

2,00 € SCHUTZGEBÜHR



GASTGEBER
—
ERZEUGER
—
GENIESSER

NATURGENUSS
—
PARTNER

GENUSS VON HIER.

DAS REZEPT FÜR REGIONALE GESCHMACKSERLEBNISSE IST SO EINFACH WIE ÜBERZEUGEND. MAN NEHME KÖCHE UND GASTGEBER MIT LEIDENSCHAFT ZUR REGION UND BRINGE SIE MIT DEN BESTEN PRODUKTEN AUS HEIMISCHER LANDWIRTSCHAFT UND REGIONALEN GENUSSMANUFAKTUREN ZUSAMMEN. www.naturgenuss-partner.de



**NATURGENUSS-
GASTGEBER**

finden Sie ab S. 05

**NATURGENUSS-
ERZEUGER**

finden Sie ab S. 25



**NATURGENUSS
PARTNER**

NATURGENUSS RHEIN-WESTERWALD

Wo das Gute liegt so nah!

Das Rezept für regionale Geschmackserlebnisse ist so einfach wie überzeugend. Man nehme Erzeuger und Köche mit Leidenschaft zur Region und bringe ihre besten Produkte aus heimischer Küche, Landwirtschaft und regionalen Genussmanufakturen dem Gast und Verbraucher näher. Im besten Falle entstehen daraus nachhaltige „Naturgenuss-Beziehungen“ – ein lebendiges Netzwerk aus Gastronomen, Produzenten, Verarbeitern und Kunden, die alle das gemeinsame Verständnis von Qualität und solider Handwerklichkeit verbindet.

„Naturgenuss Rhein-Westerwald“ ist das Regionalprojekt und wird maßgeblich durch den Naturpark Rhein-Westerwald und die Wirtschaftsförderung des Landkreises Neuwied getragen und betreut. Auch die Gemeinschaftsinitiative Wir Westerwälder unterstützt diese Initiative. Naturgenuss ist das neue Prädikat für Leidenschaft zum Produkt und der Liebe zur Region.

So sehr das neue Bewusstsein für Regionalität in aller Munde ist, so ist es doch auch eine tagtägliche Herausforderung für alle Beteiligten. Regionalität leben bedeutet heute den Mehraufwand nicht scheuen. Die einstige Infrastruktur, die unsere Eltern und Großeltern noch kannten, die lokale wie jahreszeitliche Verfügbarkeit und das Wissen um Begrenzung, Ressourcen und Zeitaufwand scheinen uns modernen Menschen abhandengekommen zu sein. Die Naturgenuss-Partner besinnen sich wieder auf das einst gesunde Maß der Dinge, bauen neue Netzwerk- und Kundenbeziehungen in der Region auf und zeigen wie spannend, wertig und kreativ Regionalgenuss sein kann.

www.naturgenuss-partner.de



NATURGENUSS
GASTGEBER

Liebe geht durch den Magen und wahrer Genuss durch die Region

Warum müssen wir auch in unserem täglichen Brot immer in die Ferne schweifen? Haben sich nicht die einstigen Trends von „je weiter je lieber“ längst überholt? Wer sich für ein bewussteres Leben entschieden hat, der weiß, wie wichtig Regionalität auf dem Teller ist. Sowohl Zu Hause wie auch bei einem Besuch in der Gastronomie.

Genuss soll Spaß machen und es geht nicht um das „entweder oder“. Unsere Naturgenuss-Gastgeber stellen sich der Herausforderung, die der Regionalgenuss mit sich führt und scheuen nicht den Aufwand, der Logistik und Verarbeitung meist mit sich führt. Dafür winken dann auch einzigartige Geschmackserlebnisse voller Reife, Ursprünglichkeit und Leidenschaft zu Qualität. Werden Sie ein Fan des Naturgenusses, der die Stärken von Natur und Landschaft mit dem Genussversprechen der heimischen Qualitätserzeuger und Köche verbindet.

Entdecken Sie bei unseren Gastgebern immer wieder neue Gerichte mit Regionalbezug und ermuntern Sie gerne unsere Gastgeber, noch weiter die Türe in die Genusslandschaft von Rhein und Westerwald zu öffnen.

IHRE NATURGENUSS-GASTGEBER

- ZUM ZEITPUNKT DER DRUCKLEGUNG -

GASTGEBER		PLZ	Ort	S.
ZUR POST	RESTAURANT HOTEL	56588	Waldbreitbach	06
WEINHAUS ZUR TRAUBE	RESTAURANT GÄSTEHAUS	53572	Unkel	07
WEINHAUS EMMEL	RESTAURANT HOTEL WEINGUT	56598	Hammerstein	08
RESTAURANT SONNENSEITE	RESTAURANT	53557	Bad Hönningen	09
MALBERG HÜTTE	RESTAURANT BERGHÜTTE	53547	Hausen/OT Hähnen	12
food hotel NEUWIED	RESTAURANT HOTEL	56564	Neuwied	13
LANDHOTEL FERNBLICK	RESTAURANT HOTEL	53547	Hümmerich	14
THALHAUSER MÜHLE	RESTAURANT HOTEL	56584	Thalhausen	15
PAGANETTI'S „ZUR ERHOLUNG“	RESTAURANT HOTEL	53547	Verscheid	16
WESTERWÄLDER HOF	RESTAURANT HOTEL	53577	Neustadt-Strauscheid	17
GASTHAUS STROH	RESTAURANT HOTEL	53567	Buchholz	18
ZUM ALTEN FRITZ	LANDGASTHAUS HOTEL	53567	Asbach-Löhe	19
ALTE VOGTEI	RESTAURANT ROMANTIK HOTEL	57577	Hamm/Sieg	20
KLOSTERGASTRONOMIE	RESTAURANT HOTEL	57577	Marienthal	21
HOTEL HEINZ	HOTEL RESTAURANT SPA	56203	Höhr-Grenzhausen	22
DD – DIE IDEE	RESTAURANT CATERING	56242	Nordhofen	23

NATURGENUSS-
ERZEUGER

finden Sie ab S. 25

www.naturgenuss-partner.de

Die Vorstellung besitzt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.





ZERTIFIZIERTES
WANDER- UND
MOTORRADHOTEL

KLEINKUNSTABENDE
„WIR MACHEN THEATER“

TAFELFREUDEN-
MENÜABENDE

WELLNESS: SAUNA
UND DAMPFBAD

PERFEKT TAGEN
UND FEIERN

TRADITIONSHAUS
SEIT 1777



ÜBERDACHTER
REBENGARTEN

LAGE IN HISTORISCHER
ALTSTADT

WEINPROBEN

FAHRRADVERLEIH,
GARAGE UND KARTEN-
MATERIAL

NAHE DEM PREMIUM-
WANDERWEG RHEINSTEIG

TRADITION TRIFFT MODERNE IN WALDBREITBACHS „GUTER STUBE“

GESCHMACKVOLLE RHEINROMANTIK FÜR WEINLIEBHABER UND GENIESSER

HIER WERDEN REGIONALE
ERZEUGERPARTNER EIN-
DRUCKSVOLL PRÄSENTIERT



Wer den Sommer an der erfrischenden Wied genießt oder im Winter durch das Weihnachtsdorf bummelt, der wird ganz bestimmt auch in Waldbreitbach das Hotel „Zur Post“ erblicken. Mitten im Ortskern gelegen, lädt das gastliche Haus schon seit weit über 200 Jahren zur Einkehr. Seit der ersten Erwähnung im Jahre 1777 ist die Post Treffpunkt zum fröhlichen Zechen, zu deftiger Mahlzeit, zum kultivierten Wohnen und zu kulinarischen wie kulturellen Genüssen.

Mit 44 Hotelzimmern gehört die Post zu den größten Betrieben im Wiedtal und hat sich dennoch ihren persönlichen Charakter bewahrt. Tagungsgäste fühlen sich hier genauso wohl wie Urlauber. Für Wanderer, Radler und Biker ist das Haus ein willkommenes Ferien- oder Etappenziel und wenn

sich dann noch eine ausgezeichnete Küche zugesellt, fühlen sich Besucher schnell rundum umsorgt und verwöhnt. Odette Freytag und Bernd Reuschenbach stehen an vorderster Front und sind überzeugt davon, dass gelebte Regionalität ihrem Restaurant und Hotel ein besonderes Profil verleiht, was immer mehr Gäste schätzen.

Schon im Eingangsbereich demonstrieren sie ihre Verbundenheit zu regionalen Erzeugern und präsentieren die Lieferpartner in Wort und Bild. Linsen, diverse Käse, Wildfleisch, Öle, Wurst und Schinken, Brot und Honig aus dem Westerwald sind Produkte, die keine langen Wege hinter sich haben und in der Küche von Bernd Reuschenbach zu neuen kreativen Gerichten kreiert werden. Hier kommen auch Liebhaber vegetarischer Küche auf ihre Kosten.

Wer ein schönes Stück Rheinromantik erleben möchte, kommt in Unkel ganz auf seine Kosten. Rheinpromenade, hübsches Fachwerk und ansprechende Architektur aus mehreren Jahrhunderten, lauschige Gassen und eine interessante Historie begleiten den Besucher und führen ihn bestimmt auch zum Restaurant „Zur Traube“.

Über vier Generationen hinweg hat sich aus dem einstigen Gartenrestaurant ein besonderes Domizil zum Schlemmen und Schlafen entwickelt. Familie Lanz führt Restaurant und Gästehaus mitten in Unkel. Herzstück des Betriebes ist die Altdeutsche Weinstube mit dem überdachten und Reben geschmückten Hofgarten. Über die Köpfe der Gäste ranken sich 14 verschiedene Rebsorten, die teils über 150 Jahre alt sind.

Hubert Lanz und sein Sohn Florian kochen hier mit viel Liebe für die Gäste und bringen Gerichte auf die häufig wechselnde Speisekarte, die man andernorts vergeblich sucht. Die schwäbische Heimat des Seniors blitzt immer wieder hervor. Hier gibt es noch Schmorgerichte und Innereien wie Kalbszunge oder Kalbsnieren, herrliche Maultaschen und selbst gemachte Spätzle. Saucen sind die Leidenschaft von Vater Hubert, die Spinatknödel der Geheimtipp von Sohn Florian.

Von kleinen, raffinierten Gerichten bis zum feinen Menü reicht die Bandbreite und immer wieder ist die Region bei den Produkten erste Wahl.



ROMANTISCHES AMBIENTE
MIT VIELEN KULINARISCHEN
VERLOCKUNGEN



WEINBAU
SEIT 1785

LAGE AM PREMIUM-
WANDERWEG
RHEINSTEIG

SOMMERLICHE
AUSSENTERRASSE

WEINPROBEN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK



AUSSEN-
GASTRONOMIE

ZENTRALE
LAGE IM
STADTKERN

NAHE
AM PREMIUM-
WANDERWEG
RHEINSTEIG

SCHINKEN, BROT UND WEIN ZUM GLÜCKLICHSEIN

GUTE-LAUNE-WEINGUT
MIT FAMILIÄRER
HERZLICHKEIT



Regelmäßig kommt es vor, dass den Gast am Wochenende der Duft frisch gebackenen Brotes schon am Eingang in die Nase steigt. Der Duft hat etwas Magisches, denn er weckt in uns die Erinnerung an früheste Genusserlebnisse, an ein Grundprodukt, dessen ursprünglicher Qualität wir heute oftmals nachtrauern. Hier wird es noch im eigenen Holzofen gebacken, mit Mehl aus der nahen Mühle im Brohltal. Ein herzhaftes Schwarz- und Dinkelbrot, mitunter durch Walnüssen aus der eigenen Sammlung veredelt. Und damit nicht genug. Auch der Schinken wird selbst geräuchert und der Wein dazu kommt aus dem eigenen Anbau. In den Namen der Rebentropfen zeigt sich oft die Verbundenheit zur Historie des Ortes Hammerstein und der Region. Geschichten von Land und Leuten, die Guido Emmel und seine Familie gerne weitergeben. Sie

sind herzliche Gastgeber und haben das Herz am rechten Fleck. Schnell fühlen sich hier die Gäste wohl und werden seitdem das Weinhotel zum Naturgenuss-Gastgeber wurde, auch mit Westerwälder Käse und mit feiner Heckrind-Weinsalami aus der Naturschutzbeweidung im Engenser Feld verwöhnt. In der Heckrindsalami steckt Guidos Wein und so schließt sich hier der Naturgenuss-Kreis, der vernetzen und neue Partnerschaften zwischen Erzeugern und Anbietern aufbauen möchte.

Im Weinhotel lässt sich auch angenehm übernachten. Und wen mag es wundern, dass beim Frühstück die Marmelade aus eigener Fertigung kommt, der Honig aus der Region und das Frühstücksei schon mal von glücklichen Hühnern, die zufrieden in der Erde am Weingut scharren.

ZU HAUSE AUF DER SONNENSEITE DES GENUSSES

Manchmal bedarf es einiger Umwege, bis das Ziel zum Greifen nah ist. Für Alrun Heyn, gelernte Hotelkauffrau, lag schon seit ganz langer Zeit das berufliche Glück in der Selbstständigkeit. Bis es jedoch dazu kommen sollte, führte ihr Weg sie über einige anderweitige Berufsstationen. In dieser Zeit reifte aber der Entschluss für ein eigenes Restaurant. Gleich zu Beginn stand für sie schon fest, dass gutes Essen auch mit Verantwortung, Nachhaltigkeit und bewusstem Genießen untrennbar verbunden sein sollte. Statt Großstadt kam für sie nur ein ländlich geprägter, kleinerer Ort in Frage. Obwohl der gebürtigen Bonnerin ein Objekt an der Ahr gut gefiel, entschied sich ihr Herz für den Standort Bad Hönningen. Der Name „Sonnenseite“ stand schon vor dem Start für sie fest. Irgendwie war es dann glückliche Fügung, dass sie mit Bad Hönningen genau die Sonnenseite des Rheins

traf und mitten im Ortskern in der Fußgängerzone ein für sie passendes Lokal mit Außengastronomie fand.

Hier kann Alrun Heyn ihr Konzept von Regionalität und nachhaltigem Genuss ausleben. Ihr ist wichtig, woher die Produkte stammen. Fleisch aus industrieller Haltung war für sie tabu und so weiß sie genau, dass mit dem Fleisch und Käse aus der nahen Eifel gute Produkte von ihr bekannten Erzeugern in der Küche und später auf dem Teller des Gastes landen. Die Teilnahme am Naturgenuss-Projekt war für sie keine lange Überlegung. Kartoffeln und Wild, aber auch Öl und teilweise Gemüse und Salate kommen nun aus dem Westerwald. Säfte, Wein und Schorlen sogar direkt von lokalen Bad Hönninger Partnern.



ENGAGIERTES
RESTAURANT MIT REGIONAL-
BEWUSSTSEIN

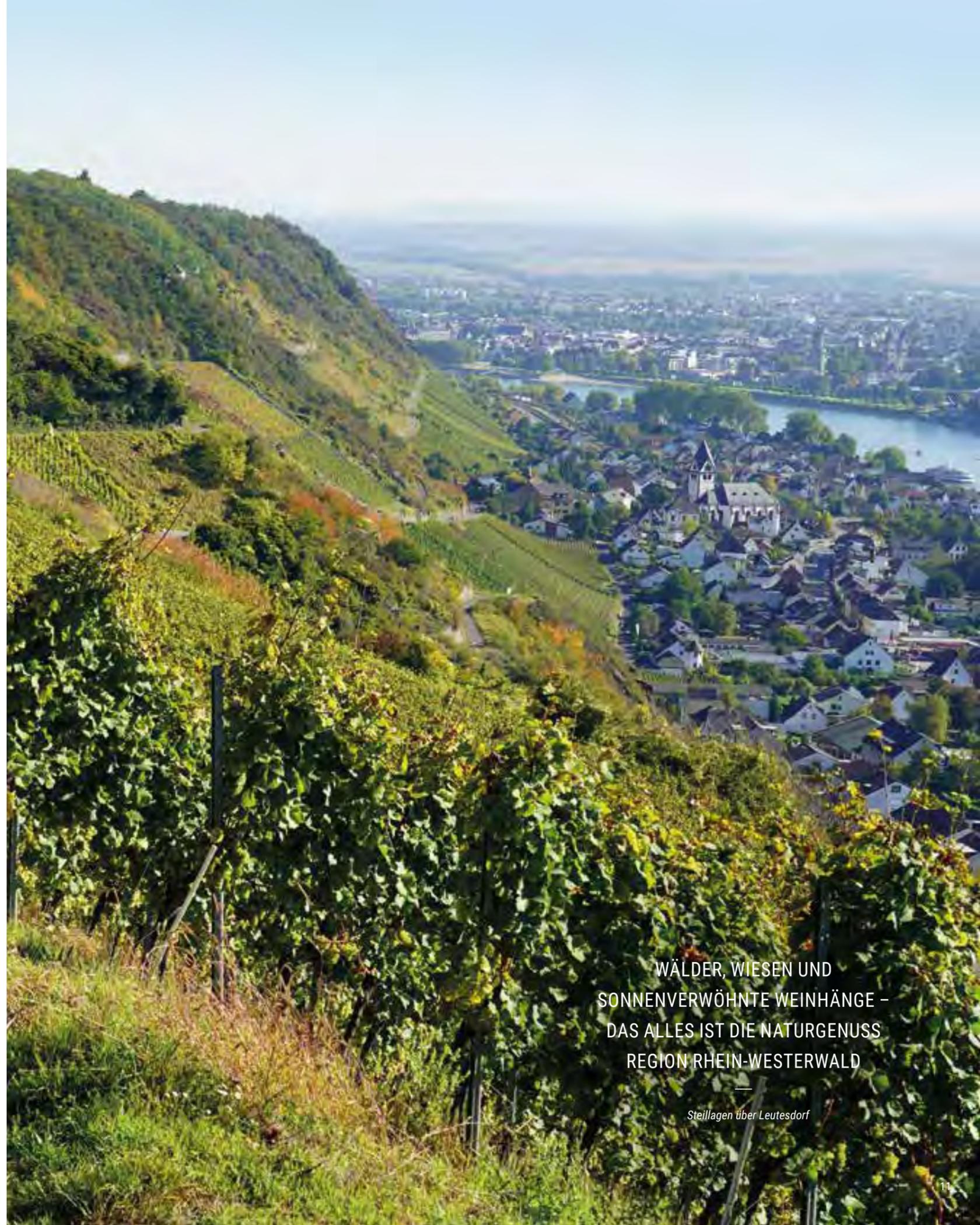


GENUSSVOLLES MITTELRHEINTAL

WEINE MIT BESONDEREM CHARAKTER

Die Weinberge mit ihren steilen Terrassen, die in Reih und Glied die Hänge erklimmen, sind prägender Bestandteil der gesamten Region und untrennbar mit dem Rheintal und damit auch mit der Naturgenuss Region Rhein-Westerwald verbunden. Besonders malerisch wirken die Rebhänge im Herbst, wenn die Nächte kühler, aber die Tage noch von der Sonne gewärmt werden. Da wechseln die Reben ihr Blattkleid in leuchtende Gelbtöne, die bis zum feurigen Rot variieren können und die Landschaft erscheint, gerade bei tiefer stehender Sonne in diffusen Morgen- und klaren Abendstunden, wie mit flüssigem Gold überzogen. Hier ist die sprichwörtliche Rheinromantik zum Greifen nah und niemand bleibt ungerührt von dieser weinreichen, magischen Kulturlandschaft. Rund 100 Kilometer lang ist dieser gefühlte Traum, den schon vor über 200 Jahren Maler wie William Turner oder Literaten wie Lord Byron, Victor Hugo und Clemens Brentano erlebten und in ihren Werken festhielten. Auch sie alle mögen dem Lockruf des Weines im Mittelrheintal erlegen sein. Gestern wie heute ist Rheinwein ein Begriff unter Weinliebhabern.

Von Bonn im Norden bis Bingen im Süden erstreckt sich das mit rund 470 Hektar Rebfläche eher kleine, aber äußerst feine Weinanbaugebiet Mittelrhein. Zwei Bereiche, elf Großlagen und 111 Einzellagen gliedern es. Der Großteil liegt in Rheinland-Pfalz, ein kleiner Teil in Nordrhein-Westfalen rund um den Drachenfels. Auch die Weinklaven von Obernhof und Weinähr im Lahntal gehören mit dazu. Rund 70% der Rebfläche ist mit Riesling bestockt, der Rebe, die den Mittelrhein prägt. Er findet hier ideale Wachstumsbedingungen und präsentiert sich mineralisch, mit feinem Duft und rassischer Säure. Ihm folgt mit rund 10% der Spätburgunder. Daneben gedeihen nennenswert noch Müller-Thurgau, Kerner und Burgundersorten am Mittelrhein. Den Weinbau betreiben die Winzer fast ausschließlich auf terrassierten Steillagen. Um die Qualität zu erhöhen, ernten die Winzer im Schnitt nur 60 hl pro Hektar. Die kargen Tonschieferböden in den Steillagen, die Temperatur ausgleichende Wasseroberfläche des Rheins, das besonders milde Klima und der niedrige Ertrag sind die Grundlagen für die Spitzenqualität der Weine am Mittelrhein. In Leutesdorf, Hammerstein und Bad Hönningen und noch ein Stück weiter rund um Unkel, Rhöndorf und Königswinter liegen in und um den Naturpark Rhein-Westerwald vorzügliche Weinbergslagen, die wunderbare Weine hervorbringen und wo Naturgenuss Erzeuger ihre Heimat haben.



WÄLDER, WIESEN UND
SONNENVERWÖHNTE WEINHÄNGE –
DAS ALLES IST DIE NATURGENUSS
REGION RHEIN-WESTERWALD

Steillagen über Leutesdorf



LAGE AM
PREMIUMWANDERWEG
WESTERWALDSTEIG

AUSSEN-
GASTRONOMIE

WINTERLICHES
KAMINFEUER

EINZIGARTIGES
PANORAMA
MIT WEITBLICK

VERANSTALTUNGS-
KALENDER

SLOW FOOD
UNTERSTÜTZER

REGIONALITÄT GENIEßEN AUF DEN HÖHEN DES WIEDTALS

WOHLFÜHL-BERGHÜTTE
MIT SCHLEMMER-
CHARAKTER UND
REGIONALER LEIDENSCHAFT



Das sind schöne Aussichten. Vom Wiedtal kommend windet sich die Straße immer weiter hinauf bis auf 366 m Höhe das Ziel erreicht ist. Der Weitblick von hier oben ist einfach sensationell und weit wandert das Auge über die Höhen des Wiedtals und die Fernen des Westerwaldes. Hier oben liegt das Genussreich von Jörg Hühner, der die 2007 neu erbaute „Malberg Hütte“ mit viel Engagement betreibt.

Den Besucher empfängt hier die sprichwörtlich gemütliche Hüttenatmosphäre, vielleicht nicht ganz so alpin-rustikal wie in den Alpen, aber dafür mit einer exzellenten Küche, die sich in besonderer Weise der Regionalität verschrieben hat. Küchenchef und Hüttenwirt Jogi verbindet mit viel Können und Leidenschaft hochwertige Produkte aus überwiegend heimischen Gefil en mit der

Raffi sse der Südtiroler und der französischen Küche zu außergewöhnlichen Geschmackserlebnissen. Dem gelernten Koch kommt seine gleichzeitige Fleischermeisterausbildung immer wieder zugute. Er weiß aus allen Teilen des geschlachteten Tieres geschmackvolle Gerichte zuzubereiten. Der respektvolle Umgang mit Rind, Wild, Lamm oder Schwein und die damit einhergehende Verarbeitungsdevise „from nose to tail“ ist ganz im Sinne von Jörg Hühner. Nur so lassen sich dauerhafte Beziehungen zwischen regionalen Fleischerzeugern und Gastromomen aufbauen. Westerwälder Käse- und Fleischsorten, aber auch Eier, Kartoffeln, Linsen, Molkereiprodukte, Säfte, Biere und Weine bezieht er bereits von regionalen Produzenten und die Liste wird im Laufe der Zeit weiterwachsen. Ganz nach dem Motto: aus der Region für die Region!

Herzlich Willkommen in einem Hotel, das weit und breit seines Gleichen sucht. Europas erstes Supermarkt-Themenhotel nimmt den Gast mit in scheinbar bekannte Verbraucherwelten, die wir alle aus unserem täglichen Einkauf kennen und überrascht doch auf ganzer Linie. Hier erleben Besucher die Welt des Supermarktes aus verschiedenen Perspektiven und können immer wieder staunen, wie kreativ dieses Thema seine Umsetzung in einem Hotelbetrieb mit Restaurant- und Tagungsbereichen fi det. 46 Zimmer, darunter zahlreiche Themenzimmer, wurden mit viel Liebe zum Detail und vor allem mit Blick auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Gäste konzipiert und gestaltet.

Gastgeber Jörg Germandi und sein Team legen ihr Augenmerk gerne auf Trends und aktuelle Entwicklungen und so haben sie sich nicht nur dem Einsatz von fairtrade Produkten verschrieben, sondern sind auch mit Leib und Seele Verfechter des Regionalitätsgedankens. Küchendirektor Thomas Kreuzer und Jörg Germandi mit Team sind überzeugt, dass frische, hochwertige und regionale Lebensmittel Lust auf einzigartigen Geschmack machen.

Deshalb bezieht das „food hotel“ seine Produkte möglichst regional und wenn möglich auch aus Bio-Betrieben. Diverse Käse, Getreide, Schinken, Linsen, Eier, teilweise Molkereiprodukte und Kartoffeln sind nur einige von zahlreichen Zutaten, die von regionalen Lieferanten stammen. Je nach Saison gesellen sich weitere Produkte diesseits und jenseits des Rheins hinzu und bilden die Basis für kreativen Regionalgenuss in einem innovativen Themenhotel.

AUSSERGEWÖHNLICHES
HAUS MIT VIEL KREATIVITÄT
UND ESPRIT



FOOD RELAXING ZONE
MIT SAUNA
UND DAMPFBAD

AUSGIEBIGER BRUNCH
AN SONN-
UND FEIERTAGEN

E-ROLLER VERLEIH
AN HAUSGÄSTE

BIERGARTEN
„MARKTPLATZ“

E-CARSHARING
AUF DEM GELÄNDE

LUST AUF KREATIVE KÜCHE
IN EINEM EINZIGARTIGEN
THEMENHOTEL





WELLNESSBEREICH
MIT SAUNA
UND DAMPFBAD

BUS SHUTTLE

E-BIKE VERLEIH

PLANWAGEN-
FAHRTEN

MIT GLÜCKLICHEM FEDERVIEH UND VIEL LIEBE ZUR REGION

FAMILIÄRES LANDHOTEL
IM BESTEN UND LECKERSTEN
SINNE DES WORTES



Wer kennt nicht das „Landhotel Fernblick“ im idyllischen Hümmerich. Familie Müller führt das Haus schon seit vielen Jahrzehnten und Marc Müller hat mit umfangreichen Modernisierungsarbeiten in den 23 Zimmern und den öffentlichen Bereichen dem gesamten Haus ein ansprechendes wie zeitgemäßes neues Erscheinungsbild verliehen. Gut gekocht wird hier schon seit langer Zeit und seit vielen Jahren gehört zum „Landhotel Fernblick“ auch eine schnatternde Schar Gänse, die am nahen Bachlauf auf der Wiese ein glückliches Leben bis Anfang November fristen. Der Gänsebraten von Marc Müller ganz klassisch zubereitet ist dann quasi in aller Munde. Seit einiger Zeit gesellen sich auch eigens gezogene Hähnchen hinzu, die sich über den neu errichteten Stall freuen dürfen. Sobald der Westerwald den Herbst einläutet geht Marc

Müller auf Steinpilzpirsch in heimischen Wäldern. Fast wie ein Trüffelsucher kennt er die geheimen Plätze, die ihm schon sein Großvater als kleiner Junge zeigte. Hier können die heimischen Edelpilze plötzlich auftauchen, aber auch genauso schnell wieder verschwinden. Ein wenig Sammlerglück gehört bis heute dazu. Daheim im Garten kann er dagegen ganz entspannt nach Kräutern und Salaten Ausschau halten, die er ebenfalls, wie schon sein Großvater anbaut und die in der Küche die Zutatenliste bereichern.

Neben dem Angebot von eigenem Geügel hält er Ausschau nach regionalem Rindfleisch, dass der Westerwald in hoher Qualität in unterschiedlichen Rinderrassen von Limousin und Charolais bis zu Scottish Highland zu bieten hat.

Carpe diem – nutze den Tag. Das ist die Philosophie der „Thalhauser Mühle“, wie sie auch in schönen Lettern an einer Wand des Restaurants lesbar ist und die Gäste zu unbeschwertem Genuss und schönen Stunden empfängt. Wer der Maxime des Hauses folgt, wird hier im naturstarken Isertal ein echtes Refugium finden, das für Genuss und Erholung wie geschaffen ist. Statt Betriebsamkeit und Verkehrsgeräuschen darf sich der Übernachtungsgast vielmehr über Vogelgezwitscher am Morgen freuen. Die Natur um die „Thalhauser Mühle“ ist allgegenwärtig und bietet beste Voraussetzungen zum Abschalten und Kraft tanken. Von hier lassen sich die schönsten Wandertouren beginnen und wer einfach nur relaxen möchte, der verweilt nahe des großen Teichs auf der grünen Wiese oder genießt einfach auf der Gastterrasse einen Platz in der Sonne. Die 24 Hotelzimmer versprechen modernste Ausstattung und bieten mehrheitlich Balkon und Tageslichtbad.

So natürlich und unverfälscht sich die umgebende Wald- und Wiesenlandschaft präsentiert, so geschmackvoll und aromenreich lockt die Küche des Hauses an den gedeckten Tisch. Als Naturgenuss-Gastgeber hat sich der Fokus von Küchenchef Markus Hunsicker und dem ganzen Team der „Thalhauser Mühle“ auf regionale Lebensmittel und deren Produzenten noch einmal weiterentwickelt. Öle aus Urbach, Duroc-Schwein aus Hadamar, Wild aus der Fürstlich Wiedischen Wildkammer oder Fisch aus Giershofen finden sich beispielhaft auf der Naturgenuss-Gastgeber-Spezialkarte. Auch die Getränkeangebote sind vielfach regional inspiriert.

KOMFORTABLES DOMIZIL MIT
NATURNÄHE UND
GENUSS-VERSPRECHEN



NUTZE DEN TAG
UND LEBE BEWUSST INMITTEN
HERRLICHER NATUR



SOMMER: SONNEN-
TERRASSE, LOUNGE UND
BIERGARTEN

WINTER: GROSSE GLASÜBER-
DACHTE TERRASSE MIT
STERNENHIMMEL UND
HEIZSTRAHLERN

LAGE DIREKT AM
PREMIUMWANDERWEG

PERFEKT ZUM
TAGEN UND FEIERN





EIGENES
DAMWILDGEHEGE

LAGE AN DER
WÄLLER TOUR
BÄRENKOPP

IDEAL FÜR WANDERER

GASTRONOMISCH SCHÖNE AUSSICHTEN ÜBER DEN HÖHEN DES WIEDTALS

FAMILIENBETRIEB MIT
TRADITION UND VIEL
PERSÖNLICHER NOTE



Wenn man von einem echten „family business“ spricht, trifft das zu 100% auf das gastliche Haus auf den Wiedhöhen in Breitscheid-Verscheid zu. Paganetti's „Zur Erholung“ ist vielen Bewohnern der Region ein Begriff für Gastlichkeit und gute Küche, und das schon seit 1875. Dirk Paganetti führt mittlerweile das Haus mit tatkräftiger Unterstützung seiner Eltern und beweist jeden Tag aufs Neue, dass gute Küche immer seine Liebhaber findet.

Dem klassischen Landhotel-Stil verbunden, verströmen die gemütlichen Gasträume angenehme Behaglichkeit durch warme Farben und helles Holz. Wer hier Firmentreffen, Festlichkeiten oder Familienfeiern ausrichten möchte, findet ebenfalls schöne moderne Räumlichkeiten und hat auch die Möglichkeit in gemütlichen Zimmern zu

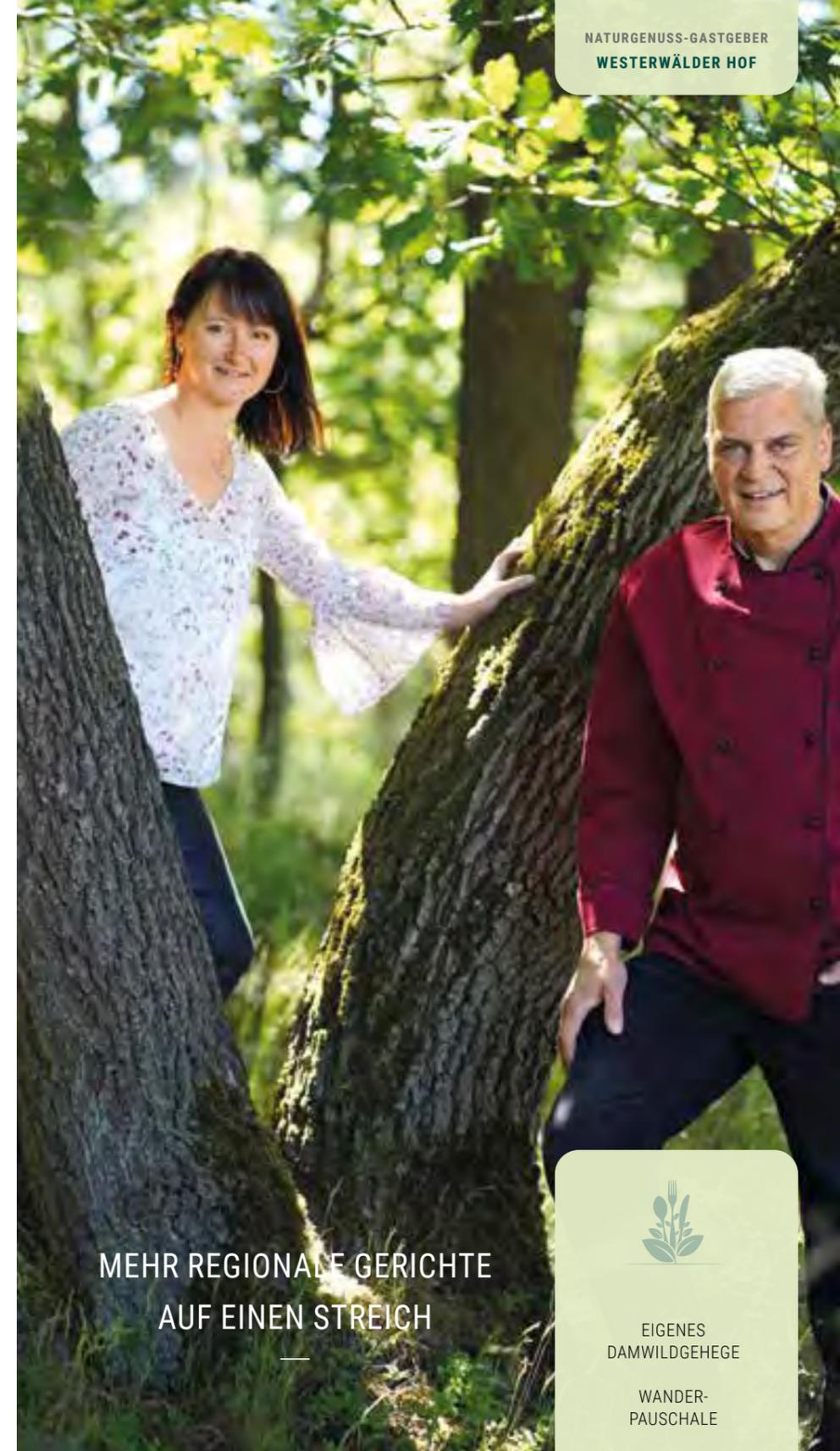
übernachten. Ideal auch für Wanderer, die nach erfolgreicher Etappe hier einkehren, sich auf ein erfrischendes Getränk, gute Küche und eine erholsame Nacht freuen. Die Außenterrasse lässt den Blick direkt in die Natur schweifen und verliert sich im vielfachen Grün des Westerwaldes.

Als Traditionsgasthof der Region verpflichtet, kommen mittlerweile auch vermehrt regionale Produkte zum Einsatz. Das Damwild grasst direkt auf den Wiesen am Haus und regionales Rindfleisch wird nun öfter über zwei Metzgereien aus der Region bezogen. Das Bewusstsein für regionale Produkte entwickelt sich bei Kunden wie auch in der Küche weiter. Davon profitieren alle Beteiligten. Und das ist gut so!

Handwerkliches Können ist seit mindestens fünf Generationen in der Familientradition der Familie Klein fest verankert und nachweislich belegt. Der Haupterwerb lag einst im Betrieb einer Schneiderei und mit der Zeit kam dann eine Pension für Gäste hinzu. Über die Zeit rückte das Schneidergewerbe in den Hintergrund und der mittlerweile erwachsene Hotelbetrieb erhielt mehr Bedeutung. Mit Inhaber Michael Klein brach dann die Tradition und er wurde Koch- und Küchenmeister statt Schneidermeister. Seit 1995 führt er gemeinsam mit seiner Frau das Hotel und Restaurant.

Der heutige „Westerwälder Hof“ bietet rund 40 Betten, die sich zeitgemäß und modernisiert präsentieren. Wer hier einkehrt und übernachtet schaut entweder hinaus in die schöne Westerwälder Landschaft über den Wiedhöhen oder beobachtet das Damwildgehege, das schon seit rund 40 Jahren unterhalten wird. Einst als „Rasenmäher“ beabsichtigt und angeschafft, sind die rund 26 Tiere nun der Garant für feinstes Wildfleisch, das vorzugsweise im Herbst als eigenes Regionalprodukt auf der Speisekarte des Restaurants erscheint.

IDEALES DOMIZIL FÜR
WANDERGÄSTE AM
WESTERWALDSTEIG



MEHR REGIONALE GERICHTE AUF EINEN STREICH



EIGENES
DAMWILDGEHEGE

WANDER-
PAUSCHALE

LAGE
ÜBER DEM
WIEDTAL



SAISONALE
THEMENAKTIONEN

13 KERNSANIERTE,
MODERNE
HOTELZIMMER

EIGENE UMWELT-
BEWUSSTE
WÄRME- UND ENERGIE-
GEWINNUNG

2 BUNDESKEGEL-
BAHNEN

BIERGARTEN



AUGENSCHMAUS-
KINO UND MENÜ

GROSSER
GASTGARTEN

GROSSER
KRÄUTERGARTEN

GEMÜTLICH-
LÄNDLICHES AMBIENTE

LANGE GASTHAUSTRADITION ZWISCHEN KIRCHTURM UND FAMILIENGLÜCK

FAMILIENTRADITION MIT KRÄUTERLIEBE UND GENUSSGARANTIE

VIELE SAISONALE THEMEN BEREICHERN DAS KULINARISCHE JAHR



Das waren noch Zeiten. Die Chronik des „Gasthauses Stroh“ berichtet von der alten Tradition, dass Gasthof und Gotteshaus oft in enger Nachbarschaft standen. Einst gab es bis zu fünf Gasthäuser gleichzeitig rund um die Buchholzer Kirche. Die Zeiten überdauert hat das „Gasthaus Stroh“, das unter diesem Namen schon seit 1815 in Chroniken zu finden ist.

Bis heute ist das gastliche Haus in Familienbesitz und mit Anja und Martin Kolvenbach führt die junge Generation den Betrieb, wobei mit den beiden Kindern Paul und Mia vielleicht schon die nächste Gastronomen-Generation heranwächst. Ortsverbundenheit und Regionalbewusstsein gehen hier Hand in Hand und so verwundert es nicht, dass nicht nur regionale landwirtschaftliche Erzeugnisse,

sondern auch regionale Handwerksbetriebe und Dienstleister in die Auswahl der Wirtsleute gelangen. Ein intaktes Dor eben wird wie die Region selbst durch die Gemeinschaft getragen und mit Leben erfüllt.

Die Speisekarte und spezielle kulinarische Aktionen greifen deshalb Traditionen und Feste im Jahreslauf auf, bieten bodenständige Küche in bester Art und Weise. Einmal steht die Kartoffel in all ihrer leckeren Vielfalt im Mittelpunkt, dann wiederum gibt es herbstliches Schlachtfest oder genussreiche Wildzeit. Anja Kolvenbach kocht gemeinsam mit ihrer Mutter Hildegard Klomp und weiteren fleißigen Helfern in der Küche, während sich ihr Mann Martin und ihr Vater Josef um das Wohl der Gäste kümmern. Unterstützung kommt aus der Familie. Wie sollte es in einem solchen Traditionsbetrieb auch anders sein...?

Es mag nur Zufall sein, dass der Name des gastlichen Hauses und die Vorliebe für Kartoffeln aus der Region eine gelungene Verbindung eingehen. Schließlich war es der König Friedrich II, auch Alter Fritz genannt, der die Kartoffel in Preußen erstmals anbauen ließ. Von dort führte sie ihr Siegeszug nach ganz Deutschland. Für Rainer Rüth gehört die Knolle unbedingt ins regionale Genusssortiment, denn die Kartoffel steht wie kaum eine andere Feldfrucht für den Westerwald. Er führt mit seiner Frau Beate den Familienbetrieb und hat als weitere Leidenschaft den Kräutergarten, den er im Rahmen des Westerwaldprojekts „Kräuterwind“ anlegte. In dem großen Kräuterreich hegt und kultiviert er zahlreiche Heil- und Küchenkräuter, die ihm immer wieder aromatisches Grün und duftende Blüten zum Würzen und Dekorieren liefern. Die hellen und freundlichen Restaurantbereiche haben

sich in den letzten Jahren einer zeitgemäßen Verjüngungskur unterzogen und bieten heute ein ländlich-elegantes Ambiente für ein gemütliches Essen im kleinen Kreis wie auch für größere Gesellschaften.

Neben der besagten Kartoffel finden seit der Teilnahme im Naturgenuss-Gastgeberprojekt auch weitere regionale Erzeugnisse wie Molkereiprodukte, Linsen, Käse, Schinken, Rindfleisch, Wild und Öle ihren Weg in die Küche. Wer hier schlemmt, der kann auch unter gleichem Dach schlummern. Das Landgasthaus ist Mitglied in der Logis-Hotelkooperation und bietet am Morgen ein Naturgenuss-Frühstück mit Produkten aus der Region an.



GASTRONOMISCHER LEUCHTTURM IM ASBACHER LAND



ROMANTISCHES
FACHWERKAMBIENTE

FAMILIENBETRIEB
IN 5. GENERATION

INDIVIDUELLE ZIMMER /
WELLNESSZIMMER

*** SUPERIOR HOTEL
LAUSCHIGER GARTEN

NATURGENUSS-
FRÜHSTÜCK

REFUGIUM FÜR ERHOLUNG
UND GENUSS IM
GEBURTSORT FRIEDRICH
WILHELM RAIFFEISENS



Mit Daniela und Markus Wortelkamp besitzt der Ort Hamm an der Sieg perfekte Gastgeber und ein Hotel-Restaurant, das sich zurecht als Romantikhotel bezeichnen kann. Das Restaurant des Hauses strahlt durch sein historisches Fachwerkkambiente schon in der ersten Minute eine wunderbare Verbindung aus Gemütlichkeit und ländlich-feiner Eleganz aus. Die Liebe zu den durch Antiquitäten stimmungsvoll inszenierten Einrichtungsdetails begleiten den Besucher durch alle Gasträume. Hier sorgt Daniela Wortelkamp für eine entspannte Atmosphäre und einen persönlichen Service, den nicht nur die zahlreichen Stammgäste zu schätzen wissen.

Die „Alte Vogtei“ ist der genussvolle Platz für ein schönes Mittagessen, ein Glas Wein oder ein ausgewähltes Menü in den Abendstunden. Für die kulinarischen Versuche zeichnet sich Markus Wortelkamp verantwortlich. Für den passionierten Koch besitzen regionale Produkte einen hohen Stellenwert. Obst, Kräuter und Gemüse aus dem eigenen Garten ergänzen je nach Jahreszeit den regionalen Warenkorb. Wildfleisch kommt beispielsweise aus Gräfling Forsten, Fleisch vom regionalen Metzger im Nachbarort, der noch selbst schlachtet, Linsen, Käse und Säfte von Naturgenuss-Partnererzeugern im Westerwald. Markus Wortelkamp weiß damit wunderbare Gerichte zu zaubern, die in bester Art und Weise regionale Bodenständigkeit mit raffinierten Rezepturen verbindet.

Wer in der Alten Vogtei schlemmen möchte, findet auch zum Schlummern schöne Zimmer in unterschiedlichen Kategorien, die Tradition und Komfort ausstrahlen.

HISTORISCHES FLAIR
VOLLER LIEBE ZUM DETAIL



STANDESAMT
IN DER EHEMALIGEN
KLOSTERKAPELLE

PERFEKT FÜR
HOCHZEITEN UND
FESTLICHKEITEN

MITTEN IM GRÜNEN

AUSSENGASTRONOMIE
MIT BIERGARTEN

EINFACHE, GÜNSTIGE
ÜBERNACHTUNGS-
MÖGLICHKEITEN

THEMEN-
VERANSTALTUNGEN
UND EVENTS

JUNGES KÜCHENTEAM KOCHT KREATIV HINTER ALTEN KLOSTERMAUERN

Kloster Marienthal ist eine besondere Insel im weiten, grünen Westerwald. Der lauschige Wallfahrtsort besitzt eine spezielle Ausstrahlung, die Menschen schon seit vielen hundert Jahren anzieht. Auch Uwe Steiniger spürte, dass dieser Platz viel Potenzial besitzt und übernahm als erfahrener Küchenmeister 2016 die Klostergastronomie im ehemaligen Franziskanerkloster Marienthal.

Die Bewahrung der Ess- und Trinkkultur ist dabei sein Leitmotiv. Für ihn besitzen Qualitäts- und somit Ernährungsbewusstsein einen hohen Stellenwert, die er durch Geschmackserziehung, aber auch durch Austausch-, Vernetzungs- und Integrationsprojekte stärkt und nach außen trägt. Kein Wunder, dass er da in die Ausbildung junger Menschen investiert und durch Vertrauen und Verantwortung, aber auch Teamgeist und achtsamen

Umgang miteinander die Begeisterung für gastronomische Berufe schüren möchte.

In der Klostergastronomie kann sein junges Team unter seiner Führung kreative Ideen umsetzen, und sich auch dem Regionalthema ganz bewusst widmen. Im atmosphärischen Gewölbekeller wird bodenständig-feine aber auch mal spannende Crossover-Küche geboten. Kräuter spielen hier übrigens eine saisonal tragende Rolle, sind doch Klostertradition und Kräuterwissen seit jeher eng miteinander verbunden. Als Regionalverfechter mit Herz und Elan wirbt Uwe Steiniger unermüdlich für die schönen wie genussvollen Seiten des Westerwaldes und sieht im neuen Naturgenuss-Gastgeber-Projekt viel Potenzial für eine gute Vernetzung und Gemeinschaft zwischen Gastronomie, Erzeuger und Verbraucher.



HIER WERDEN JUNGE
MENSCHEN FÜR GASTRONOMIE
BEGEISTERT UND GESCHULT



WELLNESS & SPA
AUF ÜBER 2.000 m²
MIT REGIONALEN
TONEN & KRÄUTERN

WEITLÄUFIGE
KRÄUTERGÄRTEN

WESTERWÄLDER FUCHS-
SCHAF-HERDE AM HAUS

E-BIKE- &
FAHRRAD-VERLEIH

GENUSSPRÄSENTE
AUS DER HAUSEIGENEN
PÂTISSERIE

BOUTIQUE MIT VERKAUF
VON REGIONALEN
PRODUKTEN



CATERING UND
EVENT-SERVICE

GRILLSCHULE
UND GRILLHÄNDLER

FOOD-TRAILER FÜR
FEIERN UND FESTE

HAUSEIGENE PÂTISSERIE

SEHNSUCHTSORT FÜR WELLNESS UND GENUSS

„NORMAL“ BEKOMMEN GÄSTE WOANDERS

GROSSZÜGIGES URLAUBS- DOMIZIL MIT VIEL PERSÖN- LICHER HANDSCHRIFT



„Hotel Heinz“ in der Kannenbäckerstadt Höhr-Grenzhausen gehört zu den herausragenden Hotel-Leuchttürmen auf ganzer Genusslinie zwischen der Rhein-Mosel-Region und dem Westerwald. Hier treffen sich Rheinisches Savoir Vivre und Westerwälder Ursprünglichkeit und bilden damit ein ganz besonderes Klima, in dem es sich herrlich urlauben, genießen, relaxen und tagen lässt. Familie Heinz hat über die letzten Jahrzehnte ihre Vorstellung eines außergewöhnlichen Wellnessrefugiums und Genussdomizils konsequent umgesetzt und ihr Hotel zu einem der führenden Häuser in Rheinland-Pfalz entwickelt.

Die landschaftliche Lage und die damit verbundene Nähe zur Natur könnte nicht schöner sein. Natürlichkeit spielt in allen Bereichen des Hotels eine wichtige Rolle. Ganz besonders im großen Spa- und Wellness-

Bereich und natürlich auch in der Küche. Familie Heinz ist der regionale Bezug eine echte Herzensangelegenheit und somit spielen auch regionale Produkte eine bedeutsame Rolle im kulinarischen Angebot.

Winzer aus den benachbarten Weinanbaugebieten sind natürlich auf der Weinkarte vertreten, ebenso wie heimische Destillieren und Brauereien. Sogar ein eigener Weinberg an der Mosel wird bewirtschaftet, wo Familienwurzeln liegen. Die Nähe zum Rheintal eröffnet gute Bezugsquellen für Obst und Gemüse. Fleisch und Wurstwaren, aber natürlich auch saisonale Wildangebote kommen aus dem Westerwald, genauso wie Käse und Linsen, Brot oder Honig. Selbst zubereitete Fruchtaufstriche, eine eigene köstliche Patisserie und immer wieder Kräuter aus dem eigenen Kräutergarten bereichern Tafel und Buffet.

Manchmal bekommen gute Dinge eine Eigendynamik. Mit dem Catering im Nebengewerbe fing alles für Diana und Thorsten Diel 2006 an. Zusammen mit seiner Frau Diana, die ihr Wissen als ausgebildete Ernährungsberaterin mit einbringen konnte, entwickelten sie sich über die Jahre zu einem der größten Cateringunternehmen im Westerwald, welches quasi als Full Service Dienstleister das ganze Spektrum von Feiern und Veranstaltungen bedienen kann. Mit ihrem Restaurant in Nordhofen erweiterten sie ihre Angebotspalette und lassen dort ihre kulinarischen Ideen zur Begeisterung ihrer Gäste Realität werden. Regionalität ist ihnen ein echtes Anliegen. Aus dem benachbarten Vielbach beziehen sie ihr Rind eisch und lassen dort auf einem Bauernhof dafür Kälber großziehen. Auch das Wild eisch kommt aus heimischer Jagd. Als glücklicher Umstand ist es daher zu bezeichnen, dass

im Küchenteam ein ausgebildeter Metzger mitwirkt, der das Fleisch fachgerecht zerteilen und weiterverarbeiten kann. Beispielsweise für eine große Bandbreite an unterschiedlichen Bratwürsten.

Auch hier zeigt sich der Ideenreichtum von Thorsten und Diana Diel. Ein eigens entwickelter Food-Trailer ist für Feste oder Firmen-Events buchbar.

Mit einem ausgebildeten Grillmeister tauchen Grillfans vor Ort im Restaurant in die Welt von BBQ und Outdoor-Cooking ein: 36 Grills unterschiedlichster Art stehen bereit für die stark nachgefragten Seminare der Grillschule. Hier findet auch immer eine Auswahl der käuflich zu erwerbenden Gewürz- und Kräutersalzmischungen und Aromenöle aus der eigenen Küche Einsatz.



WIR LIEBEN
KREATIVITÄT UND
NEUE IDEEN

IHRE NATURGENUSS-ERZEUGER

- ZUM ZEITPUNKT DER DRUCKLEGUNG -

ERZEUGER		PLZ	Ort	S.
EDELOBSTBRENNEREI INGE WASL	DESTILLERIE VERKOSTUNGEN	56567	Neuwied	26
FEY KG	BAUERNHOF	57632	Kescheid	27
BIOHOF NEITZERT	BIO-BAUERNHOF BIOLADEN (Puderbach)	57639	Rodenbach/Neitzert	28
PRIVAT-KELTEREI JUNGE	KELTEREI BAUMPFLERGE	57610	Altenkirchen	29
SCHÄFFE HOFLADEN	BAUERNHOF HOFLADEN	53562	St Katharinen	30
ERLEBNISHOF DERSCHEN	BAUERNHOF HOFLADEN	57520	Derschen	31
WEINGUT MOHR	WEINGUT WEINPROBEN	56599	Leutesdorf	36
WÄLLERHOF AUGST	BAUERNHOF HOFLADEN	57612	Helmenzen	37
HOF MEERHECK	SCHÄFFEREI HOFLADEN	56566	Neuwied	38
SCHULMEISTERS HOFLADEN	BAUERNHOF HOFLADEN	57562	Herdorf/Dermbach	39
WIEDTALHÖFE	SCHÄFFEREI HOFLADEN 24/7	57632	Berzhausen/Strickhausen	40
BIOHOF SEEGER	BIO-BAUERNHOF HOFLADEN 24/7	57632	Rott	41
WEINGUT STURM	BIO-WEINGUT WEINPROBEN	56599	Leutesdorf	42
LOHNMOSTEREI ANHAUSEN	BIO-LOHNMOSTEREI BIO-IMKEREI	56584	Anhausen	43
HOF KAMBECK	BAUERNHOF HOFLADEN MILCHZAPFST.	56307	Dürrholz/Daufenbach	46
HEINRICHSHOF BIOLAND KÄSEREI	BIO-BAUERNHOF HOFLADEN	57632	Burglahr	47
BIOHOF HACHENBURG	BIO-RINDERHALTUNG BEEF-BOX	57627	Hachenburg	48
BUTZELHOF	SCHÄFFEREI HOFLADEN	53578	Windhagen	49
KARTOFFELANBAU JAN SCHUMACHER	KARTOFFELANBAU	53562	St. Katharinen/Lorscheid	50
KIM RANCH	REITERHOF VIELFALTSHOF	56305	Oberähren	51
GEFLÜGELHOF HEINRICHS	BAUERNHOF HOFLADEN EVENTS	53572	Bruchhausen	52
ÖLMÜHLE GILLES	ÖLMÜHLE MÜHLENLADEN	56579	Bonefeld	53
BIOLANDHOF ALTE SCHMIEDE	BIO-ÖL-/ MEHLMÜHLE LINSENANBAU	57638	Neitersen	56
BAD HÖNNINGER PRIVAT-KELTEREI	KELTEREI LOHNMOSTEREI	53557	Bad Hönningen/Rhein	57
WEINGUT PETER HOHN	WEINGUT WEINPROBEN	56599	Leutesdorf	58
WEINGUT KARL HUGEMANN	WEINGUT WEINPROBEN	56599	Leutesdorf	59
IRMERTHER MILCHBÜDCHEN	BAUERNHOF REGIONAT MILCHTANKST.	53567	Buchholz	60
HOF RONIG	BAUERNHOF HOFLADEN	53547	Dattenberg	61
HOF WÄSCHENBACH	BAUERNHOF HOFLADEN	57581	Katzwinkel-Hönningen	62
OBSTHOF BIRKENBEIL	OBSTANBAU DESTILLERIE	56566	Neuwied	63
WEINGUT EMMERICH	WEINGUT WEINPROBEN	56599	Leutesdorf	66
BIRKENHOF-BRENNEREI	DESTILLERIE VERKOSTUNGEN	57647	Nistertal	67
BACKFREUND	BÄCKEREI KONDITOREI	56594	Willroth	68
MAUR'S DEICHSTADT-EI	HÜHNERHOF	56566	Neuwied	69
BIOLANDHOF SCHÜRDT	BIO-BAUERNHOF HOFLADEN	57632	Schürdt	70
ROSSBERGERHOF	BIO-BAUERNHOF HOFLADEN	56410	Montabaur	71
WESTERWALDTANNE	WEIHNACHTSBAUMKULTUREN	57629	Luckenbach	72

www.naturgenuss-partner.de



NATURGENUSS
ERZEUGER

Zurück zu den Wurzeln der Erde mit Blick nach vorne

Wissen Sie noch, wie unverfälschte, pure Aromen schmecken können? Wo Produkte noch ihre Zeit geschenkt bekommen, damit sie in Ruhe wachsen, gedeihen und reifen können? Zeit und Geld bestimmen viel zu sehr unser Leben und damit auch unsere Lebensmittel. Keine gute Basis für einen gesunden, nachhaltigen und geschmackvollen Genuss. Und dabei wäre es doch gar nicht so schwer. Wir müssen nur aus unseren lieb gewordenen Komfortzonen ausbrechen und den Mut und Willen haben Neues zu entdecken. Erlebnis statt Bequemlichkeit. Gute Gefühle statt schlechte Verträglichkeiten.

Unsere Naturgenuss Erzeuger laden Sie ein zum Besser-Esser zu werden und dabei auch Gutes für den Erhalt unserer regionalen Landwirtschaft und der heimischen Natur- und Kulturlandschaft zu leisten. Der Zugewinn an unverfälschtem Genuss und mehr Lebensqualität wird Ihnen gefallen. Großen Verzicht müssen Sie dabei nicht üben, denn wir haben in der Vielfalt unserer Regionalerzeuger eine beeindruckende Bandbreite an Produkten zu bieten. Fleisch und Wurst, Käse und weitere Molkereiprodukte, Fisch und Wildprodukte, Obst und Gemüse, Brot, Backwerk und weitere Getreideprodukte, Honig, Säfte, Eier, Öle, Weine, Bier und Destillate, und noch viele weitere exzellente Produkte mit echtem Feinkostcharakter. Haben wir Ihre Neugier geweckt?



VERKOSTUNGEN
PRÄSENTE
LANGE REIFEZEITEN



LERNORT BAUERNHOF
KÜRBISFEST
ALPAKAS

KLEINE, ABER FEINE BRENNEREI

LECKERE MILCH AUS MODERNER LANDWIRTSCHAFT

DIE BASIS SIND REIFE FRÜCHTE VON BESTER QUALITÄT

Im Neuwieder Stadtteil Gönnersdorf befindet sich die kleine, feine Adresse für Aromen reiche Destillate. Inge und Werner Wasl gehen dort ihrer Leidenschaft nach, die in den eigenen Streuobstwiesen und derer Bewirtschaftung ihre Wurzeln hat. Rund 50 Obstbäume in bunter Sortenmischung standen schon immer für die eigene Safftherstellung zur Verfügung. Als es Anfang der 90er Jahre zu einer regelrechten Obstschwemme im Herbst kam, reifte auch die Idee des Schnapsbrennens. Da das Thema für das Ehepaar neu war, wurden viele Brennereien besucht, Erfahrungen gesammelt, Techniken abgeschaut und letztlich auch das Brennrecht einer alten Brennerei erworben.

Seit 2006 werden mit eigener Brenntechnik rund 1.500 Flaschen feinsten Obstbrände produziert. Vorwiegend werden saisonale wie regionale Früchte für die Edel-

brandherstellung vermischt, aber auch feine Liköre aus sonnengereiften Orangen oder aromatischen Waldbeeren sind mit im Angebot. Mindestens 5 Jahre dürfen die Edelbrände reifen. Die Zeit ist in gewisser Weise Luxus und lässt die Destillate milder, runder und geschmackvoller werden. Werner Wasl schwört auf seinen Gönnersdorfer Kräuterlikör, der 40 unterschiedliche Kräuter in sich vereinigt. Bei Magenzipperlein leistet er gute Dienste und schmeckt dazu würzig-aromatisch.

Inge und Werner Wasl legen Wert darauf, dass die rund 30 Sorten in einem familiären, privaten Rahmen entstehen. Nicht Masse, sondern Klasse ist die Philosophie der beiden Obst- und Edelbrändeliebhaber.

In Kescheid bei Flammersfeld bewirtschaftet in der nun fünften Generation die Familie Fey ihren Hof. Rund 215 Kühe gehören zum reinen Milchviehbetrieb. Über den Grünland- und Ackerlandanteil werden Gras zur Fütterung, wie auch Mais und Getreide kultiviert. Im Herbst gesellen sich eine bunte Sortenvielfalt an Kürbissen hinzu, die insbesondere über das jährliche Kürbisfest eine rege Nachfrage erhalten. In den Stall hat die Digitalisierung voll Einzug gehalten. Melkroboter melken nicht nur die Kühe wann sie es möchten, sie sind auch mit zahlreichen Sensoren ausgestattet, die dem Landwirt jede Menge Informationen über die Kuh wie auch die Milch weiterleiten. Die Temperatur und der Fettgehalt der Milch lassen sich beispielsweise abfragen, aber auch auffälliges Fressverhalten eines Tieres oder mögliche Erkrankungen können rechtzeitig wahrgenommen und daher auch frühzeitig

behandelt werden. Halsbänder ermöglichen über GPS die genaue Ortung der Tiere im Stall. Die Digitalisierung erfordert noch mehr Know-How, bringt aber dafür auch eine spürbare Arbeitserleichterung im getakteten Alltag.

Familie Fey plant als neues Projekt die Produktion von Speiseeis. So soll es in naher Zukunft Bauernhofeis aus hofeigener Milch geben. Ein interessantes Angebot für Endverbraucher, die es ab Hof wie auch über den regionalen Einzelhandel beziehen können. Ein Zugewinn aber auch für gewerbliche Kunden wie Hotellerie, Gastronomie und Hofl den, die damit ein weiteres gutes Regionalprodukt für ihre Kunden und Gäste erhalten.

WIR PLANEN BAUERNHOF-EIS HERZUSTELLEN





BIOHOF UND BIOLADEN GEHEN HAND IN HAND

Philipp und Meike Neitzert bewirtschaften ihren Hof in Neitzert in der fünften Generation und sind seit mehreren Jahren EU-Bio-betrieb. Neben Ackerbau und Lohnarbeiten züchtet die Landwirtschaftsfamilie seit Jahren Hereford und Limousin Rinder. Die Tiere wachsen mit viel Liebe auf. Im Winter sind sie im offenen Laufstall mit Stroheinstreu und von April bis November sind alle Tiere auf den großen Weiden, wo sie sich von Weidegras und Wiesenkräutern ernähren. Mit der biologischen Bewirtschaftung ihres Hofes möchten Meike und Philipp Neitzert zeigen, dass ihnen der bewusste und sorgsame Umgang mit den Ressourcen der Natur und das Wohl der Tiere besonders am Herzen liegen. Ab Hof und über den Bioladen werden die hofeigenen Fleischprodukte vermarktet. Kunden können zwischen mehreren Paketen, die in Größe und Inhalt variieren, wählen. Ein guter Einstieg ist das 5-kg-Kennenlernpaket. Neben der Fleischvermarktung sind auch der Bio-Kartoffelanbau und Legehennen Haltung weitere Standbeine des Hofes Neitzert.

Seit 2021 hat der hofeigene Bioladen im nahen Puderbach seine Pforten geöffnet. Hier werden Bioprodukte vom eigenen Hof sowie regionale, faire und nachhaltige Produkte aus der näheren Umgebung angeboten. Die gute Akzeptanz des neuen Ladensortiments beim Verbraucher hat dazu geführt, dass Philipp und Meike Neitzert die Öffnungstage ausweiten konnten. Einmal mehr eine gute Perspektive für regionale Qualitätsprodukte und bewusste Konsumenten.

WER GERNE WEISS,
WAS ER ISST,
IST BEI UNS RICHTIG



RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG

KARTOFFELANBAU

BIOLADEN IN PUDERBACH

PRÄSENTE



EIGENE BAUMSCHULE
MIT VERKAUF

MOBILE SAFTPRESSE

FRUCHT- UND
BALSAMESSIGE

100 % DIREKTSÄFTE

DAS BESTE, WAS REGIONALES OBST WERDEN KANN

Benjamin Junge betreibt in Altenkirchen eine Saft- und Essigmanufaktur, die sich ganz der Regionalität verschrieben hat.

Am Anfang stand die mobile Kelterei, die Streuobstwiesen-ernten verarbeitete. Mittlerweile hat sich daraus eine feine Produktion unterschiedlichster Säfte und Frucht Seccos entwickelt, die ihr Obst aus Eigenanbau und von regionalen Erzeuger-Partnern bezieht. Nachhaltige Wirtschaftskreisläufe sind ihm wichtig und so betreibt er sogar eine eigene Baumschule, wo er selbst gewonnenes Saatgut vermehrt und mittlerweile über 80 verschiedene Apfelsorten kultiviert. Besonders liebt er die hoch aromatische, aber mehr in Vergessenheit geratene Quitte oder die Luxemburger Renette als Wirtschaftsapfel der besseren Sorte mit ihren vielen guten Eigenschaften.

Die verarbeitete Auswahl an Früchten ist beeindruckend. Apfel, Quitte, Birnen und Kirschen kommen in der Regel aus eigenem Anbau. Holunder und Aronia bezieht er beispielsweise von der Lahn bei Limburg, Rote Beete oder Möhren aus der Vordereifel. Zu allen Obsterzeugern besitzt er gute, persönliche Verbindungen und kennt ihre Anbauweise. Alle eigenen Flächen sind aus Überzeugung Bio-zertifiziert.

Ganz besondere und seltene Spezialitäten sind 100 % reine Säfte aus Erdbeeren, Himbeeren oder Rhabarber. 13 Direktsaftsorten hat Benjamin Junge im Programm. Dazu kommen 7 Fruchtessigsorten, die in gleicher Weise Qualität und Regionalität bieten. Vier Destillate runden die Produktpalette aromenreich ab.



WIR LEBEN EINE
NACHHALTIGE KREISLAUF-
WIRTSCHAFT



RINDERGLÜCK UND GÄNSEGESCHNATTER ÜBER DEN RHEINHÖHEN



HOFLADEN

RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG

GÄNSE, ENTEN,
HÄHNCHEN

EIER



Dorothea Schmitz und ihr Mann führen den Betrieb in der nun schon fünften Generation in Hargarten bei Sankt Katharinen. Direkt am Hof beginnen die eigenen Weiden, von denen der Blick weit hinaus über die Rheinhöhen bis hinüber in die Eifel schweifen kann. Hier weiden die Schottischen Hochlandrinder, die mit ihren ausladenden Hörnern und ihrem langhaarigen Fell einen sehr urigen und ursprünglichen Eindruck hinterlassen. Familie Schmitz liebt ihre Herde und auch Besucher schließen schnell die Schottischen Hochlandrinder in ihr Herz. Hier auf dem Hof werden sie gezüchtet und vermarktet. Die robusten Tiere dürfen das ganze Jahr über auf ungedüngten Weiden laufen und werden nur im Winter zusätzlich mit Heu gefüttert. Als weiteres Standbein wird auf dem Hof Geflügel gezogen. Gänse, Enten, Fleischhähnchen und Legehennen leben hier und werden mit selbst gemischtem Futter versorgt und im Betrieb geschlachtet. Hier haben die Tiere Zeit sich zu entwickeln und so können Hähnchen & Co. schon ein stattliches Gewicht auf die Waage bringen.

Seit 2001 werden die hofeigenen Produkte direkt ab Hof im familiengeführten Hofladen vermarktet. Die Mutter von Dorothea Schmitz ist hier der gute Geist und mit viel persönlicher Note und Freundlichkeit bedient sie die Kunden. Eier, Hähnchen, Enten, Gänse, Rindfleisch, Wurst, Molkereiprodukte, Nudeln, Saisonales Gemüse und Obst und noch etliche weitere Produkte machen aus dem Schäfte Hoflädchen einen gar nicht so kleinen bäuerlichen Regionalproduktladen mit hohem Sympathiewert.

—
**WIR SIND VON
UNSERER HEIMAT
BEGEISTERT**
—



DIE GANZE BUNTE, BIOLOGISCHE VIELFALT

Der Bauernhof und Erlebnishof von Steffi und Thorsten Pfau in Derschen bei Daaden ist ein wahrer Vielfaltshof. Manch einem ist das Leben auf einem Bauernhof völlig fremd geworden. Deshalb ist es beiden auch wichtig, dass Besucher Bauernhöfen hier erleben können. Zu sehen, wie die Tiere gehalten, gepflegt und versorgt werden. Erleben, wie Gemüse nachhaltig angebaut, gezogen und schließlich geerntet wird.

Nachhaltige Bewirtschaftung ist einer der Grundsätze auf dem Hof Pfau, der komplett ökologisch zertifiziert ist. Ein tragender Pfeiler des landwirtschaftlichen Betriebs ist der Gemüse- und Salatanbau in Freiland und Folientunnel. Eine Galloway-Rinderherde gehört ebenso zum Bauernhof. Das Fleisch der robusten und genügsamen Rinderrasse wird ab Hof in 12-15 kg Paketen vermarktet. Auch Federvieh

lebt glücklich rund um den Betrieb. Eier und Suppenhühner kommen somit ins Angebot, wie auch der eigene Honig von 10 Bienenvölkern, die auf dem Naturerbe Stegskopf ihren Pollen sammeln.

Im Hofladen werden die hofeigenen Roherzeugnisse, aber auch noch weitere, selbst hergestellte Feinkostprodukte angeboten. Je nach Saison gibt es frisch zubereitete Fruchtaufstriche und Chutneys, Eierliköre in verschiedenen Sorten mit Bio-Eiern hergestellt und weitere Fruchtliköre, Gemüsebrühen, Kräutermischungen, Hühnersuppe und Hühnerfrikassee und noch mehr, alles in kleinen Chargen immer wieder frisch zubereitet. Drei Sorten eigene Kartoffeln runden die äußerst bunte Vielfalt des Bio- und Hofladens ab.



—
**VIELE MENSCHEN
WISSEN NICHT MEHR,
WIE NAHRUNGSMITTEL
ENTSTEHEN**
—



BIO-RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG

BIO-GEMÜSEANBAU

HOFLADEN

LERNORT
BAUERNHOF

FEINKOST-
MANUFAKTUR

BESTES RINDFLEISCH AUS DEM WESTERWALD

DER WESTERWALD macht mit ausgedehnten Wäldern seinem Namen alle Ehre, aber er ist auch saftiges Weideland und bietet daher beste Voraussetzungen für Rinderhaltung. Wer gutes Rindfleisch von bester Qualität sucht, wird hier fündig. Zahlreiche Rindfleischherzeuger haben sich für die landwirtschaftliche Direktvermarktung entschieden und vermarkten ihr Angebot direkt an den Endverbraucher. Qualität und eine Vielfalt an Rinderrassen bestimmen den Westerwald. Neben den Milchrassen, die im Bereich der Milchwirtschaft ihren wichtigen Beitrag leisten, sind die Fleischrassen von Bedeutung. Eine ganz besondere Vielfalt an Rinderrassen ist hier im Westerwald zu finden.

GUT ZU WISSEN

TIPPS BEIM RINDFLEISCHKAUF

Qualität sollte aus eigenem Genussinteresse immer an erster Stelle stehen. In der Naturgenuss-Region zwischen Rheintal und Westerwald gibt es zahlreiche Naturgenuss Partner-Landwirte, die eine hervorragende Rindfleischqualität bieten. Sicherlich hat jeder Landwirt eine ganze Reihe von Gründen, wieso er sich gerade für diese und nicht für die andere Rinderrasse entschieden hat. Wichtig ist bei allen Rinderrassen das Bewusstsein für Tierwohl und eine dementsprechend gute Haltung und Fütterung. Unsere Direktvermarkter setzen auf Qualität und Tierwohl und produzieren damit erstklassiges Rindfleisch, was viel Geschmack und Aroma beinhaltet.

Die Fleischfarbe gehört beim Einkauf zu den wichtigsten Entscheidungskriterien. Eine kräftige, rote Farbe ist allen Rinderrassen eigen, im Gegensatz zu Kalbfleisch, was eine hellrosa Farbe aufweist oder Schweinefleisch, das ebenfalls von hellrosa bis hellrot variiert.

Die Marmorierung sollte ebenfalls betrachtet werden. Manche Rassen bieten nur geringe, andere dafür eine recht starke Fleischmarmorierung. Unter der Marmorierung verstehen wir die Fettmaserung. Diese durchzieht im besten Fall zart oder kräftiger das Fleischstück, steht für die spätere Zartheit und Saftigkeit des Fleischstücks und ist letztlich auch der Transporteur der Aromen.

Weitere Indikatoren, die für den Erfolg der Zubereitung später in der Küche und auf dem Teller sorgen sind die Reifung des Fleisches und der richtige Zuschnitt. Die allermeisten Direktvermarkter bieten portionierte und perfekt zugeschnittene Fleischpakete an, die je nach Größe Teile von allen Partien des Rinds, von Filetsteaks über Rouladen und Gulasch bis zu Schmorbraten, Geschnetzeltem oder Hackfleisch bieten. Von fachlicher Hand geteilt und geschnitten, sind die Fleischstücke fertig für die spätere Verwendung oder Tiefkühl-Lagerung.

Es scheiden sich mitunter die Meinungen, wie lange das Fleisch reifen sollte, bevor es in den Verkauf kommt. Besonders lang und über mehrere Wochen gereifte Teile werden als Dry-Aged Beef vermarktet, liegen preislich ein gutes Stück höher und haben ihre Liebhaber.

Gerade durch den gewachsenen Trend zum Grillen und BBQ, kommen neben den Standard-Zuschnitten des Fleisches zahlreiche weitere „Cuts“ hinzu, die das Zubereiten zu einer neuen und spannenden Genusssache werden lassen. Zu den Cuts mit Knochen zählen beispielsweise T-Bone, Prime Rib, Rib Eye, Porterhouse oder Sirloin Steak.

WESTERWÄLDER EINKAUFSFÜHRER

Regional einkaufen, bewusster leben, Qualität genießen.
Der Einkaufsführer für den Westerwald ist online über www.wir-westerwaelder.de zu beziehen.



Scottish Highland-Rinderherde
SCHÄFFE HOFLADEN
St. Katharinen

GUT ZU WISSEN

DRY AGED BEEF –
LANGE REIFUNG FÜR
BESONDEREN GENUSS

Immer wieder fällt der Begriff, wenn es um Fleischreifung und besondere Geschmackserlebnisse in Sachen Rindfleisch geht. In der Regel bieten diese Reifung nur spezielle, darin ausgestattete Metzgereien an. Fleischliebhaber schätzen an Dry Aged Beef den Duft und den besonderen Geschmack des trocken abgehängenen Rindfleischs.

Es ist keinesfalls ein Standardprodukt, denn die Trockenreifung ist aufwendig. Über einen längeren Zeitraum, unter bestimmten Temperaturbedingungen und einer genau kontrollierten Luftfeuchtigkeit hängt das Fleisch am Knochen ab. Je nachdem geschieht diese „Trockenreifung“ in Reifeschränken oder besonderen Salz-Reifekammern. Über die lange Reifezeit zersetzen bestimmte Enzyme die zähen Fleischeiweiße. Der lange Reifezeitraum führt dabei auch zu einem Gewichtsverlust, der bis zu 50 % reichen kann.

Die lange Reifung und der damit auch einhergehende Wasserverlust führen dazu, dass sich der Geschmack intensiviert, das Rindfleisch besonders zart wird und einen besonderen, nussigen Charakter erhält.

Wichtig sind für ein besonderes Dry Aged-Geschmackserlebnis die Wahl der richtigen Rinderrasse und die optimale Fettmaserung der Fleischstücke.

Damit ein Dry Aged Steak zu Hause ein Erfolg wird, sollte das Fleisch mindestens zwei Stunden bei Zimmertemperatur ruhen. Die Dicke des Steaks von rund zwei Zentimetern ist ebenfalls entscheidend. Gebraten wird es am besten mit Butter-schmalz in einer unbeschichteten Eisen- oder Edelstahlpfanne. Kurz beide Seiten bei hoher Hitze anbraten, damit es die Röstaromen entwickelt und dann bei rund 120° C noch für fünf bis zehn Minuten in den Ofen. Gewürzt wird es ganz zum Schluss, kurz vor dem Genuss.

CHAROLAIS RIND

Die Rinder sind i. d. R. weiß bis cremefarbenen und von stattlicher Natur. Breite Schultern und langer Körper verleihen den Tieren ein stämmiges Aussehen. Ihre Herkunft liegt in der ostfranzösischen Region Charolais. Das Fleisch besitzt einen sehr geringen Anteil an gesättigten Fettsäuren, erscheint eher mager und schmeckt aromatisch. Auffällig ist das hohe Eigengewicht. Durch die gute und feine Marmorierung bleibt es bei richtiger Behandlung auch beim Grillen sehr saftig.

(BLACK) ANGUS RIND

Die Rinderrasse hat ihren Siegeszug in viele Länder rund um den Globus angetreten und kommt in Nord- und Südamerika, Australien und letztlich auch in Deutschland und im Westerwald vor. Die von Natur aus hornlose Rinderrasse mit eher kleinerem Kopf, ist robust und widerstandsfähig, erscheint gegenüber manch anderen Rinderrassen eher leichtgewichtig und besitzt dennoch einen muskulösen Körper. Das Fleisch ist stark marmoriert, kurzfasrig und bissfest und bleibt auch beim Grillen schön saftig. Als zartes Fleisch mit aromatischem Geschmack hat es viele Liebhaber*innen.

HEREFORD RIND

Seinen Ursprung hat diese Rinderrasse in England. Charakteristisch sind die gescheckte rotweiße Farbgebung. Kopf, Bauch und Hals sind weiß, der Rest besitzt rötliches Fell. Die Statur hält sich im Mittelfeld. Das Fleisch bietet durch seine starke Marmorierung nicht die magersten Stücke, garantiert aber dafür gute Ergebnisse beim Braten und verzeiht auch besser zu hohe oder zu lange Garzeiten. Der Genießer wird mit einem kräftigen, feinfaserigen und aromatischen Fleisch belohnt.

WAGYU RIND (KOBÉ RIND)

Diese Rinderrasse ist recht selten in unseren Gegenden anzutreffen und ihren Ursprung besitzt sie in Japan. Wagyu oder Kobe Rindern eilt ihr Ruf voraus, werden sie doch in ihrer Heimat in besonderer Weise behandelt und gefüttert. Ihr Fleisch erzielt Höchstpreise und gehört zu den teuersten Fleischerzeugnissen weltweit, wenn es

das Prädikat „Echtes Kobe Rind“ in Japan trägt. Der Marmorierungsgrad des Fleisches ist sehr hoch, der Anteil gesättigter Fettsäuren jedoch äußerst gering. Mitunter findet das Wagyu Rind Einkreuzung mit anderen Rinderrassen, um dessen gute Eigenschaften mit ins Spiel zu bringen. Das Tier erscheint fast schwarz mit teils dunkelroter Anmutung und besitzt eine signifikant ausgebildete Brust- und Vorderpartie. Das Fleisch ist sehr stark marmoriert mit zarter, leicht mürber Struktur und von kräftigem Aroma.

GALLOWAY RIND

Galloway Rinder sind äußerst robust und können das ganze Jahr in naturnaher Weidehaltung im Freien verbleiben. Von eher kleiner bis mittlerer Erscheinung umgibt sie ein doppelschichtiges Fell mit gewelltem Deckhaar und einem feineren, dichten Unterhaar, was sie gegen Kälte gut schützt. Ihre Heimat ist Schottland in der Gegend um Galloway. Meist erscheinen sie schwarz mit gelbbraunen Schattierungen. Das Fleisch ist ausgesprochen delikat mit kräftiger Marmorierung, feiner Struktur und einem extrem hohen Anteil ungesättigter Fettsäuren. Der Geschmack ist zart und aromatisch und erinnert mitunter etwas an Wild.

BLONDE D'AQUITAINE RIND

Seine Heimat liegt in Aquitanien im heutigen Südwesten von Frankreich. Wegen seines Fells, das von cremefarben bis weizengelb variiert, trägt es seinen Namen zurecht. Die Tiere wirken aufgrund ihres ausgeprägten Körperbaus durchaus stattlich, sind relativ anspruchslos, was das Futter angeht und können sich gut an unterschiedliche Klimate anpassen. Das Fleisch ist gering marmoriert, zart in seiner Konsistenz und fein in der Faser. Es besitzt nur eine geringe Fettschicht und bietet daher ein besonders mageres Rindfleisch.

SCHOTTISCHES HOCHLANDRIND

Es stammt wie sein Name schon andeutet aus Schottland und der Inselgruppe der Hebriden. Die robusten Tiere können aufgrund des dicken Fells das ganze Jahr im Freien verbringen und trotzen Winter und Kälte. Die Tiere sind von eher kleiner Statur mit prominenten Hörnern und i. d. R. langen

FLEISCHRINDERRASSEN

rotbraunen Haaren. Es gibt jedoch auch Färbungen in schwarz, creme und goldbraun. Das Fleisch ist gut marmoriert, feinfaserig und recht fett- und cholesterinarm. Der Anteil an den guten ungesättigten Omega-Fettsäuren ist hoch.

ROTES HÖHENVIEH

Unter dieser Bezeichnung versammeln sich eine Anzahl roter Hausrinder aus unterschiedlichen Mittelgebirgsregionen, darunter auch das Westerwälder Rotvieh. Das Rote Höhenvieh wurde früher als Arbeits-, Milch- und Fleischrind gehalten. Gegenüber schwereren Rassen wie dem Charolais sind sie echte Leichtgewichte von mittelgroßer Statur mit einfarbigem rotbraunem Fell. Sie gelten als sehr robust und genügsam, langlebig und können je nach Gegend auch ganzjährig auf der Weide gehalten werden. Dann ist das Fleisch leicht marmoriert, feinfaserig, zart und saftig.

WEISS-BLAUES BELGIER RIND

Diese aus Belgien stammende Rinderrasse besitzt überdurchschnittlich viel Muskelmasse, was durch eine natürliche Genmutation hervorgerufen wird. Die Rinder haben eine eher gedrungene, starke Statur mit verhältnismäßig kleinem, tiefer sitzendem Kopf und besitzen eine Fellfärbung, die zwischen weiß, grau-weiß und blau-weiß variiert. Das Fleisch ist durch den geringen Fettbesatz und den hohen Muskelanteil sehr mager. Weiß-blaue Belgier sind sehr gute Fleischlieferanten mit zartem, saftigen und eben fettarmem Fleisch.

LIMOUSIN RIND

Die aus Zentral-Frankreich stammenden Tiere besitzen ein einfarbiges hellbraunes bis rötlichbraunes Fell mit auffälliger Aufhellung um die Augenpartie. Sie zeigen einen guten Muskelaufbau und sind von mittelgroßer Erscheinung. Vom Charakter her sind sie robust und genügsam und von ruhigem Gemüt. Das kann sich allerdings ändern, wenn ihr ausgeprägter Beschützerinstinkt gegenüber ihren Kälbern zu Tage tritt. Das Fleisch ist feinfaserig, gut marmoriert und besitzt ein harmonisches Fett-Fleisch-Verhältnis, was es zart, cholesterinarm und aromatisch werden lässt.

GUT ZU WISSEN

DIE LINSE – EINE SPANNENDE
REGIONALGENUSS-
GESCHICHTE

Die Linse oder auch Erve genannt, stammt vermutlich von der wilden „Lens orientalis“ und der „Lens nigricans“ aus dem Vorderen Orient bis Mittelasien ab und ist eine der ältesten Kulturpflanzen der Erde. Im alten Ägypten und Vorderen Orient war die Linse eines der führenden Grundnahrungsmittel. Wer einen Blick in die Bibel wirft, dem wird die große Bedeutung der kleinen Hülsenfrucht in der Geschichte der Menschheit deutlich: Esau verkaufte einst sein Erstgeburtsrecht für ein Linsengericht.

So weit die Wurzeln der Linse zurückreichen, im Westerwald sind sie erst seit einigen Jahren wieder im Anbau und kommen zu neuen Ehren. Zwei landwirtschaftliche Betriebe in der Region bauen dieses regionale Superfood an. Unser Naturgenuss-Erzeuger in Neitersen hat sich die Erhaltung und Kultivierung von alten Linsen-Sorten auf die Fahne geschrieben. Mit „Basalt“ und „Umbria“ wurden zwei Linsensorten zum Leben erweckt, die sonst sehr wahrscheinlich in Vergessenheit geraten wären.

BASALTLINSE

Auf der Suche nach alten unveränderten Sorten, stieß unser Naturgenuss Erzeuger über einen befreundeten Bioland-Betrieb auf eine altdeutsche Sorte, die fast in Vergessenheit geraten war.

Besonders der hohe Anteil an Proteinen und Spurenelementen macht die Basaltlinse für Vegetarier, Veganer und Menschen, die gerne weniger Fleisch essen wollen zum perfekten Superfood. Sie ist ein Alleskönner und in der Küche universell einsetzbar. Ihr fester Biss und ein leicht erdig-mineralischer Geschmack, macht diese Sorte zu einem köstlichen Hauptgericht. Ob im Winter als Eintopf oder im Sommer als Salat, ihr unvergleichliches Aroma steht für sich alleine. Ihre kräftig dunkle Farbe, die grobe Rundung, vermittelt etwas robustes, das an Westerwälder Basaltsteine erinnert hat und zieht auf weißem Porzellan alle Blicke auf sich.

UMBRIA

Im Juni 2016 führte es unseren Naturgenuss-Linsenanbauer in ein kleines Dorf in Umbrien, in den Sibyllinischen Bergen Italiens. Casteluccio befindet sich auf einem Hügel auf 1.452 Metern Höhe und war umringt von bunt blühenden Feldern soweit das Auge reicht. Und was wuchs dort? Es heißt, die beste Linse Italiens. Seit jeder biologisch angebaut, ist die umbrische Linse eine feine Delikatesse. Dank des freundlichen Engagements eines Gastwirtes, lernte man den Präsidenten der örtlichen Linsenkooperative und den örtlichen Linsen- und Schafbauer Vincenzo kennen, die unseren Projektpartner in die speziellen Anbaugesetze einweihten. Zum guten Schluss verkaufte man einen 25 Kg Sack des wertvollen Linsensaatguts. Wieder zuhause ging es dann an die Vermehrung dieser einzigartigen Hülsenfrucht.

Im selben Jahr wurde die Region übrigens von einem schweren Erdbeben heimgesucht und Casteluccio fast völlig zerstört. Linsen werden dort heute keine mehr angebaut und umso dankbarer sind wir, dass unser Naturgenuss Erzeuger zur rechten Zeit am rechten Ort gewesen ist. Die umbrische Linse ist nicht für immer in der

LINSENREZEPTE

Versenkung verschwunden, sondern hat im Westerwald ein neues Zuhause bekommen. Auch unter den „Linsen-Skeptikern“ erfreut sich die Umbria schon großer Beliebtheit.

PFANNE MIT WESTERWÄLDER ÄPFELN
UND LINSEN

175 g Linsen in kaltem Wasser aufsetzen, mit Gemüsebrühe hinzugeben und kochen bis die Linsen weich sind. Inzwischen 1 Bund Frühlingszwiebeln putzen, ebenso 1 Möhre und 1 Petersilienwurzel und alles fein hacken. 200 g geräucherte Knoblauchwurst (in der Art von Cabanossi oder Chorizo) pellen und in 1 cm große Würfel schneiden. 2 rotschalige Äpfel vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Würfel mit Zitronensaft beträufeln. Fein gehacktes Gemüse die letzten 5 Min. mit den Linsen garen. Alles in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Rapsöl in einer großen Pfanne erhitzen, die Wurstwürfel unter Rühren leicht anbraten, Die Äpfel kurz mitbraten, Linsengemüse dazugeben und mit etwas Apfelwein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und wer mag einen guten Klecks Kräuter-Schmand und gehackte Petersilie darauf geben und servieren.

REZEPT LINSENSALAT

Rund 250 g Westerwälder Linsen in ungesalzenem Wasser rund 45 Minuten bissfest kochen. ½ Bund Frühlingszwiebeln, 1 rote Paprika, 1 größere Petersilienwurzel, 2 Möhren, 2-3 Stängel junger Bleichsellerie und 1 Knoblauchzehe in sehr kleine Würfel schneiden und in der Pfanne in Rapsöl anschwitzen. Gekochte Linsen abspülen und mit den Pfannengemüsewürfeln mischen. Aus Balsamessig, etwas Dijon-Senf, Honig, Pfeffer, Salz und Walnussöl eine süßsaure, pikante Vinaigrette rühren. Mit etwas gehackter Petersilie nach Belieben abrunden. Der Linsensalat passt zu vielen Gerichten, z.B. zu Räucher- oder Gebackenem Fisch, zu Geflügel oder auch einfach so als Salat



- WEINPROBEN
- HISTORISCHES WEINGUT
- WEIN-VERANSTALTUNGEN
- KUNST IM WEINGUT
- WEINRÄSENTE

NACHHALTIGER WEINBAU FÜR KOMMENDE GENERATIONEN

Seit 1640 bewirtschaftet die Familie Mohr ihr Leutesdorfer Weingut mit seinen steil gelegenen Rebhängen in der nunmehr elften Generation. Heute stehen Winzermeisterin Katharina Mohr und ihr Mann Georg, gelernter Weinbautechniker, für exzellente Weine vom Mittelrhein. Ihr Herz schlägt insbesondere für den Riesling, die Königssorte unter den Weißweinen und für Bukett reiche Weine wie Muskateller und Gewürztraminer. Durch die bewusste Mengengrenzung des Rebgruts und die damit verbundene Steigerung von Güte und Qualität wird der Geschmack der Weine genauso stark beeinflusst, wie durch das genutzte Terroir, sind sich beide sicher. Die Anforderungen und nicht zuletzt das Klima verändern sich. Das fordert Flexibilität und es bedeutet immer im Fluss zu bleiben. Die Offenheit für neue Sorten, die Katharina und Georg

Mohr an den Tag legen, hängt damit eng zusammen. Hervorragende Lagen, aufwendige Handarbeiten, Ausdauer und die ungebrochene Leidenschaft für den Erhalt des Steillagenweinbaus sind die Basis ihrer Weine. Im Weingut entstehen dann wahre Kunststücke durch echte Handwerklichkeit mit eigener Handschrift.

Werke heimischer Künstler begleiten auch den Besucher, wenn er die Verkostungsräume besucht. Sie verleihen den Räumen zusätzliche Wirkung. Es ist die gekonnte Verbindung von charaktervollen Weinen, stimmungsvollem historischen Ambiente und der sympathischen Natürlichkeit des Winzerehepaars, die den Besuch im Weingut Mohr zum genussvollen Weinerlebnis werden lassen.

FAIBLE FÜR RIESLING UND BUKETT REICHE SORTEN



- LERNORT BAUERNHOF
- HOFFÜHRUNGEN
- RINDFLEISCH-VERMARKTUNG
- HOFLADEN
- EIER UND KÄSE
- GETREIDE UND MEHL

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT MIT AUGENMASS UND VERTRAUEN

Silke und Matthias Augst bewirtschaften den Wällerhof in der nun schon siebten Generation in Helmenzen bei Altenkirchen. Der Betrieb gliedert sich in Ackerbau und Grünland, Milchwirtschaft, Legehennenhaltung und Rindfleischvermarktung. Auf den rund 110 Hektar Acker- und 100 Hektar Grünland werden Gerste, Roggen, Weizen, Hafer, Raps, Futtermais und Kartoffeln angebaut. Kurze Wege und die Nutzung regionaler Wirtschaftskreisläufe sind Silke und Matthias Augst wichtig und so gehen Weizen und Roggen auch zur Weiterverarbeitung in eine regionale Mühle. Seit über 20 Jahren verzichten sie auf den Einsatz eines Pfluggärts und achten darauf, dass nur die oberste Erdschicht bearbeitet wird. Das fördert die Wasserspeicherkraft der Erde und bringt den Hof besser

durch trockene Jahre. Ihr Anliegen ist es, so nachhaltig wie möglich zu arbeiten. Sinnvolle Aspekte der ökologischen und konventionellen Landwirtschaft fließen hier zusammen, ganz nach dem Motto, das Beste aus beiden Welten zum Wohl von Mensch, Tier und Erde.

Neben Grünlandbewirtschaftung und Ackerbau leben gut 850 Hühner und rund 70 Rinder auf dem Hof. Die Milch der rund 40 Milchkühe wird direkt ab Hof als Rohmilch abgegeben und auch zu Käse verarbeitet. Die männlichen Kälber und Rinder werden selbst vermarktet. Der kleine Hofladen bietet Eier, Honig, Kartoffeln, Nudeln und Getreide zum Selbst mahlen. Jeden Abend wird frische Rohmilch und auch Mehl persönlich im sonst SB-geführten Hofladen angeboten.



WIR FÖRDERN DIE WASSERSPEICHERKRAFT UNSERER BÖDEN



BESTES LAMMFLEISCH SEIT FÜNF GENERATIONEN

Die Schäferei von Familie Neumann befindet sich in Neuwied Heimbach-Weis im Neuwieder Becken. In der fünften Generation betreiben heute Marie-Theres und Werner Neumann die Landwirtschaft und Schafhaltung. Sie sind Ausbildungsbetrieb für die Landwirtschaft wie auch für die Schäferei. Seit über 20 Jahren besteht der Hofladen, wo die eigenen Fleischerzeugnisse vermarktet werden. Geschlachtet wird wöchentlich ausschließlich im betriebseigenen Schlachthaus. Durch Aufzucht und Vermarktung aus einer Hand garantiert Hof Meerheck eine hohe und gleichbleibende Qualität. Die rund 500 Tiere umfassende Mutterschafherde steht zur Sommerweide in der Umgebung von Hilgert im vorderen Westerwald. Hauptsächlich sind es Schwarzkopf-Merinoschafe und weitere Fleischrassen. Für die Lammzeit im Winter genießt die Herde den Schutz und Komfort des großzügigen Stalles im Hof. Das dabei verwendete Futter stammt bis auf Mineralzusätze von den eigenen Feldern und Weiden.

Im Hofladen bietet Familie Neumann stets frisches Lammfleisch und Lammspezialitäten aus eigener Haltung und Schlachtung an, inklusive Rezeptvorschläge. Außerdem finden Kunden dort verschiedene Produkte und Spezialitäten wie zum Beispiel Eier, Ziegenkäse, Nudeln, Kartoffeln, Honig, Wein und Brände aus der Region. Wunderschön weiche Lammfelle und eine Auswahl von Wollartikeln sind im Verkauf. Wer den Hofladen nicht besuchen kann, der findet die feinen Lammfleischprodukte auch am eigenen Stand auf den Wochenmärkten in Siegburg, Koblenz und Koblenz-Ehrenbreitstein.

AUFZUCHT UND VERMARKTUNG AUS EINER HAND



HOFLADEN

PRÄSENTKÖRBE &
GUTSCHEINE

PARTNERBETRIEB
NATURSCHUTZ

AUS ÜBERZEUGUNG REGIONAL UND GUT

Für Alexandra und Hennig Schulmeister sind gesunde und regional erzeugte Lebensmittel eine Herzensangelegenheit. Deshalb haben sie es sich zur Aufgabe gemacht, mit umweltverträglicher und nachhaltiger Landwirtschaft qualitativ hochwertige Produkte zu erzeugen. Der Kunde soll genau wissen, was er auf dem Teller hat und wo die Waren von Schulmeisters Hofladen herkommen. Auf ihrem Hof Zöllerswies ziehen sie Charolais-Rinder, Bentheimer-Bunte und Angler-Sattelschweine, wie auch Fleischhähnchen und Legehennen.

Die Rinder verbringen den Sommer auf der Weide mit Stallzugang. Die Tiere können selbst entscheiden, ob sie auf die Weide wollen oder sich lieber im Stall aufhalten. Den Winter verbringen sie im geräumigen Laufstall. Die

kleine Hühnerherde lebt mit Hahn Hannes im geräumigen Stall mit Außenvoliere. Die Ferkel haben ihren eigenen Stall und können sich nach Lust und Laune im Stroh vergnügen. Auch die langsam wachsenden Hähnchenküken haben es auf Hof Zöllerswies im Stall gemächlich.

Im nahen Sottersbachtal bewirtschaftet der Hof Dauergrünland. Auf diesen Flächen wird das Winterfutter erzeugt, bestehend aus Grassilage mit hohem Kleeanteil und Heu. Stroh und Getreide wird im Westerwald hinzugekauft. Aus Überzeugung zu den erneuerbaren Energien betreiben Alexandra und Henning Schulmeister eine 8 kW Photovoltaik-Anlage und einen 35 kW Scheitholzessel. Das Brennholz dafür stammt aus den örtlichen Haubergsgenossenschaften und wird im Winter von ihnen eingeschlagen.



WIR LEBEN NACHHALTIGKEIT



KLEINER HOFLADEN
24/7

SCHAFJOGHURT

SCHEUNE FÜR
VERANSTALTUNGEN

RIND- UND LAMMFLEISCH-
VERMARKTUNG



BIO-RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG

BIO-MILCH

HOFLADEN 24/7

STAND AUF
REGIONALEM BIO-MARKT
BUCHHOLZ

JUNGE LANDWIRTIN MIT VIELEN IDEEN

VON WEIDE UND FELD FRISCH AUF DEN TISCH

DIE OSTFRIESENSCHAPE FÜHLEN SICH SICHTLICH WOHL



Mit ihren 24 Jahren steht Désirée Bay als Frau ihren Mann und zeigt mit Ideen und Engagement, dass sie als Quereinsteigerin in der Landwirtschaft erfolgreich Fuß fassen kann. Ganz unbekannt ist ihr die Landwirtschaft natürlich nicht. Die elterlichen Wiedtal Höfe bestehen aus zwei Betrieben, die nicht weit voneinander entfernt liegen. Dort hat sie sich entschieden, die Landwirtschaft fortzuführen. Als Mitglied im Biokreis e.V. hat sie sich für die Bewirtschaftung nach den Richtlinien des ökologischen Anbauverbands entschieden. Biokreis ist einst aus einer Verbraucherinitiative im niederbayerischen Passau hervorgegangen. Zielsetzung des Verbandes ist es, eine bäuerliche Landwirtschaft auf Basis des ökologischen Landbaus sowie vertrauensvolle und verbindliche Marktpartnerschaft in der Region zu fördern.

Neben dem Kartoffelanbau gilt ihre Aufmerksamkeit der Tierhaltung. Rund 20 Limousin Mutterkühe gehören genauso zum landwirtschaftlichen Betrieb, wie die noch im Aufbau befindliche Ostfriesen-Schafherde. Von der Schafmilch stellt Désirée Bay einen lecker-cremigen Schafsjoghurt her. Ihre Planungen gehen dahin, alsbald auch in die Frischkäsezubereitung einsteigen zu können. Im kleinen SB-Hofladen werden Joghurt, Kartoffeln und Honig verkauft. Lammfleisch kann auf Vorbestellung als halbes zerlegtes Tier bezogen werden. Interessant ist auch die große, alte Scheune, die mit Küche und Seminarraum ausgestattet, für Workshops, Seminare oder auch Geburtstagskaffeeunden angemietet werden kann.

Die einstige Staatsdomäne bewirtschaftet Familie Seegers seit 1925. Im Jahr 2015 wurde der Betrieb auf ökologischen Landbau umgestellt. Das Bestreben der Landwirtschaftsfamilie ist es, nachhaltig im Einklang mit der Natur, den Tieren und den Menschen zu wirtschaften. Ganz im Sinne der Richtlinien des Naturland Verbandes, dem der Betrieb angehört. Ganz gleich, ob es um Fleisch und Wurst oder die gute Bio-Milch geht, alle Rinder und Kühe kennen die Seegers von Geburt an. Sie wachsen auf dem Hof auf und führen ein artgerechtes Leben. Von April bis November sind die Tiere auf der Weide. Die Milchkühe weiden auf den Wiesen rund um den Hof in Kaffroth. Die Rinder weiden vorzugsweise im Ahlbachtal. Die Anguskühe und Rinder führen im Sommer im Holzbachtal in Seifen ein glückliches Weideleben.

In den Monaten Dezember bis April werden alle Tiere in Kaffroth im Stall untergebracht. Dort dürfen sie sich nach Lust und Laune bewegen. Alles was sie fressen wird auf den eigenen Äckern und Wiesen erzeugt. Die Jungbullen und Rinder werden mit rund 2 Jahren geschlachtet und in einer regionalen Metzgerei weiterverarbeitet. 8 bis 10 Tage hängt das Fleisch zum Reifen im Kühlhaus ab und wird dann küchenfertig zerlegt, verpackt und vakuumiert. Auf Vorbestellung können dann Pakete von 10 oder 15 kg ab Hof bezogen werden. Der angeschlossene Hofladen hat sieben Tage 24 Stunden geöffnet. Dort sind die eigenen Fleisch- und Wurstwaren, Käse aus der Hofkäserei des Heinrichshofes, Eier, Honig und die hofeigene Biomilch erhältlich.



WIR BIETEN
UNSEREN TIEREN EIN
ARTGERECHTES LEBEN



WEINPROBEN

WEINPRÄSENTE

KULINARISCHE WEIN-
VERANSTALTUNGEN

MENÜ-ABENDE
IN DER GEHOBENEN
GASTRONOMIE

KURS
„WINZER FÜR EIN JAHR“

BIO-WINZER MIT LEIDENSCHAFT FÜR QUALITÄT UND TERROIR

GLEICHZEITIGER STEIL-
LAGEN- UND BIO-WEIN-
BAU IST EINE RARITÄT



„Wir wollen bei der Qualität keine Kompromisse machen.“ Nur in den Steillagen von Leutesdorf bewirtschaftet deshalb der Winzer und frühere Wirtschaftsjournalist Martin Sturm seine rund vier Hektar Reb ächen. Aus persönlicher Überzeugung – als erster und einziger Betrieb in Leutesdorf – arbeitet er kontrolliert ökologisch nach den besonders strengen Ecovin-Richtlinien.

Anfangs ein Geheimtipp, hat sich das Weingut Sturm inzwischen seinen Platz hier am nördlichen Mittelrhein erobert. 2019 wurde Martin Sturm als „Aufsteiger des Jahres“ im Anbaugebiet zwischen Bonn und Bingen der zweite Stern des renommierten Vinum-Weinguides verliehen. Das zeige, dass die Herausforderung gemeistert wurde: den aufwändigeren Steillagen-Weinbau erfolgreich

mit ökologischer Wirtschaftsweise zu verbinden. „Und“, so Sturm, „damit unser größtes Kapital, nämlich das hervorragende Potenzial dieser Steillagen, zum Strahlen zu bringen.“

Damit verbunden ist eine intensive Auseinandersetzung mit den eigenen Weinbergen – also was sie im Jahreslauf leisten und wie damit später im Keller umzugehen ist. Neben dem Klassiker Riesling widmet sich Martin Sturm besonders intensiv dem Pinot Noir. Im Jahr 2020 erntete Leutesdorfs jüngstes Weingut erstmals Chardonnay und Syrah, zwei neue, auch international beachtete Sorten – „mit äußerst vielversprechendem Ergebnis“. So ist seit den Anfängen 2011 ein wunderbar vielseitiges Sortiment entstanden – charaktervoll, ausdrucksstark, mit echten Weinpersönlichkeiten.

BESTE QUALITÄT AUS DER KLEINEN SAFT- UND HONIGFABRIK

Wer von der Kleinen Saft und Honigfabrik hört, wird schnell erfahren, dass sich dahinter sowohl eine Bio-zertifizierte Lohnmosterei wie auch eine Bio-Imkerei befinden. In Anhausen, hoch über dem Rheintal, leben und arbeiten Silvia und Christoph Puderbach wortwörtlich im Grünen. Sie haben die Lohnmosterei im Jahr 2014 gegründet, um einen Beitrag zum Schutz der Streuobstwiesen im Naturpark Rhein-Westwald zu leisten. Es machte sie traurig, dass die leckeren, ungespritzten Streuobstpfäfel ungenutzt auf den Wiesen liegen blieben und so schritten sie kurz entschlossen zur Tat. Um eine Nutzungsmöglichkeit für das Streuobst zu schaffen, gründeten sie die „Kleine Saftfabrik“. Hier können Kund*innen Streuobst in leckeren Apfelsaft umwandeln lassen. Neben der Lohnmosterei vermosten sie auch ihr eigenes Streuobst sowie Bio-land-Streuobst aus der Region. Wer keine eigenen Äpfel hat, kann dort naturtrüben Streuobst-Apfelsaft erwerben und sogar weitere Saftkreationen mit Quitte, Holunder oder Aronia entdecken.

Wer artenreiche Streuobstwiesen liebt, der hat auch ein Herz für Bienen. So wurden Silvia und Christoph Puderbach auch zu Imkern, die ihren Honig in der Kleinen Honigfabrik nach den Richtlinien des Bioland Verbands herstellen. Der Vertrieb der Honig- und Saftprodukte erfolgt direkt ab Hof, über ihren Online-Shop, aber auch über ausgewählte Verkaufsstellen, wie auch über die Regio-Box, einen SB-Verkaufsautomaten, der gut erreichbar in Anhausen aufgestellt ist.

WIR LIEBEN
ARTENREICHE
STREUOBSTWIESEN



BIO-STREUOBSTSÄFTE
UND BIO-HONIG

REGIO-BOX
VERKAUFSAUTOMAT

ONLINE-SHOP

LOHNMOSTEREI

NATurnaHER GARTEN





BIOLADEN
KUHNTERBUNT

MILCHZAPFSTELLE

WAGYU-RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG



HOFLADEN

KÄSEREIFÜHRUNGEN

URLAUB
AUF DEM BAUERNHOF

HECKRIND-
NATURSCHUTZ-PROJEKT

BIO-RINDFLEISCH-
VERMARKTUNG

RINDFLEISCH FÜR FEINSCHMECKER AUS DEM PUDERBACHER LAND

In Daufenbach im Puderbacher Land betreibt Familie Kambeck einen Milchviehbetrieb mit Rindfleischvermarktung. Norbert und sein Sohn Max kümmern sich vorrangig um die Landwirtschaft, während Heike Kambeck den Hofladen „Kuhnterbunt“ mit einem interessanten Bio-Sortiment namhafter Bio-Hersteller führt. Parallel dazu betreibt Max auch die Vermarktung der hofeigenen Produkte.

Rund 90 Milchkühe liefern die „faire“ Milch, die über eine Milchzapfstelle an die Konsument*innen vertrieben wird. Die Selbstabholung mit eigenen Abfüllbehältnissen erinnert an die Zeiten, wo noch häufig die Milch ab Hof verkauft wurde. Glückliche Hühner in Freilandhaltung bereichern zudem mit ihren Eiern die hofeigene Angebotspalette. Ganz neu im Sortiment sind Kartoffeln aus regenerativem Anbau.

Besonderes Augenmerk wird auf die Haltung und Vermarktung des eigenen Rindfleischs gelegt. Die Kreuzung aus Wagyu-Rindern und Milchkühen ergibt eine vorzügliche Fleischqualität. Als einzige Rinderrasse besitzt das Wagyu-Rind einen besonders hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren. Diese „guten“ Fette und das fein marmorierte Fleisch der schwarzen, fast zart und feingliedrig wirkenden Rinder, verbinden sich zu einem Geschmackserlebnis, das Feinschmecker in nah und fern schätzen. Die Vermarktung der Rinder, die nur im Winter den Stall sehen, geschieht auf Vorbestellung. In der Regel werden ein halbes oder ein Viertel Rind, mindestens jedoch Pakete ab 10 Kilogramm vermarktet.

WAGYU RINDFLEISCH
BIETET VIEL UNGESÄTTIGTE
FETTSÄUREN



KÄSEGENUSS UND FERIENGLÜCK IM WIEDTAL

Aus einem einstigen Fuhrgeschäft und einer Selbstversorgungswirtschaft entstand Schritt für Schritt der heutige Heinrichshof, der in der nun zweiten und dritten Generation von Iris und Dieter Reifenhäuser, wie auch Max Reifenhäuser und Hanna Westhues geführt wird. Der Heinrichshof ist weithin bekannt für naturnahe Familienurlaube auf dem Bauernhof.

Seit 2014 sind Max und Hanna mit in den Betrieb eingestiegen und haben die Milchviehhaltung ganz gegen den allgemeinen Trend auf dem Hof aufgebaut. Von Anfang Mai bis Oktober sind die Kühe komplett auf der Weide, werden dort auch über einen Weidemelkstand gemolken. 2019 ist die Hofkäserei hinzugekommen. Eine Landwirtschaft mit regionalen Kreisläufen und die Her-

stellung von hochwertigen Produkten liegt der gesamten Familie sehr am Herzen. Durch Praktika in verschiedenen Hofkäsereien und stetige Fortbildungen hat Hanna Westhues das Know How zum Käsen erlernt, die Käserei aufgebaut und im Jahr 2020 bereits 60.000 Liter Biomilch zu Käse verarbeitet. Raclettekäse und Bergkäse werden aus Rohmilch gefertigt, die meisten weiteren Sorten wie beispielsweise Brie und Camembert aus pasteurisierter Milch. Rund 15 bis 20 unterschiedliche Käsesorten, die variieren können, sind im Angebot. Dazu kommen weitere selbst gefertigte Molkereiprodukte wie Joghurt, Quark und Frischkäse. Vermarktet werden die Hofprodukte über den eigenen Hofverkauf, einige weitere Hofladenpartner und den Regionalen Bio-Wochenmarkt in Buchholz.

WIR MÖCHTEN DIE
NATurnaHE LANDWIRTSCHAFT
NÄHERBRINGEN





BEEFBOX-
BIO-RINDFLEISCH-
PAKETE

GRÜNSCHNITT-
ANNAHME

VERKAUF VON
BIO-KOMPOST,
MUTTERBODEN

VERKAUF VON
RINDENMULCH,
HACKSCHNITZELN

WEIDEHALTUNG UND WEIDESCHLACHTUNG, GANZ BIO. LOGISCH!

WIR VERZICHTEN AUF LEBENDTRANSPORTE ALS STRESSFAKTOREN



Iris und Christoph Mies und ihre beiden Söhne Philipp und Tobias stellen die zweite und dritte Generation auf dem heutigen Biohof Hachenburg. Gemeinsam bewirtschaften sie nach strengen Bioland-Richtlinien mit ihrem Team rund 180 Hektar extensives Grünland in und um ihre schöne Heimatstadt Hachenburg. Auf dem Hof weiden die Mutterkühe der Rinderrasse Limousin (teilweise gekreuzt mit Wagyu) ganzjährig im Familienverbund im Freien und ernähren sich ausschließlich von biologischem Futter, ohne Gentechnik und ohne Antibiotika. Die artgerechte Haltung der Tiere und ihr Wohl liegen Familie Mies sehr am Herzen – von der Aufzucht bis zur stressfreien Schlachtung direkt auf der Weide mit positiven Auswirkungen auf die hohe Fleischqualität. Das Rindfleisch hat somit eine eigene Geschichte: Mit dieser Herkunftsgarantie reift das Fleisch mindestens

14 Tage, bis es per Hand zugeschnitten und küchenfertig verpackt wird.

Das Fleisch der Kühe wird über die Hachenburger „Beef-Boxen“ direkt vermarktet. Drei und sieben Kilo-Pakete sind vorab bestellbar und stehen dann zum gesetzten Zeitpunkt zur Abholung ab Hof bereit. Für Familie Mies ein selbstverständlicher Wunsch, dass lange Tiertransporte, Masttierhaltung und Großschlachthöfe abgeschafft werden und Weidehaltung mit Weideschlachtung in „BIO-Qualität“ wie auf dem Biohof Hachenburg mehr als logisch wird!

Der Biohof Mies stellt auch Hackschnitzel für den Eigenbedarf und für Westerwälder Blockheizkraftwerke her.

LEBEN DURCH NUTZEN IM EINKLANG MIT DER NATUR

Zum landwirtschaftlichen Betrieb von Tina Haus gehören derzeit etwa 350 Mutterschafe, deren Lämmer und die weibliche Nachzucht. Neben verschiedener Landschaftsrassen kamen 2015 als ganz neue Rasse die ersten „Gescheckten Bergschafe“ hinzu, die mittlerweile eine Herde von ca. 70 Muttertieren beschreiben. Damit unterstützt der Butzelhof die Rasse, die als eine der aussterbenden Nutztierassen auf der roten Liste steht. Die Schafe des Butzelhofs besitzen aufgrund der verwendeten Rassen und Einkreuzungen eine sehr gute Fleisch- und Fettqualität. Damit neigen sie nicht schnell zum Verfetten und sind auch als älteres Schaf noch ein toller Lieferant für feines mageres Hackfleisch oder für Schinken. Einzelteile wie Lachse oder Filets haben selbst als Kurzgebratenes noch eine großartige Qualität mit einem angenehmen, nicht zu intensiven Aroma.

Bei Tina Haus heißt es „Leben durch Nutzen“ - aber mit Sorgfalt und Verantwortung bis zum letzten Tag. Das ist nur möglich, wenn sie das Tier nach einem artgerechten Leben auch auf seinem letzten Weg begleitet. Für Sie bedeutet das, dass Alles aus einer Hand kommt. Von der Geburt bis zum Tag der Schlachtung. Im Angebot des Butzelhofs finden sich Lammfleisch, aber auch Wolle und Felle. Im Dezember 2021 wurde der eigene Hofladen rund um die Produktwelt von Schaf und Lamm Realität. Zusammen mit einem eigenen Schlachthaus, damit alles aus einer Hand kommt und Tina Haus ihrer Vorstellung von Sorgfalt und Verantwortung gegenüber den Tieren gerecht werden kann.



ZÜCHTUNG ALTER
NUTZTIERRASSE

FLEISCH VOM WEIDELAMM

WOLLE UND FELLE

HOFLADEN RUND UM SCHAF
UND LAMM

EIGENES SCHLACHTHAUS

SORGFALT UND VERANTWORTUNG BIS ZUM LETZTEN TAG





BUNTE KARTOFFEL- VIELFALT MIT JUNGEM ENGAGEMENT

100 % EIGENER ANBAU
KOSTENLOSE LIEFERUNG
IN DEFINIERTEM UMKREIS

BUNTE
SONDERSORTEN

BEWÄHRTE
MARKTSORTEN



Jan Schumacher hat Agrarwirtschaft und Umweltschutz in Bingen studiert und im Jahr 2020 mit dem Anbau bekannter und weniger bekannter Kartoffelsorten in seiner Heimatregion in Sankt Katharinen begonnen. Dazu gehören so interessante und farbige Vertreterinnen wie Blaue Anneliese, Rote Emmalie, High Burgundy Red, Salad Blue oder Heiderot, aber auch bekannte, fest kochende Sorten wie Belana, Linda oder Annabelle.

Im Rahmen einer Projektarbeit untersuchte er durch Strukturanalysen und Interviews mit Erzeugern, Verarbeitern und Händlern von landwirtschaftlichen Produkten die Chancen und Risiken einer regionalen Wertschöpfungskette im Landkreis Neuwied. Ziel einer solchen Vernetzung von der regionalen Produktion bis zum Verbraucher ist die Erhaltung einer nachhaltigen landwirtschaftlichen Produktion und Einkommensstabilität für die landwirtschaftlichen Betriebe im Kreisgebiet. Zudem wird die Stärkung der ländlichen Räume durch Schaffung neuer Arbeitsplätze und Transparenz in der Erzeugung bei kurzen Vertriebswegen unterstützt. Als Fazit seiner Projektarbeit schätzt Jan Schumacher die Akzeptanz von regionalen Produkten beim Verbraucher und der Gastronomie als hoch ein. Für den jungen, heimischen Kartoffelanbauer kam die Möglichkeit zur Teilnahme am Naturgenuss-Projekt zur rechten Zeit. Er ist Naturgenuss-Erzeuger. Eine Entscheidung, die für ihn nicht nur Früchte der Erde trägt.

REGIONAL, NACHHALTIG
UND VIELFÄLTIG

Michael Schmid hat die Leidenschaft für Musik und die Landwirtschaft von seinem Großvater übernommen. Schon lange schlägt sein Herz für beide Bereiche. Zu der heutigen Rinderhaltung, die aus Charolais und einer Kreuzung von Limousin und Milchkuh besteht, kam er allerdings über die Pferdezucht und das Westernreiten. Zu den Cow-Work-Arbeiten, die im Westernreiten trainiert werden, gehörten eben Rinder, die vom Pferdesattel aus durch zwei bis drei Reiter im Team gelenkt und geführt wurden. Mit den Rindern folgten dann später auch weitere Hofbewohner wie Schafe, Schweine und Hühner.

Seit zwei Jahren ist der Hof in Oberähren bei Döttesfeld im Puderbacher Land das neue Zuhause. Michael Schmid kommt es dabei nicht auf Masse, sondern Klasse an. Zurzeit ist seine Lammherde von Nolana Schafen noch im Aufbau. Bei den Schweinerassen hat er sich für die Haltung von Bentheimer Bunten und Sattelschweinen entschieden, die einen entspannten Eindruck im mit Stroh ausgelegten Stall hinterlassen. Seine Rinder- und Schafhaltung ist Bio zertifiziert. Zusätzlich ist er Partnerbetrieb Naturschutz. Er versucht den ökologischen Fußabdruck dadurch zu verkleinern, indem er bewusst auf die Nutzung alter Maschinenteknik mit wenig PS setzt, die Flächen mit weniger Energieressourcen bearbeiten kann. Wer Heu und Grummet in Bio-Qualität sucht, Brennholz benötigt oder aber auch Baumfäll- und GaLa-Bau arbeiten plant, ist bei Michael Schmid ebenfalls an der richtigen Adresse.

MUSIK UND
LANDWIRTSCHAFT
BEGLEITEN MICH



VON DER PFERDERANCH ZUM VIELFALTSCHOF



RINDER, SCHWEINE,
SCHAFE, HÜHNER

PARTNERBETRIEB
NATURSCHUTZ

REITERHOF
MIT WESTERNREITEN

GALA-BAU UND BAUMFÄLL-
ARBEITEN





LECKERE HÜHNEREIER VOM HÜHNERBARON



PLANWAGENFAHRTEN
TIERGESTÜTZTES COACHING
KINDERGEBURTSTAGE
HOFLADEN
FERIENWOHNUNG



Am Anfang stand die Vision, die ländliche Prägung der Region zu erhalten und mit der Hühnerhaltung und dem angeschlossenen Hofladen hochwertige, regionale Produkte dem Verbraucher näher zu bringen. In Bruchhausen, auf den Rheinhöhen über Unkel gelegen, setzen Stefan Heinrichs und sein Team seit 2017 diese Ziele in die Realität um. Rund 800 glückliche Hühner haben mittlerweile hier in Freilandhaltung auf saftigen Wiesen ihr Zuhause. Viele Rassehühner sind darunter. Nicht die Legeleistung, sondern die Qualität des Geflügels steht hier im Vordergrund. Viel Platz und gute Haltung, dazu noch hochwertiges Körnerfutter sind weitere Grundlage geschmackvoller Hühnereier, die hier produziert werden. Für Stefan Heinrichs ist es eine einfache wie effektive Rechnung. Regionalität plus Tierwohl ergibt Qualität.

Damit Fuchs, Marder und Habicht nicht auf den Geschmack kommen, sind sogar Alpakas als Sicherheitsdienst gegen die natürlichen Feinde des Federviehs auf dem Geflügelhof eingezogen. Als zertifizierter Business Trainer und Coach bietet Stefan Heinrichs tiergestütztes Coaching und Wandern mit den Alpakas an.

Der Hofladen hält regionale Spezialitäten zu fairen Preisen für Kunden bereit. Eier, Eis, Nudeln, Eierlikör, Eiersalat, Wild- und Rindfleisch, Grillfleisch, Suppenhühner, Maishähnchen, Milch und Quark, aber auch Joghurt, Käse, Kartoffeln, Obst, Gemüse und Honig aus eigener Imkerei befinden sich im Sortiment. Dazu kommen kuschelweiche Produkte aus Alpakawolle.

—
WIRTSCHAFTEN IM EINKLANG
MIT DER NATUR
—

Von Urbach nach Bonefeld ist die kleine, aber feine Ölmühle Gilles vor noch gar nicht so langer Zeit gezogen. Sie trägt weiter den Namen ihrer Gründer, die aus Altersgründen ihre Ölmühle in die neuen, vertrauensvollen Hände von Stefan Preker und seiner Familie 2020 übergeben haben. Am neuen Ort wird die über viele Jahre geschätzte Qualität nun weiter produziert und angeboten.

Die Grundlage zur Herstellung feiner Öle ist so wichtig wie einfach: Konsequentes Qualitätsstreben in der Auswahl der Saaten und in allen Schritten der Produktion. Die Raumtemperatur von Lagern und Pressen der Saaten ist gleichbleibend wohltemperiert. Auch wird der Kopf der Ölpressen aktiv gekühlt und so die Temperatur des Öls während des Pressens geregelt. Stefan Preker misst die Temperatur während des Pressens unmittelbar dort, wo das Öl austritt, nahe am Punkt der Pressung. Dort hat das Öl noch keinen langen Weg zurückgelegt, es ist nicht heiß geworden, aber auch noch nicht abgekühlt. Wärmer als 39 Grad wird es nie. Abgefüllt wird nach ein bis zwei Tagen. Trübstoffe setzen sich ab. Filterung ist nicht notwendig, um das Öl optisch und geschmacklich zu verbessern. So werden auch keine Stoffe herausgefiltert, die zu einem guten Öl dazugehören.

Die Palette an Ölen ist reichhaltig und beinhaltet beispielsweise Sorten wie Leinöl, Leindotter-Öl, Schwarzkümmel-Öl, Hanf-Öl oder Kürbis- und Sesamöl. Beim Einkauf vor Ort bietet Stefan Preker Verkostungen an und der Ölmüller verrät auch leckere Rezepte mit seinen flüssigen Schätzen.

—
ICH LIEBE HANDWERK,
KUNDENKONTAKT
UND GESUNDHEIT
—



VON DER KUNST DES ÖLPRESSENS



ÖL-VERKOSTUNGEN
INFOVERANSTALTUNGEN
FÜR GRUPPEN AUSSER HAUS
MÜHLENLÄDCHEN



GUT ZU WISSEN

GANZ WILD AUF WILD AUS
DEM WESTERWALD

Der Name ist hier Programm. Die ausgedehnten Wälder der Region zwischen Rhein, Lahn, Dill und Sieg sind die Heimat von Reh-, Rot- und Schwarzwild. Hierher kommt bestes Wildfleisch, was nicht nur geschmacklich, sondern auch aus ernährungsphysiologischen Gründen einen besonders hochwertigen Genuss verspricht. Vitamin- und nährstoffreich und doch auch wieder Cholesterin- und fettarm gehört Wildfleisch zu einer modernen, bewussten Ernährung. Zudem ist es durch und durch ein Naturprodukt und viel einfacher in der Zubereitung, als viele Verbraucher vermuten.

Obwohl Herbst und der frühe Winter die klassischen Hochzeiten in der Verfügbarkeit darstellen, ist Wildfleisch längst nicht mehr nur Herbst- oder Festtagsgericht. Teilweise ab Mai, spätestens aber im Juni ist frisches Wildfleisch im regionalen Angebot und damit auch perfekter Hauptakteur sommerlicher Grillideen.

Nutzen Sie die leckeren Wildangebote der Naturgenuss-Gastgeber oder trauen Sie sich einfach selbst einmal ran an die Zubereitung. Sie werden überrascht sein, wie lecker es schmeckt.

Zahlreiche private wie gewerbliche Wildanbieter, Forstämter und ausgesprochene Wildkammern bieten Wildfleisch, veredelte Produkte und mitunter auch Wildfeinkost zwischen Rhein und Westerwald an.

Eine gute Übersicht bietet der Deutsche Jagdverband e.V. auf seiner Internetseite www.wild-auf-wild.de wie auch der Landesjagdverband Rheinland-Pfalz mit seinen Kreisgruppen auf www.ljv-rlp.de

HEIMISCHER WILDSCHWEINPFEFFER
MIT WÜRZIG-FRUCHTIG GEFÜLLTEN
ÄPFELN

Ca. 1,2 kg Wildschweinschulter in grobe Stücke schneiden. 1 Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Fleisch in heißem Bratöl unter Rühren anbraten, bis das Fleisch Farbe nimmt. Die Zwiebelwürfel zugeben, und sobald sie glasig sind mit 200 ml Rotwein und so viel Kalbs- oder Wildfond ablöschen, bis das Fleisch bedeckt ist. Nun 2 TL klein gehackter Rosmarin, 8 zerdrückte Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und Salz und Pfeffer zugeben und alles zwei Stunden auf kleiner Flamme zugedeckt köcheln lassen. Zum Ende der Garzeit das Fleisch aus dem Schmortopf nehmen. 200 ml Sahne zugeießen und alles um ein Drittel einreduzieren lassen. Einen geschälten Boskoop Apfel und eine Zwiebel in Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Den Sahnefond durch ein Sieb hinzugeießen. Fleisch hineingeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pro Person ½ Apfel ohne Kerngehäuse in einem Sud aus 500 ml Wasser, 50 ml Apfelbrand, 1 EL Zucker, 4 Gewürznelken und Saft ½ Zitrone 5-10 Min. ganz sanft köcheln lassen. Dann herausnehmen, mit Johannisbeerkonfitüre füllen und zum Wildschweinpfeffer servieren.

RHEINISCHER DIPPEHAS

Einen bratfertigen Hasen (oder Kaninchen) in Portionsstücke zerteilen, waschen und trockentupfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat einreiben. 500 g frischer, durchwachsender Schweinebauch in Stücke schneiden, ebenso 4 Zwiebeln, 1-2 Möhren und 1 kleine Stange Lauch. Schweinebauch in einem Schmortopf (Dippe) in heißem Öl anbraten. Gemüse und Hasenteile hinzugeben und alle weiter anbraten. Dann 2 Lorbeerblätter 3 Gewürznelken und 6 angedrückte Wacholderbeeren sowie 750 ml Mittelrhein Riesling zufügen. 125 g Rheinisches Schwarzbrot im Mixer klein mahlen und mit in die Soße geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Topf verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der untersten Schiene 60 Minuten garen.

Ggf. mit etwas Speisestärke binden, nochmals abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Am besten zu Kartoffelklößen oder Baguettebrot servieren.

REHSCHNITZEL
MIT MOHN- ODER PARMESANPANADE

Aus der Rehkeule dünne, möglichst gleichmäßige Schnitzel schneiden. Eier mit etwas Sahne in einem tiefen Teller verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einen zweiten tiefen Teller Mehl geben und in einem dritten Teller Semmelbrösel mit zerquetschtem Mohn oder geriebenem Parmesan vermischen. Schnitzel hintereinander erst im Mehl, dann in den Eiern und zuletzt in der Panade wenden. Semmelbrösel Mischung gut andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel von jeder Seite ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken.

Dazu schmeckt sehr gut ein Senf-Preiselbeer-Dip. Dazu etwas süßen Senf, etwas schärferen Dijonsenf und Preiselbeer Konfitüre verrühren. Mit etwas Pfeffer und Salz abschmecken und zu den Schnitzeln servieren.





LINSENANBAU
ÖLMÜHLE
ZENTROFANES MEHL
BIOLAND QUALITÄT

SCHATZSUCHER DER ALTEN SORTEN

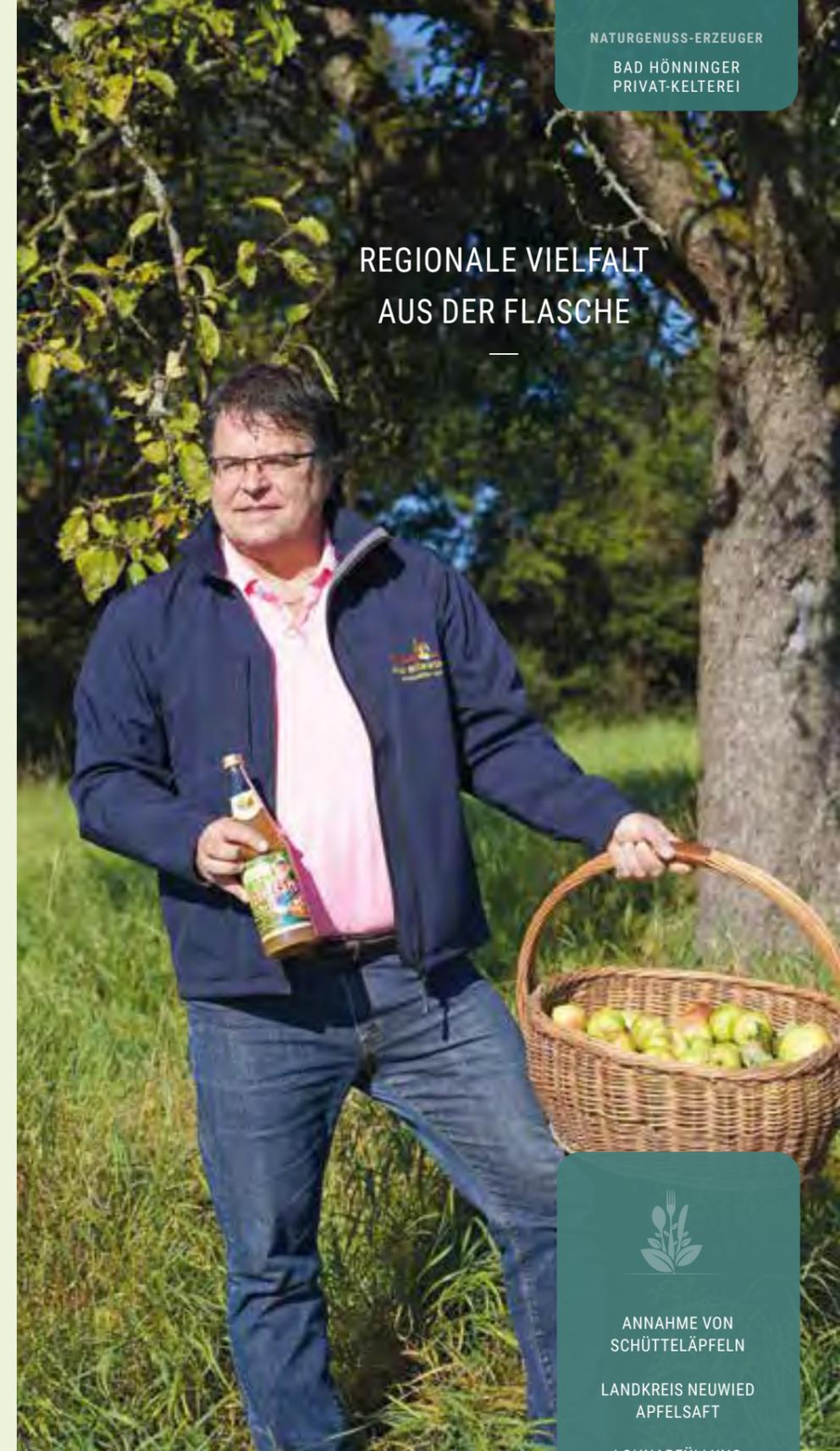
WIR FÖRDERN DIE
ARTENVIELFALT
REGIONALER PRODUKTE



Claudia und Jürgen Drees bereichern den Westerwälder Einkaufskorb mit wunderbaren Produkten, die nicht nur extrem gut schmecken, sondern auch regional, biologisch angebaut und nachhaltig sind. Beide Produzenten sind echte „Foodies“, die gerne kochen und mindestens genauso gerne gut essen. Da lag es für sie nahe, besondere Produkte doch gleich selbst auszuprobieren und dafür auch vor Ort Anbau zu betreiben. Ziel war schon ganz zu Anfang, die Artenvielfalt der regionalen Produkte zu erhöhen. In Claudias Heimat der Schwäbischen Alb war die berühmte „Alb Leisa“ heimisch und das brachte beide zum Experiment des Linsenbaus im Westerwald. Dieser glückte und so wurde weiter nach alten Sorten gesucht, die besonderen Geschmack und noch bessere innere Werte mit sich führten. Heute haben sie echte Delikatesslinsen im Anbau, die zwar weniger Ertrag aber dafür viel

Genusspotenzial bieten. Weiter ging die Ideenschmiede in Richtung Mehl. Hier entwickelte Jürgen Drees als exzellenter Maschinenbauer eine zentrofane Mühle, die das ganze Korn mit all seinen guten Eigenschaften hochfein verschleift. Zurzeit ist gerade der Westerwälder Rotfuchs, eine alte heimische Getreidesorte, im Versuchsanbau.

Zu guter Letzt ist die Ölmühle ein wichtiger Pfeiler des Biolandhofs. Die selbst angebauten Sorten wie Lein, Mariendistel, Färberdistel, Hanf oder Leindotter werden äußerst schonend unter 38°C gepresst und als Bio-Öle unter dem Markennamen MaGoer vertrieben. Die besonders feine Qualität kann der Kunde schmecken.



REGIONALE VIELFALT AUS DER FLASCHE

Über ein Jahrhundert Erfahrung im Mosterei-Handwerk! 1918 wurde die Saftmanufaktur gegründet, die in der dritten Generation von Birgit Becker-Rösler und Geschäftsführer Hans J. Freund geleitet wird. Mit viel Engagement und der Liebe zu hochwertigen Produkten entwickelte sich die kleine Kelterei im Laufe der Jahre zu einem modernen Unternehmen. Heute werden hier durch die Verbindung des klassischen Handwerks der Saffherstellung mit zeitgemäßen Verarbeitungsmethoden frische, leckere und qualitativ hochwertige Fruchtsäfte, Gemüsesäfte und Nektare produziert.

Äpfel, Trauben, Möhren oder Rhabarber spielen als heimische Sorten eine große Rolle. Rund 50 Sorten Saftgetränke, darunter 19 Direktsäfte und sieben Bio-Fruchtsäfte, finden hier ihren Weg in die 1,0 Liter, 0,7 Liter, 0,33 Liter und 0,2 Liter Mehrweg-Glasflasche. Diese werden unter den Traditionsmarken Bad Hönninger® und Pauly Rath® an den Einzelhandel, Direktvermarkter, Fachhandel und die Gastronomie vertrieben. Regionalität wird hier gelebt. Der Lieferbereich der Kelterei beschreibt einen Radius von nicht mehr als 120 Kilometern und wird durch den eigenen Fuhrpark bedient. Streuobststapel aus der Region können hier im Herbst zu fest gesetzten Zeiten angeliefert und zu Saft verarbeitet werden, was private Apfelbaumbesitzer und Streuobstinitiativen gerne nutzen. Stolz sind Birgit Becker-Rösler und Hans J. Freund auf die regelmäßige Auszeichnung ihrer Produkte. Der Preis für langjährige Produktqualität wurde der Rheinischen Privatkelterei schon 27-mal verliehen.

HEUTE SCHON
OBST GETRUNKEN?



ANNAHME VON
SCHÜTTELÄPFELN

LANDKREIS NEUWIED
APFELSAFT

LOHNABFÜLLUNG
FÜR PARTNER

ZAHLREICHE
PRÄMIERUNGEN UND
MEDAILLEN



WEINPROBEN

WEINVERANSTALTUNGEN

WEINPRÄSENTE

ONLINESHOP

STELLPLÄTZE
FÜR REISEMOBILE



WEINPROBEN

STRAUSSWIRTSCHAFT

HOF- UND
PFIRSICHFESTE

WEINPRÄSENTE

RARITÄT
WEINBERGSPFIRSICH

FAMILIENWEINGUT MIT GESCHMACKSERLEBNIS

ZUSAMMENSPIEL VON WEIN UND PFIRSICH

WIR LASSEN DEN DINGEN IHREN NATÜRLICHEN LAUF



Heute wird der Betrieb von Peter Hohn in der zwölften Generation geführt. Die Weinstöcke stehen überwiegend in Steillagen des Mittelrheintales. Dort ist die Wärme der Sonnenstrahlen am stärksten. Auch von der Oberfläche des Rheins werden sie reflektiert. Zusammen mit der Eigenschaft des Schieferbodens, Wärme zu speichern, entsteht für den Weinanbau ein fast mediterranes Klima. Auf einer Fläche von 3,6 Hektar stehen etwa 16.000 Reben. Vorwiegend werden Riesling (ca. 65 %), aber auch Spätburgunder, Dornfelder, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Chardonnay angebaut. Die Arbeit in den Steilhängen war und ist reine Handarbeit. Vom Pflanzen der Reben bis zur Ernte der Trauben ist bei einer Steigung bis 78 % keine Mechanisierung möglich. Das Ziel, hervorragende Weine anzubieten, verfolgt Peter Hohn ohne große Eingriffe in den natürlichen Lauf der Dinge.

Zwischen den Reben dürfen eine Vielfalt heimischer Kräuter und Gräser wachsen. Sie sind Lebensraum für viele Tiere und Insekten, also auch für die natürlichen Feinde der Schädlinge. Nur die Wasserkonkurrenz zur Rebe setzt dieser Bewirtschaftung Grenzen - vorwiegend in den Steilhängen während des Sommers.

Bei der Weinbereitung greift der Leutesdorfer Winzer nur dort ein, wo die Gefahr der Qualitätsminderung besteht. Auf den massiven Einsatz moderner technischer Verfahren wird im Betrieb weitestgehend verzichtet. So entstehen charaktervolle, unverwechselbare Weine, die direkt ab Hof oder im Onlineshop erworben werden können.

Winzer Rudolf Hugemann liebt sie beide: seinen Wein wie auch seine roten Weinbergspfirsiche. Als kleinster Haupterwerbswinzer in Leutesdorf bewirtschaftet er rund 2,2 Hektar Rebfläche in der fünften Generation. Hauptrebsorte ist der Riesling. Ihm folgen Weißburgunder, Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder. Häufig teilt sich die Rebfläche in Steillagen und Flachlagen unweit des Rheins.

Zu der besonderen Spezialität des Weinguts Hugemann gehört der Anbau des roten Weinbergspfirsichs. Die filigranen Bäume stehen dort in steiler Lage und verheißen nicht nur frühlingshafte Farbtupfer in den Weinbergen, sondern auch eine aromatische Frucht, die auf den ersten Blick so gar nicht ihre wahren Schätze preisgeben will. Unter der grauen, fast pelzigen Schale befindet sich das

blutrote Fruchtfleisch, wieso die alte Sorte gerne auch Blutpfirsich genannt wird. Seit dem 16. Jh. ist diese Frucht vor allem an der unteren Mosel, aber auch in weiteren Weinbaugebieten wie hier am Mittelrhein beheimatet. Fast lief sie Gefahr zu verschwinden, aber Menschen wie Rudolf Hugemann sorgen für eine Wiederbelebung der so unvergleichlich gut schmeckenden Sorte. Vermarktet werden daraus Brand und Likör, aber auch Fruchtaufstriche. Immer am 1. Wochenende im September startet im Weingut das Pfirsichfest, wo es Bowle und Torten mit Weinbergspfirsichen wie auch frische Früchte zum Kaufen gibt. Das Winzerhoffest immer am 3. Wochenende im Juli wie auch die hofeigene Straußwirtschaft runden das Genusserelebnis im Weingut Hugemann ab.

DER ROTE WEINBERGSPFIRSICH IST EINE ECHTE RARITÄT





MILCHTANKSTELLE
REGIOMAT
EIGENE JUNGVIEH-
NACHZUCHT

ENTEN, GÄNSE, HÄHNCHEN
RINDFLEISCHVERMARKTUNG
STEINOFENBROT
HOFLADEN
EIGENE KÄSE- UND
MOLKEREIPRODUKTE

REGIONALE MILCH VON GLÜCKLICHEN KÜHEN

LANDWIRTSCHAFT MIT HERZ UND LANGER TRADITION

TIERWOHL UND
TECHNIK GEHEN HIER
HAND IN HAND



Seit 2020 bietet Landwirtschaftsfamilie Büllsbach im Buchholzer Ortsteil Irmeroth mit ihrem „Irmerother Milchbüdchen“ Produkte regionaler Erzeuger an. Schon von weitem fällt das geflückt in schwarz und weiß gestrichene Holzhäuschen auf und gibt unmissverständlich Hinweis auf das, was den Besucher dort erwartet. Hier wird ein Teil der Kuhmilch des Milchviehbetriebs Büllsbach-Holstein direkt vermarktet und als frische Rohmilch zum Abfüllen in Literflaschen angeboten. Drei Generationen arbeiten aktiv auf dem Hof, wo 120 rot-bunte und schwarz-bunte Holstein-Kühe in zwei hellen, luftigen, zusammenhängenden Boxenlaufställen leben, welche 2017 gebaut, den neusten Tierschutzstandards entsprechen. Im Stall, der nach allen vier Seiten geöffnet werden kann, haben die

Kühe viel Platz und vermitteln daher einen entspannten Eindruck. Von April bis Oktober grasen die Herde auf den Weiden, die gleich hinter dem Hof beginnen.

Das Irmerother Milchbüdchen verkauft die eher selten gewordene frische Rohmilch. Der Kunde kann Milch in eine mitgebrachte Kanne zapfen oder eine Milchflasche aus dem Automaten ziehen. Außerdem hält der Automat auch Landeier, Honig, Apfelchips, Nudeln, Wurstkonserven und Brotbackmischungen bereit. Verpackungen werden zurückgenommen. Ein Hundeparkplatz außen und ein Waschbecken mit Hygienevorrichtungen innen komplettieren das Angebot des 24 Stunden geöffneten Selbstbedienungsländchens.

Schon Mitte des 13. Jh. wird der „Ronig“ erstmals erwähnt. Über 750 Jahre landwirtschaftliche Geschichte wurde hier geschrieben. Heute gehört der Hof der Familie Schmitz, die ihn in nun siebter Generation fortführt. Vier Generationen leben aktuell auf dem Hof. Die gelernte Agraringenieurin Marion Schmitz führt mit Vater Albert und Mutter Gabi gemeinsam den Betrieb, der breit aufgestellt ist und wo Nachhaltigkeitsaspekte ein echtes Anliegen sind. Zentrales Element der Direktvermarktung ist „Der kleine Hofladen“, der gar nicht mehr so klein ist, wie ihn sein Name vermuten lässt.

Rund 90 Hektar Land werden bewirtschaftet. Direktvermarktung im größeren Stil findet seit 2006 statt. Frische Rohmilch können Kunden, wie früher üblich, in mitge-

brachten Flaschen oder Milchkannen beziehen. Frisches Geflügelfleisch, Damwild, Rindfleisch und Schweinefleisch aus eigener Haltung gibt es im Hofladen. Mit dabei sind Wurstprodukte aber auch selbst gefertigte Käse und weitere Molkereiprodukte wie Quark, Butter und Joghurt. Saisonales Gemüse aus eigenem Anbau gehört ebenso dazu, wie verschiedene Kartoffelsorten. Eier kommen direkt von den eigenen Hühnern rund um das Hühnermobil und auf den Wiesen und Feldern rund um den Hof entsteht der Honig vom Ronig. Immer freitags wird das sehr begehrte Brot im Steinbackofen gebacken, immer wechselnde Sorten mit immer hervorragendem Geschmack. Eine Vielzahl von verschiedenen Marmeladen, Brotmischungen, Likören, Weinen, Senf und vieles mehr ergänzen das Sortiment.



REGIONALE VIELFALT
AUF HOHEM (RHEIN-)
NIVEAU



NACHHALTIG, REGIONAL UND NATURNAH

Eine echte Landpartie wird gratis mitgeliefert. Der Milchvieh- und Grünlandbetrieb von Birgit und Bernd Wäschenbach liegt hinter Wissen in Katzwinkel-Hönningen. Der Weg führt durch schönste Westewald-Natur, durch ein romantisches Bachtal und weiter in Serpentinien hinauf auf den Hof, der bereits in siebter Generation von der Familie bewirtschaftet wird. Vom Kalb bis zur Kuh leben rund 60-70 Rinder auf dem Hof. Über 200 Tage sind die Tiere auf der Weide und können dort nach Herzenslust grasen. Fast das gesamte Tierfutter, was in der übrigen Zeit gefüttert wird, stammt von eigenen Flächen.

Birgit Wäschenbach ist gelernte Fleischierei-Fachverkäuferin und zertifizierte Ernährungsberaterin. An der Herausgabe mehrerer Kochbücher zu Ernährungsthemen hat sie mitgewirkt und steht voll hinter der regionalen Direktvermarktung. Ihr ist wichtig, dass ihre Milch GVO-frei ist, das heißt ohne die Verwendung von gentechnisch veränderten Organismen. Daraus lässt sie über eine mobile Käserei ihren Rohmilchkäse produzieren aber auch Bergkäse, Bauernkäse, Rotweinkäse und Almkäse, der mit Kräutern und Gewürzen verfeinert wird. Aus der eigenen Räucherherkammer kommen Rauchwaren wie Speck, Lachsschinken, Bauernschinken und Rinderschinken, der Hand gesalzen über mehrere Wochen reift. Die hochwertigen Rohwaren dazu bezieht sie von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

GESCHMACK
UND VERANTWORTUNG
GEHEN HAND IN HAND



HOFLADEN

EIGENE
ROHMILCHKÄSE
UND RAUCHWAREN

PRÄSENTSERVICE



BRENNEND HEISS AUS HEIMBACH-WEIS

Umrahmt von schönster Natur liegt der Obsthof Birkenbeil oberhalb des Neuwieder Stadtteils Heimbach-Weis. Hier wird in bereits vierter Generation Obstanbau betrieben. Bärbel Birkenbeil und Frank Nickenig bewirtschaften die rund 4 Hektar Fläche, wo Süßkirschen, Sauerkirschen, Zwetschen, Mirabellen, Birnen und Äpfel zur Reife gelangen und später zu wunderbaren Bränden destilliert werden. Die ersten drei Generationen betrieben die Frischobstvermarktung, doch der Klimawandel und geändertes Konsumentenverhalten führten zum Umdenken bei Manna und Báb, wie die beiden Obsthofbetreiber von Freunden und Bekannten auch gerne genannt werden. Heute spielen im Lebensmittel-Einzelhandel Optik und Preis eine viel stärkere Rolle als Reife und Aromenstärke der Früchte, wissen beide zu berichten. Verbraucher besitzen gegen-

über früher kaum Lagermöglichkeiten und Obst wird heute ganz anders eingekauft und verwertet.

So wurde aus der Idee und Leidenschaft für eine eigene Brennerei plötzlich Realität. Ein Brennrecht konnte erworben werden und seit 2016 wandert nun die Fruchtmaische in die rund 150 Liter fassende Brennblase. Wie wichtig Liebe und Leidenschaft für das Gelingen sind, zeigen die zahlreichen Prämierungen. Besonders stolz sind Manna und Báb auf die im Holzfass gereiften Obstbrände. Sherry- und Portweinfässer, aber auch Fässer aus Limousin-Eiche, Kastanie und Jamaika-Rum verleihen den Bränden einen ganz besonderen Charakter. Diverse Liköre und Digestifsorten sowie Gin komplettieren das breit gefächerte Angebot.



SPEZIALITÄT
HOLZASSGELAGERTE
OBSTBRÄNDE

HOFLADEN

ZAHLREICHE
PRÄMIERUNGEN



VIEL HANDARBEIT
VON DER ERNTE
BIS ZUM BRAND

GUT ZU WISSEN

WIE DIE NATUR UNS
DAS LEBEN VERSÜSST

Für viele Konsumenten ist Honig der Inbegriff eines naturbelassenen und oftmals regional verorteten Lebensmittels. Honig bringt uns nicht nur seit ungezählten Generationen die gewisse Süße ins Leben, er ist auch voller guter Inhaltsstoffe, wie beispielsweise entzündungshemmende Enzyme und Antioxidantien. Auch bei bestimmten Hauterkrankungen wird Honig eingesetzt und kann durch seine antibakteriellen und entzündungshemmenden Eigenschaften Heilungsprozesse wie beispielsweise bei grippalen Infekten unterstützen. Schon ab einer Erwärmung von über 40°C können die positiven Inhaltsstoffe zerstört werden. Von daher sollte für gesundheitliche Wirkungen auf eine Erhitzung möglichst verzichtet werden.

Honig ist nicht gleich Honig

Wichtig ist, woher der Honig letztlich stammt und wie er behandelt wurde, denn das wirkt sich nicht nur auf den Geschmack, sondern auch maßgeblich auf seine positiven Inhaltsstoffe aus. Der Großteil der im Lebensmittelhandel angebotenen Honige stammen nicht aus Deutschland, sondern haben ihren Ursprung oft in Ländern wie Mexiko, Argentinien oder Rumänien. Etikettennamen verschleiern manchmal die wahre Identität und erst der klein gedruckte Hinweis „Mischung von Honig aus EU-Ländern und Nicht-EU-Ländern“ weist darauf hin, dass der Honig von irgendwoher kommt. Industriell gefertigter Honig wird oftmals zusammen gemischt, erwärmt und gerührt, um eine gleichbleibende, fließende Ware zu erzeugen.

Bienen fliegen auf den Westerwald

Wie gut, dass da der Westerwald auch Imkerland ist. Viele Bienenvölker gehen hier auf Blütentour und es gibt noch zahlreiche Imker, die Regionalität mit Qualität verbinden. Das Wissen um die Herkunft und die Transparenz zum Hersteller bieten eine hohe Sicherheit, naturbelassenen Qualitätshonig zu erwerben. Naturbelassen bedeutet, dass dem Honig nichts entzogen oder zugeführt werden darf. Zudem darf er nicht wärmebehandelt werden. Der Imker schleudert seinen Honig aus den Waben und füllt ihn anschließend ab. Die mitunter stattfindende Kristallisation und festere Konsistenz ist daher kein Makel, sondern ein Zeichen von Natürlichkeit.



Land- Sommer



Westerwald und Rheintal sind des Sommers Lieblinge, denn da können beide ihre Reize besonders gut ausspielen. Sommerfrische mit Naturgenuss-Erlebnissen will der Naturgenuss Landsommer bieten. Mit Angeboten unserer Naturgenuss Gastgeber und Regionalerzeuger. Individuelle kleine wie größere Veranstaltungen erwarten interessierte Besucher. Naturerlebnis und Regionalgenuss lassen sich in den Sommermonaten in üppiger Weise erleben. Da gibt es Hoffeste und geöffnete Straußwirtschaften, Kräuterthemen und Wanderangebote, kulinarisches Kennenlernen feiner Regionalprodukte, Kochworkshops und noch vieles mehr.

Reservierungen oder Anmeldungen nehmen Besucher bitte immer direkt beim Veranstalter vor, der mit Kontaktadresse bei den einzelnen Veranstaltungen angegeben ist. Auf unserer Homepage werden über den Sommer hinweg immer wieder neue Angebote eingepflegt. Es lohnt sich daher öfters dort vorbeizuschauen!

Alle Informationen dazu finden sich ab Mitte Mai auf www.naturgenuss-partner.de

In den Sommermonaten
von Juni bis September

Regional einkaufen
Kulinarik genießen
Natur erleben





(DIGITALE) WEINPROBEN
WEINVERANSTALTUNGEN
WEINPRÄSENTE &
SONDERETIKETTEN
ONLINESHOP

MIT LIEBE ZUR NATUR UND ZUM WEIN

WIR LEBEN
EXISTENZIELL VON
UND MIT DER NATUR



An den steilen Hängen von Leutesdorf mit über 70% Steigung, das ist nochmal 30 % mehr als eine schwarze Skipiste, benötigen Riesling, Weißer- und Grauer Burgunder, Dornfelder und Blauer Portugieser viel Zeit und Handarbeit, um besondere und abwechslungsreiche Weine hervorzubringen. Dabei werden Winzerehepaar Gotthard und Rita Emmerich nicht nur von ihren Kindern Gabi und Thomas, sondern auch seit 2014 von ihrem Winzermeister Walter Roos sowie Michael Winkens tatkräftig unterstützt.

Aufwendige, umweltschonende und naturnahe Weinbergspflege draußen in den Steilstlagen, verbunden mit sortenreinem und rein qualitätsorientiertem Weinausbau, prägen den schon seit 1651 bestehenden Winzerbetrieb. Besonderen Wert wird auf eine betont langsame und kon-

trolliert gekühlte Vergärung gelegt, um auf schonendste Weise fruchtig - herzhaft und in der Säure überaus bekömmliche Weine zu bereiten. Eine lange Lagerzeit auf der Feinhefe und die daran anschließende Reifezeit in kleinen Edelstahlbehältern ist der Grund dafür, dass die Weine auch wirklich nach der Traube schmecken, aus der sie erzeugt wurden und nicht nach dem Lagerbehälter, in dem sie ausgebaut wurden. Ganz besonders und regelmäßig fördert und finanziert Gotthard Emmerich die Arbeitsgemeinschaft Kulturlandschaft, deren Mitglieder etliche Hektar Brachland in Leutesdorf wieder zu Streuobstwiesenlandschaft zurückgestaltet haben und den Weinbergspfirsich und historische Obstsorten in großem Stil in den alten Weinberglagen rekultivieren und pflegen.



FASZINATION BRENNEREI
GENUSS-ABENDE
GIN- UND WHISKY-TASTINGS
& BLENDING-KURSE
DESTILLATEUR-KURSE
@HOME-TASTINGS
ONLINE-SHOP

HOCHPROZENTIGER GENUSS: SEIT 7 GENERATIONEN ERFOLGREICH

NEUE TRADITIONEN
IN EXQUISITEN FÄSSERN



Handgemachte Spirituosen, regional verankert und nachhaltig aus natürlichen Zutaten produziert – eben „Spirits mit Geist“. Diese Qualitäten stehen auf dem Birkenhof hoch im Kurs und ganz oben in den Leitlinien der Destillerie. Dafür wurde sie in den letzten Jahren vielfach mit Goldmedaillen sowie Staats- und Ehrenpreisen ausgezeichnet und gewann bei der Frankfurt International Trophy 2022 den Titel „Beste Destillerie Deutschlands“.

1848 begann das Unternehmen seine Geschichte als klassische Getreidebrennerei. Westerwälder Korn, Kümmel & Co. wurden gebrannt, häufig noch mit Getreide aus eigenem Anbau. Geschäftsführerin Stefanie Klöckner läutete 1999 gemeinsam mit ihrem Mann, Destillateurmeister und Inhaber Peter Klöckner, den Umbau des Unternehmens in eine moderne Genuss-Manufaktur

ein. „Ich mag es, außerhalb vorgeschriebener Bahnen zu denken. Wieso sollte man nur Korn und Obst destillieren?“ Also wurden neue Ideen in die Tat umgesetzt, mit Botanicals und Kräutern aus dem Kräutergarten – direkt neben der Destillerie – experimentiert, sie mit in den Prozess einbezogen und einfach neu gedacht. So entstehen in der Genuss-Manufaktur innovative Gemüse- und Kräuterbrände, Liköre und traditionelle Klassiker. Anfang der 2000er Jahre auch der erste Fading Hill-Whisky der Destillerie und Begründer der Master Edition. Diese wurde durch LUK, einen Vintage-Korn und JON, einen Handcrafted Rum komplettiert. Alle sind inzwischen mehrfach international goldprämiiert.

Vor Ort gibt es ein vielfältiges Besucherangebot, das einen Blick hinter die Kulissen einer Working Distillery bietet.



HANDWERKSBÄCKER
MIT LEIDENSCHAFT



CAFE

BACKKURSE

GROSSES ANGEBOT
AN DINKELBACKWAREN

VEGANE ANGEBOTE



Seit über 30 Jahren ist Torsten Burkhardt Bäckermeister und hat in vielen Backstuben Erfahrungen gesammelt. Ein persönlicher Einschnitt im Leben führte ihn zur Idee der eigenen Bäckerei, die schon durch ihren gewählten Namen „Backfreund“ zeigt, dass hier vieles anders und neu gedacht wird. Schritt für Schritt entwickelte sich hier unweit der Landmarke des bekannten Förderturms der ehemaligen Grube Georg die Bäckerei. In der umgebauten Garage des Hauses – ursprünglich damals in einer kleinen Backstube an. Stück um Stück wurde erweitert und so werden heute auf rund 300 m² feine Backwaren in besonderer Vielfalt und Qualität handwerklich produziert. Rund 28 Mitarbeiter sind vor und hinter der Türe zur Backstube beschäftigt, darunter auch ausgebildete Konditoren, die nicht nur ihr Handwerk verstehen, sondern auch die wunderbare Brot- und Brötchenvariation um leckere Kuchen, Torten und Kleingebäck erweitern.

Torsten Burkhardts persönlicher Ehrgeiz ist es, immer wieder anders zu sein als der „Mainstream“. Er und sein Team backen nach Rezepturen aus nah und fern und begeistern die Kundschaft auch mit Backwaren, die ihre Wurzeln rund um den Globus haben. Zaunerkipferl oder Bagel, Japanischer Käsekuchen, Franzbrötchen, Südafrikanische Milchtarte oder Vinschgauer – das Angebot wechselt immer wieder und kann am besten über den Brot- und Kuchen-Wochenplan auf der Internetseite abgerufen werden. Das Mehl kommt aus der regionalen Mühle, Saisonalität spielt eine wichtige Rolle, die Dinkel-Backwarenpalette ist groß und auch einige vegane Produkte sind mit dabei. Ein echter Backfreund!

—
WIR ARBEITEN
TRANSPARENT, AUTHENTISCH
UND EHRlich
—

Vor den Toren der Deichstadt liegt im Gladbacher Feld der Hühnerhof der Familie Maur. Ihr leckeres „Deichstadt-Ei“ ist ein Begriff in der Region. In der nunmehr dritten Generation wird es von Neuwied aus, vom Rheintal bis hinauf in den hohen Westerwald, an Handelspartner wie auch Endverbraucher geliefert.

Karin und Helmut Maur gründeten 1958 den Hühnerhof, den Sohn Bernd mit seiner Frau Birgit 1984 übernahmen. Seit 2014 sind mit Axel und Andre nun auch die beiden Enkel von Helmut Maur mit im Familienbetrieb engagiert und führen den Hof in die Zukunft. Viel Erfahrung, stetiges Qualitätsstreben, gutes Futter und die Liebe zum Genuss sind die Basis für die Hühnerhaltung. Die Tiere können sich komplett frei im Stall bewegen und verfügen über ein großes und auslauffähiges überdachtes Außengelände. Ständiger Zugang zu frischem Wasser und hochwertigem Futter ist gewährleistet. Zusätzlich kontrollieren die geschulten Mitarbeiter mehrmals täglich das Wohlbefinden. In den Ausläufen, die mit Stroh und Sand ausgelegt sind, können die Hühner ihren natürlichen Trieben nachgehen. Tageslicht und ein optimaler Scharboden sorgen dafür, dass sich die Tiere so richtig wohlfühlen.

Der Vermarktung der Eier soll sich in Zukunft noch ein weiteres, spannendes Standbein hinzugesellen. Die Pläne sind, noch stärker in die regionale Direktvermarktung einzusteigen und ein vielfältiges Sortiment von Erzeugern und Manufakturen aus der Region anzubieten. Dieser neue Lieferservice für regionale Lebensmittel wird „Die Genuss-Kenner“ heißen. Die Weichen für den „Hofladen auf Rädern“ sind schon gestellt!

—
QUALITÄT IST
UNSER VERSPRECHEN
—



EIER VOLLER FRISCHE
UND GESCHMACK



LIEFER-SERVICE

GROSSES HOFFEST
IMMER AM 1. MAI





BIO LIEFER-SERVICE

UMFANGREICHES
BIO-SORTIMENT

BIO-HOFLADEN

BIO-FLEISCH-
VERMARKTUNG



ALTE RASSEN

HOFLADEN

FLEISCHVERMARKTUNG

WANDERREITSTATION

BIOLOGISCHE VIelfALT FÜR DEN WESTERWALD

ALTE RASSEN, SCHÖNE VIelfALT, NEUE IDEEN

ÖKOLOGISCHER LANDBAU AUS ÜBERZEUGUNG



Sie gehörten zu den Bio-Pionieren im Westerwald. Seit über 35 Jahren bewirtschaftet die Familie Mockenhaupt ihren Hof in Schürdt nach Bioland-Richtlinien. Neben dem Getreideanbau spielen Kartoffeln und zunehmend auch Gemüse eine wichtige Rolle. Etwa 8 bis 10 Sorten Kartoffeln werden hier geerntet, wofür Kunden von weit herkommen. Rund 25 Mutterkühe mit kompletter Nachzucht werden gehalten und später über den Hofladen vermarktet. Zu den selteneren Bio-Angeboten im Westerwald gehört Schweinefleisch. Robuste Kreuzungen aus Schwäbisch Hällischem, Duroc und Deutschem Landschwein werden hier auf dem Hof gezogen und versprechen dem Kunden schmackhaftes Schweinefleisch, zumal sich die rund 60 Tiere hier in den 2016 neu erbauten Aussenklimaställen sichtlich wohlfühlen. Drei mobile Hühnerställe sind Wohnstatt für rund 800

Legehennen. Fleischhähnchen werden zudem dreimal pro Jahr aufgezogen und vermarktet. Wurst und Schinken sind ebenfalls im Angebot und werden aus dem eigenen Fleisch über einen Metzger gefertigt. Ganz ohne Nitritpökelsalz, je nach Sorte im eigenen Reifeschrank bis zur Vollendung gebracht. Abgerundet wird das Sortiment mit eigenem Getreideanbau und einer wachsenden Gemüsevielfalt. Der eigene große Hofladen und der angebundene Online-Shop mit Hauslieferservice sind die wichtigsten Direktvermarktungskanäle. Mo., Mi., Do. nachmittags, Fr. ganztags und Sa. vormittags können Kunden vor Ort aus eigenen Hofprodukten, einem Bio-Vollsortiment und weiteren Bio-Regionalprodukten auswählen oder lassen es sich alternativ nach Hause liefern.

Glück gehabt! Familie Köhl wohnten schon seit vielen Jahren in der Nachbarschaft zum Rossbergerhof, führten dort eine Landwirtschaft zum Eigenbedarf auf angepachteten Flächen und unterhielten eine Wanderreitstation. Dann ergab sich vor zwei Jahren die Möglichkeit des Erwerbs von Hof und Land und so sind sie nun die stolzen Eigentümer des Rossbergerhofs. Seit Juli 2022 wird hier ökologische Landwirtschaft betrieben und das Angebot entwickelt sich. Die Legehennenhaltung des Rossbergerhofs wird fortgeführt, allerdings mit neuen Zielen. Derzeit werden die schönen, sperberartig in schwarz-weiß gefiederten Amrock-Hühner zur Herde aufgebaut. Die alte Zweinutzungsrasse liefert Eier und Fleisch. Gänse schnattern zusätzlich auf der Wiese Sankt Martin entgegen und Laufenten gesellen

sich hinzu. So sind Geügel, aber auch Wachtel-, Enten- und Gänseeier mit im Angebot. Neu dabei sind auch die ersten Schafe einer alten Schweizer Rasse, die später einmal das Hofangebot um Lammfleisch erweitern sollen. Auf einem Feld wird gerade der Kartoffelanbau erprobt und Kürbisse wachsen in leuchtenden Farben ihrer Ernte entgegen. Der neu errichtete, einladende Hofladen füllt sich mehr und mehr mit eigenen Produkten, aber auch weiteren regionalen Angeboten und einem Bio-Sortiment. Mit dabei auch Kannenbäckerland Keramik einer befreundeten Keramikern. So fügt sich eins zum anderen. Findet der Kunde zum leckeren Ei auch den passenden Eierbecher. Wichtig ist Familie Köhl die Vielfalt und das spannende Entwickeln neuer Erzeugnisse und Angebote.



ZURÜCK ZUM SONNTAGSBRATEN



-  WEIHNACHTSBAUM-VERKAUF
- FIRMEN-EVENTS
- BÄUME ZUM SELBST FÄLLEN
- WEIHNACHTSBAUM-VERSAND

WIR LIEBEN WEIHNACHTSBÄUME

UNSERE TANNEN SIND NATURPRODUKTE VOLLER INDIVIDUALITÄT



Bereits im November beginnt die Saison für Familie Kaiser, die in dritter Generation Tannenbäume für das Weihnachtsfest kultiviert. Begonnen hat alles in Elkenroth, wo bereits Alfons Kaiser die ersten Blaufichten als Christbäume zum späteren Verkauf zog. Sohn Karl-Heinz Kaiser und nun auch dessen Söhne Fabian und Simon sind mittlerweile in Luckenbach bei Hachenburg beheimatet und teilen die Begeisterung für Tannenbäume, die unbestritten als Symbol für die Advents- und Weihnachtszeit gelten und in den Wochen vor dem Fest große Nachfrage erfahren. Die Weihnachtsbaumkulturen liegen in Luckenbach und Malberg und sogar in Willingen unweit der Fuchskaute, der höchsten Erhebung des Westerwaldes. Regionalität und Qualität ist heute auch den Käufern von Christbäumen immer wichtiger, wissen die Kaisers. Sie bieten daher nicht

nur Westerwälder Bäume zum direkten Kauf an, sondern halten auch an speziellen Kulturen Sägen bereit, damit die Kunden ihren Lieblingsbaum selbst fällen können. Das kann zu einem richtigen Adventserlebnis werden, wenn Glühweinduft die Nase umweht und ein schönes Erinnerungsfoto auf dem geschmückten XXL-Schlitten geschossen werden kann. Auch für Firmen bietet Familie Kaiser besondere Weihnachtsfeiern in der Natur an. Nach der gemeinsamen Baumsägeaktion warten Gulaschkanone und Getränke auf die Teilnehmer.

Nordmantannen sind eindeutig der Star unter den Tannenbäumen. Jeder Baum wird mehrmals im Jahr genau begutachtet und gepflegt, damit aus der Westerwaldtanne eine richtig schöne Weihnachtstanne werden kann.



Advent auf den Höfen



Mit „Advent auf den Höfen“ haben wir 2021 eine Premiere in der Region gestartet. An den fünf Wochenenden vor Weihnachten öffnen sich bei Genussmanufakturen, Landwirten und Gastronomen die Advents-Türen. Die Vorweihnachtszeit gehört zu den stimmungsvollsten Zeiten des Jahres. Sie ist aufgrund der bevorstehenden Feiertage von besonderem Genuss geprägt. Zahlreiche Partner laden nun ein zu einer vorweihnachtlichen Landpartie mit Genuss und Einkaufsmöglichkeiten, um einmal mehr die guten landwirtschaftlichen Produkte direkt auf den Höfen besser kennenzulernen. Das Angebot ist vielfältig. So locken kleinere und größere Genusserebnisse, die auch dazu gedacht sind, vor Ort zu probieren, einzukaufen und vielleicht auch schon das ein oder andere wohl-schmeckende Weihnachtspäsent für Freunde und Familie zu find n. **Alle Informationen dazu finden sich Ab Mitte November auf www.naturgenuss-partner.de**

An den 5 Wochenenden
vor Weihnachten

**Regional einkaufen
Qualität schmecken
Geschenke entdecken**





MEHR WEITBLICK NATURPARK RHEIN-WESTERWALD

Naturerlebnis für alle Sinne

Grüne Glücksmomente zwischen Rhein, Wied und Westerwald. Wer unverfälschte Natur sucht, der findet sie bei uns an vielen Orten und ganz besonders eindrucksvoll im Naturpark Rhein-Westerwald. Berge mit fantastischen Weitsichten und Täler, wo glasklare Bäche die Schritte begleiten. Längst vergessene Harmonie und ungeahntes Wohlgefühl stellt sich unweigerlich ein – für den, der seine Sinne öffnet und die kleinen wie großen Wunder der Natur zu schätzen weiß.

Naturpark erleben, schützen, verstehen und genießen

Diese vier Hauptthemenfelder beschreiben prägnant das große Angebotspektrum des Naturparks Rhein-Westerwald.

Für Wanderer und Radfahrer, aber auch für Kinder und Kulturinteressierte Besucher hat der Naturpark eine breite Palette an Erlebnisangeboten. Mensch und Natur stehen dabei immer im Mittelpunkt.

Der Naturpark ist Lebensraum für Pflanzen und Tiere und damit spielt auch der Schutz eine tragende Rolle. Die Anlage und Pflege von Lebensräumen für gefährdete Arten, Bienenweiden- und Beweidungsprojekte sowie die Pflege von Streuobstwiesen sind nur einige Beispiele für die Erhaltung der Artenvielfalt und Bewahrung lebendiger Lebensräume.

Nur wer die Natur versteht und kennt, wird sie auch schätzen und schützen. Deshalb gehören zahlreiche Umweltbildungs- und Naturerlebnisangebote mit zum facettenreichen Naturpark-Spektrum. Das Jahresprogramm „Der Natur auf der Spur“ ist prall gefüllt mit spannenden Terminen und Aktionen. Der Themenschwerpunkt „Naturpark genießen“ widmet sich den guten landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Region. Hier spielen Direktvermarkter und Winzer eine tragende Rolle – und natürlich die Gastgeber der Naturgenuss-Initiative.

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG

IM LANDKREIS NEUWIED EIN ATTRAKTIVER STANDORT LEBT DURCH GUTE INITIATIVEN

Stark für unsere Wirtschaft und die Region

Wurden einst die sogenannten „harten“ Standortfaktoren wie Verkehrsanbindung, Flächenangebot, Lage zu Bezugs- und Absatzmärkten und lokale Kostenstrukturen als alleinige Entscheidungskriterien für Firmensiedlungen betrachtet, haben mittlerweile die „weichen“ Standortfaktoren immer mehr an Bedeutung gewonnen. Im Landkreis Neuwied aber auch im gesamten Westerwald gibt es viele namhafte und äußerst erfolgreiche Unternehmen, darunter auch zahlreiche „Hidden Champions“. Es sind Betriebe, die schon seit Generationen hier fest verwurzelt sind, aber auch Unternehmen, die erst in den letzten Jahren bewusst die Entscheidung für eine Um- und Neuansiedlung getroffen haben. Mit neuen Firmen kommen auch neue Mitarbeiter und deren Familien und Angehörige in unsere Region. Menschen, die hier arbeiten, wohnen und sich wohlfühlen wollen. Hier knüpft das Regionalentwicklungsprojekt Naturgenuss-Partner an, denn Naturerlebnis und Regionalgenuss bieten Gästen wie auch den hier lebenden Menschen attraktive Freizeit- und Erlebnisangebote an, die tagtäglich ihre positive Wirkung entfalten können. Zudem unterstützen wir die regionalen Wirtschaftskreisläufe und generieren Umsätze in der Region, die dort verbleiben und wieder der Region zugutekommen. Die Naturgenuss-Initiative mit seinen Netzwerk- und Vermarktungszielen ist moderne Wirtschaftsförderung, von der nicht nur die Partner, sondern die gesamte Region profitieren können.

Ansprechpartner und Projektleiter ist Jörg Hohenadl bei der Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied. Gemeinsam mit dem Naturpark Rhein-Westerwald e.V. wird hier das Netzwerk ausgebaut, Aktionen geplant und durchgeführt und die Regionalinitiative stetig weiterentwickelt.



www.wfg-nr.de

WIR WESTERWÄLDER

DIE GEMEINSCHAFTSINITIATIVE DER LANDKREISE ALTENKIRCHEN, NEUWIED UND WESTERWALDKREIS

Lebens- und liebenswert

Der Westerwald ist eine der schönsten und wirtschaftsstärksten Regionen in Rheinland-Pfalz und attraktiver Lebensraum für über eine halbe Million Menschen. Es gibt viele Gründe, hier arbeiten, wohnen, leben und genießen zu wollen: innovative, moderne Unternehmen bieten interessante Karrierechancen auch in neuen Berufsfeldern; moderate Grundstücks- und Immobilienpreise und Wohnungsmieten bieten jungen Familien oder denen, die es werden wollen, ideale Umfeldbedingungen in einer lebenswerten, naturverbundenen Gegend. Die Bevölkerungsentwicklung der letzten Jahre belegt, dass der Westerwald innerhalb Rheinland-Pfalz ein Zuzugsraum mit überdurchschnittlichem Wachstum ist.

Der Westerwald liegt ideal zwischen den Ballungsräumen Rhein/Ruhr und Rhein/Main mit guter Anbindung durch ICE-Bahnhof und schneller Erreichbarkeit der Autobahnen. Schulen, Ausbildungsbetriebe, Hochschulen und Universitäten liegen vor der Haustür.

Um ihre Energien für die Entwicklung der gemeinsamen Region zu bündeln und um ihre Schlagkraft zu stärken, haben sich die drei Landkreise Altenkirchen, Neuwied und Westerwaldkreis in der Gemeinschaftsinitiative Wir Westerwälder zu kreisübergreifender Zusammenarbeit vereinbart.

Ziel ist es, die Region Westerwald als erfolgreichen Wirtschaftsstandort, beliebte Urlaubsregion und lebenswerte Heimat für ihre Bürger über seine Grenzen hinaus sichtbar zu machen und aktiv für den Standort Westerwald zu werben.

Gemeinsame Projekte auf allen Ebenen bieten die Chance zur aktiven Beteiligung für jedermann. So steht die Einladung an die Menschen der Region: Macht mit und sagt „JA“ zur Eurer Heimatregion: Als Projektteilnehmer. Als Know-how-Geber. Als Werbepartner oder Sponsor für interessante Projekte.



www.wir-westerwaelder.de

erlebnis

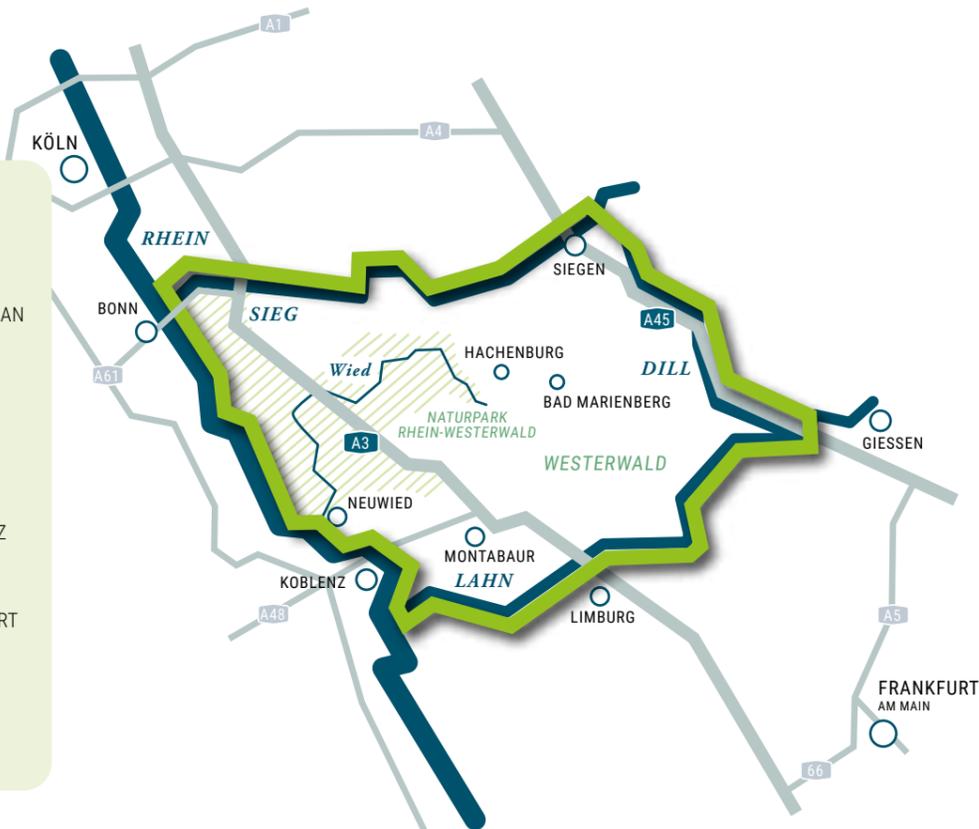
destillerie & manufaktur

WIR FREUEN UNS AUF SIE!

EINFACH NÄHER DRAN

**REGION
WESTERWALD
RHEIN | SIEG**

- 50 km > KÖLN
- 20 km > KOBLENZ
- 20 km > BONN
- 76 km > FRANKFURT



IMPRESSUM: NATURGENUSS-PARTNER – Regionale Entdeckungen zwischen Rheintal und Westerwald.
HERAUSGEBER: Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Landkreis Neuwied GmbH und Naturpark Rhein-Westerwald e.V.
KONTAKT / PROJEKTBURO: Ihr Ansprechpartner: Jörg Hohenadl, Projektleitung, Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied GmbH, Marktstraße 80, 56564 Neuwied, Telefon: 02631-28212, E-Mail: jhohenadl@wfg-nr.de, www.wfg-nr.de

REDAKTION: Jörg Hohenadl. GRAFIK: 3! werbeagentur | Hachenburg. DRUCK: August 2022
BILDNACHWEISE: Sami Fayed | Burglahr, Ingo Hilger | Neuwied, Jörg Hohenadl | Neuwied, Andreas Pacek | Neuwied, Jörg Sartorius | Dürrholz, Uwe Schmalenbach | Lippstadt, Wiedtal Touristik | Waldbreitbach, sowie Gastronomen/Hotels und regionale Anbieter. Bildagenturen: istockphoto, pixabay.com, shutterstock.com, stocksy.com

Alle Angaben ohne Gewähr. Es gelten die AGB der jeweiligen Betriebe. Wir empfehlen bei Besuch der Naturgenuss-Gastgeber eine vorherige Tischreservierung. Ebenso sollten die aktuell geltenden Öffnungszeiten bei den Betrieben erfragt werden. Siehe dazu auch deren Internetseiten. Zahlreiche Betriebe bieten erweiterte Öffnungszeiten für Gruppenreservierungen an.

www.naturgenuss-partner.de



Ausführliche Infos und Termine finden Sie auf unserer Website!



Faszination Destillerie
Besichtigung, Führung, Verkostung

Genuss-Abende
Spannend, lecker und abwechslungsreich

Whisky-Tasting
Neue Traditionen in alten Fässern

Gin-Blending
Klassiker mit neuen Impulsen



Birkenhof
Wir brennen selbst
Brennerei
seit 1848



NATURGENUSS
PARTNER



Das Projekt
wird gefördert durch das
Land Rheinland-Pfalz.

Naturpark 
Rhein-Westerwald

 **WFG**
LANDKREIS NEUWIED
Stark für unsere Wirtschaft

NATURGENUSS-PARTNER IST EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT DER WIRTSCHAFTS-FÖRDERUNG
IM LANDKREIS NEUWIED GMBH UND DES NATURPARK RHEIN-WESTERWALD E.V.