



Heimat schmeckt! e.V.

Tipps für den Einkauf
und Genuss von Lebensmitteln
in der Region Mayen-Koblenz



www.heimat-schmeckt.de

lecker *MYK* - regionale Genüsse

im Landkreis Mayen-Koblenz

Entdecken Sie den puren Genuss bei unseren regionalen Gastgebern, Weingütern und Hofläden.



Wirtschaftsförderungsgesellschaft am Mittelrhein mbH

*Initiative lecker **MYK***

Bahnhofstraße 9 • 56068 Koblenz

Tel. 0261 108281 • info@leckermysk.de • www.leckermysk.de

 @leckermysk





Heimat schmeckt! e.V.

Tipps für den Einkauf
und Genuss von Lebensmitteln
in der Region Mayen-Koblenz

www.heimat-schmeckt.de



Unser Verein ist Mitglied beim Bundesverband der Regionalbewegung.

8. Auflage: 2025



Inhalt

- Seite 4 Grußwort
- Seite 5 Unser Name ist unser Anliegen
- Seite 6 Für den besonderen Anlass...
- Seite 7 Agrarbetrieb und Ölmühle Willig
- Seite 8 Rhein-Nette-Imkerei
- Seite 9 Klein's Fronhof
- Seite 10 Obst- und Gemüsehof Dresen
- Seite 11 Ökokiste Gertruden-Hof
- Seite 12 Alte Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel
- Seite 13 Obst- und Gartenbau Levermann
- Seite 14 Weingut Löwensteinhof
- Seite 15 Weingut Karl Lunnebach
- Seite 16 Hofladen auf dem Heidehof
- Seite 17 Hof-Meerheck
- Seite 18 Imkerei Heinen
- Seite 19 Restaurant Zur Linde
- Seite 20 Essigmanufaktur Hoffmann
- Seite 21 Vollkornbäckerei Barth
- Seite 22 Karte der „Heimat schmeckt!“-Betriebe
in der Region Mayen-Koblenz
- Seite 24 Pellenzhof GbR
- Seite 25 Ölmühle Bertgen
- Seite 26 AKZENT Hotel Restaurant Roter Ochse
- Seite 27 Imkerei Weigand



Inhalt

- Seite 28 **Die Gutsschänke Schaaf**
- Seite 29 **Obst- und Blumenhof Müller**
- Seite 30 **Obsthof Spurzem-Kreuter**
- Seite 31 **Vulkanhof Ziegenkäserei**
- Seite 32 **Geflügelhof Bartmann**
- Seite 33 **Bio-Terrassen-Weingut Weber**
- Seite 34 **Mühlenbach-Hofladen**
- Seite 35 **Margarethes Hofladen**
- Seite 36 **Historische Mühle Vogelsang**
- Seite 37 **Café Sander**
- Seite 38 **Logos, Kennzeichen und ihre Bedeutung**
- Seite 42 **Wochenmärkte**

Grün: Erzeuger und verarbeitende Betriebe

Rot: Gastronomiebetriebe

Impressum

Herausgeber Heimat schmeckt! e.V.
Realisation Andrea Moskopp, die Glüxschmiede | grafixdesign
Fotografie Detlef Mielke, Alexandra Kiel, Pahnke, Lucky Luxem,
weitere Fotos: privat
Stand 2025

Der Umwelt zuliebe auf 100 % Recyclingpapier gedruckt!



Liebe Leserinnen und Leser,

wer freut sich nicht über nachhaltige, gesunde und schmackhafte Produkte aus unserer Region? Sie stehen nicht nur für Genuss und Lebensqualität, sondern auch für kurze Wege, Umweltbewusstsein und die Stärkung unserer heimischen Wirtschaft.

Seit über 20 Jahren engagiert sich der Verein Heimat schmeckt! e.V. für die Direktvermarktung regionaler Erzeugnisse – vom knackigen Obst und Gemüse über hochwertige Öle bis hin zum vollmundigen Wein. Dabei zeigt sich immer deutlicher, welche besondere Bedeutung regionale Produkte in unserem Alltag einnehmen.



Es freut uns besonders, dass sich immer mehr landwirtschaftliche Familienbetriebe unseren Zielen anschließen: Die regionale Landwirtschaft zu fördern und durch Transparenz das Vertrauen der Verbraucherinnen und Verbraucher in die heimische Erzeugung zu stärken. Die Mitglieder und Direktvermarkter von Heimat schmeckt! haben ihren Lebensmittelpunkt hier in der Region, betreiben oft seit Generationen den Hofladen um die Ecke und stehen für Frische, Qualität und Verantwortung.

Die Herkunft der Produkte, der persönliche Kontakt zu den Erzeugern und die Qualität der saisonalen Waren überzeugen nicht nur unsere Mitmenschen vor Ort, sondern auch zahlreiche Gäste, die die Region besuchen.

Diese Broschüre wurde um neue Betriebe und Direktvermarkter erweitert und richtet sich besonders an alle, die „Heimat schmeckt!“ neu entdecken. Ergänzend lohnt sich ein Blick auf den Internetauftritt des Vereins, der einen umfassenden Überblick über alle Mitgliedsbetriebe, ihre Produkte und aktuelle Veranstaltungen bietet.

Lassen Sie sich inspirieren – entdecken Sie die Vielfalt heimischer Erzeugnisse, besuchen Sie einen Hofladen in Ihrer Nähe, schlendern Sie über den Wochenmarkt oder genießen Sie die regionale Küche in einem der teilnehmenden Gastronomiebetriebe.

Heimat hat Geschmack – überzeugen Sie sich selbst!

Ihr

Marko Boos
Landrat des Landkreises Mayen-Koblenz



Unser Name ist unser Anliegen

Kleine landwirtschaftliche Familienbetriebe stehen zunehmend in harter Konkurrenz zu den Billigangeboten vieler Discounter. Daher haben engagierte Betriebe aus der Region bereits im Jahr 2004 den Verein „Heimat schmeckt!“ gegründet, um in der Vernetzung gemeinsame Ziele der Vermarktung umzusetzen. Seitdem haben sich weitere Betriebe dem Verein angeschlossen. In den Vereinsrichtlinien stehen Frische, Qualität und Umweltaspekte bei den Mitgliedsbetrieben im Vordergrund. In ihren Hofläden und an ihren Marktständen entsteht durch die Nähe zum Kunden eine Vertrauenskultur, die gerade beim Einkauf von Lebensmitteln von den Konsumenten geschätzt wird. Lebensmittel sind entscheidende Elemente unserer Gesundheit. In den Richtlinien des Vereins verbürgen sich die Mitglieder zu nachhaltiger und ressourcenschonender Produktion und Verarbeitung ihrer Waren.



In der Vernetzung unterstützen sich die Mitgliedsbetriebe im Austausch ihrer Produkte. Das Angebot der „Heimat schmeckt!“-Betriebe ist dabei sehr vielseitig. So werden regionale Obst- und Gemüsesorten produziert, man erhält Fische aus eigenen Gewässern, Fleisch oder Wurst aus eigener Tierhaltung, Backwaren mit regionalen Zutaten, Honig vom Imkermeister, Winzer verarbeiten ihre Trauben zu köstlichen Weinen, oder Obst wird in Saft, Wein, Brände und Liköre verwandelt. Mit der Ökokiste bekommen Sie viele dieser Waren auch direkt ins Haus geliefert.

In der Reihe der Verarbeiter dürfen natürlich die Gastronomen unserer Region nicht fehlen. In ihren Küchen verzaubern sie „Heimat schmeckt!“-Produkte zu leckeren Köstlichkeiten für ihre Gäste.

Auf den folgenden Seiten erleben Sie die Vielfalt des heimischen Angebots. Der Name und das Logo „Heimat schmeckt!“ stehen für Vertrauen und Transparenz.

Übrigens kann jede Person oder jeder Betrieb den Verein „Heimat schmeckt!“ durch eine Fördermitgliedschaft unterstützen. Schreiben Sie oder rufen Sie uns an.

Sophie Ewald
„Heimat schmeckt!“ e.V.
c/o Kreisverwaltung Mayen-Koblenz
Bahnhofstraße 9, 56068 Koblenz
Fon 02 61 / 65 01 58 75
info@heimat-schmeckt.de



Für den besonderen Anlass...

... Präsentkörbe/Präsentpakete mit regionalen Spezialitäten von „Heimat schmeckt!“-Betrieben. Ein schönes Geschenk für regionalverbundene Freunde, Verwandte, Nachbarn, Unternehmen und Verwaltungen, z.B. zu Jubiläen oder als Weihnachtsgeschenk.



Auch mit Gutscheinen von „Heimat schmeckt!“ können Sie vielen eine Freude machen. Der Beschenkte kann diese Gutscheine in einem „Heimat schmeckt!“-Betrieb seiner Wahl einlösen und selbst entscheiden, ob er lieber Obst, Wein, Honig, Fisch, Wurst oder Backwaren wählt. Aber auch bei einem Besuch unserer

Gastronomen können diese Gutscheine verwendet werden. Die Auswahl ist groß. Eine Übersicht aller Betriebe mit Anschrift, Öffnungszeiten und Warenangebot finden Sie in dieser Broschüre oder auf www.heimat-schmeckt.de.



Weitere Informationen über Geschenkkörbe und Gutscheine erhalten Sie bei Sophie Ewald
Fon 02 61 / 65 01 58 75 oder info@heimat-schmeckt.de.



Agrarbetrieb und Ölmühle Willig



Agrarbetrieb und Ölmühle Willig

Peter Willig
Hauptstraße 17a, 55497 Schnorbach
Fon 06764/2053 - Fax 06764/908893
info@schnorbacher.de
www.schnorbacher.de



Öffnungszeiten
nach Vereinbarung

Produkte

kaltgepresste Öle wie Rapsöl, Leinöl, Leindotteröl, Hanföl und Mohnöl, Leinsamen, Backmohn, Edelobstbrände aus Obst von eigenen Streuobstwiesen

Besonderes

Die für die Öle verwendeten Ölsaaten werden im Wesentlichen selbst angebaut. Aufgrund der unterschiedlichen Zeitpunkte der Blüte ergeben sich über einen Zeitraum von 2-3 Monaten Farbtupfer in der Landschaft und Bienen können relativ lange Nahrung finden.

Wegbeschreibung

Aus Richtung Koblenz kommend auf der A61 bis Abfahrt Rheinböllen. Der B50 folgen bis Abfahrt Ellern/Schnorbach/Wahlbach. Dann rechts halten Richtung Schnorbach. Nach ca. 3 km abbiegen nach Schnorbach. Ca. 200 m nach dem Ortschild links abbiegen in die Hofeinfahrt (direkt vor einem Verkehrsspiegel).



Rhein-Nette-Imkerei Hannes Kitschke



Rhein-Nette-Imkerei – Hannes Kitschke

Rauscherstraße 58
56626 Andernach
Mobil 01 71/5 69 02 45
info@rhein-nette-imker.de
www.rhein-nette-imker.de



Öffnungszeiten Hofladen

nach Vereinbarung, davor die SB Honigbox 24/7.

Produkte

Verschiedene regionale Sortenhonige (z.B. Waldhimbeere, Obstblüte, Raps, Gamander, Akazie), Wabenhonig, Bienenwachskerzen, Honigessig, Honigwein, Honigbier und weitere Bienenprodukte.
Präsentkörbe oder Geschenkboxen in verschiedenen Größen.

Besonderes

Bienenköniginnen aus eigener Zucht und Honigbier, gebraut aus eigenem Honig.

Wegbeschreibung

B9 Abfahrt B256, Richtung Mayen,
Abfahrt Miesenheim, Gewerbegebiet (am Netto).
Am Bürgerhaus rechts und am Ende der
Blumenstraße links in die Rauscherstraße
abbiegen.





Klein's Fronhof



Klein's Fronhof – das Weinrestaurant

Michael & Stefanie Klein
Am Moselufer 6
56333 Winningen
Fon 02606/435 - Fax 02606/9619103
info@fronhof-stuben.de - www.fronhof-stuben.de

Klein's Fronhof

— DAS WEINRESTAURANT —

REGIONAL · KREATIV · FRISCH

Öffnungszeiten

Fr und Sa 17-22 Uhr; So 12-14 Uhr, 17-21 Uhr
Zusätzlich von Ostern bis Oktober:
Mo und Di 16-21 Uhr

Ambiente

Der historische Fronhof geht auf das Jahr 852 zurück und zählt damit zu einem der ältesten Häuser in Winningen. 2012 übernahmen Stefanie & Michael Klein den Familienbetrieb und renovierten ihn mit viel Liebe zum Detail. Heute präsentiert sich das Restaurant im vinophilen Ambiente.

Besonderes

Während Küchenchef Michael bei seinen moselländischen Gerichten oder den hauseigenen kulinarischen Events Wert legt auf beste Qualität am liebsten aus der Region, sucht seine Frau Stefanie die passenden Weine ausschließlich aus Winningen dazu aus! Ausgezeichnet als Wanderfreundlicher Betrieb. Eurotoques Chefkoch.

Wegbeschreibung

Auf der Autobahn A61 kommend, fahren Sie die Ausfahrt KO-Metternich/Winningen ab. Folgen Sie der Beschilderung nach Winningen (ca. 5 km). Im Ort fahren Sie bis zur Bahnlinie und biegen vor der Durchfahrt zur B416 rechts in die Straße „Am Moselufer“ ab, nach ca. 100 Metern befindet sich unser Restaurant auf der rechten Seite.



Obst- und Gemüsehof Dresen



Obst- und Gemüsehof Dresen

Gartenbau Meisterbetrieb
Wolfgang Dresen
Laachstr. 40, 56727 Mayen
Mobil 01 63/1 82 95 87
dresengalabau@gmail.com



Wochenmärkte

Neuwied Feldkirchen: Mi 8-12 Uhr
Selters: Do 15-18 Uhr
Sinzig: Do 8-12 Uhr
Bad Breisig: Do 14-18 Uhr
Neuwied: Fr 8-13 Uhr
Bad Bodendorf: Fr 14-17.30 Uhr
Andernach: Sa 7-12.30 Uhr



Produkte

Aus eigenem Anbau: Erdbeeren, Rhabarber, Grünkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Blumenkohl, Romanesco, Brokkoli, Spitzkohl, Wirsing, Weißkohl, Rotkohl, Feldsalat, Kopfsalat, Eichblatt rot und grün, Lollo rot und grün, Rucola, div. Kräuter, Stangenbohnen, dicke Bohnen, Buschbohnen, Erbsen, Wachsbohnen, Paprika, Spitzpaprika, Landgurken, Schlangengurken, div. Tomatensorten etc.

Weitere Produkte

Vermarktung von Obst und Gemüse



Ökokiste Gertruden-Hof



Ökokiste Gertruden-Hof

Ökologischer Obstbau und Ökokisten-Lieferservice

Kristine von Gudenberg

Saffiger Straße 75

56575 Weißenthurm

Fon 02637/600035

www.gertruden-hof.de - service@gertruden-hof.de

DE-ÖKO-006

Öffnungszeiten

Online-Shop mit Bio-Vollsortiment

www.gertruden-hof.de

Gertruden-HOF

- Ökologischer Obstanbau
- Ökokisten-Lieferservice
- Hofladen

Produkte

Lieferservice von Bioprodukten, der sogenannten Biokiste, bestehend aus Obst, Gemüse, Eier, Molkereiprodukten, Brot und einem breiten Naturkostsortiment.

Besonderes

Unsere Produkte kommen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Wir liefern unsere Ökokisten in einem Radius von ca. 60 km um den Großraum Koblenz, Neuwied und Andernach herum. Bitte sprechen Sie uns über Liefergebiet und -konditionen an.





Alte Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel



seit 1888



Alte Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel

Josef Hasdenteufel
Oberstraße 1, 56332 Hatzenport
Fon 02605/3708
Hasdenteufel-Apfelweinkelterei@gmx.de

Öffnungszeiten

Wir sind nach Vereinbarung gerne für Sie da.

Produkte

Apfelwein, -sekt, -perlwein, -saft aus heimischem Streuobst

Besonderes

Es werden nur Äpfel von regionalen Streuobstwiesen verarbeitet. Einzigartige Kelteranlage aus dem Jahr 1929 und Holzfasskeller. Apfelweinproben und Betriebsbesichtigungen nach Vereinbarung.

Wegbeschreibung

Aus Richtung Koblenz kommend auf der B416 Richtung Cochem fahren. Die Kelterei Hasdenteufel befindet sich am Ortseingang (drittes Haus) gleich unterhalb der am Berg liegenden St. Johannes-Kirche.



Obst- und Gartenbau Levermann



Obst- und Gartenbau Levermann

Karl-Heinz Levermann
Haus Waldfriede
56321 Rhens
Fon 02 61/5 12 35
Levermann@Obstbau-Rhens.de

Öffnungszeiten

Sie finden uns auf den Wochenmärkten:
St. Goar: Di 16-19 Uhr
Ehrenbreitstein: Mi 16-19 Uhr
Koblenz-Güls: Fr 15-18.30 Uhr

Produkte

Obst, Gemüse, Sommerblumen, Kürbisse, Walnüsse, Frucht-
aufstriche, Honig, Kartoffeln, Eier sowie Edelbrände aus
eigenem Obst, Liköre, Obstessige, Rapsöl, Kräuter

Besonderes

Unser Obst kommt aus integriertem Anbau. Wir liefern
Präsentkörbe ganz nach Ihren Wünschen sowie diverse
Geschenkideen.



Weingut Löwensteinhof



Weingut Löwensteinhof

Winzermeister Andreas Müller
Löwensteinhof 0, 56333 Winnigen
Fon 02606/1944
www.loewensteinhof.de
info@loewensteinhof.de

Löwensteinhof

Öffnungszeiten

Weinverkauf: Fr und Sa 16-18 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung

Produkte

Riesling- und Burgunderweine von den Steilhängen der Mosel, Weine fortschrittlicher Ökorebsorten (Piwis), vegane Weine, Weiß-, Rot- und Roséweine, Secco, Brände und Liköre, Federweißer und Glühwein zur Saison, Weinpräsente (auch zum Versenden)

Besonderes

Weinproben ab 10 Personen inkl. Kellerbesichtigung, Weinbergsbegehung, Weinausschank, Weingarten mitten in den Winniger Weinbergen von April bis Ende Oktober: Fr und Sa 16-20 Uhr, Familien- und Geschäftsfeiern

Wegbeschreibung

Von der B416 an der Mosel von Koblenz kommend die erste Einfahrt nach Winnigen nehmen, nach ca. 150 m links in Richtung Ortsmitte abbiegen. Immer geradeaus, nach den letzten Häusern rechts in den Löwensteinhofweg abbiegen. Von der A61 kommend entsprechend von der L125 nach rechts Richtung Ortsmitte abbiegen. Weiter wie oben.

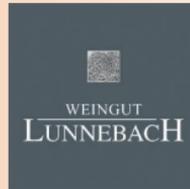


Weingut Karl Lunnebach



Weingut Karl Lunnebach

Karsten Lunnebach
Am Mühlbach 46
56072 Koblenz
Fon 02 61/443 20
info@weingut-lunnebach.de
www.weingut-lunnebach.de



Öffnungszeiten

Weinverkauf: 9-19 Uhr

Produkte

Traubensaft, Weißwein, Rotwein, Roséwein, Winzersekt, Riesling-Secco, diverse Liköre und Feinbrände (z.B. Weinbergspirsichlikör und Birnenbrand), Lieferung in Koblenz frei Haus, Weinproben, Reisegruppen mit Busparkplatz, Weinbergswanderungen und Kellerführungen

Besonderes

In unserer Gutsschänke können Feste veranstaltet werden (bis 64 Personen). Pfingstsonntag und -montag: Jungweinprobe. 2. Wochenende im Juli: Wein- und Hoffest.

Wegbeschreibung

Das Weingut Karl Lunnebach liegt im Ortskern von Koblenz-Güls. Aus nördlicher Richtung (Koblenz-Metternich) die B416 in Richtung Koblenz-Güls an der Mosel entlang fahren. Nach der Bahnunterführung rechts in die Teichstraße abbiegen, die in die Straße „Am Mühlenbach“ übergeht. Dort liegt das Weingut Karl Lunnebach.



Hofladen auf dem Heidehof



Hofladen auf dem Heidehof

Michaela Pistono
Heidehof

56332 Dieblich-Berg

mail@heidehof-dieblich.de - www.heidehof-dieblich.de

Mobil 01 79/48623 72



Öffnungszeiten

Mo bis So 6-22 Uhr, Selbstbedienung auch an Feiertagen

Produkte

Aus eigener Erzeugung: Rindfleisch und Wildfleisch, frisch sowie auch verarbeitet von Aufschnitt, Bratwürste und Steaks, Konserven uvm., Geflügel, Freiland Eier, Kartoffeln, Apfelsaft, Fruchtaufstriche, Obst und Gemüse nach Saison, Präsentkörbe. Von lieben Kollegen: Eis, Nudeln, Deko, Liköre, Weine, Secco, Honig, Öle, Käse, Senf.

Besonderes

Alles aus einer Hand, von der Aufzucht der Bullen über eigene Hofschlachtung und Verarbeitung in der Familienmetzgerei. Wild aus eigenem Moselrevier. Fleischwaren können ganz nach ihrem Wunsch auch vorbestellt werden von kleinen Portionen bis große Bestellungen für z.B. Feste.

Wegbeschreibung

Von der A61 kommend / von der Moselstr. kommend: Richtung Dieblich-Berg, links abbiegen in die Kehrstr., dieser folgen und wieder links abbiegen „Auf der Heide“, ganz durchfahren, um die Rechtskurve dem Weg folgen, nach 300 m kommt unser Aussiedlerhof – Heidehof.



Hof-Meerheck



Hof-Meerheck

Werner und Marie-Theres Neumann
Mainzer Straße 55
56566 Neuwied / Heimbach-Weis
Fon 02631/352141 - Fax 02631/345174
hof-meerheck@web.de - www.hof-meerheck.de



Öffnungszeiten

Hofladen: Do und Fr 9-12.30 und 14-18 Uhr; Sa 9-13 Uhr

Märkte: Di 8-14 Uhr, Koblenz Schloßstraße

Mi 16-19 Uhr, Ehrenbreitstein Kapuzinerplatz

Sa 8-14 Uhr, Sieburg Marktplatz

So und Mo Ruhetage

Produkte

Lammfleisch (größere Mengen bitte vorbestellen), Lammwurstwaren, Lammfelle, Kartoffeln, Säfte, Hausmacherwurst, Käse, Eier, Nudeln, Honig, Wein, Brände und Liköre, Präsentkörbe (auf Bestellung und individuell bestückt)

Besonderes

Wir schlachten jede Woche im eigenen Schlachthaus. Daher immer frisches Lammfleisch in der Theke.

Wegbeschreibung

B42 Abfahrt Neuwied-Block/Heimbach-Weis/Gladbach, Richtung Heimbach-Weis; nach ca. 1,5 km rechts abbiegen in die Mainzer Straße; nach 1 km der zweite Ausiedlerhof rechts.



Imkerei Heinen



DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

Imkerei Heinen

Tobias Heinen

Siedlung Hünenfeld 1a, 56323 Hünenfeld

Mobil 0163/4382834

info@imkerei-heinen.de



Verkaufsstellen und Öffnungszeiten

Gerne sind wir nach Absprache für Sie da.



Produkte

Wir führen Honig, den wir nach den strengen Qualitätsrichtlinien des Deutschen Imkerbundes e.V. mit unseren Bienen produzieren. Aus diesem Grund verkaufen wir unseren ECHTEN DEUTSCHEN HONIG unter der Marke des Deutschen Imkerbundes e.V.

Unsere Bienen fliegen an den Standorten Rhens, Hünenfeld und Boppard und ermöglichen es uns die Sorten Früh- sowie Sommertracht anzubieten, die je nach Standort unterschiedlich schmecken. Des Weiteren produzieren wir auch MET und auf Nachfrage auch Kerzen aus echtem Bienenwachs.

Besonderes

Speziell für unsere Imkerei lassen wir aus unserem mild-säuerlichen Honig, Essig vom Bienenstock produzieren. Hierbei handelt es sich um eine absolute Rarität. Um den Essig herzustellen, muss man erst Honig zu Wein vergären und anschließend traditionell zu feinstem Essig fermentieren. Dafür benötigt es acht Monate, bis aus dem Honig erst Met und dann Essig geworden ist.

In der Küche kann der Met-Essig besonders gut für Salatdressings, zum Marinieren von Fleisch und Gemüse und für vieles mehr benutzt werden.



Restaurant Zur Linde



Restaurant Zur Linde

Marco Linden
Bachstraße 12, 56218 Mülheim-Kärlich
Fon 02630/4130
restaurant@zurlinde.info - www.zurlinde.info

Küchenzeiten

Mi, Do, Fr 11.30-14 Uhr und 17.30-21 Uhr;
Sa 17.30-21 Uhr; So 11.30-14 Uhr und 17.30-20 Uhr;
Mo und Di Ruhetag

Ambiente & Besonderes

Im Schatten einer uralten Linde begann die 100-jährige Geschichte unseres Hauses als Gastwirtschaft und Bäckerei. Seitdem hat es unzähligen Besuchern bei uns geschmeckt, viele sind zu Stammgästen geworden. Wer einmal hier war, der kommt gerne wieder, nicht nur wegen der sympathischen Gastgeber, sondern auch wegen der durchweg exzellenten Küche. Mit großem Einfallsreichtum zaubern Erwin und Marco Linden in der Küche weltoffen und heimatverbunden feinste Leckerbissen und zünftige Speisen aus stets frischen Zutaten.

Phantasievolle und Anlass bezogene Dekorationen und der persönliche Service von den Gastgeberinnen Rosemarie und Sandra Linden sorgen für eine ganz persönliche Wohlfühl-Atmosphäre.

Natürlichkeit und Bodenständigkeit, Echtheit und Regionalität – es sind Werte, an denen wir uns orientieren und die Sie in unserem Restaurant genießen.

Entdecken Sie Lust an der Langsamkeit in rustikal-gemütlicher Atmosphäre und schließen Sie bei einem Glas Wein Freundschaften mit dem Leben – oder dem Gast am Tisch nebenan.



Essigmanufaktur Hoffmann



HOFFMANN'S

EŠNZ
ESSIGMANUFAKTUR



Essigmanufaktur Hoffmann

Heike Hoffmann
Weinhof 3
56333 Winningen
Fon 02606/9749985
info@essigmanufaktur-hoffmann.de
www.essigmanufaktur-hoffmann.de

Öffnungszeiten

Bitte entnehmen Sie diese unserer Homepage.

Produkte

Weinessige, Kräuternessige, Balsamessige, Aperitivessige
Chutneys, Relishes, Fruchtaufstriche, BBQ-Saucen, Senf

Besonderes

Unsere Essige werden nach traditioneller Methode hergestellt und erreichen ihren runden, aromatischen Geschmack durch lange Reifung in Barriquefässern.

Chutneys, Relishes, Fruchtaufstriche und BBQ-Saucen werden nur aus vollreifem Obst oder Gemüse, das wir zum Teil selbst nachhaltig anbauen oder von regionalen Erzeugern beziehen, in kleinen Chargen produziert.

Wegbeschreibung

In Winningen der Beschilderung „historischer Ortskern“ folgen und in die Straße „Am Moselufer“ abbiegen. Ca. 70 m rechts befindet sich der Weinhof. Sie finden uns direkt am Hexenbrunnen.



Vollkornbäckerei Barth



Vollkornbäckerei Barth

Charlotte und Johannes Barth
Kehrstraße 19, 56332 Niederfell
Fon 02607/1626 - Fax 02607/8626
info@bio-barth.de - www.bio-barth.de



Verkaufsstellen

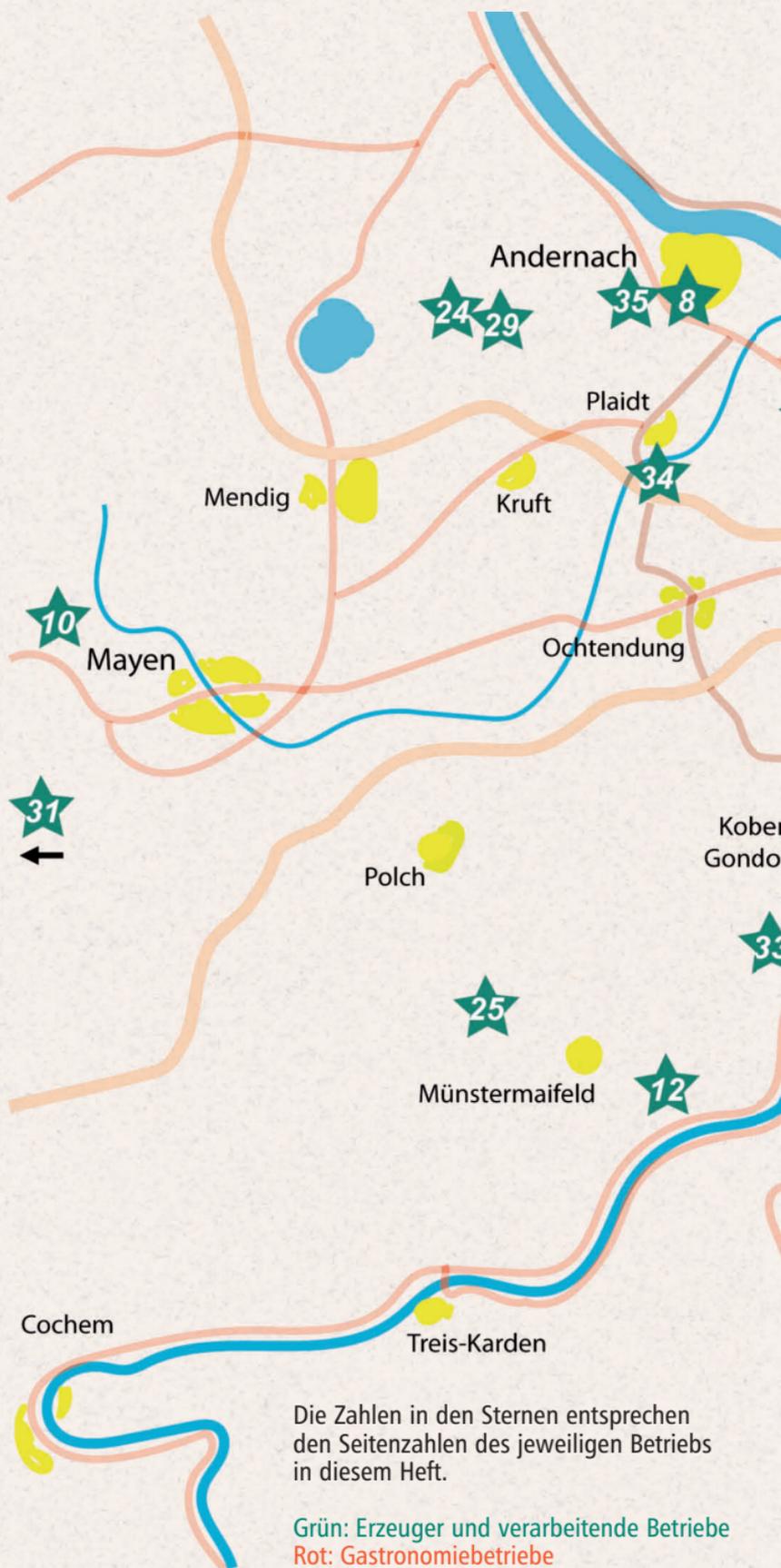
Koblenz, Kornpfortstr. 7a	Koblenz, Schenkendorfstr. 29
Koblenz, Kurfürstenstr. 62	Koblenz, Buchenweg 2
Rhens, Hochstr. 13	Waldesch, Koblenzer Str. 1
Niederfell, Kehrstr. 22	Oberfell, Hauptstr. 38
Emmelshausen, Am Markt 7a	Winningen, Hahnenstr. 1

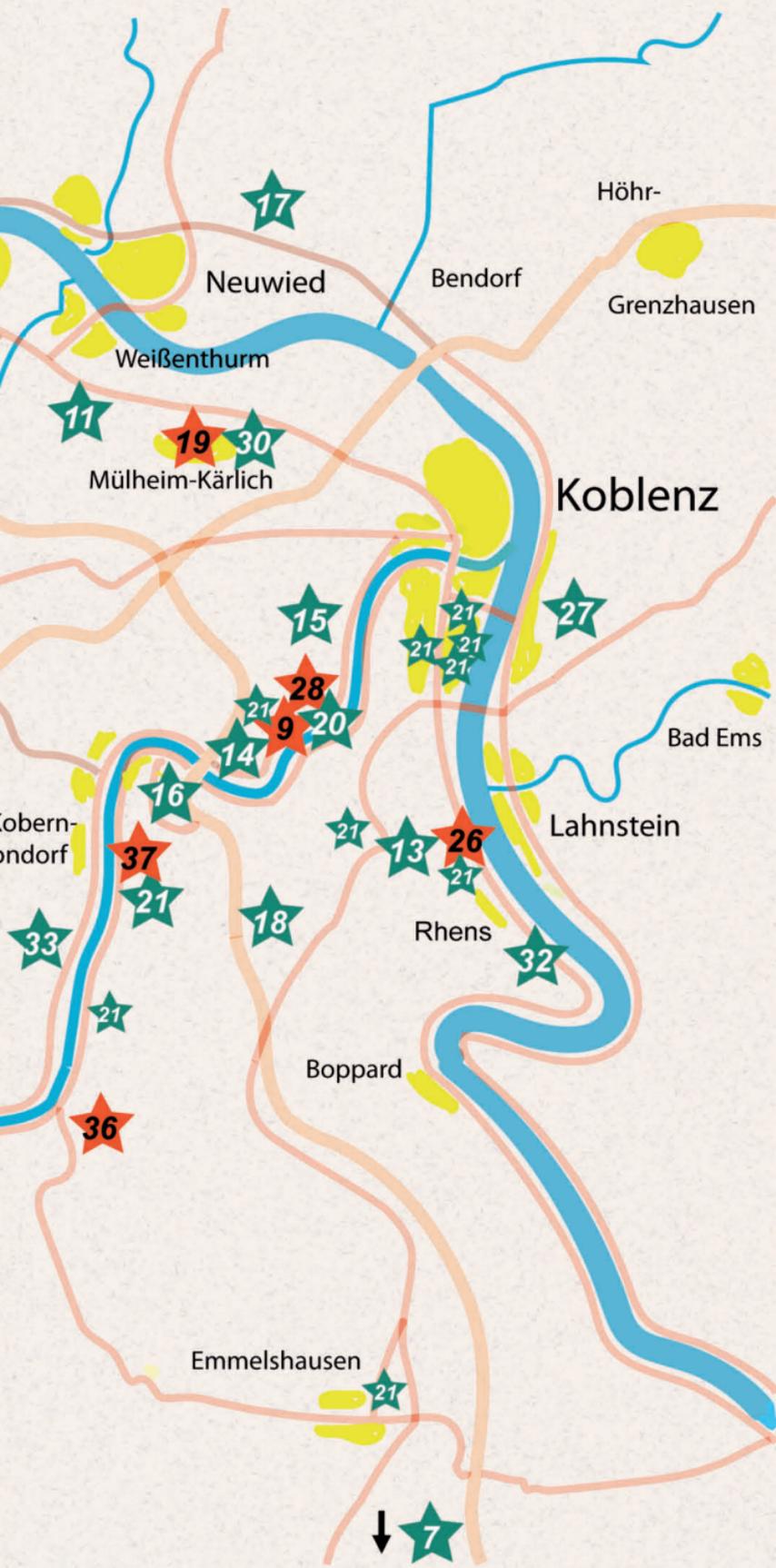
Produkte

Bio-Brot, Bio-Vollwertbrot (Bio-Frischkorn), Bio-Brötchen, Bio-Schwarzbrot, Frühstücksgebäck, Teilchen, Kuchen, saisonale Backwaren

Besonderes

Wir sind ein Familienbetrieb und backen seit über 200 Jahren in Niederfell. Unsere Zutaten sind regional, saisonal und ökologisch. Die Eier stammen von Freilandhühnern aus Kobern-Gondorf, unsere Äpfel, Erdbeeren, Pflaumen... aus der direkten Umgebung. Wir verwenden ungehärtete Fette ohne künstliche Zutaten und ohne Farb- und Konservierungsstoffe. Zusatzstoffe sind bei uns tabu. Unseren Backwaren geben wir viel Zeit, damit sie noch besser schmecken und noch bekömmlicher sind. Gerne geben wir Auskunft über Zutaten und Herstellung.







Pellenzhof GbR



Pellenzhof GbR

Nikolaus Mosen und Tobias Meinhold
Am Kieselberg, 56645 Nickenich
Fon 02632/81460 - Mobil 0175/5829885
Fax 02632/83537
Info@pellenzhof.de - www.pellenzhof.de

Öffnungszeiten

Täglich 7.30-22 Uhr im SB-Verkaufshäuschen

Produkte

Eier und Kartoffeln aus eigener Erzeugung,
Masthähnchen zu den Schlachterminen

Besonderes

Unser Hof wird seit 1991 nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Wir bieten Hofbesichtigungen im Rahmen von „Lernort Bauernhof“ an.

Wir haben den Hofladen vom Manderscheiderhof in Koblenz übernommen. Dort bieten wir ein Sortiment aus frischem Obst und Gemüse aus der Region sowie ein kleines Naturkostsortiment an. Geöffnet ist der Laden jeden Freitag von 9-18 Uhr.

Wegbeschreibung

Von der L116/L118 im Kreis in die Andernacher Straße in Richtung Nickenich abbiegen. Ca. 300 m vor Nickenich rechts beim grünen Hinweisschild „Pellenzhof, Am Kieselberg“ reinfahren.





Ölmühle Bertgen



Ölmühle Bertgen

Achim Bertgen
Kirchstraße 3, 56753 Mertloch
Fon 02654/9868780
post@oelmuehle-bertgen.de - www.oelmuehle-bertgen.de



Öffnungszeiten

Wochenmärkte sowie ausgesuchte Geschäfte & Hofläden in Koblenz und Umgebung, Abholung nach Vereinbarung, Auslieferung nach Vereinbarung (je nach Lieferumfang und Entfernung), Versand nach Vereinbarung.

Produkte

Kaltgepresste Bio-Speiseöle aus regionalen Saaten, z. B. Leinöl, Goldleinöl, Hanföl, Leindotteröl, Senföl, Mariendistelöl, Walnussöl, Schwarzkümmelöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl, griech. Olivenöl, griech. Oliven, griech. Honig, Bio-Saatenmehle, Bio-Presskuchen.

Besonderes

Unsere Öle sind nativ, kaltgepresst, unbehandelt, vegan und in Rohkostqualität. Die Öle werden in modernen Schneckenpressen unterhalb von 42°C gepresst, um alle Inhaltsstoffe zu erhalten. Die Ölsaaten stammen überwiegend aus regionalem, kontrolliert biologischem Anbau ohne Gentechnik und werden vor der Pressung nicht behandelt oder erwärmt. Die Öle werden nicht gefiltert, sondern schonend sedimentiert.

Wegbeschreibung

Anfahrt: über Polch oder Mayen oder Münstermaifeld nach Mertloch (Maifeld), Ecke Kirchstraße / Friedhofstraße.



AKZENT Hotel Restaurant Roter Ochse



AKZENT Hotel Restaurant Roter Ochse

Familie Kochhäuser
Hochstraße 27
56321 Rhens
Fon 02628/2221 - Fax 02628/3709
info@roter-ochse.de - www.roter-ochse.de

Öffnungszeiten

Mo, Di, Do, Fr, Sa 17.30-22 Uhr, Küche bis 20.30 Uhr;
Mi und So Ruhetag

Ambiente

Wir bereiten feine gutbürgerliche Speisen, einschließlich Diätkost und vegetarischer Gerichte für Sie zu. Besonders bekannt ist unsere Küche für ihre Spezialitäten mit Wild aus heimischen Wäldern. Genießen Sie in unserem hellen Wintergarten oder bei gutem Wetter in unserem uralten Biergarten an der alten Stadtmauer entspannt Ihr Essen.

Wegbeschreibung

Der „Rote Ochse“ liegt mitten im Ort Rhens (an der B9) in der Nähe des historischen Rathauses.



Imkerei Weigand



Imkerei Weigand

Felix Weigand
Auf der Eich 10
56077 Koblenz
Fon 02 61/98 86 27 78
hallo@bienenkiste.bio
www.bienenkiste.bio



Verkaufsstellen und Öffnungszeiten
s. www.bienenkiste.bio/kontakt

Produkte

Die Produkte unserer Imkerei sind verschiedene Honigsorten und Kerzen. Da es sich um Naturprodukte handelt, die ausschließlich von unseren eigenen Bienenvölkern stammen, sind nicht alle Produkte über das ganze Jahr verfügbar. Gerade die verschiedenen Honigsorten sind je nach Lage der Bienenstände und Wetterverlauf von Jahr zu Jahr in sehr unterschiedlichen Mengen verfügbar.

Besonderes

Bei mir sind echte „Schängel-Bienen“ zu Hause. Derzeit liefern rund 15 Bienenvölker von den Bienenständen in Arzheim, Immendorf und Rhens besten Honig aus unserer Region, den man nicht nur in unserer Imkerei in Koblenz-Arzheim, sondern auch an vielen anderen Stellen erwerben kann.



Die Guttschänke Schaaf



Die Guttschänke Schaaf

Stefan Pohl

Fährstraße 6, 56333 Winningen

Fon 0 26 06/5 97 - Fax 0 26 06/8 97

info@guttschaenke.com - www.guttschaenke.com



DIE
GUTTSCHÄNKE
SCHAAF



Öffnungszeiten

Mo bis Sa 17-22 Uhr, Sonn- und Feiertage 12-21 Uhr.

Veranstaltungen sind nur noch im Rahmen unserer
Öffnungszeiten möglich.

In den Monaten Januar bis März nur Fr bis So geöffnet.

Ambiente

Zwei historische, liebevoll restaurierte Gebäude, gelegen im alten Ortskern von Winningen, beherbergen unsere Guttschänke und umschirmen den romantischen, teilweise überdachten Innenhof, der im Sommer unseren Gästen ein Gefühl von „Süden“ vermittelt. Antiquarische Weinpressen und Winzerwerkzeuge lassen das alte Winzerhaus erkennen. Sie können in unseren vier urigen, geschmackvoll dekorierten Gaststuben unterschiedlicher Größe und unserem „Refugium“ im ersten Stock entspannte Stunden erleben.

Besonderes

Ausgezeichnet vom Landkreis MYK als Familienfreundliches Unternehmen 2011.

Wir kochen vielseitig, mit Liebe und frischen Zutaten – ländlich – aber auch festlich und anspruchsvoll.

Wegbeschreibung

Von der B416 in Winningen unter der Bahn in die Straße „Am Moselufer“ einbiegen. Dort findet man i.d.R einen Parkplatz. Von hier aus geht man in die Fährstraße und findet uns nach wenigen Metern auf der rechten Seite.



Obst- und Blumenhof Müller



Obst- und Blumenhof Müller

Regina Müller
Plaidter Str. 15, 56645 Nickenich
Fon 02632/83572
info@obst-und-blumenhof-müller.de
www.obst-und-blumenhof-müller.de

Obst- u. Blumenhof
Müller

Öffnungszeiten

Mo bis Fr 8-12.30 Uhr und 14-18.30 Uhr; Sa 8-13 Uhr;
Di geschlossen.

Produkte

Gemüse, Obst, Kartoffeln, Honig, Fruchtsäfte, Weine, Liköre, Käse, Milch, Joghurt, Eier, Eis, Essig, Öl, Nudeln, Eintopf, Suppe, Schnittblumen, Zimmerpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen, Dekorationsartikel.

Besonderes

Blumenschmuck und Dekorationen für jeden Anlass, Präsentkörbe, Lieferservice, Planwagenfahrten nach Voranmeldung, Hof- und Feldbesichtigungen nach Voranmeldung

Unser Betrieb

Bäuerlicher Familienbetrieb mit großem Hofladen und abgeschlossenem Blumenfachgeschäft; Eventlocation: Rittersaal, Jagdraum, Blumenhof; Catering; Krippenausstellung in der Adventszeit

Wegbeschreibung

Von Andernach kommend die 2. Einfahrt rechts nach Nickenich, nach ca. 800 m auf der rechten Seite.

Von Kruft kommend die 2. Einfahrt links nach Nickenich, nach ca. 800 m auf der rechten Seite.



Obsthof Spurzem-Kreuter



Obsthof Spurzem-Kreuter

Thomas & Anne-Marie Spurzem-Kreuter
Bachstraße 11
56218 Mülheim-Kärlich
Fon 02630/2629 - Fax 02630/2993
Mobil 0172/6515757



Öffnungszeiten

Mitte August bis Ende April:
Di bis Fr 9-12.30 Uhr und 14-18 Uhr; Sa 9-13 Uhr.
Anfang Juni bis Mitte August:
Mo bis Do 17.30-19 Uhr; Fr 14-18 Uhr; Sa 9-13 Uhr.

Produkte

Kartoffeln, 20 Sorten Äpfel und Birnen, 15 Sorten Zwetschen und Mirabellen, 15 Sorten Kirschen

Besonderes

Obst aus eigenem integriertem Anbau

Wegbeschreibung

In Mülheim-Kärlich Richtung Bassenheim fahren, Hochstraße links abbiegen, durchfahren, stößt genau auf den Obsthof (gegenüber Schneiderei Inge, Nähe „Hähnchen Clem“).



Vulkanhof Ziegenkäserei



Vulkanhof – die Ziegenkäserei in der Eifel

Familie Holtmann & Team
Vulkanstraße 29, 54558 Gillenfeld/Vulkaneifel
Fon 065 73/952 9928
info@vulkanhof.de - www.vulkanhof.de



Vulkanhof
Die Ziegenkäserei aus der Eifel

Öffnungszeiten

April bis Oktober: Mo bis Sa 10-17 Uhr
Winteröffnungszeiten: www.vulkanhof.de
An Sonn- und Feiertagen gönnen wir uns eine Pause.

Ambiente

In Gillenfeld, am schönen Pulvermaar und mitten im Herzen der Vulkaneifel, liegt die Ziegenkäserei Vulkanhof. Unser Familienbetrieb wurde als eine der besten Käsereien ganz Deutschlands ausgezeichnet („Der Feinschmecker“) und wird für hochwertige und feine, regionale Ziegenkäseprodukte geschätzt.

Besonderes

Unsere Käseschule ist ein einmaliges Erlebnis für Ihre Familie, Freunde, Vereine und Firmen oder einen Betriebsausflug!
Ziegenwanderung: Die unvergleichbare Wirkung der Ziegen und die einzigartige Landschaft lassen Euch den Alltag vergessen!
Hautnah von der Ziege zum Käse: Bei einer Hofführung bieten wir Ihnen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen unserer Käseproduktion – vom Stall, über den Melkstand bis in die Käserei. Sensibilisierung der heranwachsenden Generationen als übergeordnetes Lernziel: Das Angebot des Vulkanhofes ist eingebettet in das Projekt „Lernort Bauernhof“, initiiert von Landesregierung und Landwirtschaftsministerium Rheinland-Pfalz. Im Sinne dieses Konzepts sehen wir als landwirtschaftlicher Betrieb hier die Chance, die Schüler:innen für die Vielfalt der heimischen Landwirtschaft und die bewusste Wahrnehmung unserer Heimat zu sensibilisieren.



Geflügelhof Bartmann



Geflügelhof Bartmann

Wolfgang Bartmann
Mainzer Straße 63, 56322 Spay
Fon 02628/88 19
wmbartmann@t-online.de

Öffnungszeiten

Di bis Do 8-9.30 Uhr und 16-18 Uhr;
Fr 8-12 Uhr und 14-18 Uhr; Sa 8-12 Uhr;
Montags und Mittwochnachmittag geschlossen.
Märkte: Mi 8-12 Uhr Westerburg; Fr 8-12 Uhr Boppard;
Sa 8-12 Uhr Stromberg (Hunsrück)

Produkte

frische Hähnchen und Suppenhühner, Eier, Kartoffeln, Äpfel, Pflaumen, Konfitüre, Gemüse, Nudeln

Besonderes

Futter für Hähnchen und Legehennen aus eigenem Getreide und Körnermais sowie selbst angebauten Sojabohnen

Wegbeschreibung

Von Koblenz über B9, Einfahrt Spay, an Infotafel rechts in die Mainzer Straße, nach 600 m links. Von Boppard über B9, Einfahrt Spay, 1 km geradeaus, rechts.



Bio-Terrassen-Weingut Weber



Bio-Terrassen-Weingut Weber

Uwe Weber
Hauptstraße 3, 56332 Lehmen
Fon 0173/7151095
Weber-Lehmen@web.de - www.weber-lehmen.de



Öffnungszeiten

nach Vereinbarung



Markt in Vallendar: Di 15.30-18.30 Uhr
Markt in Koblenz-Ehrenbreitstein: Mi 16-19 Uhr
Markt in Selters/Westerwald: Do 14.30-18 Uhr
Markt in Bendorf/Rhein: Fr 15-19 Uhr (gerade Wochen)

Produkte

Weißwein, Roséwein, Rotwein, Winzersekt, Traubensaft,
Versand, Weinproben, Weinbergsführungen

Besonderes

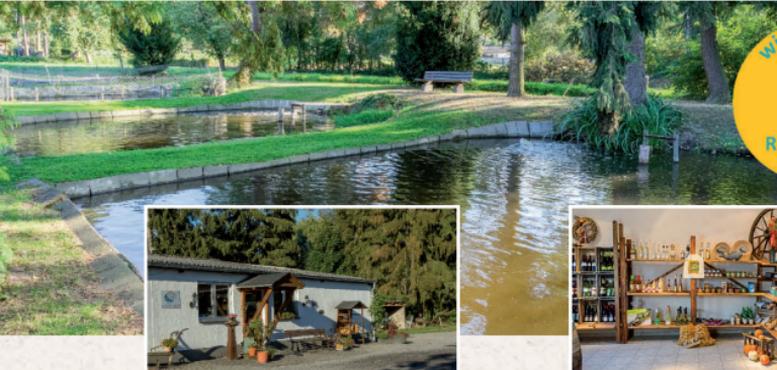
Kontrolliert ökologischer Steillagenweinbau seit 1988.
Ausbau ohne tierische Hilfsstoffe, daher vegan.
Belieferung zahlreicher Marktschwärmereien.

Wegbeschreibung

Lehmen liegt an der B416 zwischen Koblenz und Treis-Karden.
Von der Bundesstraße durch die Unterführung in Richtung
Lehmen fahren; drittes Haus auf der rechten Seite.



Mühlenbach-Hofladen



Mühlenbach-Hofladen

Gabi und Uwe Engels
Gottschalksmühlenweg 22, 56637 Plaidt
Fon 0 26 32/94 55 01 - Fax 0 26 32/94 55 06
info@muehlenbach-hofladen.de
www.muehlenbach-hofladen.de



Öffnungszeiten

Mi bis Fr 8.30-18 Uhr; Sa 8.30-13 Uhr; Mo und Di geschlossen

Produkte

Frische und geräucherte Forellen, Freilandhähnchen, Kartoffeln, Kürbisse und Marmelade aus eigener Produktion. Eier, Nudeln, Honig, Senf, Öle, Essig, Wurst, Käse, Milch, Quark, Joghurt, Mehl, Säfte, Weine, Liköre und Brände kaufen wir bei Kollegen aus der Region dazu. Wir bieten Präsentkörbe für jeden Anlass, ganz nach Ihren Wünschen zusammengestellt.

Besonderes

Unsere Spezialität sind fangfrische und geräucherte Regenbogenforellen aus eigenen naturnahen Teichen. Auf Wunsch wird der Fisch von uns per Hand sauber filetiert und unter Schutzatmosphäre verpackt. Gerne stellen wir Ihnen auch eine Fischplatte für die nächste Feier zusammen.

Unser jüngstes Produkt sind Freilandhähnchen aus tierfreundlicher Haltung, mit viel Platz und Auslauf auf unseren Wiesen. Diese erhalten Sie bei uns auf Vorbestellung.

Wegbeschreibung

A61 Abfahrt Plaidt, 2. Straße links. Aus Richtung Plaidt: L117 Plaidt Ortsausfahrt Richtung Ochtendung, dann rechts abbiegen in den Gottschalksmühlenweg.



Margarethes Hofladen



Margarethes Hofladen Im Gestüt Margarethenhof

Sarah Doetsch
Mohlenweg 4
56626 Andernach
Mobil 0151/28244086
hofladen@gestuet-margarethenhof.de
www.margarethes-hofladen.de



Öffnungszeiten

Di bis Fr 10-13 Uhr und 15-17 Uhr
Sa 10-13 Uhr; So und Mo Ruhetag

Produkte

Eier aus eigener Freilandhaltung, Suppenhühner und Freilandhähnchen, Rindfleisch & Wurstwaren von unseren Rindern, saisonales Obst & Gemüse, verschiedene Milch- & Käseprodukte, Marmeladen, Honig, Senf, Ketchup, Essige, Öle, Säfte, Liköre, Wein, Bauernhofeise, u.v.m.

Besonderes

Unsere Freiland Eier findet ihr auch außerhalb unserer Öffnungszeiten – 24 Stunden 7 Tage die Woche – in unserer „Eierklappe“ vor dem Hofladen.
Individuelle Präsentkörbe – ganz nach euren Wünschen.
Geschenkgutscheine.

Wegbeschreibung

Von der L116/Rennweg am SHD-Gebäude/Kreisel in Richtung Andernach/Kirchberg, dann links in die Robert-Koch-Straße, bis ans Ende durchfahren, wieder links in den Mohlenweg, dann rechts Einfahrt zum Margarethenhof.



Historische Mühle Vogelsang



Historische Mühle Vogelsang

Rhein-Mosel-Straße 63, 56332 Brodenbach
Fon 02605/1437 - Fax 02650/8254
info@muehle-vogelsang.de - www.muehle-vogelsang.de

Öffnungszeiten

Ostern bis Allerheiligen:
Mo bis Fr 17-22 Uhr; Sa 15-22 Uhr; So 12-22 Uhr; Di Ruhetag
Allerheiligen bis Ostern:
Mo bis Mi geschlossen; Do bis Sa 17-22 Uhr; So 12-20 Uhr

Ambiente

Unser Gasthaus ist klein, aber fein! Romantisch, urig – in einer über 450 Jahre alten Mühle, welche unsere Familie seit 9 Generationen ihr Zuhause nennen darf, finden Sie typische Moselweine, regionales Bier, Vogelgezwitscher und feine, handgemachte Landhausküche.

Besonderes

Vom herzhaften Mühlen-Frühstück über den Snack zwischendurch bis hin zum stilvollen Ambiente bei Kerzenschein servieren wir stets frische, saisonal und regional angepasste Speisen. Unsere Besonderheit ist das Einbinden der Kräuter aus unserem Mühlengarten oder die Wildkräuter aus der Grummetswiese.

Wegbeschreibung

Von der A61 kommend, fahren Sie die Ausfahrt Boppard/Buchholz ab. Folgen Sie der Beschilderung nach Brodenbach. Im Ort fahren Sie in Richtung Emmelshausen auf der L206. Nach ca. 400 Metern außerhalb von Brodenbach befindet sich die Historische Mühle Vogelsang mit dem zugehörigem Campingplatz.



Café Sander



Café Sander

Werner Sander
Moselstraße 15, 56332 Niederfell
Fon 02607/83 09
info@cafesander.com - www.cafesander.com

Öffnungszeiten

Täglich 6.30-18.30 Uhr; Mo Ruhetag

Ambiente

Das Café Sander liegt im wunderschönen Weindorf in Niederfell im Moseltal nahe Koblenz. Probieren Sie regionale Spezialitäten wie Flammkuchen und unsere süßen Leckereien auf unserer Terrasse mit Moselblick. Genießen Sie außerdem unser exklusives Frühstücksbuffet und spüren Sie den Charme des alten Fachwerkhouses mit Blick auf die Mosel.

Besonderes

Unsere Konditorei stellt für jeden Anlass leckere Kuchen und Torten her. Wir erfüllen süße Träume bei Hochzeitstorten, Geburtstagskuchen oder Torten zum Jubiläum. Zum Café Sander gehören neben der Konditorei und dem Eiscafé auch eine Pension, eine Ferienwohnung und ein Hausboot.

Wegbeschreibung

Direkt an der Moselstraße (B49) gelegen, in der Nähe befindet sich ein Wanderparkplatz.



Logos, Kennzeichen und ihre Bedeutung



Das Kontrollzeichen „kontrolliert umweltschonend“ wird an landwirtschaftliche Betriebe und deren Erzeugnisse vergeben, die sich über den gesetzlichen Rahmen hinaus verpflichten, besondere Produktionsauflagen einer extensiven Landwirtschaft und Viehhaltung einzuhalten.

Obsthof Spurzem-Kreuter



Das WDL-Zeichen der Wirtschaftsvereinigung deutsches Lammfleisch wird nur an Betriebe vergeben, die ausschließlich Fleisch von Tieren vermarkten, die in Deutschland geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden. Die Lämmer sollten nicht älter als sechs Monate sein und bis zu 22 kg wiegen.

Hof-Meerheck



Bio-Produkte sind dank des EU-Bio-Logos auf einen Blick zu erkennen. Eine Nutzung des Zeichens ist nur erlaubt, wenn bei der Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung und Kennzeichnung die Anforderungen der in der Europäischen Union gültigen Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau eingehalten werden. Ab Juli 2010 müssen in der europäischen Union vorverpackte Bio-Lebensmittel mit dem EU-Bio-Logo verpflichtend gekennzeichnet werden. Unverpackte Bioprodukte, die aus der EU stammen oder importiert werden, können auf freiwilliger Basis mit dem Bio-Logo gekennzeichnet werden.

Ökokiste Gertruden-Hof
Ölmühle Bertgen
Vollkornbäckerei Barth
Pellenzhof GbR
Bio-Terrassen-Weingut Weber



Bioland

Bioland ist der größte der neun deutschen Öko-Anbauverbände. Die praktizierte ökologische Wirtschaftsweise bedeutet für die Umwelt einen geringeren Ausstoß von Treibhausgasen, Ammoniak sowie die Vermeidung von Nitrateinträgen ins Trinkwasser durch synthetische Stickstoffdünger. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide schont Boden, Luft und Wasser. Die flächengebundene Viehhaltung führt zu kurzen Transportwegen. Futtermittel aus der Dritten Welt sowie Gentechnik und Bestrahlung sind verboten. Grundlage ist ein Kreislaufsystem, das durch vielseitige und ausgewogene Fruchtfolgen und hochwertigen Dünger der Nutztiere eine dauerhafte Bodenfruchtbarkeit ermöglicht.

Ökokiste Gertruden-Hof
Pellenzhof GbR



Partnerbetriebe Naturschutz verpflichten sich, den Naturschutz in ihre Arbeit zu integrieren. Dies kann die extensive Bewirtschaftung von artenreichem Grünland, der Erhalt oder die Schaffung von Lebensräumen wie Weinbergsmauern, Obstwiesen oder Blühstreifen am Feldrand sein. Das Erfolgsrezept besteht darin, dass der Dialog zwischen Landwirtschaft und Naturschutz auf Augenhöhe stattfindet. Gemeinsam werden betriebsindividuelle Naturschutzkonzepte entwickelt. Vereinbart wird, was für den einzelnen Betrieb sinnvoll und machbar ist und einen Zugewinn für beide Seiten bringt.

Bio-Terrassen-Weingut Weber



ökokiste

Der Verband Ökokiste e.V. ist ein Zusammenschluss aus deutschlandweit fast 50 ökologischen Erzeugerbetrieben und Direktvermarktern. Die frisch angebauten und zu 100 Prozent ökologischen Lebensmittel werden ganzjährig direkt nach Hause geliefert.

Weitere Informationen unter www.oekokiste.de.

Ökokiste Gertruden-Hof



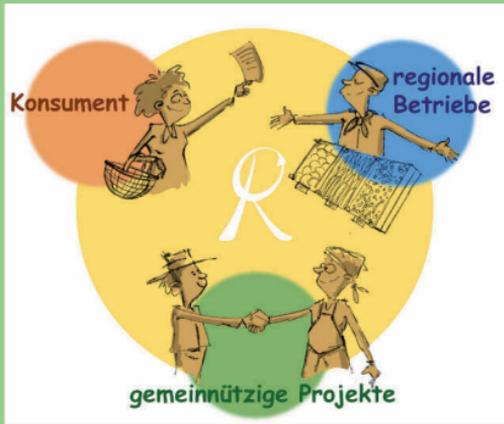
DEUTSCHER
IMKERBUND E.V.

Unter dem Logo des Deutschen Imkerbundes wird seit über 80 Jahren Honig vermarktet, welcher ausschließlich in Deutschland geerntet und – ohne Zusatz von Importware – abgefüllt wird.

Echtem Deutschen Honig darf nichts entzogen und nichts hinzugefügt werden. Strenge Kontrollen sorgen dafür, dass nur besonders schonend behandelter Honig das Gütezeichen „Echter Deutscher Honig“ tragen darf. Seine wertvollen Inhaltsstoffe, seine naturverbundene Gewinnung und sein hervorragender Geschmack garantieren Ihnen Genuss auf höchstem Niveau. Weitere Informationen finden Sie unter: www.deutscherimkerbund.de.

Imkerei Heinen

die RegioMark bewegt was in der Region



- Sie kaufen mit **RegioMark** in den teilnehmenden Betrieben der Region ein.
- Diese bezahlen mit **RegioMark** bei anderen teilnehmenden Betrieben.
- Soziale und kulturelle Initiativen erhalten alljährlich eine Förderung in **RegioMark**.
- So entsteht ein regionaler Wirtschaftskreislauf und das Gemeinwohl wird gefördert.

**Werden Sie aktiv für die Region,
in der Sie leben!**

www.regiovereinkoblenz.de

**Folgende „Heimat schmeckt!“-Betriebe
unterstützen das Regiogeldprojekt:**

Ausgabestellen:
Bio-Terrassen-Weingut Weber

Akzeptanzstellen:
Vollkornbäckerei Barth
Ölmühle Bertgen
Die Guttschänke Schaaß
Bio-Terrassen-Weingut Weber
Mühlenbach-Hofladen



	Ort	Uhrzeit	teilnehmende „Heimat schmeckt!“-Betriebe
Di	Koblenz, Schlossstraße	8-14 Uhr	Hof-Meerheck
	Vallendar, Burgplatz	15.30-18.30 Uhr	Bio-Terrassen-Weingut Weber
	St. Goar	16-19 Uhr	Obst- und Gartenbau Levermann
Mi	Westerburg	9-12 Uhr	Geflügelhof Bartmann
	Ehrenbreitstein	16-19 Uhr	Ölmühle Bertgen (ungerade Wochen), Obst- u. Gartenbau Levermann, Hof-Meerheck, Bio-Terrassen-Weingut Weber
Do	Selters/Westerwald	14.30-18.30 Uhr	Ölmühle Bertgen (gerade Wochen), Bio-Terrassen-Weingut Weber
	Koblenz-Lay, Kirmesplatz	15.30-18.30 Uhr	Ölmühle Bertgen (ungerade Wochen)
Fr	Boppard, Marktplatz	8-12 Uhr	Geflügelhof Bartmann
	Koblenz-Güls	15-18.30 Uhr	Ölmühle Bertgen (gerade Wochen), Obst- und Gartenbau Levermann
	Bendorf/Rhein	15-19 Uhr	Bio-Terrassen-Weingut Weber (gerade Wochen)
Sa	Andernach	8-13 Uhr	Ölmühle Bertgen (gerade Wochen)
	Stromberg/Hunsrück	7-13 Uhr	Geflügelhof Bartmann
	Siegburg	8.30-14 Uhr	Hof-Meerheck

Wochenmärkte

Bitte beachten Sie:

Markttermine und teilnehmende Betriebe können sich im Laufe der Zeit ändern. Bitte entnehmen Sie die aktuellen Angaben unserer Webseite www.heimat-schmeckt.de.



BLESER

HEIZUNG - SANITÄR - SERVICE

QUALITÄT
SCHAFFT
VERTRAUEN

Zuverlässig, transparent,
verbunden mit der Region –
So verstehen wir unser

Hand-Werk.

WILFRIED BLESER · 56637 PLAIDT · TEL. 02632/7 23 02

WWW.WILFRIED-BLESER.DE

Bitte beachten Sie, dass diese Broschüre 2025 gedruckt wurde und wir uns daher Änderungen vorbehalten. Eine Übersicht über alle Mitgliedsbetriebe finden Sie stets aktuell auf unserer Homepage www.heimat-schmeckt.de.



Ihre Notizen



Verantwortungs- bewusstes Handeln nützt uns allen!

Der Weg zur Klimaneutralität ist lang –

doch mit gemeinschaftlichem Engagement wird er ein gutes Stück kürzer. Daher unterstützen wir Unternehmen, Privatpersonen und Kommunen dabei, unsere gemeinsame Zukunft nachhaltiger zu gestalten.

Wir sagen „Danke“ für Ihr Engagement.

**Weil's um mehr
als Geld geht.**

www.kskmayen.de
www.sparkasse-koblenz.de



Kreissparkasse
Mayen



Sparkasse
Koblenz



www.heimat-schmeckt.de