



# Heimat schmeckt! e.v.

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





# lecker MSK - 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@leckermyk.de · www.leckermyk.de





# Integrierte Umweltberatung im Landkreis Mayen-Koblenz



### Die Integrierte Umweltberatung im Landkreis Mayen-Koblenz führt Menschen zusammen!

Gemeinsam wollen wir mehr Umweltschutz verwirklichen, ohne soziale und ökonomische Aspekte aus den Augen zu verlieren.

#### Wir unterstützen und initiieren Projekte in unserer Region:















### Arbeiten auch Sie an einer lebenswerten Zukunft für unsere Region mit!

#### Integrierte Umweltberatung

Kreisverwaltung Mayen-Koblenz, Bahnhofstr. 9, 56068 Koblenz Dr. Rüdiger Kape, Ruediger.Kape@kvmyk.de, Tel. 0261/108-420 Lina Jaeger, Lina.Jaeger@kvmyk.de, Tel. 0261/108-417



# 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.

7. Auflage: 2022



Seite 27 AKZENT Hotel Restaurant Roter Ochse



Der Umwelt zuliebe auf 100 % Recyclingpapier gedruckt!

# Inhalt

# Inhalt

Seite 4	Grußwort	Seite 28	Imkerei Weigand				
Seite 5	Unser Name ist unser Anliegen	Seite 29	Die Gutsschänke Schaaf				
Seite 6	Für den besonderen Anlass	Seite 30	Naturhof Scherhag				
Seite 7	Agrarbetrieb und Ölmühle Willig	Seite 31	Obst- und Blumenhof Müller				
Seite 8	Imkerei K. Ballmann – Honig vom Schultheishof	Seite 32	Obsthof Spurzem-Kreuter				
Seite 9	Klein's Fronhof	Seite 33	Vulkanhof Ziegenkäserei				
Seite 10	Schnapsbrennerei Obsthof Birkenbeil	Seite 34	Geflügelhof Bartmann				
Seite 11	Ökokiste Gertruden-Hof	Seite 35	Bio-Terrassen-Weingut Weber				
Seite 12	Alte Apfelwein-Kelterei Hasdenteufel	Seite 36	Weinhaus Hubertus				
Seite 13	Obst- und Gartenbau Levermann	Seite 37	Mühlenbach-Hofladen				
Seite 14	Weingut Löwensteinhof	Seite 38	Margarethes Hofladen				
Seite 15	Weingut Karl Lunnebach	Seite 39	Historische Mühle Vogelsang				
Seite 16	Mama's PicNic	Seite 40	Café Sander				
Seite 17	Hof-Meerheck	Seite 41	Logos, Kennzeichen und ihre Bedeutung				
Seite 18	Imkerei Heinen	Spite 45	Wochenmärkte				
Seite 19	Restaurant Zur Linde	Jelle 45	Wochenmarkte				
Seite 20	Essigmanufaktur Hoffmann	Grün	Erzeuger und verarbeitende Betriebe				
Seite 21	Vollkornbäckerei Barth		Gastronomiebetriebe				
Seite 22	Mosel Hotel Hähn	Not.	dastronomicacticae				
Seite 23	Pellenzhof GbR	Impressum					
Seite 24	Karte der "Heimat schmeckt!"-Betriebe in der Region Mayen-Koblenz	Realisation	Heimat schmeckt! e.V. Andrea Moskopp, die Glüxschmiede   grafixdesign Detlef Mielke, Alexandra Kiel, Pahnke, weitere Fotos: priv.				
Seite 26	Ölmühle Bertgen	Stallu	2022				





# Liebe Leserinnen und Leser,

"Heimat schmeckt!" steht für gesunde und leckere Produkte von Landwirten, Winzern und Direktvermarktern aus unserer Region.

Es freut mich daher sehr, dass sich immer mehr Betriebe in dem Verein zusammenschließen und sich für ein gemeinsames Ziel einsetzen. Denn unsere Region hat so viele Produkte mit tollem Geschmack und hervorragender Qualität zu bieten: Von Obst und Gemüse über tierische Produkte bis hin zum Wein.



Hinter "Heimat schmeckt!" stehen keine anonymen Großkonzerne. Ganz im Gegenteil: Die Mitglieder sind fest in der Region verwurzelt, wohnen in unserer Nachbarschaft und vertreiben ihre Produkte im Laden "um die Ecke" – kurze Wege und Frische sind das Resultat. Sie führen in überaus verantwortlicher Art und Weise Betriebe, die oft seit Generationen familiengeführt sind. Unsere Erzeuger vor Ort sind zu Recht stolz auf ihre Produkte und ich bin es auch.

Die Broschüre liefert einen hervorragenden Überblick, wo man was in der Region erhält. Lassen Sie sich davon inspirieren, lassen Sie sich auf die heimischen Erzeugnisse ein und machen Sie sich auf den Weg zum nächsten Gastronomiebetrieb, Hofladen oder regionalen Wochenmarkt. Sie werden begeistert sein.

Ihr

Dr. Alexander Saftig 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





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



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).





## Imkerei K. Ballmann -Honig vom Schultheishof



#### Imkerei K. Ballmann - Honig vom Schultheishof

Klaus Ballmann Schultheishof 56751 Polch Mobil 0175/8179118 imkereiballmann@t-online.de



#### Öffnungszeiten

Für Großhändler und Wiederverkäufer nach telefonischer Vereinbarung. Endverbraucher finden mich auf folgenden Wochenmärkten: Di 8-14 Uhr Koblenz, Schloßstraße und Fr 7-13 Uhr Neuwied, Luisenplatz.

Außerdem auf einigen Eventmärkten in der Region.
Bitte entnehmen Sie die aktuellen Markttermine der Webseite
www.heimat-schmeckt.de.

#### Produkte

8-12 Sorten Honig, Blütenpollen, Honigbonbons, Propolisprodukte sowie Honigkosmetik.

#### Besonderes

Einen Großteil meiner Honigsorten produziere ich in der Eifel. Neben diesen regionalen Sorten erzeuge ich als Wanderimker weitere Honigspezialitäten auch in anderen Gebieten Deutschlands.

Von April bis Juli Verkauf von Bienenvölkern und Ablegern.

## 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

#### Öffnungszeiten

Do und Fr 17-21 Uhr; Sa und So 12-14 Uhr, 17-21 Uhr; Mo bis Mi geschlossen.

#### 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. Eurotogues 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.





## Schnapsbrennerei Obsthof Birkenbeil



#### Schnapsbrennerei Obsthof Birkenbeil

Haus der prämierten Edelbrände Frank Nickenig und Bärbel Birkenbeil Holzweg 90 b, 56566 Neuwied Fon 02622/837154



kontakt@obsthof-birkenbeil.de - www.obsthof-birkenbeil.de

#### Öffnungszeiten Hofladen

Mi und Fr 9-18 Uhr; Sa 9-16 Uhr Brennereibesichtigung mit Verkostung nach Absprache

#### Produkte

Klare und fassgereifte Obstbrände, Bier- und Weinbrände, Special-Brände, GIN, Absynth, Liköre und Verteiler nach eigener Rezeptur

#### Wegbeschreibung

Von der B42 die Abfahrt Heimbach-Weis/Engers nehmen, Richtung Heimbach-Weis weiterfahren, an der Tankstelle rechts halten und der Hauptrichtung folgen bis zum Hotel Lindenhof (liegt auf der linken Seite), über die Kreuzung in den Holzweg fahren und von da weiter geradeaus der Beschilderung folgen. Nach ca. 1 km liegt unser Obsthof auf der rechten Seite. Der Hofladen befindet sich im unteren Hof.

## 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

#### Öffnungszeiten

www.gertruden-hof.de



#### Produkte

Biokiste mit Lieferservice und passenden Rezepten, bestehend aus Obst und Gemüse aus kontrolliert ökologischem Anbau, breites Naturkostsortiment, Eier, Molkereiprodukte, Säfte, Honig, Fruchtaufstriche, Nüsse, Brot

#### **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



#### 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 0261/51235 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, Fruchtaufstriche, 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 Winningen Fon 02606/1944 www.loewensteinhof.de info@loewensteinhof.de



#### 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 Winninger 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 Winningen 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 - Fax 02 61/409 07 37
info@weingut-lunnebach.de - www.weingut-Lunnebach.de

#### Öffnungszeiten

jederzeit nach Vereinbarung

#### Produkte

Traubensaft, Weißwein, Rotwein, Roséwein, Winzersekt, Riesling-Secco, diverse Liköre und Feinbrände (z.B. Weinbergspfirsichlikör und Birnenbrand), Lieferung in Koblenz frei Haus, Weinproben, Busverköstigungen, Weinbergsbegehungen und Kellerführungen

#### Besonderes

In unserer Gutsschänke können Feste veranstaltet werden (bis 70 Personen). Pfingstsonntag und -montag Jungweinprobe: nur nach Anmeldung! 2. Wochenende im Juli Wein- und Hoffest (Anmeldung nicht nötig).

#### 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.



## Mama's PicNic



#### Mama's PicNic

Angela Pflüger
Bornberg 5, 56567 Neuwied
Fon 02631/959113
info@mamas-picnic.de - www.mamas-picnic.de

#### Öffnungszeiten

Abholung nach Vereinbarung. Anlieferung je nach Lieferumfang und Entfernung. Versand nach Bestellung über unseren Onlineshop auf der Homepage.

#### Produkte

Eintöpfe, Suppen, Aufstriche, Chutneys, Pestos, Würzmischungen. Alle Produkte von Mama's PicNic werden in der eigenen Manufaktur liebevoll von Hand hergestellt. Die verarbeiteten Zutaten sind bio-vegan und kommen nach Möglichkeit aus regionalem Anbau.

#### Besonderes

Einweck-Workshops (Termine s. Homepage oder individuell nach Absprache), Catering für diverse Anlässe, Präsentkörbe, schöner Seminarraum in der "Alten Landwirtschaftsschule" in Niederbieber zur Vermietung auf Anfrage, Liefer- und Versandservice.

#### Wegbeschreibung

Von Neuwied B42 kommend ins Wiedbachtal Richtung Altwied/Waldbreitbach fahren, von der Augustenthaler Str. in Höhe Schulzentrum/Waldorfschule rechts auf den Bornberg abbiegen, dann 1. Haus auf der rechten Seite.

# 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, Siegburg 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



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.

Heinen

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







#### 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, Kräuteressige, Balsamessige, Chutneys, Relishes, Fruchtaufstriche

#### Besonderes

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

Chutneys, Relishes und Fruchtaufstriche 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, Kurfürstenstr. 62 Rhens, Hochstr. 13 Niederfell, Kehrstr. 22 Emmelshausen, Am Markt 7a Koblenz, Schenkendorfstr. 29 Koblenz, Buchenweg 2 Waldesch, Koblenzer Str. 1 Oberfell, Hauptstr. 38 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.





## Mosel Hotel Hähn





#### Mosel Hotel Hähn

Wolfskaulstr, 100 56072 Kohlenz Fon 0261/947230 info@moselhotel-haehn.de www.moselhotel-haehn.de



#### Öffnungszeiten Restaurant

Mo bis Do 17.30-21 Uhr Fr bis So 11.30-14 Uhr und 17.30-21 Uhr

#### Ambiente/Besonderes

Das Wohlgefühl, willkommen zu sein als Gast, die Wärme und Herzlichkeit schätzen unsere Gäste jedes Mal aufs Neue in unserem Restaurant in Koblenz an der Mosel.

Frische saisonale Produkte handwerklich liebevoll verarbeitet. mit einem Schuss Kreativität garniert. Genießen Sie frisches Wild aus der Region z.B. mit heimischen Wildspezialitäten hergestellt vom Chef Albert Hähn-Schneider, der auch passionierter Jäger ist.

Unsere Heideschnucke aus eigener Zucht, Variationen vom Weinbergspfirsich (Marmelade, Sorbet, Likör) aus eigenem Anbau, sowie die eigene Imkerei.

#### Wegbeschreibung

Von der B9 aus Richtung Rüdesheim kommend vor der neuen Moselbrücke in den Kreisverkehr einordnen, in Richtung Cochem/Trier B49 rausfahren. Entlang der Mosel Staustufe vorbeifahren bis zur Auffahrt der Kurt-Schumacher-Brücke. Über die Brücke fahren in Richtung Koblenz-Güls. In Güls hinter der Eisenbahnbrücke rechts hochfahren. Ca. 1.5 km auf der rechten Seite liegt das Hotel.

## 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 Schlachtterminen



DE-ÖKO-02

#### Besonderes

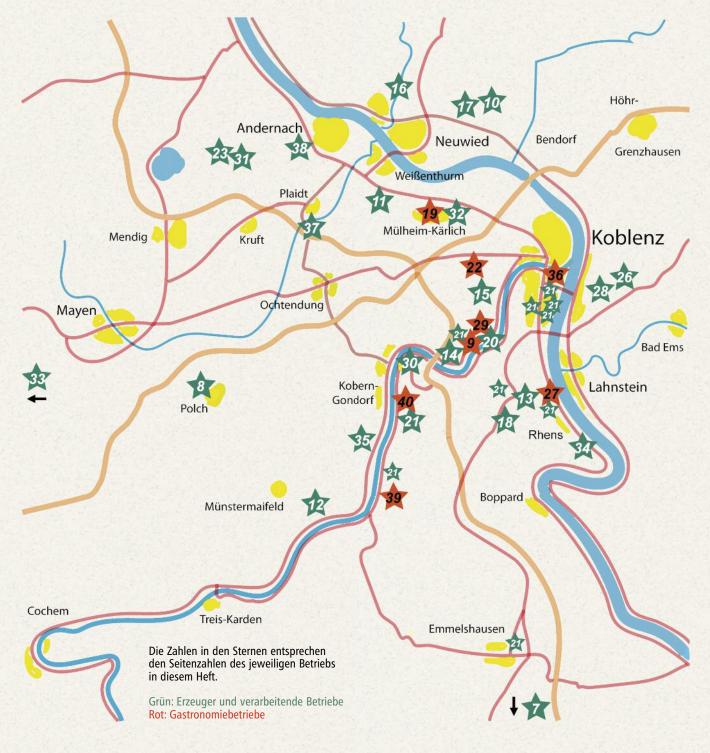
Unser Hof wird seit 1991 nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Wir bieten Hofbesichtigungen im Rahmen von "Lernort Bauernhof" an.

Wir haben den Hofladen vom Manderscheiderhof in Kobern-Gondorf 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 Kreisel in die Andernacher Straße in Richtung Nickenich abbiegen. Ca. 300 m vor Nickenich rechts beim grünen Hinweisschild "Pellenzhof, Am Kieselberg" reinfahren.









## Ölmühle Bertgen





ÖLMÜHLE

#### Ölmühle Bertgen

Achim Bertgen Von-der-Arken-Str. 1, 56076 Koblenz Fon 0261/2918030

Fon 02 61/2 91 80 30
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. Griechisches Olivenöl. 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

Koblenz – Pfaffendorfer Höhe, rechte Rheinseite. Anfahrt über B42: Abfahrt "Asterstein/Pfaffendorfer Höhe". Anfahrt über B49: Abfahrt "Asterstein/Pfaffendorfer Höhe/ Zentrum Innere Führung".

# 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 urigen 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 0261/98862778 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 20 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 Gutsschänke Schaaf





DIE GUTSSCHÄNKE SCHAAF

#### Die Gutsschänke Schaaf

Stefan Pohl Fährstraße 6, 56333 Winningen Fon 02606/597 - Fax 02606/897

Fon 02606/597 - Fax 02606/897 info@gutsschaenke.com - www.gutsschaenke.com

#### 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 Gutsschänke 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.





### Naturhof Scherhag









#### **Naturhof Scherhag**

Dr. Holger Scherhag Hauptstraße 84, 56332 Dieblich Fon 02607/974730 - Fax 02607/97473-10 info@naturhof-scherhag.de - www.naturhof-scherhag.de

#### Öffnungszeiten

Mo bis Di 9-14 Uhr; Mi bis Do 9-18 Uhr; Fr 8.30-18 Uhr; Sa 8.30-13 Uhr. In der Spargelzeit an Sonn- und Feiertagen 10-13 Uhr.

#### Produkte

Spargel, Erdbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Zwetschen, Aprikosen, Mirabellen, Äpfel, Birnen, Roter Weinbergspfirsisch, Kürbisse, Kartoffeln u.v.m.

Edle Brände, Essige und stilvolle Geschenke & Accessoires runden das Angebot ab.

#### Besonderes

Unsere Produkte kommen aus kontrolliert integriertem Anbau. Jährlich veranstalten wir Specials auf unserem Hof. Bitte schauen Sie hierzu auf unserer Internetseite vorbei. Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebookseite Naturhof Scherhag.

#### Weabeschreibung

B49: von Koblenz aus in Richtung Cochem, erste Einfahrt nach Dieblich; A61: Abfahrt Dieblich.

### Obst- und Blumenhof Müller



Müller

#### Obst- und Blumenhof Müller

Obst - u. Blumenhof Regina Müller Plaidter Straße 15 56645 Nickenich Fon 02632/83572 info@obst-und-blumenhof-müller.de www.obst-und-blumenhof-müller.de

#### Öffnungszeiten

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

#### Produkte

Kartoffeln, Gemüse, Obst der Saison, Eier, Nudeln, Honig, Mehl, Käse, Eis, Joghurt, Milch, Wein, Likör und viele weitere Leckereien. Präsentkörbe, Blumen, Pflanzen.

#### Besonderes

Obstbarwagen, Planwagenfahrten, Eventlocation mit hofeigener Küche, Blumenworkshops, Krippenausstellung, Lieferservice

#### Weabeschreibuna

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 06573/9529928
info@vulkanhof.de - www.vulkanhof.de



#### 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 02628/8819 wmbartmann@t-online.de

#### Öffnungszeiten

Mo bis Do 8-9.30 Uhr und 16-18 Uhr; Fr 8-12 Uhr und 14-18 Uhr; Sa 8-12 Uhr; 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



nach Vereinbarung

Markt in Vallendar: Di 15.30-18.30 Uhr

Markt in Koblenz-Ehrenbreitstein: Mi 16-19 Uhr

Markt in Selters/Westerwald: Do 14.30-18.30 Uhr

Markt in Bendorf/Rhein: Fr 15-19 Uhr (gerade Wochen)

Markt in Höhr-Grenzhausen: Fr 15-19 Uhr (ungerade 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.

#### Weabeschreibuna

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.





# Weinhaus Hubertus



Marek Schwiklinski Florinsmarkt 6/Ecke Gemüsegasse 56068 Koblenz Fon 0261/31177 info@weinhaus-hubertus.de - www.weinhaus-hubertus.de

#### Öffnungszeiten

siehe www.weinhaus-hubertus.de

#### **Ambiente**

Am Florinsmarkt in Koblenz, in einem Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert, befindet sich das Weinhaus Hubertus. Als unser Gast erwartet Sie eine Auswahl von frischen Speisen und ausgewählten Weinen in einem behaglichen Ambiente mit Kaminzimmer-Atmosphäre. Wir verfügen über einen separaten Raum für Feierlichkeiten, Veranstaltungen etc. bis zu 20 Personen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

#### Besonderes

Unser Fleisch beziehen wir aus der Eifel aus artgerechter Tierhaltung. Zum Braten benutzen wir Rapsöl von Ölmühlen aus Dreckenach, die schmackhaften Kartoffeln von jungen Bauern aus der Region. Wir haben wechselnde Speisekarten und legen viel Wert auf regionale und saisonale Zutaten. Außerdem stehen auch einige vegetarische und mediterrane Gerichte auf der Speisekarte. Wir bieten Ihnen eine große Auswahl an Weinen aus der Umgebung an und gehören zu den "Haus der besten Schoppen".

#### Wegbeschreibung

Mitten in der Koblenzer Altstadt zwischen Liebfrauenkirche und Florinskirche am Florinsmarkt gelegen.

## Mühlenbach-Hofladen



#### Mühlenbach-Hofladen

Gabi und Uwe Engels
Gottschalksmühlenweg 22, 56637 Plaidt
Fon 02632/945501 - Fax 02632/945506
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 & Jürgen Doetsch GbR 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 (von April bis Oktober bis 18 Uhr); Sa 10-13 Uhr; So und Mo Ruhetag

#### Produkte

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

#### Besonderes

Unsere Freilandeier 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 02607/8309
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 Fachwerkhauses 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 Landbewirtschaftung und Viehhaltung einzuhalten.

Naturhof Scherhag 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







Ökologischer Weinbau ist ein ganzheitliches Anbausystem. Ökowinzer setzen auf einen gut strukturierten Boden, der gesunde und stabile Reben hervorbringt. Schonung von Boden und Wasser sowie vor-

beugende Maßnahmen gegen Schädlinge im Weinberg sind selbstverständlich. Naturfremde, chemisch-synthetische Substanzen zum Pflanzenschutz und zur Düngung werden grundsätzlich nicht verwendet.

Bio-Terrassen-Weingut Weber



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 chemischsynthetische 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



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



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 K. Ballmann – Honig vom Schultheishof 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 Ökokiste Gertruden-Hof

#### Akzeptanzstellen:

Bio-Terrassen-Weingut Weber Mühlenbach-Hofladen Naturhof Scherhag Imkerei Weigand

Ökokiste Gertruden-Hof Weinhaus Hubertus Vollkornbäckerei Barth Die Gutsschänke Schaaf





### Wochenmärkte

#### Bitte beachten Sie:

Weingut Weber

Markttermine und teilnehmen-

96	16	300	10	15	In.		18	1	V. 10		84	16	21	377
	Di			Mi		Do		Fr					Sa	
0rt	Koblenz, Schlossstraße	Vallendar, Burgplatz	St. Goar	Westerburg	Ehrenbreitstein	Selters/Westerwald	Koblenz-Lay, Kirmesplatz	Neuwied, Luisenplatz	Boppard, Marktplatz	Koblenz-Güls	Bendorf/Rhein	Höhr-Grenzhausen	Stromberg/Hunsrück	Siegburg
Uhrzeit	8-14 Uhr	15.30-18.30 Uhr	16-19 Uhr	8-12 Uhr	16-19 Uhr	14.30-18.30 Uhr	15.30-18.30 Uhr	7-14 Uhr	8-12 Uhr	15-18.30 Uhr	15-18 Uhr	15-18 Uhr	8-12 Uhr	8.30-14 Uhr
teilnehmende "Heimat schmeckt!"-Betriebe	Hof-Meerheck, Imkerei K. Ballmann – Honig vom Schultheishof	15.30-18.30 Uhr Bio-Terrassen-Weingut Weber	Obst- und Gartenbau Levermann	Geflügelhof Bartmann	Ölmühle Bertgen (ungerade Wochen), Obst- u. Gartenbau Levermann, Hof-Meerheck, Bio-Terrassen- <sup>1</sup>	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)	Imkerei K. Ballmann – Honig vom Schultheishof	Geflügelhof Bartmann	Ölmühle Bertgen (gerade Wochen), Obst- und Gartenbau Levermann	Bio-Terrassen-Weingut Weber (gerade Wochen)	Bio-Terrassen-Weingut Weber (ungerade Wochen)	Geflügelhof Bartmann	Hof-Meerheck
					ck, Bio-Terrassen-		de Betriebe können sich im Laufe der Zeit ändern. Bitte entnehmen Sie die aktuellen Angaben unserer Webseite www.heimat-schmeckt.de.							







Wenn nicht nur Sie selbst von der Sparkasse profitieren.

Wir geben alles für unsere Kunden. Aber auch für unsere Heimat. Denn wir unterstützen Bildung, Sport und Soziales in unserer Region. Und wissen nicht nur in Finanzfragen worauf es ankommt.







Bitte beachten Sie, dass diese Broschüre 2022 gedruckt wurde und wir uns daher Änderungen vorbehalten. Eine Übersicht über alle Mitgliedsbetriebe finden Sie stets aktuell auf unserer Homepage www.heimat-schmeckt.de.

