

Biohof Bursch: Erleben, schmecken und wohlfühlen

Über 50 Jahre Bio-Tradition und über 70 Produkte aus eigenem Anbau – das bietet Ihnen der Biohof Bursch. Bei Führungen über Hof und Felder erfahren Sie, was biologisch-dynamischer Obst- und Gemüseanbau ist, was wirkliche Nachhaltigkeit bedeutet und was sich hinter einer Bewirtschaftung nach den Regeln des Demeter-Verbands verbirgt. Dabei können Sie sich durch Kostproben frisch vom Feld selbst von der Qualität der Produkte überzeugen.



Erhalten Sie Einblick, wie das Obst und Gemüse seinen Weg vom Feld in die Regale des Hofladens findet – denn der Familienbetrieb in der dritten Generation baut nicht nur an, sondern verarbeitet die eigenen Produkte auch. Dazu bietet der Hofladen auf 600 Quadratmetern ein Biovollsortiment, das keinen Wunsch offen lässt.



Genießen Sie anschließend eine Tasse Kaffee und ein Stück hausgemachten Kuchen im gemütlichen Hof- oder Garten-Café.

Außerdem bietet die Hof-Küche Herzhaftes zu Mittag oder Snacks für zwischendurch an. Natürlich alles 100 Prozent Bio.

Termine: Montag bis Freitag, Uhrzeit nach Vereinbarung, spätestens um 16.30 Uhr

Dauer: 90 Minuten

Personenzahl: mindestens 30

Preis: 5 € pro Person, Verkostung inklusive. Ab 30 Personen jede weitere Person 3 €.

Kleidung: festes Schuhwerk und dem Wetter angemessene Kleidung

Imbiss: nach Voranmeldung

- Tasse Filterkaffee und Stück Kuchen: 5,50 €
- hausgemachte Suppe mit Brot und alkoholfreiem Getränk: 6,90 €
- Suppe, Mittagstisch mit Wurst/Fleisch und alkoholfreiem Getränk: 16,20 €

Alle Speisen und Getränke in 100-prozentiger Bioqualität; die Abrechnung erfolgt nach vorbestellter Teilnehmerzahl.

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: Lt@biohof-bursch.de

Otto Schmitz-Hübsch: Wächst hier, schmeckt mir!

Lernen Sie Deutschlands ältesten und zugleich einen der modernsten Obstbaubetriebe weltweit kennen. Denn Otto Schmitz-Hübsch sorgt einerseits schon seit über 120 Jahren für knackige Äpfel, Birnen und Süßkirschen aus dem Vorgebirge und seine Plantagen prägen das Landschaftsbild. Andererseits arbeitet der Betrieb mit hochmodernen Techniken wie Hagelschutz, Frostschutzberegnung und Reifekühlhäusern, die in Zeiten des Klimawandels immer wichtiger werden.



Die Führung startet im betriebseigenen Obstbaumuseum, wo Sie die Geschichte des Obstanbaus bis zurück ins 19. Jahrhundert eindrucksvoll nachvollziehen können. Anschließend geht es in die Obstplantagen, wo auf rund 35 Hektar mehr als 20 verschiedene Sorten Äpfel, Birnen und Süßkirschen wachsen und Sie die Techniken des Obstanbaus kennenlernen.

Natürlich erhalten Sie auch Einblicke in die modernen Lagerräume, die mit 1.200 Tonnen Lagerkapazität das ganze Jahr über für Vielfalt bei Äpfeln, Birnen und Süßkirschen sorgen. In der Kelterei können Sie schließlich miterleben, wie aus dem Obst erfrischende Säfte hergestellt werden.



Überzeugen Sie sich bei einer kleinen Kostprobe selbst von dem hervorragenden Geschmack, der hohen Qualität und der Vielfalt der Produkte.

Auch der Hofladen ist einen Besuch wert.

Termine: Montag bis Freitag, Uhrzeit nach Vereinbarung, spätestens um 16.30 Uhr

Dauer: 90 Minuten

Personenzahl: maximal 25

Kleidung: festes Schuhwerk und dem Wetter angemessene Kleidung

Preis: 50 € pro Gruppe

Imbiss: Auf Wunsch organisieren wir einen Imbiss oder Kaffee und Kuchen im Apfel-Café.

Buchungsanfragen bitte direkt über die Website, unter:

<https://www.schmitzhuebsch.de/fuehrungen-und-feste/fuehrungen>

Weinhandlung Antwerpen: Neuer Wein in alten Gemäuern

Besichtigen Sie den historischen Marienhof am Herseler Rheinufer, der bereits Mitte des 16. Jahrhunderts als Weingut bestand. Heute beherbergt er die Weinhandlung und Kellerei Jakob Antwerpen. Schon in vierter Generation werden hier erlesene – vorwiegend deutsche – Weine abgefüllt und verkauft.

Bei der Führung erhalten Sie interessante Informationen rund um den Wein sowie seine Produktion und Lagerung. Auch die Abfüllanlage und die Etikettier-Maschine werden Ihnen vorgestellt.



Dazu gibt es Einblicke in die spannende Geschichte des Gutshofes, in dessen Gemäuern sich eine der größten privaten Sammlungen an Ofenplatten und Guss-Öfen Deutschlands befindet.

Auf dem Außengelände können Sie außerdem eine umfangreiche Sammlung an historischen landwirtschaftlichen Geräten betrachten.

Den Abschluss der Führung bildet eine kleine Weinprobe mit Verköstigung von fünf Weinen, begleitet von einem herzhaften Vesperteller.

Auch größere Weinproben, Kaffee und Kuchen oder ein Imbiss sind auf Anfrage möglich.



Termine: Montag bis Samstag, Uhrzeit nach Vereinbarung, spätestens um 18.30 Uhr

Dauer: 90 Minuten

Personenzahl: mindestens 15, maximal 50

Preis: Führung kostenlos

Weinprobe/Imbiss:

- kleine Weinprobe mit fünf Weinen und Vesperteller: 15 €
- größere Weinproben: Preis auf Anfrage
- Kaffee und Kuchen oder Imbiss nach Voranmeldung: Preis auf Anfrage

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: wein@jakobantwerpen.de

GartenBaumschule Hau: Hier wachsen Ideen!

Besuchen Sie die GartenBaumschule Hau – einen Familienbetrieb in dritter Generation, der 1948 gegründet wurde und auf eine langjährige Tradition zurückblickt.

Mit moderner Technik und traditionellen Methoden werden hier auf über 30 Hektar vorwiegend Obstgehölze und Rosen, aber auch ein großes Sortiment an Ziersträuchern, Nadelgehölzen und Gartenbäumen kultiviert.



Bei der Führung hören Sie alles Wissenswerte zu Anzucht und Kultur von Baumschulpflanzen und lernen das umfangreiche Angebot an Pflanzen aus eigener Anzucht kennen, das mit Raritäten aus anderen europäischen Anzuchtgebieten komplettiert wird. Dazu fahren Sie über die Baumschulfelder und besichtigen die Geräte und Maschinen. Natürlich gibt es auch wertvolle Insider-Tipps für den Hobbygärtner.

Zum Abschluss können Sie bei einem Imbiss oder bei Kaffee und Kuchen in der modernen Verkaufshalle offene Fragen klären und sich über das Erlebte austauschen.

Termine: Montag bis Samstag, Uhrzeit nach Vereinbarung, spätestens um 16 Uhr

Dauer: 90 Minuten

Personenzahl: maximal 30

Preis: Führung einschließlich Imbiss kostenlos

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: info@gartenbaumschule-hau.de

Biolandhof Apfelbacher: Gemüsebox und Selbst-Pflücken

Seit 1980 gibt es den Biolandhof Apfelbacher, der auf einer Fläche von 20 Hektar Gemüse und Obst, zum Beispiel Beeren, anbaut.

Die Führung gewährt Ihnen Einblicke in den Biolandbau von heute. Dabei erfahren Sie, wie sich Landbau und Landschaftspflege gut vereinen lassen – also wie der ökologische Landbau die Fruchtbarkeit des Bodens fördert und dadurch gesunde und schmackhafte Lebensmittel hervorbringt.

Die Produkte werden dann im eigenen Hofladen verkauft oder in die „Gemüsebox“ gepackt. Bei diesem ausgeklügelten System werden an jedem Wochentag einige Tausend Gemüseboxen mit saisonalem Obst und Gemüse gepackt und in die Region geliefert. Wie das funktioniert, erleben Sie direkt an den Packstationen.



Der naturnahe Garten rund um den Hof lädt nicht nur zum Selbst-Pflücken, Genießen und Ausruhen ein, sondern lässt auch im Kleinen erkennen, wie biologische Landwirtschaft funktioniert.

Neben altbewährten Gemüse- und Obstsorten wird hier Kurioses kultiviert, Vergessenes belebt und Neues probiert – natürlich alles nach den Bioland-Prinzipien.

Im Anschluss an die Führung können Sie sich bei einem kleinen Imbiss im Garten oder im gemütlichen Hofladen austauschen und noch offene Fragen klären.

Termine: März bis Oktober, Montag bis Samstag; Uhrzeit nach Vereinbarung, spätestens um 16 Uhr

Dauer: 60 Minuten

Personenzahl: maximal 20

Preis: 6 € pro Person inklusive Imbiss oder Kaffee und Kuchen (im Hofladen oder im Garten, je nach Wetterlage)

Kleidung: festes Schuhwerk und dem Wetter angemessene Kleidung

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: hof@bioland-apfelbacher.de

BioBauer Palm: Einblicke in einen modernen Bioanbaubetrieb

Bio aus Leidenschaft und Überzeugung – dafür steht der BioBauer Palm. Auf einer Fläche von rund 40 Hektar baut der Familienbetrieb seit 1988 die unterschiedlichsten Obst- und Gemüsesorten an und arbeitet dabei nach den strengen NATURLAND-Richtlinien.

Bei der Führung lernen Sie die Verfahren des ökologischen Landbaus und die genauen Auflagen kennen, die mit einem organisch-biologischen Landbau einhergehen.



Anschaulich wird es dann im Gewächshaus oder auf dem Feld, wo Ihnen anhand verschiedener Kulturen der biologische Nützlings-Einsatz vorgeführt wird.



Da der Betrieb unter anderem für den EU-patentierten Bornheimer Spargel bekannt ist, besuchen Sie während der Spargelsaison auch die Spargelfelder mit den typischen Dämmen.

Bei einem anschließenden Imbiss im gemütlichen Hofladen kann das Erlebte noch einmal besprochen werden.

Termine: auf Anfrage

Dauer: 60 Minuten

Personenzahl: 25

Kleidung: festes Schuhwerk und dem Wetter angemessene Kleidung

Preis: 5 € pro Person inklusive Imbiss

Imbiss: Spargelsuppe (oder etwas anderes Saisonales) und Getränke

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: leo.palm@t-online.de

Ziegenhof Rösberg: Vom Gras zum Käse

Erkunden Sie den einzigartigen Bioland Ziegenhof Rösberg und erfahren Sie alles Wissenswerte über die Haltung der weißen deutschen Edelziege, die Käseherstellung und das Bioland-Gütesiegel.

Begegnen Sie den Ziegen auf der Weide oder im Stall und lassen Sie sich von den intelligenten Vierbeinern faszinieren. Dazu erhalten Sie Einblicke in alle Schritte der Käseherstellung und lernen, wie aus Ziegenmilch eine Vielzahl von schmackhaften Produkten hergestellt wird.



Zum Abschluss können Sie sich bei einem Imbiss in der liebevoll restaurierten Hofanlage selbst von der hohen Qualität der verschiedenen Spezialitäten überzeugen.

Und wenn Sie sich noch etwas für zuhause mitnehmen möchten, bietet der Hofladen, was das Herz begehrt: ob Frischkäse und Camembert, Joghurt und Molke oder sogar Bonbons – natürlich alles aus eigener Herstellung.

Termine: auf Anfrage

Dauer: 60 Minuten

Personenzahl: mindestens 10 bis maximal 100

Kleidung: festes Schuhwerk und dem Wetter angemessene Kleidung

Preis: 15 € pro Person inklusive Imbiss

Imbiss: Käseprobe mit Baguette, Suppe oder Kuchen, dazu Getränke

Buchungsanfragen richten Sie bitte an: info@ziegenhof-roesberg.de