

Hofladen

Der Hofladen

Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch: von 15:00 - 18:00 Uhr

Donnerstag: von 15:00 - 18:00 Uhr

Freitag: von 09:00 - 18:00 Uhr

Samstag: von 09:00 - 13:00 Uhr

Der Hofladen ist unser "Besucherzentrum". Viermal pro Woche ist Hochbetrieb, vor allem bei schönem Wetter - im Laden, auf dem Hof, in den Ställen, auf dem Spielplatz, am Teich. Da wird das Einkaufen zum beliebten Familienausflug.

Unser kleiner Supermarkt bietet eine große Vielfalt - möglichst aus der Region und als Verbandsware von demeter, Bioland oder Naturland - und vor allem natürlich aus eigener Produktion in demeter-Qualität: Getreide, Kartoffeln, Feingemüse, Obst, Milch und Milchprodukte, Eier. Was wir nicht selber produzieren oder in erster Linie über unseren regionalen Großhandel, den Talhandel beziehen, kaufen wir im Bio-Großhandel.



Um als Hofladen unseren Kunden eine umfangreiche Palette anbieten zu können, haben wir unser Angebot erweitert um so genannte Trockenprodukte wie z.B. Müsli, Nudeln und Getreideprodukte, Tees und Kaffee, Feinkost, Süßwaren, Konserven, Tiefkühlware, Weine, vielerlei Sorten Getränke und auch Kosmetik, Produkte zur Körperpflege (Weleda), Wasch- und Putzmittel: Alles in Bio-Markenqualität bzw. letzteres natürlich umweltschonend!

Unser Brot wird aus unserem eigenen oder dem Getreide der benachbarten Biohöfe im Windrather Tal in der gemeinsamen Bäckerei auf dem Hof Fahrenscheidt von Enrique Rosales gebacken. Auch hier haben Sie eine wunderbare Auswahl an Brotsorten und Brötchenvarianten!

Verbinden Sie das Einkaufen mit Erholung und Vergnügen für Ihre Kinder und machen Sie einen Ausflug zum Schepershof! Schauen Sie sich bei uns um, genießen Sie die schöne Landschaft und die Atmosphäre eines lebendigen und offenen Bauernhofes. Und wenn Sie etwas vermissen, sprechen Sie uns an - wir versuchen, Ihre Wünsche zu erfüllen!

Fleisch und Wurst

Wir bieten alle vier Wochen in unserem Laden eigenes oder von einem Partnerbetrieb (auch demeter) zugekauft Rind- und Schweinefleisch als Frischfleisch an. Dafür nehmen wir gerne vorher Ihre Bestellungen entgegen, damit Sie sicher sein können, die gewünschten Stücke zu bekommen.

Darüber hinaus finden Sie in unserer Ladentheke in der Fleischwoche eine gut sortierte Auswahl an Gulasch, Bratenstücken, Hack, Suppenfleisch und Steaks sowohl vom Rind als auch vom Schwein. - Für die Zeit zwischen den Frischfleisch-Verkäufen halten wir ständig ein Grundsortiment an tiefgekühltem Fleisch bereit.

Geflügel beiten wir als TK -Ware von unserem Großhandel an. Gelegentlich gibt es auch Suppenhühner vom Hof. Alle vier Wochen kann von dem Johannshof (demeter) neben Schwein und Rind auch Lammfleisch bestellt werden. Die jeweiligen Termine werden im Laden bekannt gegeben oder im Internet unter Fleischtermine. Da unsere Tiere und die des Johannshofs alle artgerecht gehalten werden, mit freiem Auslauf, hofeigenem Futter und bester Betreuung, garantiert Ihnen gesundes Fleisch in bester Qualität!

Der Talhandel

Der regionale Talhandel wurde vor 23 Jahren durch die Initiative von Winnifred Winter gegründet auf dem Hof Fahrenscheidt.

Einerseits werden unsere Hofprodukte durch den Talhandel an Bioläden, Altenheime, Kindergärten und Schulen in den umliegenden Großstädten vermarktet. Andererseits beziehen unsere Hofläden im Windrather Tal über den Talhandel regionale Produkte, die wir entweder nicht selber anbauen oder gerade nicht im Angebot haben.

Bei den zugekauften Produkten handelt es sich natürlich ausschließlich um Verbandsware von demeter-, Bioland- oder Naturland-Kollegen.

Die Gemeinschaftsbäckerei

Schon vor langer Zeit haben die Biohöfe im Windrather Tal gemeinsam auf dem Hof "Fahrenscheidt" eine Bäckerei eingerichtet, nachdem in den Anfängen jeder Hof in der hofeigenen Backstube "sein" individuelles Brot gebacken hatte.

Seit ein paar Jahren backt dort Luis Enrique Rosales aus Honduras für uns. Er hat in Deutschland sein Handwerk gelernt und ist Bäckermeister - ein wirklicher Meister in seinem Fach, denn sein Brot ist köstlich!

Wir liefern ihm unser Getreide: Weizen, Dinkel, Roggen und er verarbeitet es zu zahlreichen Brotsorten und phantasievollen Brötchen-Variationen, Kuchen und Kleingebäck, die zu jedem Verkaufstag frisch angeboten werden.

