

## Der Urweilerhof

### Der Ur Laub's Hof

Der kinderfreundliche Urweilerhof ist ein vollbewirtschafteter Milchviehbetrieb der Familie Laub, dessen Familientradition bis 1892 zurückreicht. Seit 2001 bietet der Hof mit 5 Ferienwohnungen Urlaub auf dem Bauernhof: die heutige Landwirtschaft miterleben in der Saat- oder Erntezeit, am Hofgeschehen teilhaben beim Melken, Füttern, frische Milch Trinken ...

Die hellen, freundlichen Ferienwohnungen sind mit 4 Sternen ausgezeichnet und bieten Platz für 2-6 Personen. Die herrliche Alleinlage des „Ur Laub's Hofes“ lädt ein zum Naturerlebnis im Grünen.

Gästeraum mit Sauna, Grillplatz, Brötchenservice, großer Spielplatz mit Pool, Kleinkinderausstattung, Fuhrpark für Groß und Klein und Ponyreiten runden das Angebot für einen angenehmen Aufenthalt ab.



Fam. Christine  
und Klaus Laub  
Urweilerhof  
66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 82378  
Fax 06851 - 869368  
eMail: info@urlaubshof-saarland.de  
Internet: www.urlaubshof-saarland.de



## Johannishof

### Bauernhofkäserei

Der Johannishof ist ein Milchviehbetrieb mit 75 Milchkühen und 85 weiblichen Nachwuchstieren. Die Tiere stehen halbjährlich im Sommer auf der Weide und werden im Winter im Boxen-Laufstall gehalten.

Seit 1995 wird ein Teil der Milch auf dem Hof in einer Käserei zu Joghurt, Frischkäse und verschiedenen Käsesorten (Johannistaler, Erntekäse, Schnittkäse, Rauchkäse) verarbeitet. Eine Besonderheit stellen die regionalen Traditionssorten aus dem St. Wendeler Land („Türkismühler Camembert“) und Kuseler Land („Remigiusland-Käse“) dar.



Johannishof  
Christian und Maritta Gansen  
66640 Namborn-Furschweiler  
Tel. 06857 - 1017  
Fax 06857 - 921272  
eMail: johannistaler@t-online.de  
Internet: www.johannis-hof.de



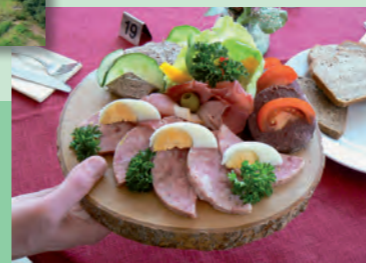
## Wendelinushof

### Ihr Erlebnisbauernhof mit Herz, Tradition und Zukunft

Der Wendelinushof ist ein ehemaliges landwirtschaftliches Hofgut der Steyler Missionare und in heutigem Besitz der WZB gGmbH (Werkstattzentrum für behinderte Menschen der Lebenshilfe gGmbH) mit einem hofeigenen Schlachtbetrieb.

Im Mittelpunkt der Werkstatt im „grünen Bereich“ stehen Arbeiten in der Produktion, Verarbeitung und Vermarktung von gesunden und hochwertigen Lebensmitteln in „kleinen Kreisläufen“. Rinder, Schweine, Hähnchen, Puten und Gänse gelangen auf kurzem Weg zur hofeigenen Schlacht- und Verarbeitungsstätte. Ausgewählte Rassen, konventionelle, artgerechte Haltung und Einsatz von selbst erzeugtem Qualitätsfutter sind Garant für eine hochwertige Fleisch- und Wurstproduktion. Die Gärtnerei bietet eine große Auswahl an Pflanzen, Kräutern sowie erntefrischem Obst und Gemüse, welches auch im Hofladen vermarktet wird. Das reichhaltige Angebot wird durch den Zukauf von Lebensmitteln bei Partnerbetrieben des Lokalwarenmarktes St. Wendeler Land und Bioprodukten zusätzlich ergänzt. Die Hofküche bietet ein abwechslungsreiches Frühstücksbuffet, wechselnde Tagesgerichte und eine Speisekarte mit einer Vielfalt an regionalen Gerichten, leckerer Hausmannskost und

Feinschmeckergerichten an. Veranstaltungen, Freizeitangebote wie Rad- und Wanderwege, die nahe liegende Mariengrotte, sowie die Straße des Friedens vor Ort sorgen für einen abwechslungsreichen Besuch.



WZB gGmbH  
Wendelinushof  
66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 93987 0  
Fax 06851 - 93987 29  
E-Mail: wendelinushof@wzb.de  
Internet: www.wendelinushof.de



## Martinshof

### Der Biolandhof

Gegründet 1984, arbeitet der Martinshof seit 1986 als anerkannter Bioland-Betrieb. Begonnen als klassischer Mischbetrieb, haben sich die Familien Gerhard Kempf und Dr. Dietrich Philipczyk auf die Milchziegenhaltung spezialisiert.

**Die Landwirtschaft:** Bearbeitet werden 125 ha Acker- und Grünflächen. 200 Milchziegen und eine 15köpfige Mutter-Kuh-Herde werden in mehreren Laufställen mit Weidegang gehalten.

**Die Verarbeitung:** In der hofeigenen Bioland-Metzgerei werden Lamm-, Rind-, Schweine- und Kalbfleisch von ca. 20 regionalen Bioland-Kollegen verarbeitet. Von frischen Würstchen, über Räucherwaren bis hin zu luftgetrockneten Spezialitäten umfasst das Sortiment über 80 Wurst- und Schinkensorten. Frische Ziegenmilch, Ziegenjoghurtvariationen, Ziegenquark und Ziegenfrischkäse werden in der hofeigenen Bioland-Ziegenmolkerei verarbeitet.

**Die Vermarktung:** Insgesamt arbeiten ca. 80 Personen auf dem Martinshof. Sie sorgen, neben der Produktion und Veredelung der Hofprodukte seit 1988 für den Vertrieb über den eigenen Lieferservice „Biobus“. Dieser beliefert wöchentlich 1200 Kunden im Saarland, Pfalz, Frankreich und Luxemburg. 1998 wurde in der Karstadt-Passage in Saarbrücken der Martinshof-Stadtladen gegründet, der mittlerweile auf 350 qm erweitert wurde.



Martinshof GmbH  
In der Brombach 6  
66606 St. Wendel-Osterbrücken  
Tel. 06856 - 9006 0  
Fax 06856 - 9006 20  
eMail: info@martinshof.de  
Internet: www.martinshof.de



# Die St. Wendeler Höfe Bauernhöfe im Wandel



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes (ELER): Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete. Dieses Projekt wird im Rahmen des LEADER-Programms der Region St. Wendeler Land gefördert.



# Die St. Wendeler Höfe

## Bauernhöfe im Wandel

Die Landwirtschaft hat in den letzten 50 Jahren einen dramatischen Wandel erfahren. Seit den 50er Jahren des vergangenen Jahrhunderts ist die Zahl der Bauernhöfe drastisch zurückgegangen. Und die noch vorhandenen Höfe haben sich entsprechend ihrer Anpassung an die Erfordernisse des Marktes deutlich gewandelt. Während sich ein Teil auf Milchwirtschaft spezialisiert hat, haben sich andere auf Dienstleistungen und lokale Produkte für den regionalen Markt konzentriert. In den letzten Jahren haben sich im Umfeld der Stadt St. Wendel 7 Höfe mit attraktiven Waren- und Dienstleistungsangeboten entwickelt.

Die KulturLandschaftsinitiative St. Wendeler Land e.V. (KuLanl) und die Stadt St. Wendel wollen mit dieser Information auf dieses interessante Angebot aufmerksam machen und die Bevölkerung ermuntern, diese Waren- und Dienstleistungsangebote zu nutzen. Denn mit dem Kauf regionaler Produkte oder Nutzung der Dienstleistungsangebote kann jeder zur Sicherung dieser wertvollen Strukturen beitragen. Viele beklagen sich heute über eine industrialisierte Landwirtschaft und über weltweite Transportwege bei Lebensmitteln. Hier hat jeder die Chance, das regionale, kleinräumige Ergänzungsangebot zu stärken.

## Der Keimbacher Hof

### Vielfältiges Angebot

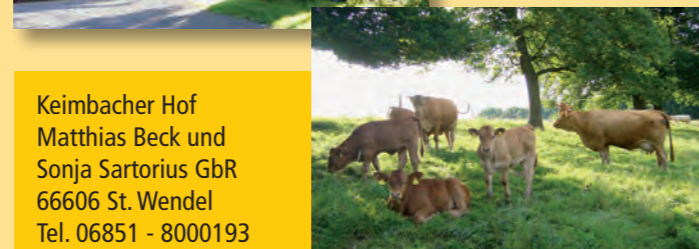
Der Keimbacher Hof liegt am Stadtrand nahe am Marienkrankenhaus. Auf den hofeigenen Weiden grast im Sommer die Mutterkuhherde der Rasse Glanvieh und auf dem Hof werden Mastschweine gehalten. Dazu kommen eine kleine Herde von Burenziegen, Kaninchen und Hühner. Sonja Sartorius und Matthias Beck betreiben die Tierhaltung mit besonderer Sorgfalt: Liebe zum Tier, gutes Futter, Sauberkeit, Offenheit und Ehrlichkeit sind die bestimmenden Motive. **Besonders willkommen auf dem Keimbacher Hof sind Familien mit Kindern.**

#### Produkte:

Gutes, geschmackvolles Fleisch von Weiderindern aus der Mutterkuhherde und von den Schweinen aus dem artgerechten Stall, dazu leckere gehaltvolle Wurstsorten, die von handwerklichen Metzgern aus der Region hergestellt werden.

#### Hofladen:

Die Fleisch- und Wurstprodukte, Eier und weitere leckere lokale Lebensmittel von anderen Partnerbetrieben erhalten Sie auf Vorbestellung und jeden Samstag direkt vom Keimbacher Hof (gut ausgeschildert ab dem Marienkrankenhaus) von 9 bis 16 Uhr.



Keimbacher Hof  
Matthias Beck und  
Sonja Sartorius GbR  
66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 8000193  
Fax 06851 - 8000194  
eMail: keimbacherhof@yahoo.de



## Harschberger Hof

### Von Rapsöl und Schweinen

Seit 1975 bewirtschaftet die Familie Benz den im 18. Jahrhundert gegründeten Harschberger Hof vor den Toren von St. Wendel. Auf 120 ha wird Getreide und Raps angebaut: das Getreide liefert die Grundlage für das hofeigene Futter, während der Raps in der Ölmühle der St. Wendeler Ölsaaten GmbH verarbeitet wird, deren Geschäftsstelle sich auch auf dem Hofgut befindet.

**Im Mittelpunkt:** der transparente „kleine Schweine-Kreislauf“. Die auf dem Hof geborenen Ferkel können in tierfreundlichen Außenklimaställen mit viel Licht und Luft auf Stroh heranwachsen. Nach einem kurzen Transport zur Schlachtstätte verarbeitet Axel Hoffmann die Schweine in der Schaumetzgerei auf dem Hofgut traditionell handwerklich zu schmackhaften Wurst- und Schinkenspezialitäten.

Im Hofladen finden Sie dienstags bis freitags von 8 bis 19 Uhr und samstags von 8 bis 17 Uhr (winters nur bis 14 Uhr) neben den Fleisch- und Wurstwaren ein breites Angebot von Milch, Joghurt, Käse, Eier, Nudeln, Kartoffeln, Obst und Gemüse aus dem St. Wendeler Land oder angrenzenden Regionen. Im kleinen Hofcafe lässt sich bei einer Wurstplatte oder hausgemachtem Kuchen und Kaffee eine gemütliche Pause einlegen.



Harschberger Hof  
Ulrike Benz und  
Axel Hoffmann  
66606 St. Wendel  
Tel./Fax 06851 - 9377845  
eMail: harschbergerhof@web.de



## Der Hütherhof

### Alles dreht sich um Pferd und Reiterei

Der Hütherhof präsentiert sich als Erlebnishof und bietet ein zu Hause für Pferde, Ziegen, Hunde, Katzen, Hasen, Meerschweinchen, Gänse, u.a.

Er beherbergt einen Reitverein mit angeschlossener Reitschule und bietet Reitunterricht für Kinder (NEU: geführte Reitstunden für Kinder ab 4 Jahren) und Erwachsene, sowie Reiterferien an. Außerdem kann man den Hütherhof mit einer Gruppe besuchen, Kindergeburtstage feiern oder ein Pony für eine Stunde Ponyreiten mieten.

Im Hofladen befindet sich ein Reitsportfachgeschäft mit ca. 100 m<sup>2</sup> Verkaufsfläche. Hier finden Sie alles für Pferd und Reiter, sowie Weidezaunzubehör, Futtermittel und Einstreu. Außerdem: Ein breites Sortiment an Bastel-/Filzwohle und Lammfelle. Und nicht zu vergessen: Den schmackhaften, selbstgemachten Hütherhof-Fruchtaufstrich.

Der Hofladen ist montags bis freitags von 9 bis 19 Uhr und samstags von 9 bis 17 Uhr geöffnet.



Hütherhof  
Karin Theobald  
und Jürgen Jacob  
66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 806201  
Fax 06851 - 806324  
eMail: j.jacob@t-online.de  
Internet: www.huetherhof.de



## Die Sankt Wendeler Höfe

### Harschberger Hof

Ulrike Benz und Axel Hoffmann, 66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 9377845, Fax 06851 - 9377845  
eMail: harschbergerhof@web.de  
Hofladen: Di. bis Fr. 8 bis 19 Uhr  
(Mai-Aug.) Sa. 8 bis 17 Uhr, (Sept.-Apr.) Sa. 8 bis 14 Uhr

### Hütherhof

Karin Theobald und Jürgen Jacob, 66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 806201, Fax 06851 - 806324  
eMail: j.jacob@t-online.de  
Internet: www.huetherhof.de  
Hofladen: Mo. bis Fr. 9 bis 19 Uhr, Sa. 9 bis 17 Uhr

### Johannishof

Christian und Maritta Gansen  
66640 Namborn-Furschweiler  
Tel. 06857 - 1017, Fax 06857 - 921272  
eMail: johannistaler@t-online.de  
Internet: www.johannis-hof.de

### Keimbacher Hof

Matthias Beck und Sonja Sartorius GbR  
66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 8000193, Fax 06851 - 8000194  
Email: keimbacherhof@yahoo.de  
Hofladen: Sa. 9 bis 16 Uhr

### Martinshof GmbH

In der Brombach 6  
66606 St. Wendel-Osterbrücken  
Tel. 06856 - 90060, Fax 06856 - 900620  
eMail: info@martinshof.de  
Internet: www.martinshof.de

### Urweilerhof

Fam. Christine und Klaus Laub, 66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 82378, Fax 06851 - 869368  
eMail: info@urlaubshof-saarland.de  
Internet: www.urlaubshof-saarland.de

### Wendelinushof WZB GmbH

66606 St. Wendel  
Tel. 06851 - 939870, Fax 06851 - 9398729  
eMail: wendelinushof@wzb.de  
Internet: www.wendelinushof.de  
Hofladen: Mo. bis Fr. 9 - 18 Uhr, Sa. 8 - 13 Uhr

