

Hofläden & Manufakturen

# EIFEL

HEIMAT

*erleben  
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Hofläden & Manufakturen



# EIFEL

Ingrid Retterath

HEIMAT



*erleben  
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

## Impressum

### Bildnachweis

Umschlag: Alicja Neumiler – stock.adobe (vorne); Lachsräucherei Von SER GmbH (hinten oben); Ingrid Retterath (hinten Mitte u. unten).

Innenteil: Ingrid Retterath: S. 8, 9, 15, 17, 24, 28–32, 34, 53–63, 73, 87, 90–92, 94–96, 106–108; Tanja Kessler: S. 10–12; Der grüne Schirm: S. 13, 14; Historische Wassermühle Birgel, Mariette Spohr GmbH: S. 16; Dauner Kaffeerösterei: S. 19–21; Tina Krüll: S. 22, 23; Berschvolk: S. 26, 27; Christiane Soiron: S. 33; Vulkanhof: S. 35, 36; Engelshof: S. 38, 39; Michael Brich: S. 40; Boris Kimmlingen: S. 42; Annas Eifelgarten: S. 44, 45; Christine Serocka: S. 46, 47 o. l., o./u. r.; Rainer Serocka: S. 47 u. l.; Gero Gröner: S. 48, 49; Stefanie Metzen: S. 50; Peter-Josef Schütz: S. 51, 52; Philipp Landvogt: S. 64; Andrea Brück: S. 65; Bauer GmbH & Co. KG: S. 66.68; Rendel Freude: S. 69, 70 u.; Sylvia Maria Brielmaier: S. 70 o.; Eife-Felle: S. 71, 72; Susanne Aschentrup: S. 74, 75; Historische Senfmühle Monschau Breumo GmbH & Co. KG: S. 76, 77; Udo Pick: S. 79, 80; Lachsräucherei Von SER GmbH: S. 83, 83 l.; Sascha Perrone: S. 83 r.; Marjan Hoebeke-Pfaff: S. 84–86; Geflügelhof Lausberg: S. 88; Anita Scheuver: S. 88; Familie Adams: S. 93; Evi Windisch: S. 97–99; Freepik: S. 100, 101, 104; Ellen Kelter-Steinheuer: S. 102, 103; Nadja Garbe: S. 104; Ulli Müller: S. 109, 111 l.; Cerstin Jütte: S. 110; Michaela Hares: S. 111 r.; Tobias Billich: S. 112, 113.

### Danke

... sage ich an dieser Stelle allen, die mich beim Erstellen dieses Buches unterstützt haben.

### Bitte

... schreiben Sie mir, wenn Ihnen Fehler, Änderungen und Lücken auffallen. Ich werde Ihre Hinweise bei der Vorbereitung der zweiten Auflage berücksichtigen. Und natürlich können Sie auch einfach schreiben, wo es Ihnen besonders gut gefallen und geschmeckt hat: [eifel@retterath.net](mailto:eifel@retterath.net)

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks  
und der fotomechanischen Wiedergabe.

Umschlaggestaltung und Layout: r2 l Ravenstein, Verden

Satz: Christiane Zay, Passau

Druck und Bindung: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon (0 56 03) 9 30 50

[www.wartberg-verlag.de](http://www.wartberg-verlag.de)

ISBN: 978-3-8313-3702-6

# INHALT

Willkommen in der Eifel .....	7
Blankenheim: Forstwalder Hof .....	8
Büllingen (B): Stutenmilch Hof Kessler .....	10
Büllingen (B): Der grüne Schirm .....	13

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	15
<i>Altrich: Biofarm van Wesemael</i> .....	15
<i>Amel (B): Gaby's Nudelküche</i> .....	15
<i>Bad Münstereifel: Kolvenbacher Ziegenhof</i> .....	15
<i>Bad Münstereifel: Markt K9</i> .....	15
<i>Birgel: Historische Wassermühle</i> .....	16
<i>Birgel: Milchtankstelle Bielenhof</i> .....	16
<i>Bitburg: Bitburger Bauernmarkthalle</i> .....	16
<i>Bitburg: Prinz Café</i> .....	17
<i>Blankenheim: Blanq Bier</i> .....	17
<i>Blankenheim: Hofladen am Hotel Breuer</i> .....	18
<i>Blankenheim: Imkerei Eifel-Gold</i> .....	18
<i>Boos: Ökohof Halfmann</i> .....	18
<i>Büllingen (B): Eifel Büffel</i> .....	18
Daun: Dauner Kaffeerösterei .....	19
Dreis-Brück: Eifeler Hundekekse .....	22

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	24
<i>Dahlem: Kraut und Korn</i> .....	24
<i>Daun: Pru Yarns</i> .....	24
<i>Densborn: Kylltalphonig</i> .....	25
<i>Dernau: Imkerei Marner</i> .....	25
<i>Dreis-Brück: Wachtelhof</i> .....	25
<i>Duppach: Vulkan Angus Hof</i> .....	25
Esch: Berschvolk .....	26
Eschfeld: Obstweinkellerei am Wässerchen .....	28
Euskirchen: hof zickzack .....	31

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	33
<i>Ellscheid: Geflügelhof Janshen</i> .....	33
<i>Eupen (B): Kaffeerösterei Soiron</i> .....	33
<i>Euscheid: Gompelmanns Biohof</i> .....	33

<i>Euskirchen: Pützhof – Der Hofladen</i> .....	34
<i>Fließem: Schäferei Tölkes</i> .....	34
Gillensfeld: Vulkanhof .....	35
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	37
<i>Geichlingen: Hofgut Sachsen-Wagner</i> .....	37
<i>Gerolstein: Milchhof Reginenhof</i> .....	37
<i>Giesdorf: Milchbetrieb Hockertz</i> .....	37
<i>Großlittgen: Klosterladen Himmerod</i> .....	37
Hetzlerath: Engelshof .....	38
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	40
<i>Hauset (B): +32 Coffee Made in Belgium</i> .....	40
<i>Hausen: Deko-Scheune und Hofladen Hausen</i> .....	40
<i>Hillesheim: Blum No. 1</i> .....	41
<i>Holsthum: Hofladen Hopfenhof Dick</i> .....	41
<i>Hommerdingen: Hommerdinger Käse-Manufaktur</i> .....	41
<i>Hoscheid (L): Kaes-Haff</i> .....	42
<i>Hürtgenwald: Geyer Bienchen</i> .....	42
<i>Jünkerath: Hofkäserei Bauer</i> .....	43
<i>Kall: Taubentaler Hof</i> .....	43
<i>Kall: Töpferei Moses</i> .....	43
Kelberg: Annas Eifelgarten .....	44
Kelberg: Töpferei Serocka .....	46
Kerpen: Gröner Hof .....	48
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	50
<i>Kerpen: Kerpener Eierbüdchen</i> .....	50
Lantershofen: Eifel-Destillerie P.J. Schütz .....	51
Manderscheid: Manufaktur Moll .....	53
Maria Laach: Klostergut Maria Laach .....	56
Maria Laach: Klosterladen .....	58
Mayen: MAYen KAFFEE Rösterei & Kontor .....	61
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	64
<i>Malbergweich: Römer-Honig</i> .....	64
<i>Mayen: Bauernladen Gutes vom Land(vogt)</i> .....	64

<i>Mayen: Geflügelhof Jünger</i> .....	64
<i>Mayen: Seifenlieblich</i> .....	65
Mechernich: Bauershof .....	66
Mechernich: die kompotterie .....	69
Mechernich: Projekt Eifel-Felle .....	71
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	73
<i>Mechernich: Bauernhof Schmitz</i> .....	73
<i>Mechernich: Bio Frings</i> .....	73
<i>Mechernich: Krewelshof Eifel</i> .....	73
<i>Mendig: Imkerei Doll</i> .....	73
Monschau: Bieneis .....	74
Monschau: Historische Senfmühle .....	76
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	78
<i>Monreal: Töpferei Alte Schule</i> .....	78
<i>Monschau: Chickeria</i> .....	78
<i>Monschau: Wilhelm Maassen Caffee-Rösterei</i> .....	78
<i>Münstermaifeld: Die kleine Töpferei</i> .....	78
Mürtenbach: Landhaus Eichelseifen .....	79
Müsch: Lachsräucherei von SER .....	81
Nettersheim: Atelier Marie-Lucienne .....	84
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	87
<i>Neroth: Imkermeisterei Thomas Körsten</i> .....	87
<i>Nettersheim: Freistaat Eifel</i> .....	87
<i>Nettersheim: Naturerlebnishof Kartsteinhöhe</i> .....	87
<i>Nettersheim: Pastanita</i> .....	88
<i>Niederstedem: Geflügelhof Lausberg</i> .....	88
<i>Oberbettingen: Meyerhof</i> .....	89
<i>Ormont: Hühnerhof Schneifel</i> .....	89
Plein: Pleiner Biermanufaktur .....	90
<b>Weitere Hofläden &amp; Manufakturen</b> .....	93
<i>Polch: Hofladen Familie Adams</i> .....	93
<i>Polch: LandGut Loch</i> .....	93
<i>Polcherholz: Rosen- und Beerengarten</i> .....	93

Prüm: Skulpturenpark .....	94
Reuth: Imkerei Windisch .....	97

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	100
<i>Reuth: Weidehof Johanns</i> .....	100
<i>Rosport-Mompach (L): Fromburger Hof</i> .....	100
<i>Sarmersbach: BioHofLaden Ulmenhof</i> .....	100
<i>Sarmersbach: Imkerei und Kerzenmanufaktur Stephan Becker</i> .....	101
<i>Schleiden: Gemünder Brauerei</i> .....	101
<i>Simmerath: Hofladen Henn</i> .....	101
Sinzig: Wollkämmerei Ahrtal .....	102

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	104
<i>Spessart: Imkerei Garbe</i> .....	104
<i>St. Vith (B): Brauerei Villa Nova</i> .....	104
<i>Thür: Brohl's Hofladen</i> .....	105
<i>Uersfeld: Eifel-Metzgerei Karst</i> .....	105
<i>Ulmen: NeVus Hoflädchen</i> .....	105
<i>Utzerath: Landgut Pfauenhof</i> .....	105
Wiesbaum: Mitgebracht .....	106
Wittlich: Scheuerhof Permakultur.....	109
Wittlich: Imkerei im Liesertal .....	112

Weitere Hofläden & Manufakturen .....	114
<i>Wascheid: Hof Steinrausch</i> .....	114
<i>Weidenbach: Hofladen Hof Wiesental</i> .....	114
<i>Weinsheim: Hof Hubertusblick</i> .....	114
<i>Wiersdorf: Hannenhof</i> .....	114
<i>Wittlich: Demeterhof Breit</i> .....	115
<i>Wittlich: Vielfaltsgärtnerei Feldfreude</i> .....	115
<i>Wolsfeld: Eifelbrennerei Zender</i> .....	115
Register .....	116
Übersichtskarte .....	126

# WILLKOMMEN IN DER EIFEL

Liebe Leserinnen und Leser,

wir starten zu einer Entdeckungsreise durch die versteckten Schätze der Eifel! Inmitten sanfter Hügel, dichter Wäldern und idyllischer Dörfer warten einzigartige Hofläden und Manufakturen darauf, von Ihnen entdeckt zu werden.

Hier entsteht Qualität noch in Handarbeit und mit Liebe zum Detail. Die Produkte erzählen Geschichten – von jahrhundertealten Traditionen, von leidenschaftlichen Produzenten und von der Verbundenheit zur Region.

Dieses Buch lädt Sie ein, die Menschen hinter den Betrieben kennenzulernen und sich von ihrer Begeisterung anstecken zu lassen. Egal ob frisch gebackenes Brot, handgemachte Käsevariationen oder feines Kunsthandwerk – jeder Besuch wird zu einem besonderen Erlebnis. Lassen Sie sich inspirieren, nehmen Sie sich Zeit und entdecken Sie die Eifel von ihrer köstlichsten Seite!

Selbst im Supermarkt können Sie geprüfte Qualität aus der Eifel finden. Achten Sie beim Einkauf auf das Zeichen der Regionalmarke Eifel, ein gelbes „e“ auf vierfarbigem Untergrund, mit dem viele regionale Produkte aus der Eifel gekennzeichnet sind. Tauchen Sie ein in eine Welt voller Aromen, Kreativität und Regionalität.

Viel Spaß auf Ihrer kulinarischen Reise durch die Eifel und viel Freude beim Entdecken!

*Ingrid Retterath*



# BLANKENHEIM: FORSTWALDER HOF

## Gutes aus der Eifel

Wer am Autobahnende die A1 verlässt und der Bundesstraße Richtung Prüm folgt, kommt als Erstes am Forstwalder Hof vorbei. Viele Jahre hatten Helena und Friedel Sterz die Metzgerei verpachtet. Sie waren zufrieden mit dem

Imbiss und der Vermietung ihres Eventraums. Doch als vor einigen Jahren der Metzger den Pachtvertrag aus Altersgründen kündigte und kein Nachfolger in Sicht war, traf Friedel eine schnelle Entscheidung und begann mit 63 Jahren



# FORSTWALDER HOF

Am Genfbach 1

53945 Blankenheim

[www.forstwalderhofblankenheim.de](http://www.forstwalderhofblankenheim.de)



die Metzgerausbildung. Der gelernte Bauingenieur konnte sich seinen Imbiss nicht ohne das Fleisch aus der hauseigenen Metzgerei vorstellen.

Seither zaubert er köstliche Fleisch- und Wurstwaren. In der Jagdsaison ist die Forstwalder Metzgerei bekannt für die frischen Wildspezialitäten. Immer mehr Menschen gefällt die Vorstellung, dass die Tiere artgerecht und frei leben dürfen. Reh, Hirsch und Wildschwein werden als Braten, Schinken, Salami, Pfefferbeißer und Pastete angeboten.

Ganzjährig beliebt sind Sterz' haltbare Wurstspezialitäten und Schmalzvariationen im Weck-Glas. Nirgendwo sonst gibt es ein Corned Beef, das ohne erkennbares Fett einen solch delikaten Geschmack entfaltet.

Im Hofladen sind neben den Fleisch- und Wurstwaren auch andere Leckereien zu finden: Eier, Nudeln, Honig, Saft, Wein, Schnaps, eingeweckte Eintöpfe, Gelees, Konfitüren und andere Eifeler Delikatessen stehen in den Regalen. Sehr zu empfehlen: das Bier aus der Blang Brauerei (S. 17).

## *Tipp*

Nur wenige Autominuten hinter dem Forstwalder Hof liegt Blankenheim mit seiner gut erhaltenen Burg, dem Tiergartentunnel, dem Eifelmuseum Blankenheim und der römischen Villa Rustika. Mitten im Ort entspringt die Ahrquelle, sie mündet nach 85 Kilometern bei Remagen in den Rhein.

# BÜLLINGEN (B): STUTENMILCH HOF KESSLER

## WEISSES GOLD AUS DEM HOHEN VENN



Ihr erstes Pferd hatte Tanja Kessler als Zweijährige, seitdem kommt sie von den faszinierenden Tieren nicht mehr los. Im Jahr 2007 erfüllte sich ihr Traum von einem eigenen Pferdehof. Doch sie hatte weder eine Pferdedepension noch Reiterferien im Sinn. Ihr ging und geht es um die Milch der Stuten, sie spricht dabei stets von ihrem „weißen Gold“.

Den meisten Menschen sind die besonderen Eigenschaften von Stutenmilch unbekannt. Tanja erklärt daher allen Besuchern voller Begeisterung, warum sie davon so überzeugt ist: Stutenmilch mit ihren wertvollen Inhaltsstoffen hilft bei zahlreichen Erkrankungen. Sie entfaltet ihre Heilkraft bei vielen Menschen, die unter schlechter Verdauung, Magenproblemen und Hauterkrankungen leiden. Die leichte, süße Milch hilft sogar

Kleinkindern und Säuglingen, denn sie darf als Säuglingsnahrung ab dem ersten Lebenstag gegeben werden. Obwohl sie selbst Laktose enthält, kann eine Kur mit Stutenmilch den Betroffenen eine Linderung bei Laktose-Unverträglichkeit verschaffen. Sogar als Unterstützung bei einer Chemotherapie kann sie helfen.

Auf dem Hof Kessler wird die Stutenmilch in 250-ml-Beuteln verkauft. Das ist eine gute Menge, die an einem Tag verbraucht werden kann, denn die Milch ist weder pasteurisiert noch ultrahocherhitzt, sondern völlig naturbelassen. Zudem verarbeitet Tanja die Milch durch Gefriertrocknung zu Pulver und produziert daraus Kapseln.

Auch äußerlich setzt Tanja ihre Stutenmilch ein. Unter dem Label Unicornis

# STUTENMILCH HOF KESSLER

Honsfeld 592-596  
4760 Büllingen-Honsfeld/Belgien  
[www.stutenmilch.be](http://www.stutenmilch.be)

bietet sie ein breites Sortiment an Pflegeprodukten an: Shampoo, Seife, Duschgel, Badeöl, Cremeschaumbad, Reinigungsmilch, Kräutertonic, Tages-, Nacht-, Akne-, Karotten-, Jojobaöl- und Anti-Aging-Creme, eine Pflegecreme mit Q10, Augenkonturenbalsam, Aloe Vera Maske, Lippenbalsam, Peeling, After-Shave-Balsam und Körperlotion sind darunter. Hinzu kommt ein Kräutergel, das sie bei Muskelschmerzen empfiehlt.

Bei der Behandlung von Wunden hat sie ihre Unicorn-Paste parat, die bei frischen Wunden gut haftet, ein natürliches

Pflaster bildet und später für eine gute Narbenbildung sorgt. So lebensnah wie liebenswert ist das Fußpulver „Anti Stink“, das in die Schuhe gestreut wird und übelriechenden oder wunden Füßen entgegenwirkt.

Die hübschen Haflinger- und Schwarzwälder-Stuten leben zusammen mit ihren Fohlen in den Laufställen, Boxen mit Paddock und auf den weitläufigen Wiesen am Rand des Hohen Venns. Sobald die Fohlen sechs Wochen alt sind, verbringen sie den Tag im Fohlenkindergarten, wo sie gemeinsam



## STUTENMILCH HOF KESSLER



herumtollen können. Währenddessen werden die Stuten alle drei Stunden mit einer Ziegenmelkmaschine gemolken. Nach dem letzten Melken kommen die Fohlen zurück zu ihren Müttern und die Nachtmilch ist ganz allein für sie da.

Die Zucht von Charolais-Rindern ist das zweite Standbein für den Hof Kessler. Wer Fleisch von glücklichen Rindern haben möchte, ist hier an der richtigen Adresse. Denn auf dem Hof leben Ammenkühe, die Kälber werden also nicht von ihren Müttern getrennt, sondern wachsen geborgen in der Herde auf.

Begonnen haben die Kesslers mit zwei Stuten, einem Hengst, drei Kühen und einem Stier. Inzwischen sind ihre Herden auf 17 Pferde und 39 Charolais angewachsen. Außerdem leben noch die Ziegen Zilli und Lilli, Minischweine und Kaninchen auf dem Hof. Der Hofhund

Kalle behält alle und alles genau im Auge. Kein Besucher kommt an dem mächtigen Landseer vorbei, ohne ihn ausgiebig gekraut und gestreichelt zu haben.

Schon immer haben die Kesslers ihre Produkte ab Hof, im Internet und im lokalen Einzelhandel verkauft. Ganz neu ist der Hofladen: Dort sind alle Stutenmilch- und Unicornis-Produkte zu haben, zudem Fleisch und Würstchen vom Charolais. Auch Hofführungen werden angeboten.

### *Tipp*

Ein Besuch im Hofladen lässt sich im Winter großartig mit einem Winterspaziergang oder Rodeltag am Weißen Stein verbinden. Auch die ganzjährige Krippenausstellung ArsKrippana in Losheim ist ganz in der Nähe.



# BÜLLINGEN (B): DER GRÜNE SCHIRM

## FRISCHES GRÜN UND UNVERPACKTES

Catherine Breuer und Frederic Schmitz sind begeisterte Gärtner, die anfangs ihr Gemüse aus eigenem Anbau unter einem grünen Marktschirm verkauften. Sie erhielten viel Zuspruch und wagten daher 2023 den nächsten Schritt: Günstig an der Durchgangsstraße von Manderfeld nach Losheimergraben gelegen, richteten sie ihren Laden ein. Dort verkaufen sie weiterhin ihr eigenes Gemüse, aber auch viele andere Lebensmittel. Diese müssen entweder aus der Region stammen oder in ihr Unverpackt-Angebot passen.

Die beiden lieben gute Lebensmittel. Was sie nicht mögen, ist Lebensmittelverschwendung und unnötiger Müll. Deshalb bieten sie in ihrem Laden viele lose Produkte wie Reis, Nüsse oder Ökawaschmittel an, die von den Kunden in mitgebrachte Behälter gefüllt werden können. Hinzu kommen viele Produkte kleiner Hersteller aus der Region, z. B. Säfte, Seifen, Senf, Wurst und Käse, außerdem ein breites Sortiment an Bio-Produkten.

Jeden Samstag packen Catherine und Frederic Anti-Food-Waste-Pakete. Diese



# Weitere Bücher über Ihre Region



Ingrid Retterath  
**Eifel – Schlösser und Burgen**  
Hardcover, zahlreiche Farbfotos  
ISBN 978-3-8313-3255-7



Ingrid Retterath  
**Geschichten und Anekdoten  
aus der Eifel**  
**Um vier am Haller!**  
Hardcover, zahlreiche S/W-Fotos  
ISBN 978-3-8313-2873-4



Ira Schneider  
**Küchenklassiker aus der Eifel**  
**Stampes, Strüh un Schlootematsch**  
Hardcover  
zahlreiche Farbfotos  
ISBN 978-3-8313-2481-1



Hofläden & Manufakturen

# EIFEL



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in der Eifel vor.

Sie alle erzeugen und vermarkten ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling, unternehmen, ein Hofcafé besuchen oder an einer Verköstigung teilnehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie  
mit auf eine kulinarische  
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3-8313-3702-6



9 783831 337026

€ 16,90 (D)