

TönisVorst



Die Apfelstadt
am Niederrhein

Landläden und Hofcafés in Tönisvorst



Inhaltsverzeichnis

Schleupenhof - Auf der Suche nach einer Tanne?	S. 2
Obstgut Tackheide I - Nicht nur Spezialist für Beeren	S. 2
Landladen Feldscheshof - Wohn- und Gartenambiente	S. 2
Koitzhof - Vom Apfel über Saft bis hin zu Eiern	S. 3
Milchtankstelle&Hühnerhotel Driehsen-Hof-24 Stunden Automat für Milch& Eier	S. 3
Obsthof Fruhen - Beeren und selbst gemachte Brotaufstriche	S. 3
Wingertsches Erb - Spargel, Pesto, Chutney & Co.	S. 4
Obsthof Unterweiden - Obst der Saison sowie Milchprodukte und Wurst	S. 4
St. Töniser Obsthof - bäuerlich hergestellte Produkte aus der Region	S. 5
Trockenobst Gierthmühlen - Apfelchips wie andere Fruchtchips gefällig?	S. 5

Schleupenhof
Rudolf Platen
Stiegerheide 30
02152/55 27 95

Schleupenhof

Ob Nordmannstanne oder Blaufichte: Hier gibt es ganz viele Weihnachtsbäume.

Obstgut Tackheide I
Hans-Albert Schmitz
Tack 12
02151/79 05 31
02151/70 07 73
info@obstgut-tackheide.de
www.obstgut-tackheide.de

Obstgut Tackheide I

Spezialist für Beerenobst: Erdbeeren — im Juni auch zum selber Pflücken -, Himbeeren, Heidelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Pflaumen- und Zwetschgen, Mirabellen und Reneclouden. Süßkirschen, Aprikosen sowie verschiedene Apfelsorten—bezogen vom Obstgut Tackheide II (Apfelparadies) - erweitern das Sortiment. Außerdem im Angebot: Kartoffeln und hausgemachte Brotaufstriche, sowie tönisvorster Tomaten von Carsten Knodt, Unterschelhthof.

Öffnungszeiten:

Verkauf von Mitte Mai bis Ende August: montags bis freitags von 8 bis 18 Uhr sowie samstags von 8 bis 14 Uhr. Von Mai bis Juli sonntags von 8 bis 12 Uhr.

Landladen Feldsches Hof
Wohn & Gartenambiente
Cecilia Blasig
Hahnenweide 6
47918 Tönisvorst
02152/505 72
www.Landladen-Feldscheshof.de

Landladen Feldsches Hof

Ob Wachwindlichter, Öllampen oder ausgefallene Arrangements: Im Landladen Feldsches Hof kann man Wohnaccessoires sowie verschiedenste Deko für Haus und Garten erstehen. So verfügt der Landladen über eine breite Auswahl an Kerzen für innen wie außen. Wachwindlichter und Öllampen, Vasen, Töpfen und Schalen aus Glas, Keramik, Aluminium und Terracotta ermöglichen eine individuelle Gestaltung von Terrasse oder Garten für gemütliche Abende draußen. Ergänzend dazu gibt es Gartenfiguren in Metall oder Rostoptik. Seidenblumen, Topfblumen und liebevoll arrangierte Gestecke gehören ebenfalls zum Sortiment. Auf Wunsch werden auch Tisch- und Raumdekorationen für Feierlichkeiten geliefert. Modeschmuck, Tücher und Handtaschen — darunter handgefertigte Unikate aus Filz — ergänzen das Angebot. Genießen kann man den Einkauf zudem im ländlichen Ambiente bei einer Tasse Kaffee. Über regelmäßige Events — wie Oster- und Adventsausstellungen — informiert der Feldsches Hof auf der Homepage.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig donnerstags und freitags von 15 bis 18 Uhr sowie samstags von 10 bis 15 Uhr.

Koitzhof
Dirk Schumacher
Huverheide 20
02152/50363

Koitzhof

Saisonaler Verkauf von frischen Äpfeln, Birnen und Pflaumen aus eigenen Plantagen. Darunter viele verschiedene Sorten für unterschiedliche Geschmäcker. Weitere Produkte wie naturtrüber Apfelsaft, Apfelchips, Apfelkraut, Birnenkraut, Honig, Obstbrände und Eierlikör. Zusätzlich Eier, Kartoffeln und Gemüse von Höfen aus der Region.

Öffnungszeiten:

Ab Mitte August bis Ende März. Montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr sowie samstags von 9 bis 14 Uhr geöffnet. Ab Januar montags und dienstags geschlossen.

**Milchtankstelle &
Hühnerhotel
Driehsen-Hof
Unterweiden 105**
02151/790274

www.milchtankstelle-driehsen-hof.mycylex.de

Milchtankstelle & Hühnerhotel Driehsen-Hof

Die Milchtankstelle auf dem Driehsen-Hof versorgt Sie rund um die Uhr mit frischer Rohmilch. Gekühlt und unbehandelt, behält die Milch alle Nährstoffe und ihren ursprünglichen Geschmack. Auch Eier aus Freilandhaltung von Hühnern aus dem Hühnerhotel werden in dem Verkaufsautomaten 24 Stunden am Tag angeboten.

Öffnungszeiten:

Die Milchtankstelle hat an 7 Tagen 24 Stunden für Sie geöffnet.

Obsthof Fruhen
Huverheide 15
02152/27 33(Fax)
02152/3278

Obsthof Fruhen

Aus eigenem Anbau:

Ab Mai Erdbeeren,
Ab Juni Süß- und Sauerkirschen,
Ab Juli gesamtes Pflaumensortiment und Aprikosen,
Ab August Äpfel, Birnen und Apfelsaft.

Aus eigener Herstellung:

Eierlikör, Holunderlikör, Erdbeer- und Holundersirup und verschiedene Brotaufstriche.

Aus der Region:

Spargel und verschiedenes Gemüse, Eier, Kartoffel, Rübenkraut, Honig, eingelegte Gurken, Weine, Wurstwaren und Brotbackmischungen.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig montags bis freitags von 8.30 bis 18 Uhr und samstags von 8.30 bis 14 Uhr, während der Erdbeersaison auch sonntags von 10 bis 13 Uhr; es kann auch selber gepflückt werden.

**Wingertsches Erb
(mit Hof Cafe)
Unterweiden 161
02151/79 09 04**

Wingertsches-erb@t-online.de
www.wingertsches-erb.de

Wingertsches Erb (mit Hof-Cafe)

Neben Spargel — weiß und grün sowie kühltruhenfertig — gibt es hier 18 Sorten Senf, Pesto, Chutney, Brotaufstrich, Liköre, Sirup, eingelegte Rote Beete und Gurken, Rumtöpfe, Essig und Öl veredelt, eingelegte Früchte, Präsentkörbe für verschiedene Anlässe. Alles ist aus eigener Herstellung, zum Teil aus überlieferten Rezepten, zum Teil selbst erarbeitet und ausprobiert.

Öffnungszeiten Laden:

Ganzjährig mittwochs bis freitags von 14 bis 18 Uhr und samstags von 10 bis 13 Uhr, in der Spargelsaison zusätzlich täglich von 10 bis 18 Uhr und samstags und sonntags von 10 bis 13 Uhr.

Öffnungszeiten Hof-Café:

Mittwochs, samstags, sonntags und feiertags von 9.30 bis 18 Uhr, donnerstags und feiertags von 14 bis 18 Uhr oder nach Vereinbarung. Frühstücksbuffet mittwochs, samstags und sonntags sowie feiertags ab 9.30 Uhr—Anmeldung erbeten.

**Obsthof Unterweiden
Karl + Anne Panzer
Unterweiden 140
02151/99 47 22
02151/99 47 21 (Fax)
info@obsthof-unterweiden.de
www.obsthof-unterweiden.de**

Obsthof Unterweiden

Im schmucken Hofladen werden seit 1991 eigene Produkte wie ausgewählte Landspezialitäten angeboten. Selbst angebaut werden unter anderem Äpfel, Erdbeeren, Steinobst und Kartoffeln. Mit ausgewählten Landspezialitäten — wie Hausmacher Wurstwaren, Milchprodukten und frischem Geflügel, selbstgemachten Brotaufstrichen, Trockenobst, Sauerkraut, Honig, Eier, Nudeln, Weinen, Säften und Brot — wird das Angebot ergänzt. Beim Anbau setzt der Betrieb auf umweltbewusste Anbaurichtlinien und auf das Moderne. So installierte man 2009 über die Apfelanbaufläche Hagelnetze.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig montags bis freitags von 8.30 bis 18.30 Uhr und samstags von 8.30 bis 14 Uhr.

St. Töniser Obsthof
Obstgarten J&B OHG
Düsseldorfer Straße 4
02151/79 95 86
www.st-toeniser-obsthof.de

St. Töniser Obsthof

Einkauf ist nicht Einkauf — so die Devise des St. Töniser Obsthofes. Hier werden ausschließlich bäuerlich hergestellte Produkte verkauft — sei es das Obst von den eigenen Plantagen oder aber seien es Molkereiprodukte oder Wurstwaren von Berufskollegen. Auf den eigenen Plantagen wachsen zudem außergewöhnliche Obstsorten, wie Aronia-Beeren, die sehr viel Folsäure und Vitamin C enthalten. Übermengen der eigenen Ernte werden im St. Töniser Obsthof in Form von Säften, Brotaufstrichen und Likören veredelt. Ein umfangreiches Brot- und Kuchensortiment nebst Fleisch- und Wurstwaren sowie Käse- und Molkereiprodukten regionaler Kollegen ergänzen das Angebot. Saisonal passend werden weitere Gemüsesorten angeboten, wie Spargel und Kartoffeln. Außerdem Kernstein- und Beerenobst aus eigenem Anbau. Erhalten kann man ebenfalls frische Eier. Draußen vor dem Hof-Laden laden Streichelzoo, Volleyballanlage und Sitzgelegenheiten Groß und Klein zum Verweilen ein. Zudem kann man nach dem Einkauf im Hof-Café Indoor & Outdoor Platz nehmen.

Öffnungszeiten:

Ganzjährig, montags bis freitags von 8 bis 18.30 Uhr sowie samstags von 8 bis 18 Uhr und sonntags von 10 bis 18 Uhr.

Trockenobst Gierrthmühlen
Schmitzheide 40
47918 Tönisvorst
02152 — 18 52
02152 — 55 13 22 (Fax)
info@trockenobst-shop.de
www.trockenobst-shop.de

Trockenobst Gierrthmühlen

Ob Apfelchips aus regionalem Anbau oder aber andere Saisonfrüchte: Das kleine Handwerksunternehmen Gierrthmühlen hat sich auf die Produktion von Trockenobst spezialisiert. Dabei wird ein Verfahren angewandt, bei welchem das Obst schonend ohne Zuckerzusätze oder andere Konservierungsmittel — wie Schwefel oder Ascorbinsäure — sanft getrocknet wird. Nur die Ananas erhalten einen kleinen Hauch Zucker.

Öffnungszeiten Hofladen

Nur nach telefonischer Absprache. Darüber hinaus ist ein Kauf im Online-Shop (www.trockenobst-shop.de) möglich.

Das Verzeichnis beruht auf Angaben der Unternehmen.
Eine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben kann die
Stadt von daher nicht übernehmen.

Stand 2017 mit Ergänzungen aus 2022

Impressum



Der Bürgermeister
Pressestelle
Bahnstraße 15

Telefon: +49(0)2151/ 999-174

Fax: +49(0)2151/ 999-311

E-Mail: presse@toenisvorst.de
