



## Unser Hofladen- unsere Lieferanten

Unser Hofladen im Café des Ritterguts bildet die Philosophie ab, die wir auch in unserer eigenen Land- und Forstwirtschaft umsetzen:

Alle unsere Partnerbetriebe stellen handwerklich Lebensmittel in bester Qualität, mit nachhaltigem und innovativem Konzept her.

Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie den besonderen Geschmack unserer einzigartigen Produkte!

## Beerenbauern

Bestes aus Früchten: Bei der Fruchtaufstrich-Manufaktur Beerenbauern aus Franken wird nur Obst mit der strengen Demeter-Zertifizierung angebaut und verwertet. Noch wichtiger für den einzigartig leckeren Fruchtgeschmack der Fruchtaufstriche ist jedoch der hohe Fruchtanteil von 70%.

## Braunschweiger Kaffeemanufaktur

Eine neue Premiumrösterei für Kaffee findet sich seit kurzem in Braunschweig-Lehndorf. Erlesenste Rohkaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten rund um den Äquator stellen die Grundlage der Produkte dar. Sortenrein, mindestens 20 Minuten bei unter 200 Grad geröstet, entsteht in gußeisernen Trommelröstern ein Spitzenkaffee, wie er bekömmlicher und aromatischer nicht sein kann.

## CrabBS

Die National Jürgens Brauerei aus Braunschweig hat die Vision, mit der Begeisterung für handgemachtes Bier eine Braunschweiger Brautradition neu zu beleben. Im Januar 2016 wurde die mehr als 140 Jahre alte Brauerei als Craft Beer Brauerei wieder ins Leben gerufen und stellt unter anderem CrabBS, ein fruchtiges Pale Ale, her.

## Dieckmann Weizenbrennerei

Dieckmann Korn und Liköre stehen für Leidenschaft und Liebe zum anspruchsvollen Destillieren. In der Manufaktur in Helmstedt werden qualitativ hochwertige Kornprodukte und Liköre produziert, die ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Seit 2014 führen Tanja und Johannes Dieckmann in vierter Generation den Familienbetrieb und haben den traditionsreichen Produkten ein frisches und klares Design verpasst, das den hohen Qualitätsanspruch vermittelt.

## Esbecker Fruchtwein

Eine Tradition aus dem Elm ist der fruchtige Kirsch- und Brombeerwein, der bereits in den 50er Jahren aus Früchten der Obstplantagen hergestellt wurde. Noch heute wird er von der Firma Jemand aus Esbeck vertrieben und erfreut sich großer Beliebtheit.

## Georg Thalhammer

Landwirtschaft hat viele Facetten. Aus dem Bio-Betrieb Georg Thalhammer kommen Wildkräuter und Kürbis in unseren Hofladen, verarbeitet in tolle Pestos wie „Waldfrucht“ oder „Bärlauch-Tomate“, würzige Grillsaucen und vieles mehr. Ein Exot im Sortiment ist das „Kürbis-Kokos-Schmalz“.

## Heesehof

Der Schafskäse des Käsehofs am Heeseberg bei Beierstedt, hergestellt von Familie Weihe, ist nicht nur von bestem Geschmack, sondern sogar mit einem Qualitätspreis prämiert. Die artgerechte Haltung der Schafe sorgt zudem für eine Erhaltung des Trockenrasens am Heeseberg.

## Hielscher Hof

Der „Witzheldener Bauernkäse“ ist ein Kuhmilchkäse aus handwerklicher Herstellung der Familie Hielscher. Die Kühe des Milchviehbetriebs leben in Weide- und Boxenlaufstallhaltung. Für die Käseherstellung werden der frisch gemolkenen Rohmilch, nach dem schonenden Pasteurisieren, natürliche Bakterienkulturen und echtes Lab zugegeben. Von der Bearbeitung des Käsebruchs über das Salzbad bis hin zur ständigen Pflege während der Reifephase ist alles Handarbeit.

## Imkerei Albrecht

Die Honigmanufaktur-Albrecht ist ein kleiner regionaler Imkerei-Betrieb in Salzgitter-Bad. Durch die wesensgerechte und naturnahe Haltung in Holzkästen erzeugen die Stadtbienen einen besonders naturbelassenen und gesunden Honig. Frei von Zusätzen gelangt er ungemischt, ungefiltert und nicht erhitzt in das Glas. So kann sichergestellt werden, dass all seine wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

## Keysers

Leckere Pralinen und handgemachte Schokoladen von zart bis kräftig produziert der Hofladen der Familie „Keysers“ aus Gielde. Besonders die tollen Trüffel (mit oder ohne Alkohol) sind eine Sünde wert. Aber auch Trinkschokolade am Stiel zum Auflösen und Schokolollies für Kinder dürfen im Sortiment nicht fehlen.

## Klostergut Mönchpiffel

Das Klostergut Mönchpiffel ist ein großer landwirtschaftlicher Obstanbaubetrieb am Kyffhäuser mit einem Schwerpunkt auf Schwarzen Johannisbeeren, die zu vielfältigen Produkten weiterverarbeitet einen fruchtigen Genuss bieten. Der Bio-Cassis-Secco ist zudem DLG-prämiert.

## Knödelkult

Ein Start Up vom Bodensee mit Leidenschaft für Knödel stellt Knödel im Glas her – aus „gerettetem“ Brot, was sonst weggeworfen wird, frei von künstlichen Zutaten und in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Diese innovative Idee wurde mit einem Bundespreis gegen Lebensmittelverschwendung ausgezeichnet.

## Kunstmühle Kleinhettstedt

Leckere Senfsorten erhalten wir aus der Senfmanufaktur Kleinhettstedt in Thüringen. In einem traditionellen Verfahren werden zertifizierte Ökosaaten aus der Region gemahlen und in Steinguttöpfe abgefüllt.

## Landgarten

Alles Bio – aber ausgesprochen lecker. Die Firma „Landgarten“ stellt salzige und süße Snacks aus natürlicher Erzeugung her. Wer es ganz gesund mag, sollte auf die schokoladigen Sorten vielleicht verzichten und die Knabbermix Sorten mit Früchten und Nüssen probieren, die es in verschiedenen Varianten und Würzungen gibt.

## Munstermann

Hausgemachte „Heidespezialitäten“ rund um Wurst und Schinken fertigt die Fleischerei Munstermann nach alten überlieferten Familienrezepten.

Nur Frischfleisch aus der Heide region, und sorgfältig ausgesuchte, frische Zutaten finden unter strenger Qualitätskontrolle den Weg in die Produkte.

## Ölmühle Solling

Ein besonderer Genuss für den Salat, zum Marinieren, Backen und Kochen sind die mühlenfrischen Öle und Essige aus der „Ölmühle Solling“. Qualität statt Masse - so lautet die Devise der familiengeführten Ölmanufaktur aus dem Weserbergland. In dem kleinen Betrieb werden seit 1996 Ölsaaten und Nüsse zu hochwertigen BIO-Ölspezialitäten verarbeitet.

## Sechzisch-vierzisch

Rhein Hessische Kultweinschorlen stellt das Start Up „Sechzisch vierzisch“ her – das liebevoll gestaltete Design und die praktische Handhabung – Weinschorle aus der Flasche – macht die Schorlen zu einer hippen Getränkealternative für den Sommer.

## Van Nahmen

Die Privatkelterei Van Nahmen aus Nordrhein-Westfalen ist ein Familienbetrieb mit langer Tradition. Feinstes Obst wird hier zu sortenreinen Premium-Direktsäften gekeltert, wobei ein Schwerpunkt auf der Erhaltung alter Obstsorten mit besonderem Geschmack liegt.

Darüber hinaus bietet das Rittergut Lucklum je nach Verfügbarkeit auch eigene Produkte an, wie z.B. Fleisch und Wurst von unseren robust gehaltenen Dexter-Rindern oder Wildmettwurst von unserem Forstbetrieb Hof Hiester bei Hermannsburg.

Das Sortiment unseres Hofladens wird stetig weiter ausgebaut und verfeinert. Über Empfehlungen und Anregungen freuen wir uns!