Slow Food Einkaufsführer

Convivium Düsseldorf 2022

Einkaufsführer für die Regionen Düsseldorf, Neuss und Mönchengladbach

Was ist für uns ein gutes, sauberes und faires Lebensmittel?
Gut, das heißt geschmacklich überdurchschnittlich, wohlschmeckend, nahrhaft, frisch, und die Sinne anregend.
Sauber, das heißt Herstellung in traditionell handwerklicher Art, frei von gentechnisch veränderten Rohstoffen, frei von unnötigen Zusatzstoffen und künstlichen Aromen sowie Hefeextrakten oder sonstigen Geschmacksverstärkern. Das bedeutet auch hergestellt möglichst, ohne die Ressourcen der Erde oder die Umwelt zu belasten, sowie das Tierwohl bei deren Haltung zu beachten.
Fair, das heißt eine angemessener Bezahlung – vom Produzenten über den Handel bis zum Verkauf – zu fairen Bedingungen.

Unser Slow Food Einkaufsführer für die Regionen Düsseldorf, Neuss und Mönchengladbach ist eine subjektive Auswahl. Wir empfehlen in der Regel nur einzelne Produkte und nicht das gesamte Sortiment eines Herstellers oder Händlers. Ausnahmen gelten z.B. für landwirtschaftliche und gärtnerische Betriebe.
Auf der Slow Food Messe gelten für jedes Produkt strengere Qualitätskriterien, die wir in unserem regionalen Einkaufsführer nicht umfassend übernehmen wollen. Auf der Slow Food Messe werden die ausgestellten Produkte hinsichtlich ihrer Inhaltsstoffe noch einmal geprüft. Das können wir nicht leisten. Trotzdem orientieren wir uns bei unseren Empfehlungen natürlich an den Slow Food Kriterien. Wer sich für die strengeren Slow Food Qualitätskriterien interessiert, findet sie hier: Qualitätskriterien für Aussteller der Slow Food Messe.
Hier finden Sie unseren Einkaufsführer, inkl. einer Übersicht der Archepassagiere in unserer Region.

Sie haben einen ganz persönlichen Einkaufstipp im Sinne von gut, sauber und fair für uns? Senden Sie uns Ihre Empfehlung mit einer kurzen Begründung an duesseldorf@slowfood.de

Bäckerei/ Konditorei	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Hercules Vollkorn- und Mühlenbäckerei	Ulmenstraße 120 40476 Düsseldorf	Roggenbrot Schilfroggenbrot Vinschgauer	Sehr geschmackvolle Backwaren aus selbst vermahlenem Korn. Roggen- und Schilfroggenbrot mit feiner Kruste; Vinschgauer ist sehr zu empfehlen für Gewürzfans. Teige werden handwerklich hergestellt und reifen lange (Slow Baking). besondere Spezialität: Wochenendstuten	http://www.hercules-baeckerei.de/	2020	Karl Hofmann
Kelzenberger Bäckerei	Hanns-Martin-Schleyer-Str. 43 41199 Mönchengladbach	Rheinisches Schwarzbrot	Handwerkliches, typisch rheinisches Schwarzbrot, Korn an Korn, muss man sich schneiden lassen (auch auf dem Rheydter Markt).	www.schwarz-brot.de	2020	Kirsten Döde
Café Ö - Ganzkornbäckerei	Marktstieg 8 41061 Mönchengladbach		Kleine Bioland-Bäckerei und Konditorei mit Café, Frühstück und Mittagsimbiss am Alter Markt mahlt täglich frisch.	www.cafe-oe.de	2020	Bernd Woltmann

Bäckerei/ Konditorei	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Bäckerei Evertzberg GmbH & Co. KG	Carlsplatz 14, Stand D 11 40213 Düsseldorf		Traditionelle Bäckerei, die nur mit natürlichen Zutaten backt; es werden keine Zusatzstoffe wie Enzyme, Stabilisatoren o.ä. verwendet. Teige reifen in Ruhe heran. Mehl reift nach dem Mahlen 3 Wochen, bis es verwendet wird.	https://www.evertzberg.de/	2020	Karl Hofmann
Bäckerei Schüren D-Benrath D-Carlsplatz D-Oberkassel D-Zoo D-Pempelfort	 Hauptstraße 5, 40597 D Carlsplatz, 40213 D Luegallee 93, 40545 D Rethelstraße 144, 40239 D Nordstraße 77, 40477 D	Bio-Vollwertdinkelbrot mit Leinsamen und Sesam	Alle Backwaren werden selbst hergestellt; keine Verwendung von Fertigprodukten, Backmischungen o.ä. Selbst vermahlenes Getreide. Bio-Vollwertbackwaren (Vollkornmehle), Bio- und Klassik Backwaren (Auszugsmehle); Torten.	www.ihr-bäcker-schüren.de	2021	Karl Hofmann

Fleisch & Wurst	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Sassen Bioland-Metzgerei	Hauptstraße 15 40597 Düsseldorf und Carlsplatz Stand A 09 40213 Düsseldorf	Schweinskopfsülze, Kochschinken von Hand geklopft, diverse Bratwürste, feine Leberpastete mit Petersilienrand besondere Spezialität: Rheinische Blutwurst („Flönz“)	Großes Biofleischangebot. Alles ohne Zusatzstoffe in Biolandqualität. Wem Benrath zu weit ist, kann telefonisch bestellen und Di-Sa auf dem Carlsplatz abholen.	http://www.biofleisch-duesseldorf.de/	2020	Karl Hofmann
Superbiomarkt Benrath Bilk Friedrichstadt Oberkassel Pempelfort	diverse in Düsseldorf Hauptstr. 47, 40597 D; Aachener Str. 57, 40223 D, Friedrichstr. 73, 40217 D, Theo-Champion-Str. 9a, 40549 Nordstr. 82-84, 40477 D	Frischfleisch vom Bunten Bentheimer Schwein; Roten Höhenvieh (Rind)	Bioland, Naturland, BioFleisch NRW	https://www.superbiomarkt.com/	2021	Karl Hofmann
Fleischerei Erkes	Hauptstr. 68 41352 Korschenbroich-Glehn	Hervorragende Fleischqualität aus eigener Schlachtung, auch Sonderwünsche werden berücksichtigt; Dry-aged-beef; viele regionale Spezialitäten, z.B. Altbierwurst.	Rindfleisch vom roten Höhenvieh, Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, alles von regionalen Produzenten und aus eigener Schlachtung	Mail: info@fleischerei-erkes.de	2020	Lothar Herstix
Metzgerei Rütten	Brunnenstr. 4 41516 Grevenbroich Neukirchen	Natürliche Fleischqualität aus tiergerechter Haltung. Dry-aged-Beef	Die Metzgerei erhält Produkte überwiegend von niederrheinischen Landwirten, die ihre Tiere in natürlicher Aufzucht und Fütterung halten. Schwäbisch Hällisches Schwein. Überwiegend selbst hergestellte Wurstwaren.	http://www.metrzgerei-ruetten.de	2020	Lothar Herstix
Gaby Vennen	Cloerbruchallee 28 47877 Willich	Fleisch und Wurst von Moorschnucken-Lämmern; Fruchtaufstriche; Feines von Streuobstwiesen	In Mönchengladbach auf Wochenmärkten vertreten: - Mönchengladbach-Eicken - Mönchengladbach-Rheydt Mitte jeweils von 8 - 13 Uhr	http://moorschnucken-niers.de/	2020	Bernd Woltmann

Fleisch & Wurst	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Wurst Esser	Hauptstr. 31 41812 Erkelenz	Rheinische Duress Schweine, beste Fleisch- und Blutwurst, mit mehreren Geschäften in der Region		www.wurst-esser.de	2020	Kirsten Döde
Fleischerei Casteel	Hartmut Casteel Wildenrather Str. 6 41844 Wegberg-Dalheim	Sehr leckere Grillpakete, mit mehreren Geschäften in der Region		www.casteel-fleischerei.de	2020	Kirsten Döde
Vennbachhof - Familie Engels	Ungerath 327 41366 Schwalmtal	Fleischverkauf Hofladen Di 9-13, Do, Fr 10-18	Schweine werden auf Stroh gehalten, Rinder mit Strohstall, selbsterzeugte Futtermittel. Hof-Schlachtung in der Nähe, eigene Fleischerei.	www.vennbachhof.de	2021	Kirsten Döde
Rösken Fleischerei Unterbilk Pempelfort Oberbilk	Kölner Straße 11 41812 Erkelenz	Spezialitäten wie das Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein, Coburger Fuchsschaf mit mehreren Geschäften in der Region Düsselstr., 40219 Düsseldorf, Friedensplätzchen Pfalzstraße, 40477 Düsseldorf, Kopingplatz Lessingstr., 40227 Düsseldorf Lessingplatz	Nussschinken - sehr zart, nach schwarzwälder Art geräuchert, Roastbeef sowohl als Aufschnitt als auch von Grill sehr köstlich, sogar das Fett. Nackensteak vom Schwein mit schöner Marmorierung.	www.fleischerei-roesken.de	2020	Kirsten Döde
Bonfils Heerdt Krefeld	Lindenstraße 268 41063 Mönchengladbach	Färsen und Strohschweine aus der Region. Wein, Italienische Feinkost von kleinen Manufakturen. Rats-Heuer-Platz, 40549 Düsseldorf Fr 9-14 Dionysiusplatz, 47798 Krefeld Sa 10-14		www.bonfils.de	2020	Kirsten Döde
Gut Heuschenhof Ratingen	Dorper Weg 41 40699 Erkrath	Rindfleisch vom "Deutschen Gelbvieh" (Slow Food Arche Passagier) in naturnaher Haltung. Sackerhof, Sohlstättenstr. 60, 40880 Ratingen Do, Sa 9-13	Anteilige Fleischstücke (Braten, Roastbeef, Gehacktes, Suppenknochen usw.) werden nach Schlachtung in Portionen von 12 bis 15 kg verkauft. Anmeldung über Mail erforderlich.	www.heuschenhof.de	2020	Lothar Herstix

Fleisch & Wurst	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Vennbachhof - Familie Engels Unterbilk Pempelfort Oberbilk Heerdt Krefeld Ratingen	Ungerath 327 41366 Schwalmtal	Fleischverkauf Hofladen Di 9-13, Do, Fr 10-18 Düsselstr., 40219 Düsseldorf, Friedensplätzchen Pfalzstraße, 40477 Düsseldorf, Kolpingplatz Lessingstr., 40227 Düsseldorf Lessingplatz Hans-Heuer-Platz, 40549 Düsseldorf Fr 9-14 Dionysiusplatz, 47798 Krefeld Sa 10-14 Sackerhof, Sohlstättenstr. 60, 40880 Ratingen Do, Sa 9-13	Schweine werden auf Stroh gehalten, Rinder mit Strohstall, selbsterzeugte Futtermittel. Hof-Schlachtung in der Nähe, eigene Fleischerei. Nussschinken - sehr zart, nach schwarzwälder Art geräuchert, Roastbeef sowohl als Aufschnitt als auch von Grill sehr köstlich, sogar das Fett. Nackensteak vom Schwein mit schöner Marmorierung.	www.vennbachhof.de	2021	Kirsten Döde

Obst und Gemüse	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Kartoffelhaus Carlsplatz Standnummer: F07	Carlsplatz 40213 Düsseldorf	Bamberg Hörnchen ideal für Kartoffelsalat	Viele alte Kartoffelsorten, gute Beratung	http://www.kartoffelhaus-carlsplatz.de/	2020	Volker Margenfeld
Nermins Garten Nermin Ischebeck	Benninghofer Weg 78 40822 Mettmann	Bio-Gemüse und -Obst erzeugt nach den Biolandkriterien	Möglichkeit, selbst zu Ernten; solidarische Landwirtschaft.	http://www.nerminsgarten.de/	2020	Karl Hofmann
Der Lenßenhof	Lenßenhof 174 41199 Mönchengladbach	Engagierter Bioland-Betrieb mit schönem Hofladen.	Verkaufsstände auf den Wochenmärkten in Rheydt und Gladbach (Kapuzinerplatz).	www.lenssenhof.de	2020	Bernd Woltmann
SoLaWi Neuenhoven	Schlicher Weg 41363 Jüchen	Solidarische Landwirtschaft am Biohof Haus Neuenhoven.	Verein mit mehreren Verteilstellen für Gemüse in Mönchengladbach.	www.solawi-neuenhoven.de	2020	Kirsten Döde
Lamertzhof Familie Hannen GbR	Lammertzhof, 41564 Kaarst	Hofmarkt mit Brot, Fleisch und Käse, Gemüseabo seit 1993	Bioland zertifiziert seit 1989	www.lammertzhof.net	2021	Karl Hofmann

Meeresfrüchte	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Lambachtaler Forellenzucht & Räucherei	Lambachtalstr. 58 51766 Engelskirchen Freitag: Friedensplätzchen D-Unterbilk Samstag: Kolpingplatz D-Pempelfort	Bratforelle geräucherte Forelle frische Forelle Quiche, Lachsröllchen	Nach Art des Bratherings gebratene und süß-sauer eingelegte Forelle, hervorragend im Geschmack besonders mit Drillingen aus dem Backofen.	www.forellenzucht-kamp.de	2020	Karl Hofmann
Fischzucht am Hariksee Philipp Stobbe	Mühlrather Mühle 3 41366 Schwalmtal	Forellen aus dem See, Fischräucherei, Seefisch, Feinkost, Wildspezialitäten		fischzuchthariksee@t-online.de	2020	Kirsten Döde
Feinkost Reuter	Odenkirchner Str. 265 41236 Mönchengladbach	Hering aus nachhaltigem Fischfang		www.feinkost-reuter.de	2020	Kirsten Döde
Alex Wüllenweber Muschelhandel	Alsstr. 97 41063 Mönchengladbach	Rheinische Miesmuscheln		www.alex-wuellenweber.de	2020	Kirsten Döde

Käse	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Tischdame	Blücherstraße. 1 (direkt am Dreieck) 40477 Düsseldorf	Ich kaufe immer spontan	Tolle persönliche Beratung	http://tischdame.com/	2020	Volker Margenfeld
Chez Jean-Luc Geraldine Marionneau Standnummer: B07	Carlsplatz 40213 Düsseldorf	Viele besondere französische Käse, Pasteten, Flammkuchen usw.	Tolle persönliche Beratung	https://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/portrait/chez-jean-luc	2020	Volker Margenfeld
Bauernkäserei Straetmanshof	Rheinischer Bauernmarkt: Friedensplätzchen Di, Fr Lessingplatz Do Kolpingplatz Mi, Sa	Rohmilchkäse, Quark, Joghurt, Butter Milch Brot und Kuchen	Bauernhofkäserei aus Kerken	http://www.bauernkaese.info/	2020	Karl Hofmann
Ziegenhof Nilgen-Schmitz	Kommerweg 11 41352 Korschenbroich – Rubbelrath	Ziegenmilch, -jogurt, -butter, -eis, Ziegenkäse, Ziegenwurst und -fleisch	Tolle persönliche Beratung	www.ziegenhof-nilgen-schmitz.de	2020	Kirsten Döde

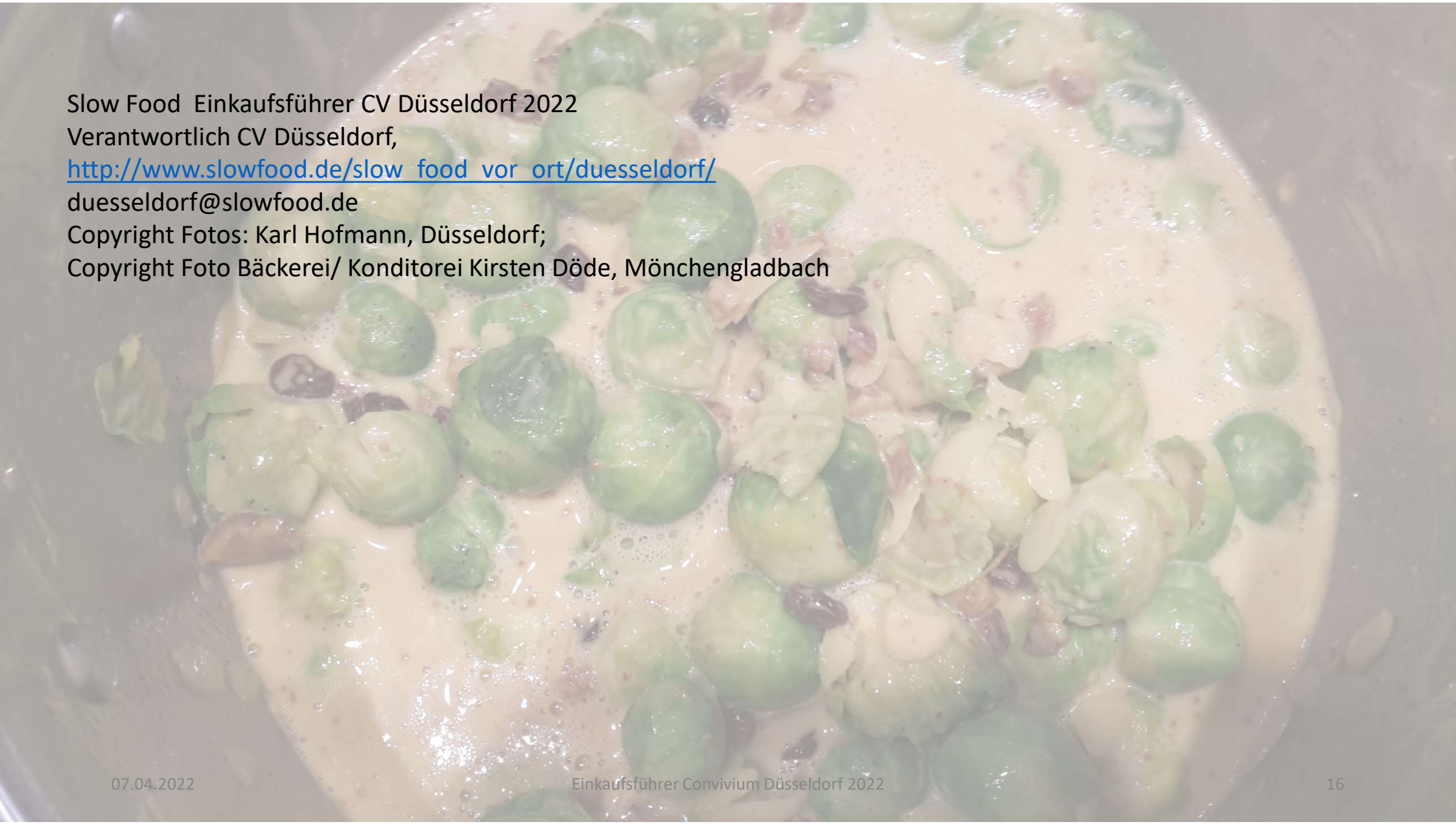
Feinkost	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Inka & Mehl Standnummer: D4	Carlsplatz 40213 Düsseldorf	Tomatenextrakt, Bio Trüffelöl aus Italien	Sehr intensiver Geschmack, sorgfältig hergestellt Schmeckt nicht künstlich, alles Bio.	https://www.carlsplatz-markt.de/marktleben/portrait/inka-mehl	2020	Volker Margenfeld
Lettinis	Jahnstraße 36 40215 Düsseldorf	Spaccatelle Tomaten aus dem Glas	Wirklich aromatische Tomaten für die Zeit in denen es vom Feld keine gibt.	https://lettinis.de/	2020	Volker Margenfeld
Spirit of Spice Gewürz-Manufaktur	Drahtzieherweg 3 47877 Willich	Vollständiges Gewürzsortiment, viele spezielle Gewürzmischungen	Gewürze werden in einem deutschen Labor auf Schadstoffe, Schimmelpilz, chemische Zusatzstoffe und andere Verunreinigungen untersucht. Nur einwandfreie Qualitäten werden weiter verarbeitet. Wenn möglich, wird regionale oder europäische Herkunft bevorzugt.	https://www.spirit-of-spice.de/	2020	Karl Hofmann
Löffelweise Lebensmittelmanufaktur	Neubrück 25 41516 Grevenbroich	Diverse Fruchtaufstriche - rheinisches Pflaumenmus, Chutneys, Soßen, Tapenaden, Rhabarber Ketchup	Alle Produkte sind handwerklich hergestellt, die meisten Zutaten stammen aus der Region oder aus eigenem Anbau.	http://www.loeffelweise-genuss.de/	2020	Karl Hofmann
Gewürzmühle Engels	Am Büchel 8, 41460 Neuss	Alle Gewürze für den täglichen Bedarf sowie ausgefallenes für besondere Rezepte.	Familienunternehmen seit 1919 mit einem umfangreichen Sortiment an Gewürzen, Feinkost, Tee, Nüssen/ Trockenfrüchten.	http://www.gewürzmühle-engels.de	2020	Linda Gensler
Ökologische Marktwirtschaft Dein Bioladen in Düsseldorf-Oberbilk	Heerstraße 19 40227 Düsseldorf	Hier bekommt man regionalen Käse und andere Milchprodukte, sowie Brot und Kuchen von der Biobäckerei Schomaker aus Neukirchen-Vluyn.	ÖkoMa ist ein Bioladen, der von Mitarbeiter*innen und Beteiligten betrieben wird. Einkaufen kann dort jeder; Beteiligte erhalten Rabatte auf die Ladenpreise.	http://www.oekoma.de	2020	Karl Hofmann

Feinkost	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Die Eisdealer	Sandradstraße 12 41061 Mönchengladbach	Eis mit nur natürliche Zutaten. Waffeln werden frisch vor Ort gemacht.	Junge Manufaktur	www.dieeisdealer.de	2020	Bernd Woltmann
Ehren Bonbonfabrik	Königstraße 115 41236 Mönchengladbach	Handwerklich hergestellte Frucht- und Kräuterbonbons, gebrannte Mandeln und andere Zuckerwaren aus natürlichen Zutaten. U.a. erhältlich in den Edeka-Endt Märkten vor Ort, die viele regionale Spezialitäten führen.	Rheydter Traditionsfabrik arbeitet seit 1955 nach klassischen Rezepten, jetzt in kreativen jungen Händen, auf alten Maschinen und Modeln.	www.ehren.de	2020	Bernd Woltmann
Rapsöl aus der Geistenbecker Ölmühle	Geistenbecker Straße 107 41199 Mönchengladbach	Rapsöl	Viel gelobtes und ausgezeichnetes kaltgepresstes Produkt aus rheinischem Raps eines gemeinnützigen Beschäftigungsprojekts. Volksverein Mönchengladbach.	www.volksverein.de	2020	Bernd Woltmann
Wassenberger Sämling	Hans und Rita Esser Heinsberger Straße 64 41844 Wegberg	Alte Pfirsichsorte zur Weiterverarbeitung als Gelee, Marmelade usw.	Familie Esser betreibt die letzte Plantage dieser alten Pfirsichsorte, die auch regionaler Passagier der Arche des Geschmacks ist.	www.wassenberger-saemling.de	2020	Bernd Woltmann
FILMEA	Annakirch-Str. 63 41063 Mönchengladbach	Unverpacktladen		info@filmea.de	2020	Kirsten Döde

Feinkost	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Tante LeMi	Gasthausstr. 68-70 41061 Mönchengladbach	Regionale Lebensmittel-versorgung, vegan, organisch.	Unverpacktladen, als Verein organisiert mit selbstbestimmtem Beitrag. 23 % der Verkaufspreise fließen an den Verein Eine Erde e.V.	tantelemi.wordpress.com	2020	Kirsten Döde
Landhaus Teigwaren Müller GmbH & Co. KG	Rebhuhnweg 33 41844 Wegberg	Bionudeln, regional, gläserne Manufaktur und Wasserbüffel	Marke „Getreideland NRW“.	www.mueller-echt-lecker.de	2020	Kirsten Döde
Senfmühle Terhorst	Richard-Lucas-Straße 10a 41812 Erkelenz	Spezialitäten wie der Altbiersenf hergestellt mit Bolten Alt aus Korschenbroich, der ältesten Altbierbrauerei der Welt.	In Mönchengladbach 1929 gegründet mit vielen Spezialitäten.	www.terhorst-senf.de	2020	Bernd Woltmann
Dürselen	Stresemannstraße 42 41236 Mönchengladbach	Spirituosen und Wein, viele Spezialitäten und Eigenimporte.	Kleines Fachgeschäft in Rheydt mit Tradition.		2020	Bernd Woltmann
Nik the Greek	Heesenstr. 90 40549 Düsseldorf	Täglich über 70 Sorten Fisch, Muscheln, Meeresfrüchte, griechisches Bio-Olivenöl, selbstgemachtes Tzatziki	Das Fischangebot findet sich nur vor Ort, nicht im Internet.	www.nikthegreek.de	2020	Kirsten Döde

Sonstige	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Die Kaffee	Schwerinstr. 23 40477 Düsseldorf	Kaffee und Espresso aus diversen Anbauregionen der Welt. Die Inhaberin legt großen Wert auf Fairness und Nachhaltigkeit. Mitglied der Deutschen Röstergilde.	Kaffeerösterei mit kleiner Kaffeebar (Kuchen, Getränke), in der Kaffees probiert werden können. Verkauf von Produkten für die Kaffeezubereitung.	https://die-kaffee.de/	2020	Karl Hofmann
Lieferdienst Loqly	Im Ährenfeld 23 47259 Duisburg	Produkte regionaler Produzenten	Nichts ist schöner als auf dem Wochenmarkt einzukaufen; manchmal geht das aber nicht. Dieser Lieferdienst bringt dann regionale Produkte ins Haus.	www.loqly.de	2022	Lothar Herstix
Pure Note	Brunnenstr. 30 40223 Düsseldorf	Unverpackte Lebensmittel und Gewürze Gemüse, Obst veganes Restaurant	Beim Einkaufen Verpackungen einsparen ist hier möglich. Im Innenhof kann man in Ruhe seine Zeit verbringen und vegane Gerichte verzehren.	https://purenote.de/	2022	Gudrun Aydt

Märkte & Bauernläden	Adresse	Empfehlung	Erläuterung	Internet	Jahr	Empfehlung von
Rheinischer Bauernmarkt		Lebensmittel aus der Region		http://www.friedensplaetzchen.de/bauernmarkt/	2020	Karl Hofmann
Unterbilk	Düsselstr., 40219 Düsseldorf, Friedensplätzchen	Dienstag und Freitag				
Pempelfort	Pfalzstraße, 40477 Düsseldorf, Kolpingplatz	Mittwoch und Samstag		http://www.bauernmarkt.netzwerkagrarbuero.de/		
Oberbilk	Lessingstr., 40227 Düsseldorf Lessingplatz	Donnerstag				
Heerdt	Hans-Heuer-Platz, 40549 Düsseldorf	Freitag				
Rheydter Wochenmarkt	Marktplatz Rheydt 41236 Mönchengladbach	Der größte Wochenmarkt in Mönchengladbach und Umgebung in schöner Kulisse, viele frische und regionale Produkte und Händler*innen.	Samstags Suppe aus der Gulaschkanone, mittwochs und samstags von 8–14 Uhr		2020	Bernd Woltmann
Kapellenhof Laar Eier und Milch	Damer Straße 75, 41372 Niederkrüchten	Frische Milch aus der Zapfstelle, frische Eier von freilaufenden Hühnern.	Die Kühe stehen weitgehend auf Stroh in einem offenen Stall. Die unbehandelte Milch kann in mitgebrachte Flaschen gezapft werden (Müllvermeidung). Es stehen aber auch Glasflaschen zum Verkauf im Automaten. Die Hühner leben mit fahrbarem Stall auf einer großen Wiese.	https://de-de.facebook.com/Kappellenhof/	2020	Beate Lehmann
Bauernladen Lingen	Winkeln 80 a 41068 Mönchengladbach	Panhas, frische Reibekuchen und Gänseeier		www.bauernladen-lingen.de	2020	Kirsten Döde
Biohof Bolten	Dam 36 41372 Niederkrüchten	Schöner Hofladen, Bioland, auch Rindfleisch aus der Region mit Hof Café.		www.biohof-bolten.de	2020	Kirsten Döde



Slow Food Einkaufsführer CV Düsseldorf 2022
Verantwortlich CV Düsseldorf,
http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/duesseldorf/
duesseldorf@slowfood.de
Copyright Fotos: Karl Hofmann, Düsseldorf;
Copyright Foto Bäckerei/ Konditorei Kirsten Döde, Mönchengladbach