

AUSGABE  
1/2021

# FRISCHES VOM Wochenmarkt<sup>24</sup>

10 € Rabatt!  
AUF JEDE  
ERSTBESTELLUNG  
CODE: WM24-FRISCH

Regional und Tagesfrisch  
DIREKT NACH HAUSE GELIEFERT.

# INHALT



## 04 WAS IST WOCHENMARKT?

Alles rund um Wochenmarkt

## 06 OBSTHOF OTTE

Frisches Obst aus der Region

## 07 CHRISTOPHLIEMKE

Das Beste vom Rind

## 10 KLÖTZER DELIKATESSEN

Alles was das Herz begehrt

## 12 GEMÜSEHOF CLAAS

Gemüse und Obst frisch vom Feld

## 13 HISTORISCHES GASTHAUS BUSCHKAMP

Traditionelle Küche auf moderne Weise

## 14 CAFÉ KNIGGE

Handwerk aus Leidenschaft

## 15 KUMAIO SELECTO

Lebensmittel sind zum LEBEN da

## 16 UNSER MEHRWEGSYSTEM

Der Umwelt zuliebe

## 18 STADT.LAND.GENUSS

Pasta und Pesti aus Handarbeit

## 20 ROGGENKAMP ORGANICS

Frische Bio Lebensmittel von besonderer Qualität

## 21 FLEISCHEREI NIER

Think global, eat local

## 22 GRAHAM'S CUISINE

Tastes from around the world & Smoothies

## 23 TOMATISSIMO

Die kreativ mediterrane Küche

## 24 FOODMARKET BEI RICKMANN-REHAGE

Plaudern und Naschen mit unseren Herstellern

## 26 BACKSÜCHTIG

Aromen aus Mehl, Wasser, Salz und Zeit

## 28 FISH´N SMOKE

Frisch aus der Räucherammer

## 29 GREENWICH & PARTNER

Kreationen aus der Streetfood Küche

19

Sommerliche Bandnudeln



## REZEPTE

**19 BANDNUDELN MIT FETA UND ERDBEEREN**

**23 VEGGIEBURGER**

WEITERE REZEPTE GIBT ES  
REGELMÄSSIG VON UNS  
PER NEWSLETTER  
**JETZT ABONNIEREN!**



24

Foodmarket  
bei Rickmann-Rehage



05

Strohbulien



12

Frisch vom Feld

**31 DAS STROHSCHWEIN VON KÜHN**

Bei uns ist das Familiensache

**32 DORFMILCH AUS BROCKHAGEN**

Wir lieben unsere Tiere

**34 NORDGERLING**

Back- und Konditoreiprodukte

**35 MEYER ZU BENTRUP**

Käse, Gemüse, Früchte und Kräuter

**37 DIE LÄMMER VOM SENDER WILDHANDEL**

Alles aus einer Hand

**39 DIE HÜHNER VOM KIEBITZHOF**

Tierwohl an erster Stelle

**40 CAFÉ MÖLLER**

Handgemachtes wie Schokolade und Gebäck

**41 HOF REINKENSMEYER**

Kartoffeln, Gemüse und vieles mehr

**43 MILCHKÜHE VON STROTHLÜKE**

Familienbande

**44 VERHOFF'S GEMÜSEHOF**

Frisches Gemüse, exotisches Obst und vieles mehr

**45 LEIWES KAFFEE**

Feinster Kaffee als Bohne und gemahlen

**46 STEINKRÖGERS HOF**

Beste Kartoffeln, süße Brotaufstriche und vieles mehr

**47 WIR PFLANZEN BÄUME!**

Mit Taten eine lebenswerte Zukunft schaffen

**48 SPARGELHOF GROSSE WÄCHTER**

Eier, Spargel und vieles mehr

**49 RAUMFELDER**

Feinkost und Superfood

**51 UNSER LIEFERGEBIET**

Die Region im Überblick

DIE KOMPLETTE AUSWAHL DER PRODUKTE  
GIBT'S IN UNSEREM ONLINE WOCHENMARKT



## WAS IST WOCHENMARKT24

**Wir sind ein einzigartiger Zusammenschluss vieler regionaler Familien- und Handwerksbetriebe wie Hofläden, Metzgereien und Bäckereien. Wochenmarkt24 schafft eine direkte Verbindung zwischen Ihnen als Kunde und uns als Produzenten vor Ort. Durch die direkte Lieferbeziehung ohne Zwischenhändler oder Zentrallager werden eine einzigartige Frische und Qualität unserer Produkte und faire Preise gewährleistet. Unser innovatives Logistikkonzept ermöglicht eine tagesfrische Lieferung Ihrer Bestellung über Nacht, noch vor Ihrem Frühstück. Bestellt wird bequem über unseren Online Wochenmarkt.**

### DAS GENOSSENSCHAFTLICHE PRINZIP.

Wochenmarkt24 ist eine Genossenschaft. Das Unternehmen gehört den Landwirten und Herstellern selbst. Damit wird eine direkte Verbindung zwischen Ihnen als regionaler Kunde und uns – den Herstellern – geschaffen. Ihre Umsätze kommen direkt bei uns an. Sie als Kunde erhalten im Gegenzug hochwertige, frische und regionale Produkte mit einem gutem Preis-Leistungs-Verhältnis. Investoren oder Zwischenhändler, die auf Gewinnmaximierung abzielen oder versuchen, die Hersteller abhängig zu machen, gibt es bei uns nicht mehr.

### REGIONAL UND DIREKT.

Bei Wochenmarkt24 gibt es keine Zwischenhändler. Ihre Umsätze kommen 1 zu 1 bei uns an. Somit können Sie regionale Familien- und Handwerksbetriebe mit Ihren Einkäufen direkt unterstützen und wir Ihnen marktfähige Preise für hochwertige, frische und regionale Produkte bieten.

### TAGESFRISCH.

Bei uns gibt es keine Logistikzentren, die die Haltbarkeiten negativ beeinflussen. Durch die tägliche Lieferung unserer frisch produzierten Lebensmittel direkt zu Ihnen nach Hause können wir eine ganz besondere Frischequalität gewährleisten.

### EHRlich.

Jedes unserer Produkte ist rückverfolgbar und transparent. Das schafft eine solide Vertrauensbasis. Wir sind etablierte Betriebe, die sich durch nachhaltiges Wirtschaften, hohe Qualitätsansprüche und verantwortungsvolle Führung auszeichnen.

### ZEITERSPARNIS.

Die Wege zum Supermarkt, Wochenmarkt, Hofladen und zur Metzgerei bleiben Ihnen erspart. Sie brauchen keine Umwege zu Ihrem Lieblingsbetrieb mehr fahren und die Produkte nicht nach Hause tragen. Dadurch haben Sie mehr Zeit für sich selbst, Ihre Familie und Ihre Freunde.

### AUSWAHL.

Bei uns können Sie biologische, konventionelle und auch ganz besondere Produkte kaufen. Das gilt zum Beispiel für das Frühstücksei von freilaufenden Hühnern genauso wie im freien Auslauf gehaltene Schweine und Rinder oder für das Brot aus alten Getreidesorten.

### NIEMAND ZUHAUSE?

Wir liefern Ihre Lebensmittel über Nacht. Sie brauchen weder zuhause zu sein, noch brauchen Sie den Warenerhalt zu quittieren.



**REGIONAL.  
DIREKT.  
TAGESFRISCH.  
EHRlich.**

# SO WIRD BESTELLT UND GELIEFERT



IM GRUNDSATZ GILT:

**"HEUTE BESTELT, BIS MORGEN FRÜH GELIEFERT."**



## BESTELLUNG

Sie können bei uns täglich bis 18.00 Uhr (samstags bis 14.00 Uhr) online bestellen.



## LIEFERUNG ÜBER NACHT

Wenn Sie bis 18.00 Uhr (samstags bis 14.00 Uhr) bestellt haben, erfolgt die Lieferung dann in der darauffolgenden Nacht bis zum nächsten Morgen, spätestens 6.00 Uhr früh.

Wir arbeiten immer mit unseren eigenen Lieferwagen und Mitarbeitern.



## LIEFERUNG 6 TAGE DIE WOCHE

Wir liefern grundsätzlich 6 Tage die Woche aus. Dienstags bis sonntags. Montags sowie an Tagen, die auf Feiertage folgen, findet keine Lieferung statt.



## LIEFERUNG DIREKT VOR DIE HAUSTÜR

Die Waren werden Ihnen von unserem Fahrer immer vor die Haustür gestellt. Unsere Fahrer klingeln nicht. Sie brauchen den Warenerhalt auch nicht quittieren.



## ANLIEFERUNG, ABHOLUNG UND RÜCKGABE VON MEHRWEGBEHÄLTNISSEN

Standardmäßig erfolgt die Belieferung in stabilen, wasserfesten Wochenmarkt24-Mehrwegthermoboxen, die einen Kühlakku enthalten. Legen Sie die Wochenmarkt24-Mehrwegthermobox sowie Ihre leeren Mehrwegbehältnisse wie z. B. Milchflaschen etc. einfach bei Ihrer nächsten Lieferung an Ihren Ablageort. Unsere Fahrer nehmen diese dann gern wieder mit und legen im Gegenzug eine Box mit Ihrer Ware ab. Die Mehrwegthermoboxen werden selbstverständlich regelmäßig gereinigt und enthalten stets einen kühlenden Akku.



## DIEBSTAHLVERSICHERUNG

Ware ist gegen Diebstahl versichert und wird im Falle dessen von uns einmalig ersetzt.



## VERSANDKOSTEN INKLUSIVE

Unsere Verkaufspreise beinhalten die Versandkosten zu Ihnen nach Hause.

20 €

## MINDESTBESTELLWERT

Der Mindestbestellwert beträgt 20 Euro.

# OBSTHOF OTTE

Auf dem wunderbaren Hiddenhauser Lössböden baut die Familie bereits in dritter Generation mit großer Leidenschaft Äpfel, Birnen, Pflaumen, Erdbeeren, Himbeeren und Sauerkirschen an. In ihrem Hofladen, in der Markthalle Herford und bei Wochenmarkt24 haben Sie das ganze Jahr über Gelegenheit sich mit den fruchtigen Köstlichkeiten direkt vom Obsthof zu verwöhnen oder Erdbeeren und Himbeeren sogar selbst zu pflücken.



Bestseller des Erzeugers

## FRISCHES OBST AUS DER REGION.



📍 Heidestraße 42  
32120 Hiddenhausen

# CHRISTOPHLIEMKE

Christophliemke, ein Familienbetrieb in zweiter Generation, hat als kleiner Schlachthof angefangen und ist mittlerweile einer der beliebtesten Anbieter für qualitativ hochwertiges Rindfleisch in der gesamten Region Ostwestfalen. Als gelernter Metzger ist Dirk Christophliemke und seinem Team die artgerechte Aufzucht der Tiere und die Qualität der Produkte besonders wichtig. Wer sich davon überzeugen möchte, ist bei Christophliemke genau richtig.



**CHRISTOPHLIEMKE**  
DAS BESTE VOM RIND



## Was macht Deinen Betrieb besonders und hebt sich von anderen ab?

Das Beste vom Rind – dafür steht der Name Christophliemke bereits seit mehr als 40 Jahren. Das Herzstück des Familienbetriebes bildet der Direktverkauf des Unternehmens im ostwestfälischen Gütersloh-Avenwedde. Hier finden Kunden nicht nur leckere Klassiker wie Filet oder Rouladen vom Rind in der Auslage. Auch Suppenfleisch, Wurst oder Innereien sind hier in hervorragender Qualität vorrätig. Und das alles inklusive einer qualifizierten Beratung von den Rindfleischexperten vor Ort.

## Warum hast Du deinen Beruf gewählt? Was macht Dir Spaß an Deiner Arbeit als Metzger?

Durch den Familienbetrieb wurde mir das Metzgerhandwerk quasi in die Wiege gelegt und damit auch eine Leidenschaft für die Arbeit. Durch meine Eltern und die Lehre habe ich eine besondere Passion für gutes Fleisch entwickelt. Mir ist nicht nur die artgerechte Aufzucht der Tiere, die Qualität des Fleisches und der regionale Bezug der Produkte wichtig – ich liebe es in der Zerlegung oder im Verkauf mit anzupacken.

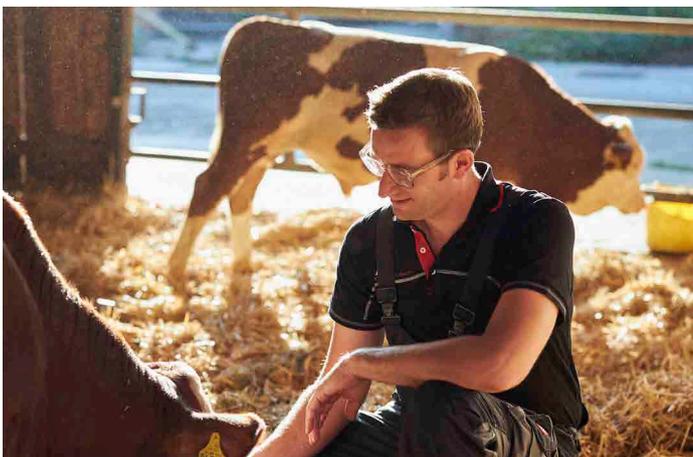
Inhaber **Dirk Christophliemke**



Sürenheider Str. 58  
33335 Gütersloh



# ENTSPANNTE TIERE VON BAUER FELIX



*So leben unsere  
Strohbulen:*

Das Wohlbefinden der Tiere steht für Bullenflüsterer Felix vom Landhof in Boke an oberster Stelle. Vom Jungtier bis zum Bullen wachsen seine Tiere entspannt auf Stroh heran. Bei der Fütterung achtet er auf eine ausgewogene, hochwertige und gesunde Ernährung. Sie werden mit eigens angebautem Mais, Heu und Stroh sowie gentechnikfreiem Kraftfutter groß gezogen.



Alle Bullen leben in großzügigen Außenklimaställen. Täglich gibt es frisches Stroh... und eine Kuscheleinheit!

### Du bist, was du isst.

#### Und das isst dein Tier:

SILOMAIS - aus eigenem Anbau

HEU - aus eigenem Anbau

GERSTENSTROH - aus eigenem Anbau

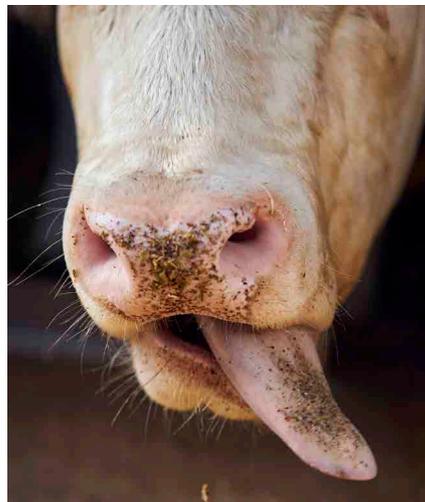
RAPSSCHROT - aus der Rapsölherstellung Hamm

GETREIDESCHROT - aus dem Altkreis Büren

KRÄUTERMISCHUNG MIT MINERALIEN & VITAMINEN

für die optimale Versorgung des Tieres vom

Futtermittelspezialisten aus Wildeshausen



### Fair

Wir schätzen unsere Bullen und ermöglichen Ihnen ein artgerechtes Tierleben. Finden wir fair – auch unsere Preise. Ausreichender Platz, hochwertiges Futter, täglich frisches Stroh – das alles kostet Geld. Uns ist es das wert.



### Ehrlich

Wir garantieren euch eine artgerechte Tierhaltung: Alle Bullen leben in großzügigen Außenklimaställen. Täglich gibt es frisches Stroh. Das macht die Bullen kräftig und stark und das Fleisch zart und saftig. Wir füttern ausschließlich qualitativ hochwertiges gentechnikfreies Futter, das zu 90% von unseren eigenen Flächen stammt.





## KLÖTZER DELIKATESSEN

Feinkost als Familientradition - Seit 75 Jahren steht der Familienbetrieb Klötzer für kulinarischen Hochgenuss in Ostwestfalen. Das in dritter Generation von Julia und Olaf Klötzer geführte Delikatessen-Geschäft bietet eine große Auswahl an täglich frisch zubereiteten Speisen aus eigener Küche.

### Was zeichnet Euch aus?

Ganz einfach: Die Qualität! Unsere Produkte werden aus besten Zutaten nach traditioneller Handwerkskunst hergestellt. Bei uns wird halt noch richtig gekocht. In unserer Küche zaubern täglich 25 Köche, Konditoren und Auszubildende allerlei Leckereien. Das machen nicht mehr viele heutzutage.

**Inhaber Olaf Klötzer**



**SELBSTGEMACHT**

7.

**CRÈME DE SCHALOTTE**  
150g 3,59€



Niedernstraße 41  
33602 Bielefeld



**FRIKADELLE**



**VITAMINSALAT**



**VITELLO TONNATO**

# KLÖTZER'S ITALIENISCHES SOMMER MENÜ

Klötzer feiert dieses Jahr sein 75 jähriges Jubiläum mit einigen Festlichkeiten und Köstlichkeiten. Mit diesem sommerlichen 4 Gänge-Menü, das bequem online nach Hause bestellt werden kann, können Sie diesen Geburtstag auf besondere Weise mitfeiern. Das Menü ist für 2 Personen ausgelegt. Die Speisen werden von Klötzer's Köchen frisch vorbereitet und müssen zu Hause nur noch erwärmt werden. Eine Anleitung wird beigelegt und es werden keine besonderen Küchenutensilien benötigt.

Antipastivariation mit gegrilltem Gemüse, Vitello Tonnato & Parmacarpaccio



Panna Cotta mit Himbeermark



Saltim Bocca vom Kikokhähnchen mit Rotweinjus, Rote Bete Carpaccio & Rosmarinkartoffeln



Paprikacremesuppe



# Gemüsehof Claas

Der Hof liegt am Mühlenfeld 4 zwischen Herzebrock und Marienfeld und wird seit seiner Gründung im 17. Jahrhundert durchgängig von der Familie bewirtschaftet. Seit 1987 sind sie auf regionalen Wochenmärkten vertreten und bieten verschiedene Gemüsesorten aus eigenem Anbau an. Das Sortiment wird durch weitere Produkte ergänzt, die zum großen Teil ebenfalls aus der Region stammen.

Die Felder werden mit den Methoden des integrierten Gemüseanbaus bewirtschaftet. Familie Claas handelt nachhaltig und umweltbewusst und legt diesen Maßstab auch an ihre Lieferanten an.

## Warum seid Ihr Teil von Wochenmarkt24?

Zunächst einmal finde ich das Konzept regional erzeugte Produkte für Kunden ohne zeitaufwendige Anfahrt von x Betrieben zu ermöglichen super! Andersherum ist es für uns als Erzeuger klasse, direkt in den Online Vertrieb einzusteigen ohne sich um die Logistik und Technik kümmern zu müssen. Außerdem erreichen wir auch Bestandskunden vom "echten" Wochenmarkt, die nicht mehr so mobil sind und oder die Zeit haben auf den Wochenmarkt zu gehen.

**Christian Claas**



Mühlenfeld 4  
33442 Herzebrock-Clarholz



Pastinakeneintopf  
Kochvideo mit Petra Claas und Birte Degenhardt gibt's in unserem IGTV!





# HISTORISCHES GASTHAUS BUSCHKAMP

Westfälische Gastlichkeit – dafür steht der Buschkamp seit mehr als 170 Jahren. In dem historischen Gasthaus Buschkamp in Bielefeld Senne wird Ihnen traditionelle Küche auf moderne Weise serviert und ist dadurch zur Top-Adresse der ostwestfälischen Gastronomie geworden.



SELBSTGEMACHT

1.

**ROTKOHL EINGEMACHT**  
Preis: 400g 5,20€

## Was zeichnet das Restaurant und Deine Kochkunst aus?

Experimentierfreude und Kreativität zeichnen das Restaurant Museumshof in Bielefeld aus. Wir kreieren nicht nur gute westfälische Küche, sondern versuchen diesen Gerichten auch noch mehr Leichtigkeit und Bekömmlichkeit zu verleihen. Für uns steht Nachhaltigkeit und Regionalität an erster Stelle, weswegen ich nicht nur bei regionalen Erzeugern bestelle, sondern auch vieles aus meinem eigenen Kräutergarten entnehme.

**Inhaber Silvio Eberlein**



Buschkampstr. 75  
33659 Bielefeld Senne



**BUSCHKAMPS SALATSAUCE**



**GRÜNKOHL**



**PICKERT**



Café Konditorei Confiserie  
**KNIGGE**  
 seit 1912

## CAFÉ KONDITIONEIRI KNIGGE

Über 90 verschiedene Torten, Wiener Dessert, Strudel- und Obstspezialitäten, Tarte, Petit Four werden täglich in der Konditorei für Sie mit Leidenschaft und Handarbeit hergestellt. Ausschließlich ausgewählte Naturprodukte aus unserer Region werden auch heute noch für die aus eigener Herstellung stammenden Patisserie- und Confiserieerzeugnisse, Kuchen, Desserts, Gebäcke und Pralinen verwendet, wie es seit der Gründung des Betriebs 1912 Familien-Tradition ist.



**SELBSTGEMACHT**

1.

**APFELSTRUDEL  
 MIT VANILLESAUCE**  
 Preis: 1 Stück 3,80€



**KNIGGE-  
 SPEZIALTORTE**



**BIELEFELDER  
 PRALINEN**

**MIT LIEBE  
 & LEIDENSCHAFT  
 HERGESTELLT**

 **Bahnhofstraße 13  
 33602 Bielefeld**



**TRÜFFEL**



# KUMAIO SELECTO

Ein junges, dynamisches Team aus Gütersloh, das mit großer Leidenschaft für hochwertige Lebensmittel, das gleiche Motto teilt: „Lebensmittel sind zum LEBEN da.“ Ihr Fokus liegt auf farbenfrohen Delikatessen, die aus hochwertigen und nachhaltig angebauten Lebensmitteln, auf authentische und originale Weise zubereitet werden.



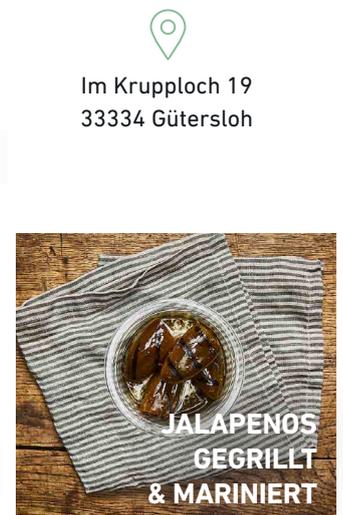
## Was macht Ihr anders als andere Hersteller?

Bei uns ist es die Mischung aus eigener Lebensmittelproduktion in Niehorst und dem Import von exotischen und hochwertigen Rohstoffen weltweit. Dabei ist uns besonders wichtig, zu wissen wo, genau es herkommt und wie es hergestellt wird, weswegen wir unsere Partner auch regelmäßig besuchen. Wir wollen den Kunden exotische Produkte bieten, wo die Rohstoffe so nachhaltig angebaut werden, dass man kein schlechtes Gewissen haben muss.

Janna Villatoro Barrera

SELBSTGEMACHT

1.



Im Krupploch 19  
33334 Gütersloh

# MEHRWEG

## STATT MEHR WEG



### KENNZEICHNUNG DER UMPACKUNG

Dieses WM24-Recycling-Label tragen nur die Produkte in unserem Shop, die in Glas oder in Papier eingepackt werden. Auf Plastikverpackungen wird verzichtet. Dabei müssen Mehrweg-Gläser bzw. Mehrweg-Flaschen verwendet werden. Bei Verpackungen aus Papier muss das Papier auch dann im Altpapier entsorgt werden können, wenn es beschichtet worden ist.

### LEERGUTRÜCKNAHME

Wir nehmen leere Flaschen, Gläser und anderes Verpackungsmaterial wieder zurück und verwerten alles bestmöglich für Sie. Dazu den vermeintlichen Müll einfach, bevor Sie Ihre nächste Lieferung erwarten, in die Mehrwegthermobox legen und diese an Ihren festgelegten Ablageort stellen.



### SHARING IS CARING

Tipp: Schmeißen Sie dieses Magazin nicht in den Müll. Vielleicht freut sich ja ein Nachbar darüber! Oder Sie legen es, sobald Sie Ihre nächste Lieferung von uns erwarten, in die Mehrwegthermobox. Wir nehmen es wieder mit und finden einen neuen Besitzer.

# MEHRWEG TRANSPORT BOXEN

Unsere Umwelt liegt uns am Herzen. Wir versuchen möglichst ressourcenschonend zu handeln und liefern daher alle Bestellungen in gekühlten Mehrwegthermoboxen aus! Die stabilen und wasserfesten Wochenmarkt24-Mehrwegthermoboxen enthalten einen Kühlakku und schützen neben Ihren regionalen Lebensmitteln auch unsere Umwelt. Denn allein eine Mehrwegbox ersetzt unzählige Transportkartons aus Pappe.

**Und so funktioniert's:** Legen Sie die Wochenmarkt24-Mehrwegthermobox einfach bei Ihrer nächsten Lieferung an Ihren Ablageort. Unsere Fahrer nehmen diese dann gern wieder mit und legen im Gegenzug eine Box mit Ihrer Ware ab.



*Für unsere Umwelt und  
ein besseres Morgen.*



# STADT. LAND. GENUSS.

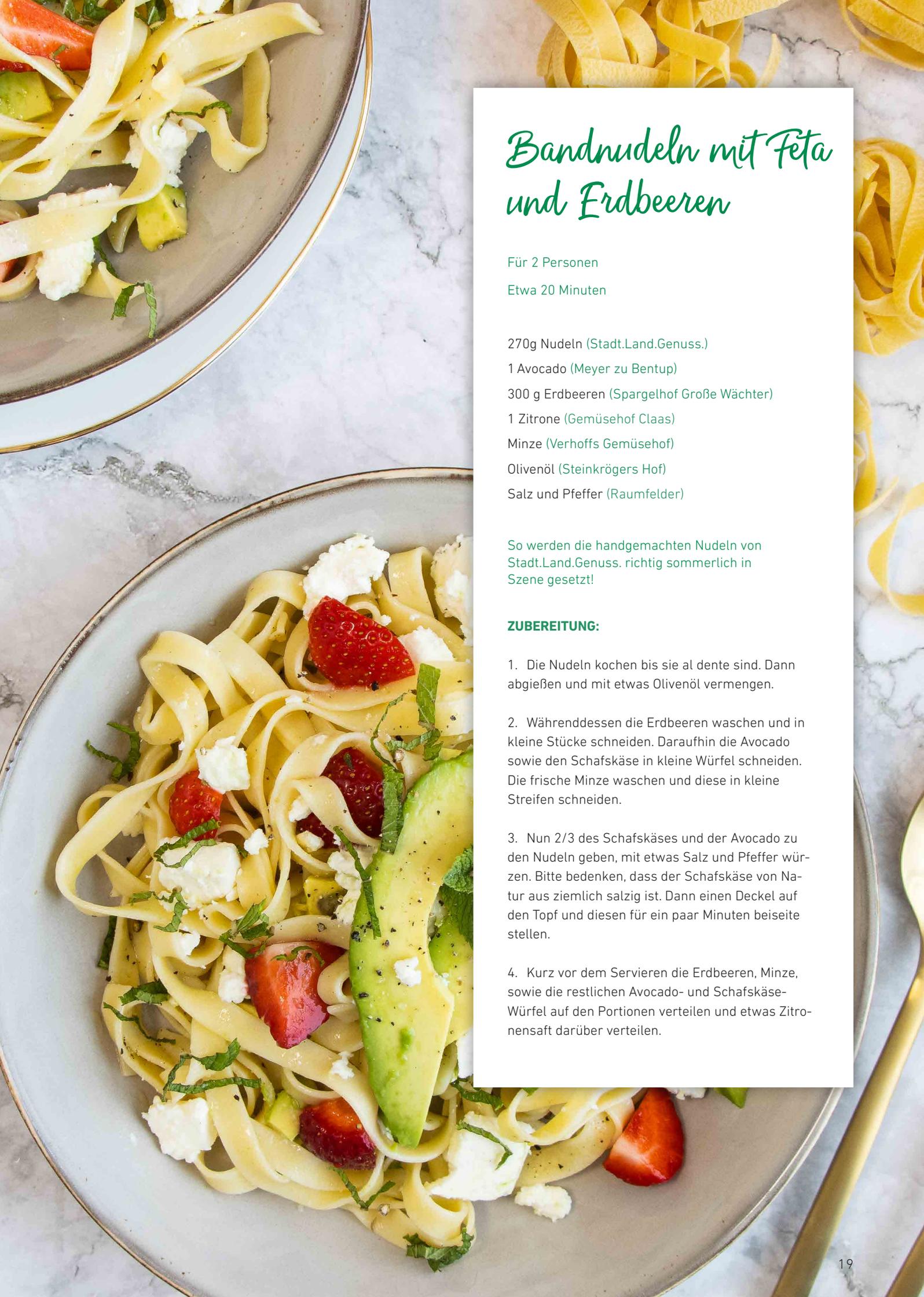
Zwei Freundinnen mit der gemeinsamen Leidenschaft für Kochen und gutes Essen ... und die Möglichkeit, 2012 einen Pastawagen für den Verkauf von frischen Nudeln und Pesti auf Wochenmärkten übernehmen zu können: das war der Anfang von ‚Stadt. Land. Genuss‘. Wiebke Heitkamp und Helga Bieber mussten nur kurz überlegen. Ihnen war sofort klar, dass sie diese Chance, ihre Passion zum Beruf machen zu können, nicht vorbeiziehen lassen wollten. Haben sie zu Beginn noch in einem 10qm-Kämmerchen produziert, sind sie mit der Manufaktur mittlerweile in eine schöne Hofanlage in der Senne umgezogen. Hier fertigen sie auf jetzt 80qm in Handarbeit leckere Nudeln und Pesti. Aber auch Risottomischungen, Gebäck und Aufstriche gehören zu ihrem Sortiment.



*Stadt. Land. Genuss*



Wilhelmsdorfer Straße 6  
33659 Bielefeld



## Bandnudeln mit Feta und Erdbeeren

Für 2 Personen

Etwa 20 Minuten

270g Nudeln (Stadt.Land.Genuss.)

1 Avocado (Meyer zu Bentup)

300 g Erdbeeren (Spargelhof Große Wächter)

1 Zitrone (Gemüsehof Claas)

Minze (Verhoffs Gemüsehof)

Olivenöl (Steinkrögers Hof)

Salz und Pfeffer (Raumfelder)

So werden die handgemachten Nudeln von Stadt.Land.Genuss. richtig sommerlich in Szene gesetzt!

### ZUBEREITUNG:

1. Die Nudeln kochen bis sie al dente sind. Dann abgießen und mit etwas Olivenöl vermengen.
2. Währenddessen die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. Daraufhin die Avocado sowie den Schafskäse in kleine Würfel schneiden. Die frische Minze waschen und diese in kleine Streifen schneiden.
3. Nun 2/3 des Schafskäses und der Avocado zu den Nudeln geben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Bitte bedenken, dass der Schafskäse von Natur aus ziemlich salzig ist. Dann einen Deckel auf den Topf und diesen für ein paar Minuten beiseite stellen.
4. Kurz vor dem Servieren die Erdbeeren, Minze, sowie die restlichen Avocado- und Schafskäse-Würfel auf den Portionen verteilen und etwas Zitronensaft darüber verteilen.

# Roggenkamp Organics

"Unsere Zutaten stammen aus ökologischem Landbau und kommen vorzugsweise direkt aus der Nachbarschaft - von Feldern, die wir kennen, und Landwirten, die uns ans Herz gewachsen sind."

Stefan Roggenkamp



## Bio Produkte frisch auf den Tisch

Unter dem Motto „Wissen wo es herkommt“ arbeitet Herr Roggenkamp ständig an neuen Rezepturen und ist kreativ. Zur passenden Jahreszeit gibt es eine neue Sauce Hollandaise und eine frische Bourbon Vanille Sauce, die Bio zertifiziert sind.



Österwieher Straße 262  
33415 Verl

SELBSTGEMACHT
1.

**SUPPE- GERÖSTETE PAPRIKA  
MIT SÜSSKARTOFFEL & PIMENTON**

Preis: 420g 3,96€

**SALATSAUCE  
SYLTER ART**

**THAI ROTE  
RUBEN-SUPPE MIT  
KOKOS&KORIANDER**

**ROGGENKAMP  
ORGANICS®**

**PREMIUM BIO SAUCE HOLLANDAISE**

# FLEISCHEREI NIER

Der Traditionsbetrieb aus Bad Salzuflen bietet leckere Spezialitäten aus regionalem Fleisch und eigener Schlachtung an. Nach dem Motto "think global, eat local" setzt die Familie Nier auf nachhaltiges Wirtschaften, Fleisch von Tieren der Region, Transparenz dank Schlachtung im eigenen Betrieb, Verzicht auf Zusatzstoffe und bewährte Familienrezepturen.



Was uns besonders macht, ist dass wir durch unsere eigene Schlachtung im Haus Transparenz und Nachhaltigkeit schaffen und damit nicht nur unsere Kunden an der Theke bedienen können, sondern auch die regionale Qualität an überregionale Kunden liefern können. Ohne Wochenmarkt24 wäre das nicht möglich!

Carolin Nier



Begastraße 1  
32108 Bad Salzuflen



LIPPISCHE LEBERWURST,  
GERÄUCHERT



SCHNITZEL OBERSCHALE



BIERSCHINKEN GESCHNITTEN

# GRAHAM'S CUISINE



Im modernen und zudem energieautarken Gebäude im schönen Ummeln sitzen Unternehmen unterschiedlicher Bereiche, die sich das Thema Nachhaltigkeit auf die Fahne geschrieben haben. Das kulinarische Herz des Kontorhauses ist der charismatische Koch Graham Pratt, der täglich Leib und Seele der Angestellten erfreut. Während zahlreichen Auslandsaufenthalten hat er über den Erdball verteilt Erfahrungen und Rezepte gesammelt. Mit seinen praktischen Suppen und Eintopf-Gerichten in Gläsern, will er seine Kreationen nun mit unserer Region teilen. Darüber hinaus bereitet er täglich frische Smoothies aus dem Obst von Wochenmarkt24 zu.



Am Speksel 32  
33649 Bielefeld



## Schon gewusst?



Ein hoher Konsum von Gemüse und Obst verbessert den Gesundheitsstatus und kann das Risiko für Krebs und Herz-Kreislauf-Krankheiten senken. Es wird eine tägliche Menge von 250g Obst empfohlen.



# TOMATISSIMO

„Beste kulinarische Adresse in Bielefeld“ – eines der angesagtesten Restaurants. Seit 20 Jahren behauptet das Tomatissimo nun schon seine Position als erste kulinarische Adresse in Bielefeld. Bernhard Grubmüllers verfeinerte Cucina casalinga hat in Ostwestfalen schon längst Kultstatus. Das liegt besonders an der authentischen und herzlichen Art des Gastgebers und seines Teams, die eine Art südliches Flair nach Kirchdornberg zaubern.

## ERLEBNIS Tipp

Besuchen Sie doch mal „Bernhards Küchentisch“. Hier kann man vom immer gut gelaunten Gastgeber persönlich bedient, einen ganz besonderen und individuell gestalteten Abend genießen.



Am Tie 15  
33619 Bielefeld



**BROWNIES**  
PREIS: 200G 6,00€



**BAYRISCHER KARTOFFELSATAT**



**ANTIPASTI GEMÜSE**



**BOLOGNESE „TOMATISSIMO“**



## Foodmarket bei Rickmann-Rehage

Am 19.02.20 fand unser erster Foodmarket im Einrichtungsstudio bei Rickmann Rehage in Gütersloh statt. In entspannter Atmosphäre gab es leckere Kostproben, Plaudereien und unsere Kunden konnten mal die Menschen kennenlernen, die tagtäglich ihre Lebensmittel mit viel Liebe und Hingabe herstellen.

#wissenwoherkommt



Psst... Folgt uns auf unseren Social Media Kanälen, um über weitere Events & Gewinnspiele informiert zu werden!

Lust zu  
plaudern?

„Welch ein tolles Event!

Dass der Foodmarket so gut bei allen ankommt, hätten wir nicht gedacht. Unsere Erwartungen wurden bei weitem übertroffen und wir freuen uns sehr über das positive Feedback. Die Aussteller haben uns ein vielfältiges und einzigartiges Angebot ermöglicht und bekamen zahlreiche Komplimente, da sie mit so viel Liebe und Herzblut hinter ihren Produkten stehen! Unter anderem waren auch Brauerei Sandforth aus Steinhagen und Birte Degenhardt vom Küchengenuss mit dabei.“

Julia Rehage



# BACKSÜCHTIG

Mit Mehl an den Händen und tausend leckeren Ideen im Kopf. Angefangen hat alles mit richtig gutem Brot. Und dem Großvater von Hans-Martin Rolf. Denn der konnte Brot backen, wie es heute nur noch wenige können. Aus reinen Zutaten, direkt aus der Natur: Mehl, Wasser und Salz. Diese hat besagter Großvater mit viel Erfahrung, Wissen und Liebe zu einem Teig verarbeitet. Und bevor diese glatte, weiche Masse in kunstvoller Handarbeit ihre Form erhielt, schenkte er ihr etwas sehr Kostbares: Zeit. Und diese Tradition wurde von Generation zu Generation weiter gegeben.

Wir backen nach einer Philosophie:  
"Gutes Brot für moderne Zeitgeister mit Lust auf geschmackliche Sensationen – direkt aus dem Ofen."  
Durch viel Zeit und Leidenschaft zum Backen werden unsere Brote zu knackig frischen Backwaren. Das wollen wir an unsere Wochenmarkt24 Kunden weitergeben, sodass unser Brot in Erinnerung bleibt!

Hans-Martin Rolf



Karl-Eilers-Straße 11  
33602 Bielefeld

*Aromen aus Mehl,  
Wasser, Salz und Zeit*



DINKELWEISSBROT



SCHOKOCROISSANT



QUADRATBRÖTCHEN ZUM  
AUFBACKEN  
PREIS: 1 STÜCK 0,35€



HAMBURGER BRIOCHE

# Veggieburger

Für 2 Personen  
Etwa 30 Minuten

2 Hamburger Brioche (Backsüchtig)

2 Orientalische Falafel Frikadellen (Greenwich & Partner) oder 2 Vegane Patty Curry Style (Kumaio Selecto)

Grillsauce Engelchen (Steinkrögers Hof)

100g Blattspinat (Verhoffs Gemüsehof)

200g Tomaten (Meyer zu Bentrup)

200g Zucchini (Gemüsehof Claas)

200g Blumenkohl (Hof Reinkensmeyer)

Petersilie (Kiebitzhof)

## ZUBEREITUNG:

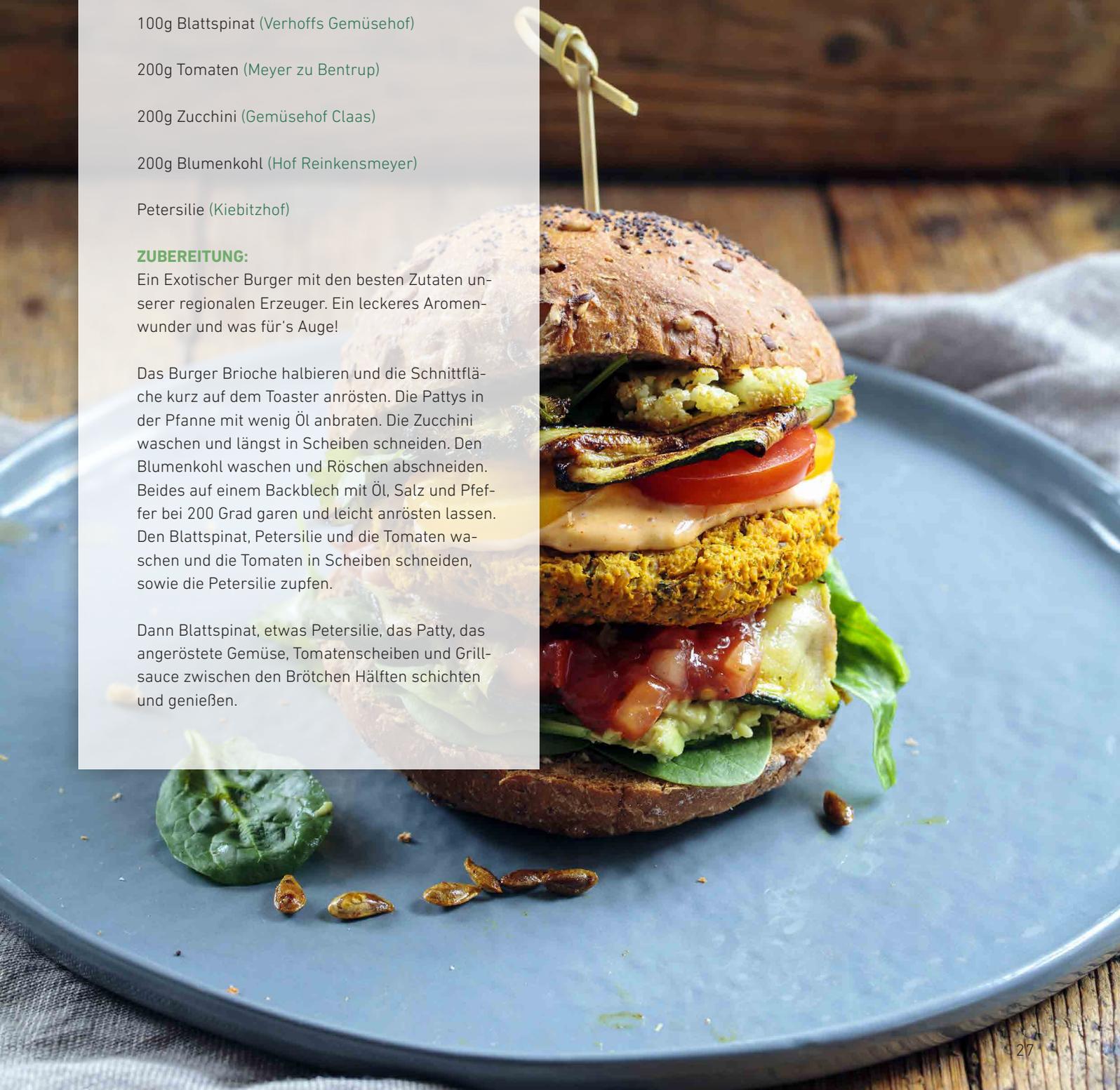
Ein Exotischer Burger mit den besten Zutaten unserer regionalen Erzeuger. Ein leckeres Aromenwunder und was für's Auge!

Das Burger Brioche halbieren und die Schnittfläche kurz auf dem Toaster anrösten. Die Pattys in der Pfanne mit wenig Öl anbraten. Die Zucchini waschen und längst in Scheiben schneiden. Den Blumenkohl waschen und Röschen abschneiden. Beides auf einem Backblech mit Öl, Salz und Pfeffer bei 200 Grad garen und leicht anrösten lassen. Den Blattspinat, Petersilie und die Tomaten waschen und die Tomaten in Scheiben schneiden, sowie die Petersilie zupfen.

Dann Blattspinat, etwas Petersilie, das Patty, das angeröstete Gemüse, Tomatenscheiben und Grillsauce zwischen den Brötchen Hälften schichten und genießen.



Zu unserem Sortiment gehören auch großartige vegane Produkte, wie z.B. Tofu oder Jackfruit! Diese Frucht eignet sich ausgezeichnet als Fleisch- oder Fischersatz für eine vegane Ernährung. Achte beim nächsten Einkauf im Shop auf das Label mit dem grünen "v" für "vegan".

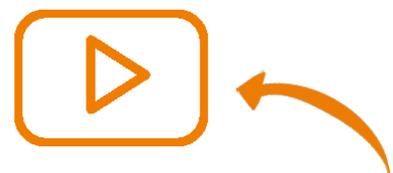




## FISH'N SMOKE:

FRISCH AUS DER RÄUCHERKAMMER

Fish'n Smoke ist eine regionale Fischräucherei, in der Fische frisch sowie geräuchert in verschiedenen Variationen vertrieben werden. Die Fische werden vor der Weiterverarbeitung im Betrieb artgerecht gehalten (in klarem Wasser ausgenüchert). Anschließend werden sie schonend von Hand veredelt, also unter anderem filetiert, mariniert, gebeizt und / oder geräuchert.



*Butter bei die  
Fische!*

 Rentruper Straße 4  
33378 Rheda Wiedenbrück

Finden Sie eine Hof Reportage über Fish 'n Smoke und weitere Erzeuger auf unserem YouTube Kanal.

# GREENWICH & PARTNER



Wir hören genau auf unsere Zielgruppen, denn nicht jeder Kunde ist gleich. Ein Weberei-Fan, der sich bei uns für seinen coolen Grillabend ausstattet, hat andere Anforderungen als ein Home-Office-Mitarbeiter, der sich bei uns ein raffiniertes Mittagessen bestellt oder ein Trendsetter, der unsere gesunden Bowls bevorzugt. Passende Ansprache und stimmiges Angebot - egal ob vor Ort oder mit Wochenmarkt24 vor der heimischen Haustür.

Das ist unser Verständnis von anlassbezogenem, kulinarischem Angebot und das können wir mit Wochenmarkt24 ideal umsetzen.

Steffen Böning

Greenwich & Partner bietet in Ostwestfalen raffinierte Köstlichkeiten aus verschiedenen Küchen an. Hawaiianisch und knackig-frisch sind ihre legendären Poke aus dem Green Bowl am Bielefelder Kesselbrink.

Szenig, bunt und kult(ur)ig ist nicht nur das Ambiente, sondern auch das Street-Food aus der Gütersloher Weberei, während die handgemachten Köstlichkeiten für jeden Tag aus unserer Sternzeit Catering-Küche jeden heimischen Tisch veredeln.

## GREENWICH & PARTNER

ORGANIC FOOD • FRESH BOWLS • STREETFOOD • CATERING & SNACK IDEAS

Arndtstraße 45  
33615 Bielefeld



THAI CURRY WURST



DATTELN IM SPECKMANTEL



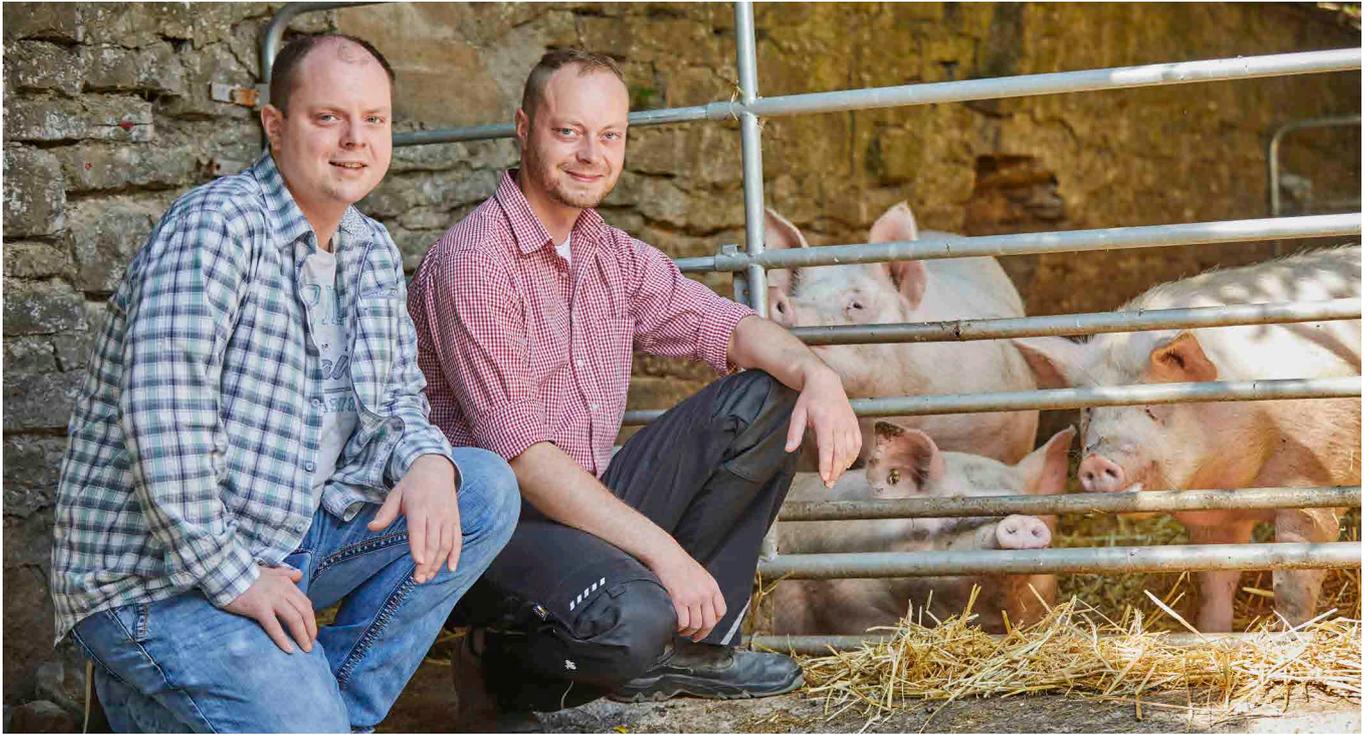
SELBSTGEMACHT

1.

LAMMHACKBÄLLCHEN MIT JOGHURT-MINZ-DIP  
PREIS / 224G 5,50€



THAI CURRY MIT GEMÜSE UND BASMATIREIS



# FLEISCHEREI KÜHN

## FLEISCHPRODUKTE UND SCHWEIN AUS EIGENER HALTUNG

Die Fleischerei Kühn ist ein echter Familienbetrieb! In der 4. Generation führt Matthias Kühn die Fleischerei, während sein Bruder Martin in Lage die Strohschweine für die Fleisch- und Wurstwaren aufzieht. Durch die artgerechte Haltung im mit Stroh eingestreuten Stall mit verschiedenen Bereichen sind die Tiere ständig in Bewegung und können ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen. Dadurch kann die Fleischerei Kühn höchste Qualität der Fleisch- und Wurstwaren garantieren, die aus der Tradition heraus handwerklich hergestellt werden. Qualität, die man schmeckt!



**Besuchen Sie die Familie mittwochs und samstags zwischen 6.30-13.00 Uhr auf dem Wochenmarkt in Melle, Freitags zwischen 6.30-13.00 Uhr auf dem Wochenmarkt in Enger und Dienstags und Donnerstags zwischen 7.00-13.00 Uhr auf dem Wochenmarkt in Herford.**

**SELBSTGEMACHT**  
**EIGENE HALTUNG**

**1.**

**FLEISCHWURST VOM STROHSCHWEIN**  
Preis: 100g 1,49€

**FETA-RÖLLCHEN**

**STROHSCHWEIN RINDERBRATEN**

**LACHSSTEAK „SENFZAUBER“**



 Spenger Straße 353  
32130 Enger



# STROHSCHWEINE: BEI UNS IST DAS FAMILIENSACHE

**Artgerechte Haltung bringt Qualität, davon sind wir überzeugt! Deshalb halten wir unsere Strohschweine in mit Stroh ausgestreuten Ställen.**

## Natürlich

Wir halten unsere Strohschweine artgerecht in einem Strohhall mit verschiedenen Bereichen zwischen denen die Tiere selbstständig wählen können. Die Liegefläche und der Auslauf sind mit Stroh eingestreut, sodass die Tiere ihren natürlichen Bedürfnissen nachgehen können und ständig in Bewegung sind.

Mal liegen sie alle eng aneinander im Stroh und genießen das Zusammensein. Mal rennen sie laut grunzend im Auslauf um die Wette!

Durch das tägliche Nachstreuen des Strohs können die Schweine ihrem natürlichen Wühlverhalten nachgehen und die Gruppe lebt stressfrei zusammen. Regional. Unsere Strohschweine werden in Herford und Lippe geboren, aufgezogen, geschlachtet und vermarktet! Geburt, Aufzucht und Schlachtung erfolgen insgesamt in einem Umkreis von 35 km, sodass lange Tiertransporte für unsere Schweine kein Thema sind.

Die Tiere werden auf dem Hof von Martin Kühn in Lage/Lippe aufgezogen und gemästet. Auf den Flächen des landwirtschaftlichen Familienbetriebs werden Korn und Stroh für die Schweine eigens produziert. Das gesamte Futter ist gentechnikfrei.

Sowohl der Transport als Ferkel zum Hof in Lage als auch der Transport zum Schlachter erfolgt in Kleingruppen mit einem eigenen Viehanhänger. Hierbei ist es uns besonders wichtig, dass die Tiere mit ihren gewohnten Artgenossen und stressfrei transportiert werden.

## Das haben wir somit selbst in der Hand!

## Familiär

Den Brüdern Martin und Matthias Kühn sind die Leidenschaft zu Tieren, Landwirtschaft und der Fleischerei in die Wiege gelegt worden.

Matthias führt in 4. Generation die Fleischerei Kühn in Westerenger, Martin betreibt den landwirtschaftlichen Betrieb in Lage, auf dem die Strohschweine gehalten werden.

Höchste Priorität haben bei uns die artgerechte Haltung der Tiere, sowie die damit verbundene höchste Qualität der Fleisch- und Wurstwaren, die aus der Tradition heraus handwerklich hergestellt werden.

## Überzeugen Sie sich selbst!!



# Dorfmilch aus Brockhagen. Leckere Milch aus eigener Herstellung

Seit über 200 Jahren betreiben wir, die Familien Speckmann und Wortmann, im Steinhagener Ortsteil Brockhagen Landwirtschaft im Vollerwerb. Unsere frische Dorfmilch ist ein 100%iges Naturprodukt, ihr wird nichts entnommen oder zugeführt. Ihr natürlicher Fettgehalt schwankt daher im Jahresverlauf. Mutig einen neuen Weg gehen, zukunftsfähig in der Landwirtschaft bleiben, mehr Nähe und Transparenz zum Kunden aufbauen und dem wandelnden Anspruch der Gesellschaft entsprechen – darauf gründet unsere Motivation.

Durch unsere Hofmolkerei haben wir es ermöglicht Milchprodukte anzubieten, die ausschließlich für unsere Region bestimmt sind. Wir denken nicht nur an heute wenn wir unsere Flächen bewirtschaften, sondern an morgen. Denn es ist unser Ziel, dass unsere Felder ertragreich bleiben. Wir verzichten bei der Fütterung unserer Tiere auf Gentechnik und fügen in der Molkerei unseren Produkten keine Zusatzstoffe hinzu, da uns die Natürlichkeit am Herzen liegt.



Kölkebecker Straße 3  
33803 Steinhagen



**DORFMILCH NACH-  
FÜLL-BAG 3L**



**DORFMILCH BAG  
IN BOX 3L**



**SELBSTGEMACHT**

1.

**1L TAGESFRISCHE DORFMILCH**  
PREIS: 1L 1,49€



**NATURJOGHURT MILD**



# UNSERE DORFMILCHKÜHE

*Wir lieben  
unsere Tiere...  
und das  
schmeckt man  
auch!*

Das Wohl unserer Milchkühe steht für uns an erster Stelle. Nur moderne Stallungen mit Bewegungsfreiheit. Unsere Kühe leben in einem großzügigen und modernen Laufstall. Gesunde, saubere und ausgeglichene Tiere sind uns wichtig. Deshalb können sie sich frei bewegen und selber wählen, ob sie im stroheingestreuten Liegebereich liegen, fressen, saufen, die elektronischen Massagebürsten nutzen, oder „zwischenkuhlichen“ Kontakt pflegen wollen.

Gutes Futter ist für die Gesundheit der Kühe sehr wichtig. Deshalb bauen wir unser Grundfutter für unsere Kühe selbst an. Gras in den verschiedensten Variationen, von Wiesen, mit oder ohne Düngung, als Heu oder Silage und Mais sind der Grundstock der Fütterung. Ergänzt wird es über den Zukauf von verschiedenen, gemahlene Getreidesorten und Raps. Wir füttern kein Soja und damit ist unser Hof frei von Gentechnik. Wir sind VLOG zertifiziert.

Liebevolle Umgebung schon für die Kälber. Kühe kalben bei uns in Gesellschaft anderer Kühe ab – in einem geschützten, mit Stroh eingestreuten, separaten Abkalbbereich.



# 120 JAHRE NORDGERLING

Seit 1898 steht der Name Nordgerling in Rheda-Wiedenbrück für traditionsreiche, handwerklich hergestellte Back- und Konditoreiwaren. Ob mit herzhaftem Brot, frischen Brötchen oder schmackhaften Kuchen- und Tortenspezialitäten, hier wird der Kunde täglich mit einer riesen Auswahl hochwertiger Backwaren begeistert. Seit 1923 spielen Brot und Brötchen die entscheidende Rolle im Hause Nordgerling. Mit seiner geschäftstüchtigen Frau Josefine wird die florierende Bäckerei in den 50er Jahren um ein gastfreundliches Café und eine gesellige Gastwirtschaft erweitert. Durch tragische Umstände und in sehr jungen Jahren müssen die Kinder Christian und Andrea die Bäckerei von Franz und Anni übernehmen. Zu diesem Zeitpunkt ist der 17-jährige Christian Stanlein gleichzeitig Chef und Lehrling des Traditionsbetriebs Nordgerling.

Seit 41 Jahren führt Christian den Traditionsbetrieb. Zusammen mit seiner Frau Marita bleiben sie dem Bäckerhandwerk in vierter Generation treu und freuen sich darauf ihre Kunden täglich mit bester handwerklicher Qualität verwöhnen zu dürfen.



Gütersloher Str. 73, 33378  
Rheda-Wiedenbrück



# MEYER ZU BENTRUP

KÄSE, GEMÜSE, FRÜCHTE UND KRÄUTER



**MEYER ZU BENTRUP**

*Gutes aus eigenem Anbau*

Was macht Dir an Deinem Beruf Freude?

Wenn man Landwirt ist, hat man ein breites Tätigkeitsspektrum und es wird nie langweilig. Es gibt immer wieder Herausforderungen, denen man sich stellen muss, aber für die Zufriedenheit unserer Kunden, die höchste Priorität haben, kämpft man sich durch und wächst daran. Mein Team und ich sind ständig dabei unseren landwirtschaftlichen Betrieb rund um Gemüse, Obst und vielen weiteren Produkten zu planen, um noch mehr Kunden zufrieden zu stellen.

Weil für uns die inneren Werte zählen! ❤️



Vogelweide 2  
33649 Bielefeld



EIGENER ANBAU

1.

**ROTE PAPIKA**  
1 STÜCK 1,49€



**KRUMME GURKEN**



**XXL ORANGEN**



**STRAUCHTOMATEN**



# SENDER WILDHANDEL

## WILDFLEISCH UND FLEISCH AUS EIGNER HALTUNG

Wer Wild mag und sucht, wird hier sicher fündig. Erzeuger, Manufaktur und Verkauf – alles aus einer Hand, alles regional und alles von hoher Qualität – was darf es mehr sein?

Der Sender Wildhandel ist ein EU zugelassener Wildverarbeitungsbetrieb, der einheimisches Wild unter strenger Qualitätskontrolle veredelt. Sämtliches Wild, insbesondere alles Schalenwild wird aus heimischen Revieren bezogen.

Bei den Tieren in der freien Wildbahn gibt es keine Massentierhaltung, keine Aufzucht mit Pellets oder gar mit Antibiotika – vielmehr besteht die Nahrung aus dem, was die Natur zu bieten hat: Insbesondere die vitamin- und eiweißreichen Äsungsbestandteile, frei von hohen Cholesterin- und Fettwerten, lassen wohl den einzigartigen wildtypischen Geschmack entstehen.

Wir stellen zudem durch starke Selektion schon beim Einkauf sowie ständiger Qualitätskontrollen innerhalb der Verarbeitung sicher, dass Sie von uns nur beste Fleischqualität erhalten.

Darüber hinaus leben auf dem Hof Wester-Ebbinghaus in Verl zahlreiche Schweine und Schafe, die ihr gesamtes Leben auf weitlaufenden Weiden verbringen.



Im Bruch 46  
33415 Verl





# DIE LÄMMER VOM SENDER WILDHANDEL

Glückliche Schafe...  
... sieht man bei uns auf jeder Weide!

**Alles aus einer Hand:**  
Die Lämmer werden bei uns auf dem Hof geboren



## Natur pur

Unsere Lämmer und Schafe leben auf weitläufigen Weiden, die wir komplett der Natur überlassen. Dadurch schaffen wir eine ganz natürliche Umgebung für unsere Schafe und fördern gleichzeitig die Ansiedlung anderer Tiere wie Kiebitze.

## Schafe sind Herdentiere!

Ab 7 Schafen spricht man von einer Schafherde.

## Kunterbunte Schafherden

Auf unserem Hof züchten wir alte Schaf-Rassen wie Waliser Schwarznasen, Tiroler Bergschafe oder Vierhornschafe.

## Besonderes Greenkeeping

Eine besondere Zusammenarbeit ist der Sender Wildhandel jetzt mit dem Golfclub Bad Salzuflen von 1956 e.V. eingegangen. Seit dem Frühjahr grasen Nolana-Schafe auf dem 67 Hektar großen Areal und halten dort die Randflächen der Spielbereiche kurz. Nolana-Schafe sind speziell auf Fleischertrag gezüchtet. Sie müssen nicht geschoren werden, weil sie ihre Wolle selbst abwerfen.

Laut Chef-Greenkeeper Christian Bükler kehrt der Golfclub mit dieser Kooperation an den Ursprung zurück und betreibt eine nachhaltige Pflege der Grünflächen ohne Maschineneinsatz. Für die Tiere ist die artgerechte Haltung unter fachkundiger Fürsorge durch das Greenkeeping-Team in freier Natur über mehrere Monate sichergestellt.

Erst im Herbst kehrt die Herde in die Ställe des Sender Wildhandels zurück.





# KIEBITZHOF

## LECKERE BIO-LEBENSMITTEL

Leckere Produkte, Bioland-Qualität und gleichzeitig sozial verantwortungsvolles Handeln: Das macht den Kiebitzhof in Gütersloh zu etwas ganz Besonderem. Wir zeigen, dass sich Inklusion, gutes Essen und Bio-Landwirtschaft zusammenbringen lässt. Jeder der hier arbeitet, liebt das Handwerk und möchte genau das an den Kunden bringen.

Conny Winkler-Orf





# DIE HÜHNER VOM KIEBITZHOF

## **Tierwohl steht bei uns an erster Stelle.**

Als Bioland-Eierproduzent gehören wir zu den größten Anbietern in ganz Deutschland. Deshalb unterliegen wir engmaschigeren Kontrollen und sind oft Ansprechpartner von Gruppen, die sich über unsere erfolgreiche Art der Bio-Legehennen-Haltung informieren.

## **Mehr Platz!**

Unsere Hühner haben viel Platz zur Verfügung. Um genau zu sein: Doppelt so viel Auslauffläche, wie es die Bioland-Richtlinien verlangen. Das sorgt für entspanntere Tiere!



## **Gutes Bio-Futter.**

Mit unserer Legehennen-Haltung setzen wir selbst im Biobereich Maßstäbe: Wir füttern konsequent 100% Bio-Futter – vorgeschrieben sind nur 95%.

## **Keine Antibiotika.**

Bei gesundheitlichen Schwierigkeiten behandeln wir unsere Hühner ausschließlich mit pflanzlichen und homöopathischen Mitteln.

## **Gutes und intensives Management.**

Ein gutes und intensives Management ist das A und O auf einem Betrieb, denn es können jeden Tag unvorhersehbare Dinge geschehen. Deshalb schauen wir jeden Tag nach dem Wohlbefinden unserer Tiere.

## **Beschäftigungsmaterial.**

Ein Grund für das gegenseitige Federpicken und Kannibalismus kann Langleweiligkeit sein. Das kommt bei unseren Tieren jedenfalls sehr selten vor. Im Gegenteil, wir sind stolz auf die Federkleider unserer Legehennen und Lehrbeispiel für viele andere Betriebe geworden. Wir legen Wert auf ein Rundum-Wohlfühlprogramm für unsere Hennen: Unsere Bio-Hennen scharren in Körner-

resten, Stroh, Holzhäcksel und Sand als Einstreu.

## **Exellenter Junghennenlieferant.**

Die Junghennen kommen von Jens Boden, mit dem wir schon lange zusammenarbeiten. Ab einem Alter von 17 Wochen sind sie bei uns. Die Hennen erleben ein glückliches und zufriedenes Jahr, bevor wir sie auf unserem Hof verarbeiten.



Rhedaer Straße 220  
3334 Gütersloh





Die süße Versuchung wurde mir schon in die Wiege gelegt. Da unser Handwerksbetrieb schon in 3. Generation ist, bin ich schon früh in Berührung mit leckeren Versuchungen gekommen. Nach meiner Meisterprüfung bin ich ins Geschäft eingestiegen und suche seitdem immer neue Ideen & Herausforderungen. Dabei arbeiten wir ausschließlich mit den besten Rohstoffen und vermeiden Fertigprodukte.

Dirk Kokenbrink

**cafe Möller**  
Besonderes Genießen



Friedrich-Ebert-Straße 6  
33602 Bielefeld



**HANDGEMACHTES WIE SCHOKOLADE UND GEBÄCK**



# HOF REINKENSMEYER

## KARTOFFELN, GEMÜSE UND VIELES MEHR

Uns gibt es schon seit 1991 in 4. Generation, daher haben wir mittlerweile ein großes Produktsortiment. Wir haben um die 80 Gemüsesorten und 8 Kartoffelsorten aus dem eigenen Anbau, die wir nicht nur den Wochenmarkt 24 Kunden nach Hause liefern, sondern auch den Kunden auf dem Herforder Markt. Neben dem Gemüsebau betreiben wir auch Ackerbau auf unserem Hof in Herford, weswegen uns die Vielfalt so einzigartig macht und die Kunden eine riesen Auswahl bei uns an regionalen Produkten haben.

Andre Reinkensmeyer



Mindener Straße 421  
32049 Herford

EIGENER ANBAU

1.



**RUCOLA**

Preis: 1 Bund 1,01€



**HOKKAIDO-KÜRBIS**



**ZWETSCHGEN**



**RADIESCHEN**



• Gemüse • Kartoffeln • Eier

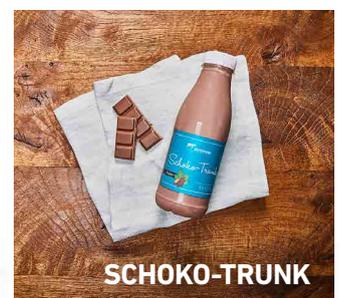


# STROTHLÜKE

## HANDGEMACHTE MILCHPRODUKTE

Uns ist die Transparenz ganz wichtig. Von der Geburt an, über das Wohlergehen der Tiere bis hin zur Veredelung der Milchprodukte passiert alles bei uns auf dem Hof. Wir freuen uns, jeden Tag der Natur und den Tieren so nah zu sein und das auch unseren Kindern ermöglichen zu können. Dabei achten wir stets darauf, dass wir keine Zusatzstoffe nutzen und unsere Produkte schonend herstellen.

Dennis Strothlüke





# GLÜCKLICHE KÜHE GEBEN LECKERE MILCH.



**Unsere Kühe leben in einem großzügigen, offenen Stall inkl. „Wellness-Center“ mit Schubberbürsten.**

**Man ist, was man isst ...**

Als Futter erhalten die Tiere nur ausgewähltes und gentechnik-freies Futter, das durch den „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik“ (VLOG) zertifiziert ist. Dies ermöglicht uns, den hohen Anforderungen des Hipp-Standards für Babymilch gerecht zu werden.



Niedernstraße 41  
33602 Bielefeld

**Familienbande**

Unsere Kühe leben ab ihrer Geburt bei uns auf dem Hof.

**Anbindehaltung sucht man hier vergebens**

Hier bei uns fühlen sich die Kühe pudelwohl. Im Stall haben die Kühe ausreichend Platz. Die Liegekojen sind mit Stroh und Spänen gefüllt, sodass die Tiere es bequem haben. Zusätzliche Bürsten und Scheuermöglichkeiten bereiten den Kühen viel Freude.





## FRISCHES GEMÜSE, EXOTISCHES OBST UND VIELES MEHR

Verhoffs Gemüsehof liegt idyllisch nahe des Linteler Sees in Rheda-Wiedenbrück. Seit vielen Jahren beschicken Michael Verhoff und seine Familie die regionalen Wochenmärkte mit Produkten aus eigenem Anbau und verschiedenem überregionalen Obst und Gemüse.



Ich finde es immer wieder faszinierend wie viele vielfältige Produkte bei uns auf dem Feld wachsen und wir ernten können. Jedes Jahr ist das der Höhepunkt für mich. Unser Hof bietet so viel an Ernteertrag, dass jeder Kunde fündig bei uns wird. Ob Obst, Gemüse oder Eier, es ist für Jedermann was zu haben. Unsere landwirtschaftliche Tradition reicht bis ins Jahr 1698, weswegen mir früh klar war, dass ich das weiterführen möchte.

Michael Verhoff



Pappelweg 20  
33378 Rheda-Wiedenbrück



## LEIWES KAFFEE: FEINSTER KAFFEE ALS BOHNE UND GEMAHLEN

Seinen Anfang nahm alles mit Anna Leiwes, die rohe Bohnen in ihrer Küche in der Pfanne geröstet hatte. Und heute verarbeiten wir in der dritten Generation immer noch Kaffee. Bei uns wird handwerklich geröstet, langsam und schonend im selben Trommelröster wie 1949. Ein Familienbetrieb mit Tradition! Unser Angebot ist im Laufe der Jahre gewachsen, inzwischen auf zehn Sorten: Rund um den Äquator wachsen die Bohnen, die uns mit ihren schokoladigen, nussigen oder fruchtigen Aromen bezaubern. Allen Beteiligten soll es mit unserem Produkt gut gehen: den Kunden natürlich, aber auch den Arbeitern in den Anbauländern. Deshalb bieten wir nicht nur eine große Geschmacksvielfalt an, sondern auch bio-zertifizierte und fair gehandelte Sorten. **Kaffee mit einem Mehrwert!**

Wir behaupten uns schon seit 70 Jahren auf dem Markt und manche Leute könnten morgens gar nicht ohne Kaffee aus dem Bett kommen. Wir bieten nicht nur hochwertige Qualität an, sondern wollen auch aktuelle Themen aufgreifen die wichtig sind...dazu zählt nachhaltiger Kaffeeanbau, Projekte in den Ursprungsländern, aber auch eine ökologische Verpackung zu nutzen.

**Das wissen unsere Kaffeeliebhaber zu schätzen!**

Hubert Leiwes



Ostring 33  
33378 Rheda-Wiedenbrück





# STEINKRÖGERS HOF

*Beste Kartoffeln,  
Spargel,  
süße Brotaufstriche  
und vieles mehr*

Unser Betrieb arbeitet seit fünf Generationen im Einklang mit der Natur in dem Bewusstsein, eine große Verantwortung gegenüber Mensch und Umwelt zu tragen. Seit über 60 Jahren beschäftigt sich unser Familienbetrieb mit dem Spargelanbau, der sich im Laufe der Jahre zu einem Kernstück unseres Betriebes entwickelt hat. Unser Anspruch ist es, Spargel in bester Qualität und Frische auf kürzestem Wege für unsere Kunden anzubieten. Wir liefern Ihnen täglich frisch gestochenen Spargel aus eigenem Anbau in höchster Qualität.



Besuchen Sie doch mal unseren Hofladen, stöbern und finden schöne Sachen für Zuhause.



Nordfeldweg 32  
33659 Bielefeld



# GEMEINSAM PFLANZEN WIR BÄUME!

Wir sind uns unserer Verantwortung der Natur gegenüber bewusst. Nachhaltigkeit ist das Thema unserer Zeit und wichtiger denn je. Deshalb ist unser Versprechen an Sie: pro 100 kg gesammeltem WM24-Verpackungspapier pflanzen wir einen Baum in der Region.

Als Ausgleich für unser Verpackungsmaterial haben wir Hochstamm Obstbäume der Baumschule Uppmann in Steinhagen ausgewählt, die ihr großes Pflanzensortiment nach Bioland-Richtlinien kultivieren, und auf Steinkrögers Hof in Bielefeld Senne gepflanzt. Dank der Hilfe unserer Kunden wächst und gedeiht dort nun eine bunte Palette an alten Apfelsorten. Der Schöne aus Wiedenbrück, Ravenberger Renette, Westfälische Tiefenblüte, Prinz Albrecht von Preußen und der Rote Winterkalvill.

Mit Taten schaffen wir eine lebenswerte Zukunft. Sammeln Sie mit! Legen Sie dazu Ihr Verpackungsmaterial, wie Eierkartons, Papiertüten etc. aus unseren Lieferungen, sobald Sie Ihre nächste Lieferung erwarten, einfach in Ihre Mehrwegthermobox an Ihren Ablageort. Wir nehmen diese wieder mit und recyceln alles sachgerecht.

Unsere Natur braucht Unterstützung. Helfen Sie mit, damit wir der Natur etwas zurückgeben können.



Die Auswahl der passenden Bäume bei der Baumschule Uppmann



# SPARGELHOF GROSSE WÄCHTER

Eier, Spargel,  
Erdbeeren und  
vieles mehr



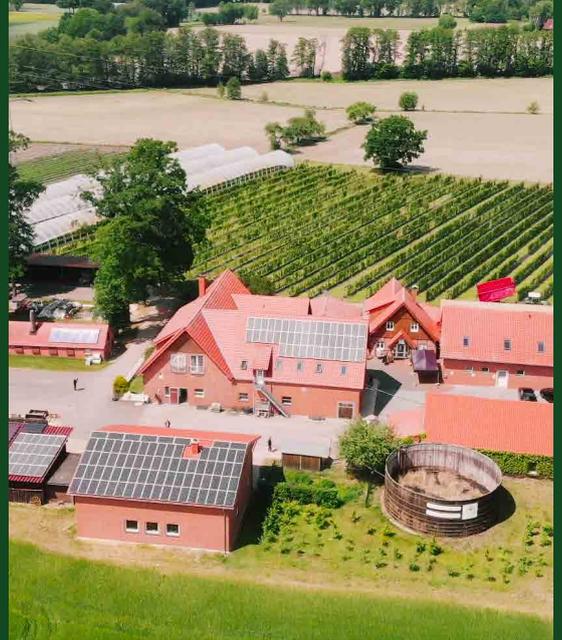
Eckardtsheimer Str. 27

33415 Verl-Sende

## Übernehme die Patenschaft für ein Huhn!

Such dir auf unserem Hof dein eigenes Huhn aus, gebe ihm einen Namen und besuche es, wann du magst. Das ausgesuchte Huhn kommt in ein separates Gehege, wo die Hühner freilaufen können. Im Gegenzug bekommst du eine Patenschaft-Karte, in der pro Monat 3 Felder zum abstempeln sind. Hiermit können 30 Eier/Monat bei uns im Hofladen abgeholt werden. Nächstes Jahr werden die Hühner geschlachtet und du erhältst daraus dein Suppenhuhn. Die Patenschaft kostet nur 15€ pro Monat.

#meinhuhn



EIGENE HALTUNG

1.

10 SENDER FREILUFTEIER AUS  
BODENHALTUNG, GRÖSSE M

Preis: 3,50€



ERDBEEREN



LANDKARTOFFELCHIPS



SPARGEL „GRÜN“





# RAUMFELDER: FEINKOST UND SUPERFOOD

Wir sind ein Start-Up aus dem schönen St.Vit und fertigen von der Nudel, über schmackhafte Saucen bis hin zur getreidefreien Brotmischung vieles an. Dabei wird unser Slogan „Essen ist ein Bedürfnis - Genießen eine Kunst“ stets im Blick behalten. Wir verarbeiten die Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen, Kichererbsen etc.) vom Vermahlen bis hin zur fertigen Nudel. Alle Saucen werden mit frischen Zutaten gekocht und abgefüllt. Wir verzichten komplett auf Konservierungsstoffe. Die Produkte sind vegetarisch oder vegan.

Unsere Nudeln werden schonend luftgetrocknet und haben eine offenporige Oberfläche, an der Saucen besonders gut haften.

Besonders zu Fleisch oder Käse schmecken unsere Senfsaucen hervorragend. Empfehlenswert für Sportler und ernährungsbewusste Menschen ist unsere Keto-Brot-Backmischung. Einfach und schnell zuhause ein gluten- und getreidefreies Brot backen.

Wir sind ein zertifiziertes Bio-Unternehmen und produzieren ohne Eier und tierische Zutaten. Frank Krone



  
Schlickbruch 31  
33378 Rheda-Wiedenbrück



## FREUNDEN EMPFEHLEN – GEMEINSAM PROFITIEREN

Freunde, Nachbarn, Familie... Sie kennen jemanden, der auch gern regionale und frische Lebensmittel ganz unkompliziert nach Hause geliefert bekommen möchte? Super! Profitieren Sie beide: Ihr Freund mit dem 10€ Erstbestellergutschein und Sie mit dem 10€ Empfehlungsgutschein.

### UND SO GEHT'S:

1. CODE IM SHOP GENERIEREN
2. CODE DEM FREUND ZUSENDEN
3. WICHTIG: FREUND REGISTRIERT SICH UND GIBT IM REGISTRIERVORGANG DEN CODE AN
4. DER FREUND BESTELLT ZUM ERSTEN MAL UND GIBT DABEI FOLGENDEN GUTSCHEINCODE FÜR DEN 10€ ERSTBESTELLERGUTSCHEIN AN: WM24-ONLINE. WICHTIG: 20€ MINDESTBESTELLWERT INKLUSIVE GUTSCHEIN
5. SIE BEKOMMEN DANN INNERHALB VON 24 STUNDEN EINEN 10€ EMPFEHLUNGSGUTSCHEIN PER MAIL ZUGESCHICKT.

### HIER SCANNEN & CODE GENERIEREN



10 €

# Wochenmarkt<sup>24</sup>

## UNSER LIEFERGEBIET

BIELEFELD, GÜTERSLOH, RHEDA-WIEDENBRÜCK, VERL INKLUSIVE KAUNITZ, STEINHAGEN, TEILE VON HERFORD, OERLINGHAUSEN, BROCKHAGEN, SCHLOSS HOLTE-STUKENBROCK, ENGER, SPENGE, HALLE, WERTHER, HERZEBROCK-CLARHOLZ, BAD SALZUFLEN, TEILE VON LEOPOLDSHÖHE, HARSEWINKEL UND MARIENFELD

**20€ MINDESTBESTELLWERT – KOSTENFREIE LIEFERUNG**



**REGIONAL.  
DIREKT.  
TAGESFRISCH.  
EHRlich.**

**Wochenmarkt<sup>24</sup>**

REGIONAL. DIREKT. TAGESFRISCH. EHRlich.

[www.wochenmarkt24.de](http://www.wochenmarkt24.de)

Wochenmarkt24 // Am Speksel 32 // 33649 Bielefeld  
Tel: 0521 / 48896412 // E-Mail: [info@wochenmarkt24.de](mailto:info@wochenmarkt24.de)