

# Stautenhof - mein Biohof in Willich-Anrath

## Landwirtschaft, Hofladen mit Metzgerei, Bäckerei & Café



**Stautenhof**  
**Beate Leiders e.K.**  
Darderhöfe 1a  
47877 Willich-Anrath

Telefon: 02156 / 911555

E-Mail: [info@stautenhof.de](mailto:info@stautenhof.de)  
Homepage: [www.stautenhof.de](http://www.stautenhof.de)

### Öffnungszeiten Hofladen

Di bis Fr: 9 bis 18 Uhr, Sa: 8 bis 14 Uhr

### Öffnungszeiten Hofcafé

Di bis Fr (Sommer): 9 bis 18 Uhr

Di bis Fr (Winter): 9 bis 16:30 Uhr, Sa: 9 bis 14 Uhr

„Liebe Freunde des guten Genusses,

zu unserem Biohof in Willich-Anrath gehören ein Hofladen mit eigener Metzgerei, Käsetheke, Hofbäckerei, Obst- und Gemüsebereich sowie ein Hofcafé.

Unsere Felder bewirtschaften wir nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus (Bioland und Naturland). Die meisten Pflanzen, wie Weizen, Gerste und Mais werden auf unserem Hof zu schmackhaftem Futter für unsere Tiere verarbeitet.

Auch unsere Tierhaltung unterliegt diesen Anforderungen, wodurch eine artgerechte Haltung garantiert ist. Die Metzgerei des Stautenhofs ist ein Handwerksbetrieb, in dem im kleinen Team hochwertige Fleisch- und Wurstwaren produziert werden. Hier gibt es weder Fließbandarbeit noch Massenabfertigung.

Die Schlachtung der Tiere geschieht vor Ort ohne Stress und Akkord, sondern so, wie es jedes Tier verdient hat, mit Ruhe und Respekt durch unsere eigenen Mitarbeiter. Das gesamte Fleischsortiment im Hofladen stammt aus unserer eigenen Aufzucht und Haltung. Nach ausgewählten Rezepten verarbeiten unsere Metzger mit viel Liebe und großem handwerklichen Geschick das Fleisch zu feinen Fleisch- und Wurstwaren. Bei uns kaufen Sie Fleisch, das Sie mit gutem Gewissen genießen können.

In unserer Backstube werden alle Backwaren in handwerklicher Herstellung gebacken, so dass jeder Laib Brot, jedes Brötchen ein Unikat ist. Im Gegensatz zur industriellen Herstellung, bei der jedes Produkt exakt nach Gewicht produziert werden kann, kann es bei uns zu Gewichtsschwankungen kommen. Von daher gibt es bei einigen unserer Backwaren keinen Stück-, sondern Gramm-Preis. In unserem Sortiment werden 5 Brote aus reinem Vollkornmehl hergestellt, wie z.B. das Schwarzbrot oder das Dinkelschwarzbrot. Rund die Hälfte unserer Brote enthält anteilig Vollkornmehl.

Immer mehr gewinnen wir auch Freude daran, verpackte Lebensmittel aus eigener Herstellung unter unserem Label anzubieten. Probieren Sie doch mal unsere Suppen und Eintöpfe, Wurstwaren, die Eiernudeln aus eigenen Bio-Eiern sowie Beates hausgemachten Eierlikör. Gerne stellen wir auch einen liebevoll gestalteten Präsentkorb mit unseren Produkten zusammen. Die Vielseitigkeit des Stautenhofs lässt sich am besten bei einer Hofführung kennenlernen.“ **Ihre Familie Leiders / Coßmann**

