



Regio-Fairer Einkaufsführer

Frisches aus und in Dormagen
ganz einfach finden.



Impressum

Herausgeber:

**Stadt Dormagen
Fachbereich Städtebau**

Liegenschaften und Umweltschutz

Paul-Wierich-Platz 2
41539 Dormagen

Tel.: 02133 257 0
umweltteam@stadt-dormagen.de

Fotos: Stadt Dormagen, privat,
AdobeStock, Freepik, Shutterstock

Auflage: 5.000 Stück

Druck: www.uhl-media.de



Lena van der Kamp,
Klimaschutzmanagerin

Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, Ihnen in diesem Regio-Fairen Einkaufsführer einige Verkaufsstellen in Dormagen vorstellen zu dürfen, die regionale und/oder faire Waren führen.

Die Auflage des Regioführers aus 2021 war ein voller Erfolg. Daher haben wir beschlossen, eine weitere aktualisierte Version zu veröffentlichen!

Vielleicht kennen Sie diesen Einkaufsführer schon aus dem Jahr 2016, als die Waldjugend Dormagen in Zusammenarbeit mit der Wirtschaftsförderung Dormagen die erste Auflage veröffentlichte. Diesen haben wir als Umweltteam der Stadt Dormagen erneut aktualisiert und ergänzt.

Wir möchten das hervorragende regionale Angebot an Waren und Dienstleistungen in Dormagen noch bekannter machen und Sie ermutigen, dieses Angebot auch rege wahrzunehmen. Regionale Waren sind frisch vom Erzeuger und haben keine langen Transportwege hinter sich;

das schon die Umwelt und trägt zum Klimaschutz bei. Gleichzeitig fördern Sie damit die heimische Landwirtschaft und helfen, Arbeits- und Ausbildungsplätze in der Region zu erhalten.

Darüber hinaus ist die Stadt Dormagen seit 2017 Fairtrade Town und setzt sich gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern aus Schulen, Kirchen, Politik und Wirtschaft dafür ein, noch mehr Bewusstsein für fairen Handel zu schaffen. Mit dem Kauf eines Fairtrade-Produktes unterstützen Sie einen nachhaltigen Anbau von Nahrungsmitteln, Blumen und Baumwolle in vielen Ländern der Erde und sorgen dafür, dass den dortigen Kleinbauern ein gerechter Lohn für ihre Arbeit gezahlt wird. Dies wiederum hat positive Auswirkungen auf deren gesamte Familie, die Dorfgemeinschaft und die Umwelt. Mit der richtigen Produktauswahl unterstützen Sie folglich einen sozialen Zweck, ohne auf Qualität zu verzichten.

Nutzen Sie also unseren Regio-Fairen Einkaufsführer und entdecken Sie gesunde, frische und fair erzeugte Waren in Dormagen!

Lena van der Kamp

Die Stadt Dormagen setzt sich für faire Produkte ein und ist seit 2017 Fairtrade Town.



Liebe Dormagenerinnen und Dormagener,
nach dem großartigen Erfolg der zweiten Auflage unseres Regio-Fairen Einkaufsführers freue ich mich sehr, Ihnen die aktualisierte dritte Fassung präsentieren zu dürfen. Wie auch bei der Auflage aus dem Jahr 2021 bietet er verschiedene Informationen und Anreize, um regionale und nachhaltige Einkaufsmöglichkeiten in unserer Stadt zu entdecken.

In der aktuellen Zeit ist es wichtiger denn je, unsere lokalen Unternehmen und Erzeuger zu unterstützen. Indem wir uns für regionale Produkte entscheiden, tragen wir dazu bei, die Wirtschaft unserer Stadt zu stärken und Arbeitsplätze zu erhalten. Gleichzeitig reduzieren wir unsere CO₂-Bilanz, da lange Transportwege vermieden werden können. Wir kombinieren somit positive Effekte für die Umwelt mit der Unterstützung für Dormagen und die Region.

*Durch Nachhaltigkeit das
Klima und die Umwelt
gemeinsam besser schützen.*

Auch die neue Auflage des Regionalführers enthält eine Vielzahl von Informationen zu Geschäften, Erzeugern und Märkten in Dormagen, die regionale und nachhaltige Produkte anbieten. Von frischen Lebensmitteln bis hin zu handgefertigten Waren finden Sie in diesem Führer alles, was Sie für einen nachhaltigen Einkauf benötigen. So bekommt man erst ein Gefühl dafür, wie groß und vielfältig das Angebot unserer Dormagener Hof- und Bauernläden ist.

Lokale Einkaufsmöglichkeiten, die unterstützend für die Umwelt und heimische Landwirtschaft sind.

Ich lade Sie herzlich dazu ein, durch die Broschüre zu stöbern und sich so über die Möglichkeiten in Ihrer Nähe zu informieren. Wir möchten Sie gerne dabei unterstützen, sich bewusst für den Kauf von regionalem Obst, Gemüse und weiteren Waren zu entscheiden. Auch ich persönlich kaufe gerne vor Ort regionale Produkte – zum Beispiel in einem Hofladen oder auf dem Wochenmarkt.

Allen Beteiligten, die an der Erstellung des Regionalführers beteiligt waren, möchte ich danken. Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Blättern und hoffe, dass Ihnen der Regio-Faire Einkaufsführer dabei hilft, bewusste Kaufentscheidungen zu treffen sowie unsere lokale Wirtschaft zu unterstützen.

Herzliche Grüße

Ihr Bürgermeister Erik Lierenfeld



Informieren

Wann genau gibt es eigentlich die ersten heimischen Tomaten und wie lange haben Heidelbeeren Saison? Jede Jahreszeit hat ihre ganz besonderen Highlights. Mit dem **Saisonkalender** zeigen wir Ihnen, zu welcher Zeit welche regionalen Produkte saisonal erhältlich sind: Gemüse, Salate und Obst monatlich auf einen Blick.



Hofläden,
Fairtrade-Verkaufsstellen,
Wochenmärkte
und Sonstiges

Einkaufen

In Dormagen und der Region haben wir das große Glück, viele verschiedene Anbieter lokaler und regionaler Produkte zu haben. Ein Besuch lohnt sich und Sie werden überrascht sein, wie vielseitig, kreativ, außergewöhnlich und natürlich lecker die Angebote sind. Die Menschen in den Hofläden, auf den Märkten etc. sind voller Leidenschaft bei ihren Produkten und freuen sich darauf, Ihnen diese präsentieren zu können.



Hofladen Conradshof
Inhaber: Familie Lemper

Kontakt

Conradshof 1
41542 Dormagen-Straberg

Telefon 02133 238088

E-Mail lemper@t-online.de
www.spargel-conradshof.de

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag
09:00 – 18:30 Uhr

Sonntag und Feiertage
09:00 – 14:00 Uhr

Conradshof

Turmladen
„Zur Heiligen Familie“

Turmladen in der Kirche
„Zur Heiligen Familie“

Kontakt

Weilergasse 1
41540 Dormagen-Horrem

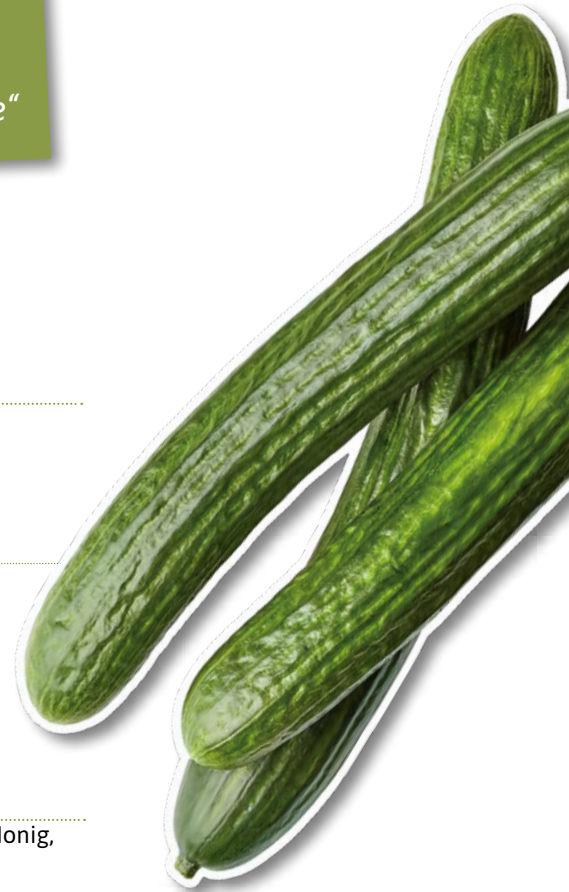
Öffnungszeiten

Sonntag
10:00 – 11:00 Uhr

Produkte

Fair

Kaffee, Tee, Kakao, Schokolade, Honig,
Wein



Bahleswinkelhof

Inhaber: Familie Wißdorf

Kontakt

Bahleswinkelhof 1
41541 Dormagen-Stürzelberg
Telefon 02133 72228
Telefax 02133 534477
Mobil 0173 9734904 und
0163 6073575

E-Mail bahleswinkelhof@web.de
www.landservice.de

www.facebook.com/Bahleswinkelhof
www.instagram.com/bahleswinkelhof

Öffnungszeiten Hofladen

Montag bis Samstag
08:00 – 13:00 Uhr
17:00 – 19:00 Uhr

Öffnungszeiten Selbsternte

gesonderte Öffnungszeiten, beachten
Sie unsere Social Media-Kanäle



Produkte

Eigene Produkte

Eier, Kartoffeln, Erdbeeren, Gemüse,
Obst, Gänse und Enten

Regional

Geflügel, Honig, Käse

Bio

Spinat, Mangold, Bohnen, Kürbis

Spezialitäten

Ziegenkäse

Zusätzliches

Selbsternte etc.

Erdbeeren, Kartoffeln, Bohnen, Knoblauch, Tomaten, Paprika, Wassermelonen, Kürbisse uvm. können selbst geerntet werden, Patenschaft für Bienenweide, Landschaftspflege mit Schafen, Pferdeboxen und Offenstallhaltung



Spargel- und Beerenhof Feiser



Spargel- und Beerenhof Feiser

Inhaber: Familie Feiser

In unserem Betrieb arbeiten wir nun seit fünf Generationen mit der Natur. Seit mittlerweile 40 Jahren beschäftigt sich unser Familienbetrieb mit Spargel-anbau. Im Laufe der Jahre hat sich dieser zu einem echten Kernstück unseres Betriebes entwickelt. Bei uns erhalten Sie vitamin- und mineralstoffreichen, gesunden Spargel. Auch hat sich seit einigen Jahren unsere Produktpalette auf Beeren ausgeweitet.

Produkte

Eigener Anbau

Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Spargel grün/weiß, Rhabarber, Korbweiden, Liquids

Weiteres

Obst und Gemüse aus der Region, Eier aus Freiland- und Bodenhaltung, Moselweine/Säfte/Fruchtsekt, Gelees und Fruchtaufstrich, Honig/Rübenkraut, Pesto/Essige/Öl, Wurstwaren von der Landmetzgerei Terhardt und vieles mehr!



Kontakt

Broicher Dorfstraße 75
41542 Dormagen-Gohr/Broich
Telefon 02182 6695
E-Mail info@spargelhof-feiser.de
www.spargelhof-feiser.de

Öffnungszeiten

Saison April, Mai, Juni, Juli, Dezember

Montag bis Freitag

09:00 – 19:00 Uhr

Samstag

09:00 – 18:00 Uhr bzw. 16:00 Uhr

Sonntag

09:00 – 14:00 Uhr

Ab August

Montag bis Freitag

09:00 – 13:00 Uhr

15:00 – 18:00 Uhr

Samstag

09:00 – 14:00 Uhr

Gemüsebau Klein Goldberger-Hof

Inhaber: Simon Klein

Neben dem regulären Verkauf bieten wir Gemüse zum Selbsternten an. Mit diesem Konzept möchten wir einerseits den Menschen ein Angebot machen, die auf preiswertere Nahrungsmittel angewiesen sind und andererseits die Freude an der Natur, der Landwirtschaft und den Produkten vermitteln.

Kontakt

Am Klein-Sasserhof, 41540 Dormagen

Mobil 0152 31813902

E-Mail info@goldbergerhof.de

Instagram [gemuese_klein](https://www.instagram.com/gemuese_klein)

<https://gemuese.goldbergerhof.de>

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

13:00 – 18:00 Uhr

Samstag und Sonntag

11:00 – 18:00 Uhr



Produkte

Regional

Bohnen, Kartoffeln, Erdbeeren, Rhabarber, Rhabarbernektar und -schorle, Kürbisse, Kohl, Süßkartoffeln, Tomaten, Paprika, Peperoni, Wassermelonen, Einlegegurken, Zucchini, Kräuterbeet und vieles mehr!

Bio

Anbau nach integriertem Pflanzenbau – so wenig wie möglich, so viel wie nötig. Die meisten Kulturen sind unbehandelt.

Spezialitäten

Einzigartige Kulturen, die man sonst nur aus dem Gewächshaus oder Südländern kennt: Wassermelonen, Tomaten, Paprika und Süßkartoffeln.

Zusätzliches

Selbsternte

Gemüse kann selber geerntet oder fertig ab Verkaufsstand erworben werden. Ab Mai können bei uns Erdbeeren täglich selbst geerntet werden.

Gemüsebau Klein Goldberger Hof



Grenzhof

Grenzhof Dormagen

Inhaber: Hans-Josef Berchem

Bereits in der zweiten Generation und seit mehr als 50 Jahren betreiben wir den Grenzhof in Stürzelberg. Die ganze Familie lebt auf und für den Hof. Vom Opa bis zu den Kindern packt jeder mit an. Ein besonderes Anliegen ist es für uns, hochwertige, frische Produkte aus der Region für Sie in der Region anbieten zu können. Ein hohes Augenmerk erhält bei uns die ökologische, nachhaltige Landwirtschaft. Auch für die Pferdewirtschaft haben wir uns bewusst entschieden.

Kontakt

Oberstraße 200
41541 Dormagen-Stürzelberg

Telefon 02133 42003

E-Mail info@grenzhof-dormagen.de
www.grenzhof-dormagen.de

Öffnungszeiten

April bis Anfang Juli

Montag bis Sonntag, auch an Feiertagen
09:00 – 18:30 Uhr



Kallen Spargel

Inhaber: Christine und Max Josef Kallen

Als familiengeführter Betrieb in der 6. Generation bieten wir mit unseren Produkten wie Kartoffeln, Spargel und Erdbeeren ein tolles Portfolio an heimischen Erzeugnissen, die als Produkte vom Hof Kallen im Supermarkt explizit ausgezeichnet werden. Unsere Kunden profitieren von kurzen Wegen, Transparenz, Flexibilität und großer Leistungsbereitschaft.

Kontakt

Forsterhof 1
41541 Dormagen-Stürzelberg
Telefon 02133 479360
E-Mail info@kallen-spargel.de
www.hof-kallen.de

Öffnungszeiten

Freitag bis Samstag
09:00 – 12:00 Uhr

In der Saison vom 1. April bis 30. Juni

Montag bis Samstag

09:00 – 18:30 Uhr

Sonntag

09:00 – 14:00 Uhr



Produkte

Regional

frische Tulpen und Pfingstrosen direkt vom Erzeugerbetrieb, Joghurt und Quark, Fleisch und Wurstspezialitäten aus der Landmetzgerei, Leckereien aus der Backstube, Feinkostartikel (Essig, Öl, hochwertige Pestos, Saucen), Geschenkkörbe, Bio-Bier, Accessoires für ein schönes Zuhause, Porzellan, Picknickdecken, Süßigkeiten, traditionelle Gerichte im Weck-Glas, große Wein- und Likörauswahl, diverse Bio-Artikel und Artikel ohne Plastikverpackung

Saisonal

aus eigenem Anbau: große Auswahl an Spargelsortierungen, tolle Geschmacksorten bei den Erdbeeren und Kartoffeln in allen Kocheigenschaften

Hof Kallen





Latourshof

Latourshof Dormagen

Inhaber: Max-Peter Busch

Unser Landwirtschaftsbetrieb ist seit 1985 in Dormagen-Nievenheim ansässig. Zusätzlich zu unserem umfangreichen Produktangebot, wie Äpfeln, Birnen, Kirschen und Pflaumen, bieten wir außerdem Führungen durch unsere Obstanlage an. Neben den klassischen Apfelsorten sind wir sehr stolz auf unsere Hausmarken: LUCA und MIRA. Diese Eigenkreationen sind die Stars unseres Hofes, bei unseren Kunden mehr als beliebt und über die Stadtgrenzen bekannt.

Kontakt

Bismarckstraße 141
41542 Dormagen-Nievenheim

Telefon 02133 299654
Telefax 02133 299655

E-Mail info@latourshof.de
www.latourshof.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
09:00 – 18:00 Uhr
Samstag
09:00 – 13:00 Uhr



Hofladen Gärtnerei Peters

Inhaber: Felix Frason

Unser Familienbetrieb, welcher seit 1931 besteht, liegt genau zwischen Delhoven und Hackenbroich. Unser größtes Ziel ist es, für Sie gesundes Obst und Gemüse auf natürlichstem Wege anzubauen. Frische hat für uns oberste Priorität. Wir verzichten weitgehend auf chemische Pflanzenschutzmittel und bringen die eigene Ware ohne Zwischenlagerung feldfrisch auf den Verkaufstisch, so dass viele Mineralstoffe erhalten bleiben.

Kontakt

Hackenbroicher Straße 8

41540 Dormagen

Telefon 02133 61200

Telefax 02133 61215

E-Mail verkauf@hofladen-peters.de

www.hofladen-peters.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag

09:00 – 13:00 Uhr

15:00 – 18:30 Uhr

Samstag

09:00 – 13:00 Uhr

Produkte

Regional

Obst und Gemüse aus eigenem Anbau

Saisonal

Beeren, Obst, Freilandgemüse, Spargel, Freilandsalate

Bio

Bio-Milch, Bio-Käsen, Brot, Bier, Hanfprodukte, Honig, Naturkost, Nudeln, Säfte, Wein

Spezialitäten

Eigenes Geflügel (Hühner, Bruderhähne, Enten, Gänse) aus Freilandhaltung, Freiland Eier

Zusätzliches

Märkte

Jeden Freitag von 6 bis 14 Uhr auf dem Kölner St. Apostelnmarkt



Hofladen Gärtnerei Peters





Rheinfelder Hofladen

Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag

08:30 – 12:30 Uhr

14:30 – 17:30 Uhr

Mittwoch und Samstag

08:30 – 12:30 Uhr

Rheinfelder Hof

Inhaber: Bruno Heiles

Kontakt

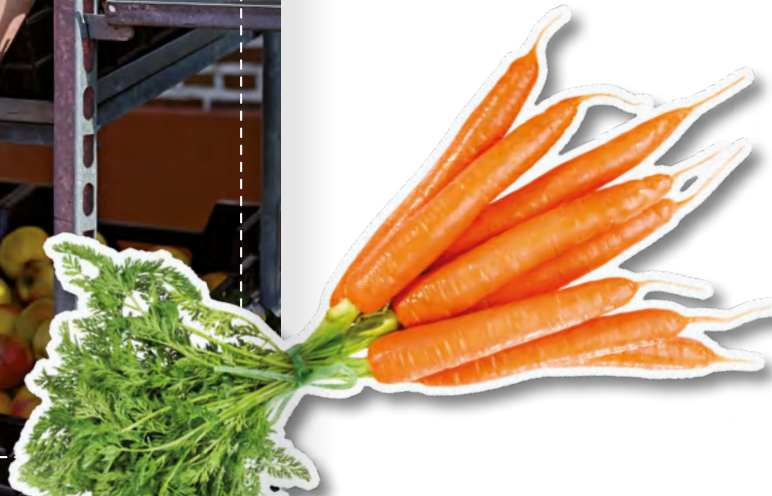
Andreasstraße 7

41539 Dormagen

Telefon 02133 42234

E-Mail info@rheinfelder-hof.de

www.rheinfelder-hof.de



Sülzhof Edelobst Schumacher

Inhaber: Vera und Peter Schumacher

Unser Sülzhof stammt aus dem 18. Jahrhundert und befindet sich seit etwa 100 Jahren im Besitz unserer Familie, die den Betrieb derzeit in vierter Generation als Obstbaubetrieb bewirtschaftet. Gleichzeitig mit dem neuen Hofladen haben wir im September 2013 unser Hofcafé eröffnet, das inzwischen verpachtet ist. Hier finden Sie nach Ihrem Einkauf Ruhe und Entspannung bei einer guten Tasse Kaffee und einem frischen Stück Kuchen.

Kontakt

Bismarckstraße 118
41542 Dormagen-Nievenheim
Telefon 02133 90603
Telefax 02133 93502
E-Mail suelzhof@gmx.de
www.edelobst-schumacher.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
09:00 – 13:00 Uhr
14:00 – 18:00 Uhr
Samstag
09:00 – 13:00 Uhr

Produkte

Produkte aus eigenem Anbau

Äpfel, Aprikosen, Birnen, Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren (rot/schwarz), Kiwibeeren, Mirabellen, Nektarinen, Plattnektarinen, Plattpflirsiche, Stachelbeeren

Regional

Erdbeeren, Blaubeeren, Gemüse

Bio

Kaffee, Chips

Spezialitäten

Wurst vom Bentheimer Schwein, rote Pflirsiche, Fruchtaufstrich, Wein, Wild, Käse, Nudeln und vieles mehr!



Sülzhof
Edelobst Schumacher





Wittgeschhof



Wittgeschhof

Inhaber: Familie Leuffen

Kontakt

Am Wittgeschhof

41542 Dormagen-Nievenheim

Telefon 02133 90984

Fax 02133 93716984

E-Mail kontakt@wittgeschhof.de

www.wittgeschhof.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag

09:00 – 12:30 Uhr

14:30 – 18:00 Uhr

Samstag

08:00 – 13:00 Uhr

In der Saison von Anfang April bis 30. Juni

Montag bis Freitag

09:00 – 18:30 Uhr

Samstag

08:00 – 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertage

09:00 – 13:00 Uhr

Unser familiengeführter Betrieb besteht in der vierten Generation und hat sich seither immer wieder ein wenig gewandelt. Weg von der Milchviehhaltung und reinem Ackerbau hin zu einer kleinen Pensionspferdehaltung und Spargelanbau.

Heute liegt der Schwerpunkt auf dem Anbau und der Vermarktung von Spargel, Erdbeeren, Rhabarber, Kürbissen sowie dem Verkauf hochwertiger Lebensmittel aus der Region, im Besonderen der Verkauf von Tomaten, Schlangengurken und Paprika aus familieneigenem Anbau, sowie von frischen Einlegegurken.

Seit kurzer Zeit halten wir auch Hühner im Freiland. Die Eier verkaufen wir ebenfalls in unserem Hofladen und das Feedback unserer Kunden ist durchweg positiv! Artgerechte Haltung ist möglich und man schmeckt den Unterschied.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Haus der Natur

Haus der Natur – Biologische Station im Rhein-Kreis Neuss e.V.

Produkte aus dem aktiven Natur- und Kulturlandschaftsschutz. Mit unserer Arbeit fördern wir die lokale Artenvielfalt und unser heimisches Landschaftsbild. Hierbei ergibt sich die Möglichkeit, tolle Produkte zu erzeugen, die unsere Landschaft auf kulinarische Weise erlebbar machen. Neben den Lebensmitteln bieten wir eine Vielzahl von Veranstaltungen und Führungen an. Mit dem Erwerb unserer Produkte unterstützen Sie den aktiven Natur- und Kulturlandschaftsschutz im Rhein-Kreis Neuss.

Produkte

Regional

Unsere Produkte werden nur in der direkten Umgebung erzeugt. Obst, Obst-Saft, -Likör und -Geist sowie Schafffleisch, Wurst und Felle

Saisonal

Obst und Produkte von der Heidschnucke. Alles andere, solange der Vorrat reicht.

Bio-Produkte

Obst und Saft

Kontakt

Knechtsteden 13, 41540 Dormagen
Telefon: 02133/50230
Mail: info@biostation-neuss.de
www.biostation-neuss.de

Öffnungszeiten

Unser Verkaufsstand ist in der Obst-saison auf dem großen Parkplatz des Klostersgeländes geöffnet. Die Öffnungszeiten finden Sie auf unserer Website. Für Saft und Liköre, bitte telefonisch Kontakt aufnehmen.



Spezialitäten

Wir haben bis zu 120 verschiedene Obstsorten im Saisonverkauf. Der Saft ist auf Grund der Vielfalt immer anders lecker und spiegelt das Jahr wieder. Unser Mispellikör ist ebenfalls eine seltene Spezialität. Produkte von der Heidschnucke sind wirklich eine Besonderheit und das Fleisch ist durch seine besondere Qualität von Slow Food Germany in die Arche des Geschmacks mit aufgenommen worden.

Evita Naturkost

Evita Naturkost

Inhaberin: Evelyn Lehmann

Kontakt

In Ückerath 6
41542 Dormagen
Telefon 02133 5022940
E-Mail kontakt@evita-naturkost.de
www.evita-naturkost.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
09:00 – 18:30 Uhr
Samstag
09:00 – 13:00 Uhr



Produkte

Bio

Vollsortiment, Fleisch von Bioland und Demeter, täglich wechselndes frisches Brot verschiedener Bäcker, Kosmetik

Zusätzliches

Extras

Lieferservice, Gemüsetüte Greenbag



Klosterladen

Knechtsteden



Produkte

Regional

Äpfel, Kartoffeln, rote Bete, Möhren, Zwetschgen, Pflaumen, Birnen, Kürbisse, Kirschen

Saisonal

Äpfel, Kartoffeln, rote Bete, Möhren, Zwetschgen, Walnüsse vom Kloster, Tomaten aus dem Klostergarten

Bio

Äpfel, Birnen, Kirschen

Fair

Kaffee, Tee und Trinkschokolade, Kekse, Schokolade, Bonbons, Weine (rot/weiß)

Spezialitäten

im Kloster gebackenes Schwarzbrot, Klosterlikör aus Äpfeln der Obstwiesen, selbst gemachte Fruchtaufstriche und Essige sowie Kräutersalz aus dem Kloster-Kräutergarten, Geschenkkörbe nach Wunsch

Zusätzliches

Religiöse Produkte für jeden Anlass

z. B. Geschenkideen für Taufe, Geburt, Erstkommunion, Firmung, Konfirmation

Klosterladen Knechtsteden

Leiterin: Karin Zilt

Seit 2009 gibt es zwischen dem ehemaligen Pilgerhaus und dem Historischen Handwerkertrakt einen gut sortierten Klosterladen. Ursprünglich spezialisiert auf fair gehandelte Waren, hat der Klosterladen ständig sein Angebot erweitert. Heute gehören neben fair gehandeltem Kaffee, Tee und Schokolade regionale Produkte wie Äpfel, Möhren, rote Bete und vieles mehr zum Angebot.

Kontakt

Kloster Knechtsteden 4
41540 Dormagen
Telefon 02133 869146
E-Mail zilt@spiritaner.de
www.kloster-knechtsteden.de

Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
10:00 – 16:00 Uhr
Samstag und Sonntag
11:00 – 17:00 Uhr

An den meisten Feiertagen geöffnet!

Weltladen

Dormagener Agenda 21

Weltladen Dormagener Agenda 21 e. V.

Wir sind Partner des FAIREN HANDELS. Unsere Lieferanten sind zertifiziert und erfüllen u. a. folgende Bedingungen: Die Menschen in den Ländern erhalten Löhne, die ihren Lebensunterhalt sichern. Ihre Arbeitsbedingungen schützen ihre Gesundheit und sichern gegen Ausbeutung aller Art. Kinderarbeit wird ausgeschlossen. Wir 20 Ehrenamtliche im Laden arbeiten ohne Bezahlung, und sind nicht am Gewinn orientiert. Unser Ziel ist es, den Anteil des FAIREN HANDELS zu steigern und damit die Welt ein wenig gerechter zu machen.

Kontakt

Kölner Str. 126, 41539 Dormagen-Mitte
(neben der Verbraucherzentrale)
E-Mail weltladen.dormagen@web.de

Öffnungszeiten

Mobil 0151 51736745

Mo. bis Fr.: 10 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr
Sa.: 10 – 13 Uhr

Qualität aus FAIREM HANDEL

250 Lebensmittel

20 Kaffee-Sorten und 30 Tee-Sorten aus aller Welt, 20 Schokoladen und viele Süßwaren, 15 Weine aus Südamerika und Südafrika, Honig, Gebäck und Gewürze u. v. m. Die meisten unserer Lebensmittel haben Bio-Qualität.

250 Produkte des Kunsthandwerks

modische Tücher, Taschen, Körbe, Portemonnaies, Modeschmuck, Glas und Keramik-Gefäße, kleine Geschenke für Kinder

Unser aktuelles HIGH LIGHT

Das SONNENGLAS aus Südafrika: Ein „Weckglas“ mit aufgesetztem Photovoltaik-Element, das Energie aus Sonnenlicht für bis zu 100 Stunden speichern kann. Neueste Technik. Hergestellt von einer Arbeitsinitiative in Johannesburg. Dort als Notbeleuchtung bei Stromausfall, bei uns als gemütliche Partyleuchte mit dimmbarem Licht aus 6 hellen LEDs.





Wo auch Hackenbroicher
auf der „Kö“ gerne Äpfel
mit Birnen vergleichen.

Natürlich! In Dormagen.

Heimat genießen: Bei uns finden Sie im geselligen Markt-
geschehen nicht nur junges Gemüse und regionale Produkte.
Hier treffen sich Menschen auch einfach mal zum Tratsch
und Klatsch.

Dormagen-Mitte. Ein starkes Stück Dormagen.





Natürlich!
Frisch vom Markt.

Wochen- und Frischmärkte

Dienstag, Mittwoch und Freitag ist in Dormagen Markttag! An verschiedenen Stellen in der Stadt finden an diesen Tagen Wochen- und Frischemärkte statt. Diese bieten ein vielfältiges und facettenreiches Angebot – von Obst und Gemüse, über Fleisch und Fisch bis hin zu Bekleidung, Kurz- und Haushaltswaren. Besuchen Sie unsere Wochen- und Frischemärkte und versorgen Sie sich mit allerlei Leckereien und Nützlichem!

Dormagen-Mitte

Frischwarenmarkt

Paul-Wierich-Platz und Kölner Straße

41539 Dormagen

dienstags ganztägig 8:00 – 13:00 Uhr

freitags ganztägig 7:00 – 13:30 Uhr

Warenangebot: Frischwaren, Bekleidung,

Kurzwaren, Haushaltswaren

Dormagen-Zons

Frischwarenmarkt

Am Schweinebrunnen

41541 Dormagen

dienstags ganztägig 8:00 – 13:00 Uhr

Warenangebot: Frischwaren

Dormagen-Nievenheim

Wochenmarkt

Salvatorstraße

41542 Dormagen

mittwochs ganztägig 8:00 – 13:00 Uhr

Warenangebot: Frischwaren



KaffeeMühle
Privatrösterei GmbH

Kaffee ist unsere Leidenschaft

Wenn aus Leidenschaft Berufung wird, wird es gut. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, jeder Kaffeebohne das perfekte Aroma zu entlocken. Kaffee ist ein Genussmittel – und genauso verstehen und behandeln wir ihn. Die KaffeeMühle Privatrösterei in Gohr steht für höchste Röstkunst. In unserem liebevoll renovierten Bauernhof aus dem 19. Jahrhundert betreiben wir unsere Kaffeerösterei. In dieser außergewöhnlichen Atmosphäre veredeln wir mit Leidenschaft und viel Liebe zum Detail, nach alter Tradition und bester Handwerkskunst, ausgewählte Kaffee- und Espressobohnen aus der ganzen Welt.

Produkte

Regional

Röstkaffee

Bio

verschiedene Röstkaffee-Sorten

Zusätzliches

Kaffee aus aller Welt in Dormagen-Gohr geröstet

Kontakt

Odilienstraße 3

41542 Dormagen-Gohr

Telefon 02181 884228

E-Mail info@kaffeemuehle-gohr.de

www.kaffeemuehle-gohr.de

Öffnungszeiten

Kaffeerösterei

Donnerstag 15:00 – 18:00 Uhr

Freitag 15:00 – 18:00 Uhr

Samstag 10:00 – 14:00 Uhr



KaffeeMühle
Privatrösterei



Imkereien



Goergens, Beate

Chrysanthemenweg 6d
41540 Dormagen-Delhoven
Telefon 02133 262708
E-Mail beategoergens@gmx.de

Hellenbroich, Karin

Theodor-Bremer-Straße 7
41539 Dormagen-Rheinfeld
Telefon 02133 210770
E-Mail k.hellenbroich@t-online.de

Jansen-Pott, Ruth

Marienstraße 21
41542 Dormagen-Nievenheim
Telefon 02133 92129
E-Mail pott.gerdruth@t-online.de

*Verkauf ab Haus nach vorheriger terminlicher
Absprache. Honig auch erhältlich in folgenden
Geschäften: Klosterladen Knechtsteden, Hofladen
Schumacher/Sülzhof, Bioladen Evita/Evelyn
Lehmann, Bäckerei Meuser, Hofladen Lemper,
Hofladen Feiser, Hofladen Büttgen in Üdesheim
und auf dem Wittgeshof*

Kneisel, Martina

Veilchenweg 2
41542 Dormagen-Gohr
Telefon 02182 9157
E-Mail kneiselulw@web.de

Lukowski, Hubert

Karl-Küffler-Straße 4
41542 Dormagen-Gohr
Telefon 02182 9960

Speer, Wolfgang

Mauerstraße 10
41541 Dormagen-Zons
Telefon 02133 45247





Lagern

Richtig lagern, weniger wegwerfen: Nicht alle Lebensmittel mögen es, gelagert zu werden. Falsch gelagert, verlieren einige Nahrungsmittel schneller an Geschmack oder verderben. Um das zu vermeiden, bedarf es neben einer Grundausstattung an Behältnissen auch der notwendigen Kenntnisse in Sachen Lebensmittelaufbewahrung.

So lagern Sie Lebensmittel im Kühlschrank richtig.

1 Oben und Mitte, 5 bis 7 °C

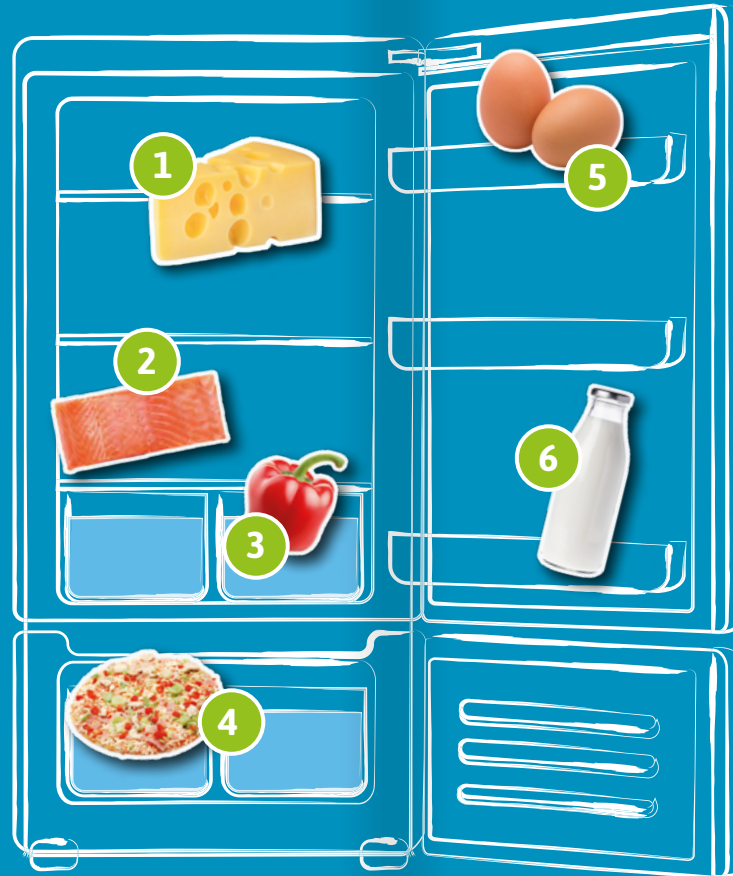
Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse sowie Selbstgekochtes brauchen es nicht ganz so kalt. Verarbeitetes Fleisch, wie zum Beispiel Wurst, gehört in die Mitte des Kühlschranks. Alles gut verpacken, um Verunreinigungen zu vermeiden.

2 Unten, 0 bis 4 °C

Fleisch und Fisch verderben leicht. Sie kommen gut verpackt dorthin, wo es am kältesten ist.

3 Gemüsefach, 6 bis 10 °C

Obst und Gemüse haben ihr eigenes Fach. Manche Obstsorten wie zum Beispiel Kirschen sondern ein Reifegas ab und sollten daher getrennt lagern.



4 Gefrierfach, -18 °C

Viele Lebensmittel halten sich tiefgekühlt länger.

5 Tür oben, 10 bis 12 °C

Eier und angebrochene Lebensmittel, wie Marmelade, Pesto und Butter kommen oben in die Tür.

6 Tür unten

Milch und offene Säfte kommen nach unten – diese sollten schnell verbraucht werden!



Verwerten

Auch wenn der erste, schnelle Blick in den Kühlschrank oder Vorratsraum oft kein komplettes Mittag- oder Abendessen verspricht, so lässt sich doch mit ein wenig Kreativität etwas Leckerer zaubern. Zutaten, die am Vortag nicht alle genutzt wurden, können anders und neu kombiniert für kulinarische Begeisterung sorgen. Wir können hier nur einige wenige „Resteverwertungen“ aufzeigen. Sie finden aber im Web viele weitere einfache und leckere Ideen zu diesem Thema.



Kartoffeltortilla



Resteverwertung

Zutaten

600 g	Kartoffeln vom Vortag
5 EL	Öl
0,5 Bund	Petersilie
6	Eier
80 ml	Kuhmilch oder Pflanzenmilch
	Salz, Pfeffer, Muskat frisch gerieben

Zubereitung

Schritt 1

Kartoffeln in ½ cm dicke Scheiben schneiden. In 3 EL Öl in einer beschichteten ofenfesten Pfanne unter gelegentlichem Wenden 6–8 Minuten goldbraun braten. Petersilie klein hacken.

Schritt 2

Eier, Milch und Petersilie in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffeln untermischen. Pfanne mit 2 EL Öl auspinseln.

Schritt 3

Kartoffel-Ei-Mischung in der Pfanne verteilen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene 20 bis 25 Minuten stocken lassen. Garprobe mit der Rückseite eines Teelöffels machen. Wenn die Eiermilch noch weich ist, weitere 5 Minuten garen lassen.

Schritt 4

Tortilla aus dem Ofen nehmen. Einen großen Teller auf die Pfanne legen, zusammen mit der Pfanne zügig umdrehen und die Tortilla auf den Teller stürzen.

Fairtrade

Das Rezept stammt aus dem Rezeptheft zur Fairen Woche 2022, mit freundlicher Genehmigung von Fairtrade Deutschland e.V.

Zutaten für 2 Personen

2	Süßkartoffeln (ca. 600 g)
120 g	schwarze Linsen*
1 EL	Olivenöl*
20 g	geröstete, ungesalzene Erdnüsse*
½	Limette
½	Orange
¼ TL	Chiliflocken*
40 g	Feta Käse
5 g	frischer Koriander
	Salz* und Pfeffer*

* aus dem fairen Handel

Zubereitung

Schritt 1

Die Süßkartoffeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit einer Gabel ringsherum einstechen und bei 250 Grad Ober- und Unterhitze oder 230 Grad Umluft, ca. 25 Minuten backen.

Schritt 2

Währenddessen gesalzenes Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Linsen ca. 15 Minuten gar kochen. Linsen abgießen, Olivenöl hinzugeben, mit Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Schritt 3

Erdnüsse klein hacken. Saft der halben Limette auspressen. Erdnüsse und Limetensaft zusammen mit den Chiliflocken in eine Schüssel geben, mit Salz würzen und mischen. Die halbe Orange schälen, in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Feta zerbröseln und Koriander waschen, trocken schütteln und grob hacken.

Schritt 4

Gebackene Süßkartoffeln der Länge nach halbieren und mit den Linsen, Orangenstückchen sowie Feta servieren. Mit Erdnüssen und Koriander garnieren.

Süßkartoffeln aus dem Ofen





Apfelmus-Quark Kuchen

Zutaten

700 g	Apfelmus
100 g	weiche Butter
200 g	Rohrzucker
1	Päckchen Vanillezucker
4	Eier
1 kg	Quark (Magerstufe)
1,5 Pck.	puddingpulver, Vanille
	Fett und Grieß für die Form
50 g	Mandeln gestiftet

Zubereitung

Schritt 1

Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Quark, Puddingpulver und Apfelmus unterheben.

Schritt 2

Eine Springform (26 cm) fetten und mit Grieß austreuen. Die Mandelstifte auf den Boden streuen und den Teig darauf geben.

Schritt 3

Im Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad) 50 Minuten backen. Den Kuchen mit Alufolie abdecken und noch mal 25 Minuten backen.

Besonders lecker am nächsten Tag!

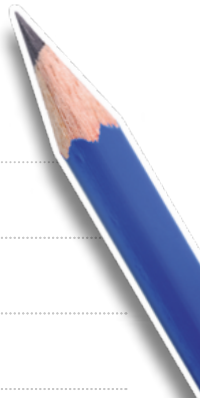
Regionales



Notizen

Handwriting practice lines on the left page, consisting of 15 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of 15 horizontal dotted lines.





Strom für über 1.000 Haushalte:

Unser Solarpark in Gohr liefert nachhaltige Energie und spart jährlich ca. 2.400 t CO₂ ein.