

# Regio-Fairer Einkaufsführer

Frisches aus und in Dormagen  
ganz einfach finden.



**d!**  
DORMAGEN  
Natürlich! Am Rhein.



## Impressum

**Herausgeber:**

**Stadt Dormagen  
Fachbereich Städtebau**

Liegenschaften und Umweltschutz

Paul-Wierich-Platz 2  
41539 Dormagen

Tel.: 02133 257 0  
[umweltteam@stadt-dormagen.de](mailto:umweltteam@stadt-dormagen.de)

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

**Auflage:** 2.500 Stück

**Druck:** [www.lukas-druck.de](http://www.lukas-druck.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.

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 nun 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;

*Der Einkaufsführer wurde 2016 bereits schon einmal veröffentlicht.*

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 Vertreter\*innen 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,**

haben Sie schon einmal Erdbeeren auf dem Feld gepflückt? Und sind Sie schon immer gerne in einem Hofladen gewesen? Sie genießen es, über den Wochenmarkt zu schlendern und frische Produkte einzukaufen? Es gibt sehr viele Möglichkeiten in Dormagen direkt vom Erzeuger, regional und saisonal einzukaufen – und dieser Regionalführer zeigt sie Ihnen! Er bietet eine Vielzahl an Informationen zum lokalen Einkaufen, unterschiedlichen Lagerungsmöglichkeiten von Lebensmitteln sowie leckeren Rezepten.

Bewusst und nachhaltig einkaufen – das ist eine gute Möglichkeit, die Umwelt zu schützen. Umweltschutz und Klimawandel sind Themen, mit denen wir uns in den nächsten Monaten und Jahren intensiver auseinandersetzen müssen! Um diesem Themen noch mehr Gewicht zu geben, haben wir mit Beginn dieser Wahlperiode erstmals einen Umweltausschuss eingesetzt. Dort soll darüber diskutiert und entschieden werden, wie die Stadt und ihre Bürgerinnen und Bürger dazu beitragen können, das Klima und die Umwelt besser zu schützen.

Eine erste Maßnahme kann regionales Einkaufen sein. Denn wenn Sie beim Hofladen in Dormagen oder auf dem Wochenmarkt einkaufen und dort regionale und saisonale Produkte erwerben, helfen Sie ganz nebenbei, die Schadstoffemissionen zu senken, denn die Waren müssen nicht geflogen oder weit gefahren werden.

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

Die Größe der landwirtschaftlichen Fläche in Dormagen beträgt etwa 4612 Hektar, das entspricht der Größe von 6459 Fußballfeldern. Insgesamt macht das circa 54 Prozent der gesamten Fläche von Dormagen aus – man sieht also, dass viele Menschen in unserer Stadt von dem Verkauf lokaler Waren leben. Neben den positiven Effekten für die Umwelt unterstützen Sie also mit Ihrem Einkauf vor Ort die heimische Landwirtschaft und helfen dabei, die Arbeits- und Ausbildungsplätze in Dormagen und der Region zu erhalten und zu fördern.

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

Der Einkaufsführer zeigt, wie groß und vielfältig das Angebot unserer Dormagener Hof- und Bauernläden ist. Ich lade Sie 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 in einem Hofladen oder auf dem Wochenmarkt regionale Produkte.

Ich freue mich, wenn Sie diesen Regioführer nutzen und in Zukunft frische und regionale Waren vor Ort bei den Dormagener Hof- und Bauernläden oder auf den Wochenmärkten kaufen!

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](mailto:lemper@t-online.de)  
[www.spargel-conradshof.de](http://www.spargel-conradshof.de)

**Öffnungszeiten**  
Montag bis Samstag  
09:00 – 18:30 Uhr

Sonntag und Feiertag  
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

E-Mail [bahleswinkelhof@web.de](mailto:bahleswinkelhof@web.de)  
[www.landservice.de/bahleswinkel-hof](http://www.landservice.de/bahleswinkel-hof)

### Öffnungszeiten

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



## Produkte

### Eigene Produkte

Eier, Kartoffeln, Erdbeeren, Gemüse,  
Obst

### Regional

Kartoffeln

### Bio

Spinat, Mangold, Bohnen, Kürbis

### Spezialitäten

Ziegenkäse

## Zusätzliches

### Selbsternte etc.

Obst und Gemüse können selbst geerntet  
werden, Lieferservice, Patenschaft für  
Bienenweide, Landschaftspflege mit  
Schafen und Ziegen



# Bahleswinkelhof



# 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 Spargelanbau. 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, Melonen, 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](mailto:info@spargelhof-feiser.de)  
[www.spargelhof-feiser.de](http://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 einfachen Verkauf bieten wir seit 2019 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

Kohnacker

41542 Dormagen

Mobil 0152 31813902

E-Mail [info@goldbergerhof.de](mailto:info@goldbergerhof.de)

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

[www.gemuese.goldbergerhof.de](http://www.gemuese.goldbergerhof.de)

### Öffnungszeiten

In der Saison von Juni bis Oktober

Mittwoch bis Freitag

14:00 – 18:00 Uhr

Samstag bis Sonntag

12:00 – 18:00 Uhr



## Produkte

### Regional

Bohnen, Kartoffeln, 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

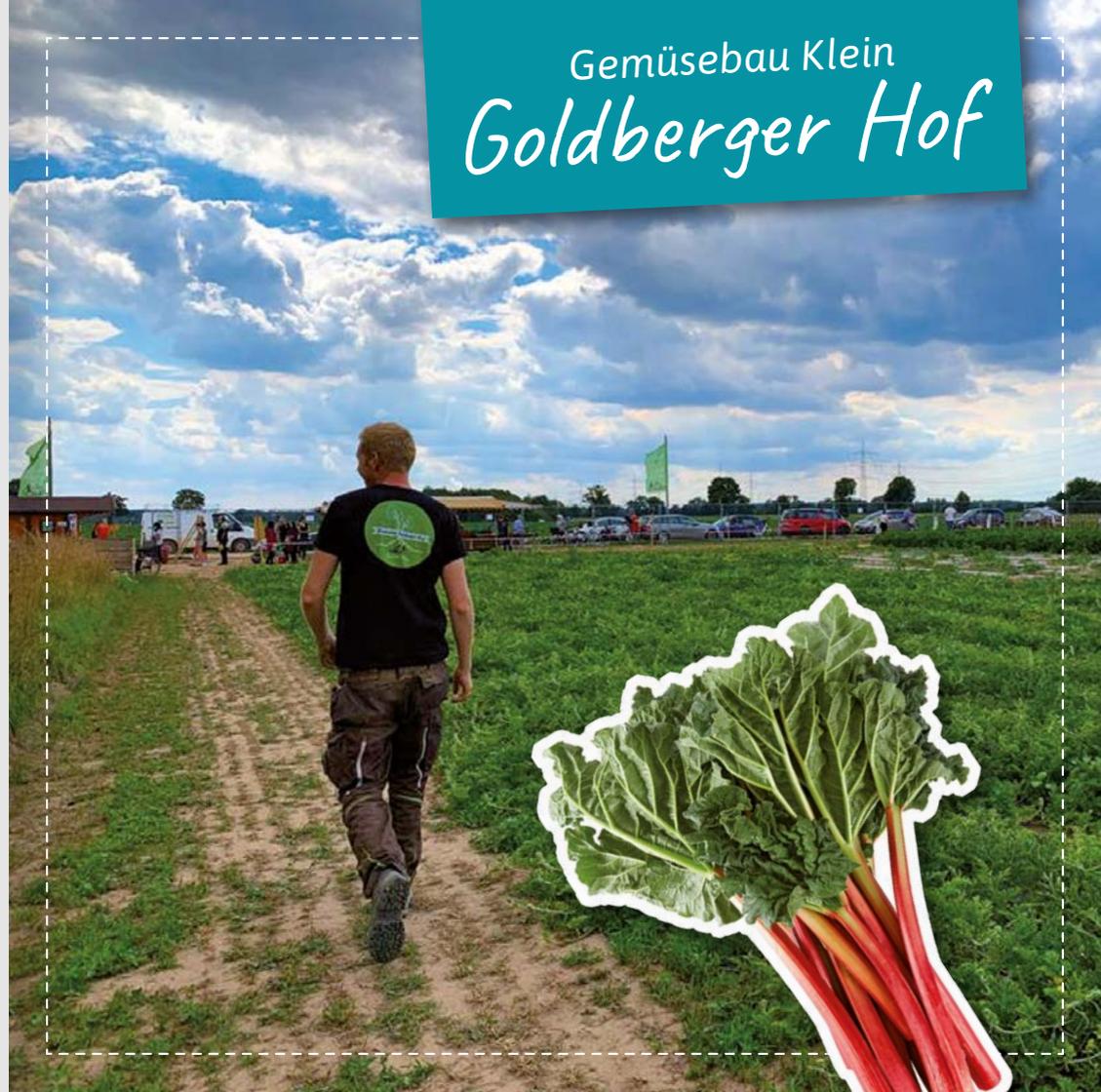
Einzigartige Kulturen, die man sonst nur aus dem Gewächshaus oder Südländern kennt: Wassermelonen, Tomaten, Paprika und Süßkartoffeln.

## Zusätzliches

### Selbsternte

Gemüse kann selber geerntet oder fertig ab Verkaufsstand erworben werden.

# 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.

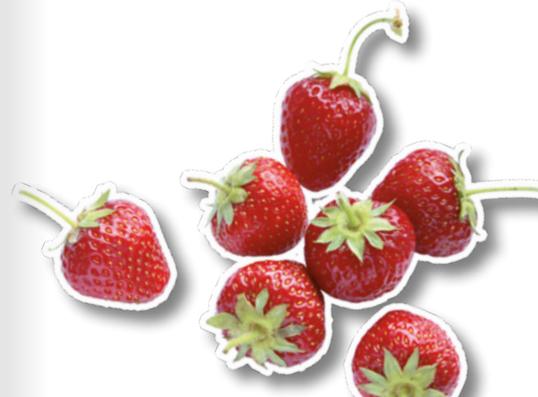
### Kontakt

Oberstraße 200  
41541 Dormagen-Stürzelberg  
Telefon 02133 42003  
E-Mail [info@grenzhof-dormagen.de](mailto:info@grenzhof-dormagen.de)  
[www.grenzhof-dormagen.de](http://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](mailto:info@kallen-spargel.de)  
[www.hof-kallen.de](http://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 aus der Stürzelberger Bauernkäserei, Fleisch und Wurstspezialitäten aus der Landmetzgerei, Leckereien aus der Backstube, Feinkostartikel (Essig, Öl, hochwertige Pestos, Saucen), Geschenkkörbe, Bio-Bier, Accessoires für ein schönes zu Hause, Porzellan, Picknickdecken, Süßigkeiten, traditionelle Gerichte im Weck-Glas, große Wein-Auswahl/Liköre, diverse Bio-Artikel und Artikel ohne Plastikverpackung

### Saisonal

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



# 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](mailto:info@latourshof.de)  
[www.latourshof.de](http://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](mailto:verkauf@hofladen-peters.de)

[www.hofladen-peters.de](http://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

Brot, Bier, Hanfprodukte, Honig, Naturkost, Nudeln, Säfte, Wein

### Spezialitäten

Eigenes Geflügel (Hühner, Bruderhähne, Enten, Gänse), Freilandeier

## 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

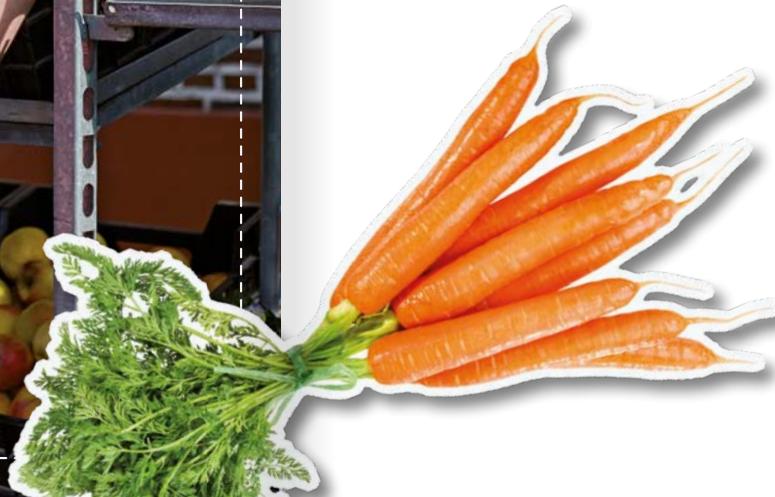
Andreasstraße 7

41539 Dormagen

Telefon 02133 42234

E-Mail [info@rheinfelder-hof.de](mailto:info@rheinfelder-hof.de)

[www.rheinfelder-hof.de](http://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. Hier finden Sie nach Ihrem Einkauf bei uns 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](mailto:suelzhof@gmx.de)  
[www.edelobst-schumacher.de](http://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

### Regional

Erdbeeren, Blaubeeren, Gemüse

### Bio

Kaffee, Chips

### Fair

Kaffee, Tee, Zucker

### Spezialitäten

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

## Zusätzliches

### Produkte aus eigenem Anbau

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



Sülzhof  
Edelobst Schumacher

# Wittgeshof

## Wittgeshof

Inhaber: Familie Leuffen

## Kontakt

Am Wittgeshof

41542 Dormagen-Nievenheim

Telefon 02133 90984

Fax 02133 93716984

E-Mail [kontakt@wittgeshof.de](mailto:kontakt@wittgeshof.de)

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



## Öffnungszeiten

Dienstag und Freitag

09:00 – 12:30 Uhr

14:30 – 18:00 Uhr

Mittwoch

09:00 – 12:30 Uhr

Samstag

08:00 – 13:00 Uhr



## Stürzelberger Bauernkäseerei

Inhaber: Klaus Heuser

Aus guter Milch etwas Besonderes – In unserer hofeigenen Käseerei verarbeiten wir unsere Milch melkfrisch. Sie wird naturbelassen und schonend pasteurisiert. Die Herstellung in traditioneller Handarbeit erfolgt ohne Farbstoffe, künstliche Aromen, Bindemittel und Stabilisatoren. So garantieren wir stets das volle Aroma und den wertvollen Vitamin-gehalt unserer Milch und bürgen für höchste Qualität unserer Produkte.

### Kontakt

Schulstraße 200  
41541 Dormagen-Stürzelberg  
Telefon 02133 27176  
Telefax 02133 27178  
E-Mail [bauernkaeserei@web.de](mailto:bauernkaeserei@web.de)  
[www.bauernkaese.de](http://www.bauernkaese.de)



### Öffnungszeiten

Freitag

09:00 – 13:00 Uhr

15:00 – 18:00 Uhr

Samstag

09:00 – 13:00 Uhr

## Produkte

### Regional

Frische eigene Kuhmilch, Käse, Honig,  
Wurst, Joghurt und vieles mehr!



Stürzelberger  
*Bauernkäseerei*

# Evita Naturkost

## Evita Naturkost

Inhaberin: Evelyn Lehmann

## Kontakt

In Ückerath 6  
41542 Dormagen  
Telefon 02133 5022940  
E-Mail [kontakt@evita-naturkost.de](mailto:kontakt@evita-naturkost.de)  
[www.evita-naturkost.de](http://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 Beete, Möhren, Zwetschgen, Pflaumen, Birnen, Kürbisse, Kirschen

### Saisonal

Äpfel, Kartoffeln, rote Beete, 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, selbstgemachte 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 Beete und vieles mehr zum Angebot.

### Kontakt

Kloster Knechtsteden 4  
41540 Dormagen  
Telefon 02133 869146  
E-Mail [zilt@spiritaner.de](mailto:zilt@spiritaner.de)  
[www.kloster-knechtsteden.de](http://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.

Alle unsere Lieferanten sind als Partner des Fairen Handels zertifiziert. Sämtliche Mitwirkende – das sind aktuell etwa 15 – arbeiten zudem ehrenamtlich im Weltladen. Wir sind außerdem Untermieter der Verbraucherzentrale Dormagen.

### Kontakt

Kölner Straße 126  
41539 Dormagen-Mitte  
Mobil 0151 51736745  
E-Mail [weltladen.dormagen@web.de](mailto:weltladen.dormagen@web.de)

### Öffnungszeiten

Montag bis Freitag  
10:00 – 13:00 Uhr  
15:00 – 18:00 Uhr  
Samstag  
10:00 – 13:00 Uhr

## Produkte

### Fair

Sortiment mit ca. 250 Nahrungs- und Genussmitteln, davon 20 Kaffee-Sorten/ Geschmacksrichtungen, 50 Tee-Sorten, 20 Schokoladen, 10 Weine (Südamerika, Südafrika), Rum aus Kuba, 30 Gewürze, Honigsorten und Kakao, 60% der Lebensmittel sind in Bio-Qualität

### Spezialitäten

„Fair-schenk-Gutscheine“ des Weltladens

## Zusätzliches

### Kunsthandwerklicher Fairtrade

Sortiment von ca. 250 verschiedenen kunsthandwerklichen Fairtrade-Produkten, darunter Schals, Schmuck, Taschen, Körbe, Schalen, Deko-Artikel





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 08:00 – 13:00 Uhr

freitags ganztägig 07:00 – 13:30 Uhr

Warenangebot: Frischwaren, Bekleidung,

Kurzwaren, Haushaltswaren

### Dormagen-Zons

Frischwarenmarkt

Am Schweinebrunnen

41541 Dormagen

dienstags ganztägig 08:00 – 13:00 Uhr

Warenangebot: Frischwaren

### Dormagen-Nievenheim

Wochenmarkt

Salvatorstraße

41542 Dormagen

mittwochs ganztägig 08:00 – 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.



### Öffnungszeiten

#### Kaffeerösterei

Donnerstag 15:00 – 18:00 Uhr

Freitag 15:00 – 18:00 Uhr

Samstag 10:00 – 14:00 Uhr



### Kontakt

Odilienstraße 3

41542 Dormagen-Gohr

Telefon 02181 884228

E-Mail [info@kaffeemuehle-gohr.de](mailto:info@kaffeemuehle-gohr.de)

[www.kaffeemuehle-gohr.de](http://www.kaffeemuehle-gohr.de)

## Produkte

### Regional

Röstkaffee

### Bio

verschiedene Röstkaffee-Sorten

### Zusätzliches

Kaffee aus aller Welt in Dormagen-Gohr geröstet

# Kaffeemühle

## Privatrösterei





# Wachsling

## Nachhaltige Produkte

### Wachsling GmbH

Inhaber: Jennifer und Jannik Wetzel

Das Wachsling-Team hat eine Mission: Unnötigen Müll vermeiden und so einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Wir leben auf einem wunderschönen Planeten – gemeinsam mit Euch möchten wir dafür sorgen, dass auch noch unsere Kleinen die Wunder der Natur bestaunen können. Je kleiner unser ökologischer Fußabdruck, desto besser! Für Euch, für uns, für alle. In unserem Shop erzählen wir Dir gerne bei einem Kännchen mehr.

### Öffnungszeiten

Mittwoch  
10:00 – 18:00 Uhr

## Produkte

### Regional

Bienenwachstücher

### Saisonal

regionaler Honig (in Planung)

### Spezialitäten

handgeschöpfte Seifen, handgestrickte Spüllappen, Bio-Rohstoffe und vieles mehr

### Kontakt

Saint-André-Straße 14  
41542 Dormagen-Nievenheim  
Mobil 0163 3716312  
E-Mail hi@wachsling.de  
Facebook Wachsling  
Instagram wachsling  
www.wachsling.de



# Imkereien



## **Goergens, Beate**

Chrysanthemenweg 6d  
41540 Dormagen-Delhoven  
Telefon 02133 262708  
E-Mail [beategoergens@gmx.de](mailto:beategoergens@gmx.de)

## **Hellenbroich, Karin**

Theodor-Bremer-Straße 7  
41539 Dormagen-Rheinfeld  
Telefon 02133 210770  
E-Mail [k.hellenbroich@t-online.de](mailto:k.hellenbroich@t-online.de)

## **Jansen-Pott, Ruth**

Marienstraße 21  
41542 Dormagen-Nievenheim  
Telefon 02133 92129  
E-Mail [pott.gerdruth@t-online.de](mailto: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*

## **Kneisel, Martina**

Veilchenweg 2  
41542 Dormagen-Gohr  
Telefon 02182 9157  
E-Mail [kneiselulw@web.de](mailto: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

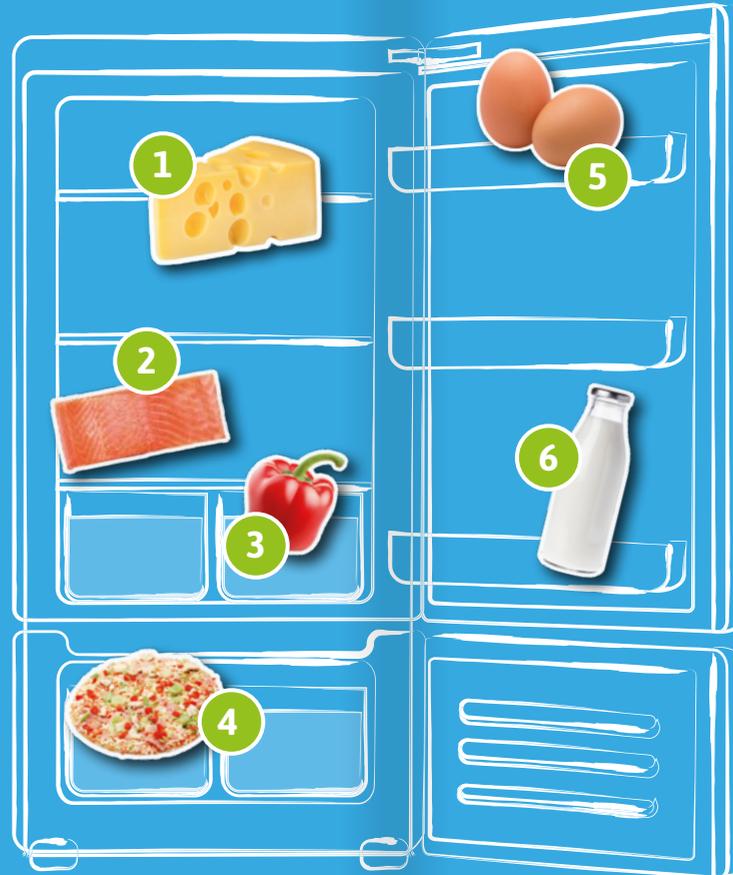
Milchprodukte wie Quark, Joghurt und Käse sowie Selbstgekochtes brauchen es nicht ganz so kalt. Verarbeitetes Fleisch, wie zum Beispiel Wurst, gehört in die Mitte des Kühlschranks. Alles gut verpacken, um Verunreinigungen zu vermeiden.

## 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 etwas Kreativität etwas Leckeres 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.

## Zutaten

Für eine Portion

120 g	Butter in weichen Stücken
180 g	Rohrzucker, Fairtrade
1 Prise	Salz
1 TL	Backpulver
4	Eier
3 EL	Milch
175 g	Milkschokolade, zerkleinert
150 g	Walnusskerne, gehackt
130 g	Biskuits, gemahlen
4	Bananen, halbiert

## Zubereitung

Für eine Backform von ca. 30 cm, mit Backpapier ausgelegt.

### Schritt 1

Für die Karamellmasse 60 g Rohrzucker gleichmäßig auf dem Blech verteilen und ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens karamellisieren, bis er hellbraun ist. Herausnehmen, dann 20 g von der Butter darauf verteilen.

### Schritt 2

Für den Teig die restliche Butter in einer Schüssel weich rühren, den restlichen Zucker und Salz dazugeben. Ein Ei nach dem andern unterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Dann die Milch unterrühren.

### Schritt 3

Schokolade, Nüsse, Biskuits und Backpulver mischen, unter die Masse rühren.

### Schritt 4

Bananenstücke in die Karamellmasse legen. Teig auf den Bananen verteilen.  
**Backen:** ca. 1 Std. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens, herausnehmen, etwas abkühlen lassen, den Kuchen aus der Form nehmen und anschließend auf einem Gitter auskühlen lassen.

Bananen-Schoko  
Cake



# Reste-Verwertung

## Zutaten

Für vier Portionen

300 ml	Milch
4	Eier
60 g	Pudrzucker
1	Prise Salz
200 g	Brötchen, altbacken
500 g	Äpfel
5 EL	Zucker
½ TL	Zimt
100 g	Sultaninen
1 EL	Butter, in Flöckchen
1 TL	Pudrzucker
250 g	Vanillesoße

## Zubereitung

### Schritt 1

Milch, Eier, Pudrzucker und Salz in eine große Schüssel geben und mit einer Gabel kräftig verquirlen. Brötchen in dünne Scheiben schneiden und untermischen. Mindestens 10 Minuten einweichen, bis sie die Milchlösung aufgesogen haben.

### Schritt 2

Inzwischen die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die geviertelten Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt und Sultaninen mischen, zu den Brötchen geben und locker unterheben.

### Schritt 3

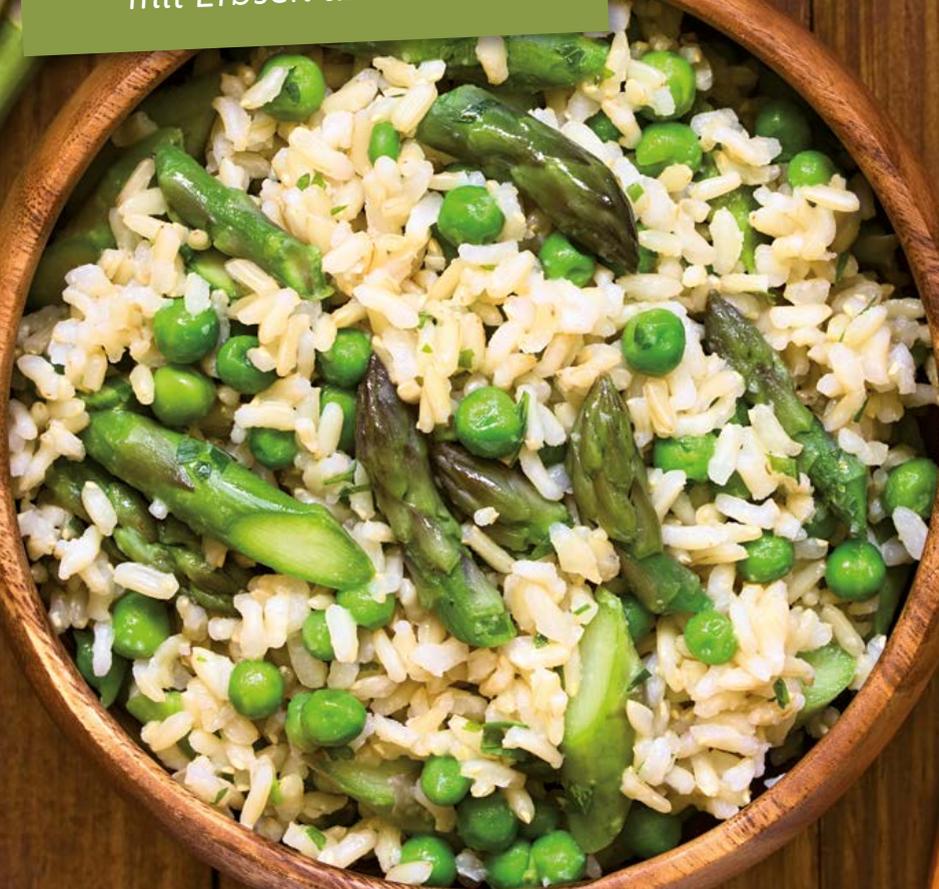
Eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) fetten und die Brötchenmischung hineingeben. Mit Butterflöckchen belegen und im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf dem Rost im unteren Ofendrittel ca. 40 Minuten backen. Mit 1 TL Pudrzucker bestreuen und Vanillesoße servieren.

# Scheiterhaufen



# Spargel-Risotto

mit Erbsen und Minze



## Regionales

### Zutaten

Für vier Portionen

200 g	grüner Spargel
500 g	weißer Spargel
100 g	Erbsen, TK / 400 g frisch
80 g	Schalotten
4	Stiele Minze
50 g	Butter
1 L	Spargelfond
180 g	Risotto-Reis
150 ml	Weißwein
10 g	Parmesan
80 ml	Mineralwasser
Prise	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### Schritt 1

Grünen Spargel im unteren Drittel schälen, Enden abschneiden. Spargel 3-4 Minuten in kochendem Salzwasser garen, heraus nehmen, abschrecken und längs halbieren. Weißen Spargel schälen, Enden abschneiden. Stangen in leicht kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen, zuge-

deckt beiseite 10-12 Minuten ziehen lassen. Spargel herausnehmen, schräg in 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Erbsen in kochendem Salzwasser ca. 1 Minute blanchieren, in ein Sieb gießen, abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten fein würfeln. Minzblätter abzupfen, fein schneiden und mit 10 g weicher Butter mischen.

#### Schritt 2

Fond aufkochen. Schalotten in 20 g Butter in einem Topf 2 Minuten glasig dünsten. Reis zugeben, kurz rösten. Mit Wein ablöschen und stark einkochen. Mit so viel kochendem Fond auffüllen, sodass der Reis leicht bedeckt ist. Offen in 16-18 Min. leicht bissfest garen, dabei öfter schwenken und mit Fond auffüllen, sobald dieser aufgesogen ist. Dann mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit Erbsen, weißen Spargel und die restliche Butter unterheben, das Ganze 2 Minuten ziehen lassen. Minzbutter und Mineralwasser stark erhitzen, grünen Spargel darin erwärmen, mit Salz und Pfeffer würzen. Risotto auf vorgewärmte Teller geben, grünen Spargel darauf verteilen, mit Minze abschließend garnieren.

51° N 7° E

## Gute Nachbarn fördern den Handel. Bei Groß und Klein.

Die Unternehmen im CHEMPARK sichern Arbeitsplätze. Das sorgt für gut laufende Geschäfte – das wiederum stabilisiert eine ganze Region. Und davon haben alle etwas. Auch über die drei CHEMPARK-Standorte Leverkusen, Dormagen und Krefeld-Uerdingen hinaus.

**CHEMPARK**   
Europas Chemiepark

