

Empfehlungen · Es kann kaum zwei Meinungen darüber geben, dass der Kauf regionaler landwirtschaftlicher Produkte im Sinne des Klimaschutzes unverzichtbar ist. Das haben ja nicht nur die Menschen mit ökologischem Bewusstsein längst erkannt, sondern zunehmend auch die Supermarktketten. Obst, Gemüse, Eier, Milchprodukte und Fleisch in einem Hofladen zu kaufen, ist also ein aktiver Beitrag gegen den Klimawandel. Mehr noch: Wer beim Erzeuger einkauft, schlägt der ganzen industriellen Landwirtschaft ein Schnippchen. Auch wenn nicht alle Höfe, die einen Laden betreiben, durchgehend nach Biostandards produzieren, kann man sich als Konsument:in doch bei fast allen persönlich darüber schlaumachen, wie produziert wird. Natürlich gibt es auch auf Düsseldorfer Stadtgebiet Hofläden – besonders interessant natürlich diejenigen, die in den tatsächlich noch landwirtschaftlich genutzten Regionen liegen. Wir haben uns alle angeschaut und sprechen fünf (subjektive) Empfehlungen aus.

[Lesezeit ca. 5 min]

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns durch das **Abschließen eines Abos** oder durch den Kauf einer **Lesebeteiligung** – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Der Begriff „Hofladen“ ist nicht gesetzlich geschützt, so viel muss man wissen. Allgemein wird darunter ein Geschäft verstanden, das „direkt an einen landwirtschaftlichen Betrieb angeschlossen ist und in dem Produkte vom Hof verkauft werden“ [Quelle: [Wikipedia](#)]. Auf Düsseldorfer Stadtgebiet gibt es aktuell 12 solcher Hofläden, im Umkreis von 25 Kilometern kommen rund ein Dutzend weitere dazu. Die Palette reicht von unerwartet großen Verkaufsflächen mit einem Rundum-Angebot aller denkbaren Lebensmittel bis zu reinen Obst-Gemüse-Blumenhändlern und Spezialisten wie das Gut Aue, das sich auf Eier, Kartoffeln und Äpfel spezialisiert hat. Viele der Betreiber sind zudem auf den Wochenmärkten der Stadt mit Verkaufswagen vertreten. Wer einfach nur weg vom Convenience-Zeug will, findet ebenso viele Einkaufsquellen wie diejenigen, die sich strikt mit Bio-Lebensmitteln ernähren wollen. Die Erfahrung zeigt, dass jeder Hofladen seine starke Gemeinde an Stammkunden hat, die teilweise schon seit Jahrzehnten bei „ihrem Bauern“ kaufen und die Menschen, die im Laden arbeiten, schon ewig kennen.

1. Der Hofladen der WfaA am Südpark



Der Hofladen der WfaA am Südpark (Foto: WfaA-Hofladen)

Der Hofladen der WfaA am Südpark ist schon etwas Besonderes. Nicht nur, weil es hier neben Obst und Gemüse, Kräutern und (eigenem) Honig auch den wunderbaren Kuchen und das tolle Brot aus der angeschlossenen Bäckerei gibt, sondern weil dieses Geschäft ein lebendiges Beispiel für integratives Arbeiten ist. Die Werkstatt für angepasste Arbeit (WfaA) bietet Menschen mit Behinderung echte, ihren Fähigkeiten und Interessen entsprechende Arbeitsplätze – eben auch in diesem Laden, zu dem auch das beliebte Café Südpark gehört. Neben landwirtschaftlichen Produkten findet man im Hofladen am Südpark auch Spielzeug und kunsthandwerkliche Produkte unterschiedlichster Art.

2. Der Obsthof Mertens an der Rethelstraße und hinter Lörick



Der Hofladen des Obsthofs Mertens an der Grenze zwischen Lörick und Buderich (Foto: Obsthof Mertens)

Schon seit 1986 bietet der **Obsthof Mertens** in Willich einen Ab-Hof-Verkauf an, der rasch auch bei Düsseldorfer:innen zum Geheimtipp wurde. Groß und vielfältig ist der Hofladen an der Niederlöricker Straße, ziemlich genau auf der Grenze zwischen Lörick und Buderich. Und seit 2003 gibt es eine Filiale auf der Rethelstraße, gleich an der Zoobrücke, sodass hier auch Menschen gut einkaufen können, die zu Fuß, auf dem Rad oder mit dem ÖPNV unterwegs sind. Wie der Name vermuten lässt, liegt der Schwerpunkt auf Obst, wobei die Mertens' das Sortiment eigener Früchte um Produkte erweitert von langjährigen, zuverlässigen Partnern erweitert haben – z.B. Südfrüchte. Natürlich bekommt man hier die besonders beliebten Saisonprodukte, vor allem Spargel und Erdbeeren, und im Dezember sogar Weihnachtsbäume.

3. Der Hofladen von Angela Miggitsch in Itter



Das Team von Obst und Gemüse Angela Miggitsch in Itter (Foto: Miggitsch)

Klarer Favorit bei unserer Umfrage auf Facebook ist der Hofladen von Angela Miggitsch im immer noch ziemlich dörflichen Itter. Bekannter ist dieser Betrieb übrigens wegen seines Standes auf dem Oberbilker Markt, der den halben Stadtteil mit hiesigem Obst und Gemüse versorgt. Die Chefin leitet den Verkauf nun schon seit 1994 – damit ist dieser Hofladen ein Veteran unter den Vertretern seiner Branche. Tatsächlich bietet Angela Miggitsch vor allem Obst und Gemüse an, das sie auf dem Düsseldorfer Großmarkt von regionalen Erzeugern bezieht, die sie teils seit Jahrzehnten kennt. Im Vergleich zu anderen Hofläden findet man bei ihr immer wieder auch wirklich günstige Preise.

4. Der Hof am Deich in Lörick



Der Hof am Deich bietet auch eine Bio-Kiste (Foto: Hof am Deich)

Ganz dem biologischen Anbau verpflichtet ist der Hof am Deich an der Niederlörcher Straße (schräg gegenüber vom Obsthof Mertens, übrigens). Seit 1990 versteht sich die Familie Rahm als Biobauern und hat sich den biologisch-dynamischen Prinzipien des Demeter-Verbandes verschrieben. Tatsächlich ist der Hofladen am Deich eher ein Bioladen, denn seit 1999 wird auf der rund 250 Quadratmeter großen Verkaufsfläche ein komplettes Naturkost-Vollsortiment angeboten. So bekommt man dort auch frisches Brot und andere Backwaren vom Biobäcker Schomaker sowie diverse Nahrungsergänzungsmittel, Naturkosmetik- und Pflege-Produkte und Putz- und Waschmittel runden das Angebot ab. Auch vakuumiertes Fleisch nach Bio-Standards gibt es dort. Interessant auch das Biogemüse-Abo.

5. Hofladen van der Wingen in Hamm



Der Hofladen van der Wingen in Hamm an der Fährstraße (Foto: Hofladen van der Wingen)

Typischer kann ein Hofladen nicht sein als dieser: Schon seit 1971 gibt es den Hofladen van der Wingen in Kappes-Hamm, der aus einem Gartenbaubetrieb entstanden ist und viele Jahre ein Geheimtipp für Leute war, die ihr Heim gern mit frischen Blumen schmücken. Blumen gibt es immer noch bei der Familie van der Wingen, aber der Schwerpunkt liegt schon lange auf verschiedenen regionalen Gemüse- und Obstsorten und Kräutern aus eigenem Anbau. Berühmt ist dieser Hammer Hofladen für Kartoffeln und bodenständiges Gemüse wie Bohnen, Porree und Grünkohl, aber auch für das jeweilige Saisonobst zwischen Mai und September.

Weitere Empfehlungen

Wie erwähnt: Die Beschränkung auf fünf Läden ist subjektiv und heißt nicht, dass die anderen nicht auch empfehlenswert wären. Das gilt besonders für das Gut Aue, das zu Recht damit wirbt, die Düsseldorfer:innen seit 40 Jahren mit Frühstückseiern zu beliefern; der Hof liegt in Ratingen, aber auf der Geistenstraße in Derendorf hat das Gut Aue eine Verkaufsstelle. Der Bauerngarten Benninghoven hat sein Domizil im Schwarzbachtal, betreibt aber seit einigen Jahren einen echten Hofladen am Ratinger Weg in Ludenberg. Spannend auch der Hofladen

Am Blääk der Familie Weitz mitten in Kappes-Hamm. Das Apfelparadies in Wittlaer bietet leckeres Obst aus eigenem Anbau in Tönisvorst sowie saisonale Produkte an. Seit Jahrzehnten bekannt in der Stadt ist natürlich der Trozthof hinter Gerresheim am Rand des Rotthäuser Bachtals, weil es dort schon seit ewigen Zeiten wunderbare Hühnereier aus perfekter Haltung gibt.

Und das führt zu unserer generellen Empfehlung. Schlau und regional kauft ein, wer ausprobiert, welche Produkte (z.B. Hühnereier, Äpfel, Kartoffeln, saisonales Obst und Gemüse) bei welchem Hofladen oder welchem Stand auf einem Wochenmarkt dem persönlichen Geschmack (und auch der Breite des Geldbeutels...) am ehesten entsprechen. Dabei kann herauskommen, dass man nicht alles beim selben Bauern kauft, sondern für jede Produktgruppe seinen Spezialisten hat.