

# Wendelinushof St. Wendel

## Nachhaltigkeit ist Programm



Der Wendelinushof in St. Wendel steht wie kaum ein anderer Betrieb für lokale Produkte aus dem St. Wendeler Land. Das regionale Konzept der kurzen Wege bietet den Kunden und Besuchern größtmögliche Transparenz und der Umwelt einen nachhaltigen Umgang mit Ressourcen. Dies gilt für alle Teilbereiche, insbesondere für den Hofladen und die Landwirtschaft, aber auch für die Hofküche, die hofeigene Schlachtereie und die Gärtnerei.

### Dreh- und Angelpunkt: Der landwirtschaftliche Betrieb

Wer gerne Fleisch isst, isst noch lieber Fleisch vom Wendelinushof. Die eigene Tiermast auf Basis einer artgerechten Haltung bietet bestes Fleisch aus der Region für die Region. Das Qualitätsfutter stammt zum größten Teil aus eigenem Anbau auf rund 160 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche. Der Verzicht auf Wachstumsförderer lässt die Tiere ihren Entwicklungsstufen entsprechend aufwachsen. Ausrei-

chend Bewegung und sogar, wie bei den Schweinen, eigene Wohlfühl- und Spielbereiche tun ihr übriges und so ist eine schmackhafte und hochwertige Fleischqualität garantiert. Aktuell bevölkern 65 Rinder, 380 Schweine und 2000 Legehennen, in Bodenhaltung mit Freiluftstall, den Wendelinushof. Hinzu kommen noch 2 500 Masthähnchen. Dabei dauert die Mast mit 60 Tagen rund doppelt so lange, wie in vielen anderen Betrieben. Diese Methode garantiert dem Verbraucher eine bessere und gesündere Fleischqualität. „Eine artgerechte Haltung hat bei all unseren Tieren oberste Priorität. Ein angenehmer, schonender und vor allem stressfreier Verarbeitungsprozess in der hofeigenen Schlachtereie kommt der Fleischqualität zu Gute“, weiß Uwe Lessinger, neuer Leiter der Landwirtschaft, seit 01.07.2020.

### Transparenz durch Nähe – Lokale Produkte für den lokalen Markt

Im Hofladen werden in erster Linie die Produkte aus der eigenen Produktion vermarktet. Frisch, frischer geht's nicht könnte man als Motto zusammenfassend sagen, denn die Wurst und Fleischwaren kommen aus der eigenen Schlachtereie direkt in die Verkaufstheke. Ebenso wie das frische Gemüse und Obst überwiegend aus dem eigenen Gärtnereibetrieb.

Der Schlachthof ist der einzige Inklusionsbetrieb seiner Art und bietet auch behinderten Menschen gemäß der Philosophie des Hofes Arbeit. Der Leiter des Hofladens,

Lars Lambert, bietet seinen Kunden beste Qualität und garantiert die absolute Regionalität. „Wir sind besonders stolz auf die vielen Grillspezialitäten, die wir unseren Kunden für den Sommer bieten“, begeistert er sich für seine frischen Produkte. Wer es gerne scharf mag, dem empfiehlt er die Rostwurst mit Chorizo und wer es gerne noch ausgefallener mag, für den ist die Edelrostwurst mit Edelschinken und Hexenbergkäse von Hirtztaler die richtige Wahl. Eine kulinarische Spezialität sind die nach dem Dry-Age-Verfahren sechs Wochen lang trockengereiften Tomahawk-Steaks. Aber auch der normale „Schwenker“ erfreut sich großer Beliebtheit sowie saisonal wechselnde Wurst- und Fleischspezialitäten. Auch Wild und Lammfleisch von ausgesuchten Partnerbetrieben und regionalen Jägern ist das ganze Jahr über im Sortiment. Hinzu kommen die vielen hofeigenen Produkte, beispielsweise Eier, Eiprodukte wie

Nudeln und Likör sowie selbst gekochte Marmelade und weitere Leckereien. Weiterhin werden Ihnen Weine, Biere und Spirituosen von handverlesenen Anbietern aus der Region sowie natürliche Kosmetikprodukte und vieles mehr angeboten. Nicht zu vergessen die beliebten Lokalwarenkisten als stilvolles Geschenk zu jeder Gelegenheit. Der Hofladen bietet für jeden Geschmack gesunde Lebensmittel aus eigener sowie regionaler Produktion. Kurze Wege für langen Genuss. jam

### Öffnungszeiten

**Montags Ruhetag**

### Hofladen:

**Dienstag bis Freitag:**

**9:00 bis 18:00 Uhr**

**Samstag: 8:00 bis 13:00 Uhr**

### Hofküche:

**Dienstag bis Sonntag**

**11:00 bis 18:00 Uhr**

(coronabedingt)

### Gärtnerei:

**Dienstag bis Freitag:**

**9:00 bis 18:00 Uhr**

**Samstag: 9:00 bis 13:00 Uhr**

# WZB

Werkstattzentrum für behinderte Menschen der Lebenshilfe gGmbH  
WZB gGmbH

### Wendelinushof

66606 St. Wendel

Telefon (0 68 51) 93 98 70

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



Oder folgen Sie uns  
einfach auf facebook

