



# Hofläden



Frische, die man sieht und schmeckt – Karl-Heinz und Elke Kästel und ihr Verkaufsteam im Hofladen.



Karl-Heinz Kästel bei den Mutterkühen auf der Weide. Fotos: psp

## „Die Natur macht den Geschmack“

Hofladen Kästel in Mingolsheim

Würzig und frisch sind die Aromen, die im Hofladen der Familie Kästel die Kunden willkommen heißen. In der Theke liegen Fleisch- und Wurstwaren, in den Regalen – je nach Saison – Holzofenbrot, „Mengelser“ Kartoffeln vom Lingenfelder Otto, Mehl, Nudeln, Eier, Äpfel, Öle, Honig, Weine und Obstbrände. Alle Produkte stammen ausnahmslos entweder aus eigener Herstellung oder unmittelbar aus der näheren Umgebung. „Von der Region für die Region“, ist einer der Grundsätze von Karl-Heinz und Elke Kästel.

Der 44-jährige Landwirt betreibt mit seiner Familie den Hof in der Bruchsiedlung in Mingolsheim. Im Stall und auf den Weiden leben 150 Rinder. Limousin-Rinder. Eine Rasse, die 1886 in Zentralfrankreich gezüchtet wurde und heute neben den Charolaises zu den wichtigsten Fleischlieferanten gehört. Artgerechte, natürliche Haltung ist auf dem Kästel-Hof eine Selbstverständlichkeit. Deshalb bleiben die Kälber bei ihren Müttern, die nicht gemolken werden, sondern mit ihrer Milch ausschließlich ihre Jungtie-

re ernähren. Die Kühe sind bis in den Herbst hinein auf den Weiden, können sich im Boxenstall frei bewegen, bekommen Grünfütter, Heu und weitere Futtermittel nur aus eigener Herstellung. Das trägt zum gesunden Aufwachsen der Tiere einerseits, und zur Grünlandpflege andererseits bei. Geschlachtet wird direkt auf dem Hof. Stressfaktoren wie sie durch den Transport zum Schlachter entstehen, entfallen. So ist Fleisch vom Kästel-Hof besonders schmackhaft. „Die Natur macht den Geschmack“, sagt

Karl-Heinz Kästel und meint damit sowohl die Fütterung als auch die Haltung, denn er und seine Familie wollen „Landwirtschaft im Einklang mit der Natur betreiben“ und alles aus einer Hand anbieten. Deshalb gibt es das Qualitätsfleisch von Kästel-Rindern auch nur direkt im eigenen Hofladen an zwei Tagen in der Woche als Gulasch, tagesfrisches Hackfleisch, Rouladen, Steaks, Braten oder zu Schinken und Wurst verarbeitet. Das hervorragende Preis-Leistungsverhältnis, der Grundsatz „Klasse statt Masse“

hat sich rumgesprochen. „Die Leute kommen aus einem Umkreis von 50 Kilometern, um ein gutes Stück Fleisch vom Bauernhof zu kaufen“, weiß Karl-Heinz Kästel. Einkaufen auf dem Kästel-Hof in der Bruchsiedlung 3 in Bad Schönborn-Mingolsheim kann man donnerstags von 15 bis 18 Uhr und freitags von 11 bis 18 Uhr. Zu erreichen unter Telefon: 0 72 53/7 04 18, E-Mail: Limousinhof.Kaestel@web.de. Weitere Informationen unter: www.hofladen-kaestel.de psp

### Hofladen Kästel

Fleisch- und Wurstwaren aus artgerechter Haltung

- Bratwürste
- Rindersteaks gewürzt, ungewürzt
- Schweinesteaks
- Fleischspieße
- T-Bone-Steaks

Bruchsiedlung 3  
76669 Bad Schönborn  
07253-70418

Donnerstag 15 bis 18 Uhr  
Freitag 11 bis 18 Uhr

www.hofladen-kaestel.com

### Stettfelder Mühle

GETREIDEHANDEL · SPEDITION  
MÜHLENLADEN · FUTTERMITTEL

**In unserem Mühlenladen:**

- Obst & Gemüse – auch Bio
- Getreide, Mehle, Nudeln etc.
- Futtermittel für Heimtiere

Obere Mühlstraße 2  
76698 Ubstadt-Weiher  
Telefon: 07253 / 4735  
www.stettfelder-muehle.de

Mo – Fr: 9 – 13 u. 15 – 18 Uhr  
Do. Nachmittag geschlossen  
Sa: 9 – 13 Uhr

### Schäffner

Jede Woche Frischmilch

### der Landkost-Hofladen

Spezialitäten frisch vom Bauernhof

Bauernbrot, Käse, Hausmacherwurst, Gemüse der Saison umrahmen das große Sortiment.

Öffnungszeiten: Dienstag + Donnerstag: 9 bis 18 Uhr  
Samstag: 8 bis 13 Uhr

Neutharder Straße 19 · 76646 Bruchsal-Büchenau  
Telefon: (0 72 57) 93 13 15 · Mobil: (01 72) 7 21 43 78  
www.landkostladen.de · info@landkostladen.de

E-Mail an [kellersaepfel@web.de](mailto:kellersaepfel@web.de)

### Keller's

Apfel, Saft & Sonstiges direkt vom Erzeuger

Weierbachsiedlung 8  
76703 Kraichtal-Menzingen  
Tel. 0 72 50 / 9 23 87

Unsere Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag vormittags 9 bis 12 Uhr und nachmittags 16 bis 18 Uhr  
Eier von freilaufenden Hühnern!

Apfel mit Biss!

### Landhof Hambsch

### Vorweihnachtlicher Bauernmarkt

16. 11. 2014 von 10–18 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Waghäuseler Straße 117 · 68794 Oberhausen  
Telefon 07254 / 39 10

Öffnungszeiten: Mittwoch u. Samstag 8.00 – 13.00 Uhr  
Donnerstag u. Freitag 8.00 – 18.30 Uhr