AUS LIEBE ZUR NATUR ...

Hof Denissen – nachhaltige Landwirtschaft für Mensch und Natur

Wir bei Hof Denissen verstehen uns als ein modernes landwirtschaftliches Unternehmen mit dennoch traditionellen Werten. Wir fühlen uns unserer Heimat in der Gemeinde Wöbbelin verbunden. Bei uns stehen Mensch und Tier sowie die bewirtschafteten Flächen mit Flora und Fauna im Vordergrund der Arbeit.

Auf 1.500 Hektar bewirtschaften wir Acker- und Grünlandflächen und ernten, neben den Futtermitteln für unsere Tiere wie Mais und Getreide, jährlich 5.000 Tonnen Obst und Gemüse, wie Spargel, Erdbeeren, Tomaten, Gurken und Kartoffeln.

Dabei setzen wir bewusst auf die nachhaltige Landwirtschaft und agieren in einer Kreislaufwirtschaft. So zeigt sich bei der Wasserrückgewinnung, der pfluglosen Bodenbearbeitung, der Einbringung von Zwischenfrüchten und Kompostierung bis hin zum Einsatz erneuerbarer Energien und der Produktion unseres eigenen Stromes aus Gülle und selbst in der Nutzung umweltfreundlicher Verpackung unser Anspruch auf nachhaltiges Wirtschaften.

Wir sorgen dafür, dass alle unsere Tiere artgerecht gehalten werden. So leben unsere Milchkühe zum Beispiel in großzügigen, modernen und hellen Ställen mit viel Bewegungsfreiheit und frischer Luft. Sie erhalten nur bestes Futter, das wir überwiegend von unseren eigenen Feldern ernten. In allen unseren Milchviehställen sind die Liegeboxen sogar mit Wasserbetten ausgestattet, damit die Kühe komfortabel liegen können. Dieses Wohlbefinden bei den Tieren sorgt dafür, dass wir hochwertige Milch erhalten, die wir Ihnen im Direktverkauf anbieten und zur Herstellung für unser eigenes Wöbbeliner Eis nutzen. Alle unsere Produkte können Sie im Hofladen oder beim Einzelhändler in Ihrer Nähe beziehen.

Hof Denissen vereint so moderne Landwirtschaft mit traditionellen Werten für eine nachhaltige Zukunft!

1992: Der Anfang – Rudie Denissen kauft die ehemalige Tierproduktion der LPG „Theodor Körner".

1995–2000: Expansion – Ställe werden von einem Nachbarn gepachtet, um die Milchproduktion zu erweitern.

1998: Erdbeeren und Spargel – Anbau von Erdbeeren im Freiland und Anlage von Spargelflächen.

2000: Neuer Kuhstall – Bau eines großen Kuhstalls in Wöbbelin.

2001–2003: Erweiterung der Spargelflächen – kontinuierliche Erweiterung der Spargelanbauflächen.

2005: Biogas – Bau der ersten Biogasanlage.

2007: Gewächshaus – Bau einer weiteren Biogasanlage, Nutzung der überschüssigen Wärme zur Beheizung eines Gewächshauses.

2008–2010: Zweiter Kuhstall – Bau eines weiteren Kuhstalls und eines Güllelagers.

2011: Investition in Neustadt-Glewe – Restaurierung des alten Postamts, Eröffnung des Eiscafés „Rudolfo".

2012: Eisproduktion beginnt – Start der Eisproduktion in Wöbbelin, Erweiterung der Gewächshausfläche.

Es war einmal …

So beginnen viele beliebte Märchen. Auch die Geschichte von den Eheleuten Denissen.

Es war einmal ein junger Bursche, voller Tatendrang, Mut und Visionen. Auf der Suche nach fruchtbaren Böden und dem perfekten Ort, mit der Idee vom eigenen Bauernhof. So kam der damals 20-jährige Rudie Denissen aus Holland in das wunderschöne Mecklenburg-Vorpommern.

1992 stand in der kleinen Gemeinde Wöbbelin ein landwirtschaftlicher Betrieb, die LPG „Theodor Körner“, zum Verkauf. Das war der perfekte Ort, um die Träume des jungen Mannes wahr werden zu lassen. Und die Gemeinde hatte alles, was er suchte: nette Menschen, fleißige Hände und offene Ohren. Am 1. April 1992 kaufte der junge Rudie Denissen die ehemalige Tierproduktion.

Etwa 600 Rinder und 3 Mitarbeiter hatte der Betrieb damals, nur der Boden war nicht so fruchtbar. Ganz dem Klischee entsprechend lebte er in einem wohnwagenähnlichen Fertighaus. Der gelernte Bauer wollte Erfahrungen sammeln und wurde sesshaft.

„Ich war noch gar nicht so lange hier in Wöbbelin, da kam immer so ein hübsches, junges Mädel auf meinen Hof. Ich sollte Futtermittel kaufen und noch andere Produkte für den Acker. Gekauft habe ich nie viel bei ihr, aber ich hab sie jede Woche auf den Hof bestellt.

Und irgendwann hab ich ihr dann gesagt, dass ich die Futtermittel nicht so dringend brauche, aber: „Du musst hierbleiben!“ Romantiker sprechen von der LIEBE AUF DEN ERSTEN BLICK.

Michaela wurde die perfekte Ergänzung! Ein Visionär und eine mutige Geschäftsfrau. Gemeinsam haben sie heute 4 Kinder und ein großes Unternehmen, welches auch über die Landesgrenzen von Mecklenburg-Vorpommern bekannt ist.

Rinder, Ackerland mit Kartoffeln, Mais und Kürbissen, riesige Spargelfelder, Gewächshäuser, in denen ganzjährig Tomaten, Paprika und Salatgurken wachsen, 2 Biogasanlagen, 2 Eiscafés in Ludwigslust und Neustadt Glewe und 2 Hofläden in Wöbbelin und Schwerin (mit Eisverkauf) gehören zum Hof Denissen.

… und wenn Sie weiterträumen, dann geht auch dieses Märchen sicher noch weiter!

2013: Eiscafé in Ludwigslust – Eröffnung des zweiten Eiscafés „Rudolfo“ im Ludwigsluster Lindencenter.

2014–2015: Restaurant und Wöbbeliner Hofladen – Eröffnung des Restaurants „Himmel und Erde“ mit angeschlossenem Hofladen, Bau einer neuen Spargelsortierhalle.

2016: Hühner – Anschaffung eines Hühnermobils für freilaufende Hühner.

2017: Das Schweriner Projekt – Fertigstellung eines Wohn- und Geschäftshauses in der Schweriner Schlossstraße, Eröffnung des zweiten Hofladens und eines Eisverkaufs „to go“.

2018: Erdbeertunnel – Errichtung von Erdbeertunneln, um Erdbeeren von April bis Oktober anbieten zu können, Bau eines Wasserspeichers zur Wärmeversorgung.

2019: Himbeertunnel – Bau von Himbeertunneln für eine längere Erntesaison.

2021: Wagyu-Rinder – Neubau eines Wohlfühlstalls für Milchkühe, Jungrinder und Kälber, weitere Güllelager entstehen, Bau eines Stalls für Wagyu-Rinder.

2022: Fertigstellung des neuen Wohlfühlstalls.

2023: Fertigstellung des neuen Mitarbeiterhauses.

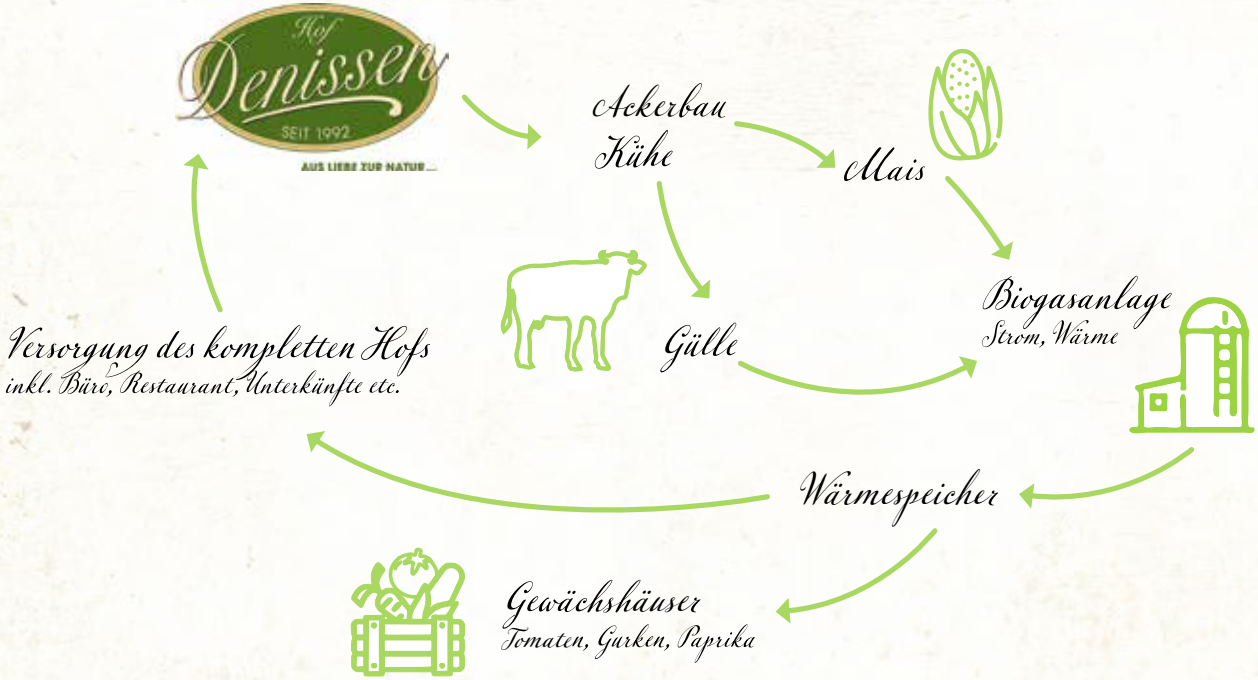
In Planung: Erweiterung des Abenteuerspielplatzes, Neubau für Bäckerei, Konditorei und Eismanufaktur.

Ganzheitlich und autark: Nachhaltigkeit durch unsere Biogasanlage und Kreislaufwirtschaft

Wir streben danach, ganzheitlich und autark zu arbeiten, um unserem Nachhaltigkeitsanspruch dauerhaft gerecht zu werden. Dies bedeutet, dass wir möglichst viele Aspekte unserer landwirtschaftlichen Tätigkeit unabhängig von externen Ressourcen betreiben. Unsere Biogasanlage spielt dabei eine zentrale Rolle und ist eine essenzielle Komponente unseres nachhaltigen Betriebes. Sie wird mit Gülle, Mist und Mais von unserem eigenen Hof gespeist und liefert sowohl Strom als auch die benötigte Wärme für den gesamten Hofkomplex.

Durch den Fermentierungsprozess, bei dem die organischen Materialien von Bakterien vergoren werden, entsteht hochwertiges Biogas in Erdgasqualität. Dieses Biogas wird über Blockheizkraftwerke zur Stromproduktion genutzt. Dem Gärrest wurde das Methan entzogen, was eine optimale Verwendung als geruchsarmer Dünger ermöglicht und sich positiv auf den Humusgehalt und pH-Wert auswirkt.

Die Rückführung der Gärreste auf unsere Felder dient der Optimierung des Nährstoffkreislaufs. In den Biogasanlagen werden neben Gülle und Mist auch Restfutter und Mais verwertet. Dadurch werden diese organischen Materialien effektiv genutzt und der Kreislauf unserer Nährstoffe geschlossen.



Energieeffizienz durch Photovoltaik und Wärmespeicherkreislauf

Unser Streben nach Nachhaltigkeit und Energieeffizienz führt dazu, dass wir innovative Lösungen in unsere landwirtschaftlichen Betriebsabläufe integrieren. Ein Beispiel dafür sind unsere Photovoltaikanlagen, die auf den Dächern unserer Kuhställe sowie Hallen installiert sind. Diese Anlagen nutzen die Kraft der Sonne, um saubere und erneuerbare Energie zu erzeugen.

Unsere Biogasanlagen in Kombination mit den Photovoltaikanlagen ermöglichen es, dass wir unseren kompletten Strombedarf selbst decken können, was nicht nur Kosten spart, sondern auch den ökologischen Fußabdruck unseres Betriebs verringert. Der überschüssige Strom wird in das öffentliche Netz eingespeist und trägt somit zur allgemeinen Versorgung mit grüner Energie bei.

Darüber hinaus verwenden wir einen Wärmespeicherkreislauf, um erzeugte Wärme effizient zu nutzen. Der große Wärmespeicher und das dafür gebaute Nahwärmenetz versorgt unsere Gewächshäuser, Stallungen sowie alle Betriebsgebäude umweltfreundlich mit Wärme.

Mit unserer ganzheitlichen Herangehensweise an erneuerbare Energien und effiziente Wärmenutzung setzen wir ein Zeichen für nachhaltige Landwirtschaft und zeigen, dass ökologische Verantwortung und wirtschaftlicher Erfolg Hand in Hand gehen können.

LEADING BY
EXPERIENCE AND INNOVATION

EnviTec Biogas

EnviTec Biogas AG – www.envitec-biogas.de

Hof Denissen
SEIT 1992

Kälberaufzucht: Gesundheit und artgerechte Haltung von Anfang an

Bei uns beginnt die Kälberaufzucht direkt auf unserem Hof, denn wir legen großen Wert auf die artgerechte Tierhaltung.

Unsere Kälber werden bei uns geboren und wachsen in natürlicher Umgebung auf. Frische Luft und viel Platz sorgen für ein gesundes Wachstum und eine artgerechte Entwicklung der Tiere. Sie können sich frei bewegen und Kontakte knüpfen. Rinder sind sehr soziale Tiere und haben die Möglichkeit, in unseren Herden wichtige, stabile Gruppenstrukturen zu bilden.

In unserem Kälberstall bieten wir den Kälbern einen geschützten und sauberen Raum, in dem sie individuell betreut und optimal versorgt werden. Hochwertiges, auf ihre Bedürfnisse abgestimmtes Futter trägt zur gesunden Entwicklung bei.

Unser Ziel ist es, gesunde und robuste Kühe zu bekommen, die in unserer Milchproduktion ein sicheres Zuhause haben. Durch unsere nachhaltige Kälberaufzucht und optimale Haltungsbedingungen legen wir den Grundstein für gesunde Tiere, die uns über viele Jahre begleiten.

LTA Anlagentechnik -
Stark für Metall und Blech

Plauer Straße 1 F | 19395 Klebe
Telefon: +49 38735 41673

Straße der DSF 52 | 19071 Brüsewitz
Telefon: +49 38874 50-0

E-Mail: info@lta-anlagentechnik.de | **www.lta-anlagentechnik.de**

Zertifiziert GEA

Holm & Laue Satow

MELKANLAGEN
STALLKONZEPTE
INNOVATIVE KÄLBERHALTUNGSSYSTEME
KÜHLTECHNIK & WASSERTECHNIK

Holm & Laue Satow GmbH & Co. KG
Fleckebyer Straße 8 | 18239 Satow

Tel: (03 82 95) 99 96 90
NOTDIENST: 0162/9062002
Fax: (03 82 95) 99 96 99
E-Mail: info@holm-laue-satow.de

www.holm-laue-satow.de

Hof Denissen
SEIT 1992

Neue Ställe und stete Modernisierung

Wir legen großen Wert auf eine moderne und artgerechte Haltung. Unsere vorhandenen Ställe werden stetig modernisiert und nach neuesten Erkenntnissen der Wissenschaft und nach unseren eigenen Erfahrungen an die Bedürfnisse unserer Tiere angepasst. Durch den Einsatz innovativer Technologien und optimierter Haltungsbedingungen schaffen wir eine Umgebung, in der sich unsere Tiere wohlfühlen. Zudem investieren wir regelmäßig in den Bau neuer Stallanlagen.

Wir sind stolz darauf, moderne Landwirtschaft zu betreiben, die sowohl den Bedürfnissen unserer Tiere als auch denen unserer Mitarbeiter nachhaltig und ökonomisch gerecht wird.

Haunschild & Zechel Viehgeschäft

Moorweg 14 · 21382 Brietlingen
Telefon 04133 - 38 93
Mobil 0151 - 401 234 40

WIR GRATULIEREN
HOF DENISSEN
ZUM JUBILÄUM UND BEDANKEN UNS
FÜR DIE LANGJÄHRIGE, ERFOLGREICHE ZUSAMMENARBEIT

ForFarmers liefert mehr als nur Futter. Wir beginnen immer bei den Zielsetzungen des Landwirts und unterstützen die Betriebe in jeder Phase. Hierbei setzen wir stets auf die Tiergesundheit: Von Kalb bis Kuh, über Transition bis in die Laktation.

MEHR ERFAHREN?

for farmers the total feed business

www.forfarmers.de

Wagyu-Rinder – eine außergewöhnliche Rasse

Wir freuen uns, seit 2015 eine Herde von Wagyu-Rindern zu beheimaten. Mit viel Liebe ziehen wir diese Tiere auf. Sie leben in einem Offenstall und können nach eigenem Bedarf ganzjährig auf die Weide gehen. Sie werden in artgerechter Weidehaltung mit viel Platz und Bewegungsfreiheit gehalten, was sich positiv auf ihr Wohlbefinden und die Qualität des Fleisches auswirkt. Das Besondere an diesem Fleisch ist die herausragende Qualität mit einzigartigem Geschmack. Es ist hochmarmoriert und durch eine natürliche intramuskuläre Fettverteilung gekennzeichnet. Diese feinen Fettadern sorgen für eine unvergleichliche Zartheit und einen intensiven Geschmack. Das Fleisch ist außerdem cholesterinarm und reich an ungesättigten Fettsäuren, was zu seiner Einzigartigkeit beiträgt.

Sie können das Fleisch bequem in unserem Hofladen erwerben, als Tiefkühlware oder auch verarbeitet als Dauerwurst. Hier garantieren wir Ihnen eine fachgerechte Lagerung, um die Frische und den Geschmack unseres Wagyu-Fleisches zu bewahren.

Manchmal gibt es unsere Wagyu-Delikatesse auch in unserem Restaurant „Himmel und Erde“; dort wird es von unseren Köchen zu den verschiedensten Gerichten verarbeitet. Genießen Sie in gemütlicher Atmosphäre die kulinarischen Kreationen mit dem einzigartigen Wagyu-Fleisch.

RinderAllianz

Ihr Partner für alle Fragen rund ums Rind

Genetik
Besamung
Milchkontrolle
Vermarktung
Service

www.rinderallianz.de

Hof Denissen
SEIT 1992

KD System

Systemtechnik für die Landwirtschaft

Behälterbau | Fahrsilobau
Schüttgutlagerung | Spaltenboden

www.kdsystem.de

ISB Ideal System Bau GmbH & Co. KG
An der Bahn 5 | 38486 Apenburg-Winterfeld
Tel. +49 (0)3 90 01 - 90 66-0 | Fax +49 (0)3 90 01 - 90 66-60
E-Mail: info@kdsystem.de

Willkommen im Wohlfühlstall –: eine Oase für Milchkühe und Kälber

Wir entwickeln uns stetig weiter und legen dabei ein Hauptaugenmerk auf unsere Tiere. So haben wir einen neuen Stall entwickelt und erbaut, der speziell auf das Wohlergehen unserer Milchkühe und Kälber abgestimmt ist. In diesem modernen und innovativen Stall bieten wir unseren Tieren ein Höchstmaß an Komfort und eine Umgebung, in der sie artgerecht leben können.

Unser Wohlfühlstall ist darauf ausgelegt, den natürlichen Bedürfnissen unserer Tiere gerecht zu werden. Zum Beispiel bietet er großzügige Liegeboxen mit Wasserbetten, damit sich die Kühe bequem ausruhen und entspannen können. Außerdem sorgen optimale Belüftungssysteme und natürliche Lichtquellen für eine angenehme Atmosphäre und ein gesundes Raumklima. Den Tieren steht ein Zugang zum Freilaufbereich zur Verfügung.

Auch hier arbeiten wir mit moderner Technik. Wir nutzen technische Unterstützung, zum Bespiel in der Futtervorlage. Auseinandergewühltes Futter bringen Roboter wieder in die Reichweite der Tiere, um stets ausreichende Futtermengen zu gewährleisten. Zudem kommen in unseren Ställen Güllesauger zum Einsatz, welche die Laufflächen absaugen und damit reinhalten. Die gesammelte Gülle wird unserer Biogasanlage zugeführt. Unsere Kälber leben während der ersten Wochen in einem eigenen Bereich, wo sie sich sicher entwickeln können. Nach diesem ersten Lebensabschnitt findet die Zusammenführung mit weiteren Jungtieren in größeren Gruppen statt.

Unseren allerherzlichsten

GLÜCKWUNSCH

zum 30. Firmenjubiläum

Wir bedanken uns bei Rudie und Michaela Denissen für die langjährige vertrauensvolle Zusammenarbeit!

Wir sind stolz, Sie über viele Jahre als Spezialisten für **landwirtschaftliche Bauten, Erneuerbare Energien und Fördermittel** bei vielen Bauvorhaben von der Idee bis zur Planung und Umsetzung beraten und begleitet zu haben. Zuletzt haben wir Ende 2022 den modernen Milchviehstall mit Kälber- und Abkalbebereich gemeinsam umgesetzt.

Ansprechpartnerin
Andrea Kowalke
T 03866 404-257, andrea.kowalke@lgmv.de
lgmv.de/landwirtschaftsbauten

LANDGESELLSCHAFT
Mecklenburg-Vorpommern mbH

Hof Denissen
SEIT 1992

Genießen Sie feldfrischen Spargel

Unser Spargel ist ein wahres Highlight. Abhängig von der Witterung bieten wir Ihnen ab Ende März frischen Spargel an. Der weiße Spargel wird bei uns unter Folie angebaut, was uns ermöglicht, die Erntemengen gleichmäßig bis in den Juni zu regulieren. So können wir Ihnen stets frischen, hochwertigen Spargel anbieten.

Auch in diesem Bereich unserer Arbeit legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und ressourcenschonende Maßnahmen. So nutzen wir unsere Folien mehrfach für einen Zeitraum von acht bis zehn Jahren, bevor wir sie fachgerecht recyceln. Dadurch minimieren wir unseren ökologischen Fußabdruck und tragen zur Schonung der Umwelt bei.

Neben dem beliebten weißen Spargel haben wir auch grünen Spargel im Angebot. Genießen Sie die Vielfalt und den einzigartigen Geschmack unserer frischen Spargelsorten.

Neben dem Verkauf unseres Spargels bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, unsere leckeren Spargelgerichte in unserem Restaurant zu genießen. Dort zaubern wir kreative Spargelkreationen, die Ihren Gaumen verwöhnen werden – von traditionellen Spargelklassikern bis hin zu überraschenden Gerichten mit moderner Note – unsere Speisekarte bietet eine Vielfalt an kulinarischen Köstlichkeiten, bei denen der Spargel im Mittelpunkt steht.

Hof Denissen
SEIT 1992

Köstliche Erdbeeren

Unser moderner Anbau von Erdbeeren erfolgt in Folientunneln und hat dadurch viele Vorteile. Die Erdbeeren wachsen geschützt in erhöhten Stellagen, was Früchte von hoher Qualität gewährleistet. Wettergeschützt reifen die Beeren heran und kommen weder mit Boden noch mit Wasser in Berührung. Gedüngt wird über die automatische Bewässerung. Das Pflücken ist angenehmer, rückenschonender und effektiver.

Durch den geschützten Anbau in unseren Folientunneln können wir unabhängig von Witterungseinflüssen ab Mitte April und bis in den Oktober hinein frische Erdbeeren von bester Qualität anbieten.

Ob Sie die Früchte dann pur genießen, in Desserts verarbeiten oder zu Marmelade verarbeiten möchten, unsere Erdbeeren werden Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bieten. Besuchen Sie unseren Hofladen und lassen Sie sich überzeugen.

Hof
Denissen
AUS LIEBE ZUR NATUR

Unser Gewächshaus – ein Ort des Wachstums

Wir legen großen Wert auf qualitativ hochwertiges Gemüse und haben uns Zeit genommen die richtigen Sorten auszuwählen. Unser Gewächshaus ermöglicht es uns so, unabhängig von Witterungseinflüssen und Jahreszeiten frisches Gemüse anzubieten. Hier gedeihen unsere köstlichen Tomaten, Gurken und Paprikas in einer geschützten Umgebung, die optimale Bedingungen für ihr gesundes Wachstum bietet.

In unseren Gewächshäusern schaffen wir ein ideales Klima mit der richtigen Mischung aus Wärme, Licht und Feuchtigkeit. Dadurch erhalten unsere Pflanzen die besten Voraussetzungen, um gesunde und schmackhafte Früchte zu produzieren. Wir setzen auch auf nachhaltige Anbaumethoden und nutzen Ressourcen effizient, um unseren ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten.

Leichter Snack – Gurken

Gurken sind knackiges Gemüse mit kaum Kalorien und erfreuen sich großer Beliebtheit bei unseren Kunden. Sie mögen es nicht zu kühl und erst recht nicht dunkel. Unsere empfindlichen Gurkenpflanzen benötigen Wärme und Sonne für ein gesundes Wachstum, und genau das bieten wir ihnen auf unserem Hof.

Beliebte Vielfalt – Tomaten

Tomaten sind heute eines der wichtigsten Nahrungsmittel weltweit. Bei Hof Denissen finden Sie eine vielfältige Auswahl an Tomatensorten, sodass jeder seinen persönlichen Geschmack treffen kann. Zu unserer Tomatenvielfalt gehören derzeit Cherry- und Cocktailtomaten, Lycopen, das Ochsenherz „Coeur de Boeuf“ und die besonders leckere Kumato.

Allrounder – Paprika

Bei Hof Denissen haben Sie eine vielfältige Auswahl an Paprika unterschiedlichster Größe, Farbe, Geschmack und Schärfe. Unser Sortiment reicht von den weitverbreiteten, großen Fleischpaprikas über Spitz- und Snackpaprikas in verschiedenen Farben bis hin zu den würzigen Chili-Paprikas.

KONSUM

... näher dran!

FRISCHEMARKT
GETRÄNKEMARKT
SCHUHE

Konsumgenossenschaft Hagenow eG • Söringstraße 3, 19230 Hagenow
Telefon: 03883 6185-0 • E-Mail: info@konsum-hagenow.de

Hof Denissen
SEIT 1992

Kartoffeln – sättigende und schmackhafte Beilage

Im Jahr 2007 haben wir mit einer kleinen Fläche Kartoffeln angefangen. Wie man sieht, kam die alte Technik schnell an Ihre Grenzen. Inzwischen wurde sehr viel in Lagermöglichkeiten, Beregnungs- sowie Pflanz- und Erntetechnik investiert.

Unsere Kartoffelernte beginnt bereits im Juni mit den Frühkartoffeln, die mit ihrer noch zarten Schale täglich nach Bedarf gerodet werden.

Im Herbst erfolgt dann die Haupternte, zu der wir eine Vielzahl unterschiedlicher Sorten anbauen. Ob feste Kartoffeln für knusprige Bratkartoffeln oder vorwiegend festkochende Kartoffeln, die sich perfekt für Salate eignen – wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an beliebten und bekannten Sorten an. Unsere Kartoffeln werden mit viel Sorgfalt und Fachwissen angebaut, um Ihnen beste Qualität und Geschmack zu garantieren.

Entdecken Sie die Vielfalt und Flexibilität der Kartoffeln. Ob als Beilage zu Fleischgerichten, als Hauptbestandteil von vegetarischen Speisen oder in traditionellen Rezepten – unsere Kartoffeln sind die perfekte Basis für herzhafte Mahlzeiten. Erleben Sie den unverwechselbaren Geschmack und die Vielfalt der Kartoffeln auf Hof Denissen.

Hof Denissen
SEIT 1992

Nachhaltiger Ackerbau für Qualität und Vielfalt

Wir nutzen unsere Ackerfläche mit Bedacht, um hochwertige und vielfältige Erzeugnisse zu gewinnen. Unser nachhaltiger Ackerbau umfasst den Anbau von Mais, Getreide und die Bewirtschaftung von Grünland unter anderem zur Futtermittelherstellung für unsere Tiere.

Mais ist eine bedeutende Kulturpflanze, die vielseitig eingesetzt wird. Neben der Verwendung als Futtermittel nutzen wir den Mais auch für die Herstellung von Silage zur Energiegewinnung in unseren Biogasanlagen. Der Anbau erfolgt unter Berücksichtigung moderner Anbaumethoden, um eine hohe Qualität und Ertragsstärke zu gewährleisten.

Unser Getreideanbau umfasst verschiedene Getreidesorten wie Weizen, Gerste und Roggen. Diese werden sorgfältig ausgewählt und sind wichtiger Bestandteil in der Futterration für unsere Tiere; sie tragen zu deren Versorgung mit hochwertigen Nährstoffen bei.

Ein weiterer wichtiger Teil unserer Fläche wird als Grünland genutzt.

Unser Ziel ist es, durch verantwortungsvolle Nutzung der Ackerfläche hohe Qualität und Vielfalt unserer Erzeugnisse zu gewährleisten. Wir setzen auf nachhaltige Anbaumethoden, um die Umwelt zu schonen und gleichzeitig eine gesunde Ernährung für Mensch und Tier zu gewährleisten.

Hof Denissen
SEIT 1992

Hofladen – Vielfalt für Sie, direkt vom Hof

Saisonal und immer frisch

In unseren Hofläden finden Sie eine große Auswahl an Obst und Gemüse, täglich frisch geerntet. Da wir besonderen Wert auf Qualität und Frische unserer Produkte legen, werden zum Beispiel Früchte aus Angebotsspitzen weiterverarbeitet, zum Beispiel zu köstlichen Säften und Marmeladen in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Neben unseren eigenen Produkten bieten wir Ihnen auch weitere regionale und erlesene Erzeugnisse an. So finden Sie zum Beispiel Wildfleisch, Honig oder einen geschmackvollen Wein im Sortiment unserer Hofläden. Wir achten besonders darauf, dass auch die Produkte unserer Partner unseren hohen Qualitätsansprüchen gerecht werden, sodass Sie sich stets auf diese verlassen können.

meierhof Möllgaard
Käsegeschmack wie früher

Alles Käse???
Ja – alles Käse!!!

Meierhof Möllgaard
Kieler Straße 84
25551 Hohenlockstedt
Tel.: 0 48 26 / 370 378
Fax: 0 48 26 / 370 994
info@meierhof-moellgaard.de

Milch aus unseren Tankstellen

Unsere frische Milch wird bei uns nicht homogenisiert, sondern nur schonend pasteurisiert. Dadurch bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten und sorgen für einen natürlichen Geschmack. Unsere Milchprodukte sind ohne Zusätze und besonders gut verträglich. Entdecken Sie den unverfälschten Genuss von frischer Milch aus unseren „Tankstellen".

Käseherstellung aus eigener Milch

Wir bieten Ihnen auch eine große Auswahl köstlicher Käsesorten an. Die Milch unserer hofeigenen Tieren wird sorgfältig verarbeitet und zu verschiedenen Käsesorten gereift. Jeder unserer Käse wird mit viel Liebe zum Detail hergestellt und überzeugt mit seinem einzigartigen Geschmack.

Die Käseherstellung erfolgt nach bewährten Verfahren und unter Einhaltung höchster Hygienestandards. Dabei werden ausschließlich frische, hochwertige Milch und natürliche Zutaten verwendet, um den bestmöglichen Geschmack zu gewährleisten.

Ob als Snack zwischendurch, auf einem Käsebrett oder zum Verfeinern Ihrer Lieblingsgerichte – unsere Käsesorten lassen keine Wünsche offen.

Einfach gute Eier

Ein weiteres Highlight in unseren Hofläden sind frischen Eier von eigenen Hühnern. Unsere glücklichen Hühner leben artgerecht in mobilen Ställen. Hier haben sie ausreichend Platz zum Scharren und Picken. Dabei wird bestes Futter gefüttert, das wir zum Großteil selbst anbauen. Dadurch können wir sicherstellen, dass die Eier reich an wichtigen Nährstoffen sind und vollen Geschmack haben.

Die frischen Eier werden täglich von Hand gesammelt und gelangen direkt in den Verkauf. Sie zeichnen sich durch ihren natürlichen Geschmack und ihre hohe Qualität aus.

Egal ob zum Frühstück, zum Kochen oder Backen verwendet, unsere frischen Eier sind die perfekte Ergänzung zu den weiteren Produkten in unseren Hofläden.

Knusprig lecker – Brot, Brötchen und Gebäck

In unserer Hofbäckerei werden traditionell Brote, Brötchen und Gebäckstücke gebacken. Der Teig wird nach bewährten Rezepten vorbereitet und dann täglich verarbeitet. Genießen Sie knuspriges Brot und kreativ zubereitete Variationen verschiedener Gebäcksorten. Unsere Konditorei verwöhnt Sie zusätzlich mit frisch gebackenen Keksen, Kuchen und Torten. Auf Wunsch nehmen wir auch Sonderbestellungen entgegen.

Und natürlich sind unsere Marmeladen, Käse- und Wurstvarianten der perfekte Begleiter zu einer guten Scheibe frischen Brotes.

Fleischgenuss aus der Region

In unseren Hofläden erwartet Sie erstklassiges Fleisch aus unserer eigenen Wagyu-Zucht. Dieses Dieses Fleisch, das Sie als wahren Fleischgenuss mit nach Hause nehmen können, ist von höchster Qualität.Zudem bieten wir auch Wagyu-Produkte als Tiefkühlware und Dauerwurst in unseren Hofläden an.

Unser Sortiment umfasst zudem auch köstliches Geflügel aus der Region sowie eine Auswahl an Wild- und Wurstspezialitäten. Genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack unserer regionalen Produkte, die mit viel Liebe und Fachkenntnis hergestellt werden.

Und für besondere Anlässe haben wir ebenfalls bestens vorgesorgt. Zum Jahresende finden Sie bei uns reichlich Enten- oder Gänsebraten, um Ihre festlichen Feierlichkeiten zu bereichern. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit zartem und saftigem Fleisch, das Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bereiten wird.

Hier sind wir für Sie da!

Besuchen Sie uns in unseren Hofläden und entdecken Sie die Vielfalt unserer frischen Produkte. Wir freuen uns darauf, Sie persönlich zu beraten. Lassen Sie sich von der Qualität und dem Geschmack unserer regionalen Produkte überzeugen und unterstützen Sie damit gleichzeitig die heimische Landwirtschaft.

HOFLADEN WÖBBELIN

Ludwigsluster Straße 21
19288 Wöbbelin

Tel.: 038753 889231

Öffnungszeiten:

Montag–Samstag 07:00–18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 08:00–18:00 Uhr

HOFLADEN SCHWERIN

Schloßstraße 38
19053 Schwerin

Tel.: 0385 55579346

Öffnungszeiten:

Montag–Freitag 09:30–18:00 Uhr
Samstag 10:00–16:00 Uhr

PRiGNiTZ HONiG
Hopfenweg 1 · 19309 Lanz bei Wittenberge
T 038780 70706 · M 0173 85 45 943
mail@prignitz-honig.de
www.prignitz-honig.de

Hof Denissen
SEIT 1992

Willkommen zu einem leckeren Eis!

Unser Eis wird in liebevoller Handarbeit mit hochwertigen und frischen Zutaten hergestellt. Von klassischen Sorten wie Vanille, Schokolade und Erdbeer bis hin zu exotischen Variationen mit griechischem Joghurt, Gurke oder besonderen Gewürzen. Wir greifen auf über 100 verschiedene leckere Eisrezepte zurück, die wir je nach Jahreszeit für Sie variieren und frisch herstellen.

Dabei verwenden wir für die Produktion nur hofeigene, schonend pasteurisierte Milch unserer eigenen Kühe. Durch die schonende Verarbeitung bleiben die guten Inhaltsstoffe erhalten und tragen zu einer hohen Verträglichkeit unserer Produkte bei.

Unsere Eiscafés bieten Ihnen aber neben dem klassischen Milcheis auch eine vielfältige Auswahl Sorbetsorten. Neben den Klassikern haben wir auch immer wieder neue Kreationen für Sie im Angebot. Wir freuen uns darauf, Sie mit unseren handgemachten Eisvariationen zu begeistern und Ihnen unvergesslichen Geschmack zu bieten.

Kälte • Service • Klima • Gastro

MEISTER M-K KÄLTE

Zum Fuchsberg 8 · 19370 Kiekindemark
T 03871 41 45 30 · info@meister-kaelte.de · www.meister-kaelte.de

Besuchen Sie uns an einem unserer drei Standorte:

Eiscafé Rudolfo – Neustadt-Glewe

Breitscheidstraße 5a in Neustadt-Glewe.

Geöffnet täglich (auch an Sonn- und Feiertagen):
12:00 bis 19:00 Uhr

Eiscafé Rudolfo – Ludwigslust

Käthe-Kollwitz-Straße 2 in Ludwigslust.

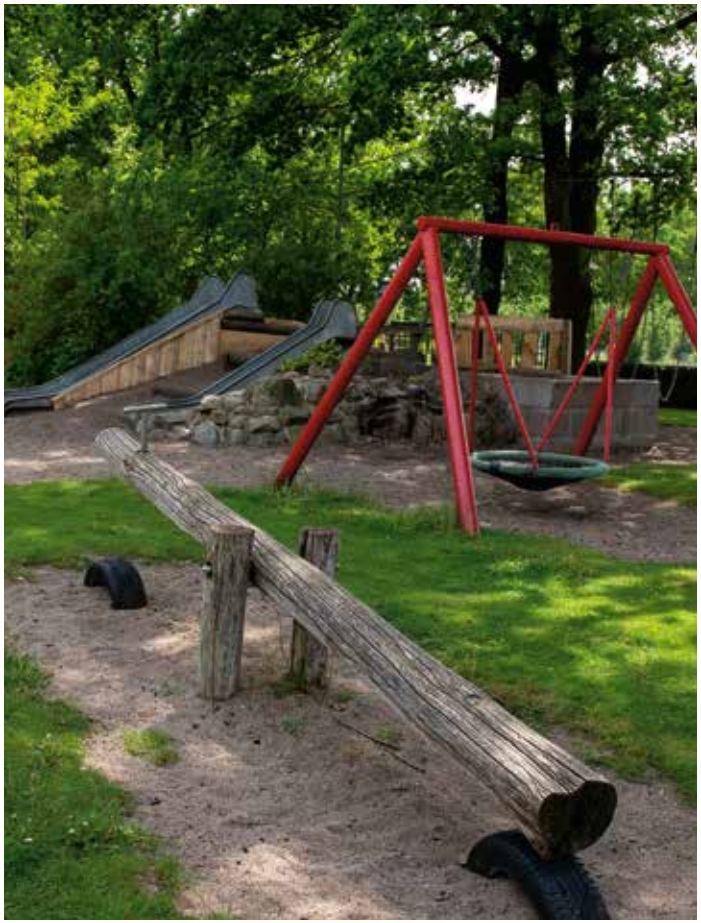
Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag von 10:30 bis 18:30 Uhr
Sonn- und Feiertage von 11:30 bis 18:30 Uhr

Eisverkauf am Marienplatz – Schwerin

Am Marienplatz in Schwerin.

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag von 11:00 bis 18:00 Uhr
Sonn- und Feiertage von 12:00 bis 18:00 Uhr

Hof Denissen
SEIT 1992



HIMMEL UND ERDE

Himmlisch schön und irdisch lecker – immer saisonal und immer köstlich!

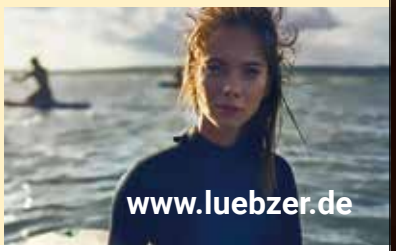
Willkommen in zauberhafter Atmosphäre, in der Sie erstklassige kulinarische Meisterwerke erwarten. Unsere talentierten Köche zaubern liebevoll und stets frisch aus den erlesenen Zutaten unseres eigenen Hofes köstliche Kreationen für Sie.

Auch in unserem Restaurant „Himmel und Erde“ legen wir großen Wert darauf, unseren Gästen saisonale, frische Gerichte anzubieten, die immer die natürliche Vielfalt der Jahreszeiten widerspiegeln. Wir lassen uns dafür gerne von neuen Ideen inspirieren und präsentieren Ihnen besondere Spezialitäten, die Sie unbedingt probieren sollten.

Ganz gleich ob Sie Feinschmecker sind oder einfach nur neugierig auf neue Geschmackserlebnisse, besuchen Sie uns und erleben Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Woran wir glauben

Im stressigen Alltag sehnen wir uns nach einer unbeschwerten Auszeit – zusammen mit Menschen, die uns wichtig sind. Diese Momente wollen wir entdecken und genießen, wann immer es geht.



Hof Denissen
SEIT 1992

Hof Denissen – Ihr regionaler Arbeitgeber und Ausbildungsbetrieb

Wir bei Hof Denissen bauen auf unsere Mitarbeiter und sind sehr um deren Wohlergehen bemüht. Wir wissen, dass wir ohne unsere Mitarbeiter nicht da wären, wo wir heute sind, und drücken unsere Wertschätzung zum Bespiel mit einem kostenfreien Mittagessen, Einsatz von Physiotherapeuten oder einer zusätzlichen Altersvorsorge aus. Wir bieten sichere Arbeits- und Ausbildungsplätze in einem dynamischen und stetig wachsenden Unternehmen und begrüßen die Persönlichkeiten aller unserer Mitarbeitenden mit offenen Armen. Die so entstandene Vielfalt und der Ideenreichtum aus unserem Team können wir jeden Tag in unserer gemeinsamen Arbeit einsetzen.

Zudem legen wir großen Wert auf die Ausbildung junger Talente und bieten daher eine Vielzahl an Ausbildungsmöglichkeiten in verschiedenen Bereichen an. Unser Ziel ist es, jungen Menschen die Möglichkeit zu geben, ihr Potenzial zu entfalten und eine erfolgreiche berufliche Karriere zu starten.

Folgende Ausbildungsberufe bieten wir an (m/w/d):

Koch/Köchin: Entdecken Sie die Kunst der kulinarischen Kreationen und lernen Sie von unseren erfahrenen Köchen die Geheimnisse der feinen Küche.

Kaufleute für Büromanagement: Eignen Sie sich vielseitige kaufmännische Fähigkeiten an und unterstützen Sie uns in der Verwaltung und Organisation unserer betrieblichen Abläufe.

Landwirt/Landwirtin: Werden Sie Teil unserer landwirtschaftlichen Produktion und lernen Sie, unsere Felder und Tiere zu pflegen und nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken anzuwenden.

Wir bieten Ihnen eine fundierte Ausbildung, in der Sie von erfahrenen Fachleuten begleitet werden und praktische Erfahrungen sammeln können. Nutzen Sie diese Chance, um Ihre beruflichen Ziele zu verwirklichen und Teil unseres erfolgreichen Teams zu werden.

Nutzfahrzeuge · Service · Audi Service · fix AUTO

Das WeltAuto. EUROMOBIL

IHRE AUTOFAMILIE Hildesheim LUDWIGSLUST · CRIVITZ

Wöbbeliner Str. 90, Ludwigslust
Telefon: 03874 4252-0 · auch als

Gewerbeallee 5, Crivitz
Telefon: 03863 555111 · auch als

Nutzen Sie unseren **kostenlosen Hol- und Bring-Dienst** im Umkreis von 25 km!
WWW.AUTOHAUS-HILDESHEIM.DE

schuette.co
WIRTSCHAFTSPRÜFER • STEUERBERATER • RECHTSANWÄLTE

wir sind wirtschaftsprüfer,
steuerberater, rechtsanwälte
aber vor allem sind wir mensch.

werden auch sie jetzt
teil unseres teams.

www.schuette.co/karriere

MUT
UMWELTTECHNIK GMBH

An der K 39 Nr. 1 • 19288 Ludwigslust
Tel. 03874/570210 • E-Mail: info.mut@mut-lwl.de
Instagram@mut_ludwigslust • www.mut-lwl.de

>> ABBRUCH- UND RÜCKBAUARBEITEN
>> ENTKERNUNG
>> AUFBEREITUNG VON BAUSCHUTT UND BAUABFALL
>> SCHADSTOFFSANIERUNG
>> MOBILE BRECHERANLAGE
>> ENTSORGUNGSLEISTUNGEN
>> STRASSEN- UND KANALBAU
>> CONTAINERDIENST
>> SANDE, KIESE, RECYCLING UND OBERBODEN

Hof Denissen
SEIT 1992
AUS LIEBE ZUR NATUR...

Hof Denissen GmbH & Co. KG

Ludwigsluster Straße 21
19288 Wöbbelin

Tel.: 038753 88920
E-Mail: mail@hof-denissen.de

www.hof-denissen.de

JS/DEUTSCHLAND · Concept: JS Media Tools A/S · 122193 · www.jsdeutschland.de