



Der Hof Lohmann ist eine Zweigstelle der Freckenhorster Werkstätten GmbH, einer anerkannten Werkstatt für Menschen mit Behinderungen in Trägerschaft des Caritasverbandes im Kreis Warendorf e.V.

Im Jahr 2000 erwarb der Caritasverband die 1814 errichtete Hofstelle mit einer Anbaufläche von 10 Hektar - heute werden 22 Hektar Land bewirtschaftet.

Neben dem ökologischen Landbau mit Tierhaltung entstand ein Hofladen sowie ein Café- und Restaurantbetrieb auf dem Hof Lohmann. Derzeit arbeiten 65 Menschen mit Behinderungen in den unterschiedlichen Arbeitsbereichen.

Das in das Gesamtbild der Hofstelle eingebettete Wohnheim sowie die Heilpädagogische Förderung mit dem Pferd runden das Bild ab und machen den Hof Lohmann zu einem Ort für Arbeit, Leben, Therapie und Begegnung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



**Hof Lohmann**  
 Freckenhorster Werkstätten  
 Leben • Arbeiten • Gastronomie

**Ansprechpartner:** Georg Schwake  
 Gronhorst 10 • 48231 Warendorf  
 Telefon: 02581/92894 - 0  
 Telefax: 02581/92894 - 299  
 info@cafe-hof-lohmann.de  
 www.cafe-hof-lohmann.de



Produkte vom Hof Lohmann

## Hofladen

In unserem Hofladen finden Sie die ganze Vielfalt unseres ökologischen Landbaues.

- Eier
- Kartoffeln
- Obst und Gemüse
- Konfitüren
- Eingemachtes und fruchtige Liköre
- Schweinefleisch und Suppenhühner

Außerdem lädt unser Hofladen Sie zu einem Einkaufsbummel durch die Angebotsvielfalt der Eigenprodukte unserer Werkstätten ein und ist dadurch einzigartig in der Region.





## Bio-Kartoffeln

Unsere Sorten heißen Rosara, Red Sonja und Princess. Die vorwiegend festkochenden Speisekartoffeln mit roter bzw. gelber Schale und einem milden bis angenehm kräftigen Geschmack eignen sich hervorragend für die Zubereitung als Salzkartoffel und auch für alle Kartoffelgerichte.

Als Dienstleister schält unser Kartoffelschälbetrieb bis zu 1.000 Kilogramm Kartoffeln am Tag. Unsere Kunden schätzen das vielfältige Angebot, das feinste Kartoffelscheiben für einen Gratin, Kartoffelviertel und auch die geschälte Kartoffel als Ganzes beinhaltet.

## ... von unserem Feld in Ihren Kochtopf

Die geschälten Kartoffeln werden in Folienbeuteln durch uns frisch vakuumverpackt und sind bei +6 Grad dadurch vier Tage lagerfähig. Wir liefern die Waren in unserem Kühlwagen zuverlässig und termingerecht im Raum Münsterland aus.

Zu unseren Kunden gehören:

- Schulen und Kindertagesstätten
- Großküchen und Gastronomiebetriebe
- Vielleicht auch bald Sie?

## Selbstgemachtes genießen

Unsere Früchte und unser Gemüse werden in vielfältigen Variationen zu Köstlichkeiten weiterverarbeitet.

Erdbeer- und Pflaumenliköre, fruchtige Sirups oder unsere leckeren Konfitüren werden ausschließlich von unseren Früchten hergestellt. Das gilt auch für unsere eingemachten Zucchini nach Lohmannsart oder unserem leckeren Apfelrotkohl.

Für die Liebhaber guter Fleischprodukte bieten wir auch eingemachte Wurstwaren und in Gläsern portioniertes Hühnerfrikassee an. Die „Lohmis“ (herzhafte Mettenden) runden unser Sortiment ab. Verarbeitet werden dafür nur Schweine und Hühner von unserem Hof Lohmann.

