

Hof Gördes

„Hof Gördes – Zuhause einkaufen“, vor fast genau vier Jahren eröffnet, wird geführt von Susanne Gördes. Robert Gördes ist Landwirt und führt eine Ferkelaufzucht mit drei Mitarbeitern und 400 Sauen; Susanne Gördes ist gelernte zahnmedizinische Fachangestellte. Sie hat ihre Anstellung verlassen, um sich mit dem modernen Hofladen selbstständig zu machen.

Die Schweine, die vom Hof Gördes verkauft werden, werden auf dem Hof gehalten, Das Schweinefleisch ist garantiert gentechnik- und antibiotikafrei.

Die Schweine werden mit Mais, Erbsen und Getreide aus eigenem Anbau gefüttert, nur das Mineralfutter wird dazugekauft.

Im Hofladen wird viel Wert auf Regionalität gelegt. Neben dem Fleisch aus eigener Produktion gibt es viele verschiedene regionale Produkte: Obst und Gemüse, Ziegenkäse, Käse und Kartoffeln, Milch und Jogurt, Senf, Münsterländer Liköre, selbstgemachte Marmeladen und Apfelsaft aus Äpfeln aus eigenem Anbau sowie Eier aus Fröndenberg.

Jeden Donnerstag werden frische, warme Mahlzeiten zubereitet, mal Frikadellen oder Schnitzel, mal aber auch einen Eintopf, je nach Jahreszeit.

<https://hof-gördes.de/>