



## **Urlaub auf dem Adrianenhof**

Zwischen den Küstenbadeorten Neßmersiel und Dornumersiel befindet sich einer der ältesten Gulfhöfe dieser Gegend, der Adrianenhof.

Inmitten von Getreidefeldern und herrlich blühendem Raps liegt der Adrianenhof, in unmittelbarer Nähe zum Weltnaturerbe Nationalpark Wattenmeer. Erleben Sie dieses außergewöhnliche Naturerlebnis und genießen Sie die einzigartige Ruhe und das Panorama der Marschenlandschaft.

Leicht zu erreichen sind das nahe gelegene Nordseeheilbad Dornumersiel mit Strand und Meerwasserfreibad, die Herrlichkeit Dornum mit seinen Burgen und dem Schlosswald und der Küstenbadeort Neßmersiel mit Fähranleger zur Insel „Baltrum“.

## **Erleben Sie die Nordseeküste auf dem Adrianenhof.**

Der Adrianenhof ist für Ihren Urlaub der besondere Erholungsort. Im großen Bauerngarten befinden sich Terrassen mit Gartenmöbeln und Strandkörben zum Entspannen, im Backhaus mit Kamin verbringen Sie einen gemütlichen und geselligen Grillabend. Für die Kinder gibt es einen Spielplatz und eine große Spielwiese zum Fußball- oder Badmintonspielen. Im Sommer kann in der großen Scheune gespielt werden und im Herbst und Winter darf bei der Fütterung der Tiere mitgeholfen werden.

## **Erholen Sie sich und lassen Sie die Seele baumeln.**

Der Adrianenhof bietet Ihnen ein Wellnessangebot der besonderen Art. Entspannen Sie sich im Saunabereich oder bei einer wohltuenden Rückenmassage auf dem Adrianenhof.



## **Der Adrianenhof bietet:**

- *Salzwiesenfleisch von Salzwiesenkälbern, gewachsen auf und aus den Weiden des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer, einzigartig im Geschmack und in der Fleischqualität*

Sie erhalten das Salzwiesenfleisch vom Adrianenhof exklusiv in Restaurants und bei Fleischereien der Vermarktungsinitiative „Adrianenhof das Salzwiesenkalb“, als 5kg Fleischpaket, oder saisonal direkt beim Adrianenhof.

- *Urlaub auf dem Bauernhof in mitten einer herrlichen Küsten- und Marschenlandschaft, auf einem landwirtschaftlich voll bewirtschafteten Anwesen mit familiärer Atmosphäre*

*Weitere Informationen über das Fleisch vom Salzwiesenkalb oder einen erholsamen Urlaub auf dem Adrianenhof, erhalten Sie bei:*



## **Familie Behrends**

Neßmergroder Weg 20  
26553 Neßmergrode

Tel.: 0 49 33 / 22 58

Fax: 0 49 33 / 87 99 05

[www.adrianenhof.de](http://www.adrianenhof.de) • [adrianenhof@ewetel.net](mailto:adrianenhof@ewetel.net)



## **Feines Salzwiesenkalb vom Adrianenhof**

*Erleben Sie den einzigartigen Genuss dieser einmaligen ostfriesischen Spezialität.*

## **Feines Salzwiesenkalb vom Adrianenhof**

Auf den saftigen Hellerflächen vor dem Deich, die durch Ablagerungen der Nordsee entstanden sind, liegen die Weideflächen der Salzwiesenkälber. Die Weiden können im Winter vom Meerwasser überflutet werden. Diese extensive Nutzung bietet einerseits den Seevögeln sichere Brut- und Aufenthaltsplätze und leistet andererseits einen wichtigen Beitrag zum Küstenschutz.



Die Mutterkühe und Kälber des Adrianenhofes genießen von Mai bis Oktober das würzige Kräutergras und die gesunde Luft der außergewöhnlichen Landschaft im Niedersächsischen Nationalpark Wattenmeer. Im Winter werden die Tiere in geräumigen und tiergerechten Ställen mit Stroheinstreu gehalten. Diese artgerechte Haltung lässt in etwa acht Monaten ein zart rosa, mildaromatisches Fleisch heranreifen, das seinesgleichen sucht.

Die Mutterkuhhaltung ist eine extensive Form der Rinderhaltung. Die Salzwiesenkälber vom Adrianenhof erhalten nur Muttermilch, dazu fressen sie nach Lust und Laune Kräutergras; beides macht sie fit für das raue Klima auf den Vordeichflächen und liefert diese geschmackliche Besonderheit. Auch im Winter werden die Tiere nahezu ausschließlich mit duftendem Salzwiesenheu und -silage gefüttert. Industriellerzeugte Futtermittel sind tabu.



Um diese ostfriesische Spezialität herum hat sich ein Vermarktungsverbund, bestehend aus einigen renommierten Fleischerfachgeschäften und Spitzenbetrieben des hiesigen Gastgewerbes gebildet. Alle Vermarkter vereint dasselbe Ziel: Sie möchten Ihren Kunden eine naturnahe, einzigartige Spezialität anbieten sowie durch nachvollziehbare Erzeugung und Verarbeitung das Vertrauen der Verbraucher wahren.

Die Mitglieder des Verbundes erhalten die Salzwiesenkälber direkt vom Adrianenhof. Die Fleischermeister übernehmen die fachgerechte Verarbeitung. Die Gastronomen wiederum garantieren für die erstklassige Zubereitung des Fleisches.

### **Zeitgemäße Anforderungen der Verbraucher werden in hervorragender Weise erfüllt:**

- *einzigartiger Geschmack*
- *höchste Fleischqualität*
- *nachvollziehbare, regionale Erzeugung*
- *artgerechte Haltung der Tiere*
- *kurze Lebendtransporte*
- *Schutz von Natur und Landschaft*
- *Förderung bäuerlicher Landwirtschaft*

### **In den folgenden Restaurants können Sie sich mit dem Salzwiesenfleisch verwöhnen lassen:**

#### **Hotel Fährhaus**

*Am alten Sieltor, 26553 Nessmersiel,  
Tel.: 0 49 33 / 303, [www.fahrhaus-nessmersiel.de](http://www.fahrhaus-nessmersiel.de)*

#### **Strandhotel Wietjes**

*26579 Baltrum,  
Tel.: 0 49 39 / 91810, [www.wietjes.de](http://www.wietjes.de)*

#### **Das friesische Landhotel NAKUK**

*Wiardergroden 22, 26434 Horumersiel,  
Tel.: 0 44 26 / 90 44 00, [www.nakuk.de](http://www.nakuk.de)*

#### **Feinkost-Bistro „Das Kontor“**

*Große Neustraße 8+9, 26506 Norden,  
Tel.: 0 49 31/16 87 30, [www.das-kontor-norden.de](http://www.das-kontor-norden.de)*

#### **Landgasthof „Zur Post“**

*Auricher Straße 7, 26556 Westerholt  
Tel.: 04975-395, [www.landgasthof-zur-post.de](http://www.landgasthof-zur-post.de)*

#### **Beninga-Burg**

*Beningalohne 2, 26553 Dornum  
Tel: 04933/879747, FAX: 04933/879748*

### **Sie erhalten das Salzwiesenfleisch vom Adrianenhof exklusiv bei den Mitgliedern der Vermarktungsinitiative:**

#### **Fleischerei Baumanns**

*Bahnstr. 66, 41069 Mönchengladbach,  
Tel.: 0 21 61/ 9314 70, [www.fleischerei-baumanns.de](http://www.fleischerei-baumanns.de)*

#### **Fleischerei Freese**

*Goldenstedter Str. 9, 49429 Visbek,  
Tel.: 0 44 45 / 7513, [www.fleischerei-freese.de](http://www.fleischerei-freese.de)*

#### **Fleischerei Kielhorn**

*Schubstr. 43, 29221 Celle,  
Tel.: 0 5141/ 2 2815, [www.kielhorn-celle.de](http://www.kielhorn-celle.de)*

#### **Fleischerei Scheller**

*Nenndorfer Str. 66, 30952 Ronnenberg Empelde  
Tel.: 0511/464165, [www.fleischerei-scheller.de](http://www.fleischerei-scheller.de)*

#### **Fleischerei Lang**

*Vegeacker Str. 17, 28217 Bremen,  
Tel.: 04 21/ 38 29 36, [www.fleischerei-lang.de](http://www.fleischerei-lang.de)*

#### **Fleischerei Neubauer OHG**

*Nibelungenplatz 11, 38108 Braunschweig  
Tel.: 0531/322315, [www.fleischerei-neubauer.de](http://www.fleischerei-neubauer.de)*

#### **Fleischerei Wolff**

*Kurze Straße 9, 37154 Northeim  
Tel.: 05551/3414*

#### **Fleischerei Stöhr**

*Mühlenstr. 50, 26725 Emden  
Tel : 04921/23132, [www.fleischerei-stoehr.de](http://www.fleischerei-stoehr.de)*

#### **Fleischerei Hollmann**

*Bahnhofstraße 25, 27383 Scheeßel  
Telefon: 0 42 63 / 13 15, [www.fleischerei-hollmann.de](http://www.fleischerei-hollmann.de)*

**NEU: Das praktische 5 kg „Mit nach Hause“ Paket**  
*(vakuumverpackt in einer Styroporbox)*

#### **Erbältlich bei:**

#### **Markant Markt Weyerts**

*Störtebekerstr. 148, 26553 Dornumersiel  
Tel.: 04933/500*

**Saisonal, zum Weideabtrieb im Herbst und auf Vorbestellung ist das Fleisch in zerlegten 1/4- oder 1/8- Portionen auch direkt beim Adrianenhof erhältlich.**