



Landwarenhaus

Auf 150 qm gibt es ein umfangreiches Sortiment an regionalen Produkten, biologischen Lebensmitteln, Feinkost, Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten, Kaffee aus kleinen Röstereien, Brot, Kuchen und Torten, Keramik, Schaffelle, Wollprodukte, Naturkosmetik, Reiseliteratur und eine Kriminalroman-Leihbibliothek. Das haus-eigene Bistro bietet täglich frisch zubereitete Oderbruchküche sowie Kaffee- und Eisspezialitäten.



Hofmanufaktur Christian Filter

Auf einem alten Bauernhof inmitten der schönen Landschaft des Oderbruchs befindet sich die Hofmanufaktur Christian Filter. Mit einem hohen Anspruch an Qualität und handwerkliche Verarbeitung werden aus alten Obstsorten hochwertige regionale Spezialitäten hergestellt.

Neurüdnitz 79, 16259 Oderaue
T: 03 34 57-46999 F: 03 34 57-46998
kontakt@hofmanufaktur-filter.de
www.hofmanufaktur-filter.de



Hofbrennerei

Das Beste, was einer Frucht passieren kann, ist gebrannt zu werden. Getreu diesem Motto entstehen in der Hofbrennerei sortenreine Edelobstbrände in limitierter Auflage. Nur das beste Obst der Ernte wird in aufwändiger Handarbeit zu aromatischen Destillaten verarbeitet. Größte Sorgfalt beim Destillieren und eine Lagerung von mehreren Jahren sind die Voraussetzung für Brände von hoher Qualität.



Landwarenhaus Altreetz
Dorfplatz, 16259 Oderaue
T: 03 34 57-46 68 40 Offen: Mo-Fr 8-18,
Sa 8-17, März-Nov auch So 13-17 Uhr
landwarenhaus@gmx.de
www.hofmanufaktur-filter.de



Hofmosterei

Ob herb, fruchtig oder lieblich – für unsere naturbelassenen Apfelsäfte kommt nur regionales Streuobst in die große alte Packpresse. Schonend gepresst und nur kurz erhitzt – so entstehen in unserer Hofmosterei neben aromatischen Apfelsäften auch Kombinationen mit Birnen, Quitten oder Mohrrüben. Saisonale Spezialitäten wie unser sehr schmackhafter Holundersaft der Sorte „Haschberg“ ergänzen das Sortiment.



Schäferei

Zufrieden grasen unsere Shetlandschafe auf den Obstwiesen rund um die Hofmanufaktur, aber am liebsten fressen sie den Apfeltrester aus der Mosterei. Dafür liefern sie uns eine sehr feine Wolle in verschiedenen natürlichen Farbtönen, die zu wärmenden Strickwaren weiterverarbeitet wird. Damit es auf den Wiesen nicht zu eng wird, gibt es einmal im Jahr leckere luftgetrocknete Lammsalamis nach traditioneller Art.

