

## Willkommen auf Hof Klaas!

Mehr als zehn Jahre ist es her, dass wir allen Mut zusammen genommen und mit der Landwirtschaft begonnen haben. Und es war die Mühe wert: Heute haben wir ein tolles Team, in dem jeder mit anpackt, wenn es darum geht, unseren Qualitätsanspruch hochzuhalten und neue Ideen umzusetzen.

Unsere wichtigsten Mitarbeiter – unsere Legehennen! Dass sie gesund und munter sind, ist ganz entscheidend für unsere Arbeit. Das unterliegt selbstverständlich der Kontrolle staatlicher Institutionen, aber wir tun weit mehr für unsere Tiere als nur das Pflichtprogramm. Die Hennen



tummeln sich in übersichtlichen Tageslichtställen mit integrierten Wintergärten und Scharrbereichen, in denen sie sich frei bewegen. Ballen aus Luzerne und Heu, an denen sie picken können, tragen ebenso zum tierischen Wohlbefinden bei wie Staubbäder und eine ausgedehnte Weide mit schützenden Hecken und Obstbäumen.

## Unsere Geschichte

- 2005** Wir beschließen, einen bestehenden Rinderstall so umzubauen, dass 1.000 Legehennen einziehen können.
- Bis 2010** Erweiterung auf 3.600 Legehennenplätze.
- 2011** Neubau der Eierpackstelle und eines Freilandstalls für 3.000 Tiere.
- 2014** Umbau der Bodenhaltung für nun 4.000 Hennen und Umwandlung eines Pachtbetriebs in einen Freilandstall mit 6.000 Plätzen.

- 2015** Gründung der Klaas GmbH.
- 2016** Gemeinsam mit unserem Partnerbetrieb *Hof Alpermuehle* wird die gemeinsame Marke „*Dein Land-Ei*“ aus der Taufe gehoben.
- 2017** Inbetriebnahme der Sortiermaschine, Bau eines neuen Verpackungslagers mit Bürogebäude und Personalräumen und Eröffnung des Hofladens.
- 2021** Einführung der *Marke „Ei, so gut!“*, unter der nun die Eier und Nudeln verkauft werden.



### HOF KLAAS

- Mittelhagen 10  
58540 Meinerzhagen
- Telefon: 02358 9079777
- E-Mail: [nachricht@hof-klaas.de](mailto:nachricht@hof-klaas.de)
- [www.hof-klaas.de](http://www.hof-klaas.de)

### Öffnungszeiten:

Montag ist Ruhetag.  
Di. – Fr.: 9 – 13 Uhr und 15 – 18 Uhr  
Sa.: 8 – 12 Uhr



### SELA-TEIGWARENGERÄTE GMBH

Auf der Steige 40 · D-88326 Aulendorf  
Telefon +49 (0) 7525-1044  
Telefax +49 (0) 7525-60603  
[info@sela-gmbh.de](mailto:info@sela-gmbh.de) · [www.sela-gmbh.de](http://www.sela-gmbh.de)



**WIR STEHEN IHNEN  
KOMPETENT ZUR SEITE.**

Schützenstraße 23 | 57413 Finnentrop  
Tel.: 02721 50000 | [www.bit.nrw](http://www.bit.nrw)



### Dr. Alexandra Engels TIERARZTPRAXIS

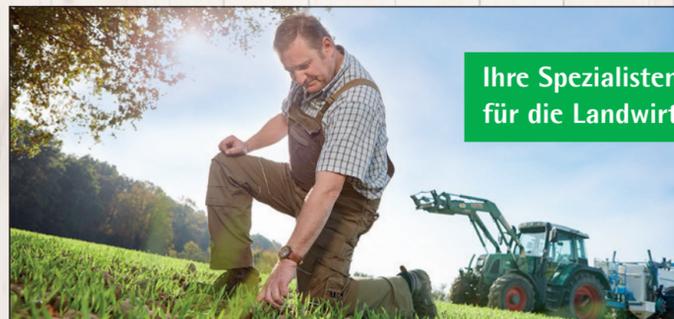
Dr. Alexandra Engels · Fachtierarzt für Geflügel  
Gut Hacheneu 2-5 · 59199 Bönen-Lenningsen  
Tel. 02383 953611 · [info@nutztierpraxis.com](mailto:info@nutztierpraxis.com)  
[www.nutztierpraxis.com](http://www.nutztierpraxis.com)



Hösinghausen 55 • 58540 Meinerzhagen  
• Tel: 02358/7488 • [m.scharpe@kfz-scharpe.de](mailto:m.scharpe@kfz-scharpe.de)  
[www.kfz-Scharpe.de](http://www.kfz-Scharpe.de)

Ihre Spezialisten  
für die Landwirtschaft!

LVM-Versicherungsagentur  
**Uwe Schoppmann**  
Ihnestr. 35, Meinerzhagen  
Telefon 02358 272097



## Nur das Beste für unsere Hühner

Erstklassiges Hühnerfutter = erstklassige Eier. Klingt einfach, ist aber mit jeder Menge Aufwand verbunden. Doch der lohnt sich! Um die volle Kontrolle darüber zu haben, was unsere Tiere fressen, bauen wir das Getreide dafür zum großen Teil auf Ackerflächen selbst an.

Dank unserer eigenen Mahl- und Mischanlage können wir zudem alle Bestandteile des Futters haargenau auf die Bedürfnisse der Herde abstimmen. Vom Rohfaseranteil bis zum Calcium für stabile Eierschalen – wenn es um die Gesundheit unserer Tiere geht, überlassen wir nichts dem Zufall.



## Vom Stall in den Kühlschrank

Die Hühner legen die Eier in der Regel in Nester, aus denen sie auf einem kleinen Förderband in die Stallgasse befördert werden. Danach kommen die Eier in die Packstelle, wo sie mit unserer Stallnummer bedruckt und von unseren Mitarbeitern optisch auf Risse oder sonstige Fehler hin begutachtet werden. Weiter geht es in die Sortiermaschine. Wie der Name schon sagt, sortiert diese die zerbrechliche Fracht aufs Gramm genau in die verschiedenen Gewichtsklassen und setzt sie anschließend fein säuberlich in Schachteln ab, die – in größere Kartons gepackt – täglich frisch auf den Weg in die Märkte gehen.



## Das Gelbe vom Ei

Unsere Nudeln sind für jeden Pasta-Freund genau das Richtige. Bei uns auf dem Hof selbst hergestellt genügen sie höchsten Ansprüchen an eine konstante Qualität. Die Frische und die Eier unserer Hühner verleihen dem Produkt seinen besonderen Geschmack.



## Vom Ei zur fertigen Nudel

Von Meisterhand und mit viel Liebe werden unsere Nudeln nach einheitlicher Rezeptur hergestellt: Hauptbestandteil sind Hartweizengries und Eier. Gerne gehen wir auch auf individuelle Kundenwünsche ein. So können dem Teig etwa Tomaten oder Bärlauch beigemischt werden. Unser Sortiment erweitern wir ständig, damit auch kein Kundenwunsch offenbleibt.

Die Kochzeit der Nudeln beträgt im Durchschnitt ca. 7-10 Minuten.

## Unsere Produkte für Ihr Sortiment

Erstklassige Eier und hervorragende Eiernudeln dürfen auch in Ihrem Sortiment nicht fehlen? Da helfen wir gerne weiter – kontaktieren Sie uns!



## Frische direkt vom Hof

Bei uns in Meinerzhagen gibt es täglich ein frisches und vielfältiges Angebot an Fleisch- und Wurstwaren. Aber auch Käse, unsere hausgemachten Nudeln, eingekochte Saucen, Marmeladen und weitere saisonale und regionale Produkte zählen zu unserem Sortiment.

**Gerne können Sie Ihren Einkauf oder spezielle Produkte vorbestellen. Rufen Sie uns einfach an!**



## Alles für Ihr „Ei“genkapital

**Sie wünschen sich das Gelbe vom Ei für Ihre Geldanlage? Mit uns haben Sie den regionalen Partner, der Sie in allen Finanzfragen berät. Umfassend, kompetent, unkompliziert. Und ganz in Ihrer Nähe.**

**DEIN HEIMSPIEL**

[www.spkkm.de](http://www.spkkm.de)



Sparkasse  
Kierspe-Meinerzhagen

