

Hofläden & Winzer

Obst, Gemüse, Wein und Fleisch

stellen sich vor







Friedrichs-



Essen und Genießen steht überall in der Pfalz hoch im Kurs. Die leckeren Zutaten für die köstlichen Gerichte gibt es in unseren Hofläden und auf unseren Wochenmärkten. Auf unseren Festen rund um die Vielzahl regionaler Produkte werden regional-typische Pfälzer Köstlichkeiten und kulinarische Genüsse angeboten.

Unsere Wochenmärkte im Überblick

dienstags Germersheim (Nardiniplatz)

mittwochs Neuhofen donnerstags Limburgerhof

freitags Jockgrim (Bürgerplatz), Wörth-Maximiliansau

(Festplatz im Bögel), Schifferstadt, Mutterstadt,

Dannstadt, Waldsee

Waldsee, Limburgerhof samstags

Ausgewählte Genussveranstaltungen im Überblick

April Loschter Handkeesfescht in Lustadt

Mai Hördter Spargeltage in Hördt

Kulinarische Spargelwanderung in Dudenhofen

Pfingsten **BASF Bauernmarkt Limburgerhof**

Juni Aktionstag auf dem Kraut- und Rübenradweg

Iuli Brauereifest Bellheim

Ende Juli -

Ende Okt. Weinfeste

August Zwewwelfeschd Zeiskam

VR-Weintage in Germersheim

September Tag der offenen Höfe in der Verbandsgemeinde

Kandel

Grumbeerfeschd Bellheim

Brauereifest Ottersheim Oktober

Alle unsere Feste finden Sie in unserem Veranstaltungskalender "Do erläbsch was" im praktischen Hosentaschenformat oder unter www.suedpfalz-tourismus.de.



Bauerntheke – in der Verbandsgemeinde Kandel haben sich Erzeuger zur "Bauern-theke" zusammengeschlossen. Mit dem eigens entworfenen Logo

vermarkten sie ihre Erzeugnisse gemeinsam und stehen für die Qualität ihrer Produkte. Ein Highlight ist der "Tag der offenen Höfe", der jährlich Anfang September stattfindet und den Besuchern zahlreiche Attraktionen und kulinarische Genüsse anbietet.



*** Solidarische Bei der Solidarischen Landwirtschaft handelt es sich um einen Zusammenschluss von landwirtschaftlichen Betrieben

oder Gärtnereien mit einer Gruppe privater Haushalte. Auf Grundlage der geschätzten Jahreskosten der landwirtschaftlichen Erzeugung verpflichtet sich diese Gruppe, jährlich im Voraus einen festgesetzten Betrag an den Hof zu zahlen. Die Abnehmenden erhalten im Gegenzug die gesamte Ernte sowie weiterverarbeitete Erzeugnisse wie Brot, Käse etc. – sofern der Solidarhof diese herstellt. Solawi fördert und erhält eine bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft, stellt regionale Lebensmittel zur Verfügung und ermöglicht Menschen einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum.



Direktvermarktung hat Zukunft

Gesunde und in der Region erzeugte Lebensmittel stehen sinnbildlich für die die Lebensqualität in der Südpfalz. Mit dieser Broschüre haben wir Ihnen einige Betriebe vorgestellt, die die Leistungsfähigkeit der Direktvermarkter im

Landkreis Germersheim verdeutlichen.

Im Internet finden Sie unter www.suedpfalz-tourismus.de weitere Informationen zu den vielfältigen Angeboten in der Südpfalz.

Impressum

Herausgeber:

Kreisverwaltung Germersheim Wirtschaftsförderung | Tourismus Luitpoldplatz 1 | 76726 Germersheim www.suedpfalz-tourismus.de

Tourismusverein Rhein-Pfalz-Kreis e.V. Europaplatz 5 I 67063 Ludwigshafen www.rhein-pfalz-aktiv.de

Inhalt & Redaktion: Silke Wiedrig I Heidi Wittmann

Umsetzung & Gestaltung:

K2 Fachbüro Grafik, Design & Werbung, www.k-2.de, Bellheim

Kartografie:

Pietruska Verlag & Geodatenbanken GmbH, Rülzheim

Druck:

Druckerei Steimer Germersheim

Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V., Kreisverwaltung Rhein-Pfalz-Kreis, Wolfgang Ritter, Sabath Media Designagentur GmbH, Christian Ernst, Südpfalz-Tourismus Verbandsgemeinde Lingenfeld e.V.

Haftung & Rechte:

Alle Angaben ohne Gewähr. Diese Broschüre einschließlich aller Teile ist urheberrechtlich geschützt durch die Kreisverwaltung Germersheim.

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Obstsorten												
Äpfel								•	•	•		
Aprikosen							•	•				
Birnen								•	•	•		
Erdbeeren						•	•					
Heidelbeeren							•	•				
Himbeeren							•	•				
Johannisbeeren							•	•				
Kirschen, süß							•	•				
Kirschen, sauer							•	•				
Pfirsich, Nektarinen								•	•			
Pflaumen, Zwetschgen							•	•	•			
Rhabarber					•	•						
Stachelbeeren						•	•	•				
Walnüsse										•	•	
Weintrauben									•	•		

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Gemüsesorten												
Spargel				•	•	•						
Auberginen								•	•			
Blumenkohl						•	•	•	•	•		
Broccoli						•	•	•	•	•		
Champignons												
Chicroée	•	•	•							•	•	•
Grünkohl	•	•									•	•
Kartoffeln						•	•	•	•	•		
Kohlrabi					•	•	•	•	•			
Kürbis								•	•	•		
Meerrettich									•	•	•	
Möhren						•	•	•	•	•		
Paprika								•	•	•		
Pastinaken								•	•	•		
Porree/Lauch							•	•	•	•	•	

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Blattsalate												
Bativiasalat					•	•	•	•	•			
Eichblattsalat						•	•	•	•			
Eisbergsalat						•	•	•	•	•		
Endiviensalat / Eskario							•	•		•		
Feldsalat / Rapunzel										•	•	•
Kopfsalat						•	•	•	•			
Lollo rossa						•	•	•	•	•		
Löwenzahn						•	•	•				
Radicchio							•	•	•	•		

•	Haupterntezeit	Monate mit großem Angebo
	Monate mit steig	endem/fallendem Angebot



So schmeckt die Südpfalz

Die fruchtige Tomate, der Verführungskünstler Apfel – was man daraus alles machen kann, das verraten die phantasievollen 3-Gänge-Menüs unserer Gastronomen beim Wettbewerb "So schmeckt die Südpfalz".

Als Gemüsegartens Deutschlands bietet die Südpfalz eine unglaubliche Fülle an regionalen Obst- und Gemüsesorten. Viele Familienbetriebe sichern die Vielfalt an frischen und wertvollen Lebensmitteln und tragen zum Bestehen unserer lebendigen Kulturlandschaft bei. Ein guter Grund, mit ausgesuchten und engagierten Gastronomen einen Wettbewerb zu initiieren, in dem die Produkte unserer Heimat gefeiert und in köstliche Erlebnisse verwandelt werden. In diesem Wettbewerb wird jedes Jahr eine besondere regionale Zutat in den Fokus gestellt mit dem Ziel, die Südpfalz als gastfreundliche und innovative Genussregion zu bewerben und die Gäste für die saisonale regionale Küche zu begeistern.

www.suedpfalz-tourismus.de/genuss-wein/genuss-events/so-schmeckt-die-suedpfalz.html



Sehr geehrte

Mitbürgerinnen und Mitbürger, liebe Gäste im Landkreis Germersheim und im Rhein-Pfalz-Kreis,

aus der Region – für die Region. Mit dieser Broschüre laden wir Sie auf eine kulinarische Entdeckungsreise in die Südpfalz und Vorderpfalz ein. Eine Tour durch die Vielfalt regional erzeugter und verarbeiteter Produkte. Weißglänzender Spargel, leuchtend rote Tomaten, süße Erdbeeren, blaue Zwetschgen, Kisten voll knackiger Äpfel, saftige Salate, erdige Kartoffeln, Gurken, Zucchini, Radieschen und Kraut, das alles und noch viel mehr wird frisch in den Hofläden unserer Region angeboten – insgesamt stellen sich 36 Betriebe mit ihren Erzeugnissen vor.

Aus der Region - für die Region

Direktvermarktung in unserer Region hat Tradition und Zukunft. Wir sind das größte Gemüseanbaugebiet Deutschlands. Die meisten Betriebe vermarkten ab Hof. Denn kurze Wege zum Verbraucher sichern die Frische und die hohe Qualität der Produkte. Und für diese stehen, zum Teil schon seit Generationen, die Familienbetriebe mit Ihrem Namen. Einkaufen ist Vertrauenssache. Einkaufen beim Erzeuger ist ein aktiver Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Gesunde Lebensmittel sind das Ergebnis wertvoller und harter Arbeit, die unsere Unterstützung verdient.

Dr. Fritz Brechtel Landrat Landkreis Germersheim Clemens Körner Landrat Rhein-Pfalz-Kreis



Aus eigener Herstellung: Pestos, Sirup, Fruchtaufstriche, Chutneys, Eingelegtes süß-sauer, Tofu, verschiedene Brote aus dem Steinbackofen. Aus eigenem Anbau: Salate, Gemüse und Obst nach Saison. Zukauf von Bio-Bauern aus der Region. Eier, Dosenwurst, Nudeln, Getränke, Honig, Öle, Essige, Aufstriche, Kaffee, Tee, gut sortierte Käsetheke, erlesenes Trocken- und Molkereisortiment.

Besonderheiten:

Kulinarische Köstlichkeiten aus Rosen, Maulbeeren, Chillis..., frisches Hähnchenfleisch (Termine auf unserer Homepage "schossberghof.de" zu ersehen), Tofuherstellung aus eigenen Sojabohnen, Sonnenblumenöl aus eigenen Sonnenblumen und eigener Presse. Kunst auf dem Hof, Tag der offenen Höfe, Geschenkkörbe bzw.- Gutscheine, Solidarische Landwirtschaft

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr von 9 - 18 Uhr, Sa von 9 - 14 Uhr, Mi geschl.

Dorfmarkt Schoßberghof Michael u. Marion Groß 76872 Minfeld Tel.: 07275-914844 | Fax: 07275-61542 www.schossberghof.de



Produkte:

Wir bieten Ihnen Produkte aus eigenem Anbau. Brot und Brötchen aus der eigenen Holzofenbäckerei, Kaffee, **Kuchen und Torten**

Besonderheiten:

In unserem Hofcafé finden Sie ein Plätzchen zum Ausruhen u. genießen der hausgemachten Kuchen und des eigenen Apfelsaftes. Von Di.-So. bieten wir selbst gebackenes Holzofenbrot an. Täglich wechselnde Mittagessen.

Öffnungszeiten:

Di - So von 9 - 18.30 Uhr In der Spargelzeit täglich geöffnet



Hofmarkt Zapf Am Holderbühl 1 | 76870 Kandel Tel.: 07275-9887710 | Fax: 07275-913217 info@hofmarkt-zapf.de | www.obsthof-zapf.de



Fruchtige Weißweine, gehaltvolle und samtige Rotweine, spritziger Winzersekt, prickelnder Secco, Hefe-, Tresterund Traubenbrand, Apfel- und Traubensaft, Weinpräsente und Weinversand

Besonderheiten:

Vielfach ausgezeichnetes Weingut, Weinstube für fröhliche und informative Weinproben nach Terminvereinbarung



Öffnungszeiten:

Arno Heintz & Sohn

Mo - Do von 13 - 18 Uhr, Fr von 10 - 18 Uhr, Sa von 10 - 17 Uhr



Weingut Arno Heintz & Sohn Rebenhof 1 | 76872 Minfeld Tel.: 07275-918555 | Fax: 07275-918566 info@heintz-weingut.de | www.heintz-weingut.de

Weingut Kehrt

Produkte:

Spritzige Weißweine, elegante Rotweine, fruchtige Weißherbste, prickelnder Secco, edler Winzersekt, Tresterbrand, Liköre

Besonderheiten:

Weinpräsente, Weinversand und Sonderetiketten. Weinproben auf Bestellung (auch mit Pfälzer- oder Grill-Spezialitäten) für 20-50 Pers., Vermietung von Probierstube und Scheune für Feierlichkeiten aller Art

Öffnungszeiten:

Weinverkauf: Di - Fr von 14 - 18 Uhr, Sa von 9 - 15 Uhr. So von 9 - 13 Uhr

sowie nach Vereinbarung



Weingut Kehrt Familie Kehrt Raiffeisenstr. 1 | 76872 Winden Tel.: 06349-928047 | Fax: 06349-928048 info@weingut-kehrt.de | www.weine-vom-winzer.de



Aus unserem Weingut bieten wir Ihnen: Kräftige Rotweine, spritzige Rose Weine, frische Weißweine, Sekt u. Secco, edle Brände und Liköre, Äpfel u. Birnen, Mirabellen u. Zwetschgen aus eigener Produktion. In unserem kleinen Hofladen finden Sie: Pfälzer Hausmacher Dosenwurst, Honig, Eier, Weingelee und Nudeln aus unserer Region. Eine frische, pfälzische Küche mit traditionellen, regionalen Gerichten bis hin zur mediteranen Vielfalt, können sie bei uns genießen.

Besonderheiten:

Wiederkehrende sommerliche Musikveranstaltungen der Stielrichtungen: Rock, Jazz, Blues und Liedermacher. Weinproben, Branntwein und Whisky Tasting in Verbindung mit edlen Zigarren, musikalisch umrahmt.

Öffnungszeiten:

Febr. - Dez.: Fr von 15 - 22 Uhr, Sa + So von 11 - 22 Uhr Gruppenreservierung ab 25 Pers. nach tel. Anmeldung



Produkte:

Frische Eier von unseren eigenen Hühnern immer ganz frisch und in bester Qualität. Aus unserer Manufaktur: Nudeln, Marmeladen, Sirup, Kräuter, Essige & Öle alles hausgemacht und lecker

Besonderheiten:

Direktvermarktung, Manufaktur, landwirtschaftlicher Meisterbetrieb, , eigener Futteranbau

Öffnungszeiten:

Do - Fr von 8 - 18 Uhr, Sa von 8 - 15 Uhr



Marktstand Familie Schönung Kandeler Str. 6 | 76872 Erlenbach Tel.: 07275-918395 | Fax: 07275-918396



Frisches Fleisch von Rind, Schwein, Schaf, Ziege, Kaninchen und Geflügel, Auswahl an Dosenwurst und Schinken, Fertiggerichte und Kesselfleischbüffet

Besonderheiten:

Tiere sind von der Geburt bis zur Schlachtung auf dem Hof; feste Schlachttermine garantieren Ihnen frisches Fleisch; alles aus einer Hand: Aufzucht, Schlachtung, Zerlegen, Produzieren von Meisterhand

Öffnungszeiten:

Oktober - April

Mo, Mi, Do, Fr von 9 - 12 Uhr, 14 - 18 Uhr Sa von 9 - 13 Uhr, So nach Terminen von Schlachttagen

Mai - September

von 8 - 10 Uhr täglich oder nach telefonischer Absprache



Schlachtstätte Kerth Frau Martina Kerth In den Rötzwiesen 1 | 76870 Kandel-Minderslachen Tel.: 07275-61388 | Fax: 07275-618997 | Mobil: 0173-3411121 martina@kerth-kandel.de | www.kerth-kandel.de

Handgemachte Seifen & Badezusätze

Produkte:

25 verschiedene Seifen, Sprudelbadetabs, Badesalze, Milchbäder, Körperpeeling, Körperbutter

Besonderheiten:

Individuell nach Wunsch gefertigte Seifengeschenke, z. B. Seifentorten als Dankeschön für Hochzeits- oder Konfirmationsgäste, Gästeseifen für Pensionen, Hotels und Ferienwohnungen, Geschenkeservice für Firmen; Besichtigungen in unserer "gläsernen Manufaktur" von 15 bis 50 Personen; LMC-zertifizierter Betrieb, Produktion nach EU-Kosmetikverordnung

Öffnungszeiten:

Gerne sind wir nach telefonischer Vereinbarung für Sie da. Führungen vom 01.05. bis 30.09. des Jahres



8

seifenmanufaktur@gmx.de | www.steinweilerer-seifenmanufaktur.de



Saisonales Angebot: Federweißer (Sept.- Okt.), ganzjährig Qualitätsweißweine und -rotweine, Säfte, Secco, handgerüttelte Sekte

Besonderheiten:

Kulinarische Weinprobe im Gewölbekeller, gerne auch mit Weinbergrundgang und Kellerrundgang, Besichtigung unseres Bauernmuseums auf der Tenne, Aufenthalt in unserer gemütlichen Ferienwohnung oder in den Gästezimmern mit Fachwerkambiente

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do von 9 - 13 Uhr, 17 - 19 Uhr, Mi von 9 - 13 Uhr, Fr von 9 - 19 Uhr, Sa von 9 - 16 Uhr, So von 9 - 11 Uhr, sowie nach tel. Vereinbarung



Weingut u. Gästehaus Frank Bohlender Obergasse 1 | 76872 Steinweiler

Tel.: 06349-929410 | Fax: 06349-929412

weingut.bohlender@t-online.de | www.weingut-bohlender.de

Rosenhof

Produkte:

Fruchtige Weißweine, kräftige Rotweine, belebende Roséweine, 7 versch. handgerüttelte Sektspezialitäten, hausgemachte Weingelees, Liköre, Traubensaft, Trauben-, Trester- u. Hefebrand, ab Ende August bis Mitte Oktober frischen Federweißer u. Roten Rauscher, ab Ende Oktober Glühwein, hausgemacht aus Rotwein oder Weißwein

Besonderheiten:

Individuell veranstaltete Wein- u. Sektproben, kulinarische Weinproben und Wingertspaziergänge für Gruppen, Frühling im Weingut, Weinprobiertage im November, Weinfest, Tag der offenen Höfe

Öffnungszeiten:

Mo - Fr von 9 - 12.30 Uhr, 14 - 18 Uhr, Sa von 9 - 15 Uhr und nach Vereinbarung



Wein- und Sektgut Rosenhof Familie Bohlender Rosenhof 6 | 76872 Steinweiler Tel.: 06349-8125 | Fax: 06349-6865 weingut@rosenhof-steinweiler.de



Wein, Winzersekt, Secco, Geschenkkarton, Geschenkkörbe mit Wein

Besonderheiten:

Das Weingut Jung, das sich seit 2010 "Haus der prämierten Weine" nennen darf, veranstaltet regelmäßig Weinproben in besonderem Rahmen. So lassen sich die fruchtbetonten Weine beispielsweise in der kulinarischen Weinprobe mit Festtagsmenü oder am Grillabend ausgiebig genießen.

Öffnungszeiten:

Weinverkauf Juli-August: Do 10-12 Uhr, Fr 14-18 Uhr, Sa 10-14 Uhr Weinverkauf Sept.-Juni: Di, Mi, Fr 9-12 Uhr u. 14-18 Uhr, Sa 10-12 Uhr u. 14-16 Uhr Weinstube: Fr, Sa von 17 - 23 Uhr

Tel.: 07275-2229 | Fax.: 07275-61408

Weingut Jung Uwe u. Karin Jung Saarstaße 115 | 76870 Kandel

info@weingut-jung-kandel.com | www.weingut-jung-kandel.com



Ochsenreither

Produkte:

Fleisch- und Wurstwaren auf Bestellung, Dosenwurst

Besonderheiten:

Schlachtung aus eigener Tierhaltung

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung



Hofladen Ochsenreither Oswald u. Doris Ochsenreither Oberdorf 25 | 76777 Neupotz Tel.: 07272-2794 | Fax: 07272-74871 | Mobil: 0172-9950784 oswaldo@t-online.de



Große Auswahl an frischen Fleisch- und Wurstwaren vom Rind und Schwein, Grillspezialitäten, Dosenwurst, Hausmacher Schinken und Salami, Milch, Nudeln, Eier uvm.

Bauernhof & Hofmetzgerei

Besonderheiten:

Alle geschlachteten Tiere wachsen auf dem Burgerhof auf, das Futter wird selbst auf den eigenen Feldern angebaut, keine Transportwege, keine Massentierhaltung und stets frische Ware, Partyservice



13

Öffnungszeiten:

Do von 14.30 - 19 Uhr, Fr von 9 - 12.30 Uhr, 14.30 - 18 Uhr Sa von 9 - 12.30 Uhr



Burgerhof Bauernhof & Hofmetzgerei 76777 Neupotz (außerhalb Neupotz) Tel.: 07272 1351 od. 6007 | Fax: 07272-750453 info@burgerhof-neupotz.de | www.burgerhof-neupotz.de

Familie Werner Heid

Produkte:

Hähnchen, Eier, verschiedene Sorten Eierlikör und Nudeln, Nudelsoßen, Obst und Gemüse aus der Region und zum großen Teil aus biologischem Anbau, Würzmittel, Rohmilchkäse, Konfitüren, Honig, Streuobstsäfte, Essig, Geflügelwurst und -maultaschen

Besonderheiten:

Unsere Hähnchen wachsen im eigenen Betrieb in der Langmast auf und werden, ebenso wie unsere Freilandhennen, ausschließlich mit Futter aus dem eigenen Anbau und garantiert gentechnikfrei gefüttert! Saisonal bedingt bieten wir Suppenhühner oder andere "Schmankerl" an, wie z.B. Perlhühner zu Weihnachten. Für die Produktion unserer Nudeln und unseres Eierlikörs verwenden wir ausnahmslos die Eier unserer "glücklichen Hühner"!

Öffnungszeiten:

Do von 15 - 19 Uhr, Fr von 9.30 - 12.30 Uhr, 14 - 18 Uhr, Sa von 9 - 12 Uhr. Vorbestellungen nach Möglichkeit bis Montag mittags und bitte nicht per E-Mail!

info@jaegerhof-neupotz.de | www.jaegerhof-neupotz.de

Jägerhof Direktvermarktung Werner u. Renate Heid Jägerhof | 76777 Neupotz

Tel.: 07272-74887 | Fax: 07272-74803



🧐 jägerhof 🦫



Leinöl, Mohnöl, Rapsöl, Leindotteröl, Kürbiskernöl, Hanföl, Walnussöl (saisonal), Leinsamen, Leinsamen geschrotet, Mohn, Mohn gequetscht, Raps, Kürbiskerne, Hanf, Amaranth, Amaranth-Popkorn, Leinmehl, Hanfmehl, Amaranthmehl

Besonderheiten:

Führungen im Mai - Juni (Info sh. Website)



15

Öffnungszeiten:

Do von 16.30 - 18 Uhr, Sa von 9 - 12 Uhr

Zirkerhof -Leo Zirker

Produkte:

Versch. Apfelsorten, versch. Birnensorten, Heidelbeeren, Pfirsiche, Mirabellen, Zwetschgen, Spargel, Apfelsaft, versch. Obstbrände aus der eigenen Brennerei, versch. Marmeladen und Gelee-Sorten, Spargel in Gewürzessig, Freiland-Eier, Dosenwurst, Nudeln sowie Salate und Gemüse nach Saison

Zirkerhof | Aussiedlung zwischen Rülzheim und Rheinzabern

Besonderheiten:

Wochenmarkt Termine: Fr 9 - 12 Uhr, Neupotz Fr 14 - 18 Uhr, Maximiliansau Sa 7 - 12 Uhr, Rülzheim

Öffnungszeiten:

Zirkerhof

Leo u. Elke Zirker

76764 Rheinzabern

Wochentags: 9 - 19 Uhr, Sonntags saisonal geöffnet

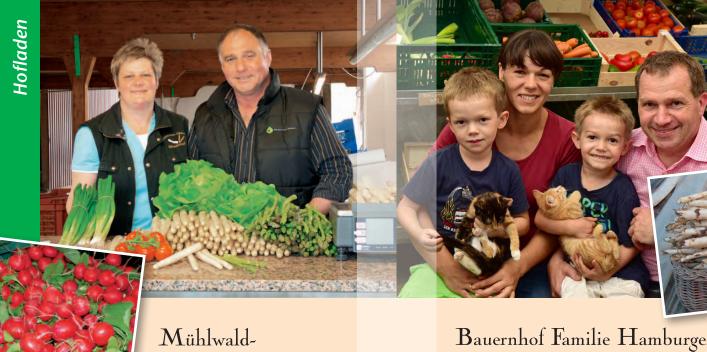
Tel.: 07272-8465 | Fax: 07272-91369



AGRILUNA® Ölmühle GdbR Patrick & Tina Marz info@agriluna.de | www.agriluna.de

Am Schlittweg 6 | 76764 Rheinzabern Mobil: 0172-7873997

Hofladen



Spargel grün und weiß, Lauchzwiebeln, Radieschen, Tomaten, Salate der Saison, Blumenkohl, Broccoli, Kohlrabi, weitere Erzeugnisse aus der Region

Hofladen

Besonderheiten:

Täglich frische Ware

Ohmerhof | 76764 Rheinzabern

Tel.: 07272-73752 | Fax: 07272-73755

Öffnungszeiten:

Fr von 9 - 18.30 Uhr Sa von 9 - 14 Uhr

hmer - Hof Ohmer-Hof Richard Ohmer

Bauernhof Familie Hamburger "Erlenbachhof"

Produkte:

Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Zucchini, Eier, Salat, Feldsalat, diverse Obst- und Gemüsesorten, Paprika, Paprikapulver (saisonal bedingtes Vorhandensein der Produkte.)

Besonderheiten:

Produkte werden mit Biodünger aus eigener Tierhaltung biologisch gedüngt. Wir sind zertifizierter Betrieb und führen das QS-Siegel für unsere Produkte sowie das Qualitätszeichen Rheinland-Pfalz zertifiziert nach QSGAP-Kriterien.

Öffnungszeiten:

November - März:

täglich von 8 - 19 Uhr

April - Oktober:

Mo - Sa von 8 - 21 Uhr, So 9 - 14 Uhr, in der Spargelzeit ganztägig geöffnet



Erlenbachhof Familie Hamburger Hoppelgasse 5 | 76764 Rheinzabern Tel.: 07272-73819 | Fax: 07272-730293 Mobil: 0172-6178887 und 0173-6178887









Hoffman's Hof - Spargelanbau Hofladen, Dienstleistung & Vermietung

Produkte:

Spargel aus eigenem Anbau, Erdbeeren, diverse Kräuter, Salate u. Gemüse aus der Region, Spargel in Kräuteressig, versch. selbstgemachte Fruchtaufstriche, Dosenwurst, Schinken, Eier, Rohmilchkäse in versch. Variationen direkt vom Erzeuger aus der Region, versch. Obstbrände, Liköre, Sirup, Apfelsaft und Weine zum Spargel

Besonderheiten:

Spargel täglich frisch (auch geschält), QS-GAP zertifizierter Betrieb, bevorzugt saisonales u. regionales Angebot, Verleih von Holzhütten zu Obstfesten, Bauern- u. Weihnachtsmärkten, Spargelfest alljährlich um den 01. Mai

Öffnungszeiten:

Hoffman 's Hof

Familie Bernd u. Gisela Hoffmann

Tel.: 07272-71336 | Fax: 07272-74343

Spargelsaison April - Juni täglich, auch an Sonn- und Feiertagen von 9 - 19 Uhr oder nach tel. Vereinbarung Außerhalb der Saison: nach tel. Vereinbarung

An der alten Neupotzer Straße 4 | 76764 Rheinzabern

Straußenfarm Mhou

Produkte:

Frisches Straußenfleisch u. Spezialitäten wie Schinken, Salami, Leberpastete, Würste, Straußen-Einudeln, Hautbalsam aus Straußenfett, Staubwedel aus Straußenfedern, eigene exklusive Lederwarenkollektion aus Straußenleder, Kunsthandwerk aus Straußenprodukten z.B. gravierte Ei-Lampen, Schmuck aus Eischale u. v. m., je nach Jagdsaison auch Fleisch von afrik. Antilope, austr. Känguru u. Wild aus der Pfalz, manchmal auch Tiernahrung (getr. Knochen u. Straußensehnen für Hunde)

Besonderheiten:

Führungen durch die Straußenfarm, gastronomische Events wie z. B. "Barbecue", Grillabend "nach Farmer Art", "Feuerabend" usw., Feste u. Märkte im Farmgarten

Öffnungszeiten:

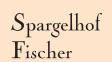
Täglich auch an Sonntagen und Feiertagen von 10 - 18 Uhr Angegliedertes Restaurant "Farmhaus": täglich von 11 - 22 Uhr

Straußenfarm Mhou Tel.: 07272-9297670 | Fax: 07272-92976780

info@mhoufarm.de | www.mhoufarm.de

Christoph Kistner u. Uschi Braun Am See | 76761 Rülzheim





Direkt vom Erzeuger: Spargel (weiß, grün u. violett), Erdbeeren, Kartoffeln, Eier, Gemüse und Salate der Saison, Pfalzweine aus unserer Region

Besonderheiten:

Alle Produkte sind aus kontrollierter, integrierter Produktion und GQS- zertifiziert. Unser Betrieb hat das Gütesiegel der Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz "Einkaufen auf dem Bauernhof"



21

Öffnungszeiten:

Während der Spargelsaison April -Juni: täglich von 9 - 12 Uhr, 15 - 18 Uhr,

sowie nach Vereinbarung cischer's Rheina

Spargelhof Fischer Gottfried u. Gerlinde Fischer Gartenstr. 1a | 76771 Hördt Tel.: 07272-71476 | Fax: 07272-91485 | Mobil: 0172-6837252

fischergg@t-online.de

Kartoffelhof Böhm

Produkte:

Große Auswahl an Kartoffeln, Zwiebeln, Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Paprika, Tomaten, Auberginen, Kürbissen, Gemüse der Saison

Besonderheiten:

Bellheimer Grumbeerfeschd am 2. Wochenende im September, geschälter Spargel

Öffnungszeiten:

Mo - Fr von 9 - 18 Uhr, Sa von 9 - 13 Uhr während der Spargelzeit auch sonntags von 10 - 12 Uhr



Kartoffelhof Böhm Herr Jürgen Böhm

Im Vogelgesang 2 | 76756 Bellheim Tel.: 07272-8604 | Fax: 07272-730008 | Mobil: 0171-2104048

kartoffelhof.boehm@t-online.de

Hofladen





Angushof Carius

Produkte:

In der Bioland-Metzgerei der Fam. Carius erhalten Sie vielfältig Fleisch- und Wurstwaren von den eigenen Angusrinder- und Schweinezucht in Freilandhaltung nach Bioland-Richtlinien Wie Pfälzer Hausmacher, Bratwürste, Salami oder auch ein saftiges Angusrumpsteak.

Besonderheiten:

Bioland Zertifikat für Grünland Rinder- und Schweinezucht. Ausgezeichnet mit dem Rheinland-Pfalz Naturschutzpreis 2015

Öffnungszeiten:

Mi von 15 - 18 Uhr Do von 9 - 13 Uhr Fr von 9 - 13 Uhr u. 15 - 18 Uhr Sa von 9 - 13 Uhr



Angushof Carius
Familie Sonja u. Carsten Carius
Ludwigstr. 50 | 76879 Ottersheim
Tel.: 06348-1697 | Fax: 06348-9596841
carsten@carius.de | www.angushof-carius.de

Gemüseanbau Braun

Produkte:

Aus eigenem Anbau: zahlreiche Salatsorten, Schnitt- u. Pflücksalate, Asia Power, essbare u. blühende Artischocken, Ess- u. Zierkürbisse, bunte Karotten u. Radieschen, versch. Kartoffelsorten, Zucchini, Tomaten, Gurken, Paprika, Kräuter, Physalis, versch. Gemüsesorten u.v.m. Zukauf von biologischen u. konventionellen Produkten von Händlern u. Erzeugern unseres Vertrauens: Eier von freilaufenden Hühnern, Spargel, Erdbeeren usw.

Besonderheiten:

Wir haben ein breites Angebot von Produkten aus eigener Erzeugung, die nach biolog. Methoden angebaut werden. Anbau und Direktvermarktung haben Tradition seit 1872.

Öffnungszeiten:

Hofladen: Mo, Mi von 10 - 12 Uhr, Fr von 10 - 18 Uhr April - Oktober: So von 10 - 12 Uhr

Neustadter Wochenmarkt: Di, Sa ganzjährig von 7 - 14 Uhr,

ab Gründonnerstag bis Mitte Nov.

auch Do von 7 - 14 Uhr

Gemüseanbau Braun Familie Braun Hauptstr. 82 | 67378 Zeiskam

Tel.: 06347-919473 | Fax: 06347-919475 | Mobil: 0170-5836768 info@gemueseanbau-braun.de | www.gemueseanbau-braun.de

Gemüseanbau-Braun de



Willkommen

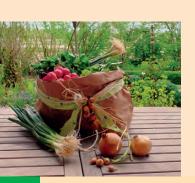


Produkte:

Die feine Adresse für gesunden Genuss! Knackige Salate, von Hand geputzt, Küchenfertige Gemüsemischungen, Hausgemachte Feinkostsalate, Feine Dressings, Leckeres zum Grillen

Besonderheiten:

Gesunde Geschenkideen, Abwechslungsreiches Sortiment, Gesund & lecker, Schick & fertig, Gastro- und Vereinsservice



Öffnungszeiten:

Mo - Fr von 9.30 - 13 Uhr, 15 - 18 Uhr, Sa von 8 - 13 Uhr Mittwochnachmittag geschlossen



TIS Gemüsehandels GmbH Im Häg | 67378 Zeiskam Tel.: 06347-700214 | Fax: 06347-700212 schick@tis-gemuese.de | www.schickes-laedel.de Die Mehlmanufaktur

Produkte:

Getreide, Mehl, Flocken, Backzutaten, Bio-Trockensortiment, alles rund ums Frühstück, gesunde Naschereien, regionale Produkte, Nudeln, Gewürze u. v. m.

Öffnungszeiten:

Mo - Fr von 9 - 12 Uhr, 14 - 18 Uhr, Sa von 9 - 13 Uhr Café: Mi - Fr von 14 - 18 Uhr, Sa von 9 - 13 Uhr, jeden 1. Sonntag im Monat von 14 - 18 Uhr



Mehlmanufaktur Herr Bernd Louis Hofgut Holzmühle | 67368 Westheim Tel.: 07274-703204 | Fax: 07274-703199 info@hofgut-holzmuehle.de | www.hofgut-holzmuehle.de

Hofladen

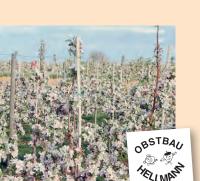
Hofladen Hellmann

Produkte:

Erdbeeren, Spargel, Äpfel, Birnen, Apfelsaft, Apfelchips, Himbeeren, Kürbis, Pfälzer Melonen, Gemüse aus der Region, Kartoffeln

Besonderheiten:

Kontrolliert, integrierte Produktion, Apfelverkostung, Melonen aus eigener Ernte.



27

Öffnungszeiten:

Mo - Mi von 9 - 12.30 Uhr, 13.30 - 18 Uhr Do, Fr von 9 - 18 Uhr, Sa von 9 - 16 Uhr In der Erdbeer- und Spargelsaison und im Herbst auch an Sonntagen von 10 - 17 Uhr Ackermanns Landlädchen

Produkte:

Kartoffeln, Äpfel, Erdbeeren, Tomaten, Gurken, Rot- und Weißkohl, Spitzkohl, Speise- und Dekokürbisse, Traubensaft rot u. weiß, Apfelsaft, Apfelchips sowie täglich frische Salate und Gemüse aus der Region und vieles mehr

Besonderheiten:

Nach Wunsch individuell gefertigte Geschenkkörbe, Deko- und Geschenkideen, Bauernhandkäse Pfälzer Art

Öffnungszeiten:

April - November: Mo - Fr von 9 - 18 Uhr Oktober - April: Sa von 9 - 17 Uhr In der Erdbeer- und Apfelsaison zusätzlich an Sonntagen von 9.30 - 18 Uhr

Hofladen Hellmann Familie Holger u. Diane Hellmann Hauptstr. 7 | 67365 Schwegenheim Tel.: 06344-3797 | Fax: 06344-2601 | Mobil: 0172-6326881 OBSTBAU-HELLMANN@t-online.de







frühe Himbeeren, Johannisbeeren rote, weiße u. schwarze, Äpfel und Birnen ab ca. Ende August, Apfelsaft naturtrüb u. klar, Apfelbirnensaft, Apfelchips, hausgemachte Fruchtaufstriche, Sirup, Chutney´s und mehr

Besonderheiten:

Obst aus kontrolliertem - integriertem Anbau, Großer Zweig- und Weihnachtsbaumverkauf, Beginn: immer ab Dienstags vor dem 1. Advent bis zum 23.12.



Öffnungszeiten:

Saisonal: Ende Mai - mitte Juli von 9.30 - 19.00 Uhr Ende August - ca. April von Mi - Fr 9.30 - 12.00 Uhr u. 14.00 - 18.30 Uhr Sa von 9.00 - 13.00 Uhr



m-schaurer@t-online.de | www.hof-sonnenfeld.de

Zürkers Hofladen

Produkte:

Obst, Gemüse, Wein, Spirituosen sowie Eier und eigene hausgemachte Nudeln

Besonderheiten:

Hofschänke: Spargelessen, Schnapsproben, Familienfeiern

Öffnungszeiten:

täglich von 07:00 - 20:00 Uhr



Sabine Zürker Neustadter Straße 14 | 67373 Dudenhofen Tel.: 06232-94212 | Fax: 06232-516199 info@zuerkers-hofladen.de | www.zuerkers-hofladen.de



Biogemüse, Biofleisch, Bioobst, Käse, Milchprodukte, Brot, Naturkostsortiment

Besonderheiten:

Seit 1993 Biolandbetrieb, seit 2006 Demonstrationsbetrieb "ökologischer Landbau"



Öffnungszeiten:

Fr 09:00 - 12:30 Uhr und 14:00 - 19:00 Uhr Sa 09:00 - 13:00 Uhr

Hofladen GbR

Martinshof

Produkte:

Spargel und Erdbeeren, Rabarber, Salat, Schlotten, Karotten, Eier, Nudeln, Marmeladen, u. v. m.

Besonderheiten:

Spargel im Glas, Pfälzer Dosenwurst Spezialitäten, Spargel auf Wunsch auch geschält.

Öffnungszeiten:

April bis Juni von 08:00 - 19:00 Uhr



Birgit Schubert, Bertram Kalinke, Werner Müller Schwegenheimer Straße 5 | 67345 Römerberg Tel.: 06232-8108484 | Fax: 06232-8108433 hofladen@hofgemeinschaft.de | www.hofgemeinschaft.de https://www.facebook.com/hofgemeinschaft

Theo Beck
Martinshof | 67373 Dudenhofen
Tel.: 06232/93177 | Fax: 06232/98451
info@martinshof-beck.de | www.martinshof-beck.de





Heike's Hoflädel

Produkte:

Obst und Gemüse der Saison, Nudeln, Wein, Käse, Dips, Eier

Besonderheiten:

Erdbeeren aus eigenem Anbau, viele Gemüsesorten aus eigenem Anbau, sowie von Donnerstag bis Samstag selbstgebackener Kuchen

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr 08:00 - 12:30 Uhr und 15:00 - 18:00 Uhr (Von 01.11.2016 bis 31.03.2017 nur bis 17.00 Uhr geöffnet) Samstag 08:30 - 12:30 Uhr Dienstag Nachmittag geschlossen

Dorfmarkt Waldsee

Produkte:

Spargel, Erdbeeren, Kartoffeln, Himbeeren, Kürbisse, Blumen, Setzlinge, ganzjährig frische Freilandeier, allerlei Hausgemachtes, Käse, Wurst, u. v. m.

Besonderheiten:

selbstgebackenes Holzofenbrot, Mittwochs Dampfnudeltag, in der Spargel und Erdbeersaison täglich geöffnet

Öffnungszeiten:

Mo, Mi und Sa 08:30 -13:00 Uhr Fr 08:30 - 18:00 Uhr



34

Familie Nieser

Ludwigstraße 18 | 67165 Waldsee Tel.: 06236/51192 | Fax: 06236/560740

spargelhof.nieser@t-online.de | www.hofladen-nieser.de







Rotweine, Weißweine, Glühwein, Winzersekte und Destillate

Besonderheiten:

Ein Großteil unserer Weine reift in traditionellen Holzfässern, zum Teil auch als Barrique ausgebaut.

Verkaufszeiten:

Mo - Fr 16:00 - 19.00 Uhr Sa 10:00 - 17:00 Uhr So 09:00 - 12:00 Uhr

Produkte:

Weine, edle Brände, Sekt, Secco, Traubensaft, saisonal Obst

Besonderheiten:

Wir das sind Vanessa und Jens Schreiber: Barfusswinzer, Quereinsteiger und Weinenthusiasten. Wir lieben Wein und lieben es, barfuß zu gehen. Unsere Weine sind wie wir natürlich, bodenständig und authentisch.



35

Öffnungszeiten:

Mo - Di 10:00 - 13:00 Uhr Do - Fr 15:00 - 18:30 Uhr Sa 11:00 - 17:30 Uhr



Michael Hopp Großniedesheimer Straße 44 | 67258 Heßheim Tel.: 06233/70785 info@weingut-hopp.de | www.weingut-hopp.de



Feste, Veranstaltungen und Arrangements rund um das "weiße Gold" in der Südpfalz und im Rhein-Pfalz-Kreis

Von Mitte April bis Mitte Juni dreht sich in der südlichen Pfalz alles um das Thema Spargel. Täglich sieht man bereits früh am Morgen die fleißigen Erntehelfer auf den Feldern, damit der knackige Spargel frisch direkt im Hofladen angeboten werden kann. Dieser kommt in köstlichen Variationen auf den Tisch – zuhause oder in den vielen Restaurants. Dazu kann man schon mal den neuen Jahrgang unserer Winzer probieren. Weiß gekelterte Spätburgunder (Blanc de noirs), ein trockener Muskateller oder ein Grüner Silvaner sind hervorragende Begleiter zu den Spargelgerichten.

Darf es Spargelschnaps oder ein Spargelbuffet sein? Eine Wanderung zum Thema Spargel oder eine Führung auf dem Spargelacker? Wollten Sie schon immer einmal selber Spargel stechen oder ein Wochenende erleben, das Sie zum Pfälzer Spargelexperten macht? Der Flyer "Pfälzer Spargelgenuss" bietet Interessierten alle Angebote rund um den Spargel in der Südpfalz und im Rhein-Pfalz-Kreis. Eine Übersichtskarte zeigt, in welchen Hofläden es den frisch gestochenen Spargel ab Hof zu kaufen gibt. Und wer den passenden Wein zu seinem Spargelgericht sucht, wird bei den aufgeführten Weingütern garantiert fündig.

Für alle, die noch mehr über das "Pfälzer Gold" erfahren möchten, haben wir besondere Genussarragements vorbereitet.

Spargel-Genusstour

Mit dem Oldtimerbus geht es auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Südpfalz. Erfahren Sie beim gemeinsamen Spargelstechen alles über das königliche Gemüse und genießen Sie köstliche Gaumenerlebnisse beim Spargel-Genießer-Menü.

Spargelarrangement "Spargelfeines Wochenende"

Buchen Sie unser Spargelarrangement und werden Sie zum Pfälzer Spargelexperten. Spaß und Genuss sind garantiert, wenn der Spargel auf dem Acker selbst gestochen und am Abend in Form eines Genießer-Menüs serviert wird. Und wer nicht genug bekommt und seiner Kreativität am Herd freien Lauf lassen möchte, kann einen Spargel-Kochkurs dazu buchen. Am Ende Ihres Genusswochenendes erhalten Sie unser Pfälzer Spargelgenussdiplom.





Südpfälzer Äpfel und Apfelsaft

Im Spätsommer bis in den frühen Herbst beginnt die Apfelernte und die knackigen saftigen Äpfel können in den Hofläden der Region gekostet und eingekauft werden. Auch als Apfelsaft sind Südpfälzer Äpfel ein Geschmackserlebnis. Erntefrisch werden die Äpfel bei einem Abfüller in der Region gepresst und in Flaschen oder Bag-in-Box-Systeme abgefüllt. Südpfälzer Apfelsaft erhalten Sie direkt beim Erzeuger, in zahlreichen Hofläden und in ausgewählten Supermärkten. Apfelgenuss pur, das ist auch der erfrischende Direktsaft-Apfelschorle der Bellheimer Brauerei.

Bienwaldsaft von Streuobstwiesen

Der Naturschutzverband Südpfalz e.V. setzt sich seit Jahren aktiv für den Erhalt von Streuobstwiesen ein. Das von den ehrenamtlichen Helfern geerntete unbehandelte Obst wird zu Apfel- und Birnensaft verarbeitet und unter dem Namen Bienwaldsaft vermarktet.

Entdeckungspfad Strenobstwiesen in Buchelberg

Auf dem Entdeckungspfad durch die Streuobstwiesen lernen Sie die Vielfalt dieses menschengemachten Ökosystems kennen und können Natur pur mit allen Sinnen genießen. Auf den interaktiven Schautafeln erhalten Sie Informationen über den erstaunlichen Artenreichtum und die wohlschmeckenden Obstsorten der Streuobstwiesen. Der Wegverlauf ist mit einem Apfelsymbol gekennzeichnet.



www.suedpfalz-tourismus.de/radeln-wandern/wandern/ wanderwege/entdeckungspfad-durch-die-streuobstwiesen.html

Apfel-Genusstour

"Apfel satt" - Mit dem Oldtimerbus geht es auf eine herbstliche Entdeckungsreise durch die Südpfalz. Pflücken Sie die saftigen Äpfel direkt vom Baum, pressen Sie Ihren eigenen Apfelsaft und lassen Sie sich den frisch gebackenen Apfelkuchen schmecken. Erleben Sie beim Apfel-Genießer-Menü, welche köstlichen Gerichte aus Pfälzer Äpfeln gezaubert werden können.

Rhein-Pfalz-Apfelsaft

Wer Äpfel aus dem eigenen Garten, von der Wiese oder von einer Streuobstwiese in flüssiger Form genießen möchte, kann die Früchte im Spätsommer und frühen Herbst nach Schifferstadt bringen. Dort werden sie vom Verein der Garten- und Blumenfreunde mit einer mobilen Presse in einen naturbelassenen, naturtrüben und naturreinen Saft gepresst. Abgefüllt wird in ein Bag-in-Box-System. Quitten werden zum Ende der Saison ebenfalls gepresst. Die Press-Aktion beginnt jeweils um die letzte Augustwoche, je nach Reife der Äpfel. Die genauen Anliefertermine und Versaftungszeiten erfahren Sie bei der Anmeldung.

Nähere Informationen und Anmeldung: Bernd Frank, 06235/5342, scho.frank@t-online.de





Lust auf Genuss und Kultur?

Beides können Sie bei den Genusstouren des Rhein-Pfalz-Kreises erleben. Im Nostalgie-Bus von einer kulinarischen Station zur nächsten, kombiniert mit interessanten Zielen.

Gen Norden,

führt in den nördlichen Rhein-Pfalz-Kreis zum Schloss Kleinniedesheim mit seinem schönen Pavillon sowie in die Rheinauen von Bobenheim-Roxheim. Kulinarisch verwöhnt werden die Besucher vom Weingut Merkel in Kleinniedesheim und dem Seehotel Bader in Bobenheim-Roxheim.

Ab durch die Mitte

– Die Verbindung von Gemüse und Geschichte ist auf dieser Tour Programm. Nach einer Führung durch den Pfalzmarkt in Mutterstadt wartet der Gutshof Rehhütte mit seinem Mühlrad. Schifferstadt mit dem Alten Rathaus und dem historischen Queckbrunnen an der Gemarkungsgrenze zu Dannstadt runden die Fahrt ab. Die kulinarischen Stationen erfolgen beim Hotel Ebnet in Mutterstadt, dem Hotel Salischer Hof in Schifferstadt und der Gaststätte Zur Pfalz, Dannstadt.

Ganz im Súden

gibt es Vieles zu entdecken: Ein für die Pfalz typischer Hofladen (bei Fam. Zürker, Dudenhofen), der historische Ortskern von Otterstadt und der Neuhofener Altrhein. Das 3-Gänge-Menue wird im Hofladen Zürker, der Gaststätte Zum Lamm, Otterstadt und dem Hotel Darstein in Altrip eingenommen.







Südpfalzhonig

Honig zählt zu den gesündesten Lebensmitteln. Honig aus der Pfalz wird dabei in aller Regel von Hobby-Imkern erzeugt, von ihnen direkt oder über Hofläden vermarktet. Die zahlreichen jährlichen Auszeichnungen für die Imker aus unserer Region sprechen für sich und für die Qualität der Erzeugnisse. Die Honigbienen erfüllen dabei eine wichtige und wertvolle Funktion in der Natur und somit auch beim Erhalt der Kulturlandschaft.

Bienen-Entdeckungspfad in Bhchelberg

Entlang des Bienen- Entdeckungspfads mit seinen 6
Stationen erfahren Sie viel Wissenswertes und manch
Kurioses aus der Welt der Honigbiene. Dieses kleine Tier,
das bei der Bestäubung heimischer Blütenpflanzen eine
unverzichtbare Rolle spielt, erfreut sich
beim Menschen als Lieferant von Honig
und Wachs seit tausenden von Jahren
großer Wertschätzung. Der Honigbär
zeigt Ihnen den richtigen Weg.

www.suedpfalz-tourismus.de/radeln-wandern/ wandern/wanderwege/bienen-entdeckungspfad.html



Qualitätsbewusste Genießer können in die ganz spezielle Genusswelt der lokalen Produkte "zur Probe" eintauchen - mit der Lingenfelder Präsentkiste. Exquisite Kostproben von bester Qualität, ansprechend verpackt im handlichen Karton in Schuhschachtelgröße, machen Lust auf mehr. Die saisonal variierbare Produktpalette besteht derzeit aus Imkerhonig, Dosenbrot, Hausmacher Leberwurst, Erdbeersirup, Secco, Tomatenchutney, Dornfelder Likör, mariniertem Spargel und einer Postkarte für Urlaubsgrüße oder Glückwünsche. Die attraktive Präsentkiste ist erhältlich bei der Verbandsgemeinde Lingenfeld.

Ihre Ferienregion zum Genießen

Südpfalzweinberg

Das Rebsortenarchiv Südpfalzweinberg am Rande der pfälzischen Gemeinde Weingarten wurde angelegt, um seltene historische und klassische Rebsorten in der noch vorhandenen Klonenvielfalt vor dem Aussterben zu bewahren und für die Nachwelt zu erhalten. Mit der Übernahme einer Rebenpatenschaft tragen Sie zum Fortbestand unseres weinkulturellen Erbes bei und leisten einen wichtigen Beitrag bei der Sicherung der Klonenvielfalt unserer einheimischen Rebsorten. Selbstverständlich können Sie die Weine aus den Rebsortenarchiven auch ohne Patenschaft kaufen und bestellen.

Büro für Rebsortenkunde und Klonselektion Andreas Jung, 06347 / 700294, www.rebenpatenschaft.de





Direktvermarktung & Produktionsrichtlinien



BIOLAND ist mit rund 5000 Landwirten der größte Anbauverband des ökologischen Landbaus in Deutschland und verfügt mit dem BIOLAND Zeichen über

ein bekanntes Qualitätssiegel. Zudem arbeiten über 800 Lebensmittelhersteller, Bäckereien und Metzgereien nach den strengen Bioland-Richtlinien. Die Wirtschaftsweise der Bioland-Betriebe basiert auf einer Kreislaufwirtschaft - ohne synthetische Pestizide und chemisch-synthetische Stickstoffdünger.



DLG-empfohlenes Weingut – bei diesem Zertifikat handelt es sich um eine Auszeichnung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) für Weinerzeuger. Qualität, Kundenzufriedenheit und die Schonung der Umwelt sind die drei Kriterien zur Vergabe

der Auszeichnung. Sie muss alle drei Jahre erneuert werden; die Betriebe werden dabei jährlich kontrolliert.



Aromaobst – eine durchschnittliche mittlere Jahrestemperatur von rund 10°C sowie über 1700 Sonnenstunden im Jahr machen die Pfalz zum bevorzugten Obstanbaugebiet.

Erst wenn Geschmack, Aroma und Fruchtfarbe optimal ausgeprägt sind, wird das Obst "baumreif" geerntet. Die Pfälzer Obstbauern arbeiten nach den Richtlinien des umweltschonenden integrierten Obstanbaus.



Integrierter Obstanbau / Kontrollierte integrierte Produktion – Besonderheiten von Standort und Jahreszeit werden bei dieser Produktionsweise einbezogen. Um die Artenvielfalt zu erhalten, werden nur bei

Überschreiten einer bestimmten Schadschwelle selektive und nützlingsschonende Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Ziel ist der Schutz von Tier- und Pflanzengesundheit durch eine art- und sortengerechte Wirtschaftsweise.





sparkasse-ger-kandel.de

Wenn Regionalförderung großgeschrieben wird.

Die Sparkasse Germersheim-Kandel ist und bleibt der wichtigste Finanzdienstleister im Landkreis Germersheim. Mit über 400 Mitarbeitern und modernster Finanztechnologie sind wir für unsere Kunden da. Neben dem umfassenden Angebot für Privat- und Firmenkunden engagieren wir uns auch sonst vielfältig. Mit zahlreichen Spenden- und Sponsoringmaßnahmen sind wir der größte regionale Förderer – für das Gemeinwohl und die Menschen, die im Landkreis Germersheim leben.

