

Hofläden & Manufakturen

PFALZ



HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Hofläden & Manufakturen

PFALZ

Ines Bischmann/Stefan Fiuk

HEIMAT

*erleben
und genießen!*



WARTBERG VERLAG

Textnachweis

Die Texte auf den Seiten 8, 12 u., 19, 37 u., 38 u., 39, 42, 47, 54, 57 o., 58 u., 62, 65, 68, 78 u., 79 u., 80, 91 o., 92, 96, 100 113, 116, 121 o. stammen von Ines Bischmann, alle übrigen von Stefan Fiuk.

Bildnachweis

S. 7 wikimedia (Adlerbogen), S. 8–11 Gut Hohenberg, S. 12 Gut Rothenhof, S. 13–15 Senf emol, S. 16 oben links und 17 rechts Michlers Weinsensorik, S. 16 oben rechts, unten und S. 17 links Gewerbeverein Bad Dürkheim, S. 19 Brennerei Geißler, S. 20–22 Donnersberg-Touristik-Verband e.V. (Florian Orth, Lizenz: CCBY-SA) S. 23–25 Biohof am Hollerberg, S. 26–28 Weingut Motzenbäcker, S. 26 unten rechts Stefan Fiuk, S. 29–31 Zürkers Hofladen, S. 32–34 Pfälzer Frischebude, S. 35/36 Jörg Puchmüller, S. 37 Bauernhof Guhl, S. 38 Marienhof Vester, S. 39–41 Gutting Pfalzknudel, S. 42–45 Hofladen Hollerbusch, S. 46 pixabay (Mirko-Fabian), S. 47–49 Obsthof Wicke, S. 50/51 Hofladen Klag, S. 52/53 Kaffeerösterei Weidmann, S. 53 links Stefan Fiuk, S. 53 unten rechts Eva Czajkowski, S. 54–56 Hammermühle, S. 57 Biohof Karlshöhe, S. 58 Reismühle Kaffeemanufaktur, S. 59–61 Kartoffelhof Gortner, S. 62–64 Dirk Thiesen, S. 65–67 Die Meckerei, S. 68–70 Schmitthof, S. 71 pixabay (fotoblend), S. 72–74 Dorfmarkt Schoßberghof, S. 75–77 Andreas Mann, S. 78 Kerzenmanufaktur Stuppy, S. 79 Bähr Pfalztraube, S. 80–83 Pfalzmesser-Manufaktur, S. 84–86 Der Magische Garten, S. 87–89 Hofladen Rainer und Sandra Kästel, S. 90 pixabay (jackmac34), S. 91 Ohmerhof, S. 92–95 Biohof Pfleger, S. 96–99 Palatines Eismanufaktur, S. 100–103 Hof Sonnenfeld, S. 104–106 Hans-Georg Merkel, S. 107 u. re. Bilddatenbank Pfalz, S. 107/108 Madame Knips, S. 108 oben rechts Technik Museen Sinshheim Speyer, S. 109 pixabay (na4ev), S. 110–112 Steinweilerer Seifenmanufaktur, S. 113–115 Landesforsten Rheinland-Pfalz (S. 113/114 J. Fieber, S. 114 unten links Achim Perabo, S. 115 H. Kröher), S. 116–118 Doktorenhof, S. 120 Mühlhof Krehbiel, S. 121 pixabay (LN_Photoart)

Coverfoto Vorderseite: stock.adobe (Alexander Rath)

Coverfotos Rückseite: Senf emol (oben), Die Meckerei (Mitte), Dorfmarkt Schoßberghof (unten)

Impressum

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Umschlaggestaltung und Layout: r2 I Ravenstein, Verden

Satz: Christiane Zay, Passau

Karte: Grafik&Design Ulrich Weiß, Friedberg (Hessen)

Druck und Bindung: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon (0 56 03) 9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN: 978-3-8313-3706-4

INHALT

Vorwort.....	6
Annweiler am Trifels: Gut Hohenberg.....	8
Weitere Hofläden & Manufakturen	12
<i>Altleiningen: Hofladen Neuhof</i>	<i>12</i>
<i>Annweiler am Trifels: Gut Rothenhof.....</i>	<i>12</i>
Bad Dürkheim: Manufaktur „Senf emoll!“.....	13
Bad Dürkheimer Märkte.....	16
Weitere Hofläden & Manufakturen	18
<i>Bad Bergzabern: Augspurger Stadtmühle.....</i>	<i>18</i>
<i>Bayerfeld-Steckweiler: Kartoffelhof Steitz.....</i>	<i>18</i>
<i>Beindersheim: Hofladen Oberfeldhof.....</i>	<i>18</i>
<i>Birkenhördt: Kürbishof Birkenhördt.....</i>	<i>18</i>
<i>Bobenthal: Schlemmerelle.....</i>	<i>18</i>
<i>Breunigweiler: Brennerei Geißler.....</i>	<i>19</i>
Bolanderhof: Kaegy's Kornkammer	20
Bolanden-Weierhof: Biohof am Hollerberg.....	23
Deidesheim: Weingut Motzenbäcker	26
Dudenhofen: Zürkers Hofladen und Hofschänke	29
Frankenthal: Pfälzer Frischebude und Frischebote	32
Frankenthal: Wochenmarkt	35
Weitere Hofläden & Manufakturen	37
<i>Enkenbach-Alsenborn: Klostergut Hahnerhof</i>	<i>37</i>
<i>Gerbach: HolzArt</i>	<i>37</i>
<i>Gerhardsbrunn: Bauernhof Guhl.....</i>	<i>37</i>
<i>Gleiszellen: Latours Streuobstprodukte</i>	<i>38</i>
<i>Gommersheim: Marienhof Vester.....</i>	<i>38</i>
Großfischlingen: Pfalznudel	39
Hauenstein: Hofladen Hollerbusch.....	42
Weitere Hofläden & Manufakturen	46
<i>Hengstbacherhof: Bio-Modell-Landwirtschaft „Stiftung Lebensraum“</i>	<i>46</i>

Hochstadt: Obsthof Wicke.....	47
Ilbesheim: Hofladen Klag.....	50
Kirchheimbolanden: Kaffeemanufaktur Weidmann.....	52
Kirrweiler: Hammermühle.....	54
Weitere Hofläden & Manufakturen.....	57
<i>Karlshöhe: Biohof Karlshöhe.....</i>	<i>57</i>
<i>Kerzenheim: Arleshof.....</i>	<i>57</i>
<i>Kleinniedesheim: Biolandhof Morgentau.....</i>	<i>58</i>
<i>Klingenmünster: Edelkastanienimkerei.....</i>	<i>58</i>
<i>Krottelbach: Reismühle Kaffeemanufaktur.....</i>	<i>58</i>
Lambsborn: Kartoffelhof Gortner.....	59
Landau: Gemüsebau Starck.....	62
Landau-Queichheim: Die Meckerei.....	65
Lingenfeld: Schmittthof.....	68
Weitere Hofläden & Manufakturen.....	71
<i>Lambsheim: Hofladen Leithmann.....</i>	<i>71</i>
<i>Mannweiler-Cölln: „Hühnerhaus“ Weidelbacherhof.....</i>	<i>71</i>
<i>Mannweiler-Cölln: Obsthof Lamb.....</i>	<i>71</i>
Minfeld: Dorfmarkt Schoßberghof.....	72
Monsheim: Wein- und Hofladen Holz-Liebrich.....	75
Weitere Hofläden & Manufakturen.....	78
<i>Maßweiler: Hitscherhof.....</i>	<i>78</i>
<i>Münchweiler: Hofladen Neumühle.....</i>	<i>78</i>
<i>Nanzdietschweiler: Kerzenmanufaktur Stuppy.....</i>	<i>78</i>
<i>Neuhofen: Hofladen Fischer.....</i>	<i>79</i>
<i>Neustadt an der Weinstraße: Bähr Pfalztraube.....</i>	<i>79</i>
Neidenfels: Pfalzmesser-Manufaktur.....	80
Neustadt an der Weinstraße: Der Magische Garten.....	84
Neustadt an der Weinstraße: Hofladen Rainer und Sandra Kästel.....	87

Weitere Hofläden & Manufakturen	90
<i>Oberhausen-Rheinhausen – Manufaktur Deutsch</i>	90
<i>Obermoschel: Biolandhof Obermoschel</i>	90
<i>Rathskirchen: Hofladen Familie Heckmann</i>	90
<i>Rheinzabern: Ohmerhof</i>	91
<i>Ruppertsberg: Hofladen Hofgut</i>	91
Reipoltskirchen: Biohof Pfleger.....	92
Rhodt unter Rietburg: Palatineis Eismanufaktur	96
Schwegenheim: Hof Sonnenfeld.....	100
Schweighofen: Bauernhof Kieffer	104
Speyer: Wochenmärkte	107
Weitere Hofläden & Manufakturen	109
<i>Schwegenheim: Ackermanns Landlädchen</i>	109
<i>Sitters: Hofladen „Kleine Arche“</i>	109
<i>Sulzbachtal: Forellenzucht Schneider</i>	109
Steinweiler: Steinweilerer Seifenmanufaktur.....	110
Tripstadt: Pfälzer Waldladen	113
Venningen: Doktorenhof	116
Weitere Hofläden & Manufakturen	120
<i>Venningen: Honigmanufaktur Hoffmann</i>	120
<i>Vinningen: Walther's NaturGut</i>	120
<i>Wattenheim: Wildmanufaktur Heidi & Hans</i>	120
<i>Wartenberg-Rohrbach: Mühlhof Krehbiel</i>	121
<i>Wartenberg-Rohrbach: Krehbiels Eismanufaktur</i>	121

WILLKOMMEN IN DER PFALZ

Deutschlands größter Gemüsegarten

Wenn man die „Pfalz-Autobahn“ A 65 Richtung Landau fährt, dann kann's schon mal passieren, dass einem ein leichter Zwiebelgeruch in die Nase steigt. Das liegt an den Feldern ringsum. Dort wachsen aber nicht nur Zwiebeln, sondern auch Lauch, alle möglichen Kohl- und Salatsorten, Radieschen und noch so Einiges mehr. Die Pfalz ist Deutschlands größter Gemüsegarten. Und das milde Klima erlaubt sogar den Anbau von Physalis und Melonen.

Aber so richtig berühmt sind die Pfälzer Kartoffeln oder Grumbeere, wie sie in der Region heißen. In den 1950er-Jahren zogen die Bauern mit Pferdewagen, hoch beladen mit Säcken voll der tollen Knollen, noch bis nach Wiesbaden und kündigten mit einer Bimmel an: „Frische Pfälzer Kartoffele, zehn Pfund eine Mark ...“ Preise waren das damals! Gut, die sind mit der Zeit gestiegen, geblieben ist aber die Qualität. Und so war es eigentlich logisch, dass hier die Kartoffelchips ihre europäische Wiege hatten, und zwar bei der Familie Opel. Die baute nämlich nicht nur Autos in Rüsselsheim. Ein Zweig der Familie hatte ein Hofgut im pfälzischen Petersau. Von einer Amerikareise brachte sie die Idee für Kartoffelchips mit und produzierten diese dann unter dem bekannten Namen „CHIO“. Wo der herkam? Nun, er setzt sich zusammen aus den Initialen Carlo, Heinz, Irmgard Opel, den Namen der Familienmitglieder.

Aber es ist nicht nur das Gemüse, das in aller Munde ist. Entlang der Deutschen Weinstraße reiht sich Weinberg an Weinberg. Mit einer 2000 Jahre alten Tradition entstehen daraus die edlen Tropfen, die u. a. in der Lufthansa First Class serviert werden. Jede dritte Flasche Wein, die im Inland verkauft wird, kommt aus der Pfalz. Der Wein fand sogar den Weg an die Gaumen der internationalen Hochpolitik. Michail Gorbatschow und Bundeskanzler Helmut Kohl feierten die Deutsche Einheit mit Pfalz-Wein.

Apropos Politik: Das Hambacher Schloss in Neustadt gilt als Ausgangspunkt einer nicht mehr aufzuhaltenden Demokratiebewegung in Deutschland, als hier 1832 beim Hambacher Fest bis zu 30000 Menschen für Einheit, politische Grundrechte und Pressefreiheit demonstrierten.

Das Schloss soll auch etwas mit der Entstehung des Namens Pfalz zu tun haben, berichten jedenfalls die „Pfälzer Sagen“ von Friedrich Wilhelm Hebel. Kein Geringerer als Jesus Christus soll gesagt haben „Hier ist's schön ...“, als er auf dem Schlossberg stand und die Landschaft betrachtete. Da bot ihm der Teufel das Land an, wenn Jesus ihn fortan anbeten würde. Doch der Heiland antwortete mit Donnerstimme: „B'halt's!“ Im örtlichen Dialekt klingt das klingt wie „Palz“.

Weniger mystisch, aber zutreffend ist die folgende Erklärung: Der Name geht auf das römische „palatinum“ zurück und wurde der Region verliehen, als sie Teil des Heiligen Römischen Reiches war.

Wenn auch Jesus der Legende nach die Pfalz gefiel, gab es dennoch im 18. Jahrhundert eine Auswanderungswelle. Krieg, strenge Winter mit Zusammenbruch der Landwirtschaft und religiöse Gründe führten dazu, dass sich viele Pfälzer auf den Weg machten. Über Rotterdam und England ging's nach Amerika. Und „driiwe im neie Land“ ließen sich die meisten in Pennsylvania und den Nachbarstaaten nieder. Das Pfälzische hat sich dort bis heute gehalten. Und so kommt's, dass man in regionalen Kochbüchern zum Beispiel der Amisch-Gemeinden leckere Rezepte zum Beispiel für Hutzel Brod (Früchtebrot), Grumbeere Supp (Kartoffelsuppe) oder Schnitz unn Knepp (Apfelschnitzen mit Mehlklößen) findet.

Aber dafür muss man nicht über den großen Teich fliegen. Das alles findet man auch in bei uns im Südwesten.

Kommen Sie mit auf eine Reise durch den Gemüse- und Weingarten Pfalz zu Hofläden, Manufakturen, Weingüter und Wochenmärkte.

Viel Spaß beim Stöbern, Einkaufen und Erkunden der Region wünschen

Ines Bischmann und Stefan Fiuk



Durch den Moltkebogen an der Ostflanke des Donnersbergs blickt man in die Pfalz.

ANNWEILER: GUT HOHENBERG

Im Zeichen von Maria Montessori



Das Gut Hohenberg in Annweiler am Trifels ist mehr als nur ein einfacher Bauernhof. Seit 2020 gehört es nämlich zur Elterninitiative Freie Montessori Schule Landau e. V., nachdem es vorher bereits jahrelang von der Stiftung Ökologie & Landbau bewirtschaftet wurde. Heute gibt es hier zwei große Zweige: den Schulbauernhof und den Naturkindergarten. Zudem betreibt das Team zwei Hofläden, in denen es teils eigene Produkte, aber auch Waren von regionalen Partnern zu entdecken gibt.

Bereits seit 20 Jahren läuft der Schülerbetrieb auf dem Hof und erfreut sich nach wie vor größter Beliebtheit. Empfangen werden Schulklassen oder andere Gruppen, beispielsweise aus der Ferienbetreuung, die sich einige Tage intensiv mit der Arbeit

vor Ort beschäftigen. Hierfür werden die Kinder, die zwischen acht und zwölf Jahren alt sind, in kleinere Gruppen aufgeteilt und bekommen einen bestimmten Bereich zugewiesen. Während ihres Aufenthalts auf Gut Hohenberg durchlaufen die Gruppen alle Bereiche, von der Versorgung der Tiere über das Kochen und die Ernährung sowie Getreideanbau und Backen bis hin zur Bewirtschaftung von Feldern und Hof selbst. Angeleitet wird das bauernhofpädagogische Programm von den engagierten Mitarbeitern des Betriebes, die umfassende Einblicke in ihren Alltag gewähren.

Leitbild und Ideal für die Arbeit mit den Klassen ist stets die Bildung für nachhaltige Entwicklung, die zu zukunftsfähigem Handeln und Denken

GUT HOHENBERG

Krämerstraße 31
76855 Annweiler-Queichhambach
gut-hohenberg.de

befähigen soll. Auch die diesbezüglichen Ziele der Vereinten Nationen bieten den Verantwortlichen hierbei Orientierung. Auf das Thema Ernährung wird in Queichhambach, einem Ortsteil von Annweiler, besonderer Wert gelegt. Die Schüler lernen, sich selbst zu versorgen, und zwar mit Lebensmitteln, die vor Ort angebaut werden. So wird von den Gruppen, die für die Küche zuständig sind, das hofeigene Gemüse verarbeitet. Daraus werden Mittagessen für die ganze Klasse zubereitet und Vorräte für die Zeit außerhalb der Erntesaison angelegt. Das sind beispielsweise Marmeladen, Gelees oder allerlei Einkochtes und Eingelegtes. Die für die Backstube verantwortlichen Gruppen backen Brote, Kuchen oder Kekse aus hofeigenem

und regionalem Biogetreide. Außerdem wird Lippenbalsam aus Bienenwachs hergestellt.

Ronja Löschner, auf dem Hof zuständig für die Hofläden sowie die Versorgung der Tiere, erzählt: „Schüler aus dem ländlichen Raum haben immer noch einen stärkeren Bezug zur Landwirtschaft als Kinder aus städtischer Umgebung. Wir merken aber immer wieder, dass, unabhängig vom Hintergrund, Zusammenhänge sehr schnell verstanden werden und die Klassen über die Tage hier auf Gut Hohenberg eine deutliche Entwicklung zeigen.“

Auch der Naturkindergarten ist fester Bestandteil des Guts Hohenberg, dessen



GUT HOHENBERG



Grundgedanke an den des Schulbauernhofs anschließt: Man will den Kindern naturnahe Spiel-, Erfahrungs- und Erlebnisräume anbieten, um so Neugier, Einfallsreichtum und Lernbereitschaft zu wecken und zu fördern. Hierfür verbringen die Gruppen die meiste Zeit draußen auf dem Gelände des Hofes, wo es Wiesen und Wälder zu erforschen gibt und in Tipi und Bauwagen nach Herzenslust gespielt werden kann. Auf freiwilliger Basis werden die Kleinsten auf dem Gut auch schon in die Betreuung der Tiere eingebunden und lernen so den verantwortungs- und respektvollen Umgang.

Die beiden Hofläden, einer direkt auf Gut Hohenberg, der andere in der Innenstadt von Annweiler gelegen, sind im Dezember 2021 eröffnet worden. In den Regalen findet man viele Produkte vom Schulbauernhof, darunter Backwaren, Marmeladen, Pestos und Brotaufstriche. Weiterhin gibt es Apfelsaft und -essig von den Streuobstwiesen des Hofes, hofeigene Kartoffeln und Getreide, saisonales Obst und Gemüse sowie Kräuter aus dem Hofgarten und mit der goldenen Kammerpreismünze ausgezeichneten Honig von den hofeigenen Bienen.

Da ein Großteil von Obst und Gemüse bereits in der Schülerküche verarbeitet

GUT HOHENBERG

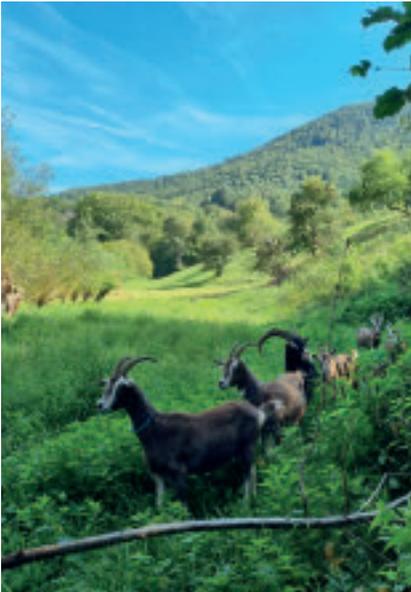
wird, gibt es hierfür zusätzlich einen regionalen Partner, der dem Bioland-Verband angehört. Auch Milch, Käse und Joghurt kommen von einem bio-zertifizierten Betrieb ganz aus der Nähe. Um das Sortiment abzurunden, bietet der Hofladen außerdem Tee, Eier und verschiedene Wildprodukte an.

Da das Gut Hohenberg von der Elterninitiative Freie Montessori Schule Landau e. V. betrieben wird, sind für die Verkaufsdienste in den Hofläden nicht nur drei Mitarbeiterinnen zuständig, sondern auch einige Schülergruppen der Montessori Schule Landau. Diese sind über das Schuljahr in verschiedenen Projektgruppen tätig und übernehmen

in diesem Rahmen Dienste in den Hofläden, organisieren einen Verkaufstand für das Schulfest, unterstützen die Produktion für den Hofladen und helfen auch auf dem Hof selbst mit. Für die Zukunft hat Ronja Löschner besonders ein Anliegen: „Noch mehr unserer eigenen Produkte anbieten zu können!“

Tip

Die Burg Trifels gehört zur Burgenlandschaft Pfalz und ist mehr als nur ein Denkmal mit großer Geschichte. Hier wurde u. a. Richard Löwenherz gefangen gehalten und bis heute kann die spektakuläre Schatzkammer besichtigt werden. Weiterhin gibt es zahlreiche Angebote und Veranstaltungen rund um die Burg. Informationen: burgenlandschaft-pfalz.de



Weitere Hofläden & Manufakturen

ALTLEININGEN: HOFLADEN NEUHOFF

Zum Sortiment gehören: Brote und Brötchen aus dem Steinofen der Hofbäckerei, Fleisch vom Rind und Schwein (Vorbestellung), Brat- und Grillhähnchen und Weihnachtsgänse (Vorbestellung), saisonal Mastgänse, Brathähnchen und Suppenhühner, Schinken, Dosenwurst, frische Wurst (Mettwurst, Leberwurst, Salami, Brat- und Grillwürstchen), frisches Gemüse aus der Familienlandwirtschaft und -gärtnerei, Obst, Milchprodukte und Tiefkühlware.

Neuhof 1 | 67317 Altleiningen | neuhof-goyert.de

ANNWEILER AM TRIFELS: GUT ROTHENHOF

Zum Sortiment gehören: Rind- und Lammfleisch, Wurstwaren, Milch, Käse, Honig, Schnaps.



Gut Rothenhof 1 | 76855 Annweiler am Trifels | gut-rothenhof@t-online.de

BAD DÜRKHEIM: MANUFAKTUR „SENF EMOL!“

Wo Pfalz draufsteht, ist auch Pfalz drin



Senf, diese herrlich würzige Paste, kann zur Passion werden – wie bei Yvonne Ortloff. Angefangen hat es mit den leckeren Senfbrotchen von Mama Rita. „Da musste unbedingt Butter drunter“, verrät die Bad Dürkheimerin. Irgendwann hat sie dann mal probiert, selbst Senf herzustellen. Mit Erfolg. Die Ergebnisse verschenkte sie an Freunde und Bekannte und erntete einen Riesen-Zuspruch. Das war das Startsignal! 2018 entschloss sie sich, eine eigene Manufaktur zu gründen. „Senf emol!“ war geboren – das ist Pfälzer Dialekt und bedeutet

„Senf einmal“, sprich, dass man mal Senf essen sollte.

Da der Firmenname schon pfälzisch ist, hat es sich Yvonne Ortloff zum Prinzip gemacht, dass möglichst alle Zutaten aus der Region kommen müssen. Wo Pfalz draufsteht, ist also auch Pfalz drin. Das fängt bei den Senfkörnern an, die nicht importiert sind. Nein, die Pflanzen werden extra für sie in der Südpfalz angebaut. „Das sind die gelben Felder, die aussehen wie Raps, aber im Juli blühen“, erklärt die Senf-Expertin. In den Schoten

„SENF EMOL!“

Manufaktursemf aus der Pfalz
67098 Bad Dürkheim
senfemol.de

der Pflanzen stecken die Körner, die dann rausgedroschen werden.

Auch bei den Namen der zwölf Senfsorten im Angebot geht's zum großen Teil pfälzisch zu. Eine Ausnahme ist der Feigensenf, für dessen Name die Früchte Pate standen. Aber auch die kommen, wer hätte das gedacht, aus der Umgebung. Viele Weingüter sind zu dekorativen Zwecken mit Feigenbäumen ausgestattet. Und Yvonne bekam die Erlaubnis, die abzuernten: „Ich kann dann die frischen Früchte verwenden und nicht wie in der industriellen Herstellung ein Trockenprodukt.“ Und ein Riesling-Senf gehört natürlich auch in

eine Weingegend. Er enthält Wein und Traubensaft. Der Saumagen-Senf passt wunderbar zu der Pfälzer Spezialität – mittelscharf, mit einem Hauch Kurkuma. Als Süßungsmittel wird kein Zucker genommen, sondern Birnendicksaft. Im Frühling steht dann Bärlauch-Senf auf dem Programm, produziert von handgepflücktem Bärlauch, den die Chefin selbst erntet. Und im Dezember kredenz sie den Advent-Senf u. a. mit Pflaumenmus, Lebkuchengewürz und Orangenabrieb.

Der Brodworscht-Senf, man ahnt es, wurde zur Bratwurst kreiert. Die Grundlage für den Zwiwwel-Senf ist





Hofläden & Manufakturen

PFALZ



Kaufen Sie gerne direkt beim Erzeuger und legen Wert auf Regionalität, Nachhaltigkeit und Qualität?

Dieser Band stellt Ihnen eine große Vielfalt an Hofläden und Manufakturen, Bauernhöfen und Bioläden in Ihrer Region vor, die ihre Produkte mit höchster Sorgfalt, Kreativität und Hingabe erzeugen und direkt vermarkten. Ob Sie frische Lebensmittel, handgemachte Produkte oder individuelle Geschenke suchen, ob Sie einen schönen Ausflug aufs Land mit Bauernhof-Feeling, den Besuch eines Hofcafés oder Tierkuscheln unternehmen wollen, Sie finden hier sicherlich das Richtige in Ihrer Nähe.



Kommen Sie
mit auf eine kulinarische
Entdeckungsreise!

ISBN: 978-3-8313-3706-4



€ 16,90 (D)