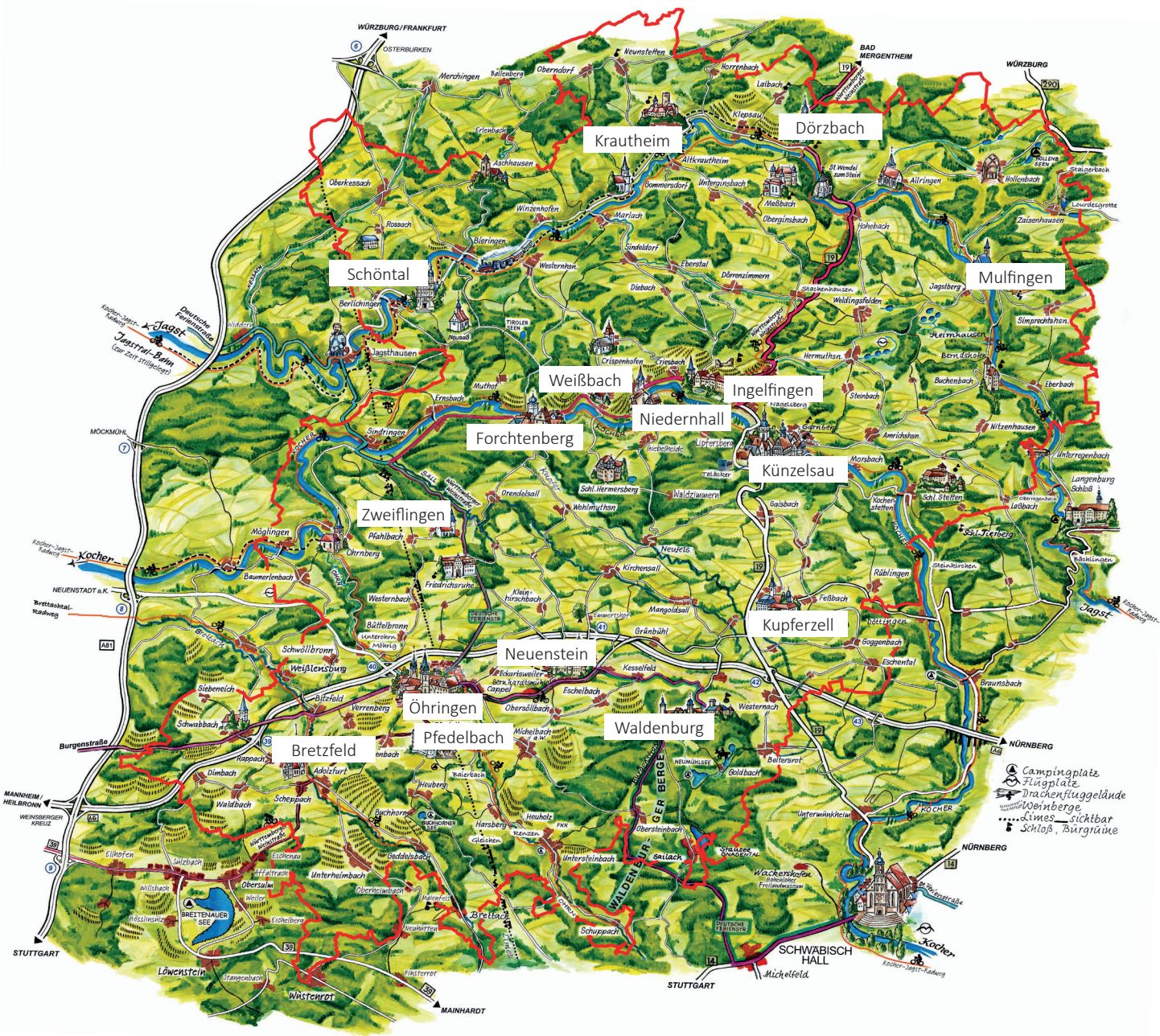




Direktvermarktung im Hohenlohekreis

Regional, saisonal, nachhaltig,
hochwertig und vor Ort



Krautheim

Dörzbach

Schöntal

Mulfingen

Weißbach

Ingelfingen

Forchtenberg

Niedernhall

Künzelsau

Zweiflingen

Kupferzell

Neuenstein

Waldenburg

Öhringen

Pfedelbach

Bretfeld

Schwabisch Hall

- Campingplatz
- Flugplatz
- Drachenfluggelände
- Weinberge
- Limes sichtbar
- Schloß, Burgruine

Grußwort 3

Direktvermarktung 4 - 78

H Hofladen

V Verkaufsautomaten

S Selbstbedienung

Bretzfeld 4

Dörzbach. 11

Forchtenberg 13

Ingelfingen. 16

Krautheim 19

Künzelsau 23

Kupferzell 29

Mulfingen 31

Neuenstein 36

Niedernhall 39

Öhringen. 41

Pfedelbach. 47

Schöntal 61

Waldenburg 65

Weißbach 68

Zweiflingen 70

Ortsungebundene Angebote. . . 74

Wochenmärkte 79

Saisonkalender 80

Rezepte 84

Genuss in Hohenlohe. 90

Landwirtschaft im Hohenlohekreis 91

Gütesiegel und Markenzeichen 92

Genussveranstaltungen 96

Hohenlohe to go 100

Wanderwege 102

Weinradwege 108

Regionales im Web 110

Was finde ich wo 112



Sehr geehrte Damen und Herren,
 liebe Freunde regionaler Köstlichkeiten
 aus dem Hohenlohekreis,

Frische, Vielfalt und Genuss sowie kurze Transportwege und den direkten Kontakt zu Erzeugerinnen und Erzeugern: Das sind die Qualitätsmerkmale der Direktvermarktung im Hohenlohekreis.

Es freut uns sehr, die kulinarische Vielfalt unserer Heimat in der neu aufgelegten Direktvermarktungsbroschüre präsentieren zu können. In der aktuellen Ausgabe erhalten Sie Impulse für Ihren nächsten regionalen Einkauf im Hofladen, am Automaten, beim Selbstbedienungshäuschen oder auf dem Wochenmarkt im Hohenlohekreis. Erfahren Sie Neues über regionale Produkte und Geschenkideen per Web oder App sowie Genussveranstaltungen und -events im Landkreis. Außerdem finden Sie spannende Informationen für einen ressourcenschonenden Einkauf.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Entdecken neuer und regionaler Angebote – denn das Gute liegt oft ganz nah. Mit einem regionalen Einkauf unterstützen Sie unsere Landwirtschaft und erhalten unsere wunderschöne Kulturlandschaft.

Dr. Matthias Neth
 Landrat



Bretzfeld Tor zum Hohenloher Land

Bretzfeld ist vom Obst- und Weinbau geprägt. Letzteres zeigt sich besonders imposant beim Rebenglühen (www.rebengluehen.de), wenn Feuerkörbe, Schwedenfeuer, Strahler und Lichtorgeln die Weinberge zum Glühen bringen und regionale Gerichte und Weine den Gaumen erfreuen. Die Gemeinde glänzt mit herrlichen Wander- und Radwegen sowie einer vorzüglich aufgestellten Gastronomie. Zünftige Besenwirtschaften, gemütliche Dorfgasthäuser und gehobene Restaurants laden zur Einkehr ein. Wer gerne ebenfalls mit regionalen Produkten aus Bretzfeld kochen möchte, findet hier folgende Direktvermarktungsbetriebe.

www.bretzfeld.de

1. **H Weingut Weihbrecht**

Hauptstr. 20
74626 Bretzfeld-Schwabbach
Tel.: 07946 2788
info@weingut-weihbrecht.de
www.weingut-weihbrecht.de



Produkte Hofladen:
Eigene Weine und Sekte

Öffnungszeiten:
telefonische Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:
Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:
Umstellungsphase zum Bioweingut, Vinothek, Weinstube, Gästezimmer, Weinerlebnistouren



2. **H Heinz J. Schwab**

Wassergasse 2
74626 Bretzfeld-Dimbach
Tel.: 07946 1418
kontakt@schwab-wein.de
www.schwab-wein.de



Produkte Hofladen:
Weine und Sekte aus eigener Herstellung

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 08:00-11:30, 13:30-18:00 Uhr
Sa. 08:00-11:30, 13:30-16:00 Uhr
So. 09:00-11:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:
Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:
Weingut, Weinstube, Vinothek



3. H S Weingut Birkert

Unterheimbacher Str. 28
74626 Bretzfeld-Adolzfurt
Tel.: 07946 484
info@weingut-birkert.com
www.weingut-birkert.com

**Produkte Hofladen:**

Wein, Sekt, Edelbrände, Liköre, Honig, Marmelade, Apfelsaft und Traubensaft-Produkte

Produkte Selbstbedienung:

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kartoffeln (saisonabhängig)

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo.-Sa. 08:00-12:00 Uhr, 13:30-18:30 Uhr

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Traditionelle Besenwirtschaft mit großer Außenbewirtung in Weingutshof (Öffnungszeiten im Internet); Weinverkostungen in der neuen Vinothek

4. V Obstbau Schrempf

Jahnstr. 6
74626 Bretzfeld-Scheppach
Tel.: 0163 7568635
schrempf.c@gmx.de
www.obstbau-schrempf.com
Instagram: obstbauschrempf



S Weinsberger Str. 38, 74626 Bretzfeld-Scheppach
S Schulstr. 2, 74626 Bretzfeld-Unterheimbach
V Erlbacher Str. 5, 74626 Bretzfeld-Adolzfurt
H Obst Outlet, Weinsberger Str. 60
74626 Bretzfeld-Scheppach

Produkte Verkaufsautomat:

Äpfel, Kartoffeln, Eier aus Freilandhaltung, Apfelsaft Bag-in-Box, Aroniasaft, Zwiebeln, Nudeln der Firma Specht, Linsen, Marmelade, Apfelchips
Saisonal: breites Angebot an frischem Gemüse, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren und Spargel, Kürbisse

Produkte Selbstbedienung:

Äpfel, Kartoffeln

Produkte Obst Outlet:

Äpfel, Kartoffel, Freiland-Eier im Familienpack zu Großabnahmepreisen

Öffnungszeiten Obst Outlet:

Fr. 15:00-18:00 Uhr

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Verkaufsautomat: Bar (mit Wechselmöglichkeit)
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)
Obst Outlet: Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Ferienwohnung in der Jahnstraße 6, Bretzfeld

5. S Familie Eberhard Knorr

Himmelreichstr. 12
74626 Bretzfeld-Siebeneich
Tel.: 07946 3456
knorr.siebeneich@t-online.de

**Produkte Selbstbedienung:**

Verschiedene Honigsorten aus der eigenen Hobbyimkerei, eigene gesammelte Blütenpollen und verschiedene insekten- bzw. bienenfreundliche Blumensamen und Blühmischungen

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

**6. S Apfel Schäfter**

Brunnenstr. 22
74626 Bretzfeld-Schwabbach
Tel.: 07946 495
ralf.schaefter@t-online.de
www.apfel-schaefter.de

Produkte Selbstbedienung:

Äpfel, Birnen, Zwetschgen

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Ferienwohnung

7. H Weingut Borth

Unterheimbacherstr. 35
74626 Bretzfeld-Adolzfurt
Tel.: 07946 2139
weingut-borth@gmx.de
www.weingut-borth.de

Produkte Hofladen:

Qualitätsweine und Winzersekte vom eigenen Weingut

Öffnungszeiten:

Während der Öffnungszeiten der Weinstube und nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:

Weinstube; Wein-Appartements

8. H Gebrüder Weibler GbR

Wengertstr. 8
 74626 Bretzfeld-Siebeneich
 Tel.: 07946 2287
 info@weibler.de
 www.weibler.de

H Gutsmetzgerei
 Beutinger Str. 58
 74626 Bretzfeld-Siebeneich

Produkte Hofladen:

Weine, Sekte und Secco

Produkte Gutsmetzgerei:

Metzgereiprodukte mit eigener Haltung und Schlachtung

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo.-Fr. 07:00-18:00 Uhr
 Sa. 07:00-16:00 Uhr

Öffnungszeiten Gutsmetzgerei:

Fr. 13:00-17:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Regelmäßige Feste mit dem über Landesgrenzen hinaus bekannten Ochs am Spieß im Weingut; Lieferservice der Gutsmetzgerei; Verkauf von ausschließlich regional erzeugten Produkten im Hofladen



Dörzbach

Zentraler Ort im Mittleren Jagsttal

Das Jagsttal mit seinen Seitentälern ist ein Kleinod der Ruhe und dennoch durch seine Lage zwischen großen Verkehrswegen gut erreichbar. Streuobstwiesen und Weinberge prägen die Landschaft von Dörzbach mit Hohebach, Laibach und Meßbach. Zu den landschaftlichen Besonderheiten zählen die blütenreichen Salbei-Glattaferwiesen, die Steinriegel als Zeugen des Weinbaus und zahlreiche Trockenmauern. Als Landschaftspfleger haben sich ganz besonders Schafe, Ziegen und die Zwergzebus bewährt. Vier Ortsteile, drei Schlösser und eine Königsbrücke sowie der Kopfbahnhof der Jagstalbahn – in der Gemeinde Dörzbach gibt es viel zu erleben. Mit einer guten Auswahl an Gastronomiebetrieben, einem vielfältigen Kulturprogramm das ganze Jahr über, vielen Wander- und Radwegen laden wir alle aus Nah und Fern ein, unsere Gäste zu sein.

9. H S AGRO GbR Wunderlich

Birkenhöfe 3
 74677 Dörzbach
 Tel.: 07937 604
 info@birkenhof-wunderlich.de
 www.birkenhof-wunderlich.de

**Produkte Hofladen:**

Zeburind-Fleisch, Steak, Wein

Produkte Selbstbedienung:

Dosenwurst, Bolognese, Gulasch

Öffnungszeiten Hofladen:

Nach telefonischer Vereinbarung

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)



Forchtenberg

Die Geburtsstadt von Sophie Scholl

Das mittelalterliche Stadtbild von Forchtenberg verströmt ein ganz besonderes Flair und lädt zum Spaziergang zur beeindruckenden Burgruine ein. Der Töpfermarkt im Stadtteil Sindringen mit über 70 Töpferinnen und Töpfern, das Haus der Verbindungstechnik „Kocherwerk“ im Stadtteil Ernsbach, die Tiroler Seen bei Schleierhof, das Open-Air-Kino auf der Burgruine, die Kochertaler Genießertour wie auch der Weihnachtsmarkt locken zahlreiche Besucherinnen und Besucher an. All diejenigen, die regionalen Wein von den sonnigen Südhängen des Forchtenberger Kocherbergs probieren möchten, sind hier genau richtig. Auch ein Besuch beim Hohenloher Bauernlehrpfad (www.bauerlehrpfad.de) und bei den Direktvermarktungsbetrieben vor Ort sind zu empfehlen.

10. H BIOHOF Knörzer

Klaus Knörzer
 Hofstr. 7
 74670 Forchtenberg-Schleierhof
 Tel.: 0159 08404354
 lbk-schleierhof@t-online.de
 Instagram: biohofknoerzer

**Produkte Hofladen:**

Bio-Eier aus dem Hühnermobil, Bio-Nudeln und Eierlikör aus eigener Herstellung, Hühnerbrühe, Hausmacher Wurst, Bio-Honig, Linsen, Kartoffeln, Eis

Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Teilweise Produkte aus biologischem Anbau

11. S Obstbau Hohly

Schwarzenweiler 10
 74670 Forchtenberg-
 Schwarzenweiler
 Tel.: 07134 17078

**Produkte Selbstbedienung:**

Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Pfirsiche, Kartoffeln, Apfelsaft

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

12. H Imkerei Familie Grathwohl

Metzdorfer Str. 2
 74670 Forchtenberg-Wohlmuthausen
 Tel.: 07947 941269
 andreas.grathwohl@gmx.de

Produkte Hofladen:

Honig aus eigener Imkerei sowie allerlei Bienenprodukte wie Propolis, Blütenpollen, Bienenwachskerzen, Bienenkosmetik

Öffnungszeiten:

Einfach klingeln!

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)





Ingelfingen

Die Perle im Kochertal

Wer nach Ingelfingen kommt, erkennt sehr schnell, dass in der ehemaligen Residenzstadt der Hohenloher Fürsten dem Wein eine besondere Bedeutung beigemessen wird. So ist es nur schlüssig, dass im Ingelfinger Teilort Criesbach jährlich die Hohenloher Weinhoheiten von einer fachkundigen Jury ausgewählt werden. Ein besonderer Hingucker ist das vom Unternehmer Fritz Müller geschaffene Ingelfinger Fass, das zweitgrößte Holzfass Europas direkt nach dem Bad Dürkheimer Holzfass. In ihm steckt nicht nur ein von außen einsehbares Weinbaumuseum. Es befindet sich auch direkt an einem Weinlehrpfad, von wo aus sich eine Wanderung mit herrlichen Ausblicken zur Burgruine Lichteneck oder noch weiter zur Burgruine Zarge anbietet. Für Gäste aus Nah und Fern sind das Ingelfinger Weindorf mit Wein, Genuss und Musik, die Kochertaler Genießertour nach dem Motto „Wein, Wandern, Schlemmen“ und der Ingelfinger Herbst ganz besondere Erlebnisse.

www.ingelfingen.de

13. Eberhard Dietz

Am Weinberg 5
74653 Ingelfingen-Criesbach
Tel.: 07940 58960
eberharddietz65@gmail.com



Produkt Haustürverkauf:

Bio-Honig

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Produkte aus biologischem Anbau

14. Weingut Gaufer

Mariannenstr. 24
74653 Ingelfingen
Tel.: 07940 57373
info@weingut-gaufer.de
www.weingut-gaufer.de



Produkte Hofladen:

Wein, Sekt, Spirituosen, Likör

Öffnungszeiten:

Mi.-Fr. 14:00-19:00 Uhr
Sa. 09:00-13:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Online-Shop; Weinproben; Weinwanderungen; Events

15. V S Landhof Müller

Hermuthäuser Str. 20
 74653 Ingelfingen-
 Weldingsfelden
 Tel.: 0151 58209592
 info@landhof-mueller.de
 www.landhof-mueller.de
 Instagram: landhof_mueller

**Produkte Verkaufsautomat:**

Frische Roh-Kuhmilch zum Selbstabfüllen

Produkte Selbstbedienung:

Selbst hergestelltes „Eis vom Hof“, Fleisch von den eigenen Rindern, unter anderem auch Cevapcici, Burger Pattys und Hackfleisch, Molkereiprodukte von der Hofgutmolkerei aus Schwäbisch Hall, Äpfel vom Obstbau Schmierer, Nudeln von Familie Bühl

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Eis-Festservice nach Absprache



Krautheim

Die Stadt des Götzenspruchs

Krautheim liegt im idyllischen Jagsttal und beeindruckt mit seiner Stauferburg, die nicht nur beim beliebten Burgfest für Besucherinnen und Besucher zugänglich ist. Im Jahr 1516 fiel unterhalb dieser Burg das berühmte Zitat des Götz von Berlichingen, welches Johann Wolfgang von Goethe zum unsterblichen Götzengruß „er kann mich hinten lecken“ erhob. Weitere Besuchertipps sind etwa der Kulturwanderweg Jagst, der Kocher-Jagst-Radweg, die „Pfade der Stille“, der Jakobsweg und Bootstouren auf der Jagst. Wenn das Thema Genuss im Mittelpunkt steht, müssen unbedingt auch die Jagsttal Wiesen Wanderung mit Hohenloher Spezialitäten sowie der Weinlehrpfad in Klepsau erwähnt werden. Zum Thema passen außerdem die folgenden Direktvermarktungsbetriebe.

16. H Oberndorfer Houfgoigel

Im Feldriegel 6
74238 Krautheim-Oberndorf
Tel.: 06294 9405
stockert-agrar@t-online.de
Instagram: oberndorfer.houfgoigel
Facebook: oberndorfer.houfgoigel

Produkte Hofladen:

Frische Weidehähnchen (geschlachtet und verpackt),
Räucherhähnchen (Schlegel und Brust vom Hähnchen,
eingelegt und geräuchert)

Öffnungszeiten:

Verkaufstage werden auf den Social-Media-Kanälen
sowie in den umliegenden Amts-/Stadtblättern
mitgeteilt

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Lernort Bauernhof; Hofführungen

17. H Rebgut Schmiege

Lindenstr. 16
74238 Krautheim-Klepsau
Tel.: 0157 75788778
info@rebgut-schmiege.de
www.rebgut-schmiege.de
Instagram: rebgutschmiege
Facebook: Rebgut Schmiege

Produkt Hofladen:

Weine

Öffnungszeiten:

Mi. 18:30-19:30 Uhr und nach Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), Rechnung

Besonderheiten:

Versand und Lieferung möglich (Bestellung über
Website, E-Mail oder telefonisch); Verkauf auch im
Edeka Geiger Dörzbach und bei Getränke Specht in
Krautheim

18. H JPG Neunstetten-I-Horrenbach

Badstube 5
74238 Krautheim
Tel.: 06294 45207
lothar.stockert@t-online.de

Produkte Hofladen:

Wildbret aus heimischer Jagd (Rehwild, Schwarzwild)
küchenfertig portioniert und vakuumiert

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Absprache

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Bewährte Rezepte zu Wildgerichten auf Wunsch
erhältlich



19. H Klosterhof Brennerei

Rathausstr. 19
74238 Krautheim-Gommersdorf
Tel.: 0172 8988369
klosterbrenner@web.de

Produkte Hofladen:
Spirituosen, Brände und Liköre

Öffnungszeiten:
Nach telefonischer Absprache

Zahlungsmöglichkeiten:
Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:
Verkauf inklusive Kostproben nach Anmeldung; Brenne-
reibesichtigungen und Schnapsproben für
Gruppen nach Absprache möglich



Künzelsau

Die lebendige Kreisstadt

In der Fairtrade-Stadt Künzelsau haben Kunst- und Kulturgenuss einen besonderen Stellenwert. Auch die kulinarischen Freuden bleiben mit Blick auf die Kochertaler Genießertour, die Vinothek, den Biergarten auf den Wertwiesen und die vorzügliche Restaurant- und Cafésauswahl nicht auf der Strecke. Als nachhaltige Kommune legt Künzelsau Wert auf eine regionale Wertschöpfung und fördert unverpackte Angebote. Mit dem Mehrwegangebot „Hohenlohe to go“ und der Initiative „Einmal ohne, bitte“ gibt es Alternativen, um auf unnötige Verpackungen zu verzichten und Ressourcen zu sparen. Auf dem Wochenmarkt, der immer dienstags und freitags am Unteren Markt stattfindet, gibt es neben Obst, Gemüse und Blumen viele Spezialitäten aus der Region. Einkaufen vor Ort ist auch bei den zahlreichen Direktvermarktungsbetrieben in Künzelsau möglich.

20. H Vogelsberger Stutenmilch

Hüttengasse 2
74653 Künzelsau-Vogelsberg
Tel.: 07905 1077
info@vogelsberger-stutenmilch.de
www.vogelsberger-stutenmilch.de

**Produkte Hofladen:**

Bio-Stutenmilch, Bio-Stutenmilchgranulat, Bio-Stutenmilchkapseln, Bio-Stutenmilch Naturkosmetik (Handbalsam, Pflegecreme, Körpermilch, Duschgel), Bio-Stutenmilch Naturseifen handmade

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Teilnahme an regionalen Eventmärkten; Produkte aus biologischem Anbau; Produkte regional in verschiedenen Läden erhältlich; Online-Shop

21. H Backhaus Karle

Hofstr. 60
74653 Künzelsau-Garnberg
Tel.: 07940 51956

**Produkte Hofladen:**

Bauernbrot, Weizenvollkornbrot, Dinkelvollkornbrot, Roggenbrot, Hefezopf, Tafel-, Mohn-, Sesambrötchen, Garnberger Kipfle und Laugenkipfle, Dinklecken, Garnberger Milch von unseren Kühen, Apfelsaft von den eigenen Streuobstwiesen, selbstgemachte Frucht-aufstriche, Dosenwurst, Nudeln, Honig, Eier

Öffnungszeiten:

Di. 15:00-18:00 Uhr
Sa. 07:00-11:00 Uhr
Vorbereitung erwünscht

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Dienstags auf dem Künzelsauer Wochenmarkt in Künzelsau; Urlaub auf dem Bauernhof; zwei Ferienwohnungen

22. H Demeterhofladen Frank

Steinbacher Weg 35
74653 Künzelsau-Garnberg
Tel.: 07940 8392
info@demeterhofladen-frank.de
www.demeterhofladen-frank.de

**Produkte Hofladen:**

Milch, Milchprodukte, Käse, Rindfleisch, Schweinefleisch, Ziegenfleisch, Schaffleisch, große Auswahl an Wurst, Getreide und Mehl, Backwaren von verschiedenen Biobäckern aus der Region, Babynahrung, glutenfreie und lactosefreie Produkte, Obst und Gemüse, Apfelsaft und eine große Auswahl an Frucht- und Gemüsesäften, Eier, Naturkostvollsortiment, Naturkosmetik, Wasch-, Putz- und Spülmittel zum Abfüllen

Öffnungszeiten:

Mo.	08:30-13:00, 17:00-19:00 Uhr
Di. / Mi.	17:00-19:00 Uhr
Do.	08:30-19:00 Uhr
Fr.	15:00-19:00 Uhr
Sa.	08:30-13:00 Uhr

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Dienstags und freitags auf dem Künzelsauer Wochenmarkt; Produkte aus biologischem Anbau; Lernort Bauernhof

23. H Brunnenhof Mäusdorf

Hohe Str. 25
74653 Künzelsau-Mäusdorf
Tel.: 07940 2270
info@gefuegelvombrunnenhof.de
www.gefuegelvombrunnenhof.de
Instagram: brunnenhofbiogefluegel
Facebook: Brunnenhof Bio-Geflügel

**Produkte Hofladen:**

hofeigenes frisches Geflügel (auch mariniert) und Geflügelwurstspezialitäten (Bio- und Demeter-Qualität), Milch, Milchprodukte, Käse, Joghurt, Obst und Gemüse, Eier, Naturkostvollsortiment und die Präparate für die biodynamische Landwirtschaft

Öffnungszeiten:

Mi. 10:00-12:00 Uhr, 14:00-18:00 Uhr
Do. 10:00-12:00 Uhr
Fr. 09:00-12:00 Uhr, 14:00-18:00 Uhr
Sa. 09:00-12:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard), Google Pay

Besonderheiten:

Wöchentliche Geflügel-Lieferung im Umkreis von ca. 30 km möglich (Transportkosten berechnen sich nach dem Gewicht der Bestellung, Bestellung per E-Mail); auf Anfrage Hofbesichtigungen und Verkostungen; Produkte aus biologischem Anbau

**24. H Steinhäußers Hofladen**

Haager Str. 16
74653 Künzelsau-Gaisbach
Tel.: 07940 57740
steinhaeuersershofladen@t-online.de
Facebook: steinhaeuersershofladen

Produkte Hofladen:

Obst, Gemüse, Kartoffeln, Eier, Marmelade, Dosenwurst, Nudeln, Mehl, Mühlenprodukte, Backwaren, Öl, Essig, Käse, Milch, Joghurt, Wein, Destillate, Liköre, Honig, Brotaufstriche, Gewürze, Gummibärchen

Öffnungszeiten:

Di. 10:00-18:00 Uhr
Fr. 09:00-18:00 Uhr
Sa. 09:00-13:00 Uhr

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Teilweise Produkte aus biologischem Anbau

25. S Kaisers Milchhäusle

Am Seeleswald 1
74654 Künzelsau-Nagelsberg
Tel.: 0172 8093553
kaiser.gbr@web.de
Instagram: Kaisers.milchhaeusle

**Produkte Selbstbedienung:**

Eier vom Hühnermobil, Softeis, saisonales und regionales Obst z.B. Äpfel, Kirschen, Linsen, Honig, Fruchtaufstrich, Nudeln, Kartoffeln, Produkte vom Milchhandwerk Marlach und Hofgut Molkerei

Öffnungszeiten:

Sept.-Mai Mo.-So. 06:00-20:00 Uhr
Jun.-Aug. Mo.-So. 06:00-22:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

26. H V Hofladen Kornblume

Regenbacher Weg 5
74653 Künzelsau-Laßbach
Tel.: 07905 9419440
www.hofladen-kornblume.de

**Produkte Hofladen:**

Wurst von eigenen Schweinen, Mehl, Nudeln, Joghurt, Müsli, Wein, Secco, Liköre, Brände, Whisky, Gin, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Unverpackt-Produkte, Backzutaten, Apfelsaft, Traubensaft, Essige, Öle, Senf

Produkte Verkaufsautomat:

Getränke, Wurst, Mehl, Joghurt, Backmischungen

Öffnungszeiten Hofladen:

Fr. 10:00-18:00 Uhr

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Teilweise Produkte aus biologischem Anbau



Kupferzell

Die Gemeinde des Kux

Das Wahrzeichen von Kupferzell ist Kux, ein aus einem Sandstein gehauener Urlurch, der es sich auf dem weiträumigen Bahnpark gemütlich macht. Insgesamt lädt die Gemeinde mit ihrer alljährlichen „Kupferzeller Kärwe“ und ihren vielen Rad- und Wanderstrecken wie etwa dem Bahntrassenweg, dem Pfarrer-Mayer-Radweg oder der „Kunst, Korn und Kühe“-Tour zum Entspannen ein. Auch die Kleinen kommen in der Gemeinde auf ihre Kosten – beispielsweise in der Sinneswelt Kupfer, einem wasserpädagogischen Spielplatz für die frühkindliche Umweltbildung. Ganz passend zum Inhalt dieser Broschüre ist in Sachen Bildung noch eine Besonderheit hervorzuheben: Das Kupferzeller Landschlösschen, das von 1767 bis 1884 als Residenz des Fürsten zu Hohenlohe-Waldenburg-Schillingsfürst diente, beherbergt heute die Akademie für Landbau und Hauswirtschaft Kupferzell.

27. V S Hof Maurer

Dorfstr. 12
74635 Kupferzell-Feßbach
Tel.: 07944 950700
maufe@t-online.de
www.eierhaeuschen-maurer.de

**Produkte Verkaufsautomat:**

Eier, Würstchen

Produkte Selbstbedienung:

Mehl, Eier, Honig, Kartoffeln, Würstchen, Eis

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Verkaufsautomat: Bar (mit Wechselmöglichkeit)
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Lernort Bauernhof

28. Geflügelhof Sommer

74635 Kupferzell, Tel.: 07944 373
Gefluegelhof-Sommer@t-online.de

- V** Sommerhof 1
- V** P+R Parkplatz an der K2364 in Westernach
- V** Kreuzung Hauptstr. und Haller Str. in Eschenthal

Produkte Verkaufsautomat:

Eier

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Freitags auf dem Künzelsauer und samstags auf dem Öhringer Wochenmarkt; Suppen vom Hohenloher Suppenkasper



Mulfingen

Zum Seele baumeln lassen

Mulfingen erwartet seine Gäste mit einer herrlichen Landschaft. Ob Ettetal oder Jagsttal – wer Ursprüngliches liebt, sollte vorbeikommen. Einen Abstecher wert sind unter anderem die Wolfsgrube, eine restaurierte, mittelalterliche Wolfsfalle in Simprechtshausen, der Geopfad Jagstberg, die St.-Anna-Kapelle in Mulfingen direkt am Kocher-Jagst-Radweg und die Lourdesgrotte in Zaisenhausen, eines der Kleinode auf den Pfaden der Stille. Wanderfreunde werden außerdem auf der Jagsttal Wiesen Wanderung mit Schmankerln aus der regionalen Küche verwöhnt. Wer sich für altes Handwerk und kulinarische Köstlichkeiten begeistert, sollte unbedingt an der Veranstaltungsreihe „Kulturneschter guck's ou“ (www.kulturneschter.de) teilnehmen.

www.mulfingen.de

29. **H S** Hoflädle Ochsental GbR Sophia und Katharina Franz

Mäusbergerstr. 13
74673 Mulfingen-Ochsental
Tel.: 07938 7225
info@hoflaedle-ochsental.de
www.hoflaedle-ochsental.de
Instagram: hoflaedle_ochsental
Facebook: Hoflädle Ochsental



V Bachmühle 2
74673 Mulfingen (am Parkdeck
der ebm-papst GmbH & Co. KG)

Produkte Hofladen & Selbstbedienung:

Wurst- und Fleischwaren von Bio-Schwäbisch-Hällischen Landschweinen, Eier von Bio-Hennen, selbst gemachter Eierlikör, Bio-Nudeln mit eigenen Bio-Eiern, hochwertiges Bio-Mehl und Bio-Grieß aus eigenem Getreide gemahlen in der Zirbenholzmühle, Säfte, Bauernhofeis, Gsälz, Müsli, Gewürze, Süßigkeiten, Honig, Bio-Käse, Nudeln, Bio-Wein, Holunderzauber, vegane Bio-Brotaufstriche, Öle, Essig und vieles mehr

Produkte Verkaufsautomat:

Bio-Dosenwurst, Süßigkeiten, Bier, Bio-Cider, Bio-Energydrinks, Bio-Käse, Bio-Eier, Eierlikör, Bio-Fertigprodukte, Kondome, weitere Bio-Getränke

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche



Öffnungszeiten Hofladen:

Fr. 09:00-18:00 Uhr

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

Mo.-So. 08:30-21:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), PayPal-App

Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit), PayPal

Verkaufsautomat: Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard), Google Pay, Apple Pay

Besonderheiten:

Auf dem Mulfinger Wochenmarkt; Stellplatz über Landvergnügen; teilweise Produkte aus biologischem Anbau; individuelle Geschenkssets; Hofführungen; Mitglied Ecoland e.V.

30. **V S** Böhm Ciderwerkstatt

Rahmgasse 7
74673 Mulfingen-Hollenbach
Tel.: 0170 6339079
info@boehm-cider.de
www.boehm-cider.de
Instagram: streuobstladen_hollenbach
Instagram: boehm_ciderwerkstatt



Produkte Verkaufsautomat:

Handgekelterter Cider aus regionalem Streuobst, Hohenloher Mouschd, Perry, Apfellikör und verschiedene Brände, Biere aus der Region, Winterspecials ab Oktober: Glühcider und Apfel-Quittenglühwein

Produkte Selbstbedienung:

Cider und weitere alkoholische Produkte, handgekelterte Säfte aus regionalem Streuobst, Honig aus der eigenen Imkerei, selbstgemachter Sirup und Konfitüren, Eis aus der Region, Naturseifen, Wibebe, Schokolade, Eiernudeln, verschiedene Getränke, weitere saisonale Produkte aus der Region und liebevoll zusammengestellte Geschenksets. Winterprodukte ab Oktober: selbstgemachter Punsch aus Streuobstsaft, Glühcider, Apfel-Quitten-Glühwein und winterliche Honigspezialitäten

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

Mo.-So. 09:00-20:00 Uhr (Januar und Februar geschlossen)

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

Mo.-So. 09:00-20:00 Uhr (Januar und Februar geschlossen)

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit), PayPal
Verkaufsautomat: Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Verschiedene Cider-Tastings für Gruppen direkt im Ciderkeller oder im Innenhof (buchbar über o.g. Website); geführte Streuobstwanderungen mit Verkostung möglich; am Selbstbedienungsladen „Streuobstladen“ ist ein schön gestalteter Sitzbereich (teilw. überdacht, Lagerfeuer in der Feuerschale möglich); teilweise Produkte aus biologischem Anbau, gefördert durch die LEADER-Aktionsgruppe Hohenlohe-Tauber mit Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe ‚Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes‘ des Bundes sowie des Landes Baden-Württemberg und der LEADER-Aktionsgruppe

31. H Elmar Frank

Obere Hofäcker 31
74673 Mulfingen-Ailringen
Tel.: 0176 43310749
david.frank1996@gmail.com

Produkte Hofladen:

Honig und Bienenprodukte

Öffnungszeiten:

Täglich, nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

32. H Imkerei Paratschek

Obere Gänsäcker 22
74673 Mulfingen-Eberbach
Tel.: 07938 9999941
sarasbienen@web.de
<https://mulfingen.honigfahrrad.de>
Facebook: Imkerei Paratschek

**Produkte Hofladen:**

Imkereiprodukte wie z.B. verschiedene Sorten Honig, handgemachte reine Bienenwachskerzen, Met, Honigessig, Honig-William, Propolis uvm. Nach Saison Wachtel- sowie Hühnereier und Gemüse aus eigenem Anbau uvm.

Öffnungszeiten:

Mi. 16:30-18:30 Uhr, sowie nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Honig-Fahrrad-Auslieferung nach Absprache; gefördert durch die LEADER-Aktionsgruppe Hohenlohe-Tauber mit Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe ‚Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes‘ des Bundes sowie des Landes Baden-Württemberg und der LEADER-Aktionsgruppe



Neuenstein Im Herzen Hohenlohes

Neuenstein zieren zahlreiche alte Wohnhäuser und historische Gebäude, die zum Flanieren einladen. Der imposanteste Fleck ist dabei das Schloss, das – neben einer der größten mittelalterlichen Küchen Europas – eine reichhaltige Sammlung von Waffen, Bildern, Möbeln und anderen Kunstschätzen des Raumes Hohenlohe-Franken beinhaltet. Einen kulturellen Glanzpunkt setzt das alljährliche Eröffnungskonzert des Hohenloher Kultursommers, das traditionell im Rittersaal des Schlosses stattfindet. Lust auf ein Naturdenkmal? Die Emmertshof-Eiche ist eine der stärksten und ältesten Stieleichen Süddeutschlands.

www.neuenstein.de

33. H Gemüsebau Roth GbR

Eichhof 1
74632 Neuenstein
Tel.: 07942 2284
gartenbau-roth@t-online.de
www.gemuesebau-roth.de
Instagram: gemuesebauroth



Produkte Hofladen:

Blattsalate, Karotten, Kartoffeln, Weißkraut, Rotkraut, Grünkohl, Radieschen, Rettich, Blumenkohl, Brokkoli, Spinat, Mangold, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen, Melonen, Erdbeeren, Ingwer, Himbeeren, Beeren, uvm.

Öffnungszeiten:

Di. und Fr. 08:00-12:30, 13:00-18:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)



Besonderheiten:

Teilnahme am Künzelsauer Wochenmarkt; im Mai Verkauf von Gemüsejung-, Beet- und Balkonpflanzen von Mo.-Fr.

34. H Rothenbücher Gartenbau

Oberes Weidenfeld 2
74632 Neuenstein
Tel.: 07942 8079
hofladen@rothenbuecher-gartenbau.de



Produkte Hofladen:

Gemüse, Obst, Fleisch und Wurstwaren, Milchprodukte, Käse, Trockenwaren, Nudeln, Eis, Gewürze, Essig, Öl, sonstige Getreide-Produkte

Öffnungszeiten:

Di.-Fr. 08:30-12:00, 14:00-18:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard)

35. H V S Hofladen Metz

Gaisbacher Str. 18
74632 Neuenstein-Neufels
Tel.: 07942 9471130
tobias.metz89@web.de

Produkte Hofladen:

Salat- und Speisekartoffeln, pasteurisierte Milch, Dinkel- und Weizenmehle, Apfelsaft, Schnitt- und Hartkäse, Obstler, Fruchtaufstriche, Kürbis, Essiggurken, Paprika süß-sauer

Zukauf regional:

Eier, Nudeln, Joghurt, Dosenwurst, Äpfel und Birnen, Obst und Gemüse, Aroniasaft, Öle, Wein, Apfelchips, Liköre, Honig, Putenfleisch

Produkte Selbstbedienung:

Eine kleine Auswahl des Hofladens

Produkte Verkaufsautomat:

Pasteurisierte Milch

**Öffnungszeiten Hofladen:**

Mo.-Do. 09:00-12:30 Uhr, 14:30-18:00 Uhr
Fr. 09:00-18:00 Uhr
Sa. 09:00-12:30 Uhr

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

Mo.-So. 07:00-22:00 Uhr

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)
Verkaufsautomat: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Milch, Kartoffeln und Mehl für Großabnehmer lieferbar

**Niedernhall****Kleine Stadt mit großem Charme**

Das mittelalterliche Städtchen liegt eingebettet in eine schmale Talau zwischen dem Kocher und steilen Rebhängen. Das milde Klima und die sonnigen Steilhänge mit ihren mineralhaltigen Muschelkalkböden lassen eine beeindruckende Vielfalt an hervorragenden Weinen reifen. In unmittelbarer Nähe zur Altstadt liegen das Freibad und das Sole-Bewegungsbad, das mit Niedernhaller Solewasser gespeist wird. Die Kochertaler Genießertour, Schlemmertage, das Weinfest, der Kelterherbst, Candle-Light-Abende im Solebad und der Weihnachtsmarkt bieten ein volles Programm für Genießerinnen und Genießer.

36. H Hofladen Hofgut Hermersberg

Hermersberg 7
74676 Niedernhall-Hermersberg
info@hermersberg.com
www.hofgut-hermersberg.de

**Produkte Hofladen:**

Backwaren, Fleisch, Wurst, Eier, Milchprodukte, Obst, Gemüse, Trockenprodukte, Nudeln, Müsli und süße Leckereien, Gemüse- und Fruchtsäfte, Weine, Käse

Öffnungszeiten:

Di. 08:30-12:00 Uhr, 14:00-18:00 Uhr
Fr. 08:30-18:00 Uhr
Sa. 07:00-12:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit), EC-Karte, auf Rechnung

37. H Weingut Keck

Weinsteige 1
74676 Niedernhall
Tel.: 07940 55884
info@weingut-keck.de
www.weingut-keck.de
www.weinshop-keck.de

**Produkte Hofladen:**

Wein, Sekt, Secco, Likör, Schnäpse

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 08:00-18:00 Uhr
Sa. 08:00-16:00 Uhr

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Cash (girocard), Lastschrift



Öhringen

Große Kreisstadt mit großem Genussangebot

Der historische Marktplatz mit Schloss, Stiftskirche und mittelalterlichen Bürgerhäusern ist beeindruckend. Hinzu kommen noch das schöne Gelände der Landesgartenschau aus dem Jahr 2016, der „Limes Blick“ oder etwa der ansehnliche Heilkräutergarten an der Stadtmauer. Angesichts dieser Kulisse ist es nicht verwunderlich, dass alljährlich die Hohenloher Wengerter im Juni beziehungsweise Juli nach Öhringen kommen, um dort das Hohenloher Weinfest zu feiern. Apropos Feiern und Genießen: Schauen Sie doch auch beim Pferdemarkt, bei der Öhringer Woche, der Langen Nacht der Kultur, der Night of Music, der Öhringer Wirtschaftsmesse sowie beim Hohenloher Genießerdorf vorbei und natürlich bei den Direktvermarktern.

38. Just Bauer Christian Bauer

Eichbrunnen 1
74613 Öhringen
Tel.: 07941 33822
mail@justbauer.de
Facebook: Justbauer
Instagram: justbauer_justgoodfood



H Haller Str. 119, 74613 Öhringen
H Märtersgässle 14, 74613 Öhringen
S Am Kreisverkehr, Limesring Öhringen

Produkte Hofladen:

Obst, Gemüse, Eier, Nudeln, Honig, Milcherzeugnisse, hausgemachte Fruchtaufstriche, Sirupe, Apfelsaft, Apfelmus, Eingemachtes, Brände, Liköre u.v.m.

Produkte Selbstbedienung:

Hofladenprodukte und Coffee to go

Öffnungszeiten Haller Str. 119:

Mo.-Fr. 08:00-18:00 Uhr
Sa. 08:00-14:00 Uhr
Tel.: 07941/38928

Öffnungszeiten Märtersgässle 14:

Mo.-Fr. 08:30-13:00 Uhr
Sa. 08:00-13:00 Uhr
Tel.: 07941/6463739



Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen Haller Str.: Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte, Google Pay, Apple Pay
Hofladen Märtersgässle: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)
Selbstbedienung: Bargeldlose Bezahlung

Besonderheiten:

Geschenkkörbe und weitere Geschenkideen; Teilnahme am Künzelsauer Wochenmarkt; teilweise Produkte aus biologischem Anbau; Verkauf eigener Erdbeeren an Verkaufsständen während der Saison

39. Heinrich und Lösch Direktvermarktungs GbR

Häldenhof 1
74613 Öhringen-Büttelbronn
Tel.: 07941 6496825
direktvermarktung@heinrich-oehringen.de
www.heinrich-oehringen.de



H Marktstand am „Ö-Center“, Austraße

Produkte Hofladen:

Obst, Gemüse, Erdbeersecco, Liköre, Brände, Eier, Nudeln, Kaffee, Essig und Öl, Milchprodukte, Käse, Dosenwurst, Marmelade, Honig, Apfelmus, Konserven

Öffnungszeiten:

April-Okt.	Mo.-Fr.	08:00-18:30 Uhr
	Sa.	08:00-15:30 Uhr
Nov.-März	Mo.-Fr.	08:30-18:00 Uhr
	Sa.	08:00-15:30 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

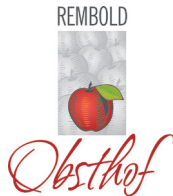


Besonderheiten:

Pflückfrische Erdbeeren, Gurken sowie leckeren Spargel aus der Pfalz sind an zahlreichen saisonalen Verkaufsständen in den Sommermonaten erhältlich. Die Standorte der Stände sind auf der Internetseite einsehbar.

40. H Obsthof Rembold

Gartenbühlstr. 27
74613 Öhringen-Baumerlenbach
Tel.: 07948 804
info@obsthof-rembold.de
www.obsthof-rembold.de

**Produkte Hofladen:**

Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Pfirsiche, Nektarinen, Mirabellen, Zwetschgen, Kartoffeln, Gemüse der Saison, naturtrüber Apfelsaft, Apfelchips, edle Obstbrände, Konfitüren, Gelees und Sirups, Honig, Eier, Nudeln, Hausmacher Dosenwurst

Öffnungszeiten:

Mo.-Sa. 09:00-12:00 Uhr
Di. / Do. / Fr. 17:00-19:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

41. V Obstbau Schmelzle GbR

Reblandstr. 7
74613 Öhringen-Verrenberg
Tel.: 07941 7542
samuelschmelzle@gmail.com
www.obstbau-schmelzle.de

**Produkte Verkaufsautomat:**

Saisonales Obst, Gemüse, Säfte, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Essig, Milch, Joghurt, Marmelade

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Auf dem Öhringer Wochenmarkt; Produkte teilweise aus biologischem Anbau; Verarbeitung Ihrer Äpfel, Pressen und Abfüllen (Bag in Box-System)

42. H S Brennerei Ickert

Neuensteiner Steige 5
74613 Öhringen-Michelbach a.W.
Tel.: 07941 3106
www.brennerei-ickert.de

**Produkte Hofladen:**

Edle Obstbrände, Liköre, Gin, Magenbitter, ganzjährig verschiedene Sorten Äpfel, naturtrüber Apfelsaft, saisonales Obst: Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Birnen, Mirabellen, Zwetschgen; Fruchtaufstriche, Sirup, Honig, Apfelchips, Specht's Eier und Nudeln, Kartoffeln, Tomaten und Gurken

Produkte Selbstbedienung:

Äpfel und saisonales Obst

Öffnungszeiten Hofladen:

Di. / Do. 17:00-19:00 Uhr
Sa. 09:00-13:00 Uhr

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit)
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Auf dem Öhringer Herbstmarkt, Martinimarkt und Weihnachtsmarkt; Obstbrände, Liköre, Gin und im Winter Apfelpunsch erhältlich im BAG-Raiffeisenmarkt Öhringen

43. H V Weinhof Dieroff

Brunnengasse 17/3
74613 Öhringen-Michelbach a.W.
Tel.: 07941 65148
info@weinhof-dieroff.de
www.weinhof-dieroff.de

**Produkte Hofladen & Verkaufsautomat:**

Wein, Sekt, Edelbrände, Liköre, Saft, Äpfel, Birnen, Eier, Linsen aus eigenem Anbau

Öffnungszeiten Hofladen:

Mi.-Fr. 17:00-19:00 Uhr
Sa. 09:00-13:00 Uhr

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten Hofladen & Verkaufsautomat:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Weinproben; Weinerlebnistouren; Weinterrasse

**44. H Obstbau Böser
Reinhold Böser und Andrea Belle-Böser**

Krautgartenweg 3
74613 Öhringen-Möglingen
Tel.: 07948 603

**Produkte Hofladen:**

Dosenwurst, Birnen, Apfelsaft, Äpfel, verschiedene Obstbrände

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Ausschließlich regional erzeugte Produkte

**Pfedelbach****Nördliches Tor zum Naturpark
Schwäbisch-Fränkischer Wald**

Pfedelbach ist neben Bretzfeld, Öhringen und Zweiflingen eine der „Hohenloher Perlen“ am Welterbe Limes. Die Gemeinde ist stark vom Wein- und Obstbau geprägt und mit 100 aktiven Brennereien wird hier die Tradition des Destillierens besonders in Ehren gehalten. Entsprechend finden sich rund um die Teilorte Oberohrn und Windischenbach drei Destillat-Wege. Wer Bewegung und Genuss verbinden möchte, sollte an ausgewählten Wochenenden zwischen April und August die Aussichtsplattform Ranzenberg besuchen. Hier verköstigen einheimische Wein- und Obstbaubetriebe Besucher mit einem guten Tropfen und einer kleinen Stärkung. Folgende Highlights müssen unbedingt noch erwähnt werden: der „Limes Blick“ in Pfedelbach-Gleichen, das Schloss, das regelmäßig für Konzerte des Hohenloher Kultursommers genutzt wird, das Weinbaumuseum, das Pfedelbacher Bierdorf, das Schlossfest und die Tippelei-Führungen, bei denen Sie vieles über die Geschichte und Geschichten von Pfedelbach erfahren.

www.pfedelbach.de

45. H MOZERs Spirit

Lerchenhof 1
 74629 Pfedelbach
 Tel.: 07941 63586
 hallo@mozers-spirit.de
 www.mozers-spirit.de
 Facebook: Mozers-spirit
 Instagram: Mozers-spirit

MOZERS
→ SPIRIT ←

**Produkte Hofladen:**

Edelbrände, Liköre, Moschd, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Schaumweine aus Obst, Äpfel, Birnen, Gin, fassgereifte Brände

Öffnungszeiten:

Sa. 09:00-14:00 Uhr
 In den Monaten November und Dezember zusätzlich:
 Di. 17:00-19:00 Uhr
 Fr. 09:00-11:00 Uhr, 14:00-17:30 Uhr
 oder nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

46. H Hausschlächterei Andreas Sinzinger

Weilerstr. 15
 74629 Pfedelbach
 Tel.: 0152 04373467
 christineundwilli@web.de

Produkte Hofladen:

Rindfleischpakete ab 10 kg aus eigener Mutterkuhhaltung, Schweinefleisch, Dosenwurst aus eigener Herstellung und Schlachtung vor Ort

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

47. H S Haußler Hinterespig

Hinterespig 5
 74629 Pfedelbach
 Tel.: 07949 940038
 info@haussler-hinterespig.de
 www.haussler-hinterespig.de
 Facebook: hausslerhinterespig
 Instagram: hausslerhinterespig

**Produkte Hofladen und Selbstbedienung:**

Seccos (Apfel, Quitte, Kirsch), Cider Naturbursch und Naturmädel, Limo Naturkind (Apfel-Ingwer-Limo), Hohenloher Moschd „der fruchtige“ und „der trockene“, Destillate und Liköre, Apfelsaft, Äpfel, Birnen, Kirschen, Mirabellen, Ringlor, Zwetschgen

Öffnungszeiten Hofladen:

Sa. 09:00-13:00 Uhr
 sowie nach telefonischer Vereinbarung

**Öffnungszeiten Selbstbedienung:**

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

**48. H Honig & mehr
Hofladen Christoph Soter**

Vorderespig 7
 74629 Pfedelbach-Vorderespig
 Tel.: 07941 6490100
 info@honig-soter.de
 www.honig-soter.de

Produkte Hofladen:

Honig, Honigwein, Honiglikör, Obstbrände mit Honig, Kerzen

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Auf dem Öhringer Pferdemarkt; Lieferung frei Haus

49. H Weingut Ungerer

Harsberger Str. 15
74629 Pfedelbach-Renzen
Tel.: 07949 940690
info@weingut-ungerer.de
www.weingut-ungerer.de
Instagram: weingut.ungerer

**Produkte Hofladen:**

Wein, Sekt, Edelbrände, Likör, Saft, Wein- und Traubengelee, Nudeln

Öffnungszeiten:

Mo.-Do. 17:30-19:00 Uhr
Fr. 14:00-19:00 Uhr
Sa. 08:00-19:00 Uhr

während der Besenzeiten ganztägig oder nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Produktversand per Paket möglich; Weinstube nach Besenart mit Bewirtung von Gruppen außerhalb der Besenzeiten; Weinproben; Weinerlebnisführungen

**50. H Hofladen Fischer GbR**

Lindelberg 6
74629 Pfedelbach-Lindelberg
Tel.: 07946 8627
info@obstbau-fischer.de
www.obstbau-fischer.de

**Produkte Hofladen:**

Obst, Beeren, Gemüse, Salate, Kartoffeln, Brot und andere Backwaren, Destillate, Liköre, Essig, Öl, Marmelade, Gelee, Honig, Müsli, Linsen, Nudeln, Mehl, Eier, Säfte, Sirup, Wein, Sekt, Fairtrade-Kaffee

Öffnungszeiten:

Mi. 09:00-13:00 Uhr
Fr. 09:00-18:00 Uhr
Sa. 08:00-14:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Abokiste in Öhringen, Pfedelbach und Windischenbach immer mittwochs, freitags in Bretzfeld und Umgebung (Bestellinfos im Internet); faires Frühstück; Brennpunkt Pfedelbach am 1. November; Produkte teilweise aus biologischem Anbau



**51. H Obstbau & Brennerei Schleicher
Jürgen und Max Schleicher GbR**

Hinterespig 9
74629 Pfedelbach
Tel.: 07949 815
obstbau.schleicher@t-online.de
www.obstbau-schleicher.de
Facebook: ObstbauSchleicher

**Produkte Hofladen:**

Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Johannisbeeren,
Sauerkirschen, Zwetschgen, Obstbrände,
Fräulein Wacholder-Gin, Liköre, Apfelsaft, Marmelade,
Honig, Dosenwurst, Rauchfleisch, Hohenloher Wein,
Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Grünspargel, Tomaten,
Paprika, Gurken

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Teilnahme an verschiedenen Bauern-, Naturpark-
und Straßenmärkten in der Region; Belieferung mit
fahrendem Hofladen u.a. in Waldenburg, Kupferzell
und Künzelsau (Liefertermine auf der Internetseite);
auf Anfrage für Gruppen Destillatproben möglich, er-
gänzt durch Hof- und Brennereiführung mit Bewirtungs-
option

52. H Weingut Keil

Altrenener Weg 4
74629 Pfedelbach-Untersteinbach
Tel.: 0172 8707599
info@weingut-keil.de
www.weingut-keil.de

**Produkte Hofladen:**

Wein, Destillate, Likör, Marmelade

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.	18:00-20:00 Uhr
Sa.	13:30-18:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte,
Kreditkarte (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:

Familienfeste; Ferienwohnungen; Weinstube zur
Vermietung; Events auf dem Weingut;
Weihnachtsbäume ab Hof; Blumenwiese und
Rosen-Schnittgarten am Hof

53. H Klaus und Ulrike Böhlinger

Am Eichrain 22
74629 Pfedelbach-Floßholz
Tel.: 07949 2612
boehringerklaus@web.de

**Produkte Hofladen:**

Rindfleisch vom Angus- und Limosinrind auf
Vorbestellung, Schlachtung: September-Mai, ab 15 kg
mit oder ohne Knochen

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

54. H Sinn GbR
Obstbau, Weinbau & Landwirtschaft
Benjamin und Fabian Sinn

Flurstr. 7
 74629 Pfedelbach-Windischenbach
 Tel.: 07941 62257
 Mobil Verkauf: 0152 53821406
 Sinn.Wiba@web.de

Produkte Hofladen:

Kernobst Äpfel und Birnen, Süß- und Sauerkirschen,
 Zwetschgen, Tafeltrauben, Apfelsaft, Apfel-Kirsch-Saft,
 Edelobstbrände, Honig

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 08:00-10:00 Uhr, 13:00-14:30 Uhr,
 18:00-20:00 Uhr
 Sa. 08:00-14:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

55. H Schluchter's Weinstube

Ruländerweg 3
 74629 Pfedelbach-Baierbach
 Tel.: 07941 33894
 schluchtersweinstube@t-online.de
 www.schluchters-weinstube.de



Produkte Hofladen:

Wein, Destillate, Likör, Apfelsaft, Pralinen, Brot, Kuchen,
 Torten

Öffnungszeiten:

Vinothek täglich nach telefonischer Absprache geöffnet

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Besen zwei Mal im Monat (Fr. ab 16:00 Uhr, Sa.-So. ab
 11:00 Uhr); Programm für Ausflüge und Feierlichkeiten,
 Weinerlebnistouren, Planwagen-Rundfahrten

56. H S Klaus und Ute Meißner

Steinbacher-Tal-Str. 29
 74629 Pfedelbach-Oberrohrn
 Tel.: 07941 62366
 klaus_ute_meissner@web.de

Produkte Hofladen:

Destillate, Liköre, Apfelsaft, Marmelade

Produkte Selbstbedienung:

Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kartoffeln

Öffnungszeiten Hofladen:

Hofladen nach telefonischer Absprache

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

Täglich 08:00-20:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit)
 Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Hofcafé für Familien-, Betriebs-, oder sonstige Feiern
 mit Bewirtung zwischen 20 und 55 Personen

57. H S Obstbau Dietz

Pfedelbacher Str. 15
74629 Pfedelbach-
Windischenbach
Tel.: 07941 36073
dietz.obstbau@gmail.com
www.dieschnapsdrossel.de

**Produkte Hofladen:**

Destillate, Liköre, Apfelsaft, Äpfel und Birnen

Produkte Selbstbedienung:

Äpfel und Birnen

**Öffnungszeiten Hofladen:**

Mo.-Fr. ab 18:00 Uhr
Sa. 09:00-12:00 Uhr
oder nach telefonischer Absprache

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Besenwirtschaft „Die Schnapsdrossel“,
Weinerlebnistouren, Destillatwanderungen

58. H S Obstbau Böhringer

Mainhardtter Str. 23
74629 Pfedelbach-Untersteinbach
Tel.: 07949 825
info@obstbau-boehringer.de
www.obstbau-boehringer.de
Facebook: obstbau.boehringer
Instagram: obstbau.boehringer

**Produkte Hofladen & Selbstbedienung:**

Äpfel, Birnen, Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren,
Brombeeren, Johannisbeeren, Aprikosen, Pfirsiche,
Zwetschgen, Mirabellen, Salate, Kartoffeln, Tomaten,
Paprika, Chilis, Knoblauch, Zwiebeln, Radieschen,
Gurken, Säfte, Fruchtaufstriche, Sirup, Williams Christ,
Obstler, Liköre, Tomatenmark, eingelegte Essiggurken,
Eier, Nudeln, Honig

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo. und Fr. 08:30-18:30 Uhr
Mi. 15:00-18:30 Uhr
Sa. 09:30-17:00 Uhr

**Öffnungszeiten Selbstbedienung:**

24 Stunden am Sa. & So. geöffnet, wenn
Hofladen geschlossen ist

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), Gutschein
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

59. H Ulrich Weippert

Michelbacher Str. 22
74629 Pfedelbach-Oberohrn
Tel.: 07941 649218
info@brennerei-weippert.de
www.brennerei-weippert.de

**Produkte Hofladen:**

Brände, Liköre, Whisky, Gin, Fruchtsäfte, Äpfel

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Absprache

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

**Besonderheiten:**

Teilnahme am Naturparkmarkt; Destillat- und Likörproben

**60. V S Gsälz Laden Fleisch
Sigrid Fleisch GbR**

Geddelsbacher Str. 20
74629 Pfedelbach-Buchhorn
Tel.: 07941 98098
info@gsaelz-laden-fleisch.de
www.gsälz-laden-fleisch.de
Facebook: Gsälz Laden Fleisch
Instagram: gsaelzladenfleisch
Apps: Marktfee, Natürlich von Daheim



Produkte Verkaufsautomat:

Bauernhofeis, Dosenwurst, Gsälz (Marmelade), Gelee, Sirup, Chutneys, Rapsöl, Leinöl, Sonnenblumenöl, Eier, Honig, Wurstwaren, Soßen und Dips

Produkte Selbstbedienung:

Nudeln, Linsen, Kartoffeln, Zwiebeln und nach Vorbestellung auch Fleischpakete



Zahlungsmöglichkeiten:

Verkaufsautomat: Bar (mit Wechsmöglichkeit)
Selbstbedienung: Bar (ohne Wechsmöglichkeit)

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche
und nach telefonischer Vereinbarung für bestellte Ware

Besonderheiten:

Teilnahme an Naturparkmärkten Schwäbisch-Fränkischen Wald und Genießermarkt Niederstetten; bestellte Ware kann nach Absprache im Umkreis geliefert werden; Belieferung von verschiedenen Hofläden, Supermärkten und Dorfläden, Produkte teilweise aus biologischem Anbau

**61. S Burgstallhof
Obst- und Weinbau**

Schloßbergstr. 6
74629 Pfedelbach-Oberrohrn
Tel.: 07941 602646
tina.blanck@t-online.de
www.glamping-hohenlohe.de



Produkte Selbstbedienung:

Kirschen, Zwetschgen und weiteres saisonales Obst

Produkte „Ab Brennerei“:

Apfelsaft von der Bio-Streuobstwiese, Destillate und handgemachte Liköre

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Öffnungszeiten „Ab Brennerei“:

Nach Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechsmöglichkeit)

Besonderheiten:

Urlaub auf dem Bauernhof, Übernachten im CampingPod; Genussführungen; Produkte teilweise aus biologischem Anbau



**62. H Häldenhof Lädle
Familie Heinrich & Lösch**

Hauptstr. 45
74629 Pfedelbach
Tel.: 07941 6496825
direktvermarktung@heinrich-oehringen.de
www.heinrich-oehringen.de



Produkte Hofladen:

Eigene Erdbeeren, Äpfel, Brände & Liköre, Spargel von Spargelhof Eberhardt, saisonales Obst, knackiges Gemüse, Nudeln, Eier, Öle, Wurst, Mehle, Kaffee von regionalen Partnern, uvm.

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 08:00-18:00 Uhr

Sa. 08:00-13:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

Besonderheiten:

Pflückfrische Erdbeeren, Gurken sowie leckerer Spargel aus der Pfalz sind an zahlreichen saisonalen Verkaufsständen in den Sommermonaten erhältlich. Die Stände sind auf der Internetseite einsehbar. Hofprodukte auch in der Winzerstube Lösch erhältlich.

63.  Winzerstube Lösch - Fritz Lösch

Adolzfurter Str. 33

74629 Pfedelbach-Windischenbach

Tel.: 07941 602364

info@fritz-loesch.de

www.weinstube-hohenlohe.de

**Produkte Verkaufsautomat:**

Äpfel, Apfelsaft, Apfelmus, Apfelchips, saisonales Obst z.B. Pflaumen und Pfirsiche, Apfel-Birnen-Secco, Essiggurken und Fruchtaufstriche

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Weinstube; Edelbrände und Liköre; Gütesiegel „QS-gap“



Schöntal

Die Perle des Jagsttals

Die Gemeinde Schöntal liegt in den landschaftlich reizvollen Tälern der Jagst, der Kessach und des Erlimbachs und bildet mit dem ehemaligen Zisterzienser-Kloster Schöntal sowie Schlössern und Kirchen einen Anziehungspunkt für alle, die Natur und Kunst lieben. Ob Angeln, Baden, Kanufahren, Wandern oder Radfahren: Hier ist Erholung pur geboten. Beliebte Touren sind der Kocher-Jagst-Radweg, die Pfade der Stille, der idyllische Grünkernradweg und der Jakobsweg. Wer grandiose Ein- und Weitblicke sucht, sollte auch die mit dem Kulturlandschaftspreis 2022 ausgezeichneten „Sindelforfer Bildstockwanderwege“ ausprobieren. Ein weiteres Highlight der Gemeinde ist der romantische Weihnachtsmarkt im Klosterhof, der alljährlich am zweiten Adventswochenende stattfindet.

64. H Rebgut Mütsch

Im Flur 6
74214 Schöntal-Bieringen
Tel.: 07943 2074
info@rebgut-muetsch.de
www.rebgut-muetsch.de

**Produkte Hofladen:**

Wein vom Bieringer Schlüsselberg

Öffnungszeiten:

Sa. 10:00-12:30 Uhr
und nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

65. S Milchhandwerk Marlach

Ginsbacher Weg 3/1
74214 Schöntal-Marlach
Tel.: 06294 427590
info@milchhandwerk-marlach.de
www.milchhandwerk-marlach.de

**Produkte Selbstbedienung:**

Milchprodukte, Joghurt, Trinkmilch, Milchlischgetränke, Rohmilch zum Selbstabfüllen, Eier, Nudeln, Honig

Öffnungszeiten:

Mo.-Sa. 08:00-20:00 Uhr
So. 10:00-20:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Die Produkte sind in verschiedenen Hofläden, Metzgereien, Dorfläden und Verkaufsautomaten in Hohenlohe erhältlich.

66. S Haun GbR

Marlacherstr. 5
74214 Schöntal-Sindeldorf
Tel.: 0162 2715142
edi1992@gmx.de

**Produkte Selbstbedienung:**

Fleischpaket vom DUROC-Strohschwein küchenfertig portioniert (auf Vorbestellung), Dosenwurst, Rauchfleisch, geräucherte Würste, Schmalz, Eis, Nudeln, Äpfel, Honig, leckere Kleinigkeiten, Hanf-Produkte, Wilhelms Holz-Briketts, LissBeet Garten-Hackschnitzel

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Individuell gestaltete Geschenke auf Bestellung möglich

**67. H Bauer Inge**

Distelgrabenweg 3
74214 Schöntal
Tel.: 06294 1552

Produkte Hofladen:

Walnussöl, Walnussnudeln

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Die Produkte sind in den Hofläden Simone Franz in Mulfingen-Ochsental, MHM Reuther-Gruschka in Schöntal-Marlach und Nudel-Specht GbR in Zweiflingen-Orendelsall sowie in der Genießerbox erhältlich.

68. S ackerwerk

Wallbrunnenstr. 33
74214 Schöntal-Sindeldorf
Tel.: 06294 9999953
ackerwerk@gmx.de

**Produkte Selbstbedienung:**

Kartoffeln (alte Sorten, u.a. Annabell, Nicola, Linda, Heidemarie, Laura, Bamberger Hörnchen, Blaue Anneliese), Kürbisse (Hokkaido, Butternut, Muskat), Zucchini, Zwiebeln, Rote Beete, Walnüsse, Sonnenblumenöl kaltgepresst high-olic

Öffnungszeiten:

Täglich 08:00-20:00 Uhr (Sommermonate)

**Zahlungsmöglichkeiten:**

Bar (ohne Wechselmöglichkeit)

Besonderheiten:

Alle Produkte aus biologischer Erzeugung

69. H Kilb's Bauernladen

Weltersberg 29
74214 Schöntal
Tel.: 07943 942031
info@kilbs-bauernladen.de
www.kilbs-bauernladen.de

**Produkte Hofladen:**

Hausmacher Wurst, eingekochtes Rauchfleisch, Likör, Schnaps, Marmelade, Nudeln, Eier, Honig, Fruchtgummibären, Geschenkkörbe, Holundersirup

Öffnungszeiten:

Sa. 09:00-12:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)



Waldenburg

Der Balkon Hohenlohes

Der staatlich anerkannte Luftkurort Waldenburg liegt hoch oben auf dem Bergrücken im östlichen Teil der Hohenloher Ebene. Die Stadt verzaubert mit ihrem Lachnersturm, dem höchsten Aussichtsturm Hohenlohes, einem Renaissanceschloss, ihrer mittelalterlichen Stadtbefestigung, historischen Gebäuden und ihrem bombastischen Panorama. Die Waldenburger Berge im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald laden zum Wandern, Rad fahren, Reiten und Schlemmen im Rahmen anspruchsvoller Gastronomie ein. Am Neumühlsee finden Badefreunde ein wunderbares Naturerlebnis.

70. H Damwildgehege Waldenburg

Hauptstr. 102
74638 Waldenburg
Tel.: 0175 8588222
info@damwildgehege-waldenburg.de
www.damwildgehege-waldenburg.de
Facebook: Damwildgehege Waldenburg

**Produkte Hofladen:**

Wildfleisch vom Damwild, Rehwild, Wildschwein, Wildwurst, Wildburger, gerauchter Hirsch- und Wildschweinschinken, Dekoartikel wie Geweihe, Hirschfelle, Geweihschaukeln als Hunde-Kauknochen

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

**Besonderheiten:**

Lieferung auf Nachfrage möglich, je nach Entfernung und Auftragsmenge

**71. S Maximilian Kittsteiner und Sarah Bucka**

Hauptstr. 70
74638 Waldenburg
Tel.: 0174 1007529
max.kitt@hotmail.de

Produkte Selbstbedienung:

Produkte aus eigener Landwirtschaft: Produkte vom Schaf und Lamm (Fleisch, Dosenwurst, Felle), Eier aus Freilandhaltung, Nudeln aus eigenen Eiern, Apfelsaft von unbehandeltem Streuobst, Marmelade und Gelee von Streuobst, Heu und Stroh für Kleintiere

Öffnungszeiten:

Mo.-So. 07:00-22:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (ohne Wechselmöglichkeit),
Paypal

**Besonderheiten:**

Lieferung auf Nachfrage möglich, je nach Entfernung und Auftragsmenge; teilweise Produkte aus biologischer Landwirtschaft; Kooperationen mit dem Hofladen „Steckers Hoflädle“ (Untereppach); gefördert durch die LEADER-Aktionsgruppe Hohenlohe-Tauber mit Mitteln der Gemeinschaftsaufgabe ‚Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes‘ des Bundes sowie des Landes Baden-Württemberg und der LEADER-Aktionsgruppe





Weißbach

Lebendig, vielfältig, anziehend

Unverfälschte Natur prägt in und um Weißbach eine Landschaft, in der man die Seele so richtig baumeln lassen kann. Für sportlich Interessierte bieten sich eine Kanufahrt auf dem Kocher, eine Laufrunde durch die Wälder, Wiesen und Weinberge oder eine Fahrradtour auf dem idyllischen Kocher-Jagst-Radweg an. Auch die Strecke des ebm-papst-Marathons mit rund 4.000 Läufern führt durch Weißbach. Kulinarisch sind die Kochertaler Genießertour, das Krappenstecher-Fest und der winterliche Markt mit Kunsthandwerk und winterlichen Leckereien eine echte Freude.

72. **H** Weinschmiede

Halberger Str. 9
74679 Weißbach
Tel.: 07947 4369970
info@wein-schmiede.com
www.wein-schmiede.com
Instagram: WeinSchmiede
Facebook: WeinSchmiede



Produkte Hofladen:

Wein, Sekt, Spirituosen, Spargel- und Bärlauchpesto, grüner Spargel, verschiedene regionale Produkte wie Wurst, Nudeln, Freiland Eier und Kartoffeln

Öffnungszeiten:

Nach telefonischer Vereinbarung

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard), Paypal

Besonderheiten:

Vegane Produkte; Online-Shop mit Wein, Sekt und weiteren Köstlichkeiten; Lieferservice im Umkreis von 15 km





Zweiflingen

Eine der Hohenloher Perlen

Umrahmt vom Kochertal, Ohrntal und den Waldenburger Bergen liegt die Gemeinde Zweiflingen in einer idyllischen Landschaft – perfekt zum Wandern, Radfahren oder einfach Erholen. Dabei kann man auch auf den Spuren der Römer wandeln und radeln: Stichworte sind dabei die Aussichtsplattform „Limes Blick“ ganz in der Nähe vom Limes-Wanderweg, der am besonders gut erhaltenen Grenzwallabschnitt bei Pfahlbach verläuft, sowie die Limes- und Gourmet-Tour. Apropos Gourmet: Das international renommierte Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe verspricht kulinarische Hochgenüsse. Zu den Besonderheiten Zweiflingens zählen außerdem die Hubertusjagd Friedrichsruhe und der Golfplatz des Golfclubs Heilbronn-Hohenlohe e.V..

73. H Manfred Frank
 Eichacher Str. 37
 74639 Zweiflingen
 Tel.: 07948 651
 obstfrank@gmx.de



**& fruchtig
hoch%ig**



Produkte Hofladen:

Edelbrände und Liköre, Birnen in der Erntesaison

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr. 08:00-17:00 Uhr
 Sa. 08:00-12:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit)

**74. H V Rainer und Andrea
Specht GbR**
 Forchtenberger Str. 28
 74639 Zweiflingen-Orendelsall
 Tel.: 07947 2258
 info@nudeln-vom-specht.de
 www.nudeln-vom-specht.de
 Instagram: nudelnvomspecht
 Apps: NonStop-Shop



Produkte Selbstbedienung:

Wechseldes Angebot u. a. frische Eier, verschiedene hausgemachte Nudeln, Dosenwurst und Schokolade. Über die App NonStop-Shop ist es jederzeit möglich, das Automatenangebot anzuschauen und Produkte zu reservieren.



Produkte Hofladen:

Hausgemachte Nudeln (auch unverpackt erhältlich), Eier sowie Eier-, Schoko- und Kaffeeraum, Obstbrände, Liköre, Geflügelprodukte im Glas, Geschenkkörbe, Gewürze, Essig- und Ölvariationen

Öffnungszeiten Selbstbedienung:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo. 09:00-11:00 Uhr, 17:00-19:00 Uhr
 Do. 17:30-19:00 Uhr
 Fr. 09:00-12:00 Uhr, 17:00-19:00 Uhr
 Sa. 09:00-12:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten Hofladen:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte
 (Visa/Mastercard)

Zahlungsmöglichkeiten Verkaufsautomat:

EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:

Wine and dine, ein digitales Koch- und Genussevent
 (Termine im Internet); teilweise Produkte aus
 biologischem Anbau; Herbstmarkt Öhringen, Käse- und
 Genussmarkt Schwäbisch Hall, Genießerdorf Öhringen,
 Onlineshop, Gutscheine

75. H V Sinzingers Hofladen

Hauptstr. 12
 74639 Zweiflingen-Westernbach
 Tel.: 07941 7968

Produkte Hofladen:

Am Mittwoch, unserem Backtag: Bauern- und
 Dinkelbrot, Brötchen, Hefezopf, süße Stückchen
 und verschiedene Kuchen; Erdbeeren, Himbeeren,
 Johannisbeeren, Brombeeren, Marmeladen,
 Griebenschmalz, eingemachte Gurken, Zwiebeln,
 Rote Bete, Zucchini süß-sauer, Äpfel,
 Kartoffeln, Honig, Eier, Wurstwaren

Produkte Verkaufsautomat:

Saisonal: Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren,
 Heidelbeeren, Kirschen, Brombeeren;
 ganzjährig: Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel, Eier,
 Wurstwaren, Apfelchips, Nudeln, Birnen, Saft,
 Griebenschmalz, Marmelade, Rote Bete, Essiggurken

Öffnungszeiten Hofladen:

Täglich geöffnet, außer Samstagnachmittag und
 Sonntag

Öffnungszeiten Verkaufsautomat:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Hofladen: Bar (mit Wechselmöglichkeit), Gutschein
 Verkaufsautomat: Bar (mit Wechselmöglichkeit)

76. V Schmierer's Automatenladen

Schießhofer Str. 21
 74639 Zweiflingen-Pfahlbach
 Tel.: 07948 690 oder
 0173 3292769
 obstbau-schmierer@t-online.de
 www.obstbau-schmierer.de
 Facebook: Obstbau-Schmierer
 Instagram: obstbau_schmierer

**Produkte Verkaufsautomat:**

Ganzjährig: Äpfel, Eier, Säfte, Kartoffeln, Zwiebeln, Ap-
 felchips, Honig, Marmeladen, Apfelmus, Nudeln, Soßen,
 verschiedene Wildspezialitäten, Dosenwurst, Joghurt,
 Milch, Käse, Eis
 Saisonal: Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren,
 Eiskaffee

Öffnungszeiten:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte, Kreditkarte
 (Visa/Mastercard)

Besonderheiten:

Ferienwohnung



Hohenloher Spezialitäten

– nur einen Mausklick entfernt



© abillion, Unsplash

Wer kennt es nicht: Sie sind auf der Suche nach tollen regionalen Produkten und Hohenloher Spezialitäten, aber für einen Besuch beim Hofladen ist keine Zeit? Wie wäre es mit einer regionalen Geschenkbox per Mausklick?

Egal ob für den Eigenbedarf oder als Geschenk für Freunde, Familie oder Kollegen.

Lassen Sie sich von den tollen Angeboten überraschen oder machen Sie Ihren Liebsten eine Freude.

77. Genießerkiste

Im Berg 19
74238 Krautheim
Tel.: 07937 8035582
mail@geniesserkiste.de
www.GENIESSERKISTE.de



Produkte:

„GENIESSERKISTE- Gutes aus Hohenlohe“ bietet hohenloher Produkte von regionalen Betrieben: Lebensmittel von Direktvermarktern, Weingütern, Metzgereien, Brennereien und landwirtschaftlichen Lebensmittelmanufakturen. Alles kann im GENIESSERKISTE-Shop vor Ort eingekauft werden oder telefonisch oder per Mail bestellt werden.

HOHENLOHER GENIESSERKISTEN- das Original: Als Geschenkidee für private Feiern oder für Firmen und Vereine auch im individuellen Design werden GENIESSERKISTEN mit hohenloher Produkten zusammengestellt, die an Kunden, Mitarbeiter, Mitglieder oder Jubiläen verschenkt werden können. Von einer Kiste bis 2.500 Kisten mit leckeren Spezialitäten aus der Region ist alles möglich. Individuell und persönlich zusammengestellt!

Öffnungszeiten online:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Öffnungszeiten Shop:

Do. 17:00-19:00 Uhr
Sa. 10:00-14:00 Uhr

Zahlungsmöglichkeiten:

giropay, Rechnung



78. Lovely Local

Am Schneiderlessee 8
74638 Waldenburg
hello@lovely-local.de
www.lovely-local.de
instagram: lovelylocalshop

**Produkte:**

Haltbare Produkte und Spezialitäten aus Hohenlohe, z.B. Nudeln, Marmeladen, Chutneys, Dosenwurst, Honig und Süßigkeiten. Außerdem Liköre, Schnaps, Sekt und alkoholfreie Getränke sowie eine kleine Auswahl regional hergestellter Naturkosmetik und Keramik.

Öffnungszeiten online:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

EC-Karte, Kreditkarte (Visa/Mastercard), Paypal, Kauf auf Rechnung (Klarna)

Besonderheiten:

Geschenkbbox-Service für Privatpersonen und Unternehmen. Kunden können entweder vor-konfektionierte Geschenkboxen direkt online bestellen oder auf Anfrage individuelle Geschenkboxen zusammenstellen. Diese werden an das Unternehmen oder auf Wunsch direkt an die Empfängerinnen und Empfänger (mit DHL Go Green) gesendet, teilweise Produkte aus biologischem Anbau.

**79. LocalBoxx GmbH**

Kernstr. 22
74613 Öhringen
Tel.: 07941 6454900
info@localboxx.de
www.localboxx.de

**Produkte:**

LocalBoxx bietet individuelle Geschenkboxen mit hochwertigen Produkten aus Hohenlohe – vom Einkauf, über die Konfektionierung bis hin zum Versand – alles aus einer Hand. Perfekt als Kunden- oder Mitarbeitergeschenk. Auf Wunsch individuell gebrandet. Auch einzeln im Online-Shop bestellbar als Geschenk für Kollegen, Freunde, Verwandte oder Nachbarn. Schön verpackt in einer hochwertigen Box mit den Banderolen „Danke“, „Herzlichen Glückwunsch“, „Gute Besserung“ oder „Gutes aus Hohenlohe“. Individualisierte Grußkarten können beigelegt werden.

Öffnungszeiten online:

24 Stunden / 7 Tage die Woche

Zahlungsmöglichkeiten:

Kreditkarte, Paypal, Giropay, auf Rechnung

Besonderheiten:

Die LocalBoxx Geschenktüte mit Inhalt und Etikett nach Wunsch – ebenfalls mit Produkten von kleinen Manufakturen und Familienbetrieben aus Hohenlohe.



Wo	Wann	Was
Bretzfeld Bürgerwiese	Freitag 14:00-17:00	Frischfisch, Räucherfisch, Salate, Wild, Imkereiprodukte, Kosmetikartikel, Honig, Süßigkeiten, mediterrane Spezialitäten, Antipasti, Oliven, Parmaschinken, Salami, Käse, Ciabatta, Obst & Gemüse, Demeter Brot, Brötchen, Kleingebäck, Hähnchenwagen, Coffee-Truck & Eiswagen
Dörzbach Marktplatz	Samstag 09:00-12:00	Landwirtschaftliche Produkte, Zebuprodukte, Obst & Gemüse
Krautheim Stadtmitte	Donnerstag 09:00-13:00	Obst, Gemüse, Nudeln, Brot, Eier, Honigprodukte
Künzelsau Unterer Markt, Hauptstr. bis Kirchgasse	Dienstag & Freitag Mai-Sept.: 07:00-12:30 Okt.-April: 08:00-12:30	Obst, Gemüse, Pflanzen, Blumen, Eier, Brot, Fisch, Demeter-Produkte, Honig, Käse, Schafskäse, Fleisch & Wurst, Antipasti & Öle
Kupferzell Vor dem Rathaus	Donnerstag 7:30-12:30	u. a. Obst, Gemüse, Eier, Käsemobil
Mulfingen Ortmitte	i.d.R. jeden 1. Freitag im Monat 15:00-18:00	Wechselndes Angebot mit: Käse, Obst, Gemüse, Liköre, Säfte, verschiedene Eissorten, Grill- & Cateringangebot, Kaffee, Getränke, Fisch & Forellenspezialitäten & weitere Produkte heimischer Vermarktender
Neuenstein Vorstadtplatz	Donnerstag April-Okt. 14:00-17:30 Nov.-März 14:00-17:00	Frischfisch, geräucherter Fisch, Fischsalat, südländische Spezialitäten, Käse, Oliven



© Rolf Hartbrich

Öhringen Marktplatz	Mai-Sept.: Mittwoch: 7:00-13:00 Samstag: 7:00-12:00 Okt.-April: Mittwoch: 8:00-13:00 Samstag: 8:00-12:00	Obst, Gemüse, Truthahnspezialitäten, Geflügel, Fleisch, Wurst, Eier, Nudeln, Käse, Gewürze, Schafskäse, Fisch, Antipasti, Wein, Snacks, Honig, Trockenfrüchte
Schöntal-Westernhausen ehemaliger Bahnhof	Alle zwei Wochen dienstags (ungerade Kalenderwo- chen) ab 14:30	frische Forellen, Obst, Gemüse, Marmelade, Honig, Gelees von heimischen Streuobstwiesen, Eier, Nudeln, Dosenwurst, Linsen, Dinkel, Schmalz, kaltgepresste regionale Speiseöle, selbstgemachte Liköre, Eierlikör, Säfte, Sirup, Apfelwein, Antipasti & andere mediterrane Spezialitäten, Socken, Staubsauger & andere Produkte der Firma Vorwerk

Saisonkalender für Gemüse

Das ganze Jahr über gibt es frisches Gemüse aus regionalem Anbau. Während im Sommer eine Vielzahl von Feingemüsen von Auberginen bis Zucchini angeboten werden, sind es im Winter vor allem die vielfältigen Kohlarten, die auf dem Speiseplan stehen. Selbst wenn nicht frisch geerntet werden kann, bietet das Lagergemüse noch genügend Abwechslung.



Symbolerklärung für den Saisonkalender Gemüse

- Das Gemüse ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Gemüse ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Saisonkalender für Gemüse

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Aubergine												
Blumenkohl												
Bohnen, grüne												
Bohnen, dicke												
Brokkoli												
Butterrüben												
Champignons												
Erbsen												
Fenchel												
Grünkohl												
Salatgurke												
Kartoffeln												
Kohlrabi												
Kürbis												
Lauch/Porree												
Frühlingszwiebel												
Mais												
Mangold												
Karotten												
Paprika												
Pastinaken												
Radieschen												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Schwarzwurzeln												
Spargel												
Spinat												
Spitzkohl												
Staudensellerie												
Steckrüben												
Tomaten												
Topinambur												
Weißkohl												
Wirsingkohl												
Zucchini												
Zuckerschoten												
Zwiebeln												

Im Frühjahr und Sommer unterschiedliche Beeren, im Herbst und Winter Trauben, Äpfel und Birnen – so sieht das regionale Angebot an Obst aus Hohenlohe aus. Und wenn es dann doch einmal eine Banane, Orange oder Mandarine sein soll, dann sind Früchte aus biologischem Anbau und fairem Handel die erste Wahl.



Auch Blattsalate gibt es das ganze Jahr über frisch aus der Region. Im Sommer die feineren Sorten wie Eichblatt oder Kopfsalat. Im Herbst und Winter schmecken dann Endivien- und Feldsalat mit ihren kräftigen, leicht nussigen Aromen. Diese kommen übrigens durch ein feines Nussöl besonders gut zur Geltung.



Symbolerklärung für die Saisonkalender Obst & Gemüse

- Das Obst bzw. der Salat ist in diesem Monat frisch aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Obst bzw. der Salat ist in diesem Monat als Lagerware aus heimischem Anbau verfügbar.
- Das Obst bzw. der Salat ist in diesem Monat nicht regional-saisonal verfügbar.

Obst

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Heidelbeeren												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Mirabellen												
Pflaumen												
Quitten												
Rhabarber												
Stachelbeeren												
Wassermelonen												
Weintrauben												
Zwetschgen												

Salat

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Batavia												
Chicorée												
Eichblattsalat												
Eisbergsalat												
Endiviensalat												
Feldsalat												
Kopfsalat												
Lollo Rosso												
Portulak												
Radicchio												
Rucola												

Hohenloher Rezepte

Leckere Rezepte für ein Festtagsessen oder andere besondere Anlässe finden Sie auf dem YouTube-Kanal des Landwirtschaftsamtes.

Nach Lust und Laune können Sie von zu Hause im eigenen Tempo mitkochen. In drei Videos werden die köstlichen Rezepte vorgestellt und zubereitet. Dabei erfahren Sie auch, was ein Lebkuchen in der Soße einer Roulade zu suchen hat.

Videos für eine gesunde Ernährung, das Backen ohne Hefe oder eine Küchenbotschaft für das Kochen mit den Kleinen, finden Sie ebenfalls auf dem Youtube-Kanal.

Einfach reinklicken und inspirieren lassen.



© Andrzej Rembowski, Pixabay

Die Videos finden Sie unter:
www.youtube.com/@LRA_HOK/playlists



Die Kochvideos finden Sie auf YouTube unter:
www.youtube.com/@LRA_HOK/playlists



Lintenküchle mit Hohenloher Krautsalat

Zutaten Lintenküchle:

125 g	kleine Linsen
125 g	rote Linsen
400 ml	Gemüsebrühe
1	gelbe Rübe
1	Zwiebel
2	Zehen Knoblauch
1 EL	Butter
2	Eier
3 EL	Grieß
2 EL	Semmelbrösel
1 EL	Weizenmehl
2 TL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Paprika, Schwarzkümmel
1 Bund	Petersilie
	Öl zum Ausbacken



Zubereitung:

Die roten Linsen mit 200 ml kalter Gemüsebrühe über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Linsen köcheln lassen, bis diese weich und etwas aufgeplatzt sind. Die gelbe Rübe gut waschen und nur bei Bedarf schälen. Anschließend in ca. 0,5 cm kleine Würfel schneiden und zusammen mit den kleinen Linsen bissfest kochen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, dann die gewürfelten Zwiebeln und den klein gehackten Knoblauch zugeben und glasig dünsten.

Die abgekühlten Linsen zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in eine Rührschüssel geben. Die Eier, den Grieß, die Semmelbrösel, das Weizenmehl, das Tomatenmark, die Gewürze und die klein gehackte Petersilie zugeben und gut untermischen.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Masse zu kleinen Küchle formen und goldbraun ausbacken. Die fertigen Küchle auf Küchenkrepp abtropfen lassen und noch heiß servieren.

Zutaten Krautsalat:

750 g	Weißkraut
120 g	Schweinebauch, geraucht
1 EL	Schweineschmalz
125 ml	Wasser
6 EL	Essig
½ TL	Salz
½ TL	Zucker
	Pfeffer, gemahlen
5-6 EL	Rapsöl
1 TL	Kümmel



Zubereitung:

Krautkopf putzen, halbieren und den Strunk entfernen. Anschließend den Kopf hobeln oder schneiden.

Schweinebauch ohne Schwarte in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Schweineschmalz in der Pfanne erhitzen und leicht rösten.

Wasser, Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, Öl und Kümmel zugeben und auf ca. 60 °C erhitzen.

Danach die Soße über das gehobelte Kraut gießen und gut mischen. Den Krautsalat kühlstellen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Abschließend abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Weitere Hohenloher Spezialitäten zum Nachkochen finden Sie auf der Website der Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V. unter:
www.hohenlohe.de



Hohenloher Schnittlauch Blooz



Teig:
 350 g Mehl
 200 g Butter
 Knapp $\frac{1}{8}$ l Milch
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe

Belag:
 250 g Schmand
 4 Eier
 1 EL Mehl
 2 Bund Schnittlauch, klein
 geschnitten
 150 g gerauchter
 Bauchspeck,
 gewürfelt
 Salz, Pfeffer

Teig: Zimmerwarme Zutaten in die Schüssel der Rührmaschine geben. Mit dem Knethaken kurz mischen. Die Hefe dazu bröseln, langsam kneten, bis sich der Teig von der Schüssel und dem Knethaken löst. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Dann auf der Arbeitsfläche auswellen und in die gefettete Form legen. Den Teig nochmals kurz gehen lassen. Anschließend mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.

Belag: Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gut vermischen. Dann auf den Teigboden geben und sofort in den Ofen schieben.

Backen: Heißluft 180 °C, ca. 30 bis 40 Minuten.

Tipp: Der etwas andere Blooz kann statt mit Schnittlauch und Speck mit Blauschimmelkäse, Birnenspalten und gehackten Walnüssen belegt werden.

Hohenloher Blooz – Zwetschgen und Äpfel



Teig:
 350 g Mehl
 150 g Butter
 Knapp $\frac{1}{8}$ l Milch
 60 g Zucker
 1 Prise Salz
 $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe

Belag:
 1 kg Obst (Mischung nach
 Belieben und Obstvorrat)
 Äpfel, Zwetschgen

Streusel:
 200 g Mehl
 150 g Zucker
 150 g Butter
 Vanille oder Zimt

Teig: Zimmerwarme Zutaten in die Schüssel der Rührmaschine geben. Mit dem Knethaken kurz mischen. Die Hefe dazu bröseln, langsam kneten, bis sich der Teig von der Schüssel und dem Knethaken löst. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen, zugfreien Ort so lange gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Dann auf der Arbeitsfläche auswellen und in die gefettete Form legen. Den Teig nochmals kurz gehen lassen. Anschließend mit einer Gabel den Boden mehrmals einstechen.

Belag: Obst waschen, nur bei Bedarf schälen und das Kernhaus entfernen oder entsteinen und in Schnitze schneiden. Diese dicht nebeneinander auf den Teigboden legen.

Backen: Heißluft 180 °C, ca. 30 bis 40 Minuten.

Tipp: Besonders gut schmeckt der Blooz, wenn gehackte Nüsse über die Streusel gegeben werden.

Der Hohenlohekreis – eine Genießerregion

Die „Genießerregion Hohenlohe-Tauber-Franken“ gilt als Feinkosttheke Baden-Württembergs und ist sprichwörtlich längst in aller Munde. Besondere Angebote an authentischen land- und weinwirtschaftlichen Produkten sowie ein leidenschaftliches Genuss-Handwerk machen diesen Landstrich so besonders. Zu finden ist die Genusshochburg in der Region Hohenlohe mit dem Hohenlohekreis, dem Landkreis Schwäbisch Hall und dem Lieblichen Taubertal.

Hier wird eine Vielzahl an leckeren Produkten hergestellt: Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Hohenloher Landgockel, Limpurger Weideochsen oder Boeuf de Hohenlohe sind Genussbotschafter weit über die Landesgrenze hinaus. Diese und weitere Köstlichkeiten können Sie in Hofläden und auf Bauernmärkten kaufen oder in der Gastronomie zubereitet genießen. Denn eines haben Sie alle: höchste Qualität!



© Touristikgemeinschaft Hohenlohe, Juergen Koch, Öhringen



© Touristikgemeinschaft Hohenlohe, Andi Schmid, Fotolevel

Entdecken Sie hier noch weitere schmackhafte Produkte und ihre Produzenten:

Übersicht zahlreicher Genussangebote
im Hohenlohekreis
www.hohenlohe.de



Der Hohenlohekreis – eine landwirtschaftliche Veredelungsregion

Der Hohenlohekreis bietet als eine landwirtschaftliche Veredelungsregion nahezu die komplette Bandbreite an unterschiedlichen agrarwirtschaftlichen Erzeugnissen. Im Kreis gibt es circa 1.400 Betriebe, die eine Fläche von knapp 42.000 Hektar bewirtschaften. Darunter befindet sich auch eine Vielzahl an ökologisch wirtschaftenden Betrieben, mit steigender Tendenz.

Unsere landwirtschaftlichen Betriebe in Hohenlohe sind tätig

- im Wein- und Obstbau,
- im Ackerbau mit Getreide, Zuckerrüben und Feldgemüse,
- in der Tierhaltung mit Schweinen, Rindern, Geflügel, Schafen, Ziegen und Pferden,
- in der Forstwirtschaft sowie
- in der Energieerzeugung aus Biogas- und Solaranlagen.

Entdecken Sie auch die Besonderheiten der regionalen Landwirtschaft im Hohenlohekreis:

- den Ackerbau, der überwiegend auf den guten Böden der Hohenloher Ebene betrieben wird,
- den Steillagenweinbau, welchen es noch immer an den Hängen von Kocher und Jagst gibt,
- die Streuobstwiesen, die landkreisweit und insbesondere im Öhringer Süden zu finden sind,
- die Landschaftspflege, die an den Steilhängen inzwischen häufig von Schafen und Ziegen übernommen wird. Sie bewahren diese vor Verbuschung und ermöglichen damit seltene Kräuter- und Wildblumenbestände.

Gütesiegel und Markenzeichen

Gütesiegel und Markenzeichen garantieren eine hohe Qualität der Produkte. Außerdem sind „Bio“ und „Öko“ rechtlich geschützte Bezeichnungen. Lebensmittel mit diesem Hinweis müssen mindestens nach den Vorgaben der EU-Verordnung zum ökologischen Landbau produziert werden. Nachfolgend finden Sie eine Auswahl häufig vorkommender Gütesiegel und Markenzeichen:

EU-Bio-Siegel



Seit 2010 tragen alle Lebensmittel, die nach den strengen EU-Öko-Rechtsvorschriften in der EU produziert und verpackt wurden, das EU-Bio-Logo. Zur Kennzeichnung gehören auch die Angabe der Codenummer der Öko-Kontrollstelle und die Herkunftsangabe der Zutaten.



Bio-Siegel Deutschland

Das Bio-Siegel Deutschland ist ein bundesweites, verbandsunabhängiges und markenübergreifendes Zeichen. Es kennzeichnet biologisch erzeugte Lebensmittel nach EU-Öko-Verordnung und kann als freiwillige Ergänzung zum EU-Bio-Logo verwendet werden.

BioBW-Siegel



Bei den mit dem Biozeichen Baden-Württemberg (BIOZBW) gekennzeichneten Produkten handelt es sich um Bio-Lebensmittel, die in Baden-Württemberg mit nachvollziehbarer Herkunft produziert werden. Die Nutzung bzw. die Kennzeichnung basiert auf den ökologischen Standards der EU-Öko-Verordnung. Diese wird durch die Anforderung ergänzt, dass die Produkte in voll umgestellten Betrieben erzeugt werden müssen.



Naturland

Naturland ist einer der größten Öko-Verbände in Deutschland und weltweit mit Mitgliedsbetrieben in über 60 Ländern. Die Richtlinien gehen in vielen Bereichen deutlich über die EU-Öko-Verordnung hinaus. So gelten neben den strengen Naturland Öko- und Tierschutzstandards auch verbindliche Sozialrichtlinien für alle Naturland-Erzeugende und -Verarbeitungsunternehmen. Die Zusatzzertifizierung „Naturland Fair“ verbindet darüber hinaus Ökolandbau und Fairen Handel in einem Zeichen. Hinzu kommen eigene Richtlinien zur ökologischen Waldnutzung, zur Öko-Aquakultur und zum nachhaltigen Fischfang.



Demeter

Demeter ist der älteste ökologische Anbauverband. Er setzt auf lebendige Kreislaufwirtschaft. Die verbandseigenen Demeter-Richtlinien gehen weit über die gesetzlichen Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung hinaus.



Bioland

Dem Bioland-Verband gehören mehr als 10.000 Betriebe aus Bio-Land- und Lebensmittelwirtschaft an. Die Bioland-Richtlinien gehen über die gesetzlichen Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung hinaus – für fortschrittliche Landwirtschaft im Einklang mit der Natur.



ECOVIN

Der ECOVIN Bundesverband ökologischer Weinbau e. V. wurde 1985 als größter Zusammenschluss ökologisch arbeitender Weingüter in Deutschland gegründet. Aktuell gehören 235 Mitglieder mit gut 2.700 Hektar Rebfläche dem Verband an. ECOVIN-Weingüter fördern die biologische Vielfalt, lebendige Böden und das ökologische Gleichgewicht auf ihren Flächen. Die ECOVIN-Richtlinien setzen die Einhaltung der EU-Öko-Verordnung voraus, gehen aber mit eigenen Anforderungen darüber hinaus. Deren Einhaltung wird von unabhängigen, staatlich akkreditierten Kontrollstellen überprüft.



Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Das Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg (QZBW) ist ein Gütesiegel für Produkte, die nach besonderen produktspezifischen Anforderungen erzeugt und verarbeitet wurden. Diese gehen über die gesetzlichen Anforderungen hinaus. Das Qualitätszeichen ermöglicht es somit, qualitativ hochwertige Produkte mit einer nachvollziehbaren Herkunft zu erkennen. Die Einhaltung der Kriterien wird auf allen Stufen der Wertschöpfungskette durch neutrale Kontrollen sichergestellt.



Geschützte Ursprungsbezeichnung

Das EU-Gütesiegel kennzeichnet Lebensmittel, bei denen Erzeugung, Verarbeitung und Zubereitung in der jeweiligen Region erfolgen, etwa den Weidochsen vom Limburger Rind.



Geschützte geografische Angabe

Das EU-Siegel zeigt, dass mindestens einer der Herstellungsschritte – Erzeugung, Verarbeitung oder Zubereitung – in besagter Region erfolgt, wie etwa beim Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch.



DLG-prämiert

Die Deutsche-Landwirtschafts-Gesellschaft zeichnet Lebensmittel mit den DLG-Prämierungen in Gold, Silber und Bronze aus. Alle ausgezeichneten Produkte müssen, soweit es im Prüfraumen vorgesehen ist, eine sensorische Analyse, Labortests sowie eine Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfung bestehen. Über eine Prämierung in Gold, Silber oder Bronze entscheidet die erreichte Punktzahl, die sich aus der Bewertung geschulter Experten und renommierter wissenschaftlicher Institute ergibt.

ÜBER DIE BIO-MUSTERREGION HOHENLOHE

In Hohenlohe hat sich ein breites Bündnis aus Bio-Landwirtschaft und Verarbeitung sowie Verwaltung und Bio-Verbänden zusammengetan, um die Bio-Musterregion auf den Weg zu bringen.



Seit dem Jahr 2019 ist Hohenlohe eine von 14 Bio-Musterregionen in Baden-Württemberg. Mit der Förderung möchte das Land den ökologischen Landbau entlang regionaler Wertschöpfungsketten stärken. Dies wird durch das Regionalmanagement mit Sitz im Schloss Kirchberg koordiniert und durch vielseitige Projekte mit Bio-Erzeugerinnen und -Erzeugern sowie Bildungsprojekten, Netzwerk- und Öffentlichkeitsarbeit umgesetzt.

Jagsttal Wiesen Wanderung

Wiesen riechen – Landschaft schmecken



© Herrenhaus Buchenbach – Erlebnis Mittleres Jagsttal

Die Jagsttal Wiesen Wanderung lockt jährlich im Mai zahlreiche Besucher ins Mittlere Jagsttal, um die in prächtigster Blüte stehenden Trockenhänge zu bewandern. Die Wanderstrecke liegt malerisch an den Südhängen parallel zur Jagst zwischen dem Langenburger Stadtteil Bächlingen und dem zur Stadt Krautheim gehörenden Gommersdorf. Die Tour bietet den Genusswanderern hervorragend Gelegenheit, die hohenlohische Landschaft zu genießen, seltene Blumen und Schmetterlinge zu sehen und sich an einer der vielen Stationen mit regionalen Spezialitäten zu stärken. Bio-Schaumweine aus Birnen und Äpfeln, Jagsttäl Vesper, frischer Hohenloher Blooz, Gerichte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein sowie vom Hohenloher Weiderind stehen auf den Speise- und Getränkearten. Dazu können bodenständige und kräftige Weine oder auch leichte und duftige Tropfen aus dem Jagsttal gekostet werden.



© Herrenhaus Buchenbach – Erlebnis Mittleres Jagsttal

Die Gemeinden Mulfingen, Langenburg, Dörzbach und Krautheim sowie das Netzwerk Natürlich Hohenlohe stellen für das Wanderwochenende immer ein abwechslungsreiches und vielseitiges Rahmenprogramm zusammen. Buchvorstellungen, Fledermausführungen, Bogenschießen, Kräuterführungen und Ausstellungen sind nur einige der zahlreichen Programmpunkte. Die Natur- und Landschaftsführer Hohenlohe e.V. begleiten Sie auf der gesamten Wanderstrecke mit Erlebniswanderungen.

Weitere Informationen:
www.jagsttalwiesenwanderung.de



Kochertaler Genießertour

Wandern, Schlemmen und Genießen in den Weinbergen von Künzelsau bis Forchtenberg



© Kochertaler Genießertour: Elke Lehnert, Ingelfingen

Das jährlich im August stattfindende kulinarische Großereignis ist fester Bestandteil der Genießerregion Hohenlohe-Tauber-Franken und führt alljährlich viele Gäste aus ganz Deutschland zusammen. Jeweils am Samstag und Sonntag startet das Event ab Belsenberg, einem Teilort der Kreisstadt Künzelsau. Die Weinberge und Verpflegungsstationen in Ingelfingen, Criesbach, Niedernhall, Weißbach und Forchtenberg laden zum Genießen ein. Die aktuelle Gesamtstrecke der Wandertour beträgt 15,6 km.

Zwischen den einzelnen Tourabschnitten können sich Wandernde landestypisch bei Verköstigungsständen der Hohenloher Weinwirtschaft und Gastronomie stärken. Allen Teilnehmenden wird in ein Original-Genießertour-Kaufglas eingeweiht.

Gäste können die „Genießer-Busse“ des Nahverkehr Hohenlohekreis mit einem Tagesticket für beliebig viele Fahrten nutzen. Abendveranstaltungen runden den Genusstag in Hohenlohe ab.

Weitere Informationen:
www.geniessertour.de



NOCH MEHR GENUSS IM HOHENLOHEKREIS:



Entdecken Sie noch mehr Genussveranstaltungen im Hohenlohekreis. Lassen Sie es sich beispielsweise auf den zahlreichen Weinfesten gut gehen, genießen Sie das Rebenglühen in Bretzfeld mit stimmungsvoll beleuchteten Weinbergen oder probieren Sie lokale Köstlichkeiten beim Hohenloher Weindorf in Öhringen.

Mehr zu den Genussveranstaltungen
im Hohenlohekreis:
www.hohenlohe.de





Das kreisweite Mehrwegsystem „Hohenlohe to go“

Im Hohenlohekreis gibt es ein gemeinsames Mehrwegsystem, dem sich bereits zahlreiche Betriebe mit „To Go“-Angeboten – von der Besenwirtschaft über die Metzgerei zum Hotel-Restaurant – angeschlossen haben. Die schicken Pfandschalen und -becher mit dem Logo „Hohenlohe to go“ begeistern, sind hochwertig und vielfältig einsetzbar. So können im vollständig verschließbaren Becher auch Suppen transportiert werden und die Schalen gibt es in eckiger Form mit fester Trennung, in runder Form oder als Burger-Mehrwegbox. Alle Behältnisse sind auslaufsicher, mikrowellenfest, bruchsicher, für das Gefrierfach und Gastro-Spülmaschinen geeignet sowie geschmacks- und geruchsneutral.

Das Pfand pro Schale beträgt 5 € und pro Becher 2,50 €. Die Behältnisse können nicht nur bei den „Hohenlohe to go“-Partnern im Kreis, sondern auch bei „Local to go“- bzw. „Brackenheim to go“-Betrieben abgegeben werden. Diese sind in einigen Gemeinden im Landkreis Heilbronn und im Landkreis Ludwigsburg

Hohenlohe to go - für Kunden



Machen Sie mit und und leihen Sie sich Ihre nächste To-Go-Mahlzeit in einem der schicken Behältnisse bei einem „Hohenlohe to go“-Partnerbetrieb aus.

Informationen für „Hohenlohe to go“-Kunden
www.wih-hohenlohe.de



Hohenlohe to go - für Betriebe



Die W.I.H. GmbH fördert zusammen mit der Sparkasse Hohenlohekreis die ersten 100 Betriebe, die bei „Hohenlohe to go“ mitmachen. Diese bekommen die Systemgebühr für sechs Monate gesponsert, wenn sie für mindestens ein Jahr einen Vertrag abschließen.

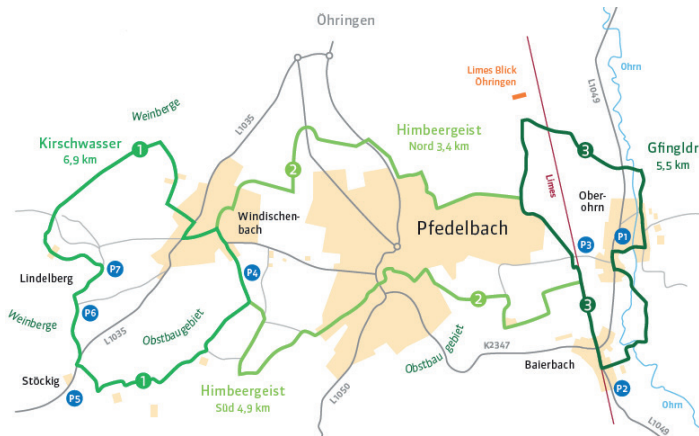
Einige Städte und Gemeinden bieten eine zusätzliche kommunale Förderung an.

Informationen für Betriebe zu
 „Hohenlohe to go“
www.wih-hohenlohe.de



Destillat Wege

Die Wanderwege Himbeergeist, Kirschwasser und Gfingldr geben allerlei Wissenswertes zu Obst, Destillaten, Weinbau und ökologischen Themenpreis und schildern nahegelegene „Genussziele“ aus. So können die Wandernden auch Brennereien besichtigen, Proben verkosten oder regionale Produkte bei den Direktvermarktungsbetrieben erwerben. Das Einkehren ist an vielen Stellen auf Anfrage möglich.



Die Route „Gfingldr“ schmiegt sich mit einer Streckenlänge von 5,5 km um die Ortschaft Oberohrn und den Limes. Gfingldr? Das Wort stammt aus dem „Jenischen“, einer Sprache fahrender Bevölkerungsgruppen und bedeutet „Schnaps“. Der Gfingldr führt an Feldern und Hecken entlang, am Wasserturm sowie an Streuobstwiesen vorbei bis nach Baierbach und neben Obstplantagen wieder zurück nach Oberohrn.



Der Destillat Weg „Himbeergeist“ mit der Strecke Nord (3,8 km) sowie der Strecke Süd (5,8 km) ist die Verbindung zwischen den Wegen „Kirschwasser“ und „Gfingldr“ und bildet mit ihnen gemeinsam einen Rundwanderweg, der beliebig erweiterbar ist. Der Himbeergeist führt dabei durch Pfedelbach und Pfedelbach-Windischenbach.



Der Rundwanderweg „Kirschwasser“ durch Pfedelbach-Windischenbach und seine Umgebung (Stöckig und Lindelberg) ist 6,9 km lang und führt an Streuobstwiesen sowie Wein- und Obstanlagen entlang. Von einer kleinen Aussichtsplattform hat man einen einzigartigen Weitblick in das Gebiet der Hohenloher Perlen.





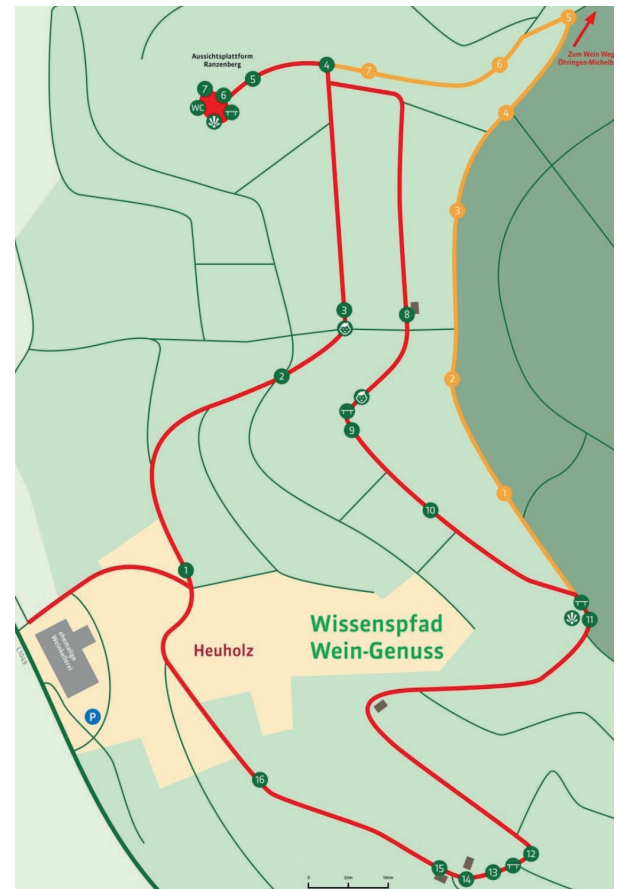
Wein Wege

Entlang der asphaltierten, barrierefreien Wein Wege gibt es über abwechslungsreiche Infotafeln und Aktivstationen viel Wissenswertes rund um die Themen Wein-Anbau und Wein-Genuss zu erfahren. So werden wertvolle Einblicke in die verschiedenen Arbeitsschritte im Weinberg und die Vielfalt der angebauten Rebsorten gewährt. Bei einigen in der Nähe der Wein Wege gelegenen Betrieben können Sie Wein und weitere regionale Produkte erwerben, einkehren, Wein verkosten und Führungen buchen.

Der Parkplatz an der Sporthalle in Öhringen-Michelbach ist Start und Ziel des 5,1 km langen Wissenspfades „Wein-Anbau“ mit zwölf Stationen, von der „Geschichte vom Gäwele“ über „Reben & Rosen“ bis hin zur „Verwirrmethode“. Lassen Sie am Großen Stein in Michelbach Ihren Blick schweifen.



Der Start- und Zielpunkt für den 3,3 km langen Wissenspfad „Wein-Genuss“ befindet sich an der ehemaligen Weingenossenschaft Heuholz in Pfedelbach-Heuholz. Entlang des Weges befinden sich 16 Infotafeln und Aktivstationen. Genießen Sie die einzigartige Aussicht ins Steinbacher Tal von der Aussichtsplattform am Ranzenberg aus.



Jeweils beim Start der Wein Wege wurde ein WLAN-Hotspot eingerichtet. Dort lässt sich über einen QR-Code die Wein-Wege-App mit Fotos, O-Tönen, Erklärvideos, Augmented Reality, Rezepten und vielen Hintergrundinfos herunterladen.

Ingelfinger Weinbau-Lehrpfad



Der Ingelfinger Weinbau-Lehrpfad beginnt und endet am Hundsbürgerweg, westlich der ehemaligen Lateinschule bzw. des Parkhauses „Innere Kelter“ am Rande der Altstadt von Ingelfingen. Der Rundweg führt durch die Weinberge zwischen Ingelfingen und Criesbach. Er ist 1,8 km lang und bietet eine herrliche Aussicht auf das landschaftlich reizvolle Kochertal. Etwa 25 Tafeln und Hinweisschilder bringen den Weinbau näher, informieren über Boden und Gesteinsart, Traubensorten, Arbeitsmethoden und die örtlichen Verhältnisse. Direkt am Weinbau-Lehrpfad liegt das Ingelfinger Fass: ein Weinbaumuseum ohne feste Öffnungszeiten, aber mit großen Fenstern. Die Tour lässt sich auch beliebig in Richtung Burgruine Lichteneck und Burgruine Zarge ausdehnen.



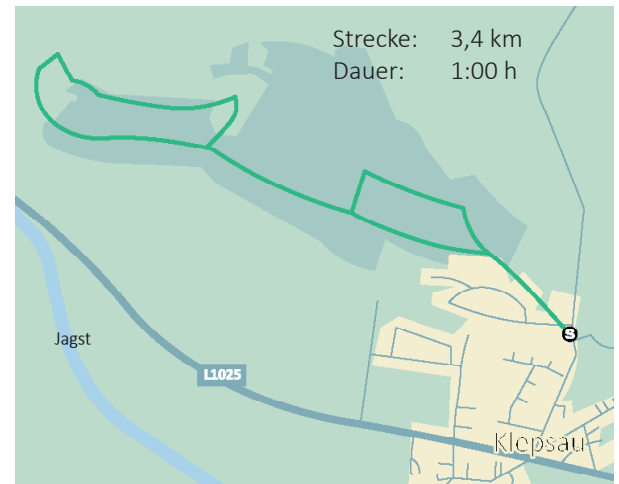
Der Ingelfinger Weinbau-Lehrpfad
• Themenweg
www.outdooractive.com



Weinlehrpfad Klepsau



Der Weinlehrpfad Klepsau garantiert fantastische Aussichten über das Jagsttal. Am Winzerkeller startet der Weinlehrpfad und führt am Friedhof vorbei in die Weinberge, wo er sich über zwei Ebenen des Hanges erstreckt. Auf einer Strecke von 3,4 km erfährt man viel Wissenswertes rund um den Weinbau. Am anderen Ende des Weinberges geht es einen kurzen Abschnitt weiter zur Heiligenberghütte, die zur Rast einlädt. Im Anschluss besteht die Möglichkeit, den Serpentina durch den Wald zur unteren Ebene des Weinlehrpfades zu folgen und dort die letzte Etappe zurück zum Ausgangspunkt zu nehmen.



Weinlehrpfad Klepsau
• Themenweg
www.outdooractive.com



Württembergischer Weinradweg

Vom Jagsttal bis Bretzfeld

Der Württemberger Weinradweg verläuft im Hohenlohekreis von Dörzbach im idyllischen Jagsttal über Künzelsau-Belsenberg in das Kochertal und anschließend über die Hohenloher Ebene in die Weinbaugemeinden Neuenstein, Pfedelbach, Öhringen und Bretzfeld. Die Strecke bietet eine sehr abwechslungsreiche Landschaft.



© Touristikgemeinschaft
Hohenlohe, Andi Schmid,
Fotolevel

Etappe 1:

Vom Lieblichen Taubertal kommend führt die Tour an der Jagst entlang über Dörzbach und Klepsau nach Krautheim. Im Jagsttal sind die Rebstöcke für die bessere Bewirtschaftung teilweise als höhenlinienparallele Kleinterrassen angelegt. Über die Hochebene zwischen den beiden Zwillingsflüssen Kocher und Jagst gelangen Sie über Künzelsau-Belsenberg in das Kochertal. Schon von Weitem ist das Ingelfinger Fass, das zweitgrößte Holzfass Europas mit selbsttragender Fasskonstruktion, in den Weinbergen sichtbar. Der Wein wächst hier auf mineralhaltigem, sehr durchlässigem Muschelkalk, der die Reben zum tiefen wurzeln zwingt und mit Steinriegeln und Weinbergmauern die Landschaft prägt. Am Fluss entlang radeln Sie durch die romantischen Altstädte von Ingelfingen, Niedernhall, Forchtenberg und Sindringen.

Informationen zur ersten Etappe
www.weinwege-wuerttemberg.de



Etappe 2:

Über die Gemeinde Zweiflingen und vorbei am UNESCO Welterbe Limes führt die Etappe vom Kochertal auf die Hohenloher Ebene. Dort passiert die Route die Gemeinden Neuenstein und Pfedelbach inmitten von Weinbergen. Weiter geht es am Rand der mittelalterlichen Stadt Öhringen mit ihrem markanten Schloss und dem Hofgarten. Hier findet im Frühsommer das überregional bekannte „Hohenloher Weindorf“ statt. Entlang der Weinberge um Öhringen führt die Route durch die traditionelle Weinbaugemeinde Bretzfeld in das Naherholungsgebiet Breitenauer See im Landkreis Heilbronn.

Informationen zur zweiten Etappe
www.weinwege-wuerttemberg.de



Tipps:

Informationen zu den Themen

- Radservice und E-Bike-Ladestationen,
- Hohenloher Tagestouren am Württemberger Weinradweg sowie
- Weinparadies Hohenlohe mit Weinbaubetrieben und Brennereien

finden Sie unter www.hohenlohe.de.

Achtung:

Die Besenwirtschaften und Weinstuben sind nicht regelmäßig geöffnet.

Öffentliche Verkehrsmittel:

Die Stadtbahnlinie S 4 verläuft von Heilbronn kommend über die Gemeinde Obersulm in die Gemeinde Bretzfeld mit den Haltestellen Scheppach, Bretzfeld, Öhringen West, Öhringen Hauptbahnhof und Öhringen-Cappel. In Bad Mergentheim haben Sie am Bahnhof Anschluss an die Taubertalbahn und die Hohenlohebahn.

Regionales im Web und per App



Regionales im Web

Schauen Sie gerne auf der Website der Wirtschaftsinitiative Hohenlohe unter www.wih-hohenlohe.de vorbei. Dort finden Sie im Bereich „Leben und Arbeiten – Einkaufen“ ergänzende Informationen zum Thema regionale Produkte und Direktvermarktung sowie eine interaktive Übersichtskarte mit den Direktvermarktungsbetrieben aus der Broschüre. Die Karte bietet eine praktische Filterfunktion, die Ihnen ermöglicht, nach unterschiedlichen Produktkategorien zu suchen.

Wir freuen uns auf Ihren digitalen Besuch.

Übersichtskarte
„Direktvermarktung im Hohenlohekreis“
www.wih-hohenlohe.de



Regionales per App

Mit der App „Von Daheim BW“ vom Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg können Sie schnell und einfach hochwertige Produkte und Spezialitäten von Direktvermarktungsbetrieben aus Ihrer Region finden. Darüber hinaus können Sie sich von leckeren Rezeptideen zur „Restlos-glücklich-Küche“ inspirieren lassen.

Inhalte:

- Direktvermarktungsbetriebe
- Metzgereien oder Bäckereien
- Raiffeisenmärkte
- Weingüter
- Verkaufsautomaten
- „Schmeck den Süden“-Gastronomien
- Ferienhöfe
- Regionale Veranstaltungen
- Rezepte-Sammlung

Hier finden Sie die QR-Codes für Ihren App-Store, um sich die App direkt herunter zu laden:



Google Play Store



Apple App Store

Was finde ich wo ?

Kategorie	Direktvermarktungsbetriebe
Wein & Spirituosen	1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 14, 17, 19, 24, 26, 29, 30, 32, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 42, 43, 45, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 64, 69, 72, 73, 74, 77, 78, 79,
Eier	4, 10, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 50, 51, 58, 60, 62, 65, 69, 71, 72, 74, 75, 76,
Milch & Milchprodukte	15, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 29, 34, 35, 36, 38, 39, 41, 65, 76,
Obst & Gemüse	3, 4, 6, 11, 15, 22, 23, 24, 25, 26, 32, 33, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 50, 51, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 66, 68, 72, 73, 75, 76,
Eis	15, 10, 25, 27, 29, 30, 34, 60, 66, 76,
Naturkosmetik	20, 22, 30, 77, 78, 79,
Aufstriche, Saucen, Honig	3, 5, 9, 10, 12, 13, 21, 24, 25, 27, 29, 30, 31, 32, 35, 38, 39, 40, 41, 42, 48, 49, 50, 51, 52, 54, 56, 58, 60, 63, 65, 66, 69, 71, 72, 75, 76, 77, 78, 79
Fleisch & Wurst	8, 9, 10, 15, 16, 18, 21, 22, 23, 24, 26, 27, 29, 34, 35, 36, 39, 40, 44, 46, 51, 53, 60, 62, 66, 69, 70, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79,
Getränke	3, 4, 7, 11, 21, 22, 26, 29, 30, 35, 36, 38, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 47, 49, 50, 51, 54, 55, 56, 57, 59, 61, 63, 71, 75, 76, 77, 78, 79,
Getreide & Teigwaren	4, 9, 10, 15, 21, 22, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 34, 35, 36, 38, 39, 40, 42, 49, 50, 55, 58, 60, 62, 65, 66, 67, 69, 71, 72, 74, 75, 76, 77, 78, 79.



Landratsamt Hohenlohekreis

Allee 17
74653 Künzelsau
Tel.: 07940 18-0
info@hohenlohekreis.de
www.hohenlohekreis.de

Landwirtschaftsamt

www.hohenlohekreis.landwirtschaft-bw.de

Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus

W.I.H.-Wirtschaftsinitiative Hohenlohe GmbH
www.wih-hohenlohe.de
Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.
www.hohenlohe.de



Impressum:

Herausgeber: Landratsamt Hohenlohekreis, Allee 17, 74653 Künzelsau,
Tel.: 07940 18-1573, E-Mail: Wirtschaftsfoederung@hohenlohekreis.de

Verantwortung für den Inhalt: Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftsamt Hohenlohekreis

Fotos: Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus (insbesondere der Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.), Landwirtschaftsamt Hohenlohekreis, teilnehmende Direktvermarktungsbetriebe, Pixabay GmbH, Unsplash Inc.

Titelbild: Milan Krasula (19. Mai 2020)

Gestaltung, Layout: Designerei Artmann GmbH (2021), Überarbeitung durch das Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus (2023)

Druck: RG-Druck Göhringer, Allmendstraße 5, 74629 Pfedelbach

Die Angaben beruhen auf Informationen der teilnehmenden Direktvermarktungsbetriebe. Eine Haftung für Vollständigkeit und Richtigkeit kann nicht übernommen werden.

Stand: Mai 2023

Mit freundlicher Unterstützung von:

