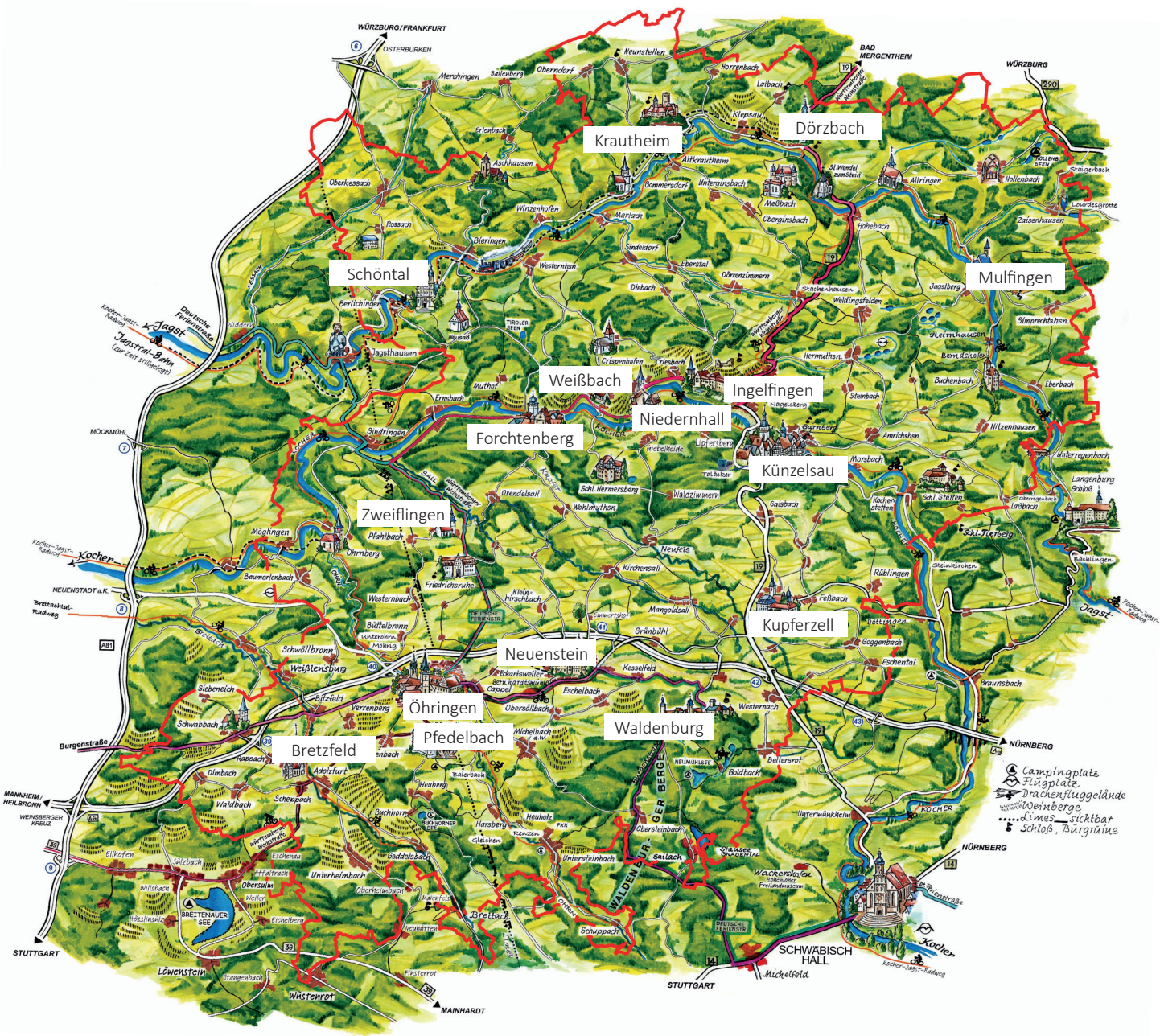




## Direktvermarktung im Hohenlohekreis

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](http://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.

### 1. **H Weingut Weihbrecht**

Hauptstr. 20  
74626 Bretzfeld-Schwabbach  
Tel.: 07946 2788  
[info@weingut-weihbrecht.de](mailto:info@weingut-weihbrecht.de)  
[www.weingut-weihbrecht.de](http://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](mailto:kontakt@schwab-wein.de)  
[www.schwab-wein.de](http://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-Scheppach

**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-Glatthaferwiesen, 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](http://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](http://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 Gauffer

Mariannenstr. 24  
74653 Ingelfingen  
Tel.: 07940 57373  
info@weingut-gauffer.de  
www.weingut-gauffer.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 Staufenburg, 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  
steinhaeussershofladen@t-online.de  
Facebook: steinhaeussershofladen

**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 Eschental

**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](http://www.kulturneschter.de)) teilnehmen.

[www.mulfingen.de](http://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](http://www.neuenstein.de)

### 33. 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. 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

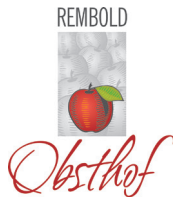


#### Besonderheiten:

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:**

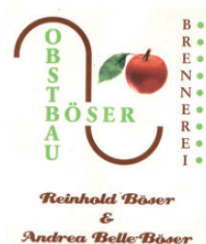
Bar (mit Wechselmöglichkeit), EC-Karte

**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](http://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 Wechselemöglichkeit)

**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-Oberohrn  
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 Wechselemöglichkeit)

**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. v 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 Geschenkbboxen direkt online bestellen oder auf Anfrage individuelle Geschenkbboxen 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
<b>Bretzfeld</b> 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
<b>Dörzbach</b> Marktplatz	Samstag 09:00-12:00	Landwirtschaftliche Produkte, Zebuprodukte, Obst & Gemüse
<b>Krautheim</b> Stadtmitte	Donnerstag 09:00-13:00	Obst, Gemüse, Nudeln, Brot, Eier, Honigprodukte
<b>Künzelsau</b> 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
<b>Kupferzell</b> Vor dem Rathaus	Donnerstag 7:30-12:30	u. a. Obst, Gemüse, Eier, Käsemobil
<b>Mulfingen</b> 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
<b>Neuenstein</b> Vorstadtplatz	Donnerstag April-Okt. 14:00-17:30 Nov.-März 14:00-17:00	Frischfisch, geräucherter Fisch, Fischsalat, südländische Spezialitäten, Käse, Oliven



© Rolf Hartbrich

<b>Öhringen</b> 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
<b>Schöntal-Westernhausen</b> 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](http://www.youtube.com/@LRA_HOK/playlists)



Die Kochvideos finden Sie auf YouTube unter:  
[www.youtube.com/@LRA\\_HOK/playlists](http://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](http://www.hohenlohe.de)





## Hohenloher Schnittlauch Blooz



**Teig:**  
 350 g Mehl  
 200 g Butter  
 Knapp ¼ l Milch  
 ½ TL Salz  
 ½ 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 ¼ l Milch  
 60 g Zucker  
 1 Prise Salz  
 ½ 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!



© Touristkgemeinschaft Hohenlohe, Juergen Koch, Öhringen



© Touristkgemeinschaft Hohenlohe, Andi Schmid, Fotolevel

Entdecken Sie hier noch weitere schmackhafte Produkte und ihre Produzenten:

Übersicht zahlreicher Genussangebote  
im Hohenlohekreis  
[www.hohenlohe.de](http://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 Limpurger 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 Prüfrahmen 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 Muldingen, 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](http://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](http://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](http://www.hohenlohe.de)



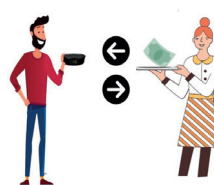


## Das kreisweite Mehrwegsystem „Hohenlohe to go“

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](http://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.

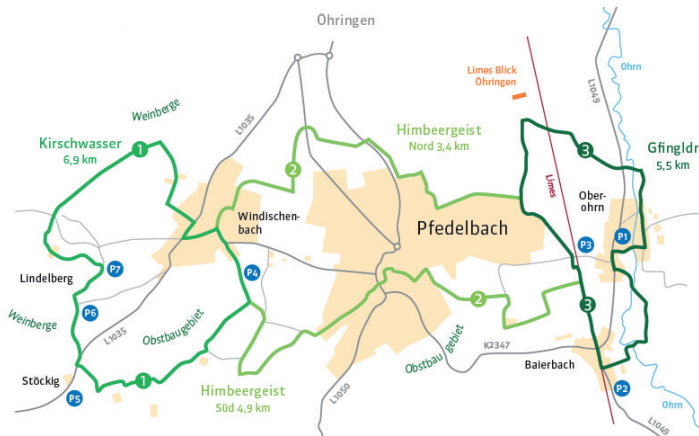
Informationen für Betriebe zu  
 „Hohenlohe to go“  
[www.wih-hohenlohe.de](http://www.wih-hohenlohe.de)





## 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.







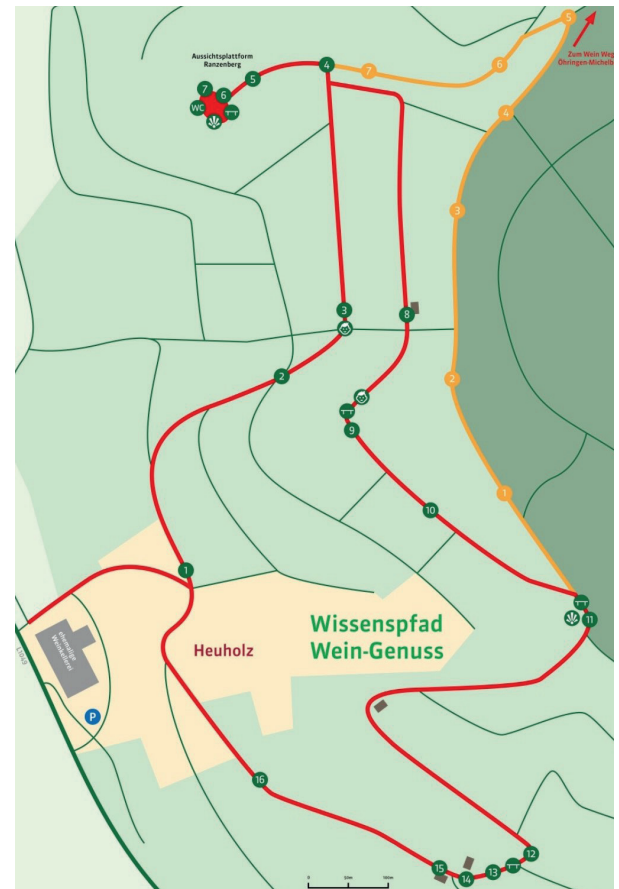
## Wein Wege

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.



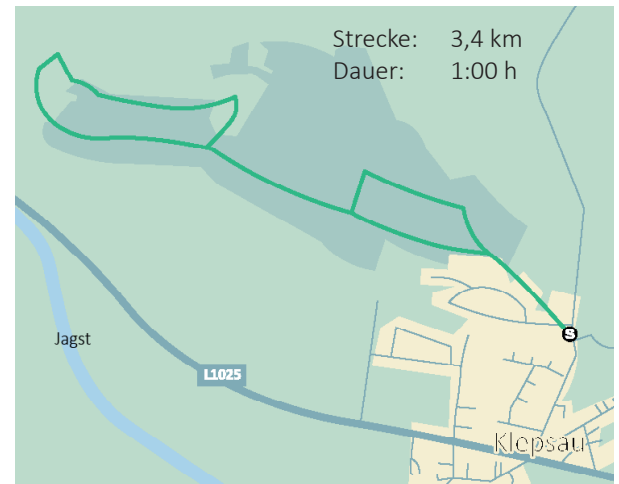
Der Ingelfinger Weinbau-Lehrpfad  
• Themenweg  
[www.outdooractive.com](http://www.outdooractive.com)



## 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.hohenlohekreis.de)

### Landwirtschaftsamt

[www.hohenlohekreis.landwirtschaft-bw.de](http://www.hohenlohekreis.landwirtschaft-bw.de)

### Amt für Wirtschaftsförderung und Tourismus

W.I.H.-Wirtschaftsinitiative Hohenlohe GmbH  
[www.wih-hohenlohe.de](http://www.wih-hohenlohe.de)  
Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.  
[www.hohenlohe.de](http://www.hohenlohe.de)



### Impressum:

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

