



FRISCH

VOM

BAUERN-

HOF

**Eine Information des Landratsamts
Rhein-Neckar-Kreis**



Herausgegeben vom
Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
Kurfürstenanlage 38-40
69115 Heidelberg

Die Angaben erheben keinen Anspruch
auf Vollständigkeit.

Für die Richtigkeit übernehmen
wir keine Gewähr.

© Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis 2010

Inhaltsverzeichnis

Vorwort von Landrat Dallinger.....	4
Frisch vom Bauernhof	5
Wochenmärkte der Region	7
Hier gibt's Frisches	9
Saisonkalender	14
Ausgezeichnete Qualität	19
KraichgauKorn	22
Was steht auf dem Ei?	23
Die tolle Knolle	24
Unsere Apfelsorten	25
Das FORUM Ernährung	26



Liebe Verbraucherinnen
und Verbraucher,



der Einkauf direkt bei den regionalen Erzeugern erfreut sich großer Beliebtheit. Das merken wir mit daran, dass die schon einige Zeit vergriffene Broschüre „Frisch vom Bauernhof“ immer wieder nachgefragt wird. Ich freue mich darüber, dass dies in einer auch bei den Lebensmitteln wirklich globalisierten Welt so ist. Selbst wenn man in den Supermärkten das ganze Jahr über fast alles kaufen kann, so besteht doch nach wie vor bei vielen Menschen der Wunsch nach saisonal „richtigen“ und regional nahen Nahrungsmitteln. Diesem kommen die direkt vermarktenden Landwirte nach, die ihre qualitativ hochwertige Ware frisch, sei es direkt vom Feld, der Obstplantage oder dem Stall, über ihre Hofläden sowie auf den Wochenmärkten anbieten. Wer hier einkauft, kann sich auf jeden Fall auf die Qualität der Nahrungsmittel verlassen, zumal man ja die Möglichkeit hat, sich ganz transparent über Produktion und Herkunft der Produkte zu informieren. Neben einem Vertrauensverhältnis, das so zum Lebensmittelproduzenten entstehen kann, und der Verbrauchersicherheit und -zufriedenheit bietet ein Direkteinkauf noch einen weiteren Vorteil: Umwelt und Klima werden geschont, denn die Transportwege sind kürzer, weniger Verpackung ist notwendig.

Nutzen Sie also die Neuauflage von „Frisch vom Bauernhof“ für den täglichen Einkauf, zumal die Broschüre nicht nur die vielfältigen Angebote der landwirtschaftlichen Produkte in unserer Region aufzeigt, sondern auch einen Einblick in die Vielzahl der Qualitätssiegel und einen Überblick über die Wochenmärkte in Ihrer Nähe gibt. Der regionale Saisonkalender nennt die Hauptangebotszeiten von Obst und Gemüse.

Wenn Sie auf die sehr guten Lebensmittel von Bergstraße, Odenwald und Kraichgau zugreifen, die regionale Produkten kaufen, stärken Sie die Landwirtschaft vor Ort, stärken Sie auch den Rhein-Neckar-Kreis.

Viel Vergnügen also beim Blättern in „Frisch vom Bauernhof“ und einen guten Einkauf wünscht

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Stefan Dallinger'. The signature is fluid and cursive.

Stefan Dallinger,

Landrat des Rhein-Neckar-Kreises

Frisch vom Bauernhof

Dieser kleine Berater soll es Ihnen leicht machen, den Direktvermarkter Ihrer Wahl zu finden.

Bedenken Sie, dass ein Bauernhof kein Supermarkt ist, sondern eine individuell sortierte Einkaufsmöglichkeit vom Erzeuger zum Verbraucher. Dadurch erhalten Sie frische Spezialitäten, die Sie im üblichen Lebensmittelhandel schwer oder gar nicht bekommen.

Für Erzeugnisse vom Bauernhof gilt das Motto „Frische und Klasse statt Hochglanz und Masse“. Nirgends können Sie Nahrungsmittel frischer und qualitativ hochwertiger bekommen als dort, wo sie erzeugt werden. Je frischer die Ware, umso gehaltvoller ist sie auch an wertvollen Inhaltsstoffen. Zu welcher Zeit die pflanzlichen Erzeugnisse angebaut werden, können Sie ebenfalls aus dieser Broschüre entnehmen.

Landwirtschaftliche Unternehmen setzen nur soviel Mineraldünger und Pflanzenbehandlungsmittel ein, wie zur Erzeugung guter Qualität nötig ist. Man spricht dann von „Integriertem Anbau“. Einige Betriebe führen daher das Qualitätszeichen Baden-Württemberg. Daneben gibt es noch andere Qualitätszeichen, nach deren Kriterien die Betriebe produzieren. Betriebe, die ganz auf den Mineraldüngereinsatz und die Pflanzenbehandlung mit chemischen Mitteln verzichten, sind beispielsweise Betriebe mit biologisch-dynamischem („Demeter“) oder biologisch-organischem („Bioland“) Anbau.



Wenn beim jeweiligen Betrieb keine festen Verkaufszeiten angegeben sind, sollten Sie zuvor anrufen, bevor Sie sich auf den Weg machen. So vermeiden Sie es, vor verschlossenen Türen zu stehen – etwa weil gerade die Ernte auf Hochtouren läuft.

Viele Bauern finden Sie mit ihrem Angebot auch auf den hiesigen Wochenmärkten wieder. Andere bieten Gelegenheit, z. B. Beerenobst selbst zu pflücken. Sofern ihr Magen Lust auf fleischliche Produkte verspürt, empfiehlt sich eine Bestellung beim Betrieb Ihrer Wahl.

Und außerdem...

...erfährt die Umwelt Entlastung durch kurze Transportwege und weniger aufwändige Verpackung.

...wird das Einkaufen zum Erlebnis für Sie und Ihre Kinder. Sie bekommen Einblick in das Leben und Arbeiten in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb.

...schaut man gerade in der heutigen Zeit gerne mal hinter die Kulissen.

...trägt der Einkauf vor Ort zu einer nachhaltigen Lebensweise bei, die Grundlage für eine gesicherte Zukunft der nächsten Generationen ist.

Haben Sie noch Fragen?

Wenden Sie sich an uns:
Amt für Landwirtschaft und Naturschutz
des Rhein-Neckar-Kreises
General-Sigel-Straße 12
74889 Sinsheim
Telefon: 07261 9466-5300
Telefax: 07261 9466-5315

E-Mail: landwirtschaftsamt@rhein-neckar-kreis.de
Internet: www.rhein-neckar-kreis.landwirtschaft-bw.de

Wochenmärkte

Gemeinde	Termin	Standort
Brühl	Di. 8 - 13 Uhr Fr. 13 - 18 Uhr	OT Rohrhof, Brühler Str., Kirchenstr./Ecke Karp- fengasse
Dielheim	Di. 8 - 13 Uhr,	Dorfplatz, Nähe Kirche
Dossenheim	Mi. + Sa. 7 - 14 Uhr *	Kronenburger Hof
Eberbach	Di., Do. + Sa. 7 - 13 Uhr	Leopoldsplatz
Epfenbach	Di. 8 - 12 Uhr Fr. 15 - 18 Uhr	Rathausplatz
Eppelheim	Sa. 8 - 13 Uhr,	Wasserturmplatz
Eschelbronn	Fr. 8.30 - 18 Uhr	Marktplatz
Gaiberg	Fr. mittags	Ortszentrum
Heddesheim	Do. 8 - 17 Uhr	Dorfplatz
Helmstadt- Bargen	Do. 9 - 12.30 Uhr	OT Helmstadt, Rathaushof
Hemsbach	Do. 14 - 18 Uhr	Rathausplatz (Südseite des Rathauses)
Hirschberg	Sa. 8 - 13 Uhr	OT Leutershausen, Markthalle (Raiffeisen- straße)
Hockenheim	Mi. + Sa. 7 - 12 Uhr	Parkplatz Ottostraße (Nähe Stadthalle)
Ilvesheim	Fr. 7 - 13 Uhr (außer feiertags)	Chècy-Platz, Schloss- straße, Nähe Rathaus
Ketsch	Do. 14 -17 Uhr	Marktplatz
Ladenburg	<u>21.03. - 20.09.</u> Di. 7 - 13 Uhr Fr. 7 - 18.30 Uhr <u>21.09. - 31.12. u.</u> <u>01.02. - 20.02.</u> Di. 8 - 18.30 Uhr <u>21.09. - 20.03.</u> Fr. 8 - 18.30 Uhr	Marktplatz
Leimen	Do. 8 - 12 Uhr	Georgi-Markplatz

Plankstadt	Do. 14 - 18 Uhr	Platz vor dem Gemeindezentrum
Reichartshausen	Di. 8 - 13 Uhr	Rathausplatz
Reilingen	Fr. 8 - 13 Uhr	Rathausplatz
St. Leon-Rot	noch nicht bekannt	Römerplatz (hinter Kastanienschule)
Schwetzingen	Mi.+ Sa. 8 - 14 Uhr *	Mannheimer Straße (Kleine Planken)
Sinsheim	Mi. + Sa. 7 - 13 Uhr *	Burgplatz
Waibstadt	Mi. + Sa. 9 - 13 Uhr (Mai bis Sept. 8 - 13 Uhr)	Ortsmitte
Walldorf	Do. 7 - 13 Uhr	Hauptstraße
Weinheim	Sa. 8 - 13 Uhr	Marktplatz
Wiesloch	Di. 15 - 19 Uhr Fr. 8 - 13 Uhr	Adenauerplatz

* Fällt ein Markttag auf einen gesetzlichen Feiertag, so findet er am vorhergehenden Werktag statt.



Hier gibt's Frisches

Angelbachtal

Karl und Helga Kern

Gemischtbetrieb mit Gemüseanbau
Friedhofstr. 25
74918 Angelbachtal
Tel. 07265/7412, Fax: 911866
E-Mail: info@bauernhof-kern.de

Verkaufszeiten:

Selbstbedienungsverkauf:
Mo - Do 9 - 19 Uhr
Bauernladen:
Fr 9 - 13 Uhr u. 15 - 19 Uhr,
Sa 9 - 13 Uhr

Gemüse der Saison, Salate,
Kartoffeln, Zwiebeln, hausgemachte
Nudeln, Käse, Wurst, Suppen-
hühner.



Bammental

Geflügelspezialitäten Ziegler GbR

Ackerbau, Geflügelmast, Direktverm.
Hauptstraße 27
69245 Bammental
Tel. 06223/40395, Fax: 972978
E-Mail: service@a-ziegler.de
Internet: www.a-ziegler.de

Verkaufszeiten:

Mi + Sa 8 - 13 Uhr
Do + Fr 8 - 18.30 Uhr

Geflügelspezialitäten, Geflügelwurst
und Schinkenspezialitäten, Puten,
Gänse, Anten
Besonderheiten:
Partyservice,
Belieferung von
Großverbrauchern.



Dossenheim

Bauernladen Elisabeth Schröder

Gemüsebaubetrieb u. Hofladen
Siedlung Dosenwald 3
69221 Dossenheim
Tel.: 06221/866608, Fax: 862861

Verkaufszeiten:

Mo - Fr 9 - 13 Uhr
u. 15 - 18.30 Uhr,
Sa 9 - 13 Uhr



Erdbeeren, Bohnen, Fenchel,
Erbsen und Feldsalat aus eigenem
Anbau. Obst und Gemüse, Geflü-
gelwurst, Hausmacher Dosenwurst,
Honig, Nudeln, Eier, Putenwurst,
Wein, Liköre und Schnäpse aus der
Region, Kaffee und Tee aus fairem
Handel, frisch geschlachtetes
Geflügel auf Bestellung.

Besonderheiten: Geschenkkorbser-
vice, freitags frisches Bauernbrot
und Odenwälder Käse, Handkäse
und Ziegenkäse.

Edingen-Neckarhausen

Georg Schneider

Obstbau, Baumschule
Grenzhoferstr. 60
68535 Edingen-Neckarhausen
Tel. 06203/89730, Fax: 83281
E-Mail:
g.schneider_baumschule@t-online.de

Verkaufszeiten:

Mo - Fr 8.30 - 12 Uhr u. 15 - 18 Uhr
(Mi nachmittags geschlossen)
Sa 8.30 - 13 Uhr

Tafeläpfel, Birnen, Pfirsiche,
Zwetschgen, Zier- und Speise-
kürbisse, Gemüse, Nudeln, Eier,
Schnaps, Liköre, Apfelessig, -saft,
-sekt und -wein, Konfitüre, Honig,
Obstgehölze für den Hausgarten,
Kirschen, getrocknete Äpfel, Mar-
melade. Besonderheiten: tägl. frisch
gepresster Apfelsaft.



**Party-Service, Festscheune,
Bauernladen Hans Koch**

Bahnhofstr. 50
68535 Edingen
Tel. 06203/85715, Fax: 85711
E-Mail: info@bauernladen-hans-koch.de
Internet: www.party-service-koch.de
Verkaufszeiten:
Mo - Mi 9 - 13 Uhr, Do + Fr 9 - 18 Uhr
Sa 9 - 13 Uhr

Fleisch und Wurst aus eigener
Aufzucht und Herstellung,
Obst und Gemüse der Saison.
Besonderheiten: Partyservice,
Festscheune für Feiern aller Art.

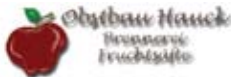


Isabelle Hauck

Obstbau, Brennerei, Fruchtsäfte,
Hofladen
Fichtenstr. 26
68535 Edingen-Neckarhausen
Tel. u. Fax: 06203/12785
E-Mail: obstbau-hauck@arcor.de
Internet: www.obstbau-hauck.de
Verkaufszeiten:
Mo - Fr 8.30 - 12 Uhr u. 15 - 18 Uhr
(Mi nachmittags geschlossen)
Sa 8.30 - 13 Uhr

Äpfel, Erdbeeren, Himbeeren, Pfi-
rische, Zwetschgen, Mirabellen aus
eigenem Anbau, Säfte, Apfelwein,
Schnaps aus eigener Herstellung,
Obst und Gemüse der Saison, Eier,
Essig, Öle, Naturkostspezialitäten,
Honig, hausgemachte Gelees,
Gewürze, Liköre.

Besonderheiten: Lohnsafterei,
Lohnbrennerei, Quittendirektsaft.



Eppelheim

Annette Pfisterer

Gärtnerei
Hebelstr. 11
69214 Eppelheim
Tel. 06221/760149, Fax: 760159
E-Mail: info@gaertneri-pfisterer.de
Internet: www.gaertneri-pfisterer.de
Verkaufszeiten:
Mo -Sa 8 - 12 Uhr

Gemüse, Obst, Nudeln, Müsli, Eier,
Gemüsejungpflanzen, Erdbeer-
pflanzen, Blumen, Beet- und
Balkonpflanzen, Samen, Zimmer-
pflanzen, Erde, Dünger, Kräuter,
Stauden, Übertöpfe, Dekoartikel.



Heidelberg

Peter Schlicksupp

Betriebsart: Gemüsebau mit Hofladen
Wiesenweg 35
69121 Heidelberg
Tel. 06221/419781, Fax: 419784
Verkaufszeiten:
Mo - Fr 8 - 19 Uhr, Sa 8 - 13 Uhr

Obst und Gemüse aus eigenem
Anbau, Blumen, Südfrüchte, Mar-
melade, Eier, Nudeln, hausgemach-
te Molkereiprodukte, küchenfertige
Salate, Müsli.



**Landwirtschaft & Gemüsebau
Dirk & Edith Mampel**

Gemüsebau- u. Marktfruchtbetrieb
Kurpfalzhof 7
69124 Heidelberg-Kirchheim
Tel. 06221/763261, Fax: 763227
E-Mail: Mampel-Gemuesebau@gmx.de
Verkaufszeiten:
Mo - Fr 9 - 19 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr

Gemüse und Salate der Saison,
Kartoffeln und Zwiebeln ganzjährig,
Getreide und Mehl ohne chem.
Pflanzenschutz (KraichgauKorn),
Zier-, Speise-, und Halloween-
kürbisse, Eier,
Käse, Wein u.v.m.

Besonderheiten:
Frühkartoffeln
ab Ende Mai.



<p>Gemüsehof Reiner Spieß Gemüsebau Neurott 2 69124 Heidelberg Tel. 06221/763367, Fax: 768114 <u>Verkaufszeiten</u> Hofladen: Mo - Fr 9.30 - 19 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr</p> 	<p>Gemüse, Salate, Kartoffeln, Zwiebeln, Grünspargel, Einlegegurken, Zuckermais, Kürbisse, Erdbeeren, Kräuter, Marmelade und Sauerkraut aus eigener Produktion, Wurst, Käse, Nudeln, Honig, Blumen, Äpfel, Beerenobst u.v.m. <u>Besonderheiten:</u> freitags selbstgebackenes Bauernbrot, Sauerkraut, Marmelade</p>
<p>Werner Bauer Weingut / Edelobstbrennerei / FeWo Winzerhof, Dachsbuckel 69126 Heidelberg Tel. 06221/381931, Fax: 351065 E-Mail: hd.dachsbuckel@t-online.de Internet: www.heidelberger-dachsbuckel.de <u>Verkaufszeiten:</u> tägl. von 10 - 12 Uhr u. 17 - 19 Uhr, Sa 10 - 16 Uhr</p>	<p>Weine, Sekt, Secco, Edelbrände, Liköre, Marmelade. <u>Besonderheiten:</u> Ferienwohnungen für 2-5 Personen, Tag der offenen Tür im Juli, Weihnachtsmarkt im November.</p>
<p>G. & M. Pfisterer GbR Obstbaubetrieb Hagellachstr. 31a 69124 Heidelberg-Kirchheim Tel. 06221/712326, Fax: 786485 E-Mail: pfisterergbr@web.de <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Fr 9 - 12.30 Uhr u. 15 - 18 Uhr, Sa 9 - 12.30 Uhr</p>	<p>Grünspargel, Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Stachelbeeren, Pfirsiche, Feigen, Frühäpfel, Birnen, frisch gepresster Apfelsaft, Herbst- und Winteräpfel, Tafeltrauben, Speise- und Zierkürbisse, Walnüsse, Quitten, Blumensträuße, Obstbrände (Obstverkauf nur in der Hagellachstr. 2) <u>Besonderheiten:</u> Erdbeerpflückfeld mit Obstverkauf (in der Saison)</p>
<p>Gärtnerei Gerhard Lenz Gärtnerei und Gemüsebau Gewann Fischpfad 4 69121 Heidelberg Tel. 06221/402847, Fax: 480614 E-Mail: gerhard.lenz@arcor.de <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Fr 9 - 18 Uhr Sa 9 - 13 Uhr</p> 	<p>Obst, Gemüse und Blumen aus eigenem Anbau, Gemüsejungpflanzen, Erdbeeren, Himbeeren, Beet- und Balkonblumen, Stauden, Topfkräuter, Molkereiprodukte, Rindfleisch, Hausmacher Wurst, Käse, Schnaps, Stauden, Blumentöpfe. <u>Besonderheiten:</u> über 30 Sorten Tomaten, Holzofenbrot.</p>
<p>Karlheinz Rehm Spargelanbau Kirchheimerhof 9 69124 Heidelberg Tel. 06221/782655, Fax: 716296 E-Mail: karlheinz.rehm@gmx.de <u>Verkaufszeiten:</u> In der Spargelzeit tägl. 10 - 12 Uhr u. 17 - 19 Uhr</p>	<p>Spargel, Gemüse, Kartoffeln, Apfelsaft. <u>Besonderheiten:</u> ökologischer Landbau, Bioland.</p>

<p>Spargel- und Gemüsehof Fam. Becker Gemüsebau Kurpfalzhof 1 69124 Heidelberg Tel. 06221/764171, Fax: 766182 <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Fr 10 - 19 Uhr, Sa 8 - 16 Uhr</p>	<p>Spargel, Kartoffeln, Gemüse. Steinobst, Hausmacher Wurst aus eigener Produktion.</p> 
Helmstadt-Bargen	
<p>Truthahnspezialitäten Helga Ullrich Truthahnaufzucht mit Futter aus eigenem Anbau Meerweinstraße 15 74921 Helmstadt Tel. 07263/5258, Fax: 4324 E-Mail: kontakt@ullrichs-putenhof.de Internet: www.ullrichs-putenhof.de</p>	<p>Truthahnfrischfleisch, Truthahnzu- bereitungen, Truthahnwurst. Ca. 140 Artikel (100% Pute). Bestel- lungen zu jeder Zeit. <u>Besonderheiten:</u> gen-freie Fütterung, Wurstherstellung mit Biogewürzen</p> 
<p>Heiko Junker Spargel- + Erdbeerverkauf Hofgut Wasserschloss 74921 Helmstadt Tel. 07263/5709, Fax: 918079 <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Fr 9 - 11 Uhr u. 15 - 19 Uhr, Sa 9 - 16 Uhr, So 9 - 12 Uhr</p>	<p>Bleichspargel, Grünspargel, Erdbeeren <u>Besonderheiten:</u> geschälter Spargel</p> 
<p>Irmelin Reinmuth Ackerbau und Putenmast Weilerhof 1 74921 Helmstadt Tel. 06262/6142, Fax: 9168892 E-Mail: silke.reinmuth@weilerhof.de <u>Verkaufszeiten Hofladen:</u> Fr 10 - 18.30 Uhr, Sa 9 - 13 Uhr</p>	<p>Putenspezialitäten 100% von der Pute: Frischfleisch, heißgeräucher- te Wurstwaren, Salate. <u>Besonderheiten:</u> viele Produkte für die „schnelle Küche“.</p> 
Hirschberg	
<p>Obsthof Volk Brennerei und Weinbau In den Langen 69493 Hirschberg-Leutershausen Tel. 06201/51639, Fax: 507429 E-Mail: mail@obsthof-volk.de Internet: www.obsthof-volk.de <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Fr 9 - 12 Uhr u. 15 - 18.30 Uhr Sa 9 - 14 Uhr</p> 	<p>Äpfel, Birnen, Edelbrände, Weine aus eigenem An- und Ausbau, Liköre, Beerenobst, Steinobst, Obstsäfte, tägliches frisches Gemüse der Saison, Kartoffeln ganzjährig. <u>Besonderheiten:</u> prämierte Edelbrände.</p>




Hockenheim	
<p>Wolfgang Schwab Schweinezucht u. Mast, Ackerbau Siegelhain 1 68766 Hockenheim Tel. 06205/7484, Fax: 2890861 E-Mail: bauernladen@aol.com Internet: www.bauernladen-schwab.de <u>Verkaufszeiten:</u> Do 13.30 - 18 Uhr Fr 9 - 12 Uhr u. 13.30 - 18 Uhr Sa 9 - 12.30 Uhr</p>	<p>Schweinefleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurst, Brot, Marmeladen, Nudeln. <u>Besonderheiten:</u> Spanferkel, Partyservice.</p>
<p>Bioland-Hof Wolfgang Zahn Seewaldsiedlung 3 68766 Hockenheim Tel. 06205/12165, Fax: 101098 <u>Verkaufszeiten:</u> Di 15 - 18 Uhr, Sa 10 - 16 Uhr sowie im Sommer Fr 15 - 18 Uhr</p>	<p>Kartoffeln, Erdbeeren, Salate, Gemüse, Weine, Brot.</p>
Ladenburg	
<p>Obsthof Schuhmann Direktvermarktung ab Hof Schriesheimer Str. 51 68526 Ladenburg Tel. 06203/2168, Fax: 12168 E-Mail: obsthof-schuhmann@t-online.de <u>Verkaufszeiten:</u> Mo- Sa 10 - 18 Uhr (Juli bis November)</p>	<p>Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Nektarinen, Zwetschgen, Quitten, Äpfel (über 30 Sorten), Apfelsaft, Apfelwein, Cidre, Honig. <u>Besonderheiten:</u> Quitten- und Apfelsaft Bag-in-Box, Livepressen, Schulklassenführungen.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
<p>Jakob Ernst Gemüsebaubetrieb Neuzeilsheim 23 68526 Ladenburg-Neuzeilsheim Tel. 06203/3836, Fax: 180866 E-Mail: mail@gaertnerei-ernst.de <u>Verkaufszeiten:</u> Do + Fr 8 - 12 Uhr u. 14 - 18 Uhr, Sa 8 - 13 Uhr (Sonderöffnungszeiten von Mitte Mai - Juni)</p>	<p>Gemüse aus integriertem Anbau. Gemüsejungpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen, Stiefmütterchen im Herbst und Frühjahr.</p> <div style="text-align: right;">  </div>
Lobbach	
<p>Alfons Gimber Schäferei Neckargemünder Weg 2 74931 Lobbach-Lobenfeld Tel. 06226/41478 <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Sa 8 - 19 Uhr</p>	<p>Frisches Lammfleisch auf Vorbe- stellung (halbe oder ganze Lämmer, auf Wunsch zerlegt). <u>Besonderheiten:</u> Schaf- und Lammfelle</p> <div style="text-align: right;">  </div>

Saisonnk

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Ackersalat	■	■	■						■	■	■	■
Blumenkohl					■	■	■	■	■	■	■	
Bohnen						■	■	■	■	■		
Brokkoli					■	■	■	■	■	■		
Buntsalat					■	■	■	■	■	■	■	
Chinakohl	■	■	■									■
Eissalat					■	■	■	■	■	■		
Endivien										■	■	■
Fenchel							■	■	■	■		
Gurken						■	■	■	■	■		
Karotten	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Kartoffeln	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Kohlrabi				■	■	■	■	■	■	■		
Kopfsalat				■	■	■	■	■	■	■	■	
Lauch	■	■	■							■	■	■
Paprika					■	■	■	■	■	■		
Rettich, Radies.				■	■	■	■	■	■	■	■	■
Rosenkohl										■	■	■
Rote Beete	■	■	■							■	■	■
Rotkohl	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Sellerie	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Spargel					■	■						
Spinat			■	■	■					■	■	■
Tomaten							■	■	■	■	■	
Weißkohl	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Wirsing	■	■	■			■	■	■	■	■	■	■
Zucchini							■	■	■	■		
Zuckermais												■
Zwiebeln	■	■	■				■	■	■	■	■	■

alender

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Äpfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Heidelbeeren												
Himbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen												
Mirabellen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Quitten												
Stachelbeeren												
Walnüsse												
Weintrauben												

-  = Freiland, Haupterntezeit
-  = unter Folie / Gewächshaus, unbeheizt
-  = Lagerware

Odenwälder Bauernhof

Landwirtschaftliche Geflügelhaltung mit eigener Futtererzeugung
Rathausstr. 19

74931 Lobbach-Waldwimmersbach
Tel. 06226/970130, Fax: 970139

E-Mail: odenwaelder-bauernhof@t.online.de
Internet: www.odenwaelder-bauernhof.de

Verkaufszeiten:

Do 10 - 12 Uhr,
Fr 16 - 18 Uhr (Sommer) bzw.
Fr 15 - 17 Uhr (Winter), Sa 10 - 12 Uhr

Eier aus verschiedenen Haltungsformen, Teigwaren.

Besonderheiten: Präsentkörbe.



Mannheim

Wolfgang und Ute Guckert

Landwirtschaftlicher Betrieb
Alter Frankfurter Weg 36

68307 Mannheim
Tel. 0621/783726, Fax: 78998689

E-Mail: info@guckertshof.de

Verkaufszeiten:

Di + Mi 14 - 18.30 Uhr,
Do + Fr 9 - 12 Uhr u. 14 - 18.30 Uhr,
Sa 9 - 12 Uhr

Spargel und Kartoffeln

Gutes vom Guckertshof



aus eigenem Anbau, Rind- und Schweinefleisch, Hausmacher Wurst, Aufschnittwurst, roher und gekochter Schinken, Bauernbrot, Käse, Eier aus Bodenhaltung, Konfitüren, Wein, Säfte, Nudeln, Liköre.

Besonderheiten: Spargel auf Wunsch geschält, Kalb-, Lamm- und Hähnchentage.

Karins Frische-Kiste

Ihr Lieferservice vom Bauer Merz

Der Hohe Weg zum Rhein 19
68307 Mannheim

Tel. 0621/78953833, Fax: 78950981

E-Mail: karin@frische-kiste.de
Internet: www.frische-kiste.de

Verkaufszeiten:

Mo - Sa 8 - 13 Uhr
Fr 15 - 18 Uhr

Eier aus eigener Bodenhaltung, Selbstpflücken von Erdbeeren in der Saison, Obst und Gemüse aus der Region, Kartoffeln, Zwiebeln, Wein, Honig, Säfte, Nudeln, Brot auf Bestellung.

Besonderheiten: Lieferservice, Hühnerstall-Führung (nach Terminvereinbarung)



Nußloch

Bauernfrisch

Bauernladen
Sinsheimer Straße 31
69226 Nußloch

Tel. 06224/170010, Fax: 828217
E-mail: ingrid-schulze@t-online.de

Verkaufszeiten:

Mo - Fr 6 - 18.30 Uhr, Sa 6 - 13 Uhr

Obst, Gemüse, Wurst, Fleisch, Käsespezialitäten, Wein, Eier, Nudeln, Brot, Backwaren, Mehl u.v.m.

Besonderheiten: Hermes-Shop



Herbert Bräunling

Weidhof 3
69226 Nußloch
Tel. 06224/71601, Fax: 71707
hjcm.braeunling@t-online.de

Verkaufszeiten:

Mi + Fr 9 - 12 Uhr u. 14 - 18 Uhr
Sa 9 - 12 Uhr

Eier, Nudeln, Hausmacher Wurst, Marmelade, Honig, Schnaps, Eierlikör, Kartoffeln, Äpfel.

Besonderheiten: Geschenkkörbe



<p>Nußlocher Schafhof Alexander Wagner Stamm-Schäferei, Galloway-Mutter- kuh-Haltung m. eig. Futtererzeugung Im Weingarten 6 69226 Nußloch Tel. 06224/990712, Fax: 990720 Internet: www.nusslocher-schafhof.de <u>Verkaufszeiten:</u> Fr 14 - 18 Uhr, Sa 10 - 17 Uhr</p>	<p>Frisches Lamm-(HQZ) und Gallo- way-Fleisch, Spezialitäten rund ums Lamm aus eigener Herstellung. Schafskäse (Demeter/ Bioland), Schaf- und Lammfelle, Schafwoll- produkte. Naturkosmetik auf Schafmilchbasis, Lammfett-Cremes und -salben, Naturkostsortiment.</p> 
<p>Nußlocher Ziegenkäsehof Stefanie Schott u. Joachim Kamann 69226 Nußloch Tel. 06224/75423, Fax: 75686 <u>Verkaufszeiten:</u> Do + Fr 15 - 18.30 Uhr Sa 9.30 - 16 Uhr</p>	<p>Ziegenkäse, Frischkäse, Weich- käse, Schnittkäse, Camembert, Ziegenmilch, Kosmetik, Zicklein- fleisch auf Bestellung. <u>Besonderheiten:</u> Brunch auf dem Bauernhof</p> 
Sinsheim	
<p>Obsthof Krebs Obstbaubetrieb Hauptstr. 1 b 74889 Sinsheim Tel. 07261/61887, Fax: 155997 <u>Verkaufszeiten:</u> Di - Fr 10 - 13 Uhr u. 14 - 18 Uhr Sa 10 - 13 Uhr</p>	<p>Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetsch- gen, Pfirsiche, Beerenobst, Gemüse, Apfelsaft, Liköre, Obstbrände. <u>Besonderheiten:</u> Weinberg- schnecken aus eigener Zucht.</p> 
<p>Hofladen Schmutz Freilandhennen Werderstr. 85 74889 Sinsheim Tel. 07261/913233, Fax: 913232 E-mail: bauernhofschmutz@gmx.de <u>Verkaufszeiten:</u> Di + Fr 9.30 - 13 Uhr u. 15.30 - 19 Uhr, Sa 8.30 - 13 Uhr</p>	<p>Regionales Obst- und Gemüseangebot, Hausmacher Wurst aus eigener Herstellung, Holzofenbrot, Bio-Vollkornbrot, Eier von freilaufenden Hühnern, Hüttenthaler Milchprodukte u.v.m.</p> 
<p>Uhler's Hofverkauf Alte Steige 1 74889 Sinsheim-Reihen Tel. 07261/12640, Fax: 4070459 E-mail: www.steffen.uhler@web.de <u>Verkaufszeiten:</u> durchgehend</p>	<p>tagesfrische Eier, Kartoffeln, Nudeln, Zwiebeln, Honig u.v.m. <u>Besonderheiten:</u> Saisonprodukte: Weihnachtsbäume, Ostereier, Kürbisse</p> 
<p>Wilhelm Würfel – Würfelhof Betriebsart: Milchviehbetrieb mit Ackerbau Alte Römerstr. 16 74889 Sinsheim-Steinsfurt Tel. 07261/12375, Fax: 657290 E-Mail: wuerfelhof@freenet.de <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - So durchgehend</p>	<p>frische Milch am Selbstbedienungs- automaten, Eier aus Bodenhaltung, versch. Sorten Dosenwurst, Kartoffeln 5 u. 25 kg (festkochend), naturtrüber Apfelsaft.</p>

<p>Walldorf</p> <p>Bauernladen + Spargelhof Mayer Landwirtschaft - Spargelbetrieb Alte Friedhofstr. 11 69190 Walldorf Tel. 06227/4235, Fax: 63403 <u>Verkaufszeiten:</u> Mo - Sa. 8 - 13 Uhr Fr 15 - 18 Uhr In der Spargelsaison Mo - So 8 - 13 Uhr und 15- 18 Uhr</p>	<p>Obst und Gemüse, Bio-Wein, Eier, Nudeln, Spargel aus eigenem Anbau.</p>
<p>Weinheim</p> <p>Gernot + Gisela Rauch Bertleinsbrücke 1 69469 Weinheim Tel. 06201/64182, Fax: 182771 <u>Verkaufszeiten:</u> Do + Fr 10 - 12 Uhr u. Fr 15 - 18.30 Uhr, Sa 9.30 - 12.30 Uhr</p> <p><i>Rauch's Bauernladen</i></p>  <p><i>Qualität natürlich von Rauch</i></p>	<p>Ackerbau ohne chemische Spritz- u. Düngemittel, Getreide- u. Futteranbau; Kälber- und Rinderaufzucht mit Kuhmilch und hofeigenem Futter; eigene Schlachtung direkt auf dem Hof. Fleisch, Wurst und Schinken vom Rind, Kalb und Schwein. Obst und Gemüse der Saison, Käse, Getreide, Brot, Nudeln, Bio-Weine, Spirituosen, Honig, biologisches Trockensortiment von Rapunzel.</p>
<p>Wiesloch</p> <p>Jochen und Ute Filsinger GbR Obstbau, Hofladen, Mobile Lohnverwertung Klingenbruchhof 1 69168 Wiesloch-Baiertal Tel. 06222/71248, Fax: 75592 E-Mail: jochen.filsinger@t-online.de Internet: www.filsinger-info.de <u>Verkaufszeiten:</u> Fr 9 - 18 Uhr, Sa 9 - 12 Uhr</p>	<p>Große Auswahl an Apfelsorten von August bis Mai, Tafeltrauben von September bis Oktober, Saftauswahl in der Saftbox, Lohnverarbeitung Apfel ab 150 kg möglich. <u>Besonderheiten:</u> mobile Safterei</p> 
<p>Zuzenhausen</p> <p>Direktvermarktung Holdermann Augrund 8 74939 Zuzenhausen Tel. 06226/992179 oder 0174/6461424 Fax: 06226/992179 <u>Verkaufszeiten:</u> täglich 8 - 18 Uhr</p> 	<p>Früh-, Salat-, Kellerkartoffeln und Raritäten (Bamberger Hörnchen, Shetland, Blue Congo), Blumen zum Selbstschneiden. <u>Besonderheiten:</u> Ab Mitte Sept. jeden Samstag großer Scheunenverkauf (9 - 13 Uhr) von über 60 Sorten Zier-, Speise- und Riesenkürbissen. Führung von kleinen Gruppen zum Thema „Kürbis“. (Anmeldung erforderlich!)</p>

Ausgezeichnete Qualität



Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg

Das Qualitätszeichen Baden-Württemberg steht für gesicherte hohe Qualität aus umweltbewusster integrierter und kontrollierter Pflanzenproduktion bzw. aus kontrollierter Tierhaltung. Das gelbe Prüfsiegel mit den drei Löwen wurde vom Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum 1989 als HQZ (Herkunfts- und Qualitätszeichen) geschaffen und im Jahr 2003 von der Europäischen Kommission als Qualitätszeichen „Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe“ notifiziert. Für den Verbraucher bedeutet das frische Ware, kurze Transportwege und durchgängig neutrale Kontrollen.

Infos zum Qualitätszeichen Baden-Württemberg im Internet unter: www.was-liegt-naeher.de



Das Bio-Siegel

Das staatliche Bio-Siegel kennzeichnet Lebensmittel, die aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft stammen. Kriterien für die Nutzung des staatlichen Bio-Siegels sind beispielsweise die artgerechte, flächengebundene Tierhaltung und die Verwendung von ökologisch hergestellten Futtermitteln ohne Zusätze sowie der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische Dünger. Verboten sind Gentechnik und die Bestrahlung von Öko-Lebensmitteln. Private Bio-Anbauverbände wie Bioland oder Demeter schreiben ihren Mitgliedern noch strengere Richtlinien vor.



Das „**Bio-Zeichen Baden-Württemberg**“ bekommen darüber hinaus Lebensmittel, deren Produktionskette eindeutig in unserer Region nachvollziehbar ist.

Weitere Infos im Internet unter: www.biosiegel.de



Bioland

Das Bioland Siegel kennzeichnet landwirtschaftliche Erzeugnisse aus organisch-biologischer Landwirtschaft. Besonderes Anliegen dieser Form der ökologischen Wirtschaftsweise ist die Pflege des Bodens und die Erhaltung der langfristigen Bodenfruchtbarkeit. Für die Kennzeichnung gelten über die EG-Öko-Verordnung hinaus die Bioland-Richtlinien.

Das Bioland Siegel wird durch den gleichnamigen Anbauverband vergeben. Um das Zeichen nutzen zu dürfen, müssen sämtliche Flächen und Produktionszweige der Betriebe entsprechend der Vergabekriterien bewirtschaftet werden. Eine Kontrolle auf Einhaltung der Kriterien wird mindestens einmal im Jahr durch unabhängige Kontrollbeauftragte durchgeführt. Zusätzlich finden einmal jährlich Kontrollen durch EG-Kontrollstellen statt.

Infos im Internet unter: www.bioland.de



Demeter

Demeter kennzeichnet Produkte der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Durch selbst hergestellte Präparate aus Mist, ausgewählten Pflanzen und Mineralien soll die Bodenfruchtbarkeit in der biologisch-dynamischen Landwirtschaft nachhaltig gefördert werden.

Das Demeter Siegel wird vom Verband vergeben. Dazu wird gemäß der EG-Öko-Verordnung kontrolliert und zusätzlich vom Verband auf Einhaltung der Demeter-Richtlinien geachtet.

Infos im Internet unter: www.demeter.de



ECOVIN

Das Warenzeichen ECOVIN kennzeichnet Trauben, Weine, Säfte und Sekte aus kontrolliert ökologischem Anbau. Die Richtlinien beruhen auf der EG-Öko-Verordnung. Darüber hinaus hat ECOVIN eigene Richtlinien erarbeitet. Diese beinhalten u. a. die Begrünung des Weinbergs zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Artenvielfalt und die

Auswahl widerstandsfähiger Rebsorten. In Bezug auf die Verpackung sind Mehrwegsysteme zu nutzen. Das ECOVIN Siegel wird durch den ECOVIN Bundesverband ökologischer Weinbau vergeben. Die Betriebe werden durch eine staatlich zugelassene Kontrollstelle entsprechend der EG-Öko-Verordnung überprüft.

Weitere Infos im Internet unter: www.ecovin.org



Naturland

Das Naturland Zeichen kennzeichnet Produkte aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft, ökologischem Garten- und Weinbau sowie Fische und Meeresfrüchte aus ökologischer Aquakultur. Grundlage für die Zertifizierung sind Naturland-Richtlinien sowie die EG-Öko-Verordnung. Im Zentrum steht darüber hinaus ein ganzheitlicher Ansatz, in dem nachhaltiges Wirtschaften, praktizierter Natur- und Klimaschutz, Sicherung und Erhalt von Boden, Luft und Wasser sowie der Schutz der Verbraucher berücksichtigt werden.

Das Naturland Zeichen wird durch die Naturland Anerkennungskommission vergeben. Die Nutzung des Zeichens wird jeweils einmal im Jahr neu bestätigt.

Weitere Infos im Internet unter: www.naturland.de



Neuland

Das Neuland Zeichen kennzeichnet Fleisch und Fleischprodukte, die aus einer artgerechten und umweltschonenden Nutztierhaltung stammen. Die Tiere werden aus robusten widerstandsfähigen Rassen gezüchtet. Alle Tiere müssen ausreichend Liege- bzw. Stallfläche sowie ganzjährig Auslauf haben. Das Futter besteht ausschließlich aus heimischen Futtermitteln.

Das Neuland Gütesiegel wird von Neuland, Verein für tiergerechte und umweltschonende Nutztierhaltung vergeben. Die Kontrolle über die Einhaltung der Anforderungen erfolgt durch ein eigenes unabhängiges Kontrollsystem.

Infos im Internet unter: www.neuland-fleisch.de



KraichgauKorn®

KraichgauKorn® ist eine Gruppe von Bauern aus den Regionen Kraichgau und Kurpfalz, die sich 1990 zu einer Marktgemeinschaft zusammengeschlossen haben.

Durch den Erfolg des KraichgauKorn-Konzeptes ist die Gemeinschaft im Laufe ihres Bestehens auf die Regionen Hardt, Leintal und Zabergräu ausgeweitet worden. Die Mitgliedsbetriebe mit über 1000 Hektar Anbaufläche sind Zeichen eines gesunden Wachstums und großen Vertrauens der Verarbeiter und Verbraucher.

KraichgauKorn® wird aus ausgesuchten Getreidesorten naturbelassen, ohne den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln und gentechnisch veränderten Organismen angebaut. Daraus werden Mehle und Schrote mit hoher Backqualität erzeugt.

Weitere Infos im Internet unter: www.kraichgaukorn.de



Was steht auf dem Ei?

Bereits seit dem Jahr 2004 müssen alle Eier, die der Kennzeichnungspflicht unterliegen, mit einem speziellen EU-weit gleichen Erzeugercode versehen werden, der alle wichtigen Informationen liefert.

Beispiel:

1	-	DE	08	-	34567
---	---	----	----	---	-------

Haltungssystem – Herkunftsland – Bundesland – Betriebs- u. Stallnr.

Code für das Haltungssystem

Die erste Stelle des „Eiercodes“ kennzeichnet das Haltungssystem.

- 0** steht für ökologische Erzeugung (Futter aus ökologischem Anbau, Belegdichte im Stall höchstens 6 Legehennen pro qm),
- 1** bedeutet Freilandhaltung (Stallhaltung, zusätzlich Auslauf im Freien; jedem Huhn stehen im Auslauf mindestens 4 qm Fläche zur Verfügung),
- 2** Bodenhaltung (Stallhaltung) und
- 3** Käfighaltung (Haltung in herkömmlichen Käfigen, Sitzstangen, Einstreu und Nester können vorhanden sein, häufig beengte Haltung)

Code für die Mitgliedsstaaten

AT = Österreich

BE = Belgien

DE = Deutschland

NL = Niederlande

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.was-steht-auf-dem-Ei.de



Die tolle Knolle

Ein wirklich tolle Knolle ist sie, die Kartoffel. Das Gelingen von verschiedenen Kartoffelgerichten hängt aber entscheidend von der Wahl des Kochtyps ab, der jeder Kartoffelsorte ihre individuellen Eigenschaften verleiht. So wird bei deutschen Kartoffeln zwischen fest kochend, vorwiegend fest kochend und mehlig kochend unterschieden. Im Handel erkennt man die Kocheigenschaft schon an der farbigen Kennzeichnung der Verpackung: grün steht für fest kochende Sorten, rot für vorwiegend fest kochende Sorten und blau für die mehlig kochenden.

Fest kochende

Die fest kochenden Kartoffelsorten haben im Durchschnitt den geringsten Stärkegehalt und behalten beim Kochen, Braten und Backen ihre Form. Sie sind daher für Salz-, Pell- und Bratkartoffeln, Kartoffelsalate sowie Gratins und Aufläufe bestens geeignet. Beliebte fest kochende Sorten sind beispielsweise „Cilena“, „Linda“, „Nicola“, „Princess“ und „Selma“.

Vorwiegend fest kochende

Das Spektrum der vorwiegend festkochenden Kartoffeln reicht je nach Sorte und Stärkegehalt von eher fest kochenden bis zu eher mehlig kochenden Vertretern. Daher steht für jede Zubereitungsvariante eine ideale Kartoffelsorte zur Verfügung. Aus diesem Kochtyp lassen sich sowohl Salz- und Pellkartoffeln aber auch Aufläufe und Gratins bis hin zu Rösti und Pommes frites kreieren. Vorwiegend fest kochende Sorten heißen beispielsweise „Agria“, „Arkula“, „Berber“, „Christa“, „Granola“, „Laura“, „Leyla“, „Marabel“, „Quarta“, „Rosara“, „Satina“, „Secura“, oder „Solara“.

Mehlig kochende

Der hohe Stärkegehalt gibt mehlig kochenden Kartoffeln einen „trockenen“ Charakter. Sie brechen beim Garen auf und verbinden sich gerne mit allen Arten von Flüssigkeiten. Sie eignen sich hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Pürees und Klöße. Beliebte Sorten sind „Adretta“, „Afra“ oder „Likaria“.



Unsere Apfelsorten

Etwa 100 verschiedene Hauptsorten gibt es in den süddeutschen Anbaugebieten. Hier ein kleiner Überblick über häufige Sorten aus Baden-Württemberg:

Sorte	Geschmack	Verwendung
Alkmene	süß-fruchtig, feinsäuerlich, aromatisch	Frischverzehr, relativ geringer Zuckergehalt
Boskoop	herb-säuerlich, fruchtig erfrischend würzig	Saft-, Koch- und Backapfel, sehr hoher Zuckergehalt
Braeburn	süß-fruchtig, aromatisch, knackig-saftig	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet
Cox Orange	süß-fruchtig, aromatisch, sehr würzig, feinsäuerlich	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet
Delbarestivale	aromatisch, saftig	Frischverzehr, geringer Säuregehalt
Elstar	fein-säuerlich, würzig-erfrischend	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet
Gala	süß-fruchtig, feinaromatisch, saftig	Frischverzehr, hoher Zuckergehalt, wenig Säure
Golden Delicious	süß-aromatisch, feine Fruchtsäure, süßlich wässrig	Frischverzehr, geringer Säuregehalt
Idared	schwach, feinsäuerlich	Frischverzehr, geringer Säure- und Zuckergehalt
Jonagold	süß, feinsäuerlich, breites Aroma	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet
Pinova	süß-säuerlich, hervorragender Geschmack, festes Fruchtfleisch, gute Lagereigenschaften	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet
RubINETTE	fein-fruchtig, aromatisch, saftig	Frischverzehr, auch zum Kochen und Backen geeignet



Ihr Ansprechpartner in Sachen Ernährungsbildung im Rhein-Neckar-Kreis



Das FORUM Ernährung...



informiert und beantwortet Fragen im Bereich Ernährung von ...

- Einzelpersonen (Verbraucher)
- Gruppen wie: Erzieher, Lehrer, Vereine, etc.
- Landwirten, Gärtnern



bietet Schulungen an für Gruppen:

- Lehrer/-innen
- Erzieher/-innen
- Betreuungspersonal
- Küchenpersonal von Kindertagesstätten



leitet Anfragen weiter an ...

- Untersuchungs- und Forschungsanstalten
- Weiterbildungseinrichtungen
- kreiseigene Fachbereiche,
- freiberufliche Ernährungsberatung

Aktuelle Fragen zum Verbraucherschutz in lebensmittelrechtlicher Hinsicht sowie hygienerechtliche Informationen erhalten Sie beim Veterinäramt und Lebensmittelüberwachung des Rhein-Neckar-Kreises, Tel. 06222/3073-4361/-4265

Basis der Arbeit des FORUM Ernährung sind die beiden Landesinitiativen

- BeKi - bewusste Kinderernährung und
- Blickpunkt Ernährung

des Ministeriums für Ernährung und Ländlichen Raum Baden-Württemberg.

„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen“

Ein Spruch der immer wieder seine Aktualität beweist! Dabei kommt es nicht nur auf das „Was wird gegessen“ an, sondern auch auf die Fragen: wann, wo, mit wem, warum und wie wird gegessen?



Dies sind Inhalte, die über die Landesinitiative BeKi - bewusste Kinderernährung vermittelt werden. Ein Schwerpunkt liegt dabei auf der

Ernährungserziehung der Kleinkinder (und Eltern), da sich die Grundlagen für ein gutes Ernährungsverhalten bereits in der frühen Kindheit bilden. www.beki-bw.de



Wo die Lebensmittel her kommen, wie sie erzeugt, geerntet, weiterverarbeitet,

zubereitet und gelagert werden, dies sind Fragen, die über die Landesinitiative Blickpunkt Ernährung angesprochen werden. www.ernaehrung-bw.info

Haben Sie hierzu noch Fragen?

Sie erreichen Sie uns unter:

Landratsamt Rhein-Neckar-Kreis
FORUM Ernährung beim Veterinäramt
und Lebensmittelüberwachung
Adelsförsterpfad 7
69168 Wiesloch
Tel. 06222/3073-4363, Uschi Schneider
Sekretariat: 06222/3073-4265
E-Mail: uschi.schneider@rhein-neckar-kreis.de

Das aktuelle Programm des FORUM Ernährung finden Sie unter: www.rhein-neckar-kreis.de.



Besuchen Sie uns im Internet:
www.rhein-neckar-kreis.de