



LANDKREIS
GÖPPINGEN



Überraschend.
LECKER.

Frisch vom Erzeuger

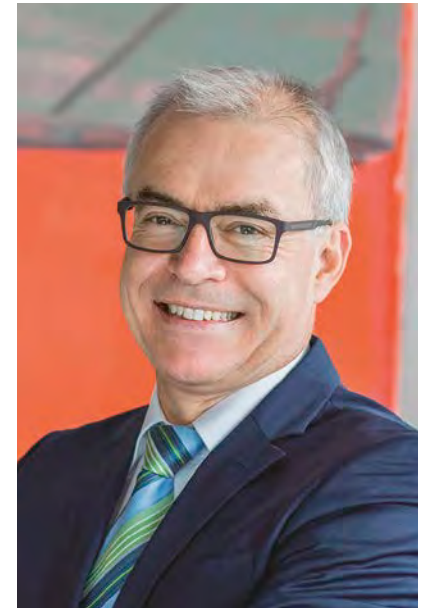
Regionale Produkte im Landkreis Göppingen



Liebe Leserinnen und Leser,

regionale Produkte stehen für Qualität und Glaubwürdigkeit. Hersteller von außergewöhnlichen Genießer-Produkten finden sich überall im Landkreis Göppingen. Viele Direktvermarkter bieten ihre hochwertigen Produkte ab Hof, in Hofläden oder auf Wochenmärkten im Kreis an. Sie als Verbraucherinnen und Verbraucher können frische Lebensmittel von bester Qualität direkt vor Ort, ohne große Transportwege, kaufen.

In Ihren Händen halten Sie die neue Auflage der Direktvermarkter-Broschüre „Frisch vom Erzeuger“. Diese gibt Ihnen einen umfangreichen Überblick, wo Sie regional erzeugte und frische Ware erhalten können.



Es freut mich, dass sich die Direktvermarkter im Landkreis Göppingen in der Broschüre präsentieren. Bei den Erzeugern können Sie sich vor Ort von der Herkunft und Entstehung ihrer Lebensmittel überzeugen und diese direkt zur Herstellung und Anbauweise befragen. Damit unterstützen Sie die Direktvermarkter im Kreis und leisten einen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Nehmen Sie die Chance wahr, kaufen Sie frische, regionale Produkte in hervorragender Qualität und genießen Sie die Spezialitäten unseres Landkreises. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Zubereiten und Genießen.

Ihr

Edgar Wolff
Landrat





Herausgeber: Landratsamt Göppingen

▪ **Landwirtschaftsamt**

Pappelallee 10, 73037 Göppingen, Telefon: 07161 202-2502, E-Mail: landwirtschaftsamt@landkreis-goeppingen.de

▪ **Büro für Kreisentwicklung und Kommunikation**

Lorcher Straße 6, 73033 Göppingen, Telefon: 07161 202-1007, E-Mail: kreisentwicklung@landkreis-goeppingen.de

Redaktion und Verlag: **DIGNUS.DE Medien GmbH**, Fuchseckstraße 10, 73108 Gammelshausen, www.dignus.de

Druck: Landratsamt Göppingen, Hausdruckerei

6. überarbeitete Auflage, September 2018

Bildnachweise

Seite 02 „Frau mit Schaf“: Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH; Seite 02 „Tomaten“, 10, 11, 15, 28, 29 und Rückseite „Brot“, „Bohnen“ und „Äpfel“: Landwirtschaftsamt Göppingen; Seite 02 „Korb“: göppinger city e. V. ; Seite 04, 26: Giacinto Carlucci; Seite 32 „Markt“: Gemeinde Rechberghausen; alle weiteren Fotos: Landratsamt Göppingen

© 2018 · Texte, Fotos und Grafiken sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck und alle Formen der Vervielfältigung (auch digital, online), auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung des Rechteinhabers.

Die Informationen im Verzeichnisteil über Produkte, Zertifizierungen und Angebote sowie ggf. Bilder sind vom jeweiligen Erzeuger bereitgestellt und liegen in dessen Verantwortung. Herausgeber und Redaktion übernehmen keine Gewähr für inhaltliche Richtigkeit und Nutzungsrechte.

Regionale Lebensmittel sind ein Beitrag zum Klimaschutz. Der Bezug heimischer und saisonaler Erzeugnisse spart Energie für Transport und Lagerung.

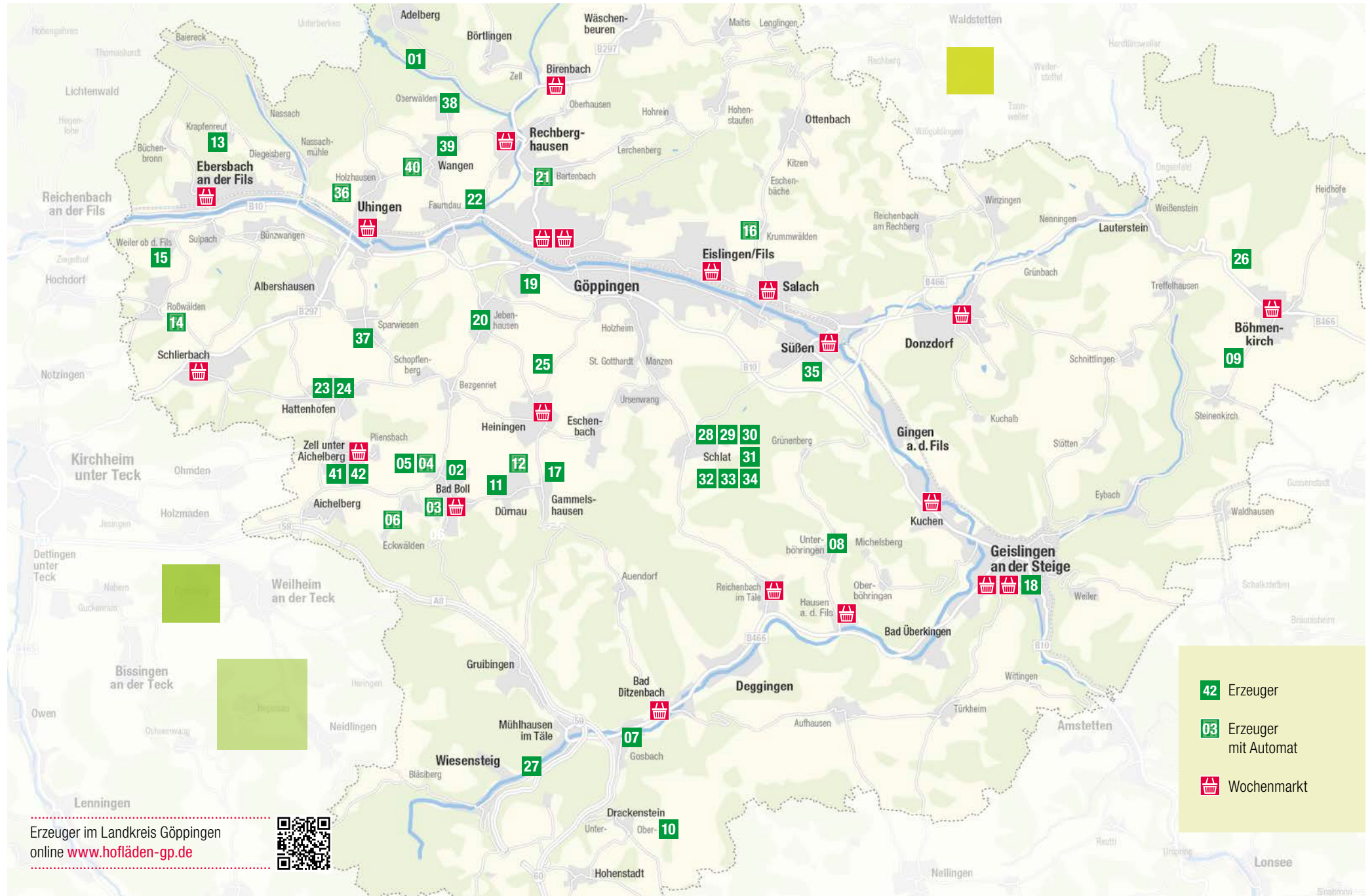


Landschaftserhaltungsverband Landkreis Göppingen e. V.

Der Landschaftserhaltungsverband Landkreis Göppingen e. V. unterstützt Bewirtschafter, Kommunen und Naturschutzvertreter bei der Erhaltung unserer Kulturlandschaft im Landkreis Göppingen. Auch Sie können durch den Kauf regional erzeugter Produkte zur Erhaltung unserer landschaftsprägenden Wacholderheiden, Streuobstwiesen oder Blumenwiesen beitragen.



▪ Vorwort	03
▪ Impressum	04
▪ Inhaltsverzeichnis	05
▪ Übersichtskarte mit allen Erzeugern	06
▪ Sechs gute Gründe, Lebensmittel aus der Region einzukaufen	08
▪ Wissenswertes	09
▪ Landwirtschaftsamt: Viele Angebote rund um Lebensmittel und Ernährung	10
▪ Gesundes Obst aus der Region	13
▪ Nützliche Hinweise und Symbole	18
▪ Erzeuger-Verzeichnis	19
▪ Wochenmärkte & Automaten: Treffpunkt, Erlebnis und Service	32
▪ Saisonkalender: Heimisches Obst und Gemüse	34



06

gute Gründe, Lebensmittel
aus der Region einzukaufen.

1. Die Umwelt

Regionale Produkte legen nur kurze Transportwege zurück. Das verbraucht weniger Treibstoff und andere Ressourcen, schont das Klima und verringert das Verkehrsaufkommen auf den Straßen. Lebensmittel, die mit dem Flugzeug transportiert werden, weisen eine besonders schlechte Ökobilanz auf.

2. Gesundheit und Geschmack

Pflanzen werden nicht zu früh geerntet sondern können voll ausreifen und erntefrisch verkauft werden. Gemüse und Obst mit voller Reife sind gesund und weisen besonders viele Vitalstoffe auf.



3. Die Qualitätskontrolle

Durch den direkten Kontakt zu den Erzeugern in Hofläden und auf Wochenmärkten wissen Verbraucherinnen und Verbraucher genauer, woher die Produkte wirklich stammen. Bei ihren Kunden namentlich bekannte Direktvermarkter legen mehr Wert auf gute Qualität als anonyme Hersteller in weiter Ferne.

4. Der Preis

Regionale Lebensmittel sind oft günstiger als Importware. Sie bekommen mehr für Ihr Geld!

5. Die Landschaftspflege

Schafe und Kühe auf der Weide nebenan bleiben erhalten, wenn man ihre Produkte dem internationalen Angebot vorzieht. Die Streuobstwiesen im Landkreis sind landschaftsprägend, machen ihren Besitzern aber auch viel Arbeit. Der Kauf von Früchten, Säften und anderen Erzeugnissen hilft beim Erhalt der wunderschönen Natur vor Ort.

6. Die Wirtschaftsförderung

Mit dem Kauf regionaler Produkte werden heimische Betriebe unterstützt, die vor Ort Arbeitsplätze schaffen und erhalten. Kaufkraft und Steuereinnahmen bleiben in der Region, was allen zugute kommt, beispielsweise durch Reinvestition in die Infrastruktur.



individuell
regional
saisonal **Frische**
Einkaufserlebnis
liebenswert

Was heißt „Regionalität“?

Der Begriff ist gesetzlich nicht geschützt. Beim Einkauf regionaler Lebensmittel ist es deshalb ratsam, immer zu fragen, wofür genau die Angabe „regional“ steht.

Von unbestimmten Werbebegriffen wie „aus der Region“ oder „von hier“ darf man sich nicht täuschen lassen! Nachfragen oder auf das Etikett schauen!

Gütesiegel können bei der Herkunftsbezeichnung helfen, vgl. Seite 16.

„Regional“ bedeutet automatisch eine **saisonale** Ernährungsweise. Denn nur das Gemüse und Obst, das gerade Saison hat, kann aus der Region kommen.

„Frisch vom Erzeuger“ heißt, einkaufen ...

- ... in einem Hofladen
- ... auf dem Wochenmarkt
- ... an Verkaufsautomaten
- ... mit dem Lieferdienst.



Einzigartig und natürlich

Wer Obst und Gemüse beim Erzeuger kauft, muss sich nicht mit uniformierten Produkten zufriedengeben. Denn in der Natur herrschen Individualität und Liebenswürdigkeit: die zweibeinige Möhre, besonders dicke oder besonders kleine Kartoffeln oder Birnen mit dickerer Haut. Sie entsprechen nicht den Richtlinien des Lebensmittelhandels, aber schmecken genauso gut – oder vielleicht sogar besser? Landwirte brauchen solche Früchte nicht zu vernichten, wenn sie im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt ihre „Fans“ finden!

Wissen, wo's herkommt

Landwirte können Auskunft geben, wie die Produkte angebaut werden, ob im Freilandbau oder im Treibhaus. Kunden können nachfragen, woher die Lebensmittel stammen, wenn auf Wochenmärkten, in Hofläden oder in den Gemüseboxen nicht nur selbst angebaute Lebensmittel, sondern für ein vollständiges Sortiment auch vom Großmarkt zugekauft Obst und Gemüse angeboten werden. Viele Erzeuger nehmen weitere Produkte in ihr Angebot auf, um den Kunden mehr Einkaufserlebnis zu bieten: Nudeln, Wurst Dosen, Milch, Käse und vieles mehr.

Viele Angebote rund um Lebensmittel und Ernährung

Für Fragen der Herkunft, Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln ist im Landkreis Göppingen das Landwirtschaftsamt Ihr kompetenter Ansprechpartner.

Die Initiativen „Sommer der Verführungen“ im Landkreis Göppingen sowie „Mach's Mahl“ und „Gläserne Produktion“ des Ministeriums für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg vermitteln mit viel Kompetenz und Engagement Wissen sowie praktische Fertigkeiten entlang der gesamten Nahrungskette – „vom Acker bis zum Teller“.

Land- und ernährungswirtschaftliche Betriebe sowie Gärtnereien öffnen regelmäßig ihre Tore und geben Verbraucherinnen und Verbrauchern spannende Einblicke in ihre Arbeit und in die Produktionsabläufe der heimischen Land- und Ernährungswirtschaft. Zum

Beispiel können Sie bei Milchvieh- oder Hühnerhaltungsbetrieben mehr über die regionale Erzeugung erfahren.

Workshops und kulinarische Events sprechen Verbraucherinnen und Verbraucher an, die sich für neue Impulse in der Lebensmittelzubereitung interessieren und Freude am gemeinsamen Kochen haben. „Kartoffeln – schick in Schale“ zeigt beispielsweise im Herbst, welche tollen Köstlichkeiten aus unseren heimischen Bodenfrüchten zubereitet werden können. Im Workshop „Verwerten statt wegwerfen – kreative Resteküche“ steht die Wertschätzung und gleichzeitig der Genuss von Lebensmitteln im Mittelpunkt.



Lassen Sie sich verführen, unsere Aktionen begeistern Jung und Alt!



Info

Veranstaltungskalender Landkreis Göppingen:
www.landkreis-goeppingen.de > Aktuelles > Veranstaltungskalender > Spezieller Veranstaltungskalender > Landwirtschaftsverwaltung > Suchkriterien:
 Landratsamt Göppingen-Landwirtschaftsamt, Arbeitsbereich Hauswirtschaft/Ernährung

Weitere Informationen erhalten Sie unter:

www.landkreis-goeppingen.de/SdV
www.machs-mahl.de
www.ernaehrung-bw.de
www.glaeserne-produktion.de

Ansprechpartner

Landwirtschaftsamt Göppingen
 Telefon: 07161 202-2502
 E-Mail: landwirtschaftsamt@landkreis-goeppingen.de



Gläserne
Produktion

Sommer der
Verführungen



Streuobstwiesen sind wertvoller Bestandteil unserer heimischen Kulturlandschaft.

Gesundes Obst aus der Region

Rainer Klingler, Berater für Obstbau und Grünordnung beim Landwirtschaftsamt Göppingen, über heimisches Obst – und was daraus so alles werden kann.

Herr Klingler, Sie sind beim Landwirtschaftsamt Berater für Obstbau und Grünordnung – Hand aufs Herz: Welches ist ganz privat ihr liebstes regionales Produkt?

Ein Apfel natürlich! Die Gewürzluke oder mehr noch der Brettacher, selbst geerntet von Streuobstbäumen – der ist mein Lieblingsapfel. Er trifft mit seinem leicht säuerlichen Aroma voll meinen Geschmack, bleibt schön knackig und hält sich problemlos bis Ostern oder sogar Pfingsten.

Wie lagern Sie denn die Äpfel, dass sie sich über ein halbes Jahr halten?

Ganz einfach in einem alten Keller, kühl, aber frostfrei. Aber der Trend geht heutzutage zum Kauf nach „augenblicklichem“ Bedarf. Nur noch wenige Verbraucher lagern Obst selbst ein, das überlässt man besser den Profis mit ihrer Kühltechnik.

Wieviele Äpfel gibt es wohl im Landkreis?

Unzählbar viele! Allein auf den Spalierobstbäumen der Erwerbsanlagen reifen in guten Jahren über zehn Millionen Tafeläpfel – und jeder Apfel wird von Hand gepflückt!

Außerdem fällt eine Menge Mostobst an.

Ja, richtig! 250.000 großkronige Obstbäume, so viele wie der Landkreis Einwohner hat, „schenken“ uns 40.000 Tonnen Äpfel und Birnen im Jahr. In Spitzenjahren können es auch viermal so viel sein! Die rund 4.400 Hektar Streuobstwiesen werden ausschließlich extensiv bewirtschaftet. Sie sind ein wertvoller Bestandteil unserer Kulturlandschaft mit wichtigen ökologischen Aufgaben – allein, wenn man an die Vielfalt der Pflanzen- und Tierarten denkt. Die Streuobstwiesen sind nicht zuletzt ein wunderbares Naherholungsgebiet, bestens geeignet zum Wandern, Radeln und einfach Genießen.

Für die Obstbauern dagegen bedeutet es Arbeit. Und wenn sie Pech haben, macht ihnen das Wetter einen Strich durch die Rechnung.

„S' Läba isch koi Schlotzer“, heißt ja so treffend. In der zweiten April-Hälfte 2017 suchte ein heftiger Spätfrost unsere Region heim. Der überwiegende Teil der bis dahin so prachtvollen Obstblüte und erste angesetzte Früchte erfroren – und so war der Ertrag entsprechend bescheiden. Vier Jahre zuvor sorgte ein wenige Minuten dauerndes Unwetter dafür, dass einige Teile im Landkreis durch Hagelschlag geradezu verwüstet waren. Solche Ereignisse machen uns immer wieder deutlich, dass der Mensch seine Grenzen hat – die Natur ist stärker.

Vom Sommer 2018 bleibt die extreme Trockenheit in Erinnerung. Ist das ein Problem für den Obstbau?

Größere Schäden waren nicht zu sehen und die Ernte war sehr ergiebig. Im Gegensatz zu Norddeutschland sind wir eigentlich recht gut davongekommen.



Auffällig ist viel Astbruch ...

... der aber nur bedingt mit der Trockenheit zusammenhängt. Hauptursache hierfür war der üppige Bestand und mangelnde Pflege der Streuobstbäume. Fast alle Obstsorten – Apfel, Birne, Kirsche, Zwetschge, Walnuss und Wildobst gab's im Überfluss. Da kann man von Glück sagen, dass es weder Starkregen noch Stürme gab, die sonst ziemlichen Schaden hätten anrichten können.



Welches Wetter hat denn ein Obstbaum am liebsten?

Aus Sicht des Obstbaus hatten wir 2018 geradezu ein Wunschwetter. Die langanhaltend trockene Zeit führte dazu, dass Schädlinge und Krankheiten fast keine Rolle spielten. Das Ergebnis sind gesunde Bäume und gesundes Obst! Nicht nur die Mengen stimmen, auch bei der Qualität der Früchte macht sich das positiv bemerkbar.

Lediglich Jungpflanzen benötigten Bewässerung, sonst wäre die regenarme Zeit problematisch geworden. Ausgewachsene Bäume dagegen, insbesondere im Streuobst, verfügen über ein starkes Wurzelwachstum und kommen dadurch leichter an Wasser heran. Die großen landschaftsprägenden Birnen- und Walnussbäume wurzeln durchaus zehn Meter tief und versorgen sich aus diesen Bodenschichten mit Wasser und Nährstoffen.



Hat heimisches Obst bei jungen Leuten nicht ein altbackenes Image?

Aber nein! Auch – oder gerade – junge Familien wissen sehr wohl, woher ihr Obst kommt. Im EU-Schulobst- und -gemüseprogramm erreichen wir Kinder und Jugendliche mit Produkten aus der Region. Äpfel, Birnen, Stein- und Beerenobst, verarbeitet und verfeinert zu Säften, Qualitätsobstweinen, Prisseccos, edlen Destillaten von höchster Wertigkeit erfreuen sich großer Beliebtheit, liegen also voll im Trend. Es gibt auch Apfel-Chips – ein toller Knabberspaß!

Heimisches Obst gibt es immer nur zur jeweiligen Saison – ein Nachteil?

Überhaupt nicht! Kennen Sie die Vorfreude auf Erdbeeren? Los geht's ab Mitte Mai – je nach Witterung. Frisch gepflückt vom Feld lachen uns süße rote Früchte aus den Körbchen an und verführen uns zum Naschen. Meine Lust auf Süßkirschen ist groß, frisch geerntet von den Bäumen „gleich um die Ecke“, die finde ich einfach herrlich im Geschmack! Wenig später heißt es „die Beeren sind los!“ Sie kennen sie alle:

von Himbeeren über Johannis-, Brom- zu Heidelbeeren. Dazu reift im Sommer und Herbst das Stein- und Kernobstsortiment – 'ne Riesenauswahl an Obstsorten und Sorten. Der Tisch – sprich die Theke im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt – ist fast das ganze Jahr reich gedeckt.

Und was ist im Winter, wenn kein Obst mehr geerntet wird?

Dank optimaler neuerer Kühlagertechnik sind Äpfel knackig frisch bis in den Frühsommer – ist das nicht toll? Dutzende verschiedener Sorten Tafeläpfel und -birnen; da ist für jeden etwas dabei! Dazu gibt's Walnüsse, Honig und vielerlei hochwertige Produkte aus der heimischen Obsternte.

Und wo kann man das alles einkaufen?

Auf kurzen Wegen gelangt das Obst klimaschonend in den Verkauf vor Ort, vor allem in Hofläden und auf Wochenmärkten. Sowohl für den Erzeuger als auch den Verbraucher ist es zudem schön, dass man sich gegenseitig kennt.



Ihr direkter Weg zum Erzeuger

Der Landkreis Göppingen setzt auf die direkten Wege zwischen Erzeuger und Verbraucher. Besuchen Sie deshalb einen der Hofläden bei Ihnen vor Ort. Neben Adressen, Öffnungszeiten und Angeboten der Direktvermarkter finden Sie in dieser Broschüre Informationen, auf welchen Wochenmärkten die Erzeuger ihre Produkte anbieten. Weitere Details: Qualitätszeichen und Gütesiegel, ein Saisonkalender für Obst und Gemüse sowie eine Übersichtskarte des Landkreises mit allen teilnehmenden regionalen Erzeugern.

Alle Direktvermarkter finden Sie nummeriert und nach Ortschaften alphabetisch geordnet. Bildsymbole helfen bei der Suche nach dem passenden Angebot. Sie umfassen alle klassischen, handwerklich erzeugten Lebensmittel aus der Landwirtschaft sowie Hinweise auf Hofläden, Gruppenführungen und Wochenmärkte.

Lebensmittel

-  Fleisch- und Wurstwaren
-  Milch, Käse, Milchprodukte
-  Eier
-  Backwaren
-  Honig, Marmelade
-  Fisch
-  Gemüse, Kartoffeln
-  Obst
-  Säfte, Obstweine, Most
-  Edelbrände, Liköre

Service

-  Hofladen
-  Lebensmittellautomat
-  Gruppen / Führungen
-  Wochenmarkt

Bio- und Herkunftssiegel

-  Demeter e. V. www.demeter.de
-  Bioland e. V. www.bioland.de
-  EU-Bio-Logo www.bmel.de, Bio-Siegel
-  Qualitätszeichen Baden-Württemberg*
-  Bio-Zeichen Baden-Württemberg*

* www.gemeinschaftsmarketing-bw.de

Reduzierte Darstellung der Qualitätszeichen, autorisiert von der MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH

01 Mittelmühle Adelberg

Mittelmühle 6, 73099 Adelberg
07166 859, mueller@mittelmuehle-adelberg.de
www.mittelmuehle-adelberg.de

Angebot: Weihnachtsbäume naturnah angebaut, Adventsfloristik

Hofladen ab 6. Dezember: Mo - Fr, 10:00-19:00 Uhr,
Sa + So, 08:00-17:00 Uhr, Sonderöffnungszeiten siehe Homepage
Gruppen willkommen bis zu 100 Personen



Auf dem als schönster Verkaufsort ausgezeichneten Innenhof bieten wir eine große Auswahl an täglich frisch geschlagenen Christbäumen.

Unsere Shropshireschafe unterstützen uns beim aufwendigen Freihalten der Weihnachtsbaumkulturen.



02 Gärtnerei Frank Die kleine Markthalle

Dobelstraße 4, 73087 Bad Boll
07164 7460, dobelgaertner.frank@freenet.de

Angebot: Blatt- und Feinsalate ganzjährig
Wurzelgemüse ganzjährig
mediterranes Sommergemüse saisonal
Kohl in allen Arten ganzjährig
Kräuterspezialitäten ganzjährig
... und viele Spezialitäten mehr ganzjährig

Qualität aus eigenem Anbau, regionales Sortiment ganzjährig, täglicher Frische-Verkauf, Salat- und Gemüsejungpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen, bienenfreundliches Bauerngartensortiment, Führungen

Hofladen: Mo. - Sa. 08:00-12:30 Uhr,
Mo., Di., Do., Fr. 14:30-18:00 Uhr

Wochenmarkt: Bad Boller Bauernmarkt,
Do. 15:30-17:30 Uhr, Juni - November



03 Imkerei Liebler

Badstraße 40/1, 73087 Bad Boll
07164 2338, anja.liebler@gmx.de
imkerei-liebler.npage.de

Angebot: Wurstwaren, Grillprodukte, Dosenwurst, Landjäger, Eier, Honig, Marmelade
Blütenhonig, Waldhonig, Tannenhonig aus eigener Imkerei, ab 2. Advent Weihnachtsbäume aus eigenem Anbau, Hagebuttenpulver, Hägenmark, Albleisa, Snacks, Honigseife, Bienenwachscreme, Konfitüren

Hofladen: Mo. - Sa. ab 09:00 Uhr
Lebensmittelausomat: Lieblers-24h-Ausomat



04 Sonnenhof

Astwiesen 2, 73087 Bad Boll
07164 146140, info@sonnenhof-bad-boll.de
www.sonnenhof-bad-boll.de

Angebot: saisonal: Kartoffeln, Kürbis, Mangold, Möhren, Zucchini, Zwiebeln, Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen

ganzjährig: Rindfleisch, Wurstwaren, Rohmilch, Vorzugsmilch, Joghurt, Käse, Quark, Brot

Hofladen: Mo., Mi., Fr. 09:00-12:30, 15:00-18:30 Uhr,
Di. + Do. 15:00-18:30 Uhr,
Sa. 09:00-12:30 Uhr

Hofcafé, Führungen



05 Birkenhof, Inge Aichele

Astwiesen, 1, 73087 Bad Boll
07164 2409, info@birkenhof-aichele.de
www.birkenhof-aichele.de

Angebot: saisonal: Birnen, Kirschen, Beeren, Zwetschgen
ganzjährig: Äpfel Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurstwaren
Eier, Kartoffeln, Nudeln, Brot, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre

Hofladen: Mo., Mi., Do. 10:00-12:30 Uhr,
Sa. 10:00-16:00 Uhr

Wochenmarkt: Bad Boller Bauernmarkt,
Do. 15:30-17:30 Uhr, Juni - November

Ferienwohnung/-zimmer



06 Bio Hagebuttenprodukte Herstellung und Imkerei Liebler-Latzko

Dorfstraße 43-1, 73087 Bad Boll-Eckwälden
07164 7149, info@liebler-latzko.de
www.liebler-latzko.de

Angebot: Honig, Marmelade, Bio Hagebuttenprodukte wie Hägenmark, Hagebuttenpulver, Hagebuttenpesto, Hagebuttenessig, Hagebutteneis, Hagebuttenkernöl usw., Blütenpollen, Propolis-tinktur und -creme, Gelee Royal usw. Quittenmus, Quittengelee, Holunderblütengelee Bio Himbeer-, Brombeer-, Erdbeer-, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Aprikosen-Fruchtaufstriche

Hofladen:

Mo. + Fr. 09:00-18:00 Uhr,
Di., Mi., Do. 14:30-18:00 Uhr
Lebensmittelausomat

Führungen für Gruppen nach Terminabsprache



07 Gasthof-Restaurant Hirsch GmbH

Unterdorfstraße 2,
73342 Bad Ditzenbach-Gosbach
07335 96300, info@hirsch-badditzenbach.de
www.hirsch-badditzenbach.de

Angebot: Marmelade, sortenreine Edelbrände von heimischem Streuobst, Liköre, Fruchtaufstriche, Kräutersalz von Wildkräutern

Hofladen: Verkauf im Restaurant zu den Restaurant-Öffnungszeiten, Di. + Mi. Ruhetage

Ferienwohnung/-zimmer

Partyservice

Gruppen willkommen bis zu 50 Personen

Führungen: Wiesenkräuter- und Streuobst-Führungen mit Picknick unter den Obstbäumen, nach Anmeldung, 8 - 30 Personen; Destillat-Menüs mit Destille-Besichtigung



Erzeuger im Landkreis Göppingen
online www.hoflaeden-gp.de



08 Brennerei Simon Köpf

Oberböhringer Straße 11,
73337 Bad Überkingen-Unterböhringen
0178 1457369, info@koepf-brennerei.de
www.koepf-brennerei.de

Angebot: Edelbrände, Liköre und Most von heimischen Streuobstwiesen, Gelbmöstler Birnenbrand, Jakob Fischer Apfelbrand, Kirschbrand, Quittenbrand, Zwetschgenbrand, Kümmel, Anis, Wacholder und vieles mehr

Hofladen: Gasthof Hirsch Unterböhringen,
Mi. - Sa. 11:00-14:00 Uhr, 17:00-21:00 Uhr,
So. 11:00-20:00 Uhr

Stoffbesitzerbrennen: Ihr eigenes Destillat aus Ihrem Obst!

**09 Straußenlädle**

Lindenhof 1, 89558 Böhmenkirch
07332 5309, henrike@bosch-lindenhof.de
www.bosch-lindenhof.de

Angebot: Straußenfleisch, verschiedene Straußenwurst und Straußenwurst Dosen, Eier, Alblinsen, bemalte Straußeneier, leere Straußeneier, Rot- und Weißweine von Esslinger Weingärtnern

Hofladen: Fr. 09:00-12:00 Uhr, 13:00-17:00 Uhr,
Sa. 09:00-12:30 Uhr oder nach Vereinbarung

Führungen
Lindenhof-Scheuer für Feste aller Art
Gruppen willkommen

**10 Milchviehbetrieb Frey**

Geislinger Weg 1, 73345 Drackenstein
07335 7281, MilchviehbetriebG.Frey@gmx.de
www.milchviehbetriebfrey.de

Angebot: Rindfleisch, Wurstwaren, Ziege, Rohmilch, Käse, Eier, Honig, Edelbrände / Liköre

Hofladen: Mo. - Sa. 16:00-18:00 Uhr

GVO-frei
Führungen

**11 Haghof**

Boller Straße 32, 73105 Dürnau
07164 7264, haghof@gmx.de

Angebot: Äpfel saisonal, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Honig, BIO IBA Apfelsaft

Hofladen: Mo. - Sa. 08:00-12:00 Uhr, 16:00-20:00 Uhr, Mittwochnachmittag geschlossen,
Sa. 14:00-18:00 Uhr

**12 Stark's Hoflädle**

Oberer Grund 2, 73105 Dürnau
07164 7262, ei-stark@t-online.de
www.ei-stark.de

Angebot: Äpfel saisonal, Wurstwaren, Hausmacher Dosenwurst, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre, „Ankes Eiertraum“, Albleisa, Rapsöl aus eigenem Anbau

Hofladen:

Mo. - Sa. 08:00-12:00 Uhr, Fr. 15:00-18:00 Uhr
Lebensmittellautomat: Hauptstraße 11, Bad Boll
Wochenmarkt: Bad Boll Bauernmarkt,
Do. 15:30 - 17:30 Uhr, Juni - November
Wernau, Sa. 07:00-12:00 Uhr

Eierlikör selbstgemacht
aus eigenen Eiern
und gutem Cognac!

**13 Brennerei Hans-Dieter Staib**

Wiesenweg 10, 73061 Ebersbach an der Fils
07163 8271, brennerei-staib@web.de
www.brennerei-staib.de

Angebot: Edelbrände / Liköre, Obstbrände und Liköre, Apfelsaft Bag in Box, frischer Süßmost ab Presse (Herbst), Most

Hofladen: telefonisch nach Vereinbarung
Führungen

**14 Obst- und Gemüsehof Zwecker**

Birkenhof 2,
73061 Ebersbach an der Fils-Roßwälden
07163 8710, martin.zwecker@web.de
www.hofladen-zwecker.de

Angebot:

ganzjährig: Karotten, Wurzelgemüse, Lauch; saisonal: verschiedene Salate, Rosenkohl, Speisekürbis

ganzjährig: Äpfel; saisonal: Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Himbeeren, Brombeeren, Schwarze-/Rote Johannisbeeren

Dosenwurst, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre, Apfelchips, Apfelsaft, Blumen zum Selberschneiden auf unserem Blumenfeld zwischen Schlierbach und Roßwälden

Hofladen:

Di. 14:00-18:00 Uhr, Fr. 09:00-18:00 Uhr,
Sa. 09:00-14:00 Uhr

Lebensmittellautomat

Wochenmarkt:

Ebersbach, Sa. 07:00-12:00 Uhr
Schlierbacher Bauernmarkt, Mi. 15:00-17:30 Uhr

Führungen

**15 Biolandhof Grünenwald**

Weiler Straße 26,
73061 Ebersbach an der Fils-Weiler
07163 7304, c.raith@posteo.de

Angebot: Kartoffeln, Brot, Backwaren
ab Hof nach Vereinbarung



16 Obstbau Dangelmayer

Brückenstraße 6, 73054 Eisingen/Fils
07161 87567, alois.dangelmayer@arcor.de

Angebot: ganzjährig: Tafeläpfel Elstar, Delbarestivalle, Gala, Braeburn, Fuji
saisonal: Kirschen, Zwetschgen
Obstler und verschiedene Liköre, Apfelsaft in BIB 5L, Apfelchips

Hofladen: Mo. - Fr. 14:00-19:00 Uhr
Sa. 09:00-12:00 Uhr

Unser Verkaufswagen im Hof ist ganztägig für Sie mit frischen abgepackten Äpfel zum Mitnehmen bestückt.



17 Eichhof, Familie Rieker

Eichhof 1, 73108 Gammelshausen
07164 7139

Angebot: ganzjährig: Karotten, Zwiebeln, Äpfel, Birnen

saisonal: Pastinaken, Lauch, Sellerie, Salate, rote Bete, Beeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Süß- und Sauerkirschen, Mirabellen, Zwetschgen, Eier, Kartoffeln

Hofladen: nach Vereinbarung

Wochenmarkt:

Göppingen Mi. + Sa. 07:00-13:00 Uhr



18 Weinhandlung Uwe Haas

Ledergasse 17, 73312 Geislingen an der Steige
07331 41681, weinhandlung.haas@t-online.de

Angebot: Edelbrände / Liköre
Apfelsaft, Apfelmast, Apfel-Birnen Most, Oberösterreichischer Weinbirnenmost, Württembergische Genossenschaftsweine

Hofladen: Mo - Fr. 08:00-12:30 Uhr +
14:00-18:00 Uhr, Sa. 08:00-13:00 Uhr,
Mittwoch Nachmittag geschlossen
Lieferservice

Führungen: Wein- und Destillatprobe, Destillatkurs auf Anfrage

Gruppen willkommen bis zu 15 Personen



19 Hofladen Merz

Boller Str. 14, 73035 Göppingen-Jebenhausen
07161 45662, hofladen-merz@gmx.de

Angebot: ganzjährig: Salate, Zwiebel, Äpfel, Birnen
saisonal: Kohlgemüse, Tomaten, Gurken, Paprika, Beerenobst
Eier, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre

Hofladen: Mo. - Do. 09:00-13:00 Uhr, 16:00-18:30 Uhr, Fr. 08:30-19:00 Uhr durchgehend, Sa. 08:00-13:00 Uhr

Wochenmarkt: Göppingen, Sa. 07:00-13:00 Uhr



Erzeuger im Landkreis Göppingen
online www.hoflaeden-gp.de



20 Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH

Waldeckhof 1, 73035 Göppingen, 07161 946980, info@sab-gp.de, www.sab-gp.de

Angebot: Aus eigener Erzeugung: Fleisch vom Rind, Schwein, Lamm, Geflügel und Wurstwaren, Rohmilch, Joghurt, Käse, Quark aus Schafmilch, Kartoffeln, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Felle und Wollprodukte, Produkte zum Teil auch im Regiolädle erhältlich. Weitere Bio-Produkte von anderen Erzeugern im Hofladen.

Hofladen: Di. - Sa. 09:30-18:00 Uhr

Sonstiges: Hofcafé: Di. - Sa. 10:00-18:00 Uhr,
So. 13:30-18:00 Uhr

Partyservice, Führungen, Kinderfreizeiten

Gruppen willkommen bis zu 40 Personen



Der landschaftlich reizvoll gelegene Waldeckhof in Göppingen-Jebenhausen bietet als Biobetrieb und zertifizierter Archehof mit vielen Tieren ein attraktives Ausflugsziel für Erholungssuchende, Naturliebhaber und Familien mit Kindern.

Im Hofladen können neben verschiedenen Bioprodukten aus Zukauf besonders die hofeigenen Schafmilchprodukte wie Joghurt, Frischkäse, verschiedene Hartkäsesorten (Waldeckhoflaible, Schwäbischer Voralbkäse, Valpeco u. a.) gekauft werden. Viele dieser Produkte sind mehrfach prämiert. Daneben gibt es verschiedene Hausmacher Dosenwurst aus eigener Tierhaltung, u. a. Schinkenwurst, Leberwurst, Lyoner oder auch naturtrüben Apfelsaft und Obstbrände von den eigenen Streuobstwiesen. Alle Produkte unterliegen Biolandrichtlinien. Das Hofcafé ist Treffpunkt und ein Ort der Entspannung – bei täglich frischen, selbst gebackenen Kuchen und Torten oder Brotzeit- und Vespertellern mit den hofeigenen Produkten.

Der Waldeckhof Göppingen ist ein Beschäftigungsprojekt für Arbeitslose und Menschen mit sozialen Schwierigkeiten und Vermittlungshemmnissen, deren Integration in den Arbeitsmarkt gefördert wird.

Landwirtschaft nach biologischen Richtlinien, extensive Tierhaltung, Hofkäserei, Hofladen-Direktvermarktung, verschiedene Hof- und Kulturlandschaftsführungen (auch mit Themenschwerpunkten), Hofcafé mit großer Außenterrasse, Bauerngarten, Kinderfreizeiten, Räumlichkeiten und eine große Wiese mit Zelt für die verschiedensten Veranstaltungen wie Seminare oder (privat zu buchende) Geburtstagsfeiern, Jubiläen etc., Pedelec-Verleih, Bauernhoftiere zum Anfassen und Entspannung pur.





21 Wildspezialitäten Göbel

Lorcher Str. 122, 73035 Göppingen-Bartenbach
07161 9519655, info@Direkt-vom-Jaeger.de
www.Direkt-vom-Jaeger.de

Angebot: Wurstwaren, Wildfleisch vom Reh und Wildschwein

Lebensmittelautomat: 24 Std., gekühlt
Lieferservice

Wild aus freier Natur „Mehr BIO geht nicht“

Bei Frischfleisch bitte einen Termin mit unserem Metzgermeister Herr Ganßloser 0174 1302775 oder Frau Stein 07172 919191 vereinbaren.



22 Brennerei Staib

Rechberghäuser Straße 49,
73035 Göppingen-Faurndau
07161 12031, su27staib@t-online.de
www.edelbraende-staib.de

Angebot: Äpfel ungespritzt verschiedene Sorten
saisonal, Edelbrände aus eigenem Anbau, Most

Hofladen: Mo., Di., Do., Fr. 10:00-12:00 Uhr oder
nach telefonischer Vereinbarung
Bad Boll-Eckwälden, Dorfstraße 58, Fr. 15:00-
17:00 Uhr, Sa. 09:00-14:00 Uhr



23 Familie Läpple

Hauptstraße 88/1, 73110 Hattenhofen
07164 6394, obst-gemuesebau.laepple@web.de
www.hofladen-laepple.de

Angebot: ganzjährig: Blattsalate, Feldgemüse, Karotten, Zwiebeln, Wurzelgemüse
saisonal: Tomaten, Gurken, Paprika, Auberginen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Schwarze Johannisbeeren, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Kartoffeln, Apfelsaft naturtrüb und klar, Johannisbeernektar

Hofladen: Di. 14:00-19:00 Uhr (Mai-Dezember),
Fr. 08:00-12:30 Uhr, 14:00-19:00 Uhr,
Sa. 08:00-12:30 Uhr



Erzeuger im Landkreis Göppingen
online www.hoflaeden-gp.de



24 Obstbau Seyfang

Friedhofstraße 13, 73110 Hattenhofen
07164 146280, guenter.seyfang@gmx.de

Angebot: saisonal: Äpfel, Birnen, Himbeeren, Brombeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, Erdbeeren, Zwetschgen, Marmelade, Edelbrände / Liköre, Apfelsaft

Hofladen: Di. 16:00-18:00 Uhr, Fr. 16:00-19:00 Uhr (April-Okt.), Fr. 15:00-19:00 Uhr (Nov.-März) und nach Vereinbarung

Wochenmarkt: Göppingen Schillerplatz,
Sa. 07:00-12:30 Uhr



25 S'Biöladle auf dem Kreuthof

Kreuthof 1, 73092 Heiningen
07161 49414, kreuthof@gmx.de
www.kreuthof.de

Angebot: ganzjährig: Äpfel, Karotten, Rote Bete, Salate
Rindfleisch, Rohmilch, Brot, Kürbis

Hofladen: Do. + Fr. 15:00-19:00 Uhr



26 Albhof

Birkenbuckelweg 1, 73111 Lauterstein
07332 6456, info@schoembucher.de
www.schoembucher.de

Angebot: Joghurt, Käse, Quark, Pasteurisierte Frischmilch, Sahne, Creme fraiche, Molke, Eier, Nudeln, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre

Hofladen: Mo. - Sa. 08:00-13:00 Uhr
Lieferservice

Käsekegel und Käseplatten für Feiern; Milch, Sahne, Joghurt und Quark auf Bestellung auch in 5- oder 10-Liter-Eimern





27 Weidegemeinschaft Goißatäle

Albsteige 10, 73347 Mühlhausen im Täle
0170 4871082, christinesigel@gmail.com
www.weidegemeinschaft-goissataele.de

Die Weidegemeinschaft bewirtschaftet im Oberen Filstal die ortsprägenden Wacholderheiden, Streuobstwiesen und Magerrasen mit Ziegen und Schafen. Unsere Tiere fressen nur was die Weide bietet.

Angebot: Lammfleisch, Wurstwaren, Ziege, Heideschnucke, Schafsmilchseife, Apfelsaft, Schaf- und Ziegenfelle

Hofladen: nach Absprache
Lieferservice
Partyservice
Führungen



28 Schulzenbauer's Hof

Letten 1, 73114 Schlat
07161 811892, info@schulzenbauershof.de
www.schulzenbauershof.de

Angebot: saisonal: Erdbeeren, Kirschen, Zwetschgen, Birnen
ganzjährig: Äpfel, Dosenwurst vom eigenen Rind, Käse, Eier, Kartoffeln, Honig, Marmelade, Schnaps aus eigenem Obst, Apfelsaft vom eigenen Obst, Schaffelle

Hofladen: Mo. - Sa. 12:00-14:00 Uhr, ab 17:00 Uhr
Wochenmarkt: Göppingen, Mi. + Sa.



Erzeuger im Landkreis Göppingen
online www.hofladen-gp.de



29 Fruchtsaftkellerei Geiger GbR

Turnhallenstraße 10, 73114 Schlat
07161 811744, info@geigergb.de
www.geigergb.de

Angebot: saisonal: Kirschen, Mirabellen, Birnen
Palmisch Birnen Brand, Edelbrände, Likör, Obstweine, Streuobst Apfelsaft, Fruchtsäfte, Seccos, Wein, Bier und Wasser

Hofladen:

Mo. - Fr. 08:30-18:30 Uhr, Sa. 08:30-15:00 Uhr
Filiale Salach: Di. - Fr. 15:00-18:00 Uhr
Lieferservice



30 Obstbau Glaser

Reichenbacher Straße 29, 73114 Schlat
07161 811398, Obstbau-Glaser@gmx.de

Angebot: saisonal: Salate, Gemüse, Tomate, Spargel, Birnen, Zwetschgen, Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen süß + sauer
ganzjährig: Äpfel, Wurstwaren, Joghurt, Käse, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre, kreative Geschenkkideen / Geschenkkörbe

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



31 Hofladen Familie Michael Götz

Fuchseckstraße 5, 73114 Schlat
Telefon 07161 811770, muh.goelz@t-online.de

Angebot: Dosenwurst, Eier, Kartoffeln, Kirschen, Himbeeren, Zwetschgen, Holzofenbrot, Brennholz

Hofladen: Do. + Fr. 10:00-12:30 Uhr
+ 14:00-19:00 Uhr, Sa. 10:00-12:00 Uhr
sowie nach telefonischer Vereinbarung



32 Obstbau Rapp

Göppinger Straße 2, 73114 Schlat
07161 814253,
Gunter.u.Andrea.Rapp@t-online.de

Angebot: saisonal: Birnen, Zwetschgen, Kirschen
ganzjährig: Äpfel, Edelbrände / Liköre, Apfelsaft

Hofladen: Straßenverkauf tägl. 17:00-20:00 Uhr



33 Hofladen Weinhardt

Göppinger Straße 8, 73114 Schlat
07161 818557, hofladenweinhard@aol.com
www.blockhaus-schlat.de

Angebot:

Hofladen: Do. + Fr. 15:00-18:00 Uhr,
Sa. 10:00-12:00 Uhr oder nach Vereinbarung

Wochenmarkt:

Göppingen, Mi. + Sa. 07:00-13:00 Uhr
Salach, Do. 07:00-12:00 Uhr
Hohenstaufen, Do. 12:30-14:30 Uhr
Donzdorf, Fr. 07:00-11:30 Uhr

Hofcafé

Gruppen willkommen bis zu 50 Personen



34 Obstbau Familie Clement

Hauptstraße 14, 73114 Schlat
07161811525, eberhard.clement@yahoo.de
obstbau-clement-schlat.de

Angebot: saisonal: Beerenobst, Kirschen süß/sauer, Mirabellen, Zwetschgen Äpfel, Birnen
Eier, Kartoffeln, Honig, Edelbrände / Liköre

Hofladen

Wochenmarkt:

Göppingen, Mi. + Sa. 07:00-13:00 Uhr

**35 Hausmetzgerei Gutmann**

Grünenberger Straße 86/1, 73079 Süssen
07162 45989,
Hausmetzgerei-Gutmann@web.de
de-de.facebook.com/HausmetzgereiGutmann

Angebot: Rindfleisch, Schweinefleisch, Wurstwaren, Die faire Milch, Eier, Linsen, Zwiebeln, Kartoffeln, Nudeln, Honig, Griebenschmalz

Hofladen: Mo., Mi., Do. 15:30-18:30 Uhr,
Di. Ruhetag, Fr. 10:00-12:00 Uhr, 15:30-18:30,
Sa. 09:00-12:00 Uhr

Fertige Braten und Spanferkel auf Anfrage

**36 Kissling**

Einfeldstraße 45, 73066 UHINGEN-Holzhausen
07161 31844, doriskissling@gmx.de

Angebot: saisonal: Gemüse und Salate
ganzjährig: Äpfel, Kartoffeln, Nudeln, Hausmacher
Dosenwurst, Eier aus Bodenhaltung, Bauern- und
Vollkornbrot aus dem Steinbackofen, Apfelsaft
Bag-in-Box

Hofladen: Sommer: Fr. 17:00-18:30 Uhr,
Sa. 09:00-11:00 Uhr

Winter: Fr. 16:00-17:30 Uhr, Sa. 09:00-11:00 Uhr

Lebensmittelausgabe: Ortsausgang Richtung
Wangen

**37 Brennerei Manfred Ziegler**

Im Hof 10, 73066 UHINGEN-Sparwiesen
07161 34788, ziegler1993@yahoo.de

Angebot: Edelbrände / Liköre

Hofladen: nach telefonischer Vereinbarung

**38 Hermann Mühlhäuser & Sohn
Landwirtschaftliche Brennerei**

Kirchstraße 37, 73117 Wangen
07161 12559, mhbrennerei@aol.com
www.mhbrennerei.de

Angebot: Edelbrände / Liköre, Schwäbischer
Whisky und Oberwälder Gin

Hofladen: nach Vereinbarung

Wochenmarkt: Rechberghausen, Sa.

Führungen

Gruppen willkommen bis zu 15 Personen



Erzeuger im Landkreis Göppingen
online www.hoflaeden-gp.de

**39 Karins Hofladen**

Hauptstraße, 104/2, 73117 Wangen
07161 1565997, karins-hofladen@web.de

Angebot: saisonal: Salate, Tomaten, Gurken, Zucchini, Kürbisse, Äpfel, Birnen, Erdbeeren
ganzjährig: Käse, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Brot,
Honig, Marmelade, Edelbrände / Liköre, selbst-
gemachte Eiernudeln aus Eiern (Freilandhaltung),
Rapsöl von der Alb, Kräuter und mehr von Kräu-
ter-Kenner aus Durlangen sowie viele weitere
Hofleckereien!

Bei uns erhalten Sie frische Eier aus Freilandhaltung, selbst hergestellte Eiernudeln und viele weitere Hofleckereien. Wir beziehen unsere Produkte ausschließlich von Landwirten und Erzeugern aus der Region.

Auch bieten wir diverse Veranstaltungen, wie zum Beispiel Schülerferienprogramm, Workshops in Nudelherstellung und vieles mehr an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Hofladen: Mi. - Sa. 09:00-12:00 Uhr,
Do. + Fr. 14:30-18:00 Uhr,
in den Schulferien nur vormittags

**40 Metzgerei Niederwälder Hof**

Niederwälden 4, 73117 Wangen
07161 923538, info@niederwaelder-hof.de
www.niederwaelder-hof.de

Angebot: Äpfel, Birnen, Rindfleisch, Schweinefleisch, Lammfleisch, Geflügel, Wurstwaren, Vorzugsmilch, Joghurt, Käse, Quark, Eier, Kartoffeln, Nudeln, Marmelade, Selbstgebranntes

Hofladen: Di., Do., Fr. 08:00-18:00 Uhr,
Sa. 08:00-12:00 Uhr

Partyservice

**41 Anton Reck**

Haldenstraße 10, 73119 Zell unter Aichelberg
07164 903 550, reckzell@web.de

Angebot: Honig und andere Produkte aus dem
Bienenvolk

Verkauf: ab Haus, Zustellung möglich

Qualitätskontrolle des deutschen Imkerbundes

**42 Hoyler's Bauermarkt**

Bergstraße 12, 73119 Zell unter Aichelberg
07164 7083, eisele@zeit-geist-brennerei.de
www.zeit-geist-brennerei.de

Angebot: saisonal: Äpfel, Mirabellen, Zwetschgen
ganzjährig: Hausmeister Wurst in Dosen und feines
Rauchfleisch, sortenreine Obstbrände

Hofladen: Sa. 09:00-14:00 Uhr

EG-Öko-Verordnung



Treffpunkt, Erlebnis und Service

Die Wochenmärkte sind ein traditioneller Treffpunkt für Erzeuger und Verbraucher. Frische Düfte, qualitativ hochwertige Produkte und das lebendige Marktgeschehen prägen das ursprüngliche Einkaufserlebnis. Immer mehr Erzeuger bieten Waren auch in Lebensmittelautomaten an – einkaufen rund um die Uhr!



Wochenmärkte



Bad Boll

- Rathausplatz, Hauptstraße, Do. 15:30-17:30 Uhr
Mitte März bis Mitte November,
nicht an Feiertagen

Bad Ditzingen

- Parkplatz an der Kurhausstraße,
Mi. 14:00-18:00 Uhr

Bad Überkingen-Hausen

- Rathausplatz, Do. 08:00-12:00 Uhr

Birenbach

- Marktplatz, Fr. 14:00-17:00 Uhr
wenn Freitag Feiertag, am Donnerstag

Böhenkirch

- Marktplatz beim Rathaus, Fr. 07:00-12:00 Uhr

Wochenmärkte (Fortsetzung)



Deggingen-Reichenbach

- Rathausplatz beim Feuerwehrhaus,
Reichenbachstraße 1, Fr. 08:00-12:00 Uhr

Donzdorf

- Im östlichen Schlosshof, Fr. 07:00-11:30 Uhr

Ebersbach an der Fils

- Kirchheimer Straße, Sa. 07:00-12:00 Uhr

Eislingen / Fils

- Schlossplatz, Fr. 06:30-12:30 Uhr

Geislingen an der Steige

- Hauptstr. Fußgängerzone, Mi. 07:00-13:00 Uhr
- Altstadt, Hirschstraße, Sa. 07:00-13:00 Uhr
November bis März ab 08:00 Uhr

Göppingen

- Schillerplatz, Mi. und Sa. 07:00-13:00 Uhr
- Marktplatz, Do. 15:00-19:00 Uhr
(Anfang März bis Mitte November)

Heiningen

- Hauptstraße am Rathaus, Fr. ab 14:00-18:00 Uhr
wenn Freitag Feiertag, i. d. R. am Donnerstag

Kuchen

- Marktplatz, Fr. 13:30-16:00 Uhr

Rechberghausen

- Kirchplatz, Sa. 07:30-11:30 Uhr

Salach

- Marktplatz Do., 07:00-13:00 Uhr

Schlierbach

- Rathausplatz, Mi. 15:00-17:30 Uhr

Süßen

- Vor dem Rathaus, Heidenheimer Straße 30,
Sa. 07:00-12:00 Uhr

Uhingen

- Lidl-Parkplatz, Poststraße, Do. 07:30-12:30 Uhr

Zell u. A.

- Gärtner- und Flohmarkt, Unter den Linden am
Zeller Berg, letzter Samstag im Monat
Mai bis Oktober, nicht bei schlechtem Wetter

Lebensmittelautomaten



Bad Boll

- 03** Imkerei Liebler, Badstraße 40
- 04** Sonnenhof GmbH, Astwiesen 2
- 06** Liebler-Latzko, Dorfstraße 43-1 (Eckwälden)

Bad Ditzingen-Gosbach • Obere Mühle

Bad Überkingen-Hausen

- Metzgerei zum Adler, Hauptstraße 34

Böhenkirch

- Metzgerei Krieg, Hubstraße 23
- Hof am Leispel Familie Färber, Holzstraße 26

Dürna

- 12** Stark's Hoflädle, Oberer Grund 2

Ebersbach an der Fils

- 14** Obst- und Gemüsehof Zwecker,
Birkenhof 2 (Roßwälden)
- Roßwälder Milchhäusle (Roßwälden)
- Stephan Rapp, Bünzswangen

Eislingen/Fils

- 16** Obstbau Dangelmayer, Brückenstraße 6
- Metzgerei Weingärtner, Holzheimer Straße 10

Eschenbach

- Rössle Lerchenberg, Bahnhofstr. 36

Geislingen an der Steige

- ALB-EI GbR, Wittinger Straße 44 (Türkheim)

Göppingen

- 21** Wildspezialitäten Karl Göbel, Lorcher Str. 122
- Metzger Bernd Mayer (Lerchenberg)

Gruibingen

- Metzgerei zum Adler Hauptstraße 1

Hattenhofen

- Rainer Rau Dosenwurst vom Weideschwein,
Reustadt 13

Süßen • Färber GbR, Geigenweg 1

Uhingen-Holzhausen

- 36** Kissling, Einfeldstraße 45
- Struthof, Straße Richtung Wangen
- Weidehühner Mühleisen, Einfeldstraße 55

Wangen

- 40** Metzgerei Niederwälder Hof, Niederwälden 4

	Januar	Februar	März	April	Mai
Äpfel	■	■	■	■	■
Aprikosen					
Birnen	■	■	■		
Brombeeren					
Erdbeeren					■
Haselnüsse					
Heidelbeeren					
Himbeeren					
Johannisbeeren rot					
Kirschen, süß					
Kirschen, sauer					
Mirabellen					
Pfirsiche, Nektarinen					
Pflaumen, Zwetschgen					
Quitten					
Stachelbeeren					
Tafeltrauben					
Walnüsse					
Bohnen					
Brokkoli					
Möhren	■	■	■	■	■
Bunte Salate		■	■	■	■
Chicorée	■	■	■	■	■
Eisbergsalat				■	■
Eiszapfen					■
Endivie					■
Feldsalat	■	■	■	■	■
Kohlrabi					■
Weißkohl, Blaukraut	■	■	■	■	■
Kürbis					
Lauch	■	■	■	■	■
Rettich, Radieschen				■	■
Rote Beete	■	■	■	■	■
Schlangengurken				■	■
Tomaten				■	■
Zucchini					

AN ANLEHNUNG AN: WWW.AID.DE/SAISONKALENDER

[illegible]



Erzeuger im Landkreis
Göppingen online
www.hoflaeden-gp.de



Landratsamt Göppingen
Lorcher Straße 6
73033 Göppingen

Telefon 07161 202-0
Telefax 07161 202-1199
E-Mail info@landkreis-goeppingen.de



www.landkreis-goeppingen.de



LANDKREIS
GÖPPINGEN