



# Landwirtschaft lädt ein zum Stelldichein

Ausgabe  
1-2021

- Einkaufen auf den Wochenmärkten
- Veranstaltungen
- Landerlebnisse
- Lecker und Lokal



# Landpartie.de



Hochtaunuskreis  
Main-Taunus-Kreis  
Stadt Frankfurt am Main  
Stadt Offenbach  
Landkreis Offenbach

## .... AMT FÜR DEN LÄNDLICHEN RAUM BEIM HOCHTAUNUSKREIS

Landkreise Hochtaunus, Main-Taunus und Offenbach, Städte Frankfurt am Main und Offenbach am Main.

Warum eine Broschüre zu den Hof-Festen, den Führungen auf den Höfen in der Region, den Wanderungen von Naturpark Hochtaunus und Anderen durch Feld und Flur und zu den Ernte- und Weinfesten, den Tierschauen und Märkten mit Leckerem aus dem Taunus? Weil auch der Ballungsraum nur gemeinsam mit der Landwirtschaft funktioniert - regionale Produkte, Vielfalt der Kulturen, Erhalt von Freiflächen, schönes Landschaftsbild.

Neben der Broschüre „Landwirtschaft lädt ein zum Stelldichein“, hält das Amt für den Ländlichen Raum noch jede Menge Wissenswertes bereit – von der Broschüre „Einkaufserlebnisse auf dem Bauernhof“ mit den Produkten und Angeboten der Höfe und Direktvermarkter aus der Region bis hin zur Broschüre „Feld- und Flur-Knigge“ mit zahlreichen Informationen zur Kulturlandschaft.

Bitte wenden Sie sich an unser Amt für den Ländlichen Raum, wir beraten Sie gerne.

### **Kontakt:**

Hochtaunuskreis – Der Kreisausschuss

Amt für den Ländlichen Raum

Benzstraße 11, 61352 Bad Homburg v. d. Höhe

Postanschrift: Ludwig-Erhard-Anlage 1-5, 61352 Bad Homburg v. d. Höhe

Telefon: (0 61 72) 9 99 -6120, -6160, -6162

E-Mail: [alr@hochtaunuskreis.de](mailto:alr@hochtaunuskreis.de)



## LANDPARTIE

Eine Land-Partie bedeutet Genuss: Platz für die Seele, Neues entdecken, Altbekanntes wiedersehen oder einfach den Jahreszeiten folgen.

Im Frühling, wenn das erste Grün in die Landschaft lockt, im Sommer, wenn die wogenden Felder fast ein wenig Meer und Wellengefühl aufkommen lassen, im Herbst, wenn die Landschaft bunt leuchtet oder im Winter, wenn der Blick weit über das Land schweifen kann – **Saison ist immer für eine Landpartie.**

Wenn dabei noch etwas gelernt werden kann: umso besser.

Machen Sie sich auf – zu Fuß, mit dem Rad, mit ein oder zwei Pferdestärken oder mit Bus und Bahn. Der Weg ist nicht weit und manchmal sogar das Ziel.

Der Taunus ist ein grünes und abwechslungsreiches Mittelgebirge, die Region Rhein-Main ein Finanzzentrum und internationales Drehkreuz.

Die Landschaft ist ausgesprochen produktiv. Gute Böden im Vordertaunus lassen Obst, Gemüse oder Getreide fast direkt vor der Haustüre wachsen, die Weinlagen am Main gehören unter Kennern zum begehrten Rheingau.

Auch die kargen Böden des hohen Taunus finden ihre Fans. So halten Schafherden die Blicke frei oder genügsame Ponyherden beleben die Weiden.

Längst begegnet man neben den schwarz- und rotbunten Holstein-Rindern auch den zugezogenen Rassen – wie Galloways, Angus, Charolais und Jerseys. Dazu kommen Kamerun- oder Ostfriesische Milchschafe, Ponys aus Connemara und Island oder Buren und Thüringer Waldziegen.

**Multikulti also auch im Stall und in der Landschaft.** Und auf den Feldern geht es gerade so weiter: Roggen, Raps und Weizen wachsen neben Mais oder Durum. Ein Besuch der Landschaft und der Region lohnt sich allemal.



## HERZLICH WILLKOMMEN

Das Amt für den Ländlichen Raum beim Hochtaunuskreis hat in Zusammenarbeit mit den landwirtschaftlichen Betrieben unserer Region eine Broschüre entwickelt, die einen umfangreichen Überblick über Veranstaltungen, Wochenmärkte und allerlei Wissenswertes aus der Landwirtschaft und der Region bietet.

Nehmen Sie sich etwas Zeit und schauen Sie einmal herein. Die Broschüre wird mehrmals jährlich aktualisiert. Zudem finden Sie auf der neuen Internetseite



noch weitere umfangreiche Informationen über diese und weitere spannende Themen.

Diese Broschüre und die Broschüren „**Einkaufserlebnisse auf dem Bauernhof**“ und „**Feld- und Flur-Knigge**“ können Sie selbstverständlich auch kostenlos beim Amt

für den Ländlichen Raum unter [alr@hochtaunuskreis.de](mailto:alr@hochtaunuskreis.de) anfordern.

## INHALT

Besondere Landerlebnisse	Seite 3
Der Apfel – Toller Vitaminlieferant	Seite 17
Kartoffelsorten	Seite 21
Gutes vom Hof	Seite 24
Saison-Kalender	Seite 34
Einkaufen auf dem Wochenmarkt	Seite 36
Veranstaltungstipps (Hoffeste, Führungen, Märkte und mehr)	Seite 39



## BESONDERE LANDERLEBNISSE

Raus aufs Land. Es gibt unzählige Dinge, die man in unserer Region erleben kann und bei denen Dabeisein einfach Spaß macht. Die Höfe sowie Städte und Gemeinden bieten die unterschiedlichsten Erlebnisse und Veranstaltungen an.

Sie finden zu jeder Jahreszeit passende Angebote und Informationen und werden erstaunt sein, wieviel Angebote die Region für

Sie bereithält. Auf den folgenden Seiten erhalten Sie einen Einblick in die Themen, mit denen sich die Betriebe unserer Region beschäftigen und die nicht immer alltäglich und bekannt sind. Seien Sie neugierig und schauen Sie einmal vorbei.

 **Landpartie.de**

## DIREKTVERMARKTUNG IN DER REGION DER SCHNELLE WEG ZUM KUNDEN

Die Direktvermarktung unserer regionalen Produkte hat in vielen Teilen des Hochtaunus-/Main-Taunus-Kreises, der Städte Frankfurt und Offenbach sowie dem Kreis Offenbach eine gewachsene Tradition. Zahlreiche landwirtschaftliche Betriebe vermarkten zusehends Ihre regionalen Produkte in Hofläden oder auf Wochenmärkten. Neben den klassischen und gängigen Vertriebskanälen erfreuen sich Hof-Cafés, Straußwirtschaften oder Verkostungen zunehmender Beliebtheit. Einige der vielen Vorteile der Direktvermarktung liegen in der ursprünglichen und hochwertigen Qualität. Zudem kommen langjährige Erfahrung mit den Produkten im Anbau oder der Zucht. Die kurzen Transportwege sowie die Saisonalität machen direkt vermarktete Produkte zu einem begehrten Konsumgut. Die Vermarktung der eigenen Produkte umgeht die gesamte Wertschöpfungskette und stärkt somit die Region. Die direkt vermarkteten Produkte der Region sind die Botschafter unserer Landwirtschaft. Sie geben dem Endverbraucher Einblicke in die Herkunft.

Detaillierte Information zu zahlreichen Direktvermarktern in der Region finden Sie unter [www.landpartie.de](http://www.landpartie.de).



## TANNENBÄUME SELBER SCHLAGEN

Am Waldrand und mit Blick über das Usinger Becken liegen die Plantagen von Andreas Groos, der hier seine Weihnachtsbäume, auch zum selber schlagen, anbietet. Fahren Sie direkt mit dem Auto vor die Plantage und schlagen Sie los.

Für Gruppen gibt es Führungsangebote und kleine Aktionen rund um's Tannenbaum schlagen als Weihnachtsfeier oder Advents-event. Wem es nach der Führung etwas kalt geworden ist, kann in separaten Räumen im rustikalen Stil oder im Zelt auf der Plantage einen heißen Glühwein trinken und den Tag ausklingen lassen. Preise und Termine auf Anfrage.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Taunus Weihnachtsbäume & Events  
Andreas Groos

Usinger Straße 2, 61267 Neu – Anspach,  
Stadtteil Westerfeld

Telefon (0 60 81) 6 80 24

[www.taunus-weihnachtsbaum.de](http://www.taunus-weihnachtsbaum.de)

oder zum direkten Einkauf auf den folgenden Höfen:

[www.bauernhof-kitz.de](http://www.bauernhof-kitz.de)

[www.immenhof-neuenhain.de](http://www.immenhof-neuenhain.de)

[www.bauernladenimreiterhof.de](http://www.bauernladenimreiterhof.de)



## BAMBUSPLANTAGE

Im Offenbacher Stadtteil Bieber gibt es eine Plantage der anderen Art und für hiesige Verhältnisse durchaus ungewöhnlich. Die Bambusplantage oder besser gesagt die **Bambus-Kulturen Rhein-Main**. Dort wird winterharter Bambus angebaut und der Bambusgarten ist besonders und einzigartig. Die Bambus-Kulturen Rhein-Main liegen unweit der Rundroute des Regionalparks und

sind gut mit dem Rad oder zu Fuß erreichbar. Neben Bambus gibt es noch einige Tiere, die auf dem Gelände leben und besucht werden können.

Machen Sie eine Führung durch den Bambusgarten und die heimische Wild- und Heilkräuterwelt. In den Monaten April bis Oktober finden unterschiedliche Projektstage statt. Folgende Themen wie Kennenlernen der Vegetationsphasen Frühling, Sommer & Herbst, Kartoffelverarbeitung, Herstellung von Joghurt, Käse, Gemüseanbau, Bambusanbau werden hier angeboten. Nähere Infos finden Sie auf der Seite des Anbieters.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Bambus-Kulturen Rhein-Main  
Lisa Wahl-Hieronymi  
Waldhofstraße 300, 63073 Offenbach  
Telefon (0 69) 89 39 83  
Mobil (01 77) 8 93 98 31  
[www.bambuskulturen-rhein-main.de](http://www.bambuskulturen-rhein-main.de)

### **GUT ZU WISSEN – DIE HANDKÄS-HERSTELLUNG**

Bei einem echten Rezept Handkäse handelt es sich um ein Erzeugnis aus Sauermilch. Für die schmackhafte Käsesorte sind nur wenige ausgesuchte Zutaten und Tätigkeiten notwendig. Zu den wichtigsten Zutaten gehören Quark von der Sauermilch der Kuh, jodiertes oder nicht-jodiertes Speisesalz und Reinkulturen. Außerdem können noch ganze Körner Kümmel zugefügt werden. Um Handkäse selbst herstellen zu können, benötigt es ebenfalls wenig Aufwand. Die traditionelle Handkäse Herstellung erfolgt nach einer alten Tradition: Zuerst werden verschiedene Sauermilchpartien miteinander vermischt, dann läuft die Molke ab und der Sauermilchquark wird zerkleinert. Später kommen noch Speisesalz, Reifungssalze Natriumhydrogencarbonat sowie Calcium-Carbonat und Hefe dazu. Aus dem Teig werden gleichmäßige, kleine und runde Laibe geformt. Diese messen ein Gewicht zwischen 125 g bis 300 g. Diese Laibe kommen für einige Tage in eine spezielle Reifekammer. Dort lagern sie bis zur endgültigen Reife in Temperaturen zwischen 20° bis 28°C und in

einer Luftfeuchtigkeit von circa 80 Prozent. Während dieser Zeit bildet der Handkäse eine auffallende Rotschmiere aus. Bald darauf erhält er den typischen gelblichen und durchsichtigen Farbton und die weiche Konsistenz. Dann wird er mit einer Salzlauge besprüht und nach Bedarf Kümmel oder Edelschimmel zugesetzt. Die Basis für die Handkäse Herstellung mit Edelschimmel ist die gleiche wie ohne Schimmel. Allerdings wird diese Sorte anstatt mit einer Rotkultur mit Schimmelpkulturen besprüht. Außerdem erhält der Sauermilchquark Labquark und weniger Salz. Fertiggestellt ist das Rezept Handkäse nach einer weiteren Reifezeit. Er benötigt deutlich niedrigere Temperaturen und weniger Luftfeuchtigkeit.



### **EDELKASTANIEN UND KELTEREI**

Streuobstwiesen sind ein wichtiger Bestandteil der Kulturlandschaft – sie bieten nicht nur den Rohstoff für den Apfelsaft und Apfelwein, sie sind auch Lebensraum für viele große und kleine tierische Hochtaunuskreis-Bewohner. Die Obst- und Gartenbauvereine haben sich, neben vielem anderen, den Streuobstwiesen angenommen. Besonders engagiert ist der Obst- und Gartenbauverein in Königstein-Mammolshain. In der Kelterhalle wird während der Saison eifrig der Saft aus den Äpfeln der Streuobstwiesen gepresst. Das ist besonders sehenswert – an bestimmten Terminen auch für Familien mit Kindern. Kronberg und Mammolshain eint die Keste, die sich Goethe bis nach Weimar nachsenden ließ. Keste bezeichnet eine Esskastanie (Marone), die in Hainen vor etwa 200 bis 250 Jahren im Vordertaunus angebaut und bewirtschaftet

wurde. Entlang einer der Routen des Regionalparks RheinMain sind die Relikte dieser einstmaligen großen Haine in Mischwäldern zu sehen. Besonders reizvoll ist ein Besuch während der Blüte Ende Juni. Außerdem werden Führungen durch die Streuobstwiesen und Edelkastanienhaine angeboten. Ein Besuch der Kelterei kann telefonisch vereinbart werden. Die Veranstaltungen sind kostenfrei.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Obst- und Gartenbauverein Mammolshain e.V. - Erster Vorsitzender Werner Plescher  
Milcheshohl 26, 61264 Königstein  
Telefon (0 61 74) 17 94  
info@ogv-mammolshain.de  
www.ogv-mammolshain.de

### **ALPAKA ODER ESEL-TREKKING**

Im schönen Taunus unterhalb des Feldberges haben Interessierte die Möglichkeit eine Esel- oder Alpaka-Trekking-Tour zu buchen. Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit vom Alltag und unternehmen Sie eine Tour auf dem Rücken der gutmütigen Vierbeiner oder wandern Sie mit den Alpakas. Für alle, die sich gerne in der Natur aufhalten ist dieses Erlebnis eine angenehme und ungewöhnliche Alternative zum Wandern.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Reitstall Petith  
Ahlweg 100, 61352 Bad Homburg v. d. Höhe  
Telefon (01 72) 6 59 63 39  
www.reitstall-petith.de

### **GANZ FRISCH AUF DEN TISCH – EIER VON HÜHNERMOBILEN**

Ob im Hochtaunuskreis, Frankfurt oder Offenbach – überall erfreuen sich Hühnermobile wachsender Beliebtheit. Wer einmal ein warmes, frisch gelegtes Ei direkt vom Huhn in der Hand gehalten hat, der wird nie wieder ein anderes Ei essen wollen.

Bei einem Besuch auf dem Gelände der Familie Hildmann in Oberhöchstadt werden Sie von ein paar Dutzend gackernden Hühnern begrüßt. Auf dem Hühnermobil

dürfen wir direkt unter ein Huhn greifen und uns ein frisches Ei nehmen. Eine tolle Erfahrung. Die Hühnermobile finden Sie bei den folgenden Betrieben in der Region und auf [landpartie.de](http://landpartie.de):



#### **Hildmann's Hofladen**

**Bauer Illig**

**Bio-Bauernhof Etzel**

**Bio-Schäferei Familie Moos**

**Biobauernhof Konradsdorf**

**Bioland-Hof Pfeifer**

**Birkenhof Egelsbach**

**Hildmann's Hofladen**

**Langwiesenhof**

**Markus Hofladen**

**Rosenschule Ruf und Sandhof Rodgau**

**Hof Stappert**

### **GENTECHNIK-FREIE MILCH (VLOG)**

Gentechnik-freie Milch gibt es in Friedrichsdorf-Burgholzhausen auf der Dairy Farm bei der Familie Wien. Die Kennzeichnung "**Ohne Gentechnik**" ist auf Verpackungen von Milch und anderen Erzeugnissen anzutreffen. Das Siegel „**VLOG geprüft**“ ist eine kennzeichenrechtlich geschützte Wort-Bild-Marke, deren Inhaber der Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V. (VLOG) ist. Diese Kennzeichnung ist für Futtermittel vorgesehen, die zur Herstellung von "Ohne Gentechnik" gekennzeichneten Lebensmitteln geeignet sind und die eine Zertifizierung nach VLOG-Standard oder einem vom VLOG als gleichwertig anerkannten Standard durchlaufen haben. Nähere Infos bei: [www.ohnegentechnik.org](http://www.ohnegentechnik.org).

### Direktvermarkter / Kontakt:

Johanna und Markus Wien  
Mainzer Strasse 36, 61381 Friedrichsdorf -  
Stadtteil Burgholzhausen  
Telefon (0 60 07) 1604  
E-Mail: johanna-wien@web.de

### BLÜHSTREIFEN

Bei Blühstreifen handelt es sich um extra angelegte Flächen (auch Blühflächen genannt), auf denen zahlreiche unterschiedliche Blühpflanzen wachsen, welche eine wichtige Nahrungsquelle für Bienen darstellen. Deshalb werden solche Flächen auch oft als Bienenweiden bezeichnet. Die Blüte der in Blühstreifen enthaltenen Blumen hält oftmals bis in den frühen Herbst an und erfreut neben den blütenbesuchenden Insekten wie Honigbienen, Wildbienen, Hummeln und Schmetterlingen auch die Menschen mit ihrer Farbpracht. Neben dem schönen Aussehen haben die Blühflächen allerdings noch viel mehr zu bieten - insbesondere die Förderung der biologischen Vielfalt in der Agrarlandschaft. Ein mit Insekten fördernden Blümmischungen beplanter Blühstreifen dient insbesondere in strukturarmen Agrarlandschaften als wichtige Nahrungsquelle für verschiedenste Bienenarten und weitere Blüten besuchende Insekten.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Hochtaunuskreis – Der Kreisausschuss  
Amt für den Ländlichen Raum  
Telefon: (0 61 72) 9 99 61 60, 6162, 61 60  
alr@hochtaunuskreis.de  
www.landpartie.de

### SELBER KÄSE HERSTELLEN

Der Talhof liegt mit schönem Blick in Alleinlage nahe dem Usinger Stadtteil Wernborn. In der Melksaison der Ziegen (Mai bis September) wird in der eigenen Hofkäserei cremig-kraftiges produziert: Frischkäse, Camembert und Schnittkäse aus Ziegenmilch. "Lieferantinnen" sind die Thüringer Waldziegen des Talhofes. Der Talhof ist neben

Käserei auch noch Brennerei und Pferdepenion. Er bietet neben Sensen- und Brennkursen auch Kurse zum Herstellen von Käse an. Alle Kurse richten sich auch nach der Gruppengröße und nach dem, was die Gruppe gerne noch „dazu“ buchen möchte. Informationen hierzu finden Sie immer aktuell auf der Homepage.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Sabine Wagner/Jörg George  
Talhof, 61250 Usingen - Stadtteil Wernborn  
Telefon (0 60 81) 58 40 42  
www.talhof-usingen.de



### EINMAL VOLLTANKEN – MILCHAUTOMATEN IN DER REGION

Milch holen ganz einfach gemacht: Flasche raus, unter den Zapfhahn halten und volltanken. So einfach ist das Konzept der Milchautomaten. Für Liebhaber der Rohmilch sind dies tolle Alternativen zur Milch aus dem Supermarkt. Immer mehr Betriebe stellen auf Ihrem Hof diese Milchspender auf. Rohmilch sollte vor dem Verzehr unbedingt abgekocht werden. Einfach Gefäß mitbringen und zapfen. Alle Betriebe mit Milchautomaten in der Region finden Sie u.a. hier und auf [landpartie.de](http://landpartie.de)



[www.hofladenkleblatt.de](http://www.hofladenkleblatt.de)  
[www.dottenfelderhof.de](http://www.dottenfelderhof.de)  
[www.lenhardtshofladen-eis.de](http://www.lenhardtshofladen-eis.de)  
Brühlhof Uhrig / Dairy Farm Wien  
Oranienhof / Hof Löw

### **KÜRBISSE, ERDBEEREN UND MEHR**

Im Südhessischen Hofheim-Wallau am Rande der Weinbauregion Rheingau mitten im Rhein-Main-Gebiet befindet sich Paul's Bauernhof mit seinem Hofladen mitten im malerischen Ortskern. Angebaut werden in den Sommer-Monaten leckere Beerenfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren) und im Herbst Kartoffeln und eine Vielzahl von Kürbissorten. An der Feldscheune etwas außerhalb befinden sich die für den Anbau und die Ernte wichtigen Lager- und Verarbeitungsräume mit angeschlossenem Logistikzentrum, um die lokalen Märkte und regionalen Supermärkte sowie eigene Verkaufsstände in der Region täglich mehrmals frisch versorgen zu können. Auf Anfrage bietet Paul's Bauernhof einen Einblick in den modernen und dennoch traditionellen Beerenanbau in denen in Sonnentunneln von Wettereinflüssen geschützt unsere Beeren wachsen. Neben einem Rundgang bietet Paul's Bauernhof viele interessante Informationen und die Möglichkeit zum Selbstpflücken und –verarbeiten an. Gerne auch für Geburtstage oder andere Anlässe.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Paul's Bauernhof  
Rathausstr. 5a, 65719 Hofheim  
Telefon (0 61 22) 50 46 64  
[www.pauls-bauernhof.de](http://www.pauls-bauernhof.de)

### **LOHNKELTERN / LOHNBRENNEN**

Es geht doch nichts über Selbstgemachtes. Ein frischer Süßer, ein Apfelwein oder einen selbstgebrannten Schnaps. Einige unserer Betriebe bieten das sogenannte Lohnkeltern oder die Lohnbrennerei an. Sie kommen mit Ihren Früchten zu den Betrieben und diese verarbeiten es zu „Flüssigem“. Die Voraussetzungen hierfür können Sie unserer Homepage [www.landpartie.de](http://www.landpartie.de) entnehmen.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

**Familie Markus Distler**  
Zum Grund 7, 61276 Weilrod  
Telefon (0 60 83) 95 79 59  
**Frankfurter Verein für soziale Heimstätten e.V.**

Lyoner Straße 1, 60528 Frankfurt am Main  
Telefon (0 69) 66 54 40

[www.reha-werkstaetten.de](http://www.reha-werkstaetten.de)

#### **Brennerei Burkard**

Weidengasse 8, 61440 Oberursel

Telefon (0 61 71) 5 46 43

[www.brennerei-burkard.de](http://www.brennerei-burkard.de)

#### **Weidmann & Groh, Edelobstbrennerei**

Ober-Wöllstadter-Straße 3,

61169 Friedberg-Ockstadt

Telefon (0 60 31)77 03 97

[www.weidmann-groh.de](http://www.weidmann-groh.de)

### **MAISLABYRINTHE – SPASS FÜR GROSS UND KLEIN**

Es ist immer ein besonderes Erlebnis, ein Gang durch die Maislabyrinth unserer Betriebe der Region. Ein Spaß nicht nur für die Kleinen. Nähere Informationen finden Sie unter:

[www.maisgeister.de](http://www.maisgeister.de)

[www.pauls-bauernhof.de](http://www.pauls-bauernhof.de)

[www.hof-kleegarten.de](http://www.hof-kleegarten.de)

[www.kellers-labyrinth.de](http://www.kellers-labyrinth.de)



### **OBST UND GEMÜSE, OBSTGARTEN DES VORDERTAUNUS**

Natürlich gibt es Obst und Gemüse überall. Es ist erstaunlich, wie viele verschiedene Sorten angebaut und geerntet werden. Sonnengereifte Okras oder Tomatillos fordern geradezu dazu auf, einmal etwas Besonderes

mitzunehmen und zu Hause in der Küche kreativ zu werden. Kürbisse gibt es in unzähligen Geschmacksrichtungen und Beeren in allen Farben: grün-gelbe Stachelbeeren, blaue Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren oder samt rote Himbeeren. Vielfalt bieten beispielsweise das Obstgut Stamm in Bad Soden oder Bauer Paul in Hofheim. Die Orte „vor der Höhe“ nennen sich mit Recht und Stolz Obstgarten des Vordertaunus, besonders bekannt ist Kriftel für seine zahlreichen Obstanbauer. Eine Auswahl der Obst- und Gemüse Betriebe finden Sie hier:

[www.wachholderhof.de](http://www.wachholderhof.de)

[www.pauls-bauernhof.de](http://www.pauls-bauernhof.de)

[www.reinhardt-hof.de](http://www.reinhardt-hof.de)

[www.moenchhof-obst.de](http://www.moenchhof-obst.de)

[www.obsthof-am-berg.de](http://www.obsthof-am-berg.de)

[www.obst-aus-kriftel.de](http://www.obst-aus-kriftel.de)

[www.lindenhof-hofheim.de](http://www.lindenhof-hofheim.de)

[www.wachholderhof.de](http://www.wachholderhof.de)

[www.ogv-kronberg.de](http://www.ogv-kronberg.de)

## REITEN MIT FÜHRUNGSTRAINING IN DIETZENBACH

In den Löcherwiesen in Dietzenbach geht es ums Pferd und um den Umgang mit den Vierbeinern. In der Reitschule des Pferdebetriebes kann man nicht nur das Reiten erlernen. Für Gruppen werden Hof-Führungen angeboten und als besonderes Erlebnis die erlebnispädagogische Arbeit im **Persönlichkeits- und Führungstraining mit Pferden**. Geführtes Ponyreiten und therapeutisches Reiten. Führungskräfte-training zur Pferdehaltung, zum Umgang mit Pferden / Authentizität. Projekttag und Projekt wochen für Kindergärten und Schulen, auch berufliche Schulen, erlebnispädagogische Arbeit im Persönlichkeits- und Führungstraining mit Pferden.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Familie Uschi, Karina und Gerhard Baist  
Löcherwiesenhof 6, 63128 Dietzenbach  
Telefon (01 52) 29 58 78 68  
[www.akita-reiten.de](http://www.akita-reiten.de)

## RUND UM DEN WEIN AM MAIN

In der Wein- und Sektstadt Hochheim am Main (Weinlage Rheingau) gibt es eine große Anzahl kleiner, traditioneller Weinbaubetriebe. Einer davon ist das Weingut Preis. Große Weinauswahl und gutbürgerliche Küche, idyllischer, begrünter Innenhof, gemütliche Weinstube. Weinproben (bis 70 Personen) im rustikalen Gewölbekeller bei Kerzenschein nach Vereinbarung.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Weingut – Gutsausschank Preis  
Rathausstraße 17, 65239 Hochheim am Main  
Telefon (0 61 46) 76 20  
[www.weingut-preis.de](http://www.weingut-preis.de)

## TAUNUSSCHÄFER - SCHAF, ZIEGENTREKKING, WALDBADEN UND MEHR ...

Die Geschichte der Familie Hegetö und deren Schafe begann aus einer praktischen Idee heraus. Der viel zu schiefe und steile Hang am Haus musste gemäht werden. Da dies zu gefährlich mit dem Rasenmäher war, zogen kurzerhand 3 Quessant Schafe ein - im Übrigen die kleinste Rasse der Welt. Kurz darauf ereilte die Familie ein Notruf aus Norddeutschland, wo gleich eine ganze Herde Quessant Schafe - die des verstorbenen Tamme Hanken - ein neues Zuhause suchten umso dem Schlachthof zu entgehen. So kamen die mittlerweile 27 Schafe zu den Hegetös.



Die Taunusschäfer bieten unter anderem zudem noch Beratungen zur Schaf- und Ziegenhaltung, Wald- und Naturbaden sowie Schaf- und Ziegentrekking an. Schauen Sie doch einmal vorbei.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Nicole & Matthias Hegetö  
Am Ginsterberg 11, 61389 Schmitten  
Telefon (0 60 84) 949880  
<http://www.taunusschaefer.de>

### FAIRE LANDWIRTSCHAFT

Die Kooperative ist eine junge Genossenschaft, welche im Jahr 2018 gegründet wurde und nachhaltige, regionale und faire Landwirtschaft betreibt. Die beiden Gründer Christoph & Silas produzieren gemeinschaftlich mit vielen tollen Kooperationspartnern aus Frankfurt und dem Umland biologische Lebensmittel von hier. Von Gemüse, Obst und Apfelsaft bis zu Eiern, Brot und Co. ist alles dabei - und das immer frisch und mit kurzen Transportwegen. Unabhängige Versorgung, die Stärkung regionaler Kleinbetriebe, Ökonomische Souveränität, die Weitergabe von Wissen, weniger Lebensmittelverschwendung sowie aktiver Umweltschutz, sind die Motoren und der Grundsatz welche diesen Zusammenschluss antreiben.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Die Kooperative  
Silas Müller / Katharina Petzke  
Im Bäregengarten 5  
60598 Frankfurt am Main  
Telefon (0 69) 96 86 62 29  
<http://www.diekooperative.de>

### RENT A STREICHELZOO

Der Reitstall Petith in Bad Homburg hat sich etwas wirklich Originelles einfallen lassen. Ob Schafe, Hühner oder Ziegen. Der Streichelzoo von Frau Petith kommt auch zu Ihnen. Mehr Informationen zu weiteren Angeboten finden Sie auf der Homepage.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Reitstall Petith  
Ahlweg 100, 61352 Bad Homburg v. d. Höhe  
Telefon (01 72) 6 59 63 39  
[www.reitstall-petith.de](http://www.reitstall-petith.de)

### FARM FEELING

In Flörsheim-Wicker gibt es die Möglichkeit die anliegenden Weinberge und ein Teilstück des Regionalparkweges und der Bonifatius Route mit Eseln und Mulis zu erkunden. Hier züchtet Thomas Baumann seit vielen Jahren auch erfolgreich Zwergziegen. Gerne werden Interessierte in die Welt der Zwergziegen und Esel/Mulis eingeführt. Die Tiere sind handzahn und lassen sich gerne mit Streicheleinheiten verwöhnen. Mit den Eseln und Mulis können Wanderungen (Trekking) durch die Weinberge unternommen werden, auf Wunsch kann dies auch mit einer Weinverkostung bei einem Wickerer verbunden werden. Brotzeitpakete für unterwegs oder ein BBQ im Anschluss sind ebenfalls buchbar oder eine Erlebnistour auf dem Regionalparkweg, inklusive Brotzeit unterwegs (Getränke optional zu buchbar), Dauer ca. 5-6 Stunden inklusive Guide. Pro Person 50,00 Euro, Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte.

### Direktvermarkter / Kontakt:

Toms Farm  
Thomas Baumann  
Kirchstraße 1, Flörsheim-Wicker,  
65439 Flörsheim am Main,  
Telefon (01 70) 9 62 11 84,  
[www.toms-farm.de](http://www.toms-farm.de)

### ALTE GETREIDESORTEN NEU ENTDECKT – ZURÜCK ZUM URSPRUNG

Mitten in Frankfurt-Unterliederbach liegt der Naturlandbetrieb **Best Farm** von Dieter und Leif Christian. Seit 4 Generationen wird der Best Farm Hof als erster Bio-Betrieb Frankfurts nach den strengen Regeln des Naturlandverbandes kontrolliert biologisch bewirtschaftet.



Ein echter Geheimtipp für Liebhaber von alten Getreidesorten (**Bio-Qualität**) wie Dinkel, Emmer und Einkorn als Mehl und im ganzen Korn. Natürlich noch viel mehr wie z.B. Bio Lammfleisch. Im Angebot: Bio-Dinkel-, Emmer- und Einkorn Mehle, Nudeln, Hokkaido-Kürbisse und Kartoffeln vom Naturlandbetrieb und Mitglied bei **LANDMARKT**.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Familie Christian  
Weizengasse 3  
65929 Frankfurt-Untertliederbach  
nur samstags von 9.00 bis 13.00 Uhr  
geöffnet.

#### **ZWERGZEBUS – EIN KLEINER ASIATE ERObERT DEUTSCHLAND**

Die Zwergzebus im deutschsprachigen Raum stammen vornehmlich aus Sri Lanka und dem Kaukasus und sind heute auch in Europa verbreitet. Durch das geringe Gewicht und die Trittsicherheit der Tiere verursachen sie kaum Flurschäden. Sie können in Mitteleuropa – außer bei extremer Kälte – ganzjährig auf der Weide gehalten werden. Die Kalbungen können ohne menschliches Zutun erfolgen, die Lebenserwartung ist mit 15 bis 18 Jahren recht hoch. Zwergzebus werden wegen ihres Fleisches gehalten, das als Delikatesse gilt. Seine Beschaffenheit ist fein, dunkel, sehr feinfaserig, mit einem leichten Wildgeschmack. Mehr Informationen zu Zwergzebus erhalten Sie unter:

[www.zwergzebu-bundesverband.de](http://www.zwergzebu-bundesverband.de)



#### **UNVERPACKT KONZEPT – NACHHALTIG EINKAUFEN**

Verpackungsfreie Geschäfte liegen voll im Trend. Der "Unverpackt-Laden" kommt ohne Einwegverpackungen aus und bietet Kunden an, die Waren lose oder teils in wiederverwendbaren Pfand-Behältern zu kaufen. Der Kunde kann selber bestimmen, wie viel er benötigt. Das Unverpackt-Konzept ist so einfach wie zukunftsweisend. Auf diese Weise können wir helfen, unnötigen Plastikmüll zu vermeiden und die Umwelt zu schonen.

[www.imkerei-schiesser.de/Honighalle](http://www.imkerei-schiesser.de/Honighalle)

[www.birkenhof-egelsbach.de](http://www.birkenhof-egelsbach.de)

[www.dottenfelderhof.de](http://www.dottenfelderhof.de)

[www.unverpacktubienenfleissig.de](http://www.unverpacktubienenfleissig.de)

[www.unverpackt-laden-frankfurt.de](http://www.unverpackt-laden-frankfurt.de)

[www.dieauffuellerei.de](http://www.dieauffuellerei.de)

[www.grammgenau.de](http://www.grammgenau.de)

[www.natuerlichfrei.kaufen](http://www.natuerlichfrei.kaufen)

[www.genussdiele-unverpackt.de](http://www.genussdiele-unverpackt.de)

[unverpackt-usingen.de](http://unverpackt-usingen.de)

[nix-drum-rum.de](http://nix-drum-rum.de)



#### **HÜTTENEMSEMBLE IM HOCHTAUNUSKREIS**

Ab sofort bietet Ihnen der Kronenhof in Bad Homburg zusätzlich zu den Gasträumen und Blockhäusern wieder den DRIVE - IN an. In der Zeit von 11:00-21:00 Uhr können Sie die Speisen sowie das selbstgebraute Bier zum Mitnehmen abholen. Telefonische Vorbestellung unter 06172-288662 oder direkt Vorort.

Zudem bietet Ihnen der Kronenhof seine exklusiven Kronenhof-Blockhäuser an. Nach den gesetzlichen Vorgaben, dürfen derzeit 5 Personen aus unterschiedlichen Haushalten oder bis zu 10 Personen aus maximal zwei Haushalten in unserem Kronenhof-Blockhaus gemeinsam verweilen. Die Reservierung ist kostenfrei, es gibt jedoch einen Mindestumsatz – dieser beträgt 30€ pro Person - unabhängig von der Gruppengröße. Hier können Sie mit Freunden, Familie und Arbeitskollegen eine gemütliche Zeit verbringen. Anfragen über den folgenden Link: Kronenhof-Blockhaus

(Stand: Dezember 2020)

[www.hofgut-kronenhof.de](http://www.hofgut-kronenhof.de)



### **KUCHEN – HOFGEBACKEN UND SO LECKER**

Der Hofladen der Familie Kitz liegt gut erreichbar in Friedrichsdorf-Seulberg direkt an der Hauptstraße. Im Hofladen erwartet die Kunden neben regionalen und überregionalen Produkten eine riesige Blechkuchenauswahl. Sich hier zu entscheiden ist wirklich schwer. Nicht ohne Grund kommen Kunden auch schon einmal von außerhalb um in den Genuss dieser köstlichen Backwaren zu kommen. Darüber hinaus gibt es auf dem Bauernhof Kitz ein kleines gemütliches Strandkorbcafé. Ein Besuch, der sich wirklich lohnt.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Familie Kitz  
Alt-Seulberg 1  
61381 Friedrichsdorf-Seulberg  
Telefon (0 61 72) 7 11 70

Telefax (0 61 72) 77 74 2  
<http://www.bauernhof-kitz.de>

### **HEU UND STROH**

Gartenfreunde, Kaninchenbesitzer oder Deko-Queens: Heu und Stroh sind nicht nur bei den Stallbewohnern der Höfe beliebt. Auf dem Zöller Hof in Seligenstadt finden Sie eine große Auswahl an Stroh- und Heuballen. Der Hubertushof Staehr in Neu-Anspach hat auch kleine Heu- und Strohtüten für Hamster, Meerschweinchen & Co. im Angebot. Bei diesen Einkaufstipps ist eine vorherige telefonische Rückfrage empfehlenswert. Nähere Informationen finden Sie auf [landpartie.de](http://landpartie.de).



### **SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT (SoLaWi)**

Solidarische Landwirtschaft fördert und erhält eine bäuerliche und vielfältige Landwirtschaft, stellt regionale Lebensmittel zur Verfügung und ermöglicht Menschen einen neuen Erfahrungs- und Bildungsraum. Bei der Solidarischen Landwirtschaft werden die Lebensmittel nicht mehr über den Markt vertrieben, sondern fließen in einen eigenen, durchschaubaren Wirtschaftskreislauf, der von den Verbrauchern mit organisiert und finanziert wird. Nähere Infos finden Sie hier:

[www.talhof-usingen.de](http://www.talhof-usingen.de)  
[www.birkenhof-egelsbach.de](http://www.birkenhof-egelsbach.de)

## FRISCHE FISCHE AUS DER REGION

Der Forellenhof Burkard hat nicht nur Forellen im Angebot, sondern auch andere Fischarten wie Hecht, Zander, Karpfen oder Aal können frisch, geräuchert, halbiert oder zum Filet geschnitten gekauft werden. Aus historischen Dokumenten geht hervor, dass die alteingesessene Flussfischerfamilie Burkard vermutlich schon seit dem Jahr 896 in Seligenstadt ansässig ist. Um 1546 wurde dort eine heute noch bestehende Fischerzunft gegründet, zu deren Gründungsvätern auch die Vorfahren der Fischerfamilie Burkard gehörten. Jahrhundertlang wurde ausschließlich aus dem Main gefischt, um 1900 herum entstand die Zuchtanlage. Ein kleiner Teil der Fische stammt auch heute noch aus dem Main, der Hauptanteil aus der Zuchtanlage. Frisch gefangene Fische aus klarem Wasser und gerne auch filetiert. Räucherfisch: lecker und in Handarbeit geräucherte Forellen, Saiblinge, Lachsforellen und Aale. Grillforellen: frische, fertig gewürzte und in Alufolie verpackte Forellen - perfekt für Backofen und Grill (eine Vorbestellung ist ratsam und erwünscht).

### Direktvermarkter / Kontakt:

Fischerei und Fischzucht Burkard  
Mauergasse 2  
63500 Seligenstadt  
Telefon (0 61 82) 2 56 05  
info@forellen-burkard.de  
www.forellen-burkard.de



## VERKAUFSAUTOMATEN (REGIOMATEN)

Auch nach Ladenschluss einkaufen. Das ist möglich an den Verkaufsautomaten auf den Höfen. Auf einigen Bauernhöfen, wie z. B. bei Bauer Illig in Frankfurt-Berkersheim, dem Sandhof im Rodgau, dem Lernbauernhof Rhein Main oder dem Birkenhof in Egelsbach können Lebensmittel, wie Wurst, Eier, Kartoffeln, Kürbisse und vieles mehr, täglich 24 Stunden lang am hofeigenen Selbstbedienungs-Automaten (Regiomaten) eingekauft werden.

Bei Bauer Illig in Frankfurt am Main können Sie 7 Tage/24 Stunden am Regiomaten einkaufen.

Nähere Informationen auf [landpartie.de](http://landpartie.de).

## URBAN GARDENING



In der Stadt Gartenbau zu betreiben ist keine neue Idee. Mit Kleingärtenanlagen gibt es seit jeher die Möglichkeit, in den Städten gärtnerisch aktiv zu sein. Allerdings kam aus den USA die Idee auch Baulücken, Haus- und Tiefgaragendächer oder Straßenrandstreifen zu nutzen. Hinter dem Begriff „Urban Gardening“ verbirgt sich also nichts Anderes als „Gärtnern in der Stadt“. Das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz hat die aus der Bevölkerung kommende Idee aufgegriffen und eine Broschüre zum Thema Urban Gardening herausgegeben, die Praxistipps, Beispielprojekte und auch Fördermöglichkeiten aufzeigt. Mehr Informationen auf [www.landpartie.de](http://www.landpartie.de)

## ZERTIFIZIERTE BETRIEBE

Immer mehr Betriebe lassen sich zertifizieren. Das heißt, dass sie und/ oder ihre Produkte vorgegebene Standards und Richtlinien einhalten. Diese Zertifizierungen werden von unabhängigen Zertifizierungsstellen durchgeführt. Unter anderem sind dies z. B.

- **Bioland**
- **DeHoGa**
- **demeter**
- **EU-Bio Zertifizierung**
- **Fairtrade**
- **Naturland**
- **genteknikfrei**

Die jeweiligen Zertifizierungen der Betriebe und Produkte finden Sie ab sofort auf unserer neuen Homepage unter [www.landpartie.de](http://www.landpartie.de).

## DER HOCHTAUNUSKREIS ALS FAIR TRADE REGION



Fair gehandelte Produkte, sind Produkte, die es ihren Erzeugern ermöglichen sich und Ihren Familien einen halbwegs angemessenen Lebensstandard zu sichern. In den Ländern der Dritten Welt erschöpft sich dies häufig in der Sicherung der Ernährung. Fair gehandelte Produkte können jedoch sowohl regionale Produkte von Direktvermarktern, also von Landwirten der Region, wie auch Produkte aus Übersee sein.

Im Allgemeinen sind hierunter jedoch Produkte wie Kaffee, Tee, Bananen oder Kakao aus den Staaten der Dritten Welt gemeint.

## FIVE SHEEP

Der 2018 gegründete Betrieb verarbeitet ausschließlich die Wolle aus eigener Herde und die aus der Region. Five Sheep produziert Produkte aus Schaffell für Groß, Klein und des Menschen besten Freund. Five Sheep arbeitet nach einem pädagogischem Konzept und bietet Kurse für Kinder, Jugendliche und Erwachsene über Wollverarbeitung und Tierkunde an. Alle Information über Angebote und Veranstaltungen finden Sie auf der Homepage von Five Sheep.

<https://fivesheep.de>



## SCHAFE IM RODGAU

Etwas außerhalb des Ortes liegt die große Schafweide von Markus Metzger. Markus Metzger ist Schäfer mit Leib und Seele und züchtet Haus- und Zackelschafe. Man sieht sie nicht so häufig, da sie vom Aussterben bedroht sind. Nicht nur für Kinder werden die Begegnungen mit den Tieren im Rahmen einer Führung angeboten, auch Erwachsene erliegen schnell dem Charme der Anlage und der Tiere. Dazu kann man den Hunden beim Hüten zusehen und selbst mit Hand anlegen - auch beim Misten oder Füttern der Tiere. Einige Ziegen stellen sich zum Melken zur Verfügung.



Haben Sie schon einmal ein Lämmchen im Arm gehalten. Hier können Sie das. Lämmer knuddeln ist angesagt. Die Kosten richten sich nach der Größe der Gruppe und nach ihren Wünschen. Zum Beispiel eine rustikale Verpflegung mit Produkten vom Schaf oder Kuchen vom Blech. In der Regel dauert dieses Erlebnis mit den Schafen ca. 1 Stunde und kostet pro Teilnehmer 8,50 Euro. Außerdem im Angebot: „Nur für echte Männer, oder die, die es werden wollen!“ Erlebe Dich selbst in der Natur bei Schafen, Schäfer, Hunden und dem Wolf“. Neugierig? Mehr unter: [www.echte-maenner-rhein-main.de](http://www.echte-maenner-rhein-main.de).

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Markus Metzger  
Frankfurter Straße 29, 63110 Rodgau  
Telefon (0 61 06) 2 66 42 85  
[www.schafe-im-rodgau.de](http://www.schafe-im-rodgau.de)

### **AUSSIEDLERHOF**

Am Rande der schönen Stadt Flörsheim am Main liegt der Aussiedlerhof Ruppert. Auf dem Hof finden Sie eine kleine Herde Coburger Fuchsschafe, Hühner, Pfauen, Ponys und einige Bullen. Nach alter Tradition werden hier Kissen sowie Ober- und Unterbetten mit 100 % Wollfüllung gegerbt, Rohwolle gewaschen oder ungewaschen (auf Wunsch gefärbt) zum Spinnen und Filzen sowie als Dämmmaterial. Neben pflanzlich gegerbten Lamm-, Schafs-, Rinder- und Bullenfellen von eigenen und Tieren aus der Region können Sie hier Brennholz für Ihnen Kamin oder Ofen und Futtermittel erwerben. Bei Hofführungen (nach Absprache) können Sie und Ihre Kleinen die Tiere des Hofes kennenlernen. Oder bei einer Schafschur dabei sein. Haben

Sie Interesse an einer Fahrt mit einem Planwagen? Auch dann sind Sie hier an der richtigen Adresse!



#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Aussiedlerhof Ruppert  
Riedweg  
65439 Flörsheim am Main  
Telefon (01 71) 6 10 61 30 und (01 72) 9 90 77 40  
[info@schulz-dienstleistungen.com](mailto:info@schulz-dienstleistungen.com)

### **FERIENWOHNUNG IM QUELLENHOF MITTEN IM HERZEN STEINBACHS**

Eine historische Hofanlage mit zauberhaftem Innenhof und großer Ruhe: das bietet der Quellenhof in der Steinbacher Altstadt. Hier hat sich noch Einiges aus der guten alten Zeit erhalten aber kommt doch sehr modern daher. Der Quellenhof verfügt über mehrere, hochwertig eingerichtete Apartments, die täglich, wöchentlich, monatlich angemietet werden können. Die Preise richten sich nach der Personenzahl und der Aufenthaltsdauer.

#### **Direktvermarkter / Kontakt:**

Familie Heinrich  
Kirchgasse 9, 61449 Steinbach (Taunus)  
Telefon (0 61 71) 96 91 68  
[gerhard@demeter-quellenhof.de](mailto:gerhard@demeter-quellenhof.de)  
[www.demeter-quellenhof.de](http://www.demeter-quellenhof.de)

### **WOCHENMÄRKTE IN DER REGION**

An fast jedem Tag im Jahr laden die rund 100 Wochenmärkte zum gesunden Einkauf ein. Die Angebote auf den Marktplätzen – oft nur wenige Minuten von der eigenen Haustüre entfernt – sind regional, saisonal, bunt und

gesund. Die Direktvermarkter aus der gesamten Region bieten Ihre frischen Produkte an. Wegen ihres überwiegend regionalen Bezuges gehören die Wochenmärkte zudem zu den umweltfreundlichsten Vermarktungsmöglichkeiten unserer Zeit. Auf [Landpartie.de](http://Landpartie.de) finden Sie eine Übersicht aller Wochenmärkte.



### **DAMALS UND HEUTE – STRUKTURWANDEL IN DER LANDWIRTSCHAFT**

Weltweit gehört der Landwirt als Beruf zu den ältesten. Wandernde Jäger und Sammler sind durch den Anbau von Nahrungspflanzen und der Haltung von Nutztieren vor ca. 10 000 Jahren sesshafte Landwirte geworden. Deutschlandweit versorgten sich Mitte des 19. Jahrhunderts 60% der Bevölkerung von der Landwirtschaft. Zu Beginn spielte der Tauschhandel von Produkten eine große Rolle, welches sich im Laufe der Zeit zu einer Bezahlung der Produkte entwickelte. Damals

war der Einsatz von Zugtieren wie Pferden und Ochsen alltäglich. Entwickelte Geräte zur Bodenbearbeitung vereinfachten die Arbeit, jedoch war die Handarbeit in der Landwirtschaft trotzdem häufig vertreten. Mit dem ersten motorgetriebenen Traktor im Jahr 1917 wurde die Arbeit der Landwirte erleichtert, doch viele Landwirte konnten sich damals diesen aus finanziellen Gründen nicht anschaffen. Abgesehen von Traktoren werden heutzutage Mähdrescher und Maishäcksler für große landwirtschaftliche Flächen verwendet. Landwirte konnten sowohl mehr Boden bewirtschaften als auch Tiere halten. Aufgrund der ausgeprägten Mechanisierung sank die Anzahl der landwirtschaftlichen Betriebe vom Jahr 2007 bis 2016 in Deutschland.

Quellen: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) (2020): Landwirtschaft gestern und heute.

i.m.a - information.medien.agrar e.V. (2016): Landwirtschaft im Wandel. Berlin.





## DER APFEL – VITAMINLIEFERANT

### DIREKT VOM BAUM

Der Apfel ist hierzulande das beliebteste Obst. Dies liegt zum einen an der großen Sortenvielfalt, aber natürlich auch an seinem köstlichen Geschmack. Zudem sind Äpfel nahezu ganzjährig verfügbar.

In Deutschland gibt es rund 2.000 unterschiedliche Apfelsorten. Ihre lange Lagerfähigkeit machen sie zu einem ganzjährigen Begleiter auf dem Speiseplan. Heute stellen wir Ihnen einmal einige Sorten vor.

Auf den folgenden Seiten finden Sie die unterschiedlichsten Apfelsorten samt deren Eigenschaften.

**Alle Sorten haben etwas gemeinsam:** Die wichtigsten primären Pflanzenstoffe sind Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Fette, Proteine und Mineralstoffe. Durchschnittlich enthält ein **Apfel** 85% Wasser, zwischen 10-18% Kohlenhydrate, 0,3% Rohprotein, 0,3% Fett und 0,32% Mineralstoffe und Spurenelemente, Vitamine, Folsäure und Fette. Neben lecker ist sie im besten Falle aus heimischem Anbau.

### BERLEPSCH

Der Berlepsch zählt zu den Kulturäpfeln. Der Geschmack ist würzig-aromatisch mit kräftig säuerlichem Abgang. Die Sorte zählt zu den kleinen bis mittelgroßen Äpfeln. Aufgrund ihrer Anfälligkeit für Krankheiten wird er Hobbygärtnern nicht empfohlen. Die Erntezeit beginnt im September und geht bis in den Oktober hinein. Die Genussreife beginnt dann im Januar und ragt bis in den März.

Er ist ein hervorragender Tafelapfel. Das Fruchtfleisch ist saftig und knackig. Zu beziehen sind die Äpfel zum Beispiel vom Obst- und Gartenbauverein in Königstein-Mammolshain oder dem Birkenhof in Hofheim [www.landpartie.de/bauernhoefe/birkenhof-Hofheim](http://www.landpartie.de/bauernhoefe/birkenhof-Hofheim)

### **BOSKOOP**

Der Schöne Boskoop oder nur Boskoop ist eine zu den Renetten zählende Sorte des Kulturapfels und den Winteräpfeln zuzurechnen. Die Äpfel reifen Ende September bis Mitte Oktober und sind bis März haltbar. Aufgrund des hohen Säuregehaltes ist der Boskoop für die Zubereitung von Apfelmus oder Apfelpfannkuchen sowie als Back- oder Bratapfel gut geeignet. Für Apfel-Allergiker ist diese alte Apfelsorte gut geeignet.

### **BRETTACHER**

Die Äpfel sind von einer natürlichen dicken Wachsschicht bedeckt. Die Apfelsorte zeichnet sich vor allem durch ihre gute Lagerfähigkeit und Robustheit aus. Sie sind sehr groß und eher säuerlich im Geschmack. Die Haupterntezeit ist Ende Oktober. Die Äpfel reifen jedoch erst während der Lagerung vollständig aus, so dass sie etwa von Weihnachten an verzehrt werden können. In einem kühlen Raum können Sie bis Ende nächsten Jahres gelagert werden.

### **CHAMPAGNER RENETTE**

Über die Entstehung dieser Apfelsorte ist nichts Genaueres bekannt. Man geht davon aus, dass es sich um eine alte französische Sorte aus der Champagne handelt. Die Champagner Renette ist eine sehr saftreiche Apfelsorte. Sie gedeiht in jedem Boden gleich gut. Da die Äpfel erst nachreifen müssen, sind sie nicht gleich zum Verzehr geeignet. Die Genussreife beginnt ab Neujahr und geht bis in den Juni hinein. Die Sorte ist besonders gut geeignet als Tafel-, Koch- und Mostapfel.

### **COX ORANGE**

Der Cox Orange zählt zu den alten Apfelsorten. Er ist eine der wenigen alten Apfelsorten, die im kommerziellen Obstanbau noch eine größere Rolle spielen. Der Anbau ist jedoch schwierig, da die Sorte hohe Ansprüche an Boden, Lage und Pflege stellt. Der Baum ist frostempfindlich und überaus anfällig. Die Äpfel reifen Ende September und sind bei entsprechender Lagerung bis Ende März haltbar. Besonders geeignet als Bratapfel und für Allergiker.

### **DELBAR**

Der Delbar Estivale kommt ursprünglich aus Malicorne (Allier)/Frankreich. Die Früchte der Sorte Delbar können unterschiedlich groß sein und reichen von klein bis mittelgroß. Ab Mitte August sind die Äpfel erntereif und umgehend zum Verzehr geeignet. Die Lagerzeit beträgt etwa 4 Monate und geht bis in den November.

### **ELSTAR**

Dieser rotgrüne und kugelige Apfel ist der Elstar. Er hat ein sehr saftiges und fein säuerliches Fruchtfleisch und eignet sich besonders gut für Salate, Kuchen oder für Rezepte mit Käse. Was viele nicht wissen: Der Elstar ist eine Kreuzung aus den Sorten "Golden Delicious" und "Ingrid Marie". Ab Mitte September sind die Früchte erntereif. Bei Überlagerung wird er welk und mürbe.

### **FINKENWERDER PRINZENAPFEL**

Finkenwerder Herbstprinz, auch Finkenwerder Prinzenapfel, Hasenkopf oder Klapperapfel genannt, ist der Name einer alten Apfelsorte von der Niederelbe. Er ist glockenförmig, grün und halbseitig rot gestreift. Diese Apfelsorte wird als aromatisch herbsüß bis fein säuerlich beschrieben. Genussreif ist er von Oktober bis März.

## **GALA APFEL**

Die Früchte der Sorte Gala sind relativ klein und zählen zum Dessertobst. Der Apfel ist relativ fest, süß im Geschmack und sehr saftig. Ab Mitte September sind die Früchte erntereif und umgehend zum Verzehr geeignet. Die Lagerzeit beträgt etwa 4 Monate.

## **GLOCKENAPFEL**

Der Glockenapfel ist an seiner besonderen Form, die einer Glocke ähnelt, zu erkennen. Geschmacklich ist er säuerlich erfrischend, jedoch besitzt er relativ wenig Fruchtsaft. Er wird Mitte Oktober gepflückt und kann ab November bis in den April hinein gegessen werden. Aus dem Glockenapfel lässt sich besonders schmackhaftes Apfelmus herstellen.

## **GOLDEN DELICIOUS**

Der Golden Delicious schmeckt im reifen Zustand bei vergleichsweise wenig Säure sehr süß. Neben einem ausgeprägten Anis- und Zimtaroma zeigt er ein reiffruchtiges, leicht honig- und birnenartiges Aroma. Das Fruchtfleisch des Golden Delicious ist sehr feinzellig und eher zart. Gepflückt wird er zwischen Anfang September und Mitte Oktober.

## **GOLDPERMÄNE**

Der Apfel ist flach kugelig mit einer breiten oder fast ebenen Kelchfläche. Die Grundfarbe ist grüngelb bis gelb. Die Deckfarbe Orange und geht ins Rot über. Er galt über viele Jahrhunderte als eine der besten Tafelobstsorten. Die Goldparmäne ist eine der ältesten Apfelsorten. Sie entstand etwa um 1510 in der Normandie. Die nussig schmeckenden, relativ säurearmen Äpfel sind ab Ende September erntereif und müssen vor dem Verzehr einige Wochen gelagert werden. Genussreif sind sie dann von Oktober bis Januar.

## **JONAGOLD**

Jonagold ist 1953 aus einer amerikanischen Kreuzung zwischen den Sorten Golden Delicious und Jonathan. Er ist saftig und aromatisch und hat einen süßlich-fein-säuerlichen Geschmack, der auf ein ausgewogenes Zucker-Säure-Verhältnis zurückzuführen ist. Geerntet wird er Ende September bis Mitte Oktober. Er eignet sich sowohl zum Frischverzehr als auch zum Backen, Kochen, Dünsten und Braten.

## **ONTARIO**

Besonders verbreitet ist diese Apfelsorte auf den Streuobstwiesen in der Region. Auf der Schale des Apfels bildet sich eine natürliche Wachsschicht. Seine Inhaltsstoffe zeichnen sich durch einen besonders hohen Vitamin-C-Gehalt aus. Geerntet wird er von Mitte Oktober und Anfang November und kann bis Mai / Juni gelagert werden. Neben dem Frischverzehr ist er sehr gut zum Backen von schmackhaften Kuchen und zum Keltern für Saft und Apfelwein geeignet.

## **PRINZ EITEL FRITZ**

Leider lässt sich zu der Historie des Prinz Eitel Fritz nicht viel erzählen, da darüber so gut wie nichts veröffentlicht wurde. Die Früchte lassen sich als große, spitz-hochgebaute, leuchtende, gelbe, sonnenseitig leicht gerötete Tafeläpfel ansehen. Das besonders bekömmliche Aroma zeichnet den Prinz Eitel Fritz Apfel aus. Im Oktober ist eine üppige Ernte nach regelmäßiger Baumpflege möglich. Die Genussreife folgt einen Monat später.

## **RHEINISCHER BOHNAPFEL**

Der Rheinische Bohnapfel gehört zu den ältesten uns heute noch bekannten Apfelsorten in Deutschland. Die Erntezeit ist Ende Oktober, während der Apfel aber erst seine volle Genussreife zum Februar hin entwickelt hat. Er eignet sich besonders gut als Koch- und Essapfel. Ab Januar kann er

hervorragend als ergiebiger Saft- und Mostapfel eingesetzt werden.

### **ROTER TRIERER WEINAPFEL**

Beim Roten Trierer Weinapfel handelt es sich um eine recht robuste Apfelsorte. Die Früchte sind sehr klein, sehr fest, saftig und säuerlich, obwohl er einen recht hohen Zuckergehalt aufweist. Die Äpfel werden im November geerntet und sind bis in den April lagerfähig. Der Rote Trierer Weinapfel wird vorwiegend zum Keltern verwendet, er dient damit zur Mostherstellung.

### **RUBINETTE**

Die RubINETTE ist 1966 aus den Sorten Golden Delicious und Cox Orange entstanden. Die Äpfel der Sorte RubINETTE weisen auf der Sonnenseite eine rote gestreifte Färbung auf und ansonsten sind sie grünlich-gelb. Die Äpfel werden ab Ende September geerntet und sind ohne Lagerung genussreif. Oft findet die Ernte in warmen Sommermonaten zu spät statt, da die Äpfel bei Reife noch nicht ausgefärbt sind. Der hervorragende Geschmack zeichnet die RubINETTE aus. Sie ist wie der Cox Orange vielseitig verwendbar und als Brat- und Backapfel beliebt.

### **TOPAZ**

Die Apfelsorte Topaz wurde 1984 in Tschechien gezüchtet. Die gelben und roten Äpfel sind in der Regel mittelgroß. Oft weisen Sie auch große rot gestreifte Farbanteile auf. Aufgrund der geringen Krankheitsanfälligkeit ist diese Apfelsorte im Bioanbau und bei Direktvermarktern besonders beliebt. Ab Mitte Oktober ist der Topaz in unserer Region pflückreif, in sehr guten Lagen auch schon Ende September. Seine Genussreife erlangt er bis Anfang Dezember bei richtiger Lagerung. Er kann bis in den März gelagert und verkauft werden.

### **ZITRONENAPFEL**

Bei dem Zitronenapfel handelt es sich um eine spätreife Apfelsorte. Diese Sorte gilt als diebstahlsicher, da sie bei der Ernte noch sehr sauer ist. Erst bei der Lagerung entwickelt sich die typisch gelbe Farbe. Die Pflückreife ist im September erreicht. Die Äpfel sind jedoch schon kurz nach der Ernte genussreif bis in den März hinein. Der für den Frischverzehr geeignete hellgelbe Apfel zeichnet sich durch einen feinaromatischen saftigen Geschmack aus. Besonders erwähnenswert ist sein Vitamin C Gehalt.

### **ZUCCERMALIOS RENETTE**

Dieser köstliche kleine bis mittelgroße Winterapfel ist nach dem Justizrat Vinzenz von Zuccamaglio, dem Schwiegervater seines Züchters, dem Ingenieur Diedrich Uhlhorn, benannt. Besonders interessant ist die Geschichte, wie diese Apfelsorte entstanden ist. Um die Gesundheit seiner Angestellten und hier im Besonderen deren Kinder zu erhalten, ist diese Apfelsorte gezüchtet worden. Er wird Ende November gepflückt. Durch den hohen Gehalt an wertvollen Inhaltsstoffen ist diese Apfelsorte besonders für den Frischverzehr geeignet.



Nähere Informationen bei welchen Betrieben Sie Äpfel kaufen können, erhalten Sie auf





## KARTOFFELSORTEN

### WER BAUT WAS AN?

Die Landwirte in der Region vermarkten ihre Produkte in den Hof-Läden mit regelmäßigen Öffnungszeiten oder nach telefonischer Vereinbarung. Die genauen Öffnungszeiten sowie Angebote finden Sie auf [www.landpartie.de](http://www.landpartie.de).

#### 61352 Bad Homburg v. d. Höhe

##### HOF HOHMANN

Jörg Hohmann,  
Jakob-Lengfelder-Straße 149 a  
Telefon (0 61 72) 45 71 59

**Im Anbau:** Belana, Belmonda, Monique.

#### Frankfurt am Main

##### BAUER ILLIG

Familie Illig,  
Berkersheimer Obergasse 7,  
60435 Frankfurt-Berkersheim  
huehnermobil-frankfurt@arcor.de

**Im Anbau:** Von Juli bis September Annabelle als Frühkartoffel. In Planung: Belana, Marabel und Agria.

##### TRADITIONSHOF 1655 STAPPERT

Familie Stappert,  
Alt-Sindlingen 20, 65931 Frankfurt am Main  
Telefon (01 74) 9 10 07 29  
patrick.stappert@gmx.de

**Im Anbau:** Annabelle, Anais, Laura, Jelly und Bamberger Hörnchen.

## **SCHELMENHÄUSSER HOFGUT**

**Familie Damm,**  
Schelmenhäuserhof 1,  
60388 Frankfurt-Bergen-Enkheim  
Telefon (0 61 09) 2 10 41,  
[www.schelmenhaeuserhof.de](http://www.schelmenhaeuserhof.de)

**Im Anbau:** Annabelle, Paroli, Lilly, Gala, Madeira, Belana, Torenia, Antonia, Melody, Belinda, Montana und einige mehr.

## **BAUERNHOF SEIBOLDT**

**Bauernhof Seiboldt,**  
Alt-Niedereschbach 1,  
60437 Frankfurt/ Nieder-Eschbach  
Telefon (0 69) 5 07 38 54  
[bauernhofseiboldt@web.de](mailto:bauernhofseiboldt@web.de)

**Öffnungszeiten:** Hofladen Donnerstag und Freitag 9.00 bis 13.00 Uhr und 15.00 bis 18.00 Uhr und Samstag 9.00 bis 14.00 Uhr.

**Im Anbau:** Goldmarie, Wega.

## **61381 Friedrichsdorf**

## **REINHARDTSHOF**

**Familie Heinz Reinhardt,**  
Ober-Erlenbacher Straße 100,  
Stadtteil Burgholzhausen  
Telefon (0 60 07) 22 91  
[www.reinhardt-hof.de](http://www.reinhardt-hof.de)

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Freitag 9.00 bis 13.00 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr und Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr.

**Im Anbau:** Anabelle, Glorietta, Belana, Marabel und Concordia.

## **ULRICH JOCKEL**

Mühlstraße 2, Köppern  
Telefon (0 61 75) 10 03

**Öffnungszeiten:** zu den üblichen Geschäftszeiten.

**Im Anbau:** Annabelle, Belana, Cilena, Gala und Marabel.

## **65795 Hattersheim**

## **BAUERNLADEN IM REITERHOF**

**Familie Harth,**  
Flörsheimer Straße 66, Eddersheim  
Telefon (0 61 45) 3 35 53  
[www.bauernladenimreiterhof.de](http://www.bauernladenimreiterhof.de)

**Öffnungszeiten:** Freitag, 10.00 bis 19.00 Uhr und Samstag 10.00 bis 14.00 Uhr

**Im Anbau:** Annabelle, Belana und Jelly.

## **63150 Heusenstamm**

## **MARKUS HOFLADEN**

**Markus Wöhl,**  
Patershäuser Straße 6  
Telefon (0 61 04) 77 73 69  
[markuswoehl@web.de](mailto:markuswoehl@web.de)

**Öffnungszeiten:** Hofladen Montag bis Freitag 10.00 - 12.30 Uhr und 17.00 - 18.30 Uhr (im Winter bis 18.00 Uhr), Samstag 9.00 - 12.30 Uhr.

**Im Anbau:** Annabelle, Marabel, Diplomat, Cilena, Belana, Rote Emailie und das Heusenstammer Hörnchen.

## **RÜCKERS HOFLADEN**

Hauptstraße 11  
Telefon (0 61 06) 94 23  
[www.rueckers-hofladen.de](http://www.rueckers-hofladen.de)

**Öffnungszeiten für Besucher:** Montag und Mittwoch bis Freitag 8.30 -12.00 und 14.00 - 18.00 Uhr.

**Im Anbau:** Ab Ende Mai werden die neuen Kartoffeln geerntet - wie Annabelle und Marabel.

## 65719 Hofheim

### DIREKTVERMARKTUNG BAUERNHOF ZILLER

Cornelia Ziller,  
Schulstrasse 59  
Telefon (0 61 92) 3 13 19

**Im Anbau:** Belana, Cilena, Anuschka, Marabel und Quarta.

### PAULS BAUERNHOF

Paul's Bauernhof,  
Rathausstrasse 5a  
Telefon (0 61 22) 50 46 64  
www.pauls-bauernhof.de

**Öffnungszeiten:** Donnerstag und Freitag  
8.00 bis 13.00 Uhr und 14.30 bis 18.30 Uhr,  
Samstag 8.00 Uhr bis 13.00 Uhr

**Im Anbau:** Annabelle, Gala, Belana.

## 61440 Oberursel

### GEBRÜDER TRAPP

Thorsten und Martin Trapp,  
Untergasse 16  
Telefon (0 61 71) 7 17 37  
Mitglied in der Erzeugergemeinschaft Echt Orschel, [www.echtorschel.de](http://www.echtorschel.de)

**Im Anbau:** Agria, Allians, Annabelle, Belana und Soraya.

### ROMAN HEINRICH

Bergweg 9  
Telefon (01 79) 5 10 68 24  
Mitglied in der Erzeugergemeinschaft Echt Orschel, [www.echtorschel.de](http://www.echtorschel.de)

**Im Anbau:** Belana und Marabel. Verkauf in den Monaten August bis März/April.

## 63110 Rodgau

### BAUERNHOF KELLER

Familie Keller,  
Heinrich-Sahm-Straße 6, 63110 Rodgau  
Telefon (01 63) 24 23 84 0  
[info@bauernhofkeller.de](mailto:info@bauernhofkeller.de)

**Öffnungszeiten:** Mittwoch und Samstag 9.00 bis 13.00 Uhr und Donnerstag und Freitag 9.00 bis 18.00 Uhr

**Im Anbau:** Kartoffeln, in verschiedenen Geschmacksrichtungen, mehlig,-halfest oder festkochend.



## 61250 Usingen

### JÖRG HELWEG

Friedberger Straße 3  
Telefon (0 60 81) 28 15

**Im Anbau:** Annabelle und Belana.

**Bei allen Anbietern und Sorten gilt: nach Saison und „so lange der Vorrat reicht“!**



## GUTES VOM HOF

Regionale Küche und regionale Produkte sind buchstäblich in aller Munde. Regionales bedeutet Köstliches aus abwechslungsreicher Landschaft. Alles, was wächst, reift oder in Flaschen gefüllt wird, kann nicht nur direkt beim Bauern oder Winzer probiert und mitgenommen, sondern lecker zubereitet in vielen Restaurants und Gaststätten genossen werden. Nicht nur Obst, Gemüse oder Fleisch und Wurst direkt vom Hof füllen Teller und Glas, auch fruchtige Säfte, das hessische Nationalgetränk und edle Weine.

Essen und Trinken muss der Mensch, am besten lecker und gesund. Dafür ist das Angebot der Region ideal: Straußwirtschaften mit kleiner, deftiger Speisekarte, edle Restaurants oder urige Gaststätten, Cafés mit Selbstgebackenem oder mit viel Natur drum herum und einem gemütlichen Kamin im Winter sind weit, weit, weit weg von Fast Food & Co. Besonders sind die Wirtschaften, die regional-typisch und auf keinen Fall von der Stange sind. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen ein paar gastronomische Betriebe vor.

### 65812 Bad Soden am Taunus

#### IMMENHOF

**Apfelwein-Manufaktur und Apfelwein-Straußwirtschaft,**  
 Familie Henrich  
 Borngasse 8 a, Neuenhain  
 Telefon (0 61 96) 52 88 62  
[www.immenhof-neuenhain.de](http://www.immenhof-neuenhain.de)

Der Immenhof ist ein „Hessen a la carte“ – Hof in der Kategorie „Für Regionalgourmets“, auf Platz 2 der Top-5-Liste „Essen beim Erzeuger“ im Journal Frankfurt „Rhein-Main geht aus! 2020“ und dazu noch im Slow Food Genussführer 2018/2019 aufgenommen. Solche Auszeichnungen sind für eine Straußwirtschaft etwas ganz Besonderes und eine prima Empfehlung.

**Leckeres aus der Region:** vom Apfel aus eigener Produktion. Apfelschaumweine hergestellt nach „methode champenoise“,

Apfelwein-Straußwirtschaft in denkmalgeschützter Hofreite von Mai bis September, Mittwoch, Donnerstag und Freitag ab 17.00 Uhr und an Sonn- und Feiertagen geöffnet.

## 65439 Flörsheim am Main

### WEINGUT JOACHIM FLICK

Familie Flick - Straßenmühle  
Telefon (0 61 45) 76 86  
www.flick-wein.de

**Leckeres aus der Region:** Weine aus eigenem Anbau, Weinproben und Sektkeller.

### WIESENMÜHLE

**Gasthof und Weinbau**  
Wiesenmühle 1  
Telefon (0 61 45) 71 66  
www.gasthof-wiesenmuehle.de

**Leckeres aus der Region:** Weine, Sekt und Secco aus eigenem Anbau. Selbstgekelterter Apfelwein und Most.

### WEINGUT WEIDENMÜHLE

**Stefan Allendorff**  
Wicker  
Telefon (0 61 45) 2 53 27 21 und  
(01 72) 3 21 60 30  
www.weingut-weidenmuehle.de

**Leckeres aus der Region:** Weine aus eigenem Anbau und Präsente. Gemütliche Scheune für Hochzeiten, Geburtstage, Betriebs- oder Weihnachtsfeiern. Hoffeste mit Tanz unter freiem Himmel oder in der Scheune.

## Frankfurt am Main

### MAINÄPPELHAUS LOHRBERG

**Streuobstzentrum e. V.**  
Klingenweg 90, 60389 Frankfurt – Seckbach

Telefon (01 60) 98 27 40 84  
www.mainaepfelhauslohrberg.de

**Leckeres aus der Region:** Obst und Äpfel aus eigenem Anbau im Äpfel-Bistro von Mai bis Oktober.

### GASTHAUS ZUM EINHORN

**Willi Kehr**  
Alt Bonames 2, 60437 Frankfurt-Bonames  
Telefon (0 69) 50 13 28  
www.gasthaus-zum-einhorn.de

Traditionsgasthaus im Frankfurter Stadtteil Bonames. Gastfreundschaft hat hier schon seit über vier Jahrhunderten historische Tradition: Das Hörn'che ist gemütliche Genussheimat für gute Hausmannskost und selbstgemachten Apfelwein im urigen Fachwerkhaus.



Im Sommer kann man schön draußen sitzen. Das süffige Schöppchen kommt von eigenen, alten Streuobstwiesen. Die leckere, kräutergrüne Grieß Soß' schmeckt ausgezeichnet. Gasterzlicher Service bringt hessische Klassiker, Spezialitäten und viele andere Köstlichkeiten in echter Qualität auf den Tisch. Gutes auf den Teller. Erfrischendes ins Glas. Deftiges. Delikates. Saisonale Besonderheiten. Und Desserts, die die Mahlzeit versüßen. Die Portionen sind großzügig und reichlich. Jeder soll richtig satt werden und sich dabei glücklich fühlen. Verwendet werden regionale Produkte aus hiesiger Landwirtschaft und nachhaltiger Bewirtschaftung. Fleisch aus tiergerechter und umweltschonender Haltung. Geschmacksfreuden in netter Gesellschaft: Guten Appetit!

**Leckeres aus der Region:** U. a. Salat, Spargel, Gemüse von Albert Kunna, Kartoffeln vom Erlenhof, Backwaren von der Bäckerei Ruppel und Rindfleisch von Schiller Fleisch in Bad Vilbel sowie Fleisch und Wurstwaren der Metzgerei Jens Haase.

### OBSTHOF AM STEINBERG

#### Familie Andreas Schneider

Am Steinberg 24,  
60437 Frankfurt – Nieder-Erlenbach  
Telefon (0 61 01) 4 15 22  
[www.obsthof-am-steinberg.de](http://www.obsthof-am-steinberg.de)

**Leckeres aus der Region:** Apfelwein, Obstbrände, regionale Spezialitäten aus eigenem Anbau in der Schoppenwirtschaft.

### SCHECKER: IM GADDE

#### Familie Schecker

Im Teller 21, 60599 Frankfurt  
Telefon (0 69) 65 50 50  
[www.schecker.com](http://www.schecker.com)  
[info@schecker.com](mailto:info@schecker.com)

**Öffnungszeiten für Besucher:** Hof-Café „im Gadde“: Ruhezeit von Anfang Dezember bis Mitte Februar. Ab 12. 2. Sonntag ab 14.00 Uhr geöffnet.

**Leckeres aus der Region:** Aus eigenem Anbau / aus eigener Küche: hausgemachte Suppen & mehr, alles rund um die Grüne Soße zur Saison, hausgemachte Kuchen und Süßspeisen. An Rad- und Wanderrouten gelegen, Platz für die Kinder zum Spielen, Leckeres im „Gadde“ oder im Glashaus.

### 63150 Heusenstamm

### HOFGUT PATERSHAUSEN

#### Familie Ommert

Hofgut Patershausen  
Telefon (0 61 04) 6 79 63  
[www.hofgut-patershausen.de](http://www.hofgut-patershausen.de)

**Leckeres aus der Region:** Rostbratwurst oder Steaks aus der Hofmetzgerei,

Kartoffelsalat aus eigener Herstellung in der Gartenbewirtung an Sonn- und Feiertagen von Anfang April bis Oktober (bei schönem Wetter).

### 65239 Hochheim am Main

### DOROTHEENHOF

#### Weingut Dienst

Am Weiher 49  
Telefon (0 61 46) 37 22  
[www.weingut-dienst.de](http://www.weingut-dienst.de)

**Leckeres aus der Region:** Weine direkt vom Winzer im Gutsausschank.

### WEINGUT UND GUTSAUSSCHANK PREIS

#### Weingut Preis

Rathausstraße 17  
Telefon (0 61 46) 76 20  
[www.weingut-preis.de](http://www.weingut-preis.de)

**Leckeres aus der Region:** Weine direkt vom Winzer im Gutsausschank. Große Weinauswahl und gutbürgerliche Küche. Weinproben mit bis 70 Personen im rustikalen Gewölbekeller bei Kerzenschein. Ganzjährig geöffnet.

### GUTSAUSSCHANK HÜCK

#### Familie Hück

Frankfurter Straße 29  
Telefon (0 61 46) 91 51  
[www.weingut-hueck.de](http://www.weingut-hueck.de)

**Leckeres aus der Region:** Wein und Sekt aus eigenem Anbau. Wechselnde kleine Gerichte, Weinproben, Schlemmerwoche, Weinwanderungen, E-Bike-Verleih und E-Bike Weintouren entlang des Weinerlebnisweges.

### GUTSAUSSCHANK KAHL

#### Gästehaus

Hauptstraße 4  
Telefon (0 61 46) 28 23  
[www.gutsausschank-kahl.de](http://www.gutsausschank-kahl.de)

**Leckeres aus der Region:** Wein aus eigener Herstellung. Salat, Gemüse und Kartoffeln zur Verarbeitung vom Kartoffelhof Koch aus Mainz-Kastell.

### GUTSAUSSCHANK KLOSTERHOF

#### Weingut Weilbächer

Neudorfstraße 6 und 17  
Telefon (0 61 46) 98 15  
www.weingut-weilbaecher.de

**Leckeres aus der Region:** Eigene Weine und Sekte im Gutsausschank, dazu bürgerliche & regionale Küche. Weinproben ab 15 Personen, Weinwanderungen.

### GUTSAUSSCHANK LINDENHOF

#### Familie Petry

Massenheimer Landstraße  
Telefon (0 61 46) 91 55  
www.gutsausschank-lindenhof.de

**Leckeres aus der Region:** Weingut und Gutsausschank Lindenhof. Weine vom Winzer, Wohlfühl-Wintergarten, Sonnenterrasse unter Linden, Saisonale & regionale Produkte. Von März bis Juni und September bis Anfang Dezember am Wochenende geöffnet.

### GUTSSCHÄNKE REBLAUS

J.-B.-Siegfried-Straße 8  
Telefon (0 61 46) 97 45  
www.gutsausschank-reblaus.de

**Leckeres aus der Region:** Die gemütliche Guttschänke lädt zum Verweilen ein. Dort können die Köstlichkeiten des Weingutes probiert werden. Zum Angebot gehören Weine direkt vom Winzer. Riesling- und Spät-Burgunderweine bis hin zum Winzersekt. Weinproben runden das Angebot ab. Öffnungszeiten Guttschänke Montag: bis Freitag ab 16.30 Uhr.

### WEINGUT BUNK HIRSCHMANN

Hintergasse 12-14  
Telefon (0 61 46) 84 55  
www.weingut-bunk-hirschmann.de

**Leckeres aus der Region:** Eigener Wein und Sekt in der Straußwirtschaft. Geöffnet vom 6. März bis 13. Juli und vom 14. August bis 06. Dezember. Zu den Schlemmerwochen im Rheingau täglich geöffnet.

### WEINGUT DIEFENHARD

#### Uwe Diefenhard

Wieserruh 1 a  
Telefon (0 61 46) 90 78 78  
www.weingut-diefenhard.de

**Öffnungszeiten: Straußwirtschaft** vom 24. April bis 13.09.2020 jeweils Freitag und Samstag ab 17:00 Uhr bis 22:00 Uhr, Sonntag von 16:00 bis 21:00 Uhr. und an Feiertagen von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr. Während dem Hochheimer Weinfestes geöffnet.

**Leckeres aus der Region:** Wein, Traubensaft und Sekt aus eigenem Anbau. Wein-Verkauf nach telefonischer Absprache. Straußwirtschaft von Ende April bis Mitte September jeweils an den Wochenenden und Feiertagen geöffnet. Wechselndes Wochenmenü, Kinderkarte, Spielplatz mit Spielwiese, große Sonnenterrasse. Alleinlage im Außenbereich.

### WEINGUT REBENHOF

#### Willi Orth

Inhaberin: Pia Rosenkranz  
Frankfurter Straße 57 – 59  
Telefon (0 61 46) 98 78  
www.weingut-rebenhof.de

**Leckeres aus der Region:** Wein aus eigenem Anbau, Vinothek, Wein-Kultur-Events.

## WEINGUT SCHREIBER

Johanneshof  
Telefon (06146) 91 71  
www.weingut-schreiber.de

**Leckeres aus der Region:** Wein aus der neuen Vinothek, Sekt und Traubensaft. Weinstockpacht: Pachten eines Weinstocks als exklusives Geschenk.

## WEINGUT HEINRICH BAISON GBR

Ursula Baison  
Delkenheimer Straße 18  
Telefon (0 61 46) 92 32  
www.weingut-baison.de

**Leckeres aus der Region:** Verkosten von eigenen Weinen und Sekte. Geleitete Weinproben mit / ohne Vesper nach Absprache.

## 65719 Hofheim am Taunus

### BIRKENHOF

Familie Betzel  
Reifenberger Straße 16  
Telefon: (0 61 92) 2 67 93  
www.taunusobst.de

**Öffnungszeiten: BirkenHofLaden:** Dienstag bis Freitag, 9.00 bis 13.00 Uhr und 14.00 bis 18.00 Uhr, Samstag, 9.00 bis 14.00 Uhr.

**Bembelschänke:** Von Mai bis August, jeweils Donnerstag bis Sonntag.

**Leckeres aus der Region:** Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Nektarinen, Johannisbeeren, Zwetschgen, Mirabellen, Äpfel, Birnen, Quitten aus eigenem Anbau. Apfelwein, Apfelsaft, Cidre, Obstbrände, Essige, frischer Süßer, Liköre, Sirupe, Marmeladen und Kompott aus eigenem Anbau und eigener Herstellung. Freiland Eier (eigene Hühner in Mobilstallhaltung). Eigene Kelterei.

Verkauf im eigenen Hofladen sowie Straußwirtschaft (Bembelschänke) im Hof von

Mai bis August. Auch für Feiern und als Eventlocation mietbar.

Die Straußwirtschaft ist perfekt für kleine Auszeiten unter der Eiche mit Leckereien der hessischen Küche. Beliebtes Ausflugsziel für Fahrradfahrer & Spaziergänger mit viel Platz für Kinder. Außerhalb der Öffnungszeiten des Hofladens steht der 24/7 Kühlschrank für Einkäufe bereit (Vertrauenskasse).



### PAUL'S BAUERNHOF

Paul's Bauernhof  
Rathausstraße 5a  
Telefon (0 61 22) 50 46 64  
www.pauls-bauernhof.de

**Leckeres aus der Region:** Erdbeeren (auch zum Selbstpflücken), Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren. Kürbisse und Kartoffeln. Leckere Fruchtseccos (auch ohne Alkohol), trendige Erdbeer – und Himbeerlimes für frische Sommercocktails, Beerensmoothies, Marmeladen, Kürbiscremesuppe vom Hokkaido, Pestos. Erdbeercafe in der Erdbeersaison (Mai – Juni). Hofführungen in der Beeren und Kürbissaison.

www.Wallauer-Maislabyrinth.de geöffnet ab 04.08. Location für Geburtstagsfeiern in der Erdbeer – und Kürbissaison. Kürbisfest am ersten Sonntag im September.

## 65779 Kelkheim (Taunus)

### GIMBACHER HOF

#### Familie Schiela

Landgaststätte Hof Gimbach  
Telefon (0 61 95) 32 41  
www.hof-gimbach.de

**Leckeres aus der Region:** Selbstgekelterter Apfelwein und Apfelsaft aus eigener Ernte, frischer Süßer während der Keltersaison; Gelee aus dem Hofgarten & Honig von den Streuobstwiesen; hausgemachte Kuchen (alles auch zum Mitnehmen). In der Landgaststätte: hessische Küche und selbstgekelterter Apfelsaft und Apfelwein aus eigener Ernte im Ausschank. Mittwoch Ruhetag.

### GUTSVERWALTUNG RETTERS HOF

#### Gutsverwaltung Rettershof GmbH

Rettershof 4  
Telefon: (0 61 74) 73 54  
rettershof@t-online.de

**Öffnungszeiten:** Montag bis Donnerstag vormittags.

**Leckeres aus der Region:** Verkauf von Apfelbrand, Likören, Spielort für den Kelkheimer Kultursommer und dem Rheingauer-Musik-Festival, ehemaliges Klostergut.

Jährliches **Erntedank- und Handwerkerfest** jeweils im Oktober, eine Woche nach dem kirchlichen Erntedankfest. Von 11.30 bis 17.00h. Erntedank- und Handwerkerfest mit ökumenischem Gottesdienst. Es erwartet die Besucher ein abwechslungsreiches, spannendes Programm wie z.B. eine Märchenerzählerin, Führungen historischer, naturkundlicher oder literarischer Art, Basteln mit Kindern, Reit- und Tanzvorführungen und

vieles mehr. Bunte Stände mit Kräutern, Seifen, Brot, Honig, Obst und Gemüse aus der Region. Leckeres vom Grill, Suppen, Kartoffelpuffer, Kuchen und frischer Süßer oder gekelteter Apfelwein. Krönender Abschluss um 16.00 Uhr mit einem Blasorchester.

### SCHÄFER JAKOBS APFELLAND

#### Gebrüder Bender

Gasthaus zum Taunus  
Hornauer Straße 146  
Telefon (0 61 95) 91 12 34  
www.zumtaunus.de

**Öffnungszeiten des Apfellands:** Freitag von 15.00 Uhr und Samstag von 14.00 Uhr bis Sonnenuntergang, Sonntag von 11.00 Uhr bis Sonnenuntergang. Straußwirtschaft inmitten von 1200 Apfelbäumen.

**Leckeres aus der Region:** Apfelwein, Apfelsaft, Apfelschaumwein und Apfeledelbrand. Hausmacher Wurst, Hand- und Spundekäs, Flammkuchen.

## 65830 Kriftel

### APFELWEIN STRAUSSWIRTSCHAFT AM BERG

#### Obsthof am Berg

Holger & Ralf Henrich GbR  
Auf der Hohlmauer 2  
Telefon (0 61 92) 9 73 96 60  
www.obsthof-am-berg.de

**Öffnungszeiten:** Anfang Juni bis Ende August.



**Leckeres aus der Region:** Leckeres aus der Region: Obst der Saison, Apfelwein, Fruchtweine, Sekt, Edelbrände und Liköre, Single Malt Whisky und mehr. Brennereiführungen und Verkostungen nach telefonischer Vereinbarung. In der Straußwirtschaft: Ausschank der Säfte, Weine und Liköre.

## 61476 Kronberg (Taunus)

### SCHANKSTUBE OBSTHOF KRIEGER MIT OBSTVERKAUF

#### Familie Krieger

Geiersbergweg 1

Telefon (01 76) 37 64 66 45 und 72 25 80 08,  
[www.obsthof-krieger.de](http://www.obsthof-krieger.de)

**Öffnungszeiten:** ganzjährig, Donnerstag und Freitag 18.00 – 22.00 Uhr, Samstag ab 16.00 Uhr, Sonntag ab 13.00 Uhr.

**Leckeres aus der Region:** Gutes vom Apfel aus eigener Produktion – wie verschiedene Sorten Apfelwein, Apfelsaft und Obstbrände. Je nach Saison auch anderes Obst wie Birnen, Mirabellen oder Zwetschgen. Apfelweinkostungen. In der gemütlichen familienbetriebenen Schankstube gibt es kleine Schmankerl.

### OBST- UND GARTENBAUVEREIN KRONBERG e. V.

#### Heiko Fischer

Geiersbergweg 1

Schmiedebergerstraße 46

[info@ogv-kronberg.de](mailto:info@ogv-kronberg.de)

[www.ogv-kronberg.de](http://www.ogv-kronberg.de)

**Öffnungszeiten:** auf Anfrage.

**Leckeres aus der Region:** Der Obst- und Gartenbauverein Kronberg wurde 1883 gegründet. Der Verein betreut 3 neu angelegte Streuobstwiesen, und zwar die Erlebnisobstwiese, die Pfarrer Christ- Obstwiese und die Jubiläumsobstwiese. Außerdem werden Schnittkurse, Obstbauberatung, Kräuter und Blütenwanderungen angeboten. Die Erlebnis-

obstwiese ist eine Station auf der Regionalparkroute zum Opel-Zoo. Am 27.09.2020 beteiligt sich der Obst- und Gartenbauverein Kronberg e. V. am Apfelmarkt.

## 61267 Neu-Anspach

### VELTE

#### Landhotel und Restaurant

Usinger Straße 38, Stadtteil Westerfeld

Telefon (0 60 81) 91 79 00

[www.landhotel-velte.de](http://www.landhotel-velte.de)

**Öffnungszeiten:** Dienstag bis Samstag 17.30 bis 23.00 Uhr (Küche bis 22.00 Uhr), Sonntag 11.30 bis 14.00 Uhr.

**Leckeres aus der Region:** einheimische und bürgerliche Gerichte – unsere Spezialität sind Steaks vom heißen Stein – Aktionen wie Kartoffelküche, hessische Grüne Soße mit verschiedenen Beilagen, Spargelgerichte, Feiertagsbrunch für die ganze Familie. Das und vieles mehr auch im Internet unter [www.landhotel-velte.de](http://www.landhotel-velte.de).

## 61440 Oberursel

### ALT OBERURSELER BRAUHAUS

Restaurant, Brauerei, Standesamt,

Biergarten, Bühne und urige Gemütlichkeit

Ackergasse 13

Telefon (0 61 71) 5 43 70

[www.meinbier.de](http://www.meinbier.de)

**Öffnungszeiten:** Montag bis Donnerstag von 11.00 bis 24.00 Uhr, Freitag 11.00 bis 01.00 Uhr, Samstag 10.00 bis 01.00 Uhr, Sonntag 10.00 bis 23.00 Uhr.

**Leckeres aus der Region:** Hausgebräutes Bier und gutbürgerliches Essen frisch zubereitet aus der Brauhaus Küche. Der Hof Hohmann in Bad Homburg beliefert das Brauhaus mit seiner Kartoffelvielfalt.

Warme Küche ab 11.30 Uhr, täglich wechselnder Mittagstisch. Von Live Musik,

über Rudel Sing Sang oder das rustikale Spanferkelbuffet. Mittwochs Buffet und Bayern Brunch am Sonntag. Sonderkarten nach Jahreszeit. Bei der Auswahl der Zutaten wird besonderer Wert auf Regionalität gelegt. Veranstaltungskalender auf der Homepage.

### **EBBELWOI STRAUSSWIRTSCHAFT ALT ORSCHEL & KELTEREI STEDEN**

#### **Familie Steden**

Wiederholtstraße 7-9  
Telefon (0 61 71) 5 70 13  
www.kelterei-steden.de

**Öffnungszeiten (Alt Orschel):** Der Hof ist im Sommer an bestimmten Wochenenden (siehe Internet) ab 18.00 Uhr geöffnet. Überdachter Innenhof inmitten der Oberurseler Altstadt mit Theater, Comedy und Kabarett.

**Leckeres aus der Region:** Hessische Gerichte mit selbst-gekeltertem Apfelwein. Nur an bestimmten Terminen in der Sommersaison geöffnet. Die Termine sind auf der Homepage veröffentlicht. Kartenvorverkauf für die Veranstaltungen: Frankfurt Ticket RheinMain.

### **DAS WALDTRAUT**

#### **Ausflugslokal**

Hohemarkstraße 192,  
an der U-Bahnhaltestelle Hohemark  
Telefon (0 61 71) 2 84 66 91  
www.das-waldtraut.de

Das Waldtraut befindet sich im neuen Naturparkzentrum an der Hohemark, das auch die Taunus Touristik Service beheimatet, die mit Wandertipps und Informationen rund um den Taunus Ihre Neugierde stillt und Lust auf mehr Natur macht. Essen in Oberursel, genießen in Oberursel, Natur in Oberursel, wandern in Oberursel, tagen in Oberursel, feiern in Oberursel, all das und vieles mehr ist im und um das Waldtraut möglich. Das Waldtraut ist zu Fuß, mit dem Fahrrad, dem Auto, dem Bus oder der U-Bahn jederzeit gut erreichbar, egal zu welcher Jahreszeit.

**Öffnungszeiten:** Montag bis Sonntag 9.30 Uhr bis 22.00 Uhr.



**Leckeres aus der Region:** Bier vom Alt Oberurseler Brauhaus, Ackergasse 13, Telefon (0 61 71) 5 43 70, www.meinbier.de. Aktionen: Jeden ersten Freitag im Monat: all you can eat Grillbuffet, 22,80 Euro pro Person. Sonntag bayrischer Brunch. Sonderkarten je nach Jahreszeit. Bei der Auswahl der Zutaten wird besonderer Wert auf Regionalität gelegt.

### **FORELLENGUT HERZBERGER**

#### **Familie Rolf Herzberger**

Oberstedten  
Telefon (0 61 72) 3 51 19  
www.forellengut-herzberger.de

**Öffnungszeiten:** Sams-, Sonn- und Feiertag von 11.00 bis 18.00 Uhr, durchgehend warme Küche. Das Forellengut liegt direkt am Waldesrand zu Füßen des Taunus. Seit über 100 Jahren ist der Familienbetrieb beliebtes Ziel für alle Fisch- und Naturliebhaber. Im Sommer Biergarten unter hohen Bäumen.

**Leckeres aus der Region:** frische Fische aus eigener Fischzucht in der Gaststätte. Verkauf an Privat aus der Fischzucht: täglich 9.00 bis 16.00 Uhr, Sonntag 9.00 bis 11.00 Uhr.



## 61389 Schmitten

### NATURPARKHOTEL WEILQUELLE

**Restaurant,**  
Limesstraße 16, Ortsteil Oberreifenberg  
Telefon (0 60 82) 97 00  
[www.naturparkhotel.de](http://www.naturparkhotel.de)

**Öffnungszeiten:** Täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr, warme Küche von 12.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 21.00 Uhr.

Zahlreiche Wanderwege führen direkt zum Naturpark-Hotel. Im Winter lädt der Skilift zum Wintersport ein. Der rollstuhlgerechte Zugang ermöglicht auch Gästen mit Handicap den Besuch zum kulinarischen Zwischenstopp im Taunus. Die frische und ausgewogene Küche verwöhnt mit Fleisch-, Fisch-, vegetarischen und veganen Köstlichkeiten und mit frischen Kuchen und Torten. Die kleinen Gäste haben ihre Kinderkarte. Aktionswochen zu allen Jahreszeiten, zum Beispiel: So schmeckt der Sommer, Kurzgebratenes zu leckeren Salaten, Grillabende, Pfiffig – Pfifferlinge mal anders, leckeres mal ohne Fleisch, Spezialitäten aus Hessen, Die Pilz- und Wildsaison, Gans wilde Zeiten.

**Leckeres aus der Region:** frisches Wild: Das Taunus-Wild wird direkt beim heimischen Jäger bezogen. Ein nachhaltig gewonnenes Naturprodukt, das Angebot ist von Jagd- und Schonzeiten für einzelne Wildarten abhängig und unterliegt hohen gesetzlichen Auflagen. Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten. Andere regionale Produkte wie Fleisch, Salate, Gemüse oder Kartoffeln kommen von Betrieben aus der Region, einige von ihnen haben das „Gutes aus Hessen“ Zertifikat. Regionale Spezialitäten gibt es reichlich, wie den Apfelweinbraten, Großmutter's Hackbraten in Pilzsauce und mit Bratkartoffeln oder die „mal nicht blaue“ Taunusforelle. Oder vielleicht Grünkohl – wie Mutter ihn kochte und Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Frankfurter Grüne Soße.



### FELDBERGBLICK

**Restaurant, Pension, Familienbetrieb**  
Panoramaweg 2, Hunoldstal  
Telefon (0 60 84) 24 05  
[www.zum-feldbergblick.de](http://www.zum-feldbergblick.de)

**Öffnungszeiten:** Dienstag, Mittwoch, Freitag, Samstag und Sonntag 10.00 bis 20.00 Uhr.

**Leckeres aus der Region:** Fleisch und Wurstwaren aus eigener Herstellung. Traumhafter Blick zum großen Feldberg. Aktionen: beispielsweise die leichte Sommerkarte im Juli „leicht und lecker“, die Wildwochen im September und Oktober, die Gänse-Wochen im November oder die Winterdesserts im Dezember.

## 61273 Wehrheim

### FREIZEITPARK LOCHMÜHLE

**Gastronomiebetrieb im Freizeitpark Lochmühle**  
Telefon (0 61 75) 79 00 80  
[www.lochmuehle.de](http://www.lochmuehle.de)



**Leckerer aus der Region:** Fleisch und Fleischprodukte von der Firma Timo Sommer, Kransberger Straße 3, 61273 Wehrheim – Pfaffenwiesbach, Telefon (0 60 81) 98 48 01

## ZUM BIZZENBACH TAL

### Gaststätte

am Wehrheimer Schwimmbad / Rodheimer Straße  
Telefon (0 60 81) 44 24 63  
www.zum-bizzenbachtal.de

**Leckerer aus der Region:** Wild vom Wehrheimer Jagdhaus, Apfelwein vom Fass von der Kelterei Wagner aus dem Apfeldorf Wehrheim.

## 61276 Weilrod

## EICHELBACHER HOF

### Gasthaus

Telefon (0 06 83) 24 64

**Öffnungszeiten:** auf Anfrage.

**Leckerer aus der Region:** Steaks und mehr vom eigenen Hof in der Gaststätte.

## LANDGASTHOF ZIEGELHÜTTE

Rod an der Weil  
Telefon (0 60 83) 9 58 00  
www.ziegelhuette.de

**Öffnungszeiten:** Mittwoch bis Sonntag ab 9.00 Uhr. Teichanlage, 200 qm Kinderspaß, Sammlung von historischen NSU-Motorrädern und mehr. Aktionen: Speisekarte und Spezialitätenwochen nach den Jahreszeiten, wie im Frühjahr zum Spargel, im Herbst zur Ente oder im Winter Fondue-Abende. Hausmacher Wurst, Handkäs' mit Musik, Griebenschmalz, eigene Gelees und Marmeladen (auch außer Haus).

**Leckerer aus der Region:** Honig vom Imker Leonhard Müller, Weilburger Straße 23, 61276 Weilrod, Telefon (0 60 83) 4 39. Obst- und Gemüse aus der Erzeugerhalle im Frischezentrum Kalbach. Getreide aus der

Muschhammer Mühle in Weilmünster-Wolfenhausen, [www.muschhammermuehle.de](http://www.muschhammermuehle.de). Fleisch: aus dem Fleischmarkt Fechenheim. Lammfleisch in Bio-Qualität vom Berghof Moos, Bio-Schäferei, Moos GbR, 61389 Schmitten, Telefon und Fax (0 60 84) 36 14. Fisch und Räucherware: von der Fischzucht Rameil in Waldems-Niederems. Wild: aus der Region (Nachbarschaftswild).

## ZUR LINDE

### Landgasthof & Hotel

Obergasse 2, Ortsteil Gemünden  
Telefon (0 60 83) 9 13 70  
Fax (0 60 83) 2 82 29  
www.landgasthof-linde.de

**Leckerer aus der Region:** Die Lindenwirte wählen ihre Produkte sorgfältig und wenn möglich aus der Region. Aktionen: Saisonale Gerichte gibt es auf der Extrakarte, die fast monatlich wechselt. Im Sommer sitzt es sich gemütlich unter der über 100-jährigen Linde, im Winter in den behaglichen Gasträumen. 18 Hotelzimmer.

Fleisch und Fleischprodukte von der Firma Timo Sommer, Kransberger Straße 3, 61273 Wehrheim–Pfaffenwiesbach, Telefon (0 60 81) 98 48 01. Wild aus heimischen Wäldern aus dem Jagdrevier Rod an der Weil. Honig von der Imkerei Schießler, Am Tunnel 11, 61279 Grävenwiesbach, Telefon (0 60 86) 13 53. Pilze der Pilzzucht Noll, Kleinweinbach 1, 35679 Weinbach.



## SAISONKALENDER

Wann wachsen Pfifferlinge? Wann kann ich Mais ernten? Warum sind Tomaten im Winter so teuer? Um Ihnen diese Fragen und noch viele mehr zu beantworten, haben wir für Sie einen Saison-Kalender erstellt. Wir finden das ganze Jahr über ein vielfältiges Obst- und Gemüseangebot vor. Die Produkte aus der Region sind geschmackvoll und frisch. Sie zu kaufen spart nicht nur Energie und Transportwege, sondern macht jede Jahreszeit zu einem kulinarischen Fest. Doch wie soll man sich bei dieser riesigen Auswahl zurechtfinden? Der Saison-Kalender soll Ihnen dabei helfen. Kaufen Sie frisch und regional. So stärken Sie die Landwirtschaft und unterstützen unsere Betriebe in der Direktvermarktung.

### JANUAR

**Frischgemüse:** Diverse Pilze, Porree.  
**Salate:** Chicoreé, Feldsalat, Radicchio.

### FEBRUAR

**Frischgemüse:** Diverse Pilze, Porree. **Salate:** Chicoreé.

### MÄRZ

**Frischgemüse:** Mangold, diverse Pilze, Porree, Spinat. **Kräuter:** Schnittlauch. **Salate:** Chicoreé, Rucola.

### APRIL

**Frischgemüse:** Bundzwiebeln, Fenchel, Grüner Spargel, Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Pak-Choi, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Rhabarber, Salatgurken, Spinat, Weißer Spargel, Zuckermais, Zwiebel. **Kräuter:** Bärlauch, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch. **Salate:** Blattsalat, Chicoreé, Rucola.

### MAI

**Frischgemüse:** Aubergine, Bundmöhren, Bundzwiebeln, Fenchel, Grüner Spargel,

Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Pak-Choi, diverse Pilze, Radieschen, Rhabarber, Salatgurken, Spinat, Spitzkohl, Weißer Spargel, Zuckermais, Zwiebeln. **Kräuter:** Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei. **Salate:** Blattsalat, Chicoreé, Rucola. **Obst:** Erdbeeren.

## JUNI

**Frischgemüse:** Blumenkohl, Brokkoli, Bundmöhren, Bundzwiebeln, Dicke Bohnen, Fenchel, Frühkartoffeln, Gewürzgurken, Grüner Spargel, Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Möhren, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Rhabarber, Rote Beete, Salatgurken, Spinat, Spitzkohl, Tomaten, Weißer Spargel, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zuckerschoten, Zwiebeln. **Kräuter:** Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch. **Salate:** Blattsalat, Romanesco, Rucola. **Obst:** Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren.

## JULI

**Frischgemüse:** Blumenkohl, Brokkoli, Bundmöhren, Bundzwiebeln, Chinakohl, Dicke Bohnen, Fenchel, Frühkartoffeln, Gewürzgurken, Knollensellerie, Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Möhren, Paprika, Pfifferlinge, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Salatgurken, Spinat, Spitzkohl, Staudensellerie, Tomaten, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zuckerschoten. **Kräuter:** Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch. **Salate:** Blattsalat, Romanesco, Rucola. **Obst:** Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren.

## AUGUST

**Frischgemüse:** Artischocke, Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli, Bundmöhren, Bundzwiebeln, Chinakohl, Fenchel, Hokkaido, Knollensellerie, Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Möhren, Paprika, Pastinaken, Pfifferlinge, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Rotkohl, Salatgurken, Spinat,

Spitzkohl, Stangenbohnen, Staudensellerie, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais, Zuckerschoten. **Kräuter:** Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch. **Salate:** Blattsalat, Romanesco, Rucola. **Obst:** Äpfel, Birnen, Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren.

## SEPTEMBER

**Frischgemüse:** Artischocke, Aubergine, Blumenkohl, Brokkoli, Bundmöhren, Bundzwiebeln, Chinakohl, Fenchel, Hokkaido, Kohlrabi, Mangold, Mini-Gurken, Paprika, Pastinaken, Peperoni, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Rotkohl, Salatgurken, Spinat, Spitzkohl, Stangenbohnen, Staudensellerie, Tomaten, Weißkohl, Wirsing, Zucchini, Zuckermais. **Kräuter:** Basilikum, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch. **Salate:** Blattsalat, Chicoreé, Endivie, Feldsalat, Radicchio, Romanesco, Rucola. **Obst:** Äpfel, Birnen, Brombeeren, Heidelbeeren, Nüsse.

## OKTOBER

**Frischgemüse:** Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Fenchel, Kohlrabi, Mangold, Paprika, Peperoni, diverse Pilze, Porree, Radieschen, Rosenkohl, Spinat, Staudensellerie, Tomaten, Wirsing, Zuckermais. **Kräuter:** Petersilie, Rosmarin, Salbei. **Salate:** Blattsalat, Chicoreé, Endivie, Feldsalat, Radicchio, Romanesco. **Obst:** Äpfel, Birnen, Nüsse, Quitten.

## NOVEMBER

**Frischgemüse:** Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl, Fenchel, Grünkohl, Kohlrabi, Mangold, diverse Pilze, Porree, Rosenkohl, Spinat, Staudensellerie, Wirsing. **Kräuter:** Petersilie, Rosmarin, Salbei. **Salate:** Blattsalat, Chicoreé, Feldsalat, Radicchio, Romanesco. **Obst:** Äpfel, Birnen, Quitten.

## DEZEMBER

**Frischgemüse:** Grünkohl, diverse Pilze, Porree, Rosenkohl, Wirsing. **Salate:** Chicoreé, Feldsalat, Radicchio.



## EINKAUFEN AUF DEM WOCHENMARKT

Fast an jedem Tag ist Wochenmarkt in der Region – groß oder klein, aber immer bunt und gesund. Und unglaublich interessant.

Die Tipps derer, die ihr Gemüse oder ihr Obst auf dem Markt verkaufen, sind kostenlos und vom Fachmann. Wie bleiben die Äpfel am besten lange knackig, welche Kartoffelsorte eignet sich für Klöße und welche für Kartoffelsalat, welches Kraut muss ans Fleisch oder was lagert man im Kühlschrank (und was besser nicht). Die Produkte sind nach ihrer Saison erhältlich. Sie werden reif geerntet, sind damit besonders schmackhaft und reich an allen guten Inhaltsstoffen.

Nach Saison kochen macht die Küche bunter. Nebenbei sind die Marktplätze oft auf den schönsten Plätzen im Ort. Schließlich hatten sie über viele Jahrhunderte hinweg eine große Bedeutung.

### MONTAG

**Ganztägig:** Ganztägig: Frischezentrum Frankfurt und Kleinmarkthalle Frankfurt.

### DIENSTAG

**Vormittags:** auf dem Kurhausvorplatz in Bad Homburg v. d. Höhe, auf dem Friedrich-Ludwig-Jahn-Platz in Langen, auf dem Montgeronplatz in Eschborn-Niederhöchstadt, Höchster Wochenmarkt auf dem Marktplatz und in der Markthalle, auf dem Wilhelmsplatz in Offenbach, in der Friedrich-Ebert-Straße in Schwalbach, auf dem Parkplatz am Großen Dalles in der Schwalbacher Straße in Sulzbach am Taunus.

**Nachmittags:** auf dem Bahnhofsvorplatz in Heusenstamm, auf dem Pijnacker Platz in Steinbach (Taunus).

**Ganztägig:** in Frankfurt in der Kaiserstraße, am Dornbusch, in Sachsenhausen und an der Friedberger Warte.

## MITTWOCH

**Vormittags:** auf dem Landgrafenplatz in Friedrichsdorf, auf dem Parkplatz am Untertor in Hofheim am Taunus, in der Stadtmitte Nord in Kelkheim (Taunus), am Marktplatz in Seligenstadt, auf dem Epinayplatz in Oberursel (Taunus).

**Ganztägig:** auf dem Rathausplatz in Eschborn, in Frankfurt auf der Berger Straße in Bornheim und auf dem Celsiusplatz sowie im Nordwestzentrum und Frankfurt Rödelheim auf dem Arthur-Stern-Platz.

## DONNERSTAG

**Vormittags:** unterer Bereich der Fahrgasse in Dreieich-Dreieichenhain, in der Breslauer Straße/Ecke Mittelstraße in Dreieich-Sprendlingen, auf dem Rathausplatz in Rödermark, in der Bahnhofstraße in Mühlheim am Main, auf dem Ernst-Schneider-Platz in Kronberg im Taunus, in Wehrheim auf dem Marktplatz in der Wehrheimer Mitte.

**Nachmittags** auf dem Rathausplatz in Mörfelden-Walldorf.

**Ganztags in Frankfurt:** Bauernmarkt auf der Konstablerwache, im Stadtteil Bockenheim an der Bockenheimer Warte, in Bonames und in Seckbach auf dem Atzelbergplatz, Kaisermarkt in der Kaiserstraße.

## FREITAG

**Vormittags:** auf dem Kurhausvorplatz in Bad Homburg v. d. Höhe, auf dem Friedrich-Ludwig-Jahn-Platz in Langen, in Dietzenbach, Höchster Wochenmarkt auf dem Marktplatz und in der Markthalle, auf dem Kapuziner Platz in Königstein, auf dem Wilhelmsplatz in Offenbach.

**Nachmittags:** am Stadtbrunnen in der Altstadt in Dietzenbach, in Eppstein auf dem Wernerplatz an der Burgstraße, in Hattersheim am Main auf dem Marktplatz.

**Ganztägig:** auf dem Marktplatz vor der St.-Gallus-Kirche in Flörsheim am Main, in Frankfurt: auf dem Liebfrauenberg (Blumenmarkt), Gallusmarkt in der Frankenallee, Kaisermarkt in der Kaiserstraße, Schillermarkt

in der Schillerstraße, in Heddernheim auf dem Karl-Perott-Platz, im Nordend auf dem Friedberger Platz, in Preungesheim auf dem Gravensteiner Platz und auf dem Diesterwegplatz in Sachsenhausen. Auf dem Limesmarktplatz in Schwalbach, auf dem alten Marktplatz in Usingen.

## SAMSTAG

**Vormittags:** Adlerplatz in Bad Soden am Taunus, Kirchplatz in Egelsbach, in Dietzenbach auf dem Höchster Markt. In Frankfurt: Schäfflerstraße in Riederwald und Ziegelhüttenplatz in Sachsenhausen. Landgrafenplatz in Friedrichsdorf, Alte Linde in Heusenstamm, Marktplatz „Alte Malzfabrik“ in Hochheim am Main, in Hofheim am Parkplatz „Am Untertor“, in Kelkheim in der Stadtmitte Nord, in Kronberg auf dem Berliner Platz, in Langen auf dem Wilhelm-Leuschner-Platz, in Liederbach auf dem Parkplatz der Liederbachhalle, in Mörfelden beim Rathaus, in Neu-Anspach auf dem Marktplatz, in Oberursel auf dem Marktplatz und an der Bleiche in Offenbach auf dem Wilhelmsplatz, in Seligenstadt auf dem Marktplatz, in Steinbach auf dem St.-Avertin-Platz.

**Nachmittags:** Egenberger Parkplatz in Dreieich-Sprendlingen.

**Ganztägig:** Blumenmarkt Waisenhausplatz Bad Homburg, in Frankfurt Riedbergplatz, Konstablerwache, Berger Straße, Bruchfeldstraße und Buchrainplatz.

## SONNTAG

**Ganztägig:** Kurallee Bad Salzhausen, Marktplatz Freilichtmuseum Hessenpark, (bitte Termine auf Internetseite nachsehen), Frischezentrum Frankfurt.

**Ausführliche Informationen finden Sie auf**

 **Landpartie.de**

**Und nach Ihrem Wochenmarkt-Besuch können Sie zum Beispiel das folgende Rezept ausprobieren:**



## HESSISCHE LECKEREIEN HEUTE:

### Spitzbuben mit Specksauce

Dafür brauchen Sie für 4 Portionen:

800 Gramm mehlig kochende Kartoffeln  
 100 Gramm Kartoffelmehl  
 1 großes Ei  
 Salz und Pfeffer nach Geschmack  
 Muskat  
 getrockneter Majoran  
 200 Gramm klein gewürfeltes Dörrfleisch  
 1 große Zwiebel  
 40 Gramm Butter  
 40 Gramm Mehl  
 500 Milliliter Milch  
 500 Milliliter Fleischbrühe  
 1 Bund Petersilie  
 Etwas Butterschmalz zum Braten

### So wird es gemacht:

Die Kartoffeln 30 Minuten kochen, etwas abkühlen lassen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelmehl, Ei und den Gewürzen gut verkneten und ruhen lassen, bis die Sauce fertig ist. Für die Sauce die Speckwürfel in der Butter etwas auslassen. Die Zwiebel würfeln und zum Speck geben, glasig werden lassen. Nun das Mehl darüber stäuben und unter kräftigem Rühren die Milch und die Fleischbrühe angießen. 7 Minuten köcheln lassen. Aus der Kartoffelmasse etwa fingergroße Rollen formen und diese in Butterschmalz bei mittlerer Hitze von allen Seiten braun braten. Die Petersilie hacken und in die Sauce geben, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Spitzbuben mit der Sauce anrichten.



## VERANSTALTUNGSTIPPS

Hoffeste, Führungen, Märkte und mehr

An (fast) jedem Tag geht es raus aufs Land: Mit oder ohne Anmeldung, kostenfrei oder gegen eine kleine Gebühr. Alle geplanten Veranstaltungen sind auf

[landpartie.de](http://landpartie.de)

[taunus.info](http://taunus.info)

[naturpark-taunus.de](http://naturpark-taunus.de)

[regionalpark-rhein-main.de](http://regionalpark-rhein-main.de)

zu finden und lassen sich dort direkt nach Datum, Ort oder Interesse sortieren. Bunt sind die Feste, bei denen man Landluft schnuppern kann. Im Frühling geht es los. Wenn auf den Feldern langsam das erste Grün aus der Erde sprießt. Die Kulturlandschaft ist nicht nur abwechslungsreich, sie ist auch ertragreich Spargel, Erdbeeren, Kürbisse, Äpfel, Kastanien, den Frühling, den Sommer, den Herbst, all das kann man feiern.



**HINWEIS: Aufgrund der aktuellen Corona Situation ist davon auszugehen, dass Veranstaltungen auch kurzfristig abgesagt werden können. Bitte informieren Sie sich im Vorfeld und / oder kontaktieren Sie die Betriebe bzw. deren Internetseite direkt, wenn Sie Rückfragen haben!**

## FEBRUAR

### SCHMIDEN FÜR ANFÄNGER

**Samstag, 6. Februar, 11.00 Uhr bis 15.30 Uhr**

Schmieden von zwei Meißeln pro Person (Flach- + Spitzmeißel mit Gravur!) am offenen Feuer in der Weichersbacher Dorfschmiede mit Schmiedemeister und Schweißlehrer (MAG) Hans-Georg Glock.

**Veranstaltungsort:**

Dorfschmiede Glock  
Steinbrunnenweg 2  
36391 Sinnatal-Weichersbach  
[www.schulbauernhof.de/angebote](http://www.schulbauernhof.de/angebote)

## APRIL

### GEOLOGISCHE WANDERUNG

**Samstag, 3. April, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

Geologische Wanderung "Weichersbach-Mottgers-Graben". Erkunden Sie mit dem erfahrenen Hobbygeologen und Geologischen Präparator Hans-Joachim Himßler die geologischen Besonderheiten des „Weichersbach-Mottgers-Graben“. Für alle die sich gerne in der Natur bewegen und etwas über den Aufbau unserer Landschaft erfahren wollen.

**Veranstaltungsort:**

36391 Sinnatal-Weichersbach  
[www.schulbauernhof.de/angebote](http://www.schulbauernhof.de/angebote)

### TOUR DE WEICHERSBACH

**Samstag, 24. April, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**  
**Samstag, 22. Mai, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**  
**Samstag, 19. Juni, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

Mit dem E-MTBike und einem fach- und heimatkundigem Guide die schönsten Strecken erleben. Harald Günter fährt mit Ihnen die „Tour de Weichersbach“ ... garantiert keine „Tor-Tour“.

**Veranstaltungsort:**

36391 Sinnatal-Weichersbach  
[www.schulbauernhof.de/angebote](http://www.schulbauernhof.de/angebote)

### WALDBADEN UND WILDKRÄUTER

**Sonntag, 25. April, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**  
**Samstag, 8. Mai, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**  
**Sonntag, 13. Juni, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

Waldbaden und Wildkräuter entschlern Körper und Seele. Erleben Sie die „Kraftzentrale Wald“ beim Waldbad mit Heilpraktikerin Wilma Kreß und erfahren Sie alles über Wildkräuter von Kräuterfachfrau Helga Link.

**Veranstaltungsort:**

36391 Sinnatal-Weichersbach  
[www.schulbauernhof.de/angebote](http://www.schulbauernhof.de/angebote)

## MAI

### HOFFEST IN DER KELTEREI STEDEN

**Freitag, 7. und Samstag, 8. Mai, 18.30 Uhr bis 23.00 Uhr**

Bei hessischen Gerichten von lokalen und regionalen Herstellern, Oberurseler Bier aus der Nachbarschaft, selbstgekeltertem Apfelwein und Erzeugnissen von heimischen Streuobstwiesen, findet jeder etwas nach seinem Geschmack.



**Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **EIN VORMITTAG IM SCHULBAUERNHOF**

**Samstag, 8. Mai und Samstag, 26. Juni,  
11.00 Uhr bis 14.00 Uhr**

Erleben Sie mit Familie Frings ursprüngliches Landleben und lassen Sie sich überraschen, was das Erlebnisdorf Weichersbach im Sinntal alles zu bieten hat.

### **Veranstaltungsort:**

Familie Frings  
Neumühle 6  
36391 Sinntal-Weichersbach  
[www.schulbauernhof.de/angebote](http://www.schulbauernhof.de/angebote)

## **BROTBACKKURS – VOM KORN ZUM BROT**

**Samstag, 15. Mai, 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr**

Wie entsteht „unser täglich Brot“? Selber Korn mahlen in der Biomühle Weichersbach und Brot backen im Holzbackofen von Jochen Deuker.

### **Veranstaltungsort:**

Fasanenstraße 14 und Biomühle  
Weichersbach  
36391 Sinntal-Weichersbach

## **JUNI**

## **DIE MAGIC MONDAY SHOW**

**Freitag, 11. Juni und Samstag, 12. Juni,  
jeweils um 19.30 Uhr**

Das eingespielte Chaos-Ensemble beglückt mit Sensationen vom unteren Ende des Showgeschäfts: Monsieur Brezelberger, der fast echte Franzose. Heinz, Titan der Kartenkunst und leidenschaftlicher Herzensbrecher. Trucker Hermann, Meister der Elektrotechnik und der geschliffenen Publikumsbeschimpfung. Und mittendrin Moderator Herr Schmid. Weltmeisterliche Zauberkunst, grandiose Improvisation und Edel-Trash auf höchstem Niveau. Mit elektronischen Mitteln verfeinert.

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden

Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **ZWEI BÜRGERMEISTER FÜR EIN HALLELUJA – DIE BLAULICHT KOMMÖDIANTEN**

**Freitag, 25. Juni und Samstag, 26. Juni  
jeweils um 19.30 Uhr**

Bürgermeister Reiner schikaniert ständig seine Umwelt. Seine Frau und seine Sekretärin warten nur auf eine Gelegenheit, ihm einmal einen Denkkzettel zu verpassen. Kartenvorverkauf in Oberursel: Brennerei Burkard, Weidengasse 8, Papier- und Schreibwaren Franke, Hauptstrasse 28 oder per E-Mail unter: [karten@ffw-oberstedten.de](mailto:karten@ffw-oberstedten.de).

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **BRUNNENFEST OBERURSEL – GEMÜTLICHES ZUSAMMENSEIN IN DER KELTEREI STEDEN**

**Freitag, 28. Juni bis Montag, 31. Juni  
ganztägig**

Öffnungszeiten während des Brunnenfestes. Freitag ab 18.00 Uhr, Samstag ab 17.00 Uhr, Sonntag (Früh-schoppen mit Live-Musik ) ab 11.00 Uhr, Montag (Früh-schoppen mit Live-Musik) ab 11.00 Uhr.

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **JULI**

## **10. HESSISCHE APFELWEIN-MEISTERSCHAFT IN DER KELTEREI STEDEN**

**Freitag, 2. Juli bis Sonntag, 4. Juli**

20 Apfelweinkönige aus ganz Hessen treten mit ihrem besten Shoppen gegeneinander an. Freitag, 18.00 - 22.00 Uhr, Samstag, 17.00 bis

22.00 Uhr, Sonntag, 12.00 bis 17.00 Uhr und um 18.00 Uhr. Prämierung des neuen Hessenmeisters.



#### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

### **ALLES WAS REICHT IST SZENENWECHSEL e. V.**

**Donnerstag, 8. Juli, Freitag, 9. Juli,  
Samstag, 10. Juli jeweils um 19.30 Uhr**

Kleingarten, ein Idyll, ein Ort an dem das Wort Tradition noch großgeschrieben wird. Hier leben Gartenzwerg und Kohlkopf in trauer Harmonie zusammen und das Wohlbefinden des Kleingärtners wächst mit der Höhe seiner Stangenbohnen. Wenn da nicht der Gartennachbar und sein Unkraut wären. Ein Ärgernis. Wie wird man beide am besten los? Gar nicht so einfach. Wenn alle legalen Mittel ausgeschöpft sind, dann hilft da nur noch Kreativität. Wann das mal gut geht. Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Abend mit dem neu gegründeten Laientheaterverein aus Oberursel.

#### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

### **BEGGE PEDER BÄST OF!**

**Donnerstag, 15. Juli und Freitag 16. Juli  
jeweils um 19.30 Uhr**

Im "Bäst of 2" taucht der Begge Peder in die ganz frühen Sketche seines hausmeister-

lichen Schaffens ein. Der hess(l)ischste aller Hausmeister ist ein Phänomen und Garant für einen rundum lustigen Abend. Kaum steht er in seiner Kluft auf der Bühne, gibt es kein Entrinnen mehr. Eine Lachsalve jagt die nächste und man befindet sich umgehend und mit allen Sinnen in Begge Peders Welt zwischen Jägerzaun und Sportlerheim, Familienzweist und scheinbar alltäglichen Erlebnissen.

#### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

### **BODO BACH – DAS GUTESTE AUS 20 JAHREN**

**Freitag, 23. Juli und Samstag, 24. Juli  
jeweils um 19.30 Uhr**

Freuen Sie sich auf zwei Stunden prall gefüllt mit garagengepflegten Gebrauch-Gags und natürlich den schönsten Bach- und Lachgeschichten seiner Karriere. Bodo ist älter geworden, vernünftiger aber nicht unbedingt. Auf seine alten Tage hat er nicht mehr alle Schnabeltassen im Schrank, aber er lernt immer noch gerne dazu. Zum Beispiel weiß er jetzt: Ein "Seniorenstift" ist kein Kugelschreiber für alte Leute. Irgendwie ist es also auch ein Bildungsprogramm. Bodo mistet sein Oberstübchen aus und stellt dabei fest: Blödsinn wird nicht blöder, nur sinniger. Einen ganzen Abend lang hebt Bodo einen Sprachschatz nach dem anderen und erzählt noch einmal "Das Guteste aus 20 Jahren".

#### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

### **ERÖFFNUNG MAISLABYRINTH SAISON**

**Samstag, 24. Juli um 15.00 Uhr**

Die Oberurseler Brunnenkönigin wird das 17. Labyrinth feierlich eröffnen und sich als Erste durch die verschlungenen Gänge wagen um die zahlreichen Quiz-Stationen zu finden. Das Motto ist noch geheim. Aber es wird wieder ein anspruchsvolles Mais-Quiz in 3

Schwierigkeitsstufen geben, für Kinder, Jugendliche, Erwachsene. Als Hauptpreis winkt ein Familienwochenende auf einem Ferienbauernhof am Edersee. Außerdem gibt es zahlreiche Sachpreise und Gutscheine zu gewinnen. Geöffnet: samstags von 14.00 bis 19.00 Uhr, sonntags von 11.00 bis 19.00 Uhr.

**Veranstaltungsort:**

Mailabyrinth Weißkirchen  
Kurmainzer Strasse 136 (Navi-Adresse)  
63440 Oberursel-Weißkirchen  
ÖPNV: S-Bahn Station Weißkirchen-Steinbach

**AUGUST**

**DER GROSSE HEINZ ERHARDT ABEND  
MIT HAJO HEIST**

**Mittwoch, 4. August und Donnerstag, 5. August; jeweils um 19.30 Uhr**

Der große Heinz-Erhardt-Abend: seine besten Gedichte, Conférences und Lieder. Verschmitzt, spitzbübisch, fantasievoll. Mit seinen Wortspielereien, Pointen und Reimen hat er ein Millionenpublikum begeistert. Er heißt nicht nur Heinz Erhardt, sondern heißt Sie auch alle herzlich willkommen. Wenn Hans-Joachim Heist die Erhardt-Brille aufsetzt, die Haltung von Heinz Erhardt annimmt und in seiner unverwechselbaren Art spricht, meint man, Heinz Erhardt stehe da.

**Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

**DIE OIGEBORNE  
WENN NICHT JETZT WANN DANN**

**Samstag, 7. August um 19.30 Uhr**

Uffbasse! Die Spirwespreisträger 2019 und die Gralshüter des Odenwalds sind zurück! Die Oigeborne! Fünf ohrenbetäubend gutaussehende Männer und eine noch bezauberndere Dame geben sich die Ehre. Auf Ihrer "Wenn nicht jetzt, wann dann?"-Tournee 2020 mach die unangefochtenen Verfechter der Oureweller Mundart hier und heute Halt,

um das Leid der Menschen mit Live-Musik, Kleinkunst, Partystimmung und Kabarett zu lindern.

**Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

**HANDKÄS MIT ORANGE  
HESSISCHER GEHT'S KAUM!**

**Mittwoch, 11. August um 19.30 Uhr**

... sie sind der absolute Kult! Drei Vollblutmusiker - jeder für sich eine Institution in Sachen Musik im Rhein-Main-Gebiet. Ralf Baitinger, ein Musikwahnsinniger und in den verschiedensten Sparten unterwegs, glänzt als Instrumentalist, Sänger und Entertainer. Fred Kraus ist die wohl "bluesigste" Stimme Südhessens und auf verschiedenen Blasinstrumenten zuhause. Bodo Kolbe ist wohl der erfahrenste Musiker der Truppe. Er gilt in der Region als "Godfather des Riedblues" - mindestens die Hälfte des Programms stammt aus seiner Feder. Alle drei sind absolut spielfreudige und wortgewandte Livemusiker, gemeinsam bieten sie akustischen Blues vom Feinsten - in hessischer Sprache.

**Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

**ENDREINIGUNG - HACKENBUSCH**

**Donnerstag, 12. August um 19.30 Uhr**

Tiefschwarz, böse und garantiert nicht politisch korrekt bringt Tim Karasch, auch als 50% und Hauptautor der Frankfurter Klasse bekannt, Milieu-Studien auf die Bühne ... skurril mit viel Wortwitz und tiefergehender als man vorerst vermuten mag. Nur weiß man als Zuschauer vorher nie, mit wem man's zu tun haben wird, welcher Charakter auf der Bühne stehen wird und mit was überhaupt aufgeräumt wird.

**Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

## **SCHLÜSSEL LIVE! SOMMERHIGHLIGHTS**

**Freitag, 13. August und Samstag, 14. August um 19.30 Uhr**

Nach dem Motto "keiner weiß mehr als ich" zieht Schlüssel kräftig, bauernschlau und in hessischer Mundart vom Leder! Seine Frau Frieda, Sohn Heinz-Rüdiger und Hund Flocki kriegen genauso ihr Fett weg wie unser Kabinett, die Opposition und Politik bundesweit und kommunal. Es ist einiges los auf unserer Mutter Erde. Natürlich wird auch wieder gesungen und parodiert. Wer 2 x 45 Minuten Bauch-Muskelschmerz und Lachsalven verträgt, sollte sich dieses Programm nicht entgehen lassen.

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **GERMANY'S NEXT OPFERKLAUS JOCHEN DÖRING**

**Donnerstag, 19. August um 19.30 Uhr**

15 Minuten Weltruhm (gut, Alt-Orschel Ruhm) für jedermann. Die viel strapazierte Prophezeiung Andy Warhols findet 2019 zu ihrer schönsten Form: legendär lieb gewonnene Figuren der Frankfurter Klasse, vom unstrittigsten It-Girl der Stadt, Zeynep Tilki, über Hessens kurzhosigsten Frauenflüsterer Lutz Volker bis hin zu völlig neuen Frankfurter Schnauzen bekommen sie alle ihre Chance auf der Bühne. Das alles im Casting Modus. Weiterkommen, Recall oder rausfliegen.

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **BAUCHCOMEDY – LACHEN IST PROGRAMM – PETER MORENO**

**Samstag, 21. August um 19.30 Uhr**

Peter Moreno ist weltweit einer der besten Bauchredner. Als 3-facher Weltrekordhalter im Bauchreden versteht er es, sein Publikum zu

regelrechten Lachanfällen hinzureißen. Bereits in zahlreichen TV-Auftritten wie bei RTL "Stern TV", Pro 7 "Galileo" oder ARD "Immer wieder Sonntags" hat der Bauchredner und Comedian sein Talent unter Beweis gestellt. Er wurde u. a. mit dem European Best of Artist ausgezeichnet. Freuen Sie sich auf ein Feuerwerk der guten Laune. Diese Show müssen Sie LIVE erleben!

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **KUNSTPARK OST ANDY OST**

**Mittwoch, 25. August um 19.30 Uhr**

So facettenreich wie das ehemalige Münchner "Vergnügungsgebiet" präsentiert der Deutsche Kabarettmeister, als auch Preisträger des Fränkischen und Vorarlberger Kabarettpreises sein neues Programm. Seine vom Deutschen Rock & Pop Preis vielfach ausgezeichneten Songs präsentiert Andy Ost mit musikalischer Begleitung an Klavier und Gitarre. Denn so unterschiedlich wie der Besuch einer Vernissage, eines Flohmarktes oder Rockkonzerts präsentiert sich KUNSTPARK OST als Welt der Emotionen!

### **Veranstaltungsort:**

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
[www.kelterei-steden.de](http://www.kelterei-steden.de)

## **IT'S NOT A TRICK – IT'S A WOMAN MARION METTERNICHT**

**Donnerstag, 26. August um 19.30 Uhr**

Ist nicht jedes Wort eine Zauberformel? Eine Reise in die Welt unserer Gedanken zeigt, wie schnell wir urteilen, wie beeinflussbar wir sind und wie viel Magie in unserem Denken steckt. Folgen Sie Marion auf eine Reise, die beweist, dass zwischen Himmel und Erde zwar viel "ergoogelt", aber nicht immer Alles erklärt werden kann. Ein Programm abseits des Mainstreams, überraschend, berührend, mit Charme, Humor und Tiefe.

### Veranstaltungsort:

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

## STILL COLLINS

**Freitag, 27. August um 18.00 Uhr**

Eine Phil Collins Tribute Show auf dem Weingut Joachim Flick. Für kühle Getränke und Leckerer vom Grill ist gesorgt. VVK: 25,00 Euro, Abendkasse 28,00 Euro.

### Veranstaltungsort:

Weingut Joachim Flick  
Straßenmühle,  
65439 Flörsheim am Taunus  
www.flick-wein.de

## WAR HERMANN HESSE? JÜRGEN LEBER

**Freitag, 27. August um 19.30 Uhr**

Jürgen Leber, dem Asterix sein Hessischlehrer, auf den Spuren der großen hessischen Philosophen: Goethe, Habermas, Andy Möller. Leber geht den drängenden philosophischen Fragen nach. Was ist die Wahrheit. Wem gehört sie? Und wo hat er sie eigentlich her? Und was würde Goethe eigentlich sagen, angesichts moderner Kommunikation und vorherrschender Meinungen. "Ich lebte einst in diesem Land der Denker und der Dichter. Schau ich mich um, dann merk ich wohl: Das Denken wird grad schlichter".

### Veranstaltungsort:

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

## HOFFEST IN DER KELTEREI STEDEN

**Samstag, 28. August, 18.30 Uhr bis 23.00 Uhr**

Bei hessischen Gerichten von lokalen und regionalen Herstellern, Oberurseler Bier aus der Nachbarschaft, selbstgekeltertem Apfelwein und Erzeugnissen von heimischen Streuobstwiesen, findet jeder etwas nach seinem Geschmack.

### Veranstaltungsort:

Alt Orschel, Familie Steden  
Wiederholtstraße 7, 61440 Oberursel  
www.kelterei-steden.de

## SEPTEMBER

## OLDTIMERTREFFEN AM MAISLABYRINTH

**Sonntag, 5. September von 11.00 bis 18.00 Uhr**

Ob Lanz, Hanomag, Porsche Diesel, Fendt oder Deutz. Alles über 30 Jahre ist willkommen, auch Autos, LKW, Motorräder, Fahrräder oder was sonst noch Räder hat. Ein großer Stoppelacker zum Pflügen, Eggen und Grubbern steht als „Männerspielplatz“ (natürlich auch für Frauen geeignet) zur Verfügung. Viel Spaß beim Ackern!

### Veranstaltungsort:

Mailabyrinth Weißkirchen  
Kurmainzer Strasse 136 (Navi-Adresse)  
63440 Oberursel-Weißkirchen  
ÖPNV: S-Bahn Station Weißkirchen-Steinbach

## REITTURNIER AUF DEM ROSSHOF

**Freitag, 10. bis Sonntag, 12. September**

Zum Reitturnier bis Klasse M lädt Familie Born recht herzlich auf den Rosshof ein.

&

**Und Sonntag, 17. Oktober**

Schleppjagd hinter der Taunus-Meute

### Veranstaltungsort:

Rosshof, Familie Born  
Casteller Strasse 99,  
65719 Hofheim am Taunus  
Telefon (0 61 92) 35 22  
www.born-rosshof.de

## KRÄUTERTAG AM MAISLABYRINTH

**Sonntag, 12. September von 11.00 bis 19.00 Uhr**

Wer kennt die heimischen Nutzpflanzen und Wildkräuter? Wenn Sie das Pflanzenquiz gelöst haben, sind Sie der „fast perfekte Botaniker“. Sehr interessant ist auch die „Weißkirchener Samenbank“! Lassen Sie sich überraschen. Dazu gibt es leckere, hausgemachte „Grüne Soße“ mit Pellkartoffeln und Eiern.

### Veranstaltungsort:

Mailabyrinth Weißkirchen  
Kurmainzer Strasse 136 (Navi-Adresse)  
63440 Oberursel-Weißkirchen  
ÖPNV: S-Bahn Station Weißkirchen-Steinbach

## KARTOFFELFEST AM MAISLABYRINTH

**Sonntag, 19. September von 11.00 bis 19.00 Uhr**

Bratkartoffel mit Speck und Zwiebeln, oder nur mit Zwiebeln (für Veganer), Kartoffelpuffer wie früher bei Großmutter, frisch gerodete Kartoffeln zum selber auflesen, ein Riesenspaß für Groß und Klein.

### Veranstaltungsort:

Mailabyrinth Weißkirchen  
Kurmainzer Strasse 136 (Navi-Adresse)  
63440 Oberursel-Weißkirchen  
ÖPNV: S-Bahn Station Weißkirchen-Steinbach

## KÜRBISFEST AM MAISLABYRINTH

**Sonntag, 26. September von 11.00 bis 19.00 Uhr**

300 dicke, orangene Schnitzkürbisse liegen zum Verkauf bereit. Ideen, Kreationen und Stifte zum Vorzeichnen sind mitzubringen, Schnitzwerkzeuge können ausgeliehen werden. Nach der künstlerischen Arbeit gibt es eine Portion Kürbissuppe aus dem Riesentopf. Mit dieser Veranstaltung endet die Saison 2021.

### Veranstaltungsort:

Mailabyrinth Weißkirchen  
Kurmainzer Strasse 136 (Navi-Adresse)  
63440 Oberursel-Weißkirchen  
ÖPNV: S-Bahn Station Weißkirchen-Steinbach

## NOVEMBER

## WEINACHTSMARKT IM WEINGUT

**Freitag, 26. November bis Sonntag, 28. November, jeweils 10.00 Uhr bis 19.00 Uhr**

Die lange Nacht der Weinkeller. Mit Glühwein und Waffeln, duftendem Gänsebraten und anderen Leckereien. Große Weinverkostung und Künstler-Ausstellung im Gewölbekeller. Lebendige Krippe, Lagerfeuer, Wildwurstchen und Glühweinstand im Hof. An allen Tagen gibt es leckeres Gänseessen in der alten Scheune. Am Sonntag, nach Einbruch der Dämmerung, Bläserensemble. Freitag ab 17.00 Uhr, Samstag ab 16.00 Uhr, Sonntag ab 11.30 Uhr

### Veranstaltungsort:

Weingut Joachim Flick  
Straßenmühle,  
65439 Flörsheim am Taunus  
[www.flick-wein.de](http://www.flick-wein.de)



## IMPRESSUM

### Ausgabe 01-2021

Die Angaben erfolgen ohne Gewähr.

Bei aller Sorgfalt kann sich dennoch der eine oder andere Fehler eingeschlichen haben oder die Öffnungszeiten/ Hof-Fest-Termine der Höfe haben sich im Laufe des Jahres geändert.

#### Deshalb:

Neue Veranstaltungen oder Änderungen werden regelmäßig auf



eingestellt. Schauen Sie regelmäßig vorbei! Oder gehen Sie direkt auf die Internetseiten unserer Direktvermarkter.

#### Bitte ...

...wenden Sie sich an unser Amt für den ländlichen Raum, wenn Sie Interesse an der Landwirtschaft, an den Höfen und ihren Produkten oder an weiteren Tipps für den Ausflug in die Kulturland(wirt)schaft haben.

#### Kontakt:

Amt für den Ländlichen Raum beim  
Hochtaunuskreis,

Benzstraße 11,  
61352 Bad Homburg v. d. Höhe  
Postanschrift: Ludwig-Erhard-Anlage 1 – 5,  
61352 Bad Homburg v. d. Höhe,  
Telefon (0 61 72) 9 99 -61 20, -61 60 und  
-61 62,  
alr@hochtaunuskreis.de

**Wir freuen uns auf Ihre Nachricht**

## BILDNACHWEISE

U1 + U4: Erntewagen / Erntekrone/Schild ALR©Stadt Usingen  
U3: Heuballen – ©Exner / „Mitten im Grünen“ ©Christoph Papke / „TIZ“ ©Tanus Touristik Service  
Seite 1: ©Carsten Steps #4580912www.fotolia.com  
Seite 2: ©FLV  
Seite 3: Gute Aussichten©Rina H.  
Seite 4: vegetables©GoodwinDan  
Seite 4: Tanne©594195566126 Shutterstock  
Seite 5: ©Bizenbachtal  
Seite 6: eggs©designed by freepik  
Seite 7: Käseauswahl©DLG  
Seite 8: flower & milk©designed by jcomb  
Seite 8: ©maisgeister  
Seite 10: Schafherde©Daniel Krahl  
Seite 11: Emmer©ALR / Uverpackt©Schiesser  
Seite 11: Zwergzebus©ARL  
Seite 12: Hüttenensemble©Kronenhof  
Seite 12: Heuballen©Exner  
Seite 13: Fische©Burkhard  
Seite 13: Urban Gardening©designed by freepik  
Seite 14: Fairtrade©Exner  
Seite 14: Schafe©Arne Zacher  
Seite 15: Gemüse©Claudia Arndt  
Seite 15: Trecker©Hessenpark  
Seite 16: Äpfel©Exner  
Seite 19: Äpfel©ALR  
Seite 20: Potatos©designed by freepik  
Seite 22: Hof Keller  
Seite 23: ©Bizenbachtal  
Seite 24: ©Willi Kehr  
Seite 27: Regiomat©Familie Betzel  
Seite 28: ©Heinrich  
Seite 30: TIZ©Alexander Uhl  
Seite 30: ©Forellengut Herzberger  
Seite 31: ©Naturparkhotel Weilquelle  
Seite 31: ©Freizeitpark Lochmühle  
Seite 33: Gemüse©designed by freepik  
Seite 34: spring onions©foodiesfeed  
Seite 37: Ostermarkt©Freiluftmuseum Hessenpark  
Seite 37: Die Wege des Herren©Freiluftm. Hessenpark  
Seite 38: ©Kelterei Steden  
Seite 40: ©Kelterei Steden  
Seite 45: Just a moment@himberry  
Seite 46: ©designed by Alexander uhl

# Herzlich Willkommen

Die Landpartie.de hat Ihre Pforten geöffnet. Das Erlebnisportal für den Ländlichen Raum im Rhein-Main-Gebiet informiert über die Angebote der Direktvermarkter aus der Region.

**Lecker und Lokal**  
Es gibt so viele Angebote für den Einkaufserfolg direkt bei den Landwirten und Winzern in der Region: Hofläden, Wochenmärkte, Milchtankstellen, Hühnermobile u.v.m. Finden Sie passende Angebote in Ihrer Nähe und erleben Sie Ihren persönlichen Hofgenuss.

**Für die ganze Familie**  
Es gibt jede Menge zu entdecken und zu erleben. Ideale Ausflugsziele für Familien und Gruppen, für Hungerige, Wissbegierige und Sportbegeisterte. Das Angebot reicht von Familienfesten bis zur Weinbergwanderung, vom Rücken der Pferde bis zum Sattel des Traktors.

**Wissen zum Anfassen**  
Vielfältige Themen und Angebote öffnen den Zugang zur Landwirtschaft. Das Angebot auf den Höfen wird durch umfangreiche Themen in unserer Wissensdatenbank ergänzt. Erfahren Sie mehr zu Produkten aus der Landwirtschaft oder Wissenwertes aus der Region.

» EINKAUFEN      » ERLEBEN      » ERFAHREN

[www.landpartie.de](http://www.landpartie.de)



## ... NATUR VERBINDET

**Regionalpark RheinMain:** Informationen über die Regionalparkrouten und ihre Ausbaustufen hält das Internet unter [www.regionalpark-rheinmain.de](http://www.regionalpark-rheinmain.de) bereit.

**Naturpark Taunus:** Unter [www.naturpark-taunus.de](http://www.naturpark-taunus.de) ist das Angebot des Naturparks Taunus mit vielen Wandertipps und Veranstaltungen zu finden.



**Taunus Touristik Service:** Unter <https://taunus.info>, der Internetseite des Tourismusverbandes „Taunus Touristik Service“, erhält man umfangreiche Informationen über Urlaubs- und Freizeitangebote im Taunus. Das Team der Tourist-Info im Taunus-Informationszentrum in Oberursel (Taunus) kennt sich in der Region bestens aus, hat unzählige Tipps und hilft gerne bei der Planung einer unvergesslichen Zeit im Taunus.



# Landpartie.de

