



Abschluss der Naturparkmarkt-Saison am kommenden Sonntag, 4. Oktober:

Sonntag Naturparkmarkt in Murrhardt

Der Abschluss der Naturparkmarkt-Saison 2009 findet am Sonntag den 4. Oktober in der Stadt Murrhardt statt.

Gesunde und schmackhafte Lebensmittel aus der Region, die Möglichkeit direkt „vor Ort“ zu essen und zu trinken sowie ein buntes Rahmenprogramm für Groß und Klein – das ist der Naturparkmarkt.

Die Direktvermarkter präsentieren sich und ihre Produkte und bieten den Besuchern die Möglichkeit Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Kunstobjekte direkt beim Erzeuger zu erwerben. Der Verbraucher kann sich so persönlich beim „Hersteller“ informieren und einen Eindruck von den Erzeugungsbedingungen bekommen.

Genießen Sie die familiäre Einkaufsatmosphäre und entdecken Sie neben ländlicher Tradition und regionaler Handwerkskunst Hausgemachtes nach traditionellen Rezepten. Fleisch- und Wurstwaren, handgemachter Käse zum Kaufen oder gleich Vernaschen, geräucherte Forellen, Honig und andere Imkereiprodukte, sowie Obst und Gemüse – lassen Sie sich beim Naturparkmarkt von der Qualität und Frische der regionalen Produkte überzeugen! Holzbesteilen, Korb- und Töpferwaren sowie handgemachte Seifen runden das Angebot ab.

Produkte, sowie Obst und Gemüse – lassen Sie sich beim Naturparkmarkt von der Qualität und Frische der regionalen Produkte überzeugen! Holzbesteilen, Korb- und Töpferwaren sowie handgemachte Seifen runden das Angebot ab.

Rahmenprogramm

- ganztägig: Gesteinsquiz. Kiesel- und Stubensandstein, Muschelkalk und Braunkohle, bunter Mergel und Schilfsandstein oder doch eher Schätze, Juwelen und Edelsteine? „Teste dein Wissen in der Welt der Geologie“ mit Naturparkführer Prof. Dr. Manfred Krautter.
- ganztägig: Naturkünstler und Künstlernaturen. Die Naturparkführerinnen Beate Siegel und Gisela Weigle basteln mit kleinen Künstlern Collagen aus Naturmaterialien (auch bei Regen im Stand).
- ganztägig: Wiesele – das Wieslaufklassenzimmer. Wald – Wasser – Wiese: Natur erleben mit allen Sinnen und Kuckuckspfeifen basteln, mit Naturparkführer Walter Hieber.
- ganztägig: Heuhotel Murr-

quelle. Probieren im duftenden Heu. Das Heuhotel Murrquelle ist mit einem „Miniatur-Heuhotel“ vor Ort.

- ganztägig: Lamaspaziergänge. Kuschele Lamas zum Streicheln und ab und zu auch zum Spazieren gehen mit Naturparkführerin Sabine Jordan.
- ganztägig: Blickpunkt Getränke. Probier- und Mitmachstände rund ums Thema gesunde Getränke. Das Landratsamt des Rems-Murr-Kreises kommt mit „Inspektor Sweety“, der beim „Süß-Sauer-Test“ oder beim „Säfte-Raten“ Wissenswertes auf unterhaltsame Art vermittelt.
- ab 11 Uhr: Rundfahrten bis 17 Uhr mit dem Pferdewagen. Im Pferdegesspann durch die historischen Gassen von Murrhardt. Mit Naturparkführerin Ruth Bohn.
- Abfahrt: Klosterhof (ausgeschildert). Kostenbeitrag: Erwachsene 2 Euro, Kinder 1 Euro.
- 14 Uhr: Durch Felsenmeer und die wilde Hotzenklänge. Geführte Wanderung für Erwachsene und Kinder. Auf der Suche nach dem „Löwenzahn“-Geocache mit Naturparkführer Walter Hieber. Treffpunkt: Wiesele-Stand am

Naturparkzentrum. Kostenbeitrag: Erwachsene 3 Euro, Kinder bis 12 Jahre frei. Dauer: ca. zwei Stunden. Bei der Wanderung ist der Witterung angepasste Kleidung und festes Schuhwerk erforderlich. Nicht barrierefrei!

Das Naturparkzentrum in Murrhardt

Als Visitenkarte der Region präsentiert sich seit 2004 das Naturparkzentrum in Murrhardt, Marktplatz 8. Die Ausstellung „Naturpark Erlebnisschau“ zeigt dort einen Querschnitt durch die Zeiten, die beeindruckende Natur des Schwäbisch-Fränkischen Waldes und das Wirken der dort lebenden Menschen. Die moderne Ausstellungskonzeption geht über das rein Informativ hinaus und lässt Raum zum spielerischen Erkunden und Erfahren. Besonders Kinder kommen hier voll auf ihre Kosten, wenn es darum geht, Höhlen zu entdecken oder dem Waldxylophon Töne zu entlocken.

Die Ausstellung hat das Ziel, unterhaltsam, informativ und kompakt das gesamte Naturparkgebiet vorzustellen.



Geführte Pilzwanderung

Eien geführte Pilzwanderungen mit Berthold Burkhardt in Murrhardt-Steinberg und in den Wäldern der Umgebung gibt es am 18. Oktober von 13 bis 18 Uhr. Pilzsachverständiger Berthold Burkhardt zeigt bei diesem Einführungskurs, wie man Pilze bestimmt, erläutert wichtige Merkmale, gibt Regeln zum richtigen Sammeln und geht mit den Kursteilnehmern auch hinaus in Wald und Wiese. Ort: Seminarraum des Wacholderhof e.V., Murrhardt-Steinberg, Wacholderhof 17. Kosten: 12 Euro pro Person. Ausrüstung: stabile Wanderkleidung, Korb und Taschenmesser. ☎ 07192 / 7710, ab 20 Uhr abends: 07192 / 902476. E-Mail: info@wacholderhof-ev.de, Internet: www.wacholderhof-ev.de. Foto: Habermann

RESTAURANT & PENSION
VOGGENHOF 5/1
71566 ALTHÜTTE
TEL. 07183/42 80 20
WWW.STROHBECKS.DE

UNSER NATURPARKTELLER
Rinderrahmglasch vom eigenen Hochlandrind
mit Spätzle, Salatteller + 1/4 Wein
3.12.09: Maultaschenbuffet € 7,90
- soviel Sie essen können -

Auf Ihr Kommen freut sich
Rainer Stroheck mit Familie

Wir haben Urlaub vom 19.10. bis 6.11.2009

Öffnungszeiten:
Montag & Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Sonntag durchgehend
warme Küche.

Hotel · Gasthof · Metzgerei

LÖWEN

Manfred Kühnle
Stock 15
74535 Mainhardt-Stock

Jungschweinenacken
aus dem Backofen
mit Spätzle und Salat,
dazu 1/4 Weißherbst

kein Ruhetag

Tel. 0 79 03 / 93 10, Fax 14 98
e-Mail: info@loewen-stock.de
www.loewen-stock.de

Café im Bürgerpark
Abstatt

Hausgemachte Eis- und Kuchenspezialitäten.

Öffnungszeiten
bis 19. April sonntags von 14.00 - 18.00 Uhr
ab 1. Mai bis 3. Oktober täglich ab 14.00 Uhr

Frühstücksbuffet für 11,40 €
Jeden Sonn- und Feiertag von 8.00 - 12.00 Uhr
(Ausgenommen am 26. April und 10. Mai)

Hotel Hiller
Familien Wälder und Vogelmann
Beilsteiner Str. 20 | 74232 Abstatt
Telefon 07062/978800 | Telefax 07062/9788020
www.hotel-hiller.de | info@hotel-hiller.de

Palmengarten Ziegelbronn

Der kleine Urlaub „unter Palmen“.
Mitten im herrlichen Mainhardter
Wald liegt das Pflanzenparadies
Deiningen mit seinem exotischen
Palmengarten.

- frische Fisch- u. Wildspezialitäten
- hausgemachte Torten- und
Eisspezialitäten

Jeden Dienstag ab 15 Uhr
„Tanz-Cafe“

74535 Mainhardt-Ziegelbronn
Tel. 07903/9 16 10 · Fax 91 61 30
www.palmengarten.de
Täglich ab 11 Uhr geöffnet

Zum goldenen Ritter

Hausmetzgerei, Konditoreiwaren und
Bauernbrot aus eigener Herstellung

**Vom eigenen Hof:
Schweineschulter mit Kruste
gebacken, Spätzle und
Salatteller, 1/4 Wein**

Ruhetag Mittwoch

Familie Ritter · Schulstr. 5
71579 Spiegelberg-Vorderbüchelberg

☎ 0 71 94 / 3 71, Fax 88 15
info@zum-goldenen-ritter.de
www.zum-goldenen-ritter.de



Einkaufen beim Erzeuger

Alfdorf	Tannhof-Lädle, Dieter Heinrich Tannhof 3, 73553 Alfdorf Tel. (0 71 82) 32 07 www.tannwirt.de heinrich.tannhof@t-online.de	Freitags v. 10-18 Uhr frisches Bauernbrot, Rindfl. u. Wurstwaren aus eig. Prod., selbst gem. Marmeladen u. Liköre u.v.m. Ab November Rindfleisch aus eigener Schlachtung auf Vorbestellung.
Alfdorf-Hellershof	Die Tolle Knolle Michael Bühler Gschwender Str. 22 73553 Hellershof Tel. (0 71 82) 63 81	Ganzjährig Speisekartoffeln. Festkochend - vorwiegend festkochend - mehlig kochend
Alfdorf-Kaisersbach	Landmetzgerei Ziesel Schillinghof 2 73553 Alfdorf Tel. (0 71 82) 38 08	Do. + Fr. 9 - 12 und 14 - 18, Sa. 8 - 13 Uhr. Hochwertiges Rindfleisch, verschiedene Grillspezialitäten und große Auswahl an hausgemachter Dosenwurst. 3. Oktober Backstubenfest in Cronhütte
Fellbach	Früchtle vom Schmidener Feld Karin & Klaus Bauerle Höhe 1, 70736 Fellbach Tel. (07 11) 53 41 28 www.fruechtle.com	Gänsebesen 1.11.-19.12.09, täglich ab 11 Uhr geöffnet. Verkauf Fellbach: Cannstatter Str. 53, Schmidener: Scheune a.d. Gotthilf-Bayh-Str. Tafeltrauben, Kürbisse, Kartoffeln, Obst
Fellbach-Schmidener	Treiber's Hofladen, Peter Treiber Neustädter Str. 51 70736 Fellbach-Schmidener Tel. (07 11) 5 18 01 13	Freitag 14 - 18 Uhr, Samstag 8 - 12.30 Uhr Spanferkel, Bauernbrot, Hefezopf, Vollkornbrot, Früchte. Für Weihnachten: Pute und Gans

Kaisersbach	Landmetzgerei Lindauer Gebenbachweg 15 73667 Kaisersbach Tel. (0 71 84) 26 67 Fax (0 71 84) 9 11 19	Heute schon Schwein gehabt? Schweinefleisch aus eigener Erzeugung, Rindfleisch aus dem Weizheimer Wald. Eigene Schlachtung und Produktion, Partyservice.
Kernen	Bioland Gärtnerei Hangweide der Remstal Werkstätten Hangweide 21, 71394 Kernen Tel. (0 71 51) 9 40 21 50 www.hausbelieferung.de	Wir bringen's: Gemüse, Salate, Gewürze, Apfelsaft aus eig. ökologischen Anbau sowie Obst, Honig, kl. Naturkostsortiment direkt zu Ihnen nach Hause ohne Mehrkosten.
Rudersberg	Limousin-Zuchtbetrieb Bühner Waldensteiner Str. 13 73635 Rudersberg Tel. (0 71 83) 33 52 und 89 17	Öffnungszeiten nach Vereinbarung. Rindfleisch, Ziegenmilch, Ziegenkäse, Schweinefleisch.
Schorndorf	Fischer's Früchte GmbH Untere Hauptstraße 21 73614 Schorndorf Tel. (0 71 81) 7 65 40 Fax 4 11 92	Mittwoch 14.30 - 17.00 Uhr, Samstag 8.30 - 12.00 Uhr. Jetzt gibt's eine große Auswahl an knackigen Äpfeln und süßen Trauben.
Weissach im Tal	Seemühle Unterweissach, Der Mühlenladen mit Mühlenbäckerei Seemühle 1, 71554 Weissach i.T. Tel. (0 71 91) 5 15 45 www.seemuehle.com	Weizen- und Dinkelmehle aus eigener Herstellung, Brotmischungen, Backzutaten, Bauernbrot, Vollkornbrot, Hefezopf, Salzkuchen. Mittwoch Langos-Tag.
Winnenden	Bioland-Betrieb Hoflädle Paulinenhof, Degenhofer Str. 99 Winnenden-Hertmannsweiler Tel. (0 71 95) 6 12 00, Fax 9 57 68 54 www.phof.paulinenpflege.de	Geöff. Di. 14 - 18, Fr. 9 - 12 u. 14 - 18 Uhr. Saisonales Gemüse, Käse/Milchprodukte, Fleisch auf Bestellung, fr. Holzofenbrot, Kartoffeln, Nudeln, Wurst Dosen, Eier, Honig.