



Lebensmittel – Frisch aus Mainz und Umgebung

Ein Führer zu den Direktvermarktern in der Region

Ausgabe 2003

Herausgeber:

Stadt Mainz, Forum Lokale Agenda 21 Mainz, AK Konsum



Vorworte	1.– 4
Anbauverfahren und Gütesiegel – Orientierungshilfen für Verbraucher	5
Landwirtschaft in Rheinhessen im Wandel der Zeit	9
Adressteil ab	13
Warum Lebensmittel aus der Region?	17
Jahreskalender für Obst und Gemüse	24
Wochenmärkte	46
Hauslieferung	47
Lebensmittel im Netz – wichtige Links	48
Impressum	49
Rezepte	
Spundekäs	12
Grüne Soße	20
Birnen im Teig	23
Kürbissuppe	36

Mit freundlicher Unterstützung von Stiftung Natur und
Umwelt Rheinland-Pfalz und Verbraucherschutzbeauftragte
des Landes Rheinland-Pfalz

- Ende 1999 haben wir den Einkaufsführer »Lebensmittel – frisch aus Mainz und Umgebung« das erste Mal gemeinsam mit der Stadt Mainz, Umweltamt herausgegeben. Nach etwas über 2 Jahren ist er vergriffen, was das große Interesse der Mainzer Bevölkerung an einem bewussten Einkauf von frischen Lebensmitteln belegt. Auch seitens der Anbieter gab es eine Reihe von Änderungen im Angebot und es kamen weitere Adressen hinzu. Im Informationsteil waren umfangreiche Änderungen nötig: Das einheitliche neue Bio-Siegel vereinfacht dem Verbraucher die Orientierung.

Wir sind daher froh, Ihnen heute eine neue, erweiterte **Auflage 2003** vorlegen zu können.

Neben den Adressen der Direktvermarkter wird das Warenangebot ausführlich beschrieben und auf Besonderheiten hingewiesen. Insbesondere informieren wir über die Mitgliedschaft der Betriebe in Anbauverbänden, soweit sie uns mitgeteilt wurden. Die unterschiedlichen Anbauverfahren sowie die Gütesiegel werden einleitend vorgestellt. Die Landwirte geben Ihnen sicherlich auf Anfrage weitere, vertiefende Auskünfte.

Damit Sie sich orientieren können, welche heimischen Gemüse- und Obstsorten saisongerecht im Angebot zu finden sind, haben wir einen Jahreskalender im Mittelteil eingefügt. Zwischen die Adressen sind Rezepte eingestreut als Anregung, auch mal wieder traditionelle, regionale Gerichte auf den täglichen Speisezetteln zu nehmen.

Durch die Mainzer Markttermine werden die Informationen abgerundet.

Ziel unseres Arbeitskreises ist es, die Mainzer Bürgerinnen und Bürger zu informieren, wie wir alle unseren Konsum in Einklang mit einer nachhaltigen Lebensweise gestalten können. Dies betrifft praktisch alle Lebensbereiche: Kleidung, Elektroartikel, Reisen, Wohnen usw... Überall konsumieren wir. Es ist somit eine Frage unseres Lebensstils, den wir in unserer Gesellschaft

pflügen. Wir suchen daher noch weitere Mitstreiterinnen und Mitstreiter, die sich mit diesem Thema auseinander setzen und etwas bewegen möchten.

Ihr Arbeitskreis Konsum
Lokale Agenda 21 Mainz

- Gesunde, abwechslungsreiche Ernährung mit frischen Produkten aus der Region liegt voll im Trend. Bewusste Verbraucherinnen und Verbraucher vermeiden in Folie verschweißte Produkte und Fast Food unbekannter Zusammensetzung aus der Tiefkühltruhe, sie bevorzugen vitaminreiche Salate frisch vom Acker und saftiges Obst frisch vom Bauern.

Neben dem Wochenmarkt erfreut sich darum der Einkauf direkt vom Hof zunehmender Beliebtheit. Für die Landwirte ist die Direktvermarktung oft zu einem zweiten Standbein geworden.

Nicht zuletzt die Diskussion über die Lokale Agenda 21 hat das Augenmerk darauf gelenkt, dass es aus vielerlei Gründen sinnvoller und nachhaltiger ist, wieder regionale Waren zu verzehren, statt weitgereiste Importware aus Übersee.

Ich danke dem Arbeitskreis Konsum im Forum Lokale Agenda 21 Mainz für sein Engagement und seine Arbeit, die diese aktualisierte und erweiterte Neuauflage des Führers zu den Direktvermarktern in Mainz und Umgebung möglich machte.

Wolfgang Reichel
Beigeordneter

- ▣ Aus Sicht des Verbraucherschutzes ist Direktvermarktung eine ideale Variante des Einkaufens. Die VerbraucherInnen bekommen frische Ware, die die Leitsätze »regional und saisonal« erfüllt, sie haben ein positiv besetztes Einkaufserlebnis, sie erhalten umweltschonende und tiergerecht erzeugte Produkte, sie haben eine hohe Verlässlichkeit, die Qualität betreffend, Kritik ist im direkten Dialog mit dem Erzeuger möglich. Die vielgeforderte Transparenz in Sachen Lebensmittelerzeugung erfüllt sich bei keinem Produkt so einfach wie in der Ware ab Hof. Ein Erzeuger, bei dem die Rückverfolgbarkeit gegeben ist, wird immer verantwortlicher handeln als ein anonymer Hersteller, so dass die Gefahr von unerwünschten Skandalen relativ gering bleibt. Nicht zu vergessen: die Gesundheit! Je natürlicher ein Lebensmittel genossen wird, desto wertvoller ist es. Der Mensch, der bei »seinem Bauern« einkauft, isst und ist bewusster und gesünder... Wenn Kinder noch beim Einkauf dabei sind, werden sie in zwangloser Weise wieder an Lebensbereiche herangeführt, die normalen Stadtkindern völlig verloren gegangen sind. Nicht zuletzt hilft die Direktvermarktung, einen ganzen Erzeugerstand zu erhalten, der immer wieder existenzbedroht ist: die Bauern und Winzer, die für uns zusätzliche Aufgaben wie Landschaftspflege übernehmen... Deshalb mein großer Dank an den Arbeitskreis Konsum im Forum Lokale Agenda 21 Mainz für seinen ehrenamtlichen Einsatz, der die Neuauflage des Direktvermarker-Führers möglich gemacht hat.

Dr. Daniela Engelhardt

Verbraucherschutzbeauftragte des Landes Rheinland-Pfalz



- Die Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz unterstützt den »Arbeitskreis Konsum« der Lokalen Agenda 21 Mainz beim Druck des Einkaufsführers »Lebensmittel – frisch aus Mainz und Umgebung«.

Warum?



Ganz einfach: Weil es uns darum geht, die Knotenpunkte für eine nachhaltige Entwicklung von Rheinland-Pfalz im Umwelt- und Naturschutz zu finden und zu aktivieren.

Dabei spielt die Landwirtschaft eine besondere Rolle:

Als einer der größten Landnutzer von Rheinland-Pfalz gestaltet sie unsere Kulturlandschaften und ihre Unverwechselbarkeit. Die Erfahrungsmöglichkeit von regionaler Identität und Heimat hängt damit zusammen.

Teil einer dauerhaften Perspektive für die ländlichen Räume unseres Landes ist die Landwirtschaft.

Regionale Wirtschaftskreisläufe, wie sie dieser Einkaufsführer herstellen und unterstützen will, tragen dazu bei, dass ländliche Räume eine Chance haben.

Deshalb freue ich mich, dass die Stiftung Natur und Umwelt hier Unterstützung geben kann.

Ich bin überzeugt: Hier geschieht etwas Sinnvolles.

Frau Staatsministerin Margit Conrad
Vorsitzende der Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz

- In den letzten 100 Jahren haben sich viele traditionelle Bauernhöfe durch den wissenschaftlich-technischen Fortschritt in der Landwirtschaft zu industriellen Agrarbetrieben gewandelt. Die Intensivlandwirtschaft hat zwar zu hohen Erträgen u.a. durch den Einsatz synthetischer Dünge- und chemischer Pflanzenschutzmittel sowie durch die Massentierhaltung, aber auch zu gravierenden Umweltproblemen geführt. So werden die Qualität der Lebensmittel und des Trinkwassers durch Rückstände von Pflanzenschutz-, Tierarzneimitteln und durch Folgen von Überdüngung beeinträchtigt. Weitere negative Begleiterscheinungen der häufig anzutreffenden Monokulturen zeigen sich in der Verringerung der Artenvielfalt bei Pflanzen und Kleinstlebewesen im Boden und folglich in der Bodenfruchtbarkeit. Letztlich führen diese Strukturveränderungen in der Landwirtschaft zur Aufgabe von kleineren, nicht wettbewerbsfähigen Bauernhöfen und somit zu einer Veränderung in der Kulturlandschaft.

Andere Wirtschaftsweisen im Sinne einer stärkeren Nachhaltigkeit sind gefordert.

Für mehr Natur- und Umweltschutz setzen sich der integriert-kontrollierte Landbau und insbesondere der ökologische Landbau ein. Eine kurze Darstellung einiger Schwerpunkte dieser beiden Wirtschaftsweisen und der von ihnen verwendeten Siegel, mit denen die Lebensmittel gekennzeichnet sind, verhilft Ihnen zu mehr Durchblick beim Einkauf.

Integriert-kontrollierter Pflanzenbau nach AGIL bzw. AGIO

Beim integriert-kontrollierten Ackerbau sollen die Widerstandskraft der Pflanzen und Nützlinge – beispielsweise Florfliegen und Marienkäfer, die natürliche Gegenspieler der Schädlinge sind – gefördert werden. Chemische Maßnahmen sollen erst eingesetzt werden, wenn der Schädlingsbefall so groß ist, dass wirtschaftliche Schäden zu erwarten sind (Schadenschwellenprinzip). Die Düngung mit organischen und mineralischen Düngemitteln orientiert sich am Bedarf der Pflanzen. Im Übrigen erfolgt eine Auswahl standortangepasster, widerstandsfähiger Sorten und eine Abwechslung in der Fruchtfolge.

Landwirte, die nach den Kriterien des integrierten Landbaus erzeugen – in Rheinhessen und der Südpfalz etwa 300 – haben sich in der Arbeitsgruppe Integrierter Landbau (bzw. Obstbau), kurz AGIL (bzw. AGIO) zusammengeschlossen. Diese Zeichen stehen dafür, dass die Richtlinien des Integrierten Landbaus nach AGIL/AGIO eingehalten werden.



Ökologischer Landbau

Der ökologische Landbau ist eine besonders umwelt- und ressourcenschonende Form der Landwirtschaft, die versucht noch stärker im Einklang mit der Natur zu wirtschaften. Auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel, aber auch auf antibiotische Leistungsförderer in der Tierhaltung wird gänzlich verzichtet. Dafür hat der vorbeugende Pflanzen- und Tierschutz eine besonders große Bedeutung. Tiergerechte Haltung und Fütterung bedeuten beispielsweise, dass bestimmte Obergrenzen den Tierbestand pro Betrieb begrenzen, die Tiere mehr Auslauf haben und überwiegend ökologische Futtermittel bekommen. Zum Prinzip des Ökolandbaus gehört auch, dass die Lebensmittel anschließend schonend und möglichst naturbelassen weiter verarbeitet werden. Darüber hinaus gilt das Verbot der Verwendung von Gentechnik auf allen Stufen der Produktion.

Die EG-Öko-Verordnung (2092/91) gibt Mindeststandards vor, die Anbau, Weiterverarbeitung, Kontrolle und Kennzeichnung der Bio-Lebensmittel regeln. Nur mit Nennung der Codenummer der Kontrollstelle, die vom Erzeuger bis zum Handel überwacht, dürfen sich Lebensmittel »öko« oder »bio« nennen. Diese Codenummer hat folgenden Aufbau:

DE-999-Öko-Kontrollstelle

DE = Deutschland

999 = Nummer der Öko-Kontrollstelle

Als eindeutiges Unterscheidungsmerkmal zu konventionellen Produkten können Öko-Lebensmittel mit dem neuen staatlichen Bio-Siegel versehen werden. Das Bio-Siegel garantiert die Einhaltung der Mindeststandards nach der EG-Öko-Verordnung.



Die Zeichen der deutschen Verbände des ökologischen Landbaus geben zusätzliche Gewähr für die Bio-Produktion. Die Richtlinien dieser anerkannten Verbände gehen in bestimmten Punkten über die EG-Vorschriften hinaus. Über 180 Direktvermarkter sind in unserer Region in den Verbänden Bioland, Demeter, Naturland und ECOVIN organisiert bzw. arbeiten nach den EU-Standards.



Der Bund für ökologische Lebensmittel-Wirtschaft (BÖLW) vertritt als Dachorganisation die Interessen dieser Verbände, aber auch weiterer Marktteilnehmer.

Susanne Umbach
Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V.



- Rheinhessen ist seit jeher durch seinen Ackerbau und die Sonderkulturen Wein und Obst weit über die Grenzen unseres Landes bekannt.

Begünstigt durch ein sonnenreiches Klima sowie vielerorts tiefgründige Lößböden verfügt Rheinhessen über in der Regel reiche Ernten mit überdurchschnittlichen Qualitäten.

Die Palette der Kulturpflanzen, die hier gedeihen, ist ausgesprochen vielseitig und sucht ihresgleichen. Alle traditionellen Getreidearten, aber auch Hartweizen, Zuckerrüben, Kartoffeln, Raps, Sonnenblumen und viele andere mehr gedeihen hier vorzüglich.

In Sachen Wein stellt Rheinhessen das größte Anbauggebiet Deutschlands. Die Rebfläche wuchs von 14.118 Hektar im Jahr 1956 auf 26.298 Hektar im Jahre 2002.

Traf man im vorigen Jahrhundert bis in die 50er Jahre noch klassische Gemischtbetriebe mit Landwirtschaft und Viehhaltung, so vollzog sich Mitte der 50er Jahre ein Wandel in der Anbaustruktur. vielerorts wurde in den folgenden Jahren aus Wirtschaftlichkeitsgründen das Vieh abgeschafft und es erfolgte eine Spezialisierung in die eine oder andere Richtung.

Veränderungen in den agrarpolitischen Rahmenbedingungen bedingen oftmals einen Wechsel der Kulturpflanzen in ihrer Präferenz sowie einen stetigen Wandel in der Betriebsstruktur mit seiner Flächenausstattung.

Technischer Fortschritt ist auch in der Landwirtschaft eingezogen und ermöglicht es größere Flächen zu bewirtschaften, doch bleibt noch ausreichend »Handarbeit« übrig.

In unserer Region, einem klassischen Realteilungsgebiet, finden sich nach wie vor kleine Betriebsstrukturen mit ungünstigen Schlaggrößen. Sie entstanden durch eine Erbfolge, in der die Flächen immer zu gleichen Teilen an die Nachkommen vererbt wurden.

Einen sehr arbeitsintensiven Bereich nimmt auch der Obstbau ein. Vor mehr als 100 Jahren erfuhr der Obstbau einen Aufschwung; die französischen Besatzungstruppen förderten beispielsweise den Aprikosenanbau im Mainzer Becken sowie Obstpflanzungen entlang von Straßen.

Mit der Eisenbahn als Transportmöglichkeit war es möglich Obst über den Selbstversorgungsanbau hinaus anzubauen und auf weiter entfernten Märkten anzubieten.

Die Böden in den Niederungen des Mainzer Beckens boten mit meist humusreichen Sandböden und günstigem Grundwasserstand ideale Standorte für Obst und Gemüse, hier insbesondere Spargel.

Das rheinhessische Hügelland blieb damals eher dem bäuerlichen Streuobstanbau zur Selbstversorgung verhaftet. Zur Bündelung des Angebotes bildeten sich schnell zahlreiche Obst- und Gartenbauvereine, die sich in Richtung Absatzgenossenschaften entwickelten. So wurde und wird auch heute noch das vielfältige Angebot zusammengeführt und vermarktet.

Auch die Pflanzsysteme im Obstbau haben sich enorm gewandelt. Hochstämme auf kräftigen Sämlingsunterlagen sind modernen Plantagen aus arbeitswirtschaftlichen Gründen gewichen (Pflückkosten, Pflegeaufwand etc.). Neue Sorten werden gezüchtet, um dem derzeitigen Geschmack der Verbraucher besser gerecht zu werden oder resistenteres Pflanzmaterial zu erhalten.

Charakteristisch für das Gebiet um Ingelheim ist nach wie vor der Sauerkirschenanbau (»Schattenmorelle«).

Aber das Obstsortiment, Beerenobst inbegriffen, ist überaus vielfältig und wird von vielen Betrieben auch direkt ab Hof verkauft oder über die Erzeugergemeinschaften im Lebensmitteleinzelhandel mit dem Herkunftsnachweis vermarktet.

Mit großen Bemühungen seitens des Berufsstandes und der Vermarktungseinrichtungen wird derzeit ein Qualitätssicherungssystem für den Obst- und Gemüsebau aufgebaut, um den Wünschen der Verbraucher nach Sicherheit noch mehr gerecht zu werden.

Die Obstanbaufläche in Rheinhessen beträgt ca. 3.000 Hektar, wobei das Steinobst (Süßkirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Pflaumen, Pfirsiche und Aprikosen) den größten Anteil hat.

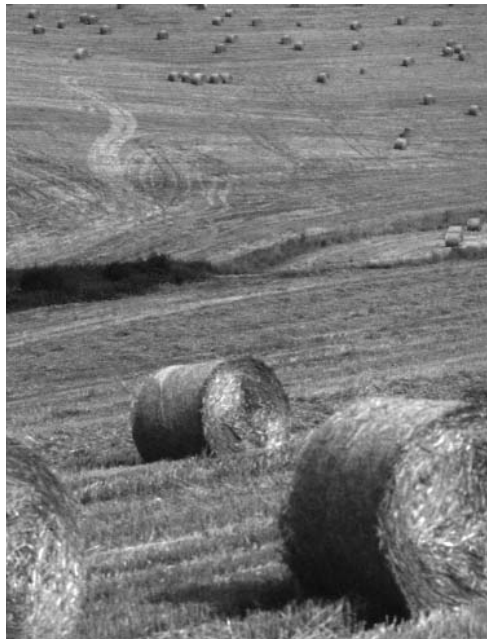
Rheinhessen ist aufgrund seiner klimatischen Lage ein Frühgebiet, so dass das Angebot an Obst und Gemüse aus der Region in der Regel einige Tage bis Wochen früher erntereif ist als in anderen Gebieten.

Nutzen Sie bei Spaziergängen die Gelegenheit die Schönheiten der Kulturlandschaft zu entdecken, aber verkennen Sie nicht die Arbeitsleistung der Landwirtschaft, die nötig ist, um diese Landschaft zu erhalten. Mit dem Kauf von Produkten aus der Region stärken Sie die Landwirtschaft vor Ort!

Unsere Landwirtschaft. Wir brauchen sie zum Leben.

Andrea Schneider

Bauern und Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V.





»Spundekäs«

*150 g Butter, 250 g Quark (40 %),
200 g Frischkäse,
1 mittelgroße, geriebene Zwiebel,
½ TL gemahlene Kümmel,
½ EL Paprika, Salz, Pfeffer*

Die Butter schaumig rühren, dann Quark und Frischkäse unterrühren. Die Masse mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Mit kleinen Brezeln zum Wein servieren.

**Alle Adressen sind nach
Postleitzahlen sortiert**

Gonsenheim

Gonsbachlädchen

Obsthof Strack

Beate Strack

Klosterstr.25

55124 Mainz-Gonsenheim

Telefon: 06131/45635,

Fax: 06131/45142

E-mail:

Obsthof.Strack@t-online.de

Internet:

www.Obsthof-Strack.de

ÖPNV-Anbindung: Linie 64

Mitgliedschaft:

kontr. biol. Anbau nach

EG-Öko-Verordnung

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 10.00 – 19.00 Uhr,

Sa 9.00 – 16.00 Uhr,

So in der Spargelzeit

Angebot:

Spargel, Beeren-,

Stein- und Kernobst,

frisch gepreßter Apfelsaft,

hausgemachte Marmeladen

und Gelees, Erbacher Müsli,

Eier von freilaufenden Hühnern

Essig, Öle, Liköre, Brände,

Sekt + Wein (aus Saulheim /

Essenheim), Ital. Feinkost

Tiere auf Hof:

Hase, Meerschweinchen,

Katzen, Pferde, Vögel, Hund



Michael und Petra Stein

Gartenbau

Mainzer Str.180

55124 Mainz-Gonsenheim

Telefon: 06131/44198,

Fax: 06131/44155

ÖPNV-Anbindung:

Linien 28 + 64 Haltestelle

An der Nonnenwiese

Öffnungszeiten:

Mo-Sa 9.00 – 12:30Uhr,

Fr 15.00 – 19.00 Uhr

Angebot:

Ganzjährig frische Kräuter,

Topfpflanzen April-Oktober,

Kleines Sortiment Beet-, Balkon-
und Gemüsepflanzen

Finthen

Obsthof Herbert Weil

Poststraße 31

55126 Mainz-Finthen

Telefon: 06131/479413,

Fax: 06131/470908

ÖPNV-Anbindung:

Linien 51, 55 und 58

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Keine festen Öffnungszeiten,

ganzjährig

Angebot:

Spargel, Süß- und Sauerkirschen,

Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen,

Mirabellen, Birnen, Äpfel und

Kartoffeln

Feste Termine:

Ende November

vorweihnachtlicher Bauernmarkt



Familienbetrieb Hochhaus

Markus Hochhaus

Flugplatzstr. 25

55126 Mainz-Finthen

Telefon: 06131/40297,

Fax: 06131/470305

ÖPNV-Anbindung:

Linie 55, Haltestelle

Theodor-Heuss-Str.

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00 – 18.30 Uhr,

Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Angebot: Spargel,
alle heimischen Obst- und
Gemüsesorten sowie Südfrüchte



ÖPNV-Anbindung:

Linien 55 + 58, Haltestelle
Markthalle

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00 – 18.30 Uhr,

Sa 8.00 – 16.00 Uhr

Angebot:

weißer + grüner Spargel,
Süßkirschen, Zwetschgen, Äpfel,
Aprikosen und Eier von
freilaufenden Hühnern

Tiere auf Hof:

Katzen, Schweine, Hühner,
Pferd und Pony

Stefan und Ralf Wollstädter

Kurmainzstr. 20

55126 Mainz-Finthen

Telefon: 06131/473742

ÖPNV-Anbindung:

Linien 55 + 58, Haltestelle

Markthalle

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Keine festen Öffnungszeiten

Angebot:

Kartoffeln, Spargel, Beeren-
Stein- und Kernobst



Weil's Bauernlädchen

Anja Weil

Lambertstr. 19

55126 Mainz-Finthen

Telefon: 06131/475648,

Fax: 06131/473426

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 8.00 – 13.00 Uhr

und 15.00 – 18.30 Uhr,

Sa 8.00 – 13.00 Uhr,

Mittwochnachmittag geschlossen,
während der Spargelzeit auch

So 9.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Spargel, Steinobst, Süßkirschen,
Brombeeren, Erdbeeren,
Himbeeren, Tafeltrauben
Rosenkohl, Äpfel, Kartoffeln,
Birnen, Eier (Freiland), täglich
frisch gepresster Apfelsaft,



Günter und Lothar Schmitt

Kurmainzstr. 12

55126 Mainz-Finthen

Telefon: 06131/40129,

Fax: 06131/476354





Sonnenblumen und Gladiolen
zum Selberschneiden,
Zierkürbisse; Naturkostsortiment,
Feinkost, Antipasti,
Biobrot und -käse
Apfel-, Apfel-Holunder-,
Apfel-Kirsch-, Apfel-Karottensaft,
Apfelwein (aus Kelterei im
Hunsrück), Edel-Destillate
Kirsch, Aprikose, Kirschwein
Winzerweine (aus Stackeden)

Serviceangebote:

Präsentkörbe mit selbst-
gemachter Marmelade, Essige,
Rum-Topf, Lieferung nach Hause
möglich, auch geschälter Spargel

Tiere auf Hof:

Meerschweinchen, Häschen,
Hühner

Drais

Schüler – Obstbau

Jürgen Schüler

Daniel-Brendel-Straße 20

55127 Mainz-Drais

Telefon: 06131/476917,

Fax: 06131/476777

ÖPNV-Anbindung:

Linien 54 + 55, Haltestelle

Daniel-Brendel-Straße

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Tgl. 8.00 – 18.00 Uhr,

So 9.00 – 13.00 Uhr,

Verkaufsstand geöffnet von Ende

Mai bis Mitte Juli

Angebot: Erdbeeren,



Süßkirschen, Aprikosen
und Himbeeren

Besonderes:

Erdbeerverkaufsstand am
Erdbeerfeld, direkt
an Bushaltestelle
Daniel-Brendel-Straße

Lerchenberg

Obstbauer Schwalbach

An der L 426 zw. MZ.-

Lerchenberg und Essenheim
(Aussiedlerhof)

55127 Mainz-Lerchenberg

Telefon: 06131/35109,

Fax: 06131/365933

Mitgliedschaft: AGIO

Angebot:

Äpfel, Birnen, Kartoffeln,

Zwetschgen, frisch gepresster

Apfelsaft

Serviceangebot:

Äpfel und Birnen zum

Selbstpflücken ab Anfang

Oktober



Marienborn

Appel Happel

Stephan Happel

Marienborner Bergweg 33
(Berghof)

55127 Mainz-Marienborn

Telefon: 06131/35905,

Fax: 06131/73706

Internet:

www.Appel-Happel.de



ÖPNV-Anbindung:

Linie 68 Haltestelle ZDF, Linie 70 Haltestelle Otto-Schott-Str.

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo-Mi 15.00 – 18.30 Uhr, Do und Fr 9.30 – 12.30 Uhr und 15.00 – 18.30 Uhr, Sa 9.00 – 13.00 Uhr
Zwischen Pfingsten und Sommerferien vorm. geschlossen
Laden in Ruhestr. 25: ganzjähr.
Do und Fr 9.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Erdbeeren, Stein-, Beeren- und Kernobst (Nashi, Quitten), frisch gepresster Apfelsaft, Rausch- und Apfelwein, Apfelessig, Gelees, Salat nach Saison, Gemüse, Kartoffeln, Walnüsse, Säfte, Wein, Brände, Müsli, Eier (Freiland), Hausmacher-Wurst, Getreide, Nudeln, Bauernbrot (Fr + Sa), Imkerhonig, Getreide (Mühle), Naturkost

Serviceangebote:

Hauslieferung
Führungen für Kindergärten und Schulklassen Do+Fr

Besonderes:

Eigenes Kühlhaus
Geschenk-/Präsentkörbe,
Verkostung von Apfelgetränken und Apfelprobiertheke,
Spielmöglichkeiten für Kinder,
Gutsschänke

Feste Termine:

Äpfel selbst pflücken Ende August bis Oktober

Bretzenheim

Gesellschaft Mensch & Natur mbH

Teichstraße 4
55128 Mainz-Bretzenheim

Telefon: 06131/326811,

Fax: 06131/326813

ÖPNV-Anbindung:

Linie 52 Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

tgl. nach telefonischer Absprache

Angebot:

Apfelsaft von Streuobstwiesen aus der Region Heidesheim-Ingelheim und Mittelrheintal in 1-Liter-Flaschen (6er Kasten)
Serviceangebot: ab 5 Kisten
Lieferung frei Haus im Umkreis Mainz

Besonderes:

Kostproben auf Anfrage und nach Terminabsprache; Regionalregal
»Gutes aus Rheinhessen«

Winfried Schneider

Christel Schneider

Lanzelhohl 10
55128 Mainz-Bretzenheim

Telefon:

06131/366835 oder 34244

ÖPNV-Anbindung:

Linie 52 Endhaltestelle, Linie 6 und 6a Haltestelle Draiser Straße

Öffnungszeiten:

Mo – Sa 8.00 – 19.00 Uhr

Angebot:

Spargel, Weiß- und Rotkraut,

Warum Lebensmittel aus der Region?



Die Herkunft der Lebensmittel ist nachvollziehbar

Durch kurze Wege gewinnen Obst und Gemüse an Qualität und Frische

Saisonale Angebote bereichern den Speisezettel

Die Wirtschaftskraft der Region wird gestärkt, da Arbeitsplätze und Lehrstellen in Landwirtschaft und Handwerk gesichert bleiben.

Es werden lange Transporte vermieden und damit die Umwelt von Abgasen, Lärm und hohem Energieverbrauch entlastet



Zwiebeln, Karotten, Rosenkohl,
Wirsing, Kartoffeln, Äpfel,
Tomaten, Stangenbohnen

**Hans und Christoph Schmitt
Rita Schmitt**

»Pappelhof«

Heilig-Geist-Gewann 5
(Aussiedlerhof)

55128 Mainz-Bretzenheim

Telefon: 06131/35501,

Fax: 06131/35600

Mitgliedschaft: AGIO und AGIL

Öffnungszeiten:

vormittags und nach

Vereinbarung

Angebot:

Kartoffeln, Äpfel,
Kirschweिन, Obst

Serviceangebote:

Lieferung frei Haus

Hofbesichtigung und

Schulklassenführung nach

Vereinbarung

**Spargel- und Erdbeerhof
Stauder**

Thomas Stauder

Am Heckerpfad 26

55128 Mainz-Bretzenheim

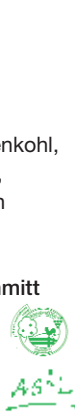
Telefon: 06131/35659,

Fax: 06131/35266

ÖPNV-Anbindung:

Verkaufsstelle Am Heckerpfad:

Linien 6 und 6a Haltestelle



Ludwig-Nauth-Straße
Verkaufsstelle Am Schaftriebweg:
Linie 8 Haltestelle »Lindenmühle«

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00 – 18.30 Uhr,

Sa 9.00 – 16.00 Uhr,

So 9.00 – 12.00 Uhr

(für beide Verkaufsstellen,

geöffnet nur während der

Spargel- und Erdbeerernte von

Mitte April – Mitte Juli)

Angebot:

Spargel, Erdbeeren und

Rhabarber, Kartoffeln, Eier, Salat

und Wein aus der Region

zugekauft

**Johanneshof
Hugo Bender**

An der Oberpforte 1

55128 Mainz

Telefon + Fax: 06131/35495

ÖPNV-Anbindung:

Linien 6 und 6a Haltestelle

Ludwig-Nauth-Straße

Mitgliedschaft:

Naturland

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Sa von 8.00 – 13.00 Uhr,

Di, Do, Fr von 8.00 – 13.00 Uhr

und von 15.00 – 18.30 Uhr

Angebot:

Obst und Gemüse je nach

Saison, Kartoffeln,

alle Getreidearten,

Naturkostwaren und

verschiedene Obstsäfte



Ebersheim

Karin's Hofladen
Karin-Heinrich und
Karin Vierthaler
Dalbergstr. 16
55129 Mainz-Ebersheim

Telefon und Fax: 06136/42323

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66, Haltestelle Neugasse

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 8.30 – 13.00 Uhr
und 15.00 – 18.00 Uhr,
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Angebot:

Kartoffeln, Obst + Gemüse,
Dosenwurst vom Schwein
(aus eigener Haltung/Schlachtung)

Serviceangebot:

Geschenkkörbe für alle
Gelegenheiten, kleine
Geschenkkideen

Helmut Eckert

Wallburga Eckert

Römerstraße 3
55129 Mainz-Ebersheim

Telefon und Fax: 06136/42654

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66

Öffnungszeiten:

Mo-Fr 9.00 – 13.00 Uhr
und 15.00 – 19.00 Uhr,
Sa 8.00 – 13.00 Uhr

Angebot:

Spargel, Trauben, Kirschen,
Zwetschgen und verschiedene
Sorten Kartoffeln (ganzjährig),

Zwiebeln, Eier aus Bodenhaltung,
Flaschenweine, Sekt und
Traubensaft, Dosenwurst aus
eigener Schlachtung

Serviceangebote:

Lieferung frei Haus auf Wunsch

Feste Termine:

Hof ist am 2. Wochenende im Juli
beim »Weinfest im Dorf« geöffnet

Werner Schreiber und Sohn

Helena Schreiber

Konrad-Adenauer-Str. 6
55129 Mainz-Ebersheim

Telefon: 06136/42656,

Fax: 06136/42990

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66

Mitgliedschaft: AGIL

Öffnungszeiten:

nach tel. Vereinbarung

Angebot:

Flaschenwein und Kartoffeln

Weingut Georg Worf und Sohn

Georg Worf

Nieder-Olmer-Straße 63
55129 Mainz-Ebersheim

Telefon: 06136/42752 + 46291

Angebot: Wein

Öffnungszeiten:

ganzjähriger

Flaschenweinverkauf mit tel.

Voranmeldung



Grüne Soße – »Grie Soß« – »Salsa verde«

Grüne Soßen Kräuter sind: Borretsch, Dill, Estragon, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer, Schnittlauch, Zitronenmelisse, mindestens 7 verschiedene Sorten.

Die Kräuter vorsichtig waschen, auf einem sauberen Küchentuch abtrocknen lassen. Von groben Stielen und welken Blättern befreien. Im Multimixer der Küchenmaschine fein zerkleinern.

1. Variante: 3 hartgekochte, gehackte Eier, 1/8 l Öl, 3 EL Weinessig, Salz, Pfeffer, Zucker, 6 EL gehackte Kräuter

2. Variante: 125 g Mayonnaise, 1 Becher Magerjoghurt, Salz, Pfeffer, Zucker, 6 EL gehackte Kräuter

Alle Zutaten miteinander vermengen, kräftig abschmecken. 1 – 2 Stunden kühl durchziehen lassen.

Die Soße passt und schmeckt zu gekochtem Rindfleisch und Fisch, zu Spargel und gekochten Eiern.

Feste Termine:

Straußwirtschaft, Fr ab 18.00 Uhr,
Sa ab 17.00 Uhr und So ab
15.00 Uhr von Ende April bis
Anfang Juli geöffnet
Ab 2. September 4 – 6 Wo.
geöffnet

Wochenende im September:
Straußwirtschaft an Kerbe- und
Winzertagen im Weingut;
Ende März/Anfang April
»Wein und Kunst im Bürgerhaus
Hechtsheim – Verkosten Sie
unser Angebot unverbindlich«

Hechtsheim

Weingut »Christophorus-Hof«

Familie Schmitt-Rieth
Heuerstraße 13
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131/593154,
Fax: 06131/581162

ÖPNV-Anbindung:

Linien 50 + 51 Haltestelle
Bürgerhaus, Linie 52
Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8.30 – 12.30 Uhr und
14.30 – 18.30 Uhr
Di nachmittags geschlossen
Sa 8.30 – 17.00 Uhr

Angebot:

Wein, Traubensaft, roter und
weißer Weinessig, Traubenkernöl,
Wein- und Sektgelees,
Winzersekte,
Barriqueweine, Liköre, Brände

Serviceangebote:

feine Präsente rund um den Wein
Magnumflaschen

Feste Termine:

1. od. 2. Wochenende im Juli:
Weinfest im Kirchenstück inmitten
der Reben; 1. und 2.

Alois Klein

Alois und Hildegard Klein
Heuerstraße 12
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131/507261,
Fax: 06131/593972

ÖPNV-Anbindung:

Linien 50 + 51 Haltestelle
Bürgerhaus, Linie 52
Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

tägl. 8 – 19 Uhr, Sa 8 – 13 Uhr

Angebot:

Kartoffeln, Zwiebeln,
Gemüse und Obst

Besonderes:

Rinderhaltender Betrieb mit
Nachzucht

Zum Karthäuser-Eck

Hans Bauer

Alte Mainzer Straße 2
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131/593375

ÖPNV-Anbindung:

Linie 52 Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 8.30 – 18.30 Uhr,
Mi + Sa 8.30 – 13.00 Uhr

Angebot:

Obst, Zwiebeln, Kartoffeln, Spargel, Birnen, Äpfel je nach Saison

Johannishof und Weingut der Stadt Mainz

Michael und Hans Willi Fleischer
Rheinessenstr. 103
55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon: 06131/59797,
Fax: 06131/592685

ÖPNV-Anbindung:
Linien 50, 51+66

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 14.00 – 18.00 Uhr,
Do 14.00 – 20.00 Uhr

Angebot:

Rot- und Weißweine, Sekte,
Edelbrände, Weingelee, Weinessig

Serviceangebote:

Große Auswahl individueller
Weinpräsente

Feste Termine:

1. Wochenende im März (variabel)
Teilnahme an Hechtsheimer
Weinprobiertagen;
1. Wochenende im Juli
Hechtsheimer Weinfest im
Kirchenstück;
2. Wochenende im September
Hechtsheimer Winzertage;
Mainzer Johannisfest auf dem
Leichhof;
Kulinarische Weinprobe im
September; Erlebnis-Wochenende
am 2. Wochenende im
September

Weingut Lindenhof

Hubert Stenner

Rheinessenstraße 107
55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon:

06131/59863 und 592129,

Fax: 06131/592179

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66 Haltestelle Heuerstraße,
Linien 50 + 51 Haltestelle
Dornsheimer Weg

Mitgliedschaft: AGIL

Öffnungszeiten:

Mo – Fr ab 18.00 Uhr,
Sa 9.00 – 12.00 Uhr oder nach
telefonischer Anmeldung

Angebot:

Rot- und Weißweine, Sekt,
Traubensaft, Kartoffeln

Serviceangebote:

Hauslieferung auf Anfrage
Besonderes: Weinproben,
Weinbergs- bzw. Feldrundgänge
nach Absprache



Birnen im Teig

Teig:

400 g Mehl, 2 TL Backpulver,
100 g Zucker, 1 P Vanillezucker,
Salz, 200 g Quark, 8 EL Öl, 6 EL
Milch, 1 Ei,

Belag:

200 g Dörrfleischwürfel, 1 kg
Birnen, 30 g Zucker, 50 g Butter

Aus den Teigzutaten einen
Knetteig herstellen, halbieren.
Die eine Hälfte ausrollen und in
der Größe der Form ausschnei-
den, als Deckel zur Seite legen.
Mit dem restlichen Teig eine
gefettete Form (30 x 22 cm) aus-
kleiden.

Die Birnen waschen, schälen,
vierteln, das Kerngehäuse ent-
fernen und in Spalte schneiden.
Zuerst das Dörrfleisch, dann die
Birnenstücke auf dem Teig
verteilen. Den zur Seite gelegten
Teig als Decke auf die Birnen
legen. Etwas andrücken.
Mit Zucker bestreuen und
Butterflöckchen belegen.
Backen.

Schmeckt warm oder kalt zu
einem Glas Wein aus
Rheinhessen.

Gasherd: Stufe 3
Elektroherd: 200 °C
Backzeit: 35 – 40 min
Umluftherd: 175 °C

Jahreskalender für Obst und Gemüse

Die folgenden Übersichten
sagen Ihnen, in welchen
Monaten Sie frische Angebote
von Obst und Gemüsesorten
erwarten können.



Das Zeichen bedeutet: in diesen
Monaten ist ein reichhaltiges
Angebot auf dem Markt



Das Zeichen markiert Monate
mit geringerem Angebot

Gemüse

Frischgemüseangebote in den Monaten:
































































































































































































































Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Artischocken												
Auberginen												
Bataviasalat												
Bleichsellerie												
Blumenkohl												
Bohnen, grüne												
Brokkoli												
Champignons												
Chicorée												
Chinakohl												
Eichblattsalat												
Gartengurken												
Eisbergsalat												
Endiviasalat												
Erbsen												
Feldsalat												
Fenchel												
Grünkohl												
Kohlrabi												
Kopfsalat												
Kürbis												
Lollo Rosso												
Meerrettich												

Gemüse



















































































Frischgemüseangebote in den Monaten:

Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Melone												
Möhren												
Paprikaschoten												
Petersilie												
Porree/Lauch												
Radieschen												
Rettich												
Rhabarber												
Rosenkohl												
Rote Bete												
Rotkohl												
Salatgurke												
Schwarzwurzeln												
Sellerieknollen												
Spargel												
Spinat												
Steckrüben												
Tomaten												
Weißkohl												
Wirsing												
Zucchini												
Zuckermais												
Zwiebeln												

Obst

Frischobstangebote in den Monaten:

	Jan.	Feb.	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.	Okt.	Nov.	Dez.
Apfel												
Aprikosen												
Birnen												
Brombeeren												
Erdbeeren												
Himbeeren												
Holunderbeeren												
Johannisbeeren												
Kirschen,süße												
Kirschen, sauer												
Mirabellen												
Pfirsiche												
Pflaumen												
Preiselbeeren												
Quitten												
Stachelbeeren												
Weintrauben												

Pankratiushof

Hans und Peter Klein

Bürgermeister-Keim-Straße 1

55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon: 06131/957778,

Fax: 06131/957779

ÖPNV-Anbindung:

Linien 50 + 51 Haltestelle

Bürgerhaus

Öffnungszeiten:

Mo 8.00 – 13.00 Uhr, Di – Fr 8.00 –

13.00 Uhr und 14.30 – 18.30 Uhr,

Sa 7.30 – 13.00 Uhr

Angebot:

Kartoffeln, Salat, Gemüse, Obst,

Beerenobst, Honig, Dosenwurst,

Müsli, hausgemachte Marmelade,

Säfte, Nudeln, Eier

Tiere auf Hof:

Hasen, Meerschweinchen, Katze

Weingut Martinushof

Hans-Peter Zehe, Birgit Zehe

Rheinhessenstr. 109

55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon + Fax: 06131/593689

ÖPNV-Anbindung:

Linien 50 + 51 Haltestelle

Heuerstraße oder Dornsheimer

Weg, ORN-Bus Haltestelle

Heuerstraße

Mitgliedschaft: AGIL

Öffnungszeiten:

wochentags nach telefonischer

Vereinbarung, Sa 8.00 – 18.00 Uhr

Angebot: rheinhessische Weine,
Sekte, Traubensaft und

Tresterbrand

Besonderes:

Weinproben in der

Weinprobierstube und direkt

in den Weinbergen, Motto:

»Traube, Rebstock und Wein«

Feste Termine:

Weinprobiertage im Bürgerhaus

Hechtsheim am 1. Wochenende

im April, Weinfest im

Kirchenstück in Hechtsheim am

1. Wochenende im Juli

Hofladen M. Klein

Maria Klein

Rheinhessenstr. 105

(Aussiedlerhof)

55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon: 06131/582158,

Fax: 06131/582189

Öffnungszeiten:

Mo – Do von 8.00 – 13.00 Uhr

und 16.00 – 19.00 Uhr,

Fr von 8.00 – 19.00 Uhr,

Sa von 8.00 – 16.00 Uhr

Angebot:

Eier aus Bodenhaltung,

Kartoffeln, Zwiebeln, Hausmacher

Dosenwurst

Weingut Zehnerhof


Walter Lemb

Grauelstraße 1

55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon: 06131/509160

ÖPNV-Anbindung: Linien 50, 51
und 52

A black and white photograph of a field with several people in the background holding white bowls. The people are walking away from the camera, and the field is filled with small, dark, irregular shapes, possibly seeds or small plants. The overall scene is somewhat desolate and contemplative.

Wir leben nicht um zu Essen,
wir essen um zu Leben.

Sokrates

Öffnungszeiten:

Mo–Do. ab 18.00 Uhr
nach tel. Vereinbarung,
Fr–Sa 8.00–17.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Traubensaft und
Weingelee, Prosecco

Besonderes:

Wein- und Sektprobe nach
Vereinbarung

Feste Termine:

Weinprobiertage im Bürgerhaus
Hechtsheim am 1. Wochenende
im März od. April,
Weinfest im Kirchenstück in
Hechtsheim am 1. Wochenende
im Juli, Hechtsheimer Kirchweihe
1. Woche im September,
Hechtsheimer Winzertage
2. Woche im September

**Lieselotte Veith-Hesse und
Wilfred Hesse**

Heuerstr. 45
55129 Mainz-Hechtsheim
Telefon: 06131/509692

ÖPNV-Anbindung:

Linien 50, 51 Haltestelle
Bürgerhaus

Öffnungszeiten:

saisonbedingt täglich
9.00–18.00 Uhr, in der
Erdbeersaison auch
So 9.00–12.00 Uhr, Erdbeeren
zum Selbstpflücken (in der Nähe
vom Reitplatz) Mo–So
8.00–19.00 Uhr (Juni–Juli)

Angebot:

Erdbeeren, Süßkirschen, Nüsse,

Serviceangebote:

Frei-Haus-Lieferung nach
Absprache von Erdbeeren

Feste Termine:

im Juni Stand in der
Alten Mainzer Straße 6
Mo–Fr 9.00–13.00 Uhr
und 15.00–18.00 Uhr

**Verkaufsstelle der
Weingenossenschaft Nierstein**

Elisabeth Enders
Ringstr. 7

55129 Mainz-Hechtsheim

Telefon: 06131/593148

ÖPNV-Anbindung:

Linie 52 Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

nach Vereinbarung

Angebot:

Wein, Sekt, Traubensaft

Serviceangebote:

Lieferung ab 24 Flaschen im
Umkreis von 20 km kostenlos

Laubenheim

Weingut Hünerkopf

Horst Hünerkopf

Kopperweg 3

55130 Mainz-Laubenheim

Telefon: 06131/86311,

Fax: 06131/883516,

E-mail: huekoweit@aol.com

ÖPNV-Anbindung:

Linie 63, Haltestelle

Hans-Zöller-Straße oder Im
Dorfgraben

Öffnungszeiten:

Sa 10.00 – 13.00 Uhr oder nach
telef. Vereinbarung

Angebot:

Weiß- und Rotwein, Winzersekte,
Brände, Hünerkopf-Halbbitter,
Weingelee

Serviceangebote:

Große Auswahl an Präsenten,
Übernahme aller Arbeiten von der
ansprechenden Verpackung bis
zum Versand;

Sonderausstattung mit Bild
(Hochzeit, Taufe, Firmenpräsente)
ab 24 Flaschen

Besonderes:

Weinproben bis 30 Personen
nach telef. Vereinbarung

Weingut Marienhof

Ralf Göhlen

Marienhofstraße 1

55130 Mainz-Laubenheim

Telefon: 06131/86107,

Fax: 06131/883860

ÖPNV-Anbindung:

Linien 61 + 63 Haltestelle
Marienhof

Öffnungszeiten:

Ganzjährig MoFr 9.00 – 19.00 Uhr,
Sa 9.00 – 15.00 Uhr

Angebot:

Weiß- und Rotweine,
Flaschengärungs-Sekte aus
Laubenheimer Weinen, Trester-
und Hefebread

Serviceangebote:

Präsente rund um den Wein, Frei-
Haus-Lieferung ab 48 Flaschen

Besonderes:

Weinproben und
Kellerbesichtigung möglich

Obstbau Schmitt

Manfred Schmitt

Oppenheimer Str. 1

55130 Mainz-Laubenheim

Telefon: 06131/883847,

Fax: 06131/87476

ÖPNV-Anbindung:

Linien 61 + 63 Haltestelle Im
Brühl, Linie 65 Haltestelle
Oppenheimer Straße

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 9.00 – 12.00
und 15.00 – 18.00 Uhr,
Mi 9.00 – 12.00 Uhr,
Sa 8.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Äpfel, Birnen, Himbeeren,
Süßkirschen, Pflaumen, aus
Zukauf andere Früchte, auch
Zitrusfrüchte, Gemüse
und Salat; Spargel

Serviceangebote:

Hauslieferung ab bestimmten
Mengen möglich

Besonderes:

Apfelkostproben können im
Bauernladen jederzeit durch-
geführt werden



Weingut Sankt Urban
Walter Roth
Hans-Zöller-Str. 25
55130 Mainz-Laubenheim
Telefon: 06131/86356,
Fax: 06131/882550
ÖPNV-Anbindung: Linie 61
Haltestelle Hans-Zöller-Str.
Öffnungszeiten:
Mo – Sa 9.00 – 19.00 Uhr
Angebot:
Wein, Sekt, Gelee, Brände,
Liköre, Traubenkernöl, Weinessig,
im Oktober frischer Federweißer
und täglich frischer Traubenmost
Serviceangebote:
Lieferung nach Absprache
Besonderes:
Weinproben (bei größeren
Gruppen tel. anmelden)



Oberstadt
Wanderimkerei Pauly
Reinhold Pauly
Hechtsheimer Straße 52
55131 Mainz-Oberstadt
Telefon: 06131/891909,
ÖPNV-Anbindung:
Buslinie 64, Haltestelle

Hechtsheimer Straße
Öffnungszeiten:
von November bis März:
Di – Fr 9.00 – 12.00 Uhr und 15.00
– 18.00 Uhr, Sa 9.00 – 12.00 Uhr,
ab April 17.00 – 19.00 Uhr und
nach telefonischer Absprache
Angebot:
9 verschiedene Honigsorten aus
eigener Imkerei, Met, Pollen,
Gelee Royal, Honig-Kosmetik,
Honigliköre, Bienenwachskerzen
(nur von September bis Februar),
Hochzeitskerzen und Taufkerzen
in verschiedenen Formen und
Größen
Serviceangebote:
ab 12 Pfund Honig Lieferung im
Raum Mainz
Besonderes:
ab 8 Personen Führung durch
den Betrieb mit großer
Honigprobe
Feste Termine:
auf Bauern- und
Weihnachtsmärkten im Raum
Mainz

Ingelheim
Hofgut Drei Linden
Holger Speth
55218 Ingelheim
Telefon: 06132/657605,
Fax: 06132/657607
Mitgliedschaft: AGIO
Öffnungszeiten:
Mo – Fr ab 18.00 Uhr,
Sa 8.00 – 14.00 Uhr und nach



telef. Absprache
Angebot: Süß- und
Sauerkirschen, Aprikosen,
Pfirsiche/Nektarinen,
Pflaumen/Zwetschgen/Äpfel,
Birnen, Liköre und Schnäpse,
Kirschwein und Kirsch-
Schaumwein, Apfelsaft

Haxthäuser Hof
Wolfgang Orth
55218 Ingelheim
Telefon: 06132/56147;
Tel./Fax: 06132/58908
Mitgliedschaft: Bioland
Öffnungszeiten:

Mi + Fr 16.00 – 18.00 Uhr,
Sa 10.00 – 14.30 Uhr

Angebot:
Gemüse, Speisekürbisse, Kräuter,
Kartoffeln, Beeren-, Stein- und
Kernobst, Nashi, Walnüsse, alte
Apfelsorten und ein reichhaltiges
Naturkostsortiment

Ladenbelieferung:
Naturkostladen »VaBene« in
Gonsenheim und »Natürlich« in
der Neustadt

Besonderes:
frisch gepresster Apfelsaft im
Herbst, Führungen nach
Absprache

Weingut Arndt F. Werner
Mainzer Str. 97
55218 Ingelheim
Telefon: 06132/1090



Fax: 06132/431335

Mitgliedschaft:
Bioland, Ecovin
Öffnungszeiten:
Mo – Fr 9.00 – 12.30 und
14.00 – 19.00 Uhr, Sa 9.30 – 12.30
und 14.00 – 18.00 Uhr

Angebot:
Saft, Wein, Sekt Spirituosen

Serviceangebote:

Lieferservice

Besonderes:
Führungen, Weinproben, und -
seminare, Scheune für
Feiern.

Weingut Burghof
Hans-Walter Korn



An der Burgkirche 12
55218 Ingelheim
Telefon und Fax:
06132/40741

Mitgliedschaft: Ecovin
Öffnungszeiten:

Keine festen Zeiten.
Abholung / Lieferung nach tel.
Vereinbarung

Angebot:
Rot- und Weißweine, Sekt,
Brände, Traubensaft, Produkte
rund um Wein

Serviceangebote:
5% Preisnachlass für

Selbstabholer

Besonderes:
Ausschank im Hof beim
Rotweinfest

Christa Oppenheimer GbDR
Neuweg 53
55218 Ingelheim
Telefon: 06132/3597,
Fax: 06132/41483
ÖPNV-Anbindung:
Stadtbus, Haltestelle Neuweg
Mitgliedschaft:

Einkaufen auf dem Bauernhof
Angebot:

Hausgemachte Einmachideen
(Konfitüren und Gelees, Chutney,
eingelegtes Obst und Gemüse),
hausgemachte Essige und Öle,
Wein, Sekt Präsente
Belieferung des Hofladens von
Elisabeth Gottschalk (Ingelheim)
und von »Landfein«, Im
Kirschgarten 10 (MZ Altstadt)

Gottschalk-Obst
Manfred Gottschalk

Binger Str. 53
55218 Ingelheim

Telefon:
06132/3272

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Fr 7.00 – 19.00 Uhr; Sa 7.00 –
16.00 Uhr; So 8.00 – 16.00 Uhr

Angebot:

Aus eigenem Anbau:
Alles einheimische Obst;
aus örtlichem Zukauf Erdbeeren;
aus regionalem Zukauf Gemüse
der Saison, Kartoffeln, Spargel,
Eier aus Bodenhaltung (Halle)

Sekt (Nahe), Ingelheimer Rot-
und Weißweine, eigener Apfelsaft
in der Saison, eigene
Fruchtdessertweine (10 versch.),
Obstbrände aus eigenem Anbau
Feste Termine:
Offene Sonntage während
»Ingelheim aktiv«

Manfred Heigert

Im Blumengarten 35
55218 Ingelheim

Telefon: 06132/1385,

Handy: 0171/2031385

Fax: 06132/6314

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

nach tel. Vereinbarung

Angebot:

Obst (Süß- und Sauerkirschen,
Pfirsiche, Aprikosen, Mirabellen
Zwetschgen, Äpfel, Birnen),
Saisongemüse

Besonderes:

eigene Brennerei

Biebelnheim

Spargelhof Finkenauer

Untere Kirchgasse 4

55234 Biebelnheim

Telefon/Fax:

06733/960105,

Öffnungszeiten:

Mo – So 8.00 – 19.00 Uhr

Angebot:

Spargel, Kartoffeln



Serviceangebote:

Sammelbesteller in Ensheim,
Albig, Nieder-Wiesen,
Bechenheim, werden
2 x wöchentlich beliefert

Kostheim

**Weingut Donnermühle
Nora & Andreas Schimpf**

Mühlweg 13
55246 Kostheim
Telefon: 06134/6842,
Handy: 0175/3873160
Fax: 06134/189782
E-mail:

verwaltung@donnermuehle.de

ÖPNV-Anbindung:

ORN-Bus

Mitgliedschaft: Ecovin

Öffnungszeiten:

Tgl. ab 15.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Brände, Likör,
Traubensaft, Weingelee,

Serviceangebote:

Kostenlose Lieferung nach Mainz
und Wiesbaden

Besonderes:

Weinprobierstand im Vorgarten
Mitte April-Ende Mai und August,
September Do + Fr ab 18.00 Uhr,
Sa ab 16.00 Uhr

Weinproben und Führungen auf
Anfrage



Essenheim

Weingut Ursula Braunewell

Am Römerberg 34
55270 Essenheim
Telefon: 06136/88917,
Fax: 06136/81226
ÖPNV-Anbindung:

ORN 650 von Mainz Hbf Richtung
Stadecken/Sprendlingen

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 13.00 – 19.00 Uhr,
Sa 9.00 – 18.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Traubensaft,
Obstbrände aus eigener
Erzeugung

Besonderes:

Verkostung, Betriebsführung,
Weinbergsrundgänge

Feste Termine:

Hoffeste, Tag der offenen Tür,
Weinverkostung

Klein-Winternheim

Bioland

Bioland Betrieb Schreiber

Stefan Schreiber

An Wingertsweg
55270 Klein-Winternheim

Telefon: 06136/995816,
Fax: 06136/995817

ÖPNV-Anbindung:

DB Mainz-Alzey

Mitgliedschaft: Bioland

Öffnungszeiten:

Di – Fr 10.00 – 12.00 Uhr
und 16.00 – 18.00 Uhr,
Sa 9.00 – 12.30 Uhr





Angebot:

Obst, Kartoffeln, Gemüse,
Getreide, Apfelsaft, Apfel-
Holundersaft, Sekt, Vollkornbrot,
Milch und Milchprodukte,
Eier und Fleisch aus eigener
Tierhaltung

Reinhildes Hofladen

Reinhilde Roth

Pariserstraße 32a

55270 Klein-Winternheim

Telefon: 06136/756747

Fax: 06136/756748

ÖPNV-Anbindung: ORN-Bus

Öffnungszeiten:

Mo-Do 8.00 – 13.00 Uhr und

15.00 – 18.30 Uhr, Fr 8.00 – 18.30

Uhr, Sa 8.00 – 14.00 Uhr

Angebot: Obst und Gemüse,

Wein, Säfte, Müsli, Nudeln,

hausgemachte Marmelade,

Hausmacher Dosenwurst,

Kartoffeln, Eier, Spirituosen

Ober-Olm

Obsthof Rainer Eckert

Obergasse 21 – 23

55270 Ober-Olm

Telefon:

06136/89296 oder 997474,

Fax: 06136/997475

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo 8.30 – 12.30 Uhr,

Di – Fr 8.30 – 12.30 Uhr

und 15.00 – 18.30 Uhr,



Sa 8.30 – 12.30 Uhr

Angebot:

Himbeeren, Süß- und

Sauerkirschen, Aprikosen,

Pfirsiche, Nektarinen,

Zwetschgen, Äpfel, Birnen,

Kartoffeln, Gemüse, Salate, Eier,

Honig, Fruchtsäfte, Wein, Sekt,

Obstbrände, Müsli

Serviceangebote:

Geschenkkörbe

Besonderes:

Ab Mitte September ca. 14 Tage

Äpfel zum Selbstpflücken

Zornheim

Kastanienhof

Stefan Kneib

Neugasse 12

55270 Zornheim

Telefon: 06136/44429,

Fax: 06136/45953

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66, Endhaltestelle

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

ganzjährig, keine festen

Öffnungszeiten

Angebot:

Kirschen im Juli, Mirabellen Ende

August, Äpfel & Birnen August –

Januar, Wein, Sekt, Schnaps,

Säfte ganzjährig, Weingelee

Serviceangebote:

Präsente und Geschenke

Besonderes:

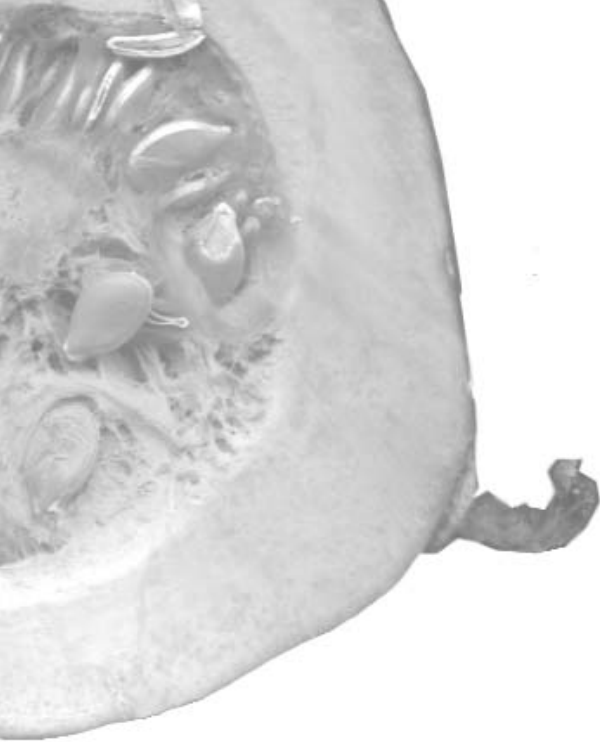
Weinproben ganzjährig



Der geschenkte
saure Apfel
gilt für süß.

Lettisches
Sprichwort





Kürbissuppe

3 EL Öl, 100 g
Dörrfleischwürfel,
1 Zwiebel in Würfel
geschnitten,
1 Stange Lauch in Ringe
geschnitten,
500 g Kürbisfleisch in
grobe Würfel geschnitten,
1 l Fleischbrühe,
1 EL Curry, Salz, Pfeffer
aus der Mühle,
¼ l süße Sahne

Zum Anrichten:

*Kürbiskerne, die in einer
trockenen Pfanne geröstet
wurden.*

*Dörrfleisch- und Zwiebel-
würfel im heißen Öl anbra-
ten. Gemüse und Curry
zufügen und andünsten.
Mit der Fleischbrühe auf-
füllen und im geschlosse-
nen Topf bei mittlerer
Temperatur 20 min kochen
lassen. Mit dem Mixstab
zerkleinern, bis eine sämi-
ge Masse entstanden ist.
Mit Salz, Pfeffer und
Sahne abschmecken.*

*In Suppentassen mit
einem Esslöffel Sahne und
einigen Kürbiskernen
anrichten.*

*Tip: Die Kürbissorte
»Hokaido« muß nicht
geschält werden.*

Jakobshof

Bardo und Gertrud Kneib

Universitätsstraße 3

55270 Zornheim

Telefon: 06136/43928,

Fax: 06136/46143

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66 bis Endstelle

Mitgliedschaft: ECOVIN

Öffnungszeiten:

Januar – Juni Fr 9.00 – 18.30 Uhr,

Sa 9.00 – 13.00 Uhr,

Juli – Dezember Mo, Di,

Do 15.00 – 18.30 Uhr,

Fr 9.00 – 18.30 Uhr und

Sa 9.00 – 13.00 Uhr

Angebot:

aus ökol. Anbau: Wein, Sekt,

Brände, Säfte, Walnüsse,

Walnussöl, Obst, Gemüse,

Kartoffeln, Essig mit Kastanien-

oder Holunderblüten, Eier, Honig

und vieles mehr Präsente

Tiere auf Hof: Hühner und Hahn



Sa 9.00 – 14.00 Uhr

Angebot:

Äpfel, Birnen und Saisonobst,

Gemüse, Himbeeren, Brände und

Liköre, Säfte, Konfitüren; aus

Zukauf Hausmacher Dosenwurst,

Gelees, Nudeln, Eier, Sekt, Weine,

Spargel, Erdbeeren

Besonderes:

Apfelprobe; Anlagenführungen mit

Bauernvesper ab 20 Personen

Feste Termine:

Messeverkauf (z.B. Rheinland-

Pfalz-Ausstellung), Hofheimer

Markt, Gau-Odernheimer

Bauernmarkt

Obsthof

Thomas Zimmermann

Nieder-Olmer Straße 9 – 11

55270 Zornheim

Telefon: 06136/44420,

Fax: 06136/45586

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66

Mitgliedschaft: AGIO

Öffnungszeiten:

Mo – Do 9.00 – 13.00 Uhr und

15.00 – 18.00 Uhr,



Weingut A. u. J. Schmitz

Ebersheimer Straße

55270 Zornheim

Telefon: 06136/44472,

Fax: 06136/43550

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66 bis erste Haltestelle

Zornheim

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8.00 – 20.00 Uhr,

Sa 8.00 – 18.00 Uhr, oder nach

telefonischer Vereinbarung

Angebot:

Süß- und Sauerkirschen,

Apfel und Walnüsse

Wein, Sekt, Traubensaft, aus

eigener Produktion

Mirabellenwasser, Hefebrand

Serviceangebote: Lieferung nach

Hause nach Absprache

Besonderes:

Weinproben, Kellerführung,
Rundgang durch Weinlehrpfad

Weingut und Gutsschänke

Wilfried Becker

Hahnheimer Str. 20

55270 Zornheim

Telefon: 061326/44790

Fax: 06249/7624

ÖPNV-Anschluß: Linie 66

Mitgliedschaft:

Einkaufen auf dem Bauernhof

Öffnungszeiten:

Ende August bis eine Woche vor
Weihnachten und 6. Jan. bis
Anfang Mai Fr+ Sa ab 18.00 Uhr,
So ab 15.00 Uhr; Weinverkauf
ganzjährig nach tel. Vereinbarung

Angebot:

Wein, Sekt, Perlwein,
Dornfeldertraubenlikör,
Traubensaft, Federweißer,
Schnitttrauben, Wein- und
Sektgelee, Hefeschnaps,
Traubenkerncracker Kürbisse,
Kartoffeln, Äpfel, Süß- und
Sauerkirschen, Hausmacherwurst
in Dosen

Besonderes:

Präsentkartons für Wein,
Gutsausschank

Weingut

Andreas Münzenberger

Lindenplatz 9

55270 Zornheim

Telefon: 06136/44573,

Fax: 06136/46904

ÖPNV-Anbindung:

Linie 66 Endhaltestelle

Öffnungszeiten:

Mo – Sa 8.00 – 20.00 Uhr,

So nur nach Voranmeldung

Angebot:

Weiß- und Rotweine, Rot- und
Weißherbst, Edelbrände wie
Kirschwasser, Hefebbrand, Grappa
sowie Marc vom Spätburgunder

Serviceangebote:

Weinproben in unserer
Weinprobierstube in Zornheim
nach vorheriger Anmeldung,
bei Abholung 5% Rabatt,
Lieferung frei Haus ab Warenwert
EUR 250,-

Feste Termine:

Beschickung der Mainzer
Johannisnacht

Stadecken-Elsheim

Otfried Rutsch

Burggrabenstr. 12

55271 Stadecken-Elsheim

Telefon: 06136/2161,

Fax: 06136/2137

ÖPNV-Anbindung: ORN Bus

Öffnungszeiten:

03.05. – 20.06.

tgl. 10.00 – 19.00 Uhr

Angebot:

Spargel (nicht unter Folie
gezogen), Wild (1.Okt. – 31.Dez.)
aus eigenem Revier

Weingut

Gunter und Jürgen Schott

Großgasse 6

55271 Stackeden

Telefon: 06136/3601,

Fax: 06136/3616

Öffnungszeiten:

Sommerzeit: tgl. 17.00 – 20.00

Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr;

Winterzeit: tgl. 15.00 – 19.00 Uhr,

Sa 10.00 – 16.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Liköre, Brände,
Essig, Öl, Gelee, Präsentkörbe,
Rieslinggutze, Rieslingsenf

Mommenheim

Albrecht Uhl

Schulstr. 19

55278 Mommenheim

Telefon: 06138/1494

ÖPNV-Anbindung:

ORN-Bus

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 11.00 – 13.00 Uhr

und 17.00 – 20.00 Uhr,

Sa 8.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Kirschen, Pfirsiche, Äpfel,
Nüsse und Wein

Serviceangebote:

größere Mengen werden
nach Hause geliefert

Undenheim

Werner Manz

Sparmühle

55278 Undenheim

Telefon: 06737/235,

Fax: 06737/8732

E-mail: info@sparmuehle.de

Internet: www.sparmuehle.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do, Fr 16.00 – 19.00 Uhr,

Sa. 8.00 – 14.00 Uhr

Angebot:

Perlwein aus eigener Erzeugung
(Rheinhessische Antwort auf ital.
Prosecco), Sekt, Gemüse nach
Saison (teilweise aus regionalem
Zukauf), Obst, Kartoffeln,
Konfitüren, Rohmilchkäse, Fisch
(Berg. Land), Bauernvollkornbrot,
Eier aus Bodenhaltung,

Besonderes:

Wein zum Spargel mit
Spargel etikett

Nierstein

Weingut Dr. Alex Senfter

Wörrstädter Str. 10

55283 Nierstein

Telefon: 06133/5478,

Fax: 06133/60408

E-mail: SenfterWein@t-online.de

Internet: www.weingut-senfter.de

Öffnungszeiten:

nach tel. Vereinbarung

Angebot:

Wein, Winzersekt, Traubensaft





Serviceangebote:

Probepakete zum ersten Kennenlernen frachtfrei. Ab 36 Flaschen frachtfreie Lieferung.

Besonderes:

Feste feiern im Weingut: rustikales Weinerlebnis in alten Mauern; Feste im überdachten Gutshof. Ausflugstops, Weinproben und -seminare für Gruppen, Vereine, Firmen. Straußwirtschaft Mai – Sept. Sonntags 11 – 23 Uhr

Feste Termine:

Ende März: Jungweinprobe
Frühlingserwachen,
Juni: Präsentation am Roten Hang in den Weinbergen, Hoffest.
August: beim Niersteiner Winzerfest Weinstand am Marktplatz.
September: Niersteiner Tage der offenen Winzerhöfe & Weinkeller
Adventsverkostung im Weingut

Klaus Borngässer 

Schloßstr. 17
55283 Nierstein-Schwabsburg
Telefon: 06133/58864

Mitgliedschaft: Bioland

Öffnungszeiten:

Fr 15.00 – 18.30 Uhr,
Sa 9.00 – 12.30 Uhr und nach Vereinbarung

Angebot:

Getreide, Kartoffeln, Gemüse, Saft, Wein, Sekt, Fleisch

Weingut

Ilse Dittewig-Bogen

Hauptstr. 115

55283 Nierstein-Schwabsburg

Telefon: 06133/59274 o. 5697,

Fax: 06133/59274

Öffnungszeiten:

täglich nach vorheriger Anmeldung

Angebot:

Wein und Sekt vom Roten Hang u.a. Rot- und Weißweine in allen Geschmacksrichtungen und Qualitätsstufen, Rieslingsekt extratrocken, Traubensaft, Weinhefebrand, Weinbergspfirsichlikör

Serviceangebote:

Weinprobe bei Abholung, Lieferung nach Hause (ab 60 Flaschen kostenfrei), Präsentdekorationen, Präsentlieferung in Ihrem Auftrag, Eigenausstattung nach Ihren Wünschen

Besonderes:

Weinbergsrundfahrten mit »Weck, Worscht und Woi«

Feste Termine:

Tag der offenen Tür »Frühlingserwachen«, Termin wechselnd
Ende März/Anfang April
Präsentation am Roten Hang
2. Wochenende im Juni



Obstbau

Klaus Strub

Riedhof

55283 Nierstein Schwabsburg

Telefon: 06133/5358,

Fax: 06133/57422

Mitgliedschaft: kontr. biol. Anbau
nach EG-Öko-Verordnung

Öffnungszeiten:

Winter: Di und Fr 8.00 – 11.00 Uhr
und 14.00 – 18.00 Uhr, Do. 14.00 –
18.00 Uhr, Sa 8.00 – 12.00 Uhr;

Sommer: Mo–Fr 14.30 – 18.00
Uhr, Sa 8.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Beeren-, Kern- und Steinobst,
frisches Freilandgemüse

Auf Wochenmarkt:

Mainzer Wochenmarkt:

Di, Fr, Sa

Tiere auf Hof:

Esel, Schafe, Gänse

Feste Termine:

Aktionswoche in der ersten
Oktoberwoche

Wörrstadt

Imkerei

Heinrich Kreis

Wilhelm-Leuschner-Straße 22

55286 Wörrstadt

Telefon: 06732/7984

Öffnungszeiten:

Fr 16.00 – 18.00 Uhr oder nach
telefonischer Vereinbarung

Angebot:



Honig, Blütenpollen, Propolis,
Propolisprodukte(-salbe),
Honiglikör, Kerzen,
Geschenkkörbe sowie
Marmelade und Gelee

Auf Wochenmarkt:

Bauernmarkt Wörrstadt im
Weinhof Huth

Besonderes:

Besichtigung des Bienenstandes
nach Vereinbarung für Gruppen
und Schulen sowie Kindergärten

Weingut-Weinstube-Gästehaus

Klaus Ullmer

Hauptstr. 5

55286 Wörrstadt

Telefon und Fax: 06732/61179

Öffnungszeiten:

ganzjährlich von Mo – Fr 8.00 –
18.00 Uhr, Sa 8.00 – 14.00 Uhr

Angebot:

Spargel, Wein, Sekt, Liköre,
Knoblauch, Zwiebeln, Äpfel

Feste Termine:

Weinstube ganzjährig geöffnet,
Fr – Sa ab 18.00 Uhr, Sonntag ab
17.00 Uhr Uhr, Hoffest am letzten
Juni – Wochenende, Gästezimmer
nach Absprache

Weingut

Heinrich und Gunter Weinmann

Rommersheimer Straße 105

55286 Wörrstadt

Telefon und Fax: 06732/8262

Öffnungszeiten:

Verkauf ab Hof nach telefonischer Vereinbarung, zur Spargelzeit täglich ab 9.00 Uhr

Angebot:

Spargel, weiß und grün;
Wein, Sekt, Liköre, Brände

Serviceangebote:

Versand per Post

Auf Wochenmarkt:

Wochenmarkt in Simmern während der Spargelzeit

Besonderes:

Weinproben nach Vereinbarung

Auf Vorbestellung heiße Braten/Platten

Besonderes:

Betriebsbesichtigungen für Schulklassen und andere Gruppen nach Voranmeldung

Tiere auf Hof:

Hund, Katzen

Feste Termine:

am 3. Wochenende im September großer Bauernmarkt mit 10 weiteren Betrieben auf dem Eichenhof

Eichenhof

Karin und Klaus Kusse.

(Aussiedlerhof)

55286 Wörrstadt-Rommersheim

Telefon: 06732/2489,

Fax: 06732/63243

Mitgliedschaft: AGIL

Öffnungszeiten:

ganzjährig Mo–Fr 8–12 Uhr und 14–18 Uhr, Sa 8–12 Uhr

Angebot:

Schweinefleisch und -wurst, Dosenwurst, Rindfleisch aus Rhl.-Pf. (Alzey), Fertiggerichte etc., Präsentkörbe, Obst- und Gemüsekonserven, Gelees und Konfitüren; im Hofladen breites Warensortiment von Betrieben der näheren Umgebung

Serviceangebote:



Armsheim

**Betriebsgemeinschaft Flohr-Grall
Karl Flohr**

Mühlstr. 22

55288 Armsheim

Telefon: 06734/8098,

Fax: 06734/962947

E-mail: steckerflohr@t-online.de

Mitgliedschaft: Bioland

Öffnungszeiten:

nach Vereinbarung

Angebot:

Tomaten, Kartoffeln, Gemüse, Eier



Schornsheim

**Weingut Hof Selene
Klaus Krost**

Friedrich-Ebert-Str.13

55288 Schornsheim

Telefon: 06732/3760

ÖPNV-Anbindung: ORN





Mitgliedschaft: Demeter

Öffnungszeiten:

ganzjährig Mi 14.00–18.30 Uhr,
Sa 9.00–13.00 Uhr

Angebot:

Getreide, Kartoffeln, Gemüse,
Wein, Rebenelixire und
Traubensäfte aus
Demetertrauben, Fleisch von
Weidevieh (muß erfragt werden),
Naturkostsortiment

Serviceangebote:

ab Warenwert EUR 150,-
Belieferung im Umkreis von 30 km

Besonderes:

Hofführungen nach Vereinbarung,
anthroposophische Leseabende

Saulheim

Winzerhof Thörlé

Uta Mück-Thörlé

Ostergasse 40

55291 Saulheim

Telefon: 06732/5443 + 4661,

Fax: 06732/960860

Öffnungszeiten:

Bauernladen, Ober-Saulheimer
Str. 59: Mo–Fr 8.00–19.00 Uhr,
Sa 8.00–13.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Brände, Liköre,
Weingelee, Marmelade, Spargel,
Essig, Öl, bayrischer Schinken,
ital. Saucen, Weinpräsente
Tannenbäume zum

Selberschlagen

Serviceangebote:

bundesweite Weinauslieferung,
Gästehaus, Weinstube,
Weinladen, »Feste feiern« beim
Winzer bis 45 Personen

Besonderes:

Weinproben, Kellerbesichtigungen,
Weinbergwanderungen, Betriebs-
und Jubiläumsveranstaltungen,
Familienfeiern

Feste Termine:

Hof- und Musikfest am
2. Wochenende im September:
Mundart + Kultur + Wein

**Weingut Brigitte und Rudolf
Weyerhäuser Rollanderhof**

55291 Saulheim

Telefon: 06732/61820,

Fax: 06732/8231

Internet:

www.weingut-Rollanderhof.de

Öffnungszeiten:

Mo–Sa 8.00–12.00 Uhr und
14.00–18.00 Uhr

Angebot:

Alles aus Trauben und Wein:
Wein, Sekt, Brände, Saft, Liköre,
Essig, Gelee; Eier, Eiernudeln,
Eierlikör

Serviceangebote:

Lieferung von Wein und Sekt im
Raum Mz–Wi–Ffm jeden
Mittwoch

Auf Wochenmarkt:

Do Mainz Altstadtmarkt,
Do Frankfurt Kaiserstrasse,
Fr Frankfurt Gallusmarkt,



Fr Frankfurt
(Wochenmarkt/Schillerstr.),
Sa Frankfurt
(Erzeugermarkt/Konstablerwache)
Besonderes: Betriebsführungen
Tiere auf Hof:
Hasen, Ziegen, Gänse, Pferde,
Hund und Katzen

Nackenheim

Weingut Johann Sigling
Andreas Schauer
Karl-Abtstr. 14
55299 Nackenheim
Telefon: 06135/5381 oder
0171/4735528 (auch Fax)
E-mail:
weingut_sigling@hotmail.com
Öffnungszeiten:
Sa 10.00–15.00 Uhr oder nach
telefonischer Vereinbarung
Angebot:
Weine, Sekt in traditioneller
Flaschengärung, Chardonnay-
Tresterbrand, Walnüsse
Serviceangebote:
Lieferung frei Haus je nach
Entfernung und Abnahmemenge;
Ausstattung mit Sonderetiketten
nach Kundenwunsch (Aufpreis);
Geschenkservice

Ginsheim-Gustavsburg

Hofgut Langenau
Winfried Kreuzer
Gut Langenau
65462 Ginsheim
Telefon: 06144/2285,
Fax: 144/31415
Anbindung:
Hofgut Langenau liegt auf einer
Insel im Rhein, zwischen
Ginsheim und Trebur gegenüber
Bodenheim, zu Fuß/Fahrrad über
die Altrheinfähre
Johanna/Ginsheim zu erreichen,
mit dem Boot bei Rheinkm. 489,5
und per PKW über Trebur
Angebot:
Hausmacher Wurst, Apfelwein;
11.11. – 23.12: Gänse, Enten,
Puten, Perlhühner auf Bestellung
frisch geschlachtet
Feste Termine:
Kaffeeterrasse mit Rheinblick,
Gastronomie Di–So 10.00–23.00
Uhr. Nach Voranmeldung für
größere Gesellschaften (Sitzplätze
bis 500 Personen)

Gemüsehof

Hans und Monika Reinheimer
Unter der Ruth 50
65462 Ginsheim
Telefon: 06144/938500,
Fax: 06144/938509
ÖPNV-Anbindung:
Linien 60 + 54 von Mainz
Öffnungszeiten:

Mo – Fr 9.00 – 18.00 Uhr,
Sa 8.00 – 12.30 Uhr, in der
Spargelzeit auch Sonntags von
10.00 – 11.00 Uhr

Angebot:

alle Gemüsearten nach Saison,
großes Kräuterangebot, Spargel

Auf Wochenmarkt:

Mainzer Wochenmarkt Di, Fr, Sa

Besonderes:

Führungen nach Voranmeldung,
Verkostungen aktueller Produkte

Feste Termine:

alle 2 Jahre Hoffest im Juni

Bischofsheim

Wielandhof

Renate Mähn

Außerhalb 44,
65474 Bischofsheim

Telefon: 06144/1563,

Fax: 06144/8246

Öffnungszeiten:

Mo – Fr 8.30 – 12.30 Uhr und
14 – 18:30 Uhr, Sa 8.30 – 12.30

Uhr, in der Spargelzeit

Sa 14.00 – 16.00 Uhr,
So von 10.00 – 12.00 Uhr

Angebot: Eier, Gemüse und
Salate, Kartoffeln, Zwiebeln,
Spargel; aus Zukauf Honig, Müsli
und Obst, Bauernsträuße

Tiere auf Hof:

Pony, Stallhasen,
Berner Sennenhund

Guntersblum

Weingut Burghof Oswald
Heidrun Baumann-Oswald und
Gert Oswald

Alsheimerstr. 11

67583 Guntersblum

Telefon: 06249/2392,

Fax: 06249/2422

Öffnungszeiten:

ganzjährig Mo – Sa 8.00 – 12.30
Uhr und 13.30 – 19.00 Uhr, So
10.00 – 12.00 Uhr

Angebot:

Wein, Sekt, Traubensaft, Liköre,
Brände, Geschenkartikel um den
Wein; Federweißer und Trauben

Serviceangebote:

Auslieferung nach Vereinbarung
möglich

Besonderes:

(kulinarische) Weinproben,
Kellerführung,
Weinberggrundfahrten,
Weinseminar, Mitarbeit im
Weinberg, Dia-Show, Essen in der
Guttschänke

Feste Termine:

Hoffest am 1. Juliwochenende,
Gesellschaften in der
Guttschänke nur nach Absprache



- Traditionell sind die Wochenmärkte der Ort, wo die Erzeuger ihre Produkte feil bieten. Das ist auch heute noch so, wenngleich vielfach Lebensmittel zugekauft werden. Bei Südfrüchten mag dies verständlich sein, doch oft dient Zukauf einfach der Verlängerung der Saison durch Importware. Bei den Direktvermarktern unserer Liste ist jeweils angegeben, wann und wo sie ggf. auf einem Wochenmarkt präsent sind.

Mainzer Wochenmarkttermine

Hauptmarkt auf dem
Liebfrauenplatz/Markt
Dienstag, Freitag und Samstag
von 7.00 – 14.00 Uhr

Märkte in den Stadtteilen:

Altstadt / Leichhof
Montag/Mittwoch
7.00 – 15.00 Uhr

**Hartenberg /
Ludwigsburger Straße**
Samstag
8.00 – 13.00 Uhr

Neustadt / Frauenlobplatz
Donnerstag
7.00 – 13.00 Uhr

Gonsenheim / Kirchstraße
Mittwoch/Samstag
7.00 – 13.00 Uhr

**Altstadt / Am Graben
(Erzeugermarkt)**
Donnerstag
11.00 – 18.00 Uhr

Weisenau / Tanzplatz
Mittwoch
9.00 – 15.00 Uhr

Münchfeld / Dijonstraße
Samstag
7.00 – 13.00 Uhr

Bretzenheim / An der Wied
Freitag
7.00 – 13.00 Uhr

Durch Veranstaltungen und Feiertage können sich Verschiebungen ergeben. Weitere Informationen erhalten Sie aus der Tageszeitung und unter der Rufnummer 06131/122284.



- Eine bequeme Art der Versorgung, bevorzugt aus regionalen Quellen, ist die Belieferung frei Haus. Einige Direktvermarkter unserer Liste bieten auch dies an. In unserem Raum gibt es darüber hinaus folgendes Angebot:



NOVUM – Ihr Naturkostlieferservice

Norbert Rubbel,
Am Hundacker 11,
55257 Budenheim
Telefon: 06139/29290 Fax: 06139/292929
Internet: www.novum-gemueseabo.de
Email: info@novum-gemueseabo.de

Angebot:

Obst und Gemüse aus kontrolliert biologischem Anbau
Eier, Milch, Yoghurt, Käse, Brot
Naturwarenangebot
EG-Kontroll-Nr. D-BY-OOM-006-2082-A

Serviceangebot:

Obst- und Gemüseboxen in haushaltsgerechter Größe nach Warenwert (12–18 Euro) gestaffelt.

Bestellung:

rund um die Uhr. Wöchentliche Belieferung privater Haushalte.
Lieferservice für Firmen, Kindergärten, Schulen

- Im Internet gibt es viele Informationen zum Thema. Hier eine Auswahl interessanter Links zu den Themen Lebensmittel, integrierter und ökologischer Landbau, Direktvermarktung.

www.umweltstiftung.rlp.de

Portal der Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz

www.allesoeko.net

Internetportal der Verbraucherzentralen mit weiteren interessanten Links

www.agil-ev.de

Portal der Arbeitsgemeinschaft Integrierter Landbau AGIL

www.allesbio.de

Einkaufsführer für Bioprodukte mit über 4000 Adressen direktvermarktender Biobetriebe in Deutschland

www.bio-siegel.de

Wissenswertes zum Siegel für Marktteilnehmer des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft (BMVEL)

www.bölw.de

Internetportal des Bund der ökologischen Lebensmittelwirtschaft

www.bvl.bund.de

Portal des Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

www.gutes-vom-land.de

Adressliste Direktvermarkter in Deutschland

www.infoXgen.com

umfangreiche Infos zu Lebensmittel ohne Gentechnik

www.obstbau.net

Infos zur Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstbau AGIO

www.oekolandbau.de

Infos, Adressen des Bundesprogramm Ökologischer Landbau

www.soel.de

Infos der Stiftung Ökologie und Landbau

www.verbraucherministerium.de

Portal des Bundesministeriums für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

www.verbraucherzentrale-rlp.de

Portal der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz e.V. umfangreiche Ernährungsinfos, Direktvermarkter-Adressen

Impressum:

Herausgeber:

Stadt Mainz, Umweltamt und
Forum Lokale Agenda 21 Mainz, AK
Konsum Juli 2003

Redaktion:

Thomas Pensel

Bearbeitung:

Ulla Bauchrowitz, Saskia Gröninger,
Thomas Pensel, Brigitta Villaronga-
Walker, Rita Zimmermann (alle AK
Konsum), Andrea Schneider (Bauern- und
Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd e.V.),
Susanne Umbach (Verbraucherzentrale
Rheinland-Pfalz e.V.)

Gestaltung:

Sabine Neumann, Ginsheim-Gustavsburg

Druck:

Druckerei Schwalm, Mainz
gedruckt auf 100 % Recyclingpapier

Die Betriebe wurden keinem besonderen
Auswahlverfahren unterzogen. Die
Angebote wurden nach Angaben der
Betriebe übernommen, für die Richtigkeit
und Vollständigkeit übernehmen die Stadt
Mainz und der AK Konsum keine Gewähr.

Für Ergänzungen und Änderungshinweise
ist die Redaktion dankbar.

Kontaktadresse:

AK Konsum im
Forum Lokale Agenda 21 Mainz
c/o ui-UmweltInformationsZentrum
Dominikanerstr. 2
55116 Mainz
Telefon: 06131/12 21 21
Email: ak-konsum-mainz@web.de

Schutzgebühr: 1,50 Euro