



Regional einkaufen, gut essen und gemütlich flanieren... mit

REGIONALMARKT HOHENLOHE

– Ländliches Marktzentrum –



Vollsortiment



Die Mohrenköpfe Gastronomie

lädt Sie täglich ein, unsere Hohenloher Spezialitäten in vollen Zügen zu genießen. Die Gastronomie bietet 135 Sitzplätze und im Sommer hat der Biergarten mit über 200 Plätzen geöffnet. - Ideal zum Ausrichten von Feiern und Jubiläen sowie für Busreisegruppen.



Die Fleischtheke

mit täglich frischen Echt Hällischen Fleisch- und Wurstwaren aus unserer regionalen und artgerechten Erzeugung, hergestellt nach unserem Reinheitsgebot.



Die Bäuerliche Markthalle:

Bio-Käsespezialitäten aus der Region • Bio-Bauernbrot, Backwaren & Konditorei • Blumen und Pflanzen • Bio-Obst und -Gemüse aus der Region • Edeka-Vollsortiment • Touristikbüro Hohenlohe • Führungen durch den Bio-Kräuter- und Bauerngarten.



Umweltfreundliches Energiekonzept:

Zwei Photovoltaikanlagen, Solartankstelle, Regenwasserernte, Heizung aus Biogas!



Ein Projekt der
**BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HÄLL**
www.besh.de

Echt Hällischer Bio-Senf zur Echt Hällischen Bio-Wurst!

Schon seit einigen Jahren baut eine von ECOLAND initiierte Erzeugergemeinschaft heimische Gewürzsaaten in Hohenlohe an um diese gemeinsam mit tropischen Gewürzen zu vermarkten. Hierbei handelt es sich hauptsächlich um Koriander, Fenchel und Senf. Letzterer wird nach erfolgreicher Markterhebung und Produktentwicklung inzwischen in großem Stil als „Echt Hällischer Bio-Senf“ in 8 verschiedenen Varianten auf den Markt gebracht. Gerade eben im März fährt Deutschlands größter Caterer ARA-MARK eine Monatsaktion in seinen über 900 Gastronomiebetrieben mit dem Thema: „Bio-Senfe aus heimischer Erzeugung - direkt vom Bauern auf den Tisch des Hauses!“ und die Hohenloher Erzeuger kommen kaum noch nach die Bestellungen zu bedienen. „Senf ist im Trend“, so Rudolf Bühler, Chef der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft und Präsident von ECOLAND, „und für unsere Mitglieder eine zusätzliche Einkommensalternative mit dem Händchen am Puls der Zeit“.

Überraschend gut kommen die neuen Bio-Sensorten bei den Kunden an mit so ausgefallenen Geschmacksrichtungen wie Feigensenf, Balsamico-Honig Senf, Black Mustard, Chilisenf, Currysenf, Urwald-Pfeffer Senf oder einfach nur Classic Senf. Und Senf gedeiht auf den Hohenloher Feldern besonders gut. Neben Gelbsenf aus klassischen Sorten wie „Matthilda“ werden inzwischen

auch Braunsenf angebaut welcher die Grundlage für den süßen Weißwurstsenf darstellt und dieses Jahr zum ersten Mal auch Schwarzer Senf im Probeanbau.

In einer handwerklichen Senfmühle im Remstal lässt man die gereinigte Bio-Senfsaat vermahlen, dazu kommt Bio-Essig und Bio-Rapsöl, dieses ebenso aus Hohenloher Anbau. Aromatische Naturgewürze runden die verschiedenen Geschmacksvarianten ab und so entstehen wirklich beachtenswerte Gourmetprodukte wie es die Kunden honorieren. Für die Erzeuger lohnt sich dann auch der Anbau:

1,80 € / kg erhalten die angeschlossenen Erzeuger für gereinigte und getrocknete Ware und bei einem durchschnittlichen Ertrag von ca. 1 - 1,5 t / ha gibt es einen ordentlichen Einkommen je ha.

Der Aufwand ist denkbar gering, es reichen 15 kg Saatgut / ha und bei zeitlich gut disponierter Aussaat reicht eine einmalige Dünggabe und die Bestände schließen relativ rasch so dass kein Unkrautdruck aufkommt.

„Echt Hällischer Bio-Senf zur Echt Hällischen Bio-Wurst“ war denn auch das Motto der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft auf der diesjährigen BioFach Messe in Nürnberg, die weltweit größte Leitmesse für Bio-Produkte. Hierbei standen die Echt-Hällischen Bio-Wurstwaren beim Internationalen Bio-Wurst Wettbewerb zum 4. Mal in Folge ganz oben auf dem Siegestreppchen mit 32 Goldmedaillen, 2 Silber und 1 Bronze. Dieter Mayer, Metzgermeister und Chefentwickler bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft, ist der Vater und Garant für diesen außergewöhnlichen Erfolg. Er komponiert virtuos die edlen Rohstoffe wie Hällisches Fleisch und aromatische Naturgewürze zu wirklichen Geschmackserlebnissen. Dies ganz nach dem Reinheitsgebot der BESH. Zu haben sind die Echt-Hällischen Würste im Bauernmarkt Schwäbisch Hall, im „Hällischen“ in der Neuen Straße und in der ganzen Fülle im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen.



Senfgläser: Echt Hällischer Bio-Senf zur Echt Hällischen Bio-Wurst: Ein Geschmackserlebnis aus der Genießerregion Hohenlohe!



Wurst Dosen 32 x Gold für die Echt Hällische Bio-Würste und damit Rang 1 auf der diesjährigen BioFach in Nürnberg!

Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen direkt an der B14 und Autobahn A6, Ausfahrt (44) Wolpertshausen.

Telefon: (07904) 9 43 80-10 | www.regionalmarkt-hohenlohe.de

Öffnungszeiten: Montag - Samstag 7-20 Uhr, Sonntag Schautag