

Leckerer vom Land an jedem Stand

Zellertaler Hofladentag / Am Sonntag, dem 06.10.2024 ab 11 Uhr

Unter diesem Motto öffnen im Herbst die Wachenheimer für Sie ihre Höfe. Erleben Sie die bunte Vielfalt der Erntezeit an den Ständen zahlreicher regionaler Erzeuger.

Flanieren Sie durch das herbstliche Wachenheim. Entdecken Sie Hausgemachtes, Selbstgemachtes und Eingemachtes. Kosten Sie kulinarische Köstlichkeiten aus der Pfalz und Rheinhessen.

Kehren Sie ein bei Wachenheimer Winzern und lassen Sie sich bei einem guten Tropfen verwöhnen.

Wir freuen uns auf viele Besucher von nah und fern.

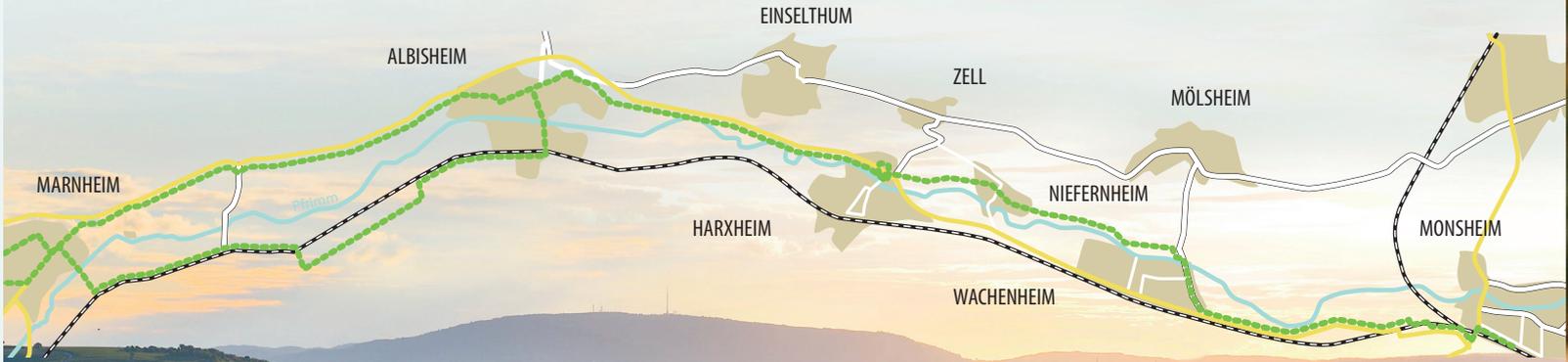


Der **ZELLERTALER HOFLADENTAG** ist eine Initiative von „Zellertal aktiv e.V.“

Weitere Informationen zum Verein und dem Zellertal sowie alle Veranstaltungstermine finden Sie unter: www.zellertal-aktiv.de



ZU GAST BEI PFÄLZERN UND RHEINHESSEN



20. ZELLERTALER HOFLADENTAG

LECKERES VOM LAND AN JEDEM STAND
Am Sonntag, dem **06.10.2024** ab 11 Uhr



Wachenheim im Zellertal



1. Sebastian Weine
Harzheimer Straße 5

2. Infostand Zellertal aktiv
Stand am Kirchplatz

3. Schlossgut Lüll
Hauptstraße 41

4. Weingut Rauschkolb
Hauptstraße 36

5. Gemüsestand Feldmann

6. Weingut Westwind Hein
Hauptstraße 38

7. Vor dem Weingut Würth
Hauptstraße 42

8. Hofladen und Weingut Schüttler
Johannes-Würth-Str. 31

P
Parkplatz
am Friedhof

Anbieter beim 20. Zellertaler Hofladentag

Standort 1 Weingut Sebastian Weine
Feinkost Paradies Ömer Kurban

Standort 2 an der Kirche
Infostand Zellertal Aktiv, Heidi Zies
Leierkastenmann
Pfalz Manufaktur Honigstand Büttner, Selbversorgungsgemeinschaft Schmitthof aus Weitersweiler
Cathrin Pregizer, selbstgemachte Plätzchen, Marmelade, Blumen und Kränze

Standort 3 Schlossgut Lüll
Marktbäckerei Klemm
Fischzucht Schneider
SeelenFutterManufaktur Eric Washeim mit italienischer Antipasti
Pfälzer Dampfnudel Manufaktur
Klein Kebabheim
Käsespezialitäten von Kuh, Schaf und Ziege, verschiedene Salamisorten und Schinken vom Schwein
Eiscafé Venezia
Fermentierte Nüsse

Verkaufstände
Rind, Wildschwein und Hirsch von Heribert Becker
Zigarren vom Lorsche Tabakverein, werden auch direkt frisch gerollt, also Vorführungen wie Zigarren entstehen
Rosenthaler Braubröder mit Bierstand
Gin Manufaktur Monsier Sauer
Billis feurige Drachen Liköre
Italienisches Mandelgebäck von Bernhard Wilhelm
Lydia Haar mit Mandelgebäck und Nougat
Gabriela Schiefner mit Ars Vendi
Gewürze von Familie Stich

Standort 4 Weingut Rauschkolb
Familie Straube mit ihren Wollschweinspezialitäten
Frau Strack mit Thermomixspezialitäten
Paula Neufeld mit süßen und herzhaften Creps und bubble Waffeln
Edelschmaus von Gabi Weid
Ansoma Wussow mit Soßen und Dips
Anja Mägel mit Likören
Allgäuer Käs`Stube mit Käsespezialitäten aus Heumilch

Standort 5 vor dem Schlossgut Lüll
Gemüsestand Feldmann
Minikäselaibe von Bauernhof
Bäckerei Schmidt aus Dreisen mit ihren Brotspezialitäten
Griechisches Olivenöl und griechischer Pinienhonig

Standort 6 Weingut Westwind Hein
Kaffee und Trullotorte von Hein
Hausmacher Wurst von Leitsbach
Ölmanufaktur von Michaela Hein
Bio Aufstriche, Marmelade, Honig , Chutney vom Bio Hof Ganter
Bub und Krauß GdR Himmlische Seifen und mehr
Bienenwachskerzen
Puppenfrau
Kornelia Fink mit Konnis Feine Kost

Standort 7 vor dem Weingut Würth
Creperie Naschkatze
The Flying Coffee
Buongiovanni mit Eisstand

Standort 8 Hofladen und Weingut Schüttler

