Lust auf Frisches
Direktvermarkter in Stuttgart

STUTTGART

Inhalt

Grußworte	1
Landwirtschaft und Nahversorgung unterstützen	4
Ratgeber in Sachen Obst- und Gartenbau	5
Landwirtschaft und Gartenbau in Stuttgart	6
„5 am Tag“: Obst und Gemüse	8
Saisonkalender für Obst und Gemüse	13
Das Gute in der Milch	17
Tierisch gut: Fleisch	19
Ei, Ei, Ei	21
Landwirtschaftliche Produktion	24
Gut zu wissen, was man isst und trinkt	25
Wie sicher sind unsere Lebensmittel?	26
Wichtige Kennzeichen für gute Qualität	27
Stuttgarter Wein	30
Frisches vom Wochenmarkt	32
Direktvermarkter in Stuttgart	36
Angebotsverzeichnis	86
Kompetentes Ernährungswissen	91
Weitere Direktvermarkter	94

Fotos Titel/Rückseite: Landesbauernverband, ccvision, Das Grüne Medienhaus

Liebe Leserinnen und Leser,

auf unserem heimischen Boden wachsen mehr als 40 verschiedene Gemüsearten. Im Erntemonat Oktober stehen 30 unterschiedliche Gemüsesorten zur Auswahl, im „gemüsearmen" April sind es sogar noch acht heimische Sorten. Gemüse und Obst der Saison aus regionalem Anbau ist frisch, optimal gereift und reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Zahlreiche Direktvermarkter in Stuttgart bieten frische, hochwertige regionale Produkte der Landwirtschaft, des Obst-, Wein- und Gartenbaus an.

Die Broschüre „Lust auf Frisches" weist Ihnen den Weg zu den Direktvermarktern in Ihrer Nähe, die Sie vielleicht sogar bequem zu Fuß oder mit dem Fahrrad erreichen können. Darüber hinaus enthält sie interessante Informationen zu einer gesunden und bewussten Ernährung sowie viele Tipps und weiterführende Adressen. Im dicht besiedelten Stuttgarter Stadtgebiet ist der Boden ein knappes und wertvolles Gut. Die landwirtschaftlichen Betriebe leisten einen wertvollen Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Weinberge und Feldflure sind beliebte Naherholungsgebiete für sportliche Aktivitäten oder Spaziergänge. Mit Ihrem Einkauf bei einem Direktvermarkter tragen Sie dazu bei, dass die erbrachte Wertschöpfung vor Ort ankommt und somit Landwirte und Gärtner in unserer Großstadt Bestand haben. Gleichzeitig kann der Einkauf auf einem Hof insbesondere für Kinder ein besonderes Erlebnis sein, und Sie können im Gespräch mit den Erzeugern einen besseren Einblick in die Produktion der Lebensmittel erhalten.

Achten Sie deshalb bei Ihrem Einkauf auf Saison und Herkunft – es lohnt sich!

Fritz Kuhn
Oberbürgermeister

Lust auf Frisches – die Stuttgarter Landwirte sind dabei

Gesundheitsbewusste Ernährung beginnt nicht erst bei der Zubereitung in der Küche, sondern bereits beim Einkauf. Wo kann man noch frischere Lebensmittel kaufen als direkt beim Erzeuger? Die Stuttgarter Direktvermarkter bieten ihre Produkte in vielfältiger Weise an: am Marktstand auf dem Wochenmarkt, im Hofladen oder im Hofbistro, in der urigen Besenwirtschaft oder auf den Blumen-, Beeren- und Gemüsefeldern in und um Stuttgart zum selber ernten.

Das Angebot ist ebenso umfangreich: leckeres Obst, gesundes Gemüse, süffige Weine, hochwertige Milch und Milchprodukte, wertvolle Eier und Nudeln sowie schmackhaftes Fleisch und Dosenwurst, um nur einige zu nennen. Bei den Stuttgarter Bauern, Gärtnern und Weingärtnern kann man erleben, was Frische wirklich heißt!

Diese Broschüre soll Ihnen helfen, den Weg zu den landwirtschaftlichen Betrieben zu finden. Durch Ihren Einkauf bei den Stuttgarter Erzeugern tragen Sie zur Zukunft der Landwirtschaft und damit zum Erhalt unserer unverwechselbaren Kulturlandschaft in und um Stuttgart bei.

Wir laden Sie ein – kommen Sie doch einfach vorbei!

Klaus Brodbeck
Vorsitzender Bauernverband Stuttgart e. V.

Liebe Stuttgarterinnen und Stuttgarter,

es freut mich, dass Sie mit Ihrem Interesse an dieser Broschüre zeigen, wie wichtig Ihnen die örtliche Landwirtschaft und somit auch der örtliche Gartenbau sind. Stuttgart bietet Ihnen eine Vielzahl von Betrieben, in denen Sie Ihr Gemüse, Ihre Pflanzen und Schnittblumen, regional produziert, beziehen können.

Gerade im Zeichen des stärkeren Bewusstseins für die Nachhaltigkeit, für regional erzeugte Produkte, ist es gut zu wissen, wer vor Ort erzeugtes Gemüse und Blumen anbietet. Die Stuttgarter Gärtner bieten Ihnen neben frisch geerntetem Gemüse aus Gewächshaus und Freiland auch eine Vielzahl von Pflanzen für Balkon und Terrasse sowie Schnittblumen aus eigener Produktion.

Nutzen Sie die Möglichkeiten, mit den Gärtnern direkt ins Gespräch zu kommen, erfahren Sie alles über die Produktionsmethoden und genießen Sie die Vielfalt der hier produzierten Gartenbauerzeugnisse.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen dieser Broschüre und beim Erkunden der Direktvermarkter, gleich um die Ecke und im ganzen Stadtgebiet.

Margrit Günther

Margrit Günther
Kreisgärtnermeisterin des Württembergischen Gärtnereiverbandes e. V. Kreisgruppe Stuttgart

Landwirtschaft und Nahversorgung unterstützen

Direktvermarktung bedeutet kurze Wege, frische Produkte und eine bürgernahe Landwirtschaft. Die Grundlage jeder Wirtschaft sind die Menschen, die sie betreiben. Und in Stuttgart sind es seit jeher Landwirte, die nicht nur Menschen versorgen, sondern auch unsere Landschaft pflegen und zum Wachstum unserer Wirtschaft beitragen. Eine direkte Vermarktung landwirtschaftlicher Erzeugnisse folgt dem immer stärker werdenden ökologischen Bewusstsein und Interesse an regionalen Erzeugnissen. Wenn Kirschen, Kartoffeln, Milch und Most auf dem kürzesten Weg vom Feld auf den Küchentisch gelangen, profitieren Stuttgarter Erzeuger wie Bürgerinnen und Bürger gleichermaßen.

Die Wirtschaftsförderung der Landeshauptstadt Stuttgart versteht sich als zentraler Ansprechpartner und Lotse für Unternehmen aller Wirtschaftsbereiche, zu denen insbesondere auch die Stuttgarter Landwirte zählen. Damit übernimmt die Wirtschaftsförderung die sogenannten „freiwilligen Aufgaben" im Hinblick auf die Landwirtschaft. Hierzu gehören die Hilfe bei der Vermarktung landwirtschaftlicher Produkte und die Unterstützung bei amtsübergreifenden Anliegen.

Landeshauptstadt Stuttgart
Bürgermeisteramt
Abteilung Wirtschaftsförderung
Rathaus
Marktplatz 1
70173 Stuttgart
Leiterin der Wirtschaftsförderung:
Ines Aufrecht, Telefon 216-60711
E-Mail: ines.aufrecht@stuttgart.de

Landwirtschaft: Telefon 216-57253
E-Mail: uta.dickertmann@stuttgart.de

Ratgeber in Sachen Obst- und Gartenbau

Der Schutz von Streuobstwiesen gehört neben vielen anderen zu den Aufgaben des Amts für Liegenschaften und Wohnen. Es fördert den Erwerbsobstbau und unterstützt die Obst- und Gartenbauvereine sowie die Siedler- und Kleingärtnervereine fachlich, z. B. mit Schnittkursen und Vorträgen.

Der städtische Obstbauberater ist auch Ansprechpartner für die Bürgerinnen und Bürger, egal, ob sie nur einen Obstbaum pflegen, ein „Gütle" oder mehrere Hektar Obstanlagen bewirtschaften. Am Telefon oder auch per E-Mail beantwortet er Fragen zu Obstsorten, umweltschonendem Pflanzenschutz und Schädlingsbekämpfung. Die Lehrgänge und Führungen sind bei Hobbygärtnern und Profis gefragt. Informationen über Themen, Termine und Teilnahmegebühren unter: www.stuttgart.de/obstbauberatung.

Alle hoheitlichen Aufgaben im Bereich Landwirtschaft sind beim Amt für Liegenschaften und Wohnen angesiedelt, so z. B. Stellungnahmen zu Bebauungsplänen, Planfeststellungsverfahren und Ausgleichsmaßnahmen sowie zu Bauvorhaben im Außenbereich. Außerdem ist es für Genehmigungen zu Veräußerungen landwirtschaftlicher Grundstücke und Hofübergaben sowie die Pflegepflicht landwirtschaftlich nutzbarer Grundstücke zuständig. Informationen unter www.stuttgart.de/landwirtschaft.

Landeshauptstadt Stuttgart
Amt für Liegenschaften und Wohnen
Heustraße 1
70174 Stuttgart

Obstbauberatungsstelle: Telefon 216-91471
E-Mail: andreas.siegele@stuttgart.de

Landwirtschaft/Grundstücksverkehr: Telefon 216-91472,
E-Mail: ulrike.greifenhagen-kauffmann@stuttgart.de

Strohballen nach der Ernte vor einem Erdbeerfeld

Landwirtschaft und Gartenbau in Stuttgart

Die Strukturen der Stuttgarter Betriebe sind sehr unterschiedlich. Das liegt an der Vielfalt der angebauten Kulturen. Ackerbau, Grünland und Tierhaltung benötigen mehr Fläche als Intensiv- und Dauerkulturen. Der Strukturwandel in der landwirtschaftlichen Tierhaltung führte zur Aufgabe von Kleinbeständen oder zur Spezialisierung auf eine Tierart. Rund 30 Stuttgarter Landwirte halten noch Rinder, Schweine, Schafe, Ziegen, Pferde und Geflügel.

Etwa 250 landwirtschaftliche und gärtnerische Unternehmen sind 2014 in der Landeshauptstadt ansässig. Landwirtschaft mit Ackerbau, Tierhaltung und Gemüse sowie größere Gärtnereien mit Gewächshäusern sind aufgrund der Topografie Stuttgarts auf den Fildern, im Stuttgarter Norden und Westen angesiedelt. Betriebe mit Dauerkulturen wie Wein und Obst sowie Gärtnereien mit Direktvermarktung produzieren vor allem in den Stadtbezirken entlang des Neckars. Zusammen bauen sie auf 2.500 Hektar Obst, Gemüse, Wein, Getreide, Futter- und Zierpflanzen sowie Gehölze an und bewirtschaften das Grünland zur Futter- und Heugewinnung. Rund 60 Prozent der landwirtschaftlichen Fläche Stuttgarts sind Äcker, 20 Prozent Grünland, 17 Prozent Rebland und drei Prozent Obstanlagen.

Viele Betriebe haben sich auf mindestens zwei Schwerpunkte spezialisiert: Ackerbau und Gemüseanbau oder Tierhaltung, Obst- und Weinbau plus zusätzlicher Dienstleistungen wie Pferdepension oder Weinverkostung. Rund 60 Prozent entfallen auf Intensiv- und Dauerkulturen.

Für Landwirtschaft und Gartenbau spielt die Nähe zum Verbraucher eine besondere Rolle. Rund drei Viertel vermarkten mindestens einen Teil ihrer Produkte direkt, beispielsweise über einen Hofladen, Besen, Wochenmarktstand oder den Verkauf ab Hof oder Feld. Der Großteil der Gärtnereien setzt Blumen, Zierpflanzen und Gehölze über Dienstleistungen oder Direktverkauf ab. Zusätzliche Aktionen für Kindergärten und Schulen, Führungen durch Weinberge und Ähnliches ermöglichen Einblicke in die Nahrungsmittelerzeugung.

Die Landwirtschaft in Stuttgart ist vielfältig.

Bunte Vielfalt: Vitamine satt

„5 am Tag“: Obst und Gemüse

Ernährungsexperten fordern, täglich fünf Portionen Obst und Gemüse zu essen, anstatt für Nahrungsergänzungsmittel viel Geld auszugeben. Wer sich so ernährt, nimmt mehr Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe, Mineralstoffe sowie Vitamine und dafür weniger Fett auf. In rotem und grünem Gemüse wie in Möhren, Brokkoli und Spinat steckt Beta-Carotin, die Vorstufe von Vitamin A. Das ist wichtig für Augen und Haut, außerdem stärkt es – wie auch Vitamin C – unsere Abwehrkräfte. Reichlich Vitamin C ist in schwarzen Johannisbeeren, Erdbeeren, Kohl und Feldsalat.

In Obst und Gemüse sind auch sekundäre Pflanzenstoffe, wie Carotinoide in gelben und roten oder Flavonoide in violetten und blauen Früchten, Sulfide in Knoblauch, Zwiebeln und Lauch oder Glucosinolate, die in Senf und Radieschen den scharfen Geschmack bewirken, enthalten. Sekundäre Pflanzenstoffe haben vielfältige Wirkungen, sie hemmen Krebs und das Wachstum von Bakterien; sie schützen vor Infektionen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Blattsalate

Kopfsalat und Co. haben einen hohen Wassergehalt; sie sind deshalb sehr kalorienarm und liefern Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe. Außerdem enthalten sie B-Vitamine, Vitamin K und E, aber auch Folsäure (Feldsalat, Batavia, Lollo Rosso) und unter anderem die Mineralstoffe Kalium und Eisen (Eichblatt, Feldsalat) sowie Calcium und Magnesium. Viel Beta-Carotin und Vitamin C stecken in Feldsalat und Chicoree. Blattsalate sollten frisch eingekauft und bald verzehrt werden, da sie sonst welken und die Vitamine abgebaut werden.

Möhren

Der herausragende Inhaltsstoff der Mohrrübe ist das fettlösliche Beta-Carotin. Wir verwerten es am besten, wenn die Mohrrübe mit etwas Fett verzehrt wird. Möhren sind außerdem reich an den Vitaminen B 6, K und Folsäure sowie den Mineralstoffen Kalium, Calcium und Eisen.

Die Früchte fallen nicht weit vom Stamm

Streuobstwiesen sind ein typischer Bestandteil der landwirtschaftlich geprägten Kulturlandschaft in und um Stuttgart. Sie bieten bis zu 450 Pflanzen- und 3.000 Tierarten einen Lebensraum. Streuobstwiesen sind ideale Naherholungsgebiete und für das Stadtklima wichtig, denn sie sorgen für die Kalt- und Frischluftzufuhr im Talkessel.

Die alten Apfelsorten in den Streuobstwiesen wirken weniger allergen und enthalten mehr sekundäre Pflanzenstoffe als beispielsweise der Granny Smith aus dem Supermarkt. Der naturtrübe Stuttgarter Apfelsaft hat viele Freunde. Der von der Alt-Stadträtin Doris Peppler-Kelka gegründete Förderkreis Stuttgarter Apfelsaft kümmert sich um die Vermarktung.
Weitere Informationen gibt Albert Mayer, Uhlbacher Straße 196, 70329 Stuttgart, Telefon 322797.

Ein Lehrpfad durch die Streuobstwiese Kressart in Sonnenberg informiert auf 14 Tafeln zu den Themen Streuobstwiesen, Obstbaum-Hochstämme, Obstverwertung und -verwendung.
Auskünfte gibt das Garten-, Friedhofs- und Forstamt unter Telefon 216-93801, E-Mail: gff@stuttgart.de und die Obstbauberatung beim Amt für Liegenschaften und Wohnen unter Telefon 216-91471,
E-Mail: andreas.siegele@stuttgart.de.

Äpfel von der Streuobstwiese sind gesünder.

Äpfel und Birnen…

…lassen sich nicht vergleichen. Sie haben aber einiges gemeinsam: Über 300 verschiedene Inhaltsstoffe, die hauptsächlich in und unter der Schale sitzen, machen sie so gesund. Äpfel fördern die Verdauung, steigern die körpereigenen Abwehrkräfte und wirken Blutdruck und Cholesterin senkend. Birnen sind besonders säurearm und deshalb sehr bekömmlich. Sie wirken darmregulierend, entwässernd und stärken das Nervensystem.

Bei den Direktvermarktern und auf Wochenmärkten finden Sie oft eine Vielzahl besonderer Apfelsorten wie die aromatische kleine „Rubinette" oder die lokale Birnen-Spezialität „Stuttgarter Geißhirtle", die der Supermarkt nicht bietet.

Die Roten und die Blauen

Kirschen und Zwetschgen haben auch in Stuttgart ein Zuhause. Kennen Sie die „Hedelfinger Riesenkirsche" oder die Hohenheimer Zwetschgensorten wie „Katinka", „Hanita" oder „Elena"? Diese Früchte enthalten Mineralstoffe wie Kalium, Magnesium, Zink und Kupfer und jede Menge Vitamine. Sie wirken verdauungsfördernd und stärken das Immunsystem und die Nerven. In Stuttgart gibt es eine große Anzahl von Sorten für jeden Verwendungszweck – ob zum Frischverzehr oder als Kuchenbelag – in der optimalen Fruchtreife und ohne lange Transportwege.

Beerenstark...

... sind die kleinen, süßen Früchtchen. Egal, ob erste Erdbeeren, knackige Stachelbeeren, erfrischende Johannisbeeren (in Rot, Weiß oder Schwarz) oder aromatische Himbeeren: Alle sind frisch direkt aus Stuttgarts Obstanlagen erhältlich. Wer es noch frischer mag, kann Beeren bei manchen Obstbaubetrieben auch selbst pflücken. Beerenfrüchte zeichnen sich durch einen hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen aus, steigern die Leistungsfähigkeit und heben die Laune. Mit Früchten aus der Region kann man genussreich und gesund in die neue Obstsaison starten!

Ausflug zum Beeren pflücken

Saisonkalender für Obst und Gemüse

Mit täglich fünf Portionen Obst und Gemüse verbessern Sie Ihr Wohlbefinden und stärken Gesundheit und Abwehrkräfte.

Reif und frisch schmecken Obst und Gemüse aus Stuttgart am besten. Außerdem haben sie dann am meisten Vitamine und Mineralstoffe. Informieren Sie sich deshalb vor dem Einkauf, welches Obst und Gemüse zurzeit geerntet wird. Der nachfolgende Saisonkalender gibt einen Überblick.

Obst		Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
	Äpfel	L	L	L	L	L	L	F L	F	F	F	L	L
	Aprikosen							F	F				
	Birnen	L	L	L	L				F	F	F	L	L
	Brombeeren								F	F			
	Erdbeeren					F	F	F	F	F			
	Heidelbeeren							F	F				
	Himbeeren						F	F	F	F			
	Johannisbeeren						F	F	F				
	Kirschen süß						F	F					
	Kirschen sauer						F	F					
	Kiwi										F	F	
	Nektarinen							F	F				
	Pfirsiche							F	F				
	Pflaumen						F	F	F	F			
	Rhabarber				F	F	F	F					
	Stachelbeeren						F	F					
	Tafeltrauben								F	F	F		
	Zwetschgen						F	F	F	F			

F = Haupternte, aus heimischem Freilandanbau

L = eingelagerte Ware, aus heimischer Produktion

Gemüse	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
Blumenkohl					F	F	F	F	F	F		
Brokkoli						F	F	F	F	F		
Chicoree	T	T	T							T	T	T
Knollenfenchel						F	F	F	F	F	F	
Grünkohl	F	F										F
Grüne Bohnen						F	F	F	F			
Gurken		G	G	G	G	F G	F G	F G	F G	G		
Karotten	L	L	L	L	L	F	F	F	F	F	F L	L
Kartoffeln	L	L	L	L	L	F	F	F	F	F	L	L
Kürbis	L								F	F	L	L
Lauch	F	F	F					F	F	F	F	F
Mangold						F	F	F	F	F		
Rosenkohl	F	F								F	F	F
Rote Beete	L						F	F	F	F	F	L
Rotkohl	L	L					F	F	F	F	F	L
Schwarzwurzel	F L	F								F	F	F L
Sellerieknolle	L	L	L				F	F	F	F	F	L
Spargel				F	F	F						

G= Gewächshaus, Folien unbeheizt

T = Treiberei

Gemüse		Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Juni	Juli	Aug	Sept	Okt	Nov	Dez
	Spinat	G	G	G	F	F	F	F	F	F	F	G	G
	Tomaten		G	G	G	G	G	F G	F G	F G	F G	G	
	Weißkohl	L	L	L					F	F	F	F	L
	Wirsing	L	L						F	F	F	F	L
	Zucchini						F	F	F	F	F		
	Zwiebeln	L	L	L	L	L	F	F	F	F	F	L	L
Blattsalate													
	Bataviasalat				G	G	F	F	F	F			
	Chinakohl	L	L	L				F	F	F	F	F	L
	Eichblattsalat					F	F	F	F	F			
	Eisbergsalat					F	F	F	F	F	F		
	Endiviensalat						F	F	F	F	F	F	G
	Feldsalat	F G	F G	G	G	G	G	G	G	F G	F G	F G	F G
	Kopfsalat		G	G	F G	F	F	F	F	F	F		
	Lollo Rosso Salat				F	F	F	F	F	F			
	Radiccio							F	F	F	F		

F = Haupternte, aus heimischem Freilandanbau

L = eingelagerte Ware, aus heimischer Produktion

G= Gewächshaus, Folien unbeheizt

T = Treiberei

Das Gute in der Milch

Milch ist ein Lebensmittel, das uns mit vielen Nährstoffen versorgt. Sie enthält hochwertiges Eiweiß mit lebensnotwendigen Aminosäuren, leicht verdauliches Fett und gut verwertbare Kohlenhydrate in Form von Milchzucker (Laktose), außerdem die fettlöslichen Vitamine A und D sowie die wasserlöslichen Vitamine B 2 und B 12. Bei der Erhitzung verändert sich die Struktur der Eiweißbausteine und hinterlässt einen mehr oder weniger stark ausgeprägten Kochgeschmack. Dabei bleibt das Eiweiß in seiner biologischen Wertigkeit jedoch unverändert.

Calcium ist der bedeutendste und mengenmäßig am häufigsten vorkommende Mineralstoff. Er ist wichtig für Knochenaufbau und -dichte. Ein Glas Milch, ein Joghurt und eine Scheibe Hartkäse täglich decken den Calciumbedarf eines Tages. Milch ist nicht gleich Milch. Es gibt sie mit unterschiedlichem Fettgehalt von 0,1 Prozent (Magermilch) bis 3,8 Prozent (Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt). Je höher der Fettgehalt, desto mehr fettlösliche Vitamine enthält sie.

Milch gibt es in verschiedenen Haltbarkeitsstufen:

- Rohmilch ist molkereitechnisch unbehandelt, nicht erhitzt und kann eventuell Krankheitserreger enthalten. Sie muss deshalb vor dem Verzehr abgekocht werden. Der Landwirt verkauft sie ab Hof.
- Vorzugsmilch ist im Handel erhältliche, amtlich überwachte Rohmilch. Sie ist nicht hitzebehandelt und sollte schnellstens verbraucht werden. Sie ist im Kühlschrank zwei bis drei Tage haltbar. Für Säuglinge, Kinder unter sechs Jahren, Schwangere und Menschen mit geschwächtem Immunsystem ist Roh- und Vorzugsmilch nicht geeignet.
- Frischmilch ist pasteurisierte Milch, die 15 bis 20 Sekunden auf 75 Grad Celsius erhitzt wird. Gekühlt hält sie sechs bis zehn Tage.
- Länger haltbare Milch / ESL (extended shelf life-milk) wird in unterschiedlichen Verfahren kurz hoch erhitzt und anschließend sofort abgekühlt. Im Kühlschrank ist sie ungeöffnet zirka drei Wochen haltbar. Sie schmeckt wie Frischmilch.
- H-Milch (ultrahocherhitzte Milch) wird etwa zwei Sekunden auf 135 Grad erhitzt. Sie ist ungeöffnet mindestens zwölf Wochen bei Zimmertemperatur haltbar.

Milch und Käse enthalten viel Calcium.

Tierisch gut: Fleisch

Tierische Lebensmittel enthalten hochwertiges Eiweiß und verschiedene Nährstoffe. Mit 20 bis 22 Prozent Eiweiß ist Fleisch unsere wichtigste Eiweißquelle und unser wichtigster Eisenlieferant. Weitere Inhaltsstoffe sind die Mineralstoffe Kalium, Magnesium, Zink und Selen sowie B-Vitamine, Vitamin A und Niacin. Fleisch enthält aber auch Cholesterin und Purine, die in der Diskussion stehen, für Zivilisationskrankheiten wie Herz-Kreislauferkrankungen und Gicht mitverantwortlich zu sein. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt zwei bis drei Fleischmahlzeiten pro Woche.

Tipps für den Fleischeinkauf

Die Fleischqualität hängt von Rasse, Haltung, Fütterung und Alter des Tieres sowie vom Schlachten, Reifen und der Zubereitung ab. Stress beim Transport und vor dem Schlachten wirkt qualitätsmindernd. Dann wässert das Schnitzel in der Pfanne oder schrumpft und wird zäh.

Marmoriertes Fleisch schmeckt zart und saftig:
Man erkennt es beim Einkauf an den feinen Fetteinlagerungen, die den Muskel durchziehen. Rückstände, Herkunft und Art der Haltung lassen sich nicht mit dem bloßen Auge erkennen. Da insbesondere Fleischkauf Vertrauenssache ist, wenden Sie sich am besten an einen Direktvermarkter oder Metzger Ihres Vertrauens.

Ei, Ei, Ei

Zu den wertvollsten Lebensmitteln gehört das Ei. In ihm steckt biologisch wertvolles Eiweiß, das sehr gut verdaulich ist und vom Menschen zu fast 100 Prozent verwertet werden kann. Zudem enthält es die Mineralstoffe Eisen und Zink sowie die Vitamine E, K, A, Folsäure und Biotin, die beim Garen weitgehend erhalten bleiben. Die Schalenfarbe ist rasseabhängig und hat keinen Einfluss auf Nährwert, Geschmack und Eigröße.

Haltung von Legehennen

Hühner müssen artgemäß fressen, trinken, ruhen, staubbaden und ihr Ei in ein Nest legen können. Für natürliche Bewegungen muss ausreichend Platz vorhanden sein. Seit dem 1. Januar 2007 ist die herkömmliche Käfighaltung mit 550 Quadratzentimeter Grundfläche je Henne (weniger als ein DIN-A4-Blatt) in Deutschland verboten. Die nun erlaubte Kleingruppenhaltung kombiniert die wirtschaftlichen und hygienischen Vorteile der Käfighaltung mit den tiergerechteren Haltungsformen der Boden- und Freilandhaltung.

Kleingruppenhaltung
Pro Huhn 800 Quadratzentimeter bei 2,5 Quadratmeter Mindestkäfigfläche, Käfigmindesthöhe 50 Zentimeter, Einstreubereich zum Scharren und Staubbaden, Sitzstangen in zwei Metern Höhe, 900 Quadratzentimeter Nestfläche pro zehn Tiere

Bodenhaltung
1.100 Quadratzentimeter je Huhn, ein Drittel Einstreufläche, Haltung in Hallen, eingeschränkte Bewegung, bis 6.000 Hennen pro Gruppe

Volierenhaltung
18 Hühner pro Quadratmeter, Bodenhaltung auf mehreren (in Deutschland maximal vier) Ebenen als Ruhe- und Lauffläche, Scharrraum

Freilandhaltung
Neun Hühner pro Quadratmeter Stall, zusätzlich pro Huhn vier Quadratmeter begrüntes Freiland, Ausleben natürlicher Triebe mit Futtersuche

Ökologisch
Sechs Hühner pro Quadratmeter Stallfläche, Futter aus ökologischem Anbau, Auslauf, ein Drittel Einstreufläche, maximal 3.000 Hennen pro Gruppe, alternative Heilmethoden sind vorzuziehen

Legehennen in verschiedenen Haltungsformen

Wie werden Eier gekennzeichnet?

Anhand der Kennzeichnung auf der Verpackung soll sich der Verbraucher gezielt entscheiden können. Hier steht:

- Güteklasse (A: frische Eier für den Handel, B: nur für die industrielle Verwertung)
- Gewichtsklasse (S, M, L, XL)
- Zahl der verpackten Eier
- Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) maximal 28 Tage
- Die Angabe „Verbraucherhinweis: Bei Kühlschranktemperatur aufbewahren – nach Ablauf des MHD durcherhitzen."
- Haltungsform (0 = Ökologische Erzeugung, 1 = Freiland, 2 = Boden, 3 = Käfighaltung/ Kleingruppen)
- Name/Firma, Anschrift (des Händlers) und Kennnummer der Packstelle

In der gesamten Europäischen Union müssen Eier mit einem Erzeugercode gestempelt werden. Der Stempel auf dem Ei gibt Auskunft über Haltungsform, Herkunftsland (DE = Deutschland) und Betriebs- und Stallnummer beziehungsweise Bundesland. Beispiel Freilandeier aus Deutschland: „1-DE-0899123", 08 steht für das Bundesland Baden-Württemberg.

Auch Eier, die vom Erzeuger auf dem Wochenmarkt verkauft werden, müssen gestempelt sein. Bei lose angebotenen Eiern müssen diese Angaben auf einem Schild daneben stehen. Ausgenommen sind Eier, die auf dem Hof des Erzeugers oder an der Haustür verkauft werden.

Landwirtschaftliche Produktion

Lebensmittel vom Bauernhof werden entweder konventionell oder ökologisch erzeugt:

Konventionelle Produktion

Der konventionelle Landbau wird heute überwiegend in Form der integrierten Produktion betrieben. Ziel ist es, Äcker umweltgerecht zu bewirtschaften und daraus qualitativ hochwertige Nahrungsmittel zu gewinnen. Deshalb optimiert der Landwirt Fruchtfolge, Sortenwahl, Pflanzenernährung und -schutz.

Ökologischer Landbau

In Baden-Württemberg wird in der ökologischen Landwirtschaft vorwiegend nach den Richtlinien der Verbände Bioland, Demeter und Naturland produziert. Daneben gibt es viele kleinere Zusammenschlüsse und spezialisierte Anbauverbände wie ECO VIN (Bundesverband ökologischer Weinbau e.V.). In der ökologischen Landwirtschaft gelten im Wesentlichen folgende Grundsätze:

- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und leicht lösliche mineralische, chemisch-synthetische Düngemittel.
- Anbau robuster Pflanzen, mechanische Unkrautbekämpfung und Schädlingsbekämpfung durch Nützlingseinsatz.
- Artgerechte Tierhaltung mit Auslaufmöglichkeiten; Leistungsförderer werden nicht eingesetzt.

Ernte mit Landmaschinen

Gut zu wissen, was man isst und trinkt

Das Motto der von der Landwirtschaftsverwaltung schon seit über 20 Jahren durchgeführten Landesaktion „Gläserne Produktion", die in der Stadt Stuttgart vom Fachbereich Landwirtschaft des Landratsamts Ludwigsburg koordiniert wird, lautet: „Gut zu wissen, was man isst und trinkt". Verbraucherinnen und Verbraucher bekommen dabei die Gelegenheit, die landwirtschaftliche Produktion und die Verarbeitung der Erzeugnisse auf allen Stufen transparent kennenzulernen. Denn wo könnte man sich umfassender und unmittelbarer über die heimische Produktion von gesunden und qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln und Getränken informieren, als am Ort der Erzeugung und Verarbeitung?

Mit dabei sind regelmäßig Erzeugerbetriebe aus verschiedenen Sparten der Landwirtschaft, des Garten-, Obst- und Weinbaus sowie verarbeitende Betriebe wie Bäcker, Metzger, Fruchtsafterzeuger oder Mühlen in Stuttgart und im Landkreis Ludwigsburg. Diese öffnen jedes Jahr zwischen April und November ihre Pforten und laden ein, zu schauen, staunen, riechen, schmecken sowie anzufassen und auch zu verweilen. Das aktuelle Faltblatt mit allen Terminen der „Gläsernen Produktion" erhalten Sie jeweils ab April in den Bürger-informationen der Bezirksrathäuser. Weitere Informationen unter: www.gläserne-produktion.de.

Wie sicher sind unsere Lebensmittel?

Im Verlauf der letzten Jahre sind die Verbraucher kritischer geworden. Nach einigen Lebensmittelskandalen in der Vergangenheit wollen sie heute mehr denn je wissen, woher ihre Lebensmittel stammen: Prüf- und Gütezeichen bieten hier eine Orientierungshilfe beim Einkauf. Sie sind ein Nachweis dafür, dass Lebensmittel ständig durch neutrale Stellen überwacht werden. Betriebe, deren landwirtschaftliche Produkte mit einem Prüfzeichen gekennzeichnet sind, führen systematisch Qualitätssicherungen durch. Das heißt, dass auf der Grundlage von Gesetzen und Verordnungen vom Futtermitteleinsatz bis zur Ladentheke alles standardisiert und lückenlos dokumentiert wird.

Dadurch werden Verbleib und Verwendung eingesetzter Stoffe oder Warenströme schnell und eindeutig erfasst. Fehlerhafte Produktlieferungen können im Krisenfall identifiziert und aus dem Verkehr gezogen werden. Eine absolute Sicherheit von diesen Qualitätssicherungssystemen zu erwarten, ist jedoch ein zu hoher Anspruch. Ein Betrieb, der ein solches System einführt, hat die Rahmenbedingungen für Produktion und Waren mit definierten Standards geschaffen; er produziert transparent und erzeugt dadurch auch Vertrauen.

Qualitätssicherung bei der Lebensmittelherstellung

Wichtige Kennzeichen für gute Qualität

Die Kennzeichen garantieren eine hohe Qualität mit verlässlichen Kontrollen auf allen Stufen der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung. „Bio“ und „Öko“ auf der Verpackung von Lebensmitteln sind rechtlich geschützte Bezeichnungen, die Herstellung erfolgt mindestens nach den Vorgaben der EG-Öko-Verordnung.

Das QS-Prüfsystem für Lebensmittel

Das QS-Prüfzeichen der QS Qualität und Sicherheit GmbH ist ein Prüfsystem für frische Lebensmittel. Die von QS definierten Standards legen für alle Beteiligten der Wertschöpfungskette – von der Futtermittelwirtschaft bis zum Lebensmitteleinzelhandel – strenge und nachprüfbare Produktionskriterien fest. Diese Kriterien zu überwachen und die landwirtschaftlichen Erzeugnisse und daraus hergestellten Lebensmittel rückverfolgen zu können, kennzeichnen das System.

Qualitätssiegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG)

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) fördert die Qualität land- und ernährungswirtschaftlicher Produkte. Im Zentrum steht die sensorische Analyse von Lebensmitteln (Aussehen, Geruch, Geschmack und Konsistenz). Zudem finden Zubereitungs-, Verpackungs- und Kennzeichnungsprüfungen sowie chemische, mikrobiologische und physikalische Tests statt.

Gesicherte Qualität mit Herkunftsangabe Baden-Württemberg

Das Kennzeichen „Gesicherte Qualität Baden-Württemberg“ steht für qualitativ hochwertige Lebensmittel mit regionaler Herkunft aus Baden-Württemberg, beispielsweise Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte, Obst, Gemüse, Säfte und Getreide aus integrierter und kontrollierter Produktion, die umweltbewusst und tierschutzgerecht erzeugt werden.

Regionalfenster

Seit 2014 gibt es das bundesweit einheitliche Regionalfenster. Damit können Verbraucher auf einen Blick erkennen, welche Lebensmittel tatsächlich aus der auf der Verpackung angegebenen Region kommen. Weitere Informationen unter: www.regionalfenster.de

---

EU-Bio-Logo

Seit 1. Juli 2012 müssen alle vorverpackten Bio-Lebensmittel, die nach EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hergestellt werden, mit dem EU-Bio-Logo, dem dazugehörigen Kontrollstellencode und einer allgemeinen Herkunftsangabe der Zutaten gekennzeichnet sein.

Bio-Siegel

Das Bio-Siegel ist ein bundesweites, verbandsunabhängiges und markenübergreifendes Zeichen. Es kennzeichnet biologisch erzeugte Lebensmittel nach EG-Öko-Verordnung.

Bio-Zeichen Baden-Württemberg

Das Bio-Zeichen Baden-Württemberg kombiniert die drei Löwen aus dem Landeswappen mit dem deutschen Bio-Siegel. Das Zeichen dürfen nur Betriebe tragen, die komplett auf Öko-Produktion umgestellt haben und deren Produktionskette eindeutig in Baden-Württemberg nachvollziehbar ist.

Die folgenden Verbände erfüllen eigene und kontrollierte Richtlinien über die EG-Öko-Verordnung hinaus:

Bioland

Die Produktion erfolgt nach dem Prinzip der ökologischen Kreislaufwirtschaft. Der organisch-biologische Landbau zum langfristigen Erhalt der Bodenfruchtbarkeit, eine artgerechte Tierhaltung und schonende Verarbeitung der Produkte sind die Kernpunkte.

Demeter

Der älteste ökologische Anbauverband, Demeter, wurde 1924 gegründet. Der ganze Betrieb wird als ganzheitlicher Organismus in Wechselwirkung mit dem gesamten Kosmos gesehen.

Naturland

Der Verband für ökologischen Landbau e. V., Naturland, fördert den ökologischen Landbau weltweit. Er legt in der Tier- und Pflanzenproduktion sowie bei der Züchtung besonderen Wert auf die Entwicklung und Nutzung naturgemäßer Verfahren.

Weinsteige mit Blick auf die Karlshöhe

Stuttgarter Wein

Der Weinbau war einst der Reichtum des alten Stuttgarts und hat eine lange Tradition. Ein Mönch namens Ulrich schenkte dem Kloster Blaubeuren laut einer Urkunde aus dem Jahr 1108 Weinberge in Stuttgart. Die Landeshauptstadt unterhält heute ein eigenes Weingut und das Weinbaumuseum in der alten Ortskelter in Uhlbach.

Traditionsreiche und auf Qualität bedachte Wengerter produzieren auf 360 Hektar edle Rebensäfte auf Lagen wie „Stuttgarter Mönchhalde", „Stuttgarter Weinsteige", „Cannstatter Zuckerle", „Uhlbacher Götzenberg" und „Untertürkheimer Mönchberg".

Über eine Million Menschen besuchen jährlich das Stuttgarter Weindorf in der Innenstadt. In rund 120 gemütlichen Weinlauben werden von Ende August bis Anfang September etwa 250 verschiedene Württemberger Weine ausgeschenkt. Weitere traditionelle Weinfeste finden in fast allen Stadtteilen mit Weinbau statt. Informationen dazu stehen im Internet unter: www.stuttgart.de/veranstaltungen.

Besuch im Weinbaumuseum Stuttgart

Die historische „Alte Kelter" in Stuttgart-Uhlbach bietet mit ihren Exponaten einen Überblick über die 2000-jährige Weinbaukultur. Seit 2012 erstrahlt das Weinbaumuseum in neuem Glanz. Mit neuen, aber auch bewährten und historischen Ausstellungsstücken werden den Besucherinnen und Besuchern die verschiedenen Facetten des Weinbaus in Stuttgart nähergebracht. Schautafeln verdeutlichen die Weinanbaugebiete in aller Welt.

Die neue Ausstellung erleben Sie mit allen Sinnen – es darf auch mal geschnuppert werden. In Videoeinspielungen kommen Wengerter zu Wort, die über ihre Arbeit in den Steillagen oder in der Kelter erzählen und die Kunstwerke von Eugen Häfele haben eine eigene Fläche. In der Vinothek können die Weine auch gleich probiert werden. Das Weinbaumuseum Stuttgart kann auch für Gruppen und Veranstaltungen gemietet werden.

Weinbaumuseum Stuttgart
Uhlbacher Platz 4
70329 Stuttgart (Uhlbach)
Telefon 0711 325718 (während der Öffnungszeiten)
Telefon 0711 2228122 (außerhalb der Öffnungszeiten)
www.weinbaumuseum.de

Öffnungszeiten

Donnerstag und Freitag	14 bis 20 Uhr
Samstag	14 bis 18 Uhr
Sonntag	11 bis 18 Uhr
und nach Vereinbarung	

Eintritt
Erwachsene: 3 Euro
Ermäßigt: 2 Euro (Studierende, Schüler, Rentner und Menschen mit Behinderung)
Kinder bis 14 Jahre: freier Eintritt
Gruppen ab zehn Personen: 2 Euro pro Person
Vinothek ohne Museum: freier Eintritt

Wochenmarkt vor dem Stuttgarter Rathaus

Frisches vom Wochenmarkt

Die Wochenmärkte verströmen eine ganz eigene Atmosphäre: Marktfrauen mit ihren Waren, frisches Obst und Gemüse, bunte Blumen und vielfältige andere Produkte sind zu sehen. Besucher bekommen schnell einen Überblick, was gerade Saison hat, und können mehr über die Lebensmittel erfahren. Die Marktverkäufer beantworten gerne Fragen nach der Herkunft ihrer Waren und wie diese gelagert und zubereitet werden sollten. Fällt ein Markttag auf einen Feiertag, so wird der Marktag um einen Tag vorgezogen, die Verkaufszeiten bleiben dabei gleich. Wäre also beispielsweise an einem Donnerstag normaler Markttag und fiele dieser wegen eines Feiertags aus, würde der Markt auf den Mittwoch vorgezogen. Aktuelle Informationen zu den Wochenmärkten finden Sie unter: www.stuttgart.de/wochenmaerkte.

Stuttgarter Wochenmärkte: Innere Stadtbezirke

Stuttgart-Mitte
Marktplatz und Schillerplatz
Dienstag und Donnerstag, 7 bis 13 Uhr
Samstag, 7 bis 13.30 Uhr

Wilhelmsplatz
Freitag, 12 bis 18 Uhr

Stuttgart-Ost
Schmalzmarkt (Gablenberg)
Mittwoch, 7 bis 12 Uhr

Ostendzentrum
Freitag, 10 bis 17 Uhr

Stuttgart-Süd
Bihlplatz (Heslach)
Samstag, 7 bis 12 Uhr

Marienplatz
Mittwoch, 10 bis 18 Uhr

Stuttgart-West
Bismarckplatz
Dienstag, Donnerstag und
Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

Gemüse in Hülle und Fülle

Äußere Stadtbezirke

Bad Cannstatt
Marktplatz
Dienstag und Donnerstag, 7 bis 12.30 Uhr
Samstag, 7 bis 13 Uhr

Steinhaldenfeld
Marktplatz U-Bahn-Haltestelle
Mittwoch, 8 bis 12 Uhr

Botnang
Regerstraße
Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

Degerloch
Rathausplatz
Mittwoch und Samstag, 7 bis 13 Uhr

Feuerbach
Kelterplatz
Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

Hedelfingen
Platz vor dem Alten Haus
Donnerstag, 8 bis 13 Uhr

Möhringen
Oberdorfplatz
Samstag, 7 bis 11.30 Uhr

Bonhoefferweg (Fasanenhof)
Donnerstag, 8 bis 14 Uhr

Mühlhausen
Am großen Ladenzentrum (LVA Parkplatz, Freiberg)
Samstag, 7 bis 11.30 Uhr

Marktplatz Neugereut
Samstag, 7 bis 12 Uhr

Obertürkheim
Uhlbacher Platz (Uhlbach)
Mittwoch, 10 bis 18 Uhr

Sillenbuch
Kirchheimer-/Ecke Schemppstraße
Freitag, 10.30 bis 17.30 Uhr

Dorfplatz in Heumaden
Mittwoch, 7 bis 13 Uhr

Stammheim
Kirchplatz
Freitag, 7 bis 13 Uhr

Untertürkheim
Bahnhofplatz/Widdersteinstraße
Freitag, 8 bis 15 Uhr

Vaihingen
Rathausplatz
Mittwoch und Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

Wangen
Alte Kelter (November bis März)
Marktplatz beim Bezirksrathaus (April bis Oktober)
Mittwoch, 7 bis 12 Uhr

Weilimdorf
Löwenmarkt
Dienstag, 7 bis 12.30 Uhr und
Freitag, 11 bis 18 Uhr

Ernst-Reuter-Platz (Giebel)
Donnerstag, 8 bis 12 Uhr

Zuffenhausen
Festplatz
Samstag, 7 bis 12.30 Uhr

Frische und Vielfalt auf den Wochenmärkten

Direktvermarkter in Stuttgart

Im Folgenden finden Sie – nach Stadtbezirken geordnet – Adressen von Bauernhöfen, Obst-Verkaufsstellen, Gärtnern, Weingärtnern und Genossenschaften.

Vorab noch ein paar Tipps für Ihren Einkauf:

- Beachten Sie die Öffnungszeiten oder rufen Sie an. Vor allem dann, wenn Sie größere Mengen, zum Beispiel zur Vorratshaltung oder für ein Fest, einkaufen möchten.
- Bringen Sie einen Einkaufskorb oder ein anderes geeignetes Behältnis mit.

Bad Cannstatt

1	**Weingärtner Bad Cannstatt e.G.**
Straße	Rommelstraße 20
PLZ, Ort	70376 Stuttgart
Telefon	0711 542266
Telefax	0711 557291
E-Mail	info@badcannstatt-weine.de
Internet	www.badcannstatt-weine.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 9 bis 18 Uhr Samstag, 9.30 bis 14 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Sekt, Secco, Traubensaft
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Veranstaltungs- und Tagungsraum für 120 Personen, Weinproben, Weinwanderungen
Wegbeschreibung	Haltestelle Nastplatz (Bus 56) oder Kraftwerk Münster (U 14), in der Nachbarschaft vom Römerkastell

Reben in bester Hanglage für das Cannstatter Zuckerle

2

Wein- und Kartoffelbau
Gerhard Glock

Betriebsleiter	Gerhard und Ingrid Glock
Straße	Hochflur 22
PLZ, Ort	70374 Stuttgart
Telefon	0711 5300465
Telefax	0711 5058310
E-Mail	info@weinbau-gerhardglock.com
Internet	www.weinbau-gerhardglock.com
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Mittwoch, 14 bis 19 Uhr
Marktstand	Samstag in Bad Cannstatt, 7 bis 12 Uhr
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Wein, Brotaufstriche aus eigener Herstellung, Flaschenwein
Angebot saisonal	Obst und Gemüse
Besonderheiten	Besenwirtschaft, von November bis April geöffnet
Wegbeschreibung	Haltestelle Kleiner Ostring (Bus 58), am Ortsrand von Bad Cannstatt in Richtung Fellbach-Schmiden

3

Weingut Frank J. Haller

Betriebsleiter	Frank Haller
Straße	Masurenstraße 60
PLZ, Ort	70374 Stuttgart
Telefon	0711 51882710
Telefax	0711 51882722
E-Mail	mail@weingutfrankhaller.de
Internet	www.weingutfrankhaller.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Freitag, 15 bis 19 Uhr und Samstag, 10 bis 14 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Weine aus eigener Erzeugung
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	direkt an der S-Bahn-Haltestelle Sommerrain (S 2 und S 3)

4

Weingut Peter Mayer und Weinstube Jägerhof

Betriebsleiter	Peter Mayer
Straße	Am Wolfersberg 17
PLZ, Ort	70376 Stuttgart
Telefon	0711 544304
Telefax	0711 547210
E-Mail	info@jaegerhof-mayer.de
Internet	www.jaegerhof-mayer.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag ab 18 Uhr und nach Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Sekt, Secco, Traubensaft, Traubengelee, Destillate
Angebot saisonal	Neuer Wein
Besonderheiten	Weinstube Jägerhof, Montag bis Freitag ab 16.30 Uhr geöffnet Feiertage, Samstag und Sonntag auf Anfrage
Wegbeschreibung	Haltestelle Hallschlag (U 12, Bus 52 und 55), mit dem Auto: am Burgholzhof zwischen Bad Cannstatt und Zuffenhausen, großer Parkplatz vor dem Haus

5

Weingut der Stadt Stuttgart

Betriebsleiter	Bernhard Nanz
Straße	Sulzerrainstraße 24
PLZ, Ort	70372 Stuttgart
Telefon	0711 216-3682/-7140
Telefax	0711 216-957140
E-Mail	weingut@stuttgart.de
Internet	www.stuttgart.de/weingut
Hofladen	Wein-Direktverkauf
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 10 bis 17 Uhr Samstag, 10 bis 13 Uhr (Verkauf geschlossen: 1. bis 15. Januar, montags und freitags im August, samstags im Januar und August)

Bernhard Nanz im Verkaufsraum des städtischen Weinguts in der Sulzerrainstraße

Angebot ganzjährig	Wein, Sekt und Weinbrand
Angebot saisonal	„Weinschleckerle“: Pralinen mit Wein gefüllt von Oktober bis März/April
Besonderheiten	Weinproben, Weinwanderungen
Wegbeschreibung	Haltestelle Kursaal (U 2)

6 **Apfelparadies Bauer**

Betriebsleiter	Gerhard Bauer
Straße	Tilsiter Straße 19
PLZ, Ort	70374 Stuttgart
Telefon	0711 564154
Telefax	0711 5590029
E-Mail	info@apfelparadies-bauer.de
Internet	www.apfelparadies-bauer.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Äpfel, Birnen, Schnäpse, Gelees, Essige, selbstgepresster Apfelsaft und Apfelsaft in Bag-in-Box, Apfelchips
Angebot saisonal	Zwetschgen, auch zum Selbstpflücken
Besonderheiten	Immer Ende August ist Tag der offenen Tür in der Obstanlage Lerchenheide (genauer Termin im Internet)
Wegbeschreibung	Haltestelle Gnesener Straße (U 2) oder Nürnberger Straße (S 2, S 3)

Birkach

7 **Direktvermarktung Schwaiger**

Betriebsleiter	Walter Schwaiger
Straße	Törlesäckerstraße 12
PLZ, Ort	70599 Stuttgart
Telefon	0711 775019
Telefax	0711 7738712
E-Mail	schwaiger@hoffrisch.de
Internet	www.schwaiger.hoffrisch.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Dienstag und Freitag, 14.30 bis 18 Uhr Samstag, 9 bis 12.30 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Backwaren, Gemüse, Wein, Saft, Marmelade, Honig, Wurst, Joghurt, Eier und vieles mehr
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	alle Backwaren aus eigener Herstellung
Wegbeschreibung	in Birkach direkt gegenüber dem Feuerwehrhaus

Degerloch

8	**Besenwirtschaft Gohl bei d'r Elsbeth**
Betriebsleiter	Elsbeth Koch
Straße	Epplestraße 54
PLZ, Ort	70597 Stuttgart
Telefon	0711 7657727
Telefax	0711 7652225
E-Mail	besen@beiderelsbeth.de
Internet	www.beiderelsbeth.de
Hofladen	-
Öffnungszeiten	Mitte Januar bis Mitte März und Anfang September bis Anfang November, Montag bis Samstag, 11 bis 23 Uhr, an Sonn- und Feiertagen Ruhetag
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	-
Angebot saisonal	Besenwirtschaft
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Haltestelle Degerloch (U 5, U 6, U 8, U 12 und Zahnradbahn 10)

9	**Einkaufsgarten Peter Haag**
Betriebsleiter	Peter Haag
Straße	Chemnitzer Straße 23
PLZ, Ort	70597 Stuttgart
Telefon	0711 723900
Telefax	0711 7280704
E-Mail	info@einkaufsgarten.de
Internet	www.einkaufsgarten.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 9 bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18 Uhr Samstag, 8.30 bis 14 Uhr
Angebot ganzjährig	Stauden, Gehölze, Rosen, Beet- und Balkonpflanzen aus überwiegend regionalem Anbau
Angebot saisonal	Bio-Kräuter, Gemüsejungpflanzen
Besonderheiten	große Auswahl an Rosen, Sortiment an Büchern, Karten, Kerzen, Papeterie
Wegbeschreibung	Haltestelle Tränke (Bus 71, 73, 74, 76, 77), dann 50 Meter Fußweg

10	**Pflanzen Center HAAG**
Betriebsleiter	Sabine Haag-Walz
Straße	Lerchenfeld 1
PLZ, Ort	70597 Stuttgart
Telefon	0711 7651114
Telefax	0711 7656710
E-Mail	info@gaertnerei-haag.de
Internet	www.gaertnerei-haag.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 18.30 Uhr Samstag, 8 bis 16 Uhr
Marktstand	Freitag und Samstag Holzofenbrot
Angebot ganzjährig	Beet- und Balkonpflanzen auch aus eigener Produktion, Bio-Kräuter, Fair-Trade-Rosen
Angebot saisonal	Obst und Gemüse aus regionalem Anbau
Besonderheiten	Deko- und Geschenk-Ideen, Feinkost aus der Region, Gartendekorationen

Wegbeschreibung	Zwischen Sonnenberg und Möhringen, oberhalb des Riedsees, Haltestelle Riedsee oder Peregrinastraße

11 **Weinbau Knobloch-Wolfrum**

Betriebsleiter	Thomas Wolfrum
Straße	Große Falterstraße 23
PLZ, Ort	70597 Stuttgart
Telefon	0711 7656745
Telefax	-
E-Mail	info@weinbau-knobloch-wolfrum.de
Internet	www.weinbau-knobloch-wolfrum.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Dienstag und Donnerstag, 17 bis 19 Uhr Samstag, 10 bis 13 Uhr
Angebot ganzjährig	Trollinger, Heroldrebe, Merlot, Cuvée, Sauvignon Blanc, Secco
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Weinproben im Weinberg oder Weinkeller, Weinbergführungen entlang des Stuttgarter Weinwanderwegs
Wegbeschreibung	Zentrum Degerloch

12 **Blumen-Tiedemann-Gärtnerei**

Betriebsleiter	Heinz Tiedemann
Straße	Bruderrain 14
PLZ, Ort	70597 Stuttgart
Telefon	0711 606506
Telefax	0711 6400583
E-Mail	tiedemann-stuttgart@t-online.de
Internet	www.tiedemann-blumen.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8.15 bis 18 Uhr Samstag, 8 bis 16 Uhr Sonntag, 10.30 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Schnittblumen, Topfpflanzen, Gestecke, Schalen und anderes

Angebot saisonal	Beet- und Balkonpflanzen, Blumen, Herbst- und Winterschmuck, Erde
Besonderheiten	Blumenladen im Bergbahnhof der historischen Seilbahn
Wegbeschreibung	Haltestelle Südheimer Platz (U 1, U 14), dann weiter mit Seilbahn bis Waldfriedhof, 100 Meter vom Parkplatz Waldfriedhof – Gärtnerei 300 Meter vom Parkplatz – freie Zufahrt mit dem Kfz.

Marktplatz in Degerloch

Feuerbach

13

70469R! Weinbau Rajtschan

Betriebsleiter	Fabian Rajtschan
Straße	Schenkensteinstraße 20
PLZ, Ort	70469 Stuttgart
Telefon	0711 815650
Telefax	0711 5050064
E-Mail	info@70469r.de
Internet	www.70469r.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 9 bis 12 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Sekt, Secco, edle Brände
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Besenwirtschaft „d'r Emil" im Februar und November
Wegbeschreibung	Haltestelle Föhrich (U 6 und U 13), zirka zehn Minuten Fußweg in Richtung Feuerbacher Talstraße

14

Blumen-Gärtnerei Müller

Betriebsleiter	Dr. Uwe Müller
Straße	Feuerbacher-Tal-Straße 85
PLZ, Ort	70469 Stuttgart
Telefon	0711 851481
Telefax	0711 859278
E-Mail	gaertnerei@dr-uwemueller.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 18.30 Uhr Samstag, 8 bis 14 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Schnittblumen
Angebot saisonal	Topfpflanzen, Beetpflanzen, Balkon- und Terrassenblumen
Besonderheiten	Hortensien aller Art (Mai und Juni)
Wegbeschreibung	gegenüber Friedhof Feuerbach

15

Gärtnerei Stöckle

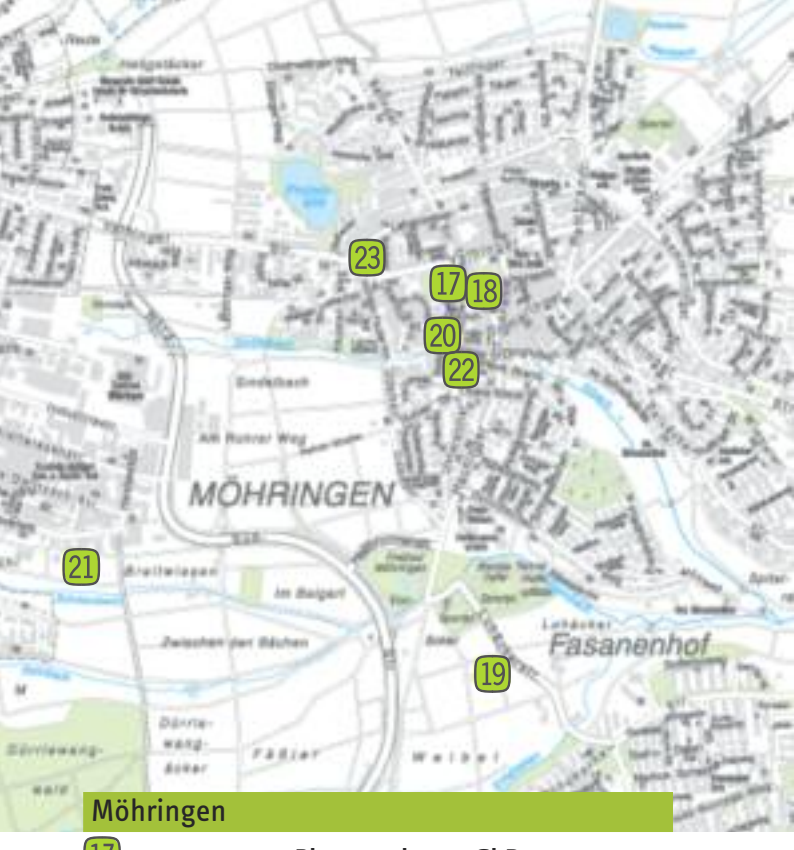
Betriebsleiter	Martin Stöckle
Straße	Feuerbacher-Tal-Straße 82
PLZ, Ort	70469 Stuttgart
Telefon	0711 851384
Telefax	0711 8106127
E-Mail	formafolii@t-online.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 12 Uhr und 14 bis 18 Uhr Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Freilandpflanzen der Saison
Angebot saisonal	breites Beet- und Balkonpflanzen- sortiment, Kräuter
Besonderheiten	-

Hedelfingen

16

Weingärtnergenossenschaft Hedelfingen

Straße	Fruchtstraße 2 (Verkauf)
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 4202399
Telefax	0711 4890145
E-Mail	info@wg-hedelfingen.de
Internet	www.wg-hedelfingen.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	April bis September: Donnerstag, 20 bis 21 Uhr Oktober bis März: Donnerstag, 19 bis 20 Uhr jeden 1. und 3. Samstag im Monat, 10 bis 12 Uhr und nach Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Hedelfinger Weine
Angebot saisonal	während der Weinlese Neuer Wein
Besonderheiten	-



Möhringen

17 **Blumenscheuer GbR**

Betriebsleiter	Hartmut und Christian Günther
Straße	Im Gäßle 1
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 711481
Telefax	0711 7170713
E-Mail	info@blumenscheuer.de
Internet	www.blumenscheuer.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 13 Uhr und 14.30 bis 18 Uhr, Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Schnittblumen und Topfpflanzen
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Ortsmitte Möhringen

18	**Hof Axel Brodbeck**
Betriebsleiter	Axel Brodbeck
Straße	Filderbahnstraße 1A
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 717733
Telefax	-
E-Mail	Axel_Bro@web.de
Internet	-
Hofladen	Verkaufsstand
Öffnungszeiten	Juni bis November: Samstag, 8 bis 12 Uhr, und Selbstbedienungsauslage
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	-
Angebot saisonal	Blumen, Zucchini, Kürbisse, Heu und Stroh in kleinen Mengen
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Haltestelle Möhringen Bahnhof (U 3, U 5, U 6, U 8, Bus 72), in der Ortsmitte von Möhringen

19	**Bauer Klaus**
Betriebsleiter	Klaus Brodbeck
Straße	Lohäckerstraße 18
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 7157961
Telefax	0711 7157961
E-Mail	KBrod94762@aol.com
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag und Freitag, 15 bis 18.30 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Salate, Kartoffeln, Karotten, Kraut, Apfelsaft, Eier, Milch, Milchprodukte
Angebot saisonal	Grüner Spargel, Bohnen zum Selbstpflücken, Blumen
Besonderheiten	Gemüsegarten zum Mieten, Pensionspferdehaltung
Wegbeschreibung	erster Hof rechts an der Verbindungsstraße Möhringen/Fasanenhof

20 **Frank**

Betriebsleiter	Albrecht Frank
Straße	Oberdorfplatz 12
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 713278
Telefax	-
E-Mail	ans.frank@web.de
Internet	-
Hofladen	Marktstand auf dem Hof
Öffnungszeiten	Samstag, 8 bis 12 Uhr, während der Spargelsaison zusätzlich Montag, Mittwoch und Freitag, 17.30 bis 19 Uhr und Samstag, 8 bis 12 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Rote Beete, Most, Heu und Stroh in Kleinballen
Angebot saisonal	Grünspargel, Zucchini, Salat, Kohlrabi, Kraut, Kürbisse, Wirsing, Lauch, Bohnen, Gurken, Bundzwiebeln, Äpfel, Süßmost
Besonderheiten	im Herbst Kürbiswagen zur Selbstbedienung, Arbeit mit Pferden auf dem Acker
Wegbeschreibung	in Möhringen bei der Martinskirche

21 **Obsthof**

Betriebsleiter	M. Brodbeck
Straße	Handwerkstraße 19
PLZ, Ort	70565 Stuttgart
Telefon	0711 7800844
Telefax	0711 7803799
E-Mail	mail@beeren-brodbeck.de
Internet	www.beeren-brodbeck.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Freitag, 14 bis 18 Uhr Verkaufsautomat am Hof: Montag bis Samstag, 8 bis 21 Uhr und Sonntag, 8.30 bis 21 Uhr

Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, verschiedene Gemüse, Äpfel, Eier, Wurst, Liköre, Schnaps, Essig, Marmelade, Salate, verschiedene Säfte
Angebot saisonal	Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren, Beeren auch zum Selbstpflücken, Blumen zum Selbstschneiden, Kürbisse ab September am Hof (Selbstbedienung)
Besonderheiten	Verkaufsstände in der Saison (Mai bis Juli) täglich: Degerlocher Waldheim und Möhringer Landstraße, QS-zertifiziert, barrierefreies und seniorenfreundliches Einkaufen
Wegbeschreibung	Haltestelle Handwerkstraße (Bus 80) oder Rohrer Weg (U 5, U 6), zwischen Industriegebiet Wallgraben in Möhringen und Dürrlewang

22 Reyerhof

Betriebsleiter	Christoph Simpfendörfer
Straße	Unteraicher Straße 8
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 711890
Telefax	0711 7168330
E-Mail	hof@reyerhof.de
Internet	www.reyerhof.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 9 bis 18.30 Uhr Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Gemüse, Milchprodukte, Mehl, Fleisch, Apfelsaft, Speiseeis
Angebot saisonal	Erdbeeren
Besonderheiten	biologisch-dynamischer Anbau, Demeter, Bistro: Montag bis Freitag, 11 bis 17 Uhr, Samstag, 9 bis 17 Uhr
Wegbeschreibung	Haltestelle Rohrer Weg (U 5, U 6)

23	**Hof Eugen Schuhmacher**
Betriebsleiter	Jörg Schuhmacher
Straße	Vaihinger Straße 84
PLZ, Ort	70567 Stuttgart
Telefon	0711 712654
Telefax	-
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	Markstand auf dem Hof
Öffnungszeiten	Samstag, 7 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Karotten, Kraut, Äpfel, Eier
Angebot saisonal	Beeren, Salate, verschiedene Gemüse, Sommerblumensträuße
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Haltestelle Vaihinger Straße (U 3, U 5, U 6, U 8, U 12), an der Straße zwischen Degerloch und Vaihingen

Wochenmarkt in Möhringen

Mühlhausen

24	**Weinbau Ambach**
Betriebsleiter	Christian Ambach
Straße	Veitstraße 69
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0174 9690641
Telefax	-
E-Mail	wein.ambach@gmx.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Donnerstag, 17.30 bis 19 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Mühlhäuser Weine, perlender Traubensaft, Destillate
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Weinverkauf im historischen Gewölbekeller
Wegbeschreibung	Haltestelle Mühlhausen (U 14, Bus 54) in Richtung Veitskapelle/ Friedhof

Viesenhäuser Hof
REMSECK
Wolfab
Mussenrial
29
28
Reute
Sonnenhof
Lerchen-
berg
Biegel-
äcker
enbrunnen
Innerer
Hohlweg
Ob den
Grund
alde
Bachhalden
Hanfäcker
MÜHLHAUSEN
Beim
Schafhaus
27
31
Mönchfeld
25
30
Neckar
Mönchfeld
Aldinger Str.
Wald-
äcker
Eichenäcker
Hofen
26
Neugereut
Mittlere

25

Hof Hartmut Brust

Betriebsleiter	Hartmut Brust
Straße	Meierberg 2
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0711 539914
Telefax	0711 538462
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8.30 bis 12.30 Uhr und 15 bis 18 Uhr, Samstag, 8.30 bis 12.30 Uhr, von Januar bis April ist Montag bis Mittwoch geschlossen
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Äpfel, Zwiebeln, Gemüse nach Saison, Eier aus Bodenhaltung, Dosenwurst und anderes
Angebot saisonal	Grünspargel, Erdbeeren gepflückt oder zum Selbstpflücken im „Erdbeerparadies Weidenbrunnen“, Himbeeren, Brombeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, Speise- und Zierkürbisse
Besonderheiten	Purpurspargel, Blumen zum Selbstschneiden auf dem Blumenfeld an der Straße nach Kornwestheim
Wegbeschreibung	Haltestelle Mühlhausen (U 14, Bus 54), Hof und Hofladen gegenüber dem Bezirksrathaus Ecke Mönchfeldstraße/Meierberg

26

Besenwirtschaft Nerz

Betriebsleiter	Stefan Nerz
Straße	Schlierseestraße 46
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0711 531720
Telefax	0711 531720
E-Mail	stefan.nerz@gmail.com
Internet	www.weinbau-nerz.de
Hofladen	nein
Öffnungszeiten	nach telefonischer Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein
Angebot saisonal	Wein- und Kelterfest Donnerstag bis Montag in der letzten Augustwoche
Besonderheiten	Besenwirtschaft von Januar bis März und im November
Wegbeschreibung	Haltestelle Max-Eyth-See (U 14) oder Nixenweg (Bus 54)

27

Ruxwein

Betriebsleiter	Heike und Christoph Ruck
Straße	Heidenburgstraße 20
PLZ, Ort	70378 Mühlhausen
Telefon	0711 51861894
Telefax	-
E-Mail	rux@ruxwein.de
Internet	www.ruxwein.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 10 bis 16 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	eigene Weine
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Steillagenwein aus Terrassen
Wegbeschreibung	in Mühlhausen Richtung Sonnenhof, dann Richtung Kornwestheim; von der B 27 kommend Abfahrt Kornwestheim Mitte/Ost, rechts abbiegen, Richtung Mühlhausen, erstes Gebäude links

28

Sonnenhof

Betriebsleiter	Lutz Hörr
Straße	Sonnenhof 1
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0711 5074620
Telefax	0711 538218
E-Mail	info@dersonnenhof.com
Internet	www.dersonnenhof.com
Hofladen	Hofmarkt
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 19 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Gemüse, Blumen, Pflanzen
Angebot saisonal	Erdbeeren
Besonderheiten	Reitschule mit heiltherapeutischem Reiten, Reiterferien, Kindergeburtstage, Sommer-Mais-Irrgarten, Feiern im Grünen, Hochzeiten
Wegbeschreibung	Haltestelle Hornbach (U 14), dann zirka zwölf Minuten Fußweg

29

Hof Sperling

Betriebsleiter	Hans-Peter Sperling
Straße	Hofsträßle 40
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0162 6552551
Telefax	-
E-Mail	hof-sperling@gmx.de
Internet	www.hof-sperling.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	April bis Oktober: täglich, 7 bis 19 Uhr; November bis März: täglich, 7.30 bis 18 Uhr
Marktstand	Freitag und Samstag in Kornwestheim
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Zwiebeln, Eier (Bodenhaltung), Äpfel, Karotten, Wachteleier
Angebot saisonal	Tomaten, Paprika, Gurken, Bohnen, Beeren, Auberginen, Kürbisse, Artischocken

Besonderheiten	Vermietung von Gärten, Produkte eigener Anbau, Landschaftspflege
Wegbeschreibung	Verbindungsstraße Kornwestheim nach Mühlhausen, auf der Höhe des Umspannwerks links abbiegen

30 **Stallbesen**

Betriebsleiter	Friedrich Raith
Straße	Eybgasse 13
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0711 534513
Telefax	0711 5380984
E-Mail	friedrich.raith@t-online.de
Internet	www.stallbesen.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 12 Uhr und 13.30 bis 18 Uhr Samstag, 8 bis 12 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Äpfel
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Besenwirtschaft „Mühlhäuser Stallbesen“
Wegbeschreibung	Haltestelle Mühlhausen (U 14, Bus 54 und 401)

Schottische Hochlandrinder im Mussenbachtal

31

Gärtnerei Stoll

Betriebsleiter	Dieter Stoll
Straße	Heidenburgstraße 7
PLZ, Ort	70378 Stuttgart
Telefon	0711 27376525
Telefax	0711 27376524
E-Mail	dieter.h.stoll@web.de
Internet	-
Hofladen	Gärtnerei
Öffnungszeiten	März bis Juni und 16. September bis November: Montag bis Freitag, 10 bis 18 Uhr, Samstag, 10 bis 14 Uhr; Juli bis 15. September: Dienstag, 10 bis 18 Uhr und Samstag, 10 bis 14 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	-
Angebot saisonal	Pflanzen der Saison, Beet- und Balkonpflanzen, Gemüsepflanzen, Zier- und Speisekürbisse
Besonderheiten	Verkauf überwiegend selbstproduzierter Pflanzen direkt aus dem modernen Gewächshaus
Wegbeschreibung	am Ortsende von Mühlhausen, an der Straße Richtung Kornwestheim

Weinberge am Neckar

Münster

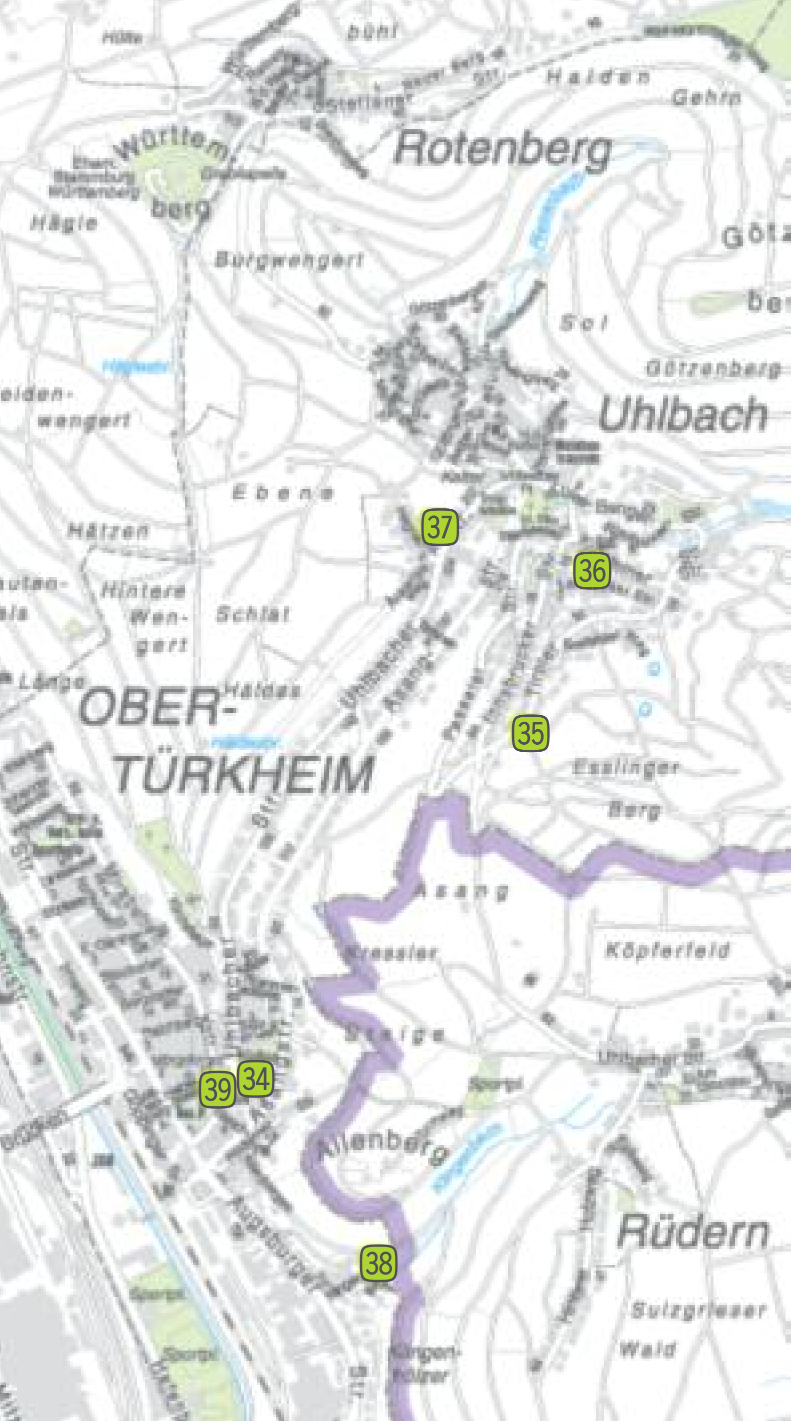
32	**Aubesen**
Betriebsleiter	Karl-Heinz Bauer
Straße	Austraße 66
PLZ, Ort	70376 Stuttgart
Telefon	0711 594104
Telefax	-
E-Mail	info@aubesen.de
Internet	www.aubesen.de
Hofladen	-
Öffnungszeiten	Januar bis April, August und September, November Dienstag bis Samstag, 11 bis 23 Uhr Sonntag und an Feiertagen bis 22 Uhr alle Öffnungszeiten unter: www.aubesen.de
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	-
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	Besenwirtschaft direkt am Neckar
Wegbeschreibung	Haltestelle Freibergstraße (U 14)

33

Zaißerei Weingut

Betriebsleiter	Andreas Zaiß
Straße	Austraße 371
PLZ, Ort	70376 Stuttgart
Telefon	0171 8883378
Telefax	0322 26889028
E-Mail	a.zaiss@t-online.de
Internet	www.zaisserei-weingut.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Donnerstag, 17 bis 20 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Sekt, Secco, Destillate, Saft
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	kulinarische Weinproben, Aromaweinproben
Wegbeschreibung	Haltestelle Elbestraße (U 14), mit dem Auto: Neckartalstraße, abbiegen in die Freibergstraße, dann in die Austraße

Hier wächst das „Cannstatter Zuckerle".


Rotenberg
Halden
Gehrn
Württemberg
Hägle
Burgwengert
Sol
Götzenberg
Uhlbach
Ebene
Hälzen
Hintere Wengert
Schlat
OBER-TÜRKHEIM
Halde
Uhlbacher Str.
Esslinger Berg
Asang
Köpferfeld
Bressler
Steige
Altenberg
Rüdern
Sulzgrieser Wald
Augsburger Str.
37
36
35
34
39
38

Obertürkheim

34	**Bubeck's Garage**
Betriebsleiter	Reiner Bubeck
Straße	Uhlbacher Straße 28
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 328206
Telefax	0711 3658789
E-Mail	reinerbubeck@web.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag und Donnerstag, 15 bis 18.30 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Gemüse, Obst, Kartoffeln, Eier
Angebot saisonal	Spargel, Beeren, Tafeltrauben
Besonderheiten	Tafeltrauben aus eigenem Anbau

35	**Färber Freilandrosen**
Betriebsleiter	Roland Färber
Straße	Tiroler Straße 93
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 322984
Telefax	-
E-Mail	-
Internet	www.freilandrosen-färber.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag, 15 bis 18 Uhr Samstag, 10 bis 12 Uhr (ab September bis Ende der Saison samstags kein Verkauf)
Marktstand	Untertürkheim am Freitag, 8 bis 15 Uhr
Angebot ganzjährig	-
Angebot saisonal	Freilandschnitt-Rosen, Tafeltrauben, Weihnachtsbäume ab 10. Dezember in Uhlbach-Ortsmitte
Besonderheiten	-

Wegbeschreibung	an der Kirche in Uhlbach rechts in die Luise-Benger-Straße abbiegen, dann in die Tiroler Straße abbiegen und bis zum Ende gehen, nach 200 Metern befindet sich links der landwirtschaftliche Schuppen

36 **DER HOFLADEN Obsthof Nanz**

Betriebsleiter	Markus Nanz
Straße	Landecker Straße 5
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 323323
Telefax	-
E-Mail	info@obsthof-nanz.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 9 bis 12 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung Sommerpause von Juni bis August
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Äpfel, Birnen, Obst, Gemüse, Salate, Eier, Nudeln
Angebot saisonal	Aprikosen, Himbeeren, Stachelbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren
Besonderheiten	Edeldestillate
Wegbeschreibung	in Uhlbach an der Kirche rechts, dann die vierte Querstraße rechts

37 **Bioland Obst Ortlieb**

Betriebsleiter	Reinhard Ortlieb
Straße	Uhlbacher Straße 201
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 328969
Telefax	0711 3280998
E-Mail	bioland-ortlieb@web.de
Internet	www.bioland-ortlieb.de
Hofladen	ja

Öffnungszeiten	Dienstag, Donnerstag und Freitag, 9 bis 13 Uhr und 14 bis 18.30 Uhr Samstag, 9 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Obst, Äpfel, Saft und vieles mehr
Angebot saisonal	Beeren aller Art, Gemüse
Besonderheiten	Biomarkt, Vollsortiment-Laden, Lieferservice, Abokisten

38 **Weingut Wöhrwag GbR**

Betriebsleiter	Christian Wöhrwag
Straße	Klingenbachstraße 13
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 328891
Telefax	0711 323060
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Samstag, 9 bis 13 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Flaschenwein
Angebot saisonal	Besenwirtschaft im September und von Januar bis Anfang März
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	ab Bahnhof Obertürkheim Richtung Esslingen, nach zirka 200 Metern links

39 **Weingut Zaiß KG**

Betriebsleiter	Konrad Zaiß und Christian Zaiß
Straße	Uhlbacher Straße 23
PLZ, Ort	70329 Stuttgart
Telefon	0711 324282
Telefax	0711 3280314
E-Mail	weingut@zaiss.com
Internet	www.zaiss.com
Hofladen	Weindirektverkauf

Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 9 bis 18 Uhr Samstag, 9 bis 14 Uhr und nach Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Wein, Sekt und Destillate aus eigener Herstellung, Geschenk- und Versandservice
Angebot saisonal	Besenwirtschaft „Sonnen-Besen“ von Ende Oktober bis Anfang Dezember und Ende Januar bis kurz vor Ostern (aktuelle Termine im Internet)
Besonderheiten	Haus- und Hoffest über das zweite und dritte Augustwochenende
Wegbeschreibung	Bahnhof Obertürkheim (S 1, Bus 61, 62, 65), durch die Fußgängerzone in die Uhlbacher Straße

Obertürkheim mit der Petruskirche

Plieningen

40	**Hof Gehrung**
Betriebsleiter	Michael Gehrung
Straße	Neuhauser Straße 60
PLZ, Ort	70599 Stuttgart
Telefon	0711 455476
Telefax	0711 34217639
E-Mail	hof-gehrung@web.de
Internet	www.hof-gehrung.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	täglich, 7 bis 22 Uhr Selbstbedienung in der Neuhauser Straße 60
Marktstand	Echterdinger Straße 36, Selbstbedienung; nur saisonal
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Eier, Filder-Linsen, Zwiebeln, Sauerkraut in Dosen, Apfelsaft aus eigenem Obst, eigener Obstbrand, Getreide, Heu und Stroh
Angebot saisonal	Filderspitzkraut, Rundkraut, Blaukraut, Wirsing, Kürbis
Besonderheiten	Getreide, Heu und Stroh für Kleintiere, 24 Stunden Selbstbedienung

41

Haldenhof-Demeter

Betriebsleiter	Rolf Mayer
Straße	Halden Gewann 1
PLZ, Ort	70599 Stuttgart
Telefon	0711 4569517
Telefax	0711 4569562
E-Mail	Mayer-Haldenhof@web.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Dienstag und Freitag, 15 bis 18.30 Uhr
Marktstand	Fellbach am Samstag, 7 bis 12 Uhr
Angebot ganzjährig	Naturkost, Trockenware, Eier aus eigener Hühnerhaltung, Brot aus eigener Hofbäckerei, Gemüse und Südfrüchte (alles biologisch zertifiziert)
Angebot saisonal	Gemüse aus eigenem Angebot und biologisch dynamischem Anbau
Besonderheiten	Hofbäckerei
Wegbeschreibung	Neuhauser Straße, letztes Haus Richtung Neuhausen

42

Gemüsebau Krämer

Betriebsleiter	Martin Krämer
Straße	Halfgarten 30
PLZ, Ort	70599 Stuttgart
Telefon	0711 4516789
Telefax	0711 4516787
E-Mail	kraemer-gemuese@web.de
Internet	-
Hofladen	-
Öffnungszeiten	-
Marktstand	Freitag in Stuttgart-Ost (Ostendplatz), Samstag in Botnang
Angebot saisonal	verschiedene Salate, Blumenkohl, Brokkoli, Kartoffeln, Filderkraut, Blaukraut, Weißkraut, Wirsing, Kohlrabi, Zucchini, Sellerie, Buschbohnen, Kürbis und Rosenkohl

43

Hof Gerhard Steck

Betriebsleiter	Gerhard Steck
Straße	Filderhauptstraße 34
PLZ, Ort	70599 Stuttgart
Telefon	0711 456477
Telefax	0711 4516860
E-Mail	steck@gmx.de
Internet	www.frisch-vom-feld.de
Hofladen	Verkaufsstand
Öffnungszeiten	Samstag, 8 bis 12.30 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln
Angebot saisonal	Spargel, Erdbeeren, Himbeeren, Tomaten, Paprika, Feldgemüse, Zier- und Speisekürbisse, Lauch, Sellerie, Möhren, Buschbohnen, Rundkraut, Spitzkraut, Wirsing, Rote Beete, Rosenkohl, Zucchini, verschiedene Salate, Rettiche, Radieschen, Suppenkräuter
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Haltestelle Plieningen Post (Bus 70, 73, 74, 75, 76), Ortsmitte von Plieningen

Die Landwirtschaft prägt Plieningen.

Sillenbuch

44

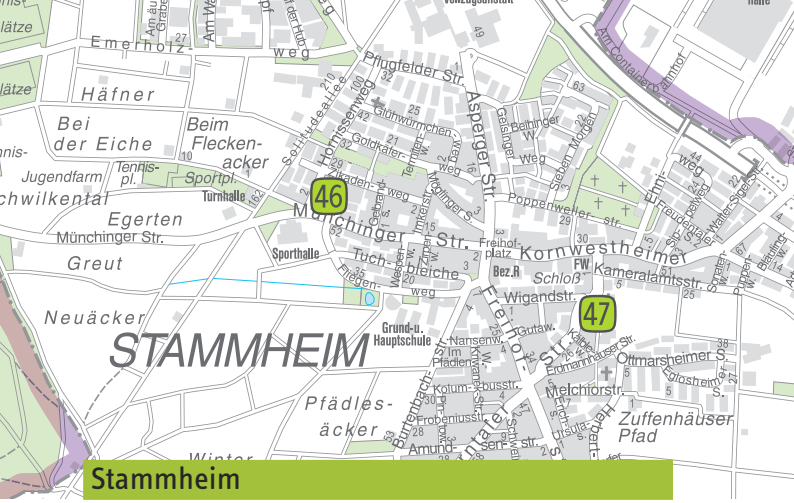
Hof am Eichenhain

Betriebsleiter	Klaus und Monika Wais
Straße	Eichenparkstraße 2
PLZ, Ort	70619 Stuttgart (Riedenberg)
Telefon	0711 474165
Telefax	0711 4792424
E-Mail	wais@arcor.de
Internet	www.hof-am-eichenhain.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Donnerstag, 18 bis 19 Uhr, Freitag, 15 bis 19 Uhr Samstag, 9 bis 12 Uhr, Freitag/Samstag Brot, Brötchen und Hefezopf
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Obst, Gemüse, Kartoffeln
Angebot saisonal	eigene Salate, Gemüse der Saison
Besonderheiten	Demeter-Betrieb
Wegbeschreibung	Haltestelle Steinäcker (Bus 65), an der Kreuzung Eichenpark-/Schemppstraße

45 **Destillerie Kohler**

Betriebsleiter	Eberhard Kohler
Straße	Bockelstraße 17
PLZ, Ort	70619 Stuttgart (Heumaden)
Telefon	0711 4707285
Telefax	0711 4707286
E-Mail	info@destilleriekohler.de
Internet	www.destilleriekohler.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 9 bis 13 Uhr
Angebot ganzjährig	Brände aus verschiedenen regionalen Obstsorten wie Quitte und Streuobstbirne sowie exotischen Früchten wie Bergamotte und Ingwer
Angebot saisonal	Liköre aus saisonalen Obstsorten wie Rhabarber und Walnuss; Verkostungsabende, Brennkurse und Kurse zum richtigen Obst maischen
Besonderheiten	Fördermitglied von Slow Food Deutschland e. V.; wir brennen Ihr eigenes Obst für Sie
Wegbeschreibung	Haltestelle Heumaden Schule (Bus 65); mit dem Auto: Hauptstraße von Heumaden, Parkplätze vor dem Haus

Rapsfelder im Stadtbezirk Sillenbuch



Stammheim

46

Groll's Hofmarkt

Betriebsleiter	Ulrich Groll
Straße	Hornissenweg 1
PLZ, Ort	70439 Stuttgart
Telefon	0711 801163
Telefax	0711 8820185
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Dienstag, Donnerstag, Freitag, 8.30 bis 12.30 Uhr und 15 bis 18 Uhr Mittwoch, 8.30 bis 12.30 Uhr Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Obst (Kern- und Steinobst), Gemüse, Eier, Apfelsaft, Most, Mehl, Dosenwurst, Honig, Heu und Stroh für Kleintiere
Angebot saisonal	Beeren, Spargel, Kürbisse
Besonderheiten	Südfrüchte
Wegbeschreibung	bei der Sporthalle

47

gerris garten Bio-Gärtnerei – Naturkost – Lieferservice

Betriebsleiter	Gabi Birkenstock
Straße	Korntaler Straße 8
PLZ, Ort	70439 Stuttgart
Telefon	0711 81041676
Telefax	-
E-Mail	info@gerrisgarten.de
Internet	www.gerrisgarten.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag und Mittwoch, 9 bis 13 Uhr und 15 bis 19 Uhr Donnerstag, 15 bis 19 Uhr Freitag, 8 bis 13 Uhr und 15 bis 19 Uhr Samstag, 9 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Bio-Obst, Bio-Gemüse, Bio-Kartoffeln und Naturkost-Sortiment wie Eier, Käse, Nudeln, Säfte, Brot, Honig und Tee
Angebot saisonal	Bio-Beeren, frisch gepresster Apfelsaft
Besonderheiten	Lieferservice, Bio-Kiste, Hof-Feste, Führungen für Kinder
Wegbeschreibung	im alten Stammheimer Ortskern direkt neben der evangelischen Kirche

Untertürkheim

48

	Bioland-Gärtnerei Monika Bender
Straße	Augsburger Straße 515
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 3808842
Telefax	0711 4204153
E-Mail	kontakt@gaertnerei-bender.de
Internet	www.gaertnerei-bender.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	1. März bis Weihnachten: Montag bis Freitag , 9 bis 18 Uhr, Samstag, 9 bis 16 Uhr
Marktstand	Wochenmarkt Ludwigsburg
Angebot ganzjährig	1. März bis Weihnachten: Bio-Topfkräuter aus eigenem Anbau, mediterrane Bio-Kübelpflanzen
Angebot saisonal	Bio-Beet- und Balkonpflanzen, Chilli- und Habanero-Topfpflanzen, Bio-Weihnachtsbäume
Besonderheiten	alles Bio
Wegbeschreibung	Bahnhof Untertürkheim, zehn Minuten Fußweg oder Bus Richtung Obertürkheim

49

Hof Dietmar Kurrle

Betriebsleiter	Dietmar Kurrle
Straße	Württembergstraße 201
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 331434
Telefax	0711 12037703
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	Verkauf ab Hof
Öffnungszeiten	nach telefonischer Vereinbarung
Marktstand	Stuttgart-Mitte, Marktplatz
Angebot ganzjährig	Äpfel, Brände und Liköre aus eigener Brennerei, Schwäbischer Most
Angebot saisonal	Süßkirschen, Aprikosen, Weinbergpfirsiche, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen, Tafeltrauben, neuer Wein und Blumen
Besonderheiten	von August bis Juni frisch gepresster Apfelsaft, sortenreine Apfelbrände
Wegbeschreibung	Haltestelle Sonnenbühl (Bus 61), Aussiedlerhof zwischen Untertürkheim und Rotenberg

50

Obstbau und Brennerei Walter Kurz

Betriebsleiter	Michael Kurz
Straße	Strümpfelbacher Straße 21
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 331648
Telefax	0711 8829596
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	ganzjährig: Freitag, 11 bis 18 Uhr und Samstag, 8.30 bis 13 Uhr Juni bis Oktober: zusätzlich Dienstag, 12 bis 18 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Äpfel und Destillate

Angebot saisonal	Beeren und Schnittrosen, Gemüse, Salate, Weinbergtomaten
Besonderheiten	Die Brennerei der feinen Destillate
Wegbeschreibung	Haltestelle Untertürkheim (S 1, U 4, U 13, Bus 60, 61), an der Straße Richtung Rotenberg

51 **Weingut Schwarz**

Betriebsleiter	Markus Schwarz
Straße	Ötztaler Straße 44
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 334727
Telefax	0711 332413
E-Mail	info@weingut-schwarz.eu
Internet	www.weingut-schwarz.eu
Hofladen	Weinverkauf
Öffnungszeiten	Dienstag bis Freitag, 9.30 bis 13 Uhr und 15 bis 18 Uhr Samstag, 9 bis 13 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Flaschenwein, Sekt, Secco, Traubensaft, Branntweine
Angebot saisonal	während und nach der Weinlese süßer Wein und Federweißer
Besonderheiten	Besenwirtschaft: Mitte Januar bis Ende Februar und November; Weinwoche: letzte Aprilwoche und zweite Septemberwoche für jeweils acht bis zehn Tage
Wegbeschreibung	Haltestelle Untertürkheim (S 1, U 4, Bus 60, 61) oder Schlotterbeckstraße (U 13); mit dem Auto: B 10/B 14, Ausfahrt Untertürkheim

52 **Trollingerhöfle**

Betriebsleiter	Fritz Warth
Straße	Württembergstraße 46
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 333000
Telefax	0711 3040253
E-Mail	trollingerhoefle@t-online.de
Internet	www.trollingerhoefle.de
Hofladen	Verkauf nach telefonischer Vereinbarung
Öffnungszeiten	-
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Edelbrände, Marmelade
Angebot saisonal	Tafeltrauben, Süßkirschen, Birnen, Pfirsiche
Besonderheiten	Stuttgarter Geißhirtle

53 **Warth's Hofladen**

Betriebsleiter	Thomas Warth
Straße	Augsburger Straße 345
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	-
Telefax	0711 34244956
E-Mail	info@warths-hofladen.de
Internet	www.warths-hofladen.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Dienstag und Samstag, 9 bis 13 Uhr Freitag, 9 bis 18 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Äpfel, Gemüse und Kartoffeln aus eigenem Anbau, Mehl, Eier, Wein, Schnaps, Marmelade, Nudeln und vieles mehr
Angebot saisonal	Wengerter-Tomaten, Sauerkraut, Erdbeeren, Beerenobst, Zwetschgen, Kirschen, Freiland-Ackersalat und vieles mehr
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Augsburger Straße nahe der Untertürkheimer Volksbank

54

Weinhof Württemberg

Betriebsleiter	Helmut Zaiß
Straße	Württembergstraße 48
PLZ, Ort	70327 Stuttgart
Telefon	0711 331422
Telefax	0711 338064
E-Mail	info@weinhof-zaiss.de
Internet	www.weinhof-zaiss.de
Hofladen	Verkaufsraum
Öffnungszeiten	nach telefonischer Vereinbarung
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Flaschenwein, Sekt, Secco, Brand, Liköre
Angebot saisonal	Besenwirtschaft: Mitte März bis Mitte Mai und 27.12. bis Mitte Januar, Herbstfest am 3. Oktober (Federweißer)
Besonderheiten	Ferienwohnungen auf dem Weinhof
Wegbeschreibung	Richtung Rotenberg bis Haltestelle Friedhof (Bus 61), dann nach 200 Metern rechts

Weilimdorf

55	**Obsthof Hörnle GbR**
Betriebsleiter	Christian Hörnle
Straße	Ditzinger Straße 40
PLZ, Ort	70499 Stuttgart
Telefon	0711 881626
Telefax	0711 8876330
E-Mail	info@obsthofhoernle.de
Internet	www.obsthofhoernle.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	Weilimdorf Löwenmarkt
Angebot ganzjährig	Obst, Gemüse und Blumen aus der Region, Apfelsaft, Liköre und Schnäpse aus eigenen Früchten
Angebot saisonal	Zwetschgen, Kirschen, Mirabellen, Erdbeeren und Strauchbeeren zum Selbstpflücken, Sommerblumen, 30 verschiedene Äpfel- und Birnensorten
Besonderheiten	Früchte aus Weilimdorf
Wegbeschreibung	Haltestelle Ditzinger Straße (Bus 90), am Ende der Ditzinger Straße (Wendeplatte)

56

Schelmenhof

Betriebsleiter	Thomas Ludmann
Straße	Ditzinger Straße 91
PLZ, Ort	70499 Stuttgart
Telefon	0711 8874368
Telefax	0711 8874368
E-Mail	-
Internet	-
Hofladen	-
Öffnungszeiten	-
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Kartoffeln, Eier aus Bodenhaltung, Heu und Stroh für Kleintiere
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	-
Wegbeschreibung	Haltestelle Ditzinger Straße (Bus 90); der Hof liegt an der B 295 zwischen Weilimdorf und Hausen

Der „Grüne Heiner" in Weilimdorf

Zuffenhausen

57

Gärtnerei Staehle

Betriebsleiter	Patrick Staehle
Straße	Ludwigsburger Straße 211
PLZ, Ort	70435 Stuttgart
Telefon	0711 875343
Telefax	0711 873844
E-Mail	info@gaertnerei-staehle.de
Internet	www.gaertnerei-staehle.de
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	März bis Oktober: Montag bis Freitag, 9 bis 18 Uhr Samstag, 9 bis 14 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	mehrjährige Pflanzen, Koniferen, alles für Balkon, Garten und Terrasse
Angebot saisonal	Balkonpflanzen, Frühjahrs- und Herbstblüher aus eigener Produktion, Bio-Erde, Bio-Kräuter und Bio-Samen

Besonderheiten	Wir produzieren einen Großteil unserer Pflanzen vor Ort in der Gärtnerei.
Wegbeschreibung	Haltestelle Zuffenhausen Kelterplatz (U 5, U 15); Auto: von Stuttgart durch Zuffenhausen, links Kundenparkplätze; gegenüber Friedhof Zuffenhausen, Eingang West

58 **Stöckle/Blumen Wenz**

Betriebsleiter	Martin Stöckle
Straße	Zazenhäuser Straße 36
PLZ, Ort	70437 Stuttgart
Telefon	0711 871312
Telefax	0711 8702772
E-Mail	formafolii@t-online.de
Internet	-
Hofladen	ja
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 8 bis 12 Uhr und 13 bis 18 Uhr Samstag, 8 bis 13 Uhr
Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Topf- und Freilandpflanzen, Schnittblumen
Angebot saisonal	-
Besonderheiten	-

59 **Blumenhaus und Friedhofsgärtnerei Stoll**

Betriebsleiter	Dieter Stoll
Straße	Zazenhäuser Straße 8
PLZ, Ort	70437 Stuttgart
Telefon	0711 875524
Telefax	0711 8702184
E-Mail	dieter.h.stoll@web.de
Internet	-
Hofladen	Blumenhaus
Öffnungszeiten	Montag bis Freitag, 7.30 bis 18 Uhr Samstag, 7.30 bis 14 Uhr Sonntag, 10.30 bis 12.30 Uhr

Marktstand	-
Angebot ganzjährig	Schnittblumen, Blumensträuße, Hochzeitsfloristik, Tischdekoration, Grabpflege, Dauergrabpflege, Bestattungsvorsorge, Trauerfloristik
Angebot saisonal	Beet- und Balkonpflanzen, Gemüsejungpflanzen, Zier- und Speisekürbisse
Besonderheiten	Verkauf überwiegend selbst produzierter Pflanzen
Wegbeschreibung	am Friedhof in Zuffenhausen, direkt an der Kreuzung der Straße nach Rot und Zazenhausen

Das Untere Feuerbacher Tal: Naturschutzgebiet zwischen Mönchsfeld und Zazenhausen

Angebote	Nummer des Betriebes
Abo-Kiste	37, 47
Artischocken	29
Auberginen	29
Beeren	21, 22, 23, 25, 28, 29, 34, 36, 37, 43, 46, 47, 50, 53, 55
Besenwirtschaft, Weinstube	2, 4, 8, 13, 26, 30, 32, 38, 39, 51, 54
Bistro	22
Blumen zum Selbst-schneiden	21, 25
Blumen, z.B. Rosen	9, 10, 12, 14, 17, 18, 19, 23, 28, 35, 49, 50, 55, 58, 59
Blumenkohl	42
Bohnen	19, 20, 29, 42, 43
Brokkoli	42
Brot & Backwaren	7, 10, 41, 44, 47
Bücher, Karten, Kerzen, Papeterie	9
Deko- und Geschenkideen	10, 12, 59
Destillate, Liköre, Schnäpse	4, 5, 6, 13, 21, 24, 33, 36, 39, 40, 45, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55
Eier & Eierprodukte	7,19, 21, 23, 25, 29, 30, 34, 36, 40, 41, 46, 47, 53, 56
Erde	12, 57
Essig	6, 21
Feinkost	10

Angebote	Nummer des Betriebes
Ferienwohnungen	54
Filder-Linsen	40
Filderspitzkraut	40, 42, 43
Floristik	12, 59
Gemüse	2, 7, 10, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 34, 36, 37, 41, 42, 43, 44, 46, 47, 50, 53, 55
Gemüsegarten zum Mieten	19, 29
Gemüsepflanzen	9, 31, 59
Geschenk- und Versandservice	39
Getreide & Getreide-produkte, z.B. Mehl	22, 40, 46, 53
Grabpflege und Bestattungsvorsorge	59
Gurken	20, 29
Heu/Stroh in Kleinballen	18, 20, 40, 46, 56
Honig	7, 46, 47
Karotten	19, 20, 23, 29, 43
Kartoffeln	2, 19, 20, 21, 22, 23, 25, 29, 30, 34, 40, 42, 43, 44, 46, 47, 53, 56
Kernobst, z.B. Äpfel, Birnen	6, 20, 21, 23, 25, 29, 30, 36, 37, 49, 50, 52, 53, 55
Kohlrabi	20, 42
Kraut	19, 20, 23, 40, 42, 43
Kräuter	9, 10,15, 43, 48, 57

Angebote	Nummer des Betriebes
Kübel-/Terrassen-pflanzen, Über-winterungsservice	48, 57
Lauch	20, 43
Lieferservice	37, 47
Marmelade & Gelee, Brotaufstriche	2, 4, 6, 7, 21, 52, 53
Milch, Milchprodukte, Käse	7, 19, 22, 47
Most/Süßmost	20, 46, 49
Naturkost-Angebot	41, 47
Neuer Wein	4, 16, 24, 49, 51, 54
Nudeln	36, 47, 53
Obst	2, 6, 10, 20, 21, 22, 23, 25, 28, 29, 30, 34, 35, 36, 37, 43, 44, 46, 47, 49, 50, 52, 53, 55
Paprika	29, 43
Pensionspferdehaltung	19
Pflanzen, z.B. Jung-, Heilpflanzen, Stauden, Gehölze	9, 15, 28, 57, 58
Pralinen	5
Reiterferien	28
Reitschule mit heiltherapeutischem Reiten	28
Rettich und Radieschen	43
Rosenkohl	42, 43
Rote Beete	20, 43

Angebote	Nummer des Betriebes
Säfte z.B. Apfelsaft, Traubensaft	1, 4, 6, 7,19, 21, 22, 24, 33, 37, 40, 46, 47, 49, 51, 55
Saisonpflanzen, z.B. Beet & Balkon, Frühjahrsblüher	9, 10, 12, 14, 15, 31, 48, 57, 59
Salate	19, 20, 21, 23, 36, 42, 43, 44, 50, 53
Samen	57
Sauerkraut in Dosen	40, 53
Sekt, Secco	1, 4, 5, 11,13, 33, 39, 51, 54
Selbstbedienung	18, 20, 21, 40
Selbstpflücken	6, 19, 21, 25, 55
Sellerie	20, 42, 43
Sommer-Mais-Irrgarten	28
Spargel/Grünspargel	19, 20, 25, 34, 43, 46
Speiseeis	22
Speisekürbis	18, 20, 21, 25, 29, 31, 40, 42, 43, 46, 59
Steinobst, z.B. Zwetschgen, Kirschen	6, 36, 46, 49, 52, 53, 55
Stuttgarter Geißhirtle	52
Südfrüchte	41, 46
Tafeltrauben	34, 35, 49, 52
Tee	47
Tomaten	29, 43, 50, 53
Topfpflanzen	12, 14, 17, 48, 58
Trockenware, z.B. Obst	6, 41

Angebote	Nummer des Betriebes
Verkostungen, z.B. Weinproben, Weinwanderungen, Führungen, Veranstaltungen	1, 5, 11, 26, 28, 33, 39, 45, 47, 54
Wachteleier	29
Weihnachtsbäume	35, 48
Wein	1, 2, 3, 4, 5, 7, 11, 13, 16, 24, 26, 27, 30, 33, 38, 39, 51, 53, 54
Wirsing	20, 40, 42, 43
Wurst & Fleisch	7, 21, 22, 25, 46
Zierkürbis	25, 31, 43, 59
Zucchini	18, 20, 42, 43
Zwiebeln	20, 25, 29, 30, 40

Kompetentes Ernährungswissen

Nachfolgend finden Sie weiterführende Anlaufstellen und Adressen rund um die Themen Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz.

Landratsamt Ludwigsburg, Fachbereich Landwirtschaft, Ernährungszentrum Mittlerer Neckar
Das Ernährungszentrum Mittlerer Neckar am Landratsamt Ludwigsburg ist ein öffentliches Kompetenzzentrum rund um Essen und Trinken für Verbraucherinnen und Verbraucher, Schülerinnen und Schüler sowie für Fachkräfte und Multiplikatoren. Es verbindet Theorie und Praxis und gibt alltagstaugliche Hilfen zu mehr Genuss und Gesundheit beim Essen. Qualifizierte und objektive Informationen über eine gesunde und bedarfsgerechte Ernährung sowie zu Erzeugung, Lagerung, Verarbeitung, Speisenzubereitung und Kontrolle von Lebensmitteln gehören zum Anspruch des Zentrums.

Interessierte können sich in Vorträgen, Workshops, Seminaren, Vorführungen, Verkostungen, Aktionen, Ausstellungen und bei Betriebsbesichtigungen von landwirtschaftlichen Unternehmen und Lebensmittelverarbeitern informieren. Dort wird schnell klar, dass Geschmack und Kosten nicht gegen, sondern für eine an gesundheitlichen und ökologischen Gesichtspunkten orientierte Ernährung sprechen.

Ernährungszentrum Mittlerer Neckar
Auf dem Wasen 9
71640 Ludwigsburg
Telefon 07141 1444912
Fax 07141 1449927
E-Mail: landwirtschaft@landkreis-ludwigsburg.de

Öffnungszeiten:
Montag, 14 bis 17 Uhr, Dienstag, 9 bis 13 Uhr
Donnerstag, 9 bis 12 Uhr und 14 bis 16 Uhr
und nach Vereinbarung

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.
Alle Fragen rund um den Einkauf von Lebensmitteln und Getränken, zur Aufmachung und Kennzeichnung, zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, lebensmittelrechtlichen Problemen und Reklamationen beantwortet die Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V. Sie informiert, berät und unterstützt anbieterunabhängig. Projekte für alle Altersgruppen erleichtern die tägliche Ernährung und die Orientierung auf dem Lebensmittelmarkt.

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg e.V.
Lebensmittel und Ernährung
Paulinenstraße 47
70178 Stuttgart
Telefon 0711 669110
Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag, 10 bis 18 Uhr
Freitag, 10 bis 14 Uhr
E-Mail: ernaehrung@vz-bw.de
www.vz-bw.de

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg (MLR)
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart
Telefon 0711 126-0
www.mlr.baden-wuerttemberg.de
www.ernaehrung-bw.de

Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (BeKi)
Die Landesinitiative Bewusste Kinderernährung (Beki) unterstützt Familien, Erzieherinnen und Erzieher sowie Lehrerinnen und Lehrer in Fragen der Kinderernährung und Ernährungserziehung.
Telefon 07141 144-4925
www.beki-bw.de

Landeshauptstadt Stuttgart
Gesundheitsamt
Christina Pittelkow-Abele, Dipl.-Haushaltsökonomin,
Fachberaterin für Ernährungsfragen
Schloßstraße 91
70176 Stuttgart
Telefon 0711 216-59422
E-Mail: christina.pittelkow-abele@stuttgart.de

aid Informationsdienst Ernährung,
Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.
Heilsbachstraße 16
53123 Bonn
Telefon 0228 8499-0
E-Mail: aid@aid.de
www.aid.de
www.was-wir-essen.de

Weitere Direktvermarkter

Informationen über Direktvermarkter außerhalb Stuttgarts geben die Landratsämter, im Internet sind sie unter folgenden Adressen zu finden:

Landkreis Böblingen
www.lrabb.de

Landkreis Esslingen
www.hoffrisch.de

Landkreis Ludwigsburg
www.landkreis-ludwigsburg.de

Landkreis Rems-Murr
www.natur-von-hier.de

Herausgeberin: Landeshauptstadt Stuttgart, Abteilung Wirtschaftsförderung in Zusammenarbeit mit der Abteilung Kommunikation, dem Bauernverband Stuttgart e.V. und dem Württembergischen Gärtnereiverband e.V. Kreisgruppe Stuttgart

Texte:	Ernährungszentrum Mittlerer Neckar, Amt für Liegenschaften und Wohnen
Redaktion:	Tatjana Glodek
Gestaltung:	Uli Schellenberger
Kartengrundlagen:	Stadtmessungsamt
Saisonkalender:	Inhalt Landratsamt Ludwigsburg
Ansprechpartnerin:	Landeshauptstadt Stuttgart Abteilung Wirtschaftsförderung Uta Dickertmann Telefon 216-57253

Fotos:
Landesbauernverband: Seiten 6, 7, 9 (oben), 17, 18 (rechts), 20, 21, 24
Das Grüne Medienhaus: Seite 7 (Mitte)
ccvision: Seiten 8, 9, 10, 11, 12, 13, 18,19, 20 (unten rechts), 22, 26
Landeshauptstadt Stuttgart: Seiten 30, 32, 33, 36, 37, 46, 54, 60, 61, 63, 68, 71, 73, 82, 85
Rudel: 41

4. Auflage
November 2014

Weitere Informationen:
Landeshauptstadt Stuttgart
Abteilung Wirtschaftsförderung
Rathaus
Marktplatz 1
70173 Stuttgart
Telefon 216-60708
E-Mail: wifoe@stuttgart.de
www.stuttgart.de/wirtschaftsfoerderung