



Eva Kullmann-Stelger



Kolbri-Geschäfte
kleiner Kulinariem



Leonhard/Spalls
Olivenöl aus Kreta



Waldwerk
Eva Schiendzielorz

Deutsche Marktglide eG
persönlich — frisch — freundlich — kompetent
Jeden Donnerstag von 8.00 bis 13.00 Uhr
sind die Händler mit
Frische und Qualität für Sie da!

Deutsche Marktglide eG, Frankfurter Straße 2, 63619 Bad Orb, Tel. 02774/9143-400

Frisches Wild aus heimischer Jagd
Sichern Sie sich schon jetzt Ihren Weihnachtserbraten!

WALDWERK hat kein Ladengeschäft. Sie finden uns online bei Veranstaltungen und auf folgenden Wochenmärkten:

Kleiner Otter	Pariser Straße 100	Jede Woche	DI	11 - 19 Uhr
Isenhardt	Kilbinger	alle 2 Wochen	DO	8 - 13 Uhr
Lad Schwilbach	Schmidbergplatz	alle 2 Wochen	DO	9 - 11 Uhr
Wassermann-Kuhn	Dr. Peter Nikolaus Platz	alle 2 Wochen	DO	14 - 18 Uhr
Waldwerk	Marktplatz	Jede Woche	FR	9 - 14 Uhr
Leubinger im Tannert	Berliner Platz	alle 3 Wochen	SA	6 - 13 Uhr
Lad Breden	Kölbergplatz	alle 3 Wochen	SA	8 - 13 Uhr
Speyermarkt	Marktplatz	alle 3 Wochen	SA	8 - 13 Uhr

Waldwerk-Shop: 63321 Heidenrod-Langenscheid
Telefon: 06228 / 97 97 557 | Mail: info@waldwerk-shop.de | www.waldwerk-shop.de

Einkaufen von Mensch zu Mensch

In Eltville setzen Anbieter und Kunden auf regionale und hausgemachte Produkte

(hun/red) – Frische und Qualität sind das Markenzeichen der Händler auf dem Wochenmarkt in Eltville. Und besonders jetzt im Herbst – die Erntezeit – können Kunden aus einem reichhaltigen Angebot wählen.



Donnerstag ist
Marktag. Auch das
Katharina Schwenker

Zu den „Urgesteinen“ des Eltviller Wochenmarktes gehört seit 1994 der **Obsthof Curland**. Obst, Gemüse und Eier aus Bodenhaltung sind deren Erfolgsrezept. Festkochen oder mehliges Kartoffeln aus der Darmstädter Gegend und Gemüse, Salat und Kräuter werden von deutschen Bauern hinzugekauft, seit Jahren von den selben Erzeugern.

Im umfangreichen Feinkost-Sortiment von **Peminder Nijjar** ist alles selbst gemacht. Oliven in allen Variationen, eingelegt in Knoblauch oder Kräutern, pikant, mild oder medium, gefüllte Peperoni oder Garnelen in pikanter Kräutersoße, gefüllte Pilze mit Frischkäse, Schafskäse in würziger Kräutersoße mit Knoblauch, Artischocken, um nur einige Beispiele zu nennen. Alles ist als Vorspeise geeignet oder für eine variantenreiche kalte Platte.

Lavendelbaum ist ein neuer Anbieter auf dem Eltviller Wochenmarkt. Eva Kullmann-Stelger importiert ihre Waren direkt aus Südrankreich. Zu ihrem Angebot gehören reine traditionell hergestellte Pflanzenseifen aus Marseille, hochwertige Tischdecken, echter Lavendel und von Juli bis September alle Arten von Knoblauch, darunter frischen Knoblauch, auch zum Pflanzen.

Die **Landmetzgerei Stefan Löffler** hat in ihrem Angebot aus eigener Herstellung Aufschnitt, Dosenwurst, verschiedene Sorten roher Schinken aus eigener Salzung, Rindfleisch aus der Pfalz, deutsches Schweinefleisch, Hausmacherwurst, Wenzersalam, Leberknolle. Etwas Besonderes ist der altdeutsche Kochschinken, der

nach einem alten Rezept ohne chemische Zusätze hergestellt wird. Für Adventsbraten mit weihnachtlicher Füllung oder Leberpastete mit einer Apfel-Zimt-Glasur wird eine vorherige Bestellung erbeten.

Bei der **Pfalzfelder Landbäckerei** findet man eine große Brotauswahl: Natursauerteig-, Vollwert- und Vollkornbrot sind alle ohne Zusatzstoffe. Die Landbäckerei ist ein Bio-Verarbeitungsbetrieb (De-Öko-013) mit Getreide und Mehl aus ökologischem Landbau und EG-kontrolliert. Eine Auswahl aus dem Angebot sind Steinofenbrot mit Natursauerteig, echtem Vollkornbrot und Vollwertbrot, Hunsrübler Biobrot, glutenarmes Aztekenbrot, Pfalzfelder Backspezialitäten und hausgemachte Kuchen.

Hinter **Nogla** stehen Jonas Berger und Joana Sandkühler. Sie sind Anbieter von frischen gluten- und laktosefreien Produkten. Ihr Anspruch ist es, gesund, frisch und einfach lecker zu kochen. Ausgetallene und dennoch einfache Gerichte beziehungsweise Gerichte

Wildschweinpastete. Zulieferer für ihr Angebot sind Wild & Wurst Manufaktur aus Bergheim bei Würzburg und die Metzgerei Bach aus Assmannshausen. Das angebotene Wild stammt aus den Taunuswäldern. Im Online-Shop unter www.waldwerk-shop.de können die Angebote auch vorbestellt und auf dem Wochenmarkt abgeholt werden.

Kolbri ist alle 14 Tage auf dem Wochenmarkt und ist der Name für einen Stand mit kulinarischen Geschenkartikeln. Alles ist von Hand gemacht. Familienbetriebe produzieren die Waren, die man in keinem Supermarkt findet: Dips, Bruschetta, Nudeln, Senfpezialitäten und vieles mehr. Besondere Zusammenstellungen für den Kunden sind die Gensebertian, Tüten für Naschkatzen oder die Nudel und Co-Tüte. Zur Weihnachtszeit findet man Backmischungen für Weihnachtsbrot und Mini-Stollen.

beusteine, die durch Qualität und Geschmack überzeugen, werden angeboten. Regionalität und Nachhaltigkeit werden bei ihnen großgeschrieben. Alle Produkte können auch online unter www.nogla.de erworben werden: frische und getrocknete Pasta, Chia-Brot, Saucen, Aufläufe, Dips und Gemüsebrühe. Seit Langem auf dem Eltviller Markt dabei ist auch der Stand von **Leonhard und Spalls**, die sich auf den Import von Waren aus Kreta spezialisiert haben. Gesundes und qualitativ hochwertiges Olivenöl in unterschiedlich großen Abfüllungen angeboten. Verschiedene Schüsseln und Salatbestecke aus Olivenholz sind schöne Geschenke, denn Olivenholz ist durch seine natürlichen Eigenschaften ein besonders hygienisches Holz.

Wildschweinpastete, Zulieferer für ihr Angebot sind Wild & Wurst Manufaktur aus Bergheim bei Würzburg und die Metzgerei Bach aus Assmannshausen. Das angebotene Wild stammt aus den Taunuswäldern. Im Online-Shop unter www.waldwerk-shop.de können die Angebote auch vorbestellt und auf dem Wochenmarkt abgeholt werden.

Wildschweinpastete, Zulieferer für ihr Angebot sind Wild & Wurst Manufaktur aus Bergheim bei Würzburg und die Metzgerei Bach aus Assmannshausen. Das angebotene Wild stammt aus den Taunuswäldern. Im Online-Shop unter www.waldwerk-shop.de können die Angebote auch vorbestellt und auf dem Wochenmarkt abgeholt werden.

Obsthof Curland
Mainzer Straße 384
55411 Bingen-Gaubsheim
Telefon (0 67 21) 1 72 15

Herbstzeit ist Erntezeit!
Äpfel und Birnen aus eigenem umweltschonenden Anbau für Sie auf dem Wochenmarkt.

Mehr erreichen!

Nutzen auch Sie die lokalstarken Sonderveröffentlichungen des Rheingauer Wochenblattes mit einer wöchentlichen Auflage von mehr als 29.000 Exemplaren für Ihren Werbeauftrag.

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie persönlich.
Tel (0611) 355 23 19
rheingauer.wochenblatt@vrm.de

WOCHENBLATT
IM HEINRICH HEIMANN VERLAG

FEINKOST
PEMINDER NIJJAR
von Oliven bis Antipasti

Erntedankfest (Sa. 09.10.2015)
08:00 - 14:00 Uhr
Tel. 0611 267 93 98 60
Mobil 01 60 / 93 67 74 93

Französischer Knoblauch
aus Safrancherich von Juli bis Oktober auf Biere Wochenmarkt!

LEITZEY Termine in Eltville 2015 - 15. Oktober + 22. Oktober
Planzeit für Knoll ist 10:30 Uhr
Planzeit für Knoblauch 11:00 Uhr
19:00 Uhr
Eva Kullmann - Tel. 0174 411 3853 (ABT)
E-Mail: eva.kullmann@gmx.de

KRETA IMPORT & EXPORT
OLIVENÖL AUS KRETA - LEONHARDT/SPALLS -
NASSAUER STR. 3 - 65321 HEIDENROD-ZORN
TELEFON 06775/960743 - MOBIL 0177/5533114

