



Schwarzwild aus unserem Naturpark Natürlich. Urig. Lecker



Wildschweinfleisch aus unserem Naturpark ist ein besonderer Genuss – ob gegrillt, gebraten oder geschmort, ob als Schinken, Wurst oder Burger.

Fleisch vom Schwarzwild ist vielseitig. Und es kommt selbstverständlich aus der Region! Mit dem Projekt „Wilde Sau“ möchte der Naturpark Neckartal-Odenwald sowohl das Lebensmittel Wildschwein in Wert setzen als auch die Öffentlichkeit zum Wesen und Leben der „Wilden Sau“, zur Verwertung des Lebensmittels Wildschwein und zur Jagd sensibilisieren.

Passend zum Start des Projekts „Wilde Sau“ im Naturpark Neckartal-Odenwald gibt es in diesem Jahr noch einige spannende Veranstaltungen!

Infos unter: www.naturpark-neckartal-odenwald.de/geniessen/wilde-sau

Bilder „Wilde Sau“:
Wildschweine – Fotograf Uli Glasemann, alle Bildrechte bei NP Schwarzwald Mitte/Nord
Rezepte – alle Bildrechte bei NP Schwarzwald Mitte/Nord

Für kleine und große Leute! Das gibt es sonst noch zu erleben ...



13:00 Uhr

Grußworte

zum Naturparkmarkt in Obrigheim am Rathaus mit Bürgermeister Achim Walter und dem Vorsitzenden des Naturparks Neckartal-Odenwald Landrat Dr. Achim Brötzel mit musikalischer Umrahmung.

14:00 Uhr

Kleine Exkursion

in die Obrigheimer Neckaraue mit Geograf Dr. Bernd Strey. Auf der Route werden die seltenen Niederterrassen sowie die ehemaligen Sandgruben besichtigt. Dabei gibt es spannende Infos zu Landschaft, Gesteinen und Fossilien.

Dauer: ca. 1,5 Stunden
Treffpunkt: am Naturpark-Stand

ganztägig

Aktivprogramm



bei mehreren Marktteilnehmenden – achten Sie auf das „Naturpark-Aktiv“-Schild an den Ständen.

Es erwarten Sie:

- Aktionen rund um Fledermäuse
- Drechselkreisel bemalen
- Kräutersalz herstellen
- Mitmachangebote zu Holz & Wald
- XXL-Bauklötze

Vorfürhungen

- Drechseln an der Drechselbank
- Schnitzen mit der Kettensäge

Der Naturparkmarkt Obrigheim Alles Wissenswerte auf einen Blick

Der Naturparkmarkt findet rund ums Rathaus, auf der Hauptstraße, der Bachstraße sowie dem Alfred-Delp-Platz statt.

Veranstalter des Naturparkmarktes

Gemeinde Obrigheim, Hauptstraße 7, D-74847 Obrigheim
Tel. 0 62 61 / 646-0, E-Mail: info@obrigheim.de

Anreise ÖPNV

Mit dem Bus 899 aus Richtung Sinsheim und Mosbach, mit dem Bus 828 und 822 aus Richtung Mosbach, sowie mit Bus 833 aus Richtung Mosbach-Neckarelz

Parkplätze

sind rund um die Veranstaltungsfläche vorhanden.



Europäischer Landwirtschaftsfonds für Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER): Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete, mitfinanziert durch das Land Baden-Württemberg (Projekt „Naturparkmärkte 2023“). Vorhaben des Maßnahmen- und Entwicklungsplans Ländlicher Raum Baden-Württemberg 2014–2020 (MEPL III).

www.mepL.landwirtschaft-bw.de



In Kooperation mit:

Naturpark Neckartal-Odenwald

Kellereistraße 36, D-69412 Eberbach
Tel 0 62 71 / 9 46 98 01, Fax 0 62 71 / 94 22 74



E-Mail: regionalentwicklung@naturpark-neckartal-odenwald.de
www.naturpark-neckartal-odenwald.de



NATURPARKMARKT OBRIGHEIM

Rund ums Rathaus
Sonntag, 22. Oktober 2023
11.00–17.00 Uhr

Die Veranstalter Ihres Naturparkmarktes:



Naturpark
Neckartal-
Odenwald



Natürlich und Regional Produkte aus dem Naturpark Neckartal- Odenwald

Ein herzliches Willkommen zum 1. Naturparkmarkt in Obrigheim! Anbietende aus dem gesamten Naturpark präsentieren ihre regionalen Produkte in der liebenswerten Gemeinde am Neckar. Freuen Sie sich auf großartige Produkte „**Made in Naturpark Neckartal-Odenwald**“! Überzeugen Sie sich von der Qualität und Vielfalt der Erzeugnisse. Erfahren Sie von schmackhaften und gesunden Lebensmitteln sowie handwerklich gefertigten Waren aus dem Naturpark und kommen Sie in Kontakt mit den Anbietenden.

Seit Jahren engagiert sich der Naturpark für regionale Produkte, ihre Vermarktung sowie die Stärkung der Landwirtschaft und von produzierenden Betrieben und Anbietenden auf der gesamten Fläche des Naturparks.

Von Apfelsaft bis Ziegenkäse Die Anbietenden für Sie vor Ort: Regional einkaufen. Natur schützen.

Bäckerei Englert, Elztal
Bauernbrote und Dinkelbrote,
Baguette, Apfelkuchen,
Apfeltaschen

**Berberische Rosenbrennerei
Einbach, Mosbach**
Verschiedene Whiskys,
Brände, Liköre

**Biohof Reinwiese,
Schönbrunn**
Bio- Jungpflanzen, Bio-Gemüse

**Bio-Imkerei Willared,
Hardheim**
Bio-Honige, Honigspezialitäten,
Bienenwachskerzen,
Bio-Honigwein & Honig-Punsch

**Brennerei Mathes,
Mosbach**
Brände und Liköre

**Dilsberger Landseifen-
manufaktur, Neckargemünd**
Seifen, Kosmetikprodukte,
Honig, Imkereiprodukte

**Farbige Tonspielerei,
Aglasterhausen**
Deko aus Keramik, Schwimmkeramik
für Teich und Wasserstellen

**Fritzebeck –
die Biobackstube, Seckach**
Brote, Kleingebäck, Nudeln,
Knäckebrot, Blechkuchen

Uta Gallion, Aglasterhausen
Fruchtaufstriche, Liköre, Kräuter-
Salze, Zier- & Speisekürbisse,
Stauden, Kräuter, Blumensträuße

Otwin Galm, Mudau
Bänke, Tische, Deko aus Holz

Christa & Paul Haas, Mudau
Wärmekissen mit Raps, Dinkel, Kirsch-
kernen, Leinsamen, Selbstgenähtes

**Hausbrauerei Bartmann,
Zwingenberg**
frisch gezapftes Bier

**Heimentaler Bio-Hof
Kunzmann, Schefflenz**
Bioland Fleisch- und Wurstwaren,
Fleischkäse & Frikadelle im Brötchen

Heinrichhof, Obrigheim
Saisonales Gemüse und Fleisch
vom Demeter-Hof

Hof Edelmann, Waldbrunn
Ziegenkäse, Ziegenjoghurt,
belegte Brötchen

**Hoffmanns Naturfelle,
Fahrenbach**
Lamm- und Schaffelle

**Holzphantasien,
Waldbrunn**
Schüsseln, Gewürzmöhlen, Vasen,
Schneidebretter, Schreibgeräte aus
Holz, Kinderspielzeug

**Imkerei Nadine Geiger,
Haßmersheim**
Honige, Imkerprodukte, Apfelsaft
von der Streuobstwiese

Imkerei Lohmüller, Mosbach
Honige, Imkerprodukte

Ittertaltalpakas, Neckargerach
Produkte aus Alpakawolle

**Keller – Der Flammkuchen-
bäcker on Tour, Bammmental**
saisonale Flammkuchen aus dem
Holzbackofen

**Kettensägenkunst
Waldauber,
Schwarzach**
Holzarbeiten, Skulpturen,
Brandmalbilder

Klaras Obst, Eschelbronn
Saft, Fruchtaufstrich, Sirup,
Likör aus Haskapbeeren

**Kräuter- und
Heilpflanzen-Labyrinth,
Hochhausen**
Kräutersalze, Sirup, Fruchtlikör,
Kräuteressig, Räucherwerk

Kubach Speisepilze, Rosenberg
frische Edelpilze, Pilzprodukte,
Apfelsaft, Mineralwasser, vegetarische
und vegane Pilzleckereien

**Landesforstverwaltung
Baden-Württemberg,
Adelsheim**
Info und Mitmachangebote
rund um Wald, Holz und
Forstwirtschaft

Lauers Grünkern, Walldürn
Grünkern – Körner, Schrot, Mehl;
Dinkel & Dinkelmehl

**Lileila – Schönes fürs Leben,
Schönau**
bedruckte Brotkörbe, Kissen, Dinkel-
kissen, Taschen, Tischsets und mehr

Helmut Mäffert, Hirschberg
Lammbratwurst, Ziegenbratwurst

**MOKABA Schulz & Geisler Gbr,
Mosbach**
Kaffee und Kaffeespezialitäten,
Tee, Mineralwasser

Mosbacher Brauhaus, Mosbach
Biere, alkoholische & alkohol-
freie Getränke aus dem Naturpark,
Naturpark-Hugo

**Naturpark
Neckartal-Odenwald,
Eberbach**
Informationen rund um
den Naturpark, Wander- und
Radkarten, Bücher

Nudelstube Bender, Elztal
Nudeln aus Hartweizen
und Dinkel, Vollkornnudeln

**Odenwälder Wildgenuss,
Mossautal**
Fleisch- und Wurstwaren vom Wild,
Wildbratwurst, Wildfleischkäse

Ölmühle Walter, Ravenstein
Bio-Speiseöle: Raps, Sonnenblumen,
Lein, Leindotter und Senf

**PurPur natürlich floristisch,
Neunkirchen**
Floristische Werkstücke aus
Naturmaterialien, Blumen und
Pflanzen mit Deko

**Sägewerk &
Holzhandlung Mayer,
Neckarbischsheim**
Hochbeete und Holzmuster
aus Odenwälder Douglasie

s' Mauerblümle, Limbach
Essige, Liköre, Floristik

SAPOnaturell, Schönau
Feste Shampoos & Duschseifen,
Badekugeln, kaltgesiedete Seifen

**Gisela & Wilfried Schneider,
Walldürn**
Holz- und Dekoartikel

**Karin Schnetter,
Aglasterhausen**
Wildfruchtaufstriche, Gelees,
Sirup, Apfel- & Quittensaft,
Obst von der Streuobstwiese

Tonart, Meckesheim
Geschirr und Deko in
Steinzeugqualität

**WAWIGA Küche,
Neckargemünd**
Kräuterelixiere, Salben, Balsame,
Tinkturen, Fotopostkarten

Weinbau Fiedler, Laudenbach
Weine, Liköre, Rotweinkuchen

**Weingut Uhler & Blank,
Sinsheim**
Seccos, Weine, Sekt, Traubensaft,
herbstliche Floristik

**SONNTAG
22. OKT.
2023**

11:00 – 17:00 UHR