



## 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](http://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 Brötel 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

### Vorführungen

- 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](mailto: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](http://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](mailto:regionalentwicklung@naturpark-neckartal-odenwald.de)  
[www.naturpark-neckartal-odenwald.de](http://www.naturpark-neckartal-odenwald.de)



# NATURPARKMARKT OBRIGHEIM

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

Die Veranstalter Ihres Naturparkmarktes:





## 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, Kirschkernen,  
Leinsamen, Selbstgeähtes

**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, Gewürzmühlen, 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, Bammental**  
saisonale Flammkuchen aus dem  
Holzbackofen

**Kettensägenkunst  
Waldzauber,  
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

**SAPOnaturrell, 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