



Naturpark  
Neckartal-  
Odenwald

7. August 2022  
10.00-14.00 Uhr



BRUNCH  
auf dem Bauernhof

Landschaftspflege  
mit Messer und Gabel

Der „Brunch auf dem Bauernhof“ bietet aber mehr als Gaumenfreuden – durch die Erzeugung heimischer Produkte pflegen und bewahren unsere Landwirte die einzigartige Landschaft in den Naturparken. Ein Plus an Lebensqualität für uns Alle!

Jeder Hof bietet neben einem reichhaltigen Brunch mit besonderen eigenen Spezialitäten auch Hofführungen und ein Rahmenprogramm an.

## Dabei sein und rechtzeitig anmelden.

Aus dem Naturpark Neckartal-Odenwald beteiligen sich drei Höfe am „Brunch auf dem Bauernhof“.

**Die Platzzahl auf den Höfen ist begrenzt – bitte melden Sie sich deshalb bis zum 1. August 2022 direkt bei den teilnehmenden Bauernhöfen an.**

Weitere Infos erhalten Sie online unter  
[www.np-no.de](http://www.np-no.de)



Europäischer Landwirtschaftsfonds für Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER): Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete, mitfinanziert durch das Land Baden-Württemberg Baden-Württemberg (Projekt „Regionale Entwicklung 2022“). Vorhaben des Maßnahmen- und Entwicklungsplans Ländlicher Raum Baden-Württemberg 2014–2021 (MEPL III).

[www.mepl.landwirtschaft-bw.de](http://www.mepl.landwirtschaft-bw.de)



### Kontaktadresse Naturpark:

**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@np-no.de](mailto:regionalentwicklung@np-no.de)

[www.np-no.de](http://www.np-no.de)



## Ein Aktionstag der Naturparke in Baden-Württemberg

Am Sonntag, 7. August 2022 von 10.00–14.00 Uhr beteiligen sich Höfe aus allen Naturparks Baden-Württembergs am landesweiten Aktionstag.

Auch die Höfe im Naturpark Neckartal-Odenwald bieten wieder eine breite Palette regionaler Spezialitäten: Produkte vom Piétraïn-Schwein, hausgemachte Nudeln, selbstgebackenes Brot und Kuchen, saisonales Obst und Gemüse, heimische Säfte, leckere Gemüsepfanne, feine Wildkräuter und vieles mehr. Ein Genuss für jeden Geschmack!



## Genuss vor Ort – die Brunch-Höfe im Naturpark Neckartal-Odenwald



### Heimentaler Biohof Kunzmann

Simon Kunzmann  
Siedlung Heimental 6  
74850 Schefflenz

Hier nur  
Mittagsbuffet  
von 11.00 bis  
15.00 Uhr

Das Motto der Bioland-zertifizierten Schweinezucht in Mittelschefflenz lautet: Entdecke, wie sau-gut Verantwortung für Tier und Natur schmeckt. Die biologische Schweinehaltung mit Auslauf und Stroh sorgt für beste Fleischqualität.

- **Anmeldung:** Tel.: 0 62 93 / 9 57 55, Mobil: 01 57 / 39 25 77 03, E-Mail: betrieb-kunzmann@outlook.de
- **Infos:** www.heimentaler-biohof.de
- **Spezialitäten:** Alles vom Bioland Schwein: Schweinebraten mit Sauce, panierte Schnitzel, Fleischkäse, Wurstsalat und -platten; dazu Brot, Salate und Getränke
- **Außerdem:** Hofführung, Kinderspielplatz
- **Preis:** 45 €
- **Kinderpeise:** Kinder 3–13 Jahre: 35,00 €



### Biobetrieb Hofgut Robern

Dipl.-Biologe Michael Scheurig  
Buchweg 11  
74864 Fahrenbach-Robern

Das Hofgut mit Hofladen ist direkt am Ortsrand von Fahrenbach-Robern gelegen. Der biologische Gemüsebaubetrieb bewirtschaftet auch eigene Streuobstwiesen und beliefert die Solawi Heilbronn – Mosbach – Eberbach.

- **Anmeldung:** Ansprechpartnerin Petra Nohé, Tel.: 0 62 67 / 92 84 28, Mobil: 0171 / 8 83 50 66, E-Mail: petra@werk-statt-plan.de
- **Infos:** www.hofgut-robern.com
- **Spezialitäten:** Lupinenkaffee, hausgemachte Marmeladen, hauseigene Backwaren, Quiche, Gulaschsuppe, Gemüsepfanne, hausgemachte Nudeln, saisonales Obst und Gemüse sowie Wildkräuter u.v.m.
- **Außerdem:** Hofführung
- **Preis:** 20 €
- **Kinderpreis:** 6–16 Jahre: 1 € pro Lebensjahr



### Hof und Nudelstube Bender

Margarete Bender  
Dännigsiedlung 4  
74834 Elztal-Auerbach

Ein vielseitiger Familienbetrieb erwartet Sie: Hausmacher Nudeln aus der hauseigenen Nudelstube, auf Stroh gehaltene Tiere und ein bauernhof-pädagogisches Programm des zertifizierten Lernorts Bauernhof.

- **Anmeldung:** Tel.: 0 62 93 / 92 93 61, E-Mail: nudelstube@web.de
- **Infos:** www.nudelstube-bender.de
- **Spezialitäten:** Hausmacher Maultaschen, Nudeln und Wurstspezialitäten, selbstgebackenes Brot, eigene Kartoffeln, Eier, Marmeladen aus eigener Herstellung, Kuchen, Obst und Gemüse nach Saison, heimische Säfte u.v.m.
- **Außerdem:** Hofführung, Strohhüpfburg
- **Preis:** 27 €
- **Kinderpeise:** Kinder 0–5 Jahre: Ohne Berechnung, Kinder 6–12 Jahre: 1 € pro Lebensjahr

