



## 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 Buchen mit Bürgermeister Roland Burger und dem 1. Landesbeamten des Neckar-Odenwald-Kreises Dr. Björn-Christian Kleih.

ganztägig

### Aktivprogramm



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

### Es erwarten Sie:

- Bemalen von Sandsteinen
- Drechselkreisel bemalen
- Essbare Wildpflanzen einsäen
- Flugbienen basteln
- Kräutersalz herstellen
- Wildobst Legespiel

### Vorführungen:

- Pressen von Speiseöl
- Sandsteinbearbeitung



## Der Naturparkmarkt Buchen Alles Wissenswerte auf einen Blick

Der Naturparkmarkt findet in der Innenstadt und im Museumshof statt.

### Veranstalter des Naturparkmarktes

Stadt Buchen, Wimpinaplatz 3, 74722 Buchen  
Tel 0 62 81 / 31-0, E-Mail: [stadt@buchen.de](mailto:stadt@buchen.de)

### Anreise ÖPNV

Mit dem Bus: Linie 841 Mosbach – Neckarelz – Hardheim, Linie 848 Großbeicholzheim – Buchen, Linie 821 Eberbach – Buchen  
Ruftaxi Linien 8943 – 8951; Tel 0180 / 1 84 00 01  
Mit der Bahn: aus Richtung Würzburg, Aschaffenburg, Miltenberg, Heilbronn, Seckach



Europäischer Landwirtschaftsfonds für Entwicklung des Ländlichen Raums (ELER): Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete, mitfinanziert durch das Land Baden-Württemberg (Projekt „Naturparkmärkte 2024“). 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 / 94 22 75, Fax 0 62 71 / 94 22 74



E-Mail: [regionalentwicklung@np-no.de](mailto:regionalentwicklung@np-no.de)  
[www.naturpark-neckartal-odenwald.de](http://www.naturpark-neckartal-odenwald.de)



# NATURPARKMARKT BUCHEN

In der Innenstadt  
Sonntag, 21. April 2024  
11.00–17.00 Uhr

Die Veranstalter Ihres Naturparkmarktes:





## Natürlich und Regional Produkte aus dem Naturpark Neckartal- Odenwald

Ein herzliches Willkommen zum 2. Naturparkmarkt in Buchen! Anbietende aus dem gesamten Naturpark präsentieren ihre regionalen Produkte in romantischen im Herzen des Odenwaldes. Freuen Sie sich auf großartige Produkte „**Made in Naturpark Neckartal-Odenwald**“! Überzeugen Sie sich von der Qualität, der Frische und der Vielfalt der Erzeugnisse. Erfahren Sie von schmackhaften und gesunden Lebensmitteln sowie handwerklich gefertigten Waren aus der Naturparkregion und kommen Sie in Kontakt mit den Anbietenden.

Seit Jahren engagiert sich der Naturpark für regionale Produkte, ihre Vermarktung und 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.

**Biohof Reinwiese, Haag**  
Biolandgemüse, samenfeste Jungpflanzen

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

**Birgits Teeladen, Bammental**  
Apfel-, Birnen- und Quittensaft, Apfelfruchtgummis, Apfelsaft und Apfelschorle

**Creationen aus Sandstein, Limbach**  
Skulpturen und Kreationen aus Sandstein

**Dilsberger Landseifenmanufaktur, Neckargemünd**  
Seifen, Naturkosmetikprodukte, Honig und Honigprodukte

**Edelobsbrennerei Werner Mathes, Mosbach**  
Brände und Liköre

**Fritzebeck – die Biobackstube, Seckach**  
Brot, Kleingebäck, Blechkuchen, Nudeln, Knäckebrot, Chips – Blechkuchen nach Saison, warmes Käsebrötchen mit Wildschweinschinken

**Gallion, Uta, Aglasterhausen**  
Vielfalt aus dem Bauerngarten, Stauden, Floristik aus der Natur, saisonale Deko

**Geonaturpark Bergstraße Odenwald**  
Infos rund um den Geo-Naturpark

**Hof Edelmann, Waldbrunn**  
Ziegenkäse, Ziegenjoghurt, Ziegenkäsebrötchen, Ziegentrinkjoghurt

**Hof Heilig, Hardheim**  
Apfelsaft, kaltgepresste Öle (selbst abfüllen – Flasche mitbringen), Odenwälder Genusstaschen, Apfelschorle

**Hof Stich, Buchen**  
Nudeln, Eier, Eierlikör, Sirup, Marmelade, eingekochtes Gemüse



**Hof Unangst, Buchen**  
Produkte vom Strohschwein, Steak, Bratwurst, Currywurst

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

**Hofladen und Bauernstube Mohr, Hardheim**  
Hausmacher Wurstwaren, Bauernschinken, Hausmacher Bratwurst im Brötchen, Grünkernburger

**Holzphantasien Klein, Waldbrunn**  
Schalen, Gewürzmühlen, Füllfederhalter, handgedrechselte Waren

**Imkerei Gaul, Gaiberg**  
Honige, Met, Bienenwachskerzen

**Imkerei Herbert Klahn, Waldbrunn**  
Honige, Honigprodukte, Propolis, Kerzen, Honigwein

**Ittertäl-Alpakas, Neckargerach**  
Produkte aus Alpakawolle

**Keller – Der Flammkuchenbäcker on Tour, Bammental**  
versch. Flammkuchen aus dem Holzofen, Wilde-Sau-Flammkuchen

**Klaras Obst, Eschelbronn**  
Saft, Fruchtaufstrich, Sirup aus Haskapbeeren und heim. Obst

**Kräuter- und Heilpflanzen-Labyrinth, Haßmersheim**  
Kräutertee, Kräutersalz, Sirup, Fruchtaufstriche, Kräuteresigge, Räucherwerk

**Kubach Speisepilze GbR, Rosenberg**  
Frische Edelspeisepilze, Pilzspezialitäten, veganer und vegetarischer Pilzbiss, alkoholfreie Getränke

**Lauers Grünkern, Walldürn**  
Grünkern – ganze Körner, Schrot, Mehl

**Mosbacher Brauhaus, Mosbach**  
Biere, Radler, Mineralwasser, Holunderwasser, Saft-Schorlen, Weine und Weinschorlen, Sekt, Naturpark-Hugo

**Naturpark Neckartal-Odenwald, Eberbach**  
Infos zum Naturpark, Wanderkarten, Bücher

**Nudelstube Bender, Elztal**  
Nudeln aus Dinkel und Hartweizen

**Odenwälder Wildgenuss, Mossautal**  
Fleisch und Wurstwaren vom Wild, Wildbratwurst, Wild-Fleischkäse im Brötchen

**Ökologischer Land- und Weinbau Seitz, Königheim**  
Bio-Weine, Bio-Seccos, Weincocktails, Rhabarberschorle, Holunderschorle

**Ölmühle Walter, Ravenstein**  
Öle aus Sonnenblumen, Raps, Hanf, Lein, Leindotter, Senf, Walnuss, Haselnuss

**Reginas Gartenvielfalt, Hirschberg**  
Feinkost aus Streu- und Wildobst, Wildkräuter im Glas

**Rosenbrennerei Einbach, Mosbach**  
versch. Whiskys, Obstbrände, Liköre

**Schneider, Gisela und Wilfried, Walldürn**  
Holz- und Dekoartikel aus heimischen Hölzern

**Karin Schnetter, Aglasterhausen**  
Wildfruchtaufstriche, Gelees, Sirup, Quitten- & Apfelsaft



**Schulz & Geisler GbR – Kaffeebar, Mosbach**  
Kaffee und Kaffeespezialitäten, Bio-Heiße Schokolade, Mineralwasser, Bio-Tee

**Tofumanufaktur Haas, Elztal**  
Bio-Tofu, Sojamilch, Okara, Tempeh, Linsen, Lupinenkaffee, Leinsamen

**Tonart, Meckesheim**  
Geschirr und Deko in Steinzeug-Qualität

**Weingut Uhler & Blank, Sinsheim**  
Weine, Traubensaft, Seccos

**Wood Arts Odenwald, Mudau**  
Schmuck, Kunst und Deko aus Odenwälder Holz

