

# EINKAUFEN AUF DEM BAUERNHOF

## **Zur Entstehung**

Die Erstellung dieser Information der Direktvermarkter ist ein Ergebnis der Agenda-Arbeitsgruppe „Ökologie und Umwelt“ in Böhl-Iggelheim. Das große Leitbild ist hierbei die Nachhaltigkeit, also eine sinnvolle Vernetzung von Ökologie, Ökonomie und sozialer Entwicklung mit dem Ziel, dass auch die nachfolgenden Generationen eine lebenswerte Zukunft haben werden. Auch die Gemeinde Böhl-Iggelheim hat den Beschluss gefasst, eine Lokale Agenda 21 zu verabschieden. Engagierte Menschen haben sich in der Arbeitsgruppe „Ökologie und Umwelt“ zusammengefunden um an dem Leitbild für die Gemeinde mit zu arbeiten. Interesse an der Agenda-Arbeit? Termine erfahren Sie bei der Gemeindeverwaltung.

---

## **Landwirtschaft in Böhl-Iggelheim**

In der Gemeinde Böhl-Iggelheim werden 1140 ha ackerbaulich genutzt, 1410 ha sind mit Wald bedeckt. Die Landwirtschaft hat in den letzten 50 Jahren einen gravierenden Strukturwandel durchlebt. Aufgrund der geologischen und klimatischen Vorteile haben sich heute größere, spezialisierte Ackerbaubetriebe mit einem hohen Sonderkulturanteil (Gemüse, Obst) entwickelt. Deshalb ist eine Zusatzbewässerung durch den Beregnungsverband Vorderpfalz unbedingt notwendig. Wichtigste Kulturen sind Kartoffeln, verschiedene Gemüsearten, Zuckerrüben, Getreide sowie diverse Obstarten, von untergeordneter Bedeutung ist die Viehhaltung. Die landwirtschaftlichen Betriebe sind ein bedeutender Wirtschaftsfaktor für die Gemeinde. Neben der Pflege der Kulturlandschaft sichern sie eine Vielzahl von Arbeitsplätzen im vor- und nachgelagerten Gewerbe. Darüber hinaus organisieren die Böhl-Iggelheimer Landwirte im Auftrag der Gemeinde den Räum- und Winterdienst. Und was wäre ein Kerwe- bzw. Sommertagsumzug ohne die Trecker und Ackerrollen der heimischen Landwirte?

---

## **Direktvermarktung**

Einkaufen auf dem Bauernhof liegt derzeit voll im Trend. Die Vorteile für den Verbraucher liegen klar auf der Hand:

- **Frisch & knackig:** Alle in der Region erzeugten Produkte kommen ohne lange Anfahrtswege ackerfrisch auf den Tisch.
- **Aroma & Geschmack:** Durch die kurzen Wege kann Obst beispielsweise genau dann baumreif geerntet werden, wenn alle wertgebenden Inhaltsstoffe optimal ausgebildet sind.
- **Regional & saisonal:** Beim Einkaufen auf dem Bauernhof erhalten Sie regionale und saisonale Produkte.
- **Ökologie:** Die meisten Produkte werden nach strengen Richtlinien erzeugt, die deutlich über den gesetzlichen Anforderungen liegen.
- **Ökonomie:** Einkaufen auf dem Bauernhof ist seinen „Preis wert“ und sichert Arbeitsplätze in der Region.
- **Information & Beratung:** Haben Sie Fragen zum Anbau, zum Pflanzenschutz oder zur Sicherheit der erzeugten Lebensmittel? Fragen Sie Ihren Direktvermarkter.

Sie sehen, es gibt viele gute Gründe, in der Region angebaute Produkte auch direkt dort zu kaufen, nach dem Motto „Global denken – regional einkaufen“. Probieren Sie es aus!

---

## ***Von Betreibern verwendete Marken- und Gütezeichen***

- *Aroma-Obst – Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz*

Der rote Aroma-Apfel auf gelbem Grund ist das Markenzeichen für Obst aus Rheinland-Pfalz. Überall dort, wo in warmen Klimabereichen Wein angebaut wird, gedeiht auch Obst vorzüglich. Eine durchschnittliche mittlere Jahrestemperatur von rund 10° C sowie über 1700 Sonnenscheinstunden pro Jahr machen die Pfalz zu einem bevorzugten Obstanbaugebiet. Erst wenn Geschmack, Aroma und Fruchtfarbe optimal ausgeprägt sind, wird das Obst baumreif geerntet und gelangt auf kürzestem Wege zum Verbraucher. Die Pfälzer Anbauer geben ihren klimatischen Vorteil – höhere Zuckergehalte, mehr Geschmack und Aroma – also direkt an den Konsumenten weiter, ohne lange Transportwege.

**Weitere Informationen:** Marktvereinigung Rhein-Main-Pfalz und Thüringen e. V., Tel. 069/6978253.

- *Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e. V. (AGIO)*

Grundgedanke im Integrierten Obstanbau ist der Schutz und die Förderung der Nützlinge. Deshalb werden selektive und nützlingsschonende Pflanzenschutzmittel erst nach Überschreiten einer Schadschwelle eingesetzt. Derzeit gibt es in Rheinland-Pfalz 360 AGIO-Obstbaubetriebe, nach erfolgreicher Kontrolle erhalten Sie das Gütezeichen für kontrolliert „integriert – umweltschonend erzeugte“ Produkte. Es bürgt für eine umweltschonende Produktionsweise und gewährleistet eine hohe innere und äußere Qualität der Früchte. Ähnliche Richtlinien gibt es auch für die Kontrolliert-Integrierte Produktion (KIP) im Gemüsebau.

**Weitere Informationen:** AGIO, Tel. 06133/70604, Fax. 06133/930310

- *Echter Deutscher Honig – Kontrollierte Qualität*

Seit 1925 steht das Markenzeichen für Honig nur aus deutschen Landen. Das Imker-Honigglas des Deutschen Imkerbundes e. V. und das CMA-Gütesiegel garantieren kontrollierte Qualität und ausgezeichneten Geschmack. Echten Deutschen Honig kauft man am besten beim Imker.

**Weitere Informationen:** [www.deutscherimkerbund.de](http://www.deutscherimkerbund.de)

- *Bundesverband Deutscher Angus Halter e. V.*

Für Deutsch Angus Weiderinder gibt es in Teilen des Böhl-Iggelheimer Gemeindegebietes ideale Voraussetzungen für eine extensive, naturnahe und artgerechte Haltung. Dabei können sich die Tiere ganzjährig auf der Weide frei bewegen. Im Winter werden sie nur mit Heu und betriebseigenem Getreideschrot gefüttert. Die Angus-Kühe werden nicht gemolken, sie bleiben mit den Kälbern zusammen und säugen sie fast ein ganzes Jahr lang. Dies sind optimale Bedingungen für eine gute Entwicklung und eine hervorragende Fleischqualität. Geschlachtet werden die Tiere im Schlachthof in Mannheim und im eigenen Betrieb zu hochwertigen Fleischprodukten verarbeitet. Hierdurch lässt sich die Herkunft des Fleisches genau verfolgen. Kurze Transportwege mit eigenen Fahrzeugen, Einzeltierschlachtung sowie fachmännische Verarbeitung machen aus Angus-Qualitätsfleisch einen Naturgenuss. Probieren Sie's aus!

**Weitere Informationen:** Bundesverband Deutscher Angus Halter e. V., Tel. 06631/78410, Fax. 06631/78448

- *Einkaufen auf dem Bauernhof*

„Einkaufen auf dem Bauernhof“ ist ein Gemeinschaftsprojekt der Bauernverbände und Landwirtschaftskammern mit der Fördergemeinschaft Einkaufen auf dem Bauernhof und dem

Deutschen Landwirtschaftsverlag GmbH. Das Markenzeichen steht für selbsterzeugte Produkte vom Bauernhof.

**Weitere Informationen:** <http://www.Einkaufen-auf-dem-Bauernhof.com/>

- Pfälzer Grumbeere

Pfälzer Grumbeere wachsen auf 4000 ha im kontrollierten Vertragsanbau. Regelmäßige Bodenuntersuchungen, Feldbegehungen und eine intensive Qualitätskontrolle garantieren eine gehobene Kartoffelqualität. In Pfälzer Frühkartoffeln steckt die Kraft des Frühlings, die Palette reicht von festkochend bis mehlig.

**Weitere Informationen:** Erzeugergemeinschaft Pfälzer Grumbeere, Tel. 06321/9274720, Fax. 06321/9274711

---

## ***Obsthof Familie Engel***

- Produkte:

Verschiedene Apfelsorten, Apfelsaft, Apfelschnaps, Kartoffeln, Zwetschgen, Birnen, Gemüse der Saison, Weine von Wachtenburg Winzer Wachenheim und Weingut Oberhofer Kirrweiler

- Spezialitäten:

Ab September Tafeltrauben und Neuer Wein, knackige Pfälzer Apfelchips, Apfelsaft in der praktischen 5 und 10 l-Pfälzer Saftboxen, Einkellerungskartoffeln, Hausgemachte Marmeladen, Latweg – Brotaufstrich aus Zwetschgen

- Besonderheiten:

Schon eingerichteter Hofladen mit breiter Angebotspalette heimischer Produkte, Jedes Wochenende im September „Äpfel zum Selbstpflücken“ in der Obstanlage an der Umgehungsstraße

- Gütezeichen:

Aroma-Obst – Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz  
Einkaufen auf dem Bauernhof  
QS – Qualität aus Sicherheit

- Öffnungszeiten des Hofladens:

**September bis Dezember:**

Montag – Freitag, 9.00 – 12.00 Uhr und 15.00 – 19.00 Uhr

Samstag, 9.00 – 17.00 Uhr

**Januar bis August:**

Montag – Dienstag und Donnerstag - Freitag, 17.00 – 19.00 Uhr

Samstag, 9.00 – 17.00 Uhr

- Adresse:

Obsthof Familie Engel  
Hauptstraße 128, 67459 Böhl-Iggelheim  
Tel. 06324/6329, Fax. 06324/708345  
E-Mail: [mail@obsthof-engel.de](mailto:mail@obsthof-engel.de), Internet: [www.obsthof-engel.de](http://www.obsthof-engel.de)

---

## **Obsthof Hass**

- Produkte:  
Breite Palette an Apfel- und Birnensorten, Pfälzer Pfirsiche, Zwetschgen, Apfelsaft, Apfelschnaps, Kartoffeln, Gemüse der Saison und andere Produkte
  - Spezialitäten:  
Baumreife aromatische Pfälzer Pfirsiche, gelb- und weißfleischig, in großer Auswahl. Frischer geht's nicht! Pfälzer Aprikosen und Nektarinen, knackige Pfälzer Apfelchips, Apfelsaft in der praktischen 10 l-Pfälzer Saftbox, Einkellerungskartoffeln
  - Besonderheiten:  
Schön eingerichteter Hofladen mit breiter Angebotspalette heimischer Produkte
  - Gütezeichen:  
Aroma-Obst – Weinland-Qualität aus Rheinland-Pfalz  
Arbeitsgemeinschaft Integrierter Obstanbau Rheinland-Pfalz e. V. (AGIO)
  - Öffnungszeiten des Hofladens:  
Montag – Samstag, 8.30 – 12.30 Uhr  
Freitag, 14.30 – 18.00 Uhr
  - Adresse:  
Obsthof Jürgen Hass  
Hauptstraße 13, 67459 Böhl-Iggelheim  
Tel. 06324/76413, Fax. 06324/971231  
E-Mail: Juergen.Hass@gmx.de, Internet: [www.obsthof-hass.de](http://www.obsthof-hass.de)
- 

## **Erdbeer- und Spargelhof Ralf Christ**

- Produkte:  
Pfälzer Spargel & Erdbeeren
  - Besonderheiten / Spezialitäten:  
Hofladen im „Quartier Christ“, Le Quartier Hornbach 5, 67433 Neustadt  
Erntefrische Spargel und Erdbeeren und weitere erlesene Produkte aus der Pfalz
  - Öffnungszeiten des Hofladens:  
Während der Spargel- und Erdbeersaison von Ende März bis Ende Juni -  
täglich, auch an Sonn- und Feiertagen von 8 bis 19 Uhr
  - Adresse:  
Quartier Christ  
Ralf Christ  
Spargel & Erdbeeren  
Le Quartier Hornbach 5, 67433 Neustadt / Weinstr.  
Tel. 06321/4991630  
E-Mail: info@quartier-christ.de
-

## **Andreas Reichert**

- Produkte:

Angus Rinderherde in natürlicher Weidehaltung, Qualitätsfleisch aus naturnaher Haltung

- Spezialitäten:

Angus-Mastbullenfleisch und Mastfärsenfleisch. Das kernige, marmorierte Fleisch ist ein Naturgenuss und bleibt auch nach dem Braten zart und saftig.

- Besonderheiten:

Die gutmütigen schwarzen und rotbraunen Angusherden sind ein Blickfang für die Böhl-Iggelheimer Flur und wesentlicher Bestandteil einer umweltschonenden Landschaftspflege

- Gütezeichen:

Bundesverband Deutscher Angus Halter e. V.

Verkauf von Fleischpaketen nach Absprache

- Adresse:

Andreas Reichert  
Lützelstraße 46, 67459 Böhl-Iggelheim  
Tel. 06324/780555, Fax. 06324/979671

---

## **Forstrevier Böhl im Forstamt Haßloch - Neustadt**

- Produkte:

Brennholz in verschiedenen Ausformungen (Schlagabraum, Kronenholz, Stämme am Weg, Sterholz)

Holzprodukte für Haus und Garten (Weihnachtsbäume, Schmuckreisig, Holzpilze und -schweine, Sitzgarnituren, Leuchtfeuer, Hackklötze, Hordengatter, etc.); Rundholz aus dem Wald: alle Holzarten und -stärken sind lieferbar; Beratung in allen Fragen, die den Wald und den Rohstoff Holz betreffen. **Adress-Sammlungen:** „Bauen mit Holz“ und „Heizen mit Holz“  
Vermittlung von Lieferanten: ofenfertiges Brennholz, Wildbret

- Besonderheiten:

Unbehandelte Holzprodukte aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung

- Bürozeiten des Revierbeamten:

Mittwochs 14.00 – 18.00 Uhr

- Adresse:

Revierleiter Jens Hornbach  
Im Großen Garten 2, 67459 Böhl-Iggelheim  
Tel. und Fax. 06324/979249, Mobil: 0171/7621928

Weitere Auskünfte erhalten Sie auch im

Forstamt Haßloch – Neustadt  
Schillerstraße 4, 67454 Haßloch  
Tel. 06324/599090, Fax. 06324/599088  
E-Mail: Forstamt.Hassloch-Neustadt@wald-rlp.de, Internet: www.wald-rlp.de