



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Kunden-Informationsblatt
KW20/ KW21 · 12.05.25 - 25.05.25

REGIONALMARKT
HOHENLOHE
- Ländliches Marktzentrum -

Birkichstr. 10, 74549 Wolpertshausen
Telefon (07904) 9 43 80-10
Öffnungszeiten:
Mo-Sa 7-20 Uhr; Schaumstag 8-20 Uhr

BAUERNMARKT
SCHWÄBISCH HALL

Raiffeisenstr. 20, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 9 32 90-553
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr; Sa 7-14 Uhr

Markthalle
Kornhaus Scheunen

Kornhausstr. 4, 74523 Schwäbisch Hall
Telefon (0791) 9 32 90-888
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr; Sa. 7-14 Uhr

Fleischtheke in Kirchberg/Jagst
Tel. (07954) 9 211 719
Öffnungszeiten: Mo-Fr 8-19 Uhr; Sa 7-20 Uhr

Genuss-Botschafter
Wochenmärkte:
Mi. Öhringen · Do. Gaaldorf, Großberlach, Grab ·
Fr. Künzelsau · Sa. Öhringen

Echt Hällische Fleisch- & Wurstwaren



Brustkern
vom bœuf de Hohenlohe, 100 g



Rinderspieße BBQ
mariniert, vom bœuf de
Hohenlohe, 100 g



Schweinefilet
am Stück oder als
marinierter Spieß, vom Schwäbisch-Hällischen
Qualitätsschweinefleisch g.g.A., 100 g



Griechische Taschen
vom Schwäbisch-Hällischen
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.,
mit Geifertshofener Hirtenkäse gefüllt, 100 g

DIE WELT wählt den Regionalmarkt Hohenlohe zu den 10 besten Raststätten Europas!

Unser Regionalmarkt Hohenlohe wurde zu einer der 10 besten Raststätten Europas gewählt – von der Zeitung „Die Welt“! Und das nicht ohne Grund: Er dient als Plattform für die Vermarktung der wertigen heimischen Landesprodukte und ist zum beliebten Treffpunkt für Bürger und Kunden aus nah und fern geworden. Neben Hällischem Fleisch und Wurst gibt's den Geifertshofener Bio-Käse, dazu von den regionalen Bauernhöfen Eier, Kartoffeln, Honig, Obst, Gemüse und vieles mehr was die Region an kuli-



narischen Schätzen hervorbringt, dazu von EDEKA die täglichen Bedarfsgüter. Die Mohrenköpfe-Gastronomie lädt stets zum Tagesessen ein und es wird täglich frisch gekocht mit traditioneller ländlicher Küche und Zutaten. Man trifft sich zum Schwätzle, flanirt durch den ökologischen Schulgarten und Außenbereich. Und wussten Sie schon: Der Regionalmarkt Hohenlohe ist auch ein gelungenes Partnerschaftsprojekt von den heimischen Bauern mit über 90 Bürgern aus der Region!

Weiteres auf Seite 3 ▶



Unser Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt ausschließlich von den Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall aus kontrollierter und artgerechter Erzeugung. Die Echt Hällischen Fleisch- und Wurstwaren sind nach unserem Reinheitsgebot mit ökologischen Naturgewürzen aus unseren Partnerschaftsprojekten in Indien und Afrika hergestellt.



REGIONALMARKT HOHENLOHE
- Ländliches Marktzentrum -
Tel. (07904) 9 43 80-10
Öffnungszeiten:
Mo-Sa 7-20 Uhr; Schaunmtag 8-20 Uhr

Markthalle Kornhaus Scheunen
Tel. (0791) 9 32 90-888
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr; Sa. 7-16 Uhr

BAUERNMARKT SCHWÄBISCH HALL
Tel. (0791) 9 32 90-553
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-18 Uhr; Sa 7-14 Uhr

Genuss-Botschafter
Wochenmärkte: Mi. Öhringen
Do. Gaillardorf, Großerlach, Grab
Fr. Künzelsau · Sa. Öhringen

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL
Fleischtheke in Kirchberg/Jagst
Tel. (07954) 9 211 719
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 8-19 Uhr; Sa 7-20 Uhr

Echt Hällische Fleisch- & Wurstwaren



Rinder-Schäler
100 g

1.70



Echt Hällische Paprikawürste, 100 g

2.10



Delikatess Hinterschinken, mager, 100 g

2.20



Echt Hällische Fleischwurst, 100 g

1.35



Delikatess Leberwurst Gold- oder Naturdarm, 100 g

1.35



Nudelsalat täglich frisch zubereitet, 100 g

1.10

An unseren Käsetheken

Genießen Sie Bio-Heumilchkäse g.t.S. von glücklichen Weidekühen von der Dorfkäserei Geifertshofen

aus Heumilch g.t.S.



Dorfkäserei Geifertshofen
Bio-Heumilchkäse aus Hohenlohe



Butterkäschtle aus Bio-Heumilch g.t.S.
erinnert sehr stark an einen klassischen Butterkäse, wie er früher gekäst wurde. 6 Wochen gereift, 100 g

2.05



Imberger Bauernkäse aus Bio-Heumilch g.t.S.
rahmig-würziger Hartkäse aus Rohmilch, mindestens 5 Monate gereift, 100 g

2.25

Regionalmarkt Hohenlohe: Schaufenster für die bäuerlichen Landesprodukte aus der Region!

Unser Regionalmarkt Hohenlohe in Wölpertshausen mit Kräutergarten



Innenansicht Regionalmarkt Hohenlohe mit vielen hochwertigen regionalen Produkten



Im „Grünen Klassenzimmer“ lernen Grundschüler die Jahreszyklen der Natur kennen. Darüber hinaus gibt es Führungen im ökologischen Kräutergarten



Harro Bollinger Metzgermeister, Kundenberater und Grillmeister der Extraklasse



Deutsche Post

Filiale direkt im Eingangsbereich



FLIXBUS
HAUPTSTELLE
NACH BERLIN

Fahrscheine sind im Regionalmarkt Hohenlohe erhältlich



Unser Beitrag zur E-Mobilität



Die Mohrenköpfe Gastronomie bietet 135 Gastplätze, Tagungs- und Veranstaltungsräume, köstliches Tagesessen, Frühstück, hausgemachte Kuchen und Heumilch-Eis an.



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Biergarten / Grillterrasse für bis zu 100 Personen



Maximilian Korschinsky Küchenchef der Mohrenköpfe-Gastronomie und Mitglied der Slow Food Chef Alliance



Kulinarische Highlights entnehmen Sie bitte der Tageskarte auf Seite 7



Kinderspielecke im Innenbereich



DAS BESTE

FÜR DIE NEUE
GRILLSAISON

Zum Start in die Grillsaison!

- Direkt vom Bauern -

Jede 15. Grilltasche
enthält einen
GUTSCHEIN für
Harros Grillkurs im
Wert von 119,-€



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

GRILLTASCHE

für 4 Personen, wechselnder
Inhalt, zum Beispiel:

- 4 Steaks vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
- 6 Echt Hällische Grillwürste
- Grill-Überraschung

nur € 19,90



Unsere regionalen und speziellen Angebote



Bio Pfeffer Rosa Beeren, ganz
von der Ecoland Herbs & Spices
Sonnenhof Gewürzmanufaktur,
30-g-Dose, (1 kg = € 196,67), je



Spice Village
Harros BBQ No. 1 oder No. 2
von der Ecoland Herbs & Spices
Sonnenhof Gewürzmanufaktur
55/65-g-Mühle,
(1 kg = € 103,64/87,69), je



Imkerei Familie Kümmerer
feinster Rapshonig
500-g-Glas (1 kg = € 12,-), je

Getränkemarkt



Haller Löwenbräu
Naturradler
6 x 0,33-L-Flaschen
zzgl. € -,48 Pfand (1 L = € 2,42)



Weingut Sack
„Ein Sack für
jeden Tag“
Rosé, trocken
11,5 % Vol.
0,75-L-Flasche
(1 L = € 9,33)
je



Beutelsbacher
Bio-Pink-Guave-
Fruchtsaft
0,7-L-Flasche
(1 L = € 5,-)
zzgl. € -,15 Pfand,
je



Regionalmarkt Hohenlohe

Unsere regionalen und speziellen Angebote



LaSelva la Salsa dei piccoli
Bio Kinder Tomatensauce,
340-g-Glas, (1 kg = € 7,35), je

2.50



Lebensbaum Bio Haustee
Kräuterteemischung
der perfekte Start in den Tag
100-g-Packung, (1 kg = € 4,90,-), je

4.90



Alb Gold Bio Kid's Pasta
verschiedene Sorten,
300-g-Packung, (1 kg = € 5,-), je

2.20

Wir suchen Sie

FÜR DEN REGIONALMARKT HOHENLOHE WOLPERTSHAUSEN SUCHEN WIR AB SOFORT:

Mitarbeiter (m/w)
an der Kasse und für die Regalpflege

Floristin (m/w)

Mitarbeiter (m/w)
für unsere Obst & Gemüseabteilung

Diese und weitere Stellen finden sie auf besh.de!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bäuerliche
Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall AG
z. Hd. Nadine Bühler
bewerbung@besh.de



Sansibar

Reisezeit: 23.09. - 07.10.2025 | 14 Tage, 12 Nächte | 8-10 Exkursionen
Kleingruppe max. 11 Personen | All inclusive mit Flug p.P € 3.360,- (im DZ)
Veranstalter: Ecoland Bio-Gewürzmanufaktur Wolpertshausen

Eine ganz besondere Kultur- und Gewürzreise auf die Trauminsel vor Ostafrika. Natur, Kultur, Menschen, Gewürzplantagen und Strände mit Hardy Mann erleben.



Infos anfordern per Whatsapp 0176 57893962 oder Email: info@hardymann.com
Infonachmittag mit Führung in der Bio Gewürzmanufaktur: Termin bitte anfragen.



Aktuelle Informationen



Frühlingsball

31.05.2025 IM SCHLOSS KIRCHBERG

Mit der Band **INTO NIGHTLIFE**, Entertainer Rosario und großer Tanzfläche im Rittersaal ab 19.30 Uhr auf Schloss Kirchberg an der Jagst

- Warme Küche bis 22 Uhr, danach Snacks & kleine Kulinaristik. Dazu erlesenes Weinangebot der Bio-Kellerei Fürst Hohenlohe
- Cocktailbar & Café im Turmzimmer bis 24 Uhr mit Barkeeper Alex
- Bewirtung mit Bio-Qualität
- Tanzveranstaltungen im Schloss Kirchberg bei fürstlichem Ambiente sind ein großes Erlebnis für alle Junggebliebenen

WEITERE TERMINE 2025:

21.06. Summer Breeze · 20.09. Herbstball ·
18.10. Goldener Oktober · 29.11. Wintergala
31.12. Silvestergala

Eintritt: 28 € pro Person | 46 € für Paare (inkl. Sektempfang)
Tel. (07954) 9 21 54-70 | ulrike.gabert@hdb-stiftung.com
www.biohotel-schloss-kirchberg.de



Frühlings-Kur-Angebot

Ayurvedic Minicure (Halbtageskur) 120 €
- 1 x Punnaghdi Kizhi (60 Minuten)
- 1 x Shirodhara (30 Minuten)
- Sauna, Entspannungsraum & Ayurvedaterrasse

Hrudjam-Santhe (Halbtageskur) 140 €
- 1 x Siro-Abhyanga (30 Minuten)
- 1 x Fuß- und Handmassage (30 Minuten)
- 1 x Greev-Abhyanga (30 Minuten)
- 1 x Shirodhara (30 Minuten)
- Sauna, Entspannungsraum & Ayurvedaterrasse

Ayurveda-Zentrum Schloss Kirchberg · Tel. (07954) 9 86 90-01
ayurveda-center@biohotel-schloss-kirchberg.de
www.ayurveda-kurzentrumschloss-kirchberg.de



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Wir suchen MEDIENGESTALTER (m/w)

Sie lieben Gestaltung und haben das Herz am richtigen Fleck? Dann kommen Sie zu uns ins Mediencenter-Team!

Freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Aufgaben wie: Gestalten von Printprodukten, Verpackungen, Fahrzeug- & Ladenbeschriftungen, Fotografie, Bildbearbeitung, Pflege von Webseiten, Messestand-Gestaltung, Unterstützung beim Aufbau unserer Sozial-Media-Kanäle und vieles mehr.

Ihr Profil:

- Abgeschlossene Ausbildung zum Mediengestalter oder vergleichbare Qualifikation
- Sicherer Umgang mit der Adobe Creative Cloud
- Begeisterung für die Themen: Nachhaltige bäuerliche Landwirtschaft, Regionalität und gute Ernährung



Mehr Informationen:



Bewerbungen, bevorzugt per E-Mail, bitte an:
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
z.Hd. Rudolf Bühler · Haller Str. 20 · 74549 Wolpertshausen
Per E-Mail: mediencenter@besh.de

natürlich ♥ regional ♥ handgemacht ♥ herzmacht



BIO-EIS AUS HEUMILCH G.T.S.
VON GLÜCKLICHEN WEIDEKÜHEN



Bio-Heumilcheis g.t.S. in vielen köstlichen Sorten!



von der Bio Heumilcheis-Manufaktur im Schloss Kirchberg, auch andere Sorten erhältlich im 300-ml-Becher oder 125-ml-Becher.





Regionalmarkt Hohenlohe

135 Gastplätze / auch für Reisegruppen
 Tagungs- und Veranstaltungsräume
 Freiterrasse/Grillterrasse bis zu 100 Personen
 Holzbackhäusle
 Kinderspielplatz / Kinderspielecke
 Grünes Klassenzimmer / Ökolog. Kräutergarten



MOHRENKÖPFLE
 GASTRONOMIE

Unsere Öffnungszeiten
 Mo. bis Sa. 8.30 - 20 Uhr, So. 10 - 20 Uhr
 Tagesessen von Mo. bis Sa. 11 - 14 Uhr
 Gerne auch zum Mitnehmen und auf
 Wunsch gefüllt in Ihre eigenen Behältnisse.
 Wir wünschen Guten Appetit!

Tageskarte von Montag, 12.05.2025 bis Sonntag, 18.05.2025

Täglich wechselnde Tagessuppe mit Weckle/Brot		€ 4,-
Montag 12.05.2025	Hausgemachte Rinderlasagne	€ 9,80* € 10,80
	Spargel-Spätzle-Pfanne mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse	€ 9,80* € 10,80
Dienstag 13.05.2025	Pulled-Pork-Burger mit Pommes frites	€ 9,80* € 10,80
	Bunter Salatteller mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Hirtenkäse und Baguette	€ 9,80* € 10,80
Mittwoch 14.05.2025	Bunte Spargelpasta mit Echt Hällischem Bauernschinken	€ 9,80* € 10,80
	Gebackene Geifertshofener Bio-Käsecken mit Preiselbeeren und Rucola	€ 9,80* € 10,80
Donnerstag 15.05.2025	Echt Hällische Leiterle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 9,80* € 10,80
	Rote-Linsen-Bolognese mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse	€ 9,80* € 10,80
Freitag 16.05.2025	Gebackener Kabeljau mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Dip	€ 9,80* € 10,80
	Hausgemachte Couscous-Küchle mit Kichererbsenragout	€ 9,80* € 10,80
Samstag 17.05.2025	Secreto vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 9,80* € 10,80
	Spargel aus dem Ofen mit Kirschtomaten und Bio-Hirtenkäse	€ 9,80* € 10,80
Sonntag 18.05.2025	Unser Restaurant hat an Sonn- und Feiertagen von 10 - 20 Uhr geöffnet. Genießen Sie unser Frühstücksbuffet bzw. unseren Hohenloher Brunch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.	

Tageskarte von Montag, 19.05.2025 bis Sonntag, 25.05.2025

Täglich wechselnde Tagessuppe mit Weckle/Brot		€ 4,-
Montag 19.05.2025	Toast Hawaii mit Echt Hällischem Wacholderschinken und Bio-Heumilchkäse	€ 9,80* € 10,80
	Überbackene Gemüsemaultaschen mit Grillgemüse	€ 9,80* € 10,80
Dienstag 20.05.2025	Krustenbauch vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit Krautsalat und Kartoffelsalat	€ 9,80* € 10,80
	Tomaten-Spargeltarte mit Kräuterpesto	€ 9,80* € 10,80
Mittwoch 21.05.2025	Gegrilltes Kachelfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Qualitätsschweinefleisch g.g.A. mit Kartoffel-Gemüsepfanne	€ 9,80* € 10,80
	Zucchini-Tomaten-Gratin mit mariniertem Rucola	€ 9,80* € 10,80
Donnerstag 22.05.2025	Echt Hällischen Leiterle mit hausgemachtem Kartoffelsalat	€ 9,80* € 10,80
	Geifertshofener Bio - Hirtenkäse im Holzring mit Spargelsalat	€ 9,80* € 10,80
Freitag 23.05.2025	Gebackener Kabeljau mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Dip	€ 9,80* € 10,80
	Hausgemachte Flädleroulade mit Spargel	€ 9,80* € 10,80
Samstag 24.05.2025	Gefüllte Kalbsbrust mit Kartoffelstampf	€ 9,80* € 10,80
	Gefüllte Champignons mit Tomaten-Linsensalat	€ 9,80* € 10,80
Sonntag 25.05.2025	Unser Restaurant hat an Sonn- und Feiertagen von 10 - 20 Uhr geöffnet. Genießen Sie unser Frühstücksbuffet bzw. unseren Hohenloher Brunch. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.	

*Mit Kundenkarte / Kurzfristige Änderungen vorbehalten

Mo. bis Sa. 8.30 - 11 Uhr Frühstücksbuffet (€ 15,50 pro Person, Kinder bis 12 Jahre € 8,-, Kinder unter 6 Jahre kostenlos)
 Sonntag 10 - 14 Uhr Frühstücksbuffet (€ 21,50 pro Person, Kinder bis 12 Jahre € 11,-, Kinder unter 6 Jahre kostenlos)
 Sonntag von 10 - 14 Uhr Hohenloher Brunch (€ 32,50 pro Person, Kinder bis 12 Jahre € 17,50, Kinder unter 6 Jahre kostenlos)
 Warme Küche täglich 11 - 20 Uhr · Tagesessen von Montag bis Samstag 11 - 14 Uhr · Gerne auch zum Mitnehmen!

Mohrenköpfe Gastronomie | Birkichstr. 10 | 74549 Wolpertshausen | (07904) 943 80-80 | kulinarik@besh.de | www.kulinarik.besh.de

* Bitte beachten Sie, dass die Reservierungszeit um 12 Uhr endet und die Plätze für die Reservierungen zum Mittagessen freigegeben werden müssen.



BIOHOTEL
SCHLOSS KIRCHBERG
 TAGUNGS & EVENTHOTEL



Ihre Hochzeit im Schloss Kirchberg - auch standesamtlich und kirchlich -

Ein unvergessliches Erlebnis in märchenhafter Kulisse! Geben Sie sich das Ja-Wort in stilvollen Räumen oder unter freiem Himmel mit atemberaubendem Blick auf das Jagsttal und das barocke Schloss. Für Ihre individuelle Feier stehen elegante Festsäle, ein romantischer Schlosshof mit Rosengarten und eine exklusive Event-Terrasse

zur Verfügung. Unsere professionelle Hochzeitsplanung sorgt dafür, dass Ihr Fest einzigartig wird. Genießen Sie kulinarische Highlights mit regionalen Spezialitäten und köstlicher Hochzeitstorte aus der Mohrenköpfe Backstube. Nach der Feier erwarten Sie märchenhafte Übernachtungsmöglichkeiten für Sie und Ihre Gäste.

Die malerische Umgebung bietet die perfekte Kulisse für traumhafte Hochzeitsfotos. Abgerundet wird Ihr Tag durch liebevolle Blumendekorationen – vom Brautstrauß bis zur Tischgestaltung. Zentral zwischen Heilbronn und Nürnberg gelegen, aber idyllisch im Grünen – Ihre Traumhochzeit beginnt hier!

ALLES FÜR IHREN SCHÖNSTEN TAG IM LEBEN

- Standesamtliche & kirchliche Trauungen in stilvollen Räumen, auch unter freiem Himmel
- Herrliche Kulisse: Atemberaubender Blick auf das Jagsttal und das barocke Schloss
- Elegante Festsäle, romantischer Schlosshof mit Rosengarten und Event-Terrasse
- Bio-Gastronomie auf höchstem Niveau: Regionale Spezialitäten, ganz nach Ihren Wünschen
- Hochzeitstorte & Kuchen direkt aus unserer eigenen Bio-Backstube
- Märchenhafte Übernachtungsmöglichkeiten im Schloss für Brautpaar und Gäste
- Fotogene Umgebung: Perfekte Kulisse für traumhafte Hochzeitsfotos
- Stilvolle Blumendekoration vom Brautstrauß bis zur liebevollen Deko
- **Exklusive Hochzeitsplanung:** Kommen Sie zu uns ins Schloss zur Vorbesprechung und Verkostung ihres Hochzeitmenüs
 Kontakt: Ulrike Gabert
 Tel. 07954 921 54-70, schlossevent@besh.de



Biohotel Schloss Kirchberg | Schlosstraße 16/3 | 74592 Kirchberg an der Jagst
 Telefon (07954) 921 54-70/-71 | Telefax (07954) 9268494 | schlossevent@besh.de

www.biohotel-schloss-kirchberg.de