

UKOCHEN AUSSTELLUNGEN VORTRÄGE SCHAUKOC



E KÜCHE DIE REGION DER GENUSS DER WEIN DIE K

5. Genießermarkt Niederstetten

14. April & 15. April 2018

11.45 Uhr – 18.00 Uhr

Alte Turnhalle & Hofgarten Dod & Seestraße





HERZLICH WILLKOMMEN



GENUSS BOOMT...

DIE ABKEHR VOM EINHEITSGESCHMACK MASSENHAFT PRODUZIERTER LEBENSMITTEL IST GLEICHZEITIG EINE HINWENDUNG ZU EHRLICHEN NAHRUNGSMITTELN. DIESEM BEDÜRFNIS NACH QUALITÄT UND ERDVERBUNDENHEIT MÖCHTEN WIR NACHKOMMEN.

IN UNSERER REGION HABEN SICH EINE REIHE VON ERFAHRENEN ERZEUGERN UND AMBITIONIERTEN DIREKTVERMARKTERN EINEM HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH VERSCHRIEBEN.

DER STADT NIEDERSTETTEN IST ES EIN ANLIEGEN, DIESEN EINE REPRÄSENTATIVE PLATTFORM ZU BIETEN. UND SO IST UNSER KLEINER MARKT ZU EINEM ANZIEHUNGSPUNKT FÜR BESUCHER UND AUSSTELLER AUS BADEN – WÜRTTEMBERG, BAYERN UND DEN ANGRENZENDEN REGIONEN GEWORDEN.

WIR WOLLEN ZUM BEWUSSTEN GENIESSSEN VERLOCKEN UND LUST DARAUFG MACHEN, DEN KONTAKT ZU DEN MENSCHEN ZU SUCHEN, DIE UNSERE NAHRUNG HERSTELLEN.

ÜBER 50 AUSSTELLER WERDEN IN DIESEM JAHR VERTRETEN SEIN UND EIN VIELSEITIGES RAHMENPROGRAMM RUNDET DEN MARKTBESUCH AB.

LASSEN SIE SICH AUCH ZU EINEM KLEINEN SPAZIERGANG DURCH UNSER STÄDTCHEN VERFÜHREN UND ENTDECKEN SIE IM BLUMENHAUS RÜGER (VORBACHZIMMERNER STRASSE) FLORALE VIELFALT UND DEKO-INSPIRATIONEN.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH – VON GENUSSMENSCHEN WIE IHNEN LEBT UNSERE KLEINE, FEINE MESSE!

HERZLICHST IHR **GENIEßERMARKT-TEAM**





PROGRAMM

Freitag 13.04.2018 GENIESSERMENÜ

ZUR FESTLICHEN ERÖFFNUNG DES MARKTES WERDEN SPITZENKÖCHE DER REGION GEMEINSAM EIN 5- GANG-MENÜ KREIEREN .

IN EXCLUSIVEM AMBIENTE BEI SILBERGLANZ UND KERZENSCHIEIN WERDEN UNSERE GÄSTE MIT ERSTKLASSIGEM SERVICE, HOCHKARÄTIGEN REGIONALEN WEINEN & SPIRITUOSEN UND FEINSTER GOURMETKÜCHE VERWÖHNT.

ES KOCHEN FÜR SIE: SEBASTIAN WIESE, DIRK MARQUARDT, MARKUS REINAUER, MATTHIAS MACK UND JANKO HILLIGES.

DURCH DEN ABEND FÜHRT BERNULF SCHLAUCH, REGIONS BETREUER SLOW FOOD HOHENLOHE-MAINFRANKEN.

INFOS & KARTENVORVERKAUF:

KULTURAMT NIEDERSTETTEN

TEL.: 07932 6066717 HEIDI.MAEDEL@NIEDERSTETTEN.DE



Samstag 14.04.2018

GEBURTSTAGSPARTY mit GONZO 'N FRIENDS

UNSER GENIESSERMARKT WIRD 5! UND WIR FEIERN IM HOFGARTEN DOD / KULT AB 19.30 UHR MIT GONZO 'N FRIENDS .

FÜR DAS LEIBLICHE WOHL IST DANK UNSERE AUSSTELLER BESTENS GESORGT.

RESERVIERUNG & VVK:

SCHREIBWAREN SCHÖNBERGER LANGE GASSE 3 97996 NIEDERSTETTEN

MEDIOTHEK NIEDERSTETTEN TEL.: 07932 60032 MEDIOTHEK@NIEDERSTETTEN.DE

*Wir bedanken uns hier für die freundliche Unterstützung unserer Geburtstagsparty bei:
VolksbankVorbach-Tauber eG, „MEINGarten“, Frankenbräu Riedbach,
Autohaus Krauss, Fa. Ziegler Reisen, Fa. Schönberger Schreibwaren, Fa. Lightning,
Markt-Apotheke, Dod Restaurator u. Malerbetrieb*



PROGRAMM



Samstag 14.04.2018 & Sonntag 15.04.2018

Schaukochen (Bühne Alte Turnhalle)

Jeweils 14.30 Uhr Kevin Rudolph

„DESI – IM – TOWER, KUPFERZELL

Jeweils 16.00 Uhr Maximilian Korschinsky

BESH- BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

VERKAUFSOFFENER SONNTAG

GANZTÄGIG

Kevin Rudolph

DER KÜCHENCHEF UND INHABER DES „DESHIM-TOWER, KUPFERZELL ABSOLVIERT SEINE AUSBILDUNG IM SCHLEMMER-FORUM CRAILSHEIM UND SAMMELTE DANN VORRANGIG IN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHEN ERSTE ERFAHRUNGEN. 2 JAHRE LEBTE ER IN LONDON UND IN MAILAND UND BEKOCHTE IN DIESER ZEIT POLITIKER, PROMINENTE UND KÖNIGSHÄUSER.



Maximilian Korschinsky

DER GEBÜRTIGE BAYER IST ALS NEUER GENUSS-BOTSCHAFTER FÜR DIE GESAMTE GASTRONOMIE DER „BESH“ VERANTWORTLICH – FÜR DIE KÜCHEN IM MOHRENKÖPFLE UND GASTHOF OCHSEN IN GEIFERTSHOFEN, FÜR FESTLICHE ABENDE IM HALLER NEUBAUSAAL UND EMPFÄNGE IN BERLIN ODER BRÜSSEL. KORSCHINSKY STAMMT AUS EINEM GASTRONOMIEBETRIEB BEI MÜNCHEN UND ZULETZT WAR ER ALS KÜCHENCHEF IN EINEM RENOMMIERTEN WELLNESSHOTEL BEI GARMISCH-PARTENKIRCHEN TÄTIG.



Samstag & Sonntag

- RÜGER GÄRTNEREI & BLUMENHAUS: KRÄUTER- UND PFLANZENAUSSTELLUNG am Sonntag bewirten Sie hier die Landfrauen Niederstetten mit Kaffee und Kuchen AREAL GENIESSERMARKT & VORBACHZIMMERNER STRASSE*
- „BEI UNS DAHEIM – ALPAKA, ZEBU & LIMPURGER WEIDERIND“: TIERSCHAU AREAL GENIESSERMARKT*

An allen Tagen verwöhnt Sie die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall durchgehend mit warmen Köstlichkeiten.





UNSERE KÖCHE

Genießeremenü



Sebastian Wiese.

AUF UMWEGEN ZUM STERNEKOCH. IM ANSCHLUSS AN EINE LEHRE ALS ZIMMERMANN MACHTE ER SEINE LEIDENSCHAFT ZUM BERUF: VON 1998 BIS 2001 ABSOLVIERTE ER SEINE AUSBILDUNG IM „RESTAURANT WIELANDSHÖHE“. ÜBER LONDON UND BAD MERGENTHEIM STIESS ER 2003 ZUM AMTSHAUS-KÜCHENTEAM UM STERNEKOCH OLAF PRUCKNER. SEIT 2008 IST ER KÜCHENCHEF IN DER BEREITS ZUM 18 MAL IN FOLGE MIT EINEM MICHELIN-STERN AUSGEZEICHNETEN KÜCHE.



Dirk Marquardt

KÜCHENCHEF DES TRADITIONSREICHEN "HOTEL-GASTHOF KRONE", NIEDERSTETTEN. ER ABSOLVIERTE SEINE AUSBILDUNG IM MIT EINEM MICHELINSTERN AUSGEZEICHNETEN "HOTEL RITTER" IN DURBACH. BEVOR ER 1997 DEN SEIT 1868 BESTEHENDEN FAMILIENBETRIEB ÜBERNAHM, ARBEITETE ER UNTER ANDEREM IN MÜNCHEN, BIESSENHOFEN SOWIE IN TOTDMOOS UND IM BAD MERGENTHEIMER "HOTEL VICTORIA".



Markus Reinauer

KOCHEN FÄNGT IM STALL UND AUF DER WIESE AN - UND DAS LEBT MARKUS REINAUER IN EINER HERRLICHEN ALTEN MÜHLE IN HEIMHAUSEN INMITTEN DES JAGSTTALS JEDEN TAG NEU. AUSGEBILDET WURDE ER IM "HOTEL RESTAURANT BRIELHOF" IN HECHINGEN, SEIT 2006 IST ER KÜCHENCHEF IM HOTEL RESTAURANT JAGSTMÜHLE IN HEIMHAUSEN.



Matthias Mack

INHABER UND KÜCHENCHEF DES „LANDHAUS HOHENLOHE“, ROT AM SEE. GEMÄSS SEINES MOTTOS „SIE MÜSSEN KEIN PRINZ SEIN, UM SICH BEI UNS WIE EIN KÖNIG ZU FÜHLEN“ FÜHRT ER HAUS UND KÜCHE UND BEKOCHETE SCHON PRINZ CHARLES. ER IST INTERNATIONAL MIT SEINEM CATERING UNTERWEGS UND WIR FREUEN UNS, DASS ER EINER DER KÖCHE UNSERES GENIESSERMENUES AM FREITAG-ABEND IST.



Janko Hilliges

KOCHEN MUSS SPASS MACHEN UND QUALITÄT & GESCHMACK HABEN OBERSTE PRIORITÄT! UNTER DIESEM MOTTO BEGANN HILLIGES IM JAHR 2004 SEINE AUSBILDUNG ZUM KOCH IM FLAIR PARK-HOTEL ILSHOFEN. SEIT 2013 IST ER DORT KÜCHENCHEF. KOCHEN AUS PASSION MACHTE IHN 2011 ZUM NUDEL-WELTMEISTER UND ZUM JÜNGSTEN KÜCHENMEISTER BADEN WÜRTTEMBERGS. GASTKOCHEINSÄTZE FÜHRTE IHN UNTER ANDEREM IN DIE TRAUBE TONBACH IN BAIERSBRONN ZU HARALD WOHLFART ODER ZUM SCHAUKOCHEN UND KOCHKURSEN MIT RALF ZACHERL BEI SWR UND VOX.



UNSERE AUSSTELLER

360GRAD-CREPES JUTIFREE GBR

CREPES UND GALETTES: SÜSS, GEISTREICH UND HERZHAFT
WWW.360GRAD-CREPES.DE

AGRO GBR WUNDERLICH

ZEBUPRODUKTE
WWW.BIRKENHOF-WUNDERLICH.DE

ALT ENDERLE V & B GMBH

WHISKY, LIKÖRE, BRÄNDE
WWW.ALTENDERLE.DE

BENDER EIS GBR

BAUERNHOFEIS
WWW.BENDEREIS.DE

BIOBISS HOHENLOHER FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN
WWW.BIOBISS.DE

BLUMENHAUS UND GÄRTNEREI RÜGER (VORBACHZIMMERNER STRASSE)

KREATIVE FLORISTIK, DEKO-INSPIRATIONEN, KRÄUTER UND GARTEN
WWW.BLUMEN-RUEGER.DE

BRENNEREI GÜNTER HAMMEL

SCHNAPS, LIKÖRE
WWW.BRENNEREI-HAMMEL.DE

CAFE MOTO

KAFFEESPEZIALITÄTEN
WWW.CAFEMOTO.INFO

CASSISMANUFAKTUR

ALLES AUS DER SCHWARZEN JOHANNESBEERE, SAFT, MARMELADE, APFELCHIPS
WWW.CASSISMANUFAKTUR.DE

COFFEE BIKE

KAFFEESPEZIALITÄTEN, KLEINE SÜSSE SNACKS
HELENA.SMUL@COFFEE-BIKE.COM

DER KÜCHENROCKER

20 SORTEN FRUCHTESSIGE
WWW.DER-KUECHENROCKER.DE

DEW-DROP

HONIGFRUCHTWEINE ALS DROPTAIL UND ALKOHOLFREIER HONIG-ZITRONENWEIN
WWW.DEW-DROP.DE

DEUTSCHER SAFRAN

SAFRANFÄDEN, SAFRANGEBÄCK, SAFRANMARMELADEN, SAFRANLIKÖRE
WWW.DEUTSCHERSAFRAN.COM

DIE GENIESSERMANUFAKTUR

BIOLOGISCH HANDGEFERTIGTE WÜRZ- CURRY-UND CHILIPASTEN, U.V.M. MADE IN WÜRZBURG
WWW.DIE-GENIESSERMANUFAKTUR.DE

UNSERE AUSSTELLER



DIE NUDELMACHER

TEIGWAREN (NUDELN), KRÄCKER AUS NUDELTEIG, DIPS, PESTO
WWW.DIE-NUDELMACHER.DE

DIE TRÜFFELMANUFAKTUR

TRÜFFELFEINKOST AUS EIGENER PRODUKTION
WWW.DIETRUEFFELMANUFAKTUR.EU

FEINKOST BIDERMANN

VEGANE BROTAUFSTRICHE, WILD- UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN, HAGEBUTTENMARK
WWW.BIDERMANN-FEINKOST.DE

FÖRDERVEREIN LIMPURGER RIND- SCHUTZGEMEINSCHAFT WEIDEOCHSEN VOM LIMPURGER RIND G.U.E.V.

LEBENDE KUH MIT KALB, FLEISCH VOM LIMPURGER WEIDEOCHSEN IN DOSEN
HGLASBRENNER@AOL.COM

FORELLENZUCHT DÜRR

FORELLEN, FORELLENSTEAK UND FILETS, FORELLENBRATWURST
SANDRO.GIRARDI@GMX.DE

FRANKENBRÄU RIEDBACH KRAUSS GMBH

BIERSPEZIALITÄTEN
WWW.RIEDBACHER.DE

GASTSTUBE "VERBORGENER WINKEL"

LEBENDE LIMPURGER RINDER
WWW.VERBORGENER-WINKEL.DE

GEORG THALHAMMER- HANDEL MIT FRISCHEN BIO-LEBENSMITTEL E.K.

BIO-FEINKOST AUF HOLUNDER- U. BÄRLAUCHBASIS. GLUTEN- UND PALMÖLFREI, VEGAN
WWW.GEORG-THALHAMMER.DE

GEWÜRZGLÜCK

GEWÜRZMISCHUNGEN, OLIVENÖL
WWW.GEWUERZ-GLUECK.COM

GRAND CRU, CHOCOLATERIE & PATISSERIE

PRALINEN, SCHOKOLADENPRODUKTE
WWW.CHOCOLATERIEGRANDCRU.DE

HEIMERL 'S GEWÜRZMANUFAKTUR

WILD- UND HEILKRÄUTER
WWW.HEIMERLS.DE

HERBSTHÄUSER BRAUEREI WUNDERLICH KG

BIERSPEZIALITÄTEN
WWW.HERBSTHAEUSER.DE

HOFFMANN, LYDIA

TRADITIONELL HERGESTELLTE SOSSEN UND SENF
SENF&SOSSE@WEB.DE



UNSERE AUSSTELLER

HOHENLOHER ALPAKAHOF

LEBENDE ALPAKA, ALPAKA-WOLLPRODUKTE
WWW.HOHNLOHER-ALPAKAHOF.DE

HOHENLOHER SCHAUMWEINE

SCHAUMWEINE UND FRUCHTSECCOS AUS EIGENER PRODUKTION
WWW.HOHNLOHER-SCHAUMWEINE.DE

HOHENSTEINER HOFKÄSEREI

ALBZARELLA (MOZZARELLA AUS ALBBÜFFELMILCH),
WWW.ALBKAES.DE

HOLUNDERZAUBER BERNULF SCHLAUCH

HOLUNDER- UND ROSENSCHAUMWEIN
WWW.HOLUNDERZAUBER.DE

IMKEREI STEPHAN

14 VERSCH. BIO-HONIGE
WWW.HONIGTRAUM.DE

KLEIN & GROSS

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE, GEBÄCK
INFO@D-PEIKERT.DE

KRÄUTERWERKSTATT GUNDEL

SIRUP, GSÄLZ, ESSIGE AUS WILDBLÜTEN UND WILDOBST
WWW.GUNDELGARTEN.DE

LANDFRAUEN WILDENTIERBACH

SCHNEEBALLEN, ZIMTROLLEN, NUSSECKEN
ESBONGK55@WEB.DE

LANGENBURGER SCHAFSKÄSEREI

DEMETER SCHAFKÄSE, SCHAFSALAMI, SCHAFSCHINKEN, SCHAFMILCHEIS
SCHAFKAESE.COM

LIGHTNING VERANSTALTUNGSTECHNIK

VERANSTALTUNGSTECHNIK, AUSSTATTUNG
INFO@LIGHTNING-HIRE.DE

MEERRETTICH-DIREKTVERMARKTUNG

MEERRETTICHPRODUKTE
WWW.MEERRETTICH-WEBER.DE

MEIN GARTEN

GARTENMÖBEL, GRILLVORFÜHRUNGEN
WWW.MEINGARTEN-SHOP.DE

MIAS FEINKOST GbR

KRÄUTERDIPS, BRUSCHETTA, KRÄUTERSALZ, ESSIG, LIKÖR
WWW.MIAS-FEINKOST.DE

MOSTEREI UND BRENNEREI BENDER

SECCO, SPIRITUOSEN, LIKÖRE, ARONIAPRODUKTE, VERSCH. SÄFTE IN BAG UND IN BOX
WWW.BRENNEREI-MOSTEREI-BENDER.DE

UNSERE AUSSTELLER



OLIVENKERN

*OLIVENÖLE, FEINKOST AUS SÜDITALIEN
CORNELIA.HLYWIAK@GMAIL.COM*

RAPSÖL DÄNZER

*SPEISEÖLE, HONIGE, WÄRMEKISSEN
09857-213*

SALZOASE IM TAUBERTAL

*DIV. NATURSALZE, PFLEGEPRODUKTE, SALZLAMPEN. SALZLECKEREIEN
WWW.SALZOASE-TAUBERTAL.DE*

SCHLOSSWALD-BIENENGUT GMBH & Co.KG.

*EDLE HONIGE, SPEZIALITÄTEN AUS DEM BIENENVOLK, BIENENKOSMETIK,
WWW.SCHLOSSWALD-BIENENGUT.DE*

SCHMIDBERGER ZIEGENKÄSEREI

*ZIEGENKÄSE AUS HANDWERKLICHER KÄSEREI, KALTGEPRESSTE SPEISEÖLE
WWW.SCHMIDBERGERS-ZIEGENHOF.DE*

SCHNELL 's KÜRBISKERNE GbR

*KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKERNE IN VERSCH. GESCHMACKSRICHTUNGEN, KÜRBISKERNSENF,
WWW.SCHNELLS-KUERBISKERNE.DE*

SEKTMANUFAKTUR ALBERT HASENSTEIN

*PREMIUMSEKTE NACH CHAMPAGNERMETHODE, CHAMPAGNERBIER
WWW.TOPPLER-SEKT.DE*

SIGRID FLEISCH GbR

*DOSENWURST, MARMELADE, SIRUP, GELEE, CHUTNEYS, RAUCHFLEISCH, SALAMIKUGELN
WWW.GSAELZ-LADEN-FLEISCH.DE*

SCHOLL, GERHARD

*RÄUBERLINSEN AUS DEM MAINHARDTER WALD
JUPITERWEG 4, 74535 MAINHARDT
SCHOLL.GERHARD@WEB.DE*

VENALE – NATÜRLICH LEBEN E.V.

*BIO-STREUWÜRZE, GEMÜSEBRÜHE „PFIFFIKUS“, BIO-KOKOSÖL, ALBLAISA (ALPLINSEN)
WWW.VENALE.DE*

WEBER-CATERING

*PESTO, WEINE, SECCO
WWW.WEBER-CATERING.DE*

WEINGÄRTNER MARKELSHEIM EG

*WEINE, SEKT, SECCO
WWW.MARKELSHEIMER-WEIN.DE*

WEINGUT HOFMANN

*WEINE
WWW.WEINGUTHOFMANN.COM*

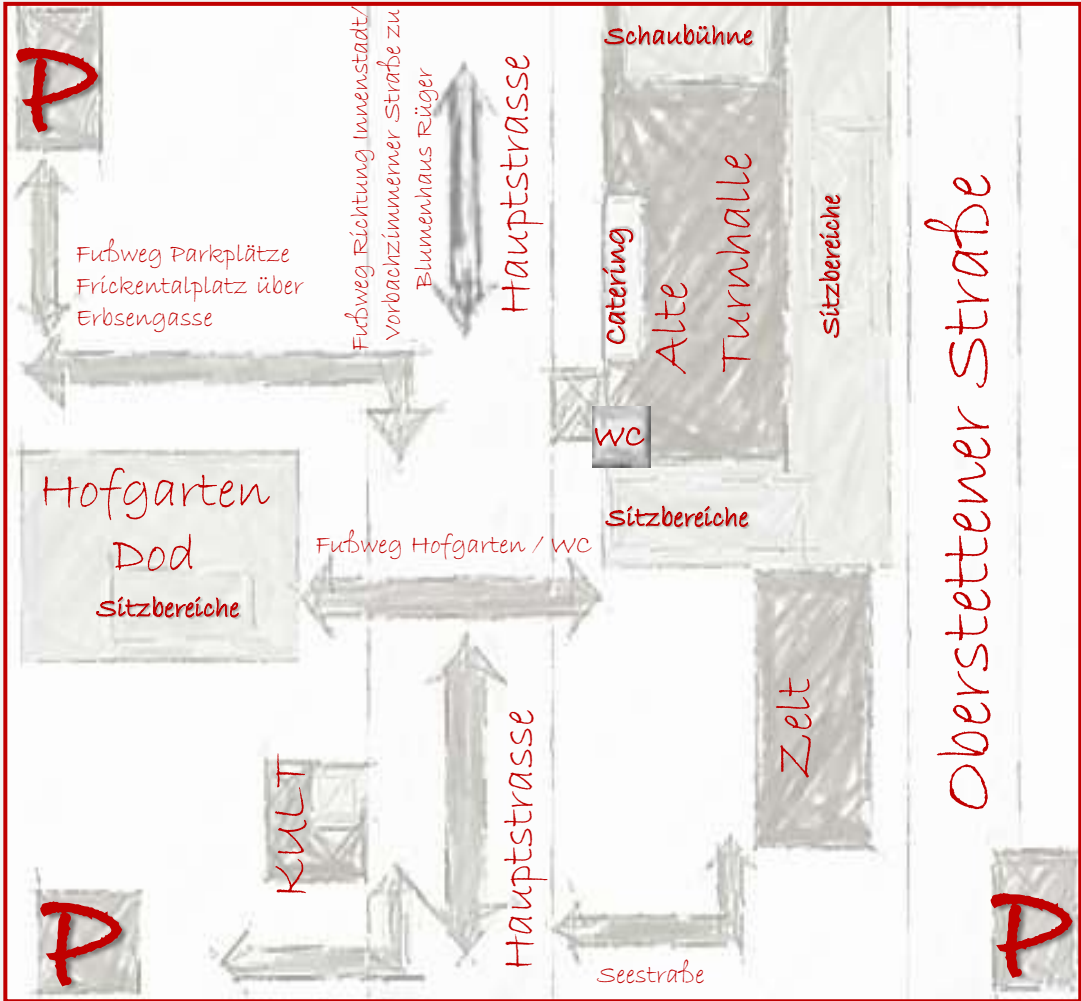
WEINGUT POTH

*WEIN, SEKT, SECCO
WWW.WEINGUT-POTH.DE*

*Entdecken Sie die
kulinarischen Schätze
unserer Heimat*



LAGEPLAN



Parkmöglichkeiten

- SPORTHALLE/ FESTPLATZ
OBERSTETTENER STRASSE
FUSSWEG CA. 3 MIN.
- PARKPLÄTZE FRICKENTALPLATZ
FRICKENTALSTRASSE
FUSSWEG ÜBER ERBSENGASSE
CA. 3 MIN.

Kontakt

KULTURAMT NIEDERSTETTEN
EVENTS & TOURISMUS
LANGE GASSE 32
97996 NIEDERSTETTEN
INFO@NIEDERSTETTEN.DE
WWW.NIEDERSTETTEN.DE
TEL.: 07932 6066717



Stadt Niederstetten