

Anbieter beim 19. Zellertaler Hofladentag



Stand 1 Sebastian Weine

Bäckerei Schmitt aus Dreisen mit Brotspezialitäten
Feinkost Paradies Ömer Kurban

Stand 2

Infostand Zellertal Aktiv
Leierkastenmann
Honigstand Büttner
Cathrin Pregizer mit selbstgemachten Plätzchen, Marmelade, Blumen, Kränzen und Blumen-Gestecken
Griechisches Olivenöl und griechischer Pinienhonig

Stand 3 Schlossgut Lüll

Marktbäckerei Klemm
Fischzucht Schneider
SeelenFutterManufaktur Eric Washeim mit italienischen Antipasti
Herr Hartenstein mit Currywurst und Pommes
Rosenthaler Braubrüder mit Bierstand
Boucherie Ebert mit Wildspezialitäten und Französischem Brot und Törtchen

Verkaufstände

Klemmer mit Walnussöl usw.
Zigarren vom Lorsche Tabakverein, werden auch direkt frisch gerollt; Vorführungen, wie Zigarren entstehen
Gin Manufaktur Monsier Sauer
Billis feurige Drachen Liköre
Handgemachte Soßen zum Grillen, Dippen und Würzen
Italienisches Mandelgebäck von Bernhard Wilhelm
Fermentierte Nüsse
Lydia Haar mit Mandelgebäck und Nougat
Gabriela Schiefner mit Ars Vendi
Onkel Harry mit Senf und Meerrettich

Stand 4

Gemüsestand Feldmann
Minikäselaibe vom Bauernhof

Stand 5 Weingut Westwind Hein

Kaffee und Trullotorte von Hein
Langos von Hungarian Street Flavour
Hausmacher Wurst von Leitsbach
Ölmanufaktur von Michaela Hein
Bio-Aufstriche, Marmelade, Honig, Chutney vom Bio Hof Ganter
Himmlische Seifen
Puppenfrau
Kornelia Fink mit Konnis Feine Kost

Stand 6 Vor dem Weingut Würth

Creparie Naschkatze
The Flying Coffee
Eisstand aus Weitersweiler

Stand 7 Hofladen und Weingut Schüttler