

Öffnungszeiten Dorfladen:

Montag bis Freitag	08:00 bis 13:00 Uhr 15:00 bis 19:00 Uhr
Samstag	08:00 bis 13:00 Uhr, danach Bäckereitheke über das Café bis 18:00 Uhr
Sonntag	Bäckereitheke über das Café von 08:00 bis 18:00 Uhr

Öffnungszeiten Café:

Montag bis Freitag	08:00 bis 13:00 Uhr 15:00 bis 19:00 Uhr
Samstag	08:00 bis 18:00 Uhr
Sonntag	08:00 bis 18:00 Uhr

Dorfladen Hochstädten UG (haftungsbeschränkt)
Josef-Sartorius-Straße 1
64625 Bensheim

www.hochstädter-haus.de
dorfladen@hochstaedter-haus.de
Telefon: 06251 / 944 92 65

Regionale Produkte und Spezialitäten

im Dorfladen Hochstädten

zu erkennen an dem Zeichen
„Ebbes Gudes“



Informationen zu
einigen Lieferanten

Der **Dorfladen Hochstädten** ist gegründet vom **Förderverein Heimatpflege Hochstädten e.V.** und wird nach dem genossenschaftlichen Prinzip geführt. Über 150 Anteilseigner als stille Gesellschafter haben die Gründung ermöglicht.

Seit mehr als 15 Jahren engagiert sich der Förderverein dafür, ein Haus als sozialen und kulturellen Treffpunkt zu erhalten. Mit dem Hochstädter Haus ist es nun Realität geworden.

Ursprünglich war das Haus die Kantine des ehemaligen Marmorit-Werkes und wegen zwei bedeutender Wandbilder denkmalgeschützt. Seit der Schließung des Standortes 2008 stand das Haus leer. Durch viele Spenden und finanzielle Unterstützungen sowie tausenden von ehrenamtlichen Arbeitsstunden konnte das Hochstädter Haus entstehen.

„Ebbes Gudes“ / „Einfach gut“ -

wie die Produkte im Dorfladen und Café!

Dorfladen Hochstädten UG (haftungsbeschränkt)
Josef-Sartorius-Straße 1
64625 Bensheim

www.hochstaedter-haus.de
dorfladen@hochstaedter-haus.de
Telefon: 06251 9449265

Brewers Fantasy, Fürth - Erlenbach

- Dorfladen Hochstädten Hausbier
- Helles, Dunkles, Weizenbier
- Craft-Biere

Brewers Fantasy ist eine 2015 gegründete Kreativbrauerei in Fürth im Ortsteil Erlenbach im Odenwald. Geführt wird sie von Marcel und Anna Alberti.

Als gelernter Braumeister versteht der Unternehmensgründer Marcel Alberti sein Fach. Schon recht früh entstand seine Leidenschaft zum Bier, bereits mit 14 Jahren probierte der Halb-Ire heimlich Selbstgebrautes bei seiner Oma in Dublin. Später begann er eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer im Rhein-Neckar-Gebiet. Mit seiner eigenen Brauerei im Odenwald hat er sich nun seinen Traum erfüllt.

Schwerpunkt der Brauerei ist Craftbeer, das bedeutet handgebraute und von Hand abgefüllte Bierspezialitäten mit besonderen Zutaten wie zum Beispiel Spezialmalze und ausgewählte Hopfen-sorten aus aller Welt, die sich von der Massen-produktion der großen Brauereikonzerne abheben und ein hohes Qualitätsniveau gewähren.

Die Brauerei stellt exklusiv für den Dorfladen Hochstädten das „Dorfladen Hausbier“ in der 0,5 Liter-Flasche her.

www.brewers-fantasy.de

Bäckerei Blüm aus Bürstadt

- Brötchen, Laugenprodukte, Croissants
- Baguette
- Verschiedene Brotsorten
- Kaffeeestückchen

Bäckermeister Andreas Blüm aus Bürstadt versteht sein traditionelles Backhandwerk. Er setzt auf Qualität mit regionalen Produkten und eigenen Rezepten.

Das Mehl seiner Brote und Backwaren stammt von der Schlossmühle in Ober-Ramstadt, die Brote werden mit dem eigenen „Blümschen Sauerteig“ hergestellt.

Außerdem achtet die Bäckerei ganz genau darauf, keine Vormischungen, keine Mehlverbesserer, künstliche Enzyme, Zusatzstoffe oder Konser-vierungsstoffe zu verwenden.

Die Bäckerei Blüm hat das Zertifikat „Fünf Sterne Bäckerei“ für Handwerksbäcker erhalten, das für meisterhafte Qualität und geprüfte Leistungs-standards steht.

Hier wird noch traditionell gebacken... und das schmeckt man!

www.baeckerbluem.de

Wurstwaren aus Fränkisch Crumbach

- Schwartenmagen, Leberwurst, Mettwurst
- Lyoner, Schinken
- Wiener Würstchen

Seit Generationen wird auf dem Hof der Familie Heist in Fränkisch Crumbach Landwirtschaft betrieben. Die nur etwa 150 Schweine und knapp 40 Bullen, die kontinuierlich am Hof sind, werden in kleinen Gruppen langsam gemästet. Die Schweine toben im Stroh und die Bullen gedeihen mit Grassilage, Heu und Getreide aus eigener Ernte. Das gesamte Futter stammt aus eigenem Anbau, ausgenommen gentechnikfreies Soja als Kraftfutterzusatz.

Alle Schweine werden in der kleinen Hofschlachtereie geschlachtet, die Bullen im nahegelegenen Höchst. Stressfreier geht es nicht.

Ein geschlossener Kreislauf von der Aufzucht bis zur Theke - das macht den Qualitätsunterschied aus. Kombiniert mit bestem Handwerk vom Fleischermeister Sebastian Dingeldey ist eine besondere Qualität garantiert.

Das Crumbacher Bauernlädchen ist Mitglied der Hessischen Direktvermarkter und ein kontrollierter Landmarktbetrieb. Mit diesem Zeichen wurde sich verpflichtet, die Tiere gentechnikfrei zu füttern.

www.crumbacher-bauernlaedchen.de

Wein: Hanno Rothweiler

- Rothweilers Schoppenriesling, trocken
- Auerbacher Fürstenlager, Roter Riesling
- Gelber Muskateller, trocken
- Chardonnay, trocken
- Rothweilers St. Laurent, trocken
- Secco staccato, weiß

Nicht als Winzer geboren, aber zum Winzer geworden: Hanno Rothweiler hatte als Kind einer Nicht-Winzerfamilie schon früh den Berufswunsch, irgendetwas mit Natur und Handwerk zu machen. Er machte seine Lehre beim Weingut Seitz in Auerbach, ab 1984 entstanden seine ersten Weine im eigenen Keller in der Bachgasse.

Seinen Winzermeister machte Hanno Rothweiler 1991 und gründete dann sein eigenes Unternehmen, das seit 2010 am Berliner Ring in Auerbach zu Hause ist. Das rote Türmchen dort prägt von weitem die Sicht und ist inzwischen zu einem Wahrzeichen für eine feine Weinadresse geworden.

Von hier aus werden 5,5 Hektar Rebfläche vermarktet, die unter anderem aus den Lagen Zwingenberger Steingeröll, Auerbacher Fürstenlager, Auerbacher Rott, Bensheimer Wolfsmagen, Heppenheimer Steinkopf und Heppenheimer Eckweg stammen.

www.hanno-rothweiler.de

Weingut der Stadt Bensheim

- Bensheimer Streichling, halbtrocken
- Bensheimer Kalkgasse Rosé, halbtrocken
- Rosecco, trocken
- Bensheimer Kalkgasse Cuvée Rot, trocken
- Bensheimer Kalkgasse, Grauer Burgunder

Trotz zentraler Lage fast am Ritterplatz liegt das Weingut der Stadt Bensheim am Fuß des Kirchbergs nur hundert Meter von den Weinbergen entfernt. Mit Spuren bis ins Jahr 1504 und einem Gewölbekeller von 1875 steht das Weingut, dessen Gutsausschank das Kirchberghäuschen von 1847 ist, trotz moderner Technik in alter Tradition.

Eine Philosophie der Sorgfalt und Nachhaltigkeit kennzeichnet die Arbeit des Weinguts, die auf gesunde, reife, handverlesene Trauben bei gemäßigten Erträgen abzielt. Aufwändige Pflege von Boden und Reben minimieren die Notwendigkeit von Pflanzenschutz und Düngung.

In vier Lagen (Bensheimer Kalkgasse, Kirchberg, Streichling und Auerbacher Fürstenlager) werden Riesling, Burgunder, Dornfelder und Chardonnay angebaut. Seit Jahren arbeitet das Weingut wie die Kollegen in Frankreich mit der malolaktischen Gärung (biologischer Säureabbau). Dies macht die Weine fruchtiger und bekömmlicher und löst das Säureproblem auf elegante Art und Weise.

www.weingut-der-stadt-bensheim.de

Metzgerei Hornung, Reichenbach

- Wurstwaren
- Salami
- Schinken
- Grillgut
- Produkte in Dosen

Vor über 30 Jahren, im Oktober 1984, übernahm das Ehepaar Hornung die Metzgerei Krämer im Bensheimer Stadtteil Gronau. Mit der Zeit wurden die Räume zu klein, und es gab keine Möglichkeit zur Erweiterung. Deshalb entschlossen sie sich schweren Herzens Gronau zu verlassen und nach Reichenbach im vorderen Odenwald zu gehen.

Dort übernahmen sie ab 1990 die Metzgerei Krätzig. In diesen Räumlichkeiten befindet sich die Metzgerei Hornung noch heute.

Von Anfang an war es das Bestreben, nur Tiere aus der Region zu schlachten und weiter zu verarbeiten und von Landwirten, die sie persönlich kennen. Diesem Grundsatz sind die Hornungs bis zum heutigen Tage treu geblieben.

Bei der Wurst- und Schinkenherstellung wird großer Wert auf absolute Frische und Qualität gelegt.

www.landmetzgerei-hornung.de

Heppenheimer Senfmanufaktur

- Rieslingsenf
- Nibelungensenf
- Feigensenf
- und weitere Sorten

Senf – eine handgemachte Delikatesse für Genießer und Feinschmecker. Seit 2011 betreibt Annette Degenhardt in Heppenheim ihre kleine, aber feine Senfmanufaktur.

Begonnen hat sie mit einem pikant-scharfen „Nibelungen-Senf“. Mittlerweile kamen zu den regionalen Senfspezialitäten fruchtige Varianten sowie würzig-scharfe Senfspezialitäten hinzu.

Die Auswahl und Verfügbarkeit der verschiedenen Sorten variiert je nach Jahreszeit. Die gelbe oder braune Senfsaat wird geschrotet und zu einer Maische verarbeitet. Diese reift nun 4-6 Wochen in kühlen Kellerräumen. Die meist selbst hergestellten Zutaten verfeinern das spezielle „Senf-Gemisch“. Durch schonendes Verfahren (keine Erhitzung der Maische) bleiben Inhaltsstoffe, insbesondere ätherische Geschmacksstoffe und Aromastoffe erhalten.

Die Senfspezialitäten sind mindestens 6 Monate bei sachgerechter Lagerung haltbar.

Der Genießer findet viele Rezepte unter:

www.heppenheimer-senfmanufaktur.de

Bauernhof Ochsenschläger, Biblis

- Eier von freilaufenden Hühnern
- Freilandhühner
- Hühnersuppe und Fond
- Griebenschmalz
- Mehl, Nudeln, Eierlikör

Ochsenschläger ist ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb in Biblis-Wattenheim. Auf den 45 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche werden Getreide, Mais, Zuckerrüben, Sojabohnen und 15 verschiedene Kartoffelsorten angebaut. Ein Teil davon ist Grünfläche, die mit Klee und Gras für die Freilandhühner im Hühnermobil und die Freiland-hähnchen eingesät sind.

Als Mitglied von Slow Food legt Ochsenschläger großen Wert auf gut, sauber und fair erzeugte Produkte. Somit hat sich die Familie auf Freilandhühner und Freilandhähnchen spezialisiert. Ebenso gibt es alte Schweinerassen wie das „Bunte Bentheimer Schwein“ und das „Berkshire Schwein“. Bei den Kartoffeln liegt der Schwerpunkt auf alten Sorten, wie etwa Vitelotte, Linda oder Bamberger Hörnchen. Seit 2014 wird auch Einkorn, Emmer und Dinkel auf den Feldern angebaut, das als Vollkorn Mehl angeboten wird.

Im Dorfladen bieten wir die Freilandhähnchen auf Vorbestellung 1-2 Mal im Monat an.

www.ochsenschlaeger.de

Conditorei Glaubach, Bensheim

- Hochstädter Apfelbrand-Torte
- Obsttörtchen
- Schokoladentorte / Käsekuchen
- Bienenstich / Streuselkuchen
- Gebäck

Die Conditorei – Café Glaubach wurde von Konditormeister Paul Glaubach senior im Jahr 1926 in Bensheim gegründet. Sein Sohn Paul Glaubach übernahm das Geschäft 1958 als sein Vater früh verstarb, zum Hesttag 1976 zog er an die neue Adresse „Am Wambolterhof 2“.

Bis 1995 gab es auch das Café Glaubach im Wambolterhof. Die Glaubachs standen für feine und hochwertige Konditoreiwaren, waren weit über Bensheim hinaus bekannt. 2005 wurde die Conditorei aus familiären Gründen geschlossen.

Christina Kaiser-Glaubach hat bei ihrem Vater das Konditorenhandwerk gelernt. Nach der Lehre ging es zur Bavaria Hotelberufsfachschule in Altötting. Es folgten das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, Posthotel Engiadina Zuoz (Schweiz), Hilton Hotel Mainz und das Interconti Hotel Stuttgart.

Jetzt führt sie die Tradition in Bensheim weiter und hat in der „Gerbergasse 6“ einen neuen Treffpunkt für Freunde hochwertiger Conditorei- und Patisseriewaren geschaffen.

www.conditorei-glaubach.de

Olivenöl Oliveto Armirò, Calabrien

- Olivenöl
- Olivenöl mit Kräutern
- Eingelegte Oliven

Oliveto Armirò ist ein kleines Familienunternehmen in Süditalien, geleitet von Amelia Schweig. Sie verließ als Kind ihre Heimat und kam nach Alzey (Pfalz), aber die Bindung zu ihrer Herkunft hat sie im Herzen nie verloren. Seit einigen Jahren nun führt sie den Betrieb ihrer Heimat fort.

Die Olivenbäume in Kalabrien wachsen auf einem alten Familienanwesen, das 250m über dem Meeresspiegel auf einem sehr ruhigen und Richtung Osten gelegenen Hügel liegt, weshalb mit Sicherheit gesagt werden kann: Die Oliven sind aus natürlichem Anbau.

Für die Herstellung des Olivenöls werden die Oliven handgeerntet und noch am gleichen Tag gemahlen, damit keine hohen Säuregrade entstehen. In der Ölmühle wird das Olivenöl in einem traditionellen Verfahren gewonnen. Es ist „Natives Olivenöl extra“ auch „extra vergine“ genannt und aus erster Kaltpressung. Das frisch gepresste Olivenöl ist naturtrüb und schmeckt sehr nach unreifen Oliven. Es wird nicht gefiltert, sondern bleibt ein paar Monate stehen, damit sich die Schwebeteilchen der Oliven absetzen können. Das Olivenöl schmeckt fruchtig, pfeffrig, würzig.

www.olivenöl-calabria.de

„von Heike“, Mutterstadt (Pfalz)

- Fruchtaufstriche
- Chutneys
- Tomatensaucen
- Eingelegtes
- Sirup

Heike Fehmel, Mutterstadt: „Ich bin die Heike und baue Obst und Gemüse an. In Deutschland wird davon jede Menge weggeworfen, bevor es überhaupt in den Handel kommt. Damit ist bei uns jetzt Schluss. Aus allem, was nicht in die Norm passt, mache ich leckere Säfte, Konfitüren und Saucen. Von Heike - nachhaltig, regional und haus-gemacht.

Obst und Gemüse wächst nicht nach dem Lineal. Aber guter Geschmack ist auch keine Frage der Maße. Was für den Handel zu krumm oder zu eigen ist, kann seine Qualitäten stattdessen in meinen Leckereien entfalten. Direkt vor der Haustür wachsen fast alle Zutaten, die ich für meine Produkte brauche. Ich kaufe nur aus dem Umkreis, von Bauern, die ich kenne – das garantiert beste Qualität und schont die Umwelt.

Weil es so am besten schmeckt: Meine Spezialitäten stelle ich ohne künstliche Zusätze her und verarbeite alles von Hand.“

www.von-heike.de

Hofgut Oberfeld, Darmstadt

- Bio-Gouda
- Bio-Bauernkäse
- Bio-Camenbert
- Bio-Quark
- Bio-Joghurt natur / Fruchtojoghurt

Im Osten von Darmstadt liegt die ehemalige Staatsdomäne Hofgut Oberfeld, wo seit 2006 entstanden durch eine ehemalige Bürgerinitiative Landwirtschaft nach biologisch-dynamischen Richtlinien betrieben wird.

Auf rund 155 Hektar werden hochwertige, gesunde Bio-Lebensmittel nach den Richtlinien des Demeter-Verbandes produziert. Ackerbau und Tierhaltung bilden dabei einen Kreislauf, der wichtig ist, um auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Dünger verzichten zu können. Durch die Haltung alter Nutztierassen, eine vielfältige Fruchtfolge und zahlreiche Naturschutzmaßnahmen wird die natürliche Vielfalt gefördert.

Zwei Mal täglich werden die Oberfeld-Kühe gemolken. Alle Milch wird direkt in der Hofkäserei zu einer Vielzahl von Köstlichkeiten verarbeitet. Bei der Herstellung von Joghurt wird auf die Zugabe von Milchpulver verzichtet, wodurch der Joghurt etwas flüssiger ist, als man es sonst kennt - dafür aber besonders lecker.

www.landwirtschaft-oberfeld.de