

# 13. Weilheimer Käse- und Genießermarkt.

**Samstag, 24. Mai 2025 (9 bis 16 Uhr)**

## **Marktbeschicker und ihre Angebote**

Name	Ort	Produkte zum Verkauf und kulinarisches Angebot
<b>Alb-Microgreens</b>	Lenningen-Schopfloch	Microgreens, Anzuchtssets und Samen für Sprossen und Keimlinge
<b>Alb-Safran</b>	Sonnenbühl	Produkte mit Safran aus eigenem Anbau auf der Schwäbischen Alb (Gewürz, Öle, Honig, Essig, Salz) und Alblinsen
<b>Berghof Rabel</b>	Owen	Schwäbischer Whisky / Gin / Rum, Streuobstdestillate und Marmeladen
<b>Buck Naturprodukte</b>	Kirchheim	Dinkel-, Hirse- und Zirbenholzprodukte, Wärmekissen (Raps und Kirschkern), Lavendelprodukte, Alpaka- und Merinoschafwollprodukte
<b>Café Wesley's</b>	Weilheim	Mittagstisch, selbstgebackene Kuchen und fair gehandelter Kaffee und Tee (in der Hirschstraße 1)
<b>Fischer Ölmühle</b>	Kirchheim-Ötlingen	Raps-, Sonnenblumen-, Leindotter-, Walnussöl und sortenreine Destillate, Verkostung
<b>Freilichtmuseum Beuren</b>	Beuren	Kräuterbutter auf Brot, Mitmach-Aktion für Kinder: Melken und Buttern
<b>Brigitte Heilemann</b>	Wendlingen	Gestricktes und Gefilztes aus Wolle
<b>Hof Ziegelhütte</b>	Bissingen-Ochsenwang	Käse und Raclette
<b>Hoflädle Götz</b>	Kirchheim-Nabern	Käse aus eigener Kuh-Milch, Käsegebäck, Hofladenprodukte aus eigener Herstellung (Dosenwurst, Fruchtaufstriche, Nudeln, etc.)
<b>Hohensteiner Hofkäserei</b>	Hohenstein	Bioland Albbüffel, Albkuhkäse, Albzarella
<b>INAs EIS</b>	Ebersbach-Roßwälde	Eis - Natürlich, handgemacht vom Bauernhof
<b>Jutzy's Käseküche</b>	Münsingen-Auingen	Ziegenmilchprodukte direkt vom Bauernhof, wie Ziegenfrischkäse, Hirtenkäse, diverse Weichkäse
<b>Landratsamt Esslingen – Landwirtschaftsamt</b>	Esslingen	Infostand zum Thema Lebensmittel Verschwendungen vermeiden und Nachhaltigkeit, Mitmach-Aktion für Kinder
<b>Lichtensteiner Wildfrüchte</b>	Münsingen-Bremelau	Säfte, Sirup, Likör, Fruchtaufstriche zum Teil aus Wildfrüchten, Pestos, Essig und Öle
<b>Lindachhof Schulz</b>	Neidlingen	Destillate, Liköre
<b>Metzgerei Walter</b>	Dettingen	Grillwurst und Käsespätzle mit Biosphären-Käse
<b>Pfundhardthof Schietinger</b>	Weilheim	Edelbrände und Liköre, zur Verkostung "Käsefüße"
<b>SinghBräu</b>	Weilheim	Weilheimer Bier
<b>Sonnenhof</b>	Bad Boll	Frischkäse, Hartkäse, Schnittkäse und Weichkäse, Raclette auf Brot
<b>Schwäbische Alb-Honig</b>	Lenningen-Schopfloch	Honig von der Schwäbischen Alb
<b>Verein der Weinbergbesitzer Weilheim an der Teck e.V.</b>	Weilheim	Weine und Secco der Weingärtnergenossenschaft Hohenneuffen-Teck eG
<b>Freie Waldorfschule in Kooperation mit Hof Ziegelhütte</b>	Kirchheim	Kuchen, Crêpes und Kaffee
<b>Weidegemeinschaft Goßatäle Christine Sigel</b>	Weilheim	Wurst von Lamm und Ziege, Lammfelle und Schafmilchseife
<b>Wildwerkstatt Gosbach</b>	Gosbach	Wildspezialitäten, Wildrote im Brötchen, Pulled Wild Boar im Brötchen und Pastrami im Bagle
<b>Ziegenhof Holzer</b>	Hochdorf	Bio-Ziegenkäse in verschiedenen Varianten, hergestellt aus Rohmilch und Ziegenkäse Burger "Mc FetZ"