

UKOCHEN AUSSTELLUNGEN VORTRÄGE SCHAUKOC



E KÜCHE DIE REGION DER GENUSS DER WEIN DIE K

## 4. Genießermarkt Niederstetten

*29. April & 30. April 2017*

*11.45 Uhr – 18.00 Uhr*

*Alte Turnhalle & Hofgarten Dod & Seestraße*





# HERZLICH WILLKOMMEN



*GENUSS BOOMT. KOCHBÜCHER UND -ZEITSCHRIFTEN, GOURMETMESSEN, „SLOW FOOD“ UND BIO-LEBENSMITTEL HABEN HOCHKONJUNKTUR. DIE ABKEHR VOM EINHEITSGESCHMACK MASSENHAFT PRODUZIERTER LEBENSMITTEL IST GLEICHZEITIG EINE HINWENDUNG ZU EHRLICHEN NAHRUNGSMITTELN. DIESEM BEDÜRFNIS NACH QUALITÄT UND ERDVERBUNDENHEIT KOMMEN WIR NACH.*

*SEIT VIELEN JAHREN HABEN SICH IN UNSERER REGION EINE GANZE REIHE VON ERFAHRENEN ERZEUGERN UND AMBITIONIERTEN DIREKTVERMARKTERN EINEM HOHEN QUALITÄTSANSPRUCH VERSCHRIEBEN. DIESE FEINKOSTPRODUZENTEN STELLEN IHRE ERLESENEN NAHRUNGSMITTEL IN AUSGEZEICHNETER QUALITÄT HER.*

*DER STADT NIEDERSTETTEN IST ES EIN ANLIEGEN, DEN BESTEN FEINKOSTLIEFERANTEN EINE REPRÄSENTATIVE PLATTFORM ZU BIETEN. UND SO IST UNSERE KLEINE SPEZIALITÄTENMESSE ZU EINEM ANZIEHUNGSPUNKT FÜR BESUCHER UND AUSSTELLER AUS BADEN – WÜRTTEMBERG, BAYERN UND DEN ANGRENZENDEN REGIONEN GEWORDEN.*

*WIR WOLLEN ZUM BEWUSSTEN GENIESSEN VERLOCKEN UND LUST DARAUF MACHEN, DEN KONTAKT ZU DEN MENSCHEN ZU SUCHEN, DIE UNSERE NAHRUNG HERSTELLEN.*

*DIE ERZEUGNISSE WERDEN IMMER FEINER, SPEZIALISIERTER UND ZEITGEMÄSSER. PRODUKTNEUHEITEN DER BISHERIGEN AUSSTELLER SOWIE NEUE TEILNEHMER MACHEN DAS ANGEBOT NOCH VIELFÄLTIGER. 50 AUSSTELLER WERDEN IN DIESEM JAHR VERTRETEN SEIN UND EIN VIELSEITIGES RAHMENPROGRAMM RUNDET DEN MARKTBESUCH AB.*

*EIN HIGHLIGHT WIRD AUCH WIEDER DAS SCHAUKOCHEN REGIONALER KÖCHE SEIN.*

*ES KOCHEN FÜR SIE:*

*DIRK MARQUARDT: „HOTEL-GASTHOF KRONE“ NIEDERSTETTEN*

*MARKUS REINAUER: „LANDGASTHOF JAGSTMÜHLE“ HEIMHAUSEN*

*SEBASTIAN WIESE (STERNEKOCH): „HOTEL & RESTAURANT AMTSHAUS“ AILRINGEN*

*KEVIN RUDOLPH: BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL*

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

*DAS **genießermarkt**-TEAM WÜNSCHT IHNEN SCHÖNE KULINARISCHE BEGEGNUNGEN.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch*





# HERZLICH WILLKOMMEN

*„wir möchten, dass Sie sich bei uns  
willkommen fühlen...“*

*Entdecken Sie die  
kulinarischen  
Schätze unserer  
Heimat*

*vielfalt entdecken*

*MIT MEHR ALS 50 HOCHWERTIGEN AUSSTELLERN  
UND ANSPRECHENDEN AUSSENBEREICHEN BIETET  
DER **Genießermarkt** EINE VIELFALT AN GENÜSSEN.  
LASSEN SIE SICH IN UNSEREN CATERINGBEREICHEN  
MIT LOKALEN KÖSTLICHKEITEN UND KAFFEE &  
KUCHEN VERWÖHNEN UND GENIESSEN SIE DAS  
AMBIENTE.*

*Mit Liebe und Zeit*

*VIEL LIEBE, ZEIT UND FACHKENNTNIS WENDEN  
UNSERE AUSSTELLER AUF, UM IHRE PRODUKTE  
HERZUSTELLEN. BEI UNS FINDEN SIE EINEN  
ANGEMESSENEN RAHMEN UND WIR FREUEN UNS,  
SIE AUF UNSEREM MARKT BEGRÜSSEN ZU  
DÜRFEN.*

*Kochkunst vom Feinsten*

*AUF DER SCHAUBÜHNE ZEIGEN AM SAMSTAG UND  
SONNTAG REGIONALE KÖCHE IHR KÖNNEN.  
PRODUKTE UNSERER AUSSTELLER WERDEN HIER ZU  
KUNSTWERKEN FÜR AUGE UND GAUMEN.  
MIT KLEINEN KOSTPROBEN KÖNNEN SIE SICH DAVON  
ÜBERZEUGEN.*

*Geniessen mit allen Sinnen*

*ZUR ERÖFFNUNG DES MARKTES LADEN WIR ZU  
EINEM GANZ BESONDEREN ESSEN EIN.  
SPITZENKÖCHE DER REGION WERDEN GEMEINSAM  
EIN MENUE KREIEREN. DIESES KANN IM FESTLICHEN  
RAHMEN BEI KERZENSCHNITT GENOSSEN WERDEN.  
INFOS & ANMELDUNG: KULTURAMT NIEDERSTETTEN*



# PROGRAMM



*„Regionale Köstlichkeiten aus Hohenlohe,  
Tauberfranken, Franken und dem Umland“*

**Samstag 29.04.2017**

*Schaukochen (Bühne Alte Turnhalle)*

14.30 UHR MARKUS REINAUER

„LANDGASTHOF JAGSTMÜHLE“, HEIMHAUSEN

16.00 UHR KEVIN RUDOLPH

BÄUERLICHE ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

**Sonntag 30.04.2017**

*Schaukochen (Bühne Alte Turnhalle)*

14.30 UHR DIRK MARQUARDT

„HOTEL GASTHOF KRONE“, NIEDERSTETTEN

16.00 UHR SEBASTIAN WIESE

„HOTEL & RESTAURANT AMTSHAUS“, AILRINGEN

**Samstag & Sonntag**

- RÜGER GÄRTNEREI & BLUMENHAUS: KRÄUTER- UND PFLANZENAUSSTELLUNG  
AREAL GENIESSERMARKT
- FOOD-FOTOGRAFIE: BILDER-SHOW DES FOTOGRAFEN ROLAND BAUER  
BÜHNE ALTE TURNHALLE
- „BEI UNS DAHEIM – ALPAKA, ZEBU & LIMPURGER WEIDERIND“: TIERSCHAU  
AREAL GENIESSERMARKT

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

*An unseren Marktständen können Sie Kostproben der angebotenen Produkte  
probieren.*





# UNSERE KÖCHE



## *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 TODTMOOS 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.



## *Kevin Rudolph*

DER 1988 GEBORENE KÜCHENCHEF DER BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT ABSOLVIERTE SEINE AUSBILDUNG IM SCHLEMMER-FORUM CRAILSHEIM UND SAMMELTE DANN VORRANGIG IN ÖSTERREICHISCHEN KÜCHEN ERSTE ERFAHRUNGEN. 2 JAHRE LEBTE ER IN LONDON UND 1 JAHR IN MAILAND UND BEKOCHTE IN DIESER ZEIT POLITIKER, PROMINENTE UND KÖNIGSHÄUSER. ER WIRD SIE MIT SEINEM TEAM SAMSTAG & SONNTAG KULINARISCH VERWÖHNEN .



## *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 BEKOCHTE 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.



## *Christian Stahl*

1999 WINZERLEHRE. ERSTE GEHVERSUCHE IM ELTERLICHEN ZWEI-HEKTAR-WEINBERG. PROBIERT. GEKONNT .DABEI GEBLIEBEN. DANN STUDIUM. WEINBAUINGENEUR. WINZER DURCH ZUFALL. ABER MIT LEIDENSCHAFT. NICHT JEDEM TREND FOLGEND. NUR SEINEM EIGENEN GESCHMACK. UND SEINER IDEE. DAS GILT FÜR SEINE WEINE UND SEIT EINIGEN JAHREN AUCH FÜR SEINE KÜCHE AUF DEM IDYLLISCH GELEGENEN „WEINGUT STAHL“ IN AUERNHOFEN. DAVON KÖNNEN SICH DIE GÄSTE DES „GENIESSERMENUE“ SELBST ÜBERZEUGEN...



BLA  
GANZKORN-SE  
100% WEISSWEIN  
MILDESTREICH  
MILDESTREICH  
MILDESTREICH

# UNSERE AUSSTELLER



## *AGRO GBR WUNDERLICH*

ZEBUPRODUKTE

[WWW.BIRKENHOF-WUNDERLICH.DE](http://WWW.BIRKENHOF-WUNDERLICH.DE)

## *ALT ENDERLE V & B GMBH*

WHISKY, LIKÖRE, BRÄNDE

[WWW.DEUTSCHE-WHISKYS.DE](http://WWW.DEUTSCHE-WHISKYS.DE)

## *AMORELLA-KIRSCHMANUFAKTUR*

KIRSCH-SPEZIALITÄTEN

[WWW.CHAUSSEEH AUS.DE](http://WWW.CHAUSSEEH AUS.DE)

## *ANDREAS B.*

BBQ-SAUCEN, GRILLGEWÜRZE

[WWW.ANDREASBMANUFAKTUR.DE](http://WWW.ANDREASBMANUFAKTUR.DE)

## *BIOBISS HOHENLOHER FLAMMKUCHEN*

FLAMMKUCHEN

[WWW.BIOBISS.DE](http://WWW.BIOBISS.DE)

## *BRENNEREI GÜNTER HAMMEL*

SCHNAPS, LIKÖRE

[WWW.BRENNEREI-HAMMEL.DE](http://WWW.BRENNEREI-HAMMEL.DE)

## *BUK-CAKES*

CAKEPOPS, CUPCAKES, KLEINE TÖRTCHEN

[WWW.BUK-CAKES.DE](http://WWW.BUK-CAKES.DE)

## *CASSISMANUFAKTUR*

ALLES AUS DER SCHWARZEN JOHANNESBEERE, SAFT,

MARMELADE, APFELCHIPS, FRUCHTGUMMI

[WWW.CASSISMANUFAKTUR.DE](http://WWW.CASSISMANUFAKTUR.DE)

## *DEW-DROP*

HONIGFRUCHTWEINE

[WWW.DEWDROP.DE](http://WWW.DEWDROP.DE)

## *DIE GENIESSERMANUFACTUR*

BIOLOGISCH HANDGEFERTIGTE WÜRZ- UND CHILIPASTEN, FRUCHTBALSAME,

SCHWARZE NÜSSE, SÜSSES UND PIKANTES, FALAFEL, BROTAUFSTRICHE

[WWW.DIE-GENIESSERMANUFACTUR.EU](http://WWW.DIE-GENIESSERMANUFACTUR.EU)

## *DIE LANDFRAU*

DUKKA (GERÖSTETER SESAMDIP), ROSMARIN-ZITRONENSALZ, EIGENE KOCHBÜCHER

[WWW.DIELANDFRAU.COM](http://WWW.DIELANDFRAU.COM)

## *DIE NUDELMACHER*

TEIGWAREN (NUDELN), KRÄCKER AUS NUDELTEIG, DIPS, PESTO

[WWW.DIE-NUDELMACHER.DE](http://WWW.DIE-NUDELMACHER.DE)

## *DIE TRÜFFELMANUFAKTUR*

TRÜFFELFEINKOST AUS EIGENER PRODUKTION

[WWW.DIETRUEFFELMANUFAKTUR.EU](http://WWW.DIETRUEFFELMANUFAKTUR.EU)

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

LEBENDE KUH MIT KALB, FLEISCH VOM LIMPURGER WEIDEOCHSEN IN DOSEN

[HGLASBRENN@AOL.COM](mailto:HGLASBRENN@AOL.COM)

## *FORELLENZUCHT DÜRR*

FORELLEN, FORELLENSTEAK UND FILETS, FORELLENBRATWURST

[SANDRO.GIRARDI@GMX.DE](mailto:SANDRO.GIRARDI@GMX.DE)

## *FRANKENBRÄU RIEDBACH KRAUSS GMBH*

BIERSPEZIALITÄTEN

[WWW.RIEDBACHER.DE](http://WWW.RIEDBACHER.DE)



# UNSERE AUSSTELLER

## *FRIDOLIN HÜGEL EINRICHTUNGSHAUS*

GARTENGRILLS, GARTENMÖBEL  
[WWW.FRIDOLIN-HUEGEL.DE](http://WWW.FRIDOLIN-HUEGEL.DE)

## *GASTSTUBE "VERBORGENER WINKEL"*

LEBENDE LIMPURGER RINDER  
[WWW.VERBORGENER-WINKEL.DE](http://WWW.VERBORGENER-WINKEL.DE)

## *GÄRTNEREI LUTZ ZEIHSEL*

GEMÜSE & OBST-ABOKISTEN  
[WWW.GAERTNEREI-ZEIHSEL.DE](http://WWW.GAERTNEREI-ZEIHSEL.DE)

## *GEWÜRZGLÜCK*

GEWÜRZMISCHUNGEN, OLIVENÖL  
[WWW.GEWUERZ-GLUECK.COM](http://WWW.GEWUERZ-GLUECK.COM)

## *GRAND CRU, CHOCOLATERIE & PATISSERIE*

PRALINEN, SCHOKOLADENPRODUKTE  
[WWW.CHOCOLATERIEGRANDCRU.DE](http://WWW.CHOCOLATERIEGRANDCRU.DE)

## *HEIMERL 'S WILD- U. HEILPFLANZEN*

WILD- U. HEILKRÄUTER  
[WWW.HEIMERLS.DE](http://WWW.HEIMERLS.DE)

## *HERBSTHÄUSER BRAUEREI WUNDERLICH KG*

BIERSPEZIALITÄTEN  
[WWW.HERBSTHAUEUSER.DE](http://WWW.HERBSTHAUEUSER.DE)

## *HOHENLOHER ALPAKAHOF*

LEBENDE ALPAKA  
[WWW.HOENLOHER-ALPAKAHOF.DE](http://WWW.HOENLOHER-ALPAKAHOF.DE)

## *HOHENLOHER SCHAUMWEINE*

TRADITIONELLE SCHAUMWEINE UND FRUCHTSECCOS AUS EIGENER PRODUKTION, EDELBRÄNDE  
[WWW.HOENLOHER-SCHAUMWEINE.DE](http://WWW.HOENLOHER-SCHAUMWEINE.DE)

## *IMKEREI STEPHAN*

14 VERSCH. BIO-HONIGE  
[WWW.HONIGTRAUM.DE](http://WWW.HONIGTRAUM.DE)

## *KLEIN & GROSS*

KAFFEE, TEE, SCHOKOLADE, GEBÄCK  
[INFO@D-PEIKERT.DE](mailto:INFO@D-PEIKERT.DE)

## *KRÄUTERWERKSTATT GUNDEL*

SIRUPS - GSÄLZ- ESSIGE AUS WILDBLÜTEN UND WILDOBST  
[WWW.GUNDELGARTEN.DE](http://WWW.GUNDELGARTEN.DE)

## *LANDFRAUEN WILDENTIERBACH*

SCHNEEBALLEN, ZIMTROLLEN, NUSSECKEN  
[ESBONGK55@WEB.DE](mailto:ESBONGK55@WEB.DE)

## *LANGENBURGER SCHAFSKÄSEREI*

DEMETER SCHAFKÄSE, SCHAFSALAMI, SCHAFSCHINKEN, SCHAFMILCHEIS  
[ROQUE-BLUE@GMX.DE](mailto:ROQUE-BLUE@GMX.DE)

## *LIGHTNING VERANSTALTUNGSTECHNIK*

VERANSTALTUNGSTECHNIK, AUSSTATTUNG  
[INFO@LIGHTNING-HIRE.DE](mailto:INFO@LIGHTNING-HIRE.DE)

## *MEERRETTICH-DIREKTVERMARKTUNG*

MEERRETTICHPRODUKTE  
[WWW.MEERRETTICH-WEBER.DE](http://WWW.MEERRETTICH-WEBER.DE)

## *MIAS FEINKOST GbR*

KRÄUTERDIPS, BRUSCHETTA, KRÄUTERSALZ, ESSIG, LIKÖR  
[WWW.MIAS-FEINKOST.DE](http://WWW.MIAS-FEINKOST.DE)

# UNSERE AUSSTELLER



## **MOSTEREI UND BRENNEREI BENDER**

SECCO, SPIRITUOSEN, LIKÖRE, VERSCH. SÄFTE IN BAG UND IN BOX  
[WWW.BRENNEREI-MOSTEREI-BENDER.DE](http://WWW.BRENNEREI-MOSTEREI-BENDER.DE)

## **OLIVENKERN**

OLIVENÖLE, FEINKOST AUS SÜDITALIEN  
[CORNELIA.HLYWIAK@GMAIL.COM](mailto:CORNELIA.HLYWIAK@GMAIL.COM)

## **RAJO 's BIO-BACKSTUBE**

BROT, KUCHEN, KAFFEE  
[WWW.RAJO-BIO-BACKSTUBE.DE](http://WWW.RAJO-BIO-BACKSTUBE.DE)

## **RAPSÖL DÄNZER**

SPEISEÖLE, HONIGE, WÄRMEKISSEN  
09857-213

## **REMSTALER SENFMANUFAKTUR**

HANDGEFERTIGTE SENFSPEZIALITÄTEN, GEWÜRZMISCHUNGEN, ESSIGE, GOURMETGESCHENKE  
[WWW.REMSTALSENF.DE](http://WWW.REMSTALSENF.DE)

## **SALZÖASE IM TAUBERTAL**

DIV. NATURSALZE, PFLEGEPRODUKTE, SALZLAMPEN  
[WWW.SALZOASE-TAUBERTAL.DE](http://WWW.SALZOASE-TAUBERTAL.DE)

## **SCHLOSSWALD-BIENENGUT GMBH & Co.KG.**

EDLE HONIGE, SPEZIALITÄTEN AUS DEM BIENENVOLK, BIENENKOSMETIK, CONFISERIE MIT BIENENERZEUGNISSEN,  
LIKÖRE, BAROCKER KELTERTROPFEN  
[WWW.SCHLOSSWALD-BIENENGUT.DE](http://WWW.SCHLOSSWALD-BIENENGUT.DE)

## **SCHMIDBERGER ZIEGENKÄSEREI**

ZIEGENKÄSE AUS HANDWERKLICHER KÄSEREI, KALTGEPRESSTE SPEISEÖLE  
[WWW.SCHMIDBERGERS-ZIEGENHOF.DE](http://WWW.SCHMIDBERGERS-ZIEGENHOF.DE)

## **SCHNELL 's KÜRBISKERNE GbR**

KÜRBISKERNÖL, KÜRBISKERNE IN VERSCH. GESCHMACKSRICHTUNGEN, KÜRBISKERNSENF, KÜRBISKERNNUDELN,  
[WWW.SCHNELLS-KUERBISKERNE.DE](http://WWW.SCHNELLS-KUERBISKERNE.DE)

## **SEKTMANUFAKTUR ALBERT HASENSTEIN**

PREMIUMSEKTE NACH CHAMPAGNERMETHODE, APERITIF AUF CHAMPAGNERBASIS  
[WWW.TOPPLER-SEKT.DE](http://WWW.TOPPLER-SEKT.DE)

## **SIGRID FLEISCH GbR**

DOSENWURST, MARMELADE, SIRUP, GELEE, CHUTNEYS  
[WWW.GSAELZ-LADEN-FLEISCH.DE](http://WWW.GSAELZ-LADEN-FLEISCH.DE)

## **STEFAN 's KÄSEKUCHEN**

FREIBURGER KÄSEKUCHEN  
[U+H+H@GMX.DE](mailto:U+H+H@GMX.DE)

## **VENALE – NATÜRLICH LEBEN E.V.**

BIO-STREUWÜRZE, GEMÜSEBRÜHE „PFIFFIKUS“, BIO-BUTTERSCHMALZ  
[WWW.VENALE.DE](http://WWW.VENALE.DE)

## **WEINGÄRTNER MARKELSHEIM EG**

WEINE, SEKT, SECCO  
[WWW.MARKELSHEIMER-WEIN.DE](http://WWW.MARKELSHEIMER-WEIN.DE)

## **WEINGUT HOFMANN**

WEIN, SECCO  
[WWW.WEINGUTHOFMANN.COM](http://WWW.WEINGUTHOFMANN.COM)

## **WEINGUT POTH**

WEIN, SEKT, SECCO  
[WWW.WEINGUT-POTH.DE](http://WWW.WEINGUT-POTH.DE)

## **360GRAD-CREPES**

CREPES, BRETONISCHE GALETTES  
[WWW.360GRAD-CREPES.DE](http://WWW.360GRAD-CREPES.DE)



# LAGEPLAN



## Parkmöglichkeiten

- SPORHALLE/ FESTPLATZ  
OBERSTETTERER 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