



LECKERES AUS DER LANDWIRTSCHAFT ...

Der Enzkreis ist geprägt durch eine abwechslungsreiche und reizvolle Kulturlandschaft mit Wald, Wiesen, Ackerflächen, Weinbergen und Obstwiesen. Sie ist über die Jahrhunderte durch die Arbeit der Menschen entstanden und kann nur durch landwirtschaftliche Nutzung erhalten werden. Mit dem Kauf regional erzeugter Lebens- und Genussmittel werden Landwirte, Winzer und Gärtner direkt unterstützt. Regional erzeugte Produkte gibt es in Hofläden, auf dem Wochenmarkt und inzwischen auch in Supermärkten.

... KOMMT JETZT IN DIE GENUSSKISTE.

Mit der „Enzkreis-Genusskiste“ wurde die Möglichkeit geschaffen, regionale Produkte zu verschenken. Besondere Lebens- und Genussmittel, die im Enzkreis oder auf dem Gebiet der Stadt Pforzheim angebaut, geerntet oder handwerklich hergestellt werden, können Sie selbst zu einem attraktiven Präsent zusammenstellen lassen. Erweitert wird die Produktpalette durch Lebensmittel, die aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel stammen.





DAS GESCHENK MIT MEHRWERT - NICHT NUR FÜR DIE REGION!

Die „Enzkreis-Genusskiste“ mit dem Label „regio-bio-fair Enzkreis Genusskiste“...

... ist ein direkter Beitrag zum Erhalt der bäuerlich geprägten Kulturlandschaft im Enzkreis

... unterstützt handwerklich arbeitende Kleinbetriebe im Bereich der Lebensmittelproduktion im Enzkreis

... stärkt den fairen Handel mit Entwicklungsländern

... trägt durch kurze Transportwege zum Klimaschutz bei

WAS DARF IN DIE GENUSSKISTE?

In die „Enzkreis-Genusskiste“ kommen nur hochwertige und haltbare Lebens- und Genussmittel. Mindestens 80 Prozent der Produkte in jeder Genusskiste wurden im Enzkreis oder in der Stadt Pforzheim angebaut oder hergestellt. Auf Wunsch können bei der Warenauswahl besondere Artikel aus biologischem Anbau oder aus fairem Handel ergänzt werden.

ZUR AUSWAHL STEHEN:

Linzen, Getreideprodukte, Mehl und Nudeln kommen direkt von landwirtschaftlichen Betrieben aus dem Enzkreis oder der Stadt Pforzheim. Streuobstbäume aus der Region liefern die Früchte für Secco, Cidre, Aperitif, Brände und Obstweine.

Verschiedene Sorten Senf, Essig, Öl und Konfitüre werden im Enzkreis aus hochwertigen Rohstoffen handwerklich hergestellt. Mindestens 50 Prozent der Rohstoffe in den verarbeiteten Produkten stammen aus der Region.

Der Kaffee wird mit handgepflückten Bohnen aus Familienbetrieben in Mexiko und Äthiopien in kleinen Chargen geröstet. Die „Enzkreis-Bio-Mischung“ besteht aus biozertifiziertem Kaffee. Die Schokolade ist Fairtrade zertifiziert.

SO KANN DIE GENUSSKISTE AUSSEHEN:

Die Produkte können je nach Belieben und Preiswunsch individuell zu Geschenken zusammengestellt werden. Die Waren sind in Geschenkkisten aus Karton, Holz oder in klassischen Körben erhältlich. Für Kleingebchenke gibt es Kordeltaschen zur Auswahl.



WO GIBT ES DIE „ENZKREIS-GENUSSKISTE“?

Die „Enzkreis-Genusskiste“ ist erhältlich im



Café Tante Käthe
Brauereistr. 14, 75181 Pforzheim-Eutingen
Telefon: 07231 7763840
E-Mail: tante-kaethe-cafe@gmx.de
Homepage: www.tantekaethe-cafe.de



Lohwiesenhof Burghardt
Würmstr. 68, 75181 Pforzheim-Huchenfeld
Telefon 07231 786069
E-Mail: info@lohwiesenhof.de
Homepage: www.lohwiesenhof.de

❖ Eichhändlerhof ❖

Eichhändlerhof Ehrismann
Eichhändlerhof 1, 75203 Königsbach-Stein
Telefon 0171 5535526
E-Mail: mehrismann@t-online.de
Homepage: www.eichhaelderhof.de



Ansprechpartner für die „Enzkreis-Genusskiste“:
Landratsamt Enzkreis, Landwirtschaftsamt
Bernhard Reisch
Telefon: 07231 308-1831
E-Mail: Bernhard.Reisch@enzkreis.de