

Bensheimer leben



Neue Homepage
des Stadtmarketings
Bensheim



17 Porträts der
Marktstände
in Bensheim



Veranstaltungen
und Gewinnspiel



Bensheim
Herz der Bergstraße.

Liebe Bensheimerinnen und Bensheimer,

endlich blüht alles wieder auf. Jetzt beginnt die Zeit, in der sich Bensheim – das Herz der Bergstraße – von seiner besonders schönen Seite zeigt.

Es liegen anstrengende und herausfordernde Monate hinter und vor uns. Die Corona-Pandemie beeinflusst unseren Alltag auch weiterhin. Umso mehr geht es jetzt darum, den Blick nach vorn und auf das Positive zu richten: Die Zeit der Mandelblüte ist angebrochen, der Sommer naht, die Weinberge laden zu einer Wanderung ein.

In der zweiten Auflage unserer Bensheimerleben-Broschüre gibt es wieder viel Wissenswertes rund um das Leben in unserer Stadt zu entdecken.

Los geht es mit unserer neuen Webseite: seit einigen Wochen geben wir auf www.bensheimerleben.de allen Besucher*innen einen digitalen Einblick in unsere Stadt mit all ihren Facetten. Im Anschluss präsentieren wir die „Superstars“ des Bensheimer Marktplatzes: unsere Wochenmarkt-Beschicker*innen, die von Montag bis Samstag mit frischen regionalen Köstlichkeiten vor Ort präsent sind.

Auch der Rätselspaß kommt nicht zu kurz: Unter dem Motto »Gib dem Markt ein Gesicht« können Sie selbst aktiv werden und mit etwas Glück tolle Preise gewinnen. Ein Ausblick auf geplante Veranstaltungen macht Lust auf den Bensheimer Sommer 2021.

Die Menschen können es kaum erwarten, die ersten Sonnenstrahlen zu genießen und schöne Momente zu erleben. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen – und inspirierende Momente in Bensheim.

Ihr Team Stadtmarketing



**Heimat leben
auf bensheimisch**



**Unser Herz schlägt
in der Mitte**

**Wieder unter den Preisträger*innen des
Landeswettbewerbes »Ab in die Mitte«**

**Folgen Sie uns gerne
auf Facebook und Instagram**



Bensheimerleben



bensheimerleben

Folgen Sie uns auch auf unserer neuen Webseite



www.bensheimerleben.de



Bensheim

Herz der Bergstraße.



MARION BOPP

Tel. 06251 58263-58

marion.bopp@bensheim.de



ZITA SCHAIDER

Tel. 06251 58263-57

zita.schaider@bensheim.de



ERIKA ARNOLD

Tel. 06251 58263-59

erika.arnold@bensheim.de

Was erwartet Sie in diesem Heft?



Seite 2

Homepage des Stadtmarketings

Seite 3

**17 Porträts der Marktstände
in Bensheim**

Seite 9

Veranstaltungen

Seite 10

Gewinnspiel





17°C
Bedeckt



Bensheim
Herz der Bergstraße.

Homepage

[Startseite](#) [Neuigkeiten](#) [Veranstaltungen](#) [Bensheim erleben](#) [Essen & Unterkünfte](#) [Digitales Schaufenster](#) [Markt & Regionales](#) [Über uns](#)

Bensheimer leben

Die neue Webseite des Bensheimer Stadtmarketings ist online!

Zwei Adressen, ein Ziel: unter www.bensheimerleben.de oder www.stadtmarketing-bensheim.de öffnet sich die neue Webseite des Bensheimer Stadtmarketings. Auch wenn Bensheim erst bei einem Besuch vor Ort so richtig erlebbar wird, so bietet die Webseite einen sehr plastischen digitalen Einblick in die verschiedensten Angebote der größten Stadt im Landkreis Bergstraße. Hier gibt es alle Infos über Gastronomie und Unterkünfte, Tourismus und Einzelhandel sowie zu sämtlichen Veranstaltungen und den Bensheimer Wochenmarkt. Neben Neuigkeiten aus dem Stadtmarketing präsentieren wir außerdem laufend aktuelle Meldungen aus den Plattformen im Social-Media-Bereich. In der Rubrik »Veranstaltungen« können Veranstalter*innen ihre Termine markieren. Ankündigungen aus dem Internetauftritt der Stadt und des Eigenbetriebs Stadtkultur werden direkt übernommen. Das Kapitel »Essen und Unterkünfte« ist ein brandneues Angebot: Hier sind alle Einträge des Bensheimer Unterkunftsverzeichnisses übersichtlich mit Bildern und den Links zu den jeweiligen Websites hinterlegt. Hinzu kommen Adressen von Restaurants, Bars und Cafés im gesamten Stadtgebiet. Zu finden entweder direkt in der Google-Karte, im alphabetisch geordneten Katalog oder über die Filter-Suche nach bestimmten Kategorien.

Digitales Schaufenster

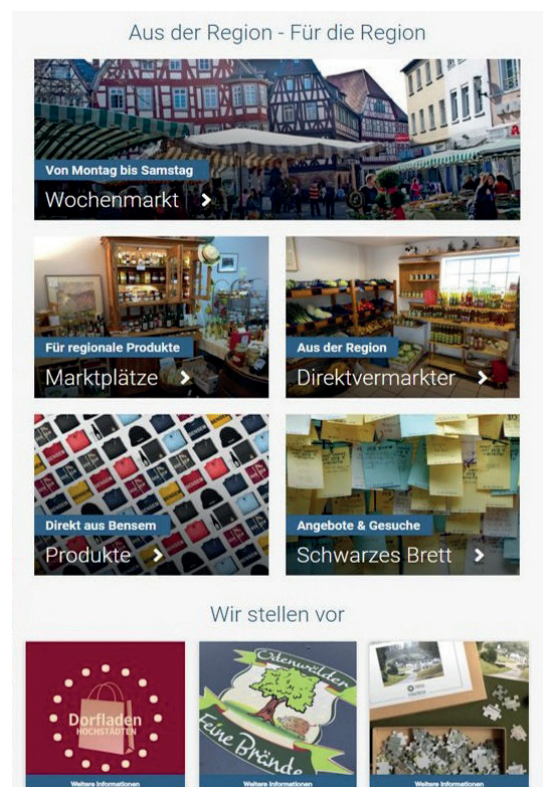
Das »Digitale Schaufenster« bietet eine attraktive Plattform für den Bensheimer Einzelhandel. Inklusive Link zu den einzelnen Angeboten mit näheren Informationen zu den jeweiligen Liefer- und Abholservices.

Input ist jederzeit willkommen!

Die Seite wird kontinuierlich weiterentwickelt und lebt vom Mitmachen. Wer sich auf der Plattform mit dem eigenen Angebot eintragen oder den bestehenden Eintrag ändern möchte, kann das via Online-Formular bei »Digitales Schaufenster« und »Essen & Unterkünfte« selbst vornehmen oder einfach eine Mail an stadtmarketing@bensheim.de schicken.

Markt und Regionales

Regionalität und Nachhaltigkeit spielen für Kund*innen eine immer größere Rolle. Der neu gestaltete Bereich »Markt und Regionales« auf der Seite www.bensheimerleben.de zeigt in einem wechselnd dekorierten digitalen Schaufenster, was unsere Heimat an Vielfalt und Individualität zu bieten hat. Präsentiert werden Marktplätze, Direktvermarkter*innen, regionale Erzeugnisse und Dienstleistungen. Ein Schwarzes Brett dient als Handelsplatz und Informations-Drehscheibe für alles und jeden. Das Ziel: Im Web gezielt Appetit auf das Besondere machen und zeigen, was der stationäre Handel in Bensheim und Umgebung zu bieten hat. Dieser Brückenschlag von der digitalen in die reale Welt entspricht zudem auch dem Wunsch der meisten Teilnehmer*innen, die an einer breit angelegten Befragung des Bürgernetzwerks zum Bensheimer Wochenmarkt teilgenommen hatten.



Angelika Draxler

Donnerstag

Angelika Draxler ist seit 20 Jahren auf dem Bensheimer Markt vertreten. Mit ihrem Demeter-Stand hat sie sich eine treue Kundschaft erobert. Die Chefin vom Marienhof in Bad Mergentheim im Taubertal nimmt die rund 170 Kilometer lange Anreise gerne in Kauf: »Ich komme sehr gerne hierher, weil ich gewachsene Strukturen vorfinde. Die Kunden kennen und schätzen mich.« Das kleine Bio-Käsesortiment mit Schwerpunkt auf Hofkäse sowie Brot aus selbst angebautem Getreide und eigenes Feldgemüse wird durch Zukäufe von Demeter-Betrieben und der Bioland-Landgärtnerei Wiesenacker in Heidelberg ergänzt. Auf dem Weg nach Bensheim legt Angelika Draxler regelmäßig einen kurzen Zwischenstopp in Heidelberg ein, um alle Produkte frisch einpacken zu können. »Ich brauche keine Werbung, hier ist immer was los«, sagt sie über ihre treue Kundschaft in Bensheim.

Produktvielfalt

Demeter-Produkte,
Brot, Käse, Gemüse

Angelika Draxler
Tel. 0152 04405742



Fisch Jäger

Donnerstag

Für frischen Fisch ist der Verkaufswagen von Fisch-Jäger die richtige Adresse. Der Mörlenbacher Händler ist an der ganzen Bergstraße ein Begriff und gilt nicht nur in Bensheim als eine Institution. Das Sortiment umfasst Meeres- und Seefisch aus der ganzen Welt mit besonderem Schwerpunkt auf Island, Schottland und Norwegen. Die Forellen stammen aus Deutschland. Viele Kund*innen kommen wegen der frischen Fischbrötchen.

Produktvielfalt

Fisch, Meeresfrüchte, Fischbrötchen

Marc Renzland
Tel. 0176 20102410



Dorfladen Hochstädten

Freitag, Samstag

Der Hochstädter Dorfladen wird als Stille Unternehmungsgesellschaft betrieben. Über 150 Anteilseigner beteiligen sich, um im kleinen Ortsteil die Grundversorgung zu sichern und mit dem Angebot regionaler Produkte und diverser Dienstleistungen das Dorfleben zu bereichern. Jeden Freitag und Samstag ist das regionale Sortiment auf dem Bensheimer Wochenmarkt vertreten.

Produktvielfalt

Brot, Gebäck,
Aufstriche

Andreas Klemm
Tel. 06251 9889976
www.dorfladen-hochstaedten.de



Ullrichs Putenhof

Donnerstag

Ein Spezialist für Puten und anderes Geflügel. Seit über 25 Jahren besteht der Truthahnhof in Helmstadt. Vor über 15 Jahren kam der Hofladen hinzu, der einmal in der Woche auch auf dem Bensheimer Wochenmarkt dabei ist.

Produktvielfalt
Geflügel

Klaus Winkler
Tel. 07263 5258
www.ullrichs-putenhof.de



Röderhof

Samstag, 14-tägig

Ein Familienbetrieb mit Tradition: der Stand der Familie Röder bereichert den Bensheimer Wochenmarkt mit Spezialitäten wie hausgemachte Kuchen und Torten, aber auch Eierlikör, Kochkäse und Marmelade. Zur Winterzeit kommen leckere Plätzchen hinzu.

Produktvielfalt
Kuchen, Marmelade,
Eierlikör

Josef Röder
Tel. 06252 75573
0173 2448950



Gemeinsam Wirtschaften GeWi

Samstag

Erst im August 2020 wurde der Verein »Gemeinsam Wirtschaften« im Naturschutzzentrum Bergstraße gegründet. Ziel ist die Förderung von ökologisch ausgerichteten Betrieben in der Region mit dem Fokus auf regionale Produktion, kurze Transportwege und naturnahe Anbaumethoden. Da insbesondere Kleinbetriebe oftmals nicht die Kapazitäten haben, jeden Samstag auf dem Markt zu stehen, hat der Verein eine gemeinsame Vermarktungsplattform ins Leben gerufen. Fleisch und Geflügel können vorab per E-Mail bestellt werden.

Produktvielfalt
Eier, Käse, Mehl,
Obst & Gemüse der Saison,
Fruchtsäfte, Wurst in Dosen
vom Schwein oder zu 100%
vom Weiderind

Birgit Rinke
Tel. 0175 1601752
www.gemeinsam-wirtschaften.org



Gabriele Wenz

Samstag

Gabriele Wenz ist seit über 20 Jahren eine Meisterin ihres Fachs. Ihr Mann Siggie verkauft die Blumen- und Pflanzenkreationen seiner Frau jeden Samstag auf dem Bensheimer Wochenmarkt.

Produktvielfalt

Blumen,
Pflanzen

Gabriele Wenz
Tel. 06251 69830

Familie Schachner

Montag bis Samstag

Der Großvater soll hier bereits ab 1923 vertreten gewesen sein. Sicher ist, dass Familie Schachner aus Bensheim seit 1970 ein treuer Begleiter des Wochenmarktes ist. Heute stehen Mutter Claudia und Sohn Thomas hinter der vielfältigen geprägten Obst-, Gemüse- und Blumen Auswahl. Saisonale regionale Produkte bilden den Schwerpunkt, doch etliche Obst- und Gemüsesorten sind ganzjährig im Angebot. „Irgendwo ist immer Frühling“, so Thomas Schachner. Zugekauft wird drei Mal in der Woche auf dem Mannheimer Großmarkt. Schachner erinnert sich noch an die Zeit, als fünf Kilogramm Petersilie im Einkauf 150 Mark gekostet haben. Heutzutage sind solche Preisschwankungen eher selten. Die Blumen stammen übrigens allesamt aus der eigenen Gärtnerei in der Rheinstraße.

Produktvielfalt

Obst, Gemüse,
Blumen

Thomas Schachner
Tel. 06251 136721
0151 22674840



Schäferei Volk

Donnerstag

Ob Koteletts, Lenden, Lammlachse oder eingelegte Steaks und Wurst für den Grill: für anspruchsvolle Fleischliebhaber*innen hält die Schäferei Volk seit 1920 eine große Vielfalt von hoher Qualität bereit. Dekorative Lammfelle runden das Angebot ab.

Produktvielfalt

Lamm,
Lammfelle

Simone Volk
Tel. 06251 51918



Die Olive

Donnerstag, Freitag, Samstag

Seit über 25 Jahren bringt das Familienunternehmen das Mittelmeer nach Bensheim. Das Sortiment aus Oliven, Peperoni, Cremes & Dips, erlesenen Antipasti, Schafskäse und Meeresfrüchten wird von Familie Ajiri in der eigenen Produktion mit viel Sorgfalt und Liebe hergestellt. Zusatz- und Farbstoffe haben keine Chance. Einer der Schwerpunkte der Manufaktur liegt in der Herstellung der hausgemachten Dips und Cremes, die sich seit 1995 an der Bergstraße größter Beliebtheit erfreuen. In jeder der selbst kreierten kulinarischen Raritäten steckt die Liebe zum Detail und das Gespür für geschmacklich einzigartige Kreationen: ob würzig-mild, feurig-aromatisch oder lieblich-fruchtig. Das feine Sortiment wird abgerundet durch eine exquisite Auswahl an Ölen, Essigen, Weinen und Trockenfrüchten.

Produktvielfalt

Oliven, Antipasti, Cremes, Weine, Fladenbrot, Trockenfrüchte, Öl & Essig

Familie Ajiri

Tel. 0176 70648642

www.dieolive-feinkost.de



Susis Obstladen

Mittwoch bis Samstag

Hier wartet ein junges dynamisches Team, das gerne alle Wünsche erfüllt. Bei Susi erhält man neben einer guten Beratung und netten Bedienung, auch Inspirationen für die eigene Küche. Statt Produkte »von der Stange« setzt man auf Geschmack und erstklassige Qualität. Eine hohe regionale und saisonale Vielfalt wird von Exoten aus aller Welt trefflich ergänzt.

Produktvielfalt

Obst, Gemüse

Susi Grathenauer

Tel. 06251 9894563

www.susis-obstladen.de



Titzmann To Go

Donnerstag

Titzmann steht für frische und hochwertige Produkte. Mit einer über 70-jährigen Erfahrung in der Verarbeitung und Zubereitung von Speisen bietet das Familienunternehmen sein Sortiment jetzt auch in einem Food-Anhänger an. Saisonale Genüsse to go, die den Bensheimer Wochenmarkt geschmackvoll bereichern.

Produktvielfalt

Speisen to go

Anna Titzmann

Tel. 06251 52462

www.metzgerei-titzmann.de



Bauer Karl - Odenwälder Spezialitäten

Donnerstag, Samstag

Der Name ist Programm: Die Odenwälder Spezialitäten stammen vom eigenen Hof in Fürth-Steinbach. Dort wird bereits seit 1989 ökologischer Anbau betrieben. Seit 2010 als zertifizierter Naturland-Betrieb. In Bensheim hat Karl Bauer einst mit einem Tapeziertisch angefangen, auf dem er vor allem Eier angeboten hatte. Mittlerweile wird die vielfältige Ware in einem Verkaufswagen präsentiert. Alle vier Wochen wird geschlachtet, das Rindfleisch stammt von Tieren aus der eigenen Charolais-Herde. Die Tiere werden im Sommer auf der Weide und im Winter im offenen Laufstall auf Stroh gehalten. Ergänzt wird das Sortiment von hausgemachter Wurst eines Metzgers aus Krumbach. Karls Bruder Klaus liefert Eier und Nudeln, dazu kommen Produkte aus der bekannten Hüttenthaler Molkerei in Mossautal.

Produktvielfalt
Odenwälder
Spezialitäten

Karl Bauer
Tel. 06253 4909



Mossautaler Seife

Samstag

Handgemachte Körperpflege aus dem Odenwald: Andre Velonjara bereichert den Wochenmarkt mit Mossautaler Seife. Eine Naturkosmetik, die vollständig aus regionalen Rohstoffen hergestellt wird und auf künstliche Zusatzstoffe oder Palmöl komplett verzichtet. Auch die Verpackungen werden auf ein Minimum reduziert und aus nachhaltig erzeugten Materialien hergestellt.

Produktvielfalt
Naturkosmetik,
Seife

Andre Velonjara
Tel. 06062 8098706 o. 0171 3812676
www.mossautaler-seife.de



Weilerhöfer Bauernladen

Donnerstag

Der Putenhof zwischen Helmstadt und Reichartshausen war zu Beginn der 1920er Jahre ein Bauernhof mit Rindern, Schweinen und Ackerbau. Die an den Hof angrenzenden Felder werden noch heute mit Mais, Weizen, Raps und Zuckerrüben bewirtschaftet. Doch das Herzstück des Familienbetriebs sind die Putenställe. Seit 1978 konzentriert man sich auf die artgerechte Aufzucht von Eintagsputenküken. Schlachtung und Verarbeitung der Putenprodukte finden direkt vor Ort statt. Der Verkauf erfolgt im eigenen Hoflädchen.

Produktvielfalt
Putenspezialitäten

Familie Reinmuth
Tel. 06262 6142
www.weilerhof.de

Vorbehaltlich der geltenden Corona-Bestimmungen haben wir für dieses Jahr folgende Veranstaltungen geplant. Aktuelle Informationen finden Sie in unserem digitalen Veranstaltungskalender auf www.bensheimerleben.de.



Marktf Frühstück

»Genießen auf bensheimisch«

Von Mai bis Oktober plant das Stadtmarketing samstags von 10 bis 14 Uhr das Bensheimer Marktf Frühstück. Zusätzlich zum gewohnten Sortiment gibt es dann folgende zusätzlichen Angebote zum Genießen vor Ort:

Die Olive – Feinkost & mehr: Antipasti-Teller und Fladi mit hausgemachten Aufstrichen

Der Tiroler: Tiroler Jause/Brettjause – Käse, Wurzn, Speck und Schüttelbrot

Susi's Obstladen: Grüne Soße mit/ohne Ei, Obstwunschsteller

Röderhof: Marmelade und Kuchen als Frühstücksangebot

Gemeinsam Wirtschaften – GeWi: Bunter Frühstücksteller direkt von den Erzeugern

Dorfladen Hochstädten: Verschiedene Frühstücks-Backwaren

Familie Schachner & Familie Wenz: Bunte Sträuße und Kräuter

Außerdem bietet das Team von **»Jahreszeiten regional erleben«** mit einer Regionalbude am Marktbrunnen und einem »Ausschank-E-Bike« regionale Weine, Sekt und nicht alkoholische Getränke sowie Kaffee und Tee an.

Das Ziel: ein angenehmer Aufenthalt an einem kommunikativen Treffpunkt im Herzen der Stadt.

Regionalmarkt

Am 14. August ist von 10 bis 15 Uhr der Regionalmarkt geplant. Gleichzeitig findet am Bürgerwehrbrunnen von 10 bis 22 Uhr voraussichtlich das Bergsträßer Jazzfestival statt.

Abendmarkt

Am 24. September findet in Verbindung mit dem Heimatshoppen auf dem Marktplatz der Abendmarkt statt. Ab 2022 soll das Format monatlich angeboten werden.



Regionalbude

Ab Mai gibt es am Marktbrunnen eine Regionalbude, in der donnerstags bis samstags unterschiedliche regionale Angebote warten. Die Koordination übernimmt das Team von »Jahreszeiten regional erleben«.

Donnerstag: 8 - 13 Uhr: Probe und Verkauf von Direktvermarktern & Genuss-Manufakturen, die im Verein »Blühenden Bergstraße e.V.« organisiert sind.

Freitags ist ein kulinarischer Start ins Wochenende geplant, bei dem zwischen 11 und 17 Uhr Bergsträßer Weine vorgestellt und verkauft werden. Je nach Corona-Lage soll es Vorort-Verzehr (Ausschank) oder wöchentlich wechselnde To-Go-Angebote geben. Saisonale Snacks zu den jeweiligen Weinsorten von der Hessischen und Badischen Bergstraße runden das Angebot ab.

Samstags wird die Regionalbude im Rahmen des Marktf Frühstücks bewirtschaftet.



Mitmachen und Gewinnen! (Einsendeschluss ist der 04.06.2021)

Unter allen Teilnehmenden verlosen wir 16 Einkaufsgutscheine für die Stände des Bensheimer Wochenmarkts im Wert von insgesamt 480 Euro.



Gib dem Markt ein Gesicht!

Auf diesem Bild finden Sie unsere Wochenmarkt-Beschicker*innen. Wenn die Gesichter richtig zugeordnet sind, ergibt sich ein **Lösungswort**. Über die Seite www.bensheimerleben.de/gewinnspiel kann man an der Verlosung teilnehmen. Wer keinen Internetzugang hat, kann den TeilnahmeCoupon ausfüllen und in den Briefkasten des Stadtmarketings (Hauptstr. 39) einwerfen.

Lösung:

Name:

Adresse:

Telefon:

QR-Code Webseite

Mit diesem QR-Code kommen Sie nach dem Scannen auf unsere Webseite und können dort das Lösungswort unter Angabe Ihrer E-Mail-Adresse eintragen.



Impressum

Kontakt:

Stadtmarketing
Stadt Bensheim
Hauptstraße 39
64625 Bensheim
Tel. 06251 5826358
Fax. 06251 5826338
stadtmarketing@bensheim.de
www.bensheimerleben.de

Herausgeber:

Stadtmarketing der
Stadt Bensheim
www.bensheim.de



KONTAKTERFASSUNG DIGITAL MIT DER LUCA-APP

Mit der luca App lässt sich die persönliche Anwesenheit in einem Geschäft, einem Restaurant, einer Bar oder bei einer Veranstaltung ganz einfach dokumentieren. Nur das Gesundheitsamt kann die individuelle Kontakthistorie anfragen und entschlüsseln. Die Nutzung der luca App ist kostenlos.

Die luca-App ist mit speziellen Schlüsselanhängern auch ohne Smartphone nutzbar!

Mit speziellen Schlüsselanhängern ist die App auch ohne Smartphone nutzbar. Die Anhänger sind für alle Bensheimerinnen und Bensheimer kostenlos in der Tourist Information der Stadt Bensheim erhältlich.

