

Besuchen Sie die Stände von:

● Apfelgeier

Apfelsaft, -wein, -secco, Obstliköre, Edelbrände
Aarbergen-Rückershausen, Tel: 06430-4048
www.apfelgeier.de

● Feuer & Geiß (Ziegengemeinschaft Obergladbach)

Wildnispädagogik, Ziegenmilchseife, Ziegenfelle, Bio-Sauerteigbrot Bäckerei Münz, Tel: 06129-537961

● Gallowayzuchtbetrieb Faust

Galloway-Rinder (Fleisch, Wurst)
Schlangenbad-Wambach, Tel: 0170-6913200
galloway-faust@gmx.de

● Imkerverein Bad Schwalbach u. Umgebung e.V.

Hohenstein-Breithardt, Tel: 0160-6983991
www.imker-badschwalbach.de

● Kerbegesellschaft Niederglabach e.V.

Kuchentheke, Schlangenbad-Niederglabach
www.glaabacher-kerb.de

● Kreativwerkstatt Mernberger

Dinkel-, Kirschkernkissen, Patchwork
Bad Schwalbach-Fischbach, Tel: 06124-9117

● Kunst mit der Kettensäge

Ralf Schlarp, Tel: 0162-2805825

● Thorsten`s Stöffche

Handkäse und Korbkäse in Variationen
Hünstetten-Oberlibbach, Tel: 06128-71726

● Niederglabacher Landschaftspfleger

Ausschank regionales Bier
Schlangenbad-Niederglabach, Tel: 06124-4150

Die Schäfer freuen sich über Ihren Anruf:

● Schäferei Blum

Lammfleisch, Wolle zum Filzen oder Dünge
Bad Schwalbach-Fischbach, Tel: 0157-56032814

● Schäferei Sygulla

Lammfleisch, Felle, Wolle
Schlangenbad-Bärstadt, Tel: 06129-9749

Weitere Informationen bei:

Gemeinde Schlangenbad

Rheingauer Str. 23 ● 65388 Schlangenbad

☎ 06129-48-0

gemeinde@schlangenbad.de www.schlangenbad.de

Landschaftspflegeverband Rheingau-Taunus e.V. (LPV)

Heimbacher Str. 7 ● 65307 Bad Schwalbach

☎ 06124-510-306

info@lpv-rtk.de www.lpv-rtk.de

PROGRAMM

11:00 Almaftrieb Schafherde & Begrüßung

Marco Eyring, Bürgermeister

Volker Diefenbach, Vorsitzender LPV

12:00 Volksfest auf dem Bolzplatz mit

- Kutschfahrten
- Galloway-Rinder
- Klettern mit Seiltechnik Burg
- Schafe scheren
- Wollspinnerei mit Rebecca Henkel
- Gusbacher Äbbelwoifass Daube-Dengler
- Showtanzformation Music Sensation
- Ziegen Streichelzoo
- NABU Infostand
- Erlebnisschule „Wald und Wild“
- Ponyreiten
- Kräuterführungen mit Gabriele Eichler
- Historische Traktoren
- Führungen zu neuen Weiden
- Erlebnisschule „Wald und Wild“

...und viel Musik von

Blaskapelle Glabachtal

Salattheke, Pellkartoffeln + Quark
vorstand@blaskapelle-glabachtal.de
www.blaskapelle-glabachtal.de

Alphorn-Trio Schnepfenried

Tel: 06432-83521



Almaftrieb in Niederglabach

Pfingstsonntag 19. Mai 2024

Start: 11.00 Uhr an der Linde
Volksfest: 12.00 Uhr am Bolzplatz



Es laden Sie ein:

Regionale Erzeuger



LANDSCHAFTS
PFLEGE
VERBAND
RHEINGAU-TAUNUS eV

Seit dem Jahr 2002 wird mit dem traditionellen **Almauftrieb** die wieder belebte Weidewirtschaft in Niederglabach zünftig gefeiert.

Eine komplette Schafherde wird durch den Ort auf die Weide getrieben.

Mit den Schafen geht es hinauf zum bunten Treiben auf dem Festplatz, wo schon die Galloway-Rinder und die Ziegen warten.



Kulturlandschaft

ist Lebensraum für eine Vielzahl von Pflanzen und Tieren und Erholungsraum für den Menschen.



Infolge der Aufgabe der unrentabel gewordenen Bewirtschaftung sind in den Mittelgebirgen viele Flächen brachgefallen. Artenarmut und eine Verschlechterung des Landschaftsbildes sind die Folge. In der Gemarkung Niederglabach wird die zunehmende Verbuschung durch naturverträgliche Bewirtschaftung gestoppt. Vierbeinige Landschaftspfleger beweiden wieder Hänge und Wiesentäler und erhalten somit wertvolles Offenland. Möglich wird das durch das Engagement



verschiedener Tierhalter in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Schlangenbad, dem Landschaftspflegeverband Rheingau-Taunus e.V. (LPV) und den Menschen in Niederglabach.

Regionale Produkte aus der Landschaftspflege

Gegrilltes vom Galloway-Rind, Obstsaften, „Ebbelwoi“, Secco & Obstliköre von heimischen Streuobstbäumen, regiona-

les Bier, Honig werden zum Almauftrieb angeboten. Sie können auch frisch gebackenes Brot, Handkäse, leckere Salate und hausgebackene Kuchen verkosten. Die regionalen Erzeuger zeigen eine Auswahl ihrer Produktpalette.



Mit dem Kauf dieser Produkte unterstützen Sie die Pflege und den Erhalt unserer Kulturlandschaft.

Auf heimischen Wiesen und Weiden „gewachsene“ Lebensmittel sind ökologisch produziert und außerdem wohlschmeckend.



Feiern und genießen Sie mit uns in entspannter, uriger Atmosphäre!