

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

Gutzeit Henni

Hausgemachte Liköre, Marmelade,
Schlangenbad-Bärstadt, Tel: 06129-9440

Imkerverein Bad Schwalbach u. Umgebung e.V.

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

Kerbegesellschaft Niederglabach e.V.

Kuchentheke, Schlangenbad-Niederglabach
kerbegesellschaft@niederglabach.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

Schäferei Blum

Wolle zum Filzen oder Dünge, Lammfleisch (auf Be-
stellung), Bad Schwalbach-Fischbach,
Tel: 0157-56032814

Schäferei Sygulla

Felle, Wolle, Lamm-Salami, Schlangenbad-Bärstadt,
Tel: 06129-9749 / 0176-94458002

Stuhlflechterei Danso

Stuhlflechterei mit Flechtvorführung, Flechturse,
Idstein-Heftrich, Tel: 06126-227403
www.stuhlflechterei-danso.de

Weitere Informationen bei:

Gemeinde Schlangenbad

☎ 06129-48-0

gemeinde@schlangenbad.de www.schlangenbad.de

Landschaftspflegeverband Rheingau-Taunus e.V. (LPV)

☎ 06124-510-306 info@lpv-rtk.de www.lpv-rtk.de

PROGRAMM

11:00 Almauftrieb Schafherde &
Begrüßung

Marco Eyring, Bürgermeister

Volker Diefenbach, Vorsitzender LPV

Staatssekretär Daniel Köfer, HMLU

12:00 Volksfest auf dem Bolzplatz mit

- Kutschfahrten
- Galloway-Rinder
- Schafe scheren
- Wollspinnerei mit Rebecca Henkel
- Showtanzformation Music Sensation
- Ziegen Streichelzoo
- LPV-Infostand
- Erlebnisschule „Wald und Wild“
- Ponyreiten
- Kräuterführungen mit Gabriele Eichler
- Historische Traktoren
- Führungen zu neuen Weiden

...und viel Musik von

Blaskapelle

Glabachtal

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



Alphorn-Trio

Schnepfenried

Tel: 06432-83521



Almauftrieb in Niederglabach



Sonntag

18. Mai 2025

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!