Bio-Anbau

Fruchtgemüse

18 Kulturen

100 Tomatensorten im Anbau

Kohlgemüse 8 Kulturen

Zwiebelgewächse

3 Kulturen

Kräuter

22 Kulturen

Blattgemüse 19 Kulturen

Hülsenfrüchte

5 Kulturen

Wurzelgemüse

8 Kulturen

Obst

6 Kulturen

Exotisches Gemüse

11 Kulturen

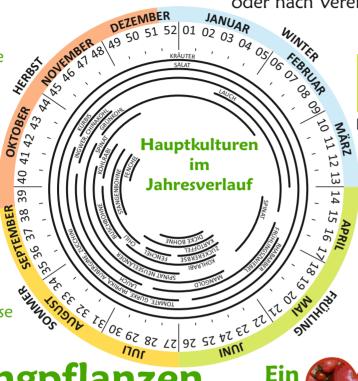
Kürbis

Offnungszeiten Mittwoch bis Freitag 13-17 Uhr oder nach Vereinbarung

Mitte April bis Mitte Juni Montag bis Freitag Samstag



BIOLOGISCHER GARTENBAU SEIT 1983



DE-ÖKO-037 Naturland

WERT VOLL ÖKOLOG SCH SORTEN ERHALT HOFLADEN PFLANZE

Bio-Jungpflanzen

Heil-, Gewürz- und Wildkräuter 350 Arten **Tomate**

16 Sorten

11 Sorten

Minzen

18 Sorten

Gurke

200 Sorten Aubergine 8 Sorten

7 Sorten Zucchini 6 Sorten Beeren 23 Arten

Paprika 16 Sorten

Kohl 11 Sorten

Salate

20 Sorten Chili und Peperoni

Kontakt





für Vielfalt



info@gaertnerei-schwarzach.de



www.gaertnerei-schwarzach.de



gaertnerei.schwarzach



09324 - 1030





Unsere Gärtnerei mit Tradition und Vision

Gegründet von Veit Plietz, steht unsere Gärtnerei seit über 40 Jahren für biologische Landwirtschaft. 2021 übernahm Martin Schäfer und führt die Arbeit mit Leidenschaft weiter. Besonders bekannt: unsere Tomaten-Vielfalt mit 200 Sorten!

Fläche trifft Vielfalt

Auf 2 ha Freiland und 1 ha Gewächshaus gedeihen Fein- und Fruchtgemüse. Ein Hofladen ergänzt das Angebot mit saisonalem Gemüse, regionalen Produkten und samenfestem Saatgut. Ganzjährig und saisonabhängig bieten wir Gemüsejungpflanzen, Beeren, Gehölze, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter an. Der Erhalt von Biodiversität, historischer und seltener Pflanzen ist uns dabei eine Herzensangelegenheit.

Einblicke und Innovation

Wir teilen unsere Begeisterung bei Events und engagieren uns für nachhaltige Anbauformen. Neben dem Anbau von exotischen Pflanzen wie Yacon und Ingwer begeistert uns das Agroforst-Projekt: Gehölze, sowie Obst-, und Beerensträucher werden in die bestehenden Flächen integriert.

So werden Klimaextreme abgemildert, Lebensräume geschaffen und unsere Vielfalt erweitert. Auch die technische Modernisierung schreitet voran – vieles davon in Eigenleistung.

Das Team

Unser kleines, familiäres Team besteht aus Heidi und Sarah (beide in Vollzeit), Pauline (auf Minijob-Basis) und Martin. Unterstützung erhalten wir auch von unseren Hoftieren – sie sorgen nicht nur für gute Laune, sondern sind ein fester Teil des Hofalltags. Gemeinsam schaffen wir eine produktive und angenehme Arbeitsatmosphäre. Zusätzlich freuen wir uns immer über helfende Hände und Freunde, die uns während der



Hofladen

frisches Gemüse (saisonal und regional), Trockenwaren, samenfestes Saatgut, Pflanzgut, Dünger, Erde



Pflanzen-Vielfalt & Saatgut

Gemüse-Pflanzen, 200 Tomaten-Sorten, Stauden, Blumen, Heil-, Gewürz- und Wildkräuter, Beerensträucher, Gehölze



Events

Hoffest (Anfang Mai), Tomatenverkostung (Anfang August), Führungen, Saatgut-Messen, Pflanzen-Messen, Seminare



Nachhaltiger Anbau

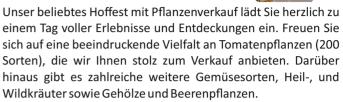
zertifizierter Bio-Anbau, ressourcenschonend, Biodiversität Artenvielfalt, Genetische Vielfalt, Agroforst, Versuchs-Anbau



Haupt-Events

Hoffest mit Pflanzenverkauf

02.05.2026 • 9 bis 16 Uhr



Für die kleinen Gäste gibt es ein buntes Unterhaltungsprogramm mit Hoftieren und Hüpfburg, während für das leibliche Wohl mit einer Auswahl an Speisen und Getränken gesorgt ist. Kommen Sie vorbei und genießen Sie einen schönen Tag im Grünen!

Tomatenverkostung

01.08.2025 • 1. Runde • 10 bis 12 Uhr

2. Runde
15 bis 17 Uhr

Erleben Sie eine faszinierende Veranstaltungsreihe für Liebhaber kulinarischer Gemüse und Gartenfreunde! Im Zentrum steht ein Seminar durch unsere vielfältige Tomatenkultur, bei dem wir seltene und fast vergessene Sorten präsentieren. Die einstündige Tour bietet wertvolle Anbautipps und spannende Einblicke rund um das Thema Tomaten.

Nach der Führung folgt das Highlight: eine Verkostung von rund 100 Tomatensorten, welche die beeindruckende Geschmacksvielfalt zeigt. Zusätzlich können Sie seltenes Gemüse und Kräuter probieren. Abgerundet wird das Erlebnis mit einer frisch zubereiteten, aromatischen Tomatensuppe aus unserem Solarkocher.

Für Interessierte besteht die Möglichkeit, sich unter www.gaertnerei-schwarzach.de anzumelden. Der Unkostenbeitrag beträgt dabei 45 Euro pro Person.

Events, Messen und Führungen

Bei uns sind ganzjährig Führungen möglich. Weitere Termine finden sie auf unserer Homepage:

www.gaertnerei-schwarzach.de



Text | Bild | Gestaltung - Martin Schäfer