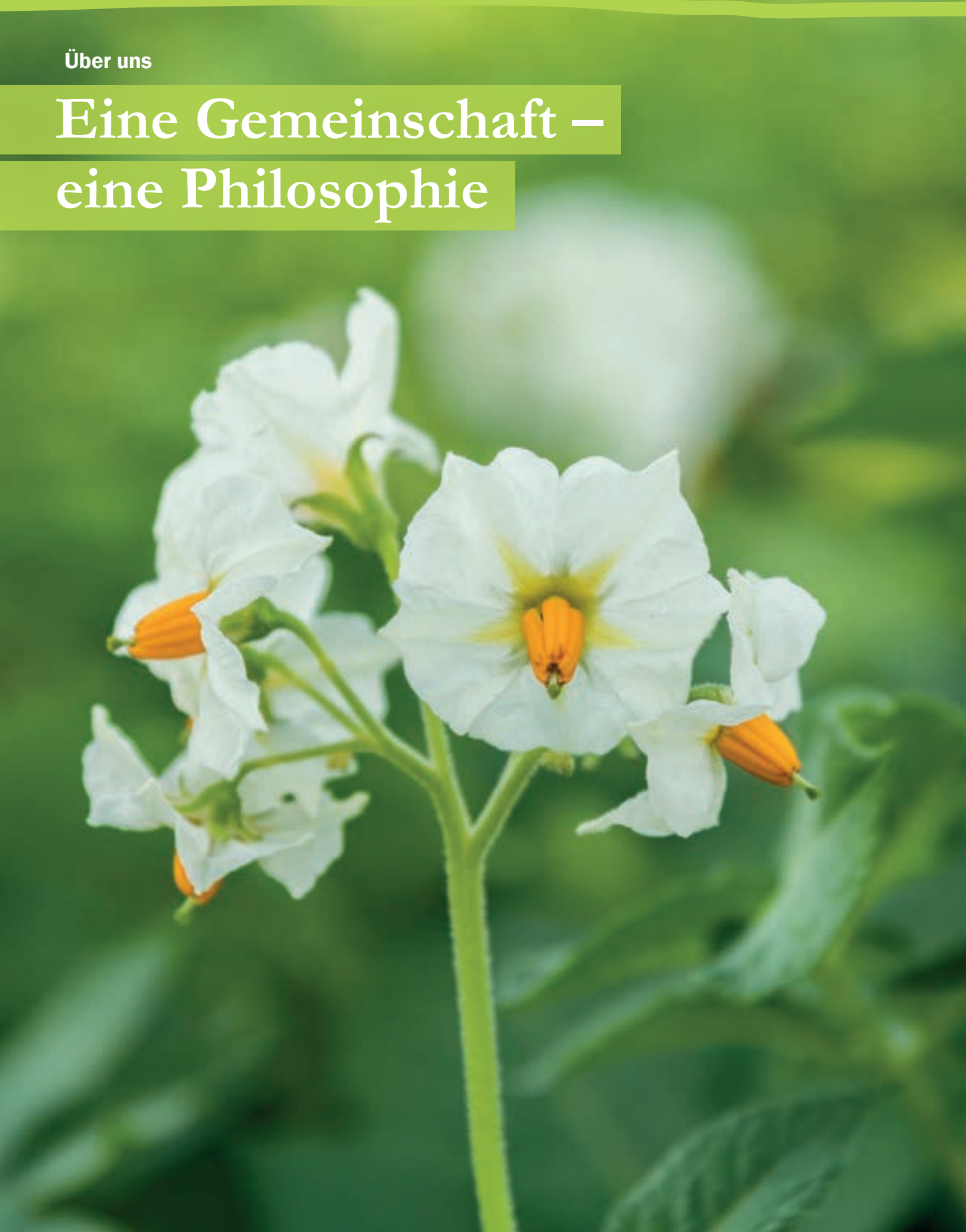
PFÄLZER GRUMBEERE
Original
seit 1992
KARTOFFELN

Pfälzer Grumbeere

Über uns

Eine Gemeinschaft – eine Philosophie



PFÄLZER GRUMBEERE
Original
seit 1992
KARTOFFELN

Die Pfälzische Früh-, Speise- und Veredlungskartoffel-Erzeugergemeinschaft w.V. ist ein Zusammenschluss von rund 290 Erzeugern, die alle nur eins im Sinn haben: Die „Pfälzer Grumbeere“ in Spitzenqualität zu ernten und zu liefern.

Strenge Vorgaben im Anbau, regelmäßige Bodenuntersuchungen, Feldbegehungen sowie eine sorgfältige Endkontrolle garantieren dabei stets exzellente Qualität, Frische und Geschmack wie sie nur ein regional erzeugtes Lebensmittel bieten kann. Die Gemeinschaft versteht sich hierbei als „Stimme der Bauern“. Sie verfolgen dieselben landwirtschaftlichen Interessen und treten hierfür gemeinsam ein. Wir sind der zentrale Ansprechpartner für alle Mitglieder, bündeln gemeinsame Marketingaktivitäten und sorgen für einen regen Erfahrungsaustausch.

Der kontrollierte Anbau stellt sicher, dass alle gesetzlichen Regelungen bei der Kartoffelproduktion zum Schutz der Umwelt und des Verbrauchers eingehalten werden.

1951
Arbeitsgemeinschaft der Pfälzischen Kartoffelwirtschaft

1966
Frühkartoffelanbau- und Liefergemeinschaft

1972
Erzeugergemeinschaft für Frühkartoffeln

1976
Erzeugergemeinschaft für Früh- und Speisekartoffeln

1986
Erzeugergemeinschaft für Früh-, Speise- und Veredlungskartoffeln

Besonderheit

Die Pfalz – Toskana Deutschlands!

Dieser Satz ist vielen im Kopf. Viele bezeichnen die Pfalz auch als den Gemüsegarten Deutschlands. Beides ist richtig. Denn das milde Klima und die erstklassige Bodenbeschaffenheit unserer Region machen den Geschmack und die zarte Schale der Pfälzer Frühkartoffeln zu etwas Besonderem.

Aufgrund der Möglichkeit zur Beregnung zählt die Pfalz traditionell zu den frühesten Lieferanten in Deutschland. Im größten geschlossenen Frühkartoffelanbaugebiet Deutschlands werden in dieser Saison auf rund 4.000 Hektar Frühkartoffeln angebaut und geerntet.

Die Reifezeit der frühen ersten Annabelle, Berber, Colomba oder Sunita liegt bei rund 80 bis 90 Tagen, was der Pfalz einen Spitzenplatz im Vergleich der deutschen Anbauregionen sichert. Die ersten Pflanzkartoffeln werden bereits je nach Vegetation ab Februar unter Folie oder Vlies für die frühe Ernte ausgebracht. Dies sichert den Erzeugern von „Pfälzer Grumbeere“ einen Erntevorsprung von bis zu drei Wochen gegenüber anderen Regionen in Deutschland!

Auf dem Erntehöhepunkt Anfang Juli liegen die Absatzmengen bei bis zu 3.000 Tonnen täglich. Dies entspricht rund 120 LKW, die über den Lebensmittelhandel und die Großmärkte bundesweit den Weg zum Verbraucher antreten. Insgesamt werden so pro Saison bis zu 100.000 Tonnen Frühkartoffeln geerntet.

WÜST

www.wuest-online.de

Ihr Spezialist
für Frische & Vielfalt

BiO nach EG-Öko-Verordnung

Hans A. Wüst GmbH
Eulerweg 21 · D - 67245 Lambsheim
Telefon: +49 (0) 6233- -3565 - 0
Telefax: +49 (0) 6233- -55555
E-Mail: Kontakt@wuest-online.de

Kartoffeln esse
ich am liebsten.

Probiere jetzt die leckeren Pfälzer Grumbeeren.

SINN für Obst und Gemüse

Willi Sinn Früchtegroßhandel GmbH
Das macht Sinn für Sie: Ihre erste Adresse wenn's um
frisches Obst, Gemüse und Kartoffeln aus der Pfalz geht.

Willi Sinn GmbH

Am Großmarkt 8
D-67133 Maxdorf
Telefon +49 (0) 6237 9782 00
Telefax +49 (0) 6237 9782 999
E-Mail info@willi-sinn.de
Website www.willi-sinn.de

Kartoffel Kuhn
Qualität fährt vor.

Ihr Partner für exzellente Kartoffeln und Zwiebeln

Sichere Rohstoffbasis von Kartoffeln und Zwiebeln
dank eigenem Lager und langjährigem, direktem Kontakt in die Landwirtschaft

Hohe Lieferfähigkeit
durch eine der leistungsstärksten Packstationen sowie eigene Lkw-Flotte

Zertifizierte Qualität
Transparenz vom Saatgut bis zum fertigen Produkt

Kartoffel Kuhn GmbH | Am Römig 6 | 67227 Frankenthal | Telefon: +49 6233 6006-0
Fax: +49 6233 6006-300 | E-Mail: ein-verkauf@kartoffel-kuhn.de | www.kartoffel-kuhn.de

Kartoffel BARTH GmbH

Kreuzmühle 8
74858 Aglasterhausen
Telefon (0 62 62) 92 24-0 Zentrale
Telefax (0 62 62) 92 24-24

67165 Waldsee
Telefon (0 62 36) 5 28 32 + 5 55 14
Telefax (0 62 36) 41 51 69

www.landhandel-barth.de

Als traditionsbewusstes Familienunternehmen beschäftigen wir uns seit 50 Jahren mit der Vermarktung von Pfälzer Frühkartoffeln und stellen die Wünsche unserer Kunden in den Mittelpunkt unseres Tuns.

Kartoffel & Agrarhandel Müller GmbH & Co. KG

Konventionelle und Bio-Ware
- **Kartoffeln**
- **Zwiebeln**
- **Karotten**

Kartoffel & Agrarhandel · Müller GmbH & Co. KG · Im Gehrchen 15 · 67551 Worms
Tel. 06241 202988 · Fax 06241 268907 · info@kartoffelmueller-worms.de
www.kartoffelmueller-worms.de

Was uns auszeichnet

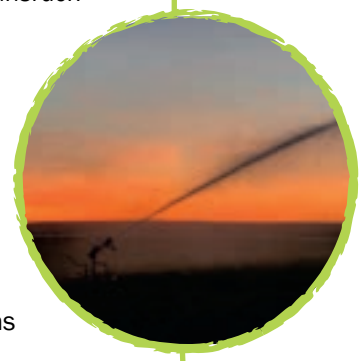
Qualität, die man schmeckt

Unserer Landwirte beackern Ihre Felder im Herzen Deutschlands, inmitten des Obst-und Gemüseparadieses zwischen Rhein und Deutscher Weinstraße. Die Produktionswege sind also sehr kurz, was eine absolute Frische garantiert. Somit wird die heimische Wirtschaft gestärkt und die Belieferung mit deutscher Ware möglich.

Durch stetige Felderbegehung, bei der Experten den Bestand und Ansatz prüfen, kann eine fachlich genaue Prognose abgeben werden, wie die Saison verlaufen wird. Um die Kartoffeln vor Bodenfrost zu schützen kommt Physik ins Spiel. Sobald sich das Thermometer der Marke von 0 °C nähert, werden die Beregner auf den Kartoffeläckern unmittelbar eingeschaltet. Durch fortgesetzte Beregnung mit Wasser bildet sich auf den frostempfindlichen Pflanzenteilen der Pfälzer Grumbeere meist sehr schnell eine dünne Eisschicht. Beim Gefrieren des Wassers entsteht Kristallisationswärme, sodass die Temperatur innerhalb des Eispanzers nicht wesentlich unter den Gefrierpunkt absinkt und die Kartoffelpflanzen schützt!

Bereits Mitte Mai eines jeden Jahres sind die ersten Frühkartoffeln zum regionalen Hofverkauf bereit. Bis zum Ende der Frühkartoffelsaison am 10. August wird darüber hinaus auch viel in andere Regionen Deutschlands exportiert.

- ✓ Anbau und Pflanzenschutzberatung durch das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück und die BOLAP
- ✓ Felderbegehung und Bodenuntersuchungen durch die BOLAP
- ✓ Anbau und Pflanzenschutzberatung durch das DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück und die BOLAP
- ✓ Rückstandsanalysen durch die LUFA in Speyer
- ✓ Überprüfung der Feldbestände und Betriebe durch Kontrolleure der Agrar-Control GmbH
- ✓ Überprüfung der Qualität durch Kontrolleure der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- ✓ Wasser- und Bodenverband zur Frostberegnung der Vorderpfalz durch unterirdische Leitungen mit Wasser aus einem Nebenarm des Rheins (13.500 ha Fläche, 600 km Verteilernetz)



RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM LÄNDLICHER RAUM RHEINHESSEN-NAHE-HUNSRÜCK

LUFA Speyer

BOLAP

Produkte

Spezialität: Die Frühkartoffel

Die Vorderpfalz bietet ideale Voraussetzungen für den Frühkartoffelanbau. Die Winter sind recht kurz und die ersten Bäume blühen schon im Februar. Die nährstoffreichen Lössböden in den flachen, fruchtbaren Rheinniederungen sind für ihre besondere Kartoffeleignung berühmt. Der Nährstoffgehalt, die Beschaffenheit des Bodens und die Kartoffelbestände selbst werden mit dem Ziel der kontinuierlichen Verringerung des Düngemittel- und Pflanzenschutzaufwandes ständig kontrolliert.

Auspflanzung

Die Auspflanzung beginnt sobald das Erdreich nicht mehr gefroren ist. In der Pfalz ist dies meist im Februar der Fall. Um Keimzeit zu sparen, lässt man die Pflanzkartoffeln über Winter vorkeimen. Wegen der empfindlichen Keime werden die Pflanzkartoffeln dann, oft noch von Hand, in vorgezogene Dämme abgelegt, die von der Wintersonne bereits erwärmt wurden.

Anbau unter Folie

Die gesamte Ackerfläche wird direkt im Anschluss an die Auspflanzung komplett mit Folie bedeckt. Sobald die Sonne scheint, entsteht darunter ein feuchtwarmes, wachstumsförderndes Klima.

Pellissimo – die „Pfälzer Grumbeere“ aus erster Ernte!

Pellissimo sind ganz junge, feinste Frühlings-Kartoffeln und schmecken am besten ungeschält! Nur wenige Wochen im Juni sind die Pfälzer Kartoffeln so zartschalig, dass sie ohne Beeinträchtigung des Geschmacks mit der Schale genossen werden können.

Mit der Schale bedeutet:

- ✓ mehr Vitamine und Wertstoffe, die direkt unter der Schale sitzen
- ✓ mehr Geschmack
- ✓ weniger Arbeitsaufwand
- ✓ neue Zubereitungs- und Serviermöglichkeiten

- Neuartiger Wirkungsmechanismus durch Grüne-Minze-Öl
- Wirkt vorbeugend, auch bei kleinen Keimen anwendbar
- Keine chemischen Rückstände auf den Kartoffeln
- Auch für Bioanbau geeignet

CERTIS

Ihr starker Partner im Bereich Kartoffelschutz

Certis Europe B.V. Niederlassung Deutschland
Postfach: 10 62 20 • 20042 Hamburg • www.certiseurope.de • hotline@certiseurope.de • NEU: blog.certiseurope.de/kartoffelbau

Beratung: (0800) 8 300 301

Rheinland-Pfalz

Partner: Ein starkes Netzwerk

Unsere Vertragspartner

① Agrarhandel Kunz GmbH
Außerhalb 66
67575 Eich
Tel.: 06246 / 908880
Fax: 06246 / 9088844
www.agrarhandel-kunz.de

② Maurer Parat GmbH
Ludwigshafener Str.1
67125 Dannstadt-Schauernheim
Tel.: 06231 / 91880
Fax: 06231 / 918815
www.maurer-parat.de

③ Vereinigte VR Bank Agrarservice
Im Wörtchen 1
67259 Beindersheim
Tel.: 06233 / 379800
Fax: 06233 / 7997
www.vvrbank-agrarservice.de

④ Willi Sinn GmbH
Heideweg 15-19
67133 Maxdorf
Tel.: 06237 / 978200
Fax: 06237 / 9782999
www.willi-sinn.de

⑤ Hans A. Wüst GmbH
Großmarkt
67245 Lambsheim
Tel.: 06233 / 35650
Fax: 06233 / 55555
www.wuest-online.de

⑥ Kartoffel & Agrarhandel
Müller GmbH & Co. KG
Im Gehrchen 15
67551 Worms-Heppenheim
Tel.: 06241 / 202988
Fax: 06241 / 286907
www.kartoffelmueller-worms.de

⑦ Intersnack Knabber-Gebäck
GmbH & Co. KG
Werk Petersau
67227 Frankenthal
Tel. 0221 / 4894252
Fax: 0221 / 4894282
www.intersnack.de

⑧ Bernd & Bärbel Treiter GdbR
Hillensheimerhof 3
67112 Mutterstadt
Tel.: 06234 / 929244
Fax: 06234 / 929245
www.royal-potatoes.de

⑨ Kartoffel Kuhn GmbH
Am Römig 6
67227 Frankenthal
Tel.: 06233 / 60060
Fax: 06233 / 6006300
www.kartoffel-kuhn.de

⑩ Kartoffel Barth GmbH
Kreuzmühle 8
74858 Aglasterhausen
Tel.: 06262 / 92240
Fax: 06262 / 922424
www.landhandel-barth.de

Verladestation
67165 Waldsee

⑪ Pflanzkartoffel
Spezialhaus Meyer
Pommernstr. 27
66976 Rodalben
Tel.: 06331 / 23260
Fax: 06331 / 232611
www.pflanzkartoffel-meyer.de

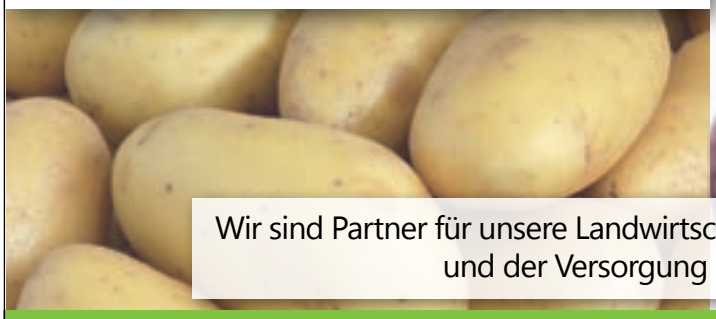
Projekt: Kids an die Knolle

Das Thema gesunde Ernährung beschäftigt die Gesellschaft mehr denn je. Mit unserem landesweiten Schulgartenprojekt „Kids an die Knolle“ bringen wir jedes Jahr Schülerinnen und Schüler den Kartoffelanbau ein Stück näher.

Vom Auspflanzen über die Pflege und Ernte bis zur Verarbeitung in der Küche vermittelt „Kids an die Knolle“ Praxis- und Handlungswissen. Damit der Wissenshunger von Schülern zwischen sechs und zwölf Jahren ausreichend gestillt wird, haben Lehrer und Projektleiter – ergänzend zu umfangreichen Lehr- und Unterrichtsmaterialien – die praktische Gelegenheit, den Kartoffelanbau fächerübergreifend zum Unterrichtsthema zu machen.

MAURER PARAT
Agrarprodukte

Ihr Spezialist für Pfälzer Früh - und Speisekartoffeln, sowie Zwiebeln aus dem Südwesten Deutschlands



Wir sind Partner für unsere Landwirtschaft in allen Fragen der Vermarktung und der Versorgung mit Betriebsmitteln.

Ludwigshafener Str. 1 · 67125 Dannstadt · Telefon:+49 (0) 6231 / 91 88 - 0 · Telefax: +49 (0) 6231 / 91 88 - 10
E-Mail: info@maurer-parat.de · Internet: www.maurer-parat.de

Seit 2011 wird „Kids an die Knolle“ in Rheinland-Pfalz vom Deutschen Kartoffel-Handelsverband (DKHV) in Kooperation mit der Erzeugergemeinschaft „Pfälzer Grumbeere“ durchgeführt. „Kids an die Knolle“ wird vom rheinland-pfälzischen Bildungs-, Wirtschafts- sowie vom Umweltministerium aktiv unterstützt. Bundesweit wurde das Projekt 2017 auf der Bildungsmesse didacta in Stuttgart von IN FORM ausgezeichnet.

Poster-Wettbewerb

Ergänzend zum Anbau im Schulgarten und dem Unterricht im Klassenzimmer findet ein „Poster-Wettbewerb“ statt.

pflanzkartoffel-spezialhaus
meyer gmbh

Pfälzer
Speisefrühkartoffel
Großhandel

Pflanzkartoffel-Spezialhaus Meyer GmbH
Pommernstraße 27 · D-66976 Rodalben
Telefon 0 63 31/23 26-0

info@pflanzkartoffel-meyer.de
www.pflanzkartoffel-meyer.de

Saisonstart

Rodeeröffnung – ein voller Erfolg!

Der Start der Frühkartoffelernte im Südwesten ist immer ein ganz besonderer Moment. Jährlich starten wir bereits im Juni und verbinden es mit einem tollen Event. Dabei freuen wir uns besonders darüber in jedem Jahr renommierte Markenbotschafter aus der Region für die „Pfälzer Grumbeere“ gewinnen zu können.

2020/2021 waren die Doppel-Weltmeisterinnen im Kunstradfahren Lena und Lisa Bringsken die neuen Markenbotschafterinnen der „Pfälzer Grumbeere“. Dank des erstklassigen Erntestarts und des Einsatzes der beiden amtierenden Welt- und Europameisterinnen sind unsere tollen Knollen – als die traditionell ersten Frühkartoffeln aus deutschem Anbau – wieder deutschlandweit im Lebensmittelhandel erhältlich. Lena Bringsken: „Da der RC Vorwärts 1901 Böhl-Iggelheim e.V. mitten im Anbaugebiet liegt, sind uns ‚Pfälzer Grumbeere‘ natürlich nicht allein als Energiespender nach einem Trainingslager ein Begriff!“ Ihre Schwester Lisa ergänzt: „Grumbeere sind Kult. Unsere Oma macht sie superlecker als Geschwenkte. Bei diesem Familienrezept werden mehligkochende Salzkartoffeln einfach in Knoblauchbutter mit Salz und Pfeffer leicht in der Pfanne geschwenkt und angebraten!“

Fans und Liebhaber der „Pfälzer Grumbeere“ dürfen sich freuen. Bis zum offiziellen Abschluss der Frühkartoffelsaison am 10. August werden schätzungsweise rund 100.000 Tonnen Frühkartoffeln geerntet. Dank der zentralen Lage der Pfalz und einer hervorragenden Teamleistung der Abpackbetriebe vor Ort landen die Frische-Botschafter ackerfrisch und ohne Umwege auf dem Tisch der bundesweiten Genießer!

PFÄLZER GRUMBEERE Original seit 1992 KARTOFFELN

2012
Sternekoch
Karl-Emil Kuntz

2013
Fußball-Weltmeister
Horst Eckel

2014
Bahnrad-Olympia-
siegerin Miriam Welte

2015
Mundart-Kabarettist
Christian „Chako“
Habekost

2016
Fußball-Europameister
Hans-Peter Briegel

2017
Sternekoch
Manfred Schwarz

2018
Weltschiedsrichter
Dr. Markus Merk

2019
Dressurreiterin
Hanne Brenner

Unsere Grumbeere-Botschafter

2020
Kunstradweltmeisterinnen
Lena und Lisa Bringsken

Es gehört mittlerweile zur Tradition, dass die Landwirte der Pfälzer Grumbeere jährlich ihren „Grumbeere-Botschafter“ küren. Die offizielle Amtszeit beträgt ein Jahr. Ausgezeichnet werden Persönlichkeiten, die sich authentisch und mit viel Engagement für die Belange der „Pfälzer Grumbeere“ verdient gemacht haben und mit der Region verbunden sind.

Ranman® TOP

Das bewährte Allzeit-Fungizid

Vorteile

- Dauerhafter Blatt- und Knollenschutz
- Hervorragende sporizide Wirkung
- Schnelle und sehr gute Regenfestigkeit

Pflanzenschutzmittel vorsichtig verwenden. Vor Gebrauch stets Etikett und Produktinformation lesen.
Bitte beachten Sie die Warnhinweise und -symbole in der Gebrauchsanleitung.

BELCHIM CROP PROTECTION

Wollenweberstrasse 22 | D-31303 Burgdorf | T. 05136-92038-0 | www.belchim-agro.de | info-de@belchim.com

Rezepte

So schmecken Pfälzer Frühkartoffeln

Radsportlerin Miriam Welte und ihr Power-Rezept

Pellissimo mit Radieschen-Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

- 1,5 kg Pellissimo
- 2 Bund Radieschen
- 400 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne
- 250 g Quark (20% Fettgehalt)
- Salz, Chilipulver, Zitronensaft, Basilikum, Frühlingszwiebeln

3 Pfund ungeschälte Pellissimo (für 4 Personen) in wenig Salzwasser bei geschlossenem Deckel 25 min köcheln lassen. Zwei Bund Radieschen in feine Scheiben schneiden, kräftig salzen und mit einer Prise Chilipulver würzen. 400 g Joghurt, 200 g Schlagsahne, 250 g Quark und den Saft einer Zitrone mit einem gestrichenen Teelöffel Salz cremig rühren. Die Radieschen zusammen mit einem Esslöffel gehacktem Basilikum unterheben und mit 3–4 gehackten Frühlingszwiebeln (mit Grün) bestreuen.

Unser Fußballeuropameister von 1980 Hans-Peter Briegels liebt's bodenständig:

Pfälzer Grumbeere mit Majoran

Zutaten für 4 Personen:

- ✗ 700 g Pfälzer Grumbeere
- ✗ 2 Esslöffel frischer oder getrockneter Majoran
- ✗ 1 Esslöffel Pflanzenöl
- ✗ 150 g durchwachsener Speck
- ✗ 1 Schuss Weißwein
- ✗ Salz, Pfeffer und Paprika

Zunächst die Pfälzer Grumbeere waschen, schälen und vierteln. Nun in einer heißen Pfanne mit dem Öl, dem Speck und etwas Paprikapulver scharf anbraten, leicht salzen, einen Deckel draufgeben und ca. 20 Minuten bei 160 °C Umluft im Backofen garen. Jetzt die Pfanne erneut auf den Herd stellen, die aromatisch geschmorten Pfälzer Grumbeere mit dem Majoran bestreuen, einen Schuss Weißwein hinzugeben, kurz aufkochen lassen (dabei bitte gut umrühren) und sofort servieren. Einfach unglaublich lecker ...!

Zwei-Sterne-Koch Manfred Schwarz präsentiert:

Zanderfilet mit Kartoffelschuppen auf Beluga-Linsen

Zutaten für 4 Personen:

- ✗ 4 Zanderfilets à 120 g
- ✗ 250 g gekochte Beluga-Linsen
- ✗ 2 bis 3 frische „Pfälzer Grumbeere"
- ✗ 3 EL Schalotten, in feine Würfel geschnitten

Für die „Beurre rouge":

- ✗ 1/4 l Portwein (rot)
- ✗ 1/4 l kräftiger Rotwein
- ✗ 1/8 l Fischfond

Zum Abschmecken: alter süßer Balsamico-Essig, frischer Schnittlauch, Salz und Pfeffer

Etwa 1 EL Schalotten mit etwas Butter im Topf anschwitzen bis sie glasig sind. Die Beluga-Linsen und etwas Wasser dazugeben und etwa 10 bis 15 Minuten kochen. Eventuell etwas mehr Wasser dazugeben, bis die Linsen „al dente" sind. Für die „Beurre rouge" in einem weiteren Topf die restlichen Schalotten mit etwas Butter glasig werden lassen. Nacheinander mit dem Rot- und Portwein sowie dem Fischfond ablöschen und reduzieren. Schrittweise die restliche kalte Butter in Scheiben einrühren, bis die Sauce homogen ist. Vom Herd nehmen und mit dem Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.Die Zanderfilets waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Frische „Pfälzer Grumbeere" schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Mit einem Backförmchen die Schuppen ausstechen. Jeweils eine Seite der Zanderfilets leicht überlappend mit einer Lage „Grumbeere-Schuppen" belegen und dann mit geklärter Butter bestreichen. Damit die Schuppen gut halten, einfach für kurze Zeit in den Kühlschrank geben. Die Zanderfilets mit der Schuppenseite zuerst in die Pfanne geben, mit wenig Öl und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun anbraten. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die fertig gegarten Beluga-Linsen in der Mitte des Tellers anrichten, darauf das Zanderfilet mit den „Pfälzer Grumbeere-Schuppen" platzieren.

Darum herum vorsichtig die „Beurre rouge" angießen und mit dem fein geschnittenen Schnittlauch garnieren.

PFÄLZER GRUMBEERE
Original
seit 1992
KARTOFFELN

JS/DEUTSCHLAND • Concept: JS/MEDIA TOOLS A/S • 39445 • www.jsdeutschland.de

Pfälzische Früh-, Speise- und
Veredlungskartoffel-Erzeugergemeinschaft w. V.
Geschäftstelle:
Martin-Luther-Str. 69
67433 Neustadt
Tel.: 06321 92747-17
Fax: 06321 – 92747-11
E-Mail: info@pfaelzer-grumbeere.de

Ansprechpartner:
Carina Wittmann
Geschäftsführerin
Tel.: 06321 92747-17
Fax: 06321 92747-12