

Obstbau Steinmann

Wir pflegen unsere Früchte und Beeren im Einklang mit der Natur, denn unser Familienbetrieb erzeugt nach den Richtlinien des „kontrollierten integrierten Anbaus“. Dadurch verpflichten wir uns verbindlich, nach naturnahen Anbauregeln zu produzieren. Durch moderne Lagerung können wir aromatische, knackige Äpfel fast das ganze Jahr lang anbieten. Eine neutrale Stelle zertifiziert jährlich unser Qualitätsmanagement.

Probieren Sie unser frisches Obst und das, was wir daraus herstellen, in unserem Hofmarkt.

Unser Sortiment

Durch das milde Weinbauklima gedeihen 15 verschiedene Sorten Äpfel auf unseren Obstanlagen. Weiter ernten wir Birnen, Kirschen, Mirabellen, Pfirsiche, Quitten und Zwetschgen. Dazu kommen noch verschiedene Beerensorten. Das Erntejahr beginnt etwa Anfang April mit unserem Spargel, der täglich frisch und auch geschält erhältlich ist.

Steinmanns Hofmarkt bietet neben frischem Obst verschiedene Fruchtdirektsäfte völlig ohne Zusatzstoffe in Flaschen und in der praktischen Bag-in-Box. Als gesunde Knabberei für die ganze Familie stellen wir knusprige Apfelchips her. In unserer hofeigenen Brennerei veredeln wir unser Obst zu feinen Bränden und Likören, z. B. Williams-Christ-, Sauerkirschen-, Quitten-, Zwetschgen- und Mirabellenbrand.

Besondere Steinmann-Spezialitäten sind QuABi, ein Quitten-Apfel-Birnenbrand, und Williams-Christ-Brand mit eingewachsener Birne.



Geöffnet: Mo.-Fr.: 11-19 Uhr · Sa.: 8-16 Uhr
In der Spargelzeit: Sonn- und Feiertags: 9-12 Uhr
Familie Steinmann · Ochsenfurter Str. 21 · 97286 Sommerhausen
Tel. 09333/465 · info@steinmanns-hofmarkt.de





Im Jahr 1996 übernahmen wir von unseren Eltern den Obstbaubetrieb mit einem kleinen Laden. Den vergrößerten wir 2011 zum Hofmarkt, um neben unseren eigenen frischen Produkten noch mehr Auswahl bieten zu können. So führen wir fränkische Spezialitäten wie Fruchtaufstriche und Feinkost, Gemüse, Leckereien und vieles mehr rund ums Obst.

Steinmanns Hofmarkt ist Probierstube – täglich für unsere eigenen Produkte, samstags abendrein für wechselnde Spezialitäten.

Hierher laden wir Sie auch zu Veranstaltungen ein, zu Kochkursen, Präsentationen unserer Partnerbetriebe und anderen genussvollen Erlebnissen.



Mit Bedacht und Sorgfalt wählen wir in jeder Saison weitere, vorwiegend regionale Produkte aus. So führen wir

ganz nach Saison aus der Region

Gemüse, Kartoffeln, Erdbeeren

direkt vom Geflügelhof

Eier, Geflügelfleisch

fränkische Spezialitäten

Wurst und Schinken

feine Zutaten für die Küche

Essig, Öle, Soßen, Gewürze und Würzpasten, Nudeln

gesund und lecker

Honig, Fruchtaufstrich, Vegetarische Brotaufstriche

zum Genießen

Kekse, Fruchtgummi und weitere Feinkost

Von Donnerstag bis Samstag beliefert uns eine Bäckerei mit knusprigen, handgefertigten Backwaren.

Auf Bestellung besorgen wir für Sie frisches Geflügelfleisch.

Außerdem stellen wir nach Ihren Wünschen gern geschmackvolle Präsentkörbe zusammen.

