

● **Feuerwehrverein Niederglabach**

feuerwehr@niederglabach.de grillt Lamm-Bratwurst  
von der **Schäferei Sygulla**: Schlangenbad-Bärstadt,  
Tel: 06129-9749 / 0176-94458002

● **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  
kerbe-gesellschaft@niederglabach.de

● **Kreativwerkstatt Mernberger**

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

● **Niederglabacher Landschaftspfleger**

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

● **Schäferei Blum**

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

● **Strinzer Edelbrände (Biobetrieb)**

Apfelsaft, -wein, Quittensaft, Obstliköre, Edelbrände  
Hohenstein, Strinz-Margarethä, braende@outlook.de  
Tel: 0151-52509547

● **Stuhlflechtereie Danso**

Stuhlflechtereie mit Flechtvorführung, Flechturse,  
Idstein-Heftrich, Tel: 06126-227403  
www.stuhlflechtereie-danso.de

● **Thorsten's Stöfche**

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

● **Wildpark Galloway's - Fam. Wedel**

Bio-Gallowayzucht & Direktvermarktung  
Bad Schwalbach-Fischbach, Tel: 0178-4150301  
Wildpark.galloways@gmail.com

● **Ziegengemeinschaft Oberglabach**

Ziegenmilchseife, Ziegenfelle, Bio-Sauerteigbrot  
vom Hof Zorn, Tel: 06129-537961

**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 Auftrieb Schafherde & Begrüßung

Bürgermeister Marco Eyring

Thomas Petsch, stellv. Vorsitzender LPV

Landrat Sandro Zehner

Staatssekretär Daniel Köfer, HMLU

12:00 Volksfest auf dem Bolzplatz mit

- Kutschfahrten
- Schafe scheren
- Wollspinnerei mit Rebecca Henkel
- Showtanzformation Music Sensation
- Galloway-Rinder & Ziegen
- Info-/Mitmachstände NABU und LPV
- Gusbacher Äbbelwoifass Daube-Dengler
- Erlebnisschule „Wald und Wild“
- Spiel-, Sport- & Tanzgruppe FC Gladbach
- Ponyreiten
- Kräuterführungen mit Gabriele Eichler
- Historische Traktoren
- Führungen zu neuen Weiden

...und viel Musik von der

**Blaskapelle**

**Glabachtal**

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



und von den

**Glabacher**

**Alphornbläsern**



# Almauftrieb in Niederglabach



Sonntag

17. Mai 2026

Start: 11.00 Uhr in der Ortsmitte  
Volksfest: 12.00 Uhr am Bolzplatz



Es laden Sie ein:

Regionale Erzeuger



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 unrentablen 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 und Schaf, Obstsäfte, „Ebbelwoi“, Obstliköre &

Edelbrände von heimischen Streuobstbäumen, regionales 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!**