

5/8

GUIDE PRATIQUE À L'USAGE DES ORGANISATEURS DE VOYAGES

Praktischer Führer für Reiseveranstalter

Practical guide-book for travel organizers

2012-2013

Tourisme technique

Industrie und Technik

Places of technical interest

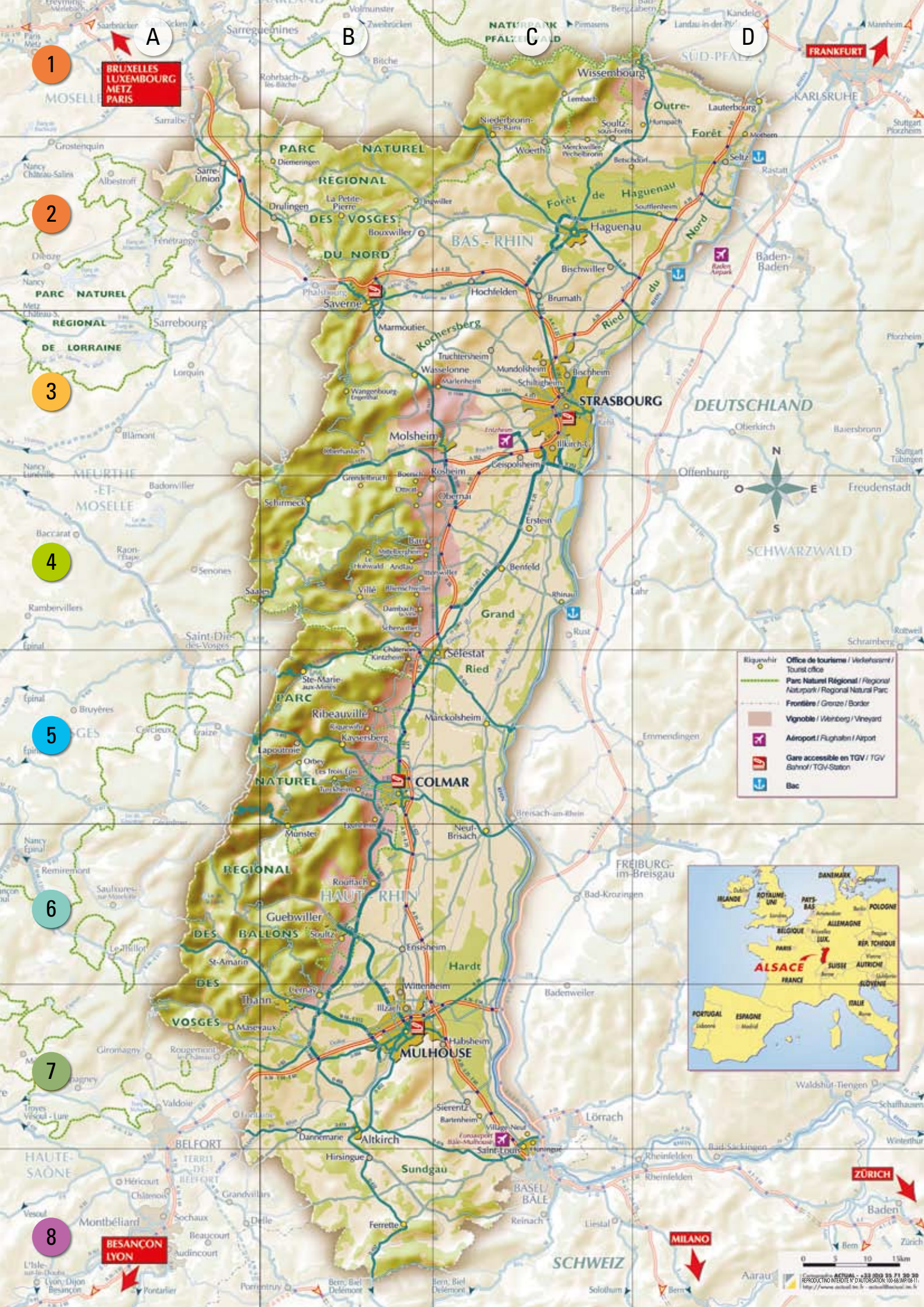


Une édition
des ADT
du **Bas-Rhin** et
de la **Haute-Alsace**



rendezvousenfrance.com





1

**BRUXELLES
LUXEMBOURG
METZ
PARIS**

A

B

C

D

FRANKFURT

2

3

4

5

6

7

8

**BESANCON
LYON**





ZÜRICH

MILANO




0 5 10 15 km
 Reproduction interdite en tout ou en partie
 http://www.alsace.fr







- Région/whir **Office de tourisme / Verkehrsamt / Tourist office**
- Parc Naturel Régional / Regional Naturpark / Regional Natural Parc
- Frontière / Grenze / Border
- Vignoble / Weinberg / Vineyard
- Aéroport / Flughafen / Airport
- Gare accessible en TGV / TGV Bahnhof / TGV-Station
- Bac







Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Agroalimentaire <i>Nahrungsmittelindustrie / Food processing industry</i>					
B4 COLROY-LA-ROCHE (67420)					
Rucher - École des Charasses "Les Charasses" Tél. +33 (0)3 88 47 20 46 Tél. +33 (0)3 88 47 25 14	tous les jours de mai à août sur rendez-vous / <i>täglich von Mai bis August nach Vereinbarung / daily from May to August on prior arrangement</i> Initiation à l'apiculture de montagne: visite du rucher et exposition apicole. Dégustation de miel. <i>Einführung zur Bergbienenzucht: Besichtigung des Bienenhauses und der Ausstellung. Probe von Honig.</i> Introduction to mountain apiculture: visit of the apiary and of the beekeeping exhibition. Tasting of honey.	1h30	F		50
C4 GERTWILLER (67140)					
Pains d'épices LIPS et musée 110, rue Principale Tél. +33 (0)3 88 08 93 52 Fax +33 (0)3 88 08 53 78 www.paindepices-lips.com 	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung / all over the year on prior arrangement</i> Visite du musée. Fabrication de pains d'épices d'Alsace. <i>Besichtigung des Museums. Erzeugung von elsässischen Lebkuchen.</i> Visit of the museum. Production of Alsatian Ginger bread.	1h	F D	2,20 à partir de 20 pers. <i>ab 20 Pers.</i> from 20 pers.	60
C2 HAGUENAU (67500)					
Chocolaterie Daniel STOFFEL 50, route de Bitche Tél. +33 (0)3 88 63 95 95 Fax +33 (0)3 88 63 95 99 www.daniel-stoffel.fr commercial@daniel-stoffel.fr Anne-Marie BILGER 	Toute l'année sur R.V. (1 semaine à l'avance) / <i>Ganzjährig nach Vereinbarung (1 Woche im Voraus) / All over the year on prior arrangement (1 week in advance)</i> Fabrication artisanale de bonbons de chocolat et moulages - Dégustation gratuite. <i>Handwerkliche Herstellung von Pralinen und Hohlkörpern aus Schokolade - Kostenlose Probe.</i> Hand - made production of chocolate candies and figures - Free tasting.	1h	F D GB	2 à partir de 40 p. <i>ab 40 P.</i> min. 40 p 80 pour un groupe de moins de 40 p. <i>pro Gruppe bis 40 P.</i> per group under 40 p.	120
A2 HARSKIRCHEN (67260)					
Moulin Willer 5, rue du Meunier Tél. +33 (0)3 88 00 90 45 <i>Réservation / Reservierung /</i> Reservation Office de Tourisme / <i>Fremdenverkehrsamt /</i> Tourist Office Alsace Bossue Tél. +33 (0)3 88 00 40 39 www.tourisme.alsace-bossue.net tourisme@alsace-bossue.net 	Toute l'année les après-midis sur réservation / <i>Ganzjährig nachmittags auf Reservierung / all year-round in the afternoon, upon reservation.</i> Construit en 1713 sur la rive gauche de la Sarre, ce moulin hydraulique est toujours en activité. Son propriétaire y fabrique de la farine et y vend également du pain. Un paquet de farine par personne offert à l'issue de la visite. <i>Die 1713 am linken Saarufer errichtete hydraulische Mühle ist auch heute noch in Betrieb. Der Besitzer produziert Mehl und verkauft sein eigenes Brot.</i> <i>Jeder Besucher erhält am Ende der Besichtigung eine Tüte Mehl.</i> Built in 1713 on the right banks of the Sarre, this hydraulic windmill is still in activity. It's owner manufactures flour and also sells bread. A bag of flour is offered per person at the end of the tour.	0h45	F D	2,50	50
A2 HIRSCHLAND (67320)					
Escargots du Steiberg Marie-Thérèse DINTINGER 15, rue de la Forêt Tél./Fax +33 (0)3 88 01 99 58 M. ou M ^{me} DINTINGER 	Tous les jours sur R.V. / <i>täglich nach Vereinbarung / daily on request</i> Visite de l'exploitation: parcs d'engraissement, transformation. <i>Besichtigung des Hofes: Stopfanlage, Verarbeitung.</i> Visitors are shown round the snail - farm: feed lots, processing.	1h 1h30	F D	6,50	50





Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €) Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments		
Agroalimentaire <i>Nahrungsmittelindustrie / Food processing industry</i>					
A2 HIRSCHLAND (67320) (suite)					
GAEC GRAFF (escargots) 19, rue de Schalbach Tél. +33 (0)3 88 01 99 61 Fax +33 (0)3 88 01 99 95 M ^{me} Marie-Louise GRAFF	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung /</i> all year on request Visite de l'exploitation : reproduction, parcs d'engraissement, transformation. <i>Besichtigung des Hofes : Reproduktion, Stopfanlage, Verarbeitung.</i> Visitors are shown round the snail - farm : reproduction, feed lots, processing.	1h 1h30	F D		50
C3 HOERDT (67722) - OBERHAUSBERGEN (67205)					
CAFES HENRI Parc du Ried 3, rue Lavoisier 67722 Hoerd (Siège) Tél. +33 (0)3 88 56 27 30 Fax +33 (0)3 88 56 24 92 M ^{me} Christine STEINER ou M ^{me} Sandrine RIETSCH www.cafeshenri.fr cafeshenri@cafeshenri.fr 	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung /</i> all year round on request Accueil des visiteurs au siège de l'entreprise. Découverte du monde passionnant du café, de la plantation à la tasse avec des guides caféologues. Projection d'un film et séance de dégustation commentée de grands crus ainsi que de produits d'accompagnement. Possibilité de compléter par une visite de la torréfaction sur le site de production situé à Oberhausbergen. <i>Empfang der Besucher im Unternehmen. Sie erhalten interessante Einblicke in die spannende Geschichte des Kaffees, von der Plantage bis in die Tasse, geführt und erläutert von Kaffee-Experten. Vorführung eines Films und Kostprobe erlesener Kaffeesorten und begleitender Produkte mit Erläuterungen. Die Besichtigung kann auf der Rösterei des Produktionsorts in Oberhausbergen ausgeweitet werden.</i> Visitors are welcomed in the company head office. With coffee-ology experts, discover the exciting world of coffee, from its planting to your cup. Film and commented tasting of great coffees as well as associated products. Possibility of finishing off the tour by visiting a roasting plant on the production site located in Oberhausbergen.	1h30	F D	6	50
CAFES HENRI 45, route de Saverne 67205 Oberhausbergen Tél. +33 (0)3 88 56 49 28 Fax +33 (0)3 88 56 24 92 M ^{me} Christine STEINER ou M. David HILMANN www.cafeshenri.fr cafeshenri@cafeshenri.fr 	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung /</i> all year round on request Visite de la torréfaction (stockage du café vert, torréfaction, stockage des cafés torréfiés, mouture, conditionnement) en compagnie de guides caféologues. Explication détaillée sur le café de la plantation à la tasse. Séance de dégustation de grands crus ainsi que de produits d'accompagnement. Possibilité de compléter par une visite au siège de l'entreprise à Hoerd. <i>Geführte Besichtigung der Rösterei (Lagerung des grünen Kaffees, Rösterei, Lagerung des gerösteten Kaffees, Mahlen, Verpackung) in Begleitung eines Kaffee-Experten. Detaillierte Erläuterungen zur Kaffeeherstellung, von der Plantage bis in die Tasse. Kostprobe erlesener Kaffeesorten und begleitender Produkte mit Erläuterungen. Die Besichtigung kann auf dem Firmensitz ausgeweitet werden.</i> Tour of roasting plant (storage of green coffee, roasting, storage of roasted coffees, grinding, packaging) accompanied by coffee-ology experts. Full explanation on coffee from its planting to your cup. Tasting session of great coffees as well as associated products. Possibility of finishing off the tour by visiting the company head office.	1h30	F	6	12
C4 ICHTRATZHEIM-VILLAGE (67640) Fegersheim					
Les Foies Gras du Ried 37, rue du Château Tél. +33 (0)3 88 64 22 84 Fax +33 (0)3 88 64 93 16 www.foies-gras-du-ried.fr info@foies-gras-du-ried.fr M. GROSSMANN 	Janvier à septembre sur R.V. / <i>Januar bis September nach Vereinbarung /</i> January to September on prior arrangement Visite du laboratoire aux normes C.E., projection vidéo des différentes phases d'élaboration du foie gras. Dégustation commentée accompagnée de vin d'Alsace. <i>Besichtigung der Kochleberküche Norm EU, alle Etappen der Herstellung auf Videofilm. Kostproben mit Erklärungen und Weinen aus dem Elsass.</i> Tour of a laboratory meeting EC standards, video show of the phases of preparing foie gras. Tasting session with guide, accompanied by Alsace wine.	1h30	F D GB	6,10 à/bis/to 9,80	50


Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
B7 KINGERSHEIM (68260)					
Chocolaterie BRUNTZ 3, rue de l'Industrie Tél. +33 (0)3 89 52 61 52 Fax +33 (0)3 89 50 54 31 www.chocolaterie-bruntz.fr M. et M ^{me} RICOU 	01.09 - 30.06 : lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 9:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00 sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / <i>nach</i> <i>Vereinbarung (1 Woche im voraus)</i> / on prior arrangement (1 week in advance) Kougelhops truffles, moulages de chocolat, confiserie, chocolats divers, produits régionaux. <i>Erzeugung von Trüffel Kugelhupfs, Formen aus Schokolade,</i> <i>Süßwaren, Schokoladenspezialitäten, regionale Produkte.</i> Production of kougelhopf truffles, chocolate moulds, sweets, various types of chocolate, regional products.	1h	F	Gratuit (visite + dégustation) <i>Kostenlos</i> <i>(Besichtigung +</i> <i>Verkostung)</i> Free of charge (visit + tasting)	2 x 20
B5 LAPOUTROIE (68650)					
Fromagerie HAXAIRE "La Graine au Lait" 333a, la Croix d'Orbey Tél. +33 (0)3 89 47 50 76 Fax +33 (0)3 89 47 26 37 www.haxaire.com info@haxaire.com   	mar. - sam. / <i>Di. - Sa.</i> / Tue. - Sat., 9:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 Groupes sur rendez-vous / <i>Gruppen nach Vereinbarung</i> / groups by appointment. Découverte de toutes les étapes de la fabrication du munster AOC. Galerie aménagée, pédagogique et didactique. Dégustation de toute la gamme de Munster et autres spécialités alsaciennes. <i>Kennen lernen aller Schritte für die Herstellung des Munster</i> <i>AOC. Didaktisch und informativ gestaltete Besuchergalerie.</i> <i>Kostprobe mehrerer Sorten Munsterkäse und anderen</i> <i>elsässischen Spezialitäten.</i> Discovery of all the AOC Munster cheese production stages. Specially fitted educational gallery. Tasting of the whole Munster cheese range and other Alsace specialties.	0h45 1h	F D GB	1 - 6	150
C2 MIETESHEIM (67580) Mertzwiller					
RAIFALSA - AELOR 4, rue de la Gare Tél. +33 (0)3 88 90 31 85 Fax +33 (0)3 88 90 16 24 www.raifalsa.fr 	sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung</i> / on prior arrangement Fabrication du raifort et de la moutarde douce d'Alsace. <i>Erzeugung von Meerrettich</i> Production of horseradisch.	0h45	F D	1	2 x 20
B4 RANRUPT (67420) Saales					
Les Confitures du Climont Lieu-dit La Salcée Tél. +33 (0)3 88 97 72 01 Fax +33 (0)3 88 97 78 25 www.confituresduclimont.com contact@confituresduclimont.com 	mar. - sam. / <i>Di. - Sa.</i> / Tue. - Sat., 10:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00 fermé dim., lun. et j. fériés / <i>So., Mo. und Feiertage</i> <i>geschlossen</i> / Sun., Mon. and bank holidays closed Atelier de fabrication artisanale de confitures en chaudrons de cuivre. Visite et dégustation gratuites (plus de 30 sortes de confitures et gelées). <i>Zubereitung köstlicher Marmeladen in Kupferkesseln.</i> <i>Besichtigung und Kostproben gratis. Mehr als 30 Marmeladen</i> <i>und Gelees.</i> Cottage industry making jam and preserves in copper cauldrons. Visit and tasting free of charge (over 30 sorts of jams and preserves).	0h45	F D	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	50




Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> Inhalt der Besichtigung Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments	Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €) Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	
Agroalimentaire <i>Nahrungsmittelindustrie / Food processing industry</i>					
B5 RIBEAUVILLE (68150)					
Les Foies Gras de LIESEL 3, route de Bergheim Tél. +33 (0)3 89 73 35 51 Fax +33 (0)3 89 73 35 83 www.alsacefoiegras.com liesel@alsacefoiegras.com M. Marco WILLMANN 	lun. - sam. / Mo. - Sa. / Mon. - Sat., 11:00 - 13:00 / 16:00 - 19:00 sur rendez-vous / nach Vereinbarung / on prior arrangement Conférence « Le Foie Gras d'Alsace depuis les Egyptiens jusqu'à nos jours ». Visite des équipements de laboratoire. Fabrication et dégustation commentée de foies gras et de vins d'Alsace. <i>Konferenz mit dem Thema « Die elsässische Foie Gras seit den Ägyptern bis in die heutige Zeit ». Besichtigung der Laborausstattung. Das Herstellungsverfahren und kommentierte Kostprobe von Gänselebersorten und Elsässer Weinen.</i> Lecture on « Alsace Foie Gras, from the Egyptians to the present day ». Guided tour of the kitchens. Talk on the making of Alsace Foie Gras and wine, plus tasting.	1h 2h	F D GB I	19	10 - 30
A2 SARRE-UNION (67260)					
Jus de Fruits d'Alsace Zone industrielle Rimsdorf Tél. +33 (0)3 88 00 38 40 Fax +33 (0)3 88 00 38 63 Réservation / Reservierung / Reservation Office de Tourisme / Fremdenverkehrsamt / Tourist Office Alsace Bossue Tél. +33 (0)3 88 00 40 39 www.tourisme.alsace-bossue.net tourisme@alsace-bossue.net 	Toute l'année mardi après-midi et jeudi matin sur réservation / <i>Ganzjährig dienstagsnachmittags und donnerstagsmorgens mit Reservierung / all throughout the year, Tuesday afternoon and Thursday morning upon reservation.</i> Découverte de l'usine et quelques-unes de ses 14 lignes de conditionnement. Explication des différentes étapes de la fabrication de jus de fruits (réception de la matière première jusqu'au stockage en passant par le contrôle de qualité). <i>Besichtigung der Fabrik und einige der 14 Verpackungslinien. Erläuterung der einzelnen Fertigungsstufen bei der Herstellung der Fruchtsäfte (Vom Eingang des Obstes über die Lagerung bis zur Qualitätskontrolle).</i> Come discover the factory and some of its 14 packaging lines. Explanation of the various steps of manufacturing fruit juices (from receiving ingredients to storage without forgetting quality control).	1h30	F	Gratuit Kostenlos Free of charge	40
B2-B3 SAVERNE (67700) - C3 STRASBOURG (67000)					
Jacques BOCKEL Chocolat Créateur 12, rue des Sources 67700 Saverne Tél. +33 (0)3 88 91 29 49 Fax +33 (0)3 88 71 06 49 www.planet-chocolate.com jacques.bockel@planet-chocolate.com  	Toute l'année sur R.V. sauf juin - juillet - août / <i>ganzjährig nach Vereinbarung außer Juni - Juli - August</i> / all over the year on request except June - July - August Visite de l'atelier de fabrication, conférence de la fleur à la tablette, dégustation d'une douzaine de chocolats purs origines, fabrication d'une tablette de chocolat. <i>Besichtigung der Betriebsanlage, Konferenz zur Herstellung, von der Kakaoblüte bis zur Schokoladentafel, Kostprobe eines Dutzends Sorten reiner Herkunft, Herstellung einer Schokoladentafel.</i> Visit of chocolate manufacture, conference about manufacturing, from the flower to the bar, tasting of dozens of pure-origin chocolates, making your own chocolate bar.	0h45 + 0h45	F D GB	5	50-60
Jacques BOCKEL Chocolat Créateur 10, rue du Vieux-Marché- aux-Poissons 67000 Strasbourg Tél. +33 (0)6 08 74 74 47 +33 (0)3 88 91 29 49	Toute l'année / <i>ganzjährig / all year round</i> Fabrication d'une tablette de chocolat. Atelier pour enfants : décoration et coulage d'un sujet en chocolat ; moule et chocolat offert. <i>Herstellung einer Schokoladentafel. Kinderatelier: Guss und Gestaltung einer Schokoladenform. Form und Schokolade geschenkt.</i> Making your own chocolate bar. Workshop for children to decorate and mould their own chocolate. They can keep both the mould and chocolate!				

Tourisme technique Industrie und Technik Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be-</i> <i>sichtigung und</i> <i>ggf. Verkostung</i> <i>pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> Inhalt der Besichtigung Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments		
C3 SOULTZ-LES-BAINS (67120) Molsheim					
Lucien DORIATH S.A. Producteur de foie gras depuis 1987 30a, route de Molsheim Tél. +33 (0)3 88 47 98 98 Fax +33 (0)3 88 38 89 29 www.lucien-doriath.fr info@lucien-doriath.fr M. Lucien DORIATH 	<p>Toute l'année sur R.V. (min. 20 personnes) / <i>ganzjährig nach Terminvereinbarung (Min. 20 Personen)</i> / all throughout the year upon reservation (min. 20 people)</p> <p>Visite guidée de la production alsacienne de foies gras de canard. Découverte de chaque étape de fabrication du foie gras, du gavage traditionnel à la découpe, en passant par des suggestions de préparation. Visite suivie obligatoirement d'une dégustation (5 toasts + 1 verre de vin) ou d'un repas au restaurant (gratuit de la visite, hors boisson). Restaurant spécialisé dans le foie gras et le canard. Accueil également dans la boutique et lors de soirées "œnologie" et dégustations. <i>Geführte Besichtigung einer elsässischen Produktionsstätte von Entenleberpastete. Erläuterung der einzelnen Fertigungsstufen, vom traditionellen Mästen über Zubereitungsvorschläge bis zum Tranchieren. Im Anschluss an die Besichtigung (verbindlich): wahlweise eine Kostprobe (5 Toasts + 1 Glas Wein) oder eine Mahlzeit im Restaurant (kostenlose Besichtigung zuzügl. Getränk). Restaurant mit Enten- und Gänseleberspezialitäten. Empfang auch in der Boutique sowie bei Weinkundeabenden und Weinproben.</i></p> <p>Guided tour of Alsace-produced duck foie gras. Discover each step in making foie gras, from traditional feeding methods to the slicing, not forgetting some tips for preparing some great dishes. Tour always ends with: either tasting of 5 toasted-gourmet bites with glass of wine or a restaurant meal (free tour, drinks not included). Restaurant specialized in foie gras and duck. You are also welcome in the store and during wine evenings and tastings.</p>	1h30	F D GB	9,50 avec dégustation mit Probe with tasting 21-31 avec repas mit Mahlzeit with meal	65
B6 SOULTZMATT (68570)					
Sources de Soultzmatt 5, avenue Nessel - B.P. 7 Tél. +33 (0)3 89 47 00 06 / +33 (0)3 89 86 06 41 Fax +33 (0)3 89 47 61 17 www.lisbeth.fr c.lechatreux@lisbeth.fr 	<p>Individuels: visite de l'unité d'embouteillage sur inscription, mer. à 14:00 (juillet-août : mer. + jeu. à 14:00) / <i>Einzelpersonen: Besichtigung der Flaschenabfüllanlage nach schriftlicher Anmeldung, Mi. um 14:00 (Juli-August : Mi. + Do. um 14:00)</i> / Individuals: visit of the bottling factory by registration, Wed. at 14:00 (July-August : Wed. + Thu. at 14:00)</p> <p>Groupes: sur réservation / <i>Gruppen: nach Voranmeldung</i> / Groups: by appointment.</p> <p>Mise en bouteille des eaux régionales Lisbeth et Nessel, de limonades à l'ancienne et de sodas. Projection d'un film, visite de l'unité d'embouteillage via une passerelle, dégustation. Possibilité de compléter par une visite de l'Espace des Sources, centre de découverte et d'initiation à l'eau installé dans la halle d'embouteillage historique des Sources de Soultzmatt. <i>Abfüllung der regionalen Mineralwasser Lisbeth und Nessel sowie von Limonaden und Sodawasser. Filmvorführung, Beobachtung einer Abfülleinheit von einer kleinen Brücke, Verkostung. Möglichkeit eines Besuchs des Espace des Sources, Bildungs- und Demonstrationszentrum zum besseren Verständnis von Wasser, das in der historischen Abfüllhalle der Soultzmatter Mineralwasser untergebracht ist.</i></p> <p>Bottling Lisbeth and Nessel regional waters, lemonades and fizzy drinks. Projection of a film, tour of a bottling unit via a walkway, tasting. The visit can be completed with a trip to the Espace des Sources, a discovery centre for initiation into water, installed in the historic bottling hall at the Sources de Soultzmatt.</p>	1h	F D	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	50



Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €) Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> Inhalt der Besichtigung Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments		
Agroalimentaire <i>Nahrungsmittelindustrie / Food processing industry</i>					
B3 WASELONNE (67310)					
ETS René NEYMANN 43, rue du 23 Novembre Tél. +33 (0)3 88 87 03 57 Fax +33 (0)3 88 87 22 25 www.neymann.com info@neymann.com M. NEYMANN	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 8:00 - 16: sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / <i>nach</i> <i>Vereinbarung (1 Woche im voraus) / on request (1 week</i> <i>in advance)</i> Cycle de fabrication du pain azyne <i>Erzeugung von Matzen.</i> Production of unleavened bread.	1h	F D GB		40
Automobile <i>Automobil / Automobile</i>					
B7 MULHOUSE (68100)					
PSA Peugeot Citroën de Mulhouse Tél. +33 (0)3 89 09 17 83 	Possibilité de visites suivant périodes. / <i>Möglichkeit zur</i> <i>Besichtigung je nach Jahresperiode. / Tour possibilities</i> <i>according to periods.</i> Film de présentation du site et visite de 3 ateliers : l'emboutissage, le ferrage et le montage. Un bus est nécessaire pour le déplacement entre les ateliers. Les enfants de moins de 16 ans ne peuvent pas participer à ces visites. <i>Filmvorstellung des Ortes und Besichtigung von 3 Werkstätten:</i> <i>Tiefen, Zusammenbau der Karosserie und Montage. Für den</i> <i>Besuch der Werkstätten ist ein Bus notwendig. Kinder unter 16</i> <i>Jahren ist der Besuch nicht gestattet.</i> Film presenting the site and tour of 3 workshops: stamping, fitting and assembly. A bus is needed to travel between workshops. Children under 16 cannot take part in these tours.	2h30	F D GB		25
Bois et ameublement <i>Holz- und Möbelindustrie / Wood and furniture</i>					
C4 BENFELD (67230)					
EMOTIONS BOIS OTT Jean-Marc 9, rue du Maréchal Foch Tél. +33(0)3 88 74 57 89 www.emotions-bois.fr ott@emotions-bois.fr	Lun. - ven. sur rendez-vous / <i>Mo. - Fr. nach Vereinbarung</i> <i>/ Mon. - Fri. on request</i> Démonstration de sculptures sur bois. Visite de l'exposition (+ de 300 pièces). <i>Vorführen der Holzschnitzkunst. Besuch der Ausstellung</i> <i>(mehr als 300 Exponate)</i> Presentation of wood sculpture. Tour of the exhibition (over 300 pieces).		F D		15
B4 BOERSCH (67530)					
Marqueterie d'Art SPINDLER 3, Cour du Chapitre Saint- Léonard Tél. +33 (0)3 88 95 80 17 Fax +33 (0)3 88 95 98 31 www.spindler.tm.fr marqueterie@spindler.tm.fr	Lun. - sam. / <i>Mo. - Sa.</i> / Mon. - Sat., 10: - 12:00 / 14:00 - 18: et sur rendez-vous / <i>und nach Vereinbarung / and on</i> <i>request</i> Fermé Dim. + j. fériés / <i>So. + Feiertage geschlossen /</i> <i>closed Sun. + bank holidays</i> Galerie d'exposition de tableaux marquetés et mobilier. <i>Galerie mit Intarsienbildern.</i> Marquetry exhibition.	1h	F D GB E	6 (- 15 pers.) 5 (+ de 15 pers.)	40





Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Bois et ameublement <i>Holz- und Möbelindustrie / Wood and furniture</i>					
B4 RANRUPT (67420)					
Scierie HAUT-FER Tél. +33 (0)3 88 97 60 83 (Mairie / Rathaus / Town-hall) Tél. +33 (0)3 88 47 65 19 (réservation groupes / <i>Reservierung für Gruppen</i> / reservation for groups) www.hautebruche.com	15.06 - 15.09 : mer. - dim. / Mi. - So. / Wed. - Sun., 14:00 - 17:00 16.09 - 14.06 : ouverture possible pour groupes à partir de 10 personnes sur réservation / <i>Gruppenempfang</i> <i>ab 10 Personen auf Reservierung</i> / Groups for a minimum of 10 by reservation. Roue à augets construite en 1884 mettant en branle un mécanisme d'engrenages actionnant le haut-fer. <i>Das 1884 konstruierte Wasserrad setzt einen</i> <i>Zahnradmechanismus in Gang, der die Hochsäge antreibt.</i> Bucket wheel built in 1884, the water falling on the buckets drives the gear mechanism that sets the giant saw working.	1h	F	2 à partir de 10 pers. <i>ab 10 Pers.</i> from 10 pers.	
Céramique et matériaux de construction <i>Keramik und Baustoffe / Ceramics and building materials</i>					
B2 ADAMSWILLER (67320)					
Etablissements RAUSCHER S.A Carrière de Grès des Vosges du Nord 3, rue de la Gare Tél. +33 (0)3 88 01 79 79 Fax +33 (0)3 88 01 79 68 secretariat@rauscher.fr 	Sur réservation 1 ^{er} mer. de juillet et août à 14 h / <i>auf</i> <i>Reservierung 1. Mi. im Juli und August um 14 Uhr</i> / on request 1st Wed. of July and August at 14 p.m. Les différentes phases de travail du grès (du tir de bloc au produit fini). <i>Die verschiedenen Phasen der Herstellung von Sandsteinen (vom</i> <i>Abbruch bis zum Endprodukt).</i> The various stages in sandstone production, right through to the finished product.	1h	F D		50
C2 BISCHWILLER (67240)					
DURAVIT S.A. Route de Marienthal Tél. +33 (0)3 88 90 61 00 Fax +33 (0)3 88 90 61 01 www.duravit.com candy.caspar@fr.duravit.com M. Philippe SOIRON	le matin sauf juillet - août / <i>vormittags außer Juli u.</i> <i>August</i> / every morning except July and August sur rendez-vous (15 jours à l'avance) / <i>nach</i> <i>Vereinbarung (2 Wochen im voraus)</i> / on request (2 weeks in advance) Fabrication d'appareils sanitaires. <i>Herstellung von sanitären Einrichtungen.</i> Production of sanitary equipment.	2h	F D		20
Création Mode <i>Schöpfung Mode / Creation fashion</i>					
B2 LA PETITE PIERRE (67290)					
Espace CLEONE 3, rue Principale Tél. +33 (0)3 88 70 44 26 Fax +33 (0)3 88 70 44 90 www.cleone.fr cleone@cleone.fr	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 14:00 - 19: sam. / <i>Sa.</i> / Sat., 15:00 - 18: Pour groupes, toute l'année sur R.V. / <i>Für Gruppen,</i> <i>ganzjährig auf Voranmeldung</i> / For groups, all over the year on request Dans l'Espace Cléone, la mode et la création - couture, la décoration d'intérieur et les espaces paysagers sont des mises en scènes de rêves et d'originalités créatives. <i>Im Atelier von Cléone bilden Mode und Kreationen,</i> <i>Innendekoration und Gartenanlagen ein traumhaftes und originales</i> <i>Umfeld.</i> In Espace Cléone, fashion and creative clothesmaking, interior decoration and landscaped areas set the scene for dreams and original creativity.	1h	F D GB		40-45



Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Cuir <i>Lederwaren / Leather goods</i>					
B2 ZITTERSHEIM (67290) Wingen-sur-Moder					
Atelier de la Forêt 11, rue de la Montagne Tél. +33 (0)3 88 89 74 65 Fax +33 (0)3 88 89 75 17 atelierforet@clarahet.fr Dominique et Christian DEBAT	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 9:00 - 12:00 / 14:00 - 17:30 sur rendez-vous (8 jours à l'avance) / <i>nach Vereinbarung</i> (8 Tage im voraus) / on request (8 days in advance) Création et fabrication d'objets en cuir: maroquinerie, articles de bureau. <i>Handwerkliche Herstellung von Lederwaren.</i> Handmade leather goods.	1h	F GB	70 par groupe (20 pers. max.) <i>pro Gruppe</i> (20 P. Max.). per group (20 p. max.)	20
Divers <i>Weitere Industrien / Other industries</i>					
B3 LOCHWILLER (67440)					
Roseraies BARTH 4, rue des Prés Tél. +33 (0)3 88 71 40 51 Fax +33 (0)3 88 70 64 29 www.roseraiebarth.com roseraiebarth.com@wanadoo.fr	Tous les jours en juillet, août et sept. sur rendez-vous / <i>Täglich im Juli, August und Sept. nach Vereinbarung /</i> <i>Daily in July, August and Sept. on request</i> Visite de l'exploitation, des champs de roses, production de plus de 300 variétés de rosiers. <i>Besichtigung des Betriebs und der Rosenfelder. 300 verschiedene</i> <i>Rosensorten.</i> Visit of the rose fields, with over 300 types of roses grown.	1h	F D		50
C3 STRASBOURG (67114)					
MUHLEISEN 3, rue de l'Industrie Tél. +33 (0)3 88 27 80 90 Fax +33 (0)3 88 27 85 82 www.muhleisen.fr info@muhleisen.fr	Visite sur rendez-vous / <i>Besichtigung nach Vereinbarung</i> / <i>Visit on request</i> Atelier artisanal de facture d'orgues. <i>Orgelbauwerkstatt.</i> Workshop of an organ builder.	1h	F D GB	95 15 pers. max. <i>15 Personen</i> Max 15 persons max.	15
Electricité et centrales hydrauliques <i>Elektrizität-und Wasserkraftwerke / Electricity and hydro-electric plants</i>					
B7 MULHOUSE (68050)					
EDF Unité Production Est B.P. 1007 - 54, avenue Robert Schuman 68050 Mulhouse Cedex Tél. +33 (0)3 89 35 20 00 Fax +33 (0)3 89 35 20 30					
Fessenheim (C6) - usine, belvédère - <i>Wasserkraftwerk,</i> <i>Aussichtspunkt</i> - hydroelectric plant, viewpoint - écluses - <i>Schleusen</i> - locks	01.05 - 30.09 : tous les jours / <i>täglich</i> / daily, 8:00 - 19:00 01.10 - 30.04 : 8:00 - 17:00 Belvédère en libre accès. <i>Kostenloser Aussichtspunkt.</i> Free access viewpoint. En libre accès. Panneaux d'information. <i>Freier Zugang. Informationstafel.</i> Free access. Information panels.		F D GB F D		20
Fessenheim (C6) Maison des Énergies <i>Haus der Stromenergie</i> Electrical energy centre Tél. +33 (0)3 89 83 51 23 Fax +33 (0)3 89 48 60 83 maisondesenergies@edf.fr	Groupes toute l'année sur rendez-vous / <i>Gruppen</i> <i>ganzjährig nach Voranmeldung</i> / Groups all year by appointment Voir page 69 / <i>siehe Seite 69</i> / see page 69	2h	F D GB		50



Tourisme technique Industrie und Technik Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be-</i> <i>sichtigung und</i> <i>ggf. Verkostung</i> <i>pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> Inhalt der Besichtigung Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments		
Electricité et centrales hydrauliques Elektrizität- und Wasserkraftwerke / Electricity and hydro-electric plants					
Gamsheim (D3) - Passe à poissons - Fischpasse - Fish pass	Été : tous les jours sauf mardi / <i>Sommer: täglich auBer Di.</i> / Summer: daily except Tue., 10:00 - 18:00 Hiver : les week-ends / <i>Winter: Wochenenden</i> / Winter : week-ends, 10:00 - 18:00 En libre accès, un belvédère surplombe la plus grande passe à poissons d'Europe. Un espace visiteurs permet d'observer les poissons qui empruntent la passe. Accès payant. <i>Frei zugänglicher Aussichtspunkt über dem größten Fischpass Europas. In der Besucheranlage kann man den Aufstieg der Fisch beobachten. Eingang kostenpflichtig.</i> Free of access, a belvedere overlooks the largest fish pass in Europe. Visitors can access an observation point to watch fish using the pass. Charged access. Association de Développement Touristique Gamsheim - Rhinau, Tél. / Tel. / phone +33 (0)3 88 96 44 08		F D		
Gerstheim (C4) - écluses et barrage - Schleusen und Stauwerk - locks and dam	En libre accès. Panneaux d'information. Parcours nature aménagé sur l'île du Rhin. <i>Freier Zugang. Informationstafel. Angelegte Naturstrecke auf der Rheininsel.</i> Free access. Information panels. Nature trail on the Ile du Rhin.		F D		
Kembs (C7) - écluses et barrage - Schleusen und Stauwerk - locks and dam	En libre accès. Panneaux d'information. Une piste goudronnée de 6 km accessible aux cyclistes mène des écluses au barrage. <i>Freier Zugang. Informationstafel. Ein geteertes, 6 km langer Weg, auch für Radfahrer geeignet, führt zu den Schleusen.</i> Free access. Information panels. A 6 km tarmac trail accessible to cyclists leads to the locks at the dam.		F D		
Marckolsheim (C5) - écluses - Schleusen - locks	En libre accès. Panneaux d'information et belvédère. <i>Freier Zugang. Informationstafel und Aussichtspunkt.</i> Free access. Information panels and viewpoint.		F D		
Ottmarsheim (C7) - écluses - Schleusen - locks	En libre accès. Panneaux d'information. <i>Freier Zugang. Informationstafel.</i> Free access. Information panels.		F D		
Rhinau (C4) - usine, belvédère - Wasserkraftwerk, Aussichtspunkt - hydroelectric plant, viewpoint - écluses - Schleusen - locks	01.05 - 30.09 : tous les jours / <i>tätlich</i> / daily, 8:00 - 19:00 01.10 - 30.04 : 8:00 - 17:00 Belvédère en libre accès. <i>Kostenloser Aussichtspunkt.</i> Free access viewpoint. En libre accès. Panneaux d'information. Parcours nature aménagé sur l'île du Rhin. <i>Freier Zugang. Informationstafel. Angelegte Naturstrecke auf der Rheininsel.</i> Free access. Information panels. Nature trail on the Ile du Rhin.		F D GB F D		20
Strasbourg (C3) - extérieurs usine, écluses et barrage - Außenansicht des Werks, der Schleusen und des Staudamms - Plant exteriors, locks and dam	En libre accès, parcours découverte à l'extérieur de la centrale hydroélectrique en partenariat avec la réserve naturelle de Rohrschollen. <i>Freier Zugang zu einem Entdeckungsweg außerhalb des Wasserkraftwerkes in Partnerschaft mit dem Naturschutzgebiet Rohrschollen.</i> Free access: a discovery trail outside the hydroelectric plant in partnership with the Rohrschollen nature reserve.		F D		
Vogelgrun (C6) - Jardin des Nixes, belvédère, usine et écluses - Nixengarten, Aussichtspunkt, Wasserkraftwerk und Schleusen - mermaid technology garden, viewpoint, hydroelectric plant and locks	01.05 - 30.09 : tous les jours / <i>tätlich</i> / daily, 8:00 - 19:00 01.10 - 30.04 : 8:00 - 17:00 En libre accès. Jardin rhénan et belvédère. <i>Freier Zugang zu einem Rheingarten und einem Aussichtspunkt.</i> Free access. Rhenish garden and viewpoint.		F D		30








Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Exploitations agricoles <i>Landwirtschaftliche Betriebe / Agricultural enterprises</i>					
B4 ANDLAU (67140)					
Domaine André DURRMANN Ferme de découverte et pédagogique Jardin de Vignes 11, rue des Forgerons Tél. +33 (0)3 69 47 10 22 www.agroecologievin.unblog.fr agroecologievin@sfr.fr 	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung /</i> all over the year on request Visites et animations sur le thème de la vigne : richesse de la flore associée au vignoble. Dégustation sensorielle de jus de raisin. <i>Besichtigungen und Veranstaltungen unter dem «Weinbau».</i> <i>Die Flora und die Reben. Sensitive Kostproben von</i> <i>Weintraubensäften.</i> Visits and activities on the theme of the vineyard : the range of flora associated with the vineyard. Sense-oriented tasting of grape juice. (cf. chapitres «visites de caves» et «animations thématiques») (siehe Kapitel «Weinkellerbesichtigungen» und «Veranstaltungen nach Themen») (see chapters «visits of wine-cellars» and «theme entertainment»)	2h par thème <i>pro Thema</i> per theme	F D GB POL	5 avec goûter <i>mit Imbiss</i> with a snack	60
B2 BETTWILLER (67320)					
EARL SCHNEIDER Au Vieux Moulin Tél./Fax +33 (0)3 88 01 71 24 	Selon disponibilité et travaux de saison (de préférence l'après - midi sur R.V.) / <i>Nach Vereinbarung / On prior</i> <i>arrangement.</i> Visite de l'exploitation : élevages de bœufs. Principale production : lait et céréales biologiques. <i>Betriebsbesichtigung Viehzucht. Biologische Gewinnung von</i> <i>Milch und Getreideanbau.</i> Walk round the farm to see cattle breeding. Production organic : milk and grain.	1h30 2h	F D		50
B6 BREITENBACH (68380)					
Ferme LAMEYSBERG Lieu-dit Lameysberg Tél. +33 (0)3 89 77 35 30 Fax +33 (0)3 89 77 04 54 lameysberg@wanadoo.fr Famille Daniel KEMPF 	9:00 - 17:00 Démonstration de la fabrication du fromage de Munster / <i>Vorführung der Münster-Käse Erzeugung /</i> demonstration of the Munster cheese-making : 9:30 Démonstration de la fabrication du fromage de Munster avec explications, visite de la ferme et dégustation des produits de la ferme. <i>Vorführung der Münster-Käse Erzeugung, Besichtigung des</i> <i>Betriebs und Kostprobe von Bauernprodukten.</i> Demonstration of the Munster cheese-making, visit of the farm and tasting of the farm products.	1h	F D	2	40
A5 / 6 COL DE LA SCHLUCHT-LE HOHNECK (88400) Gérardmer					
Ferme-Auberge BREITZHOUSEN Route des Crêtes Tél. +33 (0)3 29 63 22 92 Fax +33 (0)3 29 63 03 21 	toute l'année sauf en décembre / <i>ganzjährig außer im</i> <i>Dezember /</i> all over the year except in December, sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung /</i> by appointment Fabrication de fromage de Munster au lait cru. Visite fromagerie, étable, marcairie. Cassette vidéo sur la vie des marcaires et la transhumance. <i>Münster-Käse aus Rohmilch Erzeugung. Besichtigung der</i> <i>Käserei, Stallung. Film Vorführung über das Leben der Melker</i> <i>und der Almfahrt.</i> Munster cheese-making (from unpasteurised milk). Visit of the cheese-dairy, the byre. Film presentation: the life of the «marcaires» (local farmers) and the transhumance.	0h30	F D	7	90

Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
C3 DORLISHEIM (67120)					
Ferme VOGELGESANG Tél. +33(0)3 88 38 04 34 www.fermevogelgesang.com contact@fermevogelgesang.com 🚗	Tous les jours sauf dim. et lun. / <i>täglich ausser So. und Mo.</i> / daily except Sun. and Mon. Exploitation laitière avec transformation fromagère et élevage de porcs en plein air. Vidéo présentant la ferme et les travaux de la fromagerie. Dégustation commentée des fromages. <i>Molkereibetrieb mit Käseerei und Schweinezucht im Freien. Video über den Bauernhof und die Käseherstellung. Verkostung der Käsesorten mit Kommentaren.</i> Dairy farm with cheese-making and breeding of free range pigs. Video presentation of the farm and cheese-making production. Cheese-tasting with commentary.		F D GB	4,50	60
B8 DURLINSDORF (68480)					
Ferme du GRUMBACH 13, rue de Dannemarie Tél. +33 (0)3 89 08 12 96 Fax +33 (0)3 89 40 81 82 www.ferme-grumbach.com gaec.grumbach@infonie.fr M. Nicolas GERSTER 🚗	Visite tous les jeudis à / <i>Besichtigung jeden Donnerstag um</i> / Visit every Thursday at 10:00 (01.07 - 31.08) Groupes toute l'année sur R.V. (avec dégustation de charcuterie fermière) / <i>Gruppen ganzjährig nach Vereinbarung (mit Verkostung von Würstwaren vom Bauernhof)</i> / Groups all year by appointment (with tasting of cooked meats of the farm) Visite guidée et commentée de l'exploitation agricole produisant du lait, des céréales et de la viande bovine suivie d'une dégustation. <i>Geführte Besichtigung mit Erläuterungen eines landwirtschaftlichen Betriebes, der Milch, Getreide und Rindfleisch erzeugt mit anschließender Verkostung.</i> Guided lecture tour of farming for milk, cereal and beef production, followed by a tasting session.	1h30 2h	F D	2,50	200
C3 ECKWERSHEIM (67550)					
G.A.E.C. du BRUEHL Ferme de découverte et pédagogique 8, rue Albert Schweitzer Tél. +33 (0)3 88 59 45 38 Fax +33 (0)3 88 59 49 58 gaecdubruehl@wanadoo.fr MM. BAUER et OLTZ 🚗	lun. - ven. sur rendez-vous / <i>Mo. - Fr. nach Vereinbarung</i> / Mon. - Fri. by appointment Visite de l'élevage de vaches laitières. <i>Besichtigung der Zucht von Milchkühen.</i> Visit around dairy cow breeding farm.	2h	F D	3	50
C3 FURDENHEIM (67117)					
Ferme le Peuplier Ferme de découverte 27, rue de la Mairie Tél./Fax +33 (0)3 88 69 01 89 Port. +33 (0)6 26 37 01 07 barth.lepeuplier@wanadoo.fr M ^{me} Aurélie BARTH	Sur R.V. / <i>Auf Anfrage</i> / On request Visite de l'exploitation et du verger <i>Besichtigung des Betriebs und des Obstgartens</i> Visit around farm, orchard	½ j.	F D	5	50
C3 GRIESHEIM-PRÈS-MOLSHEIM (67870)					
E.A.R.L. la Chèvrerie Rue des Puits Tél. +33 (0)3 88 38 61 58 Fax +33 (0)3 88 38 89 58 www.chevrerie.com info@chevrerie.com M. EBER	Ven. - dim. / <i>Fr. - So.</i> / Fri. - Sun., 14:30 - 18:30 Traite des chèvres / <i>melken der Ziegen</i> / milking, 16:30 Visite commentée avec dégustation sur R.V. Elevage de chèvres avec production fromagère. <i>Besichtigung für Gruppen auf Anfrage. Ziegen - Zucht und Ziegen - Käse Erzeugung.</i> Visits for groups on request. Goat farming and goat cheese making.	2h	F D	5 enfants / <i>Kinder</i> / children 4 adultes / <i>Erwachsene</i> / adults	60







Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Exploitations agricoles <i>Landwirtschaftliche Betriebe / Agricultural enterprises</i>					
B5 HOHROD (68140)					
GAEC du Versant du Soleil 9A, rue Principale Tél. / Fax +33 (0)3 89 77 01 44 www.ferme-versant-du-soleil.com M. Jean-Marc LAU 	Visite et dégustation 01.07 - 31.10 + congés scolaires toutes zones les mar. + jeu. à 10:00 / <i>Besichtigung und Kostprobe 01.07 - 31.10 + Schulferien aller Zonen Di. + Do. um 10:00</i> / Visit and tasting 01.07 - 31.10 + school holidays all areas Tue. + Thu. at 10:00 Démonstration de la fabrication du fromage de Munster et Gruyère et visite de l'exploitation. Visite commentée pour groupes avec dégustation sur R.V. <i>Vorführung des Herstellungsverfahrens der Käsesorten Munster und Gruyère und Besichtigung des Betriebs. Kommentierter Besuch für Gruppen mit Kostprobe nach Vereinbarung.</i> Demonstration of Munster and Gruyère cheese production and visit of the farm. Guided visit for groups with tasting by appointment.	0h30 1h	F D	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	60
C1-C2 MERKWILLER-PECHELBRONN (67250)					
Ecurie du Loti Ferme de découverte et pédagogique Route de Surbourg - PUIITS VIII Tél. +33 (0)3 88 80 90 10 / +33 (0)6 88 68 01 74 www.elevageduloti.fr ecurie.lot@wanadoo.fr M ^{me} Sabine SCHWEIGER	Lun. - jeu. sur R.V. / <i>Mo. - Do. nach Anfrage</i> / Mon. - Thu. on request Visite de l'élevage de chevaux de concours. <i>Besichtigung des Zuchtstalls mit Rennpferden.</i> Tour of competition horsebreeding stables.	de/von/from 2h à/bis/to 3h	F D	7	min. 20 max. 50
B7 MICHELBAACH (68700)					
Domaine Saint-Loup Schlosshof Tél. +33 (0)3 89 82 53 45 Fax +33 (0)3 89 82 82 95 www.domainsaintloup.fr info@domainsaintloup.fr Michel de REINACH  BIO	15.04 - 30.10: 10:00 - 17:00 sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung</i> / on prior arrangement. Parc naturel avec verger centenaire (80 variétés), pisciculture, musée vivant (animaux de la ferme). Visites guidées sur rendez-vous: vergers, boutique, alambic, fumoir, atelier de restauration de tableaux et œuvres papier. Salle de restauration, terrasse. Parcours de tir à l'arc 3D. Initiation à l'apiculture, promenades en calèche, découverte du barrage (réserve naturelle), cocktails avec concert de trompe de chasse. <i>Naturpark mit einhundert Jahre altem Obstgarten (80 Sorten), Fischzucht, lebendiges Museum (Tiere vom Bauernhof). Geführte Besichtigungen nach Vereinbarung: Obstanlagen, Boutique, Destillierapparat, Räucherhammer, Atelier für die Restaurierung von Gemälden und Kunstwerken aus Papier. Speisesaal, Terrasse. Bogenschießen - Feld 3D. Einführung in die Imkerei, Kutschfahrten, Erkundung des Staudamms (Naturschutzgebiet), Cocktailempfang mit Jagdhornkonzert.</i> Natural park with century - old orchard (80 varieties), fish farm, living museum (farm animals). Guided visits on prior arrangement: orchards, shop, distillery, smokehouse, paper work and painting restoration workshop. Restaurant, Terrace. Bow hunting field 3D. Initiation into beekeeping, trips in a pony trap, exploration of a dam (nature reserve), cocktails with concert of hunting horns.	2h	F D GB	4	50

Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
B4 SAALES (67420)					
Exploitation Jean VOGEL Chemin du Badémont Tél. +33 (0)3 88 97 74 14 / +33 (0)3 88 97 70 26 Fax +33 (0)3 88 97 77 39 www.jean-vogel.com M. Jean VOGEL	d'avril à oct. tous les jours sauf sam. et dim. sur rendez- vous 2 semaines à l'avance / <i>von April bis Oktober, täglich außer Sa. und So., nach Vereinbarung 2 Wochen im voraus / from April to October daily except Sat. and Sun. - on request 2 weeks in advance.</i> Visite de l'exploitation de petits fruits de montagne et de l'atelier de transformation en confitures. Collection mondiale de vaccinium corymbosum (myrtille). <i>Besichtigung des Betriebs spezialisiert in Waldbeeren und der Marmeladenfabrik. Weltsammlung von Vaccinium Corimbosum der Heidelbeeren - familie.</i> Visit of the farming concern specialized in little mountain fruits and of the jam factory. World collection of vaccinium corimbosum which is a variety of bilberry.	1h 2h	F D GB	Visite gratuite <i>Kostenlose Besichtigung</i> Visit free of charge	50
B2 SIEWILLER (67320)					
GAEC des Tuileries Ferme de découverte et pédagogique 15, rue des Tuileries Tél./Fax +33 (0)3 88 00 72 57 M ^{me} Anne-Lise KLEIN  	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung / on request</i> Visite de l'élevage de vaches laitières. La traite, le trajet du lait. <i>Besichtigung der Zucht von Milchkühen. Melken und der Werdegang der Milch.</i> Visit around dairy cow breeding farm. Milking, the story of milk.	2h	F D	7	50
B3 TRAIENHEIM (67310)					
Ferme Fruitière ROTHGERBER 1a, route de Scharrach Tél. +33 (0)3 88 50 38 07 Fax +33 (0)3 88 50 52 11 www.pomme.net rothgerber@pomme.net M. ROTHGERBER 	sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung / on request</i> Visite du verger et / ou du calibrage, de l'emballage et du local de vente. <i>Rundgang durch den Obstgarten , und / oder Besichtigung der Sortieranlage, der Verpackungsanlage und des Verkaufsraums.</i> Visitors are taken round the orchard and / or the grading, packaging areas and the farm shop.	1h 5h	F D GB		50
B4 URBEIS (67220)					
Ferme HUMBERT 83, rue Principale Tél. +33 (0)3 88 57 06 00 Fax +33 (0)3 88 57 32 16 biofermehumbert@wanadoo.fr www.biofermehumbert.com M. Nicolas HUMBERT  	toute l'année sur réservation / <i>ganzjährig nach Vereinbarung / all year on request</i> Visite et goûter dans une ferme de montagne en agriculture biologique depuis 1990. Vaches de race vosgienne, poules pondeuses, petits fruits, maraîchage. Maison bioclimatique. <i>Besichtigung und Essen in einem Bergbauernhof. Biologischer Anbau seit 1990. Kühe aus den Vogesen, Legehühner, Obst, Gemüse.</i> Visit and snack in a mountain farm working in field of organic farming since 1990. Cows of the Vosges race, laying hens, small fruit, market gardening.	1h30	F	5,50	50
C3 VENDENHEIM (67550)					
Choucrouterie FRANK 13, route de Brumath Tél. +33 (0)3 88 69 42 97 Fax +33 (0)3 88 59 45 24 M. David FRANK	sur rendez-vous. Périodes à éviter : printemps et été / <i>nach Vereinbarung. Nicht im Frühjahr oder Sommer /</i> <i>on request. Periods to be avoided: spring and summer</i> Atelier de transformation de chou à choucroute. <i>Wie Kohl in Sauerkohl verarbeitet wird.</i> Cabbage - to - choucroute processing area.	1h 2h	F D GB		50



Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture <i>Nature de la visite</i> <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Exploitations agricoles <i>Landwirtschaftliche Betriebe / Agricultural enterprises</i>					
A2 VOELLERDINGEN (67430)					
Les Vergers d'Arlette Tél. +33 (0)3 88 00 07 91 www.lesvergersdarlette.com carrier.gege@wanadoo.fr Gérard et Arlette CARRIER Adhérent "Bienvenue à la ferme" et "Gîte de France" Certifié "Ecocert" et "Naturland"	mer. - ven. - sam. / <i>Mi. - Fr. - Sa.</i> / Wed. - Fri. - Sat., 15:00 - 17:00 ou sur rendez-vous / <i>oder nach Vereinbarung</i> / or on request Exploitation fruitière biologique. Atelier de transformation de jus de pommes. Distillation artisanale. Vinaigre de pommes - fruits séchés. Fruits selon saison. Eaux de vie. Sur rendez-vous, visite possible du verger et l'atelier à jus de pommes avec dégustation. Local de vente de produits bio et commerce équitable. BIO <i>Biologischer Obstanbau. Obstsafterstellung. Distillerie. Essig aus getrocknetem Obst. Obst je nach Jahreszeit. Schnaps. Auf Vorankündigung. Besichtigung Obstgarten und Werkstatt mit Kostproben. Verkauf Bioprodukte.</i> Organic fruit farm. Workshop on making apple juice. Traditional distillery. Vinegar made with apples and dried fruit. Seasonal fruit. Eau de vie. By appointment, visit of orchard and apple juice workshop with tasting session. Sale of organic and fair trading products on site.	2h	F D	5 - 10	60
C2 WAHLENHEIM (67170)					
Ferme ADAM 9, rue Principale Tél. +33 (0)3 88 51 02 11 Fax +33 (0)3 88 51 81 95 www.ferme-adam.com contact@ferme-adam.com M. Benoît ADAM	Toute l'année sur R.V. / <i>ganzjährig nach Vereinbarung</i> / all year on request Elevage de bovins. Visite de l'atelier de transformation laitière à la ferme agréé par l'Union Européenne. <i>Viehzucht. Besichtigung der EU zugelassenen Milchverarbeitungsanlage im Hof.</i> Cattle rearing. Visit the farm's European Union approved milking area.	2h	F D	2,50	100 Possibilité de repas <i>Essenmöglichkeit</i> Possibility of meal
Organismes de formation <i>Ausbildungsorganisationen / Professional advancement</i>					
C3 ESCHAU (67114)					
CAPA - IPI 21, rue des Fusiliers Marins Tél. +33 (0)3 88 59 00 70	8:30 - 12:00 / 13:30 - 17:00 : sur rendez-vous (48 h à l'avance) / <i>nach Vereinbarung (2 Tage im voraus)</i> / on request (2 days in advance) Machines - outils à commande numérique, plateforme énergie, plateforme domotique, ateliers de formations. <i>CNC Werkzeug Maschine.</i> Numerical control machine tool.	1h	F D		20
Poteries <i>Töpfereien / Potter's workshop</i>					
D2 BETSCHDORF (67660)					
BURGER S.À.R.L. Grès d'Alsace 15, Grand'Rue Tél. +33 (0)3 88 54 42 58 M. Dominique BURGER	sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / <i>nach Vereinbarung (1 Woche im voraus)</i> / on request (1 week in advance) Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h30 - 1h	F D GB		50
Poterie Albert GREINER 27, rue des Potiers Tél. +33 (0)3 88 86 22 29 greiner-albert@wanadoo.fr	Sur rendez-vous / <i>nach Vereinbarung</i> / on request Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h45	F D GB		30 40

Tourisme technique Industrie und Technik Places of technical interest		Visite Besichtigung Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be-</i> <i>sichtigung und</i> <i>ggf. Verkostung</i> <i>pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil Personen- anzahl Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> Inhalt der Besichtigung Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / Dauer / Duration	Commentaires / Erklärungen / Comments		
Les Grès de REMMY (PAGA) 8, route de Soufflenheim Tél. +33 (0)3 88 54 44 16 Fax +33 (0)3 88 54 56 76 www.gres-remmy.com vincent.remmy@wanadoo.fr M. Vincent REMMY 	tous les jours / täglich / daily, 9:00 - 11:00 / 13:00 - 18:00 sur rendez-vous (48:) / nach Vereinbarung (48 Std.) / on request (48 hrs) Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	1h	F D		200
Poterie REMMY M.M. 16, rue des Potiers Tél. +33 (0)3 88 54 49 38 poterie.remmy@wanadoo.fr	Sur rendez-vous / nach Vereinbarung / on request Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h45	F D		20
Poterie Claude SCHMITTER 20, rue des Potiers Tél. +33 (0)3 54 42 95 weiss.michele@hotmail.fr	Sur rendez-vous / nach Vereinbarung / on request Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h45	F D		20
Poterie Fortuné SCHMITTER & Fils 47, rue des Potiers Tél. +33 (0)3 88 54 42 74 Fax +33 (0)3 88 54 54 91 www.poterie-schmitter.com info@poterie-schmitter.com M ^{me} Gaby SCHMITTER	lun. - ven. / Mo. - Fr. / Mon. - Fri., sur rendez-vous / nach Voranmeldung / on prior arrangement Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	1h	F D GB		100
Poterie Roger-Edmond SCHMITTER 18, rue de la Poste - B.P. 10012 Tél. +33 (0)3 88 54 42 44 +33 (0)6 80 05 98 21 sylvieschmitt670775@orange.fr M. Christophe SCHMITTER 	lun. - ven. / Mo. - Fr. / Mon. - Fri., 8:00 - 12:00 / 13:00 - 17:00 sam. - dim. sur rendez-vous / Sa. - So. nach Vereinbarung / Sat. - Sun. on request Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	1h	F D GB		100
C5 MUTTERSHOLTZ (67600)					
Textures poterie d'art Patricia MARINO 17 rue des Tulipes Z.A. les Saules Tél. +33 (0)3 88 85 23 33 +33 (0)6 77 29 44 95 Fax +33 (0)3 88 85 23 45 www.texturestm.fr texturesTM@wanadoo.fr 	lun. - sam. / Mo. - Sa. / Mon. - Sat., 15:00 - 18:00 sam. - dim. / Sa. - So. / Sat. - Sun., Sur RV pour les groupes de plus de 10 personnes / Nach Vereinbarung für Gruppen über 10 Personen / On request for groups over 10 persons Atelier de fabrication artisanale de poterie. Visite commentée de l'atelier et présentation des modes de fabrication avec démonstration de façonnage au tour de potier. Töpferwerkstatt. Werkstattführung mit Beschreibung der unterschiedlichen Herstellungsmethoden und Vorführung an der Töpferscheibe. Artisan pottery workshop. Workshop visit with description of the different manufacturing methods and demonstration on the pottery wheel.	0h45	F		50
D2 SESSENHEIM (67770)					
Poterie d'art Robert HAUSSER 32, rue de la Paix Tél. +33 (0)3 88 86 96 19 M. Noël HAUSSER 	lun. - jeu. / Mo. - Do. / Mon. - Thu., 9:00 - 11:00 / 14:00 - 17:00 sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / nach Vereinbarung (1 Woche im voraus) / on request (1 week in advance) Atelier de potier (tournage, décoration...) Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...) Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h45	F D	2	50



Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
Poteries <i>Töpfereien / Potter's workshop</i>					
D2 SOUFFLENHEIM (67620)					
Poterie J.L. ERNEWEIN-HAAS Confrérie de la Poterie <i>Töpferei Bruderschaft /</i> Potter's Brotherhood 55, Grand'Rue Tél. +33 (0)3 88 86 60 15 Fax +33 (0)3 88 86 73 79 www.alsace-poterie.fr www.poterie-erneweин-haas.com info@poterie-erneweин-haas.com M. J.L. ERNEWEIN-HAAS	lun. - sam. sur rendez-vous / <i>Mo. - Sa. nach</i> <i>Voranmeldung</i> / Mon. - Sat. on prior arrangement Atelier de poterie (Poterie culinaire réfractaire d'art) <i>Töpferei (kunstvolles, feuerfestes Kochgeschirr aus Ton)</i> Potter's workshop	1h	F D GB	2	100
«SÜFFLOUM» Poterie Vincent PIRARD 10, rue de Bischwiller Tél. +33 (0)3 88 86 60 07 Fax +33 (0)3 88 05 72 16 www.kachelhofe.com M. Vincent PIRARD	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 10:00 - 19:00 + sam. / <i>Sa. / Sat.</i> , 10:00 - 12:30 sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / <i>nach</i> <i>Vereinbarung (1 Woche im voraus) / on request (1 week</i> <i>in advance)</i> Atelier de potier (tournage, décoration...) et de « Kachelofen » <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	1h	F D		15 + 15
Poterie FRIEDMANN 3, rue de Haguenau Tél. +33 (0)3 88 86 61 21 Fax +33 (0)3 88 86 71 20 www.poteriefriedmann.fr poteriefriedmann@aol.com M. et M ^{me} PFISTER	tous les jours sauf samedi après - midi et dimanche / <i>täglich außer Samstag Nachmittag und Sonntag / daily</i> <i>except Saturday afternoon and Sunday</i> Atelier de poterie <i>Töpferei</i> Potter's workshop	0h45			20-40
Poterie GRAESSEL 19, Grand'Rue Tél. +33 (0)3 88 86 78 91 Fax +33 (0)3 88 86 75 48 www.poterie-graessel.com info@poterie-graessel.com M. Jacky GRAESSEL	lun. - sam. / <i>Mo. - Sa.</i> / Mon. - Sat, 9:00 - 12:00 / 13:30 - 18:30 dim. / <i>So. / Sun.</i> , 10: - 12:00 / 14:00 - 18:00 Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h30	F D GB		20
Poterie HAUSSWIRTH 1, rue de la Montée Tél. +33 (0)3 88 86 74 31 Fax +33 (0)3 88 86 70 69 www.alsace-poterie.com M. Richard HAUSSWIRTH	Magasin / <i>Geschäft / Shop</i> , 9:00 - 12:00 / 13:30 - 18:00 Atelier lun. - ven. jusqu'à 17:40 / <i>Werkstatt Mo. - Fr. bis</i> <i>17 Uhr 40 / Workshop Mon. - Fri. till 5.40 p.m.</i> Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h30	F D		30
Poterie PH. LEHMANN 7, rue de Haguenau Tél. +33 (0)3 88 86 60 02 Fax +33 (0)3 88 86 78 97 M. Gérard LEHMANN	tous les jours / <i>täglich / daily</i> sur rendez-vous (3 jours à l'avance) / <i>nach Vereinbarung (3 Tage im voraus) /</i> <i>on request (3 days in advance)</i> Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h20	F D	Gratuit Kostenlos Free of charge	40-45

Tourisme technique <i>Industrie und Technik</i> Places of technical interest		Visite <i>Besichtigung</i> Visit		Prix visite et dégustation le cas échéant par personne (en €) <i>Preis für Be- sichtigung und ggf. Verkostung pro person (in €)</i> Price for visit and tasting where applicable per person (in €)	Capacité d'accueil <i>Personen- anzahl</i> Capacity
Localité et nom <i>Gemeinde und Name</i> Town and name	Dates et heures d'ouverture Nature de la visite <i>Öffnungszeiten</i> <i>Inhalt der Besichtigung</i> Opening dates and hours of visits Content of the visit	Durée / <i>Dauer</i> / Duration	Commentaires / <i>Erklärungen</i> / Comments		
D2 SOUFFLENHEIM (67620) (suite)					
Poterie LUDWIG 5, rue des Potiers 9, rue des Pierres Tél. +33 (0)3 88 86 60 24 Fax +33 (0)3 88 86 66 99 ☎	Magasin / <i>Geschäft</i> / Shop, tous les jours / <i>täglich</i> / daily, 8:30 - 12:00 / 13:30 - 18:30 Visite d'atelier lun. - sam. Sur R.V. / <i>Werkstatt Mo. - Sa.</i> <i>Nach Vereinbarung</i> / Workshop Mon. - Sat. on request, 9:00 - 11:30 / 13:30 - 17: Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0H20 1h	F D GB	1	50
Poterie Gaston SIEGFRIED & Fils 4, rue de la Montée Tél. +33 (0)3 88 86 61 25 Fax +33 (0)3 88 86 70 78 www.poterie-siegfriedgaston.fr gaston.siegfried@wanadoo.fr M. Marc SIEGFRIED	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 8:00 - 11:30 / 13:00 - 16:30 sam. / <i>Sa.</i> / Sat., 9:00 / 11:30 sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) / <i>nach Vereinbarung (1 Woche im voraus)</i> / on request (1 week in advance) Fabrication de poteries horticoles. <i>Blumen - und Garten Keramik.</i> Flowers' and gardens'ceramics.	0h20	F D	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	60
Poterie d'Alsace Sarl Henri SIEGFRIED 10, rue de Haguenau Tél. +33 (0)3 88 86 60 63 Fax +33 (0)3 88 86 77 72 www.poterie-siegfried.fr siegfried@reperes.com M ^{me} Michelle SIEGFRIED	lun. - sam. / <i>Mo. - Sa.</i> / Mon. - Sat., 9:00 - 11:00 / 14:00 - 15:30 sur rendez-vous (8 jours à l'avance) / <i>nach Vereinbarung</i> <i>(8 Tage im voraus)</i> / on request (8 days in advance) Atelier de potier <i>Töpferei</i> Potter's workshop	0h45	F D GB	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	15-80
Poterie SIEGFRIED-BURGER & Fils 10, rue de la Montagne Tél. +33 (0)3 88 86 60 55 Fax +33 (0)3 88 86 69 97 www.siegfriedburger.fr siegfriedburger@siegfriedburger.com M ^{me} Anne SIEGFRIED ☎	Atelier / <i>Werkstatt</i> / Workshop lun. - jeu. / <i>Mo. - Do.</i> / Mon. - Thu., 9:00 - 11:00 / 13:30 - 16:00 Magasin / <i>Geschäft</i> / Shop lun. - sam. / <i>Mo. - Sa.</i> / Mon. - Sat. Atelier de potier (tournage, décoration...) <i>Töpferei (Bearbeitung auf Töpferscheiben, Verzierung...)</i> Potter's workshop (latheturned and hand - painted pottery, ornamentation...)	0h45	F D	Gratuit <i>Kostenlos</i> Free of charge	40
Poterie Henri WITT Mont de l'Eglise - Grand'Rue Tél. +33 (0)3 88 86 65 48 M ^{me} G. WITT	Magasin / <i>Geschäft</i> / Shop tous les jours / <i>täglich</i> / daily, 9:00 - 12:00 / 13:30 - 18:00		F D		30
Transports et Communications <i>Verkehrsinfrastrukturen / Transport & Communication Substructures</i>					
B7 MULHOUSE (68051)					
Ports de Mulhouse Rhin Ottmarsheim Ile Napoléon Huningue 8, rue du 17 Novembre B.P. 1088 Tél. +33 (0)3 89 66 71 40 Fax +33 (0)3 89 56 00 37 pmr@mulhouse.cci.fr	lun. - ven. / <i>Mo. - Fr.</i> / Mon. - Fri., 8:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00 sur rendez-vous (1 semaine à l'avance) selon modalités à définir / <i>nach Vereinbarung (1 Woche im voraus); die</i> <i>jeweiligen Modalitäten sind zu vereinbaren</i> / on request (1 week in advance); details to be specified later Installations portuaires <i>Hafenanlagen</i> Docks and waterfront facilities	1h	F D		30

