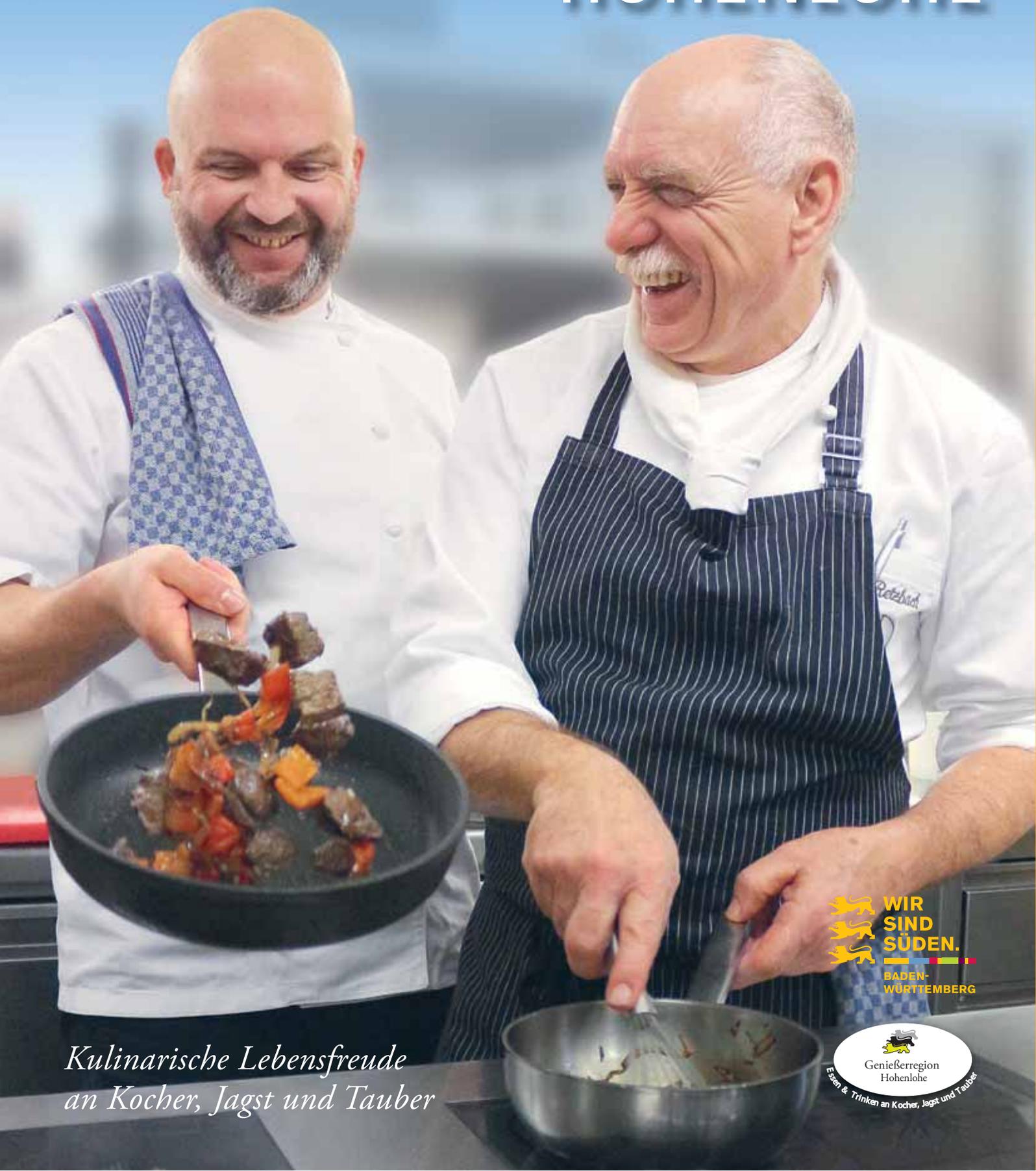


Genießerregion

HOHENLOHE



*Kulinarische Lebensfreude
an Kocher, Jagst und Tauber*

 **WIR
SIND
SÜDEN.**
BADEN-
WÜRTTEMBERG


Genießerregion
Hohenlohe
Essen & Trinken an Kocher, Jagst und Tauber

> ÜBERSICHTSKARTE



Lage in Deutschland





„GENIESSEN IN HOHENLOHE BEDEUTET FÜR MICH...



... an einem lauen Sommerabend einem Konzert des Hohenloher Kultursommers zu lauschen und dabei Hohenloher Spezialitäten samt passenden Wein zu genießen. Nicht umsonst wird Hohenlohe als „Feinschmeckerparadies“ beschrieben und erhielt die Auszeichnung als erste Genießerregion Baden-Württembergs.“

Landrat Dr. Matthias Neth, Hohenlohekreis



»... in entspannter Atmosphäre die mit viel Liebe und Herzblut hergestellten, besonderen Köstlichkeiten unserer heimischen Produzenten zu verkosten. Am liebsten in netter Gesellschaft in einem der hervorragenden Gastronomiebetriebe unserer Genießerregion.“

Landrat Gerhard Bauer, Schwäbisch Hall



»... bei einem Glas Markelsheimer Wein in guter Gesellschaft die Lebensfreude zu spüren, die die Menschen in und um Bad Mergentheim ausmacht. Und das am besten inmitten des wunderschönen Panoramas, das uns die Landschaft des Lieblichen Taubertals bietet.“

Udo Glatthaar, Oberbürgermeister der Stadt Bad Mergentheim

Rothenburg
ob der Tauber

Richtung
Nürnberg

Feuchtwangen

Bad Mergentheim

Ellwangen

Dinkelsbühl

Ellwangen

Ulm/



Inhalt

> KULINARISCHE HEIMATEXPEDITION	1
> GIESSERREGION HOHENLOHE	
Wild auf Wild: Männerdomäne Jagd	2
Fleisch: Der Schweineflüsterer vom Lindelberg	6
Destillate und Likör: Zum Vorglühen zu schade	10
Wein: Vielfalt der Region	14
Genießer-Tipps:	
Wein: Güter & Selbstvermarkter	16
Wein: Rund um den Wein, Feste	18
Bier: Hopfen und Malz – noch lange nicht verloren	20
Genießer-Tipps: Brauereien	22
Genießer-Tipps: Gut essen in Hohenlohe	23
Genießer-Tipps: Kulinarische Veranstaltungen	24
Restaurants: Heimatköche und Genusshandwerker	26
Genießer-Tipps: Kochen mit dem Profi	27
Sternerrestaurants: Liebe auf den zweiten Blick	28
Genießer-Tipps: Sternerrestaurants	29
Sternerrestaurants: Küchenklassik auf Höhe der Zeit	30
Wellness: Wellness zwischen Wald und Fels	31
Tierische Stars: Knapp dran an der Wildsau	32
Genießer-Tipps:	
Von Bison, Brust und Keule bis Zebu & Ziege	34
Genießer-Tipps: Säfte, Most & Schaumwein	36
Genießer-Tipps: Körner & Brotgenuss, Blooz	37
Genießer-Tipps: Grünkern, Kräuter, Gemüse & Gewürze	38
Süßes Hohenlohe: Honig, Wibele, Horaffen & Co.	39
Genießer-Tipps: Märkte, Nachhaltigkeit	40
> IMPRESSUM	41





Kulinarische Heimatexpedition

Liebe Leserin, lieber Leser,

was den Köchen ihr Gruß aus der Küche ist, das will ich Ihnen hier ausnahmsweise mal in Worten servieren. Der Zweck ist derselbe. Ob aus Pfanne oder Feder: Ein kleines Häppchen vorab soll Lust und Appetit machen auf die folgenden Gänge. In unserem Falle: auf Interviews, Reportagen und Genießer-Tipps.

Seit fast 35 Jahren lebe ich nun in Hohenlohe. Hatte jede Menge Gelegenheiten, die neue Heimat ausgiebig kennenzulernen. Auch kulinarisch. Privat wie beruflich. Ob beim Einkaufen, Essengehen oder Kochen. Dabei bin ich immer mehr zur Überzeugung gelangt, dass wir hier in einem kleinen Genießerparadies leben, in dem wir aus dem Vollen schöpfen können. Kein Wunder, dass Hohenlohe offiziell zur ersten Genießerregion des Landes ausgerufen wurde und als Feinkostladen Baden-Württembergs gilt.

Längst ist die Genießerregion Hohenlohe in aller Munde. Und dies in doppelter Bedeutung. Vermutlich bald auch in Ihrem. Da möchte ich wetten. Kaum ein Food- oder Reisemagazin, das in den letzten Jahren nicht vor Ort war und das Hohelied auf authentische Produkte und leidenschaftliche Genuss-Handwerker gesungen hat.

Und: Ganz bewusst setzen immer mehr Genießer und Gastronomen auf Produkte aus Hohenlohe. Ob Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Boeuf de Hohenlohe, Hohenloher Lamm oder Limpurger Weideochse. Ob handwerklich erzeugter Käse, Schinken, Würste, Weine, Brände und was die heimische Genießertheke sonst noch alles zu bieten hat.

In einer Art kulinarischer Heimatexpedition möchten wir Ihnen in dieser Broschüre deren Vielfalt vorstellen. Und zwar über ihre Macher, Veredler und Verarbeiter. Menschen, die nicht nur hinter ihren Produkten stehen, sondern auch hinter der Genießerregion Hohenlohe. Mit Herzblut und handwerklichem Können. Als Botschafter des Genusses und der Region.

Genuss-Handwerker, denen Geschmack, Qualität, nachhaltige und artgerechte Erzeugung wichtiger sind als Output, Effizienz und schneller Euro. Von der Kreisjägermeisterin über den Metzger und Brenner, den Wein- und den Bier-Sommelier bis zum Sternekoch und Eichelschwein-Mäster.

Diese Reportagen und Interviews sind sozusagen die diversen Gänge unseres Hohenloher Genießer-Menüs. Gewürzt mit einer Vielzahl passender Genießer-Tipps. Die Wahl haben Sie. Stellen Sie sich Ihr eigenes Hohenlohe-Menü zusammen. Am besten mehrgängig und vor Ort. Denn nicht nur Touristiker wissen: Regionales liegt im Trend.

Gönnen Sie sich eine Auszeit in Hohenlohe. Wie kann man eine Region besser erleben als mit Löffel, Messer und Gabel? Denn Essen und Trinken spiegelt auch Landschaft, Land und Leute. Bringt Heimat auf den Teller, macht sie schmeckbar.

Das sagt mehr als tausend Worte und wirkt viel länger nach. Denken Sie an den guten alten Goethe. Der wusste schon vor mehr als 200 Jahren: „Aber kein Genuß ist vorübergehend: denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.“ Denken Sie aber auch dran: Genuss geht nicht nur durch den den Magen. Wenn Sie also mal Lust auf andere Genüsse haben: Auch für Wellness-, Outdoor-, Landschafts- und Kultur-Genießer hat Hohenlohe viel zu bieten.

In diesem Sinne: Willkommen in Hohenlohe und bleibende Eindrücke aus der Genießerregion! Dort wo der Genuss ein gutes Leben führt.

Juergen Koch, Öhringen 2017

Wenn Bärbl Baeuerle mit ihrem Rauhaardackel Socke in ihrem Revier unterwegs ist, genießt sie vor allem das Erlebnis draußen in der freien Natur.





*„Jagd ist immer noch
eine Männerdomäne“*



*Kreisjägermeisterin Dr. Bärbl Baeuerle von
der Jägervereinigung Crailsheim ist die erste
und bislang einzige Kreisjägermeisterin im
Regierungsbezirk Stuttgart.*

„JAGD IST IMMER NOCH EINE MÄNNERDOMÄNE“

Sie wurden im März 2015 von der Jägervereinigung Craillsheim zur bislang ersten Kreisjägermeisterin im Regierungsbezirk Stuttgart gewählt. Hat Sie das überrascht? Fühlen Sie sich als Exotin?

Überrascht war ich insofern, als ich gefragt worden bin, das Amt zu übernehmen. Natürlich habe ich mich auch darüber gefreut. Ich hatte das für mich selber nicht geplant. Das Wort Exotin würde ich nicht benutzen. Ich sehe mich in dieser Funktion nicht in einem Wettbewerb mit Frau und Mann.

Wieso gibt es nicht noch mehr Kreisjägermeisterinnen?

Das kann ich ihnen nicht beantworten. Wir haben noch eine Kreisjägermeisterin in Freiburg und soviel ich weiß eine Stellvertreterin in Heidenheim. Die geringe Anzahl kommt vermutlich einfach daher, dass es immer noch eine Männerdomäne ist.

Welche Unterschiede sehen Sie zwischen Jägerinnen und Jägern?

Also ich würde sagen, Frauen sind grundsätzlich sehr gewissenhaft. Allein schon vor der Schussabgabe. Steht das Stück Wild dann auch wirklich richtig? Habe ich es richtig angesprochen? Wir Frauen gehen bedacht und überlegt an die Sache ran. Auch bei der Aufsicht auf dem Schießstand ist zu beobachten – Frauen vergewissern sich meist mehrmals, ob alle Einstellungen passen, bevor sie einen Schuss abgeben.

Was fasziniert Sie an der Jagd?

Die Verbundenheit mit der Natur und das Erlebnis in der Natur. Mir geht es nicht um das „Beute machen“. Ich bin auch des Öfteren nur auf dem Ansitz und beobachte das Wild.

Wie sind Sie selber zur Jägerei gekommen?

Über meinen Vater. Er ist von Beruf Förster und jetzt im Ruhestand. Ich habe ihn von Kindheit an begleitet, bei Reviergängen und auf dem Ansitz. Meine Kinder begleiten mich auch

schon bei Revierarbeiten und bei der Versorgung des erlegten Wildes. Wenn sie damit aufwachsen, sehen sie dies als etwas Selbstverständliches an.

Was geht in Ihnen vor, wenn Sie auf dem Hochsitz ansitzen und ein Reh oder Wildschwein nähert sich?

Für mich ist es immer aufregend, wenn ich bemerke, dass ein Stück Wild anwechself. Dann erhöht sich der Puls, man ist aufgeregt. Was für ein Stück tritt aus der Dickung? Das ist Spannung, Erwartung und auch Adrenalin im Blut. Es geht in erster Linie nicht darum ein Stück zu erlegen. Für mich ist es die Begegnung mit einem „freien“ Stück Natur.

Sie sitzen an der Quelle. Wie oft gibt es bei Ihnen zuhause Wildgerichte?

Bei uns zuhause steht zwei bis drei mal im Monat Wild auf der Speisekarte.

Verraten Sie uns Ihr Lieblings-Wildgericht?

Wildschweinbraten mit Wirsingrahmgemüse und Schupfnudeln.

Bei Wildgerichten denken die meisten zuerst mal an Keule, Braten und Rücken. Was kann man denn aus Wild noch alles machen?

Wir essen zuhause gerne Hackfleischgerichte aus Wildfleisch. Gerade Gerichte für kleine Kinder lassen sich daraus gut zubereiten. Auch Wurstsorten wie Salami und Dosenwurst sowie Rauchfleisch sind eine Bereicherung für jede Vesperplatte. Für alle diese Wurst- und Fleischsorten sind auch Abschnitte, die bei der Zerlegung anfallen, verwendbar.

Welche Beilagen bieten sich für Wildgerichte an?

Da sind dem Koch oder der Köchin keine Grenzen gesetzt. Geeignet sind süß-saure Früchte wie Birnen oder Preiselbeeren. Eine Gemüsebeilage wie Rotkraut oder Wirsing und Spätzle oder Knödel sind immer eine gute Wahl.



Adrenalin pur – das ist es, was Bärl Baeuerle empfindet, wenn sie auf der Kanzel sitzt und eine Rotte Schwarzwild aus der Dickung tritt.



Wild ist in der Küche sehr vielfältig einsetzbar, ob kurzgebraten, als klassischer Braten oder auch zum Grillen.

Welches Getränk empfehlen Sie zu einem Wildschweinbraten und welches zu einem Rehrücken?

Da Wildfleisch aufgrund seines geringen Fettgehaltes nicht so leicht verdauulich ist und weil Wildfleisch stets einen kräftigen Geschmack besitzt, empfehle ich hierzu auf jeden Fall einen Wein. Der Wein muss kräftig sein, deshalb sind Rotweine die erste Wahl. Ein Spätburgunder ist für beide Wildarten geeignet. *Nach einer Studie des Landwirtschaftsministeriums verzehrt der durchschnittliche Baden-Württemberger jährlich 89,6 Kilo Fleisch, davon nur 600 Gramm Wildbret. Sollten die Leute mehr Wild essen?*

Ja natürlich. Wer darauf achtet, was er isst, dem würde ich auf jeden Fall Wildfleisch empfehlen. Man sollte darauf achten, woher das Wild stammt. Ob Farmwild, eventuell sogar aus Übersee, oder heimisches Wild. Ich bevorzuge Wild aus der Region.

Welche Wildarten hat denn Hohenlohe für die Küche zu bieten?

In Hohenlohe gibt es an heimischem Wild vornehmlich Rehwild, Wildschwein und Hase.

Eignet sich Wildbret auch zum Grillen?

Ja natürlich. Lende von Rehwild und Wildschwein lassen sich auch gut auf dem Grill zubereiten. Ebenso Bratwürste aus Wildfleisch oder Hamburger.

Manche Hausfrauen oder -männer trauen sich in der Küche nicht so recht ran ans Wild. Sind Wildgerichte schwieriger zuzubereiten als andere Fleischgerichte?

Eigentlich nicht. Die Gerichte erfordern vielleicht mehr Zeit für die Zubereitung und eine andere Auswahl der Gewürze. Mit etwas Übung ist es jedoch zu meistern.

Was zeichnet Wildfleisch aus? Welche Vorteile hat Wild aus heimischer Jagd?

Der Vorteil von Wild aus heimischer Jagd ist eindeutig das Wissen darüber, woher mein Fleisch stammt. Auch sind mir die Ernährung und die „Haltungsbedingungen“ des Tieres bekannt. Das ist mir aus ethischen Gründen wichtig. Wildfleisch hat auch in der Regel gute Qualität, was Frische und Zartheit anbelangt. Der Verbraucher achtet zunehmend darauf, was er zu sich nimmt. Da kann ich nichts Besseres anbieten als Wild.

Wodurch unterscheidet sich heimisches Wildbret von beispielsweise neuseeländischer Importware?

Ich selbst habe Importware noch nicht probiert. Ich kann mir jedoch vorstellen, dass gefarmtes Wildfleisch seinen „wilden Geschmack“ verliert und einheimisches Wild aufgrund seiner Ernährung in Wald und Flur einen würzigeren Geschmack aufweist.

Worauf sollte der Verbraucher beim Wildbretkauf achten?

Ich kann dem Verbraucher empfehlen, beim Kauf von Wild auf Regionalität zu achten. Der Landesjagdverband Baden-Württemberg zeichnet Betriebe und Gaststätten, die regionales Wild vermarkten und verarbeiten mit dem Label „Wild aus der Region“ aus. Wer darauf achtet, ist gut beraten.

Wo kann der Verbraucher heimisches Wildbret beziehen?

Am besten man wendet sich an den Jäger vor Ort und bezieht dort sein Wildfleisch. Der Landesjagdverband Baden-Württemberg zeichnet auch Gastronomie und Handel mit einer Garantieurkunde aus, wenn Wildfleisch aus der Region bezogen wird.

Herzlichen Dank für das Gespräch und Waidmannsheil – oder sollte man künftig auch den Begriff Waidfrausheil in die Jägersprache einführen?

Ich würde das jetzt aus Gewohnheit einfach mal ablehnen.



GANZ WILD AUF WILD

Wer beim Wildgenuss auf Nummer sicher gehen will und Wert legt auf Qualität, kurze Transportwege, Rückverfolgbarkeit und Beachtung strenger Auflagen hinsichtlich Hygiene, Tierschutz und Nachhaltigkeit, kann sich am Herkunftszeichen „Wild aus der Region“ des Landesjagdverbandes orientieren. Mittlerweile wurde das Markenzeichen an fast 600 Metzgereien und Restaurants vergeben. Eine Liste der ausgezeichneten Gaststätten findet sich unter dem Link

www.landesjagdverband.de/genuss-wild/rund-ums-wildbret

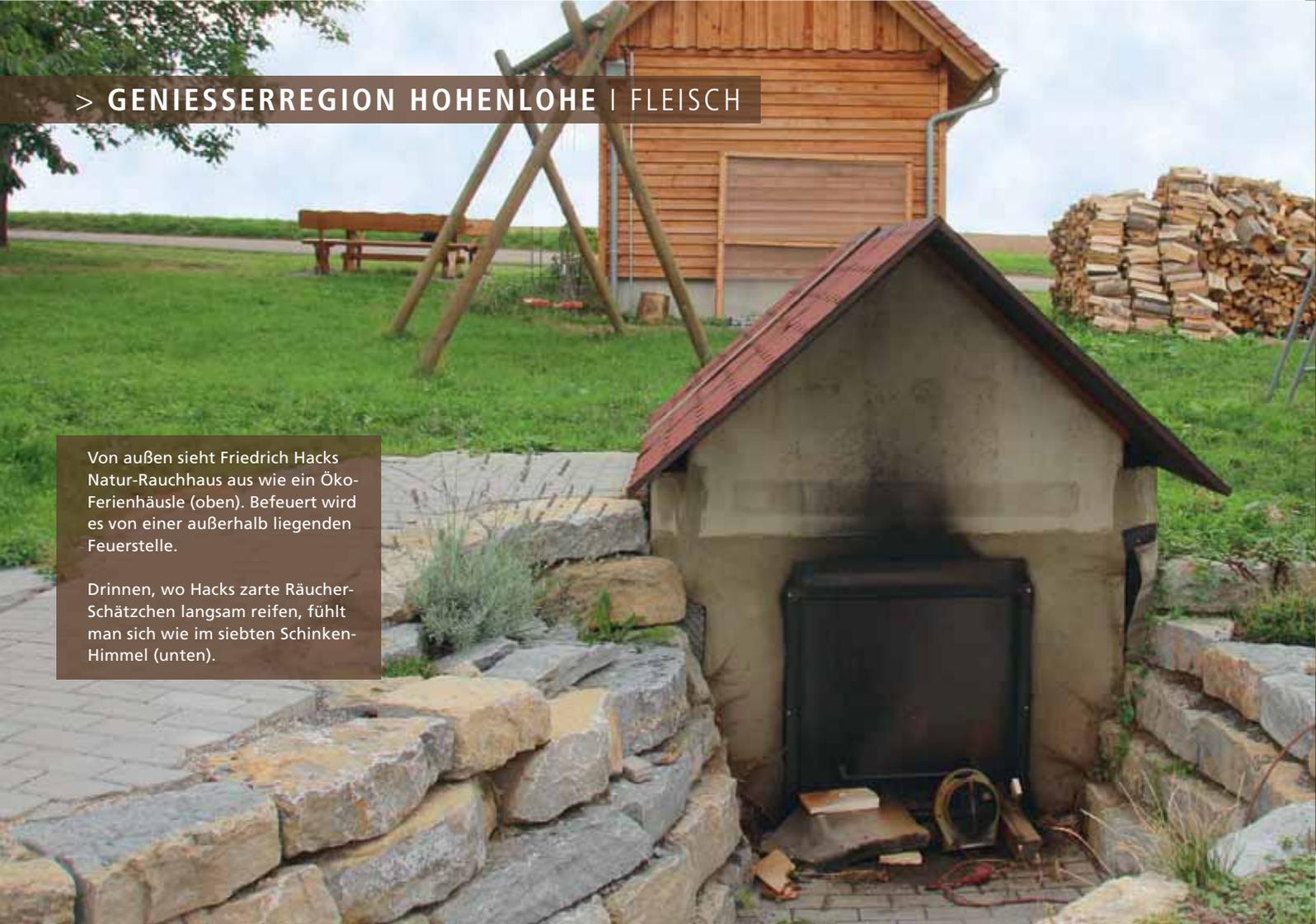
Wer wissen will, wer in seiner Nähe regionales Wild verkauft, wird auf der Vermarktungsplattform www.wild-auf-wild.de fündig. Mehr als 30 Wildlieferanten gibt es in der Genießerregion Hohenlohe. Tolle Rezepte, Küchentipps und eine informative Warenkunde runden das Infoangebot dieser Homepage ab.

In der Genießerregion Hohenlohe gibt es heimisches Wild bei folgenden Anbietern (Auswahl, weitere siehe Internet):

- *Fürstliche Forstverwaltung Hohenlohe-Langenburg:* Rehwild, Schwarzwild, Wurst, Schinken. Schloss 1, 74595 Langenburg, Telefon 07905 9419015 www.schloss-langenburg.de
- *Jäger Andreas Kohler:* Rehwild, Schwarzwild. Heiligenberg 18, 74595 Langenburg, Telefon 07905 459
- *Familie Kühnle:* Damwild, Wildsalami, Wildschinken. Heroltstraße 20/22, 74549 Wolpertshausen-Reinsberg Telefon 07904 373
- *Fürst Hohenlohe-Oehringen:* Dam-, Reh-, Schwarzwild. Vermarktung über Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Wiesenkelter, 74613 Öhringen-Verrenberg, Telefon 07941 94910 und Regionalmarkt Hohenlohe, Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen, Telefon 07904 9438010
- *Schafhof Jauernik:* Fleisch und Wurst von Sika- und Damhirschen. Am Steg 1, 74626 Bretzfeld-Weißenburg, Telefon 07946 6226; www.schafhof-jauernik.de
- *Damwildgehege Waldenburg:* Damwild, Reh, Wildschwein, Wurst, Rauchfleisch. Hans-Frieder Messerschmidt, Hauptstraße 102, 74638 Waldenburg, Telefon 07942 940808 www.damwildgehege-waldenburg.de
- *Kreisjägereivereinigung Mergentheim / Hariolf Scherer:* Feldhase, Kaninchen, Rehwild, Schwarzwild. Haldenweg 27, 97980 Bad Mergentheim, Telefon 07931 44686
- *Wolfgang Freund* Rothermelstraße 8, 97953 Königheim, Telefon 09341 3156
- *Peter Kugler, Försterei* Laistraße 25, 97947 Grünsfeld, Telefon 09346 588
- *Volker Duschner* Hölderlinweg 3a, 97941 Tauberbischofsheim Telefon 09341 12477

Von außen sieht Friedrich Hacks Natur-Rauchhaus aus wie ein Öko-Ferienhäusle (oben). Befeuert wird es von einer außerhalb liegenden Feuerstelle.

Drinne, wo Hacks zarte Räucher-Schätzchen langsam reifen, fühlt man sich wie im siebten Schinken-Himmel (unten).



A man with dark hair and a beard, wearing an orange polo shirt and blue jeans, is kneeling in a barn. He is gently petting the heads of two pink piglets. The piglets are standing on a bed of straw. The barn has wooden walls and a wooden beam structure. The man's shirt has a small logo on the collar that says "Hermann Fricke".

Der Schweine-Flüsterer vom Lindelberg

*Tierisch gut: Vollblut- und Vollmondmetzger
Friedrich Hack hält in seiner Hofmetzgerei
alte Handwerks-Traditionen hoch.*

DER SCHWEINE-FLÜSTERER VOM LINDELBERG

Wer in der Hofmetzgerei Hack einkaufen will, muss Zeit mitbringen. Wegen zwei Schnitzeln und ein paar Scheiben Wurst kommt keiner in den abgelegenen Weiler Lindelberg. Wochen- und Familienvorrat heißt die Devise. Ein Schwätzchen gehört dazu. Warum gerade hier? „Da weiß ich wo's herkommt“, lautet die Standardantwort. Meist sind es Stammkunden, die in Friedrich Hack den „Metzger ihres Vertrauens“ gefunden haben. Weil dem weder Fleisch noch Wurst wurst sind. Da bringen die Leute gerne ein bisschen mehr Zeit mit auf den Lindelberg und lassen die morgendliche Einkaufshektik drunten im Tal.

Viel Zeit – das gönnt Metzger Hack auch seinen Produkten: „Gutes braucht Zeit, ich verkörpere noch die alte Handwerkstradition und will nicht alles in kurzer Zeit durch den Betrieb jagen.“ Kein Wunder, dass er Slowfood unterstützt: „Gut, sauber und fair, da fühle ich mich gut aufgehoben.“

Dass die an Output und Effizienz orientierte Produktion von Lebensmitteln kein zukunftsträchtiger Weg und schon gar keine Perspektive für ihn ist, hat der Landwirtschaftsmeister früh erkannt. Weil er „nimmer diese Massen bewegen wollte“, hat er den Metzgermeister draufgesattelt und sich auf der Suche nach dem „natürlichen Geschmack“ 1992 seine eigene Nische geschaffen: Handwerkstradition ebenso verpflichtet wie Nachhaltigkeit und naturnahen Kreisläufen. Echt, hausgemacht und wie früher soll es in der Hofmetzgerei schmecken. Sein Credo: „Schlachten, zerlegen, wursten, alles aus (m)einer Hand.“ Seine Tiere holt er dort, wo er den Landwirt kennt und weiß, dass er sie artgerecht hält. Die am Tierwohl orientierte Haltung schreibt er auch beim „ethischen Schlachten“ fort, um das Lebens-Mittel Fleisch dann ehrlich, schlachtwarm und schonend handwerklich zu verwursten. Fast wie bei der guten alten Hausschlachtung. „Damals war ich noch ein Exot, jetzt liege ich voll im Trend,“ sagt Hack über seine Anfänge und schmunzelt. Längst ist er einer der ganz wenigen handwerklichen Metzger in Hohenlohe, die noch selber schlachten. Und weil der „bekennende Hohenloher“ nicht nur Schaffer und Macher, sondern auch ein ideenreicher Tüftler ist, geht er seine ganz eigenen Wege.

Beispiel Schlachten: Quirlig, und quieklebendig tummeln sich ein paar Schweine im Stroh, kommen neugierig grunzend an den Zaun, stecken ihre Rüssel nach draußen, um den fremden Besucher zu beschnuppern. Keine Spur von Scheu oder Angst. Friedrich Hack wirft frisches Stroh rein. Kaum drin, ist er umringt von den Schweinen. „Geht her, gell des kennt ihr net“, sagt er ruhig und hält eine Kartoffel hin. Neugierig nähern sich die Schweine. Eines stupst Hack die Kartoffel aus der Hand und knabbert dran. „Spätestens nach dem dritten Mal Füttern kennen die mich und springen nicht mehr weg“, erklärt Hack. Dieses „Vertrauensverhältnis“ ist für den Schweine-Flüsterer vom Lindelberg elementarer Bestandteil seines ganzheitlichen Ansatzes. Der eigens dafür gebaute Freiluft-Wartestall, liegt direkt gegenüber vom Schlachthaus. Sauer wohl fühlen sich die Schweine hier. Freitagabends holt Hack sie beim Bauern ab, Montag in aller Herrgottsfrüh ist

Schlachttag. „Wenn ich morgens die Tür aufmache und mit ihnen rede, wachen die ausgeruht auf und laufen ohne Probleme ins Schlachthaus rüber.“

Kein Stress, kein panisches Gequiecke, keine Hektik. Nicht jedes Schwein hat so viel Schwein. „Für mich ist das das I-Tüpfelchen der ethischen Schlachtung, denn gute Qualität setzt voraus, dass der Umgang mit den Tieren stimmt“, sagt Hack. Seine Erfahrung: „Das Fleisch hat dadurch einen runderen Geschmack, denn Stress ist schmeckbar.“

Doch nicht nur vor und bei der Schlachtung, feilt Hack an Qualität und Handwerk. Auch beim Wursten ist ihm längst nicht alles wurst. So verarbeitet er ausschließlich Fleisch aus eigener Schlachtung. Zugekauftes Verarbeitungsfleisch – wie häufig üblich – ist ebenso tabu wie Zusatzstoffe, Lactose, Gluten, Geschmacksverstärker und fertige Gewürzmischungen. Seine Devise: so natürlich wie möglich. Deshalb verwendet Hack ausschließlich Biogewürze, eigene Gewürzmischungen und Meersalz.

Bekannt ist er für seine Salami- und Schinkenspezialitäten, auf die bundesweit mittlerweile fünf Feinkostläden zwischen Hamburg und Chiemsee abfahren. „Die brauchen sich hinter italienischen nicht verstecken“, hört man Kunden immer wieder sagen. Hack stellt sie nach alter Handwerkstradition her: naturgereift und luftgetrocknet. Häufig hat sich der Italien-Fan von dortiger Handwerkstradition inspirieren lassen. Ob bei seiner Fenchelsalami oder dem Schinken Parma Art. „Ich tüftle so lange, bis ich es so hab', wie es sein muss“, verrät der Perfektionist.

Obwohl der Hohenloher fest mit beiden Beinen auf dem Boden der Realität steht, hat er auch „esoterische Seiten“. Wenn er die auslebt, wird der Vollblut- zum Vollmondmetzger und macht Vollmondsalami. Weil „dann erhöhte Energie vorhanden ist“, so Hack, stellt er die Salami „drei Tage vor Vollmond morgens zwischen zwei und vier“ her. Aus Schweinefleisch, Gewürzen und „mit Amethysten energetisiertem Wein“. Das alles soll den Geschmack kräftiger und runder machen.

Den natürlichen „Lindelberg-Geschmack“ weiter perfektionieren will er mit seinem neuen Naturrauchhaus. Hack ist bundesweit einer von nur zwei Metzgern mit einer solchen Räucherei. Wer die Türe öffnet, wöhnt sich im siebten Schinken-Himmel. Mal bräunlich-schwarz, mal bernsteinfarben hängen dort Schinken, Speck, Salami und Co. Zarter Rauch umschmeichelt sie wie Morgennebel, verpasst Hacks Räucher-Schätzchen in vier bis acht Wochen ihre rauchige Reife. Nicht mit Flüssigrauch ratzfatz turbogerauchert, sondern schneckenlangsam, schonend und nach alter Tradition. Zeit ist auch hier entscheidendes Stellschräubchen: „Das bringt einfach einen natürlicheren Geschmack, nicht so beißend wie bei technischen Verfahren“, weiß Hack.



Friedrich Hacks natürlich gereifte Wurst- und Salami-spezialitäten sind nicht nur eine Augenweide, sondern machen auch den Gaumen glücklich.



Dass aus Hohenlohe hervorragendes Schweinefleisch und gute Wurst kommt – dazu Metzger, die ihr Handwerk verstehen –, ist nicht erst seit der Renaissance des Schwäbisch-Hällischen Landschweins überregional bekannt. Bereits im 19. Jahrhundert brachten es hunderte Hohenloher Metzger als sogenannte Pork Butchers in Großbritannien zu Ansehen und Wohlstand. Die ersten davon waren Künzelsauer. Sie fanden in England, was ihnen die Heimat damals nicht bieten konnte: einen gesicherten Lebensunterhalt und Aufstiegsperspektiven. Die Stimmung kippte allerdings, als die kaiserliche Marine 1915 im Ersten Weltkrieg die Lusitania mit mehr als 1000 Zivilisten an Bord versenkte. Viele Metzger wurden auf der Isle of Man interniert und kehrten nach dem Krieg in die alte Heimat zurück. Andere wagten in England nach dem Krieg einen Neustart als Schweinemetzger.

Von außen sieht die Natur-Räucherei mit ihrer nachhaltigen Lärchenholz-Lehm-Stroh-Bauweise aus wie ein Öko-Ferienhäusle. Das Besondere? Erschließt sich erst beim zweiten Blick. Denn befeuert wird sie über eine gut zehn Meter entfernt liegende Feuerstelle, die an ein Hohenloher Backhäusle erinnert. Verbunden sind Rauchhaus und Feuerstelle über eine unterirdische Betonröhre, in der der heiße Rauch auf nur noch zehn Grad abkühlt. Sie dient aber auch als eine Art Katalysator, an dem sich unerwünschte Stoffe ablagern. „Untersuchungen belegen, dass wir mit dem abgekühlten und gefilterten Rauch mehr als im grünen Bereich liegen“, freut sich Hack. Ganz ohne teure, energieintensive Technik. Dass das Ergebnis schmeckbar ist, bestätigen ihm seine Kunden: Ein aromatisch-dezenter Räuchergeschmack, wie er mit technischen Verfahren nicht erreicht werden kann.

Parallel dazu hat Hack lange an einem Winzerschinken getüftelt. Er soll die Themen Schwein, Wein, Landschaft und Naturrauchhaus vereinen und auf den Genuss-Punkt bringen. Vor dem Räuchern wird er in ein Gemisch aus Gewürzen, Hohenloher Rotwein und Weinhefe eingelegt. „Das gibt ihm eine schöne dunkle Farbe und ein tolles Aroma“, so Hack über einen seiner Räucher-Renner.

Schaffer, Schweine-Flüsterer und Schinken-Streichler, Vollblut- und Vollmondmetzger, Traditionalist und innovativer Tüftler, von allem etwas und noch ein bisschen mehr. Auch wenn Friedrich Hack viele Facetten hat, für den Slow-Food-Regionalvertreter Bernulf Schlauch „ist er einfach der beste Metzger Hohenlohes, weil er alte Tradition mit neuen Ideen verbindet.“ Mit Leidenschaft ist er Metzger und Genuss-Handwerker. Was Hack macht, muss rund sein, „einen Kreislauf schließen“ und Sinn machen. Dann ist ihm „kein Aufwand zu viel“, keine Zeit zu lang. Stillstand hasst er. Sucht immer neue Herausforderungen. So hat er vor kurzem eine Ausbildung zum Fleischsommelier absolviert und ist mitten drin, „eine eigene Rinderherde aufzubauen“. Dann gilt auch hier: Alles aus einer Hand.

Genießen in Hohenlohe, das verbindet der Vollblutmetzger auch mit „der hervorragenden Handwerkskunst, die hier gelebt wird und nicht ausstirbt, weil immer wieder was Neues erwacht“. Auch wenn Friedrich Hack das nicht an die große Glocke hängen würde – er selbst ist eines der besten Beispiele dafür.

➔ **Hofmetzgerei Friedrich Hack**, Lindelberg, 74629 Pfedelbach-Windischenbach, Telefon 07946 1639; Betriebs- und Rauchhausbesichtigungen mit Verkostung gerne auf Anfrage; www.hofmetzgerei-hack.de.

➔ **Wurstmanufaktur der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall**
Alle Sorten gluten-, lactose- und gentechnikfrei. Auch Wurst vom Eichelmastrschwein.
www.besh.de/handel/wurstmanufaktur/

➔ **Gasthof zum Löwen, Metzgerei**: Dry aged Beef; verglaste Reifekammer. Marktplatz 4
74542 Braunsbach, Telefon 07906 91050
www.zumloewen-braunsbach.de

➔ **Metzgerei Siegfried Hespelt**: Dry aged Beef, Fleisch und Wurst vom Limpurger Weideochsen.
Einkornstraße 50, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental
Telefon 0791 9302214, www.hespeltgenuss.de

➔ **Naturhof Engel**: Fleisch mit Bio-Siegel nach EG-Öko-Verordnung; Wild aus eigener Jagd.
Ortsstraße 4, 74426 Bühlerzell-Schönbronn
Telefon 07974 372, www.naturhof-engel.de

➔ **Bauers Brotzeit**: Limpurger Weideochse; Spezialität: Bierkellerschinken, Wild.
Bundesstraße 49, 97941 Distelhausen
Telefon 09341 805936, www.bauersbrotzeit.de

➔ **Metzgerei Breuninger**: Dry aged Rind; Fleisch vom Eichelmastrschwein. Schlossgasse 2
74653 Künzelsau, Telefon 07940 91770
www.breuninger-wilder-mann.de

➔ **Metzgerei Megerle**: Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Spezialität: Schwarze Wurst nach altem Familienrezept. Rathausstraße 36
74613 Öhringen, Telefon 07941 2408
www.metzgerei-megerle.de

➔ **Metzgerei Zinsler**: Limpurger Weideochse, Lammfleisch aus Ailingen. Poststraße 34
74673 Muldingen, Telefon 07938 205
www.metzgerei-zinsler.de



Im idyllischen Vorbachtal hat der gelernte Werkzeugmacher Günter Hammel (rechts) die elterliche Landwirtschaft auf Brennerei und Obstbau konzentriert. Sein Ziel bei jedem Brand: Die Aromen der vollreif geernteten Früchte so identisch wie möglich in die Flasche bringen.





*Zum Vorglühen
und Runterkippen
zu schade*

*Brenner Günter Hammel in Vorbachzimmern
verwandelt Früchte in hochprozentige Genussmittel.*

ZUM VORGLÜHEN UND RUNTERKIPPEN ZU SCHADE

Mal kräftig rot, mal sonnengelb hängen knackige Äpfel am knorrigen Baum, strahlen als herbstliche Farbtupfer mit der Mittagssonne um die Wette. Auf der Streuobstwiese stehen Drahtkörbe. Gut gefüllt mit saftigen Prachtexemplaren. Bilderbuchherbst in Hohenlohe. Während die einen den Herbst genießen, heißt es für andere schaffen, schaffen, schaffen. Zum Beispiel für Brenner Günter Hammel aus Vorbachzimmern. „Wir sind mitten in der Ernte“, sagt er, während er auf der Wiese hinterm Hof Äpfel zusammenklaubt. „Abends weiß man, was man g’schafft hat“, meint er schmunzelnd.

Doch der Brenner macht seine Arbeit gerne. Spricht lieber von „Dürfen“ als von „Müssen“ und von „Berufung“ statt „Beruf“. „Hier bin ich mein eigener Herr und hab’ alles in der Hand“, sagt Hammel. Für einen guten Schnaps. Schnaps? Diesen Begriff mag er gar nicht. Spricht lieber von „Genussmitteln“, die das „Leben verschönern.“ Sein Credo: „Meine Sachen sind zum Vorglühen oder Saufen viel zu schade.“ Seit Hammel brennt, setzt er auf Qualität und akribisches Handwerk. Dass er mal fürs Brennen brennen würde, hätte er sich früher nie träumen lassen. „Das hat mich einfach nicht interessiert.“ Obwohl es auf dem elterlichen Hof – wie es so üblich ist im Hohenlohischen – ein Brennrecht gab. Sein Vater hat einfach den holzbeheizten Uralt-Schlachtkessel zum Brennkessel umfunktioniert. „Ein Mal habe ich mitgebrannt“ erinnert sich Günter Hammel; „doch mit einem Genussmittel hatte das nichts zu tun“, sagt er. Damit war für ihn die Brennerei bis auf weiteres abgehakt. Auch mit der elterlichen Landwirtschaft hatte er nichts am Hut. Er lernte Werkzeugmacher, arbeitete als Konstruktionsleiter und nahm 1998 Erziehungsurlaub, um Haushalt und Kinder zu versorgen. In dieser Zeit reifte sein Entschluss „zu Hause zu bleiben und mein eigener Herr zu sein“. Zwei Jahre später übergab ihm sein Vater den Hof und der Hausmann Hammel suchte

„eine neue Herausforderung“. Etwas, „wo Günter Hammel nicht nur drauf-, sondern auch dahinter steht.“ So kam das Brennrecht wieder ins Spiel. „Damit es nicht verfällt, musste ich wenigstens einmal brennen“, blickt er zurück. Ihm war klar, dass das mit dem Uralt-Schlachtkessel keine Zukunft haben konnte. Den Rest hat der Zoll besorgt. „Der Zöllner hat mich heiß aufs Brennen gemacht“, sagt Hammel und lacht. So kaufte er eine neue Brennanlage, „ohne genau zu wissen, was damit passieren soll.“ Nur eines wusste er sicher: „Ich wollte in die Direktvermarktung und Qualität erzeugen.“

Also kniete er sich rein ins Brennen. Besuchte Kurse, las Fachbücher, fachsimpelte mit anderen Brennern. Learning by doing hieß seine Devise. Fehlschläge inklusive. Doch seine „Genussmittel“ wurden immer besser. Erste Erfolge stellten sich ein, zufriedene Kunden brachten neue Kunden. Sechs Jahre nach dem Start richtete er einen schmucken Laden und Verkostungsraum ein. Heute hat Günter Hammel längst einen guten Namen und viele Stammkunden. Auch in der Gastronomie.

„Ich will die Frucht so identisch, wie’s geht, in die Flasche bringen, sie muss förmlich aus dem Glas springen“ – dieses Ziel verfolgt er bei jedem Brand aufs Neue. Und er weiß: „Nur wenn vorne was Gutes reinkommt, kommt hinten auch was Gutes raus.“ Deshalb brennt Hammel nur ausgesuchtes Obst, meist aus eigenen Streuobstbeständen. Mit deren Pflege leistet er auch einen Beitrag zum Erhalt der Hohenloher Kulturlandschaft.

Am wichtigsten ist für ihn vollreifes und gesundes Obst. „Was man nicht mehr essen kann oder auf den Kuchen legen würde, gehört auch nicht in die Flasche“, sagt er. Wenn sich zum guten Obst noch eine saubere Vergärung gesellt, ist für ihn



Bilder: Im Herbst hat Günter Hammel Hochsaison: Erst vollreifes Obst ernten (Mitte), dann sauber einmaischen (rechts oben). Wenn die Maische vergoren ist, wird der Brennkessel angefeuert (unten rechts) und die Maische zu feinen Destillaten gebrannt.

schon viel erreicht. „Das ist das A und O beim Brennen, neunzig Prozent der Qualität entstehen auf der Wiese und im Keller, den Rest bringen Brenner und Anlage.“ Vier bis acht Wochen blubbert die Obstmaische vor sich hin, bis die Reinzuchthefer den Fruchtzucker in Alkohol umgewandelt und das Aroma aus der Maische gekitzelt hat. Wenn die „Gärung durch ist“, muss der Selbstvermarkter seine Maischen „zeitnah wegbrennen“. Ohne Zucker und Zusätze. Wartet er zu lange, gehen Aromen verloren. Im November geht's los. Erst Kirschen und Williams, dann Steinfrüchte wie Mirabelle und Zwetschge.

Das eigentliche Brennen krönt die Ernte und macht für Hammel einen großen Teil der „Faszination“ aus. „Wenn's Feuer prasselt und es so richtig nach Frucht riecht, ist das ein richtiges Stück Lebensqualität“, schwärmt er vom „sinnlichen Erlebnis“. Dann ist die mühselige Knochenarbeit der Ernte fast vergessen. Seinen kupfernen Brennkessel befeuert er wie früher von Hand. Weil man „dabei mehr spürt“. Auf Tradition setzt er auch beim Material. „Kupfer muss sein, das ist wichtig fürs Aroma“, erklärt er.

Wenn das Holzfeuer ganz langsam den Kupferkessel mit 120 Liter Maische erwärmt hat und ab gut 70 Grad der Alkohol zu verdunsten beginnt, kommt die Destillation in Gang. Wenn dann die kondensierten Alkoholdämpfe in den Edelstahlleimer tröpfeln, wird's für den Brenner so richtig spannend. Fingerspitzengefühl und Erfahrung sind gefragt. Denn zuerst muss er den „Kopf“ oder Vorlauf des Brandes, der giftiges Methanol und stechende Acetaldehyde enthält, dann den nach Fuselölen schmeckende „Schwanz“ oder Nachlauf sauber vom „Herz des Brandes“ trennen. Seine Devise: „Lieber etwas mehr und auf Nummer Sicher gehen.“ Denn viel und fein geht nicht. Lohn der Mühe: aromatischer hochprozentiger Alkohol. Flüssige Frucht sozusagen. Erst vor dem Abfüllen verdünnt er seine Brände mit entkalktem Leitungswasser auf Trinkstärke. Meist 40 oder 42 Prozent.

Mindestens genauso wichtig sind ihm seine Liköre, von Brombeere bis Quitte. Für die setzt er vollreife Früchte mit hochprozentigem neutralem Alkohol an. Sein Renner: ein Himbeerlikör. 14 Mal in Folge hat er bei der Landesprämierung der Klein- und Obstbrenner Gold abgeräumt. „Mit dem habe ich meinen Namen gemacht“, sagt Hammel stolz. An der Prämierung nimmt er regelmäßig teil. „Das zeigt mir, wo ich stehe.“ Viel wichtiger aber ist ihm, „dass der Kunde zufrieden ist und kauft.“ Dabei setzt er auf den direkten Kontakt. Zum Beispiel bei Verkostungen. „Da sollen die Leute mit allen Sinnen genießen, erst riechen, dann schmecken.“ Als passendes Glas empfiehlt er ein „bauchiges“, in dem sich die Aromen entfalten können, als Trinktemperatur „Zimmertemperatur ab 16 Grad“.

Einige Tipps parat hat er auch für Hohenlohe-Genießer: „Unbedingt die tollen Lebensmittel ausprobieren, die hier produziert werden, die Weinfeste nicht vergessen und im Herbst einen Besen besuchen.“ Wie war das noch mit dem Herbst in Hohenlohe? Die einen genießen, andere schaffen. „Noch sind zig Tonnen Äpfel draußen“, sagt Günter Hammel und widmet sich wieder seiner Berufung.

➔ **Brennerei Günter Hammel**, www.brennerei-hammel.de
97996 Niederstetten-Vorbachzimmern, Telefon 07932 7366.
Verkostungen für 15 bis 22 Personen auf Anfrage, auch außer Haus.

Gute handwerkliche Brennereien gibt es in der Genießerregion Hohenlohe ohne Ende. Unsere Auswahl beschränkt sich deshalb vor allem auf die Brenner, die bei der alle zwei Jahre stattfindenden Landesprämierung der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg am erfolgreichsten waren.
www.kleinbrenner-verband.de

➔ **Wolfgang Schirle**

Dorfstraße 7, 74597 Stimpfach-Gerbertshofen
Telefon 07957 926259

➔ **Wilhelm Erhardt**

Sandhof 14, 74586 Frankenhardt, Telefon 07959 2197

➔ **Schönenberger Fein Destillerie**

Karl Müller ist Vorsitzender des Verbandes der Klein- und Obstbrenner Nordwürttemberg.
74547 Untermünkheim-Schönenberg, Telefon 07906 8741

➔ **Brennerei Strecker**

Zum süßen Wasen 18, 74523 Schwäbisch Hall-Sittenhardt
Telefon 07977 407; www.brennerei-strecker.de

➔ **Dieter Braun**

Geisbergstraße 20, 97922 Lauda-Königshofen
Telefon 09343 1789; www.brennerei-braun.de

➔ **Dr. Sven Jamecsny**

Wermutshausen 4, 97996 Niederstetten
Telefon 07932 606153; www.manukron.de

➔ **Paul Geiger**

Schüllenweg 1, 97999 Igersheim-Harthausen
Telefon 07931 6445

➔ **Brennerei Fritz-Martin Mozer**

Lerchenhof 1, 74629 Pfedelbach
Telefon 07941 63586; www.obstbau-mozer.de

➔ **Brennerei Fritz Lösch**

Adolzfurter Straße 33, 74629 Pfedelbach-Windischenbach
Telefon 07941 602364; www.weinstube-hohenlohe.de

➔ **Siegfried und Ulrich Weippert**

Michelbacher Straße 24, 74629 Pfedelbach-Oberohrn
Telefon 07941 3324

➔ **Obstbrände Klaus Käßler**

Bachstraße 14, 74635 Kupferzell-Fußbach
Telefon 07944 940080

➔ Mit 110 Brennrechten hat **Pfedelbach** den Ruf einer Schnapsgemeinde. Die örtliche Brenner-Szene mischt seit Jahren bei der Landesprämierung ganz vorne mit. Spezialität: „Gfingldr“ (= Schnaps in der Händlersprache Jenisch): Obstbrand aus Pfedelbach. Mit den Aktionen „**Beckstein brennt**“, „**Brennpunkte Pfedelbach**“ und „**Weiler brennt**“ eröffnen die örtlichen Brenner jedes Jahr Ende Oktober / Anfang November die Brennsaison: Verkostungen, Schaubrennen, Kulinarisches.



Weinhändler Rouven Fritzenschaft kann sich die Genießerregion Hohenlohe nicht ohne Wein vorstellen.

Hohenlohe und Wein – eine gute Kombination?

Die Genießerregion Hohenlohe hat viele tolle Produkte wie Käse oder Fleisch zu bieten. Da gehört der Wein sicher auch dazu. Viele Köche kreieren aus regionalen Produkten tolle Gerichte, die in Kombination mit dem richtigen Wein zu einem wirklichen Erlebnis werden.

Bei welchen Rebsorten liegen die Stärken der Region?

Die Vielfalt ist entscheidend. Hervorragend gedeihen klassische Rebsorten wie Silvaner, Riesling, Lemberger und Spätburgunder. Dazu kommen Neuzüchtungen oder Rebsorten wie Bacchus und Müller Thurgau, die eine Renaissance erleben.

Der Boden prägt den Wein. Was bedeutet das für Hohenlohe?

Da die Böden im Kocher-, Jagst- und Taubertal zum Teil sehr stark durch Muschelkalk geprägt sind, gedeihen dort sehr gut Rebsorten wie Riesling, Silvaner oder Sauvignon Blanc, die eine gewisse Säurestruktur aufweisen. Diese Weine zeigen dann ein tolles Säure-Aroma-Spiel. Der schwerere Keuperboden bei Öhringen, Bretzfeld oder im Steinbacher Tal eignet sich hervorragend für Lemberger, Grauburgunder und Chardonnay. Die Weine können dann etwas mehr Tiefe und Opulenz zeigen.

In der Gastronomie liegt Regionales groß im Trend. Wie sieht es beim Wein aus?

Regionalität gewinnt immer mehr an Bedeutung. Die Menschen sind sensibilisiert und bevorzugen regionale Lebensmittel. Dazu gehört natürlich auch der Wein. Sie wollen hier das Prinzip kurzer Wege. Auch der Umweltschutz spielt eine Rolle. Unsere Weinhandlung in Bad Mergentheim liegt im Grenzbereich der drei Anbauggebiete Franken, Baden und Württemberg. Diese Weine verkaufen wir im Ladengeschäft überdurchschnittlich oft.

In vielen Weingütern hat ein Generationswechsel stattgefunden. Zeigt sich das auch in den Weinen?

Die Weinszene ist in ständigem Wandel. Einen großen Anteil daran haben natürlich auch Generationswechsel. Viele junge Winzer, die jetzt in der Verantwortung sind, haben Praktika im In- und Ausland gemacht und schließen sich mit anderen Winzern zusammen, um ihre Qualität zu beobachten und sich auszutauschen. Das steigert Knowhow und Weinqualität.

Das Taubertal hat als regionale Spezialität den Tauberschwarz.

Er war fast ausgestorben und wird wieder auf rund 15 Hektar kultiviert. Welches Potential hat der Tauberschwarz und was bringt er für Weine hervor?

Sein Potential ist groß. In einer Zeit, in der immer mehr internationale Rebsorten den Weg in die hiesigen Weinberge finden, ist eine autochthone regionale Rebsorte eine wichtige Erweiterung im Angebot und Sortenspiegel. Die Nachfrage nach Tauberschwarz-Weinen steigt kontinuierlich. Im besten Fall bringt er kräutrig-würzige Weine mit guter Struktur und Eleganz hervor. Das Aromenspektrum liegt grob zwischen Spätburgunder und Schwarzriesling. Generell ist er ein toller Begleiter zu Rind- und Wildgerichten. Dass er sich etabliert hat, zeigt sich auch daran, dass ihn Slow Food in die Arche des guten Geschmacks aufgenommen hat.

Ein anderes Beispiel, auch in Hohenlohe alles andere als ausgestorben und eine Art Markenzeichen für Württemberg: Was halten Sie vom Trollinger?

Er ist eine unserer am meisten unterschätzten Rebsorten. Wo heutzutage tiefdunkle und sehr kräftige Weine oft die Messlatte darstellen, ist es nicht leicht für den Trollinger, seinen Platz zu finden. Absolut zu Unrecht. Ein gut gemachter Trollinger ist ein toller Essensbegleiter für regionale Spezialitäten wie Maultaschen oder auch Gerichte wie Schäufole oder Rippchen.

Wein-Tourismus und erlebnisorientierte Kurztrips liegen im Trend. Was hat die Genießerregion Hohenlohe hier zu bieten?

Viele Winzer in Hohenlohe haben begriffen, dass es sehr wichtig ist, den Kunden an die Hand zu nehmen. Man verkauft nicht nur Wein, sondern auch Emotion. Da gehört der Wein dann zum Gesamterlebnis dazu. Wir sehen das in Hohenlohe an der Kochertaler Genießertour, vielen Weinbergführungen, Weinfesten wie dem Hohenloher Weindorf und natürlich auch an den Besenwirtschaften. Kunden entkommen für kurze Zeit den Metropolen wie Stuttgart, Frankfurt oder Nürnberg und genießen die Idylle im Hohenloher Land. Relevant für einen Kurztrip ist natürlich auch, dass man Hohenlohe über die Autobahn relativ bequem und schnell erreicht.

Welche für Hohenlohe typischen Rebsorten sollte ein Besucher unbedingt probieren?

Immer die regional geprägten. Bei den Weißweinen ist das sicher Riesling, Silvaner, Weißburgunder und Müller Thurgau. Bei den Roten Lemberger oder Schwarzriesling. Nicht vergessen sollte man aber auch den eleganten Samtrot.



elfalt

Hand am Stiel und Nas' im Glas – bevor Weinhändler Rouven Fritzenschaft einen Wein ins Sortiment nimmt, nimmt er ihn mit allen Sinnen unter die sensorische Lupe. Seinen Kunden empfiehlt er gerne auch Weine aus dem vielfältigen Rebsorten-Portfolio der Genießerregion Hohenlohe.

Ein Großteil der Rebfläche in der Genießerregion wird von Genossenschaften bewirtschaftet. Wie wichtig sind sie für den Weinbau in der Region?

Wie die Weingüter haben sich auch die Genossenschaften weiterentwickelt. Auch hier sehen wir heute viele Innovationen, die zur Verbesserung der Qualität beitragen. Nahezu überall wurde durch striktes Qualitätsdenken das Prinzip Masse statt Klasse abgelöst. Um die Weinqualität zu verbessern, produzieren viele Genossenschaften verschiedene Linien. Das Angebot reicht von einfachen Alltagsweinen bis hin zu wirklich hochklassigen Gewächsen. Da die Genossenschaften einen Großteil der Rebflächen bewirtschaften, ist ihr Einfluss sehr hoch und setzt für den Kunden ein gewisses Qualitätsniveau.

Welchen Stellenwert hat die Genießerregion Hohenlohe in der Weinszene Württemberg?

Einen nicht unerheblichen. Das liegt an ihrer Vielfalt an Weinen und gastronomischen Betrieben, die auf sehr gutem Niveau arbeiten. Hohenlohe steht bei vielen Produkten wie natürlich auch beim Wein für absolute Qualität. Zudem macht der große Sortenspiegel Hohenlohe für Weinliebhaber immer interessanter.

Zum guten Schluss Ihr wichtigster Tipp für einen gelungenen Wein-Genuss?

Voraussetzung ist die richtige Temperatur des Weines. Bei Rotweinen kann es sinnvoll sein, die Weinflasche einige Stunden vor dem Trinken zu öffnen oder auch zu dekantieren, um die Aromatik voll genießen zu können. Ansonsten wünsche ich viel Spaß beim Weingenuss und empfehle, sich einfach auf das Erlebnis Wein einzulassen.

➔ **Info:** Victoria Weine
Seegartenstraße 4, 97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 563411
www.victoria-weine.de

WEINGÄRTNERGENOSSENSCHAFTEN

WEINGÄRTNER MARKELSHEIM

180 Hektar, 300 Mitglieder, 7 Anbaugelände mit Steillagen im Vorbach- und Taubertal; Muschelkalkböden; Tauberschwarz; Führungen, Proben, Seminare, Weinwanderungen, Weinbergfahrten, Kellerführungen.

Scheuerntorstraße 19
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
Telefon 07931 90600
www.markelsheimer-wein.de



BECKSTEINER WINZER

275 Hektar, 354 Mitglieder aus 20 Weinorten entlang der Romantischen Straße und der Tauber (Anbaugelände Baden); Muschelkalkböden; Premium-Linie Kilian, junge Linie „Becksteiner Rebell“ Bocksbeutelweine; Becksteiner WeinWelt (Vinothek, Winzerstube und St.Kilian-Keller; Proben, Kellerführungen, Weinbergwanderungen).

Weinstraße 30
97922 Lauda-Königshofen-Beckstein
Telefon 09343 5000
www.becksteiner-winzer.de



WEINKELLEREI HOHENLOHE

560 Hektar, 560 Mitglieder aus 30 Weinorten an Jagst, Kocher, Brettach, im Steinbacher Tal und in der Hohenloher Ebene; Keuper-, Löß- und Muschelkalkböden. Marke „Fürstenfass“; Hauptsorten Trollinger, Lemberger, Riesling.

Alter Berg 1
74626 Bretzfeld-Adolzfurt
Telefon 07946 91100
www.fuerstenfass.de



EMPFOHLENES WEINHOTEL

WEINSÜDEN BADEN-WÜRTTEMBERG

Die ausgezeichneten Häuser bieten Weinkompetenz und liegen in den Weinlandschaften Baden und Württemberg. Vielfältige Weinerlebnisse, Arrangements und eine umfangreiche Auswahl an regionalen Weinen werden geboten. Die in der Genießerregion mit dem Siegel ausgezeichneten Betriebe finden Sie unter

www.hohenlohe.de und
www.bad-mergentheim.de



WEINGÜTER/SELBSTVERMARKTER

➔ *Weingut Benz*

72 Hektar, Muschelkalkböden; kräftige Silvaner und Grauburgunder; Bocksbeutelweine; Vinothek, „Vintasticum“: einstündiges Weinerlebnis mit allen Sinnen in Weinberg und Keller; Weinhotel.

Walterstal 1, 97922 Lauda-Königshofen
Telefon 09343 4523
www.weingut-benz.de

➔ *Weingut Braun*

4,5 Hektar; Muschelkalkböden; Spezialität Tauberschwarz, Weinproben, Weinstube.

Scheuernerstorstraße 20
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
Telefon 07931 9927150
www.weingut-braun-markelsheim.de

➔ *Weingut Gundling*

6,5 Hektar, Muschelkalkböden; Ganztraubenpressung, Maischegärung (Rotweine); Tauberschwarz, Weinscheune (Besenart), Proben, Führungen.

Apfelbacher Straße 3
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
Telefon 07931 42562
www.weingutgundling.de

➔ *Weingut Hofmann*

7 Hektar, Spitzenlage Röttinger Feuerstein (Anbaugebiet Franken); Muschelkalkböden; bekannt für Top-Tauberschwarz-Weine, Heckenwirtschaft.

Strüther Straße 7, 97285 Röttingen
Telefon 09338 1577
www.weinguthofmann.com

➔ *Weingut Konrad Schlör*

6,3 Hektar, Spitzenlage Reicholzheimer First („Fyerst“); Muschelkalkböden; VDP-Mitglied; bekannt für Top-Schwarzriesling und –Spätburgunder; Weinproben.

Martin-Schlör-Straße 22
97877 Wertheim-Reicholzheim
Telefon 09342 4976
www.weingut-schloer.de

➔ *Rebenhof Ferdinand Fröscher*

Maischegärung, Ausbau in Holzfass und Barrique, Weinproben, auch im Weinberg.

Weißbacher Straße 6
74670 Forchtenberg
Telefon 07947 7171
www.rebenhof-ff.de

➔ *Weingut Gaufer*

7 Hektar, Muschelkalkböden; Reifung der Premiumrotweine in Holzfass und Barrique; Weinproben in den Weinbergen.

Mariannenstraße 24
74653 Ingelfingen
Telefon 07940 57373
www.weingut-gaufer.de

➔ *Weinhof Dieroff*

Premium-Linie „Bouquet“; Weinproben, Weinerlebnistouren, kulinarische Buffets.

Brunnengasse 17/3
74613 Öhringen-Michelbach a.W.
Telefon 07941 65148
www.weinhof-dieroff.de

➔ *Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen*

18,7 Hektar; Gipskeuper mit Muschelkalk, Monopollage Verrenberger Verrenberg; Öko-Weinbau; VDP-Mitglied; Spitzen-Cuvées.

Wiesenkelter
74613 Öhringen-Verrenberg
Telefon 07941 94910
www.verrenberg.de

➔ *Weingut Birkert*

15 Hektar; Maischegärung; Spezialität: Bukettsorten Muskateller, Traminer, Bacchus; Vinothek; Besen.

Unterheimbacher Straße 28
74626 Bretzfeld-Adolzfurt
Telefon 07946 484
www.weingut-birkert.com

➔ *Weingut Borth*

6,5 Hektar; Keuperböden; Barriqueweine; Maischegärung; Cuvées; Spezialität: Muskattrollinger; Weinstube; Weinproben; Wein-Appartments.

Unterheimbacher Straße 35
Bretzfeld-Adolzfurt
Telefon 07946 2139
www.weingut-borth.de

➔ *Weingut Heinz J. Schwab*

Traditionelle Sorten; Barrique-Weine; Premium-Linie ***; Weinproben; Vinotel, Weinstube, Führungen. Empfohlenes Weinhotel Baden-Württemberg.

Wassergasse 4
74626 Bretzfeld-Dimbach
Telefon 07946 1418
www.schwab-wein.de

➔ *Weingut Weibrecht*

Keuperböden; traditionelle Sorten; Guts-, Lagen- und Exklusivweine; Besen; Weinerlebnisleitungen, Ferienwohnungen.

Hauptstraße 20
74626 Bretzfeld-Schwabbach
Telefon 07946 2788
www.weingut-weibrecht.de

➔ *Weingut Keil*

3,5 Hektar Steillagen; Keuperböden; Premiumweine ***; Barriqueweine; Ferienwohnungen; Weinproben.

Altrenzener Weg 2
74629 Pfedelbach-Altrenzen
Telefon 07949 528
www.weingut-keil.de

Übernachten im Weinfass in den Weinbergen.



➔ *Weingut Ungerer*

6,5 Hektar; Keuperböden; Maischegärung; Barriqueweine; Cuvées; Weinproben, Weinerlebnisführungen; Themen-seminare; Weinstube.

Harsberger Straße 15
74629 Pfedelbach-Renzen
Telefon 07949 940690
www.weingut-ungerer.de

➔ *Weingut Gruber*

12 Hektar; Gipskeuperböden; Haupttrebsorten Lemberger, Riesling; Premium-Linie „ggg“, geführte Weinproben, Weinerlebniswanderungen; Besen;

Tannenhof 1
74182 Obersulm-Eschenau
Telefon 07130 450128
www.weingut-gruber.de

➔ *Weingut Heinrich*

11 Hektar; Hauptsorten Riesling und Lemberger; Weinstube; Weinproben, Weinerlebnisführungen.

Kümmelstraße 2
74182 Obersulm-Sülzbach
Telefon 07134 17469
www.weingut-heinrich.com

➔ *Weingut Erich Hirth*

10 Hektar; Maischegärung, Ausbau im Holzfass, Barrique-Lemberger.

Löwensteiner Straße 76
74182 Obersulm-Willsbach
Telefon 07134 3633
www.weingut-hirth.de

➔ *Weinmanufaktur Ingelfinger Fass*

2,5 Hektar, Müller-Thurgau, Schwarzes Riesling, Portugieser, Spätburgunder, Acolon, Riesling, Silvaner.

Schloßstraße 14
74653 Ingelfingen
Telefon 07940 91650
www.schloss-hotel-ingelfingen.de



Bild oben: Ein Besuch im Ingelfinger Fass lohnt sich für Weinliebhaber – nicht nur wegen der idyllischen Lage. Links unten: Rotweinkeller im Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, rechts unten: Weinberge im Jagsttal bei Krautheim.

➔ *Jäger's Landhaus Rössle*

1,5 Hektar, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Muskateller, Weißburgunder (Ausschank im Restaurant)

Hauptstraße 12
74676 Niedernhall
Telefon 07940 5033439
www.jaegers-landhaus-roessle.de

➔ *Weingut Udo Engelhardt*

Vier Hektar, Muschelkalböden, Müller-Thurgau, Bacchus, Silvaner, Tauberschwartz, Zweigelt, Schwarzes Riesling, Weinproben, Heckenwirtschaft. Hat als erstes Weingut in Franken Tauberschwartz wieder angebaut.

Kirchplatz 18
97285 Röttingen
Telefon 09338 993500
www.weingut-engelhardt.de

➔ *Weingut Johann August Sack*

8 Hektar, Muschelkalkböden, Müller-Thurgau, Silvaner, Bacchus, Scheurebe, Schwarzes Riesling, Merzling, Tauberschwartz, Zweigelt; Proben, Führungen.

Bahnhofstraße 30
97922 Lauda-Königshofen
Telefon 09343 62210
www.weingut-sack-lauda.de

➔ *Vinothek Taubertal*

Weinproben, Weine von 20 regionalen Erzeugern aus den drei Anbaugebieten des Taubertals: Baden, Württemberg und Franken.

Bronnbach 9
97877 Wertheim
Telefon 09342 9352022020
www.kloster-bronnbach.de



Die Weinhoheiten Verena und Isabell, Hohenloher Weindorf in Öhringen.

WEINHOHEITEN

Sie sind um keinen Weinspruch verlegen und sind mit viel Charme, Herzblut und Fachwissen Botschafterinnen für den Hohenloher Wein und seine Macher: Die Hohenloher Weinkönigin und ihre Prinzessin(nen). Alljährlich im August werden sie beim Criesbacher Weinfest gewählt.

Infos: www.hohenloher-weinkoenigin.de



SANVINO – DAS SPA-UND PFLEGEKONZEPT

Das in Hohenlohe entwickelte Pflegekonzept *SanVino* nutzt kalt gepresstes Traubenkernöl, Extrakte des Hohenloher Rotweins und regionale Traubenkerne. SanVino vereint altes traditionelles Wissen mit den Erkenntnissen moderner Kosmetikforschung.

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, San Vino
Hofgasse 8, 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe; Telefon 07941 6474940
www.sanvino.de

WEINSTUBEN/ BESENWIRTSCHAFTEN

Besenwirtschaften sind in Hohenlohe traditionelle und bei Jung und Alt beliebte Treffpunkte. Der Name kommt daher, dass die Betreiber früher einfach einen Besen rausstellten, wenn sie geöffnet hatten. Im Besen gibt es typische Gerichte wie Schlachtplatte, Bratwürste und Kartoffelsalat, dazu die passenden Weine.

Typische Besenwirtschaften unter www.hohenlohe.de

➔ *Winzerstube Lösch*

Weine der Weinkellerei Hohenlohe; typische Besengerichte; Erntebesens, Spargelbesens.

Adolzfurter Straße 33
74629 Pfedelbach-Windischenbach
Telefon 07941 602364
www.weinstube-hohenlohe.de

➔ *Schluchters Weinstube*

Ruländerweg 1
74629 Pfedelbach-Baierbach
Telefon 07941 33894
www.schluchters-weinstube.de

➔ *Mammutstüble Stahl*

Vesper, Besengerichte; Weine der Weinkellerei Hohenlohe.

Halsberger Straße 20
74214 Schöntal-Bieringen
Telefon 07943 9421010
www.mammutstueble.de

RUND UM DEN WEIN

Wein Kultur Festival

Von Ende April bis Ende Mai dreht sich alles um den Wein in Württemberg, auch in der Genießeregion Hohenlohe.

Ein vielseitiges Programm ist abrufbar unter www.wein-kultur-festival.de

Weinerlebnistourer Württemberg

Sie lieben und kennen den Wein, die Menschen und ihre Region. Mit attraktiven Angeboten wollen die zertifizierten Weinerlebnistourer Urlauber und Ausflügler dafür entflammen. Ob Weinproben im Weinberg, Erlebnistour mit dem Planwagen oder Oldtimer – ihre Angebote bieten spannenden Weingenuss mit allen Sinnen.
www.weinerlebnistour.de/team.html

Gästeführer Weinland Taubertal

Diverse dreistündige thematische Führungen im Lieblichen Taubertal, inklusive Vierer-Weinprobe und Handvesper (ab 10 Personen).

Tourist-Information Bad Mergentheim
Marktplatz 1
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 574815
www.bad-mergentheim.de

KOCHERTALER GENIESSERTOUR

Weinwandern und Kulinarik auf 16 Kilometern zwischen Künzelsau-Belsenberg und Forchtenberg bietet unter dem Motto „Wein – Wandern – Schlemmen“ alljährlich Ende August die Kochertaler Genießertour.

An den schönsten Stellen des Kochertals, hoch droben über dem Kocher, verwöhnen elf Stationen mit Hohenloher Weinen und regionalen Speisen. Ein „Genießerbus“ fährt im Stundentakt.

www.kochertaler-genieSSERTour.de

HOHENLOHER WEINDORF

Mit seiner familiären Atmosphäre, der Kulisse von Marktplatz und Schlosshof, dem abwechslungsreichen Musikprogramm und dem verlockenden kulinarischen Angebot ist das Hohenloher Weindorf in Öhringen ein großer Publikumsmagnet. Rund 200 Weine und Sekte stehen unter dem Motto „Fünf Tage Genuss pur“ alljährlich am ersten Juliwochenende zur Verkostung bereit.

Bei der Eröffnung wird ein Promi mit dem „Öhringer Weinschlüssel“ ausgezeichnet, die besten Rieslinge werden mit dem Hohenloher Weißweinpreis und die besten Weindorf-Gerichte des Gastro-Wettbewerbs „Ausgezeichnet regional“ prämiert.

www.hohenloher-weindorf.de

HEUHOLZER WEINFEST

An Himmelfahrt und am Abend zuvor steigt beim Verein Heuholzer Weinfreunde auf dem Areal der früheren WG Heuholz das Heuholzer Weinfest „rund um den Dachsteiger“: Musik, Weine, regionale Speisen.

MARKELSHEIMER WEINFEST

Musik, Geselligkeit und Genuss im Festzelt, rund um den Weinbrunnen und in den Straßenweinlauben stehen im Mittelpunkt des Markelsheimer Weinfestes (Ende Mai/Anfang Juni). „Buddenlauf-Gaudi“, Volks- und Winzertanz sowie ein Feuerwerk runden das Programm ab.

www.markelsheimer-wein.de/weinfest

HALLER HERBST MIT WEINDORF

Musik, gute Hohenloher Tröpfle und gutes Essen locken alljährlich Anfang Oktober zum Weindorf beim Haller Herbst in den Hospitalhof nach Schwäbisch Hall.

www.schwaebischhall-aktiv.de

WINZERTANZ NIEDERSTETTEN

„Wer ein echter Steidemer sein will, muss wenigstens einmal beim Winzertanz mitgemacht haben.“ So heißt es in Niederstetten. Auch für Besucher ist der 1925 begründete Winzertanz beim Herbstfest Ende September in Niederstetten ein beeindruckendes Ereignis.

In einer mitreißenden Tanzshow tanzen die in rote und grüne Trachten gewandeten Paare Figuren vom Stern bis zur Spirale und bringen damit Tradition und Lebenslust auf den Punkt.

www.winzertanz.de

Bild links: Kochertaler Genießertour, rechts:
Der Winzertanz in Niederstetten ist gelebte Tradition.



WO HOPFEN UND MALZ NOCH LANGE NICHT VERLOREN IST

Biersommelier Christian Wunderlich weiß zu jedem Essen das passende Bier – von der Vorspeise bis zu Dessert und Käseplatte

Weinsommeliers kennen wir aus der Gourmet-Gastronomie. Hand aufs Herz. Braucht's jetzt auch noch Biersommeliers?

Mit Sicherheit. Bier kann mit seiner Vielfalt auf jeden Fall mithalten mit dem Thema Wein und Kulinarik.

Was hat Sie an der Ausbildung gereizt?

Ich habe in Weihenstephan Diplom-Braumeister studiert, anschließend Wirtschaftsingenieur. Das Thema Sensorik und Verkostung ist bei meinem Studiengang noch etwas zu kurz gekommen. Für mich ist das Thema Bier zur Leidenschaft geworden.

Was sind die Aufgaben eines Biersommeliers?

Neben Bierherstellung, Rohstoffen, Bierarten und sonstigen Dingen geht es auch darum, die Geschmacksrichtungen und -erlebnisse erklären und beschreiben zu können und Essen mit passenden Bieren zu kombinieren. Nicht nur wie üblich zum Schweinebraten eine Maß. Das reicht vom Hopfentee oder Braumalz Müsli bis hin zu Bockbier-Desserts.

Gehen wir in die Praxis. Was ist am wichtigsten, um beim Biertrinken möglichst viel Genuss zu haben?

Wichtig ist das richtige Glas. Am besten wählt man für jeden Biertyp das Passende. Bei Verkostungen empfehle ich ein einheitliches Verkostungsglas, das einem Rotweinkelch ähnelt. Ganz wichtig ist zuerst das Riechen, wie beim Wein. Die Nase muss ins Glas passen. Sie macht beim Verkosten 80 Prozent der Empfindungen aus, die Zunge nur 20 Prozent.

Was ist die richtige Trinktemperatur? Kann sie den Geschmack beeinflussen?

Die Trinktemperatur ist ganz entscheidend. Darum hat das Verkostungsglas wie beim Weinglas einen langen Stiel, damit ich nicht mit der Hand am Kelch die Temperatur ändere. Perfekt ist zwischen vier und sechs Grad. Stärkere Biere kann man auch etwas wärmer trinken, vor allem Biere mit sehr hohem Alkoholgehalt. Kalte Temperatur wirkt sich gewaltig auf den Geschmack aus. Bei zwei, drei oder vier Grad kaltem Bier habe ich viel weniger Geschmacksempfindungen auf der Zunge. Da kommen viel weniger Aromen durch. Bei Bierverkostungen ist das Bier eher etwas wärmer, hat aber keine Raumtemperatur. Denn das ist zu warm.

Erklären Sie doch mal am Beispiel eines dunklen Hefeweizens, wie ein Biersommelier ein Bier beschreibt.

Da beginnt man natürlich mit dem Geruch. Man riecht bananenartige, fruchtige und blumige Noten im Vergleich zu einem Pils. Aber auch ein bisschen Röstmalzaromen vom dunklen Malz. Auch das Auge trinkt mit. Ein Hefeweizen ist ein obergäriges und unfiltriertes Bier, das heißt, es sind Trübungsstoffe wie Eiweißstoffe und Hefe mit drin. Ich habe also kein glanzklares Bier. Das Herbsthäuser Hefe-Weizen Dunkel ist kastanienbraun mit orangefarbenen Reflexen, hefetäub und mit feinem Schaum: Es riecht hefig, dezent röstaromatisch und nach Karamell. Der Antrunk ist spritzig-prickelnd, gefolgt von einer knackigen Säure und dunklen Röstmalznoten. Das Säurespiel bildet einen spannenden Kontrapunkt zu den Röstmalznoten, die von der Zugabe von dunklen Malzen kommen. Wenn wir dann zum Geschmack kommen, kann man von Antrunk, Rezenz und Nachtrunk sprechen. Antrunk betrifft den vorderen Mundbereich. Da habe ich erst Mal die etwas kühlere Temperatur. Rezenz ist auf der Zungenmitte. Die Spritzigkeit beim Hefeweizen ist tendenziell eher etwas moussierend, sagt man, weil es schön weich schäumt wie Sekt oder Champagner. Wenn man das Bier schluckt und das Bittere im Rachen schmeckt, ist das der Nachtrunk.

Gibt es für Biersommeliers eine ähnliche Fachsprache wie bei Weinsommeliers?

Prinzipiell ja. Einen Begriff habe ich gerade verwendet: moussierend. Man könnte auch über Kohlensäuregehalt sprechen, das ist aber schwieriger. Mousse kann man sich leichter vorstellen. Die Sprache der Biersommeliers ist eher bildlich. Man verwendet Begriffe aus dem Alltag. Zum Beispiel Vergleiche mit Obst und Gewürzen. Wenn ich sage, das schmeckt nach Zitrusfrüchten oder Gras, kann sich das jeder gut vorstellen. Bei Mahagoni wäre das schon schwieriger.

In der Regel bestellt der Gast zum Essen die Biersorte, die ihm schmeckt und die er kennt, also ein Pils, Hefe oder Export?

Macht er da was falsch?

Er macht auf jeden Fall nichts falsch. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier. Aber es ist auch spannend, seinen Horizont zu erweitern. Zum Beispiel bei unseren Bierversuchsreihen. Das sind vier verschiedene Biere im 0,1- oder 0,2-Liter-Glas.

Gibt es grundsätzlich zu jeder Speise ein passendes Bier?

Ja, mit Sicherheit.

Machen wir die Probe aufs Exempel. Aber zuvor, welchen Aperitif schlagen Sie vor?

Da kann man ein Edelpils verwenden, weil dort mehr Hopfen drin ist, Das schmeckt deshalb bitterer und regt den Appetit an. Man kann auch Biercocktails machen. Zum Beispiel Pils mit Aperol, wir sagen Pirol, dann ist es noch etwas bitterer. Oder ein kleines Weizenbier mit Sekt gemischt, bisschen Zucker rein und oben auf den Schaum etwas Zimt. Dann habe ich einen wahnsinnig toll duftenden weihnachtlichen Aperitif.

Was passt zu Kürbissuppe?

Ich würde sagen ein Lager, mild, würzig, wenig gehopft.

Und zu Zander mit Spargel und Sauce hollandaise?

Wenn's draußen sehr warm ist, würde ich ein Kristallweizen bevorzugen, weil's einfach spritzig, frisch und schlank ist,



Rechts oben: Im heutigen Brauereigasthof mit dem schmucken Renaissance-Giebel wurde 1581 das Stammhaus der Herbsthäuser-Brauerei begründet. Rechts Mitte: Zu jedem Essen das passende Bier. Rechts unten: Für Aha-Effekte bei Bierverkostungen sorgt Christian Wunderlich mit dem Bierstacheln. Hier wird der Stachel, eine Eisenkugel, mit einem Bunsenbrenner erhitzt, bis er glüht. Dann wird er in ein Glas mit hellem Bock getaucht. Es zischt, Schaum steigt hoch, das Bier wird erwärmt, der Restzucker im Glas karamellisiert und setzt ganz neue, karamellig-süßliche Aromen frei. Unten links: Schlosspark Bad Mergentheim.

aber auch noch etwas fruchtig. Wenn's nicht so heiß ist, würde auch ein Hefeweizen passen.

Zum Rehbraten mit Spätzle?

Da würde ich ein dunkles untergäriges Bier nehmen, Altfränkisch oder dunkler Bock.

Ihr Vorschlag zu Schokoladenmousse mit Orangenfilets?

Zu Orangen passt dunkles Hefeweizen, zu Schokolade auch ein mildes Bier, ein dunkles oder ein Lager. Je nachdem, ob die Mousse aus Vollmilch oder Bitterschokolade ist.

Gibt es fürs passende Bier zum Essen eine Faustregel?

Mehr oder weniger. Im Sommer zu leichten Gerichten wie Salaten eher ein spritzigeres Bier und zu schweren Gerichten wie Haxen, Rindfleisch oder Rostbraten eher ein dunkles oder alkoholhaltigeres Bier. Alkohol ist ein Geschmacksträger. Wie beim Essen das Fett. Ein Hefe-Weizen mit malzbetontem Profil passt gut zu geräuchertem Fleisch, Schmorbraten und Wildgeflügel.

Sie bieten in der Brauereigaststätte ein Bierkulinarium an?

Zuvor gibt es einen Bieraperitif, dann ein Vier-Gänge-Menü mit Gruß aus der Küche vorab. Alle Gerichte werden mit Bier gekocht. Zu jedem Gericht gibt es ein korrespondierendes Bier, dessen Herstellung und Eigenschaften ich erkläre. Das Essen erläutert unser Küchenchef. Er probiert da auch einiges aus. Man kann ja nicht nur mit dem Endprodukt Bier kochen, sondern mit jedem Rohstoff wie Hopfen, Gerste oder Malz. Aber auch mit jedem Zwischenprodukt wie Würze oder Hefe. Zum Beispiel gab es mal zur Biersuppe einen Bierstengel, dessen Hefeteig statt mit Wasser mit Bier gemacht wird. Das schmeckt dann leicht bierig. Dann gibt es auch Einfacheres wie Braumeisterschnitzel mit Biertreber als Panade. Beim letzten Kulinarium wurde pro Gast ein Liter Bier verkocht. Von einer Sauce aus Altfränkisch zum Rind bis hin zu einer Bier-Crème-Brûlée mit dunklem süßem Malz. Das ist die Würze von dunklem Bier aus dem Sudhaus. Etwas ganz Spannendes haben wir gerade in Planung, ein Bier-Wein-Kulinarium.

Ist ein ganzes Menü nur mit Bier nicht zu eintönig?

Überhaupt nicht. Man kann über die Biersorten und die unterschiedlichen Zubereitungen der Gerichte so viel Verschiedenes machen. Bei unserer Ausbildung haben wir 70 Gerichte mit Bier probiert.

Was sind das für Gäste, die zum Bierkulinarium kommen?

Auch Weintrinker, muss man sagen. Überwiegend Pärchen, bei der die Frau eher Wein trinkt, der Mann Bier. Da sind die Frauen dann oft überrascht, dass Bier doch so gut passt.

Wie sieht aus Ihrer Sicht eine optimale Bierkarte aus?

Biere sollten beschrieben sein, vielleicht auch in einer extra Karte, die man auf dem Tisch stehen lassen und mit ein paar Geschichtle ergänzen kann. Wichtig ist, die Biere geschmacklich zu beschreiben, von den Inhaltsstoffen und Zutaten. Also nicht nur Pils oder Hefeweizen, sondern was steckt dahinter? Wo kommen die Rohstoffe her? Wir verwenden zum Beispiel nur Doldenhopfen, aber keinen Hopfenextrakt. Solche Dinge kann ich nicht mit dem Glas überbringen, sondern nur mit Worten. Dazu hat der Service meist nicht die Zeit. Außer es gibt einen Biersommelier.

Wissenschaftliche Untersuchungen belegen, dass Bier bis zu 150 verschiedene Aromen entwickeln kann, Wein nur 130. Ist Bier dem Wein überlegen?

So hart wollte ich das jetzt nicht formulieren. Aber von den Aromen her hat Bier mehr zu bieten, das ist richtig. Obwohl man durchs Reinheitsgebot deutlich begrenzt ist. In unserer Ausbildung waren selbst Weinsommeliers überrascht, was Bier alles zu bieten hat.

Mal ehrlich, gibt es dennoch Speisen, zu denen Sie lieber Wein trinken?

Nein. (lacht).





Haller Löwenbräu: Brauerei-Erlebnisse



Riedbacher Fränken Bräu



Distelhäuser Brauerei

HERBSTHÄUSER BRAUEREI

Braukunst seit 1581, Klassiker von Edel-Pils bis Alt-Fränkisch; Spezialbiere: Heller Bock, Schwarzer Schwan, Weihnachtsbier, 1581 und Lager; Braugetreide zu 100 Prozent aus der Region; Führungen, Brauereigaststätte, Bierkulinarium.

Alte Kaiserstraße 28
97980 Bad Mergentheim-Herbsthausen
Telefon 07932 91000
www.herbsthaeuser.de

DISTELHÄUSER BRAUEREI

Seit 1876 in Familienbesitz; Bierklassiker, Saisonbiere und Spezialitäten wie Porter, Stout und IPA; Braugetreide aus Distelhausen; Erlebniswelt, Führungen, Genießermarkt, Brauwerkstatt, Kulturveranstaltungen in der Alten Füllerei, Biersommeliers; Gaststätte Brauhaus.

Grünsfelder Straße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon 09341 8050
www.distelhaeuser.de

BIERMANUFAKTUR ENGEL

Brautradition seit 1738; Klassiker und Saisonbiere; Braukurse; Brauereigaststätte Engel-Keller.

Haller Straße 29
74564 Crailsheim
Telefon 07951 91930
www.engelbier.de



Bier-Spezialitäten der Biermanufaktur Engel.

FRANKEN BRÄU

Familientradition seit 1807; Klassiker, Saisonbiere und Spezialitäten (Kellerbier und dunkles „Pardus“) Brauereigaststätte, Brauereifest; Single-Malt-Whisky.

Heuchlinger Weg 4, 74575 Schrozberg-Riedbach, Telefon 07936 261
www.riedbacher.de

GOLD-OSCHEN BRAUEREI SPIELBACH

Braustätte seit 1668; eigene Malzherstellung; Spezialbier, in der Weihnachtszeit Bock; urige Gaststätte.

Fritz Unbehauen
Haus Nr. 19, 74575 Schrozberg-Spielbach
Telefon 07939 461

BRAUEREI HÄBERLEN

Seit 1875 in Familienbesitz; Spezial, Spezial dunkel, Edelpils, Zwickl und Festbier; Brauereiführung.

Karlstraße 66, 74405 Gaildorf
Telefon 07971 6250
www.brauerei-haeberlen.de

HALLER LÖWENBRÄU

Familien-Brautradition seit 1724; Klassiker, Saisonbiere, Spezialitäten „Mohrenköpfe“ und „Schwarzer Löwe“; Brauerei-Ausschank Zum Löwen; Biersommeliers; Führung mit Bierverkostung.

Ritterstraße 6
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 50901
www.haller-loewenbraeu.de

Bier-Spezialität „Mohrenköpfe“



ADLERBRAUEREI

Braustätte seit 1716; Export hell und dunkel, Pils, Festbier; Brauereiführung, eigene Malzherstellung.

Carl Schmetzer, Reubacher Straße 3
74599 Wallhausen-Michelbach/Lücke
Telefon 07955 2234

LAMMBRAUEREI UNTERGRÖNINGEN

Regionale Rohstoffe, Klassiker und Themenbiere; Brauereigasthof; Brauereibesichtigung.

Haller Straße 2, 73453 Abtsgmünd-Untergröningen, Telefon 07975 284
www.lammbrauerei.de

➤ *Fundgrube für Bier-Freaks*

Informative Homepage über Braugeschichte und Brauereien im Braukulturland Franken-Hohenlohe und Hintergrundinfos. www.braufranken.de

➤ *Pfedelbacher Bierdorf*

Alle drei Jahre im September rund ums Rathaus; Musik, Biere und Kulinarik; mehr als 30 Biermarken im Ausschank.

➤ *Herbsthäuser Bockbierfest*

Rund um den Vatertag; fünf Tage Genuss und Geselligkeit von Partyband bis Radmarathon.
www.herbsthaeuser-bockbierfest.de

> GENIESSERREGION HOHENLOHE | TIPPS GUT ESSEN

Wer gut essen will, ist in der „Genießerregion Hohenlohe“ bestens aufgehoben. In immer mehr Restaurants kommen auch die Produkte aus der Region in Töpfe und Pfannen. Hier eine Auswahl:

Landhaus Rössle, Bernd Pils

Landhausmenü, vier- bis sechsgängige Gourmetmenüs, Themenmenüs, Versucherle-Dinner; saisonale Frischeküche. Mainhardter Straße 26
74626 Bretzfeld-Brettach
Telefon 07945 91110
www.roessle-brettach.de

Restaurant Waldenburg

Sepp Wimmesberger
Themenbrunches, Candle-Light-Dinner; Panoramablick.
Hauptstraße 84, 74638 Waldenburg
Telefon 07942 91000
www.panoramahotel-waldenburg.de

Schloßhotel Ingelfingen

Saisonale und regional orientierte Küche. Empfohlenes Weinhotel B.W.
Schlossstraße 14
74653 Ingelfingen
Telefon 07940 91650
www.schloss-hotel-ingelfingen.de

Sinzinger's Krone Björn Sinzinger

Saisonale Frischeküche; Themenwochen und -menüs.
Neuenstadter Straße 101
74613 Öhringen-Unterohrn
Telefon 07941 36631
www.krone-unterohrn.de

Landgasthof Krone Peter Walter

Regionale Frischeküche; Themenwochen, Empfohlenes Weinhotel B.W.
Untere Straße 2
74670 Forchtenberg-Sindringen
Telefon 07948 91000
www.krone-sindringen.de

Landhotel Gasthof Krone

Andreas Knapp
Regionale Frischeküche mit internationalen Akzenten; Events, Themenwochen
Hauptstrasse 40
74635 Kupferzell-Eschental
Telefon 07944 670
www.krone-eschental.de

Hotel-Gasthof Krone

Dirk Marquardt
Regionale Küche; Themenwochen.
Marktplatz 3, 97996 Niederstetten
Telefon 07932 8990
www.hotelgasthofkrone.de



Restaurant Anne-Sophie und handicap

Saisonale Frischeküche; Themenmenüs; kulinarische Weinproben; Einbindung von Menschen mit Handicap in Küche und Service.
Hauptstraße 22-28
74653 Künzelsau
Telefon 07940 93460
www.hotel-anne-sophie.de

Flair Park-Hotel Ilshofen Janko Hilliges

Regionale Küche in der Kutscherstube; Candle-Light-Dinner, Themenwochen.
Parkstraße 2, 74532 Ilshofen
Telefon 07904 7030
www.parkhotel-ilshofen.de

Landhaus zum Rössle Ernst Kunz

Saisonale Frischeküche; Themenmenüs und -wochen; Slow Food.
Zeilwiesen 5
74523 Schwäbisch Hall-Veinau
Telefon 0791 2593
www.roessle-veinau.de

Landhaus Hohenlohe Matthias Mack

Saisonale Frischeküche; Themenwochen; Slow Food.
Erlenweg 24, 74585 Rot am See
Telefon 07955 93100
www.landhaus-hohenlohe.de

Gasthof zum Hirschen Manfred Kurz

Saisonale Frischeküche; Slow Food; kulinarische Veranstaltungen.
Hauptstraße 15, 74572 Blaufelden
Telefon 07953 1041
www.hirschen-blaufelden.de

Abraxa Ursel Ruoff

Regionale Frischeküche, auch vollwertig und vegetarisch; Slow Food; Galerie.
Heroldhausen 12, 74585 Rot am See
Telefon 07954 8618
www.abraxa-hero.de

Museumsgasthof Roter Ochsen

Roland Gehr
Im Freilandmuseum; Slow Food; saisonale Frischeküche (viele Bioland- und Demeterprodukte).
Dorfstraße 51, 74523 Wackershofen
Telefon 0791 9468886
www.roter-ochsen-wackershofen.de

Restaurant Rose

Jürgen Andruschkewitsch
Zertifiziertes Bioland-Restaurant; Slow Food; Gourmet-Vollwertküche, auch für Vegetarier, Veganer und Allergiker; Fisch-, Fleisch-, vegetarische Menüs; Themenwochen.
Ortsstraße 13,
74541 Vellberg-Eschenau
Telefon 07907 2294
www.eschenau-rose.de

rotermohn das restaurant

Martin Berstecher
Saisonale Frischeküche mit Produkten aus kontrolliertem Öko-Anbau; Wein-, Bier- oder Saftbegleitung zum Menü; vegetarische und vegane Küche; Kräuterwanderungen, Themenmenüs, kulinarische Weinproben.
Am Bach 24, 74595 Langenburg
Telefon 07905 940780
www.roter-mohn.biz

Weinlaubenrestaurant Schurk

Heinrich Gruber
Regional mit internationalen Einflüssen.
Hauptstraße 57
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
Telefon 07931 2132
www.schurk-markelsheim.de

Weinstube Lochner

Thomas Heimberger
Saisonale Frischeküche; Themenwochen.
Hauptstraße 39
97980 Bad Mergentheim-Markelsheim
Telefon 07931 9390
www.weinstube-Lochner.de

Restaurant Bundschu

Hansjörg Bundschu
Saisonale Frischeküche.
Milchlingstraße 24
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 9330
www.hotel-bundschu.de

Parkhotel Bad Mergentheim

Marianne Resch
Regionale und mediterrane Küche in drei Restaurants; Lunchbuffets.
Lothar-Daiker-Straße 6
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 5390
www.parkhotel-mergentheim.de

Boros Ratskeller

Ungarische und deutsche Küche.
Marktplatz 16,
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 9326330
www.boros-ratskeller.de

FRAUEN HINTERM HERD

Meist stehen ja in den Profiküchen Köche ihren Mann. „In der Genießerregion Hohenlohe“ haben aber auch jede Menge Frauen ein Löffelchen mitzurühren. Hier schwingen erfolgreich den Kochlöffel und stehen an Töpfen und Pfannen ihre Frau:

➔ *Heidi Hartweg, Reineckers Dorfstube*
Hauptstraße 11
74626 Bretzfeld-Schwabbach
Telefon 07946 489
www.dorfstube-schwabbach.de

➔ *Andrea Wolf, Gasthaus zum Löwen*
Alte Strasse 15
74626 Bretzfeld-Bitzfeld
Telefon 07946 943900
www.landhaus-wolf.de

➔ *Eva Maria Bissinger, Gasthaus Linde*
An der Linde 3
74653 Ingelfingen-Weldingsfelden
Telefon 07938 328
www.linde-weldingsfelden.de

➔ *Donata Lell, Landgasthof Lell*
Leimengrube 5
74653 Künzelsau-Belsenberg
Telefon 07940 93540
www.landgasthoflell.de

➔ *Ingrid Rainer, Gasthof Rose*
Hauptstraße 2
74676 Niedernhall
Telefon 07940 4572
www.rose-niedernhall.de

➔ *Hannelore Ludwig, Weinstube Weilertor*
Im Weiler 20
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 8181
www.weinstube-weilertor-schwaebischhall.de

➔ *Christl Weeber, Hotel Post-Faber*
Lange Strasse 2-4
74564 Crailsheim
Telefon 07951 9650
www.postfaber.de

➔ *Marianne Resch, Best Western Parkhotel*
Lothar-Daiker-Straße 6
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 5390
www.parkhotel-mergentheim.de

➔ *Gordana Gollnau, Alte Kanzlei*
Krumme Gasse 3
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 9682442



INITIATIVE „MAHLZEIT HOHENLOHE“



Die Liebe zur „Genießerregion Hohenlohe“ und ihren Produkten verbindet die acht familiengeführten Restaurants, die sich in der Aktionsgruppe „Mahlzeit Hohenlohe“, einer Untergruppe des Gütesiegels „Schmeck den Süden“, zusammengeschlossen haben. Mahlzeit-Hohenlohe-Betriebe müssen ganzjährig mindestens ein Gericht auf der Karte haben, dessen Zutaten (mit Ausnahme einiger Gewürze) ausschließlich aus der Region Hohenlohe (Landkreis Schwäbisch Hall, Hohenlohekreis, dem hohenlohischen Teil des Lieblichen Taubertals plus 20 Kilometer Umkreis) stammen. Gekennzeichnet sind diese Gerichte mit dem Gütesiegel „Mahlzeit Hohenlohe“. Zusätzlich gibt es noch wechselnde Aktionen.

www.mahlzeit-hohenlohe.de; www.schmeck-den-sueden.de

KULINARISCHE VERANSTALTUNGEN

Schloss-Picknick

Fürstlicher Genuss beim Weikersheimer Schloss an ausgewählten Plätzen in der Kastanienallee, am Rosengarten oder im historischen Obstgarten. Zur Auswahl stehen die Körbe „Hohenlohe“ und „Gourmet“. Buchbar direkt im Restaurant Laurentius nur in Kombination mit einer Schlossführung. **Restaurant Laurentius, Marktplatz 5, 97990 Weikersheim, Telefon 07934 91080; www.hotel-laurentius.de**

Genießerabende im Erdhaus im Wildpark

Themen von Whiskey & Zigarre bis Schlachtfest.

Wildpark 1, 97980 Bad Mergentheim, 07931 5630516; www.wildtierpark.de

Bauernolympiade im Kornberger Viehstall

Gaudi für Jung- und Altbauern (ab 20 und bis 80 Personen); **Kornberg 9, 74420 Oberrot, Telefon 07977 9119933; www.kornberger-viehstall.de**

Gastro International

Das etwas andere Dorffest am letzten Wochenende der Sommerferien: regionale und internationale Speisen und Weine rund um die Kelter Unterheimbach.

www.gastro-internatiole.jimdo.com/

Frühstück auf dem Bauernhof

Wurst, Käse, Butter, Marmelade, Milch, Honig und mehr – alles selbst gemacht, dazu viel frische Luft und Einblicke in Leben und Arbeiten auf dem Bauernhof das gibt es jedes Jahr an den Juni- und Juli-Sonntagen auf ausgewählten Bauernhöfen rund um Schwäbisch Hall. **Infos: Landwirtschaftsamt Schwäbisch Hall, Eckartshäuser Straße 41, 74532 Ilshofen, Telefon 07904 70073162 www.schwaebisch-hall.landwirtschaft-bw.de**

Brunch auf dem Bauernhof

Landluft schnuppern, bäuerliches Leben erkunden und Regionales genießen; immer am ersten Augustsonntag bei diversen Landwirten im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. Dazu gibt es Aktionen von Schaukäsen bis Wettensens.

www.naturpark-sfw.de/geniessen/naturgeniessen/brunch-auf-dem-bauernhof



Süddeutscher Käsemarkt im
Freilandmuseum Wackershofen

MÄRKTE UND FESTE

Genießermarkt Niederstetten

Mit diesem populären Markt bietet die Stadt Niederstetten jedes Jahr Ende April Feinkostlieferanten der „Genießerregion Hohenlohe“ eine Plattform. Der Genusmarkt verlockt zum Probieren, Kaufen und bewussten Genießen unverfälschter Lebensmittel und zum Gespräch mit ihren Erzeugern. Spitzenköche der Region veranstalten ein Schaukochen und servieren ein Fünf-Gänge-Genießermenü. Ausstellungen runden den familiären Markt ab.

Kulturamt Niederstetten

Heidi Maedel, Telefon 07932 6066717
www.niederstetten.de

Kulinarischer Weihnachtsmarkt Crailsheim

Für drei Tage bieten Gastrostände am ersten Adventswochenende auf dem Marktplatz Genüsse an – von regionalen Schmankerln bis zu Weihnachtsmarkt-Klassikern. Der Markt beginnt freitags mit einer Shoppingnacht (bis 24 Uhr).

www.crailsheim.de

Süddeutscher Käsemarkt im Freilandmuseum Wackershofen

In der besonderen Atmosphäre des Museumsdorfes bieten Anfang Mai Käseereien aus der Region sowie dem In- und Ausland gut 200 handwerklich gefertigte Käsesorten aus Ziegen-, Schafs- oder Kuhmilch an. Neben Verkostung und Verkauf steht das Gespräch zwischen Erzeuger und Verbraucher im Mittelpunkt. Ergänzt wird das Käsesortiment um weitere regionale und internationale Spezialitäten – von schwäbischem Whisky über Süßes bis hin zu Öko-Gemüse, Wurst und Speck. Passend zum Käse bieten Weingärtnergenossenschaften Weine und Sekte an.

www.wackershofen.de

☞ *Hofcafé auf dem Uhlbachhof*
Kaffee, Kuchen, Essen an Sonn- und Feiertagen von Mai bis Dezember.

Familie Jäger

Uhlbach 1, 74429 Sulzbach-Laufen
Telefon 07976 213
www.uhlbachhof.de

Backofenfest im Freilandmuseum

Wenn es Ende September überall nach „Bloo“ und frischem Brot duftet, wird in den historischen Backöfen der Museumsgebäude wieder gebacken. Zum Genuss verlocken salzige und süße Kuchen, frisches Brot, Rosenküchle, Ochs am Spieß, Kutteln, Grünkernküchle und vieles mehr. Begleitet wird das Backofenfest von einem Markt der besonderen Art: Handwerker stellen ihre Arbeit vor, Musiker spielen, Trachtengruppen tanzen, Gaukler und Drehorgler sind unterwegs. Samstags lassen Landwirte aus der Region ihre Jungrinder prämiieren.

www.wackershofen.de

Schlachtfest im Freilandmuseum Wackershofen

Wo gibt es das noch? Eine traditionelle Hausschlachtung kann man an einem Samstag Anfang November erleben. Passend dazu wird an beiden Tagen Schlachtplatte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein serviert.

Hohenloher Freilandmuseum

Dorfstraße 53
74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen
Telefon 0791 971010
www.wackershofen.de

Naturparkmärkte Schwäbisch- Fränkischer Wald

Rund 40 lokale Direktvermarkter bieten zwischen Mai und Oktober bei fünf Märkten ihre Produkte an: Fleisch, Wurst, Räucherforellen, Obst, Gemüse, Wildspezialitäten, Süßes, Spirituosen, Weine und Bier. Die Besucher können probieren und sich von Qualität und Frische der Produkte überzeugen. Rahmenprogramm und regionale Speisen machen diesen Sonntagnachmittag zum Vergnügen.

[www.naturpark-sfw.de/geniessen/
natur-geniessen/naturparkmaerkte/](http://www.naturpark-sfw.de/geniessen/natur-geniessen/naturparkmaerkte/)

Herbsttage Langenburg

Ihr Motto am ersten Oktober-Wochenende: „Markt, Natur und Kultur“. Mittelpunkt: der Erntemarkt mit Kunst- und Handwerkermarkt samt Vorführungen und Viktualien. Zum Schwätzen und Genießen lädt die „Lange Tafel“ auf der Hauptstraße ein. Drumherum lockt ein vielfältiges Rahmenprogramm.

www.langenburg.de

Fürstliche Gartentage Langenburg

Zu einem Mekka für Gartenfreunde und Genießer wird alljährlich am ersten Septemberwochenende das Schloss Langenburg. Das Gartenfestival bei Fürst Philipp und Saskia Fürstin zu Hohenlohe-Langenburg zählt mit 30 000 Besuchern zu den größten und beliebtesten Gartenmessen Süddeutschlands. Eine geschmackvolle Auswahl von über 170 Ausstellern präsentiert rund ums Fürstenschloss neueste Gartentrends und eine üppige Pflanzenvielfalt. Im Schloss werden stilvolle Wohnideen und Accessoires angeboten.

www.garten-schloss-langenburg.de

GENUSSFÜHRUNGEN

Mensch – Natur – Kultur – unter diesem Motto bieten 28 zertifizierte Natur- und Landschaftsführer Hohenlohe ganzjährig Exkursionen und Themenwanderungen mit spannenden Naturerlebnissen an.

[www.natur-landschaftsfuehrer-
hohenlohe.de](http://www.natur-landschaftsfuehrer-hohenlohe.de)

KULINARISCHE STADTFÜHRUNGEN

Einen vierstündigen kulinarischen Streifzug bietet die Stadt Schwäbisch Hall an. Im Mittelpunkt stehen interessante Sehenswürdigkeiten sowie regionale Leckereien der örtlichen Gastronomie.

www.schwaebischhall.de

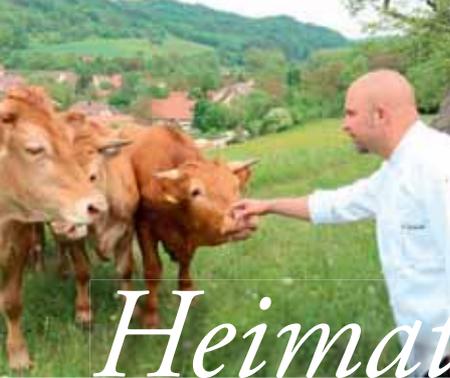
„Hören – schmecken – sehen“ – unter diesem Motto bietet die Stadt Öhringen eine spannende Mischung aus Geschichte, Geschichten und Genuss. Der dreistündige Rundgang durch die Altstadt wird gewürzt mit regionalen und saisonalen Produkten aus der „Genießerregion“.

www.oehringen.de

HOHENLOHE SLOW TOURS

Die Touristikgemeinschaft Hohenlohe hat mit Slow-Food-Mitgliedern und Förderern ein Pauschalangebot entwickelt, das nachhaltiges Reisen und den Blick auf das Wesentliche beinhaltet.

www.hohenlohe.de



Heimatköche und Genusshandwerk

Markus Reinauer und Hubert Retzbach haben sich in der Jagstmühle in Mulfingen-Heimhäusern mit Leidenschaft regionalen Traditionen und Produkten verschrieben.

Der eine sitzt glücklich vor seinem Teller mit gefüllten Nudeln. Auf die war er als Kind schon bei der Oma scharf. Der andere genießt die Tagesempfehlung: Schmortopf vom Limpurger Weideochsen in Tauberschwarz. Den Ochsen hat er noch im Herbst auf der Jagstmühlen-Weide grasen sehen. Seine Frau freut sich an einem fluffigen Spinatknödel mit Spitzkraut und Rieslingschaum. Ein paar Tische weiter essen sich vier Feinschmecker durchs Regio-Tapas-Menü. Darunter Genüsse wie Kalbskopftortelloni mit Flusskrebse oder Brust vom Hohenloher Landgockel in Holundersoße mit Schwarzwurzeln.

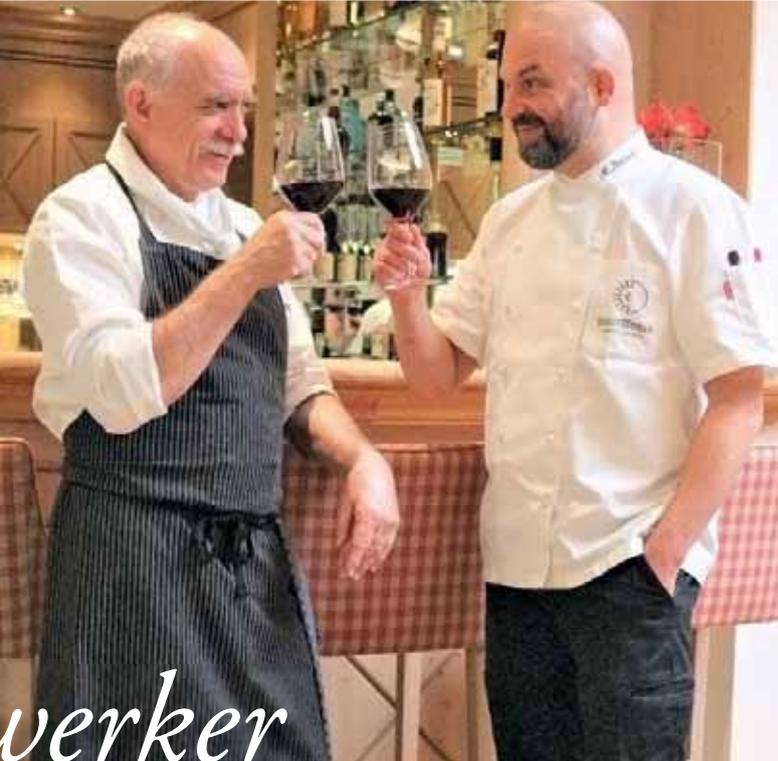
So verschieden ihre Geschmäcker auch sind, glücklich werden alle im Landgasthof Jagstmühle. Ob mit oder ohne Fleischelust. Bei allen Unterschieden gibt es doch eine große kulinarische Klammer: Alle haben ein Stück Heimat auf dem Teller. Denn die beiden Genuss-Handwerker, Heimat-Köche und Slow-Fooder Markus Reinauer und Hubert Retzbach wollen möglichst nah dran sein an der Genießerregion Hohenlohe.

Der Laden brummt mal wieder. Ein Lächeln huscht Markus Reinauer übers Gesicht, als er kurz aus der Küche spickt. So stellt er sich lebendige Gasthaus-Kultur vor. Einheimische und Reingeschmeckte, Städter und Landeier, Jagsttöler und Hotelgäste, Schlipsträger und Hemdsärmelige, Gut-Bürgerlich-Esser und ambitionierte Genießer: alle im Genuss vereint. „Ein gutes Gasthaus ist eine Kulturplattform, offen für jeden“, sagt Reinauer. Seit 2006 steht er in der Jagstmühle am Herd. In idyllischer Lage direkt an der Jagst bietet sie neben dem Restaurant auch 28 komfortable Doppelzimmer sowie drei Tagungsräume und gilt als beliebte Location für Feiern aller Art.

Längst ist der gebürtige Äbler in Hohenlohe heimisch geworden. „Heimat ist, wo das Herz ist und wo man sich aufgehoben fühlt“, sagt Reinauer. Weil „da gut essen und trinken selbstverständlich dazugehören“, will er seinen Gästen in der „Mühle auch kulinarisch eine Heimat“ bieten. Glaubhaft funktioniert das für ihn aber nur dann, wenn auch die Küche in der Heimat wurzelt. In nächster Nähe. Auf Äckern

und Weiden der Genießerregion. Ob Limpurger Weideochse, Langenburger Schafskäse oder Mäusdorfer Landgockel – für ihn ist das „Produkt der Star“, sind Lebensmittel Kulturgüter, die man bewahren muss. Längst pflegt er ein partnerschaftliches Netzwerk kleiner regionaler Erzeuger, die hochwertige Produkte liefern.

Um ihren Küchenstil zu beschreiben, können sich Markus Reinauer und Hubert Retzbach am ehesten mit dem Begriff Heimatküche anfreunden. Eine Küche, die in den Produkten und der kulturellen und kulinarischen Tradition der Region wurzelt. Die mit viel Respekt und Leidenschaft den Spagat zwischen Hausfrauen- und Hochküche meistert, indem sie überlieferte Rezepte mit der „handwerklichen Tiefe der Hochküche“ auf ein neues Niveau hebt. Ohne dabei abzuheben und ihre Wurzeln zu kappen. Wie wichtig den Küchenchefs „Demut vor dem Produkt und handwerklicher Anspruch sind“, zeigt eines der Alleinstellungsmerkmale der Jagstmühle-Küche: die Verarbeitung ganzer Tiere. Schon lange bevor in den Hochglanzmagazinen der Hype um „nose-to-tail“ einsetzte, hat Reinauer das praktiziert: Seit 2006 landen in der Jagstmühle komplette Limpurger Weideochsen auf den Tellern – von der Zunge bis zum Schwanz. Nicht nur die gängigen Edelteile wie Filet, Rostbraten und Co. Vier Ochsen sind es aktuell. Denn Reinauers und Retzbachs Küche ist ganzheitlich und ethisch unterfüttert. Ihr Credo: Wenn schon ein Tier dafür sterben muss, soll es hinterher auch komplett gegessen werden. Das gebietet ihnen der Respekt vor der Kreatur. Weggeschmissen wird nichts. Auch keine Parüren und Fleischabschnitte. Für den Biomüll sind die zu schade und immer noch gut für eine kräftige Brühe. In ihrer ganzheitlichen Ochserie sehen Reinauer und Retzbach gleich mehrfachen Mehrwert: Betriebswirtschaftlich durch Wertschöpfung auch aus weniger edlen Teilen. Kulinarisch in der besseren Fleischqualität. Ethisch, weil man ein nachhaltig erzeugtes Produkt isst, das es so nur in der Region gibt. Das stiftet Identität. Das trägt unter dem Motto „Erhalten durch Aufessen“ zum Weiterleben dieser historischen Rasse bei. Ökologisch stehen kurze Transportwege und nachhaltige Aufzucht. Schließlich ist für Reinauer der Limpurger Ochse auch von kultureller Bedeutung. „Indem wir den Ochsen verarbeiten und vergessene Gerichte wieder aufgreifen, erhalten wir ihn, aber auch Weiden und



werker

Die Genusshandwerker Hubert Retzbach (rechtes Foto: links) und Markus Reinauer verwenden für ihre Klassiker wie Gefüllte Nudeln (links oben) oder Kotelett vom Limpurger Weideochsen (Mitte) bewusst Produkte aus der Genießerregion Hohenlohe. Seit Jahren schon verarbeiten sie auch Limpurger Weideochsen – von der Zunge bis zum Schwanz. Die Prachtexemplare weiden gleich neben der Jagstmühle (links unten).

Kleinbauern und letztlich auch die Kulturlandschaft.“ Das Prinzip der ganzheitlichen Verarbeitung gilt in der Jagstmühle im übrigen auch für Kälber, Wild, Lamm, Geflügel von der Wachtel bis zur Gans sowie für Fische von Saibling bis Zander.

Wie detailverliebt ihre Küche ist, zeigt dass sie „auch an Linsen, Spätzle, Saitenwürstle feilen“ oder es „als unsere verdammte Pflicht sehen, selbst ein Massengericht wie Salat mit Sorgfalt im Detail zu optimieren“. Legendär auch der Rostbraten: saftig, zart, kernig im Geschmack. Und Understatement pur. Dass das Fleisch trocken am Knochen reift, ist für die beiden Köche so selbstverständlich, dass sie das erst gar nicht an die große Glocke hängen. Wer möglichst vielfältig erleben will, wie die Genießerregion Hohenlohe schmeckt und was die Jagstmühlköche kulinarisch auf der Pfanne haben, dem sei das vier- bis siebengängige Regio-Tapas-Menü empfohlen. Angeregt hat es der Restaurantkritiker Jürgen Dollase. „Es geht nicht besser – ein Menü, das Maßstäbe setzt“, schrieb er in der FAZ und bescheinigte Reinauer und Retzbach, sich „um eine neue Regionalküche verdient“ zu machen.

Reinauer und Retzbach haben ihren Stil gefunden, kochen quasi Dialekt statt Hochsprache. Eine Küche, die zu ihnen, zur Mühle, zur Region passt. Authentisch, bodenständig, ehrlich, zeit- und schnörkellos – gerade deshalb aber zukunftssträchtig. Die Jagstmühlen-Küche vereint Nähe und Weitblick – Wurzeln, Würze und Werte. Sie gibt ihren Gerichten Gesicht und Geschichte(n) und macht Heimat schmeckbar. Daran wollen die Heimatköche und Genusshandwerker weiterfeilen. Damit in der Jagstmühle auch künftig „jeder ein Stück Heimat und Hohenlohe finden und sich kulinarisch fallen lassen kann.“

➔ **Info:** Landgasthof Jagstmühle
Jagstmühlenweg 10, 74673 Muldingen-Heimhausen
Telefon 07938 90300, www.jagstmuehle.de

KOCHEN MIT DEM PROFI

Es ist immer spannend, mit einem Profi zu kochen und ihm den einen oder anderen Tipp abzuschauen. Und das Schönste: Was gekocht wird, wird anschließend gegessen. Folgende Restaurants in der „Genießerregion Hohenlohe“ bieten Kochkurse an:

➔ **Hans-Harald Reber**
in Reber's Pflug
Weckriedener Straße 2
74523 Schwäbisch Hall-Weckrieden
Telefon 0791 931230
www.rebers-pflug.de

➔ **Jürgen Andruschkewitsch**
im Restaurant Rose
Ortsstraße 13
74541 Vellberg-Eschenau
Telefon 07907 2294
www.eschenau-rose.de

➔ **Martin Berstecher**
im rotermohn das Restaurant
Am Bach 24
74595 Langenburg-Unterregenbach
Telefon 07905 940780
www.roter-mohn.biz

➔ **Matthias Mack**
im Landhaus Hohenlohe
Erlenweg 24
74585 Rot am See
Telefon 07955 93100
www.landhaus-hohenlohe.de

➔ **Hansjörg Bundschu**
im Hotel & Restaurant Bundschu
Milchlingstraße 24
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 9330
www.hotel-bundschu.de

➔ **Ralf Kronmüller**
im Stadtpalais
Mühlenstraße 26
97877 Wertheim
Telefon 09342 9349006
www.stadtpalais-wertheim.de

➔ **Janko Hilliges**
im Flair Park-Hotel Ilshofen
Parkstraße 2
74532 Ilshofen
Telefon 07904 7030
www.parkhotel-ilshofen.de



Liebe auf den zweiten Blick

Boris Rommel hat sich im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe seinen ersten Stern erkocht und will noch eine Schippe drauflegen.

Schlank, schlaksig, auf dem rechten Arm ein fettes Tattoo, auf dem Kopf eine Schiebermütze, am Kinn ein stylisches Bärtchen – nicht unbedingt stellt man sich so den leitenden Küchenchef des altehrwürdigen Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe vor. Herr über vier Küchen, Chef einer 20-köpfigen Brigade. Ist dort etwa nach Jahren gepflegter kulinarischer Langeweile der Rock 'n' Roll eingezogen? Schwingt gar ein junger Wilder den Kochlöffel?

Mitnichten. Auch wenn Boris Rommel (33) in seinem ersten Jahr als Küchenchef „einiges umgekrempelt“ und schmeckbar neuen kulinarischen Schwung in die Küche gezaubert hat, als „jungen Wilden“ sieht er sich keineswegs. „Das sieht nur so aus, unsere Küche ist nicht jung, nicht wild und ich bin kein Freund von irgendwelchen Experimenten“, sagt er und schmunzelt. In Wirklichkeit steht er fest auf dem Boden der „französischen Küchenklassik“, die er in renommierten Sterneküchen gelernt und verfeinert hat. So jung er ist, in Sachen Gourmetküche ist Boris Rommel ein mit allen kulinarischen Wassern gewaschener alter Hase. Ein Küchenfuchs sozusagen, der weiß, was er kann und was er will. Neun Stationen in 17 Jahren, da weiß der Fuchs, wie der Hase läuft: Ausbildung im Erbprinz (Ettlingen), gefolgt von Restaurant Bareiss (Baiersbrunn), Colombi (Freiburg), Bühlerhöhe (Bühl), Bayrischer Hof, Schweigers Showroom 2 (beide München) sowie Villa Hammer-schmiede (Pfinztal). 2011 heuerte er im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe an, wurde Sous-Chef von Boris Benecke und hatte maßgeblichen Anteil an der Aufwertung der Jägerstube von 14 auf 15 Gault-Millau-Punkte. Obwohl Michelin Benecke damals als „Anwärter auf den zweiten Stern“ auszeichnete, blieb es bei der Hoffnung. „Wir waren sehr gut besetzt und hätten einfach mehr rausholen müssen“, sagt Boris Rommel im Nachhinein. Weil er die nötige „Kreativität vermisst“ hat, verließ er Friedrichsruhe wieder und machte sich 2012 in Heidelberg selbstständig. Damit war das Thema Friedrichsruhe für ihn erst mal gegessen, eine Rückkehr „ohne Reiz“. Umso

„überraschter“ war er, als ihm Hoteldirektor Jürgen Wegmann Ende 2015 die Stelle des leitenden Küchenchefs anbot, weil Benecke sich beruflich umorientieren wollte. Eine „einmalige Chance“, die Rommel nutzen wollte. Er baute ein neues Küchenteam auf, scharte alte Weggefährten um sich, baute die Karten um und brachte seine kulinarische Handschrift ein: französische Küchenklassik, kreativ inszeniert und mit dem einen oder anderen Überraschungseffekt. „Um den Gästen für ihr gutes Geld auch was zu bieten, haben wir einiges drauf-gesattelt“, sagt Boris Rommel. So wird der Gast noch vor der Bestellung mit feiner Fingerfood erfreut, als Einstieg grüßt die Küche mit je einem warmen und kalten Amuse gueule, das Dessert wird von Pre- und Après-Dessert flankiert, zum Finale werden Petit fours und Pralinen gereicht. „Auch zwischendrin überraschen wir den Gast noch mit der einen oder anderen Nascherei“, so Rommel.

A-la-carte plus drei Menüs bietet er im Gourmetrestaurant an: die zwei Fünf-Gänge-Menüs „Gourmand“ und „Saison“ sowie ein vegetarisches Vier-Gänge-Menü „Legume“. Gerichte wie Kaisergranat, Kohlrabi, grüner Apfel und Mandeln oder Lachsforelle, Kaviar-Beurre-Blanc und Stangenlauch zeigen, dass Rommel auch im Gourmetbereich gerne mit regionalen Produkten arbeitet. So bezieht er etwa Saibling und Lachsforelle fangfrisch von der Fischzucht Merz in Öhringen-Eckartsweiler. Viel Wert legt er auch auf frische Kräuter und essbare Blüten, die im eigenen Kräutergarten kultiviert werden. Damit jeder Teller wirklich „perfekt“ ist, geht nur raus, was er selbst am Pass absegnet. Neben dem Gourmetrestaurant ist Rommel für drei weitere Restaurants zuständig. In der mit 15 Gault-Millau-Punkten dekorierten Jägerstube kommt gehobene regionale Küche auf den Teller, von Saiblingstatar bis Landgockelkeule, in der urigen Waldschänke geht's deutlich rustikaler zu, während im Spa-Bistro leichte Küche dominiert.

Dass sich Boris Rommels Einsatz auszahlt, zeigen nicht nur die zufriedenen Gäste. Auch die Profitester bemerken den neuen Schwung. So hat Michelin dem Küchenchef seinen ersten Stern verliehen, Gault-Millau bescheinigt der Küche eine „Zeitenwende“, Gusto sagt dem Wald & Schlosshotel



STERNERESTAURANTS

Genuss und kreatives Küchenhandwerk auf höchstem Niveau, das haben sich einige Gourmetrestaurants in der „Genießerregion Hohenlohe“ auf ihre kulinarischen Fahnen geschrieben. Dafür wurden sie vom **Gourmetführer Michelin** mit einem der begehrten Sterne ausgezeichnet:

Restaurant Laurentius, Jürgen Koch

Motto „weltoffen, weitsichtig, wurzelecht“; Menüs „Heimat“ und „Das Beste aus Hohenlohe und dem Rest der Welt“; „Tavola cucina“ – Der Tisch in der Küche, Sonntagsversucherle.

Marktplatz 5
97990 Weikersheim
Telefon 07934 91080
www.hotel-laurentius.de



Reber's Pflug, Hans-Harald Reber

Pflug-Menü, vegetarisches Menü, Genießer-Menü; „Montagskarte“ mit regionalen Spezialitäten; Themenwochen, kulinarische Workshops.

Weckriedener Straße 2
74523 Schwäbisch Hall-Weckrieden
Telefon 0791 931230
www.rebers-pflug.de



Restaurant Eisenbahn, Thomas und Josef Wolf

Menü „Prestige“, saisonales und vegetarisches Menü.

Karl-Kurz-Straße 2
74523 Schwäbisch Hall-Hessental
Telefon 0791 930660
www.restaurant-eisenbahn.de

Restaurant Amtskeller im Hotel Amtshaus Sebastian Wiese

Menüs „Vor der Haustür“ und „Über den Tellerrand“; regionales Drei-Gänge-Menü „Sonntagsbraten“; Themenwochen.

Kirchbergweg 3
74673 Muldingen-Ailringen
Telefon 07937 9700
www.amtshaus-ailringen.de

Gourmetrestaurant im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe, Boris Rommel

„Leichte, genussvolle Aromaküche“; klassische Gourmetküche trifft Region; mittags regionale „Schlosskarte“; abends Gourmetmenü, vegetarisches Menü; Gourmetmenüs im Chef's Table Room mit Blick in die Küche.

Kärcherstraße 11
74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon 07941 60870
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Seit Frühjahr 2016 sorgt Boris Rommel (Mitte) für neuen Schwung in der Küche des Wald & Schlosshotels Friedrichsruhe. Mit seiner klassisch-französisch geprägten Küche hat er sich dort nach kurzer Zeit seinen ersten Stern erkocht. Einen Besuch wert ist das Fünf-Sterne-Superior Hotel auch wegen seiner 66-luxuriösen Zimmer und Suiten und des 4400 Quadratmeter großen Spas, das im Relax Guide 2017 mit einer Höchstnote von 20 Punkten bewertet wurde. Gleich beim Hotel lockt ein 27-Loch-Golfplatz samt Golf-Akademie zur sportlichen Betätigung.

eine „spannende Zukunft“ voraus. Dass sich Gäste und Tester in Friedrichsruhe wohlfühlen, liegt aber auch am charmant-lockeren Service alter Schule unter Regie von Maitre Dominique Metzger.

Boris Rommel jedenfalls ist erst mal zufrieden mit dem Erreichten, will aber „weiter vorankommen“. Sein Team „ist hervorragend aufgestellt“, die „Karte noch aufwendiger geworden“ und „mit der organisatorischen Trennung von Gourmet- und Stubenküche können wir noch fokussierter arbeiten“, sagt er. Da hält er „17 Gault-Millau-Punkte und irgendwann den zweiten Stern durchaus für machbar.“ Wenigstens im zweiten Anlauf scheint Boris Rommel in Friedrichsruhe angekommen zu sein und weil er nun „freie Hand hat“, auch sesshaft werden zu wollen. Manchmal braucht es wohl erst die Liebe auf den zweiten Blick.

Info:

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
Kärcherstraße 11, 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe
Telefon 07941 60870
www.schlosshotel-friedrichsruhe.de





Küchenklassik auf Höhe der Zeit

Mit Josef und Thomas Wolf stehen im Haller Sterne-Restaurant Eisenbahn zwei Generationen gemeinsam am Herd

Zwei Generationen gemeinsam am Herd – kann das klappen, wenn Vater und Sohn in der gleichen Suppe rühren? Griffige Schlagworte liegen da schnell auf der Hand. Etwa vom „jungen Wilden, der alles umkrempeln will“. Abgegriffenes Klischee? Oder brandheißer Konfliktherd?

Im Familienbetrieb der Haller Eisenbahn brodelt höchstens das Kochwasser. Ausgesprochen „reibunglos“ schwingen Josef (65) und Thomas Wolf (37) gemeinsam die Löffel. Seit 2010 schon in dritter und vierter Generation. „Ich bin kein junger Wilder“, sagt Thomas. Tattoos und Küchen-Rock sind dem Junior ebenso fremd wie Schaum- und Schäumchenschlägerei. Passion und perfektes Handwerk reichen ihm völlig. Da hat er wohl einiges vom Vater abbekommen.

Kein Wunder, gibt es doch im Berufsweg von Vater und Sohn große Gemeinsamkeiten. Das prägt fürs Leben. Beide sind als Kind schon in die Gastronomie hineingewachsen. Bereits Josef Wolfs Vater und Großvater, ebenfalls Josefs, waren Wirte in der Eisenbahn. Seit 1906 ist die in familiärer Hand und stets folgte der Sohn dem Vater nach. Doch erst Josef und Sohn Thomas wollten das Küchen-Handwerk von Grund auf lernen. So zog es den 18-jährigen Josef 1970 hinaus, um in Gourmetrestaurants in Frankreich, England und der Schweiz zu lernen und arbeiten. 26 Jahre später packte Sohn Thomas seine Sachen. Ziel: die Besten der Zunft. Ausbildung bei Gutbert Fallert in Sasbachwalden, dann nach Paris zu Guy Savoy (weltweit Nummer eins auf „La Liste“) und Alain Ducasse. Weiter in die Schweiz zu Größen wie Horst Petermann und Anne-Sophie Pic in Lausanne, wo er den Pâtissier draufsattelte.

Beide kehrten schließlich in die elterliche Eisenbahn zurück. Josef Wolf 1977 – mit viel kulinarischer Kompetenz, Motivation, neuen Ideen und Ehefrau Christa, die er in Davos kennengelernt hatte. In dritter Generation übernahmen sie 1985 die Eisenbahn, bauten behutsam Karte, Küchenstil und Ambiente um und stellten die Weichen von gutbürgerlich auf Gourmet.

Auch Sohn Thomas zog es im Herbst 2010 wieder an den heimischen Herd. Mit allen kulinarischen Wassern gewaschen.

Neue Weichen stellen musste Thomas nicht. Längst fuhr die Eisenbahn auf Gourmet-Kurs. Mit einem Michelin-Stern (seit 1997) und 17 Punkten im Gault Millau (seit 2006) fährt sie in der Genießerregion Hohenlohe souverän an der Spitze. Neue Ideen brachte Thomas dennoch mit. Am deutlichsten in der Pâtisserie, die er mit aufwendigen, filigranen Kunstwerken nach französischem Vorbild „umgekrempt“ hat. „Wir ergänzen uns optimal“, freut sich Josef Wolf. Über die Basis ihrer Küche sind sich beide einig: klassisch-französische Küche mit modernem Touch. Aber nicht auf Teufel komm raus. Im Vordergrund steht der geschmackliche Mehrwert. Statt auf Komponenten-Inflation in homöopathischer Tüpfel-Dosis setzen sie lieber auf Reduktion und Wiedererkennbarkeit. „Damit der Gast auch hinterher noch weiß, was er gegessen hat“, betont Thomas Wolf. Kurzum: Ihr Stil ist kulinarisch auf der Höhe der Zeit und bleibt doch zeitlos. Ihre saisonalen Menüs spiegeln Bodenständig-Regionales und Weltoffenes.

Teil des Erfolgs ist aber auch der souveräne, herzliche Service und die gelebte Gastfreundschaft von Chefin Christa Wolf. Als Restaurantfachfrau hat die Schweizerin ihr Handwerk aus dem Effeff gelernt. Den Rest hat sie im Blut. „Das kann man nicht lernen, das muss einem liegen“, weiß sie. Auch dank ihr ist die Eisenbahn ein Ort des Wohlfühlens und Genießens.

Aber auch wegen des gediegenen Ambientes und der hervorragend sortierten Weinkarte mit rund 500 Weinen. Nicht zuletzt bietet das 2014 um einen Neubau ergänzte Landhaus Wolf komfortable Hotelzimmer, Tagungsräume für bis zu 60 Personen und Räume für Familienfeiern – darunter der seit 1906 original erhaltene Festsaal.

Noch will Josef Wolf den Kochlöffel nicht beiseite legen. Doch er weiß, dass die Eisenbahn auch in vierter Generation auf Erfolgskurs fahren wird. Die Weichen sind gestellt. Selbst ein zweiter Stern scheint nicht ausgeschlossen. „Man darf ja noch träumen“, sagt Thomas Wolf und schmunzelt. Vielleicht steigt irgendwann noch Bruder Markus zu, ebenfalls Koch. Dann wäre die vierte Generation gleich im Doppelpack am Drücker.

➔ **Info:** Restaurant Eisenbahn im Landhaus Wolf
Karl-Kurz-Straße 2, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental
Telefon 0791 930660, www.landhauswolf.eu



Wellness zwischen Wald und Fels

Das Mawell Resort in Langenburg bietet einen nachhaltig-naturnahen Dreiklang aus Wellness, Wohnen und Genuss.

„Wo alles beginnt“ steht groß über dem Eingang. Klar, für jeden Gast beginnt hier seine Auszeit. Doch der Satz verweist auf mehr. Auf Wurzeln und Ursprung des Ganzen: die Natur, die im Mawell Resort in Langenburg eine nachhaltige Rolle spielt. Ein 150 Meter langer Entschleunigungsgang lässt den Gast erst mal runterkommen, bereitet ihn vor auf eine ganz besondere Wohlfühlwelt. Weitab von 08/15-Wellness- und Hotel-Einerlei.

Besonders fasziniert der 4000-Quadratmeter-Wellnessbereich, der auch externen Gästen offensteht. Wo andernorts Naturstein-Fakes das Auge täuschen, liegt er inmitten einer echten Natursteinlandschaft. 250 Millionen Jahre alt. Mal höhlenartig, mal lichtdurchflutet, lässt er keine Wünsche offen: Salzgrotte, Sole-Pool, Dampfbad, Eisbrunnen, Sauna-Nestl, Wald-, Jäger- und Biosphärensauna – alles da. Drinnen, draußen und auf mehreren Ebenen. Dazu der ins Jagsttal ragende Wald-Pool, ein Naturbecken-Rund samt Rondo- und Felsen-Lounge zum Ruhen und ein Riesepakett an Anwendungen. Höhepunkt ist der 27 Meter hohe Panoramaturm mit cooler Turmbar, Panorama-Deck, Pool, Sauna und spektakulären Ausblicken. Fitnessangebote vom Geräte-Raum bis zum Walkingparcours auf dem Grün-Dach schaffen den vitalen Gegenpol. Auch in der Branche sorgt das Mawell für Furore. Der Relax Guide hat es 2017 zum dritten Mal in Folge mit drei Lilien ausgezeichnet, bei den „spa business awards“ belegte es 2016 Platz eins in der Kategorie „Day Spa im Hotel“.

Kulinarisch fährt das Mawell zweigleisig: Für Hotelgäste Vital-Buffets mit Produkten aus der Genießerregion Hohenlohe im Panorama-Restaurant. „Fein-Kulinarik“ mit Erlebnischarakter und Show-Küche in der neuen Genussmanufaktur Tenne. Der Hotelbereich bietet viele Pauschalen und maximal 150 Betten in 55 Zimmern und neun Suiten. Alle mit Terrasse und großzügig geschnitten. Eiche, Muschelkalk und Jurastein sorgen für Seele und Charakter.

2017 wird die durchschnittliche Auslastung wohl die 80-Prozent-Hürde knacken (Branchenschnitt 40 bis 50). Offensichtlich hat Mawell-Mastermind Wolfgang Maier (57) mal wieder

den richtigen Riecher gehabt. Trotz Bedenken diverser Geld- und Gastro-Experten. Kurze Auszeiten und Wellness liegen im Trend. Vor allem bei kurzer Anfahrt. Maximal zwei Autostunden trennen das Mawell von Frankfurt, Würzburg, Nürnberg, Stuttgart, Heidelberg oder Heilbronn.

Tüftler, Visionär und Schlitzohr, Schaffer und Sturkopf – passt alles für ihn. Fragt man den „staatlich geprüften Landwirt“ selbst, stapelt er bewusst tief: „Ich bin Bauer – Hallenbauer, Bürobauer, Hotelbauer.“ Gutes Geld gemacht hat er mit den Firmen Farmbau Fertigungssysteme und Komminvest, die Ställe und Gewerbehöfe bauen. Geht nicht, gibt's nicht für ihn. Ein Projekt ist dann stimmig, wenn es möglichst einfach, wirtschaftlich und nachhaltig ist. Auch beim Mawell setzt er auf Nachhaltigkeit. „Wellness im Einklang mit der Natur“ ist mehr als griffiges Marketing, weil es die Basis des Resorts ist. Und das mehrfach: So füttern Mist, Mais und Hackschnitzel aus eigenen Wäldern die komplett regenerative Energieversorgung. Gebaut wurde auch mit regionalen Materialien, darunter 330 Kubikmeter Eiche und Birke aus eigenen Wäldern und 8000 Tonnen Fels, die vor Ort aus Muschelkalk und Jura gebaggert wurden. Darüber hinaus kooperieren beide Restaurants mit regionalen Erzeugern und Lieferanten. Das 110-köpfige Personal stammt überwiegend aus Hohenlohe. Dialekt ist hier kein Störfaktor, sondern willkommene Authentizität.

„Pessimismus und Stillstand“, das kann und mag Maier nicht. Deshalb hat er noch einiges vor. Nachhaltig muss es sein und für Gäste und Region einen „Mehrwert schaffen“. So soll 2017 der Außenbereich erweitert, statt aufs Tagungsgeschäft der Fokus auf Wellness forciert werden. Für rund fünf Millionen Euro baut er eine neue Empfangs- und Eventhalle mit Hauptrezeption, Kaminlounge und Penthouse-Suiten. Ihr Herz: eine 600-Quadratmeter-Fläche für Events, vom Genießermarkt bis zu Konzerten. Bepflanzte mit 30 Bäumen.

Hat er weitere Ideen in der Schublade? „Die Schublade ist eine Schrankwand“, sagt Maier. Wer ihn kennt, weiß dass da noch einiges zu erwarten ist. Auch im Mawell Resort.

➔ **Info:** Mawell Resort
Roseneck 5, 74595 Langenburg, Telefon 07905 94140
www.mawell-resort.de



„Knapp dran an der Wildsau“

Klaus Memmler ist einer von sieben Landwirten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die Eichelmastschweine halten.

Es ist kurz nach acht, das Thermometer zeigt zwei Grad, vom Himmel fällt leichter Nieselregen. Ein Herbstmorgen in Hohenlohe. „Regen mögen sie nicht so“, sagt der Nebenerwerbslandwirt aus Frankenhardt.

Schwarte an Schwarte kuscheln sie in ihren Weidehütten aneinander. Ab und zu ist ein wohliges Grunzen zu hören. Das wird lauter und zahlreicher, als Klaus Memmler an die Holzhütten klopft. Bewegung kommt in die Sache. Kaum ist die erste Sau aufgesprungen, folgen die borstigen Kollegen nach. Flink und wendig drängen sie ins Freie. Begleitet wird er vom Quiäken und Grunzen des Mohrenköpfe-Chors. Mohrenköpfe? So werden die Schwäbisch-Hällischen Landschweine wegen ihrer schwarzen Köpfe und Hinterteile genannt.

„Die machen jetzt erst Mal ihr Geschäft“, sagt Klaus Memmler. Ihre Hütten halten die Schweine sauber. „Sind ja keine Drecksäue“, so der Landwirt. Der Niesel hat aufgehört. Die Schweine gehen ihrer Lieblingsbeschäftigung nach. Wühlen im Gras und Dreck, schnüffeln und graben, grunzen und schmatzen. Fressen, was sie finden. Wurzeln, Kräuter, Gras und Äpfel, dazu Würmer, Käfer, Engerlinge – tierisches Eiweiß. Klar, auch die Eicheln der paar Eichen am Weiderand knacken sie. Sind ja auch Eichelmastschweine. Doch satt macht sie die Weide nicht.

„Wir füttern zu“, sagt Bauer Memmler und steuert auf ein Silo am Weiderand zu. Sind da Eicheln drin? „Nein, Pellets“, kontert Memmler und hält dem Frager eine Handvoll der kleinen Würstchen vor die Nase. Die haben es in sich: Gerste und Weizen, die klassischen Hohenloher Getreidearten, Sojabohnen als Eiweißlieferant und – natürlich – 20 Prozent Eicheln. Alles gentechnikfrei, geschrotet und verpresst.

Für Nachschub sorgt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH). Jeden Herbst ruft sie zur Sammelaktion in Hohenloher Wäldern auf und zahlt 50 Cent fürs Kilo trockene Eicheln. „Kindergärten, Rentner, Schulklassen und

Spaziergänger sammeln pro Jahr 20 Tonnen“, weiß Tanja Kurz von der BESH. „Das fressen die saugern“, sagt Klaus Memmler. Man sieht's und hört's. Sechs Wochen reicht der Inhalt, 3,5 Tonnen Pellets. Macht im Schnitt knapp drei Kilo Pellets pro Mohrenköpfe und Tag, 600 Gramm Eicheln inklusive.

Einige Schweine rennen wieder Richtung Weidemitte. An Platz mangelt es ihnen wahrlich nicht. 1,2 Hektar ist ihre Weide groß, 14 Quadratmeter mehr als die vorgeschriebene Besatzdichte von 25 Schweinen pro Hektar. „Ein richtiges Schweine-Paradies, die haben Platz, frische Luft, gutes Fressen und Freiheit“, sagt Klaus Memmler. „Na ihr“, fragt er immer wieder, kraut mal hier, mal da einen Rücken oder ein schwarzes Schlappohr. Ein Mann großer Worte oder markiger Sprüche ist der Landwirt nicht. Doch wer beobachtet, wie er mit seinen Mohrenköpfen umgeht, sie anschaut, merkt schnell, dass da einer an seinen Sauen hängt.

Klaus Memmler ist einer der Eichelmast-Pioniere der BESH. „Ich bin von Anfang an dabei, seit 2010“, sagt er. Mittlerweile halten sieben Landwirte auf 35 Hektar 500 Eichelmastschweine. Tendenz steigend.

Seine Motivation? Da könnte er viel erzählen. Er sagt stattdessen „Ich sag Säu' und will, dass es ihnen gutgeht.“

Von Mai bis Mitte November sind seine Mohrenköpfe auf der Weide. Dann werden sie geschlachtet. Da sind sie etwa zehn Monate alt, wiegen bis zu 150 Kilo und haben ein Schlachtgewicht von rund 120 Kilo. Der Vergleich mit den Mohrenköpfen im Stall zeigt, dass Eichelmastschweine langsamer zulegen und beim Schlachten rund 30 Kilo schwerer und drei Monate älter sind.

„Der Mehraufwand hält sich in Grenzen“, so seine Erfahrung. Sein Aufwand beschränkt sich auf die täglichen Besuche. „Ich schaue morgens, ob genug Futter und Wasser da ist, aber da schlafen sie noch“, berichtet Klaus Memmler. Krankheiten sind Fehlanzeige, die robuste Landrasse ist für Freilandhaltung prädestiniert. „Ich brauch' keinen Tierarzt“, sagt er. Für Memmler rechnet sich die Eichelmast. Finanziell,



Klaus Memmlers Mohrenköpfe fühlen sich sawohl auf der Weide. Ab und zu echte Eicheln (Mitte) und der Eichelanteil in den Futterpellets sorgen für eine gute Marmorierung des Fleisches und eine dicke und wohl-schmeckende Fettschicht (rechts).

weil die BESH fürs Eichelmastschwein fast dop-pelt so viel zahlt wie fürs normale Mohrenköpfe. Aber auch ideell. „Naturnäher und artgerechter können die nimmer leben, das ist knapp dran an der Wildsau“, schwärmt er.

Deutlich tiefer in die Tasche greifen muss der Verbraucher. Dafür bekommt er Premiumqualität. Viel Bewegung, frische Luft und das besondere Futter verleihen dem Fleisch einen kernig-nussigen Geschmack. Beim Braten bleibt es zart und saftig. Und weil Fett Geschmacksträger ist, lassen Kenner die dicke Fettschicht der Koteletts oder Steaks immer dran. Besonders gefragt bei Fein- und Schweinschmeckern ist der luftgetrocknete Schinken, der zwölf Monate an der Pfote reift.

Die Saison ist kurz, das Angebot knapper als die Nachfrage. „Wir besinnen uns wieder auf eine alte Tradition“, sagt Tanja Kurz und verweist darauf, dass „noch bis in die 1940er Jahre die Hirten ihre Schweine in die Hohenloher Eichen- und Buchenwälder trieben.“

➔ *Film über die Eichelmast:*

<https://www.youtube.com/user/besh1988>



TIERISCHE STARS – TIERISCH GUT

Mehr als muhh und mähh....

Klar, Schwäbisch-Hällisches Landschwein, Mäusdorfer Landgockel, Limpurger Weide-ochse und Boeuf de Hohenlohe sind längst überregionale Food-Stars und lassen Genießern das Wasser im Munde zusammenlaufen. Doch die „Genießerregion Hohenlohe“ hat weit mehr tierisch gute Stars zu bieten – von Bison, Saibling und Strauß bis zu Zebu und Ziege. Alles Käse, oder was? Alles andere als das. Aber ein Käse-Paradies ist Hohenlohe selbstverständlich auch.

SCHWEIN HABEN

Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Die Hohenloher nennen es liebevoll Mohrenköpfe – wegen dem schwarzen Kopf und Hinterteil. Ende 1970 galt es als nahezu ausgestorben. Doch in den achtziger Jahren beginnt eine Gruppe Landwirte um Rudolf Bühler aus Wolpertshausen mit sieben reinrassigen Mutter-schweinen und einem Eber eine neue Zucht. Die Mohrenköpfe über-leben und gewinnen bei der Grünen Woche Berlin mehrmalig Bundes-siege für die beste Fleischqualität. Aufgezogen und gemästet werden die robusten und stressresistenten Schweine ganz wie früher: mit gesun-dem gentec-freiem Futter aus der Region, in Ställen mit Stroheinstreu und möglichst viel Auslauf. Feinschmecker rühmen ihr zartes, saftiges Fleisch mit der natürlichen Speckauflage und dem reinen Geschmack. **Infos: www.haellisch.de**

Eichelmast-Schwein

Die alte, robuste und vitale Landrasse des Schwäbisch-Hällischen Land-schweins ist für Freilandhaltung und Eichelmast besonders geeignet. Mit ihr belebt die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) die alte Tradition der Eichelmast wieder. Nur in den Herbstmonaten ist das Fleisch des Eichelmastschweins frisch in Fachmetzgereien und Feinkostge-schäften zu haben, weniger edle Teile werden zu Dosenwurst verarbeitet.

Weitere Infos: www.haellisch.de und nebenstehende Reportage. Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, Regionalmarkt Hohenlohe, Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen, Telefon 07904 9438010; www.regionalmarkt-hohenlohe.de

Spanferkel aus Hohenlohe

Die im weltweit modernsten Ferkelschlachthof hergestellten Spanferkel-Spezialitäten der Firma Beck werden vom Hauptstandort Neu-Kupfer aus weltweit vertrieben. Hergestellt werden Frischfleisch, Wurst-, Schinken-produkte und Grillspezialitäten. Diese gibt es auch in den Metzgerei-Filialen der Firma Beck in Schwäbisch Hall, Kupferzell und Waldenburg. Außerdem werden Ferkel-Herzklappen nach USA und England geliefert, wo sie für die medizinische Verwendung aufbereitet werden.

Flurweg 21, 74635 Kupferzell-Neu-Kupfer, Telefon 07944 91310
www.spanferkel-beck.de

Unabhängige Erzeugergemeinschaft Hohenlohe-Franken (UEG)

Die UEG vermarktet für etwa 1200 Mitgliedsbetriebe Schweine, Ferkel, Sauen und Eber aus konventioneller Mast; Lieferant der Marke Gutfleisch für Edeka Südwest in Baden-Württemberg. Gutfleisch stammt ausschließ-lich von in Deutschland geborenen, aufgezogenen, geschlachteten und zerlegten Tieren.

Kraußenklinge 1, 97996 Niederstetten, Telefon 07932 92100
www.ueg-ferkel.de



BRUST UND KEULE – GEFLÜGEL

➔ *Hohenloher Landgockel*

Aushängeschild ist der Landgockel. Nicht nur Sternköche setzen ihn mit dem legendären Bresse-Huhn gleich. Der Familienbetrieb Brunnenhof, der seit 1967 biodynamisch (Demeter) wirtschaftet, erzeugt aber auch Puten, Enten, Gänse, Rindfleisch, Wurst und Geräuchertes. Das Futter, die Umgebung, die Freilaufställe auf Streuobstwiesen sowie die Zeit, die man den Tieren lässt, wirken sich positiv auf den Geschmack aus. Eigene EU-zertifizierte Schlachtereie.

Brunnenhof, Hohe Straße 25
74653 Künzelsau-Mäusdorf
Telefon 07940 2270
www.gefluegelvombrunnenhof.de

➔ *Bioputen vom Sternhof*

Seit 2003 ökologische Mast; Ställe mit Auslauf ins Freie; Schlachtung frühestens mit 16 Wochen; eigenes Schlachthaus, im Hofladen: Puten, Putenteile, Wurst.

Weikersholz 8, 74585 Rot am See
Telefon 07958 329
www.der-sternhof.de

LAMM – NICHT NUR ZU OSTERN

➔ *Hohenloher Lamm*

Bereits im 15. Jahrhundert waren Schafe in Hohenlohe natürliche Landschaftspfleger. 300 Jahre später war der Handel mit ihnen eine der Haupterwerbsquellen der Landwirte. An der Qualität hat sich bis heute nichts geändert. Denn alle großen Schafhalter der Erzeugergemeinschaft „Hohenloher Lamm“ betreiben Wanderschäferei: im Herbst rein in den Laufstall, im Frühjahr raus auf die Weide. Die Lämmer werden im eigenen Erzeugerschlachthof geschlachtet und verarbeitet. Das Fleisch ist mager und leicht marmoriert. Ob klassisch als Braten oder kurzgebraten – von Hohenloher Speisekarten ist es nicht mehr wegzudenken.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Regionalmarkt Hohenlohe
Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen
Telefon 07904 9438010
www.regionalmarkt-hohenlohe.de

➔ *Schäferei Bauer* Bioland-Betrieb.

Bernd und Carola Bauer, Im Zaun 3
74542 Braunsbach-Steinkirchen
Telefon 07906 8856

➔ *Schafhof Jauernik*

Die 110 Ostfriesischen Milchschafe des Bioland-Betriebs beweideten Streuobstwiesen im Brettachtal rund um Weißensburg. Jedes Frühjahr werden bis zu 180 Lämmer geboren. Etwa acht Wochen verbringen sie bei ihrer Mutter und kommen im März gemeinsam auf die Weide. Im Hofladen: Fleisch, Wurst, Geräuchertes, Käse, Woll- und Fellprodukte.

Am Steg 1
74626 Bretzfeld-Weißensburg
Telefon 07946 6226
www.schafhof-jauernik.de

BISON – URGEWALT MIT DICKEM FELL

➔ *Bisonhof Nuß*

Ganzjährige Weidehaltung; Herde mit 35 Tieren; cholesterin- und fettarmes Fleisch; Verkauf ab Hof, Limpurger.

Alois Nuß, Lindenstraße 24
97980 Bad Mergentheim-Stuppach
Telefon 07931 2320
www.bisonhof-nuss.de

RIND – FLEISCHESLUST PUR

➔ *Limpurger Weideochsen*

Das Limpurger Rind, älteste noch lebende Rinderrasse Württembergs, galt Anfang der 1980er-Jahre als nahezu ausgestorben. Nur 56 Tiere gab es, als 14 Landwirte 1986 einen Zuchtverein gründeten, um die Rasse zu erhalten. Heute gibt es im ursprünglichen Gebiet 90 Betriebe mit rund 500 Rindern. Weideochsen vom Limpurger Rind tragen eine „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g.U.) der EU. Dazu müssen sie im traditionellen Zuchtgebiet geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt werden. Für sie gelten strenge Vorschriften: Weidehaltung in der Vegetationsperiode, Laufstallhaltung mit Einstreu im Winter, Schlachalter mindestens 30 bis 36 Monate, Futter (gentechnikfrei) nur aus dem Schutzgebiet, kurze Endmast mit Getreide zur Fettmarmorierung, Reifung am Knochen. Das Fleisch überzeugt durch Zartheit, Saftigkeit und Geschmack. Pioniere in der Verarbeitung sind Markus Reinauer und Hubert Retzbach vom Landgasthof Jagstmühle. Sie bringen

im Jahr drei Weidoche auf die Teller – von Kopf bis Schwanz, nicht nur die Edelteile.

Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V.
Eckartshäuser Straße 41
74532 Ilshofen, Telefon 07904 70073519
www.Limpurger-Rind.de

➔ *Boeuf de Hohenlohe*

Bœuf de Hohenlohe (Rind aus Hohenlohe) ist keine Rasse, sondern ein historischer Begriff für Mastvieh von den von Hohenloher Weiden Hohenlohe. Der Name entstand Ende des 18. Jahrhunderts, als die Tiere wegen des guten Fleisches bis nach Paris getrieben wurden. Bauern der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall erzeugen heute das berühmte Mastvieh nach historischem Vorbild. Lokale Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit Limousin zu Boeuf de Hohenlohe gekreuzt. Während der Aufzucht weiden die Jungrinder auf der Weide. Im Herbst kommen die Mastrinder in Ställe mit Stroheinstreu. Futter aus

der Region – ohne Medikamente und Wachstumsförderer – und die natürliche Aufzucht ergeben vorzügliches Fleisch.

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Regionalmarkt Hohenlohe
Birkichstraße 10, 74549 Wolpertshausen
Telefon 07904 9438010
www.regionalmarkt-hohenlohe.de

➔ *Hohenloher Weiderind*

Dieses Qualitäts-Siegel für Premiumrindfleisch bindet die Erzeuger an strenge Regeln: sechs Monate lang ausschließlich Muttermilch-Fütterung, dann ausschließlich pflanzliche Futtermittel; tabu sind genverändertes Kraftfutter, Wachstumsförderer und präventive Medikation; Weidehaltung in der Vegetationszeit.

Förderverein Hohenloher Weiderind
Karl Augustin Lacher
Telefon 0791 9413772
www.hohenloher-weide-rind.de



PFERDE – MEHR ALS REITEN

➔ *Vogelsberger Stutenmilch*

Der biologisch bewirtschaftete Familienbetrieb erzeugt von seinen 20 Haflingern Stutenmilch (frisch, getrocknet, tiefgefroren), Pflege- und Kosmetikprodukte; Hofladen, Online-Shop.

Hüttengasse 2

74653 Künzelsau-Vogelsberg

Telefon 07905 1077

www.vogelsberger-stutenmilch.de

ZIEGE – BLOSS KEINE ZICKEN

➔ *Schmidbergers Schaf- u. Ziegenhof*

Ziegenmilch, Ziegenkäse (Frisch-, Weich- und Hartkäse); Lamm- und Kitzfleisch (ganz, küchenfertige Teile); Ziegen- und Schafsalami; Felle, Wolle; kaltgepresste Öle: Raps, Sonnenblumen, Traubenkerne (Schwarzriesling); Schafe und Ziegen in Weidehaltung (Winter: Laufstall); Verzicht auf Antibiotika und hormonelle Leistungsförderer; hofeigener Schlachtraum.

Äußere Straße 6

97996 Niederstetten-Adolzhausen

Telefon 07932 7591

www.schmidbergers-ziegenhof.de

➔ *Zick de Hohenlohe*

EU-Bio-Betrieb mit 80 Milchziegen; Zickleinfleisch: Keule mit Knochen oder ausgebeint, Rücken, Kotelettes, Rollbraten, Zickleinleber; Wurst; Käse: Ziegenquark, Ziegenfrischkäse (Hütchen, Rollen), uvm.

Arnulf Bischoff, Klingenstr. 11

74532 Ilshofen-Unterspach

Telefon 07904 8811

www.zickdehohenlohe.net

➔ *Hohenloher Ziegensalami*

Luftgetrocknete Salami „Classico“ und „Rosmarin“ von Burenziegen in Weidehaltung.

Hannes Bürckmann und Silke Schkölziger
Hornungshof 3, 74575 Schrozberg

Telefon 07936 990519

www.hohenloher-ziegensalami.de

STRAUSS – EIER IN XXL

➔ *Jagsttalan* Produkte vom Strauß; Waffeln und Spätzle vom Straußen-Ei; Kaffee, Kuchen, Vesper; Trekkingtouren mit Lamas.

Familie Bauer, Großforst 5, 74582 Gerabronn-Großforst, Telefon 07952 925821



FISCH – FANGFRISCH

➔ *Forellenzucht Dürr*

Regenbogen-, Lachs- und Bachforellen: fangfrisch (ganz, Filets, geräuchert); Fischgrill (Mai bis September); Forellenspezialitäten, Kaffee/Kuchen.

Josef Dürr, Erlenbachtalstraße 17

97999 Igersheim, Telefon 07931 7530

➔ *Forellenparadies Mainhardt*

Angel-Teich (Fortgeschrittene): Welse, Hechte, Lachs- und Regenbogenforellen, Saiblinge, Aale, Karpfen, Schleien, Rotaugen; Forellen-Angeln (Jedermann) an zwei Teichen (Ausrüstungsverleih). Geangelte Forellen können geräuchert oder gegrillt werden; Fischgerichte; Verkauf von fangfrischem Fisch; geöffnet: Ostern bis 1. November.

Familie Weinberger

74535 Mainhardt-Frohnfalls

Telefon 07903 464

www.forellenparadies.de

➔ *Forellenhof Merz*

Forellen, Saiblinge (fangfrisch: ganz, Filets); Hofladen.

Herbert Merz

Weinsbacher Straße 6

74613 Öhringen-Eckartweiler

Telefon 07941 960282

ZEBU-RIND – LOCKER VOM HÖCKER

Ursprünglich leben Zebus (Buckelrinder) in Südostasien. Seit 1979 auch auf dem Birkenhof in Dörzbach und an den Hängen des Jagsttals. Ihre Delikatesse tragen sie im wahrsten Sinn des Wortes auf dem Buckel (tibetisch zebu), der aus marmoriertem Muskelfleisch besteht. 200 Zwerg-Zebus leben auf dem Birkenhof. Das leicht verdauliche Fleisch ist fett- und cholesterinarm. Fleisch und Wurst im Hofladen.

Familie Wunderlich, Birkenhöfe 3

74677 Dörzbach, Telefon 07937 604

www.zebusvombirkenhof.de

ALLES KÄSE – ODER WAS?

➔ *Dorfkäserei Geifertshofen*

Handwerkliche Bio-Heumilch-Käserei; Von der Galerie aus kann man die Herstellung der zwölf Hart- und Schnittkäsesorten beobachten, die im Dorfladen nebenan verkauft werden.

Bachstraße 2, 74426 Bühlerzell-

Geifertshofen, Telefon 07974 911770

www.dorfkaeserei.de

➔ *Langenburger Schafkäserei*

Weidehaltung, Offenstall; handwerkliche Käserei (Demeter); Star ist der viel prämierte Edelschimmelkäse Roque Blue; Hart-, Weich-, Frischkäse; Salami, Schinken, Fleisch; Hofladen mit Blick in Käserei.

Berit und Norbert Fischer, Breberweg 2,
74595 Langenburg, Telefon 07905 475

www.schafkaese.com

➔ *Honhardter Demeterhöfe*

Die auf dem Hof gewonnene Heumilch wird in der Hofkäserei handwerklich zu Joghurt Quark und Käse (Frisch-, Hart-, Weichkäse) verarbeitet.

Ostweg 15

74586 Frankenhardt-Honhardt

Telefon Hofladen 07959 926311

www.honhardter-demeterhoeffe.de

➔ *Hofkäserei Bundschuh*

Frisch-, Weich- und Hartkäse; Vesper für Gruppen; Hofladen.

Dürrnast 17, 74535 Mainhardt

Telefon 07903 1448

www.hofkaeserei-bundschuh.de

➔ *Schafhof Jauernik*

Biolandbetrieb; Joghurt, Quark, Frisch-, Hart- und Weichkäse; Hofladen.

Am Steg 1, 74626 Bretzfeld-Weiß-
lensburg, Telefon 07946 6226

www.schafhof-jauernik.de

➔ *Hofladen Frank*

Garnberger Demeter-Rohmilchkäse aus Milch eigener Kühe: Schnitt-, Weißschimmel-, Backstein-, Frischkäse, Quark; Hofführungen; Hofladen.

Steinbacher Weg 35, 74653 Künzelsau
Telefon 07940 8392

www.demeterhofladen-frank.de

➔ *Süddeutscher Käsemarkt*

im Freilandmuseum Wackershofen;
siehe Seite 25

Obst – mal süß, mal prickelnd

PRICKELZAUBER UND SCHAUMWEIN

Holunderzauber

Als „Holdersekt“ hatte vergorener Holunderblütensaft auch in Hohenlohe Tradition. Die greift Bernulf Schlauch mit seinem aus Wildblüten im Champagnerverfahren (Flaschengärung, handgerüttelt, degorgiert) hergestellten Holunderzauber auf. Er brauchte dafür einen Phantasienamen, weil nach den gesetzlichen Vorgaben Sekt nur aus Trauben, Schaumwein nur aus Obst oder Beeren gemacht wird. Schlauch wählte Holunderzauber, „weil der zauberhafte Duft der Holunderblüten in die Nase steigt“. Neben dieser alkoholarmen Erfrischung stellt er auch Rosen- und Akazienzauber, Holunderlimo und Schnaps aus Schlankelesbirnen her; hier auch Verkostungen.

Bernulf Schlauch, Alte Steige 14
74595 Langenburg-Bächlingen
Telefon 07905 477
www.holunderzauber.de

Fruchtweine Haußler

Vom milden Birnen- über den durchgorenen-rassigen Apfel- oder gehaltvollen Apfel-Holunder-Wein bis zum fruchtigen Apfel-Quitten-Cocktail reicht die Palette von Christian Haußlers Fruchtweinen und Fruchtwein-Cocktails; Verkostungen.

Hinterespig 5, 74629 Pfedelbach
Telefon 07949 2297

MOSTPRÄMIERUNGEN

In Hohenlohe wird die Most-Tradition durchaus noch hochgehalten, wie die Mostprämierungen beim Frühjahrspferdemarkt in Dörzbach und beim Februarmarkt in Kirchberg /Jagst zeigen.

Hohenloher Schaumweine

Fast in der Nachbarschaft stellt Hans-Jörg Wilhelm ebenfalls nach dem Champagner-Verfahren seine Bio-Schaumweine aus den reifsten Früchten heimischer Streuobstwiesen her. Mit dem trocken ausgebauten Birnenschaumwein Pyrus fing es an. Mittlerweile hat der überzeugte Hohenloher eine ganze Reihe kreiert: Hohenloher Tribun (Rieslingbirne, extra brut), Pomarbo (Brettacher, Boskop, trocken), Cidro (Gewürzluike, Bittenfelder, trocken), Campano Qui (Apfel- und Birnenquitten), sowie die Perlweine Syn-Secco-Quitte und -Rose. Wilhelm bietet auch Krypta-Führungen und Degustationen an; Hofladen.

Hans-Jörg Wilhelm, Mühlgasse 4
74595 Langenburg-Unterregenbach
Telefon 07905 940600
www.hohenloher-schaumweine.de

Hohenloher Mostprobe

Most aus Äpfeln und Birnen von der Streuobstwiese hinterm Haus galt lange als Wein der armen Leute und Volksgetränk. Helmut Opaterny schenkt ihn dort aus, wo sein Most lagert. Im 400 Jahre alten Gewölbekeller vom „Drallewatscher Hof“ in Langenburg. Nach Wunsch zapft er direkt vom Fass die bewährte Mischung aus zwei Drittel Äpfel und einem Drittel Birnen, reinen Birnen- oder Apfelmot oder auch die Halb-Halb-Variante. Dazu erzählt er Hohenloher Geschichten und Anekdoten aus der Heimat und serviert Leberwurst- und Schmalzbrote oder eine Hausmacher-Vesperplatte.

Hintere Gasse 11, 74595 Langenburg
Telefon 07905 5271

Mouschd-Blues

Mit seinem Mouschd-Blues hat Kurt Rösch aus Hessenau dem Hohenloher Kultgetränk sogar ein musikalisches Denkmal gesetzt. Natürlich in Hohenloher Mundart. Nicht verbürgt ist, wie viel Mouschd dabei im Spiel war.

www.johkurt-paulaner-mannequin.de

SAFTIG VON DER STREUOBSTWIESE

Kreßberger Streuobsterlebnis

Apfelsaft ist nicht gleich Apfelsaft. Sogar 100 Prozent Apfel lässt sich noch toppen. Mit 100 Prozent sortenreinem Apfelgehalt. Wie das schmeckt? Bescheid weiß Reinhold Kett aus Leukershausen. Noch vor der Verkostung führt er seine Gäste erst einmal auf die Streuobstwiese. Vorbei an Boskop, Wettringer, Brettacher, Jakob-Fischer, Delicious und der Schweizer Wasserbirne. Schnell wird klar: „Äpfel können Geschichten erzählen.“ Auf dem Spaziergang erfährt man neben allerlei Interessantem rund um den Apfel auch, wie wichtig der Erhalt der Streuobstwiesen ist – als Lebensraum für Bienen, sowie für die sortenreinen Apfelsäfte. Die handverlesen, sortenrein abgefüllt, dann endlich auch verkostet werden.

Kreßberger Premium GmbH
Am Schulhof 3, 74594 Kreßberg
Telefon 07957 925559
www.kressberger-premium.de

Grünspechtsäfte

Apfelsaft mit 100 Prozent Fruchtgehalt, ohne Konzentrat, ohne Zuckerzusatz. Ausschließlich aus ungespritzten Äpfeln regionaler Streuobstwiesen. Kurze Wege, damit die Äpfel nach dem Pflücken noch am gleichen Tag zu frischem Saft gepresst und schonend eingelagert werden können. Solche Säfte gibt es bei Grünspecht. 1988 aus einer Streuobstvermarktungs-Initiative ehrenamtlicher Naturschützer des NABU, des BUND und des BN (Bund Naturschutz) entstanden.

Förderkreis regionaler Streuobstbau Hohenlohe-Franken e. V.
Julia Weiß
Rosenweg 8
74532 Ilshofen
Telefon 07906 9414972
www.gruenspecht-saft.de

Bernulf Schlauch, der Holunderzauberer, erntet duftende Holunder-Dolden.





MIT LAIB UND SEELE: KÖRNER, BLOOZ UND BROTTGENUSS

➔ Hofladen Fischer

Allein wegen dem knusprigen Brot aus dem großen Schamottofen, das „wie früher aus dem Backhaus“ schmeckt, lohnt der Weg zu den Fischers. Saisonal: Stollen, Hutzelbrot, Weihnachtsgebäck.

Lindelberg 6, 74629 Pfedelbach-Lindelberg
Telefon 07946 8627
www.obstbau-fischer.de

➔ Hofgut Hermersberg

Zum Einsatz in der Bäckerei des Hofgutes kommen ausschließlich biodynamische Rohstoffe. Gebacken wird im Holzofen-Backhaus aus dem Jahr 1790. Qualitätsmerkmale: geringer Einsatz von Maschinen und lange Ruhezeiten für den Teig. Spezialität ist das Holzofenbrot. Hofladen.

Hermersberg 7
74676 Niedernhall-Hermersberg
Telefon 07940 984070
www.hofgut-hermersberg.com

➔ Krimmers Backstub

Traditionell-handwerkliche Bäckerei; regionale Zutaten; zertifizierter Bio-Betrieb; saisonale Produkte; Backkurse.

Hohenloher Straße 3
74547 Untermünkheim
Telefon 0791 8362
www.krimmers-backstub.de

➔ Backhaus Karle

Bauernbrot, Vollkorn- und Dinkelvollkornbrot, Roggenbrot, Hefezopf, Garnberger Kipfle und Brötchen.

Rainer und Birgit Karle, Hofstraße 60
74653 Künzelsau-Garnberg
Telefon 07940 51956

➔ Bäckerei Schlötter

Bioland-Bäckerei; traditionelles Back-Handwerk; Urkornbrot; bekannt für gute Brezeln und Croissants.

Hauptstraße 14
74592 Kirchberg-Lendsiedel
Telefon 07954 8867

➔ Bäckerei Brunner

Traditionelles Back-Handwerk; viele Brot- und Brötchensorten.

Schwatzbühlgasse 9
74523 Schwäbisch Hall, Telefon 0791 6507
www.baeckerei-brunner.de

➔ Hofbäckerei Schmidt

Mittwochs ist Backtag, gebacken wird im Steinbackofen: Bauernbrot, Körnerbrot, Zwiebelbrot, Walnussbrot, Dinkelbrot und Baguette, Salz- und Zwiebelkuchen, Brötchen, Brezeln, Seelen, süße Stückchen, Hefezopf.

Dornwiesenhof 1
74427 Fichtenberg-Mittelrot
Telefon 07971 911601
www.dornwiesenhof.de

➔ Backstube Schöll

Demeter-Backwaren ohne synthetische Backmittel und Aromastoffe: Brote, Brötchen, Blooz, Flachswickel, Holunderküchle; Hofcafé, Hofladen.

Buchenhof, Brunzenberg 2
74586 Frankenhardt-Brunzenberg
Telefon 07959 837

➔ Backofensive

Traditionelles Backhandwerk: Holzbackofenbrot wie aus Omas Zeiten; Brote, Brötchen, Kuchen, Blooz, Dinkelbackwaren.

Hauptstraße 96, 74595 Langenburg
Telefon 0170 5345306

➔ Bäckerei Kretzschmar

Familienbetrieb in fünfter Generation; Mehl aus der Region; Brote, Brötchen, Brezeln, Kuchen, Torten, Blooz, Kipfle, Flachswickel, Hörnle.

Landturmstraße 14
74532 Ilshofen-Obersteinach
Telefon 07906 89133
www.baeckerei-kretzschmar.info

➔ MANZ Backtechnik

Backseminare – von Partygebäck bis Vollkorn.

Alte Münster Steige, 97993 Creglingen
Telefon 07933 91400
www.manz-backofen.de

➔ Gräter – Mein Backhaus

Familienbetrieb mit Tradition: Brote und Brötchen aus selbstgemachtem Natursauerteig, Zutaten von regionalen Partnern.

Hauptstraße 18
74538 Rosengarten-Uttenhofen
Telefon 0791 951400
www.backhaus-graeter.de

BLOOZ – die Hohenloher Pizza

Was dem Elsässer sein Flammenkuchen, dem Italiener seine Pizza ist, heißt in der „Genießerregion Hohenlohe“ Blooz. Wenn früher Brot gebacken wurde, wurde die Resthitze genutzt und meist auch süßer und salziger Blooz in den Ofen geschoben. Besonders in Gesellschaft macht Blooz essen Spaß. Jeder nimmt sich ein Stück vom großen Holzbrett. Bis der nächste kommt. Knusprig und duftend. Unbedingt probieren. Zum Beispiel bei:

➔ Der Buchenhof

Brunzenberg 2
74586 Frankenhardt-Brunzenberg
Telefon 07959 837, jeden Fr ab 18 Uhr

➔ Gasthaus Eiche

Freitags ab 18 Uhr Blooz-Essen – süß und salzig; auch Mix-Blooz mit mehreren Sorten.

Mainkling 19, 74586 Frankenhardt
Telefon 07959 686
www.eiche-mainkling.de

➔ Gasthaus Rössle

Freitags raucht das Backhaus, denn ab 14 Uhr gibt es das traditionelle Bloozessen. Seit 1984 kommt er, von Elsbeth Fundis kross gebacken und saftig belegt, auf einem großen Brett mitten auf den Tisch. So lange, bis jeder satt ist. Salzig aus Schwarzbrotteig mit Sauerrahm, Zwiebeln, Lauch und Speck oder süß aus Hefeteig mit Sahne, Zimt und Zucker.

74564 Crailsheim-Saurach
Telefon 07904 297
www.fundis-saurach.de

➔ Erfinder des Laugengebäcks

Wer hätte das gedacht? Die zum Brezel-Backen nötige braune Lauge wurde in Hohenlohe erfunden. Von dem aus Ingelfingen stammenden Bäckermeister Karl Pfisterer, der um 1850 die Bäckerei in Ohrnberg kaufte. Als er einmal Soda kochte, Lauge ansetzte und sie im Freien abkühlen ließ, fielen Eichenblätter in die Lauge und verfärbten sich braun. Der Groschen fiel. Dem findigen Bäckermeister war klar, dass man damit auch Backwaren färben konnte. Die Erfindung ließ er sich patentieren. Noch heute vertreibt die auf ihn zurückgehende Firma Karl Pfisterer in Obersulm Brezellauge.

> GENIESSERREGION HOHENLOHE | TIPPS GRÜNKERN, KRÄUTER, GEMÜSE & GEWÜRZE,

Grünkern & Co.

Nicht nur im Taubertal ist Grünkern kulinarisch auf dem Vormarsch. Als Wintergetreide wird Dinkel im Juli eingebracht und anschließend getrocknet und gedarrt. Dadurch wird der Grünkern haltbar und erhält sein typisches würziges Aroma.

Besonders gerne wird Grünkern in der Bio-Küche verwendet. War Grünkern früher ein „Arme-Leute-Essen“, so hat diese Spezialität heute längst auch auf den Speisekarten der Genießer-Gastronomie Einzug gehalten. Grünkern ist würzig, schmackhaft – und gesund.

Ob als Grünkernsuppe, Grünkernrisotto, Grünkern-Salat, Grünkernküchle oder Grünkern-Soße. Das rohe oder geschrotete „Power-Korn aus dem Taubertal“ ist auf den Bauernmärkten der Region erhältlich.

Grünkerngerichte servieren zum Beispiel:

Gasthaus zum Ross

Lindenplatz 5
97980 Bad Mergentheim-Dainbach
Telefon 07930 400

Alte Kanzlei

Krumme Gasse 3
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 968244

Bio-Restaurant Rose

Ortsstraße 13
74541 Vellberg-Eschenau
Telefon 07907 22 94
www.eschenau-rose.de

Dort gibt es auch Gerichte von alten Getreidesorten wie Emmer und Kammut.

KRÄUTER, GEMÜSE UND GEWÜRZE – HEILEN UND WÜRZEN

Gemüse liegt im Trend und mausert sich zusehends vom Aschenputtel zum kulinarischen Hauptdarsteller. In der „Genießerregion Hohenlohe“ wird jede Menge Gemüse erzeugt und zum Beispiel in Hofläden, bei Direktvermarktern und auf Wochenmärkten (Seite 40) angeboten.

Kräuter sind gesund und geben vielen Gerichten den letzten Pfiff. Bei den Weckelweiler Gemeinschaften säen, pflegen, ernten und verarbeiten 60 hilfsbedürftige Menschen zusammen mit den **Demeter-Gärtnereien Weckelweiler und Amlishagen** und ihren Betreuern Biolebensmittel. Neben Gemüse erzeugen sie auch Tee-, Heil- und Küchenkräuter, die im eigenen Laden verkauft werden.

Sozialtherapeutische Gemeinschaften
Weckelweiler e. V., Heimstraße 10
74592 Kirchberg/Jagst
Telefon 07954 970182
www.weckelweiler-gemeinschaften.de

⌘ *Naturgewürze aus Hohenlohe und aller Welt*

Koriander, Kümmel und verschiedene Senfarten bauen Partnerbetriebe der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall auf Hohenloher Feldern an. Tropische Gewürze wie Pfeffer, Kardamom, Ingwer, Kurkuma, Muskat, Vanille, Zimt und Nelken gewinnt die BESH aus ökologischen Partnerprojekten in Südindien und auf Sansibar. In der Region Vojvodina (Serbien) gedeihen Paprikasorten. Basilikum, Estragon, Rosmarin, Lorbeer und Wacholder stammen aus Montenegro. Verarbeitet werden die Gewürze in der neuen Gewürzmanufaktur von Ecoland Herbs & Spices auf dem Sonnenhof in Wolperthausen. Erhältlich sind sie im Regionalmarkt Hohenlohe.

www.regionalmarkt-hohenlohe.de

⌘ *Heilkräutergarten in Öhringen*

In Erinnerung an Gräfin Anna Magdalena, die im mittelalterlichen Öhringen auf dem Gebiet der Heilkräuterkunde Berühmtheit erlangte, hat die Stadt Öhringen an der Stadtmauer nahe der Spitalkirche einen Heilkräutergarten mit 80 verschiedenen Pflanzen angelegt. Die frei zugängliche Anlage informiert auch über die Verwendung frischer Küchenkräuter.

Wilde Schätze am Wegesrand - KRÄUTERFÜHRUNGEN

Klar, Bärlauch kennt längst jeder. Doch die Natur hat weit mehr zu bieten. Wer sich auskennt, findet wahre Schätze am Wegesrand. Gut zum Kochen, Würzen, Heilen und Pflegen. Wo man solche wilden Schätze findet und was man alles aus ihnen machen kann, erfährt und erlebt man in Hohenlohe bei staatlich zertifizierten Kräuterpädagoginnen – spannend, informativ und unterhaltsam.

Kräuterwanderungen, Workshops und Wildkräuter-Kochkurse bieten an:

Helga Hennebold

Sonnenbergstraße 36
74626 Bretzfeld-Dimbach
Telefon 07946 6453
www.wildkrautfee.de

Heike Kuhn

Söldnergasse 5
74214 Schöntal-Aschhausen
Telefon 07943 3920

Regina Müller

Rengershäuser Straße 20
74677 Dörzbach-Laibach
Telefon 07937 5614
www.ferienhof-marina.de

Waltraud Zink

Am Wasserturm 5
74582 Gerabronn-Dünsbach
Telefon 07952 5442
www.blockhaus-winterhoehe.de

Jessica Buschmeier-Gundel

Zum Brunnenbiegel 8
74585 Rot am See-Beimbach
Telefon 07952 6531
www.gundelgarten.de



HONIG

Artenvielfalt, Kulturlandschaft und letztlich auch unser Speisezettel wären um einiges ärmer ohne die Honigbiene. Sie ist das wichtigste Bestäubungsinsekt unserer Kulturpflanzen. Neben der Landwirtschaft sind auch viele Natur- und Wildpflanzen auf die Bestäubung durch Honigbienen angewiesen. In den Streuobstwiesen und Wäldern Hohenlohes finden Bienen reiche Nahrung. Imker bereiten daraus eine große Vielfalt an Honigsorten. Jede spiegelt Jahrgang und Herkunft wider.

Adressen von Imkern (Auswahl):

Imker Rainer Herrmann

Honig aus dem Naturschutzgebiet
Mittleres Jagsttal
Ahornstraße 3
74592 Kirchberg/Jagst
Telefon 07954 322
www.heimathonig.de/imker/rainer-herrmann

Imkerei Eckert

Hermann Eckert
Obersteinbacher Straße 2
74613 Öhringen-Michelbach
Telefon 07941 8532

Birgit und Friedrich Kümmerer

Schwanenstraße 36
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 3179

Martin Rößner

Wolfgangstraße 18, 74589 Satteldorf
Telefon 07951 7725

Willi Schmitt

Glaswiesenstraße 44
74677 Dörzbach
Telefon 07937 5740

Besuchertipp:

Bienen-Informationszentrum
www.kressberg.de/home/tourismus/bienen-zentrum



FLACHSWICKEL

Hefeteig herstellen aus:

300 g Mehl
2 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
(oder 1/2 Würfel frische Hefe)
150 g weiche Butter
1 Ei
etwas warme Milch
1 Prise Salz

Zum Eintauchen:

1 Eiweiß, Hagelzucker oder braunen Zucker nach Belieben.

Einen geschmeidigen, eher weichen Hefeteig herstellen. Kleine Röllchen formen; ca. 12-15 cm lang. In Eiweiß tauchen und mit Hagelzucker oder braunen Zucker bestreuen, dann im vorgeheizten Backofen (190 ° C Ober- und Unterhitze) ca. 15 bis 20 Minuten hellbraun backen. Ergibt ca. 50 Flachswickelchen.

Ganz frisch ein echter Genuss!

Rezept: Margret Häußermann,
Öhringen-Untermaßholderbach

Gebackene Heimat

LANGENBURGER WIBELE

Bereits 1763 liebte Prinz Karl zu Hohenlohe-Langenburg das Minigebäck. 250 Jahre später trat Prinz Charles mit Wibeles im Gepäck die Heimreise an. Der Teig aus Mehl, Puderzucker, Eiweiß und Vanillezucker wird in eine 22 Millimeter lange Tropfenform gegossen. Weil das Geduld erfordert, hieß das Gebäck im 18. Jahrhundert „Geduldzettel“. Später wurde es nach seinem Erfinder Jakob Christian Wibel benannt. Mittlerweile werden die Wibeles unverändert in 8. Generation in der Hofkonditorei G.F. Bauer hergestellt.

➔ *Café Bauer*

Hauptstraße 28, 74595 Langenburg
Telefon 07905 363
www.echte-wibele.de



Crailsheimer Horaffen – Geschichte zum Reinbeißen

Ihre Form ähnelt einem wohlgeformten weiblichen Hinterteil. Bereits 1530 wurden sie in der Bäckerordnung der Stadt erwähnt. Die Legende dahinter: Um den Feinden nach dreimonatiger Belagerung der Stadt im 14. Jahrhundert die Ausichtslosigkeit ihres Tuns zu demonstrieren, buken die Bürger damals Horaffen und warfen sie über die Stadtmauer. Die Frau des Bürgermeisters setzte noch eins drauf und zeigte den Feinden zur Veranschaulichung ihres wohlgenährten Zustands ihren ausladenden nackten Po. So viel Fülle wirkte, die Belagerer zogen ab. Horaffen gibt es in Crailsheim in allen Bäckereien und Konditoreien.

Ganzjährig gibt sie es bei der:

➔ *Bäckerei Schnotz*

Marktplatz 2, 74564 Crailsheim
Telefon 07951 42543

SCHNEEBALLEN – KUGELIG UND SÜSS

Das etwa 400 Jahre alte Mürbteiggebäck wird in Schmalz gebacken. Wegen der kugelförmigen Form und weil es mit Puderzucker bestäubt wurde, kam es zum Namen Schneeballen. Früher wurden sie zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten und Kirchweihen verzehrt. Heute gibt es sie in Bäckereien, Konditoreien und Cafés rund um Rothenburg ob der Tauber und Dinkelsbühl.

Auch in Schwäbisch Hall lockt süßes Lokalkolorit zum Naschen:

Comburg-Möndchen

Ein Makronengebäck mit Schokoladencreme und Zartbitterschokolade, und **Haller Pflastersteine**, Nougatpralinen mit Zartbitterüberzug.

➔ *Conditorei Café Hammel*

Schulgasse 1
74523 Schwäbisch Hall
Telefon 0791 6327
www.cafe-hammel.de

Bad Mergentheimer Schäferschipple

Diese Art Biskuitgebäck, die aber doch kein Biskuit ist, hat Josef Ehrler im Jahre 1926 erfunden. Die Schäferschipple sollen an die Entdeckung der Heilquellen im Jahr 1826 durch den Schäfer Gehrig erinnern: Deshalb ähnelt ihre Form einer Schippe des Schäfers.

➔ *Café Ehrler*

Mühlwehrstraße 24
97980 Bad Mergentheim
Telefon 07931 8691

FRISCH AUF DEN TISCH – WOCHENMÄRKTE

- ➔ Bad Mergentheim: Di. und Fr.
- ➔ Blaufelden: Sa.
- ➔ Bretzfeld: Fr.
- ➔ Crailsheim: Di., Fr. und Sa.
- ➔ Dörzbach: Sa.
- ➔ Fichtenberg: Fr.
- ➔ Gaildorf: Do.
- ➔ Gerabronn: Fr.
- ➔ Ilshofen: Fr.
- ➔ Ingelfingen: Sa.
- ➔ Krautheim: Do.
- ➔ Kirchberg/Jagst: alle 14 Tage Fr.
- ➔ Künzelsau: Di. und Fr.
- ➔ Kupferzell: Do.
- ➔ Neuenstein: Do.
- ➔ Niederstetten: Sa.
- ➔ Obersontheim: Fr.
- ➔ Öhringen: Mi. und Sa.
- ➔ Rosengarten: Do.
- ➔ Schrozberg: 1. Sa. im Monat
- ➔ Schwäbisch Hall:
Marktplatz: Mi. + Sa.
Kreuzäckermarkt
Limpurger Platz: Fr.
Lukas-Markt Gemeinde-
zentrum: Fr.
Hagenbacher Ring: Fr.
- ➔ Untermünkheim: Do.

GENÜSSE AUF REISEN

Wohl dem – wenn er denn nicht ohnehin in der „Genießerregion Hohenlohe“ lebt –, der sich auch außerhalb ein Stück Hohenlohe nach Hause holen kann. Hohenloher Produkte gibt es bei folgenden Adressen:

Ebbes in Berlin

„Ebbes“ heißt nichts anderes als „etwas“ und „ebbes“, beziehungsweise „Ebbes Guats“ von Hohenloher Erzeugern und Direktvermarktern gibt es in diesem kleinen Laden des Exil-Hohenloher Wolfgang Stepper in Berlin. Von Bränden und Weinen über Rauchfleisch und Dosenwurst bis zu Honig und Marmelade. Damit hat die „Genießerregion Hohenlohe“ in der Bundeshauptstadt zumindest eine inoffizielle Hohenloher Botschaft. Ohne Diplomaten-, aber mit viel Genuss-Status. Crellestraße 2, 10827 Berlin-Schöneberg, Telefon 030 70094813 www.ebbes-in-berlin.de

Hällische Botschaft in Berlin

Hällische Botschaft in der Fleischmanufaktur Kumpel & Keule, Markthalle Neun, Eisenbahnstraße 42/43, 10997 Berlin-Kreuzberg, www.besh-berlin.de

Markthalle Stuttgart

Auch wenn für Stuttgarter Hohenlohe fast vor der Haustüre liegt, ist der Weg in die legendäre Stuttgarter Markthalle deutlich kürzer. Dort bietet die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall an ihrem Stand Fleisch und Wurstwaren vom „Mohrenköpfe“ und Boeuf de Hohenlohe an. Dorotheenstraße 4, 70173 Stuttgart, www.markthalle-stuttgart.de

BESH-Online-Shop

Ein breites Sortiment Hohenloher Genüsse kann man sich vom Online-Shop der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall bequem nach Hause liefern lassen. Lieferung deutschlandweit in 24 Stunden. www.shop.besh.de/



Deutschordensplatz Bad Mergentheim

REGIONALER BAUERN- MARKT BAD MERGENTHEIM

„Fit mit Produkten aus der Region – Genießen und Erleben“. Ein Verkaufstag im Juni voller Genuss.

Weitere Informationen unter www.bad-mergentheim.de

NACHHALTIGES REISEZIEL BAD MERGENTHEIM

Nach einem umfangreichen Check wurde Bad Mergentheim von der baden-württembergischen Landesregierung als „Nachhaltiges Reiseziel“ zertifiziert. Als verantwortungsvoller und gästeorientierter Urlaubsort bedeutet Nachhaltigkeit für die Stadt nicht Verzicht, sondern ein klarer Mehrwert für ihre Gäste.

Dieser Mehrwert reicht von Mobilität ohne Auto und Barrierefreiheit über ein gut ausgebautes Radwege-Netz und die mit Bioenergie betriebene Solymar-Therme bis zum Fokus auf regionale Produkte in der Gastronomie. Neben Kurverwaltung und Stadtverwaltung arbeiten elf Partnerbetriebe mit am Projekt „Nachhaltiges Reiseziel“.

Impressum

HERAUSGEBER: Arbeitskreis Kulinaristik in Hohenlohe, Allee 16, 74653 Künzelsau

Touristikgemeinschaft Hohenlohe



Touristikgemeinschaft
Hohenlohe e.V.

Allee 16
74653 Künzelsau
Tel. +49 7940 18206
Fax +49 7940 18363
info@hohenlohe.de
www.hohenlohe.de

Hohenlohe +
Schwäbisch Hall
Tourismus e.V.



Hohenlohe + Schwäbisch Hall
Tourismus e.V.

Münzstraße 1
74523 Schwäbisch Hall
Tel. +49 791 7557444
Fax +49 791 7557447
info@hs-tourismus.de
www.hohenlohe-schwaebischhall.de

Bad
Mergentheim

Tourist-Information
Bad Mergentheim

Marktplatz 1
97980 Bad Mergentheim
Tel. +49 7931 57-4815
Fax +49 7931 57-4901
tourismus@bad-mergentheim.de
www.bad-mergentheim.de

Projektleitung/Koordination:

Andreas Dürr, Marion Schlund
Touristikgemeinschaft Hohenlohe

Grafisches Konzept/Gestaltung:

Bettina Müller.DESIGN, Esslingen

Textel/Reportagen:

Juergen Koch, Öhringen

Bilder:

Juergen Koch, Öhringen

Druck:

oha-Druck, Ingelfingen

Sonstige Bildnachweise:

- Titelfoto: Juergen Koch
- Hotel Anne-Sophie, Künzelsau 23
- Andreas Schmelz, Langenburg (Inhalt 3. Foto, Übersichtskarte Foto links, Statements, Impressum, S. 1, S. 34)
- Stadt Künzelsau (Inhalt 4. Foto, S. 26 oben)

- Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V., Marion Schlund (Übersichtskarte 2. Foto, S. 15 unten, S. 17 oben und 3. Bild rechts)
- Deutscher Jagdverband, Erich Marek (S. 3 oben, S. 4 Mitte)
- Deutscher Jagdverband, (S. 5 oben)
- Fa. sBlachut, Öhringen (S. 9 rechts unten)
- Stadt Niederstetten (S. 10 oben, S. 19 rechts unten, S. 24 rechts oben)
- Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe (S. 18 Mitte, S. 29)
- Elke Lehnert, Ingelfingen (S. 18 links oben, S. 19 rechts unten)
- Karin Ludwig (S. 16)
- Stadt Bad Mergentheim (S. 20 links unten, S. 40 unten, U 4)
- Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e.V., Silke Rüdinger (S.22 links, S. 25 oben)
- Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen (S. 17 links unten)
- Stadt Öhringen (S. 18 rechts oben)
- Franken Bräu, Schrozberg (S. 22 Mitte)
- Distelhäuser Brauerei, Tauberbischofsheim (S. 22 rechts oben)
- Engel Bräu, Crailsheim (S. 20 links unten)
- Haller Löwenbräu, Schwäbisch Hall (S. 20 rechts unten)
- Maxwell Resort, Langenburg (S. 31)

- Hofgut Fellmann, Künzelsau (S. 35 links)
- Rüdiger Puntke, Berlin (S. 36)
- Verlag schmeckthochdrei (S. 37 unten)
- Café Bauer, Langenburg (S. 39 Mitte)
- Fotolia LLC (S. 38, S. 39 links oben)

Bitte beachten Sie folgenden Hinweis:

Für die Richtigkeit der Informationen in dieser Broschüre übernehmen wir trotz großer Sorgfalt bei der Erhebung und Zusammenstellung keine Gewähr. Der Anspruch auf Vollständigkeit wird nicht erhoben. Für evtl. Druckfehler übernehmen wir keine Verantwortung. Wenn es Ihnen in der Genießerregion Hohenlohe gefallen hat, sagen Sie es bitte weiter. Sollte es einen Grund zur Kritik geben, melden Sie sich bitte bei uns.

Wir bedanken uns beim Ministerium der Justiz und für Europa Baden-Württemberg sowie der Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg für die vielfältige Förderung.



Die Erfolgsgeschichte der Genießerregion Hohenlohe geht weiter. Immer mehr Gäste führt ihr Weg in die im nordöstlichen Teil von Baden-Württemberg gelegene Ferienlandschaft. Längst hat sich herum gesprochen, dass an Kocher, Jagst und Tauber nicht nur toll Rad gefahren werden kann, sondern auch genussvolle Speisen und Getränke aus der heimischen Regionalküche und den gut sortierten Kellern serviert werden. Da verwundert es auch nicht, dass die hohenlohische Gastlichkeit und das damit verbundene Lebensgefühl immer mehr Freunde finden.

Der Genießer, Hobby-Koch und Journalist Juergen Koch schreibt in der Hohenloher Zeitung / Heilbronner Stimme regelmäßig über die regionale Wein- und Gastro-Szene. Jetzt hat er sich zu einer kulinarischen Heimatexpedition aufgemacht. Seine einfühlsamen Reportagen und sein Wissen um spannende „Themen, die interessieren“, lassen die Broschüre der Genießerregion Hohenlohe zu einem appetitanregenden Reiseführer in den Landkreis Schwäbisch Hall, den Hohenlohekreis sowie den hohenlohischen Teil des Main-Tauber-Kreises werden.

