Schutzgebühr 3,50 Euro

WIR SIND SÜDEN.
BADEN-WÜRTTEMBERG

Baden-Württemberg genießen

AUF ENTDECKUNGSREISE DURCH DAS GENIESSERLAND

Kaffee bei Königs

So schmeckt Geschichte in Schlössern, Klöstern und Gärten

Die volle Packung!

Entspannen in oberschwäbischen Moorbädern

Menü unter Bäumen

In Baiersbronn wird im Wald serviert

Feste für die Sinne

Termine zum Thema Kulinarik

www.geniesserland-bw.de

Baden-Württemberg **genießen** 1/2011

ISBN 978-3-935983-52-5

Jedes Abendrot ist etwas ganz Besonderes, gerade bei uns in Württemberg. Denn ob Lemberger, Trollinger, Schwarzriesling, Spätburgunder, Acolon oder Samtrot, in allen Württemberger Originalen steckt die ganze Erfahrung und Leidenschaft unserer Weingärtner. Überzeugen Sie sich selbst und entdecken Sie Ihren Lieblings-Württemberger – überall, wo es guten Wein gibt. Achten Sie einfach auf den Kennerkopf.

Entdecken Sie Ihren Lieblings-Württemberger!
Württemberger Weingärtnergenossenschaften / www.kenner-trinken-württemberger.de

Aus dem Inhalt

Immer dem Bächle nach 6
Ein Bummel durch die Breisgaumetropole Freiburg
So ein Salat 10
Reichenau – der Gemüsegarten Baden-Württembergs
Appetit auf's Pfännle 12
SWR Aktion wieder »on Tour«
In Nachbars Garten 14
Private Gärten am Bodensee für Besucher geöffnet
Reif für die Insel 17
Bunter Veranstaltungsreigen auf der Insel Mainau
Gar nicht abgenudelt 18
Die Bad Teinacher Nudelmanufaktur
»Die Auswahl ist grandios« 23
Spitzenkoch Boris Benecke präsentiert Raffiniertes aus Hohenlohe
Ein Bad in Kirschkernen 26
Schwäbisch-Fränkischen Wald mit allen Sinnen entdecken
Mit besten Empfehlungen 29
Tipps für Trips
So schmeckt Geschichte 32
Genussreiche Erlebnisführungen in Schlössern, Klöstern und Gärten
Der Wein krönt das Essen 35
»Wein des Monats« – eine perfekte Empfehlung
Hochgenuss auf Schwäbisch 36
Die Biosphärengastgeber auf der Schwäbischen Alb
Die volle Packung! 38
Mit Moor zu mehr Gesundheit
Menü unter Bäumen 41
Unterwegs mit Wanderkoch Friedrich Klumpp
Kern-Kompetenz 42
Nüsse und Trockenfrüchte – aus Ulm in alle Welt
Verfilzt noch mal! 44
Bei den Fritzens dreht sich alles um Filz und Wolle
Neue Ideen für das Genießerland 47
Viele kreative Initiativen und 10 Gewinner
Glück mit Keksen 48
Chinesische Weisheiten aus Gondelsheim
Eiskalte Erfindung 49
Aus Mannheim kommt das Spaghetti-Eis
Feste für die Sinne 52
Events rund um das Thema Kulinarik
Zuhören und zustechen 54
Spargelernte als Selbstversuch
Tour de Spargel 56
Eine Radtour, die Appetit macht
Ein Park für alle Sinne 59
Freiheit für die Füße
»Die Mannschaft macht den Erfolg« 60
Ein Gespräch mit Hotelier Heiner Finkbeiner
Ausgezeichnete Schokolade 62
Harald Wohlfahrt kreiert feine Pralinentäfelchen
Alpirsbacher Edelstoff 63
»Ambrosius-Champagner« aus Hopfen und Malz
Adressen 64
Impressum 66

Liebe Leserinnen und Leser,

eine Umfrage zum Image von deutschen Bundesländern, die im Rahmen der Reiseanalyse 2010 unter fast 7.700 Bundesbürgern gemacht wurde, brachte es an den Tag: 57 Prozent der Befragten assoziieren mit dem Reiseziel Baden-Württemberg in erster Linie »Wein und Kulinarik« – kein anderes Reisemotiv, egal ob Natur, Kultur oder Wellness, wurde öfter genannt. Auch im Ländervergleich ein absoluter Spitzenwert: Baden-Württemberg lag mit dieser Zahl deutlich vor Bundesländern wie Sachsen (16 Prozent) oder Nordrhein-Westfalen (17 Prozent).

Damit ist es sozusagen amtlich:
Die Zeiten, in denen Baden-Württemberg einzig für Automobilindustrie und Erfinderreichtum, Hightech und einen innovativen Mittelstand bekannt war, sind vorbei. Immer mehr setzt sich im In- und Ausland die Erkenntnis durch, dass Baden-Württemberg das Genießerland Nummer eins in Deutschland ist.

Genuss, das hat natürlich etwas mit den Gastro-Sternen zu tun, die über Baden-Württemberg so zahlreich funkeln wie in keinem anderen Bundesland – allein im Schwarzwaldort Baiersbronn finden Gourmets drei Restaurants mit insgesamt sieben Michelin-Sternen. Fast wichtiger noch: die Vielzahl »gutbürgerlicher« Gasthäuser, die sich auf ihre Tradition und die Produkte der Regionen besinnen. Deshalb hat der Ruf des Genießerlandes auch viel mit den Landschaften, der Lebenskultur und den Traditionen zu tun.

In den vergangenen Jahren ist in vielen Regionen des Landes ein regelrechtes Netzwerk von Gastronomen und Produzenten entstanden, die sich dem Genuss und den Erzeugnissen der Region verschrieben haben, die Wert auf nachhaltige Produktion und gesunde Lebensmittel legen, die dafür sorgen, dass Gäste das Urlaubsland Baden-Württemberg nicht nur erleben, sondern auch »erschmecken« können.

Unser Magazin stellt dieses Netzwerk in all seinen Facetten, in seiner ganzen Vielfalt vor. Es soll Appetit machen auf das Genießerland im Süden.

Ihre Redaktion

Genießerland
BADEN-WÜRTTEMBERG

→ www.geniesserland-bw.de

Schwarzwälder Schinken & Spezialitäten

Das attraktive Reise-Erlebnis für Gourmet-Entdecker

Der Schwarzwald hat viel Schönes und noch mehr Gutes zu bieten. Mit zum Besten aus der Region Freudenstadt gehören die Spezialitäten für Genießer. Gaumenfreuden, die auf der Zunge zergehen:
Herzhafter Schwarzwälder Schinken, nach altem Hausrezept, mit erlesenen Gewürzen verfeinert, in Backstein gemauerten Kammern mild geräuchert und mindestens 12 Wochen an der Schwarzwaldluft gereift.

Manufaktur-Besichtigung mit „Gratis-Versucherle"
jeden Di. + Do. ab 14 Uhr (nach Voranmeldung)

Direktverkauf aller Schwarzwälder-Spezialitäten ab Räucherei
Mo.-Fr. von 8-18 Uhr und Sa. von 8-13 Uhr

Hermann Wein · Schwarzwälder Feinschinken-Manufaktur

Dornstetter Straße 29 · 72250 Freudenstadt-Musbach
Telefon 0 74 43 / 2 45-0 · www.schinken-wein.de

Immer dem Bächle nach

In der Studentenstadt Freiburg spielt sich das Leben beim ersten warmen Sonnenstrahl im Freien ab. Dann bummeln Einheimische und Besucher durch die Gassen, treffen sich in den Straßencafés und manch einer macht ungewollt Bekanntschaft mit den Bächle.

In der Markthalle kocht die Welt um die Wette.

Flair des Südens

Ein Bummel durch die Breisgaumetropole Freiburg.

Am späten Nachmittag ist es doch passiert. Einen jungen Mann hat es erwischt. Sein linker Fuß steht bis zum Knöchel im Wasser. Mit Schuh.

Erstaunlich, dass man so etwas nicht häufiger sieht. Denn schmale Wasserrinnen, die Freiburger Bächle, begleiten auf Schritt und Tritt durch die Altstadt. Lautlos fließen sie dahin, sind an warmen Tagen ein Spielplatz für Kinder und erfrischendes Bad für Hunde. Die Bächle gehören seit Jahrhunderten zur Stadt, speisen sich aus der Dreisam und lieferten früher das Wasser für die Haushalte. Mit traumwandlerischer Sicherheit umgehen die Einheimischen die Rinnen, während sie für Freiburg-Neulinge zur Stolperfalle werden können – weil sie natürlich ihre Augen überall haben, nur nicht auf dem Boden.

Denn es gibt viel zu sehen in der 220.000-Einwohner-Stadt, in der die Rheinebene auf den Schwarzwald trifft. Meist steuern die Besucher zuerst das Münster an. Drum herum bauen die Händler an jedem Werktag ihre Stände auf. Während es südlich vom Münster von den Orangen bis zum Holzsouvenir alles zu kaufen gibt, dürfen auf der Nordseite nur Verkäufer stehen, die eigene Produkte aus der Region anbieten – ob Blumen, Brot und Wein oder Feldsalat.

Von den sonnigen Straßencafés aus kann man das Markttreiben stundenlang beobachten. Oder das Münster studieren mit seinen manchmal skurrilen Figuren wie dem »Hinternentblößer«, der das Wasser durch sein ausgestrecktes Gesäß auf den Münsterplatz speit. Oder man lässt sich durch die schmalen Sträßchen der Altstadt treiben, wo die Schaufenster der kleinen Geschäfte und köstlichen Düfte aus Feinkostläden die Schritte langsamer werden lassen.

Eine besondere Atmosphäre umgibt das Viertel entlang der Gerberau und Fischerau: Hier fließt kein Bächle, sondern ein richtiger Bach, der einst die hier ansässigen Handwerker mit Wasser versorgt hat. Heute bildet er gemeinsam mit den schmalen Häuserfassaden die pittoreske Kulisse für die vielen kleinen Läden: Die Honig-Galerie lädt zur Kostprobe ein, die vom Akazien- bis zum Weißtannenhonig reicht. Ausgefallene farbenprächtige Designerstoffe führen sogar Käufer aus Stuttgart ins »Karl Etoffe & Max Tessuti«. Im »Patio del Vino«

Verwinkelte Gässchen führen durch die Altstadt.

Ruheinseln locken in die Gerberau.

gibt es gute Tropfen und den passenden Weinkrimi dazu. Beim ersten warmen Sonnenstrahl lockt es die Freiburger nach draußen. Deshalb stehen an jeder Ecke Tische und Stühle auf dem Pflaster – auch in diesem Viertel. Keine versnobten Bars, sondern überwiegend Cafés, in denen von der Rentnerin mit dem Einkaufs-Trolley über den Anzugträger in der Mittagspause bis hin zum durstigen Radfahrer alle sitzen und das Wasser in den Bächen und das Leben an sich vorüberziehen lassen. Beispielsweise beim Cappuccino in der Metzgerau. Bei einer heißen Schokolade mit Orangengeschmack vor der Confiserie Rafael Mutter. Oder ganz zünftig beim Bier unter Kastanien im Garten der Hausbrauerei Feierling.

Wer Appetit auf mehr hat, steuert die nahe gelegene Markthalle an, in der die Welt um die Wette kocht: Italienische, mexikanische, persische, chinesische und natürlich auch badische Köche bieten hier ihre Spezialitäten an. Auch der Augustinerplatz ist ein beliebter Treffpunkt. Am späten Nachmittag haben sich dort zwischen Cafés, Spielplatz, Läden und Museen viele Menschen auf dem noch warmen Pflaster niedergelassen. Kinder rennen umher, Freundinnen treffen sich auf einen Kaffee und Studenten zum Feiern. Und ein Bächle gibt es natürlich auch. Genau das, in dem der junge Mann gelandet ist. Sein Schicksal ist damit besiegelt: Er wird, so sagt man in der Stadt, eine Freiburgerin heiraten. Gut vorstellbar nach diesem Tag, dass er den Schritt in voller Absicht getan hat.

Info
Tourist Information, Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg,
Tel. 0761/3881880
→ **www.freiburg.de**
Münster Unserer Lieben Frau
→ **www.freiburgermuenster.info**
Informationen zu Münster-Führungen beim c-punkt,
Herrenstraße 30, 79098 Freiburg, Tel. 0761/2085963
→ **www.c-punkt-freiburg.de**

Einige Tipps zum Thema Essen und Trinken:
Markthalle Freiburg, Grünwälderstr. 4
→ **www.markthalle-freiburg.de**
Confiserie Rafael Mutter, Gerberau 5
→ **www.confiserie-rafael-mutter.de**
Hausbrauerei Feierling, Gerberau 46
→ **www.feierling.de**
Der Schlappen, Löwenstr. 2, ist eine Studentenkneipe, in die auch Menschen gehen, die vor Jahrzehnten die Universität verlassen haben
→ **www.schlappen.com**
Hervorragende badische Küche gibt es im Markgräfler Hof, Gerberau 22
→ **www.markgraeflerhof.de**
Mit Blick auf die Stadt isst man im Schloßbergrestaurant Dattler, Am Schlossberg 1, und im Greiffenegg-Schlössle, Schlossbergring 3
→ **www.dattler.de**
→ **www.greiffenegg.de**
In vergangene Zeiten entführen das Gasthaus zum Deutschen Haus, Schusterstr. 40, und das Restaurant Oberkirch mit Kachelofen und Holzvertäfelung, Münsterplatz 22
→ **www.deutscheshaus-freiburg.de**
→ **www.hotel-oberkirch.de**
Im Untergeschoss des Roten Bären, Oberlinden 12, sieht man, dass die Straßen Freiburgs früher einen Stock tiefer lagen
→ **www.roter-baeren.de**
Badische Küche für Nachtschwärmer bis 3 Uhr morgens bietet das Restaurant Löwen, Herrenstr. 47
→ **www.hotelloewen.de**
Gourmetküche gibt es beim Sterne-Koch Alfred Klink im Colombi, Rotteckring 16
→ **www.colombi.de**

So ein Salat!

Die Bodenseeinsel Reichenau ist der Gemüsegarten Baden-Württembergs. Von der Sonne und der Geschichte verwöhnt, wachsen hier die herrlichsten Tomaten, Kräuter und Salate.

Alles frisch: ob Paprika...

...Salat oder Auberginen.

St. Georg-Kirche in Oberzell: Schon vor 1000 Jahren verstanden sich die Mönche auf Gartenkunst.

Die Gemüsegärtner der Reichenau haben ihre Salatköpfe so gepflanzt, dass der Betrachter wie gebannt vor ihnen steht und den Anblick genießt: Lollo Rosso und Lollo Bionda, in schöner Reihenfolge wechseln sich die meterlangen Kolonnen roter und grüner Salatköpfe ab. Die farbigen Feldfrüchte geben der Insel Struktur und Gesicht und machen sie zusammen mit den tausend Jahre alten Kirchen zu einem unverwechselbaren Stück Kulturland.

Die Schrift »Hortulus« des berühmten Abtes Strabo markierte den Beginn des Gartenbaus auf der Reichenau. Schon im 9. Jahrhundert hatte ihn der Mönch verfasst, es ist eines der ersten Zeugnisse der Gartenbaukultur des Mittelalters. Noch heute erinnert der historische Kräutergarten im Inselkloster in Mittelzell an die große Vergangenheit des Heilkräuteranbaus am Bodensee.

Seit 2000 ist die Reichenau Weltkulturerbe und seit 2001 lebt sogar wieder eine kleine Gruppe von Mönchen auf der Insel. Das Gros der Gemüsekulturen gehört freilich nicht mehr ihnen, sondern 100 kleinen und mittleren Familienbetrieben, die zusammen 14.500 Tonnen jährlich auf die Erntewaage bringen. Mehr als ein Drittel der gesamten Inselfläche sind Gemüsebeete, davon wiederum 25 Prozent in Gewächshäusern unter Glas. Zu den Vorzeigeprodukten der Reichenau gehören die Freilandtomaten, von der Sonne und dem Inselklima verwöhnte Paradiesäpfel, die als besonders aromatisch und schmackhaft gelten. Doch auch die Salatvielfalt lässt Liebhabern das Wasser im Munde zusammenlaufen: Vom Eichblattsalat bis zum Frisée und Radicchio gibt es nichts, was es nicht gibt. Ähnlich sieht es im Gurkenlager und der Abteilung Kräuter für die Küche aus, wo die mönchische Vielfalt noch um ein paar moderne Errungenschaften erweitert wurde. Oder wie wäre es zum Beispiel mit blauem statt weißem Kohlrabi oder einem Blumenkohl mit speziellem Inselaroma?

Bis zu drei Freilandgemüseernten sind aufgrund der günstigen klimatischen Bedingungen pro Jahr möglich. Die Erzeugergenossenschaft Reichenau-Gemüse eG sorgt schließlich dafür, dass sie pünktlich, schnell und frisch an ihr Ziel kommen. Die meisten Abnehmer finden sich in Baden-Württemberg, sodass es sich auf jeden Fall lohnt, im heimischen Lebensmittelmarkt nach Gemüse von der Reichenau zu fragen.

Das kann man natürlich auch wunderbar vor Ort erleben: Die Insel ist ein attraktives Reiseziel mit vielen Ferienunterkünften, Restaurants, schönen Rad- und Spazierwegen. Und die Erzeugergenossenschaft bietet einen Info-Film und Führungen durch Gemüsebaubetriebe an. Damit man auch ganz genau weiß, welche Gemüseköpfe man links und rechts der Inselwege fotografiert hat.

Info
Gemüseanbauführung: Reichenau-Gemüse eG,
Tel. 07534/9200-30
→ **www.reichenaugemuese.de**
Allgemeine Auskunft: Touristinformation,
Tel. 07534/92070
→ **www.reichenau.de**

Appetit auf SWR1 Pfännle

SWR1 Pfännle gehen die Zutaten nicht aus. Auch im 14. Jahr ist die beliebte Aktion von SWR1 Baden-Württemberg, »Schmeck den Süden« und »Genießerland« wieder im Land auf Tour.

SWR1 Pfännle hat sich die Regionalität auf die Fahnen geschrieben. Denn in Pfanne und Kochtopf kommt nur, was in Baden-Württemberg angebaut bzw. aufgezogen wird. Ein kleiner Auszug aus der Pfännle-Speisekarte vom vergangenen Jahr macht richtig Appetit: Roulade vom Schwarzwaldsaibling, Bergwiesen-Heubraten vom Linzgaulamm und Zibärtle-Eisparfait mit schwarzen Walnüssen brachten die Gäste reihenweise in Versuchung. Kein Problem, denn die Spezialitäten werden in Probierportionen serviert und so bleibt immer noch Platz für einen nächsten Gang.

Dazu gibt's Musik und Unterhaltung auf der SWR-Bühne und natürlich lassen sich Kochprofis und Amateure beim Schaukochen in die Töpfe gucken, geben Tipps und viele neue Ideen rund ums Braten, Kochen, Grillen mit regionalen Produkten.

Mehr zum Thema unter
→ **www.swr1.de**

SWR1 Pfännle – viel Kochkunst und noch mehr Unterhaltung.

Stationen sind diesmal beispielsweise:
Horb am Neckar (04.09.2011),
Kornwestheim (11.09.2011) und
Zell am Harmersbach (25.09.2011).
Täglich von 11 bis 18 Uhr bitten lokale Stars aus Landwirtschaft und Gastronomie zu Tisch.

Genuss-Ecke

Exquisit und nicht alltäglich – Produktideen aus dem Land.

Käsekunst

Sie heißen »Monte Ziego« und »Mona Liesl«, die Produkte aus der Biomanufaktur Schwarzwald-Bodensee. Die Rohstoffe Ziegenmilch und Bio-Kuhmilch kommen aus dem Schwarzwald und werden in einer hochmodernen Käserei in Teningen zu weithin beachteten Käsespezialitäten verarbeitet. Ein Bündnis über die Grenzen ermöglicht jetzt die Erweiterung der Produktpalette. Zusammen mit einem Schweizer Partner bieten die Teninger ein kleines Antipasti-Sortiment mit Ziegenfrischkäse. Gefüllte Bio-Oliven, Bio-Teufelshörnli oder gefüllte Tomaten werden unter dem Markennamen Ceposa vertrieben. Die Teninger sind Vorreiter im nachhaltigen Wirtschaften. So dient die überschüssige Molke künftig der Strom- und Prozesswärmegewinnung und auch sonst haben sich die Produzenten einer klimaneutralen nachhaltigen Lebensmittelproduktion und damit dem Erhalt der Kulturlandschaft Schwarzwald verschrieben. www.biomanufaktur-schwarzwald.de

Suppen von der Schwäbischen Alb

Simon Tress ist ein umtriebiger Mensch. Er kocht auf der Schwäbischen Alb im Restaurant zur Rose in Ehestetten, zeigt seine Künste aber auch im Fernsehen und im Auftrag des Auswärtigen Amtes im Ausland. Damit man seine Ideen auch zu Hause genießen kann, gibt es seit einiger Zeit Demeter-Suppen der Biomanufaktur Rose im Fachhandel zu kaufen. Doch dem Suppenfan gehen die Ideen nicht aus: Nun stellt er zudem mit seinen drei Geschwistern unter der Marke »Küchenbrüder« Bio-Suppen her, die in einigen Supermärkten erhältlich sind. Informationen über die Suppen sowie über die Händler unter Tel. 07373/915260, www.kuechenbrueder.de.

Trollinger Käsebegleiter

Ein Trollinger, körperreich und weiß gekeltert, ist die Grundlage für ein zartes Gelee. Zusammen mit rosa Pfeffer entstand so ein besonderer Dipp, der zu frischem cremigem Käse, zu feinster Leberwurst oder Pastete schmeckt. Das 200 g Glas gibt es für 5,90 € zzgl. Versandkosten. Produziert und vertrieben werden das Gelee und andere regionale Produkte von Pfeffer Lebensmittel, Heilbronn.
Zum Bestellen nutzen Sie den Online-Shop unter www.peffer-lebensmittel.de.

Pur Natur

Keine Lust Früchte selbst auszupressen, zu mixen oder zu pürieren? Jufico bietet Ihnen die Alternative. Das junge Unternehmen mit Sitz in Horb am Neckar produziert unter den Markenbegriffen FruchtBar und FruchtRules qualitativ hochwertige Trinksnacks/Smoothies und Biofrüchtepürees. In sieben Geschmacksrichtungen – auch in Bio-Qualität – sind die Produkte im Kühlregal hochwertiger Lebensmittelhändler und Biofachhändler in Baden-Württemberg zu finden. Alle Produkte werden nur aus 100 % Frucht hergestellt und enthalten keinen Zuckerzusatz, Konzentrate oder Konservierungsstoffe. Der Preis variiert von 0,99 € für die Bio-Fruchtpürees für Kinder bis hin zu 2,49 € für die FruchtBar Bio-Trinksnacks/Smoothies in der 250 ml Glasflasche. Falls Sie im Handel nicht fündig werden sollten – mehr zum Thema unter www.meine-fruchtbar.com, www.fruchtbarwelt.com

Bei Familie Auer in Horn blühen über 200 Rosenstöcke.

In Nachbars Garten

Betreten ausnahmsweise erlaubt: Beim Garten-Rendezvous am Untersee öffnen sogar Privatleute die Türen zu ihren grünen Oasen.

Im Feng Shui-Garten in Radolfzell mit seinen Wasserspielen, Teichen und Energiesteinen geben Berater gerne Tipps für den eigenen Garten. In Gaienhofen können Besucher durch das Grün streifen, das der Schriftsteller Hermann Hesse rund um sein Landhaus geplant und angelegt hat. Der archäobotanische Garten in Hemmenhofen zeigt alte Obstsorten und Kulturpflanzen. Im mediterranen Grün des Gasthauses Hirschen in Horn nehmen Besucher zwischen Weinreben und Zitronenbäumen Platz.

Jeder kennt die Blumeninsel Mainau, doch rund um den Bodensee gibt es, dank des milden Klimas, viele blühende Gärten. Am Untersee sind die schönsten in der Broschüre »Garten-Rendezvous« zusammengefasst.

Wie im Klostergarten fühlt man sich bei den Baers.

Wasserspiele, Grotten und alte Bäume gehören zum weitläufigen Schlosspark Arenenberg.

Man kann sie einzeln besuchen, erwandern oder mit dem Rad erfahren. Mit dabei sind aber nicht nur öffentliche Anlagen: Sogar Privatleute öffnen nach Voranmeldung oder zu bestimmten Terminen ihre Gärten für Besucher. »Warum sollen wir andere nicht teilhaben lassen?«, fragt Gottfried Blum, der seinen Schatz mit Seerosenteich und Skulpturen in Markelfingen gerne vorzeigt. »Es ist schön, mit Urlaubern ins Gespräch zu kommen«, sagt er. »Außerdem haben sie mir schon manchen guten Tipp gegeben.«

Info

Allgemeine Auskunft und die Broschüre »Garten-Rendezvous am Bodensee« gibt es bei Tourismus Untersee, Im Kohlgarten 2, 78343 Gaienhofen, Tel. 07735/919055
→ **www.garten-rendezvous-bodensee.de**
→ **www.tourismus-untersee.eu**
Mit dem »grenzenlosen Gartenerlebnis Hegau-Schaffhausen« macht die Arbeitsgemeinschaft Hegau-Touristik, Hohgarten 4, 78224 Singen, Tel. 07731/85262
→ **www.hegau.de**
ein ähnliches Angebot; auch hier ist eine Broschüre erhältlich.

Gottfried Blum hat vieles mit alten Steinen gestaltet.

Im Hirschen stärkt man sich im Grünen.

Der Gourmet-Gugelhupf

Goufrais ist der Schokoladenrenner auf zahlreichen Kulinarik-Messen. Wer den kleinen südbadischen Kakao-Gugelhupf einmal probiert hat, kommt nur schwer wieder von ihm los.

Kindheitserinnerungen sind etwas Kostbares. Zu diesen kostbaren Erinnerungen gehört das Eiskonfekt: Kühle Schokoladenpralinen in gezackten Alu-Hütchen, die wir im Edeka-Laden um die Ecke erwarben. Die Kindheit ist lange vorbei, das Eiskonfekt im Grunde vergessen, hätte uns nicht auf einer Gourmetmesse neulich ein beharrlicher Schokoladenverkäufer den kleinen Gugelhupf probieren lassen. Goufrais (von französisch goût frais, der frische Geschmack) ist die Wiederentdeckung des Eiskonfekts für aus den Kinderschuhen entwachsene Schokoladenfreunde.

7,5 Gramm wiegt der kleine mit feinem Kakao-Pulver überzogene Gugelhupf. Entwickelt hat ihn vor über 20 Jahren der Südbadener Günter Keller zusammen mit ein paar Schokoladen produzierenden Freunden aus dem Elsass. Sie brachten das Rezept, er die Maschine. Keller, ein ehemaliger Anlagenspezialist für Süßwaren bei Suchard-Milka in Lörrach, übernahm die Idee schließlich ganz und machte sie zusammen mit seiner Familie unter dem Namen Goufrais zu einer Marke für Genießer.

Goufrais: Kleine Gugelhupfe versprechen ein großes Schokoladenerlebnis.

Von Anfang an der Firmenchef war sein Sohn Michael, 40, der ein Händlernetz in ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz aufbaute: Fast allesamt Feinkostgeschäfte, Weinhandlungen oder Chocolaterien. Supermärkte und Discounter kommen nicht in Frage. Denn Goufrais hat seinen Preis, für eine 150-Gramm-Tüte mit 19 kleinen Kakao-Konfekten legt man rund 5,50 Euro hin.

Die Leute tun es im Allgemeinen klaglos, wenn sie Goufrais erst einmal probiert haben. »Die Degustation ist unsere Werbung«, sagt Michael Keller und hat nicht weniger als 95 kulinarische Messen in seinem Terminkalender stehen. Die Verkäufer tun sich dort schon deshalb leicht, weil Goufrais nur ein einziges Produkt im Angebot hat. Egal welche der vier Verpackungen man nimmt, es ist immer der gleiche mit Kakao bestäubte Gugelhupf drin. Ein mit überwiegend pflanzlichen Fetten produziertes Stück feiner Schokolade, die cremig-kühl auf der Zunge zergeht. Die Firmenzentrale in Weil am Rhein in Südbaden ist auf Anhieb nicht als solche zu erkennen. Ein ehemaliges Lagerhaus ohne jede Schaufassade oder Firmenshop. »Wir sind klein«, sagt Michael Keller, obwohl die Produktion von einst drei Tonnen auf knapp 50 im Jahr gesteigert werden konnte. »Das produzieren andere in einer Schicht«, sagt der Schokoladen-Konfektionär, der in technischen Dingen nach wie vor auf die Findigkeit seines Vaters vertraut. Für knifflige Detaillösungen findet Günter Keller auch mit 72 Jahren noch jederzeit eine Lösung.

Genuss auf dem Fluss

- Schifffahrten zwischen Stuttgart und Besigheim
- 20 Anlegestellen locken zu Ausflügen
- Partyfloß mit Grill an Bord

NEU: Spritztouren mit dem FunBoat NeckarSeals

NECKAR-KÄPT'N

Neckar-Käpt'n
Anlegestelle Wilhelma
70376 Stuttgart
Telefon 0711 54 99 70 60
Fax 0711 54 99 70 80
www.neckar-kaeptn.de
www.partyfloss.com

Die Mainau – grüne Oase im Bodensee.

Reif für die Insel

Duftender Blütenflor das ganze Jahr über, ein Park mit über 150 Jahre altem Baumbestand, barocke Pracht von Schloss und Kirche, dazu der mediterrane Charakter – das ist die Mainau, die Blumeninsel im Bodensee. Graf Lennart Bernadotte, Urenkel von Großherzog Friedrich I. von Baden, gestaltete den verwilderten Park zu einem Blumen- und Pflanzenparadies um. Auch die heutige Bernadotte-Generation erschafft immer wieder neu eine Oase der Naturschönheit, Harmonie und Entspannung. Mit einem den Jahreszeiten folgenden Blütenreigen, dem Schmetterlingshaus sowie den Abenteuerspielplätzen im Kinderland und vielem mehr ist die Mainau die größte Touristenattraktion am Bodensee.

2011 wird die gräfliche Blumeninsel zu einer Welt, in der die Besucher in vergangene Zeiten eintauchen – mit ländlich-romantischen Stimmungen, fast vergessenen Pflanzen und traditionellen Bräuchen. »Auf Großvaters Gartenbank« lautet das Jahresmotto. Üppig wie die Vegetation ist auch der Veranstaltungskalender. Im bunten Reigen folgen die Events aufeinander – Soireen und Seminare, Ausstellungen und Feste, dazu zaubern die Mainau-Köche eine raffinierte Mischung aus schwäbischen und regionalen Spezialitäten.
Mehr zur Blumeninsel unter
→ **www.mainau.de**

Gar nicht abgenudelt

Von Chili-Makkaroni bis Apfel-Zimt-Nudeln: Die Bad Teinacher Nudelmanufaktur erfindet ständig neue Rezepte für ihre Kunden. Inzwischen können sie aus über 180 Sorten auswählen.

Hanne Schneider verschwindet hinter den Dampfschwaden. Vor ihr sprudelt das Wasser in einem Topf, der so groß ist, dass er auch als Badezuber für Kinder dienen könnte. Mit dem Sieb im Format eines Tennisschlägers schöpft sie Spätzle aus dem Wasser. Eigentlich wie zu Hause, nur dass die Knethaken in dieser Küche armdick sind, der Teigschaber als Fächer dienen könnte und bis zur Mittagszeit zehn Kilo Spätzle fertig sind.

Wenn auch die Küchengeräte groß sind, die Nudelmanufaktur in Bad Teinach im Nordschwarzwald ist ein kleiner Laden. »Wir wollen unsere Maschinen nicht auf Teufel komm raus auslasten«, erklärt Dietrich Morlok. Lieber tüftelt der 48-Jährige mit seinen beiden Mitarbeiterinnen an neuen Rezepten. Über 180 sind es inzwischen: Pflaumennudeln, die ein Bad Teinacher Koch seinen Gästen mit Rehrücken und Rotweinsoße serviert.

Den Teig fest im Griff: Hanne Schneider an der Spätzlemaschine.

Info

Bad Teinacher Nudelmanufaktur,
Badstraße 19, 75385 Bad Teinach,
Tel. 07053/91092
→ **www.badteinacher.de**
Ein 250-Gramm-Päckchen Spätzle kostet 3,- €, Spaghetti je nach Sorte zwischen 1,70 € und 2,80 €.
Auf Anfrage zeigt Dietrich Morlok Gruppen gerne seine Manufaktur.

Führungen gegen Eintrittsgebühr gibt es auch beim großen Hersteller Alb-Gold
Im Grindel 1, 72818 Trochtelfingen,
Tel. 07124/92910
→ **www.alb-gold.de**

Safran-Algennudeln, zu denen Morlok Shrimps empfiehlt. Orangennudeln, die zum Gänsebraten passen. Apfelnudeln, die mit gerösteten Haselnüssen und Walnusseis ein feines Dessert ergeben. Und die jüngste Kreation: Fusilli al Arrabiata mit 200 Gramm Chili auf zehn Kilo Nudeln eine scharfe Sache.

Ganz normale Spätzle sind auch beliebt, deshalb schlägt Hanne Schneider einmal die Woche frühmorgens 400 Eier von Hand auf und mischt sie mit Mehl und Weizendunst. Die Manufaktur arbeitet auch möglichst mit frischen Zutaten. So verkauft Morlok die Kürbisnudeln nur im Herbst, verwendet reife Tomaten im Sommer und wenn er mit dem Ergebnis nicht zufrieden ist, lässt er die Finger davon, beispielsweise von Sepianudeln.

In der Küche hat Hanne Schneider inzwischen die Spätzle mit kaltem Wasser abgeschreckt, in einem flachen Korb ausgebreitet und zum Trocknen unter einen Ventilator gestellt. Später wandern sie weiter in den Trockenschrank, wo ihnen einen Tag lang bei 35 Grad die Feuchtigkeit entzogen wird. »Durch die niedrige Temperatur bleiben die Vitamine erhalten«, sagt Hanne Schneider.

Der Kaufmann Dietrich Morlok war früher bei einem Verlag angestellt. Um seinen 30. Geburtstag herum kam er ins Grübeln und wollte seinem Leben eine neue Wende geben. Deshalb hat er seinen Job aufgegeben, sich in das Thema Ernährung eingearbeitet – und sich eines Tages, als er im Bad Teinacher Kurpark saß, in den Ort verliebt.

Für den Park findet er heute keine Zeit mehr: sechs Tage die Woche, 12 Stunden täglich steht er in seinem Laden. Er arbeitet mehr, verdient weniger als früher. »Aber ich bin glücklicher«, sagt er. Er stellt auch nur Produkte her, die ihm selbst Freude bereiten: Neben Nudeln beispielsweise Müsli-Mischungen, Schokoladen-Apfelringe und Pralinen.

Längst stammen seine Kunden aus ganz Deutschland. Immer wieder melden sich auch Gruppen an und besichtigen die Manufaktur. Dann geht es in den Räumen eng zu, doch Morlok hat auch dafür ein Rezept im Kopf: ein größeres Haus in Bad Teinach, in dem die Besucher seine Nudeln gleich vor Ort kosten können.

Dietrich Morlok in seiner bunten Nudelwelt.

+++++ Bienenfleißig +++++ www.bienenkundemuseum +++++ Bienenfleißig++++

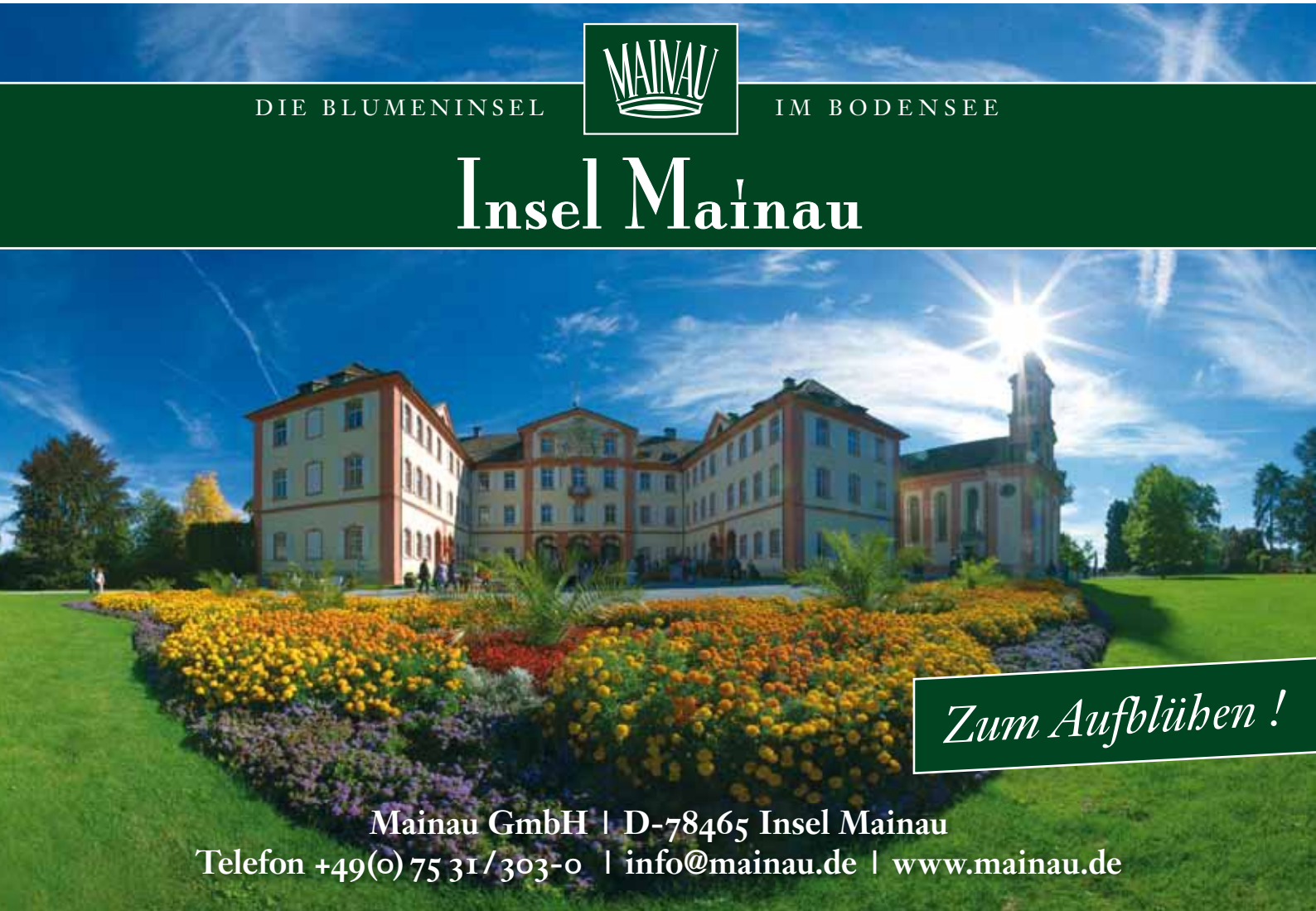
Ihr Fleiß ist sprichwörtlich, in ihrem Staat leben bis zu 60.000 Tiere gleichzeitig und ihr Erzeugnis schmeckt so vielfältig wie die Natur drum herum. Im Bienenkundemuseum im ehemaligen Rathaus von Obermünstertal südlich von Freiburg lernt man alles über Honigbienen und die Geschichte der Imkerei. Hunderte von Ausstellungsstücken füllen dort zwölf Räume und über 800 Quadratmeter: Von der über 50 Millionen Jahre alten Biene, die in Bernstein eingeschlossen ist, über Bienenstöcke aus unterschiedlichen Zeiten und Regionen bis hin zum lebendigen Bienenstaat, dessen Gewusel man hinter der Glasscheibe betrachten kann.
Sieben Familien betreuen im wöchentlichen Wechsel ehrenamtlich das Museum. Dort verkaufen sie auch ihre Erzeugnisse, vor allem Tannen- und Blütenhonig. Dem Bienenfleiß sei Dank.

Info
Bienenkunde-Museum Münstertal,
Spielweg 55, 79244 Münstertal
Tourist-Information Münstertal
Tel. 07636/70740
Imkerverein Münstertal
Tel. 07636/791105
→ **www.bienenkundemuseum.de**
Führungen für Gruppen gibt es nach Anmeldung, zudem kann auch eine Honigverkostung organisiert werden.

+++++ echtALB, echt gut +++++ www.echtalb.de +++++ echtALB, echt gut ++++

Schonender Umgang mit Ressourcen, natürliches Geschmackserlebnis und nachhaltige Erzeugung, das haben sich elf Lebensmittelproduzenten der Schwäbischen Alb »auf die Fahne geschrieben«. »echtALB, echt gut« steht für ein Erzeugerbündnis, das genussvolle und nachhaltige regionale Spezialitäten produziert. Beteiligt sind die unterschiedlichsten Unternehmen von Erzeugern über Lebensmittelproduzenten und Verarbeitern bis zu Getränkeherstellern. Um das echtALB-Siegel tragen zu dürfen sind hohe Qualitätskriterien zu erfüllen. So muss ein Produkt aus mindestens 90 % Zutaten von der Schwäbischen Alb bestehen. Besondere Reinheit bei Mineralwasser, die lange Teigführung beim Bäcker oder die lange Ruhezeit beim Bier sind ebenfalls Voraussetzungen, um mit dem Qualitätszeichen werben zu dürfen.
→ **www.echtalb.de**

echtALB, echt gut - Produzenten stehen zu ihren Erzeugnissen.



Ganz schöne Früchtchen!

Am letzten Mai-Wochenende dreht sich in Oberkirch alles um die Erdbeere.

Am 28. und 29. Mai legen sich Konditoren und Wirte wieder ins Zeug und zaubern für ihre Gäste Gaumenfreuden rund um das rote Früchtchen. Neben kulinarischen Kreationen gibt's beim Erdbeerfest in der Ortenau-Stadt natürlich auch »Top Acts« mit bekannten und weniger bekannten Bands.

Oberkirch gehört mit einer Vermarktungskapazität von jährlich 5.000 t zu den bedeutendsten Erzeugermärkten für Erdbeeren in Deutschland und die haben es in sich. Mit einem Anteil von 56 mg je 100 g hat die Frucht sogar mehr Vitamin C zu bieten als Orangen und Zitronen. Mehr als 1.000 Sorten gibt es weltweit, aber nur 30 davon sind auf dem Markt.

Die Erdbeere ist in der Küche ein »Allrounder«. Ob klassisch mit Sahne oder zusammen mit Spargel, der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt. Natürlich schmecken die Vitamin-Pakete frisch am besten. Geerntet wird in Oberkirch und anderswo in Deutschland zwischen Mai und Ende August.

Gebratener Spargel mit Erdbeeren

Zutaten (pro Person):
300 g weißer Spargel
100 g Hähnchenbrustfilet
1 EL Kokosraspeln
50 g Erdbeeren
1 EL Öl zum Anbraten
50 ml Kokosmilch
etwas Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
etwas Zitronenpfeffer
1 EL Butterschmalz
1 Stängel frische Minze

Zubereitung:
Den weißen Spargel schälen und ihn schräg in ganz dünne Scheiben schneiden.

Hähnchenbrustfilet in 3 cm breite Streifen schneiden. Diese in die Kokosraspeln geben und leicht andrücken. Danach anbraten.

Die Erdbeeren putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln und ebenfalls anbraten.

In einem Wok oder in einer tiefen Pfanne den Spargel mit etwas Öl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen und mit einem Schuss Zitronensaft und etwas Salz, Zucker und Zitronenpfeffer würzen. Alles leicht einköcheln lassen.

Den Spargel auf den Teller anrichten, die gebratenen Hähnchenstreifen und die gebratenen Erdbeeren darauf geben und mit Minze garnieren.

Rezept aus Broschüre »Erdbeerrezepte Oberkirch«. Zu beziehen über Tourist-Information Oberkirch
→ **www.oberkirch.de**

Genuss-Ecke

...noch mehr Produktideen aus dem Land.

BioBizzler

Er prickelt wie Schaumwein und duftet intensiv nach reifen Birnen. Der BioBizzler aus der Familienkelterei Boller, Bad Boll. Der teilvergorene Obstschaumwein aus Bio-Birnen und Bio-Äpfeln kommt von den bio-zertifizierten Streuobstwiesen des Albtraufs. Ein »nachhaltiges« Produkt, denn für das Streuobst gibt es Festpreise, die deutlich über dem Marktpreis liegen. Das Pflegen und Nachpflanzen der Bäume wird durch einen zusätzlichen Aufpreis gefördert. Damit sorgt der BioBizzler auch für den Erhalt der wertvollen Streuobstbestände.
Den Obstschaumwein gibt's in der 0,75 l Flasche, 3 % vol.alc. und ist im Direktversand über info@boller-fruchtsaefte.de zum Preis von 6,49 € zzgl. Versandkosten zu erhalten. www.boller-fruchtsaefte.de

Walnusstorte – kaiserlich genießen

Die Torte hat es wahrlich in sich: nämlich reichlich Walnüsse vom Kaiserstuhl. Das Besondere dieser Köstlichkeit sind außerdem die verschiedenen Grundprodukte der »Kaiserlich genießen«-Marke, die nach bestimmten Qualitätskriterien erzeugt werden müssen. Die feinen Zutaten kommen aus der Region, wie beispielsweise das in der Löffelmühle schonend hergestellte Kaiserstühler »Vulkanmehl« oder der Qualitätshonig der Kaiserstühler Imker sowie natürlich die Kaiserstühler Walnüsse. Alles zusammen lässt diese Delikatesse zu einem ganz besonderen Geschmackserlebnis werden.

Die Torte gibt's in einer kleinen (450 g) und einer großen (650 g) Variante zum Preis von 8,50 € zzgl. Versandkosten bzw. 12,50 € zzgl. Versandkosten.
Zu beziehen ist die Kaiserstühler Walnusstorte über den Online-Shop www.kaiserlich-geniessen.de.

Hohenlohe satt

Ausgesuchte Köstlichkeiten direkt vom Hohenloher Erzeuger, damit füllt der Regionalmarkt Hohenlohe den »Hohenloher Präsentkorb«. Zu den Spezialitäten der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, wie beispielsweise Echt Hällischer Bio-Senf, Bio-Gewürze, Wurst vom Eichelmastschwein gesellen sich duftender Honig von regionalen Imkern, feine Liköre und vieles mehr. Ganz oben drauf glänzt noch ein Schwäbisch-Hällisches Sparschwein aus Porzellan. Den Hohenloher Präsentkorb gibt's vor Ort im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen, Birkichstraße 10, oder im Internet unter www.shop.besh.de. Der Preis: 57,90 € (ohne Deko) zzgl. Versandkosten.

Hautpflege mit Stutenmilch

Bio-Stutenmilch ist die Grundlage der Hautpflegeserie aus dem Kurgestüt Hoher Odenwald. Speziell für empfindliche Haut entwickelt, wirken die wertvollen Inhaltsstoffe und der Milchsäure-Hefe-Komplex aus fermentierter Stutenmilch pflegend und wohltuend. Zollmann's Naturkosmetikset, bestehend aus Stutenmilch-Creme, -Lotion und einem -Duschbad ist auch für Kinderpflege geeignet und zum Preis von 40,60 € zu beziehen beim Kurgestüt Hoher Odenwald, 69429 Waldbrunn, Tel. 06274/242, www.kurgestuet.de

»Die Auswahl ist grandios«

Bei Boris Benecke, Chef de Cuisine im Wald- und Schlosshotel Friedrichsruhe, finden immer mehr Produkte aus der Region Verwendung. Der Sternekoch ist begeistert von der Vielfalt aus Hohenlohe. In »Baden-Württemberg genießen« stellt der Spitzenkoch wieder drei Rezepte mit regionalen Zutaten vor.

Boris Benecke, Sie sind jetzt genau zwei Jahre in Friedrichsruhe. Was haben Sie an Hohenlohe schätzen gelernt?
Hohenlohe ist eine wahre Schatzkammer. Natürlich gibt es hier keinen Hummer oder Steinbutt, dafür aber Fleisch, Geflügel, Gemüse, Käse oder Kräuter – die Auswahl ist hier grandios. Ich kenne inzwischen viele einheimische Produzenten persönlich und halte engen Kontakt zu den Lieferanten. Das sichert Qualität.

Nach dem Küchenumbau haben Sie jetzt einen Chef's Table Room, bei dem Ihnen die Gäste durch ein Fenster bei der Arbeit zusehen können. Was ist das für ein Gefühl?
Der Gast hat damit einen exklusiven Blick auf das Geschehen in unserer Restaurantküche, von dem er sonst nichts mitbekommt. Manche Gäste stehen mit großen Augen am Fenster und schauen uns zu. Die Köche mussten sich schon ein bisschen daran gewöhnen. Aber inzwischen freuen wir uns, den Gästen mit dem Chef's Table etwas ganz Besonderes bieten zu können.

Eine Frage zum Schluss: Was ist Ihr Lieblingsgericht und was mögen Sie überhaupt nicht?
Sellerie und Muskat sind nicht nach meinem Geschmack. Aber für ein Ragout vom geschmorten Ochsenschwanz mit Steinpilzen und Kartoffelpüree ginge ich meilenweit.

Renommierte Auszeichnung für das Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe: Das Genießermagazin »Feinschmecker« zeichnete das Fünf-Sterne-Superior-Haus als »Hotel des Jahres« aus.
Friedrichsruhe gehört wie das Panoramahotel Waldenburg, das Romantik Hotel/Restaurant Altes Amtshaus in Mulfingen-Ailringen, das Sudhaus Schwäbisch Hall und das Hotel/Restaurant Anne Sophie Künzelsau zur Panorama Hotel & Service GmbH, einem Unternehmen der Würth-Gruppe.

Raffiniertes aus Hohenlohe

Kohlrabimousse und Kohlrabicarpaccio

Für 4 Personen

Mousse:

1 Schalotte, gewürfelt
30 g Butter
200 g Kohlrabi, geschält, dünnblättrig geschnitten
200 ml Geflügelfond
50 ml Halbrahm
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, Cayennepfeffer, Himbeeressig
2 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht
100 ml Rahm, geschlagen

Carpaccio:

1 Kohlrabi
100 ml Hausdressing (siehe Grundrezepte)
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Für die Mousse die Schalotte in der Butter glasig dünsten, den Kohlrabi beigeben, mit dem Geflügelfond und dem Halbrahm auffüllen und weich kochen. Anschließend mixen und durch ein Sieb streichen (es sollte ca. 280 g ergeben). Die gut ausgedrückte Gelatine mit einem Teil der Masse erwärmen, bis sie sich gut aufgelöst hat. Unter die Kohlrabimasse rühren und diese auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und 1 Prise Muskatnuss kräftig abschmecken, mit etwas Cayennepfeffer und Himbeeressig verfeinern. Den Schlagrahm darunterziehen. Die Mousse in ein geeignetes Gefäß füllen und abgedeckt 4 Stunden kühl stellen.

Für das Carpaccio den Kohlrabi schälen und auf der Aufschnittmaschine oder mit dem Gemüsehobel dünnblättrig aufschneiden, die Scheiben mit einem Ausstecher rund ausstechen. Die Kohlrabischeiben in kochendem Wasser kurz blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken, auf Küchenpapier legen und trockentupfen.
Die Kohlrabischeiben mit dem Hausdressing bestreichen und auf Tellern dekorativ auslegen. Vom Mousse mit einem mit heissem Wasser benetzten Löffel Nocken abstechen und auf die Kohlrabischeiben setzen.

Loempia (Filetrollen) vom Milchlamm auf Koriandercouscous

Für 4 Personen

4 Scheiben Kochschinken
2 EL Geflügelfarce (siehe Grundrezepte)
1 EL fein gewürfeltes Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
4 Mangoldblätter, blanchiert und trockengetupft
4 Milchlammfilets à 60 g, pariert
20 g Mehl
2 Eier, verquirlt
20 g Brösel von entrindetem Brot
100 ml Sonnenblumenöl zum Ausbacken

Couscous:

60 g Couscous (Hartweizengrieß)
4 Zweige frischer Koriander
200 ml Wasser
Kräutersalz, Pfeffer aus der Mühle
4 EL Sweet Chili Sauce

Die Schinkenscheiben auf einem Schneidebrett auslegen. Die Farce mit den Gemüsewürfeln vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und dünn auf dem Schinken verstreichen. Die Mangoldblätter darauflegen, ebenfalls mit der Farce bestreichen. Dann jeweils ein Filet darauflegen und gleichmäßig darin einrollen; die Enden geradeschneiden. Die Filetrollen in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und in den Bröseln wälzen. Im auf 150 Grad erhitzten Öl rund herum etwa 4-5 Minuten ausbacken, dann auf Küchenpapier legen und 3-4 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Couscous in eine Schüssel geben, mit lauwarmem, leicht gesalzenem Wasser anfeuchten und aufquellen lassen. Den Koriander mit dem Wasser aufkochen. Den Couscous in ein Abtropfsieb schütten, über den kochenden Koriandersud hängen und 10 Minuten im aufsteigenden Dampf garen. Mit Chilisauce, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken. Die Filetrollen in gleichmäßige Stücke schneiden, würzen und auf dem Couscous anrichten. Mit einem Salatbouquet ausgarnieren.

Heidelbeermuffins mit Blaubeersorbet

Für 10 Stück

Muffins:

90 g	Butter, Zimmertemperatur
100 g	Puderzucker
½	Vanilleschote, ausgekratzt
1	Prise Salz
1	unbehandelte Zitrone, abgeriebene Schale
3	Eier
2	Eigelb
200 g	Mehl
1 TL	Backpulver

Butter und Mehl für die Förmchen

Blaubeersorbet:

250 g	Heidelbeerpüree (siehe Grundrezepte)
50 g	Kristallzucker
100 ml	Wasser
15 g	Glukose

Für die Muffins die Butter mit Puderzucker, Vanillemark, Salz und abgeriebener Zitronenschale schaumig schlagen. Die Eier und die Eigelbe nach und nach vorsichtig untermischen. Das Mehl und das Backpulver darunterziehen. Den Teig in die ausgebutterten und bemehlten Muffinformen füllen, mit je einer Heidelbeere belegen und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten goldgelb backen.

Für das Sorbet das Heidelbeerpüree mit Zucker und Wasser zum Kochen bringen, die Glukose beigeben und rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst hat, abkühlen lassen, dann in der Eismaschine gefrieren lassen.

Die Muffins zusammen mit dem Sorbet anrichten. Nach Belieben mit Heidelbeeren, Hippen und Pfefferminzblättchen garnieren.

Regionaler Genuss im ganzen Land

Damit Sie regionale Genüsse und regionaltypische Spezialtäten in den Regionen Baden-Württemberg's erleben können, achten Sie auf das Logo der „Schmeck den Süden"-Gastronomen Baden-Württemberg.

Die „Schmeck den Süden"-Gastronomen sind die landesweite Vereinigung der regional arbeitenden Restaurants.

„Schmeck den Süden"-Gastronomen setzen auf Frische, Qualität und typische Regionalküche. Nur Gerichte, deren Rohstoffe nachweislich aus Baden-Württemberg stammen, dürfen als „Schmeck den Süden"-Gericht ausgezeichnet werden. Dies wird regelmäßig kontrolliert!

DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG

Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg

www.regional-geniessen.de

Ein Bad in Kirschkernen

Fühlen im Dunkelhaus, Meditieren auf dem Weiterweg und Tierweitsprung auf dem Fuxi-Pfad: Im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald werden alle Sinne geweckt.

Formen erfassen im »Erfahrungsfeld der Sinne«...

...Farben genießen in freier Natur.

Vorsichtig tasten die Füße vorwärts. Eine Hand greift nach dem Ast, der sich durch den stockfinsteren Raum schlängelt. Die andere fährt über das unbekannte Etwas, das an der Wand hängt. Lange dauert es, bis der Groschen fällt: Ein Waschbecken! Im Dunkelhaus fühlt sich der Besucher hilflos. Die Wahrnehmung verändert sich und ein völlig alltäglicher Gegenstand wird zum rätselhaften Hindernis. Aha-Erlebnisse wie diese vermittelt das »Erfahrungsfeld der Sinne – Eins und Alles« bei Welzheim.

Besucher kommen auf einer Balancierscheibe mit anderen ins Gleichgewicht. Sie kämpfen mit den »bösen Bällen«, die an Gummibändern von der Decke hängen. Sie steigen in ein Bad mit Kirsch- oder Zwetschgenkernen. Und im Restaurant und der Kaffeerösterei gibt es auch was zum Schmecken und Riechen.

Im »Eins und Alles«, einem Projekt der Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft, sind Menschen mit und ohne Behinderungen gemeinsam tätig. Dieser Unterschied spielt bei vielen sinnlichen Erfahrungen keine Rolle – das können Besucher an diesem Ort der Begegnung erleben.

Das Gelände mit über 70 Außenstationen, Skulpturen und einer Weidenkathedrale liegt im Süden des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald, der sich zwischen Heilbronn, Schwäbisch Hall und Schorndorf erstreckt. Auf rund 900 Quadratkilometern bietet der Naturpark viele Möglichkeiten zu wandern, zu radeln und die Region mit allen Sinnen zu erfahren.

Auf dem Fuxi Naturerlebnis-Pfad in Mainhardt etwa: Beim Tierweitsprung probieren Kinder aus, ob sie weiter hüpfen können als Rehe oder Hasen. Träumerliegen stehen unterm freien Himmel und beim Teich blickt man durch die Scheibe unter die Wasseroberfläche. Auch der Naturparkverein macht besondere Wald-Erfahrungen möglich: Naturparkführer begleiten zu »Delikatessen am Wald- und Wiesenrand« und zum Obergermanischen Limes. Besucher der Erlebniscamps klettern auf Bäume und suchen Tierspuren. Bei den Naturparkmärkten, die es fünf Mal im Jahr gibt, kann man die Region schmecken. »Alles, was die Menschen hier erzeugen, dürfen sie präsentieren«, erklärt Bernhard Drixler, Geschäftsführer des Naturparkvereins. Käse und Wurst, Fleisch und Forellen findet man dort ebenso wie handwerkliche Produkte.
Das ungewöhnlichste Projekt im Naturpark ist laut Drixler allerdings der Weiterweg, ein Kunst- und Besinnungspfad bei Rotenhar im Osten des Naturparks. Im »Tal der Stille« meditieren Besucher auf Holzhockern. Platz für eine Rast bietet der 16 Meter lange Tisch des Friedens. Zu jeder Station gehören zwei Tafeln, die Denkanstöße geben: eine mit christlichem Inhalt und eine mit Lebensweisheiten. Beim »Durchblick«, einer Holzwand mit kleinen bunten Scheiben und einem großen offenen Fenster, steht am Ende auf dieser Tafel: »Durch das große Fenster bekommen Sie einen ungefilterten Blick auf das größte und wichtigste Kunstwerk, welches der Weiterweg zu bieten hat: Die Natur.«

Teamwork auf der Balancierscheibe.

Meditieren im verwunschenen »Tal der Stille«.

Regionales gibt's auf dem Naturpark-Markt.

Info

Erfahrungsfeld der Sinne – Eins und Alles,
Laufenmühle 8, 73642 Welzheim, Tel. 07182/800777
→ **www.eins-und-alles.de**
Von Mai bis Oktober kann man von Schorndorf mit historischen Zügen auf der Schwäbischen Waldbahn, einer der steilsten Bahnstrecken Baden-Württembergs, zur Laufenmühle fahren.
Tel. 07182/80080
→ **www.schwaebische-waldbahn.de**
Eine Broschüre zum Fuxi-Pfad gibt es unter Tel. 07903/91500
→ **www.mainhardt.de**
Informationen über Wanderungen, Erlebniscamps und Naturparkmärkte beim Naturparkzentrum, Marktplatz 8, 71540 Murrhardt, Tel. 07192/213888
→ **www.naturpark-sfw.de**
Informationen zum Weiterweg unter Tel. 07972/253474
→ **www.weiterweg.info**
Besuchergruppen werden gebeten, sich im Internet anzumelden.

Fleischeslust

So klingt die Geschichte: »Aus Gottesfurcht und Fleischeslust erfanden einst gewitzte Ordensbrüder des Klosters Maulbronn die Maultasche: Denn seit jeher ist es den streng katholischen Schwaben untersagt, freitags und vor allem in der Fastenzeit, Fleisch zu essen. Doch da der Herrgott besonders gerne aufs Ländle herunterblickt und deshalb alles sieht, hielt man sich auch ehrfürchtig an das Fastengebot. Bis zu dem Tag, als die pfiffigen Mönche auf die Idee kamen, das Fleisch klein zu hacken und in Teigtaschen zu verstecken.«

Die Maultasche war erfunden. Und der liebe Gott soll dabei augenzwinkernd zugesehen haben. Natürlich reklamieren noch andere das Geburtsrecht: Eine Gräfin von Maultasch soll den Leckerbissen aus Tirol mitgebracht haben. Und von jenseits der Alpen kommt der Vorwurf, Schwaben hätten die italienische »Ravioli lediglich verfeinert«.

Hier eine Rezeptvariante für die »Hergottsbescheisserle«:

Schwäbische Maultaschen
(ca. 10 Portionen)
Zutaten:
1 kg Teig (Nudelteig)
6 Brötchen, vom Vortag
etwas Milch
½ kg Spinat, (Rahmspinat, tiefgekühlt)
6 Eier
300 g Hackfleisch, gemischtes,
300 g Brät
100 g Speck bis 150 g, gewürfelt
1 Stange/n Lauch, (fein gewürfelt)
1 Zwiebeln
1 Bund Petersilie
Salz und Pfeffer, Butter, Fleischbrühe, Muskat, Eiweiß
Zubereitung der Füllmasse:
Die Brötchen grob würfeln, in Milch einweichen und anschließend gut ausdrücken. Zwiebel, Lauch und Speckwürfel in Butter anbraten. Die Petersilie zufügen und kurz mitdünsten.
Den aufgetauten Spinat mit Hackfleisch, Brät, der Zwiebelmischung, den ausgedrückten Brötchen und den Eiern gut vermengen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
Den Nudelteig in Quadrate teilen oder kleine Rechtecke, den Rand mit Eiweiß bestreichen, die Masse auf der Mitte des Quadrates oder Rechteckes verteilen, die Quadrate dann zusammenklappen und gut andrücken, damit keine Masse austritt.
Die Maultaschen in reichlich Fleischbrühe ca. 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.
Sie schmecken auch mit in Butter gebräunten Zwiebelringen und Kartoffelsalat.

täglich frisch von der Gemüseinsel

Gemüse Reichenau®

Natürlich gewachsen - behutsam geerntet - kontrollierte Qualität

Ihr Lieferant von heimischem Gemüse aus kontrolliertem Anbau.

Reichenau-Gemüse-Vertriebs eG
Marktstr. 1 78479 Insel Reichenau
Tel. 07534-9200-0 Fax 07534-9200-20
www.reichenaugemuese.de

GESICHERTE QUALITÄT KONTROLLIERTEM ANBAU BADEN-WÜRTTEMBERG

Mit besten Empfehlungen

Tipps für Trips

Genussradeln zu Wein und Sekt

Möchten Sie gemütliches Radwandern und Genießen miteinander verbinden? Dann ist unsere Region ein wahres Paradies für Sie.

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- Wahlweise Mietrad für 1 Tag oder 1. Rund- u. Schleusenfahrt auf dem Rhein
- Radwanderkarte der Region mit Tourenvorschlägen
- 1 Kellereiführung in Breisach mit Wein- oder Sektprobe
- 1 kleine Weinprobe bei einem Winzer
- Ein regionales Abendessen mit ¼ l Wein

Preis pro Person im DZ: 84,– bis 134,– Euro
Unterbringung in verschiedenen Kategorien
Breisach-Touristik · Marktplatz 16 · 79206 Breisach am Rhein · Tel. 07667/940155
Fax 07667/940158 · www.breisach.de · breisach-touristik@breisach.de

Urlaub und kulinarischer Genuss

DAS ARRANGEMENT IST GANZJÄHRIG BUCHBAR
(AUSSER 23.12. – 01.01) ANREISE TÄGLICH MÖGLICH

Lernen Sie die Vielfalt Baden-Württembergs kennen. Die perfekte Kombination von Urlaub und kulinarischem Genuss finden Sie im Biosphärenhotel Graf Eberhard.

- 3 Übernachtungen im komfortablen Doppelzimmer
- 3 x Genießer-Frühstücksbuffet
- 3 x regionales Feinschmeckermenü bzw. -buffet im Rahmen der Halbpension
- 1 Flasche Wein bei Anreise (pro Zimmer)
- 1 x Gesichtsmaske mit Massage
- Alb-Thermen-Paket:
  1 x Besuch in den Alb-Thermen (Tageskarte Kombi)
  1 x Rückenmassage
  1 x frischer Salat und
  1 x alkoholfreies Getränk in der Caféteria der Alb-Thermen

Preise ab 314,– Euro pro Person im Komfort-Doppelzimmer,
EZ-Zuschlag ab 60,– Euro, zzgl. Kurtaxe

Biosphärenhotel Graf Eberhard
Bei den Thermen 2 · 72574 Bad Urach
Tel. 07125/1480 · Fax 07125/8214
E-Mail: info@hotel-graf-eberhard.de · www.hotel-graf-eberhard.de

Geschmackvolles Wochenende

ENTDECKEN SIE TAUBERTÄLER KULTUR UND KULINARIK –
EINE GENUSSVOLLE VERBINDUNG

- 2 Übernachtungen mit Frühstück
- 1 x regionales Spezialitäten-Menü
- 1 x Weinprobe mit Vesper
- geführte Wanderung, Stadtführung, Kurtaxe

Termin: ganzjährig, Anreise freitags

Preis pro Person im DZ: ab 176,– Euro

Kurverwaltung Bad Mergentheim GmbH · Frau Bopp
Lothar-Daiker-Straße 4 · 97980 Bad Mergentheim
Tel. 07931/965-111 · info@kur-badmergentheim.de

Badisch-elsässische Entdeckungstour

Baden und Elsass stehen für Lebensgenuss, bekannte Weine und eine exquisite Küche. Entdecken Sie all dies bei einem Kurzurlaub in Breisach.

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück
- 1 Ausflug per S-Bahn nach Freiburg mit Stadtführung
- 1 Ausflug nach Colmar mit dem EuroRegioBus
- 1 Kellereiführung in Breisach mit Wein- oder Sektprobe

Preis pro Person im DZ: 91,50 bis 166,– Euro
Unterbringung in verschiedenen Kategorien

Breisach-Touristik · Marktplatz 16 · 79206 Breisach am Rhein · Tel. 07667/940155
Fax 07667/940158 · www.breisach.de · breisach-touristik@breisach.de

Kulturgenuss – Calwer Klostersommer in Hirsau

Die Ruinen des ehemaligen Benediktinerklosters St. Peter und Paul aus dem 9. Jahrhundert bilden vom 27. Juli bis 07. August die historische Kulisse für den Calwer Klostersommer in Hirsau - einem hochklassigen Kultur-Event unter freiem Himmel.

Dieses Jahr u.a. mit:
27.7. Klaus Doldingers Passport today feat. Classic Passport
29.7. Peter Kraus
7.8. Kloster in Flammen mit Eva Lind (Kombination aus Klassik Open Air mit den Frankfurter Sinfonikern und Feuerwerk)
Weitere Veranstaltungen unter: www.calwer-klostersommer.de

Dieser Kultur-Event lässt sich mit einem Besuch der Hermann Hesse-Stadt Calw inkl. kulinarischen Genüssen kombinieren.

- Eine Übernachtung/Frühstück im ****Hotel Kloster Hirsau
- Gutschein für ein Ticket im Rahmen des Calwer Klostersommers in Hirsau in Höhe von 50,– Euro
- Besuch des Hermann-Hesse-Museums Calw
- Ein Menü à la Hermann Hesse im Hotel Kloster Hirsau
- Eine Tasse Cappuccino und ein Stück Kuchen / Gebäck im Café Montagnola
- Calw Informationspaket

Preis pro Person im DZ 127,– Euro und im EZ 142,– Euro

Stadtinformation · Sparkassenplatz 2 · 75365 Calw
Tel. 07051/167-399 · Fax 07051/167-398
stadtinfo@calw.de · www.calw.de

Mit besten Empfehlungen

Tipps für Trips

Wimpfener Genüsse

* 1 x Übernachtung mit Frühstück
* eine kulinarische Stadtführung in Bad Wimpfen mit Aperitif
* 3-Gang-Menü, jeweils kredenzt vom Küchenchef mit passenden Getränken – ein echter Gaumengenuss
* Gästekarte mit Vergünstigungen

Preis: ab 129,- Euro pro Person

Tourist-Information Bad Wimpfen · Carl-Ulrich-Str. 1 · 74206 Bad Wimpfen
Tel: 07063/97200 · www.badwimpfen.de · info@badwimpfen.org

Erlebnis à la française

DAS ARRANGEMENT IST GANZJÄHRIG BUCHBAR,
ANREISE TÄGLICH MÖGLICH

* 2 Übernachtungen in einem Kehler Hotel Ihrer Wahl
* 1x Begrüßungsdrink
* 1x 4-Gänge-Menü inkl. Weine
* 1x Tageskarte für den Nahverkehr nach Straßburg
* 1x Gutschein Flammkuchenessen in einem typisch elsässischen Restaurant in Straßburg
* 1x Straßburg Pass (Bootstour auf der Ill, Besteigung des Münsterturms, Museumsbesuch eines Museums in Straßburg,...)
* 1x Kleine Überraschung aus Kehl am Rhein

Preis: ab 163,00 € pro Person im DZ, ab 179,00 € im EZ

Kehl Marketing GmbH, Tourist-Information
Hauptstraße 63
77694 Kehl
Tel. 07851/88-1555
Fax 07851/88-1557
tourist-information@marketing.kehl.de
www.marketing.kehl.de

Spargel-Genießer-Pauschale

Bis zum Johannistag, dem 24. Juni, wird das weiße Gold geerntet und in und um Bruchsal erntefrisch direkt ab Hof verkauft. Kommen Sie kulinarisch und kulturell auf Ihre Kosten: Erleben Sie das königliche Gemüse vom Stechen, Schälen bis zum Genießen. Beim Besuch eines Bruchsaler Spargelbauers lernen Sie alles über Anbau, Auktion und Absatz des Spargels. Lassen Sie sich das zarte Gemüse auf der Zunge zergehen und anschließend von der barocken Vergangenheit Bruchsals verführen.

* 1 ÜF im Hotel Restaurant Ritter (Bruchsal) / Begrüßungsgetränk
* 3-Gang Spargelmenü inkl. Mineralwasser und 1 Glas Wein
* Besuch eines Spargelackers und Besichtigung eines Spargelhofes
* Nutzung des Wellnessbereiches
* Eintritt ins Barockschloss Bruchsal, ins Städtische Museum und ins Deutsche Musikautomaten-Museum
* Turmbesteigung des »Bergfrieds«, dem ältesten Bauwerk Bruchsals
* Präsent aus der Spargelstadt

Buchbar und Anreise ab Ende April bis Ende Juni täglich, ab 2 Personen
Preis: 115,– Euro pro Person im DZ, EZ-Zuschlag 20,– Euro

Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V.
Melanchthonstr. 3 · 75015 Bretten
Tel. 07252/96330 · Fax 07252/963312
info@kraichgau-stromberg.com · www.kraichgau-stromberg.com

Heidelberg kulinarisch!

LERNEN SIE HEIDELBERG AUF DIE SCHMACKHAFTE ART KENNEN:

Bei einem kulinarischen und exklusiven Streifzug durch die pittoreske Altstadt erwarten Sie ein Aperitif und ein 3-Gang-Menü in verschiedenen Lokalitäten. Zeit und Wege zwischen den einzelnen Gängen werden gewürzt mit kalorienarmen Spaziergängen und kurzweiligen Informationen zur lokalen Geschichte und Gastronomie und einem süßen »Goschewetzer« (seit 1863 das schokoladige Herz von Heidelberg).

* 1 oder 2 Übernachtungen mit Frühstück
* HeidelbergBeWelcomeCARD
* Exklusive kulinarische Führung durch die Altstadt (inkl. Aperitif und 3-Gang-Menü)
* Obstkorb im Hotel
* Teilnahme am Altstadtrundgang

Ganzjährig buchbar für Kleingruppen ab 4 Personen
Preis: ab 155,– Euro pro Person im Doppelzimmer

Kontakt:
Heidelberg Marketing GmbH
Tel. 06221/1422-24/-26
Reservation@heidelberg.de

Für Feinschmecker

2 ÜBERNACHTUNGEN MIT FRÜHSTÜCKSBUFFET, DOPPELZIMMER, DU/WC, INKL.:

* Vier-Gang-Feinschmecker-Menü mit Wein im Spitzenrestaurant
* Dinner Jumping: feines, mehrgängiges Menü mit Wein zu jedem Gang. Die einzelnen Gänge werden in verschiedenen Restaurants der Spitzenklasse serviert.
* Eintritt ins Erlebnis-Bad
* Schwarzwald-Gästekarte inkl. freier ÖPNV

Preis: ab 229,– Euro

Kurverwaltung Sasbachwalden · Talstraße 51 · 77887 Sasbachwalden
Tel. 07841/1035 · info@sasbachwalden.de · www.sasbachwalden.de

Gundelsheim – »Süße Träume im Himmelreich«

* 2x Übernachtung mit Frühstück
* Schlemmermenü (4-Gang-Menü)
* Planwagenfahrt
* Begrüßung mit einem Glas Gundelsheimer Himmelreich Wein
* Einzigartige Schokoladen-Pralinen-Wein-Essigprobe
* Stadtführung
* Herzhaftes Schokosüppchen
* Schiffsausflug auf dem Neckar

Ab 149,– Euro pro Person

I-Punkt im BürgerBüro Gundelsheim · Tiefenbacherstr. 16 · 74831 Gundelsheim
Tel. 06269/9619 · www.gundelsheim.de · info@gundelsheim.de

Weibertreu Wochenende

Entdecken Sie das alte Oberamtsstädtchen Weinsberg bei einer Burg- und Stadtführung und erleben Sie hautnah, wo sich 1140 die berühmte Weibertreu-Begebenheit zugetragen hat. Per Pedes oder Rad erkunden Sie das Weinsberger Tal, die »Schwäbische Toskana«.
Und droben thront der Rappenhof: BIO-zertifizierte, regionale Küche, Schmeck-den-Süden-Gastronomen, Haus der Baden-Württemberger Weine.

DAS HABEN WIR FÜR SIE GESCHNÜRT:

* Anreise Freitag- bzw. Samstagabend, Abreise Sonntag bzw. Montag, Info-Mappe über Weinsberg und Umgebung
* 2 Übernachtungen mit Frühstücks-Buffet
* 2 Abendessen mit je einem Viertele Wein
* Besichtigung der Burgruine Weibertreu mit Weibertreu-Umtrunk
* Ausflug in die Weinberge mit flüssiger Kostprobe

Preis pro Person im Doppelzimmer 180,– Euro, EZ-Zuschlag 40,– Euro
ab 4 Personen buchbar

Weitere Infos und Buchung:
RAPPENHOF ***S
Hotel und Gutsgaststätte · Tel. 07134/5190
E-Mail: rezeption@rapppenhof.de · www.rappenhof.de

Von kreativ bis edel.
Von Business bis Event.

Fünf außergewöhnliche Hotel- und Gastronomiebetriebe erwarten Sie: Suchen Sie die ländliche Idylle oder eine zentrale Verkehrsanbindung? Bevorzugen Sie eine ausgezeichnete Sterneküche oder deftige regionale Spezialitäten? Sind Sie lieber im kleinen Kreis oder mit bis zu 150 Personen zusammen? All das finden Sie bei uns unter www.panorama-hotelservice.com

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe – Golf, Wellness und Spa
PANORAMAHOTEL WALDENBURG
Altes Amtshaus
SUDHAUS
Anne-Sophie – Hotel · Restaurant · Akademie

Panorama Hotel & Service GmbH | Hauptstraße 84 | 74638 Waldenburg
Telefon +49 (0) 7941-60 87-0 | Telefax +49 (0) 7941-60 87-888 | info@panorama-hotelservice.com | www.panorama-hotelservice.com

Schloss Favorite bei Rastatt – bezaubernd barockes Ensemble und Schauplatz origineller Kulinarik-Führungen.

So schmeckt Geschichte

Genussreiche Erlebnisführungen in den landeseigenen Schlössern, Klöstern und Gärten.

Was für eine Verbindung von Entspannung und Genuss: Beim Spaziergang durchs gepflegte Grün rund ums Karlsruher Schloss hört man vom neuesten Lifestyle-Trend – im 18. Jahrhundert: Essen in der freien Natur. Die Dame im barocken Kostüm, die die Geschichte erzählt, stellt sich vor als Markgräfin Caroline Luise und lässt ihren Gästen Sekt und Petit Fours reichen. »Pique un nique« heißt die neue Sitte, die man aus dem nahen Frankreich übernommen hat, »Nimm eine Kleinigkeit«! Nebenbei sieht man die schönsten Plätze im Botanischen Garten und im Schlossgarten. Wenn das kein Trend wird!

Im Weikersheimer Schlossgarten wird altes Wissen um Kräuter wiederentdeckt.

DER RAHMEN IST IMMER EINZIGARTIG UND LÄDT EIN ZUM GENIESSEN, OB IN EINEM HISTORISCHEN GARTEN ODER IN EINEM GRANDIOSEN SCHLOSS.

Man könnte es sich auch kaum schöner vorstellen. Und kaum ein anderer Ort kann mit so dichter Stimmung punkten. Nirgendwo ist jede Inszenierung so überzeugend: Denn hier sind die Kulissen das Original! Hier haben die Geschichten, die man erzählt bekommt, tatsächlich gespielt.

Seit einigen Jahren setzen die Staatlichen Schlösser und Gärten immer mehr auf dieses authentische Genusserlebnis. Ein »Klassiker« mit vielen begeisterten Fans und sogar Mehrfachbesuchern ist der »Kaffeeklatsch bei Königs«, den das Ludwigsburger Schloss anbietet. Ein amüsanter Rundgang durch die Geschichte unserer Genussmittel – da war es »mehr als nahe liegend«, so das Team der Schlossverwaltung, zum sinnlichen Abschluss des Events Kaffee und Kuchen aus feinem Manufakturporzellan zu servieren. Und der Erfolg überraschte sogar die Erfinder des Programms. Längst gibt es daher in vielen Schlössern und Klöstern im Land solche Führungen mit kulinarischer Komponente.

Und auch in Ludwigsburg gibt es Neues: eine dramatische Vollmondnacht! Es geht durch ein dunkles Schloss, einem liebestrunkenen vornehmen Herrn auf der Spur. Kein Wunder, dass man dabei ganz erstaunliche Orte kennen lernt, verborgene Höfe, unbekannte Grotten, geheimnisvoll allemal: So hat man das Schloss noch nie erlebt. Kongenial und sensibel greift Musik die Stimmungsnuancen im Zeichen des Vollmondes auf, vom bedeutungsvollen Klang der alten Schlosskirchenorgel bis zu Unheimlicherem im Schlosskeller. Dramatische, romantische, verliebte, mysteriöse Worte hört man in dieser Mondnacht. Und immer wieder überraschen kleine Leckerbissen, weiß wie der Mond. Oder vielleicht ein erfrischendes Glas Weißwein, kühl wie der Mond? Wie kann es anders sein, als dass diese nächtliche Inszenierung immer bei Vollmond stattfindet.

Aber es gibt längst noch viel mehr: Man kann den Schlossgarten von Weikersheim im Wandel der Jahreszeiten erleben und genießen. Geleitet von Gräfin Magdalena, einer klugen Herrscherin der Renaissance, entdeckt man das alte Wissen um Kräuter und lernt Rezepte mit Salbei, Thymian und Rosmarin, mit wilden Kräutern oder Früchten rund um den gräflichen Garten kennen. In Schloss Favorite bei Rastatt erhält man einen Eindruck von der

»Kaffeeklatsch bei Königs« – Klassiker im Ludwigsburger Schloss.

barocken Küche – einschließlich der Entstehungsgeschichte einiger Speisen. Höhepunkt des Rundgangs: die Kaffeetafel in den Arkaden des Schlossparks mit Kuchen nach alten Rezepturen.

Und hatten nicht auch die Klosterküchen immer einen guten Ruf? In Kloster Maulbronn kann man beispielsweise die Welt des klösterlichen Gebäcks kennen lernen, von Magenbrot bis Rhabarberkuchen: »Süsse Leckereien – Klösterliches Brauchtumsgebäck« stehen bei diesem nachmittäglichen Rundgang auf der abschließenden Kaffeetafel – und zu allen lässt sich erzählen, welche Geschichte sie mit dem Klosterleben verbindet. Und natürlich gibt es auch den »Klassiker«: das Bier. Bei einem Rundgang im Schwarzwaldkloster Alpirsbach erwartet die Besucher zum Abschluss im Vorratskeller der Mönche ein frisches »Alpirsbacher«!

Mehr Informationen zu den »Genussführungen« findet man auf der Homepage der jeweiligen Schlösser:
→ **www.schloss-ludwigsburg.de**
→ **www.schloss-weikersheim.de**
→ **www.schloss-favorite.de**, weiter mit »Veranstaltungen« oder allgemein unter
→ **www.schloesser-und-gaerten.de**

Schloss Weikersheim:
»Gräfin Magdalena und ihr Garten im Wandel der Jahreszeiten«
Referentin: Luise Denninger

Termine:
Frühling: Spitzwegerich und Löwenzahn – wilde Kräuter rund um den gräflichen Garten
Samstag, 16. April, 15.00 Uhr
Sommer: Salbei, Thymian und Rosmarin – Blüten und Kräuter im gräflichen Garten
Samstag, 25. Juni, 15.00 Uhr
Herbst: Hagebutte und Vogelbeere – Freche Früchtchen rund um den gräflichen Garten
Samstag, 22. Oktober, 15.00 Uhr
(Nicht für Gruppen buchbar)
Preis: 7,00 €, ermäßigt 3,50 €

Schloss Weikersheim
Tel. 07934/992950
info@schloss-weikersheim.de

Botanischer Garten Karlsruhe:
»Pique un nique – Picknick mit der Markgräfin«
Referentin: Solveig Mitsch

Termine:
Sonntag, 28.05.2011, 17.00 Uhr
Samstag, 25.06.2011, 17.00 Uhr
Samstag, 23.07.2011, 17.00 Uhr
Samstag, 03.09.2011, 17.00 Uhr
Sonderpreis: 15,00 €

Service Center
Botanischer Garten Karlsruhe
Tel. 0722/9349881 oder 978178
service@schloss-bruchsal.de

Residenzschloss Ludwigsburg
»Vollmond im Ludwigsburger Schloss«
Referent: Schauspieler Thomas Weber (KABIriNETT Großhöchberg) und Musiker Stephen Blaich

Termine:
Mittwoch, 15.06.2011, 21.30 Uhr
(Mondfinsternis)
Donnerstag, 14.07.2011, 21.30 Uhr
Samstag, 13.08.2011, 21.30 Uhr
Mittwoch, 12.10.2011, 21.30 Uhr
Donnerstag, 10.11.2011, 21.30 Uhr
(Nicht für Gruppen buchbar)
Sonderpreis: 25,00 €

Residenzschloss Ludwigsburg und Schloss Favorite
Tel. 07141/182004
info@schloss-ludwigsburg.de

Schloss Favorite Rastatt:
»Geschichte trifft Geschmack – ein genussreicher Nachmittag in Schloss Favorite«
Referentin: Lydia Erforth

Termine:
Sonntag, 29.05.2011, 14.30 Uhr
Sonntag, 17.07.2011, 14.30 Uhr
Sonderpreis: 20,00 €

Service Center Schloss Favorite
Tel. 07222/9349881 oder 978178
service@schloss-rastatt.de

Kloster Maulbronn:
»Süße Leckereien – Klösterliches Brauchtumsgebäck«
Referentin: Angelika Braun

Termin:
Sonntag, 25.09.2011, 14.30 Uhr
Sonderpreis: 13,00 €, ermäßigt 6,50 €

Kloster Maulbronn
Tel. 07043/926610
info@kloster-maulbronn.de

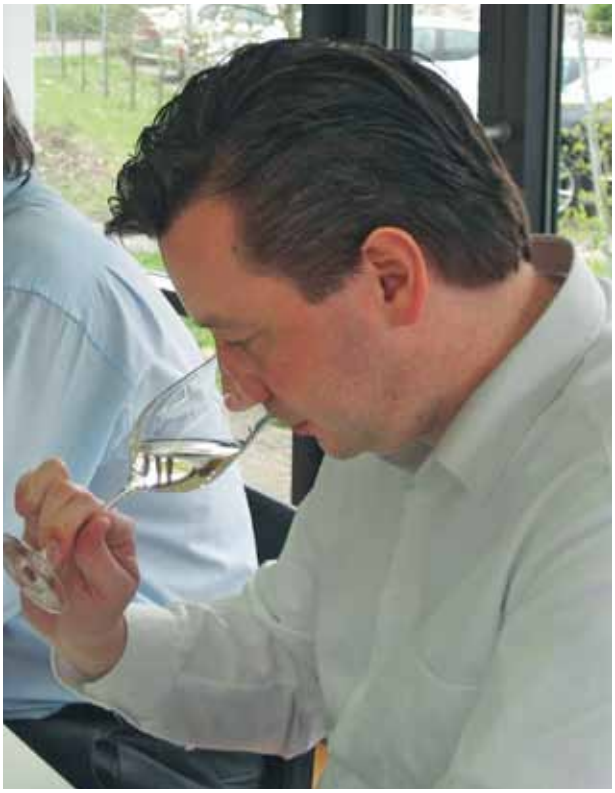
Kloster Alpirsbach:
»Bierbrauen im Mittelalter«
Referentin: Dr. Sabine Bock

Termin:
Samstag, 15.10.2011, 18.00 Uhr
Sonderpreis: 11,00 €, ermäßigt 5,50 €

Infozentrum Kloster Alpirsbach
Klosterkasse
Tel. 07444/51061
kloster.alpirsbach@gmx.de

Der Wein krönt das Essen

»Wein des Monats« – eine perfekte Empfehlung.



Im Colombi-Hotel in Freiburg hat Sommelier Gerhard Mauerhahn die Erfahrung gemacht, dass sich die Stammgäste der neuen Weinempfehlung wegen auf jeden neuen Monat freuen. Wo kann man schon ein Zehntele bestellen und erst einmal kosten? Außerdem braucht kein Gastgeber oder Begleiter seine mangelnde Weinkenntnis zu verbergen, kann er sich doch voll und ganz auf die fachmännische Erklärung des Hauses verlassen. Welcher Wein hebt den Geschmack von Ente und Wild oder welchen bietet man am besten zu Lamm oder zu sommerlichen Salaten an? Mit der entsprechenden Empfehlung schmecken Gäste wirklich den »Süden« auf dem Teller und im Glas, wie es die regionale Philosophie in der Kooperation der »Schmeck den Süden«-Gastronomen und der Mitglieder im »Haus der Baden-Württemberger Weine« vertritt.

Keine leichte Aufgabe – Experten empfehlen den »Wein des Monats«.

Tief neigen sich die Nasen in die Weingläser. Die zehn Tester nippen, schwenken einen Schluck im Mund und kippen den Rest aus dem Glas in eine bereitgestellte Karaffe. »Die Säure passt, das Aroma passt«: Alle sind sich einig: »Das ist ein exzellenter Wein zum Spargel im Mai.«

Die Blindverkostung für den »Wein des Monats« ist eine durchaus ernste Angelegenheit. Denn mit der DEHOGA-Empfehlung aus dem »Haus der Baden-Württemberger-Weine« soll sich der Gast gut beraten wissen. Im Frühjahr und im Herbst kommen Gastronomen, Weinbauern und Vertreter der Weinbauverbände zusammen, um aus 150 bis 300 eingesandten Rot- und Weißweinen paritätisch aus beiden Landesteilen sechs Empfehlungen abzugeben. Dabei geht es nicht darum, dass die Weine Spitzenwerte auf europäischer Basis erreichen, um möglichst kostbar gehandelt zu werden, sondern dass der Wein zum Essen passt. Dabei braucht der »Wein des Monats« nach der offiziellen Bewertungsskala den internationalen Vergleich keineswegs scheuen.

Mehr zu den »Weinen des Monats« unter
→ **www.dehoga-tourismus.de**
Stichwort Partner. Ein Restaurantführer, der alle Betriebe ausweist, die sich dem »Haus der Baden-Württemberger Weine« angeschlossen haben, steht ab Sommer unter
→ **www.hausderbwweine.de**
zum Download bereit.

Hochgenuss auf schwäbisch

Hotels & Restaurants im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb bieten regionalen und nachhaltigen Genuss.

Schwäbische Alb!

Hoteliers und Gastronomen im und um das Biosphärengebiet Schwäbische Alb haben sich zu den Biosphärengastgebern zusammengeschlossen, um ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft und die Leidenschaft für ihre Arbeit zu unterstreichen. Die Biosphärengastgeber sind stolz auf ihre Region und fühlen sich ihr verpflichtet. Das spürt der Gast.

Die Schwäbische Alb ist zu jeder Jahreszeit ein Hochgenuss. Ihre vielfältigen Landschaftsbilder mit Lebensräumen für seltene Tier- und Pflanzenarten sichern dieser Landschaft ihren Platz unter den besonders schützenswerten Regionen dieser Erde. Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb soll das kostbare Naturerbe für den Menschen bewahren und erschließen.

Lamm im Kräutermantel, Forellen aus den kristallklaren Bächen der Täler, edle Destillate von den Streuobstwiesen im Albvorland: Das Biosphärengebiet schmeckt. Unverwechselbar. Albtypische Gerichte und hochwertige Zutaten aus dem Biosphärengebiet der Schwäbischen Alb sind in den Küchen der Biosphärengastgeber selbstverständlich. Die Gastronomen setzen ihren Ehrgeiz in die Bewahrung kulinarischer Tradition und ihrer kreativen Weiterentwicklung. Und sie legen Wert auf guten, engen Kontakt zu den Bauern, Winzern, Schäfern oder Brauern in der Umgebung, von denen sie die Zutaten für ihre regionale Küche beziehen. Die besondere Qualität der Produkte wird gesichert durch Transparenz in der Erzeugung und kurze Transportwege, von denen auch die Umwelt profitiert.

Naturverträgliches Wirtschaften ist für die Biosphärengastgeber nicht nur Lippenbekenntnis. Es ist Leitgedanke in ihren Hotels und Gasthäusern ebenso wie in den Betrieben ihrer Zulieferer. Sie verpflichten sich zum schonenden Umgang mit den natürlichen Ressourcen, zur Verwendung ökologischer Betriebsmittel und Baustoffe. Die Erlangung anerkannter Zertifikate, wie beispielsweise »EMAS«, »Schmeck den Süden« oder »ServiceQualität Deutschland«, sind kurzfristiges Ziel aller Biosphärengastgeber und machen den hohen Standard für den Besucher sichtbar. Deswegen sind die Betriebe auch offizielle Partner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Die Biosphärengastgeber heißen Sie herzlich willkommen:

Gasthaus »Zum Adler«
Kirchheimerstraße 41
72377 Owen/Teck
Telefon 07021/59216
www.zum-adler-owen.de

Gasthaus zum Adler
Wiesensteigerstrasse 29
72589 Westerheim
Telefon 07333/6792
www.gasthof-adler-westerheim.de

Austermann´s Landgaststube
Beim Kogelstein 2
89601 Schelklingen-Schmiechen
Telefon 07394/1698
www.austermanns-landgaststube.de

Gasthof Engel
Mühlensteige 1
72587 Römerstein-Zainingen
Telefon 07382/388
www.metzgerei-schwenkedel.de

Historischer Gasthof Friedrichshöhle
Wimsen 1
72534 Hayingen-Wimsen
Telefon 07373/915260
www.tress-gastronomie.de

★★★★
Hotel Graf Eberhard
Bei den Thermen 2
72574 Bad Urach
Telefon 07125/1480
www.hotel-graf-eberhard.de

★★★ S
Hotel Gasthof Herrmann
Am Marktplatz
72525 Münsingen
Telefon 07381/18260
www.hotelherrmann.de

Gasthof Hirsch im Grünen *
Süssweg 12
72537 Mehrstetten
Telefon 07381/2479
www.hirsch-im-gruenen.de

Gasthof Krone
Eduard-Mörike-Straße 33
73266 Bissingen-Ochsenwang
Telefon 07023/95130
www.krone-ochsenwang.de

★★★ Appartements
Köhlers Krone
Drei-Kreuz-Straße 3
89584 Ehingen-Dächingen
Telefon 07395/331
www.koehlers-krone.de

Landgasthof Krone
Lautertalstraße 36
89584 Lauterach
Telefon 07375/262
www.krone-lauterach.de

Lagerhaus an der Lauter
Lautertalstraße 65
72532 Gomadingen-Dapfen
Telefon 07385/965825
www.lagerhaus-lauter.de

★★★ S
Hotel Post *
Langestraße 60
89150 Laichingen-Feldstetten
Telefon 07333/9635-0
www.gasthofhotelpost.de

★★★
Biohotel-Restaurant ROSE
Aichelauer Straße 6
72534 Hayingen-Ehestetten
Telefon 07383/94980
www.tress-gastronomie.de

★★ S
Hotel Gasthof Rössle
Donnstetter Straße 10
72589 Westerheim
Telefon 07333/6794
www.roessle-westerheim.de

Gasthaus Schützen
Hauptstraße 318
72525 Münsingen-Auingen
Telefon 07381/3186
www.gasthaus-schuetzen.com

★★★★
Hotel Speidel´s BrauManufaktur *
Im Dorf 5
72531 Hohenstein-Ödenwaldstetten
Telefon 07387/98900
www.speidels-brauereile.de

★★★★
Hotel-Restaurant Schwanen
Bei der Martinskirche 10
72555 Metzingen
Telefon 07123/9460
www.schwanen-metzingen.de

★★★ S
Stausee-Hotel
Unterer Hof 3
72555 Metzingen-Glems
Telefon 07123/92360
www.stausee-hotel.de

★★★ S
Flair Hotel Vier Jahreszeiten
Stuttgarter Straße 5
72574 Bad Urach
Telefon 07125/94340
www.flairhotel-vierjahreszeiten.de

Land- und Ferienhotel Wittstaig
Wittstaig 10
72525 Münsingen-Gundelfingen
Telefon 07383/94960
www.hotel-wittstaig.de

* Diese Betriebe liegen zwar knapp außerhalb des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, sie identifizieren sich jedoch in hohem Maße mit den Zielen des Biosphärengebiets und unterstützen diese aktiv.

Die Biosphären gastgeber

Hochgenuss auf schwäbisch

www.biosphaerengastgeber.de

Die volle Packung!

Ob im Moor oder im Thermalwasser: In den Oberschwäbischen Bädern lassen sich natürliche Kräfte auf der ganzen Haut genießen.

Wer in der Wanne liegt, steigt in der Regel sauber heraus. In Bad Buchau nicht. Im Gegenteil: Die Haut ist von oben bis unten verschmiert mit braunem Schlamm. Und das ist gut so, denn dieser Dreck ist kostbar: Jahrhundertealter Torf, der mit Wasser zur Moorpackung oder zum Moorbad angerührt und erwärmt wird. Das versetzt das Körperinnere in eine Art künstliches Fieber, entspannt die Muskeln, regt den Stoffwechsel an, fördert die Durchblutung und lindert Schmerzen.

Eintauchen und genießen – in der Adelindis-Therme.

Das Wundermittel der Natur kennen die Menschen in Bad Buchau in Oberschwaben schon lange: Schon in den 1920er Jahren badete man dort in mit Moor gefüllten Holzwannen. Heute stammt der Torf aus dem Reicher Moos bei Ravensburg, bis in die 1970er Jahre hinein wurde er aber vor Ort gestochen. Und nicht nur dafür: Getrockneter Torf diente bis Mitte des vorigen Jahrhunderts auch als Heizmaterial.

Heute liegt bei Bad Buchau mit 33 Quadratkilometern das größte zusammenhängende Moorgebiet Südwestdeutschlands. Vom Federsee, der mit seinen 1,4 Quadratkilometern wiederum der drittgrößte See Baden-Württembergs ist, hat man den besten Überblick. Der Steg, der vor genau 100 Jahren gebaut wurde, führt fast eineinhalb Kilometer aufs Wasser. Hier ist man den Vögeln plötzlich nah: Direkt am Steg brüten die Schwäne, rund herum ertönt ein vielstimmiges Vogelkonzert und im Herbst sammeln sich riesige Starenschwärme. »Manchmal fühlt man sich hier wie an der Nordsee«, sagt Kerstin Wernicke vom Naturschutzzentrum Federsee. Der Blick reicht weit über das Wasser, das Schilf und die Streuwiesen, die für ihre Artenvielfalt bekannt sind.

Gewöhnungsbedürftig – ein Moorbad in Bad Buchau.

Bartmeisen flattern ebenso um den Federsee wie Prachtlibellen.

Überhaupt ist das Moor der Lebensraum für über 260 Vogel-, 700 Pflanzen- und 600 Schmetterlingsarten. Ganz zu schweigen von Fischen wie dem Steinbeißer, die vom Aussterben bedroht sind.

Anschließend kann man um das Moor herumwandern, es auf Naturerlebnispfaden erkunden oder in den Wackelwald laufen. Der trägt seinen Namen aus gutem Grund: Besucher bringen die Bäume tatsächlich zum Wackeln, indem sie auf der Erde hüpfen. »Eigentlich ist das ganze Moor ein riesiges Trampolin«, erklärt Kerstin Wernicke. Doch die anderen Bereiche sind geschützt und nur im Wackelwald kann man sich selbst davon überzeugen. Was das Moor über die Jahrtausende Spannendes konserviert hat, zeigt das Federseemuseum in Bad Buchau: Einbäume, Arbeitsgeräte, Schmuckstücke und sogar steinzeitliche Siedlungen.

Dabei ist Bad Buchau nicht das einzige Moorheilbad in Oberschwaben: Bad Waldsee und Bad Wurzach zählen ebenfalls dazu. Auch im Wurzacher Ried kann man Wandern, das Torfmuseum besuchen und sogar mit einer Torfbahn fahren. Nach all diesen Erkundungen wird es Zeit, zu entspannen und abzutauchen in den Thermen des Moor-Trios. Ein Ruheraum mit Sternenhimmel, eine Keltensauna im Garten und mit Thermalwasser gefüllte Badebecken für Therapien warten zur Entspannung und zum Schwimmen in der Adelindis-Therme. Denn natürlich kann man in Bad Buchau auch ein Bad nehmen, aus dem man nicht schmutzig steigt.

Spaziergang übers Wasser – der Federsee-Steg ist stolze eineinhalb Kilometer lang.

Info
Tourist-Information,
Marktplatz 6, 88422 Bad Buchau, Tel 07582/93360
→ **www.badbuchau.de**
NABU-Naturschutzzentrum Federsee,
Federseeweg 6, 88422 Bad Buchau, Tel. 07582/1566
→ **www.nabu-federsee.de**
Adelindis Therme, Teuchelweg 2,
88422 Bad Buchau, Tel. 07582/8001395
→ **www.adelindistherme.de**
Federseemuseum, August Gröber Platz,
88422 Bad Buchau, Tel. 07582/8350
→ **www.federseemuseum.de**
Unter
→ **www.thermen-und-moor.de**
findet man Informationen und Links zu allen drei Thermal- und Moorheilbädern Oberschwabens: Bad Buchau, Bad Waldsee, Bad Wurzach.
Informationen über die Torfbahn unter
→ **www.torfbahn.de**
Tel. 07564/3167

Menü unter Bäumen

In Baiersbronn im Schwarzwald, dem Ziel vieler Feinschmecker, kann man nicht nur in edlem Ambiente speisen: Hier wird für Wanderer sogar mitten im Wald aufgetischt.

Die Vesperbrote dürfen getrost zu Hause bleiben: Wer mit Friedrich Klumpp in Baiersbronn zur Wanderung aufbricht, wird unterwegs garantiert satt. Denn die Teilnehmer wandern von einer Schlemmerstation zur nächsten. Dort erwartet sie immer ein gedeckter Tisch, an dem sie Platz nehmen und genießen. Am Ende der Exkursion hat man so ein mehrgängiges Menü unter freiem Himmel verspeist.

Der 45-jährige Koch ist leidenschaftlicher Wanderer, der oft mit seinen Gästen loszieht. Weil er ihnen stets etwas Neues bieten wollte, kam er darauf, die Ausflüge mit seinem Kräuterwissen und einem Essen in der Natur zu verbinden. Bei der vierstündigen Schlemmerwanderung zupft Klumpp deshalb rechts und links des Weges Kräuter, Beeren und Pilze. Von der Brunnenkresse über Huflattichblüten bis hin zu rohen Fichtenspitzen schnuppern und kosten seine Gäste unterwegs alles, was gerade Saison hat, schön zart ist oder blüht. Oft finden die Wanderer diese Zutaten auch auf dem Teller wieder, wenn sie die nächste Station erreicht haben und Klumpp einen weiteren Gang aus seinem Menü serviert: Blattsalate mit Wildkräutern, Semmelknödel in Rahmpilzsauce, Fleischbällchen mit Vogelbeeren. Sein Dessert bringt die meisten noch einmal zum Staunen: ein Fichtennadelparfait. Keine Sorge, es piekst garantiert nicht.

An der Pfanne – Wanderkoch Friedrich Klumpp.

Info

Die Schlemmerwanderungen sind begehrt und man sollte sich frühzeitig anmelden bei Friedrich Klumpp, Hotel-Gasthof Rosengarten, Bildstöckleweg 35, 72270 Baiersbronn, Telefon 07442/84340
→ **www.rosengarten-baiersbronn.de**
oder der Baiersbronn Touristik, Telefon 07442/84140
→ **www.baiersbronn.de**

Kern-Kompetenz

Seeberger aus Ulm hat sich auf Nüsse und Trockenfrüchte spezialisiert – und das seit 167 Jahren.

Traditionsunternehmen ist ein schönes Wort. Doch ab wann gilt es? Ab welchem Zeitpunkt hat wirklich etwas Tradition? Bei der Firma Seeberger aus Ulm, die nicht nur deutschlandweit einen Namen hat, kann man gut und gerne von einem Traditionsunternehmen sprechen. Immerhin wurde Seeberger bereits 1844 als Kolonialwarenladen gleich hinter dem Ulmer Münster von Christoph Seeberger gegründet. Das Angebot, meist über die Kolonien aus Übersee importiert, war groß: Früchte, Nüsse, Gewürze. Im Jahr 1882 kam noch eine Kaffeerösterei hinzu, damals ein Luxusgut für wohlhabende Leute.

Auch heute noch ist Kaffee einer der beiden Geschäftsbereiche von Seeberger. Bekannt sind die Ulmer für ihre Trockenfrüchte und Nüsse, die in zahlreichen Supermärkten in Deutschland, aber auch rund um den Globus zu finden sind. Nach eigenen Angaben ist Seeberger Deutschlands größte Qualitätsmarke für Nussspezialitäten und Trockenfrüchte. Drei Viertel des Umsatzes macht dieser Bereich aus, sagt Joachim Mann, Leiter Produktmanagement bei Seeberger. Die Fakten: 360 Mitarbeiter,

rund 130 Millionen Euro Umsatz, importiert wird aus der ganzen Welt, exportiert in über 30 Länder rund um den Globus. Ob Seeberger auch deutscher Marktführer in der Menge ist, lässt sich schwer nachvollziehen, da die Firma die Discounter nicht beliefert. »Das ist ein Markt, den wir nicht bedienen wollen«, sagt Mann.

Bei Seeberger kommen nur qualitativ hochwertige Produkte in die Tüten. Eine anspruchsvolle Aufgabe, denn bei den Zutaten handelt es sich schließlich immer um Naturprodukte, die Schwankungen in Sachen Preis und Qualität unterliegen.

Der Trend zur bewussten Ernährung kommt der Ulmer Marke gerade recht. Statt Süßigkeiten naschen immer mehr Menschen Nüsse und Trockenfrüchte. Die Auswahl ist dementsprechend groß: Sie reicht von gerösteten und gesalzenen Macadamia-Nüssen, Cashewkernen, geröstet gesalzenen Pistazien bis zu Nusskernmischungen und Früchten in allen Variationen.

Dabei gibt es bei den Vorlieben durchaus nationale Unterschiede: In Russland seien die Früchte gefragt, in Südkorea eher die Nüsse, erklärt Joachim Mann. Er selbst mag die Produkte aus dem Hause Seeberger natürlich auch. Vor allem aber ist er ein Fan des Klassikers und der Nummer 1 in der Beliebtheits-Rangfolge namens »Studentenfutter«.

→ **www.seeberger.de**

ALB·GOLD

Auf innere Werte setzen

ALB-GOLD Kundenzentrum
Besuchen Sie uns und erleben Sie die gläserne Nudelproduktion. Nudelwelt, Restaurant, Landmarkt, Kochstudio und Kräuter Welt warten darauf entdeckt zu werden. **Das Ausflugsziel auf der Schwäbischen Alb – 7 Tage die Woche geöffnet.**

ALB-GOLD Teigwaren GmbH · 72818 Trochtelfingen
Telefon (0 71 24) 92 91 - 155 · www.alb-gold.de

Verfilzt noch mal!

Sonja und Bernd Fritz haben sich mit »Wollknoll« auf Filz und Wolle spezialisiert.

Bei den Fritzens dreht sich alles um die Wolle.

Im Urlaub war Sonja Fritz schon lange nicht mehr. Sie sei auch nicht so die Urlauberin, sagt sie. Hier in der kleinen Gemeinde Oberrot-Neuhausen, wenige Kilometer hinter Murrhardt gibt es nicht viel. Aber es gibt Sonja und Bernd Fritz mit ihrer Firma Wollknoll. Das Hauptgebäude steht an der Durchfahrtsstraße. Darin sind die Produktion, der Laden und das Büro. Gegenüber sind neue Gebäude für Workshops. Eines ist das Gästehaus. Im Erdgeschoss des Hauptgebäudes steht ein Koloss einer Maschine aus dem Jahr 1927. Bernd Fritz (48) weiß genau, wie sie funktioniert. »Es wird immer schwieriger, Kardiermaschinen zu bekommen«, sagt Bernd Fritz. Die Jüngste, die sie haben, ist aus dem Jahr 1950. Alles dreht sich hier um Wolle. Und um das, was man daraus machen kann.

»ES IST DOCH TOLL, WENN MAN SEIN HOBBY ZUM BERUF MACHT«, sagt Sonja Fritz. Seit 1993 machen Sonja und Bernd Fritz Wolle, im Jahr 2000 kam der Versandhandel hinzu. Und das Geschäft läuft gut. Vor allem die Nachfrage nach Filz ist groß. Verschickt wird der Filz überall hin – nach Russland, Japan und Israel. Der Trend, dass Wolle vor allem zum Filzen verwendet wird, hält an. »Das ist keine Modeerscheinung«, sagt Sonja Fritz.

Angefangen hat es mit ihrer Hochzeit, zu der Sonja und Bernd Fritz zwei Schafe geschenkt bekommen hatten. Das war vor gut 18 Jahren. Dann hatten sie sich eine Kardiermaschine gekauft. Damit wird, vereinfacht gesagt, die Wolle zu einem Vlies verarbeitet. Dahinter steckt ein kompliziertes Walzverfahren, bei dem die »Flocke« zu Filz wird.

Inzwischen haben Sonja und Bernd Fritz drei Kinder und 80 eigene Schafe. Da jedes Jahr pro Schaf rund zweieinhalb Kilo Wolle anfallen, beim Weben noch einmal 40 Prozent wegfallen, reicht das eigene Material längst nicht mehr aus. Rund 200 Tonnen werden von Wollknoll im Jahr verarbeitet. »Da braucht man ganz schön viele Schafe für«, sagt Bernd Fritz und lacht.

So kaufen die beiden die so genannte »Flocke« zu, die dann von ihnen in die Färberei gegeben wird. Ausschließlich in Deutschland und nur nach Ökotext-Standard lassen die Fritzens färben. Ihre Wolle kaufen sie hingegen von überall her in der Welt ein. »Die beste Filzwolle kommt aus Neuseeland und Australien«, sagt Sonja Fritz. Aber auch die aus Deutschland ist gut. Die Wolle unterscheide sich je nach Klima.

Trotz des offensichtlichen Erfolges von Wollknoll ist das Geschäft mit dem Filz eine Nische. »Das ist unser Glück«, sagt Sonja Fritz. »Das lohnt sich nicht für die große Industrie.« Und weil hier quasi alles aus einer

Tress
FEINSTE NUDELTRADITION

Nudeln selbstgemacht oder von Tress!

Sorgfalt, Wissen und Zeit waren neben besten Rohstoffen die wichtigsten Zutaten für Großmutters Rezepte.

Das sind auch heute noch die Voraussetzungen, damit sich ein Nudel-Teig optimal entwickeln kann. Bei Tress werden diese bewährten handwerklichen Verfahren in der Herstellung eingesetzt.

Dadurch erhalten Tress-Nudeln ihr besonderes Aroma – sie sind Lebensmittel, die diesen Namen auch verdienen. Sie schmecken wunderbar und sind kernig im Biss. Ein ganz besonderer Genuss für Kenner und Liebhaber.

Denn echte Spezialitäten machen wir mit Erfahrung, Sorgfalt und mit viel Liebe im Einklang mit der Natur.

Ihr Franz Tress

Franz Tress GmbH & Co. KG • Dottinger Str. 69
72525 Münsingen • Tel.: [07381] 93 92 0 • www.Tress.de

Hand kommt, die eigene Produktion direkt vor Ort angesiedelt ist, können sie schnell reagieren, wenn etwa eine neue Farbe in Mode kommt.

Sie war Verwaltungsangestellte, er Mechaniker. Heute sind sie ausschließlich für ihre eigene Firma Wollknoll im Einsatz. »Das ist nicht mit einem Acht-Stunden-Tag beendet«, sagt Sonja Fritz, deren Fleiß und Idealismus sich auszahlt. Am Anfang wurden die beiden für ihre Idee belächelt, 2010 wurden sie vom Land Baden-Württemberg für eines der erfolgreichsten Unternehmen ausgezeichnet. Heute gibt es verschiedene Arbeitsbereiche: Es gibt den Versandhandel, das Kardieren, Workshops und seit Juli 2010 das Gästehaus mit acht Zimmern, in denen die Workshopteilnehmer wohnen können. Seit drei Jahren bietet Sonja Fritz Kurse rund um das Thema Filzen an, für 2011 sind schon fast alle ausgebucht. Die Referenten kommen sogar aus Japan und Dänemark.

Heute ist auch ein Filzkurs, bei dem die Teilnehmerinnen Schals und Armstulpen anfertigen. Die Kursleiterin Jakoba Harhammer erklärt und gibt Hilfestellungen. Sie mag es, mit Filz zu arbeiten. »Es ist eher intuitiv«, sagt sie. »Man muss nicht darüber nachdenken, was man im Design darf und was nicht.« Mode ist in Sachen Filz ein großer Bereich, aber auch Kunsthandwerk und Wohnaccessoires lassen sich aus Filz anfertigen. Zum Abschluss der unterschiedlichen Projekte gibt es jedes Jahr Ausstellungen. Eine Frau aus Rio de Janeiro hat schon fünf Wochen hier in der kleinen Gemeinde verbracht. Zum Filzen. Sonja Fritz liegt auch viel daran, Kinder mit der Materie vertraut zu machen. So gibt es für Schulklassen Kurse »Vom Schaf zur Wolle«. Ja, Sonja Fritz hat viel zu tun. Aber anders mag sie sich ihr Leben gar nicht vorstellen. Und: »Wir sind keine Urlaubsgänger«, sagt sie. »Das hier ist unser Leben.«

→ **www.wollknoll.eu**

Neue Ideen für das Genießerland

Von Creglingen bis Tübingen, vom Linzgau bis nach Heidenheim – zehn Regionen, Kommunen und Tourismusorganisationen aus Deutschlands Süden durften sich über ihren Sieg im zweiten Ideenwettbewerb »Genießerland Baden-Württemberg« und damit über 5000 Euro freuen. Ingesamt lagen der Jury mehr als 40 Bewerbungen zur Bewertung vor. Besonders überzeugend waren der Ideenreichtum und die durchgehend hohe Qualität der Bewerbungen. Ein eindrucksvoller Beweis für die Vielfalt und Vitalität des Genießerlandes Baden-Württemberg.

Der touristische Ideenwettbewerb Genießerland Baden-Württemberg war im Sommer 2010 von Wirtschaftsministerium und TMBW ausgeschrieben worden. Durch den Ideencontest sollten neue, kreative Initiativen und Aktionen initiiert und die Kampagne Genießerland Baden-Württemberg weiterentwickelt und vorangetrieben werden.

→ **www.geniesserland-bw.de**

Frühlingsgefühle

Weiß oder grün, als Hauptgericht oder Beilage: Spargel ist und bleibt das »königliche Gemüse«. Damit es ein richtig runder Genuss wird, haben sich die Württembergischen Weingärtnergenossenschaften etwas Besonderes einfallen lassen. Sie präsentieren eine Selektion von sechs ausgesuchten Weinen, die besonders gut zum Spargel passen.
Mit im Paket sind, außer den sechs feinen Weinen, auch eine DVD rund ums Thema »Wein und Spargel«. Frank Kämmer, Master Sommelier, führt in die Geheimnisse einer Weinverkostung ein und Küchenchef Uwe Straub vom Löwen in Leingarten präsentiert seine besten Spargelrezepte und verrät, wie man das edle Gemüse am Leckersten zubereitet. Das Arrangement ist über das Internet zum Vorzugspreis von 34 € inkl. MwSt. und Versand zu erhalten:
→ **www.kenner-trinken-wuerttemberger.de**

Schwäbische Alb!

…desh**Alb!**

Weil Kaiser schon wussten wie schön es auf der Alb ist.

…weil die Staufer und Hohenzollern hier groß wurden.
…weil über 400 Burgen, Schlösser und Ruinen auf den Bergen der Alb thronen.
…weil drei UNESCO-Prädikate die Alb auszeichnen.
…weil zahlreiche Höhlen in einzigartig-fantastische Unterwelten führen.
…weil die ältesten Kulturzeugnisse der Menschheit von der Alb stammen.
…weil die Alb-Natur ideal zum Wandern und Radeln ist.
…weil es hier weit mehr als nur Spätzle und Maultaschen zu genießen gibt.
…weil hier nicht nur Häusle gebaut, sondern viele Weltprodukte geschaffen werden.
…weil die Älbler echt sind.
…weil die Alb super(lative) Vielfalt besitzt.

…weil wir uns auf Ihren Besuch schon sehr freuen.

Schwäbische Alb Tourismusverband e.V.
Marktplatz 1 • 72574 Bad Urach
info@schwaebischealb.de

www.schwaebischealb.de

Glück mit Keksen

Glückskekse kennen viele aus dem China-Restaurant. Im badischen Gondelsheim sitzt einer ihrer wichtigsten Hersteller, der im Jahr 40 Millionen Kekse backt.

Sie sind herzförmig, knusprig und verbergen in ihrem Innern ein Geheimnis: Glückskekse sind so etwas wie Überraschungseier für Erwachsene. Der Zettel in ihrem Innern enthält einen Spruch oder eine Zukunftsdeutung und sorgt für Gesprächsstoff. Die meisten kennen sie von Besuchen in chinesischen Restaurants. In China sucht man sie aber vergebens und erfunden wurden sie in den Vereinigten Staaten.

Dort leben auch Verwandte von Viktoria Brauch. Die hatten eines Tages ein Paket mit Glückskeksen geschickt. Die ganze Familie saß um den Tisch, amüsierte sich beim Essen und Lesen. »Und plötzlich war die Idee da!«, erzählt Viktoria Brauch. Die Idee, selbst so etwas herzustellen.

Die Voraussetzungen waren günstig: Die Eltern besitzen eine Getreidemühle, der Bruder hat Betriebswirtschaft studiert, die Schwester Kauffrau gelernt und Viktoria Brauch selbst ist Bankkauffrau und Müllermeisterin. So gründeten die drei Geschwister die Sweet & Lucky GmbH in Gondelsheim bei Bruchsal und hatten vom Start weg Glück mit ihren Keksen. »Der Keks ist ein Sympathieträger: Jeder freut sich darüber, auch wenn nur ein Spruch drin ist«, sagt Viktoria Brauch. Zudem sind ihre Kekse süß und knusprig im Gegensatz zu vielen anderen, die nach Pappe schmecken und vor allem Hülle für den Inhalt sind.

Chinesische Restaurants gehören ebenso zu ihren Kunden wie namhafte Firmen aus allen Branchen. Sie nutzen die im Glückskeks verpackten Zettel für ihre eigenen Werbebotschaften, für Verlosungen oder nehmen die Sinnsprüche, von denen Viktoria Brauch inzwischen fast tausend verschiedene in ihrem Archiv hat. Einer davon ist ihr Favorit: »Auf der Jagd nach dem Glück sollten wir auch mal innehalten und einfach nur glücklich sein.«

Info

Glückskekse von Sweet & Lucky gibt es für Hochzeiten, Geburtstage und andere Feiern auch in kleineren Mengen, außerdem kann man sie sogar in Bioqualität kaufen. Informationen unter Tel. 07252/536318

→ **www.glueckskekse.de** (Onlineshop) und

→ **www.sweetandlucky.de**

Eiskalte Erfindung

Das Spaghetti-Eis ist nicht aus Italien zu uns gekommen: Dario Fontanella hat es vor rund 40 Jahren in Mannheim im Eiscafé seines Vaters erfunden.

Am Anfang gab es Tränen. Kinder, die freudig ein Eis erwarteten, sahen stattdessen einen Teller Spaghetti vor sich. Was für eine Enttäuschung! Bis sich der Irrtum aufklärte: Die Nudeln bestanden aus Vanilleeis, die Tomatensauce aus pürierten Erdbeeren und der Parmesan war in Wirklichkeit weiße Schokolade.

IM JAHR 1969 SORGTE SPAGHETTI-EIS NOCH FÜR VERWIRRUNG.

Wo man meistens gemischtes Eis mit Sahne oder Eiscafé bestellte und ein Cocktailbecher schon was Extravagantes hatte. Dario Fontanella hat es in Mannheim in der Eisdiele seines Vaters erfunden. Auf die Idee kam er allerdings in der Heimat seines Großvaters, in Italien. Dort bestellte er zum Nachtisch einen »Montblanc«, der aus einer ungewöhnlich luftigen Maroni-Creme mit Zuckerglasur bestand. Fontanella wurde neugierig. An der Theke fragte er nach dem Geheimnis und erfuhr, dass der Koch die Maronen durch eine Kartoffelpresse drückte.

Damit wollte der 17-Jährige auch dem Eis seines Vaters eine neue Konsistenz verpassen. Wieder zu Hause experimentierte er mit einer Spätzlepresse. Am Anfang erntete er nur Brei, bis er darauf kam, die Presse ins Tiefkühlfach zu legen. Sein erster Erfolg: Spaghetti aus Pistazien-, Zitronen- und Erdbeereis in den Farben der italienischen Flagge. »Ich habe noch nie bunte Nudeln gesehen«, kommentierte sein Vater das Ergebnis und riet ihm zu Vanilleeis. So kam eins zum anderen: Die Spaghetti brauchten rote Soße und Parmesan. Fontanella setzte Sahne unters Vanilleeis und schuf damit einen richtigen Pasta-Berg. Das Spaghetti-Eis war erfunden!

Südliche Stimmung in Mannheim – Spaghetti-Eis vom Erfinder gibt's in den Fontanella-Eiscafés.

Fontanellas neue Kreation sprach sich schnell herum in der Stadt; auch die Konkurrenz schaute neugierig vorbei. Zu Beginn versteckte er die Presse in der Küche, doch lange konnte er die Herstellung nicht geheim halten. Schnell kopierten die ersten seine Idee und so begann der deutschlandweite Siegeszug des Spaghetti-Eises.

Bis heute ist Fontanella ein kreativer Kopf, der seine Arbeit gerne »gutes Handwerk« nennt. Der 59-Jährige führt drei Eiscafés in Mannheim und eine gläserne Manufaktur, in der man Eis löffeln und gleichzeitig sehen kann, wie es zubereitet wird. »Jeder soll sehen, dass wir frische Zutaten und keine Aromastoffe verarbeiten«, sagt Fontanella, der in blauem Anzug und weißem Schutzmantel durch seine Küche führt. Stolz erzählt er von der Nusspaste aus dem Piemont, der Valrhona-Schokolade aus Frankreich, den Zitronen aus Sizilien, mit denen er beliefert wird.

Rund 250 verschiedene Eissorten stellen seine Mitarbeiter her, darunter Ungewöhnliches wie Veilcheneis, Joghurteis mit Rhabarber und Basilikum oder Aprikoseneis mit Lavendel. »Wenn Sie das Eis essen, sollen Sie das

Jeder kann in der Manufaktur sehen, woher das Eis kommt.

Gefühl haben, in Südfrankreich auf einer Wiese zu sitzen, zwischen blühendem Lavendel und Aprikosenbäumen«, erklärt Fontanella die überraschenden Kombinationen. Doch allen Neuerungen zum Trotz gibt es einen Eisbecher, der in seinen Cafés heute noch häufiger als alle anderen bestellt wird: das Spaghetti-Eis.

Info

In den Eis Fontanella Cafés und der Eismanufaktur, Tel. 0621/23443 in Mannheim gibt es auch Eis für Menschen mit Laktoseunverträglichkeit, mit Diabetes und für Sportler. Außerdem findet man Fontanella-Eis neuerdings auch in einigen Kaufhof-Filialen.

→ **www.eisfontanella.de**

FÜR GENIESSER UND ENTDECKER.

Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen.

Die 59 Schlösser, Klöster, Gärten und Burgen Baden-Württembergs laden ein zum Schauen, Staunen und Verweilen: Freuen Sie sich auf eine ganz besondere Entdeckungsreise durch prächtige Marmorsäle, labyrinthische Parkanlagen und stille Kreuzgänge. Tauchen Sie ein in die Welt der Herrscher, Mönche und Ritter.

www.schloesser-und-gaerten.de

Baden-Württemberg

STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN

www.jungkommunikation.de

Feste für die Sinne

Wir haben für Sie eine kleine Auswahl besuchenswerter Feste und Veranstaltungen rund um das Thema »Kulinarik« zusammengestellt. Viel mehr dazu finden Sie auch unter www.auf-reisen.de

Bruchsaler Spargelwochen
Veranstaltungen und Aktionen
rund ums königliche Gemüse
Freitag, 6. Mai – Sonntag, 5. Juni 2011
76646 Bruchsal
→ **www.bruchsal-erleben.de**

Erdbeerfest Oberkirch
Samstag, 28. Mai –
Sonntag, 29. Mai 2011
77704 Oberkirch
→ **www.oberkirch.de**

Hohenloher Genießerdorf Öhringen
Samstag, 28. Mai –
Sonntag, 29. Mai 2011
74613 Öhringen
→ **www.oehringen.de**

50. Weinfest
Freitag, 3. Juni 2011
77770 Durbach
→ **www.durbach.de**

Mittelalterliche Winzertage
Freitag, 3. Juni – Sonntag, 5. Juni 2011
76530 Baden-Baden
→ **www.winzertage-steinbach.de**

Fisch & Meer
Köstlichkeiten rund um den Fisch
Samstag, 2. Juli 2011
88142 Wasserburg am Bodensee
→ **www.wasserburg-bodensee.de**

Backhausfest
Alles rund ums köstliche Bauernbrot
Samstag, 2. Juli – Sonntag, 3. Juli 2011
89143 Blaubeuren-Seißen
→ **www.blaubeuren.de**

Kulinarischer Markt
Köstlichkeiten auf dem Kirchplatz
Freitag, 8. Juli – Sonntag, 10. Juli 2011
89537 Giengen an der Brenz
→ **www.giengen.de**

Heimattage Baden-Württemberg
Baden-Württemberg genießt –
kulinarische Aktionen
Freitag, 15. Juli – Sonntag, 17. Juli 2011
77815 Bühl
→ **www.buehl.de**

Schlemmen am See
Kochkunst auf hohem Niveau
Am Elbenplatz / Unterer See
Mittwoch, 20. Juli –
Sonntag, 24. Juli 2011
71032 Böblingen
→ **www.boeblingen.de**

Freiburger Weinkost
Weinpräsentation auf dem Münsterplatz
Donnerstag, 28. Juli –
Sonntag, 7. August 2011
79098 Freiburg im Breisgau
→ **www.freiburg.de**

Spätzlesfest
»Spätzla in älle Variationa«
Freitag, 29. Juli – Sonntag, 31. Juli 2011
89143 Blaubeuren
→ **www.blaubeuren.de**

Kulinarisches Stadtfest
Häfler Gastronomen laden ein
Donnerstag, 11. August –
Sonntag, 21. August 2011
88045 Friedrichshafen am Bodensee
→ **www.kulinarisches-stadtfest.de**

35. Stuttgarter Weindorf
Viertelesschlotzer treffen sich auf Markt
und Schillerplatz
Mittwoch, 24. August –
Sonntag, 4. September 2011
70372 Stuttgart
→ **www.stuttgarter-weindorf.de**

Wirtefest
Bestes aus Küche und Keller auf
Schloss Hellenstein
89522 Heidenheim an der Brenz
Freitag, 26. August –
Montag, 29. August 2011
→ **www.heidenheimer-wirtekreis.de**

7. Fischerhock
Kulinarisches vom Bodensee
Samstag, 3. September 2011
88690 Uhldingen-Mühlhofen
→ **www.seeferien.com**

15. Kartoffelfest
Alles rund um die tolle Knolle
Mittwoch, 7. September 2011
72813 St. Johann (Württ.)
→ **www.kartoffelfest.info**

Heilbronner Weindorf
300 Weine rund um das Rathaus
Freitag, 9. September –
Sonntag, 18. September 2011
74072 Heilbronn
→ **www.heilbronn-marketing.de**

Horber Herbst
Weinfest im Mühlgässle
Samstag, 10. September –
Sonntag, 11. September 2011
72160 Horb am Neckar
→ **www.horb.de**

Bodensee Apfelwochen
12 Gemeinden präsentieren alles
zum Thema Apfel
Samstag, 24. September –
Sonntag, 9. Oktober 2011
→ **www.gehrenberg-bodensee.de**

»Very British«

»Monkey 47« – der Gin aus dem Schwarzwald.

Die Black Forest Distillers bei der Arbeit.

Der Schwarzwald ist in den Köpfen vor allem Kirschtorte, Bollenhut und Kuckucksuhr. Seit zwei Jahren wird hier in Lossburg-Betzweiler aber auch Gin produziert. Eine Spirituose – historisch eher »very British«.

Die Black Forest Distillers haben ihren ersten Schwarzwald Dry Gin entwickelt. Passend dazu gibt es die Entstehungslegende zum »Monkey 47« obendrauf. Seit 2008 hat sich das Unternehmen Black Forest Distillers der Rezeptur von Montgomery Collins angenommen. Und vom Ergebnis der Destillation eines echten Schwarzwälder Dry Gins sind die Verantwortlichen über die Maßen angetan. »Zum Andenken an Commander Collins und seinen Affen Max sowie wegen der 47 enthaltenen Botanicals haben wir unserem Schwarzwald Dry Gin den Namen »Monkey 47« gegeben«, so Geschäftsführer und Inhaber Alexander Stein.

Zwei kreative Käpsele haben sich mit Gin beschäftigt. Im Jahr 2006 wurde Alexander Stein, Spross der traditionsreichen Weinbranddynastie Jacobi und ehemaliger Nokia-Manager, von der Existenz der außergewöhnlichen Ginrezeptur aus dem Schwarzwald unterrichtet. Der Legende vom jungen Offizier der Royal British Air Force mit seiner wechselvollen und facettenreichen Biografie war Stein rasch verfallen. Er war begeistert von der Idee, einen Schwarzwälder Gin geprägt von regionalen Zutaten zu produzieren. Ende 2008 verließ Stein den Telekommunikationskonzern und zog nach einem mehrjährigen Auslandsaufenthalt mit Stationen in Süd- und Nordamerika zurück in seine Heimat Baden-Württemberg. Hier gründete er die Black Forest Distillers GmbH. Durch Zufall machte Stein die Bekanntschaft mit Christoph Keller, einem hochdekorierten Destillateur. Keller, der 2005 im oberen Hegau in der Nähe des Bodensees sesshaft geworden ist, widmet sich mit großem Erfolg seiner Leidenschaft: der Destillation. Seit 2009 wird Keller regelmäßig von Gault Millau in die höchste Kategorie der fünfzig besten Brenner Europas aufgenommen.

Die Herren Stein und Keller haben sich nun dem Gin aus der Heimat verpflichtet. So stammen gut ein Drittel der Zutaten für dieses Getränk aus dem Schwarzwald, wie zum Beispiel Fichtensprossen, Preiselbeeren, Holunderblüten, Schlehen und Brombeerblätter. Insgesamt sind es 47 pflanzliche Zutaten. Angesetzt werden diese im weichen Quellwasser der hauseigenen Schwarzwaldquelle. Wo sonst?

Black Forest Distillers GmbH
Oberwiesachstraße 3, 72290 Lossburg-Betzweiler
→ **www.monkey47.com**

Albbüffel

Was passiert, wenn der Schwabe nicht mehr in Schwaben ist?

Er lässt sich die Wurst
mit der Post kommen.
Die geräuchten Spezialitäten
halten nämlich vakuumverpackt
bis zu vier Wochen.

Besuchen Sie uns unter
www.failenschmid.de

aus der Region Failenschmid für die Region

Parkstraße 2 • 72813 Gächingen
Tel.: 07122/8287-0 • Fax: 07122/8287-11
Metzgerei Gächingen • Münsingen • Würtingen • Bernloch
Landgasthof Hirsch • Partyservice • www.failenschmid.de

HeilbronnerLand
das Herz Baden-Württembergs

Weinerlebnisse
für Kenner und Genießer

Als Deutschlands Rotweinregion Nr. 1 sind edle Weine unser größter Exportschlager, und von alters her ist bekannt: Wo Wein wächst, gedeiht auch Lebensart. Schon berühmte Dichter und Denker ließen sich von unserer schönen Heimat inspirieren. Heute steht eine lebendige Kulturszene und ein bunter Veranstaltungsreigen für diese Weisheit.

Lauffen am Neckar

Weingemütlichkeit mit der ganzen Rasselbande

Weinproben inmitten knorriger alter Reben erleben Cliquen, Clubs und Clans mit dem neuen **Planwagen „Katzenbeißer Carrus“**. Zu den exzellenten Lauffener Weinen gibt es Geschichte und Geschichten rund um die Hölderlinstadt am Neckarufer.
Bis zu 22 Personen genießen ganz bequem und bei jedem Wetter die faszinierende Landschaft der größten Steillagengemeinde Württembergs.
Wer noch gut zu Fuß ist, der ist mit den Lauffener **WeinErlebnisFührungen** noch näher dran am Wein: Einzigartige Einblicke in die terrassierten Steillagen der Heimat des berühmten Katzenbeißer Schwarzrieslings zwischen Weinbergslilien und Mauereidechsen bietet für Aktive etwa die „Lauffener Stäffelestour“.

Infos unter www.lauffen.de

Käthchen- und Weinstadt Heilbronn

Mit 510 ha Rebfläche eine der größten Weinbaugemeinden Deutschlands

Ob eine Wanderung entlang dem Wein Panorama Weg, eine Weinprobe in einem der Weingüter oder der Wein Villa, die Tourist-Information Heilbronn bietet ein umfangreiches Angebot rund um das Thema Wein, z.B. Weinwanderungen, Weinmenüs, Weinlese.

Highlight des Jahres:
Heilbronner Weindorf
vom 09. bis 18. September 2011

Deutschlands gemütliches Weindorf – über zwei Wochenenden - rund um das historische Rathaus, Treffpunkt für Weinkenner aus nah und fern. Über 300 verschiedene Weine und Sekte. Attraktives Rahmenprogramm auf 5 Bühnen.

Infos unter www.heilbronn-tourist.de

Touristikgemeinschaft HeilbronnerLand e.V.
Lerchenstraße 40 · 74072 Heilbronn · Telefon 07131 994-1390
Service@HeilbronnerLand.de · www.HeilbronnerLand.de

Info

Der Workshop »Stech den Spargel« wird am 13. und 20. Mai 2011 wieder in Schwetzingen stattfinden. Teilnahmegebühr 5 Euro, Dauer ca. zwei Stunden, Beginn 17 Uhr. Anmeldung über die Stadtinformation Schwetzingen.
Am 7. Mai und 15. Juni kann man jeweils um 15 Uhr einen Rundgang mit der Spargelfrau machen. Ferner wird mit einem Spargelsamstag am 7. Mai die Wiedereröffnung des Schlossplatzes gefeiert: Stadtinformation Schwetzingen, Tel. 06202/945875
→ **www.schwetzingen.de**

Die Badische Spargelstraße verbindet sämtliche Spargelanbaugebiete von Schwetzingen über Hockenheim, Bruchsal und Oos bis ins südbadische Scherzheim. Sie ist 136 Kilometer lang und wird von einem Radwanderweg begleitet. Eine Karte, bestellbar unter **www.badische-spargelkarte.de**, fasst alle touristischen Highlights und Angebote zusammen. Weitere Informationen auch unter
→ **www.deutsche-ferienstrassen.de**

Ein Workshop, der ins Kreuz geht – Spargel stechen in Schwetzingen.

Zuhören und zustechen

Bei einem Workshop in der Spargelstadt Schwetzingen darf man selbst das königliche Gemüse stechen. Ein ebenso aufschlussreiches wie anstrengendes Erlebnis.

Jeder kennt Spargel, fast jeder isst gerne Spargel und viele haben von weitem beobachtet, wie auf den Spargelfeldern gearbeitet wird. Indes die allerwenigsten wissen so ganz genau, wie es funktioniert, geschweige denn wie viel Mühe und Arbeit damit verbunden ist.

Das war Anlass genug für die Stadt Schwetzingen ein kleines Experiment zu wagen: Erstmals durften Interessierte bei einem Workshop selbst Hand anlegen und Spargel stechen. Spargelbauer Max Brenner stellte dafür sein Know-how und eines seiner Spargelfelder zur Verfügung. Und war gespannt, was die 14 Männer, Frauen und Kinder draus machen würden. Jeder bekam eine Glättekelle und ein Stecheisen in die Hand gedrückt und durfte nach einer kurzen Einführung selbst ans Werk gehen. Schnell wurde dabei klar, dass es gar nicht so einfach ist, die feinen Risse im Erdreich zu finden, die verraten, wo ein reifer Spargeltrieb sitzt. Mit großer Vorsicht muss man ihn dann ausgraben und auf die Normlänge von 23 Zentimeter bringen. »Ihr dürft die Pflanze nicht verletzen«, appellierte der Spargelbauer immer wieder an seine Teilnehmer. Schließlich galt es, die Umgebung abzusuchen, ob weitere erntefähige Stangen vorhanden sind. Ein letzter Schnitt und das Erdreich wurde wieder geschlossen. Am Ende soll der Spargeldamm so perfekt aussehen wie am Anfang.

Die Hobby-Spargelstecher waren mit Begeisterung bei der Sache und ahnten doch auch, wie anstrengend es sein muss, wenn man sich täglich mehrere Stunden auf dem Spargelacker bücken muss. Denn bis heute ist Spargelernte zumeist Handarbeit, Erntemaschinen sind auf dem Hof Brenner und in Schwetzingen tabu. In dritter Generation ist die Familie Brenner bereits im Spargelanbau tätig. Ihr gehört einer von insgesamt zwölf Schwetzinger Betrieben, die zusammen 24 Hektar bewirtschaften. Brenner weiß fast alles über den Spargelanbau und seine Geschichte: Dass er ursprünglich aus Frankreich kam und anfangs nur vom Kurfürsten betrieben werden durfte. Dass es dem Hofgärtner des Schwetzinger Schlosses gelang, Sorten zu züchten, die bis heute den Spargelanbau in der Kurpfalz bestimmen (Schwetzinger Meisterschuss und Lucullus).

Alles durfte gefragt werden beim Spargel-Workshop in Schwetzingen: Warum manche Felder oben grün sind (ein- und zweijähriger Spargel), wie viele Sortierungen es gibt (vier), ob die gestochenen Triebe wieder nachwachsen (ja, im August), wie viele Triebe es pro Pflanze gibt (35 bis 40). Und weil die Liebe zum Spargel durch den Magen geht, wurde schließlich auch noch ein warmer Spargelsalat verabreicht.
Auch in diesem Jahr werden in Schwetzingen wieder Spargelworkshops stattfinden. Kaum zu erwarten ist jedoch, dass der Spargel einmal wie die Erdbeeren ein Produkt zum Selbsternten werden wird: Dafür ist die Ernte letztlich zu kompliziert und der Spargel zu empfindlich.

Das Bruchsaler Schloss – mitten in Europas größtem Spargelanbaugebiet.

Tour de Spargel

Eine Radtour, die im wahrsten Sinne des Wortes Appetit macht, das ist die »Tour de Spargel«. Kreiert von den Bruchsaler Touristikern führt die insgesamt 108 Kilometer lange Radroute von Bruchsal bis Schwetzingen durch das größte Spargelanbaugebiet Europas. Für Freizeit- und Profiradler geht's durch reizvolle Landschaften, romantische Städtchen und natürlich gibt's überall Einblicke in die Welt des Spargelanbaus.

WAS GIBT ES SCHÖNERES, ALS AN EINEM SONNIGEN FRÜHSOMMERTAG DURCH DIE NATUR ZU RADELN UND DANN IN EINEM URIGEN LANDGASTHOF EINE PORTION FRISCH GESTOCHENEN SPARGEL ZU GENIESSEN.

Die »Tour de Spargel« bietet hierzu in der Zeit von Anfang April bis zum Johannistag, dem 24. Juni, ausreichend Gelegenheit. Und nebenher gibt es noch Vieles zu entdecken, wie beispielsweise die Schlösser in Schwetzingen und Bruchsal oder Kurioses wie das »Schnuteputzers-Friseurmuseum« in Altlußheim.

Tour de Spargel

Mit dem Fahrrad durch das größte Spargelanbaugebiet Europas

Radeln wo der Spargel wächst

Tour de Spargel

www.tour-de-spargel.de

Von der Qualität des Projekts ist auch die Jury des touristischen Ideenwettbewerbs Genießerland Baden-Württemberg überzeugt. Mit 5000 Euro dotierte die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg die Initiative der Bruchsaler.

Info
Die »Tour de Spargel« gibt's in einer Kurz- und Langversion. Für ausführliche Genießer laden viele gemütliche Gasthäuser und Hotels zum Übernachten ein. Mehr Informationen dazu und die GPS-Daten unter
→ **www.tour-de-spargel.de**

Weitere Informationen:
Touristinformation Bruchsal, Am Alten Schloß 2, 76646 Bruchsal, Tel. 07251/50594-60
touristinformation@btmv.de

Erleben Sie den Odenwald in seiner ganzen kulinarischen Vielfalt.

Höhepunkte 2011:

Stutenmilchwochen
07. - 22.Mai
Odenwälder Grünkernwochen
03. - 24. Juli
Grünkernfest im Odenwälder Freilandmuseum
16. und 17. Juli
Mosbacher Kräuterwochen
29. Juli - 14. August
Kartoffelfest im Odenwälder Freilandmuseum
18. September
Mosbacher Kürbiswochen
23. September - 09. Oktober
Waldbrunner Mostwochen
24. September - 16. Oktober
Hirschhorner Kürbiswochen
25. September - 09. Oktober
Odenwälder Wildwochen
02. - 23. Oktober

Odenwald
Natur und Kultur erleben.

Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.
Scheffelstraße 1
74824 Mosbach
Tel. 0 62 61 / 84 - 13 90
Fax 0 62 61 / 84 - 47 50
www.tg-odenwald.de

++++ So schmeckt's im Schwarzwald +++++ So schmeckt's im Schwarzwald ++++

Vom Maronensüppchen über die geschnetzelte Schwarzwald-Forelle bis zum Tannenhonig-Parfait reicht die Palette der Leckereien, präsentiert im reich bebilderten Kochbuch der »Naturpark-Wirte im Schwarzwald«. Auf 232 Seiten haben Klaus-Günther Wiesler und Lothar Burghardt fast 100 appetitanregende Rezepte zusammengestellt.

Die Naturpark-Wirte engagieren sich besonders für ihre Heimat, den Schwarzwald. Sie verwenden in ihren Küchen nur beste regionale Produkte von Feld und Hof und sorgen damit für »Naturschutz mit Messer und Gabel«.

Das Schwarzwälder Spezialitäten-Kochbuch ist zum Preis von € 29,90 zzgl. Versandkosten u.a. im Naturpark-Shop zu beziehen unter
→ **www.naturparkschwarzwald.de**

+++++++ Odenwald huldigt dem Grünkern +++++ www.tg-odenwald.de +++++++

Zum siebten Mal gibt's überall im Odenwald Grünkern satt. Serviert wird der »Badische Reis« bei den Odenwälder Grünkernwochen vom 3. – 24. Juli von deftig bis süß, als Küchle, Risotto oder Pfannkuchen. Und natürlich fehlt in der einschlägigen Gastronomie auch die traditionelle Grünkernsuppe nicht.
Was heute als kulinarische Spezialität gilt, ist der Not früherer Zeiten geschuldet. Auf den Höhen des Odenwaldes gab's damals oft Probleme mit der Ausreifung des Dinkels, einer alten Weizenart. Deshalb wurde der unreife Weizen in Darren geröstet. Danach wurden die Körner gedroschen und speziell gemahlen.

Nacherleben lässt sich die Grünkernproduktion auch auf diversen Geselligkeiten, so beispielsweise in Rinschheim beim Fest an der Grünkerndarre vom 26./27. Juni, den Grünkernfesten in Sindolsheim am 10./11. Juli und im Odenwälder Freilandmuseum am 16./17. Juli.
Mehr zum Thema unter
→ **www.tg-odenwald.de**

Gubor
FEINSTES AUS SCHOKOLADE

ZELEBRIEREN SIE DEN GENUSS
GROSSE GENUSS-VIELFALT IN BESTER GUBOR-QUALITÄT.

www.gubor.de

Ein Park für die Sinne

Na, wo drückt denn der Schuh? Wenn diese Frage irgendwo keine Rolle spielt, dann im »Park mit allen Sinnen« in Gutach im Schwarzwald. Das erste, was man dort macht, ist nämlich, seine Schuhe auszuziehen und sie wegzuschließen. Freiheit für die geplagten Füße!

Hautnah kann man ganz in der Nähe der berühmten Vogtsbauernhöfe dann zwei Kilometer lang Wald und Wiesen erleben. Den Schwarzwald sehen, hören, schmecken, riechen und eben auch spüren. 20 verschiedene Beläge kitzeln dabei die Sohlen, an ebenso vielen Erlebnisstationen kann man seine Sinne schärfen: Duft-, Hör, Farb- und Fühlpavillons ergänzen den Parcours durch das Landschaftsschutzgebiet, in einer Meditationshöhle kann man ganz zu sich finden.

Geöffnet täglich; Mai bis September von 10 bis 19 Uhr, im Oktober bis 18 Uhr. Eintritt 5,– €
→ **www.parkmitallenSinnen.de**
Einen weiteren Barfußpark gibt es auch in Dornstetten-Hallwangen bei Freudenstadt.
→ **www.barfusspark.de**

BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

ECHT HÄLLISCHE
BIO-WURST
NACH UNSEREM REINHEITSGEBOT

Für unsere traditionell hergestellte Bio-Wurst setzen wir nur besonders hochwertige und aromatische Bio-Rohstoffe ein. Es wird dabei völlig auf Chemie und Geschmacksverstärker verzichtet. Wir verwenden ausschließlich Bio-Fleisch, frisch gemahlene Bio-Naturgewürze sowie Stein- oder Meersalz. Es werden keine weiteren Stoffe zugefügt. Wir garantieren, dass unsere Erzeugnisse frei von Gluten, Laktose und Gentechnik sind.

ECHT HÄLLISCHER
BIO-SENF
AUS EIGENEM KONTROLLIERTEN ANBAU

Aus ökologischem Anbau unserer Mitgliedsbetriebe in Hohenlohe stellen wir acht „Echt Hällische“ Senfsorten her, verfeinert mit aromatischen Bio-Gewürzen aus unserem eigenen Anbau oder aus unseren Partnerprojekten im Urwald Südindiens sowie handgeschöpftem Meersalz aus der Bretagne.
Da schmeckt man das ursprüngliche Aroma wie es sein soll: **Unverfälscht und rein - ein Genuss!**

Haller Straße 20 | 74549 Wolpertshausen | Telefon (07904) 97 97-0 | info@besh.de | www.besh.de

Wo Schwarzwälder Tradition und Genuss zu Hause sind.

Herzlich Willkommen in der Alpirsbacher Brauwelt. Besuchen Sie die vielfältigen Angebote rund um das Bier mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald.

Information und Anmeldung unter
Telefon 07444/67149
Telefax 07444/67245 oder
brauwelt@alpirsbacher.de

Alpirsbacher Klosterbräu

MIT DEM BERÜHMTEN BRAUWASSER AUS DEM SCHWARZWALD.

Klosterstadt Alpirsbach

In der über 900 Jahre alten Klosteranlage werden Klosterführungen und Sonderführungen „Aspekte eines Zeitalters“ (z. B. Kleidung, Heilkräuter…) angeboten. Außerdem finden in der Klosterkirche – mit Orgel-Skulptur – regelmäßig Klosterkonzerte statt.

Highlights 2011:

- Kreuzgangkonzerte: 25.06., 23.07., 06.08., 13.08., jeweils 20.30 Uhr
- Otto-Reutter-Coupletkabarett am 29.04., 7.10., jew. 20.00 Uhr, Haus des Gastes
- Pfingstmarkt: 13.06., in der Kernstadt
- Klosterfest: 01. + 02.07., im Kloster
- Jubiläum 150 Jahre Feuerwehr: 08. bis 11.07., Brauereihof und Klosterplatz
- Hopfenfest: 15.07. – 17.07., im Brauereihof
- Subiaco – Open-Air Kino im Kloster: 11. – 12.8. und 14. – 21. 8., jeweils ab 20.00 Uhr im Kreuzgarten
- Riesefest: 11.9., im Oberen Dörfle Reinerzau
- SURM – Hansgrohe-Schwarzwald-Ultra-Radmarathon: 18.9.
- Herbstmarkt: 2.10., in der Kernstadt

Stadt-Information,
Krähenbadstraße 2, 72275 Alpirsbach,
Tel. 07444/9516-281, Fax 07444/9516-283,
stadt-info@alpirsbach.de, www.alpirsbach.de

»Die Mannschaft macht den Erfolg«

Zum wiederholten Male ist Heiner Finkbeiner, Patron des Hotels Traube Tonbach in Baiersbronn, als »Hotelier des Jahres« ausgezeichnet worden. Diesmal wurde dem 62 Jahre alten Chef des führenden deutschen Ferien- und Genießerhotels die Ehrung vom »Bertelsmann Guide« verliehen. Finkbeiner führt die 1789 gegründete Traube Tonbach in siebter Generation.

Herr Finkbeiner, der »Bertelsmann Guide« würdigte Ihre Menschlichkeit in der Führung der Mitarbeiter und den Stil im Umgang mit dem Gast. Was ist darunter zu verstehen?
Wir praktizieren in der Traube Tonbach eine möglichst flache Hierarchie und Respekt vor dem Einzelnen. Es gibt keine besseren und schlechteren Arbeiten. Jeder ist wichtig und die Mannschaft macht den Erfolg.

Trotzdem – Sie gelten als Perfektionist. Sie haben 171 Zimmer, in Spitzenzeiten mehr als 300 Gäste aus aller Welt und 310 Mitarbeiter. Muss da nicht ein Rädchen ins andere greifen, damit alles optimal läuft?
Wir arbeiten mit Menschen für Menschen. Unsere Gäste schätzen diesen persönlichen Kontakt sehr. Meine Führungscrew und ich müssen präsent sein. Dazu gehört, jeden Gast persönlich zu begrüßen, die Gäste mit Namen ansprechen und mit ihnen, wann immer es eine Gelegenheit dazu gibt, im Hotel und Restaurant zu plaudern. Da erfahre ich, was dem Gast gefällt oder was ihm – was zum Glück seltener vorkommt – unter den Nägeln brennt. Sehen, wie sich die Gäste wohl fühlen, ist für uns das höchste Lob. Wobei wir stets gemessen werden an dem, was wir machen – nicht was wir reden.

Das Urlaubsverhalten hat sich massiv verändert. Durch die Globalisierung bringt der Gast heute auch viel mehr Erfahrung mit. Sie führen ein international renommiertes Haus mit Gästen aus aller Welt. Wie schaffen Sie es, die Kundenorientierung sicherzustellen?
Ich möchte, dass sich unsere Mitarbeiter immer wieder bewusst sind, dass der Kunde, also unser Gast, ihr Arbeitgeber ist. So begreifen sie, dass ihr Job abhängig ist von der Zufriedenheit der Gäste – und nicht davon, ob ihre Leistung allein ihrem Chef gefällt.

Vorzeige-Hoteliers im Schwarzwald: Heiner und Renate Finkbeiner

Und wie gelingt Ihnen das?
Zuerst muss ich selbst Vorbild geben, genauso wie meine 24 Abteilungsleiter. Ich muss vorleben, was ich von meinen Mitarbeitern auch haben will. Das sind eine Menge Kleinigkeiten, die aber in der Summe für unser Haus sehr wichtig sind. Dazu gehört, auch auf Sonderwünsche der Gäste einzugehen und sie respektvoll zu behandeln. Devot muss keiner sein, nur stets höflich und zuvorkommend. Ich möchte, dass sie versuchen, die Gäste gern zu haben – dann springt der Funke von allein über.

Die Traube Tonbach wird oft als »Zauberberg« in der Tourismus-Landschaft des Schwarzwaldes apostrophiert. Was ist unbedingt notwendig, um im Wettstreit mit weltweit um die Gunst von Gästen buhlenden Destinationen erfolgreich zu bestehen?
Zunächst ist es das nötige Fachwissen und der Blick fürs Wesentliche. Man muss Gastfreundschaft leben, anders geht es nicht. Dies gilt übrigens nicht nur für das Gastgewerbe, sondern auch für die Einheimischen, die hier leben und vom Tourismus auch gut leben. Es muss ein Willkommens-Charakter zu spüren sein, Begriffe wie »Fremdenzimmer«, »Fremdenverkehrsbüro« oder »Luftschnapper«, wie die Gäste einst despektierlich bezeichnet wurden, müssen endgültig verschwinden. Der Gast ist König, für ihn gibt es kein Nein – dies ist die Botschaft für Erfolg im Tourismus, ob im Schwarzwald, am Bodensee oder anderswo.

Apropos Tourismus – was können Politik und Touristiker tun, damit der Schwarzwald gegenüber anderen Regionen im In- und Ausland konkurrenzfähiger bleibt oder wird?
Das Kirchturmdenken muss aufhören. Tourismus muss breiter aufgestellt sein. In die Werbung muss mehr investiert werden, wie es uns andere Destinationen vormachen, zum Beispiel Südtirol, Griechenland, Türkei und die Arabischen Länder. Damit können auch Arbeitsplätze neu geschaffen und nachhaltig gesichert werden. Dies ist auch eine Form der Standortsicherung, da unsere Arbeitsplätze nicht wie in anderen Branchen in Niedriglohnländer verlegt werden können.

Vor 222 Jahren hat Ihr Urururgroßvater Tobias Finkbeiner die Traube als Schänke für Holzfäller, Harzbrenner, Flößer und Waldarbeiter gegründet. Heute sind Sie der größte Arbeitgeber in Baiersbronn. Überrascht Sie manchmal selbst, wie sich alles entwickelt hat?
Ja, in der Tat. Aber wir sind miteinander gewachsen, mussten uns häuten. Meine Frau und ich als wirtschaftlich Verantwortliche der Traube, haben immer in den Gast investiert. Überhaupt bin ich meiner Frau sehr dankbar, dass sie neben der Erziehung unserer vier Kinder stets die Entscheidungen im Hotel mit entwickelt und mit getragen hat. Ihre Ideen und Vorstellungen sind überall in der Traube zu sehen und zu spüren. Ein Teil unseres Erfolgsgeheimnisses ist zudem die geringe Fluktuation an den Schaltstellen unseres Dienstleistungssektors. Hinzu kommt der hohe Anteil an in- und ausländischen Stammgästen, die bei uns fast 80 Prozent ausmachen.

Das hört sich nicht nach Hotel-Hopping an…
… ja, denn das ist in unserem Mehr-Generationen-Hotel auch nicht notwendig. Unsere Gäste, von denen ein Drittel aus dem Ausland kommt, sind anspruchsvoll und diese Ansprüche versuchen wir für alle mit Perfektion und Liebenswürdigkeit zu erfüllen.

Dies kostet natürlich auch Geld. Sie haben seit der Übernahme des Hotels mehr als 35 Millionen Euro investiert, also mindestens zwei Millionen pro Jahr. Wird sich daran etwas ändern?
Nein. Wir müssen immer auf der Höhe der Zeit sein, das heißt, sich immer weiter entwickeln. Dazu gehört auch das Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Mit unserem Blockheizkraftwerk produzieren wir nicht nur Strom und Wärme, sondern reduzieren auch den CO_2-Ausstoß gewaltig – und das mit dem momentan sinnvollsten Brückenenergieträger Gas. Auch sonst sind wir bestrebt, bei allem Fortschritt die Umwelt und damit unsere sehr kostbare Natur im Tonbachtal zu schützen.

Wer ganz oben steht, spürt immer auch einen Druck von unten. Wie gehen Sie damit um?
Dies sorgt dafür, dass man wach und damit Trendsetter bleibt. Wenn man von Mitbewerbern kopiert wird, beweist dies doch, dass man auf dem richtigen Weg ist. Das Bessere ist immer Feind alles Guten.

Gibt es ein Credo, nach dem Sie als erfolgreicher und verantwortungsbewusster Hotelier handeln?
Ja, denn wahren Luxus schafft man nicht durch goldene Wasserhähne. Meine Devise heißt: Alles für den Gast.

Gourmet-Erlebnis für Genießer

Gönnen Sie sich eine Auszeit in Baiersbronn und lassen Sie sich mal so richtig verwöhnen …

- 2 Übernachtungen im 3-Sterne-Hotel mit Frühstück im DZ
- KONUS Gästekarte (Freie Fahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln im ganzen Schwarzwald)
- 1 x 4-, bzw. 6-Gänge-Gourmet-Menü bei Sternekoch Jörg Sackmann in Schwarzenberg (1 Michelin Stern)
- 1 Flasche Wein aufs Zimmer
- Gourmet-Kräuter-Salz für zuhause

Mit 4-Gänge-Menü:
215,– € pro Person

Mit 6-Gänge-Menü:
239,– € pro Person

Mehr Schwarzwald gibt's nirgends!

Weitere Informationen:
Baiersbronn Touristik
Rosenplatz 3 | 72270 Baiersbronn
Tel. +49 (0) 74 42/84 14-0
info@baiersbronn.de
www.baiersbronn.de

GRUPPE DREI

Harald Wohlfahrt nutzt heimische Obstsorten für die »Feinen Genießer-Stücke«.

Ausgezeichnete Schokolade

Harald Wohlfahrt kreiert für Gubor feine Pralinentäfelchen.

Harald Wohlfahrt hat es wieder getan! Er hat für die Premium-Schokoladenmarke Gubor eine neue Kreation entworfen, die auch im Handel erhältlich ist.

Dabei hat sich Deutschlands bester Sternekoch (Hotel Traube Tonbach, Baiersbronn) dieses Mal von heimischen Obstsorten inspirieren lassen und diese dann gekonnt mit feinen Zutaten aus der Sterneküche kombiniert. Herausgekommen sind die »Harald Wohlfahrt's Feine Genießer-Stücke«. Acht feine Pralinentäfelchen in vier außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen: »Fruchtige Aprikose in Harmonie mit Marzipan und Mohn«, »Orangen-Ingwer-Marzipan mit feiner Kürbisnote«, »Fruchtige Pflaume und süße Feige in Rotwein-Trüffel« und »Malve und Apfel in Wodka-Kirsch-Trüffel«.

Wichtig war den Chocolatiers von Gubor, dass die neuen Pralinen auch den traditionellen Schokoladengenießer begeistern. Trotzdem unterscheiden sich die »Genießer-Stücke« vom Aussehen und vor allen Dingen vom Geschmack her von den herkömmlichen Pralinen aus dem Traditionshaus.

Gubor-Geschäftsführer Claus Cersovsky: »Unsere Kunden sind experimentierfreudiger geworden. Heute sind auch Schokoladen-Spezialitäten mit raffinierteren Geschmacksrichtungen möglich. Das war früher nicht so.« Belohnt wurde Gubor bereits für die neuen Kreationen mit dem Innovationspreis »Sweetie 2011«, einer begehrten Auszeichnung der Süßwarenbranche.

→ **www.gubor.de**

Alpirsbacher Edelstoff

Die Flasche wird von einem Kork mit Drahtverschluss gekrönt. Nach dem Einschenken steigen feine Perlen durchs Glas und verlieren sich in der schaumigen Krone. Die Rede ist von »Ambrosius«, dem Gourmet-Bier von Alpirsbacher Klosterbräu, benannt nach dem letzten Prior des Klosters. Die Brauer aus dem Nordschwarzwald haben sich mit dem »Champagner-Bier« etwas Besonderes einfallen lassen, nicht nur was den Geschmack betrifft. Manche vergleichen es mit den berühmten belgischen Trappistenbieren, nur dass Ambrosius natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wird. Mit einer Stammwürze von 18 Prozent und einem Alkoholgehalt von 7,7 Prozent ist das Abtei-Bier problemlos mehrere Jahre lang lagerfähig. Nach speziell entwickeltem Brauverfahren hergestellt, hat das Ausnahmebier von Alpirsbacher Klosterbräu auch seinen stolzen Preis – 8,45 Euro kostet die 0,75-Liter-Flasche. Das liegt auch an den feinen Zutaten und dem besonderen Herstellungsverfahren: Der Hopfen kommt aus Tettnang am Bodensee und wird in kompletten Dolden zugesetzt. Im Gärkeller verwendet Braumeister Hubert Wadislohner eine spezielle, obergärige Abtei-Hefe – genauso wie dies vor Jahrhunderten schon die Klosterbrüder getan haben. Nach mehrwöchiger Reifezeit im Lagerkeller wird das Ambrosius-Bier filtriert und von Hand abgefüllt.

Brauen hat in der Schwarzwald-Gemeinde Tradition. Schon vor 900 Jahren hantierten dort die Mönche mit Hopfen und Malz. Erleben kann man diese Tradition in der »Alpirsbacher Brauwelt«, zu der zum Beispiel ein Brauereimuseum gehört. In der Kloster-Destille lässt sich die Veredelung von Bier zu Hochprozentigem nachvollziehen. Und in der Alpirsbacher Glasbläserei zeigt Meister Giesa wie mit Geschick die fragilen Exponate entstehen. Wer nicht nur Hopfenherbes, sondern auch Süßes mag, kann schließlich auch in der Confiserie Bierpralinen probieren.

Info
Alpirsbacher Brauwelt, Marktplatz 1,
tägliche Führungen um 14.30 Uhr, Tel. 07444/67-149
→ **www.alpirsbacher.de**

SCHMUCKWELTEN
Pforzheim

Bild: Goldwand Schmuckerlebniswelt

Die SCHMUCKWELTEN Pforzheim – Faszination erleben.

Europas größter Schmuckerlebnispark begeistert Sie mit glänzenden Eindrücken, auf den Spuren des »Mythos Gold«.

Mit mehr als 65 000 Einzelangeboten und mehrmals jährlich wechselnden Sonderausstellungen und Themenwochen erwartet Sie ein außergewöhnliches Einkaufserlebnis auf über 4000 m² Verkaufs-, Erlebnis- und Ausstellungsfläche.

SCHMUCKWELTEN Pforzheim
Am Leopoldplatz
Westl. Karl-Friedrich-Str. 56
75172 Pforzheim
Tel. 07231 99-4444
Fax 07231 99-4449

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag – Samstag
10.00 – 19.00 Uhr
Sonn- und Feiertags*
11.00 – 18.00 Uhr
* Eingeschränkte Beratung/Verkauf

P Parkhaus Sparkasse
Luisenstr. 4, 75172 Pforzheim

info@schmuckwelten.de
www.schmuckwelten.de

Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg
Esslinger Str. 8
70182 Stuttgart
Tel. 07 11/2 38 58-0
Fax 07 11/2 38 58-99
info@tourismus-bw.de
www.tourismus-baden-wuerttemberg.de
www.geniesserland-bw.de

Schwarzwald Tourismus GmbH
Ludwigstr. 23
79104 Freiburg im Breisgau
Tel. 07 61/89 64 60
Fax 07 61/8 96 46 70
mail@schwarzwald-tourismus.info
www.schwarzwald-tourismus.info

Internationale Bodensee-Tourismus GmbH
Hafenstr. 6
78462 Konstanz
Tel. 0 75 31/90 94 90
info@bodensee.eu
www.bodensee.eu

Oberschwaben Tourismus GmbH
Neues Kloster 1
88427 Bad Schussenried
Tel. 0 75 83/33 10 60
Fax 0 75 83/33 10 20
info@oberschwaben-tourismus.de
www.oberschwaben-tourismus.de

Schwäbische Alb Tourismusverband e.V.
Marktplatz 1
72574 Bad Urach
Tel. 0 71 25/94 81 06
Fax 0 71 25/94 81 08
info@schwaebischealb.de
www.schwaebischealb.de

Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.
Allee 17
74653 Künzelsau
Tel. 0 79 40/1 82 06
Fax 0 79 40/1 83 63
info@hohenlohe.de
www.hohenlohe.de

Hohenlohe und Schwäbisch Hall Tourismus e.V.
Münzstr. 1
74523 Schwäbisch Hall
Tel. 07 91/7 55-74 44
Fax 07 91/7 55-74 47
info@hs-tourismus.de
www.hs-tourismus.de

Touristikgemeinschaft »LIEBLICHES TAUBERTAL« e.V.
c/o Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Gartenstraße 1
97941 Tauberbischofsheim
Tel. 0 93 41/82 57 04
Fax 0 93 41/82 57 00
touristik@liebliches-taubertal.de
www.liebliches-taubertal.de

Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.
Scheffelstr. 1
74821 Mosbach
Tel. 0 62 61/84-13 83
Fax 0 62 61/84-47 50
info@tg-odenwald.de
www.tg-odenwald.de

Touristikgemeinschaft Kurpfalz e.V.
c/o Stadt Schwetzingen
Hebelstraße 1
68723 Schwetzingen
Tel. 0 62 02/8 71 28
Fax 0 62 02/8 71 38
info@kurpfalz-tourist.de
www.kurpfalz-tourist.de

Tourismus Service Bergstraße e.V.
Großer Markt 9
64646 Heppenheim
Tel. 0 62 52/13 11 70
Fax 0 62 52/13 11 73
info@diebergstrasse.de
www.diebergstrasse.de

Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V.
Melanchthonstr. 3
75015 Bretten
Tel. 0 72 52/9 63 30
Fax 0 72 52/96 33 12
info@kraichgau-stromberg.com
www.kraichgau-stromberg.com

Touristikgemeinschaft Heilbronner Land e.V.
Lerchenstr. 40
74072 Heilbronn
Tel. 0 71 31/99 41 39-0
Fax 0 71 31/99 41 39-1
service@HeilbronnerLand.de
www.HeilbronnerLand.de

Stuttgart-Marketing GmbH
Lautenschlager Str. 3
70173 Stuttgart
Tel. 07 11/2 22 82 40
Fax 07 11/2 22 82 17
info@stuttgart-tourist.de
www.stuttgart-tourist.de

Schmeck den Süden – MBW Marketing-gesellschaft Baden-Württemberg
Leuschnerstr. 45
70176 Stuttgart
Tel. 07 11/6 66 70 80
Fax 07 11/6 66 70 89
mbw@mbw-net.de
www.mbw-net.de

DEHOGA-Tourismus Baden-Württemberg GmbH
Augustenstr. 6
70178 Stuttgart
Tel. 07 11/6 1988-70
Fax 07 11/6 19 88-71
info@dehoga-tourismus.de
www.dehoga-tourismus.de

Slow Food Deutschland e.V.
Luisenstr. 45
10117 Berlin
Tel. 0 30/24 62 59 39
Fax 0 30/24 62 59 41
info@slowfood.de
www.slowfood.de

Deutsche Akademie für Kulinaristik e.V.
Dr.-Schier-Str. 24
97980 Bad Mergentheim
Tel. 0 79 31/56 15 19
Fax 0 79 31/56 15 20
akademie@kulinaristik.de
www.kulinaristik.de

Heilbäderverband Baden-Württemberg e.V.
Esslinger Straße 8
70182 Stuttgart
Tel. 07 11/2 18 45 76
info@heilbaeder-bw.de
www.heilbaeder-bw.de

Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb
Am Regierungspräsidium Tübingen
Von der Osten Straße 4, 6 (Altes Lager)
72525 Münsingen-Auingen
Tel. 0 73 81/93 29 38 10
biosphaerengebiet@rpt.bwl.de
www.biosphaerengebiet-alb.de

Naturparke

Naturpark Neckar-Odenwald e.V.
Kellereistr. 36
69412 Eberbach
Tel. 0 62 71/7 29 85
info@naturpark-neckartal-odenwald.de
www.naturpark-neckartal-odenwald.de

Naturpark Stromberg-Heuchelberg e.V.
Brettener Str. 42
75447 Sternenfels
Tel. 0 70 45/31 05
info@naturpark-stromberg-heuchelberg.de
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Naturparkzentrum
Marktplatz 8
71540 Murrhardt
Tel. 0 71 92/21 37 77
info@naturpark-sfw.de
www.naturpark-sfw.de

Naturpark Schönbuch
Naturparkzentrum
Im Schloss
72074 Tübingen-Bebenhausen
Tel. 0 70 71/60 22 62
naturpark.schoenbuch@rpt.bwl.de
www.naturpark-schoenbuch.de

Naturpark Obere Donau e.V.
Naturparkhaus
Wolterstr. 16
88631 Beuron
Tel. 0 74 66/9 28 00
kontakt@naturpark-obere-donau.de
www.naturpark-obere-donau.de

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e.V.
Naturparkhaus
Schwarzwaldhochstr. 2
77889 Seebach
Tel. 0 74 49/91 30 54
info@naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.de

Naturpark Südschwarzwald
Haus der Natur
Dr.-Pilet-Spur 4
79868 Feldberg
Tel. 0 76 76/93 36 10
naturpark@naturpark-suedschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de
www.naturparkwirte.de

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
998.000 KÖLNER TEILEN SICH
SECHS MICHELIN-STERNE*
* 15.000 Baiersbronner besitzen
hingegen sieben. Kein Wunder,
wenn dort bereits der Nachwuchs
übermütig wird und im siebten
Pfannkuchenhimmel schwebt.

WIR
SIND
SÜDEN.
BADEN-
WÜRTTEMBERG
www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de

Impressum

Herausgeber
Büro für Publizistik GmbH
Weinbergweg 3
74865 Neckarzimmern
Telefon 06261/9297-0
Telefax 06261/9297-90
E-Mail: info@bfp-verlag.de
Internet: www.bfp-verlag.de

in Zusammenarbeit mit der
Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg

Redaktion
Ulrich Fraschka
Wolf M. Günthner
Dr. Frank Thomas Lang
Claudia List
Andreas Steidel
Anja Wasserbäch

Gestaltung
Asperger Communication, Knittlingen

Druck
Maurer Druck und Verlag GmbH & Co. KG, Geislingen

Schutzgebühr
Euro 3,50 inkl. 7 % MwSt.
zuzüglich Versandkosten

© bei BfP 2011
Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck nur mit Genehmigung des Verlages.

ISBN 978-3-935983-52-5

Bildnachweis
Adelindis Therme (Seite 39); Alpirsbacher Brauwelt (Seite 63); Bad Teinacher Nudelmanufaktur (Seiten 18, 19); Bruchsaler Tourismus, Marketing & Veranstaltungs GmbH (Seiten 56, 57); Tom Dove/ NABU-Naturschutzzentrum Federsee (Seite 40); Erfahrungsfeld der Sinne – Eins&Alles (Seiten 26, 27); Jost Einstein/NABU-Naturschutz-zentrum Federsee (Seite 39); Fontanella Eismanufaktur (Seiten 49, 50); Freiburg Touristik und Messe GmbH & Co. KG/Karl-Heinz Raach (Seiten 6, 8, 9); Gubor Schokoladen GmbH (Seite 62); Wolf M. Günthner (Seite 60); Heilbäder und Kurorte Marketing Baden-Württemberg GmbH (Seite 38); Insel Mainau (Seite 17); Friedrich Klumpp (Seite 41); Claudia List (Seiten 3, 19, 49); Markthalle Freiburg (Seite 8); Hanna Meid (Seite 35); Achim Mende (Seiten 6/7); Franz Mertens/NABU Naturschutzzentrum Federsee (Seite 40); Naturpark SFW/Bernhard Drixler (Seite 27); pixelio (Seiten 10, 11); Reichenau-Gemüse eG (Seite 10); Jutta Rotter/pixelio.de (Seite 59); Steffen Schmid (Seiten 23, 24, 25, 44, 45, 46); Staatsanzeiger für Baden-Württemberg GmbH (Seiten 32, 33, 34); Andreas Steidel (Seiten 54, 55); SÜD-WESTRUNDFUNK (Seite 12); Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (Titel); Tourismus Untersee (Seiten 14, 15); Tourist-Information Bad Buchau (Seiten 39, 40); Tourist-Information Oberkirch (Seite 21)

Genießen, erleben, verzaubern, erfahren!

4 x Baden-Württemberg – unterhaltsam und informativ

Bestellhotline: 06261 9297-0

Gehen Sie auf Entdeckungsreise durch das Genießerland. Auf vielen bunten Seiten machen wir Ihnen Lust auf kulinarische Genüsse und regionale Spezialitäten.

ISBN 978-3-935983-52-5
68 Seiten, Preis: € 3,50

Tipps, Angebote und bunte Geschichten rund um das Ferienland Baden-Württemberg machen unser Magazin zu einem besonders wertvollen Ideengeber.

ISBN 978-3-935983-50-1
144 Seiten, Preis: € 4,00

Schlösser, Burgen, Gärten und Klöster – kaum ein Land, in dem die historischen Schönheiten so dicht beieinander zu erleben sind wie in Baden-Württemberg.

ISBN 978-3-935983-49-5
72 Seiten, Preis: € 3,00

Baden-Württemberg feiert das Auto. Vor 125 Jahren schlug hier die Geburtsstunde – ein Grund für über 200 Veranstaltungen. Das Begleitheft ist vollgepackt mit Highlights, Reportagen und Wissenswertem.

ISBN 978-3-935983-51-8
56 Seiten, Preis: € 3,00

Alle Magazine erhalten Sie beim Verlag zuzüglich Versandkosten:
Büro für Publizistik GmbH • Weinbergweg 3 • 74865 Neckarzimmern • Telefon 06261 9297-0 • info@bfp-verlag.de

SCHWARZWALD

herz.erfrischend.echt.

Die schönste Genießer-Ecke

- Kreative Küchenmeister
- Produkte aus unserer Natur
- Frische aus der Region
- Badische Weine
- Reine Quellwasser
- Köstliche Spezialitäten
- Genuss auf höchstem Niveau

herz.erfrischend.echt.

Schwarzwald Tourismus GmbH
Tel: +49(0)761.89646-93
Fax: +49(0)761.89646-94
www.schwarzwald-tourismus.info

Foto: Christoph Düpper/www.familien-ferien.de