

Schutzgebühr 3,50 Euro



Baden-Württemberg genießen

AUF ENTDECKUNGSREISE DURCH DAS GENIESSLERLAND

Baden-Württemberg genießen 2/2011

Hüttenzauber

Raffinierte Kochkunst in rustikalen
Schwarzwälder Wanderhütten

Grüner Süden

Umweltschutz mit Messer
und Gabel

Starker Auftritt

Der Regionalmarkt Hohenlohe
offeriert 4000 heimische Produkte

Käsekreationen

Frische Ideen aus dem Allgäu

www.geniesslerland-bw.de



ISBN 978-3-935983-55-6

KENNER TRINKEN WÜRTTEMBERGER

DAS SCHÖNE AN MEINEM WEIN:
Er lässt sich nicht zähmen.

Karlheinz Hofmann, 47
Weingärtner und Pferdezüchter

Als Pferdezüchter und Weingärtner einer Württemberger Weingärtnergenossenschaft liebt Karlheinz Hofmann die Unbändigkeit der Natur und ihre einzigartigen Überraschungen. Das schmeckt man auch an seinem aktuellen Lieblings-Württemberger, einem wilden, ungezähmten Lemberger.



Gewinnen Sie eine Weinerlebnisreise für zwei Personen: Einfach QR-Code einscannen oder unter kenner-trinken-wuerttemberger.de



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



Aus dem Inhalt

Studentenküsse und Liebesknochen	6
Der Klassiker – die Heidelberger Altstadttour	
Auf den Spuren exzellenter Weine	11
Mit der Wein-Land-Karte zu ausgezeichneten Gastgebern	
Hüttenzauber	12
Raffinierte Kochkunst in Schwarzwälder Wanderhütten	
Rosige Aussichten	16
Im Taubertal schmecken die Rosen besonders gut	
Weintour mit Rückenwind	18
Auf dem E-Bike durchs Heilbronner Land	
Umweltschutz mit Messer und Gabel	20
Gastronomie im Einklang mit Natur und Umwelt	
Die Schokoladenseite der Alb	22
Geschmackserlebnisse im Lagerhaus an der Lauter	
Schnaps ist nicht gleich Schnaps	25
Rainer Broch und sein Talent für das optimale Aroma	
Köstliches Albtal	28
Überraschendes zwischen Ettlingen und Bad Herrenalb	
Beim Beckabeck	31
Slowfood-Bäcker Beck setzt auf alte Getreidesorten	
It's Tea Time	32
Alles über das Heißgetränk im English Tearoom	
Schmucke Welten	35
In Pforzheim lockt das Gold	
Hohenloher Halali	36
»Keine Angst vor Wild«, sagt Spitzenkoch Boris Benecke	
Starker Auftritt	38
Regionalmarkt Hohenlohe – ein „kulinarischer Wallfahrtsort“	
Soirée Royale	41
Fürstlicher Abend im Schloss Ludwigsburg	
Das Gold der Alb	42
Bei Alb-Gold dreht sich alles um die Nudel	
Looping mit Lachsnudeln	45
Im Europa-Park saust das Essen auf den Tisch	
Mitmachen und Gewinnen	45
Das Preisrätsel für Gourmets	
Mit besten Empfehlungen	47
Tipps für Trips	
Korn-Kompetenz	50
Die Heimatsmühle – Tradition in sechster Generation	
Alles Käse!	54
Frische Ideen aus dem Allgäu	
Schwein gehabt	56
Auf Genießertour durch Hohenlohe	
Gib ihm Saures	58
Die edlen Essige von Theo Berl	
Wulle, Wulle	61
Vom Nischenprodukt zum Kult- und Partybier	
Kontakte & Informationen	64
Impressum	66



Liebe Leserinnen und Leser,

mit »grünen«, das heißt naturnahen und umweltschonenden Angeboten will die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg neue Gäste ins Land holen. »Grüner Süden« heißt das Projekt.

Das hat natürlich zunächst einmal mit Naturerlebnis zu tun, mit umweltfreundlicher Mobilität und der Unterkunft in möglichst klimaneutralen Hotels. Aber eben auch mit regionaler Küche und dem Einsatz von Produkten, die vom Bauern, Gärtner oder Brenner, von der Käserei, Forellenzucht oder Kelter »um die Ecke« kommen. Aus Betrieben also, die nicht Masse, sondern Qualität produzieren – und das im Einklang mit Natur und Umwelt.

Solche Betriebe finden sich inzwischen auf der Schwäbischen Alb und in Hohenlohe genauso wie im Schwarzwald oder am Bodensee. Es steht außer Frage, dass Baden-Württemberg hier eine Spitzenstellung einnimmt. In keinem anderen Bundesland gibt es zum Beispiel so viele Bioland-Bauernhöfe.

Gleich mehrfach stellen wir in dieser Ausgabe von »Baden-Württemberg genießen« Gastgeber und Köche vor, die faktisch »Umwelt- und Naturschutz mit Messer und Gabel« betreiben.

Regionale Produkte kommen auch in Wanderhütten auf den Tisch, die seit einiger Zeit im Schwarzwald fast wie Pilze aus dem Boden schießen. Und es sind durchaus »internationale«, hoch dekorierte Häuser des Landes wie die Traube Tonbach, das Bareiss oder der Dollenberg, die in ihren Hütten der Regionalität die Reverenz erweisen. Sie wissen warum.

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

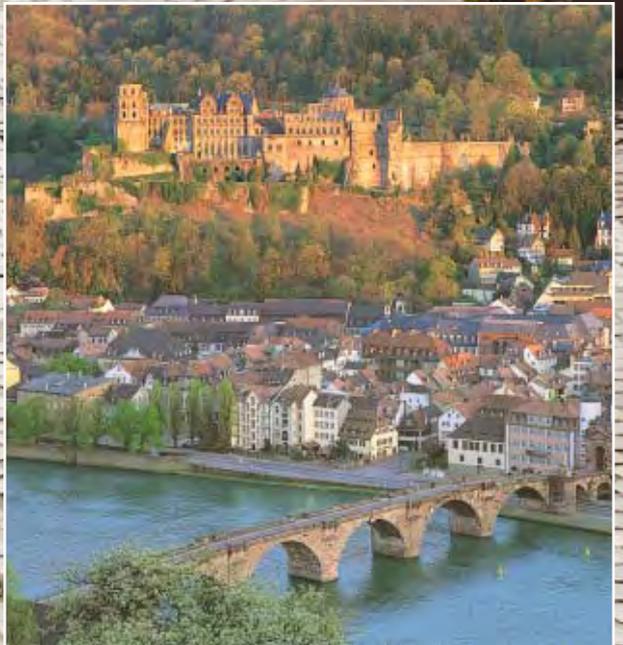
Hermann Wein · Schwarzwälder Feinschinken-Manufaktur

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

Studentenküsse und Liebesknochen

»Alt Heidelberg, du feine,
drei Dinge nenn ich deine;
das alte Schloss, den Neckarfluß,
und den Heidelberger Studentenkuß.«





Der Klassiker – die Heidelberger Altstadttour

Ein romantisch-kulinarischer Spaziergang
durch die quirlige Stadt am Neckar.

Hier gibt es alles. Jedes noch so kleine Klischee wird in Heidelberg befriedigt. An den Ständen rund um die Kirche werden Kuckucksuhren, Kuhglocken, Sepplhüte, Fuchsschwänze und Bierkrüge verkauft. So viel Klischee muss schon sein. In einem Shopschaufenster gibt es »Classic Country Clothing« – Dirndl, natürlich. Heidelberg, die romantischste aller deutschen Städte, ist beliebt bei Touristen aus aller Welt. Rund 3,5 Millionen Touristen besuchen jedes Jahr die Stadt. Sie muss sich aber nicht hinter schubladenhaften Deutschland-Bildern verstecken, hat die Stadt am Neckar doch so viel anderes zu bieten.

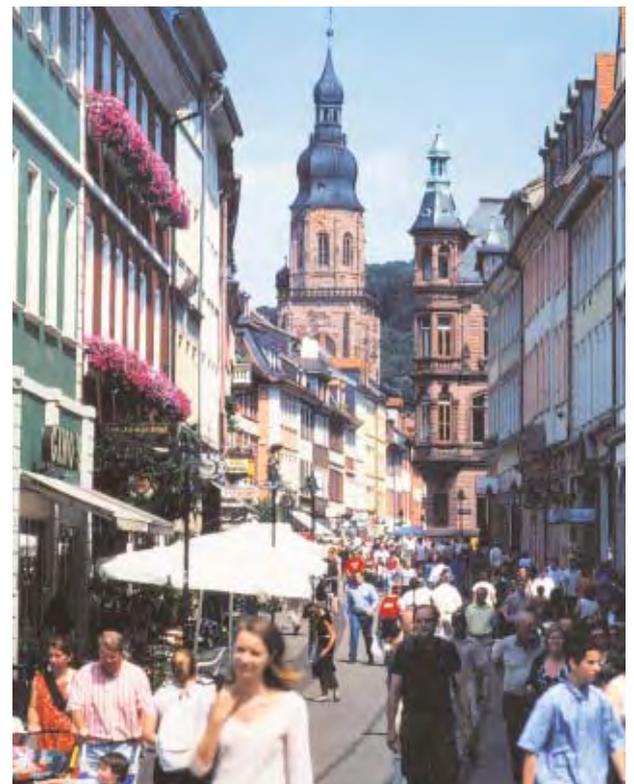
Dies erkannten auch schon viele Dichter und Schriftsteller, die nach Heidelberg kamen. Mark Twain war einer von ihnen, der hier für drei Monate im Schlosshotel einquartiert war. Hoch oben über der Stadt mit Blick auf die Dächer und den Fluss hat er »Tom Sawyer«

geschrieben. Sein Huckleberry steht für Heidelberg. Achim von Arnim und Clemens Brentano wohnten in einem Haus in der heutigen Fußgängerzone und waren für die Bewegung der »Heidelberger Romantik« maßgeblich verantwortlich. Goethe hätte mal beinahe im Hotel Goldener Hecht übernachtet. Doch das war ausgebucht.

Am besten erfährt man diese und andere Anekdoten bei einem geführten Stadtrundgang. Evelyn Obst ist eine Stadtführerin für englische Gruppen. Heute zeigt sie ein paar Indern, Amerikanern und einem Chilenen die Gassen der Altstadt, die Universität und den Studentenkarzer. Und die wunderschönen, ganz unterschiedlichen Kirchen der Stadt. Der Marktplatz ist das Wohnzimmer der Altstadt, erklärt Evelyn Obst ihren ausländischen Gästen, die geradezu staunen, welche Geschichte die Stadt zu erzählen hat. Von den Hugenotten z.B., die hier



Touristen sind hier überall: Beim Brückennaffen an der Alten Brücke...



...und in den Straßen und Gässchen der Heidelberger Altstadt.



Spezialitäten gibt es allerorten.



Studentenküsse im Café Knösel.



Trinkschokolade im Café YilliY.

eine neue Heimat fanden. Oder von der Schloss-Zerstörung im pfälzischen Erbfolgekrieg. Und natürlich von Heidelberg, der Studentenstadt. Von den 140 000 Einwohnern sind 30 000 Studenten. Das ist eine Präsenz, die man spürt. Die Studenten prägen das Stadtbild, cruisen mit ihren Fahrrädern durch die Gassen, kaufen im Fair-Trade-Weltladen ein, feiern am Wochenende auch mal gerne vor den Kneipen der Altstadt. Eine der Trinkstationen heißt passenderweise »Betreutes Trinken«.

Die Universität der Stadt feierte im Oktober ihr 625-Jahr-Jubiläum. Es ist die älteste Hochschule Deutschlands. Die Gebäude der altherwürdigen Universität wurden für 20 Millionen Euro renoviert. Auf dem Weg zur alten Aula hängen die großen Namen, die die Stadt hervorgebracht hat: alle Nobelpreisträger. Das Holz im alten Vorlesesaal glänzt und könnte glatt die Kulisse für einen Harry-Potter-Film sein. Der Studentenkarzer war früher das Gefängnis für Studenten der Ruprecht-Karls-Universität. Heute ist er Teil des Studentenmuseums in der Alten Universität. Kein Stadtbesuch kommt ohne ihn und das Schloss droben auf der Höhe aus. »Hier kommen so viele Touristen her«, sagt Evelyn Obst, »dass die Einheimischen natürlich ihre eigenen Kneipen haben.« Denn Heidelberg hat auch jede Menge kulinarische Spezialitäten zu bieten. Die Bekannteste ist wohl der Heidelberger

Studentenkuss, der in der Chocoladenmanufaktur Knösel hergestellt wird. Die Chocolaterie gibt es seit 1863. Lieselotte Knösel steht heute hinter der Kasse. Ihr Urgroßvater Fridolin war der Gründer des Cafés – und auch der Erfinder des Studentenkusses, einer Praliné-Nougat-Füllung auf feinem Waffelboden in Zartbitter-Couverture, der noch jeden Tag von Hand gemacht wird. Sogar Michelle Obama und Bill Clinton haben die Spezialität schon probiert. Bei einem anderen Konditor liegen »Heidelberger Pflastersteine« und »Heidelberger Schlosskugeln« in der Auslage. Liebesknochen natürlich auch. Es gibt die Schneeballen bei Reeb, eine Rothenburger Gebäckspezialität, die mit Vanille, Nougat oder auch Pistazien-Marzipan gefüllt ist.

Der »Weiße Schwan« hat über hundert verschiedene Sorten Bier im Repertoire und ist zugleich ein Biermuseum. In der Unteren Straße in der Altstadt gibt es originäre Lokalitäten wie das Café Burkardt, das mit seinem alten Mobiliar noch ein echter Geheimtipp ist. Oder das Café YilliY, in dem hausgemachte Kuchen in der Vitrine und Trinkschokolade auf der Karte stehen. Oder das Weinloch, wo das Viertele noch 3,50 Euro kostet. Der Rote Ochse ist eines der ältesten Studentenlokale in Heidelberg. Ja, man trifft sie hier überall. Die Studenten. Aber eben auch die Touristen. Für die gibt es hier alles. Sogar ein Hard Rock Café.

Info

Goldener Hecht
Steingasse 2, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/6599222
→ www.goldener-hecht-heidelberg.eu
Zum Weißen Schwan
Hauptstraße 143, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/659692
→ www.zumweissenschwanen.de
Café Burkardt
Untere Straße 27, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/166620
→ www.cafe-burkardt.de
Weinloch
Untere Straße 19, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/25093
→ www.weinloch.de
Zum Roten Ochsen
Hauptstr. 217, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/20977
→ www.roterochsen.de
Café Knösel
Haspelgasse 16, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/22345
→ www.studentenkuss.com
Café YilliY
Haspelgasse 7, 69117 Heidelberg
Tel. 06221/6599364
→ www.chocolaterie-heidelberg.de
Tourist Information am Hauptbahnhof
Willy-Brandt-Platz 1, 69115 Heidelberg
Tel. 06221/19433
→ www.heidelberg-marketing.de

Picknick im Barockgarten

Fürstlich speisen im Schlossgarten Weikersheim.



Tartar vom Bachsaibling auf der Schlossterrasse, Landbrot und Weinkäse mit Blick auf den Herkulesbrunnen, gegrilltes Gemüse beim Gewehrhaus: Ein Picknick in edler Ambiente kann man im Garten von Schloss Weikersheim erleben. Man bringt es nicht selbst mit, sondern bestellt es im Voraus beim Restaurant Laurentius, das direkt am Schloss liegt. Nach einer Führung durch die Residenz kann man dann seinen Korb voller Hohenloher Spezialitäten im Restaurant abholen oder sich auf Wunsch direkt in den Barockgarten bringen lassen. Dann dürfen die Gäste im Grünen unter Bäumen oder auf der Terrasse Platz nehmen und ihr stilvolles Picknick genießen. Und sollte es mal regnen, wird das Ganze einfach ins Innere der Residenz verlegt.



Mittagsrast mit Blick auf's Schloss.

Info

Schloss Weikersheim
Tel. 07934/992950

→ www.schloss-weikersheim.de

Restaurant Laurentius
Tel. 07934/91080

→ www.hotel-laurentius.de

DIE BLUMENINSEL



IM BODENSEE

Insel Mainau



Kinder bis 12 Jahre gratis!

Zum Genießen auf die Blumeninsel!

Jahresmotto 2012: „Sehnsucht nach Sonne – Inseln des Südens“

Mainau GmbH | Telefon +49 (0) 75 31/303 - 0 | info@mainau.de | www.mainau.de

Auf den Spuren exzellenter Weine

Wein-Land-Karte aus dem »Haus der
Baden-Württemberger Weine«.

Informativ und praktisch im Westentaschenformat präsentieren sich die derzeit 79 Mitglieder im »Haus der Baden-Württemberger Weine«. Wo immer die Weintrinker unterwegs sind, auf der neuen handlichen Wein-Land-Karte finden sie die Hotels, Restaurants und Gasthöfe, die sich zu den Weinen des Landes bekennen. Die Restaurants mit dem Zertifikat »Haus der Baden-Württemberger Weine« sind übers ganze Land verstreut. Jedes Jahr kommen neue überzeugte Vertreter der regionalen Philosophie hinzu. Viele von ihnen bieten unter der Marke »Schmeck den Süden« teilweise oder ausschließlich auch Gerichte und Getränke mit Rohstoffen aus regionaler Produktion an. So ergänzen sich Speis und Trank in vortrefflicher Weise. Der Gast kann sich darauf verlassen, dass ihm der passende Wein zum Essen empfohlen wird. Übrigens ein Kriterium, das jeder Betrieb im »Haus der Baden-Württemberger Weine« neben Weinservice, -lagerung, und -kenntnis beherrschen muss. Eine Besonderheit: der Wein des Monats, saisonal von Gastronomen und Winzern verkostet.

Info

Die dieser Ausgabe beigelegte Wein-Land-Karte ist auch zum Download unter
→ www.dehoga-tourismus.de
oder bei den beteiligten Betrieben erhältlich.
Mehr Informationen auch über
→ www.regional-geniessen.de



ALB·GOLD



Auf innere Werte setzen

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



Hüttenzauber

Rustikales Ambiente, raffinierte Kochkunst: Im Nordschwarzwald betreiben viele Spitzengastronomen ihre eigene Wanderhütte. Wir stellen ihnen fünf empfehlenswerte vor.



Traumhafte Lage: die Blockhütte in Tonbach.



Wie ein altes Schwabwaldhaus: die Renchthütte.



Nagelneu: die Sattlei-Hütte.



Traditionshaus: das Wanderheim Zavelstein.

Was sind die Zutaten einer schönen Wanderung? Eine tolle Landschaft? Sicher. Ein interessanter, naturnah gestalteter Pfad? Aber klar doch. Ein zünftiger Hütten-schmaus am Wegesrand? Nun ja. Es wäre nicht das erste Mal, dass der Genusswanderer unterwegs all seine Wünsche in Erfüllung gehen sieht, nur den nach der passenden Einkehrmöglichkeit nicht.

In dem von Gastronomiesternen verwöhnten Nord-schwarzwald ist das anders, sind die Chancen groß, dass man auf Wanderhütten trifft, die auch hohe Ansprüche erfüllen. Einfaches aus einer gehobenen Küche heißt hier die Devise, hüttengerechte Kreationen aus Restaurants, in denen Qualität ganz groß geschrieben wird.

Da wäre zum Beispiel die Sattlei, die Wanderhütte des für seine Spitzengastronomie bekannten Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal. 2010 grundlegend renoviert, erwarten die wanderlustigen Gäste dort Speisen wie »Kartoffelsuppe mit Kracherle«, »Sülze vom Mitteltaler Weiderind« oder »Hausgemachte Fleischküchle«. Und das sogar ganzjährig: In der Sattlei herrscht Sommer wie Winter Betrieb. Wer nicht ganz so gut zu Fuß ist, kann die etwa zwei Kilometer vom Hotel entfernt gelegene Hütte auch über eine Zufahrtsstraße erreichen.

Gut erreichbar ist auch die Blockhütte der Traube in Tonbach, wenige hundert Meter oberhalb des Stammhauses. Hinter ihr steckt ebenfalls die geballte Küchenkunst eines Drei-Sterne-Restaurants. Tagsüber gibt es dort deftige



Sattlei festlich gedeckt.



Kaffee, Kuchen, große Speisen: Renschthalhütte.



Rustikales direkt an der Schwarzwaldhochstraße: die Kniebishütte.



Schwarzwälder Gastlichkeit in der Renchtalhütte.



Vesper, hausgemachte Eintöpfe und Kuchen, abends des Öfteren Fondue- und Grillspezialitäten, sonntags und donnerstags Frühschoppen mit Fassbier, Weißwurst und Brezeln.

In der Kniebishütte kommen sowohl Wanderer, als auch Motorrad-, Auto- und Skifahrer auf ihre Kosten. Das Restaurant liegt ganz in der Nähe des Westwegs sowie direkt am Skilift an der Schwarzwaldhochstraße, im Nachbargebäude ist das Besucherzentrum der Schwarzwaldhochstraße untergebracht. Drinnen geht es rustikal zu, gibt es regionale Gerichte wie »Badische Schäuferle mit Meerrettich«, »Maultaschen vom Reh« oder »Sülze vom Ochsenfleisch«. Betreiber ist das nur wenige Kilometer entfernte Schliffkopf Hotel, das nicht nur für seine Wellnessangebote, sondern auch für seine Küche bekannt ist.

Ursprünglich war das Wanderheim in Zavelstein nur eine Unterkunft des Schwarzwaldvereins. Heute ist es obendrein noch eine Außenstelle der Feinschmeckerküche von Berlins Hotel Krone-Lamm, wenige hundert Meter weiter unten im »Städtle«. Zwischen alten Bäumen und Krokuswiesen gelegen, werden im Wanderheim in der Nähe von Calw »Zwiebelrostbraten mit Krautschupfnudeln« serviert, »Hausgemachte Maultaschen« und »Würzbachtaler Schwarzwald-Forellen«. Dank eines großen Gartenspielplatzes sind auch Familien dort bestens aufgehoben.

Ein Holzhaus mit Geschichte ist auch die Renchtalhütte des Hotels Dollenberg in Bad Peterstal-Griesbach. Vor 50 Jahren als Bergstation des Skiclubs gegründet, musste es 2003 nach einem Brand komplett neu aufgebaut werden. Dabei wurde

bewusst auf authentische Baumaterialien gesetzt, ebenso wie man in der Küche auf eine regionale Handschrift Wert legt: Neben Schwarzwälder Spezialitäten bringen »Elsässer Bäckeoffe« und »Fondue Bourguignonne« die Nähe zu Frankreich zum Ausdruck. Die Renchtalhütte liegt direkt am neuen Premiumwanderweg Wiesensteig.

Info

Sattellei

Geöffnet täglich von 11 bis 17 Uhr,
Sonntag von 11 bis 21.30 Uhr
→ www.bareiss.com

Blockhütte der Traube in Tonbach

Geöffnet ganzjährig und täglich
von 12 bis 18 Uhr,
Donnerstag und Sonntag
von 11 bis 18 Uhr
→ www.traube-tonbach.de

Kniebishütte

Geöffnet ganzjährig und täglich von
11.30 Uhr bis 19.30 Uhr,
sonntags ab 10.30 Uhr
→ www.kniebishuette.de

Wanderheim in Zavelstein

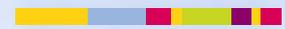
Betrieb ganzjährig, Parkplätze am
Haus, geöffnet täglich außer Montag
von 11 bis 20 Uhr
→ www.berlins-hotel.de

Renchtalhütte

Geöffnet Sommer und Winter,
täglich von 11 bis 22 Uhr,
Parkplatz in unmittelbarer Nähe
→ www.renchtalhuette.de



WIR
SIND
SÜDEN.



BADEN-
WÜRTTEMBERG

31.217 WINZER
HABEN GUT LACHEN*

* Weinen anderen Weinen keine Träne nach. Sondern freuen sich über die eigenen Spitzenprodukte. Aus den Weinbergen des Südens.



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG

www.tourismus-bw.de
info@tourismus-bw.de



Rosige Aussichten

Rosen können betörend duften und gut schmecken:
Aus ihren Blättern stellt der Rosenhof im Taubertal
Säfte, feines Püree und andere Leckereien her.





Für alle Sinne: Schneiders Rosen sind eine Augenweide und duften dazu herrlich.

Wenn der Langschläfer Reinhold Schneider gewusst hätte, dass er so früh aufstehen muss, hätte er vielleicht die Finger von den Rosen gelassen. Ein genauer Plan steckte ohnehin nicht dahinter, als er auf seinem Bio-Betrieb in Creglingen eine Rosenhecke pflanzte. Er hatte nur den herrlichen Duft im Sinn, den er auch an seinen Äpfeln, Heil- und Gewürzkräutern so liebt. Aus den Blüten der Hecke kochte er Rosenmarmelade, aus 20 Gläsern für die Familie wurden 100 für den Hofladen. Irgendwann wuchs ihm das Ganze über den Kopf und er tat sich mit den »Beerenbauern« zusammen, einem Demeter-Hof in der Fränkischen Schweiz, der nun aus seinen Rosen Fruchtaufstriche bereitet.

Schneider, der sich als »Genusshandwerker« sieht, sucht ebensolche Partner: Neben den Beerenbauern beispielsweise das Öko-Weingut Stutz aus Heilbronn, mit dem er einen Rosensekt entwickelt hat. Zwei Restaurants in

Creglingen bereiten aus seinen Blüten Rosenmenüs zu. Und einiges stellt er selbst her auf seinem Rosenhof im Taubertal: ein Blütenmus für Desserts oder Gerichte wie Hähnchen in Rotweinsauce, Rosensaft und -essig und ein erfrischendes Rosenwasser. Mit den Laubblättern seiner Wildrosen beliefert er übrigens auch die Firma Weleda, die daraus Gesichtswasser und mehr herstellt.

Aus der Hecke von einst sind inzwischen 150 verschiedene Rosensorten geworden, die Schneider auf seinem Hof hegt und pflegt – allesamt Sorten, die über 200 Jahre alt sind und noch den »reintönigen« Rosengeschmack haben, wie Schneider sagt. Nachts bilden die Blüten ihre Duftstoffe, mit denen sie tagsüber Insekten anziehen. Damit der Wohlgeruch nicht längst verfliegen ist, müssen sie am frühen Morgen gepflückt werden. Ein wichtiger Grund, für den sogar der Langschläfer Schneider den Wecker um 5 Uhr stellt.



Im fachkundigen Gespräch: Rosenbauer Schneider (rechts) mit Gastwirt Mantl-Mussack, Gasthof Blockhaus.



Nichts für Langschläfer...



...Blüten müssen früh morgens geerntet werden.

Info

Wer den Rosenhof Taubertal in Creglingen besuchen will, sollte sich vorher telefonisch anmelden.

Tel. 07933/869

→ www.rosenhof-taubertal.de

Reinhold Schneider bietet zudem Rosenseminare und auf Anfrage auch Führungen an, außerdem beliefert er zwei Creglinger Gastronomen mit seinen Blüten, die daraus Rosenmenüs machen.

Weintour mit Rückenwind

Mit dem E-Bike fährt es sich beschwingt durch das Heilbronner Land – von Weingut zu Weingut.

Der Ausblick vom Weinberg auf das Bottwartal ist herrlich. Inmitten der hügeligen Weinlandschaft erheben sich die Burgen Lichtenberg und Hohenbeilstein. Die Sonne scheint und lässt den kühlen Grauburgunder im Weinglas glitzern. Die rund 20 Radler haben sich um den großen Tisch im Freien vor dem schmucken Wengertschutzhäusle niedergelassen und probieren die Köstlichkeiten von Jutta Wägerle. Ihr Mann Fritz hat die Truppe gerade hoch in den Weinberg gelotst. Jetzt ist Entspannung angesagt. Bei der Tour »Genuss mit Rückenwind« zeigt der Weinerlebnisführer der Touristikgemeinschaft Heilbronner Land den Radlern nicht nur die reizvolle Landschaft im Bottwar- und Schozachtal – er macht die Tour mit Zwischenstopps auf Weingütern und Informationen zu Land und Leuten zu einem ganz besonderen Vergnügen. Dabei ist der Name der Tour kein Zufall. Denn Schwung bekommen die Teilnehmer nicht nur von dem köstlichen Winzersekt, den sie auf ihrem ersten Stopp auf dem Weingut Roth in Forsthof probieren. Unterstützt werden die Radfahrer auch von kleinen Motoren in ihren Rädern.

»WIR WERDEN HEUTE DIE STEILSTEN STRECKEN FAHREN«, SAGT WÄGERLE DESHALB GLEICH ZU BEGINN DER TOUR.

Es ist keine Drohung. Vorfreude schwingt in seiner Stimme mit, die jeden Skeptiker überzeugt. Und so werden die Aus-

flügler auf ihren Elektrorädern für ihren Mut, sich hoch auf den Gaggernberg in Beilstein zu strampeln – wenn auch mit Unterstützung –, belohnt. Mit einer tollen Aussicht und einem Glas Lemberger aus dem Holzfass vom Weingut Kurt Weninger.

Entspannt schaffen die Radler die 40 Kilometer und bekommen an diesem Tag einiges zu sehen und zu probieren. Auf dem Weingut Wangler in Abstatt wartet die nächste Kostprobe: Secco, Muskat, Trollinger, Weißherbst und Acolon werden eingeschenkt. Firmenchef Heiko Wangler serviert dazu Spannendes und Amüsantes zu Wein und Weinbau in Württemberg.



»Genuss mit Rückenwind« lädt zur gemütlichen Rast im Weinberg.

Info

Radelspaß mit Rückenwind im Heilbronner Land gibt es nicht nur bei Fritz Wägerle. Die Touristikgemeinschaft stellt an zehn Vermietstationen über 30 E-Bikes zur Verfügung. Mit den E-Bikes bietet die Region auch älteren und in der Mobilität eingeschränkten Menschen die Möglichkeit, die Wein-Wald-Wiesenlandschaften kennenzulernen. So lassen sich nicht nur die flachen Flussradwege, sondern auch die hügeligen Landschaften im Weinsberger Tal, im Zabergäu oder die Löwensteiner Berge erkunden.

Näheres zu den Radtouren und Servicestationen bei der

Touristikgemeinschaft Heilbronner Land
Lerchenstraße 40, 74072 Heilbronn

Tel. 07131/994-1390

→ www.HeilbronnerLand.de



FÜR GENIESSER UND ENTDECKER.

Lassen Sie sich von der Vielfalt überraschen.



www.jungkommunikation.de

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
SCHLOSSER
UND GÄRTEN





Im grünen Süden: Auch die Insel Mainau engagiert sich für die Umwelt.

Umweltschutz mit Messer und Gabel

Vom kleinen Gasthof bis zur Blumeninsel Mainau gibt es viele Betriebe in Baden-Württemberg, die ihren Gästen Gutes auf-tischen und dabei umweltfreundlich wirtschaften.

Der Fisch stammt aus dem Bodensee, das Gemüse von der Insel Reichenau, der Wein von den Hängen entlang des Ufers: Auf der Insel Mainau liegen acht verschiedene Gastronomiebetriebe – vom Würstchengrill über das Schlosscafé bis hin zur gehobenen Küche in der Schwedenschänke. Sie richten sich an unterschiedliche Zielgruppen, haben aber eines gemeinsam: Alle greifen bevorzugt zu Produkten aus der Region, wenn möglich aus biologischem Anbau.

»Wir sind als touristisches Unternehmen von der Umwelt abhängig«, sagt Konstantin Egle von der Mainau GmbH, »das ist mit ein Grund dafür, warum wir uns für Umweltschutz und Nachhaltigkeit engagieren.« Schon 1998 wurde die Mainau als erster Park in Europa nach EMAS,



Appetitliches aus regionalen Zutaten.

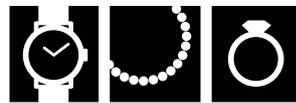
dem Umweltmanagementsystem der Europäischen Union, zertifiziert. Das zeigt sich in der Küche, aber auch beispielsweise bei der Pflege des Gartens, den neuen energiesparenden Heizanlagen oder dem ökologischen Weinbau, den es auf der Insel gibt.

Inzwischen gibt es in Baden-Württemberg viele Betriebe, die wie die Mainau selbst umweltfreundlich wirtschaften und gute Produkte von regionalen Erzeugern schätzen. Die Biosphärengastgeber auf der Alb (siehe Seite 22) gehören ebenso dazu wie die Gastronomen der Vereinigung »Schmeck den Süden«, die Naturparkwirte im Schwarzwald und die Bioland-Gastgeber. Dabei ist das in manchen Häusern gar nichts Neues: In Hayingen-Ehestetten auf der Schwäbischen Alb steht Baden-Württembergs erstes Bio-Hotel, die Rose. Familie Tress betreibt dort schon seit 50 Jahren Demeter-Landwirtschaft, am Anfang tat man sie noch als Spinner ab. Heute haben sie ein CO₂-Menü auf der Karte mit Gerichten wie »Albzarellaravioli«, »Filet und Gesottenes vom Albbüffel« und »Milchmousse mit Apfel-Thymiangelee«. Das Besondere: Für alle Zutaten hat Familie Tress genau notiert, welche Strecke sie bis zum Herd zurückgelegt haben. Das reicht von den Kräutern aus dem wenige Schritte entfernten Garten bis hin zum Pfeffer, der 640 Kilometer weit gereist ist. »Wenn man auf Bio-Qualität Wert legt, hat man auch Zulieferer, die nicht um die Ecke wohnen«, sagt Inge Tress.

Mit ihrer Idee, Umweltschutz und Genuss zu verbinden, stehen sie nicht allein da: Unter dem Stichwort »Grüner Süden« bündelt die Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg viele nachhaltige Angebote. Grün können dabei alle Bausteine eines Urlaubs oder Ausflugs sein: die Anreise, die Übernachtung, die Mobilität vor Ort, die Freizeitmöglichkeiten – und natürlich das Essen bei den Wirten im Genießerland.

Info

Angebote zum Thema Grüner Süden findet man unter
→ www.tourismus-bw.de/
Natur-Erlebnis-Baden-Wuerttemberg



SCHMUCKWELTEN
Pforzheim



Bild: Goldwand Schmuckerlebnisswelt

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



Die Schokoladen- seite der Alb

Pralinen mit Ziegenkäse, Schokolade mit Most: Das Lagerhaus an der Lauter gehört zu den Biosphärengastgebern und sorgt in seiner Chokolaterie für ungewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Es regnet in Strömen. Die Straße, die durch Dapfen führt, ein 450-Einwohner-Dorf auf der Schwäbischen Alb, ist menschenleer. Auf den Holztischen vor dem Lagerhaus schwimmen Pfützen. Davor fließt eilig das Wasser vorbei: Die Große Lauter, sonst ein kleines Bächlein, macht heute ihrem Namen alle Ehre.

Die Lichter hinter den Scheiben leuchten einladend. Wer ins Lagerhaus tritt und erwartet, das Café an einem solch grauen Tag für sich zu haben, wird überrascht sein: Fast alle Tische sind besetzt. Die Espressomaschine zischt, leise erklingt Jazzmusik, während eine Seniorengruppe übers Wetter diskutiert und eine Familie Kuchen bestellt. Auf dem Sofa sitzt ein älteres Paar lange bei einer Tasse Kaffee und unterhält sich angeregt. Daran hätte Eberhard Laepple seine Freude.

Nichts ist für ihn schlimmer als Gäste, die keine Zeit haben, hektisch bestellen und ganz schnell wieder los müssen. »Wir wollen einen Raum bieten, in dem man genießen und verweilen kann.« Vor fünf Jahren hat er gemeinsam mit seiner Frau Ruth das alte heruntergekommene Lagerhaus gekauft, daher auch der Name. Sie mussten es komplett renovieren, anschließend haben sie bei Antiquitätenhändlern nach alten Tischen, Stühlen und Sofas fürs Café gesucht.

Ursprünglich hatte das Ehepaar eine Töpferei. Erst später begannen sie, Seife selbst herzustellen, und weil das so gut lief, ließen sie das Töpfern irgendwann sein. Das Lagerhaus wurde die neue Heimat der Seifenmanufaktur. Und weil dort genug Platz war, sie sich für Schokolade interessierten und Essen anbieten wollten, kamen ein Café und eine Chokolaterie hinzu, in dem sie eigene Produkte und Schokolade von namhaften Herstellern verkaufen. Alles Handwerkliche fasziniert Eberhard Laepple und so liegt es nahe, dass er es auch seinen Gästen zeigt: Einmal die Woche kann man den Seifenmachern zuschauen und den Konditorinnen, die viele verrückte Ideen ihres Chefs umsetzen und Mostschokolade zubereiten und Schokoladenpralinen mit Ziegenkäse oder mit Senf und Aprikose.

Im Café gibt es Herzhaftes, wie zum Beispiel Kräuterknödel oder Forelle, und hausgemachte Kuchen. Auch hier zeigt sich Experimentierfreude: Heute steht Käsekuchen mit Thymian und Holunderblütensirup auf der Tafel. Wie der Rhabarber-Linsen-Kuchen ist er als Biosphärenprodukt gekennzeichnet. Laepple ist nämlich Gründungsmitglied der Biosphärenengastgeber, die sich im Herbst vergangenen Jahres zusammengeschlossen haben.

Alle 21 Häuser unterstützen eine Idee: Das Biosphärengebiet Schwäbische Alb sollte sich auch in den Gastronomiebetrieben wiederfinden. Mit kreativer schwäbischer Küche aus regionalen Zutaten. Alle Hotels sind inzwischen nach dem Umweltmanagementsystem EMAS zertifiziert. »Für die kleineren Gasthöfe haben wir gemeinsam mit der Biosphärenverwaltung einen eigenen Umweltkatalog entwickelt«, erklärt Alfons Köhler, der selbst ein Hotel führt und Vorstand der Biosphärenengastgeber ist. Der Wirt verpflichtet sich unter anderem dazu, Gerichte anzubieten, deren Zutaten zu 75 Prozent aus dem Biosphärengebiet stammen. »Unter den Biosphärenengastgebern sind wir die Exoten«, meint

Eberhard Laepple, »aber die Idee trifft genau unsere Vorstellungen und die Zusammenarbeit macht Spaß.« Der ist bei Laepple ohnehin zu spüren, wenn er erzählt, wie sich im Lagerhaus bei Lesungen, Lieder- und Theaterabenden Kultur und Genuss verbinden. Einmal im Monat bietet er ein Schokoladen-Überraschungs-menü an – ein Abend, der immer ausgebucht ist. Die Adresse hat sich herumgesprochen. Manche schauen zufällig vorbei, weil das Lautertal ein beliebtes Ausflugsziel ist. Viele Gäste aus Stuttgart, Tübingen und anderen Städten kommen aber gezielt hierher. Sogar an grauen Regentagen.

Info

Lagerhaus an der Lauter,
Gomadingen-Dapfen,
Tel. 07385/965825

→ www.lagerhaus-lauter.de

Das Schokoladenmenü gibt es jeden ersten Samstag im Monat, jeden Mittwoch ab 14 Uhr kann man bei der offenen Produktion zuschauen.

Information über die weiteren

Biosphärenengastgeber unter

→ www.biosphaerengastgeber.de



Eberhard Laepple serviert leckeren Biosphärenkuchen.



Besucher können sehen, wie Pralinen gemacht werden.

Unser neues Dinkelmehl Sortiment

Unser neues Dinkelnudeln Sortiment

Aus unserer Landwirtschaft

Mühlenturm und historische Scheune

Heimatsmühle
Qualität aus der Heimat

... einfach weil es toll schmeckt!

Mitten durch seinen Schwarzriesling führt die alte Grenze zwischen Baden und Württemberg. Das stört Jungwinzer Jochen Grahm im Kraichgauer Weinort Kürnbach nicht weiter, sollte man meinen. Doch was politisch seit jetzt 60 Jahren zusammen gehört, ist weinbautechnisch weit auseinander. »Die Reben rechts sind Badener, die Reben links sind Württemberger«, sagt Grahm, der im familien-eigenen Weingut Gravino den Keller meistert.

Also gehören seine Trauben zwei unterschiedlichen Weinbaugebieten an, dazu gehören die Württemberger Trauben zur Weinbauzone A und die badischen zur Weinbauzone B. Ein kleiner aber gewichtiger Unterschied. Denn für Weine aus



unterschiedlichen Weinanbaugebieten gibt es unterschiedliche Vorschriften. Das betrifft vor allem die Weiterverarbeitung. Auch wenn die Trauben nur zeilenbreit auseinander reifen. Jungwinzer Grahm hat aus dieser Not eine Tugend gemacht und aus seinen Zweizonentrauben einen baden-württembergischen Multikulti Wein gekeltert. »Grenzgänger« heißt der Tropfen, ein Unikat, denn er enthält Anteile aus Baden und Württemberg. Für Grahm ein Akt der Verbrüderung, auch wenn das die Weinbau-Offiziellen anders sehen. Der »Grenzgänger« mundet Badenern und Württembergern und alle sind sich ausnahmsweise einig: Ein Unterschied zwischen badischen und württembergischen Trauben lässt sich nicht herauschmecken.
→ www.gravino.de

++++ Buchtipp +++++ Gaumenfreuden +++++ Buchtipp +++++ Gaumenfreuden +++++



Fast vergessener Schätze aus Feld, Flur und Weinberg hat sich Rolf Maurer angenommen. Auf 136 Seiten erzählt der Journalist von der spannenden Kulturgeschichte der sogenannten Renaissance-Lebensmittel aus Baden-Württemberg.

Was lange als unwirtschaftlich und hinterwäldlerisch galt, ist heute wieder voll im Trend. Alte Obst-, Gemüse und Getreidesorten und Nutztierassen finden nicht nur aus ökologischen Gründen viele neue Liebhaber. Und wie sich Höri-Bülle, Spitzkraut, Landschwein & Co zu tollen

Gerichten verarbeiten lassen, zeigen Spitzenköche an ausgewählten Rezepten.

Info

Spitzkraut, Landschwein, Höri-Bülle: Gaumenfreuden aus Baden-Württemberg wiederentdeckt

136 Seiten, 103 Farbfotos
Erschienen im Silberburg-Verlag, Tübingen
Erhältlich im Buchhandel

+++++++ Mit den »Obstlern« durchs Remstal ++++++++ www.remstal-route.de ++++++++

Nicht nur zur Erntezeit sind die Führungen durch die Streuobstwiesen im Remstal ein Renner.

Mit viel Liebe zur Landschaft und noch mehr Wissen um Flora und Fauna führen Eva Rombach, Ruth Wagner-Jung, Dieter Nagel und Kollegen durch die heimische Natur. Besonders die Streuobstwiesen haben es ihnen angetan und die Themenführungen wie »Obstwiesen-Safari« oder »Delikatessen am Wegesrand« machen deutlich, um was es den »Obstlern« geht. Sie wollen aufmerksam machen auf eine ökologisch wertvolle Kulturlandschaft, die



es zu schützen und erhalten gilt. Sie rücken fast vergessene Obstsorten wie Quitte oder Mistel, alte Apfel- und Birnensorten ins Blickfeld und informieren auch darüber, was alles zu Most und Marmelade werden kann.

Info

Näheres zu Führungen und Veranstaltungen

→ www.life-vogelschutz-streuobst.de
oder beim Tourismusverein Remstal-Route e.V.
→ www.remstal-route.de



Schnaps ist nicht gleich Schnaps

Rainer Broch betreibt die Brennerei Broch in Wachendorf nun in der dritten Generation. Die Familie Broch kann aber noch viel mehr, als nur Schnaps brennen. Ein Besuch.

Was für eine Idylle. Ein paar Hühner huschen über die Wiese, vor der Holzhütte steht ein Bänkchen. Töchterchen Carla spielt im Hof. Mutter Eva hat frischen Apfelkuchen gebacken. Heute hatte das Backhäusle im Ort geöffnet. »Das muss man ja unterstützen«, sagt Eva und lächelt. Wir sind zu Besuch bei der Familie Broch in Starzach-Wachendorf, einem kleinen Ort bei Tübingen. Rainer Broch würde wahrscheinlich »Nest« dazu sagen. Wachendorf hat 1300 Einwohner. Und hier wohnt und arbeitet die Familie Broch.

Kleine Manufakturen, wie die Brochs eine betreiben, sind gefragt. Der Verbraucher will wissen, wo die Produkte herkommen. Rainer Broch ist ein Typ, dem man vertraut. Der Name legt es nahe: Die Manufaktur Broch macht viel. Wie es sich für eine Manufaktur gehört. Es gibt die feinen Brände, sie verkaufen Fleisch ihrer Angus-Rinder und haben eine mobile Saftpresse. Rainer Broch (37) ist einer der macht – und nicht viel darüber redet. Im Schwäbischen ist er das, was man wohl als »Schaffer« bezeichnen würde. Und einer, der noch dazu Visionen hat.



Auf dem Land wird auch schon mal ein Huhn zum Spielkameraden.



Heraus kommt glasklarer Schnaps, ein edler Brand von Broch.

Bei kleinen Brennereien, wie es die Manufaktur Broch ist, hat sich in den vergangenen Jahren viel geändert. Während früher eher Obst verwendet wurde, das für alle anderen Weiterverarbeitungsmöglichkeiten nicht in Frage kam, ist das bei Rainer Broch heute anders: 80 Prozent der Waren sind handgepflückt, mit Sorgfalt werden die Produkte ausgewählt. Seine Brände werden nicht gezuckert. »Das verfälscht das Ergebnis«, meint Rainer Broch. Bei ihm stimmt das Sprichwort: Schnaps ist nicht gleich Schnaps. Für Broch ist es ein Genussmittel und auch »etwas Wertvolles«. Die Flaschen aus dem Hause Broch sind edel im Design. Der Trend geht derzeit zu sortenreinen Bränden. Es gibt Himbeergeist und Quitzenbrand, Gelbmöstler Birnenbrand und Zibartenbrand. Viele seiner edlen Schnäpse wurden schon prämiert. »Mir geht es darum, ein Aroma herauszukitzeln«, sagt Broch. Manche Brände lässt er im Holzfass reifen.



Hügelig ist die Region um Starzach im Landkreis Tübingen. Auf dem Gebiet von 34 000 Hektar gibt es zwei Millionen Obstbäume. Hier stehen auch die Rinder der Familie Broch. Zwischen Apfelbäumen in der Nachmittagssonne.

Vor 15 Jahren hat sich Rainer Broch zwei Kühe angeschafft. »Dann wurden es immer mehr«, sagt Rainer Broch. Es war »so eine Idee« von ihm, wie er sagt. Eigentlich hatte er Zimmermann gelernt. Dann aber doch noch eine Ausbildung zum Brenner an der Fachhochschule Weinsberg gemacht, um in die Fußstapfen des Vaters und Großvaters zu treten. Seine Angusrinder sind schöne Tiere, glänzen schwarz und sind sehr naseweis.

Wenn Rainer Broch auf die Weide kommt, wissen sie, wer da ruft. Das Fleisch der Angusrinder hat eine feine Struktur. Es braucht lange bis es gereift ist. Rund 24 Monate werden die Viecher alt, die Kälber sind ungefähr acht Monate bei der Mutter.

Vor sieben Jahren dann hat Broch eine mobile Saftpresse gekauft. Die ist heute im Herbst viel im Einsatz. Mit ihr fährt er in die Dörfer, um den Menschen einen ganz besonderen Service zu bieten. So bekommen die Leute ihren Saft vom eigenen Obst. Ab einer Menge von 1000 Liter kommt Broch vorbei. Oft tun sich ganze Dörfer zusammen und machen daraus ein Fest auf dem Marktplatz. Seine Kundenschaft reicht bis runter zum Bodensee und auch hoch bis nach Heilbronn.

Die Brochs haben aber auch ihr Lädle in Starzach. Auch die eigenen Säfte haben sie natürlich hier im Angebot: Apfel-Holunder, Apfel-Quittensaft oder Apfel-Sauerkirschsaft. Außerdem gibt es hundertprozentige Rinderwurst – ohne Zusatzstoffe, ausschließlich mit Naturgewürz. Seine Angusrinder werden im Fleischpaket vermarktet: So gibt's im zehner bis zwölf



Familie Broch mit ihren Hühnern.

Kilopack Braten, Filet, Gulasch, Hack- und Siedfleisch. Und weil den Brochs die Natur wichtig ist, sind ihre Nahrungsmittel traditionell handwerklich hergestellt. Seine Frau Eva (39) unterstützt ihn in allen Belangen, verkauft im Lädle. Bevor sie Rainer kennenlernte, hatte sie mit Landwirtschaft nichts am Hut. Heute spazieren vier Hühner im Garten herum. Jedes gehört einem Mitglied der Familie. Ja, was für eine Idylle.



Glänzend schwarz und naseweis – Brochs Angusrinder.

Info

Rainer Broch
Albstraße 12
72181 Starzach-Wachendorf
Tel./Fax: 07478/260337
→ www.manufaktur-broch.de





Kultur und Kulinarik: Kloster Frauenalb, das Bier von Vogelbräu, die Gourmet-Küche des Erbprinzen und der Heidelbeer-Kuchen im Café Schubert.

Köstliches Albtal

Gerade einmal 20 Kilometer misst das Albtal zwischen Bad Herrenalb und Ettlingen im Nordschwarzwald. Umso erstaunlicher, was sich auf dieser kurzen Distanz alles entdecken lässt.

Das romantische Kloster Frauenalb, das historische Ettlingen, Bad Herrenalb mit seinen breiten Gesundheits- und Wellness-Angeboten wären da etwa zu erwähnen. Doch auch kulinarisch steckt das kleine Tal voller Überraschungen: Schon mal den Heidelbeerkuchen oder die Schwarzwälder Kirschtorte im Café Schubert in Bad Herrenalb probiert? Oder den Schwarzwälder Schinken und das Ochsenfleisch aus der Würstküche der Metzgerei Glasstetter in Malsch-Völkersbach? Selbst die Sterne-Gastronomie greift dort zu.

Eine anspruchsvolle Gastronomie gibt es auch im Hotel Restaurant Erbprinz in Ettlingen. Individuelle Gourmet-Küche mit französischen und regionalen Bezügen, heißt das Motto. Das Fünf-Sterne-Superior-Haus wurde erst im letzten Jahr grundrenoviert und erweitert. Freunde guten Weines kommen nicht nur dort, sondern auch im Lamm in Bad Herrenalb-Rotensol auf ihre Kosten: Der Feinschmecker zählt die dortige Vinothek zu den besten Adressen für französische Weine in Deutschland. Gut essen kann man natürlich auch im Schlosshotel in



Gesundheit und Wellness in schöner Schwarzwaldlandschaft: Bad Herrenalb.



Malerisch: die Innenstadt Ettlingens.

Karlsruhe: Die badische Residenzstadt ist vom Albtal aus bequem mit der Stadtbahn in ein paar Minuten zu erreichen.

Wer es etwas weniger klassisch haben will, der muss im Albtal ebenfalls nicht Hunger leiden: Die Ettlinger Hausbrauerei Vogel zapft im Laufe eines Jahres über 20 Sorten Bier für ihre Gäste. Naturtrüb versteht sich und im Kupferkessel-Ambiente einer Hausbrauerei. Eine entspannte Atmosphäre herrscht auch bei WATT's in Ettlingen: Im Biergarten und in der Brasserie gibt es Cocktails und Grillspezialitäten, Badisches

und Texanisches, Longdrinks und eine erlesene Auswahl guter Whiskeys.

Info

Die Gastronomen und Hoteliers im Albtal haben sich vor kurzem zusammengeschlossen und ihre Angebote auf einer gemeinsamen Homepage gebündelt.

→ www.albtal.info

3 starke Regionen – Genuss pur!



Odenwald
Natur und Kultur erleben.

**Touristikgemeinschaft
Odenwald e.V.**

**Scheffelstraße 1
74821 Mosbach**

**Tel. 0 62 61 / 84-13 90
Fax 0 62 61 / 84-47 50**

**info@tg-odenwald.de
www.tg-odenwald.de**



Touristikgemeinschaft Hohenlohe
Hohenlohe
UNSER LAND ERLEBEN

**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**



**LIEBLICHES
TAUBERTAL**

**Touristikgemeinschaft
„Liebliches Taubertal“ e.V.**

**Gartenstraße 1
97941 Tauberbischofsheim**

**Tel. 0 93 41 / 82-58 06
Fax 0 93 41 / 82-57 00**

**touristik@liebliches-taubertal.de
www.liebliches-taubertal.de**

Radeln – Wandern – Genießen

Beim Beckabeck

Der Slowfood-Bäcker von der Alb setzt auf alte Getreidesorten wie Alb-Dinkel und Alb-Weizen.

»Ich möchte wieder zurück zum Geschmack«, sagt Heinrich Beck. Das sind Worte, denen die Zukunft gehört. Was für ein guter Trend! Lebensmittelskandale kommen Heinrich Beck gerade recht. Denn dann denken die Leute wieder nach und wollen wissen, was bei ihnen zuhause auf den Tisch kommt. Regionalität ist ein Qualitätsmerkmal – und regionaler als beim »Beckabeck« geht es nicht. Längst vergessene Getreidesorten wie der Alb-Dinkel und Alb-Weizen werden von Heinrich Beck gefördert, damit die Getreide in seinen Broten verarbeitet werden können.

Es war 1991, als Heinrich Beck den elterlichen Betrieb übernahm: eine Bäckerei in Bad Urach. Am Rande der Schwäbischen Alb. Doch Heinrich Beck war klar: »Man braucht eine Vision«. Die hatte der Beck. Sein Vater hat schon immer Dinkel als natürliches Konservierungsmittel verarbeitet. Als er im ersten Jahr seiner Selbstständigkeit war, gab es aber in ganz Deutschland keinen Dinkel mehr. Dann hat Heinrich Beck angefangen, mit den Landwirten vor Ort zusammen zu arbeiten. Sie haben begonnen, Dinkel anzubauen. »Es war an der Zeit, dem Dinkel wieder seine Heimat zurückzugeben«, sagt Beck. Noch vor dem Zweiten Weltkrieg wurde Dinkel auf der Schwäbischen Alb angebaut. Dinkel aber, das ist nicht das einfachste Getreide. »Dinkel braucht Zeit und Dinkel braucht Wasser«, weiß Beck. Doch Dinkel ist gut. 70 % der Produkte von Beckabeck sind biozertifiziert. »Wir brauchen so viel Biogetreide, so viel hat die Schwäbische Alb gar nicht«, sagt Beck. Doch für ihn ist Bio nicht das Alleinstellungsmerkmal: »Ein Produkt muss schmecken, aus der Region kommen und Bio sein.«

Der Beckabeck hat inzwischen 13 Filialen und insgesamt sind rund 200 Mitarbeiter bei ihm beschäftigt. Es gibt Äbler-, Vital- und Bauernbrot nach Holzofenart, Albweizenwecken, Dinkel-Kimmicher oder Dinkel-Vollkornwecken – aber auch andere Produkte wie die Konfitüre, die nach der »Oma Berta« benannt ist. Oder Currywurst im Weckglas. Schwerpunkt liegt aber natürlich auf den Backwaren und Konditoreispezialitäten.

Info

Es gibt auch Betriebsbesichtigungen und Kurse beim BeckaBeck.

BeckaBeck, Unter Lau 3, 72587 Römerstein

Tel. 07382/93720-0

→ www.beckabeck.de

In der Backstube in Römerstein steht ein Spruch von Manfred Rommel an der Wand mit dem Titel »Ursprung schwäbischer Klugheit«:

»DES SCHWABEN KLUGHEIT IST KEIN RÄSTEL. DIE LÖSUNG HEISST: DIE LAUGENBREZEL. SCHON TROCKEN GIBT DEM HIRN SIE KRAFT. MIT BUTTER SCHMECKT SIE FABELHAFT. ERLEUCHTET MIT DER WEISHEIT FACKEL DEN VERSTAND VOM GRÖSSTEN DACKEL.«

Auch Heinrich Becks liebste Backware ist die Brezel. »Als Uracher selbstverständlich«, sagt er. So wurde der Sage nach die Brezel von einem Bäcker in Bad Urach erfunden, der durch einen Frevel bei seinem Landesherrn sein Leben verwirkt hatte. Da der Bäcker jedoch vorher gute Dienste geleistet hatte, sollte ihm noch eine Chance gegeben werden. »Wenn Du ein Brot backen kannst, durch das die Sonne dreimal scheint, so wird Dir Dein Leben geschenkt.« Der Bäcker ging ans Werk und erfand dabei die Brezel. Für Heinrich Beck ist die perfekte Brezel mit Schmalz und Butter gebacken, und sie muss auch noch nach acht Stunden schmecken.



Heinrich Beck: »Man braucht eine Vision.«



In 13 Filialen gibt's die Produkte von der Alb.

Seit zwanzig Jahren achtet Heinrich Beck auf die Qualität der Zutaten, das schmecke der Kunde, sagt er. Ihm geht es um »authentische Lebensmittel aus der Heimat«. Und fügt an: »Das ist meine Schwäbische Alb.« Viele Produzenten haben sich unter dem Label »Echt Alb, echt gut« zusammen getan. Beck ist einer der Initiatoren des Zusammenschlusses. Vor fünf Jahren hat er auf Bio umgestellt, vor sechs Jahren kam die Idee mit dem Weizen. Nun werden wieder zwanzig alte Sorten auf der Schwäbischen Alb angebaut. »Das ist ein ganz anderes Aroma und ein ganz anderer Geschmack«, so Beck. Genannt hat er ihn »schwäbischen Albweizen«. Das sind alte Sorten, die in Vergessenheit geraten sind. Und wenn heute jemand Älteres das Becksche Brot isst, dann heißt es oft: »Hach, das schmeckt wie früher.«



It's Tea Time

Christian Hazlewood zelebriert die wahre Teekochkunst. Bei einem Teeseminar in seinem English Tearoom im Stuttgarter Heusteigviertel lernt man einiges über Tee, der viel mehr als nur ein Heißgetränk ist.

Engländer lieben Tee. Immer. Und überall. Zur Entspannung zwischendurch und natürlich zur klassischen Tea Time am Nachmittag mit Scones und Gurkensandwiches. Die meisten trinken ihren Earl Grey aus dem Billigbeutel aber mit Milch und Zucker. Für Christian Hazlewood, waschechter Engländer, ist dies inzwischen ein Unding. Mit seiner Frau Lynn, die er so wunderbar mit britischem Akzent »my darling« nennt, hat er im Stuttgarter Heusteigviertel den English Tearoom eröffnet. Natürlich am Tag als sich Prinz William und Catherine das Ja-Wort gaben. Very british, eben!

Hier im Tearoom gibt es viel auf einmal, vor allem Tees aus aller Welt, aber auch die passenden Accessoires, britische Devotionalien und Scones mit Clotted Cream und Marmelade.

»Two whites, my darling«, sagt Christian und meint damit zwei weiße Tees, mit denen das Teeseminar beginnt. Es gibt einen Yin Zhen, mit dem jeder Kaffeetrinker



Christian Hazlewood bei seinem Teeseminar.



Es gibt nicht nur Tee, sondern auch britische Accessoires.

überfordert ist, da der Geschmack sehr subtil ist. »Das soll ein Getränk sein«, ist Christian schon gefragt worden. Er lacht. Über sich und über Tee, wie es vielleicht nur Briten mit ihrem Sinn für Humor können.

Bei einem Teeseminar bei den Hazlewoods erfährt man viel. Zum Beispiel wie der Tee vor vielen tausenden von Jahren in China entdeckt wurde, als ein Blatt in heißes Wasser fiel. Wie sich der Tee in der Welt verbreitet hat und wie die Engländer den Tee »geklaut« und nach Großbritannien exportiert haben. Und dass der Ceylon-Tee seit dem 18. Jahrhundert in Sri Lanka angebaut wird.

Natürlich wird hier aber auch verkostet. Man probiert »Matcha«-Tee, den japanischen, quietschgrünen Espresso unter den Tees, erfährt, was der Unterschied zwischen »first flush« und »second flush« ist, warum Darjeeling so besonders ist. Ja, Teetrinken hat schon was Religiöses. Und im English Tearoom kann man schnell zum Gläubigen werden.

Tee ist ein faszinierendes Thema, das mindestens so kompliziert wie Kaffeezubereitung sein kann. Wenn nicht sogar noch



Frisch aufgebrüht und ziehen lassen – Welch ein Genuss.



Christian und Lynn Hazlewood in ihrem Reich.

komplizierter. Tee zu kochen, ist eine Kunst. Auch das lernt man an einem Vormittag im English Tearoom. So gibt es extra Wasserkocher, mit denen das Wasser auf verschiedene Temperaturen gebracht werden kann. Und man lernt, dass es selbst bei Tees »Blends« gibt – ein Begriff, den man aus der Whisky-Welt kennt. Oft kommen bei einem »Blend«, von dem der English Tearoom natürlich seinen eigenen hat, zwischen zwölf bis dreißig verschiedene Tees zusammen. Und man lernt Christians Lieblings-Tee kennen: den »Oolong-Tee«, eine Sorte, die mehrmals aufgegossen werden kann. Und wenn man Christian Hazlewood so zuhört, beschleicht einen das Gefühl, dass wahre Weinkenner wohl nicht anders über ihr liebstes Produkt sprechen wie Christian über seine Tees. »In meiner idealen Weltvorstellung würden alle Menschen nur guten Tee trinken«, sagt er – ganz ohne britischen Humor. Mit dem Tee, da ist es ihm ernst. Am Ende der Reise in 80 Minuten um die Welt des Tees schaut die Teilnehmerin Karin auf den Tisch und die vielen Probiergläschen: »Das sieht doch aus wie nach einem guten Abend in der Bar.« Recht hat sie. Nur einen Kater, den bekommt man von

Tee nicht. Im Gegenteil. Tee ist gesund und hat viele positive Wirkungen auf den Körper. Christian weiß das natürlich. Als »Energy-Tee« oder »Abnehm-Tee« will er seine Tees aber nicht verstanden wissen. Er ist ein Tee-Purist und charmanter Experte. Bis zu 20 Tassen Tee kommen bei ihm am Tag schon mal zusammen.

Doch er gibt auch zu: Früher, vor seiner Zeit als Tee-Aficionado, habe auch er – wie die meisten Engländer – Tee mit Milch und Zucker getrunken. Mit acht Löffeln gesüßt sogar.

Info

The English Tearoom
 Weißenburgstr. 29, 70180 Stuttgart
 Tel. 0711/51874006
 → www.the-english-tearoom.de

*0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.



Harald Wohlfahrt
PALAZZO
 Europas erfolgreichstes Gourmet-Theater



Liebe Sinne, bitte
anschnallen!

4. November 2011 bis Februar 2012 · Ticket-Hotline: 01805 - 388 883* · www.palazzo.org · auf dem Cannstatter Wasen

 Neue Show
 Neues Menü





Schmucke Welten

Gold fasziniert – heute wie damals. Die Pforzheimer Schmuckwelten präsentieren das Edelmetall in allen Variationen.

Schon der Anblick ist ein Genuss, wenn die Perlen aufsteigen und dabei dünne Fäden durch den goldgelben Sekt ziehen. Doch in diesem Glas tanzen nicht nur die kleinen Kohensäurebläschen, hier flattern auch richtige 22-karätige Goldblättchen umher.

Der prickelnde Riesling Cuvée der Kellerei Schweickert aus Niefern ist eines von vielen vergoldeten Produkten, die der Souvenirshop in den Pforzheimer Schmuckwelten auf Lager hat. Glänzende Andenken zum Genießen füllen ganze Regale. Besucher können »Pfirsich-Liqueur Goldrausch«, Weißweingelee mit Blattgold kosten und Schokolade im Goldköffchen erstein. Oder sie entscheiden sich für Blattgold, das sie zu Hause aufs Essen pinseln. Keine Angst: Das Edelmetall liegt in den geringen Mengen nicht schwer im Magen. Vor fast 900 Jahren empfahl Hildegard von Bingen sogar Gold als Medizin, etwa gegen Gicht.

Mitte 2005 öffneten die Schmuckwelten Pforzheim ihre Türen. Inzwischen haben 1,5 Million Gäste hier gebummelt, eingekauft, gegessen oder die Ausstellung Schmuckerlebniswelt besucht. Dort ist eindrucksvoll zu erfahren, warum Pforzheim die Hauptstadt des Goldes ist – immerhin stammen 70 Prozent des in Deutschland hergestellten Schmucks von hier.

Im Schwarzwaldraum erfährt der Besucher, wann der Grundstein für den wichtigen Wirtschaftszweig gelegt wurde: Im Jahr 1767 genehmigte der Markgraf Karl Friedrich von Baden die Gründung einer Uhrenmanufaktur im Pforzheimer Waisenhaus. Er erhoffte sich davon ein Auskommen für die Zöglinge des Waisenhauses. Die Nachwuchskräfte brauchten eine Ausbildung, eine Schule wurde gegründet – und so nahm die Geschichte ihren Anfang.

Der Schwarzwaldraum ist dabei nur einer von elf Ausstellungsräumen. Unter einem Sternenhimmel lernen die Besucher, dass die Edelmetalle nicht irdischen Ursprungs sind, sondern vor Millionen von Jahren durch Meteoriten auf die Erde kamen.



Schmuck zum Selbermachen – gefertigt wie anno dazumal.



Ganz praktisch geht es in der »Gläsernen Manufaktur« zu. Eingerahmt von historischen Bildern und Produktionsmaschinen können Interessierte unter fachkundiger Anleitung hier Schmuck selbst herstellen. Wem die eigengefertigte Kreation dann doch nicht attraktiv genug erscheint, der ist in den Schmuckwelten direkt an der Quelle: Die Geschäfte im Haus bieten insgesamt rund 65000 verschiedene Schmuckstücke an. Und wer nicht fündig werden sollte, der greift vielleicht doch zum Blattgold aus dem Souvenirshop »Goldrichtig«.

Info

Restaurants, eine Weinbar, die Ausstellungen Schmuckerlebniswelt und Mineralienwelt sowie verschiedene Geschäfte, die zahlreiche Produkte von Pforzheimer Designern und Herstellern anbieten, sind in den Schmuckwelten unter einem Dach.

Westliche Karl-Friedrich-Str. 56
75172 Pforzheim
Tel. 07231/994444
→ www.schmuckwelten.de

Hohenloher Halali

Keine Angst vor Wildgerichten. Das sagt Boris Benecke, Chef de Cuisine im Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe. Für »Baden-Württemberg genießen« bereitet er die Rehkeule zu, bestens geeignet zum Nachmachen.



Rehkeule mit Polenta

Zutaten:

1,5 kg Rehkeule ohne Knochen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 TL Wacholderbeeren
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 TL Kräuter der Provence
1-2 EL Butterschmalz
2 Zwiebeln
2 Karotten
2 säuerliche Äpfel
1-2 EL Tomatenmark
1 Schuss Rotwein
3/8 l Gemüse- oder Wildbrühe
1 Schuss Sahne
1-2 EL Preiselbeeren
1 Prise Johannisbrotkernmehl
1 Prise Cayennepfeffer
je einige Tropfen Zitronensaft, Obstessig und Preiselbeerlikör

Zubereitung:

1. Die küchenfertige Rehkeule waschen, trockentupfen, mit einer Küchenschnur binden und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Die Wacholderbeeren, die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einem Mörser zerreiben, mit den Kräutern der Provence vermischen und das Fleisch damit einreiben. Etwas Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch rundherum Farbe nehmen lassen.
3. Die Zwiebeln, die Karotten und die Äpfel schälen, in Würfel schneiden, zum Fleisch geben und kurz mitbraten. Das Tomatenmark unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Den Bräter verschließen und das Ganze im auf 180 bis 200 Grad Celsius vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten schmoren lassen.
4. Nach Ende der Garzeit die Rehkeule herausnehmen, warmstellen, die Sauce im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren, in einen Topf geben, mit Sahne verfeinern, die Preiselbeeren untermischen und je nach Geschmack mit Johannisbrotkernmehl binden. Die Sauce mit Preiselbeerlikör aromatisieren und mit einigen Tropfen Zitronensaft und Obstessig kräftig abschmecken.
5. Die Rehkeule in Scheiben schneiden mit der Sauce überziehen, anrichten, ausgarnieren und servieren.

Zutaten Polenta:

20 g Butter
100 g Maisgrieß, groben
240 ml Wasser
240 ml Milch
0,4 Zehe/n Knoblauch
40 g Zwiebel(n), gewürfelt
40 g Parmesan

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch in Butter anschwitzen, Milch und Wasser aufgießen und aufkochen. Maisgrieß einlaufen lassen, ca. 5 Min. unter ständigem Rühren kochen, den Topf abdecken und etwa 60 Min. neben dem Herd ziehen lassen. Anschließend Parmesan unterziehen und als Sättigungsbeilage, als Brei oder in Form geschnitten servieren.

Zubereitung Pilze:

300 g Pfifferlinge oder gemischte Waldpilze

Die Pilze putzen und kurz waschen. Danach in eine Pfanne etwas frische Butter geben, die Pilze dazu und alles gut abschmecken und mit gehackten Kräutern verfeinern.



Das Hotel Ensemble Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe gehört mit 5 Sternen Superior zu den Spitzenhäusern in Deutschland. Im ländlichen Zweiflingen-Friedrichsruhe bei Öhringen gelegen, bietet das Hotel größten Komfort. Seit zweieinhalb Jahren ist der Ausnahmekoch

Boris Benecke Chef der Restaurants. Der gebürtige Flensburger fühlt sich in Hohenlohe besonders wohl. Das zeigt sich auch in seinen Kreationen. Besonderes Augenmerk legt er auf die Verwendung regionaler Produkte.



Herbstlicher Gemüsesalat für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g Gemüse oder Kohlgemüse, was der Garten hergibt
 3 Essl. Balsamicodressing
 1 Essl. Verschiedene Kräuter gehackt
 1 TL Pinienkerne
 8 St. Rehfilet
 1 Rote Beete

Zubereitung:

Gemüse blanchieren, in Eiswasser abschrecken. Rote Beete in feine Scheiben schneiden und mittig anrichten, das Gemüse darauf geben und mit Balsamicodressing verfeinern. Die Rehfilets braten und ca. 2 Min. in den Ofen bei 150 Grad Celsius geben. Danach in feine Scheiben schneiden und ebenfalls anrichten. Mit Pinienkernen und Kräutern verfeinern.

Hirsch und Reh

Das beliebteste Wildbret kommt vom Reh. Es hat eine feine Faserstruktur, ist dunkelrot gefärbt und aromatisch. In der Küche kommen vor allem der Rehrücken und die Keulen zum Einsatz. Hirsch, der zum Rotwild zählt, besitzt einen kräftigen wildtypischen Eigengeschmack. Ausgewachsene Hirsche können ein Gewicht von bis zu 200 kg erreichen. Zum Verzehr am besten geeignet ist das Fleisch von etwa 90 kg schweren Tieren.

Das Fleisch von Hirsch und Reh liefert nur etwa 100 bis 130 kcal pro 100 g, dafür viele Spurenelemente wie Zink, Eisen, Selen und Kupfer. Die Jagdzeit für Rehe dauert von Mitte Mai bis Januar, Rotwild wird zwischen Juni und Januar gejagt.

Um einen saftigen Braten beim Wild zu erzielen, sollte der Braten stets mit wenig Hitze geschmort werden und immer mit fettem grünem Speck gespickt sein.

Als Beilage zu Wild eignen sich besonders gefüllte kleine Minibirnen mit Preiselbeeren, gefüllte Crêpes mit Aprikosenmarmelade und Blumenkohl nach polnischer Art.



Regionaler Genuss im ganzen Land

 Damit Sie regionale Genüsse und regionaltypische Spezialitäten 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! 



Starker Auftritt

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall hat in 25 Jahren Entwicklungsarbeit wesentlich dazu beigetragen, dass Hohenlohe zur Genießerregion wurde. Mit rund 4.000 Produkten aus heimischer Herstellung und vielem drum und dran ist der Regionalmarkt Hohenlohe ein überregionaler Anziehungspunkt.

Von weitem grüßt das schwarz-weiß-gefleckte Landschwein aus 32 Metern Höhe. Der Turm mit dem originellen Blickfang weist auf den Regionalmarkt Hohenlohe hin und lockt auch von der Autobahn Touristen aus aller Welt über die Ausfahrt Ilshofen/Wolpertshausen zu einem Zwischenstopp bei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Die Auswahl ist riesig. Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Eichelmastschwein, Kammrücken vom Boeuf de Hohenlohe, edler Hohenloher Käse aus Schafs-, Ziegen- oder Kuhmilch, Bauernbrot, Bio-Obst, Holundersekt oder Langenburger Wibe... Fast 4.000 Produkte aus heimischer Hohenloher Produktion sind im Regionalmarkt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) zu kaufen und zu konsumieren. Die von BESH-Chef Rudolf Bühler entwickelte Kombination aus regionaler Markthalle, Restaurant und Biergarten hat sich zu einem »kulinarischen Wallfahrtsort in der Region Hohenlohe« entwickelt. Vermarktet werden die Produkte der zwischenzeitlich über 1.000 Bauernhöfe, die sich der Initiative angeschlossen haben.

Mittlerweile kommen immer mehr Reisegruppen zu Tagesausflügen, um durch die 900 Quadratmeter große



Markthalle und die ausgedehnten Gartenanlagen, den Kräutergarten und den Bio-Bauerngarten, zu flanieren und anschließend im Restaurant oder Biergarten die Hohenloher Köstlichkeiten direkt vor Ort zu genießen.

Das Küchenteam legt, wie könnte es auch anders sein – Wert auf Regionalität. »Wir kochen regional und täglich frisch ohne Geschmacksverstärker«, betont die Gastronomieleiterin Ilonka Lang. Jeden Sonntag steht »Brunch« auf der Karte, mit dem Besten aus Hohenloher Küche und Keller.

Nach einem ausgiebigen regionalen Genuss gibt's Wissenswertes im Kräutergarten mit Grünem Klassenzimmer und über 100 Küchen-, Heil- und Gewürzkräutern. Hier bietet die Wolpertshausener Lehrerin Brigitte Gronbach für Schulklassen und Gruppen Führungen an. Im Bio-Bauerngarten ist Gärtnerin Veronika Stollmaier Herrin über Gemüse und Gartenpflanzen.

Das Erlebnis perfekt macht die Wanderung zur nahegelegenen Schweineweide, wo die »Mohrenköpfe«, so der Kosename für das vor dem Aussterben gerettete Schwäbisch-Hällische Landschwein, unter alten Eichen in der freien Natur leben – so wie es früher gang und gäbe war.



Doch ganz cool! Die Schülerführung durch den Kräutergarten.

Info

Regionalmarkt Hohenlohe,
Birkichstr. 10, 74549 Wolpertshausen
Tel. 07904/94380-10
Reservierungen unter:
Tel. 07904/94380-80
→ www.rm-hohenlohe.de
→ www.besh.de
Internetshop:
→ www.shop.besh.de

Gruppenführungen unter Tel. 07904/94380-51
oder unter Sylvia.Neubert@besh.de



Heilbronner Land

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.

BESCHWINGT DURCHS TAL UND AUF DEN BERG ...

... geht es im HeilbronnerLand mit **E-Bike und WeinErlebnisFührer**.

Selbst die imposanten Steillagen lassen sich mit dem E-Bike ganz entspannt erkunden und unsere WeinErlebnisFührer geben ebenso fachkundig wie unterhaltsam ihr Weinwissen dazu.

... geht es im HeilbronnerLand mit **Lemberger-Express oder Katzenbeißer Carrus**.

Fahrende Weinproben versprechen aussichtsreiche Weingemütlichkeit für Gruppen bis 22 Personen.

fahrende Weinprobe, 2-3h ab 20 € pro Pers.
WeinErlebnisFührung ab 10 € pro Pers.
E-Bikes ab 20 € pro Tag
RadServiceStationen kostenloser Ladeservice

Infos unter www.HeilbronnerLand.de



HEILBRONN

Käthchen- und Weinstadt

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 2012
Heilbronner Weindorf
vom 07. bis 16. September 2012

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



Lutscherlebnis

Das Bonbon im Museum.



Was Sie schon immer über die Geschichte der Gutselherstellung wissen wollten, jetzt können Sie es erfahren: in Deutschlands erstem Bonbon-Museum.

In Vaihingen/Enz gibt es auf 300 Quadratmetern alles Wissenswerte zu Bonbondosen, Bonbonherstallmaschinen und natürlich zum Bonbon als Lutscherlebnis. Wer hat's erfunden und wer hat eigentlich zuerst daran gelutscht und warum helfen sie gegen Husten?

Auf diese Fragen und noch viele mehr finden sich montags von 9 -18.30 Uhr und samstags bis 13.30 Uhr im Vaihinger Bonbon-Museum die ultimativen Antworten.

Info

Bonbon-Museum
Industriestraße 9-11, 71665 Vaihingen/Enz
Tel. 07042/907-0

Der Eintritt ist kostenfrei. Führungen ab 20 Personen werden zu einer geringen Gebühr angeboten (auf Anfrage).

Kontakt Jürgen Hein, Tel. 07042/907-420
→ www.bonbon-museum.de



Fürstlich von Kopf bis Fuß

Gekleidet wie zu barocken Zeiten und Schlemmen wie ein Herzog: Bei der Soirée Royale erleben Besucher im Schloss Ludwigsburg einen fürstlichen Abend.

Nicht nur Kinder, auch Eltern haben Spaß am Verkleiden. Im Schloss Ludwigsburg, wo sich die jungen Gäste im Kinderreich schon lange kostümieren dürfen, trägt man diesem Wunsch nun Rechnung: Die Soirée Royale, eine Abendveranstaltung in den Sälen und im Schlosstheater mit Anekdoten, Tanz und gutem Essen, beginnt mit einem großen Umkleiden. Die Gäste wählen ihr höfisches Gewand im Stil des 18. Jahrhunderts. Fachleute helfen beim Anziehen, denn manches barocke Kleidungsstück stellt die Besucher vor ein Rätsel. Die Hofkammerrätin und der Oberhofmarschall führen durch den Abend, erklären, wie man sich bei Hofe mit dem Fächer Nachrichten übermittelt hat, und zeigen, wie man sich formvollendet begrüßt und fürstlich schreit.

Anschließend genießt man auf dem Porzellan der Schlossmanufaktur ein Vier-Gänge-Menü, für das sich der Koch auch in den Speiseplänen des Herzogs Carl Eugen umgeschaut und die kräftige barocke Würzung dem heutigen Geschmack angepasst hat. Was er serviert, bleibt eine Überraschung und der Jahreszeit verpflichtet. So gab es beispielsweise schon Austern und ein Spargelsüppchen, was vornehme Kreise auch damals goutierten. Zum Abschluss des Festes wie zu Zeiten von Herzog Carl Eugen bittet das höfische Paar noch zum Tanz in den Marmsaal, bevor die Gäste ihr Kostüm ablegen und wieder in ihr Alltagsgewand schlüpfen.



Info

An der Soirée Royale kann man zu festen Terminen teilnehmen oder sie als Gruppe buchen. Residenzschloss Ludwigsburg, Schloßstraße 30, Tel. 07141/182004
→ www.schloss-ludwigsburg.de

Genusstipp:

[Winterzauber in Baiersbronn]

Ein besonderes Erlebnis....

Inklusive Verleih einer Schneeschuhausrüstung, Vespertuschein für eine Hütten-Einkehr und Erwanderung eines 4-Gänge Menüs in vier verschiedenen Restaurants.

2 Ü/F p.P.
195,- €



Baiersbronn



herz erfrischend echt

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

Mehr Schwarzwald gibt's nirgends!



Am Anfang ist das Ei: Zwischen 150 000 und 200 000 werden bei Alb-Gold täglich verarbeitet.

Das Gold der Alb

Ein Blick hinter die Kulissen: Bei den Nudelmachern von Alb-Gold ist eben doch alles Gold, was nicht glänzt.

Die Fakten sprechen für sich: Zwischen 150 000 und 200 000 Eier werden hier bei Alb-Gold täglich verarbeitet. Alle aus Bodenhaltung. Und das ist nur einer der vielen wichtigen Qualitätsfaktoren. Man sieht, wie die Eier in Sechser-Reihen aufgeschlagen werden. Heraus kommt die unglaubliche Menge von 250 000 Litern Vollei. Am Tag. Das ist das flüssige Gold, das nicht glänzt.

Die Nudeln von Alb-Gold in Trochtelfingen am Rande des Biosphären-Gebiets sind überall beliebt. Bis weit über die Grenzen der Schwäbischen Alb hinaus. Hier werden Nudeln am Fließband produziert. Und was für welche! Davon können sich die Besucher bei einem Gang durch die Gläserne Produktion überzeugen. Da wird gerührt, gewalzt, gepresst, geformt, gefüllt, getrocknet und verpackt. Und das in Mengen.

Dabei hat alles ganz klein angefangen. Das Unternehmen wurde 1967 als reiner Hühnerhof von Franz Freidler gegründet. Zehn Jahre später kaufte sein Sohn Klaus Freidler die erste Nudelmaschine. Die Tageskapazität betrug damals 40 Kilogramm. Heute ist Alb-Gold der zweitgrößte Teigwarenhersteller in Deutschland. In den vergangenen 30 Jahren hat Alb-Gold eine rasante Entwicklung hingelegt. Inzwischen werden rund 60 Tonnen am Tag produziert.

Die Führung in der Gläsernen Produktion beginnt im Filmraum. Rund 300 000 Besucher jährlich nehmen daran teil. Diese transparente Produktion ist etwas, was die Kunden zu schätzen wissen. »Lebensmittel haben viel mit Vertrauen zu tun«, sagt die Geschäftsführerin Irmgard Freidler. Wie werden Spätzle maschinell geschabt? Woher



Bis zum fertigen Produkt wird gerührt, geformt, getrocknet und verpackt.



Alles Wissenswerte um die Nudel gibt's beim Rundgang in der Gläsernen Produktion.

kommt die unregelmäßige Form der Alb-Gold-Knöpfe? Alles Fragen, die bei einer Führung beantwortet werden. Die Spezialität und einer der Bestseller sind die Walznudeln. Ihr Trick sind die Rillen, in denen die Sauce gut haften bleibt.

Hier gibt es jedoch noch viel mehr Nudelspezialitäten: Bauern- und Königspätzle, Gabelspaghetti, Makkaroni, Sternchen, Orecchiete und Fussilli zum Beispiel. Über 150 verschiedene Nudeln werden bei Alb-Gold hergestellt. Das Getreide dafür – egal ob Emmer, Dinkel oder

Alb-Gold als Ausflugsziel

Es ist ein Kundenzentrum im besten Sinn. Beim Nudelhersteller Alb-Gold in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb hat der Genuss seinen festen Platz gefunden. Bei einem Rundgang durch die Gläserne Produktion lernt der Besucher viel – und alles rund um die Nudel. Zudem gibt es den Landmarkt, in dem man die Spezialitäten für zuhause kaufen kann.

Neben der riesigen Auswahl an Teigwaren aus dem Hause Alb-Gold werden aber auch weitere regionale Produkte wie Wein, Müsli, Spirituosen, Honig, Gewürze, Backwaren oder Fleisch angeboten. Im Restaurant Sonne kann man in der offenen Küche den Köchen in die Töpfe spicken.

Gegenüber vom Alb-Gold Kundenzentrum steht die 20 000 Quadratmeter große Kräuter-Welt, in der über 1000 verschiedene Pflanzensorten beheimatet sind. Sie liegt rund 800 Meter hoch und hier werden sogar Artischocken angebaut. Es entstehen Kräuterseifen und Kräuterschokoladen. Im Kochstudio finden Kochkurse statt.



Nudel ist nicht gleich Nudel. Bei Alb-Gold werden über 150 verschiedene Sorten hergestellt. Ein Teil davon wird gefüllt.

Hartweizengrieß – muss die hohen Anforderungen bestehen. Die Eier kommen von einem Hühnerhof im Hohenlohischen, das Unternehmen wird von Alb-Gold zertifiziert. Denn das Futter für die Tiere muss gentechnikfrei sein, das Saatgut für die Getreide ebenso. Dinkel und Einkorn werden inzwischen wieder auf der Schwäbischen Alb angebaut. Das sind alte Getreidearten, die in Vergessenheit geraten sind. Mit den Bauern vor Ort wurden Verträge abgeschlossen, damit die Getreidearten hier wieder kultiviert werden.

Lebensmittelskandale machen Alb-Gold wenig aus. Im Gegenteil. Die Kunden haben Vertrauen in die Marke. Auch über nationale Grenzen hinaus. Der wichtigste Exportmarkt für Alb-Gold sind die USA, dann kommen die europäischen Anrainer-Länder, aber auch Australien und Japan. Um die Unterschiede in Deutschland klar zu machen, genügt ein Blick in die Supermärkte. Im süddeutschen Raum nehmen Teigwaren zwischen zehn und zwölf Metern ein, in Norddeutschland ist es gerade mal ein Meter. Hier in Süddeutschland

weiß man, was Nudeln so alles ausmachen können. »Nudeln machen glücklich«, steht da an der Wand im Alb-Gold Besucherzentrum. Man glaubt jedes Wort.

Info

ALB-GOLD Kundenzentrum
Im Grindel 1, 72818 Trochtelfingen
Tel. 07124/9291-155
kundenzentrum@alb-gold.de
→ www.alb-gold.com

**Herzlich willkommen in unserem
BergSpa auf 1025m Höhe
Hamam Klassiker zum Kennenlernen**
(Anreise: Sonntag bis Mittwoch)

- ★ 2 x Schliffkopf Wohnen
- ★ 2 x Panorama-Frühstücksbüfett
- ★ 2 x 5 Gang-Verwöhnmenü am Abend
- ★ Empfangscocktail
- ★ Hamam-Aufenthalt mit Handschuhpeeling (Verwöhnzeit ca. 45 Min.)
- ★ Nutzung der BergSpa Einrichtungen mit Saunalandschaft, Außen- und Innenpool,
- ★ Fitness- und Gymnastikprogramm
- ★ Teilnahme am Wohlfii-Programm

Preis p.P. ab 260,00 €





Neu
Fordern Sie jetzt die Broschüre mit Spa Programm, Preisliste und Arrangements an.

Schliffkopf Wellness & Natur Hotel
Familie Fahrner
Schwarzwaldhochstraße
72270 Schliffkopf (Baiersbronn)

Tel. 07449-920-0
Fax 07449-920-199
E-mail: info@schliffkop.de
www.schliffkop.de



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

Er lässt sich die Wurst mit der Post kommen.
Die gerauchten 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

Looping mit Lachsnudeln

Im Europa-Park Rust gibt es ein neues Restaurant, das wie kein anderes dorthin passt: Im FoodLoop saust das Essen über eine Achterbahn bis an den Tisch.



So ein Besuch im Freizeitpark macht hungrig. Dennoch wird das Essen zur Nebensache, wenn man das Restaurant FoodLoop im Europa-Park Rust betritt. Unter dem Dach verläuft nämlich ein Geflecht aus glänzenden Schienen, die sich in Kurven, Spiralen und Loopings bis zu den Tischen winden. Wie in einer Achterbahn sausen die Speisen von der Küche bis zum Essplatz. Und weil das Restaurant Platz für rund 200 hungrige Menschen hat, ist auf den Schienen immer so viel geboten, dass viele Blicke nach oben, und nicht auf den Teller gerichtet sind.

Am Bildschirm sucht man sich das Gewünschte aus: Getränke ebenso wie Speisen, zum Beispiel Salat mit Ziegenkäse, Bio-Maultaschen oder Lachswürfel mit Safran-Spaghetti. Kaum ist die Bestellung abgeschickt, flitzt eine Flasche Mineralwasser über die Schienen bis an den Tisch, wo der Gast sie aus der Halterung zieht. Ein kleiner Topf, in dem das Nudelgericht steckt, rast kurze Zeit später durch einen Looping und in engen Kurven nach unten. Die Überraschung am Tisch ist



groß, denn der Deckel ist sauber und das Gericht im Topf kaum verrutscht. Nur der Cappuccino wird hier auf dem Tablett serviert, aber selbst die Eiscreme kommt in einem Glas mit Deckel auf Schienen an den Tisch. Und als hätte man im Loopingrestaurant, wo die Töpfe über die Köpfe hinweg flitzen, noch nicht genug zu sehen, sausen draußen vor den Panoramafenstern die Parkbesucher in den großen Achterbahnen durch die Luft.

Info

Europa-Park Rust
Tel. 01805/776688

(14 Cent/min. aus dem Festnetz)

→ www.europapark.de

Mitmachen und Gewinnen

Amüsieren Sie sich köstlich! Mit etwas Glück verbringen Sie einen Abend voller Fantasie und Genuss bei Palazzo, dem Gourmettheater in Stuttgart. In der kommenden Spielzeit (ab 4. November) lädt wieder Harald Wohlfahrt, Deutschlands höchstdekoriertester Koch, in den Spiegelpalast auf den Cannstatter Wasen zu Artistik, Comedy, Gesang und Gau-menfreuden.

Um dabei zu sein, müssen Sie nur eine Frage beantworten und schon nehmen Sie

an der Auslosung teil: Wie heißt Deutschlands erfolgreichstes Gourmettheater? Bitte senden Sie Ihre Lösung an untenstehende Verlagsadresse. Von den eingehenden E-Mails werden unter Ausschluss des Rechtsweges 3 Gewinner von jeweils 2 Karten für Show und Menü (ohne Getränke) im Wert von ca. 100,- € pro Einlasskarte ermittelt. Einsendeschluss ist der 20. Dezember 2011. Mehrfacheinsendungen werden nicht berücksichtigt.

info@bfp-verlag.de





Von der Streuobstwiese in die Flasche: Die Säfte, Brände und ungewöhnlichen Kreationen schmecken und tragen dazu bei, wertvolle Biotope zu erhalten.

Voll im Saft

Rund um Bad Boll gibt es ausgedehnte Streuobstwiesen – und den Hersteller Boller, der sich vom Obstschäumwein bis zum Bordeaux-Saft einiges zu den Früchten einfallen lässt.



Zuerst schmeckt man einen Hauch Apfelmost. Dann geben Birnen die Süße dazu und Kohlensäure kitzelt angenehm den Gaumen. Mit seinem BioBizzler hat der Fruchtsafthersteller Boller eine frische Mischung kreiert: einen leichten Obstschäumwein aus alten Birnen- und Apfelsorten, die von den Streuobstwiesen entlang des Albtraufs stammen.

Der Familienbetrieb ist im Kurort Bad Boll zu Hause. Seit Jahrzehnten schon keltert das Unternehmen Fruchtsäfte in allen Variationen, doch in jüngster Zeit lassen sich die drei Geschwister so einiges einfallen: den BioBizzler, den es auch noch mit Johannisbeere gibt. Den spritzigen Cidre aus Apfelwein mit Holunderblüte. Die Bordeaux-Linie, zu der sortenreine Fruchtsäfte aus Börtlinger Weinapfel, Topaz oder Dornfelder Weintrauben gehören. Karin Stolz und ihre Geschwister, die gemeinsam den Betrieb leiten, wollten die hochwertigeren Produkte entsprechend edel präsentieren. Deshalb haben sie die Säfte in Flaschen abgefüllt, die man von den Bordeaux-Weinen kennt – daher auch der Name.

Ihre Zutaten findet die Familienkellerei Boller vor der Haustür: Am Fuß der Schwäbischen Alb, wo das Unternehmen zu Hause ist, gibt es ausgedehnte Streuobstwiesen. Sie liefern nicht nur den Stoff für Säfte, sondern sind ein wichtiger Lebensraum für Vögel, Insekten und Pflanzen – und dazu eine Augenweide für Besucher, wenn sie im Frühling durch die üppig blühende Landschaft wandern. Weil Streuobstwiesen viel Arbeit machen und auf ihnen auch Straßen, Wohn- und Gewerbegebiete gebaut

wurden, ist die Fläche im ganzen Land zurückgegangen. Dabei ist der Nutzen dieser Biotope unbestritten. Deshalb hat das Landwirtschaftsministerium unlängst sogar eine Sympathiekampagne fürs Streuobst gestartet. Land auf, landab gibt es viele Bauern, große Keltereien und kleine Manufakturen, die aus den Früchten der Streuobstwiesen Säfte, Weine und Brände herstellen und dazu beitragen, die Kulturlandschaft zu erhalten. Auch Karin Stolz wollte etwas für ihre Streuobstler tun. Weil die Lieferanten für Bioware in der Regel mehr Geld bekommen, fing sie an, einige ihrer Partner für diese Idee zu gewinnen. Heute gibt es schon eine ganze Reihe von Nebenerwerbslandwirten und Privatleuten, die ihre Wiesen ökologisch bewirtschaften. Ihre Zahl steigt. Und mit ihr auch die Zahl der Abnehmer: Der BioBizzler mit seinem frischen Geschmack und dem geringen Alkoholgehalt ist beliebt als sommerlicher Aperitiv. So beliebt, dass ihn Boller schon an Käufer, Händler und Gastronomen in ganz Deutschland verschickt.

Info

Boller Fruchtsäfte, Hauptstr. 38, 73087 Bad Boll,
Tel. 07164/912110

→ www.boller-fruchtsaefte.de

Führungen mit Verkostung auf Anfrage.

Viele Informationen und Veranstaltungen zum Thema findet man unter

→ www.streuobstwiesen-bw.de

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 1/4 l Wein

Preis pro Person im DZ: 91,- bis 136,- 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



Wohlfühlen im Biosphärenhotel Graf Eberhard

- * Trendige Arrangements z.B. Biosphärentage »Schwäbische Alb« ab € 302,00 oder Shoppingtage »Metzingen« ab € 134,00
- * Tipp: Wir sind nur 10 Autominuten von dem Outlet-Mekka Metzingen entfernt!
- * Tagung und Animation im Grünen
- * Regionale Topküche mit Ermstal's schönstem Salat- und Vorspeisenbuffet
- * Samstag ab 19:30 Uhr Tanzabend,
- * Sonntag ab 15:00 Uhr Tanztee
- * Catering vom Residenzschloss Bad Urach bis zur Waldhütte
- * Bewirtschaftete »Wasserfallhütte« (April bis Oktober)

Biosphärenhotel Graf Eberhard
Bei den Thermen 2
72574 Bad Urach
Tel. 07125/148-0
Fax 07125/8214
E-Mail: info@hotel-graf-eberhard.de
www.hotel-graf-eberhard.de



Bad Rappenuau Süße Genießer

FÜR SCHOKOLADENFREUNDE UND WELLNESSLIEBHABER
DER GIPFEL DES WOHLBEFINDENS

- * mit Schoko-Massage,
- * WellnessBad-Besuch,
- * Schoko-Wein-Probe und 1 ÜN/HP.

Preis: ab 105,- Euro pro Person

Gäste-Information Bad Rappenuau

Tel. 07264/922-391 · gaesteinfo@badrappenuau.de · www.badrappenuau.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: 102,50 bis 168,50 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



Landschaft mit Leichtigkeit

E-BIKE-TOUR DURCHS ZABERGÄU.

Laubwälder, Weinberge und Flusstäler bilden die Kulisse für die Radtour

- * 4 Übernachtungen mit Frühstück
- * E-Bike für 4 Tage
- * Gepäcktransport
- * Eintritt UNESCO Kloster Maulbronn u.v.m.

Preis: 298,- Euro pro Person im Doppelzimmer

www.neckar-zaber-tourismus.de



Katzenbeißer- Weinerlebnis

Kommen Sie mit auf spannende Streifzüge durch die üppige Natur der Lauffener Neckarschlinge: Sie kosten urschwäbischen Trollinger und den typischen Lauffener Schwarzriesling inmitten alter Terrassenweinberge. Und vielleicht lüften Sie ja auch das Geheimnis des Lauffener »Katzenbeißers«...

- * Weinerlebnisführung,
- * 3er Weinprobe, Wasser, Wengertersnack
- * Dauer: 3 bis 3,5 Stunden, ganzjährig buchbar

Preis: Ab 15 Personen 14 € pro Person

Die Tour eignet sich auch für große Gruppen und lässt sich gut mit dem Katzenbeißer-Kanuerlebnis kombinieren.

Touristinformation im Bürgerbüro Lauffen a. N., Tel. 07133/20770
info@lauffen-a-n.de, www.lauffen.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



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



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 207,- Euro

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



Weinheimer Schlemmerwochenende

ERLEBEN SIE DIE ZWEIBURGENSTADT AN DER BERGSTRASSE VON IHRER GENUSSLICHSTEN SEITE!

- * 2 x Übernachtung im DZ inkl. Frühstück in der romantischen Weinheimer Altstadt
- * 1 x Abendmenü im hauseigenen Restaurant
- * 1 x 4-Gang-Schlemmermenü im Restaurant Hutter im Schloss
- * 1 x Kochbüchlein mit Spezialitäten der Region
- * 1 x Flasche Weinheimer Wein
- * 1 x Ausflusstipps für Weinheim und die Bergstraße
- * 1 x zusätzlich von Mitte März bis Ende Oktober Stadt(ver)führung (Fr 17 Uhr)

Preis: pro Person im DZ 149,50 Euro, Einzelzimmerzuschlag 39,50 Euro

Buchung und Information:

Stadt- und Tourismusmarketing Weinheim e.V.

Hauptstr. 47 · 69469 Weinheim / Bergstraße

Tel. 06201/874450 · Telefax 06201/874430

www.weinheim-marketing.de · info@weinheim-marketing.de



Kulinarische Schwarzwald-Erlebnistage

Viele Spezialitäten machen Essen und Trinken auf „gut schwarzwälderisch“ aus. Die Schwarzwälder Kirschtorte zum Beispiel oder der Schwarzwälder Schinken. Nicht zu vergessen die frisch gerauchte Forelle oder ein gutes Schwarzwälder Mineralwasser. Und zum perfekten Genuss gehört auch ein Schwarzwälder Kirschwasser. Danach bietet sich ein Bummel durch die Calwer Fachwerk-Innenstadt oder ein Besuch des Hirsauer Klosters an.

Genießen Sie die Gastlichkeit in Calw und Bad Teinach-Zavelstein:

- * Drei oder sechs Übernachtungen/Frühstück in Calw
- * Gutschein über ein typisch schwäbisches Gericht
- * Ein Stück Schwarzwälder Schinken
- * Eine kleine Flasche Schneewittchen-Apfelsaft
- * Eine gerauchte Teinacher Forelle
- * Besichtigung einer Schwarzwaldbrennerei inkl. Probe und Vesper
- * Ein Stück Schwarzwälder Kirschtorte/eine Tasse Kaffee
- * Ein Eintritt in die Mineraltherme Bad Teinach/eine Flasche Teinacher oder Hirschquelle 0,5L
- * Besuch der Teinacher Nudelmanufaktur inkl. ein Paket Nudeln
- * Besuch des Hermann-Hesse-Museums Calw
- * Umfangreiches Calw Informationspaket

Preise pro Person ab 145,- Euro, je nach Hotelkategorie

Stadtinformation Calw · Sparkassenplatz 2 · 75365 Calw

Tel. 07051/167-399 · Fax 07051/167-398

stadtinfo@calw.de · www.calw.de



Sole, Salz & Gaumenfreude

WOHLGEFÜHL PUR FÜR KÖRPER GEIST UND SEELE MIT DER HEILSAMEN WIRKUNG DER BAD RAPPENAUER SOLE

- * 1 x Tageseintritt ins Wellness Bad mit Begrüßungscocktail & Wellfit-Menue
- * 1 x Tiefenentspannung in der Salzgrotte
- * 1 x Ingwer-Orangen-Salz-Peeling
- * 1 x Gradierwerk-Inhalation im Freien
- * 1 x Kaffeegedeck im Kurhaus
- * 1 x Überraschungsgeschenk
- * 1 x Übernachtung mit Frühstück

Preis: ab 115,- Euro pro Person

Gäste-Information Bad Rappenau · Tel. 07264/922-391 · www.badrappenau.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 · tourismus@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-Buffer
- * 2 Abendessen mit je einem Viertel 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@rappenhof.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



Weizen-Mischmehl



Heimatsmühle

Max Lademburger Söhne
Heimatsmühle GmbH & Co.
D-72438 Aalen • Tel. 0 71 61 9161-0
E-mail: info@heimatsmuehle.com
www.heimatsmuehle.com

chmehl

e

25 kg netto Roggen-/Weizen-Misc

Heimatsmühle

Manz

g - 0115

Weizen-Mischmehl

Korn-Kompetenz

Die Heimatsmühle in Aalen ist ein familien-
geführter Traditionsbetrieb – und das schon
in der sechsten Generation.

Ein Name, eine gute Adresse. Man braucht nicht einmal den Straßennamen, um die Heimatsmühle in Aalen zu finden. Jedes Navigationsgerät kennt sie. Die Heimatsmühle ist eine Institution und seit über 200 Jahren im Besitz der Familie Ladenburger. Inzwischen in der sechsten Generation.

WUNDERSCHÖN IST DIE HEIMATSMÜHLE GELEGEN, IN EINEM KLEINEN TAL AM KOCHER.

Die grünen Flächen rund um die Mühle werden bewirtschaftet. Man sieht ein paar weiße Flecken in der Ferne. Es sind die Charolaisrinder.

Schon in den 70er Jahren hat Max Peter Ladenburger seine Liebe zu den französischen Rindern entdeckt und sie nach Aalen gebracht.

Rund 120 Rinder stehen auf den Weiden. Franz Xaver Ladenburger, der den Betrieb seit dem plötzlichen Tod seines Bruders Max Otto Ladenburger im Mai 2011 allein führt, weiß: »Landwirtschaft gehört traditionell zur Mühle.« Und daran wird sich hier auf der Heimatsmühle auch nichts ändern. Als »Landwirtschaft auf ökologischer Grundlage« bezeichnet Ladenburger den Betrieb. Das heißt, man sieht die Schweine auf der Weide, die Ferkel im Einstreustall. Ein eher seltenes Bild heutzutage. Man ist hier nicht in einer Fertigungsfabrik, sondern an einem Ort, wo den Tieren noch ihre Zeit zum Aufwachsen in der Natur gegeben wird.



Landidylle: der Blick vom Mühlenturm ins Tal.

aber rückt immer näher an die Marke heran. So gibt es beispielsweise eine enge Zusammenarbeit mit den Landfrauen, die Mehle für ihre Produkte verwenden. Die Philosophie der Heimatsmühle klingt simpel, ist aber hintergründig: »Tradition und Innovation im Einklang mit der Natur.« Wie schon bei den Vorfahren werden jährlich neue Bäume angepflanzt. »Das ist für mich das Sinnbild von gesundem Wachstum«, sagt Franz Ladenburger. »Das geht weit über ein Menschenleben hinaus.« Noch heute steht hier in der Heimatsmühle die Familie im Mittelpunkt. Seniorchefin Hedwig weiß über alles Bescheid, Marlene Ladenburger ist für die Direktvermarktung zuständig, Berit Ladenburger, die Frau von Franz, für das Marketing.



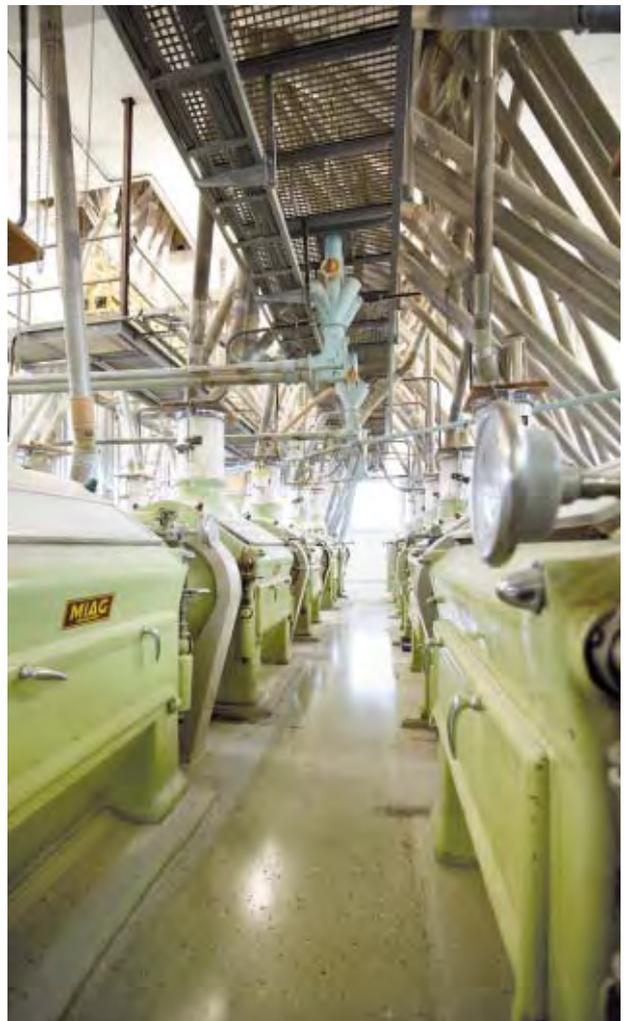
Landwirtschaft gehört dazu.



Dinkelmehl ist im Trend.

Hauptgeschäftsfeld ist und bleibt aber das Mehl. Im monströsen Mühlenturm, der schon von weitem zu sehen ist, stehen die Maschinen nicht still. Die Tradition wird hier mit der Moderne verbunden. Mit einer Jahresvermahlung zwischen 40 000 und 50 000 Tonnen ist die Heimatsmühle eine der größten in Süddeutschland. Um mit der Zeit zu gehen, hat sich die Heimatsmühle mit der Frießinger Mühle und der Schapfenmühle zusammengetan. Unter dem Namen BioKorn sind die drei einer der größten Anbieter für Bio-Mühlenprodukte in Deutschland. Doch sie sind auch im Ausland erfolgreich.

Die Heimatsmühle hat verschiedene Standbeine und ist natürlich auch noch im traditionellen Bäckergeschäft verankert. Die Kernkompetenz ist das Mehl. Der Verbraucher



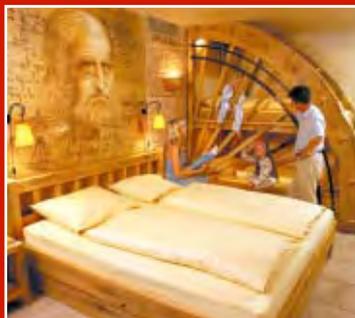
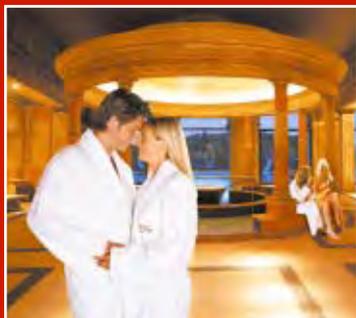
Ein feiner Mehlstaub liegt auf den Maschinen.



Tausendundeinmalig.

Abschalten, eintauchen und wohlfühlen – gönnen Sie sich eine Auszeit vom Alltag!

- ★ Südländisches Flair im spanischen 4-Sterne Erlebnishotel „El Andaluz“
- ★ Mittelalterliche Burgromantik im 4-Sterne Burghotel „Castillo Alcazar“
- ★ Klösterliche Ruhe im 4-Sterne Superior Erlebnishotel „Santa Isabel“
- ★ Das süße Leben Italiens im 4-Sterne Superior Erlebnishotel „Colosseo“
- ★ Kulinarische Köstlichkeiten in den landestypischen Restaurants
- ★ Erlesene Weine, exotische Cocktails oder Longdrinks in den Hotelbars
- ★ Relaxen & Entspannen in den Wellness-Oasen



Die Familie Ladenburger: Von der Seniorchefin bis zu den Enkeln.

Das Getreide für die konventionellen Mehle kommt hauptsächlich von den Feldern aus einem Umkreis von rund 100 Kilometern. Für den streng-kontrollierten Bio-Bereich wurde 2009 in neue Siloanlagen investiert, in denen große Mengen an verschiedenen Rohwaren eingelagert werden können. Im eigenen Labor werden die verschiedenen Rohstoffe und Produkte genau kontrolliert, verschiedene Chargen über ein Jahr versiegelt eingelagert. Das alles findet hinter den Kulissen statt. Was vorne steht, sind die Produkte, die es natürlich auch im Mühlenlädle zu kaufen gibt. Alles Qualitätsprodukte, die unter anderem aus Getreide von der Ostalb, vom Härtsfeld, dem Ries, Kochertal, der Fränkischen Platte, Schwäbischen Alb sowie dem Hohenloher Land entstehen. Die Mehle aber gibt es auch in ganz Baden-Württemberg bei Edeka, Aktiv-Markt oder auch bei Rewe. Landwirtschaftliche Produkte gibt es in Inhaber-geführten Supermärkten, den Apfelsaft ebenso. Die Heimgasmühle bietet alles rund ums Mehl – und darüber hinaus. Spätzle- und Dinkelmehl, Müsli und Nudeln, Kekse und Kerne – und noch vieles mehr. Die Heimgasmühle ist ein Name, den man kennt. Und einer, der für Qualität aus der Heimat steht.

EUROPA PARK
RESORT

Info

Heimgasmühle

Max Ladenburger Söhne

73433 Aalen, Tel. 07361/9151-0

→ www.heimgasmuehle.com

Genuss-Ecke

Exquisit und nicht alltäglich – Produktideen aus dem Land.

Echt Schwarzwald

Honig, Speck und viele Spezialitäten mehr füllen den Geschenkkorb der Regionalmarke echt Schwarzwald. Die Köstlichkeiten mit diesem Kennzeichen stehen für authentische Produkte aus den Naturparks des Schwarzwaldes. Ergänzt mit einem speziellen Spätburgunder aus Baden-Baden und interessantem Infomaterial zu Wandern und Rasten ist der Geschenkkorb beim Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord zu beziehen. www.naturparkschwarzwald.de



Albbüffel trifft Albschwein

Nach 120 000 Jahren weiden die urigen Albbüffel wieder auf den Wiesen der Schwäbischen Alb. Das feine, aromatische Fleisch kombiniert die Metzgerei Failenschmid in St. Johann-Gächingen mit dem Besten vom Albschwein zu Maultaschen namens »Göschle«. Gehüllt in einen Mantel aus aromatischem Dinkelteig munden die Maultaschen besonders in der Rinderbrühe. Die »Göschle« in Bio-Qualität und weitere Produkte vom Albbüffel gibt es direkt vor Ort oder online unter www.failenschmid.de



Sommerbeeren im Glas

Ein Löffel davon im Mund – und schon ist der Sommer da!

Der kalt gerührte Himbeer-Aufstrich sieht mit seiner roten Farbe nicht nur appetitlich aus, er schmeckt auch herrlich nach reifen Beeren. Man kann ihn aufs Brot schmieren, ins Joghurt rühren und als Nachtisch zu Panna Cotta servieren.

Tiefgekühlte Bio-Beeren verarbeitet Nastja Sulz-Frank nach einem alten Familienrezept kalt gerührt zur Marmelade. Weil das Ergebnis bei allen Freunden so gut angekommen ist, wollte sie mehr daraus machen. Im Moment kann man Himbella nur direkt bei ihr kaufen:

www.himbella.de, Tel. 0711/12095077

Ein Glas kostet 6,95 Euro.



Konzentriert auf's Wesentliche

Die Produkte von Emils Feinkost kommen ohne sie aus: Von den knapp 50 Zusatzstoffen, die im Bio-Bereich noch zugelassen sind, verwenden sie keinen einzigen. Die Stuttgarter konzentrieren sich bei ihren Dressings aus Walnuss oder Honig und Senf ganz auf das Wesentliche: sehr wenige, sehr gute Zutaten. Und um den vollen Geschmack und alle wertvollen Bestandteile zu erhalten, werden die Saucen zu keiner Zeit erhitzt. Bio-Gourmet-Saucen schmecken zu Salaten, Rohkost aber auch als Sauce zu Backofenkartoffeln oder gegrilltem Fisch und Fleisch.

Zu kaufen im ausgewählten Fachhandel oder unter www.emils.com/feinkostladen





Washtag im Käsekeller: Mit Salz und Wasser geht's dem Käse an den Laib.



Stetig wächst die Fangemeinde der »Käsküche« Isny.

Alles Käse – Frisches aus dem Allgäu

Die Chefin der »Käsküche« Isny zeigt ihre Schätze: Im Keller des Hauses lagern über 5000 Laibe.

Im Laden drängen sich die Menschen. Dazwischen schieben sich Kunden durch bis zur Theke, um Käse einzukaufen. Die Chefin lässt sich nicht aus der Ruhe bringen. Entspannt strahlt sie die Leute an, die hier sind, weil sie ihre Käserei besichtigen wollen. Mit dem Arm teilt sie zwei Gruppen ein und ruft: »Alle, die rechts stehen, beginnen hier oben, die anderen gehen mit mir in den Keller.«

Evelyn Wild leitet die Käsküche in Isny. Die 52-Jährige mit ihrem breiten Lächeln und ihrer Gelassenheit würde sich auch hervorragend als Sennerin auf einer einsamen Alm machen. Genau das hat sie schon gemacht, dort gewirtschaftet und Käse gemacht. Sieben Sommer lang. Bis ihre Tochter in die Schule kam. Und sie selbst die Molkereifachschule besuchte und anfangs, in Isny im Allgäu ihre eigene Käserei aufzubauen. Das Handwerk fasziniert sie. Außerdem begeistert es sie, was man mit

Vieh und einem Stück Land schaffen kann und wie sich alles zu einem Kreislauf schließt.

Denn das ist ihr Ziel: ein gesundes Produkt aus Biomilch herzustellen, das durch seine Zutaten auch der Pflege der Kulturlandschaft dient. Schmecken muss es selbstverständlich auch. Und das tut er: Ihr Käse hat viele Liebhaber und wurde auch schon mehrfach von der Zeitschrift Feinschmecker ausgezeichnet. Bei der Führung darf man ihn probieren: Den würzigen Bockshornklee-Käse zum Beispiel, den beliebten Adeleger, die mit Rotwein und Kräutersud verfeinerte Sternschnuppe und den ein- und einhalb Jahre gelagerten würzigen Ur-Bergkäse, von dem es immer zu wenig auf Lager gibt.

Doch vor dem Verkosten und dem Blick in die Gläserne Produktion geht es hinunter in den Käsekeller. Evelyn Wild plaudert munter darauf los. Erzählt davon, dass



Von der Alm in die eigene Käserei: Evelyn Wild.

jeder Laib, der hier lagert, regelmäßig mit Wasser und Salz gewaschen werden muss, damit er nicht schimmelt – eine schwere Arbeit, die kaum noch jemand machen will. Diese Kosten könnte sie sich sparen, wenn sie die Rinde mit dem Antibiotikum Natamycin behandeln würde, wie es laut Wild 90 Prozent der Käsehersteller tun: »Dank der Molkereilobby ist dieses Mittel erlaubt.« Die Zuhörer

merken, dass ihr das Thema am Herzen liegt und sie sich empört, wenn zudem die Kennzeichnung fehlt: »Rinde zum Verzehr nicht geeignet« müsste draufstehen, doch die wenigsten tun es!

Das alles erklärt sie im Keller zwischen 5000 Käseläuben: ganz junge mit frischer, heller Farbe, die älteren in dunkleren Tönen. Insgesamt 30 Tonnen Rohmilchkäse in acht verschiedenen Sorten lagern hier. »Das hat schon den Wert eines Eigenheims«, erklärt die Käseköchin stolz. Wenn man davon ausgeht, dass jeder Deutsche im Schnitt pro Jahr rund 20 Kilo Käse verdrückt, könnten sich am Vorrat der Käsküche Isny 1500 Menschen ein Jahr lang satt essen. Wer einmal in ihrer Käsküche war, gehört auf jeden Fall dazu.

Info

Jeden Freitag bietet die Käsküche Isny
Tel. 07562/912700

→ www.kaeskueche-isny.de

um 10.30 Uhr kostenlose Führungen an, weitere Führungen für Gruppen auf Anfrage. Weitere Sennereien, die zum Teil auch Führungen anbieten, findet man entlang der Westallgäuer Käsestraße, Tel. 08384/1373

→ www.westallgaeuer-kaesestrasse.de

Gastliche Genussregion in wanderbarer Wunderwelt

Donaubergland Marketing und
Tourismus GmbH Tuttlingen
Fon 07461 7801675
www.donaubergland.de



Hot Cuisine



Wildlife Adventure



Feuchtgebiete



Alles andere als Alltag!

Schwein gehabt

Produkte aus Hohenlohe sind so bekannt wie das scheckige Haller Schwein: Mit immer neuen Angeboten probiert die Region Touristen in Versuchung zu führen. Kürzlich ist eine Radwanderkarte für Genießer erschienen.





Schöne Landschaft, leckeres Essen: In Hohenlohe kommen Genussradler doppelt auf ihre Kosten.

1820 hatten die Hohenloher buchstäblich Schwein: Da kam eine chinesische Haustierrasse nach Württemberg, die dort bald so heimisch wurde, dass sie sich mit den Sauen vor Ort kreuzte und fortan den Namen Schwäbisch-Hällisches Landschwein tragen sollte.

Die kleinen Chinesen sind heute die Werbeträger einer Region, die sich seit 2009 erste Genießerregion in Baden-Württemberg nennt. So wie sich Baden-Württemberg Genießerland nennt, schreiben sich die Hohenloher den Genuss auf ihre regionalen Fahnen. 2009 war man erster Preisträger im Ideenwettbewerb »Genießerland Baden-Württemberg«.



GESTÜTZT IST DIESER BEGRIFF AUF DIE GROSSE VIELFALT AN REGIONALEN PRODUKTEN UND REGIONALEN VEREDLERN DIESER PRODUKTE.

Neben dem Landschwein wären da etwa das Limpurger Rind (Boeuf de Hohenlohe), das Hohenloher Lamm oder der Hohenloher Gockel zu nennen. Allesamt zubereitet

in Landgasthöfen mit Köchen, die ihre Produkte aus dem heimischen Vorgarten oder vom Bauern um die Ecke kennen.

Touristen können das auf vielfältige Art und Weise erfahren: bei einem Ausflug mit dem Auto, bei einer Wanderung oder mit dem Fahrrad. Die Kochertaler Genießertour gehört seit zehn Jahren zu den Klassikern des Genusswanderns und der Radweg entlang von Kocher und Jagst zu den beliebtesten in Deutschland. Frisch im Herbst 2011 erschienen ist eine Radwanderkarte für die Region, auf der ganz neu nun auch die Genießer- und Einkehrpunkte verzeichnet sind. Zu diesen lohnenswerten Haltepunkten gehört auch der Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen: Ob Schinken vom Hällischen Landschwein oder Schafskäse vom Demeter-Hof, hier gibt es fast alles, was die Region zu bieten und zu veräußern hat.

Übrigens hat sie neben den ausgesprochen bodenständigen Genüssen auch ein paar echte Gourmet-Adressen

im Programm: Die Sterne-Küche des Schlosshotels Friedrichsruhe ist ebenso bekannt wie das Alte Amtshaus in Muldingen-Ailingen, um nur zwei der insgesamt sieben Sterne-Restaurants zu nennen. Die kleinen Haller Chinesen waren schon fast weg vom Fenster, als sich Anfang der achtziger Jahre eine kleine Initiative ihrer annahm. Erst der Sinn für regionale, ökologische und biologische Produkte brachte sie zurück in den Stall und auf den Speiseplan der Hohenloher Wirte.

Info

Die Karte »Hohenlohe – Radwandern auf Genießertouren« und die 38-seitige Broschüre »Genießerregion Hohenlohe« können kostenlos bestellt werden:

Touristikgemeinschaft Hohenlohe, Allee 17, 74653 Künzelsau, Tel. 07940/18206

→ www.geniesserregion-hohenlohe.de

Allgemeine Infos unter

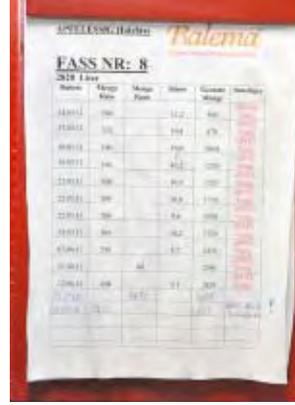
→ www.hohenlohe.de

Restauranttipps unter

→ www.servicegasthof-hohenlohe.de

Infos über die Kochertaler Genießertour unter

→ www.kochertaler-genieSSERTour.de



Theo Berl hat direkt neben dem elterlichen Gasthaus seine Essigmanufaktur aufgebaut.

In Fässern lagern die sauren Tropfen, die man später kosten kann.

Gib ihm Saures!

Der edle Essig von Theo Berl gibt so manchem Salat im Sterne-Restaurant die richtige Würze.

Seinen ersten Essig hat Theo Berl schon als Kind gemacht. In der Scheune, auf dem Hof seiner Eltern in dem Dorf Marlen bei Kehl. Dort, wo er heute auch das »Landhotel Wilder Mann« führt. Damals stand ihm der Opa zur Seite. Alles selbst herzustellen war normal in seiner Familie, die neben der Land- auch eine Bierwirtschaft betrieben hat. Von den Apfelwiesen stammt der Most – und eben der Apfel-essig für die Salate.

Heute produzieren die wenigsten Restaurants ihren Essig selbst. Sie kaufen ein, namhafte Gastronomen sind es bei Theo Berl: »Wir beliefern 40 Michelin-Sterne«, erklärt er stolz. Bekannte Häuser sind dabei – aus Baiersbronn wie aus Berlin. Gemeinsam mit den Auftraggebern stimmt Theo Berl die Rezeptur für die privaten Editionen ab, die ihren Preis haben. Nach seiner Ausbildung hat der gelernte Koch und Hotelbetriebswirt zu Hause angepackt, ein Gästehaus gebaut und fürs Restaurant gekocht. Dabei wollte er ganz auf Geschmacksverstärker und Farbstoffe verzichten. Weil es damals, vor 20 Jahren, aber keinen Essig ohne Farbstoffe zu kaufen gab, hat ihn Theo Berl selbst gebraut – ganz in Familientradition. Es begann mit dem, was er selbst fürs Restaurant brauchte, später interessierten sich Kollegen für seinen Essig. Die Küche hat er inzwischen verlassen, sein zweites Standbein, die Essigproduktion, dafür ausgebaut. Und zwar direkt neben seinem Hotel.

Dort liegt seine Gläserne Produktion, durch die ein leicht säuerlicher Duft weht. Ein paar Stufen führen in den Keller, in dem rund 100 Barrique-Fässer lagern. Hier erklärt Berl die Herstellung und zeigt die schwabbelige Essigmutter, deren Bakterien dafür notwendig sind. Neben an in der Probierstube, in der Berl Kindergartenkinder ebenso empfängt wie Politiker, hat er seine Essigflaschen wie zur Weinprobe aufgereiht.

Alkohol enthalten sie zwar keinen, aber schonend vergorene Trauben und Früchte sind die Grundlage für ein gutes Produkt. Dabei wandeln Essigbakterien mit Hilfe von Sauerstoff den Alkohol in Essigsäure um. Berl träufelt jedem ein paar Tropfen auf den Handrücken, dann darf geschleckt werden: Sein kräftig nach Holunderbeeren schmeckender Balsam Essig, mit dem er schon Medaillen gewonnen hat. »Zusammen mit Walnussöl und Speck gibt das den perfekten Feldsalat«, empfiehlt der 48-Jährige. Sehr mild und fruchtig mundet dagegen der Holunderblüten Balsam Essig, den Berl im Salat mit Olivenöl und frischem, in Butter angebratenem Obst kombiniert. Weiter geht die Kostprobe mit den kräftigeren Barrique-Fass-Erzeugnissen aus Weinen der Ortenauer Kellerei.

Inzwischen stellt Berl nicht nur die hochwertigen, teuren Essige her. »Gute Lebensmittel müssen bezahlbar sein«, findet er. Heutzutage sei das meiste von dem, was

sich Essig schimpft, nicht genießbar: ein Massenprodukt, hergestellt aus Industrialkohol, das Farbstoffe, Zucker, Schwefeldioxid oder gar Kaliumdisulfid enthält. »Eindeutig nichts für Kinder!«, sagt Berl. Deshalb zieren seine Flaschen der Marke »Theo der Essigbrauer« auch eine Banderole mit der Aufschrift: »Für Kinder geeignet«. Ohne schädliche Zusatzstoffe – wie ihn der kleine Theo vor über vierzig Jahren in der Scheune hergestellt hat.

Info

Die gläserne Essig-Produktion von Theo Berl kann auf Anfrage besichtigt werden. Informationen unter Tel. 07854/96990 → www.balema.eu

Essige von Balema und »Theo der Essigbrauer« gibt es in den Läden von Edeka Südwest – ebenso die weiteren Spezialitäten von Theo Berl: Holunderblüten- und Holunderbeerensirup.





*Regional einkaufen, gut essen
und gemütlich flanieren*

REGIONALMARKT HOHENLOHE

– Ländliches Marktzentrum –

Ein Projekt der



BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de



DIE BÄUERLICHE MARKTHALLE

Bio-Käsespezialitäten aus der Region • Bio-Bauernbrot, Backwaren & Konditorei • Blumen & Pflanzen • Bio-Obst & -Gemüse aus der Region • Edeka-Zusatzsortiment • Touristikbüro Hohenlohe • Führungen durch den Bio-Kräuter- & Bauerngarten

DIE FLEISCHTHEKE

mit täglich frischen Echt Hällischen Fleisch- & Wurstwaren aus unserer regionalen und artgerechten Erzeugung, hergestellt nach unserem Reinheitsgebot.

NACHHALTIGKEITSKONZEPT

Zwei Photovoltaikanlagen, Solartankstelle, Regenwasserernte, Heizung aus Biogas, grünes Klassenzimmer.



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Wir Sie täglich ein, unsere Hohenloher Spezialitäten in vollen Zügen zu genießen. Die Gastronomie bietet 135 Sitzplätze und im Sommer hat der Biergarten mit über 200 Plätzen geöffnet. Ideal zum Ausrichten von Feiern und Jubiläen sowie für Busreisegruppen.



Regionalmarkt Hohenlohe | Birkichstraße 10 | 74549 Wolpertshausen

direkt an der B14 und Autobahn A6, Ausfahrt 44 Wolpertshausen | Telefon: (07904) 9 43 80-10 | www.regionalmarkt-hohenlohe.de

Öffnungszeiten: Mo-Sa 7-20 Uhr | Mohrenköpfe Gastronomie tägl. 8-22 Uhr | Sonntags Schautag von 9-19 Uhr

Genuss-Ecke

...noch mehr Produktideen aus dem Land.



Schwäbischer Thun

Man mag es kaum glauben: die Konsistenz, das Aussehen, der Geschmack. Dass hier Schweinefleisch in Weißwein gekocht wurde, wird einem erst mit dem zweiten Bissen klar. Vorher hat man das wirklich für Thunfisch oder so etwas in der Art gehalten. Thomas und Christian Pfeffer von Pfeffer Lebensmittel aus Heilbronn waren auf der Suche nach einer hochwertigen Thunfisch-Konserve. Und so sind sie in der Toskana auf eine alte Konservierungsmethode gestoßen: das Pökeln. Nach vielen Versuchen kann sich das Ergebnis sehen lassen. Die Zutaten natürlich alle einwandfrei: Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Meersalz, Sonnenblumenöl und Lorbeer. Alles Weitere bleibt ihr Geheimnis. Wir verraten nur so viel: Es passt perfekt auf Salat!

www.pfeffer-lebensmittel.de



Küchenbrüder

Daniel, Simon, Christian und Dominik Tress, das sind die »Küchenbrüder«. Und unter dieser Marke stellen die Brüder Bio-Suppen für den Lebensmittelhandel her, wie die »Frische Bio-Alb-Suppe mit Alblinsen, Albdinkel und Albspeck«. Über 90% der Zutaten stammen aus einem Umkreis von 30 Kilometern rund um die Suppenküche in Ehestetten auf der Schwäbischen Alb. Die Linsen sind von der Bioland-Erzeugergemeinschaft ALB-LEISA, auch Dinkel und Speck kommen von Biobetrieben der Alb. Mehr zur Suppenserie und wo die Produkte im Kühlregal stehen findet man unter www.kuechenbrueder.de



Von der Sonne verwöhnt

Sie kommen vom sonnigen Kaiserstuhl, die edlen Tropfen, aus denen ein ganz besonderer Essig wird. Für den Jechtinger Balsamico werden nur ausgesuchte, hochwertige und edelsüße Weine verwendet. Natürlich passt er ganz klassisch zu Tomate-Mozarella-Gerichten. Aber auch in einem kleinen Schluck pur oder mit dunkler Schokolade genossen, zeigt er seine Geschmacksvielfalt und das außergewöhnliche Aroma. Den Jechtinger Balsamico Essig in der 0,25cl-Flasche gibt es für 14,50 € zzgl. Versand im Online Shop der Kaiserstühler Markengemeinschaft unter www.kaiserlich-geniessen.de



Ménage à trois

»Benjaminler« und »Dollenseppler« vereinen sich mit Holunderblüte und werden so zu einer süßen Spezialität. Die Schwarzkirschkonfitüre aus dem Hause Simmler, Lauchringen, hat in diesem Jahr gleich zwei Auszeichnungen für ihre Kreation kassiert. Sie wurde mit DLG Gold und drei Sternen beim Superior Taste Award gekürt. Die Ingredienzien stammen aus dem Südwesten. Die beiden Schwarzkirschkirschen-Sorten wachsen in der Region am Bodensee und auch der Holunder gedeiht im Land.

www.simmler.de



Große Vergangenheit: Altes Brauereigelände in Stuttgart.



Firmengründer Ernst Imanuel Wulle.

Wulle, Wulle!

Es ist das Kult- und Partybier im Großraum Stuttgart. Dabei war Wulle eigentlich schon tot, als die Brauerei 1971 an Dinkelacker verkauft wurde.



Wilhelmine Stotz war eine richtig gute Partie. Eine gute Partie für den jungen Braumeister Ernst Imanuel Wulle, der mit seinem Know-how und ihrem Geld nun endlich seinen eigenen Betrieb gründen konnte. Die 1861 eröffnete Wulle-Brauerei wurde bald zu einer der großen Biermarken in Stuttgart, stark in der Gastronomie und durstig auch, was die Einverleibung anderer Braubetriebe anging: Alleine sechs Marken schluckte sie bis 1929.

1971 wurde Wulle selbst geschluckt, von Dinkelacker, das den Namen Wulle sukzessive aus dem Sortiment löschte. Die Brauerei-Gebäude zwischen Neckarstraße und Kernerplatz wurden abgerissen und das Hotel Le Méridien darauf errichtet. Schließlich verlor 2004 auch Dinkelacker selbst seine Eigenständigkeit und ging im belgischen Inbev-Konzern auf, und damit wäre diese Geschichte eigentlich zu Ende, hätte es drei Jahre später nicht eine völlig überraschende Wendung gegeben.

Wolfgang Dinkelacker, Urenkel des Firmengründers, kaufte die Brauerei vom Konzern zurück und machte

aus ihr wieder einen unabhängigen Mittelständler. Einen, der freilich Ideen brauchte, wenn er dem gängigen Markttrend etwas entgegen setzen wollte: Schon seit Jahren geht der Bierkonsum in Deutschland zurück, wer nicht genug Kapital oder ein Großunternehmen im Rücken hat, ist schnell in den roten Zahlen.



Traditionsmarke: Wulle-Laster mit dem bekannten Logo.



Zu den zahlreichen Ideen, die der neue, alte Familienbetrieb Dinkelacker-Schwaben Bräu entwickelte, gehörte die Reaktivierung einer längst vergessenen Biermarke: Wulle, ein nach alter Rezeptur gebrautes Retro-Bier mit Bügelflasche und Fünfziger-Jahre-Etikett, sollte das Brauerei-Sortiment ergänzen.

Im Februar 2008 wurde Wulle auf der Stuttgarter Messe Intergastra vorgestellt. Als kleines Nischenprodukt mit 7000 Hektoliter im Jahr. Die Kunden rissen es den Brauern förmlich aus den Händen. Schon bald ploppte die Bügelflasche in Dutzenden von Stuttgarter Kneipen wieder. Ob Partys, Events, Geburtstagsfeiern – ein Wulle ging immer. Oder auch zwei, denn die kleine Nulldreierbuddel war schnell leer getrunken.

Mit Wulle ist das so ähnlich wie mit dem Inhalt von Rothaus-Tannenzäpfle: Beides gibt es auch in der Halbliter-Euronormflasche. Doch das interessiert keinen. Image und Verpackung sind die halbe Miete und im Falle von Wulle das große Glück der Brauerei: Dank der inzwischen über 35.000 Hektoliter Wulle hat Dinkelacker-Schwaben Bräu keinerlei Umsatzrückgänge zu verzeichnen.

Ernst Imanuel Wulle starb 1902. Sein Bier ist heute die älteste und erfolgreichste Marke der Stuttgarter Traditionsbrauerei Dinkelacker-Schwaben Bräu, zu der neben den beiden Namensgebern noch die Weizenbiere von Sannwald und Cluss-Kellerpils vom Fass gehören.

Info

Dinkelacker-Schwaben Bräu
 GmbH & Co. KG
 Tübinger Straße 46, 70178 Stuttgart
 Tel. 0711/6481-0
 → www.wulle-bier.de
 → www.dinkelacker.de

Noch ein Retro-Bier: Schussenrieder

Wulle ist nicht die einzige Erfolgsgeschichte aus dem Bereich Retro-Bier: Eine andere ist die der Schussenrieder »Nummer eins«, ein naturtrübes Bier, das ursprünglich nur für die Brauereigaststätte produziert wurde und heute die stärkste Marke der Brauerei ist. »Original No 1« wird auch in der Bügelflasche serviert, ungefiltert, wie es früher vor Erfindung der modernen Brautechnik, üblich war. Eine Vorläufermarke gab es allerdings nicht, sondern nur das Problem der in die Jahre gekommenen Brauerei Ott, sich ein neues Image und ein neues Geschäftsfeld zu erschließen.

Heute gehört Schussenrieder mit seiner »Nummer eins« und seiner Event-Gastronomie zu den erfolgreichsten Brauerei-Betrieben in Baden-Württemberg.
 → www.schussenrieder.de

Bezaubernde Ferienregion Sasbachwalden



Ferienregion Sasbachwalden

... da möchte ich hin



Das Wanderparadies zwischen Westweg und Badischer Weinstraße

- 600 km Wanderwege
- Nordic Walking Arena
- Heilklimawege
- 1000 m Höhenunterschied
- Geräumte Winterwanderwege
- herrliche Aussichten in die Rheinebene
- Vesperstuben, Wanderheime
- Wanderpauschalen
- Auszeichnungen u.a. als „Schönste Gemeinde Deutschlands“

Infos:

Kurverwaltung Sasbachwalden
 Talstraße 51, 77887 Sasbachwalden
 Tel. 078 41/1035, Fax 2 36 82
 info@sasbachwalden.de
 www.sasbachwalden.de



Guter Geschmack vom Kaiserstuhl und Tuniberg



Unsere qualitativ hochwertigen Produkte, hergestellt aus regionalen Naturprodukten, finden Sie in ausgesuchten Verkaufsstellen oder unter:

www.kaiserlich-geniessen.de

Der Name der Knolle

Von Anuschka bis Vitelotte: Ein Tübinger Händler bietet ungewöhnliche Kartoffelsorten und allerhand Praktisches rund um die Knolle an.

In vielen Läden bleibt die Kartoffel namenlos. Wer sucht, der findet ein paar versteckt angebrachte Buchstaben, die Sieglinde oder Rosara lauten. Das fand Werner Tress schon immer schade. Deshalb verschafft er den Kartoffeln in seinem Tübinger Laden die gebührende Aufmerksamkeit und vor allem einen deutlich sichtbaren Namen. Da liegt die gelbschalige, ovale Anuschka aus einem nahe gelegenen Biolandbetrieb, die Tress für Salat empfiehlt, neben der hellen, zierlichen »La Ratte« aus Frankreich, die sich mit ihrem Nussgeschmack als Pellkartoffel eignet. Die lilafarbene Vitelotte, eine über 150 Jahre alte Sorte aus Frankreich, verkauft er ebenso wie die Sieglinde, die älteste Sorte Deutschlands, die heute noch angebaut wird. Bis zu 30 verschiedene Kartoffeln hat er auf Lager. Welche das sind, hängt von der Saison ab und so sind es aufs Jahr betrachtet deutlich mehr Sorten.

Ob Mayan Gold oder Rosemarie, ob King Edward oder Charlotte: Zu jeder Kartoffel liefert Tress eine Beschreibung, die Appetit macht, und das passende Rezept dazu. Weil man aber von Kartoffeln allein nicht leben kann, verkauft Tress außerdem Saatgut von über 100 alten Tomatensorten, handgeschmiedete Werkzeuge und hochwertige Messer. Auch Waschhandschuhe und Schäler bietet er an, damit man Sieglinde, Charlotte und allen anderen mit dem richtigen Werkzeug auf die Pelle rücken kann.



Werner Tress bietet Probiertüten an und zu jeder Kartoffel ein Rezept.

Info

Der Kartoffelladen Tübingen,
Metzgergasse 11, 72070 Tübingen
Tel. 07071/4076889
www.derkartoffelladen.de



Kontakte & Informationen

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

Manche Dinge muss man einfach mit den eigenen Augen sehen.



Die schönsten Museen, spektakuläre Burgen, sehenswerte Kirchen
und vieles mehr finden Sie im neuen Freizeit-Atlas Baden-Württemberg.
Jetzt für 14,90 € im Buchhandel erhältlich (ISBN 978-3-923719-89-1).



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
Claudia List
Nelli Nickel
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 978-3-935983-55-6

Bildnachweis

Alb-Gold (Seiten 42, 43, 44); Arbeitskreis Kulinaristik in Hohenlohe, c/o Touristikgemeinschaft Hohenlohe (Seiten 56, 57); Boller Fruchtsäfte (Seite 46); Bonbon-Museum, Vaihingen/Enz (Seite 40); Dinkelacker-Schwaben Bräu (Seiten 61, 62); Heidelberg Marketing (Seiten 7, 8); Käsküche Isny (Seiten 54, 55); Wolfgang Kellner, Kernen-Stetten (Seite 24); Kniebischhütte (Seite 14); Claudia List (Seiten 22, 23, 45, 58, 63); Mainau GmbH (Seiten 20, 21); Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord (Seite 53); Nelli Nickel (Seite 18); Regionalmarkt Hohenlohe (Seiten 38, 39); Renchtalhütte (Seiten 12, 13, 14); Restaurant Erbprinz, Ettlingen (Seite 28); Rosenhof Taubertal, Creglingen (Seiten 16, 17); Sattellei-Hütte (Seiten 12, 13); Schlossverwaltung Ludwigsburg (Seite 41); Schlossverwaltung Weikersheim (Seite 10); Steffen Schmid (Seiten 3, 6, 7, 8, 9, 25, 26, 27, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 50, 51, 52); Schmuckwelten Pforzheim (Seite 35); Andreas Steidel (Seiten 13, 28, 29, 30, 61); Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (Titel); Traube Tonbach (Seite 12)

*Was macht
Badischen Wein
so einzigartig?*



Natalie Henninger
Badische Weinkönigin 2011/12

Fast 2000 Sonnenstunden pro Jahr!

Das Weinland Baden ist Deutschlands südlichstes Anbaugebiet – dort scheint die Sonne öfter und wärmer, als in jeder anderen Region. Dieses mediterran-milde Klima und seine guten Böden machen Baden zu einem der besten Weinbaugebiete Europas und bieten ideale Voraussetzungen für die besondere Vielfalt und die einzigartige Qualität badischer Weine.



BADISCHER WEIN

Von der Sonne verwöhnt





herz.erfrischend echt.

Der Genießer Schwarzwald

Die hervorragende Küche und die weltberühmten Spezialitäten machen den Schwarzwald zu Deutschlands Genießer-Ecke Nr. 1. Die hochwertigen Erzeugnisse unserer Landwirte, Lebensmittelproduzenten und Winzer sind die Grundlagen für die kreativen Küchenmeister. Das ist Genuß auf höchstem Niveau.