

# Süden



Das Urlaubsmagazin  
für Baden-Württemberg

## Schwäbische Alb

Simon Tress und  
sein CO<sub>2</sub>-Menü

## Schwarzwald

Ein Dorf feiert  
die Heidelbeere

## Region Stuttgart

Drei Winzer zeigen  
ihre Lieblingsplätze

Eine  
kulinarische  
Entdeckungsreise





46

**Stuttgarter Wein**  
Drei Winzer zeigen uns  
ihre Lieblingsplätze

## Herzlich willkommen

Wer das Alte bewahrt, der kann sich auch Neues trauen: willkommen im Süden, einem traditionsreichen und aufregenden Genießerland. In diesem Magazin erzählen wir Geschichten vom Wandel: Wir haben das CO<sub>2</sub>-Menü von Spitzenkoch Simon Tress auf der Schwäbischen Alb probiert, einem Brotsommelier über die Schultern geschaut und in Freiburg erlebt, wie gut sich vegan mit gutbürgerlich verträgt. Mit Foodbloggerin trickytine waren wir am Bodensee, haben in den Weinbergen gefeiert und eigenen Gin gemacht. Viel Freude beim Lesen, Schauen und Schmecken!

12

**CO<sub>2</sub>-Menü** Fine Dining und Klimaschutz – wie passt das zusammen? Für Spitzenkoch Simon Tress bestens. Er kauft regional und fleischlos ein

40

**So gut wie Fleisch** Eine kleine Manufaktur in Freiburg stellt vegane Bouletten und Filets her – und die Gastronomie-Szene ist begeistert

56

**Kulinarische Weltreise** In Mannheim trifft Einwandererküche auf Fernweh. Influencer Dennis Maier stellt seine Lieblingslocations vor

64

**Im Weinberg feiern gehen** Junge Winzerinnen schenken bei den Weinsüden Pop-ups ihre feinen Tropfen direkt dort aus, wo der Wein wächst

## Beerenstark

Tour in die Schwarzwälder Heidelbeeren



34



## 04 Genuss im Wandel

Wie Produzenten und Köchinnen im Süden mit Herz und Handwerk Neues wagen

## 10 Mal ausprobieren

Ideen für überraschende Geschmackserlebnisse



26

## Hausbesuch

Foodbloggerin trickytine bei Produzenten am Bodensee

## 18 Grüne Küche

Bio, regional, vegetarisch: spannende Ideen und Produkte aus dem Süden

## 32 Unvergessliche Events

Geheime Orte, Höhenflüge und ein Menü ganz im Dunklen

## 44 Heute mal ohne

Mit diesen Getränken macht alkoholfrei genießen richtig Spaß

## 60 Der Gin des Lebens

Im STENG Landgut am Rotenberg in Lauffen stellen Gäste ihren Gin selbst her

## 68 Genussvolle Kulturtrips

Empfehlungen für eine Reise in die Städte des Südens

## 74 Service

Adressen, Broschüren, Social Media



20

## Brot-Freundschaft

Über die Backhaus-Kultur auf der Alb

# GENUSS IM WANDEL

Eine Reise zu innovativen  
Geschmackserlebnissen  
im Süden

WIR SIND SÜDEN

Eine Apfel-  
Petersilienwurzel-  
Cremesuppe  
von trickytine

## Aus Liebe zum guten Leben

Viele Produzenten und Köchinnen in Baden-Württemberg probieren mit Leidenschaft und Freude Neues aus. Sie reagieren damit auf einen gesellschaftlichen Wandel: Transparenz, Nachhaltigkeit, Ethik und Qualität sind uns bei der Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln wichtiger geworden. Ganz egal, ob wir im Gasthaus beisammensitzen oder Spitzenküche erleben. Im Süden entstehen kreative Ideen, wie alkoholfreie Spirituosen oder Manufakturen, die mit Liebe nicht nur feine Gerichte, sondern auch ihr Handwerk teilen. Und Foodbloggerinnen wie trickytine tragen die neue Art des Genusses in die Welt (S.26).



### **Der besondere Tipp**

**NATURSCHÄTZE  
BEWAHREN**

Zur neuen Initiative **ECHT  
nachhaltig Bodensee** haben  
sich u. a. Produzenten und  
Gastbetriebe zusammen-  
gefunden. [echt-bodensee.de](http://echt-bodensee.de)

## Superfood aus dem Süden

Mit Essen spielt man nicht, aber man kann zum Beispiel durchradeln. Auf den beiden Grünkern-Radwegen in der Ferienregion Odenwald etwa.

Die Wege führen durch hübsche Städtchen wie Walldürn, an Darrenhäusern vorbei (kleinen Scheunen, in denen der Grünkern getrocknet wurde) und durch weitläufige Dinkelfelder. Grünkern ist frühzeitig geernteter Dinkel, der über Buchenfeuer getrocknet wird und dadurch fein rauchig schmeckt. Durch den hohen Anteil an B-Vitaminen, Eisen und Magnesium gilt das Korn als Superfood. Und davon hat der Süden noch mehr: Heidelbeeren aus dem Schwarzwald zum Beispiel (S. 34) oder Linsen und Leinsamen von der Schwäbischen Alb (S. 11).



### Der besondere Tipp

ES WIRD GEFEIERT

Zur Erntezeit gibt's in der Region Grünkernwochen. Es werden Feste gefeiert, und Grünkern wird in allen Variationen angeboten.  
[fraenkischer-gruenkern.de](http://fraenkischer-gruenkern.de)



Quer durch die Felder führt der Grünkern-Radweg im Odenwald



## Mit Herz und Handwerk

Die Streuobstwiesen der Schwäbischen Alb hat früher wohl niemand mit prickelnden Schaumweinen in Verbindung gebracht – und schon gar nicht mit alkoholfreien.

Bis Jörg Geiger vor 20 Jahren begann, die herben

Geschmacksnoten seiner Früchte elegant zu veredeln.

Wie er, tüfteln in Baden-Württemberg unzählige

Pioniere ihres Fachs an neuen regionalen Getränkesspezialitäten, um ihre Gäste immer wieder zu überraschen. Denn mit dem guten Geschmack ist es bekanntlich ja eigentlich ganz einfach: Man nehme von

allem nur das Beste.

[manufaktur-joerg-geiger.de](http://manufaktur-joerg-geiger.de)



### Der besondere Tipp

FEINE BRÄNDE  
GENIESSEN

Edeldestillate probieren: Baden-Württemberg hat eine reiche Brennereikultur. Die höchste Dichte an produzierenden Hausbrennereien gibt es im Ortenaukreis im Schwarzwald. [schwarzwald-tourismus.info](http://schwarzwald-tourismus.info)

Jörg Geiger in seinem Schatzkeller. Dort reift Hochprozentiges

# Am Produkt tüfteln

Linsen, Trauben, Birnen, Pilze und neue Weinwege: Baden-Württembergs Böden sind fruchtbar und bringen wahre Schätze hervor. Und mindestens genauso besonders sind die Ideen, sie zu veredeln und zu verköstigen



WEINRADWEG

## WEIN VERBINDET

Weit verzweigt wie die Reben selbst ist auch das Radwegenetz in den Weinbergen Baden-Württembergs. Ab diesem Jahr verbindet das neue Teilstück von Schwaigern bis Sulzfeld den Badischen mit dem Württemberger Weinradweg und schafft so eine 880 Kilometer lange Erlebnistour – ganz im Zeichen des Weins. [weinsueden.de](http://weinsueden.de)

GENUSS PLUS AUS GUNDELSHEIM



## Kreatives aus Bio-Schokolade

Mit seiner Essigpraline wurde Konditormeister Eberhard Schell bekannt – und bis heute hat der Chocolatier viele Ideen. Als Wein-Liebhaber tüftelt er etwa am Zusammenspiel des edlen Getränks mit Pralinen und Schoko-Tafeln aus hochwertigem Kakao. Seine Zutaten sind bio-zertifiziert und fair gehandelt. Von der langjährigen Erfahrung, die Harmonie der Aromen zum Hochgenuss zu steigern, erzählt Schell in seinem Buch „Schokolade & Wein“. [schell-schokoladen.de](http://schell-schokoladen.de)

APERITIF VOM BODENSEE

## Birnen mit viel Charakter



Obstbauern, Saftproduzenten und Brenner vom Bodensee haben sich zu einer Gilde zusammengeschlossen, um drei alten, aromatischen Birnensorten die Ehre zu erweisen. In einem kombinierten Verfahren, bei dem aus einem Teil der Früchte Schnaps gebrannt und aus einem Teil Saft gekeltert wird, entsteht nach mehrjährigem Reifeprozess der Aperitif „Birnoh“. [birnoh.de](http://birnoh.de)



GALERIE

## DAS WUNDER VON DER ALB

Welche pflanzlichen Nahrungsmittel enthalten 25 bis 30 Prozent Eiweiß? Und sind deshalb wertvoll für vegetarische Ernährung? Richtig, es sind die Linsen. Bis in die 1950er-Jahre wurden sie auch auf der Schwäbischen Alb angebaut. Doch dann kam die Globalisierung, und mit ihr landeten günstigere Linsen aus dem Ausland auf dem deutschen Markt. Erst 1985 nahm der Biohof Mammel in Lauterach die traditionelle Feldfrucht wieder ins Programm. Die Nachfrage wuchs, 2001 wurde die Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ gegründet, die bis 2015 auf über 70 Betriebe anwuchs. 2006 wurden in einer St. Petersburger Gen-Bank sogar Samen der alten Sorten von Späths Alblinsen entdeckt. Heute heißt die Öko-Marke „Lauteracher Alb-Feld-Früchte“.



Die Alblinse eignet sich hervorragend für Eintöpfe

Mit den Hülsenfrüchten von der Alb wird die urschwäbische Spezialität Linsen und Spätzle zu einem Gedicht. [lauteracher.de](http://lauteracher.de)



SHIITAKE TRIFFT SAILLING

## Trendgewächse aus Hohenlohe

Keine zehn Kilometer sind es von Kirchberg an der Jagst nach Rot am See. Und doch haben sich dort unabhängig voneinander zwei Bauernhöfe der Zucht von Shiitakepilzen und Kräutersaitlingen gewidmet – alles in Bio-Qualität.

„Diese Sorten lagen einfach im Trend“, sagt Kerstin Hofmann aus Rot am See. Beide Manufakturen verkaufen ihre Pilze an Restaurants und in ihren Hofläden. [hofburk-pilze.de](http://hofburk-pilze.de); [pilzmanufaktur-wuestner.de](http://pilzmanufaktur-wuestner.de)



Viele Gemüsesorten  
sät und erntet  
Simon Tress selbst

SCHWÄBISCHE ALB

# Fine Dining auf die grüne Art

Simon Tress macht's vor: Bio ist nicht nur gut für die Natur – es verspricht auch höchsten kulinarischen Genuss. In seinem Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen bereitet der Koch sein CO<sub>2</sub>-Menü zu

🌱 MARLEN STÖHR 📷 UDO BERNHART



**K**räuter und Lauchzwiebeln sprießen aus der Erde, Tomaten reifen an den Stauden im Gewächshaus heran. Simon Tress zupft Minze ab, zerreibt die Blätter und kostet. „Du schmeckst halt, dass es bio ist“, sagt er zufrieden. Der Mann ist Küchenchef im Bio-Fine-Dining-Restaurant 1950 in Hayingen auf der Schwäbischen Alb. 2020 hat der gelernte Koch das Restaurant eröffnet, das als erstes Demeter-G-Bioland-Fine-Dining-Restaurant weltweit gilt. Dort bietet er eine kreative vegetarische Küche an. Mit seinem Küchenkonzept setzt Simon Tress die Philosophie des Familienbetriebs fort. Schon Großvater Johannes hat seine Landwirtschaft auf Demeteranbau umgestellt – das war 1950. Und im Stammhaus, dem Bio-Restaurant und -Hotel Rose, wird Fleisch schon seit jeher nur als Beilage serviert. „Damit möchten wir unseren Beitrag zum Klimaschutz und zum nachhaltigen Umgang mit Natur und Tier leisten“, meint der Koch, der gemeinsam mit seinen drei Brüdern bereits als Kind auf dem Feld oder im Restaurant mithalf. Dass Simon Tress den Familienbetrieb fortführt, ist gar nicht so selbstverständlich. Nach mehreren Stationen in Spitzenrestaurants, darunter die sterngekrönte Traube

Tonbach in Baiersbronn, hat es ihn in die Ferne gezogen: erst Berlin und Hamburg, dann Brasilien und Indien. Auch mit der Deutschen Fußballmannschaft der Spitzenköche hat er sich auf andere Kontinente gekickt. Doch: „Irgendwann war Schluss.“ Simon Tress wollte Verantwortung übernehmen, mit seiner Familie etwas von Wert schaffen. Mittlerweile haben alle vier Brüder einen festen Platz im Familienbetrieb. Seit 2010 stellen sie außerdem gemeinsam die Bio-Suppen-Linie „TressBrüder“ her, damals noch in einer kleinen Küche neben dem Restaurant.

### Einkaufen mit dem Traktor

Simon Tress schultert Säcke, gefüllt mit Dinkelkörnern und Mehl, holt Paletten mit Eiern aus dem Hofladen, füllt Kannen mit frischer Milch. „Ohne unsere Erzeuger könnten wir unser Konzept nie umsetzen“, sagt der Koch. So oft wie



**Als Koch kann ich meinen Beitrag zum Schutz der Natur leisten.“**

Simon Tress



Frisch geliefert: Bio-Eier (rechts). Mit seinen Brüdern stellt Simon Tress auch feine Bio-Suppen her (oben)



So geht regional: Simon Tress kauft auf einem Demeter-Hof ein



Honig statt Zucker: Auch die Süße in den Gerichten stammt aus der Region



Gemeinsam stark: Wie Simon Tress legen auch seine Lieferanten Wert auf feinste Bio-Qualität



### Bio für alle

Wie schon Großvater Johannes verstehen sich die vier Brüder als Botschafter für Genuss im Einklang mit der Natur. Mittlerweile betreiben sie ein Bio-Hotel und vier Bio-Restaurants, wo es neben Fine Dining auch rustikale Küche gibt. Dort und in Bio-Supermärkten gibt es zudem die veganen Bio-Suppen der Tress-Brüder.

Mit fermentiertem Gemüse verfeinert Simon Tress seine Gerichte

## SCHWÄBISCHE ALB



Sowohl im Fine-Dining-Restaurant (oben) als auch im Bio-Restaurant Rose (links) wird vegetarisch gekocht

möglich fährt er persönlich zu den umliegenden Höfen, um dort seine Ware abzuholen. Am liebsten mit seinem Traktor, den schon sein Vater fuhr und der so grün wie die Sommerlandschaft ist, an der Simon vorbeituckert. Auf den Teller wandern bei ihm nur Produkte, die in unmittelbarer Nähe in der Region wachsen, nicht weiter als 25 Kilometer dürfen sie von der Anbaufläche bis zum Restaurant zurücklegen. Selbst Gewürze bezieht der Koch aus der Region, nur beim Salz und den Bio-Weinen macht er eine Ausnahme. „Brutal regional“ nennt Simon Tress sein Konzept, zu dem auch eigener Anbau in Bio-Qualität gehört. Das Gewächshaus steht auf dem Hof gleich neben dem Restaurant. Auf einer Anhöhe vor dem Dorf befindet sich ein drei Hektar großer Acker, auf dem zartgrüne Salatköpfe heranwachsen. Und auch den Honig schleudert er selbst. Am Waldrand, gleich neben dem eigenen Acker, hält der Hobby-Imker seine Bienenvölker, die an heißen Tagen wie heute ihre Bienenkästen verlassen und schwirrend über die blühende Landschaft der Schwäbischen Alb fliegen.

### Ein Koch zum Zugucken

Flinke Hände halbieren geräucherte rote Bete, fischen fermentierte Gurken und Tomaten aus großen Einmachgläsern und schnippeln das Gemüse in feine Würfel. Indem Simon Tress Produkte fermentiert, kann er sie länger haltbar machen, auch mal Gemüse auftischen, das gerade eigentlich keine Saison hat. „So wie früher bei meinen Großeltern eben“, sagt der Koch. Hinter ihm prangt in goldenen Lettern sein

Motto: „Die Natur macht den Teller.“ Gut, dass fermentierte Lebensmittel nicht nur nachhaltig und gesund sind – sie enthalten jede Menge gute Bakterien –, sondern auch noch schmecken. Wie das fermentierte Gurkeneis, das er zusammen mit dem Gemüse für morgen vorbereitet. Dann nämlich erwartet Simon Tress Gäste, die sein „CO<sub>2</sub>-Menü“ probieren möchten. Auf den Tischen der Gäste werden Kärtchen bereitliegen. Simon Tress setzt auf Transparenz: „Bei uns erfahren Gäste bei jedem Gericht, welche Zutaten drinstecken, woher sie stammen, wie viele Kilometer sie zurückgelegt haben und welcher Fußabdruck verursacht wurde.“

Nur zwölf Plätze hält das Bio-Fine-Dining-Restaurant bereit, Gäste reservieren das „CO<sub>2</sub>-Menü“ im Voraus. Dass während dieser Abende eine familiäre Atmosphäre entsteht, liegt auch daran, dass Simon Tress in seiner offenen Küche vor den Augen der Gäste kocht. „Ich möchte nicht alleine in der Küche stehen. Ich mag den Trubel und den direkten Kontakt zu den Leuten.“ Manchmal ist Simon Tress dann aber doch ganz privat. Zum Beispiel wenn er, wie jeden Tag, mit seinem Sohn bei den Bienen und am Acker vorbeischaut. Und damit möglicherweise schon die Saat für die nächste Generation sät. ■

„  
**Ich setze  
leiden-  
schaftlich  
gerne  
regionale  
Produkte  
in Szene.“**

Simon Tress



Hier geht's zum Video

Einfach QR-Code scannen und zum Video gelangen. Mehr Informationen über Genuss in der Region unter [schwaebischealb.de/kulinarik](https://schwaebischealb.de/kulinarik)

## ES GRÜNT SO GRÜN IN DIESEN KÜCHEN

Mehr und mehr Restaurants setzen auf regionale Produkte und Bio-Zutaten. Vegetarische und vegane Gerichte werden immer kreativer – sehr zur Freude der Gäste



### 1 LUDWIGSBURG Das Beste aus vielen Welten

„Das Einfache, aber das richtig gut“, so fasst Markus Fetzer von der Krone seine Küchenphilosophie zusammen. Das gemütliche Gasthaus steht mitten im Bilderbuchdorf Hoheneck, einem sehr ursprünglichen Stadtteil von Ludwigsburg. Und mitten im Hof der Krone steht das alte Backhaus, in das sich Fetzer bei der Übernahme auch gleich verliebt hat. Nun probiert er sehr erfolgreich einen mehrfachen Spagat: Es gibt viele Klassiker, aber durchaus modern interpretiert. Fleisch steht auf der Speisekarte, aber Vegetarierinnen und Veganer werden auch fündig. Das alles macht der Familienbetrieb mit einem sehr hohen Qualitätsanspruch an Produkt und Umsetzung in der Küche. Und, na klar: Die Krone bewirtschaftet auch das traditionelle Backhaus. Montag ist Backtag, da steht das Brot im Mittelpunkt der Speisekarte. [krone-alt-hoheneck.de](http://krone-alt-hoheneck.de)



Montag ist Backtag  
in der Krone



### 2 OBERKIRCH An Tagen wie diesen

„Vegetarisch. Frisch. Von hier“, lautet der Wahlspruch des Tacheles. Das Lokal in der Hauptstraße der 20.000-Einwohner-Stadt im Ortenaukreis bietet von Mittwoch bis Freitag einen Mittagstisch, donnerstags After-Work-Cocktails mit Burgern und einmal im Monat ein Sonntagsfrühstück. Der Laden läuft. Die beiden Gründerinnen haben sich noch zwei Powerfrauen zur Verstärkung geholt. Damit genug Zeit bleibt, im Garten die frischen Kräuter und Beeren zu ernten. [tacheles-oberkirch.de](http://tacheles-oberkirch.de)



### 4 KARLSRUHE Vegan mit Herz

„Do good. Eat yummy“ lautet das Motto in Karlsruhes erstem rein pflanzlichen Restaurant My Heart Beats Vegan. Gekocht wird hier nur mit gesunden Zutaten und 100-prozentig vegan – aus Überzeugung. Was als Food Truck begann, hat sich schnell zu einem beliebten Treffpunkt entwickelt. [myheartbeatsvegan.de](http://myheartbeatsvegan.de)



### 3 STUTT GART Zu Gast bei Tim und Timo

Vhy! heißt das Restaurant. Aber es fragt nicht, warum? Sondern meint: warum nicht! Fußballer Timo Hildebrand und Künstler Tim Bengel propagieren eine „Küche der Beweglichkeit“, frei von Tierprodukten. Ihr urbaner Mix aus bewährten Zutaten und überraschenden Experimenten soll den Menschen einfach guttun. Das Ergebnis sind vegane Sushi-Varianten oder ein Süßkartoffel-Bananen-Teriyaki. [vhydowe.care](http://vhydowe.care)



### 5 MANNHEIM Mit Tex-Mex schmeckt's

Die Nähe zum Hafen zeigt sich nicht nur auf dem Stadtplan, sondern auch im Namen der Kombüse und ihrem Logo – einem Anker. Es gibt vegetarische und vegane Gerichte mit internationalem Touch: Falafel, Wraps, Burritos, Enchiladas, Tacos und Bowls. Der ideale Input für die Start-up-Szene im Jungbusch-Viertel. [kombuese-ma.de](http://kombuese-ma.de)

Los geht's", ruft Heike aus der Tür, „der Ofen hat 300 Grad, wir müssen uns beeilen.“ Schließlich warten 45 Brotlaibe darauf, gedrückt und gewirbelt zu werden ... Und sind die schwäbischen Flammkuchen schon fertig?

Das Backhaus, in dem Heike heute gemeinsam mit ihren Freundinnen von den Landfrauen Beuren-Balzholz und Bäckermeister Jörg Schmid backt, liegt in Beuren. In der idyllischen Gemeinde am Fuß der Schwäbischen Alb gibt es insgesamt vier solche Häuschen, von denen zwei noch in Betrieb sind. Das Obere Backhaus im historischen Kern, das privat genutzt werden darf, und das über 100 Jahre alte Backhaus im Freilichtmuseum Beuren, in dem Backkurse angeboten werden.

Nahezu jede Gemeinde besaß früher ein Backhaus. Es waren lange die einzigen Orte, an denen überhaupt gebacken werden durfte,



Das Pane di Semola ist Jörgs Version eines apulischen Pane di Altamura

da Privatöfen im 17. Jahrhundert aus Brandschutzgründen verboten wurden. Heute hat zwar jede Wohnung ihre voll ausgerüstete Einbauküche, dennoch werden die mächtigen Steinöfen von Beuren wieder regelmäßig angeheizt. Und das ist nicht nur ein echtes Event



## Altägliches kann so besonders sein

Sepia und Holzkohle sind nicht die typischen Brotzutaten. Aber Jörg Schmid ist auch kein normaler Bäcker. Der Brotsommelier spielt oft mit Gewürzen und Farben. Heute hat er sich zum Erfahrungsaustausch mit Landfrauen im Beurener Backhaus getroffen

ANNA MONTERROSO CARNEIRO GREGOR LENGLER

Der Bäckermeister unterstützt tatkräftig beim Kneten – und gibt praktische Tipps

für die Landfrauen und Familien von Beuren. „Es ist unheimlich befriedigend, nach einem arbeitsintensiven Tag solch ein tolles Produkt in den Händen zu halten“, findet Jutta. Sobald die Türen des Backhauses geöffnet werden, geht die Arbeit auch schon los. Die einen schichten getrockneten Obstholzschnitt in den Ofen und feuern ihn an. Die anderen bereiten in einem kleinen Nebenraum die Brotteige vor, belegen Dinnete, eine Art schwäbische Flammkuchen, und formen süße Zimtschnecken.

Als der Ofen die 350-Grad-Marke erreicht, macht sich auch Jörg Schmid an die Arbeit. Der Bäckermeister hat in seiner Bäckerei in Gomaringen einen Pane-di-Semola Teig vorbereitet, ein Brot aus italienischem Hartweizenmehl. Beim Kneten und Formen erzählt er Jutta und Heike von seinem Brot und dem Alltag als Bäckermeister und Brotsommelier. In seiner Kreation verwendet er einen „Madre“, einen italienischen Sauerteig, den er schon vor einigen Tagen angesetzt hat. Der wurde in den Semola-Teig gemischt, der dann noch einmal



Im Freilichtmuseum Beuren dürfen auch Gäste Brot backen

24 Stunden lang reifen durfte. „Das ist gut für das Aroma. Ein gutes Brot braucht Zeit! Und einen Sauerteig“, sagt der Brotprofi. „Fertig gebacken ist das Pane di Semola wattig und fluffig zart, mit schönen Röstaromen, einer Sauerspitze im Abgang und einem leichten Zimtaroma“, schwärmt Jörg.

Hübsch in Form gewickelt können seine Semola-Brote noch etwas ruhen, denn zuerst kommt etwas anderes in den Ofen. Bei einem Tag im Backhaus wird traditionell nicht nur Brot gebacken: Der Ofen wird zu Beginn auf 400 Grad aufgeheizt und kühlt dann stunden-



Getrocknetes Obstholz heizt den Ofen besonders gut



Das Pane di Semola knotet Jörg nach einer Schweizer Technik

„**Mir war schon immer klar, dass ich Bäcker werde!**“

**Jörg Schmid, Bäckermeister in vierter Generation**

lang ab. Dabei wird nahezu jede Temperatur genutzt: Bei 320 Grad backen Dinnete, bei 280 Grad die Brote. Ab 220 Grad kommen Teilchen rein und danach Rührkuchen. Wer sich gut vorbereitet, kann nach einem Backtag mit kiloweise Backwaren nach Hause gehen.

„400 Grad!“ Jetzt muss es schnell gehen. Nach dem Ausfegen des Ofens und dem Backen der Dinnete werden über 45 Brote in den Ofen eingeschossen. Die vorgeformten Laibe landen ganz hinten, dann kommt das Netzbrot. Netzbrotteig hat einen hohen Wasseranteil und wird deswegen nicht in Laibe geformt, sondern in den Ofen geschapft. Dafür wird eine Kelle, die an einem langen Stab befestigt ist, nass gemacht, eine Portion Teig in die Kelle gefüllt und darauf eine Handvoll Kleie verteilt. Die Kelle wird in den Ofen geschoben und der Teig mit einer schnellen Drehung auf die Steinplatte



Riechen, fühlen und schmecken: Jörg Schmid ist Bäckermeister und Brotsommelier



## Das gewisse Extra

Um seinen Broten noch mehr Aroma und Feuchtigkeit zu verleihen, verwendet Brotsommelier Jörg Schmid oft sogenannte Quellstücke. Das sind Körner, etwa Sonnenblumenkerne oder Leinsamen, die am Vortag mit Wasser angesetzt wurden. Am Backtag wird das Quellstück einfach mit in den Teig gegeben.

verfrachtet. Jörgs Brote landen als letzte im Ofen – die Bäckerinnen können endlich verschmaufen. Und verkosten, denn Jörg hat einiges mitgebracht.

Die Tussi- und Machostangen sind als Erstes alle. Nicht nur, weil sie durch ihre rosa und schwarze Farbe besonders auffällig sind, sondern auch weil sie mit ihren Chia-Lein-dotter-Basilikumsamen und dem Holzkohle-Salz-Knoblauch-Topping besonders gut schmecken. Schmid: „Unser Brothandwerk ist eine Mischung aus Tradition und Innovation. Wir arbeiten sehr naturbelassen, toben uns aber gerne mit besonderen Gewürzen und Farben aus.“ Alle fühlen, riechen und probieren. Die Begeisterung ist gegenseitig: Auch das Brot der Landfrauen schmeckt dem Brotsommelier. „So gerne ich innovative Rezepte erfinde, mag ich traditionelle und puristische Brote doch am liebsten“, sagt er lachend. „Und ich bekomme richtig Lust, neue Kreationen auszuprobieren“, grinst Jutta und beißt in das Pane di Semola. ■



**Für einen Blick in den Ofen:**

Einfach den QR-Code scannen und das Video über das gemeinsame Brotbacken ansehen. Mehr Informationen gibt's auch hier: [schwaebischealb.de/kulinarik](https://schwaebischealb.de/kulinarik)

# Liebe in jedem Detail

Das Beste aus zwei Welten: In diesen beiden Betrieben von der Schwäbischen Alb erzielen der Respekt vor der Tradition und zeitgemäße Ansprüche an nachhaltige Gastronomie ein perfektes Ergebnis



Regional  
und gut:  
Failenschmids  
Braten taugt  
als Festessen

## ST. JOHANN-GÄCHINGEN Vertrauen ist die beste Währung

Das Geheimnis hinter dem Erfolg der Albmetzgerei Failenschmid? Ganz einfach – Leidenschaft, Sorgfalt und Transparenz! Wer im Landgasthof oder in einer der Metzgereien des Betriebs Kunde ist, kann sich darauf verlassen, dass hier nur beste Qualität auf den Tisch kommt. Wir reden über regionale Zutaten aus nachhaltiger Produktion in traditioneller Verarbeitung: Im Familienbetrieb Failenschmid kennt man seine Tiere, seine Lieferanten und vor allem die Wünsche der Kundinnen und Kunden.  
[failenschmid.de](http://failenschmid.de)

## BERG BRAUEREI

### Alte und seltene Brauweisen erhalten

Wenn eine Brauerei auf eine so lange Geschichte zurückblicken kann, hat sie vieles richtig gemacht. Die Familie Zimmermann – Besitzer der Berg Brauerei aus Ehingen/Berg – hält die Tradition der Brauerei, die schon 1466 zum ersten Mal urkundlich erwähnt wurde, in Ehren. Sie pflegt die traditionelle und mittlerweile sehr seltene Brauweise der offenen Bottich-Gärung. Und das nicht, weil retro gerade im Trend ist. Sondern weil das feine Bier der Berg Brauerei ihre Kunden seit Generationen überzeugt.  
[bergbier.de](http://bergbier.de)



Traditionelle Bierkultur –  
in Ehingen braut sich was  
Gutes zusammen



Familienradtour  
durch die Äpfel  
bei Immenstaad  
am Bodensee

Cidre vom Ap-  
felhof Bodensee  
und Kressbron-  
ner Bauernpfad

# Die älteste Versuchung

Der Apfel ist das kulinarische Flaggschiff des Bodensees: Ob im Kuchen, in der Suppe, auf dem Flammkuchen, als Chutney, Saft oder hochprozentig – der Apfel ist ein Allrounder, sowohl süß als auch herzhaft ein Genuss!

**W**arum ist der Bodensee so ein Apfelparadies? Allein 1.200 Obstbauern setzen am Bodensee auf den Apfelanbau. 1,6 Milliarden Äpfel werden pro Jahr geerntet. Eine Antwort lautet: Es ist gute Tradition. Schon mit der Gründung des Benediktinerklosters im 8. Jahrhundert begann auf der Insel Reichenau der Anbau des vitaminreichen Obstes.

Wer mehr über die Geschichte der gesunden Frucht erfahren möchte, der sollte einen der Lehrpfade entlangspazieren oder eine der Themenwanderungen in der Region probieren: Beim „Apfel- und Weinspazierweg“ in Immenstaad etwa werden auf 27 Tafeln Informationen zum Apfelanbau vermittelt, auch der „Apfelrundweg Frickingen“ oder die 41 Kilometer lange „Apfelradlrunde“ um den Gehrenberg sind informativ und laden entlang der Strecke in ausgewählte Hofläden ein. Eher edel ist das Erlebnis im „s'Äpfle“, dem Sternrestaurant im Seehotel Villa Linde des

jungen Kochs Kevin Linde in Bodman. Er nutzt den Apfel als Basis für viele Gerichte und sagt: „In der entsprechenden Jahreszeit werden richtig viele Äpfel verarbeitet, und dann haben wir natürlich Apfeldesserts auf der Karte.“ Tja. Ohne den Apfel geht am Bodensee halt wenig. Warum das so ist, weiß Dr. Ulrich Mayr, der als Leiter der Sortenerhaltungszentrale des Landes der Herr über 650 alte und 200 neue Apfelsorten ist: „Der Bodensee selbst ist der Grund. Er ist wie ein riesiger Wärmespeicher, das macht die Bodenseeregion zur perfekten Anbaustätte.“ ■

## Alle Informationen

Mehr zum Apfelanbau am Bodensee und zu den jährlich stattfindenden Apfelwochen gibt's unter: [echt-bodensee.de/genuss](http://echt-bodensee.de/genuss)

# trickytine

## am Bodensee

Die Foodbloggerin hat drei Produzenten  
besucht und mit den mitgebrachten Äpfeln,  
mit Wein und Fisch neue Rezepte ausprobiert.  
Hier erzählt sie, was sie erlebt hat

 [BLOGGERIN TRICKYTINE](#)  [ANDREAS WEISE](#)

Christine hilft bei  
der Apfelernte –  
Handy und Kamera  
sind immer dabei



Guter Fang!  
Fischer Marco und  
trickytine auf dem  
See und bei der  
Verarbeitung



## BODENSEE

Saibling und Felchen einen Jubelschrei los. Besonders freut sich Marco über einen stattlichen Sandfelchen. So ein Kaliber hat er nun schon seit fast einem Jahr nicht mehr in Händen gehabt, wie er mir stolz erzählt.

Beim Einholen der Netze spüre ich die Passion, die Marco für dieses traditionelle Handwerk hat. Schon sein Uropa war Bodenseefischer, und seit der Generation seines Opas werden die Fische auch direkt vor Ort vermarktet. Dazu zählt, dass die Fische in Handarbeit präpariert, teils geräuchert und im eigenen Laden verkauft werden. Natürlich kaufe ich frisch geräucherten Bodensee-Saibling für mein Gericht ein.

Danke, Marco, für deine Zeit, deinen ehrlichen Einblick und das tolle Abenteuer an Bord deines Fischerboots!

Zur Suppe passt der  
Grauburgunder vom  
Weingut Aufricht



### Sein eigenes Süppchen kochen

Eine Apfel-Petersilienwurzel-Cremesuppe mit geräuchertem Bodenseefisch und Sauerteig-Croutons nach ihrem Ausflug an den Bodensee gekocht. Hier geht's zum Rezept:

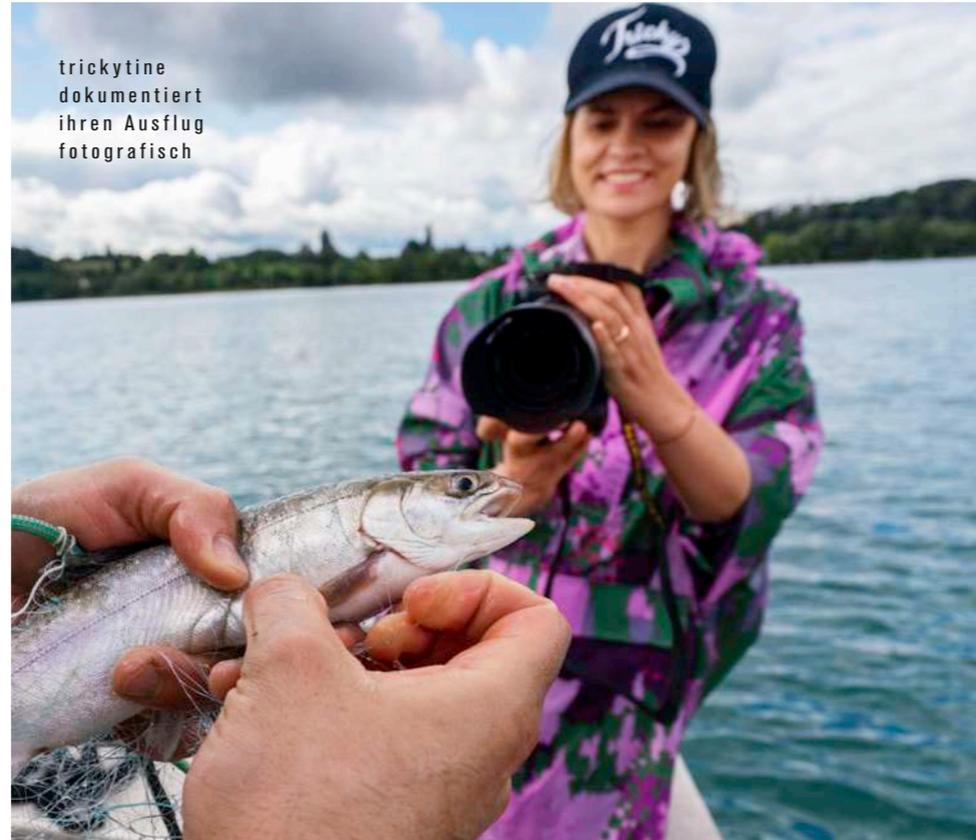


**H**allo, mein Name ist Christine Garcia Urbina, ich bin Gründerin des digitalen Genussmagazins trickytine.com und von ganzem Herzen Baden-Württembergerin. Ich freue mich sehr, euch heute an den Bodensee mitnehmen zu dürfen. Gemeinsam entdecken wir die drei bekanntesten kulinarischen Erzeugnisse der Region: Fisch, Wein und Apfel, aus denen ich später auch ein Rezept entwickeln möchte. Besonders gespannt bin ich auf die Menschen, denen ich bei der Arbeit über die Schulter schauen darf.

### Ein dicker Fang: mit Fischer Marco auf dem Bodensee

Ich starte ganz früh, um mit Fischer Marco Knoblauch auf den Bodensee rauszufahren. Er erwartet mich bereits am Bootssteg. Das Panorama vom Ufer aus ist atemberaubend schön: der morgendliche Bodensee, der ganz ruhig vor mir liegt. Und gegenüber thront die Wallfahrtskirche Birnau. Wir steigen auf sein Boot, und Marco erzählt mir auf der Fahrt, dass die Fischbestände im See immer mehr abnehmen. Das liegt aber nicht an Überfischung oder einem verdreckten See, sondern am Nährstoffmangel im Wasser. Also, Daumen drücken, dass unser Netz heute nicht leer bleibt.

Im Bodensee sind vielfältige Arten zu Hause, wie z. B. Hechte, Felchen, Aale und Saiblinge. Die Bewirtschaftung ist stark reguliert und wird auch streng überwacht. Bei den Netzen angekommen erwartet uns eine Überraschung! Marco holt einen Fisch nach dem anderen aus dem Bodensee. Ich bin selber ganz aufgeregt, halte im Netz Ausschau und lasse bei jedem



trickytine  
dokumentiert  
ihren Ausflug  
fotografisch



**Ich liebe die Vielfalt meiner Heimat – und die Verbundenheit der Menschen.“**

Fischer Marco Knoblauch

### Handverlesen – trickytine beim Weingut Aufricht

Nach einer kurzen Fahrt biegen wir rechts ab zum Weingut Aufricht. Wir schlängeln uns die Straße hinunter, rechts und links säumen Weinreben unseren Weg. Im Hintergrund glitzert der See in der Sonne, auf der anderen Uferseite sind die Bergspitzen zu sehen. Ich spüre gleich: Das hier ist ein ganz besonderer Ort.

Johannes Aufricht treffe ich auf seinem Weingut. Er ist Winzer in dritter Generation, und ich freue mich, dass er sich für mich Zeit nimmt und mir einen persönlichen Einblick gewährt. Die Lese ist gerade voll im Gang. Sein Handy ist ständig im Einsatz, er hat seine Augen und Ohren überall. Das Weingut liegt wunderschön direkt am Wasser, im Meersburger Landschaftsschutzgebiet. Es ist Teil des südlichsten Weinbaugebiets in Deutschland. Erst durch den See wird der Weinbau in der Region möglich, denn der See dient als Wärmespeicher und gleicht die Höhen und Tiefen der Temperaturschwankungen aus. Dadurch ist das Klima eher kühl, die Trauben reifen langsam, aber dafür stetig.

Johannes nimmt mich mit in seinen Weinberg oberhalb des Weinguts. Hier läuft die Lese des Grauburgunders. Ich bekomme einen Eimer und eine Rebschere in die Hand gedrückt und erhalte direkt vom Profi eine Einweisung in die Ernte der wunderbar rötlich gefärbten Trauben. Wenn ich mir überlege, dass auf dem Weingut Aufricht 90 Prozent der Trauben von Hand geerntet werden, und ich das in das Verhältnis meiner Erntegeschwindigkeit setze, sehe ich

mich noch wochenlang in diesen Reben stehen. Und deshalb konzentriere ich mich darauf, was Johannes mir über seine Philosophie erzählt: „Meine Weine sollen nicht satt machen, sondern mit Eleganz und Leichtigkeit bestechen und dazu einladen, noch ein Glas einzuschenken“, erzählt er. Johannes und seine Familie beziehen ihre Philosophie nicht nur auf den Geschmack des Weins, sondern auch auf Ästhetik. Das fängt bei der behutsamen Modernisierung des Weinguts an. Geht weiter zum tollen Design der Flaschen und Etiketten. Und das einladende Lebensgefühl wird zudem in hochwertigen Kundenmagazinen und einem coolen Instagram-Account nach außen kommuniziert.

Was für ein beeindruckender und inspirierender Einblick in das Weingut Aufricht. Danke, Johannes, dass du mir heute einen Teil deiner



Bloggerin Christine bei der Ernte, hier mit Apfelbauer Ludwig Ragg

Winzer Johannes Aufricht macht Weine, die leicht und elegant sind



wertvollen Zeit geschenkt hast. Dein hervorragender Grauburgunder ist schon ins Auto verladen und wird direkt in meinem Studio im Rezept zum Einsatz kommen.

Meinen letzten Stopp auf der Reise mache ich beim Apfelhof Ragg. Als ich aus dem Auto steige, riecht es bereits herrlich nach Äpfeln, die frisch geerntet und in Containern gestapelt auf dem Hof stehen. Und da kommt auch schon Ludwig Ragg mit einem großen und herzlichen Lächeln auf mich zu und lädt mich ein, mit auf seine Apfelplantage zu kommen.

### „Äpfel-Wettessen“ auf dem Obsthof Ragg

Der Bodensee ist das zweitgrößte Obstanbaug Gebiet Deutschlands, und der Apfel wird hier seit über 1.000 Jahren angebaut. Genauso wie für die Fische und den Wein ist das milde Klima perfekt für den Anbau der meisten Apfelsorten. Elstar, Cameo und Gala – alle gedeihen hier. Ludwig verrät mir, dass sein absoluter Lieblings-Apfel die Sorte Sweet Tango ist, und ich kann bestätigen: Er schmeckt hervorragend! Wir treffen das Team von Ludwig direkt im Apfelhain, wo gerade Gala-Äpfel geerntet werden. Ich steige auf die Hebebühne und helfe mit. Das ist gar nicht so einfach: Jeder Apfel wird behutsam mit Stängel gepflückt und äußerlich nach verschiedenen Kriterien begutachtet. Ludwig isst während meines Besuchs einen Apfel nach dem anderen. Ich mache es ihm gerne nach – diese wunderschönen, knallroten Gala-Äpfel, auf der Höhe ihrer Reife geerntet, schmecken

einfach unwiderstehlich gut! Es ist spürbar, wie viel Freude Ludwig an seinem Beruf hat - auch, wenn nicht immer alles so leicht im Obstanbau ist. Hagel und Sturm können schwere Schäden verursachen. Auch die Konkurrenz aus dem Ausland ist eine Herausforderung. Dennoch ist Ludwig mit einer natürlichen Gelassenheit bei der Sache und probiert gerne Neues aus. Neben Äpfeln baut er seit Kurzem sogar Mini-Kiwis an. Und auf seinem Hof vermarktet Ludwig einen Teil seiner Äpfel direkt. Dort haben Ludwig und seine Familie acht schöne Ferienwohnungen eingerichtet. Diese sind ideal für Menschen, die einen authentischen und herzlichen Einblick in einen landwirtschaftlichen Betrieb schätzen. Danke, Ludwig, für den tollen und fröhlichen Abschluss bei dir. Und dass ich endlich mal Trecker fahren durfte – damit ging ein tricky Traum in Erfüllung! ■



#### Mit trickytine am Bodensee

Den QR-Code scannen und das Video ansehen. Mehr zu den kulinarischen Köstlichkeiten am Bodensee unter [tourismus-bw.de/bodensee](https://tourismus-bw.de/bodensee)

Christine Garcia Urbinas Foodblog gibt's hier: [trickytine.com](https://trickytine.com)



Der Grauburgunder vom Weingut Aufricht passt perfekt zu meinem Rezept.“

Christine Garcia Urbina alias trickytine



## GAUMENKITZEL MIT DEM GEWISSEN EXTRA

Besondere Genuss-Erlebnisse im Süden:  
Wo Essen und Trinken viel Spaß und durchaus überraschende Momente bieten

# 1

HOCHSCHWARZWALD

### Streng geheimer Genuss

Wer gern tafelt und Überraschungen liebt, kann sich im Hochschwarzwald blindlings ins Abenteuer stürzen. Denn beim Secret Dinner in der Region ist nicht nur das 6-Gänge-Menü ein Geheimnis, auch der genaue Veranstaltungsort liegt bis zur letzten Sekunde im Verborgenen. Verraten wird nur, dass man dort unter normalen Umständen keinen Tisch reservieren kann. Die Köche gehören allesamt zur „Next Generation“, einem Zusammenschluss innovativer Köche und Köchinnen im Hochschwarzwald. Durch ihre Exklusivität sorgen die Locations immer wieder für Aha- und Oho-Momente. [hochschwarzwald.de](http://hochschwarzwald.de)

EUROPA-PARK

### Fantastische Reise

# 2



Spaß und Nervenkitzel garantiert der Europa-Park Rust mit vielen atemberaubenden Bahnen, Shows und Tricks. Neuerdings können sich Besucherinnen ihren Adrenalin-Shot auch im Erlebnis-Restaurant Eatrenalin holen. Auf eigens entwickelten „Floating Chairs“ gleiten sie bei einem 8-Gänge-Menü knapp zwei Stunden lang durch überraschende Genusswelten. Schon das Gebäude, das Besucher durch einen augenzwinkernden Vorhang betreten, verspricht ein spaciges Abenteuer. [eatrenalin.de](http://eatrenalin.de)

# 3



STUTTGART

### Schmecken, schnuppern, fühlen

Es ist so dunkel, dunkler geht nicht. Das Auge hat Pause, jetzt sind die anderen Sinne gefordert. Man tastet sich zum Platz, lauscht auf jedes Geräusch, fühlt das Besteck, den Teller, vielleicht auch die Speise. Man schnuppert, man schmeckt. Geruch und Aromen sind plötzlich viel intensiver. Was könnte das für ein Gericht sein? Was für ein Getränk im Glas? Das Dunkelrestaurant „aus:sicht“ in der Gaststätte Rosenau bietet ein höchst sinnliches Vergnügen von bleibendem Eindruck. [rosenau-stuttgart.de](http://rosenau-stuttgart.de)

KULINARISCHE EVENTS



# 4

LEMBERGERLAND

### Echter Hochgenuss

So wird ein Jubiläum, ein Hochzeits- oder Geburtstag zum unvergesslichen Erlebnis. Im Ballonkorb durch die Lüfte schweben, mit einem guten Glas Wein oder Winzersekt anstoßen, sich den Wind um die Nase wehen und den Blick schweifen lassen. Und wer keine bestandene Prüfung und keinen ersten Kuss zu feiern hat, kann einfach die Leichtigkeit des Seins – und die des Weins – genießen. Am Landeplatz wird für alle der rote Teppich ausgerollt, mit Ballontaufe und Vesper klingt die Fahrt aus. [lembergerland.de](http://lembergerland.de)

ÜBERLINGEN

### Leckere Aussichten

# 5

Alles, was die Bodensee-Region wie ein Paradies erscheinen lässt, ist in diesem Angebot enthalten: eine Wanderung durch die Landschaft mit ihren reichen Obst-, Gemüse- und Weingärten, zu herrlichen Aussichtspunkten, einladenden Rastplätzen und mit einer köstlichen Stärkung im Gepäck. Die Überlinger Picknick-Tour gibt es in vier Rucksack-Varianten mit Wein und Snacks von klassisch bis vegan. [ueberlingen-bodensee.de](http://ueberlingen-bodensee.de)



+

### Mehr Infos

zu Genuss-Erlebnissen gibt es hier: [geniesserland-bw.de](http://geniesserland-bw.de)



# 6

GRAFENHAUSEN

### Festival für Gourmets

Das „Tannenzäpfle“ der Badischen Staatsbrauerei Rothaus ist schon lange zum Kultbier geworden. Und auch das Rothaus Food Festival der Traditionsmarke hat Kultstatus erlangt. 20 Imbisswagen machen die Braustätte zu einem riesigen Freiluft-Restaurant. Wenn die Stars der Szene aufkochen, lecken sich nicht nur Burger-Fans die Finger, sondern auch Gourmets mit ausgefalleneren Wünschen. [rothaus.de](http://rothaus.de)



# Wanderung ins Blaue

Touren, ein Fest und überraschende Genüsse:  
Rund um das Heidelbeerdorf Enzklösterle im  
Schwarzwald wachsen die kleinen Waldbeeren  
ganz wild. Familienausflug auf dem Heidelbeerweg

📷 CHRISTIANE WÜRTEMBERGER 📷 ANDREAS WEISE

Wilde Heidelbeeren  
haben extra viel vom  
blauen Farbstoff -  
der ist sehr gesund



Mit Körben und sogenannten Reffen geht's in die Beeren

**J**etzt im Ernst? Die Zunge soll er raustrecken? Das lässt sich der achtjährige Lars nicht zweimal sagen. Er stopft sich eine Handvoll der frisch gesammelten Wildheidelbeeren in den Mund, kaut betont langsam und schluckt. Dann lacht er – und streckt seinen Eltern die lilablau gefärbte Zunge entgegen.

Eben hat Revierförster Stefan Waidelich der Familie nämlich erzählt, warum die Heidelbeeren, die rund um das Schwarzwaldorf Enzklösterle im Wald wachsen, so gesund sind. Er bezeichnet sie sogar als regionales Superfood: Der blaue Farbstoff der Beeren gehört zur Gruppe der Anthocyane, was wiederum sekundäre Pflanzenstoffe sind. Die dunkle Färbung ist bei der wilden Heidelbeere viel intensiver als bei der größeren, kultivierten Variante und hat viele gute Inhaltsstoffe. Die können unter anderem das Herz schützen und das Krebsrisiko

„  
**Heidelbeeren sind unser Superfood. Wir essen sie das ganze Jahr.**“

Förster Stefan Waidelich

senken. Heidelbeeren stärken das Immunsystem, wirken entzündungshemmend, unterstützen die Gewichtsreduktion und sollen gegen Stress helfen. Bei dem Knirps ist das natürlich alles noch nicht so sehr relevant, aber die Farbe beeindruckt den Jungen schon. Und lecker findet er die Früchtchen ohnehin.

### Sich mit dem Kamm in die Büsche schlagen

In den Wäldern rund um Enzklösterle wächst das wertvolle Obst seit Jahrhunderten reichlich – mittlerweile nennt sich der Ort selbstbewusst Heidelbeerdorf. Ein Heidelbeerfest wird jedes Jahr zur Ernte im Juli veranstaltet, und im Heidelbeer-Haus mitten im Ort gibt es Spezialitäten aus der Region und von weiter her, die beweisen, dass die Heidelbeere kulinarisch im



Tafeln - hier mit Auerhahn-Hologramm - erklären die Tierwelt



Schauen und vespern: auf der Heidelbeerplattform am Schöllkopf

Rotwildgehege am Heidelbeerweg

21. Jahrhundert angekommen ist: Senf, Chutney, Essig. Die Früchte geben nicht nur Marmeladen einen tollen Geschmack. Eigentlich logisch, dass in Enzklösterle aus der traditionellen Schwarzwälder Kirschtorte längst eine Schwarzwälder Heidelbeertorte geworden ist. Es werden sogar Backkurse angeboten ...

### Der besondere Klang der Heidelbeeren

Zum Sammeln hat Förster Stefan Waidelich eine traditionelle Reffe mitgebracht – eine kleine Kiste mit einer Art Kamm vorne dran. Wenn man mit diesem Erntegerät durch die Büsche fährt, dann kämmt man die Beeren quasi aus – sie fallen direkt in das dazugehörige Holzkästchen. Lars und seine Eltern probieren es aus und sind bald ganz in ihrem Element, während der kleine Bruder Nils lieber zuschaut und nascht. Funktioniert richtig gut und geht schneller, als jede Heidelbeere einzeln abzuzupfen.

Die Ausbeute begutachtet die Familie dann auf dem Schöllkopfplateau auf 800 Metern Höhe. Dort gibt es eine Aussichtsplattform mit Tischen und bequemen Holzliegen. Lars hilft Förster Stefan Waidelich, mit den in den Reffen gesammelten Beeren die Sammelkörbe zu füllen. Er erfährt dabei auch, wie Heidelbeeren klingen. Kein Witz. Für Förster Stefan Waidelich ist das leise Kullern der Heidelbeeren



### Sommersalat mit Heidelbeeren

Grüner Salat nach Wahl, eine halbe Avocado und wahlweise ein paar Scheiben gebratener Speck ergeben zusammen mit frischen Heidelbeeren und einem Heidelbeer-Dressing eine gesunde Sommermahlzeit.

Hier geht's zu unserem Video-Rezept:



in die Körbe eines der schönsten Geräusche der Welt. Gefolgt vom Klong beim gemeinsamen Anstoßen mit Heidelbeer-Eistee an einer der Getränkestationen im Wald natürlich. Am zwölf Kilometer langen Heidelbeerweg ist für alles gesorgt – die Erfrischung lagert mal im Bächlein des Lappachtals, mal in einem kleinen Brunnen am Wegrand.

Seit etwa zehn Jahren gibt es den Premiumwanderweg (siehe Kasten), der sternförmig rund um den kleinen Schwarzwaldort führt. Er macht nicht nur die Heidelbeere zum Erlebnis – er bietet auch sonst eine Menge Abwechslung. Mal findet der schmale Pfad seinen Weg durch lichten Wald mit Kiefern, Fichten und vielen Felsen, dann geht's durch einen geheimnisvoll wirkenden alten Buchenwald. An einem Rotwildgehege kommt die kleine Heidelbeersammelgruppe vorbei und an den besagten Erfrischungen auch – jetzt im Hochsommer ist das eine Wohltat.

## Die Heidelbeere liebt magere Böden und viel Sonne

So wie jetzt, unweit des Wildgeheges, von dem aus es nicht mehr weit bis Enzklösterle ist: Lars und Nils veranstalten ein Planschfest und probieren, wie weit der Wasserstrahl des Brunnens spritzt, wenn man ihn mit den Händen zu stoppen versucht. Die Erwachsenen löschen ihren Durst währenddessen mit den Getränken, die im Brunnen lagern – und die man über ein Kässchen des Vertrauens bezahlt. Dazu erzählt Förster Stefan Waidelich, wie die Heidelbeere vor etwa 300 Jahren ihre große Chance in den Wäldern rund um Enzklösterle bekam: Damals wurden sehr viele Tannen abgeholzt und das Holz in Richtung Niederlande verkauft. Mit den zurückgebliebenen, mageren Buntsandsteinböden kamen am besten Schwarzwaldkiefern, sogenannte Forchen, klar. Und eben Heidelbeeren, die Sonne, Wasser und magere Böden brauchen, um gut zu gedeihen.

Waidelich berichtet, wie er als Kind mit fünf Geschwistern jeden Sommer in die Heidelbeeren geschickt wurde – die Waldfrüchte waren



Förster Stefan Waidelich kennt viele Heidelbeer-Storys

## Zahlen & Fakten: Heidelbeerweg

### Eine abwechslungsreiche Rundtour

Der 12,7 Kilometer lange Premiumwanderweg führt oft auf schmalen Pfaden durch den Heidelbeerwald bei Enzklösterle. Unterwegs gibt es viele schöne Aussichten. Im oberen Teil wandert man durch eine Felsenlandschaft, dann wieder führt der Weg durch Buchenhaine. Ausgangspunkt ist die Tourist-Information im Ort. Der Rundweg kann problemlos in zwei Etappen aufgeteilt werden und ist gut ausgeschildert. Höhepunkte unterwegs sind die Heidelbeerplattform, wo man ein Vesper einplanen sollte, die Getränkestationen und das Rotwildgehege. Teilweise geht es mitten durch die Heidelbeerfelder. [enzkloesterle.de](http://enzkloesterle.de)



Keine Wilde Heidi – dieser Cocktail mit Heidelbeeren ist alkoholfrei



Die Guten ins Körbchen. Lars begutachtet mit dem Experten die Ausbeute des Vormittags

eine wichtige Vitamin- und in früheren Jahrzehnten auch Einnahmequelle für die einheimischen Familien. Aus ihrem Verkauf wurde das Lebensnotwendige finanziert, zum Beispiel Schuhe und Schulsachen für die Kinder. Fürs Selberessen gab es in den Familien jeweils feste Traditionen. Bei Förster Waidelich zu Hause werden bis heute aus den ersten Beeren Heidelbeer-Pfannkuchen gebacken, als Nächstes macht die Familie Kuchen, schließlich gibt's Eis. Sogar winterfest werden die Waldbeeren gemacht, indem man sie einweckt, zu Marmelade verkocht oder edlen Heidelbeerschnaps brennt.

Die Familie hat ihre Körbe mittlerweile mit Beeren gefüllt. Nun geht's als Abschluss noch zum Heidelbeer-Haus unten im Ort. In erster Linie ist das ein Laden, in dem es viele feine Heidelbeer-Spezialitäten gibt. Aber zum Heidelbeerfest – oder für die Tour heute – macht Inhaberin Angelika Schmahl schon einmal eine

Ausnahme: Zu Brot mit selbst gemachtem Kräutertquark und Lachsaufstrich serviert sie mit ihren Helferinnen eine alkoholfreie Bowle, in der natürlich ein paar der lila Früchte schwimmen. Früher waren die Heidelbeeren für viele Familien überlebenswichtig. Mittlerweile hat sich das Dorf im Nordschwarzwald als Luftkurort auf erholsame Ferien inmitten der Waldnatur spezialisiert. Neben dem Heidelbeerweg gibt es zum Beispiel noch den Urwalderlebnispfad Bärlochkar, einen Waldklettergarten und das Hochmoorgebiet auf dem Kaltenbronn.

Einen kleinen Sammelbehälter sollte man im Sommer aber immer dabei haben. Denn die Beeren spielen fast überall im Wald eine Hauptrolle, nicht nur auf dem nach ihnen benannten Weg. Blaue Lippen riskiert man hier im Juli und August jederzeit. Ganz ohne Zähneklappern ... ■



## Heidelbeeren sammeln?

Einfach den QR-Code scannen und mit unserem Video (fast) live dabei sein. Mehr zu kulinarischen Spezialitäten im Schwarzwald gibt es auch hier: [schwarzwald-tourismus.info](http://schwarzwald-tourismus.info)



Vegane Boulette mit Weizenrisotto, Brokkoli und Pesto im Schloss Reinach

# So gut wie Fleisch

Das Freiburger Start-up Sin Carne Schwarzwald stellt in Handarbeit pflanzliche Alternativen zu Boulette und Filet her – und die Gastronomie-Szene ist begeistert

✍️ CHRISTIANE WÜRTEMBERGER 📷 ANDREAS WEISE

**D**ie Geschichte beginnt so: Vier junge Leute treffen sich während der Coronazeit ab und zu und kochen gemeinsam – meist vegan, weil das der kleinste gemeinsame Nenner ist. Und weil alle Lust auf Fleischgeschmack haben, kommen auch vegane Burger Patties und andere Fertigprodukte auf den Tisch. Die schmecken gar nicht so übel, aber den vier Freunden ist das entschieden zu viel Verpackungsmüll, und außerdem kommen die Zutaten oft aus dem Chemiebaukasten. Da denkt sich die junge Volkswirtin und Hobbyköchin Bianca Blum: „Was ich im Supermarkt kaufen kann, das kann ich doch bestimmt auch selbst machen.“

## Veganes Filet für Gourmets

Die Grundidee von Sin Carne Schwarzwald ist geboren: handwerklich hergestellte pflanzliche Alternativen zu Fleischspezialitäten, die wir alle kennen: Filet, Medaillon, Rollbraten Boulette oder auch Döner. Es geht dem Start-up nicht ums Imitieren, sondern darum, zu den bekannten Fleischprodukten eine gleichwertige Alternative zu schaffen. „Ursprünglich wollten wir eine vegane Metzgerei aufmachen“, meint Bianca lachend. „Aber dann haben wir gemerkt, dass wir uns lieber auf die Herstellung konzentrieren sollten, um es nicht zu kompli-

ziert zu machen.“ Und weil das seit nunmehr anderthalb Jahren gut klappt, servieren jetzt Spitzenrestaurants, urige Gasthäuser und internationale Imbisse in Freiburg die Produkte des Start-ups. Die Liste wächst.

Das Besondere an Sin Carne ist, dass die veganen Produkte ohne Geschmacksverstärker, Stabilisatoren oder Emulgatoren auskommen – statt dessen experimentiert die Manufaktur mit Gewürzen, Weizenprotein und Hülsenfrüchten. Auch in einigen regionalen Supermärkten kann



Sous-Chef Oliver Fritsche hat Spaß am Experimentieren mit den Sin-Carne-Produkten

man die Kreationen kaufen, aber vor allem bereichert das kleine Unternehmen seit einem Jahr die Restaurantlandschaft in Freiburg. Und durchaus auch die gutbürgerliche. So gibt es zum Beispiel nun bei Omas Küche hochwertige Bächle-Buletten ohne Fleisch und in den Restaurants des Traditionshauses Schloss Reinach veganes Schlossberg-Filet. Der dortige Geschäftsführer Johannes Gessler freut sich über die Kooperation: „Sin Carne Schwarzwald machen genau das, was wir immer gesucht haben.“ Er erzählt, dass seine Frau und seine Schwägerin schon lange Vegetarierinnen seien – und dass gute fleischlose Speisen seiner Meinung nach durchaus ihr Geld kosten dürfen.

Anbraten und flambieren, Soßen entwickeln und experimentieren – Sous-Chef Oliver Fritsche ist kein Mann großer Worte, aber man merkt ihm an, dass er viel Freude mit den veganen Produkten hat und immer mal wieder was Neues ausprobiert. Seine fleischlosen Speisen schmecken so besonders, dass Gäste, die zum Beispiel die vegane Boulette bestellen, ohne

”

**Natürlich möchten wir die Welt besser machen, aber wir haben auch einfach viel Spaß.“**

**Sin-Carne-Gründerin Bianca Blum**

auf den Zusatz „Sin Carne“ zu achten, manchmal erst beim Essen merken, dass irgendwas anders ist. Anders, aber eben nicht schlechter. „Uns geht es darum, Köchinnen wie Konsumenten ein zu Fleisch gleichwertiges Produkt anzubieten“, erzählt Bianca Blum, die Sin Carne Schwarzwald – wie die drei anderen aus dem Gründungsteam – bislang noch nebenberuflich stemmt. Gerne und leidenschaftlich diskutiert sie auch immer wieder mit den Freiburger Gastronomen, mit Köchinnen und im Freundeskreis darüber, ob Veganer überhaupt Speisen brauchen, die an Fleisch erinnern. Nach dem Motto: Wer sich pflanzlich ernährt, soll doch bitte

**Sous-Chef Oliver Fritsche vom Schloss Reinach steckt auch in Veganes seine kreative Leidenschaft**



**Volkswirtin Dr. Bianca Blum entwickelt die Sin-Carne-Produkte gerne selbst**

schön mit Gemüse, Obst und Nüssen zufrieden sein. „Ich finde es übergriffig, wenn Leute Veganern vorschreiben wollen, ob sie Sachen essen möchten, die nach Fleisch schmecken. Wer sich vegan ernährt, der trifft meist eine ethische Entscheidung, der darf doch trotzdem Lust auf Deftiges haben.“ Außerdem seien die Adressantinnen der Produkte nicht unbedingt durchweg vegan essende Menschen: „Oft sind das einfach Leute, die nur jetzt gerade kein Rind, Schwein oder Fisch bestellen möchten. Aus gesundheitlichen Gründen. Wegen des Tierschutzes. Oder weil es viel besser fürs Klima ist. Und wir wollen diesen Menschen gerne das Erlebnis schenken, das sie haben möchten.“

Und Mitgründer und Ernährungscoach Matthias Türk ergänzt: „Es geht uns nicht darum, Fleisch nachzumachen. Aber die üblichen Fleischnamen geben wir den Kreationen schon. Die Leute wären irritiert, wenn da statt Bächle-Bulette ‚rundes, pflanzliches Stück‘ stehen



**Für Johannes Gessler vom Schloss Reinach ist „fleischlos essen“ in der Spitzengastronomie ein großes Thema**



würde. Alle Studien sagen, dass es schwierig ist, veganen Produkten neue Namen zu geben. Und wozu auch?“ Wer meckern will, der findet immer etwas, meint Reinach-Geschäftsführer Johannes Gessler. Für ihn passt alles. Er arbeitet gerne mit der Manufaktur. Da gibt's keine Lieferkettenprobleme. Im Gegenteil: „Wenn wir uns mal verplanen, bringen Bianca und Matthias auch sonntags Currywürste vorbei.“ ■

**Sin-Carne-Gründer Dr. Matthias Türk findet als Naturwissenschaftler und Ernährungscoach natürliche Zutaten wichtig**



**Sin Carne live erleben?**

Fürs Video aus der Manufaktur-Küche einfach den QR-Code scannen. Mehr Infos zu Urlaub im Schwarzwald unter [schwarzwald-tourismus.info](http://schwarzwald-tourismus.info)

**Mehr Handgemachtes aus dem Schwarzwald**



**Flammkuchen**

Die Schwarzwälder Flammkuchen Manufaktur startete als Foodtruck. Es gibt Knuspriges in vielen Varianten – online und im Fabrikverkauf. [schwarzwaelder-flammkuchen.de](http://schwarzwaelder-flammkuchen.de)

**Kaffeemanufaktur**

Feinster Kaffee und süße Köstlichkeiten in Bad Wildbad – alles auch zum Mitnehmen. Das Röstverfahren ist schonend, Nachhaltigkeit spielt eine große Rolle. [kaffeemanufaktur-bw.eu](http://kaffeemanufaktur-bw.eu)

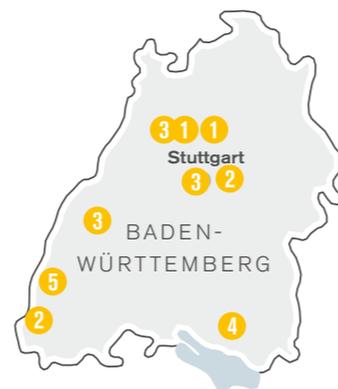


**Chocolaterie Lisa**

In Titisee-Neustadt bietet Lisa Rudiger 40 verschiedene Sorten Pralinen und ebenso viele Tafeln Schokolade an. Oder wie wäre es mit einem schön schokoladigen Walnussaufstrich? [lisas-chocolaterie.de](http://lisas-chocolaterie.de)

## OHNE ALKOHOL, ABER MIT PFIFF

Sind Bier, Wein und Cocktails langweilig, wenn der Alkohol fehlt? Nicht im Land der Tüftlerinnen und Erfinder. Fünf belebende Beispiele, die ihren alkoholischen Brüdern in nichts nachstehen



1

SCHWAIGERN UND ABSTATT

### Mal anders Rum probieren

„Heimat Vogelfrei Sugar Cane“ heißt die Rum-Alternative mit Chili-Schärfe von den Heimat Distillers aus Schwaigern. Und „Neckarlicious“ nennt Gründerin Scarlett Gönnewein ihren tropischen Rum-Cocktail aus Minze, Ananas, Limette, Ingwer und Kokosnuss, der als Basis für Bar-Klassiker wie Moscow Mule und Neckar-Spritz schon eine begeisterte Fan-Gemeinde hat. [heimat-distillers.de](http://heimat-distillers.de); [neckarlicious.com](http://neckarlicious.com)



2

WEINSTADT UND HEITERSHEIM

### Winzer veredeln den Entzug

Bei der Entwicklung zum alkoholfreien Geschmackserlebnis sei das Bier dem Wein um 20 Jahre voraus, sagen Experten. Doch die Winzer lassen nicht locker. Das Weingut Julius Zotz im badischen Heitersheim hat einen Gutedel-Secco und einen perlenden Rosé Alkoholfrei aus Pinot-Weinen im Sortiment. Die Remstallkellerei im württembergischen Weinstadt bietet in der alkoholfreien Linie „0.X“ einen Rot- und einen Weißwein an sowie einen „Fresco 0.0“ mit prickelnder Kohlensäure. [weingut-zotz.de](http://weingut-zotz.de); [remstallkellerei.de](http://remstallkellerei.de)



3

### DREIMAL GIN ZERO Piff-Paff, Kater und Keiler

Was hier so knallt, als würde ein trunkener Jäger auf Haustiere und Wildschweine schießen, steht für drei neue alkoholfreie Gin-Variationen: Die Süddeutsche Spirituosen Loge in Stuttgart, bekannt für „Applaus Gin“, bringt nun das „Piff Paff Hydrolat“ heraus. Die Edelobstbrennerei Schleihauf in Eppingen hat, inspiriert von der Katze des Chefs, die Marke „Böser Kater Alkoholfrei“ geschaffen, in einer Gin- und einer Glühwein-Gin-Variante. Und die BOAR Distillery in Bad Peterstal-Griesbach, deren Destillat mit dem englischen Keiler im Namen derzeit als höchstprämiertes Gin der Welt gilt, schickt nun den „BOAR ZERO“ auf die Erfolgswelle. [applausgin.com](http://applausgin.com); [boeserkater.de](http://boeserkater.de); [boargin.de](http://boargin.de)

RAVENSBURG

### Neues vom Bierbuckel

Die Brauerei Max Leibinger hat einen neuen Hefeorganismus ertüfelt. Das „Alkoholfreie vom Bierbuckel“ werde „nicht einfach entalkoholisiert oder über gestoppte Gärung gewonnen, sondern naturtrüb mit einer speziellen Hefe eingebraut“. Auch beim „Seeweisse Hefeweizen alkoholfrei“ sorgt die Neuerung dafür, dass die Aromen der regionalen Rohstoffe bestens zur Geltung kommen. [leibinger.de](http://leibinger.de)

4



5

STAUFEN IM BREISGAU

### Feierabend mit Vincent

Eigentlich ist die Hausbrennerei Alfred Schladerer für ihre ausgezeichneten Brände in den markanten Vierkantflaschen berühmt. Doch sie kann auch anders: Rubinrot leuchtend und in einer schlanken Flasche mit tropisch anmutendem Etikett, präsentiert sich „Vincent alkoholfrei“ – der fruchtig bittere Aperitif aus Schwarzwälder Himbeeren und natürlichen Kräuterextrakten. Prost! [schladerer.de](http://schladerer.de)





Ob auch alles gedeiht?  
Die Winzer Stefanie und  
Christoph in der Weinpflege.  
Rechts: Weinberge in der  
Region Stuttgart

# Winzer on Tour

Wer könnte uns die Weinlandschaft rund um  
Stuttgart besser zeigen als Menschen,  
die tief verwurzelt sind in der Region  
und selbst Wein herstellen? Ein Roadtrip zu  
ganz besonderen Lieblingsplätzen

📍 MARLEN STÖHR 📍 GREGOR LENGLER





Steile Weinhänge grenzen an die Esslinger Burg

**W**enn Gegensätze zusammenkommen, fließend ineinander übergehen, dann entsteht etwas Einzigartiges. Wie in Stuttgart, der brausenden, von Weinhängen umgebenen Großstadt. Fabian Rajtschan, Stefanie Schwarz und Christoph Kern kennen diese Mischung aus Stadt und Weinlandschaft gut – denn sie kommen von hier. Als junge Winzerin und Winzer sind sie fast täglich im „Wengert“ rund um Stuttgart unterwegs. Sattgesehen an den sonnigen Hängen und den Ausblicken über die Stadt haben die drei sich trotzdem nicht. Und weil Stuttgart nicht nur die Tradition liebt, sondern auch jung und modern ist, gibt es dort immer wieder Neues zu entdecken. Zwei Tage waren sie gemeinsam mit dem Reisemobil unterwegs und haben für uns ihre Lieblingsplätze besucht.

**„Um jeden Wein ranken sich viele Geschichten.“**

Christoph Kern

Kirschbaumwiesen leuchten in der Mittagssonne, Grillen zirpen im Gras. Stefanie, Christoph und Fabian lassen ihr Auto auf dem Wanderparkplatz stehen und laufen die letzten Meter des Wanderwegs zum Grafenberg hinauf. Himmelsweg heißt der zehn Kilometer lange Rundwanderweg, der vorbei an den Wiesen und Wäldern des Remstals führt und auf dem Wandernde viel Wissenswertes über die Geschichte des Weinanbaus in der Region erfahren. Dank des milden Einflusses der Flüsse Neckar und Rems und der trockenen und sonnenreichen Spätsommer wird auf den Lagen in und um Stuttgart schon seit dem frühen Mittelalter Wein angebaut. Alte Rebsorten wie Riesling, Trollinger, Spätburgunder und Lemberger werden auf den sonnenwarmen Steillagen seit jeher gepflegt. Aber auch neue Sorten wie Cabernet Dorio und Acolon



Sitt Wein ist eine der angesagtesten Weinbars in Stuttgart



Treffpunkt Sitt Wein: Selbst Wein „zapfen“ und die laue Sommernacht genießen



**Christoph Kern** ist Kellermeister und seit 2022 auch Geschäftsführer im Familienbetrieb Wilhelm Kern, der seit 1903 im Remstal Weine macht. kern-weine.de

Einen Abstecher wert: Der Max-Eyth-See bei Hofen liegt zwischen Weinbergen



gedeihen auf den nährstoffreichen Böden, die hier im Remstal überwiegend aus Muschelkalk und buntem Mergel bestehen. Die Region um Stuttgart lädt ein zu einer Reise zum Wein und mit dem Reisemobil ist man besonders flexibel, kann die Route spontan planen und als Gast einfach übernachten, wo es schön ist. Es gibt gleich eine ganze Reihe schöner Stell- und Campingplätze.

Was für ein Ausblick! Andächtig stehen die drei jungen Weinleute auf dem Grafenberg und lassen den Blick über Rebhänge und waldbewachsene Hügel in der Ferne wandern, die sich in den klaren Himmel wölben und deren Umrisse so deutlich sind, als hätte sie gerade jemand in die Landschaft gemalt. Malerisch ist auch der Ausblick von der Esslinger Burg, der nächsten Station auf der Tour, zu der die drei sich mit ihrem Reisemobil aufmachen. Der Wein wächst bis an die mittelalterlichen Befestigungsmauern heran, die über der ehemaligen Reichsstadt am Neckar thronen, nur wenige Kilometer von Stuttgart entfernt. Fabian, Christoph und Stefanie spazieren durch den blühenden Burggarten, steigen die Staffeln hinab in den Weinberg, der umrandet wird von den Resten der alten Stadtmauer – und blicken bis auf die Schwäbische Alb.

Auch in Fellbach, dem nächsten Stopp entlang ihrer Route, können sie sich kaum sattsehen an der Landschaft. „Ist das nicht unglaublich?“ Stefanie meint die Wolkendecke,



Aussicht vom Grafenberg

Wein mit Ausblick - Genuss pur beim Collegium Württemberg



die wie frisch aufgeschüttelt am Abendhimmel hängt. Christoph und Fabian stehen neben ihr, sagen nichts und nicken nur bei dem Anblick, der sich ihnen hier, von der Panorama-Terrasse Fellbach, zeigt: Über Weinhänge schweift der Blick bis zur Großstadt im Kessel und dem Stuttgarter Fernsehturm, dessen Spitze in den Wolken versinkt.

### Cooler Weinautomaten

Christoph, Fabian und Stefanie halten eine aufladbare Karte vor die Klimakühlschränke und wählen Weine aus, die perfekt gekühlt in ihre Gläser fließen. Den Abend der ersten Tour verbringen die Winzerin und ihre Kollegen in einer angesagten Weinlocation. Sitt Wein im hippen Stuttgarter Süden gibt es erst seit zwei Jahren. Dass sie mittlerweile zu den beliebtesten Bars der Stadt zählt, liegt auch an ihrem besonderen Konzept: Gäste dürfen selbst Weine aus dem großen Sortiment abzapfen – und somit Sommelier sein. Bis die letzten Gäste



**Stefanie Schwarz** stammt aus einer Familie, die in Untertürkheim seit 300 Jahren Wein macht. Sie ist am liebsten im Weinberg, im Keller und im Verkauf tätig.  
weingut-schwarz.eu

gegangen sind, stehen Stefanie, Fabian und Christoph an ihrem Stehtisch, essen Oliven, Käse und Baguette und kosten von den Weinen.

Am nächsten Mittag: Eine Sonnenterrasse mitten in den Weinbergen, mit Holztischen, Sonnenschirmen und schattenspendenden Bäumen: An Tag zwei der Tour durch ihre Heimat besuchen Christoph, Fabian und Stefanie Orte, wo man den traditionellen Weinanbau der Region auch schmecken kann, wie etwa die Kelter des Collegiums Württemberg bei Untertürkheim, einem Stadtteil von Stuttgart. Hier, mitten in den Weinbergen zwischen Untertürkheim und Rotenberg, wollen die drei Jungwinzer von den Weinen kosten, die von den Mitgliedern der Weingärtnergenossenschaft stammen. Mit dem Ausschank, den regelmäßigen Veranstaltungen rund um Wein und einem nachhaltigen Weinanbau setzt sich das Collegium Württemberg für den Erhalt einer lebendigen Weinkultur ein und dafür, die intakte Weinlandschaft rund um Stuttgart auch für die Zukunft zu wahren. Eine Weinphilosophie, die auch Stefanie, Fabian

## Freie Platzwahl

Die Weinregion rund um Stuttgart selbst entdecken? Hier eine kleine Übersicht zu unserer Tour, mit weiteren Tipps entlang der Route

### 1 Weinkanzel

Noch mal gucken? Neben der Weinkanzel in Erligheim gibt es auch im benachbarten Besigheim eine Weinkanzel.



### 2 Hessigheimer Felsengärten

Kletterparadies und Naturschutzgebiet mit Wander- und Einkehrmöglichkeiten.

### 3 Weinberge Fellbach

Sitzen und den Ausblick auf den Kappelberg genießen oder wandern auf dem Weinweg Fellbach.



### 4 Sitt Wein

Hier ist überall was los: In der Tübinger Straße reihen sich Bars und Cafés aneinander.



### 5 Karlshöhe

Neben Wein und Bier werden regionale Speisen wie Flammkuchen oder Maultaschen serviert.

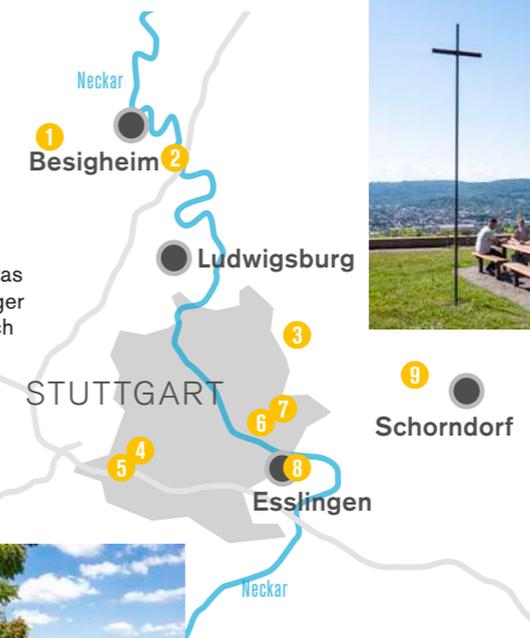
### 6 Grabkapelle

Wander- und Radtouren führen hoch zum Mausoleum, wie beispielsweise der Neckartal-Radweg.



### 7 Collegium Württemberg

Die Genossenschaft in Rotenberg und Uhlbach bietet auch geführte Geniebertouren durch die Weinberge an.



### 9 Grafenberg

Vom Grafenberg aus, der bereits seit 1969 als Naturschutzgebiet ausgewiesen ist, fällt der Blick ins Ammertal.



### 8 Esslinger Burg

Umgeben von den Gemäuern der Burg befindet sich das Restaurant Trödler zur Burgschenke.

und Christoph am Herzen liegt. Die drei kosten von dem hauseigenen Riesling und schauen auf die Weinberge, die im Mittagslicht leuchten. Auf dem rund 12 Kilometer langen Stuttgarter Weinwanderweg, der am Collegium Wirtemberg vorbeiführt, könnten sie bis zur Grabkapelle auf dem Rotenberg wandern, der letzten Station ihrer Route. Vorerst aber steuert das Trio mit seinem Reisemobil eine andere Destination an. Bei offenem Fenster fahren sie durch eine sommerliche Weinlandschaft zurück nach Stuttgart, mitten ins quirlige Zentrum. Vom Marienplatz im Süden der Stadt sind es nur wenige Gehminuten bis zur Karlshöhe. Hier, in dem bewirtschafteten Biergarten auf der Spitze des Stuttgarter Weinbergs, ist nichts zu spüren von der Hektik der Stadt, die sie von ihrem Tisch aus überblicken können.

„  
**Wir Winzer  
leben von  
einer gesunden  
Natur.**“

Fabian Rajtschan



Roadtrip durch die Hessigheimer Felsengärten mit Blick auf den Neckar

## REGION STUTTGART



Nichts als Reben sieht man von der Grabkapelle aus

### Picknick bei der Grabkapelle

Fabian holt Trauben, frisches Baguette, Käse und geräucherten Schinken aus dem Picknickkorb und drapiert alles auf der Decke im Gras. Den Abschluss der Tour krönen die drei mit einem Picknick bei der Grabkapelle. Auch Sekt und Weine von ihren eigenen Weingütern haben die drei mitgebracht. Die Trauben aus denen sie gemacht sind, wachsen an den besten



**Fabian Rajtschan** ist Weinmacher. Seit 2011 führt er das Familienweingut in siebter Generation fort. Und weil das Weingut schon seit jeher in Feuerbach angesiedelt ist, heißt es mittlerweile auch so, wie die Postleitzahl des Ortes: 70469! [70469r.de](http://70469r.de)



Picknick bei der Grabkapelle, hoch über der Stadt

Hanglagen, wie etwa dem Canstatter Zuckerle, der Stuttgarter Weinsteige, dem Altenberg oder der Stuttgarter Kessellage. Kesselliebe heißt dann auch eine Weinlinie, die Christophs Handschrift trägt. Und auch die Zahlenkombination auf dem Etikett der Flasche, aus der Fabian seinen Weißwein in Gläser schenkt, verleiht der Verbundenheit zur Heimat Ausdruck: es ist die Postleitzahl seines Weinguts in Feuerbach.

Die Grabkapelle ist Stefanies Lieblingsplatz. Warum? „Weil dieser Ort eine Geschichte erzählt. Und weil man sich hier so fühlt, als wäre man ganz weit weg.“ Und tatsächlich: Hier oben, auf den Wiesen und Weinhängen rund um die Grabkapelle, die König Wilhelm I. im frühen 19. Jahrhundert zu Ehren seiner verstorbenen Frau errichten ließ, ist es ganz still. Dabei ist Stuttgart gar nicht fern. Von der Grabkapelle aus blicken die drei jungen Leute über eine geschwungene Weinlandschaft und die Stadt, die im Licht der Abendsonne silbrig glitzernd im Neckartal liegt. ■



### Mit auf Tour

Christoph, Fabian und Stefanie bei ihrem Trip begleiten? Den QR-Code scannen und unser Video zum Text ansehen. Mehr Infos zur Weinregion Stuttgart gibt's hier: [stuttgart-tourist.de](http://stuttgart-tourist.de)

# HEILBRONNERLAND: GENUSSVOLLE WEGE ZUM WEIN

Sommerfrische & erlebnisreiche Weinkultur: Neun ausgezeichnete Weinsüden Weinorte, Weinsüden Hotels & Urlaubs-Winzerhöfe – auch fürs Wohnmobil – sind Top-Reiseziele in Baden-Württemberg. Eingerahmt wird das Rebenmeer von den waldreichen Höhen zweier Naturparke



Wer mehr erfahren möchte – über die Weine und ihre Herkunft, über die Winzerinnen und Winzer, die Weinkultur und die regionale Lebensart, der schließt sich am besten einem Weinerlebnisleitenden an. Die Weinerlebnistouren gibt es als Weinspaziergang, als Planwagenfahrt oder auf dem Segway. Und natürlich werden unterwegs auch zum Probieren Wein und kleine, lokale Spezialitäten serviert. [heilbronnerland.de/weinerlebnistouren](http://heilbronnerland.de/weinerlebnistouren)



## ÜBERNACHTEN & GENIESSEN Weingut Bauer in Heilbronn

Ferien auf dem Winzerhof – da kann man Weinkultur authentisch erleben und gut entspannen. In Heilbronn geht das bestens bei Familie Bauer, Weinbauern und Gastgeberinnen aus Leidenschaft. In den gemütlich-modernen Zimmern schläft es sich himmlisch – besonders nach einem Abend mit der herausragenden regionalen Küche und den charakterstarken Weinen von Alexander Bauer in der Besenwirtschaft. [weingut-alexander-bauer.de](http://weingut-alexander-bauer.de)



## WANDERN & FEIERN IN DEN WEINBERGEN WeinWanderEvents

Mehrmals im Jahr kommen in der Region Weingenuss und Wanderlust auf ganz charmante Weise zusammen. Denn zu bestimmten Terminen gibt es unterwegs regionale Kulinarik und Weinverkostungen direkt in den Rebhängen. Die einzelnen Events gibt es hier: [heilbronnerland.de/weinwanderevents](http://heilbronnerland.de/weinwanderevents)



### Mehr Infos

zum Weingenuss in und um Heilbronn: [heilbronnerland.de/weinerlebnisse](http://heilbronnerland.de/weinerlebnisse)

## Wein & the City



### Genusstipps für Heilbronn

Das genussvolle Heilbronn liegt zwischen Heidelberg und Stuttgart. Landschaftlich reizvoll wachsen die hügeligen Weinberge bis an den Stadtrand heran. Mitten durch die City fließt der Neckar – Köpferltal und Stadtparks sind grüne Erholungsorte für Einheimische und Gäste.

### Weinstadt mit Tradition

Seit mehr als 1.255 Jahren wird in Heilbronn Wein angebaut, damit ist Heilbronn die älteste Weinstadt Württembergs – sie zählt mit über 530 Hektar Rebfläche zu den wichtigsten Weinbaugemeinden. Kenner aus der ganzen Welt wissen den Riesling und den Trollinger

zu schätzen. Insgesamt erzeugen 120 Familienbetriebe weit über sechs Millionen Liter Heilbronner Wein.

### Genuss pur

Wein lässt sich in Heilbronn auf vielfältige Art und Weise genießen. Ob am Weinausschank Martin-Heinrich-Wengertshausle am Wartberg, am Weinpavillon an der Neckarbühne oder in einer Besenwirtschaft. Den Wein erleben kann man auch bei Weinerlebnisleitungen und in der Stadt sowie auf traditionellen Hocketsen im Weingut. Verpassen sollte man nicht das Heilbronner Weindorf – das größte Weinfest der Region. Jährlich im September wird 11 Tage rund ums Rathaus gefeiert. [heilbronn.de/tourismus](http://heilbronn.de/tourismus)



Mit sanften Hügeln und dem Breitenauer See beeindruckt das Weinsberger Tal mit seiner einzigartigen, fast mediterranen Landschaft. Dort lässt es sich bestens durch die Weinlandschaft wandern – zwischen Wasser, Wald und Wein. Unterwegs genießen Aktivurlauberinnen die kulinarischen Genüsse in rund 40 Weinbaubetrieben und zahlreichen Gasthäusern, mal gutbürgerlich, mal Haute Cuisine. Auch einige der gemütlichen Wengerthäusle in den Weinbergen sind bewirtschaftet. [weinsbergertal.com](http://weinsbergertal.com)



Am Berg der Burgruine Weibertreu in Weinsberg und drum herum wachsen besonders viele heimische und ungewöhnliche Rebsorten. Für die Vielfalt der Rebstöcke sorgt hier auch die Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau. Der Wein- und Rosenrundweg entlang des Burgbergs stellt auf vier Kilometern die Rebsorten und den Weinbau vor. Unterwegs sorgen zudem rund 50 Rosensorten für ein besonderes Spaziererlebnis. Zum Abschluss des Spaziergangs empfiehlt sich ein Besuch der Weinsüden-Vinothek Weinsberger Tal. [vinothek-weinsbergertal.de](http://vinothek-weinsbergertal.de)



# Weltreise für Genießer

Mannheim ist international und offen.  
Eine liebevolle Einwandererküche trifft dort  
auf Herzensprojekte von Leuten mit Fernweh.  
Unterwegs mit Spitzenkoch Dennis Maier

ANNA MONTERROSO CARNEIRO GREGOR LENGLER



## Heimvorteil

Dennis Maier hat zwar die Kochschürze nach 20 Jahren und einem Michelin-Stern erst mal an den Nagel gehängt, trotzdem dreht sich sein ganzes Leben um Essen.

Der Mannheimer liebt seine Stadt und kehrt gerne in den vielen internationalen Delis, Bars und Restaurants ein. Vier davon stellt er hier vor. Der Spitzenkoch und Influencer ist auch auf Instagram:

@dieserdennismaier



SOI 39

## Wie in Bangkok

Vorsichtig drapiert Visnee Lips die essbaren Betelblätter neben den bunten Schüsselchen. Dann zeigt sie Dennis, wie man die asiatischen Blätter faltet, und füllt sie mit Limettenstückchen, Kokosflocken, Garnelen und einem Klecks Soße. Das Miang Kham würde man genau so auch in Bangkok bekommen, verrät die Köchin stolz. „Und ich habe es so nur hier gegessen“,

fügt Dennis hinzu. Authentizität ist der Thailänderin extrem wichtig. So hält sie sich streng an die heimischen Zutaten und Rezepte und kocht etwa das Pad Thai, wie schon ihre Mutter vor 40 Jahren. „Meine Mama hatte auch ein thailändisches Restaurant, und ich bin in der Küche groß geworden. Im Februar 2019 habe ich dann mit meiner Familie das Soi 39 aufgemacht.“ Und damit den besten Thailänder in Mannheim, wie Dennis findet. Seine Empfehlung: mit Freunden kommen und eine Runde Miang Kham, Pad Thai, Papaya-Salat und dazu einen leckeren Eistee bestellen. [soi39.de](http://soi39.de)

Das Miang Kham gehört zu Dennis' Lieblingsgerichten im Soi39



Hier werden Lieblingsgerichte in ruhiger Atmosphäre serviert



**LUNI  
Bio, ja bitte!**

„Voilà, eines unserer beliebtesten Gerichte“, sagt Uli und serviert Dennis eine dampfende Shakshuka. Die orientalische Speise aus pochierten Eiern, Tomatensoße und Hirtenkäse „schmeckt fabelhaft“, sagt

Dennis. Das Luni ist seit 2018 eine feste Größe in der Schwetzingen Vorstadt und bietet von 11 bis 23 Uhr leckere Speisen in Bio-Qualität an. Uli ist gebürtiger Aachener, wuchs in Amerika auf und leitete ein Restaurant in Afrika, bevor er das Luni eröffnete. All seine Erfahrung verarbeitet er im Deli. „Es ist ein Herzensprojekt, das er wirklich schön umgesetzt hat“, findet Dennis. Das Abendangebot ändert Uli alle zwei Monate. „Auf der Speisekarte landen Lieblingsgerichte und Urlaubserinnerungen. Die aktuelle Karte wurde von meinem Italienurlaub inspiriert“, verrät er. Dennis selbst besucht das Luni am liebsten abends, „da herrscht einfach eine tolle, ruhige Atmosphäre.“ [luni-mannheim.de](http://luni-mannheim.de)



**PITA PITA GRILL-STORE  
Auf die Hand**

Er ist leicht zu übersehen, aber definitiv nicht leicht zu überhören. Zu laut schallt die Partymusik aus dem schmalen griechischen Schnellimbiss unweit des Mannheimer Bahnhofs. Hinter dem Tresen stehen zwei gut gelaunte, junge Griechen, die in Windeseile würzig herzhaftes Pita (gefülltes Pitabrot), Psomaki (gefülltes Fladenbrot) und Skepasti (eine Art Pita-Burger) zaubern. Der Laden ist gut besucht, und auch Dennis kommt gerne hierher: „Die selbst gemachten Cremes geben diesen doch recht einfachen Gerichten das besondere Etwas. Und an manchen Tagen sind die Pommes im Pita und die Option, das ganze mit Käse zu überbacken zu bekommen, genau das Richtige!“ Dennis' Tipp für den Sommer: Das Pita auf dem gegenüberliegenden Friedrichsplatz essen und für ein Vanille-Schoko-Softeis wiederkommen. [pitapitagrillstore-mannheim.de](http://pitapitagrillstore-mannheim.de)



**Appetit auf mehr?**

Im Video stellt Dennis die Restaurants ausführlich vor. Einfach den QR-Code scannen. Mehr Infos zur Stadt gibt es hier: [tourismus-bw.de/mannheim](http://tourismus-bw.de/mannheim)



Eins höher als das andere: Im SNOCKS Coffee werden Frühstücksträume wahr

**SNOCKS COFFEE  
Genussvoller Wohlfühlort**

Gebannt schaut Philipp zu, wie Dennis das frittierte Ei auf dem Avocado-toast aufschneidet; und lacht erleichtert, als das Eigelb über das Brot läuft: „die perfekte Konsistenz“. Auf das Frühstück ist man im SNOCKS Coffee stolz. Zurecht, findet Dennis, der das Deli sehr gerne besucht. „Ich liebe die Pancakes, aber auch das Kürbis-Chutney, den New York Cheesecake und die Pimientos kann ich empfehlen. Bei der internationalen Vielfalt ist für jeden Geschmack etwas dabei“, verrät der Mannheimer. Philipp hat das Deli 2021 gemeinsam mit der Mannheimer Lifestylemarke SNOCKS eröffnet. Sie haben einen Ort erschaffen, an dem man genüssliche Stunden verbringen und Schönes mitnehmen kann. In dem Café werden Kaffeebohnen, Keramik und SNOCKS-Produkte verkauft. [snockscoffee.com](http://snockscoffee.com)

Neben Burger, Tapas und Co. gibt es hier auch 150 Weine im Ausschank



**Noch mehr Lieblingsorte**

**Mima Peru**



Ein Stück Peru im Szeneviertel Jungbusch. Immer toll für zum Beispiel erfrischende Ceviche oder einen fabelhaften Pisco sour. [mimaperu.de](http://mimaperu.de)

**Tokyo Sushi**

Sushi in super Qualität und mit tollem Geschmack. [tokyo-sushi-bar.de](http://tokyo-sushi-bar.de)

**Tas Firini**

Die beste Pide Mannheims. Alle Gerichte kommen aus dem Holzkohleofen. Gerne auch die Linsensuppe probieren. [tasfirini.com](http://tasfirini.com)

**Rosso Vivo**



Vom Chef selbst ausgewählte Produkte aus den verschiedenen Regionen Italiens. Spezialität: ein fantastischer Sauerteig, der die Pizza zu etwas ganz Besonderem macht. [rosso-vivo.de](http://rosso-vivo.de)

# Der Gin des Lebens

Wieso nicht einmal selbst ausprobieren? Im STENG Landgut am Rotenberg in Lauffen stellen Gäste ihren eigenen Gin her. Und finden heraus, welche Rezeptur am besten zu ihnen passt

✂ MARLEN STÖHR 📷 UDO BERNHART

**B**renngeräte und Spindeln, Filteranlagen und Messbecher: Ein bisschen wie im Chemielabor sieht es im Brennkeller des Landguts STENG am Rotenberg auf den ersten Blick schon aus. Dabei dreht sich hier alles um selbst gemachten Genuss. Es ist das Reich von Gebhard Steng, der dort seine Gin-Workshops leitet. Das Landgut ist ein Familienbetrieb, schon sein Großvater und sein Vater haben den Hof betrieben, der seit 1962 in Lauffen angesiedelt ist. Wie seine Vorgänger baut auch Gebhard Steng Kartoffeln und Trauben an, die auf den Äckern und in den Weinbergen rund um das Landgut bestens gedeihen. Auch den naturnahen und ökologischen Anbau der Produkte führt Gebhard Steng nun in dritter Generation fort. „Irgendwann aber wollte ich etwas Neues ausprobieren“, sagt er. Also hat Gebhard Steng

den Betrieb weiterentwickelt, zu einem Hof, der sich neben klassischem Anbau auf die Verarbeitung von Produkten spezialisiert hat.

Angefangen hat Gebhard Steng mit dem Brennen klassischer Obstbrände und Brandys, seit fünf Jahren stellt er auch seinen eigenen Wein her. Dass zu dieser Zeit auch die Produktion von einem hauseigenen Gin hinzukam, war eher zufällig. „Die Anfrage kam aus der Gastronomie“, erzählt Gebhard Steng, der mittlerweile regionale gastronomische Betriebe mit seinem eigenem Gin – dem Just Gin – beliefert.

Warum hat sich Gin in den letzten Jahren denn eigentlich zu einem Kultgetränk entwickelt? „Das Tolle am Gin ist seine Vielseitigkeit“, erklärt der Workshop-Leiter. Wacholder, Koriander und Angelikawurz formen das Herzstück eines jeden Gins. „Drum herum aber darf wild experimentiert werden.“ Kräuter, Gewürze und Blüten, also etwa Zitronengras, Muskatnuss oder Rosenblätter, kann man auf so vielfältige Weise miteinander kombinieren, dass sich Gin immer wieder neu interpretieren lässt. Deshalb hat Gebhard Steng einen Workshop ins Leben gerufen, bei dem Gäste

Selber destillieren – beim Workshop bekommen alle eine eigene Brennanlage



Ein Mix aus Botanicals verleiht dem Gin seine individuelle Note

## Immer was los



Ob Sofakonzerte, Verkostungen von schwäbischen Tapas und edlen Weinen, eine Wanderung durch die Natur rund um das Landgut, ein Sundowner auf der Sonnterterrasse oder das Kartoffelfest – auf dem Landgut STENG werden das ganze Jahr über Feste gefeiert und Events organisiert.

Wie wär's beispielsweise mit einer Session „Yoga Meets Wine“?

das Kultgetränk nach ihrem ganz persönlichen Geschmack herstellen dürfen. Seine Workshops beginnt er immer mit einem Theorieteil: Dann erzählt er von der Geschichte des Gins, erklärt, wie aus Alkohol und Kräutern ein Mazerat wird. Und philosophiert über die drei Geschmacksrichtungen – floral, würzig und mit Zitrusaroma – die man dem Gin durch Botanicals verleihen kann. Es ist eigentlich immer das Gleiche: „Spätestens nach der Verkostung von drei Ginproben juckt es allen in den Fingern.“

Aus Orangenscheiben und Zitronengras, aus Kardamom, Nelken, Rosenblättern und vielen weiteren Botanicals, die im Keller bereitliegen, dürfen die Teilnehmenden während eines Workshops ihren je eigenen Kräutermix herstellen. Einige der Zutaten, wie Minze, Lavendel und Rosmarin, stammen aus dem hofeigenen Kräu-



Es grünt so grün: Gebhard Steng mit Bärbel Kraft im Kräutergarten

tergarten. „Anschließend wird die Brennanlage in Betrieb genommen“, erklärt Gebhard Steng und macht das gleich einmal vor: Er befüllt sie mit Alkohol und den Botanicals und schaltet die Heizplatte an, um Wärme zuzuführen. „Währenddessen wird mit Wasser gekühlt, damit aus dem entstandenen Alkoholdampf wieder flüssiger Gin wird.“

### Es ist wie in der Liebe

Tropfen für Tropfen fließt eine klare Flüssigkeit in einen kupfernen Behälter. Etwa 20 Minuten dauert es, bis Gebhard Steng 400 Milliliter puren Gin destilliert hat, den er nun auf die gewünschte Trinkstärke einstellt: Mittels einer Spindel fügt er destilliertes Wasser hinzu – und entscheidet somit, wie hochprozentig der Gin wird. Auch das Abfüllen in Flaschen und das Etikettieren übernimmt er selbst. Was er in den Händen hält? „Einen London Dry Gin. Der ist ungefiltert und gehört deswegen zu den höherwertigen Gins.“ Unabhängig von der Sorte hofft der Brenner, dass seine Gäste während des Workshops vor allem eines finden: „den Gin ihres Lebens“. Gebhard Steng vergleicht das Kreieren eines Gins mit dem Verliebtsein zwischen zwei Menschen: „Es kommt eben auf das richtige Zusammenspiel der Zutaten an.“ ■



#### Wie es funktioniert?

Auch mal einen eigenen Gin machen? Einfach QR-Code scannen und von unserem Video inspirieren lassen. Weitere Infos zum Gin-Workshop unter: [steng-lauffen.de](https://steng-lauffen.de)



Wie Stengs Weine und Brände gibt es auch den „Just Gin“ im Hofladen

## OBERSCHWABEN-ALLGÄU



Ein geistiges Zentrum: Bibliothekssaal im Kloster Bad Schussenried



Ein Genuss: die hügelige Landschaft in Oberschwaben-Allgäu



Mit Barockmenü: Berthold Schmiedinger vom Grünen Baum Bad Waldsee



Mit Kümmel und Salz: Seelen wurden früher zur Fastenzeit gegessen

# DIE OBERSCHWÄBISCHE KÜCHE LIEBT ZEITENSPRÜNGE

Viele Speisen in der Region Oberschwaben-Allgäu waren schon im Barock bekannt. Vier Beispiele für einen feinen Mix aus Damals und Heute

**Fasten brechen** Wussten Sie, dass man früher in oberschwäbischen Klöstern zur Fastenzeit Biber oder Fischotter verspeiste, da alles was im Wasser schwamm, als Fisch galt? Hauptsache kein Fleisch. Wie so oft, ging's dabei um die Religion. Das erkennt man gut am Beispiel der Maultasche. Ihr Spitzname lautet bekanntlich „Herrgottsbscheißerle“. Warum? Weil die unerlaubte Fleischfüllung im teigigen Deckmäntelchen versteckt wurde, damit der liebe Gott den Frevel während der Fastenzeit nicht erkannte.

**Schlemmen** Eine gute Art, eine Stadt im Sauseschritt kennenzulernen: Bei der „kulinarischen Stadtführung“ klärt ein Guide über die Geschichte und die kulturellen Highlights der

Region auf und führt dabei zielsicher zu den Hotspots der Szene. Ein feiner Mix aus „Location hopping“ und „Running Dinner“ also, den man entlang der Oberschwäbischen Barockstraße etwa in Ravensburg, Bad Saulgau oder auch Wangen im Allgäu anbietet.

**Zurückreisen** Klingt vielversprechend: Grüne Knöpf, Mousse vom geräucherten Fisch oder Rosmarineis mit Trisaney – alles Speisen, die man erstmals in den schwäbischen Küchen der Barockzeit zubereitet hat. Zum Glück haben einige Köche in oberschwäbischen Restaurants die Originalrezepte aus jener Zeit zusammengetragen und präsentieren sie nun – dem heutigen Geschmack angepasst – als „Barockmenüs“ in ihren Gasthäusern. Achten Sie auf dies-

bezügliche Angebote – und fragen Sie doch dann mal nach den „Nonnenfürzle“ ...

**Selbst brauen** In alten Zeiten hat fast jedes Kloster in Oberschwaben-Allgäu sein eigenes Bier gebraut. Auch heute noch findet man selbst in kleinsten Orten begeisterte Bierbrauer. Eine bierige Vielfalt bieten zum Beispiel die Brauerei Leibinger in Ravensburg, die Schlossbrauerei Aulendorf oder die Brauerei Härle in Leutkirch. ■

### Mehr Ideen zu Oberschwaben-Allgäu

findet man unter: [oberschwaben-tourismus.de](https://oberschwaben-tourismus.de)

# In Vino Lässigkeit

Eine landesweite Kooperation macht sie möglich:  
Weinsüden Pop-ups – von Jungwinzern ausgerichtete  
Festivals mit Bar und Musik mitten im Weinberg.  
Zum Beispiel in Bretzfeld

📍 MARLEN STÖHR 📍 UDÖ BERNHART

Beim Weinsüden  
Pop-up in Bretzfeld  
erleben Gäste eine  
Weinkultur, die jung  
und regional ist



WEINSÜDEN

Jungwinzerin in dritter Generation: Julia Siller bringt viel frischen Wind ins Schneckenhof Weingut Müller



Was für ein Ausblick!  
Die Pop-ups finden mitten in den Weinbergen statt

Die Sonne hängt tief am rosaroten Himmel, der Wind weht Sommerluft über die Hänge. Arm in Arm stehen sie auf einer Anhöhe und blicken auf eine Landschaft aus Weinbergen, Wäldern und Wiesen. Während weiter unten am Weinberg geprostet, gelacht und getanzt wird, sind Julia Siller und Florian Mai für einen Moment still. Den ganzen Tag haben die Jungwinzerin und der Jungwinzer damit zugebracht, das Weinsüden Pop-up-Festival in Bretzfeld in der Nähe von Heilbronn zu organisieren. Sie haben Liegestühle, Bänke und Tische aus Holz aufgestellt, Lampions und Lichterketten an Weinreben aufgehängt, Banner aufgestellt und Musikboxen installiert. Und natürlich eine Weinbar aufgebaut. Seit dem frühen Abend schenken sie dort Weine aus, die Julia vom Schneckenhof Weingut Müller und Florian vom Weingut Mai mitgebracht haben, ihren Familienweingütern in Bretzfeld.

Klassiker wie Trollinger, Lemberger, Schwarzesling und Spätburgunder fließen aus der Flasche in die Gläser der Gäste. Dank der Keuperböden und der sonnigen Hänge rund um die Familienweingüter am Fuße des Natur-

parks Schwäbisch-Fränkischer Wald bieten sie auch Weine aus hier selteneren Rebsorten an, wie Gewürztraminer und Muskateller. Außergewöhnlich ist zum Beispiel der Rosé „Flirty“, den Florian gemeinsam mit seinem Freund und Kellermeister Nico Borth kreiert hat und für den das Duo 2022 mit dem Württembergischen Jungwinzerpreis ausgezeichnet wurde. Nach Blumen und Beeren riecht der liebliche Wein. Und weil er eine frische Note hat, speziell für junge Leute gemacht wurde, passt er perfekt zu den Weinsüden Pop-up-Events, die traditionsgemäß von jungen Winzerinnen und Wengern in Baden-Württemberg ausgerichtet werden.

### Ein Tanz durch den Wein

Von Mai bis September finden die Events in Kooperation mit Tourismus Marketing Baden-Württemberg, den Jungwinzervereinigungen Generation Pinot aus Baden und Wein.im.Puls aus Württemberg sowie der Badischen Weinstraße und den Weinwegen Württemberg statt. „Wir wollten das Weinsüden Pop-up unbedingt zusammen organisieren“, meint Julia. Sie und

Florian stammen von benachbarten Weingütern und sind schon zusammen zur Grundschule gegangen. „Heute verbindet uns die Liebe zum Wein“, ergänzt Florian. Als Standort für das Weinsüden Pop-up haben sich die beiden einen Platz inmitten der Weinberge des Weinguts Mai ausgesucht. Es ist Florians Lieblingsplatz. „Als Winzer habe ich das Glück, die Aussicht auf die Weinberge fast täglich genießen zu können. Ich wollte diesen Anblick mit anderen teilen.“

Zu den Gästen des Weinsüden Pop-up-Festivals gehören Familienmitglieder und Freunde der beiden sowie Einheimische und Gäste aus Bretzfeld und Umgebung. Viele sind wie Julia und Florian tief verwurzelt mit der Weinkultur der Region. Auch Wanderinnen und Radfahrer



Winzer Florian Mai im Weinberg

”

**Ich liebe es, wenn Wein Menschen zusammenbringt.“**

Julia Siller

haben sich unter die Gäste gemischt, die nun im Licht der Lampions auf den Liegestühlen chillen, sich an der Bar unter die Leute mischen, auf einer kleinen Wiese zwischen den Weinreben zu den Klängen der Musik tanzen. Unterdessen sorgen Julia und Florian für Nachschub: Sie schleppen Getränkekisten aus dem Kühlwagen, kontrollieren die Temperatur, schenken ihre Weine in bauchige Gläser ein. Bis tief in die Nacht werden sie ihre Gäste bewirten. Nur hin und wieder ziehen sich Julia und Florian kurz zurück und stoßen an – auf die Liebe zum Wein und den gemeinsamen Erfolg des Abends. ■



**Hier geht's zum Video**

Mal sehen, wie die Stimmung beim Pop-up war? Einfach QR-Code scannen und das Video anschauen. Alle Infos zu den Weinsüden Pop-ups und zu Terminen in Baden und Württemberg gibt es hier: [weinsueden.de/popup](https://weinsueden.de/popup)



# Reise zum Genuss

Feine kulinarische Neuerungen verlangen vor allem eines – Hingabe und Leidenschaft. Das gilt für eine Genussstadtführung ebenso wie für ein kreatives Küchenkonzept. Besuch in den Städten des Südens

## 2 HEIDELBERG

### Alles Gute ...

... kommt vom Oben. In diesem Fall reden wir aber nicht über himmlische, sondern eher über weltliche Gaben: Das Restaurant im historischen Kohlhof liegt auf der Spitze des Königstuhls in Heidelberg und wird von Robert Rädels und Mona Schmid im Stil eines Wohnzimmers deluxe inszeniert. Die Küche – nun, die ist ohnehin über jeden Zweifel erhaben. Als „kulinarische Insel im Wald“ bezeichnete der Guide Michelin das Restaurant Oben. Dass Küchenchef Rädels kreativ kocht und dafür hauptsächlich Produkte aus der Region verwendet, hat sicher auch seinen Anteil am Gesamturteil des Guide Michelins, dem wir uns vorbehaltlos anschließen: „Liebevoller Details, angenehm intime Atmosphäre, durchdachtes Konzept.“ [restaurant-oben.de](http://restaurant-oben.de)



## 3 PFORZHEIM

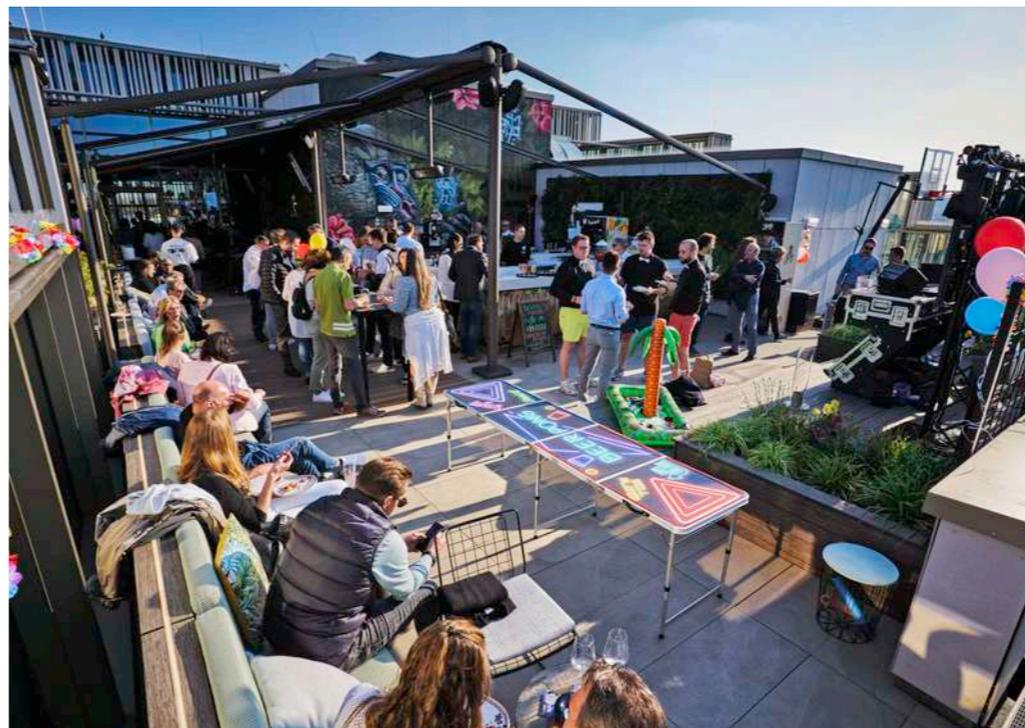
### Around the world

Leckeres Konzept: Wer in Pforzheim an einer Genussstadtführung teilnimmt, wird ganz beiläufig auch über die Geschichte der badischen Stadt aufgeklärt. Kultur, Historie und Kulinarik spielen unterwegs nämlich auf ungewöhnliche Weise zusammen. Zweitausend Jahre von der römischen Siedlung „Portus“ bis zur Gold- und Designstadt der Neuzeit dienen als Basis für die kulinarischen Etappenziele dieser Tour. In Pforzheim leben heute übrigens Menschen aus mehr als 140 Nationen: Zu den kulinarischen Angeboten in der Stadt am Nordrand des Schwarzwalds zählen daher auch Sushi-Kreationen aus Japan, Sommerrollen aus Vietnam, feuriges Curry aus Indien, Arepas aus Venezuela, arabische Falafel, belgische Waffeln oder auch gefüllte in höchster Qualität. [stadt-land-enz.de/genusstour](http://stadt-land-enz.de/genusstour)

## 1 FREIBURG

### Nahverzehr!

Einfach Zeit und etwas Muße mitbringen – fürs genussvolle Essen natürlich. Aber auch das Studium der Speisekarte dürfte überall dort, wo das neue „Freiburg Menü“ kredenzt wird, etwas dauern. Mindestens 70 Prozent aller Produkte des Menüs müssen aus der unmittelbaren Region stammen. Und damit das nicht nur behauptet, sondern transparent nachvollzogen werden kann, steht in den Speisekarten alles über die Herkunft der Speisen und Getränke. Zu den teilnehmenden Restaurants gehören das Schlossbergrestaurant Dattler, das Dorint Thermenhotel Freiburg, das Hotel Oberkirchs Weinstube, das Hotel Stadt Freiburg, das Hotel Rappen und das Hotel Zum Roten Bären. [visit.freiburg.de](http://visit.freiburg.de)



## 4 ULM

### Gegen die Vereinsamung

„Zusammen ist man weniger allein“ hat einmal eine französische Schriftstellerin ihren Roman genannt – vermutlich haben auch die Macher des „me and all hotels ulm“ davon gehört. Ihr Rezept für das gute Leben über den Dächern der Stadt ist jedenfalls die Lounge ÜBER Bar im achten Stock des Hauses. Mal ganz abgesehen vom grandiosen Überblick über Ulm wird hier vor allem eines geboten: Gemeinsamkeit! Ob im Co-Working-Space bei der Arbeit, beim Genuss feinsten, regionalen Streetfoods, beim Entspannen während einer Yoga-Session, bei einem Glas Wein oder einer Limonade oder der Open-Air-Disco mit ausgewählten DJs am Wochenende. Selbstbeschreibung des Hauses: „Quirlig, verrückt, bunt und schnell wie eine Großstadt – gemütlich, erholsam, schillernd und grün wie ein Glücksort in der Natur.“ [ulm.meandallhotels.com/lounge.html](http://ulm.meandallhotels.com/lounge.html)

## 5 STUTTGART

### Schwaben-Tapas

Warum nicht eine gute Idee aufgreifen und für die eigenen Zwecke verwenden? Das Gasthaus Bären in der Stuttgarter Innenstadt ist laut eigener Ansage nicht nur das gemütlichste schwäbische Restaurant, sondern auch eines der innovativsten. So schaute man sich von der klassischen spanischen Tapas-Schule das Prinzip „viele kleine Tellerchen“ ab und serviert statt südländischer Spezialitäten nun die schwäbische Küche in überschaubaren Portionen. Die kleinen Schalen gibt es mit Kartoffelsalat, Kässpätzle, Linsen oder Maultaschen – eine Art kulinarische Reise durch den Süden. Mehrwert für den Besucher: Er muss sich nicht mehr entscheiden, sondern kann viele der berühmten regionalen Gerichte probieren. [gasthaus-baeren.de](http://gasthaus-baeren.de)



## 6 KARLSRUHE

### Fette Retter!

Mittwoch- bis Freitagabend gibt es Pizza, am Wochenende verwandelt sich die Location in einen Club, und auch die Kultur ist hier regelmäßig zu Hause: in der Fettschmelze in Karlsruhe. Schon allein für den selbstbewussten Namen gebührt der Teig-Truppe im ehemaligen Karlsruher Schlachthof Respekt, auch das Design im knorrigen Industrial-Style regt die kulinarischen Gelüste der Gäste an. Das Konzept des Ladens fasst man übrigens kurz und schmissig wie folgt zusammen: „Weil Pizza einfach Everybody's Darling ist, machen wir fetteste Pizza in der FETTERIA – das Beste eben aus FETTschmelze und PIZZERIA.“ Na dann. [fettsschmelze.org](http://fettsschmelze.org)



## 7 MANNHEIM

### Hinterhof-Exotik

Geschlossene Gesellschaft? Das Gegenteil ist der Fall: Im Mannheimer Cafe Tropical sitzen die Gäste zwar alle an langen Tischen im Hinterhof beieinander, aber dass sie sich kennen, ist nicht gesagt. Es gehört einfach zum Konzept von Linda Dröge und Carolin Breckle: „Mannheim ist eine offene und herzliche Stadt“, erzählt Carolin Breckle, „genauso möchten wir auch unser Konzept gestalten.“ Und so trinken die „Fremden“ dann gemeinsam Oliven- oder Lavendellimonade, essen Südstaatenküche und erfreuen sich an der experimentellen Showcase Kitchen, die regelmäßig kulinarische Wagnisse anbietet. Tropisch? Auf jeden Fall exotisch! [showcasekitchen.de](http://showcasekitchen.de)



## 9 HEILBRONN

### Weniger ist mehr

24 Zutaten. Keine mehr, keine weniger – damit kommen die Köche in Heilbronns neuem Restaurant NOSH'T locker aus. Der Hintergrund dieser konsequenten Reduktion: „Ein Gericht ist nur dann gut, wenn man nichts mehr weglassen kann“, sagt einer der beiden Gründer und erklärt, dass er nachhaltige Küche nicht nur als Mode, sondern auch als kulinarische Notwendigkeit sieht. Noch eine Besonderheit verrät er: „Ganz viele Produkte gibt es so noch gar nicht auf dem Markt. Die haben wir erfunden oder abgeändert. Und es wird hier natürlich alles frisch zubereitet.“ [nosht.de](http://nosht.de)



## 8 BADEN-BADEN

### Sterne-Versteck

Möglicherweise sitzen in Baden-Baden am Nachmittag arglose Kaffeetrinker über der Schwarzwälder Kirschtorte und ahnen gar nicht, dass sie sich eigentlich in einem charmanten Sternerestaurant aufhalten, nur eben im falschen Moment. Denn erst am Abend öffnet sich der Blick auf Maltes hidden kitchen hinter einem verschiebbaren Regal, und das Kaffeehaus wird zum Fine-Dining-Restaurant. Was Malte Kuhn und sein Team hier in dieser kleinen Küche zaubern, ist aller Ehren und tatsächlich einen Stern vom renommierten Guide Michelin wert. Dass dabei besonders die Produkte der Baden-Badener Region im Vordergrund stehen, dürfte in diesen Zeiten nicht überraschen. Das Motto des ambitionierten Küchenchefs heißt schließlich: Reduktion aufs Wesentliche. [exquisite-concepts.com](http://exquisite-concepts.com)



### Mehr Infos

zu den Städten und ihren kulinarischen Neuigkeiten:  
[tourismus-bw.de/  
staedte](http://tourismus-bw.de/staedte)



BUGA 23

# Beste Aussichten

Mannheim macht die Bundesgartenschau 2023 zu einem großen Vergnügen, das alle Sinne beflügelt. Mit Blütenduft, Zukunftsmusik und viel Genuss

**E**inmal über den Dingen stehen, in die Natur eintauchen, Kultur genießen und hinüberschweben von einem Park der unbegrenzten Möglichkeiten zum nächsten – in Mannheim ist das Programm. Die BUGA 23 schlägt eine Brücke zwischen den Welten. Mit einer Seilbahn geht es vom traditionsreichen Luisenpark über die Neckar-Auen und die Maulbeerinsel in acht Minuten hinüber in den gut zwei Kilometer entfernten Spinelli-Park. Das ehemalige Kasernengelände verleugnet seinen raueren Charakter nicht, ist weitläufig und verwandelt sich auch in ein Blütenmeer. 750.000 Blumenzwiebeln, über 4.000 Rosenpflanzen aus über 200 Sorten, 4.000 leuchtende Dahlien, 120.000 Stauden und Gräser bilden den farbenprächtigen Blickfang des Geländes. Das Ziel: ein neues Naherholungs-



Die Seilbahn bringt Besuchende von Park zu Park

Blütezeit im Spinelli-Park

Das Joy-Fleming-Musical kommt zur BUGA 23



lösungen in Wohnung, Haus und Stadt. Und auch das gastronomische Angebot folgt den Leitthemen. Gutes Essen gehört in Mannheim wie in der gesamten Kurpfalz immer dazu. Mit frischen Produkten überwiegend aus der Region und einem bunten Nahrungsangebot.

Auch der um 1900 angelegte Luisenpark mit seinen Seen, Hügeln, tanzenden Steinen, seinem kostbaren Baumbestand und den meisterhaft arrangierten Blumenbeeten bekommt ein Makeover. Erweitert wird er um die Neue Parkmitte mit vier Erlebnisräumen: einer neuen Unterwasserwelt, die mit 21 Becken geheimnisvolle Einblicke ins Leben unter Wasser gibt, einer begehbaren Freiflugvoliere, einer Pinguinanlage, in der Gäste die Humboldt-Pinguine auch beim Schwimmen beobachten können, und einem Südamerikahaus.

Während der Gartenschau sind in beiden Parks über 5.000 Veranstaltungen geplant. Zu den Highlights zählen Auftritte des Mannheimer Comedian Bülent Ceylan, des Jazz-Trompeters Thomas Siffling mit Band, der Staatsphilharmonie Rheinland-Pfalz. Und natürlich des Joy-Fleming-Musicals, das dem Leben und Wirken der Mannheimer Soul- und Blues-Lady gewidmet ist. Tickets für die Veranstaltungen wie auch für die Seilbahn sind im BUGA-23-Eintrittspreis enthalten, bei den Tages- und 2-Tageskarten kann zudem der VRN im kompletten VRN-Verbundgebiet genutzt werden. Beste Aussichten für einen Besuch. ■



## Die Bundesgartenschau Mannheim

startet am 14. April und dauert bis 8. Oktober 2023: [buga23.de](https://buga23.de)

gebiet für Mannheim zu schaffen, mit Pflanzen und Landschaftsformen, die auch bei Trockenheit und höheren Temperaturen für Tiere und Menschen grüne Oasen bleiben. Herzstück des Parks ist die 13.000 Quadratmeter große U-Halle. Sie ist unter anderem die ideale Kulisse für die wechselnden Blumenhallenschauen. Mit 2.023 Zukunftsbäumen wird das Spinelli-Gelände zudem zu Deutschlands größter temporärer Baumschule. Die Neugestaltung des Geländes ist ganz auf die vier Themenfelder der BUGA 23 ausgerichtet: Klima, Umwelt, Energie und Nahrung. Die mehr als 52 Aussteller präsentieren auf unterschiedlichste Weise Ideen für nachhaltiges Zusammenleben – vom Weltacker bis zur Augmented Reality. In vielen Beiträgen geht es um klimagerechtes Gärtnern, alternative Energieformen, Nahrungsmittelerzeugung, Klima-



Am besten gleich vor Ort im Urlaub probieren – Äpfel vom Bodensee

## Service & Kontakt

Schon mal von den Ferien träumen und planen? Folgen Sie uns auf Instagram, Facebook und Twitter – und bestellen Sie kostenfrei die passende Broschüre für Ihre nächste Reise in den Süden

### KONTAKT

**Tourismus Marketing GmbH  
Baden-Württemberg**  
Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart  
Tel. +49 (0) 711/ 23 85 80  
info@tourismus-bw.de

**tourismus-bw.de**  
**#visitbawu**



### DIGITAL

Fotos, die Lust auf Urlaub machen? Tipps für die nächste Reise? Gibt's bei uns auch hier:

**facebook.com/wirsindsueden**  
**instagram.com/visitbawu**  
**twitter.com/visitbawu**

### BROSCHÜREN

Kultur entdecken? Kleine, besondere Städte besuchen oder radeln und wandern gehen? Auf unserer Website gibt es viele Broschüren, die sich speziellen Urlaubsthemen widmen. Kostenfrei zu bestellen unter [tourismus-bw.de](http://tourismus-bw.de)



### IMPRESSUM

#### Süden. Das Urlaubsmagazin für Baden-Württemberg, Ausgabe 2023

**Herausgeber:** Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg, Esslinger Str. 8, 70182 Stuttgart  
**V.i.S.d.P.:** Andreas Braun  
**Projektleitung:** Thomas Beyrer, Dr. Martin Knauer, Svenja Hertweck  
**Magazin-Konzeption, Redaktion, Grafik:** Cross Media Redaktion: Joachim Negwer, Felix Negwer, Christiane Würtenberger, Anne Mäder, Anna Monterroso Carneiro, Frederike Höhn, Harald Braun, Peter Meroth, Annette Rübesamen  
**Artredirektorin:** Maja Schollmeyer, **Lektorat:** Nadia Al Kureischi, [cross-media-redaktion.de](http://cross-media-redaktion.de)

**Bildcredits:** Cover: Gregor Lengler; **Inhalt:** Gregor Lengler (2), Andreas Weise (2); **Fotostrecke:** Christine Garcia Urbina/trickytime.de, floriantrykowski.de, Anna Monterroso Carneiro, Gregor Lengler, Christoph Dümper, [stock.adobe.com/](http://stock.adobe.com/), Cherries **Galerie:** LVVO Weinsberg, Kuhle & Knödler, Schell Schokoladen, Thomas Stephan (2), Daniel Wüstner; **Simon Tress:** Udo Bernhart (8), Simon Tress; **Backhaus:** Gregor Lengler; **Gesusspartner Schwäbische Alb:** Beaufort 8 GmbH, Berg Brauerei; **Äpfel vom Bodensee:** Christoph Dümper, Dietmar Denger, Florian Trykowski; **trickytime am Bodensee:** Andreas Weise (7), Christine Garcia Urbina/trickytime.com; **Kulinarische Events:** Hochschwarzwald Tourismus GmbH, [HaasimStudio.de](http://HaasimStudio.de), Simon Wachter, Lembergerland Kellerei Rosswag eG, Überlingen Marketing und Tourismus GmbH, Thomas Niedermüller; **Heidelbeerweg:** Andreas Weise; **Sin Carne:**

Andreas Weise, Schwarzwälder Flammkuchen Manufaktur/Britt Schilling, Kaffee-Manufaktur Bad Wildbad, Chocolaterie Lisa/DIMITRI DELL PHOTOGRAPHY; **Alkoholfrei genießen:** HEIMAT GbR, Remstallkellerei, Applaus Gin Stuttgart, Brauerei Leibinger, Alfred Schladerer GmbH; **Winzer on Tour:** Anna Monterroso Carneiro (3), Gregor Lengler (18); **Heilbronner Land:** Touristikkommunität HeilbronnerLand e.V./Chris Frumolt (2), Tourismus im Weinsberger Tal e.V./Wolfram Linnebach (2), Heilbronn Marketing GmbH / Roland Schweizer, Anna Ziegler für Medienagenten; **Weltreise für Genießer:** Gregor Lengler (9), Felix Zeiffer, Vanessa Mollenhauer/ NewDimensions4u; **Gin:** Udo Bernhart; **Oberschwaben Allgäu:** Oliver Raatz, Achim Mende, OTG/Frank Müller, Joachim Negwer; **Grüne Küche:** Helmut Schlaib (2), Yannick Michael, Tacheles Oberkirch, My Heart Beats Vegan GmbH,

Kombüse Mannheim; **Weinsüden:** Udo Bernhart; **BUGA Mannheim:** BUGA 23, BEZ+KOCK Architekten, Doppelmayr, Archiv Bernd Fleming; **Städtereise zum Genuss:** Restaurant oben, FWTM/ Bender, Ulm/neu-Ulm Touristik GmbH/meandall, MarkusBornFotodesign, Denis Kolb, Alexander Münch, Fettschmelze, Baden-Baden Kur & Tourismus GmbH/Stephany, Gasthaus Bären; **Service:** Anna Monterroso Carneiro.  
**Druck:** C. Maurer Druck und Verlag GmbH & Co. KG, Geislingen an der Steige



**Baden-Württemberg**  
MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND TOURISMUS  
Mit freundlicher Unterstützung des Ministeriums für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus



# EATRENALIN

new dimensions of dining

[eatrenalin.de](http://eatrenalin.de)

Wir haben  
einen Tisch für  
Sie reserviert.

**EINEN  
SCHREIBTISCH.**

In THE LÄND kommen Gourmets genauso auf ihre  
Kosten wie hungrige Talente und anspruchsvolle  
Fachkräfte. Hightech und Haute Cuisine pflegen in  
THE LÄND gute Nachbarschaft.

THELÄND.DE



Baden-Württemberg  
**THE LÄND**