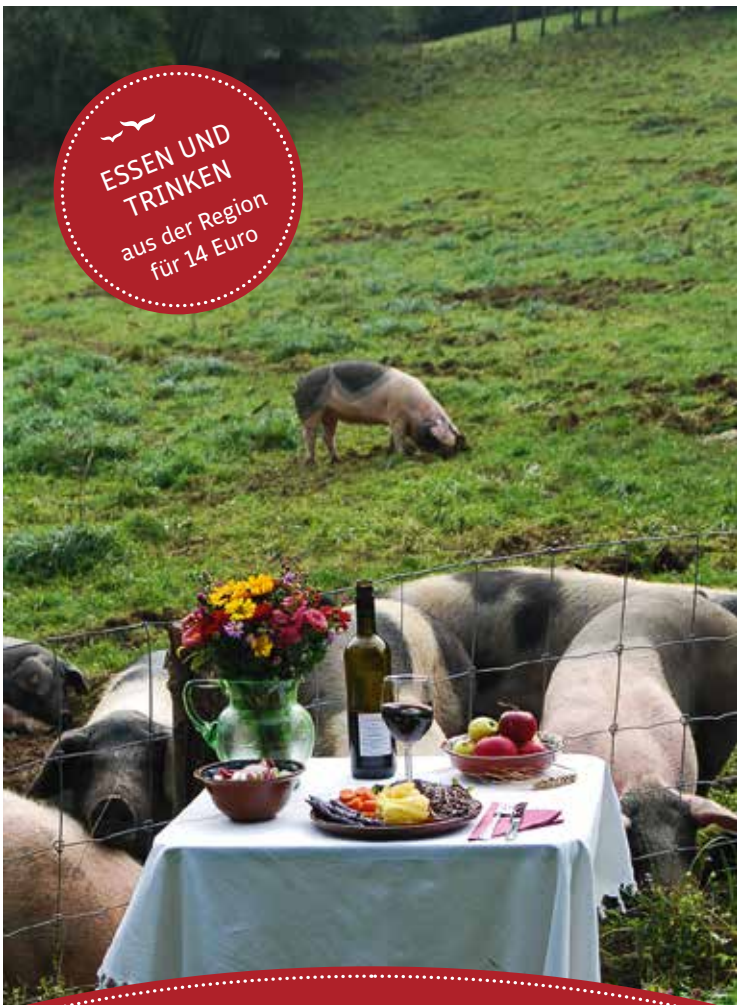




ESSEN UND
TRINKEN
aus der Region
für 14 Euro



Naturparkteller 2018



NATURPARK
SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD





Der Naturparkteller

Alle Naturparkteller werden zu einem fairen Preis von 14 Euro angeboten und beinhalten $\frac{1}{4}$ Wein, Bier oder ein anderes Getränk aus der Region.

Die Hauptzutaten sind aus regionaler Erzeugung.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die frischen, regionalen Gerichte des Naturparktellers immer nur nach Verfügbarkeit angeboten werden können. Kleinere Änderungen sind auf der Speisekarte daher möglich.

Insgesamt beteiligen sich 57 Gastronomen aus 30 Naturpark-Kommunen.

WEITERE INFORMATIONEN

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt

Tel. 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80

info@naturpark-sfw.de

www.naturpark-sfw.de

Guten Appetit!

GENUSS. LANDSCHAFT. DIREKTVERMARKTUNG.

Wir laden Sie in diesem Jahr wieder ein, die geschmackliche Vielfalt aus dem Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald kennenzulernen. Aus regionalen Zutaten, leckeren schwäbischen sowie „reischmecken“ Rezepten und einer großen Portion Genuss entsteht der Naturparkteller, der 2018 von 57 Gastronomen aus 30 Naturparkkommunen angeboten wird.

Bevor wir Ihnen unser diesjähriges Thema der Broschüre verraten, haben wir ein paar Fragen an Sie: kennen Sie den „Backnanger Sonnenwirtsapfel“? Haben Sie schon einmal Schwäbischen Dickkopf-Landweizen probiert und wissen Sie, wie ein Limpurger Rind aussieht?

Aus der Region des Naturparks stammen zahlreiche alte Obst- und Getreidesorten sowie Nutztierassen. Diese Sortenvielfalt hat sich nicht nur hier, sondern weltweit über Jahrhunderte durch Auslese, Saatgutgewinnung oder Züchtung entwickelt. Doch durch die Fokussierung auf wenige, ertragreiche Sorten, die erst auf dem Acker und später im Supermarktregal landen, geht wichtiges Kulturgut verloren.

Höchste Zeit also, die Saat wieder in die eigene Hand zu nehmen.

Wir möchten Ihnen in dieser Broschüre über interessante sowie schmackhafte Kulturpflanzen und Nutztierassen aus der Naturparkregion berichten und Initiativen vorstellen, die sich um den Erhalt der Sortenvielfalt kümmern.

Einen kleinen Beitrag zur Sortenvielfalt können Sie auch beim Verzehr des Naturparktellers leisten. Da der Naturparkteller aus regionalen Zutaten besteht, unterstützen Sie als Gast die Direktvermarkter vor Ort - kurze, klimafreundliche Wege und garantierte Frische sorgen für kulinarische Gaumenfreuden. Und wer weiß? Vielleicht ist bei den Gerichten auch eine ganz besondere Kartoffelsorte oder eine alte Getreidesorte dabei. Die Gastronomen erzählen Ihnen gerne, welche Geschichte hinter dem Naturparkteller steckt.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen der Broschüre und beim Genießen des Naturparktellers - entdecken Sie, welche Vielfalt im Naturpark steckt!

Übrigens waren Schwäbisch-Hällische Landschweine in diesem Jahr Fotomodells für unser Titelbild!

Ihr

DR. RICHARD SIGEL
Naturparkvorsitzender
Landrat

BERNHARD DRIXLER
Naturparkgeschäftsführer




Inhalt

GASTRONOMEN

Abstatt	8	Michelfeld	27
Abtsgmünd	8	Murrhardt	27
Alfdorf	9	Oberrot	29
Almersbach im Tal	11	Oberstenfeld	30
Althütte	12	Obersulm	30
Beilstein	15	Oppenweiler	31
Berglen	15	Pfedelbach	33
Bretzfeld	16	Schwäbisch Hall	35
Fichtenberg	17	Spiegelberg	35
Gaildorf	17	Sulzbach-Laufen	38
Großerlach	19	Untergruppenbach	39
Gschwend	20	Urbach	39
Kaisersbach	20	Waldenburg	41
Löwenstein	21	Welzheim	41
Mainhardt	24	Wüstenrot	43

INFORMATIONEN

Wertvolles Saatgut	14
Schmeck den Süden - Qualität und Regionalität	18
Apfel ist nicht gleich Apfel	22
Die Urahnen der Getreidesorten	26
Helden im Gemüsebeet	32
Glückliche Schweine und adlige Rinder	36
Jahr der Sortenvielfalt im Naturpark	40
Wer schützt die Vielfalt im Naturpark?	44
Naturpark-Terminkalender 2018	47
Wochenmärkte im Naturpark	51
Naturpark-Steckbrief	52
ÖPNV-Tipps	53

-  **Vegetarische Gerichte**
-  **Zertifizierung und Besonderheit**
-  **Barrierefrei**

Weitere Öffnungszeiten sowie kleinere Portionen
und Vegetarische Naturparkteller nach Absprache
mit den Gastronomen.



Willkommen im Naturpark

WAS IST EIGENTLICH EIN NATURPARK?

Ein Naturpark ist ein geschützter Landschaftsraum. Die Kulturlandschaft wird in ihrer bestehenden Form bewahrt, um die vielseitigen Lebensräume zu erhalten. Gleichzeitig wird ein Naturpark aber auch touristisch vermarktet, wobei der Schwerpunkt auf dem nachhaltigen Tourismus liegt. Dies bedeutet, die Natur möglichst nah und intensiv zu erleben, dabei jedoch so wenig wie möglich negativ auf sie einzuwirken. Dazu gehört zum Beispiel, dass Ausflugsziele nach Möglichkeit mit dem öffentlichen Nahverkehr erreichbar sind und es viele attraktive Routen zum Wandern und Radfahren gibt.

„WO IST DER EINGANG ZUM NATURPARK?“

Bei Außenstehenden weckt der Begriff „Naturpark“ oftmals Assoziationen zu einem Wildpark oder einem Parkgelände. Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald ist jedoch ein Großschutzgebiet von nun 1.270 km² Fläche, in dem ca. 170.000 Menschen leben. Gleichzeitig sind etwa 40 % der Naturparkfläche durch Naturschutz-, Landschaftsschutz oder speziellen EU-Schutzgebieten geschützt. Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald wird von den Städten Backnang, Beilstein, Öhringen, Schwäbisch Hall, Aalen, Schwäbisch Gmünd und Schorndorf begrenzt. Er ist einer von insgesamt sieben Naturparks in Baden-Württemberg und besteht seit 1979.

WAS WILL DER NATURPARK?

Das Hauptanliegen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald kann mit den Schlagworten „nachhaltige Regionalentwicklung“ und „Landschaftsschutz“ beschrieben werden: Die Erhaltung, Entwicklung oder Wiederherstellung der Kulturlandschaft mit ihrer Arten- und Biotopvielfalt soll gewährleistet werden. Darüber hinaus soll ein nachhaltiger Tourismus gefördert werden. Nach dem



Leitspruch „Schützen durch Nützen“ wird die Natur nicht ausgesperrt, sondern verantwortungsbewusst genutzt. Daraus entsteht ein Vorteil für Mensch als auch für Natur: Die Natur wird erhalten und der Besucher kann sich vom Alltag erholen und die schönsten Seiten unserer Landschaft genießen. Und die hat nicht gerade wenig zu bieten: Neben großflächigen Mischwäldern und Streuobstwiesen gibt es im Naturpark Weinberge, Grotten, Klingen, Schluchten und Wasserfälle!

Ein wichtiger Bestandteil der nachhaltigen Regionalentwicklung ist die Direktvermarktung - will heißen, die Verbraucher kaufen ihre Lebensmittel bei den Herstellern aus der Region. Und da wir alle Verbraucher sind, nehmen wir alle mit unserem Kaufverhalten Einfluss auf regionale Wirtschaftskreisläufe. Jeder schiebt im Einkaufswagen auch ein Stück Verantwortung herum!

BEWUSST UND FAIR EINKAUFEN - ABER WIE?

Welche Lebensmittel kann man eigentlich noch kaufen? Nimmt man die falschen Eier oder das falsche Fleisch, hat man auf einmal ungewollt Massentierhaltung unterstützt oder beim Kaffee die Ausbeutung von brasilianischen Bauern. Und verlässt man sich allein auf das Bio-Siegel, landen plötzlich Bio-Kartoffeln aus Ägypten auf dem Mittagstisch. Vor Ort, bei Landwirten und Direktvermarktern, hat der Verbraucher die Möglichkeit, direkten Kontakt zum Betrieb herzustellen und sich dort zu informieren. Auf diese Weise kann man gleichzeitig frische Lebensmittel erwerben und Sicherheit über Herstellung, Herkunft sowie Tier- und Pflanzenhaltung bekommen.

NATURPARKTELLER - IST DAS WAS ZUM ESSEN?

Ja, aber nicht nur. Der Naturparkteller bietet Ihnen nicht nur ein gutes Essen mit frischen Zutaten aus der Region, sondern auch die Möglichkeit, die örtlichen Landwirte und Direktvermarkter aktiv zu unterstützen. „Nur noch kurz die Welt retten“ werden Sie mit einem einzigen Essen vielleicht nicht, aber einen kleinen Beitrag zur Stärkung der Region können Sie damit allemal leisten. Die Haupt-



zutaten der Gerichte stammen ausschließlich aus dem Naturparkgebiet und auch das Getränk zum Naturparkteller ist hier hergestellt worden. Regionale Produktion schafft nicht nur Arbeitsplätze in der Umgebung, sondern hat auch immense Vorteile für den Konsumenten. Er kann sich darauf verlassen, dass die Lebensmittel frisch sind und noch keine wochenlangen Fahrten hinter sich haben oder womöglich über lange Zeiträume künstlich nachgereift sind. Und wer sein Geld in seiner Umgebung ausgibt, nützt damit letzten Endes auch sich selbst. Die Wirtschaft wird gestärkt und Tradition und Handwerkskunst können erhalten werden. Außerdem würde sich ohne die landwirtschaftliche Nutzung die Naturparklandschaft stark verändern. Streuobst- und Feuchtwiesen würden zuwachsen und die abwechslungsreiche Erholungslandschaft wäre dahin.

ÖKOLOGISCH DENKEN - REGIONAL KAUFEN


Wo welche Lebensmittel eingekauft werden und wen man durch den Kauf unterstützt, das ist jedem selbst überlassen. Ob Discounter oder der Hofladen im Nachbarort - diese Entscheidung wird von Vielen jeden Tag aufs Neue getroffen. Der Vorsatz, bewusst einzukaufen, kann sicherlich nicht ununterbrochen eingehalten werden. Es hilft jedoch, sich beim Einkauf an das zu halten, was selbst zu Goethes Zeiten schon bekannt war: „Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.“

Abstatt

HOTEL-GASTHOF HILLER — Fam. Walter und Vogelmann

Beilsteiner Straße 20 // 74232 Abstatt // Telefon: 0 70 62 / 97 88 00
info@hotel-hiller.de // www.hotel-hiller.de

Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 11.30-14 und 17.30-22 Uhr,
Freitag Ruhetag, Samstag ab 17 Uhr

 *Hotelzimmer 3 Sterne Superior,
Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.*

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. NOVEMBER

**Hausgemachte Schinkenmaultäschle auf Pilzragout mit
Salatteller, ¼ Wein**

Abtsgmünd

BRAUEREIGASTHOF LAMM — Andreas Kunz

Haller Straße 2 // 73453 Abtsgmünd-Untergröningen
Telefon: 0 79 75 / 2 84 // info@lammbrauerei.de
www.lammbrauerei.de

Geöffnet täglich 7-24 Uhr

 *Private Brauereien Baden-Württemberg e.V.*

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. JUNI

**Schweinelenochen mit Kräuterkruste in Pilz-Biersoße
mit Spätzle, 1 hauseigenes Bier**

▪ 1. JULI - 30. SEPTEMBER

**Rindsroulade mit Spätzle und Salaten der Saison,
1 hauseigenes Bier**

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

**Wildgulasch aus heimischer Jagd mit hausgemachten
Spätzle und Salaten der Saison, 1 hauseigenes Bier**

Alfdorf

WALDRESTAURANT MECKI — Heinz Hörsch

Pfersbacher Straße 36 // 73553 Alfdorf-Haselbach
Telefon: 0 71 71 / 7 59 50 // Fax 7 59 50

Ruhetag Montag und Dienstag

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

**Tagessuppe, Maultaschen geschmälzt und Salatteller,
¼ Wein**

GASTSTÄTTE HAGERWALDSEE — Wolfgang Hudelmaier

Hagerwaldstraße 31 // 73553 Alfdorf-Hüttenbühl
Telefon 0 71 82 / 68 10 // hagerwald@t-online.de
www.hagerwaldsee.de

Ruhetag Montag und Mittwoch

 *Wild aus der Region*

▪ 1. MÄRZ - 30. JUNI

**Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat,
¼ Wein**

▪ 1. JULI - 23. DEZEMBER

**Schweinelenochen in Kräuterrahmsoße, dazu Salatteller,
¼ Wein**



GASTHAUS RÖSSLE PFAHLBRONN — Andreas Pauly

Lorcher Straße 25 // 73553 Alfdorf-Pfahlbronn
Telefon: 0 71 72 / 93 63 97 // info@roessle-pfahlbronn.de
www.roessle-pfahlbronn.de

Ruhetag Montag und Dienstag

🍷 Culinary Team „Let´s go Magic“ Germany,
Schmeck den Süden - 2 Löwen

♿ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Wildragout mit frischen Pilzen, dazu Spätzle, ¼ Wein vom Weingut Wagner

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Schweinerückensteak mit Tomate und Ziegenkäse überbacken, dazu Krokette, ¼ Wein vom Weingut Wagner

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Geschnetzeltes „Räuber Art“ in würziger Soße mit Spätzle, ¼ Wein vom Weingut Wagner

Allmersbach im Tal

WANDERTREFF WALDECK — Denise Alexandrowa

Schorndorfer Straße 70 // 71573 Allmersbach im Tal
Telefon: 0 71 91 / 5 23 33 // www.wandertreff-waldeck.de
Geöffnet täglich 11.30-22 Uhr

Ruhetag Montag

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Bauernpfännle“: Bratkartoffeln, Rind- und Schweinebraten und Spiegelei mit buntem Salatteller, ¼ Wein vom Weingut Krohmer

Althütte

RESTAURANT STROHBECKS – BIERGARTEN UND PENSION

Rainer Strohbeck

Voggenhof 5/1 // 71566 Althütte

Telefon: 0 71 83 / 42 80 20 // www.strohbecks.de

Geöffnet täglich 11-21 Uhr, durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag, im Winter Montag und Dienstag

☞ *Schmeck den Süden - 2 Löwen*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ **2. FEBRUAR - 3. MAI**

Gaisburger Marsch, ¼ Wein

▪ **1. MAI - 10. SEPTEMBER**

Rindfleischsülze mit Rosmarinkartoffeln, ¼ Wein

▪ **15. SEPTEMBER - 30. DEZEMBER**

**Hausgemachte Wildmaultaschen mit Kartoffel-Blattsalat,
¼ Wein**

LANDGASTHOF SCHÖNE AUSSICHT – Hansjörg Haug

Backnanger Straße 19 // 71566 Althütte-Lutzenberg

Telefon 0 71 83 / 4 23 73 // info@schoenaussichtlutzenberg.de

www.schoenaussichtlutzenberg.de

Geöffnet Montag, Dienstag und Freitag 11.30-14.30 und ab 17.30 Uhr,

Samstag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche, Sonn- und

Feiertag 11.30-20 Uhr

Ruhetag Mittwoch und Donnerstag

☞ *Schmeck den Süden - 1 Löwe, Wild aus der Region*

Most und Saft vom Obst der eigenen Streuobstwiesen

ⓑ *Barrierefrei*

▪ **2. FEBRUAR - 19. DEZEMBER**

**„7-Schwaben-Spieß“ - alles was der Schwabe mag auf einmal:
Maultaschen mit Flädlesteig und Brezelmehl paniert, Spätzle,
Soße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat, ¼ Aspacher Trollinger
Weißherbst**

GASTHOF BIRKENHOF – Eberhard Strohbeck

Schlichenhöfle 2 // 71566 Althütte-Schlichenhöfle

Telefon 0 71 83 / 4 18 94 // info@schlichenhoefle.de

www.schlichenhoefle.de

Geöffnet täglich ab 11.30 Uhr, Sonn- und Feiertag durchgehend
warme Küche

Ruhetag Montag

☞ *Gartenwirtschaft mit Spielplatz*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**

**Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
Salaten und einer Überraschung, ¼ Wein**

GASTHAUS LAMM – Familie Heinrich

Holunderweg 2 // 71566 Althütte-Waldenweiler

Telefon: 0 71 83 / 4 21 93 // www.lamm-waldenweiler.de

Ruhetag Dienstag und Freitag bis 17 Uhr

▪ **21. FEBRUAR - 29. MÄRZ**

**Von Rebers Geflügelhof in Klingen: Hähnchenbrust in
Weißweinsahnesoße mit Bandnudeln, ¼ Wein vom Weingut
Heinrich aus Sülzbach**

▪ **6. APRIL - 30. SEPTEMBER**

**Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, dazu großer Salatteller,
¼ Wein vom Weingut Heinrich aus Sülzbach**

▪ **3. OKTOBER - 22. DEZEMBER**

**Rehfleischklößchen in Wildsoße mit Spätzle und Salatteller,
¼ Wein vom Weingut Heinrich aus Sülzbach**



Wertvolles Saatgut

WARUM VIELFALT WICHTIG FÜR UNS IST

Jahrhunderte lang waren Bauern auf der ganzen Welt Experten für Vielfalt. Auf dem eigenen Hof wurden Getreide- und Gemüsesorten gezüchtet, die an die Bedingungen vor Ort angepasst waren. Aus dieser Tradition heraus entstand ein riesiger Pool an robusten Sorten von Kulturpflanzen.

Doch dieses Reservoir an Sortenvielfalt ist in Gefahr. Heutzutage dominieren Hybridsorten die Äcker dieser Erde. Wer oder was sind diese Hybride? Zunächst wird bei einer Pflanze mittels Inzucht die gewünschte Eigenschaft (z.B. Größe) über mehrere Generationen verstärkt und anschließend zwei Inzuchtlinien gekreuzt. Es entsteht in der nächsten Generation einheitliches Hybridsaatgut: jede Tomate wird gleich groß. Zusätzlich können z.B. Resistenzen gegen Schädlinge mitgezüchtet werden. Für die Massenproduktion klingt dies plausibel. Allerdings verschwinden in der nächsten Generation Saatgut die gezüchteten Eigenschaften bereits wieder. Hybridsaatgut ist „Einweg-Saatgut“ und muss jedes Jahr neu gekauft werden. Das ist teuer und gefährdet die Vielfalt. Zudem müssen durch die moderne Saatgutgesetzgebung Sorten für den Verkauf registriert werden: über 75 % des weltweit verkauften Saatgutes liegt in den Händen weniger Konzerne. Deshalb gilt es vorsorglich zu handeln! Genetische Vielfalt bietet einen natürlichen Schutz – je mehr Sorten, desto geringer die Gefahr von Verlusten durch Schädlinge. Zudem sind alte Sorten und Nutztierassen ein wichtiger Bestandteil der menschlichen Kulturgeschichte.

Der Spruch „Schützen durch nützen“ gilt auch für den Erhalt der Vielfalt im Naturpark! Wer sich ein Steak vom Limpurger Rind zubereitet, unterstützt die Haltung dieser regionalen Tierrasse. Und der Tausch von samenfestem Saatgut über den Gartenzaun hinweg bringt Abwechslung ins Beet und auf den Teller!

Quellen: NABU // Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztievielfalt e.V.
(Vielfalt bewahren - wie geht das?)

Beilstein

GASTHOF METZGEREI LAMM – Familien Rode-Kurz

Hauptstraße 40 // 71717 Beilstein // Telefon: 0 70 62 / 37 16
Geöffnet Montag, Dienstag, Freitag 10.30-14 und ab 17.30 Uhr,
Samstag 10.30-14 Uhr

- **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**
Ofenfrischer Schweinebraten nach Zigeuner Art mit hausgemachten Eierspätzle und verschiedenen Blattsalaten, ¼ Wein aus eigenem Anbau

Berglen

BLESSINGS LANDHOTEL – Simon Blessing

Lessingstraße 13 // 73663 Berglen-Lehnenberg
Telefon: 0 71 95 / 9 76 00 // info@blessings-landhotel.de
www.blessings-landhotel.de

Geöffnet Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Dienstag und Mittwoch auch ab 11.30 Uhr

Ruhetag Samstag und Sonntag

🍷 Hotel 3 Sterne, Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V.

- **1. FEBRUAR - 31. MAI**
Kochertäler Lachsforellen-Roulade im Mangoldblatt an Rieslingschaum mit Perlgraupenrisotto, ¼ Wein
- **1. JUNI - 30. SEPTEMBER**
Nudeln mit Basilikumpesto, gebratenen Pilzen und Blattsalat, ¼ Wein
- **1. OKTOBER - 20. DEZEMBER**
Krautwickel an Kümmelsoße mit Gemüse aus der Region und Sahnepüree, ¼ Wein

GASTSTÄTTE SCHÜTZENHAUS — Familie A. Haller

Olgastraße 21 // 73663 Berglen-Ödernhardt
Telefon 0 71 95 / 7 32 33 // www.schuetzenhaus-berglen.de
Küchenzeiten mittags von 11.30 - 14 Uhr, abends ab 17.30 Uhr
Ruhetag Montag und Dienstag

- ☞ *Quer.Feld.Fein - das Lädle am Schützenhaus mit regionalen Produkten, überdachte Sonnenterasse*
- ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. MÄRZ - 30. APRIL

Mostbraten mit Spätzle, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Bandnudeln mit Gemüse- und gebratenen Putenstreifen in Honig-Senfsoße mit Blattsalat, ¼ Wein

▪ 1. SEPTEMBER - 23. DEZEMBER

„Schwabenteller“: Rostbrätle, Schnitzele und Maultäschle mit Spätzle, ¼ Wein

Bretzfeld

WEINSTUBE MAI - ZUR TRAUBE — Familie Mai

Otto-Schäffler-Straße 44 // 74626 Bretzfeld-Unterheimbach
Telefon: 0 79 46 / 22 15 // weingut-mai@web.de
www.weingut-mai.de
Geöffnet Dienstag bis Freitag ab 18 Uhr, Samstag und Sonntag ab 11 Uhr
Ruhetag Montag

- ☞ *Wein, Sekt und Traubensaft vom eigenen Weingut, Wild aus der Region*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Schweinerückensteak in herzhafter Zwiebel-Rauchfleisch-Champignonsoße mit Pommes frites und Salatteller, ¼ Unterheimbacher Schneckenhof aus eigenem Anbau

Fichtenberg

GASTHOF KRONE — Ernst Fritz

Rathausstraße 1 // 74427 Fichtenberg
Telefon: 0 79 71 / 9 65 50

Ruhetag Montag ab 13.30 Uhr

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Lendenteller“: Filets vom Rind und Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salat, ¼ Wein

Gaildorf

HOFGUT KIESELBERG — Sabine Bölz

Kieselberg 1 // 74405 Gaildorf // Telefon: 0 79 71 / 26 00 82
Mobil: 0 17 5 / 9 96 53 78 // info@kieselberg.de
www.hofgut-kieselberg.de

Geöffnet an den Soirée-Sonntagen (siehe Homepage) 15-18.30 Uhr
Ruhezeit August und vom 3. Advent bis Ende März

- ☞ *Most vom Obst der eigenen Streuobstwiesen*
- ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. APRIL - 11. DEZEMBER

„Schenkenschmaus“: Zwei Vesperscheiben Brat-, Leber- oder Schinkenwurst mit Demeterbrot, Zwiebeln und saisonalen Zutaten, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Riesling, Trollinger-Lemberger, Weißherbst oder ½ l Saftschorle nach Wahl

☞ **„Waidmanns Tochter“: Gemischter Käseteller mit Demeterbrot, saisonalen Beilagen, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Riesling, Trollinger-Lemberger, Weißherbst oder ½ l Saftschorle nach Wahl**



Schmeck den Süden

QUALITÄT UND REGIONALITÄT IN LÖWEN GEMESSEN

Liebe zur Natur und hohe Kochkunst zeichnet die „Schmeck den Süden“-Gastronomen aus. In ganz Baden-Württemberg zaubern sie aus regionalen Schätzen wahrhaftige kulinarische Köstlichkeiten. Neben der vorzüglichen Küche können Sie sich auf eine gleichbleibend hervorragende Qualität und eine extra Portion Regionalität verlassen. Denn die „Schmeck den Süden“-Betreibe werden jedes Jahr streng bezüglich der Herkunft ihrer Produkte kontrolliert und erhalten somit die Löwen-Auszeichnung.



1 Löwe

3 Gerichte, bzw. mindestens 10 % des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte



2 Löwen

6 Gerichte oder mindestens ein Drittel des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte. Zusätzlich werden zahlreiche heimische Getränke angeboten



3 Löwen

Mindestens 90 % des Angebots ist ehrlich regional, Auszeichnung nach „Haus der Baden-Württemberger Weine“ und zertifiziert nach ServiceQualität Deutschland

Auch im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald freuen wir uns über einige „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Welche das sind sehen Sie hier im Heft bei den einzelnen Betrieben unter Zertifizierungen.



GASTHOF KOCHERBÄHNLE – Ulrich Oesterle

Schönberger Straße 8 // 74405 Gaildorf-Unterrot
Telefon: 0 79 71 / 26 09 50 // info@kocherbaehnl.de
www.kocherbaehnl.de

Geöffnet Dienstag bis Samstag 11-14.30 und 17-22 Uhr,
Sonntag 11-15 Uhr

Hotel täglich geöffnet, Ruhetag Montag und Sonntag ab 15 Uhr,
Küche bis 14 Uhr

Schmeck den Süden - 2 Löwen, Mahlzeit Hohenlohe,
Gästezimmer 3 Sterne, Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V., Bett & Bike

1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller, ¼ Willsbacher Schwarzriesling

Großerlach

GASTHOF SILBERSTOLLEN – Uwe Görlich

In der Reute 4 // 71577 Großerlach // Telefon: 0 71 92 / 22 83
info@gasthof-silberstollen.de // gasthof-silberstollen.de

Geöffnet Montag bis Samstag 11-22 Uhr, Sonn- und
Feiertag 10-22 Uhr

Ruhetag Mittwoch

1. FEBRUAR - 30. JUNI

Hausgemachte Maultaschen auf Sauerkraut mit pikanter Speck-Zwiebelschmelze, ¼ Rot- oder Weißwein Cuvée Fürstenfass, Weinkellerei Hohenlohe

1. JULI - 30. SEPTEMBER

Frisch geräuchertes Forellenfilet aus heimischen Gewässern an Salaten der Saison, ¼ Rot- oder Weißwein Cuvée Fürstenfass, Weinkellerei Hohenlohe

1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Geschnetzeltes vom Schweinerücken aus der Region mit Rauchfleischstreifen, Champignons, Pfefferrahmsoße und Butterspätzle, ¼ Rot- oder Weißwein Cuvée Fürstenfass, Weinkellerei Hohenlohe

Gschwend

LANDGASTHAUS SONNE — Martin Seeger

Höhenstraße 35 // 74417 Gschwend-Frickenhofen
Telefon: 0 79 72 / 8 13

Ruhetag Donnerstag

🍷 *Rindfleisch aus eigener Aufzucht, Saft vom Obst der eigenen Streuobstwiesen*

♿ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Tagessuppe, Rinderbraten von eigenen Rindern mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat, ½ l Apfelsaftschorle von Äpfeln der eigenen Streuobstwiese

🕒 Tagessuppe, Käsespätzle mit buntem Salat, ½ l Apfelsaftschorle aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese

Kaisersbach

NATURPARK HOTEL EBNISEE — Loredana Kötzschke

Winnender Straße 10 // 73667 Kaisersbach-Ebnisee
Telefon: 0 71 84 / 29 20 // info@naturpark-hotel-ebnisee.de
www.naturpark-hotel-ebnisee.de

Geöffnet täglich 12-14 und 18-22 Uhr

🍷 *Schlemmeratlas - 2 Sterne, Hauseigener Bootssteg und Bootsverleih, Weingewölbekeller von 1758*

▪ 1. FEBRUAR - 31. Dezember

Wildschweinragout mit Schwarzbier-Honigsoße, Gemüse und Spätzle, ¼ Wein vom Weingut Escher

Löwenstein

GASTHOF LAMM — Familie Assenheimer

Maybachstraße 43 // 74245 Löwenstein // Telefon: 0 71 30 / 40 19 50
gasthof@lamm-loewenstein.de // www.lamm-loewenstein.de

Geöffnet täglich 11-14 und 17-22 Uhr, Freitag ab 17 Uhr
Ruhetag Montag

🍷 *Gästezimmer*

▪ 4. FEBRUAR - 30. APRIL

Saure Schweinenieren mit Spätzle, ¼ Schwarzriesling vom Weingut Koppenhöfer

▪ 1. MAI - 31. JULI

Nudeln mit hausgemachtem Pesto, gebratenen Pilzen und buntem Salat, ¼ Riesling vom Weingut Zipf

▪ 1. SEPTEMBER - 30. DEZEMBER

Wildgulasch mit Wacholderrahmsoße, Spätzle und Preiselbeeren, ¼ Schwarzriesling vom Weingut Koppenhöfer

SEERESTAURANT „DER GRIECHE“ — Spyridon Stamoulis

Breitenauer See 2 // 74245 Löwenstein

Telefon: 0 71 30 / 4 03 00 25 // info@seerestaurant-dergriecher.de
www.seerestaurant-dergriecher.de

Geöffnet 11.30-22 Uhr

Ruhetag Montag von Oktober bis Dezember, nicht an Feiertagen

♿ *Barrierefrei*

▪ 1. MÄRZ - 11. DEZEMBER

Wildschweinwurst aus der Region mit Spiegelei und Krautsalat, ¼ Rotwein Winzer vom Weinsberger Tal



Apfel ist nicht gleich Apfel

ALTE OBSTSORTEN AUS DER NATURPARKREGION

Im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald verschönern die Streuobstwiesen mit blühenden Apfel-, Kirsch- und Birnbäumen seit langer Zeit das Landschaftsbild. Ursprünglich wurden Streuobstwiesen angelegt, um die Ernte für verschiedene Zwecke zu nutzen, etwa zum Mosten, Brennen, Dörren oder Kochen. Im Erwerbsobstbau hat sich mit der Zeit aufgrund von veränderten Anbaumethoden und Verbrauchergewohnheiten die Produktion von Tafelobst durchgesetzt. Hierfür wurden geeignete Sorten gezüchtet. Alte Obstsorten sind heutzutage meist nur noch auf privaten Streuobstwiesen und selten im Supermarkt zu finden. Dabei gehören extensiv gepflegte Streuobstwiesen zu den artenreichsten Lebensräumen in Europa. Und je mehr Sorten Kulturgut erhalten werden, desto größer ist auch die geschmackliche Vielfalt. Wenn das keine guten Gründe sind, um alte Obstsorten zu schützen!

Hier stellen wir Ihnen wohlschmeckende Obstsorten aus der Naturparkregion vor:

Apfel (*Malus domestica*):

Backnanger Sonnenapfel (Wirtschaftsobst/Tafelobst/Küche)
 Öhringer Blutstreifling, Kardinal Bea (Tafelobst/Most/Saft)
 Gewürzluike, Kleiner Fleiner (Tafelobst/Küche/Most/Saft)
 Maunzenapfel, Bittenfelder Sämling (Most/Saft)
 Luikenapfel (Most/Saft/Dörren)
 Brettacher (Tafelobst/Küche/Brennen)

Birne (*Pyrus communis*):

Champagner Bratbirne, Karcherbirne (Most/Saft/Brennen)
 Stuttgarter Geißhirtle (Tafelobst/Küche/Dörren)
 Nägelesbirne (Küche/Brennen/Dörren), Knausbirne (Dörren)
 Wilde Eierbirne (Most/Saft/Brennen/Dörren)

Quellen: Kompetenzzentrum Obstbau-Bodensee // Bundessortenamt // Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2016

VINORANT KARL – Harald und Nicole Koppenhöfer

Sulmstraße 40 // 74245 Löwenstein -Rittelhof
 Telefon: 0 71 30 / 4 05 34 80 // karl@vinorant-karl.de
 www.vinorant-karl.de

Geöffnet siehe Homepage

☞ Weine vom eigenen Weingut, Goldene Preismünzen der Landesprämierung Klein- und Obstbrenner Nord-Württemberg e.V.

ⓑ Barrierefrei

• 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Jägerteller“: Wildbraten vom Reh und Wildschwein, an Trollingersöble mit Pfifferlingen, dazu Spätzle und kleiner Salat, ¼ Wein

FLAIR HOTEL LANDGASTHOF ROGER – Michael Roger

Heiligenfeld 56 // 74245 Löwenstein-Höblinsülz
 Telefon: 0 71 30 / 2 30 // info@landgasthof-roger.de
 www.landgasthof-roger.de

Geöffnet täglich 12-14 und 18-21.30 Uhr

☞ Haus der Baden-Württemberger Weine

ⓑ Barrierefrei

• 1. FEBRUAR - 31. MAI

Unsere hausgemachten Maultaschen auf Tomaten-Oliven-Kompott mit Käse gratiniert, ¼ Schwarriesling der Winzer vom Weinsberger Tal

• 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Cordon bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes frites, ¼ Schwarriesling der Winzer vom Weinsberger Tal

• 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Saure Kutteln in Trollingersoße mit Bratkartoffeln, ¼ Schwarriesling der Winzer vom Weinsberger Tal

• 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

☞ Gnocchi mit Paprika-Zucchini Gemüse, ¼ Schwarriesling der Winzer vom Weinsberger Tal

HOTEL GASTHOF METZGEREI LÖWEN – Manfred Kühnle

Stock 15 // 74535 Mainhardt-Stock // Telefon: 0 79 03 / 93 10
info@loewen-stock.de // www.loewen-stock.de

Täglich geöffnet

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Jungschweinenacken aus dem Backofen mit Spätzle und Salat, ¼ Weißherbst

PENSION HOTEL VESPERSTUBE WALDBLICK –

Claudia Benzinger

Heilbronner Straße 51 // 74535 Mainhardt // Telefon: 0 79 03 / 23 97
Fax 93 21 05 // info@hotel-vesperstube-waldblick.de
www.hotel-vesperstube-waldblick.de

Geöffnet Mittwoch bis Freitag ab 16 Uhr und auf Anfrage

☞ *Wander-Esel-Leihstation*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Waldräubersteak“: Schweinehalssteak mit Zwiebeln und Speck überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller, ¼ Rotwein

☞ **Bratkartoffeln mit Käsestreifen und Spiegeleiern, dazu gemischter Salat, ¼ Rotwein**

GASTSTÄTTE DORFSCHENKE – Gudrun Stammer

Mainhardter Straße 36 // 74535 Mainhardt-Gailsbach
Telefon: 0 79 03 / 26 59

Geöffnet Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag ab 10 Uhr, Sonn- und Feiertag durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag bis Mittwoch und 1. Wochenende im Monat

☞ *Sonnige Terrasse*

☞ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. NOVEMBER

„Mainhardter Waldteller“: Variationen vom Schweinerückensteak, paniert, mit Schinken und Käse überbacken, mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller, ¼ Heuholzer Rot- oder Weißwein

HOTEL CAFÉ RESTAURANT SCHOCH – Heinrich Schoch

Hauptstraße 40 // 74535 Mainhardt // Telefon: 0 79 03 / 9 19 00
info@hotel-schoch.de // www.hotel-schoch.de

Ruhetag Donnerstag und Sonntagabend

☞ *Schmeck den Süden - 2 Löwen, Hotel 3 Sterne Superior, Meistervereinigung Gastronom, Haus der Baden-Württemberger Weine, Mahlzeit Hohenlohe, eigene Imkerei und Konditorei, hausgemachte Nudeln, E-Bike-Verleihstation*

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Flädle gefüllt mit Linsen-Karottenragout, mit Speck und Geifertshofener Käse überbacken, ¼ Löwensteiner Wein

☞ **Flädle gefüllt mit Linsen-Karottenragout, mit Geifertshofener Käse überbacken, ¼ Löwensteiner Wein**

▪ 1. MAI - 30. SEPTEMBER

Forellenfilet gebraten auf Kräuterpestonudeln mit Salat, ¼ Löwensteiner Wein

☞ **Sommergemüse auf Kräuterpestonudeln mit Salat, ¼ Löwensteiner Wein**

▪ 1. Oktober - 23. Dezember

Wildgeschnetztes im Steinpilznudelnest mit Preiselbeer-Honig-Soße, ¼ Löwensteiner Wein

☞ **Kartoffel-Kürbis-Küchle mit Apfelmus und Zimtzucker oder pikant mit Kräuter-Sauerrahm-Dip, ¼ Löwensteiner Wein**



Die Urahnen der Getreidesorten

EMMER, EINKORN UND DINKEL

Die in Europa am weitesten verbreiteten Getreidesorten sind Weizen, Roggen, Gerste und Hafer. Alte Getreidesorten, auch Urgetreide genannt, sind u.a. Emmer, Einkorn und Dinkel. Sie alle gehören zur Gattung des Weizens und zählen zu den ältesten Kulturpflanzen. Als sogenanntes Spelzgetreide haben alle drei Getreidearten eine feste Hülle (Spelzen) um die Körner, die vor der weiteren Verwendung mit einer speziellen Schälmaschine entfernt werden.

Emmer (*Triticum diccocom*) hat lange Grannen und an der Getreideähre entlang wachsen beidseitig jeweils zwei Körner. Daher wird er auch „Zweikorn“ genannt.

Beim **Einkorn** (*Triticum monococcum*) wächst aus der Getreideähre jeweils ein Korn, daher die passende Namensgebung. Das Getreide ist ernährungsphysiologisch sehr wertvoll (viel Rohprotein, hohe Mineralstoffgehalte). Einkorn aus dem Schwarzwald ist eine alte Sorte und gehört zu den gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen.

Der grannenlose **Dinkel** (*Triticum spelta*) war ab 260 n. Chr. Hauptgetreide in der alemannischen Kultur und ist bis heute in Südwestdeutschland weit verbreitet. Seit mindestens 300 Jahren wird aus Dinkel Grünkern hergestellt, durch die Ernte des unreifen Dinkels und Trocknung über Herdfeuer. Die alte regionale Sorte „Schwäbischer Dickkopf-Landweizen“ ist eine Weizen-Dinkel-Kreuzung.

Alle drei Getreidesorten sind sehr vielseitig in ihrer Verwendung und z.B. fürs Backen, zur Nudelherstellung oder sogar zum Bierbrauen geeignet. Dinkel wird in seiner Form als Grünkern gerne für Bratlinge oder Eintöpfe genutzt.

Quellen: Initiative Urgetreide // Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2016 // LTZ Augustenberg // Slow Food Deutschland
www.emmer-einkorn.ch // www.getreide.org

Michelfeld

GASTHOF BÜRGERSTÜBLE – Familien Rüdeler und Mölzner

Bürgerstraße 20 // 74545 Michelfeld-Büchelberg

Telefon: 0 79 49 / 5 32

info@gasthof-buergerstueble-buechelberg.de

www.gasthof-buergerstueble-buechelberg.de

Ruhetag Montag und Dienstag

 Gästezimmer

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Geschnetzelte Filetspitzen vom Schwein in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller, ¼ Verrenberger Goldberg Riesling trocken
- **1. MAI - 31. AUGUST**
Tagessuppe, Streifen von der Hähnchenbrust mit Sesamkruste und bunten Sommersalaten, ¼ Heuholzer Grauburgunder
- **1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER**
Tagessuppe, Streifen von der Hähnchenbrust mit Kürbiskernkruste und buntem Salat, ¼ Heuholzer Schiller

Murrhardt

HOTEL RESTAURANT SONNE-POST – Familie Jelica-Erkert

Walterichsweg 1 // 71540 Murrhardt // Telefon: 0 71 92 / 9 24 20

info@hotel-sonnepost.de // www.hotel-sonnepost.de

Geöffnet täglich ab 11 Uhr, Samstag ab 17 Uhr

24. und 31.12. kein Naturparkteller

- **1. FEBRUAR - 31. MAI**
Schnitzel vom Landschwein mit Käse und Schinken gefüllt, serviert mit Kartoffel-Blattsalat, ¼ Grauburgunder, trocken
- **1. JUNI - 30. SEPTEMBER**
Putensteak auf Käsespätzle, serviert mit Backzwiebeln und knusprigen Speckstreifen, ¼ Samtrot, trocken
- **1. OKTOBER - 30. DEZEMBER**
Sauerbraten vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, ¼ Lemberger trocken

GASTSTÄTTE LAMM — Stefanie Bay und Enrico Kos GbR

Fornsbacher Straße 161 // 71540 Murrhardt-Hausen
Telefon: 0 71 92 / 90 23 90 // info@lamm-bay.de // www.lamm-bay.de
Geöffnet Dienstag 11.30-14 Uhr, Mittwoch bis Sonntag 11.30-20 Uhr
Ruhetag Montag

☞ *Rindfleisch aus eigener Zucht und Schlachtung*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 6. FEBRUAR - 31. MAI

Lachsforelle vom Forellenhof Rieker auf Apfel-Gemüsebeet,
dazu hausgemachte Dinkelnudeln, ¼ Wein

▪ 5. JUNI - 30. SEPTEMBER

Schweinerückensteak mit Emmerkruste, dazu Kartoffelgratin,
¼ naturtrüber Apfelsaft

▪ 2. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Rehschäufele mit Rahmwirsing, Pumpernickelknödel, ¼ Wein
oder naturtrüber Apfelsaft

KULINARIUM RESTAURANT WALDSEE — Helmut Pfizenmaier

Am Waldsee 9 // 71540 Murrhardt-Fornsbach
Telefon: 0 71 92 / 93 60 39 // info@kulinarium.ws
www.kulinarium.ws

Geöffnet Mittwoch bis Samstag 12-22 Uhr, Sonntag 11-20.30 Uhr,
Sonntag wegen Familienbrunch 11-14 Uhr kein Naturparkteller

Ruhetag Montag und Dienstag

☞ *Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.,
Chaîne des Rotisseurs*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. JULI

Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet an Rieslingsoße,
dazu Kartoffeln und Salate vom Büffet, ¼ Wein

▪ 1. AUGUST - 31. OKTOBER

Geschnetzelte Lende vom Landschwein mit Kürbisspätzle,
Salate vom Büffet, ¼ Wein

▪ 1. NOVEMBER - 30. DEZEMBER

Rehsahnefleisch in Wacholdersoße mit Preiselbeerflädle,
zweierlei Knödeln und Salaten vom Büffet, ¼ Wein

RESTAURANT-PENSION HAUS HERRMANN — Ulrich Laubenberger

Kurhausweg 10 // 71540 Murrhardt-Fornsbach
Telefon: 0 71 92 / 64 51

Ruhetag Donnerstag

☞ *Gästezimmer 2 Sterne*

▪ 1. APRIL - 30. JUNI

Tagessuppe, geröstete Maultaschen mit Ei und Salatteller,
¼ Wein

▪ 1. JULI - 31. DEZEMBER

Bunte Salatplatte mit Schweinefiletscheiben und Weißbrot,
¼ Wein

Oberrot

LANDHAUS NOLLER — Peter Noller

Marhördt 18 // 74420 Oberrot-Marhördt // Telefon: 0 79 77 / 9 11 99 70
Geöffnet täglich 11-22 Uhr, durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag

☞ *Übernachtungsmöglichkeiten*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Geschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons,
Spätzle und gemischtem Salat, ¼ Wein

DORFCAFÉ KLENK — Waltraud Klenk

Oberroter Straße 12 // 74420 Oberrot-Wolfenbrück
Telefon: 0 79 77 / 87 79 // info@dorffcafe-klenk.de
www.dorffcafe-klenk.de

Geöffnet jeden Sonntag 13.30-18 Uhr

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Rottal-Vesper“: Zwei Vesperscheiben Brot mit Leber- oder
Blutwurst, Schinkenwurst mit Gurken und Senf, 1 Stück
selbstgebackener Kuchen oder Torte mit 1 Tasse Kaffee,
½ l Apfelsaft aus eigenem Obst


Oberstenfeld

GASTHAUS KRONE – Sylvia Feigion

Hauptstraße 49 // 71720 Oberstenfeld-Gronau
Telefon: 0 70 62 / 93 63 69 // info@kronegronau.de
www.kronegronau.de

Geöffnet Dienstag ab 17 Uhr, Mittwoch bis Samstag 11.30-14 und 18-22 Uhr, Sonn- und Feiertag 11-20.30 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag

 Wild aus der Region

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

Wildschweinbraten mit Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren, ¼ Trollinger-Lemberger St. Annagarten

Obersulm

RESTAURANT TRAUBE – Martin Frisch

Kolbensteige 8 // 74182 Obersulm-Eichelberg
Telefon: 0 71 30 / 81 30 // traube-eichelberg@t-online.de
www.traube-eichelberg.de

Ruhetag Dienstag und Montagabend

 Eigener Weinbau

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Rinderhüftsteak „Strindberg“ mit Zwiebelkruste auf Rahmsauerkraut, dazu Bratkartoffeln, ¼ Trollinger-Lemberger

▪ 1. MAI - 31. JULI

Hausgemachte Nudeln mit Pesto und Champignons, dazu bunter Salatteller, ¼ Riesling

▪ 1. AUGUST - 31. DEZEMBER

Saure Nierle mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller, ¼ Trollinger-Lemberger

GASTSTÄTTE PENSION SEEQUELLE – Jörg Dietz

Schlossacker 7 // 74182 Obersulm-Weiler // Telefon: 0 71 30 / 61 39
seequelle@web.de // www.speisegaststaette-seequelle.de

Geöffnet Dienstag bis Donnerstag 11-14 und 17-21 Uhr,
Freitag bis Sonntag 11-20.30 Uhr

Ruhetag Montag

 Gästezimmer, Ferienwohnungen

 Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Maultaschenpfännle“: Hausgemachte Maultaschen mit Pilzrahmsoße und Käse überbacken, dazu kleiner gemischter Salatteller, ¼ Riesling

Oppenweiler

RISTORANTE IL CASTELLO – Familie Ribul Moro

Schlossstraße 7 // 71570 Oppenweiler // Telefon: 0 71 91 / 4 47 00
info@ristorante-il-castello.de // www.ristorante-il-castello.de

Geöffnet täglich 11.30-15 und 17-23 Uhr

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

Drei Gerichte zur Wahl:

- **Hausgemachte Bandnudeln mit Putenstreifen und Salat, ¼ Wein**
- **Salat mit Gemüse und Schafskäse, dazu Brot, ¼ Wein**
- **Pizza mit frischem Gemüse, dazu Salat, ¼ Wein**



Helden im Gemüsebeet

WIE SICH VIELFALT ERHALTEN LÄSST

Wer alte Sorten retten möchte, braucht lediglich ein kleines Gemüsebeet im Garten oder ein paar Kübel auf dem Balkon. Auch auf kleinstem Raum lässt sich das eigene Lieblingsgemüse zum Naschen anbauen. Beim Kauf des Saatgutes bitte auf samenfeste Sorten achten! So können Sie das Saatgut der ausgewachsenen Früchte erneut nutzen und an Freunde verschenken. Somit geben Sie der Sortenvielfalt eine Zukunft.

Wer gezielt alte Bohnensorten für einen leckeren Eintopf verwenden möchte, kann bspw. die Feuerbohne „Schwabenbohne“ oder die Stangenbohne „Schwabenstolz“ anbauen.

Beim schwäbischen Grundnahrungsmittel, den Linsen, stammen z.B. die Sorten „Späths Alblinse I und II“ aus dem süddeutschen Raum und sogar Lein lässt sich „regional“ anbauen, etwa mit den Sorten „Hohenheimer Blaublühender“ oder „Hohenheimer Weißblühender“.

Wohlgemerkt ist für den Linsen- und Leinanbau Erfahrung und Können erforderlich. Ihr Lieblingslandwirt kann Ihnen bestimmt sagen, welche Sorten auf seinen Feldern wachsen.

Wer die Pflege des eigenen Gemüses scheut, kann sich um die „Culinary Misfits“ - die kulinarischen Außenseiter - kümmern. Das ist buntes Obst und Gemüse jenseits aller Industrienormen. Diese sonderbar aussehenden Exemplare werden normalerweise bei der Ernte aussortiert und landen in den meisten Fällen auf dem Müll - obwohl sie geschmacklich völlig in Ordnung sind. Dies bedeutet nicht nur Lebensmittelverschwendung sondern auch einen Verlust von Vielfalt. Fragen Sie daher gerne beim nächsten Einkauf im Hofladen oder auf dem Wochenmarkt gezielt nach diesen Sonderlingen.

Quellen: Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e.V. // Dachverband Kulturpflanzen- und Nutztiervielfalt e.V. // Rote Liste der gefährdeten einheimischen Nutzpflanzen in Deutschland 2016 // Genbänke // Culinary Misfits Demeter Gärtnerei Großhöchberg

Pfedelbach

GASTHOF OCHSEN — Schmauder KG

Heuholzer Straße 3 // 74629 Pfedelbach-Untersteinbach
Telefon: 0 79 49 / 4 65

Geöffnet täglich 12-14 und 18-23 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag

Ⓡ *Barrierefrei*

• 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Tagessuppe, paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel- und grünem Salat, ¼ Heuholzer Müller-Thurgau oder Heuholzer Schwarzriesling

HOTEL-RESTAURANT BÜRGERSTÜBLE —

Dieter Schultheiß

Öhringer Straße 1 // 74629 Pfedelbach // Telefon: 0 79 41 / 70 22
Fax 3 42 32 // info@buergerstueble-pfedelbach.de
www.buergerstueble-pfedelbach.de

Geöffnet Montag bis Freitag 11.30-14.30 und 17.30-23 Uhr,
Samstag 17-23 Uhr, Sonntag 11.30-22 Uhr

• 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Eingemachtes Kalbfleisch mit Nudeln und Blattsalat, ¼ Fürstenfass Riesling oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

Ⓡ **Mainhardter Räuberlinsen mit Hirselaiichen, ¼ Fürstenfass Riesling oder 0,4 l Weipperts Saftschorle**

• 1. MAI - 31. AUGUST

Schweinerückensteak mit Honig-Johannisbeer-Rosmarinlasur an Salatplatte, ¼ Wein oder 0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe

Ⓡ **Grillkäse vom Weißensburger Schafskäse mit Honig-Johannisbeer-Rosmarinlasur an Salat, ¼ Wein oder 0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe**

• 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Schweineroulade mit Kürbis-Apfelfüllung in Honig-Senfsoße mit Nudeln, ¼ Rosé Wein oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

Ⓡ **Grünkernkühle auf Rote Bete-Apfel-Gemüse mit Walnüssen, ¼ Rosé Wein oder 0,4 l Weipperts Saftschorle**

VINOTHEK GASTSTUBE SONNE – Dieter Schultheiß


Hauptstraße 38 // 74629 Pfedelbach // Telefon: 0 79 41 / 9 60 61 80
info@vinothek-pfedelbach.de // www.vinothek-pfedelbach.de

Geöffnet Donnerstag bis Samstag 17-23 Uhr, Sonntag 11.30-15 Uhr
und 17-22 Uhr

Ruhetag Montag bis Mittwoch


▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Wildmaultaschen, geschmelzt, auf Kartoffelsalat mit Blattsalaten, ¼ Fürstenfass Schwarzriesling Weißherbst oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

 **Wirsingroulade gefüllt mit Champignons, Walnüssen und getrockneten Tomaten, an Sauerrahmsoße und Kartoffeln, ¼ Fürstenfass Schwarzriesling Weißherbst oder 0,4 l Weipperts Saftschorle**


▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Schwäbische Laubfrösche (Spinatröllchen) im Tomatenbett mit Fleischfüllung, ¼ Fürstenfass Riesling, trocken, oder 0,33 l Haller Löwenbräu Limes-Pilsner

 **Schwäbische Laubfrösche (Spinatröllchen) im Tomatenbett mit Kartoffelfüllung, ¼ Fürstenfass Riesling, trocken, oder 0,33 l Haller Löwenbräu Limes-Pilsner**

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Geschmorte Rinderbäckchen mit Kartoffelpüree, ¼ Trollinger „Alte Rebe“, trocken, Weingut Ungerer oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

 **Gemüse-Linsen-Bolognese mit Nudeln, ¼ Trollinger „Alte Rebe“, trocken, Weingut Ungerer oder 0,4 l Weipperts Saftschorle**

Schwäbisch Hall

GASTHOF ROTER OCHSEN – Roland Gehr

Dorfstraße 51 // 74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen
Telefon: 07 91 / 9 46 88 86 // gasthof@roter-ochsen-wackerhofen.de
www.roter-ochsen-wackerhofen.de

Geöffnet Dienstag bis Samstag 10-21 Uhr, Sonntag 10-18 Uhr
Ruhetag Montag, in museumsfreier Zeit Montag und Dienstag

 *Bioland, Slow Food, Museumsgasthof*

▪ 15. MÄRZ - 15. JUNI

Pellkartoffeln mit Luggeleskäse und Salat, ¼ Cidre aus Wittighausen

▪ 16. JUNI - 31. AUGUST

Nackensteak vom Hohenloher Landschwein mit handgeschnitzten Ochsen-Pommes, 0,3 l Museumsbier von Haller Löwenbräu

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Getreiderisotto mit buntem Gemüse, ¼ Trockener Riesling vom Weingut Schäfer-Heinrich

Spiegelberg

GASTHOF LÖWEN – Markus Nägele

Dorfplatz 25 // 71579 Spiegelberg-Jux // Telefon 0 71 94 / 2 95
www.loewen-jux.de

Geöffnet Montag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag
11-21 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Schweinerücken in Kräutersahne mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

 **Pilzragout mit Semmelknödel und Salatplatte, ¼ Wein**



Glückliche Schweine und adlige Rinder

ALTE NUTZTIERRASSEN AUS DER NATURPARKREGION

Es ist ein ungewohnter Anblick, die Schweineweide der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) zu besuchen. Unter Bäumen und mit viel Platz suhlen, dösen oder stolzieren die schwarz-rosa „Mohrenköpfe“, wie die Schwäbisch-Hällischen Landschweine auch genannt werden. Die BESH hat es sich zum Ziel gesetzt, durch eine artgerechte Haltung und hohe Qualität diese besondere Schweinerasse zu erhalten. 1820 wurden chinesische Maskenschweine in die Region Stuttgart eingeführt und mit den heimischen Rassen gekreuzt. Es entstanden die Schwäbisch-Hällischen Landschweine, die in den 1950er Jahren im Landkreis gar 99 % der Schweine ausmachten. Doch von da an bedrohte mehr und mehr die industrialisierte Schweineproduktion das „Mohrenköpfe“.

Ganz ähnlich erging es zu dieser Zeit dem Limpurger Rind, die älteste noch existierende württembergische Rinderrasse aus der Region um Aalen, Schwäbisch Gmünd, Welzheim und Gaildorf. Sein herrschaftlicher Name beruht auf der ehemaligen Grafschaft Limpurg. Aufgrund der besonderen Fleischqualität konnten lange Zeit hohe Preise erzielt werden. Ab Ende des 19. Jahrhunderts ging ihre Zahl jedoch durch die Mechanisierung in der Landwirtschaft beständig zurück. Anfang der 1980er Jahre galten die Limpurger Rinder als nahezu ausgestorben.

Einige Betriebe blieben jedoch hartnäckig ihren Limpurgern Rindern und den gutmütigen „Mohrenköpfe“ treu. In den späten achtziger Jahren wurden schließlich die Züchtervereinigung Limpurger Rind sowie die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall gegründet. Seitdem gehen die Bestände wieder in die Höhe und durch eine gute Vermarktung können die Spezialitäten in unserer Region an vielen Orten erworben werden.

Quellen: Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall
Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V.

GASTHAUS LÖWEN — Thomas Maier

Im Weiler 3 // 71579 Spiegelberg-Nassach // Telefon: 0 71 94 / 4 87
www.loewen-nassach.de

Ruhetag Montag

☉ Service Qualität Baden-Württemberg, Wild aus der Region, Schweinefleisch aus eigener Aufzucht, Kartoffeln aus eigenem Anbau, Kegelbahn, E-Bike Ladestation

• 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Schnitzel mit Spätzle und Salat, ¼ Kleinaspacher Trollinger oder 0,4 l Saft

☉ Käsespätzle mit Salat, ¼ Kleinaspacher Trollinger oder 0,4 l Saft

GASTHOF ZUM GOLDENEN RITTER — Walter Ritter

Schulstraße 5 // 71579 Spiegelberg-Vorderbüchelberg
Telefon: 0 71 94 / 3 71 // info@zum-goldenen-ritter.de
www.zum-goldenen-ritter.de

Warme Küche Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag ganztägig geöffnet

Ruhetag Mittwoch

☉ Eigene Landwirtschaft und Schlachtung, Hausmetzgerei, Übernachtungsmöglichkeiten

• 1. FEBRUAR - 31. MAI

Vom eigenen Hof: Schweinesteak nach Art des Hauses mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

• 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Vom eigenen Hof: Schweine-Krustenbraten mit Spätzle und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

• 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Vom eigenen Hof: Rinderbraten mit Gemüsestreifen, Semmelknödel und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

GASTHOF SILLER — Uli Siller

Brunnenstraße 9 // 71579 Spiegelberg-Vorderbüchelberg
Telefon: 0 71 94 / 9 54 58 30 // info@gasthof-siller.de
www.gasthof-siller.de

Warme Küche Dienstag bis Samstag 11.30-14 und 17-21 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11-21 Uhr

Ruhetag Montag

☒ *Gästezimmer, Ferienwohnungen, Wellnessbereich*

♻ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. SEPTEMBER

Zwiebelsteak mit hausgemachten Spätzle und Gemüse, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 15. DEZEMBER

Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl, ¼ Wein

Sulzbach-Laufen

GASTHAUS WALDHORN — Walter Rühle

Kohlwald 19 // 74429 Sulzbach-Laufen // Telefon: 0 79 76 / 2 96
ruehle-walter@t-online.de

Öffnungszeiten Mittagessen: auf Anfrage, Abendessen 17-21 Uhr,
Sonntag warme Küche 11.30-14 und 17-21 Uhr, Sonntag hausge-
machte Kuchen

Ruhetag Dienstag

☒ *Rindfleisch aus eigener Aufzucht, Kartoffeln aus eigenem
Anbau, Schnäpse aus eigener Brennerei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

**Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut oder gemischtem
Salatteller, Dessert, ¼ Wein**

☒ *Gemüseschnitzel mit Pommes frites und gemischtem
Salatteller, Dessert, ¼ Wein*

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Großer Salatteller mit Schweinerückensteak, Dessert, ¼ Wein

☒ *Großer Salatteller mit gebackenem Fetakäse, Dessert,
¼ Wein*

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

**Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und
Preiselbeeren, ¼ Wein**

Untergruppenbach

GASTHAUS SONNENHOF — Bernd Rauleder

Forststraße 12 // 74199 Untergruppenbach-Vorhof
Telefon: 0 71 30 / 45 32 94 // Mobil 01 74 / 7 19 41 45
info@sonnenhof-genuss.de // www.sonnenhof-genuss.de

Öffnungszeiten siehe Homepage

☒ *Sonnenterrasse, original Schweizer Raclette im Gästefass*

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

**Hausgemachte Kässpätzle mit Salat, 1 Stück hausgemachter
Kuchen, ¼ vom Weingut Wangler oder 0,4 l Quitten- oder
Rhabarberschorle**

Urbach

GASTHAUS RÖSSLE - DIE GENIESSEREI — Petra Sommer

Mühlstraße 15 // 73660 Urbach // Telefon: 0 71 81 / 7 27 51
info@roessle-urbach.de // www.roessle-urbach.de

Geöffnet Montag und Donnerstag bis Samstag ab 17.30 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11.30-14.30 und 17.30-21 Uhr und auf Anfrage

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

☒ *Schmeck den Süden - 2 Löwen, idyllischer Gastgarten,
Übernachtungsmöglichkeiten*

♻ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

**Krustenbraten vom Hällischen Landschwein, Semmelknödel,
Krautsalat, 0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe**

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

**Gratiniertes Schafskäse auf sommerlichen Blattsalaten mit
Honig-Chili-Dip, ¼ Kumpf „Schwäbisch Rosé“**

▪ 1. SEPTEMBER - 15. NOVEMBER

„Alb Leisa“: Linsen, Spätzle, Saiten, Bauchspeck, ¼ Hauswein



Jahr der Sortenvielfalt im Naturpark

2018 WIRD VIELFÄLTIG UND BUNT

Wir heißen Sie willkommen im Jahr der Sortenvielfalt! Gemeinsam mit Ihnen möchten wir herausfinden, welche Vielfalt im Naturpark steckt. Lernen Sie die vielen verschiedenen regionalen Obst-, Gemüse- und Getreidesorten sowie alte Nutztierassen kennen.

Durch eine Informationsbroschüre (ab April auf der Naturpark-homepage erhältlich), unseren Infostand auf den Naturparkmärkten und vielen weiteren Aktionen können Sie ihr eigenes Wissen erweitern und durch den Verzehr alter, regionaler Sorten einen Beitrag zum Biodiversitätsschutz leisten!

Sie engagieren sich selbst für den Erhalt alter Nutztierassen oder haben einen interessanten Obstbaum in ihrem Garten stehen? Wir freuen uns auf Ihren ganz persönlichen Beitrag zum Jahr der Sortenvielfalt. Melden Sie sich einfach auf der Naturparkgeschäftsstelle: info@naturpark-sfw.de

Wer seine Vielfalt im eigenen Gemüsebeet schon vorab erhöhen möchte, kann im Frühjahr 2018 eine Saatgutbörse im süddeutschen Raum besuchen und nach besonderen und historischen Kulturpflanzen Ausschau halten:

Dinkelsbühler Samenfest

Sonntag, 11. März 2018, 10 -17 Uhr
Weinmarkt // 91550 Dinkelsbühl

Oberschwäbisches Saatgut-Festival
Samstag, 17. März 2018, 10 - 17 Uhr
Stadthalle // 88427 Bad Schussenried

Weitere Termine unter www.nutzpflanzenvielfalt.de

Waldenburg

**LANDGASTHOF UND CAMPINGPLATZ AM NEUMÜHLSEE –
P. Siebert und F. Schünemann**

Neumühle 3 // 74638 Waldenburg // Telefon: 0 79 42 / 85 33
www.neumuehlseecamping.de

Geöffnet siehe Homepage

Geschlossen 02.01.-15.03.

▪ **1. APRIL - 31. MAI**

🍴 Vegetarisch gefüllter Pfannkuchen mit Beilagensalat,
¼ Trollinger oder 0,3 l alkoholfreies Getränk

▪ **1. JUNI - 31. AUGUST**

🍴 Salatteller mit Gemüserösti und Kräuterquark,
¼ Trollinger oder 0,3 l alkoholfreies Getränk

▪ **1. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER**

🍴 Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonrahm-
soße und Beilagensalat, ¼ Trollinger oder 0,3 l alkoholfreies
Getränk

Welzheim

GASTHOF ZUM LAMM – Familie Eisenmann

Gschwender Straße 7 // 73642 Welzheim // Telefon: 0 71 82 / 88 03
lamm.welzheim@online.de

Ruhetag Montag, Samstag ab 17 Uhr geöffnet, Sonntag bis 14 Uhr
geöffnet, Sonntagabend geschlossen

🈶 *Barrierefrei*

▪ **1. FEBRUAR - 31. MÄRZ**

Schweinebraten mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln,
¼ Löwensteiner Trollinger trocken

▪ **1. APRIL - 31. OKTOBER**

Feines Ragout vom Welzheimer Weidelamm mit
Röstkartoffeln und Salaten, ¼ Löwensteiner Trollinger
trocken

RESIDENZSTUBE – Familie Schaaß

Schorndorfer Straße 88 // 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82 / 8 04 75 91 // residenzstube@t-online.de
www.residenzstube.de

Geöffnet Montag und Dienstag 11-14 Uhr, Mittwoch bis Sonntag
11-21 Uhr

 *Barrierefrei*

▪ 1. APRIL - 30. JUNI

Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle, ¼ Wein

▪ 1. JULI - 30. SEPTEMBER

Hausgemachte Tafelspitzsülze an Soße Vinaigrette, dazu
Bratkartoffeln und Blattsalat, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Geschmortes Rehhäxle, ausgelöst, mit Wildrahmsoße,
dazu Apfel Preiselbeeren und Hefeknöpfle, ¼ Wein

RESTAURANT CAFÉ MOLINA – Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V.


Laufenmühle 8 // 73642 Welzheim-Laufenmühle
Telefon: 0 71 82 / 80 07 77 // erfahrungsfeld@laufenmuehle.de
www.eins-und-alles.de

Geöffnet siehe Homepage

 *Eigene Kaffeerösterei mit Bio-Kaffee und Espresso*

▪ 1. MÄRZ - 16. DEZEMBER

Schweinerückensteak vom Grill mit Gemüsespätzle und
Champignon-Kräuterrahmsoße, ¼ Wein oder 1 Apfelsaft/-
Schorle

 Getreideklößchen mit Gemüsespätzle und Champignon-
Kräuterrahmsoße, ¼ Wein oder 1 Apfelsaft/-Schorle

RESTAURANT HIMMELREICH – Hotel Reich am Ebensee GmbH & Co. KG

Ebensee 2 // 73667 Welzheim-Ebensee // Telefon: 0 71 84 / 2 93 80 20
ebensee@hotel-reich.de // www.hotel-reich.de

Eröffnung Sommer 2018

Öffnungszeiten siehe Homepage

▪ AB SOMMER - 31. DEZEMBER

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

Wüstenrot

HOTEL RESTAURANT CAFÉ SCHÖNBlick – Familie Peter Stoll

Kretschmerstraße 1 // 71543 Wüstenrot // Telefon: 0 79 45 / 4 76
info@hotel-schoenblick-wuestenrot.de
www.hotel-schoenblick-wuestenrot.de

Geöffnet täglich, warme Küche 11.30-14 und 17 -22 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag durchgehend

 *Sportsbar Kellerklause*

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Kräuteromelette mit frischen Steinchampignons, dazu Salat,
1 Tasse Kaffee, ¼ Wein

▪ 1. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

Flädlesuppe, Käsespätzle mit Zwiebeln überschmelzt, dazu
Salat, 1 Tasse Kaffee, ¼ Wein



Wer schützt die Vielfalt im Naturpark?

VORSTELLUNG VON INITIATIVEN UND VEREINEN

Im Naturparkgebiet und darüber hinaus setzen sich engagierte Menschen für den Erhalt von alten Sorten und Nutztierassen ein. Wir stellen Ihnen hier ein paar ausgewählte „Helden der Vielfalt“ vor:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall AG (BESH)

Züchtung und Vermarktung
der Schwäbisch-Hällischen Landschweine
www.besh.de

Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V.

Züchtung und Vermarktung der Limpurger Rinder
www.Limpurger-Rind.de

Hohenloher Freilandmuseum Schwäbisch Hall - Wackershofen

Zeitreise in das landwirtschaftliche Leben und Arbeiten
unserer Vorfahren
www.wackershofen.de

Schwäbisches Mostviertel

Initiative zum Erhalt des Streuobstreichturns in der Region
www.schwaebisches-mostviertel.de

Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg e.V. (LOGL)

Hier sind die lokalen Obst- und Gartenbauvereine aufgeführt
www.logl-bw.de

Genbänkle

Netzwerk für Sortenretter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt
mit Schwerpunkt Baden-Württemberg
www.genbaenkle.de

GASTSTÄTTE WALDHORN – Wolfgang Weber

Alte Straße 7 // 71543 Wüstenrot-Finsterrot
Telefon: 0 79 45 / 22 85 // weber@waldhorn-finsterrot.de
www.waldhorn-finsterrot.de

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Tagessuppe, Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger
- **1. MAI - 15. JULI**
Tagessuppe, Bärlauchflädle mit Pilzragout und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger
- **16. JULI - 15. DEZEMBER**
Tagessuppe, Saure Nierle mit Spätzle und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger



Terminkalender 2018

NATURPARKMÄRKTE

Die Naturparkmärkte sind das Schaufenster unserer Region. Die Direktvermarkter präsentieren sich und ihre Produkte und bieten Ihnen die Möglichkeit, Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Kunstobjekte direkt beim Erzeuger zu erwerben.

Sonntag, 29. April: Aspach-Rietenau

Sonntag, 10. Juni: Adelmansfelden

Sonntag, 8. Juli: Löwenstein

Sonntag, 9. September: Großerlach-Grab

Sonntag, 7. Oktober: Murrhardt

NATUR-ERLEBNISCAMP WÜSTENROT

Das Natur-Erlebniscamp bietet vier Veranstaltungen für alle Interessierten an, die gerne einen spannenden Tag in der abwechslungsreichen Natur rund um Wüstenrot erleben möchten. Bei den erlebnisreichen Mitmachaktionen werden Kopf, Hand und Herz angesprochen und vielfältiges Wissen vermittelt. Ein Projekt der Gemeinde Wüstenrot in Kooperation mit den Naturparkführern Schwäbisch-Fränkischer Wald, mit Unterstützung des Naturparks.

Sonntag, 15. April

Waldolympiade am Steinknickle

Donnerstag, 10. Mai - Himmelfahrt

Thementag am Wellingtonienplatz

Sonntag, 29. Juli

Forschertag am Steinknickle

Samstag, 27. Oktober

ErlebnisNacht am Wellingtonienplatz

EBNISEE FÜR ALLE - INKLUSIVE VERANSTALTUNGEN AM EBNISEE

An drei Terminen im Sommer sind alle Interessierten mit und ohne Einschränkungen herzlich eingeladen, gemeinsam eine ereignisreiche Zeit rund um den Ebnisee zu verbringen.

Sonntag, 3. Juni

Sonntag, 1. Juli

Donnerstag, 2. August

GAILDORF CHILLT

Jugendliche und junge (sowie junggebliebene) Erwachsene sind eingeladen, sich auf einem Rundwanderweg um Gaildorf mit ganz neuen Seiten der Natur anzufreunden. Hier wird Landschaft genossen, beobachtet, verändert und völlig auf den Kopf gestellt!

Sonntag, 6. Mai

Sonntag, 19. August

Sonntag, 21. Oktober

DEUTSCHER MÜHLENTAG

Am Pfingstmontag öffnen die historischen Mühlen im Naturpark wieder ihre Türen. Dann können Sie die einstigen Wunder der Technik wieder in Aktion erleben und sich bei Führungen in vergangene Zeiten zurück versetzen lassen.

Pfingstmontag, 21. Mai

NATURSCHUTZTAG

Ab nach draußen und etwas Gutes tun - lernen Sie die facettenreichen Aufgaben des Naturschutzes und das reiche Artenspektrum des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald kennen, wenn Experten Sie mit in die Schutzgebiete nehmen und Ihnen die Vielfalt unserer Heimat zeigen.

Sonntag, 22. April

SCHLAFLOS IM SCHWÄBISCHEN WALD - DIE 24-STUNDEN-WANDERUNG

Auf einer ca. 80 km langen Rundwanderung wird der Naturpark SFW per pedes erkundet. Start und Ziel ist Welzheim. Für die Verpflegung unterwegs wird selbstverständlich bestens gesorgt, denn im Mittelpunkt steht das Wohl jedes Teilnehmers. Die eigenen Grenzen verschieben und das Ankommen sind die Ziele.

*Infos unter: krautter@die-naturparkfuehrer.de
und hieber@die-naturparkfuehrer.de*

Freitag, 8. bis Samstag, 9. Juni

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

Lust aufs Landleben? Eingebettet in malerische Landschaften bieten ausgewählte Bauernhöfe allerlei liebevoll zubereitete Köstlichkeiten aus eigener Produktion. Hinter den Kulissen erfahren Sie jede Menge über Pflanzenzucht, Viehhaltung und die tägliche Arbeit unserer Landwirte.

Sonntag, 5. August

TAG DES SCHWÄBISCHEN WALDES

Der Schwäbische Wald zeigt an seinem großen Tag im September, was alles in ihm steckt. Im gesamten Naturpark werden zahlreiche Themenführungen und Veranstaltungen für die Besucher angeboten: www.schwaebischerwald.com.

Sonntag, 16. September

DIE GROSSE PILZAUSSTELLUNG IM NATURPARK

Zum Stelldichein von Hexenröhrling und Rotkappen lädt Großlach in Kooperation mit Pilzsachverständigen ein. An zwei Tagen wird die Gemeinde zum El Dorado für Pilzliebhaber und alle, die es werden möchten. Bekannte wie seltene Exemplare werden gezeigt, mitgebrachte Pilze können bestimmt werden.

Samstag, 13. und Sonntag, 14. Oktober

*Auf der Naturparkhomepage und auf Facebook finden Sie
alle Termine mit weiteren Infos:
www.naturpark-sfw.de // www.facebook.com/naturparkSFW*



Wochenmärkte im Naturpark

ABTSGMÜND - AA

- Rathausplatz:
Donnerstag 13.30 - 16.30 Uhr

ALFDORF - WN

- Marktstand Marktplatz:
Samstag 7 - 12 Uhr

ALLMERSBACH I.T. - WN

- Bushaltestelle Ortsmitte:
Donnerstag 8 - 18 Uhr

BACKNANG - WN

- Fußgängerzone:
Mittwoch 7.30 - 13 Uhr,
Samstag 7.30 - 13 Uhr

BEILSTEIN - HN

- Am Kelterplatz:
Freitag 12 - 18 Uhr

BRETZFELD - KÜN

- Auf Bürgerwiese:
Freitag 13.30 - 17 Uhr

FICHTENBERG - SHA

- Marktplatz:
Freitag 14 - 17 Uhr

GAILDORF SHA

- Kirchstraße:
Donnerstag 7 - 12 Uhr

GSCHWEND - AA

- Marktplatz:
Donnerstag 13 - 17 Uhr

KUPFERZELL - KÜN

- Marktstand am Marktplatz
am Rathaus:
Donnerstag: 8 - 12 Uhr

LORCH - AA

- Hauptstraße am Rathaus:
Freitag 7 - 12.30 Uhr

MURRHARDT - WN

- Marktplatz:
Freitag 7 - 13 Uhr

ÖHRINGEN - KÜN

- Marktplatz:
Mai bis Sept.:
Mittwoch 7 - 13 Uhr,
Samstag 7 - 12.30 Uhr
Okt. bis April:
Mittwoch 8 - 13 Uhr,
Samstag 8 - 12.30 Uhr

PLÜDERHAUSEN - WN

- Marktplatz: Samstag:
Winterzeit 8 - 12 Uhr,
Sommerzeit 7 - 12 Uhr

ROSENGARTEN - SHA

- Grundschule, Flurstraße:
Donnerstag 14.30 - 17 Uhr

RUDERSBERG - WN

- Ortsmitte:
Mittwoch 8 - 18 Uhr
Neben Ortsamt Steinenberg:
Dienstag 14 - 17 Uhr
Freitag 8 - 18 Uhr

SCHWÄBISCH HALL - SHA

- Marktplatz:
Mittwoch 7 - 12.30 Uhr,
Samstag 7 - 12.30 Uhr
- Kreuzäckermarkt am
Limpurger Platz
(nur Selbsterzeuger!):
Freitag 14 - 16.30 Uhr
- Lukasmarkt im Hof der
Lukaskirche
Freitag 14.30 - 16.30 Uhr

SPIEGELBERG - WN

- Am Rathaus:
Dienstag 7 - 12.30 Uhr,
Freitag 7 - 12.30 Uhr

SPRAITBACH - AA

- Parkplatz Kohl:
Freitag 7.30 - 12 Uhr

SULZBACH AN DER MURR - WN

- Marktplatz:
Samstag 8 - 12 Uhr

SULZBACH-LAUFEN - SHA

- Marktstand Am Bärenberg 6,
vor Metzgerei Österle:
Samstag 7.30 - 12 Uhr

UNTERGRUPPENBACH - HN

- Unterheinriet, Ortsmitte:
Donnerstag 13.45 - 17 Uhr

URBACH - WN

- Marktplatz Urbacher Mitte:
Freitag 13 - 18 Uhr

WEISSACH I.T. - WN

- Am Rathaus:
Freitag 7 - 12 Uhr

WELZHEIM - WN

- Gottlob-Bauknecht-Platz:
Mittwoch 8 - 12 Uhr,
Samstag 8 - 12 Uhr

Steckbrief

NATURPARK SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

GRÜNDUNGSJAHR

1979

GEOGRAPHISCHE LAGE

50 km nordöstlich
von Stuttgart

Schwäbisch-Fränkisches
Keuperbergland

FLÄCHE DES NATURPARKS

1.270 km²

GEBIETSKULISSE

Beteiligte Landkreise: 6
Beteiligte Kommunen: 48

BETEILIGTE NATURRÄUME

- Mainhardter Wald
- Waldenburger Berge
- Limpurger Berge mit Kochertal
- Frickenhofer Höhe
- Welzheimer Wald
- Berglen
- Murrhardter Wald
- Löwensteiner Berge

HÖHENLAGE

200 bis 586 m ü. NN.

JAHRESDURCHSCHNITTS- TEMPERATUR

7,5° bis 9° C

JAHRESNIEDERSCHLAG

800 bis 1.100 mm

BESONDERE LANDSCHAFTSMERKMALE

- Reichstrukturierte Kulturlandschaft
- Waldanteil: 51 %
- Holzzuwachs pro Tag ca. 1.400 m³
- Ausgedehnte Mischwälder durchsetzt mit Wiesen, Weiden und Feldern
- Schluchten, Klingen und Grotten
- Feuchtwiesentäler, naturnahe Fließgewässer und Seen
- Streuobstwiesen und Weinberge

BESONDERE SEHENSWÜRDIGKEITEN

- UNESCO-Weltkulturerbe Limes
- Vielzahl historischer Mühlen
- Naturparkzentrum Murrhardt mit Naturpark-Erlebnisschau

*Im interaktiven Routen- und Erlebnisfinder WanderWalter finden Sie zahlreiche Attraktionen und Erlebnismöglichkeiten.
www.wanderwalter.de*

ÖPNV-Tipp

Von 1. Mai bis 3. Oktober verkehren sonn- und feiertags folgende „Wanderbusse“ sowie die Schwäbische Waldbahn:

WALDBUS LINIE 265

Rundkurs ab Schorndorf über Rudersberg, Welzheim, Alfdorf, Kaisersbach und Althütte und wieder zurück. Fahrradmitnahme möglich!

LIMESBUS

Zwei Rundkurse mit Umsteigemöglichkeit auf den Waldbus. Fahrradmitnahme möglich!

Linie 375: Murrhardt - Waldsee - Kirchenkirnberg - Kaisersbach - Welzheim und zurück

Linie 376: Murrhardt - Großerlach - Mainhardt - Sulzbach an der Murr - Murrhardt

Aufgrund begrenzter Fahrradmitnahmemöglichkeiten empfehlen wir eine Voranmeldung beim ServiceCenter Backnang: Telefon 0 71 91 / 9 64 30 oder info.backnang@regiobus-stuttgart.de

RÄUBERBUS LINIE 385

Strecke Sulzbach an der Murr - Spiegelberg - Wüstenrot
Fahrradmitnahme möglich!

BERG- UND TALBUS LINIE 467

Strecke zwischen Backnang und Aspach im Murrtal und Großbottwar und Oberstenfeld im Bottwartal

Weitere Informationen und Fahrpläne unter:

www.rems-murr-kreis.de

www.naturpark-sfw.de

SCHWÄBISCHE WALDBAHN

Direkt in den Naturpark führt die knapp 23 km lange Strecke der Schwäbischen Waldbahn von Schorndorf über Rudersberg nach Welzheim.

Aufgrund der Bahnsteiglängen einiger Haltestellen ist eine Fahrradmitnahme (kostenfrei) nur in Schorndorf, Rudersberg, Laufenmühle, Breitenfürst, Tannwald und Welzheim möglich.

www.schwaebische-waldbahn.de

Januar 2018 // Auflage: 20.000
Herausgeber: Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Redaktionelle Bearbeitung: Andrea Bofinger, Meika Bakker,
Bernhard Drixler und Lisa-Marie Funke
Corporate Design: Agentur Oestreich / www.oestreich.net
Fotos: Naturparkarchiv SFW, Agentur Arcos,
Walter Bauhofer, Bäuerliche Erzeugergemeinschaft SHA,
Susanne Goroll, Ursula Reinhard, Ellenberg's Kartoffelvielfalt GbR,
Culinary Misfits, Sortenerhaltungszentrale Baden-Württemberg,
Biolandhof Scheer-Gmach, demeter Hof Vogel

Diese Broschüre wurde auf Recycling-Papier aus verantwortungsvoller Forstwirtschaft klimaneutral gedruckt.



DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT DURCH
den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des Landes
Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.



Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald



Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt

Tel. 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80

info@naturpark-sfw.de

www.naturpark-sfw.de

NATURPARK
SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

