

ECHTZEIT

Das Echte in Natur entdecken

Magische Augenblicke

Den Zauber der Natur wirken lassen

Blütenreiche Perspektiven

**Damit es wieder
summt und brummt**

MTB-Handbike-Erlebnis

**Sportlich über Stock
und Stein**

Traditionelle Allmendweiden

**Wanderlust auf
Hirtenpfaden**



AUFTAKT ZU NEUEN LIEBLINGSZIELEN

Sich mit beschwingter Leichtigkeit in die Balance schaukeln, Genussentdeckungen der echten Art machen, ursprünglichen Traditionen nachspüren, Wildnis erleben oder sportlich aktiv die wohltuende Kraft der Natur auf sich wirken lassen ... Die sieben Naturparke, die Biosphärengebiete Schwäbische Alb und Schwarzwald sowie der Nationalpark eröffnen in Baden-Württemberg eine Fülle einzigartiger Begegnungen und nachhaltig eindrucksvoller Erlebnisse. Diese Natur- und Kulturlandschaften fördern sanften Tourismus, bewahren besondere Natur- und Kulturschätze und sie öffnen uns den Blick für den inspirierenden Zauber des Südens.

Die Faszination Natururlaub – in Echtzeit lässt sie sich auf wunderbare Weise entdecken!



74 Auf Hirtenpfaden

Im Biosphärengebiet Schwarzwald entlang der Allmendweiden wandern.



54 Leidenschaft fürs Landleben

Wahre Liebe zur Natur des Schwäbischen Waldes – zu Gast auf dem Uhlbachhof.



80 Hunger auf Wildnis

Auf einer appetitlichen Ranger-Tour die wilden Besonderheiten des Nationalparks mit allen Sinnen entdecken.



46 Über Stock und Stein

Im Naturpark Neckartal-Odenwald eröffnen MTB-Touren für Handbiker spannende Wege zu Naturerfahrungen.

Wandern über Hochweiden, Aufsteigen in den Weinhimmel und eine Fülle weiterer genussvoller wie erlebnisreicher Anregungen ... Es gibt jede Menge zu entdecken in den Naturparks, den Biosphärengebieten und dem Nationalpark Baden-Württembergs.

6 Bunte Lande-Plätze

Für nektarhungrige Insekten beflügelnde Aussichten, für uns Menschen Nahrung für die Sinne – verschwenderisch blühende und duftende Wiesenwunder.



Inhalt

Genießen

36 Appetitmacher aufs Echte

Landschaftsschutz mit Messer und Gabel. Bei Naturpark-Wirten und Biosphärengebern auf den regionalen nachhaltigen Geschmack kommen.

40 Vollmundige Verlockungen

Aromareiche Streifzüge durch paradiesische Streuobstlandschaften im Naturpark Schönbuch.

66 Rundum glücklich

Alblinsenschweine sind eine ganz besondere Spezies des Biosphärengebiets Schwäbische Alb und eine kulinarische Entdeckung.

Erlebnis

60 Entschleunigt auf Touren

Hin mit dem Rad, zurück per Naturpark-Express: Eine entspannte Familien-Tour durchs Obere Donautal.

Tradition

16 Himmlische Reblage

Erhebende Momente auf dem Engelssteig. Aufsteigen gen Weinhimmel durch eine in Europa einzigartige Reblage.

E-Mobil

12 Pionier in Fahrt

Im Naturpark Südschwarzwald zukunftsorientiert und umweltfreundlich auf Achse.

Kultur

50 Garten-Inspiration

Blühende Begeisterung auf Schloss Zwingenberg: Hier halten Stauden, Rosen und Co. im Spätsommer Hof.

79 Portraitist des Hochadels

Das Museum Le Petit Salon in Menzenschwand gibt Einblicke ins Leben Franz-Xaver Winterhalters, des im 19. Jahrhundert gefragtesten Fürstenmalers.

28 Für Wild-Katzen

Im Naturpark Stromberg-Heuchelberg den Geheimnissen eines Phantoms der heimischen Wälder auf der Spur.

Aktiv

52 Natururlaub im Grünen Süden

Die Vielfalt der Naturlandschaften Baden-Württembergs wirkt nachhaltig belebend. Per Rad und bei Wanderungen unterwegs zu eindrucksvollen Zielen.



Naturpark Südschwarzwald

ES SUMMT UND BRUMMT

In Baden-Württemberg gibt es noch rund 460 Wildbienenarten. Wie auch Schmetterlinge, Schwebfliegen, Wespen und Laufkäfer sind sie auf Blütennektar angewiesen. Blühende Wiesen sind wertvolle Lebensräume für zahlreiche heimische Wildtiere und Singvögel, die Insekten als Nahrung benötigen. Die Kampagne Blühender Naturpark und deren Partner beleben aktiv neue blütenreiche Weidegründe.



NATURPARK SÜDSCHWARZWALD
Idyllische Höhenlagen mit dichten Wäldern im sanften Wechsel mit kräuterreichen Bergweiden und malerischen Tälern. Darin eingebettet Schwarzwaldhöfe. Von manchen Gipfeln bieten sich an klaren Tagen grandiose Ausblicke bis zu den Alpen.

Haus der Natur, Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg

BLÜHENDE LANDSCHAFTEN

... sind weit mehr als eine schöne Vorstellung oder das Versprechen auf ein besseres Leben.

An Ackersäumen, am Feldrand, in Vorgärten, Parks und Grünstreifen durchbrechen Wiesenblumen als wildbunte Mischung die Langeweile landschaftlicher Monotonie und sorgen für lebendige Abwechslung. Was für uns Menschen wie eine Wohltat für die Sinne wirkt, ist für Bienen und viele heimische Insekten von großer Bedeutung für ihr Überleben. Denn blütenreiche Wiesen mit einer Vielfalt an Wildblumen versiegen als Nektarquelle zunehmend. Die Gründe sind unterschiedlich – von Bebauungsmaßnahmen über den Rückgang naturnaher Weidewirtschaft, intensive Landwirtschaft bis hin zum Bestreben nach pflegeleichter Bewirtschaftung von Plätzen und Grünflächen. Somit sind die geflügelten Nektarnascher und Pollensammlerinnen leider zunehmend auf dem Rückzug. Und das ist für uns Menschen nicht nur aus optischen Gründen unerfreulich. Bienen sorgen für die Befruchtung von Obstbäumen, Beerensträuchern

und Gemüsepflanzen. „Über 80 Prozent der heimischen Kulturpflanzen sind auf die Bestäubung durch Honig- und Wildbienen angewiesen. 35 Prozent der weltweiten Nahrungsmittelproduktion hängen von der Insektenbestäubung ab“, so Roland Schöttle vom Naturpark Südschwarzwald. „Mit unserer Kampagne Blühender Naturpark wollen wir Impulse geben, wertvolle Weidegründe und Lebensräume für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und viele weitere Insekten zu schaffen. Die Landschaft soll bunter und artenreicher werden.“ Mit dem Projekt, dem sich 2016 der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord angeschlossen hat, soll das Nektar- und Lebensraumangebot bis in den Spätsommer hinein wieder vielfältiger werden.

Blütenreiche Augenweiden schaffen Leben

Eingeladen beim Blühenden Naturpark mitzumachen sind alle, die sich für das Thema begeistern: Städte und Gemeinden, Landwirte, Imker, Unternehmen, Schulen – alle, die Lust haben, ihr blühendes Wiesenwunder zu erleben. Was mit 30 Naturpark-Gemeinden begann, erfreut sich wachsender Begeisterung. Heute sind es 60 Gemeinden und erste Unternehmen, die sich der Sache angeschlossen haben. Bei den Naturparks des Schwarzwaldes gibt es für die Partner standortangepasste Saatmischungen mit heimischen Pflanzenarten. Die geförderten Blühflächen werden mit hübschen Schildern gekennzeichnet. Ein Faltblatt „Jetzt blüht Ihnen was“ informiert zur Gestaltung des eigenen Gartens. Darüber hinaus kann eine Wanderausstellung kostenlos ausgeliehen werden. Und es gibt spannende Themenführungen sowie Workshops in Zusammenarbeit mit den Schulen, Naturpark-Führern, Imkern sowie den Kräuterpädagoginnen des Vereins Bauerngarten- und Wildkräuterland e. V.

„Über 80 Prozent der heimischen Kulturpflanzen sind auf die Bestäubung durch Honig- und Wildbienen angewiesen.“

Roland Schöttle,
Naturpark
Südschwarzwald

SCHON GEWUSST?

Honigsüße Ernte dank Hochleistungssammlerinnen

120.000 km



Flugstrecke von 120.000 Kilometern zurück. Das entspricht drei Erdumrundungen! Dabei sammeln sie den Nektar von 7,5 Millionen Blüten.

Für ein halbes Kilogramm Honig legen Bienen eine

170 Blüten



besucht eine Biene während eines Fluges. Und trägt dabei Pollen zur Bestäubung weiter.

2 min

braucht eine Biene für 1 km Flugstrecke.



1 km



2.000 Eier



pro Tag legt eine Bienenkönigin im Frühling in die Brutzellen des Bienenstocks ab.

60.000 Bienen



erfüllen als Arbeiterinnen in einem Bienenstaat wichtige Aufgaben: Sie füttern die Larven, erzeugen Honig, reinigen den Stock und halten Wache.

AKTIV
WERDEN

JETZT WIRD'S BUNT!

Will man etwas für die heimische Artenvielfalt tun, dann empfiehlt es sich, auf einheimisches Wildblumensaatgut zu achten. Damit Bienen & Co. möglichst kontinuierlich Nektar finden, ist eine Mischung aus früh-, mittel- und spätblühenden Blumen hervorragend. Ebenfalls ideal für blütenreiche Wiesen ist insektenfreundliches Mähen: Der abschnittsweise Einsatz von Sense und Mähbalken sowie der Anblick und Duft von Blumen wirken sich auf die Natur und den Menschen positiv aus.

› www.bluehender-naturpark.de



Wo fleißige Bienen walten, tickt die Natur in Echtzeit!



SUMM, SUMM, SUMM

Köstlichen Honig und fast alles zur Geschichte von Biene und Mensch von der Steinzeit bis zur Gegenwart gibt es im Münstertäler Bienenkundemuseum zu entdecken. Eine große einzigartige Schau mit lebenden Bienen, Bienenkörben, Handwerkszeug der Imker und hunderten von Exponaten aus aller Welt.

› www.bienenkundemuseum.de



Honigsüße Verführung – ein Rundflug der speziellen Art über die Ferienregion Münstertal Staufen.

Wer unseren emsigen Bienen auf ihrem Flug durch die Ferienregion Münstertal Staufen folgt, erlebt die ganze Vielfalt der Landschaft in variantenreichen Honigaromen. Schon im zeitigen Frühjahr sammeln die Wildbienen am Ehrenstetter Ölberg, was die blütenreichen Waldränder dieses sonnenverwöhnten Rebbergs so hergeben im Angesicht des verschneiten Belchens mit seinen 1.414 Metern Höhe. Der Blütenhonig der Frühjahrs-tracht der Honigbienen ist feinblumig im Aroma. Einen Monat später summt es zwischen den alten Obstbäumen des Staufener Obstparadieses. Obstbauer Geng dankt den Millionen fleißigen Helferlein für ihr Befruch-

tungswerk, der Imker Geng denkt an den goldgelben Apfelblüten-Honig, der den Duft des Frühlings einfängt. Im Frühsommer brummt es besonders intensiv bei den Münstertäler Imkern. Die Linden im „Tal der hundert Täler“ locken die Sammlerinnen in Scharen an – und der helle Lindenhonig tut nicht nur den Atemwegen gut. Weiter oben über dem ehrwürdigen Kloster St. Trudpert herrscht die Tanne vor. Der echte Weißtannenhonig ist eine Spezialität, in Aroma und Wirkung unvergleichlich. An Stellen mit Blick auf die Burg Staufen haben uns die Römer Esskastanien hinterlassen. Auch ihre Blütenrispen ziehen Bienen magisch an. Der harzig-braune Kastanienhonig mutet schon fast mediterran an und ist herb im Geschmack.

Lust aufs Erleben – einfach einchecken

Unser Bienenflug über die Ferienregion darf nicht enden, ohne über die im Thymianduft träumenden Bergwiesen des Stohren hoch oben am Schauinsland zu führen. Hier sammeln unsere Bienen einerseits den Pollen der Heilpflanze Arnika und naschen andererseits Nektar der aromatischen Bergwiesenkräuter wie Gamander, Bärwurz und Thymian. Was die fleißige Biene an zwei Nachmittagen schafft, dürfen Urlaubsgäste ruhig auf ein oder zwei Wochen verteilen. Über 200 familienfreundliche Ferienwohnungen, eine breite Palette familiengeführter Gasthöfe und Hotels, zwei attraktive Campingplätze und zahlreiche Gruppenunterkünfte freuen sich auf Gäste. Den passenden Honig zum Frühstück gibt es bestimmt auch. Die Ferienregion Münstertal stellt gerne ein individuelles Paket für eine Echtzeit in der Ferienregion zusammen. Den Schwarzwald, den Breisgau, das Markgräflerland und das Dreiländereck im Blick. Dank KONUS-Gästekarte auch bequem und kostenfrei im Aktionsradius.

Ferienregion Münstertal Staufen

Wasen 47, 79244 Münstertal

Tel. 07636/707-40

touristinfo@muenstertal-staufen.de

› www.muenstertal-staufen.de

SIMMLER – KÖSTLICH. NACHHALTIG.

Das Verständnis für Nachhaltigkeit hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt. Verbraucher achten beim Einkauf zunehmend auf ressourcenschonend hergestellte Produkte.

Bei Simmler, Hersteller von Marmeladen, Gelees und fruchtigen Köstlichkeiten aus Lauchringen, wird Nachhaltigkeit schon lange gelebt. Zum Beispiel als Partner des Naturparks Südschwarzwald beim Blühenden Naturpark. Simmler war das erste Unternehmen, das die firmeneigenen Grünflächen in Bienen- und Insektenweiden verwandelte. „Als Produzent von naturnahen Produkten aus Früchten sind wir auf blütenbestäubende Insekten angewiesen. Für uns lag es deshalb nahe, bei dieser sinnvollen Initiative mitzumachen“, erklärt Geschäftsführer Norbert Münch. Simmler macht sich in vielfacher Weise stark für den Umweltschutz durch den Einsatz und Ausbau regenerativer Energien. Nachhaltigkeit zeigt sich bei Simmler nicht nur im erweiterten Sortiment regionaler

Früchte, sondern auch in der hervorragenden Qualität der Produkte, die bereits vielfach national und international ausgezeichnet wurden. Die Produktion im Südschwarzwald sichert zudem die regionale Wertschöpfung. Mit der Einführung von drei neuen Schwarzkirschen-Sorten Schwarzkirsche & Orange, Schwarzkirsche mit Fleur de Sel und als Gelee Schwarzkirsche – pures Glück legt Simmler den Fokus stärker auf die regionale Schwarzkirsche. Der Erhalt alter, geschmacksintensiver Quitten-Sorten ist eine besondere Herzensangelegenheit von Geschäftsführer Norbert Münch. „Wir möchten den Gen-Pool sichern, um die Vorzüge der Sorten zu erhalten. Unsere eigenen Plantagen und die unserer Partner betreiben wir nach ökologischen



Richtlinien. Wir verzichten auf Spalierobst, unsere Quitten wachsen in Strauchform entsprechend ihrer natürlichen Wuchsform.“ Bei so viel Leidenschaft für die Natur steht fest: Mit Simmler wird Nachhaltigkeit jeden Tag zum abwechslungsreichen wie köstlichen Vergnügen!

› www.simmler.de

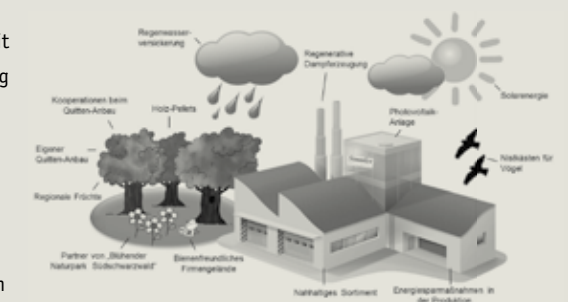


Köstlich-fruchtig sind sie alle – die leckeren Konfitüren und Gelees von Simmler.



DER UMWELT VERPFLICHTET

Simmler macht sich in vielfacher Weise stark für Nachhaltigkeit. Seit 2016 ist die Produktion vollständig auf regenerative Energien umgestellt. Eine eigene Photovoltaik-Anlage, eine Regenwasserversickerung und zahlreiche Energiesparmaßnahmen durch Investitionen in neue Technologien zeichnen das Engagement aus.



Ein Pionier in Fahrt



Mit Bürgerbeteiligung auf Touren kommen – E-Mobilität aus dem Südschwarzwald



„Der klare Vorteil liegt in der konsequenten Leichtbauweise. Für uns war es das Ziel, den Stromverbrauch möglichst gering zu halten.“

Thomas Albiez

Der „Hotzenblitz“ schrieb als erstes deutsches Elektroauto in den 1990er Jahren Geschichte. Als Pionier für umweltfreundliche Mobilität ist der Südschwarzwälder bis heute Kult.

Demnächst soll es den Nachfolger des „Hotzi“ als ausgereiftes E-Mobil in multifunktionaler Bauweise an einem Standort im Schwarzwald geben. Thomas Albiez, einer der „Väter“ des ersten E-Autos, das in Ibach im Hotzenwald entwickelt wurde, plant mit dem Nachfolgemodell „City“ die Neuaufgabe. Albiez Ambitionen sind geprägt durch seine Heimatverbundenheit mit dem Südschwarzwald. In Ibach ist der Visionär auf einem Bauernhof aufgewachsen. Bis Mitte der 80er Jahre lebte er in Freiburg. Waldsterben und Umweltschutz waren die Themen, die ihn und seine Mitstreiter antrieben, ein stromgetriebenes Automobil, den „Hotzenblitz“, zu entwickeln. Eine Geschichte mit Höhen und Tiefen, die in Zukunft ihre Fortsetzung erfahren soll. Im Schwarzwald startet man mit neuem Management.

„Andere bauen Autos, wir schließen die Lücke“

Der neue Standort im Schwarzwald soll laut Albiez eine Lücke schließen zur vorhandenen Verkehrslogistik. „Wir möchten zukunftsfähige E-Mobilität anbieten, die bezahlbar ist und regional wie international eingesetzt werden soll.“ In der lokalen Nutzung des „City“ als Anbindung an den ÖPNV sieht Albiez Potenzial. Gerade für Hotels könnte dies interessant sein. „Touristen könnten mit dem Zimmer einen ‚City‘ vor Ort buchen für eine stress- und

staufreie Anreise.“ Gemeinsam mit einigen Hotels im Naturpark Südschwarzwald bereitet man derzeit ein Modellprojekt vor.

Mit einem Leichtgewicht sicher unterwegs

Es ist die ökologische wie ökonomische Umsetzung, die den „City“ auszeichnet. „Der klare Vorteil unserer E-Mobilität liegt in der konsequenten Leichtbauweise. Mit nur 5 bis 6 kWh auf 100 Kilometer ist der Verbrauch extrem gering.“ Eine beachtliche Leistung. Wie aber steht es um Reichweiten und Sicherheit? „Mit der Lithium-Technologie können wir Akkus mit einer Lebensdauer von über 160.000 Kilometer verwenden“, erläutert Albiez. „Die Spitzengeschwindigkeit liegt bei 120 km/h, die Reichweite je nach Akku-Ausstattung bei 80, 130 oder über 380 Kilometern.“ In punkto Sicherheit muss sich der „Kleine“ nicht verstecken. Der „City“ besitzt Formel-1-Technologie, die für die nötige Stabilität auf der Straße sorgt. Nicht nur im günstigen Preis plus Serviceangebot wird sich der „City“ von anderen unterscheiden. Das Konzept des Standorts im Schwarzwald setzt auf regionale Wertschöpfung. Das komplette Auto soll mit Partnern und Dienstleistern der Region realisiert werden.

Über Bürgerbeteiligungen mit Renditen, so der Plan, werden eine Modulgesellschaft und eine Manufakturfabrik für bezahlbare multifunktionale Mobilität entstehen. Diese wird auf der Basis eines Grundmodells unterschiedliche E-Auto-Varianten fertigen: Sondermodelle für die Familie, für Handwerker und Dienstleister, für Hotels und Tourismus. Dieses Projekt könnte in Zukunft einen weiteren Baustein darstellen, das den Südschwarzwald als Modellregion für nachhaltige Mobilität auszeichnet.



INFO-TIPP

Mehr zum Naturpark Südschwarzwald als Modellregion E-Mobilität im Ländlichen Raum unter www.initiative-zukunftsmobilitaet.de

Mehr zum „City“ www.mpf.at

AM URSPRUNG DES „ZÄPFLE“

Seit über 225 Jahren ist die Badische Staatsbrauerei Rothaus mit dem Schwarzwald verbunden. Heimat, Tradition und Moderne vereinen Brauerei und Region. Über 60 Jahre Tannenzäpfle erzählen ihre ganz eigene Erfolgsgeschichte.

Weltmeister Biersommelier Oliver Wesseloh gerät beim Tannenzäpfle ins Schwärmen: Eines der besten Pils-Biere überhaupt sei es, mit einer „perfekten Balance zwischen süddeutscher verspielter Süße und norddeutscher klarer Bittere.“ Die Biere der Brauerei Rothaus werden von Kennern hoch geschätzt. Selbst im Bier-Urland Bayern, im bieraffinen Hamburg, in Szenekneipen in Berlin oder auch in Köln mit seiner uralten Kölsch-Tradition greift man gerne zu einem Tannenzäpfle. New



Genau genommen sind es keine Tannen-, sondern Fichtenzapfen, die die Bier servierende „Biergit“ umranken. Tannenzapfen ragen senkrecht in die Höhe.

York sollte gleichfalls nicht unerwähnt bleiben. Dort findet das mit der „Biergit“ in Südschwarzwälder Haubentracht etikettierte Pils im „Blackforest Brooklyn“ größten Anklang. Die Lokal-Besitzer stammen übrigens beide aus Südbaden und haben die Idee einer „Heimatsstube fern der Heimat“ mit großem Erfolg umgesetzt: Authentische Schwarzwälder Küche und das Rothaus Pils sind echte Renner im Big Apple. So kann man, muss aber nicht nach New York reisen, um Rothaus für sich zu entdecken. Die Brauerei liegt mitten im Hochschwarzwald auf 1.000 Metern Höhe und ist damit die höchstgelegene in Deutschland. Umgeben ist sie von waldreichen Hochebenen, Wiesen, Tälern und malerischen Seen – idyllischer kann der Standort einer Brauerei kaum sein. So lässt sich ein Ausflug in den Hochschwarzwald bestens mit einer Brauereibesichtigung und einer Einkehr im Brauereigasthof verbinden.

Rein und unverfälscht – ein Bier wie „Biergit“

Bereits seit 1791 wird hier in Rothaus-Grafenhausen unweit des Schluchsees auf hohem Niveau die Leidenschaft für das Bierbrauen gepflegt. Weshalb das Pils allerdings solch einen Kultstatus fern der Heimat genießt, ist sicher auch dem Etikett-Entwurf des Freiburger Grafikers Roland Jenne aus dem Jahr 1971 zu verdanken. Er hat die freundlich lächelnde „Biergit“ – wie sie liebevoll genannt wird – erschaffen. Eine Ikone, die dem Rothaus Tannenzäpfle den Nimbus von Reinheit und Unverfälschtheit verleiht. Der passt perfekt zum Inhalt der handlichen 0,33-Liter-

Design-Klassiker von 1971: Die „Biergit“ als Erkennungs- zeichen ist Kult.

flaschen. Traditionelle Handwerkskunst, beste, regionale Zutaten sowie kristallklares, weiches Wasser aus sieben eigenen Quellen sind die ideale Basis für die frischen Qualitätsbiere. Zu ihnen gehören Pils, Hefeweizen, Märzen Export, Radler, das naturtrübe Schwarzwald Maidle und alkoholfreies Pils sowie Hefeweizen. In der Erlebniswelt Rothaus können Besucher die Besonderheiten der Rothaus Brauerei entdecken: Im Museum gibt es an 25 Stationen Interessantes zur Geschichte der Brauerei zu

erfahren, und auf dem Zäpfle-Weg findet man zum Quellgeist im nahen Wald. Für die kleineren Besucher bietet der große Erlebnisspielplatz viel Spaß und Bewegung: Kletterwand, Hindernisparcours und Wasserspielstraße sorgen hier für Abwechslung. Wer mehr zur Braukunst erfahren möchte, sollte sich eine Besichtigung nicht entgehen lassen. Vom Sudhaus bis zur Flaschenabfüllung erlebt man in rund zwei Stunden mit dem Braumeister, wie aus besten Zutaten, Wasser und Handwerkskunst Rothaus-Bier entsteht und was dessen Geschmack auszeichnet. Und weil in der Brauerei niemand hungrig und durstig gehen muss, gibt es den Brauereigasthof mit Biergarten, wo man sich mit authentisch-regionaler Küche und einem Rothaus Bier nach Herzenslust stärken kann.

➔ www.rothaus.de

AKTIV FÜR DIE UMWELT EINSATZ ERNEUERBARER ENERGIE



Seit 2008 liefert eine Holzhackschnitzelanlage bis zu 75 % des benötigten Wärmeenergiebedarfs und ersetzt somit jährlich etwa 1,1 Millionen Heizöl durch Biomasse. Dadurch wird der CO₂-Ausstoß um jährlich etwa 3.300 Tonnen reduziert. Die benötigten Hackschnitzel stammen aus regionaler Forstwirtschaft und werden aus Restholz, das bei der Holzernte abfällt, gewonnen. Als eine von wenigen Brauereien in Deutschland besitzt Rothaus eine eigene biologische Kläranlage, deren Wasser nach der Klärung Badewasserqualität besitzt. Die 70 Höhenmeter zwischen der Brauerei und der Kläranlage werden zur umweltfreundlichen Stromerzeugung genutzt.



**Begehrtes Kultbier –
von Rothaus in die
ganze Welt**

Hochschwarzwald

Weitere Infos:
Tel. +49 (0)7652/1206-0
hochschwarzwald.de

Feldbergsteig
Feldberg

Geißenpfad
Menzenschwand

Hirtenpfad
Raitenbuch

Jägersteig
Schluchsee

Rappenfelsensteig
Rothauser Land

Turmsteig
Todtnau

Wasserfallsteig
Todtnau

**Premiumwege
im Hochschwarzwald**

hochschwarzwald.de/geniesserpfade



NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Einer der größten Naturparke Deutschlands mit großen zusammenhängenden Wäldern. Darin eingebettet prägen Hochmoore, kristallklare Bäche, eiszeitliche Karseen, die Grinden der Hochlagen und herrliche Wiesentäler den Charakter.

Naturpark-Info-Shop im Haus des Gastes, Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord

HIMMLISCHE AUSSICHTEN

Waldreichtum, Berghöhen und Flusstäler prägen den urwüchsigen Charakter des Naturparks, der zu den größten in Deutschland zählt. Dabei zeigt uns die Landschaft gerade im Vorgebirge mit Reben, Kastanienwäldchen und Streuobstwiesen auch ihr sonnig liebezendes Gemüt. Eine einzigartige und seit Jahrhunderten besonders bewirtschaftete Weinlage findet sich in Bühlertal am Engelsberg.

AUFSTEIGEN GEN WEINHIMMEL DURCH EINE IN EUROPA EINZIGARTIGE REBLAGE



Bei den Einzelstockreben darf die Rebe an einzelnen Stäben aus Edelkastanienholz emporranken.



AKTIV IM WEINBERG – REBSTOCK-PATENSCHAFT

Damit der Engelsberg wieder mit Weinreben nach historischem Vorbild aufgestockt wird, helfen Rebstock-Patenschaften. Die so geförderten und gepflanzten Rebstöcke erhalten eine Holztafel mit dem Namen des Paten. Für eine nachhaltige Bewirtschaftung läuft die Patenschaft über 10 Jahre. Die Rebstock-Patenschaft kann über den Förderverein Engelsberg erworben werden.

Förderverein Engelsberg
Bühlertal e.V.

► www.buehlertaeler-engelsberg.de

Sagenumwoben und aus Genießer-Perspektive segenbringend ragt hinter der Naturpark-Geschäftsstelle in Bühlertal der Engelsberg empor. Erklimmen kann man den historischen Wingert mit seinen Reben-Raritäten bei einer Wanderung über den Engelssteig, wahlweise mit anspruchsvoller Klettersteigvariante.

Der Engelsberg ist eine der steilsten Weinberglagen Europas. Artenreiche Trockenmauern, offene Felsbildungen sowie die einzigartigen Einzelstockreben präsentieren sich auf engem Raum. Bühlertal und der Wein gehören seit jeher zusammen. Bereits 1330 wird die rote Burgunderrebe urkundlich erwähnt. Um den Durst zu stillen, bedurfte es am Engelsberg harter Erschließungsarbeit. Die Steillage eignet sich gut für den Weinbau, doch die Bewirtschaftung ist mühsam. Manche Parzellen sind gerade einmal Handtuchgroß. Die Trockenmauern zur Terrassenbefestigung wurden einst in Handarbeit errichtet. Den Ausschlag gab weniger die Aussicht auf einen exquisit ausgebauten Tropfen, sondern die Notwendigkeit jedes bisschen Ackerland zu nutzen. Mitte der 1960er Jahre begannen die Anbauflächen zu verfallen. Die wenigsten konnten der Arbeit im Steilhang noch etwas abgewinnen. Heute besinnt man sich wieder der alten Tradition. Der Förderverein Engelsberg widmet sich seiner Geschichte und dem Erhalt der Besonderheiten.

Einzelstockreben – echte Unikate

Unter Einzelstockreben versteht man eine besondere Erziehungsmaßnahme für Wein, bei der die Rebe und deren Haupttriebe an einem Stock fixiert werden. Diese aufwändige Methode ist der heute üblichen Drahtrahmenerziehung gewichen, bei der der Haupttrieb quer angebunden wird. Anders bei den Einzelstockreben, wo die Rebe an Stäben aus Edelkastanienholz emporranken darf. „Charakteristisch ist, dass die Triebe bogenförmig um den Rebstecken gelegt und mit Kopfweidenruten am Pfahl festgebunden werden“, erläutert Rudi Karcher vom Förderverein. „Früher wurden die Kastanienstäbe nach der Lese im Spätherbst aus dem Boden gezogen, angespitzt und zur längeren Haltbarkeit in einer Art Teermasse getränkt. Über den Winter wurden sie im Weinberg gelagert, bis sie im Frühjahr wieder in den Boden gesteckt den Reben als Haltestab dienten. Auf dem Engelssteig kann man sich zu dieser alten Kulturform an den detailreichen Tafeln am Wegesrand informieren.“



Rudi Karcher vom Förderverein Engelsberg auf Stippvisite bei seinen „Schützlingen“.



ENGELSSTEIG VARIANTEN

Der Erlebnispfad führt auf 1,5 km mit einem knackigen Höhenunterschied von 60 m durch den Weinberg. Wer die kleine Tour mit einer längeren Wanderung kombinieren möchte, kann in den rund 6 km langen Emil-Kern-Rundweg einsteigen. Drei unterschiedlich lange Wegvarianten führen zurück zum Haus des Gastes, wo ein Abstecher in den Naturpark-Shop lohnt. Dort kann man neben vielen regionalen Produkten, auch den Naturpark-Wein käuflich erwerben.

Mit Trittsicherheit auf erkenntnisreiches Niveau klettern

Der Engelssteig ist vom 1. April bis 31. Oktober zur Begehung freigegeben. Er startet beim Haus des Gastes in Bühlertal und belohnt mit einmaligen Ausblicke in die Rheinebene sowie die herrliche Umgebung des Schwarzwaldes. An verschiedenen Stationen bietet der zwar steile aber kurzweilige Pfad spannende Informationen zur Geschichte und der Natur des historischen Weinbergs. Erprobte Wanderer können sogar eine alpine Klettersteig-Variante wählen. Gute Kondition, festes Schuhwerk und Trittsicherheit sind auf jeden Fall erforderlich. Bei Regen, Gewitter oder Sturm ist die Benutzung des Wegs verboten. Charakteristisch für den Engelsberg sind seine zahlreichen Steinmüerchen. Mit 184 Trockenmauern in einer Gesamtlänge von rund 4.500 Metern zählt er zu den großen Trockenmauerkomplexen, der seltenen Tier- und Pflanzenspezialisten Lebensraum bietet. Die Stein-



mauern dienen nicht nur der Terrassierung des Geländes. Sie speichern auch die Sonnenwärme und gleichen Temperaturschwankungen aus. Gleichzeitig kann das Wasser sehr gut abfließen. Das wirkt sich positiv auf den Wein aus. Und das milde Kleinklima bietet Raritäten, die sonst nur im Mittelmeerraum vorkommen Lebensraum. Zu ihnen gehören Schlingnatter, Gottesanbeterin und Beißschrecke. In den Ritzen und Hohlräumen der Mauern siedeln sich darüber hinaus Wildbienen, Laufkäfer, Eidechsen, Kröten, Vögel und kleine Säugetiere an. Für Botaniker bieten die Trockenmauern ebenfalls spannendes Anschauungsmaterial. Hier sprießen Streifenfarne, Fetthenne, Sand-Rapunzel, Mauerpfeffer

und Thymian. Manche der hochspezialisierten Pflanzen haben besondere Strategien zur Anpassung entwickelt. Das ist überlebenswichtig, denn mitunter müssen sie mit extremen Bedingungen zurechtkommen. An heißen Sommertagen können Temperaturen bis über 70 °Celsius erreicht werden. Dafür besitzen einige der Pflanzen hartlaubige bis ledrige Blätter und wasserspeichernde Pflanzenteile als Verdunstungsschutz. Weiter oben am Engelssteig gelangt man zum Engelsfels. Der besitzt bei genauerer Betrachtung und mit etwas Phantasie die Gestalt eines Engels. Für den Namen des Berges könnte aber auch eine überlieferte Sage verantwortlich sein. Dort heißt es, wenn die Seelen als Nebel im Herbst vom Rhein her durch die Talenge Richtung Schwarzwald ziehen, würden Engel auf der Anhöhe über sie wachen. Welche der Geschichten für den Namen nun zutreffen mag, wird wohl ein Rätsel bleiben. Wichtig ist nur bei der Begehung des Engelsfelsens über den Klettersteig bis zur Aussichtsplattform jeden Schritt mit der Aufmerksamkeit des erfahrenen Wanderers zu setzen, damit man den Panorama-Blick rundum genießen kann.

Trockenmauern mit einer Gesamtlänge von 4,5 km sind Wärmespeicher und Lebensraum für seltene Tiere und Pflanzen.

BÜHLERTÄLER MARONI – DIE IDEALE BEGLEITUNG ZUM WEIN

Wie den Wein so haben die Römer auch die Kastanie einst ins Germanenland gebracht und in den milderen Lagen kultiviert. Rund um den Engelsberg gedeihen sie prächtig.

In Bühlertal nutzte man nicht nur das sehr haltbare Holz der Kastanien als Rankstock für die Rebe. Auch die Früchte der „Igel“, die im Oktober reif auf die Erde platzen und ihren nahrhaften Inhalt freigeben, waren und sind in der Ortenau sehr beliebt. Vor allem zu neuem Süßen passen Kastanien sehr gut. Zuvor werden sie gekocht oder im Holzfeuer geröstet und natürlich von der harten Schale und dem pelzigen Häutchen befreit. Ähnlich wie man es aus der Schweiz, Frankreich oder Italien kennt, doch nicht so variantenreich verarbeitet wie dort. Auch die Stöcke für die Einzelstockreben gehen auf Römerzeiten zurück. Gewonnen werden sie aus dem Kastanien-Niederwald, den man bei der Wanderung durchschreitet. Dafür kappte man früher die Bäume in geringer Wuchshöhe, damit sie „aus dem Stock“ gerade Äste austrieben, die sich sehr gut als Stütze für die Reben eigneten.

Weithin bekannte Spezialität

Übrigens scheinen die Bühler Kastanien in früheren Zeiten ähnlich bekannt und geschätzt gewesen zu sein wie die Bühler Zwetschgen. So berichtete der Gartenbaulehrer Schüle im „Lahrer Hinkenden Boten“, einem Volkskalender von 1824, „dass im Bühlertal Maronen wachsen, welche herrliche Kastanien, so groß wie ein kleiner Apfel, sind.“ Ob das so stimmt, kann ein Spaziergang im Herbst durch ein Kastanienwäldchen vor Ort preisgeben. Eine Papiertüte zum Sammeln der dunkel glänzenden Köstlichkeiten gibt es im nahen Naturpark-Info-Shop!

Stachelige Schale, köstlicher Kern: Die Fruchthülse der Edelkastanien ist mit gebotener Vorsicht anzufassen.



Viel Wissenswertes erfährt man über die typische Schwarzwälder Kulturlandschaft und warum es so wichtig ist, sie zu erhalten.

Startpunkt für Entdecker und Genießer

Magische Plätze, echte Naturerlebnisse und regionale Hochgenüsse gibt es im Schwarzwald viele zu entdecken. Doch wo beginnt man? Seit kurzem bietet der Naturpark Entdeckern und Genießern in seinem Info-Shop in Bühlertal einen Startpunkt für erlebnisreiche Ausflüge zwischen Wipfeln, Weiden und Wiesen. Hier erhalten Besucher nicht nur handverlesene Tipps und die passende Wanderkarte, sondern auch regionale Spezialitäten für das verdiente Vesper am Wegesrand.



Der echte Schwarzwald: Neben anregendem Info-Futter gibt es auch heimische „Genussmittel“ der Naturpark-Partner.



Auf halbem Weg zwischen Rheinebene und Schwarzwaldhochstraße in Bühlertal liegt der rund 80 Quadratmeter große Info-Shop des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord – halb Ausstellung, halb Schaufenster regionaler Produkte aus dem Schwarzwald. Wer Tipps für einen Ausflug oder ein originelles Mitbringsel sucht, wird hier fündig: Bildbände, eine große Auswahl an Rad- und Wanderkarten aus der Region, Naturpark-Wein und -Sekt, echter Schwarzwälder Honig, Wurstprodukte, Teinacher Fruchtschorlen und Alpirsbacher Bierspezialitäten werden angeboten. Auch Uriges findet sich im Sortiment – wie der Schlüsselanhänger aus handgesägten Baumscheiben mit echtem Ziegenlederband oder die handbemalte Naturpark-Tasse. „Regionalität ist uns als Naturpark besonders wichtig. Und das zeigen wir auch in unserer Ausstellung“, erklärt Naturpark-Geschäftsführer Karl-Heinz Dunker bei einem Rundgang. Die übereinander positionierten Holzwürfel, die als Regal- und als Informationsfläche dienen, wurden aus dem Charakterbaum des Schwarzwalds – der Weißtanne – gefertigt.

Einblicke in die Projekte des Naturparks

Wer sich umschaute, lernt viel Wissenswertes über die Schwarzwälder Kulturlandschaft und warum es so wichtig ist, sie zu erhalten. Das Mosaik aus dichtem Wald, saftigen Weiden und blumenbunten Wiesen verleiht dem Schwarzwald nicht nur seinen einzigartigen Charakter. Diese Landschaft ist auch Lebensraum für eine Vielzahl seltener Tier- und Pflanzenarten. Neben Umweltbildungsangeboten für Kinder und der Förderung eines nachhaltigen Tourismus unterstützt der Naturpark die Vermarktung regionaler Produkte. Damit Wanderer, Radler und Genießer in Zukunft noch atemberaubende Entdeckungen machen und kulinarische Genüsse erleben können.

Einen „AugenBlick“ erwandern

Wer gleich zu einer Wanderung aufbrechen möchte, startet vom Engelssteig aus in Richtung Engelsberg. Neben dem Engelssteig lädt auch ein neuer Naturpark-AugenBlick in Bühlertal zum Landschaftsgenuss ein. Elf AugenBlicke-Rundwanderungen gibt es insgesamt im Naturpark. In Bühlertal wechseln sich auf rund 5,5 Kilometern Weinberge, Wiesen und Waldpassagen mit einem sich immer wieder verändernden Panorama ab. Einen detaillierten

Eindruck bekommen Neugierige dank hochauflösender Gigapixel fotografie virtuell. Reinschauen lohnt sich!

Naturpark-Info-Shop im Haus des Gastes

Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal, Tel. 07223/957715-0, E-Mail: info@naturparkschwarzwald.de

➤ www.naturparkschwarzwald.de

➤ www.naturpark-augenblicke.de



badenova
Energie. Tag für Tag

DA BLEIBT WAS ÜBRIG FÜR DEINEN FUHRPARK!

Spare mit unseren günstigen Strom- und Gastarif. Da bleibt was übrig für tolle Flitzer und alles, was Dich glücklich macht.

➤ badenova.de/da-bleibt-was

Da blüht uns was!

2018 ist Lahr die Ausrichterstadt der 27. baden-württembergischen Landesgartenschau. Schon jetzt zeigt die Stadt im Herzen der Ortenau zwischen Schwarzwald und Rhein: Lahr hat's drauf!



Im Seepark hört man das fröhliche Toben und Planschen der Kinder, sieht man die Älteren entspannt mit einem guten Glas badischen Weins auf der neuen Seeterrasse sitzen. Gegenüber im neu angelegten Bürgerpark wird Bewegung und Begegnung großgeschrieben: ob am Kletterturm des Lahrer Alpenvereins oder bei der Spurensuche nach Lahrs römischer Geschichte. Im Kleingartenpark bieten die Schaugärten des Garten- und Landschaftsbaus unendliche Inspiration – und überall natürlich Blumen, Blumen, Blumen – Gartenschaulieben 2018!

Landesgartenschau Lahr Begegnungen von Mensch, Natur und Geschichte möglich machen. Mit dem Kleingartenpark, dem Bürgerpark und dem Seepark werden drei Parkteile angelegt, die weit über 2018 hinaus noch mehr Lebensqualität für die Stadt im Dreiländereck bringen werden. Im Kleingartenpark entsteht Raum für Gartenparzellen, im Seepark mit dem Landschafts- und Badesee ein großzügiger Naherholungsraum und Treffpunkt aller

Generationen und verschiedener Kulturen. Im Bürgerpark bieten die Sportanlagen und ein schöner Spielplatz Bereiche für Spiel und Bewegung. Weithin sichtbar wird die eindrucksvolle Brücke, die Bürger- und Seepark verbindet, ein Wahrzeichen Lahrs werden. Mit der Landesgartenschau wirft Lahr auch einen Blick in seine römische Geschichte. Rund 180 Linden wurden im Frühjahr 2016 gepflanzt und haben den Anblick des Geländes beeindruckend verändert. Viel Herzblut und Kreativität hat die Lahrer Bevölkerung in ihre „Lahrer BlumenKöpfe“ gelegt. Echte Kunstwerke zauberten Floristen, Friseur und Visagisten gemeinsam bei einem Aktionstag im Jahr 2016 rund 300 Menschen auf den Kopf. 20 davon sind als offizielle Werbebotschafter immer wieder zu sehen und zeigen: Lahr hat's „drauf“! Bürgerbeteiligung wurde in Workshops und Veranstaltungen vorangetrieben, so dass neben dem Freundeskreis Landesgartenschau Lahr 2018 auch viele weitere Gruppen und Aktionsgemeinschaften aus Lahr und der gesamten Ortenau an der Vorbereitung beteiligt sind. Lahr wächst mit seinen neuen Parkteilen zusammen – und bewegt 2018 ganz Baden-Württemberg!

wächst. lebt. bewegt.

Die Vorfreude wächst

Bereits heute freut sich die Stadt Lahr und mit ihr die Bevölkerung sehr darauf, vom 12. April bis zum 14. Oktober 2018 Gastgeber für Blumenbegeisterte aus nah und fern sein zu dürfen. Unter dem Motto „wächst. lebt. bewegt.“ möchte die Landes-



DEN SCHWARZWALD NACHHALTIG ERLEBEN

Von Wandern bis Wohlfühlen – der Nördliche Schwarzwald bietet eine Fülle an Erlebnis- und Erholungsmöglichkeiten.

Den Nördlichen Schwarzwald mal auf etwas andere Weise entdecken. Als nachhaltiges Reiseziel bietet die Region in der Nähe von Stuttgart ein eigenes E-Mobilauto an, um umweltfreundlich zu den Hot Spots zu gelangen. Der Baumwipfelpfad auf dem Sommerberg, mit seinem 40 Meter hohen Aussichtsturm, eröffnet hier barrierefreie Perspektiven und schönste Aussichten über den Schwarzwald. Höhe-

punkt auf 20 Metern ist die Tunnelrutsche, über die man schwungvoll zum Ausgang gelangen kann. Nachhaltige Erholung lässt sich auch in der Paracelsus Therme in Bad Liebenzell genießen. Hier erleben Gäste im Außen- und Innenbecken mit Massagedüsen pure Erholung. Eine sich anschließende Saunalandschaft mit Blockhaus- und Panoramasauna ergänzt das Wellnessprogramm. Unter den zahlreichen gut beschilderten Wanderrouten locken Premiumwege wie Wasser-Wald- und Wiesenweg, Heidelbeerweg und Große Runde zur Stiefelreise.

Viele weitere Ideen zum Thema nachhaltiges Reisen und Übernachten gibt es bei: **Tourismus GmbH Nördlicher Schwarzwald** Sonnenweg 5, 75378 Bad Liebenzell Tel. 07052 9169-770, info@mein-schwarzwald.de www.mein-schwarzwald.de



ERFRISCHENDE GESCHMACKSERLEBNISSE

Alpirsbacher Brauwelt – die Vielfalt besten Biers erleben

Zur leiblichen Erbauung war der irdische Trank bei den Mönchen der Benediktinerabtei Alpirsbach schon im Mittelalter hochwillkommen. Damals brauten sie ihr Bier hinter den Klostermauern. Bis heute wird diese Tradition mit Leidenschaft gepflegt.

In nun vierter Generation führt die Familie Glauner die Brauerei. Mut und Unternehmergeist des Ahnherrn Johann Gottfried veranlassten diesen 1877 angesichts der entstehenden Eisenbahnlinie und der zunehmenden Zahl an Kurgästen die stillgelegte Brauerei des Ortes wieder in Betrieb zu nehmen. Seinen Sohn Karl Albert schickte er ins Oberbayrische nach Weihenstephan, um ihn zum Braumeister ausbilden zu lassen. 1880 kehrte Karl dann voller Tatkraft nach Alpirsbach zurück, um hier „das beste Bier weit und breit“ zu brauen. Und dieser Maxime ist man stets treu geblieben.

Unverfälscht echt – die Zutaten höchster Braukunst

Das Geheimnis des unverfälschten Geschmacks der Alpirsbacher Biere liegt in den rein natürlichen Zutaten und den sorgfältig gehüteten Rezepturen. Gerste, Hopfen und Malz aus der Region, Hefe aus eigener Reinzucht und das weiche Quellwasser des Schwarzwalds werden unter dem strengen Auge des Braumeisters zu wohlschmeckenden beliebten Bierspezialitäten veredelt. Kleiner Mönch, Klosterstoff in der Bügelflasche oder das Gourmetbier Ambrosius stehen für höchsten Genuss und authentischen Geschmack. Klasse statt Masse sowie ein bewusstes Bekenntnis zum Schwarzwald, der Natur und der Tradition sind die Maßstäbe, denen sich die freien Brauer, zu denen sich der Familienbetrieb zählt, verpflichtet fühlen. „Wir stehen für die Bewahrung der traditionellen Braukunst und die Vielfalt regionaler Bierspezialitäten. Wir brauen keine industriellen Massenartikel, sondern Brauspezialitäten mit klarem und echtem Geschmacksprofil“, so Eigentümer Carl Wilfried Glauner. Seit 2004 ist Alpirsbacher Partner und Förderer des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord, mit dem viele gemeinsame Projekte realisiert wurden.

Zeitloser Anlass des Anstoße(n)s: Den fein-herben Gerstentrank schätzten schon die Mönche vor 900 Jahren, als sie sich im Kloster Alpirsbach im Schwarzwald der Braukunst verschrieben.

Anregend entdeckungsreich – die Welt des Bieres

Ein Besuch im malerischen Alpirsbach lohnt, wo gleich eine ganze Brauwelt viel zu entdecken und zu schmecken bereithält. Im Brauereimuseum werden Geschichte und Gegenwart lebendig. Spannende Einblicke geben sachkundige Bierbotschafter, die anhand historischer Maschinen und Werkzeuge praxisnah den Brauprozess vom Halm bis zum Glas erklären. Bei sachkundigen wie anregenden Degustationen mit den Biersommeliers darf man die Sinne auf spannende Entdeckertour schicken. Und im Brauwelt-Shop eröffnen sich ungeahnte Dimensionen, was man alles mit und aus Bier herstellen kann – von raffinierter Kulinarik, wie ausgewählten Gewürzen oder süßem Biersenf, bis hin zu pflegenden Wohlfühlessenzen findet sich hier

jede Menge Inspiration. Alpirsbacher bietet übrigens nicht nur für erwachsene Freunde des Gerstensafts anregende Inspiration. Ganz alkohol- und „jugendfrei“ geht es in der Alpirsbacher Glasbläserei zu, wo man das Kunsthandwerk live erleben kann. Süße Verführungen und zartschmelzende Kostproben bietet die Schau-Confiserie. Und wer's herzhaf mag: Ein Besuch im urgemütlichen Brauereigasthof – übrigens auch ein Naturpark-Wirt – mit Brauherrenmenü, Bierkutschersalat und Bierspezialitäten von Alpirsbacher ist da fast obligatorisch. Gut möglich, dass man nach der Einkehr gar nicht mehr weg möchte. Dann einfach ein Zimmer im Gasthof nehmen und zwischen gestärkten Leinen vom siebten Bierhimmel träumen.

➤ www.alpirsbacher.de



Reinster Genuss: Nach Carl Hermann Glauner ist die Carlsquelle benannt. Der Sohn des Brauerei-Gründers baute die eigene Wasserversorgung der Firma aus, kaufte Quellen und angrenzenden Wald, um stets reines Schwarzwaldwasser zu erhalten. Dieses fließt noch heute direkt aus dem Naturschutzgebiet Glaswaldwiesen im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord in das Sudhaus.



Alpirsbacher Spezialitätenbiere – weltweit begehrt bei Kennern. Das Jahrgangsbier Ambrosius in der Tradition der Abtei-Biere wird aus exquisiten heimischen Rohstoffen gebraut.

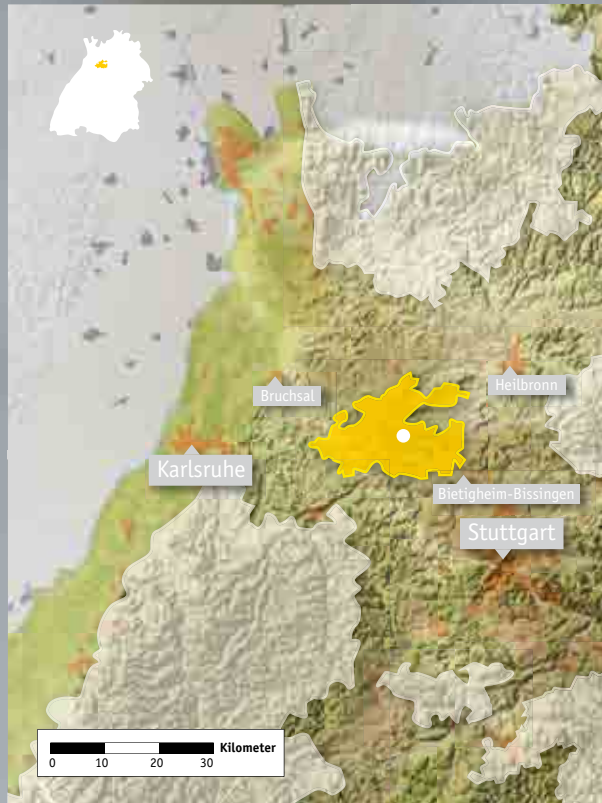


DIE BIERSORTEN DER BRAUWELT

Dieses Buch ist eine einzigartige Sammlung von 117 der wichtigsten Bierrezepturen der Welt, einschließlich historischer Biersorten von der Antike bis zur Gegenwart. Jede ausführliche Sortenbeschreibung wird ergänzt durch eine Brauanleitung mit einer Zutatenliste, deren Mengenangaben sowohl für kommerzielle Brauereien auf den Hektoliter, als auch für Hobby-Brauer auf den Maßstab von 20 Litern bezogen sind. Der Autor Horst Dornbusch ist ein Bierexperte und Fachmann mit jahrzehntelanger internationaler Erfahrung. Die Biersorten der BRAUWELT® ist als Referenzwerk einmalig in der deutschen Sprache und darf in keiner Bierbibliothek fehlen.

ISBN-10:
3418001262





NATURPARK STROMBERG-HEUCHELBERG

Grüne Insel zwischen Pforzheim und Heilbronn mit besonderen Erholungs- und Freizeitmöglichkeiten. Charakteristisch für die reizvolle Hügellandschaft ist der Wechsel von Laubwäldern, Weinbergen und Streuobstwiesen.

📍 **Naturparkzentrum**, Ehmetzklinge 1, 74374 Zaberfeld

Naturpark Stromberg-Heuchelberg

Abenteuer mit Strombergtiger

Wildkatzen gehören zu den seltensten Säugetierarten Baden-Württembergs. Seit einigen Jahren sind sie wieder im Naturpark heimisch. Dank Schutzmaßnahmen und dem Bestreben Korridore über Verkehrswege hinweg zwischen den Siedlungsgebieten zu schaffen, können sich die Tiere allmählich ihre einstigen Reviere zurückerobern. Im Naturparkzentrum Ehmetzklinge kann man dem Phänomen Wildkatze ganz nahe kommen.

Einem Phantom auf der Spur



In der Wildkatzenwelt die ungezähmte Neugier stillen. Wildkatzen sind selten. Seit einiger Zeit streifen sie wieder durch den Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Nur zu sehen bekommt man die scheuen Heimlichttuer fast nie. In der Wildkatzen-Erlebnisanlage und der zugehörigen Ausstellung im Naturparkzentrum können junge und erwachsene Naturforscher den faszinierenden Tieren schleichend, kletternd und spähend nahe kommen.

Lange galten Wildkatzen in der Region als ausgestorben, bis 2010 eine dem Verkehr zum Opfer gefallene Katze als solche identifiziert wurde. „Eine kleine Sensation“, erinnert sich Dietmar Gretter vom Naturpark. „Es gab zwar vage Hinweise, aber da man die extrem scheuen Tiere eigentlich nicht zu Gesicht bekommt und wir bis dato keinen Nachweis über Lockstationen hatten, war das wirklich erstaunlich.“ Im Zentrum eines ihrer Wanderkorridore zwischen Rheinebene und Schwäbisch-Fränkischem Wald ist die großzügige Wildkatzenwelt als erlebnispädagogischer Parcours entstanden. Für Kinder und Jugendliche, für Pädagogen, für Eltern und Interessierte eröffnet sich damit eine faszinierende Welt, in der man dem Phantom des Strombergs auf spielerische Weise ganz nahe kommen kann. So nah, wie es in der Natur wahrscheinlich nie geschehen wird. Denn

Wildkatzen bevorzugen es, unsichtbar für Menschen zu bleiben. Sie leben versteckt und zurückgezogen in urwüchsigen naturnahen Laubwäldern, wie sie im Naturpark noch vorkommen. Dort haben die Tiere ihr Revier, das sie als Einzelgänger vor allem nachts auf der Jagd nach Beute durchstreifen. Die Schleichjägerin ist zwar grau getigerten Hauskatzen optisch ähnlich, bildet aber eine eigene Unterart. Das Fell der Wildkatzen ist ockergrau gefärbt und verwaschen getigert. Auffällige Erkennungszeichen sind die klar abgegrenzten Ringe des buschigen, stumpf endenden Schwanzes und eine dunkle Linie auf dem Rücken sowie die vier dunklen Linien im Nacken. Und nicht nur äußerlich gibt es erhebliche Unterschiede: Als echte Raubkatzen lassen sich Wildkatzen anders als unsere verschmusten, schnurrenden Haustiger nur schwer zähmen.



Was eine Wildkatze so alles lernen muss, bevor sie sich ihr eigenes Revier sucht, lässt sich in der Spiel- und Erlebnisanlage entdecken.



„Mit unserer Wildkatzenwelt wollen wir für die kleinen Stromberg-Tiger Begeisterung wecken!“



ERLEBNISPÄDAGOGIK

Im Naturparkzentrum Zaberfeld können pädagogische Einrichtungen eine Biodiversitätskiste zum Thema ausleihen. In der Kiste findet sich alles, was für eine Wildkatzenexkursion im Wald nötig ist: Anleitungen, Materialien, Packlisten und Tipps. Und Naturparkführer bieten auch Touren zur Wildkatze durch die Wildkatzenwelt am Naturparkzentrum oder vor Ort auf Basis der Wildkatzenkiste an.

➤ www.naturpark-sh.de

WildkatzenWelt
Stromberg

Willkommene Rückkehr ins Revier

Die Wildkatze ist sehr selten, immer noch gilt sie als gefährdet. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war sie in Europa weit verbreitet. Doch schrumpfte ihr Lebensraum zusehends: Wälder wurden gerodet, Äcker ausgedehnt und – ob zum jagdlichen Zeitvertreib oder aus Furcht vor angeblichen Gefahren für Haus- und Wildtiere – es rückten ihr zusätzlich auch Jäger und Fallensteller zuleibe. 1912 schließlich galt die Wildkatze in weiten Teilen Deutschlands als ausgestorben. Noch der berühmte Zoologe Alfred Brehm sah in der Wildkatze ein gefährliches Raubtier, das sogar Hirschkalber als Beute griff. Tatsächlich aber konzentriert sich der Speiseplan der Wildkatze auf „Kleinvieh“, das nachts gejagt wird. Mäuse machen den größten Teil der Nahrung aus. Nach der anstrengenden Nachtschicht wird tagsüber dann geschlafen. Im Stromberg wurden bereits 1968 Spuren und Zeichen entdeckt, die auf ein lautloses Rückkehren in die Wälder des Naturparks hindeuteten. Die

Umstellung auf eine naturnahe Waldwirtschaft trägt Früchte, die Wildkatze findet immer mehr Verstecke und Jagdflächen. So können sich die Tiere ihre angestammten Reviere langsam wieder zurückerobern. Aktuell vermutet man ein kleines Vorkommen mit etwa 20 bis 30 Tieren im Naturpark Stromberg-Heuchelberg. Für uns Menschen bleiben die scheuen Tiere dennoch zumeist unbekannte Wesen. So lautet das Motto der Wildkatzenwelt auch: „Entdecke das Phantom des Strombergs!“

Spielerisch die Wildkatzenwelt entdecken

Als Umweltbildungseinrichtung vermitteln die Außenanlage und die Ausstellung im Naturparkzentrum Kindern, Familien, Naturliebhabern und pädagogischen Einrichtungen fundierte Informationen zur Ökologie, zum Körperbau, zu den Sinnesleistungen und zur Lebensweise der Wildkatze. „Mit unserer Wildkatzenwelt wollen wir für die kleinen Stromberg-Tiger Begeisterung wecken und

darauf hinweisen, was jeder einzelne zu ihrem Schutz und zu ihrer Erhaltung beitragen kann“, so Dietmar Gretter. „Über Information und Erleben möchten wir so einen Beitrag zum Artenschutz leisten.“

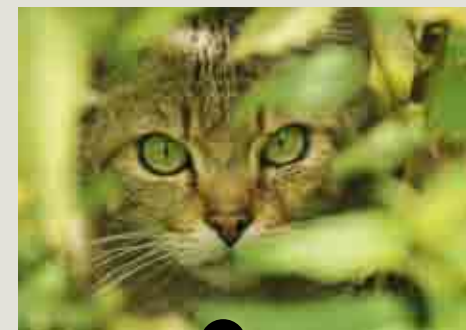
Die Wildkatzenwelt bietet für den Spieltrieb junger Katzenfreunde viel Bewegungsfreiheit und jede Menge Entdeckungen. Es kann geklettert und gesprungen, in der Ausstellung mit großen Wildkatzen-Sitzwürfeln gepuzzelt oder der Geruch von Baldrian am Lockstock geprüft werden. Spannend sind die Wildkatzenpräparate und es macht Spaß per Fell-Erkundung die Unterschiede zwischen Haus- und Wildkatze aufzuspüren. Wer die Tiere auch einmal live erleben möchte, dem sei ein Besuch im Wildparadies Tripsdrill empfohlen. In diesem naturnahen Wildpark sind neben Polarwölfen, Bären, Luchsen unter anderem echte Wildkatzen in artgerechten Gehegen zu bestaunen. Die perfekte Abrundung, um zum Wildkatzenexperten zu werden.

NACHWEIS EUROPÄISCHE WILDKATZE

Was lockt *Felis silvestris* aus der Deckung?

Wildkatzen sind extrem scheu, gut getarnt und vorwiegend nachtaktiv. Mehr als einzelne Spuren und Indizien sind meist nicht zu finden. Eine Herausforderung, diese Tiere in einem Gebiet nachzuweisen. Unverzichtbare Hilfsmittel sind Lockstock und Wildkamera. Raue Holzpflocke werden bei der Lockstockmethode mit Baldrian bestrichen, dieser wirkt auf Wildkatzen äußerst anziehend. Reiben sich die Tiere an den Stöcken, hinterlassen sie dabei Haare. Diese werden in entsprechend ausgestatteten Laboren genetisch untersucht. So kann über die Erbsubstanz ermittelt werden, ob es sich um eine Wildkatze handelt. Wildtierkameras in unmittelbarer Nähe geben ergänzende Aufschlüsse. Ein Kurzfilm zeigt die

erstaunliche Wirkung des Baldrians auf die Wildkatze. Und eine Baldrian-Duftprobe lässt die Frage offen, wie man diesen Duft als so verlockend empfinden kann ...



VIDEO

Wildkatze und Lockstock

VON HIER ZU DIR

Naturparkmärkte machen es möglich

Inmitten der abwechslungsreichen Wein-Wald-Region und wertvollen Kulturlandschaft des Naturparks Stromberg-Heuchelberg kann man im ländlichen Ambiente und familiärer Atmosphäre regionale Produkte probieren, genießen und mit nach Hause nehmen. Ein buntes Rahmenprogramm macht den Besuch für Groß und Klein zum echten Erlebnis.

Der Naturpark Stromberg-Heuchelberg bietet seinen Besuchern eine Vielzahl von Wander-, Rad- und Reitwegen, die zum aktiven Erkunden der Umgebung einladen. Bei den Naturerlebnispfaden steht der umwelpädagogische Aspekt im Vordergrund. Auf den Naturparkmärkten gibt es eine Fülle weiterer Entdeckungen für Natur- und Heimatverbundene. Dort werden heimische Produkte nach traditionellen Rezepten, Fleisch- und Wurstwaren, Honig, Obst und Gemüse, Käse, Nudeln, Kuchen aus Omas Backstube und vieles mehr angeboten. Besucher können diese direkt beim Erzeuger erwerben und sich von der Qualität überzeugen.

NATURPARK-MÄRKTE 2017

30.07. Bretten
24.09. Diefenbach/
Sulzfeld
15.10. Brackenheim
22.10. Kürnbach
N. N. in Sachsenheim/
Ochsenbach

Erzeugt in der Region – Energie biotark

Nicht jedes regionale Produkt lässt sich in den Einkaufskorb legen. Strom aus der Steckdose kann ebenfalls regional und nachhaltig erzeugt sein. Erdgas Südwest, Partner des Naturpark Stromberg-Heuchelberg, hat ein Produkt entwickelt, mit dem jeder Energie für sein Zuhause selbst erzeugen und verbrauchen kann – biotark. Damit können

Eigenheimbesitzer bis zu 90 % des Stroms und einen zweistelligen Prozentsatz der Wärme effektiv und effizient selbst erzeugen und nutzen. Das freut den Geldbeutel und die Natur, die dank dem Einsatz von erneuerbaren Energien geschont wird.

Neben den regionalen Köstlichkeiten gibt es immer ein Rahmenprogramm für Kinder. Im Naturpark Stromberg-Heuchelberg wird das tatkräftig von Erdgas Südwest unterstützt. Das Unternehmen setzt sich mit seiner Initiative ProNatur für einen nachhaltigen Umgang mit der Umwelt ein und bietet spannende Bastelaktionen für Kinder an. Wichtig ist dabei, dass sie einen Mehrwert darstellen. So werden nur Dinge gebastelt und gebaut, die auch genutzt werden. Von Bilderrahmen mit Naturmaterialien über Nistkästen bis hin zum eigenen Wildbienenhotel ist für jeden Geschmack etwas dabei.

➤ www.erdgas-suedwest.de

➤ www.initiative-pronatur.de



SPANNEND UND NATURNAH

Der Erlebnispark Tripsdrill

Mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg liegt der Erlebnispark Tripsdrill, der bereits zum zweiten Mal in Folge als „Europe's Best Theme Park“ ausgezeichnet wurde. Naturverbunden zeigt sich Tripsdrill seit Jahrzehnten – so fügen sich die 100 originellen Attraktionen wie die Katapult-Achterbahn „Karacho“ harmonisch in die Landschaft ein. Neu ist das im Stil einer alten Fabrik gebaute Themenrestaurant „Zur Werksküche“, das auch modernste Tagungsmöglichkeiten bietet. Bei der neuen Familienattraktion „Heißer Ofen“ heizen Klein und Groß auf Motorrädern in die Steilkurve. Neu: Hoch hinaus geht es 2017 mit einem turbulenten Flug-Duell. Das Angebot in Tripsdrill reicht von rasanten Achterbahnen über wilde

Wasserschussfahrten und gemütliche Familienattraktionen bis hin zu spannenden Abenteuern für die Kleinsten. Bei jedem Wetter gut aufgehoben ist man im Indoor-Spielbereich „Gaudi-Viertel“ mit zahlreichen Spielmöglichkeiten. Im Eintritt für den Erlebnispark ist auch das Wildparadies enthalten – mit rund 40 verschiedenen Tierarten, Wald-Erlebnispfad, Barfuß-Pfad und Abenteuerspielplatz. Übrigens: Im Natur-Resort Tripsdrill kann man in komfortablen Schäferwagen und Baumhäusern unvergessliche Nächte verbringen. Die Baumhäuser sind ganzjährig buchbar.

Erlebnispark Tripsdrill, 74389 Cleebronn
Tel. 0 71 35 / 99 99
➤ www.tripsdrill.de

Die Katapult-Achterbahn „Karacho“ zeigt Tripsdrills Liebe zum Detail bei den gestalteten Fahrzeugen als Hightech-Oldtimer.



SAISON 2017

8. April bis 5. November, täglich ab 9.00 Uhr; das Wildparadies sowie das Natur-Resort sind zudem in den Wintermonaten an Wochenenden, Ferien- und Feiertagen in Baden-Württemberg geöffnet. Die Baumhäuser im Natur-Resort sind ganzjährig täglich buchbar.



HANDSCHLAG STATT HOTLINE



ENERGIE VON HIER ZU DIR
www.erdgas-suedwest.de

 Erdgas Südwest

Heimat zum Anbeißen –
das Echte schmecken aus besten
Erzeugnissen vom Land.



AUTHENTISCHER
GENUSS



Appetit auf Hof-Kulinarik?

Zum Brunch auf dem Bauernhof laden Erzeugerhöfe in allen sieben Naturparks Baden-Württembergs ein. Als Partner der Naturparke geben sie leckere Kostproben und spannende Einblicke in die Landschaftspflege mit Messer und Gabel.

Immer am ersten Augustwochenende geben Landwirte in den Naturparks beim Sonntagsbrunch ausgiebige Kost-Proben ihrer selbst erzeugten Produkte und den Leckerbissen, die man daraus zubereiten kann. Von Frühstück bis Mittag lässt es sich schmelgen in einer Fülle an Köstlichkeiten, die die zumeist kleinen bis mittelgroßen Betriebe offerieren. Fein-fruchtige selbstgemachte Gelees und Marmeladen, Honig, Holzofenbrot, Butter, Quark und Schmand, Gebäck, Kuchen, eine reiche Auswahl an Schinken, Räucherwaren, würzigen Käsespezialitäten, Säften, Wein, Destillaten und vieles mehr gibt es in verführerischer Auswahl. Begleitet wird der Brunch oft von einem abwechslungsreichen Programm mit spannenden Einblicken ins echte Hofleben. Ponyreiten oder Kühe melken, den Schweinen beim Suhlen und Wühlen zuschauen ... oder von der Bäuerin erfahren, warum Hühner so gerne scharren, wie oft sie ein Ei legen und warum der Gockel so angeberisch durch seine Damenschar stolziert. All das gibt dem Freiluftfrühstück nochmal einen ganz besonderen Reiz. Vor



allem für Kinder ist die unmittelbare Begegnung mit den Hoftieren ein aufregendes Erlebnis. Zu sehen, wo unsere hochwertigen Lebensmittel herkommen und mit wie viel Liebe und Leidenschaft sie erzeugt werden, ist heute keine Selbstverständlichkeit. Nicht mal für Erwachsene. Hierfür ein Bewusstsein zu schaffen, betrachten die Familien der Erzeugerhöfe, die oft schon seit Generationen das Land bewirtschaften, als eine ihrer wichtigen Aufgaben.



„Unsere heimischen Bauernhöfe haben eine Zukunft, wenn wir Verbraucher bereit sind für Sorgfalt und Qualität faire Preise zu bezahlen.“



Aus Liebe zum echten Genuss

Mit einem Brunch auf dem Bauernhof lässt sich auch aktiv etwas für die Bewahrung der Vielfalt unserer Kulturlandschaften tun. Denn gerade die bäuerlichen Betriebe sind es, die mit ihrer Art der Weidewirtschaft und schonender Landwirtschaft dafür sorgen, dass der einzigartige Charakter dieser über Jahrhunderte gewachsenen Landschaften erhalten bleibt. Das bestätigt der Blick über den Tellerrand in die reizvolle Umgebung, in die viele der Höfe malerisch eingebettet sind. „Mit dem Sonntagsbrunch wollen wir den

Gästen den Wert der Lebensmittel nahe bringen. Und ein Bewusstsein für die naturnahe Landwirtschaft vermitteln, die auch heute noch sehr arbeitsintensiv ist“, so Roland Schöttle vom Naturpark Südschwarzwald. „Unsere Bauernhöfe haben dann eine Zukunft, wenn wir als Verbraucher bereit sind für Sorgfalt und Qualität faire Preise zu bezahlen.“ Übrigens kann man bei den meisten die Produkte im eigenen Hofladen erwerben. Der Brunch jedenfalls ist sehr beliebt und ziemlich erfolgreich. Wer reinschmecken möchte, sollte sich auf jeden Fall rechtzeitig anmelden. Ideal verbinden lässt sich das sommerliche Freiluft-Schlemmen natürlich mit einer Wanderung oder einer Radtour in die wunderschöne Umgebung.

Naturpark-Marktsaison

Von Mai bis Oktober finden die beliebten Naturpark-Märkte statt, bei denen die regionalen Erzeuger mit einem vielfältigen Repertoire ihrer Feld- und Wiesenfrüchte nebst Eigenerzeugnissen wie Edelbränden, Räucherwaren, Hofkäse und vielen Köstlichkeiten mehr aufwarten. Begleitet werden die saisonal unterschiedlichen Veranstaltungen von traditioneller Handwerkskunst sowie abwechslungsreichen Rahmenprogrammen. Naturpark-Märkte sind wie auch der Brunch auf dem Bauernhof ein bereicherndes Sonntagerlebnis für die Sinne. Hier kann man die typischen Geschmacksnoten der jeweiligen Landstriche entdecken und interessante Einblicke in die Projekte der Naturparke und ihrer Partner erhalten.



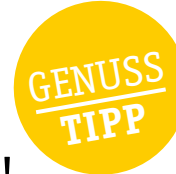
BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

am 6. August 2017 in den Naturparken Baden-Württembergs.

Weitere Informationen zu den teilnehmenden Bauernhöfen und zur erforderlichen Anmeldung auf den Internetseiten der Naturparke.

› www.naturparke-bw.de

AHA-ERLEBNISSE FÜR DEN GAUMEN!



Aus überwiegend regionalen Zutaten bringen die Naturpark-Wirte und die Biosphäregastgeber der Schwäbischen Alb besondere Leckerbissen auf Tisch und Teller. Verbundenheit mit der Heimat zeigt sich darin, die Wertschätzung des unverfälschten Geschmacks und der besonderen Qualität der sorgfältig erzeugten Lebensmittel. Wie wär's also mit dem ein oder anderen kulinarischen Abstecher zu den feinen Adressen in Baden-Württemberg?

- › www.naturparkschwarzwald.de
- › www.naturpark-suedschwarzwald.de
- › www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de
- › www.biosphaerengastgeber.de
- › www.schmeck-den-sueden.de



ANZEIGE

Genießer-Mineralwasser und wohltuendes Heilwasser – unverfälschter Naturgenuss

Die Mineralbrunnen Teinach GmbH ist im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord beheimatet.



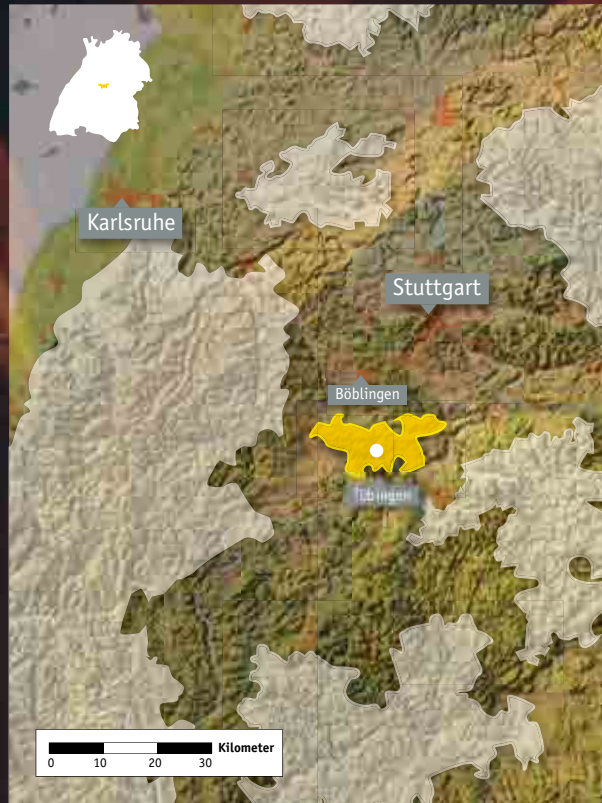
Mit der Abfüllung von reinstem Mineral- und Heilwasser ist das Unternehmen auf eine intakte Natur angewiesen. Deren Schutz und die Region liegen Teinacher besonders am Herzen. Qualität – Regionalität – und selbstverständlich Genuss zeichnen Teinacher aus! Dahinter stehen ein schonender Umgang mit Grund, Boden und weiteren Ressourcen, die Anregungen von Kooperationen in der Wirtschaft und Öffentlichkeit, die Stärkung von regionaler Identität sowie die Förderung von Bildung und Weiterbildung. Neben **Teinacher Genießer-Mineralwasser** aus den bis zu 100 Meter tiefen Quellen hat der Mineralbrunnen das **Heilwasser HIRSCHQUELLE** sowie das **Mineralwas-**

ser HIRSCHQUELLE Vital im Produktportfolio. **HIRSCHQUELLE** hat dank spezifischer Mineralstoffe und Kohlensäure eine für Magen und Darm wohltuende Wirkung. Es bietet den reinen und unverfälschten Genuss der Schwarzwälder Natur. **HIRSCHQUELLE Vital** ist ein Mineralwasser mit frischem Geschmack, das mit seinen wertvollen Mineralien, Spurenelementen und dem harmonischen Kohlensäuregehalt eine gesunde Lebensweise unterstützt.

ERFAHREN SIE MEHR WISSENSWERTES UNTER


› www.hirschquelle-gesundheitswelt.de oder fordern Sie die Broschüren „Mineralwasser – der natürliche Brain-Drink“ sowie „Wasser liebt Wein“ an unter › info@teinacher.de





NATURPARK SCHÖNBUCH

Das Kleinod unweit von Tübingen mit weitläufigen Laubwäldern, romantischen Tälern, lieblichen Streuobstwiesen und Weihern. Das einstige Jagdgebiet der württembergischen Könige besitzt noch immer einen ansehnlichen Rotwildbestand.

 **Informationszentrum,**
Im Schloss, 72074 Tübingen-Bebenhausen

Naturpark Schönbuch

Brennende Leidenschaft

Am südwestlichen Rand des Naturparks Schönbuch finden sich wunderschöne Streuobstwiesen mit einer Vielfalt an heimischen Obstgehölzen. Welche trinkbaren Erlebnisse ein experimentierfreudiger Brenner und ein junger Cocktail-Magier aus den Früchten von Feld und Flur zaubern, lässt sich vor Ort genießen.



Vollmundige Verlockungen

Streuobst-Hanami im Frühling



Das Schwäbische Streuobstparadies ist zu jeder Jahreszeit ein Genuss: Es umfasst rund 26.000 Hektar mit sage und schreibe 1,5 Millionen Obstbäumen.

Ob in Tübingen im Naturpark Schönbuch oder angrenzend daran in Herrenberg und Böblingen – in der Region fühlt man sich den hochstämmigen Obstbäumen auf der Wiese verbunden und pflegt mit einem umtriebigen Eifer die Liebe zum Mostmachen. Doch nicht nur traditionelle Verarbeitung von Äpfeln, Birnen & Co. spielt eine Rolle, neue erfindungsreiche Produkte erobern die Geschmäcker und begeistern Besucher des Streuobstparadieses. Ein Fest fürs Saftige und alle, die es schätzen, sind die Streuobstaktionstage, die alle zwei Jahre im Herbst in Herrenberg stattfinden. Nicht weniger als 68 Stände informieren dort zu allem, was rund

ums Kernobst interessant ist und lecker schmeckt. Woher der Name Streuobst kommt ist übrigens nicht geklärt. Tatsächlich wirken die Bäume wie zufällig über die Wiesen hingestreut – freier eben als ihre in Reih und Glied auf Linie gebrachten Plantagenbrüder.

Streuobst fördert Artenvielfalt

Paradiesisch sind auch die Lebensbedingungen für eine Vielzahl von Pflanzen- und Tierarten. Rund 5.000 haben Experten gezählt leben auf der Streuobstwiese – darunter Hummeln, Bienen, Singvögel und zahlreiche Wildblumen. Der Genuss der Produkte, die heimische Erzeuger aus dem Obst herstellen, ist für den Erhalt dieses alten Kulturguts so sinnvoll wie schmackhaft. Für Kostproben haben wir zwei Visionäre der Region besucht: Volker Theurer aus Tübingen brennt Obst in hochprozentiger Form und gilt als Schwäbischer Whiskypionier. Der junge Barkeeper Kevin Bandel mixt aus Streuobstsäften und -bränden sowie besten Zutaten natürlich schmeckende Cocktails.

Aromenfülle von der Wiese

„Als Barkeeper liegen mir hochwertige Cocktails aus frischen Produkten am Herzen. Einfach mal anders und weg vom Industrieprodukt“, das ist Kevin Bandel wichtig, der 2014 mit seiner Idee der Cocktails in der Bügelflasche startete. Und genau das macht seine Spezialitäten einzigartig. „Ich verwende ausschließlich hochwertige Spirituosen, frische Zitrusfrüchte, weißen Rohrzucker und vorwiegend regionale Fruchtsäfte.“ Seine Cocktails sind frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen. Deshalb müssen sie gekühlt und innerhalb von sechs Wochen genossen werden. Streuobst im Cocktail wird wieder modern, bestätigt Bandel, dessen Kompositionen auf der Slow Food Messe wie auch bei regionalen Veranstaltungen begeisterten Zuspruch erfahren. „In meiner Birne sour entfaltet der feine Birnenbrand seinen vollen Geschmack und wird zusammen mit der fruchtigen Säure der Zitrone auf Eis zum erfrischenden Apéritif.“ Den Whiskeycocktail Old Appled kombiniert Bandel mit Streu-



Einfach mal anders, weg vom Industrieprodukt. Cocktails mit authentischer Streuobstnote kreiert Kevin.

obstapfelsaft, der die Fülle der Aromen noch besser zur Geltung bringt. Der Schwäbische Cosmopolitan verbindet das klassische Cocktailrezept mit heimischem Calvados und Kirschsafte. Und dann wäre da noch Zwetschge Daiquiri zu erwähnen. Ein Cocktail, der beweist, dass unser Streuobst mehr zu bieten hat, als im Kochtopf zu verschwinden, findet Bandel. Die hübsch etikettierten Bügelflaschen gibt es bei Vertriebspartnern in der Region. Man kann sie aber auch direkt bestellen beim Schwäbischen Barkeeper. Binnen zwei Tagen sind sie in der Regel versandfertig.

Whiskypionier und Brandmeister der Extraklasse

Auf über 100 Jahre Brenntradition blickt der Schwäbische Whiskypionier Volker Theurer ▶





„Ausgesuchte Rohstoffe und Zeit bilden das Fundament für meine Destillate.“

Volker Theurer



**„KULTURSCHÄTZE“
ZUM ANBEISSEN**

Die Streuobstwiese ist eine traditionelle Form des Obstanbaus, bei der Stein- und Kernobst als Hochstamm angebaut werden. Die Anfänge reichen zurück bis in die Spätantike. Im Mittelalter begannen die Menschen vermehrt um die Dörfer herum Streuobstwiesen anzulegen. Das Obst gewann stetig an Bedeutung: Getrocknete Äpfel, Birnen oder Zwetschgen bereicherten im Winter den mageren Speiseplan der einfachen Leute. Wein und Schnaps aus den Früchten waren durch ihren Alkoholanteil haltbar. In manchen Gegenden Baden-Württembergs entstanden ganze Landschaften, deren Charakter durch Streuobstwiesen geprägt wurde.

- Mehr Streuobsterlebnis unter
- > www.streuobstparadies.de
 - > www.fruechtetrauf.de
 - > www.ammertal-brennerei.de
 - > www.lamm-tuebingen.de
 - > www.kevinbandel.de

Schätze im Keller: Über 40 Destillate kann man im Gasthaus degustieren.

► in seinem Gasthof Lamm in Tübingen mit der hauseigenen Brennerei zurück. Mehr als 40 Destillate kann man bei Theurer testen und käuflich erwerben. Der besondere Reiz liegt für den vielfach national und international ausgezeichneten Brennmeister vor allem in den ausgefallenen Kreationen wie seinem Brezelschnaps, Holunderbrand oder Gin. „Ausgesuchte Rohstoffe und Zeit bilden das Fundament für meine Destillate“. Schwäbischer Whisky, Edelbrände und Liköre werden nach seinen eigenen Rezepturen und mit neuester Brenntechnologie hergestellt. Bis zur optimalen Reife lagern sie im Gewölbekeller in einer gleichmäßig temperierten Umgebung unter dem Gasthaus Lamm im Tübinger Stadtteil Unterjesingen. Pur oder in kreativen Mischungen, unterschiedlichen Flaschengrößen und einer Fülle an Geschmacksrichtungen – selten findet man solch geistreiche Vielfalt bester Güte. Die Rohstoffe bezieht Theurer von Streuobstwiesen und Wacholderheiden aus dem Ammertal und den umliegenden Regionen. Nach sorgfältigen Verfahren werden sie destilliert und verfeinert

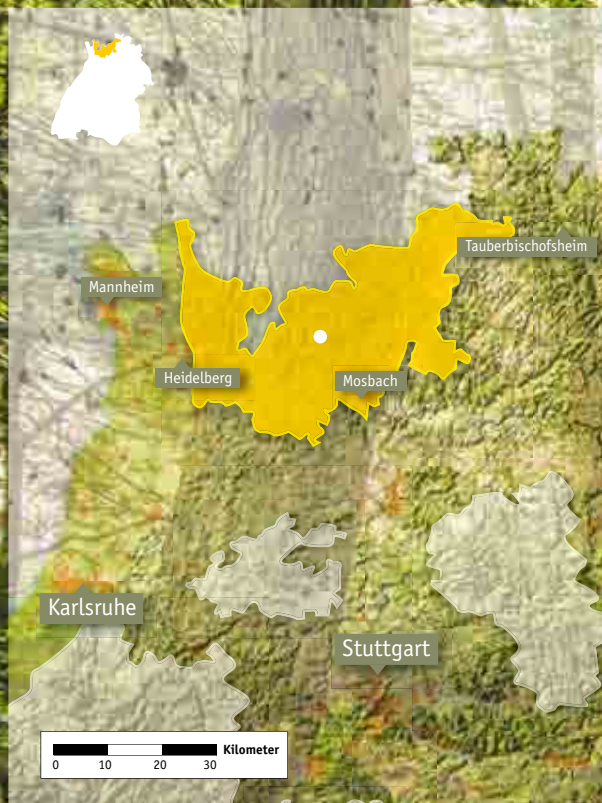
mit dem Wasser der eigenen Quelle im Naturpark Schönbuch. Übrigens entführt Volker Theurer Gäste nicht nur gerne in die Welt des Whiskys und der Obstbrände bei sich im Restaurant oder bei einer Degustation im urigen Keller. Bei einer Stäffelestour geht es kurzweilig und fachkundig durch die Weinberge über die kunstvoll aufgeschichteten Sandsteintreppen hinaus in Feld und Flur. Die Steine dafür stammen übrigens aus ehemaligen Steinbrüchen, die man im Naturpark noch bestaunen kann. Ein Abstecher in die ehemalige Kelter des Klosters Bebenhausen liegt mit auf dem Weg. Im imposanten Gebäude aus dem Jahr 1784 ist das Jesinger Dorf- und Weinbaumuseum untergebracht. Dort finden sich zahlreiche Relikte und Informationen zur Geschichte der alkoholischen Gärung und deren trinkbaren Ergebnissen in der Region.



Bei einer Stäffelestour durchs Ammertal wandelt man mit dem Lamm-Wirt auf geistreichen Pfaden.



Duravit macht den Unterschied. Durch die Liebe zum Detail, mit der wir unsere Badprodukte entwerfen und fertigen. Dafür setzen wir hochwertige Materialien, meisterhaftes handwerkliches Know-how und innovative Technologien ein. Nur ein Beispiel dafür sind die feinen Waschschaalen, hochglänzenden Badmöbel und die organisch geformte Wanne der Badserie Cape Cod. Lust auf ein kostenloses Probad? Wir laden Sie herzlich ein ins Duravit Design Center, Hornberg, Telefon 07833 70 114. www.duravit.de



NATURPARK NECKARTAL-ODENWALD

Die waldreiche Mittelgebirgslandschaft des Odenwalds, der Neckar mit seinen wilden Seitentälern und die stolz über dem tief eingeschnittenen Flussbett thronenden Burgen geben dem Naturpark sein unverwechselbares Aussehen.

📍 Naturparkzentrum Eberbach,
Kellereistraße 36, 69412 Eberbach

Naturpark Neckartal-Odenwald

AUF UND AB DURCH WALD UND FLUR

Im Westen die sonnige Bergstraße, im Süden das sanfte Hügelland des Kraichgaus, mittendrin der malerische Odenwald und das tief eingeschnittene Neckartal – der Naturpark ist ein hervorragendes Revier für Mountainbike-Begeisterte mit und ohne Handicap mit einer Vielfalt reizvoller Landschaften.

Sportlich über Stock und Stein



DIE VIELSEITIGEN 5 MTB-ROUTEN FÜR HANDBIKE

Die fünf MTB-Routen für Handbiker starten als Rundwege bei der Manfred-Sauer-Stiftung und führen dorthin zurück. Geeignete elektrounterstützte MTB-Hand-Liegebikes können hier ausgeliehen werden, geführte Touren sind für Einsteiger empfehlenswert. Neben unterschiedlichen Bodenbelägen zeichnen sich die abwechslungsreichen Wege durch eine ausreichende Breite und gleichmäßige Steigung aus. Die ausgewiesenen Routen sind selbstverständlich auch für Fußgänger und andere Radler sehr interessant. Die Infobroschüre mit Karten, Detailinformationen und Wegeführungen gibt es bei der Manfred-Sauer-Stiftung und dem Naturpark Neckartal-Odenwald als Projektpartner.

MTB-Tour 1, 4,4 km MTB-Tour 4, 16 km
MTB-Tour 2, 18 km MTB-Tour 5, 23 km
MTB-Tour 3, 29 km

Mehr Informationen

➤ www.manfred-sauer-stiftung.de

Im Naturpark Neckartal-Odenwald eröffnen fünf einzigartige MTB-Touren für Handbiker spannende Wege zu Naturerfahrungen.

Entdeckungsreich durch Feld und Flur, Wald und Wiese führen die fünf speziell für sportlich ambitionierte Naturliebhaber mit Querschnittslähmung entwickelten beschilberten MTB-Touren. Startpunkt ist die Manfred-Sauer-Stiftung in Lobbach, wo geführte Touren und entsprechend ausgerüstete Handbikes angeboten werden. Mit diesen speziell konzipierten Liegerädern mit Elektroantrieb lassen sich unterschiedliche Schwierigkeitsgrade und Streckenlängen in der direkten Umgebung erfahren. Die gemeinnützige Manfred-Sauer-Stiftung fördert schon seit 2001 das barrierefreie Miteinander von querschnittsgelähmten Rollstuhlfahrern und Fußgängern mit umfangreichen und vielfältigen Angeboten. Diese richten sich nicht nur an mobilitätseingeschränkte Menschen, sondern an alle.

Impulse für bewusstes Leben

„Das Haus ist für jedermann offen“, so Manfred Sauer. Als Initiator und Träger der Stiftung setzt er sich für die körperliche Förderung durch Sport ein und will auch mental Wege des Umgangs mit der Einschränkung aufzeigen. „Körperliches Wohlbefinden durch Trainings- und Entspannungseinheiten zu erreichen, eine auf die veränderte Körpersituation abgestimmte Ernährung oder das Entdecken eigener Fähigkeiten sowie Fertigkeiten gehören dazu“, erläutert Sauer die mit der Stiftungsarbeit verbundenen Ziele. „Wir wollen Impulse für bewusstes Leben geben.“ So gibt es im Bereich des Hauptgebäudes einen Trainingsparcours für Handbiker. Darüber hinaus werden regelmäßig Offroad-Kurse für elektrounterstützte MTB-Handbikes zum Beispiel in die Vier-Burgen-Region im



Unmittelbare Natur-Erfahrungen – MTB-Liegeräder machen's möglich

Neckartal-Odenwald durchgeführt. 2017 werden die fünf neuen MTB-Handbike-Strecken durch den Naturpark eröffnet. Dabei geht es durch Täler, Hügel, Wälder und Felder. Es werden Grenzen ausgelotet und neu definiert, wobei der Spaß in der Natur im Vordergrund steht.

Offroad auf überraschend vielfältigen Touren

Die fünf MTB-Trails für Handbiker verfügen über verschiedene Beläge – sie sind asphaltiert, gesplittet, auch einfache grasbewachsene Feld- und Waldwege sind dabei. Orientierung zu Schwierigkeitsgrad und Länge geben die Schilder mit Logo und Pfeil, die die Wegeführung gut sichtbar markieren.

Startpunkt mit MTB-Handbike-Leihservice – die Manfred-Sauer-Stiftung in Lobbach



„Erfahrene und konditionell starke Biker können die Touren natürlich individuell befahren. Empfehlen würden wir zum Kennenlernen allerdings die bei der Manfred-Sauer-Stiftung angebotenen geführten Touren“, rät Stefan Lange, der die Streckenführung mit konzipiert hat. Die erste Tour mit 4,4 Kilometern beinhaltet die verschiedensten Anforderungen und ist als Einführung zum Kennenlernen von Gelände und den bei der Stiftung leihbaren MTB-Liegebikes gedacht. Tour 2 führt durch idyllische Wälder zum Kulturdenkmal Steinerer Tisch mit Schutzhütte auf 322 Metern über NN. Der beschauliche Platz unter uralten Eichenbäumen bietet sich gut für eine erste Rast an. Später kann dann im Schönbanner Ortsteil Haag in der beschaulichen Gaststätte Bochs Odenwaldstube nochmal eine Pause zur Stärkung eingelegt werden. Die dritte MTB-Runde durch den kleinen Odenwald mit seinen ausgedehnten, abwechslungsreichen Mischwäldern begeistert durch die malerische Landschaft. Die Touren 4 und 5 bieten wunderschöne Aussichten auf das Neckartal. Erstere führt zur 800 Jahre alten Burgfestung Dilsberg auf rund 290 Meter über NN östlich von Heidelberg. Tour 5 lockt mit schönen Aussichten bei der Bockfelsenhütte über Neckargemünd.



Blütenduft und
Gartenzauber –
Inspiration für
grüne Oasen.



WO STAUDEN, ROSEN UND CO. IM SPÄTSOMMER HOF HALTEN

Zwischen Heidelberg und Heilbronn im Neckartal liegt malerisch Schloss Zwingenberg. Jeden September lockt das Gartenfestival Pflanzenbegeisterte und Schaufreudige hinter die Schlossmauern.

Die Burganlage mit Ursprüngen in der Stauferzeit gehört zu den besterhaltenen Festungsanlagen im Naturpark Neckartal-Odenwald. Seit 1808 ist Schloss Zwingenberg in markgräfllich badischem Familienbesitz und wird heute von Prinz Ludwig von Baden und Familie bewohnt. Die besten Blicke auf das Schloss bieten sich von der gegenüberliegenden Neckarseite oder von Bord eines der „Winke-Boote“, die an sonnigen Tagen auf dem Fluss verkehren. Seit 12 Jahren öffnen sich immer im September die Tore von Schloss Zwingenberg für ein kleines, aber feines Garten- und Pflanzenfestival. Es ist der Leidenschaft für Pflanzen und Gärten der Schirmherrin Prinzessin Marianne von Baden zu verdanken, dass es mittlerweile zu einem traditionellen Fest mit vielen begeisterten Besuchern geworden ist. Als spätsommerliche Landpartie für alle Sinne und die schönen Dinge des Lebens zieht es auch 2017 Gartenliebhaber an. Ob ausgesuchte Hingucker für's Haus und das umgebende gestaltete Grün, liebevoll gestaltete Accessoires wie Schmuck, Hütte, Dekoratives oder feine Köstlichkeiten für das leibliche Wohl – es gibt immer wieder jede Menge zu entdecken und zu genießen.

Vielseitig inspirierende Lage

Wer mag, kann nach den „blumigen“ Eindrücken bei einer Führung auf Zeitreise in die geschichtenreiche Historie des Schlosses gehen. Zum Lustwandeln und Entspannen bieten sich vortrefflich die Schlossterrasse mit Bewirtung und das zauberhafte Ambiente an. Und auch die wunderschöne landschaftliche Umgebung lohnt für einen Ausflug in den Odenwald, sei es für einen Spaziergang oder für eine etwas anspruchsvollere Wanderung durch die gleich hinter der Burg angrenzende wildromantische Wolfsschlucht. Von hier startet übrigens ein schöner Rundwanderweg mit herrlichen Ausblicken ins Neckartal, der zu Wolfsstein und Teufelskanzel wieder zurück zum Schloss führt. Neben dem Gartenfestival und den Schlossführungen finden jeden Sommer die Schlossfestspiele als musikalischer Höhepunkt statt. Seit 1983 gibt dafür die romantische Freiluftkulisse den idealen Rahmen. Auf dem Programm steht in regelmäßigen Abständen die Oper „Der Freischütz“. Im Gedenken daran, dass der Komponist Carl Maria von Weber die Wolfsschlucht selbst gekannt haben und hier zu seinem Werk inspiriert worden sein soll.

Hoheitsvoll blickt Schloss
Zwingenberg über das
beschauliche Neckartal.



FEST FÜR GARTENBEGEISTERTE

Der Gartenmarkt auf Schloss Zwingenberg findet immer an einem Wochenende im September statt. Parkmöglichkeiten gibt es im Ort, entlang der B 37 oder am Bahnhof in Zwingenberg. Der Weg zum Schloss erfolgt entweder zu Fuß oder stilvoll mit dem „Pferdekutschen-Shuttle“.

EINTRITT

Erwachsene 5 Euro
Jugendliche 12 – 18 Jahre 2 Euro
Kinder unter 12 frei

➤ www.schloss-zwingenberg.de

GRÜNER SÜDEN

NACHHALTIG BELEBEND

NATUR
URLAUB

Natururlaub zählt für die Deutschen zu den wichtigsten Reiseanlässen.

31%

legen Wert auf einen ökologisch verträglichen Urlaub.

42%

der Urlaubsreisen nach Baden-Württemberg sind Natururlaube.

61%

würden ihre Urlaubsreise gerne nachhaltig gestalten.*

* Quellen: FUR Reiseanalyse; Destination Brand 13 - Institut für Management und Tourismus (IMT) der FH Westküste

Ob entspannt oder sportlich – Rad- und Wanderbegeisterte kommen in Baden-Württemberg hervorragend auf Touren. Überall laden abwechslungsreiche und bestens ausgeschilderte Wege dazu ein, den Süden zu entdecken.



Von der Auszeit bei den Naturpark-Wirten, Biosphärengastgebern oder Naturpark-Hotels, über klimafreundliche Mobilität bis hin zum ressourcenschonenden Umweltmanagement. Im Grünen Süden finden Naturbegeisterte alles, was sie sich für einen anregenden wie erholsamen Urlaub erträumen.

Die Natur- und Kulturlandschaften Baden-Württembergs in ihrer Vielfalt üben eine besondere Anziehungskraft auf Besucher und Touristen aus. Mit 48 Millionen Übernachtungen 2015 gehört das Land zu den begehrtesten Urlaubszielen in Deutschland. Nachhaltiger Tourismus wird hier schon lange großgeschrieben und stetig weiter entwickelt. Und genau das schätzen immer mehr Menschen. Abstand zum Alltag gewinnen, sich entspannen, Natur erleben und Kraft sammeln sind wichtige Motive für einen Natururlaub. „Die Fülle der sich bei uns bietenden Erlebnismöglichkeiten in der Natur lässt sich ideal mit einem naturverträglichen sanften Tourismus verbinden“, so Andreas Braun, Geschäftsführer der Tourismus und Marketing GmbH Baden-Württemberg. „Im Bereich Nachhaltigkeit nehmen wir mit unserem Grünen Süden und in der engen Kooperation mit den Großschutzgebieten bundesweit eine Vorreiterrolle ein.“ Wer sich für einen umweltfreundlichen Urlaub entscheiden möchte, findet dank des „Nachhaltigkeits-Checks“ sichere Orientierung. Dessen Zertifikat „Nachhaltiges Reiseziel“ erhalten Destinationen, die sich konsequent für ökologische wie auch barrierefreie Angebote einsetzen. Sanfter Tourismus und Natururlaub liegen nicht nur im Trend, ob für ein verlängertes Wochenende oder den ausgiebigeren Aufenthalt. Sie bieten gerade für ländliche Regionen be-

sondere Chancen: Von der Vermarktung regionaler Produkte, über kulinarische Entdeckungen, Einblicke in Kultur und Tradition sowie Aktivurlaub. Wandern und Radfahren kommen hierbei eine besondere Rolle zu. Die vielseitigen Naturlandschaften vom Bodensee über den Schwarzwald, die Donau, den Neckar bis hoch ins Taubertal mit ihren ausgezeichneten Rad- und Wanderwegen laden ein, den Süden zu entdecken.

Radlerparadies Baden-Württemberg

Neben den insgesamt 19 Landesradfahrwegen können Radfreunde aus 13 ADFC-Qualitätsrouten wählen. Verbinden lassen sich die Touren mit Abstechern zu Hofläden, Winzern, Destillen, Bierbrauereien, Gasthöfen und kulturell Sehenswertem. Inspiration findet sich in der Broschüre „Radsüden“ mit einer Auswahl der 63 schönsten Radwege – von kurzen Runden bis zu Landesradfernwege sind hier Regionen übergreifende Themenwege und Einzelrouten zusammengestellt. Jeder Touren-Tipp ermöglicht eine schnelle Orientierung und liefert die wichtigsten Fakten zu Schwierigkeitsgrad, Transfermöglichkeiten, Streckenverlauf und Sehenswürdigkeiten. Höhenprofile und Angaben zu Unterkünften oder Gepäcktransport runden die Beiträge ab.

Überraschend ist die Vielfalt an Themen, die man per Velo erkunden kann. Neben

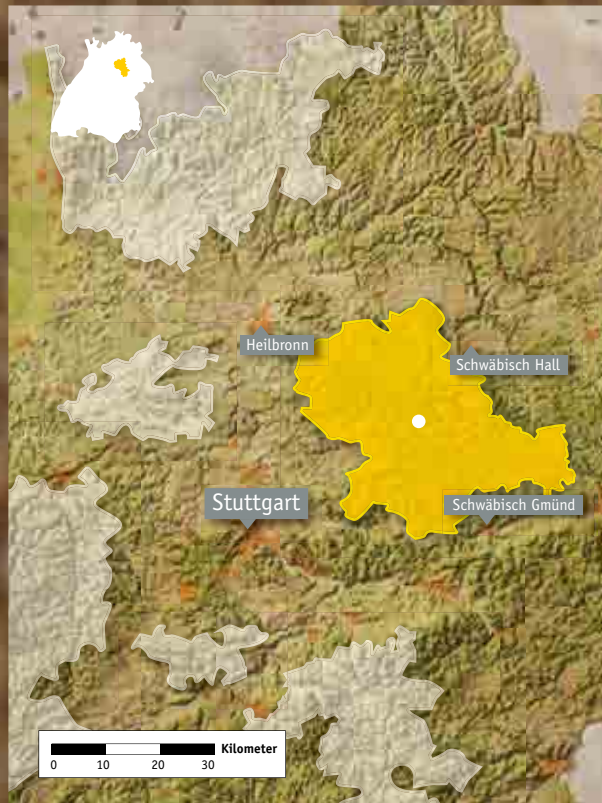


Wegen zu Naturdenkmälern und Gärten gibt es Touren zu regenerativen Energien oder den Sole-Heilbädern im Norden. Genießen können Kurs auf Grünkern und Spargel nehmen. Und für Kulturliebhaber gibt es zahlreiche historische Sehenswürdigkeiten sowie den Deutschen Limes-Radweg zu entdecken. Soviel Radbegeisterung kommt nicht von ungefähr. Schließlich wurde das Fahrrad in Baden-Württemberg erfunden – 1817 durch Karl Drais. So wird auch das 200-jährige Jubiläum 2017 mit zahlreichen Ausstellungen und Veranstaltungen gebührend gefeiert!

Mehr Info

➤ www.tourismus-bw.de

➤ www.200jahre-fahrrad.de



NATURPARK SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

Geprägt durch Klingen und Hochebenen wird das Gebiet vom Wald dominiert, der mosaikartig von Wiesen und Feldern, Gehöften und historischen Mühlen durchsetzt ist. Das Welterbe Obergermanischer Limes lässt sich an vielen Orten bestaunen.

📍 Naturparkzentrum, Marktplatz 8, 71540 Murrhardt

NATURPARK SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

Leidenschaft fürs Landleben

Mit seinen Mischwäldern und Streuobstwiesen, Weinbergen, Klingen, Grotten und zahlreichen Gewässern ist der Naturpark durch seine Vielfalt geprägt. Typisch für den Schwäbisch-Fränkischen Wald sind seine Höfe in „Insellage“, die oft auf eine lange Geschichte zurückblicken können. Einer davon ist der Uhlbachhof, den Familie Jäger heute in der 8. und 9. Generation bewirtschaftet.



Zu Gast auf dem Uhlbachhof

Umgeben von malerischen Wäldern, viel Grünland und wogenden Kornfeldern liegt der Uhlbachhof in Sulzbach-Laufen. Ein idealer Ausgangsort für Streifzüge durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald. Im Hofcafé mit hausgemachten Köstlichkeiten lohnt sich die Einkehr.

Der Uhlbachhof liegt inmitten einer wald- und wiesenreichen Idylle ganz in der Nähe des Altenbergturms. Von dort oben bieten sich reizvolle Ausblicke in die Umgebung. Biolandwirt Fritz Jäger, der auch Naturparkführer ist, begleitet Besucher gerne auf kurzweiligen Touren dorthin. „Mir ist es wichtig, den Menschen die Schönheit und den Wert unserer Natur näherzubringen, den Blick zu lenken auf die Besonderheiten, die gerade unseren Standort hier auszeichnen,“ so Jäger. Fritz und Marit sowie Sohn Ricardo und seine Frau Eva-Maria führen gemeinsam die Landwirtschaft. Es ist ein Biobetrieb mit Milchvieh, Rinderhaltung und Legehennen, der kurz vor der Demeter-Zertifizierung steht. „Vor drei Jahren haben wir uns für die Umstellung auf biologisch-dynamische Landwirtschaft entschieden“, erklärt Fritz Jäger.

Grünes Land umgeben vom „Kohlwald“

Zum ersten Mal wird der Uhlbachhof im 13. Jahrhundert erwähnt. Ganz soweit reicht die Ahnentafel der Familie Jäger zwar nicht zurück, immerhin aber bis ins Jahr 1527.



„Unser Hof liegt auf einer Rodungsinsel, wie sie seit dem Mittelalter entstanden. Um Ackerland und Wiesen zu gewinnen, wurde der Wald von den Menschen gerodet und urbar gemacht“, berichtet Jäger.

Der Uhlbachhof mit seinen 72 Hektar Fläche liegt im Kohlwald. Dort, wo einst Holzkohle für die Salzsieder in Schwäbisch Hall gewonnen und über die Kohlenstraße in die freie Reichsstadt gebracht wurde. Heute sichern Tourismus und die Landwirtschaft das Haupteinkommen der Familie. Das Wohl der Tiere ist den Jägers ein großes Anliegen. Die 75 Kühe und ihre Kälbchen dürfen regelmäßig an der frischen Luft auf den Weiden grasen. Der großzügige Stall ist offen, Luft und Licht durchflutet, damit die Tiere sich bewegen können. „Wir haben unsere Kühe mittlerweile vollständig an Wiesenheu als Zusatzfutter gewöhnt. Sie geben jetzt weniger Milch, die ist qualitativ aber sehr hochwertig“, so Marit Jäger. Ab 2017 wird die Heumilch an die Dorfkäserei Geifertshofen geliefert, wo daraus vorzüglicher Bio-Käse hergestellt wird. Neben Milch- gibt es auch reichlich Federvieh. 700 Hennen legen rund 200.000 Bio-Eier pro Jahr, die direkt in der Region vermarktet werden. Auch die Hühner erfreuen sich bester Lebensbedingungen mit viel Auslauf, Freiheit zum Staubbaden und Holzästen zum Sitzen. Gefüttert werden sie mit gentechnikfreiem Futter. Ein Teil der Bio-Eier wird zu leckerem selbstgebackenen Kuchen verarbeitet, den es im Hofcafé zu genießen gibt.



„Mir ist es wichtig, Menschen die Schönheit und den Wert unserer Natur näherzubringen.“

Fritz Jäger

„Wir möchten Botschafter für eine naturnahe Landwirtschaft sein und geben Besuchern gerne Einblicke in unser Hofleben.“

Noch mehr Vielfalt am Hof – Limpurger Rinder

„Im letzten Sommer konnten wir Limpurger Rinder, Kälbchen und Ochsen kaufen. Sie gelten als älteste württembergische Rinderrasse“, berichtet Fritz Jäger. Wie die meisten alten Nutztierarten sind die Limpurger ideal an die landschaftlichen Bedingungen der Herkunftsregion angepasst. Es sind bodenständige robuste Rinder, die früher wegen ihrer ausgeglichenen Art gerne als Zugtiere vor den Pflug oder Karren gespannt wurden. Im Sommer weiden die Tiere auf den kräuterreichen Wiesen rundum. Die Rinder und Kühe haben die Freiheit, wann sie mögen aus dem Stall hinaus in die Natur zu spazieren. Dass es den Jägers um das Tierwohl geht, spürt und sieht man überall am Hof. „Wir verstehen uns als Botschafter für eine naturnahe Landwirtschaft und geben gerne Einblicke ins Hofleben.“ Auf einer Naturparkführung mit Fritz Jäger lässt sich das hautnah erleben. Und bei einer Einkehr im Hofcafé, verwöhnt von Marit Jägers Koch- und Backkünsten, ausgiebig genießen. Es ist von Mai bis Oktober an Sonn- und Feiertagen nachmittags geöffnet und kann auch für Gruppenausflüge oder Familienfeste gebucht werden.

› www.uhlbachhof.de

› www.dorfkaeserei.de



Das Hofcafé – ein genussvoller Treffpunkt zum Entspannen und willkommene „Etappe“ auf einer Tour in die idyllische Umgebung.



10 JAHRE NATURPARK-FÜHRER IM SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHEN WALD

Seit nunmehr zehn Jahren werden geführte Wanderungen, Aktionstage für die ganze Familie oder auch Schul- und Ferienfreizeiten von den rund 40 aktiven Naturparkführer/-innen im Schwäbisch-Fränkischen Wald angeboten. Mit ihren spannenden Geschichten im Gepäck und einem guten Gespür für außergewöhnliche Orte wird jede Wanderung zu einer Entdeckungsreise für den Kopf und die Sinne: Begleitet von echten Kennern erfährt man mehr über den Limes, die zahlreichen Mühlen, die bewaldeten Schluchten und Klingen oder über schätzenswerte Blumenwiesen im Naturpark.

2017 verraten die Naturparkführer im Jubiläumsjahr ihren Gästen ihre persönlichen Lieblingsplätze. Zudem wird es eine Ausstellung im Naturparkzentrum in Murrhardt sowie ein großes Festwochenende geben. Mehr Details und weitere Termine finden sich in der Broschüre „Naturpark aktiv“, die in den Tourist-Infos und Rathäusern des Naturparks erhältlich ist oder unter

› www.die-naturparkfuehrer.de



VIDEO

Imagefilm der Naturparkführer



raus in den Schwäbischen Wald!

Der Schwäbische Wald hält für Wanderer eine Fülle neuer entdeckungsreicher Routen bereit. Allesamt sind sie als Servicewanderwege ausgezeichnet.

Zu den vier großen überörtlichen Themenwanderwegen gehören **der Mühlenwanderweg, der Limeswanderweg, der Schwäbische Wald Weg und der Jakobsweg**. Was den besonderen Service dieser Touren ausmacht, sind neben Führungen und Angeboten zum Wandern ohne Gepäck die Ausschilderung nach dem einheitlichen Wanderleitsystem des Naturparks und das umfangreiche Informationsangebot. So gibt es zu jedem der Servicewanderwege einen detaillierten Flyer, die passenden GPS-Daten und die Smartphone-App von WanderWalter. Darin zusammengestellt finden sich Karten, Sehens- und Erlebnenswertes sowie Unterkünfte und Gastgeber an der Strecke. Wer direkt

auf der Wanderung mehr zu den Sehenswürdigkeiten erfahren möchte, kann im Wander-Freiluft-Museum Wissenswertes per Smartphone als Audio-Guide abrufen und anhören.

Kenntnisreiche Wanderbegleitung

Ergänzt wird der Service durch eine Broschüre mit buchbaren Führungen der Naturpark-, Gästeführer und Limes-Cicerones, die speziell für die Service-Wanderwege entwickelt wurden. So führt beispielsweise das Kräuterweib über blumenreiche Wiesen, der Limes-Cicerone durch das Imperium Romanum und der Goldstoppel besucht geheimnisvolle verwunschene Stollen ... Auch Wandern ohne Gepäck bietet das neue Serviceheft an. Dabei kann man sich ganz entspannt vom Endpunkt der Tour abholen und in der gewählten Unterkunft den Tag ausklingen lassen. Oder man wird am Morgen zum Ausgangspunkt gefahren und wandert durch die bezaubernde Natur zurück zum Hotel. Alle Servicewanderwege sind mit den Freizeitbussen erreichbar, an Sonn- und Feiertagen von Mai bis Oktober.



Smartphone-App WanderWalter

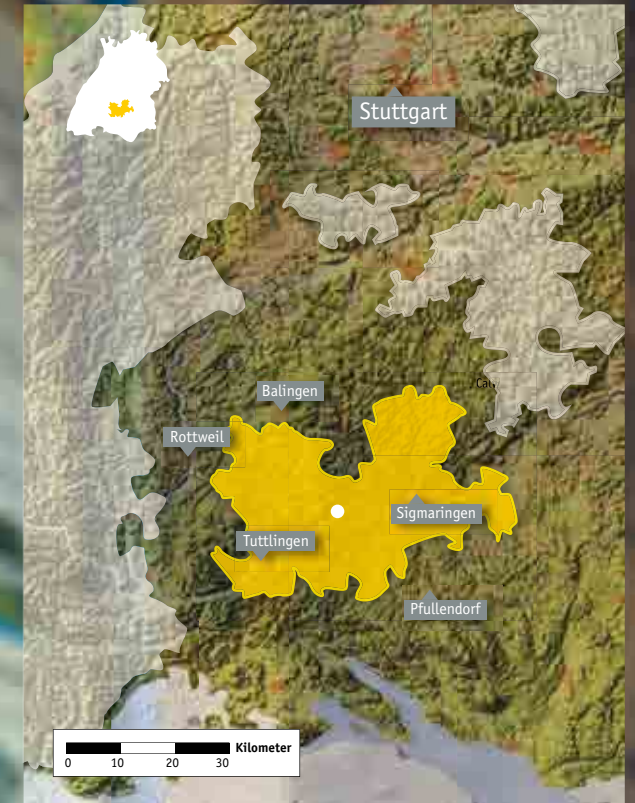


WANDERLUST

Weitere Info und die Broschüre „Service | Wanderwege, Geführte Wanderungen und Wandern ohne Gepäck im Schwäbischen Wald“ zum Download gibt es unter


› www.schwaebischerwald.com





NATURPARK OBERE DONAU

Sanft schlängelt sich die junge Donau durch die dramatische Kulisse aufragender Kalkfelsen, die teils von Burgen und Schlössern gekrönt sind. Heckenriegel und Wacholderheiden verleihen der angrenzenden Albhochfläche ihr reizvolles Aussehen.

 Haus der Natur Obere Donau,
Wolterstraße 16, 88631 Beuron

Naturpark Obere Donau

Auf Entdeckerkurs

Entschleunigt auf Touren kommen – auf einer entspannten Familien-Reise entlang der Donau gibt es für die Großen und die Kleinen jede Menge faszinierender Hingucker. Den Zauber des Flusstales spürt man dann besonders intensiv, wenn man sich mit allen Sinnen den kleinen und großen Dingen am Weg zuwendet.



Schwesterliche Radkumpane – auf großer Fahrt gibt es viel zu entdecken.



Per Rad und Bahn durchs Donautal

Ziemlich praktisch erweist sich der Naturpark-Express, finden Markus und Verena Schick, wenn man als „Groß“-Familie mit zwei Kleinen im Anhänger und der sechsjährigen Anne die erste längere Radtour unternehmen möchte.

Die erste größere Familien-Radtour auf dem Donautalradweg hatten sich die Schicks mit ihrem Nachwuchs quasi als Test ausgedacht. „Wir waren gespannt, ob das tatsächlich ein schöner, für uns alle bereichernder Kurzurlaub wird, oder ob wir eher gestresst zurückkommen, weil bei den Kleinen die gute Laune nachlässt“, meint Verena Schick. „Geplant hatten wir in überschaubare Etappen, mit vielen Pausen und mehreren Übernachtungen, bis zum Samstag Sigmaringen zu erreichen“, ergänzt Markus. Von dort sollte der Naturpark-Express, der ja sonntags Fahrräder und Radanhänger mitnimmt, sie alle – samt Rädern und Fahrradanhänger – zurück nach Donaueschingen bringen. „Beladen mit Kindern, Rädern und Anhänger sind wir mittwochs bis Donaueschingen zur

Donauquelle gefahren. Dort haben wir den Wagen geparkt und dann ging es los. Markus hatte die zwei Kleinen im Anhänger, Anne auf ihrem eigenen Rad. Und ich mit den Fahrradtaschen hinterher.“ Wie der Ausflug per Rad war? Das berichten uns die beiden in ihrem Touren-Tagebuch:

Tag 1

Von Donaueschingen bis Immendingen

Etappe eins erweist sich als Erfolg. Der junge Fluss ist oben auf der Baar eingebettet in eine herrliche Landschaft und noch sehr ursprünglich. Morgens weht uns ein kühler Wind entgegen, der mit dem Sonnenschein und steigenden Temperaturen zum angenehmen Lüftchen wird. Für unsere dreijährige Frauke und ihre große Schwester gibt es gleich drei spannende Hingucker. Zwei klappernde Störche mit Nachwuchs. Anne klärt Frauke auf, dass diese Vögel, wenn es ihnen zu kalt wird, im Herbst bis nach Afrika fliegen. Das hat sie vor kurzem in der Schule gelernt. Jona, unseren Jüngsten mit seinen sechs Monaten, übermannte nach einigem Juchzen im schaukelnden Anhänger der Schlaf. Aus dem wacht er erst in Geisingen wieder auf, wo wir mit leckerem Mittagessen eine längere Pause einlegen. Vanille-Eis zum Nachtisch gibt dann den nötigen Schwung für die restlichen Kilometer.

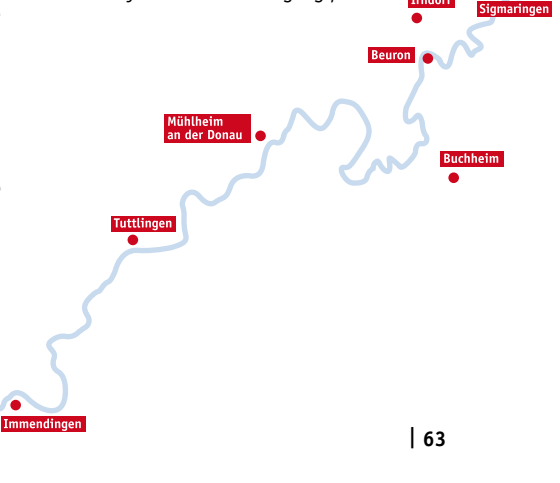
Am steinreichen Fluss

Nachmittags kommen wir in Immendingen auf dem Radlerzeltplatz an. Der liegt bei der Donauversinkung. Hier verschwindet die Donau zu manchen Jahreszeiten komplett. An diesem heißen Augusttag scheint sie wie vom Erdboden verschluckt. Das Wasser sickert dabei durch das Kalkgestein. Unsichtbar strömt es auf verschlungenen unterirdischen Wegen durch eine von Höhlen durchzogene

Karstlandschaft. Ein Teil davon taucht nach 14 Kilometern als Aachquelle wieder auf. Die Aach fließt über den Bodensee und den Rhein bis in die Nordsee. Die Donau „startet“ im Sommer in Möhringen praktisch neu auf ihrem Weg zum Schwarzen Meer, während im Winter genug Wasser oberirdisch weiterfließt. Ursache für das Phänomen des „unentschlusenen“ Flusses ist das sich ständig wandelnde Karstsystem, das auf der Europäischen Wasserscheide verläuft. Am Radlerzeltplatz zieht unsere Naturkundler das steinreiche Flussbett magisch an, während wir mit Jona auf der Picknickdecke sitzend die Schatzsuche beobachten. Frauke hat einen Ammoniten entdeckt, was Anne anspricht, es ihr gleichzutun. Ein mit urzeitlichen Abdrücken von Schnecken und Muscheln gefülltes Stoffsäckchen wird später in die Satteltasche wandern.



Öfter mal absteigen – der Weg ist das Ziel. Anne und Frauke finden Entschleunigung prima.



► Donaueschingen – Sigmaringen ↔ ca 87,5 km
 ↑ 365 Höhenmeter 🚆 Transfermöglichkeit mit ÖPNV

Die Tickets für den Naturpark-Express gibt es direkt im Zug zum speziellem Familientarif. Der Fahrradtransport inklusive Service der freundlichen Naturparkhelfer beim Verladen der Räder am Bahnsteig ist völlig kostenlos.

Tag 2

Auf und ab zum Jägerhaus

Am nächsten Tag starten wir mit kleinen Anstiegen zur nächsten Etappe, die uns bis zum idyllisch gelegenen Jägerhaus zwischen Fridingen und dem Kloster Beuron führen wird. Markus mit dem Anhänger kommt beim Auf und Ab ins Schwitzen. Jetzt wäre so ein E-Bike nicht unpraktisch. Locker ziehen ab und an betagtere Semester mit diesen Gefährten an uns vorbei und nehmen die Steigungen ohne Anstrengung. Erstaunlich unsere Anne. Die hält tapfer bis zu unserer nächsten Unterkunft mit. Gestärkt vom reichlichen Abendessen und erholt vom Schlaf in den gemütlichen Betten, peilen wir am Freitag den Höhepunkt der Tour an.

Auf-, ab-, ein- und aussteigen – alles ganz entspannt.



Tag 3 bis 5

Endspurt mit Höhepunkten bis nach Sigmaringen

Durch den schönsten Teil des Naturparks Obere Donau radeln wir vorbei an riesigen Kalkfelsen, gespickt mit Burgen und Schlössern. Frauke und Anne spielen nachher am Käppelerhof bei Thiergarten, unserer nächsten Übernachtung, Schlossfräulein und Ritter. Am Samstag fahren wir dann – immer noch bei strahlendem Sommerwetter – gemütlich weiter bis Sigmaringen, wo wir nochmal direkt am Ufer der Donau – jetzt aber mit Wasser – campen. Am Sonntag lassen wir es gemütlich angehen. Alle haben nach soviel Radeln Lust auf kühlende Erfrischung im schön gelegenen Freibad. Erholt und gut gelaunt machen wir uns am späten Nachmittag auf den Weg zum Bahnhof. Mit dem Fahrplan



„Donautal am Zug“ ausgestattet, wissen wir, dass der Naturpark-Express am Sonntagnachmittag in Sigmaringen um 16.45 Uhr in Richtung Donaueschingen fährt. Die Tickets gibt es direkt im Zug mit speziellem Familientarif. Und der Fahrradtransport ist völlig kostenlos. Zwei freundliche Naturparkhelfer nehmen uns am Bahnsteig in Empfang und laden dann unsere Räder und den Fahrradanhänger in den Fahrradwaggon. Im sanft ruckelnden Zug lassen wir die schöne Landschaft nochmal an uns vorbeiziehen. Getränke gibt es dort sehr zur Freude der Kinder auch zu kaufen. Um viertel nach sechs abends kommen wir in Donaueschingen an. Kaum sind wir alle ausgestiegen, stehen auch schon wieder die Räder und der Anhänger am Bahnsteig parat. Wir sind begeistert – das ist mal wirklich ein familienfreundlicher Service! Die nächste Kombi-Tour mit dem Naturpark-Express kommt ganz bestimmt.



BEQUEM ANS ZIEL NATURPARK-EXPRESS

Ideal für Aktiv-Touren: Entspannt und umweltfreundlich bringt der Naturpark-Express Naturentdecker im Oberen Donautal zum Radfahren, Wandern, Inliner Fahren oder zur Kanutour.

Zwei Triebwagen mit je 70 Sitzplätzen und einem Wagen für bis zu 100 Fahrräder sorgen ab 1. Mai bis Mitte Oktober an Samstagen, Sonntag und Feiertagen auf der Bahnstrecke Gammertingen – Blumberg bzw. Gammertingen – Donaueschingen für beste Verbindungen in Richtung Freizeiterleben. Familienfreundliche Tarife schonen den Geldbeutel. Tickets können direkt im Zug erworben werden. Mit dem Angebot an Getränken und Infomaterial im Waggon bleibt die Fahrt erfrischend kurzweilig. Durch die Abstimmung der Fahrzeiten des Naturpark-Express mit den Regionalzügen der Deutschen Bahn und der Hohenzollernbahn ist übrigens auch aus entfernteren Regionen eine Anreise mit der Bahn möglich.

➤ www.naturpark-obere-donau.de

Donaueschingen
Hüfingen
Bräunlingen

Die Quellregion Donau – Natur, Geschichte und Kultur

Am Rande des Südschwarzwalds gelegen, laden die drei Städte zu aktivem Urlaubsspaß und kulturellen Erlebnissen inmitten einer herrlichen Naturlandschaft rund um die Donauquelle ein. Erkunden Sie die abwechslungsreiche Landschaft per Rad auf vielseitigen Radschleifen, unternehmen Sie anspruchsvolle Wanderungen in der Gauchach- und Wutachschlucht oder genießen Sie das Flair der Quellregion Donau bei einem gemütlichen Spaziergang.

Kennen Sie schon die praktische App für iPhone und Android?

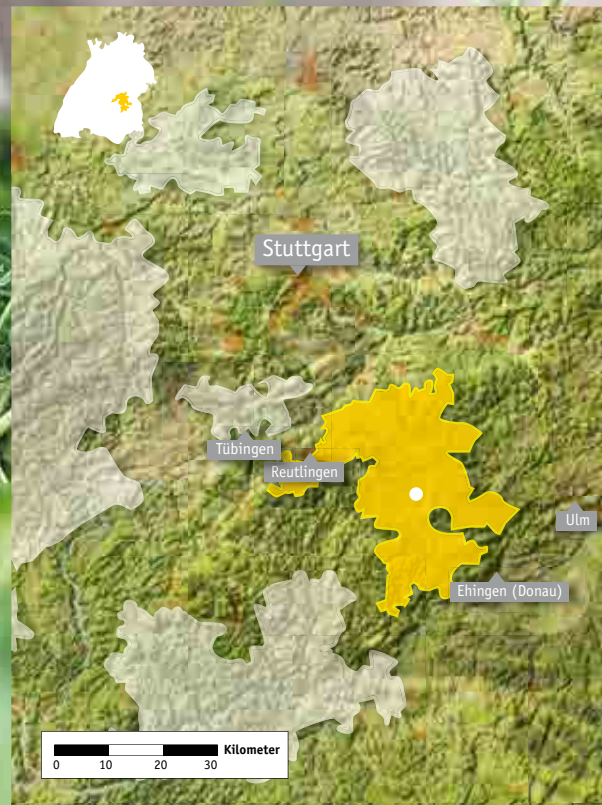
Quellregion Donau
Karlstraße 58 • 78166 Donaueschingen • Tel. +49 (0)771 857-221
tourist.info@donaueschingen.de • www.quellregion-donau.de



Biosphärengebiet Schwäbische Alb


RUNDUM GLÜCKLICH

Die Schwäbische Alb ist eine uralte Kulturlandschaft, die zum Entdecken und Genießen einlädt. Über viele Jahrhunderte wurden auf den steinigen Böden des Karstlandes Linsen kultiviert. Für den Erhalt alter Sorten, regionale Wertschöpfung und besondere Spezialitäten setzen sich nachhaltige Initiativen wie die des Alblinsenschweins ein. Das Wohl der Tiere steht hier im Mittelpunkt.



BIOSPHEREGEBIET SCHWÄBISCHE ALB

Geformt durch besondere geologische und klimatische Bedingungen sowie die landwirtschaftliche Nutzung prägen Wacholderheiden, Streuobstwiesen, Buchenwälder und urzeitliche Höhlen diese eindrucksvolle Landschaft.

 **Biosphärenzentrum Schwäbische Alb,**
Von der Osten Straße 4, 6, 72525 Münsingen

ALBLINSEN-VIELFALT BEGEISTERT MIT GENUSSVOLLEN ENTDECKUNGEN

Was 2006 mit der Wiederentdeckung der Alblinse durch den Biolandwirt Woldemar Mammel begann, setzt sich fort in einer Reihe regionaler Projekte im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Alblinsenschweine gehören mit dazu!



„Über viele Jahrhunderte wurden auf der Schwäbischen Alb Linsen kultiviert. Linsen waren – wie auch Erbsen und Bohnen – als pflanzliche Eiweißlieferanten lebenswichtig.“

Woldemar Mammel

Vielleicht braucht es diesen Eigen-Sinn, der den Alb-Bewohnern mitunter nachgesagt wird, für Geschichten wie die der Alblinse. Lange verschollen, in St. Petersburg wiederentdeckt und von Woldemar Mammel auf der Schwäbischen Alb als Kulturpflanze wieder etabliert. Mammel ist Begründer der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa. Zusammen mit Sohn Lutz führt er den zentralen Linsenverarbeitungsbetrieb in Lauterach. Mitte der 80er Jahre begann er Linsen anzubauen, so wie das früher auf der Alb üblich war. Zunächst französische und italienische Sorten, denn Saatgut der Alblinse war einfach nicht mehr aufzutreiben. Über viele Jahrhunderte wurden auf der Schwäbischen Alb Linsen kultiviert. Im 19. Jahrhundert waren noch mehrere tausend Hektar mit dieser Hülsenfrucht bebaut. Sie waren – wie auch Bohnen und Erbsen – als pflanzliche Eiweißlieferanten lebenswichtig. Nicht von ungefähr gelten Linsen mit Spätzle als eines der schwäbischen Nationalgerichte. Bis in die 1960er Jahre aber waren die typischen Sorten der Alb

gänzlich von den Äckern verschwunden. Zu umständlich sei der Anbau, zu hoch der Arbeitsaufwand bei Ernte und Reinigung, befanden die meisten Landwirte. Der Biologe und Gymnasiallehrer Mammel beschloss bereits 1977 mit dem Aufbau seines Biolandhofes der Industrialisierung der Landwirtschaft alternative Anbaumethoden entgegenzusetzen. Und das mit Erfolg. Als die Recherchen nach den Ursprungsorten der Alblinsen schon vergebens schienen, kam die große Überraschung.

Ein Schatz schlummert in Russland

2006 wurden die historischen Alblinsensorten in St. Petersburg in der Wawilow-Genbank wiederentdeckt. Dem begeisterten Woldemar Mammel überließ man sie kostenlos zur Kultur. „Die wenigen Körner, die wir bekamen, haben wir vorsichtig vermehrt. Heute bauen wir sie großflächig auf unseren Feldern an.“ In der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa sind heute über 75 Biohöfe zusammengeschlossen, die auf insgesamt 250 Hektar Alblinsen kultivieren und über das Unternehmen „Lauteracher Albfeldfrüchte“ vermarkten. Die Vielfalt beim Anbau und die Rückbesinnung auf traditionelle Sorten ist ein Schlüssel für eine intakte, Artenreichtum fördernde Landwirtschaft, die von ihren hochwertigen Produkten leben kann. Mit dem Projekt Alblinsenschwein ist nun ein weiteres dazugekommen.



Linsen sind eine Spezialität der Alb. Die Hülsenfrüchte kommen sehr gut mit den an Kalkstein reichen, durchlässigen Böden zurecht.



Für Alblinsenschweine sind Bruchlinsen eine natürliche, hochwertige Eiweißquelle.



ALBLINSENSCHWEINE-ERZEUGERHÖFE

Diese Biolandwirte im Biosphärengebiet und daran angrenzend halten Alblinsenschweine: Walter Dannenmaier in Allmendingen, Familie Hammer in Allmendingen/Frankenhofen, Hans Hübner Biolandhof Mariaberger Werkstätten Gammertingen-Mariaberg, Hugo Raiber in Griesingen.



Was nützlich für die biologische Landwirtschaft und die Artenvielfalt auf der Schwäbischen Alb ist, erweist sich als exquisites Geschmackserlebnis für Feinschmecker.

Optimale Verwertung heimischer Feldfrüchte

Die Linsen der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa werden in der zentralen Aufbereitungsanlage in Lauterach gereinigt und verpackt. Bei der Sortierung fallen Bruchlinsen an, die nicht mehr als Speiselinsen zum Verzehr geeignet sind. Für Schweine aber sind diese Bruchlinsen eine hochwertige Eiweißquelle und dies ist wichtig für den Muskelaufbau. 2012 haben die Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa, Biolandwirte, die Albmetzgerei Failenschmid und die Biosphärengastgeber das Projekt Alblinsenschwein ins Leben gerufen. Die Schweine der beteiligten Biohöfe werden hierbei unter anderem mit Alblinsenbruch gefüttert. „Der größte Teil des Futters besteht

aus regionalem, meist auf dem eigenen Hof erzeugtem Getreide und den Bruchlinsen“, erklärt Adelheid Schnitzler vom Biosphärengebiet Schwäbische Alb, die das Projekt begleitet. „Unser Bestreben ist es, dieses hochwertige Futtermittel in einer regionalen Wertschöpfungskette sinnvoll weiter zu verwerten. Zudem können Ackerflächen, die nun nicht mehr für den Anbau von Futtermitteln verwendet werden müssen, eingespart und für andere Kulturen genutzt werden.“ Was nützlich für die biologische Landwirtschaft und die Artenvielfalt auf den Feldern ist, erweist sich als exquisites Genusserebnis für Feinschmecker. Denn die Spezialitäten wie luftgetrockneter Schinken und das marinierte Fleisch der Alblinsenschweine für

Biolandwirtin Sabina Roos zeigt, wie abwechslungsreich der Speiseplan der Alblinsenschweine ist.



FEINE ADRESSEN

Alblinsen und weitere Bio-Produkte der Alb erhält man bei der Öko-Erzeugergemeinschaft Alb-Leisa
 ▶ www.lauteracher.de

Albmetzgerei mit Spezialitäten vom Alblinsenschwein
 ▶ www.failenschmid.de

Biosphärengastgeber Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen
 ▶ www.hotelherrmann.de

Hotel Gasthof Rössle in Honau
 ▶ forellenhof-roessle.de
 ▶ www.biosphaerengastgeber.de

Braten oder Steaks sind echte Leckerbissen, die bei Gourmets gefragt sind. Zu genießen sind sie als feine Gerichte bei Biosphärengastgebern; käuflich zu erwerben bei der Metzgerei Failenschmid in Gächingen.

Saumäßig im Dreck wühlen dürfen – ein Stück vom Schweineglück

Biolandbetriebe am Rand und im Biosphärengebiet Schwäbische Alb halten derzeit Alblinsenschweine. Auf den Höfen leben die Tiere in Gruppen von 8 bis maximal 14 Schweinen. Unterstützt und begleitet wird das Projekt von den Landwirtschaftsämtern Münsingen und Ulm sowie der Geschäftsstelle des Biosphärengebiets Schwäbische Alb. Der Erhalt alter Haustierrassen ist ebenfalls ein wichtiges Anliegen. „Wir versuchen Kreuzungstiere aus Bunten Bentheimern und Durocs zu erhalten, die für die klimatischen Bedingungen der Alb geeignet sind“, so Hans Hübner, einer der

Biolandwirte. Die Bunten Bentheimer waren schon fast ausgestorben. Dabei zeichnet sich diese alte Nutztierasse ebenso wie die Iberischen Durocs durch Robustheit, Beweglichkeit und eine besondere Qualität des Fleisches aus. Was sie zu Alblinsenschweinen macht, sind die Art der Fütterung und die Haltung der Tiere. „Artgerechter Umgang steht für uns im Mittelpunkt“, erläutert Hübner. „Wie es ureigene Schweine-Art ist, dürfen die Tiere bei uns im Schlamm suhlen und ausgiebig in der Erde nach Wurzeln wühlen. Sie haben viel Platz und Beschäftigung, liegen bequem auf Stroh und können durch einen Ausgang aus dem Stall ins Freie gelangen.“ Und es wird darauf geachtet, dass die Schweine ihrem Alter entsprechendes Raufutter, wie Gras oder Heu, bekommen. Sehr zur Freude der Alblinsenschweine stehen manchmal auch Kartoffeln oder Futterrüben auf dem Speiseplan.

Exklusiv und direkt vom Hersteller in unserem albmerino Onlineshop: www.albmerino.de

DE 415-093 albmerino

albmerino®

Wohlfühlprodukte aus Biosphärenwolle

Besuchen Sie unseren Manufaktur|Laden:

FLOMAX NATURMODE GMBH
 Braikeweg 6
 72813 St. Johann-Gächingen
 Tel. +49 (0) 7122 / 528
www.flomax.de

Öffnungszeiten:
 Di - Fr 10-13 Uhr | 14 - 18 Uhr
 Sa 10-14 Uhr

oder fordern Sie unseren Katalog an!

100% made in Germany
 - zertifizierte Qualität -

Jetzt ganz bequem von zu Hause:
www.flomax-shop.de

FLOMAX
 DIE NATURMODE MANUFAKTUR



Torsten Hartmann, Souschef vom Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen, gerät bei Alblinsenschweinen ins Schwärmen.

„Alblinsenschweine haben einen höheren Anteil an intramuskulärem Fett, das an der typischen Marmorierung zu erkennen ist. Das ist ein Qualitätszeichen und ein besonderer Geschmacksträger.“

Genießerfreude von der Alb

Die Qualität des Fleisches sowie die Spezialitäten der Metzgerei Failenschmid, die die hochwertigen Produkte daraus herstellt, sind bei Kennern sehr gefragt. Das Fleisch ist zwar durch den höheren Aufwand etwas teurer, doch durch den hervorragenden Geschmack und die Fürsorge um das Tierwohl ist das gerechtfertigt. „Alblinsenschweine haben einen höheren Anteil an intramuskulärem

Fett, das an der typischen Marmorierung zu erkennen ist. Das ist ein Qualitätszeichen und ein besonderer Geschmacksträger“, so Metzgermeister Ludwig Failenschmid. Abnehmer der Alblinsenschweine sind Biosphärengastgeber wie Rainer Autenrieth vom Hotel Gasthof Herrmann und die Familien Gumpfer und Stoll vom Hotel Gasthof Rössle. Die Biosphärengastgeber zeichnen sich durch die Verwendung überwiegend aus der Region



DRY AGED KOTELETT VOM ABLINSENSCHWEIN

Gratiniert mit Tomate und Wildkräuterpesto, dazu Gemüse-Albzarella-Türmchen

Rezept für 4 Personen

4 Dry Aged Alblinsenschweinekoteletts mit Meersalz, schwarzem Pfeffer und edelsüßem Paprika würzen. Mit etwas Schmalz von beiden Seiten anbraten. Mit Tomatenscheiben und Wildkräuterpesto auf dem Grillrost bei 180 °C im Backofen ca. 5 Minuten überbacken.

Zum Gratiniere 6 Tomaten enthäuten, in Scheiben schneiden. 40 g Wildkräuter der Saison, z.B. Wildrauke, Kresse, Bärlauch mit 1 – 2 gewürfelte Schalotten leicht andünsten, anschließend mit 40 g gerösteten Walnüssen und 100 ml Sonnenblumenöl daraus im Mixer ein Pesto herstellen.

Für die Gemüse-Albzarella-Türmchen

1 Zucchini, 1 Aubergine, 2 Tomaten, 2 Kugeln Albzarella

Zucchini und Aubergine in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, mit Meersalz, Pfeffer, Basilikum und Knoblauch marinieren. Gemüsescheiben in Olivenöl von beiden Seiten anbraten und auf Küchenpapier zum Abkühlen legen. Die Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Abwechselnd mit Aubergine, Zucchini, Basilikumblatt und Albzarella schichten und mit einem Zahnstocher fixieren.



stammender Produkte aus und leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und der Entwicklung der Schwäbischen Alb. Aus Alblinsenschwein zaubern die Küchenchefs vom Gasthof Rössle in Honau und des Restaurants Herrmann in Münsingen köstliche Gerichte. Dessen Souschef Torsten Hartmann begeistert vor allem die kräftige Textur der Koteletts und die Zartheit der Braten. Das schätzen auch die Gäste, die sich bei Gerichten wie Schweinerückensteak mit Albzarella oder Cordonbleu mit Albschinken, Albkäse und Birne gefüllt gerne verwöhnen lassen. „Ziel der Projektpartner aus dem Biosphärengbiet Schwäbische Alb und der Umgebung ist es, artgerechte Tierhaltung mit fairen Preisen für die Landwirte und einer hohen Fleischqualität für die Gastronomie und Kunden zu verbinden“, bestätigt Adelheid Schnitzler. „Wir sind da auf einem guten Weg.“ So erweitert das Alblinsenschwein die Reihe der kulinarischen Besonderheiten der Schwäbischen Alb, die sich ideal mit dem Genuss der landschaftlichen Schönheit bei einem Besuch oder Urlaub verbinden lassen.



EXKLUSIVES SHOPPINGERLEBNIS OUTLET-CITY METZINGEN

- Über 70 Premium- und Luxusmarken
- Ganzjährig bis zu 70%* reduziert
- Flagship Outlets mit preisgekrönter Architektur
- Heimatstadt von Hugo Boss
- Nur 30 Minuten von Stuttgart entfernt
- Außergewöhnliches Shopperlebnis mit exklusiven Events

* Gegenüber der ehemaligen unverbindlichen Preisempfehlung der Hersteller, soweit es eine solche gibt.

Nicht nur die Mode zieht Touristen aus aller Welt an – anziehend sind auch die baulichen Gegensätze, die Metzingen prägen. Nur ein paar Gehminuten von den Outlet Stores entfernt offenbart sich den Besuchern auf dem Kelternplatz eine ganz andere Welt. Hier erinnern sieben historische und denkmalgeschützte Gebäude, die unter anderem Weinbaumuseum und Vinothek beheimaten, an eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Zudem erhalten Besucher auf dem neu eröffneten Weinerlebnisweg durch Metzingens Weinberge detaillierte Einblicke in die Welt des Weines und des Weinbaus.

Weitere Informationen erhalten Sie unter www.metzingen.de

TOURIST INFORMATION METZINGEN | Lindenplatz 4 | D-72555 Metzingen
Mo bis Fr 10 – 20 Uhr | Sa 9 – 20 Uhr | +49 (0) 7123 92 53 26



BIOSPHEREGEBIET SCHWARZWALD

Das Biosphärengebiet wurde 2016 im südlichen Schwarzwald gegründet. Rund um die Belchenregion, nahe der Schweizer Grenze, umfasst es eindrucksvolle Natur- und Kulturlandschaften. Kleines, Mittleres und Oberes Wiesental, Belchen, Randbereiche des Feldbergs, Schluchsee und Teile des Hotzenwalds gehören u.a. dazu.

Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwarzwald
Brand 24, 79677 Schönau/Schwarzwald

Biosphärengebiet Schwarzwald

Mosaikreiches Weideland

Einzigartig für das Biosphärengebiet sind die Allmendweiden – im Besitz der Gemeinde befindliche, große zusammenhängende Weidfelder aus Magerweiden mit einem außergewöhnlich hohen Arten- und Strukturreichtum. Auf dem aussichtsreichen Hirtenpfad beim Wandern die Schönheit dieser Landschaft auf sich wirken zu lassen, ist ein besonderes Erlebnis im Oberen Wiesental.

Wanderlust auf Hirtenpfaden!

Charakteristisch für die Belchenregion sind die Allmendweiden. Diese gemeinschaftlich von den Dorfbewohnern genutzten Flächen prägen die Steillagen des Oberen Wiesentals. Heute noch dienen sie als Viehweide. Auf den Spuren des letzten Dorfhirten startet unsere Rundwanderung im Fröhnder Ortsteil Hof ...



HINTERWÄLDER

Klein, agil, weiß-braun gefleckt: Zwischen Belchen und Feldberg ist das Stammgebiet dieser uralten Rinderrasse. Hinterwälder kommen bestens mit den steilen Hängen und mageren Weiden klar. Durch ihr geringes Gewicht tragen sie auch wenig zur Erosion bei.



Kennzeichnend für Allmendflächen sind Magerweiden mit außergewöhnlich hohem Arten- und Strukturreichtum.

Pünktlich um halb acht morgens erschallte noch 1980 in Hof die Trompete des Dorfhirten Otto. Für die 20 Kühe des Weilers das Signal, dass es rauf auf die Weiden ging. Rund 30 Jahre zuvor trabte deutlich mehr Vieh aus den Stallungen. Damals 70 Rinder und 30 Ziegen. War die Herde komplett, zog deren Hüter auf die Allmende. Dort graste die Herde bis nachmittags. Zurück kehrte die Truppe meist nicht ganz so pünktlich. Manchmal erwachte Otto von seinem Nickerchen etwas spät. Und dann fiel der Empfang der auf ihr Vieh wartenden Bauern nicht immer ganz so freundlich aus. Auf dem 5,7 Kilometer langen Hirtenpfad, der als Rundwanderweg von Hof hinauf zum Wanderparkplatz Tannenboden über den Dachsgraben zurück führt, wandelt man auf den Spuren des Dorfhirten entlang einer einzigartigen Form der gemeinschaftlichen Weidenutzung. Sie reicht weit ins Mittelalter zurück und prägt bis heute das malerische Landschaftsbild des Oberen Wiesentals. Ganz so idyllisch war in früheren Jahrhunderten das Leben der bäuerlich geprägten Dorfgemeinschaften nicht. Was ein bisschen nach frühsozialistischem Modell aussieht, geht auf eine besondere Form der Erbteilung – die sogenannte Realteilung – zurück. Hier erbte nicht der älteste Sohn den gesamten Hof. Vielmehr wurde dieser unter den Geschwistern aufgeteilt. Dadurch wurden Äcker und Weiden immer kleiner. Davon eine Familie zu ernähren, erwies sich als schwierig. Nicht von ungefähr findet man hier schon früh Nebenerwerbslandwirte, die ein Handwerk betrieben oder in der Textilindustrie rund um Lörrach arbeiteten. Auf der anderen Seite gewährte das geteilte Erbe den Geschwistern ein Minimum des Lebensunterhalts. Denn



Als klassisches „Drei-Nutzungs-rind“ wurden Hinterwälder nicht nur für die Produktion von Milch und Fleisch, sondern auch als Arbeitstiere eingesetzt.

Hütejungen kümmern sich um's Vieh – noch in den 1970er Jahren ein vertrautes Bild in Fröhnd.

nicht nur Äcker wurden real geteilt, auch der Anteil am elterlichen Hof. Mehrere Familien und Generationen wohnten zusammen unter einem Dach. Gut, dass es also die Allmende gab. Sie war Allgemeinbesitz des ganzen Dorfes und sicherte durch das Recht auf die gemeinschaftliche Nutzung das Überleben der Menschen. Übrigens wurde die Allmende nicht nur als Viehweide genutzt, auch Kartoffeln oder Getreide baute man dort an.

Leben in der „Kehr“ – Dorfhirten-Dasein

Dorfhirte Otto war in Fröhnd eine echte Institution und das Lokalradio. Ein Insider, der jede Familie und deren Leben aus nächster Nähe kannte. Üblicherweise hatten Hirten keine feste Bleibe, sie wohnten reihum bei den Bauern, die ihnen Verpflegung und eine Kammer zur Verfügung stellten. Wäsche waschen und ein bescheidenes Taschengeld gab's inklusive. Also wusste Otto bescheid, wer gerade nicht so gut auf wen zu sprechen war





Bei der Realteilung wurden nicht nur Äcker unter allen Geschwistern geteilt, sondern auch der Anteil am elterlichen Hof. Mehrere Familien und Generationen wohnten deshalb oft zusammen unter einem Dach.

oder welche Bäuerin das beste Mittagessen auf den Tisch brachte. Los ging die Weidesaison meist im Mai. Dann wurden die Hinterwälder Rinder, die schon seit Jahrhunderten im Wiesental zuhause waren, auf die Gemeinschaftsweide getrieben. Hinterwälder sind recht agile Tiere, die im Frühsommer ausgelassen und „sprunghaft“ sind. Unterstützung bekam Otto deshalb immer von Hütungen aus dem Dorf. Was für uns Wanderer von Fröhnd bis zur Tannebodenhütte ein gemächlicher Anstieg ist, war für Otto eine schweißtreibende Angelegenheit. Das quirlige Vieh blieb nicht gerne zusammen, zu appetitlich schienen die fetten Privatwiesen, die einluden vom rechten Weg abzukommen. Das passiert uns heute nicht. Ohne Abstecher in's satte Grün geht's zur Tannebodenhütte. Dort folgen wir der Beschilderung auf 1,3 Kilometern durch offenes Gelände hinauf zum Schiffsboden. Hier kann man hervorragend die besondere Landschaftsstruktur der Allmende mit ihrem Wechsel von



Schattierungen mit kleinen Wäldchen, buntblühenden Wiesen und Weiden erleben. Ab und an durchzieht ein Bewässerungsgraben die sanften Wellen der Landschaft. Bis 1995 wurde den Wiesen so Wasser zugeführt, um für mehr Wachstum und eine zweite Mahd zu sorgen. Früher wurde es über einen Kilometer weit vom Dachsgaben, dem nächsten Etappenziel des Hirtenpfades, hierher geleitet. Das Bewässerungssystem war aufwändig zu erhalten. Jeden Herbst mussten die Bauern tagelang die Gräben ausbessern. Oben am Dachsgaben befinden wir uns auf dem Höhepunkt der Tour – 904 m ü. NN mit einem herrlichen Blick über die traumhafte Landschaft des Südschwarzwaldes. Erhaben thront mit seinen 1.414 Metern dazwischen der Belchen, der Mythen umwobene Hausberg der Region. Weiter geht es zum Dachseck, wo der Wegweiser mit der blauen Raute uns die Richtung zurück nach Hof weist. Und zum Abschluss der Hirtentour gönnen wir uns jetzt auf jeden Fall noch eine Auszeit im über 400 Jahre alten Gasthaus Hirtenbrunnen. Dort ist bestimmt schon Otto und mit ihm Generationen von Dorfhirten auf einen Schoppen oder ein erfrischendes Bier eingekehrt. Als erprobter Hirtenpfadler fühlt man sich hier in bester Gesellschaft!



UNTERWEGS MIT OTTO

Das kostenlose Büchlein „Otto, der letzte Dorfhirte und die Hinterwälder“ ist ein idealer Begleiter auf dem Hirtenpfad. Es ist reich an spannenden Geschichten und Details zu Pflanzen, Tieren und Menschen rund um die Allmendweiden und das bäuerliche Leben der Wiesentalbewohner. Erhältlich ist es bei der Tourist-Information der Schwarzwaldregion Belchen in Schönau.

➤ www.schwarzwaldregion-belchen.de

**KULTUR
TIPP**



LE PETIT SALON

Das kleine Museum vermittelt liebevoll zusammengestellte Eindrücke aus dem Leben und Schaffen der Brüder Winterhalter. Besucht man den Naturpark Südschwarzwald oder das Biosphärengebiet Schwarzwald, dann sollte man sich bei einer der Führungen im Le Petit Salon „winterhaltisieren“ lassen, wie es Elisabeth Kaiser, die Initiatorin des Museums, auszudrücken pflegt. Gezeigt werden Aquarelle, Original-Lithographien, Zeichnungen, Skizzen, Briefe der Brüder an den Vater und vieles mehr. Es finden immer wieder Sonderausstellungen statt, bei denen auch Ölgemälde der Brüder zu sehen sind.

„Le Petit Salon“ –
Winterhalter in Menzenschwand

Hinterdorfstraße 15
79837 Menzenschwand
Tel.: 07675 / 92 96 988
mobil: 0171 8464540
post@winterhalter-menzenschwand.de
➤ www.winterhalter-menzenschwand.de

Vom Bauernbub zum Fürstenmaler

Einblicke ins Leben und Schaffen Franz Xaver Winterhalters, dessen Portrait von Kaiserin Sisi zur Ikone wurde.

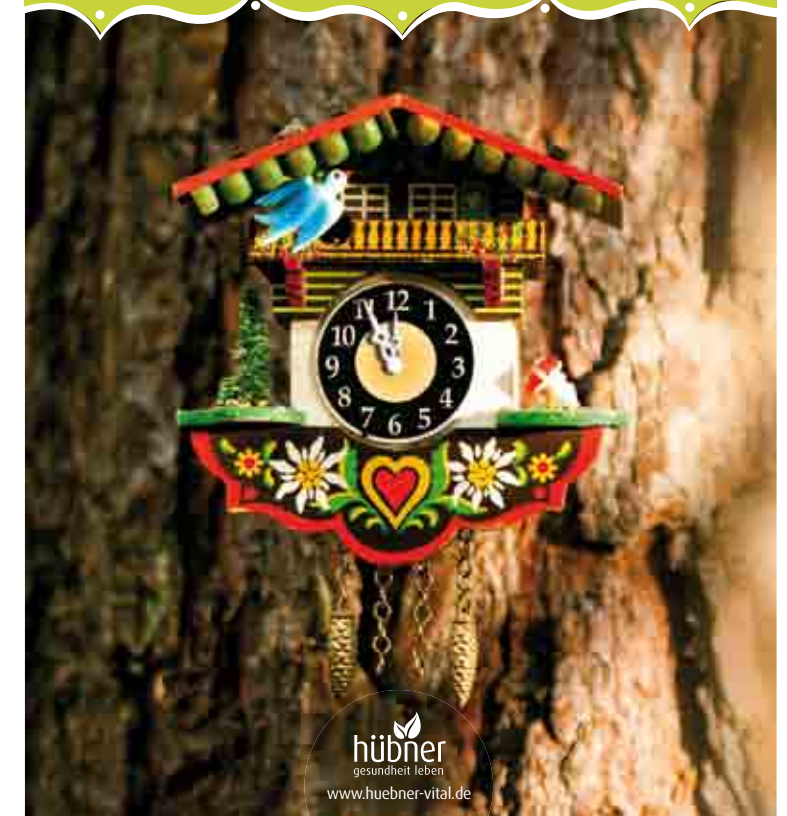
Malersch eingebettet in einem Hochtal am Südhang des Feldbergmassivs liegt Menzenschwand, das das einzige Winterhalter-Museum weltweit besitzt. Der „Petit Salon“ befindet sich in direkter Nachbarschaft zum Geburtshaus der Brüder Hermann und Franz Xaver Winterhalter. Als gefragter Portraitmaler errang Franz Xaver im 19. Jahrhundert Weltruhm. Kaum ein Hof, an dem er nicht verkehrte. Sein bekanntestes Gemälde ist sicher das

der Kaiserin Elisabeth von Österreich mit Diamantsternen im Haar. Auch Queen Victoria ließ sich portraituren. In die Wiege gelegt war dem Sohn des Harzers, Uhrenträgers und Gastwirts Fidelis Winterhalter und der Eva Mayer die Malerei mütterlicherseits. Doch im Dorf gönnte ihm nicht jeder den gesellschaftlichen Aufstieg, Reichtum und Ruhm. Wie die Erfolgsgeschichte vom Bauernbub zum Fürstenmaler verlief, erzählt das Museum „Le Petit Salon“ auf anschauliche Weise.



Högschdi Zit für d'Gsundheit!

(Höchste Zeit für die Gesundheit!)



hübner
gesundheit leben
www.huebner-vital.de

Nationalpark Schwarzwald


DARIN LIEGT DIE WILDE WÜRZE

Der Nationalpark Schwarzwald umfasst mit 10.062 Hektar eines der größten zusammenhängenden Waldgebiete Deutschlands. Der Mensch nimmt sich hier weitestgehend zurück und lässt der Natur ihren Lauf. So können eine Vielfalt an heimischen Pflanzen und Tieren unbeeinflusst erlebt werden. Mit allen Sinnen genießen lässt sich diese Wildnis auf einer Tour mit Nationalpark-Ranger und Wanderkoch.



NATIONALPARK SCHWARZWALD

Weite Wälder mit hohem Weißtannenanteil prägen den ursprünglichen Charakter des geschützten Gebietes. Feuchtheiden, Karseen, Hochmoore, wilde Bäche und Wasserfälle runden das Bild ab.

 **Nationalparkzentrum Ruhestein,**
Schwarzwaldhochstraße 2, 77889 Seebach

WILDNIS TRIFFT KULINARIK

Hunger auf Gaumenfreuden der wilden Art? Unter freiem Himmel lassen sich auf einer Wildnistour mit dem Baiersbronner Wanderkoch Friedrich Klumpp und Ranger Charly Ebel die köstlichen „Früchte“ des Waldes und die Vielfalt des Nationalparks genießen.



„Das Interessante bei Wildkräutern ist ihr Variantenreichtum, die Vielfalt der geschmacklichen Nuancen ...“

Friedrich Klumpp

Viermal im Jahr führen Wanderkoch und Ranger interessierte Gruppen auf kulinarischen Wildnispfaden durch den Nationalpark. An einem leicht bewölkten Sommertag starten wir um 9 Uhr am Nationalparkzentrum Ruhestein. Nach einer Begrüßung und einem kurzen Anstieg am Skihang vorbei an blühenden Weiden bis zum Waldrand ist die erste Station erreicht. Zeit für eine Vorstellungsrunde mit Ranger und Koch. Fiddi Klumpp verschwindet kurz im Wald und zaubert aus einer hinter einer Tanne versteckten Box die ersten Appetithappen hervor. Es sind junge Triebe vom Adlerfarn, mariniert in einer Soja-Ingwersauce. In Biss und Form erinnert diese wilde Köstlichkeit, die in Japan als Delikatesse gilt, an grünen Spargel. Statt Köpfchen krönen die Stängel kesse Locken, aus denen im ausgewachsenen Zustand die flügelartigen Blätter werden. Ein Amuse bouche mit Aha-Effekt und Auftakt zu den folgenden Menüstationen, die uns die nächsten beiden Stunden ins Schwärmen geraten lassen werden. „Adlerfarn ist der einzig essbare Farn. Verwendet werden können nur die jungen Triebe. Denen entziehen wir durch heißes Wasser die Bitterstoffe“, erklärt Klumpp den staunenden Genießern ringsum. Mit 25 Wildnis-Kulinarikern ist es heute wieder eine recht große Gruppe. Wie meistens, wenn das eingespielte Team

die beliebte Veranstaltung anbietet. Nach der Adlerfarn-Überraschung folgen hübsch serviert auf einer unbehandelten Weißstannenscheibe Huflattich-Rouladen.

Geschmackliche Offenbarungen

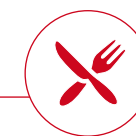
Die zarten Huflattichblätter ummanteln eine Farce vom Hühnchen, die mit Wildkräuterpesto, Apfelchutney und Zitronenconfit fein abgerundet ist. Das Pesto ist komponiert aus Spitzwegerich, Giersch, Sauerampfer, Bäurwurz, eben den wilden essbaren Pflanzen, die die Jahreszeit gerade bietet. „Das Interessante bei den Wildkräutern ist ihr Variantenreichtum, die Vielfalt der geschmacklichen Nuancen“, so Friedrich Klumpp. Die Begeisterung für die Natur hat den Baiersbronner Koch und Hotelier, der den Familienbetrieb Rosengarten in Baiersbrunn führt, schon früh inspiriert. „Als beim Kochen immer exotischere Gewürze und Zutaten in die Töpfe und auf die Teller wanderten, gab das bei mir den Anstoß mich stärker auf die regionalen Zutaten zu besinnen. Mich hat es gereizt, das,

Heidelbeeren schärfen das Nachtsehvermögen. Kräuterkunde mit erkenntnisreichen Einblicken.



Augen- und Gaumenschmaus – Huflattichroulade mit Zitronenconfit und Apfelchutney.

Erspäht am Wegesrand – eine seltene botanische Rarität, die Mondraute



entdeckungsreiches 6-Gänge-Wandermenü



die **jungen Triebe vom Adlerfarn** fein mariniert in einer Soja-Ingwersauce

auf einer Weißstannenscheibe
Huflattich-Rouladen

Brunnenkressesüppchen mit pikantem **Bärenbrot**

Grindendudler – fein perlende Limonade mit nicht weniger als **17 Kräutern** hergestellt

geräucherter **Schinken vom Hirsch** auf Preiselbeerrahm mit einem Ebereschengelee

ein **Eisparfait** mit **Fichtenspitzen**



was bei uns vor der Haustür in Wald und Wiese an essbaren Kräutern, Beeren und Pflanzen wächst, in meiner Küche einzubeziehen und den Gerichten eine besondere Note zu verleihen.

Während der Koch den Gästen die Leckerbissen serviert, kredenzt Ranger Charly Ebel Kostproben an Wissenswertem zu Wildpflanzen, Klima, Tieren und den Besonderheiten des Nationalparks. Als passionierter Botaniker weist er ausdrücklich darauf hin, dass man bei der Wildkräuterküche einige Dinge beachten sollte. Unerlässlich ist es, sich anfangs von fachkundigen Kennern begleiten und beraten zu lassen. „Es gibt jede Menge Bücher, in denen man tolle Anregungen findet. Aber in punkto Bestimmung kann ein Fehlgriff irreversible Folgen haben. Damit man die Pflanzen auch zweifelsfrei erkennen kann, sollte man seine Kenntnisse schulen.“ Gerade beim sehr beliebten Bärlauch lauern Gefahren durch die Verwechslung mit hochgiftigen Maiglöckchen oder Herbstzeitlosen.

Viele andere Wildkräuter wie Spitzwegerich, Brennessel, Löwenzahn oder Himbeerblätter sind gut zu erkennen“, erläutert der Ranger. Übrigens gilt bei Wildpflanzen, dass sie härtere Fasern besitzen als unser Kulturgemüse. Sie sind für unseren Körper schwerer zu verdauen. So macht bei der Wildkräuterküche die Dosis das Raffinement aus. Im Experimentieren liegt mit der Erfahrung die Würze. Diese besitzt sehr intensiv der Bärlauch. Der wächst hier oben auf den Wiesen und ziert als feinfiedriger Dekor den frischen Kräuterschmand, den es zum Abschluss von Station eins noch als Probierle gibt. Die Wildkräuter sind übrigens alle außerhalb des Nationalparks in Baiersbronn gepflückt. Denn im Park sollte die Natur sich wirklich selbst überlassen bleiben. Nicht nur in dieser Hinsicht gilt der Grundsatz „Natur Natur sein lassen“.

Ein Apéritif auf das Wohl des Auerhahns

Weiter geht's zur urigen Skilifhütte, wo wir mit einem feinerlendenden FritzSpritz auf dessen Namensgeber, einen lange Jahre im Gebiet aktiven Auerhahn, anstoßen. Die Heidelbeeren, die das Getränk dunkellila färben, nimmt

„Auf den Wegen zu bleiben ist geboten, damit die seltenen Tiere und Pflanzen, die hier leben, nicht beeinträchtigt werden.“

Charly Ebel zum Anlass für einen Exkurs zu den Charaktervögeln des Schwarzwaldes. Der Nationalpark ist einer der wichtigen Lebensräume des Auerwilds in Baden-Württemberg. Rund 120 der geschützten Wildhühner leben hier – zumeist friedlich. In der Balz ist Vorsicht geboten. Dann sind einzelne Hähne angriffslustig. „Auf den Wegen zu bleiben ist geboten, auch damit die Tiere nicht gestört werden. Wir haben hier einen besonderen Artenreichtum, viele sehr spezialisierte und empfindliche Tier- und Pflanzenarten. Die wollen wir schützen, damit sie eine Chance haben, überleben zu können“, so Ebel. Inzwischen werden „Bärenbrote“ mit Kräuterschmand, dazu ein Brunnenkresse-Gurkensüppchen gereicht. Hier geben zwei Powergewächse die besondere Note. „Der Bärlauch verleiht dem Brot die Würze, die Brunnenkres-



Wanderkoch Friedrich Klumpp weiß viel Interessantes zur Natur und den heimischen Wildpflanzen zu berichten.

se erinnert an ihre Schwester aus dem Garten, hat aber einen höheren Anteil an Senfölen.“ Die wilde Kresse ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Sie wächst an klaren fließenden Gewässern, wie sie im Nationalpark reichlich vorhanden sind. Nachdem die Suppe mit Begeisterung ausgelöffelt ist, geht's hinauf auf die Grindenfläche.

Heidelbeeren schärfen bei Dunkelheit den Blick

Wurzelteller ragen zwischen gedrunghenen Zwergkiefern hervor. Schön ist es die Blicke hier oben in die Weite der offenen Landschaft schweifen zu lassen. Nebenbei sind neue Erfrischungen hervorgezaubert. Diesmal ein Grindendudler mit 17 Kräutern. „Je nach Jahreszeit variiert der Geschmack.“ Drin stecken heute Heidelbeere, Mädesüß, Vogelbeere, Engelwurz, Wiesenknopf, Schafgarbe, Heidekraut und und und. Heidelbeeren verbessern das Nachtsehvermögen. Mädesüß wurde einst dem Met zum Aromatisieren zugesetzt. Wirklich spannend! Nach dem Ausflug in die Kräuterkunde nähern wir uns dem alten Bannwald, der Kernzone des Nationalparks. Hier halten wir inne und lassen den Zauber der Natur wirken. Wenige Schritte zuvor eröffnet sich ein fantastischer Blick über das Waldmeer, auf das Herz des Nationalparks. Hier wird das Motto des Nationalparks sicht- und spürbar – „Eine Spur wilder“ ist es hier wirklich. Das Tal der Schönmünz durchziehen nur wenige Wanderwege, kein Haus und keine Siedlung sind zu sehen. Ein ungewohnter Anblick in unserer dicht besiedelten Landschaft. Als Gaumenfreude wird nun geräucherter Hirschschinken auf süß-herbem Preiselbeerrahm mit einem Klecks Ebereschengelee serviert. Wieder so eine tolle Kombi, die die Geschmacksknospen erfreut, bevor es zur letzten Etappe, dem Euting-Grab geht. Umrahmt von einem herrlichen Panorama gibt's dort ein zart schmelzendes Eisparfait mit Fichtenspitzen. Waldwürzig mit Tannenhonig gesüßt, untermalt vom zitronig schmeckenden Grün der jungen Fichtentriebe. Ein wunderbares Finale dieser gelungenen Wildnis-Exkursion durch den Nationalpark. Und soviel steht für alle begeisterten Teilnehmenden fest: Das wird nicht die letzte Erlebnistour im Nationalpark sein!



URWÜCHSIGE WILDNIS ERLEBEN

Auf den Hochlagen zwischen Baden-Baden und Freudenstadt erstreckt sich zwischen 470 und 1.150 Höhenmetern Baden-Württembergs Nationalpark.

Das im Januar 2014 gegründete Großschutzgebiet besteht aus zwei etwa 3,5 Kilometer voneinander getrennten Bereichen um den Ruhstein und den Hohen Ochsenkopf/Plättig. Die landschaftliche Vielfalt bietet Lebensräume für Rotwild, Auerhühner, Dreizehenspecht, Kreuzottern und weitere seltene Arten. Dabei profitiert der Nationalpark von ehemaligen Bannwäldern, die teilweise mehr als 100 Jahre sich selbst überlassen

sind. Neben Karseen und zwei größeren Hochmooren gehören die als Grinden bezeichneten Feuchtheiden zu den Besonderheiten. Die raue Schönheit der mit Latschenkiefern, Beerensträuchern, Heidekraut und Pfeifengras bewachsenen Landschaft erinnert ein wenig an Skandinavien. Wildnis erleben kann man im Nationalpark Schwarzwald auf einer Vielzahl von spannenden Veranstaltungen. Unterwegs mit Rangern und Pädagogen, in Ausstellungen, bei Workshops oder Vorträgen. Im Jahresprogramm sind alle zusammengestellt > www.schwarzwald-nationalpark.de/veranstaltungen

Baiersbronn genießen

Feinster kulinarischer Naturgenuss



[Der kulinarische Wanderhimmel]



Erleben Sie die Baiersbronner Natur mit allen Sinnen bei einem Streifzug durch den Kulinarischen Wanderhimmel.

Lassen Sie sich entführen von

- den Wildpflanzenwirten, die ihre Gerichte mit Beeren, Pilzen und Wildkräutern herrlich verfeinern und so den ursprünglichen Geschmack der Baiersbronner Natur auf den Teller bringen.
 - den „Baiersbronner Schätzen“, lokale Köstlichkeiten aus dem Murgtal: Waldhonig- und Fichtenspitzeneis, Lamm- und Wildspezialitäten, Ziegenkäse, Apfelessig und Buhlbacher Forellen.
 - vielem vielem mehr!
- Eine Vorschau finden Sie unter: www.kulinarischer-wanderhimmel.de



Mehr Natur. Mehr erleben.

1 Naturpark Neckartal-Odenwald
Kellereistraße 36, 69412 Eberbach
Tel. 06271 / 72985
Fax 06271 / 942274
Info@naturpark-neckartal-odenwald.de
www.naturpark-neckartal-odenwald.de

2 Naturpark Stromberg-Heuchelberg
Naturparkzentrum
Ehmetsklänge 1
74374 Zaberfeld
Tel. 07046 / 884815
Fax 07046 / 884816
info@naturpark-stromberg-heuchelberg.de
www.naturpark-stromberg-heuchelberg.de

3 Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Marktplatz 8, 71540 Murrhardt
Tel. 07192 / 213888
Fax 07192 / 213880
info@naturpark-sfw.de
www.naturpark-sfw.de

4 Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord
im Haus des Gastes
Hauptstraße 94, 77830 Bühlertal
Tel. 07223 / 957715-0
Fax 07223 / 957715-19
info@naturparkschwarzwald.de
www.naturparkschwarzwald.de

5 Nationalpark Schwarzwald
Schwarzwaldhochstraße 2, 77889 Seebach
Tel. 07449 / 92998-0
Fax 07449 / 92998-499
info@nlp.bwl.de
www.schwarzwald-nationalpark.de

6 Naturpark Schönbuch
Im Schloss, 72074 Tübingen-Bebenhausen
Tel. 07071 / 602262
Fax 07071 / 602602
Naturpark.Schoenbuch@rpt.bwl.de
www.naturpark-schoenbuch.de

7 Geschäftsstelle Biosphärengebiet
Schwäbische Alb
Von der Osten Straße 4, 6 (Altes Lager)
72525 Münsingen
Tel. 07381 / 932938-0
Fax 07381 / 932938-15
biosphaerengebiet@rpt.bwl.de
www.biosphaerengebiet-alb.de

8 Naturpark Obere Donau
Wolterstraße 16, 88631 Beuron
Tel. 07466 / 92 80-0
Fax 07466 / 9280-23
NaturparkObereDonau@t-online.de
www.naturpark-obere-donau.de

9 Naturpark Südschwarzwald
Dr.-Pilet-Spur 4, 79868 Feldberg
Tel. 07676 / 9336-10
Fax 07676 / 9336-11
info@naturpark-suedschwarzwald.de
www.naturpark-suedschwarzwald.de

10 Biosphärengebiet Schwarzwald
Brand 24, 79677 Schönau
Tel. 07673 / 889-402 4383
Kristin.Krause@rpf.bwl.de
www.biosphaerengebiet-schwarzwald.de

Bildnachweis

Albert Kiefer (S. 77), Alexander Jennewein (S. 62), Alexander Rochau/@Fotolia (S. 59), Alpirtsbacher (S. 26, 27), ©Andreas Held, www.naturfoto-held.de (S. 50, 51), ©Badische Staatsbrauerei Rothaus AG (S. 14, 15), BVL/@VDN (S. 6,7), Christoph Eberle/@qu-int (S. 34, 39), Dieter Peter Windheim/@VDN (S. 8, 9), Dietmar Gretter/@Naturpark Stromberg-Heuchelberg (S. 30, 31), Düpper/@TMBW (S. 52, 53), ©Elisabeth Kaiser, Verein „Le Petit Salon – Winterhalter in Menzenschwand e.V.“ (S.79), ©Erdgas Südwest (S. 34), ©Fachverlag Hans Carl GmbH (S. 27), ©Fotolia (S. 8, 9, 10, 11, 23, 31, 32, 33, 44, 51, 58, 59, 64, 69, 71, 73, 78, 83, 84), ©FVG Schwäbischer Wald (S. 59), ©Geschäftsstelle Biosphärengebiet Schwäbische Alb (S. 71), ©iStock (S. 13, 19, 20, 21, 44), Joachim Gerstner/@compusign (S. 21), Jochen Denker/@Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord (S. 16, 17, 18, 19, 20, 22, 23), József Borsi (S. 5, 46, 47, 48), Karl Pfefferle (S. 10), Klaus Echle (S. 28, 29), Klaus Hansen (S. 4, 74, 75, 76, 77, 78), ©Landesgartenschau Lahr 2018 GmbH (S. 24), ©Landratsamt Böblingen (S. 42, 43), M.L. Koschowski (S. 40, 41, 44), Maik Ebers/@VDN (S. 33), ©Manfred-Sauer-Stiftung (S. 48, 49), Monika Sanwald (S. 4, 54, 55, 56, 57, 58), ©Naturpark Stromberg-Heuchelberg (S. 32, 33), Orest Shvadckak/@VDN (Titel), Pauline Joosten, www.PaulineJoosten.nl (S. 5, 80, 81, 85), Peter Mesenholl/@qu-int (S. 36), Petra Gertitschke (S. 65), Ralph Koch (S. 66, 67, 69, 70, 71, 72, 73), Raphael Pietsch/@qu-int (S. 84, 86), Raphael Pietsch, Corina Beha/@qu-int (S. 2, 36, 37, 38, 60, 61, 62, 63, 64), Rebecca Marquardt/@Kevin Bandel Cocktails (S. 43), ©Schwarzwaldregion Belchen (S. 78), ©Simmler (S. 11), Stefan Bossow (S. 58), ©Teinacher (S. 39), Thomas Albiez (S. 12, 13), Thomas Coch (S. 10), Thomas Stefan (S. 68, 69, 71), ©TMBW (S. 78), ©Tourismus GmbH Nördlicher Schwarzwald (S. 25), ©Tripsdrill (S. 35), Ulrike Klumpp (S. 82, 83)

Koordination/Redaktion

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord:
Karl-Heinz Dunker, Jochen Denker
Naturpark Stromberg-Heuchelberg:
Dietmar Gretter
Nationalpark Schwarzwald:
Dr. Simone Stübner
Geschäftsstelle Biosphärengebiet
Schwäbische Alb: Katrin Rochner
Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg: Felix Rhein

Konzept/Redaktion/Gestaltung

qu-int | marken | medien | kommunikation

Redaktion, Text: Esther Weiler
Grafik, Layout, Bildredaktion:
Line Kristoffersen
Produktion: Cornelia Duhr
qu-int.com

Druck:

C. Maurer Druck und Verlag, Geislingen



Impressum



Herausgeber:

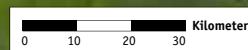
Naturparke Baden-Württemberg
www.naturparke-bw.de

Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg (TMBW)
Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart
Tel. 0711 / 23858-0, Fax 0711 / 23858-99
info@tourismus-bw.de, www.tourismus-bw.de
Geschäftsführer: Andreas Braun

ISSN 2194-1033



Dieses Projekt wurde gefördert durch die Naturparke mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg, der Lotteriegeldspiral und der Europäischen Union (ELER).



Teinacher

in seiner
schönsten Form.

Neu in der 0,75 Liter Teinacher Genussflasche
in den Sorten Classic, Medium und Naturell.

