

Ein Reisebegleiter
zu Wein & Genuss

Hand verlesen!

Land der
1000 Hügel



Kraichgau-Strromberg

Von der Sonne verwöhnt

badischerwein.de/gubaden

Badischer Wein ist Qualität, die man schmeckt. Sonne, Leidenschaft und Erfahrung sind hier die Zutaten für ausgezeichnete Weine. Das Weinland Baden setzt sich neben dem Kraichgau aus Badischer Bergstraße, Bodensee, Breisgau, Kaiserstuhl, Markgräflerland, Ortenau, Tauberfranken und Tuniberg zusammen: Jede für sich punktet mit einer eindrucksvollen Landschaft.

Baden als Weinanbaugebiet ist von der Europäischen Union als geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) anerkannt. Das heißt, Weine, die den Namen dieser Region tragen, stammen zu 100 Prozent aus der Region und müssen bestimmte Qualitätskriterien erfüllen. Wenn Du also sicher sein möchtest, einen deutschen Wein mit geschützter Herkunftsangabe zu kaufen, achte darauf, dass die Region auf der Flasche steht.



Wein erleben

Baden ist mit mehr als 2000 Sonnenstunden jährlich die sonnenverwöhnteste Region Deutschlands. Das macht nicht nur die Weine herausragend, sondern auch Dein Erlebnis vor Ort. Mit dem Rad auf dem Badischen Weinradweg oder zu Fuß entlang der Spazier- und Wanderwege in Baden: Ein einzigartiger Ausblick reiht sich an den nächsten.

In erster Linie ist das Weinland Baden Genuss aus dem Glas. Doch wer hier unterwegs ist, findet an noch viel mehr Stellen Genuss: beim Spaziergang durch den Weinberg, während der Besichtigung des Weinguts, beim Streifzug durch die charmanten Ortschaften, oder beim Mahl in den zahlreichen Straußen- und Besenwirtschaften. Mal sind sie in einem historischen Gewölbekeller, mal in einem umgebauten Pferdestall, aber auch in der guten Stube eines Gutshofs oder im romantischen Garten eines Winzerhofs. Für alle gilt: Kaum eine gleicht der anderen. Während die einen eher bodenständig und urig daherkommen, sind die anderen modern und hip.





Die Winzer in Baden stehen außerdem für Urlaub in der Heimat. Wer das Urlaubsgefühl mit nach Hause nehmen will, bestellt die Weine aus Baden auch ganz leicht beim jeweiligen Winzer online: badischerwein.de/entdecken/winzerportraits



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt



WEIN-ASSOCIATION
VON KREUZTAL - BADEN

	Spürst Du das auch!	6
	Wein und Genuss – Übersichtskarte	8
	Weinbaugebiet Baden	10
	Weinbaugebiet Württemberg	14
	Ausgezeichnet! Die Weinsüden Weinorte	18
	Weinmärkte & Weinfeste	22
	Der Badische Weinradweg	26
	Schmeckst Du das auch!	30
	Streuobstwiesen	32
	Streuobstwiesen Erlebnisse 	34
	Genussproduzenten – Wildobsthof Mitsch	36
	Genussproduzenten Erlebnisse	38
	Riechst Du das auch!	40
	Bier aus dem Kraichgau-Stromberg	42
	Genussproduzenten – Bierbrauereien	44
	Siehst Du das auch!	46
	Genussproduzenten – Kloster Maulbronn	48
	Genussproduzenten – Hotel Krone Bretten	50
	Hörst Du das auch!	52
	Wirtshäuser in Baden & Württemberg	54
	Lauschtouren	56
	Klick! Wein-Fotospots Zabergäu	58
	Weindorfkind	60
	Das Kraichgau Kochbuch	62



Entdecke

das Land der 1000 Hügel mit allen Sinnen.

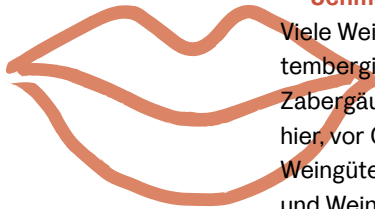
Spürst Du das auch!

Du tauchst ein in das Land der 1000 Hügel. Und erlebst eine unglaubliche Genussvielfalt. Es liegt nicht alles vor Dir wie im Schlaraffenland. Nein. Du musst es entdecken. Auch einmal um die Ecke schauen. Einen kleinen Umweg in Kauf nehmen. Flexibel sein. Aber dann wirst Du im Kraichgau und im Stromberg eine Fülle finden, die all Deine Sinne berührt.



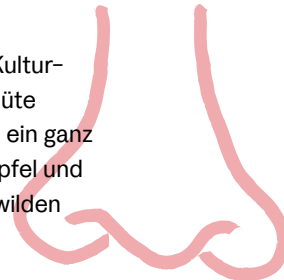
Schmeckst Du das auch!

Viele Weine aus dem badischen Kraichgau und dem württembergischen Stromberg, dem Heuchelberg und dem Zabergäu haben schon die Bretter der Welt erobert. Aber hier, vor Ort, werden all Deine Sinne berührt, wenn Du Weingüter und Vinotheken besuchst. Und auf Weinfesten und Weinmärkten mit den „Locals“ ins Gespräch kommst.



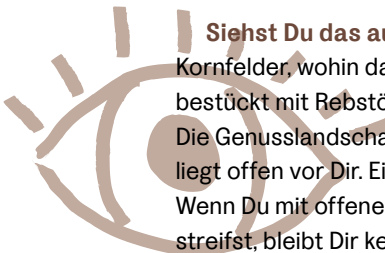
Riechst Du das auch!

Unsere Streuobstwiesen sind Teil der uralten Kulturlandschaft. Gerade im Frühling, wenn alles in Blüte steht, schwebt über dem Land der 1000 Hügel ein ganz besonderer Duft. Und im Spätsommer, wenn Äpfel und Birnen an den Bäumen reifen, verströmen die wilden Früchte eine ganze Reihe vielfältiger Aromen.



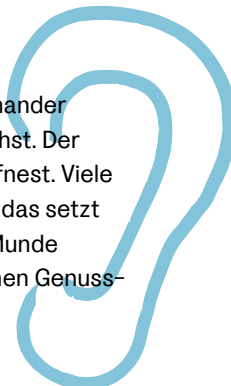
Siehst Du das auch!

Kornfelder, wohin das Auge reicht. Die Südhänge der Hügel bestückt mit Rebstöcken. Dazwischen alte Streuobstwiesen. Die Genusslandschaft des Kraichgaus und des Strombergs liegt offen vor Dir. Ein Garten Eden, der seinesgleichen sucht. Wenn Du mit offenen Augen durch das Land der 1000 Hügel streifst, bleibt Dir kein Genuss verborgen.



Hörst Du das auch!

Frischer Spargel quietscht, wenn Du ihn aneinander reibst. Ein gutes Brot knackt, wenn Du es brichst. Der Korken knarzt, wenn Du eine Flasche Wein öffnest. Viele Genussmomente fangen mit dem Hören an ... das setzt das Gehirn um und lässt uns das Wasser im Munde zusammenlaufen. Finde hier Deine persönlichen Genussmomente heraus.





Spürst Du das auch!



Johannes Hucke

Unterwegs in der Kraichgau-Stromberger Mischkultur! Draußen, am besten auf dem Fahrrad oder E-Bike: losfahren, mitten in die Sonne hinein. Beim nächsten Regenschauer unterm Dach einer Scheune Unterschlupf suchen ... oder einfach weiterradeln: Fahrtwind trocknet besser als jeder Föhn. Irgendwann bekomme ich zwangsläufig Hunger: Ich muss das probieren, was um mich herum angebaut wird. So entstehen die glücklichsten Verbindungen; irgendwann weiß ich nicht mehr: Ist das noch ein Ausflug oder gehe ich gerade einkaufen?

Shopping heute: nicht mit Prada-Täschchen in der Armbeuge, sondern mit Satteltasche hinten drauf. Und Hauptsache, alles kommt von um die Ecke! In Kraichgau und Stromberg ist in den letzten Jahren eine unglaubliche Fülle von Hofläden entstanden – oder hat sich allen Widrigkeiten zum Trotz erhalten –, wo Regionalität, Ökologie und Genussreichtum wundervoll miteinander vereint sind.

Das Erlebnis lässt sich überallhin verlängern. Ich stelle mir einen Geschenkkorb mit den köstlichsten

Produkten für mich selber zusammen. Nichts ist spannender als eine gute Kartoffel – und welcher Unterschied zu diesem anonymen Kilo aus dem Discounter: Mein Sack Kartoffeln, den ich mir selber erstrampelt habe, ein Plausch mit der Bäuerin, die mir verrät, wozu ihre Familie genau diese Sorte seit Jahrzehnten verwendet, inklusive.



Bleiben wir modern! Auch Hofläden sind mit der Zeit gegangen. Was wir dort früher mal eingekauft haben – Brot und Butter, Lauch und Dosenwurst, Eier und Käse – das gibt es ja immer noch. Aber gehört zu einem Picknick, egal wo es stattfindet, nicht auch was Süßes, Fruchtiges? Unsere Wahl fällt heute auf die Cassis Manufaktur Danner in Brackenheim, wo aus heimischen Johannisbeeren die unterschiedlichsten Delikatessen komponiert werden. So finden sich in unserem Körbchen denn ein „Frecher Hannes“ (Schorle in der Dose), ein „Wilder Johann“ (Perlwein) und ein nasenbetörender Likör: allesamt raffiniert designt, unmittelbar ansprechend, Zeichen einer neuen, ländlich-urbanen Genuss-Hochkultur.



Wein und Genuss im Land der 1000 Hügel

Legende

-  Besenstandort
-  Ausgezeichneter Weinsüden Weinort
-  Wirtshaus
-  Brauerei

-  Weinbaugebiet Baden
-  Weinbaugebiet Württemberg



KARLSRUHE

PFORZHEIM



 Zuzenhausen

Technik-
museum
Sinsheim

B39

HEILBRONN

B293

 
Eppingen

 Sulzfeld

B27

  Kürnbach

  Brackenheim

 Ober-
derdingen

 Zaberfeld

Kirchheim/
Necker

 Sternenfels

Bönnigheim

Erlebnispark Tripsdrill ●

 Gemmrigheim

Erligheim 

Freudental ●

Wal-
heim ●

Mundelsheim

Löchgau 

Hessigheim ●

Besigheim 

 Ötisheim

Sachsenheim

Mühlacker ●

 Illingen



A81

B10

B35

 Vaihingen / Enz

 
Bietigheim-
Bissingen



Weinbaugebiet Baden

Sanftes Hügelland. Im Norden Odenwald. Im Süden Schwarzwald. Seit Jahrhunderten prägt der Wein die Geschichte, die Kultur und das Lebensgefühl im badischen Kraichgau. Die sympathische Heiterkeit der Hügellandschaft spiegelt sich in den genussvollen Weinen der Region wider. Zahlreiche Besenwirtschaften und Wein-Spots in den Rebhängen heißen Dich herzlich willkommen. Hier kannst Du es Dir bei einem Viertele kombiniert mit ehrlicher, bäuerlicher Küche so richtig gutgehen lassen.



Hier hat David Klenert seine Spielwiese gefunden. David, Bachelor of Weinbau und Önologie, schätzt die Böden, das Klima und die Menschen hierzulande. Aufgewachsen im Schwarzrieslingdorf Kürnbach, übernahm er bereits mit 16 Jahren von seinem Großvater die Verantwortung für einen Weinberg.

Infiziert vom „Wein-Virus“ studierte er Weinbau und Önologie, lernte verschiedene Weinbauregionen in Deutschland kennen und reiste darüber hinaus nach Neuseeland und in die Schweiz, um sich Ideen und Anregungen zu holen. Diese Zeit formte ihn. Er verfeinerte den eigenen Stil, der heute in jedem seiner Weine zum Ausdruck kommt. →

Der Kraichgau und David Klenert



→ Ich bin mit David verabredet. Natürlich im Weinberg. Wo sonst? Wein zu produzieren bedeutet für David, eng mit der Natur zu arbeiten und diese zu respektieren. Nur so entstehen nachhaltig individuelle Weine. Das Wissen über den Kraichgau mit seinen verschiedenen Böden, Rebsorten und Klimaeinflüssen, aber auch den Mut und die Kreativität, Neues auszuprobieren, das alles bringt er mit. Er setzt sich mit alten und traditionellen Sorten auseinander und verschafft diesen ein neues Gesicht.

Eine lange Geschichte oder Tradition des Weinbaus gibt es in Davids Familie nicht, aber er hat ein hehres Ziel: mit seinen Weinen Geschichte zu schreiben. Sein Weingut in Kraichtal-Münzesheim ist seit dem Jahrgang 2019 Ecovin bio zertifiziert. Für David der folgerichtige Weg, sein Bestreben nach naturnahem Weinanbau weiter nach vorne zu bringen. Schon seit 2018 beschäftigt er sich mit der regenerativen Landwirtschaft. Er macht den Boden für den Klimawandel fit. Eine hohe Mikroorganismen-Population sorgt für einen gut durchlüfteten Boden. Dieser wiederum kann in regenreichen Perioden mehr Wasser aufnehmen und dieses auch halten. In trockenen Perioden ein entscheidender Vorteil.

Etliche Preise hat er bereits mit seinen Weinen gewonnen. Bereits sein erster Jahrgang wurde im renommierten Weinführer „Eichelmann“ ausgezeichnet. Jüngst erhielt er drei Medaillen beim Internationalen Bioweinpreis 2020. ■

Bereits vor über 6000 Jahren wurde Wein im Kraichgau gekeltert. Und „Durchreisende“ kamen auch immer schon vorbei, so die Megalithiker, Kelten, Römer, Sueben, Alemannen oder Franken. Allerdings dürfte das Angebot an Burgschenken und Besenwirtschaften in heutiger Zeit umfangreicher sein als damals.



Die Winzer lieben die Besonderheit und Abwechslung der Kraichgauer Böden. Da ist zu erwähnen das Weingut Klumpp in Bruchsal. Jung, frisch und ungeheuer spannend. Oder die Weingüter Heitlinger in Östringen-Tiefenbach und Burg Ravensburg in Sulzfeld. Winemaker Claus Burmeister liebt den Kraichgau. „Wein soll die Magie eines Ortes an den Gaumen tragen.“ Das schafft er regelmäßig mit seinen exzellenten Weinkollektionen.

Zu nennen sei auch das Weingut GravinO von Jochen Gram, um die Jahrtausendwende in Kürnbach gegründet. Ein Winzer, der Trauben aus gleich zwei Weinbaugebieten verarbeitet – und so den Grenzgänger schuf. Einen Cuvée aus badischen und württembergischen Trauben. Oder Philipp Plag – ebenfalls Kürnbach – der nunmehr in der 4. Generation nachhaltige Weine mit unverwechselbarer Identität im Einklang mit der Natur erzeugt, die ihre Herkunft, ihr Terroir in aller Fülle präsentieren. Und ja, Kürnbach. Der einzige „Weinsüden Weinort“ im badischen Kraichgau, der dieses Siegel trägt. Unendlich viel Weingeschichte auf engstem Raum. Ein Besuch lohnt besonders am zweiten Sonntag im September. Dann nämlich, wenn sich wieder ungezählte Weinpilger auf den Weg machen und durch die Kürnbacher Rebhänge marschieren, um regionale Weine und Speisen zu verkosten, frei nach dem Motto „Wandern mit Wein“.

„Der Kraichgau. Vielleicht eine der unterschätztesten Weinbauregionen der Welt“, so die Meinung der Brüder Andreas und Markus Klumpp.



Weinbaugebiet Württemberg

**Württemberg! Geschichte und
Tradition, Moderne und Aufbruch.
Und eine Region, in der Wein die
Hauptrolle spielt.**

Die Stars: Trollinger und Lemberger. Der Trollinger ist sicherlich das schwäbische Nationalgetränk. Der Lemberger eine württembergische Spezialität, die in guten Lagen Spitzenqualität erreicht. Beide beschenken den hier lebenden Menschen und ihren Gästen ganz besondere Genussmomente.

Es heißt, „Wo Wein wächst, gedeiht auch Lebensart“. Württemberg ist Deutschlands Rotweinlandschaft Nummer 1. Sie beeindruckt durch ihre sonnenverwöhnten Weinberge, naturnahen Laubwälder und gelebte Weinkultur in charmanten Dörfern – eine abwechslungsreiche Kulisse für Erlebnisse mit Wohlfühlfaktor. In den Besenwirtschaften schenken Winzer ihre Weine aus und servieren regional-typische Speisen.

Unzählige Weinbergwege laden zum Wandern ein. Wer es etwas ruhiger möchte, wählt die Höhenwege, die teils im

Wald, teils an der aussichtsreichen Hangkante entlang verlaufen. Das Dürrenzimmerner Hörnle ist ein vom Heuchelberg etwas abgelöster Höhenrücken, an dessen Bergkrone ein Aussichtspunkt einen wunderbaren Blick über das Zabergäupanorama bietet. Wie eine Spielzeuglandschaft liegt die Talung unten und man sieht Wengenter bei der Arbeit, Traktoren pflügen, säen, mähen, ernten – alles fast aus der Vogelschau.

Das Genossenschaftsprinzip hat hier seine Heimat. Auch im Weinbau ist es nicht mehr wegzudenken. Aber auch unzählige Familienbetriebe mit hervorragenden Weinen sind hier zu Hause, manche bereits in der 21. Generation – wie das VDP.Weingut Dautel. Neue sind hinzugekommen, so unter anderem das Weingut roterfaden. →

Württemberg und Weingut roterfaden

Hierhin, in die schwäbische Provinz, hat es Olympia Samara und Hannes Hoffmann 2013 verschlagen. Um genau zu sein nach Rosswag in Vaihingen an der Enz. Olympia ist Griechin, Hannes ist Urschwabe. Kennengelernt haben sie sich an der Universität in Geisenheim – einer Talentschmiede für angehende Winzer.



→ Aber sie verbindet nicht nur das Studium des Weinbaus und der Önologie, sondern auch ihre gemeinsamen Wanderjahre. Sie machten sich auf den Weg zu Weingütern in Kalifornien, Italien, Frankreich und Österreich, sammelten Erfahrungen und trafen die Entscheidung, in Rosswag ihr eigenes Ding zu machen. Hier liegt ihr Weingut roterfaden. Und hier bewirtschaften sie zwei Hektar nach Demeter-Richtlinien – und das sieht man den Rebflächen auch an. Über die Hälfte davon sind terrassierte Steillagen – typisch für Rosswag. Auf reinem Muschelkalk und trocken gemauerten Terrassen wachsen die Sorten Lemberger, Pinot Noir und Riesling. Der minimalistische Einfluss im Keller und das Arbeiten nach anthroposophischem Vorbild sorgen für Lebendigkeit und Individualität, für Purismus und einen unverwechselbaren Stil.

Vieles ist Handarbeit. Sie ernten von Hand, sie entrappen teils noch von Hand und bedienen sich

althergebrachter Produktionsprozesse. Das macht den Wein so außergewöhnlich. Nicht typisch für Württemberg. Zwei Linien, die Basics und die Endschleifen, sind das Ergebnis der biologisch-dynamisch, mit Liebe, Familie und Freunden, mit frischer Luft und jeder Menge Spaß geschaffenen Begehrlichkeiten. „Denn,“ so sind sich Olympia und Johannes einig, „es geht um Harmonie, Balance und Gegenrespekt. Du musst Deinen Boden, Deine Reben, Deine Umgebung wahrnehmen, respektieren und im Gleichgewicht erhalten. Nur so kann man die schöne Verbindung zu sich selber und zur Natur erreichen.“ ■
weingutroterfaden.de





Das Land der 1000 Hügel ist für seine zahlreichen Weingüter bekannt. Unzählige Vinotheken, Weinproben und Weinerlebnisse machen es zu einer außergewöhnlichen Genießerregion. Neun Orte, die mit ihrer Weinkultur glänzen, wurden vom Urlaubsland Baden-Württemberg ausgezeichnet.

WEIN 
SÜDEN

WEINORT

Ausgezeichnet!

Die Weinsüden Weinorte im Land der 1000 Hügel.



Besigheim

Besigheim erhielt 2020 die Auszeichnung des Urlaubslands Baden-Württemberg zum Weinsüden Weinort, doch das ist nicht das erste Siegel! Schon 2010 galt Besigheim als „Deutschlands schönster Weinort“. Spätestens nachdem Du die Himmelsleiter zur Weinkanzel hochgestiegen bist, verstehst Du warum: Die Aussicht, die sich über Neckar, Enz und Felsengärten bietet, ist einfach nur traumhaft!

Bietigheim-Bissingen

In Bietigheim-Bissingen werden nicht nur die Weinlandschaften wertgeschätzt, gepflegt und gefördert, sondern auch das Erbe und die Geschichte des Weinbaus angemessen gewürdigt. Verbinde Wanderspaß und Genuss bei der 3B-Tourismus-Steillagentour mit einer Weinprobe im Steillagenweingut Muck oder im „Besam Städele“. Genieße in der malerischen Altstadt die typischen Besengerichte. steillagenweingut.de



Bönningheim

Am Rande des Strombergs findest Du die historische Altstadt Bönningheim. Das Besondere an dem Städtchen? Jedes Stadtviertel hatte hier seine eigene Kelter. In der als Weinsüden Vinothek ausgezeichneten Vinothek am Schloss gibt es zahlreiche der erlesenen lokalen Weine zu verkosten. Die besondere Empfehlung: Nach einem Spaziergang im Herbst im Forst die Farbenspiele der Weinberge genießen und die Tour bei einem Glas



Wein beim Weinausschank Schauinsland ausklingen lassen. Oder mit dem „Rothen Theo“, dem Planwagen der Winzergenossenschaft Stromberg-Zabergäu, auf Weinerlebnistour gehen. wg-stromberg-zabergaeu.de

Brackenheim

Brackenheim ist mit seinen fast 800 Hektar Rebflächen die größte Rotweingemeinde im Ländle. Du bist auf der Suche nach dem perfekten Spot, um eine fantastische Aussicht zu genießen? Direkt am Weinlehrpfad am Zweifelberg kannst Du Deinen Blick über das Zabergäu schweifen lassen. Dabei ein Gläschen Wein genießen? Kein Problem, dort befindet sich nämlich auch ein Weinausschank der Winzergenossenschaft Stromberg-Zabergäu, der an den Wochenenden geöffnet ist. Verlässliche Öffnungszeiten lassen sich am besten vorher telefonisch erfragen: Telefon 07135 98550.

Kürnbach

Das Schwarzrieslingdorf hat durchaus mehr als nur seinen Schwarzriesling zu bieten: Lemberger, Burgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Auxerrois, Rivaner, Chardonnay ... Die Auswahl ist groß! Auch an Weinerlebnissen hat der Weinsüden Weinort viel zu bieten. Also einfach die Wanderschuhe an und los geht's! Für eine Sonnenuntergangsaussicht empfiehlt sich eine Wanderung über den Humsterberg

nach Kürnbach. Ganz wichtig: eine „Auftankpause“ im Besenstüble Büchele oder in der Weinstube des Weinguts Plag.

Mundelsheim

Traumhaft am Neckar gelegen, findest Du in Mundelsheim zahlreiche vinophile und genussvolle Erlebnisse. Was Mutter Natur hier inszeniert, ist atemberaubend. Wie in einem Amphitheater haben die Weinreben des Mundelsheimer Kasbergs um die Neckarschleife Platz genommen. Es ist, als würde jede einzelne Traube das Naturschauspiel der Neckars sehen wollen. Einfach atemberaubend schön.

Oberderdingen

Grenzland! Durch Oberderdingen verläuft die Grenze zwischen Baden und Württemberg und somit auch zwischen WinzerInnen (badisch) und WeingärtnerInnen oder Wengerter (württembergisch). Aber hier wird klar, die beiden Anbaugebiete lassen sich durchaus vereinen. Per Rad, zu Fuß, mit dem Wohnmobil oder doch mit dem Auto? Für alles gibt es Möglichkeiten, denn hier treffen sich die Badische Weinstraße und die Weinwege Württemberg. Nix wie hin!



Sachsenheim

An der Einmündung des Kirbachs gelegen findest Du Sachsenheim. Hier wird mitten im Naturpark Stromberg-Heuchelberg seit rund 1000 Jahren Weinbau betrieben. Wo es Wein gibt, wird auch gern und gut gefeiert. Da ist Sachsenheim keine Ausnahme: Der Tag der Hohenhaslacher Weingüter, Hofverkostungen oder auch das Sachsenheimer Weindörfle stehen für gelebte Weinkultur. Unbedingt empfehlenswert: eine Wanderung durch das Kirbachtal!

Vaihingen an der Enz

Mittelalterlicher Ortskern und liebevoll restaurierte Fachwerkfassaden treffen auf die sanften Hügel des Strombergs. Vaihingen an der Enz, eine der größten Weinbaugemeinden Württembergs, sticht mit den imposanten Weinbergen und beeindruckenden Steillagenterrassen heraus. Beim Weinguthopping im Oldtimerbus, bei dem Du zusammen mit der Vaihinger Weinprinzessin jeweils drei Weingüter besuchst, kannst Du Dir es richtig gut gehen lassen. Steile Rebhänge mit markanten Felsengalerien über der Enz machen den Ortsteil Rosswag unverwechselbar. Im Dorf selbst begleiten den Besucher auf Schritt und Tritt Weintradition und Weingeschichte. Weinerlebnisse der besonderen Art bietet die Lembergerland Kellerei. Einfach mal reinschauen! lembergerland.de

Dem Wein auf der Spur

Weinsüden

weinsueden.de

Entlang plätschernder Flüsse. Mitten durch die Weinberge bis zur besten Aussicht. Hinein in die schmucken Fachwerkdörfer und vorbei an alten Obsthöfen. Durch eine schier perfekte Kulisse ziehen sich die Wege durch den Weinsüden.

Im Frühjahr zeigt sich das erste zarte Grün an den Hängen. Im Sommer hängen die Trauben prall an den Reben. Bis weit in den Herbst hinein färbt sich das Laub in bunt leuchtende Farben. Der Durst auf den Rebensaft bleibt da nicht aus. Jede Menge Weingüter und Genossenschaften liegen an den Wegen und locken zu einem Abstecher. Kostproben sind hier auf den Rad- oder Wanderwegen quasi ein Muss. Im historischen Gewölbekeller, in der modernen Vinothek oder Besenwirtschaft: Hier gibt es die passenden Köstlichkeiten zum Wein.

Zu Fuß oder per Rad! Schritt für Schritt taucht man in Wein ein. Oder lieber Tritt für Tritt im Sattel?

Der Badische Weinradweg führt vom Norden Baden-Württembergs, mitten durch unser Land der 1000 Hügel, weiter in den Schwarzwald bis nach Basel. 460 Kilometer, sieben Weinregionen, acht Etappen und über 300 Weinbaubetriebe, Winzergenossenschaften und Vinotheken. Die Route ist ein Genuss – sowohl landschaftlich als auch geschmacklich.

Der Württemberger Weinradweg beginnt in Rotenburg am Neckar. Zieleinfahrt ist nach rund 350 Kilometern in Niederstetten. Er folgt Neckar, Kocher, Jagst und Tauber. Dabei sind mittelalterliche Marktplätze und spektakuläre Steillagen hier keine Seltenheit.



Weinerlebnisführer

Wein ist ihre Leidenschaft:
Die speziell ausgebildeten
Weinerlebnisführer in Baden-
Württemberg bieten Touren
zu verschiedenen Themen an.
Ob Mondscheinspaziergang
im Weinberg, Aromaseminar
oder weinselige Stadtführung:
Bei ihnen kannst Du nicht nur
etwas lernen, sondern erlebst
garantiert etwas Besonderes.

Genuss garantiert
Halte Ausschau nach den
Weinsüden Gütesiegeln.

WEIN 
SÜDEN
WEINORT

WEIN 
SÜDEN
VINOHEK

WEIN 
SÜDEN
HOTEL

WEIN 
SÜDEN
ARCHITEKTUR

Kaum bist Du raus aus der Stadt, ändern sich schon die Speisekarten der Restaurants – und zwar nicht nur die Preise. Paleo Bowls oder Avocado Coffee suchst Du hier vergeblich. Findest dafür aber anderes scheinbar „Exotisches“:



Pop Up Kitchen aka

Besen-wirt-schaften



Kutteln, Speckkuchen, Ripple, Gsälzbrot, Nierle, Most. Zumindest dann, wenn ein Besen vor der Tür hängt. Denn diese Wirtshäuser haben nur an wenigen Tagen im Jahr geöffnet und genau darauf weist der Besen hin. Pop Up Kitchen würde man in der Stadt wohl sagen, hier aber heißt es Besenwirtschaft und die ist seit jeher ein fester Bestandteil der Kultur. Etwa 100 Besenwirtschaften gibt es im Kraichgau-Stromberg.

Der Ursprung geht der Geschichte nach zurück auf Karl den Großen. Der Landesherr war ein Förderer des Weinbaus. Im Jahr 791 verfügte er per Erlass, dass Bauern auch ohne Schankkonzession ihren Wein direkt an die Durstigen aus-schenken durften. Kennzeichen für diesen Ausschank war der Kranz. Die Tradition ist bis heute geblieben. Der Kranz wurde jedoch inzwischen durch einen Besen ersetzt.

Heute sind die Besenwirtschaften ein fester Bestandteil des „Wirtschaftslebens“ im Land der 1000 Hügel und darüber hinaus. Per Gesetz darf ein Winzer oder Wengerter seinen Besen bis zu vier Monate im Jahr öffnen, die Anzahl der Sitzplätze ist begrenzt und neben hauseigenen Weinen dürfen nur kalte oder einfache warme Speisen angeboten werden. Die Gäste sitzen traditionell in den Besenwirtschaften in der „guten Stube“ der Wirte, in einer umgebauten Scheune, im uralten Gewölbekeller oder Fachwerkhäuser und genießen neben ihrem Viertele deftige badische oder schwäbische Hausmannskost.

Besen sind saisonal geöffnet – Orientierung bietet hier der Besenkalender oder unsere Webseite – wenn Du sicher sein willst, dass Dein Lieblingsbesen geöffnet hat.

Mehr dazu findest Du auch hier:

kraichgau-stromberg.de/geniessen/beseneinkehrer



Weinmärkte und Weinfeste prägen seit je her das Land der 1000 Hügel. Sie sind kultureller Bestandteil der Identität.



Weinmärkte & Weinfeste

Wein hat im Land der 1000 Hügel immer Saison. Besonders, wenn gleich zwei Weinbaugebiete eine Region prägen wie im Kraichgau-Stromberg. Während des ganzen Jahres kann man die Weine der Winzer (badisch) und Wengerter (schwäbisch) auf den unterschiedlichsten Weinmärkten und Festen erleben. Ob bei Verkostungen oder Genussseminaren, zu köstlichen Sternemenüs, in offenen Kellern, beim Weinausschank, in der Besenwirtschaft oder bei den vielen Mai-Wein-Veranstaltungen an der badischen Weinstraße oder an den Württemberger Weinwegen. In Vinotheken, Lauben, auf Weingütern oder direkt im Weinberg. Anlässe gibt es bei uns immer!

In vielen Orten der Weinregion Kraichgau und Stromberg, Zaber-gäu und Heuchelberg gehören auch Weinmärkte und Weinfeste zum festen Veranstaltungsgeschehen. Hier kommt man mit dem Winzer persönlich ins Gespräch, rückt zusammen und philosophiert gemeinsam über die edlen Tropfen. Denn Wein ist Kommunikation und Emotion. Ob Riesling im Barrique, Spontangärung oder naturnaher Weinbau – die Themen könnten vielfältiger nicht sein.

Stay with the Locals

Doch sind sie auch jährlicher Treffpunkt der Locals – und wo geht es authentischer zu als hier? Das wissen auch die vielen Gäste zu schätzen, die alljährlich in das Land der 1000 Hügel pilgern. Hier zählt der Kontakt zu den Menschen, das Gefühl, in die Welt der Einheimischen einzutauchen. Und vielleicht auch ein bisschen am Glück derjenigen teilzuhaben, die in einer so privilegierten Kulturlandschaft zu Hause sind.



Weinmarkt Bretten

Weinkultur vor historischer Kulisse. Das ist der Weinmarkt in Bretten. Vier Tage lang, immer am vierten Wochenende im September, präsentieren Winzer aus Baden und Württemberg ihre Weine auf dem mittelalterlichen Marktplatz der Kleinstadtperle.

Winzerlauben und Weinprobierstände laden zur Verkostung edler Tropfen aus den Regionen Kraichgau, Stromberg, Heuchelberg und Zabergäu ein. Passend dazu Köstlichkeiten aus der regionalen Küche. Facettenreich auch das Rahmenprogramm: Eine öffentliche Weinverkostung, Traubenpressaktion, ein Stelldichein der Weinhoheiten und der traditionelle Buttenmarsch runden das Fest ab.

erlebe-bretten.de





1

Auch in Östringen ist der Weinbau tief verwurzelt. Auf dem Kirchbergplatz – zwischen Rathaus und Pfarrkirche – öffnet das **Östringer Weindorf** zweijährlich seine Pforten. Winzergenossenschaften und Weingüter um Östringen schenken ihre Weine aus, die örtlichen Gastronomen halten kulinarische Leckerbissen bereit. Start ist mit dem Anstich eines Holzfasses Wein, aus dem danach die ersten „Frei-Achtele“ fließen.



2

Klein aber fein ist der Weinmarkt in dem ausgezeichneten Weinsüden Weinort Kürnbach. In der Badischen Kelter findet jeweils am 4. Sonntag im Oktober der Weinmarkt der Winzergenossenschaft Kürnbach und der Weingüter GravinO und Plag statt. Das Schwarzrieslingdorf mitten im Kraichgau hat sich zum Ziel gesetzt, sich als Weinort zu positionieren und die hervorragenden Kürnbacher Weine über die Grenzen des Kraichgaus hinweg populär zu machen.

1

Weindorf Östringen

oestringen.de

2

Weinmarkt Kürnbach

kuernbach.de

3

Weinprobe auf dem Horn

oberderdingen.de

3

Jedes Jahr im September findet an prominenter Stelle in Oberderdingen, dem Derdinger Horn, die überregional bekannte **Weinprobe** statt. Bereits seit über 30 Jahren laden die ortsansässigen Weingüter auf das Weinplateau ein. Herausragende Weine aus Baden und Württemberg, ein atemberaubender Blick über den Kraichgau, geführte Touren mit den Wein-Guides durch die Reblandschaft und natürlich Spezialitäten aus der Region machen das Event zu etwas ganz Besonderem.





Weinsommer Maulbronn

Das historische Ambiente des UNESCO-Weltkulturerbes Kloster Maulbronn bietet beste Voraussetzungen für dieses stimmungsvolle Weinfest. Alle zwei Jahre zieht es viele Liebhaber anspruchsvoller Weinkultur an. Inmitten des weitläufigen Klosterhofs bietet der Weinsommer eine außerordentliche Auswahl spannender Weine von vielen regionalen Weingütern und Genossenschaften. Mit dem Amthof 12, den Weingärtnern Cleebrohn & Güglingen, den Weingärtnern Freudenstein Hohenklingen, der Lembergerland Kellerei Rosswag und der Weingärtnergenossenschaft Sternenfels sind fünf Genossenschaften vertreten. Auch die Küche punktet beim Weinsommer – natürlich traditionell schwäbisch – doch ein bisschen Fusion darf's sein. Immer dabei: ein abwechslungsreiches Programm, spannende Klosterführungen mit Weinprobe und viele sympathische Begegnungen. Der nächste findet 2022 statt, immer am zweiten Wochenende im August. maulbronn.de



Kelterfest Neipperg

Seit über 50 Jahren zelebrieren die Neipperger am letzten Wochenende im August eines der ältesten Weinfeste im Heilbronner Unterland. Dem Neipperger Wein zu Ehren ein Fest zu veranstalten, war 1964 die Intention, denn in Neipperg war man sich bereits damals der Bedeutung des vielfach prämierten und gelobten Weines bewusst. Mit dem hervorragenden Jahrgang 1963 im Rücken wurde das erste Kelterfest ein riesiger Erfolg. Der Grundstein war gelegt. Wohl jeder hier im Dorf identifiziert sich mit diesem Kelterfest. Überdurchschnittlicher Gemeinschaftssinn ist sicherlich ein Grund für die Erfolgsstory. Eine wichtige Rolle spielt hierfür aber auch die enge Verbundenheit mit der Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG. Neben den ausgezeichneten Weinen und der ganz besonderen Atmosphäre gibt es noch einen weiteren Grund, sich dieses Fest auf keinen Fall entgehen zu lassen. Die Giggerle. Außergewöhnliche Hähnchen in außergewöhnlicher Qualität! kelterfest-neipperg.de

Der Badische Weinradweg hat es in sich. Er ist sicherlich einer der gehaltvollsten Fernradwege. Über 300 Weingüter, Winzergenossenschaften, Vinotheken und fast 40 Brennereien liegen an der rund 470 Kilometer langen Strecke.



Wein, Weitsicht & 3000 Höhenmeter

Sieben der neun badischen Weinanbaugebiete werden durch ihn verbunden. Markgräflerland und Kaiserstuhl, Tuniberg und Breisgau, Ortenau, Kraichgau und die Badische Bergstraße im Norden. Start ist in Grenzach an der Schweizer Grenze. Tief im Süden führt die Tour durch die fünf Schwarzwälder Weinregionen Markgräflerland und Kaiserstuhl, Tuniberg, Breisgau und Ortenau Richtung Karlsruhe. Hier beginnen nun die beiden Etappen durch das Land der 1000 Hügel.

Die Hügellandschaft des Kraichgaus ist ein Paradies für Radfahrer. Keine schroffen Gipfel, aber jede Menge sanfte Hügel mit Rebhängen, Streuobstwiesen und Feldern. Und dazwischen lockt immer wieder ein Weingut oder eine Besenwirtschaft zum Verkosten regionaler Spezialitäten. Die beiden Tagesetappen von Karlsruhe bis Oberderdingen und von dort bis Wiesloch sind jeweils circa 65 Kilometer lang. Und das nicht etwa entspannt in der flachen Rheinebene, sondern durch das Land der 1000 Hügel. Daher eignen sich für diese Etappen auch E-Bikes, denn schließlich stehen in den nächsten beiden Tagen 1200 Höhenmeter an. Susanne Glas, Bloggerin und Outdoorfan, Weinliebhaberin und E-Bike Anfängerin hat die beiden Etappen für uns getestet. →

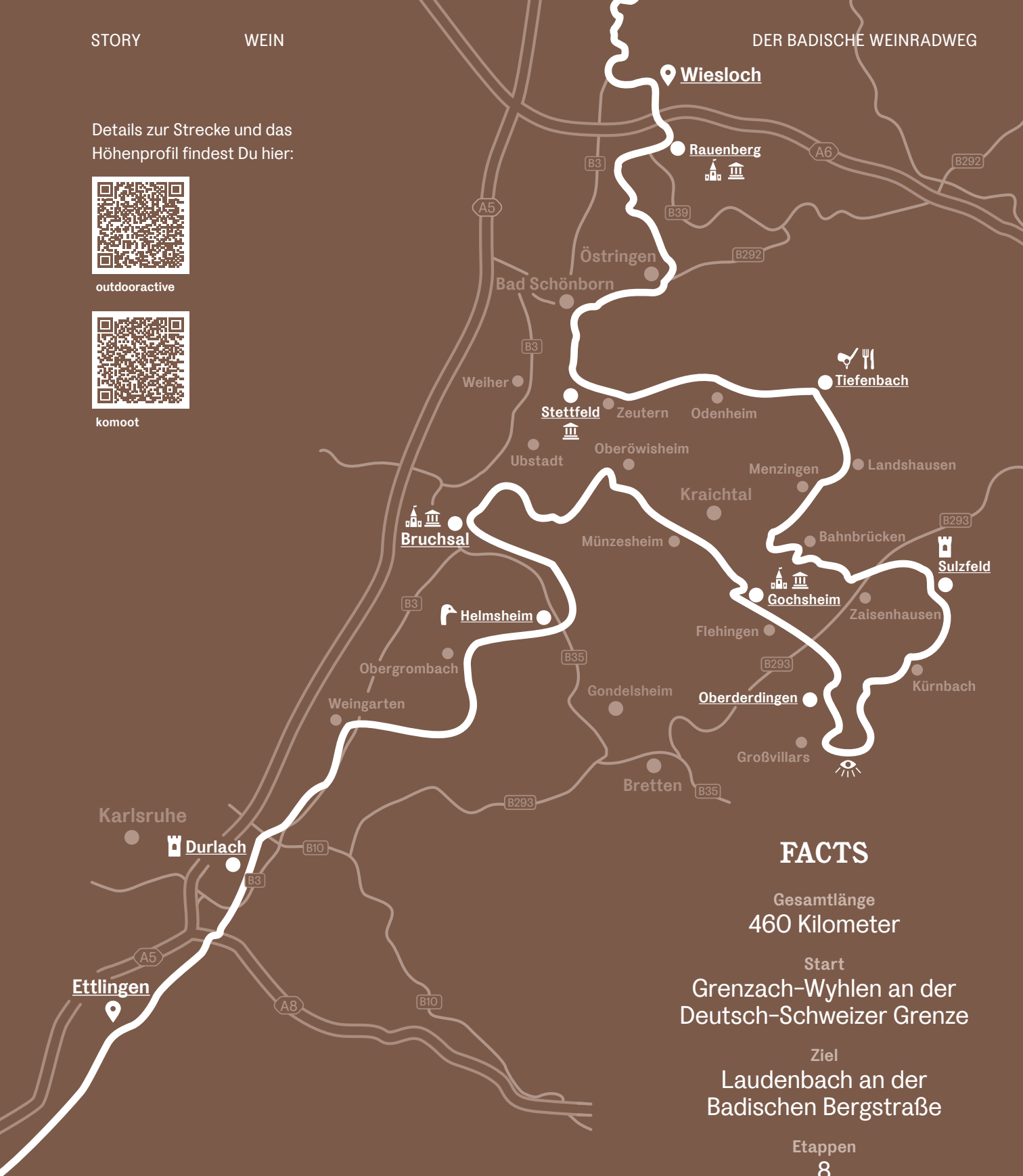
Details zur Strecke und das Höhenprofil findest Du hier:



outdooractive



komoot



FACTS

Gesamtlänge
460 Kilometer

Start
Grenzach-Wyhlen an der
Deutsch-Schweizer Grenze

Ziel
Laudenbach an der
Badischen Bergstraße

Etappen
8

Gesamthöhenmeter
3000

Die vollständige Karte zum Badischen Weinradweg gibt es kostenlos zum Download unter kraichgau-stromberg.de/service/broschueren



Badischer Weinradweg

Etappe 6: Von Ettlingen nach Oberderdingen



Aussicht vom Turmberg bei Karlsruhe-Durlach

→ Unsere erste Etappe auf dem Weinradweg startet in Ettlingen und wir radeln los Richtung Durlach. Dort erwartet uns die erste Weinlage, der Durlacher Turmberg. Wir erklimmen den steilen Berg, bei der Hitze trotz E-Bike nicht mit dem Rad, sondern bequem mit der Standseilbahn. Von der Aussichtsplattform genießen wir die grandiose Aussicht über die Reben, Durlach und die Rheinebene.

Weiter geht es über die Kraichgau-Orte Weingarten, Obergrombach und Helmsheim. Dort trauen wir unseren Augen nicht, als uns ein großer Vogel aus dem Gebüsch anblickt. Wir halten an und entdecken den Straußenhof Gottesau, der sich inmitten der bodenständigen Kraichgau-Landwirtschaft wie eine Fata Morgana ausnimmt.

Besichtigung Barockschloss Bruchsal

In Bruchsal wartet das nächste Highlight: das Barockschloss. Hier wartet auf uns eine spannende Führung und ein ausgefallenes Museum, das Deutsche Musikautomaten Museum. Als wir das Schloss verlassen, hat sich der blaue Himmel vom Vormittag in eine bleierne Masse verwandelt. Es ist drückend heiß und ein Gewitter zieht auf. Erste Regentropfen fallen, als wir mit unseren Rädern den Schlosspark und die Stadt verlassen.

Kurz hinter der Stadt macht der Badische Weinradweg seinem Namen alle Ehre. Vor uns taucht – wie ein mächtiges Schiff – das renommierte Weingut Klumpp auf. Andreas Klumpp lädt uns spontan zu einer Kellerbesichtigung und Verkostung der vielfach prämierten Weine ein. Wir erleben Passion pur!

Bergauf und bergab durch den Kraichgau

Wir müssen leider weiter. Bald sind wir wieder mitten in den grünen Hügeln des Kraichgaus. Als wir das Städtchen Gochsheim, einen Ortsteil der Stadt Kraichtal, erreichen, sind wir überrascht von der imposanten Kulisse, die sich uns bietet. Auf einer Anhöhe liegt das Graf-Eberstein-Schloss mit dem historischen Ortskern. Tipp: Besichtigung des Deutschen Zuckerbäckermuseums und des Badischen Bäckereimuseums.

Übernachtung am Etappenziel Oberderdingen

Bald erreichen wir unser Tagesziel Oberderdingen. Hier an der Grenze zwischen Kraichgau und Stromberg treffen sich die Badische und die Württemberger Weinstraße. Nach einer erfrischenden Dusche lockt uns unser Bärenhunger in die gleich gegenüberliegende Weinstube Lutz. Wir ergattern einen Tisch im idyllischen Innenhof. In der Abendsonne genießen wir ein fabelhaftes Essen. Dazu wird uns ein hauseigener Wein kredenzt. Beides sehr überzeugend. Wir genießen die laue Sommernacht. Unsere Auszeit in Deutschlands sonnenverwöhntem Süden fühlt sich wirklich an wie ein Kurzurlaub in der Toskana.

Badischer Weinradweg

Etappe 7: Von Oberderdingen nach Wiesloch



Weinplateau Derdinger Horn

Am nächsten Morgen wartet ein reichhaltiges Frühstück in der nostalgisch eingerichteten „Guten Stube“ unserer Pension. Wir holen unsere E-Bikes aus der Scheune.

Unsere zweite Etappe auf dem Weinradweg durch den →

→ Kraichgau beginnt. Der Himmel ist wolkenverhangen, es ist kühler geworden. Zum Glück, gleich hinter Oberderdingen erwartet uns ein steiler Anstieg auf das Weinplateau Derdinger Horn. Vom Aussichtspunkt aus bietet sich ein weiter Blick über die Hügellandschaft des Kraichgaus.

Burg Ravensburg in Sulzfeld

Vorbei an Kürnbach geht es steil durch die Weinberge nach Sulzfeld. Auf einem mit Weinbergen überzogenen Bergrücken thront die Burg Ravensburg. Seit mehr als 750 Jahren wird hier Wein kultiviert. Die günstige Lage, die mineralstoffreichen Böden und die besondere Hingabe der Winzer waren schon damals die Grundlagen für herausragende Weine. Und sie sind es auch noch heute. Gleichzeitig beherbergt die Burg ein Restaurant.

Weinprobe in den Heitlinger Genusswelten in Tiefenbach

Unser Highlight heute: ein Besuch in den Heitlinger Genusswelten in Östringen–Tiefenbach. Als wir den Weinort erreichen, fängt es an zu gewittern. Im einsetzenden Regen radeln wir schnell zum Heitlinger Golfresort. Den heftigen Regen überbrücken wir beim Lunch auf der Terrasse des Golfrestaurants.

Danach geht es weiter zum nahegelegenen Weingut Heitlinger, zu dem auch das Weingut Burg Ravensburg gehört. Dort erleben wir eine absolut geniale Weinprobe mit Gautam Nagpal. Der begeisterte Sommelier kommt ursprünglich aus Indien. In Italien wurde er für seine Verdienste um den Wein als Cavaliere ausgezeichnet. Unser absoluter Favorit: der „Dicke Franz“, ein Lemberger Blaufränkisch, VDP. Großes Gewächs des Weinguts Burg Ravensburg.

Am liebsten würden wir noch eine ausgiebige Kellerführung erleben, aber wir widerstehen der Versuchung und schwingen uns wieder auf unsere E-Bikes.

Schließlich liegt noch knapp die Hälfte unserer heutigen Tagesetappe bis zum Ziel Wiesloch vor uns. Und bis dahin erwartet uns noch das Römermuseum in Stettfeld und das Winzermuseum im Schloss Rauenberg. Das Museum zeigt alle Bereiche des dörflichen Lebens der Winzerfamilien rund um den Letzenberg, des Angelbachtals, der südlichen Bergstraße und des Kraichgaus. ■



Logistik, Beschilderung und Navigation

Der Badische Weinradweg ist eine Streckentour. Sowohl Start als auch Ziel sind mit Bahn und Bus gut zu erreichen.

Ausgeschildert ist der Badische Weinradweg in beiden Fahrtrichtungen mit einem gut sichtbaren roten Symbol mit Fahrrad und Weintrauben. Manchmal liegen die roten Wegweiser weit auseinander. Dann kannst Du der grünen Beschilderung des Kraichradwegs folgen.

Obwohl die Strecke gut ausgeschildert ist, ist eine zusätzliche Navigation per Handy oder detaillierter Karte hilfreich. Vor allem an Baustellen mit Umleitungen.

Unser Genusstipp: Aus 2 Etappen mach 3

Dir ist der Genussfaktor wichtiger als das sportliche Erlebnis? Dann empfehlen wir Dir, die 130 Kilometer auf drei Tage zu verteilen. So hast Du mehr Zeit fürs Einkehren in einer Besenwirtschaft, für eine Weinverkostung oder für die traumhafte Landschaft.

Noch mehr Informationen zum Badischen Weinradweg auf travelsanne.de





Schmeckst Du das auch!

 Johannes Hucke

Es ist, als hättest Du zu tief geschlafen. Wenn Du zum ersten Mal seit langem wieder durch das Land der 1000 Hügel streifst, bleibst Du irgendwann unvermittelt stehen und fragst Dich, wer Du eigentlich bist. Die Tourist Information Bruchsal kann Dir da weiterhelfen! Wie das? Nun, während Du Dich noch orientierst, zwischen Prospekten und Geschenkideen, fällt es Dir wieder ein: Du bist ein Genussmensch, na klar! Die bunten Etiketten einer heimischen Brennerei lassen eine weitere Frage in Dir reifen: wann warst Du eigentlich zum letzten Mal auf einer Streuobstwiese?

Keine halbe Stunde später liegt sie vor Dir, die mit alten Obstbäumen bestandene. Grenzt es nicht an Zauberei, dass sich der herrliche Geschmack dieser Äpfel, Birnen, Zwetschgen sogar noch intensivieren lässt? Zu Oberöwisheim hext Bernhard de Bortoli – schon der Name klingt nach einem Magier – die „Hügelgeister“ direkt vom Baum in die Flasche. „Destillato de Bortoli – Edelbrände“, steht da zu lesen,

auch „Badisch finest Spirits“: Wie in jedem gescheiterten Zauberkessel kommt hier allerlei zusammen, und so wie das schmeckt, von allem nur das Beste. Verwandlung und Veredlung, in diesem Sinne auch Erhaltung des Fruchtbunten und Wohlriechenden, womit uns die heimische Mischkultur erfreut, über die schöne Jahreszeit hinaus: Dies ist das wahre Geheimnis der seit jeher vom Numinosen umwitterten Zunft der Brenner.

Freilich, de Bortoli ist längst nicht der einzige hier, der aus Beeren und Früchten, Kräutern und sogar Spargeln noble Brände destilliert: Zibärtele, Kalvadinis, sogar Gin. Der Mann nimmt die Sache aber besonders ernst, indem er sich überdies als Gästeführer verdingt und nicht rastet noch ruht, bis er den letzten Interessierten die Wimmelwelt eines Hohlwegs oder das Aroma-Rad eines Fruchtgartens nahegebracht hat. Und – Abrakadabra! – ehe man sich's versieht, ist man zu seinem Zauberlehrling geworden ...



Frühling im Hügelland. Die Tage werden länger. Die Landschaft ist getupft und gesprenkelt ... Als hätte jemand einen großen Sack Wattebäuschchen über den Hügeln verstreut. Die vielen Streuobstwiesen stehen in voller Blüte.

Streuobstwiesen



Riechst Du das auch! Es duftet an allen Ecken und Enden. Das sind unsere Streuobstwiesen. Sie sind ein Teil der Kraichgau-Stromberger Kulturlandschaft und prägen das Landschaftsbild seit jeher. Sie bieten Lebensraum für über 5000 Tier- und Pflanzenarten. Gerade im Frühling locken die Blüten der Obstbäume Wildbienen, Schmetterlinge und Hummeln an.

Vermutlich waren es die Römer, welche die ersten Stecklinge in den Gärten ihrer Villa Rustika im Kraichgau anpflanzten, denn Obst war für die Ernährung der Bevölkerung sehr wichtig. Mönche schufen später in Klostergärten die ersten Voraussetzungen für die weitere Kultivierung von „Äpfeln, Birnen und Pfläumlern“ wie zum Beispiel im Kloster Maulbronn.

Apfelwein gab es fast in jedem Keller und war quasi der „Wein des armen Mannes“. Ab dem 16. Jahrhundert wurde aus den Mostresten im darauffolgenden Jahr auch „Schnaps“ gebrannt. Auf den Geschmack kam es damals allerdings weniger an.

Die größten zusammenhängenden Streuobstbestände Europas stehen hier in Baden-Württemberg. Sie erfüllen wichtige ökonomische, ökologische und soziale Funktionen. Jedoch sind diese Paradiese bedroht. Doch neue Konzepte etablieren sich und der Obstanbau im Kraichgau und im Stromberg lebt dank Privatpersonen, Vereinen, Gemeinden und Behörden wieder neu auf.

Erleben kann man die Streuobstwiesen überall im Land der 1000 Hügel. Zum Beispiel bei einer Wanderung oder Radtour. Und schmecken ebenso, denn Hofläden, Gastwirte, Weingüter und viele andere engagierte Genussmenschen bieten die Streuobsterzeugnisse in einer unglaublichen Aromenvielfalt an.





Streuobsterlebnis Sulzfeld

Das kleine Dorf Sulzfeld hat dem Streuobst sogar einen eigenen Pfad gewidmet. Der Rundweg mit einer Länge von fast zwei Kilometern entlang von Streuobstwiesen bietet an 12 Stationen allerlei Möglichkeiten das „Kulturgut Streuobst“ zu entdecken.

Die Streuobstwiese zum Riechen, Fühlen, Sehen und Hören. Ganz nach dem Motto „man schützt nur, was man kennt“.

- Länge** 2 km
- Dauer** 1,5 h bis 2 h
- Schwierigkeit** einfach

kraichgau-stromberg.de





1

Ökonomie trifft Ökologie. Die **Streuobstinitiative** im Stadt- und Landkreis Karlsruhe e. V. fördert den Erhalt artenreicher Streuobstwiesen. 280 Besitzer oder Pächter von Streuobstwiesen haben mit der Initiative einen Vertrag über die Anlieferung von Mostobst geschlossen. Auf einer Gesamtfläche von 169 Hektar betreiben diese Streuobstbau auf traditionelle Art. Ob Führungen oder Obstbaumschnittkurse – hier wird immer etwas geboten.

1

Streuobstinitiative Karlsruhe

streuobstinitiative.de



2

Auch die **krio** ist ein Erzeugnis der Streuobstwiesen. In krio steckt, was der Streuobstinitiative besonders am Herzen liegt: Kraichgau und Bio. Das Kraichgauer Hügelland mit seinen wertvollen Streuobstwiesen, den alten Baumbeständen und unterschiedlichen Obstsorten ist ein wichtiger Natur- und Kulturraum des Hügellandes.

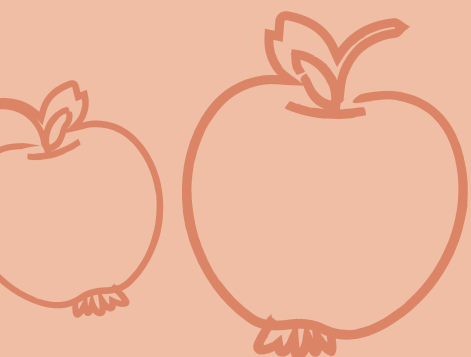
2

krio Kraichgau-Bio

krio-bio.de

Diesen zu schützen ist die Mission der Initiative. Daher werden alle Produkte nachhaltig produziert. Jedes krio Produkt hilft, die blütenreichen Wiesen zu erhalten, alte Baumbestände zu retten, das Zuhause von Bienen, Igel und vielen anderen Tieren zu bewahren. Gewinne aus dem Verkauf werden in Naturschutz und Aufklärungsarbeit investiert, sodass bald alle im Kraichgau und über die Hügel hinaus wissen, wie wichtig die Streuobstwiesen sind. Das krio-Credo: nur bio, nur regional, fair und umweltbewusst.

Die Verkaufsstellen der schmackhaften Streuobst-Apfelsaft-Schorle findest Du auf der Webseite von krio.





Der Mayerhof in Mühlacker

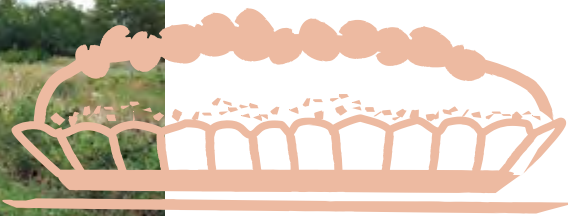
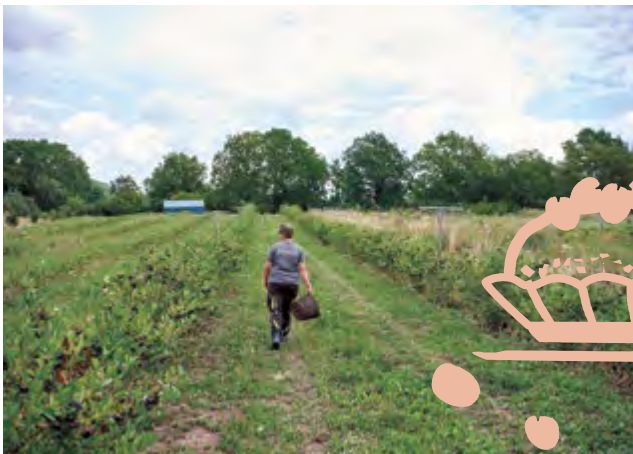
Den Traum von einem Mayerhof, den gab es schon lange. Dann wurde er gefunden. Ein Gehöft aus dem Jahr 1712 in Mühlacker-Dürrenz ist nun Heimat und Wirkungsstätte des Apfelwinzers Achim Mayer. Seine Leidenschaft gilt dem Streuobst und seinem Erhalt. Schon in seiner Kindheit kam er mit dem Thema in Berührung. Heute, viele Jahre später, widmet er sich Apfel- und Quittenweinen, Seccos, zahlreichen Obst- und Raritätenbränden, Fruchtsäften oder Gelees. Das Handwerk hat er sich selber beigebracht. Vorlagen gab es nicht. So schaute er sich viel bei den Winzern ab und tüftelte an seinen eigenen Weinen. Mit großem Erfolg. Achim Mayer und den Mayerhof kann man auch persönlich erleben: Wein- und Destillatproben in wunderschönem Ambiente, Führungen, Vorträge, Streuobstpädagogik, Obstbaum- und Wiesenpflege und vieles mehr. Etwas ganz besonderes ist s' Epfel-Wägele. Eine fahrende Traktorbar, buchbar für jedes Event. mayerhof-muehlacker.de



Kraichgau Imker

Zahlreich sind die Bienenvölker im Land der 1000 Hügel. Ob als Heilmittel, Opfergabe, edle Gaumenfreude oder Zutat – die Geschichte des Honigs reicht von der Antike bis heute. Seit jeher gilt Honig als eine wertvolle Kostbarkeit, für dessen Genuss die fleißigen Bienen bis zu 40 Ausflüge am Tag machen. Als wichtiges Glied im Ökosystem gehen Bienen so eine lebenserhaltende Symbiose für Mensch und Umwelt ein. Mit dem regionalen Honig „Landesgold“ wird die Arbeit der Bienen in der heimischen Pflanzenwelt – so auch in den vielen Streuobstwiesen – gefördert und zum Schutz der Bienen und dem ökologischen Gleichgewicht in der Region beigetragen.

So arbeiten auch in den Gärten und Wäldern des Monuments des Klosters Maulbronn und der umliegenden Region fleißig die Bienenvölker. Erhältlich ist der Honig in den Museumshops des Klosters Maulbronn und des Barockschlosses Bruchsal. schloesser-und-gaerten.de



Wildobsthof Mitsch

Hand in Hand mit der Natur. Direkt angrenzend an das Streuobsterlebnis Sulzfeld findest Du etwas ganz Besonderes: den Wildobsthof Mitsch. Mit großer Leidenschaft widmen sich die Hofleute Silke und Dieter Mitsch den wilden Früchten. Hier wachsen Aronia und Sanddorn, Kornellkirschen, Felsenbirnen und Mirabellen.



Von Haus aus eigentlich Landschaftsgärtner, bewirtschaftet die Familie Mitsch seit 2018 mehr als 15 Hektar Streuobstbestände und Wildobsthecken – alles in Handarbeit versteht sich. So unterstützt der Obsthof mit seiner Arbeit nicht nur die Erhaltung der Kulturlandschaft im Kraichgau, sondern bietet auch noch eine ganz besondere Adresse für Genießer dieser seltenen Früchte.

Genussort

Viel Herzblut fließt auch in die Marmeladen, Seccos und viele weitere Streuobstmanufakte, die es im Hofladen neben weiteren Erzeugnissen aus der Region gibt. Im Café strahlt Dich ein Stück Wildobstkuchen an – oder zwei ... Eben warst Du noch auf dem gegenüber liegenden Hügel, wo die Burg Ravensburg am Horizont sich zeigt. Von dort bist Du über das Streuobsterlebnis zum Hof zu Fuß gelaufen. Wie ein edles Parfum haben sich die süßen Streuobstdüfte schon in Deine Nase gelegt. Der Duft des frischen Kuchens der Mitschs könnte zu keinem besseren Zeitpunkt kommen.

Führungen

Und mehr noch. Auch geführte Touren gehören auf Anfrage zum Angebot. Besucher des Wildobsthofes können zwischen Streuobst- oder Wildobstführung wählen. Die Anschauungsobjekte stehen direkt vor der Tür.

wildobsthof.de



1

Die **Cassismanufaktur** von Inhaber Heiko Danner ist so, wie die Johannisbeeren, die er verarbeitet: klein, fein und authentisch. Sie gehört zu den wertvollsten Früchten unserer Breitengrade. Auf einer Anbaufläche von über 48 Hektar baut der Familienbetrieb den Rohstoff für die feinen Cassis-Produkte rund um Brackenheim-Stockheim selbst an. Vom Likör über Seife, die Palette der Erzeugnisse ist vielfältig – und sorgt für die Extraportion Genuss im Alltag.

1

Cassismanufaktur

cassismanufaktur.de

2

Ölmühle Illingen

oelmuehle-illingen.de

2

Vor 150 Jahren gab es in jedem siebten Dorf eine Ölmühle. Heute sind es nur noch eine Handvoll. Die **Ölmühle Illingen** der Familie Krauth, die das Handwerk in sechster Generation betreibt, ist ein Museum zum Anfassen – bei voller Funktionsfähigkeit des Inventars von 1904. Hier erlebst Du, wie Walzen und Zahnräder angetrieben, massige Mühlsteine und hydraulische Pressen in Bewegung gesetzt werden. Das Ergebnis: Öle von höchster Qualität mit maximaler Ausbeute.

3

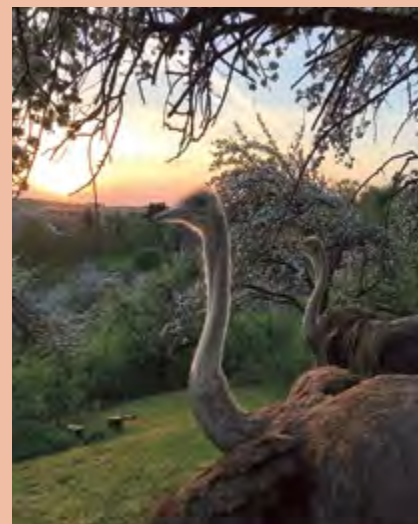
Straußenhof Gottesau

gottesau.de



3

Der **Straußenhof Gottesau** von Inhaberin Corinna Herrmann ist Heimat dieses außergewöhnlichen Vogels. Es ist der erste Straußenhof Deutschlands, der sich nur auf die Bereitstellung von Straußenspeiseeiern aus artgerechter Haltung konzentriert. Hier in Helmsheim weiden elf Tiere auf 14000 Quadratmetern Streuobstwiese unter alten Obstbäumen. Neben verschiedenen Straußenprodukten kannst Du die Tiere auch hautnah bei regelmäßigen Führungen erleben.





**Biohof
Leis**

Für die Bio-Legehennen und -Hähnchen ist der Hof von Heiko Leis in Oberderdingen-FleHINGEN ein Paradies. Auf ihren weitläufigen Hühnerweiden genießen sie täglich großen Auslauf. Hier können die Tiere ihre natürlichen Verhaltensweisen optimal ausleben. Zum Schutz gegen Feinde und Schlechtwetter hat Bauer Leis 1700 Pappeln gepflanzt. Artgerechte Haltung, wechselnder Auslauf und Fütterung mit ökologisch hochwertigem Futter – ausschließlich ohne Gentechnik: die Hühner sind gesünder und robuster. Das sieht man ihnen an und das schmeckt man auch. Bei Eiern und Hühnern.

Seit 2018 bietet Bauer Leis regelmässig Touren mit dem Fahrrad zu seinen ökologisch bewirtschafteten Feldern an. Insekten, Bodenleben, Humusaufbau, Klima und Regenerative Landwirtschaft sind dabei aktuelle Themen. 365 Tage im Jahr kann man die gläserne Produktion auf Anfrage erleben. bauernhof-leis.de



**Rinderzüchter
Kästel**

Das Limousin-Rind stammt aus Frankreich und ist eine alte Rinderrasse. Weltbekannt ist ihre Widerstandsfähigkeit bei wechselndem Wetter und Temperaturschwankungen. Deshalb fühlen sie sich auch bei Rinderzüchter Kästel in Bad Schönborn so wohl. Die Mutterkühe werden nicht gemolken. Ihre Milch dient ausschließlich der Ernährung der Kälber. Die Schlachtung erfolgt direkt vor Ort ohne lange Transportwege. Das Fleisch der Limousin-Rinder: von höchster Qualität mit geringem Fettanteil und einem köstlichen Eigengeschmack.

Das Limousin-Rind lädt zu kulinarischen Entdeckertouren ein. Ganz gleich, ob rosa gebratenes Roastbeef lediglich mit frischem Pfeffer und Fleur de Sel, herrlich saftiges Entrecôte vom Grill oder tiefrote Burgerpatties aus bestem Bio-Faschiertem: Das Limousin-Rind öffnet der Kreativität in der Küche Tür und Tor. hk.comein.de



Riechst Du das auch!



Johannes Hucke

Du könntest jetzt einfach weitermachen: aus dem Fenster schauen, kurz nicken, Computer einschalten. Nein, heute lässt Du den einfach mal aus. Stattdessen nimmst Du die Jacke vom Haken, wenn ein Hund zur Hand ist, fragst Du ihn, ob er mitkommen will ... und Ihr unternimmt einen Ausflug. Das ist eine der Gaben, die Kraichgau und Stromberg für Dich bereithalten: es fängt überall gleich an! Kleine Biegung, kurzer Anstieg. Los geht's!

Du bleibst stehen, siehst Dich um – und atmest ein. Es ist ja alles noch da! Und wie das duftet! Was da jetzt los ist in Deinem Hirn, lässt sich höchstens mit dem Geläut im Dom vergleichen. Alles schlägt an: frische Rauke ... gemähtes Gras ... irgendwo ein Weißdorn ... Doch überlassen wir das dem Profi; wozu haben wir den Hund dabei! Wer erinnert sich noch an Dr. Dolittle, dessen berühmter Hund Jip auf offenem Meer die unglaublichsten Sachen aus dem Wind heraus schnuppert? „Ziegelsteine“, flüsterte er leise, „alte gelbe Ziegelsteine, in einer Gartenmauer; der süße Atem junger Kühe, die in einem Gebirgsbach stehen; das Bleidach auf einem Taubenschlag in der Mittagssonne; schwarze Glacéhandschuhe in einer

Schreibtischschublade aus Nussbaum; eine staubige Straße mit einer Pferdetränke unter Platanen; Pilze, die aus morschem Laub ragen ...“

Können wir so was auch? Aber gewiss! Wir müssen nur unseren Spaziergang verlängern ... und schon kommen wir am Kräutergarten des Guy Graessel vorbei. Der Starkoch aus dem Elsass, heimisch geworden in Bretten, zeigt uns unsere besten Möglichkeiten. „Ist das Minze, Monsieur Graessel?“ Er schmunzelt. Natürlich ist das Minze – aber er hat über dreißig Sorten davon! Und kocht damit wie mit all seinen anderen 1001 Kräutern: eine Küche der Frische, der Erneuerung.

Vorschlag: Erst Spaziergang, dann Besuch bei Guy, schließlich zu Hause nachschauen, ob wir nicht auch so ein Gärtchen anlegen können. Es genügt erst mal das Salatkräuter-Sortiment der Großeltern: Schnittlauch, Kresse, Petersilie. Dill. Ein bisschen Liebstöckel. Borretsch. Schon geht die Nase über dem Teller auf Reisen. Hat sich gelohnt, den Computer mal auszulassen. Stimmt's?



Gutes Bier! Hopfen, Malz, Hefe, Wasser – fertig. Klingt simpel. Aber genau darin zeigt sich, wer die Kunst des Bierbrauens wahrlich beherrscht. Denn, wenn nur mit einer Handvoll Zutaten gebraut wird, liegt das alles Entscheidende im Handwerk. Und das schmeckst Du sofort!



Von Hopfen und Malz

Egal aus welcher Brauerei es stammt, das in der Sonne goldschimmernde Gebräu ist im Land der 1000 Hügel mehr als nur ein Getränk. Es ist die Verheißung, die auf Dich wartet. Die Belohnung beim Zieleinlauf der Wanderung. Das Grande Finale am Ende der Radtour. Jetzt kommt der gelassene Teil des Tages. Willkommen im Biergarten!

Baumkronen und Schaumkronen

Oder in der Mitte des Tages – die Zwischenbelohnung quasi. Nicht umsonst heißt Bier mit „süßem Sprudel“ (so bezeichnet man hier Zitronenlimonade) Radler. Anders als Deutschlands Norden verbinden wir die unvergleichlich erfrischende Mischung nicht mit einem trüben Hamburger Fluss, sondern denken an eine sonnenreiche Radtour. Dein Antrieb kommt schließlich daher, dass irgendwo auf dem Weg ein kühles Radler ruft. Hörst Du das auch! Ahhh! Die Schaumkrone wankt leicht hin und her während sie auf dem Serviertablett zu Dir an den Tisch gebracht wird. Nirgends lässt es sich besser genießen als in einem Biergarten bei herrlichem Sonnenschein. Der erste Schluck schmeckt. Ahhh!



11

Geheimtipps für Deinen Biergenuss im Land der 1000 Hügel!

Ein Tag auf dem Bauernhof

Der Fasanenhof in Hessigheim ist Natur pur. Im Hofladen kannst Du lokale Produkte kaufen. Im großen Biergarten gleitet Dein Blick über Wiesen, Wald und Felder. Und in der Besenwirtschaft werden die eigenen Erzeugnisse zubereitet.

fasanenhof-hessigheim.de

Prickelndes Erlebnis

Der ehemalige Kutschergasthof ist eine Zeitreise. Im Gasthaus Löwenthor in Gondelsheim schreitest Du durch drei Jahrhunderte. Die Raumgestaltung ist überwältigend. Dazu kommt die in der Region einzigartige Auswahl belgischer Champagner-Biere.

loewenthor.de

Von Milch zu Bier

100 Jahre alte Kastanienbäume ragen über Dir in die Höhe. In der Alten Brauerei in Bönnigheim wird „Dunkles“ vom Fass getrunken. Heute sitzt Du im Biergarten. Früher aber haben sich die Leute das Bier für Zuhause abgeholt. Das Gefäß dafür: ein Milchkännle.

brauerei-boennigheim.de

Im Gewächshäuschen

Im Wirtshaus am See in Zaberfeld ist der Biergarten direkt am Wasser. Sobald die kühlere Jahreszeit ansteht, werden die „Sonnenfänger-Häusle“ errichtet. Dort sitzt Du windgeschützt in einer Art Mini-Glasbau. Der komplette Blick auf den Stausee Ehmetsklinge bleibt damit frei.

wirtshaus-am-see.info

Backkunst trifft Bierkultur

Das Backhaus Sallenbusch in Weingarten liegt inmitten von Feldern und von Höfen. Hier gibt es nicht nur ein aktuelles Aktionsbier, sondern auch die richtigen „Beilagen“ dazu. Die frischen Backwaren sind beliebt: Flambrote, Kuchen, Brötchen. Im Sommer gibt es selbstgemachtes Eis.

backhaus-sallenbusch.de

Ausblick³

Die Waldschenke Hörnle in Brackenheim ist Wein- und Biergarten. Von der Terrasse ist die Sicht sagenhaft. Naturpark Stromberg-Heuchelberg, Stuttgarter Fernsehturm und Weinlandschaft Zabergäu – Du siehst alle drei auf einmal.

waldschenke-hoernle.de

Integrativ

In Vaihingen an der Enz sitzt Du nicht nur gemütlich im Selbstbedienungsbiergarten, sondern unterstützt das soziale Unternehmen. Menschen mit Behinderung sind Teil des Teams der Seemühle, die für Dich frisches Regionales zubereiten.

seemuehle-vaihingen.de

Burg und Bier

Nicht nur top Weingenuss wird auf der Ravensburg bei Sulzfeld gelebt. Auf der Terrasse oder im Burgbiergarten wartet ein kühles Bier auf Dich bei Deiner Wanderung oder Radtour. Der Ausblick auf Weinreben und Streuobst ist fantastisch. Der Weg dorthin erst recht.

burgrestaurant-ravensburg.de

Cheers Cowboy

Du befindest Dich in der amerikanischen Prärie. Jetzt gibt es „Beer“ im „Saloon“. Irgendwie bist Du mitten in Amerika. Aber der Blick schweift über das Land der 1000 Hügel. Du bist schließlich in Eppingen in der Moonlight Ranch.

moonlight-ranch.de

Unter der Brücke

Im Paulaner am Viadukt in Bietigheim-Bissingen liegt der Biergarten direkt an der Enz. Während das Wasser plätschert, reckt sich mit Blick zur Seite das enorme Eisenbahn-Viadukt in die Höhe.

paulaner-bietigheim.de

Raufkommen zum Runterkommen

160 Treppenstufen, über die Weinberge, mit dem Shuttle VW-Bus, als Fackelmarsch oder Wanderung ab der Stadtbahnhaltestelle Leingarten – man könnte sagen alle Wege führen zur Heuchelberger Warte. Der Biergarten bietet 80 km Fernsicht.

heuchelberg.com

Feine Biermanufakturen verstecken sich im Hügelland. Wer die kleinen Brauereien findet, ist automatisch im Kreis der Insider. Das macht ihren Charme aus. Hier kannst Du flüssige Schätze bergen. Auch ein paar überregionale Traditionsbetriebe produzieren im Land der 1000 Hügel ihre Biere. Brauerei-Tipps von groß bis klein, von craft bis rein:

1

2 Stunden. 90 Leute. 100 Prozent Kneipenstimmung – alles im Freien. So läuft es bei Prestelbräu in Stettfeld (Ubstadt-Weiher) ab, wenn der Bierausschank startet. Gerade mal zwei Stunden plopt das wöchentliche Event Freitagabends auf. Der Bierwagen wird geöffnet, ein paar Stehtische aufgeklappt und schon steht der Zapfhahn nicht mehr still. Um 19 Uhr ist dann alles schon wieder vorbei. Die Idee kam besser an, als die beiden Gründungsbrauer dachten. „Das Publikum ist genial – aus allen Schichten. Lauter nette Leute. Neue Freundschaften haben sich dadurch geschlossen“, so Matthias. 2017 hat sich der Polizist mit seinem Compagnon Dieter den Traum einer kleinen Brauerei erfüllt. Das Hobby wurde zum Nebenerwerb. Mit 600 gebrauten Litern pro Woche reicht es nicht für Gaststätten, doch der Flaschenverkauf läuft – größer soll es nicht werden. Ein Herzensprojekt: das eigene Brauereifest. 2019 fand es zum ersten Mal mit vier befreundeten Mini-Brauereien aus der Region Karlsruhe / Stuttgart statt. Daraus entstand eine Art Bier-Festival. Wiederholung erwünscht!

2

Einst Waschküche, heute Braukeller. Adrian von Berg arbeitete und lernte mitunter bei Palmbräu. 2019 gründete er mit seinem Bruder die eigene Brauerei in Kürnbach – die Waschküche im Keller wurde umgebaut. Das „Helle“ ist nun der ganze Stolz. Gleich nach Eröffnung brachten die Brüder das Bier auf die Feste in Kürnbach. Die Mund-zu-Mund Werbung lief so gut wie das Bier. Heute sind die beiden auch im Flaschengeschäft. Im Getränkemarkt, Online-Shop und vor Ort in der Braumanufaktur kann man sich mit den Bieren der Brauerei von Berg eindecken. „Rumprobiert haben wir immer gern“, sagt Adrian. Daher ist die Ausrichtung jetzt stark saisonal. Fast jeden Monat gibt es Sonderbier wie das Maibock.



3

Imitten der Felder am Stadtrand Bruchsal liegt der Rohrbacherhof. Er ist so einiges: Schulungszentrum, Eventlocation und auch: Brauerei. Das frische Hofbier fließt bei Kochabenden, Live-Jazz oder auch zum wilden Reviergrillfest bei Reh und Wildschwein aus eigenem Revier.

Im Restaurant des Bruchsaler Wallhall-Hotels nimmst Du vis à vis der großen kupfernen Braukessel Platz und bist damit mitten drin im Brauprozess. Bei einer Brauereiführung wird klar: Hier wird nach Reinheitsgebot gebraut. Nimm Bier mit nach Hause. Das Wallhall wird nämlich in einer einzigartigen Glaskanne verkauft.



4

In Zuzenhausen wird ein Bier gebraut, das Dich in wilde Räuberwälder katapultiert – benannt nach einem Freiheitskämpfer aus Italien. Er versteckte sich der Legende nach jahrelang in selbstgebauten Erdhöhlen im Kraichgau. Passenderweise wird das Dachsenfranz in robusten Bügelflaschen abgefüllt. Kosten kannst Du es bei einer Bierprobe im Brauereigasthof. Auf Dachsenfranz' Spuren begibst Du Dich aber am besten in die Natur. Die Brauerei bietet Planwagenfahrten an. Mit Bügelbier und Vesper geht's über die Flure Zuzenhausens und wieder zurück. Wer danach nicht mehr wegfahren will, bleibt einfach eine Nacht im Hotel. Garantiert komfortabler als Dachsenfranz' Erdhöhlen.

5

Stolz des Kraichgaus nennt sich das Eppinger Bier der wohl bekanntesten Brauerei der Region: Palmbräu. Auch umgekehrt zeigt sich der Stolz zur Region. Mit dem dunklen Kloster-Spezial wird das UNESCO-Weltkulturerbe Kloster Maulbronn bei jedem Schluck gewürdigt. 1835 wurde die Brauerei gegründet. Sie erhielt dank Franz Zorn, der die damalige Gaststätte reichlich mit Palmen schmückte, ihren Namen. Stolz macht das Bier übrigens auch im agrarwirtschaftlichen Sinn: als Rohstoffe zum Brauen kommen für Palmbräu nur die Hochwertigsten infrage. Viele werden von Kraichgau-Bauern oder vom Bodensee bezogen. Über kurze Wege bringt Palmbräu so regionalen Genuss in die Flasche.

1

„Auf ein Bierchen“
 Ubstadt-Weiher

prestelbraeu.de

2

„Bier, das sich
 gewaschen hat“
 Kürnbach

brauereivonberg.de

3

„Hofbier und Kupferkessel“
 Bruchsal

rohrbacherhof.de

brauhaus-wallhall-bruchsal.de

4

„Für eine Legende gebraut“
 Zuzenhausen

dachsenfranz.de

5

„Der stolze Gerstensaft“
 Eppingen

palmbraeu.de



Siehst Du das auch!



Johannes Hucke

Incipit: „Hier beginnt ...“ So lautet der Anfang mittelalterlicher Schriften, oftmals aufwändig gestaltet, um die Bedeutung zu unterstreichen: dass etwas in die Welt tritt, was vorher nicht da war. Ein Moment des Innehaltens, der Kontemplation: Der Blick geht nach innen und außen. Viele Menschen bereisen heute die Welt, um einen Anfang zu finden, im geistigen Sinne. Sie bestaunen die Tempel Tibets und Thailands, und manchmal geht die Erfahrung über das touristische Bewundern hinaus.

Haben wir so was auch? Aber sicher, überall! Da und dort muss man nur ein bisschen genauer hinsehen, um in Kraichgau und Stromberg zu entdecken, wo spirituelle Erfahrung in baulichen Schöpfungen kondensiert. Sogar an religiösen Wirkstätten wie Maulbronn, kulturhistorisch fraglos als eines der weltweit bedeutendsten Bauzeugnisse zu erachten, wird es ab und an nötig, die Sinne neu zu schärfen: weil der optische Eindruck allzu vertraut ist, die Bedeutung aber dahinter liegt.

Unsere Landschaft ist reich an geweihten Orten, deren Atmosphäre erhalten blieb, auch wenn die frommen Gründer längst verschwunden sind. Halt doch einmal an zwischen Odenheim und Eichelberg, am Abzweig nach Tiefenbach, wo der Kapellenbach den Mönchsee speist: Eine mystische Stimmung liegt über dem Ort, wo einst das Kloster Wigoldesberg stand, später umbenannt in Stift Odenheim. Oder oberhalb von Horrheim, über den Weinbergen mitten im Wald: die Ruine Baiselsberg. Bis in die Achtziger Jahre hat es gedauert, dass man die Reste des Frauenklosters wiederfand.

Das kann unseren zwei Michelsbergen freilich nicht passieren: Über Untergrombach und nahe dem Erlebnispark Tripsdrill erbaut, symbolisieren sie einen ganz besonderen Schutz. Es wird von einem Top-Winzer erzählt, der hier zum Dichter wurde, schließlich zum Gottsucher und sein Leben der Caritas weihte. Damit ist er sicher nicht allein – die alten Kräfte wirken noch.





Kloster Maulbronn

Wusstest Du, dass das UNESCO-Weltkulturerbe Kloster Maulbronn als Geburtsstätte der Maultasche gilt? Zahlreiche Legenden ranken sich um die im Volksmund bekannten „Herrgottsbscheißerle“. Doch für die Maulbronner ist klar: Die Maultasche hat ihren Ursprung im hiesigen Kloster! Auf der Suche nach der perfekten Maultasche wirst Du hier immer fündig.



17. Jahrhundert. Das Ende der Fastenzeit naht. Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn gelangten unverhofft in den Besitz eines Stücks Fleisch. Doch was tun? Während der Fastenzeit war es den Mönchen verboten, Fleisch zu essen. Dann die rettende Idee: Sie hackten das Fleisch klein, mischten es mit Gemüse, welches sie im Klostergarten ernteten und versteckten das Ganze in Taschen aus Nudelteig. So konnten sie das Fleisch vor den Augen Gottes und ihrer Mitbrüder verbergen – und servierten das Mahl als Fastenspeise. Im Volksmund heißen sie daher auch „Herrgottsbscheißerle“. Und während der Karwoche sind sie buchstäblich in aller Munde.

Mama LEMONIA

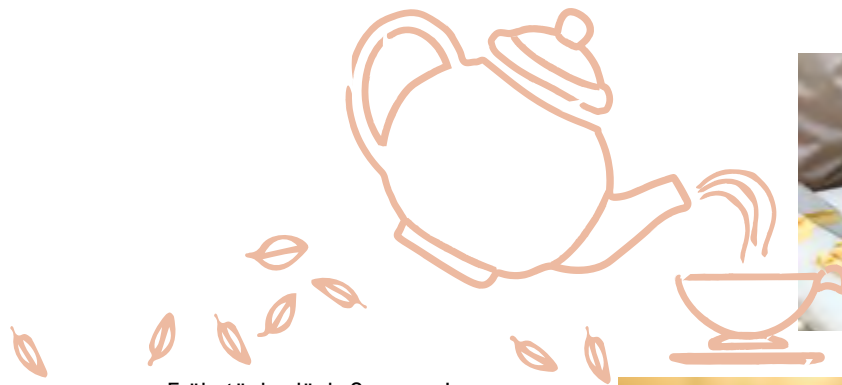
Lena Kranidis alias „Mama LEMONIA“ ist ein Maulbronner Original. Seit jetzt schon 30 Jahren bereitet sie Maultaschen an ihrem Geburtsort in Handarbeit zu. Dabei verwendet sie nur die besten und regionalen Zutaten und Kräuter. Im Laufe der Jahre hat sie das traditionelle Rezept mit ihren handverlesenen Kräutern, Liebstöckel, Majoran und Bärlauch verfeinert. klosterblick-maulbronn.de

Klosterkatz

Auch in der Klosterkatz – direkt auf dem historischen Gelände des Klosters – gibt's die gefüllten Teigtaschen. Hier wird seit vielen Jahren die Zusammenarbeit mit Partnern der Region gesucht. So werden auch die Maultaschen mit dem Namen „Bruder Jacobs Maultaschen“ ganz in der Nähe hergestellt. Ganz ohne den Herrgott bescheißen zu müssen, geht's auch – die vegetarische Variante schlägt vor diesem Hintergrund freilich das Original. kloster-katz.de

Das Hotel Krone mit seinem „1525“ am mittelalterlichen Markplatz in Bretten ist schon etwas ganz Besonderes. Die Krone ist so etwas wie ein Zuhause. Sie ist das, was man in Skandinavien „hyggelig“ nennt: heimelig, traulich, gastlich, romantisch ... die „gute Stube“ eben. Für alle, die es ein bisschen familiärer mögen. Und geschmackvoll. Und außergewöhnlich.

Hotel Krone Bretten



Frühstücksglück, Sommer Lounge, Teestubenzeit, Feierlocation, Kochkurse, Menüabende, Genuss-events, modern Tagen ...

Sabine Weishäupl, Gastgeberin in der vierten Generation, hat die Krone 2019 neu erfunden. Ob Sterne-Kochkurs oder Küchenparty mit guten Freunden. Mal Bar, mal Genuss-Event, mal Feierlichkeit – hier im „1525“ wird Abwechslung geboten. Darüber hinaus immer wieder kulinarische Events. Immer mit an Bord die Küchenchefs Marcus Böker und Andreas Wolf.

krone-bretten.de

krone1525.de





Ich treffe Sabine im 1525 – der neuen Eventlocation des Hauses. An den Markttagen – immer mittwochs und samstags – werden hier Weißwürste mit Brezeln und süßem Senf serviert. Schade, dass heute Dienstag ist. Aber nicht nur deswegen muss ich unbedingt wiederkommen.



**Ein Gespräch zwischen zwei Geschäftsführerinnen:
Sabine Weißhäupl (Hotel Krone) und Christina Lennhof
(Kraichgau Stromberg Tourismus e. V.).**

Christina: Sabine, ihr habt hier 2019 aufwendig renoviert. Die Krone ist traditionell geblieben und trotzdem außergewöhnlich modern. Was kann man hier erleben?

Sabine: Das Motto heißt exklusiv genießen und feiern in der Krone. Wir sind bestens ausgestattet für einzigartige Kochkurse, außergewöhnliche Küchenpartys und individuelle Feiern für familiäre Anlässe, Feiern unter Freunden oder genussvolle Firmen-Events.

Christina: Wie sieht Eure Küchenphilosophie aus?

Sabine: Hier kochen Marcus Böker und Andreas Wolf mit viel Kreativität und Liebe. Sie begeistern ihre Gäste mit einfachen Gerichten aus der regionalen und internationalen Küche, aber auch mit Gerichten aus der Sternegastronomie. Sie stehen hinter den Slow-Food Grundsätzen und setzen auf Qualität, Regionalität und saisonale Produkte. Das schmeckt man bei jedem Bissen.



Christina: Was kann der Gast, der einfach mal vorbeikommen möchte, Besonderes erleben?

Sabine: Unser Frühstück ist sicherlich etwas ganz Besonderes. Wie achten auf regionale und frische Produkte.

Insbesondere mittwochs und samstags bietet es sich an, über den Wochenmarkt zu schlendern, zu schauen, einzukaufen ... Und danach in der Krone bei einem ausgedehnten Frühstück Freunde zu treffen und neue kennen zu lernen. Plaudern. Vielleicht noch einen Aperitivo genießen. Der Wochenmarkt findet immer mittwochs und samstags von 8 bis 13 Uhr direkt vor unserer Haustüre statt.

Ein Highlight ist sicherlich unsere „Teestubenzeit“, ein exquisites Angebot an besten Biotees, direkt vor den Augen der Gäste an unserem Show-Teewagen aus dem Chiemgau nach ihrem ganz persönlichen Gusto frisch zubereitet, dazu süße Petit Fours oder hausgemachter, ofenfrischer Kuchen.

Zwischen Juni und September wird jeden Tag ab 17 Uhr unsere Sommerlounge eröffnet. In der Sonne verweilen, den Sommer genießen, dazu Weine aus der Region und ein feines Vesper wie die „Heimatliebe“. Da ist Widerstand zwecklos.

Christina: Eure neue Location heißt 1525. Was hat es mit dem Namen auf sich?

Sabine: Vor fast 500 Jahren – 1525 – wurde unser Haus erstmals erwähnt. Deshalb haben wir unsere Bar und Eventlocation nach diesem für uns geschichtsträchtigen Jahr benannt.

Christina: Viel Erfolg und Danke für das Gespräch.



Hörst Du das auch!



Johannes Hucke

*„D`Schwoba dent, ha jo, gern bruddle,
moinet`s aber net so bös;
Schwoba send wie saure Kuttle –
bloß mir selber möget des!“*

Selbstironie im Gewande des Dialekts? Das ist aber selten! Viele verbinden den Volkston eher mit Provinzialität, selbstzufriedenen Leuten, die einen gerne belehren, dass es nur hier – und ein Dorf weiter schon nicht mehr – am schönsten sei auf der Welt. Heimatliebe kann auch weitherzig sein; die verspielten Verse des „Wendlin Überzwerch“, Pseudonym des Memmingers Karl Wilhelm Fuß, signalisieren ein schmunzelndes Einverständnis; niemand muss sich schämen, wenn er keine Kutteln mag. Gleichwohl verpasst er was!

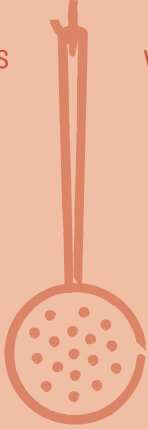
Unzählige Spielarten des Schwäbischen und Badischen darf belauschen, wer im Kraichgau und Stromberg in die Dorfgasthäuser einkehrt. Wenn die Einheimischen beisammensitzen, stellt sich für den Gast eine Situation wieder her, die er aus Novellen des 19. Jahrhunderts kennt. Dass Pfarrer, Lehrer,

Bürgermeister beim Stammtisch längst auch in weiblicher Form vorkommen, entspannt die Sache zusätzlich. Das Bindemittel für das temperamentvolle und anekdotenreiche Geschwirr mundartlich gefärbter Erzählungen ist der Humor; den Rhythmus gibt das Gelächter vor, in Abständen aufbrandend ... und man lächelt unwillkürlich mit, auch wenn man kein Wort verstanden hat.

Eine der Dorfwirtschaften im Rund, wo Heimatkultur in jeder Weise gepflegt wird, ist der „Grüne Baum“ zu Erligheim. „Horschd und Uschi“ heißen hier die Wirtsleute, und ihre Gastfreundschaft ist legendär. „Roschtbrate mit Spätzle“, „Mauldäschle und Kartoffelsalat“, das gehört so selbstverständlich dazu wie die heimischen Weine. „Das Bricklebrit e.V. – 1. Mundart-, Lieder- und Geschichtenhaus“ hat im Grünen Baum seine Heimat gefunden. Zahllose Veranstaltungen bereichern das Dorfleben über das Jahr. Engagement für das Überleben der echten Landgasthäuser lohnt sich! Es beginnt durchaus schon beim Verzehr von Rehbraten mit Weckknödeln und Blaukraut.



Wirtshäuser



1

Restaurant Hirsch Besigheim

hirsch-besigheim.de

2

Guy Graessel Bretten

guy-graessel.de

3

Villa Waldeck Eppingen

villa-waldeck.de

4

März & März Bietigheim-Bissingen

maerzundmaerz.de

5

Ziners Flämmle Brackenheim

zinersflaemmlle.de

6

Grüner Baum Erligheim

gruenerbaum-erligheim.de



1

Im Herzen der Altstadt von Besigheim kommt man an diesem Wirtshaus nicht vorbei. Oifach schwäbisch. Oifach guad. So das Motto. Der Hirsch steht für Qualität, Tradition und schwäbische Gastlichkeit. Mit Herz und Spätzle, Maultaschen und Gemütlichkeit, Rostbraten und Leidenschaft. Hier trifft man sich: alte und junge Gäste, Einheimische und Touristen, Kaffeetrinker, „Vierteleschlotzer“ und Liebhaber schwäbischer Köstlichkeiten. Dean Koppe hat sich gerade die 3-Löwen-Auszeichnung erköcht und damit die höchste Auszeichnung der „Schmeck den Süden“-Initiative.



2

Schon mit sieben Jahren entdeckte der Elsässer Guy Graessel die Faszination des Kochens. Mit 14 begann er seine Lehre. Seit 2018 widmet sich Guy in der Brettener Fußgängerzone seinem Projekt am Hundlesbrunnen. Oder sagen wir besser, zweien: seinem neuen Restaurant „Maxime“ sowie seinem Café und seiner Pâtisserie. Die Küche: gesund und frisch (naturellement!), einfach raffiniert, nahe-liegend und nicht abgehoben. Leckere regionale Spezialitäten (bien sûr, un peu français) mit Niveau. Guy pflegt die klassische Küche mit großer Leidenschaft.



3



Uwe Krepp, Küchenchef im Restaurant Villa Waldeck in Eppingen, legt besonderen Wert auf frische, regionale und saisonale Produkte. Und kombiniert sie mit optisch überraschenden Varianten. Die Speisen sind mit frischen Kräutern und Gewürzen aus dem eigenen Garten harmonisch abgestimmt. Tradition spielt in der Küche der Villa Waldeck dennoch eine große Rolle. Und wem läuft nicht bei „Medaillons vom Lamm auf gebratener Polenta mit Rosmarinsoße und Speckbohnenbündel“ das Wasser im Munde zusammen? Der besondere Tipp: Private Cooking! Uwe Krepp kann man buchen – und so in häuslicher Atmosphäre ein ganz besonderes Dinner genießen.

4



Trotz des verliehenen Michelin-Sternes an Benjamin Maerz, ist das Gesamtkonzept keinesfalls abgehoben. Die Gebrüder Maerz legen viel Wert auf Bodenständigkeit, dazu eine gewisse Portion Exklusivität und Gemütlichkeit. Weil ihre heimatlichen Wurzeln fest, die regionalen Produkte vielfältig und die Sehnsucht nach dem Geschmack der Ferne groß sind, ist die Küche die perfekte kulinarische Verbindung von Heim- und Fernweh. Heimatverbunden und dennoch weltoffen – so sind sie und so kochen sie auch.

5

Hier lädt Küchenchef Thomas Zinser auf eine kulinarische Reise durch die schwäbische und indische Küche ein. Denn dank des Kochs Vinoth ist hier auch die ferne asiatische Küche eingezogen. Kreativität gepaart mit jeder Menge Erfahrung und regionalen Zutaten, so die Philosophie des Hauses. Das 1836 erbaute Fachwerk-Wirtshaus hat vor allem für Neippberg eine historische Bedeutung – es fungierte lange als Rat- und Schulhaus. Heute bietet es den perfekten Rahmen für ein großartiges Wirtshausenerlebnis. Dazu genießt Du einen edlen Tropfen aus Zinsers Weinkeller oder aus den Weinbergen der Umgebung.



6

Rostbraten, Maultaschen, Kartoffelsalat – als schwäbischer Landgasthof bietet der „Grüne Baum“ regionale Spezialitäten und Gaumenfreuden aus Küche und Keller. Heute steht mit Horst und Uschi Ahner die dritte Generation für die überregional bekannte Gastlichkeit des Hauses. Das Besondere: die Auszeichnung als „Mundart-Gasthaus“. Denn die schwäbische Kultur und der Dialekt werden hier hochgehalten. Regelmäßig lädt der Verein „Schwäbische Mund.art e.V.“ Mundart-Künstler ein. Seit über 15 Jahren findet hier das „Aufspielen beim Wirt“ statt – natürlich auf schwäbisch versteht sich.



Im 3B-Land gibt es was auf die Ohren – mit Lauschtouren auf Entdeckungstour durch die Altstädte von Bönningheim, Besigheim und Bietigheim-Bissingen!

Lausch- touren

Im Kraichgau-Stromberg gibt es seit neuestem auch richtig was auf die Ohren. Im 3B-Land können mittels einer Lauschtour Besucher, Einheimische, Geschichtsinteressierte oder einfach nur Bummler einen geführten Altstadtrundgang in Besigheim, Bönningheim oder Bietigheim-Bissingen unternehmen. Das Einzige was Du dafür benötigst, ist ein Smartphone. Die Lauschtour-App lässt sich kostenlos und bequem aufs eigene Handy runterladen.

Die Stadtgeschichte ist in Besigheim, Bönningheim und Bietigheim-Bissingen an vielen Stellen präsent und wird bei Stadt-, Kostüm-, Erlebnis- und Genussführungen auf vielfältige Art und Weise erzählt. Mit den Lauschtouren ist dies nun in einem neuen Format möglich – digital, individuell und zu jeder Zeit. Die Lauschtour ist eine digitale Audioführung für das eigene Smartphone. Die drei Führungen sind journalistisch recherchierte Mini-Reportagen mit Originaltönen, die auf lebendige Art Hintergrundinformationen zu Sehenswürdigkeiten und Kuriositäten liefern.

Sie machen aber auch auf Details aufmerksam, die Gäste auf den ersten Blick nicht erkennen. O-Töne etwa von Stadtarchivaren, Gästeführern oder Wengertern sorgen für Unterhaltung und liefern das ein oder andere spannende wie lustige Anekdotchen. GPS-gesteuert wird der Nutzer punktgenau von Station zu Station geleitet, mittels eines akustischen Signals weiß der Besucher dann, dass er sich an der richtigen Stelle befindet und schon geht es los mit einer unterhaltsamen Geschichte oder einfach nur einem Hinweis auf ein kleines verstecktes Detail. →





→ Die Touren können individuell, als Paar oder als Kleingruppe unternommen werden. In jeder Stadt gibt es einen Startpunkt mit einer Hinweistafel, auf der die Strecke mit den einzelnen Stationen abgebildet ist. Die Touren umfassen zwischen zwölf und fünfzehn Stationen und dauern je eine knappe Stunde bei etwa je 1,5 km Länge. Natürlich können die Touren unterbrochen, etwa für ein Kaffeepäuschen oder eine Shoppingeinkauf, und dann wieder fortgesetzt werden. Anlässe hierfür gibt es auf jeder der drei Touren zuhauf. Auf das ein oder andere Einkauf-Muss wird bei jeder der drei Altstadtouren hingewiesen. Man darf sich also durchaus überraschen lassen.

Kurzum, jede Lauschtour ist eine kleine und unterhaltsame Ergänzung zu den etablierten Gästeführungen und bereichert den Aufenthalt in den charmanten, fachwerkbestückten Altstädten von Bönningheim, Besigheim und Bietigheim-Bissingen. Wer eine davon gehört hat, wird neugierig auf die nächste. Denn bei jeder Tour findet der Hörer Hinweise auf die Partnerstädte in der 3B-Region oder auf die schöne Landschaft an Neckar, Enz und Stromberg.

Ab 2022 wird es mindestens eine weitere Lauschtour entlang von Wander-, Rad- oder Flusswegen im 3B-Land geben. Mit Hinweisen zu den beiden schönsten Weinsichten Württembergs in Hessigheim und Walheim, dem Stutendenkmal oder dem jüdischen Friedhof bei Freudental, den Aussichtspunkten bei der Berghütte in Löchgau, der Käsbergkanzel in Mundelsheim oder Weinkanzen in Erligheim, den Kirchheimer Weinterrassen oder dem Steillagenpfad in Gemmrigheim. ■



Im Zabergäu bist Du umringt von Wein. Fantastische Rebenlandschaft, tolle Weingüter und ausgezeichnete Erzeugnisse. Die für seinen Rotwein berühmte Gegend liegt zwischen den Städten Heilbronn und Stuttgart.



Klick!



Fotospot-Tipps!

Per Rad erreichbar Im Bühl in Brackenheim, direkt am Radweg.

In schönster Weinlage Im Zweifelberg in Brackenheim öffnet sich der Blick über das gesamte Zabergäu.

Steil sind die Weinterrassen in Kirchheim am Neckar. Sie bieten den besten Ausblick auf die Steillagen und die Neckarschleife.

Übrigens: Die Schriftzüge haben sogar einen Anerkennungspreis als innovatives Projekt gewonnen. Ein Pendant steht in Brackenheims französischer Partnerstadt Charnay.

Neckar und Zaber schlängeln sich durch die Täler und dann geht es im nördlichen Teil in die Höhe: der Heuchelberg beginnt. Im Süden übernimmt diese Rolle der Stromberg. Das ist die beste Ausgangslage für großartige Naturfotos.

Zum sprichwörtlichen i-Punktchen wirst Du auf Fotos aus der Neckar-Zaber-Region selbst. Zehn WEIN-Fotospots stehen hier verteilt. Sie sind in der Landschaft aufgestellte große Buchstaben aus glänzendem Stahl: W, E und N. Was fehlt ist das „i“. Stell' Dich einfach in den Schriftzug hinein und lass Dich ablichten. Oft bieten die lokalen Winzerfamilien an den Spots einen Weinausschank. Beste Chancen dafür hast Du an Wochenenden oder Feiertagen. Einfach vorab online informieren: #WEINFotospot





Michaela Kern alias

Weindorfkind –

vinophil, neugierig, heimatverbunden

Leidenschaft steht bei ihr an erster Stelle. Für den Wein, für den Kraichgau und für ihre Gäste. Bei Michaela Kern alias Weindorfkind kannst Du das Abenteuer Wein und die Sulzfelder Weinlandschaft mit allen Sinnen erleben. Sie ist ausgebildete Weinerlebnisführerin und somit staatlich geprüft. Mit den ortsansässigen Weingütern Burg Ravensburg, Plag, Reiner Pfefferle, Brüssel, Klenert, dem Winzerhof Bregler und dem Reblandhof präsentiert sie auf ihren Touren das Beste, was das badische Weinbaugebiet zu bieten hat.

Und mit einem gemischten Satz aus Apotheker, Schornsteinfeger, Ingenieur und dem Winzer Benjamin Pfefferle hat sie sich jüngst verbündet, um einen alten Ausschankwagen zu einem mobilen Weinausschank umzubauen. Auf vier Rädern tuckert die mobile Vinothek zukünftig zu verschiedenen Standorten. Hier kannst Du die Weine genießen, wo sie her kommen ... „Cuvée-Weinkult Sulzfeld“ heißt das mobile Gefährt. Der Name ist Programm. Tipp: wo der Wagen gerade steht, erfährst Du hier: weinkult-sulzfeld.de und wenn Du selbst ein Fest planst, kannst Du den mobilen Ausschank auch mieten – Weine natürlich inklusive.



Winzer von Baden

winzervonbaden.de



Eine Hommage an das Hügelland

Wer in der Vinothek der Winzer von Baden eG in Wiesloch steht, wird förmlich angezogen von der Weinserie Kraichgauer Land der 1000 Hügel. Leicht und zugleich kraftvoll zieht sich die Hügellinie über das Etikett. Gleich acht Sorten gehören zu der Serie. Nur einen einzelnen Wein zum „Kraichgauer“ zu ernennen, wäre nicht hinreichend gewesen. Es braucht schon verschiedene Geschmacksrichtungen um die facettenreiche Region gebührend im Wein zu erzählen. So vielfältig, wie die Landschaft hier, sind auch diese Weine: feinfruchtig, frisch, elegant. Aus den traditionellen Sorten trocken und feinherb sind die Weine vinifiziert.

WB

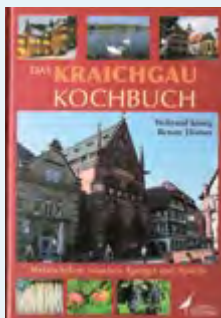
WINZER VON BADEN eG
Badische Bergstraße & Kraichgau

Weinbau in und mit der Natur

Die Winzer von Baden stehen seit 85 Jahren für die Qualität der Weine der Region. Auf 650 Hektar gedeihen die badischen Klassiker Weiß- und Grauburgunder, Spätburgunder und Riesling sowie die regionalen Spezialitäten Müller Thurgau, Auxerrois, Schwarzriesling und Lemberger. Dabei ist stets die Vision im Blick: Die Attraktivität der Region ins Glas bringen. Winzer Rudolf Meel aus dem „Weinsüden Weinort“ Kürnbach, der schon lange Teil der Winzer von Baden ist, untermauert das Motto: „Wir Winzer schätzen es in und mit der Natur im Kraichgau zu leben und wollen diese bewahren. Unsere Weine bestätigen unser Tun.“ Die charmante Landschaft, sagen die Winzer von Baden, verpflichtet zu bester Qualität. Fruchtbare Böden, mildes Klima, viele Sonnenstunden und liebevolle Bewirtschaftung lassen authentische, charakterstarke Weine entstehen. Zu rund 150 Weinen und Sekte berät die Vinothek ihre Besucher und bietet Verkostungen. Mit vielfältigen Veranstaltungen vom Kraichgau bis zur Badischen Bergstraße engagieren sich die Winzerinnen und Winzer und präsentieren die Weine darüber hinaus.

Das Kraichgau Kochbuch

Der Kraichgau zum Nachkochen.



Wenn Du jetzt Appetit auf das Land der 1000 Hügel bekommen hast: Hier findest Du persönliche Lieblingsrezepte, unzählige Geschichten und viel Leidenschaft für die Küche der Region. In akribischer Kleinarbeit haben Waltraud König und Renate Hörner das zusammengestellt, was die Region einzigartig macht. Da darf die Maultasche natürlich nicht fehlen. Hier ein Rezept aus Bretten Ruit, die bei jedem Ruitler Dorffest auf den Tisch kommt. Das Rezept stammt von Waltrauds Mutter Meta Tobler.

Nudelteil: 500 g (vom Bäcker) oder selbst herstellen aus: 5 Eier, ½ TL Salz, 1 EL Öl, 5 EL Wasser, 500 g Mehl

Die Zutaten verrühren, nach und nach untermischen und gut verarbeiten. Den Teig auf dem Backblech so lange kneten, bis er beim Durchschneiden kleine Löcher zeigt. Den Teig in zwei Stücke schneiden, rund formen, abdecken und mind. 1 Stunde ruhen lassen.

Füllung: 3 Brötchen vom Vortag, 3 Eier, ½ TL Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 150 g Krakauer Wurst, 150 g Rauchfleisch, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Bund Petersilie, 3 Blätter Liebstöckel, 1 Knoblauchzehe, 250 g Hackfleisch gemischt, 200 g Kalbsbrät

Brötchen in Würfel schneiden. Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuss verrühren und über die Brötchen gießen. Etwa 1 Stunde einweichen lassen. Krakauer Wurst würfeln, zusammen mit Rauchfleisch in einer Pfanne auslassen und zu den Brötchen geben. Zwiebel würfeln. Lauch halbieren, in feine Streifen schneiden und zusammen mit den Zwiebeln im verbleibenden Bratfett dünsten. Petersilie, Liebstöckel und Knoblauch fein hacken, kurz mit dünsten. Alle Zutaten mit Hackfleisch und Kalbsbrät gut verkneten.

Maultaschen herstellen: Jede der zwei Teighälften zu einem hauchdünnen 33 x 60 cm großen Rechteck auswellen (gekaufter Teig ist bereits ausgewellt), in Rechtecke von 11 x 15 cm teilen (ergibt 12 Stück). Auf jedes Rechteck einen gehäuften Esslöffel der Füllung setzen. Die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig übereinander klappen und fest drücken. Die Maultaschen in 4 Liter Salzwasser etwa 15 Minuten (gekaufter Teig 10 Minuten) ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Guten Appetit!



Handverlesen #2
08/2021

Herausgeber

Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V.
Melanchthonstraße 3, 75015 Bretten
Telefon +49 (0)7252 9633-0
Telefax +49 (0)7252 9633-12
info@kraichgau-stromberg.de
kraichgau-stromberg.de

Produktion

map.solutions GmbH, Karlsruhe

Redaktion

Christina Lennhof
Angela Keller
Johannes Hucke

Gestaltung

dedesigned elisabeth deger, Bruchsal

Druck

printmedia solutions GmbH, Mannheim

Bildnachweis

Weingut roterfaden (Titel, S. 17);
Thomas Rebel (S. 4, 7, 11, 23, 41, 50, 54, 60); Christian Ernst (S. 10, 12, 13, 18, 32, 34, 36, 37, 47, 48, 55); KlenertWein (S. 12); Sebastian Heck (S. 13); Carsten Götze (S. 14, 25); Felsengartenkellerei (S. 16); Achim Mende (S. 18, 57); Ulrike Klumpp (S. 19); Oberderdingen (S. 19, 24); Mario Brunner (S. 21); Oliver Keller (S. 22); Östringen (S. 24); Kürnbach (S. 24); Stadt Maulbronn (S. 25); travelsanne (S. 29); Brennerei De Bortoli (S. 31); Streuobstinitiative im Stadt- und Landkreis Karlsruhe e.V. (S. 32, 34); Naturpark Stromberg-Heuchelberg e.V. (S. 33); Gemeinde Sulzfeld (S. 33); Mayerhof (S. 34, 35); Kraichgau-Stromberg Tourismus e.V. (S. 35, 51); Adobe Stock (Anjelika Gretskaia S. 38, victorpr (S. 53); J. Krauth Ölmühle Villingen (S. 38); Straußenhof Gottesau (S. 38); Bio-Bauernhof Leis (S. 39); Hofladen Kästen (S. 39); Westend61_Zeljko Dangubic (S. 42); Elisabeth Deger (S. 44); Pixabay Klickblick (S. 45); Mama Lemonias Maulbronner Maultaschen (S. 48); Klosterkatz Maulbronn (S. 49); Hotel Krone Bretten (S. 51); Restaurant Café Hirsch (S. 54); Villa Waldeck (S. 55); Lukas Kirchgasser (S. 55); Thomas M. Bödding (S. 55); LAUSCHTOUR (S. 56); Boris Lehner (S. 57); Neckar-Zaber-Tourismus e.V. (S. 58); Michael Mayer (S. 59); Waltraud König (S. 62)

Alle Angaben wurden nach Vorgaben des jeweils Verantwortlichen vor Ort mit Sorgfalt zusammengestellt. Dennoch wird für die Richtigkeit und Vollständigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen.

Natürliche Vielfalt

Kraichgau Korn

kraichgaukorn.de

Der Kraichgau, das Land der 1000 Hügel ist die Kornkammer Süddeutschlands. In der sanften Hügellandschaft auf fruchtbarem Lössboden gedeiht das Brotgetreide der Marktgemeinschaft KraichgauKorn ganz ohne chemischen Pflanzenschutz – und das schon seit 30 Jahren, 100 Prozent nachhaltig und regional. Mittlerweile ziehen schon 48 Familienbetriebe an einem Strang. Davon profitieren nicht nur die Käufer dieser hochwertigen Produkte, sondern vor allem die Natur. Die natürliche Vielfalt kann sich auf und zwischen den Feldern der Kraichgau-Korn-Bauern entfalten. Sie sorgen dafür, dass sich Insekten neben dem Getreide wohlfühlen. Wildkräuter wachsen mitten im Acker, aber auch die Blühstreifen rund um die Felder sind nicht nur Zierde für „Vorbei-Radelnde“, sondern Lebensraum für Bienen und Co. Keine versteckte Gentechnik, 1600 ha Authentizität, der Anbau von fünf Brotgetreidesorten darunter auch Emmer und Einkorn, die zu den ältesten kultivierten Urgetreidesorten der Welt zählen.

Das ganzheitliche Konzept ist für die Marktgemeinschaft KraichgauKorn eine Herzensangelegenheit und zeigt: Naturschutz und Wirtschaftlichkeit gehen so langfristig zusammen. Die Philosophie von KraichgauKorn bestimmt die ganze Produktionskette – die treue Kundschaft schätzt das.

Zwei heimische Mühlenbetriebe vermahlen die „Kraichgaukörner“ zu Mehl. Es wird unter anderem an vierzig handwerklich arbeitende Backbetriebe in Baden-Württemberg weiter gereicht. Sie verarbeiten ausschließlich dieses Mehl und sind ... häufig vielfach ausgezeichnet.



**Ein Gewinn für Mensch, Natur und Umwelt.
Mit dem Gutscheincode KST2021
bei Bestellungen im Onlineshop sparen.**
kraichgaukorn.de

**KRAICHGAU
KORN**



Außerdem ist es in regionalen Märkten und Hofläden sowie im Onlineshop erhältlich.

Natürliche Produkte, das Ergebnis der Arbeit der Marktgemeinschaft KraichgauKorn – das freut auch die Gäste im Land der 1000 Hügel.



Kraichgau-Stromberg.de