

29.10. – 1.11.2017

ALBGUT – ALTES LAGER, MÜNSINGEN

schön & gut

Schön,
dass Sie da
sind!



Slow Schaf

Messe- broschüre

mit Programm,
Ausstellerverzeichnis
und Lageplan

Wir bedanken uns ganz herzlich für die Unterstützung bei:



Grußwort
des Minister-
präsidenten



Die Kombimesse „schön&gut/Slow Schaf“ ist ein alljährlicher Publikumsmagnet, der sich auch über die Region hinaus einen Namen gemacht hat. Sie ist ein Aushängeschild für landwirtschaftliche Qualitätserzeugnisse und die naturverbundene Lebensart in Baden-Württemberg. Daher habe ich gerne auch in diesem Jahr die Schirmherrschaft übernommen.

Während der Messetage können Besucher Einblicke rund um die Themenbereiche Wohnen und Lifestyle sowie Essen und Trinken erhalten. Die Messe bietet den Verbrauchern die Möglichkeit, sich aus erster Hand über die regional gewonnen Erzeugnisse zu informieren und mehr über die Bedeutung der Alb-Produkte in Sachen Nachhaltigkeit, Biodiversität, Naturschutz und ausgewogene Ernährung zu erfahren. Ein wichtiges Anliegen der Messe ist es, den Erhalt dieser Region zu sichern: So setzen die Ausstellerinnen und Aussteller auf Nachhaltigkeit und heimische Produkte. Gerade im kulinarischen Bereich verdrängen global vertriebene Massenprodukte regionale Spezialitäten immer mehr und es kommt zu einer Vereinheitlichung. Deshalb brauchen regionale Produkte eine Präsentationsplattform wie die „schön&gut“, denn nur was nachgefragt und verkauft wird, wird auch weiterhin produziert. Daher ist es auch wichtig und richtig, dass diese Messe im Biosphärengebiet Schwäbische Alb stattfindet.

Dass die Messe „Slow Schaf“ das Angebot der „schön&gut“ mit Produkten rund um Schaf und Ziege erweitert, ist so richtig wie naheliegend. Schon seit vielen Jahrhunderten prägen diese Nutztiere die Landschaften in Baden-Württemberg. Ziegen- und Schafhaltung geht zudem einher mit der Erzeugung hochwertiger und wohlschmeckender Lebensmittel und Produkte, die auf der „Slow Schaf“ auch angeboten werden.

Mein Dank gilt allen an der Organisation und Durchführung der Messe Beteiligten für ihr Engagement. Den beiden Messen „schön&gut“ und „Slow Schaf“ wünsche ich einen gelungenen Verlauf und allen Besucherinnen und Besuchern einen angenehmen Aufenthalt im Biosphärengebiet Schwäbische Alb.

Winfried Kretschmann

Winfried Kretschmann
Ministerpräsident des Landes Baden-Württemberg

GESUNDNAH

Vor Ort und persönlich. Von früh bis spät: Wir sind für Sie da, gehen die Dinge an, engagieren uns, nehmen uns Zeit, kümmern uns, hören zu, geben Rat und helfen. Wir sind ganz nah – für Sie und Ihre Gesundheit.

Get IT!



schön & gut



Slow Schaf

Inhalt

DAS ALBLUST-KOCHSTUDIO:

- 06 *Sonntag: frisch & gesund*
- 07 *Montag: schwäbisch & kreativ*
- 08 *Dienstag: bodenständig & köstlich*
- 09 *Mittwoch: Fleisch & Fisch*

BESONDERE PROGRAMMPUNKTE DER SCHÖN&GUT:

- 10 *Die Schwäbische Alb in Bildern*
- 11 *Gaumenfreuden: der Streetfood-Markt*
- 13 *Stoff von hier: Albtexil*
- 15 *Wahre Genießer*
- 16 *Die Schwäbische Alb spielerisch entdecken*

BESONDERE PROGRAMMPUNKTE DER SLOW SCHAF:

- 17 *Outdoorküche*
- 18 *Gut, nachhaltig und fair: Die Slow Food-Kriterien*
- 19 *Slow Food-Geschmackserlebnis*
- 20 *Schafschur erleben*
- 21 *Schafressen-Schau*
- 22 *Bratwurst – einfach selbst gemacht*
- 23 *Für Kinder: Spinnen lernen wie Dornröschen*
- 24 *Programm-Übersicht Slow Schaf*

ALLGEMEINE INFORMATIONEN:

- 26 *Lageplan*
- 28 *Ausstellerverzeichnis*

Gegen Vorlage des
Tickets bekommen Sie

50 %

Ermäßigung
beim Besuch des
Biosphärenzentrums!

ÖFFNUNGSZEITEN: 11.00 – 18.00 Uhr
(Einlass bis 17.00 Uhr)

EINTRITT schön & gut | Slow Schaf:

*Kombi-Tageskarte: € 8,00, Feierabend-Ticket ab 16.00 Uhr: € 6,00
Kinder, Schüler, Studenten, Arbeitslose, Menschen mit Behinderung:
Eintritt frei (Vorlage Ausweis/Bescheinigung)*

KOSTENLOS PARKEN: Ausreichend Parkmöglichkeiten auf dem
Messegelände

KOSTENLOSER BUS-SHUTTLE: Bhf Münsingen < > Messegelände,
mit Stopp am Biosphärenzentrum

SONNTAG, 29. OKTOBER 2017:

FRISCH & GESUND

INGE TRESS: VEGETARISCH-VOLLWERTIG

Bekannt als Gastronomin mit Leib und Seele, steht Inge Tress für die biodynamische Tradition im Biohotel & Restaurant Rose in Ehetetten. Sie verwöhnt uns kulinarisch mit feinsten Bioküchen.

>> So, 29. 10., 12.30 Uhr

BERNHARD KNUPFER: GEFLÜGEL FÜR GENIESSER

Als Liebhaber regionaler, bodenständiger und frischer Produkte bringt er seine Philosophie mit „einfach und gut“ auf den Punkt. Bernhard Knupfer, Gastgeber im gleichnamigen Restaurant in Ehingen-Dettingen, bereitet für uns eine Geflügelbrust mit Walnusskruste, Apfel-Linsen und grünem Selleriepüree zu.

>> So, 29. 10., 14.00 Uhr



Bernhard Knupfer

ILONA TIMMERMANN: VEGGIE-FOOD

Die Buchautorin von „Schnell-Frisch-Vegetarisch“ und „Soulfood Vegan“ gibt kreative Koch-Impulse für einen rundum gesunden und natürlichen Ernährungsstil, ohne auf Genuss zu verzichten.

>> So, 29. 10., 15.30 Uhr



Ilona Timmermann

Alblust
Kochstudio
Halle S11

MONTAG, 30. OKTOBER 2017:

SCHWÄBISCH & KREATIV



Frank Widmann

DANIEL SEYWALD: FEINES VOM WILD

Vom Metzgermeister zum Küchenchef – so könnte man den Lebenslauf von Daniel Seywald vom Sportpark in Reutlingen in aller Kürze schildern. Der ambitionierte Koch mit Jagdschein zeigt uns die fachmännische Zubereitung von Wildfleisch.

>> Mo, 30. 10., 12.30 Uhr

FRANK WIDMANN: OSTALB-LAMM

Koch aus Passion und Landwirt aus Tradition – eine bessere Beschreibung für Frank Widmann, Gastgeber im Widmann's in Königsbronn-Zang, kann man nicht finden. Freuen Sie sich auf ein Lamm von der Ostalb, zubereitet mit schwäbischer Gastlichkeit und handwerklicher Perfektion.

>> Mo, 30. 10., 14.00 Uhr

KLAUS WINTER: DEFTIGE BLUTWURST

Gemeinsam mit seiner Frau hat Klaus Winter vor gut einem Jahr das ehemalige Landhotel Gulewitsch in Gomadingen übernommen, das nun schlicht und einfach „Winter“ heißt und für eine herzlich-schwäbische Küche steht. Für uns kocht der Küchenchef Blutwursttravioli auf Balsamico-Alblinsen.

>> Mo, 30. 10., 15.30 Uhr



DIENSTAG, 31. OKTOBER 2017:

BODENSTÄNDIG & KÖSTLICH

Alblust
Kochstudio
Halle S11

MIKE MÜNZING MIT LOUIS SCHUMANN: GAISBURGER MARSCH

Münsingens langjähriger Bürgermeister und Vorsitzender von Schwäbische Alb Tourismus (SAT) ist Genussmensch und seiner Heimat sehr verbunden. Unterstützt von Louis Schumann, dem Geschäftsführer des SAT, kocht Mike Münzing für uns sein absolutes Lieblingsgericht: den schwäbischen Klassiker „Kardoffelschnitz ond Schbätzla“.

>> **Di, 31. 10., 12.30 Uhr**

MARC WINTER: REH TRIFFT INGWER

Normalerweise steht Marc Winter gemeinsam mit seinem Vater Klaus im „Winter“, dem ehemaligen Landhotel Gulewitsch in Gomadingen, hinterm Herd. Mit Mike Münzing an seiner Seite, bereitet er Reh-Ingwer-Pflanzerl auf Kürbis-Gnocchi mit Gemüse für uns zu.

>> **Di, 31. 10., 14.00 Uhr**

FLORIAN STÜTZER: VEGETARISCHER EINTOPF

Der Koch Florian Stützer vom Alten Bahnhofle in Albstadt-Truchelfingen verwendet ausschließlich heimische Produkte von Produzenten, die er persönlich kennt. Damit liegt er genau auf der Linie von Mike Münzing, der ihn bei der Zubereitung eines Kürbis-Rüben-Eintopfs mit Zollernalb-Linsentalern unterstützt.

>> **Di, 31. 10., 15.30 Uhr**



Mike Münzing

MITTWOCH, 01. NOVEMBER 2017:

FLEISCH & FISCH

BERND ROSENKRANZ: RINDERSTEAK

„Für mich ist Kochen ein Handwerk, mit natürlichen Zutaten und saisonalen Lebensmitteln. Das verstehe ich unter ehrlicher Küche“, sagt Bernd Rosenkranz, Küchenchef von Rosenkranz | Genuss in Pfullingen. Für uns bereitet er das perfekte Rindersteak zu.

>> **Mi, 01. 11., 12.30 Uhr**

DENNIS WICHE: SCHWEINEBACKE

Sein Kochstil ist modern, witzig und trotzdem klassisch – nach Jahren in verschiedenen Sternehäusern kocht Dennis Wiche nun im elterlichen Landhotel Hirsch in Ellwangen. Uns serviert er geschmorte Backe vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit wildem Brokkoli und einer historischen Kartoffelsorte.

>> **Mi, 01. 11., 14.00 Uhr**



Dennis Wiche

MARCUS SCHNEIDER: HONAUER FORELLE

Er ist Deutschlands erster zertifizierter Avantgarde-Koch und kocht mit Liebe, Leidenschaft und jeder Menge Spaß! Marcus Schneider von Cooking Concept in Reutlingen zeigt uns eine Neuinterpretation des regionalen Klassikers.

>> **Mi, 01. 11., 15.30 Uhr**



Marcus Schneider

DIE SCHWÄBISCHE ALB in Bildern



schön&gut
Halle S11
Durchgang



ALBPANORAMEN VON HARTMUT SCHENKER

Die Alb ist bekannt für ihre überwältigenden Aussichten und einzigartigen Weitblicke und kein anderes Bildformat kann dieses besondere Alb-Feeling so wiedergeben wie das extreme Querformat der Panoramafotografie. Der in Reutlingen lebende Grafiker und Fotograf Hartmut Schenker fängt seit über einem Jahrzehnt die schönsten und eindrucksvollsten Stimmungen auf der Alb in Bildern ein. Von der Ostalb über das Biosphärengebiet und die Zollernalb bis zum Donautal.

Einen Teil seines Schaffens zeigt die Ausstellung „Albpanorama“ in der Halle S11. Die großformatigen Panoramafotografien, teilweise aus seinem Bildband, laden regelrecht dazu ein, eine uns allen bekannte Landschaft neu zu entdecken und ungewöhnliche Blickwinkel mit besonderen Stimmungen zu „durchwandern“.

>> www.albpanorama.de

ALBMALER-MUSEUM

Die Schwäbische Alb, wie sie früher einmal war: Mit dem Albmaler-Museum beherbergt das ehemalige Offiziersgebäude im albgut eine Bildersammlung der besonderen Art. Auf der schön&gut können Sie eine Auswahl der Malereien aus dem 19. und 20. Jahrhundert sehen, die ihr Bezug zur Schwäbischen Alb eint. Eindrücklich zeigen sie die kulturelle und künstlerische Entwicklung der Region. Ein sehenswerter Beitrag zur regionalen Identität – und eine Entdeckungsreise in die Vergangenheit.

>> www.albmaler.de



schön&gut
Halle S11
Durchgang



schön&gut
Freigelände

GAUMENFREUDEN: der Streetfood-Markt auf der schön&gut

Die Freiluft-Oase für Feinschmecker: Der Streetfood-Markt verwandelt das Freigelände der schön&gut zu einem Paradies für fantasievollen Genuss – mit Foodtrucks, liebevoll dekorierten Essensständen und Gar-küchen, die Ihnen lokale und internationale Leckerbissen auf-tischen.

Der Streetfood-Markt wartet mit einer Vielfalt geschmackvoller Gerichte auf: Ausgesuchte Zutaten, raffiniert zubereitet und garniert mit launiger Markt-atmosphäre. Süß, salzig oder scharf: Auf dem Markt der Gaumenfreuden kommt jeder auf seine Kosten. Die Speisekarten reichen von Variationen schwäbischer Maultauschen über herz-hafte Burger bis hin zu feinen Wildgerichten und Spezialitäten aus dem Holzofen.

**FREUEN SIE SICH AUF KULINARISCHE
KÖSTLICHKEITEN FÜR ALLE SINNE!**



albmerino®

Wohlfühlprodukte aus Biosphärenwolle

regionale Schurwolle & Motive aus dem
Biosphärengebiet Schwäbische Alb
das ist unsere **albmerino** Kollektion

unverwechselbares Design in Wolle
aus kontrolliert biologischer Tierhaltung
unsere **FLOMAX** Kollektion

schön&gut | SlowSchafhalle S4

FLOMAX Naturmode GmbH | Braikeweg 6 | 72813 St. Johann-Gächingen



FLOMAX

DIE NATURMODE MANUFAKTUR

schön&gut
Halle S5


Slow Schaf
Halle S4

Stoff von hier: **ALBTEXTIL**

Die Schwäbische Alb war lange Zeit als florierende Textilregion weit über ihre Grenzen hinaus bekannt. Seit Jahren lebt diese Tradition durch regionale Hersteller wieder auf und der Erfolg gibt ihnen Recht – die innovativen Produkte, die erstklassigen Materialien und die hochwertige Verarbeitung kommen bei den Verbrauchern sehr gut an.

Ob Kollektionen aus feiner Merino- oder reiner Schafwolle, Wäsche aus Seide oder Bio-Baumwolle, Hemden aus heimischer Produktion oder handgefertigte Kindermode – erleben Sie die textile Vielfalt der Region auf der schön&gut und der Slow Schaf!

**ABEND-
VERANSTALTUNG:
REGIONALE
MODENSCHAU**

Erleben Sie die brandneuen Kollektionen von Flomax/albmerino und hoeschele 1931. Nach der Show haben Sie exklusiv die Möglichkeit, die präsentierten Kleidungsstücke der Models günstig zu erwerben. Lernen Sie die Produzenten und Models kennen und feiern Sie alle zusammen mit unserem DJ.

**>> Di, 31. Okt., Einlass: 19 Uhr,
Beginn: 19.30 Uhr, Halle S4,
inkl. Begrüßungsgetränk und -snack**

Tickets jetzt sichern unter:
[schön-und-gut.com/tickets-kaufen](https://schon-und-gut.com/tickets-kaufen)



MAX. GOKART-FEELING
AB MTL. 264,00 EUR.



Abb. ähnlich. Motorisierung laut Angebot.

HÖHENFLÜGE GANZ DICHT AM BODEN.



Entdecken Sie jetzt das John Cooper Works
Exterieur Paket zu attraktiven Konditionen.

MINI RELAX LEASINGBEISPIEL: MINI ONE 3-TÜRER

Leasingbeispiel inklusive Service*

75 kW (102 PS), Chili Red, Stoff Double Stripe Carbon Black, Sitzheizung für Fahrer und Beifahrer, Park Distance Control (PDC) hinten, MINI Excitement Paket, Radio MINI Visual Boost inkl. Freisprecheinrichtung Bluetooth, John Cooper Works Interieur Paket (JCW Lederlenkrad, Sportsitze für Fahrer und Beifahrer, Multifunktion für Lenkrad, Dachhimmel anthrazit), John Cooper Works Exterieur Paket (MINI Original 17" LM-Räder Track Spoke schwarz, Heckspoiler, JCW Aerodynamic Kit, weiße Blinkleuchten), Ausstattungspaket Salt (u.a. Klimaanlage, Nebelscheinwerfer, Ablagenpaket, Lichtpaket, Bordcomputer) u.v.m.

Anschaffungspreis:	20.853,43 EUR	Sollzinssatz p. a.**:	4,25 %
Leasingonderzahlung:	0,00 EUR	Effektiver Jahreszins:	4,73 %
Laufleistung p. a.:	10.000 km	Mtl. Rate Servicepaket*:	15,00 EUR
Laufzeit:	36 Monate	Mtl. Leasingrate:	249,00 EUR
Gesamtbetrag**:	9.504,72 EUR	Mtl. Gesamtleasingrate**:	264,00 EUR

Ein vereinfachtes Leasingbeispiel der BMW Bank GmbH. (Stichtagszeit: 18.09.2017) München alle Preise inkl. 19% MwSt., Stand 09/2017. Nach unseren Leasingbedingungen besteht die Verpflichtung, bei der Fälligkeit eine Vollkaskoversicherung abzuschließen.

* Optionale weitere Leasingleistung. Als zusätzliche Sonderausstattung ist die Fälligkeit mit einem Servicepaket ausgestattet. Einzelheiten ergeben sich aus der Zusatzvereinbarung - Servicepaket.

** inkl. der optionalen weiteren Leasingleistungsfaktoren.

*** Gebildet für die gesamte Vertragslaufzeit.

Zzgl. 934,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.

Kraftstoffverbrauch innerorts: 5,8 l/100 km, außerorts: 4,0 l/100 km,
kombiniert: 4,7 l/100 km, CO₂-Emission komb.: 109 g/km, Energieeffizienzklasse: B.
Fahrzeug ausgestattet mit Schaltgetriebe.

Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Stichtagszeit: 18.09.2017 München.
Irrtümer, Druckfehler und Zwischenverkauf vorbehalten.

DER MINI ONE 3-TÜRER.



Hermann Menton
GmbH & Co KG
Am Heilbrunnen 140
72766 Reutlingen

Tel. 07121 1480-500
info@menton.de
www.mini-area.de



Thomas Jehle



WAHRE GENIESSER

kommen an dieser Halle
nicht vorbei:

Sie erwartet eine edle Auswahl an Whisky und Wein, Pfeifen, Essig aus der Manufaktur, Brot- und Kaffeespezialitäten, Craft Beer, Bränden und Destillaten. Musikalisch untermalt wird die Genussmeile von Jazzpianist Thomas Jehle. Schlendern Sie von Stand zu Stand und nutzen Sie die Gelegenheit, mit den Herstellern über die handwerklichen Besonderheiten ihrer Erzeugnisse zu plaudern. Oder machen Sie es sich mit Freunden in einer der Lounges gemütlich. Kurzum: Lassen Sie es sich einfach gutgehen.

WILLKOMMEN AUF DER GENUSSMEILE IN HALLE S9!



schön&gut
Halle S9



schön&gut
Freigelände



Die **SCHWÄBISCHE ALB** spielerisch entdecken

Was ist ein Biosphärengebiet? Was sind die Besonderheiten der Schwäbischen Alb? Und was haben Wollpullover mit Blumenwiesen zu tun? Mit dem NABU-Biosphärenmobil möchte der Naturschutzbund Baden-Württemberg mit jeder Menge Spaß Antworten auf diese Fragen geben. Drei Entdeckerstationen laden Kinder zum Forschen und Basteln ein. Ein Pavillon mit Infowänden bietet Informationen für Groß und Klein an, die so aufbereitet sind, dass auch Kinder und Erwachsene ohne Vorwissen sie verstehen und dabei unterhalten werden.

Das NABU-Biosphärenmobil ist Partner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb. Es wurde als innovatives Projekt von der UNESCO ausgezeichnet und ist seither offizielles Projekt der UN-Dekade „Bildung für nachhaltige Entwicklung“.

>> www.nabu-biosphaerenmobil.de



schön&gut
Halle S3

AUSSTELLUNG:
Historische Feuerwehr-
und Nutzfahrzeuge

Magirus Iveco Museum Ulm e.V.
www.oldiveco.de



Slow Schaf

Freuen Sie sich auf diese **HIGHLIGHTS**

DIE SLOW SCHAF WÄCHST

Langsam aber sicher ging der Slow Schaf in Halle S4 der Platz aus. Daher bauen wir an: Gleich gegenüber finden Sie zusätzlich die Slow Food-Pavillons mit einem Zelt für Vorträge und dem Stand des Slow Food-Conviviums Tübingen/Neckar-Alb.

Ein weiterer Pavillon ist dem **VILLNÖSSER BRILLENSCHAF** aus Südtirol gewidmet – Slow Food setzt sich für den Erhalt dieser vom Aussterben bedrohten Tierart ein.

Neu ist auch die **OUTDOORKÜCHE**. Hier dürfen große und kleine Messebesucher mitkochen: Eurotoques-Koch Balazs Meszaros grillt gemeinsam mit den Kindern und Ulrich Rothweiler von der Erzeugergemeinschaft Württemberger Lamm zeigt, wie Sie Bratwürste selber machen.

WORKSHOPS rund um die Wolle

Handspinnen, Filzen, Weben und Fellverarbeitung – in der Wollwerkstatt können Sie all diese Techniken lernen!

>> **Täglich 11.00 und 14.00 Uhr**
an Stand der ArcheSchäferei Zeppenfeld






Slow Food*
 Deutschland e.V.


Slow Schaf

Gut, nachhaltig und fair: Die **SLOW FOOD-KRITERIEN**

WAS STECKT DAHINTER?

„Slow Food“ Lebensmittel werden auf traditionell-handwerkliche Art hergestellt – im Gegensatz zur heute vorherrschenden industriellen Nahrungsmittelproduktion. Die drei Kriterien für qualitativ hochwertige Lebensmittel lauten: gut, nachhaltig und fair.

Gute Lebensmittel sind nach der Slow-Food-Philosophie nachhaltig angebaute und – bei Tieren artgerecht – erzeugte Produkte. Sie sollen aus hochwertigen Zutaten bestehen und möglichst ohne technologische Hilfs- und Zusatzstoffe hergestellt werden.

Nachhaltig bedeutet, die gesamte Kette der Nahrungsproduktion bewahrt die Natur und die Gesundheit von Konsumenten und Erzeugern.

Fair bezieht sich auf sozial gerechte Arbeitsbedingungen. Dazu gehören ein angemessener Lohn und die Achtung von kulturellen Unterschieden und Traditionen.

WAS HABEN WIR ALS VERBRAUCHER DAVON?

Verbraucher haben die Macht: Bei jedem Einkauf entscheiden wir darüber, welchen Produktionsbedingungen die Zukunft gehört – und welchen nicht. Dahinter steht eine einfache Idee. Mit unserem Geld können wir Produkte kaufen, die wir rundum gut finden. Bei denen uns also nicht nur Preis und Qualität gefallen, sondern auch die Art und Weise, wie sie erzeugt wurden. Damit helfen wir nicht nur der Umwelt und den Erzeugern, wir ernähren uns auch gesünder und können die Welt ein Stück besser machen.



Hier finden Sie die ausführlichen Qualitätskriterien von Slow Food Deutschland e.V.



**Slow Schaf
 Halle S4**

Slow Food **GESCHMACKS-ERLEBNIS**

Nach der erfolgreichen ersten Veranstaltung im vergangenen Jahr bietet Slow Food wieder eine Verabredung zum Essen an. An der langen Tafel wird ein mehrgängiges Menü rund um das Thema Lamm und Ziege serviert – zubereitet von Jörg Ebermann/Linde Oberboihingen, mit korrespondierenden Weinen von der KSK Vintage Winery aus Stuttgart. Lassen Sie sich überraschen von der internationalen Interpretation regionaler Spitzenprodukte! Musikalisch begleitet wird das Geschmackserlebnis von Walter F. Diet, musikalischer Urgestein und Macher der Kulturkeipe Hirsch in Glems.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
 Sichern Sie sich rechtzeitig Ihr Ticket!

>> Mo, 30. 10., Einlass: 18.30 Uhr, Halle S4
Anmeldung unter:
www.slowfood.de/tuebingen



Mit Verleihung der Slow Food-Genussführer-Urkunden

SCHAFSCHUR erleben

Bei der Schafschur wird ordentlich zugepackt – das alte Handwerk ist eine anstrengende und gleichzeitig lohnende Arbeit. Zweimal täglich können Sie dabei sein, wenn auf der Bühne in Halle S4 Schafe geschoren werden. Warum es den Tieren nicht wehtut und worauf es dabei ankommt – all das erfahren Sie bei dieser Gelegenheit.

>> So, 29. Okt., Mo, 30. Okt. und Mi, 01. Nov., jeweils 14 und 16 Uhr, Di, 31. Okt., 13 und 16 Uhr, Bühne Halle S4

SCHAFE HÜTEN – so geht's

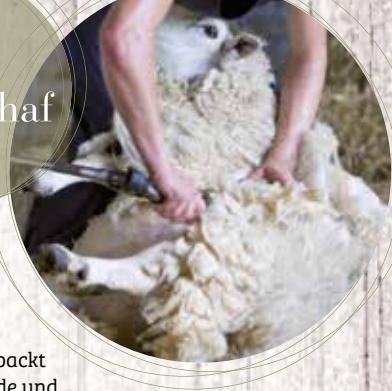
Erleben Sie beim Schauhüten auf der Slow Schaf den Alltag von Schäfer und Hütehund hautnah: Schafzüchterin Uta Reichenbach und ihre Hütehunde sind ein eingespieltes Team. Wie bändigen sie gemeinsam die Schafherde? Freuen Sie sich auf Einblicke in die Kunst des Schafehütens. Die Vorführungen sind kostenlos.

>> Täglich jeweils 13 und 15 Uhr, hinter Halle S5

SCHÄFER-FRÜSCHOPPEN

Die Slow Schaf ohne ihren Schäfer-Frühshoppen? Undenkbar! Wir bewahren die Tradition und laden Sie ein, die Schäfer der Region kennenzulernen. Genießen Sie feine Lammspezialitäten und freuen Sie sich auf die Singenden Schäfer.

>> Di, 31. Okt., 12 Uhr, Halle S4



SCHAFRASSEN-SCHAU

Schon gewusst? Bei uns auf der Schwäbischen Alb lebt das Merinoland-schaf – es ist die am häufigsten vorkommende Schafrasse in Deutschland. Viele andere Schafrassen sind leider vom Aussterben bedroht. Bei der Schafrassen-Schau erfahren Sie viel Wissenswertes. Zudem stellen wir Ihnen in diesem Jahr zwölf verschiedene Rassen vor.

DIESE 12 SCHAFRASSEN KÖNNEN SIE AUF DER SLOW SCHAFF KENNENLERNEN:

- **Alpines Steinschaf**
- **Scottish Blackface**
- **Coburger Fuchsschaf**
- **Herdwick-Schaf**
- **Krainer Steinschaf**
- **Merinolandschaf**
- **Pommersches Landschaf**
- **Ouessant-Schaf**
- **Rhönschaf**
- **Skudde**
- **Waldschaf**
- **Villnösser Brillenschaf**

Erstmals präsentieren wir auch eine Ziegenrasse:

- **Walliser Schwarzhalzziege**

FÜHRUNGEN durch die **SCHAFRASSEN-SCHAU** Täglich um 16 Uhr, Treffpunkt an der Rampe vor Halle S4



Für Kinder: SCHÄFLES-QUIZ

Schaut euch die Tiere in der Schafrassen-Schau genau an und beantwortet die Fragen auf der Quizkarte. Die Quizkarten bekommt ihr im Slow Food-Pavillon gegenüber der Halle S4. Dort gibt es dann auch eine kleine Überraschung, wenn ihr alle Fragen richtig beantwortet habt!

Für Kinder: **GRILLEN MIT BALASZ MESZAROS**

Der Eurotoques-Koch und begeisterte Slow Foodie bereitet mit euch gesunde Leckereien auf dem Outdoor-Grill zu. Genau das Richtige für kleine Geniesser!

**>> Täglich um 13.30 Uhr,
bei den Slow Food-Pavillons
gegenüber Halle S4**



BRATWURST – einfach selbst gemacht

Aus Lammfleisch leckere Würste zuzubereiten ist leichter, als man denkt. Und Fleischwolf und Trichter finden sich in jeder Küche. Ulrich Rothweiler von Württemberger Lamm zeigt in seinem Workshop wie's geht!

**>> Täglich um 15.30 Uhr,
bei den Slow Food-Pavillons
gegenüber Halle S4**



Lammfleisch – nachhaltig **GESUNDER GENUSS**

Vortrag mit Jürgen Mäder von EDEKA SÜDWEST FLEISCH

>> Mo, 30. Okt., 12 Uhr, Vortragszelt in den Slow Food-Pavillons

Für Kinder: **SPINNEN LERNEN wie Dornröschen**

Die Märchenerzählerin Bernhardine Göbel erzählt euch am Spinnrad die eine oder andere Geschichte aus einer längst vergangenen Zeit und zeigt euch dabei, wie aus den Haaren eines Schafs ein Wollfaden entsteht.

>> Mi, 1. Nov., 12 Uhr, Bühne in Halle S4



DIE ARCHE DES GESCHMACKS – Erhalt der Vielfalt

Vortrag mit Prof. Roman Lenz von Slow Food

**>> Mo, 30. Okt., 15.30 Uhr,
Vortragszelt in den Slow Food-Pavillons**

DIE ARCHE UND IHRE PASSAGIERE – am Beispiel des Alpinen Steinschafs

Vortrag mit Nathalie Ketterle von Kollektion der Vielfalt

**>> So, 29. Okt., 14.30 Uhr,
Vortragszelt in den Slow Food-Pavillons**



Programm Slow Schaf

>> So, 29. 10. 2017 | Bühne Halle S4

14.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe
15.00 Uhr	Vorführung: From Nose to Tail – Wir zerlegen ein Schaf und erklären die Verwendung der Teile
16.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe

>> Mo, 30. 10. 2017 | Bühne Halle S4

14.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe
15.00 Uhr	Vorführung: From Nose to Tail – Wir zerlegen ein Schaf und erklären die Verwendung der Teile
16.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe

>> Di, 31. 10. 2017 | Bühne Halle S4

12.00 Uhr	Schäfer-Frühshoppen: mit den Singenden Schäfern der Zollernalb
13.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe
15.00 Uhr	Vorführung: From Nose to Tail – Wir zerlegen ein Schaf und erklären die Verwendung der Teile
16.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe

>> Mi, 01. 11. 2017 | Bühne Halle S4

12.00 Uhr	Für Kinder: Spinnen lernen wie in Dornröschen
14.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe
15.00 Uhr	Vorführung: From Nose to Tail – Wir zerlegen ein Schaf und erklären die Verwendung der Teile
16.00 Uhr	Vorführung: Schafschur live – eines der ältesten Gewerbe

>> So, 29. 10. 2017 | Slow Food Pavillon

12.30 Uhr	Vortrag: Transhumanz – Wanderschäfferei in Spanien
13.30 Uhr	Workshop für Kinder: Minigriller in Aktion (vor den Pavillons)
14.30 Uhr	Vortrag: Die Arche und ihre Passagiere am Beispiel des Alpinen Steinschafes
15.30 Uhr	Workshop: Bratwurst – einfach selbstgemacht (vor den Pavillons)
16.30 Uhr	Vortrag: Bedeutung der Wanderweidewirtschaft und die Vision eines grenzüberschreitenden Schaftriebs wie vor 235 Jahren

>> Mo, 30. 10. 2017 | Slow Food Pavillon

12.00 Uhr	Vortrag: Lammfleisch – Nachhaltig gesunder Genuss
13.30 Uhr	Vortrag: Das WOLLWERK stellt sich vor – Eine Initiative von begeisterten Woll- und Fellverarbeitern
13.30 Uhr	Workshop für Kinder: Minigriller in Aktion (vor den Pavillons)
14.30 Uhr	Vortrag: Lebende Rasenmäher auf städtischen Grünflächen
15.30 Uhr	Vortrag: Die Arche des Geschmack – Erhalt der Vielfalt
15.30 Uhr	Workshop: Bratwurst – einfach selbstgemacht (vor den Pavillons)
16.30 Uhr	Betriebsvorstellung: Nattheimer Schäfferei

>> Di, 31. 10. 2017 | Slow Food Pavillon

12.30 Uhr	Vortrag: Transhumanz – Wanderschäfferei in Spanien
13.30 Uhr	Vortrag: Das WOLLWERK stellt sich vor – Eine Initiative von begeisterten Woll- und Fellverarbeitern
13.30 Uhr	Workshop für Kinder: Minigriller in Aktion (vor den Pavillons)
14.30 Uhr	Vortrag: Herdenschutz – Schutz der Weidetiere vor dem Wolf
15.30 Uhr	Workshop: Bratwurst – einfach selbstgemacht (vor den Pavillons)
16.30 Uhr	Vortrag: Bedeutung der Wanderweidewirtschaft und die Vision eines grenzüberschreitenden Schaftriebs wie vor 235 Jahren

>> Mi, 01. 11. 2017 | Slow Food Pavillon

12.30 Uhr	Vortrag: Lebende Rasenmäher – Ziege versus Schaf
13.30 Uhr	Workshop für Kinder: Minigriller in Aktion (vor den Pavillons)
14.30 Uhr	Vortrag: Schafe, Menschen und Handwerk im Kosovo
15.30 Uhr	Workshop: Bratwurst – einfach selbstgemacht (vor den Pavillons)
16.30 Uhr	Betriebsvorstellung: Nattheimer Schäfferei

LAGEPLAN

Slow Schaf

P

Nur Eingang

Kasse

SLOW FOOD-PAVILLONS

S3

SCHAFRASSEN-AUSSTELLUNG

S4

S5

HÜTE-VORFÜHRUNG

WC

S7

WC

S9

STREET FOOD-MARKT

S10

Ein- und Ausgang



Kasse



Ein- und Ausgang



S12

S11

S8


schön&gut


 Volksbank Münsingen eG

Auf dem Gelände befinden sich keine Geldautomaten. **Kostenloser Shuttle-Service zum Bankautomaten** der Volksbank in Münsingen Auingen





Slow Schaf
Halle S4

 **Arche Schäferei Zeppenfeld**
Reutlingen | Wollwerkstatt, Arche-
Wollprojekt, Spinnvorführung,
Filzen
www.arche-alb.de


 **Baden-Württ. Lammfleisch-
erzeugergemeinschaft e.V.**
Stuttgart | Spezialitäten vom
Württemberg Lamm
www.wuerttemberger-lamm.de


 **Berg Brauerei
Ulrich Zimmermann**
Ehingen-Berg | Bierspezialitäten
www.bergbier.de


 **EDEKA Südwest Fleisch GmbH**
Rheinstetten | Sponsor
www.edeka-suedwest.de


 **FLOMAX Naturmode GmbH**
St. Johann-Gächingen | Schaf-
woll-Produkte aus eigener Manu-
faktur, unverwechselbares Design,
albmerino-Kollektion aus
Biospährenwolle
www.flomax.de

  **FURCHETTA KG des
OSKAR MESSNER & CO.**
Vilnöß | Schafwoll- und Lamm-
fleischprodukte
oskar@furchetta.it


 **Hanninger Naturwaren**
Ulm | Schurwolldecken, Filzhaus-
schuhe, Alpackadecken mit
italienischer Seide dubliert
www.naturwaren-hanninger.de


 **Kollektion der Vielfalt –
seltene heimische Schafrasen
erhalten**
Zell unter Aichelberg | Wolle und
Wollprodukte seltener heimischer
Schafrasen
www.kollektion-der-vielfalt.de


 **Königshocker**
Westerhase | Sitzmöbel aus
Massivholz
www.koenigshocker.de


 **Linde Oberboihingen**
Oberboihingen | Lammgerichte,
Innereien, Ziege
www.linde-oberboihingen.de


 **S. Schweikardt-Moden GmbH**
Sonnenbühl | Filigrane, unverwech-
selbare Strickwaren im echten
DUNQUE-Design, Jacken, Pullover,
Mäntel aus 100% Naturfasern
www.schweikardt-moden.de


 **Schäferei Stotz GbR**
Münsingen | Lamm- und
Schafprodukte
www.schaefer-stotz.de

 **Schafhof Smietana**
Steinheim am Albuch | Frisches
Lammfleisch, Schafwurst, Wolle,
gestrickte Socken
www.schafhof-steinheim.de

 **Verlag Eugen Ulmer**
Stuttgart-Hohenheim | Fachzeit-
schriften und Fachbücher
www.ulmer-verlag.de

 **von Eschenlohr**
Kusterdingen-Wankheim | vegeta-
rische Felle, gefilzte Felle, gefilzte
Fellwesten
www.voneschenlohr.com


 **Weinkellerei Hohenlohe eG**
Bretzfeld-Adolzfurt | Wein und Sekt,
Weinpräsente, Weinverkostung
www.weinkellerei-hohenlohe.de


 **Wings Mode GmbH**
Münsingen | Pullover, Sakko,
Funktionsmode aus Wolle
www.uli-schwenk.de


 **Wolly Erwin Fritz
GmbH & Co. KG**
Metzingen | Lammfelle und Lamm-
fellprodukte, Ziegenfelle und Ziegen-
fellprodukte, Rindfellprodukte
www.erwin-fritz.de





Slow Schaf
Freigelände

 **Albwolle**
Lonseer | Strickprodukte, Filzproduk-
te und Bettwaren aus Alpaka-Faser
www.albwolle.de


 **BeckaBeck**
Römerstein | Backwaren, Kaffee
www.beckabeck.de


 **Berg Brauerei
Ulrich Zimmermann**
Ehingen-Berg | Bierspezialitäten
www.bergbier.de


 **Die OutdoorKüche**
Wasserburg | OutdoorKüche
„Kitchen in the box“
www.dieoutdoorkueche.de


 **Erzeugergemeinschaft
ALBKORN**
Münsingen | Informationsstand
www.albkorn.de

 **Free Nature Design**
Dörentrop | Schaffelle, Fellprodukte
facebook.com/FreeNatureDesign


 **Gamsjaga**
Viechtach | Handgearbeitete
Damaszenermesser, Fell-Leder Ar-
tikel, handgearbeitete Filzartikel
www.gamsjaga-messer.yatego.com

 **Hofgut Hopfenburg**
Münsingen | Schäferwagen,
Steiffier „Beppo“
www.hofgut-hopfenburg.de

 **Holzofenspezialitäten
Maria Culjak-Sax**
Trochtelfingen | Dinnete, Wurst,
Stockbrot, Holzofenburger
www.die-foodtrucker.de

 **Jürgen & Daniela Maisch GbR**
Bühlerzell | Bio-Schafmilch-
produkte aus eigener Herstellung
www.schafmilch.de

 **Lecker Schmecker Dips &
Käse & Schaffelle**
A – Gleisdorf | Gewürzmischungen,
Dipps, Käse, Schaffelle
www.gewuerzee.at


 **Regina's Futterkiste GbR**
Heroldstatt | Lammurger, Rote
Wurst, Pommee, gerauchte Schin-
kenwurst, Lammwurst, Dosen-
wurst vom Schaf und Wildschwein
www.schwabenlamm.de


 **Schäferei Matyas**
Hausen am Tann | Woll und
Fellartikel, Jacken, Schuhe, Socken,
Decken, Westen, Handschuhe
r.matyas1970@gmail.com


 **Sepp's Käsealm**
A – Taiskirchen | Speck und Wurst
von Lamm, Ente und Wild ohne
Pökelsalz hergestellt
www.kaesealm.at


 **Slow Food Convivium
Tübingen/Neckar-Alb**
Informationsstand
www.slowfood.de

 **sonnenalbfilz**
Melchingen | Nützliches und Schö-
nes aus regionalem Reinwollfilz
und Alpaka-/Merinolandschaffilz
www.sonnenalbfilz.de

 Essen & Trinken

 Wohnen & Lifestyle

 Mode & Kosmetik

 Touristik & Mobilität


 Tiere

 **Sustainsus GmbH**

Karlsruhe | Ziegenkäse, Zirbenkäse und Zirbenprodukte
www.cembrala.com

 **Tolle Wolle**


Annweiler | Diverse Schafwolle und Garne, Handwerkzeug aus Bambus und Holz, Lavendel aus dem Sack
hzimmermann.08@web.de

 **Vogelsberger Stutenmilch – Hofgut Fellmann**

Künzelsau | Stutenmilch, Stutenmilchgranulat, Stutenmilch-Naturkosmetik
www.vogelsberger-stutenmilch.de

 **Willers Wollmond-werkstatt.de**

Tettngang | Vorführung, Sockenstrickmaschine von 1880, Socken, Strickwerke
www.wollmond-werkstatt.de

 **Wolke 19 – Schäferei Mahr**

Engelsbrand | Bekleidung und nützliche Accessoires aus der Wolle unserer Coburger Fuchsschafe, Kopfkissen und Bezüge aus Wolle
www.wolke19.de


 **Ziegenhütte Zollernalb**

Harthausen | Ziegenkäse aus eigener Herstellung, Ziegenwurst
www.ziegenhuette.de



 **Arche Schäferei Zeppenfeld**

Reutlingen | Waldschafe, Krainer Steinschafe
www.arche-alb.de

 **Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen e.V.**

Weissach | Pommernschafe, Alpine Steinschafe
www.g-e-h.de

 **FURCHETTA KG des**

OSKAR MESSNER & CO.
Villnöß | Villnösser Brillenschaf
oskar@furchetta.it

 **InPunctoNaturPflege**

Gomadingen | Walliser Schwarzhalsziege
www.gestuet-marbach.de

 **Kraichgauer Arche-Hof**

Eppingen | Rhönschafe
www.pustebuemle.de

 **Schäferei Stotz**

Münsingen | Merinoschafe
www.schaefer-stotz.de

 **Sven Bruhn**

Reutlingen | Blackface-Schafe, Skudden-Schafe
mcbone100@arcor.de

 **Uta Reichenbach**

Reutlingen | Ouessant-Schafe, Fuchsschafe, Herdwick-Schafe
www.working-kelpie.com

**schön & gut
Halle S5**

 **Angora-Moden GmbH**

Deizisau | Hochwertige Angora-Produkte aus eigener Herstellung
www.angora-moden.de

 **Brittlook**

Frasdorf | Jacken, Capes und Ponchos aus eigener Fertigung, Stoffe, italienische Designs aus Merino-Wolle
www.brittlook.de

 **DEERO Lederatelier**

Bietigheim-Bissingen | Lederwaren
www.deero.de

 **disana GmbH & Co. KG**

Lichtenstein | Heimtextilien und Kleidung aus kbT Merino-Schurwolle
www.disana.de

 **Engel GmbH**

Pfullingen | Wäsche und Bekleidung für Kind und Erwachsene, Fleece-Jacken, Sportbekleidung aus Merinoschurwolle und Seide
www.engel-natur.de

 **Gota Wäsche**

Albstadt | Knopfleistenhemden aus heimischer Produktion, Heukissen
www.gota-waesche.de

 **hansabaltic trading und design**

Hamburg | Handgewebte Leinenprodukte von Manufakturen aus Lettland
www.hansabaltic.de

 **Hardy Strickmodelle**

Vaihingen/Enz | Woldecken, Kissen, Taschen, Sitzwürfel, Accessoires; alles in reiner Schurwolle
www.prismalo.de

 **Mollikids**

Riederich | Mollikids-Mode für freche Fröchtchen, Kindermoden in einfacher Form aus besonderen Stoffen, Tuniken für die Mama
www.mollikids.de

 **My-Louisa.com – Gabriele Madsack**

Bad Endorf | Wohnaccessoires, herbstliche Dekoration, Fairtrade Heimtextilien, nachhaltig produzierte Mode
www.my-louisa.com

 **Sabine Lambrecht**

Pfullingen | Mützen und Accessoires aus regionalen Stoffen in Bioqualität
www.sabinelambrecht.de

 **SAFEGUARD Wagner GmbH Marke Hoeschele 1931**


Neufra | Hochwertige, klassische Strickwaren aus 100 % Merinowolle, Bio-Dinkelkissen und Walk-Mäntel und -Jacken, neu: Mini-Manufaktur Kollektion made in Germany
www.hoeschele1931.de

 **SOFIE & PAUL Design**


Kusterdingen | Baby- und Kinderbekleidung aus Biobaumwolle – regionale Fertigung, Accessoires, Kissen, Spielwaren
www.sabine-jaeger.com


 **Traufgold GbR**


Winterlingen | Bekleidung für Yoga, Pilates und Wellness, gefertigt auf der schwäbischen Alb
www.traufgold.de

 **Vivena – Gebr. Elmer & Zweifel GmbH & Co. Textil KG**

Bempflingen | Bettwäsche, Badwäsche, Babypflegetextilien, Bekleidung aus Bio-Baumwolle
www.vivena.de

 Essen & Trinken

 Wohnen & Lifestyle

 Mode & Kosmetik

 Touristik & Mobilität

 Tiere

schön&gut Halle S7



Afrika-Laden

Gauting | Gewürze, Kakao, Tee, Dips&Saucen, Arganöl, Tajinen
www.afrika-laden.de



ALAN – thema WOHNEN

Reutlingen | Möbel, Accessoires aus dem Eine-Welt-Bereich, Schurwollteppiche
www.alan-themawohnen.de



ALBTRAUf-Brillen Etuis Duggert GmbH

Bad Boll | Korrekations- und Sonnenbrillen produziert zu 100% in Baden-Württemberg
www.albtrauf-brillen.de



Beim Südtiroler

Pfullingen | Südtiroler Weine & Spezialitäten
www.beim-suedtiroler.com



blaccbird

Reutlingen | Modelinie blaccbird: Turnbeutel, Kleidung, Accessoires
www.blaccbird.de



Brügge Gewürz- und Kräuterspezialitäten

Schelklingen | Gewürz- und Kräuterspezialitäten, Geschenkkörbe mit regionalen Produkten
www.bruegge-schelklingen.de



Charlottes Selbstgemachtes

Hohenstein | Fruchtaufstriche, Pesto, Chutney, Sirup, Salze, Essig und Öle
charlottesselbstgemachtes.com



CMF-Produkte Keller

Weil am Rhein | Zartschmelzendes Kakao-Konfekt in Gugelhupf-Form
www.goufrais.com



Friedrich Marstaller GmbH

Plezhausen | Lampe Berger-Raumbeduftung, Hering Berlin-Porzellan, Weihnachtsdekoration
www.marstallerart.de



Hecht Einrichtungen

Tübingen | Inneneinrichtungen, Accessoires, Beleuchtung
www.hecht.de



Konstantin Designgut

Esslingen | Individuelles Wohn-design fernab des Mainstreams
www.konstantin-designgut.de



Lagerhaus an der Lauter

Gomadingen-Dapfen | Schokolade, Kaffee, Kuchen, Seifen und weitere Kosmetikprodukte
www.lagerhaus-lauter.de



LaNatura

Pfullingen | Massivholzmöbel, LifeStyle-Möbel, Deko-Artikel
www.lanatura.de



Lichtensteiner Wildfrüchte

Engstingen | Säfte, Sirup, Marmelade, Liköre, Tee aus Wildfrüchten
www.lichtensteiner-wildfruechte.com



Maiers Genuss

Inh. Jens Maier
Schorndorf | Senfe und Dips, Kräuermischungen
www.maiersgenuss.de



Mansuris

Karlsruhe | Arganöl und Arganöl Naturkosmetik, Schwarzkümmelöl, Mandelmus Gewürz, Salz
www.mansuris.de



Naturkost Seybold

Lauffen am Neckar | Wein, Sekt, Kürbisknabberkerne, Kürbiskernöl, Balsamicos
www.seybold-lauffen.de



Norbert Arnold GmbH

Hayingen | Design-Kamine, Kachel- und Kaminöfen, Heizkamine, Ofenzubehör und Deko, Kamingeräte
www.ofen-arnold.de



Nudelmanufaktur Schaut

Andelfingen | Handwerklich hergestellte Nudelspezialitäten, hausgemachte Soßen, Dinkelmehl und Rapsöl aus eigenem Anbau
www.schauts.de



Sudpol Coffee-Catering

Grabenstetten | Kaffeespezialitäten
www.sudpol.de



tartufo – Isabel Graze & Juliana Wörner GbR

Kernen im Remstal | Olivenöle, Balsamico, süße und ital. Spezialitäten, Tartufo, Kürbiskernöl
www.tartufo-online.de



Traumhaus Schreinerei Lebherz

Bitz | Schlafsystem Relax 2000, Tiroler Zirbenbett und Zirbenprodukte
www.schreinerei-lebherz.de

schön&gut Halle S8



Achalm-Alpaka

Gomadingen | Produkte aus Alpaka-Faser
www.achalm-alpaka.de



albfiness respecca handel.t

Engstingen | albfiness Gewürze und Kräuter, Kambodscha Pfeffer
www.albfiness.de



Albkult AIZ gGmbH

Albstadt | Feuerkörbe, Albliegen, Spätzle Brett, Kaffee
www.albkult.de



BOLLER Fruchtsäfte Stolz OHG

Bad Boll | Fruchtsäfte, Sirup, Most, Cidrel, Schorlen, Obstschaumweine, Obstweine, Obstbrände
www.boller-fruchtsaeft.de



Cathleen Wenger

CH – Balgach | Rügenger Kreide, Share Pflaume, Naturkosmetik, alles BIO
cathleen.wenger@bluewin.ch



Essen & Trinken



Wohnen & Lifestyle



Mode & Kosmetik



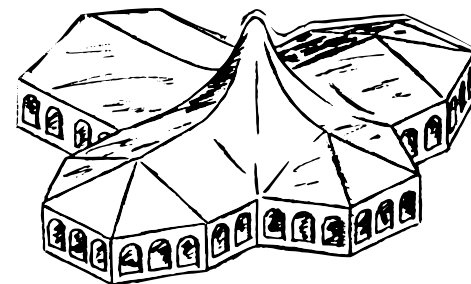
Touristik & Mobilität



Tiere

Beck zelte

72581 Dettingen/Erms
Telefon 07123/72291
info@beck-zelte.de
www.beck-zelte.de



- Zelte
- Zeltböden
- Heizungen
- Bühnen
- Bestuhlung
- Toiletten-
- Container



Celtic Crafts

Perchting | Aus Irland, England, Schottland: Küchentextilien, Lebensmittel, traditionelle Kleidung
www.celticcrafter.de



de-bre

Laichingen | Handgeossene Kerzen, Duftkerzen aus Rapswachs
www.de-bre.com



Die Ölkooperative

Ravensburg | Bio Nuss- und Samenöl
www.dieoelkooperative.de



Edelbranddestillerie Rabel

Owen-Teck | Schwäbischer Whisky, Gin, Destillate, Liköre, Fruchtweine, Saft und Sirup, Marmeladen
www.berghof-rabel.de



Freudemann – Erlebnis Perfektion in Holz

Engstingen | Massivholztische und Möbel, Holzaccessoires
www.freudemann.de



Gewürzwerk

München | Bruschetta, Pesto, Kräuter-Dips, Balsam, Senf, Fruchtlöl
www.gewuerzwerk.de



Holzkunst Andreas Buchfink

Großbottlingen | Holzkunst, Schalen, Gefäße, Gewürzmühlen, Schreibgeräte
www.holzkunst-ab.de



Imkerei Kasper

Reutlingen | Verschiedene Honigsorten, Wabenhonig, Blütenpollen, Honig-Likör, Bienenkosmetik, Honig-Bonbons, Met, Wachskerzen
www.imkerei-kasper.de



Kräuterei Mutter Erde

Steinen | Bio-Ganzblatt-Kräuter-Mischtee
www.ganzblatt.de



Mias Feinkost GbR

Rudersberg | Selbstgemachte Kräuterdips, Bruschetta, Kräutersalze, Essig, Liköre, Öle
www.mias-feinkost.de



oase bio-Käse

Kreßberg | Bio-Käse Spezialitäten von der Ziege und der Kuh, Bio-Bergkäse Spezialitäten
claudia@borheck.de



Oststadtverlag Gudrun Mehlo

Reutlingen | Buch: „Natürlich essen rund ums Jahr“
www.oststadtverlag.de



Pralinenwerkstatt Bientzle

Lenningen | Pralinen und Schokolade
www.pralinenwerkstatt-bientzle.de



ROSE Biomanufaktur

Hayingen-Ehestetten | Bio-Convenience
www.biorestaurant-rose.de



Saling & Söhne KG

Albstadt | Naturkosmetik mit Schaf- und Stutenmilch
www.bilastore.de



Sannes Kräuter-Küche

Wilhelmsdorf | Sirupe, Ablinsen Produkte, Gsälz, Chutney, Essig, Salze, Liköre, Eingewektes
www.sannes-kraeuter-kueche.de



Schairer's ESKULTUR

Pfullingen | Wein/Secco, Trüffelpralinen, Geschenkkörbe, Decken, Geschirr und Accessoires
www.schairers.com



Schwabennatur

Bietigheim-Bissingen | Handgearbeitete Holzschuhe, edle Holzschuhlöffel, Einlegesohlen aus Zedernholz
www.schwabennatur.de



Seifensiederei Diesch

Schelklingen | Handgemachte Naturseifen mit Ziegenmilch, Hautverwöhner, natürliche Haushaltshelfer
www.gundershofer-goisahof.com



Streuobstwiesle OHG

Ingersheim | Schmalze, Gänse- und Wildrillettes, veg. Brotaufstriche, Rumtopf, Marmeladen, Chutneys, Schwarze Nüsse
www.streuobstwiesle.de



terracotta lagerverkauf

Hirsch GmbH
Reutlingen | Wohnaccessoires
www.terracottalagerverkauf.de



Verein Natürlich Leben e.V.

Frasdorf | Bio-Würze „Pfißkuss“, veg. Bratlinge, regionale Tomaten-, Grillsoßen und Dips, kalt gepresste Speiseöl aus regionalem Saatgut, Bio-Butterschmalz, Bio-Kokosöl
www.venale.de



Von Gaisbergsche Schloßkellerei GmbH

Weinstadt | Weine, Sekte, Spirituosen
wein.sekt@gaisbergscheschlosskellerei.de



Wager Kommunikation GmbH Redaktion „MEIN LÄNDLE“

Altenriet | Zeitschriften
www.mein-laendle.de



Zollernalb-Touristinfo

Balingen | Infostand
www.zollernalb.com



Bäckerei Schmid GmbH

Gomaringen | Beste Handwerksqualität, Spezialbrote, Backwaren vom Brotsommelier
www.meisterbaecker-schmid.de



BIERladen

Reutlingen | Verschiedene Biere
bierladen.reutlingen@web.de



finch Whiskydestillerie

Heroldstatt | Schwäbischer Hochland-Whisky, Albfin Gin & More, Edeldestillate, Liköre
www.finch-whisky.de



Hahn's Destillatmanufaktur

Metzingen | Destillate, Liköre, Säfte, Öle, Apfelmisch
www.destillate-metzingen.de



Hubertus Pfeifen

Deilingen | Unikate von Tabak-Pfeifen
hubertschaetzle@gmx.de



Kaffeerösterei Kley

Heroldstatt | Kaffee aus kontrolliert biologischem Anbau, Hochland- und Spitzenlagen, handgefilterte Kaffeezubereitung
www.kafferoesterei-kley.de



Manouga

Dachsberg | Marzipan und Nougat vom Feinsten
www.manouga.de



Manufaktur Broch

Starzach-Wachendorf | Edelobstbrände, Geiste, Gin
www.manufaktur-broch.de



Manufaktur Krone

Niederstetten | Brände, Geiste, Liköre, Honig, Wein
www.manukron.de



Essen & Trinken



Wohnen & Lifestyle




Mode & Kosmetik




Touristik & Mobilität





Tiere


 **Menton Automobilcenter**
Reutlingen | Sponsor, Lounge
www.menton.de

 **Reutlinger Essig Manufaktur**
Reutlingen | Apfel- und Frucht-
essigspezialitäten, Rapsöl, Honig,
Schwabenketchup
www.reutlingeressigmanufaktur.de

 **Rosebottel**
Ulm | Limonadenessenzen und
Tonic Essenzen
www.rosebottel.de


 **Schwabenlandfilm GmbH**
Dettingen an der Erms |
Laible und Frisch Bier
www.schwabenlandfilm.de


 **Spezialitätenbrennerei
Schätzle**
Deilingen | Albliköre, Brände & Gin,
„Gin 1893“ 2016 ausgezeichnet als
besten Gin Deutschlands
www.brennerei-schaetzle.de

 **Weinerlebnissführer
Württemberg e.V.**
Weinsberg | Informationsstand
www.weinerlebnistour.de


 **Weingärtnergenossenschaft
Hohenneuffen-Teck e.G.**
Neuffen | Wein und Secco
www.weingaertner-neuffen.de


schön & gut
Halle S10


 **Angelucci's Ölhäusle**
Rottenburg | Olivenöl aus eigener
Produktion, ital. Spezialitäten
kontakt@angeluccis-oelhaeusle.de


 **Ataman AG – St. Michaelshof**
Aichstetten | Bio-Delikatessen aus
eigener Herstellung, Mode aus
Merino- und Bio-Baumwolle
www.st-michaelshof.de

 **Bäckerhaus Veit GmbH**
Bempflingen | Backwaren, Brote
mit regionalen Zutaten wie Dick-
kopfwizen, Kuchen, Kaffee
www.baeckerhaus-veit.de


 **Bidermann Feinkost**
Rutesheim | Frisches Pesto, BBQ
Rubs & Saucen, veg. Brotaufstri-
che, Fruchtsenf, Hagebuttenmark
www.bidermann-feinkost.de


 **Bottenschein Reisen
GmbH & Co. KG**
Münsingen | Genießer-, Urlaubs-,
Kultur-, Wander-, Wellnessreisen
www.bottenschein.de


 **Crete-Contact e.K.**
Theres | BIO-Olivenöle, Weine
und Keramik, Oliven und weitere
griechische Feinkost, Schönes und
Nützliches aus Olivenholz
www.crete-contact.de


 **DIE ECHAZ-
SCHREINEREI GmbH**
Kirchentellinsfurt | Ergonomische
Sitzmöbel und Arbeitsplätze
www.echaz.de

 **Fellbacher Schnittrosen**
Fellbach | Schnittrosen, Acces-
soires rund um die Rose, Rosen-
blütensecco
www.fellbacher-schnittrosen.de

 Essen & Trinken

 Wohnen & Lifestyle

 Mode & Kosmetik

 Touristik & Mobilität

 Tiere

Natürlich mehr erleben...

Münsingen
Schwäbische Alb




Touristik Information Münsingen, Hauptstr. 13, 72525 Münsingen




Biosphärengebiet
Schwäbische Alb



schön&gut
Halle S10


 **Hohensteiner Hofkäserei**
Hohenstein | Albkäs, Albzarella
www.albkaes.de


 **Imkerei Honigschätze**
Wiesenbronn | Honig und Honigspezialitäten
www.honigschaetze.de


 **La Fattoria Stuttgart**
Stuttgart | Pesto, Balsamico, Olivenöl, frische Pasta
www.lafattoria-stuttgart.de


 **Naturtextilien Filz-Paradies**
Tübingen | Filz-Schuhe, Einlegesohlen, Mützen, Schals, Kissen
info@filz-paradies.de


 **OERTEL + SPÖRER Verlags GmbH & Co. KG**
Reutlingen | Bücher mit regionalen Inhalten: Freizeit und Spaß, Schwabenkrimis, Kulinarisches, Bildbände sowie Tierbücher
www.oertel-spoerer.de


 **Rolf App Baumschulen**
Unlingen | Pflanzen, Dekoartikel
www.app-baumschulen.de


 **Schmuckunikate Wilms**
Kusterdingen-Wankheim | Handgefertigte Schmuckunikate aus Silber, Gold und Edelsteinen
www.schmuckunikate-wilms.de

 **Tourismugemeinschaft MYTHOS Schwäbische Alb e.V.**
Bad Urach | Broschüren zum Thema Radfahren, Wandern und Unterkünfte auf der Schwäbischen Alb
www.mythos-alb.de

 **Touristik Information Münsingen**
Münsingen | Touristische Angebote, Stadtbrunnen
www.muensingen.de

 **Unikatsteine**
Tübingen | Naturkunstwerke aus Stein, selbst gefertigter Schmuck, Fotokarten und kaschierte Fotos mit Naturmotiven
co.park@t-online.de


 **Uria e.V.**
Balingen | Informationsstand: Verein zur Förderung einer neuen Art der Tierhaltung
www.uria.de


 **Weingut Baumann**
Albig | Wein, Sekt, Traubensaft, Gelee, Liköre, Spirituosen
www.weingut-baumann.com

schön&gut
Halle S11

 **Alblust-Kochstudio**
Kochshows

 **Alblust-Treff**
Reutlingen | Alblust – Das Schwäbische Alb Magazin
www.alblust.de

 **Albmaler Museum**
Reutlingen | Bilderausstellung
www.albmaler.de


 **Blumen auf dem Lande**
Lichtenstein | Blumenkugeln, Blumenkränze, Dekoratives, natürlich und besonders
heidrun@kalkau-versicherungen.de


 **Cooking Concept**
Reutlingen | Küchenutensilien
www.cookingconcept.de


 **Hartmut Schenker**
Reutlingen | Ausstellung „Albpanorama“
www.albpanorama.de

 **BeckaBeck**
Römerstein | Backwaren, Kaffee
www.beckabeck.de


 **Dettinger Rosstriebkellerei**
Dettingen an der Erms | Schaumweine, Cidre, alkoholfreie Prickler
www.rosstriebkellerei.de

 **Lauteracher Alb-Feld-Früchte**
Lauterach | Alb-Leisa, Buchweizen, Leindotteröl
www.lauteracher.de

 **Liebler-Latzko**
Bad Boll | Bio-Fruchtaufstriche, Bio-Hagebuttenprodukte, Imkereiprodukte
www.liebler-latzko.de


 **Manufaktur Jörg Geiger GmbH**
Schlat | PriSecco alkoholfrei, Schaumweine, Craft Cider, Seccos aus Apfel und Birne, Destillate
www.manufaktur-joerg-geiger.de

 **NATUSA Naturprodukte**
Neuffen | Honigprodukte, Pflanzenhaarfarben, Aloe Vera Produkte, Naturkosmetikprodukte
www.natusa.net


 **Romina Mineralbrunnen GmbH**
Reutlingen | EiszeitQuell-Getränke
www.eiszeitquell.de

 **Santosida Kaffeerösterei**
Stockach | Espresso, Cappuccino, Premiumkaffee
www.santosida.wordpress.com

 **Weibler Bio-Bauernhof**
Münsingen | Leinsamenöl
www.weibler.bio

 **Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG**
Metzingen | Wein und Sekt, Perlwein aus regionalem Anbau Metzinger Hofsteige
www.wein-metzingen.de

schön&gut
Halle S12

 **AOK – Die Gesundheitskasse Neckar-Alb**
Münsingen | AOK-Müslifahrrad mit Müslibar, Informationen zu AOK-Produkten
www.aok.de



herbholz
manufaktur

CrossTree

Der moderne Christbaum ohne abfallende Nadeln. Für Innen und Draußen in 3 verschiedenen Größen. Füsse in 6 tollen Farben.

www.crosstree.de



Achalm-Alpaka

Gomadingen | Alpakas
www.achalm-alpaka.de



Almpizza GbR

Esslingen | Almpizza, Kräuterbrötchen, veganes Gebäck, Getränke
www.almpizza.de



Alpaka-Dreams

Heroldstatt | Hochwertige Alpakaprodukte, feinste Strickwaren, Wolle, Bettwaren
www.alpaka-dreams.com



Alpakafarm Schaber

Nürtingen-Neckarhausen | Tiere, Produkte aus Alpaka: Jacken, Mützen, Schals, Wolle
www.alpakafarm.com



Ambiente + Accessoires by Jacqueline

Bad Urach | Weihnachts- und Holzdekorationen, Kissen, Decken
jacqueline-metzingen@gmx.de



AUCH schön

Waldenbuch | Taschen aus Designfilz und Stoff, Walkbekleidung, Kindermützen, Accessoires
www.auch-schoen.de



barischda

Reutlingen | Kaffevariationen, LemonAid
www.barischda.de



bio biss

Frankenhardt | Hohenloher Bio-Flammkuchen in vielerlei Variationen
www.biobiss.de



bleib gesund

Aalen | Naturprodukte wie Bio-Kräuter, Honigprodukte, Kräuter- und Fruchtzuckerle, Wibele aus eigener Herstellung
kemmler@bleib-gesund.eu



Coffee-Bike Metzingen

Riederich | Kaffeespezialitäten, heiße Schokolade, Chai Latte, frisch gepresster Orangensaft, Muffins, Cookies, frische Waffeln
www.coffee-bike.de



Der Proviantmeister

Metzingen | Lamm vom Grill, Lamm Curry, Ablinsensuppe, Wildschweinragout & Süßkartoffeln
www.derproviantmeister.de



Die Feldküche

Großbottlingen | Eintöpfe aus der Feldküche, Getränke, Brot
www.garten-nostalgie.de



Die Trüffelmanufaktur

Offingen | Trüffelfeinkost aus eigener Herstellung
www.dietrueffelmanufaktur.eu



Fellwechsel GmbH

CH – Stäfa | Käsefondue im Brot, Käse-Fondue Mischungen, Fondue-Caquelons
andre.uttenweiler@fellwechsel.ch



Fischer's Brauhaus

GmbH & Co. KG
Mössingen | Regionale Bierspezialitäten, bierige Produkte, Genießerpakete und Geschenkartikel
www.brauhaus-moessingen.de



Flechtwerk

Neufra | ERGO-Körbe Weide, Flechtvorführung
www.flechtwerk-dieter-deringer.de



Franz Tress GmbH & Co. KG

Münsingen | Teigwaren aus eigener Produktion
www.tress.de



Friedrich Schmid GmbH

Tübingen | Planung und Holzbau vom Spezialist aus Tübingen
www.friedrich-schmid-holzbau.de



Garten Nostalgie

Großbottlingen | Antike Gartendecke, Werkzeuge, Brunnen
www.garten-nostalgie.de



Geschenke zum Aufessen

Bad Urach | Marmelade, Hägenmark, Honigspezialitäten, Bohnen und Linsen
www.geschenke-zum-aufessen.de



Gesundhaus Simone Naujoks

Pfullingen | Naturtextilien, Lehm-, Kalk- und Baumwollputz, ökologische Wandfarben, Holzlampen, Naturbettwäsche
www.gesund.haus



herbholz

Engstingen | Holzbaum, Holzchristbäume, Holzfachhandel
www.herbholz.de



Hirschbrauerei Schilling KG

Römerstein | Verschiedene Biere und Limonaden, glühender Hirsch, Biergelee, Geschenkartikel
www.boehringer-biere.de



Holzofenspezialitäten

Trochtelfingen | Holzofenburger, Chips, Dinnete, Wurst
www.die-foodtrucker.de



Hottpott Saucen Manufaktur

Waldorfhäslach | Saucen, Pasten, Chutneys, Gewürze, Konfitüren
www.hotpott.de



Justinger Töpferei

Schelklingen-Justingen | Keramik, Krüge, Schüsseln, Kachelöfen
www.toepfermetzger.de



Käsealm

Marianne Moosbrugger
Mücke | Österr. Naturspezialitäten, Käse, Knoblauchspeck, Schinken, Speck, Wildspezialitäten, Würste
www.almgold.de



Käsküche Isny

Isny | Bio Hartkäse, Schnittkäse, Heumilchkäse, Raclette als Imbiss
post@kaesekueche-isny.de



Kutschen-Wagen Museum

Bühlhausen | Kutschen-Museum
www.kutschen-wagen.de



LebensArt

Rottenburg | Süße und salzige Waffeln, Holunderpunsch ohne Alkohol
stephan.endler@gmx.net



Messerbrett-Design

Hohenstein-Eglingen | innovatives Messerbrett am Küchenschrank
mhpfischer@t-online.de



NABU-Biosphärenmobil

Stuttgart | Infos, Spiele und Rätsel zum Biosphärengebiet und Naturschutz
www.biosphaerenmobil.de



Road Shack

Food Truck & Event
Senden | Burger, Pulled Pork, French Fries, alkoholfreie Getränke
www.roadshack.de

BILDNACHWEIS:

Seite 3: Staatsministerium Baden-Württemberg; S. 15 unten, 16 unten, 17, 20 mitte, 20 unten, 21, 22 oben: solutioncube GmbH; S. 6/7, 8/9, 13, 15 mitte, 15 rechts, 19, 20 oben, 22 unten, 23: Shutterstock.com; S. 6 oben, S. 9 oben: Heinz Heiss; S. 6 unten: Ilona Timmermann; S. 7: Frank Widmann; S. 8: Christine Dewald; S. 9 unten: Marcus Schneider; S. 10 oben: Hartmut Schenker; S. 10 unten: albmaler Museum; S. 11: pixabay.com; S. 15 oben: Thomas Jehle; S. 16 oben: Ralph Koch; S. 18: Stefan Abtmeyer für Slow Food Deutschland e. V.

Irrtümer und Änderungen vorbehalten



Essen & Trinken



Wohnen & Lifestyle



Mode & Kosmetik




Touristik & Mobilität





Tiere


 **Rolf App Baumschulen**
Unlingen | Pflanzen, Dekoartikel
www.app-baumschulen.de

 **Rossnatour**
Laichingen | Kutschfahrten
Lehrgänge
www.rossnatour.de

 **Running Mhhh GmbH**
Berglen | Maultaschen und Getränke
by I Love Mauldasch
www.runningmhhh.de

 **S. Dunkes GmbH – Wildmanufaktur Gosbach**
Kirchheim unter Teck | Warme Speisen von Wildprodukten
www.wildmanufaktur-gosbach.de

 **Schmauders Hof**
Mehrstetten | Rote vom Holzkohlegrill,
Bauernbrot, Dosenwurst, gerauchte
Wurstwaren
www.schmaudershof.de


 **Schwarzwaldwild Hevart**
Dillendorf | Schwarzwälder Wildspezialitäten
christian.hervart@online.de


 **Sepp's Käsealm**
AT – Taiskirchen | Vorarlberger Käse,
Speck, Wurst, Brot
www.kaesealm.at

 **Stall Willi Wolf**
Hohenstein-Meidelstetten | Alpbüffel
www.willi-wolf.de

 **Tom Crêpes**
Engstingen | Crêpes, Kaffee
thomas_hauschild@web.de

 **Wildbretschütz – Wildspezialitäten**
Hechingen | Wildspezialitäten
www.wildbretschuetz.de

 **WoodStone**
Nersingen | Schwebende Gärten
www.woodstone-design.de

 **YourScent Manufaktur für Aromatherapie, Gesundheitsöle**
Kirchzarten | Bio-Aromatherapie-Öle,
Gesundheits-Öle, Zirbenöl, Lärchenöl,
Zirbenprodukte
www.zirbenscent.com

 **Zwiefalter Klosterbräu OHG**
Zwiefalten | Zwiefalter Klosterbräu-Schenke,
Brauhandwerk
www.zwiefalter.de



ALBTRAUFR Brillen

Charmant & cool
UNSER STIL. UNSERE BRILLE.



HANDGEFERTIGTE BRILLEN AUS ACETAT ...

... EDELSTAHL, HOLZ & STEIN



albrauf-brillen.de

FÜR BRILLENTRÄGER UND SOLCHE,
DIE ES WERDEN WOLLEN.

Occhio



Occhio LED: Energieeffizienzklasse A+

occhio.de/mito



Hecht Designfabrik

Bahnhofstraße 26, 72138 Kirchentellinsfurt

Tel 07121-67 76 88, info@designfabrik.de

www.designfabrik.de