

Diskussion | Liegt die Zukunft der Küche in der Wissenschaft und Technik?

Mehr als 2.400 Seiten, 20 Kilo schwer – Nathan Myhrvolds Mammutwerk „Modernist Cuisine“ gibt es nun auch in deutscher Sprache.

Ursula Heinzelmann stellt es vor.

Mitte des 19. Jahrhunderts zog die Wissenschaft mit den chemischen Studien von Justus Liebig und seinen forschenden Kollegen in die Küche ein und wurde in der Folge von der Frauenbewegung gefördert, der es um die Anerkennung der Hausfrauenarbeit ging. Vitamine & Co, Qualitätskontrolle, Küchenmaschinen, effiziente Arbeitsteilung – all dies ist heute auch in naturverbundenen Bioküchen selbstverständlich. Ein größeres Verständnis der physikalischen und chemischen Zusammenhänge in der Küche kann auch zu mehr Bewegungsfreiheit und Souveränität beim Kochen führen, sei es nun am Profiherd oder in der Privatküche. Der Physiker Thomas Vilgis hat darüber hinaus gezeigt, wie man so auch Kinder fürs Kochen interessieren kann (siehe Seite 75).

Internationaler Goldstandard auf diesem Gebiet sind bis dato die Arbeiten des kalifornischen Autors Harold McGee, der seit den 1980er-Jahren beharrliche Detektivarbeit in der Küche leistet und die Ergebnisse mit einfachen Worten vermittelt. Sein „On Food and Cooking“ (2. Auflage 2004 erschienen bei Scribner) ist auch im Layout bewusst schlicht gehalten und mit einfachen Zeichnungen illustriert. Das mutet inzwischen beinahe retromäßig an, hat aber seinen Ursprung im Wesen des zurückhaltenden, besonnenen 60-jährigen, der seine Doktorarbeit einst dem englischen Romantiker John Keats gewidmet hatte.

Jetzt betritt ein neuer Protagonist die Arena: „Modernist Cuisine“ besteht aus sechs großen Bänden und ist so maßlos besessen und wunderbar bunt, als habe Stanley Kubrick einen Film über Keats gedreht. 2.440 Seiten, 20 Kilo, 399 Euro, als „Revolution der Kochkunst“ gepriesen und den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen verpflichtet – das sind auf dem Gebiet der Küchenliteratur Extreme, die für entsprechend extreme Reaktionen sorgen. Autor Nathan Myhrvold hat nicht nur einen ganzen Haufen naturwissenschaftlicher Universitätsabschlüsse und Titel, mit Stephen Hawking und Bill Gates zusammengearbeitet und als Chief Technology Officer Microsoft entscheidend mitgeprägt. Nein, der blonde Mittfünfziger mit den rosa Wangen und blaublitzenden Augen eines begeisterungsfähigen, neugierigen Teenies interessiert sich zum Beispiel auch für Dinosaurier – „Tun das nicht alle?“, lautet seine überraschte Reaktion auf die Nachfrage. Mag sein, aber die wenigsten finanzieren zehn Jahre lang archäologische Expeditionen im Mittleren Westen der USA, bei denen mehr Saurierknochen aufgespürt wurden als je zuvor.



„Modernist Cuisine“ ist im Mai vergangenen Jahres in den USA erschienen und liegt nun beim Taschen-Verlag auch in deutscher Sprache vor.

Um eventuelle Einwände gleich vorwegzunehmen: Das Ding ist zweifellos ein schweres, unhandliches Monster, das sämtliche Klischees amerikanischer Maßlosigkeit bestätigt. Berührungsängste mit jeglicher Art von moderner Technik sind für Myhrvold und sein hochgradig besetztes Team an Mitarbeitern und beratenden Experten (zu denen übrigens auch McGee und Vilgis gehören) nicht nur ein Fremdwort, sondern schlichtweg unvorstellbar. Darüber hinaus kann man durchaus Vorbehalte gegenüber Myhrvolds Firma Intellectual Ventures haben; manchen in der IT-Branche gilt er als Patenthai. Es ist außerdem zu diskutieren, ob der komplizierte laborlastige Weg zum perfekten Cheeseburger, der in „Modernist Cuisine“ beschrieben wird, die angegebenen dreißig Stunden wert ist und eine Bereicherung der Menschheit im Sinne von Brillat-Savarin darstellt, der bekanntlich die Erfindung eines neuen Gerichts höher einschätzte als die Entdeckung eines neuen Sterns.

Und doch – „Modernist Cuisine“ mag obsessiv und stellenweise pedantisch sein, aber es ist gleichzeitig bahnbrechend, faszinierend und schier unerschöpflich an Informationen, zumindest für all jene, die Thermomix, Alginat und Pacojet nicht automatisch als Schimpfwörter empfinden oder Tradition und Wissenschaft als grundsätzlich unvereinbar. Auch für Slowfooder gibt es hier viel Spannendes zu entdecken. Denn das Myhrvold-Team erklärt beileibe nicht nur, wie Schaum entsteht und „funktioniert“ (der uns schließlich nicht nur bei von Ferran Adrià inspirierten Köchen begegnet, sondern ganz „harmlos“ in Form von Schlagsahne, Eischnee und Soufflés). Unter Zuhilfenahme eines hangargroßen Labors mit modernster Technik wird dargestellt, was bei den unterschiedlichen Garmethoden tatsächlich in Töpfen und Pfannen geschieht: Die Freaks in Seattle (das Myhrvold-Hauptquartier befindet sich im selben Vorort wie das von Microsoft) haben dafür die entsprechenden Behältnisse und Geräte tatsächlich jeweils in der Mitte durchgesägt und dann fotografiert. Diese mit vielen erklärenden Anmerkungen versehenen Abbildungen im zweiten



Foto © 2011 Modernist Cuisine, LLC.

Kochen braucht Profis? Die Menschen essen eine Vielzahl pflanzlicher Lebensmittel. Doch oft können wir nur die Frucht einer Pflanze direkt verspeisen. Für die meisten anderen Pflanzenteile braucht es den Einfallsreichtum eines Kochs, damit sie genießbar werden.

seiner Sicht nicht an bio oder regional festzumachen, sondern letztendlich am Geschmack.

Vor hochgradiger Verarbeitung schreckt Myhrvold aber ganz offensichtlich nicht zurück, was besonders unter Slowfoodern für Berührungsängste sorgen könnte. Doch auf die etwas provokative Frage, ob denn wirklich soviel Technik nötig sei, um gut zu kochen, war Myhrvold gut vorbereitet: „Viele haben eine ideologische Einstellung zum Essen,“ sagte er. „Alles soll einfach und natürlich sein. Dann entgegne ich, mögen sie Brot, Käse, Schokolade, Wein, Nudeln, Eis oder Kaffee? Das sind alles sehr technikintensive Lebensmittel. Nudeln wachsen nicht an Bäumen, dafür muss man mit dem Getreide ganz schön viel anstellen. Und das gilt für all die anderen aufgeführten Dinge. Sie sind uns seit Langem vertraut, deshalb empfinden wir sie als einfach, während uns Neues fremdartig und kompliziert erscheint. Alles, was wir essen, war zu einem bestimmten Punkt neu und merkwürdig. Die Hälfte der im Buch aufgeführten Rezepte könnte wahrscheinlich jeder zu Hause nachkochen, wenn er wollte. Bei 25 Prozent muss man ein bisschen mehr Ausrüstung besorgen, die aber inzwischen allgemein erhältlich ist. Beim letzten Viertel allerdings, das ist wirklich äußerst extrem. Aber das macht das Besondere an unserem Buch aus: Wir erklären und machen dieses neue Wissen zugänglich. Unser Buch ist für Menschen mit Leidenschaft und Neugier, die wissen wollen, wie Dinge funktionieren.“

Er führte dies weiter aus: „Typischerweise folgt man beim Kochen Rezepten, die sagen, tu dies, tu jenes, und wenn man dabei sorgfältig vorgeht, sollte man zum gewünschten Ergebnis kommen. Doch ein Rezept sagt einem nicht, warum man dies alles so tun soll. Das ist kein Problem, wenn es einem nur um das Ergebnis geht. Aber wenn man Neues ausprobieren und entwickeln möchte, dann helfen tiefere Einblicke.“

„Modernist Cuisine“ enthält auch ein Rezept des Schweizer Spitzenkochs Frédy Girardet, bei dem Dorschfilet in einer Pfanne mit Weißwein bei starker Oberhitze im Ofen gegart wird, wobei nur die Haut aus dem Wein herausragt. Da der Alkohol bereits bei 70 Grad Celsius verdampft, kühlt er das Fischfleisch quasi und schützt es vor dem Austrocknen, während die Haut knusprig bräunen kann. So etwas lässt sich natürlich aufgrund jahrelanger Erfahrung entwickeln, doch wenn man weiß (oder erklärt bekommt), dass die Körpertemperatur von Fischen wesentlich niedriger ist als die menschliche und sie daher auch bei niedrigeren Temperaturen garen, dann fallen einem buchstäblich die Schuppen von den Augen – und das steht auch Slowfoodern gut an. 🌀

Band sind vielleicht der beste Einstieg für alle, die auch nur halbwegs an den wissenschaftlichen Zusammenhängen beim Kochen interessiert sind. Man muss sich damit nicht beschäftigen, um gut zu kochen, und natürlich ist jedem freigestellt, selbst in Zeiten von Sous Vide-Vakuulgaren und anderen neuen Verfahren die eigene Küche slow und low-tech zu gestalten. Aber mancher wird so vielleicht ehrlich zugeben müssen, dass low-tech oft als Ausrede für veraltet und energieverschwendend herhalten muss, slow auch nostalgisch sein kann und mehr Wissen manches einfacher macht.

Myhrvold stellte sein gewichtiges Werk, bei dem allein jeweils zwei Kilogramm der Menge an Tinte geschuldet sind, welche die tatsächlich herausragende Bildqualität ermöglicht hat, auf Einladung von Professor Vilgis vor Kurzem im Max-Planck-Institut vor. Ihm und seinem Team sei es darum gegangen, Insider-Ideen, -Technologien und -Wissen einem breiteren Publikum zugänglich zu machen, so Myhrvold. Er sagte, Moderne Sorge anfangs grundsätzlich für Schockreaktionen und verwies auf die von den Bildern der Impressionisten ausgelösten hitzigen Kontroversen in den 1920ern in Paris. Interessanterweise seien dieselben kultivierten Menschen, die heute bei Bildender Kunst auf Avantgarde ganz gelassen reagierten, der Küche eines Ferran Adrià, Heston Blumenthal oder Juan Amador gegenüber oftmals viel weniger aufgeschlossen. Ganz wie man einst einem Andy Warhol oder Jackson Pollock vorgeworfen habe, „so etwas“ sei doch keine Kunst, richteten sich diese Beschuldigungen nun gegen die modernistische Küche.

Auf die Frage nach der offensichtlichen Nähe der vorgestellten Techniken zur modernen Lebensmittelindustrie entgegnete Myhrvold, natürlich kämen viele der neuesten Erkenntnisse aus diesen Kreisen, da diese lange Zeit die einzigen gewesen sei, die über entsprechende Budgets für die Forschung verfügt hätten. Das bedeute aber nicht, dass dieses Wissen an sich schlecht sei. Darüber hinaus sei unsere Einstellung zu industriell gefertigten Lebensmitteln oft heuchlerisch; wir beschwerten uns lauthals darüber und aßen sie dann doch. Viel zu vielen seien Bequemlichkeit und Preis wichtiger als tatsächliche Qualität, und die sei aus



Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet: Modernist Cuisine. Die Revolution der Kochkunst
Taschen Verlag 2011, 2.240 Seiten, gebunden, 399 Euro.

Hier sind die Guten

Sauber deklariert, möglichst nachhaltig produziert und von der Redaktion des Slow Food Magazins für gut befunden.



Sie kennen ein Produkt, das nach den Kriterien von Slow Food gut schmeckt, nicht die Umwelt, die Kreatur oder die Gesundheit schädigt und für das die Produzenten gerecht entlohnt werden? Schreiben Sie uns mit genauer Produkt- und Herstellerangabe an Slow Food Magazin

*Martina Tschirmer, Ziekowstr. 164, 13509 Berlin, Telefon 030. 49 99 74 49
redaktion@slowfoodmagazin.de*

MIRABUTTE

Mirabutte – was ist denn das? Ein Tipp von unserem Leser Ulrich Horzel. Er hat uns den feinen Obstbrand so beschrieben: Hergestellt wird die Mirabutte (0,7 l; 14,40 Euro zzgl. Versand) aus sonnenverwöhnten, vollreifen, selbst angebauten Mirabellen und Hagebutten. Der Winzer und Edelobstbrenner Martin Übel kombiniert das fruchtig-blumige, leicht herbe Hagebuttenaroma aus intensiv roten Früchten der Wildrose mit seinen zum optimalen Reifezeitpunkt geernteten Mirabellen. Aus diesen beiden destilliert er ei-



nen Brand, bei dem sich in Mund und Nase zunächst die reife Frucht der Mirabelle zeigt, deren weicher Geschmack anschließend sanft von einem Hauch von Hagebutte umschlossen wird. Das Geschmackserlebnis überrascht – und macht Lust auf mehr. Da kann sich die Redaktion nur anschließen und sich für den Tipp bedanken.

Weingut & Destillerie Übel, Trifelsstr. 10, 76829 Leinsweiler, Tel 06345. 91 91 86, www.weingut-uebel.de

BIOLACHS

„Ob die besten Lachse von Alaska, Chile, Kanada, Irland oder Norwegen kommen, darüber streiten sich Köche und Gourmets gleichermaßen... Für uns kommt er – auf gepasst – aus Wilhelmsfeld im Odenwald“, verkündete schon 2008 Slow Food Rhein Neckar. Seit letztem Jahr vertreibt die Firma Norgelachs auch allerfeinsten irischen Biolachs (ab 63 Euro pro kg) – in Sashimi-Qualität, also ohne Haut und Braun.

Unter natürlichen Bedingungen werden die Lachse in Irland aufgezogen. Golfstrom sowie Ebbe und Flut sorgen für einen ständigen Wasseraustausch, die Fische bleiben so immer in Bewegung und entwickeln sich bestens. Einmal pro Monat ist Liefertermin, der letzte im Frühjahr Mitte April, dann wieder ab Oktober. In dickem Styropor und mit Crushed Ice wird der Lachs verschickt, so bleibt er 36 Stunden kalt.

Norgelachs, Waldhornstr. 16, 69259 Wilhelmsfeld, Tel 06220. 14 84, www.norgelachs.de

TIEFENSALZ

In Europas letzter Pfannensaline bei Göttingen wird das milde Luisenhaller Tiefensalz gewonnen, das uns mehr als ein Leser empfohlen hat. Die Herstellung ist schlicht – Sole wird erhitzt, bis sich das Salz herauskristallisiert – doch das Ergebnis an Geschmack und Mineralgehalt besonders. Als Naturprodukt ist es frei von jeglichen chemischen Zusätzen (und somit auch solchen zur Verbesserung der Rieselfähigkeit). Statt im Salzstreuer bewahrt man das Küchensalz (500 g; 1,70 Euro zzgl. Versand) daher besser in einem Gefäß mit ausreichend großer Öffnung auf, aus dem man sich dann mit den Fingern bedient. Deshalb nennen seine Hersteller es auch gern „Fingersalz“. Auch Salz für die Mühle wird angeboten.

Saline Luisenhall, Greitweg 48, 37081 Göttingen, Tel 0551. 38 48 70, www.siedesalz.de

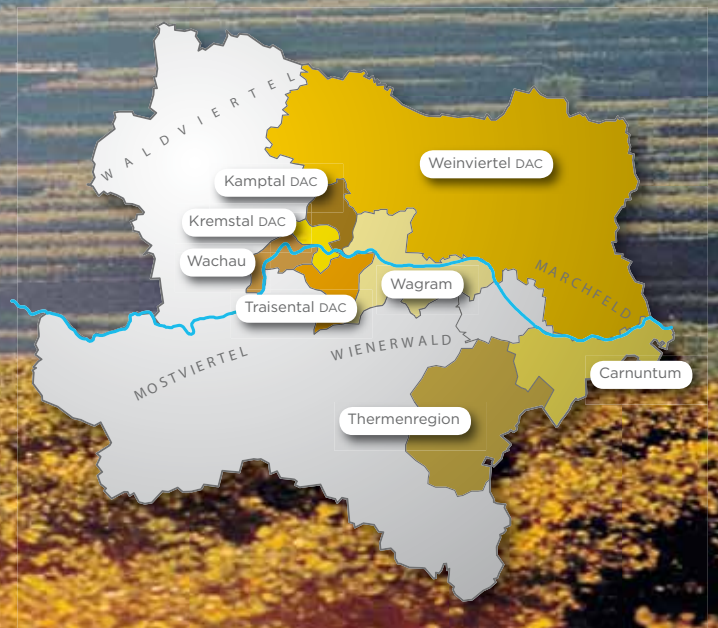
MÜHLENSENF

In der „Mühle“ in Birgel (Eifel, Nähe Nürburgring) bzw. im dazugehörigen Wirtshaus steht es auf jedem Tisch: das Tontöpfchen mit dem „Historischen Senf“ – mit Brot als Appetithappen und zum Würzen kalter und warmer Speisen. Senfmüller Erwin Spohr stellt ihn in seiner Manufaktur nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1820 her, auch seine anderen Senfsorten werden nach alten und selbst erarbeiteten Rezepten gefertigt. Wer in die Eifel reist, sollte sich Zeit für einen Besuch der „Historischen Wassermühle“ mit „Wirtshaus zum Sägewerk“, Senfmühle, Hausbrennerei und Mühlenlädchen nehmen. Oder sich den Senf schicken lassen (200 ml; 6,49 Euro zzgl. Versand).

Historische Wassermühle, Mühlenstr. 1, 54587 Birgel/Vulkaneifel, Tel 06597. 928 20, www.moulin.de



NIEDERÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR



In Niederösterreich genießt man Kultur glasweise. Urgestein, Löß, Kalk, Konglomerat und vulkanische Böden bringen in acht Weinbaugebieten und drei unterschiedlichen Klimazonen unvergleichbare Geschmacksvielfalt und Sortenreichtum hervor. Grüner Veltliner und Riesling sind die klingenden Klassiker, die besonders in herkunftstypischer DAC-Qualität puren Genuss garantieren. Spezialitäten wie Weißburgunder und Chardonnay, Raritäten

wie Rotgipfler oder Zierfandler, sowie elegante Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir runden das genussvolle Spektrum ab. Genießen Sie die einzigartigen Weine aus Niederösterreich. Entdecken Sie die Vielfalt in der Abwechslung.

ÖSTERREICH WEIN 

www.osterreichwein.at

Genussreise | Von Menschen, Tieren und Kräutern

Es ist das Land der Schlösser und Burgen, das Dreistromland von Kocher, Jagst und Tauber, die Region mit der höchsten Dichte an Biobetrieben im Land: Hohenlohe gilt als DIE Genießerregion im Genießerland Baden-Württemberg. Davon zeugen zahlreiche Gastrosterne, vor allem aber Land- und Gastwirte, für die Lebensmittel nicht nur ein Wort ist.

Karin Wiemer hat einige von ihnen besucht – und freut sich schon auf die nächste Reise ins Hohenloher Land.



Foto © Karin Wiemer



Ein Blick auf die Uhr: Wir sind spät dran. Stau auf der Autobahn, aber laut Routenplaner müssten wir jetzt da sein. Nur rund 60 Kilometer sind es von der baden-württembergischen Landeshauptstadt bis ins Hohenlohische, genauer gesagt bis nach Bretzfeld, dem westlichen „Tor zum Hohenloher Land“.

„Bitte in 200 Metern rechts abbiegen, dann haben Sie Ihr Ziel erreicht.“ Bretzfeld-Weißenburg stimmt, ein Schild weist den Weg – aber sind das nicht Rehe statt Schafe? Vor uns steht ein großer Mann mit Zehn-Tage-Bart und Ohrstecker. Herr Jauernik? Ein kurzes Nicken, der

REZEPT Gebratene Grießschnitten

Rezept von Heike Philipps Oma, Gasthof und Metzgerei zum Löwen, Braunsbach

Zutaten für 4 Personen 1 l Milch, 50 g Butter, 1 TL Salz, 1 EL Zucker, 250 g Grieß, 8 Eier, Butter oder Schmalz zum Braten, ca. 1 EL Vanillezucker nach Belieben, Zimt-Zucker zum Bestreuen.

Milch, Butter, Salz, Zucker aufkochen, Grieß zugeben, schnell vermengen und rühren, bis sich die Masse vom Boden löst. Vom Herd nehmen und 2 Eier unterrühren.

In eine mit Folie ausgelegte rechteckige Form geben und erkalten lassen. Anschließend in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Schmalz oder Butter anbraten.

6 Eier mit Vanillezucker verquirlen und über die angebratenen Schnitten in die Pfanne geben. Das Ganze nochmals wenden, aus der Pfanne nehmen und mit der Zimt-Zucker-Mischung bestreuen.





Foto © Karin Wiener

Kopf leicht schräg, wache Augen in Lauerstellung. „Und, was machen wir jetzt?“, fragt er. Ja, was machen wir jetzt, denken

wir verduzt, denn wir wissen noch nicht: Die Situation ist symptomatisch für viele Begegnungen in der Region. Der Hohenloher hier, der Fremde dort – erst mal abwarten, vorsichtig agieren, schauen, was passiert. Eine erklärliche Haltung, schaut man auf die wechselvolle Geschichte des Landes: Ursprünglich von fränkischem Adel, wurde das eigenständige Fürstentum 1806 von Napoleon dem Königreich Württemberg zugeschlagen. Fühlen sich die Hohenloher nun als Württemberger oder als Franken? „Wir sind Hohenloher“, bekommen wir allerorten selbstbewusst zu hören, von Bretzfeld bis Crailsheim, von Schwäbisch Hall bis Bad Mergentheim.

Kultur und Natur Zufriedener Landwirt Karl Jauernik und seine ostfriesischen Milchschafe: „scheu und schleckig“, Schwäbisch Hall: idyllische Ecken zuhauf (links).

Sind die Fronten erst einmal geklärt – wir wollen uns nicht das Land einverleiben, nur seine Erzeugnisse – ist der Hohenloher entspannt und lädt offenherzig in seine Welt ein. „Anfangen haben wir mit drei Schafen“, erzählt Karl Jauernik auf dem Weg zur Herde, mittlerweile sind es rund 100 Mutterschafe. „Wir mochten schon immer den Schafskäse von Fischers in Langenburg“, sagt er. Dann machten sie erste Käseversuche, zu Hause in der Küche. Es sprach sich herum, die ersten >



Fotos © Karin Wiener

Edle Schätze Ehemaliger Adelssitz Schloss Neuenstein (oben links), Karl Mozer und seine aromatischen Destillate (oben rechts), fescche Pferdedamen auf dem Stutenhof Fellmann.

Anfragen, „dann wurde es immer mehr“, meint Karl Jauernik und zuckt mit den Schultern. Ein größerer Stall musste her, mit Käserei und Laden. Er hockt sich hin, „es sind eher scheue Tiere“, die ostfriesischen Milchschafe, und schleckig seien sie, er lacht. Sechs Limpurger Rinder bekommen das übrige Heu, drei Schweine fressen die Molke, so kommt nichts um. Auf Anfrage gibt es Lammfleisch, und dann ist da noch das Damwild hinterm Stall. Das Hauptgeschäft Schafskäse beginnt morgens um fünf Uhr: melken, die Milch direkt verarbeiten zu Käse, Joghurt, Quark, bis zu 150 Liter, jeden Tag. Er hat weniger Zeit als früher, es gibt immer zu tun. „Ich bin viel ausgeglichener, seit ich nur noch Landwirt bin“, sagt Jauernik mit ruhiger Stimme. Der nächste Termin steht an, aber wir haben gelernt: Man hat zwar

keine Zeit, aber man nimmt sie sich. Wir sind angekommen, wir sind in Hohenlohe.

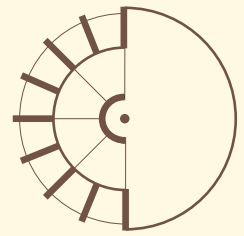
Die Region ist auch Weinland. Die Rebhänge stehen zum Teil in steilen Hanglagen, eine der bekanntesten gehört dem Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen. Prächtigt leuchtet der „Verrenberger Verrenberg“ im Abendlicht, als Joachim Brand uns in der 2008 neu erbauten Wiesenkelter

DER KELLERMEISTER SETZT AUF SPONTANVERGÄRUNG

empfängt. 60 Prozent weiße, 40 Prozent rote Sorten stehen auf 20 Hektar. Riesling, Spätburgunder und Lemberger bilden den Schwerpunkt, mit dem Jahrgang 2011 ist die Umstellung auf Bio-Anbau offiziell abgeschlossen. Der Kellermeister setzt jetzt verstärkt auf Spontanvergärung: bei allen Rieslingen und erstmals beim Lemberger

Großes Gewächs. Und die Flaggschiffe „Ex flammis orior“ und „In senio“ überzeugen als aristokratische Gewächse mit einem Potenzial, von dem manche Euro-Staaten träumen – wir stimmen mit „ja“ für diese Weine und sind sicher, das Weinvolk stünde hinter uns.

Es ist schon dunkel, als wir in Pfedelbach bei Familie Mozer ankommen. Auf dem Lerchenhof mit zwölf alten Apfelsorten und Raritäten wie der Gewürzluikie oder der Balduferbirne, aus denen Senior Karl Mozer seine Brände brennt. Das Gut hat er seinem Sohn übertragen, „mit der Brennerei kann ich meine Kreativität ausleben“, erklärt er verschmitzt. Sohn Fritz-Martin und Schwiegertochter Christine tun dasselbe bei den Likören. Zu den 30 Produkten kommt ständig Neues, Stachelbeerlikör etwa oder „Himbeer-Teufel“: mit 30 Prozent Alkohol zwischen Brand und Likör, „für Frauen nicht so stark, für Männer nicht so süß“, weiß Mozer senior. Brände wie Liköre wurden schon mehrfach ausgezeichnet. Viel rumgetüftelt habe er, „bis alles perfekt war“. Er holt eine Flasche nach der anderen, „den müsst Ihr probieren“, nur reife Früchte, frisch gepflückt, „kein Fallobst“, betont Mozer. Beim Brennen verwendet er nur das Herzstück des Mittellaufs – die Frucht ist präsent und unglaublich intensiv, die Brände sind weich, wir schnüffeln und nippen und schnüffeln



JAGSTMÜHLE
LANDGASTHOF

Wo Genuss zu Hause ist.

Für unseren Küchenchef fängt kochen im Stall und auf der Wiese an. Somit sind die guten Geister der Mühle nicht nur Köche und Kellner, sondern eben auch Bauern, Schäfer, Züchter oder Winzer – eben die Erzeuger der Region. Es sind die Menschen mit ihren großartigen Ideen und Produkten, die die Basis für Reinauer's kreative Landküche bilden.



Neugierig? Newsletter bestellen:
www.jagstmuehle.de/news

Die räumliche Nähe zu unseren Lieferanten ist einer der entscheidenden Faktoren, um unsere Arbeit gut werden zu lassen. So ist es auch kein Zufall, dass auf unserer Weide direkt an der Jagst eine kleine Herde vom Limpurger Rind weidet.

Wir freuen uns auf Sie!

Landgasthof Jagstmühle • 74673 Heimhausen
Telefon: +49 (0) 79 38/90 300 • www.jagstmuehle.de



Foto © Karim Wiener

und müssen Karl Mozer fast bremsen. „Moment, den Apfelsaft noch!“, ruft er und schenkt schon ein.

Nach so viel „Flüssig-Brot“ ist echtes angesagt – da kommt das selbst gebackene von Christiane Gehr gerade recht. Einmal im Monat sammelt die Rössle-Gastgeberin Reisig, feuert das Bretzfelder Backhäusle an, verbackt 50 Kilo Mehl. „Das lohnt sich überhaupt nicht, aber es ist toll!“, lacht die Frau mit der unerschöpflichen Energie.

DAS LOHNT SICH ÜBERHAUPT NICHT, ABER IST TOLL!

„Die 30 Brote sind wie meine Kinder.“ Roland Gehr versorgt uns mit Hohenloher Täubchen, Ragout vom Bretzfelder Reh und Spätzle vom Brett. Fast alles stammt aus 30 Kilometern Umkreis, wie Fleisch und Wurst aus der Hofmetzgerei auf dem Lindenberg. Dort starten wir am nächsten Morgen mit Salami pur, „um die 15 Sorten“, schätzt Friedrich Hack, der quirlige Metzger, der sein Spezialgebiet zur Freude der Kunden stetig erweitert.

In Pfedelbach-Renzen geht es ebenfalls lebhaft zu: Gerade entert eine Böblinger Rentnergruppe die Besenwirtschaft des Weinguts Ungerer. „Ein guter Wein ist noch mehr Erlebnis in Gesellschaft“, ist Karlheinz Ungerer überzeugt. Auf der Weinliste stehen 60 verschiedene Artikel: Lemberger, Trollinger und Riesling sind die Hauptrebsorten, zu 100 Prozent Handlese, nur gesundes Lesegut. Der Winzer setzt auf „Wellness im Weinberg“, auf natürliche Pflanzen und mehr Lebewesen zwischen

Leidenschaft für Regionales und Handarbeit

Die entspannten Rössle-Gastgeber Christiane und Roland Gehr.

den Reben, denn „alle sollen sich wohlfühlen“. Über kurz oder lang will er durch wechselnde Aussaat auf sämtliche mineralischen Dünger verzichten. Ach ja, Brände aus ihrem Obst gibt es auch, die Mutter kocht Traubengelee und die Regale im Verkaufsraum sind aus eigenem Birkenholz. Hier wird wirklich alles verwertet.

Neben kulinarischen hält Hohenlohe auch touristische Schätze bereit: In fast jedem Ort steht ein Schloss oder eine Burg, unterwegs lohnen Öhringen und Neuenstein einen Besuch, der Luftkurort Waldenburg beschert uns dank der Höhenlage eine fantastische Aussicht. Wir seufzen und denken: „Ist das Leben doch ein Ponyhof?“

Oder ein Stutenhof, wie bei Familie Fellmann in Künzelsau-Vogelsberg. 18 fische Pferdedomas sind es, die sich am Weidezaun in Positur stellen. Die Stuten werden weder geritten noch gegessen, sondern gemolken. 1992 haben die studierten Landwirte das Nischenprodukt Stutenmilch entdeckt: leicht verdaulich, nur ein Prozent Fett und die hochwertigen Aminosäuren und Fettsäuren ähneln denen der Muttermilch. So setzt die Filderklinik in Stuttgart das diätetische Lebensmittel in der Säuglingsernährung ein. Gefriergetrocknet als Milchpulver werde es angewendet in der naturheilkundlichen Praxis, erklärt der Biolandwirt, etwa um das Immunsystem zu stärken oder bei Neurodermitis. >



Foto © Karin Werner

Die Abwehr ist gestärkt, jetzt ist der Magen dran: Wir machen in Dörzbach Station, hier versorgt Joachim Bitzer nicht nur Radler und Jakobsweg-Pilger mit grundlegender Kochkunst. Aus zwei Tischen bestand die „Kochstube Bitzer“ zunächst, heute bewirbt er auch im Wintergarten und im zauberhaften Pfarrgärtchen. „Die Leute sollen sich wie zu Hause fühlen“, betont er und kocht alles frisch mit Zutaten aus der Gegend. Kräuter wie Pimpinelle, Liebstöckel, Basilikum zieht er selbst, saisonal heißt für ihn „drei Wochen Bärlauch und dann ist Schluss“. Ab und an steht auch Zebu auf der Karte – von Wunderlich am Ort. „Das schmeckt nussiger, ein bisschen wie Wild.“ Na, die schauen wir uns morgen doch mal „in echt“ an.

Sie weiden unweit des Birkenhofs auf den Hängen des Jagsttals, dort fressen sie auf kräuterreichen Wiesen die Büsche, bevor sie mit zwei bis drei Jahren geschlachtet oder für die Zucht verkauft werden. Wir bewundern die schönen Tiere mit dem charakteristischen Höcker, die sich vertraulich von Martin Wunderlich mit eigener Hafergerste füttern lassen. „Unsere Zebus dienen vor allem der Landschaftspflege“, erklärt der begeisterte Landwirt,

„in 15 Jahren wäre sonst alles verwaldet.“ Rund 80 Hektar „bearbeiten“ die 240 Tiere im Wechsel, seit über 30 Jahren ist die Rasse hier nun heimisch. Die Tiere liefern „sehr mageres Fleisch, schön marmoriert – und der Höcker ist das Beste“.

Feines, dunkelrotes „Feiertagsfleisch, das auf der Zunge zergeht“, ergeben laut Johannes und Dorothee Kruck auch ihre dreijährigen Ochsen vom Limpurger Weiderind. Für Markus Reinauer von der Jagstmühle nichts Neues, die Hohenloher Arche-Passagiere stehen direkt vor dem

MIT DEM VIEH TUT MAN SICH LEICHTER ALS MIT DEN LEUTEN

hübschen Ausflugslokal in Mulfingen. Der Slow Food-bewegte Küchenchef verarbeitet alles, von Steaks bis zu den Innereien, „er ist da sehr kreativ“, bestätigt Landwirt Kruck, der sehr entspannt zwischen seinen Tieren steht. „Mit dem Vieh tut man sich halt leichter als mit den Leuten“, meint er und seine Frau schmunzelt.

Weiter die Jagst entlang geht es nach Langenburg, der kleinsten Stadt in Baden-Württemberg. Sie liegt imposant auf einem Bergsporn, besitzt ein ansehnliches Schloss – und die „Echten Langen-

Heimische Wilde Die Zebu-Rinder vom Birkenhof dienen auch der Landschaftspflege – und „der Höcker ist das Beste“.

burger Wibebe“ aus dem „Café Bauer“, ein Eiweißgebäck in Tropfenform. Inhaberin Andrea Meidlinger verschickt sie an bekannte Königshäuser, wir laben uns an Haselnussmakronen mit Nougatfüllung, den „Hosenknöpfe“, bis der Bund spannt. Nicht verpassen: den Blick ins Tal von der Terrasse.

Dort unten, im Stadtteil Bächlingen, hat der „Holunderzauberer“ Bernulf Schlauch sein idyllisch-verwünschtes Quartier aufgeschlagen. Hier dürfen Bart und Gartenbewuchs in gepflegter Wildheit um die Wette wuchern. Der kräftige Mann mit dem naturgewaltigen Ganzkörper-Lachen ist gleichzeitig Fels in der Brandung – und die Brandung selbst. Er erzählt, springt auf, denn „das müsst Ihr probieren“, schenkt Schäumendes aus Holunderblüten, Rosen und Akazienblüten ein, kommt mit Schnaps von der Schlankesbirne, und fährt nahtlos mit Erzählen fort. Schon früh hat der gebürtige Hohenloher aus Holunderblüten einen Hastrunk für die Familie hergestellt, damals war es



AUGUSTUS REX®
ERSTE DRESDNER SPEZIALITÄTENBRENNEREI



Foto © Karin Wiener



weniger zaubern, denn experimentieren – er erinnert sich an 1986, als die Mutter den Keller nicht mehr betrat, „jeden Tag ging eine der 70 Flaschen hoch“, lacht er. Seit 20 Jahren ist sein Erfahrungsschatz in Flaschen nun auf dem Markt, echte Handarbeit vom Sammeln der wilden Blüten bis zur Beschriftung der Pullen, sensorisch überwacht beim „Auslesen der Blüten mit der Nase“ bis zum Abfüllen. Und mit wilden Hefen aus der Luft, denn „nur damit kann man den Blütenduft erhalten“, weiß er. Wir könnten noch ewig sitzen, die Nase ins Glas halten und vom Slow Food Regionalleiter erfahren, dass Hohenlohe durch den Einfluss der Bauernschule in Weckweiler die größte Dichte an Bio- und speziell Demeter-Höfen besitzt.

Ein letzter tiefer Zug, und weiter zum praktizierenden Demeter-Anhänger in der Nachbarschaft. Vielleicht ist es die Ruhe, die Norbert Fischer ausstrahlt, die seine Spezialitäten wie den Edelschimmelkäse „Roque-Blue“ in der Schafkäserei so gut reifen lässt.

Auch wir kommen zur Ruhe, im Gasthof „Zum Löwen“ in Braunsbach. Seit 1826 wird hier in fünfter Generation geschlachtet, gewurstet und gekocht. Die Tiere kommen überwiegend „vom Bühler“, sagt Senior Robert Philipp. Von der Schwäbisch Hällischen Erzeugergemeinschaft also, 1988 initiiert von Rudolf Bühler als Keimzelle der regionalen Produktvermarktung und verantwortlich für den „saumäßigen“ Erfolg des Schwäbisch Hällischen Land Schweins sowie des „Bœuf de Hohenlohe“.

Zauberhafte Experimente von Bernulf Schlauch – für seinen schäumenden Blütenduft in Flaschen.

In der Metzgerei machen sie daraus Spezialitäten wie Bauernbratwurst, Blutwurst und Maultaschen. „Manche Gäste kommen speziell wegen der Innereien“, weiß der Metzger und Gastronom. Kein Wunder, frischer geht's nicht, die Leber ist zart und aromatisch, die Kutteln fein-säuerlich mit dem richtigen Biss. Tochter Heike und ihr Partner Thomas, beide welterfahrene Köche, schwingen inzwischen den Kochlöffel, auch bei kreativen 3-Gang-Menüs.

Als wir zu Bett gehen, wirft Rudolf Schlötter in Kirchberg-Lendsiedel den Ofen an. Seit elf Jahren steht er um ein Uhr nachts bereits in der kleinen Backstube, denn sein Teig braucht Zeit. „Ab 6.30 Uhr ist fast alles da“, sagt der überzeugte Bioland-Bäcker, dann verkauft seine Frau Brötchen, Brezeln und Brot, viel Vollkorn. „Die Renner“ sind Dinkelbrot und getetztes Bauernbrot. „Die Kunden sagen, das Brot bleibt eine Woche frisch“, meint der Bäckermeister in seiner ruhig-zurückhaltenden Art. Bei einem alten Bäcker in der Provence hat er das echte Handwerk gelernt, mit langen Teigruhezeiten von 24 Stunden wie beim traditionellen 3-Stufen-Sauerteig oder bei den Croissants, mit guter Butter, 40 Kilogramm die Woche, „es muss gesund sein und schmecken“. Der Laden schließt, eine Stunde Mittagessen, drei Stunden Schlaf, dann ruft der Sauerteig. >

Hochfeine Destillate aus längst vergessenen Obstsorten

*Bischofshut
Sächsische Wildkirsche
Lausitzer Nelkenapfel
Konstantinopler
Apfelquitte*

NEU Der erste „Dresdner Gin“
ist auch pur ein Genuss

Probieren Sie auch diese Spezialitäten:

Dresdner Weißes Wunder
Haselnuss-Geist
Espresso-Geist
Kakao-Geist

(nur so lange der Vorrat reicht)

AUGUSTUS REX® – Erste Dresdner
Spezialitätenbrennerei GmbH
Klotzscher Hauptstraße 24, 01109 Dresden,
+49 (351) 880.89.89, mail@augustus-rex.
com, www.augustus-rex.com



Fotos © Karin Wiener

Wie früher – ursprünglich und gesund
Bäuerliche Kultur und Brot aus Urgetreide im Buchenhof-Café (links). Überraschende Kreationen aus selbst gesammelten Wildkräutern von Jessica Buschmeier-Gundel (links unten).



Fotos © Karin Wiener

tagabends gibt es *Blooz*, die traditionellen Blechkuchen aus dem Holzbackofen – von Apfel-fruchtig bis Wurst-würzig. Die eigentliche Spezialität des Demeter-Betriebs sind Brote aus Urgetreide wie Emmer, Einkorn oder Kamut von überwiegend eigenem Saatgut. Rund 900 Brote in der Woche, darunter Erfindungen wie das beliebte „Emmer-Rosso“ mit Rotwein und Walnüssen oder das „FKK-Brot“ mit acht verschiedenen Getreidesorten. „FKK für Fenchel, Kümmel, Koriander – das können Männer besser behalten“, flachst Helga Schöll.

Wenn bei Schlötters Ruhetag ist, herrscht auf dem „Buchenhof“ reger Betrieb. Seit 2005 hält Familie Schöll im Hofcafé die bäuerliche Kultur hoch. Es ist liebevoll dekoriert mit Gegenständen von früher. Frei-

Jessica Buschmeier-Gundel genügt ein „K“ für Kräuter. „Ich bin ständig damit beschäftigt und probiere Neues aus“, lacht sie. Vor drei Jahren hat die gelernte Schreinerin die Ausbildung zur Kräuterpädagogin

gemacht, seit zwei Jahren verkauft sie ihre ausgefallenen Kreationen. 20 Sorten Sirup, 12 Konfitüren und Gelees sowie 10 Essige sind es inzwischen, die in Handarbeit entstehen. Für alles hat sie Verwendungstipps parat, die Zutaten sammelt sie in der Gegend, ob Indianernessel („schmeckt nach *Melisse und einem Hauch Bergamotte*“), Lavendel („als Sirup für *Panna cotta*“) oder wilder Dost („*Essig mit Oreganogeschmack zu Tomaten*“). Sie gibt auch Workshops rund um Wildkräuter, „die haben einen deutlich höheren Vitamin- und Mineralstoffgehalt“, sagt sie und ihre Begeisterung ist ansteckend, „die *Vogelmiere hier ist eine Vitamin C-Bombe, gut als Salat, das schmeckt wie junger Mais!*“

Präventiv müssen wir noch sagen: Nach Hohenlohe fährt man sicher nicht nur einmal.* (S. 25) „Schuld“ daran sind wohl auch Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch in Vellberg-Eschenau, die passionierten Wirte schwören ebenfalls auf Kräuter, „da braucht man nichts weiter außer ein bisschen Salz“. Ins Bioland-Restaurant „Rose“ fahren die Gäste von weiter her, eine Zeitreise, die sich lohnt: in eine Welt garantiert ohne Convenience und Fast Food.

Wir sind zurück auf der Autobahn, ein Stau ... egal, wir kommen aus Hohenlohe, wir haben Zeit. 🍷

Grüße aus der Schweiz.



Combi-Steam XSL – «Gut erfunden!»



Lassen Sie sich Ihre Gesundheit schmecken. Im neuen Combi-Steam XSL bleiben mehr Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente erhalten. Mit den patentierten Weltneuheiten GourmetDämpfen, GarAutomatik und Zartgaren kommen gesunde, hervorragend schmeckende Gerichte wie von alleine auf den Tisch.

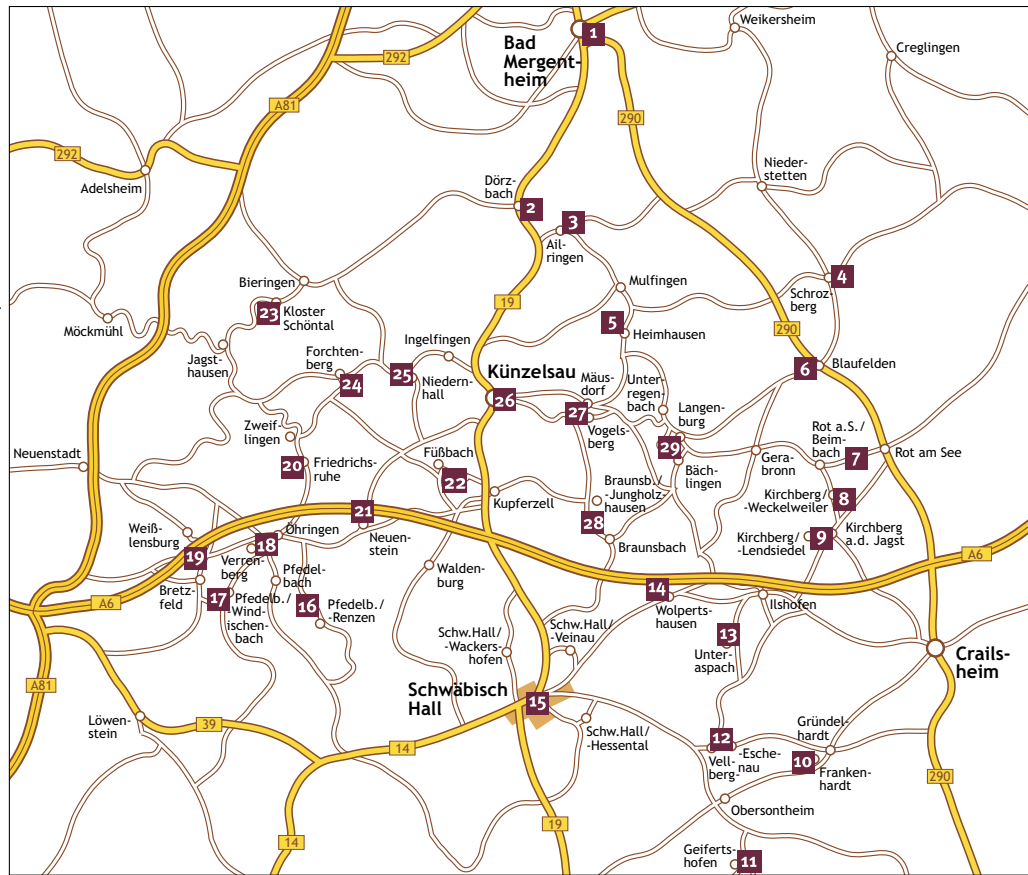
Erstklassige Schweizer Qualität bedeutet bei V-ZUG nicht nur Innovation, Präzision und Design, sondern auch echte Weltneuheiten, absolute Zuverlässigkeit und einzigartige Bedienerfreundlichkeit. Entdecken Sie die Welt von V-ZUG – für einen Haushalt, der Ihrem Lebensstil und Ihren höchsten Erwartungen entspricht.



www.vzug.com

LOHNENDE ZIELE IM HOHENLOHER LAND

- 1 Bad Mergentheim
- 2 Dörzbach
- 3 Mulfingen-Ailringen
- 4 Schrozberg
- 5 Mulfingen-Heimhausen
- 6 Blaufelden
- 7 Rot am See / -Beimbach
- 8 Kirchberg a. d. Jagst-Weckelweiler
- 9 Kirchberg a. d. Jagst-Lendsiedel
- 10 Frankenhardt
- 11 Bühlerzell-Geifertshofen
- 12 Vellberg / -Eschenau
- 13 Ilshofen-Unterspach
- 14 Wolpertshausen
- 15 Schwäbisch Hall / -Hessental/
-Veinau / -Wackershofen
- 16 Pfedelbach / -Renzen
- 17 / -Windischenbach
- 18 Öhringen-Verrenberg
- 19 Bretzfeld / -Weißlensburg
- 20 Zweiflingen-Friedrichsruhe
- 21 Neuenstein
- 22 Kupferzell-Füßbach
- 23 Kloster Schöntal
- 24 Forchtenberg
- 25 Niedernhall
- 26 Künzelsau
- 27 K.-Mäusdorf / -Vogelsberg
- 28 Braunsbach / -Jungholzhausen
- 29 Langenburg / -Bächlingen /
-Unterregenbach



Karte © cartogis, Berlin

* Ein Teil des als lieblich bekannten Taubertals gehört zum Hohenloher Land und wurde wissentlich unterschlagen, denn es ist schon allein eine Reise wert. Die schiere Fülle an lohnenswerten Adressen zwingt ohnehin zum Wiederkommen, in die Region von Kocher, Jagst – und Tauber.

ADRESSEN

Tipps des Slow Food Regionalleiters Hohenlohe sind mit *, Empfehlungen des Conviviums Mainfranken Hohenlohe mit ** gekennzeichnet.

ESSEN UND TRINKEN/ÜBERNACHTEN

- 02 Kochstube Bitzer*** Regionale Küche, Fremdenzimmer im Gästehaus Joachim Bitzer, Goldbachstr. 2, 74677 Dörzbach, Tel 07937-58 43, www.kochstube-bitzer.de
- 05 Landgasthof Jagstmühle**** Gehobene Landküche, romantische Zimmer, Appartements und Ferienwohnung Markus Reinauer, Jagstmühlweg 10, 74673 Mulfingen-Heimhausen, www.jagstmuehle.de
- 06 Gasthof zum Hirschen*** Traditionsreicher Gasthof, nur am Wochenende, dann aber mit feiner regionaler Küche Manfred Kurz, Hauptstr. 15, 74572 Blaufelden, Tel 07953-10 41, www.hirschen-blaufelden.de
- 07 Landhaus Hohenlohe** Traditionelles auf modern-kreative Art; Gästezimmer Matthias Mack, Erlenweg 24, 74585 Rot am See, Tel 07955-931 00, www.landhaus-hohenlohe.de
- 12 Buchenhof + Hofcafé*** siehe „Brot und Backwaren, Pralinen“

12 Bio-Restaurant Rose* Adelheid und Jürgen Andruschkewitsch, Ortsstr. 13, 74541 Vellberg-Eschenau, Tel 07907-22 94, www.eschenau-rose.de

15 Landhaus Rössle*, SF-Förderer Rustikal-moderne Räume, kreative Regionalküche, Hotelzimmer, Scheune mit Festsaal Ernst Kunz, Zeilwiesen 5, 74523 Schwäbisch Hall-Veinau, Tel 0791-25 93, www.landhaus-rössle-veinau.de

19 Gasthaus Rössle * Historisches Gasthaus mit Charme und bester Regionalküche, rustikale Gästezimmer mit Bauernmöbeln Christiane und Roland Gehr, Adolzfurter Str. 20, 74626 Bretzfeld, Tel 07946-94 16 30, www.roessle-bretzfeld.de

24 Winkler's Weinstube* Urige Weinstube mit eigenem Wein, Zimmer in „Pension (schreibt sich wirklich so!) Oma Marie“ Frank Winkler, Bahnhofstr. 25, 74670 Forchtenberg, Tel 07947-366, www.winklers-weinstube.de

28 Gasthof zum Löwen** Landgasthof und Metzgerei, Gästezimmer Familie Philipp, Marktplatz 4, 74542 Braunsbach, Tel 07906-910 50, www.zumloewen-braunsbach.de

29 Café Bauer** siehe „Brot und Backwaren, Pralinen“

DIE STERNELOKALE

01 Zirbelstube im „Hotel Victoria“, Poststr. 2 – 4, 97980 Bad Mergentheim, Tel 07931-59 30, www.victoria-hotel.de

03 Altes Amtshaus Kirchbergweg 3, 74673 Mulfingen-Ailringen, Tel 07937-970-0, www.altesamtshaus.de

15 Restaurant Eisenbahn im „Hotel Wolf“, Karl-Kurz-Str. 2, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental, Tel 0791-93 06 60, www.restaurant-eisenbahn.de

15 Reber's Pflug Weckriedener Str. 2, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791-931 23-0, www.rebers-pflug.de

20 Schlosshotel Friedrichsruhe Kärcherstr. 74639 Zweiflingen-Friedrichsruhe, Tel 07941-60 87-0, www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

EINKAUFEN

Wein und Schaumwein

16 Weingut Ungerer* Karlheinz Ungerer, Harsberger Str. 15, 74629 Pfedelbach-Renzen, Tel 07949-419, www.weingut-ungerer.de

18 Weingut Fürst Hohenlohe Öhringen Bio-zertifiziert, Kellermeister Joachim Brand, Wiesenkelter 74613 Öhringen-Verrenberg, Tel 07941-94 91-0, www.verrenberg.de

24 Winkler's Weinstube* Eigene Weine siehe „Essen + Trinken/Übernachten“

25 Weingut Keck* Ilona und Michael Keck, Weinsteige 1, 74676 Niedernhall, Tel 07940-558 84, www.weingut-keck.de

29 Holunderzauber** Schaumwein aus Holunderblüten, Rosenblättern und Akazienblüten Bernulf Schlauch, Alte Steige 14, 74595 Langenburg-Bächlingen, Tel 07905-477, www.holunderzauber.de

29 Hans-Jörg Wilhelm* „Cidro de Hohenlohe“, Birnenschaumwein „Hohenloher Pyrus“, Apfelschaumwein „Pomarbo“ Mühlgasse 17, 74595 Langenburg-Unterregenbach, Tel 07905-94 06 00, hansjoergwilhelm@web.de

Brände und Liköre

16 Obstanbau und Brennerei Mozer* Brände und Liköre aus Obst von eigenen Plantagen Fritz-Martin und Karl Mozer, Lerchenhof 1, 74629 Pfedelbach, Tel 07941. 635 86, www.obstbau-mozer.de

22 Obstbrand Klaus Käßpler* Bachstr. 14, 74635 Kupferzell-Fußbach, Tel 07944. 94 00 80, www.obstbrand-kaeppler.de

Käse und Wurst

04 Molkerei Schrozberg* Demeter-Betrieb mit Joghurt, Quark, Milch und Milchgetränken Molkereistr. 2, 74575 Schrozberg, Tel 07935. 911 50, www.molkerei-schrozberg.de

11 Dorfkäserei Geifertshofen Bioland-Käserei, die ausschließlich frische Heumilch verwendet Bachstr. 2, 74426 Bühlerzell-Geifertshofen, Tel 07974. 91 17 70, www.dorfkaeserei.de

13 Zick de Hohenlohe* Ingrid und Arnulf Bischof Klingenstr. 23, 74677 Ilshofen-Unterspach, Tel 07904. 88 11, www.beepworld.de

15 Metzgerei Hespelt** Fleisch- und Wurstwaren von Tieren aus regionalen Betrieben Einkornstr. 50, 74523 Schwäbisch Hall-Hessental, Tel 0791. 93 02 20, Filiale: Am Spitalbach 17, 74523 Schwäbisch Hall www.hespeltgenuss.de

17 Hofmetzgerei Hack* Wurst von eigenen Schweinen und vom Hohenloher Weiderind, Spezialitäten wie luftgetrocknete Schinken und naturgereifte Salamis Friedrich Hack, Lindelberg, 74629 Pfedelbach-Windischensbach, Tel 07946. 16 39, www.hofmetzgerei-hack.de

19 Milchschaftbetrieb Jauernik* Bio-zertifiziert, Käse, Joghurt, Quark aus Schafmilch, Lammfleisch- und -wurst Karl Jauernik, Am Steg 1, 74626 Bretzfeld-Weißenburg, Tel 07946. 62 26.

29 Schafkäserei Langenburg*,** Verschiedene Käse aus Schafmilch, Spezialität ist der Edelschimmelkäse „Roque-Blue“, Lammfleisch Berit und Norbert Fischer Breberweg 2, 74595 Langenburg, Tel 07905. 475, www.schafkaese.com

Brot und Backwaren, Pralinen

09 Bäckerei Schlötter*,** Bioland-Bäckerei, traditionelle Herstellung, Tipp: frische Croissants! Roland Schlötter, Hauptstr. 14, 74592 Kirchberg-Lendsiedel, Tel 07954. 88 67

10 Buchenhof* Demeter-Backwaren aus Urgetreide, Hofcafé, Hofladen Walter und Helga Schöll, Brunzenberg 2, 74586 Frankenhart, Tel 07959. 837, backstube-buchenhof@web.de

29 Café Bauer** Süße Spezialitäten (u. a. „Echte Langenburger Wibebe“, Pralinen-Kreationen), Bäckerei + Konditorei Andrea Meidlinger, Hauptstr. 28, 74595 Langenburg, Tel 07905. 363, www.echte-wibebe.de

Geflügel, Zebus und Hofläden

02 Birkenhof Wunderlich* Zebuwurst und -salami, auf Vorbestellung Zebufleisch, Hofladen; Zebus zur Landschaftspflege, Pferdehaltung mit Reitunterricht Martin und Friedrich Wunderlich, Birkenhöfe 3, 74677 Dörzbach, Tel 07937. 604, www.birkenhof-wunderlich.de



Foto © Karim Wiener

08 Weckelweiler Gemeinschaften Einrichtung der Anthroposophischen Sozialtherapie, Laden mit Lebensmitteln aus eigenen Demeter-Gärtnereien, Bistro Heimstr. 10, 74592 Kirchberg a. d. Jagst-Weckelweiler, Tel 07954. 97 01 82, www.weckelweiler-gemeinschaften.de

14 Regionalmarkt Hohenlohe*,** Bäuerliche Markthalle mit über 4.000 Artikeln aus regionaler Erzeugung, Gastronomie „Mohrenköpfe“ rund ums Schwäbisch-Hällische Landschwein, Kräutergarten Birkichstr. 10, 74549 Wolpertshausen, Tel 07904. 943 80 10, www.rmhoehenlohe.de

15 Bauernmarkt Schwäbisch Hall*,** Landwirtschaftliche Produkte aus Mitgliedsbetrieben der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall Rudolf Bühler, Raiffeisenstr. 20, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791. 93 29 05 45, www.besh.de

27 Geflügel vom Brunnenhof Mäusdorf* Demeter-Betrieb, Puten und Hohenloher Landgockel, Hofladen Caroline von Wistinghausen-Noz und Maik Noz, Hohe Str. 25, 74653 Künzelsau-Mäusdorf, Tel 07940. 22 70, www.gefluegelvombrunnenhof.de

28 Bio-Wachtelhof Däuber* (Foto: Matthias Däuber) Bioland-Betrieb, Wachtel- und Hühnereier, Hofladen Elisabeth und Rolf Däuber, Langenburger Str. 2, 74542 Braunsbach-Jungholzhausen, www.ziegenfarm-voorhoeve.de

Ausgefallenes

07 Kräuterwerkstatt* Sirup, Essig und Gelee aus Blüten, Kräutern und Wildfrüchten, Seminare und Workshops mit Kräuterwanderungen, Kochen am Lagerfeuer u. m. Kräuterpädagogin Jessica Buschmeier-Gundel, Zum Brunnenbiegel 8, Rot am See-Beimbach, Tel 07952. 65 31, www.gundelgarten.de

27 Hofgut Jochen Fellmann Vogelsberger Stutenmilch als Milchpulver und tiefgefroren, in der naturkundlichen Therapie und Prophylaxe zur Stärkung der Abwehrkräfte, Hautpflegeprodukte aus Stutenmilch; bio-zertifiziert Hüttengasse 2, 74653 Künzelsau-Vogelsberg, Tel 07905. 10 77, www.vogelsberger-stutenmilch.de

Frisch Gehopftes

15 Löwenbrauerei Hall Spezialität ist das malzig schmeckende Weizenbier „Mohrenköpfe“ Ritterstr. 6, 74523 Schwäbisch Hall, Tel 0791. 509 01, www.haller-loewenbraeu.de



Foto © wiki commons, rabeco01

Touristische Informationen und Attraktionen

Tourismusgemeinschaft Hohenlohe e. V. Tel 07940. 182 06, www.hohenlohe.de

Hohenlohe + Schwäbisch Hall Tourismus e. V. Tel 0791. 755 74 44, www.hs-tourismus.de

12 Erholungsort Vellberg Wunderschön restaurierte Altstadt mit Fachwerkhäusern, Stadtmauer, unterirdischem Wehrgang und Ausblick – auch für Kinder ein Erlebnis www.vellberg.de

15 Kunsthalle Würth, Schwäbisch Hall (am besten mit Stadtbummel verbinden, mittelalterliche Gassen, Altstadt, Marktplatz-Kulisse unbedingt sehenswert!)

15 Hohenloher Freilandmuseum Museumsdorf mit über 60 Gebäuden Herdgasse 2, 74523 Schwäbisch Hall-Wackershofen, www.wackershofen.de

16 Pfedelbach Weinbaumuseum mit historischem Fürstenfass von 1752, drittgrößtes Weinfass Deutschlands (64.664 Liter), ehemaliges Wasserschloss mit prächtiger Schlosskapelle (Besichtigung jeweils nach Anfrage, Iris Kettemann, Tel 07941. 60 81 11), Weinlehrpfad Pfedelbach-Heuholz mit 36 Infotafeln auf 3 Kilometern www.pfedelbach.de

21 Schloss Neuenstein Wasserschloss der Stauferzeit, mit Raritätenkabinett und Hohenlohe-Museum www.schloss-neuenstein.de

23 Kloster Schöntal Seit 1562 Ruhestätte des Ritters Götz von Berlichingen, der mit der ersten Hand und dem seit Goethe beliebten Zitat „... er kann mich im Arsch lecken!“, www.kloster-schoental.de

24 Forchtenberg Schöner, mittelalterlicher Stadtkern mit Burgruine www.forchtenberg.de

26 Museum Würth, Künzelsau Wechselnde Ausstellungen namhafter Künstler www.kunst.wuerth.com

29 Schloss Langenburg Eindrucksvoller Renaissance-Innenhof, schöne Parkanlage wie der Barockgarten mit Orangerie, Schlosskapelle www.schloss-langenburg.de

FESTE UND KULTURELLE VERANSTALTUNGEN

15 Freilichtspiele Schwäbisch Hall Theater auf der Großen Treppe (Foto) und im Haller Globe Theater (9.6. bis 1.9.2012), www.freilichtspiele-hall.de

18 Hohenloher Genießerdorf in Öhringen Stimmungsvoller Markt im Öhringer Schloss und im idyllischen Hofgarten (Ende Mai)

Die Hohenloher Küche Geprägt von fränkisch-schwäbischen Einflüssen und landwirtschaftlichen Produkten der Region, an Zutaten wird nicht gespart – es dürfen auch ein paar Eier mehr sein, wie das Rezept auf Seite 18 zeigt.