

GENUSS IM SÜDEN

KULINARISCHE REISE DURCH
BADEN-WÜRTTEMBERG

GE
NUSS



WIR
SIND
SÜDEN.

BADEN-
WÜRTTEMBERG





Was wäre ein Ausflug ohne das köstliche Essen einer Region? Sicher nur das halbe Vergnügen. Denn eine Landschaft muss man auch schmecken. Vor allem, wenn sie so vielseitige Genüsse bietet wie in Baden-Württemberg. Und sich zudem so interessante Möglichkeiten eröffnen, die besonderen Produkte kennenzulernen. Ob in einem der vielen Sternelokale oder im urigen Gasthof: Überall kann man von den Spezialitäten kosten. Dazu gehören natürlich Maultaschen und Spätzle, doch es gibt noch viel mehr Gutes zu entdecken.

Etwas Besonderes sind auch die Biere der vielen kleinen Brauereien und die feinen Destillate der Brennereien. Ganz zu schweigen vom Wein, der die Landschaft Baden-Württembergs besonders geprägt hat – und den man in modernen Vinotheken, Restaurants und urigen Besenwirtschaften kennenlernen kann. Die genussreichen Seiten des Landes lassen sich auch bei Wanderungen, Radtouren und anderen Gelegenheiten entdecken. So wird der Streifzug durch den Süden zu einem rundum gelungenen Genusserlebnis.

GENIESSERLAND BADEN-WÜRTTEMBERG

KULINARISCHE SPEZIALITÄTEN

- 6 Im Namen der Maultasche / Landestypische Spezialitäten
- 8 Rezept Schwäbische Maultaschen
- 10 Kulinarische Schätze in Baden-Württemberg
- 12 Story: Der Fischer und seine Schafe
- 14 Slow Food: Was Zeit braucht, wird auch gut

WEINSÜDEN

- 18 Erlebnisse im Weinsüden
- 20 Weinsüden Hotels

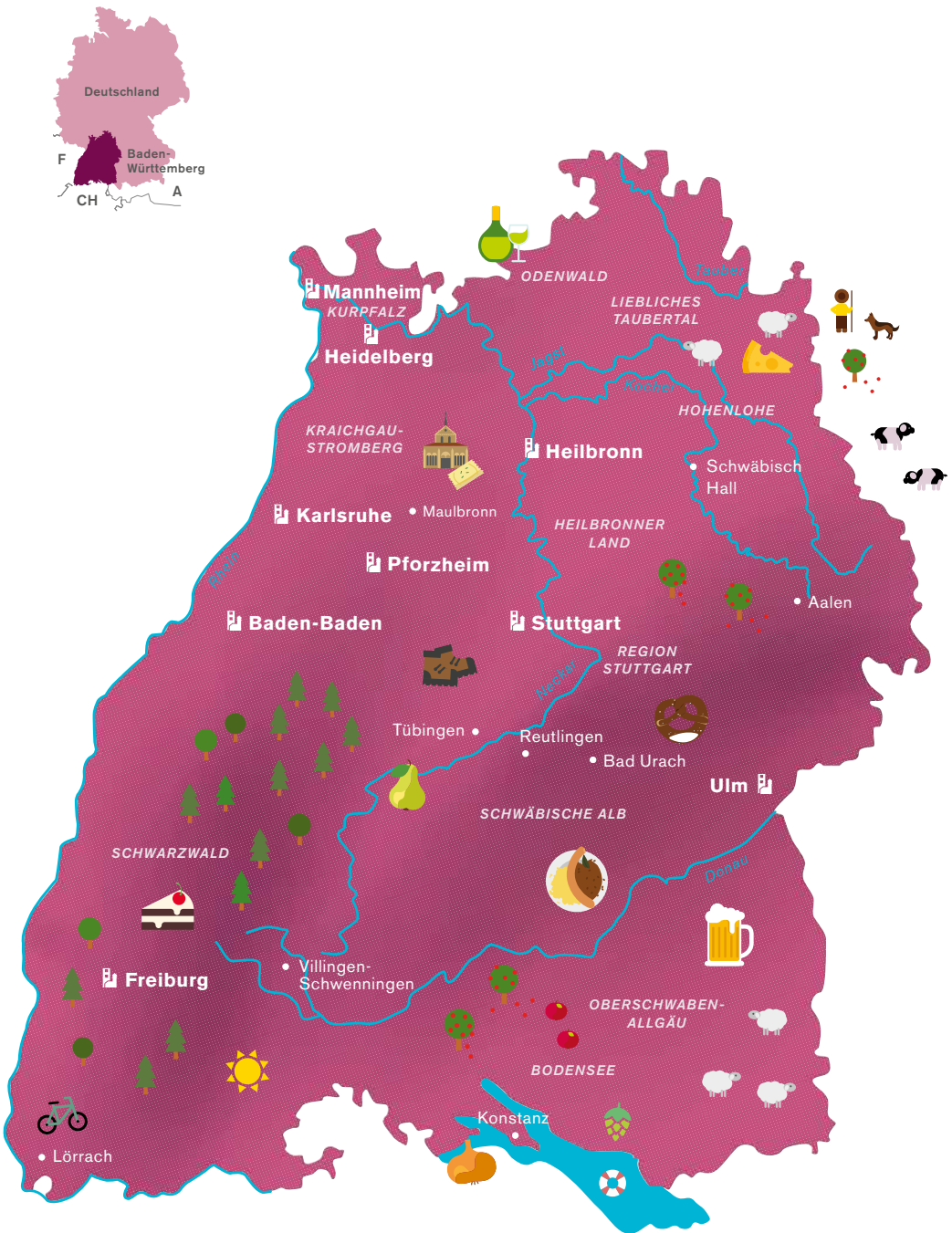
BIERSÜDEN

- 24 Biererlebnisse: Hier braut sich was zusammen
- 26 Story: der Weg des Hopfens nach ganz oben

GENUSS UND AKTIV

- 30 Wege zum Wein: Den Weinsüden per Rad entdecken
- 32 Genusswandern im Süden
- 34 Teste dein Wissen
- 36 Fakten über das Genießerland Baden-Württemberg
- 37 Impressum







GLÜCKS- MOMENTE FÜR LEIB UND SEELE

Maultaschen, Spätzle, ein kühles Bier und ein wohltemperierter Wein: Baden-Württemberg ist ein Reiseziel für Menschen, die gerne gut essen und trinken.

Eine Urlaubsregion für Genussmenschen, die das Ambiente einer wunderbaren Landschaft zu schätzen wissen.

Wandern durch die Weinberge mit einem Glas Grauburgunder zum Ausklang. Glücksmomente für Leib und Seele, die zu den Kostbarkeiten des Lebens gehören.

Einfach exzellent:
Die Wanderhütten der
Spitzengastronomie
sind ein Gedicht.





Im Kloster Maulbronn gibt es sogar ein Maultaschen-Diplom. Mehr Infos unter www.kloster-maulbronn.de

IM NAMEN DER MAULTASCHE

Das Kloster Maulbronn gehört zu den am besten erhaltenen mittelalterlichen Klosteranlagen nördlich der Alpen und zählt seit 1993 zum Weltkulturerbe der UNESCO – und die Maultaschen kommen wahrscheinlich auch von dort.

Jaja, kann schon sein, dass manch einer in seinem Leben genug Klöster besichtigt hat. Und wenn er oder sie dann wie im Falle des Klosters Maulbronn noch hört, dass es von den Zisterziensern schon 1147 in einem abgeschiedenen Waldtal gegründet worden ist, fragt man sich vielleicht: Und was geht mich das an? Wäre aber ein Fehler. Maulbronn ist nicht wie die anderen Klöster.

Das beginnt schon einmal damit, dass die gesamte Klosteranlage erstaunlich gut erhalten ist. Noch heute kann man sich gut vorstellen,

wie alles einmal war: Die Klosteranlage liegt inmitten von Weinbergen und Streuobstwiesen und ist umschlossen von mittelalterlichen Mauern und Türmen.

Der brave Bruder Jakob hatte ein Geheimnis. Was es damit auf sich hat? Naja: Angeblich sei einmal ein Laienmönch namens Jakob auf die Idee gekommen, den Kirchenmännern während der Fastenzeit Fleisch zu kredenzen. Um die Sache zu vertuschen, ummantelte der brave Bruder Jakob das klein gehackte Fleisch mit Nudelteig. Voilà – die Erfindung der Maulbronner Nudeltasche, später zur Maultasche verkürzt, im Volksmund zuweilen auch »Herrgottsbscheißerle« genannt. Ob das alles wahr ist? Das dürfte zum Unterrichtsstoff des Gymnasial-Internats gehören, das heute im Kloster Maulbronn residiert.

Schwarzwälder Kirschtorte

Die süße Verführung aus dem Schwarzwald ist genauso prominent wie der Bollenhut oder die Kuckucksuhr. Als »Black Forest Cake« ist sie auf der ganzen Welt bekannt, doch im Schwarzwald schmeckt sie natürlich am besten. Neben dem dunklen Biskuitteig, Sahne und Schokoraspeln sind vor allem die Kirschen und das Kirschwasser aus dem Schwarzwald eine wichtige Zutat.



Spätzle mit Linsen

Eines der wohl berühmtesten schwäbischen Rezepte sind die Spätzle. Gedrückt oder geschabt – das ist Geschmackssache. Sicher ist: Selbst gemacht schmecken sie am besten. Der zähflüssige Teig aus Mehl und Eiern wird vom »Spätzlesbrett« direkt ins kochende Wasser geschabt. Ob als Beilage zum Braten mit Soße, als Kässpätzle oder Linsen mit Spätzle – sie sind vielseitig und eine köstliche schwäbische Spezialität.



Schupfnudeln

Ob herzhaft oder süß – Schupfnudeln sind aus der Küche des Südens nicht wegzudenken. Bereits während des Dreißigjährigen Krieges waren sie als Gericht der Landsknechte bekannt. Die Soldaten formten aus der ihnen zugeordneten Mehration und Wasser längliche Nudeln, die sie dann zubereiteten. Die Rezeptur sowie die Namensgebung sind je nach Region unterschiedlich. Schupfnudeln sind als Hauptgericht hervorragend mit Sauerkraut zu kombinieren.





SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Zutaten



- 400 g Mehl
- 4 Eier
- etwas Wasser
- Salz
- 150 g Hackfleisch (halb und halb)
- 300 g Kalbsbrät
- 200 g blanchierten Spinat, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 Eier
- Muskat
- Salz und Pfeffer
- Fleischbrühe
- Schnittlauch
- 1 altbackenes Brötchen, in Würfel geschnitten

1. Teig

Aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Diesen mit einem Nudelholz zu einer dünnen rechteckigen Teigbahn ausrollen.

2. Füllung

Für die Füllung die Brötchenwürfel in etwas heißem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Alle angegebenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abschmecken.

3. Zubereitung

Den Nudelteig bis auf zwei Zentimeter am oberen Rand mit der Füllung circa 0,5 Zentimeter dick bestreichen und zweimal einrollen. Den überlappenden Teigrand mit Eigelb bestreichen, überklappen und gut andrücken.

Mit einem Messer die Maultaschen abschneiden (circa 100 g pro Maultasche). In der Fleischbrühe etwa zwölf Minuten leicht köcheln lassen.

Serviovorschlag:

Mit Fleischbrühe und Schnittlauch kombinieren.

Tipp:

Die Maultasche kann auch mit unterschiedlichen Füllungen zubereitet werden. Inspiration und Rezepte für Kürbis-, Frischkäse- oder Zander-Maultaschen gibt es unter

KULINARISCHE SCHÄTZE IN BADEN-WÜRTTEMBERG

Die Liebe zum Süden geht durch den Magen: Spätzle, Alblinsen, Schwarzwälder Kirschtorte, Maultaschen. Baden-Württemberg ist eindeutig Genießerland. Aber nicht nur das: Schlemmen kann man hier vor allem nachhaltig und bio.

Regionale Produkte von regionalen Erzeugern und Erzeugern und Wirtshäuser mit bodenständig natürlicher Küche. Dafür stehen die Biosphäregastgeber, die Naturpark-Wirte, die Gastronomiebetriebe der Vereinigung »Schmeck den Süden« und die vielen Landgasthöfe, die sich der Tradition und dem guten Essen verpflichtet fühlen. Auf den Feldern und

Wiesen im Süden reifen ganzjährig besondere Köstlichkeiten heran. Bei manchen von ihnen handelt es sich um erlesene Raritäten, andere bestimmten über Jahrhunderte den hiesigen Speiseplan, bevor sie in Vergessenheit gerieten. Wieder andere gingen verloren und wurden erst per Zufall erneut aufgefunden. Viele Produkte sind »geschützte Originale« – also durch die EU-Siegel »geschützte Ursprungsbezeichnung« oder »geschützte geografische Angabe« als regionale Spezialitäten anerkannt. Gäste, die nachhaltigen und umweltbewussten Urlaub machen wollen, werden in Baden-Württemberg mit Sicherheit fündig.



Mit der App
»VON DAHEIM«
lassen sich schnell
hochwertige Produkte
und Spezialitäten von
Anbietern aus der
Region finden.

Saftige Aromabombe – Geihirtle

Die alte schwäbische Birnensorte »Geihirtle« verdankt ihren Namen den Ziegenhirtinnen und -hirten, die sie um 1800 per Zufall bei Stuttgart entdeckt haben sollen. Der Fund stellte sich schnell als Glücksfall heraus, denn die kleine Sommerbirne ist mit der typischen Tropfenform und der feinen Schale in goldgelber bis rotvioletter Färbung nicht nur ein Augenschmaus, sondern verführt mit ihrem süßlich-zimtigen Geschmack auch den Gaumen.



Universelles Superfood – Fränkischer Grünkern

Eine Spezialität, die nicht nur im Odenwald inzwischen wieder ganz oben auf der Speisekarte steht, ist der seit 2015 europaweit in seiner Herkunft geschützte Fränkische Grünkern. Um einer unwetterbedingt drohenden Hungersnot vorzubeugen, ernteten die Bauern der Gegend im 19. Jahrhundert unreifen Dinkel und trockneten ihn über dem Feuer. Heute erlebt das Korn als nahrhaftes »Superfood« vor allem in der veganen Küche eine Renaissance.



Tolle Knolle – Höri Bülle

Im Laufe der Jahrhunderte entwickelte sich eine Zwiebel der Bodensee-Halbinsel Höri zum Hauptanbaugemüse der Region und brachte ihr den Namen »Bülleland« ein. Seit 2014 ist die »Höri Bülle« nun mit der Herkunftsbezeichnung »g. g. A.« eingetragen. Von anderen roten Zwiebelsorten unterscheidet sich die alte Landsorte durch ihre flache und bauchige Form, den milden Geschmack und eine weiche Konsistenz.





Der Fischer und seine Schafe

Mehr als 250 Tiere leben mit Norbert Fischer auf seinem Hof in Langenburg in Hohenlohe. Aus ihrer Milch stellt der Schäfer feinen Schafmilchkäse in Handarbeit her.

Alle Informationen über die Schafmilch-Käserei und Reise-Ideen für das nördliche Baden-Württemberg findet man hier:

➤ www.schafskaese.com

➤ www.hohenlohe.de

Wütend stampft sie auf und erzeugt dabei eine kleine Staubwolke. Unbeeindruckt blickt Norbert Fischer in ihre funkelnden Augen. Mit dem kleinen Turm aus Heu, der auf ihrem weißen Lockenschopf thront, sieht seine Kontrahentin wirklich nicht sehr einschüchternd aus. »Dann gehe ich dir mal lieber aus dem Weg«, gluckst Norbert gut gelaunt, macht ein paar Schritte zurück und steigt wieder über den Holzzaun aus dem Gehege. Die alte Schafdamme, die Norbert soeben erfolgreich von ihrem Frühstück vertrieben hat, taucht mit ihrem Kopf in den Heuhaufen und beginnt zu fressen. Sie ist nicht das einzige Schaf, das ein kleines Proviant-Hütchen mit sich herumträgt. Unnötig, warten da draußen doch die saftigen Weiden Hohenlohes auf sie.

Norbert Fischers Demeter-Hof liegt zwischen Feldern und Wiesen im Nordosten Baden-Württembergs. Anfang der 1980er-Jahre pachtete der gebürtige Nürnberger einen kleinen Hof in Langenburg, kaufte zwei Schafe und begann,





Käse herzustellen. 20 Jahre und 250 Schafe später erwarb er ein großes Stück Land oberhalb der Stadt und baute seinen Hof. Mit großer Scheune, einer Käserei, einem Hofladen und Wohnhaus. Alles aus Holz und Glas, mit bunten Blumenwiesen auf den Dächern und viel Liebe in jedem Winkel.

Mediterraner Käse aus Hohenlohe

Schwarze Kutte aus, weiße Schürze an und Norbert betritt die feuchtwarme Käserei. Heute macht er Robiola, einen feinen italienischen Weichkäse, den er auf dem Wochenmarkt verkauft. Dafür erhitzt er die morgenwarme Schafmilch und bringt sie mit Lab, einem Enzym aus dem Schafmagen, zum Stocken. Hätte die Milch gewusst, was jetzt auf sie zukommt, wäre sie heute morgen lieber im Schaf geblieben. Denn nun wird sie zerschnitten, 20 Minuten lang durcheinandergewirbelt und dann auch noch durch die Luft geschleudert.

Die götterspeiseähnliche Käsемasse schneidet Norbert mit zwei Käseharfen – quadratischen Metallgestellen – einmal quer und einmal längs durch. Dadurch löst sich die Molke vom sogenannten Käsebruch. Das anschließende

Rühren treibt immer mehr Flüssigkeit aus dem Käse und lässt ihn fester werden. Um zu testen, ob der Bruch fest genug ist, legt Norbert ein paar Würfel auf seine Handfläche und lässt sie auf und ab wippen. Die Konsistenz scheint gut zu sein, denn mit einem zufriedenen Nicken beginnt der Schäfer, den Bruch in die viereckigen Käseformen zu füllen. Um auch den letzten Rest Molke aus dem Käse zu vertreiben, stellt Norbert die kleinen Formen, eine nach der anderen, mit einem lauten Knall auf den Kopf.

»Aus Schafmilch kann man auch feines Eis herstellen.«

Wie er all das gelernt hat? Wenn Norbert ein Käse gut schmeckt, liest er sich in seine Herstellung ein und probiert herum, bis alles passt. In den vergangenen 30 Jahren sind so unter anderem aromatischer Pecorino, sanft schmelzender Camembert und kräftiger Blue-Grey in sein Käseportfolio gekommen. Alle handgemacht und original aus dem Nordosten Baden-Württembergs.

WAS ZEIT BRAUCHT, WIRD AUCH GUT

Feines Brot, edle Tropfen, leckerer Käse:
Wohlgeschmack gibt es nicht auf Knopfdruck.
Produkte, die Zeit haben, reifen in aller Ruhe
und sorgen für besonders geschmackvolle
Erlebnisse im Urlaub.

Mehr Infos über
Slow Food unter
www.slowfood.de



1 MOO EISMANUFAKTUR Heumilcheis im Schlosshof

Heumilch ist besonders wertvoll, weil reich an Omega-3-Fettsäuren: Den Sommer verbringen Martina Nina Sohls Heumilchkühe auf heimischen Weiden rund um das Schloss Kirchberg in Hohenlohe. In ihrer Demeter-Eismanufaktur stellt sie mit der Heumilch als wichtiger Zutat von Hand gemachtes Eis her, das unter anderem nach Karamell-Fleur-de-Sel, Schoko-Chili oder Kokosblüten schmeckt.

➤ www.moo.bio

2

ALB-SAFRAN Eine Besonderheit von der Schwäbischen Alb

Safran mit seinem aromatisch herb-würzigen Geschmack wird gern zum Aromatisieren von Reisgerichten, Meeresfrüchten oder Süßspeisen verwendet. 90 Prozent der Weltproduktion stammen aus dem Iran, ein winziger Anteil von der Schwäbischen Alb. Dort wird Safran ohne künstlichen Dünger in Sonnenbühl angebaut.

➤ www.alb-safran.de



3 BRENNEREI FETSCHER OBERSCHWABEN

Schluck für Schluck ein Genuss

Feine Destillate, die auf traditionelle Weise erzeugt werden, gibt es bei Gerhard Fetscher aus Hoßkirch. Seine Streuobstwiesen bringen Obstsorten hervor, die in der industriellen Landwirtschaft schon lange keine Rolle mehr spielen. Die Birnen- und Apfel-Brände sowie Obst-Geiste verköstigt der Edelbrand-Sommelier auch zu individuellen Terminen – etwa im hauseigenen Gasthaus Engel.

➤ www.gf-distillate.de



5 KÄSKÜCHE ISNY Selbst gemacht ist gut

Alles Allgäuer Bergkäse, den die Käsküche Isny aus Isny im Allgäu da macht. Artgerechte Kuhhaltung und ökologisch angebautes Futter bringen eine Biomilch hervor, die die Hauptzutat von wohlgereiftem Adelegger, Isnyer Ur-Bergkäse oder Allgäuer Zitronenpfeffer ist und für ausgeprägte Geschmackserlebnisse sorgt.

➤ www.kaeskueche-isny.de

4 ESELSMÜHLE

So schmeckt frisch gebacken

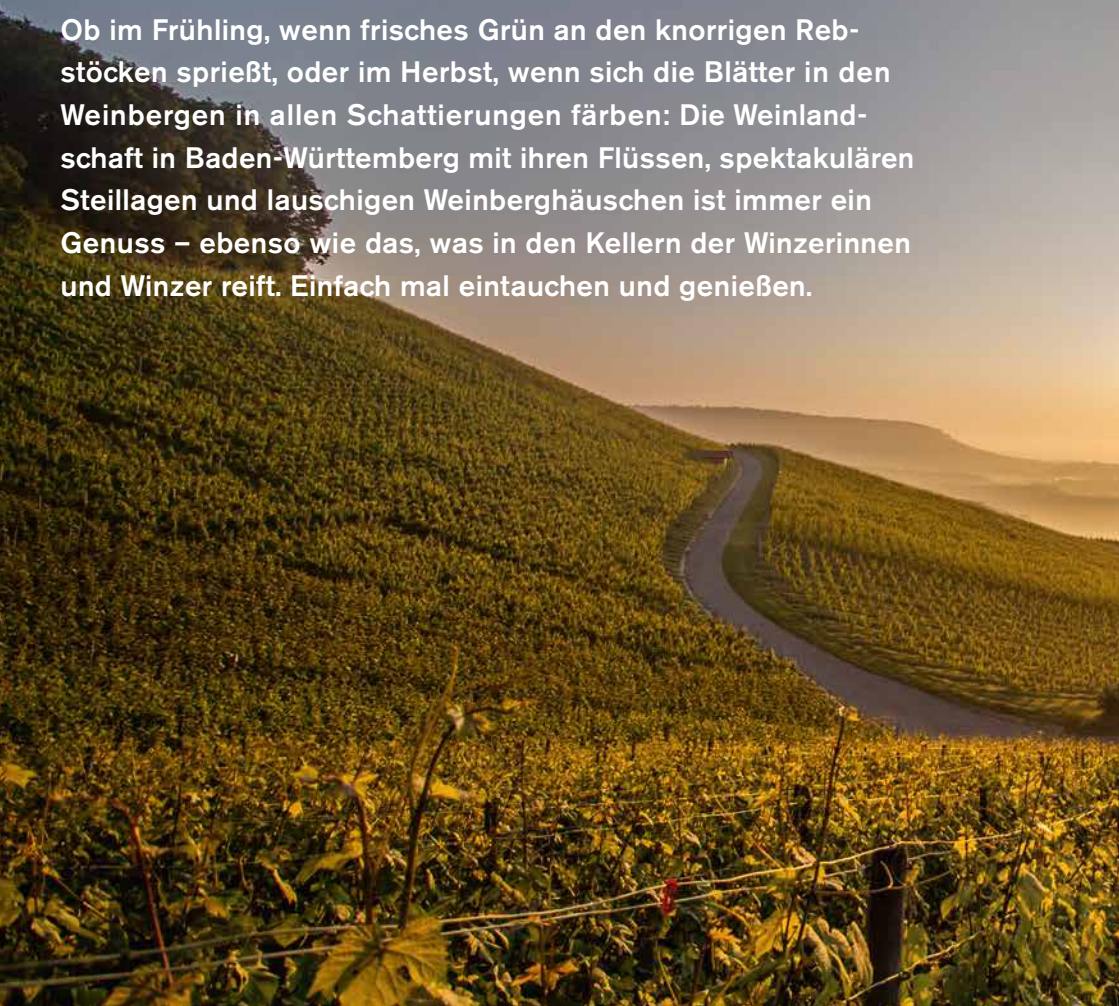
Eine Eselfamilie, die zur Stammebelegschaft der Mühle gehört, acht Holzöfen, in denen Demeter-Brot gebacken wird, und ein komplexes Zusammenspiel von Teig, Holz, Hitze und Lavasteinen. Klingt nach guter alter Zeit und richtig gutem Brot. Ist in der Eselsmühle aber zum Glück hochaktuell. Einfach in der Mühlenstube in Musberg bei Stuttgart vorbeikommen und selbst genießen.

➤ www.eselsmuehle.com



WO DER GUTE WEIN WÄCHST

Ob im Frühling, wenn frisches Grün an den knorrigen Rebstöcken sprießt, oder im Herbst, wenn sich die Blätter in den Weinbergen in allen Schattierungen färben: Die Weinlandschaft in Baden-Württemberg mit ihren Flüssen, spektakulären Steillagen und lauschigen Weinberghäuschen ist immer ein Genuss – ebenso wie das, was in den Kellern der Winzerinnen und Winzer reift. Einfach mal eintauchen und genießen.





Schon gewusst?
In jeder vierten der
1.101 Gemeinden im
Süden gibt es
Weinbau – vom Dorf
bis zur Großstadt.

ERLEBNISSE IM WEINSÜDEN

Den Duft des Bouquets in der Nase, die vielfältigen Aromen am Gaumen – eine Weinverkostung ist immer ein sinnliches Vergnügen. Noch steigern lässt sich der Genuss, wenn man zugleich die Landschaft erlebt, aus der die guten Tropfen stammen. Dafür gibt's in Baden-Württemberg reichlich Möglichkeiten: von der Weinwanderung über ein Picknick in den Reben bis hin zur Weinprobe im Museumszug.

1 Weinprobe in luftiger Höh'

Fantastische Aussichten auf das Lembergerland eröffnet eine Fahrt mit dem Heißluftballon: Die Mitfahrenden genießen den Blick auf die malerische Landschaft mit ihren Fachwerkdörfern und den sagenhaften Steillagen zwischen Rosswag, Mühlhausen und der sich durchs Tal schlängelnden Enz. Dabei stoßen sie in luftiger Höhe mit dem Wein an, der direkt unter ihnen angebaut wird. Nach der Landung geht's weiter mit den Gaumenfreuden: Die »Lembergerland-Kellerei« in Rosswag lädt zum Vesper und einer Weinverkostung ein.

➤ www.lembergerland.de



2 Genussreiche Zeitreise mit dem Rebenbummler

»Einsteigen, bitte Türen schließen!« Nachdem die Fahrgäste im Bahnhof Endingen mit einem Glas Wein begrüßt wurden, nehmen sie Platz im historischen Reisewagen. Mit Dampf und lautem Geratter bricht der Museumszug »Rebenbummler« zu einer nostalgischen Rundfahrt auf. Während draußen vor dem Fenster die Vulkanlandschaft des Kaiserstuhls mit ihren Weinterrassen und ausgezeichneten Lagen vorüberzieht, stellt drinnen ein Kellermeister ausgesuchte Tropfen aus der Region vor. Natürlich darf auch probiert werden!

➤ www.naturgarten-kaiserstuhl.de

3 Picknick mit Hölderlin

Auf der von der Sonne erwärmten Weinbergmauer sitzen, den Blick über den Neckar und die mit Reben bewachsenen Hänge schweifen lassen und eine Flasche Wein sowie ein köstliches Vesper auspacken. Wer eine kulinarische Tour rund um die Winzergemeinde Lauffen unternimmt, muss dabei noch nicht mal selbst für die Verköstigung sorgen: Im Picknickkorb, den man vorab reservieren kann, finden sich Delikatessen einer ortsansässigen Metzgerei, ein guter Tropfen der hiesigen Weingüter und dazu Infos zu den schönsten Touren, Rast- und Aussichtspunkten. Zur Wahl stehen drei verschiedene Picknickkörbe – einer davon ist dem in Lauffen geborenen Dichter Friedrich Hölderlin gewidmet. Gefüllt ist er mit knusprigem Bauernbrot, herzhaftem Käse und Schinken sowie einer Flasche Hölderlin-Riesling. Dazu gibt's einen Wegbegleiter voll anregender Texte, mit dem sich die Kultur- und Genuss-Interessierten auf ihren literarischen Spaziergang durch die Weinberge machen.

➤ www.lauffen.de



4 Wandermenü in drei Etappen

Die gute badische Küche, hervorragende Tropfen aus der Region und die herrliche Hügellandschaft des Markgräflerlands: All das lässt sich aufs Trefflichste miteinander verbinden, wenn man von einem Teller zum nächsten wandert. Die Vorspeise serviert die »Alte Post« in Müllheim, in der »Klemmbachmühle« in Niederweiler stärken sich die wanderfreudigen Gäste mit Maultaschen und in Badenweiler wartet in den »Markgräfler Winzerstuben« der dritte Gang auf die hungrigen Wandersleute. Die passende Weinbegleitung gehört ebenso zur Tour wie die Aussicht auf den Schwarzwald, über sonnige Rebhänge und übers Rheintal.

➤ www.muellheim-touristik.de



WEINSÜDEN HOTELS



Gäste, die tagsüber auf den Spuren des Weins durch die Anbaugebiete reisen, möchten auch bei der Wahl ihrer Unterkunft keine Kompromisse eingehen. In den »Weinsüden Hotels Baden-Württemberg« spielen regionale Weine eine wichtige Rolle – und auch darüber hinaus müssen einige Kriterien erfüllt werden. Vom gemütlichen Landgasthof im Schwarzwald-Dorf bis zum edlen Fünf-Sterne-Haus in der Landeshauptstadt – hier findet jeder ein passendes Quartier.

Mehr Weinsüden Hotels unter

➤ www.weinsueden-hotel.de



Gasthaus Hotel Rössle

Das »Gasthaus Hotel Kochschule Rössle« in Elzach ist ein kleines, apartes Feinschmeckerhotel. Es liegt im wunderschönen Elztal, dem Herz der Wanderregion ZweiTälerLand. Die Weinregionen Breisgau, Markgräflerland, Ortenau und Kaiserstuhl liegen in unmittelbarer Umgebung – ein idealer Ausgangspunkt also, um die Spitzenbetriebe im badischen Weinbau kennenzulernen. Auch im Restaurant findet sich eine großartige Auswahl an lokalen Spitzengewächsen; in regelmäßigen Abständen

werden zudem Winzerabende und Degustationsmenüs veranstaltet. Gastgeberfamilie Häringer kennt fast alle Winzerinnen und Winzer im Umkreis persönlich – Termine für Weinproben können so oftmals auch spontan realisiert werden.

➤ www.roessleelzach.de



Die Krone am Fluss

Malerisch eingebettet in die Landschaft Hohenlohes liegt das moderne Landhotel »Die Krone am Fluss« in Sindringen. Die Küche sowie die

Weinkarte spiegeln die kulinarische und landschaftliche Qualität und Vielseitigkeit der Region wider. Frische, regionale Produkte werden zu leckeren saisonalen Speisen kombiniert. Ein Glas Wein genießt man am besten auf der Terrasse mit malerischem Ausblick auf den Fluss Kocher. Das Hotel bietet vielfältige Möglichkeiten zum Entspannen und ist ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge. In enger Zusammenarbeit mit den Weinerlebnisführerinnen werden regelmäßige Weinproben und Weinwanderungen angeboten.

➤ www.krone-sindringen.de



Hotel Becksteiner Rebenhof

Der »Becksteiner Rebenhof« bietet einen besonderen Ort der Ruhe und Entspannung inmitten des bezaubernden Taubertals. Die Philosophie des Hauses ist das Gastgeber-Sein, um eine perfekte Genusswelt in den Weinbergen zu erschaffen. In der »Genussfaktur« werden

Gerichte mit Sorgfalt erdacht, mit Produkten, die von der Naturverbundenheit des Hauses leben. Die Vinothek und die »Grillkota« bieten Platz zum Genießen und Feiern. Genussmenschen und Naturverliebte können in den Winzerlodges zur Ruhe kommen oder in der Spa-Area entspannen.

➤ www.becksteinerrebenhof.de



Weinstadt-Hotel

Mit seinen 32 schönen Einzel- und Doppel-Wohlfühlzimmern liegt das »Weinstadt-Hotel« mitten im historischen Ortskern, umgeben von einem abwechslungsreichen gastronomischen Angebot, traditionellem Bäcker- und Metzgerhandwerk und inhabergeführtem Einzelhandel. Bei Wanderungen, Radtouren oder Planwagenfahrten in den Weinbergen sowie Weinproben bei den hiesigen Winzerinnen und Winzern lässt sich die ganze Vielfalt des lokalen Weins erleben. Im idyllischen Innenhof des Weinstadt-Hotels finden regelmäßig Kabarett- oder Konzertabende statt, bei denen auch immer der Wein im Mittelpunkt steht.

➤ www.weinstadt-hotel.de

EIN BIER

AUS DEM SÜDEN

Die Vielfalt der Bierkultur in Baden-Württemberg ist beeindruckend. Jede Region hat ihre Brauereien mit ganz eigenen Traditionen und Rezepturen. Hier schmeckt man noch den Unterschied, die besondere Mischung aus Hopfen und Malz, die den Gaumen kitzelt.

Die Qual der Wahl:
Fast 200 Brauereien
und über 1.000 Bier-
sorten gibt es in
Baden-Württemberg.



BIERERLEBNISSE: HIER BRAUT SICH WAS ZUSAMMEN

Brauereiführungen, Bierwanderwege und Braukurse: Bier ist mehr als nur ein Getränk, es ist auch ein Stück Handwerk und Kultur, das die Gäste im Süden hautnah erleben können. Aufs Brauen verstehen sich die Badenerinnen und Württemberger, mit goldgelben und naturtrüben Sorten, die in urigen Wirtshäusern und lauschigen Biergärten ausgeschenkt werden.



1 **Karlsruher Braugeschichte(n)**

»Die erste Pflicht der Musensöhne ist, dass man sich ans Bier gewöhne«, wusste schon Wilhelm Busch und hatten wohl auch die Karlsruherinnen und Karlsruher im Sinn, die seit der Gründung ihrer Stadt stets ein gutes Verhältnis zur deutschen Braukunst pflegten. Schließlich gab es in der Stadt schon immer eine Vielzahl von Brauereien: Fels, Mühlburger (Seldeneck'sche), Gottesaue, Kammerer, Printz, Schrempf, Sinner, Union, Max Wolf, Hoepfner, Moninger, Genter, Löwenbrauerei, Benz, Eglau – um nur einige zu nennen! Wer mehr über die »Hopfen und Malz«-Historie Karlsruhes erfahren will, kann das im Rahmen eines Spaziergangs tun, der vermutlich von Station zu Station lustiger werden wird. Die Verkostung von drei Biersorten ist im Preis der Führung inklusive.

➤ www.karlsruhe-tourismus.de/bierkultur

2 **Genuss und Tradition: Bierkulturstadt Ehingen**

Eine in Baden-Württemberg einzigartige Erlebniswelt zum Thema Biergenuss erwartet die Gäste in Ehingen. In entspannter, lockerer Atmosphäre kann man in Bier-Backkursen, Brauereiführungen oder Bier-Seminaren abwechslungsreiche und genussvolle Stunden verbringen. Ein entspanntes Wandern von einer Brauerei zur anderen ist auf dem Bierwanderweg möglich. Erlebnisangebote für Bierfreundinnen und -liebhaber bieten darüber hinaus der »Gasthof Brauerei Schwanen«, die »Brauerei Goldener Adler« mit dem Lifestyle-Wirtshaus »Paulas Alb« und die »Berg Brauerei«.

➤ www.bierkulturstadt.info



3 Rothaus GenussWelt

Höchster Genuss auf 1.000 Metern: In der Heimat des bekannten »Tannenzäpfle« lassen sich der Neubau der GenussWelt und das Museum ZÄPFLE Heimat erkunden. Bei einer Brauereibesichtigung erfährt man alles über die Besonderheiten der Brauerei und ihre Braukunst zwischen Tradition und Moderne. Nach einer Tour durch den ZÄPFLE Markt locken im Brauereigasthof kulinarische Köstlichkeiten mit Frische und Regionalität. Hier gibt es den Schwarzwald im Glas und Genuss für alle Sinne.

➤ www.rothaus.de

dazugehörigen »Schalander« können Flo Angeles Bierspezialitäten frisch gezapft verkostet werden.

➤ www.schlossbrauerei-aulendorf.de



4 Schlossbrauerei Aulendorf

Gäste, die hinter die Kulissen des fertigen Bieres blicken wollen, sind hier bestens aufgehoben: Braumeister Flo Angele stellt in der »Schlossbrauerei« in Aulendorf Bier in echter Handwerkstradition her und zelebriert Geschichten und Anekdoten rund um das flüssige Gold. Beim Brauseminar darf unter Anleitung sogar selbst Hand angelegt und am Ende das eigene Bier mit nach Hause genommen werden. Im wunderschönen Biergarten des

5 Bier brauen im Donaubergland

Es ist der Traum aller Bierbegeisterten: Einmal im Leben ein eigenes Bier brauen. Die Hirsch-Brauerei in Wurmlingen bei Tuttlingen macht's möglich: Unter der fachkundigen Anleitung eines Braumeisters können die Teilnehmenden selbst tätig werden: Einmaischen, abläutern, die Würze abschmecken... rund fünf Stunden dauert das Erlebnis, bei dem auch kulinarische und erfrischende Momente nicht zu kurz kommen. Nach vier Wochen steht das eigene Bier zur Abholung bereit, abgefüllt in Bügelflaschen und mit einem ganz persönlichen Etikett versehen.

➤ www.donaubierland.de





»Hopfen schenkt dem Bier nicht nur komplexe Aromen und Bitterkeit. Er sorgt auch für die Haltbarkeit und die Festigkeit des Schaums.«

Lukas Locher

Mehr Informationen

über das Hopfengut N°20 unter

➤ www.hopfengut.de

Der Weg des Hopfens nach ganz oben

In Tetttnang wächst der berühmteste Hopfen der Welt. Am besten, man vergisst alles, was man sich bislang unter Bier vorgestellt hat. Ein Besuch auf dem Hopfengut N°20.

Sie heißen Callista, Mandarinina oder Melon, lieben Tiefgründigkeit, Sonne und ein mildes Klima. Und sie können extrem gut klettern: acht Meter in nur zwei Monaten. Wenn man vom Hopfen eine Dolde bricht und sie auf dem Handrücken zerreibt, dann riecht man das Aroma: frisch, fruchtig, bitter. »Schon ziemlich gut«, meint Lukas Locher, Geschäftsführer von Hopfengut N°20. »Aber unsere Pflanzen brauchen schon noch ein paar Wochen Zeit.«

Tetttnanger Hopfen wird bis nach Japan und Südamerika exportiert

Gemeinsam mit seiner Schwester Charlotte Müller hat der junge Mann vor knapp drei Jahren den elterlichen Hopfenbetrieb übernommen. In 15 Lagen unweit des Bodensees baut die Familie in vierter Generation Aromahopfen an, der





anschließend in vielen Brauereien Deutschlands und in aller Welt verarbeitet wird – ein richtiger Exportschlager. Tettwang am Bodensee ist eines der berühmtesten Anbaugelände. Und Lukas und Charlotte brennen für ihr Produkt. »Es gibt ein altes Sprichwort«, sagt die Volkswirtin Charlotte Müller: »Wen der Hopfen mal gekratzt hat, den lässt er nicht mehr los.«

Vielleicht macht die Familie auch deshalb viel mehr, als »nur« Hopfen anzubauen. Das Hopfengut N°20 ist schon seit vielen Jahren ein Erlebnisbetrieb – wenn auch ohne Kühe und Streichelzoo: Es gibt ein liebevoll eingerichtetes Museum, einen Hopfensteg in luftiger Höhe, dazu Restaurant, Spezialitätenbrauerei, Shop und Events.

Während der Ernte duftet es auf dem ganzen Gut nach Hopfen

Die hauseigenen, hopfenreichen Bierspezialitäten kann man auch verkosten – ein erstaunliches Geschmackserlebnis. Denn man begreift, wie komplex und vielseitig Hopfen ist. Dass Bier nach Melone und Honig schmecken kann – ohne süß zu sein. Und dass Bitterkeit nicht im Mund nachklingen muss. Lukas Locher, der Agrarwissenschaftler und Biersommelier ist, hat sichtlich Spaß bei der Verkostung

seines Melon IPA. So kann Bier schmecken? Wow, das taugt ja sogar als edler Aperitif! »Es gibt«, so meint der Hopfenspezialist, »im Rahmen des Reinheitsgebots schon noch viel auszuprobieren.«

Die Brauerei führen die Geschwister zusammen mit Braumeister Fritz Tauscher und sie soll so klein bleiben, auch wenn sich die Biere extrem gut verkaufen. Eine richtig große Nummer hingegen ist die Hopfenernte Ende August. Die WSZ 550 ist dann pausenlos im Einsatz. Mehr als 100.000 Hopfenranken werden zu der riesigen Maschine transportiert, die die Dolden behutsam löst. Anschließend wird der Hopfen sofort getrocknet. Auf dem gesamten Gut duftet es intensiv nach seinen Aromen. Kleine Gäste dürfen unter Anleitung Hopfen mit der Hand ernten, die Großen machen derweil einen Spaziergang auf dem Tettwanger Hopfenpfad, der zum Gut führt. Regelmäßig bietet das Hopfengut auch biokulinarische Führungen an, bei denen mehrere Biere im Rahmen eines feinen Essens verkostet werden. »Am besten, Sie vergessen vor dem Besuch bei uns alles, was sie sich bisher unter Bier vorgestellt haben«, meint Lukas Locher so stolz wie begeistert. »Hopfen ist einfach ein extrem spannendes Produkt.«



GEHEN UND GEHEN LASSEN

So richtig gut schmeckt es erst, wenn man zuvor etwas getan hat. Eine Wanderung durch den Schwarzwald oder über die Schwäbische Alb, eine Radtour am Bodensee entlang, durch die Kurpfalz oder über die Hügel von Oberschwaben. Der Süden ist reich an schönen Zielen und vergnüglichen Aktivitäten, die Schwung ins Urlaubsleben bringen. Aktiv sein und genießen: eine perfekte Kombination.



Der Schwäbische Alb-
verein ist mit rund
90.000 Mitgliedern der
größte Wanderverein
in Europa.

WEGE ZUM WEIN: DEN WEINSÜDEN PER RAD ENTDECKEN

Es gibt im Weinland Baden-Württemberg so viel am Wegrand zu entdecken: Landschaft und Leute, vielfältigen Genuss in Weingütern, Gasthäusern, Besen- und Straußenwirtschaften, aber auch Museen und Weinlehrpfade. Ob in Bewegung, beim Rasten oder abseits der Route auf Erkundungstour durch die schönen Orte – diese Touren sind für naturverbundene Weinbegeisterte ein Fest!

Badischer Weinradweg

Der Badische Weinradweg führt auf rund 460 Kilometern von Grenzach an der Schweizer Grenze durch die fünf Schwarzwälder Weinregionen Markgräflerland, Kaiserstuhl, Tuniberg, Breisgau und Ortenau sowie weiter durch den Kraichgau bis nach Laudenbach an der Badischen Bergstraße.



Aufgeteilt auf acht Etappen zwischen 43 und 78 Kilometer Länge ist die Route landschaftlich besonders reizvoll: Immer wieder bieten sich pittoreske Blicke auf Weinberge oder von ihnen herab auf malerische Weinorte, die zu genussvollen Pausen einladen. Entlang des Weges befinden sich zudem mehr als 300 Weinbaubetriebe, Winzergenossenschaften und ausgezeichnete Vinotheken. Insgesamt summiert sich die Route auf mehr als 3.000 Höhenmeter. Dabei verläuft sie größtenteils auf asphaltierten Wegen, weshalb sie besonders gut für E-Bikes geeignet ist. Für erholsame





Nächte stehen hochwertige Weinhotels sowie gemütliche Übernachtungsmöglichkeiten auf dem Winzerhof und bei Bett + Bike-Betrieben zur Verfügung.

Highlights

Vitra Design Museum, Kaiserstühler Weinbaumuseum, historische Altstädte, Schloss Heidelberg u. v. m.

➤ www.badischer-weinradweg.info



Start		Grenzach-Wyhlen
Länge		460 km (8 Etappen)
Höhenmeter		▲ 3.605 m ▼ 3.734 m
Ziel		Laudenbach

Württembergischer Weinradweg

Malerische Fachwerkstädte, faszinierende Landschaften, traditionsreiche Weingüter, moderne Vinotheken und urige Besenwirtschaften: Von Weinreben gesäumt, schlängelt sich der Württemberger Weinradweg auf einer Gesamtlänge von 350 Kilometern von Rottenburg am Neckar bis nach Niederstetten im Taubertal und bietet ein Weinerlebnis für alle Sinne. Die Weinberge prägen das württembergische Landschaftsbild und sind dank der langen Weinbautradition auch nicht mehr aus der Region wegzudenken. Am besten lässt sich die Weinkultur vom Fahrrad aus erleben – bei einer Mehrtagestour oder einer einzelnen Etappe des gut ausgeschilderten Radwegs. Entlang des Weges erfahren Radfahrende alles über die Geschichte und die Besonderheiten der Württemberger Weine. Auf der Route liegen neben Heilbronn, der ältesten Weinstadt Württembergs, und Stuttgart, Deutschlands einziger Großstadt mit einem eigenen Wein- gut, viele weitere spannende Orte, die zum



Sightseeing und Verweilen einladen. Neben traditionsreichen Rebsorten wie dem Trollinger und dem Riesling gedeihen in Württemberg heute auch viele weitere Trauben wie Kerner, Weißburgunder und Sauvignon Blanc. Die Weine und Weinbaubetriebe sind vielfach prämiert, weshalb neben dem beeindruckenden Landschaftserlebnis natürlich die Einkehr nicht fehlen darf. Verkosten erwünscht!

Highlights

Historische Altstädte, Mercedes-Benz Museum, Flusslandschaften, Weinberge, Schillers Geburtshaus u. v. m.

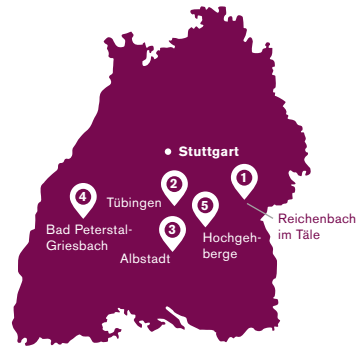
➤ www.weinwege-wuerttemberg.de



Start		Rottenburg am Neckar
Länge		350 km (5 Etappen)
Höhenmeter		▲ 3.319 m ▼ 3.361 m
Ziel		Niederstetten

GENUSSWANDERN IM SÜDEN

Genusswandern ist Wandern mit allen Sinnen: die Natur fühlen, grandiose Ausblicke genießen, die Zeit bewusst erleben – und die Region schmecken. Für Letzteres finden sich entlang der Wanderwege gemütliche Gasthäuser und viele weitere kulinarische Verlockungen. In regional-typischen Einkehrmöglichkeiten können Gäste lukullische Spezialitäten aus heimischen Produkten entdecken. Für das Vesper unterwegs bieten regionale Erzeugerinnen und Erzeuger ihre Produkte direkt ab Hof an.



Löwenpfad Orchideenpfad: Kräuter und Küchenschelle

Der Orchideenpfad (9,3 Kilometer) startet bei Reichenbach im TALE und führt direkt ins Naturschutzgebiet Wasserberg-Haarberg. Vom Haarberg mit seinem hölzernen Kruzifix hat man eine fantastische Aussicht und kann viele seltene Orchideen entdecken. Am »Wasserberghaus« kann man sich schwäbisch-zünftig stärken und über die Drei Kaiserberge blicken. Sitzbänke laden immer wieder zum Verweilen ein. Die Einkehr im »Gasthof Löwen« in Reichenbach im TALE rundet die Tour ab.

➤ www.loewenpfade.de



Altstadt und Streuobstwiesen: Tübingen und Umland

Ob im charmanten Altstadtcafé oder mit der Lunchbag auf dem Wanderweg: Die Tübinger Wanderpauschale »Wanderschuh und Citysneaker« macht den Urlaub zum landschaftlichen und kulinarischen Erlebnis! Im nahen Mössingen führen mehrere Premiumwanderwege durch duftende Streuobstwiesen mit vielen alten Obstsorten. Den passenden Picknickkorb für die Rast packt das Café Pausa neben dem Streuobst-Erlebniszentrum.

➤ www.fruechtetrauf-bw.de



Die Traufgänge in Albstadt kulinarisch erleben

Lust auf genussvolle Wanderungen und leckere schwäbische Spezialitäten? Dann auf nach Albstadt! Rund um die Premiumwanderwege »Traufgänge« auf der Schwäbischen Alb haben sich neun Gastronomen, die sich guter, regionaler und saisonaler Küche verschrieben haben, zu den »Traufgänge Gastgeber« zusammenschlossen. Allesamt sind sie ausgezeichnete »Schmeck den Süden«-Betriebe und wissen ganz genau, was das Wanderherz begehrt. Perfekte Voraussetzungen für einen genüsslichen Wanderurlaub!

➤ www.traufgaenge.de



Hochge(h)nuss auf den Hochgehbergen

In der schützenswerten Landschaftskulisse des Biosphärengebiets Schwäbische Alb laden die Premiumwanderwege »hochgehberge« zum Hochgehen und Runterkommen ein. Naturbelassene Pfade führen zu den schönsten Plätzen der Region und wer an einem der vielen Aussichtsfelsen steht, spürt ein Gefühl von Freiheit und sammelt neue Energie. Für genüssliche Pausen mit regionalen Produkten sorgen die Gastronomiebetriebe entlang der Touren.

➤ www.hochgehberge.de



Ursprüngliche Natur erleben

Einsame Lichtungen, wilde Bäche und sonnenverwöhnte Wiesen – wandern in Bad Peterstal-Griesbach in der Nationalparkregion Schwarzwald ist Genuss mit allen Sinnen. Die Wanderer erleben herrliche Ausblicke, imposante Gesteinsformationen, wilde Wasserfälle und versteckte Kraftorte: Natur pur, wie etwa auf dem Teufelskanzelsteig, einer knapp sieben Kilometer langen Route durch ursprüngliche Natur.

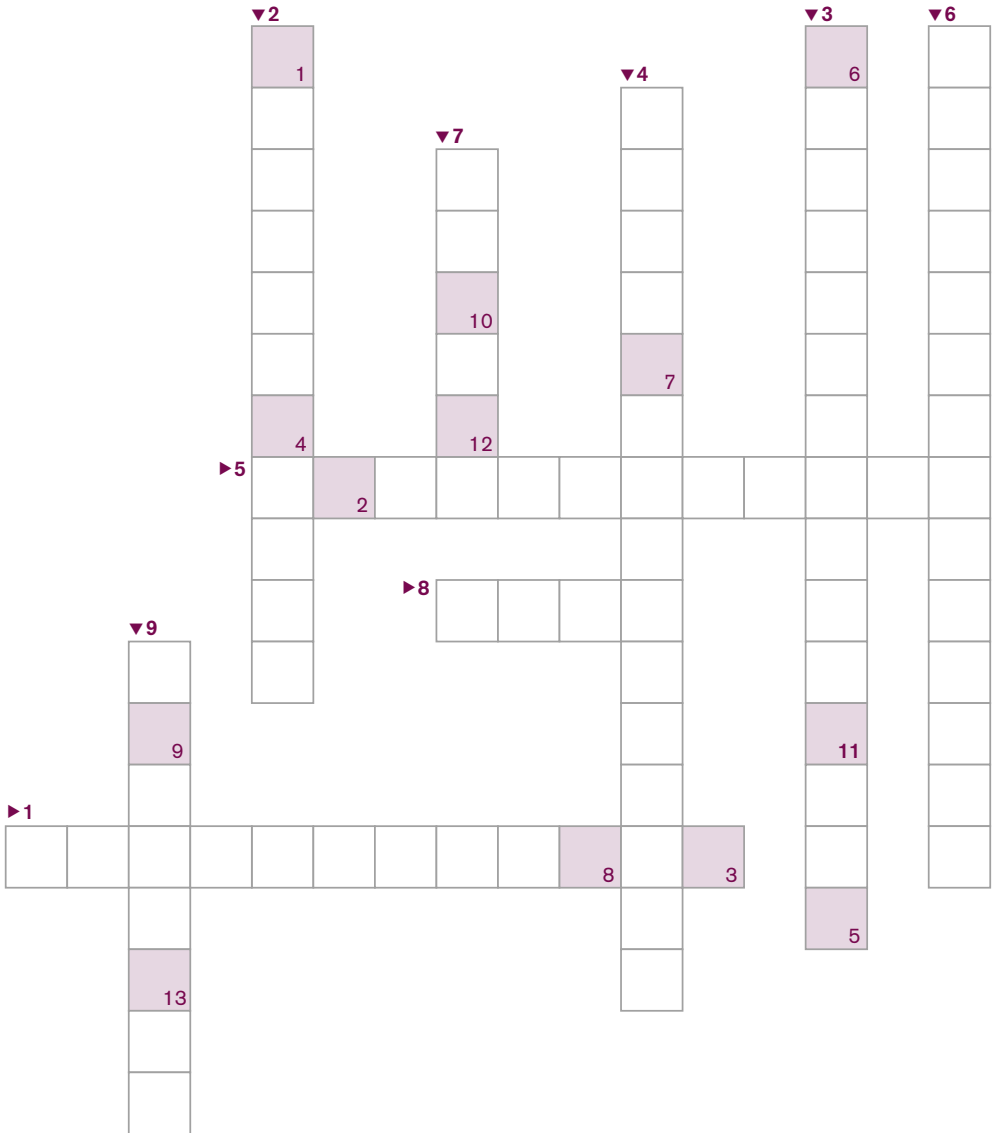
➤ www.bad-peterstal-griesbach.de



TESTE DEIN WISSEN

- 1) Welche schwäbische Nudelsorte lässt sich sowohl herzhaft als auch süß genießen?
- 2) Wie heißt die von Hirten entdeckte schwäbische Birnensorte?
- 3) Welche Art von Käse stellt Norbert Fischer auf seinem Hof her?
- 4) In welchem Gefährt kann man im Lembergerland eine »Luftige Weinprobe« erleben?
- 5) Wie heißt der nostalgische Museumszug in Eendingen mit Weinverkostung an Bord?
- 6) In welcher Brauerei kann man sein eigenes Bier brauen?
- 7) Welchen fruchtigen Beigeschmack hat eine der Biersorten des Hopfenguts N°20?
- 8) In wie vielen Etappen ist der Badische Weinradweg zu meistern?
- 9) Nach welcher Blumensorte ist der Genusswanderweg durch das Naturschutzgebiet Wasserberg-Haarberg benannt?





Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Fakten über das Genießerland Baden-Württemberg



837 Jahre

alt ist das älteste Weingut Baden-Württembergs (Weingut Burg Hornberg) und damit das zweitälteste der Welt



1477

ist das Jahr, in dem ein Bäcker aus Bad Urach die Brezel erfand



1.000 Meter

hoch liegt die Badische Staatsbrauerei Rothaus. Sie ist damit die höchstgelegene Brauerei Deutschlands



1.200

Bierkrüge findet man in Deutschlands 1. Bierkrugmuseum in Bad Schussenried, dem einzigen Museum dieser Art weltweit



75308

lautet die Postleitzahl von Oberderdingen, dem einzigen Ort, der an der Badischen und an der Württemberger Weinstraße liegt



25 Prozent

der deutschen Michelin-Sternrestaurants liegen in Baden-Württemberg. In keiner anderen Region Deutschlands strahlen mehr Gastrosterne am Gourmethimmel

Impressum

Herausgeber

Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg
Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart

Konzept und Koordination

TMBW, JUNG:Kommunikation GmbH

Gestaltung

JUNG:Kommunikation GmbH

Partner



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR WIRTSCHAFT, ARBEIT UND TOURISMUS



BADISCHER WEIN
Von der Sonne verwöhnt

Fotos

Titel: TMBW / Christoph Dörper; Willkommen: TMBW / Christoph Dörper; Kulinarische Spezialitäten: TMBW / Christoph Dörper; S. 8: Kloster Maulbronn / Joachim Negwer; S. 9: trickytine / Christine Garcia Urbina (alle); S. 10: trickytine / Christine Garcia Urbina; S. 11: trickytine / Christine Garcia Urbina; S. 12: Gaishirtles Birnen / Manufaktur Jörg Geiger, Fränkischer Grünkern: trickytine / Christine Garcia Urbina, Höri Bülle / Joachim Negwer; S. 14 – 15:

Udo Bernhart; S. 16: Moos-Eismanufaktur / Klaus Sohl, © Alb-Safran; S. 17: Fetscher Brände / Gerhard Fetscher, Eselsmühle / Rudolf Gmelin GmbH & Co. KG, © Käsküche Isny; Weinsüden: Kraichgau-Stromberg e.V. / Carsten Götze; S. 20: Luftige Weinprobe / Lembergerland Kellerei Ross-wag eG, Rebenbummler / Roland Holzer; S. 21: Lauffen am Neckar / Christian Ernst, Wandermenü TMBW / Christoph Dörper; S. 22: © Gasthaus Hotel Roessle, © Die Krone am Fluss; S. 23: Rebenhof / Günther Standl, Hotel Weinstadt Beutelsbach Weinstadt-Hotel GmbH / Florian Busch; Biersüden: TMBW / Christoph Dörper; S. 26: Braugeschichten TMBW / Christoph Dörper, Ehingen / Berg Brauerei; S. 27: Rothaus TMBW / Christoph Dörper, Braumeister Flo Angele © Schlossbrauerei Aulendorf, © Hirsch-Brauerei; S. 28 – 29: Christiane Würtenberger (alle); Genuss & Aktiv: TMBW / Christoph Dörper; S. 32: © Keller-Schwarzwald Tourismus; S. 33: © Stuttgart Marketing GmbH; S. 34: Landkreis Goeppingen / Tobias Fröhner, Streuobstwiese / Corinna Spitzbarth; S. 35: Traufganghütte © Albstadt Tourismus, Bad Peterstal-Griesbach © Kur und Tourismus GmbH Bad Peterstal-Griesbach, Brunnenstein © hochgehberge / Angela Hammer; S. 36: TMBW / Christoph Dörper

Druck

C. Maurer GmbH & Co. KG
Geislingen an der Steige



Ausgabe 2021

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.



www.tourismus-bw.de

Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg
Esslinger Straße 8
70182 Stuttgart

T + 49 (0) 7 11 / 23 85 80
F + 49 (0) 7 11 / 2 38 58 99
@ info@tourismus-bw.de

 facebook.com/wirsindsueden
 www.instagram.com/visitbawu



**WIR
SIND
SÜDEN.**

**BADEN-
WÜRTTEMBERG**