



ESSEN UND
TRINKEN
aus der Region
für 14 Euro



Naturparkteller 2017



Der Naturparkteller

Alle Naturparkteller werden zu einem fairen Preis von 14 Euro angeboten und beinhalten $\frac{1}{4}$ Wein, Bier oder ein anderes Getränk aus der Region.

Die Hauptzutaten sind aus regionaler Erzeugung. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass die frischen, regionalen Gerichte des Naturparktellers immer nur nach Verfügbarkeit angeboten werden können. Kleinere Änderungen sind auf der Speisekarte daher möglich.

Insgesamt beteiligen sich 62 Gastronomen aus 30 Naturpark-Kommunen.

WEITERE INFORMATIONEN

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald
Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt
Tel. 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80
info@naturpark-sfw.de
www.naturpark-sfw.de

Guten Appetit!

GENUSS. LANDSCHAFT. DIREKTVERMARKTUNG.

Wer bei Zutaten aus der Region hauptsächlich an Äpfel, Spätzle und Wein denkt, den werden die abwechslungsreichen Köstlichkeiten des Naturparktellers überraschen - begeben Sie sich auch in diesem Jahr wieder auf eine kulinarische Entdeckungsreise im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit leckeren schwäbischen und „reigschmeckten“ Rezepten.

Wussten Sie eigentlich schon, dass Sie vielerlei Gerichte ohne fleißige Mithelfer aus der Natur gar nicht genießen könnten? Unermüdlich schwirren Honig- und Wildbienen durch die Lande und bringen Obstsorten, Beeren und Feldfrüchte zum Wachsen und Gedeihen. In diesem Jahr möchten wir in der Broschüre daher die für uns lebenswichtigen Aufgaben der Bienen im Naturpark würdigen. Auf den nächsten Seiten erfahren Sie etwa, warum unsere Kulturlandschaft ohne Bienen ganz anders aussehen würde, welche Lieblingsblumen Bienen haben und wie Sie selbst die Kunst des Imkerns erlernen können.

Auch unsere Naturparktellergastronomen waren fleißig - so werden Sie in der einen oder anderen Gaststätte mit besonderen Honiggerichten verwöhnt. Diese Gerichte sind mit einer kleinen Honigwabe gekennzeichnet. Die Imker im Naturparkgebiet sorgen mit ihrer Arbeit dafür, dass Sie ein besonders wertvolles Nahrungsmittel direkt vor Ort erwerben und genießen können. Neben dem Honig beziehen unsere Gastronomen alle Hauptzutaten für den Naturparkteller bei den Landwirten und Weinbauern aus dem Naturparkgebiet. Somit tragen Sie als Gast mit dem Kauf des Naturparktellers zum Erhalt der hiesigen Familienbetriebe und der Pflege der Kulturlandschaft bei.

Begeben Sie sich in dieser Broschüre also auf die Spur vom Blumennektar bis zum Honigbrot. Wir wünschen Ihnen süße Gaumenfreuden und wie immer eine genussreiche Zeit!

Ihr

DR. RICHARD SIGEL
Naturparkvorsitzender
Landrat

BERNHARD DRIXLER
Naturparkgeschäftsführer

Inhalt

GASTRONOMEN

Abstatt	8	Michelfeld	29
Abtsgmünd	8	Murrhardt	29
Alfdorf	9	Obersulm	33
Almersbach im Tal	11	Oberstenfeld	34
Althütte	12	Oberrot	34
Beilstein	15	Oppenweiler	35
Berglen	16	Pfedelbach	35
Bretzfeld	17	Rudersberg	38
Fichtenberg	19	Spiegelberg	39
Gaildorf	19	Sulzbach-Laufen	42
Großerlach	21	Untergruppenbach	43
Gschwend	21	Urbach	43
Kaisersbach	23	Waldenburg	45
Löwenstein	24	Welzheim	45
Mainhardt	25	Wüstenrot	47

INFORMATIONEN

Wer summt denn da?	14
Schmeck den Süden - Qualität und Regionalität	18
Vom Nektar bis zum Honigbrot	22
Keine Bienen = keine Menschen?	26
Ein Schlemmermenü im Garten	32
Nachhaltiger Naturpark	36
50.000 Kolleginnen und Kollegen	40
Das Bienenjahr im Naturpark	44
Naturpark-Terminkalender 2017	49
Wochenmärkte im Naturpark	52
Naturpark-Steckbrief	54
ÖPNV-Tipps	55

 Vegetarische Gerichte

 Zertifizierung und Besonderheit

 Gericht mit Honig

 Barrierefrei

Weitere Öffnungszeiten sowie kleinere Portionen
und Vegetarische Naturparkteller nach Absprache
mit den Gastronomen.



Willkommen im Naturpark

WAS IST EIGENTLICH EIN NATURPARK?

Ein Naturpark ist ein geschützter Landschaftsraum. Die Kulturlandschaft wird in ihrer bestehenden Form bewahrt, um die vielseitigen Lebensräume zu erhalten. Gleichzeitig wird ein Naturpark aber auch touristisch vermarktet, wobei der Schwerpunkt auf dem nachhaltigen Tourismus liegt. Dies bedeutet, die Natur möglichst nah und intensiv zu erleben, dabei jedoch so wenig wie möglich negativ auf sie einzuwirken. Dazu gehört zum Beispiel, dass Ausflugsziele nach Möglichkeit mit dem öffentlichen Nahverkehr erreichbar sind und es viele attraktive Routen zum Wandern und Radfahren gibt.

„WO IST DER EINGANG ZUM NATURPARK?“

Bei Außenstehenden weckt der Begriff „Naturpark“ oftmals Assoziationen zu einem Wildpark oder einem Parkgelände. Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald ist jedoch ein Großschutzgebiet von nun 1.270 km² Fläche, in dem ca. 170.000 Menschen leben. Gleichzeitig sind etwa 40 % der Naturparkfläche durch Naturschutz-, Landschaftsschutz oder speziellen EU-Schutzgebieten geschützt. Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald wird von den Städten Backnang, Beilstein, Öhringen, Schwäbisch Hall, Aalen, Schwäbisch Gmünd und Schorndorf begrenzt. Er ist einer von insgesamt sieben Naturparks in Baden-Württemberg und besteht seit 1979.

WAS WILL DER NATURPARK?

Das Hauptanliegen des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald kann mit den Schlagworten „nachhaltige Regionalentwicklung“ und „Landschaftsschutz“ beschrieben werden: Die Erhaltung, Entwicklung oder Wiederherstellung der Kulturlandschaft mit ihrer Arten- und Biotopvielfalt soll gewährleistet werden. Darüber hinaus soll ein nachhaltiger Tourismus gefördert werden. Nach dem



Leitspruch „Schützen durch Nützen“ wird die Natur nicht ausgesperrt, sondern verantwortungsbewusst genutzt. Daraus entsteht ein Vorteil für Mensch als auch für Natur: Die Natur wird erhalten und der Besucher kann sich vom Alltag erholen und die schönsten Seiten unserer Landschaft genießen. Und die hat nicht gerade wenig zu bieten: Neben großflächigen Mischwäldern und Streuobstwiesen gibt es im Naturpark Weinberge, Grotten, Klingen, Schluchten und Wasserfälle!

Ein wichtiger Bestandteil der nachhaltigen Regionalentwicklung ist die Direktvermarktung - will heißen, die Verbraucher kaufen ihre Lebensmittel bei den Herstellern aus der Region. Und da wir alle Verbraucher sind, nehmen wir alle mit unserem Kaufverhalten Einfluss auf regionale Wirtschaftskreisläufe. Jeder schiebt im Einkaufswagen auch ein Stück Verantwortung herum!

BEWUSST UND FAIR EINKAUFEN - ABER WIE?

Welche Lebensmittel kann man eigentlich noch kaufen? Nimmt man die falschen Eier oder das falsche Fleisch, hat man auf einmal ungewollt Massentierhaltung unterstützt oder beim Kaffee die Ausbeutung von brasilianischen Bauern. Und verlässt man sich allein auf das Bio-Siegel, landen plötzlich Bio-Kartoffeln aus Ägypten auf dem Mittagstisch. Vor Ort, bei Landwirten und Direktvermarktern, hat der Verbraucher die Möglichkeit, direkten Kontakt zum Betrieb herzustellen und sich dort zu informieren. Auf diese Weise kann man gleichzeitig frische Lebensmittel erwerben und Sicherheit über Herstellung, Herkunft sowie Tier- und Pflanzenhaltung bekommen.

NATURPARKTELLER - IST DAS WAS ZUM ESSEN?

Ja, aber nicht nur. Der Naturparkteller bietet Ihnen nicht nur ein gutes Essen mit frischen Zutaten aus der Region, sondern auch die Möglichkeit, die örtlichen Landwirte und Direktvermarkter aktiv zu unterstützen. „Nur noch kurz die Welt retten“ werden Sie mit einem einzigen Essen vielleicht nicht, aber einen kleinen Beitrag zur Stärkung der Region können Sie damit allemal leisten. Die Haupt-



zutaten der Gerichte stammen ausschließlich aus dem Naturparkgebiet und auch das Getränk zum Naturparkteller ist hier hergestellt worden. Regionale Produktion schafft nicht nur Arbeitsplätze in der Umgebung, sondern hat auch immense Vorteile für den Konsumenten. Er kann sich darauf verlassen, dass die Lebensmittel frisch sind und noch keine wochenlangen Fahrten hinter sich haben oder womöglich über lange Zeiträume künstlich nachgereift sind. Und wer sein Geld in seiner Umgebung ausgibt, nützt damit letzten Endes auch sich selbst. Die Wirtschaft wird gestärkt und Tradition und Handwerkskunst können erhalten werden. Außerdem würde sich ohne die landwirtschaftliche Nutzung die Naturparklandschaft stark verändern. Streuobst- und Feuchtwiesen würden zuwachsen und die abwechslungsreiche Erholungslandschaft wäre dahin.

ÖKOLOGISCH DENKEN - REGIONAL KAUFEN

Wo welche Lebensmittel eingekauft werden und wen man durch den Kauf unterstützt, das ist jedem selbst überlassen. Ob Discounter oder der Hofladen im Nachbarort - diese Entscheidung wird von Vielen jeden Tag aufs Neue getroffen. Der Vorsatz, bewusst einzukaufen, kann sicherlich nicht ununterbrochen eingehalten werden. Es hilft jedoch, sich beim Einkauf an das zu halten, was selbst zu Goethes Zeiten schon bekannt war: „Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah.“

Abstatt

HOTEL-GASTHOF HILLER — Fam. Walter und Vogelmann

Beilsteiner Straße 20 // 74232 Abstatt // Telefon: 0 70 62 / 97 88 00
info@hotel-hiller.de // www.hotel-hiller.de

Geöffnet Sonntag bis Donnerstag 11.30-14 und 17.30-22 Uhr,
Freitag 11.30-14 Uhr, Samstag ab 17 Uhr

Ⓩ *Hotelzimmer 3 Sterne Superior,
Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

**Hausgemachte Schinkenmaultäschle auf Pilzragout mit
Salatteller, ¼ Wein**

Abtsgmünd

BRAUEREIGASTHOF LAMM — Andreas Kunz

Haller Straße 2 // 73453 Abtsgmünd-Untergröningen
Telefon: 0 79 75 / 2 84 // info@lammbrauerei.de
www.lammbrauerei.de

Geöffnet täglich 7-24 Uhr

Ⓩ *Privatbrauerei*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. JUNI

**Schweinelenochen mit hausgemachter geschmälzter
Maultasche und gedämpften Zwiebeln in Biersoße,
1 hauseigenes Bier**

▪ 1. JULI - 30. SEPTEMBER

**Geschmorte Schweinebäckchen vom Schwäbisch-Hällischen
Landschwein in Dunkelbiersoße mit hausgemachten Spätzle
und Salaten der Saison, 1 hauseigenes Bier**

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

**Wildgulasch aus heimischer Jagd mit hausgemachten
Spätzle und Salaten der Saison, 1 hauseigenes Bier**

Alfdorf

WALDRESTAURANT MECKI — Heinz Hörsch

Pfersbacher Straße 36 // 73553 Alfdorf-Haselbach
Telefon: 0 71 71 / 7 59 50 // Fax 7 59 70

Ruhetag Montag und Dienstag

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

**Tagessuppe, Maultaschen geschmälzt und Salatteller,
¼ Wein**

GASTSTÄTTE HAGERWALDSEE — Wolfgang Hudelmaier

Hagerwaldstraße 31 // 73553 Alfdorf-Hüttenbühl
Telefon 0 71 82 / 68 10 // hagerwald@t-online.de
www.hagerwaldsee.de

Ruhetag Montag und Mittwoch

Ⓩ *Wild aus der Region*

▪ 1. MÄRZ - 30. JUNI

**Wildschweinbraten mit Preiselbeeren, Spätzle und Salat,
¼ Wein**

▪ 1. JULI - 23. DEZEMBER

**Schweinelenochen in Kräuterrahmsoße, dazu Salatteller,
¼ Wein**



GASTHAUS RÖSSLE PFAHLBRONN — Andreas Pauly

Lorcher Straße 25 // 73553 Alfdorf-Pfahlbronn
 Telefon: 0 71 72 / 93 63 97 // info@roessle-pfahlbronn.de
 www.roessle-pfahlbronn.de

Ruhetag Montag und Dienstag

- Ⓩ Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks, Culinary Team
 „Let´s go Magic“ Germany, Schmeck den Süden - 2 Löwen
- ⓑ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Geschnetzeltes „Räuber Art“ in würziger Soße mit Spätzle,
 ¼ Wein aus Württemberg

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Holzfäller-Steak mit Pommes frites, Röstzwiebeln und
 Kräuterbutter, ¼ Wein aus Württemberg

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Käseschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu
 Kroketten und bunte Salate, ¼ Wein aus Württemberg

Allmersbach im Tal

WANDERTREFF WALDECK — Cristoph Jeschioro

Schorndorfer Straße 70 // 71573 Allmersbach im Tal
 Telefon: 0 71 91 / 5 23 33 // www.wandertreff-waldeck.eu

Geöffnet Dienstag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonntag ab 11.30 Uhr

Ruhetag Montag

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Ofenfrischer Schweinebraten mit Biersöble und Spätzle,
 ¼ Trollinger mit Lemberger

Althütte

RESTAURANT STROHBECKS — BIERGARTEN UND PENSION

Rainer Strohbeck

Voggenhof 5/1 // 71566 Althütte-Voggenhof
Telefon: 0 71 83 / 42 80 20 // www.strohbecks.de
Geöffnet täglich 11-21 Uhr, durchgehend warme Küche
Ruhetag Montag, im Winter Montag und Dienstag

☞ *Schmeck den Süden - 2 Löwen*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 1. MAI

Jägerschnitzel mit Spätzle, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 10. SEPTEMBER

Rindfleischsülze mit Rosmarinkartoffeln, ¼ Wein

▪ 15. SEPTEMBER - 30. DEZEMBER

Hausgemachte Wildmaultaschen mit Kartoffel-Blattsalat,
¼ Wein

LANDGASTHOF SCHÖNE AUSSICHT — Hansjörg Haug

Backnanger Straße 19 // 71566 Althütte-Lutzenberg
Telefon 0 71 83 / 4 23 73 // info@schoeneaussichtlutzenberg.de
www.schoeneaussichtlutzenberg.de

Geöffnet Montag, Dienstag und Freitag 11.30-14.30 und ab 17.30 Uhr,
Samstag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche, Sonn- und
Feiertag 11.30-20 Uhr

Ruhetag Mittwoch und Donnerstag

☞ *Schmeck den Süden - 1 Löwe, Wild aus der Region
Most und Saft vom Obst der eigenen Streuobstwiesen*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. JUNI

Spanferkelrollbraten in „Hällischer“ Biersoße mit Spätzle
und Salaten, ½ Haller Löwenbräu Meistergold vom Fass oder
1 großes Apfelschorle von Äpfeln der eigenen Streuobstwiesen

▪ 1. JULI - 20. DEZEMBER

„7-Schwaben-Spieß“ - alles was der Schwabe mag auf einmal:
Maultaschen mit Flädlesteig und Brezelmehl paniert, Spätzle,
Soße, Röstzwiebeln und Kartoffelsalat, ¼ Aspacher Trollinger
Weißherbst

GASTHOF BIRKENHOF — Eberhard Strohbeck

Schlichenhöfle 2 // 71566 Althütte-Schlichenhöfle
Telefon 0 71 83 / 4 18 94 // info@schlichenhoefle.de
www.schlichenhoefle.de

Geöffnet täglich ab 11.30 Uhr, Sonn- und Feiertag durchgehend
warme Küche

Ruhetag Montag

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
Salaten und einer Überraschung, ¼ Wein

GASTHAUS LAMM — Familie Heinrich

Holunderweg 2 // 71566 Althütte-Waldenweiler
Telefon: 0 71 83 / 4 21 93 // www.lamm-waldenweiler.de

Ruhetag Dienstag und Freitag bis 17 Uhr

▪ 11. FEBRUAR - 13. APRIL

Von Rebers Geflügelhof in Klingen: Hähnchenbrust in
Weißweinsahnesoße mit Bandnudeln, ¼ Wein vom Weingut
Heinrich aus Sülzbach

▪ 21. APRIL - 22. SEPTEMBER

Schweinehalssteak mit Kräuterbutter, dazu großer Salatteller,
¼ Wein vom Weingut Heinrich aus Sülzbach

▪ 23. SEPTEMBER - 18. DEZEMBER

Rehfleischklößchen in Wildsoße mit Spätzle und Salatteller,
¼ Wein vom Weingut Heinrich aus Sülzbach



Wer summt denn da?

HONIGBIENEN UND WILDBIENEN

Hätten Sie geahnt, dass in Deutschland über 580 Bienenarten bestimmt wurden? Tatsächlich ist nur eine Art davon als Honigbiene bekannt, ihr Name lautet wissenschaftlich *Apis mellifera*. Neben ihr sind noch viele weitere fleißige Pollensammler, die Wildbienen, draußen unterwegs!

Die Honigbiene lebt ausschließlich in einem Bienenvolk und sammelt Blütenstaub und Nektar als Nahrung und Grundlage zur Honigherstellung. Dieser dient als Vorrat für den Winter.

Wildbienen stellen dagegen keinen Honig her. Sie verbrauchen den Nektar direkt. Ein weiterer Unterschied zur Honigbiene ist, dass Wildbienen überwiegend als Einsiedler leben. Darunter gibt es Arten, die Nistplätze unter der Erde bauen, andere wiederum bevorzugen morsches Holz, Pflanzenstängel oder sogar leere Schneckenhäuser.

Nur die Hummel, auch eine Wildbienenart, fühlt sich wie die Honigbiene in solidarischer Gemeinschaft am wohlsten.

Vom Aussehen her gibt es in der Wildbienenwelt längst nicht nur schwarz-gelb: so gibt es auch schwarze oder rötlich-braun gefärbte, pelzige und sehr wenig behaarte Wildbienen.

Machen Sie es sich doch mal wieder im Garten oder auf einer Wiese gemütlich und versuchen Sie herauszufinden, wie viele unterschiedliche Bienen emsig an Ihnen vorbeisummen.

GASTHOF RÖSSLE — Edis Javor

Holunderweg 6 // 71566 Althütte // Telefon: 0 71 83 / 4 13 78
info@roessle-waldenweiler.de // www.roessle-waldenweiler.de

Geöffnet Dienstag und Donnerstag bis Samstag 11.30-14 und
17-22 Uhr, Mittwoch 17-23 Uhr, Sonntag 11.30-20 Uhr

Ruhetag Montag

1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Schweinehals aus dem Backofen mit Sauerkraut und hausgemachten Spätzle, ¼ Löwensteiner Wohlfahrtsberg Riesling oder Trollinger, oder 0,4 l naturtrübes Apfelsaftschorle

Beilstein

GASTHOF METZGEREI LAMM — Familien Rode-Kurz

Hauptstraße 40 // 71717 Beilstein // Telefon: 0 70 62 / 37 16

Geöffnet Montag, Dienstag, Freitag 10.30-14 und ab 17.30 Uhr,
Samstag 10.30-14 Uhr

• 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Ofenfrischer Schweinebraten nach Zigeuner Art mit hausgemachten Eierspätzle und verschiedenen Blattsalaten, ¼ Wein aus eigenem Anbau

Berglen

BLESSINGS LANDHOTEL — Roland Blessing

Lessingstraße 13 // 73663 Berglen-Lehnenberg
Telefon: 0 71 95 / 9 76 00 // info@blessings-landhotel.de
www.blessings-landhotel.de

Geöffnet Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Dienstag und Mittwoch
auch ab 11.30 Uhr

Ruhetag Samstag und Sonntag

🍷 *Hotel 3 Sterne, Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V.*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

**Kochertäler Lachsforellen-Roulade im Mangoldblatt an
Rieslingschaum mit Pergraupenrisotto, ¼ Wein**

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

**Nudeln mit Basilikumpesto, gebratenen Pilzen und Blattsalat,
¼ Wein**

▪ 1. OKTOBER - 20. DEZEMBER

**Krautwickel an Kümmelsoße mit Gemüse aus der Region
und Sahnepüree, ¼ Wein**

GASTSTÄTTE SCHÜTZENHAUS — Familie A. Haller ☼

Olgastraße 21 // 73663 Berglen-Ödernhardt
Telefon 0 71 95 / 7 32 33 // www.schuetzenhaus-berglen.de

Sonn- und Feiertag durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag und Dienstag

🍷 *Eigener Hofladen mit regionalen Produkten*

♿ *Barrierefrei*

▪ 1. MÄRZ - 30. APRIL

Mostbraten mit Spätzle, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

**Bandnudeln mit Gemüse- und gebratenen Putenstreifen
in Honig-Senfsoße mit Blattsalat, ¼ Wein**

▪ 1. SEPTEMBER - 23. DEZEMBER

**„Schwabenteller“: Rostbrätle, Schnitzele und Maultäschle
mit Spätzle, ¼ Wein**

Bretzfeld

GASTHAUS ZUM LÖWEN — Birgit Wolf

Alte Straße 15 // 74626 Bretzfeld-Bitzfeld // Telefon: 0 79 46 / 13 88
loewen.bitzfeld@t-online.de // www.landhaus-wolf.de

Geöffnet Montag und Mittwoch 17-24 Uhr, Donnerstag und Freitag
10-14.30 und 17-24 Uhr, Samstag, Sonntag und Feiertag 10-24 Uhr

Ruhetag Dienstag

🍷 *Schmeck den Süden - 2 Löwen, Slow Food Deutschland e.V.,
Wild aus der Region, Äpfel, Birnen und Wein aus eigenem
Anbau
Wir verwenden Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Land-
schwein und Hohenloher Rind aus gutem Stall der Bäuerlichen
Erzeugergemeinschaft*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

**Rinderleber vom Hohenloher Rind mit Äpfeln und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln, dazu Salat, ¼ Wein der Weinkellerei
Hohenlohe**

🍷 *Salatteller, Käseknödel mit Geifertshofener Käse auf
Kräutersoße und Gemüsebeilage, ¼ Wein der Weinkellerei
Hohenlohe*

WEINSTUBE MAI - ZUR TRAUBE — Familie Mai

Otto-Schäffler-Straße 44 // 74626 Bretzfeld-Unterheimbach
Telefon: 0 79 46 / 22 15 // weingut-mai@web.de
www.weingut-mai.de

Geöffnet Dienstag bis Freitag ab 18 Uhr, Samstag und Sonntag
ab 11 Uhr

Ruhetag Montag

🍷 *Wein, Sekt und Traubensaft vom eigenen Weingut,
Wild aus der Region*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

**Schweinerückensteak in herzhafter Zwiebel-Rauchfleisch-
Champignonsoße mit Pommes frites und Salatteller,
¼ Unterheimbacher Schneckenhof aus eigenem Anbau**



Schmeck den Süden

QUALITÄT UND REGIONALITÄT IN LÖWEN GEMESSEN

Liebe zur Natur und hohe Kochkunst zeichnet die „Schmeck den Süden“-Gastronomen aus. In ganz Baden-Württemberg zaubern sie aus regionalen Schätzen wahrhaftige kulinarische Köstlichkeiten. Neben der vorzüglichen Küche können Sie sich auf eine gleichbleibend hervorragende Qualität und eine extra Portion Regionalität verlassen. Denn die „Schmeck den Süden“-Betreibe werden jedes Jahr streng bezüglich der Herkunft ihrer Produkte kontrolliert und erhalten somit die Löwen-Auszeichnung.



1 Löwe

3 Gerichte, bzw. mindestens 10 % des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte



2 Löwen

6 Gerichte oder mindestens ein Drittel des Angebots sind „Schmeck den Süden“-Gerichte. Zusätzlich werden zahlreiche heimische Getränke angeboten



3 Löwen

Mindestens 90 % des Angebots ist ehrlich regional, Auszeichnung nach „Haus der Baden-Württemberger Weine“ und zertifiziert nach ServiceQualität Deutschland

Auch im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald freuen wir uns über einige „Schmeck den Süden“-Gastronomen. Welche das sind sehen Sie hier im Heft bei den einzelnen Betrieben unter Zertifizierungen.



Fichtenberg

GASTHOF KRONE — Ernst Fritz

Rathausstraße 1 // 74427 Fichtenberg

Telefon: 0 79 71 / 9 65 50

Ruhetag Montag ab 13.30 Uhr

• 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Lendenteller“: Filets vom Rind und Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salat, ¼ Wein

Gaildorf

HOFGUT KIESELBERG — Sabine Bölz

Kieselberg 1 // 74405 Gaildorf // Telefon: 0 79 71 / 26 00 82

Mobil: 0 17 5 / 9 96 53 78 // info@kieselberg.de

www.hofgut-kieselberg.de

Geöffnet jeden ersten und letzten Sonntag im Monat 14-18 Uhr

Ruhezeit August und vom 3. Advent bis Ende März

🌿 Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks, Most und Schnaps vom Obst der eigenen Streuobstwiesen

♿️ Barrierefrei

• 1. APRIL - 11. DEZEMBER

„Schenkenschmaus“: Zwei Vesperscheiben Brat-, Leber- oder Schinkenwurst mit Demeterbrot, Zwiebeln und saisonalen Zutaten, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Riesling, Trollinger-Lemberger, Weißherbst oder ½ l Saftschorle nach Wahl

🍷 „Waidmanns Tochter“: Gemischter Käseteller mit Demeterbrot, saisonalen Beilagen, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Riesling, Trollinger-Lemberger, Weißherbst oder ½ l Saftschorle nach Wahl

KAFFEEHAUS AM SCHLOSS — Mildred Frölich

Schlossstraße 14 // 74405 Gaildorf // Telefon: 0 79 71 / 9 24 89

Geöffnet Dienstag bis Freitag 9-22 Uhr, Samstag 9-18 Uhr,
Sonn- und Feiertag 14-18 Uhr

Ruhetag Montag

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Große Spätzlesuppe mit verschiedenen Gemüsen, mit oder ohne Würstle, Landbrot, 1 Stück Apfelstrudel mit Vanillesoße, ¼ Löwensteiner Schillerwein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Marktfrischer Kaffeehaus-Salatteller mit Gemüse, Schinken, Käse, Ei oder Hähnchenbruststreifen, Landbrot, kleines Eisdessert, ¼ Löwensteiner Riesling

▪ 1. SEPTEMBER - 24. DEZEMBER

3 hausgemachte überbackene Maultaschen mit Tomaten, Schinken und Sahne, kleines Eisdessert, ¼ Eberstädter Lemberger oder ¼ Löwensteiner Trollinger-Lemberger

GASTHOF KOCHERBÄHNLE — Ulrich Oesterle

Schönberger Straße 8 // 74405 Gaildorf-Unterrot
Telefon: 0 79 71 / 26 09 50 // info@kocherbaehnle.de
www.kocherbaehnle.de

Geöffnet Dienstag bis Samstag 11-14.30 und 17-22 Uhr,
Sonntag 11-15 Uhr

Hotel täglich geöffnet, Ruhetag Montag und Sonntag ab 15 Uhr,
Küche bis 14 Uhr

🍷 Schmeck den Süden - 2 Löwen, Mahlzeit Hohenlohe,
Gästezimmer 3 Sterne, Meistervereinigung Gastronom
Baden-Württemberg e.V., Bett & Bike

1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Schweine-
rückensteak mit Kräuterbutter und buntem Salatteller,
¼ Willsbacher Schwarzriesling

Großerlach

RÖSSLE — Gabriela Kochannek

Sulzbacher Straße 38 // 71577 Großerlach-Grab
Telefon: 0 71 92 / 9 35 40 61 // landgasthof-roessle@t-online.de

Partnerbetrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft
Schwäbisch Hall (BESH)

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Schweinehals aus dem Backofen mit Gemüse der Saison und
Kartoffeln, ¼ Wein oder 1 Haller Löwenbräu Limes-Pilsner

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Salatplatte mit gebratenen Maultaschen, ¼ Besigheimer Wein
oder 1 Haller Löwenbräu Limes-Pilsner

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Hasenkeule mit Holundersoße, dazu Romanesco und
Kroketten, ¼ Besigheimer Wein oder 1 Haller Löwenbräu
Limes-Pilsner

Gschwend

LANDGASTHAUS SONNE — Martin Seeger

Höhenstraße 35 // 74417 Gschwend-Frickenhofen
Telefon: 0 79 72 / 8 13

Ruhetag Donnerstag

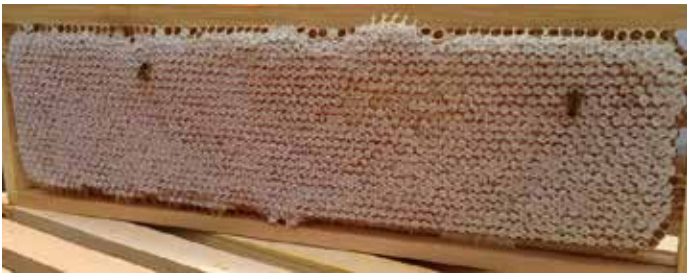
🍷 Rindfleisch aus eigener Aufzucht, Saft vom Obst der eigenen
Streuobstwiesen

♿ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Tagessuppe, Rinderbraten von eigenen Rindern mit haus-
gemachten Spätzle und buntem Salat, ½ l Apfelsaftschorle
von Äpfeln der eigenen Streuobstwiese

🍷 Tagessuppe, Käsespätzle mit buntem Salat, ½ l Apfelsaft-
schorle aus Äpfeln der eigenen Streuobstwiese



Vom Nektar bis zum Honigbrot

WIE ENTSTEHT EIGENTLICH HONIG?

Blütenhonig entsteht aus Nektar, den die Honigbiene in Blüten sammelt. Dabei konzentrieren sich Honigbienen zunächst auf eine Pflanzart, z.B. Kirschblüten und verbleiben so lange an einem Ort, bis aller Nektar dort aufgesogen ist. Die Imker nennen diese Auswahl „Trachtpflanzen“. Erst danach schauen sie sich nach anderen Nektarquellen um.

Im Wald sammeln Bienen übrigens keinen Blütennektar sondern sogenannten Honigtau, der aus Pflanzennährstoffen besteht. Diese Nährstoffe werden z.B. von Schildläusen auf den Blättern angezapft und ausgeschieden - um dann wiederum von den Bienen aufgesammelt zu werden.

Im Bienenstock wird der Nektar zunächst von mehreren Bienen Rüssel an Rüssel weitergereicht, bevor er in einer Wabe eingelagert wird. Dadurch gelangen wichtige Inhaltsstoffe in den Nektar; unter anderem entsteht so der besondere Honigzucker, der ihn so wunderbar süß werden lässt. In den Waben muss der Nektar noch Wasser verlieren, um eine feste Konsistenz zu erhalten. Die Bienen helfen dabei mit, indem sie durch Flügel schlagen die Verdunstung beschleunigen. Zum Schluss lagern die Bienen den Honig noch in speziellen Waben ein und verschließen diese mit einer Wachsschicht - der Honig ist fertig!

Bei den Bienen produziert eine Arbeiterin im Sommer in ihrem vier bis fünf wöchigen Leben übrigens einen Löffel Honig. Und für ein ganzes Glas Honig müsste eine Biene rein rechnerisch 1,5 Mal um die Erde fliegen!

NATURPARK HOTEL EBNISEE — Loredana Kötzschke ☼

Winnender Straße 10 // 73667 Kaisersbach-Ebnisee
Telefon: 0 71 84 / 29 20 // info@naturpark-hotel-ebnisee.de
www.naturpark-hotel-ebnisee.de

Geöffnet täglich 12-14 und 18-22 Uhr

☼ Schlemmeratlas - 2 Sterne, Hauseigener Bootssteg und Bootsverleih, Weingewölbekeller von 1758

- **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**
Wildschweinragout mit Schwarzbier-Honigsoße, Gemüse und Spätzle, ¼ Wein vom Weingut Escher

JOSEFLE — Familie Hermann

Panoramaweg 42 // 73667 Kaisersbach-Cronhütte
Telefon: 0 71 84 / 27 77 // info@josefle-sandland.de
www.josefle-sandland.de

Geöffnet Donnerstag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonntag 11.30-20 Uhr,
Feiertage abweichende Öffnungszeiten

☼ Schmeck den Süden - 2 Löwen

- **1. FEBRUAR - 23. DEZEMBER**
**Saure Nieren vom Landschwein mit Bratkartoffeln,
¼ Schwäbischer Landwein oder 0,3 l regionales Getränk**

Löwenstein

GASTHOF LAMM — Familie Assenheimer

Maybachstraße 43 // 74245 Löwenstein // Telefon: 0 71 30 / 40 19 50
gasthof@lamm-loewenstein.de // www.lamm-loewenstein.de

Geöffnet täglich 11-14 und 17-22 Uhr, Freitag ab 17 Uhr

Ruhetag Montag

☞ *Gästezimmer*

▪ 4. FEBRUAR - 30. APRIL

Saure Schweinenieren mit Spätzle, ¼ Schwarzriesling vom Weingut Koppenhöfer

▪ 1. MAI - 31. JULI

Nudeln mit hausgemachtem Pesto, gebratenen Pilzen und buntem Salat, ¼ Riesling vom Weingut Zipf

▪ 1. SEPTEMBER - 30. DEZEMBER

Wildgulasch mit Wacholderrahmsoße, Spätzle und Preiselbeeren, ¼ Schwarzriesling vom Weingut Koppenhöfer

SEERESTAURANT „DER GRIECHE“ — Spyridon Stamoulis

Breitenauer See 2 // 74245 Löwenstein

Telefon: 0 71 30 / 4 03 22 25 // info@seerestaurant-dergriecher.de
www.seerestaurant-dergriecher.de

Geöffnet 11.30-22 Uhr

Ruhetag Montag von Oktober bis Dezember, nicht an Feiertagen

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. MÄRZ - 11. DEZEMBER

Wildschweinwurst aus der Region mit Spiegelei und Krautsalat, ¼ Rotwein Winzer vom Weinsberger Tal

VINORANT KARL — Harald und Nicole Koppenhöfer

Sulmstraße 40 // 74245 Löwenstein // Telefon: 0 71 30 / 4 05 34 80
karl@vinorant-karl.de // www.vinorant-karl.de

Geöffnet siehe Homepage

☞ *Weine vom eigenen Weingut*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Jägerteller“: Wildbraten vom Reh und Wildschwein, an Trollingersößle mit Pfifferlingen, dazu Spätzle und kleiner Salat, ¼ Wein

FLAIR HOTEL LANDGASTHOF ROGER — Michael Roger

Heiligenfeld 56 // 74245 Löwenstein-Höblinsülz
Telefon: 0 71 30 / 2 30 // info@landgasthof-roger.de
www.landgasthof-roger.de

Geöffnet täglich 12-14 und 18-21.30 Uhr

☞ *Schmeck den Süden - 2 Löwen,
Haus der Baden-Württemberger Weine*

ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Schweinesteak Zigeunerart mit Paprikasoße und Pommes frites, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Saltimbocca von der Pute mit Bandnudeln und Rahmsoße, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Waldpilzragout mit hausgemachten Speckknödeln, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

☞ *Gemüselasagne mit Tomatensoße, ¼ Willsbacher Kerner*

Mainhardt

HOTEL GASTHOF METZGEREI LÖWEN — Manfred Kühnle

Stock 15 // 74535 Mainhardt-Stock // Telefon: 0 79 03 / 93 10
info@loewen-stock.de // www.loewen-stock.de

Täglich geöffnet

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Jungschweinenacken aus dem Backofen mit Spätzle und Salat, ¼ Weißherbst



Keine Bienen = keine Menschen?

WARUM BIENEN FÜR UNS WICHTIG SIND

Weltweit ist ein steter Rückgang von Honig- und Wildbienen zu verzeichnen. Bei Honigbienenvölkern ist seit einigen Jahren die Gefahr groß, an der Varroamilbe zu sterben. Bei allen Bienenarten kommt es vielerorts zu Hungersnöten durch den Mangel an natürlichen und naturnahen Lebensräumen. Zudem führt die steigende Belastung durch Chemikalien in der Landwirtschaft zu Vergiftungen - die Lebensdauer und Fortpflanzung der Bienen werden dadurch beeinträchtigt.

Und warum betrifft dies uns Menschen? Rund 90 Prozent der Pflanzenarten auf unserem Planeten müssen durch Insekten bestäubt werden und ein Drittel der globalen Nahrungsmittelproduktion ist von Bienen und anderen Insekten abhängig.

Ohne Bestäubung keine Ernte! Getreidesorten werden zwar meist windbestäubt, unser Obst und Gemüse sowie die Futterpflanzen in der Fleisch und Milchproduktion würden bei einem drastischen Bienenschwund aber deutlich zurückgehen. Für uns Menschen würde das fortlaufende Bienensterben also irgendwann zu ernsthaften Schwierigkeiten in der Nahrungsmittelversorgung führen.

Damit es nicht so weit kommt, kann jeder von uns einen kleinen Beitrag leisten. Indem Sie etwa einen bienenfreundlichen Garten anlegen, Wildbienenhäuser bauen und Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bevorzugen, können Sie das Nahrungsangebot der eifrigen Bestäuber auch bei uns im Naturpark erhöhen.

PENSION HOTEL VESPERSTUBE WALDBLICK – Claudia Benzinger

Heilbronner Straße 51 // 74535 Mainhardt // Telefon: 0 79 03 / 23 97
Fax 93 21 05 // info@hotel-vesperstube-waldblick.de
www.hotel-vesperstube-waldblick.de

Geöffnet Mittwoch bis Freitag ab 16 Uhr und auf Anfrage

☞ Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks,
Wander-Esel-Leihstation

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Waldräubersteak“: Schweinehalssteak mit Zwiebeln und Speck überbacken, Bratkartoffeln und Salatteller, ¼ Rotwein

☞ Bratkartoffeln mit Käsestreifen und Spiegeleiern, dazu gemischter Salat, ¼ Rotwein

GASTSTÄTTE DORFSCHENKE – Gudrun Stammer

Mainhardter Straße 36 // 74535 Mainhardt-Gailsbach
Telefon: 0 79 03 / 26 59

Geöffnet Donnerstag und Freitag ab 16 Uhr, Wochenende und Feiertag ab 10 Uhr, Sonn- und Feiertag durchgehend warme Küche
Ruhetag Montag bis Mittwoch und 1. Wochenende im Monat

☞ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 30. NOVEMBER

„Mainhardter Waldteller“: Variationen vom Schweinerückensteak, paniert, mit Schinken und Käse überbacken, mit Champignonrahmsoße, hausgemachte Spätzle und Salatteller, ¼ Heuholzer Rot- oder Weißwein

HOTEL CAFÉ RESTAURANT SCHOCH – Heinrich Schoch

Hauptstraße 40 // 74535 Mainhardt // Telefon: 0 79 03 / 9 19 00
info@hotel-schoch.de // www.hotel-schoch.de

Ruhetag Donnerstag

- ☎ *Schmeck den Süden - 2 Löwen, Hotel 3 Sterne Superior, Viabono-Mitglied, Haus der Baden-Württemberger Weine, Mahlzeit Hohenlohe, E-Bike-Verleihstation*
- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
„Räuberpfännle“: Grobe Bauernbratwurst auf Bärlauchkartoffeln mit Spiegelei, ¼ Löwensteiner Wein
- ☎ Buchweizenwurst mit Bärlauchkartoffeln und Spiegelei, ¼ Löwensteiner Wein
- **1. MAI - 30. SEPTEMBER**
Forellenfilet gebraten auf Kräuterpestonudeln mit Salat, ¼ Löwensteiner Wein
- ☎ Sommergemüse auf Kräuterpestonudeln mit Salat, ¼ Löwensteiner Wein
- **1. Oktober - 23. Dezember**
Maultaschen von Reh und Wildschwein auf Kürbis-Kartoffel-Zucchini Gemüse, ¼ Löwensteiner Wein
- ☎ Kartoffel-Kürbis-Küchle mit Apfelmus und Zimtucker oder pikant mit Kräuter-Sauerrahm-Dip, ¼ Löwensteiner Wein

Michelfeld

GASTHOF BÜRGERSTÜBLE – Familien Rüdele und Mölznern

Bürgerstraße 20 // 74545 Michelfeld-Büchelberg
Telefon: 0 79 49 / 5 32

info@gasthof-buergerstueble-buechelberg.de
www.gasthof-buergerstueble-buechelberg.de

Ruhetag Montag und Dienstag

☎ *Gästezimmer*

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Geschnetzelte Filetspitzen vom Schwein in Champignonrahmsauce, dazu Spätzle und Salatteller, ¼ Verrenberger Goldberg Riesling trocken
- **1. MAI - 31. AUGUST**
Tagessuppe, Streifen von der Hähnchenbrust mit Sesamkruste und bunten Sommersalaten, ¼ Heuholzer Grauburgunder
- **1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER**
Tagessuppe, Streifen von der Hähnchenbrust mit Kürbiskernkruste und buntem Salat, ¼ Heuholzer Schiller

Murrhardt

HOTEL RESTAURANT SONNE-POST – Familie Jelica-Erkert

Walterichsweg 1 // 71540 Murrhardt // Telefon: 0 71 92 / 9 24 20
info@hotel-sonnepost.de // www.hotel-sonnepost.de

Geöffnet täglich ab 11 Uhr, Samstag ab 17 Uhr

24. und 31.12. kein Naturparkteller

☎ *Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks*

- **1. FEBRUAR - 31. MAI**
Schnitzel vom Landschwein mit Käse und Schinken gefüllt, serviert mit Kartoffel-Blattsalat, ¼ Grauburgunder, trocken
- **1. JUNI - 30. SEPTEMBER**
Putensteak auf Käsespätzle, serviert mit Backzwiebeln und knusprigen Speckstreifen, ¼ Samtrot, trocken
- **1. OKTOBER - 30. DEZEMBER**
Sauerbraten vom Weiderind mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen, ¼ Lemberger trocken

GASTSTÄTTE LAMM — Willi Bay

Fornsbacher Straße 161 // 71540 Murrhardt-Hausen
Telefon: 0 71 92 / 90 23 90 // info@lamm-bay.de // www.lamm-bay.de

Geöffnet Dienstag 11.30-14 Uhr, Mittwoch bis Sonntag 11.30-20 Uhr

Ruhetag Montag

🍷 *Rindfleisch aus eigener Zucht und Schlachtung*

♻️ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Schweinebäckle in Rotwein geschmort, auf Steckrübenpüree,
¼ naturtrüber Apfelsaft

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Saiblingsfilet mit hausgemachten Bandnudeln, Kräuterschaum vom eigenen Kräuterbeet, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Geschmorte Hirschkeule auf Rote-Bete-Risotto, ¼ Wein

KULINARIUM RESTAURANT WALDSEE —

Helmut Pfizenmaier

Am Waldsee 9 // 71540 Murrhardt-Fornsbach
Telefon: 0 71 92 / 93 60 39 // info@kulinarium.ws
www.kulinarium.ws

Geöffnet Mittwoch bis Samstag 12-22 Uhr, Sonntag 11-20.30 Uhr,
Sonntag wegen Familienbrunch 11-14 Uhr kein Naturparkteller

Ruhetag Montag und Dienstag

🍷 *Meistervereinigung Gastronom Baden-Württemberg e.V.,
Chaîne des Rotisseurs*

♻️ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. JULI

Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet an Rieslingsoße,
dazu Kartoffeln und Salate vom Büffet, ¼ Wein

▪ 1. AUGUST - 31. OKTOBER

Geschnetzelte Lende vom Landschwein mit Kürbisspätzle,
Salate vom Büffet, ¼ Wein

▪ 1. NOVEMBER - 30. DEZEMBER

Rehsahnefleisch in Wacholdersoße mit Preiselbeerflädle,
zweierlei Knödeln und Salaten vom Büffet, ¼ Wein

GASTHOF ZUM ENGEL — Klaus Berger

Hauptstraße 15 // 71540 Murrhardt // Telefon: 0 71 92 / 52 32
info@engel-murrhardt.com // www.engel-murrhardt.com

Geöffnet Dienstag ab 17 Uhr, Mittwoch bis Samstag 11.30-14 Uhr
und ab 17 Uhr, Sonntag ab 11.30

Ruhetag Montag

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Siedfleisch mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln,
¼ Trollinger-Lemberger

RESTAURANT-PENSION HAUS HERRMANN —

Ulrich Laubenberger

Kurhausweg 10 // 71540 Murrhardt-Fornsbach
Telefon: 0 71 92 / 64 51

Ruhetag Donnerstag

🍷 *Gästezimmer 2 Sterne*

▪ 1. APRIL - 30. JUNI

Tagessuppe, geröstete Maultaschen mit Ei und Salatteller,
¼ Wein

▪ 1. JULI - 31. DEZEMBER

Bunte Salatplatte mit Schweinefiletscheiben und Weißbrot,
¼ Wein

ZUM HEUHOTEL MURRQUELLE GMBH — Martina Theurer

Vorderwestermurr 30 // 71540 Murrhardt-Vorderwestermurr
Telefon: 01 71 / 3 77 45 29 // martina.theurer@t-online.de
www.heuhotel-murrquelle.de

Geöffnet Freitag und Samstag ab 15 Uhr, Sonntag ab 11 Uhr,
Küche bis 20 Uhr

Betriebsferien April und Oktober

♻️ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Heubraten mit Spätzle oder Knödel und Salat, 1 Nachtisch,
¼ Wein

🌱 *Veganer Naturparkteller: Kässpätzle mit Salat, 1 Tasse
Kaffee, ¼ Wein oder Gemüsepfanne von Gemüse der Saison,
1 Tasse Kaffee, ¼ Wein*



RESTAURANT TRAUBE – Martin Frisch

Kolbensteige 8 // 74182 Obersulm-Eichelberg
Telefon: 0 71 30 / 81 30 // traube-eichelberg@t-online.de
www.traube-eichelberg.de

Ruhetag Dienstag und Montagabend

🍷 *Eigener Weinbau*

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Rinderhüftsteak „Strindberg“ mit Zwiebelkruste auf Rahmsauerkraut, dazu Bratkartoffeln, ¼ Trollinger-Lemberger
- **1. MAI - 31. JULI**
Hausgemachte Nudeln mit Pesto und Champignons, dazu bunter Salatteller, ¼ Riesling
- **1. AUGUST - 31. DEZEMBER**
Saure Nierle mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller, ¼ Trollinger-Lemberger

GASTSTÄTTE PENSION SEEQUELLE – Jörg Dietz

Schlossäcker 7 // 74182 Obersulm-Weiler // Telefon: 0 71 30 / 61 39
seequelle@web.de // www.speisegaststaette-seequelle.de

Geöffnet Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr

Ruhetag Montag

🍷 *Gästezimmer, Ferienwohnungen*

♿ *Barrierefrei*

- **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**
„Maultaschenpfännle“: Hausgemachte Maultaschen mit Pilzrahmsöße und Käse überbacken, dazu kleiner gemischter Salatteller, ¼ Riesling

Ein Schlemmermenü im Garten

WIE KANN ICH DEN BIENEN HELFEN?

Bienenfreundliche Gärten können einen wichtigen Beitrag leisten, um Bienen ganzjährig Nahrung und Nistplätze zu bieten. Die Honigbiene ist nicht wählerisch und nimmt eigentlich alles, was blüht. Wildbienen hingegen sind häufig auf spezielle Pflanzenarten angewiesen. Am besten ist es, zunächst einfach mal im Garten zu beobachten, welche Insekten dort überhaupt herumfliegen. Wichtig ist es, beim Gärtner keine gefüllten Blüten (ohne Pollen und Nektar) oder züchterisch veränderte Sorten zu kaufen, weil diese für Bienen nutzlos sind. Empfehlenswert sind Wildstauden - diese stammen aus der Natur und sind nicht durch Züchterhand verändert. Auch verschiedene Blühzeiten sollten in einem Bienen-garten kombiniert werden. Felssteine und Totholzstapel ergänzen das Angebot für die kleinen Pollensammler, da in den Ritzen der Steine gerne Wildbienen brüten.

Beispiele für bienenfreundliche Garten-Gewächse (NABU)

Blumenbeet:

Schafgarbe, Akelei, Lavendel, Lupine, Wilde Malve, Astern, ungefüllte Dahliensorten

Bäume und Sträucher:

Schlehe, Pfaffenhütchen, Kornelkirsche, Weißdorn, Stachelbeere, Himbeere, Brombeere, Johannisbeere, Wilder Wein, Efeu, ungefüllte Kletterrosen

Gemüsebeet:

Ackerbohnen, Kleearten, Borretsch, Ringelblumen, Kürbisgewächse, Zwiebeln, Kohl, Möhren, Gewürzkräuter

Balkon:

Goldlack, Kapuzinerkresse, Verbene, Männertreu, Wandelröschen, Löwenmäulchen, Küchenkräuter (Salbei, Rosmarin, Lavendel, Pfefferminze, Thymian)


Oberstenfeld

GASTHAUS KRONE — Sylvia Feigion

Hauptstraße 49 // 71720 Oberstenfeld-Gronau
Telefon: 0 70 62 / 93 63 69 // info@kronegronau.de
www.kronegronau.de

Geöffnet Mittwoch bis Samstag 11.30-14 und 18-22 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11-20.30 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag und Dienstag

 *Wild aus der Region*

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

Wildschweinbraten mit Champignons, Semmelknödel und Preiselbeeren, ¼ Trollinger-Lemberger St. Annagarten

Oberrot

LANDHAUS NOLLER — Peter Noller

Marhördt 18 // 74420 Oberrot-Marhördt // Telefon: 0 79 77 / 9 11 99 70

Geöffnet täglich 11-22 Uhr, durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag von Dezember bis März

 *Übernachtungsmöglichkeiten*

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Geschnetzelttes vom Schwein mit frischen Champignons, Spätzle und gemischtem Salat, ¼ Wein

DORFCAFÉ KLENK — Waltraud Klenk

Oberroter Straße 12 // 74420 Oberrot-Wolfenbrück
Telefon: 0 79 77 / 87 79 // info@dorfcafe-klenk.de
www.dorfcafe-klenk.de

Geöffnet jeden Sonntag 13.30-18 Uhr

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

„Rottal-Vesper“: Zwei Vesperscheiben Brot mit Leber- oder Blutwurst, Schinkenwurst mit Gurken und Senf, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte mit 1 Tasse Kaffee, ½ l Apfelsaft aus eigenem Obst

Oppenweiler

RISTORANTE IL CASTELLO — Familie Ribul Moro

Schlossstraße 7 // 71570 Oppenweiler // Telefon: 0 71 91 / 4 47 00
info@ristorante-il-castello.de // www.ristorante-il-castello.de

Geöffnet täglich 11.30-15 und 17-23 Uhr

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Hausgemachte Bandnudeln mit Putenstreifen und Salat, ¼ Wein

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Salat mit Gemüse und Schafskäse, dazu Brot, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Pizza mit frischem Gemüse, dazu Salat, ¼ Wein

Pfedelbach

GASTHOF OCHSEN — Schmauder KG

Heuholzer Straße 3 // 74629 Pfedelbach-Untersteinbach
Telefon: 0 79 49 / 4 65

Geöffnet täglich 12-14 und 18-23 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Tagessuppe, paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel- und grünem Salat, ¼ Heuholzer Müller-Thurgau oder Heuholzer Schwarzriesling



Nachhaltiger Naturpark

ZERTIFIZIERTES NACHHALTIGES REISEZIEL

Mit dem Ziel, den Tourismus in Baden-Württemberg nachhaltig weiterzuentwickeln und die Positionierung baden-württembergischer Tourismusdestinationen und -ziele im nationalen und internationalen Wettbewerb zu stärken, hat das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz (MLR) einen Nachhaltigkeits-Check mit Zertifizierungsverfahren initiiert.

Der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald hat sich als eine der ersten vier Destinationen am Nachhaltigkeitscheck beteiligt und wurde im Mai 2014 erfolgreich zertifiziert. Dazu musste die Naturpark-Geschäftsstelle bestimmte Kriterien aus den Bereichen Management, Ökonomie, Soziales und Umwelt erfüllen und Leistungsträger aus der Region als „Nachhaltige Partnerbetriebe“ gewinnen.

Die Partnerbetriebe tragen die Nachhaltigkeit auf der gesamten Naturpark-Fläche, füllen sie mit Leben und machen sie so für die Gäste erlebbar. Generell gilt: Alle touristischen Dienstleister können sich auf den Weg der Nachhaltigkeit begeben und sich als Partner des Naturparks auszeichnen lassen. So versteht es sich von selbst, dass beispielsweise der Naturparkführer-Verein Nachhaltiger Partnerbetrieb ist. Bislang stammen aber die meisten Partnerbetriebe im Naturpark aus dem Bereich der Gastronomie und Hotellerie. Diese finden sie auch hier im Heft. Welche das sind, sehen Sie unter „Zertifizierungen“.



HOTEL-RESTAURANT BÜRGERSTÜBLE —

Dieter Schultheiß ☼

Öhringer Straße 1 // 74629 Pfedelbach // Telefon: 0 79 41 / 70 22
Fax 3 42 32 // info@buergerstueble-pfedelbach.de
www.buergerstueble-pfedelbach.de

Geöffnet Montag bis Freitag 11.30-14.30 und 17.30-23 Uhr,
Samstag 17-23 Uhr, Sonntag 11.30-22 Uhr

Ruhetag Dienstag

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Eingemachtes Kalbfleisch mit Nudeln und Blattsalat,
¼ Fürstenfass Riesling oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

☞ Grünkernmaultasche auf Gemüse Ragout, ¼ Fürstenfass
Riesling oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Schweinerückensteak mit Honig-Johannisbeer-Rosmarinlasur
an Salatplatte, ¼ Wein oder 0,33 l Haller Löwenbräu Mohren-
köpfe

☞ Grillkäse vom Weißensburger Schafskäse mit Honig-
Johannisbeer-Rosmarinlasur an Salat, ¼ Wein oder
0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Schweineroulade mit Kürbis-Apfelfüllung in Honig-Senfsoße
mit Nudeln, ¼ Rosé Wein oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

☞ Mit Honig glasiertes Ofenkürbisgemüse mit Walnussdipp,
¼ Rosé Wein oder 0,4 l Weipperts Saftschorle

VINOTHEK GASTSTUBE SONNE – Dieter Schultheiß

Hauptstraße 38 // 74629 Pfedelbach // Telefon: 0 79 41 / 9 60 61 80
info@vinothek-pfedelbach.de // www.vinothek-pfedelbach.de

Geöffnet Donnerstag bis Samstag 17-23 Uhr, Sonntag 11.30-15
und 17-22 Uhr

Ruhetag Montag bis Mittwoch

▪ **1. FEBRUAR - 31. MAI**

Hausgemachte Maultaschen in Kräuterpanierung auf
Kartoffelsalat mit Beilagensalat, ¼ Fürstenfass Riesling oder
0,4 l Weipperts Saftschorle

▪ **1. JUNI - 31. AUGUST**

Hausgemachte Maultaschen mit Weißlensburger Schafskäse
überbacken, Salatteller, ¼ Fürstenfass Schwarzriesling rosé,
halbtrocken, oder ½ l Haller Löwenbräu Limes-Pilsner

▪ **1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER**

Hausgemachte Maultaschen auf Pilzragout und Salat,
¼ Trollinger „Alte Rebe“, trocken, Weingut Ungerer

▪ **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**

🍷 Grünkernmaultaschen auf Gemüseragout, ¼ Wein,
Bier oder Saft

Rudersberg

WALDGASTHOF EDELMANNSHOF – Familie Kout

Edelmannshof 9 // 73635 Rudersberg // Telefon: 0 71 83 / 65 92

Ruhetag Montag und Dienstag

🍷 *Glutenfreie Gerichte im Angebot*

▪ **1. MAI - 30. SEPTEMBER**

Schweinehals auf Waldpilzragout mit hausgemachten Spätzle
und Salaten der Saison, ¼ Fasswein aus eigenem Anbau

▪ **1. OKTOBER - 20. DEZEMBER**

Ragout vom Reh oder Wildschwein mit hausgemachten
Semmelknödeln oder Spätzle und gemischtem Salat,
¼ Fasswein aus eigenem Anbau

Spiegelberg

GASTHOF LÖWEN – Markus Nägele

Dorfplatz 25 // 71579 Spiegelberg-Jux // Telefon 0 71 94 / 2 95
www.loewen-jux.de

Geöffnet Montag bis Samstag ab 17 Uhr, Sonn- und Feiertag
11-21 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

▪ **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**

Schweinerücken in Kräutersahne mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

🍷 Pilzragout mit Semmelknödel und Salatplatte, ¼ Wein

GASTHAUS LÖWEN – Thomas Maier

Im Weiler 3 // 71579 Spiegelberg-Nassach // Telefon: 0 71 94 / 4 87
www.loewen-nassach.de

Ruhetag Montag

🍷 *Service Qualität Baden-Württemberg, Wild aus der Region,
Schweinefleisch aus eigener Aufzucht, Kartoffeln aus eigenem
Anbau, Kegelbahn, E-Bike Ladestation*

▪ **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**

Halsschnitzel mit Spätzle und Salat, ¼ Allmersbacher
Trollinger oder 0,4 l Saft



50.000 Kolleginnen und Kollegen

IMKERN ALS HOBBY

Sie sind auf der Suche nach einem sinnvollen Hobby in der Natur? Werden Sie doch Imker! Neben der Selbstversorgung mit leckerem und gesundem Honig lernen Sie ganz nebenbei einen bewussteren Umgang mit und in der Natur. Das Spannende an der Imkerei sind die unterschiedlichen Tätigkeiten im Jahresverlauf - kein Imkerjahr ist wie das andere! Einsteiger- sowie Weiterbildungskurse zur Bienenhaltung bieten die örtlichen Imkervereine an. Hier üben Sie unter professioneller Anleitung die kollegiale Zusammenarbeit mit einem Bienenvolk. Zudem können die Vereine in den ersten Jahren beim Schleudern des Honigs behilflich sein.

BEZIRKSIMKERVEREINE IM NATURPARK

Backnang:

www.imkerverein-backnang.de

Frickenhofen:

www.imkerderfrickenhoferhoehe.de

Gaildorf:

www.bv-gaildorf.de

Mainhardter Wald:

www.schwabenimker.de

Murrhardt:

www.BV-Murrhardt.de

Schwäbisch Hall:

www.biv-schwaebisch-hall.de

Welzheim:

www.imkerverein-welzheimerwald.de

GASTHOF ZUM GOLDENEN RITTER — Walter Ritter

Schulstraße 5 // 71579 Spiegelberg-Vorderbüchelberg
Telefon: 0 71 94 / 3 71 // info@zum-goldenen-ritter.de
www.zum-goldenen-ritter.de

Warme Küche Montag bis Freitag ab 17 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag ganztägig geöffnet

Ruhetag Mittwoch

⌄ *Eigene Landwirtschaft und Schlachtung, Hausmetzgerei, Übernachtungsmöglichkeiten*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Vom eigenen Hof: Schweinesteak nach Art des Hauses mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Vom eigenen Hof: Schweine-Krustenbraten mit Spätzle und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Vom eigenen Hof: Rinderbraten mit Gemüstreifen, Semmelknödel und Salat, ¼ Löwensteiner Trollinger

GASTHOF SILLER — Uli Siller

Brunnenstraße 9 // 71579 Spiegelberg-Vorderbüchelberg
Telefon: 0 71 94 / 2 98 // info@gasthof-siller.de // www.gasthof-siller.de

Warme Küche Dienstag bis Samstag 11.30-14 und 17-21 Uhr, Sonn- und Feiertag 11-21 Uhr

Ruhetag Montag

⌄ *Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks, Gästezimmer, Ferienwohnungen, Wellnessbereich*

Ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. SEPTEMBER

Zwiebelsteak mit hausgemachten Spätzle und Gemüse, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 15. DEZEMBER

Sauerbraten mit Spätzle und Rotkohl, ¼ Wein

Sulzbach-Laufen

GASTHAUS WALDHORN — Walter Rühle

Kohlwald 19 // 74429 Sulzbach-Laufen // Telefon: 0 79 76 / 2 96
ruehle-walter@t-online.de

Öffnungszeiten Mittagessen: auf Anfrage, Abendessen 17-21 Uhr,
Sonntag warme Küche 11.30-14 und 17-21 Uhr, Sonntag hausge-
machte Kuchen

Ruhetag Dienstag

🍷 *Rindfleisch aus eigener Aufzucht, Kartoffeln aus eigenem
Anbau, Schnäpse aus eigener Brennerei*

▪ **1. FEBRUAR - 31. MAI**

Hausgemachte Bratwurst mit Sauerkraut oder gemischtem
Salatteller, Dessert, ¼ Wein

🍷 Gemüseschnitzel mit Pommes frites und gemischtem
Salatteller, Dessert, ¼ Wein

▪ **1. JUNI - 30. SEPTEMBER**

Großer Salatteller mit Schweinerückensteak, Dessert, ¼ Wein

🍷 Großer Salatteller mit gebackenem Fetakäse, Dessert,
¼ Wein

▪ **1. OKTOBER - 31. DEZEMBER**

Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und
Preiselbeeren, ¼ Wein

Untergruppenbach

GASTHAUS SONNENHOF — Bernd Rauleder

Forststraße 12 // 74199 Untergruppenbach-Vorhof
Telefon: 0 71 30 / 45 32 94 // Mobil 01 74 / 7 19 41 45
sonnenhof@vorhof.org // www.sonnenhof.vorhof.org

Geöffnet Montag und Donnerstag 11.30-14 und 18-22 Uhr, Freitag
bis Sonntag und Feiertag durchgehend ab 11.30 Uhr warme Küche

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

▪ **1. FEBRUAR - 30. APRIL**

Putenragout mit Spätzle, ¼ Abstätter Schozachtal,
Weinkellerei Wangler

▪ **1. MAI - 30. SEPTEMBER**

Salatteller mit gerösteten Maultaschen, kleines Dessert,
¼ Heinrieter Sommerberg

▪ **1. OKTOBER - 30. DEZEMBER**

Pilzrahmragout mit Spätzle und Salat, 2 Kugeln Eis, ¼ Wein
der Winzer vom Weinsberger Tal

Urbach

GASTHAUS RÖSSLE - DIE GENIESSEREI — Petra Sommer ☼

Mühlstraße 15 // 73660 Urbach // Telefon: 0 71 81 / 7 27 51
info@roessle-urbach.de // www.roessle-urbach.de

Geöffnet Montag und Donnerstag bis Samstag ab 17.30 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11.30-14.30 und 17.30-21 Uhr und auf Anfrage

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

🍷 *Schmeck den Süden - 2 Löwen, Idyllischer Gastgarten,
Übernachtungsmöglichkeiten*

♿ *Barrierefrei*

▪ **1. FEBRUAR - 30. APRIL**

Krustenbraten, Honigkruste, Semmelknödel, Krautsalat,
0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe

▪ **1. MAI - 31. AUGUST**

Warmer Ziegenkäse auf sommerlichen Salaten mit
Honig-Chili-Dip, Baguette, ½ Schwäbischer Rosé

▪ **1. SEPTEMBER - 15. NOVEMBER**

Hähnchenbrustfilet, Honig-Kürbiskruste, Blattspinat,
Butterkartoffelchen, ¼ Hauswein



Waldenburg

LANDGASTHOF AM NEUMÜHLESEE —

P. Siebert und F. Schünemann

Neumühle 3 // 74638 Waldenburg // Telefon: 0 79 42 / 85 33

Geöffnet Mittwoch bis Freitag 15-20 Uhr, Samstag und Sonntag
12-20 Uhr

Ruhetag Montag und Dienstag, im Winter Montag bis Donnerstag

Geschlossen 2. Januar bis 15. März

▪ 16. MÄRZ - 31. MAI

Geröstete Maultaschen mit Ei, Salatteller, ¼ Trollinger oder
0,3 l alkoholfreies Getränk

▪ 1. JUNI - 31. AUGUST

Großer bunter Salatteller mit Streifen von gebratenem
Schweinerücken, Brot, ¼ Trollinger oder 0,3 l alkoholfreies
Getränk

▪ 1. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

Hausgemachte Maultaschen an Pilzsoße, ¼ Trollinger oder
0,3 l alkoholfreies Getränk

Welzheim

GASTHOF ZUM LAMM — Familie Eisenmann

Gschwender Straße 7 // 73642 Welzheim // Telefon: 0 71 82 / 88 03
lamm.welzheim@online.de

Ruhetag Montag, Samstag ab 17 Uhr geöffnet

Ⓡ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MÄRZ

Schweinebraten mit Wirsinggemüse und Röstkartoffeln,
¼ Löwensteiner Trollinger trocken

▪ 1. APRIL - 31. OKTOBER

Feines Ragout vom Welzheimer Weidelamm mit
Röstkartoffeln und Salaten, ¼ Löwensteiner Trollinger
trocken

Das Bienenjahr im Naturpark

2017 SUMMT ES IM NATURPARK

Wir möchten Sie in unserem Bienenjahr für die so wichtigen,
schwarz-gelben Pollensammler begeistern. In Kooperation mit
Imkern, Naturparkführern und weiteren Akteuren werden im
Jahresverlauf Veranstaltungen, Exkursionen, Mitmachangebote,
Kurse und Vorträge rund um das Thema Bienen und Honig
angeboten.

Termine und Informationen sind ab April 2017 auf unserer
Homepage und im Naturparkzentrum in Murrhardt erhältlich.

Außerdem können Sie bei unseren übrigen Veranstaltungsflyern
einfach auf das kleine Bienensymbol achten.

Wir laden Sie im Bienenjahr herzlich dazu ein, gemeinsam mit uns
aus Sicht der Bienen den Naturpark zu erkunden und zu erleben!



RESIDENZSTUBE — Familie Schaaf

Schorndorfer Straße 88 // 73642 Welzheim
Telefon: 0 71 82 / 8 04 75 91 // residenzstube@t-online.de
www.residenzstube.de

Geöffnet Montag und Dienstag 11-14 Uhr, Mittwoch bis Sonntag
11-21 Uhr

Ⓑ *Barrierefrei*

- **1. APRIL - 30. JUNI**
Filetgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons
in Rahm, dazu hausgemachte Spätzle, ¼ Wein
- **1. JULI - 30. SEPTEMBER**
Hausgemachte Tafelspitzsülze an Soße Vinaigrette, dazu
Bratkartoffeln und Blattsalat, ¼ Wein
- **1. OKTOBER - 31. DEZEMBER**
Geschmortes Rehhäxle, ausgelöst, mit Wildrahmsoße,
dazu Apfel Preiselbeeren und Hefeknöpfle, ¼ Wein

RESTAURANT CAFÉ MOLINA — Christopherus Lebens- und Arbeitsgemeinschaft Laufenmühle e. V.

Laufenmühle 8 // 73642 Welzheim-Laufenmühle
Telefon: 0 71 82 / 80 07 77 // erfahrungsfeld@laufenmuehle.de
www.eins-und-alles.de

Geöffnet siehe Homepage

- Ⓩ *Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks,
Eigene Kaffeerösterei mit Bio-Kaffee und Espresso*
- **4. FEBRUAR - 17. DEZEMBER**
Steak vom Schweinerücken mit gegrillten Tomatenscheiben
und heimischem Käse und Kartoffelrösti an gemischtem
Salat, ¼ Wein oder 1 Apfelsaft/-Schorle
- Ⓟ *„Vegi-Steak“ mit gegrillten Tomatenscheiben, heimischem
Käse und Kartoffelrösti an gemischtem Salat, ¼ Wein oder
1 Apfelsaft/-Schorle*

Wüstenrot

HOTEL RESTAURANT CAFÉ SCHÖNBlick — Familie Peter Stoll

Kretschmerstraße 1 // 71543 Wüstenrot // Telefon: 0 79 45 / 4 76
hotel-schoenblick-wuestenrot@t-online.de
www.hotel-schoenblick-wuestenrot.de

Geöffnet täglich, warme Küche 11.30-14 und 17 -22 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag durchgehend

Ⓩ *Sportsbar Kellerklause*

Ⓑ *Barrierefrei*

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Schweinelende mit frischen Steinchampignons, Kässpätzle
und Salat, ¼ Wein
- **1. MAI - 31. AUGUST**
Schweineschnitzel mit großem buntem Salatteller, 1 Tasse
Cappuccino, ¼ Wein
- **1. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER**
Gekochte Rinderbrust mit Wurzelgemüse, Meerrettich,
Kartoffeln und Salat, ¼ Wein

GASTSTÄTTE WALDHORN — Wolfgang Weber

Alte Straße 7 // 71543 Wüstenrot-Finsterrot
Telefon: 0 79 45 / 22 85 // weber@waldhorn-finsterrot.de
www.waldhorn-finsterrot.de

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

- **1. FEBRUAR - 30. APRIL**
Tagessuppe, Schwäbischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger
- **1. MAI - 15. JULI**
Tagessuppe, Bärlauchflädle mit Pilzragout und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger
- **16. JULI - 15. DEZEMBER**
Tagessuppe, Saure Nierle mit Spätzle und Salat,
¼ Löwensteiner Trollinger



Terminkalender 2017

NATURPARKMÄRKTE

Die Naturparkmärkte sind das Schaufenster unserer Region. Die Direktvermarkter präsentieren sich und ihre Produkte und bieten Ihnen die Möglichkeit, Lebensmittel, Gebrauchsgegenstände und Kunstobjekte direkt beim Erzeuger zu erwerben.

Sonntag, 21. Mai: Welzheim

Sonntag, 25. Juni: Waldenburg

Sonntag, 16. Juli: Alfdorf

Sonntag, 10. September: Sulzbach-Laufen

Sonntag, 1. Oktober: Murrhardt

NATUR-ERLEBNISCAMP WÜSTENROT

Das Natur-Erlebniscamp bietet vier Veranstaltungen für alle Interessierten an, die gerne einen spannenden Tag in der abwechslungsreichen Natur rund um Wüstenrot erleben möchten. Bei den erlebnisreichen Mitmachaktionen werden Kopf, Hand und Herz angesprochen und vielfältiges Wissen vermittelt. Ein Projekt der Gemeinde Wüstenrot in Kooperation mit den Naturparkführern Schwäbisch-Fränkischer Wald, mit Unterstützung des Naturparks.

Sonntag, 23. April

Waldolympiade am Steinknickle

Donnerstag, 25. Mai - Himmelfahrt

Thementag am Wellingtonienplatz

Sonntag, 30. Juli

Forschertag am Steinknickle

Sonntag, 24. September

Exkursionen am Finsterroter See



EBNISEE FÜR ALLE - INKLUSIVE VERANSTALTUNGEN AM EBNISEE

An drei Terminen im Sommer sind alle Interessierten mit und ohne Einschränkungen herzlich eingeladen, gemeinsam eine ereignisreiche Zeit rund um den Ebnisee zu verbringen.

Sonntag, 28. Mai

Sonntag, 9. Juli

Donnerstag, 3. August

GAILDORF CHILLT

Jugendliche und junge (sowie junggebliebene) Erwachsene sind eingeladen, sich auf einem Rundwanderweg um Gaildorf mit ganz neuen Seiten der Natur anzufreunden. Hier wird Landschaft genossen, beobachtet, verändert und völlig auf den Kopf gestellt!

Sonntag, 7. Mai

Sonntag, 20. August

Sonntag, 15. Oktober

DEUTSCHER MÜHLENTAG

Am Pfingstmontag öffnen die historischen Mühlen im Naturpark wieder ihre Türen. Dann können Sie die einstigen Wunder der Technik wieder in Aktion erleben und sich bei Führungen in vergangene Zeiten zurück versetzen lassen.

Pfingstmontag, 5. Juni

NATURSCHUTZTAG

Ab nach draußen und etwas Gutes tun - lernen Sie die facettenreichen Aufgaben des Naturschutzes und das reiche Artenspektrum des Naturparks Schwäbisch-Fränkischer Wald kennen, wenn Experten Sie mit in die Schutzgebiete nehmen und Ihnen die Vielfalt unserer Heimat zeigen.

Sonntag, 14. Mai

SCHLAFLOS IM SCHWÄBISCHEN WALD - DIE 24-STUNDEN-WANDERUNG

Auf einer ca. 80 km langen Rundwanderung wird der Naturpark SFW per pedes erkundet. Der Startpunkt ist in Spiegelberg, das Ziel wird noch bekannt gegeben. Für die Verpflegung unterwegs wird selbstverständlich bestens gesorgt, denn im Mittelpunkt steht das Wohl jedes Teilnehmers. Die eigenen Grenzen verschieben und das Ankommen sind die Ziele.

*Infos unter: krautter@die-naturparkfuehrer.de
und hieber@die-naturparkfuehrer.de*

Freitag, 26. bis Samstag, 27. Mai

BRUNCH AUF DEM BAUERNHOF

Lust aufs Landleben? Eingebettet in malerische Landschaften bieten ausgewählte Bauernhöfe allerlei liebevoll zubereitete Köstlichkeiten aus eigener Produktion. Hinter den Kulissen erfahren Sie jede Menge über Pflanzenzucht, Viehhaltung und die tägliche Arbeit unserer Landwirte.

Sonntag, 6. August

TAG DES SCHWÄBISCHEN WALDES

Der Schwäbische Wald zeigt an seinem großen Tag im September, was alles in ihm steckt. Im gesamten Naturpark werden zahlreiche Themenführungen und Veranstaltungen für die Besucher angeboten: www.schwaebischerwald.com.

Sonntag, 17. September

DIE GROSSE PILZAUSSTELLUNG IM NATURPARK

Zum Stelldichein von Hexenröhring und Rotkappen lädt Großlach in Kooperation mit Pilzsachverständigen ein. An zwei Tagen wird die Gemeinde zum El Dorado für Pilzliebhaber und alle, die es werden möchten. Bekannte wie seltene Exemplare werden gezeigt, mitgebrachte Pilze können bestimmt werden.

Samstag, 14. und Sonntag, 15. Oktober

*Auf der Naturparkhomepage und auf Facebook finden Sie
alle Termine mit weiteren Infos:
www.naturpark-sfw.de // www.facebook.com/naturparkSFW*



Wochenmärkte im Naturpark

ABTSGMÜND - AA

- Rathausplatz:
Donnerstag 13.30 - 16.30 Uhr

ADELMANNSFELDEN - AA

- Marktstand vor Gasthaus
- Grüner Baum:
Freitag 15 - 18 Uhr

ALFDORF - WN

- Marktstand Marktplatz:
Samstag 7 - 12 Uhr

ALLMERSBACH I.T. - WN

- Bushaltestelle neben
Lebensmittel Pavan:
Donnerstag 8 - 18 Uhr

AUENWALD - WN

- Gemüsestand vor „Rose“
in Lippoldsweiler:
Donnerstag 9 - 12 Uhr

BACKNANG - WN

- Fußgängerzone:
Mittwoch 7.30 - 13 Uhr,
Samstag 7.30 - 13 Uhr

BEILSTEIN - HN

- Am Kelterplatz:
Freitag 12 - 18 Uhr

BRETZFELD - KÜN

- Auf Bürgerwiese:
Freitag 13.30 - 17 Uhr

FICHTENBERG - SHA

- Marktplatz:
Freitag 14 - 17 Uhr

GAILDORF SHA

- Kirchstraße:
Donnerstag 7 - 12 Uhr

GSCHWEND - AA

- Marktplatz:
Donnerstag 13 - 17 Uhr

KUPFERZELL - KÜN

- Marktstand am Marktplatz
am Rathaus:
Donnerstag: 8 - 12 Uhr

LORCH - AA

- Hauptstraße am Rathaus:
Freitag 7 - 12.30 Uhr

MURRHARDT - WN

- Marktplatz:
Freitag 7 - 13 Uhr

ÖHRINGEN - KÜN

- Marktplatz:
Mai bis Sept.:
Mittwoch 7 - 13 Uhr,
Samstag 7 - 12.30 Uhr
- Okt. bis April:
Mittwoch 8 - 13 Uhr,
Samstag 8 - 12.30 Uhr

OPPENWEILER - WN

- Am Schlossgarten
Mittwoch 10 - 13 Uhr

PLÜDERHAUSEN - WN

- Marktplatz: Samstag:
Winterzeit 8 - 12 Uhr,
Sommerzeit 7 - 12 Uhr

ROSENGARTEN - SHA

- Grundschule, Flurstraße:
Donnerstag 14.30 - 17 Uhr

RUDERSBERG - WN

- Ortsmitte:
Mittwoch 8 - 16 Uhr
Neben Ortsamt Steinenberg:
Dienstag 14 - 17 Uhr
Freitag 8 - 18 Uhr

SCHWÄBISCH HALL - SHA

- Marktplatz:
Mittwoch 7 - 12.30 Uhr,
Samstag 7 - 12.30 Uhr
- Kreuzäckermarkt am
Limpurger Platz
(nur Selbsterzeuger!):
Freitag 14 - 16.30 Uhr
- Lukasmarkt im Gemeinde-
zentrum Hagenbacher Ring:
Freitag 14 - 16.30 Uhr

SPIEGELBERG - WN

- Am Rathaus:
Dienstag 7 - 12.30 Uhr,
Freitag 7 - 12.30 Uhr

SPRAITBACH - AA

- Parkplatz Kohl:
Freitag 7.30 - 12 Uhr

SULZBACH AN DER MURR - WN

- Marktplatz:
Samstag 8 - 12 Uhr

SULZBACH-LAUFEN - SHA

- Marktstand Am Bärenberg 6,
vor Metzgerei Österle:
Samstag 7.30 - 12 Uhr

UNTERGRUPPENBACH - HN

- Unterheinriet, Ortsmitte:
Donnerstag 13.45 - 17 Uhr

URBACH - WN

- Marktplatz Urbacher Mitte:
Freitag 13 - 18 Uhr

WEISSACH I.T. - WN

- Am Rathaus:
Freitag 7 - 12 Uhr

WELZHEIM - WN

- Gottlob-Bauknecht-Platz:
Mittwoch 8 - 12 Uhr,
Samstag 8 - 12 Uhr

Steckbrief

NATURPARK SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD

GRÜNDUNGSJAHR

1979

GEOGRAPHISCHE LAGE

50 km nordöstlich
von Stuttgart

Schwäbisch-Fränkisches
Keuperbergland

FLÄCHE DES NATURPARKS

1.270 km²

GEBIETSKULISSE

Beteiligte Landkreise: 6
Beteiligte Kommunen: 48

BETEILIGTE NATURRÄUME

- Mainhardter Wald
- Waldenburger Berge
- Limpurger Berge mit Kochertal
- Frickenhofer Höhe
- Welzheimer Wald
- Berglen
- Murrhardter Wald
- Löwensteiner Berge

HÖHENLAGE

200 bis 586 m ü. NN.

JAHRESDURCHSCHNITTSTEMPERATUR

7,5° bis 9° C

JAHRESNIEDERSCHLAG

800 bis 1.100 mm

BESONDERE LANDSCHAFTSMERKMALE

- Reichstrukturierte Kulturlandschaft
- Waldanteil: 51 %
- Holzzuwachs pro Tag ca. 1.400 m³
- Ausgedehnte Mischwälder durchsetzt mit Wiesen, Weiden und Feldern
- Schluchten, Klingen und Grotten
- Feuchtwiesentäler, naturnahe Fließgewässer und Seen
- Streuobstwiesen und Weinberge

BESONDERE SEHENSWÜRDIGKEITEN

- UNESCO-Weltkulturerbe Limes
- Vielzahl historischer Mühlen
- Naturparkzentrum Murrhardt mit Naturpark-Erlebnisschau

Im interaktiven Routen- und Erlebnisfinder WanderWalter finden Sie zahlreiche Attraktionen und Erlebnismöglichkeiten.
www.wanderwalter.de

ÖPNV-Tipp

Von 1. Mai bis 3. Oktober verkehren sonn- und feiertags folgende „Wanderbusse“ sowie die Schwäbische Waldbahn:

WALDBUS LINIE 265

Rundkurs ab Schorndorf über Rudersberg, Welzheim, Alfdorf, Kaisersbach und Althütte und wieder zurück. Fahrradmitnahme möglich!

LIMESBUS

Zwei Rundkurse mit Umsteigemöglichkeit auf den Waldbus. Fahrradmitnahme möglich!

Linie 375: Murrhardt - Waldsee - Kirchenkirnberg - Kaisersbach - Welzheim und zurück

Linie 376: Murrhardt - Großerlach - Mainhardt - Sulzbach an der Murr - Murrhardt

Aufgrund begrenzter Fahrradmitnahmemöglichkeiten empfehlen wir eine Voranmeldung beim ServiceCenter Backnang: Telefon 0 71 91 / 9 64 30 oder info.backnang@regiobus-stuttgart.de

RÄUBERBUS LINIE 385

Strecke Sulzbach an der Murr - Spiegelberg - Wüstenrot
Fahrradmitnahme möglich!

BERG- UND TALBUS LINIE 467

Strecke zwischen Backnang und Aspach im Murrtal und Großbottwar und Oberstenfeld im Bottwartal
Weitere Informationen und Fahrpläne unter:

www.rems-murr-kreis.de

www.naturpark-sfw.de

SCHWÄBISCHE WALDBAHN

Direkt in den Naturpark führt die knapp 23 km lange Strecke der Schwäbischen Waldbahn von Schorndorf über Rudersberg nach Welzheim.

Aufgrund der Bahnsteiglängen einiger Haltestellen ist eine Fahrradmitnahme (kostenfrei) nur in Schorndorf, Rudersberg, Laufenmühle, Breitenfürst, Tannwald und Welzheim möglich.

www.schwaebische-waldbahn.de

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald



Januar 2017 // Auflage: 20.000

Herausgeber: Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Redaktionelle Bearbeitung: Andrea Bofinger, Meika Bakker, Bernhard Drixler

Corporate Design: Agentur Oestreich / www.oestreich.net

Fotos: Naturparkarchiv SFW, Agentur Arcos, Elke Schwarzer, Markus Schwarz, Sonja Haase, Raimund Knauf, Michaela Genthner, Walter Bauhofer

Diese Broschüre wurde auf FSC-Papier aus verantwortungsvoller Forstwirtschaft klimaneutral gedruckt.

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald

Naturparkzentrum // Marktplatz 8 // 71540 Murrhardt

Tel. 0 71 92 / 21 38 88 // Fax 0 71 92 / 21 38 80

info@naturpark-sfw.de

www.naturpark-sfw.de

DIESES PROJEKT WURDE GEFÖRDERT DURCH

den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln des Landes Baden-Württemberg und der Lotterie Glücksspirale.



MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

