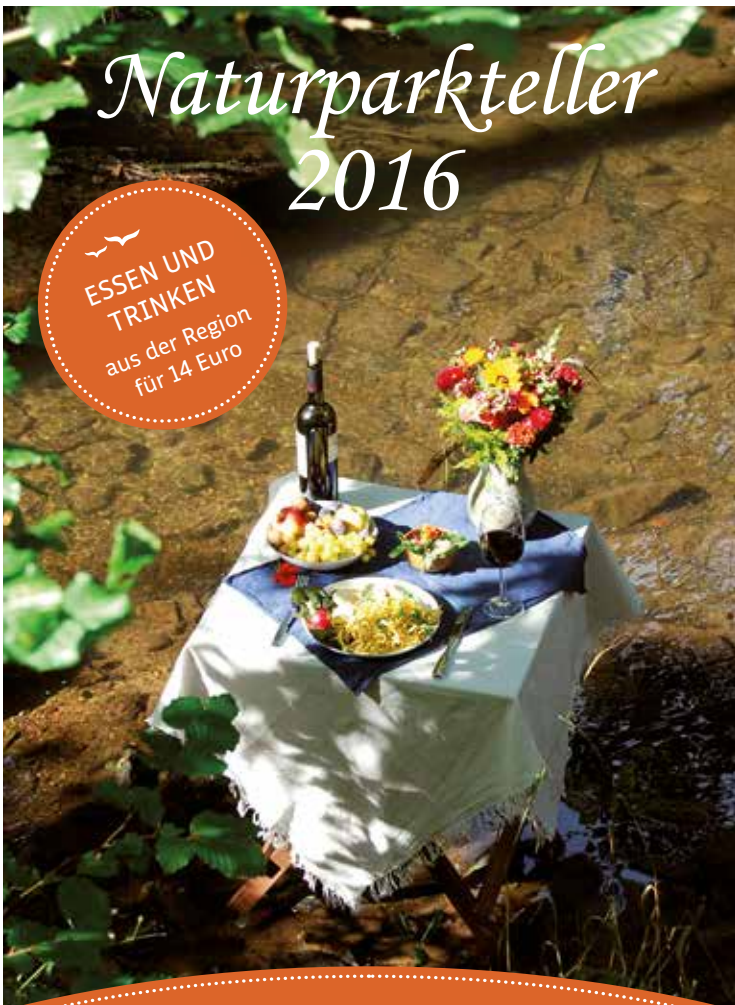


Naturparkteller 2016



ESSEN UND
TRINKEN
aus der Region
für 14 Euro



NATURPARK
SCHWÄBISCH-FRÄNKISCHER WALD



WWW.NATURPARK-SFW.DE



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 28 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.

Wenn schwäbische und „reigschmeckte“ Rezepte auf regionale Köstlichkeiten wie Streuobstwiesen-Äpfel, das Schwäbisch-Hällische Landschwein oder einen feinen Trollinger treffen ist ein kulinarischer Genuss garantiert: unser Naturparkteller bietet Ihnen auch in diesem Jahr geschmackliche Vielfalt aus dem Naturparkgebiet.

Wie in jedem Jahr lenken wir den Blick nicht nur auf die regionalen Gaumenfreuden sondern auch auf eine landschaftliche oder kulturelle Besonderheit im Naturpark. Diesmal begleiten Sie uns am besten mit Gummistiefeln oder den Badesachen im Gepäck, denn wir widmen uns dem Element, welches sprudelnd und plätschernd malerische Klängen und Schluchten geformt hat, den Menschen zu früheren Zeiten eine wichtige Einkommensquelle war und auch heute ein lebensnotwendiger Begleiter für uns selbst ist: Wasser.

Wie bei anderen Lebensmitteln gilt auch beim Wasser, dass der Kauf von regionalen Produkten den Menschen und der Landschaft vor Ort und sogar weltweit dem Klima zu Gute kommt. Unsere Gastronomen beziehen die Hauptzutaten für den Naturparkteller bei unseren Direktvermarktern aus der Landwirtschaft, dem Weinbau und von lokalen Getränkeherstellern im Naturparkgebiet. Somit tragen Sie als Gast zur Erhalt der hiesigen Familienbetriebe bei und können, ähnlich wie Wasser, die Landschaft vor ihrer Haustür aktiv mitgestalten.

Tauchen Sie auf den nächsten Seiten im wahrsten Sinne des Wortes mit uns ein in die Wasserwelten des Naturparks. Wir wünschen Ihnen eine erfrischende und wie immer genussreiche Zeit!

Ihr Naturparkteam

BERNHARD DRIXLER
Naturparkgeschäftsführer

MEKA BAKKER
Stellvertretende Geschäftsführerin




Inhalt

GASTRONOMEN

Abstatt	8	Michelfeld	29
Abtsgmünd	8	Murrhardt	30
Alfdorf	9	Obersulm	34
Althütte	11	Oberstenfeld	35
Beilstein	13	Oberrot	35
Berglen	15	Oppenweiler	37
Bretzfeld	16	Pfedelbach	37
Fichtenberg	17	Rudersberg	38
Gaildorf	19	Spiegelberg	39
Großerlach	21	Sulzbach-Laufen	42
Gschwend	23	Sulzbach an der Murr	43
Kaisersbach	23	Waldenburg	45
Löwenstein	24	Welzheim	45
Mainhardt	25	Wüstenrot	47

INFORMATIONEN

Wasser im Wald?	14
Schmeck den Süden - Qualität und Regionalität	18
Fließende Geschichte	22
Kleine große Welt im Fließgewässer	26
Unsichtbares Wasser	32
Nachhaltiger Naturpark	36
Erfrischende Sommerfreuden	40
Das schmeckte schon den Römern	44
Naturpark-Terminkalender 2016	49
Wochenmärkte im Naturpark	52
Naturpark-Steckbrief	54
ÖPNV-Tipps	55

-  **Vegetarische Gerichte**
-  **Zertifizierung und Besonderheit**
-  **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 können 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

ⓑ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

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

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

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

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

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

Althütte

RESTAURANT STROHBECKS — Biergarten und Pension

Rainer Stroheck // 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 - 30. APRIL

Gaisburger Marsch, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Rindfleischsülze mit Rosmarinkartoffeln, ¼ Wein

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Burger vom Hochlandrind mit Rosmarinkartoffeln, 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 Dienstag bis Freitag 11.30-14.30 und ab 17.30 Uhr,
Samstag und Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend, Sonntag bis 20 Uhr

Ruhetag Montag

☞ *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-Schwabenschnitzel“ - 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

▪ 8. FEBRUAR - 10. APRIL

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

▪ 11. APRIL - 21. SEPTEMBER

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

▪ 22. SEPTEMBER - 19. DEZEMBER

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

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



Wasser im Wald?

WELCHE ROLLE SPIELT WASSER IN UNSEREM NATURPARK?

Zugegeben, das sprudelnde Nass wird nicht als allererstes mit dem Schwäbisch-Fränkischen Wald in Verbindung gebracht. Doch suchen sich, oft versteckt zwischen tief eingeschnittenen Schluchten und Klingen, Flüsse und Bäche ihren Weg durch unsere abwechslungsreichen Landschaften und bereichern den Naturpark ungemain. Tatsächlich sähe unsere Region ohne den Einfluss des Wassers ganz anders aus. So sind Niederschläge und Fließgewässer seit jeher als Landschaftsgestalter unterwegs und formen langsam aber unermüdlich Boden wie Gestein.

Mit den vielen unterschiedlich harten Sandstein- und weichen Mergelschichten, dem sogenannten „Keuper“, bietet die Geologie vor Ort beste Voraussetzungen für bezaubernde Wasserfälle und tief eingeschnittene Schluchten, etwa die Hörschbachwasserfälle in Murrhardt oder die Bodenbachschlucht bei Spiegelberg.

Durch die kleinteilige Landschaftsstruktur ist die Niederschlagsmenge im Schwäbisch-Fränkischen Wald lokal sehr unterschiedlich. In den mit hohen Niederschlägen versehenen Bereichen wie dem Murrhardter oder Welzheimer Wald erweitern zahlreiche Quellen die Szenerie, wohingegen in den warmtrockenen Hanglagen, etwa bei Löwenstein und Aspach, Weinberge charakteristisch sind.

Fließgewässer, Weiher, Wasserfall - alle Gewässer sind zugleich sensibler und schützenswerter Lebensraum sowie attraktives Erholungsziel. Im Naturpark gilt es, diesen verschiedenen Ansprüchen gerecht zu werden. In Naturschutzgebieten wie bspw. dem Gabelbach- und Leintal steht der Biotop- und Artenschutz im Vordergrund, entlang von Wanderwegen laden die Wasserwelten des Naturparks jedoch zum Verweilen und Entdecken ein.

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 täglich ab 11.30 Uhr, Sonntag 11.30-15 Uhr, Feiertag durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag, Sonntag wegen Brunch kein Naturparkteller

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

- **1. FEBRUAR - 31. MAI**
Kochertäler Lachsforellen-Roulade im Mangoldblatt an Rieslingschaum mit Perlgraupe risotto, 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 U. Klenk

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

- **1. MÄRZ - 30. APRIL**
Krautwickel auf Kartoffelpüree, ¼ Wein
- **1. MAI - 31. AUGUST**
Mostbraten mit Spätzle, 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 Landschwein und Hohenloher Rind aus gutem Stall der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Trollingerbäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Dinkelspätzle und Salat, kleines Dessert, ¼ Wein aus der Weinkellerei Hohenlohe

☞ Käseknödel mit Geifertshofener Käse auf Kürbissoße und Salat, kleines Dessert, ¼ Wein aus der Weinkellerei Hohenlohe

▪ 1. MAI - 30. SEPTEMBER

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit hausgemachter Kräuterbutter und Salaten, kleines Dessert, ¼ Wein aus der Weinkellerei Hohenlohe

☞ Dinkelspaghetti mit Birgits Kräuterpesto und Salat, kleines Dessert, ¼ Wein aus der Weinkellerei Hohenlohe

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Rinderleber vom Hohenloher Rind mit Bratkartoffeln und Salat, kleines Dessert, ¼ Wein aus der Weinkellerei Hohenlohe

☞ Grünkernküchle mit Äpfeln und Geifertshofener Käse überbacken und Salat, kleines Dessert, ¼ Wein aus 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

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



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 - 31. MAI

„Forsthappchen“: 2 Scheiben Fleischkäse mit Zwiebeln und Demeterbrot, selbstgebackener Kuchen, ¼ Willsbacher Trollinger-Lemberger

• 1. JUNI - 31. JULI

Gemischter Wurst- und Käseteller mit Demeterbrot und sommerlichen Beilagen: Tomaten, Gurken, Paprika, Schnittlauch und Zwiebeln, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Willsbacher Riesling

• 1. SEPTEMBER - 14. DEZEMBER

„Schenkenschmaus“: Zwei Vesperscheiben Brat-, Leber- oder Schinkenwurst mit Demeterbrot, Zwiebeln und saisonalen Zutaten, 1 Stück selbstgebackener Kuchen oder Torte, ¼ Willsbacher Weißherbst

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“-Betriebe 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.

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

GASTHAUS WEILERSTÜBLE — Familie Hessenthaler

Im Weiler 40 // 74405 Gaildorf // Telefon: 0 79 71 / 9 19 99 03
info@menschundgenuss.de // www.weilerstueble.de

Geöffnet Donnerstag, Freitag und Samstag ab 17.30 Uhr,
Sonntag ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag bis Mittwoch

☞ *Partnerbetrieb der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall*

▪ 1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER

Schwoba-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, mit Maultasche und Käse überbacken, hausgemachte Spätzle und Salatteller, ¼ Wein oder Ottendorfer Most

GASTHOF KOCHERBÄHNLE — Ulrich Oesterle

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

☞ *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 Schweinerückensteak 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

Ripple mit Kraut, Kartoffeln und Gemüse-Schupfnudelpfanne, ¼ Wein

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Hausgemachte Tellersülze mit Bratkartoffeln, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Wildgeschnetzeltes mit Spätzle und Spitzkohl, ¼ Wein



Fließende Geschichte

WASSER, SCHEITERHOLZ, UND FLÖSSEREI

Holz und Wasser sind im Schwäbisch-Fränkischen Wald seit jeher eng miteinander verbunden. Der natürliche Reichtum aus dem Wald konnte früh wirtschaftlich genutzt werden. So wurden schon im 15. Jahrhundert große Mengen Brennholz zur Salzgewinnung in Schwäbisch Hall benötigt und im 18. Jahrhundert bestand europaweit ein besonders hoher Bedarf für den Schiff- und Städtebau. Doch wie kam das Holz aus dem Wald an den Kunden?

In unserer Region wurden viele Bäche in dieser Zeit ausgebaut, um vorwiegend Scheiterholz, Baumstämme die auf rund 2 m gekürzt worden waren, transportieren zu können. Zu diesem Zweck wurde 1745 auch der Ebnisee als sogenannter Schwellsee angelegt. Über Schlittenwege und Holzrutschen - sogenannte „Riesen“ - kamen die Holzstämme zunächst zur Lagerung unterhalb des Staudammes. Für den Weitertransport wurde das aufgestaute Wasser schließlich abgelassen, damit der Wasserschwall die eingeworfenen Scheithölzer leichter wegschwimmen konnte. Das aufgestaute Wasser im Ebnisee reichte für fünf bis sechs Tage zum Flößen. Geflößt wurde im Herbst bei hohem Wasserstand nach Regenfällen und im Frühjahr nach der Schneeschmelze.

Vom Ebnisee aus führte eine wichtige Flößerstrecke über die Wieslauf, von dort in die Rems und schließlich in den Neckar hinein, wo das Scheiterholz an den jeweiligen Bestimmungsort gelangte. Bis zum Bau der ersten Eisenbahnen Mitte des 18. Jh. war die Flößerei ein anstrengendes, zum Teil gefährliches aber lohnenswertes Geschäft, welches vielen Menschen in dieser Region das Einkommen sicherte.

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

Rinderbraten vom Rind aus eigener Aufzucht mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat, ¼ Heilbronner Stiftsberg Trollinger oder 1 Glas hausgemachter Obstsaft

🍴 **Vegetarischer Naturparkteller: Tagessuppe, Käsespätzle mit buntem Salat, ¼ Heilbronner Stiftsberg Trollinger oder 1 Glas hausgemachter Saft**

Kaisersbach

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

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Spargel im Speckmantel auf Blattspinat mit Knoblauch und Käsesoße, ¼ Wein

▪ 1. JUNI - 31. AUGUST

Welzheimer Römerspießbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Kartoffelspalten, ¼ Wein

▪ 1. September - 31. Dezember

Rinderroulade mit Spätzle und Rotweinsauce, ¼ Wein

JOSEFLE — Marc Hermann

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

Geöffnet Donnerstag bis Samstag 11.30-14 und 17.30-21 Uhr,
Montag 17.30-21 Uhr, Sonntag 11.30-20 Uhr, Feiertage abweichende
Öffnungszeiten

Ruhetag Dienstag und Mittwoch

☞ *Schmeck den Süden - 2 Löwen*

▪ 1. FEBRUAR - 23. DEZEMBER

Holzfüllersteak vom Landschwein mit Röstzwiebeln,
Ofenkartoffel und Kräuterschmand, ¼ Bottwartaler Wein
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 Preisel-
beeren, ¼ Schwarzriesling vom Weingut Koppenhöfer

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

Schweinefiletmedaillon mit Champignonrahmsoße, haus-
gemachter Maultasche, jahreszeitlichem Gemüse und Butter-
spätzle, serviert in rustikalem Pfännle, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Siedfleisch mit Meerrettichsoße, Bouillonkartoffeln und
Rote-Beete-Salat, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Linzen mit hausgemachten Spätzle, Saitenwürstle und
Bauchspeck, ¼ Willsbacher Kerner

▪ 1. FEBRUAR - 30. DEZEMBER

☞ *Hausgemachte Gemüsemaultaschen auf Tomatensoße
mit Käse gratiniert, ¼ Willsbacher Kerner*

Mainhardt

LANDGASTHOF ZUR SONNE — Familie R. Braun

Haller Straße 3 // 74535 Mainhardt-Bubenorbis
Telefon: 0 79 03 / 23 92 // service@land-gasthof-sonne.de
www.land-gasthof-sonne.de

Ruhetag Montag

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Sauerbraten mit Spätzle und Salat, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Rahmschnitzel mit Pommes frites und Salat, ¼ Wein

▪ 1. SEPTEMBER - 23. DEZEMBER

Holzmacherschnitzel mit Bratkartoffeln und Spiegelei, ¼ Wein



Kleine große Welt im Fließgewässer

WIE LEBT ES SICH IM BACH UND FLUSS?

Fließgewässer haben einen äußerst wechselhaften Charakter. Von der Quelle bis zur Mündung verändern sich etwa die Fließgeschwindigkeit, der Anteil von Kies und Sand oder die Wassertemperatur und Wassertiefe. Da ist es nicht verwunderlich, dass unterschiedliche Tier- und Pflanzenarten jeweils andere Gewässerhältnisse bevorzugen. Von wem diese vielseitigen Wohnräume besiedelt werden hängt auch entscheidend von der Wasserqualität ab. Bestimmte Organismen sind sogenannte Zeigerarten, denn sie decken auf, in welchem Zustand sich das Gewässer befindet.

So sind in unbelasteten Gewässern vergleichsweise wenig Bakterien, Algen aber vorwiegend Insektenlarven zu finden, während sich in einem mit Schadstoffen belasteten Gewässer am liebsten Algen, Egel oder Wasserasseln tummeln und Fische nur schwer überleben können.

Zum Ökosystem Fließgewässer zählen auch die Uferbereiche sowie angrenzende Biotope. Die Auen sind natürliche Überschwemmungsgebiete, welche heutzutage häufig als Wiese oder Weide genutzt werden. Sie können bei extensiver Nutzung sehr artenreich sein und beispielsweise Orchideen oder Trollblumen beherbergen.

Europaweit wird daran gearbeitet, die Fließgewässer wieder in einen naturnahen Zustand zu überführen, denn immer noch sind viele Flüsse durch Begradigungen, Bauwerke und Schadstoffeinträge belastet. Im Naturpark können Sie z.B. auf Wanderungen entlang der größeren Fließgewässer wie der Fichtenberger Rot, Murr oder dem Kocher sowie an einem der zahlreichen kleinen Waldbäche selbst einen Eindruck der kleinen großen Welt im und am Fließgewässer gewinnen. Haben Sie schon ihren Lieblingsbach im Naturpark gefunden?

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

PENSION HOTEL VESPERSTUBE WALDBLICK —

Claudia Benzinger

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

Geöffnet siehe Homepage

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

♿️ Barrierefrei

▪ 1. FEBRUAR - 30. NOVEMBER

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Schinkenstreifen und Spiegelei, dazu hausgemachte Spätzle oder Kroketten, Salatteller, kleines Eisdessert, 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

GASTHAUS CINDY'S RÄUBERSTÜBCHEN – Cindy Beeh

Heergasse 18 // 74535 Mainhardt-Ammertsweiler
Telefon: 0 79 03 / 9 42 43 03 // cindybeeh@gmail.com
www.cindys-raeuberstuebchen.de

Geöffnet Montag und Mittwoch 16-22 Uhr, Freitag 14-22 Uhr, Samstag und Sonntag ab 12 Uhr, durchgängig warme Küche
Ruhetag Dienstag, Donnerstag und jedes 4. Wochenende im Monat

☎ *Hausgemachte Kuchen*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Hausgemachte Spätzle mit Wirsinggemüse und ein Stück vom Rind und Schwein nach Cindy's Art, ¼ Wein

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Thüringer Bratwurst und ein Rostbrätel mit schwäbischem Kartoffelsalat, 1 Bier oder Radler

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Thüringer Klöße mit Rotkraut und Rouladen nach Cindy's Art, ¼ 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 bis 17 Uhr 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

NATURFREUNDEHAUS „LEMBERGHAUS“ –

Naturfreunde Schwäbisch Hall e.V.

Lemberghaus 1 // 74545 Michelfeld // Telefon: 07 91 / 67 40
info@lemberghaus.de // www.naturfreunde-schwaebischhall.de

Der Naturparkteller wird ausschließlich Samstag und
Sonntag 12-17 Uhr angeboten

 *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 20. DEZEMBER

Maultaschen mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat,
1 Stück Kuchen, ¼ Lemberger


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

 *Schmeck den Süden - 2 Löwen, Hotel 3 Sterne,
Nachhaltiger Partnerbetrieb des Naturparks*

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Ochsenbäckchen verfeinert mit Schmorgemüse zu Kartoffel-
Selleriepüree und Trollingerjus, ¼ Samtrot trocken

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Filet Mignons vom Landschwein treffen auf knusprige Kartoffel-
felrösti, dazu Pilzragout und Salatkomposition, ¼ Graubur-
gunder trocken

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Wildragout mit winterlichem Gemüse und gefüllter Kartoffel-
roulade, 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

Forellenroulade auf buntem Frühlingsgemüse, dazu
Kartoffeln, ¼ Wein

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Geschmortes Ochsenschwanzragout, aus eigener Zucht, mit
Schmorgemüse, dazu hausgemachte Bandnudeln, ¼ Wein
oder ¼ I naturrüber Apfelsaft

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Rehschnitzel, rosa gebraten, mit Kürbisgemüse und Johannis-
beerjus, dazu Semmelknödel, 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 11-22 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



Unsichtbares Wasser

WIE WIR BEIM EINKAUF WASSER SPAREN KÖNNEN

In Deutschland sind wir gar nicht so schlecht im Wassersparen, weniger als 130 Liter verbrauchen wir inzwischen pro Haushalt am Tag. Neben Wasserhahn, Dusche und WC spielt allerdings auch das „virtuelle Wasser“ in die persönliche Wasserbilanz mit hinein. Virtuelles Wasser zeigt auf, welche Menge Wasser in einem Produkt und einer Dienstleistung enthalten ist oder zu dessen Herstellung verwendet wird. Wird dieser Wasserverbrauch hinzugerechnet kommen wir auf 4000 l pro Person und Tag!

Besonders gut lässt sich dieses unsichtbare Wasser in der Produktion von Lebensmitteln erklären: ein Weizenfeld, welches im Wüstenklima heranwächst, muss intensiv bewässert werden und hat somit einen im Vergleich zum heimischen Anbau enormen Wasserverbrauch. Eine große Menge an Getreide wird inzwischen weltweit als Futter für Tiere angebaut - oftmals in Gebieten, in denen andere Feldfrüchte viel geeigneter wären.

Wir tragen also über unsere Kaufentscheidungen im Supermarkt auch zur Wasserknappheit in anderen Ländern bei. Doch lässt sich der persönliche Wasserfußabdruck mit ein wenig Bewusstsein schnell verkleinern: saisonal und regional produzierte Lebensmittel sind immer eine gute Wahl. Sinnvoll ist es, den eigenen Fleischverbrauch zu reduzieren und das Fleisch für den gelegentlichen Sonntagsbraten von extensiv gehaltenen Rindern zu beziehen, weil diese sich noch überwiegend von Gras ernähren dürfen und somit weniger „Getreidewasser“ verbraucht wird.

Sicherlich fallen Ihnen noch andere gute Beispiele ein, um mit einem kleinen Wasserfußabdruck durchs Leben zu laufen - wir empfehlen in jedem Fall auch den Naturparkteller zum Wassersparen!

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

LANDGASTHAUS DREI BIRKEN — Klaus Dieterich

Spielhof 11 // 71540 Murrhardt-Kirchenkirnberg
Telefon: 0 71 84 / 27 11 // drei-birken@t-online.de
www.landgasthaus-drei-birken.de

Geöffnet Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 11 Uhr, Sonntag ab 10 Uhr,
Sonn- und Feiertag 11.30-20.30 Uhr durchgehend warme Küche

Ruhetag Montag bis Donnerstag

🍷 E-Bike Ladestation

♿️ Barrierefrei

- **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**
Zwiebelsteak mit Bratkartoffeln und Salatteller,
¼ Heilbronner Stiftsberg Trollinger oder 1 Häberlen Bier
oder 0,7 l Wildbadquelle

Obersulm

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 10.30 Uhr

Ruhetag Montag

 *Gästezimmer, Ferienwohnungen*

 *Barrierefrei*

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

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



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“.



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

HOTEL-RESTAURANT BÜRGERSTÜBLE — Dieter Schultheiß

Öhringer Straße 1 // 74629 Pfedelbach // Telefon: 0 79 41 / 70 22

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

Rinderbrust auf Meerrettichkartoffeln mit Apfel-Rote-Beete-Salat, ¼ Heuholzer Riesling oder ½ l naturtrübes Apfelschorle

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Schweinerückensteak mit Weißlensburger Schafskäse überbacken, Bratkartoffeln und Salat, 0,33 l Haller Löwenbräu Mohrenköpfe oder ½ l naturtrübes Apfelschorle

▪ 1. SEPTEMBER - 31. DEZEMBER

Schweineroulade mit Kürbis-Apfelfüllung auf Kartoffelpüree, ¼ Heuholzer Spätburgunder Weißherbst oder ½ l naturtrübes Apfelschorle

Rudersberg

HOTEL & RESTAURANT SONNE — Familie Nörr

Heilbronner Straße 70 // 73635 Rudersberg-Schlechtbach

Telefon: 0 71 83 / 30 59 20 // info@sonne-rudersberg.de

www.sonne-Rudersberg.de

Geöffnet Montag 17.30-21.30 Uhr, Dienstag bis Samstag 11.30-14 und 17.30-21.30 Uhr, Sonntag 11.30-14 Uhr

☞ *Hotel 4 Sterne, Service Qualität Baden-Württemberg, Bett & Bike, Schwimmbad*

Ⓡ *Barrierefrei*

▪ 15. Februar - 31. Mai

Geschmorte Schweinebäckle an Trollinger-Zwiebelsoße mit Bratkartoffeln, ¼ Wein aus dem Remstal

▪ 1. Juni - 30. September

Ziegenkäsemaultaschen auf Blattspinat mit Paprikasoße, ¼ Wein aus dem Remstal

▪ 1. Oktober - 20. Dezember

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Semmelknödel, ¼ Wein aus dem Remstal

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

Jägerschnitzel mit Spätzle und Salat, ¼ Allmersbacher Trollinger



Erfrischende Sommerfreuden

WO LÄSST SICH DAS KÜHLE NASS IM NATURPARK ERLEBEN?

Für die Beschreibung der physikalischen oder chemischen Eigenschaften des Wassers sind Begriffe wie der Schmelz- und Siedepunkt, die Dichte oder die Wärmeleitfähigkeit essentiell. Etwas weniger naturwissenschaftlich korrekt ist Wasser für uns Menschen vor allem erfrischend, spritzig und wohltuend. Zudem besitzt es eine hohe magnetische Anziehungskraft, die insbesondere an Badeseen im Sommer spürbar wird. Egal, ob Ruder- und Tretbootfahren, Grillen, Zelten und natürlich Baden, im Naturpark lassen sich freie Zeit und Wasser wunderbar verbinden.

Da gibt es zum Beispiel den Breitenauer See bei Obersulm als größte Wasserfläche (40 ha) im nördlichen Baden-Württemberg. Mit Campingplatz und vielen Freizeitmöglichkeiten sind unbeschwerte Sommertage garantiert. Etwas außergewöhnlich geht es am Finsterroter See zu, hier können Sie sogar auf dem Wasser grillen!

Und was haben der Ebnisee in Kaisersbach, der Waldsee in Murrhardt-Fornsbach und der Aichstrutsee in Welzheim gemeinsam? Hier wird das Naturerleben für Alle gefördert, heißt, dass die Seen auf eine barrierefreie Nutzung ausgerichtet sind. Beispielsweise bestehen am Ebnisee bei Kaisersbach barrierefreie Toiletten, zudem findet hier jeden Sommer die inklusive Veranstaltungsreihe Ebnisee für Alle statt. Der Waldsee bietet neben barrierefreien Einstiegen und Toiletten auch ein Blindenleitsystem und um am Aichstrutsee bei Welzheim lässt sich das kühle Nass in einem Wasserrollstuhl erleben.

LANDGASTHOF KRONE — Familie Kircher

Sandwaldstraße 25 // 71579 Spiegelberg-Nassach
Telefon: 0 71 94 / 84 03

Geöffnet täglich ab 12 Uhr, durchgehend warme Küche
Ruhetag Dienstag

- **1. FEBRUAR - 31. DEZEMBER**
Naturschnittel vom Schweinehals mit Pommes frites und gemischtem Salatteller, ¼ Wein

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 11.30-14 und 17-21 Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11.30-21 Uhr
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 Gemüsestreifen, 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

Geöffnet Mittwoch bis Montag 17-22 Uhr, Sonntag auch
11.30-14 Uhr, Mittagessen auf Anfrage

Ruhetag Dienstag

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

▪ 1. FEBRUAR - 31. MAI

Schweinerückensteak mit Paprikasoße, Beilagen und gemischtem
Salatteller, Suppe oder Dessert, ¼ Löwensteiner Wein

🍷 *Gemüseschnitzel mit Beilagen und gemischtem Salatteller,
Suppe oder Dessert, ¼ Löwensteiner Wein*

▪ 1. JUNI - 30. SEPTEMBER

Großer Salatteller mit Rumpsteak, Kräuterbutter und
hausgemachtem Weißbrot, Suppe oder Dessert,
¼ Löwensteiner Wein

🍷 *Großer Blattsalat mit gebackenem Fetakäse und
hausgemachtem Weißbrot, ¼ Löwensteiner Wein*

▪ 1. OKTOBER - 31. DEZEMBER

Siedfleisch mit Salzkartoffeln, Meerrettichsoße und
Preiselbeeren, ¼ Löwensteiner Wein

Sulzbach an der Murr

SULZBACHER HOF HOTELBETRIEBS GMBH —

Jürgen Schäfer

Flurstraße 2 // 71560 Sulzbach an der Murr
Telefon: 0 71 93 / 9 30 42 00 // hotel@sulzbacher-hof.com
www.sulzbacher-hof.com

Geöffnet 7-22.30Uhr

☞ *Barrierefreies Restaurant, behindertengerechte Zimmer*

▪ 1. FEBRUAR - 30. JUNI

Maultaschen überbacken mit Bergkäse, Frischkäsesoße,
Brokkoligemüse und gebratenen Pilzen, ¼ Affaltracher Wein

▪ 1. JULI - 20. SEPTEMBER

Kräuterflädle gefüllt mit Lachsforelle vom Forellenhof
Rieker aus Rudersberg mit Tomaten-Estragonkonfitüre und
Kirschtomaten, ¼ Affaltracher Wein

▪ 21. SEPTEMBER - 30. DEZEMBER

Putengeschnetzeltes mit Champignons, Reis und Gemüse,
¼ Affaltracher Wein

GASTSTÄTTE BRUNNENSTÜBLE — Ute Strzeletz

Kleinhöchberg 18 // 71560 Sulzbach-Kleinhöchberg
Telefon: 0 71 93 / 90 05 94 // info@brunnenstueble.de
www.brunnenstueble.de

Geöffnet Freitag, Sonn- und Feiertag

▪ 1. FEBRUAR - 30. SEPTEMBER

Rostbraten mit Bratkartoffeln und Salat, ¼ Wein

▪ 1. OKTOBER - 30. DEZEMBER

Rehbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat, ¼ Wein



Das schmeckte schon den Römern!

TRINKWASSER AUS DEM NATURPARK

Mineralwasser hat bereits einen sehr langen Weg hinter sich, bevor wir unseren Durst löschen können. Niederschläge sickern nach und nach durch die verschiedenen Gesteinsschichten und sammeln sich schließlich in wasserführenden Schichten, auch weit unterhalb des Grundwassers. Dort angekommen ist es meist vor äußeren Einflüssen und vor Verunreinigungen geschützt. Diese Wanderung des Wassers dauert mindestens ein paar Jahrzehnte, wenn nicht sogar Jahrhunderte, je nach Beschaffenheit der Gesteine, die das Wasser durchquert.

Im Naturpark wurden bereits zur Zeit der römischen Besetzung Heilquellen von den Römern hoch geschätzt und im Mittelalter Brunnen gebaut, um die bestehenden Trinkwasserspeicher zu nutzen. Auch Sie können noch heute die natürlichen Vorkommen direkt vor Ort genießen, da verschiedene regionale Getränkehersteller ihr Mineralwasser im Naturparkgebiet erzeugen:



PARTNER DES NATURPARKS

Haller Löwenbräu mit der Haller Wildbadquelle
Schwäbisch Hall

Teusser Mineralbrunnen // Löwenstein

Rietenauer Mineralquellen // Aspach

Urbacher Mineralquellen // Urbach

Aqua Römer // Mainhardt

Waldenburg

LANDGASTHOF AM NEUMÜHLSEE – Familie Eberhardt

Neumühle 3 // 74638 Waldenburg // Telefon: 0 79 42 / 85 33
eberhardt-campinglandgasthof@t-online.de
www.neumuehlsee-landgasthof.de

Ruhetag Montag, Ruhezeit Januar bis März

- **1. APRIL - 30. JUNI**
Saure Nierle an Trollingersöble mit Bratkartoffeln, ¼ Wein
- **1. JULI - 30. SEPTEMBER**
Großer bunter Salatteller mit Streifen von gegrilltem Schweinerücken, Toastbrot, ¼ Wein
- **1. OKTOBER - 26. DEZEMBER**
Hausgemachte Maultaschen an Waldpilzen im Rahmsöble, ¼ Wein

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

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*

▪ 6. FEBRUAR - 18. DEZEMBER

Steak vom Schweinerücken mit gegrillten Tomatenscheiben
und heimischem Käse und Kartoffelrösti an gemischtem
Salat, ¼ Wein oder 1 Apfelsaft/-Schorle

Ⓟ *Vegetarischer Naturparkteller: „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 11.30-14.30 und 17.30-22 Uhr

Ⓩ *Sportsbar Kellerklause*

Ⓑ *Barrierefrei*

▪ 1. FEBRUAR - 30. APRIL

Jägerschnitzel mit frischen Steinchampignons und haus-
gemachte Spätzle, dazu bunte Salate der Saison, ¼ Wein

▪ 1. MAI - 31. AUGUST

Kräuteromelette mit frischen gebratenen Steinchampignons,
Schinken und Käse, dazu bunte Salate der Saison, ¼ Wein

▪ 1. SEPTEMBER - 30. NOVEMBER

Zigeunerbraten mit Knödel 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 2016

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, 8. Mai: Berglen - Oppelsbohm

Sonntag, 12. Juni: Fichtenberg

Sonntag, 10. Juli: Oppenweiler

Sonntag, 11. September: Gaildorf

Sonntag, 2. 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, 10. April

Waldolympiade Steinknickle

Donnerstag, 5. Mai - Himmelfahrt

Thementag: Waldabenteuer am Wellingtonienplatz

Sonntag, 28. August

Forschertag am Steinknickle

Sonntag, 25. 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, 5. Juni

Sonntag, 3. Juli

Donnerstag, 4. 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, 29. Mai

Samstag, 13. August

Sonntag, 16. Oktober

DEUTSCHER MÜHLENTAG

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

Pfingstmontag, 16. Mai

SCHLAFLOS IM SCHWÄBISCHEN WALD - DIE 24-STUNDEN-WANDERUNG

Auf einer ca. 80 km langen Rundwanderung wird der Naturpark SFW per pedes erkundet. Start und Ziel ist Fichtenberg. 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, 10. bis Samstag 11. Juni

NATURPARKTAG BEILSTEIN

Genießen Sie die herrliche Landschaft im Bottwar- und Schmidbachtal bei einer der vorgeschlagenen Wanderungen. Staunen Sie über die vielfältigen und sehr interessanten Angebote heimischer Betriebe, Gruppen und Vereine und probieren Sie die lokalen Köstlichkeiten. Für ein vielseitiges Rahmenprogramm ist gesorgt.

Sonntag, 12. Juni

NATURPARKTAG MOSTVIERTEL (Aspach & Oberstenfeld)

Die Gemeinden Aspach und Oberstenfeld laden gemeinsam dazu ein, ihr heimisches Streuobstparadies kennenzulernen. Spannende Mitmachaktionen, Leckereien aus regionaler Produktion und vieles mehr locken Unternehmungslustige zu einem besonderen Tag in die freie Natur.

Sonntag, 3. Juli

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 die tägliche Arbeit unserer Landwirte.

Sonntag, 7. 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, 18. September



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

- Marktplatz am Rathaus:
Donnerstag: 8 - 12 Uhr

LORCH - AA

- Schillerplatz,
beim Bürgerhaus :
Freitag 7 - 12.30 Uhr

MURRHARDT - WN

- Marktplatz:
Freitag 7 - 13 Uhr

OBERSTENFELD - LB

- Am Rathaus:
Samstag 9 - 13 Uhr

ÖHRINGEN - KÜN

- Marktplatz (während
der Landesgartenschau:
Poststrasse und auf
dem Hafenmarkt):
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
Freitag 11 - 14.30 Uhr

PLÜDERHAUSEN - WN

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

ROSENGARTEN - SHA

- Grundschule, Flurstraße:
Donnerstag 14.30 - 17 Uhr

RUDERSBERG - WN

- Am alten Rathausplatz:
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 14.30 - 16.30 Uhr
- Lukasmarkt im Hof der
Lukaskirche:
Freitag 14.30 - 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 - 11 Uhr

SULZBACH-LAUFEN - SHA

- Marktstand Am Bärenberg 6,
vor Metzgerei Österle:
Samstag 7 - 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

WÜSTENROT - HN

- Dorfplatz Bethanien:
Freitag 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

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!

www.waldbus.de

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

www.limesbus.de

RÄUBERBUS LINIE 385

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

www.raeuberbus.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

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

Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald



Januar 2016 // Auflage: 25.000

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, Y. Grimminger-Müllener,
A. Hoffmann, R. Armbruster, DEHOGA/Schwerd

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, der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).

