




Spezialitäten aus dem Genießerland

Eine Entdeckungsreise zu den geschützten Originalen
quer durch Baden-Württemberg

Geschützte Originale

 Damit auch das Original drin ist, wo Original draufsteht, vergibt die EU Herkunftssiegel für regionale Qualität. Die kulinarischen Botschafter aus Baden-Württemberg sind geschützte Spezialitäten.

Baden-Württemberg ist das Genießerland Nummer eins in Deutschland. Kaum ein anderes Bundesland besitzt ein so reichhaltiges Angebot an regionalen Produkten.

Ob Schwäbische Maultaschen oder Schwarzwälder Schinken, Höri Bülle oder Allgäuer Emmentaler – jede Region hat ihre ganz besonderen Spezialitäten und trägt so zur kulinarischen Vielfalt Baden-Württembergs bei.

Unsere kulinarischen Botschafter sind Spezialitäten, die aufgrund ihrer besonderen, herkunftsbedingten Merkmale geschützt sind. Spezialitäten, die sich dadurch auszeichnen, dass sie nur vor Ort nach genauer Spezifikation in bester Qualität und mit ihrem typischen Geschmack angebaut und hergestellt werden können.

Entdecken Sie unsere kulinarischen Botschafter für genussvolle Momente.



DAS G. G. A.-SIEGEL
GESCHÜTZTE
GEOGRAFISCHE ANGABE

Lebensmittel mit diesem Siegel sind mit einer Region durch Qualität oder Renommee eng verknüpft. Mindestens eine der Wertschöpfungsstufen – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – muss in der Region erfolgen.




DAS G. U.-SIEGEL
GESCHÜTZTE
URSPRUNGSBEZEICHNUNG

Dieses Qualitätssiegel wird für Lebensmittel vergeben, die nach einem anerkannten Verfahren vollständig in einer bestimmten Region mit Zutaten aus der Region hergestellt wurden. Die Besonderheit des Produkts muss mit seinem geografischen Ursprung verbunden sein.

Konventionell oder Bio – Hauptsach' – VON DAHEIM.



 Baden-Württemberg steht seit eh und je für qualitativ hochwertige regionale Produkte, die gerade in den letzten Monaten eine Renaissance erleben. Wir wollen diese Entwicklung, und damit den Trend hin zu regionalen Absatzmärkten, mit unserer Kampagne unterstützen. Ob Schwarzwälder Schinken, Limpurger Rind oder Fränkischer Grünkern oder Schwäbische Maultaschen – Baden-Württemberg besticht mit Vielfalt bei gleichzeitig hoher Qualität. Wer in Baden-Württemberg einkauft, der „kauft was G'scheits“.

Die Kampagne soll nicht nur die hohe Qualität baden-württembergischer Produkte betonen, sondern auch den Bezug „Baden-Württemberg als Heimat“ wieder stärker in den Mittelpunkt rücken. Schlagworte wie „Heimat, Familie, Geborgenheit, Herkunft und Regionalität“ spiegeln die Atmosphäre der Kampagne wider und verkörpern die Marke Baden-Württemberg. Wer regional kauft, der hilft mit unsere Heimat so zu erhalten, wie wir sie kennen und lieben. Landwirtschaft ist nichts Selbstverständliches. Es bedarf viel Einsatz und Können, die Produkte auf den Tisch zu bringen, die Verbraucher gerne verzehren. Wir wollen mit der Kampagne auch ganz bewusst den Fokus auf unsere Bäuerinnen und Bauern lenken. Sie haben die Wertschätzung unserer Gesellschaft verdient.

Wir sagen Danke für Produkte „VON DAHEIM“. Wir sagen Danke für die wertvolle und gute Arbeit, die unsere Landwirte täglich leisten. Sie sorgen jeden Tag für Frische und Qualität. Deshalb setzt das Land Baden-Württemberg in den kommenden Jahren ganz gezielt darauf, Verbraucher für mehr Regionalität zu begeistern und sie davon zu überzeugen, dass auf den heimischen Esstisch nur Gutes „VON DAHEIM“ gehört.

Spezialitäten aus dem Genießerland

HIER FINDEN SIE UNSERE
SPEZIALITÄTEN AUS DEM
GENIEßERLAND



Ob Schwarzwälder Schinken, Schwäbische Spätzle oder Filderkraut – Baden-Württemberg bietet eine Fülle bekannter und beliebter landestypischer Spezialitäten. Diese Originale stehen aufgrund ihrer eigenen Geschichte, authentischen Herstellungsverfahren und besonderen Qualität für unverfälschten Genuss und prägen Baden-Württembergs Image als Genießerland. Jede dieser nach EU-Recht geschützten Spezialitäten erzählt eine unverwechselbare Geschichte von und über Baden-Württemberg. Sie sind zugleich Alleinstellungsmerkmal für die regionalen Verarbeiter und Produzenten, sichern somit Wertschöpfung und bewahren die Traditionen in der Lebensmittelerzeugung.


WICHTIGE INFORMATION

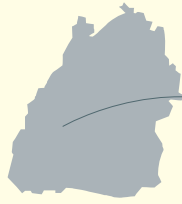
Viele interessante Informationen und leckere Rezepte rund um unsere kulinarischen Botschafter finden Sie unter www.schmeck-den-sueden.de. Wer die Regionen kennenlernen möchte, aus denen unsere Spezialitäten stammen, findet Ausflugstipps und viel Wissenswertes unter www.tourismus-bw.de.



Grüße aus dem Süden

DIE KULINARISCHEN BOTSCHAFTER AUS BADEN-WÜRTTEMBERG

 Gutes Essen und Trinken haben in Württemberg und Baden eine lange und stolze Tradition. Begünstigt durch Natur, Klima und die Nähe zu Frankreich wurde dem Thema Essen und Genuss seit jeher besondere Aufmerksamkeit zuteil, wurde – vom örtlichen Gasthof bis zum Sterne-Restaurant – vielfältiger und ambitionierter gekocht als anderswo. Zugleich war der Süden stets eine Region, in der man die Qualität und Vielfalt der heimischen Produkte zu schätzen wusste. Das Ergebnis ist bekannt: Heute ist Baden-Württemberg der Feinkostladen Deutschlands. Die Vielfalt seiner Landschaften korrespondiert mit einer beeindruckenden Vielfalt hochwertiger regionaltypischer Produkte und Spezialitäten. Vom Bodensee bis in die Kurpfalz, vom Schwarzwald bis nach Hohenlohe laden die kulinarischen Botschafter aus Baden-Württemberg dazu ein, das Genießerland neu zu entdecken.




DIE MAULTASCHE IST IM GANZEN
LÄNDLE GERN GESEHEN



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Rezept auf unserer Website

Schwäbische Maultaschen, eine jahrhundertealte Tradition.

 Die Schwäbische Maultasche ist eine rechteckige oder gerollte Teigtasche. Der Teigmantel wird aus Grieß und/oder Mehl mit Eiern und Wasser hergestellt und kann mit Salz oder Kräutern und Öl verfeinert werden. Die Füllung besteht aus Schweine- und/oder Rind- bzw. Kalbfleisch. Ergänzt werden kann dieses Brät beispielsweise mit gerauchtem Bauch, Rohschinken oder Speck, Eiern und Brot. Abgerundet wird der Geschmack im Wesentlichen durch die Zugabe von Gemüse wie Spinat, Petersilie, Zwiebeln, Lauch und Gewürzen. Die Schwäbische Maultasche gibt es auch ohne Fleisch mit einer Füllung aus Gemüse. Sie wird gebrüht oder geröstet verzehrt. Das geografische Gebiet umfasst ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern. Die Schwäbische Maultasche hat eine jahrhundertealte Tradition. Kein schwäbisches Gericht ist so beliebt und berühmt – auch über die Landesgrenzen hinaus.



Schwäbische
Maultasche
g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
23. Oktober 2009



DIE GESCHICHTE DER MAULTASCHE

SCHON
GEWUSST?

Mythen und Legenden ranken sich um die Entstehung der Maultasche. Eine davon – vielleicht die Glaubwürdigste – dreht sich um das Kloster Maulbronn. Dort erhielten die Zisterziensermönche während der Fastenzeit ein großes Stück Fleisch. Um es nicht verderben zu lassen, kam der Laienmönch Jakob auf eine Idee: Er hackte das Fleisch klein und mischte es unter das Gemüse. Anschließend

versteckte er die Mischung in kleinen Taschen aus Nudelteig. Die Maultasche war geboren und die Mönche konnten ihre „Herrgotts-b'scheißerle“, wie die Maultasche daher auch genannt wird, unbeschwert genießen. Das Kloster Maulbronn gehört mittlerweile zum UNESCO-Welterbe und ist auf jeden Fall einen Besuch wert:

www.kloster-maulbronn.de



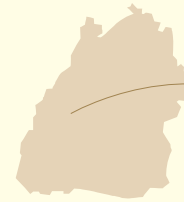
SEHENS-
WERT!

SPÄTZLEMUSEUM BAD WALDSEE

Was Spätzle so alles in und an sich haben, können Sie im Bad Waldseer Spätzlemuseum hautnah erleben – dem einzigen Spätzlemuseum in Deutschland.

Entdecken Sie, wie sich im Laufe der Zeit die Spätzlezubereitung verändert hat: Angefangen bei Holzbrettern, von denen der Teig in das kochende Wasser geschabt wurde, über die bekannten Spätzlesdrucker oder Spätzleshobel bis hin zur heutigen industriellen Fertigung. Und Sie werden im Spätzlemuseum sehen, dass Oberschwabens Identität nicht nur auf Spätzle beruht, sondern auch immer mit dem findigen schwäbischen Erfindergeist zusammenhängt ...

Kommen Sie einfach mal vorbei: www.spatzlemuseum.de



SPÄTZLE GIBT'S
IM GANZEN LÄNDLE



Schwäbische Spätzle, gehobelt oder geschabt.

SCHABEN ODER HOBELN?

Geräte zum Herstellen von Spätzle gibt es unzählige. Mal wird der Teig mehr oder weniger ins Wasser gehobelt (schwäbischer Spätzlehobel), bei anderen als lange Fäden aus einer Art Mühle befördert (Spätzlemühle). Doch die ursprünglichste und bei jeder schwäbischen Hausfrau übliche Form, Spätzle ins Kochwasser zu befördern, ist das Schaben vom einem Brettchen. Mit etwas Übung und dem richtigen Teig klappt es problemlos.

 Bei Schwäbische

Spätzle/Schwäbische Knöpfle

handelt es sich um eine Eier-

teigware mit Hausmachercharakter. Die Form variiert

zwischen dünn und dick, länglich und kurz. Schwäbische Spätzle und Knöpfle haben einen hohen Bekanntheitsgrad

und genießen aufgrund ihrer regionalen Herkunft besonderes Ansehen. Dies beruht auf ihrer langen Tradition als Spezialität der Region Schwaben und den dort entwickelten handwerklichen Fertigkeiten zur Spätzleherstellung.

Handgeschabte Spätzle gelten als besonderes Gütezeichen.

Spätzle werden als frisches Produkt oder als Trockenware

angeboten. Das geografische Gebiet Schwaben umfasst

ganz Baden-Württemberg sowie den gesamten Regierungsbezirk Schwaben des Freistaates Bayern.



Schwäbische Spätzle / Schwäbische Knöpfle g. g. A.

Eingetragen als geschützte


geografische Angabe am

08. März 2012



Grüße von den Fildern

WO KRAUT UND RÜBEN LANDSCHAFTSBILD UND KULTUR PRÄGEN

 Felder so weit das Auge reicht machen den ganz besonderen Charakter der Filderebene im Süden der Landeshauptstadt Stuttgart aus. Auf diese Felder geht auch der Name der fruchtbaren Hochebene zurück, die seit Jahrhunderten landwirtschaftlich genutzt wird. Ihre Lössböden und Parabraunerden machen die Filder zu einem der fruchtbarsten Landstriche Deutschlands. Noch heute bestimmt der Kraut- und Gemüseanbau nicht nur das Landschaftsbild der Filderregion. Für rund 70 landwirtschaftliche Betriebe bilden die fruchtbaren Böden auch eine wirtschaftliche Grundlage. Wer im „Gemüsegarten Stuttgarts“ unterwegs ist, kommt an den Erzeugnissen von den Fildern nicht vorbei: Ob in einem der vielen Hofläden oder auf einem der örtlichen Feste – hier dreht sich fast alles um Kraut und Rüben.



SEHENS-
WERT!

FILDERKRAUTFEST

Jedes Jahr am Wochenende des dritten Oktobersonntags steht der Spitzkrautkopf im Mittelpunkt. Denn auf dem Filderkrautfest in Leinfelden-Echterdingen dreht sich alles um das Gemüse mit der charakteristischen Spitze. Die Krautköpfe werden geschätzt und gewogen, geschmückt und in sportlichen Stafetten

durch die Straßen getragen. Außerdem werden die Krauthobelweltmeisterschaften ausgetragen. Und bei allen offiziellen Anlässen mittendrin: das Krautkönigspaar. Ein Spektakel, das Sie sich nicht entgehen lassen sollten. Mehr Informationen zum Fest finden Sie unter: www.leinfelden-echterdingen.de



DIE FRUCHTBARE
FILDEREBENE



FILDERKRAUT-CROSTINI
Rezept auf unserer Website

Filderkraut, die besten Köpfe für den Topf.



Filderkraut / Filderspitzkraut g. g. A.


Eingetragen als geschützte geografische Angabe am 24. Oktober 2012

Das Filderspitzkraut ist eine seltene und geschmackvolle Kohlsorte mit charakteristischer „Spitze“. Die namensgebende Filderebene, auch „Filder“ genannt, breitet sich südlich von Stuttgart auf einer Hochebene aus. Die dort vorherrschende einzigartige Bodenstruktur sowie das spezielle Mikroklima bieten ausgezeichnete Wachstumsbedingungen. Die Geschichte des Krautanbaus auf den Fildern reicht lange zurück. Schon vor 500 Jahren beschäftigten sich Mönche des Klosters Denkendorf mit der Züchtung. Viele landwirtschaftliche Betriebe auf den Fildern bauen seit Generationen ihre eigene Spitzkrautsorte an und gewinnen selbst das Saatgut der Landsorte. Die geografische Begrenzung bilden im Südosten und Nordosten die Abhänge des Neckartales, im Norden das Nesenbachtal, im Westen und Südwesten die Höhen des Schönbuchwaldes.



Grüße aus Hohenlohe

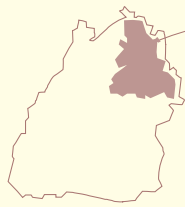
DIE GENIESSERECKE HOCH OBEN IM NORDEN BADEN-WÜRTTEMBERGS

 Sanfte Hügel, idyllische Landschaften und eindrucksvolle Zeugnisse einer bewegten Geschichte machen den Nordosten Baden-Württembergs zu einem Geheimtipp im Süden: Es ist der Name des einstigen Fürstentums Hohenlohe, den die Region rund um die Flüsse Kocher und Jagst bis heute trägt. In mancher der romantischen Burgen und Schlösser residieren noch immer die Nachkommen des ehemals regierenden Adelsgeschlechts. Und obwohl Hohenlohe bereits 1806 an Württemberg fiel, haben sich der Landstrich und seine Bewohner so manche Eigenheit bewahren können. Erfindergeist und die Verbundenheit mit der Region gehen hier vor allem in Sachen Genuss eine einmalige Verbindung ein. Kreative Landwirte und bäuerliche Erzeugergemeinschaften haben sich der Pflege alter Getreidesorten und beinahe ausgestorbener Tierrassen verschrieben. Ihre Erzeugnisse machen einen Besuch in Hohenlohe zu einer kulinarischen Entdeckungsreise.



WUSSTEN SIE SCHON ...

Das Schwäbisch-Hällische Landschwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück. Es entstand aus einer Kreuzung von einheimischen Rassen mit chinesischen Maskenschweinen, die der König um 1820 einführte.




DIE SCHÖNE REGION
HOHENLOHE

Schwäbisch-Hällisches Landschwein, wieder entdeckt.



Schwäbisch- Hällisches Qualitäts- schweine- fleisch g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. März 1998

 Die alte Landrasse Schwäbisch-Hällisches Landschwein wird urkundlich bezeugt seit 1820 rund um Schwäbisch Hall gezüchtet. Sie liefert das Qualitätsschweinefleisch, welches sich in Farbe, Geschmack, Faserung, Speckqualität und Marmorierung von handelsüblichem Schweinefleisch unterscheidet. Für die Haltung der Tiere gelten die verbindlichen Erzeugerrichtlinien der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das geografische Gebiet für die Haltung ist auf die Landkreise Schwäbisch Hall, Hohenlohe, Ostalb, Ansbach, Tauberbischofsheim, Rems-Murr begrenzt. Die Schlachtung der Tiere erfolgt ausschließlich im Schlachthof Schwäbisch Hall.



VITAMINREICHES FUTTER

Während der Mast bekommen die Schweine betriebseigenes Getreide mit vitaminisiertem Futterkalk und Eiweißergänzungen aus Erbsen- und Bohnschrot. Futter aus der Region darf hinzugekauft werden. In jedem Fall sind Masthilfsstoffe verboten. www.besh.de

FREILICHTMUSEUM HOHENLOHE

Im Hohenloher Freilandmuseum gehen Sie auf Zeitreise. Zu entdecken gibt es rund 70 historische Gebäude aus der Zeit vom 16. bis zum 20. Jahrhundert. Mehr Informationen finden Sie unter www.wackershofen.de.

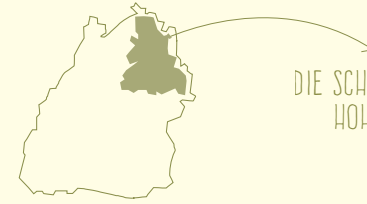


SCHON
GEWUSST?

WEIDEOCHSE VOM LIMPURGER RIND


Von der ältesten noch existierenden Rinder-
rasse in Württemberg gibt es nur noch knapp
500 Kühe. Ihren Namen haben die Limpurger
Rinder von der Grafschaft Limpurg, die im

Jahr 1803 komplett mit Württemberg
vereinigt wurde. Alles rund um das
Limpurger Rind finden Sie unter:
www.limpurger-rind.de



DIE SCHÖNE REGION
HOHENLOHE

Limpurger Rind, die wohl älteste Rinderrasse Württembergs.

 Das Limpurger Rind ist die älteste noch existierende
württembergische Rinderrasse. Die Tiere sind einfarbig
gelb mit Abtönungen von hellgelb bis rotgelb. Die Ochsen
erreichen eine Kreuzhöhe von über 140 cm und ein
Schlachtgewicht von ca. 340 kg bis 450 kg. Beim Weide-
ochsen vom Limpurger Rind handelt es sich um Fleisch
aus der Schlachtung von Ochsen und der Zerlegung der
Schlachtkörper. Zugelassen sind nur reinrassige Tiere, die
im geografischen Gebiet geboren, aufgewachsen, mit Er-
zeugnissen aus der regionalen Landwirtschaft gefüttert und
während der Vegetationsperiode in extensiver, traditio-
neller Weidehaltung gehalten werden. Das geografische
Gebiet umfasst die Landkreise Ostalb, Schwäbisch Hall,
Hohenlohe, Rems-Murr und Main-Tauber sowie die an-
grenzenden Gemeinden Wüstenrot, Löwenstein und
Hardheim.



Weideochse vom Limpurger Rind g. U.

Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
24. September 2013



AUF
TOUR

MIT DEM RAD DURCH DIE HEIMAT DES GRÜNKERNS

Vorbei an zahlreichen Zeugnissen früherer Grünkernherstellung, verläuft der Grünkern-Radweg auf 46 km von Widdern nach Walldürn durch die „Heimat des Grünkerns“. Dieser Radweg, der über 100 km Gesamtlänge aufweist, verbindet die Ferienregionen

Odenwald, Liebliches Taubertal, Hohenlohe und Heilbronner Land. Satteln Sie auf und begeben Sie sich auf eine Reise durch die Geschichte und Heimat des Grünkerns. Mehr Informationen zum Grünkern-Radweg finden sie unter www.tg-odenwald.de



DIE SCHÖNE REGION
HOHENLOHE



LINSEN-GRÜNKERN-
BURGER

Rezept auf unserer Website

Fränkischer Grünkern, wird traditionell gedarrt.



Fränkischer Grünkern g. U.

Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
08. April 2015


🐾 Fränkischer Grünkern ist das unreif geerntete und gedarrte Korn des Dinkels. Das den Kern des geografischen Gebiets bildende badische „Bauland“ ist das weltweit bedeutendste traditionelle Anbaugbiet von Grünkern. Der Dinkel wird in der beginnenden Teigreife geerntet. Durch anschließendes Darren, traditionell über einem Buchenfeuer, wird er haltbar und erhält sein typisches Aroma. Für die Erzeugung wird ausschließlich die Sorte „Bauländer Spelz“ verwendet. Fränkischer Grünkern zeichnet sich durch eine gleichmäßig glasige Struktur und Farbe sowie einen kräftigen, würzigen buchenholzigen Geschmack und ein nussiges Aroma aus.

Das geografische Gebiet umfasst in Baden-Württemberg die Landkreise Hohenlohekreis, Main-Tauber-Kreis und Neckar-Odenwald-Kreis sowie die Landkreise Miltenberg und den Landkreis Würzburg in Bayern.



Grüße aus dem Schwarzwald

AUF GENIESSERTOUR DURCH DEUTSCHLANDS GRÖSSTES MITTELGEBIRGE

 Mit seinen dunklen Tannen, ursprünglichen Tälern und wildromantischen Schluchten wurde der Schwarzwald in aller Welt zum Inbegriff des deutschen Waldes. Deutschlands höchstes und größtes Mittelgebirge, das sich von der Schweizer Grenze im Süden bis hoch nach Karlsruhe erstreckt, ist eine der beliebtesten und auch international bekanntesten Urlaubslandschaften. Tausende Kilometer Wanderwege und zahllose Radwege machen den Schwarzwald zu einem Paradies für Naturliebhaber. Wintersportler finden auf dem 1.493 Meter hohen Feldberg ideale Bedingungen, Kulturliebhaber entdecken faszinierende Städte und ein lebendiges Brauchtum. Und auf Genießer warten nicht nur die berühmte Kirschtorte und eine hohe Dichte an Sterne-Restaurants. Einer naturnahen Landwirtschaft und vielen regionalen Erzeugern sind die vielen regionalen Spezialitäten zu verdanken, die den Schwarzwald zu einer einmaligen Genussregion machen.



KULTUR
TIPP

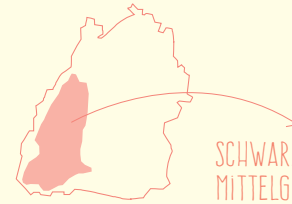


SCHINKEN-MUSEUM

Der beliebteste Rohschinken Deutschlands kommt aus dem Schwarzwald. Wer alles über seine traditionelle Herstellung erfahren möchte, sollte einen Besuch im Schwarzwälder Schinken-Museum planen. Dort wird ausführlich dargestellt, was den Schwarzwälder Schinken zu etwas ganz Besonderem macht.

Die Adresse, Öffnungszeiten und weitere Informationen finden Sie unter:

www.schwarzwaelder-schinken-verband.de




SCHWARZWALD, GRÖSSTES
MITTELGEBIRGE DEUTSCHLANDS

Schwarzwälder Schinken, mit Nadelholz geräuchert.



SO WIRD DER
SCHINKEN GERÄUCHERT

Bei ca. 25°C wird der Schinken über mehrere Tage kaltgeräuchert. Der Rauch besteht aus heimischem Nadelholz, meist Tannenholz. Im Anschluss reift der Schinken noch mehrere Wochen in klimatisierten Räumen, damit er seinen unverwechselbaren Geschmack komplett entfalten kann.

 Schwarzwälder

Schinken ist ein geräucherter Rohschinken ohne

Knochen. Typisch sind das kräftige rote Fleisch und das Speckrändle. Schwarzwälder Schinken wird ausschließlich im Schwarzwald nach traditionellem, durch die EU geschütztem Verfahren hergestellt. Dabei wird der Schinken mit Salz und Gewürzen nach überlieferten Rezepturen gepökelt und nach dem sogenannten „Brennen“ über heimischem Nadelholz geräuchert. Und bildet dabei Aroma, Farbe und Geschmack weiter aus. Nach dem Räuchern reift der Schwarzwälder Schinken über Wochen der endgültigen Vollendung seiner Qualität entgegen. Der EU-Schutz ist sehr wichtig für den Schwarzwälder Schinken. Er schützt ihn nicht nur vor Plagiaten, er sichert auch das seit Generationen überlieferte Herstellungsverfahren in der Region.



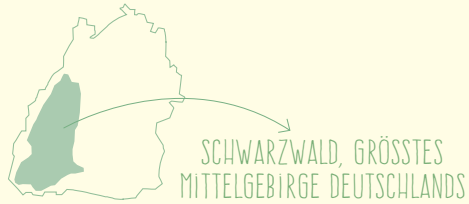
Schwarzwälder Schinken g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
24. Januar 1997



FORELLENZUCHT SCHWARZ

Idyllisch gelegen im Schwarzwald
Mitte/ Nord wartet eine große
Auswahl verschiedenster Forel-
lensorten auf Sie.




SCHWARZWALD, GRÖSSTES
MITTELGEBIRGE DEUTSCHLANDS

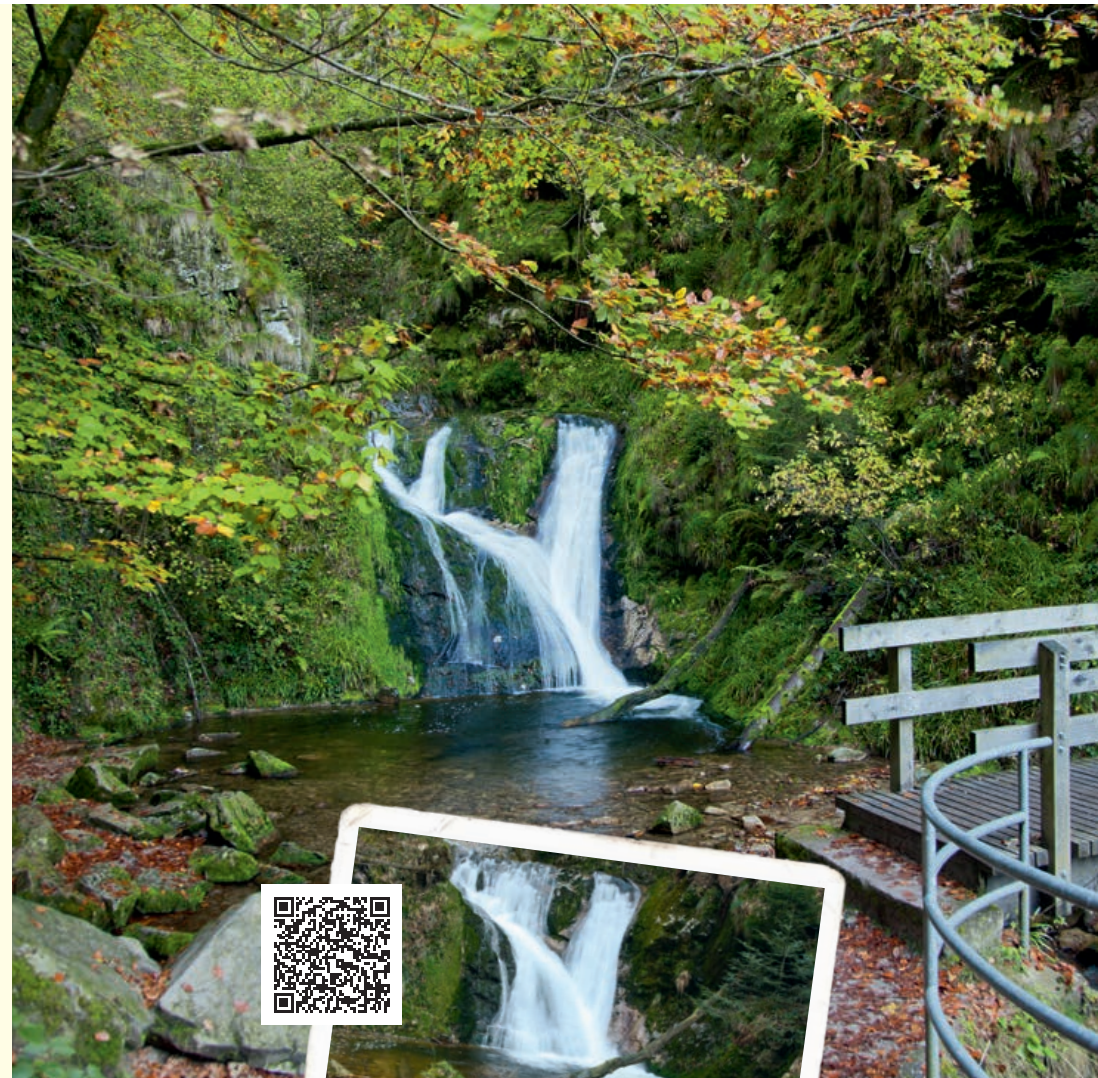
Schwarzwaldforelle, heimisch in klaren Gewässern.



Schwarzwald- forelle g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
25. November 1997

 Die Schwarzwaldforelle ist eine Bach- oder Regen-
bogenforelle und muss mindestens 200 g wiegen. Das
Fleisch der Schwarzwaldforelle ist weiß bis rötlich und
schmeckt arttypisch – geräuchert oder in anderer Zube-
reitungsforn. Das geografische Gebiet ist der Schwarzwald,
in dessen klaren Gewässern die Tiere vom Ei bis zur
ausgewachsenen Forelle gehalten werden. Auch die Ver-
arbeitung der Fische erfolgt im Schwarzwald. Die Tradition
der Kultivierung von Schwarzwaldforellen in der Teichwirt-
schaft geht auf die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert
zurück.



SEHENS-
WERT!

ALLERHEILIGEN WASSERFÄLLE

Die Allerheiligen Wasserfälle zählen zu den
schönsten und höchsten Wasserfällen des
Schwarzwalds. Über sieben Kaskaden stürzt
der Liebach hier rund 90 Meter hinab ins Tal.
Nachdem er im Jahr 1840 durch Wege und

Treppen erschlossen wurde, ist er vor allem
im Sommer zu einem beliebtem Ausflugsziel
geworden.

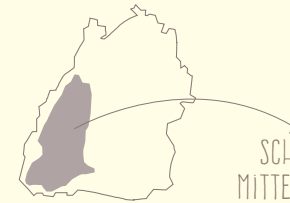
www.schwarzwald-tourismus.info



SEHENS-
WERT!

SCHNAPSBRUNNENWEGE

Einen etwas anderen Wanderweg findet man in Sasbachwalden. Mehr als zehn Schnapsbrunnen liegen an schönen Aussichtspunkten entlang eines nördlichen (7 km) und eines südlichen (12 km) Rundwanderwegs. Mittels kaltem Bergquellwasser, das beständig durch die Brunnen fließt, werden die in den Brunnen gelagerten Getränke gekühlt. Darunter Hochprozentiges aus eigener Herstellung wie Schnäpse, Liköre und Most, aber auch alkoholfreie Getränke für die Kinder. Gegen einen kleinen Kostenbeitrag kann sich jeder Wanderer hier selbst bedienen und erfrischt und gestärkt seine Wanderung fortsetzen. www.sasbachwalden.de



SCHWARZWALD, GRÖSSTES
MITTELGEBIRGE DEUTSCHLANDS



ZWETSCHGENKUCHEN
MIT MARZIPAN
UND ZWETSCHGENWASSER

Rezept auf unserer Website

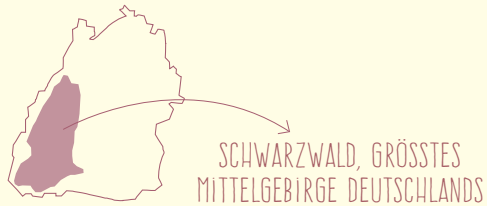
Zwetschgenwasser, feine Destillation mit vollem Aroma.



Schwarzwälder Zwetschgen- wasser

Eintragung als geschützte
Angabe am 15. Dezember 1989

Das Zwetschgenwasser hat eine besonders starke Aromausprägung mit einer sehr dezenten Bittermandelnote. Unter den zahlreichen Zwetschgensorten eignen sich die Hauszwetschge und die Bühler Zwetschge besonders gut für die Herstellung. Die Produktion der Rohstoffe und des Brandes darf ausschließlich im Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland erfolgen. Brände mit geographischer Angabe dürfen nicht gezuckert werden und ziehen ihr Aroma allein aus den Früchten. Für die Vergärung wird Reinzuchthefer verwendet und die Lagerung kann, je nach Qualität, bis zu drei Jahre dauern. Zwetschgenwasser kann zur Reifung in Edelstahlbehältern und im Holzfass gelagert werden. Erreicht man eine feine, nicht zu starke Holznote, harmonisiert dies hervorragend mit dem Zwetschgenaroma.




Himbeergeist, aromatisch ohne Zusätze.



Schwarzwälder Himbeergeist

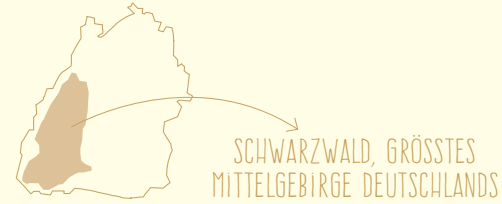
Eintragung als geschützte
Angabe am 15. Dezember 1989

 Himbeergeist zählt zu den aromatischsten Geisten, was man vor allem am Geruch feststellen kann. Für die Herstellung von Geisten werden zuckerärmere Beeren mit Neutralalkohol angesetzt und nach einer kurzen Zeit der Mazeration gebrannt. Auf einen Liter Alkohol werden ca. 1,5 kg Himbeeren zugesetzt. Bereits 1928 wurde diese Herstellungsart in den Begriffsbestimmungen festgelegt. Himbeergeist wird durch Mazeration von unvergorenen Himbeeren in Alkohol und anschließende Destillation gewonnen. Die Bezeichnung Schwarzwälder Himbeergeist darf nur verwendet werden, wenn die Himbeeren aus dem Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland stammen und der Himbeergeist in dieser Region gebrannt wurde.



BRENNEREI-MUSEUM FELDBERG

Das erste und zugleich
höchstgelegene Brennerei-
Museum in Baden-Württemberg.
Kommen Sie auf einen Besuch
vorbei: Bahnhofstraße 3,
79868 Feldberg-Bärental.




Kirschwasser, älteste Tradition unter den Obstbränden.



Schwarzwälder Kirschwasser

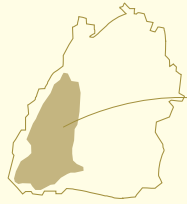
Eintragung als geschützte
Angabe am 15. Dezember 1989

 Das Schwarzwälder Kirschwasser ist ein Destillat mit einem reinen fruchttypischen Aroma. Sowohl die Rohstoffe als auch das Kirschwasser selbst müssen im Schwarzwald und seinem nahe gelegenen Vorland produziert worden sein, um als Schwarzwälder Kirschwasser zu gelten. Für die Vergärung wird Reinzuchthefer verwendet und die Lagerung kann, je nach Qualität, bis zu drei Jahre dauern. Der Kirschstiel darf kein Bestandteil der Maische sein, da er unerwünschte Bitterstoffe abgibt. Schon der Bischof von Straßburg, Kardinal Armand Gaston de Rohan, hat im Jahre 1726 sämtlichen Einwohnern und bäuerlichen Untertanen des Amtes Oberkirch das Brennen von Kirschen zum Eigengebrauch gestattet. Somit war schon zur damaligen Zeit die Bedeutung des Brennens für die Einnahmen der Landwirte und die Erhaltung einer gepflegten Kulturlandschaft von erheblicher Bedeutung.




WILLIAMS CHRIST

Ursprünglich lautete der Name der Birnensorte „Bon-Chrétien Williams“. Die ältesten Nachweise gehen bis ins Jahr 1770 zurück. Heute wird die Birnensorte vor allem als Tafelobst, als Konserve und zur Herstellung von Birnenbrand verwendet.



SCHWARZWALD, GRÖSSTES MITTELGEBIRGE DEUTSCHLANDS

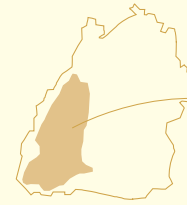
Williamsbirne, besonders feinfruchtig.

 Der Birnenbrand Schwarzwälder Williamsbirne ist besonders feinfruchtig. Die Birnensorte „Williams Christ“ wächst hervorragend unter den klimatischen Bedingungen des Schwarzwaldes. Die Bezeichnung Schwarzwälder Williamsbirne gilt nur, wenn die Birnen im genau festgelegten Gebiet des Schwarzwaldes und seinem nahe gelegenen Vorland erzeugt und in einer Brennerei in dieser Region gebrannt wurden. Der Brenner muss bei der Produktion der Maische sehr große Sorgfalt walten lassen. Reife und saubere Früchte, keine zu hohen Vergärungstemperaturen und sorgfältiges Brennen sind besonders wichtig. Das Resultat ist dann der feine und beliebte Brand aus dieser speziellen Birnensorte „Williams Christ“. Der Brand kann im Gegensatz zu anderen Kernobst- oder Steinobstbränden nicht lange gelagert werden, da er sonst seine feinen Aromastoffe verliert.




Schwarzwälder Williamsbirne

Eintragung als geschützte
Angabe am 15. Dezember 1989



SCHWARZWALD, GRÖSSTES MITTELGEBIRGE DEUTSCHLANDS

Mirabellenbrand, aus der gelben Zwetschge.

 Mirabellenwasser hat ein sehr feines fruchtiges Aroma. Eine leichte Bittermandelnote unterstreicht den Geschmack und den Geruch dieses Produktes. Mirabellen werden reif eingeschlagen, damit das Mirabellenwasser das volle Aroma in Geruch und Geschmack erreicht. Daher wird ein Mirabellenbaum mehrmals geerntet und nur die reifen Früchte werden eingemaischt. Die Früchte müssen im Gebiet des Schwarzwaldes und seinem nahe gelegenen Vorland wachsen und dürfen auch nur von Brennereien in dieser Region gebrannt werden. Eine Zuckering des Mirabellenwassers ist nicht erlaubt und der Brand muss einen Mindestalkoholgehalt von 40 Vol.-% haben. Eine wichtige Rolle beim Anbau spielt die Mirabellensorte „Nancy“, die, wie der Name schon vermuten lässt, ursprünglich aus Frankreich stammt. Die Hochstammbäume bilden eine schöne Ergänzung im Landschaftsbild.




Schwarzwälder Mirabellen- wasser

Eintragung als geschützte
Angabe am 15. Dezember 1989



Grüße vom Bodensee

MEDITERRANES LEBENSGEFÜHL AN DEUTSCHLANDS GRÖSSTEM SEE

 Palmen, türkisblaues Wasser und ein einzigartiges Alpenpanorama: An den Ufern des Bodensees gehen die Uhren langsamer als anderswo, kann die Seele Kraft tanken und lässt sich südliche Lebensfreude genießen. Das milde Klima im Dreiländereck hat rund um den See eine ganz besondere Vegetation hervorgebracht. Von den sonnenverwöhnten Weinbergen am nördlichen Seeufer ist es nur eine kurze Fahrt übers Wasser bis zum Blumenmeer auf der Mainau oder zu den Salatfeldern der Insel Reichenau. Neben der landschaftlichen Schönheit laden lebendige Städte und barocke Wallfahrtskirchen, mittelalterliche Klöster und idyllisch gelegene Schlösser zum Besuch ein. Und nach einer Tour mit dem Rad oder auf einem der zahlreichen Wanderwege warten regionale Spezialitäten wie der Bodenseefelchen in einem der gemütlichen Gasthöfe am Seeufer, atemberaubende Ausblicke inklusive.



KULTUR
TIPP

KRÄUTERGARTEN UND KLOSTER INSEL REICHENAU

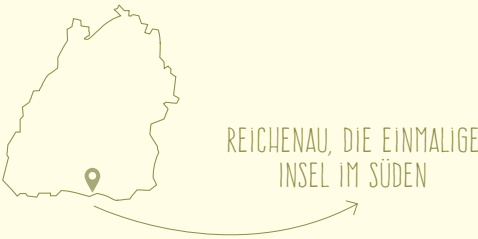
Im 9. Jahrhundert legte der Abt Walahfrid Strabo auf der Klosterinsel Reichenau einen Garten mit heimischen Kräutern an und schuf damit den Urtypus des klösterlichen Kräutergartens. Dieser gab Strabo dann auch den Anlass zu seiner weltberühmten Dichtung „Hortulus“ über die Pflanzen seines Gärtchens. Gleichzeitig gilt die Dichtung als

erstes deutsches Gartenbuch. Mittlerweile gehört die Klosterinsel Reichenau zum Weltkulturerbe der UNESCO und seit 1991 kann auch der ehemalige Kräutergarten – der originalgetreu neu angelegt wurde – wieder besucht werden. Gartenfreunde und interessierte Besucher finden mehr Informationen unter: www.reichenau-tourismus.de



KLIMA REICHENAU

Gut zu wissen: Es gibt wohl kaum jemanden in Süddeutschland, der nicht schon einmal Gemüse von der Insel Reichenau in seinen Kochtopf geschnibbelt hat. Über 16.000 Tonnen Kraut und Rüben werden pro Jahr auf der Insel geerntet. Ein klarer Standortvorteil für die Reichenauer Gemüsebauern ist das milde Bodensee-Klima, das beste Bedingungen für den Anbau bietet.



Salate von der „Gemüseinsel“.



Salate von der Insel Reichenau g. g. A.

Eintragung als geschützte geografische Angabe am 21. Februar 2008

Salate von der Insel Reichenau umfassen die Variationen Kopfsalat, Batavia, Eissalat, Novita, Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblatt. Die Blattsalate werden nach den Vorgaben zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg angebaut. Das geografische Gebiet ist die Insel Reichenau im Bodensee, deren Gemüsebau-tradition auf die Klosterkultur um 849 zurückreicht. Die auch häufig als „Gemüseinsel“ bezeichnete Insel weist durch ihre Lage spezielle geografische und klimatische Bedingungen auf, da der Bodensee als Wasser- und Wärmespeicher dient.



GURKEN

Die Gurke besteht zu fast 98% aus Wasser und ist somit ein gern gesehener Gast in knackigen Salaten. Sie schmeckt erfrischend und ist äußerst kalorienarm. Entscheidend für den guten Geschmack der Gurken von der Reichenau sind die besondere Sorgfalt und die große Erfahrung der Erzeuger.




REICHENAU, DIE EINMALIGE
INSEL IM SÜDEN

Gurken mit fester Konsistenz.



Gurken von der Insel Reichenau g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. Februar 2008

 Zwischen 300 und 900 g liegt das Gewicht der Schlangengurken von der Insel Reichenau. Sie haben eine lange, gerade Form, dunkelgrüne Farbe und feste Konsistenz. Für die Erzeugung gelten die Vorgaben zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg. Das geografische Gebiet ist die Insel Reichenau im Bodensee, die aufgrund ihrer Lage spezielle klimatische und geografische Bedingungen aufweist. Ihre Gemüsebautradition geht auf die Klosterkultur um 849 zurück. Der Bodensee dient der sogenannten „Gemüseinsel“ als Wasser- und Wärmespeicher.



WILDFLEISCHKÜCHLE MIT FELDSALAT

Rezept auf unserer Website




REICHENAU, DIE EINMALIGE
INSEL IM SÜDEN

Feldsalate, kleinblättrig und bissfest.



Feldsalate von der Insel Reichenau g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. Februar 2008

 Feldsalat von der Insel Reichenau besteht aus zusammenhängenden Stöckchen, ist kleinblättrig, frei von Wurzeln und gelben Keimblättern, frosthart, bissfest und hat eine tiefgrüne Farbe und nussartigen Geschmack. Für die Erzeugung gelten die Vorgaben zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg. Auf der Insel Reichenau wird Feldsalat ausschließlich von Hand geerntet. Das geografische Gebiet ist die Insel Reichenau im Bodensee, deren Gemüsebautradition auf die Klosterkultur um 849 zurückreicht. Die auch häufig als „Gemüseinsel“ bezeichnete Insel weist durch ihre Lage spezielle geografische und klimatische Bedingungen auf, da der Bodensee als Wasser- und Wärmespeicher dient.



REICHENAU, DIE EINMALIGE
INSEL IM SÜDEN



MARINIERTER MINITOMATEN

Rezept auf unserer Website

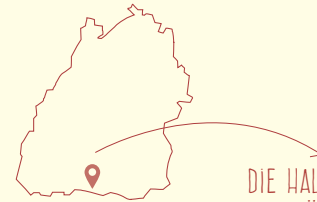
Tomate, der Paradiesapfel von der Insel.



Tomaten von der Insel Reichenau g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. Februar 2008

Die Tomaten haben eine runde Form, sind schnittfest, von mittelroter Farbe und arttypischem Geschmack. Jede Tomate der Insel Reichenau wird nach den Vorgaben zur Verwendung des Qualitätszeichens Baden-Württemberg erzeugt. Ernte, Verpackung und Sortierung erfolgen ausschließlich von Hand. Das geografische Gebiet ist die Insel Reichenau im Bodensee, deren Gemüsebautradition auf die Klosterkultur um 849 zurückreicht. Die auch häufig als „Gemüseinsel“ bezeichnete Insel weist durch ihre Lage spezielle geografische und klimatische Bedingungen auf, da der Bodensee als Wasser- und Wärmespeicher dient.



DIE HALBINSEL
HÖRI

Höri Bülle, alte Landsorte mit zartem Aroma.



HÖRI BÜLLE

Die Höri Bülle wird auf der 63 km² großen Halbinsel Höri angebaut. Zwischen dem badischen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein gelegen, weist die Halbinsel ein mildes Klima auf. Dies liegt am nahe gelegenen Bodensee, der als Wärmespeicher dient. Dadurch – und durch den dunklen Moorboden – wird der Gemüseanbau auf der Höri begünstigt.



Höri Bülle g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
11. März 2014

Die Höri Bülle ist eine rote Speisezwiebel, welche seit Jahrhunderten auf der Halbinsel Höri am westlichen Ende des Bodensees angebaut wird. Sie zählt zu den alten Landsorten und wird ausschließlich durch eigene Nachzucht vermehrt. Die Höri Bülle unterscheidet sich von anderen roten Zwiebelarten vor allem durch ihre charakteristische helle rotbraune Farbe und die flache und bauchige Form. Der Geschmack der Höri Bülle ist durch das zarte Aroma und die milde, nicht aufdringliche Schärfe gekennzeichnet. Ihre weichere Konsistenz macht sie sehr saftig, aber auch druckempfindlich und erfordert besondere Sorgfalt bei der traditionellen Handerte. Das geografische Gebiet umfasst die Gemarkungen der Gemeinden Gaienhofen, Moos und Öhningen sowie den angrenzenden Ortsteil Bohlingen der Stadt Singen am Hohentwiel.




Tettnanger Hopfen, „Grünes Gold“ mit Charakter.



Tettnanger Hopfen g. g. A.

Eintragung als geschützte
geografische Angabe am
21. Februar 2010

 Tettnanger Hopfen sind Aromasorten aus dem Anbaugbiet Tettwang, wobei die Sorte „Tettnanger“ ausschließlich dort angebaut wird. Die Aromabeschreibungen für den feinen Tettnanger Hopfen bewegen sich im Spektrum blumig, zitrusartig, fruchtig, johannisbeerartig, süßlich und würzig. Der Tettnanger Hopfen verdankt seine weltweite Reputation auch und im Besonderen den hochfeinen Aromastoffen, welche sich aus über 300 Komponenten ätherischer Öle, der so genannten Hopfenblume, zusammensetzen. Das geografische Gebiet entspricht dem Anbaugbiet Tettwang, wo die einzigartigen klimatischen Bedingungen und geologischen Gegebenheiten zu einer optimalen Qualität und Homogenität des Tettnanger Hopfens führen. Braumeister in aller Welt schätzen das „grüne Gold“ der Montfortstadt.



SCHON
GEWUSST?

HOPFENWANDERTAG TETTNGANG – BIERFESTIVAL


Endpunkte des 4 km langen Tettnanger Hopfenpfades bilden die Kronenbrauerei sowie das Tettnanger Hopfenmuseum. Alles Wissenswerte rund ums „Grüne Gold“ erfährt der Wanderer auf seiner Tour durchs Tettnanger Hinterland. Alle zwei Jahre findet

auf dem Tettnanger Hopfenpfad unter dem Motto „4 km – 5 Bierdörfer – 40 Brauereien – ca. 100 verschiedene Biere“ der Tettnanger Hopfenwandertag und Tettngangs Bierfestival statt. Impressionen und Informationen unter:
www.hopfenwandertag.de



Grüße aus dem Allgäu

UNTERWEGS AUF DEN SANFTEN HÜGELN DES VORALPENLANDES

 Die Alpen in Sichtweite, der Bodensee vor der Haustür und sanfte, sattgrüne Hügel so weit das Auge reicht. Im Allgäu zeigt sich das Voralpenland von seiner schönsten Seite. Mit dem Württembergischen Allgäu – rund um die Orte Wangen, Isny und Leutkirch – liegt der westliche Teil dieser Urlaubsregion im heutigen Baden-Württemberg. Die wellige Hügellandschaft ist ideal für eine Tour mit dem Rad oder E-Bike auf einer der bestens ausgeschilderten Strecken. Am Wegesrand lassen sich die kulturellen und kulinarischen Spezialitäten der Region entdecken. Klöster, Schlösser und Wallfahrtskirchen erzählen von der Blütezeit in der Epoche des Barock. In den vielen Brauereien, Käsereien und Hofläden werden die kulinarischen Traditionen bewahrt, die seit jeher das typische Lebensgefühl im Allgäu prägen.



WRAP MIT ALLGÄUER EMMENTALER

Rezept auf unserer Website




DIE FERIE REGION
ALLGÄU

Emmentaler, rindengereift mit großen Löchern.



Allgäuer Emmentaler g. U.

Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
24. Januar 1997

 Der Allgäuer Emmentaler ist ein rindengereifter Rundlaib mit einem Gewicht von mindestens 60 kg oder ein Viereckblock von mindestens 40 kg. Seine runde Lochung beträgt im Durchmesser ca. 1 bis 3 cm und ist regelmäßig verteilt. Der Käse reift mindestens drei Monate und hat 45–49 % Fettgehalt. Das geografische Gebiet sind die Landkreise Lindau, Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg, der Bodenseekreis sowie die Städte Kempten, Memmingen und Kaufbeuren. Mit der Einwanderung und Beschäftigung von Schweizer Sennhirten um 1820 gelangten die besonderen Kenntnisse zu Herstellung des Emmentalers ins Allgäu.



KULTUR
TIPP

BAUERNHAUS-MUSEUM WOLFEGG

Auf den Spuren von Bauern, Mägden, Knechten und Dorfhandwerkern wandeln Sie im Bauernhaus-Museum Wolfegg. Dort werden seit 30 Jahren historisch wertvolle Bauernhäuser aus Oberschwaben, dem württembergischem Allgäu und dem Bodenseekreis für die folgenden Generationen erhalten und ausgestellt. Wer das Museum besucht, erfährt viel Wissenswertes über die regionaltypischen Bauernhäuser und die Menschen, die darin gelebt und gearbeitet haben. www.landmuseen.de



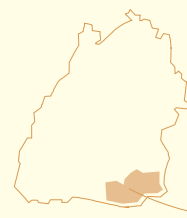
SEHENS-
WERT!

KÄSEREIMUSEUM WANGEN

Das Käseriemuseum Wangen dokumentiert die Geschichte der Allgäuer Milchwirtschaft – von der Alpkäserei über die dörfliche Landkäserei bis hin zur industriellen Produktion am Anfang des 20. Jahrhunderts. Schließlich war die Herstellung von Käse eine wichtige

wirtschaftliche Stütze der Region. Daneben bildet die Schmelzkäseproduktion einen weiteren Schwerpunkt des Museums.

Mehr Informationen zum Käseriemuseum finden Sie unter: www.wangen.de



DIE FERIE REGION
ALLGÄU




DIE ALLGÄUER
KÄSESTRASSE

Quer durch die attraktive Naturlandschaft der Region Westallgäu zieht sich die Allgäuer Käsestraße.

Entlang der Route liegen handwerklich arbeitende Sennereien, bäuerliche Direktvermarkter, aber auch schöne Westallgäuer Ferienorte sowie traditionelle Landgasthöfe. Egal ob mit dem Auto, dem Fahrrad oder zu Fuß – zahlreiche kulinarische und touristische Attraktionen erwarten Sie vor einer einmaligen Alpenkulisse.

Allgäuer Bergkäse, gehegt und gepflegt.

 Der Allgäuer Bergkäse ist ein rindengereifter

Rundkäse mit einem Gewicht zwischen 15 und 50 kg. Seine Lochung ist erbsengroß und spärlich verteilt. Der Käse reift mindestens vier Monate und hat 45–49% Fettgehalt bei einem Trockenmasseanteil von mindesten 62%. Das geografische Gebiet sind die Landkreise Lindau, Oberallgäu, Ostallgäu, Unterallgäu, Ravensburg, der Bodenseekreis sowie die Städte Kempten, Memmingen und Kaufbeuren. Mit der Einwanderung und Beschäftigung von Schweizer Sennhirten um 1820 wurde die Tradition der Bergkäseherstellung im Allgäu begründet.



Allgäuer Bergkäse g. U.

Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
24. Januar 1997



KULTUR
TIPP

KÄS-EXPRESS NACH KISSLEGG

Allgäu ist ohne Zweifel das Käse- und Milchland Deutschlands. Nicht nur der Weißlacke hat hier seinen Ursprung und sein Zuhause, sondern auch der Allgäuer Emmentaler und der Allgäuer Bergkäse. Der Käs-Express

bringt Sie in die Heimat der Käseherstellung – ins Allgäu. Steigen Sie ein und fahren Sie mit nach Kisslegg. Mehr Informationen zum Käs-Express finden Sie unter:

www.oberschwaben-tourismus.de



DIE FERIE REGION
ALLGÄU



DIE HEILIGEN DREI

Obwohl der Ursprung der Spätzle im Schwabenland liegt, haben die Allgäuer das einfache Rezept verfeinert und daraus die köstlichen Kässpätzlen gemacht. Doch Kässpätzlen sind nicht gleich Kässpätzlen, denn das Gericht steht und fällt mit der richtigen Käsewahl: Allgäuer Bergkäse, Allgäuer Emmentaler und der Weißlacke sind sozusagen „die Heiligen Drei“.



Allgäuer Weißlacke g. U.


Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
26. Februar 2015

Der Allgäuer Weißlacke ist ein würfelförmiger halbfester Schnittkäse ohne Rinde mit weißlicher, lackartiger Schmiere. Die Laibe wiegen circa 1 bis 2 kg und haben eine Kantenlänge zwischen 11 bis 13 cm. Er reift 12 bis 15 Monate gleichmäßig durch die ganze Masse mit Bruchlöchern. Der Fettgehalt beträgt i.d.R. 45% in der Trockenmasse, sein Salzgehalt um 5%. Die Futtergrundlage für die Kühe der Region zeichnet sich durch eine typisch alpine Flora aus. Der Weißlacke hat einen stark pikanten bis scharfen sowie salzigen Geschmack. Ein königliches Patent für diesen Käse ist für das Jahr 1876 urkundlich belegt. Das geografische Gebiet umfasst die Landkreise Ravensburg und Bodenseekreis sowie den Regierungsbezirk Schwaben.



Grüße aus Baden

GENIESSERTOUREN IN DEUTSCHLANDS SÜDLICHSTEM WEINBAUGEBIET

 Württemberg und Baden, seit 1952 in einem Bundesland vereint, sind in weiten Teilen geprägt von Weinbergen und der Kultur des Weinbaus. Auf dem Gebiet des ehemaligen Großherzogtums Baden wachsen zwischen Bodensee, Kaiserstuhl und Taubertal Reben auf einer Fläche von fast 16.000 Hektar. Den besonderen klimatischen Bedingungen in Deutschlands südlichem Weinbauggebiet ist es zu verdanken, dass Baden als einziges deutsches Anbauggebiet der Weinbauzone B angehört. Damit steht es auf einer Stufe mit Regionen wie der Champagne oder dem Elsass. Wer über die Badische Weinstraße fährt, kann am Wegesrand erleben, welche prägende Rolle der Weinbau für die Region spielt. Ob bei einem der Winzer oder auf einem Weinerlebnispfad, auf einem der Weinwanderwege oder in einer Straußenwirtschaft – am Wein führt in Baden kein Weg vorbei.

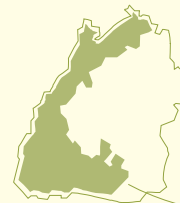


SEHENS-
WERT!

MARKGRÄFLERLAND

Geprägt von Wiesen, Tälern und Weinbergen zeichnet sich das Markgräflerland durch seine prachtvollen und farbenfrohen Landschaften aus. Schon die Römer wussten die Region zu schätzen – vor allem wegen ihrer Thermalquellen und ihrem südlichen Klima. Heute gilt es, die vielen Kulturdenkmäler,

die charmanten Orte und die kleinen Dörfer und Städtchen zu entdecken. Lernen Sie einen Landstrich kennen, in dem schon immer Literaten und Maler, lebensfrohe Urlauber und Genießer zu Gast sind.
www.markgraefler-land.com




BADEN
AM OBERRHEIN



WEINPROBE IM BADISCHEN WINZERKELLER

In einer der größten Kellereien Europas können Sie Weine aus verschiedenen badischen Anbaugebieten verkosten. Dabei erfahren Sie viel Informatives von der Traubenannahme über das Keltern bis hin zur Weinabfüllung.

Badischer Wein, von der Sonne verwöhnt.

 Aufgrund der geologischen und klimatischen Gegebenheiten lassen sich in Baden vom Terroir geprägte, fruchtige, mineralische Weißweine und stoffige, körperreiche Rotweine mit sortenspezifischer Aromausprägung produzieren. In Baden stehen die Reben überwiegend auf Vulkanverwitterungsböden und Löss. Hieraus resultiert die besonders intensive Nutzung der Rebsorten der Burgunderfamilie. Über 50% der Rebfläche in Baden ist mit roten und weißen Rebsorten der Burgundergruppe bestockt: in erster Linie der Blaue Spätburgunder, aber auch der Grauburgunder, Weißburgunder und der Chardonnay. Die Burgundergruppe wird abgerundet durch Auxerrois, St. Laurent und Schwarzriesling. Dazu kommen die Sorten Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner und Gutedel. Das geografische Gebiet Baden erstreckt sich über das Gebiet zwischen Bodensee, Oberrheingraben, Bergstraße und Tauberfranken.




Badischer Wein g. U.

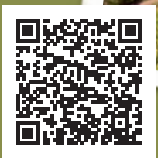
Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
01. Januar 2013



Grüße aus Württemberg

SCHWÄBISCHES LEBENSGEFÜHL ZWISCHEN HÄNGEN UND REBEN

 Ob im Remstal oder am Neckar, am Bodensee oder im Taubertal – auch in Württemberg prägt der Weinbau Landschaften und Lebensgefühl. In den charakteristischen Steillagen, wo Trockenmauern die hoch aufragenden Reben stützen, bauen die Weingärtner vielfach ausgezeichnete Weine an und erhalten damit die über Jahrhunderte gewachsene Kulturlandschaft. In den vielen Besenwirtschaften und auf ungezählten Weinfesten lässt sich die lebendige Tradition des Weinbaus bis heute authentisch erleben. Entlang der Württemberger Weinstraße oder am Rande des Württemberger Weinradweges reiht sich ein idyllischer Weinbauort an den anderen und lädt zu einem Abstecher ein. Selbst in Großstädten wie Stuttgart oder Heilbronn, wo die Weinberge fast bis ins Zentrum reichen, bestimmt der Wein das Lebensgefühl und lässt sich aus dem Stadtbild nicht mehr wegdenken.



SEHENS-
WERT!

WEINRADWEG

Der Württemberger Weinradweg lädt ein, die Weinkultur Württembergs vom Fahrrad aus zu entdecken. Von Tübingen bis ins Liebliche Taubertal erstreckt sich der Weg über weite Teile Württembergs. Im Zentrum des Weinradwegs stehen vor allem das Erlebnis der Landschaft und die verschiedenen wein-

touristischen Angebote am Wegesrand. Egal ob traditionsreiche Weingüter, gemütliche Gasthäuser oder urige Besenwirtschaften, Museen oder Weinlehrpfade – entlang der Strecke ist so einiges geboten für ein einmaliges Weinerlebnis.

www.tourismus-bw.de



HIER REIFEN DIE REBEN



PATENSCHAFT REBSTOCK

Das perfekte Geschenk für alle Weinliebhaber. Teil der Patenschaft sind ein Patenschaftsschild am Rebstock sowie ein Erlebnistag im Weinberg.

Wein. Heimat. Württemberg.



Württembergischer Wein g. U.

Eintragung als geschützte
Ursprungsbezeichnung am
01. Januar 2013

Die vielen Steillagen mit ihrem extrem trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, so dass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Die Reben in Württemberg stehen vor allem auf Keuper- und Muschelkalkböden. Diese verleihen den Rotweinen Kraft und Körper und den Weißweinen Rasse. In Württemberg dominiert mit rund 70% der Rotweinanbau, außerdem die Rebsorte Riesling. Regionale Rotweinspezialitäten sind sowohl die leichten, herzhaften Trollinger als auch die markanten Lemberger und fruchtigen Weine der Rebsorte Schwarzriesling. Das geografische Gebiet erstreckt sich von Weikersheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Unsere Schutzgemeinschaften



Schwäbische Maultaschen g.g.A.
Schutzgemeinschaft Schwäbische Maultaschen c/o Bürger GmbH & Co. KG
Zeiss-Straße 12, 71254 Ditzingen



Schwäbische Spätzle / Knöpfle g.g.A.
Schutzgemeinschaft Schwäbische Spätzle
Dottinger Straße 69, 72525 Münsingen



Filderkraut / Filderspitzkraut g.g.A.
Interessengemeinschaft Filderkraut
Lichtensteinstraße 10, 72631 Aichtal



Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall w.V.
Haller Straße 20, 74549 Wolpertshausen
www.besh.de



Limpurger Rind g.U.
Züchtervereinigung Limpurger Rind e.V.
Eckartshäuser Straße 41, 74532 Ilshofen
www.limpurger-rind.de



Fränkischer Grünkern g.g.A.
Schutzgemeinschaft Fränkischer Grünkern e.V.
Kolpingstraße 58
74736 Hardheim
www.fraenkischer-gruenkern.de



Schwarzwälder Schinken g.g.A.
Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller e.V.
Sebastian-Kneipp-Straße 50,
78048 Villingen-Schwenningen
www.schwarzwaelder-schinken-verband.de



Schwarzwaldforelle g.g.A.
Verein zum Schutz der Herkunftsbezeichnung Schwarzwaldforelle e.V.
Obertal 52, 77784 Oberharmersbach



Verband der Klein- und Obstbrenner Süd-Württemberg Hohenzollern e.V.
Farnhalden 1
88285 Bodnegg



Verband Badischer Klein- und Obstbrenner e.V.
Hindenburgplatz 1
77767 Appenweiler



Landesverband der Klein- und Obstbrenner in Nord-Württemberg e.V.
Veronikaweg 13
73277 Owen



Salate von der Insel Reichenau g.g.A., Gurken von der Insel Reichenau g.g.A., Feldsalate von der Insel Reichenau g.g.A., Tomaten von der Insel Reichenau g.g.A.



Reichenau-Gemüse Vertriebs eG
Marktstraße 1, 78479 Reichenau
www.reichenaugemuese.de



Hörli Bülle g.g.A.
Schutzgemeinschaft Hörli Bülle
Dorfstraße 40, 78345 Moos



Tettlinger Hopfen g.g.A.
Hopfenpflanzerverband Tettlang e.V.
Kaltenbergstraße 41, 88069 Tettlang
www.tettlinger-hopfen.de



Allgäuer Emmentaler g.U., Allgäuer Bergkäse g.U., Allgäuer Weißlacker g.U.
Milchwirtschaftlicher Verein Allgaeu-Schwaben e.V.
Ignaz-Kiechle-Straße 22, 87437 Kempten
www.allgaeuer-milchwirtschaft.de



Weinbauverband Württemberg e.V.
Hirschbergstraße 2
74189 Weinsberg



Badischer Weinbauverband e.V.
Merzhauser Str. 115
79100 Freiburg



Weitere Informationen zu den Schutzgemeinschaften finden Sie unter:
www.gemeinschaftsmarketing-bw.de/
kulinarische-botschafter

Wir können auch Genuss

GRATIS APP: VON DAHEIM BW

Am besten schmeckt es doch immer „Von Daheim“. Die App „Von Daheim BW“ hilft Ihnen schnell und einfach, hochwertige Produkte und Spezialitäten von Anbietern aus Ihrer Region zu finden. Damit wissen Sie, wo die Produkte, die Sie kaufen, herkommen und wer hinter ihnen steht. Gleichzeitig können Sie sich über regionale Veranstaltungen „Von Daheim“ informieren und Sie finden die „Schmeck den Süden“ Gastronomen im Land.



für iOS



für Android



Hofläden ganz einfach in Ihrer Umgebung finden.

UNSERE GENIESSER-GALERIE

Besuchen Sie unsere Spezialitäten aus Baden-Württemberg auch im Internet:

www.geniessergalerie-bw.de



IMPRESSUM

Herausgeber:

MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH, Leuschnerstraße 45, 70176 Stuttgart, Telefon: 0711-66670-80, Fax: 0711-66670-89, E-Mail: info@mbw-net.de, Internet: www.schmeck-den-sueden.de und www.gemeinschaftsmarketing-bw.de

Layout, Redaktion und Realisierung:

Eberle GmbH Werbeagentur GWA, Schwäbisch Gmünd

Redaktionelle Unterstützung:

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

Druck:

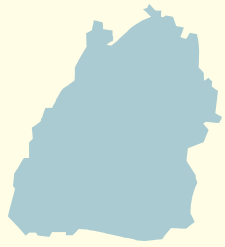
Druckerei Gerthofer GmbH, Geislingen/Steige

Bilder:

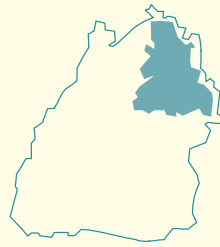
MBW Bildarchiv, TMBW Bildarchiv, Viscom Fotostudio, Fotolia, Allgäuer Käsestraße/Sennerei Rutzhofen, Tourist-Info Sasbachwalden, Michael Schäfer, Oberschwaben-Tourismus GmbH (S. 46), Stuttgart-Marketing GmbH (S.58)

3. Auflage 01/2020 | Artikelnummer 70.003

Unsere Destinationen



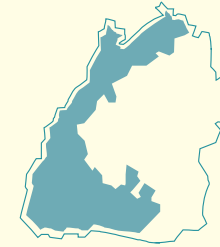
Baden-Württemberg
Tourismus Marketing GmbH
Baden-Württemberg
Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart
Tel.: 0711-23858-0
Fax: 0711-23858-99
E-Mail: info@tourismus-bw.de
Internet: www.tourismus-bw.de



Hohenlohe
Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.
Allee 17, 74653 Künzelsau
Tel.: 07940-18206
Fax: 07940-18363
E-Mail: info@hohenlohe.de
Internet: www.hohenlohe.de



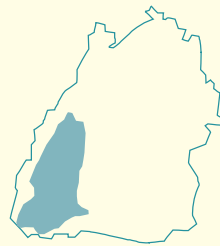
Bodensee
Deutsche Bodensee Tourismus GmbH
Albrechtstraße 77, 88045 Friedrichshafen
Tel.: 07541-4028999
Fax: 07541-4028998
E-Mail: info@deutscher-bodensee.de



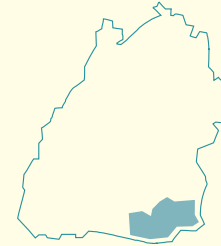
Baden
Badischer Wein GmbH
Basler Landstraße 28 b, 79111 Freiburg
Tel.: 0761-89784784
Fax: 0761-89766396
E-Mail: info@badischerwein.de
Internet: www.badischerwein.de



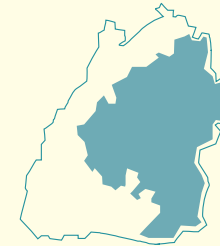
Stuttgart
Stuttgart-Marketing GmbH
Rotebühlplatz 25, 70178 Stuttgart
Tel.: 0711-2228-240
Fax: 0711-2228-217
E-Mail: info@stuttgart-tourist.de
Internet: www.stuttgart-tourist.de



Schwarzwald
Schwarzwald Tourismus GmbH
Habsburgerstr. 132, 79104 Freiburg
Tel.: 0761-89646-0
Fax: 0761-89646-70
E-Mail: mail@schwarzwald-tourismus.info
Internet: www.schwarzwald-tourismus.info



Oberschwaben Allgäu
Oberschwaben-Tourismus GmbH
Neues Kloster 1, 88427 Bad Schussenried
Tel.: 07583-331060
Fax: 07583-331020
E-Mail: info@oberschwaben-tourismus.de
Internet: www.oberschwaben-tourismus.de



Württemberg
Weininstitut Württemberg
Raiffeisenstraße 6, 71696 Möglingen
Tel.: 07141-2446-0
Fax: 07141-2446-20
E-Mail: info@weininstitut-wuerttemberg.de
Internet: www.weininstitut-wuerttemberg.de



MBW Marketing- und Absatzförderungsgesellschaft
für Agrar- und Forstprodukte aus Baden-Württemberg mbH
Leuschnerstraße 45, 70176 Stuttgart
Tel.: 0711-6 66 70-80, Fax: 0711-6 66 70-89
E-Mail: info@mbw-net.de



Tourismus Marketing GmbH Baden-Württemberg (TMBW)
Esslinger Straße 8, 70182 Stuttgart
Tel.: 0711-2 38 58-0, Fax: 0711-2 38 58-99
E-Mail: info@tourismus-bw.de

www.schmeck-den-sueden.de
www.tourismus-bw.de



Baden-Württemberg

Ministerium für Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz