

Anders **Speisen**
und **genießen...**

BO'TECA
die **Vino**

...gemütlich,
fast wie daheim!

Events, festliche Anlässe
bis 30 Personen an allen Tagen –
bitte anfragen.

Donnerstag und Freitag
Traummenüs,
ab 18 Uhr geöffnet – bitte reservieren.

NEU Ab 2. Dezember 2006
auch samstags ab 18 Uhr geöffnet!

Beethovenstraße 30 · 70195 Stuttgart-Botnang
Telefon 0711.6 205163 · 0171.2 2279 05 · Fax 0711.9 0185 35
info@kssonline.de · www.boteca-stuttgart.de

Gaumenfreuden & Trinkgenuss



GASTHOF LAMM:
Restaurant · Scheuer · Festsaal
Party-Service · Event Catering
Di und Mi Ruhetag



Manufaktur Jörg Genger

Birnschaumwein aus ☉ Bratbirne
Apfelweincocktails · Sortenreine Obstweine
Obstbrände aus Streuobst

Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat bei Göppingen
fon 0 71 61.999 02 0
www.lamm-schlat.de

Kimmichs
...wie bei Müttern

**Filder-
Weinsauerkraut**



Telefon 07127.51886
www.kimmichs.de



Slow Food®
Stuttgart

IMPRESSUM

CONVIVIUMLEITUNG:

Roman Lenz T 070 22. 21 26 80 stuttgart@slowfood.de

STELLVERTRETER:

Heidi Heess T 07151.5628 40 heidi.heess@onlinehome.de

Monika Titze T 0711.72885 00 titze@titze-pr.de

Ulrike Bleicher T 0711.6 49 24 14 ulrike@vino-et-cetera.de

GESTALTUNG/FOTOGRAFIE:

ossenbrunner wagner gestaltung

T 0711.99797241 info@ossenbrunner-wagner.de

INTERNET:

Birgit Wagner T 0711.6 49 81 82 bm-wagner@foni.net

Das Convivium ist verantwortlich für die Idee und Durchführung des Programms.
Überschüsse werden nicht realisiert.

VERANSTALTUNGSORTE:

Haus der Familie Neue Weinsteige 27, 70180 Stuttgart
www.hdf-stuttgart.de

Bischof-Moser-Haus Wagnerstraße 45, 70182 Stuttgart
Stuttgart Mitte > Haltestelle Rathaus



Slow Food®
Stuttgart

2007

SCHNECKENEXPRESS

VERANSTALTUNGSKALENDER DES CONVIVIUMS STUTTGART



Der Slow Food Genussführer:

Die besten Restaurants und Gasthöfe mit regionaler Küche



www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart

www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart

Liebe Freunde von Slow Food,

wofür steht Slow Food Stuttgart? Wie leben wir unser Motto „Genießen mit Verstand“? Vielleicht kann man es so formulieren: Wir wollen in Stuttgart einen Kontrapunkt setzen zu Fastfood, Convenience-Gastronomie und den Supermarktregalen voller industriell hergestellter Lebensmittel. Uns geht es darum, eine Esskultur zu pflegen und zu erhalten, bei der regionale, handwerklich erzeugte Produkte im Mittelpunkt stehen. Also zum Beispiel Lammfleisch von der Schwäbischen Alb oder ein frisch gebackenes, knuspriges Brot aus dem Holzofen. Wir setzen uns ein für eine Esskultur, bei der man sich die Zeit nimmt, ein gutes Essen in gemütlicher Runde wirklich zu genießen. Und last but not least wollen wir eine Esskultur, die mit Natur und Umwelt im Einklang steht und die handwerklichen Erzeuger fair bezahlt.

In diesem Sinne bieten wir 2007 wieder eine Reihe von ganz unterschiedlichen Veranstaltungen an. Besonders beliebt ist das gemeinsame Kochen in unseren drei Kochclubs und den Kochkursen. Der monatliche Stammtisch hat seit einiger Zeit ein neues Konzept: Jedes Mal gibt es eine kleine Verkostung zu einem bestimmten Produkt, beispielsweise zum Thema Brie oder Salami. Daneben haben wir Degustationen geplant und natürlich Besuche bei Erzeugern, um zu erleben, wo und wie unsere Lebensmittel produziert werden. Bei allen Veranstaltungen sind – nach Voranmeldung – auch Nicht-Slowfooder herzlich willkommen.

Ein besonderer Schwerpunkt unserer Aktivitäten ist seit letztem Jahr der Genussführer. Das Projekt ist ehrgeizig: Slow Food Deutschland will einen eigenen Genuss- und Gastroführer herausgeben. Vorbild ist der berühmte Osteria-Führer von Slow Food Italien, der unter Gourmets längst Kultstatus hat.

Getragen wird das Projekt von den lokalen Slow Food Gruppen bzw. deren Mitgliedern. In Stuttgart besteht das Testerteam aus 13 Slowfoodern mit gut trainierten Geschmacksnerven. Nach dem Motto „Wo wird noch richtig gut schwäbisch gekocht?“ wurden die folgenden Prüfkriterien erarbeitet, die ein Lokal erfüllen muss, um als empfehlenswert eingestuft zu werden:

- eine regional geprägte Küche, die mit frischen und heimischen Produkten kocht
- eine Speisekarte mit überwiegend saisonalen Gerichten
- überzeugende Qualität der Speisen
- eine durchdachte Weinauswahl von guter Qualität. Weine, die auch glasweise und zu angemessenen Preisen ausgeschrieben werden
- dazu eine sachkundige Beratung und vernünftige Weingläser
- ansprechende Räumlichkeiten, ein geschmackvoll gedeckter Tisch und ein freundlicher, aufmerksamer Service.

Außerdem wurden die Preise gedeckelt: Eine Vorspeise, ein Hauptgericht, ein Glas Wein und ein Kaffee sollen nicht mehr als 40 € kosten. Die Tester haben bis zum heutigen Zeitpunkt mehr als 40 entsprechende Restaurants vorgeschlagen und diese dann in kleinen Teams von 3-4 Personen mehrmals besucht. Knapp die Hälfte der getesteten Restaurants wurde dann schließlich in den Genussführer von Slow Food aufgenommen.

Wiederum die Hälfte der empfohlenen Lokale sind typisch schwäbische Weinstuben wie die „Kiste“ in Stuttgart oder das „Klösterle“ in Bad Cannstatt. Auf der Speisekarte dominieren Klassiker wie Maultaschen, Kässpätzle und Rostbraten.

Bei den anderen Restaurants findet sich für jeden Geschmack etwas. So wird im Stuttgarter Römerhof bodenständig zu moderaten Preisen gekocht. In der Möhringer „Linde“ und im „s'Laurent“ in Ludwigsburg kann man sich auch einmal kreative Variationen der schwäbischen Küche schmecken lassen. Gemäß den Vorgaben von Slow Food müssen regionale Speisen den überwiegenden Anteil ausmachen – was manches Lieblingslokal eines Genießers dann leider ausschließt.

Die Liste der in Stuttgart und Umgebung empfohlenen Lokale sowie Restaurantkritiken mit Infos zu Preisen, Öffnungszeiten und Parkmöglichkeiten wird auf der Website von Slow Food Stuttgart ständig aktualisiert. http://www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart/genussfuehrer/

Wer es lieber gedruckt mag, findet die Restauranttipps auch in dem Buch „Unsere Lieblingslokale in Baden-Württemberg – Die besten Restaurants und Gasthöfe mit regionaler Küche“. Dieser Genussführer des HamppVerlags ist ein Gemeinschaftsprodukt von SWR-Redakteuren der Sendereihe „Tour de Pfännle“ und mehreren Slow Food Convivien im Südwesten. Unsere Stuttgarter Tester sind weiterhin aktiv – neue Testesser sind jederzeit willkommen!

Monika Titze,
Vorstand Convivium Stuttgart
Öffentlichkeitsarbeit

Hausgemachte Maultaschen,
Gratinierter Maultaschen auf
Schäufele mit Kartoffelpüree



Aktuelle Termine und die ausführliche Beschreibung der einzelnen Termine finden Sie im Internet unter www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/stuttgart. Hier können Sie sich auch anmelden. Änderungen und Ergänzungen sind vorbehalten. Organisatorischer Hinweis: Nichtmitglieder von Slow Food bezahlen pro Veranstaltung außer beim Offenen Stammtisch zusätzlich € 5,-.

FR 12.1. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

MI 17.1. **BO'TECA DIE VINO**
19.00 Uhr
Ort: Bo'Teca die VINO, Beethovenstraße 30, 70195 Stuttgart-Botnang.
Preis: € 29 pro Person. Anmeldung unter: Bo'Teca die VINO,
Tel: 0711.6205163 www.boteca-stuttgart.de E-Mail: info@kssonline.de

12-gängige „Amuse Gueule“-Schlemmerreise mit internationalen „Slow Food“ Spezialitäten und korrespondierenden Weinen.

FR 9.2. **OFFENER STAMMTISCH* MIT KÄSEPROBE**
ab 18.30 Uhr
im Bischof-Moser-Haus, Kosten: € 5,00 pro Person für Käse.
Anmeldung bis 6.2. bei Heidi Heess, Tel. 07151.562840,
heidi.heess@onlinehome.de

Anton Holzinger von Zurwies präsentiert seine köstlichen Käsesorten

FR 9.3. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

So 25.3. **GESCHMACKSWERKSTATT: SPECK UND SCHINKEN IM VERGLEICH**
ab 17 Uhr
im Edith-Stein-Haus, Nürtingen-Neckarhausen, Kapfstr. 1 (Ortsmitte/ 50 m von der Bus-Haltestelle) Anmeldungen bei Pius Kopp,
per E-Mail: pikopp@web.de oder Tel. 0179.5267103.
Kosten mit Weinprobe: Mitglieder € 28,-/Nichtmitglieder € 33,-

Pius Kopp, Mitglied bei Slow Food Stuttgart, kommentiert die Produkte und gibt praxisnahe Tipps, Rezepte und Literaturempfehlungen zum Thema „Kochen mit Speck“. Kaltes Buffet mit Schwarzwälder- und Tiroler-Vesperspeck, Speck von ungarischen Mangalitzta-Wollschweinen, Schinken von eichelfressenden Weideschweinen aus Franken und weitere kalte und warme Schmankerln. Weitere Infos auf der Homepage. Zur Degustation präsentiert ein Winzer passende regionale Weine.

SA 14.4. **BESUCH DER DISTELHÄUSER BRAUEREI**
11.30 Uhr
Treffpunkt: Distelhäuser Brauerei, Grünfelder Str. 3

So 15.4. **offenes Ende**
Dauer der Veranstaltung: ca. 3-4 Stunden. Anmeldung bis 25. März bei Roman Lenz, 07022.212680, E-Mail stuttgart@slowfood.de

Brauereirundgang, 4-Projektoren-Multivisionsschau, kleine Bierprobe, Distelhäuser Vesperteller und frische Distelhäuser Biere oder Taubertaler Getränke. Danach Besuch des Zisterzienser-Kloster Bronnbach im Taubertal bei Wertheim (von Maulbronn gegründet) und des Rotweinpreis-Gewinners von Vinum, Konrad Schlör in Reicholzheim (3 km). Abends Tafelrunde mit unserem Slow Food Vorsitzenden Otto Geisel in Bad Mergentheim zum Thema Grünkern, Tauber-Edition (das erste deutsche Reinheitsgebot für Wein) und „Boeuf de Hohenlohe“. Dort Abendessen in der Zirbelstube (€ 49) und – wer will – Übernachtung mit Frühstück (€ 82) im Hotel Victoria. Am Sonntag 15. April Ausflug ins Jagsttal (u.a. Kloster Schöntal) mit landschaftlichen und kulinarischen Höhepunkten, Direktvermarkterbesuchen etc..

MI 18.04. **ESPRESSO-SEMINAR BEI HOCHLAND**
19.30 Uhr
Ort: Holankabar (StebCafebar), Kirchstr. 6B Stuttgart City.
Dauer: 19.30 bis ca. 21.30 Uhr. Kosten: € 13 für Mitglieder und € 18 für Nichtmitglieder. Anmeldungen: bei Frau Krausse, bis zum 10.4.2007 unter Tel. 0711.722080-33 oder E-Mail krausse@hochland-kaffee.de

Es geht um Kaffeebasiswissen mit Schwerpunkt Espresso und Espresso-Milchgetränke. Tipps und Tricks, Möglichkeiten selbst an der italienischen Siebträgermaschine zu arbeiten und den Kaffee zu verkosten gibt es natürlich auch.

FR 4.5. **AUSFLUG ZUR HANDWERKSBÄCKEREI MACK**
22.00 bis 2.00 Uhr
nach Westhausen/Ostalb, bis 02.00 Uhr, Preis: € 10,-,
Anmeldung bis spätestens 15.4. bei Heidi Heess, Tel. 07151.562840,
E-Mail heidi.heess@onlinehome.de

Wir besichtigen den Betrieb und schauen zu wie die Nachtproduktion abläuft. Es gibt reichlich Gelegenheit, Brote und anderes Backwerk zu verkosten. Evtl. vorher gemeinsames Abendessen in Aalen oder Westhausen. Details werden rechtzeitig vorher per E-Mail bekannt gegeben und ins Internet gestellt.

FR 11.5. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

So 20.5. **OSTALB-LAMM. 15 JAHRE SLOW FOOD DEUTSCHLAND!**
11.00 Uhr
Treffpunkt: 11 Uhr im Schafhof Smetana, Bunsentalbalde, 89555 Steinheim a. A. (www.schafhof-steinheim.de) Anmeldung über Lotbar Klatt beim CV Ulm E-Mail ulm@slowfood.de

Gemeinschaftsveranstaltung der Convivien München, Stuttgart und Tübingen unter der Leitung des Conviviums Ulm. Wir erleben die Schafschur und – wer will – kann mit Schafwolle filzen (ab 4 Jahre). Wir werden verschiedene Wurstsorten probieren und ein dunkles Weizen aus der nahegelegenen Hirschbrauerei kennenlernen. Im Anschluß fahren wir zum Mittagessen in den Landgasthof „Löwen“ in Königsbronn Zang (www.loewen-zang.de), Ostalblamm Menue-Vorschlag folgt noch). Dazu sollen die „Jungen Schwaben“ ihre Weine aus der Region vorstellen.

Do 7.6. bis So 10.6. **1. GROSSE GEOPARK-KULINARISCH-EXKURSION**
gemeinsam mit der Akademie für Kulinaristik. Exkursionsleitung Roman Lenz und Otto Geisel. Näheres folgt.

FR 15.6. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

SA 30.6. **SOMMERFEST**
im Naturfreundehaus Degerloch, Am Roßbau, Roßbastr. 61.
Näheres wird bekanntgegeben.

DI 28.8. **2. GESCHMACKSCHULUNG**
Jugendamt der Stadt Stuttgart, Wilhelmsplatz, Stuttgart-Mitte,
Kosten € 2,-. Anmeldung: bei „Hallo Kinder“ 0711.2163195
Helfer bitte melden bei Ulrike Bleicher 0711.6492414 bzw.
E-Mail ulrike@vino-et-cetera.de

Für Kinder und Jugendliche im Rahmen des Ferienprogramms des Jugendamtes der Stadt Stuttgart.

SA 15.9. bis So 16.9. **15 JAHRE SLOW FOOD DEUTSCHLAND!**
Sommerfest mit dem Convivium Freiburg!
www.muehlenmuseum-schwarzwald.de/
Das weitere Programm folgt. Anm. über freiburg@slowfood.de

Wir mieten den Mühlenspeicher für unser Fest. Wenn das Wetter schön ist, wird es auch draußen Aktivitäten geben. Geplant ist, das Backhaus der Familie Glatz zu nutzen und Brot zu backen.

So 23.9. **SLOW FOOD-ARCHE-TAG**
11-17 Uhr
in Beuren (Freilichtmuseum)

Wir erwarten 10 Arche-Produzenten mit ihren Produkten zum Verkauf. Zudem Führungen am ersten Slow Food Acker Deutschlands!

DI 2.10. **LINSENIEN**
19.30 Uhr
Gasthaus Ochsen in Echterdingen. Anmeldung bis 21. September bei Roman Lenz Tel. 07022.212680, E-Mail stuttgart@slowfood.de

Vergleich von Alblinsen mit anderen Linsensorten in regionalen und internationalen Gerichten.

FR 12.10. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

SA 20.10. **DEUTSCHES FLEISCHERMUSEUM**
16 Uhr
Marktplatz 27, 71032 Böblingen. Preis: Eintritt ins Museum.
Mindestteilnehmerzahl: 15. Anmeldung bis 15.10. bei Monika Titze
Titze@Titze-PR.de oder Tel. 0711.728.85.00.

Hans-Peter de Longueville, Landesinnungsverband des Fleischerhandwerks, führt uns durch Geschichte und Geschichten des Metzgerhandwerks. Anschließend Wurstkollag mit Degustation.

SA 17.11. **TRADITIONELLES GANSESSEN**
18 Uhr
Ort: Gasthof Lamm in Schlat. Wir haben die als Gastraum umgebaute Scheuer reserviert. Maximale Teilnehmer: 20. Es wird wie in früheren Jahren ein Bus-Transfer ab Stuttgart (ca. 16.30 Uhr) mit Zustiegsmöglichkeiten auf der Strecke organisiert. Näheres auf der Homepage oder per Rundmail. Anmeldung: Thomas Bleicher, 0711.6492414 oder E-Mail thomas@vino-et-cetera.de bis spätestens 3.11.2007.

FR 23.11. **STAMMTISCH UND MITGLIEDERVERSAMMLUNG**
ab 18.30 Uhr
im Bischof-Moser-Haus.

FR 14.12. **OFFENER STAMMTISCH* IM BISCHOF-MOSER-HAUS**
ab 18.30 Uhr

*Anmerkung zum Offenen Stammtisch: Beim Stammtisch wird eine Verkostung durchgeführt, das jeweilige Thema wird auf die Homepage gestellt und per Rundmail bekanntgegeben. Jeder bringt zu diesem Thema ein Beispiel und Wein mit, aber nur so viel, wie er selbst essen und trinken möchte. Sprudel gibt es für € 1/ Flasche im Bischof-Moser-Haus. Ansprechpartner: Heidi Heess, Tel. 07151.562840, und Jutta Wagner, Tel. 07151.54785

KOCHEN MIT SLOWFOOD BEI DER VHS Anmeldungen ausschließlich dort.
VHS – Fisch und Meeresfrüchte. Sa 20.1.2007, 17-22 Uhr
Treffpunkt Rotebühlplatz. Mit Roland Ulbrich

DIE STUTTGARTER KOCHSTAMMTISCHE:

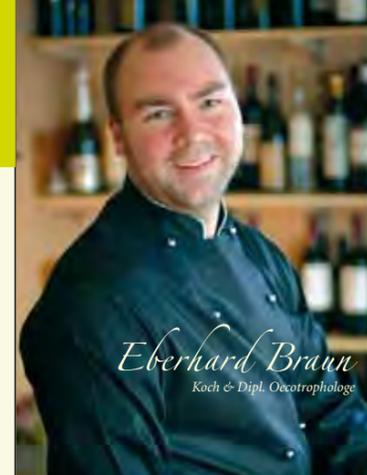
Die Kochstammtische I und III sind zur Zeit voll belegt, „Schnuppern“ ist nach Voranmeldung möglich. Bitte Kontakt mit den entsprechenden Ansprechpartnern aufnehmen.

Ansprechpartner für		
Kochstammtisch I:	Josef Brändle	Tel.: 0711.7.80.18.23
Kochstammtisch II:	Jutta Wagner	Tel.: 07151.5.47.85
Kochstammtisch III:	Karin Rudolph	Tel.: 0711.9.98.14.84
Weinstammtisch I:	Guido Koch	Tel.: 0711.9.97.10.48
Weinstammtisch II:	Laila Essawi	Tel.: 0711.4.10.71.75

Die nächsten Termine sind wie folgt:

Kochstammtisch I jeweils Mittwoch, 18.30 Uhr:
23. Januar (Di), 28. Februar, 21. März, 30. Mai, 4. Juli, 25. Juli
Kochstammtisch II jeweils Freitag, 18.00 Uhr:
19. Januar, 23. Februar, 30. März, 26. April (Do), 08. Juni, 20. Juli
Kochstammtisch III jeweils Donnerstag, ab 18.30 Uhr:
11. Januar, 8. Februar, 15. März, 19. April, 24. Mai, 14. Juni, 12. Juli
Slow Food-Weinstammtisch I jeweils Montag, 19.00 Uhr:
08. Januar, 19. Februar, 12. März, 16. April, 14. Mai, 11. Juni, 09. Juli, 17. September. Treffpunkt: Haus der Familie.
Slow Food Weinstammtisch II Geplant sind bisher eine Probe beim Weingut Heid in Fellbach und im Sommer 2007 eine Weinreise an die Mosel. Für weitere aktuelle Aktivitäten kontaktieren Sie bitte Laila Essawi.
Interessierte Hobbyköche und -köchinnen sind herzlich eingeladen, bei uns vorbei zu schauen, sofern es das Platzangebot zulässt. Aus organisatorischen Gründen ist eine Anfrage/Anmeldung bis eine Woche vor dem jeweiligen Termin erforderlich.

Für alle Kochstammtische gilt: Die Kosten für Speisen und Getränke werden von den teilnehmenden Mitgliedern und Gästen getragen. Auch Gäste müssen eine anteilige Küchenmiete von € 8,- tragen. Bei Nichtmitgliedern wird zusätzlich ein Betrag von € 5,- erhoben.



Eberhard Braun
Koch & Dipl. Oecotrophologe

EB GOURMETCOOK

Mietkoch für Restaurants und Privathaushalte
Catering
Candlelight Dinner
Kochkurse

Telefon +49(0)711 - 380 80 82
Mobil +49(0)160 - 547 86 63
eMail info@gourmetcook.de

www.gourmetcook.de

Gärtner-frisches Gemüse aus unsrem Land



Gut zu wissen, was man isst. Die ganze Vielfalt an Frischgemüse wird im „Ländle“ von mehr als 2.000 Betrieben im Freiland und über 800 Betrieben im geschützten Anbau auf beinahe 11.000 Hektar erzeugt. Baden-Württemberg ist führend im Unterglasanbau. Heimisches, saisonales Gemüse wird reif geerntet und weist daher den höchst möglichen Gehalt an wertgebenden Inhaltsstoffen auf. Das spricht für Gemüse aus unsrem Land. Gemüse aus unseren Mitgliedsbetrieben bürgt für

- fortschrittliche, umweltbewusste Kulturverfahren
- erstklassige Qualität mit hohem gesundheitlichem Wert
- garantierte Frische ohne Gentechnik oder Bestrahlung

Gemüse aus unsrem Land schmeckt gut und tut gut.

Mehr unter: www.gaertner-bw.de

Der Genussführer

Jeder hat sein Lieblingsrestaurant: weil es hier gut schmeckt, weil man sich wohl fühlt und die Wirtsleute Sie kennen. Entdecken Sie neue Lieblingslokale im Ländle – alle gemeinsam mit Slow Food auf Herz und Nieren geprüft!

Eine Koproduktion von Slow Food Deutschland e.V., SWR1 Pfännele und dem HamppVerlag.

Unsere Lieblingslokale in Baden-Württemberg
Die besten Restaurants und Gasthöfe mit regionaler Küche
180 Seiten, broschiert
€ 14,90

Bestellen Sie per Tel. 07 11/78 292-140, per Mail info@hamppverlag.de oder per Fax 07 11/78 292-199 **HamppVerlag** www.hamppverlag.de



*** Hotel
Gasthof zum Hirsch

Wir sind ein Landgasthof mit regionaler Küche, zwei Gästehäusern und Felsterrasse. Unsere heimische Küche verwendet vorwiegend regionale Produkte. **SPEZIALITÄTEN:** Gerichte von der Albschnecke, Frische Albföllchen, Wildgerichte und Lamm von der eigenen Schafweide. Unser Haus ist ideal für Wanderurlauber geeignet.

FLAIR-HOTEL GASTHOF HIRSCH INDELHAUSEN

Kloker-Steinhardt GbR
Wannenweg 2
72534 Hayingen

Telefon: 07386.97.78-0
Telefax: 07386.97.78-99
www.hirsch-indelhausen.de
E-Mail: info@hirsch-indelhausen.de




ROSE
1. BIOHOTEL
in Baden-Württemberg

Erleben Sie in unserem familiären Nichtraucher Hotel & Restaurant biologische Gastlichkeit seit 1950.

Spitzenkoch Simon Tress zaubert Ihnen neben seiner regionalen Feinschmecker - Küche auch vegetarische Vollwertkost frisch vom Garten auf den Teller.

Biohotel-Restaurant ROSE - Familien Tress
Aichelauer Str.6 - 72534 Hayingen-Ehestetten
Tel.: 07383/94980 www.rose-ehestetten.de

Bei uns blühen Sie auf!



Weinstube Fröhlich

Leonhardstrasse 5 · 70182 Stuttgart
Fon 0711-24 24 71 · Fax 0711-236 79 10
www.weinstube-froehlich.de