



Partner
von Slowfood

Das Urkorn

**Schwäbischer Alb-Dinkel
für beste Nudeln und Backwaren.**



www.alb-gold.de

BeckaBeck

...weil Fische schmecken.

www.beckabeck.de

www.alb-dinkel.de

Gaumenfreuden & Trinkgenuss



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

Manufaktur Jörg Geiger

**Birnenschaumwein aus Ö Bratbirne
Apfelweincocktails · Sortenreine Obstweine
Obstbrände aus Streuobst**

Eschenbacher Straße 1
73114 Schlatt bei Göppingen
fon 0 71 61.999 02 0
www.lamm-schlatt.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 07151.56 28 40 heidi.beess@onlinehome.de
Monika Titze T 0711.728 85 00 titze@titze-pr.de
Ulrike Bleicher T 0711.649 24 14 ulrike@vino-et-cetera.de

GESTALTUNG:

ossenbrunner wagner gestaltung

T 0711.99 79 72 41 info@ossenbrunner-wagner.de

Fotografie © 2007 Stefan Abtmeyer, Ulrich Rosenbaum, Thomas Klink

INTERNET:

Birgit Wagner T 0711.649 81 82 wagner.webmaster@web.de

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.bdf-stuttgart.de

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

STAMMTISCHE:

Ansprechpartner für

Kochstammtisch I:	Josef Brändle	T 0711.7 80 18 23
Kochstammtisch II:	Jutta Wagner	T 07151.5 47 85
Kochstammtisch III:	Karin Rudolph	T 0711.9 98 14 84
Weinstammtisch:	Guido Koch	T 0711.9 97 10 48

Sollten Sie Interesse haben an einem unserer Stammtische als Gast teilzunehmen,
erfragen Sie bitte Termine und Bedingungen bei den oben genannten Ansprechpartnern.

Der monatliche **offene Stammtisch** findet an jedem 2. Mittwoch des Monats ab
19.30 Uhr in der Weinstube Adler in Stuttgart-Untertürkheim, Großglocknerstr. 25, statt.
Eine Anmeldung dafür ist nicht erforderlich.



Slow Food®
Stuttgart

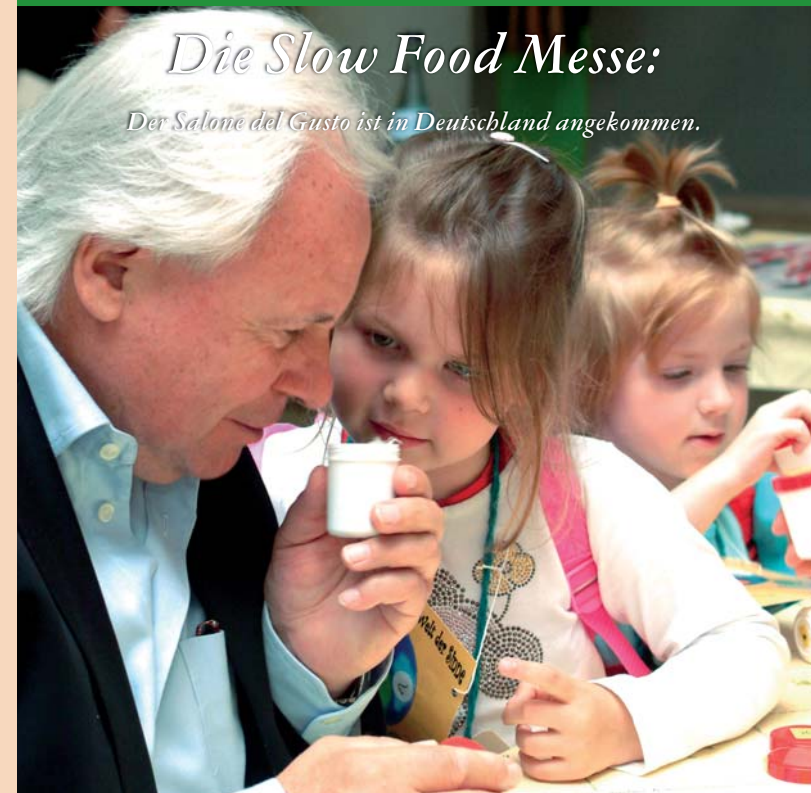
2008

SCHNECKENEXPRESS

VERANSTALTUNGSKALENDER DES CONVIVIUMS STUTTGART

Die Slow Food Messe:

Der Salone del Gusto ist in Deutschland angekommen.



www.slowfood.de/stuttgart

www.slowfood.de/stuttgart

Liebe Freundinnen und Freunde von Slow Food,

der Big Bang, mit dem unsere „Salönle“ im letzten Jahr gestartet ist, dürfte allen Beteiligten noch lebhaft in Erinnerung sein. Das Ziel war hoch gesteckt. Es galt, innerhalb von ein paar Monaten den deutschen Ableger des berühmten Salone del Gusto in Turin auf die Beine zu stellen. Der Salone ist ja bekanntlich mittlerweile eine Institution. Alle zwei Jahre trifft sich dort die internationale Food-Szene zu einer Olympiade des Geschmacks. In Zahlen ausgedrückt sind das rund 600 Aussteller, 140.000 Besucher und ein Rahmenprogramm mit hochkarätigsten Geschmackserlebnissen.

Wir als Convivium Stuttgart gingen Mitte Juni mit etwa 30 aktiven Helfern in die Endrunde. Da musste zum Beispiel am Abend vor der Eröffnung noch die 100 Meter lange Tafel für die Veranstaltung mit Kindern und Prominenten eingedeckt werden. Über 20 Geschmackserlebnisse hatten wir in kürzester Zeit organisiert. Nun galt es, die Veranstaltungen mit Degustationstellern, Besteck, Gläsern und Wasserflaschen zu versorgen. Die langen Wege zwischen den Veranstaltungsräumen haben dabei so manchem Slow Foodie Blasen an den Füßen beschert.

Als wir dann trotz strahlendem Sommerwetter die Schlangen vor den Kassen sahen, wussten wir, dass die Sache ein Erfolg wird. Das war Gänsehaut-Feeling pur. Die Bilanz: 10.000 Besucher und 200 zufriedene Aussteller.

Auch in diesem Jahr ist Stuttgart wieder 4 Tage lang Genuss-Hauptstadt: Vom 3. – 6. April findet die Messe Slow Food Deutschland zum zweiten Mal statt. Als Convivium vor Ort fühlen wir uns als Gastgeber und haben auch dieses Mal wieder das Glück, „unsere“ Messe aktiv mitzugestalten. Wer Lust hat hinter den Kulis-

sen mitzumachen – bitte baldmöglichst mit der Convivium-Leitung Kontakt aufnehmen. Wir suchen Helfer für die Geschmackserlebnisse, für die Vinothek und den Infostand. Der Einsatz wird zwar nicht bezahlt, macht aber viel Spaß und bringt interessante Begegnungen und Kontakte.

Was unterscheidet die Slow Food Messe von den vielen anderen Food- und Lifestyle-Messen? Unsere Messe ist etwas ganz anderes als die üblichen Handelsmessen. Hier geht es um ein Treffen von bewussten Genießern und Erzeugern, das von der Idee „gut, sauber und fair“ getragen wird. Das bedeutet eine Ernährung, die sich auf ihre Wurzeln besinnt, von guter Qualität ist und sorgfältig bzw. „slow“ zubereitet wird. Wir wollen wissen, woher die Lebensmittel kommen, die wir auf dem Teller haben. Die Messe bietet die Gelegenheit, handwerkliche Erzeuger aus vielen unterschiedlichen Regionen kennen zu lernen und ihre Produkte zu probieren.

Auch das Rahmenprogramm hat eine „Mission“. Ein wichtiger Programmpunkt sind Aktionen, bei denen es um eine gute und gesunde Ernährung für Kinder und Jugendliche geht. Die Geschmackserlebnisse wollen Genuss vermitteln, den Verbrauchern die Vielfalt der Aromen näher bringen und so den Geschmack schulen.

Natürlich können Sie auch in der übrigen Zeit des Jahres mit Slow Food viele genussvolle kulinarische Erfahrungen machen und nette Leute kennenlernen. Dazu haben wir das vorliegende Programm zusammengestellt. Die Klassiker sind das gemeinsame Kochen in unseren drei Kochclubs, die Kochkurse, der Weinstammtisch und der monatliche Stammtisch, der ab Januar in der Weinstube Adler in Untertürkheim stattfindet. Wir haben uns für

dieses in vieler Hinsicht junge Restaurant entschieden, weil wir Küche und Konzept gut finden und unterstützen möchten. Daneben gibt es Verkostungen, spannende Exkursionen und von Slowfoodern organisierte Reisen.

Ein Schwerpunkt unserer Aktivitäten ist weiterhin der Genussführer. Nach dem Vorbild des berühmten Osteria-Führers entsteht jetzt auch in Deutschland ein Genuss- und Gastroführer. Dazu besucht das Testerteam regelmäßig in kleinen Gruppen Lokale mit typisch schwäbischer Küche. 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/gastrofuehrer/ Wer mitmachen möchte bitte melden.

Verstärkung können wir auch beim Arche-Projekt gut gebrauchen. Mit der Arche des Geschmacks sorgt Slow Food dafür, dass traditionelle regionale Lebensmittel erhalten bleiben. Die Ablinse, einer unserer Stuttgarter „Arche-Passagiere“, hat Ende letzten Jahres sogar in den Medien Schlagzeilen gemacht: Die echte Ablinse, die bisher als ausgestorben galt, wurde über viele Umwege in der St. Petersburger Vavilow Genbank entdeckt und kann jetzt auf der Alb wieder gezüchtet werden.

Monika Titze,
Vorstand Convivium Stuttgart
Öffentlichkeitsarbeit



So 24.2.
17 Uhr

SLOW FOOD GESCHMACKSERLEBNIS: RIESLING UND GEWÜRZE
Ort: Weinstube Adler, Großglocknerstrasse 25, 70327 Stuttgart-Untertürkheim, Kosten 49 € (incl. Degustationsmenü, Wein, Mineralwasser), Teilnehmerzahl: Mindestens 7, Anmeldung bis 10.2. bei Monika Titzte Tel. 0711-728 85 00, E-Mail Titzte@Titzte-PR.de

Im Rahmen eines Degustationsmenüs verkosten wir unter fachkundiger Anleitung fünf Rieslinge mit fünf unterschiedlich gewürzten Geflügelvariationen. Dabei gilt es, Traumpare und Mesallianzen zu erschmecken und entsprechende Punkte zu verteilen: Wie passt eine Spätlese zu Curry? Wie harmonisiert ein spitziger Riesling mit Senf oder Ingwer? Welche Kombination gewinnt, was geht gar nicht? Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie den Riesling von einer ganz neuen Seite!

SA 22.3. – Mi 26.3.

GENUSSREISE AN DIE MOSEL, OSTERN WANDERN – BESUCHEN – GENIEßEN
Leistungen und Preise: Gemeinsame An- und Rückreise mit der Bahn, Transfers vor Ort / 4 Übernachtungen/Frühstück im Mittelklasse – oder im feinen Hotel, Abendmenüs, 2 Weinproben / Reise- und Wanderleitung. Preis: 469,- € (für Gäste 510,- €). Aufpreis EZ: 32 €, Aufpreise Hotel Bellevue: DZ € 180,-, EZ € 280,-, Die Reise ist für ca. 15 TeilnehmerInnen vorgesehen. Anmeldeschluss: Nach Erreichen der Teilnehmerzahl, spätestens am 15.02.08. Informationsabend am So, 13. Januar. Auskunft und Anmeldung: Rudi Hauser, T 0711.420 3090, Fax 420 3092, rudi@schulhauser.de, http://sfs-reisen.blog.de

Die mittlere Mosel ist ein herrliches Stück Erde. Weinberge kuscheln sich eng an den gewundenen Fluss und müssen sich dazu steil auftürmen. Den Städtchen und den Dörfern sieht man auf Tritt und Schritt den traditionellen Wohlstand an, und damit die gehobene Lebensart. Genuss und Lebenslust sind hier seit vielen Generationen daheim. Wenn das Wetter mitspielt, können wir an Ostern trotz des frühen Termins schon die berühmte Pfirsichblüte erleben – in dieser begünstigten Lage auf jeden Fall die grünende Natur. Unterstützt vom Convivium Mosel-Hunsrück-Eifel werden wir vom Standort Traben-Trarbach aus, unter Führung der Winzer, einige der berühmten Steillagen besuchen und die Gewächse verkosten. An den Abenden delectieren wir uns in empfohlenen Restaurants an mehrgängigen Wahlmenüs und tagsüber arbeiten wir die Brennwerte wieder ab – beim Erkunden der vielen Sehenswürdigkeiten in der alten Stadt Trier, bei Wanderungen und Spaziergängen auf der Riesling-Route, nach Bernkastel-Kues und am Bremmer Calmont.

Mi 26.3.
18.15 Uhr (Bitte pünktlich erscheinen)

DUNKELRESTAURANT
*in der Rosenau, Rotebühlstraße 109b, 70178 Stuttgart
Kosten: 59 € für ein 3-gängiges Menü mit Kulturprogramm.
Verbindliche Anmeldung unter dem Stichwort „Slowfood“ bis zum 2. März 2008 unter www.aus-sicht.de*

Do 3.4. – So 6.4.

SLOW FOOD MESSE
Neue Messe auf den Fildern

So 13.4.
14 Uhr

ES GEHT UM DIE WURST
*Deutsches Fleischermuseum, Marktplatz 27, 71032 Böblingen,
Preis: Eintritt ins Museum. Mindestteilnehmerzahl: 10. Anmeldung bis 9.4. bei Monika Titzte Titzte@Titzte-PR.de oder 0711-728 85 00*

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

SA 26.4.
16-20 Uhr

WEINTOUR INS REMSTAL
*Ort: Weingut H. Bader, Albert-Moser-Str. 100, Kernen-Stetten,
Preis: € 30 für Führung, Weinprobe und Vesper, Anmeldung bis 15. April bei Karin Rudolph per Mail, Karin.Rudolph@Stuttgart.de oder Tel. 0711/99 81 484, An- und Abreise sind per öffentlichem Nahverkehr möglich. Maximale Teilnehmerzahl: 15.*

Frau Bader führt uns durch ihre Weinberge im Stettener Gipskeupergebiet und stellt die Gutsweine vor.

Fr 2.5.
10 Uhr

BETRIEBSFÜHRUNG BEI DEN ENSINGER-MINERALQUELLEN
Kosten: Keltenmuseum € 6,- (mit Führung), Betriebsführung bei Ensinger ist kostenlos. Mindestteilnehmerzahl: 15, Anmeldung bis 17.4. bei beidi.beess@onlinehome.de, Tel. 07151/562840, Details werden rechtzeitig vorher bekannt gegeben und ins Internet gestellt.

Vaihingen/Enz-Ensingen. Dauer etwa 2 1/2 Stunden, danach Mittagessen im Gasthaus Lamm in Roßwag, anschließend Besuch des Keltenmuseums in Hochdorf (hochinteressant), mit Sonderführung Schwerpunkt Landwirtschaft/Ernährung. Dauer 1 Stunde.

SA 31.5.
10 Uhr

FÜHRUNG IM KRÄUTERGARTEN „CALENDULA“
*Heil- und Küchenkräuter
Storchsbalde 200, 70378 Stuttgart (Mühlhausen), Dauer 2-2,5 Stunden, Unkostenbeitrag € 20,- p.P., Mindestteilnehmerzahl 15 Personen, Anmeldung bei Karin und Rudolph Scheib, Tel 0711/837511, Anmeldeschluss 17.5.08*

Es werden gereicht: Aufstriche und Butter mit Kräutern, Brot und Salat sowie Tee

So 1.6.
11 oder 15 Uhr

WEINBERGSWANDERUNG – FUSSMARSCH DURCH DIE BIOWEINBERGE
*Treffpunkt: je nach Witterung, Teilnehmer: mind. 25, max. 50 Personen
Kosten: Wanderung mit einem Glas Sekt 5 €, 7er Weinprobe 10 €, Essen à la Carte, Ökoweingut Stutz, Liebigstraße 49, D-74074 Heilbronn
T 07131.25 13 25, Telefax 07131.25 13 67, www.weingut-stutz.de mail@weingut-stutz.de, Anmeldung bei A. Lorenz, T 0711.639911, E-Mail: Lorenz@profitext.de Anmeldeschluss: 24.5.2008*

SA 14.6.

SOMMERFEST
im Naturfreundehaus in Degerloch (näheres s. www.slowfood.de)

So 13.7.
9-18 Uhr

ARCHE-TAG IN BEUREN (FREILICHTMUSEUM)

SA 2.8.
ab 12 Uhr

GEMÜSEGESCHICHTEN
*Tagesausflug zum Nutzpflanzengarten Lang in Wolfegg
individuelle Anreise (in Fabrygemeinschaften) Treffpunkt um 12 Uhr in Wolfegg (genaue Adresse wird den angemeldeten Teilnehmern mitgeteilt), Kosten: Eintritt Museum, ggf. Imbiss und Abendessen (à la carte), Anmeldung bis 31.7.2008 bei Monika Titzte E-Mail Titzte@Titzte-PR.de Tel. 0711-728 85 00*

Klaus Lang ist in seiner Freizeit leidenschaftlicher Pflanzensammler und Pflanzenzüchter. So hat er zum Beispiel die bei uns ausgestorbene Alblinse im russischen Wawilow-Institut aufgespürt. In einer etwa 2-stündigen Führung durch seinen großen Nutzpflanzengarten erzählt er uns Geschichten von historischen Gemüsesorten und vergessenen Heilpflanzen. Anschließend Besuch des Bauernhaus Museums in Wolfegg, Stärkung im idyllischem Biergarten zwischen Streuobstwiesen und Fischweihern. Frühes Abendessen im historischen Brauereigasthof Mohren in Leutkirch.

SA 26.7. – SA 9.8.

VALLE MAIRA, EL DORADO DER ANTIPASTI
*Wandern und Genießen im Piemont
Leistungen und Preise: An- und Rückreise mit der Bahn / Gepäcktransport beim Wandern / 14 Übernachtungen, zu Beginn und zum Schluss in feinen Hotels (Doppelzimmer) in Cuneo bzw. Bra, während der Wandertour Ü z.T. recht einfach, aber abends immer ein delikates Menü / Reise- und Wanderleitung. Preis: 1.166,- €, (für Slow Food Mitglieder 1.126,- €). Die Reise ist für max. 12 TeilnehmerInnen vorgesehen. Anmeldeschluss: Nach Erreichen der Teilnehmerzahl, spätestens am 31.5.8. Anmeldungen an Naturfreunde Württemberg e.V., Abtl. Reisen, Neue Str. 150, 70186 Stuttgart, Tel. 0711/481076, Fax 0711/4800216, E-Mail: reisen@naturfreunde-wuerttemberg.de*

Das entvölkerte Valle Maira im Westen des Piemont gilt als heißer Tip für Naturfreunde, die abends gerne in rustikalen Gästehäusern herzlich verwöhnt werden. Besonders berühmt ist das Tal für seine wunderbare Kultur bei den Antipasti. Freilich hat dieses piemontesische Alpental auch eine herrliche Landschaft zu bieten, so dass sich die Touren dort zu einem Schmaus für alle Sinne verbinden lassen. Nur die Ohren kommen nicht auf ihre Kosten – aber für ein paar Tage kann auch die Städterin mit der Stille leben.

Wir erwandern das mittlere Valle Maira in 9 Tagestouren, wobei wir die Herberge nicht jeden Tag wechseln. Die Unterbringung beim Wandern ist einfach, während wir zum Beginn in Cuneo, der Provinzhauptstadt, und zum Schluss in Bra, der Hauptstadt der Slow-Food-Bewegung, komfortabel wohnen werden. Reise in Zusammenarbeit mit „Naturfreunde Württemberg“.

SA 20.9.

WURST- UND SCHINKENWETTBEWERBE DER SÜFFA
*Fachmesse für das Fleischerhandwerk
Anmeldung baldmöglichst beim Landesinnungsverband BW des Fleischerbandwerks info@fleischerbw.de. Tel. 0711/467272*

Maximal 20 Teilnehmer von Slow Food können als Gastprüfer bei der Sensorikprüfung der Würste und Schinken mitmachen. Die Profis erklären uns vorher alles was man wissen muss.

Mo 13.10.
20 Uhr

GEFLÜGELSTAND KUSTERMANN
*Ein Profi zeigt, wie man mit Geflügel fachmännisch umgeht
Ort: Markthalle Geflügelstand Kustermann, Inhaber Gerhard Ludwig, Maximale Teilnehmerzahl: 10, Kosten: € 5,-, Anzumelden bis: 1.10.2008 bei Herrn Ludwig unter 0711/2364648 oder am Stand*

Unser Mitglied, Herr Ludwig, zeigt uns in seinem Stand wie man Geflügel zerlegt bzw. gekocht/gebraten tranchiert. Hierzu werden nette „Schweinereien“ gereicht.

Mi 12.11.
19.30 Uhr

MITGLIEDERVERSAMMLUNG
in der Weinstube Adler in Untertürkheim

Fr 28.11.
19.00 Uhr

DER BERG RUFT...STUART PIGOTT IN NÜRTINGEN
*in der Seegrasspinnerei, Nürtingen, KulturKantine in der Alten Seegrasspinnerei, Inhaber: Trägerverein Freies Kinderhaus e.V.
Plochinger Straße 14 72622 Nürtingen. T 07022.979521
Mail: kulturkantine@seegrasspinnerei.de. Anmeldung in der Seegrasspinnerei direkt. Details wie Menüplan und Preis stehen im Augenblick noch nicht fest und werden nachgereicht.*

Auf dem Gelände von Nürtingens „Alter Seegrasspinnerei“ ist in ökologischer Lehmbauweise das Café Abessinien entstanden. Dort kocht ein äthiopischer Koch nach Rezepten aus dem äthiopischen Hochland. Eine Spezialität sind Linsengerichte. Das Thema Hochland wird auch bei den Getränken aufgegriffen.

Der Linsenhöfer Wengerter Helmut Dolde serviert dazu seinen Jahrgang 2007. Die Weine stammen aus den höchsten Weinbergen Württembergs (möglicherweise Deutschlands) am Fuße der Schwäbischen Alb. Und gerade diese hohen Lagen entwickeln in Zeiten des Klimawandels ein enormes Potential.

SA 6.12.
19 Uhr

JAHRESABSCHLUSSESSEN
*Weinstube Lamm, Mühlstraße 24, 70469 Stuttgart-Feuerbach
Kosten: ca. 25 € für das Hauptgericht „Gans“, Verbindliche Anmeldung bis zum 15. November 2008 bei Alexander Lorenz, Tel 0711/639911 oder per E-Mail: Lorenz@profitext.de*

SLOW TOUREN GEHEN AN DEN START!

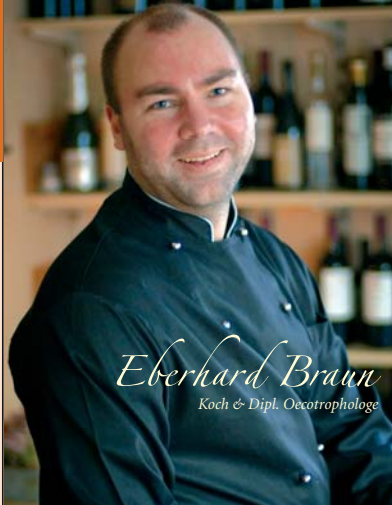
Slow Tour® ist ein neues Projekt von Slow Food Deutschland e.V., das Reiseangebote im Sinne der Slow Food Philosophie gestaltet und verbindliche Kriterien der Durchführung entwickelt hat. Im Mittelpunkt stehen die Vermittlung und der Genuss der regional- und lokalspezifischen Esskultur, unter Einbezug von Archepassagieren, Erzeugerbesuchen und außergewöhnlichem Genusshandwerk – immer im Kontext der jeweiligen Kulturlandschaft. Ein weiteres Merkmal der Slow Touren sind gemeinsame Aktivitäten, mit denen die Landschaft und die lokale Esskultur erlebt werden: zum Beispiel Wanderungen, gemeinsames Kochen, Ernten oder Backen.

SLOW TOUR 1: im April, Der Süden der schwäbischen Alb

SLOW TOUR 2: im Juni, Albrauf und Ostalb

SLOW TOUR 3: im Oktober, Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Ansprechpartner: Roman Lenz und Philipp Boecker, stuttgart@slowfood.de. Nähere Informationen zu den drei Touren, Routen und Preise entnehmen Sie bitte unserer website: www.slowfood.de



Eberhard Braun
Koch & Dipl. Öcöcrophologe

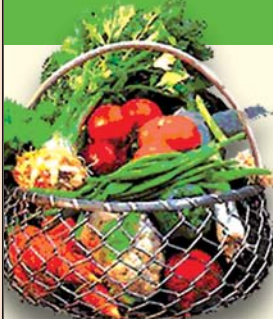


Mietkoch für Restaurants und Privathaushalte
Catering
Candlelight Dinner
Kochkurse

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 Unter-glasanbau. 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



Marcus Schneider Jochen Schneider

ESSGENUSS MIT SICHERHEIT!

Metzgerei
SCHNEIDER
Premiumqualität vom Schönbuch

Wir fördern
Slow Food
Deutschland
2007

Telefon 0 71 27/97 77-0 • www.metzgerei-schneider.de



*** Hotel
Gasthof
zum
Hirsch

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

FLAIR-HOTEL
GASTHOF HIRSCH INDELHAUSEN

Kloker-Steinhardt GbR Telefon: 07386 .97 78 - 0
Wannenweg 2 Telefax: 07386 .97 78 - 99
72534 Hayingen www.hirsch-indelhausen.de
E-Mail: info@hirsch-indelhausen.de





Schnapslädle Kohler Obstbrennerei

MEHR ALS 50 JAHRE ERFAHRUNG MIT GEISTIGEN GETRÄNKEN
MAN SCHMECKT UND RIECHT DEN UNTERSCHIED!

Prämierte Brände mit Früchten aus der Region und Raritäten aus Wurzeln und Kräutern - für Kenner und Liebhaber aromatischer Destillate! Selbstverständlich sind alle unsere feinen Geiste und edlen Brände ohne Zusatz von Zucker oder Aromastoffen!

Besuchen Sie uns in Stuttgart-Heumaden - Bockelstr. 17
Immer Samstags von 08:00 Uhr - 12:30 Uhr geöffnet

Mehr Informationen unter www.schnapslaedle.de oder per Email: info@schnapslaedle.de



Ebermann Gastronomie

Restaurant • Partyservice • Hallenbewirtung



KUNST. KULTUR. KONGRESSE. NÜRTINGEN

Nürtinger Str. 24 • 72644 Oberboihingen
Telefon 0 70 22 / 6 11 68 • Telefax 0 70 22 / 6 17 68
e-mail: info@linde-oberboihingen.de • www.linde-oberboihingen.de