



Erstes Biosphären-Essen:
„Lammrücken Gruoner Weide unter Kräuterkruste“. Der Name macht nicht nur Appetit, sondern auch neugierig auf das, was einen im Löwen noch erwartet.

SCHLEMMER-TEST | Löwen in Römerstein-Zainingen

Liebe im Detail

Nicht immer braucht es fünf Sterne und Zertifikate an der Tür.

Bei den Baischs bürgt jeder Teller für höchste Qualität.

Die Lammgerichte vom Zaininger Löwen sind weit über Römersteins Grenzen hinweg als Spezialität des Hauses bekannt. Besonders großen Wert legt Küchenchef Günter Baisch auf Fleisch von hoher Qualität und vertraut dabei auf seine alt bewährte Herkunftsquelle: die Schäferei seines Bruders, der seine Herden auf den Weiden des Truppenübungsplatzes hütet.

Wenn die junge Wirtin Alice Baisch das Biosphären-Lamm serviert, glaubt man in dem köstlich zubereiteten Fleisch den Duft der saftigen Wiesen und bunten Kräuter zu riechen, die die Tiere dort beim Grasens finden. In der Soße mag man

das Braun frisch gepflügter Felder erkennen; die knackigen Gemüsebeilagen und Salate sind ein Gruß der Natur, die diese Gaben beschert hat.

Der helle, in zurückhaltender Eleganz eingerichtete Gastraum, bietet genau das richtige Ambiente, um diese Köstlichkeit zu genießen. Die feine, jahreszeitlich abgestimmte Dekoration, liebevoll eingedeckte Tische, blinkende Gläser und Geschirr gepaart mit guter Küche und herzlicher Gastfreundschaft laden zum Genießen und Verweilen ein. Seitdem der erste Löwenwirt, Christian Junginger, im Jahre 1849 den Gasthof mit der Brauerei erbaute, ist der „Löwe“

bis heute eine Institution in Zainingen. Ein Landgasthof mit Tradition, der sowohl den Ansprüchen eines Speiselokals mit gehobener Küche gerecht wird, aber auch als Treffpunkt

für die Einheimischen dient. Ein Spagat, der dem jungen Wirtsehepaar recht gut gelingt. „Jeden Sonntag erwartet unsere Gäste eine neue kulinarische Besonderheit aus saisonalen Produkten. Es macht uns einfach Spaß, immer wieder neue Kreationen auf den Menüplan zu setzen“, erzählen Alice und Günter Baisch nicht ohne Stolz.

Doch werden auch alte kulinarische Zaininger Sitten gepflegt: Traditionell gibt es an den Markttagen Kutteln mit Bratkartoffeln und richtig hoch her geht es beim Schlachtplat-tenessen mit Sauerkraut und Würsten, garniert mit zünftiger Blasmusik. Ein Spaß für Jung und Alt. Überhaupt: Es ist die Offenheit und Freude am Beruf, die allenthalben zu spüren ist. Jeder kennt jeden, jeder grüßt jeden. Mit einem fröhlichen „hallo, hoscht schau Feiero-

Regionale Küche mit Spezialitäten von Forelle, Lamm, Wild und Albschneck



Flair Hotel Gasthof Hirsch
Familien Klokner und Steinhardt, Wannenberg 2
72534 Hayingen-Indelhausen
Tel. 07386/9778-0; Fax -99
Email: info@hirsch-indelhausen.de
www.hirsch-indelhausen.de



Landgasthof mit 2 Gasthäusern, Felsenterrasse, Lindenterrasse



**HERZLICH WILLKOMMEN
im STAUSEE-HOTEL**

Familie Klose, Unterer Hof 3, 72555 Metzingen-Glems
Tel.: 07123 / 92 36 0 * Fax: 07123 / 92 36 63
E-Mail: info@stausee-hotel.de * Internet: www.stausee-hotel.de

bad", begrüßt Alice Baisch einen Stammgast. Am Stammtisch wird diskutiert, politisiert oder man spielt eine Runde Karten. Und wann immer es ihre Zeit erlaubt, setzt sich das Wirtspaar mit in die Runde. Manchmal erzählen sie von der mondänen Welt der Fünf-Sterne-Hotels, in denen sie gearbeitet haben, bevor sie sich entschlossen, den Traditionsgasthof in siebter Generation weiterzuführen.

Für Baischs ist es eine Selbstverständlichkeit, ja ein Vergnügen, mit Produkten aus der Region innovativ zu arbeiten. Schweine- und Rindfleisch stammen von den Bauern der Umgebung, für das selbstgebackene Brot nehmen sie Römersteiner Dinkel, genauso wie für die Dinkelspätzle auch die Eier aus Böhren kommen. Im

Ausschank gibt es Bier von der Hirschbrauerei Böhren, Liköre und Schnäpse liefert die Brennerei Bosch in Unterlenningen. „Eigentlich kommt fast alles bei uns aus der Region“, erzählt der Gastronom. Nicht ohne Grund: Die Baischs freuen sich auf die Biosphäre und wollen im Rahmen ihrer Möglichkeiten gleich von Anfang an daran mitarbeiten.

Den Weg zum „Löwen“ findet der kulinarisch Reisende, wenn er von der B28 nach Zainingen fährt. Dort liegt der im letzten Jahr neu renovierte Gasthof, den die Zaininger liebevoll ihr „Bruihaus“ nennen. Bier wird dort nicht mehr gebraut, doch die gute Küche lohnt auch jenseits des Biosphären-Menüs einen Besuch. gasthaus-loewen@t-online.de, Tel. 07382/396, **Gisela Wörz**

GESUCHT | SCHLEMMER-TESTER

Einen kräftigen Hauch von kulinarischer Exklusivität attestiert Testerfamilie Zeller-Rauscher dem Löwen in Zainingen.

Angenehme Atmosphäre und eine äußerst freundliche Bedienung trotz hektischen Muttertagsgeschäfts überzeugte die Tester-Familie. „Kleine Accessoires wie duftende Kräutertöpfe auf den Tischen sorgen ganz nebenbei für regionales Flair. So treffen auch viele Produkte von der Alb in der Speisekarte aufeinander, allen voran das Lamm aus familieneigener, artgerechter Aufzucht. Alte Schäfer behaupten noch heute, dass niemand Lammfleisch besser zubereiten konnte als „de alt Baische“, also die Großmutter von Gün-



ter Baisch. So verwöhnten wir unsere Gaumen mit Lammbraten an grünen Bohnen und genossen den Schweinerücken „Luganer Art“. Sohn Silvan, mit sieben Jahren noch in den kulinarischen Anfängen, war dennoch mit seinen Spätzle und Soße mehr als zufrieden, die sind übrigens für Kinder bis sechs Jahre umsonst“

Werden Sie Schlemmer-Tester. Bewerbungen für den Hirsch in Indelhausen: biosphaere-alb.com

EXKLUSIVE HÄUSER AUS HOLZ & GLAS
BV: Im Schlosspark 3. Häuser zum Festpreis
Prospekte unter
Telefon 07381 92920
www.ROLF-DAN-PROJEKT.de
Leben und Bauen in seiner idyllisch schönsten Form

Wir bieten Ihnen:

- eigene Schlachtung
- hausgemachte Wurstwaren ohne Phosphat
- Partyservice für kleine und große Feste
- Geschenkideen für alle Gelegenheiten
- täglich frische Rohkostsalate
- schwäbische Spezialitäten in unserem Tageslokal

Die Gaststätt mit der eigenen Metzgerei
 Wir Wissen Wo's Herkommt!!

Ein Besuch bei uns lohnt sich immer!!
www.metzgerei-schwenkedel.de

METZGEREI SCHWENKEDEL
GASTHAUS & ENGEL
 Familie Karl-Heinz Mutschler
 Tel. 07380/060, 73907 Münsingen-Zainingen

Bauplätze 380 - 800 m²
99,- EUR
 pro m², voll erschlossen!

Sonnige Aussichten in Münsingen

Parksiedler willkommen!

Neues Baugebiet „Wohnparksiedlung Südöstl. Stadtkernerweiterung“ in direkter Nähe zu:
 Schulzentrum, Kindergärten, Einkaufszentrum, Sportstätten, Hallenbad, Naherholungsgebiet.

Großzügige Bauplätze für freistehende Ein- und Zweifamilienwohnhäuser und Doppelhäuser.

Am besten gleich nähere Informationen anfordern. Herr Noack berät Sie gerne.

Stadt Münsingen **Telefon 07381 / 182-102**
Liegenschaftsamt **Telefax 07381 / 182-101**
Bachwiesenstr. 7 **thomas.noack@muensingen.de**
72525 Münsingen **www.muensingen.de**

... Bauen und Leben wie auf dem Lande und die Vorzüge einer Stadt nutzen.

BUCHHANDLUNG am MARKT

Buchhandlung am Markt
 Lange Strasse 2
 72574 Bad Urach
 Tel.: 07125 14016
 Fax: 07125 14052
www.buecher-am-markt.de

Ihre Buchhandlung direkt am Marktplatz

Wir sind gerne für Sie da!

Vögtle & Waibel
 AUTOMATEN

Mercedes-Benz

autorisierter Mercedes-Benz
 Service und Vermittlung der
 DaimlerChrysler AG

www.waibel.mercedes-benz.de
 e-mail: info@voegtlee-waibel.de
 Tel. 07391/5804-0, Alter Postweg 47
 89584 Ehingen