

**Entschleunigen und genießen**  
– das Leben bietet mehr als  
Schnäppchen und Internet-  
Chat. Diese Alb-Produkte sind  
nicht bloß Ware, sie haben  
auch Geschichte. Als  
Botschafter für Qualität und  
Geschmack bereichern sie  
auch gesellschaftliches Leben.

**K**räuterland Schwäbische Alb, „Alb-Korn“, „Ebbes Guad’s“, und nun ganz aktuell „echtAlb“, „Zebundus“ und „Biosphären-gastgeber“ – wie Pilze schießen Erzeuger- und Vermarktungs-gemeinschaften im Biosphärenge-biet aus dem Boden. Ebenso gehen immer mehr Regional-Läden an den Start.

Seit der Anerkennung des UNESCO-Großschutzgebiets treibt die Bauern und Veredler der landwirtschaftlichen Produk-te eine bislang nie dagewesene kreative Energie um. Sie mündet in authentischen Produkten. Durchweg Lebensmittel, die keineswegs seelenlos als geschmack-liche Mogelpackung die Sinne der modernen Konsumenten vernebeln. Nein, all diese herrlich delikaten Produkte hier kommen von der Alb, verwenden Zu-taten von der Alb – sie sind ein Stück Alb.

Sie zeigen den Verbrauchern: „Weniger ist mehr“. Nach dem Motto, iss die Hälfte, dafür dop-pelt so gut, kommen die Men-schen wieder auf den Geschmack und auch unsere Krankenkassen hätten wieder Luft zum Atmen, wenn die ernährungsbedingten Heilungskosten sanken. Von Wasser wird keiner dick und in

der Summe ist dann allemal ein herzhafter, wenngleich etwas teurerer Apfelsaft drin. Genießen Sie wieder, statt im geschmacklichen Grundrauschen gezuckerter, synthetisch aromatisierter Fruchtge-tränke zu verpappen. Davon profitiert nicht alleine die heimische Wirtschaft, sondern Sie. Ihr ge-wohntes Landschaftsbild, die Ar-tenvielfalt und Ihre Gesundheit, weil weniger schadstoffbelastet, wie die Streuobstkampagne von Minister Rudolf Köberle (Seite 35) belegt.

Auch Schwäbischer Whisky, Alb-Büffelseifen und -Würste, Zebu-Leder und Schmuck aus dem Horn dieser seit nun bald einem Jahr hier in der Biosphäre eingebürgerten Zwergrinder haben nur ein Ziel: Die Sinne für

Geschmack und Qualität wieder zu schärfen. Warum nicht statt 20-mal Fastfood aus der Papp-schachtel ein Mal „Dinner for Two“? Die Biosphären-gastgeber garantieren kontrollierten Service auf höchstem Niveau (Seite 16). Wir Menschen brauchen wieder Rituale. Mittagessen in der Familie. Kochen für Freunde oder gemeinsam ausgehen. Soziale Kontakte statt TV-Konsum sind ein Grundbedürfnis – das belegt der Siegeszug eines grünen französischen Getränks – der Absinth (zu Deutsch Wermut). Um 1860 hatte sich der Genuss dieses alkoholischen Kräuterge-tränks im Alltagsleben französi-scher Metropolen als gesell-schaftlicher Brauch etabliert: Man traf sich zur „grünen Stunde“

(heure verte) – zum Absinthtrin-ken zwischen 17 und 19 Uhr. Nicht ex und hopp hieß die De-vised, sondern „Tröpfchen für Tröpfchen“. Auf Tischen in Bars und Cafés standen Karaffen. Mit Eiswasser verdünnte man den bis zu 80 prozentigen Alkoholgehalt. Wasser tropfte im Sekundentakt über ein Stück Zucker ins Glas. Welch Entschleunigung.

Auch die Väter der Schwäbi-schen Alb kannten Absinth. In Wasserstetten ist die Herstellung von Wermutöl gar dokumentiert. Diese verlorene Tradition lebt nun seit Oktober diesen Jahres wieder auf. Aus Absinth wird Albsinth, aus frischen Kräutern des Biosphärengebiets wird ein-mal mehr ein Stück Genuss und Qualität (siehe rechts). ■

## Regional ist genial





**Albsinth – Hahn's Destillate**  
www.destillate-metzingen.de

**M**etzingen: Absinth greift die Tradition des vor 150 Jahren in der französischen Kunstszene beliebten Kräuteralkoholgetränks auf. Auf der Alb seien die Böden zwar karg, die Kräutervorkommen aber umso vielfältiger, referiert Professor Roman Lenz, von der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt in Nürtingen. Ihn und Brennmeister Gunter Hahn beseelte vor sechs Jahren eine Vision: Sie wollten die in Wasserstetten verbriefte Nutzung des Heilkrauts Wermut reaktivieren. 18 Rezepturen haben sie im zur Brennerei umfunktionierten Schullabor getestet. Hahn hat die Geschmacksreihen fachmännisch mit Anis und Fenchel zum seit Oktober 2010 nun erhältlichen Albsinth abgeschmeckt. Das Dapfener Lagerhaus, bekannt für köstliche Pralinen, hat schon Albsinth-Marzipan-Häppchen entwickelt.  
**Preis: 0,5 Liter-Flasche; 42 Euro**



**Gewürzmischung Alb-Kräuter**  
www.GemueseAbo.de

**D**apfen: Gemüse-Abo hat ein neues Standbein. Unter Alb-Feinkost.de vermarktet Andrea Weiss Gewürze wie „Alb-Kräuter“ und „Alb-Teufel“ – natürlich selbst angebaut und verarbeitet.  
**Preis: Groß/klein; 3,90/2,75 Euro**



**Schwäbischer Whisky**  
www.Bosch-Edelbrand.de

**L**enningen: Sommerdüfte der Alb vier Jahre eingelagert in Fässern aus Limousin-Eiche. Der Dinkel für diesen fruchtigen, nach Vanille schmeckenden Brand kommt aus Römerstein.  
**Preis: 0,5 Liter-Flasche, 24 Euro**



**Rauchsalami im Naturdarm**  
www.Failenschmid.de

**G**ächingen: Diese Salami müssen Sie probiert haben. Eine geschlagene Woche im Rauch von heimischen Buchenspänen verleiht die herrlich intensive Geschmacksnote.  
**Preis: 100 Gramm; 1,85 Euro**



**Wimser Höhlenstollen**  
www.BeckaBeck.de

**B**öhringen: Drei Wochen reift das Aroma im Inneren der Alb heran. Der konstanten Temperatur und Luftfeuchte in der Wimser Höhle verdankt der Stollen seine zartmürbe Konsistenz.  
**Preis: Im Holzkistchen; 19,90 Euro**



**Zebundus Schmuckartikel**  
www.Zebundus.de

**Z**ainingen: Alles Zebu? Alb-Metzger Karl-Heinz Mutschler bürgerte die bei Feinschmeckern begehrten Zwergrinder ein. Sogar Schmuck aus Horn und Lederwaren gibt's im Sortiment.  
**Preis: Zebu-Ledergürtel, Anfrage**



**Zebundus Wurstwaren**  
www.Zebundus.de

**Z**ainingen: Kein Vergleich zu normalem Rindfleisch. Zebufleisch ist dunkler, sehr fettarm und feinfaserig. Es schmeckt leicht nach Wild. Die Tiere weiden bei Hayingen. **Preis: 100 g Schinken zwischen 38 bis 85 Euro**



**Dinkel-(Vollkorn)-Eiernudeln**  
www.Alb-Gold.de

**T**rochtelfingen: Dinkel wird das „Schwäbische Urkorn“ auch genannt. Zur Alb-Gold-Bioland-Linie passt dieses wertvolle Getreide. Es ist reich an Mineralien und Vitaminen.  
**Preis: 250 Gramm; 1,39/1,79 Euro**

## Regionale Produkte



### Weiter Tipps und Anregungen

- 1 Naturseifen mit Ziegenmilch  
www.gundershofer-goisahof.com
- 2 Urkom-Bio-Kekse  
Café Moritz, Münsingen
- 3 Käsespezialität, Büffelkäse  
www.albkaes.de
- 4 Tischmanufaktur, Rotkernige Buche  
www.freudemann.de
- 5 Justinger Töpferei  
www.toepfermetzger.de
- 6 Chocolaterie und Pralinen  
www.lagerhaus-lauter.de
- 7 Stutenmilch-Bio-Kosmetik  
www.haidhof.de
- 8 Alb-Leisa – Schwäbische Linsen  
www.alb-leisa.de

## Regionale Läden



### Stauen & kaufen

- Biosphärenzentrum: Regio-Läden  
www.biosphaerengebiet-alb.de
- ◆ Regionales Internet-Läden  
www.albshop.eu
  - ◆ Bad Urach: Gsälz-Läden  
www.geschenke-zum-aufessen.de
  - ◆ Dapfen: Gemüse-Abo, Versand  
www.gemueseabo.de
  - ◆ Dächingen: Back- & Regional-Laden  
www.koehlers-krone.de
  - ◆ Dettingen: Hofladen Strasser  
www.hofladen-strasser.de
  - ◆ Ehingen: Bioland Bauraläden  
www.Bauraladele.de
  - ◆ Gundershofen: Seifenläden  
www.gundershofer-goisahof.com
  - ◆ Hayingen/Reutlingen: Kazmaier  
www.stebruka.de
  - ◆ Hohenstein: Der Scheunenladen  
www.scheunenladen.de
  - ◆ Magolsheim: Irmgard's Läden  
Direkt an der Hauptstraße
  - ◆ Laichingen: Naturzeit  
Bahnhofstr. 2, Tel. 07333/210 440
  - ◆ Münsingen: Biosphären-Läden  
Hauptstr.104
  - ◆ Reutlingen: Markthalle Reutlingen  
www.markthalle-reutlingen.de



**BIOLAND GEMÜSE  
NATURKOST FREI HAUS**

**Bioland**  
-Gärtnerei  
Weiß-Gemüse-Abt.  
Hartstr. 42  
72532 Gomadingen  
Tel. 07385 / 965222  
www.gemueseabo.de



**Wittlinger Hofladen**

Öffnungszeiten:  
Mo, Mi, Fr: 16.00 – 18.30 Uhr  
Sam: 9.00 – 16.00 Uhr

Familie Mayer, Wittlingen

Seeburger Str. 50  
07125/937823

**Zur kalten Jahreszeit**  
NEU im ANGEBOT:  
**Dettinger Kirsch-Glühwein**  
mit  
**Feinste Trüffel-Pralinen**  
aus reinen Destillaten  
und Likören!

Bekannt vom Dettinger  
Weihnachtsmarkt  
(27./28. Dez. 2010)

Besuchen Sie uns auch online:  
hofladen-strasser.de

**Strasser**  
Spezialitätenweinsterei  
Langer Gais 30 • Dettingen • Elm  
Tel. 07125 937833  
Fax: 07125 937834 • www.strasser.de



**Ebbes Guad's Fruchtsäfte**

[www.Streuobst-RT.de](http://www.Streuobst-RT.de)

Reutlingen: Fairer Preis – das ist die Basis der Streuobst-Initiative des Landkreises Reutlingen. Um die Schönheit unserer Obstwiesen zu erhalten, muss sich das Bücken wieder lohnen. Gütesbesitzer erhalten für ihr Obst bis zu drei Euro pro 100 Kilogramm mehr, als der Tagespreis. Entsprechend teurer sind dann auch die „Ebbes-Guad's-Säfte“. Der engagierte Verbraucher kann mit seiner Kaufentscheidung Schulterschluss zur Region, zur Natur, zur Struktur der Schwäbischen Alb demonstrieren. In Zusammenarbeit mit mit den Abfüllern Häussermann Fruchtsäfte (Neckartailfingen), Reusch Fruchtsäfte (Neuhausen) und Firma Stingel (Balingen) hatte das Landratsamt mit finanzieller Starthilfe durch Förderprogramme „Regionen Aktiv“ und „Plenum“ eine Marke geschaffen, die sogar bei Edeka gelistet ist.

Preis: 1-Literflasche; 1,15 Euro



**Almerino-Wolle**

[www.Flomax-Natur.de](http://www.Flomax-Natur.de)

Gächingen: Heimat geht unter die Haut. Reine Qualitäts-wole vom Schäfer Stotz aus der Biosphäre verarbeitet Naturmode-Hersteller Flomax. „Almerino“ definiert Wohlfühlen neu.

Preis: 50 g / 100 m; 4,90 Euro



**Reutlinger Bio-Apfelsaft**

[www.Reutlinger-Bio-Apfelsaft.de](http://www.Reutlinger-Bio-Apfelsaft.de)

Reutlingen: Preisgarantie (15 EUR/100 kg), kurzer Transport, Obst nur von Reutlinger Gemarung. Das Bio-Siegel garantiert höchsten ökologischen Nutzen.

Preis: 1-Literflasche; 1,40 Euro



**Zwiefalter Kloster - Schwarzes**

[www.Zwiefalter.de](http://www.Zwiefalter.de)

Zwiefalten: Schwarze Röstmalz verleiht den typischen Geschmack, der an Kaffee, an Schokolade, an Karamell erinnert. Die Braugerste kommt aus der Biosphäre, von der Getreidemühle Luz.

Preis: Kiste, 24 á 0,33 l; 13,99 Euro



**Albbüffelmilch-Bioseife**

[www.Stebruka.de](http://www.Stebruka.de)

Hayingen: Sie sei besonders wohltuend bei trockener Haut, so loben Allergiker die Wirkung von zur Seife verarbeiteter Albbüffelmilch. Diese handmade Bioseife gilt als Geheimtipp.

Preis: 100 Gramm; 5,00 Euro



**(RN°5) Schaumweinprodukt**

[www.Rosstriebkellerei.de](http://www.Rosstriebkellerei.de)

Dettingen: Cocktail aus Äpfeln mit Weinbergpfirsichen und Pomeranzen. Spitzensommelier Pattas attestiert: „Fruchtig, elegant in der Nase und am Gaumen.“

Preis: 0,75-Literflasche; 7,90 Euro



**Böhrringer Bockbier**

[www.Boehrringer-Biere.de](http://www.Boehrringer-Biere.de)

Böhringen: Charakterstark und süßlich – das Bockbier mit regionalen Zutaten hat seinen ganz besonderen Geschmack. Die höchstgelegene Privatbrauerei Württembergs liegt mitten in der Biosphäre.

Preis: Kiste, 20 á 0,33 l; 14 Euro



**Musmehl von der Mühle Luz**

Rezept: [www.Luzmuehle.de](http://www.Luzmuehle.de)

Buttenhausen: Jahrhunderte lang hatten sich die Äbler vom „Schwarzen Brei“ aus Musmehl ernährt. Die ganzen Weizen- und Dinkelkörner werden zuvor im Backofen angeröstet.

Preis: 500 g; 1,70 Euro

Naturkost  
Bioland  
**Bauralädele**  
in Ehingen

Bioland Bauralädele  
Hauptstraße 21, 89584 Ehingen  
Tel. 07391/71851  
naturkostBauralaelede@web.de  
www.bauralaelede.de

## Adressen mit Geschmack.

Entdecken Sie Qualität. Sphäre präsentiert ausgewählte Angebote aus der Region.

Edler  
schwäbischer  
Whisky  
...HAT EINEN  
**NAMEN...**  
Rabel

BERGHOF RABEL, 73277 OWEN-TECK  
TELEFON (07021) 86 19 61, WWW.BERGHOF-RABEL.DE

Spendeprodukt  
**Weine**  
mit Genussfaktor

Wine  
Wein et cetera  
Biergarten  
E. Pflanz  
(Sommerfest, Jahrestag 2011)  
Hauptstr. 211 - Dettingen | Ems  
Tel. 07127 / 888 833

**HAHN'S**  
Destillat Manufaktur

• DESTILLATE  
• LIKÖRE  
• SONSTIGES

www.destillate-metzingen.de  
E-Mail: mail@destillate-metzingen.de  
Verkauf: info@destillate-metzingen.de  
Tel.: 07143 20 01 80 - 0179 413 79 53

**Häussermann**  
FRUCHTSÄFTE  
GETRÄNKEFACHMARKT

Annahme, Verarbeitung und Vertrieb von  
**ebbes guad's** Apfelsaft und Reutlinger **BIO**-Apfelsaft

NECKARTAILFINGEN Tübingerstr. 137, Tel. 07127/358 39  
RT-OFERDINGEN Hauweg 30, Tel. 07121/63 09 88  
www.haeussermann-fruchtsaefte.de

Apfelsaft, Apfelschade Most  
alles in der **Bag in Box**

alles in der **Bag in Box**

Unser Adresse:  
R.G.Service GmbH  
Vogelsangstraße 41  
72581 Dettingen/Ems  
Telefon: 0160-98645267

Götter's Softschmeide  
Soft - der Freude macht

**Dettinger Rosstriebkellerei**

- **Primo** •  
Unser Erster, trockener Apfelperlwein
- **Primela** •  
Unser Feiner, fruchtiger Apfel- und Birnenperlwein
- **Deros** •  
Unser Blumiger, Apfelvee mit Holunderblütensirup
- **Peramo** •  
Unser Edler, Birnenschaumwein mit traditioneller Flaschengängung
- **RN\*5** •  
Unser Cocktail, Apfel trifft Weinbergpfirsich; Schaumwein

Genießen Sie die beliebten Perl- und Schaumweine aus Äpfeln und Birnen. Die Produkte überzeugen durch ihre natürliche Frische und die Authentizität ihrer Herkunft. Tragen auch Sie zum Erhalt der schätzenswerten Streuobstbestände des Emstales/Biosphärengebietes Schwäbische Alb bei.

Erleben Sie die Perl- und Schaumweinkompetenz:  
Dettinger Rosstriebkellerei  
www.rosstriebkellerei.de

- Schwäbischer Whisky aus Alb-Dinkel
- Obst-Destillate
- AlbWacholder, Frucht-Liköre

Öffnungszeiten: Mo - Fr. 16.00 - 18.30 Uhr, Sa 9.00 - 13.00 Uhr  
Adventszeit: Mo - Fr 16.00 - 18.30 Uhr, Sa 9.00 - 18.00 Uhr  
73252 Lenningen - Unterlenningen, Kirchheimer- Str. 43, Tel. 07026 / 7757 und 7881  
www.bosch-edelbrand.de, www.info@bosch-edelbrand.de

Kronenwirts Backstube mit Biosphärenladen öffnet seine Pforte

**Neueröffnung: SCHAUFENSTER DER REGION**

Probieren, schmecken, riechen, verkosten, sehen, erleben und einkaufen, was die Schwäbische Alb zu bieten hat.

Informationen können Sie unter 07395/331 direkt erfragen. Oder schauen Sie auf unsere Homepage [www.koehlers-krone.de](http://www.koehlers-krone.de)  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Familie Alfons Köhler mit Mitarbeitern.

Öffnungszeiten:  
Mi., So. 10 bis 18 Uhr, und nach Vereinbarung  
Am 1. Mittwoch im Monat ist Topfgucker-Tag. Lernen Sie die Produzenten und Ihre Geheimnisse kennen. Es lohnt sich!  
Bruder Johannesstrasse 9 - 89584 Ehingen-Dächingen

**NEULAND-HOF Betz**

Wir LASSEN DIE SAU RAUS!

**Alles aus einer Hand**

- von der Geburt bis zur Ladentheke
- Schwäbisch Hällischen Landschwein
- Gentechnik freie Fütterung
- Regionale Spezialitäten
- Maultaschen, Rauchfleisch

Fam. Betz, Eythstr. 48,  
89150 Laichingen, Tel. 07333 923646