



Kein schöner Land ... in Bauernhand

Idyllische Fachwerkstädte, mäandernde Bachläufe und schwarz-rosa Schweine, die mit wehenden Ohren über die Weiden jagen: Hohenlohe im Südwesten Deutschlands ist eine Region für Natur- und Kulturgenießer. Eine Bio-Musterregion

TEXT: SIGRID KRÜGEL / FOTOS: RAINER KWIOTEK

Paul muss heute im Stall bleiben. „Aufgrund der Gefährdungslage durch die Wildschweinepest haben die Veterinärbehörden die Weidehaltung der Schweine vorerst untersagt“, steht auf dem rot-weißen Zettel am Zaun. Paul ist ein Schwäbisch-Hällisches Landschwein mit viel Speck auf den Rippen und schwarzem Kopf und Hintern, den er genüsslich auf dem Strohbett im Stall vergräbt. Ein leises Grunzen, mehr hat er dazu nicht zu sagen. Es ist Mitte Oktober im Hohenloher Freilandmuseum in Wackershofen, Baden-Württemberg. Das Gras auf der Weide mit den verwaisten Schweinehäuschen leuchtet in einem sattem Grün. Neben an schnattern die Gänse, sie nehmen in der Morgensonne ein Bad im Dorfteich. Und Walburga, die Limpurger Kuh, hat ein wachsames Auge auf ihre Zwillingskälbchen Heidi und Klara. Noch zwei Wochen, dann werden die Tiere in ihr Winterquartier umziehen und die 70 Museumsgebäude abgeschlossen. Pünktlich zum zweiten Corona-Lockdown geht das Museum in die Winterpause.

In den 1960er Jahren fast ausgestorben, gehören die Schwäbisch-Hällischen Landschweine inzwischen

»Wenn die Schweine hören, dass das erste schmatzt, kommen alle angelaufen«

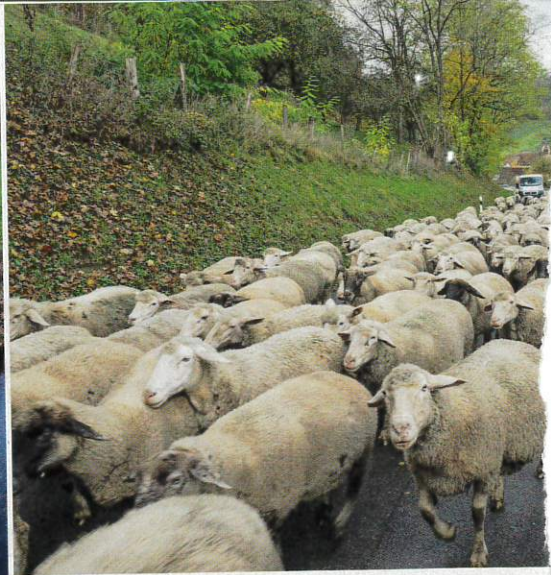
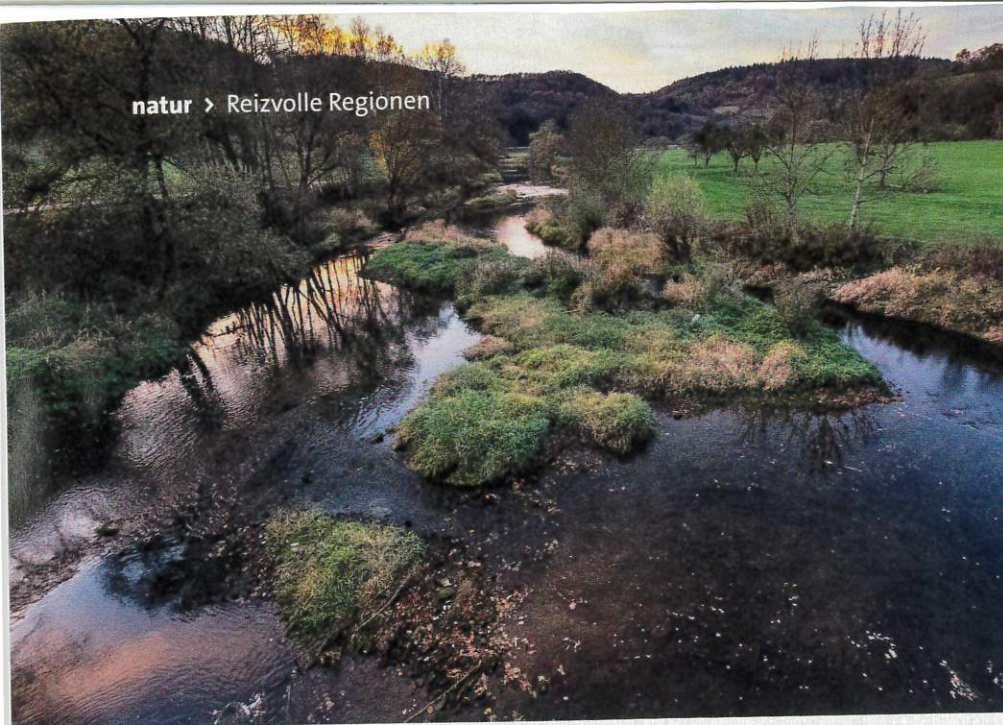
Hardy Mann, Reiseleiter und Eventmanager

zu den bekanntesten Bewohnern des Hohenloher Landes. Nicht nur im Museum, sondern auch auf den Weiden rund um Wolpertshausen kann man sie beim Dösen und Spielen, Schlammbaden und Fressen beobachten. Hardy Mann, Tourismusexperte aus Mainhardt, kennt die Waldränder, wo die Bauern ihre Tiere halten. Mit wehenden Ohren kommen sie angesaut, als er sie mit weicher Stimme lockt. Mann hat Äpfel dabei. „Wenn die hören, dass das erste schmatzt, kommen alle angelaufen.“

Schweinehäuschen für die Touristen

Im Gegensatz zu ihren Artgenossen im Hohenloher Freilandmuseum dürfen diese Schwäbisch-Hällischen Landschweine bis November auf die Weide. Mann zeigt auf die doppelte Einzäunung. So können sich die Hausschweine und – eventuell mit der Afrikanischen Schweinepest infizierte – Wildschweine nicht beschnüffeln. Abstand halten ist nicht nur gegen Corona das Mittel der Wahl. Die typischen dreieckigen Schweinehütten werden im Winter gesäubert und an Touristen vermietet, sagt Hardy Mann todernst. Warum denn auch nicht? Wer die Geschäftstüchtigkeit der Hohenloher Bauern kennt, hält alles für möglich. ➤

Bis November dürfen die Schwäbisch-Hällischen Landschweine auf der Weide draußen im Bühlertal bleiben



Das idyllische Jagsttal im Sonnenuntergang (l.) und Verkehrshindernisse auf dem Weg nach Bächlingen (r.)

Ein ganzes Land in Bauernhand: Der Begriff Hohenlohe definierte einst ein Adelsgeschlecht – das der Fürsten von Hohenlohe. Die Flüsse Kocher, Jagst und Tauber schneiden tief ins Land und haben idyllische Täler für Wanderer, Radler und Kanuten geschaffen. Dazu kommen rund 30 Burgen und Schlösser. Und eines davon, Schloss Kirchberg mit Blick auf die Jagst, gehört den Hohenloher Bauern. Der Macher hinter all dem Treiben heißt Rudolf Bühler und ist mindestens so bekannt wie die Schweine, die er vor dem Aussterben gerettet hat. 1988 gründete er mit acht Bauern die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, zu der heute mehr als 1560 Bauernhöfe in der Region zählen.

Bauern kaufen das marode Schloss

Bühler ist in Hohenlohe überall präsent. Kaum auf dem Parkplatz von Schloss Kirchberg angekommen, werden wir schon schnellen Schrittes von ihm überholt. Verwaschene Jeans, grünes Hemd, grauer Filzhut – so begrüßte Bühler selbst den englischen Thronfolger Prinz Charles, als der nach Wolpertshausen kam, so kennt man ihn hier. Das Schloss zu kaufen, war natürlich seine Idee. Ein marodes Schloss, das saniert werden muss. Ein Albtraum für jeden anderen. Weshalb die Besitzerin – die evangelische Heimstiftung – mit ihrem Altenheim dort ausziehen und es veräußern wollte. Hardy Mann hat damals gefragt: „Rudolf, was willst du denn mit einem Schloss?“ Erstmal die Porträts der Feudalen abhängen und die Bilder der Bauernführer aufhängen, hat Bühler geantwortet ...

„Ja das Schreiben und das Lesen ...“ – Hardy Mann (r.) als Schweinezüchter mit dem berühmten Couplet aus dem Zigeunerbaron im Rittersaal von Schloss Kirchberg

2015 hat die Stiftung Haus der Bauern, eine Gründung der Erzeugergemeinschaft, das Schloss gekauft und dort unter anderem eine Akademie für ökologische Land- und Ernährungswirtschaft und eine Bauernschule eingerichtet. Das Erdgeschoss des Ge-

bäudekomplexes teilen sich ein Schlosscafé und Künstler und Kreative mit ihren Werkstätten und Büros. Darüber liegen die Räume des Schlosshotels mit traumhaften Blicken auf die Jagst; wer länger bleibt, kann eine Wohnung oder ein Zimmer in der Wohngemeinschaft für Singles mieten. In dem Gewirr aus Zimmerfluchten und Treppenhäusern eilt Hardy Mann über dicke rote Teppiche zum Rittersaal. Hier hing früher das größte Ölgemälde des Schlosses. Deckenhoch. Heute schmückt die Wand ein schwarz-weißer Holzschnitt aus dem 16. Jahrhundert, der einen fahnenschwingenden Bauern zeigt. Die Akustik im Rittersaal ist grandios, deshalb finden hier häufig Konzerte statt. Zum Beweis kramt Mann ein Papier mit dem „Zigeunerbaron“ aus der Tasche und legt los: Der ideale Lebenszweck? „Ist Borstenvieh und Schweinespeck ...“





Derart eingestimmt, geht es weiter ins Turmzimmer, wo er uns an den verschnörkelten Tischchen einen imaginären Kaffee serviert und uns dabei die reale Feuersteinsammlung zeigt. „Das Interessanteste an dem Schloss ist seine Vielseitigkeit“, erklärt er und erzählt, wie Bauernführer Bühler von hier aus die biologische Landwirtschaft vorantreiben will. „Der Rudolf ist ein Stier.“ Morgens um sechs sitzt der schon am Laptop – ganz egal, wo er sich gerade befindet. Ob er auf Reisen ist und in Sansibar eine Kleinbauerninitiative besucht oder daheim in Wolpertshausen den Laden am Laufen hält.

In Langenburg-Bächlingen, am Fuße eines weiteren Schlosses, lebt Bernulf Schlauch, auch bekannt als der kleine Bruder des Grünen-Politikers Rezzo Schlauch. Mit voll gedecktem Tisch empfängt uns Schlauch in seiner guten Stube, um uns zu erklären, warum es in

Hohenlohe so viele Biobetriebe gibt. „Das liegt am Fritz Stremper.“ 1949 habe der Landwirt, der nach den Lehren von Rudolf Steiner wirtschaftete, auf Schloss Kirchberg die erste ökologische Bauernschule gegründet und Seminare zu gesunder Ernährung und Landwirtschaft ohne Dünger und Spritzmittel gegeben.

Stremper sei damals persönlich zu den Bauern nach Hause gegangen und habe sie aufgefordert, ihre Kinder zu schicken. Im Winter, wenn auf dem Feld wenig zu tun war, kamen die Jungbauern sechs Wochen zu

ihm in die Schule. Als sie gingen, waren sie angefixt von den neuen Ideen. „Mitte der 1970er Jahre gab es hier in Hohenlohe schon 200 Biohöfe, das war die höchste Dichte in ganz Europa.“

Das Geheimnis der hohenlohischen Brezel

„Habt ihr die Brezeln schon probiert?“ Elegant wechselt Schlauch von der Theorie in die Praxis. „Die sind klasse.“ Nicht so dick wie die schwäbischen, nicht so hart wie die bayerischen. Wie alles auf dem Tisch: hohenlohisch-fränkisch. Der Rahm-, Wein-, Pfefferkäse und die Butter kommen aus der Dorfkäserei Geifertshofen, der Camembert von den Honhardter Demeterhöfen, der Ziegenkäse vom Zick de Hohenlohe und der Würzspeck mit Urwaldpfeffer samt der Coppa „vom Bühler“. Und ➤

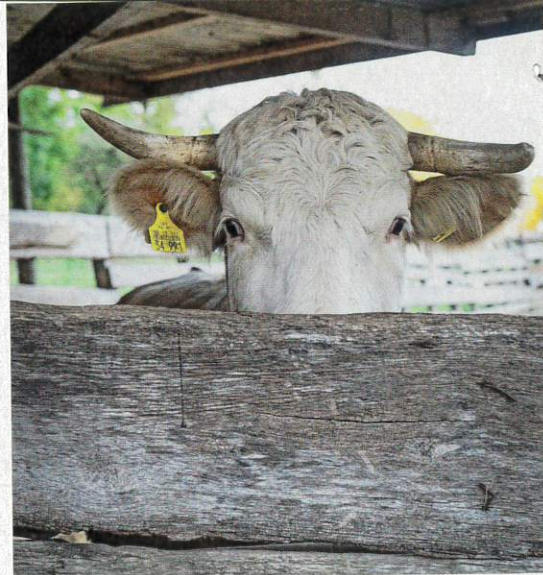
Der Marktplatz von Schwäbisch Hall. Auf den 54 Stufen zur Kirche St. Michael finden seit dem Jahr 1925 jeden Sommer die Freilichtspiele statt

»Mitte der 1970er Jahre gab es hier in Hohenlohe schon 200 Biohöfe«

Bernulf Schlauch, Journalist und Blütensektproduzent



2015 hat die Stiftung Haus der Bauern Schloss Kirchberg gekauft und unter anderem eine Akademie für ökologische Landwirtschaft und ein Hotel eingerichtet



Ihr Großvater begegnete dem Anthroposophen Rudolf Steiner 1924: Caroline von Wistinghausen-Noz von Brunnenhof (l.). Demeter ohne Kühe, das geht gar nicht (r.)

natürlich vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Das Borstentier ist seit 2014 als gefährdete Nutztier- rasse Slowfood-Arche-Passagier („Essen, was wir retten wollen“) und Schlauch der Regionalvertreter von Slowfood Hohenlohe. Der gelernte Landwirt mit abgebrochenem Jurastudium hat als Lokaljournalist gearbeitet und betreibt heute eine Blütensektmanufaktur. Damit wir schmecken, wovon er spricht, holt er eine Flasche aus dem Kühlschrank. Entfernt Metallkapsel, Drahtbügel und dreht behutsam den Kor- ken aus dem Flaschenhals. Her mit den Gläsern! – „Wir müssen weiter“, zeigt Hardy Mann auf die Uhr, wir haben noch Termine. – „Ruft an, dass ihr später

kommt!“ Schlauch schenkt ein. Die Farbe hellgelb, weiß schäumend. Was wir von seinem Mädesüß hal- ten? Er ist buttrig am Gaumen, geschmackvoll. Eigenwillig. Wie vieles hier.

„Mädesüß ist eine Heilpflanze und war schon bei den Kelten bekannt.“ Schlauch zeigt auf die 20 Bände von Meyers Lexikon aus dem Jahr 1906 im Holzregal hinter uns. Da steht alles ausführlich drin. „Das ist meine Bibel.“ Die Mädesüß-Blüte enthält

Häuser, die Geschichten erzählen

So idyllisch die Häuser im Hohenloher Freilandmuseum an einem Frühlingstag auch scheinen mögen, hinter den Stein- und Fachwerkfassaden haben sich dramatische Geschichten ereig- net. In vielen Fällen ist es gelungen, sie zu rekonstruieren. Filme, Fotos und Infotafeln in den Gebäuden erzählen eindrucksvoll, was Menschen erlebt und wie sie gelebt haben.

Der Käshof. Die 20-jährige Augsburgerin Ilse Rosenfelder – Mutter Katholikin, Vater Jude – steht kurz vor der Deportation ins KZ Theresienstadt, als sie untertauchen kann. Auf dem Crailsheimer Bahnhof muss sie im Dezember 1944 dem Land- wirt Gottlieb Kaiser begegnet sein, dem der Käshof, ein mächti- ges Bauernhaus aus dem späten 16. Jahrhundert, gehört. Er bringt sie und einen Deserteur, den sie als ihren Mann ausgibt, auf den Hof und gewährt ihnen Unterschlupf. Beide überleben.

Das Stationsgefängnis. Es stammt aus dem Jahr 1828 und stand früher in Dörzbach. An der Zellenwand wurden Kritzeleien gefunden, darunter auch welche in kyrillischen Buchstaben: „Mikola Kostyk aus Polen, Gebiet Lemberg, Rawa Ruska, saß hier und ist nicht aus dem Gefängnis herausgekommen, ist wegen dem dummen bösen Gavor (= ein Schimpfwort für Süddeutsche)

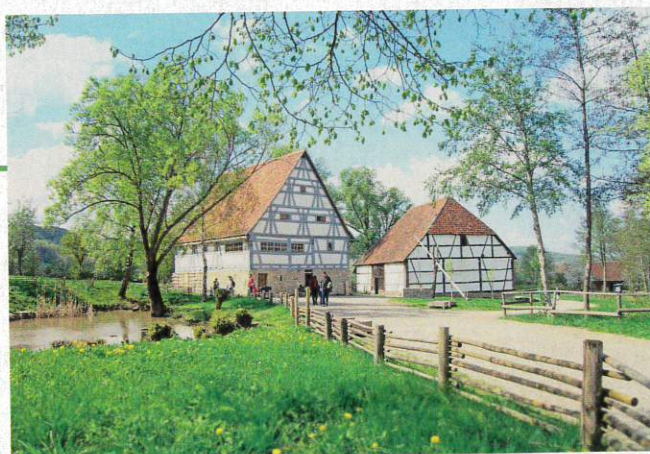


Foto: Hohenloher Freilandmuseum

umgekommen oder doch nicht, Gott wird ihn vielleicht retten.“ Der damals 16-jährige ukrainische Zwangsarbeiter Mikola Kostyk wurde vermutlich wegen hitlerkritischen Äußerungen hier eingesperrt und am 6. Mai 1943 an die Gestapo ausgelie- fert. Das Schicksal des Jungen ließ Museumsleiter Michael Happe nicht ruhen. Über etliche Umwege fand er heraus: Mikola Kostyk überlebte nicht nur das KZ Buchenwald und das Lager Mittelbau-Dora, eine berühmte unterirdische Rüstungs- fabrik, sondern auch das Massaker an den Häftlingen der „SS- Baubrigade III“, der er am 31. August 1944 zugeteilt worden war. 1947 erreichte er seinen Geburtsort im Westen der Ukrai- ne. Er gründete eine Familie, hatte zwei Söhne und verstarb 1985. Die Söhne wussten nichts von dem Schicksal ihres Vaters. Er hat ihnen nie davon erzählt.

ure wie Aspirin. Die Frauen haben früher Tee
schmerzen jeglicher Art daraus gekocht. „Mä-
nd Akazie sind nicht hip“, sagt Schlauch, der
s Holunder und Rose leichtalkoholische Ge-
und eine „holdrio“-Limo zaubert. Jetzt müs-
noch Akazie probieren.

hr tickt, Schlauch erzählt. „Viele Bauern gin-
nals zu Demeter.“ Manche auch zu Bioland
sen Vordenker Hans Müller. „Müller hatte in
weiz eine ähnliche Bauernschule wie Strempe-
ohenlohe gegründet. Die beiden waren zwei
e autoritäre Typen, die nicht miteinander
.“ Aber die Landwirte hatten jetzt die Wahl
nutzen sie. „Wer
sterischen Über-
nt wollte, ging zu
“ Und deshalb
ften in Hohen-
ch heute so viele
ökologisch.

als 100 Gärtnere-
Bauernhöfe und
in Hohenlohe sind dem Demeter-Verband
lossen, die ältesten Demeter-Höfe Deutsch-
ehen hier. Dazu kommen rund 80 Bioland-
und die Höfe mit Zertifizierungen anderer
unde und der EU. Seit 2019 ist Hohenlohe zu-
ne von neun Bio-Musterregion in Baden-
nberg und bekommt Geld vom Land, um
tz und ökologischen Landbau weiter voran-
n. Es gibt eine Bruderkalbinitiative und ein
mit dem Kantinen, Mensen und Kranken-
hen für Bioprodukte gewonnen werden soll-
d die besten regionalen Produkte werden ein-
fahr mit dem Biostern ausgezeichnet.

die Puten und Landgockel vom Brunnenhof
dorf. Die Chefin, Caroline von Wistinghaus-

sen-Noz, ist die Enkelin von Almar von Wisting-
hausen, einem Demeter-Urgestein. 1924 engagierte
Rudolf Steiner, Begründer der Anthroposophie, den
großgewachsenen jungen Mann als Saalwächter für
seine ersten landwirtschaftlichen Vorträge im nieder-
schlesischen Koberwitz. Die Idee der biodynamischen
Landwirtschaft ließ ihren Großvater danach nicht
mehr los, erzählt die Enkelin.

Wie der Vater, so die Söhne

„Eigentlich war es ein Zufall“, aber mit weitreichen-
den Folgen. 1951 zog die Familie nach Württemberg,
wo von Wistinghausen den Demeter-Bund mit-
begründete. Die beiden
Söhne traten in seine
Fußstapfen. Sohn Chris-
tian, Caroline von Wis-
tinghausen-Noz' Vater,
studierte in Hohenheim
Landwirtschaft und er-
öffnete 1967 den Betrieb
in Mäusdorf. „Puten gal-

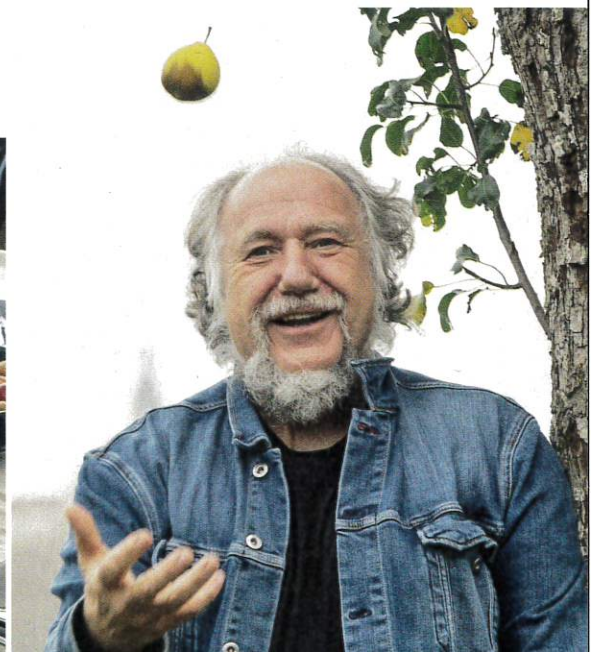
„Der Hof war zu klein für die Viehzucht. Puten galten als dietätisches Lebensmittel“

Caroline von Wistinghausen-Noz, Brunnenhof

ten damals als dietätisches Lebensmittel. Der Hof
war mit drei Hektar Land zu klein für die Viehzucht.“
Also fiel die Wahl auf Geflügel.

Später wurden noch Rinder angeschafft. „Wir
Mädchen hatten damals Pferde. Unser Vater hat ein
Nachwuchs-Pony gegen zwei Fresser eingetauscht“,
erinnert sie sich an die ersten Rinder auf dem Hof.
Die Wiederkäuer sind das Herzstück jedes Demeter-
Betriebs, denn sie haben den fruchtbarsten Mist.
Und der wird für die Präparate benötigt, mit denen
Demeter-Landwirte Boden und Pflanzen vitalisieren.
1999 haben Caroline von
Wistinghausen-Noz und
Maik Noz den landwirt-
schaftlichen Betrieb >

Ein üppig gedeckter
Tisch mit regionalen
Produkten. Gastgeber
Bernulf Schlauch (r.)
jongliert nicht nur
mit Kaffeetassen





Kräuterpädagogin
Jessica Gundel macht
Feuer, über dem sie
die Brotscheiben
röstet

übernommen, 2015 dann auch die internationale Präparatezentrale. Rund 10000 Kuhhörner werden hier jedes Jahr vergraben, die biodynamischen Präparate weltweit verschickt.

Wistinghausen-Noz nennt ihren Mann auch den „Putenflüsterer“. Er redet mit ihnen und sie reden mit ihm. Als wir uns nähern, reden sie auch mit uns und stimmen ein Riesengeschrei an. „Das sind Warnrufe, sie sind jetzt in Habachtstellung, wenn so komische zweibeinige Leute kommen, die sie nicht kennen.“ Der Tierversteher ist aber auch Tüftler. Die verschiedenen Wurstsorten aus Pute und Huhn hat er selbst kreiert. Seine neuste Erfindung, die demnächst auf den Markt kommt: eine Biocurrywurst aus Geflügel für Menschen, die kein Schwein essen wollen. „Das Interesse ist groß“, sagt Maik Noz.

Kulinarisch bestens versorgt, müssen die Hohenloher auch kulturell nicht darben. Wie Bauernführer Bühler die Ernährungsszene dominiert, so gibt der Unternehmer und Schraubenkönig Reinhold Würth bei der Kultur in der Region den Ton an – mit fünf Museen in Schwäbisch Hall und Künzelsau und einem 60 Millionen Euro teuren Kongress- und Kulturzentrum, das 2017 eröffnet wurde. Ein gigantischer Bau des britischen Star-Architekten Sir David Chipperfield. Würth selbst lebt auf Schloss Hermersberg. Seine Tochter bewirtschaftet das gleichnamige Hofgut als Demeter-Betrieb. Hohenlohe hat nicht nur die höchst-



Dunkelrot das
Schlehengelee, hell-
grün die Douglasien-
butter und braun das
Eichelmus. Dazu als
Powerfood: Brenn-
nesselsamen

te Dichte an Demeter-Betrieben in ganz Deutschland, Unternehmen wie Würth, EBM-Papst und Bausch und Ströbel betreiben Hotels und Restaurants.

Etwas kleinere Gläschen köchelt Jessica Gundel in ihrer Kellerküche. „Dort müsst ihr auch unbedingt hin“, hatte uns Bernulf Schlauch noch mit auf den Weg gegeben. Nach Rot am See. Wir gehorchen. „Ich bin völlig vereinsamt, ihr seid mein erster Besuch seit langem,“ begrüßt die Kräuter- und Waldpädagogin uns erfreut. Ihre Workshops für Kinder und Erwachsene sind dem Coronavirus zum Opfer gefallen. „Das war mir zu heikel mit dem Hygienekonzept.“ Auch die Märkte, auf denen sie ihre Wildblüten- und Fruchtsirups, Konfitüren und Essige verkauft, sind diesmal ausgefallen. In Reih und Glied stehen die mit bunten Etiketten versehenen Fläschchen und Gläser im Regal. Gundel lacht: Wir haben doch bestimmt noch Appetit!

Essen, was wir hassen – den Giersch

Nach Ziegenkäse und Camembert, gewürztem Speck und Mädesüß in Bernulf Schlauchs wohliger warmer Stube ist die Zeit für gesunde Kräuter und frische Luft gekommen. „Giersch ist mein Lieblingskraut!“ Ausgerechnet – das unverwundliche Gewächs hat das Potenzial, Gartenbesitzer in den Wahnsinn zu treiben. Essen, was wir hassen! Der Spruch hieß doch irgendwie anders? Giersch ist perfekt als Spinatersatz und gehaltvoller als sein kultivierter Nachbar, sagt Gundel. „Ihr müsst ihn euch zum Vorbild nehmen: Er ist nicht unterzukriegen und kommt überall durch.“ Auch im Lockdown.

Gundel sagt: „Die Hohenloher haben schon immer gerne gegessen.“ Geröstetes Brot hat sie vorbereitet. Dazu gibt es Schlehengelee, Douglasienbutter, Eichelmus und Brennnesselsamen – „das ist unsere Powerfrucht“. Mühselig herzustellen, aber es lohnt sich. Dann trinken wir heißes Wasser mit Schlehen-sirup und vergessen den kalten Wind, der die Regenwolken über die Hohenloher Ebene treibt. Zeit sich zu verabschieden. Und wiederkommen. In Hohenlohe gibt es noch viele Geschichten zu erzählen ... ■

erwegs in Hohenlohe

her Freilandmuseum

t 70 Gebäuden das größte Freilandmuseum in Baden-
berg. Auf 40 Hektar Land leben alte Nutztierassen wie
sch-Hällische Schweine, Limpurger Rinder, Coburger
afe und Pommerngänse. Besonders sehenswert ist die
sstellung „Auf der Reis“ – die unbekannte Minderheit
chen im Südwesten. Das Museum hat bis 15. März
ause. www.wackershofen.de

ann

sen will, was es mit der Haller Landhege, einem gewalti-
nzwall aus Dornensträuchern, auf sich hat, muss bei
ann eine Tour buchen. Keiner kennt Hohenlohe so gut
www.hardymann.de

h

Würth-Museen verteilen sich auf die Stadt Schwäbisch
den Würth-Firmensitz Künzelsau. Dreh- und Angel-
t die Sammlung von Reinhold Würth mit über 18 000
vom Spätmittelalter bis zur Moderne und Gegenwart –
n Malerei und Skulptur. www.kunst.wuerth.com

unterwegs

ren auf Kocher und Jagst samt Bootsverleih bieten
derem an: Heffner Outdoor Events Ingelfingen,
heffner-outdoor-events.de, und Hohenlohe Aktivtours
ach, www.hohenlohe-aktiv-tours.de
urch das Kocher-, Jagst- und Bühlertal: Der Kocher-
il ist ein 193 Kilometer langer Rundweg mit Tages-
von 15 bis 25 Kilometern. www.kocher-jagst-trail.de
touren von drei bis 27 Kilometern Länge haben Schön-
theim, Dörzbach, Muldingen und Langenburg für Wan-
„Pfade der Stille“ ausgewiesen. www.pfade-der-stille.de
Fahrrad den einen Fluss hinunter- und den anderen
hren kann man auf dem 332 Kilometer langen Kocher-
dweg. www.kocher-jagst.de

CHTEN



Wohnen im ehemaligen
Kutscherhaus oder im Turm:
Besondere Ferienunterkünfte
vermittelt **Tina Oestreich** unter
www.vermietungsbureau-hohenlohe.de

Oberhalb von Bühlertann liegt
die romantische **Tannenburg**
(l.). Familie Zipperer betreibt
hier eine Biolandwirtschaft
und vermietet Zimmer und
Ferienwohnungen. www.zipperer-tannenburg.de



Karte: Karl Marx

ESSEN

In Heroldshausen betreiben Ursel Ruoff und Antje Kunz seit
1996 ihre **Dorfwirtschaft Abraxa** mit Galerie und Biergarten. In
der Scheune wurde ein stylisches Ferienhäuschen mit Garten
eingerrichtet. Derzeit entstehen fünf bis sechs Ateliers und Co-
Working-Spaces vor allem für Künstler. www.abraxa-hero.de
Im **Restaurant Rose in Eschenau** wird biologisch gekocht. Be-
gehrt sind die Kochkurse von Küchenchef Jürgen Andruschkewitz
– auch die Männerkochnachmittage. www.eschenau-rose.de

EINKAUFEN

Die **Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall** hat mehrere Märkte,
der größte ist der Regionalmarkt Ho-
henlohe in Wolpertshausen (r.).
www.besh.de/verbraucher/maerkte/
Die Spezialität der **Langenburger Schafkäserei** ist der Blauschimmel-
käse. www.schafkaese.com

Schaumweine aus Birne, Apfel und

Quitte produziert Hans-Jörg Wilhelm in Unterreggenbach. Die
Sektprobe kann mit einer archäologischen Führung verbunden
werden. www.hohenloher-schaumweine.de

Eine Liste der mit dem **Biostern** ausgezeichneten Betriebe, zu
denen auch der Schafhof Jauernik, die Dorfkäserei Geifertsho-
fen und die Honhardter Demeterhöfe gehören, gibt es auf
www.biomusterregionen-bw.de (unter Hohenlohe/Infomaterial).



AUF TOUR

- **Schloss und Hotel Kirchberg:** www.schloss-kirchberg-jagst.de
- **Blütenzauber Manufaktur Schlauch:** www.holunderzauber.de
- **Brunnenhof:** www.gefluegelvombrunnenhof.de
- **Gundelgarten Rot am See:** www.gundelgarten.de
- **Hohenlohe und Schwäbisch Hall Tourismus:** www.hohenlohe-schwaebischhall.de
- **Touristikgemeinschaft Hohenlohe e.V.:** www.hohenlohe.de