

APRIL 2025

**HEILBRONNER
STIMME** www.stimme.de
**HOHENLOHER
ZEITUNG** **KRAICHGAU
STIMME**

FREIZEIT · und · Genuss

präsentiert von

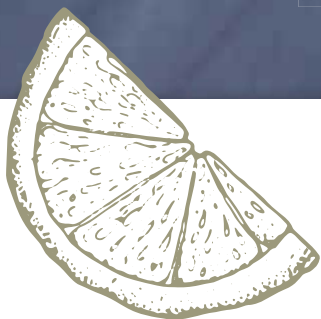
CARLE
BIKES

GASTRONOMISCHER WEGWEISER UND FREIZEITFÜHRER IN **EINEM**





FREIZEIT und Genuss



Editorial

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

die kalten Tage gehören endlich der Vergangenheit an, und die Region zeigt sich in ihren schönsten Frühlingsfarben. Bei angenehmen Temperaturen lässt sich prima draußen in der Natur Sport treiben, ein Eis genießen oder auf ein kühles Getränk in den Biergarten einkehren. In Heilbronn und Umgebung ist das neue Lebensgefühl, das viele Menschen in der warmen Jahreszeit empfinden, deutlich spürbar.

Mit leckeren Spezialitäten, Bier und Wein läutet die Außengastronomie die neue Saison ein. Ob regionale Köstlichkeiten oder exotische Kulinarik: Die Lokalitäten im Umland bieten so einiges, worauf man sich in den kommenden Monaten freuen darf. Auch in den Freibädern beginnt jetzt die Hochsaison.

Wenn es um Freizeittipps in Heilbronn, Kraichgau, Unterland und Hohenlohe geht, dürfen natürlich auch Museen nicht fehlen. Für regnerische oder trübe Tage sind Kulturfans somit bestens gewappnet.

Sie sind noch auf der Suche nach dem passenden Restaurant oder Ausflugsziel? Dann blättern Sie doch gerne mal in diesem Heft. Wir haben einige Anlaufstellen gesammelt, die es sich definitiv zu besuchen lohnt.

Genießen Sie die kommende Zeit, und lassen Sie es sich gut gehen. Viel Spaß beim Entdecken.

Ihre
Sina Alonso Garcia
Redakteurin
Ressort Service und
Sonderthemen



Zeichenerklärung

Angebot

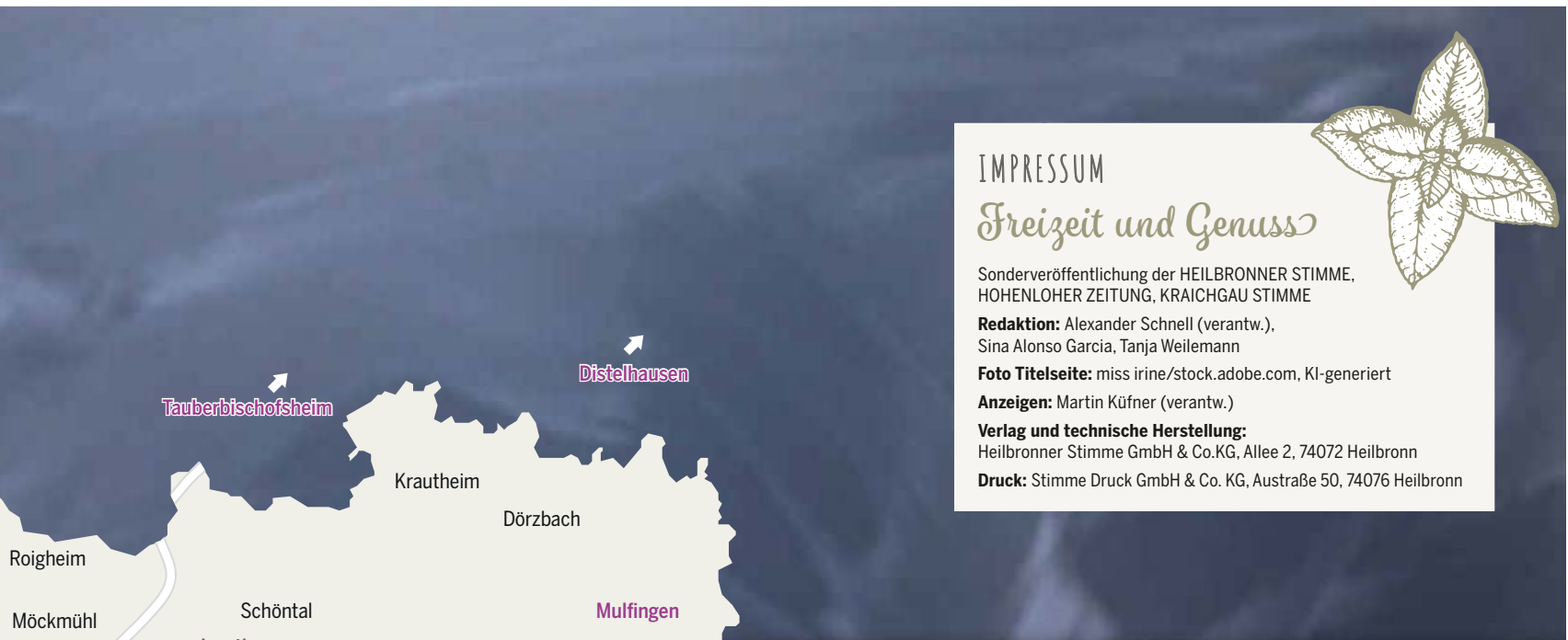
- Frühstück, Brunch
- Restaurant
- Café
- Bar
- Besenwirtschaft
- Weingut, Weinprobe
- Vegetarisch, Diätkost

Familie

- Kinderfreundlich
- Kinderprogramm
- Behindertengerecht
- Kleine Portionen
- Hunde nicht erwünscht

Draußen

- Wanderwege
- Radwege
- Sportangebot
- Parkanlage
- Biergarten, Terrasse



IMPRESSUM

Freizeit und Genuss

Sonderveröffentlichung der HEILBRONNER STIMME, HOHENLOHER ZEITUNG, KRAICHGAU STIMME

Redaktion: Alexander Schnell (verantw.), Sina Alonso Garcia, Tanja Weilemann

Foto Titelseite: miss irine/stock.adobe.com, KI-generiert

Anzeigen: Martin Küfner (verantw.)

Verlag und technische Herstellung: Heilbronner Stimme GmbH & Co.KG, Allee 2, 74072 Heilbronn

Druck: Stimme Druck GmbH & Co. KG, Austraße 50, 74076 Heilbronn



Inhalt

- | | |
|--|--|
| 04 Bad Friedrichshall | 14 Neuenstadt
Neuenstein |
| 05 Bad Rappenau
Bad Wimpfen | 15 Offenau |
| 06 Bad Wimpfen
Braunsbach
Brackenheim
Distelhausen | 16 Öhringen |
| 07 Eppingen
Forchtenberg
Hardthausen | 17 Öhringen
Pfedelbach |
| 08 Heilbronn | 18 Schwaigern
Schwäbisch Hall |
| 09 Heilbronn | 19 Schwäbisch Hall |
| 10 Heilbronn | 20 Sinsheim
Speyer
Untereisesheim |
| 11 Jagsthausen
Kupferzell
Künzelsau | 21 Unterünkheim
Weinsberg |
| 12 Künzelsau
Langenburg
Lauffen
Mainhardt | 22 Zweiflingen |
| 13 Mulfingen-Eberbach
Neckarwestheim
Neckarsulm
Neuenstadt | |



- | | |
|--|---|
|  Freizeit |  Varta |
|  Genuss |  Aral Schlemmeratlas |
|  Michelin |  Bertelsmann |
|  Gault Millau | |

Sonstiges

-  Führungen
-  Lesungen, Konzerte, Veranstaltungen, Vernissage, Ausstellung
-  Konferenzräume
-  Zimmer
-  Raucherbereich

Sparen

-  Freier Eintritt
-  Vorteil für alle mit Abo

BAD FRIEDRICHSHALL**Biergarten Saline**

Mit seinen 400 Sitzplätzen bietet der Biergarten Saline ausreichend Platz für Jung und Alt, direkt am historischen Kocherkanal und Kocherradweg in Bad Friedrichshall. Seine ruhige und idyllische Lage lädt zu einem kleinen Ausflug in die Natur ein. Radfahrer finden hier eine zertifizierte Servicestation. Für kleine Gäste gibt es einen Spielplatz. Große Schirme sorgen auch im Hochsommer für ausreichenden Schatten und bieten Schutz vor einem plötzlichen Sommergewitter. Hier treffen sich gute Freunde und alte Bekannte zu netten Gesprächen und den dazu passenden Getränken. Von Bier und



Wein über alkoholfreie Säfte und Limonaden bis hin zu Kaffee, Tee oder einem leckeren Cocktail ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das große Speisenangebot reicht von Currywurst über frisch panierte Schnitzel bis zum deftigen Rostbraten und leckeren Burgern. Linsen, Käsespätzle und hausgemachte Maultaschen verleihen der Speisekarte eine schwäbische Note. Frische Sommer-Salate machen Lust auf mehr. Ein prall gefüllter Eventkalender rundet das Jahresprogramm ab. Der Biergarten Saline hat bei jedem Wetter geöffnet. Dank des Lieferdienstes beziehungsweise Abholservices kann auch zu Hause oder bei der Arbeit Leckeres aus der Saline-Küche gegessen werden. **anz**

Saline 5
74177 Bad Friedrichshall
Telefon: 07136 6023591
www.biergarten-saline.de

Öffnungszeiten:
Di – So ab 11 Uhr

**BAD FRIEDRICHSHALL****Drei-Flüsse-Salzstadt**

Bad Friedrichshall kann ohne Übertreibung behaupten, die einzige Drei-Flüsse-Salzstadt in Deutschland zu sein. In der Stadt münden der Kocher und die Jagst in den Neckar und das einzige Salzbergwerk Baden-Württembergs ist hier zu finden. Unsere Gästeführer bieten öffentliche Führungen unter Tage am 4. Mai, 9. und 22. Juni, 20. Juli, 7. September und 3. Oktober, aber auch private Gruppen können Führungen buchen. Auch Kinder-



führungen, beispielsweise bei Geburtstagen, können privat gebucht werden. Aber auch über Tage ist es abwechslungsreich: Mit den drei dicht beieinanderliegenden Schlössern St. André'sche Schlösschen, Schloss Lehen und dem Greckenschloss bietet es sich an, den historischen Stadtteil Kochendorf bei einer Stadtführung besser kennenzulernen. Es lohnt sich, auch dem vierten Schloss, Schloss Heuchlingen, einen Besuch abzustatten. Was macht eine geführte Radtour aus? Ganz einfach: Sie brauchen nichts nachlesen, Sie bekommen die Informationen aus erster Hand von einem ortskundigen Gästeführer auf dem Rad. **anz**

Stadtmarketing, Tourismus & Kultur Bad Friedrichshall
Telefon: 07136 832-106
E-Mail: tourist@friedrichshall.de
www.friedrichshall.de
www.friedrichshall-tourismus.de

**BAD FRIEDRICHSHALL****Solefreibad**

Faulenzen am Waldrand, um sich dann in die erfrischende Brandung zu stürzen? Eine Wassermassage, ein Ritt durch den Strömungskanal oder eine Schussfahrt auf der 80 Meter langen Rutschbahn? Oder doch lieber gemütlich auf der schönen Sonnenterrasse sitzen und das Angebot des Kioskpächters genießen? Das Urlaubsparadies vor der Haustür hat viel zu bieten: Ein Sole-Sportbecken mit 50-Meter-Bahnen und 22 bis 25 Grad warmem, 1,5- bis 2-prozenthaltigem Salzwasser, Wellen- und Spaßbecken, Strömungskanal, Riesenrutsche, Massagebrunnen und einen Extra-bereich für die Kleinen.

Die Badesaison startet am 1. Mai, am 11. Mai findet der ökumenische Gottesdienst statt. Nehmen Sie an der ersten Bad Friedrichshaller Arschbombenmeisterschaft am Sonntag, 29. Juni, teil. Genießen Sie am Samstag, 19. Juli, ein einzigartiges Badeerlebnis beim Mitternachtsbaden unter klarem Sternenhimmel, begleitet von mitreißender Musik eines DJs. Feiern Sie am Samstag, 2. August, das Ende



des Schuljahres bei der School's Out Pool Party. Erleben Sie am 17. August bunt gefärbte Schwimmbecken beim Farbenfrohtag und am 13. September ab 20.30 Uhr eine Komödie beim Open-Air Kino. Den Abschluss des Veranstaltungsjahres macht der ökumensische Gottesdienst am 14. September. **anz**

Hohe Straße 40
74177 Bad Friedrichshall
www.stadtwerke-friedrichshall.de/solefreibad

Öffnungszeiten:
Mai bis August 7 bis 20 Uhr,
September 7 bis 19 Uhr.
Öffnungszeiten-Telefon:
07136 832-770

**BAD RAPPENAU****Wohlfühlen und genießen**

Abschalten vom Alltag, die Seele baumeln lassen, Gesundheit und Lebensfreude tanken – das ist in Bad Rappenau möglich. Ausgedehnte Parkanlagen mit Spielplätzen und Ruheazonen, das Gradierwerk, eine Art Freiluftinhalatorium mit salzhaltiger Luft, gemütliche Gaststätten, Biergärten und Cafés laden zu einem „Bad im Blütenmeer“ ein. Wer aktiv etwas für sein Wohlbefinden tun möchte, für den bieten das Gradierwerk, der Barfußpfad, die Kneipp-Tretanlage, der Aktiv-Vital-Parcours, das Sole-Freibad und die Saunalandschaft mit Wellnessbereich abwechslungsreichen Freizeitspaß. Kartbahn, Disc-



Golf-Anlage, Nordic-Walking-Strecken und der 18-Loch-Golfplatz laden zur sportlichen Betätigung ein. Naturfreunde dürfen sich auf ein ausgedehntes Netz von Wander- und Radwegen mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten freuen. Besonders hervorzuheben sind der Besinnungspfad für Wanderer und der Salz & Sole-Radweg mit Wissenswerten zur Salzgeschichte. Kulturell ist auch einiges geboten: Stadt- und Themenführungen, Feste und Märkte, Konzerte und Theater, Kunstausstellungen und Kleinkunstaufführungen. Darüber hinaus lohnt ein Besuch im einzigartigen BikiniARTmuseum. **anz**

Gäste-Information
74906 Bad Rappenau
Telefon: 07264 922391
gaesteinfo@badrappenau.de
www.badrappenau-tourismus.de
Neu ab Mai 2025: Kirchenstraße 13 (in der Volksbank)
Mo – Fr 9 – 17 Uhr (langer Do bis 18 Uhr), Sa 9 – 12 Uhr



BAD RAPPENAU



Gasthof Zur Traube

Der Gasthof Zur Traube in Bad Rappennau-Fürfeld hat eine lange Tradition und viel Geschichte hinter sich. Mittlerweile besteht er seit über 100 Jahren. Seit 2012 kombinieren die Pächter Iris und Thomas Decker, beide gelernte Köche, eine gemütliche Wirtsstube mit einem einladenden Restaurantbereich im ehemaligen Zollhaus. Deutsche, regionale Küche steht auf der Karte – und der Rostbraten des Duos ist der absolute Renner. Das reichhaltige Salatbuffet ist sehr beliebt. Sonderaktionen und die monatlich

wechselnde Spezialitätenkarte bringen auch Stammgästen immer wieder Abwechslung. Jeden ersten Montag im Monat wird es typisch schwäbisch mit Sauren Kutteln und Nieren. Aber auch für die Nicht-Schwaben ist was dabei, von Grünkohl und Pinkel über Spargel, Fisch und Wild aus der Region bis zum Sechs-Gang-Weindinner – bei den zahlreichen Events wird jeder fündig. Der Mittagstisch und der Catering-Service runden das Angebot ab. Dabei wird alles unter der Verwendung regionaler Produkte frisch zubereitet. Das gilt natürlich auch Anfang August, wenn das Traube-Hoffest stattfindet. **anz**



Sinsheimer Straße 3
74906 Bad Rappennau-Fürfeld
Telefon: 07066 8880
www.zur-traube-fuerfeld.de
oder auf Facebook

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 11.30 – 14 und 17 – 21 Uhr,
So 11.30 – 14 und 17 – 21 Uhr,
Di Ruhetag; Sa nur 17 – 21 Uhr



BAD RAPPENAU



Häffner Bräu

Bereits seit 1908 sind Hotel, Gasthof und Brauerei Häffner Bräu in Familienbesitz. In der gemütlichen Gaststube wird schwäbische, badische und internationale, gutbürgerliche Küche serviert. Bierliebhaber finden in den vier Hopfenstopfer-Bieren eine besondere Spezialität. Dazu gibt es die fünf Häffner Bräu-Sorten. **anz**



Salinenstraße 24 (Anfahrt über „Am Brauhaus“)
74906 Bad Rappennau
Telefon: 07264 8050 Fax: 805119
www.haeffner-braeu.de

Öffnungszeiten: Sa – Do 9.30 – 22.30 Uhr, Fr Ruhetag, warme Küche 12 – 14 Uhr, 18 – 21 Uhr



Häffner Bräu GmbH
Salinenstr. 24 · 74906 Bad Rappennau
www.haeffner-braeu.de
Telefon 07264 8050 · Fax 805119

BAD WIMPFEN



Hotel Neues Tor

Bad Wimpfen verzaubert mit seiner liebevollen Altstadt und dem malerischen Neckartal. Doch nicht nur das: Hier eröffnete im Oktober 2017 mit dem Hotel Neues Tor ein Hotel der Extraklasse. „Sich zu Hause fühlen: Hier kommt man nicht nur an – hier fühlt man sich daheim.“

Die Gäste, gleich ob Geschäftsreisende oder Touristen, sollen ihren Aufenthalt in guter Erinnerung behalten und gerne wiederkommen. Dafür sorgen unter anderem die Architektur und die Ausstattung der Hotelzimmer. Aber auch

die beiden Restaurants Staufers und Schlotzerstube werden den Gästen in guter Erinnerung bleiben. Das Gastronomiekonzept überzeugt mit einer kulinarischen Vielfalt der besonderen Art. Viele Veranstaltungen in den Restaurants bieten eine gelungene Abwechslung. Auf der Terrasse kann man bei schönem Wetter Platz nehmen und das einmalige Ambiente genießen. Auch die Hotelbar bietet eine attraktive Wein-, Cocktail- und Getränkeauswahl mit Snacks in gemütlicher Atmosphäre. Im Restaurant Staufers werden lokal-

regionale, modern zubereitete Gerichte serviert. Die regelmäßig wechselnde Speisekarte sorgt für die nötige kulinarische Abwechslung. Besucher des Staufers haben einen einzigartigen Blick über die Altstadt von Bad Wimpfen mit dem Wahrzeichen, dem malerischen Blauen Turm. In der rustikalen Schlotzerstube genießt man hingegen traditionelle schwäbische Gerichte, vom Flammkuchen bis zum Zwiebelrostbraten. Das warme, gemütliche Ambiente lädt zum Verweilen für schöne Stunden

und vielleicht auch auf das ein oder andere Viertel im Glas aus dem vielfältigen Angebot an regionalen, nationalen oder internationalen Weinen ein. Egal, ob ein schöner Kurzurlaub mit der Familie, ein romantisches Wochenende zu zweit oder eine Geschäftsreise – dieser Aufenthalt bleibt im Gedächtnis und lädt zum Wiedersehen ein. Das Team des Hotel Neues Tor freut sich auf Ihren Besuch. **anz**

Alte Heilbronner Straße 2
74206 Bad Wimpfen
Telefon: 07063 93000
www.neuestor.de
info@neuestor.de

Restaurant Staufers:
Mo – So 18 – 22 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)
Sa + So 12 – 14 Uhr

Schlotzerstube:
Mo – Fr 12 – 14 Uhr
Mo – So 18 – 22 Uhr
(Küchenzeit bis 21.30 Uhr)



BAD WIMPFEN



Eine Stadt zum Genießen

Eine malerische Altstadt zum Verlieben – die ehemals größte Kaiserpfalz der Staufer bietet mittelalterliches Erlebnis pur. Hinter der majestätischen Kulisse warten der Blaue Turm, der Rote Turm, die Stauerarkaden, Kirchen und Museen darauf, entdeckt zu werden. Ideal lässt sich das zauberhafte Fachwerkstädtchen bei einer

szenischen oder thematischen Altstadtführung entdecken und mit einer Tour durchs Neckartal mit seinen romantischen Burgen und Schlössern kombinieren. Musik, kulinarische Genüsse und ein attraktives Sommerprogramm machen die Stauferstadt auch im Jahr 2025 wieder zu einem beliebten Reiseziel. **anz**

Kultur- & Tourist-Information
Hauptstraße 45
74206 Bad Wimpfen
Telefon: 07063 97200
info@badwimpfen.org
www.badwimpfen.de

Veranstaltungshighlights 2025:
3. Mai: KunstNacht
26. Juni – 1. Juli: 1060. Talmarkt
30. – 31. August: 634. Zunftmarkt
27. – 28. September:
Herbst. Musik.Genuss
28. – 30. November/5. – 7. Dezember/
12. – 14. Dezember:
Altdeutscher Weihnachtsmarkt



BRAUNSBACH



Hohenlohe Aktivtours

Eine Kanutour auf dem Kocher ist wohl eines der beeindruckendsten Erlebnisse in Hohenlohe. Von April bis Oktober bietet Hohenlohe Aktivtours professionell organisierte Kanutouren im Kocher- und Jagsttal an. Ideal für Gruppen, Einzelpersonen, Betriebsausflüge und Schulklassen. Teamevents „Kanu & Grill“ für Gruppen ab 30 Personen im Lapplandzelt am offenen Lagerfeuer. **anz**



Geislinger Strasse 1
74542 Braunsbach
Telefon: 07906-9403344
info@hohenlohe-aktiv-tours.de
www.hohenlohe-aktiv-tours.de

Beratungen vor Ort nur nach Terminabsprache, Buchungen nur online möglich

BRACKENHEIM



Marc's Café & Brezel-Bäckerei



Hier gibt's Brezeln satt: Schwäbische Brezeln pur oder lecker belegt – vom Chef vor Ort frisch gebacken. Dazu wählen Gäste aus zehn verschiedenen Frühstückstücken – vom Porridge bis zum Bio-Spiegelei. Zum Mittagstisch munden Salate, Flammkuchen, Rindfleisch-Burger und als Besonderheit: Marc's Brezelknödel. Zur süßen Stunde (15 bis 16 Uhr) sind Kuchen, Torten und Kaffee extra günstig. Und alles in tollem Ambiente mit super Service. **anz**

Austraße 30 (Medizentrum)
74336 Brackenheim
Telefon: 07135 9328963
www.marcs-cafe.de

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 7 – 18.30 Uhr, Sa 7 – 13 Uhr,
So & Feiertag ist Ruhetag



BRACKENHEIM



Zinsers Flämmle

Unter dem Motto „Schmeck den Süden“ kann man bei Zinsers Flämmle schwäbische Klassiker, regionale Produkte sowie saisonale und indische Gerichte in historischem Ambiente genießen. Dazu gibt's passende Weine. Für unvergessliche Sommerabende bietet sich der Flämmle-Garten an. Neu: Nun kann man bei Zinsers Flämmle auch schöne Zimmer und Appartements mieten. **anz**



Leintalstraße 15
74336 Brackenheim-Neipperg
Telefon: 07135 9387060
E-Mail: info@zinsersflaemmle.de

Fr – Mi 17.30 – 21 Uhr; Do Ruhetag;
Sa + So 11.30 – 14 Uhr; Sa + So 17.30 – 21 Uhr; So bis 20 Uhr warme Küche



BRAUHAUS

Frisches Bier direkt an der Quelle.

Speisekarte und Öffnungszeiten finden Sie auf www.distelhaeuser-brauhaus.de

Direkt in unserer Brauerei gelegen lädt Sie unser Biergarten-Wirtshaus mit frischen Distelhäuser Bierspezialitäten und leckeren regionalen Speisen aus unserer Brauhausküche zum Verweilen ein.

Reservierungen per Telefon 09341/805-820 oder per Mail an brauhaus@distelhaeuser.de



DISTELHÄUSER

Immer eine frische Idee!



DISTELHAUSEN



Distelhäuser Brauerei

Wo mit Herz und Hand handwerklich Bier gebraut wird, ist auch gutes Essen nicht weit: Direkt in der Distelhäuser Brauerei gelegen, lädt Sie unser Biergarten-Wirtshaus mit frischen Distelhäuser Bierspezialitäten und regionalen Speisen aus der Brauhausküche zum Verweilen ein. Sie können auch Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Betriebsfest... in unseren Räumlichkeiten feiern. Ob Biervorstellung, zünftiger Fassanstich, festliches Menü, klassisches Büfett – für außergewöhnliche Events gibt es viele frische Ideen. **anz**



Grünsfelder Straße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen
Telefon: 09341 805-820
www.distelhaeuser-brauhaus.de





SUNFLAIR
BEACH FASHION

DIE NEUEN
BADEMODEN-TRENDS
FÜR SOMMER 2025

SPIESS
Wäschehaus

■ SPIESS WÄSCHEHAUS · Bahnhofstraße 3 · 75031 Eppingen

EPPINGEN**Wirtskeller St. Georg**

Bereits von außen besticht das Baumann'sche Haus durch sein schönes Fachwerk. Im Inneren eröffnet sich dem Besucher ein geräumiger Gewölbekeller mit besonderem Flair. Hier servieren die Gebrüder Shala frisch zubereitete deutsche und italienische Gerichte. Durch die offene Küche können die Gäste dem Chef bei der Zubereitung zuschauen. **anz**



Kirchgasse 31
75031 Eppingen
Telefon: 07262 207733
Fax: 07262 207734
mail@wirtskeller-sankt-georg.de
Di-So 11.45 – 14 und 17.30 – 22 Uhr,
Sa 17.30 – 22 Uhr, Mo Ruhetag

**FORCHTENBERG****Kocherwerk**

Getragen vom Verein der Förderer des Schrauben- und Befestigungsschlusters Hohenlohe e.V., lädt das Kocherwerk in Ernsbach dazu ein, die Wirtschaftsgeschichte der Region hautnah zu erleben. In der historischen „Roten Mühle“ erwartet Sie eine kostenlose Dauerausstellung auf 400 Quadratmetern. Das hauseigene Bistro verwöhnt Sie mit einer Auswahl an Kaffee, Kuchen, Kaltgetränken und kleinen Speisen. **anz**



Graf-Wolfgang-Julius-Platz 1
74670 Ernsbach
Telefon: 07947 9430 755
www.kocherwerk.de
Öffnungszeiten: Mi – So + Feiertage
11 – 17 Uhr, Hunde willkommen.

**FORCHTENBERG****Krone am Fluss**

Die Krone am Fluss im Forchtenberger Teilort Sindringen ist ein Zufluchtsort vor der Hektik im Alltag. Sie bietet gemütliche Zimmer und gutes Essen mit möglichst vielen Produkten aus der Umgebung. Gäste spüren hier die Kraft der Natur und den Wert ruhiger Beständigkeit. Ideal ist das Landhotel für Radfahrer, Wanderer und Businessgäste der Region. Das regional-saisonale Restaurant verfügt über einen großen Außenbereich mit Spielplatz sowie über mehrere Räumlichkeiten für Bankettveranstaltungen und Tagungen. Ein besonderes Highlight ist der neu gestaltete PRIVAT SPA „Wellness Schmiede“. Bei knistern-dem Kaminfeuer, wohltuender Saunawärme und beruhigender



Musik entspannen Gäste in der kuscheligen Wohlfühlcke. Der SPA Bereich wurde speziell für die exklusive Nutzung durch zwei bis vier Personen geschaffen. In ungestörter Atmosphäre entfliehen Sie dem Alltag. Das Design ist angelehnt an die zugehörige historische Schmiede und verbindet somit Gemütlichkeit und Modernität. Verschiedene Wohlfühl-Arrangements finden Sie auf www.krone-sindringen.de/privatpastartseite. Selbstverständlich werden auch Gutscheine ausgestellt. **anz**

Untere Straße 2
74670 Forchtenberg-Sindringen
Telefon 0794891000
info@krone-sindringen.de
www.krone-sindringen.de

**HARDTHAUSEN****Hofladen Café Event Ehrenfeld**

Frisches Obst und Gemüse aus eigenem Anbau, beste Backwaren, Rum und Gin aus der eigenen Brennerei Rumerle: Das alles gibt es im Hofladen und -Café Ehrenfeld in Hardthausen. Die Familie Ehrenfeld, die einen Obst- und Grünspargelhof im Ort betreibt, heißt ihre Gäste herzlich willkommen. Im Hofladen finden Kunden ein großes Angebot eigener Produkte wie Grünspargel, Minikiwis, Äpfel und zudem eine feine Auswahl ausgesuchter Produkte von Erzeugern aus der Region. Eine tolle Frühstücksauswahl, hausgebackene Kuchen und offenes Bio-Eis erwartet die Kunden im angeschlossenen Café mit Terrasse. Der rustikal-modern einge-



richtete Eventraum im ersten Stock kann für Feiern aller Art gebucht werden. Mit einer tollen Show-Küche, einem Eichen-Bartisch und einer kleinen Loggia gibt es viele Möglichkeiten für individuellen Veranstaltungen. **anz**

Forststraße 8
74239 Hardthausen-Kochersfeld
Telefon: 07139 9319655
www.hofladen-ehrenfeld.de
hofladen@obsthof-ehrenfeld.de

Öffnungszeiten:
Di – Fr 7.30 – 17.30 Uhr, Mo Ruhetag
Sommersaison:
1. April – 30. September,
Sa 7.30 – 17 Uhr, So 9 – 17 Uhr



HEILBRONN



Alpha Eat Greek



Griechische Küche in einer Atmosphäre, die von Herzlichkeit und Authentizität geprägt ist: Bei Alpha Eat Greek sollen sich die Gäste wie Zuhause fühlen. Seit seiner Eröffnung 2020 ist das Restaurant zu einem beliebten Treffpunkt in Heilbronn geworden. Mit seinen 30 Sitzplätzen innen und weiteren 30 draußen auf der Terrasse bietet das Lokal ein gemütliches und familiäres Ambiente. Für die Inhaber steht es an erster Stelle, den Gästen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Von Gyros über Bifteki, Feta oder Meeresfrüchte bis zu gebrat-

nem Gemüse und Salaten: Bei den zahlreichen angebotenen Gerichten wird jeder Geschmack bedient. Wer gerne mit anderen gemeinsam schlemmt, findet auf der Speisekarte auch kalte oder warme Mix-Platten für zwei oder drei Personen. Einfach genießen! **anz**

**Fleiner Straße 39
74072 Heilbronn
Telefon: 07131 6403620
www.alphaeatgreek.de
info@alpha-greekfood.de**

Öffnungszeiten:
Mo – Fr 11.30 – 20 Uhr
Sa 11.30 – 20.30 Uhr



HEILBRONN



Eiscafé Primafila



Willkommen in der Eismanufaktur Primafila, dem besonderen Eiscafé im Marrahaus – direkt am Neckar. Geschmack und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb kommen in unser handwerklich zubereitetes Eis nur hochwertige und natürliche Zutaten, frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen und Konservierungsstoffen. Hinzu kommt die Leidenschaft bei der Zubereitung und die Liebe zum Detail. Das macht unser Eis so lecker und unverwechselbar. Unser Eisangebot besteht neben den beliebten Klassikern wie Schokolade, Vanille, Nuss oder Erdbeere

aus wechselnden ausgefallenen Eiskreationen wie zum Beispiel Mango Chili, Limette Basilikum, Lavendelblüteneis und vielen weiteren leckeren Eissorten, die zum Teil auch zu 100 Prozent laktosefrei und vegan sind. Also, einfach vorbeikommen und genießen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch. **anz**

**Obere Neckarstraße 32
74072 Heilbronn
Telefon: 07131 7908820
mail@primafila-eis.de
www.primafila-eis.de**



HEILBRONN



Parkhotel

Unser 4-Sterne-Superior-Hotel im Herzen von Heilbronn bietet den perfekten Aufenthalt für Geschäfts- und Privatreisende. Genießen Sie stilvolles Ambiente, modernen Komfort und erstklassigen Service – ideal für Ihren Kurztrip oder eine Geschäftsreise.

Brauart

Im Restaurant Brauart erleben Sie schwäbische Klassiker und moderne Köstlichkeiten in geselliger Atmosphäre. Ob traditionelle Gerichte oder neue Kreationen – wir setzen auf hochwertige, regionale Zutaten und laden Sie ein, unsere Spezialitäten zu entdecken.



Perfekt für gemütliche Abende oder besondere Anlässe. Auch unser wöchentlich wechselnder Mittagstisch lässt keine Wünsche offen.

Frühstück

Starten Sie Ihren Tag mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet, das auch für externe Gäste geöffnet ist. Genießen Sie eine große Auswahl an frischen Brötchen, aromatischem Kaffee, regionalen Spezialitäten sowie süßen und herzhaften Köstlichkeiten.

Bar 10/42

Ein besonderes Highlight ist die Bar 10/42 in 42 Metern Höhe im 10. Stock. Lassen Sie sich von unserem Barteam mit klassischen Cocktails und innovativen Kreationen verwöhnen und genießen Sie den atemberaubenden Panoramablick über Heilbronn.

Events und Kochkurse

Ob Geburtstag, Firmenfeier oder ein Treffen mit Freunden – wir bieten Ihnen die passenden Räumlich-



keiten für jeden Anlass. Besuchen Sie unsere exklusiven Kochkurse im Pop-Up-Restaurant: -24. Mai: Spargelküche -22. November: Weihnachtsküche

Freuen Sie sich auf unser Sommerfest am 5. Juli mit kulinarischen Highlights vom Grill, erlesenen Weinen und erfrischenden Getränken. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

anz

**Gartenstraße 1
74072 Heilbronn
www.parkhotel-heilbronn.de
info@parkhotel-heilbronn.de**

Brauart: Mo – Sa ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche
Bar 10/42: Di – Sa ab 18 Uhr
Frühstück: Mo – Fr 6.30 – 10 Uhr, Sa + So 7 – 11 Uhr



HEILBRONN



MoschMosch



MoschMosch, die japanische Nudelbar, bietet frische und schnelle japanische Speisen in entspannter Atmosphäre. Im Innenbereich gibt es 96 Sitzplätze, auf der Terrasse mit Blick auf den Neckar weitere 60. Genug Platz also, um die mit viel frischem Gemüse zubereiteten Speisen (mit Fleisch oder vegan) und dazu hausgemachten Eistee zu genießen. Das Lokal ist im Stil eines japanischen Wirtshauses eingerichtet, mit originalgetreu japanischen Hockern und Stühlen, Sitzkojen und großen orangen Lampenschirmen. Neben Vorspeisen wie „Edamame“ bietet die Speisekarte als Hauptgerichte „Ramen“ (Weizennudeln mit verschiedenen Brühen und frischen Zutaten), asiatische Salate, erfri-

schende MoschPoké Bowls, gebratene Nudel- und Reisgerichte mit Extras wie Rind, Huhn, Garnelen sowie veganen Toppings aus Soja und Erbsenprotein. Asiatische Desserts wie Bananenfrühlingsrollen runden das Angebot ab. Für Kinder bietet MoschMosch ein Junior-Menü und eine Spielecke. Für Selbstholer gibt es die Möglichkeit, Speisen und Getränke online zu bestellen und zu bezahlen. **anz**

**Obere Neckarstraße 30
74072 Heilbronn
Telefon: 07131 8739360
www.moschmosch.com**

Mo – Do 11.30 – 22 Uhr; Fr & Sa
11.30 – 23 Uhr, So 12 – 22 Uhr



HEILBRONN



Madras

Im Madras trifft authentische südindische Küche auf modernes Ambiente. Ob aromatische Currys, frische Parathas oder hausgemachte Chutneys – hier wird täglich frisch gekocht. Besonders beliebt: der wechselnde Thali-Mittagstisch, vegetarisch oder mit Fleisch. Für Feiern gibt es einen separaten Raum für bis zu 50 Personen.

Wer die Vielfalt Indiens schmecken will, ist hier genau richtig. **anz**

**Urbanstraße 13, 74072 Heilbronn
Telefon 0176 44787612
www.madras.de**



HEILBRONN



Hendl Cube

Ob Schnitzel, Burger oder Wing – Hendl Cube ist Imbiss-King! Tatsächlich ist/bleibt Hendl Cube das angesagteste Schnell-Restaurant in der „Käthchenstadt“. Kulinarisches Highlight: das beste Grillhendl im Länd(le). Zudem exklusive Hendl-Variationen, wie die neuen Besseresser-Liebhaber „Korean Fried Chicken“ und „Garlic Fried Chicken“ – Imbiss-Gold-Standard. Außerdem eine köstliche Auswahl vegetarischer und veganer Leckerlichkeiten. Unbedingt auf die saisonalen Angebote („Deal der Woche!“) achten. Und ganz neu: Das MIET mich!-Hendlwagen-Verleih- und Cateringangebot (ab 40 Personen). **anz**

**Moltkestraße 48
74076 Heilbronn
Telefon: 07131 161064
www.hendlcube.de
heilbronn@hendlcube.de**

Öffnungszeiten:
täglich 10.30 – 22 Uhr



HEILBRONN



Tokio Sushi & Asia Fusion

Im März hat sich das ehemalige Brauhaus in der Allee in das moderne Tokio Sushi verwandelt. Die Inhabersfamilie Yan hat bereits seit mehr als 30 Jahren Erfahrung in der Heilbronner Gastronomie. Das neue Restaurant bietet mit seiner Fusionsküche nicht nur zahllose asiatische Spezialitäten, sondern auch ein ganz neues Konzept, das es so in Heilbronn noch nicht gibt. Das beginnt bereits bei der Bestellung. Der Gast erhält nach der Begrüßung entweder eine klassische Speisekarte oder ein Tablet, in das er seine Auswahl eingibt und online

an die Tokio-Sushi-Küche abschickt. Das bestellte Essen wird dann ganz konventionell an den Tisch gebracht. Von 11.30 bis 14 Uhr sowie von 17 bis 22 Uhr gibt es neben zahlreichen Sushi-Spezialitäten auch asiatische Gerichte im Angebot. Der Mittagstisch mit warmen Gerichten oder Sushi ist bereits ab zehn Euro zu haben. Die Inhaber legen großen Wert auf Frische und Qualität. Beim „À-la-carte-Buffer“ können die Gäste werktags am Mittag zum Einheitspreis für 19,90 und abends für 34,90 Euro pro Person Bestellungen aufgeben, die frisch an den

Tisch gebracht werden. Im Gegensatz zum klassischen Buffet können die Gäste hier ganz entspannt genießen. Neben einigen Vorspeisen und Hauptspeisen locken eine große Sushi-Auswahl und verschiedene Nachspeisen. Übrigens: Zum Service gehört auch ein Katzenroboter, der die Gäste freundlich begrüßt und auch mal Happy Birthday singt, wenn jemand seinen Geburtstag im Tokio Sushi feiert. Die Gerichte von Tokio Sushi gibt es natürlich auch zum Mitnehmen. Damit kann man die leckeren Sushi-Menüs Zuhause, im Büro, in der Schule oder einfach an jedem beliebigen Ort genießen.

Für alle, die ihre Betriebsfeier oder ihren Geburtstag zu einem einmaligen kulinarischen Erlebnis machen wollen, bietet das Tokio Sushi Team einen Cateringservice an. Die Sushi-Menüs sowie Getränke werden direkt vor Ort gebracht und alles nach Wunsch organisiert. Wahlweise können Gäste auch im Tokio Sushi vor Ort feiern – ihnen stehen über 170 Plätze zur Verfügung. **anz**



**Allee 33-35, 74072 Heilbronn
Telefon 07131 9195988
oder 0170 9195988
info@tokio-sushi.de
www.tokio-sushi.de**

Öffnungszeiten:
ab 1. Mai täglich geöffnet, 11.30 –
14.30, 17 – 23 Uhr
Sa, So 11.30 – 14.30, 17 – 23 Uhr



HEILBRONN



Café & Wein



Im modern in Grün und dunklem Braun eingerichteten Hofcafé Café & Wein der Wengterfamilie Kurz ist alles hausgemacht. Regionale Küche mit regionalen Zutaten lässt sich genauso genießen wie frisch gebackener Kuchen sowie eine grandiose Aus- und Fernsicht. Bei dem Aussiedlerhof ist reichlich Platz zum Parken, für Familienfeiern, aber auch für ausgedehnte Spaziergänge. **anz**

Hüttenäckerweg 10
74081 Heilbronn
Telefon: 07131 506550
www.cafeundwein.de

Öffnungszeiten:
Do 11.30 – 22 Uhr, Fr – So 9 – 22 Uhr



HEILBRONN



Weinbau Weis

Der Frühling ist da und damit startet die Grünspargelsaison. Frischer, knackiger Grünspargel wächst bei Familie Weis auf freiem Feld unter nachhaltigen Bedingungen. Täglich wird der knackige Grünspargel direkt vom Feld geerntet und schnittfrisch zum Verkauf ab Hof angeboten – ein Genuss gekocht zubereitet oder auf dem Grill – natürlicher Geschmack frischen Spargels, der mit viel Liebe und Rücksicht auf die Umwelt angebaut wird. Doch das



ist noch nicht alles: Passend zu Spargelkreationen und Speisen aller Art bietet die Familie Weis eine vielfältige Auswahl an erlesenen Weinen, welche das ganze Jahr über am Hof erhältlich sind. Ob zu Fisch, Fleisch, vegetarischen Gerichten oder dem gemütlichen Grillabend im Garten – bei Familie Weis finden Sie den perfekten Wein, um Ihre Mahlzeit zu veredeln. **anz**

Weinbau Weis GbR
Hüttenäckerweg 1
74081 Heilbronn-Sontheim
Telefon 07131 571638
www.weinbau-weis.de
Öffnungszeiten:
Mo – Fr 10 – 12 + 17 – 19 Uhr
Sa 10 – 15 Uhr
So/Feiertage 10 – 12 Uhr

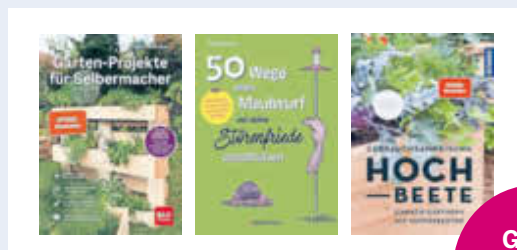


Foto: xuxu/stock.adobe.com, KI-generiert



Shop

Exklusive Bücherboxen mit Gratisprodukt

**Bücherbox Garten**

Garten-Projekte für Selbstermacher
50 Wege einen Maulwurf und andere Störenfriede auszutricksen
Gebrauchsanweisung Hochbeete

Gratis im Paket enthalten ist die Papiertopf Presse im Wert von 9,95 Euro.

44,99 Euro

Bestellbar in unseren Geschäftsstellen in Heilbronn und Öhringen. Solange der Vorrat reicht.

STIMMEShop

**Bücherbox Landfrauen**

Backen mit den Landfrauen
Frühling mit den Landfrauen

Gratis im Paket enthalten ist eine kleine Servierplatte im Wert von 14,95 Euro.

39,99 Euro



JETZT BESTELLEN:
online stimme.de/buecher
telefonisch 07131 615-625

JAGSTHAUSEN



Eine einzigartige Verbindung aus Kultur und Natur



Jagsthausen ist der Geburtsort des Ritters Götz von Berlichingen, dem Johann Wolfgang von Goethe ein literarisches Denkmal gesetzt hat. Seit 1949 wird auf der historischen Götzenburg unter anderem Goethes „Götz von Berlichingen“ alljährlich im Sommer aufgeführt. Dieses Jahr feiern die Burgfestspiele Jagsthausen ihr 75-jähriges Jubiläum!

Ergänzt wird das kulturelle Angebot durch die reichhaltige römische Geschichte. Besucher können die Gemeinde auf eigene Faust oder im Rahmen einer Gästeführung kennenlernen. Acht Rund-

wanderwege und der vom ADFC mit vier Sternen ausgezeichnete Kocher-Jagst-Radweg bieten herrliche Einblicke in die faszinierende Naturlandschaft des unberührten Jagsttals. Die Gemeinde hat einen Pedelec-Verleih eingerichtet, sodass Besucher ihre Raddtour in Jagsthausen starten können. **anz**

Telefon: 07943 91010,
info@gemeinde.jagsthausen.de,
www.jagsthausen.de,
www.facebook.com/Gemeinde-Jagsthausen



STILVOLL GENIEßEN

im DeSi Restaurant



ÖFFNUNGSZEITEN

Mo.: 11:30 - 14:00 Uhr

Di.: 11:30 - 14:00 | 18:00 - 22:00 Uhr

Mi.: 11:30 - 14:00 Uhr

Do.: 11:30 - 14:00 Uhr | 18:00 - 22:00 Uhr

Fr.: 11:30 - 14:00 | 18:00 - 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag geschlossen



Momente zum Genießen



Das Restaurant für alle im **ZIEHL-ABEGG Tower**
Günther-Ziehl-Straße 1 | 74635 Kupferzell | www.desi-im-tower.de

KUPFERZELL



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnr



Das im Mai 2023 eröffnete Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtnr ist verkehrsgünstig im Gewerbepark Hohenlohe zwischen A6 und B19 und direkt neben der FlixBus Haltestelle gelegen. Ideal also für einen kulinarischen Zwischenstopp. Hier gibt es für jede Tageszeit das passende Angebot an traditionellen und natürlichen Backwaren: reichhaltige Frühstücke, herzhaftes Snacks, Kuchen und Torten aus der eigenen Konditorei sowie feine Kaffeespezialitäten. Frische Pasta und hausgemachte Mittagsgesichte ergänzen das Sortiment – als Stärkung direkt vor Ort oder zum Mitnehmen. Hohe Glasfronten, natürliche Materialien und viele Pflanzen geben dem Café-

Inneren ein besonderes Ambiente. Gemütliche Sitznischen, die offene Galerie, die rosa Lounge, die große Terrasse mit angrenzendem Garten – es gibt vieles zu entdecken. Eine Kinderspielecke innen, eine Spielmöglichkeit draußen, öffentliche E-Schnellladestationen und viele Parkplätze runden den Besuch im Wohlfühlcafé ab. **anz**

Günther-Ziehl-Straße 5,
74635 Kupferzell
Telefon: 07132 9300531
www.haerdtnr.de

Mo – Fr 5.30 – 18 Uhr; Sa 7 – 17 Uhr;
So 8 – 17 Uhr; an Feiertagen
geschlossen



KÜNZELSAU



Entdecke Freizeit und Genuss in Hohenlohe!

Lass den Alltag hinter dir und genieße die Schönheit der Natur bei einem entspannten Spaziergang oder einem gemütlichen Picknick. Wandere oder radle entlang der sanft dahinplätschernden Flüsse Kocher und Jagst, die sich durch ein Mosaik aus blühenden Streuobstwiesen, duftenden Wäldern und sonnenverwöhnten Weinbergen schlängeln. Besuche majestätische Schlösser, faszinierende Museen und friedvolle Klöster, die die reiche Geschichte und lebendige Kultur von Hohenlohe widerspiegeln. Verwöhne deinen Gaumen mit köstlichen Spezialitäten in den charmanten Gasthäusern und einladenden Restaurants.

Probiere die berühmten, vollmundigen Hohenloher Weine auf genussvollen Veranstaltungen und lass dich von der kreativen regionalen Küche verzaubern. Hohenlohe vereint auf einzigartige Weise bezaubernde Landschaften, lebendige Kultur und unwiderstehliche Kulinarik - ein wahres Paradies für Genießerinnen und Genießer. Lass dich von der beeindruckenden Vielfalt dieser Region mitreißen! **anz**

Für weitere Inspiration und hilfreiche Informationen für deinen Besuch schau auf unserer Webseite vorbei: www.hohenlohe.de.
Telefon: 07940 509980
E-Mail: info@hohenlohe.de

KÜNZELSAU



Landgasthof Lell

Direkt neben Künzelsau liegt unser familiengeführter Landgasthof mit gemütlichem Restaurant und großer Terrasse. Wir bieten eine gute, regionale Küche mit jahreszeitlichen Aktionen. Bei uns können Sie zu zweit, mit der Familie



oder in geselliger Runde ungezwungen essen gehen, aber auch exklusiv unvergessliche Events, Jubiläen, Geburtstage oder Hochzeiten feiern. Wir möchten, dass Sie sich wohlfühlen – Ihre Zufriedenheit ist unsere Motivation. **anz**

Leimengrube 5, 74653 Künzelsau
Telefon: 07940 93540
kontakt@landgasthoflell.de
www.landgasthoflell.de



LANGENBURG



Schloss Langenburg und Deutsches Automuseum

Eines der schönsten Schlösser Süddeutschlands erwartet seine Besucher mit spannenden Geschichten und abwechslungsreichen Erlebnissen für Jung und Alt. Egal ob eine Reise in die Vergangenheit im Schlossmuseum, Ausstellungen im Deutschen Automuseum oder die idyllische Auszeit im Schlosscafé – jeder findet auf Schloss Langenburg das passende Angebot. Zu den Veranstaltungshighlights gehören Konzerte, die Castle & Cars Eventreihe des Deutschen Automuseums und die Fürstlichen Gartentage. Letztere finden am ersten Septemberwochenende statt und zählen zu den schönsten und größten Gartentagen Süddeutschlands. Ein besonderes Kulturhighlight sind die Castle & Culture Events. Spannende Vorträge in exklusivem Ambiente, kombiniert mit Musik und Kulinarik, schaffen ein unvergessliches Erlebnis. Das 1970 von Fürst Kraft zu Hohenlohe-Langenburg eröffnete Automuseum ist eines der ersten Auto-



museen in Deutschland. Mithilfe diverser Automobilhersteller und Partnermuseen zeigt das Museum Ausstellungen unter dem Motto: „Menschen, Autos & Geschichte.“ Mitten in der zauberhaften Altstadt von Langenburg und doch in unmittelbarer Nähe zum Schloss liegt das ehemalige Kutscherhaus und der ehemalige Marstall. In der Schlossanlage lädt die Schlossbrauerei Familien und Gruppen zum Übernachten ein. **anz**

Schloss 1, 74595 Langenburg
Telefon: 07905 94 190 34
www.schloss-langenburg.de
www.facebook.com/erlebnis.schlosslangenburg
www.instagram.com/schloss_langenburg



LAUFFEN



Klostergartenlaube

Wunderschön und direkt an der Zaber gelegen, ist die Klostergartenlaube schon lange ein beliebtes Ausflugsziel. Die Gasträume strahlen in neuem Glanz Gemütlichkeit aus. Bis zu 110 Gäste können in den Innenräumen Platz nehmen. Mit einem schattigen Biergarten und seinem alten Baumbestand entsteht Urlaubsfeeling für jung und alt. Ein toller Spielplatz auf dem Biergartengelände für die Kleinen sorgt für gute Laune. Das gute Preis-Leistungsverhältnis überzeugt die Gäste. Immer montags ist „Schnitztag“ und samstags „Rostbratentag“ – zusätzlich zum üblichen Speisenangebot. **anz**

Klosterstraße 1
74348 Lauffen am Neckar
Telefon 07133 2338546
Infoklostergartenlaube@gmail.com

Öffnungszeiten: Mo, Do, Fr und Sa ab 16 Uhr, sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr, Di und Mi Ruhetag



LAUFFEN



Konditorei-Café Schillerlocke



beispielsweise Knusperstangen, Spinat-Feta-Croissants oder Schinken-Käse-Hörnchen auf hungrige Abnehmer. In der hauseigenen Konditorei zaubert das Team täglich viele klassische und trendige Kuchen sowie Torten. Auf der Terrasse des Cafés kann man bei einem Eiskaffee – auch koffeinfrei – oder Eisbecher entspannen. Das Konditorei-Team gestaltet auch gerne individuelle Torten ganz nach Wunsch zu jedem Anlass. **anz**



Herzlich willkommen im gemütlichen Konditorei-Café Schillerlocke in Lauffen. Ein Frühstück von der neuen Karte von Inhaber Simon Sommerfeld und seinem Team ist der perfekte Start in den Tag. Die vielen Kaffeespezialitäten bedeuten ebenfalls eine Menge Genuss. Diese sind aus frisch gemahlenden Bohnen individuell zubereitet, gerne auch koffein- und laktosefrei, mit Flavour oder Hafermilch. Zur Stärkung zwischendurch warten

Lange Str. 15, 74348 Lauffen
Telefon: 07133 1200 850
www.konditorei-schillerlocke.de
Mo Ruhetag, Di 11 – 18 Uhr,
Mi – So 9 – 18 Uhr



MAINHARDT



Forellenparadies



Das Forellenparadies ist ein Ausflugsziel für Naturverrückte und Genussverliebte. Hier kann man die selbsterzeugten, gesunden Köstlichkeiten von Fisch und Rauchfleisch genießen, während die Kinder sich auf dem Römerturmspielplatz nach Herzenslust austoben dürfen. Oder man greift einfach selbst zur Angelrute und zieht sich eine leckere Forelle aus dem Teich. **anz**

74535 Mainhardt-Frohnfalls
Telefon: 07903 464
www.forellenparadies.com

Öffnungszeiten:
samstags, sonntags
und feiertags von 8 bis 18 Uhr

Wenn Mineral,
dann regional.

Wenn Aqua,
dann Römer.



Wir schöpfen Wasser aus unserer wertvollen Mineralquelle in Baden-Württemberg.

MULFINGEN-EBERBACH



Renkenmühle als „Hideaway 2025“ ausgezeichnet

Ein Ort, der nicht nur zum Träumen einlädt: Das Mehrgenerationen-Ferienhaus Renkenmühle in Mulfingen-Eberbach wurde von Tourismus Baden-Württemberg als „Hideaway 2025“ ausgezeichnet. Direkt am malerischen Ufer der Jagst und umrahmt von der Hohenloher Flusslandschaft, bietet das exklusive Ferienhaus Platz für bis zu 16 Gäste. Ob Familien, enge Freundeskreise, Seminare oder Firmen-Retreats – die Renkenmühle verspricht unvergessliche Tage voller Ruhe, Komfort und naturnahem Erleben.

Da das Haus nur an eine Gruppe vermietet wird, ist Privatsphäre garantiert. Sieben stilvoll eingerichtete Schlafzimmer, jedes mit eigenem Bad (eines davon barrierefrei), sowie eine Designerküche, Kaminofen und ein gemütliches Wohnzimmer sorgen für behagliche Stunden. Ein separates Saunahaus mit Blick auf die Jagst und ein großer Garten mit Liegewiese laden zum Entspannen ein. Erneuerbare Energien und ökologische Bauweise zeichnen die Ren-



kenmühle aus: Eine hauseigene Wasserkraftanlage deckt den Strombedarf, ergänzt durch Solarthermie und eine Luft-Wärmepumpe. So wird verantwortungsvolles Reisen möglich. Tourismus BW würdigt diesen Ort als „Auszeit auf hohem Niveau“. Die Renkenmühle vereint Komfort, Naturverbundenheit und Nachhaltigkeit in perfekter Lage – ein Sehensuchtsort, den man kaum verlassen möchte.

anz

74673 Mulfingen-Eberbach
Telefon 07936 79 99 992
info@renkenmuehle.de
www.renkenmuehle.de



NECKARWESTHEIM



Pane e Vino

Ein Hauch von Italien in Neckarwestheim am Golfplatz gegenüber vom Schloss Liebenstein: Lassen Sie sich im Restaurant Pane e Vino in die Welt der italienischen Genüsse entführen. Ob knusprige Pizza, hausgemachte Pasta-Spezialitäten oder feine Fleisch- und Fischgerichte – bei uns erwartet Sie ein Stück Italien in Neckarwestheim.

Entdecken Sie unsere vielseitige Speisekarte: Authentische italienische Vorspeisen, klassische und kreative Pizza-Variationen, täglich hausgemachte frische Pasta, geschmackvolle Fleisch- und Fischgerichte, verlockende Dolci für den süßen Abschluss sowie eine erlesene Auswahl an italienischen

Weinen. Ob gemütliches Abendessen, Familienfeier oder ein Treffen mit Freunden – unser stilvolles Ambiente bietet den perfekten Rahmen für jeden Anlass. In unserem Restaurant finden bis zu 80 Gäste Platz. In den warmen Monaten lädt unsere großzügige Terrasse mit 100 Sitzplätzen zum Verweilen unter freiem Himmel mit Blick auf den Golfplatz – perfekt, um gutes Essen und die schöne Umgebung zu genießen. Auf unsere Gäste warten besondere Angebote, wöchentlicher Mittagstisch, saisonale Gerichte und hausgemachte Kuchen. Wir bitten um Reservierung und freuen uns auf Ihren Besuch!

anz

Liebenstein 16
74382 Neckarwestheim
Telefon 07133 2289738
Kontakt@ristorante-
pane-vino.de
www.ristorante-pane-vino.de
Öffnungszeiten:
Di – So 11 – 21.30Uhr



NECKARSULM



Stadtgespräch



Das Stadtgespräch in Neckarsulm – Ihr besonderes Pop-up-Restaurant mit vielseitigem Catering-Angebot! Ob Buffet-, Menü-, Grill- oder Pizza-Catering – wir bieten individuelle kulinarische Konzepte für jede Veranstaltung. Genießen Sie erstklassige Speisen, frisch zubereitet und perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt. Gerne öffnen wir unser Restaurant exklusiv für Ihre Feierlichkeit – planen Sie jetzt Ihr Event gemeinsam mit dem Eventteam Vanessa & Christian.

anz

Binswangerstr. 59, 74172 Neckarsulm, Telefon: 07132 4508336
stadtgesprach-
neckarsulm@gmx.de
www.stadtgesprach-nsu.de

NECKARSULM



Stadtmuseum

Entdecken Sie mit Ihren Kindern die faszinierende Welt von Polizei, Feuerwehr, Rettungsdienst und THW! Die Blaulichtausstellung bietet u.a. ein begehrtes Bilderbuch zum Staunen und Entdecken, einen Indoor-Verkehrsübungsplatz für kleine Verkehrsteilnehmer, ein Expertenquiz für clevere Köpfe und viele spannende Mitmachstationen. Ein analoger Spaß für die ganze Familie – informativ, spannend und voller Action!

anz



Urbanstraße 14
74172 Neckarsulm
Telefon: 07132 353800
www.stadtmuseum-
neckarsulm.de
So + Feiertags 14 – 17 Uhr geöffnet



NECKARSULM



Deutsches Zweirad- und NSU-Museum

Entdecken Sie in Neckarsulm eine der größten Zweiradsammlungen Deutschlands. Im historischen Deutschordensschloss können Sie 140 Motorradmarken auf sechs Etagen entdecken. Anhand von 400 exklusiven Exponaten erleben Sie die Geschichte der Mobilität auf zwei Rädern. Ab 3. Juni sehen Sie die Sonderausstellung MADE IN ITALY.

anz



Urbanstraße 9-11
74172 Neckarsulm
Telefon: 07132 353800
www.demomu.de
Öffnungszeiten:
Di – So + Feiertage 10 – 17 Uhr



NEUENSTADT

Metzgerstadl
Sonnenwirt

Genießen Sie ein paar schöne Stunden in unserem Stadtl! Lassen Sie sich mit Schweinshaxen, sauren Nierle, Stadlsteak, Spargel-Besentoast, bayerischem Krustentbraten und vielem mehr kulinarisch verwöhnen. Dazu schmecken Weine der WG Brackenheim sowie Herbsthäuser Biere vom Fass – bei schönem Wetter auch im Biergarten.

anz



Kurmainzstraße 10/1
(Eingang Brunnenstraße)
74196 Neuenstadt a.K.
Telefon: 06264 927788
www.metzgerstadl-sonnenwirt.de

Öffnungszeiten:
Mi – Sa ab 16 Uhr;
So + Feiertage ab 11 Uhr



NEUENSTADT



Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner



Der perfekte Ort zum Verweilen: Bei schönem Wetter können die Gäste auf der frei über der Brettach schwebenden Terrasse entspannen, und für Kinder ist mit der Spiel-Backstube im Innenbereich und einem eigenen Spielplatz mit großem Holzschiff im Außenbereich bestens für Zeitvertreib gesorgt. Mit traditionellen und natürlichen Backwaren, herzhaften Snacks, hausgemachten Kuchen und Torten, einem reichhaltigen Frühstück sowie feinen Kaffeespezialitäten findet man von morgens bis abends bei Härdtner das passende

Angebot. Zusätzlich wird das Mittagsangebot mit hausgemachten Maultaschen und Suppen ergänzt – entweder als Stärkung direkt vor Ort oder für den gemütlichen Verzehr zu Hause gerne auch zum Mitnehmen. **anz**

Neckarsulmer Straße 7
74196 Neuenstadt
Telefon: 07132 9300528
www.haerdtnr.de

Mo – Fr 6 – 18.30 Uhr;
Sa 6 – 17 Uhr; So 8 – 17 Uhr,
an Feiertagen geschlossen



NEUENSTEIN



Restaurant Goldene Sonne



Einen Abend lang die Welt vergessen und sich ganz dem Genuss hingeben... Seien Sie Gast in unserer historischen Gaststube in Neuenstein und lassen Sie sich von unseren Gerichten begeistern! Sie werden Neues entdecken und sich an Geschmäcker von früher erinnern. Gastgeber mit Leib und Seele: Herzlich werden Sie empfangen von Constanza Piccolo. In Argentinien hat sie das Handwerk der Sommellerie gelernt und in den besten Häusern Frankreichs verfeinert. Ihr Mann Heiner Bohnet steht am Herd und kreiert jede Woche ein neues Menü in fünf Gängen. Dafür bedient er sich an den reichen Gütern, die Hohenlohe zu bieten hat: bestes Fleisch von kleinen Betrieben oder aus den umliegenden Wäldern, zarte Forellen aus Eckartsweiler, schmackhaftes



selbstgeerntetes Gemüse von der Solidarischen Landwirtschaft sowie dutzende Kräuter und Blüten aus den eigenen Beeten. Ausgebildet in den Sterneküchen Deutschlands und Frankreichs kombiniert er traditionelle Kochkunst mit ungekünstelter Raffinesse! Und wenn Sie komplett entspannen wollen, laden unsere gemütliche Zimmer dazu ein, die Nacht im historischen Gasthaus zu verbringen. Wir freuen uns darauf, Sie mit unserer Leidenschaft für das Gute zu verwöhnen. Auf bald! **anz**

Vorstadt 2
74632 Neuenstein
07942 9290614
www.goldene-sonne.com

Di – Sa, Empfangszeit: 18 – 20 Uhr.
Wir bitten um Reservierung



Besenstimme

besenstimme.de

DER ONLINE-
BESENKALENDER
FÜR DIE REGION

Finde deinen Lieblings- besen

Dein Online-Besenkalender mit Öffnungszeiten
für Heilbronn, Hohenlohe und den Kraichgau.
Entdecke regionale Besenwirtschaften und plane
deinen nächsten Besenbesuch.

BESEN  **STIMME**



JETZT ENTDECKEN:
online.besenstimme.de

OFFENAU

Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner

„Unter der Kaiserpfalz“ – schon die Adresse verrät die traumhafte Lage des Bäckereicafé Backstube Hermann Härdtner direkt zwischen der B27 und dem Radweg am Neckar. Radfahrer erwartet eine kostenlose Ladestation für E-Bikes, Pkw können an zwei öffentlichen E-Schnell-ladesäulen geladen werden. Durch die anspruchsvolle Architektur mit Galerie und Außenterrasse bietet sich den Besuchern ein außergewöhnlicher Blick auf die Silhouette von Bad Wimpfen. Die kleinen Gäste erwartet zum Spielen eine Kinderbäckerei und im Garten ein großer Zug aus Holz. Mit traditionellen und natürlichen Backwaren, herzhaften Snacks, hausgemachten Kuchen und Torten, einem

reichhaltigen Frühstück sowie feinen Kaffeespezialitäten findet man von morgens bis abends das passende Angebot. In der Mittagszeit wird das Sortiment mit frischer Pasta, hausgemachten Maultaschen und Suppen ergänzt – als Stärkung direkt vor Ort oder gerne auch zum Mitnehmen.

anz

**Unter der Kaiserpfalz 1
74254 Offenau
Telefon: 07132 9300526
www.haerdtner.de**

Öffnungszeiten
Mo – Fr 6 – 18 Uhr,
Sa 6 – 18 Uhr, So 8 – 18 Uhr,
an Feiertagen geschlossen

HAUSMESSE

AM 10. & 11. MAI 2025

HAUSMESSE

SAMSTAG, 10. MAI 2025 VON 15 BIS 19 UHR
SONNTAG, 11. MAI 2025 VON 11 BIS 18 UHR

Lernen Sie unser gesamtes Sortiment derzeit verfügbarer Weine, sowie unsere Weißweine des Jahrgangs 2024 kennen.

Verkostungsbeitrag 10 Euro pro Person
(wird ab 150 Euro Einkaufswert angerechnet)

Während der Hausmesse bietet die Wiesenkelter durchgehend warme Küche – bitte reservieren Sie rechtzeitig!

FÜRST HOHENLOHE
OEHRINGEN

Weingut Fürst Hohenlohe Oehringen GmbH & Co. KG
Wiesenkelter | 74613 Öhringen | www.verrenberg.de

GENIESSSEN & ERLEBEN ...

... auf entspannten E-Bike-Touren

PEGASUS

Das smarte System

E-TREKKING 28"
PREMIO EVO 10 LITE

Auch als
**Trapez und
Diamant**
erhältlich

€ 4499*

3999

Bosch Performance Line CX Gen. 5 Motor (Smart System)
85 Nm, 800 Wh Akku, Kiox 500 Display,
hydraulische Scheibenbremsen, Shimano Cues
10-Gang Kettenschaltung

* Unverbindliche Preisempfehlung des Herstellers. Irrtümer vorbehalten. Keine Haftung für Druckfehler.

✓ **Große Auswahl im neuen 1000 m² großen Showroom:**
Über 2000 E-Bikes und Fahrräder am Lager.

✓ **Leasing-Kompetenz:**
Mit Dienstad-Leasing bis zu 40% sparen
Wir arbeiten mit allen gängigen Leasing-Unternehmen, z.B.:

Carle Zweiradfachgeschäft GmbH
Berliner Straße 16, Öhringen, Tel. 07941/91760
www.zweirad-carle.de
Mo. - Fr.: 9:30 - 12:30 Uhr und 13:30 - 18:30 Uhr
Samstag: 9:30 - 14:00 Uhr

CARLE

BIKES. SEIT 1949.

ÖHRINGEN



Württembergischer Hof

Der Württemberger Hof im Zentrum von Öhringen ist ein Traditionshaus mit Charme und Geschichte. Nach der aufwendigen Renovierung des Alt- und Mittelbaus des Gebäudes, stehen Gästen nun insgesamt 54 Zimmer in zeitlos elegantem und hellem Ambiente zur Verfügung. Die Zimmer bieten modernsten Komfort: Sie sind mit Flachbildschirmen an den Wänden, Minibar, Safe und WLAN sowie teilweise mit Klimaanlage ausgestattet.

Für jeden Gast und jeden Anlass findet sich im Württemberger Hof das passende Angebot. Ob man sich nun eine kleine Auszeit inklusive Golfarrangement oder einen Kurzurlaub mit Wellnessprogramm gönnen möchte oder einen Hotel-

aufenthalt mit kulinarischen und kulturellen Highlights plant. Ein Tipp für alle, die Kraft tanken möchten, ist ein Yogaretreat, das an zwei Wochenenden im Herbst angeboten wird. Auch für private Feiern aller Art hat der Württemberger Hof die passenden Räumlichkeiten parat – stilvoll in Weiß und Naturfarben gestaltet, so dass jeder seiner Veranstaltung selbst noch die persönliche Note verleihen kann. Im Restaurant oder auf der Terrasse des Württemberger Hofs genießen Gäste eine kleine Auszeit beim Frühstück, Lunch oder am Abend bei einem Drink mit Freunden oder Geschäftspartnern. Die Mittagskarte mit wechselnden Gerichten sowie das Mittagslunchangebot für 28,50 Euro – inklusive



Wasser – haben sich bestens etabliert. Kulinarische Entdeckungen versprechen wechselnde Aktionen aus dem Veranstaltungskalender des Württemberger Hofs, beispielsweise Spargelvariationen bis 9. Juni. Bei Gästen gefragt sind auch individuell buchbare Events wie das Candle-Light-Dinner oder Fondue. Geschenkgutscheine können direkt vor Ort oder online erstanden werden. Ein kulinarisches Highlight ist eine Lesung inklusive Menü, die in Kooperation mit der Hohenlohe'sche Buchhandlung Rau im Oktober stattfindet.

den wird – aktuelle Infos auf www.wuerttemberger-hof.de abrufbar sein.

anz

Karlsvorstadt 4
74613 Öhringen
Telefon 07941 92000
info@wuerttemberger-hof.de
www.wuerttemberger-hof.de

Öffnungszeiten Restaurant:
 Mo – Sa 9 – 23 Uhr,
 Sonntag Ruhetag,
 warme Küche 11.30 – 14 Uhr
 und 17.30 – 21 Uhr



ÖHRINGEN



Das Genusscafé in der Küchenwerkstatt

Das Café aus Leidenschaft in der Öhringer Küchenwerkstatt hat sich mittlerweile etabliert und freut sich über viele Stammgäste. Es empfängt Genießer mit leckeren Genussbrot, selbst gebackenen Kuchen und liebevoll zubereiteten Frühstückskreationen. Reservieren Sie sich am besten vorab ein Plätzchen über die Internetseite und frühstücken oder lunchen Sie mit ihren Lieben ganz gemütlich ins Wochenende. Lernen Sie dabei die schönen Ausstellungsküchen kennen und lassen Sie sich mit Dekoideen inspirieren. Das etwas andere Café direkt in den Küchen der Küchenwerkstatt – Katja Leyhe und Karla Häger freuen sich auf Sie.

anz

Verrenberger Weg 13
74613 Öhringen
Telefon: 07941 602060

Öffnungszeiten: Freitag 10 – 16 Uhr und an Sonderterminen.
 Reservierung:
diekuechenwerkstatt.de/genusscafe



ÖHRINGEN



Eiscafé Simonetti



Maros Zammattéo führt das Eiscafé Simonetti in der dritten Generation. Sein Großvater hat es 1960 eröffnet. Die Familie legt bei der Herstellung ihrer Eiscrème viel Wert auf Tradition und die Verwendung von regionalen Produkten. Auf künstliche Aromen wird verzichtet. Das Sortiment umfasst rund 40 Sorten, fast 30 stehen täglich frisch zubereitet an der Eistheke zur Auswahl. Darunter saisonal wechselnde Sorten, beispielsweise das Holunderblüteneis. **anz**

Poststraße 93, 74613 Öhringen,
Telefon: 07941 2290

Öffnungszeiten: Di – So 10 – 21.30 Uhr; Mo Ruhetag



ÖHRINGEN**Karadeniz 55 Döner**

Türkische Spezialitäten in bester Qualität – dafür steht der Name Karadeniz 55 Döner in Öhringen. Ob klassischer Döner, Lahmacun-Pide-Seelen, Dürüm/Yufka oder Falafel – alles wird mit hochwertigen Zutaten frisch zubereitet und die Dönersoße nach eigenem Rezept gewürzt. Auch Pizza, Pommes, Salat und Suppen kann man in den hellen, freundlich gestalteten Räumlichkeiten vor Ort genießen oder mitnehmen. **anz**



Schillerstr. 45, 74613 Öhringen,
Telefon: 07941 2070057
www.karadeniz55-oehringen.com
Öffnungszeiten: Mo – Do + So 10 – 23 Uhr, Fr + Sa 10 – 1 Uhr,
ab 13. Mai Lieferservice 16 – 22 Uhr,
Firmenbestellungen ab 12 Uhr

**ÖHRINGEN****Genusswerkstatt**

Willkommen in der Genusswerkstatt Öhringen – Ihrer besonderen Eventlocation für kulinarische Erlebnisse! Ob Kochkurse, Grillkurse, Live-Cookings oder Themenabende – erleben Sie unvergessliche Momente, entdecken Sie neue Geschmackswelten und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft fürs Kochen begeistern. Gerne organisieren wir auch Events ganz nach Ihren Wünschen. **anz**



Verrenberger Weg 13
74613 Öhringen
Telefon: 07132 4508336
info@genusswerkstatt-oehringen.de
www.genusswerkstatt-oehringen.de



Eigene **Schlachtung und Produktion**
Schweine

aus Freiluftstall

Hofeigene **Weiderinder**

Geflügel aus bäuerlicher **Aufzucht**
Eigene **Salamimanufaktur** naturgereift

Eigene **Schinken** aus dem **Naturrauchhaus**

Alle Produkte **ohne Geschmacksverstärker**, glutenfrei
Bio-Käsesortiment

Lindeberg
74629 Windischenbach
☎ 07946 1639

Markthalle Obersulm
☎ 07134 9197220

willsbach@hofmetzgerei-hack.de
www.hofmetzgerei-hack.de

**PFEDELBACH****Winzerstube Lösch**

Lust auf Spargel, morgens frisch gestochen, mittags vielseitig auf dem Teller – das zieht die Gäste zur Spargelzeit in die Winzerstube. Der Familienbetrieb bietet Besen- und Grillgerichte, Sommergemüse, Salate, Flammkuchen und Brot aus dem Steinbackofen. Dazu Weine der Weinkellerei Hohenlohe, selbst hergestellte Brände und Apfelsaft. Winzerstube und Terrasse bieten viele gemütliche Plätze. **anz**



Adolzfurter Straße 33
74626 Windischenbach
Telefon: 07941 602364
www.weinstube-hohenlohe.de

Öffnungszeiten: täglich ab 11 Uhr,
Mo Ruhetag (Pfingsten geöffnet)
Spargelzeit: noch bis 9. Juni
Sommerbesen: 1. Aug. bis 7. Sept.
Infos: Homepage + Besenkalender.



Foto: gudrun/stock.adobe.com

PFEDELBACH-UNTERSTEINBACH**FFK-FamilienSportpark Simonsberg**

Vom FFK-FamilienSportpark auf dem Simonsberg ist der Ausblick auf das Steinbacher Tal traumhaft. Hier ist seit 1961 der FFK-FamilienSportpark des BffL Stuttgart e.V. heimisch. Ein Schwimmbad in der Größe von zehn mal 20 Metern und ein Kinderbecken (beides solarbeheizt) garantieren Badespaß an heißen Tagen. Ergänzt wird die Anlage durch Beachvolleyballplatz, Bogensportanlage, Bouleplatz, Tischtennisanlage und Sauna. Des Weiteren gibt es einen großen Grillplatz, ein Vereinsheim und ein Backhaus. Auf dem Gelände können Mitglieder ihre Wohnwagen ganzjährig aufstellen. Gäste können nach Voranmeldung Wohnwa-

gen, Wohnmobile und Zelte mitbringen, um das Geländeleben bei einem mehrtägigen Urlaub kennenzulernen. **anz**

Simonsberg 1
74629 Pfedelbach-
Untersteinbach
Telefon: 07949 9499177
E-Mail: simonsberg@bffl-stuttgart.de

Kosten Familie oder Einzelperson
pro Tag/Nacht: 6,50 Euro
Kinder im Familienverbund haben
freien Eintritt
Pkw/Motorrad: 1,50 Euro
Wohnmobil/-wagen: 7 Euro



SCHWAIGERN



Metzgerei Schweizer



Im Herzen von Schwaigern steht die Metzgerei Schweizer, ein echtes Traditionsunternehmen, das seit über 200 Jahren für höchste Qualität und handwerkliches Können steht. Als echtes Familienunternehmen wird hier von Generation zu Generation das Wissen um beste Fleisch- und Wurstwaren weitergegeben. Was die Metzgerei Schweizer so besonders macht? Die eigene Schlachtung und Herstellung! Hier wird größter Wert auf Regionalität, Frische und Nachhaltigkeit gelegt. Von der Auswahl der Tiere bis hin

zur fertigen Wurst – alles geschieht in eigener Produktion. Ob feinste Wurst- und Fleischwaren, herzhaftes Grillspezialitäten oder das absolute Top-Produkt: der Fleischkäse – bei der Metzgerei Schweizer kommen Genießer voll auf ihre Kosten. Die Metzgerei Schweizer setzt bewusst auf regionale Zutaten und traditionelle Rezepte. Besuchen Sie die Metzgerei Schweizer und überzeugen Sie sich selbst von Tradition, Qualität und Genuss! Friedrich und Lucas Schweizer führen die Metzgerei seit Januar 2025 gemeinsam. **anz**

Metzgerei Schweizer OHG
Marktplatz 12
74193 Schwaigern

Öffnungszeiten:
 Mo – Fr
 7.30 – 12.30 Uhr
 14 – 18 Uhr
 Sa
 7.00 – 12.30 Uhr



SCHWAIGERN



Weingut Will und Würz

Unser Weingut mit Ausschank liegt inmitten von Weinbergen und Feldern etwa 2,5 Kilometer außerhalb Schwaigern-Stettens. Genießen Sie besondere Weine in der Natur, wo sie entstehen. Dazu gibt's Bestes aus der Winzerküche. Im Sommer bewirten wir im Hof. Bei Regen sitzt man bequem überdacht. **anz**



Weingut Will & Würz
Sonnenberghöfe 1
74193 Schwaigern-Stetten
www.willundwuerz.de

BESONDERE EVENTS
Sa 17. Mai: Rockbesen
 mit Donnerbalken / 10 Euro Eintritt
 Einlass ab 19 Uhr



So 25. Mai: Weinquartett
 Fünf Weingüter an einem Tag
 ab 11 – 19 Uhr,
 für 24 Euro ein Weinglas +
 Shuttle – Service + unbegrenzter
 Weingenuss. An diesem Tag
 besonderes aus unserer Küche:
 - Rinderrouladen mit Spätzle
 und Salat
 - Spargeltoast
 - Griechischer Bauernsalat

Besenszeit
 Mo 5. Mai – Fr 9. Mai
 Mo 19. Mai – Fr 23. Mai
 Mo 2. Juni – Fr 6. Juni
 Mo 30. Juni – Fr 4. Juli
 Mo 14. Juli – Fr 18. Juli



SCHWÄBISCH HALL



Hotel-Restaurant Sonneck

Wir stehen für Gastlichkeit, gutes Essen und ruhige Umgebung. Unser Betrieb ist seit 1961 in Familienbesitz und wird aktuell von der dritten Generation erfolgreich geführt. Mit den 42 Hotelzimmern, unseren Veranstaltungsräumen, dem rustikalen Restaurant und den gemütlichen Terrassen bieten wir für alle Anlässe bis zu 150 Personen (beispielsweise Firmenevents, Familienfeiern, Geschäftsmeetings, Busgruppen) den perfekten Rahmen. Zusätzlich bietet unsere Bar „Heiners Pub“ Unterhaltung bei Dart, Billard, Kegeln und leckere

ren Cocktails. Auch werden immer die aktuellen Sportereignisse auf Leinwand übertragen. **anz**

Fischweg 2
74523 Schwäbisch Hall-Gottwollshausen
Telefon: 0791 970670
E-Mail: info@sonneck-klenk.de
www.sonneck-klenk.de

Öffnungszeiten:
 Mo ab 11.30 Uhr, Di – Do ab 15 Uhr,
 Fr – So ab 11.30 Uhr (Küche täglich
 bis 21.30 Uhr)



SCHWÄBISCH HALL



In historischer Kulisse Kultur erleben

„Natur hat diese Stadt gewiegt – Kunst hat sie gebildet“, so beschrieb die Dichterin Ricarda Huch (1864-1947) die ehemalige Reichsstadt Schwäbisch Hall. An diesem Eindruck hat sich wenig geändert: „Der Rundumblick von der Dachterasse des Sudhauses über die zu Füßen liegende Altstadt von Schwäbisch Hall übertrifft fast alles, was Deutschland an Stadt- und Landschaftsbildern zu bieten hat“, so Gottfried Knapp in der Süddeutschen Zeitung. Die herrliche Altstadt ist ein Erlebnis und bildet die Kulisse für ein breites Spektrum kultureller Aktivitäten. Fast jedes Gebäude hat eine lange Geschichte zu erzählen. Die Freilichtspiele auf der über 500 Jahre alten Treppe vor St. Michael begeistern jeden Sommer tausende Besucher. Im 2019 eröffneten Neuen Globe Theater finden nun ganzjährig Aufführungen statt. Zwei große Museen mit überregionaler Bedeutung erzählen Geschichte spannend und lebendig: Das Hallsch-Fränkische Museum zeigt in vorbildlich sanier-



ten Altbauten Kultur der Stadt und der Region vom Mittelalter bis zur Neuzeit. Das Hohenloher Freilandmuseum mit über fünfzig historischen Gebäuden bietet eine Zeitreise in das ländliche Leben früherer Zeiten. **anz**

Tourist Information Schwäbisch Hall, Hafenmarkt 3
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791 751-600
touristik@schwaebischhall.de
www.schwaebischhall.de/de/kultur-tourismus
 Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag 9 – 18 Uhr
 Samstag 10 – 15 Uhr

SCHWÄBISCH HALL



Einkorn – Stadl, Gasthaus, Biergarten, Hostel und Event-Ruine

Mit seiner einzigartigen Lage auf dem gleichnamigen Hausberg von Schwäbisch Hall, thront der gastronomische Betrieb Einkorn auf 507 Meter über dem Haller Umland. Seit vielen Jahren ist der Einkorn eines der beliebtesten Ausflugs- und Naherholungsziele der Region. Das gastronomische Angebot auf dem Einkorn steht der Einzigartigkeit der geografischen Lage in nichts nach und unterstreicht die Besonderheit dieses Ortes.

Im September 2023 wurde mit dem Einkorn Stadl ein neues gastronomisches Highlight geschaffen. Mit dem Einkorn Stadl wird alpine Gemütlichkeit und Gastlichkeit in einem für unseren Landstrich vielleicht einzigartigen Ambiente geboten. Die Einkorn Stadl Küche präsentiert seinen Gästen Schwäbische, Hohenloher und Tiroler Gerichte und dazu werden passende Getränke aus einem internationalen Getränkesortiment mit regionalen Schwerpunkten serviert.

In den Sommermonaten begeistert der Naturbiergarten mit 300 Plät-



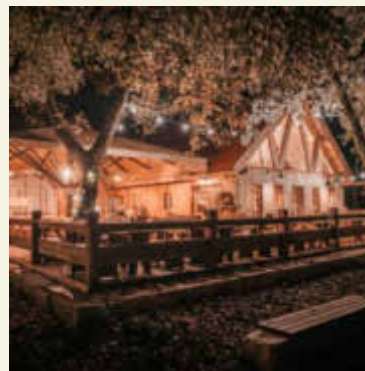
zen vor allem Wanderer, Radfahrer und Besucher, die sich mit einer Kleinigkeit am zugehörigen Biergarten-Kiosk oder der modernen Kaffee- und Eisbar versorgen möchten.

Gesellschaften jeglicher Art finden auf dem Einkorn ebenfalls das passende Angebot: kleinere Hochzeitsgesellschaften, Geburtstage, Konfirmationen, Firmenveranstaltungen, Tagungen, und vieles mehr werden in den Räumlichkeiten „Forststüble“ und „König-Karl-Saal“, im historischen Gasthaus Einkorn mit professionellen Arran-



gements bedient. Für große Veranstaltungen mit bis zu 200 Gästen bietet die Eventlocation Ruine-Einkorn den perfekten Rahmen und das Einkorn Küchen- und Service-Team bedient mit einem umfangreichen Angebot verschiedener Arrangements die Wünsche der Gesellschaften.

Und wenn eine Feier bis spät in die Nacht geplant ist, haben Gäste die Möglichkeit, sich ganz bequem im Hostel-Einkorn, mit seinen sieben Doppelzimmern und dem charmanten Schlafsaal mit zwölf Betten im Dachgeschoss, einzumieten.



Das Gastronomie- und Bankettangebot auf dem Einkorn begeistert und erfreut sich vieler Wiederholungsgäste. Ein Tag auf dem Einkorn ist ein Tag Urlaub für die Seele.

anz

Einkorn 1-5, 74523 Schwäbisch Hall, Telefon: 0791 946 85 28
kontakt@gasthaus-einkorn.de
www.gasthaus-einkorn.de
Instagram: der.einkorn

Öffnungszeiten:
 Mittwoch bis Sonntag ab 11.30 Uhr



SCHWÄBISCH HALL



Sudhaus an der Kunsthalle Würth

Direkt gegenüber der Kunsthalle Würth und nur wenige Minuten vom Marktplatz entfernt, befindet sich das historische, denkmalgeschützte und markante Gebäude. Hausgebraute Biere, regionale Speisen und verschiedene Frühstücksangebote, das zeichnet das Sudhaus an der Kunsthalle Würth aus. In der Sommerzeit, bei schönem Wetter, genießt man auf der Dachterrasse nicht nur frische Gerichte oder das hausgebraute Bier, sondern auch den einzigartigen Ausblick über die Altstadt von Schwäbisch Hall. Neben einem gemütlichen Restaurant bietet das

Sudhaus auch verschiedene Tagungs- und Veranstaltungsräume für Busgruppen, Familienfeiern und Firmenevents an. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! **anz**

Lange Straße 35/1
74523 Schwäbisch Hall
Telefon: 0791 9467270
info@sudhaus-sha.de
www.sudhaus-sha.de

Öffnungszeiten:
 Di – Sa 9 – 22 Uhr, Sonn- und Feiertage 9 – 18 Uhr, Mo Ruhetag (außer an Feiertagen)



SCHWÄBISCH HALL



Solebad Schwäbisch Hall

Entdecken Sie das Solebad Schwäbisch Hall neu: Jetzt mit viermal täglich Wassergymnastik und neunmal täglich Saunaaufguss! Entspannen Sie in unserer Wohlfühloase mit insgesamt vier Innen- und Außenbecken, zwei Salzgrotten und vielfältigen Saunen. Schon mal von unserem Haller Wellnessstag gehört? Solebaden, Kneippen, Saunieren ohne Zeitlimit, 25 Minuten Rückenmassage, 45 Minuten Salzgrotte, Vitalsaft und Vital-Snack (nur mit Voranmeldung). **anz**

Weilerwiese 7, 74523 Schwäbisch Hall, Telefon 0791 75 87-130,
www.solebad-hall.de

Öffnungszeiten ab Mai:
 Bad: Mo – So 8.30 – 20.30 Uhr
 Sauna: Mo 14 – 20.30 Uhr, Di – So 10.30 – 20.30 Uhr



Foto: Alterfalter/stock.adobe.com

SINSHEIM/SPEYER



Technik Museen Sinsheim Speyer

Großes Kino für große Abenteuer – jetzt neu in den Technik Museen Sinsheim Speyer!

Seit März 2025 erwarten Sie zwei spektakuläre IMAX-Dokumentationen, die kleine und große Entdecker in faszinierende Welten entführen. Auf gigantischen Leinwänden und mit überwältigendem 3D-Sound erleben Sie Natur und Technik in nie dagewesener Intensität.

IMAX 3D Kino Sinsheim zeigt: „Antarctica“

Tauchen Sie ein in die atemberaubende Eiswelt des Südpols! Die preisgekrönte BBC Earth-Produktion zeigt verspielte Robben, riesige Pinguinkolonien und die größte je gefilmte Versammlung von Finn- und Buckelwalen. Atemberaubende Naturaufnahmen treffen auf wichtige Botschaften zum Klimaschutz – erzählt von Benedict Cumberbatch.

Dank perfekt aufeinander abgestimmtem Bild und Ton, 12-Kanal-Raumklang mit Megabass und einer 22 x 27 Meter großen Lein-

wand sind die Zuschauer mitten im Geschehen.



IMAX DOME Kino Speyer zeigt: „A Beautiful Planet“

Ein Blick auf die Erde aus dem All, gefilmt von Astronauten der ISS – überwältigend schön, tief bewegend und hochaktuell. Produziert mit der NASA und erzählt von Jennifer Lawrence, eröffnet dieser Film

eine neue Perspektive auf unseren Heimatplaneten – und eine hoffnungsvolle Vision für seine Zukunft.

Die riesige Kuppelleinwand des IMAX DOME Kinos schafft ein besonders immersives Erlebnis – hier sind die Cineasten Teil der Handlung.



Kombinieren Sie den Filmgenuss mit einem Tag voller Technik, Action und Staunen in den Technik

Museen Sinsheim Speyer – das perfekte Ausflugsziel zu jeder Jahreszeit! **anz**



IMAX 3D Kino Sinsheim
Museumsplatz
74889 Sinsheim
Telefon: 07261 92990

IMAX DOME Kino Speyer
Am Technik Museum 1
67346 Speyer
Telefon: 06232 67080

info@technik-museum.de
www.technik-museum.de



UNTEREISESHEIM



Rauters Gute Stube Cateringservice



Rauters Catering lässt keine Wünsche offen für Ihre private Feier, Ihr Firmenfest, Ihre Hochzeit oder Ihre Weihnachtsfeier, egal, ob in Ihrem Garten, in Ihren Firmenräumlichkeiten, auf einer Burg oder in unserer Frankenhalle in Untereisesheim.

Die Frankenhalle bietet Räumlichkeiten für 20, 50, 100, 200 oder bis zu 380 Personen.

Zur klimatisierten Frankenhalle gehören eine große Freiterrasse (zum Beispiel für einen Sektempfang oder den Kaffee im Freien) sowie eine Bühne. Für Tagungen ist unsere Frankenhalle ausgestattet

mit Flipchart, Rednerpult, Beamer, Leinwand, Mikrofonanlage und Overhead-Projektor. Rauters Equipment liefert Ihnen alles, damit Sie für ein erfolgreiches Fest gut ausgerüstet sind: runde Tische, Stühle mit Stuhlhussen, Gläser, Kaffeemaschine und vieles mehr – einfach alles. **anz**

Jahnstraße 16
74257 Untereisesheim
Telefon: 07132 3413810
www.rautersgutestube.de



Foto: bilderstock/stock.adobe.com

UNTERMÜNKHEIM

Krimmers Backstub' – Echtes Backen

Ingmar und Tanja Krimmer und ihr Team von Krimmers Backstub' setzen auf Echtes Backen ohne jegliche künstlichen Zusätze. Es wird nach alten, teils aufwändigen Verfahren und Rezepturen gebacken. So dauert es beispielsweise fast zwei Tage, bis der Teig für die aromatischen Bioland-Baguettes seine richtige Reife erreicht hat. Täglich wird ein hauseigener Natursauerteig in Bioland-Qualität angesetzt. Viele Brote werden als reine Sauerteigbrote ohne Backhefezusatz gebacken.

Größtmögliche Transparenz ist für Ingmar und Tanja Krimmer eine Selbstverständlichkeit, für alle Pro-



dukte sind im Laden ausführliche Produktinformationen mit Nährwerten, Allergenangaben etc. hinterlegt und können jederzeit eingesehen werden.

Für Ingmar Krimmer fängt die Qualität der Backwaren schon weit außerhalb der Backstub', und zwar bei den Rohstoffen, an. Deshalb setzt er auf höchste Qualität im Einkauf. Das Biolandmehl liefert die OBEG aus Schrozberg, Sonnenblumen- und Kürbiskerne kommen aus Süddeutschland beziehungs-

weise Österreich und Eier von dem befreundeten Biolandhof auf der Kleincomburg Schwäbisch Hall.

anz

**Hohenloher Straße 39
74547 Untermünkheim
Telefon: 0791 8362**

Öffnungszeiten:

Di – Fr 7 – 18 Uhr, Samstag von 7 – 11 Uhr auf Vorbestellung (Bestellschluss Donnerstag 18 Uhr)



WEINSBERG

Hofladen Frank/ Ruth-Lis Hofcafé



Umgeben von Pferdekoppeln und Streuobstwiesen liegt der familiäre Hof. Der malerische Außenbereich mit Spielplatz ist ideal für Familien. Wintergarten und Gartenhaus bieten Orte für gemütliche Stunden. Zu den Speisen zählen mannigfaltiges Frühstück, Mittagstisch, traumhafte Torten, Eisbecher und Vesper – biologisch, handgemacht und auch vegan.

anz

**Erlenbacher Weg 45
74189 Weinsberg-Gellmersbach
Telefon: 07134 14310
www.fruechte-frank.de**

Öffnungszeiten: Do + Fr 8.30 – 18.30 Uhr; Sa 8 – 17 Uhr; So 8.30 – 18.30 Uhr (erster und letzter Sonntag im Monat)



WEINSBERG

Waldkletterpark

Seit 2012 ist der Waldkletterpark Weinsberg das perfekte Ausflugsziel für alle, die hoch hinaus wollen. Die Lage auf einem Weinberg bietet nicht nur Nervenkitzel, sondern auch eine beeindruckende Aussicht auf die Stadt Weinsberg, die Burgruine Weibertreu und das Weinsberger Tal. Auf zwölf abwechslungsreichen Parcours warten 92 spannende Kletterelemente in Höhen zwischen vier und 15 Metern darauf, gemeistert zu werden. Ob wackelige Brücken, Tarzan-Sprung oder Seilrutschen – hier kommen Einsteiger wie auch geübte Kletterfans auf ihre Kosten. Besonders spektakulär: die über 100 Meter lange Seilbahn

und die zwei Freefall-Sprungtürme mit 13 und 15 Metern Höhe für echte Adrenalinmomente. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich – nach einer ausführlichen Einweisung durch unsere geschulten Trainer kann das Abenteuer für alle Kletterfreunde ab sechs Jahren in Begleitung eines Erwachsenen beginnen. Auch für Kindergeburtstage ist der Kletterpark die perfekte Wahl. Für Unternehmen, Vereine und Schulklassen gibt es zudem einen eigenen Teamtraining-Bereich. Der gesamte Park ist TÜV-geprüft und IAPA-zertifiziert – so steht dem Abenteuer nichts im Wege!

anz

**Waldkletterpark Weinsberg
Auf dem Schemelsberg
74189 Weinsberg
www.waldkletterpark-weinsberg.de
Telefon: 07134 5370007
E-Mail: info@waldkletterpark-weinsberg.de
Öffnungszeiten siehe Webseite**



WEINSBERG

Hotel und Gutsgaststätte Rappenhof

Eingebettet in sanfte Hügel, Wiesen und Weinberge liegt das Landhotel Rappenhof auf einer Anhöhe über dem Weinsberger Tal. Das lichtdurchflutete Restaurant mit großem Wintergarten und herrlicher Gartenterrasse lädt zum Verweilen ein. Von dort genießt man die wunderschöne Aussicht auf Weinberge, die Stadt Weinsberg und die Burg Weibertreu. Küchenchef Robert Marzahn und sein Team entführen die Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise durch die Welt der schwäbischen Küche mit den besten saisonalen Produkten aus der Region. Sehr beliebt sind auch die vegetarischen und veganen Gerichte. Das Restaurant ist seit 2006 Bio-zertifiziert und Mitglied bei den „Schmeck den Süden Gastronomen Baden-Württemberg“. Der Rappenhof ist ein „Weinsüden Hotel“ und bietet die besten Weine der Region. Spezialität ist der trockene Muskateller vom eigenen Weinberg direkt am Hotel. Ob auf Geschäftsreise oder im Urlaub – wer die Ruhe und das besondere



Ambiente des Rappenhofs genießen möchte, kann sich in einem der 39 Komfortzimmer wohlfühlen, die im eleganten Landhausstil eingerichtet sind.

anz

**Hotel und Gutsgaststätte
Rappenhof *** Superior
Rappenhofweg 1
74189 Weinsberg
Telefon: 07134 5190
Fax: 07134 51955
www.rappenhof.de**

Öffnungszeiten Restaurant:
Mo – Sa 7 – 23 Uhr, So 8 – 22.30 Uhr; warme Küche: Mo – Sa 12 – 14 Uhr; 18 – 21 Uhr; So 12 – 14.30 Uhr und 17.30 – 20 Uhr



Wie gesund ist Spargel?

*Sie könnten gerade ständig Spargel essen?
Nur zu – denn in dem Gemüse steckt viel Gutes*



ZWEIFLINGEN-FRIEDRICHSRUHE



Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Eingebettet in die stille Schönheit eines luxuriösen Hideaways erwartet Feinschmecker ein wahres Paradies: Vier außergewöhnliche Restaurants laden zum Genießen ein – jedes auf seine eigene Art, alle unter der kreativen Leitung des vielfach ausgezeichneten 2-Sterne-Kochs **Boris Rommel**. Allen voran das Gourmetrestaurant „**Le Cerf**“, ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen. Seit 2016 zelebriert Boris Rommel hier die große Kunst der französischen Haute Cuisine – raffiniert kombiniert mit modernen und regionalen Akzenten.

Die Jägerstube begeistert mit edel interpretierten Klassikern aus der Region in gemütlich-herzlicher Atmosphäre – wo Tradition auf hochwertige heimische Produkte trifft.

Rustikaler Charme und schwäbische Spezialitäten erwarten Sie in **der Waldschänke** – mit großzügiger Sonnenterrasse und erlesenen Weinen aus der Region. Ideal auch für Feiern: Ab 40 Personen ist die Waldschänke exklusiv buchbar.



NEU AB JUNI 2025:
Freuen Sie sich auf das Restaurant **BONSAI** – ein kulinarischer Ausflug nach Asien mit pan-asiatischer Küche in stilvollem Ambiente. **anz**

Kärcherstraße 11
74639 Friedrichsruhe
Telefon: 07941 6087 0
E-Mail: hotel@schlosshotel-friedrichsruhe.de
Internet: www.schlosshotel-friedrichsruhe.de

Öffnungszeiten:
Gourmet-Restaurant Le Cerf:
Mi – Sa 18.30 – 20.30 Uhr (Küche)
Jägerstube:
täglich 12 – 14 Uhr und 18.30 – 22.30 Uhr (Küche bis 21 Uhr)
Waldschänke:
Mo + Di 14 – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr), Fr und Sa 18 – 22 (Küche bis 21 Uhr), So und Feiertage 12 – 21 Uhr (Küche bis 20 Uhr),
Ruhetage: Mi und Do (NEU)



Foto: Alexey/stock.adobe.com

Von Ricarda Dieckmann, dpa

Wie schmeckt der Frühling? Wer „nach Spargel“ antwortet, ist wahrscheinlich ein großer Fan des edlen Gemüses. Doch die Stangen punkten nicht nur mit ihrem Geschmack, sondern auch mit ihren Nährstoffen. Die wichtigsten Fragen und Antworten im Überblick:

Was macht Spargel so gesund?

Wenige Kalorien

„Ähnlich wie Gurke oder Wassermelone besteht Spargel zu rund 95 Prozent aus Wasser, daher hat er nur rund 16 Kalorien auf 100 Gramm“, sagt Daniela Krehl, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Bayern. Dazu kommt, dass Spargel viele Ballaststoffe enthält. „Das führt zu einer guten Sättigung, ohne dass man besonders viele Kalorien aufgenommen hat.“

Vitamine

Spargel liefert verschiedene Vitamine, darunter Vitamin C, das vor Zellschäden schützt und das der Körper für den Aufbau von Bindegewebe, Knochen und Zähnen braucht. Außerdem enthalten: die Vitamine A und E, ebenso verschiedene B-Vitamine wie Folsäure. „Das ist ein Vitamin, das in bestimmten Bevölkerungsgruppen, vor allem bei jungen Frauen, häufig zu gering aufgenommen wird“, sagt Daniela Krehl. Der Körper benötigt es für die Zellteilung. Mit einer Portion von 300 Gramm Spargel hat man im Prinzip den Tagesbedarf gedeckt.

Mineralstoffe

Auch in Sachen Mineralstoffe punktet Spargel – er enthält unter anderem Magnesium und Kalium. Letzteres ist mit für die entwässernde Wirkung des Spargels verantwortlich. Bei bestimmten Erkrankungen kann das aber für Probleme sorgen: Wer an Gicht erkrankt ist oder Nierenprobleme hat, bespricht am besten mit Arzt oder Ärztin, wie viel Spargel in Ordnung ist, rät das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE).

Übrigens: Grüner Spargel punktet hinsichtlich der Inhaltsstoffe

leicht gegenüber weißem Spargel, so das BZfE. Er enthält etwas mehr Vitamin C und Folsäure.

Wie hole ich das Maximum an Nährstoffen heraus?

Je frischer das Gemüse ist, desto mehr Gutes steckt drin: Klar, dass die frische Variante mehr punktet als die Konservenvariante. Sind die Stangen prall und quietschen beim Aneinanderreiben, ist das ein gutes Zeichen.

Auch die Zubereitung bestimmt, wie viel Nährstoffe am Ende auf dem Teller landen. Beim Kochen geht nämlich ein Teil der Mineralstoffe ins Wasser über. „Daher empfiehlt es sich immer, das Kochwasser noch einmal zu verwenden, indem man eine Suppe daraus herstellt oder das Spargelwasser zumindest zum Abbinden der Soße nutzt“, rät Daniela Krehl. Und natürlich: das Gemüse nicht tot kochen – auch deshalb, weil Vitamine wie Folsäure und Vitamin C empfindlich gegenüber Hitze sind.

Oder man spart sich das Kochen ganz: Spargel kann man nämlich auch roh essen, etwa im Salat. Wer

weiß, dass die eigene Verdauung nicht der größte Fan von Rohkost ist, testet am besten erst einmal nur eine kleine Portion aus. Gut möglich, dass man beim rohen Spargel eine Sache aber vermisst: das typische Aroma. Es entsteht erst beim Kochen, wie das BZfE erklärt.

Geht der Soßen-Klassiker Hollandaise gesünder?

Butter als Basis, dazu Eigelb: Diese Zutaten machen eine Sauce hollandaise so herrlich cremig und vollmundig – zugleich aber auch recht fett und damit kalorienreich. Je nach Zubereitung muss man mit 250 bis 350 Kalorien pro 100 Milliliter rechnen.

Sich das in Maßen zu gönnen, ist natürlich in Ordnung. Die selbstgemachte Variante ist dabei die bessere Wahl als die gekaufte. Der Grund: Weil bei der Fertig-Hollandaise der Ei-Anteil deutlich geringer ist, müssen Hersteller mit ordentlich Verdickungsmitteln nachhelfen, wie die Verbraucherzentrale Sachsen erklärt. Dazu kommt: Weil in der Hollandaise aus der Packung günstigere pflanzliche Fette statt

Butter zum Einsatz kommen, wird für den typischen Buttergeschmack in aller Regel Aroma zugesetzt.

Wer die Hollandaise selbst anrührt, weiß genau, was drinsteckt. Im Internet sind allerlei Anregungen zu finden, wie die Hollandaise leichter wird – etwa, indem man einen Teil der Butter durch Joghurt ersetzt. Wer die Spargel-Schlemmerei aber wirklich leichter gestalten will, tut gut darin, das ganze Gericht umzudenken, rät Daniela Krehl. „Wenn man den Spargel eher brät oder als Rohkost in den Salat nimmt, kann man so eher Fett sparen. Zum Braten reicht etwas Olivenöl oder Rapsöl – und durch die Röstaromen, die dabei entstehen, braucht es gar nicht unbedingt große Mengen an Soße dazu.“

Sind bittere Spargelstangen giftig?

Schmecken Zucchini und Kürbis bitter, sollte man sie nicht mehr essen. Dann haben sich giftige Stoffe gebildet, die Magen-Darm-Beschwerden auslösen können. Doch was ist, wenn man bittere Spargelstangen auf dem Teller hat? Um gesundheitliche Auswirkungen muss man sich dann keine Sorgen machen, die Bitterkeit ist allein ein geschmackliches Problem. „Dann wurde der Spargel zu nah an der Ursprungspflanze abgestochen, die diese Bitterstoffe vor allem produziert“, erklärt Daniela Krehl. Übrigens: Wer etwas Zucker ins Kochwasser gibt, kann zumindest einen Teil des bitteren Geschmacks neutralisieren. dpa



Grüner Spargel enthält etwas mehr Vitamin C und Folsäure als die weiße Variante. Mit einer Portion von 300 Gramm Spargel hat man den Tagesbedarf an B-Vitaminen wie Folsäure abgedeckt.



i Eine Rezept-Anregung des BZfE für grünen Spargel mit einer zitronigen Soße und Pasta.

Dafür setzt man Nudeln auf. In einer Pfanne brät man nun kleinere Spargelstücke zunächst in etwas Olivenöl an und gibt dann nach Belieben Knoblauch, Zitronensaft und etwas geriebene Bio-Zitronenschale dazu. All das darf kurz köcheln, wird dann mit etwas Nudelwasser ergänzt und abgeschmeckt. Die Soße wird über die Nudeln gegeben, alles wird mit Basilikumblättern sowie geriebenem Parmesan bestreut und kann serviert werden. dpa

FREIZEIT AUF DEM BIKE ERLEBEN



Messe im Park
in Öhringen von
22.5. bis 25.5.25
Wir sind dabei!



SO MACHEN WIR DEN UNTERSCHIED:

- » Über 75 Jahre Bike-Erfahrung
- » Fachmännische Beratung durch echte Experten
- » Ständig geschultes Fachpersonal
- » Langjährige Leasingexpertise
- » Über 2500 Räder und E-Bikes auf Lager!
- » Große Auswahl an Zubehör & Bekleidung

GROSSE MARKENVIELFALT:



Bei uns darfst du stets mit der besten Qualität, aktuellstem Wissen und ausgereifter Fahrradtechnik rechnen.

Ob Beratung, Inspektionen oder Reparaturen – wir bieten dir den besten Service rund ums Rad und E-Bike.

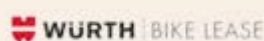
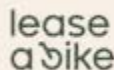
- ✓ Geschultes Personal
- ✓ Moderne Reparaturannahme
- ✓ Transparente Kostenkalkulation
- ✓ Sorgfältige Inspektionen



LANGJÄHRIGE LEASING-KOMPETENZ

- » Wir machen die Abwicklung so unkompliziert wie möglich
- » Wir kennen die Besonderheiten unserer Leasing-Partner genau und beraten dich unabhängig
- » Große Bike-Auswahl von sportlich bis komfortabel
- » Über 2000 zufriedene Leasing-Kunden
- » Wir kümmern uns fachgerecht um alle Reparaturen und Inspektionen während der Leasingzeit
- » Seit mehr als 10 Jahren Leasing-Erfahrung

Über 15 Leasing-Partner, unter anderem:



WARTE NICHT LÄNGER AUF DEIN TRAUM-BIKE!

Carle Zweiradfachgeschäft GmbH
Berliner Straße 16, Öhringen
Tel. 07941/91760
www.zweirad-carle.de

CARLE
BIKES. SEIT 1949.