

Busse willkommen!

ANGEBOTE FÜR GRUPPENREISEN IN DEN LANDKREIS GÖPPINGEN

REGIONALE PRODUKTE

Der Weg vom Korn zum Mehl	Bad Ditzenbach	2
Von den Hagebutten zum Hägenmark	Bad Ditzenbach	2
Kräuterhaus Sanct Bernhard	Bad Ditzenbach	3
Vom Streuobst bis zum Edelbrand	Bad Ditzenbach	3
Leidenschaft trägt Früchte	Bad Boll	4
Vom Korn zur Bäckertheke	Geislingen	5
Willkommen zum Kaiser-Bier-Erlebnis	Geislingen	6
Waldeckhof – Erlebnis mit allen Sinnen	Göppingen	7
Milch, Milchprodukte und Käse	Lauterstein	8
Herstellung von Streuobstprodukten	Lauterstein	9
Kulinarische Reise zur Champagnerbratbirne	Schlat	10



Herausgeber: Landkreis Göppingen,
Landratsamt, Lorcher Straße 6, 73033 Göppingen
Tel.: (071 61) 202-383 · Fax: (071 61) 202-330
E-Mail: j.kopp@landkreis-goeppingen.de

Redaktion: Joachim Kopp, Regina Knaupp, Christel Mühlhäuser, Maria Stollmeier, Martin Brückner
Realisation: DIGNUS.DE Gesellschaft für Kommunikation und Medien mbH, Bad Boll

Angebote freibleibend. Für die Angaben der einzelnen Anbieter übernimmt die Redaktion keine Gewähr. Texte, Bilder und Karten urheberrechtlich geschützt:

© Landkreis Göppingen, Schwäbische Landpartie, DIGNUS.DE sowie die jeweiligen Anbieter.

Niedrigauflösende Version für Online-Download. Die Bildqualität ist daher begrenzt.







Der Weg vom Korn zum Mehl

Hier ist Natur zu Hause. Ruth Erhard-Zonka erläutert den Weg von der Getreideernte über die Lagerung, Qualitätskontrolle, schonende Vermahlung bis zur Verpackung.

Besichtigung der „Oberen Mühle“
Führung und Erläuterung zum Thema
Anschließend besteht die Möglichkeit im Mühlenladen einzukaufen, das Angebot: Naturkost, Bio-Produkte, regionale Spezialitäten.

Mühlenladen - Obere Mühle Gosbach
Familie Erhardt-Zonka
73342 Bad Ditzenbach
Tel.: (073 35) 65 79

-  max. 40 Personen
-  1 ½ Stunden
-  Auf Anfrage
-  2 Busparkplätze






Von den Hagebutten zum Hägenmark

Das Auendorfer „Hägenmark“ ist weit über die Grenzen des kleinen Ortes hinaus bekannt. Es wird noch in einigen Familienbetrieben hergestellt und auf Märkten verkauft.

Sie haben die Möglichkeit, die Produktion eines solchen Familienbetriebs zu besichtigen und Hagebutten-Produkte zu verkosten. Es besteht die Möglichkeit Hagebuttenprodukte einzukaufen.

Familie Kraus
Göppinger Straße
73342 Bad Ditzenbach-Auendorf
Tel.: (073 34) 923 31 52

-  50 Personen
-  1 Stunde
-  kostenlos







BAD DITZENBACH

Kräuterhaus Sanct Bernhard

100 Jahre Sanct Bernhard – das heißt auch 100 Jahre Erfahrung mit allem, was der Gesundheit natürlich dient. Wir verwenden in unseren Produkten stets erstklassige, sorgfältig ausgewählte, höchstmöglich dosierte Essenzen, Extrakte und Wirkstoffe aus der Natur, um Sie beim Erhalt Ihres Wohlbefindens, Ihrer Gesundheit und natürlichen Schönheit nach besten Kräften zu unterstützen. Wo immer möglich und sinnvoll, sind unsere Rohstoffe pflanzlicher oder mineralischer Herkunft. Die Produktion im eigenen Haus und ständige Kontrollen sorgen für höchste Qualität.

Einführungsfilm über die Produktion
Erläuterung der verschiedenen Produkte
Genießen Sie die ganze Vielfalt gesunder Naturprodukte
Hier wird Einkaufen zum Erlebnis!

Kräuterhaus Sanct Bernhard
Helfensteinstraße 47
73342 Bad Ditzenbach
Tel.: (073 34) 96 54 - 0
Fax: (073 34) 96 54 - 44
Internet: www.kraeuterhaus.de

-  30 Personen
-  2 Stunden
-  kostenlos
-  1 Busparkplatz



Vom Streuobst bis zum Edelbrand





Unser Haus, das seit über 200 Jahren im Familienbesitz ist, bietet Ihnen Ess-Kultur zu jeder Jahreszeit. „Schwäbische gesunde Naturprodukte als kulinarische Lebensqualität“ - das ist die Küchenphilosophie, der sich August und Monika Kottmann verpflichtet haben.

Die prämierte und mehrfach international ausgezeichnete Kochkunst von Küchenmeister August Kottmann lässt jeden Gourmet alle Wünsche erfüllen, ob schwäbisch bodenständig oder exklusiv im Zeitrend.

Verkostung von Kottmann's Destillaten
in Gruppen bis zu 15 Personen möglich
mit Brennerei-Besichtigung - Preis auf Anfrage

Die Destillate sind im Restaurant in diversen Flaschengrößen erhältlich.

Gasthof und Restaurant Kottmann's Hirsch
Edeldestillat-Brennerei
Unterdorfstraße 2
73342 Bad Ditzenbach - Ortsteil Gosbach
Tel.: (073 34) 96 30 - 0
Fax: (073 34) 96 30 - 30
E-Mail: info@hirsch-badditzenbach.de
Internet: www.hirsch-badditzenbach.de

-  Mittagstisch oder Abendessen bis 50 Personen (Vorankündigung)
-  1 Stunde
-  Besichtigung und Kostproben: 7,- Euro / Person
-  1 Busparkplatz





Leidenschaft trägt Früchte

Das Traditionsunternehmen „Boller Fruchtsäfte“ keltert aus den wertvollen alten Streuobstsorten vom Streuobstgürtel am Albtrauf ganz besondere Produkte.

Sortenreine Qualitätsobstweine in Bio-Qualität (2. Platz Bio-Innovationspreis 2005), Apfelschaumwein in traditioneller Flaschengärung liebevoll hergestellt, Obstbrände und Liköre gehören zum verführerischen Sortiment. Ebenso wie einzigartiger Apfel- und Birnensaft.

In der „alten Mosterei“ werden Sie (nach Reservierung als Gruppe) in die Obstweinherstellung eingeführt und können eine große Auswahl aus dem Sortiment verkosten. Danach besteht Gelegenheit, in dem wunderschönen Getränkemarkt mit einem enormen Angebot einzukaufen.

Das Fruchtsaftsoriment umfasst nahezu 50 Fruchtsäfte einschließlich zahlreicher Bio-Säfte. Regionale und internationale Weine findet man in großer Zahl – auch in Bio-Qualität.

BOLLER Fruchtsäfte & Getränkeland Stolz

Hauptstraße 38

73087 Bad Boll

Tel.: (071 64) 912 11 0

Fax: (071 64) 912 11 11

E-Mail: info@boller-fruchtsaefte.de

Internet: www.boller-fruchtsaefte.de



50 Personen nach Voranmeldung



Mo bis Fr, zwischen 9.00 und 18.00 Uhr, 30 bis 45 Minuten



Preis pro Person 3,- Euro



1 Busparkplatz



GEISLINGEN/TÜRKHEIM

Vom Korn zur Bäckertheke

Besichtigung einer Handwerksbäckerei mit 100-jähriger Tradition





In unserem Handwerksbetrieb wird mit Mehl aus kontrolliertem Anbau gebacken. Unser Vertragslandwirt aus Schalkstetten sichert den direkten Weg vom Feld zur Bäckertheke.

Zu sehen gibt es eine große Backstube, wo noch mit Herz und Hand gebacken wird. Geführt werden Sie vom Bäckermeister, der alles bis ins Detail genau erklären und zeigen wird.

Anschließend können Sie bei einem kleinen Imbiss in unserem gemütlichen Cafe die leckeren Backwaren verkosten (je nach Tageszeit Butterbrezeln oder Kuchen)

Möglich ist auch ein kleiner Spaziergang am Rande der Albkante mit herrlicher Aussicht auf das „Täle“ (Rundgang ca. 20 Minuten, Aussicht Drachenabflugplatz ca. 200 Meter).

Steinofenbäckerei Jörg Bopp
Geislinger Straße 70
73312 Geislingen/Türkheim
Tel.: (073 31) 93 29 20
Fax: (073 31) 93 29 23
E-Mail: joerg.bopp@t-online.de

-  10 bis 30 Personen
-  Dauer der Führung inkl. Imbiss: ca. 2 Stunden
-  Pro Person 5,- Euro, Kinder unter 14 Jahren frei
-  Busparkplätze direkt vor der Backstube



Willkommen zum Kaiser-Bier-Erlebnis

Entdecken, erleben, verkosten wie unser „gscheits“ Bier gebraut wird

Die Brauerfamilie Kumpf lädt herzlich ein zu einem Rundgang durch die Kaiser-Brauerei, der einzigen im historischen Stadtkern von Geislingen verbliebenen Brauerei. Dabei erfahren Sie Wissenswertes über das Bierbrauen nach handwerklich-traditionellen Rezepturen und über das besondere Rohstoff-Konzept der Brauerfamilie Kumpf.

Begleiten Sie uns auf dem „Braumeister-Rundgang“ und verfolgen Sie den Weg vom Sudhaus bis zum genussvollen Bier. Im Anschluss an die Besichtigung mit Bierprobe genießen Sie unser „gscheits“ Bier in der Brauereiwirtschaft oder im Kaiser-Biergarten im Geislinger Stadtpark. Viel Spaß!





Die Führung umfasst:

- Begrüßung im Sudhaus
- Braumeister-Rundgang durch die Brauerei
- Bierprobe im Reifekeller (Zugang ebenerdig)

Sie haben individuelle Wünsche zu Programm und Bewirtung? Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

*Kaiser-Brauerei Geislingen/Steige W.Kumpf
Schubartstraße 24
73312 Geislingen/Steige
Tel.: (073 31) 937 20
Fax: (073 31) 937 248
E-Mail: info@kaiser-brauerei.de
Internet: www.kaiser-brauerei.de*

*Für Brauereibesichtigungen: Anmeldung erbeten bei Gästebetreuer Günter Heckmann
Tel.: (073 31) 71 55 74 oder (0170) 344 75 53; E-Mail: hopfen-malz@gmx.de*

-  Bis zu 50 Personen
-  Montag bis Samstag; Dauer der Führung mit Bierprobe: 90 Minuten
-  Brauereibesichtigung mit Bierprobe: 5,- Euro / Person
- Brauereibesichtigung mit Bierprobe und Vesper: 10,- Euro / Person
- Mindestpreis für Gruppen unter 10 Personen: 60,- Euro
-  Busparkplatz direkt an der B 10 – Entfernung zur Brauerei nur 50 Meter



GÖPPINGEN

Waldeckhof – Erlebnis mit allen Sinnen

Der Waldeckhof ist ein Landwirtschaftspflegehof und eine Erlebnisbauernhof zugleich. Er gibt seinen Besuchern Einblicke in eine artgerechte Tierhaltung und den ökologischen Anbau, verbunden mit der sozialen Integration benachteiligter Menschen. Der Waldeckhof bietet ein Hofcafé, einen Hofladen zur Direktvermarktung, Hofkäserei, Bauerngarten, Veranstaltungen wie Führungen aller Art, Feste, Kindergeburtstage ...




Zusätzlich zu unserem Hofcafé und unserem Hofladen bieten wir Ihnen Hofbesichtigungen und den Waldeckhof als Ort für Kindergeburtstage an. Lernen Sie Wissenswertes über unsere Tierarten, Tierhaltung, Besonderheiten der Bioland-Bewirtschaftung, Milchgewinnung und -verarbeitung kennen.

Wir bieten Ihnen Führungen über unseren schönen Waldeckhof für Gruppen bis zu 20 Personen an. Die Führungen gestalten wir altersgerecht. Kindern ermöglichen wir die Begegnung mit Tieren und auch den direkten Kontakt. Sie lernen die Tierarten kennen und erfahren Besonderheiten über die Milchgewinnung bei Schafen. Am Ende der Führung können Sie einige unserer Produkte kosten. Erwachsenen stellen wir zusätzlich die Staufen Arbeits- und Beschäftigungsgesellschaft vor.

Kindergeburtstage finden auf der Wiese des Hofes statt. Bei schlechtem Wetter steht Ihnen unser geräumiges Festzelt zur Verfügung.

Sie können bei uns Kuchen und Getränke bestellen, die Ihnen auf der Wiese oder ins Zelt gebracht werden. Gerne können Sie unsere Grillstelle nutzen und mit den Kindern noch grillen und am Lagerfeuer sitzen. Wir bieten Ihnen dazu Bioland-Würstle und Brötchen an. Die Kinder können nach der Führung auf der Wiese spielen.

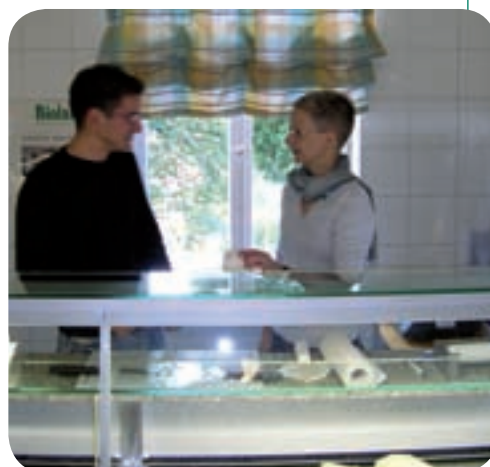
Staufen Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH
Waldeckhof 1
73035 Göppingen
Tel.: (071 61) 946 98-0
Fax: (071 61) 946 98-20
E-Mail: info@staufen.paritaet-bw.de
Internet: www.staufen.paritaet-bw.de
Kontakt Café: Anka Müller – Tel.: (071 61) 946 98-22
Kontakt Führungen: Ursula Gössl-Schurr – Tel.: (0163) 564 09 07

-  Hofcafé: bis 30 Personen
- Terrasse: bis zu 50 Personen
- Führungen: bis zu 20 Personen
-  Führung zu den Tieren und in die Stallungen: ca. 1 Stunde
- Führungen mit der Käserei: ca. 1,5 Stunden
-  Führung zu den Tieren und in die Stallungen: 35,- Euro
- Führungen mit der Käserei: 50,- Euro
- Nutzung der Grillstelle: 10,- Euro

Öffnungszeiten Café
Mo bis Sa 10.00 bis 18.00 Uhr, So 13.30 bis 18.00 Uhr

Öffnungszeiten Hofladen
Mo bis Fr 9.30 bis 18.00 Uhr, Sa 9.00 bis 12.00 Uhr

 2 Busparkplätze



LAUTERSTEIN



Milch, Milchprodukte und Käse vom Albhof – ein Blick hinter die Kulissen

Besichtigen Sie den Albhof zwischen Lauterstein und Böhenkirch. Dort wird in der Hofmolkerei die Milch der eigenen Kühe tagfrisch zu hochwertigen Lebensmitteln verarbeitet.





In einer 45-minütigen Präsentation erhalten Sie einen Einblick in die Arbeit des Albhofs: vom Melken der Kühe bis zum fertigen Milchprodukt. In der Molkerei werden neben Vorzugsmilch und pasteurisierter Vollmilch auch Joghurt, Quark, Sahne, Creme fraiche und 20 verschiedene Käsesorten hergestellt.

Im Anschluss erfolgt ein Rundgang durch den Albhof, unter anderem mit Besichtigung des Melkstands, des Kälber- und Kuhstalls sowie der Biogasanlage.

Danach ist eine Verkostung mit den leckeren Produkten vom Albhof vorgesehen. Hier stehen für alle leckere Käseplatten, Joghurt und Milch bereit. Auf Wunsch erhalten Sie auch Kaffee und Kuchen aus eigener Herstellung.

Zum Abschluss besteht die Möglichkeit, im Albhof-Lädle einzukaufen.

Albhof – Familie Theo Schömbucher
 Birkenbuckelweg 1
 73111 Lauterstein
 Tel.: (073 32) 64 56
 Fax: (073 32) 34 06
 E-Mail: info@schoembucher.de
 Internet: www.schoembucher.de

-  35 bis 55 Personen
-  Dauer 3 bis 3,5 Std. Präsentation, Führung, Verkostung
-  12,- Euro pro Person
-  Busparkplatz vorhanden



LAUTERSTEIN

Herstellung von Streuobstprodukten

Die Firma auer-Fruchtsäfte ist ein mittelständiger Familien-Fruchtsaftbetrieb, der seine Rohstoffe aus der Region bezieht und sie noch selbst keltert. Deshalb können Sie alle Verarbeitungsschritte vom Apfel bis zum fertigen Direktsaft beziehungsweise Obstwein verfolgen.





Einblick in die Verarbeitung von regionalem Streuobst zu hochwertigen Direktsäften, Fruchtsaftchorlen und Obstweinen; Frau und Herr Auer begleiten Sie durch den Betrieb.

Dazu gehört der Blick ins Kelterhaus, wo mittels moderner Siebbandpresse der Saft mit wenig Druck gewonnen wird. Und natürlich auch in das Tanklager, in dem ausschließlich Direktsäfte bis zum nächsten Herbst lagern. Die Saftvorbereitung und Füllung in Mehrwegflaschen bildet einen weiteren Schwerpunkt.

Damit die ganze Führung nicht so trocken endet, laden wir Sie anschließend zur Verkostung unserer Streuobstprodukte ein. Vom Direktsaft bis hin zum sortenreinen Obstweinen können Sie unsere Produkte genießen. Wir sind dabei gespannt auf Ihr Urteil.

Zum Ausklang empfehlen wir noch den Besuch unserer sehr guten Gastronomie im Ort, nur wenige hundert Meter von unserem Betrieb entfernt. Wir freuen uns auf Sie!

Auer Fruchtsäfte
Gabriele Auer, Karl-Heinz Auer
Alte Steige 39
73111 Lauterstein
Tel.: (073 32) 52 27
Fax: (073 32) 36 77
E-Mail: info@auer-fruchtsaefte.de
Internet: www.auer-fruchtsaefte.de

-  Führung und Verkostung ca 50-60 Personen
-  Führung: 40 Minuten; Verkostung: 20 bis 30 Minuten
-  Führung inkl. Verkostungen ca. 4,- bis 5,- Euro
-  Busstellplätze vorhanden



SCHLAT



Kulinarische Reise zur Champagnerbratbirne

In der idyllischen Landschaft der Streuobstwiesen findet sich die alte Obstsorte Champagnerbratbirne, aus der bereits 1797 Schaumwein hergestellt wurde. Alte Traditionen lässt Jörg Geiger hier mit Innovation wieder aufleben, und dem Schwaben sehr eigene Tugenden wie Perfektion und Leidenschaft verspüren Sie förmlich bei einer Führung durch die moderne Manufaktur.

Ein außergewöhnliches Erlebnis bietet Ihnen eine kulinarische Reise zur Obstsorte Champagnerbratbirne mit einer Führung durch die Streuobstwiese und ihre landschaftsprägenden Baumriesen. Dazu gehören die Besichtigung der Obstmanufaktur mit der Herstellung von der Birne bis zum prickelnd anregenden Schäumer im Glas, abschließend mit einem Menü der Birne in Scheuer oder Festsaal, begleitet von korrespondierenden Obst-Spezialitäten.





Termine und Gruppenarrangements auf Anfrage

Ablauf:

- Begrüßungsaperero im Präsentationsraum
- Spaziergang Streuobstwiese
- Führung Manufaktur incl. Verkostung
- 4-Gänge-Menü der Birne inkl. Getränke

Dieses besondere Ereignis sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Gasthof Lamm
Herr Jörg Geiger
Eschenbacher Straße 1
73114 Schlat
Tel.: (071 61) 99 90 20
Fax: (071 61) 99 90 214
Email: gasthof.lamm@t-online.de
Internet: www.gasthof-lamm.com

-  6 bis 100 Personen
-  45 bis 60 min inkl. Verkostung
-  Führung, Verkostung 61,- Euro / Person
-  1 Busparkplatz

