

## Fleisch- und Wurstwaren

In einigen Häusern werden Fleisch- und Wurstwaren serviert, die von einheimischen Metzgern stammen, welche noch selbst schlachten und dafür ausschließlich Tiere aus der Region beziehen.



© Jochen Albers

In folgenden Naturfreundehäusern finden Sie Speisen und Getränke regionaler Herkunft:

### Naturfreundehaus „Am Lindenplatz“ Eningen u. A.

Das Haus liegt am Fuß des Drackenberges in der Nähe des Vulkanschloßes „Bürzlen“ direkt am Waldrand in reizvoller Lage mit Blick auf Eningen unter Achalm.  
Paul-Jauch-Weg 40, 72800 Eningen,  
Telefon: 07121/8 86 99,  
Anfragen an: Monika Schlegel, Telefon: 07121/8 82 68

### Waldheim Dettingen

Das Waldheim liegt im Gewand Rammelplatz, Am Sonnenfels, unterhalb des Albraufs, südlich von Dettingen.  
Gewand Rammelplatz, Am Sonnenfels  
72581 Dettingen, Telefon: 071 23 / 74 20  
Fax: 071 23 / 74 27

### Seltbachhaus Bad Urach

Das Haus liegt gegenüber der Ruine Hohenurach, in unmittelbarer Nähe des Höhenfreibads von Bad Urach.  
Seltbachtal 2, 72574 Bad Urach, Telefon: 071 25 / 706 14  
e-Mail: nf.badurach@freenet.de  
Infos bei Renate Wittek, Telefon: 071 25 / 71 94

### Naturfreundehaus Römerstein

Der Römerstein, die höchste Erhebung der mittleren Alb, war Namenspatron für das Haus der Botnanger NaturFreunde. Am Waldrand nach Süden hin gelegen bietet das Haus Selbstversorgern ideale Voraussetzungen für gelungene Aufenthalte.  
Böhringer Str. 4, 72587 Römerstein-Donnstetten  
Tel.: 07382 / 856  
Infos bei den NaturFreunden Stuttgart-Botnang  
Telefon: 0711 / 690 870, e-Mail: waldemar-grytz@gmx.de

### Naturfreundehaus „Falkenberg“ Metzingen

Das Haus liegt östlich von Metzingen auf einer Anhöhe zwischen Metzingen und Köhlberg.  
Neuffener Straße, 72555 Metzingen, Telefon: 071 23 / 49 83  
Infos bei Doris Schreiber, Telefon: 071 23 / 970 709  
Fax: 071 23 / 209 26, e-Mail: hdp.schreiber@t-online.de

### Rohrauer Hütte

Das Bezirkskhaus des Bezirks Mittlere Alb der NaturFreunde Württemberg liegt in einem der landschaftlich schönsten Gebiete der Schwäbischen Alb. Im Winter führt eine gespürte Loipe in die Nähe der Hütte. Es steht auf der Markung der Gemeinde St. Johann, Ortsteil Bleichstetten, unweit der Rutschenfelseln.  
Rutschenfelseln, 72813 St. Johann-Bleichstetten  
Telefon: 07122 / 9763  
Infos bei Heinz Harter, Telefon: 07125 / 7129



### Naturfreundehaus „Römmerschanze“ Reutlingen

Das Haus liegt am Nordrand von Reutlingen hinter dem Friedhof Römmerschanze.  
Marie-Curie-Straße 27, 72760 Reutlingen  
Telefon: 071 21 / 664 62  
Infos bei Horst Steinlen, Telefon und Fax: 07121 / 61 04 67



## Speisen und Getränke aus der Region



in den Naturfreundehäusern  
im Landkreis Reutlingen

# ... in unseren Naturfreundehäusern

Ein Projekt gefördert durch das Programm REGIONEN AKTIV des Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft

## Speisen und Getränke regionaler Herkunft in den Naturfreundehäusern im Landkreis Reutlingen

Immer mehr Gäste in Naturfreundehäusern legen Wert auf regionale und umweltverträgliche Ernährung, möchten wissen, woher das kommt, was sie essen und wie es produziert wird. Zudem liegen viele Naturfreundehäuser in landschaftlich reizvollen Kulturlandschaften. Durch ein vermehrtes regionales und auch ökologisches Verpflegungsangebot möchten die Naturfreunde einen Beitrag zum Erhalt dieser Landschaften leisten und achten darauf, dass die Lebensmittel aus nachhaltiger und tiergerechter Produktion stammen. Denn Natur und Kultur teilen sich nicht nur über das Auge, sondern auch über den Gaumen mit.

Lebensmittel aus der Region haben viele Vorteile:

- ◆ Kurze Transportwege sorgen für mehr Frische und weniger Energieverbrauch
- ◆ Nähe schafft mehr Transparenz für kontrollierbare Qualität und artgerechte Tierhaltung
- ◆ Stärkung der ländlichen Regionen durch Sicherung der Existenz von Bauern und Handwerkern
- ◆ praktizierter Natur- und Umweltschutz



© IBA-RT Schenkel

In den Naturfreundehäusern im Landkreis Reutlingen können die Gäste aus einem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken regionaler Herkunft auswählen. Auf einige Produkte sei besonders hingewiesen:

### Bier

In unseren Häusern werden Biere regionaler Herkunft ausgeschrieben. Ausgangspunkt für die hohe Produktqualität der Biere sind die hohen Anforderungen an die Rohstoffauswahl, das Festhalten an bewährten Brauverfahren und der hohe Standard der technischen Einrichtungen. Der Bedarf an Braumalz wird ausschließlich aus heimischem Getreide gedeckt. Die Landwirte bewirtschaften ihre Felder nach den Richtlinien des integrierten kontrollierten Anbaus und ihre Erzeugnisse dürfen somit das Herkunfts- und Qualitätszeichen Baden-Württemberg (HQZ) tragen. Gedüngt wird nur der tatsächliche Nährstoffbedarf. Die Ausbringung von Klärschlamm ist verboten.



### Apfelsaft

In unseren Häusern wird Apfelsaft lokaler oder regionaler Herkunft ausgeschrieben. Über Apfelsaftaufpreismodelle wird mit einem höheren Annahmepreis für Obst ein ökonomischer Anreiz gegeben und die Anlieferer gleichzeitig zur Einhaltung von Erzeugerkriterien verpflichtet. Somit wird ein Beitrag zur Erhaltung der landschaftsprägenden Streuobstwiesen geleistet. Die abgefüllten Säfte zeichnen sich durch einen besonders frischen und fruchtigen Geschmack aus.



### Wein

Unsere lokalen Weine gedeihen auf vulkanischem Verwitterungsgestein am Metzinger Weinberg und am Neuhäuser Hofbühl. Es sind sehr charaktervolle, bodenständige und edle Weine. Um mehr über die hier angebotenen Produkte zu erfahren, ist ein herrlicher Spaziergang durch die Metzinger Weinberge genau das Richtige. Auf 2 700 m Rundweg können Sie auf 17 Informationstafeln mehr über Spätburgunder, Lemberger, Müller-Thurgau, Silvaner und deren Verwandten lernen. Bei einem Abschluss im nahegelegenen Naturfreundehaus Falkenberg besteht die Möglichkeit die Weine zu verkostigen. Es befindet sich wie der Weinberglehrpfad an der Weinbergsteige von Metzingen in Richtung Neuffen.



### Brot

Die Rohstoffe für das Brot in unseren Häusern werden unter gesunden Bedingungen erzeugt. So zum Beispiel von den zwei nachgenannten Erzeugergemeinschaften:

#### Albkorn

Auf der Münsinger und Ehinger Alb arbeiten mehrere bäuerliche Familienbetriebe unter dem Vertrag der „Erzeuger- und Verarbeitergemeinschaft Albkorn GbRmbH“. Sie bauen ihr Getreide nach den Richtlinien des Herkunft- und Qualitätszeichens Baden-Württemberg (HQZ) an. Mit der Auswahl resistenter Getreidesorten, dem Verzicht auf chemische Halmverkürzer und der ausschließlich bedarfsorientierten Qualitätsdüngung wird der Boden geschont. Die weiterverarbeitende Mühle setzt den verantwortungsbewussten Umgang mit dem Naturprodukt fort, indem sie garantiert ein völlig rückstandsfreies Mehl auszuliefern, welches dann von den Bäckern handwerklich veredelt wird.

#### Römersteiner Dinkel

Die Erzeugergemeinschaft Römerstein und die Verarbeiter ihrer Produkte erzeugen Getreide im Bereich der Römersteiner Alb und verarbeiten das Getreide in der Region. Umweltbelastungen und Qualitätseinbußen durch lange Transportwege werden dadurch vermieden sowie Transparenz für den Verbraucher geschaffen. Ebenso wird auf chemischen Pflanzenschutz bei Dinkel im Anbaujahr verzichtet. Jeder Erzeuger verpflichtet sich, einen Blütenstreifen mit der „Tübinger Mischung“ als Biotop für Kleinlebewesen anzulegen. Die Erzeugergemeinschaft arbeitet nach den derzeit gültigen Richtlinien des Herkunft- und Qualitätszeichens Baden-Württemberg.



# Genießen Sie regionale Produkte ...