

nen

geschäfte wie das Rundfahrge- Vergnügen, sondern auch der tene Rote Wurst.

Feuerwerk am Ziegelwasen.

Milch vom Sulzburghof erzielt hervorragende Ergebnisse



Der Sulzburghof in Unterlenningen, eines der Gründungsmitglieder des Vereins Schmeck' die

Lokale Agenda

Teck, lässt seit 2009 von einer mobilen Käserei aus dem Allgäu aus ihrer hochwertigen Rohmilch Qualitätskäse herstellen. Zwei Käsearten wurden Ende September im Milchwirtschaftlichen Institut Dr. Hüfner im Allgäu

untersucht und mit hervorragenden Ergebnissen bewertet. Der Lenninger Talkäse (ein Hartkäse, bei dem es sich um einen Bergkäse handelt) erzielte in allen fünf Bewertungsstufen die Note sehr gut, während der Hofkäse, ein Schnittkäse nach Tilsiter Art, viermal die Note sehr gut und einmal die Note gut erzielte. Beide Käsesorten werden alle vier Wochen aus frischer, naturbelassener Milch hergestellt, wobei der Hofkäse in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen angeboten wird: Natur, mit Bockshornklee, Mediterrane Kräuter, grüner Pfeffer und Chili.

Angelika Kuch, Vorstandsmittglied bei Schmeck' die Teck: „Wir, die Familien Kuch und Hornung,

freuen uns sehr über dieses tolle Ergebnis der Käseuntersuchung. Wir sehen darin eine Bestätigung, mit unserer naturnahen und offenen Wirtschaftsweise Qualitätsprodukte zu erzeugen.“ Durch die nachhaltige Bewirtschaftung der Wiesen, Äcker und Weiden, leistet der Sulzburghof einen großen Beitrag zum Erhalt der schönen Kulturlandschaft im Lenninger Tal und der Lenninger Albhochfläche – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, der sich die Schmeck'-die-Teck-Mitglieder als Teil der Lokalen Agenda 21 Kirchheim, verpflichtet sehen. Der Sulzburghof produziert gentechnikfreie Milch nach den Qualitätskriterien für Landleibe-Bauernhöfe und QM (Qualitätsmanage-

ment – Milch) und ist somit als Landleibe-Bauernhof anerkannt. Der daraus erzeugte Käse kann auf dem Sulzburghof im Hofladen in der Max-Leuze-Straße 10 in Unterlenningen erworben werden, oder ist direkt vor Ort im Hofcafé beim Frühstück oder Vesper zu genießen. Näheres über den Sulzburghof erfahren Sie auf der Internetseite www.sulzburghof.de und über den Verein auf www.schmeckdieteck.de.



ND MEHR.

ener tag"

ab von

TRUM

Knack-Punkt
für Gesundheit und Umwelt

Bio-Kosmetik, Hobbytheaterklub,
Bio-Putz- & Waschmittel, Bio-Teich Öl,
nat. Wohnungsreinigung, nat. Räucherkerze

Hagebutten-
schalen-

BASLER
FRIEDA&FREDDIES
GIL BRET
Betty Barclay
CAMEL ACTIVE
FUCHS SCHNITT

Mantel- & Jacken-Tage

Ab heute!

bis Samstag, 12. November

Entdecken Sie die große Jacken- und Mantelvielfalt in Kirchheim!

Freuen Sie sich während der Aktionstage in unseren drei Modengeschäften beim Kauf einer

Höhepunkt des verkaufsoffenen

geschäfte wie das Rundfahrge- Vergnügen, sondern auch der tene Rote Würst.

Käse aus Milch vom Sulzburghof erzielt hervorragende Ergebnisse



Der Sulzburghof in Unterlennin- gen, eines der Gründungsmit- glieder des Vereins Schmeck' die

Lokale Agenda

Teck, lässt seit 2009 von einer mobilen Käserei aus dem Allgäu aus ihrer hochwertigen Rohmilch Qualitätskäse herstellen. Zwei Käsearten wurden Ende Septem- ber im Milchwirtschaftlichen Institut Dr. Hüfner im Allgäu

untersucht und mit hervorragen- den Ergebnissen bewertet. Der Lenninger Talkäse (ein Hartkäse, bei dem es sich um einen Berg- käse handelt) erzielte in allen fünf Bewertungsstufen die Note sehr gut, während der Hofkäse, ein Schnittkäse nach Tilsiter Art, vier- mal die Note sehr gut und einmal die Note gut erzielte. Beide Käse- sorten werden alle vier Wochen aus frischer, naturbelassener Milch hergestellt, wobei der Hof- käse in fünf verschiedenen Geschmacksrichtungen angebo- ten wird: Natur, mit Bockshorn- klee, Mediterrane Kräuter, grüner Pfeffer und Chili.

Angelika Kuch, Vorstandsmitglied bei Schmeck' die Teck: „Wir, die Familien Kuch und Hornung,

freuen uns sehr über dieses tolle Ergebnis der Käseuntersuchung. Wir sehen darin eine Bestätigung, mit unserer naturnahen und offe- nen Wirtschaftsweise Qualitäts- produkte zu erzeugen.“ Durch die nachhaltige Bewirtschaftung der Wiesen, Äcker und Weiden, leistet der Sulzburghof einen gro- ßen Beitrag zum Erhalt der schö- nen Kulturlandschaft im Lennin- ger Tal und der Lenninger Alb- hochfläche – ganz im Sinne der Nachhaltigkeit, der sich die Schmeck'-die-Teck-Mitglieder als Teil der Lokalen Agenda 21 Kirch- heim, verpflichtet sehen. Der Sulzburghof produziert gentech- nikkfreie Milch nach den Qualitäts- kriterien für Landliebe-Bauernhö- fe und QM (Qualitätsmanage-



LICHT UND MEHR.

„Verkaufsoffener Sonntag“

Wir haben von

TRUM

Knack-Punkt
(für Gesundheit und Umwelt)

Bio-Kosmetik, Hobbyfekerthel,
Bio-Potz- & Waschnittel, ätherische Öle,
nat. Nahrungsergänzung, nat. Räucherworte

**Hagebutten-
schalen-**

BIASLIER

FRIEDA&FREDDIES

GIL BRET

Betty Barclay

**camel
ACTIVE**

FUCHS SCHMITZ

**Mantel-
Jacker**

bis Samstag, 12. N

Entdecken Sie die groß
und Mantelvielfalt in F
Freuen Sie sich während d