

10 Bauernhöfe öffnen ihre Tore



**OPEN
OWEN**

Unterstützt durch SV-Sparkassenversicherung
und Raiffeisenbank Owen

Sonntag, 27. Juli 2014 - 10 bis 18 Uhr

Gläserne
Produktion 





Wie kommen Schnitzel, Spätzle und Pommes vom Acker auf den Teller?

Wenn Sie das wissen wollen, sind Sie bei uns genau richtig!

Am 27. Juli 2014 öffnen 10 Owener landwirtschaftliche Betriebe ihre „Scheunentore“ und beteiligen sich an der landesweit erfolgreichen Aktion, der „Gläsernen Produktion“.

Kommen Sie an diesem Tag nach Owen, um einen Blick hinter die Kulissen dieser Betriebe zu werfen und sich von der Qualität, Frische und dem guten Geschmack unserer regionalen Produkte zu überzeugen.

Dabei können Sie sich sicher sein, dass die heimische Landwirtschaft in der Erzeugung und Weiterverarbeitung darauf achtet, dass Sie als Verbraucher gute und gesunde Lebensmittel bekommen und auch noch wissen woher diese stammen.

Mit dem Angebot der Gläsernen Produktion wollen die Produzenten Transparenz und Vertrauen schaffen und auch zeigen, wie wertvoll unsere regionalen Lebensmittel sind.

Beginnen werden wir diesen Tag mit einem ökumenischen Gottesdienst um 10 Uhr und anschließender gemeinsamer Eröffnung durch Herrn Regierungsvizepräsident Dr. Christian Schneider und Herrn Landrat Heinz Eininger.

Danach freuen wir uns auf einen wunderschönen und ereignisreichen Tag mit Ihnen am Fuße der Burg Teck.

Lassen Sie sich von unseren Owener landwirtschaftlichen Betrieben einladen!

Herzlichst Ihre

Verena Grötzinger

Bürgermeisterin



Der Hofladen Rabel lädt ein, regionale Schätze der Streuobstwiesen, Blüten und Beeren der Wegraine und Frucht der Äcker in Form von „OWEN“ echt schwäbischem Whisky, Destillaten, Weinen, Marmeladen und vielem mehr zu entdecken und gar zu verschenken. Bestrebt wird, die wertvolle Natur zu nützen und zu bewahren. Bei einer Brenneinführung können Sie gerne hinter die Kulissen blicken.



DER BERGHOF RABEL
FEINSTE DESTILLATE UND SPEZIALITÄTEN

07021.861961 · www.berghof-rabel.de



Mit Leidenschaft und Engagement betreibt die Familie Munk den Lauterhof. Erzeugt und vermarktet werden Eier und Kartoffeln. Die Legehennen werden in artgerechter Bodenhaltung gehalten und die Kartoffeln mit höchster Sorgfalt angebaut. So können dem Verbraucher Grundnahrungsmittel von bester Qualität angeboten werden. Ziel ist eine transparente und nachhaltige Produktion.

LAUTERHOF
Qualität direkt vom Erzeuger aus der Region!

Äule 4 · 07021.504935 · www.munk-owen.de



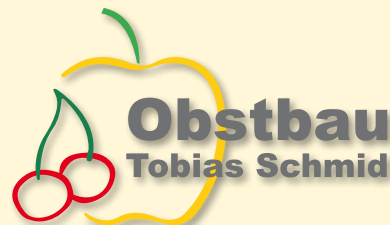
Im Nebenerwerb bewirtschaftet Familie Rebmann Felder, Wiesen und Streuobstwiesen. Die Produktpalette reicht über Kartoffeln, Getreide, Kirschen und Apfelsaft bis hin zu verschiedenen Obstbränden und Likör aus der eigenen Brennerei. Zum Betrieb gehören auch ein Mutterkuhstall sowie Holzarbeiten. Die Erzeugnisse tragen zur Selbstversorgung bei und werden je nach Saison verkauft.



Steigstraße 12 · 07021.865901



Familie Schmid bewirtschaftet einen modernen Obstbaubetrieb nach dem Vorbild der integrierten Produktion mit Kern- und Steinobst. Angebaut werden alle gängigen Apfelsorten sowie ein breites Sortiment an Süßkirschen. Dabei wird sehr großen Wert auf die Erzeugung qualitativ hochwertiger Früchte gelegt.



Schleifmühlestraße 4 · 0173.6719111



**Produkte aus der Region - so wie bei uns.
Ihr Versicherungspartner vor Ort.**



Gebietsdirektion Owen
Schmid-Raichle · Precker GbR
Kirchheimer Straße 22 · 73277 Owen
Tel. 07021 98080-0 · Fax 07021 98080-30
service@sv-owen.de

***Traditionsbewusst,
verantwortungsvoll
und zukunftsorientiert.***

Wie die Menschen, so die Bank!

Als Bank, die rund um die Teck zuhause ist,
beraten und betreuen wir Sie direkt vor Ort in Owen:
Erfahren, fair und freundlich.



Raiffeisenbank Teck eG



Menschen. Ideen. Lösungen.

www.raiffeisenbank-teck.de



Süßkirschen, Kartoffeln, Äpfel und Kürbisse werden von den Familien Däschler seit vielen Jahren mit viel Erfahrung und großem Engagement angebaut. Die Felder werden darüber hinaus vor allem mit Dinkel bestellt, einer alten Getreideart, die im Albvorland rund um die Teck gut gedeiht. Im Hofverkauf und am Selbstbedienungshäusle in der Wehrbachstraße erhält man Produkte aus eigenem Anbau.



Wehrbachstraße 30 · 07021.81921 · www.daeschler-owen.de



Familie Schmid legt Wert auf nachhaltige Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung und pflegt mit ihren zwei- und vierbeinigen Mitarbeitern die Kulturlandschaft am Fuße der Teck. Zudem setzt die Familie auf Eigenproduktion des Futters und Zusammenarbeit mit Betrieben aus der Region. Projekte im Bereich Bauernhofpädagogik und Veranstaltungen rund um Schaf und Ziege runden das Programm ab.



Landwirtschaft und Landschaftspflege
Neue Straße 42 · 07021.503880



Schon im Jahre 1926 verarbeitete Urgroßvater Richard Beller die Früchte aus den eigenen Streuobstwiesen rund um die Teck in seiner Brennerei. Seit damals wird das Wissen um die Kunst der Destillation und des Obstbaus von Generation zu Generation weitergegeben und erweitert. Durch das stetig wachsende Interesse an Edelbränden höchster Qualität und dem Streben nach Perfektion, wird heute eine Vielzahl edler Spirituosen hergestellt.

TECKER

Original Swabian Whisky

Spirituosen Manufaktur und Whisky-Destillerie
Immanuel Gruel
Neue Straße 24+26 · 07021.59985 · www.tecker-eu.de



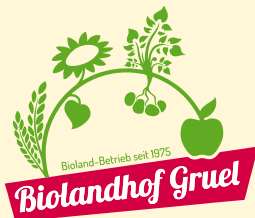
Familie Schreibauer bietet beste Produkte aus dem Biosphärengebiet an der Schwäbischen Alb. Aus der eigenen Imkerei gibt es 100%igen Bienenhonig in verschiedenen Sorten und kostbare Blütenpollen. Bienenbeuten, Vogelhäuser und Holz-Schnittarbeiten aus eigener Produktion finden ihre Abnehmer.



Kirchheimer Straße 17 · 07021.51936 · www.schreibauer.com



Seit 1975 bewirtschaftet der Biolandhof Gruel seine Felder und Wiesen nach den strengen Biolandrichtlinien. Neben alten Getreidesorten wie Emmer, Dinkel und Roggen werden auch Kartoffeln, Gemüse und Teck-Lensa angebaut. Sämtliche Produkte werden in der Region direkt vermarktet. Im Hofladen gibt es eigene Äpfel, verschiedene selbst erzeugte Säfte, sowie ein großes Naturkostsortiment. Gemüse, Eier, Käse und Wurstwaren werden von Bio-Nachbarn zugekauft.



Kirchheimer Str. 87 · 07021.81158 · www.biolandhof-gruel.de



Ob Zwetschgenwasser, Apfelbrand, Williams oder Edelkirschlikör - alle in der eigenen Brennerei hergestellten Destillate werden mit Herz und nach den neuesten Erkenntnissen von Thomas Dannenmann produziert. Bereits seit 20 Jahren beschäftigt er sich mit dem flüssigen Gold. Derzeit wird der Whisky „eight years old“ abgefüllt und zum Verkauf angeboten.

BELLERHOF-BRENNEREI



Thomas & Susanne
Dannenmann



Berghof 1a · 07021.51892 · www.bellerhof-brennerei.com

Kulinarisches und Spannendes bieten:



Kartoffelpfanne, Schweinehals mit Kartoffelsalat, Rote, Geflügelbratwurst, frische Kartoffelchips, Kaffee, Kuchen, Eiskaffee, Milchshakes, Getränke.

Betriebs- und Stallbesichtigung, Filmvorführung, Kinderprogramm, "Schau- (Kartoffel) roden" 13/15 Uhr, diverse Infostände.



Linsenkuchen, Bauernhofeis, Kaffee, Kuchen und kalte Getränke im "Hofcafé".

Neu gestalteter Hofladen, Vorstellung Teck-Lensa. Informationen über den biologischen Acker- und Obstbau, Maschinenaustellung, Segway-Parcour.



Gemeinsame Erfrischungsbar mit verschiedenen Fruchtsäften, Verkauf von Obstdestillaten, Quiz für Klein und Groß in Zusammenarbeit mit dem Streuobstparadies, Kinderspiele.

Führungen durch die Apfelanlage jeweils zur vollen Stunde, Präsentation verschiedener Maschinen und Arbeitsabläufe rund um den Obstanbau.

Veranstaltungsort der beiden Betriebe ist die Obstanlage am Radweg zwischen Owen und Brucken.



Schweinehals, Rote, Pommes, Waffeln, Eis und Getränke.

Besichtigung Obstkühlager, Besichtigungsfahrten in die Kirschanlage mit Führung, Infos rund um Kirschen-, Kartoffel- und Dinkel-anbau, Schätzspiel mit Preisen, Kinderprogramm.

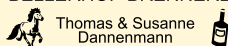


DER BERGHOF RABEL
FEINSTE DESTILLATE UND SPEZIALITÄTEN

Whiskysalamiteller, Teckburger, Bauernrote, Folienkartoffeln, Getränke, Saftbar, Kaffee und Kuchen.

Musikalische Einlagen, Streichelzoo, Kinderprogramm, Kräutertouren, Hofladen und Destilletheke.

BELLERHOF-BRENNEREI



Destillatverkostung, Erfrischungsgetränke.

Gemeinsame Präsentation vom Schwäbischen Whisky-Walk, "TECKER", "Dannes" und "OWEN" Whisky.

Brennereiführungen jede Stunde im Wechsel bei Bellerhof Brennerei und Destillerie Rabel.

TECKER
Original Swabian Whisky

Verkostung
Tecker-Whisky
Info-Stand
Schwäb. Whisky-Walk



Maultäschle und Gyros vom Lamm, Teckburger, Rote von Lamm u. Ziege, Kaffee und Kuchen, Getränke.

Schafhaltung und Lämmeraufzucht erleben, Landtechnik-Schau und Vorführungen, Schäfermarkt, Kinderprogramm, Ökomobil.



Honigverkostungen, Verkauf von Bienenprodukten (Honig, Blütenpollen, etc.)

Schaubienenkästen, Imkereigeräteausstellung.

10 Uhr
Ökumenischer Gottesdienst am
Schafstall mit offizieller Eröffnung

11 Uhr
Die 10 Höfe öffnen ihre Tore



Und hier finden Sie die teilnehmenden Betriebe...

BELLERHOF-BRENNEREI
Thomas & Susanne
Dannenmann



DER BERGHOF RABEL
FEINSTE DESTILLATE UND SPEZIALITÄTEN

TECKER
Original Swabian Whisky
Immanuel Gruel

Gläserne
Produktion