


Natürlicher Genuss rund um die Teck

Wie Sie mit Ihrem Einkaufskorb
die heimische Natur schützen können



HEIMISCHE LANDWIRTSCHAFT IM EINKLANG MIT DER NATUR



Streuobstwiesen, Schafweiden mit Wacholderheiden, sowie ein bunter Wechsel von Äckern, Feldern und Wiesen und vieles mehr hat die abwechslungsreiche Kulturlandschaft im Kirchheimer Albvorland zu bieten. Sie ist Lebensraum für zahlreiche Tier- und Pflanzenarten und Erholungsgebiet für uns alle. Die bei uns noch regelmäßig vorkommenden Vogelarten Halsbandschnäpper, Mittelspecht & Co. sind sogar so schützenswert, dass die Europäische Union das Mittlere Albvorland als „International bedeutsames Vogelschutzgebiet Hohenstaufen-Teck (IBA 219)“ ausgewiesen hat. Doch was wir Menschen hier schätzen und genießen, ist nicht selbstverständlich. Nur die heimischen Landwirte können unsere ökologisch höchst wertvolle Landschaft durch eine verantwortungsvolle Nutzung erhalten.



DIE BEDROHUNG: DER STRUKTUR- WANDEL IN DER LANDWIRTSCHAFT

Der Preisdruck durch globalisierte Märkte zwingt viele landwirtschaftliche Betriebe, immer größere Flächen sehr intensiv zu bewirtschaften. Oder aufzugeben.

Verbraucher kennen die besseren, regionalen Einkaufsmöglichkeiten noch zu wenig. Billig-Waren von Lebensmittel-Discountern stammen nur in den seltensten Fällen von heimischen Erzeugern. Der Marktanteil regionaler Produkte muss also erhöht werden.

GIBT ES EINEN AUSWEG?

Ja! Die heimischen Landwirte und Verarbeiter müssen in unserer Region einen sicheren Absatzmarkt für ihre Produkte finden. Nur dann können sie mit einer verträglichen Wirtschaftsweise auch in Zukunft bestehen und die vielfältige Kulturlandschaft bewahren. Landwirte, Müller, Bäcker, Metzger und Gastronomen – gemeinsam mit kritischen, zukunftsorientierten Verbrauchern aus der Region – bündeln deshalb seit April 2001 ihre Initiativen und Aktionen im Verein Schmeck' die Teck e.V. Wir möchten die Vorzüge hochwertiger Produkte aus der Region allen bekannt machen!

TIERSCHUTZ

Unsere Nutztiere profitieren von kürzeren Transportwegen, da es bei uns keine leidvollen Langzeittransporte gibt. Sie als Verbraucher profitieren vom beruhigenden Wissen über die Herkunft und Verarbeitung der Lebensmittel.

So erhalten Sie ein ehrlich erzeugtes Produkt – besonders schmackhaft und gesund.





KLIMA- UND LÄRMSCHUTZ DURCH KURZE WEGE

Beim Thema Klimaschutz sind nicht nur Politiker und Unternehmen gefordert, auch jeder Einzelne kann mithelfen. Durch den Kauf von regional erzeugten Produkten können Sie Ihren persönlichen Beitrag dazu leisten!

Kurze Wege vom Erzeuger zum Verbraucher reduzieren das Transportaufkommen und damit die Schadstoffbelastung unserer Luft sowie die Lärmbelastigung für die Bürger deutlich. Es nützt niemandem, wenn wir die globalen Umweltveränderungen wie den Klimawandel als übermächtig wahrnehmen und selbst den Kopf in den Sand stecken. Durch ein Umdenken im Bezug auf Werte und Gewohnheiten sowie durch kluge Kaufentscheidungen für regional erzeugte Produkte können Sie dem Klimawandel entgegen wirken!

UNSERE POSITION ZUR GENTECHNIK IN DER LANDWIRTSCHAFT

Schmeck' die Teck e.V. lehnt den Einsatz von Gentechnik in der Lebensmittelherstellung wegen der ökologischen, gesundheitlichen und sozialen Risiken strikt ab!

Unsere wichtigsten Gründe gegen Gentechnik in der Lebensmittelerzeugung:

- Gesicherte Erkenntnisse über gesundheitliche Folgen für den Menschen fehlen
- Es gibt keine funktionierende Regelung für ein Nebeneinander gentechnikfreier und -manipulierter Landwirtschaft
- Fehlende Transparenz für ErzeugerInnen und VerbraucherInnen
- Mögliche Schäden für die Artenvielfalt in der Landschaft
- Mehrheitliche Ablehnung der Gentechnik bei Landwirten und Verbrauchern

WIR FORDERN:

1. Sicherstellung der gentechnikfreien Produktion und Wahlfreiheit der Verbraucher
2. Verbindliche Regelungen der Haftung und Kostenübernahme nach dem Verursacherprinzip
3. Ein Reinheitsgebot für Saatgut

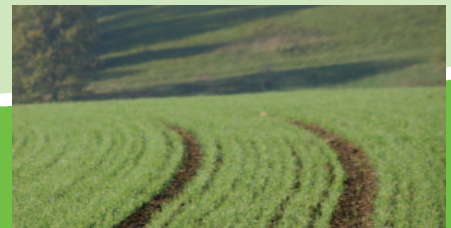
QUALITÄT, DIE MAN SCHMECKT

Die Frische und der hohe Vitamin- und Vitalstoffanteil in unseren Produkten wirkt sich auch positiv auf den Geschmack aus – überzeugen Sie sich selbst!

WAS JEDER SELBST TUN KANN

Alle Lebensmittel, die nach den Vorgaben des Vereins im Albvorland hergestellt wurden, tragen das Logo von Schmeck' die Teck. Sie als Verbraucher haben es mit ihrem Kaufverhalten in der Hand, die heimischen Bauern und ihre Leistungen für die Kulturlandschaft beim Einkauf zu unterstützen. Überzeugen Sie sich persönlich davon! Die Adressen der Mitgliedsbetriebe finden Sie in diesem Prospekt.

Kaufen Sie auf „kurzen Wegen“ und lassen Sie sich von der Vielfalt der regionalen Produkte aus dem Albvorland überraschen. Schmecken Sie, was Gutes von den Streuobstwiesen, den Feldern und den Weiden kommt, kurz gesagt: Schmeck' die Teck!



WER BIETET WAS?

LANDWIRTE IN NABERN UND JESINGEN

Hofladen Familie Gölz
Ob dem Traubenweg
73230 Kirchheim-Nabern
Tel.: 070 21 - 558 42
E-Mail: wanger.marion@web.de
Di 17.30-18.30 Uhr, Fr 16-18.30 Uhr,
Sa 10-12 Uhr, Sa auf dem Wochen-
markt in Kirchheim (SBA)
Eier, Brot und Hefezopf (freitags
und samstags), Nudeln, Apfelsaft,
Wurst-, Milch-, produkte, Marme-
lade, Obst, Gemüse, Öl und Honig.

Brennerei Familie Gall
Hinter der Wette 8
73230 Kirchheim-Nabern
Tel.: 070 21 - 536 95
E-Mail: gall-nabern@t-online.de
Destillate aus Äpfeln, Birnen, Kir-
schen, Zwetschgen und Mirabellen,
Zukauf: Aprikosen, Williamsbirnen
und Himbeeren.

Albrecht Blessing
Mittlere Straße 20
73230 Kirchheim-Jesingen
Tel.: 070 21 - 815 00
Kartoffeln, gelegentlich Schweine-
und Rindfleisch auf Vorbestellung,
Dosenwurst, Kürbisse (saisonal).



Hier können Sie Lebensmittel aus dem Kirchheimer Albvorland kaufen, bei Obst und Gemüse jeweils nach dem Angebot der Saison.

LANDWIRTE IN DETTINGEN UND BISSINGEN

Destillerie und Obstbau Kerner
Kirchheimer Straße 159
73265 Dettingen/Teck
Tel.: 070 21 - 521 44
E-Mail: Destillerie.kerner@t-online.de
www.kerner.hoffrisch.de
Do 16-18 Uhr, Sa 9-12.30 Uhr u.n.V.
Obst- und Beerenanbau, Tafeltrau-
ben, eigener Apfelsaft, sortenreine
Destillate, Liköre.

Helleshof Georg Johannes Ederle
Pfarrstraße 34/1
73266 Bissingen
Tel.: 070 23 - 47 48
E-Mail: hans.ederle@t-online.de
Tel. Bestellungen, Samstags Bissin-
ger Agenda-Marktstand, Bauern-
markt in Weilheim sowie versch.
Hofläden
Kaltgepresstes Rapsöl, Pferdeberitt.

LANDWIRTE IN OWEN

Biolandhof Gruel
Kirchheimer Straße 87
73277 Owen/Teck
Tel.: 070 21 - 811 58
E-Mail: biogruel@yahoo.de
www.biolandhof-gruel.de
Di 9-12 Uhr, 16-19 Uhr, Fr 16-19 Uhr,
Sa 9-12 Uhr (SBA)
Vollsortiment in Bioland-Qualität:
Obst, Apfelsaft, Kartoffeln, Gemüse,
Getreideprodukte, Wurst, Milch,
Milchprodukte, Eier, Brot.



Stümpfler Hoflädle
Schießhüttenstraße 18
73277 Owen/Teck
Tel.: 070 21 - 511 34
Äpfel und anderes Obst, Kartoffeln,
Gemüse, Eier, Dinkelmehl, Teigwaren.

Berghof Rabel
Brennerei und Hofladen
Berghof
73277 Owen/Teck
Tel.: 070 21 - 86 19 61
E-Mail: info@berghof-rabel.de
www.berghof-rabel.de
Di-Do 14-18.30 Uhr, Fr 10-18.30 Uhr,
Sa 10-16 Uhr und nach Vereinbarung
Schwäbischer Whisky, Destillate,
Fruchtweine, Obst, Säfte, Marme-
lade, Wurst, Geschenkideen und
Brennereiführungen.

Familie Munk
Schießhüttestraße 29
73277 Owen/Teck
Tel.: 070 21 - 50 49 35
E-Mail: info@munk-owen.de
www.munk-owen.de
Hofverkauf: Mo, Do, Fr 17.30-19.00
Uhr, Sa 8.30-12.30 Uhr (SBA in
Brücken am Ortseingang B 465)
Kartoffeln, Eier aus artgerechter
Bodenhaltung, Suppenhühner
(auf Vorbestellung), Schnittblumen
ab Feld und Kirschen



LANDWIRTE IN LENNINGEN

Hofladen Sulzburghof
Familie Kuch
Max-Leuze-Straße 14
73252 Unterlenningen
Tel.: 070 26 - 41 41
E-Mail: sulzburghof@hoffrisch.de
www.sulzburghof.hoffrisch.de
Mo 15-19 Uhr, Di 9-12.30, 15-19 Uhr,
Do/Fr 9-12.30, 15-19 Uhr,
Sa 7.30-12.30 und 17-18 Uhr
Backwaren (eig. Herstellung),
Milchprodukte, Wurst, Apfelsaft,
Kartoffeln, Zwiebeln, Obst, Ge-
müse, Eier, Honig, Marmeladen,
Nudeln, Wein, Geschenkkörbe.

Wiesenhof Bioland
Familie Kächele
Burgstraße 32
73252 Unterlenningen
Tel.: 070 26 - 24 28
E-Mail: arnim-kaechele@web.de
Di 18-19 Uhr, Sa 9.30-12 Uhr
Kartoffeln, Säfte, Getreide, Mehl,
Obst, Gemüse, Milch, Molkereipro-
dukte, Eier, Fleisch, Naturkostsorti-
ment, Gelee.

Edelbrennerei Vitus Rommel
Mühlstraße 9/2
73252 Unterlenningen
Tel.: 070 26 - 437 6
E-Mail: Martinarommel@web.de
Verkauf nach Vereinbarung und
im Hofladen Sulzburghof
Sortenreine Edelbrände, Destillate,
Liköre aus eigenen Früchten,
Seccos aus Streuobst-Früchten,
Schaubrennen für Gruppen.

GÄRTNEREIEN

Landgärtnerei Bernd Czauderna
Hochwiesen 1
73230 Kirchheim-Ötlingen
Tel.: 070 21 - 22 94
www.dielandgaertnerei.de
Mo geschlossen, Di - Fr 9-13, 14-19
Uhr, Sa vorm. auf dem Kirchheimer
Wochenmarkt, Sa 14.30-18 Uhr
Gemüse, Obst, Blumen, Pflanzen
und Kräuter aus eigenem und
regionalem Anbau ohne Verwen-
dung chem. Spritzmittel.

MÜLLER

Mühle Sting
Mühlstraße 6
73230 Kirchheim-Jesingen
Tel.: 070 21 - 5 58 37
E-Mail: info@muehle-sting.de
www.muehle-sting.de
Mo-Fr 8-12.30 Uhr und 14-18 Uhr (Mo
nachm. geschlossen), Sa 8-12.30 Uhr
Getreide, Mehl, Vollkornprodukte;
zudem verarbeiten die Bäckereien
von „Schmeck‘ die Teck“ Mehl aus
regionalem Anbau.

Getreidemühle C. Ensinger
Kirchheimer Straße 81
73277 Owen/Teck
Tel.: 070 21 - 5 53 65
E-Mail: uflad@c-ensinger.de
Mo-Fr 8-12 Uhr und 14-18 Uhr (Mi
nachm. geschlossen) Sa 8-12 Uhr
Getreide und Mehl aus regionalem
Anbau und kontrolliert biologischem
Anbau, Honig, Flocken, Müsli,
Trockenfrüchte und Nüsse.



BÄCKER

Bäckerei Scholderbeck
(7 Läden in Weilheim, Kirchheim,
Dettingen und Ohmden)
Scholderplatz 8
73235 Weilheim/Teck
Tel.: 070 23 - 67 38
E-Mail: bernd.sigel@scholderbeck.de
www.scholderbeck.de
Große Auswahl an Bioland-Gebä-
cken und Konditoreiwaren, Pro-
dukte für Allergiker, Schwäbische
Spezialitäten.

Bäckerei Kurt Salcher
Kirchheimer Straße 84
73252 Unterlenningen
E-Mail: salcher-beck@t-online.de
Tel.: 070 26 - 78 61
Eingenetzte Bauernbrote, Mehr-
kornbrote, Vollkornbrote, Dinkel-
gebäck, gr. Auswahl Kleingebäck,
Feingebäck, Kuchen, Torten, Neuf-
fener Wein.

Bäckerei - Konditorei Bohnacker
Burgobelweg 12, Marktplatz 12
73252 Oberlenningen
(auch Zweigstelle in Linsenhofen)
Tel.: 070 26 - 78 83
E-Mail: b.bohnacker@t-online.de
Backwaren, Feine Backwaren, Obst,
Walnüsse, Apfel- und Birnensaft.

METZGER

Metzgerei und Partyservice
„Zum Lamm“/Jochen Ehni
Backhausstraße 5
73252 Lenningen
Tel.: 070 26 - 78 14
E-Mail: info@Metzgerei-ehni.de
www.metzgerei-ehni.de
Feinste Fleisch- und Wurstwaren,
Hausmacher Dosenwurst, interna-
tionale Käsespezialitäten, Party-
service.

Metzgerei „Hepperle“
Dreikönigstraße 12
73230 Kirchheim
Tel.: 070 21 - 27 34
E-Mail: hotel-rad@t-online.de
www.hotelzumrad.de
Fleisch- und Wurstwaren aus
eigener Herstellung. Nur Fleisch
aus Kirchheim/Göppingen. Lamm-
fleisch aus Jesingen, Partyservice
und Mittagstisch.

IMKER

Imkerei Bernd Epple
Birkenweg 5
73230 Kirchheim/Teck
Tel.: 070 21 - 8 41 14
E-Mail: berndepple@gmx.de
Verkauf auch in Oberlenningen,
Schmaltalgasse 37 und auf dem
Sulzburghof.
Blütenhonig, Raps- und Linden-
honig, Wald- und Tannenhonig
(saisonal).



GASTSTÄTTEN

Gasthof Teckkeller - Udo Kälberer
Jesinger Straße 82
73230 Kirchheim/Teck
Tel.: 070 21 - 5 57 83
E-Mail: teckkeller@gmx.net
Mittwoch Ruhetag
Gute schwäbisch-regionale Küche
mit urigem Biergarten, Gästezim-
mer und Kegelbahn. Teilnehmer bei
„Schmeck den Süden“.

Restaurant Zähringer-Stuben
Hartmann Gastronomie GmbH
Helfersbergweg 9
73235 Weilheim
Tel.: 070 23 - 90 94 95
E-Mail: zaehringer-stuben@t-onlinede
Mo. Ruhetag
Gute bürgerliche, frische Küche
mit schöner Sonnenterrasse, viele
große Nebenzimmer (bis 500 P.),
Kegelbahnen und Partyservice.

Museumsgaststätte Steinbüble -
Klaus Huber
Freilichtmuseum Beuren
72660 Beuren
Tel.: 070 25 - 8 99 50
E-Mail: villa-steingau@t-online.de
Gut schwäbische Küche, jahreszeit-
licher Wechsel

DIE ZIELE VON SCHMECK' DIE TECK E.V.

- Wir machen Verbrauchern in unserer Region erzeugte Nahrungsmittel durch Öffentlichkeitsarbeit bekannt
- Wir fördern die regionale Vermarktung von Lebensmitteln und Agrarprodukten und stützen dadurch unsere bäuerlichen Familienbetriebe
- Wir vernetzen die Aktivitäten von Erzeugern, Verarbeitern, Gastronomen und Naturschützern
- Bildungsangebote für Entscheidungsträger, Schüler, Erzeuger und Verbraucher
- Sicherstellung einer gentechnikfreien Produktion
- Tierschutz durch artgerechte Tierhaltung und Vermeidung von leidvollen Langzeittransporten
- Klima und Lärmschutz durch Verringerung der Transportwege
- Wir erhalten durch all die genannten Maßnahmen die wertvolle Kulturlandschaft rund um die Teck



DAS AKTIONSGBIET

Das Vereinsgebiet ist das ehemalige Oberamt Kirchheim; also das Lindachtal, das Lautertal, die Kirchheimer Alb sowie Notzingen, Hochdorf und Roßwälden. Der Sitz des Vereins ist Kirchheim unter Teck.

Übrigens: Nicht nur Betriebe, sondern auch engagierte Bürger können Schmeck' die Teck durch ihre Mitgliedschaft oder Spende unterstützen!

Die „Schule im Stall“ begeistert Schulklassen, Kindergärten, Gruppen und Familien. Dabei machen wir alle Interessierten mit der Landwirtschaft von gestern und heute vertraut. Spannende Projektstage, Ferienprogramme und Exkursionen werden von einzelnen Betrieben oder zusammen mit dem „Grünen Klassenzimmer am Neckar“ des NABU Kreisverbands Esslingen e.V. angeboten. Anmeldung und Info siehe „Kontakt“.



KONTAKT

Schmeck' die Teck e.V.
Klaus Lang, Vorsitzender
Armbruststraße 68, 73230 Kirchheim
Tel.: 0 70 21 - 8 04 59 50
k.lang@schmeckdieteck.de

Anne Rahm, Geschäftsführerin
Bilderhäuslenstraße 20, 73257 Köngen
Tel.: 0 70 24 - 86 82 75
Fax: 0 32 12 - 101 11 07
info@schmeckdieteck.de

Mehr Informationen finden Sie im Internet unter www.schmeckdieteck.de



An diesem Zeichen können Sie erkennen, dass die Erzeugnisse nach den Maßstäben des Vereins hergestellt wurden.