

## So schmeckt die Heimat

Die Landschaft des Schwäbischen Waldes sieht nicht nur gut aus, das was in ihr wächst und gedeiht, schmeckt auch gut. Und diejenigen, die sie bewirtschaften tragen wiederum zu ihrem Aussehen bei. So sind die Bauern des Schwäbischen Waldes schon lange nicht mehr nur Nahrungsproduzenten, sondern auch Landschaftsschützer.

Um sie zu unterstützen hat der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald vor zehn Jahren die Aktion Naturparkteller ins Leben gerufen. Alle Naturparkteller werden zu einem Aktionspreis von zwölf Euro angeboten und beinhalten ein Viertel Wein oder auf Wunsch ein anderes Getränk. Die Hauptzutaten stammen dabei aus regionaler Erzeugung.

So können die Gäste erleben wie ihre Heimat schmeckt und gleichzeitig die Direktvermarkter der Region unterstützen. Direktvermarktung bedeutet, dass Produkte auf direktem Wege oder über nur kurze Umwege zum Verbraucher gelangen, demnach also regional und meist auch saisonal sind. Die unmittelbaren Vorteile liegen auf der Hand: Die Produkte sind frisch, gesund und schmecken gut. Der Erlös kommt der Wirtschaft vor der Haustür zugute, das stärkt die Region und sichert lokale Arbeitsplätze. Durch kürzere Transportwege werden Energie und Treibstoffe gespart, und die Produktionsbedingungen sind nachvollziehbar.

Die Urtümlichkeit des Schwäbischen Waldes ist geprägt von traditionellen Bewirtschaftungsformen. Ein anschauliches Beispiel dafür sind die Streuobstwiesen. Ziel des Naturparks ist es, dieses kulturelle Erbe zu bewahren. Voraussetzung dafür ist allerdings, dass die naturnahe Bewirtschaftung solcher Flächen lukrativ bleibt. Aus diesem Grund koordiniert und fördert der Naturpark eine Vielzahl an Direktvermarktungsprojekten, unter anderem eben auch den Naturparkteller,

### Weitere Informationen:

Naturpark-Geschäftsstelle  
Marktplatz 8, 71540 Murrhardt  
Telefon 07192-213-888  
e-mail → [info@naturpark-sfw.de](mailto:info@naturpark-sfw.de)  
Internet → [www.naturpark-sfw.de](http://www.naturpark-sfw.de)




- 1 RESTAURANT SONNE
- 2 BURG WALDENSTEIN
- 3 GASTHAUS LINDE
- 4 WALDGASTHOF EDELMANNSHOF



WanderWalter

Weitere Informationen zu Rudersberg und zur Aktion Naturparkteller im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald finden Sie unter <http://karte.wanderwalter.de/np-sfw/> im Internet. Hier haben Sie auch die Möglichkeit zum kostenlosen Download auf den PocketPC.

Fotos: Gemeinde Rudersberg, Fotolia: East West Imaging

 Rudersberg

Backnanger Straße 26  
73635 Rudersberg  
Telefon 0 71 83 / 30 05 - 0  
Telefax 0 71 83 / 30 05 - 55  
e-mail → [info@rudersberg.de](mailto:info@rudersberg.de)  
Internet → [www.rudersberg.de](http://www.rudersberg.de)

STARKE PARTNER



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



## Wie die Heimat schmeckt

Der Naturparkteller  
in Rudersberg

Rudersberg

1



1 Burg Waldenstein

2 Restaurant Sonne, Schlechtbach

3 Waldgasthof Edelmannshof

4 Gasthaus Linde, Klaffenbach



## Aktion Naturparkteller

In jedem Jahr bringt der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald zu Jahresbeginn die aktuelle Broschüre mit ca. 80 Gastronomen in den Naturparkgemeinden heraus.

Die Broschüre ist erhältlich unter [www.naturpark-sfw.de](http://www.naturpark-sfw.de)

## Burg Waldenstein

Hoch über dem Wieslauftal liegt die Burg Waldenstein. Neben einem Biergarten mit herrlichem Ausblick beherbergt sie auch ein Restaurant für gehobene Ansprüche. In seiner Küche verwendet Küchenchef Konrad A. Göppel hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten (Gemüse und Salate) sowie frische Kräuter und Gewürze. Und dieses Angebot wird durch den Naturparkteller abgerundet.

Hervorragendes Essen, Musik, Theater und kulinarische Aktionen bietet das Hotel und Restaurant in historischem Gemäuer. Die drei Meter dicken Mauern der Burg lassen auf eine größere Bedeutung in früherer Zeit schließen. Der Besitz und das umliegende Gebiet gehörten zu Hohenstaufen; wann Württemberg die Herrschaft übernahm, ist nicht bekannt. Aber bereits im Jahre 1251 scheint Graf Ulrich I. von Württemberg der Gebieter über die Burg gewesen zu sein.

Nachdem das Amt Rudersberg gebildet worden war, verließ 1456 Graf Ulrich V. seinem Hofmeister Antony von Emershofen das Schloss Waldenstein mit Gärten, Wiesen und Weiden nebst Fischwasser. Das Geschlecht der Emershofen blieb über hundert Jahre auf dem Waldenstein. Im 17. Jahrhundert erwarb die Familie von Göllnitz das Gut, und 1761 besaß es die Witwe des Hofmedicus Riecke zu Stuttgart als Kunkellehen.

Seit dem 17. Jahrhundert wurden auch Vertreter des niederen Adels und Bürgerliche mit dem Waldenstein belehnt. 1792 erwarb das Amt Rudersberg dann Schloss und Zubehör, es handelte sich um 250 Hektar Land. Am 27. Dezember 1819 wurde das Schloss von einem schweren Feuer heimgesucht. Der Kern der Burg trotzte aber den vernichtenden Flammen. Heute befindet sich Burg Waldenstein in der dritten Generation im Besitz der Familie Göppel.

**Hotel und Restaurant Burg Waldenstein**  
Reinhard Göppel  
Waldenstein 8  
Telefon 0 71 83 / 9 38 76 - 0  
e-mail → [info@Burg-Waldenstein.de](mailto:info@Burg-Waldenstein.de)  
Internet → [www.Burg-Waldenstein.de](http://www.Burg-Waldenstein.de)

## Gasthaus Linde in Klaffenbach

Direkt am Wiesel-Wanderweg und an der Rudersberger Mountain-Bike Route „Unter der Haube“ liegt das Gasthaus Linde in Klaffenbach. Es bietet einen Biergarten in dem das Ehepaar Bohn bürgerliche Küche, Kaffee und Kuchen, sowie hausmacher Vesper anbietet. Geöffnet ist montags von 17 bis 24 Uhr und mittwochs bis sonntags von 10 bis 24 Uhr.

**Gasthof zur Linde**  
Ebniseestraße 2  
Klaffenbach  
Telefon 0 71 83 / 61 20

## Restaurant Sonne in Schlechtbach

Regionale, schwäbische Spezialitäten aber auch internationale Kreationen gibt es im Hotel und Restaurant Sonne in Schlechtbach. Renate und Ernst Nörr verarbeiten frische Produkte und bieten saisonal wechselnde Aktionen an - unter anderem den Naturparkteller. Montags ist Ruhetag.

**Hotel und Restaurant Sonne**  
Heilbronner Strasse 70  
Schlechtbach  
Telefon: 07183/305920  
e-mail → [info@Sonne-Rudersberg.de](mailto:info@Sonne-Rudersberg.de)  
Internet → [www.Sonne-Rudersberg.de](http://www.Sonne-Rudersberg.de)

## Waldgasthof Edelmannshof

Oben auf dem Edelmannshof empfängt die Familie Kout/Ritter im Waldgasthaus, das ebenfalls mit dem Naturparkteller aufwartet, ihre Gäste. Von Januar bis April gibt es Schmorbraten vom Lamm, von Mai bis September Schweinehals mit Waldpilzen und von Oktober bis Dezember Reh- oder Wildschweinragout mit Knödeln. Ruhetage sind Montag und Dienstag.

**Waldgasthof Edelmannshof**  
Edelmannshof 9  
Telefon 0 71 83 / 65 92