

Remstal

Apfel-Herbst

22. Oktober bis 14. November 2010



Gutes
direkt von
hier!

Äpfel auf Tour,
auf dem Teller
und in der Flasche

www.remstal-route.de

Willkommen beim Apfel-Herbst

Die zumeist locker über die Landschaft „gestreuten“ Obstbäume gaben den Streuobstwiesen ihren Namen. Diese traditionelle Nutzungsform des Obstbaus prägt unsere schöne Landschaft und verdient aus landschaftsästhetischen und landeskulturellen Gesichtspunkten besonderen Schutz. Mit der Aktion „Remstaler Apfel-Herbst“ wollen wir einen kleinen Teil zum Erhalt dieser wunderschönen Obstgärten beitragen. Feinste Apfelgerichte aus den guten Küchen des Remstals sowie informative und unter-

haltsame Veranstaltungen haben wir für Sie zusammengestellt. Wie wär's mit einer Apfel-Erlebnistour mit Pferdekutsche oder dem Besuch einer Schaubrennerei, wo Sie einem Experten über die Schulter schauen können?

**Wir wünschen Ihnen viel Spaß
rund um die süße Frucht!**

REMSTAL
ROUTE



Veranstaltungen rund um den Apfel – Spaß für Groß und Klein

**Sonntag, 17. Oktober bis
Sonntag, 14. November 2010**
„Apfel - Kern - Gehäuse“

Ausstellung von Bruno Nagel

Urbach

Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm, sagt der Volksmund. Der Künstlerpoet Bruno Nagel konzentriert sich weniger auf den Stamm, sondern vielmehr auf den Kern und das Gehäuse. „Apfel, Schale, Kern, Gehäuse“ lautet der Titel der Ausstellung im Rahmen des Urbacher Apfeljahres 2010. Bruno Nagel, geboren in Geislingen/Stg., nimmt gerne mal einen Apfel in die Hand, schaut ihn an, riecht an ihm und beißt sich durchs Gehäuse bis zum Kern. Dort findet er ein Bild, ein Wort, einen Reim, ein Gedicht, eine Geschichte, schreibt alles auf und bringt es unters Volk. Sein Künstlerweg führte über Adelberg und Stuttgart nach Berlin. Der Apfel steht sinnbildlich auch als Frucht seiner Arbeit, deren Epochen und Ausschnitte in der Ausstellung quasi als Apfelschnitze probiert und verkostet werden können.

Ort: Museum am Widumhof, Urbach

Vernissage: Sonntag, 17. Oktober 2010 um 11.00 Uhr

Öffnungszeiten: im Veranstaltungskalender unter www.urbach.de



Freitag, 22. Oktober 2010
Igel Willys Apfeltraum

**Theater zum Mitmachen für Kinder
von 4 bis 8 Jahren**

Urbach

Igel Willy wohnt in einem Stadtvor-garten und hat ständig Stress. Pitt, die wandernde Erdkröte, nimmt Willy mit zu ihrem Winterquartier, einer Streu-obstwiese. Nach einem gefährvollen Weg für Igel und Kröte erreichen sie ihr Ziel. Hier trifft Willy nun auf eine Vielzahl von unbekanntem Pflanzen und Tieren. Er findet neue Freunde und sogar eine Igeldame... und die besten Äpfel der Welt.

Im Rahmen des Urbacher Apfeljahres zeichnet dieses Stück sehr detailliert und markant die ökologische und ökonomische Bedeutung des „Lebensraums Streuobstwiese“ nach.

Ort: Atriumhalle, Urbach

Uhrzeit: 15.00 Uhr

Kosten: Kinder 2,50 Euro
Erwachsene 4,- Euro



Samstag, 23. Oktober 2010
**3. Kerner
Streuobsttag**

Kernen-Rommelshausen

Inzwischen hat sich der Kerner Streuobsttag etabliert und geht dieses Jahr bereits in die dritte Runde. Durch die Ausgabe bestellter Bäume wird alles für einen erfolgreichen Frühling vorbereitet. Für alle kleinen Gäste veranstaltet der BUND ein Kinderprogramm rund ums Thema Streuobst.

Treffpunkt: Platz gegenüber
des CVJM-Geländes,
Kernen-Rommelshausen

Uhrzeit: 10.00 – 14.00 Uhr

Samstag, 23. Oktober 2010
„Anno dazumal“

**Apfel-Erlebnistour mit
Kutschfahrt, Apfel-Schauspiel
und Großmutter's Kuchen**

Schorndorf-Schornbach

Unser Kutscher begrüßt Sie mit einem Apfel-Holundersaft am Backhäusle in Schornbach. Danach geht's mit dem überdachten Planwagen durch die idyllischen Streuobstwiesen hinauf in die Berglen. Auf einem Stückle treffen wir auf den bruddeligen Obstbauer



Eugen und seine geschwätzige Christel bei der mühsamen Apfelernte. Dank deren schauspielerischem Können erfahren wir alles über die süße Frucht, die schon in der Bibel eine besondere Rolle spielte. In einem alten Bauernhaus empfängt man uns anschließend stilecht in historischer Kleidung wie zu Großmutter's Zeiten.

Der Duft frischgebackenen Apfelkuchens zieht durchs Haus und es dreht sich alles ums Haltbarmachen und die Verarbeitung von Äpfeln: Vom Einkochen und Trocken der Apfelschnitze über die Kellerlagerung bis zu alten Marmelade-Rezepten. Auf die Kinder wartet eine Kette aus Apfel-Ringen zum Selberbasteln.



Treffpunkt: Parkplatz an der
Brühlhalle, Schorndorf-Schornbach

Uhrzeit: 14.00 – 18.00 Uhr

Anmeldung: Kultissima
Kultur- und Veranstaltungsagentur,
Tel. 07151/1691045,
www.kultissima.de

Kosten: Erwachsene
25,90 Euro
Kinder/Jugendliche
bis 16 Jahre 23,90 Euro
(inkl. Kaffee, Kakao,
kalten Getränken,
Kuchen und
Rücktransport)
max. 16 Personen
pro Kutsche





Sonntag, 24. Oktober 2010
„Herr Schnabelix und Schnabeli Wieso-Warum“
Kinder- Mitmach-Theater
Weinstadt-Großheppach

Die beiden Raben finden im Stroh einen wundersamen Apfel. Als das Schnabeli Wieso-Warum ein Stück davon abbeißt, ist es passiert! Wer miterleben möchte, was die beiden Vögel dann erleben, darf sich Puppenbühne Mini-Max nicht entgehen lassen. Natürlich kommen die Puppengeschwister Maxi und Mini schnell zu Hilfe. In dem abwechslungsreichen Kinder-mitmachtheater werden die Kleinen in den Spielverlauf intergriert und dürfen aktiv beim Singen, Zaubertanz, Gesang, Quiz und vielen spannenden Zaubereien mitmachen. Sicherlich werden die kleinen Akteure die Herzen der Zuschauer im Sturm erobern, wenn es wieder heißt: „Hallo Kinder seid bereit, jetzt ist Puppenbühnenzeit!“
Treffpunkt: Restaurant Häckermühle, Brückenstr.9, Weinstadt-Großheppach
Uhrzeit: 15.00 Uhr
Kosten: 1,00 Euro pro Person

Samstag, 30. Oktober und Samstag, 06. November 2010
Schaubrennen mit Edelbrandverkostung
Fellbach

Die Destillerie Rieger & Hofmeister in Fellbach ist ein noch recht junges Unternehmen. Dennoch kann sie schon beachtliche Erfolge vorweisen. Auszeichnungen auf höchstem Stand wurden der kleinen Destillerie in Fellbach schon verliehen. An zwei Nachmittagen im Oktober und November können Sie live an einem Schaubrennen teilnehmen, sich in die Kunst der Destillation einweihen lassen und 3 Edelbrände verkosten. Im Zeitrahmen des Apfelherbstes bekommen Sie auf alle Apfelprodukte 10% Nachlass (Brände, Liköre, Essig, Gsälz). Ein Besuch lohnt sich.
Anmeldung und Treffpunkt: Destillerie Rieger & Hofmeister Rommelshäuserstr. 9/1 70734 Fellbach, Tel. 0711/5783242 www.rieger-hofmeister.de
Uhrzeit: jeweils 15.00 – 17.00 Uhr
Kosten: 10,00 Euro pro Person

Die Natur neu erleben!

Streuobstlehrpfade im Remstal

Streuobstwiesen sind ein prägender Bestandteil unserer Kulturlandschaft und haben eine große ökologische Bedeutung. Sie sind Lebensraum für über 5.000 Tierarten, dienen gleichzeitig dem Arten-, Boden- und Wasser-schutz, wirken beim Klimaausgleich und sind ein unverzichtbares Gen-reservoir. Sowohl diese wissen-schaftliche Erkenntnis als auch das traditionelle Wissen müssen weiter-gegeben werden. Daher wurden in den vergangenen zwei Jahrzehnten zahlreiche Gehölz- und Streuobst-lehrpfade angelegt, deren Besuch einen Ausflug wert ist.

In folgenden Gemeinden des Remstals können Sie sich zu diesem Thema informieren:

Obstbaumlehrpfad Dornhau zwischen Korb und Schwaikheim www.korb.de

Garten der Sinne am Lindenberg beim Kloster Lorch www.ogv-lorch.de

Kulturlandschaftspfad Strümpfelbach Naturfreundehaus Weinstadt-Strümpfelbach www.naturfreunde-weinstadt.de



Omas Rezept zum Nachkochen: Apfelringe in Bierteig

Zutaten
 2 säuerliche Äpfel

Für den Bierteig:
 100 g Mehl
 1 Ei
 1 Eigelb
 100 g helles Bier
 25 g Mineralwasser
 Schale von ¼ geriebenen Zitrone
 etwas Salz und Zucker

Für die Vanillesoße:
 1 Eigelb
 5 g Speisestärke
 ¼ Liter Milch
 ¼ Vanilleschote
 30 g Zucker

Für den Bierteig aus allen genannten Zutaten einen glatten Ausbackteig rühren und etwa 20 Minuten ausquellen lassen.
 Für die Vanillesoße das Eigelb und die Speisestärke mit 2 Esslöffel Milch



anrühren. Die restliche Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote und dem Zucker zum Kochen bringen. Die Vanilleschote danach aus der Milch nehmen, die angerührte Speisestärke unter ständigem Rühren hinzufügen, die Soße mehrmals aufwallen lassen und schließlich kalt rühren. Danach die Äpfel schälen, die Kerngehäuse ausstechen und in Scheiben schneiden. Diese dann mehlieren, im Teig wenden und im Frittiergerät bei 180 Grad etwa 5 Min. goldbraun ausbacken. Zum Schluss in Zimtzucker wenden und heiß mit Vanillesoße servieren.

Eine leckere Nachspeise mit Äpfeln aus der Region. Viel Spaß beim Ausprobieren!



Lecker und gesund – jetzt Apfelgerichte genießen



Äpfel sind die mit Abstand am häufigsten verzehrte Obstart und bei Verbrauchern sehr beliebt. Neben einem hohen Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen ist es besonders der hohe Pektin Gehalt, der als Ballaststoff fungiert und den Körper bei der Ausschwemmung von Schadstoffen unterstützt.

Kreative Gastronomie im Remstal

Erst wenn die Äpfel aus heimischen Streuobstwiesen richtig reif sind, werden sie in der Küche verarbeitet. Und dass der Apfel der Kreativität unserer Köche freien Lauf lässt,

erfährt man beim ersten Blick in die Speisekarte. Für jeden Geschmack ist etwas dabei! Aber lesen Sie selbst.

Gasthof Lamm Hauptstraße 44 71394 Kernen-Rommelshausen Tel. 07151/41352 www.lamm-kernen.de	Geflügelleberterrinen mit gebratenen Apfelspalten, Cranberries und bunten Herbstsalaten	8,90
Täglich 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 23.00 Uhr Ruhetage: Dienstag und Mittwoch	Knusprige Landente mit Entensauce, Apfelmus, Apfelrotkraut und Semmelknödel	18,90
	„Schwedenbecher“ Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus vom eigenen Gärtle und Eierlikör	5,90
	Menüpreis	29,90

Restaurant Kребenstüble Kребenstraße 6 71394 Kernen-Stetten Tel. 07151/44236 www.krebstueble.de Di bis Fr ab 17.00 Uhr, Sa und So ab 11.00 Uhr Ruhetage: Montag	Apfel-Ingwer-Rahmsuppe	4,90
	Bratwürste vom Wildschwein auf Apfelrahmkraut, dazu Kartoffel-Sellerie-Püree	12,90
	Apfel-Calvados-Sorbet mit glasierten Apfelspalten	7,90
	Menüpreis	24,00

Hotel-Gasthof Hirsch Hirschstraße 2-4 71394 Kernen-Stetten Tel. 07151/44240 www.hirsch-kernen.de Fr bis Mi 12.00 – 14.30 Uhr und 17.30 – 24.00 Uhr Ruhetage: Donnerstag, in den Ferien (BW) auch Freitag	Feldsalat mit Apfelchips und Croûtons	7,50
	Gebratene Entenbrust auf feinem Apfel-Rahmlauch, Rotweinsauce und Kartoffelrösti	21,00
	Bratapfelparfait an Brombeerragout	5,60
	Menüpreis	31,00

Restaurant Krone Obere Hauptstraße 2 73630 Remshalden-Geradstetten Tel. 07151/29792 www.krone-geradstetten.de	Ackersalat mit Apfelspalten und gebratener Geflügelleber	8,90
	½ Ente aus dem Ofen mit glasierten Äpfeln, Maronen und Semmelknödel	14,90
	Hausgemachte Apfel-Tarte mit Vanilleeis	5,90
Di bis Sa ab 18.00 Uhr, So 11.30 – 14.00 Uhr Ruhetage: Montag	Menüpreis	28,00

Hotel-Restaurant Lamm Hebsack Winterbacher Straße 1-3 73630 Remshalden-Hebsack Tel. 07181/45061 www.lamm-hebsack.de Mo bis Sa 12.00 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, So 12.00 – 14.00 Uhr Kein Ruhetage	Schwäbisches Mostsupple mit Blutwurstmaultäschle	6,50
	Braten von der Landente mit Apfel-Rotkraut, Kartoffelknödel und Apfelmus	26,00
	Sorbet von grünem Apfel auf Apfel-Ingwerspalten	7,00
	Menüpreis	32,00

Gasthausbrauerei Kesselhaus Arnoldstraße 3 73614 Schorndorf Tel. 07181/484933 www.kesselhaus-schorndorf.de	Warmes Apfelsuppe mit Schaum und Einlage im Glas serviert	4,50
	Feldsalat mit einem Mix aus Nüssen und Äpfeln	5,20
Mo bis Do 11.00 – 24.00 Uhr, Fr bis Sa 11.00 – 1.00 Uhr, So 11.00 – 23.00 Uhr Kein Ruhetage	Schweinefilet auf Röstitaler überbacken mit Apfelscheiben und Käse	12,80
	Apfelsteak aus dem Schweinerücken auf Apfel-Zimt-Kompott und gebackene Erdäpfel	11,50
	Türmchen vom Filet aus Schwein und Rind mit Apfel-Möhren-Gemüse und Nudelflecken	15,20
	Apfel-Tarte frisch aus dem Backofen und heiß serviert	5,80
	Apfel-Calvados- Eisparfait im Stielglas mit Kirschkompott verfeinert	4,90
	Flammkuchen „Destil“ mit frischen Äpfeln und Apfelbrand	6,80

Landgasthaus Rose Kaiserstraße 5 73614 Schorndorf-Schlichten Tel. 07181/73358 www.landgasthaus-rose-schlichten.de Mi bis Sa 11.30 – 14.00 Uhr und 17.30 – 22.00 Uhr, So 11.30 – 21.00 Uhr Ruhetage: Montag und Dienstag	Sellerie-Apfelsuppe	3,60
	Schweinelendchen auf Apfel-Pfirsich-Chutney umlegt mit Herzoginkartoffeln	13,90
	Apfelgratin mit Vanilleeis	4,90
	Menüpreis	21,90

Gasthaus Zum Lamm Talauenstraße 2 73164 Schorndorf-Schornbach Tel. 07181/76764 www.lamm-schornbach.de	Apfel-Zwiebelrahmsuppe mit Kartoffelstroh	3,80
	Wildschweinerückensteak an Apfel-Pfefferrahm mit hausgemachten Spätzle und Knödel	15,90
Mo bis Fr 10.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 21.30 Uhr, Sa und So 10.00 – 24.00 Uhr Ruhetage: Mittwoch	Dreierlei von der Streuobstwiese im Glas serviert	5,50
	Menüpreis	22,50

Restaurant Fuggerei Münstergasse 2 73525 Schwäbisch Gmünd Tel. 07171/30003 www.restaurant-fuggerei.de Di bis Sa 11.30 – 14.00 Uhr und 18.00 – 22.00 Uhr, Sonn- und Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr Ruhetage: Montag	Cappuccino von Meerrettich und Apfel mit geräucherter Kochertalforelle	9,00
	Filet vom Hällischen Landschwein in Apfelbrandsauce mit Wirsing-gemüse und Kartoffelroulade	19,00
	Zimteisgugelhupf auf Gewürzäpfelragout	8,00
	Menüpreis	32,00

Weinstadt-Hotel-Restaurant Krone Marktstraße 39/41 71384 Weinstadt-Beutelsbach Tel. 07151/997010 www.weinstadt-hotel.de	Kartoffel-Apfelsuppe mit Kürbiswürfel	4,80
	Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelscheiben und frittierten Zwiebeln, Sahnepüree und Salat	15,90
Mo bis So 11.30 – 14.00 und 18.00 – 22.00 Uhr Kein Ruhetag	Entenconfit auf Apfelkeule mit weißen Bohnenkernen	13,60
	Apfeltalette	5,90
	Apfelküchle mit Vanillesauce	5,90

Weinstube Muz Traubenstraße 3 71384 Weinstadt-Endersbach Tel. 07151/61321 www.weinstube-muz.de	Gebackene Blutwurst mit zweierlei Apfelkompott und Meerrettich-Vinaigrette	10,50
	Maishähnchenbrust mit scharfer Apfelfüllung, Apfelessigsoße, glasierten Karotten und Butternocken	19,80
Mo bis Fr 11.30 – 22.30 Uhr, Sa 17.00 – 24.00 Uhr Ruhetag: Sonn- und Feiertage	Bratpfel mit Preiselbeersoße und weißem Zimteis	7,50

Restaurant Häckermühle Brückenstraße 9 71384 Weinstadt-Großheppach Tel. 07151/600506 www.haeckermuehle.com	Apfelmostrahmsuppe	3,20
	Geräuchertes Remsforellenfilet mit Apfelsahnemeerrettich und Weißbrot	7,30
Di bis Fr 11.00 – 14.30 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr, Sa 16.00 – 22.00 Uhr, So 11.00 – 22.00 Uhr Ruhetag: Montag	Wildschweinragout, Bratpfel gefüllt mit Preiselbeeren, dazu Serviettenknödel	15,00
	Apfelküchle im Rieslingeig mit Trester-Zimt-Vanillesauce	7,50
	<small>Diese Gerichte werden auch gluten- und laktosefrei angeboten</small>	

Gasthaus Zum Hirsch Hauptstraße 3 71384 Weinstadt-Strümpfelbach Tel. 07151/61103 www.hirsch-struempfelbach.de	Apfelcarpaccio mit gebratenen Speck-Datteln und Selleriestroh	7,95
	Spieß mit Rinderleber, Äpfeln, Zwiebeln und Salbei mit gebratenen Spinatknödeln und Blattsalate	14,80
Mi bis So 11.30 – 14.30 Uhr und ab 17.00 Uhr Ruhetag: Montag und Dienstag	Apfel Tiramisu mit Mascarpone und Calvadossoße	7,50
	Menüpreis	28,00

Burghotel-Restaurant-Café Schöne Aussicht Neuffenstraße 18 71364 Winnenden-Bürg Tel. 07195/97560 www.schoene-aussicht-buerg.de	Gänseleberterriner auf süß-sauer karamellisierten Apfelspalten an Feldsalat	10,20
Täglich 7.00 – 24.00 Uhr Kein Ruhetag	Wildschweinbraten in Calvados-Wacholderrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeerbratpfel	13,80
	Ofenschlupfer mit Zimt und Vanilleeis	5,80

Restaurant Remsland im Best Western Hotel Fabrikstraße 6 73650 Winterbach Tel. 07181/70900 www.hotel-winterbach.best-western.de	Tafelspitz vom Rind in Apfel-Meerrettichsauce mit Gemüsejulienne und Salzkartoffeln	14,40
	Kalbsleber auf karamellisierten Apfelspalten, Bratkartoffeln und Blattsalate	13,90
Mo bis Fr 18.00 – 22.00 Uhr Ruhetage: Samstag und Sonntag	Hausgemachte Apfelfarte mit Quittenparfait im Marzipan-Schokoladen-Mantel	7,20

Gasthof Horbele Schorndorfer Straße 36 73650 Winterbach Tel. 07181/72751 www.horbele.de	Ziegenkäse im Bratpfel	7,80
	Schweinemedaillons an Calvadosrahmsauce mit karamellisierten Apfelscheiben und hausgemachten Rösti	16,50
Mo bis Sa 17.30 – 23.30 Uhr, Sonn- und Feiertage 11.30 – 14.30 Uhr und 17.30 – 21.00 Uhr Ruhetag: Mittwoch	Apfelfannkuchen	5,50

Landgasthaus Hirsch Kaiserstraße 8 73650 Winterbach-Manolzweiler Tel. 07181/41515 www.landgasthaus-hirsch.de	In der Pfanne geröstete Leberwurst mit Kartoffeln, Zwiebelringen und Boskop-Apfel mit Blattsalaten	8,50
	Kalbsleber „Berliner Art“ mit gebratenen Apfelspalten an gedämpften Zwiebeln und Röstkartoffeln	16,50
Mi bis So 10.00 – 24.00 Uhr Wegen Urlaub vom 27.10. bis 7.11. 2010 geschlossen!	Mais-Poulardenbrust an feinem Apfelbrandsößle mit herblichem Gemüse und Butternudeln	14,50
	Menüpreis	20,00

Immer wieder lecker: Remstaler Apfelbrand

Zahlreiche Weingüter und Gastronome im Remstal besitzen Brennrechte und sind Destillateure aus voller Leidenschaft. Diese Sonderabfüllung ist der perfekte Begleiter eines gelungenen Essens – erhältlich direkt bei den Erzeugern und in der Tourist-Info Remstal. Auch eine besondere Geschenkidee!



Zum Wohlsein!
Remstaler Apfel-Brand
0,5 l-Flasche
11,90 Euro

Alle Angaben stammen von den aufgeführten Partnern.
Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Die Tourismus-Zentrale

Die Möglichkeiten, das Remstal kennen zu lernen, sind so vielfältig wie die Region selbst. Wir kennen die Angebote unserer Mitglieder und bieten Ihnen Informationen aus einer Hand – auf Ihre persönlichen Wünsche abgestimmt.

Auskunft

- Veranstaltungen und Aktionen
- Sehenswürdigkeiten und Ausflugsziele
- Tourentipps zum Wandern, Radfahren und Inlineskaten
- Gastronomie und Weinerzeuger
- Bus und Bahn in der Region

Besuchen Sie uns oder fordern Sie kostenloses Infomaterial an!

Tourismusverein Remstal-Route e.V.
Im Endersbacher Bahnhof
Bahnhofstraße 21
71384 Weinstadt
Tel. 0 71 51/2 76 50 47
Mo bis Fr 9.00 bis 12.30 Uhr
und 14.00 bis 16.00 Uhr
Sa 9.00 bis 12.30 Uhr

www.remstal-route.de

Vermittlung

- Reservierung von Hotel- und Privatzimmern, Ferienwohnungen
- Pauschalangebote
- Geführte Touren

Organisation

- Tages- und Wochenend-Programme
- Familien-, Gruppen- und Firmen-Veranstaltungen



REMSTAL
ROUTE

