



Wie im Schäfleshimmel

Karamellierter Loretto-Ziegenkäse auf lauwarmem Tomaten-Salbei-Lauchsalat

Oma Josefine kann's nicht lassen. Ihr Enkel Simon Tress hat zwar schon in der Deutschen Nationalmannschaft der Köche mitgemischt, ist Mitglied der Europäischen Köchevereinigung Eurotoques und stand schon in der Traube Tonbach in Baiersbronn und bei Käfer in München am Herd. Manchmal weiß es die 78-Jährige dennoch besser: „So wächst der Peterling nicht nach!“, tadelt sie Simon, der gerade aus dem Kräutergarten des Hauses kommt, wo er die Petersilie fürs Abendessen ihrer Ansicht nach zu weit oben abgeschnitten hat.

Kurze Wege sind das hier in Ehestetten im Restaurant Rose, auf der Schwäbischen Alb nördlich von Zwiefalten gelegen. Im Garten hinter dem Haus gedeihen 35 verschiedene Kräuter, dazu Brokkoli, Salat, Gurken und vieles mehr. Auch der Salbei, den Simon Tress für die köstliche Ziegen-



Vom Garten direkt auf den Teller: Simon Tress und die gesamte Wirtsfamilie der Rose sind überzeugt, dass Bioprodukte das Richtige für Genießer sind.

Bilder: List

käse-Vorspeise verarbeitet, die eindeutig Appetit auf mehr macht. Tomaten, Lauch und alles, was die eigenen Felder je nach Saison mal nicht hergeben, bezieht Familie Tress vom Bio-Großhandel.

Den Ziegenkäse holt Mutter Inge Tress vom nahe gelegenen Lorettohof: Ein schmaler Weg führt hinauf zum Anwesen mit seinem bunt blühenden Bauerngarten, von dem aus man die Blicke über die hügelige Landschaft der südlichen Alb schweifen lassen kann. Heute ist die Hofgemeinschaft ein Bioland-Betrieb, in dem Anette Bürkle mit 60 Ziegen Käse produziert, ihr Schwager Günther Weber Holzofen- und andere Brote backt und sich Gäste zu einer Mahlzeit ins Grüne setzen können.

Nicht nur wegen der schönen Landschaft fährt Inge Tress gern dorthin: Bis auf wenige Ausnahmen ist alles Bio, was in ihrem Restaurant auf den Tisch kommt. Und das hat Tradition im Hause Tress: Schon der Großvater machte 1950 seine Landwirtschaft zum Demeter-Hof. „Wir waren die Ersten auf der Alb“, sagt Oma Josefine und lacht, wenn sie daran denkt, wie die Leute

Baden-Württemberg hat nicht nur die meisten Sterne- und Spitzenrestaurants der Republik. Es ist auch die Heimat schmackhafter regionaler Produkte. In einer Serie haben wir Erzeugnisse und ihre Produzenten vorgestellt. Heute zeigen wir, wie sich alles zu einem köstlichen Ganzen verbindet – zum Beispiel im Restaurant Rose in Ehestetten.

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Dinkelkässpätzle

Im Hof hinter dem Gasthaus gibt es nicht nur einen Kräuter-, Gemüse- und Biergarten, sondern sogar ein kleines Backhaus. Der Ofen ist vorgeheizt, auf dem Holzbrett schiebt Inge Tress nacheinander ihre Dinkelbrote hinein. „Drei- bis viermal pro Woche backe ich hier“, sagt die 47-Jährige, meistens gleich 25 Laibe auf einmal. Neben dem Ofen steht die Getreidemühle, mit der auch der Dinkel für die Kräuterkässpätzle frisch gemahlen wird. Fleisch, Eier und Milch für das Rostbraten-Gericht kauft Familie Tress bei Demeter-Bauern der Umgebung, der Käse dazu stammt von Helmut Rauscher aus dem nahe gelegenen Hohenstein, auf dessen Weiden die Alpbüffel grasen und

Milch für verschiedene Käsesorten – darunter auch Mozzarella – liefern.

Bio- und Vollwertkost ist nicht nur gesund – „wir wollen vermitteln, dass Bio für Spitzengeschmack steht und das Richtige für Genießer ist“, sagt der 52-jährige Johannes Tress. Die Grundlage lieferte sein Vater mit der Demeter-Landwirtschaft, seine Frau Inge hat als ausgebildete Gesundheitsberaterin die Idee im Haus weiter entwickelt und den Gästen gezeigt, dass Vollwertküche nicht gleich Körnerfutter bedeutet, und der 24-jährige Sohn Simon setzt es mit seinen raffinierten Rezepten fort.

Herausgekommen ist aber nichts Abgehobenes. „Auf unserer Karte soll für jeden Geldbeutel und Geschmack etwas stehen“, erklärt Inge Tress. So findet der Gast Hausgemachte Alltagsmaultaschen (6,20 Euro) genauso wie Rücken vom Alblamm auf gebratener Polenta mit Ratatouilletörtchen und Rotwein-Schalottenjus (20,90 Euro) und vegetarische Hauptgerichte wie zum Beispiel Kräuter-Reisküchle mit saftigem Wok-Gemüse (9,90 Euro). Im Lokal sitzen dementsprechend gesundheitsbewusste Feinschmecker aus Stuttgart und Tübingen neben Familien mit kleinen Kindern auf Ferienfahrt, Senioren beim Busausflug und ältere Damen aus dem Dorf, die sich den Nachmittag in der Rose mit Kartenspiel vertreiben.

Crème brûlée von der Holunderblüte mit Lavendel-Sauerrahm

Holunderblüten und Lavendel gedeihen im Garten. Für all das, was nicht aus dem eigenen Haus stammt, hat Familie Tress ein Netz aufgebaut, „das immer dichter wird“, wie Inge Tress bestätigt. Früher mussten sie zum Beispiel ihr Biobier in der Brauerei Fischer im knapp 50 Kilometer entfernten



Mössingen holen, heute braut nur 20 Kilometer weiter das Unternehmen Bergbier aus Gerstenmalz und Hopfen vom Bio-Anbau ihr „Schäfleshimmel“, das auch Familie Tress in der Rose ausschenkt. Und sie ziehen andere mit sich. Zum Beispiel den Metzger, der sich inzwischen sein Bio-Zertifikat erarbeitet hat. Oder Lautertal-Eis, den Lieferanten aus Indelhausen, der demnächst einen Teil seines Eisortiments aus Bio-Zutaten herstellen wird.

Auch im Hause Tress wird die Idee immer weiter verfolgt. So hat Inge Tress die Zimmer im Gästehaus mit Vollholzmöbeln eingerichtet und das Hotel vor drei Jahren als erstes Haus in Baden-Württemberg zum Biohotel zertifizieren lassen. Wer dort übernachtet, kann morgens mit Inge Tress im Seminarraum „Fünf-Tibeter-Übungen“ machen, sich nachmittags massieren lassen – natürlich mit Bioprodukten – und abends quer über die Straße schlendern und im Restaurant speisen. Zum Abschluss vielleicht einen Biobrand? Oder die Crème brûlée? Verlockend sieht das Dessert aus, hübsch dekoriert mit Lavendel und Zitronenmelisse aus dem eigenen Kräutergarten. Na, hoffentlich hat Simon dieses Mal richtig geschnitten!

Claudia List

◆ **Informationen** zum Biohotel-Restaurant Rose in Hayingen-Ehestetten unter Telefon 0 73 83 / 9 49 80, www.rose-ehestetten.de (im Internet steht auch die aktuelle Speisekarte). Das Restaurant hat bis Oktober dienstags Ruhetag, von November bis März ist montags und dienstags zu. An Wochenenden (Reservierung empfohlen) gibt es durchgehend warme Küche, an den übrigen Tagen von 11.30 bis 14 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr.

◆ **Der Loretto Hofladen** mit Gartenwirtschaft ist Freitag bis Sonntag und an Feiertagen von 14 bis 18 Uhr oder

für Gruppen nach telefonischer Absprache geöffnet, Telefon 0 73 73 / 23 62.

◆ **Die Hohensteiner Hofkäserei** bei Ödenwaldstetten, Telefon 0 73 87 / 12 97, www.albkaes.de, hat Dienstag bis Freitag von 9 bis 18 Uhr, Samstag von 9 bis 13 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung geöffnet.

◆ **Verschiedene Häuser**, darunter die Rose und die Hohensteiner Hofkäserei, haben sich zur Albhoptour zusammengeschlossen und bieten Rad-Pauschalen mit Übernachtung an, machen aber nach Anmeldung auch individuelle Be-

suche möglich. Informationen unter Telefon 0 73 73 / 91 52 18, www.albhoptour.de.

◆ **Weitere Gasthöfe** und Restaurants finden Interessierte in dem Buch „Unsere Lieblingslokale in Baden-Württemberg“ (Hampp Verlag, 14,90 Euro).

◆ **Allgemeine Auskunft** beim Tourismusverband Schwäbische Alb in Bad Urach, Telefon 0 71 25 / 94 81 06, www.schwaebischealb.de, und bei Tourismusmarketing Baden-Württemberg, Telefon 0 18 05 / 55 66 90, www.tourismus-bw.de.

INFO

SONNTAGSTIPPS

Das **Haupt- und Landgestüt Marbach** ist das älteste staatliche Gestüt Deutschlands. Besucher können seine Pferde bei einer Führung ab 13 Uhr hautnah erleben. Treffpunkt ist am Stutenbrunnen im Innenhof des Gestüts. Der Preis beträgt 2,50 Euro für Kinder und vier Euro für Erwachsene.

Beim **Lümmelpicknick** neben dem Theater KAbiNETT in Spiegelberg-Großhöchberg im Rems-Murr-Kreis können Besucher ihre Decken ab 15 Uhr ausbreiten, ab 17 Uhr gibt der **Gitarist und Sänger Mike Janipka** ein Gastspiel. Seine angenehme Stimme und Musik dürfte sich gut mit der Vorabendstimmung ergänzen. Der Eintritt beträgt fünf Euro.

Folkmusik, Rock und Renaissance-Klänge des 15. und 16. Jahrhunderts vereint der Ex-Deep-Purple-Gitarrist Ritchie Blackmore zu einer intensiven Komposition. Zu erleben ist seine Band **Blackmore's Night** ab 19.30 Uhr vor passender Kulisse im Schlossgarten von **Schloss Neuenbürg** bei Pforzheim. Die Karten kosten 48 Euro, Informationen gibt es unter 0 70 82 / 79 28 60.

Das **Waiblinger Sommerkino** auf dem Gelände des Ziegelwerks Hess zeigt heute Abend die Mutter aller Roadmovies: In „Easy Rider“ knattern Dennis Hopper, Peter

Fonda und Jack Nicholson auf ihren Harleys von Kalifornien Richtung New Orleans. Einlass ab 17 Uhr, Beginn des Films ist bei ausreichender Dunkelheit. Der Eintritt beträgt sieben Euro. Informationen unter www.waiblinger-sommerkino.de.

Das **Donauschwäbische Zentrummuseum** in Ulm zeigt bis zum 9. September die Ausstellung „Wo ist meine Heimat...“, welche sich der **deutsch-tschechischen Symbiose** auf vielen Gesellschaftsfeldern widmet. Besonders hervorgehoben werden Per-

sönlichkeiten, die sich auf beiden Seiten dem Nationalsozialismus widersetzen und zu Brückenbauern zwischen Deutschen und Tschechen wurden. Die Ausstellung ist von 10 bis 17 Uhr zu sehen und kostet 3,50 Euro Eintritt. Informationen unter 07 31 / 96 25 40.

Die **Kinderspielstadt Stutengarten** an der Talstraße in Stuttgart-Bad Cannstatt veranstaltet ab 15 Uhr ein Familienkonzert mit dem erfolgreichen **Kinderliedautor Detlev Jöker** und großem Kreativprogramm für

Jung und Alt. Näheres unter 07 11 / 9 07 16 93.

Das **Umsonst- & Draußen-Musikfestival** geht heute in die letzte Runde. **Ab 11 Uhr** beginnt das Programm auf der Uniwiese am Pfaffenwald in Stuttgart-Vaihingen unter anderem mit einem Kinderprogramm sowie Infoveranstaltungen. Ein musikalisches Highlight ist die Rockband **Submarien**, Gewinner des Rockpreises 2006, um 20 Uhr (Bild: Ridder). Der Eintritt ist frei, Essen und Trinken sollten jedoch dort gekauft werden.

Vor der historischen Burg- und Stadtkulisse präsentieren lokale Gastwirte beim 21. **Esslinger Zwiebelfest** ab 15 Uhr auf dem alten Marktplatz allerlei herzhaft Spezialitäten wie Zwiebelrostbraten, Flammkuchen und Esslinger Wein.

Boxen, Tennis und Rugby auf der Theaterbühne. Und als Tanz. Dass diese Kombination funktioniert, zeigt das Athletic Dance Theatre Kataklo, ein **Ensemble aus ehemaligen Olympiasiegern und Weltsportlern**. Das international einzigartige Tanz- und Akrobatikprojekt ist um 19.30 Uhr im Theaterhaus Stuttgart zu sehen, die Karten kosten 29 Euro. Informationen gibt es unter www.theaterhaus.de.

Erdöl und andere Bodenschätze sind in Afrika häufig Ursache für Gewalt, Umweltzerstörungen und Menschenrechtsverletzungen – bei uns sichern sie den Wohlstand. Die Ausstellung „Gewalt überwinden – am Beispiel des Erdöl- und Pipelineprojekts Tschad/Kamerun“ im Stuttgarter **Linden-Museum** stellt die Frage, ob es in der globalisierten Welt Wege gibt, der Gewalt im Zusammenhang mit der Ausbeutung von Bodenschätzen entgegenzuwirken. Die Foyer-Ausstellung kann kostenlos von 10 bis 17 Uhr besucht werden.

Wer immer schon mal an einem **Hare-Krishna-Sonntagsfest** teilnehmen wollte, kann dies ab 15 Uhr beim **Vedischen Kulturverein Stuttgart e. V.** in der Daimlerstraße 61 a tun. Es werden traditionelle indische Volkslieder gesungen. Aus vedischen Schriften wird gelesen. Es gibt vegetarische Speisen.

„Spiel, Satz und Sieg“ heißt es von 10 bis 16 Uhr im **Erlebnisbad Fildorado** in Filderstadt-Bonlanden (Mahlestraße 50), wenn die Finalrunde in der schnellen Sportart **Speed Badminton** ausgespielt wird. Ohne komplizierte Regeln und mit jeder Menge Spaß wird dabei das Beste aus Tennis, Squash und Badminton vereint. Der Eintritt kostet für Erwachsene neun Euro. **td**

