Gesund reisen

Unterhalb des Albtraufs kann man das Leben wunderbar genießen. Foto: Düpper

Die Gastronomie in der Region Stuttgart und in der Umgebung setzt auf Bio und Nachhaltigkeit.

Von Brigitte Bonder

Vor einigen Jahren zeichnete hauptsächlich biologisches Essen ein Bio-Hotel aus, heute geht es um mehr als kontrollierte Lebensmittel. „Wer dabei sein möchte, muss an alles denken“, erläutert Ludwig Gruber, Mitbegründer des Vereins der Bio-Hotels.

„Regionalität, Saisonalität, faire Löhne und ganzheitliche Nachhaltigkeit sind wichtig, und auch im Non-Food-Bereich gelten entsprechende Standards.“

Auf Naturholzmöbel und selbst gemachte Marmelade setzten im Jahr 2001 bereits viele Hotels, doch kaum einer wollte seine Küche vollständig umstellen.

Ludwig Gruber gründete mit nur einer Handvoll Mitgliedern den Verein der Bio-Hotels. Heute gehören über 80 Betriebe in sieben Ländern dazu. In Baden-Württemberg ist das Hotel Rose in Hayingen-Ehestetten das erste zertifizierte Bio-Hotel.

„Bio gibt es bei uns schon seit 1950, als unser Großvater die landwirtschaftlichen Flächen nach Demeter-Richtlinien umstellte“, blickt Dominik Tress zurück. „Heute verarbeiten wir nur Bio-Produkte, verwenden ökologische Textilien und Kosmetika und versuchen, jährlich unsere CO_2-Bilanz zu verbessern.“ Dazu muss die Familie Tress laufend investieren. „Unsere Gästezahl hat sich jedoch so stark entwickelt, dass wir mit höheren Warenkosten leben können.“ Bio-Küche und Nachhaltigkeit sind für das Hotel Rose Alleinstellungsmerkmale, die sich lohnen. Denn 70 Prozent der Bio-Hotel-Gäste kommen wegen der Qualität, heißt es vom Verein der Bio-Hotels.

Auch Restaurants in der Region setzen auf Bio, wie das Lässig im Markt am Vogelsang in Stuttgart-West.

„Wir verwenden ausschließlich Bio-Zutaten, vorzugsweise aus Demeter-Produktion in der Region“, erklärt Joachim Latsch. „80 Prozent der Produkte kommen aus einem Umkreis von 100 Kilometern, die übrigen beziehen wir über Partner, die sich dem fairen Handel angeschlossen haben.“ Die Nachfrage ist groß. „Nach einer Anlaufzeit ist das Lässig jetzt ein gefragtes Restaurant des Stuttgarter Gastronomieangebots.“ Seit acht Jahren arbeitet auch das Bio-Restaurant Mäulesmühle in Leinfelden-Echterdingen regional und saisonal. „Wir bauen Obst und Gemüse teilweise selbst an, Brot und Kuchen kommen aus der eigenen Bäckerei“, beschreibt Georg Hagel das Konzept. Bio wird aus Überzeugung angeboten.

„Der Anbau von Lebensmitteln ohne Einsatz von Pestiziden sichert einen nachhaltigen Ertrag, ohne den Boden auszulaugen. Außerdem erzielt die Verarbeitung einen höheren Nährwert, löst keine Allergien aus und bringt einen höheren Genusswert mit sich.“ Und genau dieser wird von den Kunden geschätzt.

Reine Bio-Hotels gibt es in Baden-Württemberg kaum, doch die Liste der nachhaltigen Angebote wächst. „Vor allem in Naturparks gibt es seit vielen Jahren entsprechende Projekte zu verantwortungsvollem Umgang mit Ressourcen und nachhaltiger Mobilität“, weiß Martin Knauer vom Tourismus Marketing Baden-Württemberg. Die Nachfrage durch den Gast hat in den letzten Jahren zugenommen.

„42 Prozent der Deutschen wünschen sich, dass der eigene Urlaub möglichst ökologisch verträglich, ressourcenschonend und umweltfreundlich ausfällt“, zeigt der Experte den Trend auf. Das beginnt bei klimafreundlicher Anreise und hört bei umweltfreundlichen Unterkünften längst nicht auf. Vor allem der Genuss von regionalen, gesunden Produkten und Spezialitäten gewinnt an Bedeutung.

Die Mäulesmühle, das Lässig und das Hotel Rose sind fortschrittlich in Sachen Bio. Foto: z / Achim Kaeflein

Laut Martin Knauer ist Baden-Württemberg Vorreiter:

„Wir haben darauf reagiert und bündeln als erstes Bundesland alle naturnahen, nachhaltigen und ökologischen Urlaubsangebote in unserem Projekt Grüner Süden.“

Mehr Natürlichkeit

Großes tut sich nicht: Bei den Bodenbelägen prägen und verändern kleinere Strömungen die Branche. Etwa die Bewegung hin zu mehr Natürlichkeit. „Das ganze Thema Natur bleibt ein Thema“, sagt die Trendanalystin Gabriela Kaiser. Das zeige sich einmal in der Farbgebung: Beige und Braun sind bei den Bodenbelägen häufig zu sehen, aber auch weiche Grüntöne. Daneben macht die Expertin Pastelle als wichtigen Farbakzent aus. Das Natürliche zeigt sich außerdem bei der Motivwahl für die Musterung der Teppiche, etwa indem Landschaftsbilder darauf kommen, erklärt Jochen Köckler, Vorstand der Deutschen Messe. Sie veranstaltet die Bodenbelagmesse Domotex.

Das Thema Natürlichkeit macht sich auch in der Haptik der Beläge bemerkbar. Viele Designer legen nun Wert darauf, in den Teppichen Fußspuren erkennen zu lassen – wie man sie eben auch in Gras oder im Waldboden sieht. Was heißt das konkret? Teppiche haben schon seit einiger Zeit gern höheren Flor. Nun sind sie auch noch gröber gewebt, erklärt Kaiser. In Sachen Verlegetechnik zeigt sich der Naturgedanke in Form eines Wunsches nach mehr Nachhaltigkeit. So werden laut Kaiser nicht nur gern verschiedene Hölzer zusammengefügt, sondern dabei handelt es sich auch noch um Fundhölzer, etwa aus alten Fabriken oder Kirchen. Ihre Wiederverwertung findet in edler Verlegungsform statt.

Gleichzeitig gibt es die Bewegung hin zum einfacheren Verlegen. Das Klicksystem werde zunehmend optimiert, erklärt Köckler. Die Holzarten werden dabei – wie beim Fundholz – gern kombiniert. Ein bisschen bizarr erscheint es da, dass es laut Industrie- und Produktdesigner Stefan Diez mittlerweile wiederum Imitationen von Sägespuren gibt. Das passt ohne Frage zur Natürlichkeit. Text und Foto: dpa

Seit über 30 Jahren in Stuttgart

Das Vollwertrestaurant iden

SB-Restaurant Iden GmbH
Eberhardstraße 1, 70173 Stuttgart
Tel.: 0711 / 23 59 89 · www.iden-stuttgart.de
Öffnungszeiten: Mo. – Fr. 11:00 bis 18:00 Uhr · Sa. 11:00 bis 17:00 Uhr
An Sonn- und Feiertagen geschlossen.

Bernstein kostenlos schätzen lassen

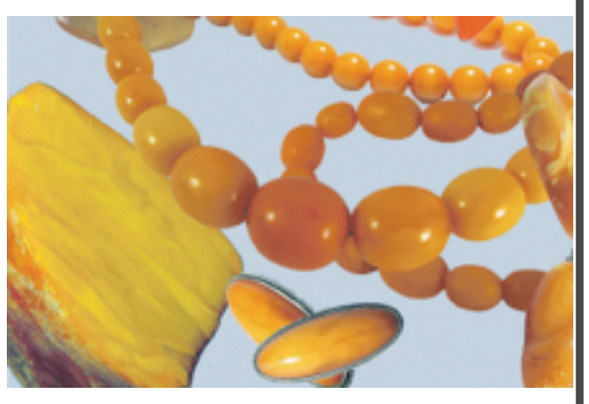
Bekannt aus der Sendung: **Die nordstory vom 23.10.2015** NDR

Der alte vergilbte Bernsteinschmuck aus den 20-40iger Jahren, die gesammelten Fundstücke vom Strand oder das angestaubte Vitrinenstück erreichten in den vergangenen 12 Monaten Rekordpreise. Vor allem gefragt ist der gelbe oder rote milchige Honigbernstein, auch der helle sog. Knochenbernstein.

Es lohnt sich auf jeden Fall, das Angebot einer Beratung und Begutachtung wahrzunehmen. Wie bei den vergangenen Sendungen bei N3 gezeigt, ist der Bernsteinsammler und Experte.

Frank-Michael Klokowski in der Region unterwegs und bietet kostenfreie Schätzungen an. Der Ankauf einzelner Stücke bis ganzer Sammlungen zum geschätzten Wert ist an diesem Termin möglich.

Sollten Sie Fragen zum Thema Bernstein haben, erreichen Sie uns auch telefonisch: Frank-Michael Klokowski 0172 - 390 19 83



Besuchen Sie uns an folgenden Tagen in Stuttgart: jeweils von 10 - 17 Uhr

Montag 9.5.2016 IntercityHotel Stuttgart, Arnulf-Klett-Platz 2
Dienstag 10.5.2016 Pullman Fontana, Vollmoellerstraße 5
Mittwoch 11.5.2016 Hotel Sautter, Johannesstraße 28

FABRIK-VERKAUF

Besuchen Sie unseren Fabrikverkauf direkt an der B 29

ÖKO-TEST
Beutelsbacher Demeter Multi Pur Direktsaft
sehr gut
ÖKO-TEST-Magazin, Ausgabe 1/2014

FÜR MEHR LEBENSQUALITÄT

Wir bieten ein komplettes Getränkesortiment:
- Fruchtsäfte
- Gemüsesäfte
- natürliche Nahrungsergänzungsmittel
- alternative Süßungsmittel und Essige
- Schorle aus Direktsaft

Öffnungszeiten Fabrikverkauf: Mo.-Do. 9.00-12.30 Uhr, 14.30-18.30 Uhr
Freitag 9.00-18.30 Uhr, Samstag 9.00-16.00 Uhr

BEUTELSBACHER Fruchtsaftkelterei GmbH
Birkelstraße 11 · 71384 Weinstadt
www.beutelsbacher.de

Die Kichererbse
Vegane Alternativen

vegan
laktosefrei
gluten- und sojafreie Lebensmittel
Superfoods
Produkte in Rohkostqualität
Lebensmittel bei Unverträglichkeiten
transparente Kennzeichnung von Allergenen
kompetente Beratung

Neben unserem umfangreichen Sortiment können wir auch nicht vorrätige Ware jederzeit auf Wunsch bestellen.

Möhringer Straße 44 b
70199 Stuttgart
Telefon (07 11) 50 47 42 14
die-kichererbse.com
info@die-kichererbse.com
Montag bis Samstag
11.00 bis 19.00 Uhr

Bitte aus ökologischen Gründen eigene Einkaufstasche mitbringen!

www.baeckerei-stumpp.de

Täglich backen wir für Sie leckere Gebäcke aus Bioland-Zutaten. Dinkelbrote, Urgetreidegebäcke, vegane und vegetarische Kuchen und Torten.
Sie finden uns in ausgewählten, familiären Biofachgeschäften und Abokistenlieferanten im Großraum Stuttgart...

...und auf unseren Wochenmärkten
- Mittwoch in Esslingen und Reichenbach
- Donnerstag in Oberesslingen und **ab sofort in Hedelfingen**
- Freitag in **Nellingen** in der Markthalle
- Samstag in Esslingen und Reichenbach

oder in unserem Geschäft in Deizisau

Tel. 07153 - 27226

Stumpp Bäckerei
wir backen 100% ökologisch

NEU-jeden Donnerstag Markt in Hedelfingen

Brötchen, Brezeln, Kuchen & leckere Dinkelgebäcke aus eigener Konditorei im Haus – wie selbstgemacht!

30. April

SEELENBACKTAG mit Bärbel Hägele und Margret Tenta: Frische Seelen und Kimmicher am laufenden Band! Passt auch perfekt zur Grillaktion am ersten Mai! Im Café gibt es passend dazu heute ein Seelenfrühstück, warme gefüllte Seelen (auch vegan) und Käse-Schinkenseelen (8-14 Uhr).

Alles für ein gutes Leben.

organix Biomarkt

Mini-Flaschentomaten Cherrytomaten, *Griechenland, HKL II*	kg	€ 5,99
Berchtesgadener Land Fruchtquark, *versch. Sorten, 0,45€/100g*	200g	€ 0,89
Gustoni Hartweizen Teigwaren, *versch. Sorten, 0,26€/100g*	500g	€ 1,29
Zwergenwiese Senf, *versch. Sorten, 0,99€/100ml*	160ml	€ 1,59
Now Limonade, *versch. Sorten, 2,70€/1l*	0,33l	€ 0,89 + Pfand
Frischkäserei Züger Mozzarella-Stange, *0,67€/100g*	300g	€ 2,00
Bäckerei Stumpp Vegane Törtchen, *versch. Sorten*	Stck.	€ 2,39
Fourme d'Ambert, *Edelschimmelkäse aus Frankreich past., 55% F.i.Tr.*	100g	€ 2,29

Landgockelsteaks, *vom Bio-Geflügelhof Jungclaussen, Vaihingen-Enz* — *100 g* — *€ 2,39*

Beliebt bei Groß und Klein: ***Lyoner,*** *auch als Portionswürstchen* — *100 g* — *€ 1,89*

Wir halten eine große Auswahl an Grillspezialitäten für Sie bereit – für leckere Abwechslung und köstlichen Genuss.

HOF LIEFERANT
Fleisch & Wurst von Bio-Bauern.
DE-ÖKO-006

Organix Biomarkt, Stuttgarter Str. 23, 70469 Stuttgart-Feuerbach, www.organix-biomarkt.de, Tel. 0711-5507201
Alle Lebensmittel aus biologischem Anbau; DE-ÖKO-006. Gültig bis 10.05.2016, solange der Vorrat reicht.
Inhaber Reiner Munz, Tel. (0711) 365 914 00, www.hoflieferant-munz.de