

Natur- & 4 Genießerwochen

Ihr Urlaub in Waldenbuch

03. Juli 2020



Fotoausstellung im
Schönbuchmuseum



Die Region entdecken -
das Siebenmühlental



Lebensmittel direkt
vom Erzeuger



Mit Ausflugstipps
in der Region



Auszeit nehmen in der Region

Sehr geehrte Mitbürgerinnen und Mitbürger,

seit zwei Wochen gibt es nun die Corona-Warn-App, 14 Millionen Mal wurde sie bereits heruntergeladen. Ob die App ihren Zweck erfüllen kann, hängt aber vor allem ab von der Zahl der Installationen. Je mehr mitmachen, umso besser. Zur freiwilligen Warn-App werden jedoch viele Falschinformationen verbreitet, die zu Unsicherheiten führen. Die App basiert auf der sparsamen Erfassung dezentral gespeicherter und verschlüsselter Daten. Die Maßnahme steht voll und ganz im Einklang mit der EU-Datenschutz-Grundverordnung und den Rechtsvorschriften zum Schutz der Privatsphäre in der elektronischen Kommunikation. Mit der neuen Corona-Warn-App geht es für alle gemeinsam noch sicherer. Sowohl im Beruf als auch in Ihrer Freizeit werden Kontakte zu Personen jetzt wieder steigen. Darauf dürfen sich alle zurecht freuen - machen auch bitte Sie bei der Warn-App mit, um sich und Dritte bestmöglich zu schützen!

Idyllisch und lecker – Das Siebenmühlental

In der vierten Ausgabe der „Natur- & Genießerwochen“ möchten wir Ihnen das Siebenmühlental und die Burkhardtsmühle näherbringen. Seit 2010 bietet die Familie Mpouras dort traditionelles griechisches Essen an und ist bei den Besuchern vor allem durch ihre Herzlichkeit bekannt. Die griechische Küche hat einiges zu bieten – weit mehr als gefüllte Weinblätter und Zaziki. Auf Seite 9 finden Sie ein tolles Lieblingsrezept. Radfahrer, Segway-Fahrer und Wanderer sind im Waldmeister Biergarten-Café besonders willkommen.

Mühlen und Erzeugnisse –

Lokale Produkte direkt vom Hersteller

Zusätzlich zum Wochenmarkt bieten regionale Erzeuger und Hofläden selbst hergestellte Produkte an, die ihren Ursprung direkt in Waldenbuch haben. Neben Angus-Weidejungrindfleisch finden Sie auch Bioland-Eier, hauseigenen Schnaps, Bauernbrot, Puten aus Weidehaltung, saisonales Obst und vieles mehr. Auf den

Seiten 10 und 11 finden Sie eine Auflistung aller Waldenbacher Erzeuger. Es gilt die Devise „lokal statt global“. Regionale Produkte schmecken oft besser, sind nährstoffreicher, gesünder und besser für die Umwelt.

Schönbuch im Blick

Kennen Sie bereits das Schönbuchmuseum in Dettenhausen? Seit dem 21. Juni ist die Sonderausstellung „Schönbuch im Blick“ zu sehen, welche in Kooperation mit dem Naturpark Schönbuch stattfindet. Im Rahmen der Ausstellung sind über 80 Bilder von verschiedenen Fotografinnen und Fotografen mit ihrer jeweiligen Sicht auf den Schönbuch zu sehen. Dargestellt wird die Schönheit der Natur, aber auch ihre Vergänglichkeit im Hinblick auf den fortschreitenden Klimawandel.

Jetzt vormerken: „La Dolce Vita – Urlaubstage in Waldenbuch“

Um Ihnen die Zeit in den Sommerferien zu versüßen, plant der Gewerbe- und Handelsverein zusammen mit dem Stadtmarketing im August italienische Wochen. Mehr als 20 Unternehmen beteiligen sich mit Rabattaktionen und besonderen Angeboten. Mit der „Pop-up Strandbar“ im August können Sie sich auf Urlaubs-Feeling mitten auf dem Waldenbacher Marktplatz freuen.

Mit besten Grüßen



Michael Lutz
Bürgermeister

Genießen Sie unsere Picknick-Körbe

Fertig gepackt, mit vielen Leckereien und erfrischenden Getränken, können Sie aus drei verschiedenen Körben auswählen. Eine Picknickdecke, Geschirr und Besteck sowie ein hochwertiger Korb sind gegen ein Pfand auch gleich mit dabei. Mit Liebe für Sie zusammengestellt - **regional und fair**.

**Jedem Korb liegt eine
Gewinnspielkarte bei.
Es warten tolle Preise auf Sie!**

Mehr Infos finden Sie unter:
www.waldenbuch.de

GEWINN-
SPIEL



Das große Kunst-Quiz:

Wie gut kennen Sie das Museum Ritter?



© Museum Ritter, Fotograf: Stefan Müller (Ausschnitt)

Liebe Leserinnen und Leser,

das Museum Ritter ist aus Waldenbuch nicht mehr wegzudenken, längst ist das markante Gebäude ein Wahrzeichen der Stadt. Testen Sie Ihr Wissen rund um das Museum Ritter und freuen Sie sich auf einen feinen Gewinn!

Wer das Quiz mit mindestens fünf richtigen Antworten bis **31. Juli 2020** an der Museumskasse abgibt, erhält einen freien Eintritt zum sofortigen Einlösen und eine kleine Überraschung.

1 Wann wurde das Museum Ritter eröffnet?

2000 2005 2010

2 Wer ist der Architekt des Museums?

3 Eine große Farblichtinstallation taucht die Passage in farbiges Licht. Welcher berühmte Künstler hat sie eigens für das Gebäude entwickelt?

4 Um welches zentrale Motiv kreist die Sammlung Marli Hoppe-Ritter?

5 Welcher bedeutende Künstler hat das Quadrat als eigenständige Form erstmals in die bildende Kunst eingeführt?

6 Sein berühmtes Quadrat-Bild entstand 1915 und war

schwarz auf weißem Grund

rot-weiß gestreift

blau mit goldenem Rand

7 Eine der beiden aktuellen Ausstellungen richtet den Blick auf die Kunstszene eines europäischen Landes – Welches Land steht im Fokus?

8 In welchem Medium arbeitet der Künstler Daniel Haug, dem die zweite derzeit zu sehende Ausstellung gewidmet ist?

Das Schönbuchmuseum

Neue Ausstellung „Schönbuch im Blick“

Jedem Anfang wohnt bekanntlich ein Zauber inne! Der Zauber des Schönbuchmuseums schlägt seine Gäste wieder seit Ende Juni in seinen Bann! An diesem Tag öffnete das Museum wieder seine Pforten für die Öffentlichkeit.

Seit dem 21. Juni ist die Sonderausstellung „Schönbuch im Blick“ zu sehen, welche in Kooperation mit dem Naturpark Schönbuch stattfindet. Im Rahmen der Ausstellung sind über 80 Bilder von verschiedenen Fotografinnen und Fotografen mit ihrer jeweiligen Sicht auf den Schönbuch zu sehen.

Der Schönbuch als wichtiges Naherholungsgebiet für den Großraum Stuttgart und die Neckar-Alb-Region wird dabei genauso thematisiert wie dessen reichhaltige Tier- und Pflanzenwelt. Dargestellt wird die Schönheit der Natur, aber auch ihre Vergänglichkeit im Hinblick auf den fortschreitenden Klimawandel. Liebe Besucherinnen und Besucher, lassen Sie sich von der Ausstellung im Museum „verzaubern“!

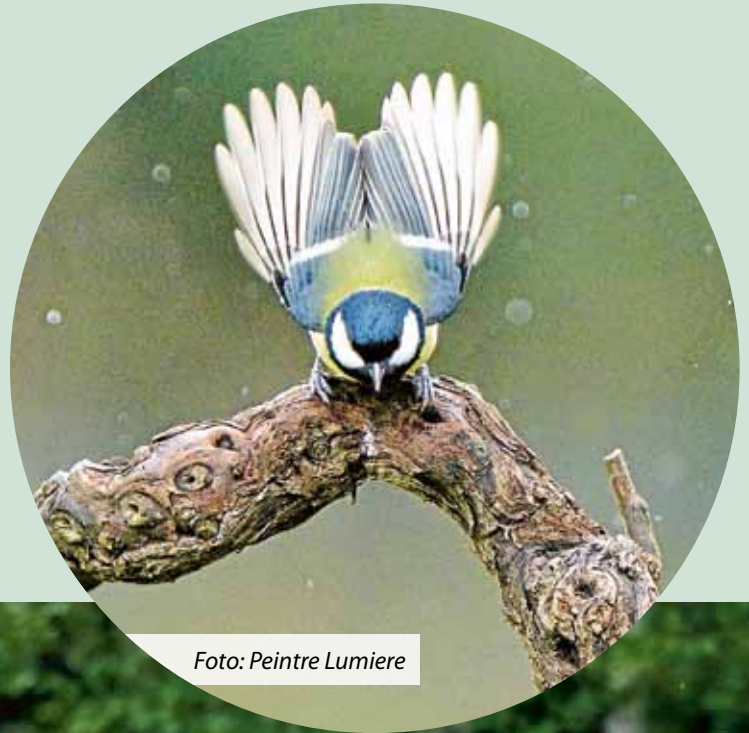


Foto: Peintre Lumiere



Foto: Rainer Armbruster



21.06. bis 04.10.2020
mittwochs, sonn- und feiertags
von 14.00 bis 18.00 Uhr
Freier Eintritt!

Foto: Hubert Gerweck



Foto: Stadt Leinfelden-Echterdingen

Idyllisch und lecker - Das Siebenmühlental

Blumenreiche Talwiesen und romantische Plätze entdecken

„Es ist ein tief eingeschnittenes, wasserreiches Wiesenthal, dessen steile, durch Seitenthälchen und Schluchten getheilte Gehänge meist mit dunklen Laubwäldungen bestockt sind. Eine ernste Stille weht durch das ganze Thal, die nur durch die Geschäftigkeit des Reichenbaches, der dem Thal entlang manches Mühlrad in Bewegung setzt und durch die reinlich getünchten Mühlen, die freundlich an demselben liegen, einigermassen unterbrochen wird.“

Das ist eine schöne und malerische Beschreibung aus dem Jahre 1851 des Oberamts Stuttgart.

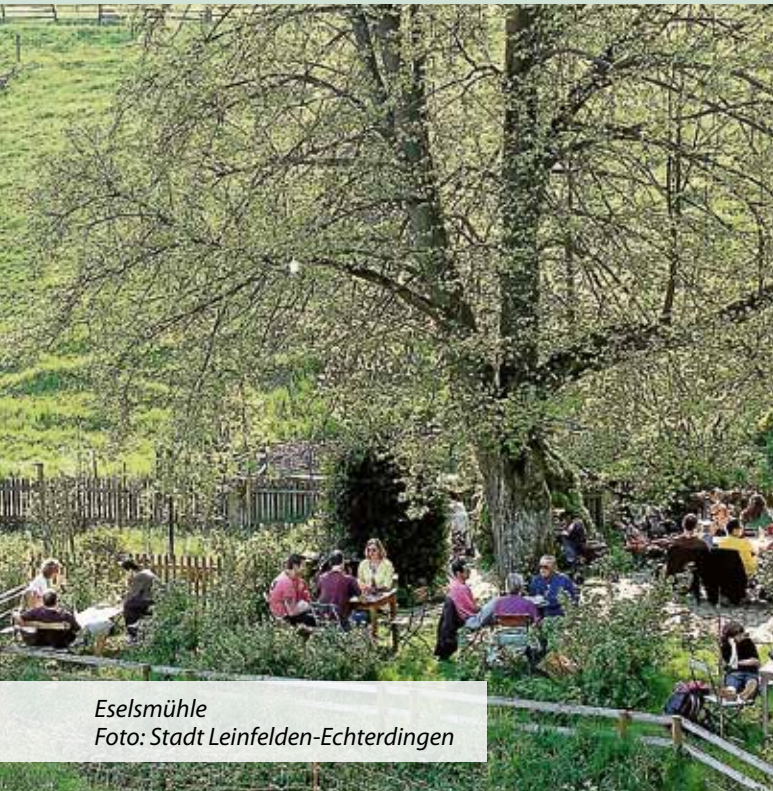
Auch heute liegen die Mühlen – von der Oberen Mühle bis zur Burkhardtsmühle – im idyllischen Siebenmühlental am Südwestrand der Filderebene. Der Reichenbach schlängelt sich durch die Täler und verleiht der Natur etwas Märchenhaftes. Von der Oberen Mühle (Privatbesitz), zur Eselsmühle, der Mäulesmühle, der Seebruckenmühle, der Schlechtenmühle (Privatbesitz), der Schlösslesmühle, der Walzenmühle (Privatbesitz), der Kochenmühle, der oberen und unteren Kleinmichelesmühle (Privatbesitz) endet die Aufzählung mit der elften Mühle, der Burkhardtsmühle welche ungefähr 4 km von Waldenbuch entfernt liegt.

Seit 1988 steht das Tal unter Landschaftsschutz und seit 2010 unter Naturschutz und obwohl es bei vielen als Reichenbachtal bekannt ist, bekam es seinen offiziellen Namen „Siebenmühlental“ bereits im Jahr 1383. Und auch wenn der Reichenbach eigentlich genug Wasser für die Mühlen verteilen sollte, gab es im siebzehnten Jahrhundert doch immer wieder auftretende Probleme und manche Mühlen standen sogar bis zu drei Monate still. Dies wurde erst im Jahr 1833 nach einer Bohrung für 4 Brunnen besser, da dadurch die Wassermenge des Reichenbachs beträchtlich erhöht wurde. Doch auch heute drehen sich die Mühlen noch und erzäh-

len eine lange Geschichte die weit bis ins Mittelalter zurückgeht. Fünf der geschichtsträchtigen Betriebe sind bewirtschaftet und laden unter anderem zu schwäbischer Hausmannskost und griechischen Köstlichkeiten in gemütlichem Ambiente ein.

Egal ob große Wanderungen oder ein kleiner Spaziergang, man kann die ganze Strecke über die wundervolle Umgebung genießen und die Landschaft bestaunen. Der Bundeswanderweg (komplett geteert) ist besonders für eine Tour mit dem Fahrrad oder dem Kinderwagen als Ausflugsziel geeignet. Sie können dort teilweise auf der ehemaligen Trasse der Dampf-Eisenbahn spazieren gehen und kommen dabei auch an den beiden alten Bahnhöfen in Musberg und Steinenbronn vorbei, die an die einstige Zugverbindung erinnern. Der Reichenbachtalweg (Naturweg) geht größtenteils entlang des Reichenbachs, jedoch ist zu beachten, dass besonders die Strecke zwischen der Walzenmühle und Kochenmühle für Kinderwägen, Rollstuhlfahrer und Fahrradfahrer aufgrund des unebenen Weges und der Baumwurzeln ungeeignet ist. Auch den Wanderern wird festes Schuhwerk empfohlen. Wenn Sie sich für keine der beiden Touren entscheiden können, kann man diese auch kombinieren. Man wandert den Reichenbachtalweg bis längstens zur Burkhardtsmühle entlang, von dort hinauf zum Biergarten und über dem Bundeswanderweg zurück. Nicht nur der Blick auf die Natur macht eine Tour in das Siebenmühlental empfehlenswert, die Mühlen, an denen Sie auf Ihrem Weg vorbeikommen, verleihen der Umgebung eine besondere Atmosphäre. Erleben Sie den Glanz längst vergessener Zeiten und tauchen ein in lebende Geschichte. Für die Naturforscher und Entdecker gibt es dabei über 200 verschiedene Pflanzenarten, 80 Vogelarten, 14 Reptilien- und Amphibienarten und über 50 Tag- und Nachtfalterarten zu entdecken.

Sie wollen Ihren Spaziergang an der frischen Luft mit etwas anderem kombinieren und haben Lust auf das bekannte „Gmelin-Brot“ aus dem Holzbackofen, welches traditionell immerhin noch zum Teil die benötigte Energie aus dem Reichbach zieht? Vielleicht auch auf ein Theaterstück in schwäbischer Mundart oder ein Ausflug ins Museum bei dem Sie der Geschichte und der Technik des Müllerhandwerks nachgehen können? Das Siebenmühlental liefert Ihnen das alles und noch mehr, und wenn Sie von dem Spaziergang müde sind, gibt es einige Möglichkeiten für ein gutes Essen um die Kräfte wieder aufzufrischen.



Eselsmühle
Foto: Stadt Leinfelden-Echterdingen



Mäulesmühle
Foto: Stadt Leinfelden-Echterdingen

Waldmeister Biergarten-Café



DER PAULANER GARTEN DER REGION

Bei uns im Waldmeister gibt es Schwäbisch - bayrische Gerichte, an Sommertagen knackige, frische Salate, kaltes Bier sowie Softgetränke. Durchgehend warme Küche!
Ein Spielplatz für Kinder sowie E-Bike Lademöglichkeiten sind ebenfalls vorhanden!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die Burkhardtsmühle

Die Mühle wurde 1825 von Friedrich Burkhardt gebaut und ist damit aktuell die jüngste Mühle im Tal. Ihren Ursprung hatte sie als Sägemühle und Seilerei und führt zumindest das Holzgeschäft bis heute fort. Im Jahr 1906 galt der Besitzer Paul Waidelich sogar als Eichenkönig, ein Titel für diejenigen welche den besonderen Weitblick haben und Chancen erkennen um die Weichen für die Zukunft zu stellen. Nach seinem Tod 1945 vermachte er seinen beiden Neffen das Unternehmen. Auch durch einen Komplettbrand im Jahr 2005 bei dem das Säge- & Hobelwerk zerstört wurde ließ sich das Familienunternehmen nicht entmutigen und hat dort nun einen Holzfachhandel-, Holzgroßhandel und ein Holzbearbeitungszentrum aufgebaut. Auch der Restaurantbetrieb der Burkhardtsmühle, welcher bereits 62 Jahre nach Gründung des Sägewerks mit der Gastwirtschaft zum Waldhorn einzog, florierte über die Jahre hinweg – trotz vieler Pächterwechsel. Das lag wohl auch daran, dass es dort zwischen den 1920er und 1940er Jahren eine Siebenmühlentalbahn mit Haltestelle direkt bei der Mühle gab. Diese wurde wegen zu geringer Rentabilität eingestellt. Auch kulturell hat die Burkhardtsmühle eine interessante Geschichte zu bieten, denn hier wurde im Jahr 1968 die Laientheatergruppe „Komedescheuer“ gegründet, welche besonders für die Show „Hannes und der Bürgermeister“ bekannt ist. Die Gruppe zog 1974 jedoch in die Mäulesmühle um.

Auch wenn heute viele mit dem PKW das Siebenmühlental ansteuern, ist ein Spaziergang dort immer ein gelungener Ausflug ins Grüne und am Ende des Weges gibt es bei der Burkhardtsmühle eine schöne Möglichkeit einzukehren. Seit 2010 bietet die Familie Mpouras dort gutes griechisches Essen an und ist bei den Besuchern vor allem durch Ihre Herzlichkeit bekannt.

Das griechische Restaurant der besonderen Art

Genießen Sie das rustikale Ambiente und die griechische Gastfreundlichkeit im „Siebenmühlental“.

Die Burkhardtsmühle ist die letzte Mühle im Tal und somit auch das Ziel vieler Wandergruppen. An Großzügigkeit wird hier nicht gespart und das macht sich direkt bemerkbar. Aus diesem Grund geht auch keiner hungrig bzw. ohne Ouzo nach Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Ihre Familie Mpouras



Lieblingsrezept

Griechischer Nachtisch - Galaktopureko

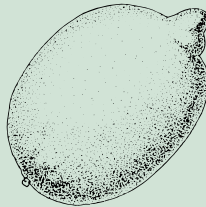
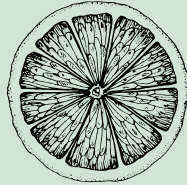
Sieht nicht nur galaktisch aus, schmeckt auch so!

Zutaten:

- 450g bis 500g griech. Blätterteig
- 125g geschmolzene Butter
- für die Creme
- 1 Liter Milch
- 4 Eier
- 1 Vanillin
- Prise Salz
- 70 g Grieß
- 70 Zucker
- 2 Esslöffel Butter

Für den Sirup

- 1 Tasse Wasser
- 125g Zucker
- 1 Scheibe Zitrone



Grafik: iStock/Stock/Getty Images Plus

Zubereitung:

Zu Beginn die Zutaten für den Sirup in einen kleinen Topf geben und für ca. 7-8 Minuten kochen lassen. Sirup anschließend ruhen lassen.

Danach werden alle Zutaten der Creme in einen separaten Topf gegeben und erhitzt. So lange umrühren bis die Creme die gewünschte festcremige Konsistenz erreicht hat.

Im Anschluss nimmt man ein Blech als Unterlage und beschmiert die Hälfte des Blätterteigs einzeln mit der geschmolzenen Butter als Unterlage.

Danach wird die Creme gleichmäßig darauf verteilt und danach wird die andere Hälfte des Blätterteigs ebenfalls einzeln mit der geschmolzenen Butter beschmiert und darüber gelegt. Die obere Schicht wird nun leicht mit einem Messer in Stücken angerissen und bei 180 Grad für ca. 50 Minuten in den Backofen gelegt.

Zuletzt wird der abgekühlte Sirup über dem heißen Blätterteig verteilt.

Wer möchte, darf es direkt essen oder nochmal abkühlen lassen und mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit.
Kali oreksi!



IMPRESSUM:

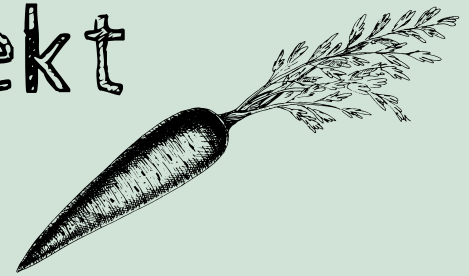
Herausgeber:

Stadt Waldenbuch, Tel. 07157 1293-0, Telefax 07157 1293-75, E-Mail: amtsblatt@waldenbuch.de, Anschrift: Postfach 1249, 71108 Waldenbuch

Druck und Verlag:

Nussbaum Medien Weil der Stadt GmbH & Co. KG, 71263 Weil der Stadt, Merklinger Str. 20, Tel. 07033 525-0, Telefax 07033 2048, www.nussbaum-medien.de

Lebensmittel direkt vom Erzeuger



Friedrich Horrer, Erlenhof 1

Hier werden Ihnen Gänse, Puten, Hähnchen, Angus-Weidejunggrindfleisch und Schweinefleisch sowie Dosenwurst vom Hohenloher Sattelschwein, Griebenschmalz, Rauchfleisch, Bauchspeck, Pfefferschwarze im Ring sowie frische und gerauchte Schinkenwurst angeboten.

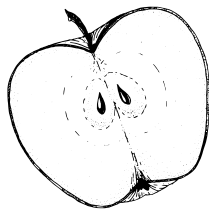
Öffnungszeiten: täglich nach telefonischer Vereinbarung,
Telefon: 07157 533455
Ein 24-Stunden-Regiomat steht ebenfalls in Waldenbuch, Hintere Seestraße 15



Biolandhof Ruckh GbR

Zum Verkauf gibt es hier im **24-Stunden-Regiomat:**
Bioland-Milch, Bioland-Eier, Apfel-, Birnensaft und regionalen Honig.

Telefon: 07157 8321



Fam. Pfannenschwarz, Eichenhof

Hier werden Eier, Kartoffeln, Honig, Eierlikör, hauseigener Schnaps und weitere Köstlichkeiten angeboten.

Öffnungszeiten:

Mo., Di., Do. und Fr. 9.00-13.00 und 15.00 – 18.00 Uhr.
Sa. 8.00 – 13.00 Uhr, Mittwoch geschlossen
Telefon: 07157 3206

Ebenfalls steht ein 24-Stunden-Regiomat mit denselben Produkten sowie Süßigkeiten und Getränken zur Verfügung.



Johannes Walker, Buchenhof 1

Auf dem Wochenmarkt, immer dienstags auf dem Hallenbadparkplatz werden allerlei Erzeugnisse aus eigener Herstellung, wie Eiernudeln, Eier, Hausmacher Dosenwurst, Schweine- und Damwild-Fleisch, sowie viele weitere Spezialitäten aus der Region, wie Honig, Mehl und Bauernbrot angeboten. Frische Eier und Dosenwurst gibt es rund um die Uhr im Regiomat am Hof.

Telefon 07157 20893, www.buchenhofer.de

Hermann Mayer, Vordere Seestraße 13

Im Angebot sind ganze und halbe Lämmer, Gänse, Enten, Puten aus Weidehaltung, Hähnchen, Weihnachtsbäume.

Öffnungszeiten:

nach telefonischer Vereinbarung
Telefon 0170 2044805

Früchtelädle Landenberger

Wir sind ein Familienbetrieb, der seinen Ursprung in der Tierhaltung hat. Im Jahr 2005 wird das „Früchtelädle“ als weiterer Betriebszweig in den Betrieb integriert.

Als Landwirte ist es uns wichtig, heimische Landwirtschaft zu sichern. Insbesondere kleine Familienbetriebe haben es heute nicht einfach zu bestehen. Deshalb beziehen wir saisonales Obst und Gemüse feldfrisch von kleinen Familienbetrieben unserer Region. Unser Sortiment besteht aus einer Vielfalt an Obst, Gemüse und Südfrüchten. Im Bedarfsfall können Sie bei uns alles bestellen/erhalten.

Saisonal bieten wir auch Blumenkörbe, Blumensträuße, Grabgestecke, Adventsfloristik aus eigener Herstellung an.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.
Familie Landenberger mit Personal

Öffnungszeiten:

In Waldenbuch können Sie an unseren Marktständen zu folgenden Zeiten einkaufen:
Saisonal: Mittwoch, Freitag, Samstag
Hallenbadparkplatz, 08:30 – 13:00 Uhr



Im gesamten Jahresverlauf, auch im Winter:
Donnerstag, 10:00 – 18:00 Uhr,
Gartenstraße, vor Gärtnerei Rebmann
Samstag, 09:00 – 13:00 Uhr, Schlossgartenstraße 24





La dolce Vita

URLAUBSTAGE IN WALDENBUCH

31. Juli bis 30. August 2020



Save the Date