

Natur- & 1 Genießerwochen

Ihr Pfingsturlaub in Waldenbuch!

Mai/Juni 2020



Kunst und Kultur



Premiumwandern

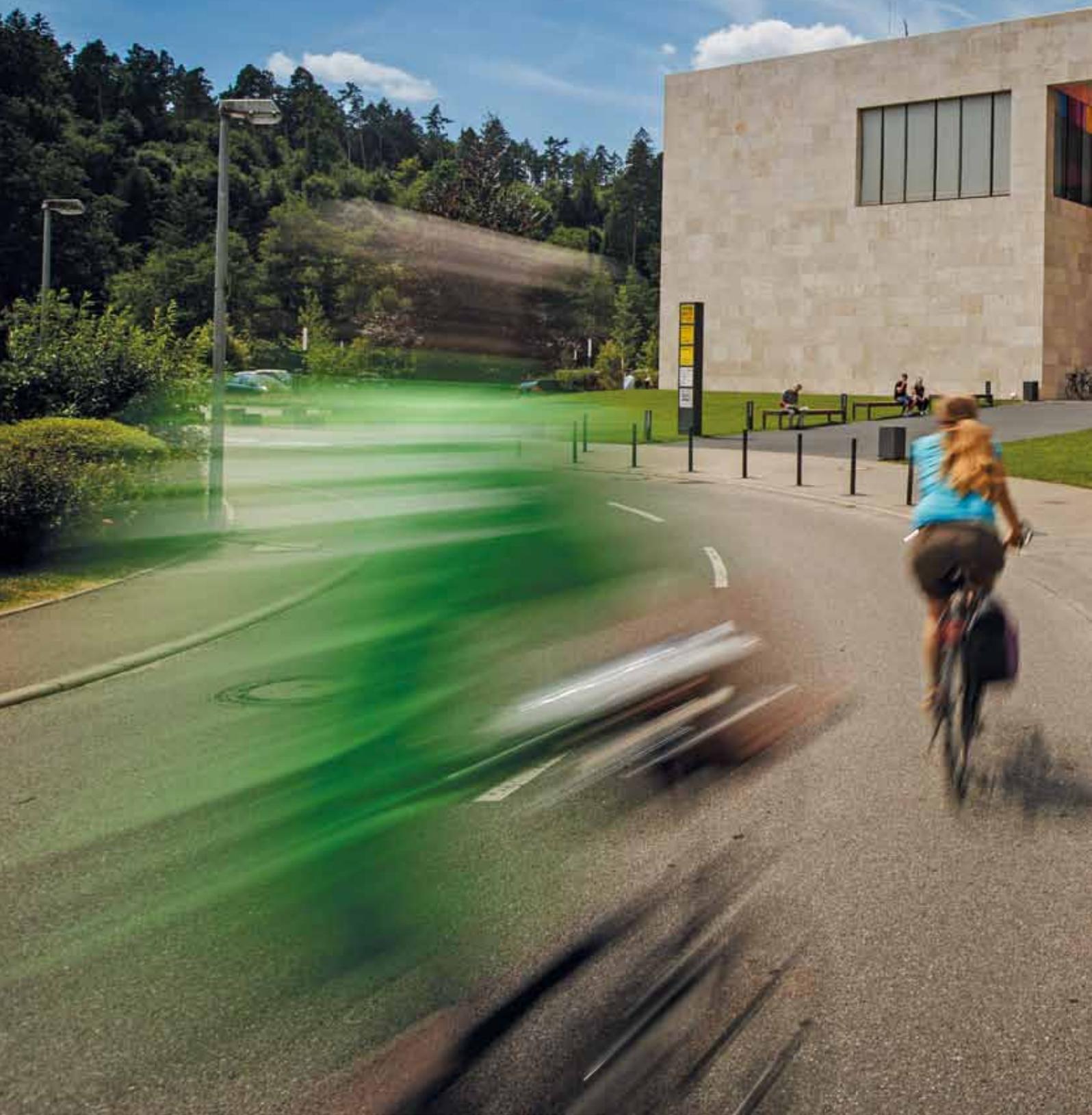


Unsere Picknick-Körbe



Waldenbuch ist...

ein starkes Stück Heimat





*Der Museumsradweg - auf 60 km durch das Würm- und Aichtal
Copyright: VRS/Gottfried Stoppel*

Handwerk das schmeckt

Sehr geehrte Mitbürgerinnen und Mitbürger,

viele Menschen entdeckten für sich in den letzten Wochen die Natur neu. Wandern und Radfahren sind wieder im Trend. Der Naturpark Schönbuch mit ungezählten, wunderschönen Rad-, Spazier- und Wanderwegen ist ein ganz besonderer Schatz. 24 h, 365 Tage lädt die Natur mit ihrer einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt Sie zum kostenlosen Besuch ein. Um unseren Kindern und Jugendlichen diesen Kultur-, Natur- und Waldschutzbereich bereits in der Schule künftig näher zu bringen, streben die Geschäftsführung des Naturparks, die Schulleitung und die Stadt gemeinsam die Zertifizierung zur ersten Naturparkschule im Schönbuch 2021 an. Ein weiterer wichtiger Schritt in unserer kommunalen Nachhaltigkeitsstrategie für eine erfolgreiche Zukunft.

Entdecken Sie das handwerkliche Können vor Ort neu!

In den kommenden Wochen finden Sie im 14-täglichen Rhythmus die „Natur- & Genießerwochen“ in den Waldenbacher Stadtnachrichten. Neben Lieblingsrezepten unserer Waldenbacher Gastronomen zeigen wir Ihnen Ausflugstipps in und um Waldenbuch sowie vieles mehr. Seit 18. Mai bieten die Waldenbacher Restaurants sowie Gaststätten wieder als Orte der Begegnung und Verpflegung mit ihren leckeren Angeboten viel Neues. Dankbar bin ich den wertgeschätzten Waldenbacher Gastronomen, denn sie erleben mit ihrem Angebot für Sie wieder unsere Stadt. Das Sterne-Restaurant Krone, der Landgasthof Rössle und der Gasthof Traube bieten erstmalig für jeden Geschmack leckere Picknickkörbe an. Einfach Korb mit schicker Decke telefonisch vorbestellen, abholen, genießen und bei der Korbrückgabe noch ein „Versucherle“ nach Hause mitnehmen. Suchen Sie sich einen schönen Platz in der Natur zum Beispiel beim Besuch des Premiumwanderwegs „Herzog-Jäger-Pfad“ oder entlang des Museumsradwegs im Aichtal oder dem Siebenmühlental mit seinen insgesamt 11! Mühlen.

Kunst-, Geschichts- und Kulturbegiesterte fühlen sich bei uns wohl

Entdecken Sie die Muse in unserer Stadt. Besuchen Sie die Spuren der über 700 Jahre zählende Stadtgeschichte mit ihren Traditionen im historischen Stadtkern bei einem einstündigen Rundgang. Das MUSEUM RITTER und das Museum der Alltagskultur im (Jagd-) Schloss Waldenbuch präsentieren aktuelle Ausstellungsformate,

die kurzweilige Ein- und Ausblicke für alle Generationen vermitteln. Mit unseren unterschiedlichen Stadtspaziergängen können Sie zudem unsere Stadtgeschichte aktiv erleben. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Wurzeln der Familie Pfannenschwarz von „Seitenbacher Müsli“ aus Waldenbuch stammen und in Waldenbuch heute der Bruder Kurt Pfannenschwarz in der elterlichen Seitenbachmühle einen Hofladen - natürlich auch mit Produkten von Seitenbacher - betreibt? Wetten, dass auch diese „lecker, lecker“ sind.....

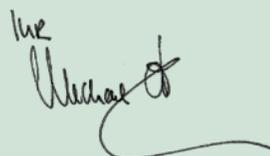
Verbringen Sie Ihren Pfingst- und Sommerurlaub in Waldenbuch und Umgebung

Einen Urlaub in entfernten Ländern wird es in diesem Sommer voraussichtlich nicht geben. Viele schöne Orte und Plätze mit reizvollen Angeboten für jede Zielgruppe finden sich auch direkt vor unserer Haustür. Unsere Region hat viel zu bieten: das Kloster und Schloss Bebenhausen, den Schönbuchturm oder die beeindruckende Freiluftgalerie SCULPTOURA.

Urlaub mit Rücksicht, Einsicht und dem neu gewonnenen Zusammengehörigkeitsgefühl

Mit kleinen Schritten nähern wir uns einer „neuen Normalität“. Auf persönliche Begegnungen, Gespräche mit Familienmitgliedern, Freunden, Nachbarn haben wir bewusst verzichtet. Jetzt wissen wir auch wie wichtig gemeinsame Gottesdienste, Vereinsaktivitäten und -feste für das Miteinander und unser Wohlbefinden sind. Bitte beachten Sie deshalb in Ihrem „neuen Alltag“ auch bei Ihren Ausflügen in die Natur, beim Picknicken oder Radfahren die aktuellen Abstandregelungen und Kontaktbeschränkungen.

Auch im Namen des Waldenbacher Gemeinderats herzlichen Dank. Ihnen und Ihren Familien alles Gute.



Michael Lutz
Bürgermeister

Museum der Alltagskultur

Schloss Waldenbuch

Das Museum ist wieder geöffnet. Eintritt frei!

NEU ab 22.5.:

ZURÜCK ZUR NORMALITÄT? ALLTAG TROTZ(T) CORONA

Was verändert sich aufgrund der Corona-Krise, was bleibt? Welche Strategien wurden entwickelt, um dem Virus und seinen Auswirkungen zu trotzen? Die Besucher*innen haben die Möglichkeit, persönliche Eindrücke, Fragen, Kommentare und Ideen für die Zukunft auf Notizzetteln zu hinterlassen und die Inhalte des Museums damit zu erweitern.

Sonderausstellung „ADIEU PLASTIKTÜTE!“ bis 3.7.

Seit über 50 Jahren gibt es die bunt bedruckte Tüte aus Polyethylen. Sie war beliebte Werbefläche und trug seit der Wirtschaftswunderzeit zum unbeschwertem Einkaufsglück bei. Nun hat sie ausgedient. „Adieu Plastiktüte!“ widmet sich dem umstrittenen Alltagsding in seinen positiven und negativen Facetten.

Neue Öffnungszeiten

Di. – Fr.: 14 – 19 Uhr | Sa., So. + Feiertage: 12 – 17 Uhr
Mo. geschlossen, außer an Feiertagen

Es gelten die aktuellen Hygieneregeln und das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist in allen Bereichen verpflichtend.

Weitere Informationen

museum-der-alltagskultur.de | facebook.com/Alltagskultur



Museum Ritter

MUSEUM
UM RI
TTER

Wiedereröffnung der aktuellen Ausstellungen *Daniel Hausig. Dynamic Light* und *Szene Ungarn*

Nach mehr als zwei Monaten der Schließung ist das Museum Ritter seit 19. Mai wieder geöffnet. Die aktuellen Ausstellungen konnten bis 20. September 2020 verlängert werden. Sie haben erneut die Gelegenheit, Fotografien und Installationen von Daniel Hausig in seiner Schau *Dynamic Light* sowie konstruktivistische Werke ungarischer Künstler in der Präsentation *Szene Ungarn* anzuschauen.

Die minimalistischen Installationen von Daniel Hausig basieren auf progressiven Technologien, etwa selbst hergestellten Elektrolumineszenz-Siebdrucken oder digital gesteuerten LEDs. Seine Ausstellung *Dynamic Light* zeigt Licht in Bewegung, verändert nach den Vorgaben des Künstlers. Daneben sind passend Fotografien des Künstlers präsentiert.

Die Gruppenausstellung *Szene Ungarn* wirft ein Schlaglicht auf die aktuelle geometrische Kunst aus Ungarn. Das Spektrum erstreckt sich von etablierten bis zu jüngeren Positionen, die in den letzten zwanzig Jahren rund um Budapest entstanden sind. Die 14 präsentierten Künstlerinnen und Künstler streben in ihren Malereien, Zeichnungen, Objekten und Fotografien nach Klarheit und Reduktion.

Es gelten unsere regulären Öffnungszeiten sowie die aktuellen Hygienestandards. Bitte bringen Sie einen Mund-Nasen-Schutz mit.

Weitere Informationen
www.museum-ritter.de



Dynamic Light: Ausstellungseinkblick mit Werken von Daniel Hausig, Fließende Farblichtkomposition, 2006, Wetterleuchten, 2019, Gegen Ende, 2013/17, VG Bild-Kunst Bonn, 2020 Foto: Andreas Sporn



Szene Ungarn: Ausstellungseinkblick mit Werken von István Haász, Structura Solida IV, 2000; Anikó Robitz, Lisbon, 2008; Eszter Poroszlai, Layers 1, RYB, 2016, © Künstler Foto: Andreas Sporn



SchokoShop

Kommen Sie vorbei und entdecken Sie in unserem Shop alles, was das Schokoladenherz begehrt. Freuen Sie sich auf attraktive Produkte und verlockende Aktionen.

Für die Pfingstferien haben wir uns etwas ganz Besonderes ausgedacht. Lassen Sie sich überraschen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Weitere Informationen und Öffnungszeiten unter www.ritter-sport.de, Kontakt: schokoshop@ritter-sport.de, Tel. 07157 97 1703.

20% Rabatt

auf alle Geschenkartikel*



*Der Coupon muss an der Kasse abgegeben werden und ist bis zum 14.06.2020 gültig. Der Coupon ist übertragbar. Der Rabatt gilt für folgende Produkte: 100 g-Turm, Mini-Turm, Minimeter, 300 g Schokogeschenk, 500 g Jumbotafel. Nur solange der Vorrat reicht.



Gasthof Krone



Zwischen Tradition und Moderne

Gasthof Krone



„Frisch, saisonal und regional – nach diesen Prämissen wählen wir unsere Zutaten aus.“ Erik Metzger

Seit Jahrhunderten steht der Gasthof Krone in Waldenbuch mit seinem denkmalgeschützten Gebäude für gemütliche und herzliche Gastlichkeit. Diese traditionsreiche Geschichte zu bewahren und mit den Ansprüchen der Moderne zu verbinden ist eine spannende Herausforderung, die wir täglich gerne annehmen. Schon beim Betreten des Gasthofs verspürt man die besondere Atmosphäre des historischen Orts. Unsere Gäste sollen und dürfen in diese eintauchen, den Alltag etwas hinter sich lassen und schöne und entspannende Stunden bei uns erleben. Als umsichtige Gastgeber ist dies unser oberstes Ziel. Jede gute Küche basiert auf wertvollen Erfahrungen und Können, diese geben wir gerne an unsere Gäste und Freunde weiter. Das besondere Erleben, wenn ausgewählte Speisen geschmack- und kunstvoll zubereitet und serviert werden und man diese in ihrer Feinheit mit dem Gaumen wahrnimmt, lässt das Essen zu einem erfüllenden Moment werden. Bekanntes und Neues entdecken, manchmal Überraschungen erleben – das zeichnet unsere besondere Küche und unseren Service aus.

Wir wollen, dass Ihr Besuch im Gasthof Krone zu einem besonderen Erlebnis wird. Unsere Gäste sollen sich bei uns wohlfühlen

und sich verwöhnen lassen, nach einer schönen und angenehmen Zeit erfüllt mit neuen und einprägsamen Eindrücken das Restaurant verlassen, um hoffentlich bald wiederzukehren. Dieses Ziel motiviert unsere tägliche Arbeit und inspiriert unseren Alltag.

Geschichte

Zu Füßen des Schlossbergs befindet sich der Gasthof Krone, der eng mit der Geschichte der Stadt verbunden ist. Dessen Gebäude wird im 16. Jahrhundert erstmals in den Chroniken erwähnt. Verkehrsgünstig an der Schweizer Straße, einer Hauptreiserooute zwischen Skandinavien und Italien gelegen, war der Gasthof für viele Reisende eine wichtige Umspann- und Raststation. Hier konnte man verweilen und sich stärken, bevor es auf der beschwerlichen Reise weiterging. Auch Goethe kam auf seinem Weg in die Schweiz im Jahre 1797 in Waldenbuch vorbei und er widmete der Stadt eine kurze Notiz in seinem Reisetagebuch. Diesen Eintrag kann man heute noch auf einem historischen Wandbild im Festsaal der Krone nachlesen. Vielleicht kehrte er sogar im Gasthof Krone ein, die Überlieferung seit jener Zeit will es so. Aber ob er tatsächlich, wie es damals Sitte war, seinen Namen auf einer der hölzernen Tischplatten einritzte, bleibt leider unbewiesen. Die Geschichte des Gasthofs blieb wechselvoll. Der große Saal diente mal der Unterbringung von Kriegsflüchtlingen, mal Kinovorführungen oder Tanzstunden. Später befand sich hier für einige Zeit sogar eine Textilfabrik. Im Jahre 1999 wurde der denkmalgeschützte Gasthof, der sich seit 1892 im Besitz der Familie Wagner befindet, sensibel restauriert. Es wurde ein Ort der modernen Gastlichkeit im „historischen Kleid“ geschaffen, der auch heute zum gemütlichen Verweilen einlädt.

2014 würdigte der Guide Michelin erstmalig das Krone-Team mit einem Michelin-Stern

Seit Mai 2008 führt Gastgeber Matthias Gugeler den Gasthofs Krone. Im Jahr 2014 zeichnete der Guide Michelin dann erstmalig die Leistung des Krone-Teams mit einem seiner funkelnden Michelin-Sterne aus. Die begehrteste Auszeichnung, die in der Gastronomie an ein Restaurant vergeben wird, wurde seither Jahr um Jahr weiter erfolgreich verteidigt.

Seit Sommer 2016 ist Erik Metzger Küchenchef des Gasthofs Krone und löste Patrick Giboin ab, der aus dem Unternehmen abschied. Erik Metzger erwarb mit gerade 23 Jahren im Jahr 2017 seinen ersten Michelin-Stern und war in der Geschichte des Restaurantführers der jüngste besternte Küchenchef in Deutschland.

Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie schöne Stunden im Gasthof Krone



Lieblingsrezept



von Joachim Seeger, Geschäftsführer Landgasthof und Hotel Rössle



© Roth



© Roth

Hirschkalbsteak Waldenbucher Art mit Sauerkirschen in Schokoladensoße und Walnuss-Semmelknödel

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Hirschkeule
 - Lemberger
 - Tannenzweig
 - Wacholderbeeren
 - Lorbeerblatt
 - Majoran
 - Thymian
 - 20 g dunkle Schokolade
 - 160 g Kirschen
 - Johannisbeergelee
 - Muskat
- Für die Walnuss-Semmelknödel
- 4 Brötchen vom Vortag
 - 2 Eier (50-60 g)
 - Walnüsse
 - 250 ml Milch

Als bevorzugtes Jagdgebiet der württembergischen Herzöge und Könige ist der Schönbuch seit jeher für seinen Wildreichtum und vor allem für das Wappentier Baden-Württembergs, den Rothirsch, bekannt. Als mageres, naturbelassenes Fleisch ohne künstliche Hormonbeigaben und Medikamentenrückstände, entspricht Wildbret allgemein wahrer Bio-Qualität. Die Familie Seeger betreibt bereits in der 8. Generation das Gasthaus Rössle in Waldenbuch und es gehört zur Philosophie des Hauses, vorrangig regionale Produkte aus der Schönbuchregion zu verwenden. „Auch beim Wild achten wir darauf, dass lange Transportwege vermieden werden und arbeiten deswegen eng mit der Forstdirektion Tübingen zusammen“, so Juniorchef Joachim Seeger.

Als Hirschkalbsteak trifft das „wilde“ Fleisch in diesem Rezept auf die bittersüße Versuchung von Schokolade. Ein Zufall? Nicht ganz, denn das idyllische Waldenbuch beheimatet den Firmensitz der Weltmarke Ritter Sport.

Zubereitung

Das Steak der Hirschkeule kurz auf beiden Seiten anbraten und dann für 30 Minuten bei einer Kerntemperatur von 85 °C im Ofen ziehen lassen. Anschließend die Pfanne, in der das Fleisch angebraten wurde, mit Lemberger ablöschen. Einen Tannenzweig, zerkleinerte Wacholderbeeren, das Lorbeerblatt, Majoran und Thymian hinzugeben und mit dem Fond der Knochen (dieser kann aus den übrigen Knochen der Keule hergestellt werden) auffüllen und köcheln lassen. Sobald die Soße reduziert ist, kann sie durch ein feines Sieb passiert werden. Zum Schluss mit der dunklen Schokolade (empfohlen wird die 100 g KAKAO-KLASSE

Die Kräfftige mit 74% Kakaoanteil von Ritter Sport) binden, dann die Kirschen dazugeben und mit Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Geheimtipp von Koch Gerhard Seeger: Einen Schuss Kirschwasser mit in die Soße geben!

Für die Walnuss-Semmelknödel die Walnüsse zerkleinern und rösten. Die Brötchen in Würfel schneiden. Beides zusammen mit gedämpften Zwiebeln in heißer Milch einweichen und ziehen lassen. Daraufhin mit den Eiern, Salz und Muskat vermengen und die Masse zu Klößen formen. Diese im leicht köchelnden Salzwasser ziehen lassen.

Als weitere Beilagen eignen sich auch handgeschabte Dinkelspätzle, Rosenkohl, Brokkoli oder Saisongemüse. Dieses einfach andünsten und in Butter schwenken.

Hinweis: Heimisches Wildbret können Sie über die Forstämter oder bei ihrem örtlichen Jagdpächter bestellen.



© Erich Tomschi

Der „Herzog-Jäger-Pfad“

Premiumwandern in Waldenbuch

Wandern ist überall möglich. Der „Herzog-Jäger-Pfad“ bietet jedoch weit mehr, als die Möglichkeit eines Fußmarsches durch die Natur. Seine Dramaturgie ortstypischer Besonderheiten, die Führung zu Ausblicken und interessanten Nebensächlichkeiten, an denen man normalerweise vorbeiläuft, machen ihn zu einem besonderen Erlebnis. Auf fußgerechten Wegen mit perfekter Markierung und einladenden Rastplätzen wird der Rundweg zu einem Vergnügen.

Warum dieser Wanderweg Premiumqualität aufweist, ist einfach: Der Bezenberg ist landschaftlich äußerst reizvoll. Dieser waldbedeckte Höhenrücken zwischen Waldenbuch, Dettenhausen und Neuenhaus reicht vom Schaichtal im Süden bis zum nördlich gelegenen Aichtal. Er gehört zur Gebietskulisse eines Flora-Fauna-Habitat- und Vogelschutzgebiets von europäischem Rang, das große Teile des Schönbuschs umfasst. Darüber hinaus finden sich Reste keltischer und römischer Besiedlung, historische Wege und Hinweise auf die Ausübung alter Waldnutzungen. Streuobstwiesen, unter Naturschutz gestellte Bachauen und Klingen, fast vergessene Hohlwege und überraschende Ausblicke am Waldrand sorgen für abwechslungsreiche Erlebnisse.

Hochwertige Rasteinrichtungen wie Traumliegen, Bankgarnituren und eine Aussichtsschaukel laden zum Verweilen ein. Auf achtzehn farbenprächtigen Tafeln erhält der Wanderer Informationen zu Natur und Geschichte des Bezenbergs. An einigen Punkten können Kinder und Erwachsene interaktiv Wissen erleben. Ein weiteres Highlight ist der überdimensionale Bilderrahmen, dessen Nagel optisch am Himmelsgewölbe befestigt zu sein scheint.

Der Name „Herzog-Jäger-Pfad“ nimmt Bezug auf das ehemalige Jagdgebiet, das die württembergischen Herzöge hier im Bezenberg häufig und gerne aufgesucht haben. Durch seinen Reichtum an Hirschen und Wildschweinen war es eines der Lieblingsjagdreviere der württembergischen Herrscher.

Begeben Sie sich mit Herzog Friedrich I. und seinem Hund Friedl auf die Jagd nach Informationen, Naturerlebnissen und Spuren der Vergangenheit.





Weitere Informationen finden Sie unter www.herzog-jaeger-pfad.de

Ein herrlicher Platz zum Picknicken sind die Knaupwiesen

Waldenbucher Picknick-Körbe

Genuss auf Spitzenniveau

Am nördlichen Rand des Schönbuchs durchläuft der Herzog-Jäger-Pfad eine wunderbare Naturlandschaft, die dazu einlädt, einfach mal die Seele baumeln zu lassen. Entlang des Premiumwanderweges können Besucherinnen und Besucher die Knaupwiesen mit ihren wundervollen Aussichten auf Waldenbuch und seine malerische Altstadtkulisse genießen. Bei einem leckeren Picknick mit Familie oder Freunden - mit ausreichend Abstand - lässt sich so der Alltagsstress in aller Ruhe vergessen. Fertig gepackt, mit vielen Leckereien und erfrischenden Getränken können Sie aus drei verschiedenen Körben auswählen. Eine beschichtete Picknickdecke, Geschirr und Besteck sowie ein hochwertiger Korb sind gegen ein Pfand auch gleich mit dabei. Mit Liebe für Sie zusammengestellt - regional und fair!

Bitte den Picknick-Korb mindestens **24 Stunden vor Abholung** beim jeweiligen Restaurants vorbestellen.

Individuelle Wünsche oder eventuelle Allergien klären Sie bitte Vorab. Es wird ein Pfand für Korb, Decke und Geschirr erhoben.

Der **Feinschmecker-Korb** des Gasthofs Krone für 2 Personen überrascht Sie mit:

- Weingut Knauss / Württemberg / 2017er Schnait Spätburgunder QbA trocken / 0,75
- Kronehof / Württemberg / Waldenbucher Nägelesbirnenbrand / 0,2
- Teinacher / Mineralwasser Gourmet Medium / 0,7
- Vaihinger / Apfelsaft / 0,2
- Vaihinger / Johannisbeernektar / 0,2
- Feinkostsalat / Sommerlicher Nudelsalat mit Parmaschinken, Rucola und Pinienkernen
- Eingemachtes Gemüse / Paprika-Auberginentartar-Aufstrich
- Angemachter Käse / Schafskäse mit Oliven, getrockneten Tomaten und Roten Zwiebeln
- Gerauchte Würste und Speck
- Rohkost im Gläsle / Gurke, Tomate, Radiesle und gekochte Eier
- Focaccia und Grissini

Preis € 70,00 für zwei Personen

Adresse: Krone Waldenbuch,
Nürtinger Str. 14, 71111 Waldenbuch, 07157 408849

Der **Familien-Picknickkorb** des Gasthofs Traube für 2-5 Personen beinhaltet folgende Leckereien:

- Minischnitzel
- Minifleischküchle
- Salami-Sticks
- Waldenbuch Vesperring
- Käsewürfel
- Babybel-Käse
- Trauben, Erdbeeren
- Gürkchen und Tomaten
- Brot/Brötchen
- 1 Getränk / Person wählbar aus Bier, Wein, Sekt, Mineralwasser, Apfelsaftschorle

Preis pro Erwachsenen 15,00 €

Preis pro Kind 10,00 €

Adresse: Gasthof Traube / Metzgerei Glasbrenner,
Auf dem Graben 32, 71111 Waldenbuch, 07157 88160

Der **Schönbuch-Korb für Romantiker** des Landgasthofs Rössle beinhaltet:

- Maultaschensalat
- Schönbuch-Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
- Ziegenfrischkäse mit Kräutern
- Flädlewraps
- Roastbeef Scheiben
- Verschiedenes Gemüse mit Frischkäse zum Dippen
- Panna Cotta mit Gartenbeeren
- Schwarzwälder Kirschtorte im Glas
- Brot
- Mineralwasser
- Apfelschorle
- Weiß- oder Rotwein nach Wunsch
- Waldenbucher Kirschwasser

Preis € 49,00 für zwei Personen, der Inhalt kann leicht abweichen.

Adresse: Landgasthof Hotel Rössle,
Auf dem Graben 5, 71111 Waldenbuch, 07157 7380

Machen Sie mit bei unserem Gewinnspiel!

- 1. Preis:** ein **Gasthof Krone**-Gutschein im Wert von **100 €**
- 2. Preis:** ein 3-Gang-Schokoladenmenü für zwei Personen im **Landgasthof Rössle** im Wert von **70 €**
- 3. Preis:** einen **RITTER SPORT**-Gutschein im Wert von **50 €**, einzulösen im SchokoShop Waldenbuch
- 4. Preis:** ein **Schönbuch Gin**-Präsent im Wert von **45 €**
- 5. Preis:** ein **Gartenhallenbad**-Waldenbuch-Gutschein (5er-Karte im Wert von **22,50 €**)

Zusätzlich zu den Hauptgewinnen werden unter allen Teilnehmern **10 Stadtführungsgutscheine** verlost.

Jedem Picknick-Korb liegt eine Gewinnspielkarte bei. Diese muss mit dem Pfand des Korbes abgegeben oder an folgende Adresse geschickt werden:

Stadt Waldenbuch / Tourismus,
Marktplatz 1, 71111 Waldenbuch



GEWINN-
SPIEL



Entdecken Sie die Schokoladenseiten Waldenbuchs



Wussten Sie schon, dass...

das Seitenbacher Müsli ursprünglich aus Waldenbuch kommt?

Fast jeder kennt die Radiowerbung „Seitenbacher Bergsteigermüsli, Bergsteigermüsli von Seitenbacher“. Doch viele wissen nicht, dass das Seitenbacher Müsli seinen Ursprung in Waldenbuch hat!

Willi Pfannenschwarz, Gründer und Geschäftsführer von Seitenbacher, wuchs in Waldenbuch als Kind einer Müllerfamilie auf. Sein Interesse galt der gesunden Ernährung, der Musik und der Technik. Er bastelte häufig an eigenen Maschinen und programmiert noch heute viele der Maschinen in der Fabrik selbst. Willi Pfannenschwarz sagt von sich selbst: „Eigentlich wollte ich Musiker werden und mit meiner Hardrock-Band Karriere machen, doch dann kam alles ziemlich anders.“

Er erlernte das Müllerhandwerk und beschäftigte sich intensiv mit Getreide und dessen wertvollen Inhaltsstoffen. Er setzte sich zum Ziel, die Menschen von einer gesünderen Ernährung, mit Vollkorn statt Weißmehl, zu überzeugen.

Alles begann in Waldenbuch, mit kleinen Ideen und vielen Nachtschichten. Nachdem das Vollkorn-Spätzleteig-Mehl nicht zum Verkaufsschlager wurde, entwickelte Willi Pfannenschwarz das erste Seitenbacher Müsli. Dazu walzte er Vollkorn zu großen Flocken und mischte diese mit Nüssen, getrockneten Früchten und Saaten. Das Ganze nannte er „Müsli“, nach dem Schweizer Beispiel „Bircher Müsli“. In der Anfangszeit von Seitenbacher konnte Willi Pfannenschwarz sein ganzes technisches Wissen einbringen. Er probierte verschiedene Maschinen aus, konstruierte sie zum Teil selbst und arbeitete sich immer weiter an sinnvolle Betriebsabläufe heran.

Anfangs bewarb er seine Waren noch persönlich, indem er sie selbst ausfuhr und den Kunden in den Läden präsentierte.

Als das Geschäft an Fahrt aufnahm, wurde die elterliche Mühle in Waldenbuch schnell zu klein für alle Maschinen und Produkte. Da ein Bau im Waldenbacher Mühlental aufgrund der ursprünglichen

und geschützten Natur nicht in Frage kam, begab man sich auf die Suche nach einer geeigneten Immobilie und landete in Buchen im Odenwald.

Regionalität schreibt sich Willi Pfannenschwarz groß auf die Fahne. Alles was er für seine Produkte im Odenwald bekommen kann, bezieht er von dort. Doch auch Waldenbuch spielt weiterhin eine Rolle in der Firma „Seitenbacher“. Willi Pfannenschwarzs Bruder betreibt weiterhin die Mühle am Seitenbach in Waldenbuch und beliefert ihn mit Mehl.

Inzwischen geht das Sortiment von Seitenbacher über Müslis hinaus. Nun tragen auch Backmischungen, vegetarische Fruchtgummis, Eiweißprodukte für Sportler und Öle aus der eigenen Ölmühle den Namen, der an die Ursprünge am Seitenbach in Waldenbuch erinnert.

Übrigens: Die Radiospots, die fast jeder kennt, produziert Willi Pfannenschwarz selbst in seinem eigenen Tonstudio im Keller seines Hauses.



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