

① ZUMHOF



WanderWalter

Weitere Informationen zu Rudersberg und den Direktvermarktern im Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald finden Sie unter <http://karte.wanderwalter.de/np-sfw/> im Internet. Hier haben Sie auch die Möglichkeit zum kostenlosen Download auf den PocketPC.

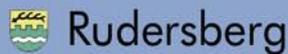


Östlich von Rudersberg liegt ein kleines Dorf, das auf den ersten Blick recht unscheinbar wirkt. Wer aber Wert auf gutes Essen und Qualität direkt vom Erzeuger legt, der wird in Zumhof sein Paradies finden.

In Zumhof finden sich gleich mehrere Direktvermarkter, die ihre Produkte vertreiben. Wer hier einkauft bekommt Lebensmittel direkt vom Erzeuger und kann in familiärer Einkaufsatmosphäre ganz entspannt regionale Köstlichkeiten entdecken.

Mit der Direktvermarktung sind aber auch Aspekte wie kurze Transportwege, absolut frische und qualitativ hochwertige Erzeugnisse und die Nähe zum Produzenten verbunden. Was fressen die Kühe? Wie bekommt die Nudel „Locken“? Wie lange schwimmen die Forellen im Teich bevor sie geräuchert werden? All diese Fragen können Sie bei Ihrem Einkauf den Zumhofer Direktvermarktern stellen - eine Antwort ist gewiss. Und vielleicht wird auch der eine oder andere Blick in den Teich, den Stall oder die Nudelküche gewährt.

Fotos: Edgar Layher, Ursel Pletzsch, Fotolia: Ralf-Udo Thiele



Backnanger Straße 26
73635 Rudersberg
Telefon 0 71 83 / 30 05 - 0
Telefax 0 71 83 / 30 05 - 55
e-mail → info@rudersberg.de
Internet → www.rudersberg.de

STARKE PARTNER



Dieses Projekt wurde gefördert durch den Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald mit Mitteln der Lotterie Glücksspirale und der Europäischen Union (ELER).



Zum Hof einkaufen gehen

Die Direktvermarkter im Rudersberger Ortsteil Zumhof

Rudersberg





Nudeln im Schwarzwaldbecher

Der Eierskandal 1996 und die Nudelmachine von Joachim Pokornys Mutter sind daran schuld, dass es in Zumhof Orangennudeln gibt. Nach dem Skandal wurde die Nudelmachine reaktiviert und der gelernte Koch entdeckte seine neue Leidenschaft: Nudeln.

Und wo Leidenschaft ist, da ist es nicht weit bis zum Experiment. Und so gibt es im Zumhofer Dorfladen ein Sortiment bis hin zu Kräutern, Senf, Spinat, Lebkuchen oder Schoko. Und gerade Scho-kospirelli, in Zuckerwasser gekocht, eignen sich laut Hersteller hervorragend für einen Schwarzwaldbecher.

Auf Vorbestellung bietet der rührige Koch nun auch Maultaschen, Dinkelmaultaschen und Gemüseaultaschen an. Und wer im Lädchen feststellt, dass ihm noch Käse oder Wurst fehlen, der bekommt dort auch das.

Inzwischen wurde Pokornys Nudlei auch von hochoffizieller Seite anerkannt: Beim Qualitätswettbewerb der DLG 2007 wurden seine Rüschele „Natur“ mit einem goldenen Preis ausgezeichnet.

Zumhofer Hausnudeln

Schützenstraße 4, Telefon 0 71 83 / 69 76

e-mail → nudel-zumhof@web.de

Internet → www.zumhofer-hausnudeln.de

Direkt aus dem Teich in die Tüte

Auf sein Wasser ist Jochen Werner Rieker besonders stolz. Es drängt aus dem Berg auf seinem Grundstück, besonders gut gefiltert durch das Tuffgestein und füllt fünf Teiche und vier Becken. Darin züchtet Rieker seit zehn Jahren Forellen, Saiblinge, Lachsforellen und Karpfen. Nur die Hälfte ihrer Nahrung erhalten die Fische von ihrem Züchter, den Rest müssen sie sich selber aus dem Wasser holen. Rieker: „Mehr Natur geht nicht“.

Große Fische schmecken besser und deshalb dürfen die Zumhofer Forellen auch lange wachsen. Nicht selten holt Rieker eine Lachsforelle von drei Kilogramm Gewicht aus dem Wasser. Die kann dann, nach telefonischer Absprache, von Montag bis Donnerstag eingekauft werden. Freitagvormittags gibts die Fische fangfrisch ab Teich und nachmittags am Wohnhaus in Zumhof. Für Karpfen bittet der Züchter um Vorbestellung. Mittwochs oder samstags gibt es, nach telefonischer Absprache, die Fische auch frisch und heiß aus dem Räucherofen. Und wer es ganz besonders schick haben will, für den stellt Rieker auch eine edle Fischplatte zusammen.

Forellenhof Rieker

Schützenstraße 8, Telefon 0 71 83 / 92 96 76

e-mail → post@forellenhof.jrieker.de

Fleisch, langsam gewachsen

Als Richard Bühner im Januar 1989 in Essen Kühe gekauft hatte, wusste er zunächst nicht, was er da erstanden hatte. Es stellte sich heraus, dass es Limousin-Rinder waren und dass er eine gute Nase gehabt hatte. Limousin-Rinder haben sehr mageres Fleisch und wenn man sie füttert wie die Bühners, dann wird es auch sehr fest und gehaltvoll. Sie geben ihren Kühen und Bullen in Zumhof nämlich keinen Mais, sondern nur Gras, Silage, Weizen und Gerste zu fressen.

Und so erhalten sie langsam wachsendes Fleisch, das später beim Kochen nicht weniger wird, weil es Wasser abgibt. „Unser Fleisch hat in der Pfanne noch Durst“, weiss Sohn Rudolf Bühner. Er hat inzwischen den Zuchtbetrieb von seinem Vater Richard übernommen, der aber weiterhin mithilft.

Wer Limousin-Fleisch kaufen will, kann sich im Zuchtbetrieb anmelden, er wird dann bei der nächsten Schlachtung informiert. Das Fleisch wird in Paketen ab zehn Kilogramm verteilt, die allerdings nicht nur aus Steaks bestehen.

Limousin-Zuchtbetrieb Bühner

Waldensteiner Straße 13, Telefon 0 71 83 / 33 52

e-mail → rudolf.buehner@gmx.net