

Ausgezeichnet
genießen mit dem

Teinacher Extrablatt

Ausgabe 2019



Heimat – ein Wort, das sich in keine andere Sprache übersetzen lässt.
Ist es ein Ort oder ein Gefühl? Wir haben nachgefragt

*Lisa Podnar, beste Jungköchin in Baden-Württemberg 2018,
Christoph Sonntag, Kabarettist, Markus Bold,
Geschäftsführer Dreher GmbH (v.l.): Sie sind hier daheim*

So richtig chic war es nicht immer – das Bekenntnis zur Heimat. Blaskapelle, Maultaschen und Schrebergarten hatten eher einen etwas antiquierten Klang. Doch das hat sich geändert. Der Heimat-Begriff wird gerade neu definiert, die Maultasche mit Lachs gefüllt. „Re-Inventing Heimat“ nennt es das Zukunftsinstitut Frankfurt.

In Zeiten von Globalisierung und einem grenzenlosen Internet braucht es ganz offensichtlich das Überschaubare – und echte Menschen. Die sind bereit, sich an der Gestaltung ihrer Heimat aktiv zu beteiligen. Sei es durch den Anbau und Kauf regionaler Produkte. Durch die Mitarbeit bei Naturschutzprojekten. Durch die bewusste Entscheidung, im Heimatort zu bleiben oder ein Leben lang im selben Unternehmen zu arbeiten. Nachhaltigkeit gehört zum neuen Heimatgefühl dazu. Wir haben mit Menschen gesprochen, die hier im Südwesten Deutschlands daheim sind. Um herauszufinden, was Heimat für sie tatsächlich ausmacht. Von der Jungköchin über den Kabarettisten und den Unternehmer bis hin zum Teinacher-Mitarbeiter – so unterschiedlich die Lebensumstände auch sein mögen, eines haben sie gemeinsam: Sie wollen nirgendwo anders sein als hier in Baden-Württemberg. Warum uns das überhaupt interessiert? Weil auch Teinacher ein Teil der Heimat ist.

Was ist Heimat, Herr Sonntag?

Seit fast 30 Jahren tourt Christoph Sonntag als schwäbischer Kabarettist durch den Südwesten. Bekannt wurde er vor allem durch seine Auftritte im SWR Fernsehen und bei SWR3.

Ist Heimat ein altmodischer Begriff?

Nein, woher denn? Ich habe in meiner Jugendzeit noch erlebt, dass der Begriff Heimat ein bisschen negativ eingefärbt war von den Schrecknissen des Zweiten Weltkriegs, aber das haben wir, glaube ich, hinter uns. Also, ich meine wir, die wir nach wie vor demokratisch und tolerant denken.

Warum ist Heimat derzeit in Mode?

Je mehr Globalisierung uns erschreckt, umso mehr sehnen wir uns zurück nach unseren Wurzeln. Und die sind nun mal in der Heimat verankert.

Ist Heimat für Sie ein Ort oder mehr ein Gefühl?

Es ist beides. Wobei ich zugeben muss, dass das Gefühl „Hier bin ich zu Hause!“ am ehesten da entsteht, wo ich auch zu Hause bin. Allerdings: Ich reise in diesem Jahr unter der Aktion „Swabian wörlwaid – Baden-Württemberg ist nicht genug!“ in alle Welt, um dort Exil-Schwaben fürs Fernsehen

aufzustöbern, die Großartiges in der ganzen Welt leisten. Allein, was ich bis heute recherchiert habe, ist umwerfend. Heimat ist also auch da, wo ich sie mir aufbaue! Kann man übrigens alles im SWR bewundern.

Wie wichtig ist Sprache oder der eigene Dialekt?

Für mich unglaublich wichtig. Ich fühle mich nur in meinem Dialekt wohl und nur mit ihm und in ihm habe ich glaubwürdigen Zugriff auf meine Fans. Das ist natürlich auch der Grund, weshalb ich vor allem in Baden-Württemberg aktiv bin und weniger in Mecklenburg-Vorpommern. Aber warum soll ich zum Imbiss gehen, wenn ums Eck ein mir zugeneigter Feinschmecker residiert?

Wo fühlen Sie sich zu Hause? Und warum dort?

Ich lebe in Bad Cannstatt und fühle mich hier pudelwohl. Allerdings, wenn ich nach Waiblingen zurückfahre, wo ich aufgewachsen bin, erfasst mich ein unbeschreibliches Gefühl der Sicherheit und der Geborgenheit. Das ist für mich Heimat!

Beschreiben Sie bitte Ihr Heimatgefühl in drei Worten.

Sicherheit, Geborgenheit, Glück.



Besuchen Sie die Ausstellung „Mineralwasser erleben“ vom 1. bis 30. Oktober 2019 in Bad Teinach

S. 4



Wie Sie im Naturpark Nordschwarzwald helfen können, die Auerhühner zu schützen

S. 6



Mit den beiden neuen Sorten der Genuss-Limonade sind Sie für den Sommer bestens gerüstet

S. 8

Warum Familien über Generationen hier arbeiten

Großeltern, Eltern, Kinder, Geschwister – der Mineralbrunnen ist seit Jahrzehnten Arbeitgeber und Heimat für Menschen aus der Region

Bereits seit 1345 sind die Quellen im heutigen Bad Teinach bekannt. Im 18. Jahrhundert entdeckten die Herzöge von Württemberg die wohltuenden Quellen, 1835 erhob König Wilhelm I. Teinach sogar zum königlichen Bad. 1923 schlossen sich die „Teinacher Mineralquellen“ und der „Bad Überkingen Kurhaus und Mineralwasserbetrieb deutscher Gastwirte GmbH“ zur „Mineralbrunnen Überkingen-Teinach AG“ zusammen. Das Unternehmen im Teinachtal im Nordschwarzwald hat also eine lange Tradition.

Tradition hat auch, dass die Mitarbeiter und ihre Familien ihrem Arbeitgeber über Generationen hinweg treu bleiben. Das lässt sich zwar nicht ganz bis zur Unternehmensgründung zurückverfolgen, dafür aber bis weit ins 20. Jahrhundert. Hier erzählen ein Vater und sein Sohn, ein Auszubildender sowie zwei Brüder, warum sie in ihrer Heimat geblieben sind und – wie ihre Verwandten und Vorfahren – beim Teinacher Mineralbrunnen arbeiten. Zum Teil schon seit Jahrzehnten.



Fritz Kummer (r.) arbeitete über 40 Jahre bei Teinacher. Sohn Axel ist auch schon seit 33 Jahren im Unternehmen

„Die Freiheit, die Ruhe – der Himmel“

Die Kummers sind eine Teinacher-Familie durch und durch: Schon die Eltern von Fritz Kummer (80) arbeiteten für den Mineralbrunnen. Seine beiden Söhne Rolf (52) und Axel (55) sowie die Schwiegertochter Andrea (51) gehören heute zur Belegschaft.

Stammen Sie aus der Region?

Fritz Kummer: Ja, meine Eltern kommen beide aus dem Nordschwarzwald. Ich selbst habe 60 Jahre in Bad Teinach gewohnt. Unser Sohn Rolf lebt mit seiner Familie immer noch in unserem Häusle.

War das eine bewusste Entscheidung, hier auch zu bleiben?

Fritz Kummer: Früher waren die Dinge anders. Ich hatte einen sicheren Arbeitsplatz, den gab man nicht so leicht auf. So sind wir halt geblieben. Wir haben aber immer viel Sport getrieben und sind bei den Wettbewerben im Skilanglauf viel rungekommen.

Axel Kummer: Durch den Sportverein und auch die Feuerwehr sind wir schon stark verwurzelt hier.

Warum haben Sie sich entschieden, wie Ihr Vater zu Teinacher zu gehen?

Axel Kummer: Die Vielseitigkeit im Servicebereich hat mich gereizt. Ich wollte nicht jeden Tag das Gleiche machen müssen.

Was war – und ist – das Besondere daran, bei Teinacher zu arbeiten?

Fritz Kummer: Es war eine gut bezahlte Arbeit. Vielleicht nicht so viel wie beim Daimler damals. Aber wir mussten auch nicht ständig auf der Straße sein.

Axel Kummer: Der Zusammenhalt unter den Mitarbeitern ist sehr gut.

Wie wichtig ist die Familie für Sie?

Fritz Kummer: Natürlich ganz wichtig. Wir haben viele Jahre Langlauf miteinander

betrieben. Ich habe im Verein und im Verband als Trainer gearbeitet. Das war neben der Arbeit ...

Axel Kummer: ... der zweite Beruf (lacht). Heute sind es Kinder und Enkel, die wichtig sind. Sie leben alle hier, auch mein Vater wohnt mit im Haus. Da ist immer was los.

Was macht das Heimatgefühl für Sie aus?

Axel Kummer: Die Freiheit, die Ruhe – und der Himmel. Ich bin extra aus dem Teinachtal nach oben gezogen, um immer den Himmel sehen zu können. Der Schwarzwald ist der Ort, wo wir uns wohlfühlen. *Fritz Kummer:* Der Wald ist wichtig. Und die gute Luft, gerade für Sportler.

Gehört das Essen auch dazu?

Axel Kummer: Ja, auf jeden Fall! Wir legen großen Wert auf regionale Produkte. Ond Linse und Schpätzle isch immer a guats Esse (lacht).

„Hier fühle ich mich halt wohl“

Ronny Mönch ist ein ruhiger Zeitgenosse. Man kann sich den 17-jährigen „Game of Thrones“-Fan schwerlich im Trubel einer Großstadt vorstellen. Was er sich aber während der Schulzeit schon vorstellen konnte, war, im selben Betrieb anzufangen wie der Vater. Der hatte 35 Jahre bei Teinacher in der Produktion gearbeitet. Der Anschluss war praktisch nahtlos: Am 31. August 2018 hatte der Vater seinen letzten Arbeitstag, am 2. September begann Ronny Mönch seine Ausbildung zum Elektroniker für Automatisierungstechnik.

Eine große Familie

Kann so ein junger Mann mit dem Wort Heimat überhaupt etwas anfangen? „Hier fühle ich mich halt wohl“, sagt er. „Und ich

kenne alle Leute.“ Nicht die schlechteste Definition. Zur Familie Mönch gehören noch drei weitere Geschwister, Onkel ist der 17-Jährige auch schon geworden. Ronny wohnt bei den Eltern. Der Vater betreibt eine Nebenerwerbslandwirtschaft mit zwei Rindern und etwas Wald. In der Freizeit trifft sich Ronny am liebsten mit seinen Freunden oder spielt am Computer.

Alle Kollegen kennen den Sohn

Ob er nach der Ausbildung bei Teinacher bleiben will, weiß er noch nicht so genau. Je nachdem, was halt noch komme. „Im Moment macht es mir ziemlich viel Spaß“, meint der Azubi. Die Kollegen kennen ihn alle als Sohn von Vater Heinz Mönch – das findet er angenehm.



Ronny Mönch (17) hat seine Ausbildung bei Teinacher begonnen, als der Vater in Rente ging

„Wir sind's schaffe g'wohnt“

Sechs Kinder, eine Landwirtschaft und ein Mann, der Lkw-Fahrer war – Mutter Waidelich hatte immer viel zu tun, bis die ganze Familie morgens aus dem Haus war. Daran können sich die Brüder Hans-Jürgen (45) und Christian (48) Waidelich gut erinnern. „Sie hat zwar nicht hier gearbeitet, war aber durch uns doch immer mit dem Betrieb verbunden“, erzählt Christian Waidelich. Der Mineralbrunnen und die Landwirtschaft bestimmen heute noch das Leben der Waidelichs. Die Felder der elterlichen Landwirtschaft haben sie behalten. Warum tun sie sich das an? „Wir sind's schaffe g'wohnt“, lacht Christian Waidelich. „Und wir wollen, dass das Teinachtal gepflegt wird“, ergänzt sein Bruder. Das sei ihnen in die Wiege

gelegt worden. Das ist Heimatpflege im besten Sinne. Vom Vater haben die Geschwister auch die Liebe zum Mineralbrunnen gelernt. „Er hat immer gesagt, das ist ein guter Betrieb“, erinnert sich Christian Waidelich. Und das gelte auch heute noch. Auf dem Hof der Eltern in Neuweiler im Teinachtal haben Hans-Jürgen und Christian Waidelich neu gebaut – mithilfe der großen Familie. „Wir sind schon froh um unsere Geschwister“, sagt Hans-Jürgen Waidelich. Etwas bedauerlich finden beide, dass sie im Alltag die Schönheiten ihrer Heimat im Teinachtal nicht immer bewusst wahrnehmen. Aber, so Christian Waidelich: „Keiner von uns wollte irgendwo anders leben.“ Bruder Hans-Jürgen nickt.



Die Brüder Hans-Jürgen (l.) und Christian Waidelich sind seit über 20 Jahren bei Teinacher – wie auch schon der Vater und drei weitere Geschwister der beiden

„Mineralwasser erleben“: eine interaktive Ausstellung in Bad Teinach

Alles Wissenswerte über unser Mineralwasser erfahren Sie in einer spannenden Ausstellung in Bad Teinach

Interaktive Elemente machen die Wasserausstellung in Bad Teinach besonders anschaulich

Natürliches Mineralwasser ist der beliebteste Durstlöcher Deutschlands – rund 145 Liter trinkt jeder Deutsche durchschnittlich im Jahr. Was das Naturprodukt so besonders macht und was das Mineralbrunnenland Deutschland zu bieten hat, zeigt der Teinacher Mineralbrunnen mit der Ausstellung „Mineralwasser erleben“ in Bad Teinach. Die Ausstellung hat fast den ganzen Oktober geöffnet (Öffnungszeiten siehe unten).

Warum braucht der Körper Wasser?

In der abwechslungsreichen und zum Teil interaktiven Ausstellung erfahren Sie, wie Mineralwasser entsteht, wie es aus der Erde in die Flasche kommt und welche überlebenswichtigen Funktionen Wasser im

menschlichen Körper erfüllt. Mehr als 20 Module mit interaktiven und informativen Elementen erklären die ganze Welt des Mineralwassers – vom Flaschenetikett bis zu den Inhaltsstoffen, vom Flüssigkeitsbedarf des Körpers bis hin zum passenden Mineralwasser als Begleitgetränk zu Essen oder Wein. Bei einem Mineralwasser-Typentest lernen Sie, welches Mineralwasser zu welcher Lebenssituation passt, und was die unterschiedlichen Mineralstoffe im Mineralwasser in Ihrem Körper bewirken können.

„Glucks“ unterhält die Kinder

Speziell für Kinder gibt es einen Ausstellungsraum mit der „Sendung mit der Maus“ und einer Kreativ- und Malecke mit „Glucks“, dem kleinen Mineralwassertropfen.

Ausstellung
„Mineralwasser erleben“
in Bad Teinach

Termin: 1.10.–30.10.2019
Ort: Badstraße 41, 75385 Bad Teinach
Öffnungszeiten: Mo.–Fr., 10–17 Uhr;
an Feiertagen geschlossen
Eintritt: Der Eintritt ist frei!
Gruppen: ab 20 Personen bitte anmelden
E-Mail: besichtigung@teinacher.de
Ansprechpartnerin: Maria Rentschler

Mithilfe von Videos und PC-Anwendungen wird das Thema Wasser aus unterschiedlichen Blickwinkeln beleuchtet



Noch mehr Wasser-Geschichten

Wer in der Wasserausstellung (siehe oben) auf den Geschmack gekommen ist, der hat ab November die Möglichkeit, eine Betriebsbesichtigung beim Mineralbrunnen Teinach zu unternehmen. Wie Sie sich anmelden und was Sie erwartet, erfahren Sie hier.

bekanntlich zum Schluss: In der Showküche dürfen Sie nach Herzenslust probieren – Mineralwasser, Schorlen und Genuss-Limonaden. Unsere Besucherbetreuer beantworten nun auch gerne alle Ihre Fragen zum Mineralwasser von Teinacher. Denn Mineralwasser ist einfach ein spannendes Thema.

Das Programm

Es beginnt mit einem Kinobesuch. Im neu gestalteten Besucherbereich mit innovativer Technik und moderner Einrichtung dürfen Sie es sich bequem machen. Ausgestattet mit einer 3-D-Brille gehen Sie mit dem Wasser auf eine virtuelle Reise: von den unterirdischen Quellen über die Füllanlagen bis zum Einladen der Kisten in die Lkws. Dann dürfen Sie vom Showroom im 2. Stock durch eine große Panoramascheibe einen Blick auf die Abläufe in der Produktionshalle werfen. Wie von Geisterhand laufen die Mineralwasserflaschen durch die große Halle unterhalb des Besucherraums. Das Beste kommt

Die Anfrage

Mit Terminanfragen wenden Sie sich bitte an Maria Rentschler.
E-Mail: besichtigung@teinacher.de
Telefon: 0 70 53/92 62 91
Dauer: etwa 50 bis 90 Minuten
Gästeezahl: mindestens acht und maximal 30 Personen
Programm: 3-D-Film und Blick in die Produktion, danach Verkostung der Teinacher-Produkte in der Showküche von Teinacher
Besuchertage: Dienstag und Donnerstag
Kostenfrei (außer für Busunternehmen)



Gehen Sie in unserem 3-D-Film mit dem Mineralwasser auf eine spannende virtuelle Reise von der Quelle bis zur Flasche

www.teinacher.de/teinacher/standort-betriebsbesichtigung.html

Glasflasche im Trend

Es gibt sie in verschiedenen Größen und im Schnitt kann sie bis zu 60-mal wiederbefüllt werden – die Glas-Mehrwegflasche. Während in Deutschland der Anteil an PET-Verpackungen leicht rückläufig ist, erlebt die Glasflasche hierzulande einen Aufschwung. Etwa ein Viertel aller von deutschen Mineralbrunnen produzierten Mineralwasser wurden 2018 bereits in Glas abgefüllt – Tendenz steigend. Diese Entwicklung lässt sich auf den guten Ruf der Glasflasche zurückführen. Sie konserviert den Geschmack und die Qualität eines Getränks zu fast 100 Prozent. Da der Feststoff chemisch neutral ist, bleibt darin abgefülltes Mineralwasser unabhängig von äußeren Einflüssen frisch. Das überzeugt nicht nur die Hersteller, sondern auch die Konsumenten. Der Mineralbrunnen Teinach führt die 0,5- und 0,7-Liter-Brunnenflasche sowie die 0,75-Liter-Individualflasche im Glasflaschen-Sortiment in den Sorten Classic, Medium und Naturell. So ist für jedes Bedürfnis die passende Flaschenform erhältlich. Dabei macht die Abfüllung in wiederbefüllbare Glasflaschen vor allem dann Sinn, wenn die Inhalte – wie bei Teinacher – aus der Region kommen und keine langen Transportwege anfallen.



Wird immer beliebter: die Teinacher Genussflasche aus Glas in den Sorten Classic, Medium oder Naturell

Wussten Sie ...

... dass **Bad Teinach eine fast 700-jährige Geschichte hat?** Als „Wildbad“ schon 1345 ein Begriff, erlebte Teinach seine Blütezeit unter den Herzögen von Württemberg. 1710 wurde ein erstes Palais errichtet und Herzog Eberhard Ludwig erkor den Ort dann endgültig zur Sommerresidenz der württembergischen Herzöge.
... dass die **Burg ruine Zavelstein um 1200 als Stauferburg errichtet wurde?** 1630 baute sie Heinrich Schickhardt dann zum Spätrenaissance-Schlösschen um. Französische Truppen zerstörten Burg und Stadt 1692 im französisch-pfälzischen Erbfolgekrieg. Die Burg blieb bis

zum heutigen Tag eine Ruine – mit einem herrlichen Blick in den Schwarzwald.
... dass **Zavelstein für seine Wildkrokusblüte bekannt ist?** Der wilde „Crocus neglectus“ ist eigentlich im Mittelmeerraum beheimatet. Zur jährlichen Krokusblüte etwa ab Anfang März kommen Tausende von Besuchern. Die Krokuswiesen liegen in einem Naturschutzgebiet, das durch den 4,5 Kilometer langen Zavelsteiner Krokusweg erschlossen ist.
... dass es in **Zavelstein ein Restaurant mit einem Stern im Guide Michelin gibt?** Franz Berlin hat sich für sein Gourmetrestaurant „Berlins Krone“ einen Stern erkocht.



Andreas Gaupp, Geschäftsführer der Mineralbrunnen Teinach GmbH, lädt Sie ganz herzlich im Oktober zur Ausstellung „Mineralwasser erleben“ nach Bad Teinach ein

7 Fragen an Andreas Gaupp

Herr Gaupp, Sie haben für diese Ausgabe des „Extrablatt“ das Thema Heimat gewählt. Warum?

Es ist ein sehr vielseitiges Thema. Wir konnten unsere Mitarbeiter und andere interessante Menschen fragen, was für sie Heimat bedeutet. Sogar der Kabarettist Christoph Sonntag hat uns Rede und Antwort gestanden. Es war gar nicht so einfach, ihn zu erwischen, da er unter dem Motto „Swabian worldwaid – Baden-Württemberg ist nicht genug!“ auf der ganzen Welt unterwegs ist. Er hat schon viel gesehen und fühlt sich zu Hause in seiner schwäbischen Heimat trotzdem am wohlsten. Das finde ich ganz wunderbar.

Hat Heimat auch etwas mit dem Unternehmen Teinacher zu tun?

Ja, natürlich. Ich finde sogar, wir sind ein Stück Heimat. Unser Produkt, das Mineralwasser, ist von hier. Unsere Mitarbeiter sind von hier. Unsere Kunden sind von hier. Die Gastwirte, mit denen wir seit vielen Jahren vertrauensvoll zusammenarbeiten, sind von hier. Auch beim Obst für unsere Schorlen achten wir auf Regionalität. Selbst das Glas für unsere Genuss-Flaschen und der dazugehörige Komfortkasten stammen aus Baden-Württemberg. Mehr geht fast nicht mehr.

Apropos Glas: Die Glasflasche erlebt ja derzeit beim Mineralwasser eine echte Renaissance.

Ja, das stimmt. Unser Mineralwasser gibt es aber schon immer in der klassischen Perlenflasche aus Glas. Und für die Gastronomie haben wir bereits 1993 die eleganten Gourmetflaschen eingeführt. Seit 2015 können unsere Kunden auch die Teinacher Genuss-Flasche mit dem Ahornblatt kaufen, inklusive Komfortkasten. Ich kann also mit Fug und Recht sagen: Wir liegen hier voll im Trend!

Wird es also bald keine PET-Flaschen mehr geben?

Sicher nicht. PET ist, wie das Glas, absolut geschmacksneutral und recycelbar. Unsere Kunden müssen sich also keine Sorgen machen, dass ihre PET-Flasche als Plastikmüll irgendwo im Meer endet. Denn 98 Prozent der PET-Flaschen aller deutschen Mineralbrunnen kommen zurück und werden zu 100 Prozent recycelt!

Derzeit wird das Thema Leitungswasser immer wieder diskutiert. Hand aufs Herz, Herr Gaupp: Trinken Sie auch mal Leitungswasser?

Das darf man den Geschäftsführer eines Mineralbrunnens eigentlich nicht fragen ... Aber im Ernst: Natürlich trinke ich Mineralwasser von Teinacher. Nicht etwa, weil ich muss, sondern weil ich da genau weiß, dass ich ein unverfälschtes, natürliches Produkt in gleichbleibender Qualität bekomme – und es kommt von hier.

Womit wir wieder beim Thema Heimat wären. Ist der Begriff Heimat nicht ein bisschen altmodisch?

Ja, vielleicht. Aber dann bin ich eben altmodisch. Denn Heimat heißt für mich, gerne und bewusst dort leben und arbeiten, wo die eigenen Wurzeln sind. Und wo die Menschen leben, die mir nahestehen.

Haben Sie einen ganz persönlichen Heimattipp für die Leser?

Das Teinachtal! Hier kann man wunderbar wandern, die Natur genießen und im Thermalwasser entspannen. In diesem Oktober lässt sich das mit dem Besuch der Ausstellung „Mineralwasser erleben“ verbinden. Für alle, die das verpassen sollten, ist in den Monaten danach aber auch eine Betriebsbesichtigung bei uns möglich. Da lohnt sich dann ein Wochenende hier bei uns im Nordschwarzwald ganz besonders.

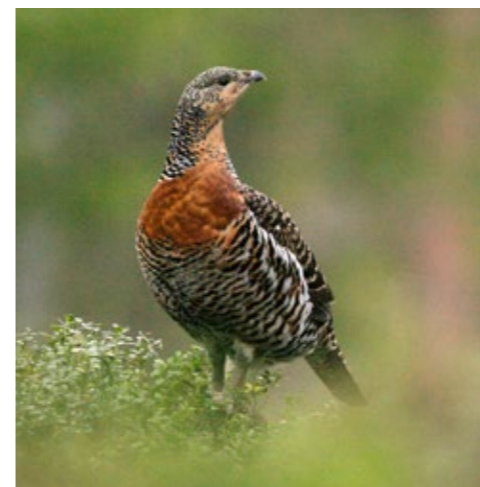
Ein Paradies für Auerhühner

Die Motorsägen bahnen sich einen Weg durch das dichte Nadelholz. Freiwillige Helfer räumen das Unterholz für die Heidelbeeren frei. Eine Aktion, die mehr Lebensraum für Auerhühner schafft

Das Auerhuhn steht stellvertretend für den Schwarzwald. Noch im Jahr 1900 lebten in dieser Region 3000 balzende Hähne – heute nach Schätzungen nur noch knapp 200. Trotzdem beheimaten die Lichtungen des Schwarzwalds die größte Auerhuhnpopulation Zentraleuropas. Sechsmal so viele Auerhühner wie im Thüringer Wald leben hier. Die Vögel sind hauptsächlich Pflanzenfresser und stets auf der Suche nach frischen Beeren, Heidelbeerblättern oder Sprösslingen. Die finden sich im Dickicht der Schwarzwald-Anhöhen aber kaum. Hier muss der Mensch eingreifen, um den Auerhühnern gute Lebensbedingungen zu schaffen. Unter dem Motto „Lücken für Küken“ unterstützt das Land Baden-Württemberg deshalb private und kommunale Waldbesitzer finanziell bei der Gestaltung von Freiflächen für die Vögel. Ergänzend dazu führt der Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord jedes Jahr zusammen mit dem Städtischen Forstamt Baden-Baden eine Habitatpflege-

Aktion durch. Dabei werden Waldlichtungen von Fichten und Unkraut befreit, um das Wachstum von Heidelbeeren anzuregen. Für die Aktion braucht es freiwillige Helfer, am besten mit, aber gerne auch ohne Motorsägenführerschein. Mit festem Schuhwerk ausgestattet, begeben sich die Pflegetrupps auf über 1000 Höhenmeter. Hier stoßen sie auf den idealen Nährboden für Heidelbeersträucher und andere Wildbeeren. Nun heißt es Motorsäge an und ran ans Holz! Ob Tannen, Kiefern oder Fichten – sie werden gezielt ausgedünnt, damit an den freien Stellen die für Auerhühner lebensnotwendigen Beerensträucher gedeihen können. Durch ausreichende Nahrungsquellen dürfte der Bestand an Auerhühnern künftig wieder zunehmen.

Robuste und wetterfeste Kleidung sowie festes Schuhwerk sind für die Helfer der „Habitatpflege-Aktion“ im Gelände ein Muss



Die Auerhenne (l.) ist so groß wie ein gewöhnliches Huhn. Heidelbeeren (u.) sind die bevorzugte Nahrung



Für weitere Informationen oder eine Anmeldung bei der Herzensache-Natur-Aktion wenden Sie sich bitte an:

Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord e. V.
Tel.: 0 72 23/9 57 71 50
E-Mail: info@naturparkschwarzwald.de
Homepage: www.naturparkschwarzwald.de
Datum der Aktion: 19. Juli 2019

Uhrzeit und Treffpunkt der Aktion werden zeitnah auf der oben genannten Homepage bekannt gegeben.

Schwarzwald auf dem Teller

Sie sind Überzeugungstäter am Herd und verwöhnen ihre Gäste mit Gerichten aus dem Schwarzwald: die Naturpark-Wirte. Rund 50 Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord haben sich zusammengeschlossen, um den Erhalt der Kulturlandschaft zu unterstützen. Ein Naturpark-Wirt bietet das ganze Jahr hindurch mindestens sechs regionale Gerichte und ein regionales Menü an. Regional bedeutet, dass die Zutaten aus den beiden Schwarzwälder Naturparks stammen. Das Motto „Schmeck den Schwarzwald“ ist also wörtlich gemeint. Indem die Naturpark-Wirte heimische Produkte in ihrer Küche verwenden, leisten sie einen wichtigen Beitrag zur Offenhaltung der typischen Schwarzwälder Kulturlandschaft. Inspiration liefert den Küchenchefs

all das, was die Saison, die Natur und die Erzeuger für sie bereithalten. Vom 15. Juli bis 18. August läuft übrigens die Aktion „Naturpark-Traditionsgericht“, präsentiert von Teinacher, und vom 1. Oktober bis 30. November finden die Wild-Aktionswochen mit dem Schwerpunkt Schwarzwild statt.

[@www.naturparkschwarzwald.de](https://www.naturparkschwarzwald.de)



Im Herbst bieten die Naturpark-Wirte regionale Wildspezialitäten an

Die Naturpark-Wirte setzen sich mit regionalen Gerichten für die Heimat ein



Markus Bold, Geschäftsführer der Fidel Dreher GmbH. Von hier kommt der Direktsaft für die Teinacher Direktsaftschorlen

Äpfel vom Bodensee sind ein Stück Heimat

Die Basis für die Direktsaftschorle Apfel von Teinacher sind Äpfel von Streuobstwiesen. Und das schmeckt man, findet Markus Bold. Der zweite Geschäftsführer der Fidel Dreher GmbH ist Stockacher aus Überzeugung.

Herr Bold, Sie stammen aus der Region?
Markus Bold: Ja, ich bin hier am Bodensee in Überlingen geboren und in Stockach aufgewachsen. Darauf bin ich stolz. Jetzt arbeite ich nur wenige Kilometer von meinem Geburtsort entfernt.

Wollten Sie nie weggehen?
Markus Bold: Nein. Das war nie eine Option. Für mich ist es eine absolut runde Sache, hier leben zu können und beruflich mit dem Apfel zu tun zu haben, der vom Bodensee kommt. Ich kann leben und arbeiten, wo andere Urlaub machen. Was will ich mehr?

Kommen Sie aus der Landwirtschaft?
Markus Bold: Ja, meine Eltern hatten einen Hof. Dort konnte ich ein Haus bauen und wir leben nun alle dort: meine Frau, meine Tochter, meine Eltern und meine Schwester mit Familie. Das ist sehr schön.

Sie beschreiben da eine richtige Idylle ...
Markus Bold: Ja, für mich ist es das. Ich lebe tatsächlich in einer heilen Welt. Familie bedeutet mir und meiner Frau sehr viel.

Wie kamen Sie zu Dreher?
Markus Bold: Ich habe als junger Mann im

Herbst beim Einbringen der Äpfel geholfen. So lernte ich den Inhaber Hans-Peter Dreher kennen. Das war vor 20 Jahren. Damals hatte unser Betrieb rund 25 Mitarbeiter, heute sind es über 100. Hans-Peter Dreher führt das Unternehmen übrigens bereits in der dritten Generation. Auch hier sind wir beständig.

Dreher liefert Direktsaft aus Streuobst für die Teinacher Schorlen. Was ist das Besondere am Streuobst?

Markus Bold: Streuobstwiesen prägen das Landschaftsbild in Baden-Württemberg. Auch wir zu Hause haben noch 70 Streuobst-

bäume um unseren Hof. Die Firma Dreher gibt schon seit 20 Jahren kostengünstig Streuobstbäume aus. Das sind mehr als 5500 Bäume, die von unseren Zulieferern hier in der Region gepflanzt wurden. Die Äpfel aus Streuobstwiesen eignen sich besonders gut für Schorlen, da sie etwas mehr Säure haben.



In der Teinacher Schorle Apfel schmecken Sie das Streuobst vom Bodensee



Streuobstwiesen gehören zum Landschaftsbild in Baden-Württemberg

Forellenhof Buhlach

Vor zwei Jahren eröffnete das Hotel Bareiss in Baiersbronn-Mitteltal den Forellenhof Buhlach im Baiersbronner Landschaftsschutzgebiet Buhlach. Der Forellenhof mit seiner historischen Fischzucht von 1908 ist Ausdruck des Engagements der Familie Bareiss für Tradition und Heimat, für Landschafts-, Natur- und Denkmalpflege sowie die nachhaltige Erzeugung regionaler Lebensmittel. Die Forellenzucht besteht aus 13 Teichen, in denen Regenbogenforellen, Lachsforellen, Bachforellen, Goldforellen und Saiblinge gezüchtet werden. Die Forellenzucht ist eine der wenigen Zuchten, die aus einer reinen,

unbelasteten Primärquelle gespeist werden, dem Leinenbächle. Verantwortlich sind Fischwirt Richard Eiffer und sein Team. Ihr Anliegen ist eine artgerechte und naturverträgliche Aufzucht nach Tierschutzgesichtspunkten zum Wohl der Tiere. Außerdem arbeitet die Fischzucht mit dem Steinbeis-Forschungszentrum für nachhaltige Ressourcennutzung an einem Forschungsprojekt zur gemeinsamen Aufzucht von Bodenseefelchen und Edelkrebsen.

[@www.bareiss.com/forellenhof-buhlach](https://www.bareiss.com/forellenhof-buhlach)



NEU!

Zwei neue Limonaden für echtes Sommerflair

Vor nunmehr zwei Jahren brachte Teinacher die ersten Genuss-Limonaden auf den Markt. Mit inzwischen sieben Sorten ist für alle Liebhaber der Frucht ein spannendes Geschmackserlebnis dabei

Diesen Sommer geht die Erfolgsgeschichte unserer Teinacher Genuss-Limonaden in die nächste Runde. Der Trend bei Limonaden geht derzeit eindeutig zum Außergewöhnlichen und trotzdem Natürlichen. Deshalb soll die Limonade von heute vollen Geschmack bei geringem Zuckeranteil bieten. Dem tragen die Premium-Limonaden von Teinacher durch ihren originalen Charakter Rechnung.

Nachhaltiges Flaschendesign

Teinacher Genuss-Limonade gibt es seit jeher in der umweltfreundlichen 0,75-Liter-Mehrweg-Glasflasche. Diese speichert das volle Aroma und den facettenreichen Geschmack der Limonadensorten exzellent. Das Teinacher Genießer-Mineralwasser aus dem Schwarzwald gibt den Limonaden prickelnde Frische und rundet das zarte Fruchtspektakel wohltuend ab. Ein Frischekick der besonderen Art!

Zwei neue Geschmacksrichtungen

2019 ergänzen nun zwei weitere Geschmacksrichtungen das Sortiment: Limette-Minze und für die Liebhaber ausgefallener Farben die Sorte Pink Grapefruit. Unverändert bleibt, dass die Genuss-Limonaden ohne Konservierungsstoffe, künstliche Aromen oder Farbstoffe hergestellt werden.

@ Mehr Informationen zu den Produkten von Teinacher finden Sie unter www.teinacher.de

Teinacher Genuss-Limonade

Die neue Sorte Limette-Minze

Diese Limonade ist der ideale Feierabend-Drink. Die zarte hellgelbe Färbung mit einer deutlichen Trübung und funkelnden grünen Akzenten passt prima zur hellen Abendsonne am Badesee oder auf der Veranda. Intensiver Limetten-Duft, gestärkt durch scharfe Anklänge nach pfeffriger Minze, rundet die kräftige Limonadensorte ab. Kühlend und belebend zugleich.



Die neue Sorte Pink Grapefruit

Knallig rosa leuchtet die Pink-Grapefruit-Limonade in der Flasche, Reflexe in Pink bringen Sommeratmosphäre ins Glas. Sie duftet deutlich nach frischer Grapefruitschale und exotischen Früchten. Im Abgang erinnert sie an Himbeere und Erdbeere. Durch ihren fein herb-säuerlichen Charakter belebt sie den Gaumen und eine zarte Note aus Bitterorange bleibt.



„Kochen ist immer in meinem Kopf“

Lisa Podnar holte sich 2018 den Titel „Beste Jung-Köchin in Baden-Württemberg“. Hier erzählt sie, warum sie Köchin wurde und was Frauen in der Küche besser können

Das edle Ambiente des Restaurants „Ösch Noir“ im Öschberghof bei Donaueschingen bietet den perfekten Rahmen für ein Gespräch mit Baden-Württembergs bester Jung-Köchin. Im Öschberghof hat Lisa Podnar gelernt. Sie selbst ist dabei ein bescheidener Mensch geblieben.

Lisa, wieso wolltest du ausgerechnet einen so anstrengenden Beruf lernen?

Lisa Podnar: Es hat eigentlich noch in der Schule mit Tütenessen angefangen. Daraus wurde dann immer mehr. Und ich habe gemerkt, da kann ich meine Kreativität ausleben. Die Entscheidung, Köchin zu lernen, kam dann so aus dem Bauch heraus. Ich dachte, versuch's einfach mal.

Wie hast du deine Ausbildungsstelle beim Öschberghof bekommen?

Lisa Podnar: Ich habe mich hier in der Region umgeschaut. Ich wollte einen Betrieb, der mir eine gute Ausbildung bietet. Und vom Öschberghof hatte ich schon viel Gutes gehört.

Wie bist du, so frisch von der Schule, mit dem Stress in der Küche klargekommen?

Lisa Podnar: Ehrlich gesagt, wusste ich nicht so recht, was auf mich zukommt. Und am Anfang ist es mir ziemlich schwergefallen. Aber es wurde immer besser und ich habe mich reingefunden. Man muss so was auf sich zukommen lassen – und es dann aber auch zulassen.

Wie waren deine Kollegen in der Küche? Waren da noch andere Auszubildende?

Lisa Podnar: Wir waren immer rund zehn Azubis, drei in jedem Lehrjahr. Das Team war richtig super. Ich habe mich extrem wohlfühlt im Öschberghof.

In der Gastronomie haben ja meistens Männer das Sagen. Stört dich das?

Lisa Podnar: Ich finde es auf jeden Fall richtig super, wenn sich auch junge Frauen für den Beruf entscheiden. Es macht einfach unglaublich viel Spaß! Nur wegen der Arbeitszeiten sollte man sich nicht abschrecken lassen. Wer das tut, verpasst wirklich etwas. Allerdings lässt sich der Beruf später mit dem Familienleben nur schwer vereinbaren. Das ist leider so. Wahrscheinlich schreckt das viele junge Frauen ab.

Arbeiten Frauen in der Küche anders als Männer?

Lisa Podnar: Ja, ich glaube schon. Das sagen auch männliche Kollegen. Es ist einfacher,

„Beim Kochen kann ich meine Kreativität ausleben“

Lisa Podnar

mit Frauen zu arbeiten. Wir bleiben ruhiger, sind organisierter. Wir sind nicht so schnell gestresst.

Was muss eine Köchin bzw. ein Koch mitbringen, um erfolgreich zu sein?

Lisa Podnar: Man muss schon mit dem Stress umgehen können und einen kühlen Kopf bewahren, wenn etwas mal nicht so klappt.

Hast du einen eigenen Kochstil?

Lisa Podnar: So ein richtig eigener Kochstil entwickelt sich wahrscheinlich erst nach Jahren. Aber es gibt vieles, das ich gerne koche. Ich war in Israel und die israelische Küche interessiert mich sehr. Ich experimentiere auch gerne und kaufe mir immer wieder Lebensmittel, mit denen ich noch nicht gearbeitet habe. Ich koche trotzdem bodenständig und nicht zu kompliziert.

Mit welchen Gerichten verbindest du das schöne Gefühl, zu Hause zu sein?

Lisa Podnar: Meine Mama macht die besten Linsen mit Spätzle und die beste Grießsuppe und die besten Knödel. Das sind meine Lieblingsgerichte zu Hause.

Das heißt, zu Hause kochst du nicht selbst, weil die Mama unschlagbar ist?

Lisa Podnar (lacht): Ja!

Wenn du für jemand ganz Besonderen kochen dürftest: Wer wäre das?

Lisa Podnar: Ich möchte mal für meine ganze Familie und Verwandtschaft kochen. Für die



Lisa Podnar in der Küche des Restaurants „Ösch Noir“ im Öschberghof, einem Golfresort bei Donaueschingen

„Frauen in der Küche sind organisierter und nicht so schnell gestresst“

Lisa Podnar

Das ganze Interview im Video finden Sie auf der Seite www.ausgezeichnet-genossen.de



Eine ihrer Stärken ist, noch im größten Trubel die Ruhe zu bewahren. In Sachen Essen mag es Lisa Podnar „nicht so kompliziert“. Wichtiger ist ihr, beim Essen Zeit mit Freunden und Familie zu verbringen

Menschen, die mir wichtig sind. Das wäre auch nichts Kompliziertes. Einfach etwas Leckeres, bei dem wir zusammensitzen können und die schöne Zeit genießen.

Ist Kochen und Essen mehr als Sattwerden?

Lisa Podnar: Auf jeden Fall. Es ist Genuss und Freude. Essen gehen, bekocht werden, schauen, wie andere kochen. Für mich ist Essen immer ein Erlebnis.

Welches ganz einfache Gericht magst du?

Lisa Podnar: Eine rote Wurst im Wecken.

Wie soll es jetzt für dich weitergehen? Hast du schon Pläne?

Lisa Podnar: Ich möchte weiterhin kochen, mich weiterbilden und noch mehr aus dem Ganzen machen. Der Preis ist ein guter Start dafür. Aber ich bin jung, ich kann mir noch ein bisschen Zeit lassen. Und ich möchte gerne noch nach Kanada reisen.

Vervollständige doch bitte den Satz: Kochen ist für mich ...

Lisa Podnar: ... alles! Wenn ich nicht arbeite, denke ich daheim darüber nach, was ich kochen könnte, was ich ausprobieren will. Kochen ist immer in meinem Kopf.



In der GastroLernwelt mit Küche, Bar, Restaurant und Rezeption können sich die Seminarteilnehmer bei der DEHOGA Akademie praxisnah weiterbilden

Weiterbildung „für den sofortigen Verzehr“

Der DEHOGA kürt nicht nur jedes Jahr die besten Auszubildenden. Der Verband unterhält auch eine Akademie für die Gastronomie und Hotellerie

110 verschiedene Themen, mehr als 200 Termine für offene Seminare und über 150 individuelle Trainings in den Betrieben, all das mit rund 9000 Teilnehmern im Jahr – die Bilanz der DEHOGA Akademie in Bad Überkingen kann sich sehen lassen.

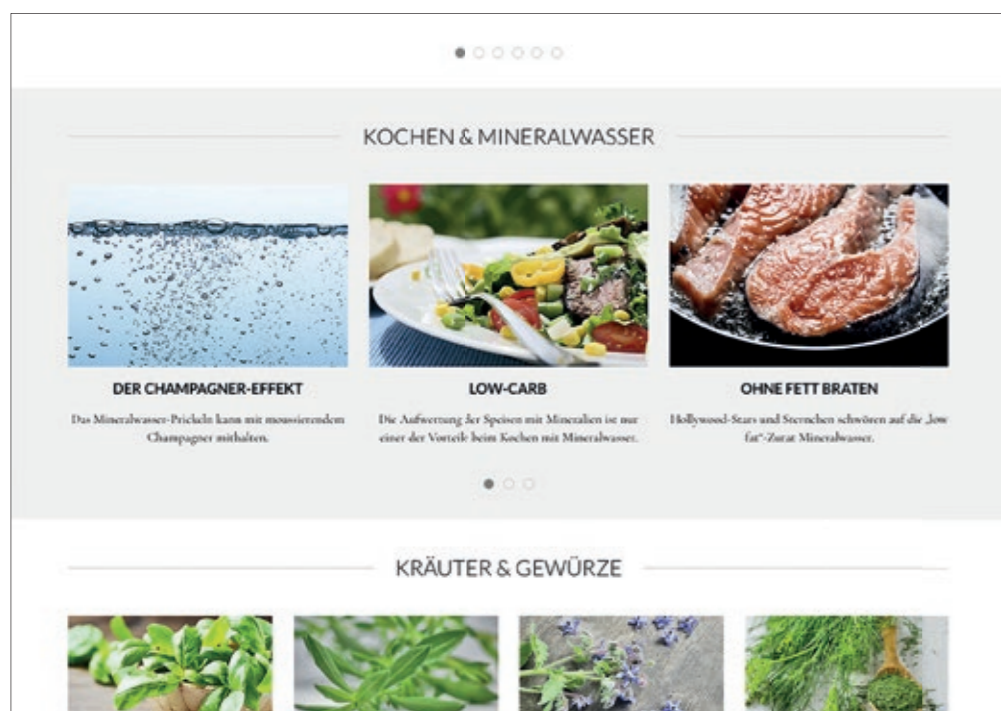
„Für den sofortigen Verzehr“ heißt das Motto der Akademie. Die Teilnehmer sollen aus jedem Seminar sofort umsetzbare Praxistipps und Erfolgsfaktoren mitnehmen. Die Seminare werden von ausgewiesenen Experten mit hohem Praxisbezug gehalten.

Angesprochen sind Mitarbeiter in der Gastronomie und Hotellerie – von Quereinsteigern über Azubis bis zu Führungskräften und Unternehmern. Die DEHOGA Akademie ist nach dem anerkannten Qualitätsmanagementsystem BQM zertifiziert (Bildungs-Qualitätsmanagement).

Infos und Seminarprogramm unter www.dehoga-akademie.de

Genusswelten online

Mineralwasser kann mehr als Durst löschen. Es ist sanfter Begleiter fruchtiger Spitzenweine und dient in der gehobenen Küche zum Kochen. Noch mehr Spannendes rund um Wasser und Genuss gibt es auf den Seiten des Online-Magazins von Teinacher. Und wer nichts mehr verpassen will, folgt uns am besten auf Facebook



Teinacher Genuss Magazin
Für echte Feinschmecker präsentieren wir auf den Seiten des „Genießer Magazins“ Tipps, Trends und Infos rund um Kochen, Genießen und die regionale Gastronomie



Direkter Austausch Ob News aus dem Unternehmen, Gewinnspiele oder knifflige Rätsel – folgen Sie uns in die prickelnde Welt des Mineralwassers

www.teinacher.de
www.ausgezeichnet-genieessen.de
www.facebook.com/Teinacher



Website Auf den Marken- und Produktwebseiten erfahren Sie alles Wissenswerte über unser Sortiment und dessen Ursprung

Genießer-Termine

Naturpark-Markt

Bad Teinach-Zavelstein, 7. Juli
Der Markt im Städtle und an der Burgruine Zavelstein bietet eine große Auswahl an Schwarzwälder Spezialitäten, saisonalem Obst und Gemüse sowie Handwerkskunst.

Schlemmen am See

Böblingen, 17. bis 21. Juli
Der Name ist Programm: Fünf Tage lang können es sich Genießer am Unteren See in der Böblinger Innenstadt gut gehen lassen.

Naturpark-Markt

Calw, 21. Juli
Produkte von Landwirten aus der Region und ein buntes Rahmenprogramm erwartet die Besucher auf dem Calwer Marktplatz.

Andrea Berg: „Heimspiel“

Aspach, 19. bis 21. Juli
Zwei spektakuläre Konzertabende mit einer fulminanten Bühnenshow am Freitag und Samstag warten auf die jährlich mehr als 30 000 Besucher. Beschlossen wird das „Heimspiel“-Wochenende mit dem großen Bergfest am Sonntag, bei dem Künstler wie Die Draufgänger, das Duo Sunrise und DJ Thommy den Gästen einheizen. Highlight ist die Autogrammsunde mit Andrea Berg.

KSK musicOpen

Ludwigsburg, 25. Juli bis 4. August
Vor der Kulisse des Ludwigsburger Barockschlosses treten Stars wie Gregory Porter, Tom Jones und Von wegen Lisbeth auf.

Sommerfest

Stuttgart, 1. bis 4. August
Die Stuttgarter Innenstadt lädt zum Flanieren, Verweilen und Schlemmen ein. Die Besucher erwartet leckeres Essen und Live-Musik.

Naturpark-Markt

Schönmberg, 18. August
Produkte von Landwirten aus der Region mit allen Sinnen kennenlernen. Probieren ist an den Marktständen ausdrücklich erwünscht und die Erzeuger geben gern Auskunft über ihre heimische Produktion im Schwarzwald.

Weindorf

Stuttgart, 28. August bis 8. September
Schwäbische Spezialitäten und mehr als 500 Weine aus Baden-Württemberg. Dazu Musik und Veranstaltungen für Jung und Alt.

Naturpark-Markt

Neubulach, 22. September
Qualität und Frische aus der Region: Landwirte und Handwerker präsentieren, was im Schwarzwald wächst und produziert wird. Begleitet wird das Genuss- und Einkaufserlebnis von einem abwechslungsreichen Rahmenprogramm mit Musik.

Volksfest

Cannstatt, 27. September bis 13. Oktober
Der Wasen gilt als eines der schönsten und größten Volksfeste der Welt – mit unzähligen Fahrgeschäften und Festzelten auf dem 35 Hektar großen Festgelände am Neckar.

eat&STYLE

Stuttgart, 22. bis 24. November
Deutschlands größtes Food-Festival zu Gast bei der Messe Stuttgart – alles rund um Kochen, Dekorieren und Gastlichkeit.

Zavelsteiner Burgweihnacht

Bad Teinach, 7. bis 8. Dezember
Der Weihnachtsmarkt im Städtle und in der Burgruine verspricht besinnliche Stimmung. Von Kunsthandwerk bis zum passenden Weihnachtsgeschenk ist für jeden was dabei.



Bereits zum 14. Mal lädt Schlagerstar Andrea Berg zu ihrem Kult-Open-Air „Heimspiel“ nach Aspach im Rems-Murr-Kreis

Beim Stuttgarter Sommerfest laden unser Teinacher Maskottchen Theo und die Wasserkönigin vor dem Neuen Schloss, rund um den Eckensee und dem Opernhaus zum Flanieren ein



Teinacher

in seiner
schönsten Form.

