



2014

◆ Inhalt

- Der Ausblick auf das Jahr 2014
- Feuchtwangen und das Romantische Franken - Seite 2
- Ausflug-Tipps - Seite 3
- Rund um die Walkmühle, Gastronomie und Arrangements - Seite 4
- Preise und Team-News Seite 5
- Zukunftswerkstatt Tempelhof - Seite 6
- Lieferanten, Gäste, Freunde - Seite 7
- Impressum, Öffnungszeiten und der Biohof Binder Seite 8

◆ Neuorientierung

Das Jahr 2013 war geprägt mit besonderen Höhen und Tiefen. Nach einem erfolgreichen Start im ersten Quartal erwischte uns ein kühles Frühjahr und besonders die fehlenden Umsätze aus April, Mai und Juni ließen sich auch im zweiten Halbjahr nicht mehr kompensieren. Unseren Vorhaben mit Dachrenovierung von Biergarten und Scheune müssen wir also Aufschub gewähren und wir versuchen in 2014 einen neuen Anlauf. Die Flurteppichböden im ersten Stock werden wir 2014 austauschen.

Alle Zimmer sind mittlerweile mit einem Flachbildschirm versehen und unsere Hausgäste surfen kostenlos über unsere hauseigene WLAN-Anlage. Zu sehen sind alle Spiele der Bundesliga, Champions-League und weitere Fußballspiele, je nach Bedarf entweder im Mühlen-Restaurant, oder in der Walkmarie mit SKY Sport. Erfolgreich läuft die Eventscheune Walkmarie. Über 50 gebuchte Veranstaltungen im Jahr 2013 sprechen

Mit der Fußballweltmeisterschaft in Brasilien vom 12. Juni bis 13. Juli 2014 steht uns ein weiterer Höhepunkt bevor! Wir freuen uns auf diese spannenden Fußballspiele und die mittlerweile schon legendäre Kult-Stimmung in der Walkmarie. Neue Wege gehen wir



mit unseren Öffnungszeiten, siehe auf der Seite 8. Nach viereinhalb Jahren Catering für eine Akademie in Feuchtwangen konnte keine Basis mehr für eine weitere Zusammenarbeit gefunden werden und so werden wir uns gänzlich mit unserer Dienstleistung auf unsere regionale, saisonale Landhausküche konzentrieren.

Wir werden ab Januar einen Mittagstisch anbieten und ab April bis zur Mooswiese sogar unsere Küche durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr geöffnet lassen.



Ein richtiger Blickfang ist das Elektromobil Renault Twizy von unserer Büromitarbeiterin Sigrid. Da lohnt sich natürlich die tolle Beschriftung, welche uns die Werbeagentur EINDRUCK angebracht hat.



für sich, von der Weihnachtsfeier mit Musik für 25 Personen bis hin zum Polterabend mit über 200 Personen war 2013 alles dabei. Für das Jahr 2014 sind bereits 30 Veranstaltungen gebucht worden, ebenso bereits zwei Geburtstage für das Jahr 2015.



Für TUS-Junioren haben wir den Besuch eines Hochseilgartens im Allgäuer Trainingslager gesponsert.

◆ Feuchtwangen und das Romantische Franken

Historische Städte...

...wie Rothenburg ob der Tauber und Dinkelsbühl locken als lebendige Kultur- und Kunstdenkmäler und bieten viele Anlässe für einen Besuch, zum Beispiel mit dem „Meistertrunk“ zu Pfingsten oder die historische „Kinderzeche“ im Juli. Die kreisfreie Stadt Ansbach lädt zu den „Rokoko-Festspielen“ und zu den „Bachwochen“ ein. Sehenswerte Städte und Gemeinden, wie zum Beispiel Colmberg, Leutershausen und Schillingsfürst wiegen sich in einer grandiosen Landschaft. Und in unmittelbarer Nachbarschaft lädt das Neue Fränkische Seenland zum Baden, Surfen und Bootfahren ein.



Rad fahren und wandern...

Zwischen Sehenswürdigkeiten und intakter Natur liegen die Karpfenradwege, der Altmühlweg, der Rad-Schmetterling oder gar die Romantische Straße.

Wandern auf dem prämierten Wanderweg „Europäischer Wasserscheideweg“, im Naturpark Frankenhöhe oder direkt vor unserer Haustüre auf dem Main-Donau-Wanderweg.

Die berühmten Kreuzgangspiele

Joe Masteroff / John Kander / Fred Ebb - „Cabaret“ – Musical

Die goldenen Zwanziger Jahre des letzten Jahrhunderts gehen zu Ende, die Dreißiger Jahre werfen ihre Schatten voraus. Es ist ein Tanz auf den Vulkan. Im „Cabaret“ amüsiert man sich. Man feiert bis zum frühen Morgen mit jedweder Freizügigkeit das wilde, süße Leben. Draußen verdüstern sich die politischen Umstände: Die Nazis banden formieren sich und legen der Weimarer Republik die Schlinge um dem Hals. Die Engländerin Sally Bowles, ein gefeierter Star des „Kit-Kat-Club“ und Cliff Bradshaw, ein amerikanischer Schriftsteller, lernen sich in Berlin kennen. Sie verlieben sich ineinander. Gemeinsam erleben sie die brodelnde Riesenstadt mit all ihren Verführungen, ihren exzentrischen Moden und

bedrückenden Wirnissen. Die beiden Liebenden sehnen sich in diesem Wirbel nach einem glücklichen Leben zu zweit. Doch es kommt ganz anders. Das weltberühmte Musical „Cabaret“ entfesselt ein spielerisches Panorama großer Gefühle und zeigt gleichzeitig auf, dass unser privates Leben mit all seinen Höhen und Tiefen untrennbar verbunden ist mit den politischen Umständen, die wir uns erschaffen. „Willkommen, Bienvenue, Welcome, Fremder, Etranger, Stranger Schön, dass Ihr da seid, Je suis enchanté...“

Regie: Johannes Ketzler
Bühne und Kostüme: Werner Brenner
Premiere: 11. Juni 2014



Friedrich Schiller – „Wilhelm Tell“ – Schauspiel

Das Land leidet unter einer gewalttätigen Herrschaft. Menschenrechte und Rechtsstaatlichkeit werden mit Füßen getreten. Wilhelm Tell, gedemütigt von den verachtenden Anmaßungen des Reichvogtes Gessler wird zum Tyrannenmörder – und mit ungeheurer Wucht stellt sich die Frage, ob eine solche Tat zu rechtfertigen ist im Hinblick auf die Freiheit, die sie verheißt. Das Letzte Drama Friedrich Schillers,

uraufgeführt von Johann Wolfgang von Goethe am Hoftheater in Weimar, ist ein grandioses Schauspiel über Macht und Machtmissbrauch, über Demokratie und die niemals erlöschende Sehnsucht der Menschen nach Freiheit.

Regie: Yves Jansen
Bühne und Kostüme: Hans Winkler
Premiere: 19. Juni 2014

Johanna Spyri / Christian Bruhn / Josef Göhlen – „Heidi“ – Musical für Kinder ab fünf Jahren

Heidi lebt mit ihrem Großvater und ihrem Freund, dem Ziegenpeter, ein freies Kinderleben in den Bergen. Durch ihr freundliches, ungebundenes und dennoch heimatverbundenes Wesen gelingt es ihr das Herz ihres Großvaters, der sich verbittert von der Welt zurückgezogen hatte, zu öffnen. Und dem reichen, gelähmten Stadtkind Klara schenkt sie Selbstvertrauen und Lebensmut. Klara geht mit Heidi auf die Alm und ein Wunder geschieht: Klara kann wieder gehen. Der berühmte Kinderroman von Johanna Spyri mit in einer Fassung mit viel Musik gespielt.

Regie: Ulrich Meyer-Horsch
Premiere: 25. Mai 2014

Info und Tickets:

Kulturbüro Feuchtwangen
Telefon 09852 90444
www.kreuzgangspiele.de



◆ Empfehlenswertes und „alte Weggefährten“

Wildtierpark Bad Mergentheim

Wölfe, Bären, Luchse, Geier, Wildkatzen und viele weitere Europäische Wildtiere leben in großen, naturnahen Gehegen ohne Gitter und Beton mit kaum wahrnehmbaren Begrenzungen. „Wie tief taucht ein Kormoran“, „Wer ist das größte Landraubtier Europas“ und „Welche Raubtiere leben in einem Familienverband“. Antworten auf diese Fragen und viele weitere interessante Informationen über die im Park lebenden Tiere erfährst Du von den Tierpflegern des Wildparks bei den zwei Mal täglich stattfindenden



Fütterungsrunden. Natürlich kannst Du die Tiere des Wildparks auch auf eigene Faust entdecken. Bei den Vorführungen der alten Haustierrassen werden bei älteren Besuchern Erinnerungen an ihre Kindheit wach, die jüngsten erleben vielleicht zum ersten Mal landwirtschaftliche Nutztiere bei der Arbeit. Hütehunde, Rückepferde, Ziegen und Zugochsengespanne zeigen was früher dörflicher Alltag war. Besonders spannend für Kinder sind die vielen begehbaren Gehege, der Streichelzoo und die beiden Spielplätze. Hunde an der kurzen Leine erlaubt. Wildpark Bad Mergentheim
Tel. 07931 41344, Fax 07931 44426,
www.wildtierpark.de



Museen zum Staunen...

Fränkisches Freilandmuseum in Bad Windsheim, Puppenmuseum in Nürnberg, Museum der 3. Dimension in Dinkelsbühl, Sängermuseum in Feuchtwangen...Dich erwartet eine einmalige Vielfalt an historischen und einzigartigen Museen.

Schloss- und Landschaft park Dennenlohe

Der Schlosspark von Schloss Dennenlohe, das 1735 von Leopold Retti erbaut wurde, war bereits Kulisse vieler Fernsehserien der ARD. Mit über 3000 Rhododendren und Azaleen ist der Park einer der größten Privatgärten Deutschlands. Baron Süßkind führt Gruppen persönlich durch den Park (Mindestzahl 25 Personen). Der Park hat von April bis Anfang November tägl. Von 10-17 Uhr geöffnet. Die Schlosskapelle bietet einen idealen Rahmen für Trauungen, Taufen sowie andere Feierlichkeiten. Café, Oldtimer-Museum, Biergarten und Schloss sind von Mai bis September geöffnet. „Schloss- und Landschaftspark Dennenlohe“
Dennenlohe 1
91743 Unterschwaningen
Tel.: 09836 96888
Web: www.dennenlohe.de

„Der Bergbauernwirt“ in Bolsterlang im Allgäu

Seit zehn Jahren führen Manuela und Wolfgang ihren Landgasthof im male- rischen Allgäu.



Am Fuße der Hörnerkette, in Sonderdorf, zwischen Sonthofen und Oberstdorf liegt ihr Idyll. Ab dem Allgäuer Tor kannst Du die imposante Kulisse aus grandiosen Bergen, grünen Wiesen und dunklen Wäldern sehen. „Ursprüngliches erleben“ mit allen Allgäuer Traditionen ist ihr Motto und das mit wahrer Herzlichkeit.



Die Speisekarte ist so, wie man sie sich von einem Allgäuer Landgasthof erhofft, sieben (!) verschiedene Spatzen, hausgemachte Maultaschen, Kaspessknödel, Allgäuer „Katze’schrei“ und „Wolkenbruch“, Böfflamott und Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind. Jeden Donnerstag braut der Wolfgang in seiner Braustube sein schon legendäres Bergbauernbier und Andere sind begeistert von der Allgäuer Berglimonade. Der Clou ist die deutschlandweite Auszeichnung „Stilvolles stilles Örtchen 2013“. Bitte beachte unser gemeinsames Postkarten-Preisrätsel, bei welchem Du einen Aufenthalt im Allgäu oder bei uns gewinnen kannst.



Rund um die Walkmühle

Die Walkmühle

Am Stadtrand von Feuchtwangen, umsäumt von riesigen alten Bäumen, befindet sich die schon im 14. Jahrhundert erstmals erwähnte Walkmühle. Unser Haus bietet Euch 21 im Landhausstil eingerichtete Zimmer mit Dusche/WC, TV, Telefon und kostenfreie WLAN.



Kinderparadies

Trampolin, Kletterturm mit Rutsche, Riesensandkiste, Tischtennisplatte und Kicker, 9-Loch-Minigolfanlage, Wikingerschach, Kindereisstöcke und Boccia-Kugeln. Und das Schönste: alles kostenfrei!!

Ausflüge mit Kindern



- ❖ Theaterstücke im Kreuzgang, im Nixelgarten und in Dinkelsbühl
- ❖ Badespaß im Freibad Feuchtwangen mit Wellenrutsche oder im renovierten Freizeitbad Aquella in Ansbach (0,5 Std.)
- ❖ Playmobil-Funpark in Zirndorf (1 Std.)
- ❖ Technisches Museum in Sinsheim (1 Std.)
- ❖ Tiergarten Nürnberg (1 Std.)
- ❖ Erlebnispark Tripsdrill (1,5 Std.)
- ❖ Legoland Günzburg (1,5 Std.)

Unsere Gastronomie

- ❖ Mühlen-Restaurant mit rustikalen Bauertischen für 60 Personen, auch abgetrennt nutzbar als Tagungsraum
- ❖ Gemütliche Gast-Stube mit Kamin für 40 Personen
- ❖ Biergarten für 140 Personen
- ❖ Beheizbare Erlebnisscheune Walkmarie für bis zu 100 Personen
- ❖ Mühlenfreizeitgarten mit Sommer-

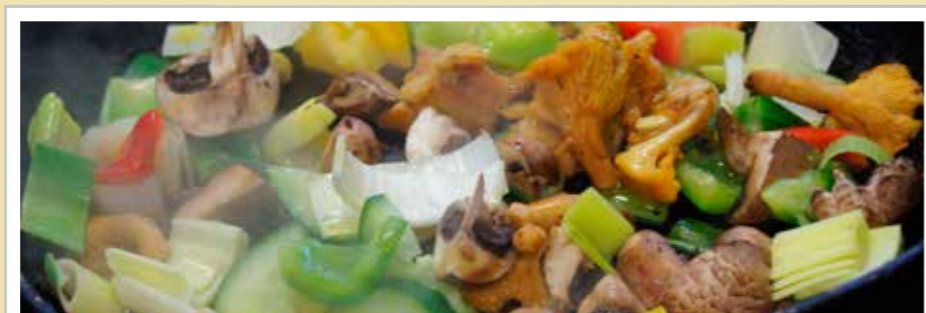


Winter-Eisstockbahn, Nostalgieasphaltkegeln, zwei Boulebahnen und einer Grillterrasse für 50 Personen

- ❖ Logo-Träger vom „Artenreichen Land-Lebenswerte Stadt“ und Frankulia-Genießerküche. Fördermitglied bei Slow Food und bei Foodwatch, Mitglied bei der Solidarischen Landwirtschaft



- ❖ Silbermedaillengewinner beim Wettbewerb „Bayrische Küche 2010“



Unsere Arrangements Mühltage

- ❖ 4 Übernachtungen mit regionalem Frühstücksbuffet
- ❖ 4 x Halbpension getreu unserem Motto „regional und saisonal“
- ❖ Eine „Herzlich-Willkommen-Halbe“
- ❖ Ein freier Eintritt in die Feuchtwanger Spielbank Ganzjährig, nach Verfügbarkeit, auch an Feiertagen
- ❖ **Preise pro Person**
im Doppelzimmer: Euro 242
im Einzelzimmer: Euro 278



Karpfentage

- ❖ 2 Übernachtungen mit regionalem Frühstücksbuffet
- ❖ 2 x Halbpension, ausgesucht aus unserer Speisekarte
- ❖ Eine „Herzlich-Willkommen-Halbe“
- ❖ In allen Monaten mit einem „r“ zur Karpfenzeit von September bis Karfreitag, je nach Verfügbarkeit
- ❖ **Preis pro Person:**
im Doppelzimmer: Euro 126
im Einzelzimmer: Euro 144

Unsere Preise

ab 07. Januar 2014
Preise in Euro für eine Übernachtung inklusive regionalem Frühstücksbuffet
Du startest in deinen Tag unter anderem mit Wurstspezialitäten vom Metzger Trumpp, das Brot ist gebacken vom Bäcker Schmidt und ebenso findest du verschiedene Honigsorten vom Feuchtwanger Imker und selbstgemachte Marmeladen.



Einzelzimmer, Anzahl 3
Euro 54 / Euro 52** pro Nacht

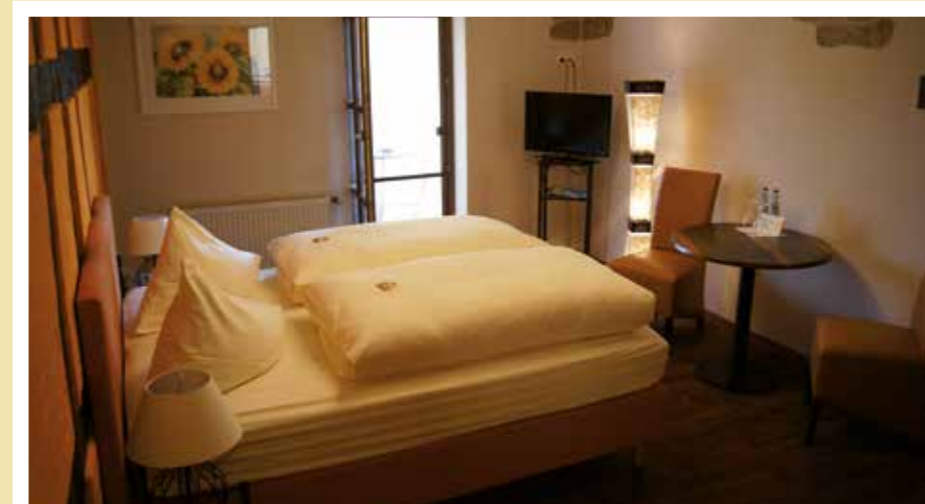
Doppelzimmer zur Einzelbenutzung
Euro 62 / Euro 58** pro Nacht

Doppelzimmer, Anzahl 19
Euro 88 / Euro 80** pro Nacht

Dreibettzimmer
bei Belegung Erwachsener
Euro 96 / Euro 90** pro Nacht

Vierbettzimmer
bei Belegung Erwachsener
Euro 110 / Euro 100** pro Nacht

**ab 2 Nächten



Kinderparadies

Kinder bis 5,99 Jahre
Übernachtung mit Frühstück kostenfrei

Kinder bis 11,99 Jahre
Übernachtung mit Frühstück Euro 9

Jugendliche bis 17,99 Jahre
Übernachtung mit Frühstück Euro 15



jeweils im Zimmer der Eltern, oder zumindest eines Vollzahlers. Kann ja sein, dass nur Mama, oder nur Papa mit Euch kommt, oder Oma und Opa.

Familienferienbonus 7 = 5
Für Familien mit Kindern, gültig in allen Schulferien. D.h. 7 Tage bleiben und nur 5 bezahlen.

Gruppenbonus
Ab 12 Personen, bei einer Nacht 5 %, bei zwei Nächten 10 %, bei drei Nächten 15 % gilt auch an Feiertagen!!

Team News



Unsere Azubis

Kevin startete nach seiner bestandenen Prüfung zum Hotelfachmann am 1. September eine zweijährige Ausbildung zum Koch. Ziel in zehn Jahren: „Hoteldirektor“
Tobias hat als Prüfungsbester seine Beikochprüfung bestanden und steht nun im letzten Ausbildungsjahr als Kochazubi. Herzlichen Glückwunsch lieber Tobias und für Deine bevorstehende Prüfung als Koch wünschen wir Dir alles Gute.
Ganz neu im Team ist Julia, welche bei uns die Ausbildung als Hotelfachfrau am 1. September begann, ebenso wie Maurice, der am 1. September seine Ausbildung als Koch begann. Insgesamt bilden wir derzeit sechs (!) Azubis aus



Manuel, auch seit 1. September als Koch-Azubi bei uns, wird mit Sicherheit wie Maurice ein fantastischer Koch mit viel Liebe zum Beruf.

◆ Zukunftswerkstatt Tempelhof



Lebendige Erde

Die biologische Bewirtschaftung des Landes am Tempelhof geht weit über die Anforderungen für ein Bio-Zertifikat hinaus. Im Zentrum der Landwirtschaft steht das Verständnis für ein lebendiges Bodenleben, das die Ernährung der Menschen nachhaltig gewährleistet.

Basis ist das Wissen, dass alles Leben aus dem lebendigen Boden kommt. Es geht nicht darum, die Pflanze zu ernähren, sondern das Bodenleben zu „füttern“, damit es sich in seiner vollen Lebendigkeit entfalten kann, um starke und gesunde Pflanzen, Tiere und Menschen hervorzubringen.

Davon ausgehend, dass es keine Konkurrenz zwischen Pflanzen gibt, werden sogenannte „Unkräuter“ zu Heilpflanzen und Helfern für den Boden. Sie haben ihre Aufgaben zu tun, wie z.B. den Boden aufzulockern, Nährstoffe zu verlagern und über ihre Assimilation das ganze System mit



Sonnenlicht zu versorgen – sozusagen als „lebendige Photovoltaik-Anlagen der Erde“.

In diesem Sinn gibt es auch keine Krankheiten oder Schädlinge, sondern nur auf- und abbauende Lebensprozesse im Wechsel. Alles, was über dem Boden anhand der Pflanzen und deren Gesundheit sichtbar ist, kann als Spiegel dessen betrachtet werden,

was sich im Bodenleben abspielt. Der Erdboden ist ein komplexes, symbiotisches System, in welchem eine Vielzahl an Klein- und Kleinstlebewesen miteinander wirken, die nicht getrennt voneinander, sondern als ein ganzes komplexes Lebewesen betrachtet werden. Dieses hochintelligente System ist vergleichbar mit unserem menschlichen Körper.

Wie in unserem Gehirn einzelne Zellen synaptisch verknüpft werden und Intelligenz entsteht, werden die Pflanzenwurzeln durch das sich im Boden befindende Mykorrhiza-Pilzgeflecht



flächendeckend miteinander verknüpft. Nicht-wendende, minimale Bodenbearbeitung, die das Mykorrhiza-Geflecht erhält, Mulchwirtschaft, Mischkulturen, Pflanzengemeinschaften und Permakultur sind die wesentlichen Grundlagen einer Landbewirtschaftung, die das Bodenleben schützt und unterstützt. Man kann sich vorstellen, dass ein derart bewusster Umgang mit dem Bodenleben viel



zusätzliche Arbeit erfordert. Die Entwicklung von kleinbäuerlicher Landwirtschaft hin zu großflächiger Agrarindustrie in den letzten Jahrzehnten hat das nicht leisten können. In diesem Sinn ist der Tempelhof auch ein Forschungsprojekt dafür, ausreichende Produktion für eine regionale Selbstversorgung mit Nahrungsmitteln und



ökonomische Tragfähigkeit mit einem nachhaltigen Umgang mit unserem Land zu verbinden.

Wer sich näher für das Thema interessiert, ist herzlich eingeladen, sich mit uns in Verbindung zu setzen (siehe auch www.schloss-tempelhof.de). Wir brauchen zudem für unsere landwirtschaftlichen Projekte auch Unterstüt-



zung in Form von monetärer Energie (siehe auch zukunftsanlagen@schloss-tempelhof.de) oder praktischem Einsatz (siehe auch <http://www.schloss-tempelhof.de/gemeinschaft/kennenlernen/mitarbeiten-am-tempelhof/>).

◆ Aus Lieferanten und Gästen werden Freunde

Die Schmalzmühle...

...ist ein denkmalgeschützter mittelfränkischer Vierseithof. Sie wurde schon im Bauernkrieg 1525 genannt, als der Schmalzmüller Thomas Wiedemann die hiesigen Bauern zum Aufstand gegen die Obrigkeit aufrief. Der Schmalzmüller war zu dieser Zeit Freibauer,

verlor aber all seine Rechte nach der Niederlage der Bauern. Die jetzige Anlage geht laut dendrochronologischen Untersuchungen auf das Jahr 1660 bzw.

1680 zurück. Vermutlich hatte die Schmalzmühle unter den Wirren und Kriegsgeschehen des Dreißigjährigen Krieges gelitten und wurde nach Ende des Krieges wieder aufgebaut.

Im Laufe der Jahrhunderte erfuhr sie immer wieder bauliche Veränderungen, blieb aber in ihrer ursprünglichen Anlage erhalten. Der Hof umfasste eine Getreidemühle und ein Sägewerk, welche mit Wasserkraft



betrieben wurden, und einen landwirtschaftlichen Betrieb. 1863 kauft Johann Konrad Schreitmüller das Anwesen, das seitdem im Familienbesitz vererbt wurde.

Heute betreibt Friedrich König mit seiner Frau Barbara, seiner Mutter Emma und den Kindern Andreas, Florian und Beate die Schmalzmühle. Neben der Landwirtschaft und der Säge sind die Direktvermarktung von Käse, Käseseminare und die Ferienwohnungen weitere wichtige Standbeine des Betriebes.

Die Schmalzmühle ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit rund 14 Milchkühen und deren Jungtieren, einigen Schweinen, Hühnern, einer Ziege, einem Hund und vielen Katzen. Die Milch ihrer Kühe verarbeiten sie selbst auf ihrem Hof zu Käse.

Dem Schmalzmüller seine Käseprobe – ein Erlebnis für Gruppen von 15–55 Personen.

Friedrich und Barbara laden ein, mit Euch Käse zu machen. Unter Anleitung dürft Ihr selbst in 5-Liter-Töpfen Milch zu Käse verarbeiten. Da wird

Erlebnis- und Gesundheitshof
Fam. Friedrich König
Schmalzmühle
91740 Röckingen
Tel.: 09832/7433
www.schmalzmuehle.de

gerührt, geschnitten und abgeschöpft und es ist mit Sicherheit keine trockene Angelegenheit. Eine kleine Kostprobe des Käses gehört natürlich auch dazu.

Bei der Käseprobe müsst Ihr Euren Hunger einteilen. Zu selbstgebackenem Bauernbrot gibt es insgesamt 4 verschiedene Käse. Angefangen wird mit dem Schmalzmüller Gaumenkitzler. Weiter geht es mit zwei unterschiedlich gereiften Hartkäse, damit jede Person den Einfluss der Reifezeit auf den Geschmack selbst beurteilen kann. Als vierten Gang wird Dich ihr Weichkäse zu neuen Gaumenfreuden führen. Dazu reicht der Schmalzmüller neben Mineralwasser oder Apfelsaft den einzigen Wein aus dem Landkreis Ansbach (Tauberzeller Hasennestle). Bevor die Käsezeit beginnt, wird auf jedem Doppeltisch ein Topf voll mit Milch platziert, der von den Teilnehmer/-innen dann zu Käse



verarbeitet wird. Wenn alle 4 Gänge durchprobiert wurden, dann kommt der fünfte Gang: Jeder greift jetzt nach dem Käse, welcher am besten gemundet hat. Greif zu!

Als zeitlichen Rahmen darf man ca. 2½ bis 3 Std. einplanen. Die Kosten für die Käseprobe betragen 15,00 € pro Person zzgl. Getränke.

Für offene Fragen stehen wir oder die Schmalzmühle gerne zur Verfügung.



Summerbreeze

Treue Stammgäste, wie Peter mit Frau und ihren Freundinnen sind so wie man sich alle Festivalgäste vorstellt. Immer gut drauf, immer ein Lächeln im Gesicht, supernett, freundlich und höflich.

In diesem Zusammenhang möchten wir uns auch einmal ganz herzlich bedanken bei den Veranstaltern von Summer Breeze und der Stadt Dinkelsbühl und ihren betroffenen Gemeinden für dieses Mega-Event und den Umsatz, den dieses jährlich allen in unserer Region einbringt.



Philippe Courtois und seine Band aus Frankreich.



Der Eiringhauser Gesangsverein zu Gast bei uns in der Walkmarie, ein unvergesslicher Abend. Danke an Christel und Günter Fülle, die uns schon seit zwölf Jahren treue Gäste und Freunde geworden sind.



Impressum



Land-Gast-Hof Walkmühle Walkmühle 1

91555 Feuchtwangen
Telefon: 09852 67 999 0
Telefax: 09852 67 999 67
www.walkmuehle.de

info@walkmuehle-feuchtwangen.de

Verantwortlich für Text und Inhalt: Thomas Hüner

Ein herzliches Dankeschön für die Korrektur an Carola Ruh und an Stefan Bittel von „Eindruck“ für die neuen Ideen und Unterstützung.

Unsere Öffnungszeiten im Januar, Februar und März:

- ❖ Montag bis Freitag:
11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 16.00 Uhr
bis zum letzten Schnitt
- ❖ Samstag von 16.00 Uhr
bis zum letzten Schnitt
- ❖ Sonntag von 11.00 Uhr
bis 14.00 Uhr
Im Winter bleibt die
Walkmühle am Sonntag-
abend geschlossen.
Küche in der angegebenen
Mittagszeit,
Abends bis 22.00 Uhr

Unsere Öffnungszeiten von April bis September

- ❖ jeden Tag von 11.30 Uhr
bis zum letzten Schnitt
Küche durchgehend geöffnet

Unsere Lieferanten

In jedem Bledla stellen wir einen Lieferanten vor, diesmal nicht den mengenmäßig größten Lieferant, aber einer der „Wichtigsten“ für unsere Walkmühlen-Philosophie, den Biohof Binder in Ungetzheim.

Seit vielen Generationen im Familienbesitz, strukturierten sie ihren Milchviehbetrieb in den 80er Jahren um. Neue Existenzgrundlage ist seitdem die Spezialisierung auf Mutterkuhhaltung. 1996 wurde auf Ökologischen Landbau umgestellt, seit 2008 produzieren sie nach den Bioland-Richtlinien. Ein großes Anliegen von ihnen ist es, die Gesundheit und Fruchtbarkeit ihrer Böden zu erhalten, denn nur gesunde Böden lassen auch gesunde Pflanzen gedeihen. Diese wiederum geben ihre Kraft und Vitalität an diejenigen weiter, die sich von ihnen ernähren. Um die Artenvielfalt der Tier – und Pflanzenwelt in unserer Region zu erhalten, haben sie sich 2003 für den Anbau des Urgetreides Emmer entschieden.

Emmer gehört kulturhistorisch zu den ältesten von Menschen kultivierten Getreidearten. Lange Zeit war Emmer das Hauptgetreide überhaupt. Im Gegensatz zu den gängigen Getrei-



dearten, wie z. B. Weizen, Hafer und Gerste, ist Emmer ein Spelzgetreide. Das Emmerkorn ist fest vom Deck- und Vorspelz umschlossen. Diese natürlichen Schutzschilde helfen die kostbaren Inhaltsstoffe des Emmers vor schädlichen Umwelteinflüssen zu bewahren. Beim Dreschen des reifen Emmers zerbricht die Ähre lediglich in ihre einzelnen Abschnitte, ohne dass sich das Korn aus dem Spelz löst. Vor der Verarbeitung muss das Korn in einem separatem Arbeitsgang vom Spelz befreit werden. Dieser zusätzliche Arbeitsgang und der niedrige Kornertrag machen den Emmer daher etwas teurer als andere Getreidearten. Neben einem vollmundigen und nussigen Geschmack bietet der Emmer viele Vorteile für die Gesundheit. Das

eiweißreiche Emmerkorn enthält wertvolle Antioxidantien und Vitamine sowie einen hohen Anteil an Mineral- und Ballaststoffen. Vor allem im Hinblick auf Eisen, Zink und Magnesium erreicht der Emmer höhere Werte als der gewöhnliche Weizen.

Der extensive Anbau, verbunden mit der Nutzung einer alten, züchterisch kaum bearbeitenden Emmer-Herkunft führen zu lichten Getreidebeständen auf ihren Feldern. Bedrohte Tierarten, wie das Rebhuhn, oder der Feldhase finden hier Zuflucht. Das Rebhuhn gilt als Leitart für die Feldflur, denn wo



diese Tiere leben und brüten können, finden auch viele Wildkräuter, Insekten und andere Tiere Lebensmöglichkeiten.

Ihre Mutterkuhhaltung ist eine der natürlichsten und intensivsten Formen der Rinderhaltung. Die Kälber verbleiben nach der Geburt bei ihren Müttern. Mutterkühe und Kälber leben mit dem Zuchtbullen in einem stabilen Herdenverband. Die Kühe werden nicht gemolken, die Milch steht ausschließlich den Kälbern zur Verfügung. Neben gutem Futter, ist ein optimales soziales Umfeld das wichtigste für ein gesundes und artgerechtes Leben. Derzeit hält die Familie Binder auf einer Fläche von 20 ha 17 Mutterkühe mit Nachzucht. Von Ende April bis Ende Oktober grasen die Tiere auf saftigen Weiden, ab November erhalten sie im Stall Heu, Grassilage und Stroh aus eigener Erzeugung. Aufgrund der hervorragenden Muttereigenschaften und ihrem friedfertigen Wesen hat sich die Familie Binder für das fränkische Fleckvieh entschieden. Das langsame Wachstum und eine spät einsetzende Fetteinlagerung ermöglicht einen hohen Muskelfleischanteil. Das Qualitätsfleisch ist gut marmoriert und dabei zart und wohl-schmeckend.