

## Herzlich Willkommen

Kennen Sie Koara, Kriechele oder Böhmisch Byren? Das NaturGenusszentrum, ein Projekt der Gemeinde Bad Ditzgenbach und des Verbands Region Stuttgart, lüftet das Geheimnis regionaler Schätze! Fühlen Sie Dinkelspelz und Schafwolle, riechen Sie die Aromen der Streuobstwiesen und entdecken Sie einen knallroten Hägenmark-Zuber.

Der Ausstellungsraum im Stil einer urigen Bauernküche spricht alle Sinne an. Ein inspirierender Ort mit großem Holztisch – ideal für Workshops, Vorträge und Verkostungen zum Thema regionale Produkte.

Die Schautafeln erzählen spannende Geschichten und Anekdoten rund um die Spezialitäten des Albtraufs. Und an den Hörstationen erklären Menschen aus Bad Ditzgenbach und Umgebung, wie sie seit Generationen die Traditionen lebendig halten: mit Getreide, Bier, Hägenmark, Destillaten, Honig und Schafen. Für den NaturGenuss zu Hause finden Sie außerdem regionale Rezeptideen zum Mitnehmen und Nachkochen!

## Öffnungszeiten

Mo bis Sa 8:30 bis 12:30 Uhr  
Mo bis Fr 13:30 bis 18:00 Uhr

## Kontakt

Tourismus- und Kulturbüro  
Helfensteinstraße 20  
73342 Bad Ditzgenbach  
Fon: 07334 6911  
touristinfo@badditzenbach.de  
www.badditzenbach.de

## Anfahrt

### Von Geislingen kommend

auf der B 466 Richtung Wiesensteig fahren. In Gosbach etwa 500 Meter nach der Ampelkreuzung links zum NaturGenussZentrum abbiegen.

### Von der Autobahn A8 kommend

Autobahnausfahrt Mühlhausen, an der Ampel links in Richtung Bad Ditzgenbach abbiegen. Dem Verlauf der B 466 folgen. In Gosbach etwa 700 Meter nach dem Ortseingang zum NaturGenussZentrum abbiegen.

# Trauf pur – Genuss pur



NaturGenussZentrum





## Blütenpracht und Bienenvölker

Um ein 500-Gramm-Glas Honig zu produzieren, müssten die Bienen eines Stockes dreimal um die Erde schwirren und bis zu fünf Millionen Blüten besuchen! Auch die Sammlerinnen in den Streuobstwiesen des Albtraufs erfliegen diesen Weltrekord.

## Landschaftspfleger auf vier Hufen

Määäh! Der Wanderschäfer zieht mit seiner Herde über die Schwäbische Alb. Diese Rasenmäher lärmen nicht, sondern blöken nur. Außer den wolligen Landschaftspflegern rupfen und knabbern auch Ziegen die typischen Wacholderheiden kurz.



## Streuobst - paradiesische Vielfalt

Wussten Sie schon, dass Schlehen mit den Pflaumen verwandt sind? Und die Luike als Apfel ein echter Joker ist? In der Destillerie entfaltet sich die Geschmacksmagie der heimischen Beeren und Früchte.

## Wildrosen - duftende Muntermacher

Die Früchte der Hundsrose sind knallrote Multitalente. Aus den Hagebutten stellen Familienbetriebe in Auendorf seit 1850 köstliches Hagenmark her - noch immer mit viel Zeit und Handarbeit.



## Koara - geniales Schwabekorn

„Koara“: So heißt auf der Alb der Dinkel. Früher wurde er zu Suppen und Brot verarbeitet, mit seinen Spelzen dämmte man Fußböden. Heute ist die Getreideauswahl vielfältiger, Dinkel aber immer noch beliebt.

## Flüssiges aus Gerste und Weizen

Getreide trinken? Das geht! Albquellwasser, Gerste oder Weizen von der Schwäbischen Alb und Tettlinger Aromahopfen ergeben ein süßfiges Bier.

