

SPEISEN UND GETRÄNKE

Spanferkel € 6,90

aus dem Holzbackofen mit Kartoffelsalat
und Brot von der Brot-Bar
*aus glücklichen Ferkeln der Albkorn-Landwirte
Werner Ditzinger und Martin Glück*

Biersuppe € 3,50

zubereitet vom Gasthof Hirsch in Dapfen

Bauernvesper € 4,90

vom Fladhof der Familie Holzschuh
mit verschiedenen Sorten Hausmacherwurst
aus eigenem Schwein, mit eigenem Getreide gefüttert
und Brot von der Brot-Bar

Krautschupfnudeln € 2,50

Filder-„Spitzbüble“ mit Schinken von Fritz Schlecht

Kuchen Stück € 1,80

Apfel, Zwetschgen, Kraut, Zwiebel
von den Albkorn-Bäckern

Seeberger Kaffee:

Tasse € 1,80

aus Crema Pressino

Cappuccino € 2,00

aus Espresso Napoli

Berg Bier:

Bräumeister Pils 0,3 l vom Fass € 2,20

aus 100% Albkorn-Gerste gebraut

Berg Hefeweizen „A gscheids Woiza“ 0,3 l vom Fass € 2,20

aus original offener Obergärung

Berg Radler 0,33 l € 2,20

Getränke ohne Alkohol

Mineralwasser 0,5 l € 1,50

Frucaade Orange 0,33 l € 1,50

Cola-Mix 0,5 l € 2,00

Apfelsaftschorle „ebbes Guad's“ 0,5 l € 2,00

aus Äpfeln von heimischen Streuobstwiesen

Freitag 15 Uhr:

Präsentation Bräumeister Pils aus Albkorn-Gerste

Freitag und Samstag ab 18 Uhr

Brot- und Bier-Verkostung

Geschmackserlebnisse aus Albkorn

präsentiert von: Gertrud Hauber, Bier-Sommelier

Uli Zimmermann, Dipl.-Braumeister

Hans-Georg Baum, Leiter der Württembergischen
Bäckerfachschule

Moderation: Prof. Dr. Roman Lenz, Slow Food Stuttgart

Musik: Campingorchester (Fr) und Killaloe, Irish Folk (Sa)

www.albkorn.de



onser Alb – onser Korn

mei Brot, mei Bier!



BROT- UND BIERKARTE



Bauern – Müller – Bäcker – Brauer
im Kornspeicher • Halle S9
Altes Lager • Münsingen

schön & gut / Biosphärenmarkt
3. - 5. Oktober 2008

Diese Karte dürfen Sie gerne mitnehmen

HERZLICH WILLKOMMEN!

BROT-BAR



onser Alb – onser Korn

mei Brot, mei Bier!

Im Herzen der Schwäbischen Alb, mitten im Biosphärengebiet, ist Albkorn zuhause. 30 Vertragslandwirte bauen Weizen, Roggen, Dinkel und Braugerste an.

Unsere Erzeugerrichtlinien reichen weit über herkömmlichen Getreideanbau hinaus:

- Integriert-kontrollierter Anbau – so wenig Dünger und Pflanzenschutzmittel wie möglich kommen aufs Feld, der Bedarf wird vorher exakt gemessen.
- Genaueste Dokumentation, regelmäßige Kontrolle vom Erzeuger bis zum Verbraucher
- Keine Gentechnik, kein Klärschlamm
- Aktiver Naturschutz – Blütenstreifen am Ackerrand und Gehölzpflege.

Dreh- und Angelpunkt von Albkorn ist die **Getreidemühle Luz** in Buttenhausen im Lautertal. Das Getreide unserer Vertragslandwirte wird hier getrocknet, gereinigt und weiterverarbeitet. Weizen, Roggen und Dinkel werden vermahlen, die Braugerste für die Berg Brauerei aufbereitet.

- Mit Sorgfalt und Können erzeugen wir erstklassiges, naturbelassenes Albkorn-Mehl mit herausragenden Backeigenschaften.
- Kurze Transportwege schonen Umwelt und Korn: Vom Acker bis zur Mühle und zum Bäcker sind Getreide und Mehl höchstens 50 Kilometer unterwegs.
- Bei Albkorn bleibt die gesamte Wertschöpfung in der Region.

Bei jedem **Albkorn-Bäckermeister** finden Sie eigene Spezialitäten und unterschiedliches Gebäck. Denn Albkorn ist keine Kette, sondern ein Zusammenschluss von Individualisten mit gemeinsamen Werten:

Wir backen ausschließlich mit Albkorn-Mehl.

Alle Backwaren fertigen wir täglich frisch nach traditioneller Handwerkskunst – wie das Wort Handwerk besagt, mit unseren eigenen Händen.

Unser Ziel: aus heimischem Qualitätsmehl beste Backwaren zu erschaffen.

Kleine, feine Bierspezialitäten sind das Markenzeichen der **Berg Brauerei** Ulrich Zimmermann aus Ehingen-Berg. Ausschließlich beste Rohstoffe aus der Region reifen im alten klassischen Brauverfahren mit viel Zeit zu einem erlesenen Gebräu – der perfekten Ergänzung zum Brot.

Seit 2008 wird unser Bräumeister Pils als einziges Bier ausschließlich mit Albkorn-Gerste gebraut.

Auf heimische Rohstoffe legen wir größten Wert: Unser Wasser stammt aus Griesingen, unser Hopfen aus Tettnang, unser Getreide von der Schwäbischen Alb. Mit der Mühle Luz arbeiten wir seit Jahrzehnten zusammen. Diese Partnerschaft haben wir mit der Umstellung auf Albkorn noch vertieft.

Für unsere Brot-Bar haben wir Albkorn-Bäcker unsere besonderen Spezialitäten und Lieblingsbrote zusammengetragen. Probieren Sie unterschiedlichste Brot-Kreationen unserer Bäckermeister, allesamt aus dem heimischen Qualitätsmehl von Albkorn gebacken!

Zu Gerichten mit Brotbeilage – dem Spanferkel oder unserer Biersuppe – wählen Sie sich Ihr Brot an der Brot-Bar einfach selbst aus.

Oder nehmen Sie gleich einen ganzen Laib mit nach Hause.

Sorte

Beschreibung

Engstinger Bauernbrot	helles Bauernbrot
Kartoffelbrot	kräftiges, würziges Brot
Handballbrot	Dinkelbrot mit Lupinienschrot
Ritterlaib	großes Bauernbrot, ca. 4,5 kg, kräftig gebacken
Holzofenbrot	herzhafter Brotgeschmack, direkt auf dem heißen Stein gebacken
Dinkelholzofenbrot	100% Dinkel aus dem Holzofen
Achalmbrot	Reutlinger Spezialität, Weizenmischbrot
5-Korn	herzhaftes Mehrkornbrot
Vollkorntoast	Toast mal anders, Weizenvollkornbrot
Bauernbrot genetzt	Weizenmischbrot, lang gereift, von Hand aufgearbeitet, sehr weicher Teig, hält lange frisch
Backhausbrot	altes Backhausrezept, lange Reifezeit, rustikales Aussehen
Schwarzwälder Brot	bemehltes, lang geformtes Mischbrot, originell im Aussehen
Fünf-Korn-Quarkbrot	Kapselbrot mit Sesam bestreut, hält lange frisch
Dinkelvollkornbrot	reines Dinkelbrot mit Dinkelsauerteig, Körnig, lecker, frisch
Saatenbrot	4-Korn-Vollkornbrot mit verschiedenen Saaten
Roggenmischbrot	60% Roggen, 40% Weizen
Bauernbrot	herzhaftes Bauernbrot
Schweizer Bauernbrot	kräftiges Bauernbrot, hält lange frisch
Roggenbrot	kräftiges, herzhaftes Sauerteigbrot
Alb-Laib	herzhaftes Bauernbrot
Vierkornbrot	kräftiges Mehrkornbrot
Weizenmischbrot	60% Weizen, 40% Roggen
Walkerbrot	herzhaftes Mischbrot mit gesunder Ergänzung
Halloweenbrot	herzhaftes Bauernbrot mit Speck und Kürbiskernen

Außerdem aus unseren Backstuben:

Klassiker:

Brezeln	schwäbischer Klassiker
Krautkuchen	Herbst-Klassiker
Zwiebelkuchen	Herbst-Klassiker

Süßes:

Schwäbischer Hefekranz	saftiger Genuss zum Kaffee
Schokoladefiguren/Tafeln	feinste Schokolade
Cantuccini	italienisches Mandelgebäck für die Leckerei zwischendurch
Trüffelpralinen	aus feinsten Schokolade und edlen Schnäpsen der Region

BIERSPEZIALITÄTEN VON BERG



Wir gehören zu den kleinen Brauereien im Land und brauen nicht die großen Biermengen, eben auch kein Bier von der Stange.

Das bedeutet, wir können kleine, feine Bierspezialitäten brauen, die anders riechen und schmecken.

Das beginnt bei der Auswahl der Rohstoffe. So kommt unsere Gerste ausnahmslos von Landwirten, die ihre Felder nach den strengen Richtlinien des kontrollierten Anbaus bewirtschaften.

Bei der Gärung und Reifung verzichten wir auf beschleunigende Faktoren. Wir lassen unserem Bier Zeit – viel Zeit.

Wir verzichten auf konservierende Maßnahmen wie Pasteurisation oder Kurzerhitzung. So schmeckt unser Bier frisch.

In unserer Familie sind wir Bierbrauer in der 9. Generation.

Daraus ist ein reicher Erfahrungsschatz gewachsen.

Wenn Sie mehr über die Faszination des Gerstenkorns und den Weg zum Bier wissen wollen, dann sind Sie uns herzlich willkommen zur Besichtigung unserer kleinen Brauerei.

Bräumeister Pils – Das Premium Pils aus den „Goldenen 20er Jahren“

In unserer Familie sind wir Bierbrauer in der 9. Generation. Daraus ist ein reicher Erfahrungsschatz gewachsen. Drei ausgesuchte Edelhopfen geben dem Bräumeister Pils seinen unvergleichlichen Charakter. Eine der Hopfensorten stammt aus dem Tettlinger Hopfengarten. Wir komponieren daraus und dem Malz aus Albkorn ein schmeckbar anderes Pils.

Zutaten:

Gerstenmalz, zu 100% aus Albkorn-Gerste
Hopfensorten: hallertauer Magnum, hallertauer Tradition, Tettlinger Aromahopfen, untergärige Hefe,
eingebraut mittels 1½ Maischverfahren
Gärung bei Temperaturen von 9,5° bis 5° Celsius
7 Wochen Lagerung bei 0° Celsius
Stammwürze 11,9%; Alkohol Vol. 4,8%

Verkostung	Sensorik
Farbe:	hell-gold, leicht Messing
Geruch:	Ährenfeld
Antrunk:	kräftig, schwungvoll
Süße:	herb, trocken, angenehm herb
Körper:	Körper der die Bittere gut trägt, Körper ist fest wird gut getragen
Bittere:	deutliche Bittere, die durch das Malz in den Körper schön eingebettet ist
Nachtrunk:	lebhaft ausklingend, fein anhaltend

Berg Hefe – „A gscheids Woiza“ aus original offener Obergärung

Die offene Obergärung

Der Gärschaum, der Hopfentrieb, quillt über den Schnabel aus dem Gärbottichtank. Gerbstoffe, Kohlensäure und Eiweiß gären über.

Durch Zugabe von Würze und Hefe wird dann der Biercharakter verfeinert. Die Nahrung für die Nachgärung kommt ins Jungbier, das Jungbier wird unfiltriert direkt in Flaschen und Fässer gefüllt.

Die Fass- bzw. Flaschengärung in den Reifekammern

Die Nachgärung findet in der Flasche oder im Fass in temperaturgeregelten Reifekammern statt. Der Vorteil der Flaschengärung liegt in der feineren Bindung der Kohlensäure im Bier. Bei 0 bis 6° Celsius reift das Weizenbier aus. Durch die offene Obergärung können wir auf die Filtration verzichten, und so bleiben die vollen Geschmacks- und Aromastoffe, Mineralien und Vitamine als wertvolle und schmackhafte Bestandteile im Bier enthalten.

Zutaten:

Gerstenmalz, Weizenmalz, Caramalz,
Hopfensorten: Tettlinger Perle, obergärige Hefe,
eingebraut mittels 1½ Maischverfahren
Gärung bei Temperaturen von 18° bis 22° Celsius
Reifung und Lagerung in der Flasche und im Faß
bei Temperaturen von 20° bis 7° Celsius
Stammwürze 12,7%; Alkohol Vol. 5,1%

Verkostung	Sensorik
Farbe:	natur Honig
Geruch:	leichte Hopfenblüte, fruchtig Obstschale, leicht bananig
Antrunk:	frisch, lebendig, ruhig ausklingend
Süße:	leichte, zarte, fruchtige Süße, die anscheinend verfällt
Körper:	Säure mild
Bittere:	gut eingebaut, mild
Nachtrunk:	ausklingend fruchtig

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann
Ehingen-Berg
Anmeldung unter 07391/7717-10

www.bergbier.de

Seit 2008 brauen wir unser Bräumeister Pils ausschließlich mit Braugerste, die aus integriert-kontrolliertem Anbau von Albkorn stammt.



PARTNER



Slow Food® Stuttgart

Filder-Spitzbuble von Fritz Schlecht – Sauerkraut vom Feinsten

**Aus Tradition...einfach Spitze...
Filder Spitzbuble Sauerkraut!**



Krautschupfnudeln

Das Spitzkraut ist typisch für die Filderregion. Durch seine besonders feine Blattstruktur und sein unvergleichliches Aroma lässt sich aus diesem besonderen Kraut ein einzigartiges Sauerkraut herstellen, das durch seinen zart-feinen Schnitt und seine bekömmliche, feinmilde Säure immer mehr Feinschmecker überzeugt.

Seit 1930 besteht die Sauerkrautfabrik Fritz Schlecht in Filderstadt, sozusagen „im Herzen der Filder“. Durch unsere zentrale Lage steht uns während der Ernte und Verarbeitungszeit von September bis November laufend frisches und ausgesuchtes Filderkraut zur Verfügung, welches wir aus eigenem Vertragsanbau beziehen.

seit 1844

Seeberger Kaffee **SEEBERGER**

Seeberger wurde 1844 in Ulm als Kolonialwarenhandel gegründet. 1882 erweiterte Friedrich Seeberger das Geschäft um eine große Kaffeerösterei. Nicht ohne Grund: Kaffee hatte sich vom Genussmittel des Bürgertums zum Volksgetränk entwickelt. Bis heute hat sich Seeberger immer auf qualitativ hochwertigste Kaffees konzentriert und beliefert vor allem im süddeutschen Raum tausende Kunden in der Gastronomie sowie Großverbraucher.

Crema Pressino

hocharomatisch, elegant, ausgewogen

100 % Arabica

Hochwertigste Plantagenkaffees, überwiegend aus Kenia, Guatemala, Costa Rica und Java, "gewürzt" mit einem Original Mocca aus Abessinien, werden auf unserem Gourmet-Röster langsam ausgeröstet. So entsteht ein hoch-aromatischer, würziger und zugleich aus-gewogener Kaffee. Die eleganteste Sorte zur Zubereitung eines Schweizer „Schümlis“.

Espresso Napoli

würzig, rassig

Hochwertige Robustas und zentralamerikanische Spitzenkaffees verleihen diesem Espresso eine würzige, rassige Note und eine samtweiche Crema. Anregend und vollmundig – ein Espresso nach neapolitanischer Lebensart.

Slow Food Stuttgart

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
- ist eine Non-Profit-Organisation.



Naturschutzbund NABU...

... seit über 100 Jahren aktiv für den Mensch und Natur

Der NABU möchte Menschen dafür begeistern, sich für die Natur einzusetzen. Wir wollen, dass auch kommende Generationen eine Erde vorfinden, die lebenswert ist, über eine große Vielfalt an Lebensräumen und Arten sowie über gute Luft, sauberes Wasser, gesunde Böden und ein Höchstmaß an endlichen Ressourcen verfügt.

Während der vergangenen 200 Jahre hat der Mensch die natürlichen Abläufe in der Umwelt so stark beeinflusst, dass daraus ernsthafte Bedrohungen für Mensch und Natur entstanden sind. Seit mehr als 100 Jahren setzt sich der Naturschutzbund NABU deshalb dafür ein, Natur und Umwelt zu schützen. Inzwischen sind wir einer der größten und ältesten Umweltverbände Deutschlands und werden von rund 450.000 Mitgliedern und Förderern unterstützt.

Albkorn-Bäcker in Ihrer Nähe

Bäckerei Fischer • Tübingen

Bäckerei Glocker • Gomadingen

Bäckerei Haug • Sonnenbühl

Bäckerei Marquardt • Engstingen

Bäckerei Meyer • Zwiefalten

Bäckerei Sautter • Eningen u.A.

Bäckerei Stoß • St. Johann-Upfingen

Bäckerei Wucherer • Reutlingen

www.albkorn.de