



Die Mitglieder von echtALB stellen sich vor

ALB-GOLD Teigwaren GmbH

Die ALB-GOLD Teigwarengruppe ist mit rund 150 unterschiedlichen Nudelausformungen Deutschlands sortenreichster Hersteller von Trocken- und Frischteigwaren. Der Firmensitz befindet sich in Trochtelfingen auf der Schwäbischen Alb, der Heimat des schwäbischen Nudel- und Spätzlehandwerks. Hier fertigt das Unternehmen seit 1977 Premiumteigwaren. ALB-GOLD ist derzeit der einzige deutsche Nudelhersteller, der seine Produkte mit dem bundeseinheitlichen Siegel „ohne Gentechnik“ kennzeichnen darf.

In Kundenzentren, die den Produktionsstandorten angegliedert sind, betreibt das Unternehmen Verbraucheraufklärung rund um das Thema Ernährung. Die Werte Transparenz, höchste Qualität sowie Gentechnikfreiheit sind gemeinsam mit dem Unternehmen gewachsen und bilden die Wurzeln der Philosophie. Als Familienunternehmen mit ausgeprägter Verbundenheit zu der Schwäbischen Alb, sind ein möglichst regionaler Rohstoffbezug sowie nachhaltiges Wirtschaften eine Selbstverständlichkeit. Der kürzlich verstorbene Geschäftsführer und Inhaber Klaus Freidler verschrieb sich diesem Thema ebenso sehr wie seine Ehefrau und jetzige Geschäftsführerin Irmgard Freidler gemeinsam mit ihren Söhnen Oliver und André Freidler, die jüngst in das elterliche Unternehmen eingestiegen sind.



ALB·GOLD

Kontakt:

ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Michael Schoser, André Freidler
Im Grindel 1
72818 Trochtelfingen
Tel.: 07124/ 9291-0
Fax: 07124/ 9291-900
E-Mail: m.schoser@alb-gold.de,
a.Freidler@alb-gold.de
www.alb-gold.de



Becka Beck Bäckerei und Konditorei

Becka Beck wurde 1962 von Bäckermeister Valentin Beck in Bad Urach gegründet. Heute betreibt Becka Beck zwölf Filialen in Bad Urach, Dettingen, Blaubeuren, Münsingen und Laichingen, davon sechs mit Café.



Das Unternehmen, dessen Hauptsitz und Backstube sich in Römerstein auf der Schwäbischen Alb befinden, verbindet Handwerkstradition mit innovativem Denken. Inhaber Heinrich Beck setzt sich für den Erhalt und neuerlichen Anbau alter Getreidesorten und auf der Schwäbischen Alb beheimateter Kräuter ein. Er sorgte dafür, dass Dinkel wieder auf der Schwäbischen Alb angebaut wird und ist Gründer und Geschäftsführer der Schwäbischen Albdinkel GmbH. Ein weiteres Projekt war die Wiederentdeckung und Vermehrung des „Schwäbischen Albweizens“ und die Gründung des Netzwerks „Kräuterland Alb“. Auch bei der Gründung der Erzeugergemeinschaft echtALB war Heinrich Beck einer der Initiatoren.

Bei den verwendeten Rohstoffen legt Becka Beck größten Wert auf Regionalität, so kommen beispielsweise die Kartoffel und Karotten für das Brot aus der allernächsten Umgebung. Ein Schwerpunkt liegt auf dem biologischen Anbau: rund 60 Prozent des Sortiments sind Bio-Produkte, Ziel ist es bis 2012 ein reiner Bio-Betrieb zu werden.

Kontakt:

Becka Beck Bäckerei und Konditorei
Heinrich Beck
Unter Lau 3
72587 Römerstein
Tel.: 07382/ 937200
Fax: 07382/ 937208
E-Mail: h.beck@beckabeck.de
www.beckabeck.de



Berg Brauerei Ulrich Zimmermann GmbH und Co. KG



Wir gehören zu den kleinen und wohl ältesten Brauereien im Land. Klein sein heißt, dass wir keine großen Mengen und eben auch kein Bier von der Stange brauen, sondern charaktvolle Biere. Eine der ältesten Brauereien zu sein – im Jahr 1466 erstmals urkundlich erwähnt und seit 1757 im Besitz der Familie Zimmermann – heißt einen besonderen Erfahrungsschatz zu pflegen.

Unsere Braugerste kaufen wir aus der Region direkt bei 36 Landwirten, die ihre Felder nach den strengen Richtlinien des integriert-kontrollierten Anbaus bewirtschaften – 60% aus dem Biosphärengebiet. Unser Berg Hefeweizen brauen wir in der sehr seltenen offenen Obergärung. Unsere Biere werden nicht kurzzeiterhitzt, damit sie besonders frisch schmecken. Wir beachten so weit als möglich ökologische Grundsätze beim Bierbrauen, durch die kurzen Transportwege für die Rohstoffe und den räumlich auf die Region begrenzten Bierverkauf. Acht charaktvolle Biere werden ganzjährig gebraut: Ulrichsbier, Bräumeister Pils, Berg Hefe-Weizen, Berg Kristall-Weizen, Berg 3-Korn Hefe-Weizen, Berg Original, Berg Spezial, Schäfleshimmel. Hinzu kommen fünf saisonalen Spezialitäten: Berg Märzen, Herbstgold, Berg Weihnachtsbier, Sankt Ulrichs-Bock, Berg Weizen-Bock. Bräumeister Pils ist das einzige Bier, das ausschließlich aus Albkorn gebraut wird.

Kontakt:

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann
Ulrich Zimmermann
Brauhausstraße 2
89584 Ehingen-Berg
Tel.: 07391/7717-10
Fax: 07391/7717-50
E-Mail: u.zimmermann@bergbier.de
www.bergbier.de



Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG



Im Jahre 1919 gründete Küfermeister Christian Burkhardt, Großvater von Dieter Burkhardt, eine Käferei und legte damit den Grundstein für die heutige Fruchtsaftkellerei Burkhardt in Laichingen-Machtolsheim. Als Familienbetrieb verarbeiten wir seit über 90 Jahren jährlich viele Tausend Tonnen Äpfel und Birnen von schwäbischen Streuobstwiesen. Wir arbeiten mit vielen Partnern der Region eng zusammen und unterstützen mit unterschiedlichsten Projekten den Erhalt der für unsere Region so wichtigen Streuobstwiesen. So betreiben wir etwa mit Obsterzeugern aus dem Biosphärengebiet ein Aufpreisprojekt. Der von uns bezahlte Zuschlag zum normalen Obstpreis ermöglicht dem Erzeuger, in den Erhalt, die Pflege und den Ausbau dieses für unsere Gegend so typischen Kulturgutes Streuobstwiese zu investieren. Aus diesen Äpfeln stellen wir verschiedene Apfelsäfte und Apfelsaftmischungen her.

Aus der Region, für die Region – eben echtALB.

Kontakt:

Burkhardt Fruchtsäfte GmbH & Co. KG

Dieter Burkhardt

Steiglesstraße 10

89150 Laichingen

Tel.: 07333/ 9696-0

Fax: 07333/ 9696-60

E-Mail: d.burkhardt@burkhardt-fruchtsaeft.de

www.burkhardt-fruchtsaeft.de



Dettinger Rosstriebkellerei

Unser Motto lautet: „Schützen durch Nützen“. Schützen wollen wir die Streuobstwiesen; diese zählen zu den artenreichsten Lebensräumen in Mitteleuropa und sind eine einzigartige landschaftsprägende Kulturlandschaft im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Die ausgereiften sortenrein handgelesenen alten Apfel- und Birnensorten für unsere Fruchtperl- und Schaumweine stammen aus den besonders schützenswerten Streuobstwiesen zwischen Albtrauf und Erms. Unser Ausbaugefahren: Schonend gepresst und bereits vorgeklärt, wird der Apfel- und Birnensaft sortenrein in modernen Edelstahltanks ausgebaut. Eine spezielle Weinhefe sorgt bei niedrigen Temperaturen für eine langsame und schonende Kaltvergärung. Das aufwändige Verfahren trägt zum Erhalt der Aromen und der Spritzigkeit der Frucht bei. Feingefühl bei der Komposition der Cuvées garantieren ein besonderes Geschmackserlebnis. Der geringe Alkoholgehalt von ca. sechs bis sieben Prozent sorgt für eine ausgezeichnete Bekömmlichkeit. Unsere hohe Produktqualität erreichen wir durch die Beratung und Begleitung durch den Sommelier des Jahres 2007, Evangelos Pattas.



Unsere echtAlb Produkte:

- PRIMELA – Unser Feiner: Feine fruchtige Komposition aus Apfel und Birne
- DEROS – Unser Blumiger: Apfelicuvée mit Holunder und angenehmem Frucht-Säure-Spiel
- PERAMO – Unser Edler: Birnenschaumwein aus der oberösterreichischen Weinbirne mit traditioneller Flaschengärung

Kontakt:

Dettinger Rosstriebkellerei
Hans Knauer
Am Blohn 8
72581 Dettingen
Tel.: 07123/ 8428
Fax: 07123/ 725876
E-Mail: Knauerh@aol.com
www.rosstriebkellerei.de



Metzgerei Failenschmid

Failenschmid

Die Albmetzgerei Failenschmid steht für hausgemachtes mit Herz und Hand. Um den Kunden tagesfrisch höchste Qualität zu garantieren, überlassen wir nichts dem Zufall: Das Vieh wird nur bei persönlich bekannten Bauern aus der nahen Umgebung gekauft, geschlachtet und verarbeitet im eigenen Haus. Die Wurstprodukte sind frei von Glutamat, Gluten und Lactose, die Albbüffelprodukte sind biozertifiziert.

Failenschmid ist der einzige Vermarkter vom Bio-Albbüffel-Produkten wie z.B. Göschle (kleine Maultaschen vom Albbüffel), Wurzeln & Stengele (kleinen Rohwürstchen) oder Heuberger & Luik's Leberwürstle (aus der Produktion: Albbüffel trifft Albschwein).

Neben der Albmetzgerei befindet sich der Hirsch Gächingen. Der traditionsreiche Landgasthof ist seit 1962 im Besitz der Familie Failenschmid. Die regionale Speisekarte lässt nicht nur Schwabenherzen höher schlagen!

Kontakt:

Failenschmid GmbH
Ludwig Failenschmid
72813 St. Johann-Gächingen
Tel.: 07122/ 8287-0
Fax: 07122/ 8287-11
E-Mail: info@failenschmid.de
www.failenschmid.de



Rose Biomanufaktur/ Tress Gastronomie



Wir, die Familie Tress, sind Demeter-Partner seit 1950. Alles begann mit einer Bauernwirtschaft und einem 16 Hektar großen Bauernhof, den unser Großvater 1950 nach Demeter-Richtlinien umstellte. Zwischenzeitlich sind wir ein mittelständisches Bio-Unternehmen auf der Schwäbischen Alb, welches neben dem ersten Biohotel in Baden-Württemberg ein vom Magazin „Feinschmecker“ ausgezeichnetes Biorestaurant, einen Biopartyservice und die ROSE Biomanufaktur betreibt. Unter dem Motto "Frisch aus der Restaurantküche" kochen wir in unserer kleinen Biomanufaktur in Hayingen-Ehestetten Gerichte für den Genuss bei Ihnen Zuhause. Alle Gerichte der ROSE Biomanufaktur werden noch kochhandwerklich klassisch zubereitet und schonend verarbeitet, um möglichst viel Vitamine und Vitalstoffe zu erhalten. Frei von Geschmacks- und Konservierungsstoffen finden Sie unsere Produkte nur im Kühlregal.

Kontakt:

ROSE Biomanufaktur
Daniel Tress
Aichelauer Strasse 6
72534 Hayingen-Ehestetten
Tel: 07373/915260
Fax: 07373/915378
E-Mail: info@wimsen.de
www.wimsen.de



Romina Mineralbrunnen GmbH und Co KG



Vor 20 Jahren stieß Romina Mineralbrunnen bei Probebohrungen in Reutlingen in 400 Metern Tiefe auf das EiszeitQuell-Mineralwasservorkommen. Wissenschaftliche Untersuchungen belegten seine eiszeitliche Herkunft und besondere Reinheit: Das Mineralwasservorkommen ist am Ende der letzten Eiszeit vor über 10.000 Jahren entstanden und wird seither von wasserundurchlässigen Gesteinsschichten vor äußeren Einflüssen und Umweltbelastungen geschützt. EiszeitQuell ist daher frei von schädlichen Substanzen wie Nitrat und Nitrit, Düngemitteln, Pestiziden sowie Hormon- oder Arzneimittelrückständen, wie sie heute häufig in Grund- und Oberflächenwasser nachgewiesen werden. Außerdem weist das Mineralwasser keinerlei Spuren von radioaktiven Stoffen wie Uran oder Tritium auf. Damit ist EiszeitQuell auch für Säuglinge geeignet. Heute ist EiszeitQuell eines der drei beliebtesten Premium-Mineralwässer in Baden-Württemberg.

Kontakt:

Romina Mineralbrunnen GmbH und Co KG
Daniel Gramer, Rödler Meike
Germanenstr. 21
72768 Reutlingen
Tel.: 07121/ 9615-0
Fax: 07121/ 9615-50
E-Mail: Daniel.Gramer@romina.de,
Meike.Roedler@romina.de
www.eiszeitquell.de



Schäfer Stotz

Kein anderes Tier ist so vielfältig wie das Schaf. Es liefert uns Nahrung und Kleidung und durch die Hütehaltung entstehen Landschaftstypen mit großem Artenreichtum.



Unser Betriebsitz liegt in Münsingen, mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Unsere ursprüngliche reine Wanderschäferei hat sich im Laufe der Zeit ein wenig gewandelt. Im Winter befinden sich unsere trächtigen oder abgelammten Mutterschafe mit ihrem Nachwuchs im Stall. Gleichzeitig wird noch die alte Tradition beibehalten, indem wir mit einer Herde auf unsere Winterweide in Oberschwaben wandern. Auf diese Weise soll bei unserer Nachzucht die Robustheit und die Widerstandsfähigkeit erhalten werden. Im Stall füttern wir unsere Tiere mit Futter von unseren Wiesen und Weiden. Durch den Verbund verschiedener Kalkmagerrasen, auch Wacholderheiden genannt, mit Naturschutzgebieten im Raum Münsingen/Mehrstetten, wurde unser Betrieb 1996 mit dem Naturschutzpreis der Stiftung Naturschutzfond des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet. Mit unserem Fleischzentrum können wir unseren Tieren Stress und lange Transporte ersparen und die höchste Qualität gewährleisten. Dies wurde uns vom Gault Millau mit der Auszeichnung als Genussbotschafter bestätigt.

Kontakt:

Schäferei Stotz GbR
Gerhard und Bärbel Stotz
Viehweide
72525 Münsingen
Tel.: 07381/ 1414
Fax: 07381/ 1554
E-Mail: info@schaefer-stotz.de
www.schaefer-stotz.de



Weingärtnergenossenschaft Metzingen



Die Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen e.G. wurde vor 75 Jahren gegründet. Derzeit betreiben über 130 Weingärtner – mehrheitlich im Nebenerwerb – aktiv Weinbau. Die Anbaufläche für die Metzinger Hofsteige-Weine umfasst ca. 30 Hektar. Mehrere Jahrhunderte Weinbau, Sorgfalt im Weinberg und das Gespür für die heutigen Qualitäts-Anforderungen sind maßgebend für unsere ausgezeichneten Weine vom Albtrauf, die auf vulkanischen Böden in unseren Weinbergen mit südlicher Hanglage allerbeste Bedingungen haben und hervorragend gedeihen. Aus Respekt gegenüber der Natur bauen wir unsere charaktvollen Weine naturnah und schonend an. Denn, darin sind sich alle Wengerter einig, Qualität entsteht hauptsächlich im Weinberg. Der Ausbau der Metzinger Hofsteige-Weine erfolgt in der WZG-Kellerei (Württembergische Zentral-Genossenschaft) in Möglingen. Unser Sortiment umfasst Weiß-, Rosé und Rotweine, Sekt und Secco aus traditionellen Württembergischen, nationalen und internationalen Sorten wie Sylvaner, Müller Thurgau, Kerner, Grauburgunder, Riesling, Chardonnay, Muskateller und Schiller-/Roséwein sowie Lemberger, Burgunderweine, Acolon, Regent und Cabernet. So steht Metzingen, im Biosphärengebiet Schwäbische Alb und am südlichen Beginn der Württembergischen Weinstraße, für eine besondere Weinbautradition auf der schwäbischen Alb.

Metzinger Hofsteige

Kontakt:

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG
Martin Schadenberger
Am Klosterhof 2
72555 Metzingen
Tel.: 07123/ 41715
Fax: 07123/ 910416
E-Mail: martin@schadenberger.de
www.wein-metzingen.de



Zwiefalter Klosterbräu

Im Jahr 1521 wurde die Klosterbrauerei Zwiefalten erstmals urkundlich erwähnt. Seit 1897 obliegen bei Zwiefalter alle Brauprozesse, Betriebsabläufe sowie der rege Austausch mit Kunden und Genießern der Familie Baader. Für unsere inhabergeführte Brauerei gehört die konsequent regionale Ausrichtung zum ureigenen Selbstverständnis. So kommen fast alle Zulieferfirmen aus der näheren Umgebung Zwiefaltens und sichern in diesem Zusammenspiel den regionalen Wirtschaftskreislauf. Das zum Brauen unserer Qualitätsbiere benötigte Brauwasser gewinnen wir aus unserem Klosterbrunnen. Ausschließlich von Mälzereien aus der Region beziehen wir die zu Braumalz verarbeitete Gerste, welche nach strengen Richtlinien des kontrollierten Anbaus in der Region angebaut wird. Das Gewürz unserer Klosterbiere ist der feinherbe Aromahopfen, welcher aus der Region Tettang und der Hallertau stammt. Alle Klosterbiere werden nach der ältesten, lebensmittelrechtlichen Verordnung, dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 eingebraut und vergären im klassischen Zweitankverfahren bei kühlen Temperaturen mit eigener Reinzuchthefe.



Unserer regionalen Brauerei mit ihrem Standort im Biosphärengebiet liegt der Erhalt natürlicher Ressourcen, insbesondere des Wassers und der Braugerste, zur Herstellung hochwertiger Biere natürlich ganz besonders am Herzen. Wir begrüßen und unterstützen viele Maßnahmen zur umweltfreundlichen Herstellung und Vermarktung regionaler Produkte – wie auch echtALB.

Kontakt:

Zwiefalter Klosterbräu oHG
Peter Baader
Hauptstraße 24
88529 Zwiefalten
Tel.: 07373/ 200-0
Fax: 07373/ 200-30
E-Mail: pbaader@zwiefalter.de
www.zwiefalter.de