



MOHRENKÖPFLE

GASTRONOMIE

- im Regionalmarkt Hohenlohe -

Ein Projekt der:



BÄUERLICHEN
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Haller Straße 20 · 74549 Wolpertshausen
Telefon: (07904) 97 97-0 · Telefax: (07904) 97 97-29
E-Mail: info@besh.de · www.besh.de



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Schmeck den Süden

Hochwertiger regionaler Genuss und Gastronomie-Kultur: Dafür stehen die als „Schmeck den Süden“ ausgezeichneten Restaurants und Gastronomiebetriebe. Geprüft werden die Speisekarte auf die Anzahl der regionalen Gerichte und Getränke hin sowie der Einsatz regionaler Produkte von höchster Qualität. Dabei gilt: Je mehr Löwen, desto regionaler.

Unsere Mohrenköpfe Gastronomie ist jetzt mit drei Löwen ausgezeichnet - dem höchsten Qualitätsstandard. Das bedeutet: Mindestens 90 Prozent des Angebots ist ehrlich regional. Zudem haben wir die Auszeichnung als „Haus der Baden-Württemberger Weine“ und sind nach ServiceQualität Deutschland zertifiziert. Wenn Sie die Vielfalt Hohenlohes kulinarisch erleben möchten, sind bei uns also bestens aufgehoben.



Bio-Zutaten zertifiziert durch DE-ÖKO-003



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Slow Food - Chef Alliance



Unser Chefkoch Maximilian Korschinsky, der kulinarische Botschafter der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, wurde im November 2018 in die Chef Alliance von Slow Food aufgenommen.

Die Chef Alliance ist ein Netzwerk engagierter Köchinnen und Köche, welche die Slow-Food-Philosophie leben und sie verbreiten. Kochen beginnt mit dem Lebensmittel und dem Wissen um dessen Herkunft. Für die Köche der Chef Alliance ist daher der direkte Kontakt zum Erzeuger essentiell.

Essen ist mehr als satt werden, davon ist Korschinsky überzeugt. Essen ist ein politischer Akt mit soziokulturellen Bezügen. In Zeiten, in denen immer weniger zu Hause gekocht wird, gilt es den Bezug zum Lebensmittel in seiner ursprünglichen Form herzustellen: Wie es aussieht, wo es wächst, welche Menschen es großziehen, ernten und verarbeiten.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Willkommen, liebe Gäste aus nah und fern!



Rudolf Bühler, Gründer und Vorsitzender der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

Wir Hohenloher Bauern freuen uns über Ihr Interesse an unserer Arbeit und unseren bäuerlichen Erzeugnissen, welche wir mit Respekt vor der Schöpfung und Passion erzeugen und hier in der Mohrenköpfler Gastronomie auf den Tisch bringen.

Seien es Speisen von unserem berühmten Schwäbisch-Hällischen Landschwein, vom bœuf de Hohenlohe, dem Hohenloher Lamm oder auch unsere vegetarischen Gerichte: Hier in der Mohrenköpfler Gastronomie gibt's die Spezialitäten aus der Region Hohenlohe, direkt von den Bauernhöfen, von Meisterköchen gekocht und von Landfrauen kredenzt.

Besonders empfehlenswert auch unsere Heumilch-Käsespezialitäten von der Dorfkäserei Geifertshofen, wo die Kühe auf den saftigen Hohenloher Wiesen weiden und in Freilaufställen gemolken werden.

Sie sind auch herzlichst eingeladen unsere Bauernhöfe zu besuchen und sich im direkten Gespräch mit unseren Bauern und Bäuerinnen über die vorbildliche Landwirtschaft in Hohenlohe zu informieren.

Wir wünschen Ihnen, liebe Gäste, einen guten Appetit mit unseren bäuerlichen Spezialitäten. Nicht vergessen: Naturschutz geht durch den Magen!



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE GASTRONOMIE



Maximilian Korschinsky, Küchenleitung Mohrenköpfler Gastronomie

Meine und unsere Aufgabe ist es, Lebensmittel sorgfältig auszuwählen, zuzubereiten und im Einklang mit ökologischen Aspekten ein Genuss-erlebnis schaffen. Ich bin überzeugt von unserer Philosophie, auch weil sie der Slow-Food-Bewegung so nahe steht. Themen wie Biodiversität, verantwortungsvolles Handeln und Respekt vor Bauern und Produzenten prägen mein tägliches Handeln als Koch.

Alle reden von guten regionalen Produkten, wir haben sie! Für mich gibt es keine Alternative zu regionalen Lebensmitteln, zur Verwurzelung der Küche in der Region und zur Wahrung der regionalen Kochkunst.



Markus Gundel, Bäckermeister Bäuerliche Backstube im Regionalmarkt Hohenlohe

Was ist das Besondere an schwäbischen Brezeln? „In den Teig kommt etwas Schweineschmalz“, sagt Markus Gundel, 41. Die Brezeln würden dadurch kompakter, blieben dafür aber länger frisch. Sie sind übrigens das Lieblingsgebäck des Bäckermeisters, der seit Frühjahr 2020 in der Bäuerlichen Backstube in Wolpertshausen das Sagen hat. Und er muss ja schließlich wissen, was gut ist.

1994 hat der gebürtige Hohenloher seine Ausbildung in einem kleinen Handwerksbetrieb begonnen, im Jahr 2004 den Meistertitel abgelegt. Zuletzt arbeitete Gundel beim Backofenhersteller Manz in der Kundenbetreuung. Ein Manz-Ofen steht auch in seiner Backstube.





MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Suppen

Kartoffel-Selleriecremesüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

€ 6,-

Rinderkraftbrühe
mit Kräuterflädle

€ 4,-

Am Anfang

Salat von Hohenloher Pilzen
mit gebackener Geifertshofener Käsepraline, Ackersalat, Quitte und Baguette

€ 12,-

Mariniertes Rotkraut
mit Preiselbeeren und unserem luftgetrocknetem Eichelmastschinken

€ 14,-



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Hohenloher Leibspeisen

Dry Aged Stielkotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, 250 g	€ 21,-
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	€ 15,-
Zwiebelrostbraten vom bœuf de Hohenlohe	€ 24,-
Gebratene Leber vom Bio-Rind mit Rotweinzwiebeln	€ 16,-

Aus'm Pfännle

Filetpfännle vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	€ 21,-
Jägerschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	€ 15,-

Bitte wählen Sie zu ihren Gerichten jeweils zwei Beilagen und eine Sauce.

Beilagen

Spätzle
Bratkartoffeln
Süßkartoffelpüree
Gegrilltes Gemüse
Gebratene Pilze
Geröstete Rote Bete
Kleiner Salat vom Buffet

Weitere Beilage: 3,-€

Saucen & Dips

Urwaldpfeffersauce
Pilzrahmsauce
Bratensauce
Gemüsepesto

Weitere(r) Sauce/Dip: 2,-€



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unsere Spezialität

Dreierlei Hohenloher Spezialitäten - nur für zwei Personen

Filetsteak und Dry Aged Stielkotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und kleiner Rostbraten vom Rind mit gebratener Echt Hällischer Maultasche serviert und präsentiert auf einer Platte mit Steakmesser

pro Person: € 29,-

Zubereitungszeit mindestens 20 Minuten

Bitte wählen Sie hierzu drei Beilagen sowie drei Saucen/Dips.

Unsere Klassiker

Hohenloher Linsen

mit Spätzle und Echt Hällischen Saitenwürstle

€ 10,-

Vom Hohenloher Bruderkalb

Artgerechte Kälberaufzucht für alle geborene Kälber des Bio-Milchviehbetriebes.

Hausgemachte Fleischküchle vom Hohenloher Bruderkalb



€ 15,-

Bitte wählen Sie hierzu zwei Beilagen und eine Sauce/Dip.

Vegetarische Leibspeisen

Käsespätzle

mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse und Röstzwiebeln

€ 13,-

Geifertshofener Bio-Hirtenkäse aus dem Ofen

mit Ofentomaten und kleiner Brotauswahl

€ 13,-



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE GASTRONOMIE

Vesper

Hohenloher Bauernvesper

Echt Hällische Schinken- und Salamiauswahl, Echt Hällische Hausmacher Wurst, Echt Hällische Pfefferbeisser, Geifertshofener Bio-Heumilchkäse, Butter und Hohenloher Bauernbrot, reich garniert und serviert auf unserem Holzbrett

p. Person: € 11,-

Wurstsalat

Echt Hällischer Wurstsalat, wahlweise mit Geifertshofener Bio-Heumilchkäse, oder Echt Hällischer Schwarzwurst, reich garniert mit Hohenloher Bauernbrot

€ 11,-

Bier-Empfehlung



Mohrenköpfe

Haller Löwenbräu Schwäbisch Hall

Das Charakter-Bier aus der Genießerregion Hohenlohe. Drei spezielle Malzsorten geben diesem untergärigen Bier seine typische Bernsteinfarbe und seinen vollmundigen Geschmack. Ein malzaromatisches und dennoch mild gehopftes Bier mit einer leichten Karamellnote.

Harmoniert ganz besonders zu einem deftigen Vesper, Krustenbraten und Bratengerichten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein.

frisch vom Fass



Stammwürze

12,6 - 12,9%



Alkohol

5,4 vol.%

0,3l € 2,90

0,5l € 3,90



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Dessert

Hausgemachter Bio-Kuchen und Bio-Torte

Stück: € 3,50

Hausgemachtes Heumilch-Eis
verschiedene Sorten

1 Kugel: € 1,50



BIO-EIS AUS HEUMILCH
VON GLÜCKLICHEN WEIDEKÜHEN



Alle Eissorten stellen wir handwerklich im Regionalmarkt Hohenlohe selber her. Wir verwenden ausschließlich Heumilch g.t.S. der Dorfkäserei Geifertshofen und weitere ausgewählte regionale Zutaten. Wir verzichten auf chemische Zusätze und Geschmacksverstärker - Natur pur!

Weitere Dessertempfehlungen erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

An der Mohrenköpfle-Bar

Sekt

Hausmarke weiß	0,1l € 2,50	0,75l € 17,50
Regionalmarktsekt, trocken		
Holundersekt süß, 2 Vol-% Alkohol von Bernulf Schlauch		0,75l € 24,50
Winzersekt Riesling Brut 2016 Fürst Hohenlohe Öhringen		0,75l € 35,-

Aperitif

Apérol Spritz ^{1,5}		0,2l € 5,-
Campari Soda/Orange ^{1,5}		0,2l € 5,-

Destillat

Weinbergpfirsich trifft Bitter Lemon ² Weinbergpfirsichlikör vom Strecker, Roséwein und ein spritzer Bitter Lemon		0,2l € 4,50
--	--	-------------

Unsere Empfehlung

Hohenloher Cider - Naturbursch und Natürmädel	4,5 % vol.	0,33l € 4,50
---	------------	--------------

Aus Hinterespig, einem Teilort der Gemeinde Pfdelbach, kommen feine Getränke von Daniela und Christian Haußler, die in der Mohrenköpfle Gastronomie und im Regionalmarkt Hohenlohe in Wolpertshausen zu haben sind.



Apfel küsst Johannisbeere
Eine schöne Balance zwischen
zwei sich ergänzenden Früchten.



Der Klassiker – Apfel Cider
Ein ausgewogenes Süße-Säure-
Spiel vollendet unseren Naturbursch.

Haußler
Hinterespig



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Mineralwasser

Haller Wildbadquelle medium, naturell, classic	0,2l € 2,50	0,4l € 3,50
Teinacher medium, naturell		0,7l € 5,50

Natursaft/Schorle

Saft

Apfelsaft		0,2l € 3,-
Roter Traubensaft		0,2l € 3,-
Johannisbeernektar		0,2l € 3,-
Kirschnektar		0,2l € 3,-
Orangensaft		0,2l € 3,-
Multivitamin-Mehrfruchtsaft		0,2l € 3,-

Schorle

Schorle verschiedene Sorten	0,2l € 2,90	0,4l € 3,90
Hohenloher Fruchtsaftchorlen		0,33l € 3,-
Bio-Apfelschorle naturtrüb vom Stapf		0,5l € 4,20

Limonade

Cola-Mix ^{1,2,3,4}	0,2l € 2,90	0,4l € 3,50
Coca-Cola, Fanta ^{1,2}	0,2l € 2,90	0,4l € 3,50
Zitronenlimonade ^{2,4}	0,2l € 2,90	0,4l € 3,50
Bitter Orange ²		0,33l € 3,50

1 = mit Farbstoff

2 = mit Antioxidationsmittel

3 = mit Süßungsmittel(n)

4 = enthält eine Phenylalaninquelle

5 = chininhaltig





MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Bier vom Fass

Haller Löwenbräu Mohrenköpfler Landbier	0,3l € 2,90	0,5l € 3,90
Haller Löwenbräu Radler	0,3l € 2,90	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Radler naturtrüb	0,3l € 2,90	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Meistergold	0,3l € 2,90	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Hefeweizen	0,3l € 2,90	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Cola-Hefeweizen	0,3l € 2,90	0,5l € 3,50

Bier aus der Flasche

Haller Löwenbräu Mohrenköpfler Weizen	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu alkoholfreies Meistergold	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu alkoholfreies Hefeweizen	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Kristallweizen	0,5l € 3,50
Haller Löwenbräu Pils	0,3l € 3,20
Alkoholfreie Bio-Biere von der Brauerei Engel	0,3l € 3,-
Bio-Keller-Pils von der Brauerei Engel	0,5l € 3,70
Bio-Hell von der Brauerei Engel	0,5l € 3,70



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Offene Qualitätsweine

Weisswein

RIESLING* feinherb vom Weingut Schäfer-Heinrich	0,2l € 5,90
RIESLING* vom Stutz Ökoweingut	0,2l € 5,90
FLINT* Weißweincuvee vom Weingut Hofmann	0,2l € 5,90
GRAUBURGUNDER* trocken von Fürst Hohenlohe-Öhringen	0,2l € 5,90

Rotwein

LEMBERGER* trocken vom Weingut Schäfer-Heinrich	0,2l € 5,90
TROLLINGER MIT LEMBERGER* halbtrocken vom Stutz	0,2l € 5,90
TAUBERSCHWARZ* trocken vom Weingut Hofmann	0,2l € 5,90
SPÄTBURGUNDER* trocken von Fürst Hohenlohe Öhringen	0,2l € 5,90

Rosé

ROSÉ* vom Ökoweingut Stutz	0,2l € 5,90
----------------------------	-------------

Weinschorle*

SCHORLE WEISS* aus Riesling trocken	
SCHORLE ROT* aus Lemberger trocken	0,1l € 4,- 0,2l € 4,50

*enthalten Sulfite

Flaschenwein	1,0l € 27,-
Flaschenwein	0,75l € 22,-



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Flaschen Qualitätsweine

Schäfer Heinrich

RIESLING Kabinett*

0,75l € 25,-

trocken | 12,5 Vol.-% Alk:

Fürst Hohenlohe Öhringen

VERRENBURG RIESLING Kabinett*

0,75l € 32,-

trocken | 13,5 Vol.-% Alk.

LEMBERGER VERRENBURG*

0,75l € 29,-

trocken | 12,5 Vol.-% Alk.

WeinReuter

TRAMINER*

0,75l € 27,-

trocken | 12,5 Vol.-% Alk.

Hofmann

TAUBERSCHWARZ „R“ FEUERSTEIN*

0,75l € 39,-

trocken | 13,5 Vol.-% Alk.

Hirth

PINOT NOIR*

0,75l € 27,-

trocken | 13,5 Vol.-% Alk.

CALMA*

0,75l € 33,-

trocken | 12,5 Vol.-% Alk.

*enthalten Sulfite



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Heissgetränke

Kaffee

Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,- €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Affogato	4,90 €
Tasse Kaffee Creme	3,- €
Kännchen Kaffee Creme	4,50 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
Heiße Trinkschokolade	3,50 €
Schokoccino	3,50 €

Tee

Kännchen Tee	3,50 €
verschiedene Sorten	

Destillate

Obstliköre	je Glas 2cl 3,50 €
von der Brennerei Mozer und Brennerei Strecker	
Edelbrände	je Glas 2cl 3,50 €
von der Brennerei Mozer und Brennerei Strecker	
Spirituosen & Liköre	je Glas 2cl 3,50 €



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Herkunft unserer Weine

Weingut Pix

Das Weingut Pix ist ein Familienbetrieb in zweiter Generation. Unsere Weinberge, die seit 1984 konsequent ökologisch bewirtschaftet werden, liegen in und um Ihringen am Kaiserstuhl. Wir arbeiten nach den strengen Richtlinien des Demeter-Verbands. Unser Betrieb ist frei von Kunstdünger, Herbiziden und chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln. Mit Ein-saaten schaffen wir ein buntes Ökosystem im Weinberg. Unsere



Trauben werden zu 100 Prozent von Hand gelesen. Nach der Ernte werden sie per Gravitation in die Kelter gefüllt und schonend als ganze Trauben gepresst. Im Keller benutzen wir keine Schönungs-mittel wie Gelatine, Aktivkohle oder Mikroplastik. Die Weine lagern lange auf der Hefe und werden normalerweise komplett trocken vergoren. Bei uns hat jeder Jahrgang seinen eigenen Charakter. Dadurch haben unsere Weine die volle ungeschminkte Ausdrucksstärke der einzelnen Lagen und Sorten.

Weingut Hirth

Andernorts hat die Lese längst be-gonnen, bei Hirth dagegen liegen die Weinberge still in der Herbst-sonne. Haben unsere Gutswinzer was verbummelt? Keineswegs. Die scheinbare Muße ist Kalkül. Un-ser Wein soll bekommen, woran die Welt heutzutage geizt: Zeit, Zeit, Zeit! Sonne und Regen sind Schicksal, Zeit dagegen ist eigener Wille.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE GASTRONOMIE

eit für die geduldige Pflege der Rebstöcke. Nur was die Trauben aus dem Weinberg mitbringen, wird im Fass zu besonderer Güte. Alleine das rechtfertigt den Widerstand gegen zack-zack und alles andere, was wahren Genuss den Garaus macht. Bereits in der dritten Generation ist das Willsbacher Weingut in Familienbesitz.

Weingärtner Markelsheim

Unsere Mitarbeiter, Mitglieder, Weinköniginnen, Weinfreunde, Geschäftspartner und Kunden tragen alle zu unserer Weinkultur bei. Wir alle sind fasziniert von diesem Produkt mit Tausenden von Aromen und Farbnuancen, von dem einzigartigen Panorama in den Weinbergen und zwischen den Steinriegeln. Jede Weinbaufamilie hat eine eigene Geschichte und einen eigenen Zugang zum Wein, doch alle vereint die Taubertäler Lebensart und die Freude am Markelsheimer Wein!



Hofmann Weingut

Röttingen liegt im Dreieck von Würzburg, Rothenburg und Bad Mergentheim an der Romantischen Straße. Hier gedeiht der südlichste Wein Frankens. Unsere Familie ist schon seit erdenklichen Zeiten im Weinanbau tätig, doch erst seit 1991 vermarkten wir unsere Produkte selbst. Aus damals 1,3 Hektar Rebfläche sind mittlerweile 7 geworden,





MOHRENKÖPFLE GASTRONOMIE

und 40 Prozent mit roten Reben bestockt sind. Nahezu unser gesamter Wein wächst in der Spitzenlage „Röttinger Feuerstein“, wo der vorherrschende Muschelkalkboden von weißen Quarzadern, dem sogenannten Feuerstein, durchzogen ist. Dies verleiht einem Großteil unserer Weine nicht nur ihren Namen, sondern auch eine herrliche Mineralität. Tradition und Moderne, Erfahrung und Wissenschaft gehen bei uns Hand in Hand, weil sich nur so ein wirklich guter Wein erzeugen lässt. Vater Alois hat sein Wissen in jahrelanger Praxis erworben, Sohn Jürgen weiß als Geisenheim-Absolvent um die neuesten Forschungsergebnisse. Der rege Austausch zwischen den Generationen lässt uns Jahr um Jahr unser Ziel verwirklichen: bekömmliche Spitzenweine, die in Geschmack und Struktur ihresgleichen suchen.

Stutz Ökoweingut

Urkundlich wird der Name Stutz im 15. Jahrhundert das erste Mal erwähnt. Die Familie Stutz ist seit Generationen im Weinbau tätig. Nach dem Zweiten Weltkrieg spezialisiert sich der traditionelle landwirtschaftliche Mischbetrieb zum reinen Weinbaubetrieb. 1994 übernimmt der jetzige Betriebsleiter Andreas Stutz das Weingut und stellt es von einer naturnahen Wirtschaftsweise auf



kontrolliert ökologischen Anbau um. Seit dem Jahr 2003 werden die Weinberge konsequent nach biologisch-dynamischen Methoden gepflegt. Auf dem Etikett werden die Weine weiterhin mit dem Ecovin-Zeichen als Erkennungsmerkmal für den Bioanbau gekennzeichnet. Das Ökoweingut Stutz ist jedoch auch Demeter-zertifiziert.





MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Bio Weingut WeinReuter

Das Familienweingut liegt in Leingarten bei Heilbronn am Fuße des Heuchelbergs inmitten in der Natur. Seit 2009 bewirtschaften wir unsere Rebflächen nach ökologischen Richtlinien und sind Mitglied bei Ecovin und Bioland. Für uns ist es von besonderer Wichtigkeit, dass unsere Weine im Einklang mit der Natur entstehen und ihre eigene Handschrift tragen. Um dies zu ermöglichen, arbeiten wir alle Hand in Hand.



Fürst Hohenlohe Öhringen

Als traditionsreiches VDP-Weingut und nachweislich ältestes Familienunternehmen Deutschlands blicken wir auf eine 1253 beginnende Geschichte des Weinbaus zurück. In der 27. Generation, die sich dem Wein verschrieben hat, bauen wir auf unserem 17 Hektar umfassenden Monopol-Weinberg Verrenberger Verrenberg traditionelle Rebsorten wie Riesling, Lemberger und Spätburgunder an. Die Reben stehen auf Keupersandstein mit Muschelkalkhorizont, was für die Hohenloher Ebene einzigartig ist. Dies trägt nicht unbedeutend zur schmeckbaren Terroirausprägung unserer Weine bei.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Schäfer-Heinrich Ökologisches Weingut

1990 wurden wir Mitglied bei Ecovin Bundesverband Ökologischer Weinbau. Seit diesem Zeitpunkt arbeiten wir nach kontrolliert ökologischen Richtlinien. Der Umweltschutz und die Arbeit im Einklang mit der Natur sind wesentliche Gesichtspunkte unserer Arbeit. Die Erkenntnis, der Boden ist unser wichtigstes Element und höchstes Gut, aber auch die Problematik bei chemischen Pflanzenschutz- und Düngemitteln sind



grundlegende Aspekte. Der persönliche Einsatz, die Liebe zum Weinberg und zur Natur, vereint mit großer Sorgfalt beim Ausbau der Weine sind Bedingungen für eine hervorragende Qualität im Glas.

Holunderzauber von Bernulf Schlauch

Hohenlohe ist die Geburtsstätte des Holunderzaubers, ein spritziges Perlgetränk aus frisch gesammelten Holunderblüten. Der alkoholarme Lifestyle-Drink (zwischen 3 und 3,8 % Alkoholvolumen) wird im Jagsttal nach dem Champagnerverfahren hergestellt und macht seinem Namen alle Ehre. Beim Öffnen des Holunderzaubers steigt der aromatische Blütenduft in die Nase. Ein Duft nach Frühling, der auf der Zunge und im Gaumen zum besonderen Geschmackserlebnis mutiert und Kindheitserlebnisse wachkitzelt.



Wie jeder Sekt muss auch der Holunderzauber eiskalt serviert werden (6 Grad Celsius).



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches Landschwein

Hohenlohes bekannteste Spezialität ist unser Schwäbisch-Hällisches Landschwein, hierzu-lande seiner besonderen Zeichnung wegen liebevoll „Mohrenköpfe“ genannt. Die älteste Schweinerasse Deutschlands geht zurück auf König Wilhelm I. von Württemberg. Um das Jahr 1820 ließ der „Landwirt auf dem Königs-



Schwäbisch-Hällisches Landschwein

thron“ chinesische Maskenschweine einführen und mit den heimischen Rassen kreuzen. Am besten verbreiteten

sich die fruchtbaren Tiere mit der besonderen Fleischqualität rund um Schwäbisch Hall, was ihnen den Namen einbrachte.

Nach langer Blütezeit galten die Schwäbisch-Hällischen Mitte der 1980er Jahre jedoch als ausgestorben. Uns Hohenloher Bauern ist es zu verdanken, dass die Rasse gerettet und zu neuer Blüte geführt wurde.

Die Europäische Union hat dies anerkannt und der alten Landrasse das Qualitätszeichen g.g.A. (geschützte geografische Angabe) verliehen. Es stellt sicher, dass nur wir Hohenloher Bauern das besondere Fleisch der Schwäbisch-Hällischen unter dem blau-gelben Siegel vermarkten dürfen.

Artgerechte Tierhaltung und regionales Futter ergeben das vorzügliche Fleisch mit dem typischen Aroma, dem kräftigen Geschmack und der intensiven Marmorierung. Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A. stammt direkt von uns, den Hohenloher Bauern.

Bœuf de Hohenlohe

bœuf de Hohenlohe ist ein historischer Begriff für gesundes Mastvieh von den fruchtbaren Weiden Hohenlohes. Der französisch klingende Name ist im ausgehenden 18. Jahrhundert entstanden, als die Bauern ihre Rinder und Ochsen bis nach Paris trieben. In der französischen Küche war ihr Fleisch vor allem wegen seiner Zartheit und seines Geschmacks begehrt.

Wir Hohenloher Bauern haben uns der Tradition angenommen und erzeugen heute das berühmte Hohenloher Mastvieh nach historischem Vorbild. Rinder lokaler Rassen wie Limpurger und Fleckvieh werden mit dem französischen Limousin zu bœuf de Hohenlohe gekreuzt. Während

der Aufzucht weiden die Jungrinder in den Flusstälern von Bühler, Kocher und Jagst sowie ihren Seitentälern. Wiesen mit Kräutern und Klee sind die Grundlage für eine gesunde Aufzucht. Mit der Beweidung erhalten wir zudem die Kulturlandschaft. Im Herbst kommen die Mastrinder auf der Hohenloher Ebene in Ställe mit Stroheinstreu.

Während der Endmast bekommen die Tiere nur gesundes Futter aus der Region. Die Erzeugerrichtlinien verbieten jeglichen Einsatz von Wachstumsförderern. Sorgfältig ausgewähltes Futter kombiniert mit der natürlichen Aufzucht der Rinderrassen ergibt vorzügliches Fleisch. Zuletzt werden die edlen Teile einem sorgfältigen Reifeverfahren unterzogen, um den von den Gourmets gerühmten feinen Geschmack des bœuf de Hohenlohe zu prägen.



bœuf de Hohenlohe





Naturgewürze aus unseren Partnerprojekten

Naturgewürze aus Indien, dem Balkan, Sansibar und Hohenlohe geben unserer Echt Hällischen Wurst ihr besonderes Aroma. In vier Klimazonen bauen lokale Erzeugergruppen ökologisch Gewürze für Ecoland Herbs & Spices an. Aus dem südindischen Kerala kommen Urwaldpfeffer, Kardamom, Piment, Ingwer, Kurkuma, Muskatnüsse und Nelken. In der



ECOLAND®
Herbs & Spices
Kräuter und Gewürze
aus ökologischem Anbau
-fairer Handel-

in Serbien gelegenen, autonomen Region Vojvodina werden Paprika, Mohn und Braunsenf angebaut; auf der Insel Sansibar ernten die Bauern Kardamom, Gelbwurz, Pfeffer, Muskat, Zimt, Vanille, Nelken, Chili und Piment.

Die Familienbetriebe und Kleinbauernkooperativen bauen die alten und aromatischen Landsorten nach traditionellen Methoden an und verzichten dabei auf den Einsatz von Chemie. Für ihre hochwertigen Produkte erhalten sie Preise, die 50 bis 100 Prozent über dem Weltmarkt liegen. Die Ernte wird naturbelassen abgefüllt und direkt nach Deutschland transportiert. In der Gewürzmanufaktur in Wolpertshausen werden alle Gewürze frisch gemahlen und zu Mischungen für unsere Echt Hällischen Würste komponiert.

Gewürze und Ölpflanzen, die im gemäßigten Klima der Hohenloher Ebene gedeihen, sind Koriander, Kümmel und Leinsaat. Aus der alten Sorte Hohenloher Speisesenf und Naturgewürzen entstehen acht Senfsorten.

Bio-Heumilchkäse aus der Dorfkäserei

Unsere feinen Käsesorten stammen von der Dorfkäserei Geifertshofen. Nach traditioneller Handwerkskunst und in Handarbeit entstehen hier einzigartige Käsespezialitäten. Wir verwenden ausschließlich aromatische Heumilch, Lab, Käsekulturen und Salz. Jeder Käse hat seinen eigenen Charakter und sein unverwechselbares Aroma.

Unsere Bauersfamilien setzen auf die ursprünglichste Form

der Milchgewinnung: Heumilch. Die Fütterung der Tiere ist dem Lauf der Jahreszeiten angepasst. Im Sommer weiden die Heumilchkühe, die im übrigen Hörner tragen, auf den grünen Wiesen der Region saftiges Gras und frische Kräuter. Im Winter bekommen sie im offenen Laufstall würziges, sonnengetrocknetes Heu. Das ganze Jahr über verzichten unsere Heumilchbauern auf vergorene Futtermittel aus Silage.

Die Europäische Union hat die besondere Wirtschaftsweise der Heuwirtschaft übrigens mit ihrem Gütesiegel g.t.S. – garantiert traditionelle Spezialität – ausgezeichnet. Heumilch g.t.S. garantiert verbindliche Standards wie silofreie Fütterung ohne Gentechnik und bürgt für Qualität wie Unverfälschtheit.

Die im Jahr 1998 gegründete Bio-Käserei schafft für unsere Heumilchbauern eine nachhaltige Perspektive. Der Zeitaufwand für die Erzeugung von Heumilch wird ihnen mit dem bundesweit höchsten Milchpreis vergütet.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unsere Partner aus der Region



Biolandhof Engelhardt

Gemeinsam arbeiten wir für das gleiche Ziel: 100 % Bio! Das garantiert Ihnen ein vielfältiges Angebot frischer Lebensmittel in bester Bio-Qualität.



Milchprodukte von den Schrozberger Milchbauern

Die derzeit größte Demeter-Molkerei Deutschlands lässt den Tieren ihre Hörner und betreibt ganzheitliche Kreislauf-Landwirtschaft nach strengen Demeter-Richtlinien.



Kaffee vom Kaffeehaus Hagen

Seit 1934 wird im Unternehmen Hagen geröstet. Das bedeutet ein hohes Maß an Kompetenz und Erfahrung. Die Kaffeesorten sind fair gehandelt und zumeist Bio-Kaffee.



Bier von Haller Löwenbräu

Unsere Biere beziehen wir von der Qualitäts-Brauerei aus Schwäbisch-Hall, darunter das „Mohrenköpfe“, das 2013 als eines der besten deutschen Biere ausgezeichnet wurde.

Eier vom Betrieb Hanselmann

Unsere Eier beziehen wir vom Familienbetrieb Hanselmann aus Blaufelden.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



MOHRENKÖPFLE
GASTRONOMIE

Unser Qualitätsversprechen

Alle unsere Speisen werden handwerklich hergestellt.
Die Zutaten stammen von unseren Hohenloher Bauern und Partnerbetrieben.
Wir legen größten Wert auf Echtheit und Wertschätzung.

Lernen Sie uns
Hohenloher Bauern kennen



Besuchen Sie unsere
bäuerliche Markthalle



Stöbern Sie in
unserem Online-Shop



Haben Sie Fragen in Bezug auf Allergene oder Inhaltsstoffe?
Bitte wenden Sie sich an uns.

Alle Preise incl. Service und Mehrwertsteuer.



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL