

INHALT

10

ANNÄHERUNG AN SCHWABEN

Seite 22

»Alles Gute in Fülle« – die schwäbische Küche

26

STUTTGART UND DIE SCHWÄBISCHE ALB

Seite 32

Ein Viertele in Ehren – Württemberger Wein

Seite 34

Horte fröhlich-rustikaler Gastlichkeit – Besenwirtschaften

Seite 42

Synonym schwäbischer Küche – Spätzle

Seite 44

Naturschutz und Wohlgeschmack – Württemberger Lamm

Seite 52

Köstliches aus dem Bodensee – Felchen und Barsche

62

BAROCKE VIELFALT IN OBERSCHWABEN

Seite 68

Seelenwärmer an kalten Tagen – Suppen und Eintöpfe

Seite 70

Die Laugenbrezel – Königin schwäbischer Backwaren

Seite 82

Aus Äpfeln und Birnen – kellerkühler Most

Seite 84

Spezialität mit »Schlunz«-Effekt –
schwäbischer Kartoffelsalat

94

HOHENLOHER EBENE UND TAUBERGRUND – NORDSCHWABEN

Seite 102

»Herrgottsbscheißerle« – schwäbische Maultaschen

Seite 104

Von Kraut und Linsen – typische Gemüse

Seite 114

»Schwäbisch-Hällisches Landschwein« und »Boeuf de
Hohenlohe«

Seite 116

Alles frisch vom Bauern – Hofläden und Märkte

Seite 126: Register

Seite 127: Karte

Seite 128: Impressum