

Informationen zu unserer Wanderung am 17.10.2024

Der **Golfclub Hohenstaufen e.V.** unter dem Ramsberg in Donzdorf wurde 1959 als Golfclub Hohenstaufen Göppingen gegründet und zählt damit zu den ältesten Golfanlagen in Baden-Württemberg. Er liegt auf historischem Boden rund um den Ramsberg, dessen Burgeschloss seine Ursprünge in der Stauferzeit hat. Seither ist er Platz weiter entwickelt und gewachsen. Heute gehört er zu einem der schönsten und traditionsreichsten Golfanlagen in Baden-Württemberg inmitten von Streuobstwiesen, Parklandschaften und alter Laub- und Tannenwälder mit herrlichem Blick auf die Schwäbische Alb wie auch auf die Voralbberge des Fils- und Lautertals. Auf den 18 Golfbahnen sind die Persönlichkeiten der Stauer, historische Orte und Ereignisse dokumentiert.



Golfplatz



Blick auf Schloss Ramsberg

Landgasthof „Bürgerstüble“



Der Landgasthof Bürgerstüble in Reichenbach u.R. ist als Familienbetrieb mit gut bürgerlicher, schwäbischer Küche bekannt. Die verwendeten Fleisch- und Wurstwaren stammen aus der eigenen Metzgerei. Die Philosophie: Bei Landwirten und Jägern der Umgebung einzukaufen und auf Tierwohl zu achten ist selbstverständlich. Es wird beispielsweise Fleisch von artgerecht gehaltenen Strohschweinen verwendet. Bauern, die Strohschweine halten, haben in der Regel eigenes Getreide und die Tiere werden gut gefüttert. Die Symbiose aus hauseigener Metzgerei und

Landgasthof legt großen Wert darauf, ein geschlachtetes Tier komplett zu verwerten und alle Fleischteile aufzubrauchen. Das schlägt sich in der Tageskarte nieder, auf der täglich wechselnd zwei bis drei Gerichte stehen. Innereien wie Leber und Nieren gibt es schlachtfrisch am Wochenbeginn.

Ob Hirnsuppe, Hefeknöpfle mit Bohnen und Rauchfleisch, Linsen mit Spätzle und Saitenwurst, Krustenbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut, Rindsrouladen, Reh- und Wildschweinbraten aus heimischer Jagd, gebratene Ente oder Gans mit Kartoffelklößen und Blaukraut – deftige Hausmannskost ist die Spezialität des Bürgerstüble.

Sonntags darf sich der Gast immer auf einen Sonntagsbraten freuen. Im Winter sind Schlachtplatten der Renner, das Sommerhighlight ist die Tellersulz. Weil bei Sulzen der Grundsatz „was lange kocht wird richtig gut“ gilt, köchelt die Brühe im Bürgerstüble 24 Stunden. Diese enthalten keine zusätzlichen Geliermittel und sie werden auch nicht mit Gewürzmischungen, sondern mit Rohgewürzen gewürzt

Guten Appetit