

Kaiserstühler Spezialitäten

Kaiserstühler Walnusstorte

Die Walnusstorte wird nach eigenem Rezept von einem Kaiserstühler Konditor hergestellt. Die Besonderheit dieser Köstlichkeit ist, dass sie neben Walnüssen verschiedene Kaiserstühler Erzeugnisse, die bereits unter der Marke *Kaiserlich genießen* produziert werden, in sich vereinigt. Dazu zählen das Kaiserstühler Getreide und der heimische Honig der Kaiserstühler Imker. Sie sind weitere wertvolle Bestandteile der Torte.

Verkaufsstellen:

Spezialitätenbäckerei Werner Weber
Dorfstraße 7, 79235 Vogtsburg-Bischoffingen
Tel. 07662-935815
Sowie: Korkenziehermuseum Burkheim, Vinothek Breisach, Winzergenossenschaften am Kaiserstuhl

Kaiserstühler Walnussöl

Dieses reine Walnussöl wird aus Kaiserstühler Walnüssen in der Ölmühle Fessinger direkt in Achkarren gewonnen.

Verkaufsstelle:

Ölmühle Christian Fessinger
In den Kapellenmatten 8, 79235 Vogtsburg-Achkarren
Tel. 07662-778

Kaiserstühler Qualitätshonig

Der Kaiserstühler Qualitätshonig wird in der blühenden und fruchtbaren Landschaft des Kaiserstuhls gewonnen. Mit dem Kauf des Honigs trägt der Verbraucher zu deren Erhaltung bei. Neuerdings ist auch der Kaiserstühler Walnusshonig erhältlich.

Verkaufsstelle:

Kaiserstühler Imker GbR
Dorothea Raimann
Rebsteige 5
79241 Ihringen-Wasenweiler
Tel. 07668-9960885

Kaiserstühler Edelbrände

Der Obstbau hat eine lange Tradition am Kaiserstuhl. Einzelne hochstämmige Obstbäume im Wechsel mit Obstbaumanlagen prägen das Landschaftsbild vor allem in den Tälern und am Nordrand des Kaiserstuhls. Seit alters her vermarkten die Bauern das Obst nicht nur als Frischware oder Lagerobst, sondern verarbeiten es auch zu hochwertigen Destillaten. Kleinbrenner des Kaiserstuhls haben sich auf Initiative von PLENUM in einem Arbeitskreis zusammengefunden. Frisches Obst, hohe Sorgfalt, handwerkliches Können und Fingerspitzengefühl sind die Grundlagen für hochwertige Obstbrände. Die Kaiserstühler Edelbrenner pflegen einen regen Erfahrungsaustausch und organisieren Fortbildungen, um ihren hohen Standard ständig weiterzuentwickeln. Partner der Regionalmarke, ein gemeinsamer „*Kaiserlich genießen* Edelbrand“ mit entsprechendem Etikett ist in Vorbereitung.

Informationen unter www.die-kaiserstuehler-edelbrenner.de

Vulkanbrot

Das Vulkanbrot war das erste Markenprodukt der Marke *Kaiserlich genießen*. Mittlerweile sind verschiedene Vulkanbrotsorten, wie zum Beispiel die Vulkanstangen und die Vulkanbrocken erhältlich. Die Bäckerei Michelbach aus Breisach produziert ihre kompletten Backwaren aus Vulkanmehl.

Verkaufsstellen:

Konditorei - Bäckerei Michelbach, Gutgesellentorplatz 10, 79206 Breisach

Barleon GmbH Bäckerei, Hauptstrasse 16, 79268 Bötzingen

Barleon Backshop Minimal, Schlossmattenstrasse, 79268 Bötzingen

Barleon Bäckerei – Café, Hasenwinkel 1, 79224 Umkirch

Bäckerei Barleon, Bertoldstrasse 12, 79098 Freiburg

Bäckerei Barleon / Stehcafé, Unterlinden 12, 79098 Freiburg

Bäckerei Sedelmeier, Hauptstr. 1, 79235 Vogtsburg Oberrotweil

Bäckerei Sedelmeier, Eschbachstr. 8, 79235 Vogtsburg- Bickensohl

Bäckerei Sedelmeier, Dorfstraße 16, 79361 Sasbach- Jechtingen

Kaiserstühler Landeis

Die Produktgrundlagen für das Kaiserstühler Landeis sind Milch und Sahne von einem Milchbauern aus der Region. Als Aromaträger werden Kaiserstühler Obst, Beeren, Blüten Schnaps, Liköre und Weine aus dem Kaiserstuhl verwendet. Farb- und Aromastoffe werden nicht verwendet. Neben Milch- und Fruchteis gibt es auch außergewöhnliche Spezialitäten, wie beispielsweise die saisonalen Eissorten: im Spätjahr Rotwein- und Traubeneis, im Sommer Pfefferminz- und Holunderblüteneis. Das Eis wird in 500 ml und 750 ml Gebinden vermarktet.

Verkaufsstellen:

Kaiserstühler Eismanufaktur Gasthaus Stube Edwin Bury

Untere Guldenstr. 10, 79346 Emdingen-Königschaffhausen

Tel. 07642-3377 www.kaiserstuehlerlandeis.de

Kaiserstühler Obst und Gemüse

Neben gewöhnlichen Obst- und Gemüsesorten werden als Kaiserstühler Spezialitäten auch besonders ausgefallene Sorten angeboten wie zum Beispiel die gelbe und die lila Möhre, nicht nur Rote sondern auch Rot-Weiße Beete und Superschmelz, ein besonders zarter Riesenkohlrabi.

Samengarten Eichstetten /Stiftung Kaiserstühler Garten

www.kaiserstuehler-garten.de

Tel. 07663-932313

Ausführlichere Informationen erhalten Sie bei:

PLENUM-Geschäftsstelle

Stadtstr. 3, 79104 Freiburg

Tel. 0761-2187 5312 email: plenum@lkbh.de

www.naturgarten-kaiserstuhl.de

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH

Bahnhofstr. 22, 79235 Vogtsburg-Oberrotweil

Tel. 07662-935 386, email: info@kaiserlich-geniessen.de

www.kaiserlich-geniessen.de