

's Mühle-Blättl

Aktuelles & Wissenswertes
rund um die

GEROLDSAUER MÜHLE
DAS TOR ZUM SCHWARZWALD

No.1

Frühling 2018



Editorial

Liebe Leserinnen & Leser,

viermal im Jahr möchten wir Ihnen mit unserem „Mühle-Blättl“ aktuelle Themen, passend zur Jahreszeit, und Wissenswertes rund um die Geroldsauer Mühle präsentieren. Mit unserer Premierenausgabe 2018 starten wir pünktlich zum ersten Frühlingsmonat März und freuen uns nun auf die wärmeren und längeren Tage.

Viel Freude beim Lesen wünscht Ihnen das gesamte Team der Geroldsauer Mühle!

RUND UM ACKER & FELD

Das Radieschen - gut geeignet für Gartenanfänger

Mit dem Frühling startet auch die Gartensaison. Einer der ersten Vorboten des erwachenden Gartenjahres: Das Radieschen. Das rot-weiße Kraftpaket ist ein super Pflänzchen für Gartenanfänger und Kinder, die ihre ersten Garten-Erfahrungen sammeln. Radieschen sind kinderleicht anzubauen und Gesundheit pur! Sie reinigen die Nebenhöhlen und bremsen Entzündungen. Laut einer Studie können sie sogar das Wachstum von Krebszellen hemmen. Die meisten Nährstoffe bleiben bei rohem Verzehr erhalten. Wenn Ihnen der Sinn nach frischen Radieschen aus unserer Region steht, kommen Sie in den Mühlenmarkt!



~ BAUERNREGELN ~

Die Bauernregeln entstanden im Laufe der Jahrhunderte aus Beobachtungen nacheinander folgender Umstände. Sie wurden seit dem 16. Jahrhundert über Generationen hinweg weitergegeben, und viele dieser regionalen Regeln sind von erstaunlicher Zuverlässigkeit.

Für März:

01. März (Tag des heiligen Albinus von Angers)

Regnet's stark zu Albinus macht's dem Bauern viel Verdruss

Für April:

05. April (Tag des heiligen Vincentius)

Ist Sankt Vinzenz Sonnenschein, gibt es vielen guten Wein

Für Mai:

Kühler Mai wird hochgeacht', hat stets ein gutes Jahr gebracht

FRÜHLING - DIE ZEIT DER ERWACHENDEN NATUR

Im gesunden Einklang mit dem Rhythmus der Jahreszeiten



Liebe Besucherinnen und Besucher der Geroldsauer Mühle. Der Frühling nähert sich mit großen Schritten, die Natur erwacht, die klare Frühlingsluft und die wärmenden Sonnenstrahlen wecken die Lebensgeister und die Vorfreude auf die nächsten Monate. Worüber wir uns ganz besonders freuen, halten Sie gerade in Ihren Händen: 's Mühle-Blättl. Schon länger tragen wir diese Idee mit uns herum, nun im Frühling 2018 ist es endlich soweit. Voller Stolz können wir Ihnen die erste gedruckte Ausgabe präsentieren. Ab sofort versorgen wir Sie viermal im Jahr, im Rhythmus der Jahreszeiten, mit kleinen und größeren Geschichten rund um die Geroldsauer Mühle und die Menschen, die dahinter stehen. Wir möchten den Zauber der Geroldsauer Mühle mit Ihnen teilen. Dazu zählt das Bewahren von Traditionen und Bräuchen unserer Heimat, wie auch die nachhaltige Erzeugung von regionalen Lebensmitteln. Dadurch unterstützen wir die heimische Landwirtschaft sowie die Pflege der landwirtschaftlichen Flächen. Eben natürlich, echt und gut. Mit dem einziehenden Frühling füllen sich auch die Obst- und Gemüseregale in unserem Mühlenmarkt. Erste Vespurgurken, Schlangengurken und Kopfsalate aus der Region sind schon wieder verfügbar. Bald kommt Kohlrabi hinzu. So richtig startet die heimische Obst- und Gemüsesaison dann ca. Ende April mit frischen Erdbeeren und Spargeln. Die wärmeren Frühlingstemperaturen füllen aber nicht nur die Regale, auch der gemütliche und großzügige Biergarten von unserem Wirtshaus wird durch die wärmeren Frühlingstemperaturen wieder zum Leben erweckt. Egal zu welcher Jahreszeit: Wir arbeiten jeden Tag aufs Neue mit Enthusiasmus und Tatendrang daran, die Geroldsauer Mühle für Sie noch attraktiver zu gestalten. Wir und das gesamte Team der Geroldsauer Mühle freuen uns auf das Jahr mit Ihnen!

Ihre Familie Weingärtner

~ Im Mühlenmarkt ~

WIR STELLEN VOR

Schäferei Svensson Wanderschäfer Sven-Jörg Svensson

Wenn jemand Schafe zählen können muss, ohne dabei einzuschlafen, dann ist es Sven-Jörg Svensson. Der Wanderschäfer hütet 600 Schafe und gehört zu Baden-Baden wie die Lichtentaler Allee, das Friedrichsbad und der Merkur. Schon seit Jahrzehnten lässt er seine Schäfchen von Wiese zu Wiese ziehen. Ein idyllisches Bild, wie sich die Schafe aneinander geschmiegt über das frische Gras hermachen, flankiert von den altdeutschen Hütehunden und Sven-Jörg Svensson, gekleidet in traditioneller Schäferkluft mit Mantel, Hut und einem langen Stock. Dank der Schäferei Svensson können die Schafe ein schönes Leben in der freien Natur und an der frischen Luft verbringen. Ganz nebenbei leistet Svensson auch einen unerlässlichen Beitrag zur Offenhaltung der Kulturlandschaft rund

um Baden-Baden, denn die Schafe leben ganzjährig im Freien und fressen ausschließlich Gras und Heu. Hauptsächlich werden Wiesen rund um den Merkur, Geroldsau, Lichtental und Oberbeuern beweidet, im Winter geht's auch mal weiter raus in die Ebene. Die eigene Schlachtstätte befindet sich in Balg, was die Transportwege auf ein Minimum reduziert. Das bedeutet für die Schafe so wenig Stress wie möglich. Wie gut das Lammfleisch von solch glücklichen Schafen schmeckt, können Sie im Mühlenmarkt ausprobieren. Zum Schluss noch ein Beweis dafür, dass moderne Schäfer über Humor verfügen, wie ein Blick auf die Facebook-Seite der Schäferei Svensson verrät: „Mäh“, sagt das eine Schaf zum anderen. Antwortet das andere Schaf: „Mäh Du doch!“



Bild: Nathalie Dautel

's Mühle-Blättl



- Shop Heimatliebe -

Stimmungsvolle Dekoration rund um die Frühlingsboten

Draußen grünt und blüht es, und das Beste: Der Frühling muss nicht draußen vor der Türe bleiben. Mit der richtigen Dekoration holen Sie sich den Frühling nach Hause. Unser Tipp für ein stimmungsvolles Ambiente: Frische Blumenkränze oder individueller Tischschmuck, den wir nach Wunsch für Sie anfertigen. Wie wäre es mit kleinen, dunkelgrünen Gläsern gefüllt mit Tulpen? Oder Sie dekorieren Ihr Osterfrühstück mit frühlingshaften Butterdosen, Eierbechern und den passenden Marmeladengläsern. Dazu fröhliche Osterhasen, mit bunten Eiern dekorierte Windlichter und Osternester. Für Ihren Garten haben wir Pflanzkörbe für Frühlingsblumen wie Narzissen und Tulpen sowie wunderschöne Ton-Töpfe in unterschiedlichen Farben. Schauen Sie im Heimatliebe-Shop in der Geroldsauer Mühle vorbei und lassen Sie sich inspirieren!

Ihre Renate Weingärtner

ANZEIGE



GLÜCK, FRISCH GEBRAUT.

Als ausgewiesene Spezialitätenbrauerei kann Alpirsbacher Klosterbräu, mit Sitz in der Klosterstadt Alpirsbach im Schwarzwald, auf eine ruhmvolle Tradition und eine ausgewiesene Braukunst zurückblicken. Bereits seit 1880 braut die Familie Glauner – mittlerweile schon in vierter Generation – mit viel Liebe und überlieferten Rezepturen ein hervorragendes Bier. Neben den klassischen Brauspezialitäten wie Alpirsbacher Klosterbräu Spezial und Pils, werden weitere 18 Bier-Spezialitäten und Besonderheiten in unterschiedlichen Geschmacksvarianten hergestellt.

Für die gleichbleibende Qualität und den unnachahmlichen Geschmack sorgen erfahrene Braumeister durch sorgfältige Einhaltung der Rezepturen, ständige Kontrollen und Verwendung bester Rohstoffe.

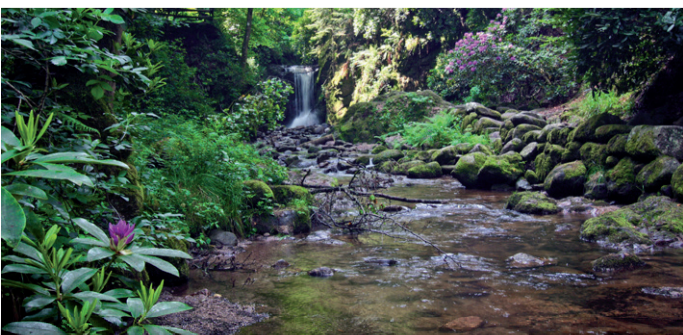


Alpirsbacher Klosterbräu Glauner GmbH & CO. KG · Marktplatz 1 · 72275 Alpirsbach · www.alpirsbacher.de

AUSFLUGSTIPP

Geroldsauer Wasserfälle

Eines der schönsten Ausflugsziele Baden-Badens liegt nur ca. 4 Kilometer von der Geroldsauer Mühle entfernt: Die Geroldsauer Wasserfälle. Das ganze Jahr über gibt es dort frische, klare Luft unter schattenspendenden Bäumen. Ganz Unverfrorene wagen sich sogar ins kalte, kristallklare Wasser des Felsenkessels unterhalb des sechs Meter hohen Wasserfalls. Im Frühling ist die Umgebung voll von farbenfrohen blühenden Rhododendron-Büschen, die bereits im 19. Jahrhundert dort gepflanzt worden sind. Nur wenige Schritte weiter können Sie anschließend im urigen Gasthof Bütthof einkehren.



Der Baden-Badener Sänger Marc Marshall begleitet die Geroldsauer Mühle von Anfang an. Unter anderem sang er bei der Eröffnung und moderiert das Maibaumstellen. Bild: Paul Schirnhöfer

IM GESPRÄCH MIT

Marc Marshall, Sänger aus Baden-Baden

Die Geroldsauer Mühle ist für mich ein Geschenk. Vom ersten Tag an habe ich mich hier wie zuhause gefühlt. Das liegt in erster Linie an den Menschen, die dieses Haus gebaut und entwickelt haben und denen, die es mit Leben erfüllen. Diese besondere Gastfreundschaft zieht mich magnetisch an. Ein Haus der Superlative mit Seele, mit einem Angebot, das wirklich einzigartig ist. Durch meinen Beruf komme ich viel in der Welt herum und weiß, wovon ich rede. In einer Zeit, in der eine verbindliche Kommunikation zwischen Menschen immer seltener anzutreffen ist, sind solche Initiativen wie die Geroldsauer Mühle lebenswichtig. Ich muss nur manchmal aufpassen, dass wenn ich „nur“ mal eben im Markt ein paar frische Eier kaufen will nicht am Stammtisch mit Freunden versacke. Der aus den Weißtannenwänden strahlende Wohlfühlfaktor überträgt sich direkt auf mein Gemüt. In Baden-Baden fehlt es mir an nichts und darum kann ich mit Leichtigkeit den Versuchungen mancher Großstadt widerstehen und bleibe hier! Es ist schön, ein Teil der Mühlen-Familie zu sein.

Ihr Marc Marshall

- Im Wirtshaus -

FrISCHE Rezeptideen unseres Küchenchefs Sebastian Holy Langsam geschmorte Lammhaxe

Die Lammhaxe ist nicht nur zu Ostern ein beliebtes Gericht. Eine gute Lammhaxe auf dem Teller schmeckt nach Frühling, nach Festtagen, nach Zeit mit der Familie und mit Freunden. Mit jungem, knackigem Frühlingsgemüse und abgeschmälztem Brezel-Serviettenknödel zaubern wir Ihnen eine schmackhafte Mahlzeit auf den Teller.

Die Haxe sollte von allen Seiten rösch angebraten werden, anschließend mit Karotte, Sellerie, Lauch und Knoblauch und einem schönen Rotwein langsam schmoren. Je länger und geringer die Temperatur, desto besser das Ergebnis. Anschließend die Haxe aus dem Sud nehmen, den Sud durch ein Sieb geben und abbinden, bis eine feine Sauce entsteht. Natürlich gibt es die geschmorte Lammhaxe auch bei uns im Wirtshaus.

Für diejenigen, die es nicht geschmort mögen, empfehlen wir das Lammkotelett. Rosa gebraten ist es eine willkommene Alternative.

Als Naturpark-Wirt des Naturparks Schwarzwald Mitte/Nord können Sie sich darauf verlassen, dass bei uns hauptsächlich Produkte aus der Region und dem Umland Baden-Badens verwendet werden. Auch haben wir es uns zum Ziel gesetzt, zu allen Jahreszeiten auf die saisonal verfügbaren Produkte der Natur einzugehen.

Wir wünschen einen guten Appetit und heißen Sie herzlich Willkommen im Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle!

Ihr Küchenchef Sebastian Holy



's Mühle-Blättl



~ Natur erleben ~

Nichts bringt müde Geister so gut in Schwung wie körperliche Aktivität **FIT IN DEN FRÜHLING**

Mit den Schneeschuhtouren konnten wir Euch ein tolles Programm gegen den Winterblues bieten. Dennoch ist der Körper durch die Wintermonate träge geworden und der Stoffwechsel muss erst langsam auf Touren kommen. Unsere Devise lautet: Raus in die Natur und bewegen! Unsere regelmäßigen E-Bike-Touren, Wanderungen und Nordic Walking bringen Euch gesund wieder in Schwung. So hat auch die Frühjahrsmüdigkeit fast keine Chance durchzudringen. Und wer dazu noch Vitamine tanken möchte, lässt sich bei einer unserer wilden Kräutertouren rund um Mühle begeistern.

Anfragen unter: info@naturpur-events.de oder Mobil 0151 15776578 / 0157 54362732 · www.naturpur-events.de



AUS DEM NATURPARK SCHWARZWALD MITTE/NORD

Aussaat für eine blühende Vielfalt



NATURPARK SCHWARZWALD
MITTE/NORD

Seit 2016 setzt sich der Naturpark dafür ein, mehr Lebensraum für Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Co. im mittleren und nördlichen Schwarzwald zu schaffen. Im Rahmen des Projekts „Blühender Naturpark“ werden gebietsheimische Saatmischungen ausgesät, um das Nahrungsangebot für Insekten zu verbessern. Die blühenden Wildblumenwiesen in der Landschaft sind nicht nur eine Augenweide für Einheimische und Gäste, sondern auch ökologisch wertvolle Bereiche. Denn wenn es summt, brummt und blüht auf den Wiesen, dann profitieren Mensch und Tier gleichermaßen. Ziel des Projekts ist es, ein größeres Verständnis für die Bedeu-



Ziel des Projekts „Blühender Naturpark“ ist es, durch die Aussaat gebietsheimischer Saatmischungen das Nahrungsangebot für Insekten zu verbessern. Kostenlose Samentütchen gibt es auch hier in der Geroldsauer Mühle. Bild: VDN/burmaf

tung von Blüten besuchenden Insekten zu schaffen. Denn die Leistung der fleißigen Helfer für die Bestäubung von Obst und Gemüse ist nicht zu unterschätzen. Wir verdanken ihnen viele köstliche regionale Lebensmittel – darunter Honig und zahlreiche Streuobstprodukte. Am Projekt beteiligen können sich Gemeinden und Städte, indem sie brachliegende Flächen zur Verfügung stellen. So wurden 2017 rund 70.000 Quadratmeter ausgesät, auch in unmittelbarer Nähe zur Geroldsauer Mühle haben im Sommer heimische

Wildblumen geblüht.

Auch Privatpersonen können einen wichtigen Beitrag leisten - zum Beispiel durch die Aussaat im eigenen Garten. Kostenlose Samentütchen und Infomaterial über das Projekt gibt es in der Naturpark-Ausstellung im ersten Stock der Geroldsauer Mühle. Wer keinen eigenen Garten besitzt, kann trotzdem dabei helfen, Lebensräume für Insekten zu schaffen: mit einer Blumenwiesenpatenschaft. Neugierig geworden? Erfahren Sie mehr unter www.naturpark-schwarzwald.de

TRADITION UND BRAUCH

Gemeinschaftliches Maibaumstellen

Alles neu macht der Mai. Alles? Nicht ganz. Manche Traditionen werden alle Jahre wieder gefeiert. Wie das Maibaumstellen. Dafür kommen alle Geroldsauer Vereine zusammen: Höllenwölfe, Gesangsverein, Musikkapelle, Turnverein, Kolping, Freiwillige Feuerwehr Lichtental und die Dorfjugend. Geschlagen wird der Maibaum im Stadtwald um Geroldsau, anschließend geschmückt und mit den Zunftschildern der Geroldsauer Handwerksbetriebe und der ortsansässigen Vereine versehen. Der Maibaum wird auf einem historischen Langholzwagen in die Geroldsauer Mühle gezogen und dort aufgestellt, dazu spielt der Musikverein Geroldsau. Die Wirtshaus-Crew kümmert sich im Biergarten um das leibliche Wohl der Gäste, so dass aus dem Maibaumstellen ein großes Fest für die ganze Familie wird.



Gemeinsames Maibaumstellen an der Geroldsauer Mühle 2017

AUS DEM VEREINSLEBEN

Musikkapelle Geroldsau



Die Musikkapelle Geroldsau ist seit ihrer Gründung im Jahr 1896 eine feste Institution des Dorflebens, übrigens immer auf der Suche nach musikalischer Verstärkung. Interessierte Kinder und Jugendliche dürfen gerne zur Schnupperprobe kommen. Voraussetzung ist mindestens ein Jahr Unterricht auf einem Blasinstrument oder am Schlagzeug. Die Blockflötengruppe spielt jeden Donnerstag Nachmittag. Im Anschluss von 18:15 bis 19:15 Uhr musiziert die Schülerkapelle, die sogenannte „Combo“, anschließend die Musikkapelle von 19:30 bis 21:30 Uhr, beides unter der Leitung von Stefan Seckler. Auch erwachsene Quereinsteiger sind herzlich willkommen. Unbedingt vormerken: Am 21. April findet um 19:30 Uhr das Jahreskonzert in der Grobbachhalle Geroldsau statt. Der nächste Auftritt ist am 30. April zum Maibaumstellen an der Geroldsauer Mühle. Am Morgen des 1. Mai gibt's das traditionelle Maispielen, beginnend im Geroldsauer Unterdorf.

~ In der Backstube ~

Traditionelles Handwerk ist unsere Basis **FRISCHE AUS DEM OFEN**

Getreide, Wasser, eine Prise Salz – und Feuer. Mehr braucht es nicht für ein gutes Brot. So simpel das Basisrezept auch ist, wir wollen mehr. Wir möchten Sie mit unserer jahrelangen Erfahrung im Backhandwerk und der Hingabe all unserer Mitarbeiter jeden Tag aufs Neue glücklich machen. Zur Zeit finden Sie in unseren Regalen allerlei Frühlingshafes. Wie wär's mit einem Frühlingbrot: eine köstliche Mischung aus Karotten, Kürbiskernen und Quark. Oder Sie probieren unsere Hefehasen, eine leckere Mischung aus feinem Hefeteig mit oder ohne Pudding. Selbstverständlich erhalten Sie bei uns auch Osterlämmer aus feinem Biskuitteig. Wer es süß und frisch mag, kann an der Kuchentheke zwischen frühlinghaftem Rhabarberbaiser oder Rhabarberrahmkuchen wählen. Unsere beliebtesten Klassiker, das Mühlenbrot (70% Weizen, 30% Roggen) sowie das Lichtentäler Brot (70% Roggen, 30% Weizen) gibt es natürlich das ganze Jahr über. Besuchen Sie unsere Bäckerei in der Geroldsauer Mühle, wir freuen uns darauf Ihren Brotkorb zu füllen!

Ihr Markus Dreher





's Mühle-Blättl



Alle News immer aktuell unter:

www.facebook.com/geroldsauer-muehle www.facebook.com/wirtshaus-geroldsauer-muehle oder im Internet: www.geroldsauermuehle.de und www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

IMPRESSUM:
's Mühle-Blättl' ist ein kostenloses Informationsmedium der Geroldsauer Mühle KG, Geroldsauer Straße 54, 76534 Baden-Baden, Telefon: 07221 996468-0
Redaktion, Konzeption & Design: Geroldsauer Mühle KG
Fotos: Geroldsauer Mühle KG, Henrik Morlock, Shutterstock, Fotolia und Andere (siehe Bildunterschriften).

Öffnungszeiten:
Wirtshaus: Mo - So von 09:00 - 23:00 Uhr
Mühlenmarkt & Metzgerei:
Mo - Sa von 09:00 - 19:00 Uhr - So von 11:00 - 18:00 Uhr
Bäckerei: Mo - Sa von 7:00 - 19:00 Uhr - So von 7:00 - 18:00 Uhr
Shop Heimatliebe: Mo - So von 11:00 - 18:00 Uhr

NATIONALPARK SCHWARZWALD

Eine Spur wilder

Die wilden Schönheiten des Schwarzwalds, den Zauber unberührter Natur, Inseln voller Ruhe fernab der Alltagshektik – all das können Sie im Nationalpark Schwarzwald erleben. In Baden-Württembergs erstem und bisher einzigem Nationalpark darf auf rund 10 000 Hektar zwischen Baden-Baden und Freudenstadt der Wald wieder eine Spur wilder werden. Hier gilt das Motto: „Natur Natur sein lassen“. Vom seltenen Auerhahn bis zum Borkenkäfer: Im Nationalpark ist Platz für alle. Auch die landschaftliche Vielfalt ist groß – von dunklen Wäldern zu lichten Weiden, von schroffen Felswänden bis zu friedlich ruhenden Karseen. Anziehungspunkte sind auch die schon länger bestehenden Erlebnispfade. Besucherinnen und Besucher können wandern, Rad fahren, Wintersport betreiben oder einfach nur umgeben von frischer Luft entspannen und beobachten. Allein oder in Begleitung erfahrener Rangerinnen und Ranger auf die Spuren der Wildnis gehen, eintauchen in die Ruhe der Natur, staunen über die kleinen und großen Wunder am Wegesrand. Das aktuelle Jahresprogramm lockt mit rund 280 Veranstaltungen, spannenden Seminaren, Vorträgen und Führungen – in diesem Jahr unter dem Motto: „Wildnis tut gut“.

Sie finden alle Informationen unter www.schwarzwald-nationalpark.de. Unser Jahresprogramm liegt auch in der Geroldsauer Mühle aus.



Bild: Arne Kolb

Unsere Mühlen-Events im Frühling 2018:

- Dienstag, 20. März:** Biergarten-Eröffnung zum Frühlingsbeginn
- Freitag, 30. März:** Karfreitagsbrunch im Rehgarten von 11:00 - 15:00 Uhr
- Montag, 02. April:** Osterbrunch im Rehgarten von 11:00 - 15:00 Uhr
- Montag, 30. April:** Gemeinsames Maibaum-Stellen, Beginn: 18:00 Uhr
- Dienstag, 01. Mai:** Kulinarischer Frühschoppen mit Ochs am Spieß und Mühlenbier
- Montag, 21. Mai:** Pfingstbrunch im Rehgarten von 11:00 - 15:00 Uhr

Übrigens: Für Ihre Veranstaltungen bietet die Mühle Tagungs- und Seminarräume, Gästezimmer sowie den Eventraum Rehgarten.



Alle Infos zu unseren 4 Gästezimmern, 2 Suiten und 2 Tagungsräumen unter: www.geroldsauermuehle.de
Mehr zum passenden Rahmen für Feste und Feiern unter: www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

- In der Metzgerei -

Alles aus den Naturparken des Schwarzwalds SCHINKENSPEZIALITÄTEN



Die Spargelzeit ist für viele der kulinarische Höhepunkt des Jahres. Traditionell beginnt die Saison Mitte bis Ende April, je nach Wetter. Die meisten Spargelfreunde genießen dazu am liebsten einen guten Schinken. Aber warum eigentlich Schinken? Hintergrund ist die traditionelle Verarbeitung des Schinkens, denn nach den

Schlachtungen im Winter war der Schinken zeitgleich mit dem Spargel im Frühling reif und fertig zum Verzehr. Aber Schinken ist nicht gleich Schinken. Regionale Schinkenspezialitäten gibt es in drei Varianten: gekocht, geräuchert und luftgetrocknet. Schwarzwälder Schinken zum Beispiel schmeckt kräftig und rauchig, er wird

über harzigem Tannenreisig kalt geräuchert und braucht mindestens drei Monate um zu reifen. Ein Genuss nicht nur zur Spargelzeit. Wir beraten Sie gerne an der Metzgertheke in der Geroldsauer Mühle. Alle unsere Erzeugnisse werden handwerklich, traditionell und vor allem regional hergestellt.

Ihr Klaus Binder

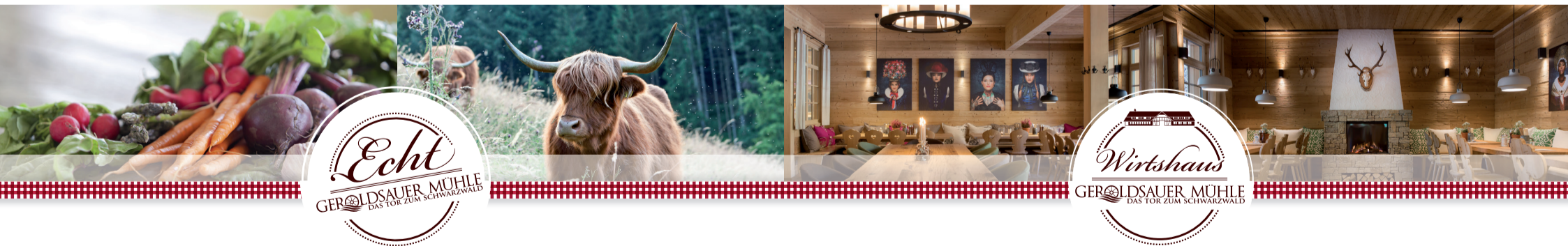
MÜHLENGESCHICHTEN



UNSERE GLOCKE SIEGFRIED

Benannt zu Ehren des viel zu früh verstorbenen Vaters von Roland und Martin Weingärtner, greift Siegfried in seinem Glockenturm eine jahrhundertealte Tradition auf und rundet das Gesamtkonzept vom Erscheinungsbild eines Schwarzwaldhauses ab. Gegossen wurde die 50 Kilo schwere Bronze-glocke am 06. März 2015, ihre Glockenweihe fand fünf Tage später statt.

„Lobet den Herrn auf Erden“, so lautet die Inschrift der Glocke, und diesem Auftrag wird sie an ihrem herrlichen Platz hoch oben auf dem Mühlendach inmitten der wunderschönen Landschaft des Geroldsauer Tales ganz sicher gerecht.



Die Geroldsauer Mühle - aus Liebe zum Schwarzwald

Herzlich Willkommen in unserer wunderschönen Geroldsauer Mühle inmitten einer faszinierenden Landschaft. Unser Angebot umfasst den Mühlenmarkt mit handwerklich und ehrlich erzeugten Produkten aus der Region, einen auserlesenen Geschenke- & Accessoires-Shop, vier Gästezimmer und zwei Suiten für einen traumhaften Aufenthalt, zwei großzügige Tagungsräume, das Wirtshaus mit Biergarten und unsere Outdoor-Eventagentur.

Geroldsauer Mühle · Das Tor zum Schwarzwald · Telefon: 07221 996468-0 · www.geroldsauermuehle.de

Schwarzwald Kulinarik

Wir sind gerne Ihr Gastgeber und bieten Ihnen in uriger Gemütlichkeit und Schwarzwälder Charme eine frische Marktküche mit regionalen Spezialitäten und Weinen sowie frisch gezapften Bieren. Das besondere Ambiente sorgt für einen passenden Rahmen für Feierlichkeiten jeder Art - in unserem urigen Wirtshaus, dem traditionellen Jagdzimmer und dem Rehgarten Eventraum. Wir freuen uns auf Sie.

Wirtshaus zur Geroldsauer Mühle · Telefon: 07221 996468-30 · www.wirtshaus-geroldsauermuehle.de

