



Feinschmecker — touren —

Betina Fischer & Burkhard Siebert



DIE MAREMMA

Mare e Monti im Süden der Toskana

Inhaltsverzeichnis

1	<u>EINLEITUNG</u>	2
2	<u>DIE REGION</u>	2
2.1	AGRITURISMO BOCCI	2
2.2	CASTIGLIONE DELLA PESCAIA	4
2.3	GROSSETO	6
2.4	PITIGLIANO, EINE STADT AUS TUFFSTEIN	7
2.5	DER NATURSTRAND „MARINA DI ALBERESE“	8
3	<u>RISTORANTI</u>	9
3.1	DIE „FATTORIA DEL PESCATORE“	9
3.2	DAS RISTORANTE „LA FORTEZZA“	10
3.3	OSTERIA RURALE „LA TERRA DI NELLO“	11
3.4	DAS „RISTORANTE RURALE GLI ATTORTELLATI“	12
3.5	EIN FISCHRESTAURANT IN DEN BERGEN: „FRANCO E SILVANA“	13
3.6	DIE „PIZZERIA PICNIC“	14
4	<u>WEINE UND WINZER</u>	15
4.1	AZIENDA VITIVINICOLA „CACCIAGRANDE“	15
4.2	DAS ANTINORI-WEINGUT „LE MORTELLE“	16
4.3	DAS BIO-WEINGUT „LA CARLETTA“	17
4.4	SCANSANO UND SEIN MORELLINO	18
4.5	EIN GEHEIMTIPP: MONTECUCCO DOC	19
5	<u>OLIVENÖL UND MEHR</u>	20
5.1	DAS GRÜNE GOLD DER MAREMMA: OLIVENÖL DER „FRANTOIO PLONA“	20
5.2	DER FEINKOSTLADEN „LA NOVELLA“	21
6	<u>UNSER FAZIT</u>	22
7	<u>IMPRESSUM</u>	23

DIE MAREMMA - MARE E MONTI IM SÜDEN DER TOSKANA.

VON TORTELLI MAREMMANI UND PESCE, OLIVENÖL UND AUSSERGEWÖHNLICHEN WINZERN.

1 EINLEITUNG

Als Individualisten entdecken wir auf unseren Reisen gerne Neues aus der Welt der Kulinarik. Wir lieben besonders auch Italien und haben unter anderem die Toskana dutzende Male bereist.

Für uns ist die Maremma ein ganz besonders schöner Landstrich. Denn hier verschmelzen Meer und Berge zu einer wunderbaren Symbiose, die gerade diesen Teil der Toskana landschaftlich und kulinarisch so interessant und reizvoll macht.

Unsere persönlichen Maremma-Impressionen und Insidertipps jenseits vom Mainstream-Tourismus wollen wir mit diesem eBook gerne an dich weitergeben. Du lernst die Region sowie Food- und Feinkostadressen, Weine und Winzer, Restaurants und Spezialitäten-Manufakturen kennen.

Wenn auch du Produkte mit eigener Handschrift, die Vielfalt der Aromen von natürlichen Lebensmitteln und deren intensiven Genuss liebst, dann bist du hier genau richtig.

Viel Spaß beim Lesen!

2 DIE REGION

2.1 AGRITURISMO BOCCI

Wir waren im Mai 2017 für eine Woche in der Maremma und haben uns im Agriturismo Bocci ein Appartement gemietet.



Diese sehr gepflegte, weitläufige Anlage liegt ca. 3 km im Hinterland von Castiglione della Pescaia und wird von den Inhabern Paola und ihrem Mann liebevoll gepflegt.



Neben Oliven- und Obstbäumen sowie Gemüsebeeten gibt es auch eine Reihe von Tiergehegen mit Vögeln, Hasen, Hühnern und einiges mehr. So ist das Agriturismo Bocci besonders auch für Familien mit Kindern interessant.

Die Anlage mit ihren sehr gepflegten und komplett eingerichteten Appartements ist trotzdem so großzügig, dass hier jeder auch seine Entspannung finden kann. Übrigens: Paola's Mann ist auch Jäger und macht eine köstliche Salami, und von ihren Oliven pressen die beiden ein wirklich exzellentes Öl.

Wir haben uns dort sehr wohl gefühlt und dort einen sehr schönen Ausgangspunkt für unsere Ausflugstouren zu Winzern, Restaurants, Grosseto und dem Naturstrand Marina di Alberese.

Im Frühjahr ist diese Gegend wirklich schön zu bereisen, weil es noch nicht so heiß ist und von wenig Touristen besucht wird. Trotzdem haben die meisten Restaurants bereits geöffnet.

Die Campingplätze sind allerdings noch nicht alle aus dem Winterschlaf erwacht. Wenn du also mit dem Wohnwagen unterwegs bist, dann solltest du dich vorab erkundigen. Für Wohnmobiltouristen ist das kein Problem, weil du überall Stellplätze findest.

2.2 CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

Castiglione della Pescaia ist ein hübscher Fischerort vor den Toren der Provinzhauptstadt Grosseto.

Von der Kirche, die hoch über dem kleinen Ort thront, hast du einen wunderschönen Blick aufs Meer, zur Halbinsel Monte Argentario und zur Insel Giglio.



Am Anfang der Fußgängerzone gegenüber des Hafens findest du die Eisdiele „Cremeria Corradini“, die BIO-Eis herstellt, das seinesgleichen sucht. So geschmacksintensiv und cremig haben wir noch kein Eis gelöffelt. Gefühlte 5.000 Kalorien bekommst du hier in die kleinen Becher, von denen aber jede einzelne es wert ist, genossen zu werden ;-)



Die beschauliche Innenstadt ist ein Eldorado für Genießer. Ein Restaurant reiht sich ans nächste, dazwischen sind kleine Geschäfte mit einheimischen Produkten und auf der Piazza geht es am Abend sehr lebendig zu.



Im kleinen Hafen liegen viele Fischerboote, die täglich für den frischen Fang sorgen, den du dann in den Restaurants genießen kannst.



2.3 GROSSETO

Grosseto ist Hauptstadt der Provinz und Zentrum der Maremma. Die Stadt liegt an der SS 1 Richtung Rom ca. 10 km von der Küste entfernt und hat eine sehr schöne Innenstadt, die von einer alten Stadtmauer umgeben ist.



Für Schuhliebhaber ist diese Stadt ein Paradies. In den zahlreichen Schuhgeschäften findest du hier wunderschöne Lederschuhe, mit denen du immer auf der Höhe der Modetrends bist. Zahlreiche Cafés laden zu einem Espresso ein oder du genießt einfach das historische Zentrum der Stadt.

Etwas außerhalb findest du den neu gebauten Einkaufscenter Maremá mit zahlreichen Geschäften und einem sehr schönen Supermarkt ipercoop für deine Verpflegung im gemieteten Appartement.

2.4 PITIGLIANO, EINE STADT AUS TUFFSTEIN

Wer die - je nach Strecke - ca. 110 km von der Küste nach Pitigliano nicht scheut, den erwartet eine malerische Altstadt auf Tuffstein gebaut.

Mit seinen engen Gassen, die nur von den kleinen Dreirädern „Piaggio Ape“ oder dem Ur-Cinquecento von Fiat befahren werden können, hat diese Stadt immer noch ihren Jahrhunderte alten Flair bewahrt.



Wir haben dort im „PanCaciUa“ in der Via Cavour 32 eine Weltklasse-Lasagne gegessen und dazu ein Glas „Bianco di Pitigliano“ getrunken.

Diesen Weißwein, der in einer recht kleinen DOC vor den Toren der Stadt kultiviert wird, kannst du in zahlreichen kleinen Geschäften kaufen oder probieren.

Einen netten Blick auf die Stadt kannst du in diesem Video (mit amüsanten Handlung 😊) werfen, dass vor ein paar Jahren für den Fiat 500xl hier gedreht wurde.



2.5 DER NATURSTRAND „MARINA DI ALBERESE“

Herrlich baden und sonnen kannst du am völlig naturbelassenen Strand von Marina di Alberese, wie du auch schon auf dem Titelbild dieses eBooks sehen konntest.



Der Strand liegt inmitten eines Naturparks, in dem auch die langhornigen „Maremmana“-Rinder (einer der letzten reinen Rinderrassen in Europa) frei leben.

Sie ernähren sich von wilden Gräsern, weshalb ihr Fleisch besonders schmackhaft ist. In den schattigen Pinienhainen hinter dem Strand gibt es einige Imbisswagen, bei denen du einen echten „Slowfood-Burger“ mit dieser Delikatesse genießen kannst



Tipp: Die Einfahrt mit dem Auto wird am Eingang zum Park reglementiert und kostet auch Geld. Wenn am Strand keine Parkplätze mehr frei sind, kannst du auch mit dem öffentlichen Bus die ca. 4 km lange Strecke bewältigen.

3 RISTORANTI

Die Produkte der Region kannst du natürlich in vielen Restaurants und Pizzerien, Trattorien und Osterien genießen. Hier eine kleine Auswahl, in denen wir Antipasti, Primi, Secondi und Dolce und natürlich schöne frische Weißweine und schwere Rote genossen haben. Aber auch das eine oder andere kühle Bier hat nicht gefehlt 😊

3.1 DIE „FATTORIA DEL PESCATORE“

Den frischesten Fisch haben wir im Restaurant Fattoria del Pescatore gegessen, das liegt ca. 600 m entfernt vom Agriturismo Bocci und du kannst das sehr gut zu Fuß erreichen.



Der Inhaber und Seniorchef fährt jeden Morgen mit seinem Fischerboot aufs Meer und liefert anschließend im Restaurant das ab, was ihm das Meer geschenkt hat.

Diese Geschenke waren für uns mehr als köstlich. Die Tochter des Hauses bereitet daraus regions-typische Gerichte zu und verwöhnt mit ihrem Mann als Service-Chef ihre Gäste mit einem Menü, das wirklich Spaß macht zu genießen und wo du Gleiches lange suchen musst.



3.2 DAS RISTORANTE „LA FORTEZZA“

Wer gerne Fisch und Fleisch isst, kann auch das Restaurant „La Fortezza“ im alten Ortskern von Castiglione delle Pescaia besuchen. Fleisch, Fisch und Pasta werden auch hier in köstliche Gerichte verwandelt, die die Handschrift der südlichen Toskana tragen. Wir wurden gleich am Eingang mit einem Glas Prosecco empfangen und haben auch dort sehr gut gegessen.



Unser Fischgericht sollte von einem Weißwein begleitet werden, und als ich (Betina) einen Viognier auf der Karte erblickte, war es um mich geschehen. Meine Lieblingsrebsorte hatte ich in der Maremma nicht erwartet und wollte deshalb diesen Wein unbedingt probieren. So haben wir den Winzer Cacciagrande entdeckt und waren uns gleich einig, dass wir ihn auf jeden Fall besuchen werden. Wir hatten viel Spaß mit dem Inhaber des Restaurants und wurden am Ende unseres Besuchs mit einem Polaroidfoto an seiner VIP-Wand verewigt. [Hier geht's zum Video](#)



3.3 OSTERIA RURALE „LA TERRA DI NELLO“

Das „La Terra di Nello“ liegt ca. 1,5 km vom Zentrum Castiglione della Pescaia im Hinterland. Auch hier bist du als Fleischliebhaber mit bester Qualität und Zubereitung bestens aufgehoben.

Die gemütliche Atmosphäre und die ordentliche Weinauswahl lässt dich dein Menu sehr entspannt genießen. Der Morellino di Scansano, den wir dort begleitend zum Essen hatten, war zwar als solcher sehr gut gemacht, hat uns jedoch wieder gezeigt, dass diese besondere Spielart der Sangiovese-Rebe nicht wirklich unser Geschmack ist.



3.4 DAS „RISTORANTE RURALE GLI ATTORTELLATI“

Wer nach all den möglichen Weinproben in der Region Lust bekommt auf ein authentisches Menü und den großen Tortelli Maremmani, der sollte sich unbedingt einen Tisch im Ristorante Rurale „Gli Attortellati“ reservieren.



Für uns ist dieses Restaurant jedes Mal wieder ein Pflichtbesuch mit absoluter Garantie von frischer und authentischer Maremmaküche, die ihresgleichen sucht. Das familiengeführte Restaurant mit offener Küche und überwiegend eigener Produktion der Rohstoffe hat ein besonderes Konzept: Die Menüs und das Ambiente sollen die typische Atmosphäre eines großen, italienischen Familienfestes widerspiegeln.



Sommelier und Servicechef Nicola hat ausschließlich regionale Tropfen auf seiner sehr umfangreichen Weinkarte. Die zehn Gänge, die du auf den wechselnden Menüs lesen kannst, sind allerdings nicht zur Auswahl, sondern in dieser Reihenfolge angelegt. Deshalb solltest du, wenn du mit kleinem Hunger dorthin gehst, wenigstens große Tuppereschüsseln mitbringen ☺

3.5 EIN FISCHRESTAURANT IN DEN BERGEN: „FRANCO E SILVANA“

Im Ristorante Franco e Silvana war ich (Betina) auch schon zwei Mal und werde es immer wieder besuchen, wenn ich in der Nähe bin.

Kaum zu glauben, dass sich in den Hügeln von Scansano ein Fischrestaurant so lange hält und seine Qualität seit Jahrzehnten konstant hoch ist.



Hier gibt es keine Speisekarte. Gekocht wird, was fangfrisch am jeweiligen Tag angeliefert wird. Die Bedienung erzählt dir, was es heute gibt und wartet dann mit ihrem bezaubernden Lächeln erwartungsvoll darauf, für was du dich entscheidest. Gespannt und erwartungsvoll kannst auch du dort sein. Hier gibt es so leckeren Fisch und Meerestiere vom Grill, dass mir beim Schreiben der Zeilen schon wieder das Wasser im Munde zusammenläuft...



3.6 DIE „PIZZERIA PICNIC“

Wer meint, in dieser Pizzeria im Herzen von Castiglione delle Pescaia gäbe es nur profane Pizza, ist auf dem Holz(ofen)weg!

Wir haben unsere bewährte Strategie angewendet und in diesem Fall unsere nette Vermieterin Paola vom Agriturismo Bocci gefragt, wo man hier gut und typisch essen kann, gerne auch mal Pizza. Wenn Paola Pizza isst, dann hier, und das zu Recht „Pizzeria Picnic“



Bei einem „Forst“ vom Fass aus Meran (einem meiner (Burkhards) italienischen Lieblingsbiere) zum Aperitivo, zu dem dir frittierte Pizzateig-Bällchen serviert werden, kannst du auch draußen gut geschützt beobachten, wie viele Einheimische hier Berge von Pizzaschachteln abholen. Bevor wir mit einer wirklich günstigen, vor allem sehr leckeren, aber für einen Erwachsenen eigentlich zu großen Pizza versorgt wurden, hatten wir eine geniale Vorspeise geteilt: schwarze Tortelli al nero di sepia auf einem Spiegel der berühmten roten Zwiebeln aus Kalabrien, den „Cipolla di Tropea“!



4.1 AZIENDA VITIVINICOLA „CACCIAGRANDE“

Unseren Besuch beim Weingut Cacciagrande konnten wir auch deshalb kaum erwarten, weil wir in der Fattoria del Pescatore zum Fischmenü den passenden Vermentino getrunken und im La Fortezza den fantastischen Viognier des Weinguts kennengelernt hatten. Diese Weine haben uns restlos überzeugt und wir haben uns deshalb gerne auf den Weg zu Loc. Ampio Tirli gemacht.

Von Bruno Tuccio und seiner Frau Elena wurden wir herzlich empfangen und konnten selbstverständlich alle seine Weine probieren. Er macht zwei Weiß- und drei Rotweine (auch hier baut Bruno überwiegend französische Sorten aus), die sich wirklich lohnen, probiert zu werden.

Eine ausführliche Beschreibung inklusive eines Interviews mit Bruno kannst du dir auf unserem Youtubekanal „Feinschmeckertouren“ in den beiden Videos anschauen:

Video 1

Video 2.



4.2 DAS ANTINORI-WEINGUT „LE MORTELLE“

Auf unserem Weg zu Cacciagrande haben wir das Weingut „Le Mortelle“ gestreift und uns für einen kurzen Besuch entschieden. Le Mortelle gehört zur Weindynastie „Antinori“ und hat uns mit einem Syrah-Rosato gelockt.



Landschaftlich sehr schön gelegen, mit einem architektonisch grandiosen Weinkeller und einem bezaubernden Verkostungsraum präsentiert sich dieser südtoσκanische Antinori-Vertreter sehr mondän.



Die Weine haben uns aber überhaupt nicht überzeugt. Für die Probe wird hier Geld verlangt (das wird dir bei den kleinen Winzern wohl nie passieren) und du bekommst dabei normalerweise nicht mal die „großen Weine“ zum Probieren. Wir haben sie dann trotzdem verkostet...

Die Weine sind nicht schlecht, man kann sie trinken. Aber uns sind sie zu mainstreamig und für meinen Geschmack (Betina) haben sie zu viel Säure.

Ich (Burkhard) war so gespannt auf den Rosé, weil ich hoffte, etwas zu entdecken, was einem meiner früheren Lieblings-Syrah-Rose's, dem „Cianè“ der Azienda Agricola Messina aus Sizilien, ebenbürtig wäre. Leider war dieser Le Mortelle, in der Nase leicht modrige, Rosato aus Syrah für mich eine echte Enttäuschung.

Wer Einsteigerweine bzw. Weine ohne Ecken und Kanten mag und den großen Namen Antinori in seinen Keller legen möchte, wird hier allerdings genau richtig sein.

4.3 DAS BIO-WEINGUT „LA CARLETTA“

Auf der Autofahrt von Scansano in Richtung Grosseto kommst du an einem kleinen Bio-Weingut „La Carletta“ vorbei, dass direkt rechts an der Hauptstraße liegt.

Mit unserem Alfa Spider ist das jedes Mal ein gewagtes Unterfangen, in den Hof einzufahren, weil der Abstand zwischen Straße und Unterboden immer sehr „naheliegend“ ist. Bisher hatten wir stets Glück und sind heil rein und raus gekommen.



Dieses Weingut macht auch ein ausgezeichnetes BIO-Olivenöl, das du neben den Weinen gerne probieren kannst. Das Inhaberehepaar ist sehr nett und öffnet dir gerne seine Tür.

Wir haben dort einen ganz abgefahrenen Weißwein probiert, einen Ansonica, der im Holz ausgebaut wurde und nach der Methode des Großvaters reift. Dieser Wein ist sehr dicht in der Struktur und hat einen ausgeprägten Geschmack nach Kaffee. Für Wein- und Kaffeeliebhaber ein sehr interessanter Wein, für alle anderen vielleicht zu extravagant.

4.4 SCANSANO UND SEIN MORELLINO

Wer einen kürzeren Ausflug in die Berge plant, fährt am besten nach Scansano. Der „Morellino di Scansano“ ist weltberühmt und die kleine Gemeinde lohnt sich auf jeden Fall für einen Besuch.

Die Weine dieser Region, die aus einer speziellen Variante der Sangiovese-Traube vinifiziert werden, kannst du in den zahlreichen Weingeschäften im Ort oder direkt bei den Winzern rund um Scansano probieren.

Am Ortseingang, von Grosseto kommend, fährst du direkt auf die Winzergenossenschaft zu. Wir waren dort zwei Mal und haben die Weine probiert, allerdings sind wir unserer anfänglichen Meinung treu geblieben. Für uns war kein Wein dabei, der den Weg in unseren Keller gefunden hat, sie sind uns zu schlank und zu säurebetont.



4.5 EIN GEHEIMTIPP: MONTECUCCO DOC

Die zauberhafte Maremma bietet für jeden Geschmack etwas. Meer und Berge liegen hier nah beieinander und der Monte Amiata, ein Berg vulkanischen Ursprungs, verleiht den Weinen dieser Gegend eine unverwechselbar mineralische Note.



Das um den Berg gruppierte „Montecucco“ ist ein vergleichsweise junges Weinbaugebiet, es hat den Status einer „Denominazione di origine controllata“ (kurz DOC) erst seit 1998. In Sichtweite von Montalcino reifen hier sozusagen die „kleinen Brüder des Brunello“.

Ganz besonders beeindruckt haben uns die außergewöhnlichen Sangiovese´s eines sehr sympathischen Winzers dieses Anbaugebiets, Simone Toninelli mit seinem Weingut Amiatavini. In diesen Weinen schmeckst du das Feuer der heißen Lava!

In einer eigenen Podcastfolge kannst du hören, wie uns die Weine geschmeckt haben und was der Winzer über sein Weingut erzählt. [Folge einfach dem Link](#) und tauch ab in die Aromen dieser tiefdunklen Rotweine.



5 OLIVENÖL UND MEHR

Was wäre die italienische Küche ohne Olivenöl? NICHTS! Zum guten Glück eines jeden Feinschmeckers gibt es diesen grandiosen Ölbaum, der tausende von Jahren alt werden kann und dessen Erträge umso besser sein sollen, je krummer und knorriger der Baum ist. Was wäre die toskanische Küche ohne Pasta & Pecorino, Salami & Prosciutto, Sugo, Gewürze? AUCH NICHTS!

Wir stellen dir hier einen Olivenöl-Genusshandwerker und eine Feinkostmanufaktur vor, die beide dafür sorgen, dass wir mediterrane Genüsse nicht nur vor Ort, sondern auch für zuhause mitnehmen können.

5.1 DAS GRÜNE GOLD DER MAREMMA: OLIVENÖL DER „FRANTOIO PLONA“

Ein ausgezeichnetes Olivenöl macht auch die „Frantoio Plona“, die wir vor Ort besucht und deren grasgrünes Öl wir probiert haben.

Im Hinterland von Castiglione della Pescaia, auf einem Hügel mit traumhaftem Ausblick werden hier 2.400 Olivenbäume kultiviert. In dem kleinen Steinhaus, das vom Inhaberehepaar bewohnt wird, werden auch wenige Zimmer für Reisende vermietet.

Wer Ruhe sucht und sich mit kulinarischen Köstlichkeiten der Inhaberin verwöhnen lassen möchte, ist hier genau richtig. Einzig die Zufahrt ist wieder etwas abenteuerlich. Mit liefergelegten Autos kann das bei Unachtsamkeit schnell zur mittelgroßen Katastrophe werden.



In einer eigenen Podcastfolge kannst du hören, wie uns das Öl dieser Olivenölmanufaktur schmeckt. [Einfach dem Link folgen](#) und die Folge genießen.



5.2 DER FEINKOSTLADEN „LA NOVELLA“

Auch falls du nur einfach mal auf der SS 1 Richtung Roma unterwegs bist und eine kleine Pause von den gefühlten 100.000 Schlaglöchern dieser Straße benötigst, dann fahr doch ein paar Meter abseits nach Valpiana Richtung Massa Marittima und leg eine Genießer-Rast ein.



Im Feinkostladen „La Novella“ kannst du regionstypische Gerichte direkt vor Ort essen oder auch für später einkaufen. Alles, was die Maremma an kulinarischen Köstlichkeiten bietet, findest du hier unter einem Dach.

Wir kehren dort gerne ein und decken uns mit Mitbringsel für die Lieben zu Hause ein.



6 UNSER FAZIT

Wir lieben die Maremma, ihre Weine, die Tortelli Maremmani, das Meer, die gastfreundlichen Menschen dieser Region und das dortige Klima. Deshalb zieht es uns immer wieder dorthin und vielleicht hat dich dieses Ebook auch inspiriert, dieser Region einmal einen Besuch abzustatten. Als Genussmensch und Weinliebhaber bist du dort sicherlich genau richtig.

Wir wünschen dir ganz viel Spaß beim Genießen und Sammeln neuer Eindrücke! Denn du weißt ja:

„Wahrer Reichtum liegt nicht im Besitz, sondern im Genießen.“¹

Herzlichst, deine Feinschmecker-Guides

Betina & Burkhard

Betina Fischer

Burkhard Siebert



¹ Ralph Waldo Emerson, (1803-1882), US-amerikanischer Philosoph und Schriftsteller

Auch als Podcast

auf iTunes, Android & Co.:



7 IMPRESSUM

© 2017 Betina Fischer & Burkhard Siebert, Heilbronn

Das Werk einschließlich aller Inhalte ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck oder Reproduktion (auch auszugsweise) in irgendeiner Form (Druck, Fotokopie oder anderes Verfahren) sowie die Einspeicherung, Verarbeitung, Vervielfältigung und Verbreitung mit Hilfe elektronischer Systeme jeglicher Art, gesamt oder auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Autoren untersagt. Alle Übersetzungsrechte vorbehalten.

Die Benutzung dieses eBooks und die Umsetzung der darin enthaltenen Informationen erfolgt ausdrücklich auf eigenes Risiko. Die Autoren können für etwaige Unfälle und Schäden jeder Art, die sich beim Besuch von in diesem eBook aufgeführten Orten ergeben (z.B. aufgrund fehlender Sicherheitshinweise), aus keinem Rechtsgrund eine Haftung übernehmen. Rechts- und Schadenersatzansprüche sind ausgeschlossen. Das Werk inklusive aller Inhalte wurde unter größter Sorgfalt erarbeitet. Dennoch können Druckfehler und Falschinformationen nicht vollständig ausgeschlossen werden. Die Autoren übernehmen keine Haftung für die Aktualität, Richtigkeit und Vollständigkeit der Inhalte des eBooks, ebenso nicht für Druckfehler. Es kann keine juristische Verantwortung sowie Haftung in irgendeiner Form für fehlerhafte Angaben und daraus entstandenen Folgen von den Autoren übernommen werden. Für die Inhalte von den in diesem eBook abgedruckten Internetseiten sind ausschließlich die Betreiber der jeweiligen Internetseiten verantwortlich.

1. Auflage 2017

Druck, Bindung und Verarbeitung:

Betina Fischer & Burkhard Siebert, Heilbronn

Autor, Herausgeber, Redaktion, Satz, Gestaltung (inkl. Umschlaggestaltung),
Texte, Bilder, Titelbild:

Betina Fischer & Burkhard Siebert, Heilbronn

<http://feinschmeckertouren.de>