



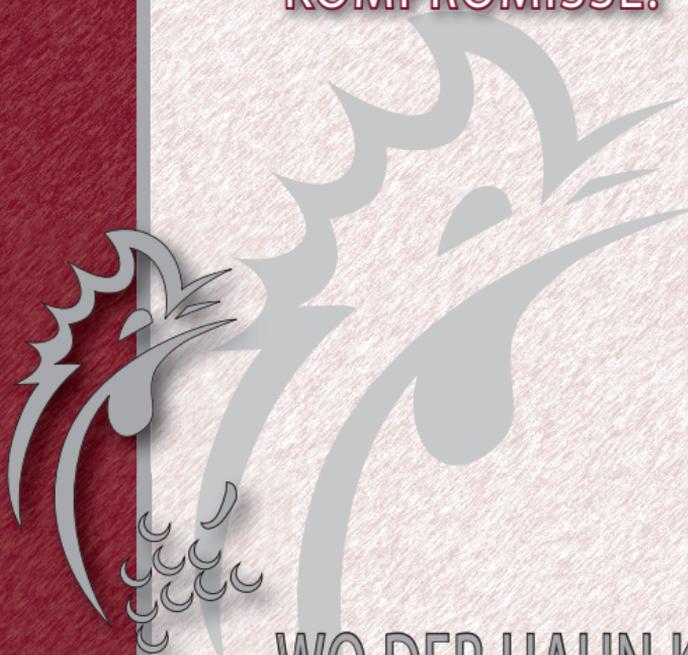
SUCHEN SIE
DAS
AUSSER-
GEWÖHNLICHE?



LIEBEN SIE
DAS
BESONDERE?



MACHEN SIE
KEINE
KOMPROMISSE!



WO DER HAHN KRÄHT



Verehrter Gast,

Herzlich Willkommen im Hause

»Wo der Hahn kräht«

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihre Erwartungen an unser Haus nicht nur erfüllen, sondern den Grundstein für eine dauerhafte gegenseitige Verbundenheit legen.

Ein großen Anteil hierbei hat naturgemäß das Niveau unserer Küche und natürlich auch das der Weine unseres Weinguts.

Grundsolides Handwerk ohne Schnörkel und Augenwischerei, dazu partnerschaftliche Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Produzenten, die uns saisonale Frische und Produktqualität garantieren.

Traditionelles ja, aber nur dort wo es reflektiert und sinnvoll eingesetzt werden kann; Innovatives, um Küche und Keller weiter zu entwickeln.

Ein ehrlicher, respektvoller Umgang mit dem Produkt, welches uns der heimatliche Boden schenkt, ist für uns unverzichtbar.

Dies gilt analog natürlich auch ganz besonders für unsere selbst erzeugten Weine.

Vernünftige ökologische und ökonomische Bewirtschaftung der Weinberge übers Jahr, den Wein selbst im Keller so viel wie nötig und so wenig wie möglich beeinflussen: Das ergibt keine Konfektionsware. Überzeugen Sie sich selbst!

Ihnen bietet sie letztendlich ein unvergleichliches Ess- und Trinkkultur-erlebnis und damit ein wesentliches Stück an Lebensqualität in unserer Region.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns, guten Appetit, sehr zum Wohle und viel Vergnügen!

Ihre Familie Schick

Heilbronner Land



Rund um die Stadt Heilbronn präsentiert sich das Heilbronner Land in seiner ganzen Vielfalt. Neben den beiden Sole-Heilbädern Bad Rappenau und Bad Wimpfen als touristische Schwerpunkte, lockender Erlebnispark Tripsdrill, die Fachwerkstädte Eppingen und Brackenheim, das Salzbergwerk in Bad Friedrichshall-Kochendorf und die Burgfestspiele Jagsthausen.

Das Heilbronner Land weist ein enormes touristisches Potential auf: eine abwechslungsreiche Landschaft, das Neckartal mit seinen Nebenflüssen Kocher und Jagst, das Freizeitparadies Breitenauer See (größter Badesee Nordwürttembergs mit Campingplatz), die Experimenta, das Audi-Forum Neckarsulm. Große Teile des Landkreises liegen in den beiden Naturparks Stromberg-Heuchelberg und Schwäbisch-Fränkischer Wald.

Ein zusammenhängendes und gut beschildertes Wander- und Radwegnetz ermöglicht eine Vielzahl von attraktiven Ausflügen und Touren.

Große und kleine Feste begleiten das Jahr und ziehen Besucher an.

Sind wir eigentlich Schwaben oder Franken?

Mundartlich gesehen werden wir dem Südfränkischen zugeordnet. Erst wurde unser Raum von den Alemannen, dann von den Franken besiedelt. In der frühen Neuzeit gehörte die freie Reichsstadt zum „Schwäbischen Reichskreis“, umschließt schließlich 1803 dem Königreich Württemberg einverleibt zu werden. Zwar gehörten laut Oberamtsbeschreibung 1865 „noch die meisten dem fränkischen Stamme an“, doch durch eine von Stuttgart betriebene Schwäbisierung hat sich das Franken-Schwaben-Verhältnis schleichend verändert. Bevor jedoch die Schwaben überhandnahmen, strömten nach 1945 Landsleute aus allen deutschen Gauen ins Unterland. Es gesellten sich Gastarbeiter aus Südeuropa hinzu. Heute haben 40 Prozent der Heilbronner einen Migrationshintergrund. Sind wir also Schwaben oder Franken? Beides und noch viel mehr: Wir sind ganz einfach multikulti.

Das Heilbronner Land ist eine multikulturelle Gegend, in der man zu leben versteht. Nicht umsonst gehört es zu den Gebieten Deutschlands, die die höchsten Zuwanderungsraten aufzuweisen haben.



1958



1978



1983



2018

Wo der Hahn kräht

Ein ungewöhnlicher Name

Ende der Fünfziger Jahre krähten hier tatsächlich noch Dutzende von Hähnen. Damals haben unsere Eltern die ehemalige Hühnerfarm übers Wochenende bewirtschaftet. In gastronomischer Hinsicht waren sie völlig unbelastet. Dies sprichwörtliche „Schwäbische Gastfreundschaft“, vereint mit Zähigkeit und Fleiß machten daraus eher einen Vorteil. Es war bald abzusehen, dass das Provisorium „Vereinshaus“, eine ehemalige „RAD“ (Reichsarbeitsdienst)-Holz-Baracke, langfristig den Anforderungen nicht standhalten konnte.

Im Juli 1965, anlässlich des Fleiner Heimatfestes, wurden nach langem Behördenkampf im „Außenbereich“ die neue Gaststätte eröffnet. Die Namensuche wurde geschickt mit einem Wettbewerb verbunden, denn alltäglich sollte der Name nicht sein. Der 1. Preis „Wo der Hahn kräht“ wurde damals mit einer Kiste Fleiner Eselsberg Riesling prämiert.

Nach dem allzu frühen Tod unseres Vaters (=54) im Jahre 1976 gingen nach und nach die Söhne Peter (=2019) und Friedrich in die Verantwortung. 1982 konnte der lang geplante Restaurantneubau und die ersten 11 Gästezimmer verwirklicht werden.

Die neuen Räume erfreuten sich bei Gästen aus Nah und Fern großer Beliebtheit. So war schon im Jahr darauf die Planung weiterer Fremdenzimmer notwendig.

1990 ging dann noch ein langersehnter Wunsch in Erfüllung: Der Einzug in eigene Weingüter. Nachdem unsere Eltern über Generationen hinweg als Mitglieder der örtlichen Weingärtnergenossenschaft ausschließlich Rebflächen bewirtschafteten, werden nun die Trauben von uns selbst vinifiziert. Egal ob moderner oder klassischer Ausbau, ob Maischegärung oder Ausbau im Edelstahltank, ob im Holz- oder Barrique-Fass – überzeugen Sie sich von der Fülle und Eleganz unserer heimischen Rebsorten.

Nach seinen Lehr- und Wanderjahren übernahm 2003, jetzt bereits in dritter Generation, Junior Felix die Leitung und Verantwortung in der Küche. Mit regionalen Spitzenprodukten verwöhnt er seitdem die Gaumen der Gäste. 25 Mitarbeiter und -innen sowie ständig 8-10 Auszubildende als Köchin/Koch oder Restaurant- und Hotelfachleute bemühen sich rund ums Jahr um das leibliche und seelische Wohl der Gäste.

Recht selbstsicher kann man heute behaupten: Es ist nicht nur die herrlich ruhige Lage im Deinenbachtal, sondern auch die geschmackvollen Räumlichkeiten, die bodenständige neue „Feine Schwäbische Küche“, sowie der als „diplomatisches Salböl und Psychotherapeut“ bekannte Fleiner Wein, die zum Erfolg des Hauses beigetragen haben.

Schlemmen - Feiern - Tagen



Genießen - Übernachten



Komfort-Zimmer



Junior-Suite



Standard-Zimmer





Unsere Weine

Mitten im Deinenbachtal gelegen und von Weinbergen umgeben hat Flein mit seinem Weinbau eine lange Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Damals schon haben u.a. Karmelitermönche die besonderen klimatischen und topografischen Eigenschaften der Gemarkung erkannt und sehr erfolgreich Weinbau betrieben. Auf ca. 200 Hektar Rebfläche wachsen hier auf Keuper, Schilfsandstein und Muschelkalkböden heute Sorten wie Riesling, Traminer, weiße und rote Burgunder sowie die für Württemberg bekannten Lemberger und Trollinger, aber auch Neuzüchtungen wie Cabernet, Dorsa, Cubin, Barbera, Merlot, Viognier und Acolon.



Württembergische
Weingüter e.V.



Weinkulturlandschaft

Nachdem unsere Vorfahren schon über Generationen als Mitglieder der örtlichen Weingärtnergenossenschaft Rebflächen bewirtschaftet haben, gründeten wir im Jahr 1990 unser eigenes Weingut. Unsere Weine betreut Martin Bauer vom Weingut Rainer Bauer in Talheim. Auf 6,5 Hektar bewirtschaften wir zur Zeit etwa 1/4 weiße und 3/4 rote Rebsorten.

Es ist uns ein großes Bedürfnis, Weine in ihrer Eigenheit so zu belassen, wie sie uns unsere Kulturlandschaft schenkt. Die Eigenschaften unserer Böden, sowie die klimatischen Gegebenheiten jedes einzelnen Jahrgangs, des „Terroirs“, sollen sich im Glas wieder spiegeln. Den Leitsatz „Der Wein entsteht im Weinberg“ setzen wir konsequent um. Qualitätsunterstützende Maßnahmen bei geringen Erträgen und einesinnvolle ökologische Boden- und Rebenbewirtschaftungsorgane für hochwertige gesunde Trauben, die im Herbst selektiv von Hand gelesen werden, um diese unbeschädigt, schnell und zügig zu verarbeiten. Im Kellergiltes durch schonende und traditionellen Ausbau diese Traubenqualität zu bewahren und so sortentypische Weine zu erhalten.

Unsere Gutsweine zeichnen sich unter anderem durch traditionelle Maischegärung bei den Rotweinen und den Verzicht auf das Zusetzen von Süßbeaus. Um den natürlichen Reifeprozess unserer „Premium“ Rotweine zu fördern, lagern diese ausschließlich in Holzfässern, sowie es schon unsere Vorfahren praktizierten.

Den Einsatz von Enzymen, Holzchips oder ähnlichen Zutaten, lehnen wir konsequent ab.

Weine zu erzeugen, die Spaß machen und bekömmlich sind, ist uns ein wichtiges Anliegen. Überzeugen Sie sich selbst! Gerne sind Sie eingeladen unsere Weine zu verkosten. Unsere Mitarbeiters servieren Ihnen gerne eine kleine Probe vorab. Natürlich kostenlos.



Köstlichkeiten aus unserer Küche



Besondere Arrangements & Weinproben

Gerne auch zum mehrgängigen Menü

Wein-Degustationsmenü:

Zueinemsaisonalabgestimmten,mehrgängigenMenüservierenwir IhnenzujedemMenügankeinbiszweiWeineunsererPremiumserie. Dabei vermitteln wir Ihnen auf Wunsch ausführlich Wissenswertes über den Wein im Allgemeinen und natürlich über unsere Württemberger im Besonderen.

Amuse bouche Menü (Gaumenkitzel)

Etwas für absolute Feinschmecker!

Saisonales Mehrgang-Menü mit heimischen Produkten, zwei bis drei Appetithäppchen pro Gang, auf Kleingeschirr angerichtet!

»Feiner Weinsnupper-Wochenende«

Für alle diejenigen, die vom Feiner Wein schon viel gehört, aber noch nie probiert haben!

Selbstverständlich auch für alle, die ihn schon kennen, empfehlen wir unser »Feiner Weinsnupper-Wochenende«:

- Begrüßung mit der »Flotten Winzerin«
- Abendessen mit Weinprobe
- geführte Wanderung durch die Fleiner Weinberge mit zünftiger Brotzeit im Chalet »Roter Mönch«
- Kellereibesichtigung mit Kellerprobe und am Abend ein Gourmet-Weindegustationsmenü
- incl. zwei Übernachtungen

Interessante Kochkurse mit Juniorchef Felix

Catering auf Sterne-Niveau

Natürlich können Sie meine Küche, unseren Service und unsere Weine auch außer Haus genießen. Gerne unterbreiten wir für Ihre Veranstaltung ein Angebot mit »Sterne-Niveau«.



Barbecue – alles andere als nur »Grillen«...



hierbei befindet sich das Gargut in einer separaten Garkammer (90 – 120°C), die Feuerbox ist seitlich angebracht, sodass kein Flamenschlag und Fettbrand entstehen kann. Optimale Temperaturkontrolle durch Öffnungswinkel

der Sidefirebox und Regulierklappe. Hervorragendes Geschmacksergebnis, kaum Garverlust und kein »Ruhen lassen« vor dem Tranchieren. Kein Austrocknen (Moppen und Besprühen mit Apfelsaft), kein Wenden. Ausgesuchte Fleisch- und Fischspezialitäten, auch Wild und Gemüseschonend und aromatisch bei niedriger Temperatur im original BBQ Smoker gegart. Der feine Rauch des verwendeten Holzes z.B. Kirsche oder Walnuss gibt dem Gargut eine unverwechselbare Note und lässt es zu einem kulinarischen Erlebnis werden.

Hausgemachte Salate und feingefüllte Gemüse, ein Erlebnis für alle Sinne! Passende Soßen und hausgemachte Kräuterbutter rundendaskulinarische Angebot ab.

Direkt vor Ihren Gästen zubereitet und serviert von unseren Grillprofis. Zum kulinarischen Abschluss präsentieren wir ein Flying Dessert Büfett der Extraklasse, in Gläsern und Kleinporzellan serviert. Auf unserer Sonnenterrasse und mit unserem professionellen Cateringservice ein unvergessliches Genusserlebnis.

Christian-Sophien-Quelle ...

zu Ehren unseres Großvaters Christian Schick. Er war nach seiner Pensionierung Wünschelrutengänger und Brunnenbauer. Schon zu Beginn der fünfziger Jahre hat er neben unserem Brunnen auch die Brunnender Fleiner Aussiedler im Leberbrunnen- (früher Lebensbrunnen-Tal) erkundet und erschlossen.

Unsere Hausquelle ist nach unseren Großeltern benannt:

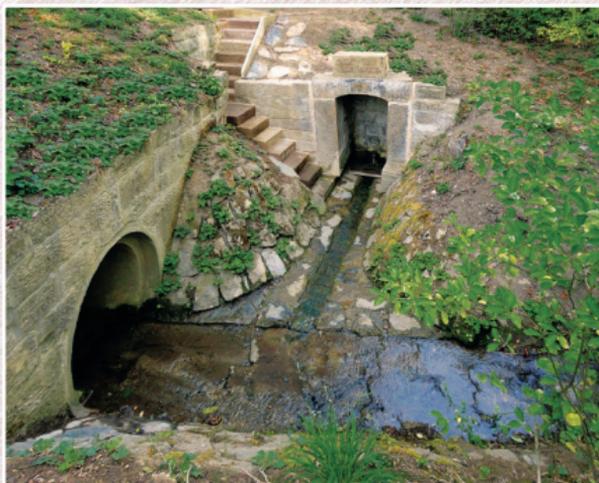
Christian Schick,
*15.3.1893 · † 02.09.1985

Sofie Schick, geb. Harst,
*06.3.1893 · † 06.10.1982

Diamantene Hochzeit, 27.09.1970



Flainer Leberbrunnen



Die Flainer Kinder holt der Storch aus dem Leberbrunnen - so erzählte man sich jedenfalls viele Jahrhunderte lang in Flein. Im 16. Jahrhundert wurde der Leberbrunnen über die Grenzen Fleins hinaus bekannt - sein Wasser verfügt über eine enorme

Heilkraft, die nach den Berichten der damaligen Zeit viele Krankheiten heilte. Sein Wasser wurde schon zu dieser Zeit nach den damaligen gängigen Methoden wissenschaftlich untersucht und es wurde ihm tatsächlich eine heilende Wirkung zugesprochen.

So war es nicht verwunderlich, dass beim Leberbrunnen das Wasser gefasst und aufgefangen wurde, das man in Badete oder zur inneren Anwendung benutzt wurde. Schriftlich sind zahlreiche Heilungen dokumentiert.

Der 30-jährige Krieg verhinderte einen größeren Ausbau des Leberbrunnens und damit auch die Entwicklung Fleins zu einem Heilbad. Verbürgt ist, dass bis ins 18. Jahrhundert hinein immer wieder Kranke mit dem Wasser des Leberbrunnens Heilung suchten. Allmählich jedoch geriet der Leberbrunnen immer mehr in Vergessenheit und verlor endgültig seine Bedeutung, als in Flein 1906 die erste Wasserversorgung gebaut wurde. Dem damaligen Rektor Paul Fähnle ist es zu verdanken, dass die Brunnenstube 1906 wieder aufgebaut wurde und wenigstens einiger der alten Steine gerettet wurden.

Chalet »Roter Mönch« ...

ist unsere gemütliche Weinbergshütte mit Freisitz und herrlichem Ausblick für kurze oder längere Verweildauer in mittleren Weinbergen. Egal ob für fröhliche Anlässe wie Taufe (Brunnenwasser), Trauungen



oder traurig wie weltanschaulich neutrale und konfessionsfreie Verabschiedungen - hier lässt es sich feiern.

Kultur und Freizeit



Rund um die Stadt Heilbronn präsentiert sich das Heilbronner Land in seiner ganzen Vielfalt. Auf der Homepage der Touristikgemeinschaft Heilbronner Land e.V. finden Sie umfangreiche Informationen über Heilbronn und die weitere Umgebung. Zahlreiche Vorschläge für sportliche Aktivitäten, Ausflugsziele, Gesundheit & Wellness und kulturelle Veranstaltungen gibt es unter: www.heilbronnerland.de.



www.experimenta.sience ©



Stauferstadt Bad Wimpfen
www.badwimpfen.de



Neckarschiffahrt
www.schifftours-heilbronn.de



www.golfclubliebenstein.de
www.talheimerhof.de
www.golfclub-heilbronn.de
www.schlosshotel-friedrichsruhede
www.golfplatz-cleebronn.de
www.golfclub-badrappenau.de

www.heilbronner-baeder.de

AQUA *fall*
Aquatoll Neckarsulm
www.aquatoll.de





RappSoDie
Bad Rappenau
www.rappsodie.info



Thermen & Badewelt Sinsheim
www.badewelt-sinsheim.de



Erlebnis- und Tierpark Tripsdrill
www.tripsdrill.de

Rathaus Heilbronn



Kilianskirche Heilbronn



**Bundesgartenschau-Gelände
Neckarbogen**



<https://sinsheim.technik-museum.de>



**Kunsthalle Vogelmann
Heilbronn**



www.audi.com/foren/de/audi-forum-neckarsulm.html

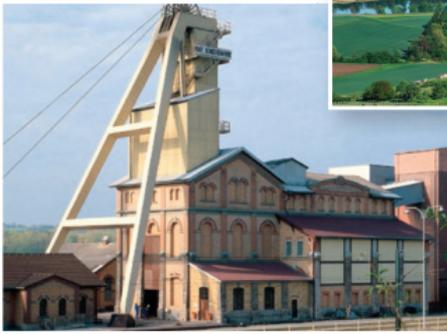


Zweirad-Museum Neckarsulm
www.zweirad-museum.de

Bildnachweis: ① ③ Heilbronn Marketing GmbH, ② Städtische Museen Heilbronn, ④ Stadtarhiv Heilbronn, ⑤ experimenta g GmbH,



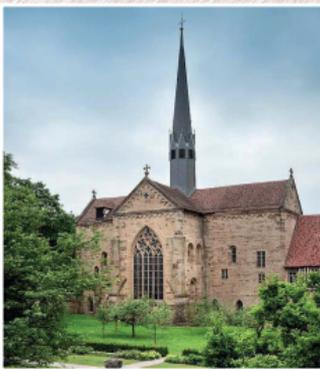
Breitenauer See



Salzbergwerk Bad Friedrichshall



Blühendes Barock Ludwigsburg



Kloster Maulbronn
UNESCO- Weltkulturerbe

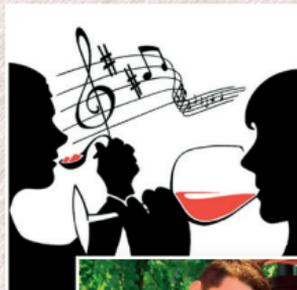


Kloster Schöntal



Unsere speziellen Events

Keller-Küche-Klang



geführte Wanderungen



Smoker-Barbecue-Büffet

WO DER HAHN KRÄHT

Hotel · Restaurant · Weingut

Gebr. Schick GmbH · 74223 Flein · Altenbergweg 11

Tel. 07131 5081-0 · Fax 5081-66

info@wo-der-hahn-kraeht.de · www.wo-der-hahn-kraeht.de