



SUCHEN SIE
DAS
AUSSER-
GEÖHNLICHE?



LIEBEN SIE
DAS
BESONDERE?



WO DER HAHN KRÄHT





Verehrter Guest,

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.

Einen 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 soviel wie nötig und so wenig wie möglich beeinflussen: Das ergibt keine Konfektionsware. Überzeugen Sie sich selbst!

Ihnen bietet sie letztendlich ein unvergleichliches Ess- und Trinkkulturerlebnis 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, locken der 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 Radwege- netz 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“, um schließlich 1803 dem Königreich Württemberg einverlebt zu werden. Zwar gehörten laut Oberamtsbeschreibung 1865 „noch die meisten dem fränkischen Stämme an“, doch durch eine von Stuttgart betriebene Schwäbisierung hat sich das Franken-Schwaben-Verhältnis schlechend verändert. Bevor jedoch die Schwaben überhand nahmen, strömten nach 1945 Landsleute aus allen deutschen Gauen ins Unterland. Es gesellten sich Gastarbeiter aus Südeuropa hinzu. Heute haben über 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



2025

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. Die sprichwörtliche „Schwäbische Gastfreundschaft“, vereint mit Zähigkeit und Fleiß machten daraus eher einen Vorteil. Es war bald abzusehen, dass das Provisorium „Vereinsheim“, eine ehemalige „RAD“(Reichsarbeitsdienst)-Holz-Baracke, langfristig den Anforderungen nicht standhalten konnte.

Im Juli 1965, anlässlich des Fleiner Heimatfestes, wurde 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 ins eigene Weingut. 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 Maischegeär 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 Deinenbachthal, 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





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 Eigenarten 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 oder Viognier.



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, die Topografie sowie die klimatischen Gegebenheiten jedes einzelnen Jahrgangs, des „Terroirs“, sollen sich im Glas wiederspiegeln. Den Leitsatz „**Der Wein entsteht im Weinberg**“ setzen wir konsequent um. Qualitätsunterstützende Maßnahmen bei reduzierten Erträgen und eine sinnvolle ökologische Boden- und Rebenbewirtschaftung sorgen für hochwertige gesunde Trauben, die im Herbst selektiv von Hand gelesen werden, um diese unbeschädigt, schnell und zügig zu verarbeiten. Im Keller gilt es durch schonenden und traditionellen Ausbau diese Traubenzahl zu bewahren und so sortentypische Weine zu erzeugen.

Unsere Gutsweine zeichnen sich unter anderem durch traditionelle Maischegärung bei den Rotweinen und den Verzicht auf das Zusetzen von Süße aus. Um den natürlichen Reifeprozess unserer Rotweine zu fördern, lagern diese ausschließlich in Holzfässern, Barrique/Stückfässern, so wie es schon unsere Vorfahren praktizierten.

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 Mitarbeiter servieren Ihnen gerne kleine Proben vorab – natürlich kostenlos.



Köstlichkeiten aus unserer Küche



Besondere Arrangements & Weinverkostungen

Kurzurlaub im Deinenbachtal

Arrangement »Roter Mönch«

Genießen Sie unser 4-Gang Gourmet-Menü mit korrespondierenden Weinen.

Übernachten Sie im Komfort-Doppelzimmer und genießen Sie am nächsten Morgen noch unser Schwäbisches Frühstück!



Oder entdecken Sie unsere Fleiner Weinberge bei einer **Geführten Weinwanderung mit zertifiziertem Weinerlebnisführer**.

Die Wanderung startet bei uns am Haus und kann nach Lust und Können individuell in der Dauer vereinbart werden, z.B. mit Rast an unserem Chalet »Roter Mönch«.

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



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

und Regulierungsklappe. Hervorragendes Geschmacksergebnis, kaum Garverlust und kein »Ruhens lassen« vor dem Tranchieren.

Kein Austrocknen (Moppen und Besprühen mit Apfelsaft), kein Wenden.

Ausgesuchte Fleisch - und Fischspezialitäten, auch Wild und Gemüse schonend und aromatisch bei Niedertemperatur 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 fein gefüllte Gemüse, ein Erlebnis für alle Sinne! Passende Soßen und hausgemachte Kräuterbutter runden das kulinarische Angebot ab.

Direkt vor Ihren Gästen zubereitet und serviert von unseren Grillprofis. Zum kulinarischen Abschluss präsentieren wir ein Flying Dessert Büfett der Extraklasse, in Gläschen und Kleinporzellan serviert.

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 Brunnen der Fleiner Aussiedler im Leberbrunnen-Tal (früher Lebensbrunnen-Tal) erkundet und erschlossen.

Unsere Hausquelle ist nach unseren Großeltern benannt:

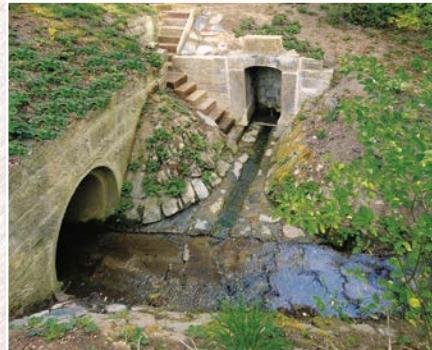
Christian Schick,
*15.3.1893 · † 02.09.1985

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

Diamantene Hochzeit, 27.09.1979



Fleiner Leberbrunnen



Die Fleiner 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, dass man darin badete oder es 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 einige der alten Steine gerettet wurden.

Chalet »Roter Mönch« ...

Unsere gemütliche Weinbergschutzhütte mit Freisitz und herrlichem Ausblick für kurze oder längere Verweildauer inmitten der Weinberge. Sie ist auch das Ziel unserer geführten Weinwanderung.

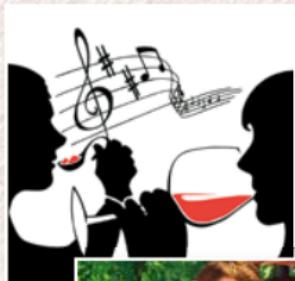


Unsere speziellen Events

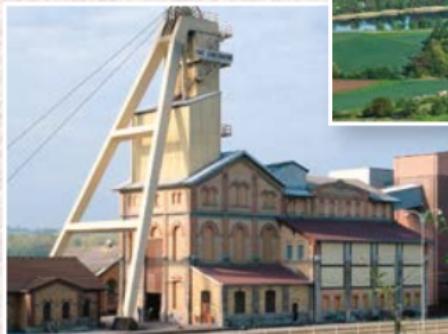
Keller-Küche-Klang



geführte
Wanderungen



Smoker-Barbecue-Buffet



Salzbergwerk Bad Friedrichshall
www.salzwerke.de



Breitenauer See
www.breitenauer-see.de



Blühendes Barock Ludwigsburg
www.blueba.de



Kloster Maulbronn
UNESCO- Weltkulturerbe
www.kloster-maulbronn.de



Kloster Schöntal
www.kloster-schoental.de



www.burgenstrasse.de



www.limesstrasse.de

WO DER HAHN KRÄHT
Hotel · Restaurant · Weingut
74223 Flein · Altenbergweg 11 · Tel. 07131 5081-0
info@wdhk.de · www.wo-der-hahn-kraeht.de

