

Willkommen Zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

die Ursprünglichkeit des Landlebens in Baden-Württemberg steht im Fokus von **Mein Ländle**. Eindrucksvolle Landschaften, spannende Menschen, faszinierende Natur, überraschend lebendige Traditionen, herausragende Kulinarik, tolle Rezepte, außergewöhnliches Kräuterwissen, kompetente Gartentipps, wenig bekannte Wander- und Ausflugstipps und vieles mehr machen **Mein Ländle** zum Inspirations- und Impulsgeber für den Alltag und die Festtage. Authentizität, Wertigkeit, Nachhaltigkeit und Originalität sind die Pfeiler, die **Mein Ländle** zu einer liebens- und lesenswerten Zeitschrift baden-württembergischen Landlebens machen wollen.

Folgen Sie uns in dieser Ausgabe in den Odenwald und entdecken Sie eine Landschaft, die grenzüberschreitend schön ist. Licht ist das Leitthema, dem sich gleich mehrere Beiträge widmen. Dafür haben wir das Lichtermuseum in Wettersdorf im Odenwald besucht, Martinbräuche angesehen, einem Kerzenzieher am Kaiserstuhl über die Schulter geschaut und Rübengeister für Sie gebastelt. Versuchen Sie es doch auch einmal. Das ist allemal origineller als die Halloween-Kürbisköpfe. Geradeso originell wie die finsternen Gesellen, die die Bischofsnikoläuse im Schwarzwald begleiten. Tauchen Sie ein in uralte Bräuche, die von jungen Leuten heute noch gelebt werden.

Mein Ländle ist etwas für Genießer. Wir haben für Sie ein Weihnachtsmenü mit baden-württembergischen Produkten gekocht, den Tisch festlich gedeckt und Top-Sommelière Natalie Lumpf hat auch noch erlesene Weine ausgewählt. Schließlich waren wir zu Besuch bei Karl und Verena Amann im Gasthaus Hirschen in Horn auf der Halbinsel Hori im Bodensee. Auch sie verraten uns zwei Rezepte. Und schließlich: Springerle – ein altes Gebäck, das früher sogar an Ostern hergestellt wurde. Wir waren beim Springerles-Kaiser und haben gleich auch noch ein garantiert funktionierendes Rezept für Sie.

Winterwandern im Schwarzwald, das ist etwas ganz Besonderes für alle Sinne. Wir haben eine herrliche Route bei Menzenschwand für Sie ausgewählt.

Wenn wir Ihnen mit **Mein Ländle** eine Freude bereiten können, dann wäre unser höchstes Ziel erreicht. Wir freuen uns über jede Art von Kritik und Anregung. Schreiben Sie uns: redaktion@mein-laendle.de.

Es grüßt herzlich aus der Mitte des Ländles

Ihr
Wulf Wager



Odenwald

10



Bürstenbinder 46



Springerle

30



Weihnachtsmarkt
Bad Wimpfen

100



36



22 Kerzenwerkstatt



Inhalt Ausgabe 6/13

MeinLändle
 Der Odenwald 10
 Weihnachtliche Märkte im Odenwald..... 17
 Restauranttipp 17
 Rezepte mit Odenwälder Grünkern..... 18

ThemenLändle: Licht
 Im Wettersdorfer Lichtermuseum 20
 Ein Besuch in der Kerzenwerkstatt..... 22
 Laternelaufen und andere Bräuche 26
 Rübengeister selbst schnitzen 28

BackLändle
 Die traditionsreichen Springerle 30
 Rezept Springerle 35

BräucheLändle
 Weihnachtsbräuche im Schwarzwald 36
 Der heilige Nikolaus 41

BastlerLändle
 Originelle Miniwelten..... 42
 Schwarzwälder Kuschtorte 92

SchafferLändle
 Vagabundenleben als Bürstenbinder 46

KräuterLändle
 Die Hagebutte 52
 Rezepte mit Hagebutte 54
 Der Weißdorn 56
 Rezepte mit Weißdorn 58

WirtshausLändle
 Landgasthaus und Hotel Hirschen
 in Gaienhofen-Horn am Bodensee 60
 Rezept Gänsebraten „Hirschen-Art“ 64
 Rezept Ochsenfetzen 66

GartenLändle: Mit Volker Kugel
 Kübelpflanzen einwintern..... 68

NaturLändle
 Der Fuchs im Winter 70

WanderLändle
 Winterwanderung
 im Bernauer Hochtal 76

DekoLändle
 Festlicher Weihnachtstisch 80
 Bastelanleitung Weihnachtsengel..... 81

GenießerLändle
 Weihnachtsmenü ganz ohne Stress 82
 Die passenden Weine zum Menü..... 87

WeinLändle: Mit Natalie Lump
 Eine weihnachtlich weinhaltige
 Geschichte 88

MuseumsLändle
 Der Schneemannsammler 94

ReiseLändle
 Mit dem Wohnmobil zum Altdeutschen
 Weihnachtsmarkt nach Bad Wimpfen... 100

BücherLändle
 Neues aus und
 für Baden-Württemberg..... 114

Immer dabei

Editorial..... 3
 In dieser Ausgabe 7
 DenkerLändle 8
 Großmutter's Erfahrungsschatz 51
 Sell und Jenes 102
 Herr Hämmerle 107
 Mein Ländle in Zahlen 108
 Marktplatz..... 112
 Äpfle & Pferde..... 115
 Termine 116
 Impressum, Vorschau 122



Der

Odenwald

.....
Steinreich, urwüchsig
und geschichtsträchtig
.....

Im baden-württembergischen Teil des Odenwalds von Buchen bis Zwingenberg herrscht Abwechslung pur. Ganz egal wann, wie und wo man im Mittelgebirge unterwegs ist, es ist ein Erlebnis für alle Sinne.



Ländliches Kulturgut in der denkmalgeschützten Darrenstraße im Walldürner Stadtteil Altheim

Wie wäre es mit einer Schifffahrt auf dem sich schlängelnden Neckar? Dem Besuch stolzer Burgen an der Burgenstraße? Einer Stippvisite im Heidelberger Schloss samt romantischer Altstadt? Einer Wallfahrt nach Walldürn? Dem Anblick der Heiligenbildstöcke und Mariensäulen des Madonnenländchens, der Kloster und Kirchen? Es locken der Limes, bunte Feste und lebhaft Märkte, liebevoll restauriertes Fachwerk, stille Gassen und viele ausgefallene Thememuseen voller altertümlicher Schätze, historische Stadtführungen und der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald.

Unreif geernteter Dinkel als Spezialität

Der Grünkern gehört zum Odenwald wie die Römer und Ritter. Um das Jahr 1660 wurde er zufällig entdeckt. Seinerzeit zwangen Missernten durch verregnete Sommer zu einer verfrühten Dinkelernte. Anschließend trockneten und rösteten, also darrrten die Bauern das noch grüne Korn in der Restwärme der Öfen. Fürs Brot war der Grünkern jedoch nicht geeignet, wohl aber als Suppeneinlage. Später trockneten sie das Korn in speziellen Darren, die es unter anderem im Odenwälder



Freilandmuseum Walldürn-Gottersdorf oder in der Grünkernmetropole Walldürn-Altheim zu besichtigen gibt. In Altheim findet sich die denkmalgeschützte Darrenstraße als Teil der Museumstraße Odenwälder Bauernhaus. Ein kleines Museum gewährt einen Einblick in die regionale Spezialität, die sich heute wieder großer Beliebtheit erfreut. Inzwischen nutzen viele Köche das gedarrte Korn für süße und pikante Zubereitungen. Selbst feine Lebkuchen kann man daraus backen. Wer dem Grünkern mit dem Drahtesel auf die Spur kommen möchte, strampelt auf dem Grünkernradweg von Widdern nach Walldürn-Gottersdorf (46 km) oder hängt noch eine Schleife über Rosenberg, Boxberg und Hardheim an (zusätzlich 66 km).

Vom nackten Hintern und der Fasenacht

Buchen, die „Bleckerstadt“, ist vor allem durch die Buchener Fasenacht bekannt. Eine Urkunde aus dem Jahr 1447 erlaubte es einst den Buchenern, öffentlich Umzug zu halten und sich an Tanz und Fasenachtsspiel zu ergötzen. So etwas lassen sich die Narren nicht zweimal sagen. Ab dem schmutzigen Donnerstag, wenn der Ausscheller die Fasenacht ausgerufen hat und am Abend



Zwei Wahrzeichen Buchens: die 1754 errichtete Mariensäule (oben) und der Blecker am Fasenachtsbrunnen



das Fasenachtsspiel am Alten Rathaus folgt, sind sie auf den Beinen. Samstags Sitzung, sonntags der Gänsmarsch der Traditionsfiguren. Weiter geht es mit dem Rosenmontagsumzug. Die tollen Tage enden nach dem Frühschoppen und dem Kinderumzug am Dienstag mit einer bedrückenden Aktion: Um Mitternacht verbrennen die Buchener ihre Fasenacht am Alten Rathaus. Laut weinen die markantesten Gestalten, die kunterbunten Huddelbätze mit ihren Glöckchen, die Stadtkapelle setzt zum letzten Mal zum traditionellen Fasenachtslied „Kerl wach uff“ an.

Wenn der Alltag wieder in die Odenwaldstadt einkehrt, lohnt sich ein Stadtspaziergang vorbei an der Mariensäule,



Greifvögel mit über zwei Metern Spannweite sorgen bei der Deutschen Greifenwarte auf der Burg Guttenberg für Nervenkitzel.



Bei den Falknerstunden stehen die Tiere für ganz private Momente, quasi von Auge zu Auge, parat.

dem Stadtturm, dem Beginenklösterle und der Stadtkirche. Übrigens gibt es den Blecker, die Symbolfigur Buchens, an verschiedenen Stellen zu entdecken. Unter anderem streckt er am Fasenachtsbrunnen seinen nackten Hintern entgegen. Im Mittelalter diente der in Stein gehauene Kerl als Neidfigur, um von den Bewohnern böse Geister und Unheil abzuhalten.

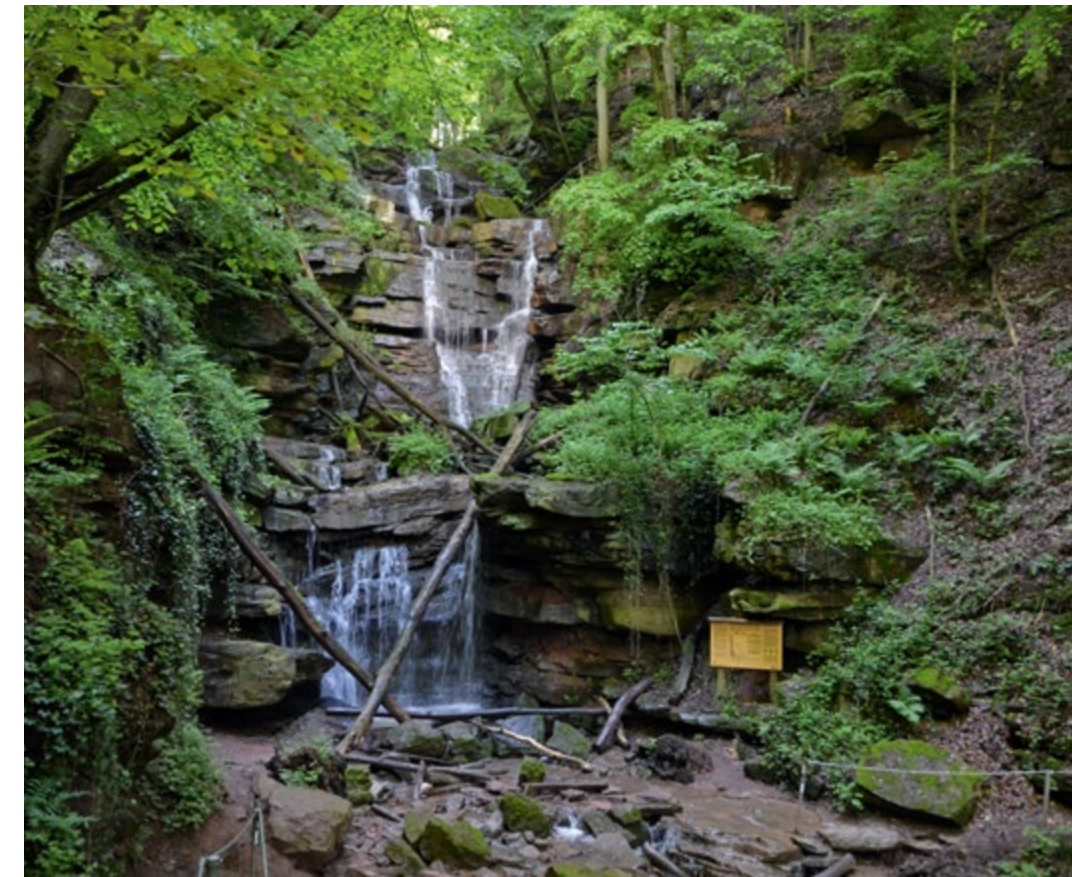
Majestätisches Federvieh

Kraftvoll, spektakulär und mit scharfem Blick fliegen die Adler und Geier der Deutschen Greifenwarte in ihrer Flugschau übers Neckartal und die Zinnen der Staufenburg Guttenberg, die um 1200 erbaut wurde. Mitunter kommen die beeindruckenden Tiere den Besuchern in den Zwingeranlagen ganz nah. Wem das Spektakel mit dem edlen Federvieh jedoch das Blut in den Adern stocken lässt, der kann den Burgaufenthalt für einen Ausblick nutzen, das Mittelalter bei einem Besuch im Burgmuseum erleben oder sich in der Burgschenke ein Rittermahl in ausgelassener Runde gönnen. Keine Bange, die Zeiten der wüsten Gelage in Haßmersheim sind längst vorbei. Für manierliche Tischsitten sorgen die amüsanten wie nachhaltigen Erziehungsmethoden von Ritter Uwe und seinem Gefolge.

Wallfahrt zum Heiligen Blut

Walldürn ist vor allem durch die Wallfahrt zum Heiligen Blut und den Großen Blutfeiertag bekannt. Schon bei der Anreise durch das Madonnenländchen

nach Walldürn ziehen die zahlreichen Heiligenbildstöcke und Mariensäulen die Blicke auf sich. Jahr für Jahr strömen die Pilger vier Wochen lang, meist zu Fuß, aber auch mit dem Motorrad oder Fahrrad, in den geschmückten Wallfahrtsort mit seiner beeindruckenden Basilika. Start der Prozessionszeit ist der Sonntag nach Pfingsten. Die Walldürner Wallfahrt beruht auf der Schusseligkeit eines Priesters im Jahr 1330. Während der heiligen Handlung stieß er aus Versehen den Kelch um. Der Wein ergoss sich auf das Korporale, das Leinentüchlein. Blutig rot zeichnete sich darauf das Bild des Gekreuzigten ab. Erst kurz vor seinem Tod bekannte der Priester sein Geheimnis. Das Tuch hielt er bis dahin unter der Altarplatte verborgen. Während der Wallfahrtszeit sind die original Walldürner Schießerli, kleine weiße Lebkuchen mit Anis, sehr



Die Margaretenschlucht zwischen Neckargerach und Reichenbuch lockt mit Aussichten und Abenteuer.



Die Tropfsteingebilde in der Eberstadter Tropfsteinhöhle wachsen in 100 Jahren um einen Kubikzentimeter.

beliebt. Ursprünglich tauchte der Bäcker den Reisigbesen in die süße Masse und schoss den Teig so in den heißen Ofen ein. Heute sind die Leckerbissen genormt. Aber das mindert den interessanten Geschmack in keiner Weise.

Ab in die Wildnis

In der Neckargeracher Margaretenschlucht wartet das Abenteuer. Es ist das faszinierende Reich des Waldes, des Wassers, der Farne und Feuersalamander. Wer sich zur wilden Naturexpedition aufmacht, wird mit Ausblicken ins Neckartal, Informationen über den Naturpark Neckartal-Odenwald und einer beeindruckenden Landschaft inmitten des Sandsteins belohnt. Zur eigenen Sicherheit ist gutes Schuhwerk wichtig, zudem sollte das Wetter mitspielen.

Bei Eis und Schnee ist die turbulente Schlucht allerdings unbegebar.

Auf den Katzenbuckel

Um den höchsten Berg im Odenwald zu erklimmen, muss man kein Bergsteiger sein. Der Katzenbuckel des ehemaligen Vulkans ragt mit seinen 626 Metern über NN in die Landschaft und ist zugleich Wandereldorado, Aussichtsplattform und geologisch-mineralogischer Lehrpfad. Auf dem Weg zum 18 Meter hohen Katzenbuckelturm aus Sandstein passiert man einen tiefgrünen See, die Infotafeln des Kristallwegs sowie die Mattenschanzen der Skispringer des DSV-Stützpunkts. Übrigens widmet sich die Turmschenke Waldbrunn am Fuße des Katzenbuckels dem Grünkern und bereitet deftige wie süße Grünkern-

spezialitäten zu. Nur wenige Meter entfernt verwöhnt die romantisch und ruhig gelegene Katzenbuckel-Therme Waldbrunn Erholungssuchende. Und wer schon immer dem Geheimnis der Geobiologie auf die Spur kommen wollte und an Wünschelruten, Erdstrahlen und Wasseradern interessiert ist, nutzt den eigens angelegten Lehr- und Übungsgarten vor der Therme für erste Rutengänge.

Unterirdisches Naturdenkmal

Zauberhaft wirkt die Eberstadter Tropfsteinhöhle, die als eine der schönsten Höhlen gilt und ihre Entdeckung einem Zufall zu verdanken hat. Nach Sprengarbeiten im Muschelkalksteinbruch klappte 1971 plötzlich ein großer Spalt. Erste Erkundungen bestätigten, was die Besucher tief unter der Erde noch immer begeistert: imposante Tropfsteingebilde, die märchenhafte Namen wie





Geschichte zum Greifen nah – konservierte Baureste des römischen Kastells in Osterburken

„die Weiße Frau von Eberstadt“, „Elefantenrüssel“ oder „Haifischrachen“ tragen. Für ergänzendes Wissen sorgen neben der Höhlenführung der geologische Lehrpfad sowie die Höhlenwelten beim romantisch gelegenen See. Praktisch ist der Tipp, dass bauliche Details an Fundamenten, Fensterstürzen und Treppen zeigen, auf welchem Gestein man sich gerade befindet: Granit und Sandstein wie beim Heidelberger Schloss oder roter Sandstein wie im Hohen Odenwald.

„Salvete amici“

Obwohl die Römer schon längst abgezogen sind, schafft man es im Odenwald kaum, ihnen zu entkommen. Sie errichteten seinerzeit gleich zwei Limeslinien im Odenwald. Die 2000 Jahre alte Geschichte der Römer ist spannend wie eh und je. Immer wieder tauchen rekonstruierte Wachtürme, Grenzbefestigungen, Wälle, Mauern und römische Sehenswürdigkeiten auf, die einen Besuch wert sind. Mit knapp 80 Kilometern Länge verläuft der Odenwald-Limes von Würth am Main bis nach Bad Wimpfen am Neckar. Besucher erkunden die Schätze per pedes, mit dem Rad oder



Im Römermuseum Osterburken am Welterbe Limes dreht sich alles um den Grenzwall, Mythen und Kultur.

Auto. In Osterburken, am UNESCO-Welterbe Limes, ist das Römermuseum beheimatet. Römerspuren zeigen sich unter anderem auch in Walldürn (Römerbad), Buchen (Kleinkastell), Adelsheim (Limesmauer, Limeswall und Grundmauern von Wachtürmen) sowie in Schöntal (Grenzwall) und Michelstadt (Römerkastell, Römerbad, Wachturm). In diesem Sinne, „salvete amici“, was so viel heißt wie: „Seid begrüßt, Freunde!“

Zeitreise in die ländliche Lebenswelt

Anschauliche Geschichte und zu Herzen gehende Geschichten aus lang vergangenen Tagen erzählen die Bauwerke,

authentischen Einrichtungsgegenstände und Steckbriefe der früheren Bewohner im Odenwälder Freilandmuseum in Walldürn-Gottersdorf. Dass diese Menschen nicht immer das große Los gezogen hatten, sich aber auf ihre Weise mit ihrem Schicksal arrangierten, bekunden die liebevoll wieder aufgebauten Gebäude, die vom ärmlichen Tagelöhnerhäuschen über die Ziegelei bis zum stattlichen Großbauernhof reichen. Ehe man sich versieht, steckt man schon mitten im Leben anno dazumal. Steigt knarrende Stufen empor, duckt sich, steht auf Lehmstampfboden und bekommt eine ordentliche Prise vom Mief und den Alltagsorgen der nicht immer so guten alten Zeit mit.

Übrigens schmeckt der Odenwald auch vorzüglich und setzt auf das regionale Angebot. Leckereien von Wild, Bärlauch, Kartoffeln und Grünkern sind den Odenwälder Köchen deshalb nicht fern. Wenn die Küchenkünstler ihr kulinarisches Verwöhnprogramm mit ausgezeichneten Destillaten, edlen Tropfen, Apfelspezialitäten, feinen Weinen und süßen Träumen anreichern, läuft einem schon beim Gedanken das Wasser im Mund zusammen.

Der Odenwald ist zu allen Jahreszeiten eine Reise wert und bedient dabei ganz selbstverständlich die unterschiedlichen Ansprüche von abenteuerlich bis romantisch für Jung und Alt. Nur eines sollte man immer im Gepäck dabei haben: ausreichend Zeit!

Ihn an nur einem Tag oder einem Wochenende zu erobern, ist ein schier unmögliches Unterfangen. Zu verschiedenen sind die Attraktionen. Zu abwechslungsreich die Städte und Gemeinden. Zu fesselnd Geschichte, Kultur und Natur. Und zu gastfreundlich die Odenwälder. Egal was man erlebt, es ist immer nur ein kleiner Vorgeschmack, ein Puzzlestück eines großen Ganzen, eben des Odenwaldes, der sich auch über Teile Hessens und Bayerns erstreckt. Vielleicht sollte man es wie die futternde Maus im Grünkern halten: immer langsam vorarbeiten und den Moment genießen. Wie wäre es mit dem Besuch eines weihnachtlichen Marktes als erstes Ziel? 🍷

Text: Sabine Ries, Fotos: Simone Mathias (11), Sabine Ries (2), Alexander Linke (1), Fotolia (1)

Weihnachtliche Märkte im Odenwald



November

- 2.11. Mittelaltermarkt und Kunsthandwerk in Mosbach
- 24.11. Krippenausstellung Walldürn-Rippberg
- 29.11. Altdeutscher Weihnachtsmarkt Bad Wimpfen (bis 1.12.)
- 29.11. Weihnachtliches Dorffest Waldbrunn (bis 1.12.)

Dezember

- 1.12. Adventskonzert der Dilsberger Kantorei in Dilsberg
- 1.12. Adventszauber Schwarzach
- 1.12. Weihnachtsmarkt Schönbrunn-Moosbrunn
- 5.12. Weihnachtsmarkt Buchen (bis 8.12.)
- 6.12. Altdeutscher Weihnachtsmarkt Bad Wimpfen (bis 8.12.)
- 6.12. „Weihnachten am Fluss“ in Neckargemünd (bis 8.12.)
- 7.12. Weihnachtsmarkt in Osterburken (bis 8.12.)
- 7.12. Dilsberger Weihnachtsmeile (bis 8.12.)
- 7.12. Mittelalterliches Weihnachtsdorf Adventon in Osterburken (bis 8.12.)
- 13.12. Altdeutscher Weihnachtsmarkt Bad Wimpfen (bis 15.12.)
- 13.12. Weihnachtsmarkt (bis 15.12.)
- 14.12. Weihnachtsmarkt Walldürn-Altheim
- 14.12. Mittelalterliches Weihnachtsdorf Adventon in Osterburken (bis 15.12.)
- 14.12. Weihnachtsmarkt in Mudau (bis 15.12.)
- 21.12. Waldweihnacht in Wilhelmsfeld
- 21.12. Mosbacher Weihnachtszauber

Restauranttipp

Wirtschaft zum Krabbenstein
 Inhaber: Ewald Böhle
 Obere Badstr. 13
 69412 Eberbach
 Telefon: 06271 7377

Das älteste und gutbürgerliche Wirtshaus mitten in der historischen Altstadt von Eberbach am Neckar ist nicht zu verfehlen. Um es zu finden, genügt das Wissen um seine farbenprächtige Fassade mit den Sgraffito-Malereien, einer speziellen Stucktechnik. Sie zeigen an der Frontseite die Eberbacher Berufe. Die frisch zubereiteten und reichhaltigen Speisen schmecken in dem gemütlichen Ambiente der Gaststube mit dem Kachelofen besonders gut. Sommers öffnet hinter dem Haus der Biergarten. Bis zum Neckar sind es nur wenige Gehminuten. Ein kleiner Verdauungsspaziergang durch die Stadt, die den Zweitnamen „Herz des Neckartals“ trägt, lohnt schon wegen der vier Stadttürme, Gassen und historischen Gebäude.



Empfehlung
des
Kochs



Original

Rezept

vom
Gasthaus Hirschen
Gaienhofen-Horn
zum Martinstag, dem 11.11.

Gänsebraten „Hirschen-Art“

Zutaten für 4 Personen:

- 1 frische Gans, ca. 4 kg
- 4 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Schmorgemüse
- 1 l kräftiger Rotwein
- ¼ l Geflügelbrühe
- 1 Orange

Gewürze:

- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Paprika, gemahlen
- Majoran
- Beifuß
- 2 Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren

Vorbereitung der Gans:

Die Gans (ohne Innereien, Hals und Flügel – diese werden später noch benötigt) gut würzen mit Salz, Pfeffer, etwas gemahlenem Paprika, Beifußblättchen und gerebeltem Majoran.

Die Äpfel entkernen, 2 Zwiebeln schälen, alles in mittelgroße Würfel schneiden und die Gans damit füllen.

Der Soßenansatz:

Die Innereien, den Hals und die Flügel klein schneiden und scharf anbraten. Danach die restliche Zwiebel, den Knoblauch und das Schmorgemüse klein schneiden und ebenfalls anbraten.

Die Lorbeerblätter und die Wacholderbeeren dazugeben, mit dem Rotwein ablöschen und leicht einreduzieren lassen, danach mit der Geflügelbrühe auffüllen.

Braten:

Die gefüllte Gans in den Bräter mit dem Soßenansatz setzen, mit dem Deckel schließen und im vorgeheizten Backofen (180–200 Grad) etwa 1 Stunde braten lassen.

Danach weitere 1,5 bis 2 Stunden ohne Deckel im Ofen braten lassen. Ab und zu mit dem eigenen Saft übergießen.

Die Soße:

Den Ansatz abgießen und in einen kleinen Topf geben, das darauf schwimmende Gänse- und Bratfett abgießen. Nun den Bratenjus mithilfe einer Mehlschwitze abbinden und mit Salz, Pfeffer und etwas Orangenabrieb abschmecken.

Tipp des Küchenchefs:

Das Fett eignet sich hervorragend für die Zubereitung des Rotkrauts.

Anrichten:

Die Gans erst kurz vor dem Anrichten von der Karkasse lösen (um trockene Stellen zu verhindern), danach in vier gleich große Stücke schneiden und mit einem Soßenpiegel verzieren. Am besten eignen sich Kartoffelknödel und frisches Rotkraut als Beilage. Wir servieren alles mit einem halben Bratapfel und Preiselbeeren.

Guten Appetit wünscht

Sebastian Amann

