

Willkommen Zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns über die vielen positiven Reaktionen auf die erste Ausgabe von **Mein Ländle**. Dafür bedanken wir uns, ebenso für die vielen Abonnenten, die wir bereits mit der ersten Ausgabe überzeugen konnten. Das gibt uns Kraft und Motivation für weitere schöne Magazinausgaben von **Mein Ländle**.

Die Fastnacht oder, wie sie mundartlich korrekt heißt, die Fasnet oder Fasent steht vor der Tür. Unzählige Narrentreffen buhlen um Zuschauer. Viel schöner sind aber die lokalen Fastnachtsbräuche, wie beispielsweise „da Bolanes“, jener farbfulminante Narrentanz der Schömberger, der etwa eine Stunde lang dauert und die Zuschauer und Narren gleichermaßen in den Zustand der Glückseligkeit zu versetzen vermag.

Zur Fasnet braucht es auch Handwerker und Künstler, die die Narrenhäser gestalten. Wir haben den eigenwilligen Bildhauer und Maskenschnitzer Willi Bucher in Fridingen an der Donau besucht. Und Sie können selbst auch ein bisschen Fasnet in Ihre Wohnung bringen. Unser Basteltipp gibt Ihnen hierfür eine Anleitung.

Fasnetsküchle sind eine absolute Köstlichkeit. Traditionell werden sie am Donnerstag vor Fastnacht, dem „Schmotzigen Donnerstag“ gebacken. Nehmen Sie unser Rezept, backen Sie Ihre Fasnetsküchle und verzieren Sie diese mit den

schwäbisch-alemannischen Narrenfiguren, die auf dem Beileger zu finden sind.

An diejenigen, die mit der Fasnet nicht allzu viel anfangen können, haben wir natürlich auch gedacht. Wir waren für Sie auf der Schwäbischen Alb. Diese raue und weitläufige Landschaft fasziniert auf ihre ganz eigene Weise.

Dann haben wir uns der Kuckucksuhr gewidmet, die beinahe weltweit als Synonym für den Schwarzwald steht.

In dieser Region, im Mittleren Schwarzwald, ist auch die Familie Faitsch zu Hause. Sie lebt in Wolfach in einem Baudenkmal und hat es zu einem einzigartigen „Kulturtempel“ mitten im Kinzigtal ausgebaut.

Wie gesundheitsfördernd Meerrettich und Spitzwegerich sind, erfahren Sie ebenfalls in diesem Heft. Dazu gibt es wieder viele Rezepte. Ebenfalls zum Nachmachen sind die Krautwickel aus Filder-Spitzkraut, das wir Ihnen vorstellen – eine kräftige vitaminreiche Kost für die kalte Jahreszeit.

Es grüßt herzlich aus der Mitte des Ländles

Ihr
Wulf Wager



Schwäbische Alb

10



Klausenbauernhof

84

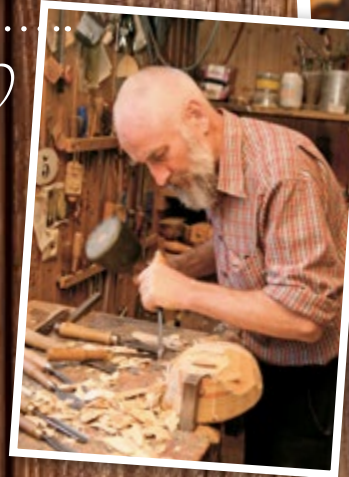


100

Theater Lindenhof

Maskenkünstler

30



Tanzende Narren

20

40

Kuckucksuhren



Inhalt Ausgabe 1/14

MeinLändle

Die Schwäbische Alb.....	10
Ausflugstipps	17
Restauranttipp	17
Rezept Schweinefilet und -bäckchen von Biospitzenkoch Simon Tress	18

ThemenLändle: Fasnet

Schömberg – Städtle der tanzenden Narren	20
Wann ist Fasnet?.....	29
Maskenkünstler Willi Bucher	30

BackLändle

Rezept Fasnetsküchle	36
----------------------------	----

BastlerLändle

Dekoration für die fünfte Jahreszeit.....	38
---	----

SchafferLändle

Traditionell und modern: Kuckucksuhren.....	40
Die Zeller Keramik Manufaktur.....	92

KräuterLändle

Der Spitzwegerich.....	48
Rezepte mit Spitzwegerich	50
Der Meerrettich	52
Rezepte mit Meerrettich.....	54

WirtshausLändle

Gasthaus Schneckenhof in Eisenbach-Schollach	56
---	----

GenießerLändle

Rezept Filderkrautwickel	60
Traditionelle Hausschlachtung.....	62

GartenLändle

Lenzrosen und Christrosen	66
Schnitt und Pflege von Obstbäumen	68

NaturLändle

Gefiederte Wintergäste.....	70
Soll man Vögel im Winter füttern?	74

WanderLändle

Der Schwarze Grat bei Isny	76
----------------------------------	----

WeinLändle

Weine aus der Ortenau	80
-----------------------------	----

WohnLändle

Der Klausenbauernhof im Kinzigtal	84
---	----

MuseumsLändle

Faszination Grammophon	96
------------------------------	----

TheaterLändle

Theater Lindenhof	100
-------------------------	-----

ReiseLändle

Zum Hemdglonker in Radolfzell.....	106
------------------------------------	-----

Immer dabei

Editorial.....	3
In dieser Ausgabe	7
DenkerLändle	8
Großmutter's Erfahrungsschatz	47
Sell und Jenes	108
Herr Hämmerle	111
Mein Ländle in Zahlen	112
Marktplatz.....	113
Leserbriefe.....	114
BücherLändle	116
Äpfle & Pferde.....	117
Termine	118
Impressum, Vorschau	122



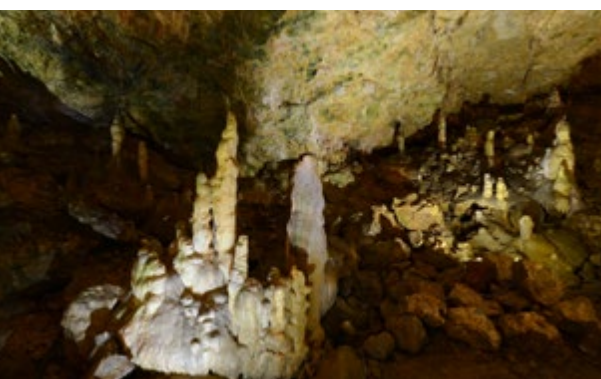
Die Schwäbische Alb

.....
Romantisch, rau und alles andere als langweilig
.....

Die individuellen Höhepunkte der Schwäbischen Alb findet man manchmal erst auf den zweiten Blick. Man muss nur neue Wege gehen, und davon gibt es mehr als genug.



Zu allen Jahreszeiten ist die Schwäbische Alb eine faszinierende, eigenwillige und raue Schönheit.



Mit über 2000 bekannten Höhlen ist die Alb die höhlenreichste Landschaft der Republik. Einige sind begehbar, wie die Nebelhöhle bei Sonnenbühl-Genkingen (links).

Wer ein Füllhorn an Abenteuern sucht, Entdeckungen liebt, sich gerne an der frischen Luft bewegt und in die Geheimnisse der Urzeit eintauchen möchte, ist auf der als mystisch und rau bezeichneten Alb richtig. Hier begegnen sich Gestern und Heute in einer angenehmen und belebenden Mischung, Tradition und Moderne ergänzen sich harmonisch. Bei den vielen pfliffigen Angeboten und Ideen findet jeder Besucher sein Plätzchen. Ganz egal ob kulturbeflissen, erholungssuchend, sportbegeistert, naturliebend, neugierig oder hungrig.

Die Schwäbische Alb ist ein rund 180 Kilometer langes und 40 Kilometer breites Mittelgebirge, das rund ein Fünftel der baden-württembergischen Landesfläche einnimmt. Südlich von Stuttgart gelegen, erstreckt sich die Alb grob von Tuttlingen im Westen bis hinter Ellwangen im Osten, beginnt vor Esslingen im Norden und endet hinter Ehingen im Süden. Geologisch und erdgeschichtlich besonders reizvoll sind die fossilen Riffe aus dem Jurameer, Vulkankrater, Höhlen, Dolinen und Karstquellen, ergänzt durch Funde aus der Steinzeit und Relikte von Kelten, Römern, Alamannen und Staufern.

Moderner Beutezug

Manch ein Schnäppchenjäger verbindet mit der Alb ausschließlich die Outlecity Metzingen. Andere schwören auf die kleineren Fabrikverkäufe und entscheiden zwischen breiten Angeboten, die bei der Unterwäsche in Albstadt beginnen und bei Kochtöpfen in Geislingen an der Steige enden. Auf einen Bummel laden herausgeputzte Ortschaften mit verwinkelten Gassen ein, die, bereichert durch Cafés, alteingesessene Wirtschaften, Handwerk und belebte Wochenmärkte auf historischen Marktplätzen, ein

besonderes Flair bieten. Praktisch ist die Verbindung von Museumsbesuch und Einkauf, wie dies beim Modelleisenbahnhersteller Märklin in Göppingen oder bei der Teddybärenfabrik Steiff in Giengen an der Brenz möglich ist.

Live dabei anstatt trockener Theorie

Die Alb lädt auf Entdeckungsreisen in die Vergangenheit ein und lässt dabei auf rund 200 Millionen Jahre zurückblicken. So richtig Spaß macht Erdgeschichte, wenn man selbst Hand anlegen kann. Mit Hammer und Meißel gilt es auf den Klopflätzen, geschickt Schicht für Schicht vom Ölschiefer zu trennen.

Beim Fossilienmuseum in Dotternhausen dürfen die Besucher selbst Ammoniten aus dem Ölschiefer klopfen.



< Die Schwäbische Alb bietet herrliche Ausblicke, wie hier vom Römersteinturm bei Donnstetten im Kreis Reutlingen (Bild linke Seite).



Mit ein wenig Glück klopft man so kleine Ammoniten frei und darf diese mitnehmen. Gelegenheit dazu gibt es vor dem Fossilienmuseum Dotternhausen auf der Zollernalb. Und wen die Neugier jetzt gepackt hat, der findet sicherlich auch Gefallen an Flugsauriern, Krokodilen oder gigantisch großen Ammoniten, die im Inneren dieses modernen Museums ausgestellt sind.

Feucht und kühl laden die schönsten Schauhöhlen auf ein unterirdisches Abenteuer ein. Aller Anfang ist der Abstieg. In der Laichinger Tiefenhöhle, der in Deutschland einzigen begehbaren Schachthöhle, sind das für die Besucher 55 Meter auf mehreren Eisentritten. Belohnt werden die Höhlenbesucher durch gewaltige Schächte, große Hallen und Geologie zum Anfassen. Im angrenzenden Höhlenkundlichen Museum und auf dem knapp zwölf Kilometer langen Karstkundlichen Wanderweg kann man seine gewonnenen Erkenntnisse vertiefen und die Stelle betrachten, die einst den entscheidenden Hinweis auf die Höhle gab.

Nicht nur Schafe, Ziegen und Alpbüffel

Schnecken sind auf der Schwäbischen Alb recht beliebt. In Hayingen-Indelhausen wurden sie einst umfangreich gezüchtet und mit feinsten Kräutern gemästet. Wie das genau funktioniert und wie der Schneckenschmaus unbeschadet beim Verbraucher landet, erfährt man im historischen Schneckengarten bei einer Führung. Im Einklang von Mensch und Natur ist die Schwäbische Alb übrigens als Biosphärengebiet eine Modellregion mit hoher Lebensqualität. Davon profitieren nicht nur die Äbler, sondern auch die Gäste. Und die eilen von nah und fern auch wegen der Kochkünste samt der herzlichen Gastfreundschaft heran.



Schnecken aus dem Lautertal waren einst eine beliebte Handelsware. Der historische Schneckengarten in Hayingen-Indelhausen erinnert daran.

Ein recht neuer Bewohner der Schwäbischen Alb – seit 2005 werden hier Wasserbüffelherden gehalten. Sie liefern Fleisch, Käse und Lederwaren.



Die Liebe geht durch den Magen

Ein kleiner Auszug aus der Vielfalt der regionalen Genüsse lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen: Alb-Leisa (Linsen), Albzarella (nach Art des Mozzarellas hergestellt), Fisch, Albbüffel-Göschle (kleine Fleischmaultaschen), Lammspezialitäten, Nudeln, Schwäbische Austern (Weinbergsschnecken) und dazu ein gutes Tröpfchen, ein schwäbischer Whisky, ein zünftiges Bier, Most oder Wein. Selbst Mineralwasser und Fruchtsäfte aus der Region sind im Ausschank. Nicht nur die Qualität ist rekordverdächtig – auch die Portionen in den Gasthäusern auf der Alb sind es.

Fast ausgestorben, Ende des 20. Jahrhunderts wieder entdeckt und heute eine Spezialität: Alb-Leisa oder Alblinsen



Bauernpaar von der Alb in einer spätbarocken Tracht um 1789



Ein Fluss macht sich vom Acker – bei Möhringen versickert die Donau in den Hohlräumen des Kalkgesteins.



Der Blautopf, in dem das Flüsschen Blau entspringt, hat die Fantasie der Menschen stark angeregt. So sind etliche Geschichten um die Karstquelle in Blaubeuren entstanden.

Die Nase vorn

Der kälteste Ort im Ländle ist mit bis zu minus 40 Grad Udingen, ein Ortsteil von Sonnenbühl. Besonders eng geht es in der Reutlinger Spreuerhofstraße zu, die weltweit schmalste Straße ist nur 31 Zentimeter breit. Als ältestes staatliches Gestüt Deutschlands gilt das Haupt- und Landgestüt Marbach. Aber auch mit „zehn Tausendern“ kann sich die „hohe Schwabenalb“ brüsten; das Höchste, was die Alb zu bieten hat, ist der Lemberg mit 1015 Meter bei der Gemeinde Gosheim. Weltweit einzigartig ist die Donauversickerung bei Möhringen. Bei Niedrigwasser verschwindet der Fluss vollständig im Karstgestein und erscheint im etwa zwölf Kilometer entfernten Aachtopf wieder. Mit 161 Metern Höhe verfügt das Ulmer Münster über den höchsten Kirchturm der Welt. Dazu ist die Alb mit ihren rund 2000 bekannten Höhlen die höhlenreichste Landschaft Deutschlands.

Überraschungsmomente

Schroffe Felsen, seltene Flora und Fauna, einzigartige Weitblicke, sich romantisch schlängelnde Gewässer, Quelltöpfe

wie der Blautopf oder ins Tal stürzende Wasserfälle wie in Bad Urach lassen die Gäste staunen. Nicht minder verblüffend sind die attraktiven wie außergewöhnlichen Museen. So das erste Osterei-Museum in Sonnenbühl-Erpfingen, in dem Ostern das ganze Jahr Saison hat. Das Balinger Museum für Waage und Gewicht im Zollernschloss erzählt die Entwicklung der Wägetechnik. Dass ein Pfund nicht immer ein Pfund war, wie leicht ein Haar ist und wie es die Waage schafft, zu wiegen und zugleich den Preis auszurechnen, erfahren die Besucher auf unterhaltsame Weise. Und ob das Leben früher tatsächlich besser war, wie manche munkeln, zeigen die Freilichtmuseen mit ihrem interessanten Veranstaltungsprogramm und wechselnden Ausstellungen. Aber aufgepasst, denn manchmal lassen sie in Neuhausen ob Eck auch „die Sau raus“. Ein weiteres Freilichtmuseum findet sich in Beuren im Landkreis Esslingen.

Wohlbehalten ist auf der Schwäbischen Alb garantiert. Ambitionierte Sportler zu Fuß oder mit dem Rad kommen ebenso auf ihre Kosten wie Wanderer, Spaziergänger oder Wintersportler. Ihren Sportsgeist stellen die Kletterer an den



Am Albtrauf entstanden zahlreiche Burgen, wie hier die Burg Teck (oben) und die Burg Reußenstein (rechts).

Felsen zur Schau. Hautnah kann man sie an der Ruine Reußenstein im Neidlinger Tal beobachten und hat dabei schon wieder, wie so oft auf der Alb, gleich mehrere Fliegen mit einer Klappe geschlagen: Geschichtsträchtiges, viel Natur, Bewegung, Fernsicht und das Kletterspektakel.

Doch wo es am schönsten ist, muss jeder selbst herausfinden. Die einen zieht es mit dem Ballon, dem Segelflieger oder Drachen in die Höhe, andere tauchen lieber ab. Wieder andere erfreuen sich am gelebten Brauchtum, besuchen Feste und Veranstaltungen. Allen sei aber ein Tipp mit auf den Weg gegeben. Immer eine Jacke einpacken, denn eine Redewendung sagt: „Auf dr Alb isch’s ’n Kittel kälder“, was meint, auf der Schwäbischen Alb ist es etwas kühler.

Lassen Sie sich auf die Schönheit der Alb und die vielfältigen Möglichkeiten dort ein, es lohnt sich. 🍷

Text: Sabine Ries, Fotos: Simone Mathias



Ausflugs tipps

Januar

13.–15.1. Kalter Markt in Ellwangen; ein traditioneller Pferdemarkt seit 1353 mit Umzug, Krämermarkt und buntem Programm in der Innenstadt

Februar

31.1.–2.2. Landschaftstreffen „Neckar-Alb“ in Rottenburg; Fasnet mit Brauchtumsvorführungen, Narrentreiben und großem Umzug mit Hästrägern der Vereinigung Schwäbisch-Alemannischer Narrenzünfte

22.–23.2. Internationales Guggenmusiktreffen in Schwäbisch Gmünd; rund 800 Musiker präsentieren in fantasievollen Kostümen ihre Schrägtonmusik in Lokalen, Gassen und auf Plätzen



Foto: Stadt Ellwangen

Restauranttipp

Rose Biohotel-Restaurant

Inhaber: Familie Tress
Aichelauer Straße 6
72534 Hayingen-Ehestetten
Telefon: 07383 9498-0
info@tress-gastronomie.de

Wie fein und abwechslungsreich es auf der Schwäbischen Alb schmecken kann, zeigt der Biospitzkoch Simon Tress in der „Rose“. Dort verwöhnen er und sein Team die Gäste mit einem Gaumenschmaus aus regionalen Bioprodukten. Fleischliebhaber und Vegetarier kommen gleichermaßen auf ihre Kosten. Schon seit den 1950er-Jahren setzt der Familienbetrieb Tress auf hochwertige Demeter- und Biolebensmittel, vorzugsweise aus der Region, sowie auf eine schonende Herstellung. Damit es mit den kulinarischen Köstlichkeiten klappt, empfiehlt Simon Tress vor allem für das Wochenende eine Tischreservierung. Und wer etwas länger Körper, Geist und Seele in unberührter Natur, schönem Ambiente und bei Gaumenfreuden erholen lassen möchte, nutzt das angegliederte erste Biohotel in Baden-Württemberg für eine Auszeit.



Text: Sabine Ries, Fotos: Achim Käflein (3)

*Luschtig isch die Fasnacht,
wenn mei Muetter Kiachla bacht,
wenn se aber koine bacht,
pfeif i auf die Fasnacht!*

Fasnetssprüche aus Schömberg

*Hunderttausend Fasnetsküchle
gend e ganze Wanne voll,
und e dreckigs Buremädle
gieht en ganze Sustall voll!*

Fasnetssprüche aus Nussdorf

Fasnetsküchle

Rezept: Horst Klaiber, Fotos: Wulf Wager, Alexander Linke

„Schmotziger“ oder „Schmutziger Donnerstag“, das hat nichts mit Unsauberkeit, sondern mit dem schwäbischen Wort für Fett = Schmotz zu tun. Denn an diesem ersten der hohen Fasnetstage werden traditionell Fasnetsküchle gebacken. Daran haben auch absolute Fasnets-, Faschings- und Karnevalsmuffel Freude.

Wir haben dem gebürtigen Schwenninger Zuckerbäcker Horst Klaiber, der in Bad Cannstatt ein Café betreibt, über die Schulter gesehen und verraten sein Rezept!



Geriebene Zitronenschale und Vanille geben ein gutes Aroma ...



... ausdauerndes Kneten per Hand oder Maschine macht den Teig zart ...



... das Backrädchen bringt den Teig in Form ...

Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Salz, Milch, Hefe und Eier nacheinander in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine auf langsamer Stufe verrühren. Nach etwa 5 Minuten das Fett, die fein geriebene Zitronenschale und das ausgekrazte Innere der Vanilleschote hinzufügen. Etwa 20 Minuten kneten, bis der Teig Blasen schlägt, sich vom Knehtaken und der Schüssel löst und schön zart ist. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken, warm stellen und gehen lassen.

2. Nach etwa 30 Minuten den Teig auf dem Nudelbrett etwa fingerdick auswellen, mit dem Backrädchen Rauten ausschneiden und noch einmal 30 Minuten unter Backpapier oder Folie gehen lassen.

3. Dann die Fasnetsküchle im 160 Grad heißen Schmalz backen, bis sie zartbraun sind. Mit einem Kochlöffelstiel immer wieder drehen, bis sie die entsprechende Farbe angenommen haben. Aus dem Fett nehmen und gut auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

4. Nach dem Erkalten die Küchle nach Belieben mit Puderzucker oder Zimtzucker bestreuen oder darin wälzen.

Lauwarm sind die Fasnetsküchle eine absolute Köstlichkeit. Man isst sie pur oder mit Kompott.

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 60 g Zucker
- 10 g Salz
- 250 g Milch
- 2 Eier
- 1 Würfel Hefe
- 50 g Butter oder Schmalz
- 1 Zitrone
- 1 Vanilleschote
- Schmalz zum Ausbacken, auf ca. 160 Grad erhitzt

Zum Bestreuen:

- Puderzucker oder Zimtzucker

... die Küchle zum Ruhen auf ein Backblech setzen und mit Backpapier oder Folie abdecken ...



... in Schmalz backen und gut abtropfen (dann wird das Gebäck bekömmlicher) ...



... in Zimtzucker gewälzt schmecken die Fasnetsküchle perfekt!

