

# Willkommen Zuhause!



## Liebe Leserinnen und Leser,

das Aushängeschild des Schwarzwaldes ist der als Markenzeichen auf vielen Produkten prangende, leuchtend rote Bollenhut. Getragen wurde er eigentlich nur von ledigen Frauen in den drei kleinen ehemals württembergischen Gemeinden Gutach, Kirnbach und Reichenbach, die seit 1810 zu Baden gehören. Noch immer lebt die alte Tracht dort. Zur Konfirmation tragen sie die jungen Frauen erstmals. Wir haben drei Handwerkerinnen besucht, die die Trachtenteile herstellen.

Baden-Württemberg und die Schweiz werden durch den Hochrhein voneinander getrennt, eine wunderschöne Landschaft mit vielen versteckten Kleinodien. Von hier aus ist es nicht sehr weit bis in die Wutachschlucht. Wir haben einen Teil dieser wildromantischen Landschaft für Sie erwandert. Folgen Sie uns dorthin!

Ostern steht vor der Tür. Deshalb haben wir eine Menge Tipps für Sie vorbereitet. Sie reichen von einer alten Trossinger Technik, mit der Brisilleneier gefärbt werden, über Bastel- und Dekotipps bis hin zum vollständigen Ostermenü, das sich lohnt, nachgekocht zu werden.

Doch vor Ostern kommt noch die Karwoche. Da gibt es im Ländle eine ganze Reihe alter Bräuche, vom Palmentragen bis zur Judasverbrennung. Wir zeigen Ihnen die interessantesten. Dazu gehört auch

die Königin der schwäbischen Kulinarik – die Maultasche. Traditionell wird sie am Gründonnerstag aufgetischt. Eigentlich ist in der Fastenzeit der Genuss von Fleisch verboten, aber findige Mönche versteckten es in einer Teigtasche. Vorher vermengten sie es noch gut mit grünen Kräutern, um so das Fastengebot einzuhalten. Das wiederum führte zum Namen „Herrgottsbscheißerle“. Probieren Sie doch einmal, selbst Ihre Maultaschen zu machen. So schwierig ist es gar nicht. Wir zeigen, wie es geht!

Im Schönbuch gibt es tatsächlich Alphörner. Wie es dazu kam, dass Bernhard Köhler in Walddorfhäslach Alphörner baut, lesen Sie ab Seite 38.

Brennnessel und Löwenzahn – allgegenwärtige und wenig beachtete „Un“-Kräuter am Wegesrand. Welch mächtiges Potenzial in diesen Heilpflanzen steckt und was man Tolles daraus machen kann, stellen Ihnen unsere Kräutereexpertinnen ab Seite 44 vor.

Viel Spaß mit dieser frühlingshaften Ausgabe von **Mein Ländle**.

Es grüßt herzlich aus der Mitte des Ländles

Ihr  
Wulf Wager





8

Hochrhein

24

Bräuche in der Karwoche



Bollenhuttracht

18



82

Wutachschlucht



100

Bahnwärterhaus

38

Alphornbauer



### Inhalt Ausgabe 2/14

<b>MeinLändle</b>	<b>GenießerLändle</b>	<b>KräuterLändle</b>	<b>WanderLändle</b>	<b>ReiseLändle</b>
Am Hochrhein ..... 8	Rezept Maultaschen und Kartoffelsalat ..... 28	Die Brennnessel ..... 44	In der Wutachschlucht ..... 82	Zum Ostermarkt nach Freiburg ..... 106
Ausflugstipps ..... 16	Wenn Zwillinge kochen ..... 60	Rezepte mit Brennnesseln ..... 46	<b>MuseumsLändle</b>	
Restauranttipp ..... 16	Rezepte für ein Ostermenü ..... 65	Der Löwenzahn ..... 48	Das Zeppelin Museum in Friedrichshafen ..... 88	
Rezept Lammfilet am Rosmarinspieß von Chefkoch Bernhard Gehrke ..... 17	<b>BastlerLändle</b>	Rezepte mit Löwenzahn ..... 50	<b>WeinLändle</b>	
<b>TrachtenLändle</b>	Brisilleneier selbst gefärbt ..... 36	<b>WirtshausLändle</b>	Tour durch Stromberg und Enztal ..... 92	
Goller, Schäppel und Bollenhut ..... 18	Osterfiguren mit gefüllten Bäuchen ..... 80	Brauereigasthof Blank in Zwiefaltendorf ..... 52	Das Weingut Merkle in Ochsenbach ..... 94	
<b>BräucheLändle</b>	<b>SchafferLändle</b>	<b>GartenLändle</b>	<b>WohnLändle</b>	
Bräuche in der Karwoche ..... 24	Der Alphornbauer aus Walddorfhäslach ..... 38	Der Haselstrauch ..... 68	Das Bahnwärterhaus in Dettingen ..... 100	
Alte Färbetechnik: Trossinger Brisilleneier ..... 32		Das perfekte Rosenbeet ..... 70	<b>DekoLändle</b>	
		<b>NaturLändle</b>	Österlich geschmückt ..... 104	
		Frühling lässt sein blaues Band ..... 74		

### Immer dabei

Editorial..... 3
In dieser Ausgabe ..... 7
Großmutter's Erfahrungsschatz ..... 43
DenkerLändle ..... 58
Sell und Jenes ..... 108
Herr Hämmerle ..... 111
Mein Ländle in Zahlen ..... 112
Marktplatz ..... 113
Leserbriefe ..... 114
BücherLändle ..... 116
Äffle & Pferde ..... 117
Termine ..... 118
Impressum, Vorschau ..... 122

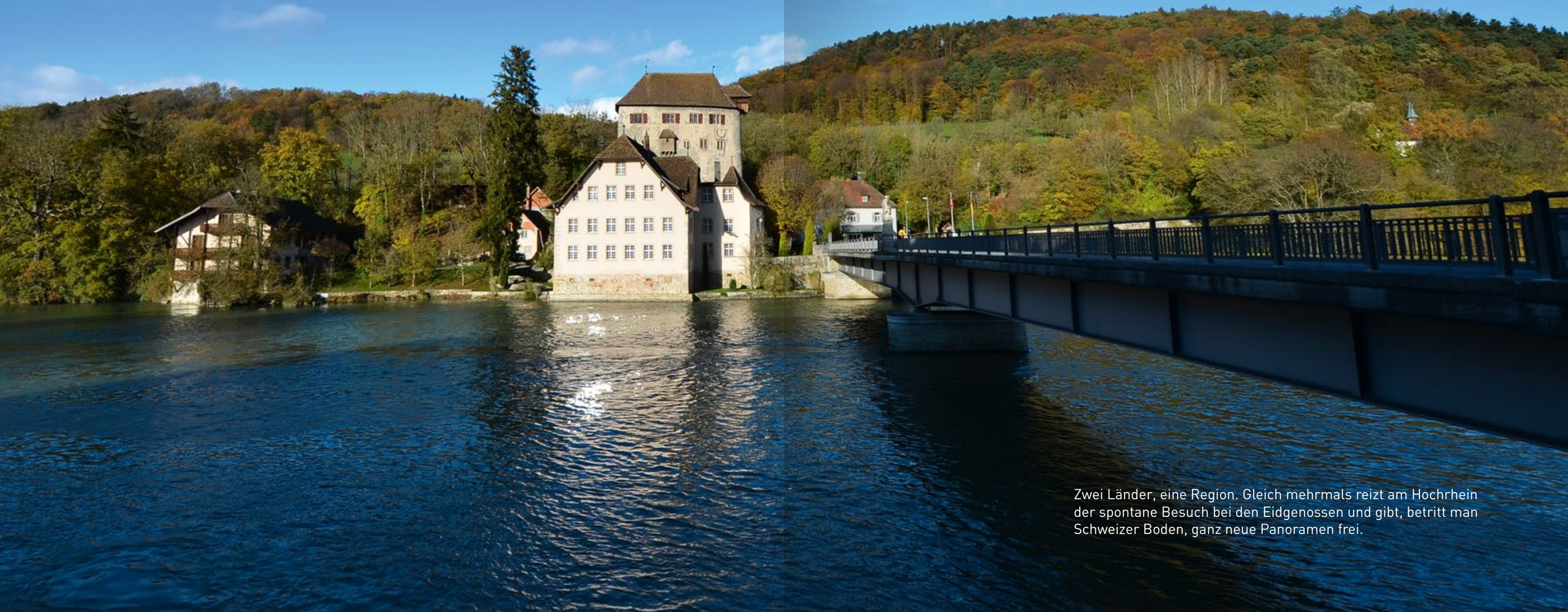




Am

# Hochrhein

.....  
Nah am Wasser, grenzüberschreitend und tierisch was los  
.....



Zwei Länder, eine Region. Gleich mehrmals reizt am Hochrhein der spontane Besuch bei den Eidgenossen und gibt, betritt man Schweizer Boden, ganz neue Panoramen frei.





Die Küssaburg lädt zu einer Reise in die Geschichte ein, aber auch zu einem grandiosen Blick auf Alpen, Rheintal und Schwarzwald.

Der Hochrhein mit seiner abwechslungsreichen Umgebung, mit Wein, Wald und historischen Winkeln, lässt sich auf vielerlei Wegen und auch mit der geschichtsträchtigen Hochrheinbahn erkunden. Diese fährt von Basel nach Singen und wechselt dabei mehrmals die Seiten des Rheins. Dass die Besucher zu Grenzgängern zwischen Baden und der Schweiz werden und ihnen Katz und Maus auf bizarre Weise begegnen, gehört zum Erlebnisraum „Hochrhi“ ebenso dazu wie das milde Klima, die Wiederansiedlung der Biber, der charmante Dialekt und die Fastnacht.

Bei Stein am Rhein in der Schweiz verlässt der türkis schimmernde Rhein

den Bodensee und macht sich auf eine rund 150 Kilometer lange Reise in Richtung Basel. Dabei dient er auch als Landesgrenze. Während im Norden der Südschwarzwald an die mannigfaltige Ferienregion grenzt, wartet im Süden der Schweizer Jura auf. Bei klarer Sicht erlauben die Anhöhen des Hochrheins einen Blick auf die traumhafte Bergkulisse. In Basel angekommen, wird der bisher als Hochrhein bezeichnete Fluss zum Oberrhein.

### Übers Wasser – übers Land

Grenzüberschreitend und europaweit als Erster seiner Art, verläuft der Skulpturenweg zwischen der Gemeinde Hohentengen und der Schweizer Stadt



Küssaburg, die mit ihren rund 400 Einwohnern die kleinste Stadt des Kantons Aargau ist. Internationale Künstler haben sich Gedanken zum Thema Grenze gemacht und präsentieren auf knapp zehn Kilometern Rundweg beidseits des Rheins und inmitten der Natur ihre Skulpturen. Am Grenzübergang an der Rheinbrücke trotz unübersehbar das Schloss Rötteln, die einstige Burg Rotwasserstelz, und spiegelt sich im Rhein. Von hier aus besteht die Möglichkeit, auch zu Fuß oder mit dem Rad zum nächsten Ziel, den Resten der Burg Weißwasserstelz, sowie zu unserem Restauranttipp, dem romantisch gelegenen Gasthaus Wasserstelz zu gelangen.

### Mäusegeschichten



Einer alten Tradition folgend, bezahlt die Gemeinde Hohentengen für jeden bei der Verwaltung abgegebenen Mäuseschwanz eine kleine Fangprämie, die „Mausschwanzprämie“. Abgesehen haben es die Mäusejäger vor allem auf Wühlmäuse. Die kleinen Nager sind unbeliebt, weil sie an der Feldernte knabbern, feine Wurzeln lieben und sich an Blumenzwiebeln und Obstgehölzen kugelförmig futtern.

### Die alten Rittersleut'

Über Küssaberg-Bechtersbohl ragt die Küssaburg, die vermutlich im 12. Jahrhundert erbaut wurde und heute als eine der größten Ruinen und zugleich als bedeutendes historisches Baudenkmal des Landkreises Waldshut gilt. Vom Tal aus lockt das auf 634 Metern Höhe gebaute Wahrzeichen mit seinen Türmen, Toren und Treppen die Besucher zu einem Erkundungsgang an. Die Zeitreise zwischen teilweise eingewachsenen und umrankten Burgfragmenten beginnt an der restaurierten Zugbrücke. Doch die Besucher erklimmen nicht nur wegen der Festungsmauern Berg und Burg, sondern bei klarer Sicht auch wegen des Ausblicks. Mit etwas Glück zeigen sich die Schweizer Alpen, das Rheintal und der Schwarzwald. Nur wenige Gehminuten unterhalb der Ruine bereichert ein Streichelzoo samt Spielplatz und Wirtshaus die stattliche Burganlage.



Die Altstadt von Waldshut präsentiert sich farbenfroh.

### Perspektivenwechsel

Einblicke in die natürlichen Uferbereiche, sehen wo Aare und Rhein sich vereinen, das ist ganzjährig vom Fahrgastschiff „Waldshut-Tiengen“ möglich. Gleich unterhalb der historischen Altstadt Waldshut heißt es auf dem malerischen Rheinabschnitt „Leinen los“. Neben den Rundfahrten übernimmt das Schiff auch den stündlichen Fährverkehr ins gegenüberliegende schweizerische Full.

Voraussetzung für die „Bootspartie“ ist allerdings, dass einen die liebevoll herausgeputzte Altstadt von Waldshut mit dem Oberen und Unteren Tor sowie dem barocken Rathaus wieder loslässt. Flanieren, Genießen und Bummeln stehen hier im Vordergrund. Dicht an dicht flankieren die farbenfrohen, schmalen Häuser die Fußgängerzone, locken mit ausgesuchten Angeboten und scheinen vom landläufigen Ladensterben verschont.

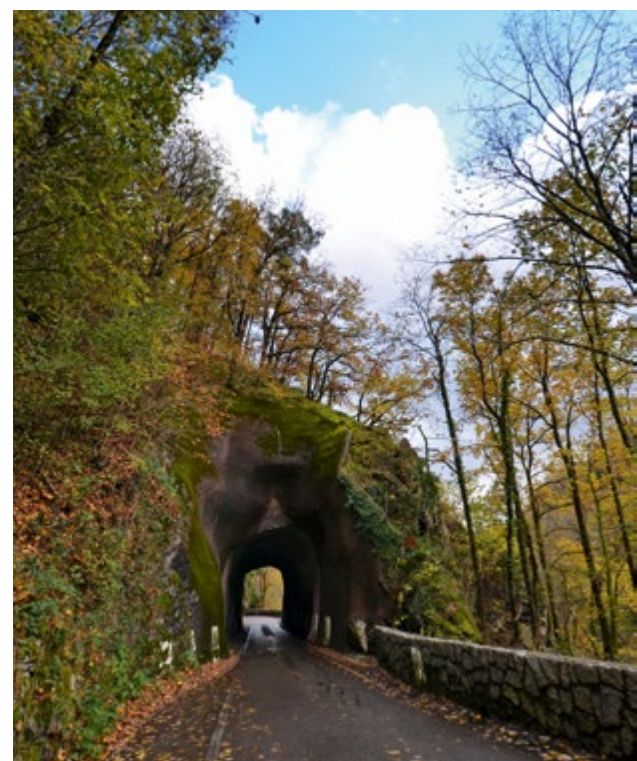


Die „Waldshut-Tiengen“ steht für Rundfahrten bereit, verkehrt aber auch stündlich als Fähre in die Schweiz.

### Mit List und Hammel gegen die Eidgenossen

Jedes Jahr im August feiern die Waldshuter ihre „Chilbi“, also die Kirchweih, und erinnern mit dem mehrtägigen Heimatfest an die Belagerung durch 16 000 Eidgenossen anno 1468. Damals gelang es den eingeschlossenen und vom Verhungern bedrohten Waldshutern nur durch eine List, die wochenlange Umzingelung zu beenden. Sie zeigten einer Legende nach den Eidgenossen von der Stadtmauer herab ihren letzten, gemästeten Hammel und suggerierten damit, noch lange nicht an Hunger zu leiden. Die Belagerer gaben daraufhin auf.





Als Geheimtipp in der Region gilt die wildromantische Albtschlucht.

### Idyllisch aufregend

Bei Albbruck mündet das Flüsschen Alb in den Hochrhein. Was sich recht unspektakulär liest, sorgt bei Wanderern und auch so manchem Verkehrsteilnehmer für einen erhöhten Pulsschlag. Die

letzten Kilometer legt die Alb in einer wilden Schlucht zurück. Wer über die Alb talstraße kommt, passiert in der oberen Schluchtwand eine enge, kurvenreiche und düstere Tunnelpassage durch fünf in Stein geschlagene Durchfahrten. Statt Leitplanken sollen Steine,

die wie überdimensionale Zähne aussehen, vor Abstürzen schützen. Tief unten hört man die Alb rauschen. Wandernd ist das Spektakel über den Studinger Steg, die Fußgängerverbindung von Hohenfels nach Schachen zu erreichen.



Laufenburg im Doppelpack – einmal rechts, einmal links des Rheins, einmal in Baden und einmal im schweizerischen Aargau gelegen

### Zwei Länder – eine Stadt

Hinter der Tatsache, dass es Laufenburg Baden und Laufenburg Aargau gibt, steckt Napoleon. 1801 erzwang er im Lunéviller Frieden die Trennung der gemeinsamen Stadt rechts und links des Rheins. Noch in aller Munde sind die aus früherer Zeit stammenden Begriffe „Mindere“ für die Bewohner des badischen und kleineren Teils und „Mehrere“, das Synonym für die Schweizer Seite. Heute ziehen die getrennten Zwillinge mit ihren geschichtsträchtigen Gebäuden, mit vielgestaltigem Kulturprogramm, verwinkelten Gassen, dicht gedrängten Bürgerhäusern und den scheuen Bibern die Grenzgänger in ihren Bann. Mit Graf Hans, der bereits

vor 600 Jahren als Stadtherr in Laufenburg, dem Felsenest lebte, wird der Rundgang durch die geteilte Stadt zu einem vergnüglichen Unternehmen. Hans springt, in ein mittelalterliches Gewand gehüllt, mit seinen Gästen kurzerhand über die Grenze und versteht es, unterhaltsam über die Historie zu berichten.

### Tschättermusik und Narrolaufen

Zur Fastnachtszeit kommt eine geräuschvolle und farbenfrohe Seite Laufenburgs zum Vorschein. Dann macht sich die Narro-Altfisherzunft 1386 Laufenburg, eine reine Männergesellschaft, zu beiden Seiten des Rheins auf, um mit Pfannendeckeln, Töpfen, Pauken und Trompeten bei der sogenannten Tschättermusik



durch die Stadt zu ziehen. Am Fastnachtsdienstag, dem Höhepunkt der Laufenburger Fastnacht, folgt das Narrolaufen. Rückwärts laufen die Narronen in ihren bunten „Blätzli“-Gewändern samt Holzmaske, weißem Kragen und Handschuhen durch die Gassen und bedenken die lärmende und sie verfolgende Kinderschar mit einem Regen aus





Die längste überdachte Holzbrücke Europas führt von Bad Säckingen über den Rhein nach Stein in der Schweiz.

Im Diebsturm kann man auch heiraten, Voraussetzung ist allerdings eine kleine Hochzeitsgesellschaft.

Orangen, Wecken und Würsten. Wer dem Spektakel aufmerksam folgt, findet die Narrönin im Kleid. Doch unter der Maske der holden, hochgewachsenen Maid mit dem roten Schirm steckt, wie sollte es anders sein, prinzipientreu ein Mann.

### Ein Mönch, ein Trompeter und ein Kater

Ohne die Initiative des Mönchs Fridolin, der bei Säckingen einst ein Männer- und Frauenkloster gründete, gäbe es die heutige, über 1000 Jahre alte Stadt mit dem Prädikat „Heilbad“, Bad Säckingen, vermutlich nicht. Sankt Fridolin

hat seine Spuren hinterlassen, unter anderem im Fridolinsmünster, auf der Fridolinsinsel und beim Fridolinsfest.

Ein besonderes Schmuckstück in Bad Säckingen, der Trompeterstadt, ist die über 400 Jahre alte, längste überdachte Holzbrücke Europas, die mit ihren knapp 204 Metern beeindruckt. Sie gibt einen weitläufigen Blick auf den Rhein und auf Gebäude wie den Diebs- oder Gallusturm, das Rokoko- und das Scheffelhaus frei.

Bereits 1854 wurde Joseph Victor von Scheffels Versepos „Der Trompeter von Säckingen“ veröffentlicht, das die Stadt weltberühmt machte. Kein Wunder, dass



Kater Hiddigeigei – der Dichter Joseph Victor von Scheffel hat ihn ersonnen. Als Fassadenmalerei kann man Motive aus den Werken des Dichters am Haus zur Fuchshöhle am größten und beliebtesten Platz in Bad Säckingen, dem Münsterplatz, bewundern (rechts).

„Der Trompeter von Säckingen“ allgegenwärtig zu sein scheint. Als Statue steht er vor Schloss Schönau, in dem auch das Trompetenmuseum mit 400 Jahren Trompetengeschichte untergebracht ist. Nicht weniger beliebt und präsent ist der schwarze Kater Hiddigeigei. Seines Zeichens Scheffels Sprachrohr und tierischer Übermittler von Zeitanschauung und Skepsis des Dichters. Heute steht Hiddigeigei als Symbolfigur für Glück und gutes Gelingen. Wer das historische Städtchen, in dem es sich entspannt bummeln und genießen lässt, nicht auf eigene Faust erkunden möchte, kann dies auch zusammen mit dem „Trompeter“ oder dem „Nachtwächter“ tun.

### Perlen über Perlen

Postkartenmotive, eine herausgeputzte Rheinperle nach der anderen und der charmante Menschenschlag ergänzen sich am südlichsten Zipfel des Ländles, dem „Hochrhi“, zu einem angenehmen Ganzen. Wo die Gasse zum „Gässli“, das Weib zum „Wiebli“ und das Haus zum „Hüsli“ werden, ist es ein Vergnügen, sich treiben zu lassen, nach Lust und Laune Länder und Fortbewegungsmittel zu wechseln und dabei immer wieder Neues zu entdecken. Einziger Wermutstropfen ist der rege Flugverkehr. 🇨🇭

Text: Sabine Ries, Fotos: Simone Mathias (14), Sabine Ries (3), Fotolia (1)



Den Blechblasinstrumenten begegnet der Besucher in der Trompeterstadt Bad Säckingen immer wieder.





Text: Johannes Guggenberger,  
Fotos: Johannes Guggenberger (9), Fotolia (8)

Das höchste  
schwäbische

# Kulinarium

Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Kartoffelsalat



## Maultaschen und Zwiebelschmälze

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 500 g Nudelteig, selbst hergestellt oder vom Bäcker
- 2 Brötchen vom Vortag
- etwas lauwarmer Milch
- 2 Zwiebeln
- 50 g geraucher Bauchspeck
- 1–2 Zehen Knoblauch
- 1 1/2 Bund glatte Petersilie
- 300 g Tiefkühl-Blattspinat oder 1,5 kg frischer Spinat
- 500 g Hackfleisch, gemischt vom Schwein und Rind
- 40 g Butterschmalz
- 4 Eier
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 verquirltes Ei
- etwa 6 l Salzwasser
- 4 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz

### Zubereitung

**1.** Brötchen in kleine Würfel schneiden und in wenig Milch einlegen. Geschälte Zwiebeln und Bauchspeck klein würfeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Tiefkühl-Spinat auftauen lassen bzw. den geputzten frischen Spinat in heißem Salzwasser kurz blanchieren, mit Eiswasser abschrecken. Spinat sehr gut ausdrücken und klein hacken.

**2.** Das Hackfleisch in eine größere Schüssel füllen. In einer großen Pfanne Butterschmalz erhitzen, Speck-, Zwiebelwürfel und Knoblauch anschwitzen und ohne dass sie Farbe annehmen etwa 5 Minuten dünsten. Petersilie dazugeben, kurz schwenken und sofort vom Herd nehmen. Die Zwiebelmasse abkühlen lassen, dann zum Hackfleisch hinzufügen. Die eingeweichten Brötchenwürfel sehr gut ausdrücken und mit Spinat und Eiern zur Hackfleischmasse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut mit den Händen zu einem Brät vermengen. Anschließend davon zur Probe eine kleine Kugel formen und diese in leicht kochendem Salzwasser etwa 4 Minuten garen lassen. Kosten und bei Bedarf das Brät nachwürzen.



Im Nudelteig wird eine leckere Füllung aus Hackfleisch, Spinat und Brötchenwürfeln versteckt.



**3.** Den Nudelteig ausrollen, die Maultaschenfüllung ganzflächig verstreichen, jedoch an den Teigränder frei lassen. Die Ränder mit verquirltem Ei bestreichen, eine Längsseite des Teigs nach oben über die Mitte hinaus einschlagen, anschließend die andere Längsseite des Teigs darüberlegen. Die obere Seite etwas andrücken und die gefüllte Teigplatte in einzelne Maultaschen schneiden. Wer die Maultaschen an den Rändern geschlossen haben möchte, gibt das Brät portionsweise und in Abständen auf die eine Hälfte der ausgerollten Nudelteigplatte darüber. Die brätfreien Zwischenräume festdrücken, zu einzelnen Maultaschen schneiden.

**4.** Die Maultaschen in siedendem Salzwasser in etwa 4 Minuten garen, herausnehmen und auf einem Gitter bis zur weiteren Verwendung auskühlen lassen.

**5.** Die geschälten Zwiebeln für die Schmälze in Scheiben schneiden, diese in einer größeren Pfanne in heißem Butterschmalz leicht anbraten, Hitze reduzieren und abschmälzen. Dazu immer wieder etwas Brühe oder Wasser hinzufügen, damit die Zwiebelscheiben nicht verbrennen. Zum Schluss soll alle Flüssigkeit verdampft sein.





# Kartoffelsalat einschließlich Rinderbrühe



Eine genaue Rezeptur für den Kartoffelsalat ist nicht möglich, weil die Menge der einzelnen Zutaten je nach Beschaffenheit der Kartoffelsorte sehr variieren kann. Für manche Kartoffeln sind mehr Brühe und Essig erforderlich, für andere mehr Öl und Gewürze. Deshalb können die Mengenangaben hier lediglich grobe Anhaltspunkte sein.

## Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 kg Rinderknochen, gehackt
- 1 kg Kalbsknochen, gehackt
- Rindfleischabschnitte, wenn vorhanden
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 4–5 l Wasser
- 1,5 kg Suppenfleisch vom Rind
- 1 Sellerieknolle mit Grün
- 1–2 Petersilienwurzeln
- 2–3 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1/2 Bund Liebstöckel
- Salz
- 1,5 kg der bevorzugten festkochenden Kartoffelsorte
- 1 Zwiebel
- hochwertiges Sonnenblumenöl
- Essig
- evtl. Senf
- heiße, nicht mehr kochende Rinderbrühe
- Pfeffer aus der Mühle, Salz
- Schnittlauch

## Zubereitung

**1.** Die gehackten Knochen und die Rindfleischabschnitte in heißem Wasser blanchieren, anschließend das Wasser abgießen. Knochen und Rindfleischabschnitte mit kaltem Wasser abbrausen. Die geschälte Zwiebel halbieren und in einer Pfanne anbräunen. Zwiebel, Knochen, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und 4 bis 5 Liter kaltes Wasser in einen großen Topf geben und alles etwa 1 Stunden leicht köcheln lassen. Das Suppenfleisch vom Rind in die Knochenbrühe legen, alles weiter köcheln lassen, bis das Fleisch weich geworden ist. Die Kochzeit variiert je nach Beschaffenheit des Fleisches. Eventuell Wasser nachgießen, alle Zutaten müssen immer mit genügend Flüssigkeit bedeckt sein. Das Fleisch herausnehmen.



**2.** In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, Sellerie und Petersilienwurzeln vierteln, Karotten halbieren, Lauch in dicke Scheiben schneiden und die Kräuter waschen. Sämtliches Suppengemüse, Petersilie, Liebstöckel und Salz in die Brühe geben und weitere 40 Minuten am Siedepunkt (also nicht wallend kochen) ziehen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgießen, sodass zum Schluss 1,5 bis 2 Liter Rinderbrühe übrig bleiben.

**3.** Die Brühe durch ein feines Küchentuch seihen. Etwa 0,5 Liter davon für den Kartoffelsalat bis zur Hälfte einkochen lassen. Die restliche Brühe anderweitig verwenden, zum Beispiel für eine Flädlesuppe, oder in Portionen einfrieren. Das gekochte Rindfleisch als Suppeneinlage verwenden oder daraus, kalt und in dünne Scheiben geschnitten, saures Rindfleisch oder einen Rindfleischsalat zubereiten.

**4.** Die Kartoffeln mit der Schale weich kochen, abgießen und in der Zwischenzeit die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Die noch gut warmen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebelwürfel zu den Kartoffelscheiben geben. Reichlich Sonnenblumenöl, wenig Essig, etwas Senf, nicht zu viel Rinderbrühe, Salz und Pfeffer gut verrühren, über die Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig

mischen. Den Salat 1 bis 2 Stunden ziehen lassen. Bei Bedarf noch Rinderbrühe, Öl oder Essig nachgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und den Kartoffelsalat damit anrichten.

Die Maultaschen in Salzwasser erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, und zusammen mit der ebenfalls erwärmten Zwiebelschmelze sowie dem lauwarmen Kartoffelsalat servieren.



## Die Geschichte der „Herrgottsbscheißerle“

Das höchste schwäbische Kulinarium sind ohne Zweifel die Maultaschen. „Sie sind für mich ein Spitzenerzeugnis der schwäbischen Küche, sie entsprechen auch dem Wesen des Schwaben. In einem unliebenswürdigen Gewand verbirgt sich ein delikater Kern, sie schmecken hehlinge gut. Außen pfui und innen hui, überspitzt ausgedrückt. Eine leichenfarbene Hülle aus Nudelteig entsagt jedem optischen Reiz und wirkt appetitzügelnd. Aber wie köstlich ist die reiche Fülle ...“, so Thaddäus Troll in seinem Standardwerk „Deutschland deine Schwaben“. Zur Entstehung der Maultaschen gibt es viele Legenden. Eine davon sagt, dass auf diese Weise die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn in der

Fastenzeit – in der den Katholiken jeder Verzehr von Fleisch und Produkten warmblütiger Tiere verboten war – das Fleisch vor dem lieben Herrgott verstecken wollten, was im Volksmund zum Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ führte. Leicht abgewandelt erzählt man sich, dass es Protestanten waren, die der ursprünglich nur mit Kräutern und Spinat gefüllten Teigtasche heimlich Fleisch beifügten. Hierzu passt die Tradition in schwäbischen Familien, dass Maultaschen in der Brühe das typische Gericht am Gründonnerstag sind. „Gründonnerstag“ leitet sich übrigens nicht von der grünen Fülle der Maultasche ab, sondern von dem althochdeutschen Wort „grinan“ = greinen.

Die schwäbischen Maultaschen sind seit 2009 von der Europäischen Union in ihrer Herkunftsbezeichnung geschützt und fallen ebenso wie der Schwarzwälder Schinken, die Schwarzwaldforelle oder das Filder-Spitzkraut in die Klasse geschützte geografische Angabe. Das bedeutet, mindestens eine der Produktionsstufen – Erzeugung, Verarbeitung oder Herstellung – wird im Herkunftsgebiet durchlaufen. Die Einwohner Württembergs beanspruchen für sich, die Stammregion der Maultaschen zu sein, aber auch im angrenzenden Baden und Bayern sind sie ein traditionelles Gericht.

