

# Willkommen Zuhause!



## Liebe Leserinnen und Leser,

als ich das erste Mal im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck war, drehten wir eine Sendung für das Südwestfernsehen unter dem Titel „Wie’s der Brauch isch“. Es war Anfang November und es war „saukalt“. Wie immer, wenn ich für die Musik einer Fernsehsendung zuständig war, sollten die Musikanten live spielen. Das finde ich einfach ehrlicher den Zuschauern gegenüber – denn man hört, wer es auch live kann ... Jedenfalls mussten die Musikanten der „Stäfflesgeiger“ bei vier Grad auf ihren Geigen musizieren – mehrere Stunden mit fast steif gefrorenen Fingern. Damals wurde mir bewusst, wie wichtig es ist, ein Freilichtmuseum mit Leben zu füllen und es wenigstens an einem Tag im Jahr zum Klingeln zu bringen. Seither feiert man immer am ersten Septemberwochenende in Neuhausen ob Eck den Volksmusiktag Baden-Württemberg. Dieses Jahr zum 18. Mal. Nicht nur beim Volksmusiktag ist das Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck eines der schönsten Baden-Württembergs. Die Freilichtmuseen im Land sind ein Thema in dieser Ausgabe – neben vielen weiteren interessanten Beiträgen:

Jede Region im Ländle hat etwas ganz Besonderes. Hohenlohe ist eine reizvolle Landschaft mit wundervollen Städten, herrlichen Dörfern und ganz besonderen Spezialitäten. Eine davon sind die „Mohrenköpfe“, die Schwäbisch-Hällischen Landschweine, die in den letzten Jahren

eine Renaissance erlebt haben. Auch das Kuchen- und Brunnenfest der Schwäbisch Haller Sieder zu Pfingsten und ein echter Hohenloher Blootz gehören zu dieser Region, in der man übrigens nicht schwäbisch, sondern hohenlohisch-fränkisch spricht.

Es ist Spargelzeit – Gott sei Dank. Dem königlichen, kalorienarmen Gemüse widmen wir ein wunderbares Rezept mit Schwarzwald-Forelle. Wenn auch Spargel mittlerweile in vielen Regionen des Landes angebaut wird, so ist doch Schwetzingener Spargel immer noch der bekannteste. Unser Wohnmobiltipp führt nach Schwetzingen in die Kurpfalz.

Haben Sie schon einmal etwas von Allebär und Latzma’ gehört? Nein? Das sind nur zwei von vielen Grüngestalten, die zu Pfingsten im Mittelpunkt der Heischebräuche stehen. Es ist schon bemerkenswert, dass noch heute, in einer Zeit des Überflusses, Kinder durch die Orte ziehen und um Zucker, Mehl und Eier bitten, damit ihre Mütter ihnen daraus leckere Küchle backen. Zum Glück gibt es diese alten Bräuche noch.

Es grüßt herzlich aus der Mitte des Ländles

Ihr  
Wulf Wager





# 8

Hohenlohe



# Freilichtmuseen

22

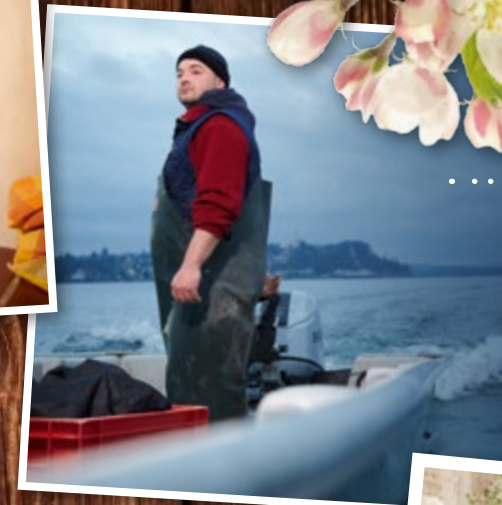


# 90

Gesund wohnen

# 40

Schwarzwälder Forelle



# Bodenseefischer

44

# 98

Zarte Deko



## Inhalt Ausgabe 3/14

**MeinLändle**  
 Hohenlohe ..... 8  
 Rudolf Bühler und das Schwäbisch-Hällische Landschwein ..... 14  
 Das Kuchen- und Brunnenfest der Sieder in Schwäbisch Hall ..... 18  
 Ausflugstipps ..... 20  
 Restauranttipp ..... 20  
 Rezept Hohenloher Blootz von Wirtin Elsbeth Fundis ..... 21

**ThemenLändle: Freilichtmuseen**  
 Im Freilichtmuseum Neuhausen ob Eck ..... 22  
 Die Sieben im Süden ..... 30

**Bräucheländle**  
 Alte Pfingstbräuche im Ländle ..... 34

**GenießerLändle**  
 Schwarzwälder Forelle gebraten an Schwetzingen Spargel, Sauce hollandaise und badischen Kratzete ..... 40

**SchafferLändle**  
 Der Bodenseefischer Sascha Kessler aus Meersburg ..... 44

**KräuterLändle**  
 Der Bärlauch ..... 52  
 Rezepte mit Bärlauch ..... 54  
 Der Schwarze Holunder ..... 56  
 Rezepte mit Holunder ..... 58

**WirtshausLändle**  
 Gasthof Jägerhaus an der Oberen Donau ..... 62

**NaturLändle**  
 Die Obstwiesen im Ländle ..... 66  
 Kräutertour mit Lonie Geigle auf der Schwäbischen Alb ..... 72

**WanderLändle**  
 Der Gustav-Ströhmfeld-Weg ..... 78

**BastlerLändle**  
 Stocknägel neu in Szene gesetzt ..... 84

**WeinLändle**  
 Weinprobe zu Hause ..... 86

**WohnLändle**  
 Mit aufgekrepelten Ärmeln zum Ökohaushaus ..... 90

**KünstlerLändle**  
 Kunst aus Zeitungspapier ..... 94

**DekoLändle**  
 Schmetterlinge und Blüten als zarte Dekoration ..... 98

**MuseumsLändle**  
 Hesse und Dix auf der Hörli im Bodensee ..... 100

**ReiseLändle**  
 In der Spargelstadt Schwetzingen ..... 106

## Immer dabei

Editorial ..... 3  
 In dieser Ausgabe ..... 7  
 Großmutter's Erfahrungsschatz ..... 50  
 DenkerLändle ..... 60  
 Sell und Jenes ..... 108  
 Herr Hämmerle ..... 111  
 Mein Ländle in Zahlen ..... 112  
 Marktplatz ..... 113  
 Leserbrief ..... 114  
 BücherLändle ..... 116  
 Äpfle & Pferde ..... 117  
 Termine ..... 118  
 Impressum, Vorschau ..... 122





# Hohenlohe

## Region für Genießer

Es ist eine Landschaft der Feinschmecker und des Wohlbefindens, der Kunst und Kultur, der Bewegung und Entschleunigung, der Jeans, Blumen und Schrauben. Und über all dem schwebt ein fürstlicher Glanz.





Der Luftkurort Waldenburg wird auch der Balkon Hoheloehes genannt.

Die Flüsse Jagst und Kocher prägen das Bild von Hohenlohe ebenso wie die Waldenburger Berge, satte Wiesen, Wald und Wein­gärten. Ein riesiges Wander- und Fahrradwegenetz führt durch die weite Landschaft und zu den schönsten Winkeln, Orten und Bauten. Genießer haben die Region im Nordosten des Landes längst für sich entdeckt und laben sich nicht nur an Wibe­le, Blootz, Most und Wein, sondern genießen auch die Sterneküche, die auf regionale Zutaten setzt. In fast jedem Ort steht ein Schloss, und ist es kein Schloss, dann eine Burg, Kirche, Kapelle oder zumindest das, was davon noch übrig ist.

Schon von der Autobahn aus sichtbar, bringt sich der hoch über der Hohenloher Ebene liegende Luftkurort Walden-

burg in Stellung. Ein Abstecher in den herausgeputzten Ort lohnt vor allem wegen des noch bewohnten herrschaftlichen Schlosses samt Schlosskirche auf dem Bergsporn, dem im Schloss befindlichen Siegelmuseum mit Exponaten aus tausend Jahren (Öffnung für Gruppen nach Vereinbarung) und der engen Anordnung der nach dem Krieg wiederaufgebauten Häuser auf dem Bergrücken. Der Ort trägt aufgrund seiner Lage den Zweitnamen „Balkon Hohenlohes“. Mit etwas Glück begegnet man beim Erkundungsgang dem Fürsten Friedrich Karl zu Hohenlohe-Waldenburg. Eine Waldenburgerin verrät respektvoll, „seine Durchlaucht ist immer gern gesehen“. Mitten im Ort reckt sich unübersehbar der 33 Meter hohe Lachnerturm gen Himmel. Der Besuch des Wahrzeichens der Stadt, des Hochwächterturms aus



Fachwerk bezaubert in der gesamten Region.

der Stauferzeit, ist ein Muss. In die ehemalige Wohnung des Turmwächters führt eine schmale Holz­treppe durch ein sehr enges Treppenhaus. Teilweise muss man den Bauch und auch den Kopf einziehen. Oben angekommen, belohnt ein grandioser Ausblick über das weiche Hohenloher Land.

## Blaues Blut, PS und Blumen satt

Dass es „in jedem Neschd a Schlouss“ gibt einschließlich der dazugehörigen Bewohner, bestätigt sich in der kleinsten Stadt des Landes, in Langenburg im Jagsttal. Seit 1568 ist der Luftkurort Hohenloher Residenz­sit­z. Im Jahr 1965 reiste sogar Queen Elizabeth II. nebst Gemahl bei ihrem Staatsbesuch in Langenburg an. Und erst 2013 beehrte der englische Thronfolger und „Öko­prinz“ Charles das Städtchen und verzückte damit nicht nur Royal-Fans.

Die Besucher jedoch müssen sich ob des breiten Angebots vor Ort entscheiden. Das Schloss samt Museum, Kapelle, Themenführungen und Barockgarten oder doch lieber gleich ins Schlosscafé im Rosengarten? Und dann sind da noch die im Spätsommer stattfindenden Fürstlichen Gartentage. Die Liebhaber alter, edler Karossen und der Geschichten hinter den Fahrzeugen steuern das Deutsche Automuseum im ehemaligen Marstall an. Für Nervenkitzel, Abenteuer und Bewegung steht der Waldkletterpark Hohenlohe inmitten des im 18. Jahrhundert angelegten Landschaftsparks beim fürstlichen Anwesen bereit.

Die Naschkatzen pilgern derweil Richtung Ortsmitte und suchen zielstrebig das Café Bauer auf. Seit 1763 wird hier das beliebte Dessertgebäck Wibe­le



Klein, fein und knusprig – die weit über die Stadtgrenzen bekannten Wibe­le



Schloss Langenburg hält für die ganze Familie Angebote bereit – auch einen Hochseilgarten und das Deutsche Automuseum im ehemaligen Marstall.



hergestellt, mittlerweile von der siebten Generation. Erfinder und Namensgeber der knusprigen Teilchen, die zuerst „Geduldzeltlich“ hießen, war Konditor­meister Wibel. Und weil dem Fürst zu Hohenlohe das Gebäck von Meister Wibel so mundete, ordnete er seinerzeit an: „Ich will ein für alle Mal nur noch Wibe­le haben.“ Das feine, kleine Vanille­gebäck erfreut sich seither wachsender Beliebtheit und Meister Wibel wurde natürlich Hofkonditor.

Neben den Wibe­le locken weitere Lecker­bissen, die vom einfachen Blootz, einem flachen, belegten rustikalen Kuchen, bis zu Gerichten aus der pffiffigen wie ausgefallenen feinen Sterneküche reichen. Für den Hohenloher Gaumenschmaus zu Hause bietet sich der Regionalmarkt der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall in Wolpertshausen an. Dort haben die regionalen Erzeuger ihre Waren zusammengetragen und verblüffen unter anderem mit ihrem eigenen Bio-Senf, feinen Likören, Bier und Wein, süßen Aufstrichen, Hohenloher Käse, Wurst und Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein und



## Fürstliche Gartentage auf Schloss Langenburg

Sie finden vom 5. bis 7. September bereits zum elften Mal statt. Das Motto lautet in diesem Jahr „Die neue Lust am Nutzgarten“.

[www.garten-schloss-langenburg.de](http://www.garten-schloss-langenburg.de)





Das weite Land, das auch die Hohenloher Rinder zu genießen scheinen, begeistert zu jeder Jahreszeit. Dass Jeans zu Hohenlohe gehören wie Wein und die Spezialität Blootz, bemerkt man in Künzelsau.



dem Bœuf de Hohenlohe, halten Kartoffeln, frisches Obst und Gemüse bereit. Ein Einkaufsbummel in der bäuerlichen Markthalle kann sich schnell zum längeren Ausflug ausdehnen. Denn ein Kräuter- und Bauerngarten ist ebenso hier wie eine Gastronomie mitsamt Biergarten, und zu den Leckerbissen gibt es gratis den entspannenden Blick über die Hohenloher Ebene.

### „Amihose“ made im Ländle

Denkt man an Jeans, kommt einem Hohenlohe zunächst nicht in den Sinn. Dabei war es der Künzelsauer Albert Sefranek, der 1948 sechs Flaschen Hohenloher Schnaps gegen sechs Paare echte Jeans aus Amerika tauschte, diese auftrennte und für den deutschen und europäischen Markt unter dem späteren Label Mustang nachschneiderte. Der junge Sefranek musste sich zunächst gegen den eisernen Willen seiner Schwiegermutter durchsetzen, die gar nichts von den „Amihosen“ hielt, und riskierte darüber hinaus richtig viel Geld, um an die Originalstoffe zu kommen. Nachvollziehen kann man die ganze spannende Geschichte von der ersten europäischen Jeans über die Werbe- und Marketing-

aktionen bis zur aktuellen Kollektion im Künzelsauer Mustang Museum. Multimedial, modern und liebevoll aufbereitet, wartet in der Villa der Gründerfamilie auf zwei Stockwerken Erstaunliches und Amüsantes rund um das blaue Beinwunder made im Ländle, das längst Kult und gesellschaftsfähig geworden ist.

### Handeln aus Überzeugung

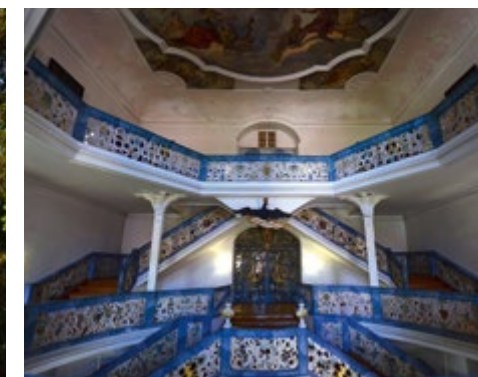
Große Namen wie der des Unternehmers Reinhold Würth, der als Förderer von Kunst und Kultur sowie mit sozialem Engagement begeistert und alle Interessierten kostenfrei an seinem Idealismus teilhaben lässt, gehören ebenso zu Hohenlohe wie die in Forchtenberg aufgewachsenen Geschwister Hans und Sophie Scholl, die gegen den Nationalsozialismus kämpften. Dazu zählen auch das imposante Areal des Klosters Schöntal mit seiner kunstvollen barocken Kirche, der Riemenschneideraltar in Creglingen in der ältesten Kirche des Taubertals und die kleine, romantisch an einen Tuffsteinfelsen gebaute Kapelle Sankt Wendel in Dörzbach, eine der am „Pfad der Stille“ gelegenen religiösen bzw. touristischen Stationen.



Einfach und klein schmiegt sich die Kapelle Sankt Wendel zum Stein in Dörzbach an die Felswand inmitten eines Naturschutzgebietes (Bild links und unten), imposant präsentiert sich der Riemenschneideraltar in Creglingen (Bilder ganz unten).



Das barocke Zisterzienserkloster Schöntal ist ein Gesamtkunstwerk und überrascht nicht nur mit dem Rokoko-Treppenhaus.



Dass die Hohenloher zünftig feiern können, ihr Brauchtum pflegen und sich mit ihrer Geschichte auseinandersetzen, beweisen nicht nur die Bürger der Salzsiederstadt Schwäbisch Hall mit dem Karneval Hallia Venezia, dem Jakobifest oder dem Tag des Salzes, sondern auch zahlreiche Museen wie das Hohenloher Freilandmuseum in Wackershofen sowie Weinfeste und Märkte. In der Gemeinde Rot am See steht alljährlich im Oktober bei der „Muswiese“ das ganze Dorf eine Woche lang Kopf. Der Jahrmarkt verwandelt den ansonsten beschaulichen Ort in eine lebendige Fest- und Einkaufsmeile.

So unterschiedlich all die Angebote sind, eines haben sie doch gemeinsam:

Man kann sie fühlen, riechen, sehen, hören, schmecken, einfach rundherum genießen. 🍷

Text: Sabine Ries, Fotos: Simone Mathias (12), Schloss Langenburg (2), Sabine Ries (1), Alexander Linke (1), Fotolia (1)





# Der Pionier in Sachen Hohenloher

# Mohrenköpfe

Rudolf Bühler engagiert sich für den  
Erhalt des Schwäbisch-Hällischen  
Landschweins

Rudolf Bühler ist Biobauer auf dem stattlichen Sonnenhof in Wolpertshausen auf der Hohenloher Ebene, er führt den Betrieb in vierzehnter Generation. Bühlers Ideen, seiner Tatkraft und seinem unermüdlichen Engagement sind die Züchterfolge bei dem einst vom Aussterben bedrohten Schwäbisch-Hällischen Landschwein maßgeblich zu verdanken. Der Agraringenieur kann stolz auf viele Auszeichnungen für diese Schweinerasse blicken, aber auch auf vielfältige Projekte für ländliche Entwicklung in Hohenlohe sowie internationale Hilfsprojekte. Der gefragte Experte steht für Agrarkultur, Qualität und Nachhaltigkeit.



Galt bereits als ausgestorben: das Schwäbisch-Hällische Landschwein

Die Geschichte des als „Retter des Schwäbisch-Hällischen Landschweins“ bezeichneten Rudolf Bühler beginnt, was das Schwein angeht, bereits in seiner Kindheit. Seinerzeit war es bei dem 1952 geborenen Bauernsohn noch ganz normal, dass die liebevoll als „Mohrenköpfe“ bezeichneten Schweine mit dem schwarzen Kopf und dem schwarzen Hinterteil nebst weiteren Nutztieren auf dem Hof um ihn herumwuselten. Doch als Bühler nach seiner Ausbildung, dem Studium und einem mehrjährigen Auslandseinsatz als Entwicklungshelfer in Asien und Afrika 1983 in die Heimat zurückkommt, ist von der einst munteren „Mohrenköpfe“-Bande auf dem elterlichen Hof nur noch die Zuchtsau Berta übrig. Ein Bild, das sich auch auf anderen Höfen in der Region spiegelt. Die neuen Schweine sind durchweg rosa, schnell wachsend und sollen mageres Fleisch bringen. Das Schwäbisch-Hällische Schwein, das nur 30 Jahre früher zu Massen in der Region Hohenlohe lebte, gilt als ausgestorben. Bühler krepelt die Ärmel hoch und sucht die letzten „Mohrenköpfe“ aus der Gegend zusammen. Schon drei Jahre später gründet er die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und erkennt, dass die Zucht

nur eine Seite der Medaille ist. Um die Vermarktung voranzubringen, nimmt er 1988 die Gründung der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) in Angriff. Von Anfang an ist er deren Vorsitzender.

## Die Kunden schätzen das Fleisch aus Hohenlohe

Wer nun glaubt, Bühler habe mit der erfolgreichen Nachzucht der robusten, genügsamen und für die Weidehaltung geeigneten alten Rasse „Mohrenköpfe“ und den initiierten Netzwerken sein Lebenswerk geschaffen und würde nun die Füße hochlegen, irrt jedoch. Der Mann kennt weder Rast noch Ruh und baut sein nachhaltiges Konzept weiter aus.

Seit 2004 ist Hohenlohe gentechnikfreie Zone. Die BESH übernahm die Schlachttstätte in Schwäbisch Hall und setzt auch für die zwischenzeitlich hinzugekommenen Weiderinder Bœuf de Hohenlohe auf eine tierschonende wie stressfreie Schlachtung. In der angegliederten betriebseigenen Metzgerei verarbeiten die Mitarbeiter das frische Fleisch zu edlen Fleischteilen, Wurst und Schinken weiter. Übrigens alles nach dem selbst auferlegten Reinheitsgebot, ohne chemi-



Das robuste Schwäbisch-Hällische Schwein ist für die Weidehaltung geeignet.

sche Unterstützung, ohne Geschmacksverstärker und von hoher Qualität. Selbst die Gewürze für die Wurst und den dazu passenden Senf bauen die Mitglieder der BESH selbst an, oder sie kommen von Partnerprojekten in Indien, Rumänien, Serbien oder Afrika. Koriander, Senfsaat und Kümmel gedeihen hervorragend auf den fruchtbaren Hohenloher Böden. Das alles wissen nicht nur die Kunden im Regionalmarkt Hohenlohe, ausgesuchte Fachgeschäfte und Gaststätten in ganz Deutschland zu schätzen, sondern zwischenzeitlich auch die Spitzengastronomie und die Slow-Food-Bewegung. 🍷

Text: Sabine Ries,  
Fotos: Mediocenter\_EZG (2), Wulf Wager (1)



# Schwein gehabt

Interview  
mit Rudolf Bühler

**Wie kommt es, dass die „Mohrenköpfe“ zweifarbig und schon durch ihr Aussehen ein Markenzeichen sind?**

**Rudolf Bühler:** Dies ist genetisch bedingt. Es handelt sich um eine uralte Rasse, die unter dem württembergischen König Wilhelm I. aus China eingeführt wurde. Sie wurden zuerst „Chinesenschweine“ genannt, und so ab 1840 hießen sie „Schwäbisch-Hällische Landschweine“, weil die Zucht mit diesen neuen schwarz-rosa Tieren um Schwäbisch Hall herum am besten gediehen ist: „Nirgends gibt es diese besondere Race, welche der Hällische Bauer hat und nirgends im ganzen Königreich wird die Schweinezucht in diesem Ausmaße betrieben wie im Hällischen“, so aus der alten Oberamtsbeschreibung des Pfarrers Tressel.



Für das schwarz-rosa Landschwein interessierte sich auch der britische Thronfolger, Prinz Charles, als er Hohenlohe im Mai 2013 besuchte.



Wichtig für das Tier und wichtig für qualitatives Fleisch: eine artgerechte Haltung



**Ist das Schwäbisch-Hällische Landschwein nach den Zuchterfolgen immer noch vom Aussterben bedroht?**

**Rudolf Bühler:** Gott sei Dank nicht. Es gibt sie wieder. Wir Hohenloher Bauern haben sie vor dem Aussterben gerettet, als sich sonst noch keiner um die alten Rassen und Pflanzen gekümmert hat. Dies ist nachhaltiges Denken und Handeln, das wir Bauern im Blut haben und das uns über Generationen weitergegeben wurde. Als beste Tradition im bäuerlichen Sinne.

**Warum schätzen die Kunden und Gastronomen das Fleisch und die daraus gewonnenen Produkte der „Mohrenköpfe“ so?**

**Rudolf Bühler:** Einmal ist das Fleisch zart, fein marmoriert und nussig im Geschmack. Es schrumpft auch nicht in der Pfanne. Aber da sind auch noch die artgerechte Haltung, Verzicht auf Gentechnik und Medikamente, welche die besondere Qualität ausmachen. Und natürlich auch die eigene Schlachtung am Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall: Die Metzger und Gastronomen kaufen direkt von uns Bauern und wissen dies zu schätzen.

**Als symbolischer Vater des Schwäbisch-Hällischen Schweins verraten Sie uns sicher Ihr regionales Lieblingsprodukt und Ihr Liebessessen?**

**Rudolf Bühler:** Natürlich Krustenbraten vom Hällischen Landschwein mit einem Hohenloher Kartoffelsalat und frisch gebackenem Bauernbrot. Dazu ein „Mohrenköpfe“-Bier und nette Gesellschaft.

**Es gibt das Reinheitsgebot für Bier und bei Ihnen auch für Wurst. Was hat es damit auf sich?**

**Rudolf Bühler:** Weil wir aus ethischer Verantwortung das ganze Tier verwerten wollen, stellen wir seit einigen Jahren auch Hausmacherwurst, zum Beispiel Blut- und Leberwurst, in Dosen in der Tradition unserer Hohenloher Hausmetzger her: aus schlachtwarmem Fleisch, Speck, naturbelassenem Salz und Naturgewürzen. Also ohne Zusatzstoffe. Das schmeckt man einfach. Und unsere Dosen sind so beliebt, dass wir jetzt eine richtige Manufaktur bauen, um den Kundenwünschen nachzukommen.

**Sie haben durch Ihre Ideen und Initiativen sehr viel erreicht, was steht als Nächstes an?**

**Rudolf Bühler:** Es freut mich, dass wir hier in Hohenlohe eine sehr innovative und zukunftsfähige Landwirtschaft haben. Gut ausgebildete Jungbauern und Bäuerinnen, die mit Freude und Stolz die Höfe von ihren Vorfahren übernehmen

und guten Mutes in die Zukunft schauen. Häufig treffen wir hier in Hohenlohe auf Familien, die schon seit Jahrhunderten ihren Hof als Familiensitz erhalten haben und dieses Kulturgut mit Weitsicht und durchaus guter wirtschaftlicher Grundlage als besondere Lebens- und Kulturform weitertragen. Dies ist unsere indigene Kultur, sind unsere indigenen Ressourcen und ist unser indigenes Erfahrungswissen, das es zu erhalten gilt.

**Was denken Sie über die derzeitige Entwicklung im Lebensmittelsektor? Und wie könnte man den Trend „Hauptsache billig und viel“ Ihrer Ansicht nach stoppen?**

**Rudolf Bühler:** Unsere Verbraucher und Verbraucherinnen, besonders hier im Südwesten, sind sich bewusst, dass sie mit klugem Einkauf und wertigem Essen diese Art von Landwirtschaft unterstützen und damit sich, unserer Landschaft und unserer Heimat etwas Gutes tun.

Interview: Sabine Ries,  
Fotos: Medientcenter\_EZG (4), Simone Mathias (2)







Schwarzwälder

*Forelle* gebraten

.....  
an Schwetzingen Spargel mit Sauce hollandaise und badischer Kratzete  
.....



## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Schwarzwälder Forellen:

- 4 fangfrische, mittelgroße, ausgenommene, küchenfertige Forellen aus dem Schwarzwald
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 4 EL Butter
- etwa 3 EL Mehl
- Rapsöl zum Braten
- 1 Zitrone

### Für den Spargel:

- 1 kg grüner Spargel
- Salz
- 1 Prise Zucker

### Für die Sauce hollandaise:

- 2 Schalotten
- 300 ml trockenen Weißwein
- 1 Lorbeerblatt
- 8 Pfefferkörner
- 250 g Butter
- 3 Eigelbe
- etwas Zitronensaft
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

### Für die Kratzete:

- 250 ml kalte Milch
- 170 g Mehl
- 4 Eigelbe
- 2 EL lauwarme flüssige Butter
- Salz
- 4 Eiweiße
- Rapsöl oder Butterschmalz zum Ausbacken

## Zubereitung

**1** Zuerst für die Sauce hollandaise eine Reduktion herstellen: Die Schalotten schälen und vierteln. Zusammen mit dem Weißwein, dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern in einem Topf bis auf 100 Milliliter einkochen lassen. Die fertige Reduktion durch ein Haarsieb seihen und bis zur weiteren Verwendung handwarm halten.

Die Butter in einem Topf unter ständigem Köcheln bei nicht zu starker Hitze klären lassen. Hat sich die Molke vom Butterfett getrennt, den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit durch ein mit Küchentrepp ausgelegtes Haarsieb seihen. Die geklärte Butter zur Seite stellen und handwarm halten.

Für die Kratzete in einer Schüssel die kalte Milch mit dem gesiebten Mehl glatt rühren, dann die Eigelbe und die lauwarme flüssige Butter unterrühren und salzen. Den Teig circa 15 Minuten bei Zimmertemperatur quellen lassen.

Den Spargel waschen und die holzigen Enden großzügig abschneiden. Salzwasser mit einer Prise Zucker in einem Spargel- oder sonstigen geeigneten Topf bereitstellen und schon bis kurz vor dem Siedepunkt erhitzen.

Die Forellen von beiden Seiten salzen und pfeffern. Petersilie waschen und klein hacken. Die Butter in einem Topf aufschäumen lassen, die gehackte Petersilie einrühren und bis zur weiteren Verwendung beiseite stellen.

**2** Den Backofen auf 80 bis 100 Grad vorheizen. Für die Kratzete die Eiweiße zu Schnee schlagen und diesen unter den bereits hergestellten Kratzete-Grundteig heben. In eine Pfanne mit etwas heißem Rapsöl oder Butterschmalz den Teig jeweils etwa fingerdick eingießen und von beiden Seiten nicht zu dunkel backen. Die fertigen Pfannkuchen mit zwei Gabeln zu Kratzete zerreißen. Diese im Backofen warm halten.



Unter den Teig gehobener Eischnee ...



... macht die Kratzete luftig ...



... und lecker!

Die frisch gebratenen Forellen, Spargel, Sauce hollandaise und Kratzete anrichten und mit Zitronenachteln garnieren. Zum Schluss die Forellen mit der Petersilienbutter beträufeln.

Text und Fotos: Johannes Guggenberger

## Tipps zum Thema Spargel

**Tipp 1:** Weißer Spargel, mit dem das Gericht auch zubereitet werden kann, muss natürlich geschält und das holzige Ende muss ebenfalls entfernt werden. Den Spargel in einem Spargeltopf mit Salzwasser, drei dickeren Zitronenscheiben sowie einer Prise Zucker circa 15 bis 20 Minuten, je nach Dicke der Spargelstangen, bissfest kochen.

**Tipp 2:** Bei grünem Spargel keine Zitrone beim Kochvorgang verwenden. Die Zitronensäure bleicht den Spargel aus und er verliert dadurch seine schöne Farbe.

**Tipp 3:** Das von weißem Spargel Geschälte nicht wegwerfen, daraus lässt sich eine hervorragende Suppe zubereiten: Zusammen mit einigen Spargelstangen in etwas Salzwasser kochen, bis die Stangen weich sind. Die Schalen entfernen, die Hälfte der Spargelstangen aus dem Topf nehmen. Den Spargel in der Kochflüssigkeit mit dem Mixstab pürieren, mit Sahne und Eigelb legieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Spargelstangen mundgerecht schneiden und zur Suppe geben. Mit Schnittlauchröllchen oder fein gehacktem Bärlauch bestreuen.

## Tipps für die Zubereitung einer Sauce hollandaise

**Tipp 1:** Die Butter für die Sauce hollandaise muss man nicht unbedingt klären. Mit geklärter Butter hergestellt sieht die fertige Hollandaise optisch jedoch etwas feiner aus.

**Tipp 2:** Sollte die Sauce hollandaise einmal gerinnen, dann ist das kein Problem. Einfach ein frisches Eigelb in einem Rührgefäß, das im nicht zu heißen Wasserbad (höchstens 80 Grad) steht, mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die geronnene Mischung ganz langsam in dünnen Fäden und in zeitlichen Abständen einrühren.

Eine würzige Reduktion ...



... einige technische Kniffe ...



... und die Hollandaise ist kein Hexenwerk!

