

Willkommen Zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

„In der Not schmeckt die Wurst auch ohne Brot“, so meint es ein altes Sprichwort. Das möchte ich so nicht stehen lassen. Fleisch und Wurst waren in früheren Zeiten die Ausnahme für Sonn- und Festtage. Damals mag das Sprichwort gegolten haben. Aber heute, in einer Zeit des Überflusses, wo nahezu alle Nahrungsmittel jederzeit verfügbar sind, wo sogar 30 Prozent aller Nahrungsmittel auf dem Müll landen, da bekommt das „täglich Brot“ eine neue Bedeutung. Gemeint ist nicht das industriell gefertigte Brot. Ich rede hier vom selbst gebackenen Brot, das ohne Backmittel im eigenen Ofen oder im Backhaus gebacken wurde. Das ist nicht nur Nahrungsmittel, sondern Lebensmittel. In ihm steckt Leben und aus ihm kommt Leben. Gibt es einen sinnlicheren Genuss als ein frisch gebackenes Brot, das einen schon durch seinen zarten Duft in kulinarische Erregung versetzt? Darauf eine gute Schicht Butter. Mehr braucht es nicht. Wenn man dann – je nach Tageszeit – eine selbst gemachte Marmelade, Gsälz, Schleck, oder eine Leberwurst dünn darüber streicht, so wird das Lebensmittel zum Genussmittel. Wir beschäftigen uns in dieser Ausgabe von **Mein Ländle** ausgiebig mit dem Thema Brot, schauen in die Öfen, geben Rezepte und zeigen, wie Gebäckbrote im Brauchtum als Weckenmann, Mutschel oder Neujahrs- oder Fastenbretzel eine Rolle spielen und wie Sie das ganz einfach selbst machen können.

Aber: „Der Mensch lebt nicht vom Brot allein“. Ein Gutteil dieser Ausgabe von **Mein Ländle** ist den Tieren auf ganz unterschiedliche Weise gewidmet. Gleich zweimal ist der Adler dabei. Einmal in Form des bekannten Gasthauses in Rosenberg im Hohenlohischen. Zum anderen gehen wir mit einem Falkner und seinem Adler auf winterliche Wanderung im Schwarzwald. Dort gibt es auch wieder einen leisen Jäger auf Samtpfoten. Auf den Spuren der heimischen Wildkatze wandeln wir in der Rubrik NaturLändle. Ganz anderen Viechern widmet sich die Nürtinger Künstlerin Suse Federschmid, die dem Filzwahn verfallen ist und unglaubliche Trophäen aus Filz herstellt. Wir haben ihr über die Schulter gesehen. Unser Weihnachtsmenü kommt vom jungen Koch und Jäger Jochen Heilemann aus dem Neckartailfinger Gasthaus Schwanen. Es gibt heimisches Reh als Hauptgang. Und zu guter Letzt macht sich eine große Reitergruppe am zweiten Weihnachtsfeiertag in Argenbühl-Eisenharz auf, um den Segen des heiligen Stephan zu erbitten. Wir waren für Sie mit dabei.

Es grüßt herzlich aus der Mitte des Ländles und wünscht Ihnen eine besinnliche und ruhige Adventszeit und ein gesegnetes neues Jahr

Ihr
Wulf Wager



34
Stephansritt

8
Oberschwaben



50
Puppentheater



66 Wildkatzen



42
Vogelmiere



Inhalt
Ausgabe 6/14

MeinLändle
Oberschwaben
von seiner göttlichen Seite 8
Ausflugstipps 15
Restauranttipp 15

ThemenLändle: Brot
Unser täglich Brot 16
Heiße Öfen aus Heiligkreuztal –
eine Erfolgsgeschichte 24
Gespräch mit Brotback-Spezialistin
Adelinde Häussler 26
Rezept Oberschwäbische Seelen 27
Steckbrief Brotgetreide 28

BackLändle
Rezept traditionelle Gebäckbrote 30

Bräucheländle
Stephansritt in Argenbühl-Eisenharz 34

KräuterLändle
Die Walnuss 38
Rezepte mit Walnuss 40
Die Gewöhnliche Vogelmiere 42
Rezepte mit Vogelmiere 44



SchafferLändle
In der Werkstatt eines Küfers 46

TheaterLändle
Das Himmelsreicher Puppentheater 50

GenießerLändle
Mein Ländle-Weihnachtsmenü 54

BastlerLändle
Futterblumen selber machen 60
Natürlich verpackt 76

NaturLändle
Das Christbaumdorf Prevorst 62
Wildkatzen im Ländle 66

WanderLändle
Wandern mit dem Adler 72

WeinLändle
Sekt – der König aller Weine 78

WirtshausLändle
Der legendäre Gasthof Adler
in Rosenberg 80

WohnLändle
Wohnen im
Stuttgarter Weinberg 84

KünstlerLändle
Filzwahn in Nürtingen 88



SammlerLändle
Puppenkaufplätzen 92

ReiseLändle
Weihnachtlicher Mittelaltermarkt
in Esslingen 98

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 32
NaturerlebnisLändle 71
Großmutter's Erfahrungsschatz 97
Sell und Jenes 102
Mein Ländle in Zahlen 104
Marktplatz 108
Herr Hämmerle 111
Leserbriefe 114
BücherLändle 116
Äpfle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

Heiliger *Barock*

.....
Oberschwaben von seiner göttlichen Seite
.....

Zwischen Bodensee, Allgäu und Schwäbischer Alb erstreckt sich eine bezaubernde Landschaft mit bewaldeten Hügeln, fruchtbaren Wiesen und schmucken Ortschaften: Hier in Oberschwaben trifft man Maria und Josef, backende Nonnen und einen berühmten Ziegenbock.



Basilika Sankt Martin und Oswald in Weingarten



Die Gaben aus dem Morgenland

Die Franziskanerinnen von Bonlanden haben ihr Mutterhaus und das Gründungskloster in Berkheim-Bonlanden. Wer dort hinkommt, besucht nicht nur die neugotische Klosterkirche, den Klosterladen oder das stilvolle Café. Das Ziel der meisten Besucher ist, vor allem zur Advents- und Weihnachtszeit, der stimmungsvolle Krippenweg.

Vor den Krippen von Bonlanden

Die Ausstellung informiert mit liebevoll gefertigten Laubsägearbeiten zunächst über den heiligen Franziskus und das Wirken des Ordens in aller Welt. Danach taucht man in die ganzjährig geöffnete, geheimnisvoll beleuchtete Krippenausstellung ein. Unter den

Platz für eine Krippe ist auf dem aller kleinsten Raum, auch in einer Muschel.



Sphärische Klänge untermalen die 16 dargestellten biblischen Szenen.

alten Dachsparren tummeln sich auf 160 Quadratmetern 254 wächserne Personenfiguren und über 100 Tiere in 16 liebevoll arrangierten biblischen Szenen. Sie stellen die Überlieferung der Geburt Jesu und sein frühes Leben lebendig und bunt dar, fast wie in einer übergroßen Puppenstube. Auf Tafeln kann man die Geschichte zu den

einzelnen Szenen nachlesen. Die Historie der unterschiedlich großen Figuren reicht bis ins Jahr 1750 zurück. Beeindruckend sind die Fertigkeiten der Holzschnitzer, Kostümschneider und Modellbauer von heute und einst; aufmerksame Besucher entdecken unter den vielen Details auch typisch süddeutsche integrierte Utensilien und Gebäude.

Leben und Wirken des Heiligen Franziskus



Nur Wasser und Mehl

Vor allem im Frühjahr statten Kommunionkinder der klostereigenen Hostienbäckerei einen Besuch ab. Fast andächtig versammeln sie sich um die Schwestern, um zu sehen, wie aus reinem, gesiebtem Weizenmehl und Wasser Hostien gebacken werden, natürlich für den Eigenbedarf im Kloster, aber auch für die naseweisen kleinen Besucher. Schon nach zwei Minuten gibt die über viele Jahre ausgetüftelte Technik des schweren Backeisens eine riesige, hauchdünne Oblate frei, auf der sich drei eingeprägte Priesterhostien und 50 kleine Hostien befinden, alle mit einem Christusmotiv versehen. Das glänzende Backwerk ist sehr zerbrechlich und erinnert an Esspapier. An einem uralten Stantztisch mit Fußmechanik löst Schwester Irmtraud anschließend liebevoll alle kleinen Hostien, die alle samt in eine Holzschublade fallen. „Im Kloster werden seit 1860 Hostien gebacken“, erklärt sie. „Vermutlich stammt der Stantztisch auch aus dieser Zeit“, stellt sie mit Blick auf das in die Jahre gekommene Hilfsmittel fest.



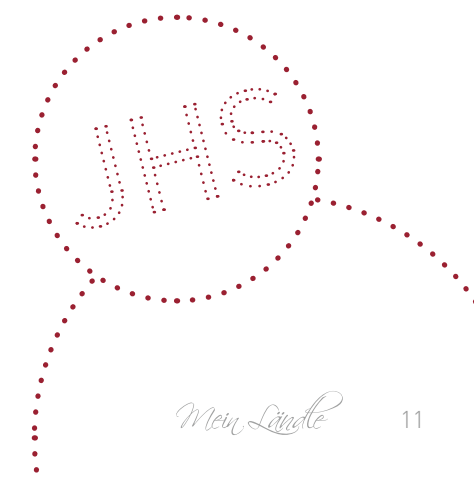
Das Backeisen prägt die Muster ein.



Jedes Kind bekommt eine frisch gebackene Oblate. „Noch sind es einfache Backoblaten“, klärt Schwester Irmtraud die staunende Schar auf. Dann erzählt sie ihnen die Geschichte der ungesäuerten Brote, die das Volk Israel beim Auszug aus Ägypten verwendet hat, und weist auf die eingeprägten Zeichen hin, die aus dem griechischen Alphabet stammen und für Jesus stehen. Kurz danach sind die gebührend bewunderten Kunstwerke zur Verkostung freigegeben und die Kinder, kaum ist der letzte Krümel gekaut und geschluckt, schon auf dem Weg zur nächsten Station, dem Brotbrechen mit Schwester Witburga.



Schwester Irmtrauds Riesenhobie ist dünn wie Papier und zerbrechlich.





Mit ihren 47 Stimmen gehört die Gabler-Orgel in der Klosterkirche Sankt Georg von Ochsenhausen zu den bedeutendsten in Süddeutschland (oben). Ein Blick zur Decke in der Basilika Sankt Martin und Oswald in Weingarten lohnt sich allemal (rechts).



Das Wurzach Ried ist die größte intakte Hochmoorfläche in Mitteleuropa.

Über den Martinusweg: auf nach Ochsenhausen

In der Stadt Ochsenhausen an der Oberschwäbischen Barockstraße thront auf einer Anhöhe über dem Flüsschen Rottum das einstige Benediktinerkloster, eine ehemalige Reichsabtei samt Klosterkirche. Das sanierte und herausgeputzte Ensemble gilt als eine der großen Klosteranlagen Süddeutschlands und erlebte seit seiner Gründung Ende des 11. Jahrhunderts manchen Trubel und einige Erweiterungen. Heute ist in den ehemaligen Konventgebäuden die „Landesakademie für die musizierende Jugend in Baden-Württemberg“ untergebracht, und im Südflügel des Fürstenbaus entdecken die Besucher neben Informationen zur bewegten, 700 Jahre währenden Klostergeschichte auch Teile des Klosterschatzes. Aber der Anziehungspunkt schlechthin ist die imposante Klosterkirche Sankt Georg. Sie wurde schon im 15. Jahrhundert erbaut und im Verlauf des 18. Jahrhunderts im Geist des Barock hell, fast fröhlich farbenfroh ausgestattet und reich verziert. Sie ist barrierefrei

zugänglich. Auf jeden Fall lohnen genauere Blicke zur kunstvoll bemalten Decke, zu der von Engeln belagerten Kanzel und zur Westempore. Dort steht eine faszinierende Orgel mit 47 Registern. Sie wurde im 18. Jahrhundert von Joseph Gabler geschaffen, einem in Ochsenhausen geborenen, berühmten Orgelbaumeister. Folgt man seinen Spuren durch Oberschwaben, trifft man bald auf ein weiteres Meisterwerk aus seinen Händen, in der Basilika in Weingarten. Die Gabler-Orgel in Weingarten gehört zu Recht zu den berühmtesten Orgeln in Deutschland. Wenn sie in einem Konzert erklingt, bekommt man Gänsehaut.

Ort der Stille: Weingarten

Gleich drei Pilgerwege führen nach und durch die Welfenstadt Weingarten: Der Jakobus- und Martinusweg sowie der Oberschwäbische Pilgerweg. Ziel der Wallfahrer ist mitunter Deutschlands größte Barockbasilika, die sich auf dem Martinsberg über den Dächern der Stadt erhebt und die liebevoll „Schwäbisch Sankt Peter“ genannt wird.

Ausgestattet mit der besagten Gabler-Orgel aus dem Jahr 1750, beeindruckenden Deckenfresken und dem goldenen Altargitter wirkt sie heute so prächtig wie zur Zeit ihrer Weihung. Der größte Schatz liegt jedoch im Altar unter der Kuppel: die Heilig-Blut-Reliquie, die der Überlieferung nach Tropfen des am Kreuz vergossenen Blutes Jesu Christi enthält. Alljährlich am Freitag nach Christi Himmelfahrt findet in Weingarten zur Verehrung des Heiligen Blutes der Blutritt statt. Auf der größten Reiterprozession Europas sind neben den vielen Gästen rund 3000 Reiter in Frack und Zylinder unterwegs, um den Heilig-Blut-Reiter mit der Reliquie auf seinem Weg durch die Stadt zu begleiten.

Zurück in die Natur: federnde Torfpfade

Rund 1700 Hektar Moorfläche samt dem 10 Hektar großen Riedsee bietet das Wurzach Ried bei Bad Wurzach. Die Geschichte des Hochmoores mit seinem federnden, feuchten Boden, den man heute teils über Bohlenwege und damit trockenen Fußes auskundschaften kann, reicht bis ins Eiszeitalter und damit 200 000 Jahre zurück. Während der Winter einen eisigen, faszinierenden, fast mystischen Zauber über das Naturschutzgebiet legt, präsentiert es sich im Frühling und Sommer zusammen mit den traditionell gepflegten Riedwiesen als buntes, belebtes Miteinander seltener, bedrohter und gefährdeter Tiere und



Pilgerwege durch Oberschwaben

Jakobusweg:

Gelbe Muschel auf blauem Grund, Wegabschnitt Ulm bis Konstanz. www.oberschwaben-tourismus.de/themen/kultur-und-barock/jakobsweg-oberschwaben.html

Martinusweg:

Schmales gelbes Kreuz auf dunkelrotem Grund, Wegabschnitt Tannheim bis Schwaigern bei Heilbronn, in Oberschwaben verlaufen die ersten Etappen. www.martinuswege.de

Oberschwäbischer Pilgerweg:

Verschiedenfarbige Plaketten mit einem weißen Pilger, sieben Schleifen bzw. Rundwege mit rund 1000 Kilometern Strecke in Oberschwaben, flexibler Einstieg möglich. www.oberschwabischer-pilgerweg.de

Pflanzen. In den Sommermonaten verschafft eine gemütliche Fahrt mit der Torfbahn einen Überblick über das imposante Gebiet und rundet die Naturexpedition unterhaltsam ab. Wer lieber zu Fuß unterwegs ist, folgt dem gut ausgeschilderten Wanderwegenetz und besucht den eineinhalb Kilometer langen Torfpfad mit seinen zwölf Informationstafeln.

Auf der schwäbische Eisenbahn

Das schwäbische Volkslied, das schriftlich erstmals im Jahr 1853 in einem Tübinger Liederbuch auftaucht, gehört zu Oberschwaben wie das Lokgebäck, die knusprigen „Seelen“, und ein feines Bier. Es erzählt die Geschichte eines „Bäuerles“, das seine neu erstandene Geiß, um ein „Billette“ zu sparen, kurzerhand zu Transportzwecken hinten anbindet, wie es das von seinem Ochsenkarren her gewohnt war. Nach der für die damalige Zeit überraschend rasanten Eisenbahnfahrt verbleibt vom Bock am nächsten Halt leider nur noch „Kopf ond Soil an dem hintre Wagetoil“. In Durllesbach, einer besungenen Haltestation, die tatsächlich nicht wie im Liedtext hinter „Mekkebeure“, sondern zwischen Biberach und Meckenbeuren liegt, kann man das Gespann mit Kondukteur und Bäuerin als Bronzeskulpturen an einem ausgemusterten Bahnwaggon bewundern. Die nette Hommage an den Ohrwurm findet sich im Schusstobel in Reute, einem Teilort von Bad Waldsee. Von dort spaziert man in rund einer Stunde in den attraktiven Kneippkurort Bad Waldsee. Bummeln, einkehren, ein Besuch der Denkmäler in der historischen Innenstadt und ein entspannender Aufenthalt in der Waldsee-Therme sind hier Pflicht. Na dann, „trulla, trulla, trullala“ und die Badehose nicht vergessen!

Blaue Dreiecke und ein Kinopionier

Will man Ravensburg, die muntere Stadt der Türme und Tore, mit all ihren Facetten kennenlernen, sollte man ausreichend Zeit mitbringen und auch das Umland in die Erkundungen einbeziehen. Ein Rundgang durch die Stadt von etwa einer Stunde verschafft einen ersten Überblick über einen Teil der historischen Gebäude und Museen. Darunter das Kunst- und das Wirtschaftsmuseum, das Museum Humpis-Quartier und das neu gestaltete Museum Ravensburger für die ganze Familie. Jüngere Besucher werden nicht nur an den bekannten Spielen, Puzzles und Büchern – die mit der blauen Ecke – Spaß haben, sondern auch am Besuch des Freizeitparks „Ravensburger Spieleland“ bei Meckenbeuren. Fans der



Der Ravensburger Christkindlesmarkt in der historischen Altstadt ist einen Besuch wert.

Kinogeschichte sei das kleine Willi Burth Museum im Kinozentrum „Die Burg“ am Marienplatz ans Herz gelegt. Der oberschwäbische Kinopionier heimste seinerzeit für seine Erfindungen rund um den Filmteller sogar den Technik-Oscar ein.

Wohlfühl-Ländle für alle Fälle

Ob Urlaub, Kur oder Tagesausflug, in der Wohlfühl-Landschaft Oberschwaben kommt die ganze Familie zu jeder Jahreszeit auf ihre Kosten. Schon die

Anreise bietet Variationsmöglichkeiten, denn die Deutsche Fachwerkstraße, die Schwäbische Bäderstraße, die Oberschwäbische Barockstraße und die Mühlenstraße führen nach und durch Oberschwaben. Zwischenstopps lohnen sich immer, entweder um die Leckerbissen der Region zu verkosten, gemütlich durch romantische Dörfer zu schlendern oder ganz einfach die schöne Aussicht zu genießen. 🍷

Text: Sabine Ries,
Fotos: Simone Mathias (15), Sabine Ries (2)



Ausflugstipps

Entspannung bei 32 bis 38 Grad

Unabhängig vom Wetter laden folgende Thermalbäder zu entspannenden Stunden nach Oberschwaben ein:

Schwaben-Therme in Aulendorf

Telefon: 07525 93-50
www.schwaben-therme.de

Adelindis Therme in Bad Buchau

Telefon: 07582 800-1395
www.adelindistherme.de

Sonnenhof-Therme in Bad Saulgau

Telefon: 07581 4839-0
www.sonnenhof-therme.de

Waldsee-Therme in Bad Waldsee

Telefon: 07524 94-1221
www.waldsee-therme.de

Vitalium am Reischberg in Bad Wurzach

Telefon: 07564 304-250 oder -256
www.vitalium-bad-wurzach.de

Jordanbad in Biberach

Telefon: 07351 343100
www.jordanbad.de

Oberschwäbische Krippenausstellungen

Krippenmuseum Oberstadion

Kirchplatz 5/1
89613 Oberstadion
Telefon: 07357 9214-10
www.krippen-museum.de

Krippenweg der Franziskanerinnen von Bonlanden

Faustin-Mennel-Straße 1
88450 Berkheim-Bonlanden
Telefon: 07354 884-0
www.kloster-bonlanden.de

Außerdem werden um die Weihnachtszeit in allen großen Kirchen in Oberschwaben Krippen aufgestellt.



Adelindis Therme in Bad Buchau



Krippenweg der Franziskanerinnen von Bonlanden

Restauranttipp

Kloster Bonlanden Klostercafé

Faustin-Mennel-Straße 1
88450 Berkheim-Bonlanden
Telefon: 07354 884-0
www.kloster-bonlanden.de

Ganzjährig geöffnet,
täglich von 10 bis 17 Uhr,
Karfreitag, Karsamstag und Heiligabend geschlossen.

Zugegeben, das Café liegt nicht in einer belebten Marktstraße und auch nicht mitten im Trubel einer großen Stadt. Und doch, wer in Ruhe Kaffeespezialitäten, ausgesuchte Tees, feine Kuchen, Gebäck und Torten aus der Klosterbäckerei genießen möchte, sollte dem kleinen, schmucken Café im Kloster Bonlanden

einen Besuch abstatten. Modern eingerichtet und dennoch gemütlich, spricht es Radfahrer, Pilger und Besucher der Krippenausstellung, des Klosters samt Klosterladen und der Bioland-Gärtnerei gleichermaßen an. Jeden ersten Sonntag im Monat bietet es für Familien und Gruppen nach Voranmeldung ein Frühstück von 10 bis 13 Uhr an.



Text: Sabine Ries,
Fotos: Simone Mathias (4), Adelindis Therme (1)

Brauchtum zum

Vernaschen

.....
 Traditionelle Gebäckbrote
 sind mehr als nur Gebäck



Neujahrs- oder Palmbrezeln, Allerseelengebäck, Osterhase und Sonnenrad, Osterhase und Nikolaus, sie gehören ebenso zum lieb gewonnenen Gebäckbrot wie Glücksschweine oder regionale Spezialitäten wie die zackenförmigen Muscheln aus Reutlingen. Meist bestehen sie aus Hefe- oder Mürbteig, die beste Basis für liebevoll von Hand zubereitete Formgebäcke, die einen über das ganze Jahr, mitunter sogar ein ganzes Leben lang begleiten können.

Gebäckbrote sind etwas mehr als nur gebackener Teig. Sie symbolisieren die Grundlage des Lebens. Einst wurden die kunstvollen Zöpfe, Brote oder Räder, versehen mit geistigen Wünschen und Bitten, als Opfertage gebacken, weitergegeben oder geteilt. Heute gelten sie vor allem als Glück bringende Symbole. Deshalb eignen sie sich auch als Geschenk; sie erinnern an die alten Traditionen und Riten und sind auf jedem Tisch eine feine und wohlschmeckende Besonderheit. 🍞

Text: Sabine Ries,
 Fotos: Simone Mathias (4),
 Fotolia (3), Wulf Wager (2),
 Alexander Linke (1)



Einfach süß: der goldgelbe Weckenmann

Grundrezept Gebäckbrote

Zutaten für ca. 17 Stück:

- 1 Würfel Hefe
- 250 ml handwarme Milch
- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 80 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 1 zimmerwarmes Ei
- 1 Prise Salz
- Eigelb und etwas Milch zum Bestreichen
- Hagelzucker, Rosinen, gehackte oder gehobelte Mandeln oder Nüsse für die Dekoration

1. Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Auf einer bemehlten Fläche die gewünschten Gebäckbrote formen und danach auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. Mit einem Tuch abdecken und nochmals gehen lassen.

3. Eigelb und Milch verschlagen, die Brote damit bestreichen und nach Wunsch dekorieren. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 175 °C backen. Die Backzeit variiert je nach Größe der Gebäckstücke zwischen 15 und 30 Min.

Tipps

Damit das Flechtmuster des Allerseelenzopfes gleichmäßig endet, von der Mitte aus zu beiden Enden hin flechten.

Als dekorative Auflage für eine Neujahrsbrezel einen schmalen Hefezopf flechten und diesen mit Wasser auf den dicken Bauch der Brezel kleben. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Dieser Teig eignet sich auch für ein Gemisch mit Gelbmehl (Einkorn). Dazu 300 g Dinkelmehl und 200 g Gelbmehl für den Teig verwenden, wie gewohnt verarbeiten.

