



Liebe Leserinnen und Leser,

Baden-Württemberg, unsere Heimat, hat so viele schöne Orte und faszinierende Landschaften, die man am besten zu Fuß oder mit dem Fahrrad erkundet. Die Langsamkeit ist das Geheimnis, wie man die Natur und ihre Schönheiten am besten erfassen und die Seele damit füllen kann. Wir waren für Sie mit dem Pedelec auf der Sculptoura, einem wundervollen Kunst-Radweg im Landkreis Böblingen. Schwingen Sie sich aufs Rad und fahren Sie die Tour nach! Ich bin sicher, dass auch Sie begeistert sein werden. Oder machen Sie sich auf den Weg zum Schwarzwälder Genießerpfad um die Hornisgrinde und den Mummelsee. Hier kann man schon nach wenigen Metern in Stille und Einsamkeit eintauchen und am Ende der Strecke auch noch die herrliche regionale Küche genießen. Also, schnüren Sie die Wanderstiefel. Der Arzt Philippus Aureolus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (1493-1541) sagte schließlich einmal: "Wandern gibt mehr Verstand als hinterm Ofen sitzen."

Auch der Raimartihof am Feldberg, in der Nähe des wildromantischen Feldsees, ist nur zu Fuß oder per Rad zu erreichen. Das uralte Berggasthaus steht mitten in Wiesen und Wäldern. Vielleicht begegnen Ihnen auf dem Weg dorthin noch ein paar Hinterwälder Rinder. Vorder- und Hinterwälder Rind, das Schwäbisch-Hällische Schwein, das Sundheimer Huhn, das Limpurger Rind und das Allgäuer Braunvieh

sind durch die Hochleistungszüchtungen fast verdrängt worden. Zum Glück haben einige Züchter im Land noch die alten Tierrassen erhalten. Mit Freuden widmen wir uns in dieser Ausgabe ausführlich diesen "Urviechern". Dazu gehören auch neu angesiedelte, wie der Albbüffel, der hier eine neue Heimat gefunden hat. Als Spezialitäten aus dem Ländle bieten sie wundervolle kulinarische Genüsse.

Und falls Sie mal zu viel Kulinarik genossen haben: **Mein Ländle**-Autorin Brigitte Fries traf den Fastenpapst Dr. Hellmut Lützner und nahm an einer Fastenwanderwoche teil. Dabei entdeckte sie Erstaunliches.

Kaum ein Bundesland ist so reich an Bräuchen wie unser Ländle. Auch Migranten haben Bräuche hierher mitgebracht. So zelebrieren alljährlich Italiener und Schwaben in Bad Cannstatt gemeinsam die Karfreitagsprozession, bei der sie die Leidensgeschichte Jesu eindrücklich schauspielerisch darstellen.

Auf den Karfreitag folgt Ostern, das Hochfest der Christenheit. Wir geben Ihnen Bastel- und Dekotipps sowie einige köstliche Rezepte, damit Sie die Ostertage richtig feiern und genießen können!

Ihr Wulf Wager



MeinLandle
Die Ortenau 8
ThemenLändle: Urviecher
Urviecher aus Baden-Württemberg 14
Biss zum Naturschutz22
BastlerLändle
Kinder basteln für Ostern 28
FahrradLändle
Sculptoura – Durch Kunst radeln 30
GenießerLändle
Domäne Homburger Hof 34

GartenLändle

EntschleunigungsLändle

Fastenwanderwoche ..

KräuterLändle	
Die Brombeere	44
Rezepte mit Brombeere	46
Das Gänseblümchen	48
Rezepte mit Gänseblümchen	50
SchafferLändle	
Die Hasenmühle –	

KräuterLändle	WirtshausLändle
Die Brombeere44	Der Raimartihof am Feldberg 66
Rezepte mit Brombeere 46	
Das Gänseblümchen 48	NaturLändle
Rezepte mit Gänseblümchen 50	Der Luchs ist zurück70
SchafferLändle	WohnLändle
Die Hasenmühle –	Tapetenwechsel im Forsthaus 76
Handwerk zum Anfassen 52	

BackLändle

WanderLändle

Der Genießerpfad an Mummelsee
und Hornisgrinde 80

DekoLändle Erstes Grün in der Schale

Eroteo oran in acr	Ochlace	 , 0
WeinLändle		
**CIIIEdilate		

Die jungen Wilden 92 KünstlerLändle

Kreationen aus Naturmaterial	
und weißem Ton	

ReiseLändle

usflug nach Breisach	 100	

BräucheLändle

Karfreitagsprozession	
in Bad Cannstatt	108



Editorial	
In dieser Ausgabe	
DenkerLändle	2
Herr Hämmerle	6
NaturerlebnisLändle	7
Kleinanzeigen 1	C
Großmutters ErfahrungsSchatz 1	C
Sell und Jenes 1	C
Leserbriefe 1	1
Mein Ländle in Zahlen 1	1
Marktplatz1	1
BücherLändle 1	1
Äffle & Pferdle 1	1
Termine 1	1
Impressum, Vorschau1	2







Schnupperabo

Sie erhalten drei Ausgaben zum Preis von zwei. Wenn Sie Mein Ländle danach weiterlesen möchten, müssen Sie nichts tun. Sie bekommen dann automatisch jedes neue Heft von Mein Ländle zum normalen Jahresabopreis weiter geliefert.

Jahresabo

Sie erhalten alle sechs Ausgaben von Mein Ländle pro Jahr. Das Jahresabo kann jederzeit gekündigt werden. Bezahlte Beträge für noch nicht erhaltene Ausgaben werden dann selbstverständlich erstattet.

Möchten Sie **Mein Ländle** nicht mehr lesen, genügt eine kurze Mitteilung an: Mein Ländle Leser- und Aboservice: Postfach 810580, 70522 Stuttgart, abo@mein-laendle.de

Geschenkabo

Verschenken Sie jetzt sechs Ausgaben von Mein Ländle an eine Freundin, einen Bekannten oder jemanden in Ihrer Familie. Der oder die Beschenkte erhält **Mein Ländle** pünktlich zum Erscheinungstermin frei Haus. Zu Ihrem Geschenkabo erhalten Sie eine schöne, personalisierte Geschenkurkunde.

Dieses Abo endet automatisch nach : sechs Ausgaben.

Hiermit bestelle ich ein

- Schnupperabo Mein Ländle
- Jahresabo Mein Ländle
- Geschenkabo Mein Ländle

Preise inkl. MwSt. und Versand

- 9,60 Euro für drei Ausgaben ab Ausgabe Nr. /20
- 28,80 Euro für sechs Ausgaben ab Ausgabe Nr. /20 28,80 Euro für sechs Ausgaben ab Ausgabe Nr. /20

Meine Daten:

Vorname Name Straße PLZ Ort Telefon E-Mail Geburtsdatum

Beim Geschenkabo Daten des/der Beschenkten:

Vorname Name Straße PLZ Ort

- O Ich möchte die Urkunde persönlich übergeben. O Bitte die Urkunde direkt an die/den Beschenkten senden.
- Einfach ausfüllen und **per Post** senden an: Mein Ländle Leser- und Aboservice: Postfach 810580, 70522 Stuttgart, per Fax: 0711 7252399 oder per Mail: abo@mein-laendle.de

Widerrufsgarantie Sie können Ihre Vertragserklärung innerhalb von 14 Tagen ohne Angabe von Gründen in Schriftform widerrufen. Zur Wahrung der Frist genügt die Absendung an: Mein Ländle Leser- und Aboservice: Postfach 810580, 70522 Stuttgart, abo@mein-laendle.de, Fax 0711 7252399. Ein vorgefertigtes Widerrufsformular können Sie unter www.mein-laendle.de/widerruf.html herunterladen. Mein Ländle erscheint über Wager Kommunikation GmbH, Geschäftsführer: Wulf Wager, In der Halde 20, 72657 Altenriet, HRB 726042,

Lebendiges Land

Datum

Unterschrift



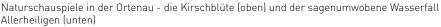


Mannheim Mummelsee, Stuttgart-Weinstadt-Hornisgrinde **Bad Cannstatt** Wolpertshausen Strümpfelbach WanderLändle BräucheLändle WeinLändle Seite 80 Sinsheim Seite 108 Seite 92 Weinsberg Schwäbisch Hal Aidlingen, Ehningen, Seite 52 Seite 14 Hildrizhausen, Altdorf, Holzgerlingen, Karlsruhe Weil im Schönbuch, Stuttgart-Rohr Schönaich **Fellbach** Baden-Baden FahrradLändle DenkerLändl Seite 26 Seite 30 Grafenau-Hornberg Dätzingen Waldenbuch MeinLändle Achern Seite 8 Welzheim St. Johann-Urviecher **Bad Peterstal-**Gächingen Seite 14 Griesbach, Oberndorf a. N Ortenaukreis Durbach, Ulm Sasbachwalden MeinLändle Filderstadt 10 Grosselfingen Seite 8 GartenLändle Seite 40 Seite 34 Schwarzwald Kaiserstuhl Seite 8 Breisach aborsch Waben Donaueschingen Freiburg Überlingen Badenweiler-**Feldberg** Lipburg A98 Seite 66 Konstanz _ Friedrichshafen Wolfach MeinLändle Seite 8

In dieser







as Besondere an der Ortenau?
Die Einheimischen müssen nicht
lange überlegen: Die landschaftliche Vielfalt, der gute Wein, berühmte
Trachten und die schönen Ortschaften
mit den Schwarzwälder Fachwerkhäusern – in der Tat, landschaftlich und
klimatisch ist die Ortenau schwer zu
überbieten.

Da wäre zunächst die Rheinebene. Vom Westrand des Schwarzwaldes bietet sich ein atemberaubender Blick auf den Rhein bis nach Frankreich zu den Vogesen, dazwischen liegen die sanften Hügel der sogenannten Vorbergzone. Entsprechend auch die klimatischen Gegensätze: Während es am Westrand und in der Rheinebene sehr mild ist und sich sogar ein bisschen mediterran anfühlt, herrscht in der Berglandschaft

des Schwarzwaldes ein raues, fast nordisches Klima in wildromantischen Schluchten und Flusstälern. Nicht selten liegt auf den Höhen des Schwarzwaldes noch Schnee, während in der Rheinebene schon die Narzissen in voller Pracht stehen.

"... dort gar vill Mords- und Diebsgesindel hauset"

Die Ortenau bildet die Mitte von Baden, im Norden begrenzt durch den Fluss Oos und den Unterlauf der Murg, im Süden durch die Elz. Bereits im Jahr 763 wurde die Gaulandschaft zwischen Baden-Baden und dem Breisgau/Kaiserstuhl urkundlich erwähnt. Allerdings stand damals noch ein M davor. Mordenouva wurde zu Mortenau – das M hielt sich auch noch bis Ende des 16. Jahrhun-

derts, bevor es der Volksmund fallen ließ. Die Herrschaft der (M)Ortenau wechselte ständig, so waren hier die Zähringer an der Macht bis sie ausstarben. Unter den Erben gab es Streit, die Gegend gehörte mal den Habsburgern, mal den Staufern. Letztlich führte diese Machtzersplitterung Ende des 15. Jahrhunderts zum wirtschaftlichen Niedergang. Ein Chronist vermutete damals in diesen Unruhen sogar den Ursprung des Namens: "Die Mortenaw, so geheißen, weil dort gar vill Mords- und Diebsgesindel hauset ... "Wahrscheinlicher ist jedoch, dass das Wahrzeichen der Ortenau, Schloss Ortenberg, Pate stand. Das Märchenschloss mit vier Türmen steht auf einer Erhebung bei Ortenberg. Es wurde in den Jahren 1838 bis 1843 durch Baron von Berckholtz wieder aufgebaut, nachdem es

im Mittelalter gleich mehrfach zerstört und wiedererrichtet worden war. Heute dient es als Jugendherberge.

Äpfel und Birnen

Der Boden in der sogenannten Vorbergzone an den Ausläufern des Schwarzwaldes ist von einer fruchtbaren Lössschicht bedeckt, worauf bei dem günstigen Klima Obst und Wein sehr gut gedeihen. Mit knapp 5000 Hektar Obstanbaufläche liegt der Ortenaukreis auf Rang eins der Obsterzeugung und gilt bundesweit als wichtigster Anbauort für Erdbeeren, weshalb die Ortenau auch schon liebevoll als Obstgarten bezeichnet wurde. Vor allem Familienbetriebe bauen hier Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Tafeltrauben an. Selbst die



Diese Festung gab der Ortenau ihren Namen: Schloss Ortenberg – heute befindet sich darin eine Jugendherberge.

Sprichwort: Staubwolken in Hornberg

Wenn etwas mit großem Tamtam angekündigt wird und dann nichts herauskommt oder die Sache gar kläglich endet, sagt man: "Das geht aus wie das Hornberger Schießen." Der Ort, in dem so lange schon sprichwörtlich geschossen wird, liegt südlich von Gutach. Geschichten zur Entstehung gibt es drei, wobei man sich in Hornberg selbst auf eine Anekdote aus dem Jahr 1564 festgelegt hat, die sogar alljährlich auf der Freilichtbühne als volkstümliches Theaterstück aufgeführt wird: Der Herzog von Württemberg hatte seinen Besuch angekündigt und sollte in Hornberg gebührend mit Salutschüssen aus den Kanonen empfangen werden. Alle warteten gebannt und feuerten begeistert drauflos, als sich in der Ferne eine Staubwolke näherte – die Wolke entpuppte sich aber als Postkutsche. Wenig später erwies man versehentlich einem Krämerkarren und danach noch einer Rinderherde die Ehre - und als der Herzog dann tatsächlich eintraf, war alles Pulver bereits verschossen.



Mein Ländte

10 Wein Länd



Hier heißt der Riesling "Klingelberger", angebaut um Schloss Staufenberg vom damaligen Inhaber Markgraf Carl Friedrich von Baden.

Edelkastanie, auch Esskastanie oder Marone genannt, die sonst vorwiegend im Mittelmeerraum vorkommt, gedeiht hier gut. So recht was fürs Herz ist die Kirschblüte im Frühjahr, wenn sich die weißen Blüten wie ein Watteteppich über das Grün der Wiesen legen.

Such den Riesling

Weinreben bedecken rund 2600 Hektar der Ortenau. Besondere Bedeutung kommt dem Riesling zu, der in den Steillagen in der Ortenau beste Bedingungen findet. Wer aber in der Region einen guten Riesling probieren möchte, wird ihn mitunter vergeblich suchen. Hier heißt er nämlich "Klingelberger". Markgraf Carl Friedrich

von Baden hatte im Jahr 1782 auf Schloss Staufenberg in Durbach einige Tausend Riesling-Setzlinge anpflanzen lassen. Die gediehen hier so gut und gaben einen so guten Wein, dass er in der Region schnell

bekannt wurde. Die

Weinberge lagen im Gewann Klingelberg – geboren war der Klingelberger. Neben dem Riesling werden in der Ortenau vor allem verschiedene Burgundersorten angebaut. Über 200 Winzerfamilien bewirtschaften die Steillagen und machen Durbach heute zu einem Weinort mit internationalem Ruf. Viele von ihnen bieten geführte Weinwanderungen und Kellerführungen an und sind auf den zahlreichen Weinfesten vertreten. Unzählige Auszeichnungen haben ihre Weine schon erhalten.

Stete Tropfen, alkoholfrei

Natürlich geht es auch alkoholfrei: In Bad Peterstal-Griesbach haben sich einige bekannte Mineralwasserproduzenten angesiedelt. Denn hier, wo Großherzog Karl seinerzeit die erste badische Verfassung unterzeichnete, gibt es gleich mehrere bedeutende Mineralquellen. Die bekannteste und gleichzeitig das Wahrzeichen ist die Sophienquelle mit ihrem prachtvollen Brunnentempel. Außer ihm gibt es im Ort Trinkbrunnen und Pavillons, schon seit über 400 Jahren setzen hier Kurgäste auf die heilenden Kräfte des Sauerwassers. Gegen Magen-Darm- und Nieren-Leiden soll es helfen, aber auch bei Herz-Kreislauf- oder Haut-Proble-

men. Kurbetrieb und Tourismus, vom Campingplatz bis zum Luxushotel, bilden einen wichtigen Wirtschaftszweig. Nicht nur der im Mai 2014 eröffnete Nationalpark Schwarzwald, auch die lieblichen Schwarzwaldstädtchen mit

Die Sophienquelle in Bad Peterstal-Griesbach





Hier kann man das Leben genießen: malerische Vorbergzone mit Wald und Reben.

den typischen Fachwerkhäusern und ihrem üppigen Blumenschmuck üben eine hohe Anziehungskraft aus. Am Fuße des höchsten Bergs des Nordschwarzwaldes, dem 1136 Meter hohen Hochmoor Hornisgrinde, liegt beispielsweise das "Blumen- und Weindorf" Sasbachwalden, das auch gerne als "Badische Genussmeile" bezeichnet wird. Zwanzig gastronomische Betriebe vom Sterne-Restaurant bis zur Winzerstube bieten badische Küche. wobei das Kurhaus "Zum Alde Gott" das kulturelle Zentrum der Zweieinhalbtausend-Seelen-Gemeinde darstellt. Obwohl die Hornisgrinde als einer der niederschlagsreichsten Orte in Deutschland gilt, kommen viele Touristen nach Sasbachwalden. Traumhafte Wandertouren führen unter anderem zu den Gaishöll-Wasserfällen in einer tiefen Schlucht mit riesigen Felsen oder zur Burgruine Hohenrod. Im Winter genießen Wintersportgäste die Natur auf Loipen, Rodelbahnen und Skipisten.

Aber nicht alleine. Denn die Region genießen, das tun auch die Einheimischen. Und wenn man sie nach dem Besonderen an der Ortenau fragt? Dann müssen sie nicht lange überlegen. 🧈

Text: Florian Baitinger, Fotos: Simone Mathias

In die Ortenau bequem mit Bus und Bahn www.3-Inewen-takt.de Telefon: 01805 779966

[14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz,

höchstens 42 Cent/Min. aus Mobilfunknetzen

Wo der Geldsack hinfällt -Klosterruine Allerheiligen

Ein Esel soll einst den Platz für das Kloster Allerheiligen bestimmt haben, indem er an einer abgelegenen und nur schwer zugänglichen Mulde auf einer Anhöhe nahe dem heutigen Oppenau einen Geldsack abgeworfen haben soll. Jedenfalls wurde dort im ausgehenden 12. Jahrhundert das Kloster Allerheiligen gebaut. Anfang des 19. Jahrhunderts zogen die Mönche wieder aus und das Kloster verfiel und diente als Steinbruch für den Bau der Kirche in Ottenhöfen. Heute ist die skurrile Ruine ein beliebtes Wandererziel, zumal nur einige Hundert

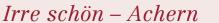
Meter entfernt die Allerheiligen-Wasserbekannt

fälle, auch

als "Büttensteiner Wasserfälle", ein Naturschauspiel liefern. Hier stürzt der Grindenoder Lierbach insgesamt 83 Meter in die Tiefe. Dabei überwindet er sieben Stufen, deshalb werden die Wasserfälle auch "die sieben Bütten" genannt.

Die letzten Glasbläser

Die Glasbläserzunft gehörte viele Jahre zu den bedeutendsten Handwerkszweigen im Schwarzwald, weil dort die natürlichen Rohstoffe üppig vorhanden waren. Inzwischen gibt es nur noch eine aktive Mundblashütte, und das ist die Dorotheenhütte in Wolfach. Hier kann man zuschauen, wie Gläser nach alter handwerklicher Tradition mundgeblasen werden oder wie Glas geschliffen oder graviert wird. Das hauseigene Glasmuseum informiert über die rund 2000 Jahre alte Glasgeschichte.



Die Gräber auf dem Illenauer Waldfriedhof sind schon alt und teils mit Efeu überwuchert. Hier liegen Arm und Reich nebeneinander, prachtvolle Gräber mit Skulpturen, kunstvollen Schmiedewerken und Einfriedungen neben ganz einfachen Gräbern, auf denen nur Holzkreuze an die Verstorbenen erinnern. Diese Ruhestätte liegt in einem kleinen Wald in der Stadt Achern und steht unter Denkmalschutz. Sie gehörte einst zur "Großherzoglich

Badischen Landesirrenanstalt", einer damals international angesehenen psychiatrischen Klinik, in der Menschen aus allen Gesellschaftsschichten behandelt wurden. Im Jahr 1842 nahm sie ihre Tätigkeit auf und wurde 1940 von den Nazis wieder geschlossen. Nach dem Zweiten Weltkrieg nutzten die Franzosen das Gebäude als Kaserne. Heute ist in der ehemaligen "Irrenanstalt" das Rathaus untergebracht. Honi soit qui mal y pense ...







Zutaten:

Für den Blätterteig:

- 580 g Mehl
- 300 ml Wasser
- 10 q Salz
- 10 g Zucker
- 530 g Butter

Für die Füllung:

- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3-4 Bund Bärlauch
- 30 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 300 g Fetakäse
- 1 Ei
- etwas Milch

Mithilfe des Geschirrtuchs lässt sich der

Für den Grundteig 500 g Mehl, Wasser, Salz, Zucker und 30 g • Butter mit den Knethaken des Handrührgeräts rasch glatt kneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 20 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Inzwischen eine "Butterplatte" für den Blätterteig zubereiten. Dazu 500 g Butter und 80 g Mehl mit kalten Händen zügig verkneten, damit die Butter nicht zu weich wird. Die Mehlbutter zu einer ca. 1 cm dicken Platte formen (Seitenlänge maximal 20 cm), in Klarsichtfolie wickeln und ebenfalls 20-30 Min. im Kühlschrank kalt stellen.

Den mittlerweile erkalteten Teig auf einer bemehlten Arbeitsflä-• che zu einem Quadrat (Seitenlänge ca. 35 cm) ausrollen, dabei immer in Bewegung halten, damit die Teigplatte nicht auf der Arbeitsfläche kleben bleibt. Den gekühlten Butterziegel auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz etwas flach drücken, damit die Platte nicht bricht. Dann die Butterplatte auf den Teig legen und den Teig wie bei einem Briefkuvert über Eck darüber schlagen

Den Teig nun zu einem Rechteck ausrollen, von de.
Seite her den Teig zu einem eck ausrollen, von der kurzen Drittel einschlagen, dann von der gegenüberliegenden Seite ein Drittel darüberschlagen. Die Teigplatte erneut in Klarsichtfolie wickeln und für weitere 20 Min. in den Kühlschrank stellen. Anschließend diesen Vorgang dreimal wiederholen: Rechteck ausrollen, Dreierfaltung durchführen, kühlen. Den Teig ein letztes Mal ausrollen und 20 Min. auf einem Geschirrtuch ruhen lassen.

Viel Begleitung braucht der Bärlauch

nicht, er ist selbst sehr aromatisch.

Text: Simone Mathias, Fotos: Simone Mathias (5),

Fotolia (4), Wager Archiv (1)

Für den Belag Zwiebel grob würfeln, Knoblauchzehe fein • reiben, den Bärlauch waschen und trocken schleudern. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten, den Bärlauch hinzufügen und einen Deckel aufsetzen. Einige Male durchschwenken, wenn der Bärlauch zusammengefallen ist, leicht salzen (Achtung, auch der Fetakäse ist salzig!), pfeffern und mit frisch geriebener Muskatnuss würzen. Beiseite stellen.

In die erkaltete Masse den zerbröckelten Fetakäse geben und • unterheben. Die fertige Füllung auf den auf dem Geschirrtuch liegenden bereits ausgerollten Blätterteig verteilen, dabei unbedingt einen Rand von ca. 1 cm frei lassen.

Das Ei trennen. Mit dem Eiweiß den Rand des Strudels bestrei-• chen, damit die Nahtstellen verschlossen bleiben. Das Geschirrtuch an der längeren Seite an den Enden anfassen, langsam anheben und auf diese Weise den Teig zu einer Rolle formen. Die frei stehenden Enden einschlagen, den Strudel mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Strudel damit • bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C auf der mittleren Schiene ca. 20 Min. backen, bis der Strudel goldbraun ist.

> Mit Eigelb bestreichen und das Prachtexemplar kann in den Backofen.