

# Willkommen zu Hause!



## Liebe Leserinnen und Leser,

wenn im Frühjahr die ersten wärmenden Sonnenstrahlen die Natur kitzeln und Blumen, Gräser und Sträucher dazu animieren, Wachstum bringende Säfte in die Triebe zu schicken, wenn die ersten Krokusse, Gänseblümchen und auch Tulpen ihre bunten Köpfe aus dem Boden strecken, dann bleibt das auch bei uns Menschen meist nicht ohne Wirkung. Die einen gehen direkt von der Winterdepression in die Frühjahrsmüdigkeit, aber die anderen werden erquickt vom Zauber der aufbrechenden Natur, des neuen Lebens, das alljährlich im Frühling aus allem Grünen springt.

Das ehemalige Samenhändlerdorf Gönningen am Albtrauf, das heute als Teilgemeinde zu Reutlingen gehört, hat sich als Tulpendorf weit im Land einen Namen gemacht. Das begann schon Mitte des 19. Jahrhunderts, als die Gönninger Tulpen auf die Gräber pflanzten. Ein Luxus, den sie sich nur als Samenhändler quasi als Marketingmaßnahme leisten konnten. Heute blühen auf öffentlichen Plätzen, in Vorgärten und auf dem Friedhof rund 40000 Tulpen ab Ende März. Wir haben die bunte Blütenpracht für Sie besucht und geben gleich noch einen Überblick über die Tulpenarten – und Pflanztipps gibt's natürlich auch.

Auch der Frühjahrsputz hat hierzulande eine alte Tradition. Sie stammt noch aus der Zeit, als man mit offenem

Feuer arbeitete und im Frühjahr nach der Heizperiode Möbel und Holzvertäfelungen vom Rußstaub reinigen musste. Außerhalb des Ländles werden wir wegen der Kehrwoche oft geneckt. Wer sie erfunden hat, bleibt unklar. Sicher ist, dass der Württemberger Graf Eberhard im Barte 1492 eine Ordnung erlassen hat, nach der in Stuttgart jeder einmal in der Woche seinen Dreck zu entsorgen hatte. So sind wir also seit über 500 Jahren ein SauberLändle. Schauen wir mal, was davon noch übrig ist. Auf jeden Fall bescherte uns die Reinlichkeit ein Besenmuseum. Wo soll denn das auch sein, wenn nicht im Ländle? Wir haben das Museum auf Schloss Mochenental besucht – und anschließend wieder besenrein verlassen.

Ein SauBär ist der Waschbär, der auch hier im Ländle eine neue Heimat gefunden hat. Wir waren dem putzigen Kerlchen auf der Fährte.

In Öhringen in Hohenlohe rückt Horst Opiola mit Zahnarztbohrmaschinen Eier auf die Pelle und kreierte damit feinste, aber zerbrechliche Kunstwerke. Klar, dass wir diesem Eierzauberer über die Schulter geschaut haben.

Ihr  
Wulf Wager

Mein Ländle





46

Hasen, gut  
in Form

52

Jeden Tag ein Ei



30

Museale Feger



88

Heiße Öfen



82

Essen vom  
anderen Stern

74

„Alb-Leisa“



## Inhalt Ausgabe 2/16

### GartenLändle

Tulpenblüte in Gönningen .....	8
Blumenzwiebeln .....	14
Hennen-Treff in Eselshalden .....	52
Ratschläge für glückliche Hühner .....	56

### SauberLändle

Des Ländles reine Seele .....	20
Ziegenmilchseife aus Gundershofen .....	24

### MuseumsLändle

Das Besenmuseum im Schloss Mochental .....	30
---	----

### NaturLändle

Der Waschbär im Ländle .....	34
------------------------------	----

### BastlerLändle

Beutel für allerlei .....	40
Osterhasen aus Birkenreisig .....	50

### KünstlerLändle

Perforierte Eier .....	42
------------------------	----

### BräucheLändle

Renaissance der Rahmhasen .....	46
---------------------------------	----

### KräuterLändle

Das Wohlriechende Veilchen .....	58
Rezepte mit Veilchen .....	60
Die Knoblauchsrauke .....	62
Rezepte mit Knoblauchsrauke .....	64



### LiteraturLändle

Streifzug durchs Ländle der Dichter und Denker .....	66
---	----

### WeinLändle

Weine aus dem Bottwartal .....	70
--------------------------------	----

### GenießerLändle

Feine Linsen von der Schwäbischen Alb .....	74
Linsen mit Spätzle .....	78

### WirtshausLändle

Das „1839Malerhaus“ in Achern .....	82
-------------------------------------	----

### OldtimerLändle

Feuerstühle im Wintergarten .....	88
Trekking auf dem Porsche-Traktor .....	94

### WohnLändle

Ein Leben im Schäferkarren .....	98
----------------------------------	----

### WanderLändle

Der Bad Uracher Wasserfallsteig .....	104
---------------------------------------	-----

### ReiseLändle

Zum Burgfrühling nach Meersburg .....	108
---------------------------------------	-----

## Immer dabei

Editorial .....	3
In dieser Ausgabe .....	7
DenkerLändle .....	18
NaturerlebnisLändle .....	39
Großmutter's Erfahrungsschatz .....	41
Herr Hämmerle .....	49
Mein Ländle in Zahlen .....	111
Sell und Jenes .....	112
Marktplatz .....	114
BücherLändle .....	116
Äpfle & Pferdle .....	117
Termine .....	118
Impressum, Vorschau .....	122



# Blüten-Reich

Ein Dorf im Tulpenrausch

Einmal im Jahr versinkt Gönningen in Blüten: Zwischen Ende März und Ende Mai blühen hier massenhaft Tulpen auf. Das Spektakel veranstaltet nicht etwa ein Gärtner oder Landschaftsgestalter, sondern das ganze Dorf packt mit an. Und zwar schon ein halbes Jahr vorher.

**A**nderswo kommt der Frühling auf leisen Sohlen, in Gönningen tritt er mit einem Tusch auf die Bühne. Der ganze Ort, ein Stadtteil von Reutlingen, befindet sich im blühenden Ausnahmezustand, wenn Tausende von Tulpen ihre Köpfe in den Himmel recken.

Das blütenreiche Großereignis hat seinen Ursprung ausgerechnet auf dem Friedhof. Seit über 150 Jahren ist diese Ruhestätte am Fuß der Schwäbischen Alb bekannt für ihre lebensfrohe Frühlingsstimmung. Sogar die württembergische Königin Charlotte reiste im Jahr 1912 eigens an, um das Blühwunder mit eigenen, hoheitlichen Augen zu sehen. Sie war sicher nicht enttäuscht. Denn hier in Gönningen prangten die Tulpen schon in Massen, als sie noch als Blume der Reichen gehandelt und nicht flächendeckend im Sparpäckchen beim örtlichen Discountmarkt angeboten wurde.

## Alle Mann an die Spaten

Seinerzeit war man auf spezielle Händler, nämlich Samenhändler, angewiesen, wenn man im Herbst Tulpen- oder Narzissenzwiebeln pflanzen wollte, und Gönningen galt damals als Zentrum dieses Handelszweiges. Sage und schreibe 1200 Samenhandelsbetriebe gingen in dem Dorf ihrem Geschäft nach – bei gerade mal 2500 Einwohnern. Sogar der Bahnanschluss, der im Jahr 1902 gebaut wurde, war dem Samenhandel geschuldet. Der himmelnde Zug bekam bald den passenden Spitznamen – „Somaschnell“ – und trug dazu bei, das Hausierergeschäft zum Versandhandel umzuformen.

Heute sind zwar nur noch zwei Betriebe übrig geblieben, die mit Samen und Zwiebeln handeln, aber das Tulpen-



Es begann zunächst auf dem Friedhof, ...

... heute blühen die Tulpen überall im Ort.

Unter den wachsamen Augen der Vereinsvorstände bringen die Gönninger in drei bis vier Stunden rund 40 000 Zwiebeln in die Erde. Bis jedoch die tausendfache Blütenpracht im Wind wippt, vergehen lange Wintermonate, in denen Ulrike Epp ständig das Thermometer im Auge hat. „Es ist immer wieder spannend“, sagt die zweite Vorsitzende, die ebenfalls aus einer Samenhändlerfamilie stammt.

Wie ein Sack voll Blumenzwiebeln, so ist auch der Vorstand des Vereins eine wunderbare bunte Mischung. Von der promovierten Kunsthistorikerin bis zur Groß- und Außenhandelskauffrau betreut jeder sein Aufgabengebiet. Und gemeinsam fiebern die Mitglieder dem blühenden Höhepunkt des Jahres entgegen. „Alljährlich warten wir, ob alle Zwiebeln

spektakel geht trotzdem das ganze Dorf etwas an. Spätestens im Oktober, wenn im Gemeindeblatt der „Aufruf zum großen Pflanztag“ erscheint, schnüren die tüchtigen Gönninger die Arbeitsschuhe und erscheinen mit Spaten, Kind und Kegel am Samstag, pünktlich um neun Uhr morgens, am Tulpenbrunnen. Hier holen sie sich ihre Portion Blumenzwiebeln nebst passendem Pflanzplan ab.

## 40 000 Blüten im Wind

Damit auch jede Tulpe am vorgesehenen Ort landet, begleiten Ulrike Epp und ihre Mitstreiter aus dem Verein Gönninger Tulpenblüte e.V. ihre freiwilligen Helfer. Der Verein wurde vor rund zehn Jahren ins Leben gerufen, um die blumige Dorftradition wiederzubeleben.







Der Samenhandel hat Gönningen geprägt. Dieser Vergangenheit setzen die Gönninger mit einem Museum ein liebevoll gepflegtes Denkmal.

Straßenschilder, die für sich sprechen ...



Der Köngener Pfarrer M. Daniel Pfisterer zeichnete 1716 diese Tulpen.

Die Blum ist einerlej und doch nicht eine,  
Was hier die große ist, das ist die kleine,  
Wer sagt mir aber das, wie in der Gottheit Drej  
In gleicher Majestät, doch nur ein Wesen sej?

### Tulpe ist nicht gleich Tulpe

Für die Gestaltung der Grünflächen im Ort und auf dem Friedhof muss der Blütenflor so lange wie möglich halten. „Das ist meist bei den mittelfrühen bis späten Tulpensorten der Fall“, erklärt Fachmann Hartmut Fetzer. Außerdem müssen die Stängel stabil sein, damit beim ersten kräftigen Aprilregen nicht der ganze Blütensegen in Schiefelage gerät. „Die Größe der Zwiebel spielt da auch eine Rolle“, ergänzt Ulrike Epp. „Eine große Zwiebel bringt eine schöne, große Blüte auf einem starken Stängel.“ Das Sortiment der Gönninger wechselt jährlich. Auch der Zwiebelblumenmarkt macht gewisse Modeströmungen mit. Wer die

Tulpenmischung „Gönninger Frühling“ kauft, erwirbt 50 verschiedene Sorten, die von Ende März bis Mitte Mai Farbe ins Beet bringen und dann herausgenommen werden. Für den Hausgarten empfiehlt Hartmut Fetzer auch ein Sortiment aus bewährten Klassikern, die einen weiteren Vorteil mitbringen: Ausdauer. Die weiß-grüne 'Spring Green' oder die dunkelviolette 'Queen of Night' etwa können im Boden bleiben und blühen mehrere Jahre hintereinander.



aufgehen“, sagt Ulrike Epp, „und ob es auch so rauskommt, wie wir es uns vorgestellt haben.“ Der berauschende Mix aus Hyazinthen, Narzissen und Tulpen ist nämlich kein Zufallsprodukt, sondern das Ergebnis sorgfältiger Planung, für die vor allem einer verantwortlich zeichnet: Hartmut Fetzer.

### Geschäft der Generationen

Der sympathische Samenhändler führt seine Samenhandlung in der Lichtensteinstraße in fünfter Generation. „Die sechste ist in Vorbereitung“, scherzt er und meint damit seinen Sohn, der

### Von Ananassalbei bis Zengarten

Erleben Sie kreative Schaugärten, wundervolle Outdoor-Inszenierungen, aktuelle Möbel-Trends, Pflanzenraritäten und Charmantes rund um grün und draußen. Für Menschen, die das Besondere lieben.

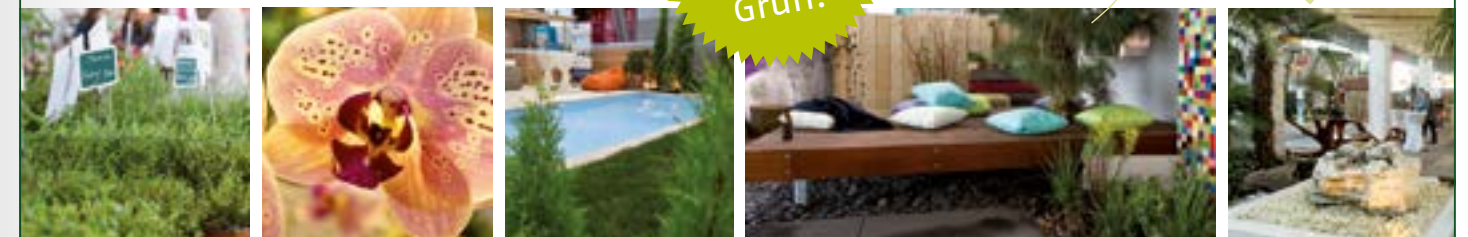
GARTEN outdoor · ambiente

31. März – 3. April 2016

Messe Stuttgart | [www.garten-stuttgart.de](http://www.garten-stuttgart.de)

Donnerstag 14 bis 22 Uhr mit Nacht der Sinne  
Freitag – Sonntag 10 bis 18 Uhr

Motto 2016:  
Buntes  
Grün!



Messe Stuttgart  
Mitten im Markt



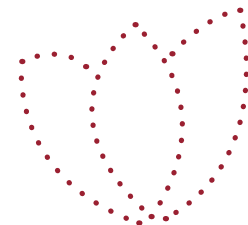
GARTEN  
outdoor · ambiente





sich langsam in das „sensible Geschäft“ einarbeitet. Die Kunden vertrauen dem Fachmann. Für jeden Kunden, ob Privatgärtner, Kommune oder Landschaftsgestalter, muss er die richtige Empfehlung parat haben. Er kennt seine Ware, und zwar aus eigener Anschauung. Denn alle Gönninger Tulpensorten werden auf dem 4000 Quadratmeter großen Versuchsfeld dem Praxistest unterzogen. Sind sie wüchsig und standfest? Blühen sie lange? Immerhin 450 verschiedene Sorten stecken hier die Wintermonate über schlafend in der Erde und müssen sich zur Blütezeit bewähren. Seit dem vergangenen Jahr gibt es sogar einen Lehrgarten, direkt neben dem Friedhof. Hier können Gartenfans das aktuelle Sortiment live und in Farbe bewundern. Und Neulinge finden gleich die nötigen Informationen über die Standortbedürfnisse und die Herkunft der Frühlingsklassiker. 🌷

Text: Dorea Dauner, Fotos: Simone Mathias (8), Gönninger Tulpenblüte e. V. (2), Fotolia (1), Wager Archiv (1)



Im Lehrgarten stehen die Tulpen Spalier, Sortenbeschreibung und Kulturanleitung inklusive.



## Pflanz-Einmaleins

Tulpen benötigen normalen, im Idealfall leicht alkalischen Gartenboden. Also keinen Torf, torfhaltige Blumenerde oder sauren Rindenhumus verwenden. Zu saure Erde mit etwas kohlenstoffreichem Kalk aufbessern.

Die richtige Pflanzzeit liegt zwischen Mitte Oktober und Ende November, unabhängig davon, ob es sich um früh- oder spätblühende Sorten handelt. Spätere Pflanzung ist zwar möglich, wenn der Boden offen ist, hat aber eine verspätete und wahrscheinlich auch verkürzte Blüte zur Folge. Für die Pflanztiefe gilt: die zwei- bis dreifache Zwiebelhöhe, und zwar mit der Spitze

nach oben. Nicht einzeln setzen, sondern in Gruppen, so erzielt man die beste Wirkung. Übrigens: Gießen während der Blüte kann die Blütezeit verlängern.

Nach der Blüte die Zwiebeln herausnehmen, um Platz für den Sommerflor zu machen. Wenn sie noch einmal verwendet werden sollen, sollten die Tulpen so lange wie möglich im Boden bleiben (am besten bis das Laub einzieht), damit sie die Nährstoffe in der Zwiebel einlagern können und Kraft für das nächste Jahr sammeln. Kauft man bewährte, ausdauernde Sorten, kann man die Zwiebeln auch im Boden belassen.

Text: Dorea Dauner, Fotos: Simone Mathias (6), Fotolia (3), Dorea Dauner (1)

## Klasse im

# Tulpenbeet



### Lilienblütige Tulpen

Sie wirken etwas formell und steif, aber auch überaus elegant. Hohe Stiele und zurückhaltende Farben.



### Gefüllte Tulpen

Auffallend und überraschend robust geben sich gefüllte Tulpen, die nicht nur im Beet, sondern auch in der Vase bezaubern.



### Wildtulpen

Die eher niedrigen und kleinblütigen Sorten eignen sich für Steingärten und eher trockene Beete. Eine große Auswahl beschert Blüten vom Frühlingsbeginn bis zum späten Mai.



### Viridiflora-Tulpen

Man erkennt sie an dem charakteristischen grünlichen Streifen auf der Außenseite der Blüte.

### Papageientulpen

Auffallend wie ein Papagei, so kann man diese Tulpensorte beschreiben. Extravagante Blüten mit Rüschen und Fransen auf meist langen, kräftigen Stielen. Späte Blüte, geschützter Standort



### Rembrandttulpen

Ein Virus sorgt für die aparten Streifen. Schon auf barocken Blumenstillleben kommen diese unverkennbaren Muster vor.



### Darwinhybriden

Diese auffallenden Schönheiten mit meist sehr aparten Farben gehören zu den wichtigsten Schnittblumen.





Text: Johannes Guggenberger,  
Fotos: Johannes Guggenberger (9),  
Fotolia (4), Wager Archiv (2)

# Spätzle

mit Saitenwürstle und Speck



## Zutaten für 4 Personen:

### Für die Linsen:

- 70 g von der Karotte
- 70 g von der Sellerieknolle
- 1/2 Lauchstange
- 1 ganze und 1/2 Zwiebel
- 3 Nelken
- 1 Lorbeerblatt
- 80 g Butterschmalz
- 30 g Tomatenmark
- 700 ml Gemüsebrühe
- 300-400 g Linsen
- 4 Scheiben à 100 g roher gerauchter Schweinebauch
- 50 g Mehl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- Weinbrandessig (nach Geschmack)
- 4 Paar Saitenwürstle (Wiener oder Frankfurter)

### Für die Spätzle:

- 500 g Mehl
- 6 Eier
- Salz
- evtl. etwas Butterschmalz zum Schwenken





Feinarbeit: Gemüse schön klein würfeln



Ein „Gewürzbömbchen“, das nicht fehlen darf



Spätzle ergänzen die Linsen ideal.



... und auch die Saitenwürstle sollten nicht fehlen.

Kurze Reise bis in die Küche: Linsen aus der Region



### Zubereitung:

**1.** Karotte, Sellerie, Lauch und Zwiebeln putzen bzw. schälen oder waschen. Alles in kleine Würfel schneiden, außer der halben Zwiebel. Diese mit Nelken spicken, dabei das Lorbeerblatt mit befestigen.

**2.** Etwa 30 g Butterschmalz in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Tomatenmark hinzufügen und gut durchrösten. Vorsicht, das Tomatenmark nicht anbrennen lassen; es sollte eine schöne bräunlich dunkelrote Farbe annehmen. Dann sofort mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Linsen einrühren, den Schweinebauch und die gespickte Zwiebel einlegen. Topf abdecken und leicht köcheln lassen.

**3.** In der Zwischenzeit die Spätzle zubereiten. Mehl mit Eiern, Salz und ganz wenig Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen so lange schlagen, bis er glatt ist und Blasen wirft. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Teig von Hand hineinschaben oder eine Spätzlemaschine verwenden. Sobald die Spätzle oben schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausheben und warm stellen. Oder kurz vor dem Anrichten in etwas heißem Butterschmalz schwenken.

**4.** In einer heißen Pfanne mit je 50 g Butterschmalz und Mehl eine dunkle, nicht zu dicke Mehlschwitze herstellen und beiseite stellen.

**5.** Ist der Schweinebauch in den Linsen weich gekocht, diesen herausnehmen und bei 80°C warm stellen. Auch die gespickte Zwiebel entnehmen. Sellerie- und Karottenwürfel in die Linsen einrühren, weiter köcheln lassen. Sollte Flüssigkeit fehlen, etwas Gemüsebrühe zugießen.

**6.** Sind die Karotten- und Selleriewürfel bissfest weich gekocht, die Lauchwürfel hinzufügen und alles noch 2 Min. leicht kochen lassen. Zum Schluss mit der dunklen Mehlschwitze zur gewünschten Dicke abbinden. Die fertigen Linsen mit Salz, Pfeffer, Zucker sowie einem guten Schuss Essig abschmecken.

**7.** Die Saitenwürstchen in leicht gesalzenem Wasser bei 80°C erhitzen.

**8.** Die Linsen in eine große Terrine schöpfen, darauf die Saitenwürstchen und Schweinebauchscheiben legen. Die Spätzle separat dazu servieren.

### Tipps zum Rezept

**1.** Die Mehlschwitze sollte nicht zu dick geraten; so verteilt sie sich wesentlich besser beim Abbinden der Linsen.

**2.** Nicht zu viel von der Mehlschwitze verwenden, denn Hülsenfrüchte wie Linsen dicken nach einer gewissen Standzeit noch wegen ihres hohen Stärkegehalts nach.

**3.** Am besten stellt man noch Essig zum Nachwürzen auf den Tisch, denn so mancher mag Linsen richtig sauer abgeschmeckt.

Für die Fleischliebhaber ein dickes Stück Schweinebauch ...



Linsen mit etwas Mehlschwitze abgebunden – das bringt eine gute Konsistenz und hebt den Geschmack.

