

Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

kaum konnte ich die Zeit erwarten, bis wieder das „weiße Gold“ seine zarten Spitzen aus dem Boden streckte. Spargel, das ist ein wahrhaft königliches Gemüse. Und wenn man es mit der Soße nicht übertreibt, ist er nicht nur eine sehr gesunde, sondern auch noch eine fast kalorienlose Köstlichkeit. Wir schauen mal, wo es im Ländle den besten Spargel gibt. Unser **Mein Ländle**-Koch Johannes Guggenberger liefert gleich auch noch ein wunderbares Rezept dazu: geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit grünem Spargel, Buttersoße und Kartoffeln. Klar, man kann Spargel aus dem Ausland schon seit Februar im Supermarkt kaufen. Aber so richtig gut ist doch der heimische. Und den gibt es naturbedingt nun mal nur von Mitte April bis bis zum Johannistag am 24. Juni. In der Beschränkung liegt der Reiz.

Unser Nachbarland Bayern ist das größte Bierland der Republik. Aber dann kommt auch schon das Ländle mit rund 190 Braustätten. Klar, dass man hierzulande das 500-Jahr-Jubiläum des deutschen Reinheitsgebotes genauso gebührend feiert. Wir werfen mal einen kleinen Blick in die Geschichte des Bierbrauens. Auch hier steuert Johannes Guggenberger ein leckeres Rezept bei: Bierfleisch süßsauer mit Laugenbrezelknödeln. Ein Traum zum Nachkochen.

Ganz so üppig ging es früher auf dem Lande im Ländle nicht zu. Davon zeugen „Die 7 im Süden“, die sieben baden-württembergischen Freilichtmuseen. Wir haben dem Beurener Freilichtmuseum am Albtrauf einen Besuch abgestattet. Außerdem waren wir für Sie im historischen Gasthof Roter Ochsen im Freilandmuseum Wackershofen in Hohenlohe. Dort haben wir dem Wirt in die Töpfe geschaut.

Jetzt im Frühsommer drängt es sicher auch Sie regelrecht ins Freie, ins Grüne. Wir sind schon mal vorgegangen und haben die wundervollen Schlossgärten im Ländle besucht. Wer es ruhiger haben möchte, der begeben sich auf die Runde um den Huzenbacher See im Murgtal. Das ist Entschleunigung und Entspannung pur. Mehr Grün geht nicht? Doch, auf der Allgäuer Wandertrilogie. **Mein Ländle**-Obervorwanderer Jürgen Gerrmann ist auf dem insgesamt 876 Kilometer umfassenden Wanderweg in vier Tagen die Strecke von Leutkirch nach Wangen durchs herrliche württembergische Allgäu immer nah an der bayrischen Grenze gewandert.

Und dann haben wir noch in absoluter Ruhe dem Auerhahn aufgelauert ...

Ihr
Wulf Wager

Mein Ländle

38

Süßsauer auf Schwäbisch



Lindenblüten zum Genießen

52

66

Wirtshaus mit Geschichte



92

Pssst!



98

Basteln fürs große Krabbeln

86

Im grünen Paradies



Inhalt Ausgabe 3/16

GenießerLändle

- Spargel: Schlankes Gemüse für Feinschmecker 10
- Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit grünem Spargel 14
- Schwäbisches Bierfleisch süßsauer 38

DekoLändle

- Gräser in Bestform 18

MuseumsLändle

- Im Freilichtmuseum Beuren 20

ThemenLändle: Bier im Ländle

- 500 Jahre Reinheitsgebot 28

BräucherLändle

- Ritterspiele in Horb am Neckar 34
- Die Pflingstdreckbuben 42

KräuterLändle

- Ätherische Öle – ein Geschenk der Natur 46
- Rezepte mit ätherischen Ölen 48
- Die Linde 50
- Rezepte mit Lindenblüten 52

EntschleunigungsLändle

- Der Huzenbacher See 54
- Wellness mit Salz in Bad Dürkheim 58

KinderLändle

- Auf Räuber Hotzenplotz' Fährte 62

WirtshausLändle

- Der Museumsgasthof Roter Ochsen in Wackershofen 66

GartenLändle

- Schlossgärten im Ländle 72
- „Das Gartenhaus“ bei Erdmannhausen 86

NaturLändle

- Der Affenberg bei Salem 76
- Im Reich des Auerhahns 92
- Die Störche von Isny 100

WanderLändle

- Auf der Wiesengänger-Route 80

BastlerLändle

- Ein Hotel für Sechsbauer 98

WeinLändle

- Architektur für Tröpflesfans 104

ReiseLändle

- Das Blühende Barock in Ludwigsburg 108

Immer dabei

- Editorial 3
- In dieser Ausgabe 7
- DenkerLändle 8
- SatireLändle 85
- NaturerlebnisLändle 97
- Großmutter's Erfahrungsschatz 103
- Mein Ländle in Zahlen 111
- Sell und Jenes 112
- Marktplatz 114
- BücherLändle 116
- Äffle & Pferdle 117
- Termine 118
- Impressum, Vorschau 122





Der Garten ist der Zufahrtsweg zur Natur.

Richard von Weizsäcker (1920–2015), in Stuttgart geborener ehemaliger Bundespräsident

Pfingstrosen im Bauerngarten, Foto: Simone Mathias

Genuss von der *Stange*

.....
Spargel bringt Geschmack auf voller Länge
.....



Spargel lässt sich auf vielerlei Weise zubereiten. Immer beliebt ist der Klassiker mit Sauce hollandaise.

Spargel soll ja gesund sein, heißt es. Nicht nur deshalb stürmen Feinschmecker jedes Jahr zwischen April und Ende Juni die Spargelregale. Mein Ländle-Autor Thomas Schulz war auf kulinarisch-botanischer Expedition in Sachen schlankes Gemüse.

Im Jahr 2010 beschloss die Wirtschaftskommission für Europa innerhalb der Vereinten Nationen, die ECE mit Sitz in Genf, die für den Handel zulässige Maximallänge für weißen Spargel auf 22 Zentimeter zu begrenzen, jene für grünen Spargel auf 27 Zentimeter. Niemand weiß, warum.

Spargel tonnenweise

Auch Karin Bauerle zuckt mit den Schultern, ihr Gesichtsausdruck zeigt eine Mischung aus Belustigung und Resignation. Dabei gibt es kaum jemanden, der kompetenter wäre, wenn es um Spargel geht. Sie und ihr Mann Klaus bewirtschaften auf dem Schmidener Feld, auf halber Strecke zwischen Stuttgart und dem

nordöstlich davon gelegenen Fellbach, seit 1982 einen weitläufigen Obst- und Gemüsehof und produzieren pro Jahr auf 45 Hektar neben Kirschen, Trüble und Erdbeeren rund 30 Tonnen weiße wie grüne Rohspargelmasse. Nach dem Säubern und Sortieren gelangen davon zwischen 15 und 20 Tonnen in den Verkauf. Das reicht locker für 30000 Portionen. In der Spargelsaison, also von Anfang April bis zum traditionellen Ende des Genusses, dem Johannistag am 24. Juni, gibt es im „Spargelbesen“ der Bauerles unmittelbar neben den Feldern kaum einen freien Platz. „Die Spargellänge nachgemessen hat allerdings noch niemand“, sagt die Chefin lachend. Da hätten die Spargelfreunde auch viel zu tun. Denn allein zwischen 1992 und 2014 hat sich die Spargelanbaufläche im Ländle von 700 Hektar auf 2800 Hektar vervierfacht. Bekannt ist das Gemüse allerdings schon länger. So berichten Gastrohistoriker, dass bereits 1565 im Stuttgarter Schlossgarten Spargelbeete angelegt wurden, das Gemüse landete also eher auf den Tellern der Herrschaft. Heute ist der Spargel längst voll durchpopularisiert, der statistische Baden-Württemberger verspeist pro Jahr 1,6 Kilogramm. Dies scheint wenig, aber er verputzt sie innerhalb einer relativ kurzen Zeitspanne.

Weiß oder grün? Wie so vieles: Geschmackssache. Jedenfalls ist der grüne Spargel herzhafter.





Infos

Allgemeine Informationen zum Thema Spargel gibt der Verband Süddeutscher Spargel- und Erdbeeranbauer e. V. (VSSE) unter www.vsse.de.

Spargel gibt es bis 24. Juni zum Beispiel bei:

Bauerle Besen
Höhe 1
70736 Fellbach
Telefon: 0711 534128
www.fruechtle.com

Henzler's Spargelbesen
72622 Rammerthof
Nürtingen-Raidwangen
Telefon: 07022 94710
www.rammerthof-henzler.de

Spargelrestaurant im Gewächshaus
Böser Erdbeer- und Spargelhof
Kurze Allee 2
76694 Forst/Baden
Telefon: 07251 5999000
www.boeser.de

Jetzt werden die leckeren Stangen an Verkaufsständen wieder angeboten. Aber nur bis zum 24. Juni. Danach ist Schluss, bis nächstes Jahr.

Lehmboden nimmt er nicht krumm

Ackertechnisch gesehen wachsen die schlanken Stangen nicht nur auf sandigen Böden, wie oft erwähnt wird. Zwar gelten die wohltemperierten krümeligen Gefilde um Schwetzingen, Bruchsal und der Rheinebene als wichtige Anbaugebiete im Ländle, was auch zutrifft, aber: „Wir haben auf dem Schmiedener Feld Lehmboden, und dort gedeiht der Spargel auch sehr gut“, sagt Karin Bauerle. Grundsätzlich wächst weißer Spargel auf länglichen Hügeln, sogenannten Dämmen. Er wird geerntet, das heißt kurz unterhalb der Erdoberfläche „gestochen“, bevor die Spitzen ans Licht kommen und sich durch Fotosynthese grün oder lila verfärben. Grüner Spargel

dagegen, deutlich dünner und etwas herber im Geschmack, begnügt sich mit flacher Erde und darf ungehindert ans Tageslicht. Gemeinsam ist ihnen, dass sie zu den mehrjährigen Stauden zählen. Rund 200 Sorten gibt es. Das gefiederte Blattgrün, der *Asparagus*, der gern als Zierkraut für allerlei Gestecke verwendet wird, gehört allerdings nicht zu den Nahrungsmitteln.

Das ausgesprochen bekömmliche Spargelgeschäft bei Familie Bauerle ist lückenlos durchorganisiert. Es beginnt damit, dass Spargelsetzlinge aus Anzuchtbetrieben in den Boden eingebracht werden.

Zur Ernte schneiden zahlreiche Saisonhelfer



Feine Spargelvariationen gibt's auch bei Henzler's Spargelbesen in Nürtingen.

Gehaltvolle Begleiter

Dass Spargel gesund ist, ist nicht zu leugnen. Möglicherweise, weil er zu 93 Prozent aus Wasser besteht. So kommen auf 100 Gramm Spargel auch nur 20 Kalorien. Das hört sich schlank an, doch die zugehörige Sauce hollandaise ist das Gegenteil von leicht. Ganz abgesehen von den begleitenden Getränken, zum Beispiel dem Spargelgeist, einer vergorenen und anschließend gebrannten Spargelmelasse. Beliebt ist freilich auch trockener Riesling, mit dem der Genuss noch gesteigert werden kann. Den hatte die eingangs erwähnte UN-Wirtschaftskommission für Europa,

die ECE, möglicherweise genossen, bevor sie die mysteriöse Bestimmung beschloss. Tiefschürfende Recherchen haben zutage gefördert: Es geht unter anderem darum, „die Verbraucherinteressen zu schützen“. Wer weiß, vielleicht bleibt ab 22 Zentimeter Länge die Spargelstange im Hals stecken? Vermutlich nur der weiße Spargel. Der grüne erst ab 27 Zentimeter ...

Text: Thomas Schulz, Fotos: Simone Mathias (6), Fotolia (3), Michael Minich (1)

Ein Anblick, bei dem das Herz des Spargelfans lacht



Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (8), Fotolia (5), Wager Archiv (2)

Schwäbisches
Bierfleisch
süßsauer

mit Laugenbrezelknödeln



Das scharf angebratene Rindfleisch ...



... darf nun im Bier baden.



Frisch geriebene Muskatnuss ...



... gibt den Knödeln einen kräftigen Geschmack.

Tipps zum Rezept

1. Anstelle von Oregano passt auch Majoran sehr gut ins Bierfleisch.
2. Als Beilage eignen sich auch Spätzle hervorragend.

Zutaten für 4 Personen:

Für das Bierfleisch:

- 1 kg Rindfleisch von der Unterschale oder vom Hals
- 200 g gerauchter Bauchspeck
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml dunkles Bier
- 500 ml Rinderbrühe
- 8 Zweigle frischer Oregano
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuss Weinbrandessig
- Speisestärke zum Binden

Für die Laugenbrezelknödel:

- 1 große Zwiebel
- 40 g Butter
- 250 ml Milch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 250 g getrocknete Laugenbrezelwürfel
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss

Zubereitung:

1. Für das Bierfleisch das Rindfleisch in grobe Würfel und den gerauchten Bauchspeck in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in größere Würfel schneiden, die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.

2. In einem großen Topf mit heißem Rapsöl die Rindfleischwürfel von allen Seiten scharf anbraten, anschließend die Zwiebelwürfel und die Bauchspeckstreifen hinzufügen und etwas mit anbraten lassen. Das Tomatenmark einrühren und ebenfalls leicht mit anbraten. Vorsicht, das Tomatenmark darf nicht anbrennen, sonst wird das Bierfleisch bitter.

3. Anschließend mit der Hälfte des Bieres sowie der Hälfte der Rinderbrühe ablöschen, den Knoblauch hinzufügen und die Rindfleischwürfel auf kleiner Flamme 1 1/2–2 Stdn. weich dünsten. Immer wieder von dem restlichen Bier und der Rinderbrühe zugießen. Oregano waschen, die Blättchen von den Zweigen streifen und 5 Min. vor Ablauf der Kochzeit zum Bierfleisch geben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig süßsauer abschmecken und mit etwas Speisestärke leicht binden.

4. Während das Fleisch gart, die Laugenbrezelknödel zubereiten. Dazu die Zwiebel würfeln. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen und darin die Zwiebelwürfel bei kleiner Hitze dünsten, bis sie bissfest weich sind. Die Pfanne beiseitestellen.

5. Die Milch leicht erwärmen, die Petersilie hacken. Die Laugenbrezelwürfel in eine größere Schüssel geben. Die Eier mit der lauwarmen Milch (Vorsicht, die Milch darf nicht zu heiß sein, sonst stockt das Ei) verquirlen und über die Laugenbrezelwürfel gießen. Sofort gut vermengen, am besten mit den Händen; dabei die Masse ruhig auch etwas andrücken. 30 Min. ziehen lassen. Dann die erkalten Zwiebelwürfel und die Petersilie hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, nochmals vermengen. Weitere 10 Min. ruhen lassen.

6. Von der fertigen Masse einen kleinen Probeknödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen. Sollte er zu weich sein, ganz wenig Mehl unter die Knödelmasse mengen. Wenn die Konsistenz passt, daraus nicht zu große Knödel formen und diese ebenfalls im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen. Die Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und mit dem Bierfleisch servieren.



Da steckt mehr drin.
Z. B. die Schwäbische Alb
in kulinarischer Form.

Mehr zu unserer Metzgerei,
unserem Landgasthof und Catering
unter: www.failenschmid.de

Failenschmid
Der Albmetzger.