

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

„Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn, drum dankt ihm, dankt, drum dankt ihm, dankt, und hofft auf ihn.“

So heißt es im Refrain des bekannten Erntedankliedes „Wir pflügen und wir streuen“ von Matthias Claudius, das in vielen Kirchen landauf, landab am Erntedankfest erklingt.

Unsere Sorgen und Nöte beziehen sich nicht mehr auf den Hunger, den unsere Eltern und Großeltern in der Nachkriegszeit noch gekannt haben. Zig Generationen vor uns waren aber vom Erfolg der Ernte existenziell abhängig. War sie schlecht oder fiel sie gar ganz aus, folgten Monate bitterer Not. Umso dankbarer waren die Menschen im Ländle, wenn der Herbst eine gute Ernte brachte und die Scheunen und Keller ordentlich gefüllt waren. Der Dank gebührte dem Schöpfer, der alles wachsen und sprießen ließ. Und so hat es sich eingebürgert, alljährlich am ersten Oktobersonntag das Erntedankfest zu feiern und die Früchte des Feldes segnen zu lassen. Besonders eindrucksvoll wird dieses Fest im Schwarzwald gefeiert. In Hornberg-Reichenbach gehen die Menschen in ihrer malerischen Tracht mit dem berühmten Bollenhut oder gar mit dem kostbaren Schäppel zur Kirche.

Eine reiche Ernte fährt das Ländle in Sachen Zwiebel ein. Deshalb widmen wir uns gleich in mehreren Beiträgen der scharfen Knolle. Die Höri Bülle ist eine ganz mild-aromatische Zwiebelart, die besonders gut auf der Halbinsel Höri im Bodensee gedeiht. Unser Autor Thomas Schulz hat sich mit Fotografin Simone Mathias auf ihre Spur begeben. Klar, dass ein typischer Zwiebelkuchen im Heft nicht fehlen darf. Johannes Guggenberger hat sein Schatzkästlein geöffnet und verrät Ihnen sein wunderbares Rezept – und obendrein gleich noch eines für den klassischen Zwiebelrostbraten. Oder darf es ein Zwiebelbrot sein? Bitte sehr! Das kriegen Sie leicht gebacken, gradeso wie die Scheunewirtin Renate Lieb aus Bartholomä im Ostalbkreis. Aus der elterlichen Scheune und dem Kuhstall hat sie einen Feiertempel gestaltet, der seinesgleichen im Ländle sucht. Sie kocht rein bio – und was das Besondere ist: Alles wird im Holzbackofen zubereitet.

Haben Sie schon einmal ein Zwiebelgesteck selbst gemacht? Das ist höchst dekorativ und passt wunderbar in den Herbst. **Mein Ländle**-Autorin Hilde Frey zeigt Ihnen, wie's geht. Basteln Sie doch eine eigene Erntekrone dazu! Auch dafür finden Sie eine Anleitung im Heft.

Ihr
Wulf Wager



72

Blaues Wunder



10

In Hülle und Fülle



22

Zwiebelrostbraten



62

Bei der Scheunenwirtin

80

Saugut



76

Herrenberger Streuobsterlebnis



Inhalt Ausgabe 5/16

ThemenLändle: Die Zwiebel

Königin der Zwiebeln – die Höri Bülle 10

BackLändle

Zwiebelkuchen 18

Zwiebelbrot 20

GenießerLändle

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Soße 22

Schwarzwälder Tapas 36

Jörg Geigers prickelnde Kreationen 40

Badischer Hecht auf Wurzelgemüse 46

DekoLändle

Schön in Schale 26

Dekorative Erntekrone 32

BräucheLändle

In Tracht zum Danken 28

BastlerLändle

Ein Mobile für das himmlische Kind 34

SchafferLändle

Die Kunstschmiede in Pliezhausen 48

Tragbare Kunst aus dem Kloster 56

WanderLändle

Auf dem Karlsruher Grat 58

Panoramaweg Taubertal 92

WirtshausLändle

Nei'gschmeckt bei der Scheunenwirtin 62

Rezept Dotterravioli mit Pilzrahmsoße 67

KräuterLändle

Das Echte Mädesüß 68

Rezepte mit Mädesüß 70

Der Lein 72

Rezepte mit Leinsamen 74

KulturLändle

Der Kulturlandschaftspreis im Ländle 76

NaturLändle

Hohenloher Schweineparadies 80

HöhlenLändle

Eine Reise in die Unterwelt 86

Im „Gustl“ bei Grabenstetten 90

KünstlerLändle

Auf dem Kunst- und Fratzweg 98

GartenLändle

Die Prärie im Garten 104

ReiseLändle

Letschdes Zipfele Konstanz 108

Immer dabei

Editorial 3

In dieser Ausgabe 7

DenkerLändle 8

Großmutter's Erfahrungsschatz 39

NaturerlebnisLändle 85

SatireLändle 103

Mein Ländle in Zahlen 111

Sell und Jenes 112

Marktplatz 114

BücherLändle 116

Äffle & Pferdle 117

Termine 118

Impressum, Vorschau 122



Königin der

Schichten

Das Ländle im Zwiebelrausch

In alphabetisch aufgebauten Kochbüchern steht die Zwiebel weit hinten, nach der Zitrone. Kulinarisch gesehen rangiert sie jedoch ganz vorn. Denn was wäre alle Kochkunst wert ohne die würzige Knolle? Eingeschworene Zwiebelanhänger veranstalten ihr zu Ehren Feste. Auch in Baden-Württemberg.

Die Zwiebel macht es der kochenden Menschheit nicht leicht: Noch bevor sie zum Einsatz beziehungsweise in den Topf kommt, löst sie allerlei Diskussionen aus. Wie sie denn zu schälen sei. Und ob sie nun längs, quer, in Würfel oder in Ringe

geschnitten werden müsse? Vor allem ohne dass Tränen fließen! Wertvolle Kochzeit verrinnt mit dem Austausch solcher Erwägungen. Festzuhalten bleibt in jedem Falle: Ohne Zwiebeln gäbe es keinen Zwiebelrostbraten, was die schwäbische Küche deutlich ärmer machen würde.

Um jeden Zweifel auszuräumen: Wenn von Zwiebeln die Rede ist, sprechen wir von Küchen- oder Speisezwiebeln, nicht etwa von der botanischen Kategorie, beispielsweise der ungenießbaren Tulpenzwiebel. In unseren Küchen hat sich jedenfalls die „Deutsche Haushaltszwiebel“ verewigt, eine mittelgroße weiße, eher milde Knolle. Die Bezeichnung scheint geradezu karteikartenhaft abwertend angesichts der vielen wohlklingenden Zwiebelsor-

ten weltweit. So stammt die herzhafte 'Vidalia' aus den Südstaaten der USA. Aus Bolivien kommt die 'Cebolla rosada' oder 'Culpina', die in scharfen Hühnergerichten verarbeitet wird. Bei der würzigen 'Doguérawa' wiederum handelt es sich um die bekannteste Sorte Westafrikas, und die 'Doux des Cevennes', mild wie der Name sagt, fehlt in keiner französischen Gourmetküche beziehungsweise Zwiebelsuppe. Und es gibt – nicht zu vergessen – die rotbraune „Höri Bülle“, eine spezielle Sorte vom Bodensee.



*Ganz richtig hört' ich sagen,
Dass, wer in Zwiebeln schlief,
Hinunter wird getragen
In Träume schwer und tief.*

*Dem Wachen selbst geblieben
Sei irren Wahnes Spur:
Die Nahen und die Lieben
hielt er für Zwiebeln nur.*

*Und gegen dieses Übel,
Das gar nicht angenehm,
Hilft selber nur die Zwiebel
Nach Hahnemanns System.*

*Das lasst uns gleich versuchen!
Gott gebe, dass es glückt!
Und schafft mir Zwiebelkuchen!
Sonst werd ich noch verrückt.*

Eduard Mörike (1804–1875)

Frisch aus der Krume kommt die in Farbe und Form charakteristische Höri Bülle.



XXL-Knollen und Produktionszwerge

Woher die Zwiebelsorten auch stammen mögen, gemeinsam ist ihnen der hohe Gehalt an Vitaminen, die eine ordentliche Prophylaxe gegen Immunschwäche bilden. Nur 100 Gramm Zwiebeln enthalten 7,4 Milligramm Vitamin C, hinzu kommen Kalzium und Magnesium. Dieser Umstand ist schon länger bekannt und gehört gewissermaßen zum kollektiven Kochwissen. Als gesichert gilt, dass beim Bau der Pyramiden die schweißüberströmten Arbeiter neben Brot und Bier auch Zwiebeln als Standardverpflegung erhielten. Als Beweis deuteten Forscher die Reste von Zwiebelschalen, die sie im Grab von Pharao Tutanchamun (um 1332 v. Chr.) fanden. Die ebenfalls zu vorchristlicher Zeit aktiven abergläubischen Gallier waren davon überzeugt, aus den Zwiebelschalen das Wetter vorhersagen zu können. So schlossen sie aus einem großen Schalenaufbau auf einen harten Winter. Bei afrikanischen Stämmen wiederum galten die Gewächse als Gesandte der

Geschmacksoffensive: Bülle in Hülle und Fülle





Aus unscheinbarem Gewächs entsteht der kunstvoll geflochtene Zwiebelzopf.



Götter. Und was wäre aus den Expeditionen von Captain James Cook geworden, wenn er die Schiffsbesatzungen auf seinen drei Südseefahrten zwischen 1768 und 1780 nicht erfolgreich mit Zwiebeln traktiert hätte, als Vorbeugung gegen die Mangelkrankheit Skorbut? Zwiebeln waren billiger als Zitronen, und Mundgeruch war auf hoher See nicht relevant.

Die Beliebtheit der Zwiebel hat seither nicht gelitten. Im Gegenteil. Immer wieder entdecken findige Mitmenschen neue und teils verblüffende Anwendungsmöglichkeiten. Verbürgt ist die Reinigungskraft der Zwiebel bei oxidiertem Silberbesteck und auf fettverklebten Glasplatten. Auch stumpf gewordene Lederschuhe wurden schon mit

Zwiebelhälften blank gewienert. Gegen Insektenstiche soll Zwiebelsaft ebenfalls helfen, allerdings erst nach dem Stich. Einem englischen Wettbewerb wiederum ist die größte Zwiebel der Welt zu verdanken: Der britische Gemüsegärtner Peter Glazebrook zog 2012 in seiner Erde die größte Zwiebel der Welt. Stattliche 8,15 Kilogramm brachte die XXL-Knolle auf die Waage, was dem Zwiebelkönig verdientermaßen einen Eintrag im Guinness-Buch der Rekorde bescherte.

Büllezöpfe für Sieger

Die Deutschen halten sich da etwas zurück. Mit rund sieben Kilogramm pro Kopf und Jahr liegen sie auf einem unteren Konsumlevel. Mit vier Millionen Tonnen jährlich ist Deutschland im

globalen Vergleich auch ein Zwerg unter den Zwiebelproduzenten. Dagegen ernten die Chinesen über 22 Millionen Tonnen, was angesichts der Größe des Landes auch durchaus mehr sein könnte. Allerdings – und damit kommen wir zur deutschen Zwiebelszene – gibt es bei uns ganz köstliche regionale Varianten. Namentlich im Ländle. So wächst auf einer beschaulichen Halbinsel im Bodensee die berühmte Höri Bülle. „Bülle“, lautmalersich verwandt mit dem italienischen *cipolla*, wird die traditionsreiche rotbraune Zwiebel mit ihrer bauchigen Form hier genannt. Hochgeschätzt wird die Knolle wegen ihrer dezenten Schärfe, was sie zum idealen Bestandteil von Wurstsalat und Flammkuchen macht, Letzterer auf der Höri „Bülledünne“ genannt. Späte Ehre wurde der Bodenseezwiebel im Jahr 2014 zuteil, als sie bei der EU als geschützte geografische Angabe (g. g. A.) registriert wurde. Spät deshalb, weil die Höri-Bewohner schon immer mit gehörigem Einsatz hinter ihrer Zwiebel standen. Zwar lag die Anbaufläche im 19. Jahrhundert mit bis zu 16 Hektar deutlich über der aktuellen mit rund vier Hektar. Dafür ist das derzeitige Engagement stärker. So macht sich ein Verein dafür stark, die Erhaltung der lokalen Zwiebelsorte



Das Büllefest auf der Höri hat einen festen Platz im Kalender.

zu fördern. „Die Höri Bülle ist kein Selbstläufer“, erklärt Jürgen Graf vom Verein Höri-Bülle e. V. „Es gibt immer weniger Erzeuger, zudem sitzen uns einschränkende EU-Bestimmungen im Nacken. Denn die Höri Bülle ist keine Normzwiebel.“ Im Gegenzug und gewissermaßen vorausseilend nahm

Damit keine Zweifel aufkommen: Die Bülle kommt von der Höri.



Die Bülle scheint zu leuchten, und sie duftet und glänzt.



Ein Hoch auf die Zwiebel

Das diesjährige Büllefest findet am Sonntag, 2. Oktober, von 10 bis 18 Uhr in Moos-Bankholzen statt. Zwischen 9 Uhr und 18.30 Uhr ist ein Buspendelverkehr zwischen Radolfzell/Bahnhof und Bankholzen eingerichtet. Info auch unter: www.moos.de

Gemeinde Moos
Jürgen Graf
Bohlinger Str. 18
78345 Moos
Telefon: 07732 99960

Höri-Bülle e. V.
Telefon: 07732 999613
www.höri-bülle.de



kulinarische Festival, das seit 1976 wechselweise in den Ortsteilen Moos, Bankholzen, Weiler und Iznang ausgetragen wird (siehe Infokasten). Das Büllefest hat diese Zwiebel auf einen überregionalen Popularitätsgrad katapultiert, der en passant den Übergang vom Nahrungsmittel zur Kunst deutlich macht: Die Häuser, Nebengebäude und Scheunen sind übervoll behängt mit Büllezöpfen der prächtigsten Art. Gestecke aus Blumen, durch-

setzt mit Zwiebelkompositionen, schmücken die Tische. Überall werden Zwiebelkuchen und Bülledünne angeboten, die gesamte Höri liegt praktisch unter einem duftenden Bülleteppich.

Der Anti-Tränen-Tipp

Im Landgasthof Zum Sternen in Bankholzen unterhalb des Schiener Bergs ist man im Vorfeld der Fete gut gerüstet. „Wir erwarten einen großen Ansturm, wir stehen in den Startlöchern“, sagt die Chefin Brigitte Bohner-Seibold. Spezielle Zwiebelgerichte zu diesem Anlass musste sie nicht erfinden, denn die stehen ohnehin ganzjährig auf der Speisekarte, wie der Wurstsalat mit fein gerädelter roher Höri Bülle. Der bringt ihr ganz exquisi-

tes Aroma zur Geltung und macht deutlich, warum es ohne Zwiebeln einfach nicht geht.

Bleibt nur noch die eine Frage offen, die die Menschheit bewegt, seit es Zwiebeln gibt: Wie schaffe ich es, eine Zwiebel zu schneiden, ohne dass mir die Tränen kommen? Die Ratschläge sind so zahlreich wie die Zwiebelhäute: einen Schluck Wasser in den Mund nehmen, auf einem Bein stehen, eine Taucherbrille aufsetzen – die Lösungsansätze scheinen recht individuell. Und was funktioniert wirklich? Ein sehr, sehr scharfes Messer. (Und Kontaktlinsen. **Mein Ländle**-Ehrenwort. Anm. d. Red.)

Text: Thomas Schulz, Fotos: Simone Mathias

Bald öffnen sich die Blütenstände, dann kommen die Insekten, und am guten Ende steht die Höri Bülle.



Teinacher

in seiner schönsten Form.



Die Teinacher Genussflasche macht zu jedem Anlass eine perfekte Figur. Auf dem Esstisch oder zu einer guten Flasche Wein: die Teinacher Genussflasche aus Glas sorgt für ein natürlich-unverfälschtes Trinkerlebnis. Übrigens: Für ihr ressourcenschonendes Konzept wurden die Teinacher Genussflasche und der Teinacher Komfortkasten mit dem Mehrweg-Innovationspreis 2015 ausgezeichnet. Dafür sagen wir ganz herzlich danke.

Anbieter: Mineralbrunnen Teinach GmbH · Badstraße 41 · 75385 Bad Teinach · www.teinacher.de

Zutaten (Form 30 cm Ø):

Für den Hefeteig:

- 125 ml Milch
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 15 g frische Hefe
- 1 Prise Zucker
- 50 g Butter
- 1 Ei

Für den Belag:

- 1 kg Zwiebeln
- 70 g Butterschmalz
- 125 g roher gerauchter Bauchspeck
- Fett für die Backform
- etwas Mehl zum Auswellen
- 2 gehäufte EL Mehl
- 200 g Sahne
- 200 g saure Sahne
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Kümmel



Hefeteig bildet den Boden (unten). Die Zwiebeln werden mit Bauchspeck und einer Sahne-Eier-Mischung angereichert (oben).



4. Die Zwiebeln für den Belag schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einer heißen Pfanne im Butterschmalz glasig, ohne dass sie Farbe bekommen, anschwitzen. Danach die Hitze reduzieren und die Zwiebelwürfel in ca. 20 Min. weich dünsten. Den Bauchspeck ebenfalls in kleine Würfel schneiden und in den letzten 5 Min. der Dünstzeit zu den Zwiebelwürfeln geben. Die Zwiebel-Speck-Mischung kalt werden lassen.

5. Die Backform einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Fläche auswellen, die Backform damit auslegen und einen Rand hochziehen. Backofen auf 170°C vorheizen.

Ein herbstlicher Genuss: lauwarm servierter Zwiebelkuchen



6. Mit einem Schneebesen das Mehl mit der kalten Sahne schön glatt rühren. Die Sahne-Mehl-Mischung mit saurer Sahne, Eiern, Salz, Pfeffer und Kümmel nach Geschmack gut verrühren. Die erkaltete Zwiebelmischung untermengen und die Masse auf dem Teig in der Backform verteilen. In den heißen Backofen schieben und bei ca. 170°C 1 Std. backen.

7. Den Zwiebelkuchen lauwarm servieren, so schmeckt er am besten.

Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, und ab in den Backofen!



Zubereitung:

1. Für den Teig die Hälfte der Milch (ca. 60 ml) lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel sieben, Salz hinzufügen. In der Mitte des Mehls eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln. Zucker dazugeben und mit der lauwarmen Milch und etwas vom Mehl in der Schüssel verrühren. Den Vorteig zugedeckt 15 Min. bei Zimmerwärme gehen lassen.

2. Die Butter zur restlichen Milch geben und lauwarm erhitzen. Mit dem Knetaken der Rührmaschine oder den Händen den Vorteig und das Mehl etwas vermengen. Dann erst nach und nach die lauwarne Milch mit Butter hinzugeben (die Butter darf nicht direkt mit dem Hefevorteig zusammenkommen) sowie das Ei.

3. Den Teig in der Schüssel so lange rühren oder mit der Hand schlagen, bis er geschmeidig glatt ist und sich vom Schüsselrand löst. Den fertigen Hefeteig nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.