

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

Liebe und Leidenschaft sind es, die die Macher von **Mein Ländle** antreiben. Wir brennen für unser Land und natürlich für **Mein Ländle**. Was wir am besten können, verbinden wir mit dem, was die Gemeinschaft braucht. Mit Freude, Neugierde und Hingabe wirtschaftliche Ziele in hoher Qualität zu verwirklichen, deren gesundes Maß der Mensch und die Natur sind, – all das macht uns auch innerlich reich. Und genau das ist die Prämisse, hinter der alle stehen, die an **Mein Ländle** nun schon seit drei Jahren erfolgreich arbeiten. So sehen das offenbar auch andere. Erneut wurden wir für eine Fotoreportage mit dem International Creative Media Award ausgezeichnet. Herzlichen Glückwunsch an unseren Fotografen Jean-Claude Winkler zur Auszeichnung für den Beitrag „Des Schmiedes Glück“ in Ausgabe 5/2016.

So wie der Schmied, den Jean-Claude Winkler porträtiert hat, so wie der Fotograf selbst und das ganze **Mein Ländle**-Team mit Herzblut ans Werk gehen, so freuen sich die Narren im Ländle auf die kurze fastnächtliche Saison. Wir haben uns einmal mitten unter die Narren in Wilflingen begeben, um direkt am eigenen Körper zu erfahren, was es bedeutet, rund 20 Kilogramm an gegossenen Glocken um den Leib zu tragen. In dem kleinen Ort im Hohenzollerischen wird am Fastnachtdienstag der archaische Strohbar durch das Dorf getrieben – nahezu unter Ausschluss der Öffentlich-

keit. Während sich im unweit gelegenen Rottweil die Zuschauer beim Narrensprung die Beine in den Leib stehen, beobachtet hier nur eine kleine Schar Einheimischer das jahrhundertealte Treiben. Die meisten sind aktiv dabei. So wie ich, der Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, direkt davon berichten wird.

Während der Fastnacht darf man sich auch außerhalb der Markgrafschaft Baden an einer guten Markgräfler Narrensuppe laben. Johannes Guggenberger hat ein leckeres Rezept vorbereitet. Am Aschermittwoch gibt es dann vielerorts Schnecken oder „Volksforellen“, also saure Heringe, oder aber Kässpätzle. Auch dafür hat unser Koch ein feines Rezept für Sie notiert. Und dann folgt auf den Aschermittwoch auch schon die Fastenzeit mit dem ersten Fastensonntag, der im Ländle Funkensonntag oder Fackelsonntag genannt wird. Dann werden mit Beginn der Abenddämmerung vielerorts große Feuer angezündet, und die Fastnacht wird symbolisch verbrannt. Besonders eindrucksvoll ist dies im Hochschwarzwald, in Todtnau oder Bernau zum Beispiel, wo zudem glühende Holzscheibchen mit einem Segenswunsch versehen ins Tal katapultiert werden. Doch zunächst wünschen wir Ihnen eine glückselige Fasnet.

Ihr
Wulf Wager

30

Naturschutz
im Schafspelz



50

Aufgepeppt
für tolle Tage



Im Nudelhimmel

64



72

Die Kunst
zu spielen

20

Ein Sack voll Ideen



80

Starker Baum in
weisser Rinde



Inhalt Ausgabe 1/17

ThemenLändle: Mühlen

Getreidemühlen an Enz und Metter 10
Der Mühlenhof bei Waldbrunn 16

BastlerLändle

Recycling für alte Säcke 20

BackLändle

Enztaler Dinkel-Walnuss-Brot 22

MeinLändle

Die Baar 24

NaturLändle

Lammfromme Landschaftshüter 30
Wilde Wühler 84

SchafferLändle

Flauschiges von Albschafen 34
Die Arbeit einer Rinderfriseurin 68

BräucheLändle

Der Wilflinger Strohbar 40
Glühende Segenswünsche 56

GenießerLändle

Markgräfler Narrensupp' 46
Kässpätzle mit Butterzwiebeln 52

DekoLändle

Blühende Strohschuhe 50

ErzeugerLändle

Die Nudelmanufaktur
der Familie Schaut 60

WirtshausLändle

Schlemmen bei der „Pasta Queen“
in Ravensburg 64
Birnen-Speck-Panzerotti 67

KünstlerLändle

KunstSpielzeug 72

KräuterLändle

Die Apotheke vor der Haustür 76
Rezepte mit Frühlingkräutern 78
Die Birke 80
Rezepte mit Birke 82

WanderLändle

Das Wildbachtal 90

MuseumsLändle

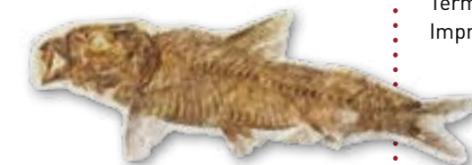
Die Welt der Kristalle 94

WeinLändle

Glückliche Verbindungen: Cuvées 98

Immer dabei

Editorial	3
In dieser Ausgabe	7
DenkerLändle	8
Großmutter's Erfahrungsschatz	51
NaturerlebnisLändle	89
SatireLändle	101
Äffle & Pferde	103
Sell und Jenes	104
Marktplatz	106
BücherLändle	108
Termine	110
Impressum, Vorschau	114



Strom, Strömer und

Turbinen

Mühlengeschichte im Fluss



Privatgelände
Zutritt verboten
Für Kinder und Hunde
Warten und den Aufenthalt
sind auf dem Privatgelände
nicht zulässig.



Die Vaihinger Mühle, seit mindestens 1447 am Fluss: lebendige Mühlengeschichte an der Enz

Es gibt sie noch im Ländle: kleine, regional arbeitende Getreidemühlen. Sie pflegen alte Traditionen, aber sie entwickeln auch neue Ideen und werden gar zu Gesundheits- und Kulturzentren. **Mein Ländle** entdeckt Mahl-, Mehl- und Mühlengeschichte an Enz und Metter.

Perfekter könnte die Winteridylle gar nicht aussehen. Im trübscheinenden Wasser des breiten Mühlkanals der Enz spiegeln sich bizarre Weidengestalten. Nach dem leichten Schneefall der vergangenen Nacht sehen Bäume, Sträucher und die altherwürdige Mühle aus wie von Puderzucker bestäubt. Vor dem jetzt stahlblauen Himmel scheint das Schloss Kaltenstein oberhalb von Vaihingen an der Enz besonders hell zu leuchten.

Eine eigentümliche Stille liegt über der Landschaft. Doch drinnen, im historischen Gebäude, das urkundlich erstmals im Jahr 1447 als Wassermühle erwähnt



In der Vaihinger Mühle stehen regionale Produkte konsequent im Mittelpunkt (oben). Jungmüllerin Katharina Auch, hier mit einer Handreibemühle aus der Jungsteinzeit, setzt die Familien- und Handwerkstradition fort (rechts).

wurde, herrscht reges Treiben. Dafür sorgen nicht nur die Kunden des reich bestückten Mühlenladens und der tägliche Mahlbetrieb, sondern auch eine aufgeregte Kinderschar. Die wird gerade von Elvira Auch, der Seele des Mühlenladens, in der heute wieder zum Klassenzimmer umfunktionierten Müllerstube begrüßt. Mit Einfühlungsvermögen und Begeisterung zeigt Elvira Auch den Kindern Weizen, Dinkel, Gerste und andere Getreidesorten. Sie vermittelt nicht nur deren Eigenschaften, sondern erzählt auch von dem spannenden Weg, auf dem Korn zu Mehl wird, und wie aus den verschiedenen Mehlen Brot, Brezeln und süßer Strudel entstehen.

Zuvor hat Tochter Katharina – eine gelernte Müllerin, die jetzt noch eine Ausbildung als Ernährungsberaterin draufsattelt – an einer rund 6000 Jahre alten Original-Handreibemühle aus der Jungsteinzeit gezeigt, wie mühsam die Menschen vor Jahrtausenden ihr Mehl gewonnen haben. Ganz klar dürfen auch einige



Kinder das Steinzeitgerät ausprobieren. Dann geht es an die Teigherstellung, um später Brot zu backen. Vielen Kindern hat Elvira Auch im Laufe der vergangenen Jahrzehnte so die Grundlagen der Ernährung, des Müllerhandwerks und der regionalen Kreisläufe vermittelt. „Das ist mein Beitrag für die Kinder unserer Stadt und die Konsumenten von morgen“, sagt sie mit einem Lachen und beginnt, zusammen mit dem Nachwuchs, den Brotteig zu kneten.

Aufstiegschancen für Strömer

Die Vaihinger Mühle der Familie Auch gehört zu den leider selten gewordenen Unternehmen, die auf regionale Kreisläufe setzen. „Dabei verarbeiten wir etwa acht bis zehn Tonnen Getreide pro Tag; manche Großmühle mahlt unser Jahresvolumen von rund 1500 Tonnen Getreide an nur einem einzigen Tag“, erläutert der Mühlenchef, Manfred Auch. Der gelernte Müllermeister und diplomierte Maschinenbau-Ingenieur sieht den Schwerpunkt seines Betriebs im regionalen Umfeld. Das funktioniert, weil die Unternehmung auf mehreren Standbeinen ruht.

Dazu gehören neben der Mühle der Mühlenladens sowie die Belieferung von Einzelhandelsgeschäften, Hofläden und lokalen Pizzabäckern. „Unser Augenmerk gilt letztlich den Endverbrauchern“, erklärt Manfred Auch, der den Eindruck macht, als könne ihn so schnell nichts aus der Ruhe bringen.

Ein weiteres Standbein – und zwar mitten im Fluss – ist das Wasserkraftwerk, das er in den 1970er-Jahren erworben hat; es steht einige Hundert Meter enzaufwärts. Als Investition in die Zukunft betrachtet Manfred Auch das 2013 neu errichtete Kraftwerksgebäude mit der ebenfalls neuen Turbine, die 200 Kilowatt leistet. Sie ergänzt die bestens gepflegte Turbine aus dem Jahr 1946. An Wochenenden hilft ab und an Sohn Johannes mit, der sich – ebenfalls Maschinenbau-Ingenieur – auf Strömungstechnik spezialisiert hat. Dieses Flusskraftwerk liefert regenerativen, umweltfreundlichen Strom für die Mühle; was übrig ist, fließt ins öffentliche Netz. Daneben entstand ein Fischaufstieg, der so seltenen Arten wie dem Strömer – einer nur circa 15 Zenti-



Elvira Auch, die Seele des Mühlenladens, engagiert sich für Nachhaltigkeit und Ernährungserziehung.



Mühlen im Ländle

Lebendiges Erbe, lange Geschichte

Während viele einstige Mühlen nur noch an Ausflugstagen als Museum geöffnet werden, sind Familienunternehmen wie die Vaihinger oder die Fessler Mühle in der von industriellen Lebensmitteln geprägten Welt lebendige Landesschätze. Sie fördern regionale Wirtschaftskreisläufe, pflegen lebendige Heimatkultur und bereichern mit ihren kulinarischen wie kulturellen Produkten unser Leben. Ob bei den Auchs oder bei Fesslers, im Lauf der letzten 40 Jahre haben die beiden Betriebe zusammen rund 80 000 Kinder an die lebendige Tradition der Mühlen, des Mehlmahlens und des Backens herangeführt.

Es war die Wasserkraft – lange vor der Erfindung der Dampfmaschine und später der Elektrifizierung –, die den Menschen, zunächst mit ganz einfacher Technik, ermöglichte, vorher aufwen-

dige Tätigkeiten zu mechanisieren. So entstanden im Mittelalter überall dort, wo das Wasser seine Kraft entfalten konnte, entlang von Flüssen und Bächen die unterschiedlichsten Mühlen: Hammermühlen zur Bearbeitung von Metall, Walkmühlen zur Herstellung von Loden und natürlich Getreidemühlen zur Verarbeitung von unterschiedlichem Getreide. Um die Wasserkraft zu nutzen, wurden Fließgewässer aufgestaut, oder man legte – oft kunstvoll in die Landschaft eingebettet – Mühlkanäle an, die aufwendig unterhalten werden mussten.

Heute zählen Mühlen wie Mühlkanäle zu den wertvollen Kulturdenkmälern. Mit der Elektrifizierung ab Beginn des 20. Jahrhunderts waren Getreidemühlen natürlich nicht mehr auf einen Standort am Wasser angewiesen. Der Strukturwandel in der Landwirtschaft und im Handwerk

sorgte für die Schließung vieler Betriebe. Rund 19 000 Mühlen gab es noch 1950 in Deutschland; 1980 waren es nur noch 2500. Heute sind in Deutschland noch 550 Getreidemühlen registriert. Im Ländle sind es nach Angaben des Baden-Württembergischen Müllerbundes immerhin noch rund 168 Betriebe.

Die Bandbreite ist nach wie vor groß. Ob professionell arbeitende Mühlen oder historische Anwesen, die nur an bestimmten Tagen im Jahr in Betrieb genommen werden, in jedem Jahr findet am Pfingstmontag der Deutsche Mühlentag statt. Dann gibt es viele Gelegenheiten, das uralte Müllerhandwerk, sowohl in historischem Ambiente als auch in seiner hoch technologisierten Form, näher kennenzulernen. Weitere Informationen unter: www.muehlen-dgm-ev.de

meter großen Karpfenart – das Wandern im Gewässer wieder ermöglichen soll.

Geballte Energie an der Metter

Dem Strömer gilt auch die Aufmerksamkeit im nur fünf Kilometer Luftlinie entfernten Mettertal. Dort, am nicht minder idyllischen Mühlenanwesen der Familie Fessler in der 5700-Seelen-Gemeinde Sersheim, gibt es ebenfalls einen Aufstieg für diese Fischart und natürlich auch andere Wasserbewohner. Die Fessler Mühle bildet ein romantisches Gebäudeensemble am Ortsausgang. Dort strömt die bei Sternenfels-Diefenbach im Naturpark Stromberg-Heuchelberg entspringende Metter Richtung Bietigheim-Bissingen, wo sie schließlich in die Enz mündet. Seit über 620 Jahren – das Jubiläumsjahr war 2016 – wird in der Fessler Mühle die Wasserkraft genutzt; heute



Fessler Mühle

Untere Mühle 2-4
74372 Sersheim
Telefon: 07042 33914
www.fessler-muehle.de

Mühlenidylle im Mettertal



Zuhause in der Welt von Mahlwerken, Mehlen und regionalem Marketing: Manfred Auch, Chef der Vaihinger Mühle

natürlich auch nicht mehr mithilfe eines klappernden Mühlrads, sondern mittels einer Turbine, deren Strom wiederum dem Mahlwerk der Mühle den nötigen Schwung gibt. Das Thema Energie spielt beim agilen Firmenchef Wolfgang Fessler und seiner Familie eine besondere Rolle.

Und das auch in Sachen Muskelkraft. Denn als weitere Grundlage neben dem traditionellen Mühlenbetrieb baute er bereits 1976 eine ehemalige Scheune zu einem Fitnesszentrum mit den Schwerpunkten Prävention und Rehabilitation aus. Ausgewogene Fitness- und Gesundheitsprogramme erkannte Wolfgang Fessler schon frühzeitig als wichtige Ergänzung zur gesunden Ernährung. Und nicht zuletzt bietet er Abenteuer- und Freizeitreisen an. In den 1980er-Jahren kam als weiterer Unternehmenszweig die Aus- und Weiterbildung in Sachen Sport und Fitness hinzu, wofür er etwa den Württembergischen Leichtathletik-Verband gewinnen konnte. Besonders stolz ist man in der Fessler Mühle auf das jüngste Kind: eine Whisky-Brennerei.

Die hat Wolfgang Fessler zusammen mit Sohn Tobias, ebenfalls Müllermeister, entwickelt. „Das Getreide für den Met-



Muskelmänner schleppen schwere Mehlsäcke. Am Deutschen Mühlentag gibt es an der Fessler Mühle den Wettbewerb „Meister am Sack“.

termalt-Whisky kommt aus dem Mettertal, das Wasser aus unserer Quelle, die direkt im Mühlenhof an das Tageslicht tritt“, erklärt Wolfgang Fessler. Hinzu kommt eine beliebte Eventgastronomie, zu deren Herzstück der „Beutelkasten“ gehört, eine Kleinkunstabühne in einem früheren Ökonomiegebäude des Sersheimer Mühlenviertels. Zahlreiche schwäbische Humoristen und Kabarettisten gaben sich dort schon ein Stelldichein. Die auf der Bühne unter anderem dargebotene Mundart passt bestens zur Sammelleidenschaft des Hausherrn. Denn im obersten Stock des „Beutelkastens“ befindet sich ein sorgfältig gepflegtes Mühlen- und Heimatmuseum. Ob historische Mehlsäcke, Mahlwerke, Nudemaschinen oder Dutzende von Spätzlepressen, es



Drei Generationen arbeiten Hand in Hand: Gerhard, Tobias und Wolfgang Fessler (von links).

fehlt eigentlich nichts aus der „guten alten Zeit“. Ganz klar, dass Kinder bei Führungen und Aktionstagen auch diese Schätze entdecken dürfen.

So viel Unternehmungsgeist braucht viele Hände. Deshalb helfen neben Vater und Sohn auch Ehefrau Gerlinde sowie

die Töchter Nadine und Melanie mit. Sie sind auch in alle anderen Geschäftsfelder der Fessler Mühle integriert. Selbst der 94-jährige Mühlen senior Gerhard Fessler ist noch jeden Tag im Betrieb.

Text: Claus-Peter Hutter, Fotos: Claus-Peter Hutter (6), Fessler Mühle (4), Wager Archiv (4), Vaihinger Mühle (2), Fotolia (1), Wikipedia (1)

Vaihinger Mühle

Enzgasse 24
71665 Vaihingen an der Enz
Telefon: 07042 2892244
www.vaihinger-muehle.de



Zutaten (Kastenform 35 cm):

- 500 g Dinkelmehl Type 630
- 1 TL Salz
- 1 Würfel Hefe
- 1 Prise Zucker
- 250 g lauwarmes Wasser
- 150 g Walnuskerne
- Fett für die Backform

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Fotolia (4), Johannes Guggenberger (3)

Enztaler Dinkel-Walnuss-

Brot

Zubereitung:

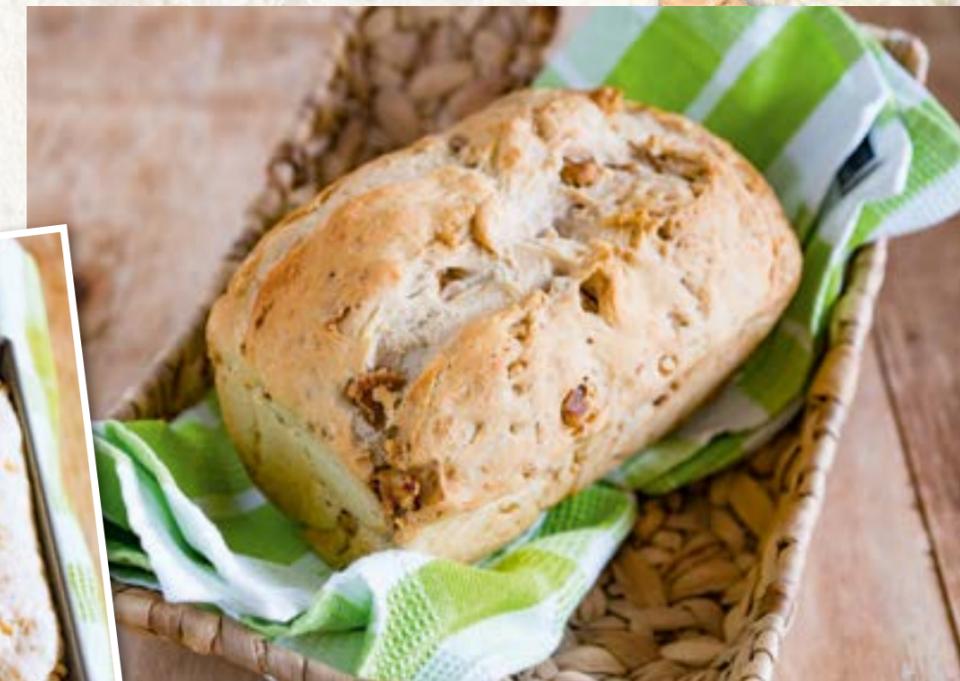
1. Das Dinkelmehl in einer Schüssel mit dem Salz mischen. In der Mitte des Mehls eine Mulde formen und die Hefe hineinbröseln. Zucker hinzufügen und zusammen mit etwas Dinkelmehl sowie 50 ml lauwarmem Wasser zu einem Vorteig verrühren. 30 Min. gehen lassen.

2. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Nach dem Aufgehen des Vorteigs das restliche Wasser zugießen und mit der Küchenmaschine einen glatten Teig kneten. Die Rührschüssel zudecken und den Teig an einem warmen Ort 50 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit die Walnüsse hacken und die Backform einfetten.

3. Zum gegangenen Teig die gehackten Walnüsse hinzufügen, alles nochmals durchkneten und in die Backform geben. Weitere 10 Min. gehen lassen. Danach die Oberseite mit einem Messer der Länge nach einschneiden und mit etwas kaltem Wasser oder Milch bepinseln. Die Backform in den vorgeheizten Backofen stellen und etwa 60 Min. backen.

Der Duft des frisch gebackenen Brotes zieht durchs Haus.

Durch das Bestreichen mit Wasser oder Milch erhält die Kruste einen schönen Glanz.





Eine beeindruckende Erscheinung –
der Villingener Narro in seiner ganzen
barocken Pracht



Die *Baar*

.....
Unterwegs zwischen Fürsten und Fasnet
.....



und das schwäbische Adelsgeschlecht der Zähringer zurückgeht. Die Fürstenberger besaßen seit anno 1283 das Brauprivileg. Die Brauerei selbst gibt es seit dem 18. Jahrhundert. Der erste Stammsitz der Fürstenberger war der namensgebende Fürstenberg am Südrand der Baar (918 Meter, der „fürderste Berg“ des Höhenzuges Länge bei Neudingen) mit der gleichnamigen ehemaligen Burgstadt, die nach dem Großbrand von 1841 unterhalb des Bergs neu aufgebaut wurde und heute ein Ortsteil der Stadt Hüfingen ist. Seit 1488 ist das Schloss in Donaueschingen im Besitz des Adelsgeschlechts und dessen Sitz.

Napoleons Reise-Urinal

Das heutige Schloss entstand um 1723 im Stil des Historismus. Donaueschingen ist bis heute in weiten Teilen vom Glanz

seiner höfischen Vergangenheit geprägt, aber auch weithin wegen der Donauquelle im Schlosspark bekannt. Die erst vor Kurzem mit großem Aufwand restaurierte prachtvolle Einfassung des Quelltopfs, die im Juni 2016 mit großem Defilee beim Donauquellfest wiedereröffnet wurde, ist seit Jahrhunderten Zankapfel zwischen den Donaueschingern und den Furtwängern. Auf deren Gemarkung entspringt hoch droben bei der Martinskapelle auf 1000 Meter über dem Meer die Breg, der hydrographisch längste Quellzufluss der Donau, weshalb Furtwangen die Donauquelle für sich beansprucht. Doch dem Besucher ist es letztlich egal, wer nun recht hat, denn ein Augenschmaus ist die Quelle beim Donaueschinger Schloss allemal.

Freunde der zeitgenössischen Kunst kommen im Museum Art.Plus am Be-

ginn des Schlossparks auf ihre Kosten. Lohnend ist auch ein Besuch der Fürstlich Fürstenbergischen Sammlungen im Privatmuseum des Hauses Fürstenberg mit seinen beeindruckenden kunstgeschichtlichen Objekten aus der Geschichte des Hauses, darunter, als Kuriosität, Napoleons Reise-Urinal.

Amadeus auf der Durchreise

Donaueschingen steht aber auch im Ruf einer Musikstadt, der letztlich auf den berühmten Mozart zurückgeht. Der zehnjährige Amadeus machte im Jahr 1766 mit seinen Eltern auf seiner langen Reise zu den Weltmetropolen Paris und London in der Residenz der Fürstenber-

ger halt, und alle großen Opern Mozarts wurden später am Hoftheater aufgeführt. Heute sind die Donaueschinger Musiktage das älteste Festival für Neue Musik. Eine bedeutende Traditionsveranstaltung ist aber auch das renommierte Donaueschinger Reitturnier,



Das Dorf Fürstenberg am Fußes des gleichnamigen Berg

Winterliche Beschaulichkeit im Landschaftsschutzgebiet bei Villingen

Die Hochebene der Baar schmiegt sich prägnant zwischen die südliche Schwäbische Alb und den südlichen Schwarzwald. Eine vielseitige Landschaft für Ländle-Genießer.



Ein lauschiges Plätzchen an der Schützenbrücke, die in Donaueschingen über die Brigach führt (oben). Die Donauquelle beim Schloss zieht Besucher aus der ganzen Welt an (rechts).

Wer sich der Baar nähert, wird schnell feststellen, dass ihr zu Unrecht der Ruf eines „herben Charmes“ vorausleilt. Doch, Charme hat die Baar sehr wohl, mit der mäandernden jungen Donau, ihren weiten Landstrichen, sanften Erhebungen und malerischen Städtchen. In der Wutachschlucht, die die südliche Baar vom Hochschwarzwald bis zum Albtrauf durchschneidet, gibt sie sich hingegen recht wild und verwegen. Aber das Attribut „herb“ verdient hier bestenfalls der Winter, der in diesen Gefilden mit aller Strenge und reichlich Schnee zuschlagen kann. Dann hat er auch wieder seine schönen Seiten, wenn man sich zum Beispiel auf eine der zahlreichen Loipen begibt, um anschließend in einem der heimeligen Gasthäuser einzukehren. In der wärmeren Jahreszeit ist

die Baar wegen der eher mäßigen Höhenunterschiede ein ideales Revier für Fahrradtouren. Und auch für Tiere hat diese Landschaft offenbar etwas Anziehendes, sodass im Mai 2016 sogar mal wieder ein Wolf hier gesichtet wurde – der erste nach 160 Jahren.

Der Fürderste

Weit über die Grenzen der Baar hinaus hat sich eine quasi adelige Brauerei einen Namen gemacht, die nach dem Hause Fürstenberg benannte Fürstlich Fürstenbergische Brauerei in Donaueschingen, die bis 2004 im Besitz der Familie war, die auf die Grafen von Urach



Jubiläum in Villingen-Schwenningen

Die alte Zähringerstadt feiert dieses Jahr ihr 1200-jähriges Bestehen. Den Auftakt des Festreigens bildet ein großes Narrentreffen mit Gästen aus elf alten Zähringerstädten, darunter Bern, Fribourg, Freiburg und Bräunlingen, am 28. und 29. Januar 2017 in Villingen.

Villingen, Schwenningen und der Stadtteil Tannheim wurden am 4. Juni 817 erstmals urkundlich erwähnt, und zwar in einer Schenkungsurkunde. Diese wurde am Hofe Kaiser Ludwigs des Frommen gefertigt. Darin schenkte er dem Kloster Sankt Gallen die Zins-, Tribut- und sonstigen Einnahmen aus 47 landwirtschaftlichen Gütern, die zuvor den regionalen Grafen zustanden.

Donaueschingen ist Schauplatz einer der renommiertesten Reitsportveranstaltungen.



das 2016 seinen 60. Geburtstag feierte. Springreiten, Dressur, Polo, rasante Fahrwettbewerbe und ein vielfältiges Rahmenprogramm machen das Ereignis alljährlich zu einem Volksfest.

Doch auch andernorts haben die Fürstenberger auf der Baar ihre Spuren hinterlassen. So liegt im Donaueschinger Stadtteil Pfohren die 1471 von den Fürstenbergern erbaute Entenburg, eine ehemalige Wasserburg. Ein verstecktes Kleinod ist die fürstliche Gruftkapelle mit zugehörigem Park auf dem Gelände einer ehemaligen Kaiserpfalz in Neudingen, der südlichsten Ortschaft Deutschlands an der Donau.

Unter Musikern und Töpfern

In der unmittelbaren Nachbarschaft von Donaueschingen liegen gleich zwei bezaubernde Städtchen – Bräunlingen und Hüfingen, die beide durch ihre gut erhaltene historische Altstadt mit beeindruckenden Bauten aus früheren Jahrhunderten begeistern. Alle zwei Jahre lockt der Straßenmusiksonntag am letzten August-Wochenende Besuchermassen nach Bräunlingen, das nächste Mal 2018. Und in Hüfingen fand im September 2016 bereits zum 25. Mal der weithin bekannte Internationale Töpfermarkt statt. Berühmt ist Hüfingen allerdings auch für seine Blumentepiche mit religiösen Motiven, die alljährlich von der Hüfinger Bevölkerung am Fronleichnamstag ab dem frühen Morgen auf dem Prozessionsweg kunstvoll ausgelegt werden.

Ein anderes Brauchtum, das die Menschen auf der Baar alle Jahre wieder vereint, ist die Fastnacht, die hier durch die traditionsreichen Weißnarren mit ihren bemalten Gewändern und Glattlarven geprägt ist. So verwundert es nicht, dass der berühmte Kurort Bad Dür rheim neben der beliebten Solemar-Therme den „Narrenschoopf“ als weitere Attraktion vorzuweisen hat. Er

ist Deutschlands größtes Fastnachtsmuseum mit rund 300 lebensgroßen Narrenfiguren der Vereinigung Schwäbisch-Alemannischer Narrenzünfte aus Baden-Württemberg und der deutschsprachigen Schweiz. Untergebracht ist es in drei markanten Kuppelbauten, einer davon ein ehemaliger Speicher der Rottweiler Saline vom Anfang des 19. Jahrhunderts. Zudem kann man



Auch Pfohren begeht 2017 seine 1200-Jahr-Feier rund um die mittelalterliche Entenburg.



Das frühgotische Villingen Münster Unserer Lieben Frau im Zentrum der historischen Innenstadt

hier eine Sammlung von Holzmasken oder Larven, hier auch Schemen genannt, aus drei Jahrhunderten bestaunen. Sie stammen aus dem Besitz des 2015 verstorbenen Villingen Schemenschnitzers Manfred Merz, einer Koryphäe seines Fachs.

Klosterkirchen und Keltenpfade

Auch das benachbarte Villingen mit seinem gut erhaltenen mittelalterlichen Stadtkern gehört landschaftlich noch größtenteils zur Baar und liegt unmittelbar an der Nahtstelle zum Schwarzwald. Die alte Stadtmauer ist mit mehreren Stadttoren und Türmen in weiten Teilen erhalten. Lohnend ist auch ein Besuch

des frühgotischen Münsters sowie des Franziskanermuseums. Neben der keltischen Fürstengrabkammer mit Funden vom Magdalenenberg, dem größten hallstattzeitlichen Grabhügel Mitteleuropas, gibt es hier eine stadtgeschichtliche Abteilung, eine Schwarzwaldsammlung, eine Fastnachtsausstellung sowie wechselnde Sonderausstellungen zu besichtigen. Die ehemalige Klosterkirche wird heute rege als Konzertsaal genutzt. Der 2014 eingeweihte Keltenpfad verbindet das Franziskanermuseum mit dem Magdalenenberg. Eine App fürs Smartphone sowie Info-Tafeln liefern die zugehörigen Informationen.

Der Stadtteil Schwenningen der 1972 ins Leben gerufenen Doppelstadt Villingen-Schwenningen, der früher renommierte Unternehmen der Uhrenindustrie beherbergte, ist heute als Außenstelle der Hochschule Furtwangen auch Studentstadt. Alljährlich wird hier Anfang Juli die Lange Kulturnacht gefeiert, ein Fest von Bürgern für Bürger, mit Dutzenden Veranstaltungen an zahlreichen Orten und auf Open-Air-Bühnen. Das kulturelle Angebot reicht dabei von Musik, Tanz, Theater über Kabarett und Lesungen bis hin zu Ausstellungen und Führungen.

Viel los im Moos

Bekannt ist Schwenningen auch für das Schwenninger Moos, ein Moor- und Naturschutzgebiet am Rande der Stadt, in dem der württembergischste aller Flüsse entspringt – der Neckar. Bis in die 1950er-Jahre wurde hier Torf abgebaut, sodass das einstige Hochmoor zerstört wurde. Durch Sperren in den Entwässerungsgräben begann ab dem Ende der 1980er-Jahre die Renaturierung. Die neu entstandene Landschaft mit den verheideten Flächen, im Wechsel mit Birken-Moorwald und Grauweidengebüsch, ist heute ein beliebtes Naherholungsgebiet von beeindruckender Schönheit.

Mitten durch das Schwenninger Moos verläuft auch die Europäische Wasserscheide, die die Zuläufe von Rhein und Donau trennt. Die Wasserscheide war früher zugleich die Landesgrenze zwischen dem Königreich Württemberg und dem Großherzogtum Baden. Mehrere historische Grenzsteine erinnern daran. Im Moos wurden aber auch jungsteinzeitliche Funde ausgegraben und Reste einer frühgeschichtlichen Siedlung gefunden. Die Römerstraße Hüfingen (*Brigobane*) – Rottweil

(*Arae Flavia*) führte am Westrand des Schwenninger Mooses vorbei. So kam es nicht völlig überraschend, dass viele Jahre später, 1837, Torfstecher einen Münzschatz aus 168 römischen Kupfer- und Silbermünzen aus der Zeit um das Jahr 290 entdeckten. 🏰

Text: Peter Haller, Fotos: Peter Haller (10), Fotolia (1), Simone Mathias (1)



Bräunlingens Wahrzeichen, das Mühlentor von 1203 (oben rechts) Denkmalgeschütztes Ensemble in der Altstadt von Hüfingen (rechts) Das Naturschutzgebiet Schwenninger Moos ist Quellgebiet des Neckars (unten).



Der Bräunlinger Hansel, eine der typischen Baaremer Narrenfiguren, wird nur von Männern getragen.