

Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer steht vor der Tür und lockt zu allerhand Aktivitäten im Freien. Unser Ländle ist so reich an herrlicher Natur, die man wandernd oder Rad fahrend erleben kann. Im Jubiläumsjahr zum 200. Geburtstag des im Ländle erfundenen Fahrrads hat sich **Mein Ländle**-Autor Florian Baitinger mit dem Rad auf den Weg gemacht, um der schwäb'schen Eisenbahn von Stua gert über Ulm nach Biberach, Durlesbach und Meckenbeuren zu folgen. Wie, Sie meinen, die Reihenfolge stimme nicht? Na, dann lesen Sie den höchst amüsanten Artikel ab Seite 68.

Zu den 30 Genießerpfaden im Schwarzwald sind kürzlich zwei neue hinzugekommen: der Ibacher Panoramaweg und der Rappenfelsensteig. Unser Autor Jürgen Gerrmann ist schon einmal für Sie vorgewandert. Ich verrate nur so viel: ein Traum.

Klar, dass Bewegung an der frischen Luft hungrig macht. Da können wir helfen, unser **Mein Ländle**-Koch Johannes Guggenberger steuert mit Kaiserstühler Weinsuppe, gefüllten Mistkratzerle und Ermstaler Grießschnitten gleich Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch bei. Übrigens, unser neues **Mein Ländle**-Buch ist da: „Kochen im Ländle“. Dort hinein haben wir die schönsten Rezepte aus dem Ländle gepackt. Wir würden uns sehr freuen, wenn es Ihnen genauso

viel Freude bereitet wie uns beim Auswählen, Kochen und Gestalten.

Der Sommer ist Festzeit. Das Ländle bietet eine unglaubliche Auswahl an Festen und Bräuchen. Neue und alte. So haben wir das Stocherkahnrennen in Tübingen besucht, mit 60 Jahren ein eher junger Brauch. Aber wir waren auch beim über 500 Jahre alten Schäferlauf in Markgröningen und bei seinem jüngeren Geschwister, dem Uracher Schäferlauf. Noch heute rennen die jungen Schäfersöhne und -töchter, teilweise barfuß, über das Stoppelfeld – um die Ehre, Schäferkönig und -königin zu sein.

Für uns das schönste Fest ist natürlich das **Mein Ländle**-Sommerfest, das wir gemeinsam mit Ihnen am Sonntag, 25. Juni, von 11 bis 20 Uhr auf dem Rammerthof in Nürtingen-Raidwangen feiern wollen. Mehr dazu auf den Seiten 22/23.

Ach ja: Wir haben einen Neuzugang im Team zu begrüßen. Der Stuttgarter Künstler und Karikaturist Michael Luz steuert ab dieser Ausgabe jedes Mal eine neue Zeichnung bei, die er mit fantastischem, doppeldeutigem Wortwitz kreiert. Ich hoffe, Sie haben ebenso viel Spaß damit wie wir.

Ihr
Wulf Wager

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Wulf Wager'.

Stochern 62



24 Auf Himmelfahrts-Brautschau



Gefüllte Mistkratzerle 40



98 Wandern für Genießer

38 Kräuterparadies topfüber



92 La vie en rose



Inhalt
Ausgabe 3/17

ThemenLändle: Honig

- Vom süßen Ertrag harter Arbeit 10
- Honig – die Himmelsmedizin 18
- Rezepte mit Honig 20

BräucheLändle

- Die Uffertbrut im Markgräflerland 24
- Schäferlauf in Markgröningen und Bad Urach 30

BastlerLändle

- Ein Maibaum für Garten und Terrasse ... 36
- Ein Kräuterbeet auf kleinstem Raum 38

GenießerLändle

- Gefüllte Mistkratzerle 40
- Kaiserstühler Weinsuppe 44
- Ermstaler Grießschnitten 48

WeinLändle

- Der Sauvignon blanc 52

SchafferLändle

- Die glorreichen Sieben von Wankheim ... 56
- Der Schellenbandmacher 78
- Flecht-Werk-Kunst 106

ErlebnisLändle

- Das Tübinger Stocherkahnrennen 62

FahrradLändle

- Stuagert, Ulm ond Biberach 68

NaturLändle

- Die Wiesenmacher 80

KräuterLändle

- Echtes Johanniskraut 88
- Rezepte mit Echtem Johanniskraut 90

GartenLändle

- Die Königin im Ländle-Garten 92

WanderLändle

- Auf Premiumwegen im Südschwarzwald 98

Immer dabei

- Editorial 3
- In dieser Ausgabe 7
- DenkerLändle 8
- IlluztrationsLändle 76
- NaturerlebnisLändle 86
- Großmutter's Erfahrungsschatz 105
- Sell und Jenes 112
- Marktplatz 114
- BücherLändle 116
- Äpfle & Pferde 117
- Termine 118
- Impressum, Vorschau 122





In Bad Urach dürfen die Schäfer
in Turnschuhen rennen,
während in Markgröningen ganz
traditionell barfuß über das
Stoppelfeld gerannt wird.



Lauf, Schäfer, lauf!

.....
Auf zum Schäferstündchen nach Markgröningen und Bad Urach
.....

Die alte württembergische Grafenstadt Urach putzt sich alle zwei Jahre festlich heraus, und die Honoratioren der Stadt holen den schwarzen Anzug aus dem Schrank. Der Anlass? Die Schäfer küren ihr Königs-paar. Außer der Ehre gibt's für die Hoheiten je einen ausgewachsenen Hammel.

Seit 1446 treffen sich die württembergischen Schäfer einmal jährlich in Markgröningen, immer zu ihrem Zunfttag, immer am ehemaligen Sitz der Hauptlade der Schäferzunft. Früher wurden dabei junge Schäfer aufgenommen, Steuern und Abgaben bezahlt, über Fehlritte wurde zu Ge-

richt gesessen, Markt gehalten und ein Wettlauf um die Ehre des Schäferkönigs und der Schäferkönigin veranstaltet.

Alljährlich reisten am 24. August – am Bartholomäustag also, denn Bartholomäus ist der Schutzheiligen der Hirten – Schäfer, Meister und Knechte aus allen württembergischen Landesteilen nach Markgröningen. Dafür mussten sie ihre Herden oft wochenlang alleine lassen. Nach mehreren vergeblichen Anläufen der Schäferzunft teilte Herzog Eberhard Ludwig 1723 die Markgröninger Hauptlade in eine Haupt- und drei Nebenladen, also Unterorganisationen der Hauptzunft. Damit entstanden drei weitere Schäferfesttage, in Urach, in Wildberg und in Heidenheim. Während aber Markgröningen alljährlich zum „Run auf den Hammel“ einlädt, feiern die drei anderen Städte nur alle zwei Jahre. In Bad Urach findet der Schäferlauf immer in den ungeraden Jahren am Wochenende um Jakobi (25. Juli) statt.

Achtung, Ehre, Schlägereien

1724 wurde in Urach der erste Schäfer-tag gehalten. Über 200 Schäfer lauschten damals der Rede des Vogtes. Dieser

hofierte sie mit den Worten, dass seit der Erschaffung der Welt das Schafhirtenamt die vornehmste und gemeinste Hantierung sei, dass in alten und neuen Zeiten Könige und Kaiser sich selbst der Sorge, der Wart und der Hut der Schafe unterzogen hätten, dass von der Schafhaltung viel Nutzen zu verzeichnen sei und dem Schäferberuf Achtung und Ehre gebühre. Mit „Achtung und Ehre“ hatten die Schäfer allerdings nicht zu jeder Zeit etwas am Hut, weisen doch viele Ratsprotokolle in fünf Jahrhunderten auf Händel und Schlägereien, öffentliche Besäufnisse und ungenehmigte Tanzveranstaltungen hin. Sicher fand auch manch unerlaubtes Schäferstündchen statt.

Folkloristisches Flair und Handwerkstradition

Die enge berufliche Zusammenarbeit der Schäfer mit den Metzgern und Viehhändlern verschaffte auch jenen Privilegien in Urach. Das führte sogar dazu, dass nach der Auflösung der Schäferzunft als berufsständischer Organisation anno 1828 durch König Wilhelm I. die Metzger und Viehhändler zusammen mit der Stadt die Ausrichtung des Schäferlaufs

übernahmen. Noch heute marschieren oder reiten die Metzger in der ordnenden Funktion der Kreisreiter an der Spitze des Festzuges zum Schäferlauf.

In beiden Schäferlaufstädten gehen dem eigentlichen Festtag Wettbewerbe voran. Beim Leistungshüten etwa müssen Schäfer und Hund in kniffligen Situationen beweisen, dass sie ein eingespieltes Team sind und die Herde jederzeit im Griff haben. Den scharfäugigen Wertungsrichtern entgeht nichts. Währenddessen befindet sich die ganze Stadt schon in angespannter Aufregung. Schnell wird noch das Trottoir gefegt, und in Urach drehen die Metzgerpaare zu den Klängen der behäbig spielenden Schäfermusik vor den Häusern hono-



Beim Wassertragen beweisen die Landfrauen ihre Geschicklichkeit (Mitte).



Die historische Fahne der Uracher Schäferzunft von 1822 (links). Markgröningen und Bad Urach sind die einzigen Städte im Ländle, die sich einen angestellten Stadtschäfer leisten (unten).



Der Preis für die Besten des Laufs: die Königsehre

Festzug in die Kirche

Am Sonntagmorgen sind schon wieder alle Buden abgebaut. Nichts erinnert mehr an eine durchgefeierte Nacht. Jetzt braucht Urach Platz für den Festzug und die vielen Menschen, die mit den Schäfern feiern wollen. Schon um fünf Uhr morgens krachen die Böller von der hoch über der Stadt thronenden Ruine Hohenurach.

Der Festtag beginnt mit einem kleinen Festzug, der geradewegs zu einem Gottesdienst in die Amanduskirche führt. Nachdem der Segen von oben eingeholt wurde, geht der Festzug weiter zum fachwerkgezierten Rathaus, wo mit der



Die Schäferlade dient der Aufbewahrung der Königskrone (links).

riger Bürger schon ein paar Ehrenrunden. Am späten Nachmittag trifft man sich bei einem Glas Wein oder Bier und stimmt sich an einer der vielen Vereinsbuden, die allerhand Leckereien feilbieten, auf den Sonntag ein, den eigentlichen Festtag.



Übergabe der Schäferlade und der historischen Schäferfahne auch der weltliche Segen erfolgt. Der Bürgermeister eröffnet die Ehrentänze mit einem Metzgermädchen zum Walzertakt. Dem folgt eine Mazurka, der Metzgeranzug der ledigen Metzgersöhne und Metzgermädchen, die mit bunten Bändern festlich aufgeputzt sind. Danach setzt sich der lange farbenprächtige Umzug mit traumhaft schönen Festwagen, allesamt von Pferden gezogen, in Bewegung. Nicht nur die Präsentation aller Facetten der Schäfererei, auch die Trachtengruppen aus der näheren Umgebung sowie die Landwirtschaft mitsamt Gänsen und Eseln machen diesen Umzug zu einem einzigartigen Erlebnis. Ziel ist die Zittelstatt, der historische Festplatz vor den Toren der Stadt. Das Uracher

Ritual folgt dem Markgröninger Vorbild, das seit mindestens 500 Jahren so zelebriert wird.

Erst ein Gockel ...

Bevor jedoch der Höhepunkt stattfinden kann, der dem Fest seinen Namen gibt, der Wettlauf der Schäferinnen und Schäfer, gehört erneut den Metzgern die Bühne: Sie zeigen nochmals ihren Metzgeranzug und den eigentümlichen Bechertanz. Bei diesem Geschicklichkeitstanz kann das gewandteste Paar einen bunt gefiederten lebenden Hahn gewinnen, der im Festzug mitgetragen wurde. Im ersten Durchgang hebt der Tänzer seine Tänzerin unter einem Galgen in die Höhe. Dabei versucht sie, mit dem Kopf ein Wasserglas umzustößen, das

auf einem am Galgen hängenden Tablett steht. Im zweiten Durchgang stemmt die Tänzerin den Tänzer in die Höhe, und das punktgenau auf eine ganz spezielle Fermate der Schäfermusik. Der Gockel geht als Preis an das Paar, das die Aufgabe am schönsten meistert – ohne dabei nass zu werden.

... dann zwei Hammel

Mittlerweile sind die Läuferinnen und Läufer für den Wettkampf gerüstet. Wenn der Vorreiter den Lauf startet, beginnt das Rennen der ledigen Schäferinnen und Schäfer um den Hammel und vor allem um die Ehre, König und Königin der Schäfer zu sein. Die kurzbehosten und -berockten jungen Leute rasen mit wehenden Haaren über das frisch gemähte Stoppelfeld – in Markgröningen barfuß. Gut, dort ist vorher zwar der gesamte Festzug darüber

Beim Bechertanz beweisen die Kreisreiter, junge Leute aus dem Berufsstand der Metzger, ihre Geschicklichkeit.



Die Schafe der Schwäbischen Alb

Heute spielen Schafhaltung und -zucht bei Weitem nicht mehr die wirtschaftliche Rolle wie noch im 19. Jahrhundert. Auf der Schwäbischen Alb und in Teilen des Schwarzwaldes haben die Tiere allerdings eine sehr wichtige Funktion. Sie dienen der Landschaftspflege; ohne Schafe gäbe es die typischen Wacholderheiden nicht. 15 Prozent der Grünlandfläche Baden-Württembergs, immerhin 78000 Hektar, sind an die Schafhaltung gebunden. Knapp 3000 Schafhalter, darunter nur noch 180 hauptberufliche Schäfer, haben rund 250000 Tiere. Albschäfer beliefern die heimische Gastronomie mit Lammfleisch, und Schafkäse ist ebenfalls begehrt. Dennoch wird mit der Schafhaltung nicht viel Geld verdient. Dementsprechend hat sich auch der Sinn des Uracher Schäferfestes verändert. Aus einer berufsständischen Veranstaltung ist ein grandioses folkloristisches Spektakel geworden, das bei Einheimischen starke Emotionen weckt und Tausende Besucher aus allen Regionen anlockt.

gegangen, aber dennoch gibt es blutige Füße. Das Kräfteressen hat ganz handfeste Gründe, denn die Schäfer und Schäferstöchter mussten durchaus mal ein Schaf einfangen oder ein wildes Tier verjagen, das sich eine Mahlzeit aus der Herde holen wollte. Als Insignium ihrer Würde werden Sieger und Siegerin gekrönt. Jeweils ein Hammel ist der Lohn für die schweißtreibende Rennerei. Das blökende Tier ist für die Gewinner tatsächlich ein wertvoller Preis, denn zum Schäferlauf zugelassen sind ausschließlich Töchter und Söhne von Schäfern und Schafhaltern aus Baden-Württemberg.

Beim abschließenden Schäfertanz formieren sich die Paare dann in komplizierten Tanzfiguren zu ständig wechselnden Kreisen, Quadraten und



Der Metzgeranzug vor dem Bad Uracher Rathaus (oben), der Bechertanz in Bad Urach (links) und der Hahnenanzug in Markgröningen (rechts)

Sternen – vor den Augen der frisch gekrönten Häupter, die mit dieser höchst sportlichen Leistung geehrt werden sollen.

Ob Schäferkönigin und Schäferkönig ihre würdevollen Kronen auch für die alltägliche Schafhut ab und zu vom Regal holen, bleibt übrigens offen. Sicher ist nur: Am Abend ihres Triumphs müssen sie keine Schäfchen zählen, um in den Schlaf zu finden. 🐑

Text: Wulf Wager, Fotos: Wulf Wager (9), Uwe Hihn (2), Fotolia (1), Rudi Ruopp (1)

Die Schäferläufe

Der nächste Uracher Schäferlauf findet am 23. Juli 2017 statt. Weitere Informationen unter: www.badurach-schaeferlauf.de

Der Markgröninger Schäferlauf findet am 26. und 27. August 2017 statt. Informationen unter: www.markgroeningen.de



Gefüllte

Mistkratzerte

.....
mit Bandnudeln und Salat
.....

Text: Johannes Guggenberger, Fotos: Johannes Guggenberger (10),
Fotolia (6), Jörg Batschi (2)

Zutaten für 4 Personen:

- 2 kleinere Maishähnchen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Ei
- 180 g Sahnequark
- 200 g Schmand
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 160 g Weißbrot
- Küchengarn
- Öl zum Einfetten der Backform
- 1 Bund Suppengrün (Sellerie, Karotte, Lauch, Petersilie)
- 1 große Zwiebel
- etwas Rapsöl
- 250 ml trockenen Weißwein
- 250–500 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- etwas Speisestärke

Außerdem:

- 500 g Bandnudeln
- Blattsalate



Die goldgelben Hähnchen werden zunächst halbiert.

Zubereitung:

1. Die Hähnchen waschen, mit Küchenkrepp abtupfen und der Länge nach halbieren. Die 4 Hälften nun so entbeinen, dass das Fleisch gut zusammenbleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenknochen beiseitestellen.

2. Das Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Sahnequark und Schmand gut verrühren. Die Kräuter waschen, den Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden, die Petersilie fein hacken. Das Weißbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern unter die Quark-Schmand-Masse rühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Kräuter, Schmand und weitere feine Zutaten ...

... ergeben eine frühlingsfrische Füllung.



Suppengrün für eine würzige Soße



Zusammen mit Nudeln und Salat ein perfektes Essen für Gäste!

3. Die Hähnchenhälften mit der Quark-Schmand-Masse bestreichen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Eine Backform einölen und die gefüllten Hähnchenrollen hineinlegen. In den heißen Backofen schieben und ca. 45 Min. braten lassen.

4. Suppengrün und Zwiebel putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Hähnchenknochen in einer heißen Pfanne mit Rapsöl scharf anbraten. Die Gemüsewürfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Weißwein ablöschen, 250 ml Gemüsebrühe hinzufügen und 30 Min. durchkochen lassen. Bei Bedarf noch etwas Gemüsebrühe nachgießen.

5. Den Sud durchsieben, die Sahne zugießen, aufkochen lassen und mit Speisestärke binden. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Parallel dazu die Bandnudeln kochen und die Blattsalate wie gewohnt zubereiten. Zusammen mit den Mistkratzerle und der Soße servieren.

Sind die Hähnchenhälften mit der Füllung bestrichen, ...

... muss noch aufgerollt werden.

Das Ergebnis kann sich sehen lassen.

