

Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

immer wenn ich durchs Ländle reise, egal ob mit dem im Ländle erfundenen Automobil oder mit dem vor genau 200 Jahren im Ländle erfundenen Fahrrad, immer spielt sich ein Gedanke in den Vordergrund: „Mein Gott, ist es hier schön!“ Ob in Hohenlohe, im Schwarzwald, auf der Baar oder auf der Schwäbischen Alb – überall gibt es sehr reizvolle Landschaften, Städte, Dörfer und Plätze. Alle vier Regionen kommen in dieser Sommerausgabe von **Mein Ländle** vor. Allerdings widmen wir der Schwäbischen Alb einen besonderen Schwerpunkt. Wir sind über die Alb gereist, und zwar mit dem Segway, mit dem Muli und zu Fuß. Das ganze **Mein Ländle**-Verlagsbüroteam hat die Segways bei den Teamtage mal getestet und großen Spaß dabei gehabt. Auch an Bräuchen ist die Schwäbische Alb gesegnet. Das Ulmer Fischerstechen beispielsweise ist ein aus dem 16. Jahrhundert überliefertes Zunftspektakel, das nur alle vier Jahre stattfindet. In Reutlingen am Fuße der Alb hat man dagegen das Fahnenfliegen gerade mal so in die Neuzeit gerettet und ihm wieder neues Leben eingehaucht.

Vor allem der raue Charme der Natur zeichnet die Alb aus. Deshalb sind wir eine Etappe auf dem Albschäferweg für Sie vorgewandert. Um der Natur eine Chance zu geben, hat die Ostalbge-

meinde Abtsgmünd begonnen, öffentliche Flächen mit Wildblumensamen zu besäen. Daraus ist nicht nur ein Paradies für Wildbienen geworden, sondern auch ein Magnet für Touristen.

Auf den Spuren der Wild- und Gartenkräuter sind wir mit unserer **Mein Ländle**-Expertin Birgit Dirschka in die „Kräuterwelt“ von Alb-Gold in Trochtelfingen gereist. Auch in Baiersbronn waren wir auf Kräutertour unterwegs, allerdings wandernd und Kraft tankend.

Wenn Kräuter getrocknet sind, spricht man von Gewürzen. Die baut Rudolf Bühler in Hohenlohe an und würzt damit Fleisch und Wurst von seinen natürlich aufgezogenen Tieren. Ebenfalls aus Hohenlohe kommt eine wunderbare, allerdings vegetarische Spezialität – der Eierblootz. Der wiederum wird nur getoppt von Ortenauer Flädle mit Erdbeerragout und Vanillesoße. Schon beim Gestalten dieser Ausgabe von **Mein Ländle** lief uns das Wasser im Munde zusammen. Während wir nur die Ergebnisse anschauen durften, konnten unsere Leserinnen und Leser, die wir zum Grillen und Backen eingeladen hatten, wirklich schnabulieren.

Ihr
Wulf Wager



10 Über Stock und Stein



Sissis Erben : 86



62 100 Kilometer Idylle



44 „Herrgottssoldaten“ in Bad Peterstal



76 Die Trösterin



Inhalt
Ausgabe 4/17

ThemenLändle: Schwäbische Alb

Mit dem Segway über die Alb 10
Mit dem Muli in den Juli 16
Das Ulmer Fischerstechen 20
Auf dem Albschäferweg 26

Bräucheländle

Das Reutlinger Fahnenflaigen 32
Die Bürgermiliz bläst zum Zapfenstreich 44

NaturLändle

Wildblumensommer in Abtsgmünd 36

GartenLändle

Die „Kräuterwelt“ in Trochtelfingen 40

AktionsLändle

Mein Ländle-Leser bei den Küchenmeistern 50

GenießerLändle

Hohenloher Eierblootz 56
Ortenauer Flädle mit Erdbeeren 60
Wildkräuter für Gourmets in Baiersbronn 108

RadlerLändle

Durchs Liebliche Taubertal 62

BastlerLändle

Apfelstarke Fahrradklingel 68

SchafferLändle

Der Schindelmacher von Furtwangen ... 70

DekoLändle

Kalt-blütige Erfrischung 74

KräuterLändle

Die Garten-Ringelblume 76
Rezepte mit Ringelblumen 78
Die wilde Himbeere 80
Rezepte mit Waldhimbeeren 82

MuseumsLändle

Des Ländles schönste Kleider 86

EntschleunigungsLändle

Durchs Moor bei Bad Wildbad 90

ErzeugerLändle

Gewürze aus Hohenlohe 94

WasserLändle

Kostbares Nass 98

WeinLändle

Der Ländle-Wein in steilen Lagen 104

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
NaturerlebnisLändle 39
IlluztrationsLändle 84
Großmutter's Erfahrungsschatz 102
Marktplatz 112
Sell und Jenes 114
BücherLändle 116
Äpfle & Pferde 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122



Schäfer- Stündchen

.....
Auf dem Albschäferweg über die Ostalb
.....



Die Felsen im Wental inspirieren die Fantasie
– und locken zu ersten Kletterversuchen.

Die Schwäbische Alb, die Schafe und die Schäfer – das war über Jahrhunderte hinweg eine geniale Symbiose. Auch wenn diese goldene Ära vorbei ist, ihrer Atmosphäre kann man heute noch auf der Ostalb nachspüren.

Schaut man auf alte Gemälde oder Stiche, so wird schnell klar: Die Alb ist heute nicht mehr das, was sie mal war. Das ist nicht negativ gemeint, sondern einfach eine Tatsache. Früher gab es dort viel weniger Wald und viel mehr Wiesen und Weiden, weil die Alb eben eine Kulturlandschaft war und ist. Die Nutzung verlieh und verleiht ihr das charakteristische Aussehen. Aber was einst die Schafe übernahmen – den Bewuchs niedrig zu halten, damit heute seltene Pflanzen wie die Orchidee eine Chance haben –, das müssen im 21. Jahrhundert Mensch und Maschine tun, ein Stück Landesgeschichte der ganz speziellen Art.

577 000 blökende Zeitgenossen

Man mag es kaum glauben: Im 19. Jahrhundert, der Blütezeit der Schäferei,

zogen fast 900 000 Schafe durchs heutige Ländle. Das waren mehr dieser Tiere als die aus Spanien und Frankreich zusammengekommen. Im Königreich Württemberg allein zählte man 1873 sage und schreibe 577 000 blökende Zeitgenossen. Doch auch die Schäferei geriet in die Wirren der Weltpolitik. Obwohl damals von Dingen wie dem geplanten Freihandelsabkommen TTIP noch keine Rede war, gelangte zum Beispiel jede Menge billige Schafwolle aus Australien und Neuseeland ins Deutsche Reich. Das war schon der erste Schlag. Der zweite war noch fataler: Als die Nazis die Macht übernahmen, verboten sie gleich zu Beginn die Ausfuhr von Schlachtschafen ins Nachbarland Frankreich. Die Folge: 1943 tauchten gerade noch 181 000 Tiere in der Statistik auf. Und nach dem Krieg gab es trotz der anfänglichen Lebensmittelknappheit keineswegs einen Aufschwung: Die Sechzigerjahre markierten mit gerade mal 116 000 Tieren im ganzen Ländle den absoluten Tiefpunkt. Mittlerweile hat man sich etwas berappelt: Die aktuelle Statistik des Jahres 2016 weist für ganz Baden-Württemberg 100 000 mehr aus.

Rund 600 davon sind bei Johannes und Andrea Smietana auf deren Schafhof in

Steinheim am Albuch beheimatet. Und man spürt gleich, für beide ist die Schäferei Passion. Wen wundert's? Beide entstammen uralten Schäferfamilien. Schon sein Großvater zog durch die Lande, und bei ihr war es sogar der Ur-Ur-Opa. Ihre Herde besteht aus Merinoschafen, die nicht nur ein fantastisches Fleisch liefern, sondern auch hervorragende Landschaftspflege leisten. Der Hofladen der Smietanas ist ein Anziehungspunkt für die ganze Region und die Vielfalt des Fleisches, das man in der Theke findet, für einen Städter kaum zu glauben. Sogar Fleischkäse vom Schaf gibt es da.

Darwins Schnecke

Auf den ersten Kilometern des Albschäferwegs in Steinheim kann man als Wanderer das Schäferfeeling am intensivsten erleben: Die Chance ist groß, dass man auf dem alten Schaftrieb über die Hitzinger Steige zum Zanger Berg tatsächlich eine Szenerie erleben kann, wie sie die Landschaftsmaler der Romantik so zahlreich und eindrücklich festgehalten haben. Und wenn man die Schäfer auf dieser rauen Alb, die auch die Menschen geprägt hat, erlebt, dann kommt einem das kein bisschen kitschig vor. Vielmehr weckt diese Urtüm-

lichkeit die Sehnsucht nach einer fast untergegangenen Welt.

Eine Art Weltuntergang hat es hier ja schon einmal gegeben, über den Daumen gepeilt vor 15 Millionen Jahren. Da schlug ein Meteor dort ein und verwüstete weite Teile der Ostalb. Kein Wunder: Wissenschaftler errechneten, dass er eine Energie freisetzte, die der von 18 000 Hiroshimabomben entspricht! Wie dem auch sei, das Steinheimer Becken, wie die Geologen zu dieser Landschaft sagen, ist fast kreisrund und hat im Schnitt einen Durchmesser von fast vier Kilometern. Selbst in die Annalen der Biologie ist das Steinheimer Becken eingegangen: Der Paläontologe Franz Hilgendorf (ein Preuße) nahm vor etwas mehr als 150 Jahren, als er nach Lebewesen der geologischen Vergangenheit suchte, dort die Gehäuse einer Tellerschneckenart unter die Lupe. Er stellte fest, dass sich deren Form langsam veränderte, je „jünger“ die Gesteinsschichten wurden. Die Fachwelt feierte dies als die erste Bestätigung von Charles Darwins Evolutionstheorie – nur drei Jahre, nachdem der britische Forscher sie aufgestellt hatte. Es ist schon erstaunlich, wie viel die Ostalb, die von so manchem als „das Ende der Welt“

verspottet wird, über den Anfang der Welt zu erzählen vermag.

Bei den Bettelbuchen

Man wandelt auf dem Albschäferweg freilich nicht nur auf den Spuren der Urgeschichte, sondern auch auf denen des Mittelalters. Auch wenn die nicht auf den ersten Blick erkennbar sind, begegnet man ihnen auf Schritt und Tritt. Denn die ganze herrliche Gegend gehörte einst zu dem vom Habsburger König Albrecht I. anno 1302 gegründeten Zisterzienserkloster Königsbronn. Das erlebte freilich nur eine kurze Blütezeit und wurde schon 250 Jahre später niedergebrannt.

Die Bettelbuchen wiederum sind Zeugen der schlimmsten Seuche, die Deutschland damals heimsuchte: Nach 1346 wütete auch auf der Ostalb fünf Jahre lang die Pest. Man wusste sich nicht anders zu helfen, als die Erkrankten in den Wald zu schicken. Aus dem Dorf brachte man Essen zu diesem Platz am Rande des Kraters, damit sie nicht verhungern mussten, ein Zeichen der Nächstenliebe. Die wenigen Überlebenden hatten aber auch kein schönes Schicksal. Das aufstrebende Handwerk brach zusammen,



Der Wacholder (oben) gehört zur Alb einfach dazu – und den herrlichen Auerhahn (rechts) haben die Waldarbeiter auf der Ostalb geschnitzt.



Auch in der kargen Landschaft der Ostalb gedeihen wunderschöne Blumen – wie hier die Heidenelke.

Blick aufs Steinheimer Becken: Vor 15 Millionen Jahren schlug hier ein Meteor ein.



aus Not mussten sich viele in die Leibeigenschaft begeben, in der ihre Familien noch Jahrhunderte danach blieben.

Sphinx und Nilpferd

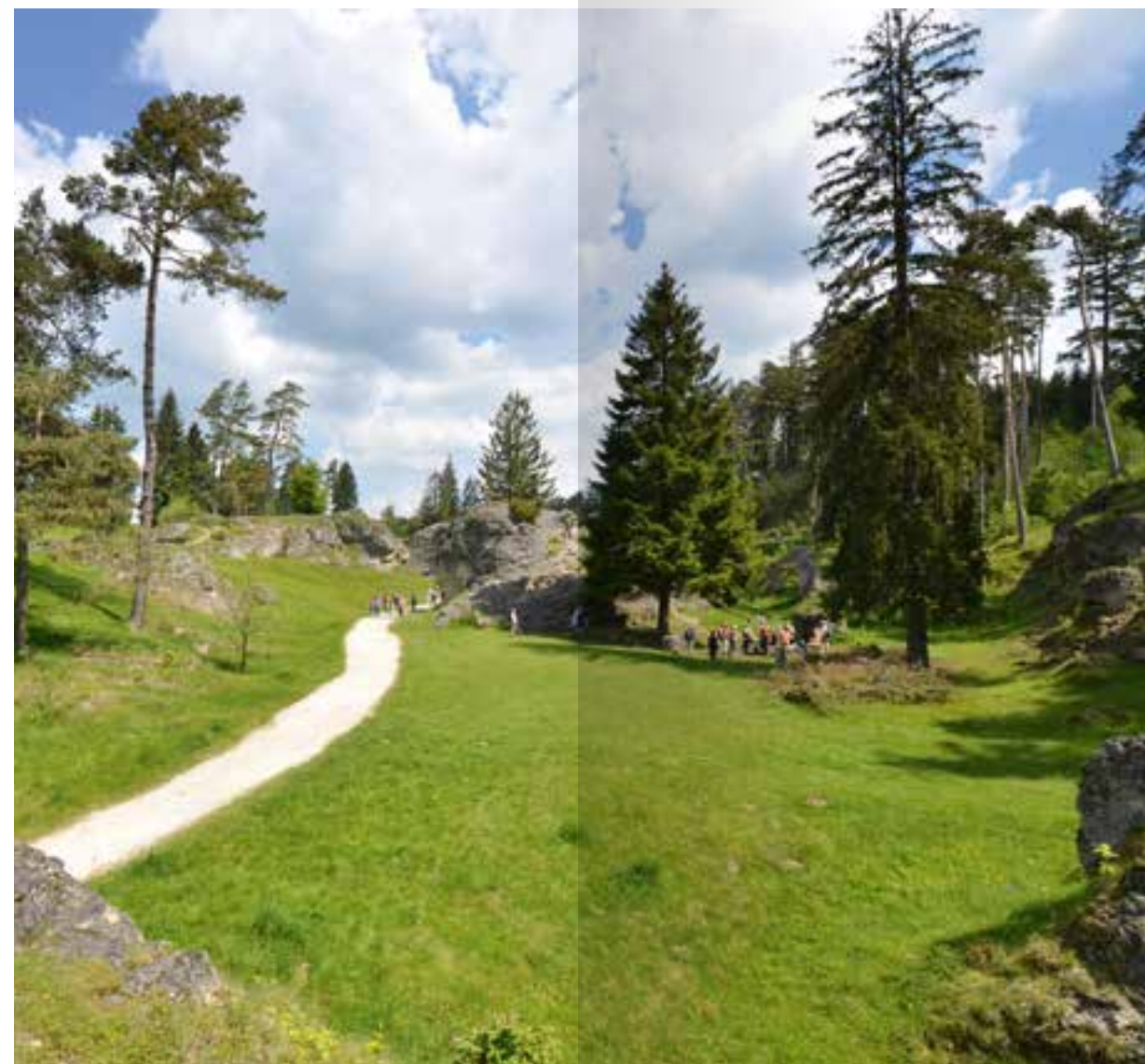
Im zweiten Teil der Wanderung durchquert man eine Landschaft, die wohl jeder Ostäbler von Schulausflügen kennt: Mindestens einer davon musste ins Wental gehen, und was dereinst in der Pubertät vielleicht nervig war, entdeckt man heute voller Freude neu. Zumal sich um dieses typische Trockental viele Geschichten und Sagen ranken. Wie die von der geizigen und hartenherzigen Krämerin, die einst in Steinheim gewohnt und in der bitteren Not die Menschen auch noch mit falschen Maßen und Gewichten betrogen haben soll. Aber das musste sie büßen: Sie kam in ein furchtbares Gewitter, und ein Blitz verwandelte sie in Stein – welche erstaunliche Parallele zum Meteor! Eine markante Felsnadel am Wegesrand trägt daher den Namen „Wentalweible“. Nur in der Andreasnacht, der Nacht auf den 30. November, darf sich die üble Betrügerin bewegen – und auch dann nur, um ihr Schicksal zu bejammern. Grauslich, aber selbst schuld.



Andere Dolomitgebilde in diesem Felsenmeer, das man durchwandert, beflügeln die Fantasie positiver: Da gibt es den Hirschfelsen und den Spitzbubenstadel, und man kann sich im Geiste sogar ins alte Ägypten versetzen – eine „Sphinx“ steht dort ebenso wie ein „Nilpferd“. Vielleicht rührt es daher, dass das Wental, übrigens auch Lebensraum für viele seltene Tier- und Pflanzenarten, gerade bei Familien so beliebt ist. Man kann toll miteinander Geschichten spinnen, und da die Felsen zwar spektakulär zum Betrachten, aber nicht besonders gefährlich sind, eignen sie sich auch herrlich, um mit Mama und Papa (oder Oma und Opa) die ersten Kletterversuche zu unternehmen.

Viel Abwechslung bieten also die rund vier Schäferstündchen dieser Tour mit ihrer großartigen Landschaft. Am Ende des Wentals und auch im Königsbronner Ortsteil Zang kann man toll einkerzen und die gastliche Seite der Ostalb genießen. 🍷

Text: Jürgen Gerrmann, Fotos: Simone Mathias (6), Fotolia (2), Jürgen Gerrmann (1)



Auf der Ostalb kann man die Einsamkeit genießen und zur Ruhe kommen – aber immer wieder begegnen einem die Schafe, die diese Landschaft geprägt haben.



Der Abschäferweg

Die insgesamt 159 Kilometer des Abschäferwegs verteilen sich auf zehn Etappen. Offiziell ist Giengen an der Brenz Start und Ziel, doch das kann man ganz individuell wählen. Auch Tages- und Wochenendtouren sind möglich, man kann überall ein- und aussteigen. Die in diesem Themen-Ländle beschriebene Wanderung ist die 5. Etappe. Hier eine Übersicht über die restlichen Abschnitte, die alle auch in der entgegengesetzten Richtung gut beschildert sind:

- 1. Etappe:** Giengen an der Brenz – Stetten ob Lontal, 17 km/5 Stdn./285 m Auf-, 220 m Abstieg
- 2. Etappe:** Stetten ob Lontal – Anhausen, 14 km/4 Stdn./150 m Auf-, 170 m Abstieg
- 3. Etappe:** Anhausen – Gerstetten, 19 km/5 Stdn./290 m Auf-, 140 m Abstieg
- 4. Etappe:** Gerstetten – Steinheim am Albuch, 18 km/5 Stdn./320 m Auf-, 410 m Abstieg
- 6. Etappe:** Zang – Heidenheim an der Brenz, 16 km/4,5 Stdn./290 m Auf-, 370 m Abstieg

- 7. Etappe:** Heidenheim an der Brenz – Nattheim, 10 km/2,5 Stdn./165 m Auf-, 185 m Abstieg
- 8. Etappe:** Nattheim – Neresheim, 15 km/4 Stdn./220 m Auf-, 270 m Abstieg
- 9. Etappe:** Neresheim – Ballmertshofen, 14 km/4 Stdn./220 m Auf-, 260 m Abstieg
- 10. Etappe:** Ballmertshofen – Giengen an der Brenz, 21 km/5,5 Stdn./320 m Auf-, 300 m Abstieg

Weitere Informationen unter:
www.albschaeferweg.de



5. Etappe des Abschäferwegs

Start: Steinheim am Albuch
Ziel: Zang
Strecke: 17 km
Gehzeit: knapp 5 Stdn.
Höhenunterschied: 340 m Auf-, 200 m Abstieg
Schwierigkeit: mittel



Hohenloher

Eierbloomz

mit Tomatensoße und Blattsalaten

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (9), Fotolia (6), Wulf Wager (1)

Zutaten für 4 Personen:

Für den Eierbloodz:

- 4 Brötchen vom Vortag
- 250 ml Vollmilch
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 4 Eier (Größe L)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskat
- Rapsöl zum Ausbacken

Außerdem:

- 1 größere, für den Backofen geeignete Pfanne

Für die Tomatensoße:

- 4 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 10 Blätter frisches Basilikum
- 2 EL Rapsöl
- 125 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker

Für die Blattsalate:

- 4 Handvoll gemischte Blattsalate
- 1 rote Zwiebel
- ½ Bund Schnittlauch
- 1 TL Senf
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Zucker
- Weinessig

Zubereitung:

1 Für die Soße die Tomaten schälen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Den dabei entstehenden Tomatensaft auffangen. Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, den Knoblauch fein hacken. Die gewaschenen Basilikumblätter grob hacken. In einer Pfanne Rapsöl erhitzen, darin Zwiebel und Knoblauch anschwitzen. Die Tomatenwürfel samt -saft sowie die Gemüsebrühe zugeben und alles zusammen ca. 2 Min. lang einkochen lassen, sodass eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Soße beiseitestellen.

2 Für den Bloodz die Brötchen in Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brötchenwürfel gießen. Die Masse abgedeckt 10 Min. ziehen lassen. Währenddessen die gewaschene, abgetropfte Petersilie fein hacken, die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen, darin die Zwiebelwürfel anschwitzen. Auskühlen lassen. Den Backofen auf 200°C Oberhitze vorheizen. Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelbe, Zwiebelwürfel und Petersilie zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und alles gut vermengen. Vorsichtig den Eischnee unterheben.

Ist die Tomatensoße erst einmal zubereitet, kann man sich voll und ganz dem Bloodz widmen und schnippeln, schlagen und würzen.

Eine Knoblauchzehe genügt, um der Tomatensoße Pfiff zu geben.



3 Die große, für den Backofen geeignete Pfanne mit Rapsöl auf mittlerer Stufe erhitzen, darin die Brötchenmasse ca. 3 Min. anbraten. Die Pfanne auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens geben und in ca. 10 Min. fertig backen.

4 Parallel dazu die Blattsalate putzen und waschen. Die rote Zwiebel schälen und in dünne Streifen, den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus Senf, Rapsöl, Zwiebel, Schnittlauch, Salz, Pfeffer, Zucker, Weinessig und etwas Wasser ein Dressing herstellen. Die Blattsalate damit anmachen.

Während der Bloodz bäckt und duftet, steigt die Vorfreude. Gut zehn Minuten später steht die köstliche Hohenloher Spezialität auf dem Tisch.

5 Die Tomatensoße erwärmen, den Hohenloher Eierbloodz aus dem Backofen nehmen und portionieren. Alles zusammen mit dem Salat servieren.

Ein frischer Salat ist der ideale Begleiter.

