

Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

jedes Mal, wenn eine neue Ausgabe von **Mein Ländle** entsteht, dann ist das ungefähr so, als ob ein Bildhauer sich einen schönen Holzklotz aussucht, um daraus eine Skulptur zu schlagen. Ein Kunstwerk, das mit Herzblut und Leidenschaft entsteht. Im Kopf ist die Idee, die dann zu einer Skizze führt, die der Realisierung des Kunstwerks dient. Mit jedem Schlag, den der Bildhauer mit den verschiedensten Schnitzseisen ausführt, kommt er seiner Vorstellung näher. Mit großen breiten Eisen und dem Klüpfel formt er vor und verfeinert dann, nur mit der Hand sanften Druck aufs Hohleisen ausübend und sich vom Holz führen lassend, das Kunstwerk zur Perfektion. Genauso geht es uns mit jeder Ausgabe von **Mein Ländle**. Schon weit über ein Jahr vor Erscheinen erstellen wir im Redaktionsteam den inhaltlichen Plan für die einzelnen Ausgaben. Alles muss zusammenpassen und ein rundes, ausgewogenes und abwechslungsreiches Magazin ergeben. Als Nächstes beauftragen wir aus unserem Stammteam von Mitarbeitern die jeweiligen Redakteure und Fotografen mit der Recherche. Während wir über anderen Ausgaben sitzen und daran arbeiten, wird im Ländle fleißig recherchiert, fotografiert und geschrieben. Wenn die Artikel fertig sind, werden sie von unserer Textchefin sorgfältigst gelesen, gnadenlos geschliffen und in Form gebracht. Bei der Grafik laufen anschlie-

ßend Text und Bilder zusammen, und das Heft entsteht in einem Zeitraum von rund vier Wochen. Täglich ein Stück mehr. Die Bildauswahl wird diskutiert und optimiert, hier ein Freisteller, da eine Zeichnung eingefügt, wieder verworfen und irgendwann endgültig festgezurr. Nun geht es zur ersten Korrektur zu unserer sehr strengen und sorgfältigen Schlussredakteurin. Hier werden die Schreibfehler eliminiert und die Fakten noch einmal geprüft. Orthografie und Grammatik stehen auf dem Prüfstand. In der Grafik werden die Korrekturen eingearbeitet, die Anzeigen hinzugefügt, und alles kommt zur Zweitkorrektur.

Zwischenzeitlich läuft innerhalb des Redaktionsteams eine lange und intensive Diskussion über das Titelbild. Oft gibt unsere Reinigungsfrau den Ausschlag. Und meist liegt sie richtig, was sich dann an den Verkaufszahlen zeigt. Wenn alles überarbeitet ist, die Bilder optimiert und eigentlich schon die Daten zum Druck fertig sind, lese ich noch einmal das ganze Heft sorgsam durch. Nach letzten Korrekturen geht es in den Druck. Wenn **Mein Ländle** dann aus der Druckerei kommt, ist das wie die Geburt eines Kunstwerks. Viel Freude damit.

Ihr
Wulf Wager

20

Altschwäbischer Mostbraten



34 Die „Buckel“ im Häusle

Durchgehend geöffnet

10



Hofgut mit Pfiff

26



44

Frauenkräuter



94

Geräuschlos durch die Luft



Inhalt Ausgabe 5/17

MeinLändle Der Schönbuch 10	BackLändle Herrenberger Mostkuchen 24	BastlerLändle Wollige Schäfchen 42 Mit Schneckenhäusern dekorieren 70
WeinLändle Cidre aus dem Allgäu 16	WirtshausLändle Der „Fünfschilling“ im Markgräflerland 26	KräuterLändle Naturheilkunde für Frauen 44 Rezepte mit Frauenkräutern 46 Die Gewöhnliche Rosskastanie 48 Rezepte mit Rosskastanie 50
GenießerLändle Altschwäbischer Mostbraten 20 Brot aus dem Backhaus 34	SchafferLändle Der Weißwurstmeister 30	WanderLändle Der Baiersbronner Seensteig 52 Pilgern auf dem Jakobswegle 74
BräucheLändle Alemannischer Brotmarkt in Endingen am Kaiserstuhl 38		

RadlerLändle Durchs Elztal im Südschwarzwald 58	WohnLändle Die Türmerin von Bad Wimpfen 84
ErzeugerLändle Käse in Handarbeit 62	BurgenLändle Hoch über dem Bottwartal 88
DekoLändle Glücks-Pilze 72	ErlebnisLändle Unter Geiern 94 Goldwaschen am Altrhein 98
NaturLändle Die große Flatter: Zugvögel 78	EntdeckerLändle Sagenhafte Orte 102
	FestLändle Rückblick Sommerfest 2017 108

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
IllustrationsLändle 66
Großmutter's Erfahrungsschatz 68
NaturerlebnisLändle 83
Leserbriefe 110
Marktplatz 112
Sell und Jenes 114
BücherLändle 116
Äpfle & Pferde 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122



Durchgehend

geöffnet

Die wechselhafte Geschichte des Schönbuchs

Der Schönbuch mit seiner besonderen Tier- und Pflanzenwelt wird weithin gerühmt. Doch jahrhundertlang wurde das einzigartige Naherholungsgebiet eher geplündert als gepflegt. Bis vor 50 Jahren die radikale Wende eintrat. Kurioserweise ausgelöst durch eine Protestbewegung.

Als Geheimrat Goethe 1797 auf einer Reise gen Süden in seiner Kutsche am Schönbuchrand entlangrumpelte, kritzelte er – auch botanisch gut bewandert – die Worte „einzelne Eichbäume stehen hie und da auf der Trift“ ins Reisetagebuch. Damit bemäkelte er den irritierend spärlichen Baumbestand. 217 Jahre später, im

Jahr 2014, kürte der Bund Deutscher Forstleute selbigen Schönbuch zum „Waldgebiet des Jahres“. Das hört man gern. Es muss viel passiert sein in diesen 217 Jahren.

Münzen, Quader, Viehfutter

„Der Schönbuch ist für mich in erster Linie ein wunderbares Wandergebiet, in dem ich auf 20 Kilometern keine Straße sehe. Und dann natürlich das Rotwild in freier Natur!“ Mathias Allgäuer, 53 Jahre alt, studierter Forstwirt und seit 1998 Geschäftsführer des Landesbetriebs „Naturpark Schönbuch“, wie das Etikett in amtlichem Understatement heißt, tigert unruhig in seinem Büro auf und ab. Es ist ihm deutlich anzumerken: Am liebsten wäre er jetzt draußen in seinem Wunderwunderwald, anstatt im Schloss Bebenhausen im 15 Quadratmeter kleinen, aktenüberladenen Dienstzimmer mit Journalisten zu reden. Also gehen wir ein Stück hinaus. Dorthin, wo der Schönbuch für sich spricht. „Naturbelassen“, wie es so romantisch-naiv heißt, ist eher ein Begriff aus dem Kochbuch. Für den Schönbuch gilt er nicht. Und wäre Geheimrat Goethe ein paar Jahrzehnte früher durchgereist, hätte er die Dichterstirne noch heftiger

gerunzelt. Denn das 156 Quadratkilometer große Revier zwischen Herrenberg, Waldenbuch und Tübingen war noch nie naturbelassen. Im Gegenteil: Die Natur diente dem Menschen als eine Art Selbstbedienungs-Erwerbsquelle.

Die Liste der unbekümmerten Nutznießer ist lang. Schon die steinzeitlichen Bewohner machten es sich hier gemütlich. Sie hinterließen Skulpturen und Schmuckstücke. Ein paar Tausend Jahre später zogen römische Soldaten durch und vergaßen ein paar Münzen. Bis gegen Ende des 12. Jahrhunderts Zisterziensermönche beschlossen zu bleiben und in Bebenhausen ein geräumiges Kloster im gotischen Stil hochzogen. Die gottesfürchtigen Herren entdeckten bald, dass sich neben der Holzwirtschaft auch der robuste Stubensandstein aus Dettenhausen höchst gewinnbringend einsetzen ließ. So sind im Kölner Dom und auch im Ulmer Münster Dettenhausener Quader verbaut. Für die Landwirtschaft eignete sich der Schönbuchboden dagegen nicht. Was leider nicht von Vorteil war, denn die Bauern der Gegend schickten ihre Kühe der Bequemlichkeit halber einfach in den Wald. Das Vieh fraß alles, was es auf dem Boden fand, vorzugsweise Eicheln

und Bucheckern. So konnte bald nichts mehr nachwachsen. Zeitweilig grasten und trampelten 3000 Stück Großvieh im Schönbuch umher und verdichteten dabei den Boden. Zudem nutzten die Bauern das Laub der Bäume als Einstreu, was die Bildung von Humus verhinderte. Die Folge – siehe Goethe anno 1797.

Schutz und Schützen

Tatsächlich gab es bis um 1800 im Schönbuch keinen Wald nach unserem heutigen Verständnis. Bis der erste württembergische König Friedrich (1754–1816) befand, man müsse die Ressource schützen. Und mit diesem „Schützen“ kamen auch die Schützen, denn der König erklärte das Kloster flugs zum Jagdschloss, das alsbald zum Hotspot der Schießwütigen wurde. So ist die berühmt-berüchtigte „Dianenjagd“ Teil der wechselvollen Schönbuchgeschichte, als 1812 des Königs Untertanen von weit her sämtliches einigermaßen lebendiges Wild auf die Lichtung bei Bebenhausen treiben mussten, wo die Tiere der illustren Gesellschaft vor die geladenen Büchsen sprangen. Auch Friedrichs Sohn, König Wilhelm I. (1781–1864), ballerte gern

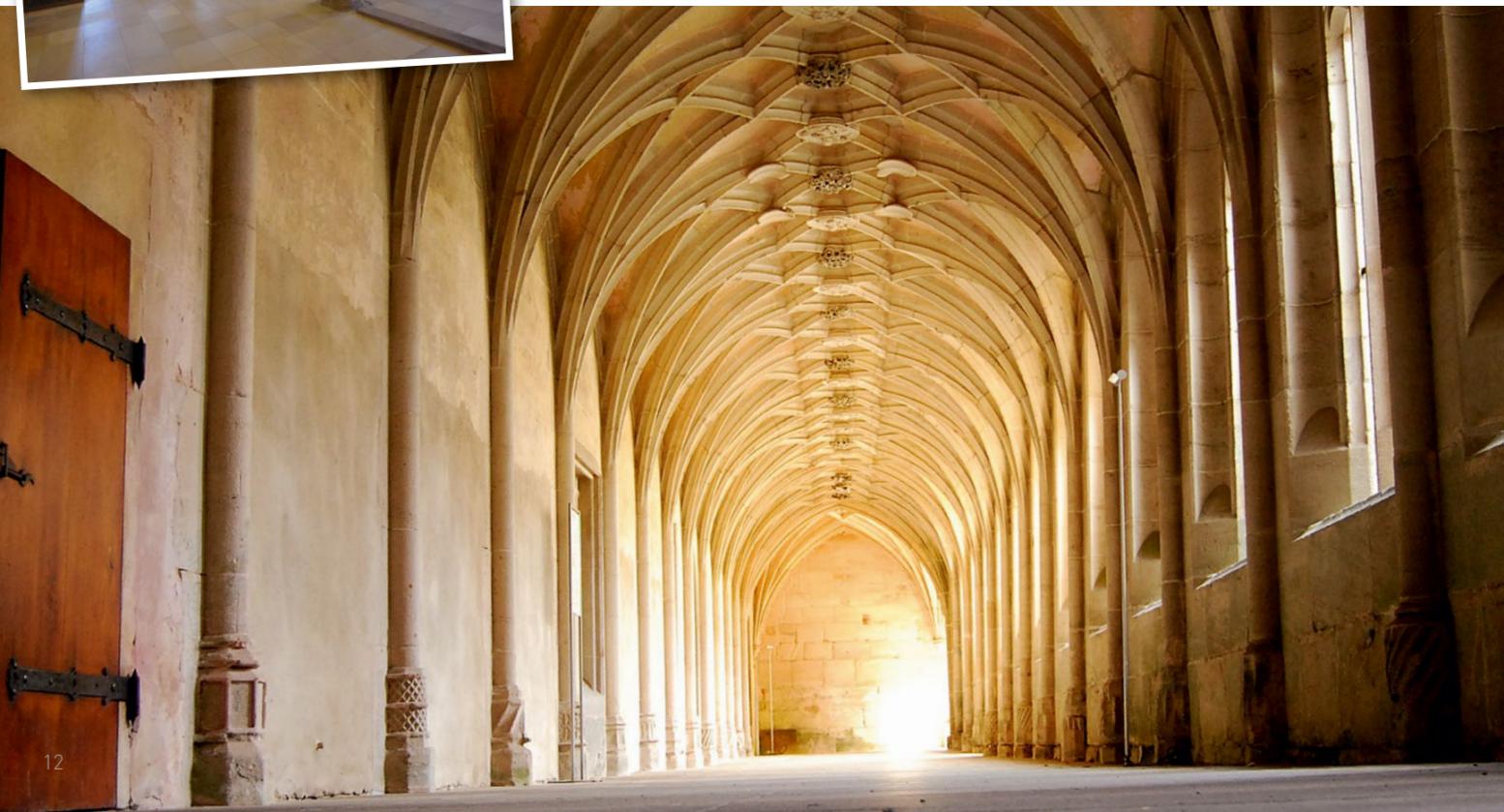
mit. Wilhelm II. wiederum (1848–1921) hinterließ eine 1888 erbaute Jagdhütte am Dickenberg, ungefähr fünf Kilometer von Bebenhausen entfernt, die den Wanderern zwar nicht offen steht, von wo sie aber einen weiten Ausblick bis zur Wurmlinger Kapelle genießen können.

Auf die adligen Schützen folgte das Militär: Nach dem Zweiten Weltkrieg verlief die Grenze zwischen den Besatzungs-

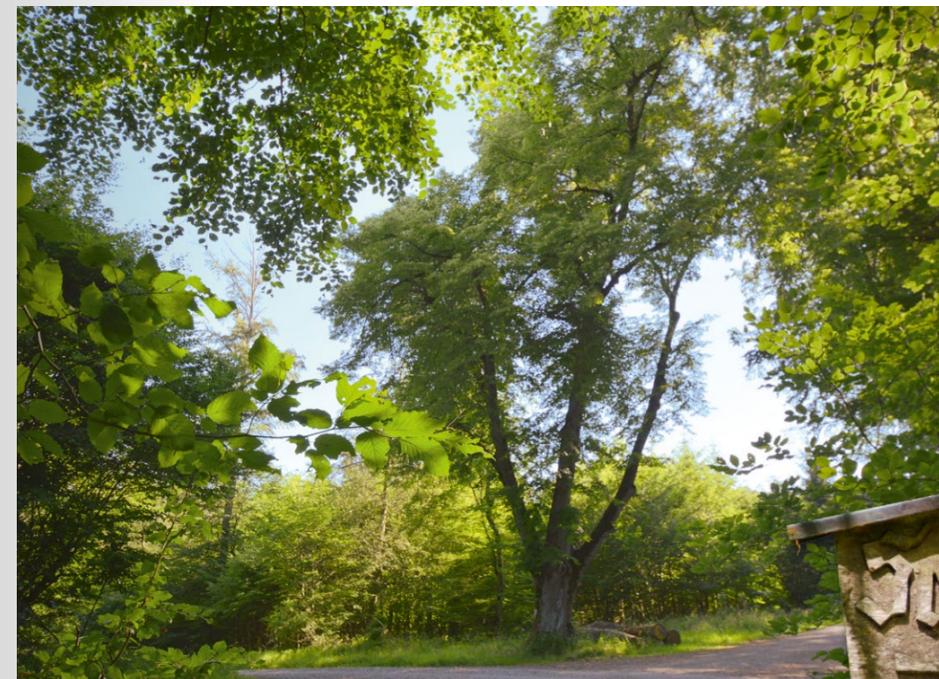
zonen der USA mit Oberkommando in Böblingen und der Franzosen aus Tübingen mitten durch den Schönbuch, woran in heutigen Friedenszeiten die Schlagbaumlinde unweit des Parkplatzes Weißer Stein erinnert. Immerhin blieb der Schönbuch im Gegensatz zu Stuttgart vom Krieg verschont, was auch dazu führte, dass zwischen 1946 und 1952 der erste württembergische Landtag im Schloss Bebenhausen seine



Das Kloster Bebenhausen diente ab 1946 als Tagungsort des ersten Landtags (links). Der Kreuzgang in Bebenhausen bietet sich als Ort der Erholung und Besinnung an (unten).



Die Sulzeiche bei Walddorfhäslach ...



... und die Linde an der ehemaligen Besatzungsgrenze der Alliierten USA und Frankreich nach dem Zweiten Weltkrieg





Am See im Goldersbachtal: Seerosen, Prachtlibelle und Lilie gehören zur Vielfalt des Schönbuchs.

Hier geht's lang

Der Schönbuch entstand 1972 als erster Naturpark in Baden-Württemberg. Er erstreckt sich über 156 Quadratkilometer mit 560 Kilometer Wander- und Radwegen. 2014 wurde er zum „Waldgebiet des Jahres“ erklärt.

Informationen gibt es bei

Naturpark Schönbuch
Regierungspräsidium Tübingen
Abteilung Forstdirektion
Im Schloss
72074 Tübingen-Bebenhausen
Telefon: 07071 602262
www.naturpark-schoenbuch.de

Informationszentrum im Schreib- turm des Klosters Bebenhausen

Öffnungszeiten:
1. April – 31. Oktober,
Dienstag–Freitag, 9–17 Uhr,
Samstag, Sonn- und Feiertag,
10–17 Uhr

Sitzungen abhielt. Dauerten die Tagungen länger, nächtigten die Abgeordneten im ehemals klösterlichen Dormitorium.

Aber kaum hatten die Nachkriegsgeschäfte wieder ihren normalen Gang genommen, stand der Schönbuch abermals vor einer willkürlichen Nutzung: Ende der Sechzigerjahre errechneten Experten, dass der Flughafen Echterdingen spätestens im Jahr 1980 aus allen Nähten platzen würde. Eine Erweiterung sei notwendig, besser noch wäre aber ein Neubau vor den Toren der Stadt. Die Landesregierung unter Ministerpräsident Hans Filbinger (1913–2007) ließ Pläne ausarbeiten, wonach großzügige Start- und Landepisten quer durch den Schönbuch gezogen werden sollten,

4000 und 2500 Meter lang. Schätzungen sprachen von 30 Flugbewegungen pro Stunde, 400 am Tag. 1100 Hektar Wald sollten abgeholzt werden. Dass Wissenschaftler der Universität Tübingen argumentierten, die Flugbewegungen würden ihre empfindlichen seismologischen Messgeräte außer Betrieb setzen, nutzte wenig. Der Proteststurm der Bevölkerung hingegen – zeitgemäß in 68er-Demos geübt – war wirkungsvoller. Unter der wortgewaltigen Führung des Tübinger Landrats Oskar Klumpp (1906–1973) und mit dem Schlachtruf „Wir lassen uns den Schönbuch nicht zerstören!“ gingen die Schönbuchfreunde gegen die Pläne vor. Nach langen Querelen hatten sie Erfolg: 1972 wurde der Schönbuch zum Naturpark

ausgerufen, als erster von mittlerweile sieben in Baden-Württemberg. Dem mutigen Widerständler zu Dank und Ehren ist die „Oskar-Klumpp-Eiche“ im Goldersbachtal bei der Teufelsbrücke.

Lernprozess mit Wildschwein

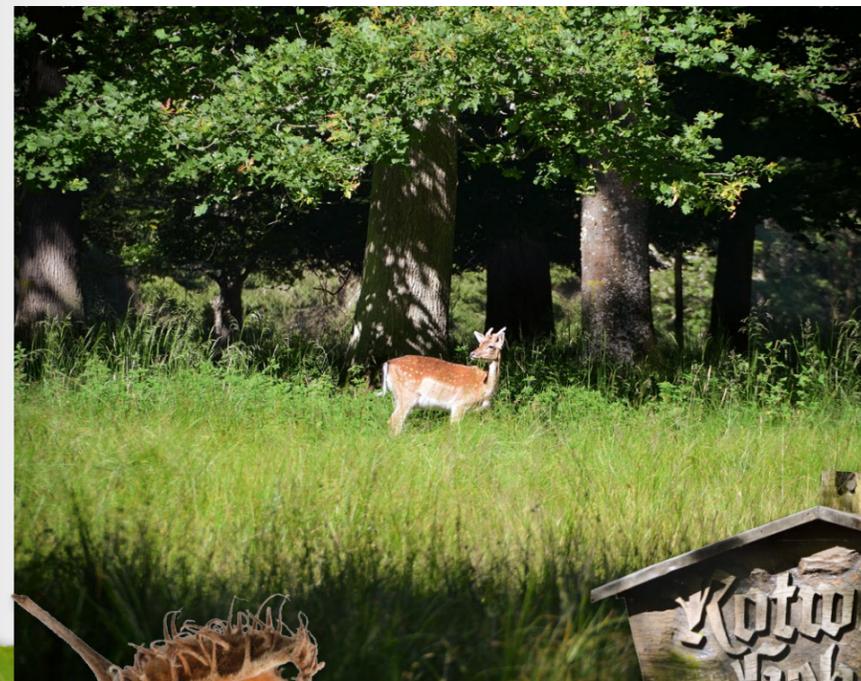
Heute wäre es undenkbar, den Schönbuch in seiner einzigartigen Gestalt anzutasten. Der überall frei zugängliche Naturpark besteht zu 86 Prozent aus Wald, Goethe hätte sich bestimmt gefreut. Die Tierwelt ist einzigartig: Rotwild äst in einem 4000 Hektar weiten vergatterten Areal, hinzu kommen Schaugehege. Dachs und Siebenschläfer tummeln sich des Nachts, umflattert von 16 verschiedenen Fledermausar-

ten, darunter das Braune Langohr und der Abendsegler. Eisvögel gehen auf Fischfang. „Ein Paradies für Naturkundige und solche, die es werden wollen“, resümiert Mathias Allgäuer. Zum Lernprozess tragen auch Wildschweine bei, die gelegentlich auch Sorgen bereiten. Sie sind nicht ortsgebunden und streifen gern weit umher. Dabei überwinden sie auch größere Hürden und vermehren sich zudem munter. So mancher Anrainer des Schönbuchs stand des Morgens hilflos vor seinem verwüsteten Gemüsegarten. Aber als die Polizei kam, war keine Sau mehr da. 🐷

Text: Thomas Schulz, Fotos: Jörg Batschi (10), Simone Mathias (9)



Das Schönbuchmuseum in Dettenhausen präsentiert auch den berühmten Sandstein.



Glück gehabt. Hätte man frühere Pläne verwirklicht, würden im Schönbuch heute Urlaubsflieger starten und landen.



Altschwäbischer

Mosbraten

mit Bandnudeln und Gurken-Rettich-Salat



Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger [6],
Fotolia [4], Jörg Batschi [4], Wager Archiv [2]

Zutaten für 4 Personen:

Für den Mostbraten (Fleisch 3 Tage lang einlegen):

- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- ½ Sellerieknolle
- 1 Lauchstange
- 2 kg Schweinehals
- 5 Gewürznelken
- 8 Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL getrockneter Thymian
- 2 l Most
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl
- 100 g Paniermehl
- 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken
- Speisestärke
- 250 g Sauerrahm
- 1 Prise Zucker

Für den Salat:

- 2 Salatgurken
- 1 weißer Rettich
- Salz
- Schnittlauch (Menge nach Wunsch)
- 1 rote Zwiebel
- Pfeffer aus der Mühle
- Essig
- Rapsöl
- 1 Prise Zucker

Außerdem:

- 500 g Bandnudeln

Zubereitung:

1 Für den Braten Zwiebeln, Karotten und Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Lauchstange putzen, waschen und in dickere Scheiben schneiden.

2 Den Schweinehals in ein Gefäß geben, das zerkleinerte Gemüse, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter und Thymian hinzufügen und den Most zugießen. Darin den Schweinehals zugedeckt im Kühlschrank 3 Tage ziehen lassen.

3 Am Kochtag den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Schweinehals aus der Mostbeize nehmen, die Beize bereithalten. Das Fleisch salzen, pfeffern und mit etwas Rapsöl beträufeln. In einen Bräter legen, in den Backofen schieben und ca. 90 Min. braten. Zwischendurch immer wieder mit Mostbeize übergießen. In den letzten 45 Min. im Backofen das Gemüse mitgaren.

Für dieses Rezept ist etwas Planung nötig, denn der Braten muss drei Tage lang in der würzigen Beize ziehen.

4 Für den Salat Gurken und Rettich schälen und dünn in eine Schüssel rädeln. Mit etwas Salz bestreuen und gut mischen, ca. 20 Min. ziehen lassen. Den Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden, die rote Zwiebel schälen und fein würfeln und beides zu Gurken und Rettich hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Essig, Rapsöl und Zucker rezent abschmecken und zur Seite stellen.

5 Das Paniermehl mit den gemahlene Gewürznelken und 1 Prise Salz vermischen. Den fertig gegarten Braten aus dem Backofen und dem Bräter nehmen und im Paniermehl wenden. Auf einen Gitterrost legen und für weitere 15 Min. in den Backofen stellen, bis die Panade kross geworden ist.

6 Den Bratensud in einen Topf abseihen (das Gemüse wird nicht mehr benötigt) und mit etwas Speisestärke binden. Sauerrahm unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker rezent abschmecken. Parallel dazu die Bandnudeln in Salzwasser bissfest weich kochen. Braten, Nudeln und Salat anrichten und servieren.

Gemüse gibt der Mostbeize Aroma.

Die Bandnudeln passen sehr gut zu dem säuerlichen Fleisch, und als i-Tüpfelchen wird ein Gurken-Rettich-Salat serviert.