

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

zugegebenermaßen weiß ich, dass Zucker nicht das gesündeste aller Lebensmittel ist. Aber bei dieser vorweihnachtlichen Ausgabe von **Mein Ländle** konnten wir dieser süßen Zutat zu allerhand Weihnachtsleckereien leider nicht widerstehen. Geht es Ihnen auch so, dass gerade die Adventszeit starke Erinnerungen an die Kindheit auslöst? Kaum wurden die Tage kürzer und die dunklen Stunden länger, schon buk die Mutter tagelang süße Köstlichkeiten wie Springerle (Rezept in der Ausgabe 6/13), Anisbrötle, Bärenstutzen, Lebkuchen und vieles mehr. Das ganze Haus duftete nach Advent. Unser Koch Johannes Guggenberger hat in die Rezeptbücher unserer Großmütter geschaut und allerhand verführerische Rezepte für Weihnachtsgutsle ausprobiert, die wir in einem kleinen Booklet, aber auch im Heft wiedergeben. Auf sein **Mein Ländle**-Weihnachtsmenü, zu dem unsere Sommelière Natalie Lumpp die Weine ausgesucht hat, dürfen Sie sich ebenfalls freuen. Es ist ja schließlich die Zeit des Genusses. Ein Genuss ist auch die Kombination von Wasser und Wein. Diesem Thema widmet Natalie Lumpp ein ganzes Kapitel.

Und wer gar nicht genug von den süßen Köstlichkeiten bekommt, für den haben wir einen Blick über die Schulter von Bärbel Kimmig geworfen, die im 400 Jahre alten Martinshof in Bad Peterstal-Griesbach feinste

Schokoladenpralinen zaubert. Wer so üppig genossen hat, der macht sich am besten auf zu einer Wanderung auf der Zollernalb. Unser Wanderautor Jürgen Gerrmann ist schon mal vorgewandert und hat eine traumhafte Strecke über die weiß gezuckerte Zollernalb ausfindig gemacht.

Wann haben Sie das letzte Mal selber Strohsterne gebastelt? Wir zeigen Ihnen, wie einfach das eigentlich geht. Genauso einfach wie wunderschöne duftende Deko aus Orangenschalen und Nelken.

Wenn dann die Weihnachtszeit vorbei ist und die Raunächte, die zwölf heiligen Nächte zwischen Heiligabend und Dreikönige anstehen, dann sollte man Haus und Hof einmal kräftig räuchern und reinigen. So haben es schon die Altvorderen gemacht, dieses Wissen ist aber ziemlich in Vergessenheit geraten. Räucherexpertin Christine Fuchs hat viel darüber geforscht und probiert. In **Mein Ländle** gibt sie eine Anleitung, wie und mit welchen Kräutern und Harzen man welche Wirkung erzielen kann.

Ich wünsche Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, eine stressfreie Advents- und eine besinnliche Weihnachtszeit.

Ihr

Wulf Wager

58

Bauen im kleinen Stil



18 Festlich genießen



30

Die Zapfen machen's



Auf dem See-Weg zum Genuss

66



Magische Schwaden

94



50

Mäntelein aus Purpurrot

Inhalt Ausgabe 6/17

BackLändle	WeinLändle	SchafferLändle
Brödl, Gutsle & Co. 12	Wasser & Wein im Duett 24	Die Strohsternkünstlerin aus Schorndorf 34
Die Neujahrsbrezel 100	BastlerLändle	Bei den Krippenbauern von Donaueschingen 58
GenießerLändle	Dekorative Aromalichter 28	Frau Wolles wohlige Ware 62
Mein Ländle Weihnachtsmenü 18	DekoLändle	Pfeifentöne aus dem Kloster 86
Schwarzwaldtrüffel 46	Adventsschmuck mit Zapfen 30	KräuterLändle
	WeihnachtsMarktplatz	Seelenfutter aus dem Gewürzschrank ... 38
	Adventszauber im Ländle 32	Rezepte mit wärmenden Gewürzen 40
		Das Schwabenkorn 42
		Rezepte mit Dinkel 44

ErzeugerLändle	WanderLändle
Das Hägenmarkdorf im „Goisatäle“ 50	Winterwandern auf der Zollernalb 76
WirtshausLändle	NaturLändle
Bio beim „Adler“ in Vogt 54	Der wilde Wühler 80
Der Unterkrummenhof am Schluchsee 66	SchlossLändle
MuseumsLändle	Schloss Bruchsal in neuer Pracht 90
Das Krippenmuseum in Oberstadion 72	BräuchelLändle
	Berau(s)chende Faszination 94

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 10
Großmutter's Erfahrungsschatz 27
NaturerlebnisLändle 84
IlluztrationsLändle 99
Sell und Jenes 104
Marktplatz 106
BücherLändle 108
Äpfle & Pferdle 109
Termine 110
Impressum, Vorschau 114

Mein Ländle-

Weihnachtsmenü

für vier Personen

Text: Johannes Guggenberger, Fotos: Fotolia (16),
Johannes Guggenberger (7), Alexander Linke (3)

Vorspeise

Käsesuppe mit Senfsternen

Hauptspeise

Fasan an Gin-Preiselbeeren-Sauce
mit Rosenkohl und Kartoffel-Stampf

Nachspeise

Vanille-Eiscreme
mit Sauerkirschen-Ragout

Käsesuppe mit Senfsternen

Zutaten:

Für die Senfsterne:

- 150 g Dinkelmehl
- 80 g Butter
- ½ TL Salz
- 1 EL Senf
- 1 Ei
- ½ TL gerebelten Oregano
- ½ TL Paprikapulver, edelsüß

Für die Käsesuppe:

- 200 g Allgäuer Bergkäse
- 3 Schalotten
- 40 g gerauchter Schweinebauch
- 250 ml Sahne
- 2 EL Rapsöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 55 g Mehl
- 50 ml Weißwein (am besten Riesling aus Baden-Württemberg)
- 500 ml Gemüsebrühe, möglich ist auch Rinderbrühe
- 60 ml Sahne
- 250 ml Milch
- Muskatnuss
- 55 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 8 Blätter frisches Basilikum, grob gehackt
- 2 EL glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Für die Senfsterne alle oben genannten Zutaten mit der Küchenmaschine glatt rühren. Dann den fertigen Senfteig für 30 Min. kühl stellen. Anschließend den Teig auswellen, Sterne ausstechen und bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen. Die fertigen Senfsterne auskühlen lassen.

2. Den Bergkäse reiben, die Schalotten sowie den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe fein hacken sowie die Sahne steif schlagen.

3. In einem Topf mit nicht zu heißem Rapsöl die Schalottenwürfel zusammen mit den Speckwürfeln und dem Knoblauch anschwitzen, mit dem Mehl stäuben und mit Weißwein ablöschen. Während dieses Vorgangs permanent mit dem Schneebesen rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

4. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und ca. 2 Min. leicht kochen lassen, dann die Sahne und die Milch hinzufügen. Kurz vor dem Aufkochen die Suppe vom Herd nehmen.

Weinempfehlung

von Natalie Lump

Ein leichter Weißwein muss her – alleine schon wegen der Bekömmlichkeit vom Käse ... Im Markgräflerland würde die Auswahl eindeutig auf einen Gutedel fallen. Er ist immer leicht, präsentiert sich mit milder Säurestruktur und passt sich gut an. Alternativ finde ich einen leichten Grauburgunder (Kabinett oder Ortswein) ideal. Er bringt noch etwas mehr Würze und Kräuterigkeit mit.

5. Jetzt den geriebenen Käse einrühren und unter Rühren mit dem Schneebesen zerschmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss abschmecken, ganz zum Schluss noch die geschlagene Sahne unterheben. Mit dem Basilikum, den Senfsternen und der gehackten Petersilie anrichten.



Köstlicher Fasan mit Schuss



Fasan an Gin-Preiselbeeren-Sauce

Zutaten:

- 4 mittelgroße Fasane, küchenfertig ausgenommen
- 3 Karotten
- 1 Lauchstange
- ¼ von einem kleineren Sellerie
- 200 g gerauchter Bauchspeck
- etwas Rapsöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 500 ml trockener Rotwein
- 3 Stängel Liebstöckel
- 3 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- 2 EL Butter
- 2–3 Schalotten
- 4 EL wilde Preiselbeeren
- 250 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- etwas Speisestärke
- 1 guter Schuss Gin

Zubereitung:

1. Die Karotten schälen und in dickere Scheiben schneiden. Die Lauchstange putzen und in dickere Scheiben schneiden. Den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Bauchspeck ebenso in kleine Würfel schneiden.

2. In einem großen Bräter mit etwas heißem Rapsöl die Karotten- und Lauchscheiben sowie Sellerie- und Speckwürfel von allen Seiten dunkel anbraten, anschließend mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Das geröstete Gemüse samt der Flüssigkeit aus dem Bräter nehmen.

3. Den Bräter erneut auf die Flamme stellen und mit Rapsöl unter ständigem Rühren dunkel anbraten. Vorsicht, es darf nicht verbrennen! Dann mit dem Rotwein ablöschen und 500 ml Gemüsebrühe angießen. Im Anschluss das vorher angeröstete Gemüse samt der Flüssigkeit sowie dem Liebstöckel einrühren. Die Lorbeerblätter sowie die Wacholderbeeren hinzufügen und ganz leicht mit Salz würzen.

4. Die Fasane mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und in den Bräter auf die Gemüsesauce legen. Bei 220 °C Umluft ca. 45 Min. unter zweimaligem Wenden der Fasane garen lassen.

5. Mit der Gemüsebrühe angießen, einen Deckel aufsetzen, die Temperatur auf 80 °C reduzieren und ca. weitere 4–5 Stdn. fertig garen. Die Fasane immer wieder einmal wenden, wenn nötig Gemüsebrühe zugießen. Zum Schluss sollte ein Saucenfond von einem halben Liter übrig sein.

6. Den Bräter aus dem Backofen holen, die Fasane entnehmen und bis zur weiteren Verwendung wieder im Backofen warm stellen. Die Sauce durch ein Haarsieb abseihen, etwas stehen lassen, das entstandene Fett obenauf gut abschöpfen, es wird dann nicht mehr gebraucht.

7. In einem passenden Topf die Butter erhitzen, darin die Schalottenwürfel anschwitzen, die Preiselbeeren sowie die Sahne hinzufügen, die vorher abpassierte Sauce zugießen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Mit etwas Speisestärke eine leichte Bindung geben, nochmals kurz aufkochen lassen. Erst jetzt einen guten Schuss Gin hinzufügen, die Sauce darf aber dabei nicht mehr kochen. Die Fasane aus dem Backofen holen, halbieren und zusammen mit der Sauce, Rosenkohl und Kartoffelstampf servieren.



Mittelgroße Senfsterne ausstechen



Weihnachtlicher Augen- und Gaumenschmaus zugleich



Kartoffelstampf

Zutaten:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 250 ml Sahne
- ca. 125 ml Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Prise Muskat

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Anschließend die Kartoffelwürfel in Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffelwürfel abseihen und kurz ausdampfen lassen. Jetzt die Sahne und die Hälfte der Gemüsebrühe zugießen. Mit einem Stampfer zu einem Kartoffelstampf verarbeiten. Wenn nötig noch etwas von der Gemüsebrühe zugießen. Mit Salz, Pfeffer aus der Mühle sowie einer Prise Muskat würzen und den fertigen Kartoffelstampf mit dem Rosenkohl und dem Fasan servieren.



Unverzichtbares Nahrungsmittel aus Mutter Erde



Von der mehligem Kartoffel zum luftigen Stampf

Rosenkohl mit Speck

Zutaten:

- 500 g Rosenkohl
- 50 g gerauchten Bauchspeck
- 1 kleinere Zwiebel
- etwas Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser bissfest kochen. Parallel dazu den gerauchten Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einer passenden Pfanne mit etwas heißem Butterschmalz die Zwiebelwürfel zusammen mit den Speckwürfeln anschwitzen. Dann den vorher gekochten Rosenkohl unterheben, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und mit dem Kartoffelstampf sowie dem Fasan servieren.

Rosenkohl – das ideale Wintergemüse



Weinempfehlung

von Natalie Lump

Nicht nur lecker zum Dessert, sondern auch wunderbar, um einen Abend schön ausklingen zu lassen, ist ein Glas Rosé-sekt. Schon lange müssen sich die deutschen Schaumweine nicht mehr hinter einem Champagner verstecken – da können wir heute locker mithalten!



Zutaten:

- Für die Vanille-Eiscreme:**
- 4 Eigelbe
 - 400 ml Sahne
 - Zucker nach Geschmack
 - Prise Salz
 - 1 Vanilleschote

Für das Sauerkirschen-Ragout:

- 700 ml Sauerkirschen samt Saft aus dem Glas
- Zucker nach Geschmack
- Saft von einer Zitrone
- etwas Speisestärke

Zubereitung:

1. Die Eigelbe mit Zucker über einem warmen Wasserbad schaumig schlagen.
2. Die Sahne mit dem Vanillemark sowie der ausgekratzten Vanilleschote, einer Prise Salz und etwas Zucker aufkochen, anschließend vom Feuer nehmen und ziehen lassen. Nach ca. 10 Min. die Vanilleschote entnehmen.
3. Jetzt die vorher schaumig geschlagenen Eigelbe in die Vanille-Sahne einrühren und die Vanilleeis-Masse auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren anziehen lassen, bis sie cremig geworden ist. Aber Vorsicht: Nicht kochen lassen, sonst gerinnen die Eigelbe!
4. Anschließend die fertige Vanilleeis-Masse etwas (lauwarm) abkühlen lassen und in der Eismaschine zu Vanilleeis rühren.
5. Fertiges Vanilleeis in passende Gläschen oder ein anderes Behältnis füllen und bis zur weiteren Verwendung in den Tiefkühler stellen.
6. Parallel dazu die Sauerkirschen in einem passenden Topf aufkochen lassen, etwas Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und damit den Sauerkirschen eine leichte Bindung geben. Anschließend nicht mehr kochen lassen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, in passende Gläser füllen und auskühlen lassen.



Die Sauerkirschen aus dem Glas erhalten eine leichte Bindung.

Vanille-Eiscreme mit Sauerkirschen-Ragout



Nicht nur praktisch, sondern auch schön: Mini-Einmachgläser für das Dessert



Weinempfehlung

von Natalie Lump

Zu einem unvergesslichen Erlebnis wird Ihr Fasan mit dem passenden Lemberger! Der dunkelfarbige Rotwein duftet von vornherein wie ein Korb voller Preiselbeeren und Blaubeeren. Dazu gesellen sich feine Gewürze, an Lorbeer und Wacholder erinnernd. Da Lemberger sehr langlebig ist, lohnt es sich oft, ihn in jungen Jahren in eine Karaffe zu geben, damit er sich mit viel Sauerstoff besser entwickeln kann.

Auch im Winter Romantik pur: der Blick vom Zeller Horn zum Hohenzollern

Ganz in

Weiß

Winterwandern auf den Albstädter Traufgängen

Blühende Wiesen, die die gesamte Farbenpalette abdecken, so kennt man die Zollernalb im Sommer. Wer aber im Winter dort wandert, erlebt einen Traum in Weiß.

Wintermärchen“, so lautet der offizielle Name des Albstädter Traufgangs, der wie seine acht Geschwister die Anforderungen eines Premium-Wanderwegs erfüllt. Überall ist der Weg gespurt und bestens ausgeschildert, sei es vom offiziellen Start am Parkplatz Stocken, sei es von den fünf alternativen Einstiegen, wo man sein Auto ebenso stehen lassen kann. Verlaufen kann man sich nicht, und im Grunde braucht man auch keine Wanderkarte, was bei klirrender Kälte nicht das Übelste ist. Genau die klirrende Kälte ist es, die diesen Traufgang so reizvoll macht. Da ist die Luft klar, da kann man durchschnaufen, dass es Leib und Seele guttut, da schweift der Blick ungehindert in die Ferne. Und da ist die Einkehr zum Aufwärmen ein Hochgenuss.

Hagebutten, Wacholder, Schneekristalle

Wer die Zollernalb nur vom Sommer kennt, wird auf der winterlichen Wan-

derung viel Neues entdecken. Denn in Weiß schaut die Szenerie eben völlig anders aus. Zum Beispiel kommt das Rot viel besser zur Geltung. Das Rot der Hagebutten nämlich, das erst dann richtig leuchtet, wenn die Hundsrosen ihr Grün abgeworfen haben. Dieses Rot vor schneeweißem Hintergrund – einfach fantastisch. Auch der Blick auf die Wacholderbüsche bezaubert. Sie prägen das ganze Jahr über das Bild der Schwäbischen Alb. Und selbst die Schneekristalle, die das Sonnenlicht absorbieren, avancieren glitzernd zu kleinen Kunstwerken. Wer ganz mutig ist, wird wieder zum Kind, lässt sich in die weiße Pracht fallen und macht mit ausgebreiteten Armen und Beinen den „Adler“ oder sonst ein Fantasiegebilde.

Zu guter Letzt lässt einem der Blick in die Ferne das Herz aufgehen. Dank des 22 Meter hohen Raichbergturms des Schwäbischen Albvereins, der nächstes Jahr seinen 80. Geburtstag feiert. Ringsum kann man von dort in eine grandiose Szenerie eintauchen: kein Meer aus Beton, sondern Natur, Natur, Natur.

Wenn man den richtigen Tag erwischt erkennt man die Balinger Berge (mit dem durch den Fernmeldeturm markanten Plettenberg), Hechingen mit seinem renovierten römischen Gutshof im Stadtteil Stein, die Wurminger Kapelle,



Gut gespurt und gut markiert – das „Wintermärchen“ begeistert durch Top-Qualität.

den Dreifürstenstein, den Kornbühl mit der Salmendinger Kapelle. Und wenn man besonderes Glück hat, zeigen sich auch die Alpen, und zwar von der Zugspitze bis zum Berner Oberland.

König, Kaiser, Disneyland

Wer den „Namensgeber“ der Zollernalb sehen möchte, der muss freilich den lohnenden Abstecher zum Zeller Horn machen. Von dort aus sieht man die Burg Hohenzollern nämlich in ihrer ganzen Pracht. Sicher, es ist so etwas wie ein Stück Disneyland. Schließlich



Rote Farbtupfer im weißen Schnee: Auch die Hagebutten erfreuen das Auge.



Premium-Winterwanderweg Wintermärchen

Start: Parkplatz Stocken in der Nähe des Albstädter Stadtteils Onstmettingen; alternative Einstiege gibt es bei den Parkplätzen am Langen Weg, der Fuchsfarm, am Skilift Dagersbrunnen, am Nägelehaus und am Zollersteighof.

Länge: 7,5 Kilometer (mit Abstecher zum Zeller Horn 1,5 Kilometer mehr)

Dauer: etwa zweieinhalb Stunden

Höhenunterschiede: 170 m Auf- und Abstieg

Schwierigkeit: mittelschwer

Weitere Informationen unter www.traufgaenge.de

ist es nicht das Original, von dem aus das Geschlecht von der Alb mit dem Umweg über das flache Brandenburger Land ihren Weg zum deutschen Kaiserthron machten. Jahrhunderte standen auf dem markanten Kegel nämlich nur

Stützpunkte des Schwäbischen Albvereins: Das Nägelehaus bietet eine gemütliche Einkehr, der Raichberg einen herrlichen Ausblick.

Ruinen. Was man heute sieht, ließ der preußische König Friedrich Wilhelm IV. ab 1850 bauen. Damit erfüllte er sich seinen 31 Jahre zuvor entstandenen Traum, die Stammburg seiner Vorfahren wieder auferstehen zu lassen, natürlich viel prächtiger, als sie vorher war – übrigens 20 Jahre bevor der bayerische „Kini“ Ludwig sich in Füssen daranmachte, sein Neuschwanstein zu planen. Die Preußen von der Schwäbischen Alb waren also Vorreiter, die Bayern hinkten (ungeachtet aller heutigen touristischen Erfolge) hinterher. „Ungemein lieblich und wie ein schöner Traum, zumal der Sonnenuntergang, den wir von einer der Schloßbastionen aus sahen. Nun ist ein Jugendtraum-Wunsch, den Hohenzollern wieder bewohnbar gemacht zu sehen“, schwärmte der König und Bruder des späteren Kaisers Wilhelm I. („der mit dem Bart“). Er war zwar auch Hohn und Spott ausgesetzt, aber auf das, was er geschaffen hat, sind die Schwaben heute noch stolz. Schließlich war der Hohenzollern während des Kalten Krieges sogar ein Ort des Exils: die Gebeine des Alten Fritz wurden vor den Kommunisten dorthin in Sicherheit gebracht und nach der deutschen Einheit mit viel Pomp (natürlich mit einem



Wagen der Hohenzollerischen Landesbahn) wieder zurück nach Potsdam verfrachtet.

Europäisch wandern

Zurück zum winterlichen Wanderweg: Für die, die gern auf Schusters Rappen unterwegs sind, ist das Nägelehaus, das Wanderheim des Schwäbischen Albvereins, ein historischer Ort. Freilich nicht, weil es zeitgleich mit dem Raichbergturm errichtet wurde, sondern weil dort 1969 auf Anregung von Georg Fahrbach der Europäische Wanderverband gegründet wurde und damit auch formell deutlich wurde: Wandern verbindet die Menschen.

Darüber hinaus kann man an diesem Ort gut essen. Seit einem Jahr gibt es nämlich die sogenannten Traufgang-Gastgeber. Die engagierten Wirte (in diesem Fall die Familie von Harry Fischer) haben sich zum Ziel gesetzt, die lokalen Köstlichkeiten so richtig zu würdigen. Da geht es nicht nur um Schwein, Rind, Kalb und Lamm, auch vegetarische Genüsse zaubert das Team des Nägelehauses auf den Teller. Und wer erfolgreich einen Platz am heimeligen Kachelofen erheischt, der hat natürlich besonderes Glück.

Wintermärchen – das klingt irgendwie unreal. Aber dieser Premium-Wanderweg ist ein Traum – ganz in Weiß und auch ohne Blumenstrauß –, den man sich erfüllen kann. Schritt für Schritt.

Text: Jürgen Gerrmann, Fotos: Jürgen Gerrmann (7), Fotolia (2)

Der Schneewalzer

Auch im Albstädter Stadtteil Burgfelden gibt es einen Premium-Winterwanderweg, genannt Schneewalzer.

Start: Parkplatz Heersberg bei Burgfelden

Länge: 5,5 Kilometer

Dauer: zwei Stunden

Höhenunterschiede: 100 Meter Auf- und Abstieg

Näheres unter www.traufgaenge.de



Auch im Winter ein Traum, die Aussicht vom Raichbergturm über die Albhochfläche

WINTER AM TRAUFGANG

PREMIUM-WINTERWANDERWEGE

**WINTERTRAUFGANG
ALBSTADT**

Tourist-Information Albstadt
 Marktstraße 35 ■ 72458 Albstadt
 Tel: 07431.160-1204
touristinformation@albstadt.de
traufgaenge.de

- 2 Premium-Winterwanderwege „Wintermärchen“ (7,3 km) und „Schneewalzer“ (5,2 km)
- 10 gut präparierte Loipen
- 6 Skilifte mit Flutlichtbetrieb