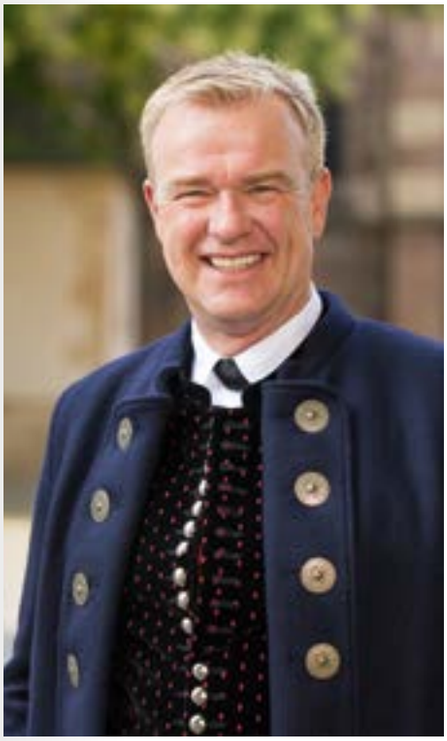
Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

gleich zwei Hungerjahre hintereinander plagten die Menschen im Ländle 1816 und 1817. Viele Badener und Württemberger sind nach Russland und in die USA ausgewandert. Es herrschte schlimme Not. Ausgelöst wurde die Hungerkatastrophe durch einen Vulkanausbruch im heutigen Indonesien. Der hatte die Kraft von rund 170 000 Hiroshima-Bomben und verdunkelte mit seiner Asche die nördliche Erdhalbkugel. Nichts wuchs ordentlich. Besonders schlimm traf es unsere Heimat.

Aber aus einer Katastrophe kann auch Großes, Nachhaltiges und durchaus Vergnügliches entstehen. Was für eine wunderbare, in die Zukunft gerichtete und für das Land Glück bringende Idee war es doch, als König Wilhelm I. von Württemberg im März 1818 verkünden ließ, dass er ein „Landwirthschaftliches Fest zu Kannstadt“ stifte, das mit einem Volksfest verbunden sein solle. Er wollte mit dieser Schau der Landwirtschaft die Bauern zu Bestleistungen ermutigen und verhindern, dass es jemals wieder zu einer solchen Hungersnot kommt. Aus seiner Privatschatulle stiftete er Geldpreise und Medaillen. Als vorausschauender Monarch verband er sein Landwirtschaftsfest – dessen 100. Ausgabe wir in diesem Jahr begehen – mit einem Volksfest. Dessen Geburtstag jährt sich in diesem Jahr sogar zum 200. Mal. Das Ländle begeht dieses Jubiläum im Herzen der Hauptstadt, auf dem Stuttgarter Schlossplatz, mit einem Event der besonderen Art: einem Historischen Volksfest. Dem widmen wir einen Artikel in diesem Heft – auch deshalb, weil die Idee und das Konzept dazu von unserem Team stammen. Darauf sind wir stolz.

Stolz sind wir auch wieder auf diese Ausgabe von **Mein Ländle**. Alles ist „im Fluss“, und so widmen wir uns schwerpunktmäßig dem Thema Boote. Wir haben einen Bootsbauer besucht, sind mit dem historischen Raddampfer „Hohentwiel“ und dem Nachbau eines alten Lastschiffs, einer Lädine, über den Bodensee geschippert und haben uns mit dem Neckar-Käpt’n auf dem größten Fluss innerhalb des Ländles treiben lassen. Dabei sind wir auch in Benningen vorbeigekommen, wo die Kirbe, also die Kirchweih, besonders explosiv gefeiert wird.

So viele Eindrücke machen Appetit. **Mein Ländle**-Koch Johannes Guggenberger hat Lammkoteletts mit Kürbisragout und buntes Herbstgemüse aus dem Backofen für Sie vorgekocht. Lassen Sie es sich schmecken.

Ihr

Wulf Wager

38
Frisch gepresst

20
Volldampf voraus

60
„Feyerabend“ für Genießer

70
Bunter Herbst

98
In Steillage

82
Die Kür der Prachtkerle

Inhalt Ausgabe 5/18

ThemenLändle: Boote
Der Bootsbauer von Illingen 10
Der Neckar-Käpt'n 16
Ein königlicher Schaufelraddampfer 20
Oldtimer auf dem Bodensee 26

BräucheLändle
Das Historische Volksfest 30
Das Kirbeverbrennen in Benningen 42

ObstLändle
In der Moschde 38

BastlerLändle
Schupo fürs Gemüsebeet 48

KräuterLändle
Der Odermennig 50
Rezepte mit Odermennig 52
Die Gewöhnliche Berberitze 54
Rezepte mit Berberitze 56

WirtshausLändle
„Feyerabend“ in Bad Wimpfen 60
Café Feyerabends Zwetschgenkuchen 65

GenießerLändle
Lammkoteletts mit Kürbisragout 66
Bunter Herbst:
Gemüse aus dem Ofen 70

AgrarLändle
Ein starkes Gespann 72

SchafferLändle
Der Wagner aus Langenau 76

DekoLändle
Bunt bekränzte Kürbisse 82

MuseumsLändle
Das Miedermuseum in Gomaringen 84

WanderLändle
Auf den Gmünder Glaubenswegen 88

NaturLändle
Im Igelkrankenhaus 94

WeinLändle
Stein für Stein in Steillage 98

GartenLändle
Lonie Geigles wildes Paradies 102

WohnLändle
Der neue alte Sterndlhof 106

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
IlluztrationsLändle 36
Großmutters ErfahrungsSchatz 58
Sell und Jenes 112
Marktplatz 114
BücherLändle 116
Äffle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

Wie zu Königs Zeiten feiern

Das Historische Volksfest lässt alte Volksfestherrlichkeit authentisch aufleben

Mit einem Historischen Volksfest im Herzen Stuttgarts begeht die baden-württembergische Landeshauptstadt gemeinsam mit dem Land Baden-Württemberg ein Doppeljubiläum der besonderen Art: 200 Jahre Cannstatter Volksfest und das 100. Landwirtschaftliche Hauptfest.

Auf dem Stuttgarter Schlossplatz – umrahmt von Altem Schloss, Alter Kanzlei, Königsbau, Kunstgebäude und dem Neuen Schloss – wird vom 26. September bis 3. Oktober 2018 an die Gründung des größten Festes des Landes durch den württembergischen König Wilhelm I. und seine Frau Katharina erinnert. Längst ist aus dem einstigen „Landwirthschaftlichen Fest zu Kannstadt“ eines der größten Volksfeste weltweit geworden. Die Tradition aber ist nach wie vor ein wichtiger Bestandteil des Festes. Wahrzeichen ist und bleibt die reich geschmückte Fruchtsäule als zentrales Symbol der Landwirtschaft und des Erntedanks. So wird die Jubiläumssäule, die zum 25. Jahrestag von König Wilhelms Regierungsantritt inmitten des Schlossplatzes aufgestellt wurde, zu einer Fruchtsäule umgestaltet. In ihrem Sockel ist dann eine Ausstellung des Deutschen Landwirtschaftsmuseums zur Geschichte des Landwirtschaftlichen Festes zu bestaunen. Welch schöne Symbolik! Das dankbare Volk hat seinem „viel geliebten“ König diese Säule geschenkt. Drumherum steht ganz im Zeichen der Geschichte das einzigartige Historische Volksfest auf dem Schlossplatz. Die Besucher erwartet ein buntes Treiben mit

König Wilhelm I. von Württemberg hatte die Idee zur Gründung des „Landwirthschaftlichen Festes zu Kannstadt“, das mit einem Volksfest verbunden sein sollte. Auf dem Historischen Volksfest wird er von einem Schauspieler dargestellt, der den Besuchern einiges zu erzählen hat.

Kasperletheater, Seiltänzer, Trachten und Uniformen – all das bietet auch das Historische Volksfest auf dem Stuttgarter Schlossplatz.

Quacksalber (oben links), die Russische Schaukel (oben rechts) und Fahnenschwinger (links) erlauben einen tiefen Blick in die Geschichte des Volksfestes.

Fahrgeschäften und anderen Attraktionen aus längst vergangenen Tagen, mit altehrwürdigen Handwerksberufen, landwirtschaftlichen Tieren und vielem mehr.

Lassen Sie sich überraschen! Natürlich können Sie auf dem Historischen Volksfest König Wilhelm I. und Königin Katharina in historischen Kostümen sowie anderen Figuren jener Zeit, wie Wilhelms Geliebter und Vertrauter Amalie von Stubenrauch und Württembergs letztem König Wilhelm II. begegnen. Die Besucher dürfen auf einen erlebnisreichen Streifzug durch die Volksfest-Geschichte gespannt sein. Gaukler, Quacksalber, Artisten, Fakire – das Volksfest war in seinen ersten Jahrzehnten vor allem von starken Charakteren geprägt, die die Besucher mit ihren Fähigkeiten sprichwörtlich magisch anzogen. Genau solch eine Atmosphäre soll auch in der sogenannten Allee des 19. Jahrhunderts auf dem Stuttgarter Schlossplatz vorherrschen. Ob ein Floh-Circus, ein Kasperletheater, Schiffschaukeln, eine „Revue der Illusionen“ oder bis heute bekannte Attraktionen wie „Hau den Lukas“ – auf diese Erlebnisse dürfen sich die Besucher des Historischen Volksfestes freuen.

Schausteller-Nostalgie

Mit der Jahrhundertwende wurde der Wasen nicht nur elektrifiziert, sondern das Volksfest von wesentlich mehr Technik geprägt. Ein Fahrgeschäft, das bis heute auf keinem Jahrmarkt fehlen darf, ist das Riesenrad – wenngleich sich die Dimensionen etwas gewandelt haben. Und so wird auch beim Historischen Volksfest eine Russische Luftschaukel – ein Riesenrad mit einer Höhe von knapp 15 Metern aus den Anfangsjahren des 20. Jahrhunderts – ein Blickfang sein.

Viele Besucher – gerade die Älteren – werden auf dem Historischen Volksfest auf Attraktionen und Fahrgeschäfte stoßen, die sie selbst noch aus ihrer Kindheit vom Cannstatter Wasen kennen, wie eine Berg-und-Tal-Bahn, einen historischen Autoskooter oder eine Hutwurfbude. Gezwitschert wird auf dem Schlossplatz dank des Vogel-Jakobs, und in der Revue der Illusionen sind klassische Jahrmarktsensationen zu sehen – die „Frau ohne Kopf“ oder die „Dame ohne Unterleib“.

Nicht fehlen dürfen selbstverständlich weitere Klassiker wie das Dosenwerfen, ein historischer Schießstand und natürlich die bei Jung wie Alt beliebten Süßwarenstände mit Zuckerwatte, gebrannten Mandeln oder auch hausgemachten Waffeln.

Ebenso spielten gegen Ende des 19. Jahrhunderts die ersten Fahrgeschäfte eine Rolle, so beispielsweise ein Drehbodenkarussell mit Pferdchen. Dieses authentische Gefühl wird sich bei den Speisen und Getränken fortsetzen. Gekochte und gebratene Würste, viel Sauerkraut, Dinnede, Most, Limonaden und vieles mehr – was heutzutage kaum mehr vorstellbar ist, war damals das klassische Speisenangebot auf dem Volksfest und soll es auch wieder sein. Für musikalische Unterhaltung sorgen traditionelle Kirmesorgeln aus der Zeit, Relikte alter Schaustellerherrlichkeit, die heute meist sorgfältig gehütet und kaum mehr gezeigt werden.

Krämer- und Handwerkermärkte haben eine lange Tradition. Sie bilden oft die Basis für Volksfeste, die durch das Umherziehen von „fliegenden Händlern“ entstanden sind. In ihrem Ursprung drückt die historische Bezeichnung „Krammarkt“ unter anderem den Handel mit Gebrauchsgütern aus, die das lokale Handwerk nicht herstellte. Die Zeiten haben sich natürlich gewandelt, aber die Krämermärkte sind geblieben – auch auf dem Cannstatter Wasen ist er fester und lieb gewordener Bestandteil. Das Historische Volksfest wird einen Einblick in die traditionellen Handwerker- und Krämermärkte geben. Dabei sollen auch alte Handwerke gezeigt werden, wie Bürsten- oder Korbmacher.

Ansonsten werden Haushaltswaren aus Holz und anderen Naturmaterialien feilgeboten, wie der klassische „Muggabatscher“ aus Leder. Nicht fehlen dürfen auf einem Krämermarkt natürlich auch Textilien.

Essen und trinken wie damals

Im Traditionszelt, das 1500 Personen fasst und von Festwirt Marcel Benz betrieben wird, können die Gäste mit einem speziell von beiden Stuttgarter Brauereien zusammen gebrauten Jubiläumsbier auf das Doppeljubiläum anstoßen. Traditionelle Musik- und Trachtengruppen bringen die kulturellen Wurzeln des Landes auf den Schlossplatz. Lebendig gestaltete Ausstellungen und Präsentationen machen die Geschichte des „Landwirthschaftlichen Festes zu Kannstadt“ und des Volksfes-

Traditionelle schwäbische Volksmusikgruppen, wie die Spundlochmusig (rechts), und Traditions- und Trachtengruppen, wie die Kreisreiter des Uracher Schäferlaufs (unten) und die Volkstanzgruppe Süßen (unten rechts) gestalten ein abwechslungsreiches Programm.

tes mit seiner Schaustellergeschichte erlebbar. Wirtshausmusik, Wirtshauslieder und ein großes Ballorchester mit Tanzmusik aus der Zeit um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert – auch darauf dürfen sich die Gäste im Traditionszelt freuen. Dort spielen ausschließlich Musikgruppen, die sich der traditionellen schwäbischen Volksmusik verschrieben haben. Ein Tanzboden lädt zum beschwingten Tanz ein. Aufspielen werden die Echterdinger Musikanten, die Spundlochmusig, Trotzblech, die Schwäbischen Wirtshausmusikanten, Schwobablech und am Sonntag das Hürbener Ballorchester mit Liedern, Schlagern und Volksmusik aus der Zeit um 1900. Ein extra aufgelegtes Liederbüchle lädt zum gemeinsamen Singen von schwäbischen „Lumpeliedle“ ein. Es darf getanzt, gesungen und gefeiert werden, bis um 22 Uhr die Stuttgarter Stadtgarde mit Trompetensignal zum Zapfenstreich bläst.

Täglich treten auf dem Fest Trachten- und Traditionsgruppen auf – etliche davon Teil des Schwäbischen Albvereins – und verzaubern die Gäste mit ihren Darbietungen. So gibt es einen Tag der Härten mit Trachtengruppen aus Ohmenhausen, Betzingen, Wankheim und Kusterdingen. Dazu gesellt sich die Bürgerwache aus Bad Saulgau. Es gibt einen Haller Tag mit den Schwäbisch Haller Siedern, einen Tag des Nordschwarzwaldes mit den Trachtengruppen aus Sankt Georgen, Schömberg, Würzbach und Altburg sowie dem Trachtenmusikverein Langenschiltach, ebenso den Tag der Alb mit der Volkstanzgruppe Frommern. Der Stuttgarter Spielkreis und die Volkstanzgruppen aus Neckartailfingen und Süßen präsentieren ihre Leidenschaft fürs Brauchtum am Tag der Region Stuttgart. Ein Tag des Schäferlaufs wird von den historischen Gruppen der Schäferlaufstädte Markgröningen und Bad Urach gestaltet. Und es gibt den Tag der Fahnenschwinger sowie den Hohenlohetag mit der Hohenlohisch-Fränkischen Trachtengruppe Öhringen und dem Hohenloher Gau des Schwäbischen Albvereins.

Viel Vergnügen beim Entdecken alter Lustbarkeiten wie zu Königs Zeiten!

Text: Christian Eisenhardt / Wulf Wager,
Abbildungen/Fotos: in.Stuttgart Veranstaltungsgesellschaft (5), Cannstatter Volksfestverein (4), Stadtarchiv Stuttgart (1), Wulf Wager (1)

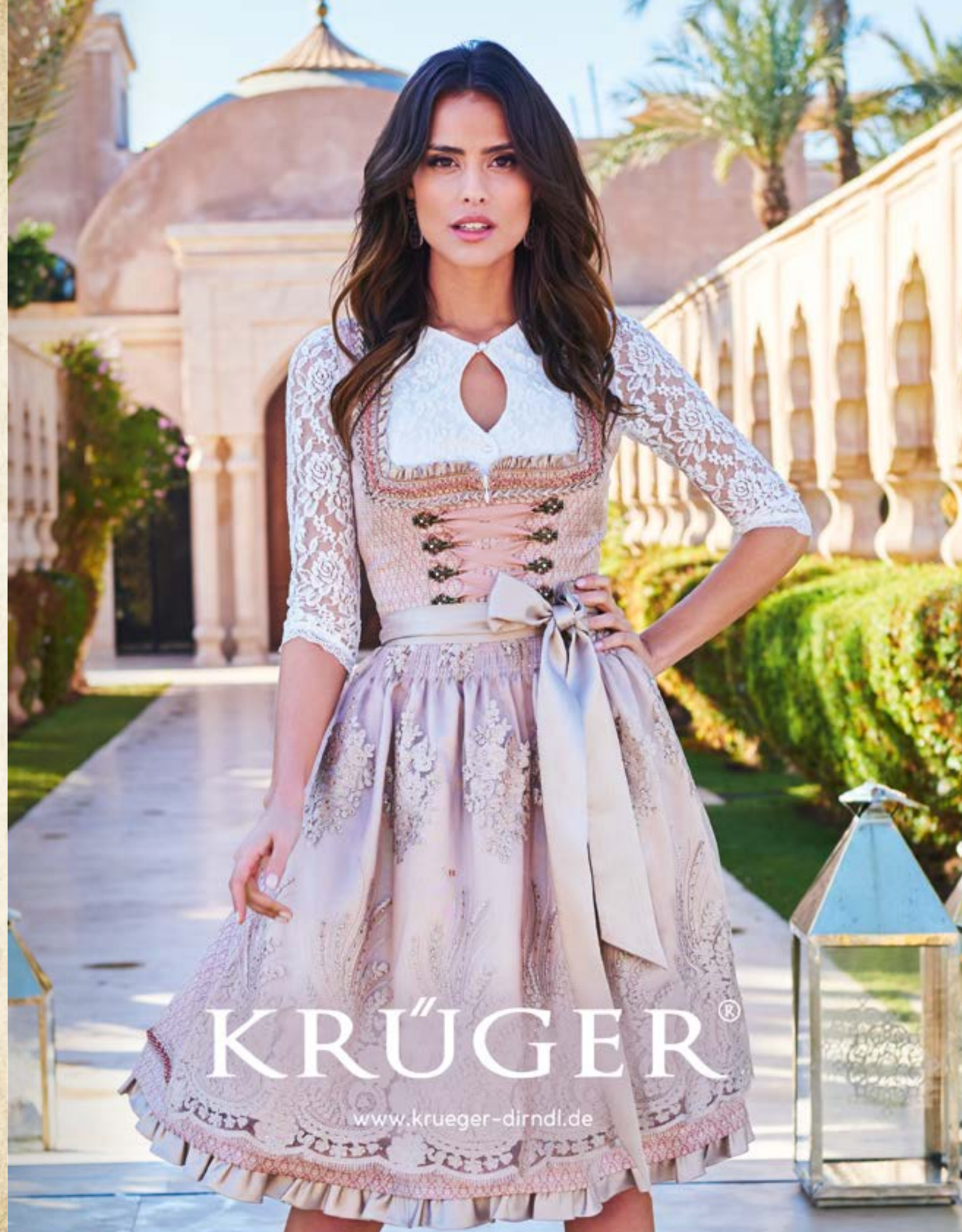
So zeigte sich das Cannstatter Volksfest in der Mitte des 19. Jahrhunderts (oben) und zur Wende zum 20. Jahrhundert (unten).

Historisches Volksfest

Schlossplatz
70173 Stuttgart
Mittwoch, 26. September, –
Mittwoch, 3. Oktober 2018,
täglich 11–22 Uhr

Volksfest im Fernsehen

Am ersten Festsonntag, dem 30. September, bringt das SWR Fernsehen von 14 bis 16 Uhr eine Sendung vom Historischen Festzug und direkt im Anschluss von 16 bis 18 Uhr live vom Historischen Volksfest.



Lamm-Koteletts

mit Kürbisragout

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (9),
Fotolia (6), Wager Archiv (2)

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittelgroßer Hokkaidokürbis in Bio-Qualität
- 1 größere Gemüsezwiebel
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 milde Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- Rapsöl
- ca. 1 l Gemüsebrühe
- 150 ml Sahne
- ca. 20 Blatt frische Minze
- 1 Spritzer Weinessig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 800 g Lammkoteletts

Zubereitung:

1. Den Hokkaidokürbis waschen, teilen und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend ungeschält in große Würfel schneiden. Die geschälte Gemüsezwiebel und die gewaschenen Paprikaschoten ebenfalls in große Würfel schneiden, Peperoni und Knoblauch grob hacken.

2. In einem Topf mit heißem Rapsöl die Zwiebelwürfel und den Knoblauch anschwitzen. Die Kürbiswürfel und Peperoni dazugeben und mit Gemüsebrühe auffüllen, sodass die Kürbisstücke bedeckt sind. Leicht köcheln lassen.

Feine Sache: Den Hokkaidokürbis kann man mit Schale verwenden (links).

Das Ragout ist eine interessante Mischung aus püriertem und gewürfeltem Kürbis

Knoblauch ans Ragout!

3. Wenn die Kürbiswürfel bissfest gegart sind, etwa die Hälfte davon entnehmen und beiseitestellen. Die Gemüsebrühe abseihen und auffangen. Die andere Hälfte der gekochten Kürbiswürfel mit Sahne, Minze und etwas Weinessig mit dem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten. Falls nötig, noch Gemüsebrühe zugeben.

4. Die Paprikawürfel in einer nicht zu heißen Pfanne mit Rapsöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und zur Kürbiscreme hinzufügen. Zum Schluss die Kürbiswürfel zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Lammkoteletts salzen und pfeffern und in einer heißen Pfanne mit etwas Rapsöl von beiden Seiten bis zum gewünschten Garpunkt braten. Mit dem vorher zubereiteten Kürbisragout anrichten.

Die Lammkoteletts gehen fix und schmecken herrlich.