

# Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

der Winter bietet viele Möglichkeiten, das Leben mit allen Sinnen zu erfahren und sich dem Genießen hinzugeben. So ist diese letzte Ausgabe des denkwürdigen Jahres 2020 dem Genuss in all seinen Facetten gewidmet. Fangen wir beim Wein an, ohne den es in der dunklen Jahreszeit nicht geht. **Mein Ländle**-Sommelière Natalie Lumppp widmet sich der wunderbaren Melange von Wein und Schokolade. Mehr Verführung geht nicht. **Mein Ländle**-Chefkoch Johannes Guggenberger hat wieder ein herrliches Weihnachtsmenü für Sie vorbereitet. Am besten machen Sie eine der leckeren Wintersuppen aus dem Booklet als ersten Gang. Dann folgt eine Meerrettich-Mousse mit mariniertes Roter Bete und Walnüssen. Als Hauptgang Putenbraten mit Apfel und Kürbis im Bratschlauch gegart, dazu Nudeln und Rosenkohl. Die süße Sünde kommt am Schluss: Schwarzwälder Kirsch-Dessert. Leider spürt man manchmal die Folgen des üppigen Genusses auf den Hüften. Auch da haben wir Tipps für Sie. Auf einem der vielen Jakobswege im Ländle Richtung Santiago de Compostela kann man das eine oder andere Pfund wieder ablaufen. Oder Sie suchen einfach den Wald auf. Verschneit bietet er einen besonderen Naturgenuss. Passen Sie halt auf, dass Sie keine Ladung von oben abbekommen, so wie ich.

Aber zurück zum kulinarischen Genuss. Die Senfmanufaktur in Salem füllt Würzige in kleine Gläser. Bei einem Besuch haben wir ein paar scharfe Sachen entdeckt. Für die Zeit zwischen den Jahren lockt noch ein deftiges Rezept für ober-schwäbische Seelen. Ein rustikaler Genuss. Rustikal geht es auch bei manchen Bräuchen zu, die in den Raunächten zelebriert werden oder wurden. **Mein Ländle**-Autorin Gudrun Schillack hat sich auf die Suche gemacht und weiß gar Sonderbares zu berichten.

Genießen mit den Ohren, dieses Vergnügen schafft der Biberacher Geigenbauermeister Ulrich Hinsberger. Bei ihm hängt der Himmel tatsächlich voller Geigen. Wir haben ihn in seiner nach Holz und Leim wohlriechenden Werkstatt besucht.

Für Ihre Treue auch in schwierigen, vom Coronavirus dominierten Zeiten bedanken wir uns sehr herzlich und wünschen Ihnen für 2021 vor allem Gesundheit und Glück. Unsere Anleitung zum Glücklichen sein finden Sie auf den Seiten 36 und 37. Bleiben Sie xund!

Ihr

Wulf Wager

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Wulf Wager', with a long, sweeping flourish extending to the right.

16

Mein Ländle-  
Weihnachtsmenü



44  
Magie der  
Raunächte

58

Natürlich(e)  
Deko



82

Paulas liebster  
Mensch



50

Alte Weisen  
aus dem  
Schwarzwald



38

Handwerk  
mit Musik



**Inhalt**  
Ausgabe 6/20

**WirtshausLändle**

Schlemmen wie Gott in Ratshausen ..... 10

**GenießerLändle**

Mein Ländle-Weihnachtsmenü ..... 16

Oberschwäbische Seelen  
mit Steak-Käse-Füllung ..... 72

**GesundheitsLändle**

Die zehn beliebtesten Nüsse im Test .... 22

**WeinLändle**

Wein & Schokolade ..... 26

**EntschleunigungLändle**

Auf dem Jakobsweg ..... 30

**BesinnungsLändle**

Anleitung zum Glücklichen ..... 36

**SchafferLändle**

Der Geigenbauer aus Biberach ..... 38

In der Senfmanufaktur in Salem ..... 66

**BräucheLändle**

Zwischen den Jahren ..... 44

Dreikönigsingen in Haslach ..... 50

**SpieleLändle**

Cego – ein Kartenspiel lebt auf ..... 54

**Selber gmacht & mitgebracht**

Buffet für Piepmätze ..... 56

Restlos nachhaltige Kaminanzünder .... 60

**DekoLändle**

Ein Kranz aus Kiefernzweigen ..... 58

**KräuterLändle**

Pflanzliche Hausapotheke ..... 62

**WanderLändle**

Von Wertheim nach Freudenberg ..... 76

**AgrarLändle**

Mit dem Wanderschäfer  
auf der Schwäbischen Alb ..... 82

Bunte Wolle aus Hechingen ..... 87

**Sonjas Ländle**

Der Einkorn bei Schwäbisch Hall ..... 88

**NaturLändle**

Der Kauz-Versteher ..... 90

**Immer dabei**

Editorial ..... 3

In dieser Ausgabe ..... 7

DenkerLändle ..... 8

GemüseLändle ..... 74

ILLuztrationsLändle ..... 75

Haus- und GartenLändle ..... 96

Sell und Jenes ..... 98

Marktplatz ..... 100

BücherLändle ..... 102

LändleViecher ..... 103

Termine ..... 104

Impressum, Vorschau ..... 106



Text: Johannes Guggenberger,  
Fotos: Johannes Guggenberger (15),  
Fotolia (9), Wager Archiv (3),  
Jörg Batschi (1)

**Vorspeise**

Meerrettich-Mousse mit mariniertem  
Roter Bete und Walnüssen

**Hauptgang**

Putenbraten mit Apfel und Kürbis  
im Bratschlauch gegart,  
dazu Nudeln und Rosenkohl

**Nachspeise**

Schwarzwälder Kirsch-Dessert



Mein Ländle-

# Weihnachtsmenü

Ein Festessen für vier





Ein festlich-feiner Auftakt aus Zutaten, die die Region zu bieten hat

## Meerrettich-Mousse

mit marinierter Roter Bete und Walnüssen

### Zutaten:

#### Für die Meerrettich-Mousse:

- 4 Blatt Gelatine
- 65 g frischer Meerrettich
- 200 ml Crème fraîche
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 TL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 220 ml Sahne
- etwas Pflanzenöl
- 4 Portionsförmchen

#### Für die marinierte Rote Bete:

- 500 g Rote Bete
- Salz
- ½ TL gemahlener Koriander
- 2 EL Preiselbeergelee
- 1 Spritzer Weinbrandessig
- 5 EL Walnussöl
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Außerdem:

- 1 Schale Radieschenkresse
- 2 EL Walnusskerne
- 4 Scheiben Vollkornbrot

### Zubereitung (am Tag zuvor beginnen):

**1.** Die Gelatine in kaltes Wasser legen, den Meerrettich schälen und fein reiben. Meerrettich mit Crème fraîche, Zitronensaft und Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gelatine etwas abtropfen lassen, dann ganz leicht in einem Topf erhitzen. 3-4 EL der Meerrettichcreme unterrühren und diese Mischung mit der restlichen Meerrettichcreme gut vermengen. Anschließend kalt stellen.

**2.** Sahne steif schlagen. Beginnt die gekühlte Meerrettichcreme fest zu werden, die Sahne unterheben. Die fertige Mousse in mit Öl ausgestrichene Portionsförmchen füllen und über Nacht kühl stellen.

**3.** Die Rote Bete putzen und waschen. In Salzwasser weich kochen, anschließend kalt abschrecken und schälen. In kleinere Würfel schneiden.

**4.** Aus Koriander, Preiselbeergelee, Weinbrandessig, Walnussöl, 130 ml Wasser, Salz und Pfeffer eine Soße rühren. Die Rote-Bete-Würfel dazugeben und untermischen. Zudecken und ebenfalls über Nacht kühl stellen.

**5.** Am nächsten Tag die Radieschenkresse waschen und trocken. Die marinierte Rote Bete auf 4 Tellern verteilen. Darauf jeweils eine Portion Mousse aus dem Förmchen stürzen und mit grob gehackten Walnusskernen und Radieschenkresse garnieren. Zusammen mit Vollkornbrot servieren.



## Putenbraten mit Apfel und Kürbis im Bratschlauch gegart

dazu Nudeln und Rosenkohl



### Zutaten:

#### Für den Braten:

- 1,5 kg Putenbrust
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Rapsöl
- 400 ml Apfelsaft
- 80 g Butter
- 2 EL Honig
- 130 g Preiselbeergelee
- 600 g Hokkaidokürbis
- 2 Äpfel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Stück Sternanis
- 1 Sträußchen Rosmarin

#### Außerdem:

- 1 Bratschlauch, extra breit

#### Für das Gemüse:

- 600 g Rosenkohl
- Salz
- 1 Gemüsezwiebel
- 120 g gerauchter Bauchspeck
- 2 EL Rapsöl
- Pfeffer aus der Mühle

#### Für die Nudeln:

- 400 g dünne Bandnudeln
- Salz
- 30 g Butter
- 1 Prise Muskat

Die angebratene Putenbrust, Preiselbeeren, Apfel und Gewürze können im Bratschlauch ihre Aromen voll entfalten.



### Zubereitung:

**1.** Die Putenbrust mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Apfelsaft in die heiße Pfanne geben und zur Hälfte reduzieren. Butter, Honig und Preiselbeergelee einrühren und die Flüssigkeit in den vorher auf einer Seite gut verschlossenen Bratschlauch gießen. Backofen auf 190°C vorheizen.

**2.** Den Kürbis und die Äpfel waschen und putzen. Beides in Würfel schneiden und in den Bratschlauch geben, darauf die angebratene Putenbrust legen. Lorbeerblätter, Sternanis und Rosmarin hinzufügen und den Bratschlauch an der noch offenen Seite gut verschließen. Im vorgeheizten Backofen etwa 60 Min. garen.



Der Rosenkohl ist schnell zubereitet. Den Braten aus dem Schlauch holen, die Nudeln dazu ...

**3.** Inzwischen den Rosenkohl putzen und in Salzwasser weich kochen. Die geschälte Zwiebel und den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne das Rapsöl erhitzen und die Zwiebel- und Bauchspeckwürfel anschwitzen. Den gekochten Rosenkohl darin schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

**4.** Die Nudeln in Salzwasser bissfest weich kochen. Abseihen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Nudeln darin schwenken. Mit Salz und Muskat würzen. Bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

**5.** Den fertigen Putenbraten aus dem Ofen holen. Den Bratschlauch vorsichtig aufschneiden und den Braten auf ein Schneidebrett legen. Die Soße mit der Kürbis-Apfel-Mischung in einen Topf füllen. Die Gewürze herausnehmen und die Soße mit Salz und Pfeffer rezent abschmecken.

**6.** Den Putenbraten zu Portionen aufschneiden und mit der Kürbis-Apfel-Mischung, Soße, Nudeln sowie dem Rosenkohl auf Tellern anrichten.

... und sich in Ruhe dem Genuss hingeben



**Tress**  
Feinste Nudeltradition

SEIT 1969  
Feinste Nudeltradition

Wir wünschen frohe Weihnachten & einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Franz Tress GmbH & Co. KG · Dottinger Str. 69  
72525 Münsingen · Telefon: 07381 93 92 55  
oma@tress.de · www.tress.de

## Schwarzwälder Kirsch-Dessert

### Zutaten:

- 300 g eingelegte Sauer- oder Süßkirschen mit Saft
- 1 Prise Salz
- 100 ml Wasser
- Zucker
- Speisestärke
- 1 dunkler Biskuitboden
- Kirschwasser (nach Wunsch und Geschmack)
- 220 ml Sahne
- Vanillezucker
- 30 g geraspelte dunkle Schokolade
- frische Minze zum Garnieren

Außerdem:  
• 4 Dessertgläserchen

Schicht für Schicht entsteht ein wundervolles Dessert.



### Zubereitung:

**1.** Die Kirschen mit einem Großteil des Safts (etwas Saft zurückbehalten), Salz und Wasser kurz aufkochen. Zucker nach Geschmack unterrühren und die Mischung mit Speisestärke leicht binden. Erkalten lassen.

**2.** Aus dem dunklen Biskuit 4 Platten ausstechen oder zurechtschneiden, sodass sie in die Dessertgläserchen passen. Den Rest des Biskuits grob hacken und in eine Schüssel geben. Vom restlichen Kirschsafte etwas zugießen, nach Wunsch mit Kirschwasser beträufeln und vermengen.

**3.** Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Die gehackte Biskuitmasse auf die 4 Dessertgläserchen verteilen. Einen Teil der Kirschmasse dazugeben, etwas Sahne aufspritzen oder -streichen. Je eine der ausgestochenen Biskuitplatten aufsetzen. Wer mag, kann auch diese mit etwas Kirschwasser beträufeln.

**4.** Es folgen Kirschmasse und jeweils ein dicker Sahnetupfer. Den Abschluss bildet etwas Kirschmasse. Mit Schokoladeraspeln und Minze garnieren.

# Paulas

## liebster Mensch

.....  
Leben mit und von Schafen  
.....



Landschaftspflege auf vier Beinen und zugleich eine der letzten artgerechten Tierhaltungen – die Wanderschäferei



Leben in der Stille und auf wenigen Quadratmetern, für den Wanderschäfer ist es Alltag.

Er zieht mit rund 800 wolligen Mitarbeiterinnen über die Schwäbische Alb, Tag für Tag, Sommer für Sommer, Winter für Winter: Der Wanderschäfer Sven de Vries arbeitet in einem uralten Beruf – zwischen Alblandschaft, Instagram und YouTube.

Es sieht aus wie eine Szene aus der Weihnachtsgeschichte: Da steht auf karger Winterweide ein Hirte, die Mütze über die Ohren gezogen, in einen

Umhang gehüllt, auf seinen Schäferstab gestützt. Mit wachem Blick beobachtet er seine Herde und kommandiert die Hütehunde; neben ihm steht Paula, das Leitschaf. Sein Beruf zählt zu den ältesten der Welt. Seit rund 10000 Jahren versorgen uns die Schäfer mit Fleisch, Milch, Fellen und wärmender Wolle. Ihre Tiere weiden die Wiesen ab und leisten dadurch wertvolle Landschaftspflege, zudem fungieren sie als „Taxis“, die in ihrer Wolle seltene Pflanzensamen und Kleinstlebewesen von einer Weide zur anderen tragen und so die Biodiversität fördern. Sven de Vries scheint wie aus der Zeit gefallen – und doch steht er mitten im Heute.

Auf den ersten Blick scheint sich seit den Anfängen nicht viel verändert zu haben, auf den zweiten entdeckt man, dass die moderne Zeit auch hier angekommen ist. Smartphone und PC etwa sind für Sven de Vries wichtige Arbeitsgeräte. Denn der „Wanderschäfer“ oder „Schafzwitzcherer“, wie der gebürtige Hannoveraner nach seinen Social-Media-Kanälen genannt wird, ist ein Medienprofi. In früheren Jahren arbeitete er als Programmierer, doch als er erkannte, dass das nicht seine Welt

war, stieg er aus und über ein Freiwilliges Ökologisches Jahr ins Schäferleben ein. Er absolvierte eine Lehre als Tierwirt mit Schwerpunkt Schäferei, sammelte mehrere Jahre Erfahrung und machte sich 2013 als Wanderschäfer selbstständig. Der ehemalige ITler nutzt das Internet konsequent. Seit Jahren ist er unterwegs auf Twitter, Facebook, Instagram und YouTube. Die Zahl seiner Fans hat längst die Zehntausend überschritten, und er nimmt sie regelmäßig mit in seinen Alltag auf der südöstlichen Schwäbischen Alb. Er erzählt ihnen von Paula, Erika und Mosche, von Trockenheit und Schneestürmen und streitet mit der Politik für existenziell wichtige Verbesserungen.

### Leben und überleben

Inzwischen hat Sven de Vries zusammen mit seinem Geschäftspartner Max Frankenhauser sogar angefangen, Fleisch und Wolle über das Internet zu vermarkten. Sie stemmen sich damit gegen eine fatale Entwicklung: „Viele Schäfereien stehen heute vor dem Aus“, erklärt er.

„Die Zahl der Schafe hat in Deutschland während der letzten zwölf Jahre um fast die Hälfte abgenommen.“ Billige Wolle aus China und Übersee, günstiges Neuseelandlamm beherrschen hierzulande den Markt; der Druck ist riesig, die Coronakrise verschärfte ihn noch durch gesunkene Verkäufe. Die Lage ist ernst. Würden die Schäfereien aussterben, wäre der Schaden auch für die Umwelt enorm. Viele Wiesen könnten nicht mehr gepflegt werden, die „Samentaxis“ würden fehlen. Zugleich verschwände eine der letzten artgerechten Tierhaltungen. Denn Wanderschafe dürfen erleben, was den meisten anderen Nutztieren verwehrt ist: Bewegung und die Freiheit zu fressen, was ihnen schmeckt und bekömmlich ist. Die Herde von Sven de Vries beweidet im Sommer an der jungen Donau zwischen Schelklingen und Ehingen etwa 140 Hektar, von denen der größte Teil auf artenreiche Wacholderweiden entfällt. Im Winter ziehen sie durch Oberschwaben und ins Allgäu. Tag für Tag, Kilometer für Kilometer sind sie unterwegs, nur nachts werden die Tiere eingezäunt.





Schafe im Glück, mit viel Bewegung und Freiheit; nur für die Nacht wird ein Zaun gespannt.



### Bindung und Brackschafe

Die Bindung zwischen den Tieren und dem Schäfer ist eng. Immer wieder sind welche darunter, die ganz besonders die Nähe zum Menschen suchen. Paula zum Beispiel. Sie wurde mit der Flasche aufgezogen, folgt Sven de Vries auch in schwierigen Situationen voller Vertrauen und nimmt dadurch die Herde mit. Eben diese enge Bindung zu den Schafen brachte Sven de Vries auf die Idee, Fleisch und Wolle selbst zu vermarkten. Als Tiere seiner Herde, die aus diversen Gründen beim Wandern nicht mehr mithalten konnten, an einen

### Mehr vom Wanderschäfer

Wer Sven de Vries durch seinen Alltag folgen möchte, findet ihn auf Instagram unter #schafzwitchern oder @paulaswolle. Zum Onlineshop gelangt man über [www.schafzwitchern.blog/links](http://www.schafzwitchern.blog/links).

Viehhändler verkauft worden waren, erfuhr er durch Zufall, dass sie nach einer Woche irgendwo eingepfercht noch am Leben waren und in ein Land außerhalb von Europa verbracht werden sollten. Das wollte er nicht noch einmal erleben, und so suchte er sich für diese sogenannten Brackschafe 2019 einen regionalen Metzger seines Vertrauens. Die Wurst bewirbt er über seine Social-Media-Kanäle und verkauft sie über seinen Onlineshop. Jetzt kommen auch Wollprodukte hinzu.

Bei seiner Herde handelt es sich um Merinolandschafe, die sich bestens für die Gewinnung von Wolle eignen. Sie sind zwar nicht auf möglichst großen Ertrag gezüchtet wie etwa australische Merinos, trotzdem fallen pro Jahr rund zwei Tonnen Rohwolle an. Um nicht den schlechten Absatzbedingungen ausgeliefert zu sein, schmiedeten Sven de Vries und Max Frankenhauser den Plan, „nachhaltige Wollprodukte und Strickwolle aus weitestgehend regionaler und handwerklicher Produktion direkt vom Erzeuger anzubieten“. Einen passenden Partner fanden sie in der bayrischen Schafwollspinnerei Höfer, die ausschließlich deutsche Wolle verarbeitet.

### Gemeinsam geht's besser

Im Sommer 2020 trommelten die beiden Schäfer das nötige Startkapital über das Crowdfunding-Projekt „Paula & Konsorten“ zusammen, unterstützt von „Krombacher Naturstarter“. Von Anfang an wurden die Interessenten einbezogen, via Internet durften sie über ihre Lieblingsfarben abstimmen und die einzelnen Schritte mitverfolgen. Der Zielbetrag lag bei 35 000 Euro. Doch am Ende unterstützten fast 1300 Menschen das Projekt, satte 145 566 Euro kamen zusammen. Inzwischen hat die Produktion begonnen, Mitte Dezember werden die Stepp- und Wolldecken sowie die Strick-, Flocken- und kardierte Wolle ausgeliefert. Voraussichtlich lässt sich die Produktion für 2021 komplett vorfinanzieren und ein Mitarbeiter kann bezahlt werden. Der soll sich um den Verkauf der Wurst- und Wollprodukte kümmern. Denn Sven de Vries möchte dann wieder möglichst viel bei seiner Herde sein, schließlich ist das Leben als Wanderschäfer das Schönste, was er sich vorstellen kann. 🍷

Text: Andrea Hahn, Fotos: Thomas Niedermüller [9], stock.adobe.com/shocky [1]

# Buntes am laufenden

# Fäden

Wie sich die Region auf (die) Socken macht

Warm und farbenfroh – Wolle aus dem „Schafpatenprojekt“

### Lust auf Farbe

TUTTO Wolfgang Zwerger GmbH  
Kasernenstraße 12  
72379 Hechingen  
Telefon: 07471 4025  
[www.sockenwolle.de](http://www.sockenwolle.de)



Pullis, Mäntel, Mützen, Schals – Stricken ist wieder cool. Die Garne dafür kommen aus aller Welt. Doch wozu in die Ferne schweifen? Das Gute liegt so nah, zum Beispiel auf der Schwäbischen Alb. In Hechingen, am Fuß der Burg Hohenzollern, kennt man sich mit Wolle sehr gut aus. Die Herstellung von Textilien hat hier eine lange Tradition. Im Jahr 2007 stellte eine ortsansässige Wollmarke sogar einen Rekord auf: Über 12 000 Paar Socken baumelten an einer knapp 1300 Meter langen Wäscheleine und schafften es damit ins Guinness-Buch. Federführend organisiert hat das die TUTTO Wolfgang Zwerger GmbH, der Hersteller von Opal Pullover- und Sockenwolle. Mit ihren vielfarbigem Garnen hat die Firma die Herzen von Strickerinnen weltweit erobert. Gleichzeitig sichert sie am Fuß des Zollerbergs nicht nur Arbeitsplätze, sondern unterstützt auch die regionale Schäferei und den Naturschutz.

Mit dem „Schafpatenprojekt“, das die Geschwister Frederic, Henrike und Felix Zwerger 2008 ins Leben gerufen haben, soll der deutschen Wanderschäferei

unter die Arme gegriffen werden. Immerhin rund zehn Tonnen Wolle nimmt TUTTO innerhalb des Projekts pro Jahr ab. Den Weg der Wolle vom Schäfer bis zum Konsumenten dokumentiert ein spezielles Schafpatensiegel, und ein Teil des Erlöses kommt dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb zugute. Für 60 Euro jährlich kann man Patin oder Pate eines Schafs werden und darf ihm einen Namen geben; ein Patengeschenk und eine Einladung zum jährlichen Treffen gehören zum Programm. Das Geld fließt unter anderem in den Kauf geeigneter Zuchtböcke, wodurch die Wolle der Merinolandschafe (siehe Kasten rechts) verbessert wird. Die Patenschafe stehen alle bei Familie Smietana, deren Herden die Wacholderheiden rund um Steinheim am Albuch beweiden.

Über 135 000 Euro flossen bisher auf diese Weise in die deutsche Wanderschäferei, was nicht nur die Schäfer und die Umweltschützer erfreut, sondern auch die Handarbeitsfans, die gern regional kaufen. 🍷

Text: Andrea Hahn, Fotos: TUTTO Wolfgang Zwerger GmbH

### Kenner stricken Württemberger

Wer gerne Wolle trägt oder verstrickt, für den ist „Merino“ ein Zauberwort. Die Wolle ist weich, leicht und kratzt nicht. In Spanien, wo die ersten Merinoschafe gezüchtet wurden, waren diese einst so wertvoll, dass ihre Ausfuhr mit der Todesstrafe geahndet wurde. Im 18. Jahrhundert kamen sie nach Deutschland, mussten hier aber mit einheimischen Rassen gekreuzt werden, da sich die feine Wolle im Regen zu sehr vollsaugte. So entstand das Merinolandschaf, auch „Württemberger“ genannt, das bei den Wanderschäfern der Schwäbischen Alb besonders beliebt ist. Ihre Wolle ist nicht nur von sehr guter Qualität, die „Württemberger“ sind auch fleißige Marschierer, die sich bestens für die Wacholderweiden eignen.