

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

von ganzem Herzen wünschen Ihnen das **Mein Ländle**-Team und ich ein gutes und vor allem gesundes Neues Jahr. Dass Sie mich auf dem Bild nebenan in der Tracht der Filderbauern sehen, hat seinen Grund. Erstens bin ich gebürtig von den Fildern, zweitens trage ich Tracht schon seit meiner Kindheit, drittens habe ich in Tracht geheiratet und viertens – und das ist der Hauptgrund – geht es in dieser Ausgabe von **Mein Ländle** gleich in mehreren Artikeln um das Filderkraut. Diese alte Sorte ist bekömmlicher und feiner im Geschmack als Rundkraut. Probieren Sie doch mal unser rustikales Rezept vom Filderkrautkuchen aus. Das ist ein toller Genuss. Als Sauerkraut gehört es auch zur Spätzle-Pfanne. Der Speck dazu darf ruhig vom Schwäbisch-Hällischen Schwein sein. Diese robuste Rasse, deren Züchtung einst König Wihelm I. von Württemberg veranlasst hat, feiert in diesem Jahr ihren 200. Geburtstag. Ob der „Bauer unter den Königen“ auch gerne mal einen Hohenloher Bauernschmaus mit Leberwurst und Blutwurst gegessen hat, wissen wir nicht. Aber in diesem deftigen Gericht vereinen sich das Filder-Sauerkraut und das Schwäbisch-Hällische Landschwein zu einem fantastischen Genußerlebnis. **Mein Ländle**-Koch Hannes Guggenberger hat es für Sie vorbereitet.

Rustikal geht es auch in anderen Reportagen zu. So haben wir einen Schindelmacher im Schwarzwald besucht und ihm bei der Arbeit zugeschaut. Mit dem selben Werkstoff, nämlich Holz, genauer mit feinem Wurzelholz, arbeitet der Pfeifenmacher Steffen Müller in Niederschopfheim. Genuss-Schmaucher aus der ganzen Welt zählen zu seinen Kunden.

Für Veilchen ist es noch ein bisschen früh, aber wir möchten Ihnen trotzdem jetzt schon frühlingshafte Anregungen geben. **Mein Ländle**-Floristik- und Kräuterexpertin Thea Kornherr hat Hornveilchen zu einem liebevollen Arrangement zusammengeführt. In ihrer Kräuterkolumne geht es außerdem um Duftveilchen, während sie in der Gesundheitsrubrik einen Energiekick mit Kräutern vorbereitet hat. Das hat uns so gut gefallen, dass wir diesen Energiekick gleich auch auf den Titel dieser Ausgabe gebracht haben.

Mit Kraut habe ich dieses Editorial begonnen, mit Kräutern habe ich es beendet. Bleiben Sie xund, denn dafür sind viele Kräuter gewachsen.

Ihr

Wulf Wager



20 : Totgesagte grunzen länger



26 : Hohenloher Bauernschmaus



30 : Schichtarbeit



46 : Sommerflair statt Winterblues



74 : Der Herr der Dachziegel

96 : Rebhühner auf Feld und Flur

Inhalt Ausgabe 1/21

WanderLändle
Winterwandern im Südschwarzwald 10

BräucheLändle
Dem Schultes einen Bären aufbinden ... 16

AgrarLändle
Ein Schwein feiert Jubiläum 20

GenießerLändle
Hohenloher Bauernschmaus 26
Filder-Krautkuchen 60
Sauerkraut-Spätzle-Pfanne mit Apfel und Speck 62

SchafferLändle
Der Schindelmacher aus dem Schwarzwald 30
Knabberschlingen aus Schliengen 64
Der Hausversetzer auf der Ostalb 90

KünstlerLändle
Kunstwerke für Genuss-Schmaucher ... 34

GesundheitsLändle
Energiekick mit Kräutern 40

KräuterLändle
Mit Veilchen dem Frühling entgegenträumen 42

GartenLändle
Lenzrosen Lenzrosen gegen den Winterblues 46

DekoLändle
Aufmunternde Hornveilchen 48

HandarbeitsLändle
Resteverwertung für Wolle 50

BastlerLändle
Do-it-yourself-Koffer-Regal 52

RäucherLändle
Der Kickstart ins Jahr 54

WeinLändle
Was Weinetiketten verraten 56

WirtshausLändle
Zu Gast im Hofgut Farny auf dem Dürren 68

InfoLändle
So schmeckt der Süden 73

AdelsLändle
Bei der fürstlichen Familie zu Hohenlohe-Langenburg 74

Sonjas Ländle
Die Grabkapelle auf dem Württemberg 80

KleinstadtLändle
Kleinstadtperle Schramberg 82
Kleinstadtperle Waldkirch 84

ErlebnisLändle
Der Sterngucker aus Pforzheim 86

NaturLändle
Rebhuhn-Pirsch mit Feldstecher 96

Immer dabei

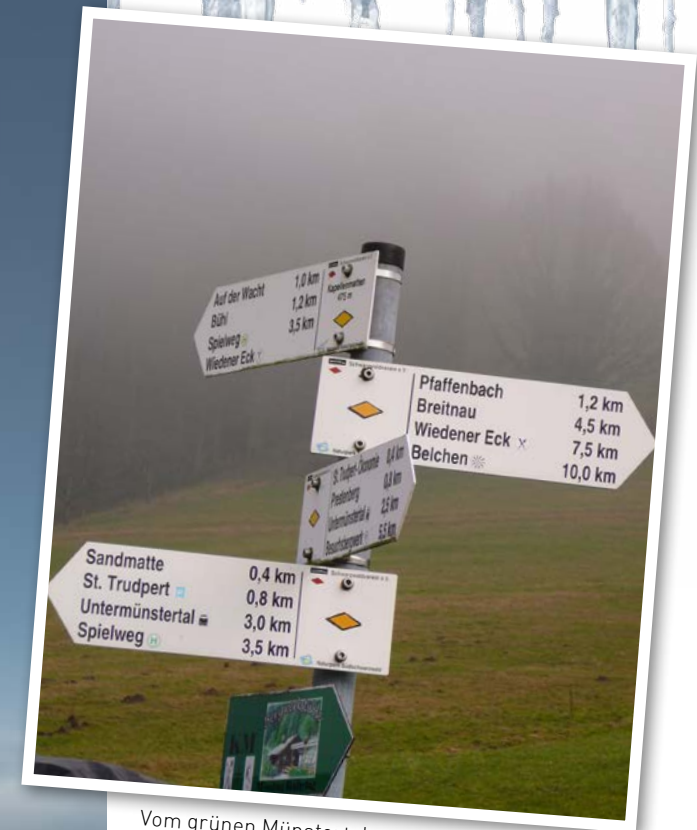
Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
GemüseLändle 39
ILLuztrationsLändle 67
Haus- und GartenLändle 55
Sell und Jenes 100
Marktplatz 102
BücherLändle 104
LändleViecher 105
Impressum, Vorschau 106



Andachten und

Aussichten

.....
 Winterwandern im Südschwarzwald



Vom grünen Münstertal
zum schneeweißen Schauinsland

Das Münstertal ist auch im Winter ein schönes Wanderziel. Vom grünen Talende hinauf zum schneebedeckten Schauinsland sind es nur wenige Kilometer. Zwei Jahreszeiten auf einer einzigen Tour, das hat was – und führt ein Stückchen näher zum Himmel.

Dichter Nebel wabert über dem Tal. Wie ein mystischer Schleier legt er sich über die dunklen Nadelbäume. Diese Landschaft im Südschwarzwald hat in der kalten Jahreszeit etwas Geheimnisvolles. Nur wenige Menschen sind auf dem Talweg unterwegs, manchmal trifft man auf ein paar Schwestern aus dem nahen Kloster. „Grüß Gott!“ – „Grüß Gott!“ Wer freundlich fragt, kommt schnell mit ihnen ins Gespräch und erfährt etwas über das Leben einer Abtei im 21. Jahrhundert, den karitativen Dienstauftrag und das Nachwuchsproblem, das allen Orden gemeinsam ist. „Kommen Sie doch einmal vorbei, es ist gar nicht mehr weit von hier weg“, sagt die Frau mit dem grauen Gewand und der schwarzen Haube.



Das Wahrzeichen des Münstertals: die Abtei Sankt Trudpert

Tatsächlich taucht sie schon hinter der nächsten Wegbiegung auf, die Kuppel von Sankt Trudpert. Aus den Nebel- und Schwaden schält sich die Silhouette eines Bauwerks, das zu den markantesten des Südschwarzwalds gehört. Das Kloster steht dort, wo die dicht besiedelte Welt des Rheingrabens schon ein ganzes Stück zurückliegt. Staufen im Breisgau ist die letzte Stadt vor dem Taleingang, danach wird es mit jedem Kilometer ruhiger und dörflicher.

Der Schwestern neue Heimat

Sankt Trudpert ist das älteste noch bewohnte Kloster im Schwarzwald, ein über 1000 Jahre altes Zeugnis des Glaubens, mit Zwiebelturm und Kuppel. Eingerahmt von dichtem Wald steht

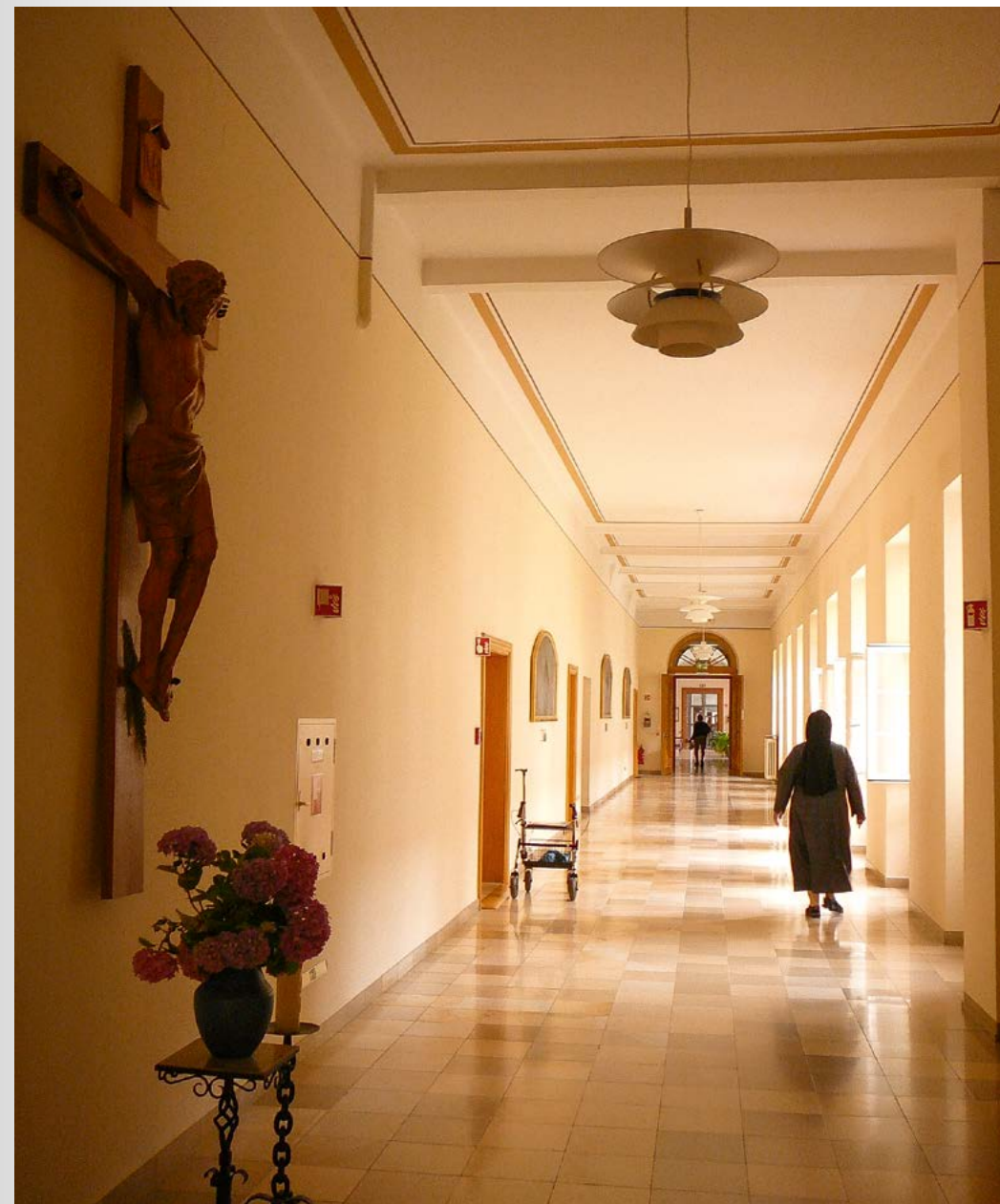
es auf halber Höhe am Hang. Immer wieder halten Wanderer hier inne und nehmen fasziniert Kamera oder Smartphone in die Hand, um das Ensemble festzuhalten. Sankt Trudpert ist heute kein Benediktinerkloster mehr. Nachdem es die Reformation überstanden hatte und 1716 sogar ein prächtiger Barockneubau eingeweiht werden konnte, war 1806 Schluss. Mit der Säkularisation und dem Wechsel der Landesherrschaft von Vorderösterreich nach Baden mussten die Mönche das Münstertal verlassen. Rund 100 Jahre lang war das geistliche Leben aus den Klostermauern verschwunden. Aus der Abtei wurde ab 1808 ein Schloss, das der Geheime Rat Freiherr Konrad Karl von Andlaw für seine Zwecke nutzte. Dann, kurz nach dem Ersten Weltkrieg, kam die Wende.

Teuflich unterhaltsam

Mephisto in Staufen

In Staufen, am Beginn des Münstertals, soll der historische Doktor Faust, Vorbild für Goethes berühmtes Drama, sich einst in die Luft gesprengt haben. Der Theaterschauspieler Rainer G. Mannich lädt zu Kostümführungen ein, bei denen er Faust und seinen diabolischen Helfer Mephisto wiederauferstehen lässt. Ein vergnüglicher Vorgeschmack auf die Hölle, nur wenige Kilometer von den himmlischen Schwestern entfernt.

www.mephisto-tour.de



Die deutschen Schwestern vom Heiligen Josef zu Saint Marc mussten das nun wieder französische Elsass verlassen. Auf der Suche nach einer neuen Heimat stießen sie auf das Münstertal. Der Freiherr war in finanzielle Schwierigkeiten geraten und verkaufte. So wurde Sankt Trudpert im Frühsommer 1920 wieder zum Kloster.

Jeden Abend um 18 Uhr treffen sich die Ordensschwestern in der Unterkirche. Sie versammeln sich vor einer goldenen Monstranz und beten ihren Rosenkranz: „Heilige Maria, Mutter Gottes, du bist gebenedeit unter den Frauen, gebenedeit ist die Frucht deines Leibes.“ Über 40 Frauen in weißer, schwarzer

Summ, summ, summ

Bienenkundemuseum Münstertal

Das Museum in Münstertal-Spielweg informiert mit vielen Hundert Exponaten und lebenden Bienen über das fleißige Nutztier und die Imkerei.

Öffnungszeiten

Ganzjährig
Mittwoch, Samstag, Sonn- und
Feiertag 14–17 Uhr
www.bienenkundemuseum.de



Etwa 40 Klosterfrauen leben noch in Sankt Trudpert (links oben). Zu allen Jahreszeiten ein schönes Wanderziel: das Münstertal (links). Und wie wär's mit einem Abstecher ins Bienenkundemuseum (oben)?



Mit jedem Höhenmeter ändert sich das Landschaftsbild: Während es unten noch grün ist, stapft man oben durch dichten Schnee.



Mal geräumt werden musste. Trotzdem kommt es vor, dass die Tour durch zwei Jahreszeiten führt: Während im Tal fast Frühling ist, herrscht oben auf dem knapp 1300 Meter hohen Schauinsland tiefster Winter. Ein herrlicher Wanderweg verbindet die Talsohle mit dem Gipfel, er führt von einer grasgrünen Welt hinauf in eine schneeweiße.

Der Aufstieg gestaltet sich recht steil, wirklich schwierig ist er trotzdem nicht. Nur wenn das Terrain plötzlich rutschig wird, heißt es aufpassen. Vor allem die Übergangszone von der grünbraunen zur schneebedeckten Landschaft hat es in sich. Tagsüber taut es dort weg, nachts aber überfriert alles wieder – Glatteisgefahr! Wer das geschafft hat, wird mit wunderbaren Aussichten belohnt. Auf dem Schauinsland herrscht vor allem am Wochenende reges Treiben. Als Hausberg der Freiburger lockt er rodelnde Familien und viele Spaziergänger an, die den flachen Höhenrundweg zu schätzen wissen. Auf dem malerischen Plateau scheint nicht selten die Sonne, während unten im Tal noch die Nebel festhängen.

So viele wunderbare Gasthöfe liegen auf dieser Berg- und Talstrecke. Die „Sonne“ etwa in Münstertal-Krumlinden oder das renommierte Restaurant Spielweg. Oben auf dem Schauinsland lädt „Die Halde“ zur Einkehr ein. Wer die Strecke zum 1000 Meter hoch gelegenen Wiedener Eck bewältigt, findet auch

im dortigen Berghotel gute Gastgeber. Unmittelbar an das Tal grenzt auch der 1414 Meter hohe Belchen, ein Teil seines Gipfels gehört zum Gemeindegebiet von Münstertal.

1902 im Schwarzwaldhaus

Das Münstertal ist kein Ort zum Eilen, sondern zum Verweilen, in einer Umgebung, die mit jedem Kilometer ein wenig abgeschiedener wird. Nicht zufällig hat man das Münstertal im Jahr 2002 für ein TV-Experiment ausgewählt. „Schwarzwaldhaus 1902“ hieß der Titel, eine SWR-Doku, bei der eine Berliner Stadtfamilie ein bäuerliches Leben wie vor 100 Jahren erproben durfte. Der Kaltwasserhof im Münstertal war dafür die Kulisse, der Erfolg damals beachtlich.

Wer sich ein wenig Zeit nimmt fürs Münstertal, wird viele dieser Geschichten entdecken. Immer wieder trifft man katholische Priester in den Wirtshäusern, die sich ein Glas Wein gönnen. Pfarrer machen gerne Urlaub in den Gästehäusern des Klosters, helfen manchmal bei den Gottesdiensten und genießen die andächtige Umgebung. Ein Priester aus der Schweiz kommt seit fast 60 Jahren immer wieder hierher und ist mit den Wirtsleuten in den Gasthäusern ebenso gut bekannt wie mit den Schwestern von Sankt Trudpert. Natürlich kennt er die Wege im Tal in- und auswendig und findet zur Not auch bei Nacht und Nebel vom Gasthaus ins Gästehaus zurück. 🍷

Text: Andreas Steidel, Fotos: Andreas Steidel (7), Fotolia (1), Schwarzwald Tourismus (1), stock.adobe.com/Michael (1)

Das Münstertal kompakt

Anreise

Es gibt eine Bahnverbindung nach Untermünstertal (Bahnhof Münstertal). Das Talende ist mit Bussen angebunden. Für viele Ausflüge in die Seitentäler ist ein Auto notwendig.

Wandern

Im Münstertal sind viele schöne Rundwanderungen möglich: zum Beispiel vom Kloster Sankt Trudpert zum Bühl (oder zum Gasthof Sonne) und über den Talweg wieder zurück. Der komplette Talweg von Spielweg nach Staufen ist 21 Kilometer lang, parallel gibt es Zug- und Busverbindungen. Eine schöne Tagestour führt vom Talende in Spielweg zum Schauinsland (600 Höhenmeter) oder zum Wiedener Eck (400 Höhenmeter). Achtung: Es gibt hier keine Busverbindung, Sie müssen hin- und wieder zurückwandern.

Einkehren

Gasthaus Sonne, Münstertal-Obermünstertal (Krumlinden): bodenständiger, familiengeführter Landgasthof, exzellente Qualität, mit Übernachtungsmöglichkeiten www.sonne-muenstertal.de

Romantik-Hotel Spielweg, Münstertal-Obermünstertal (Spielweg): gehobene Gastronomie und Hotel-lerie, mit illustren und prominenten Gästen, auch bodenständige Gerichte, Spezialität: Wild www.spielweg.com

Übernachten im Kloster

Kloster Sankt Trudpert: Es gibt zwei Gästehäuser (Sankt Josef und Sankt Agnes) mit Angeboten für Gruppen und Einzelgäste. Die täglichen Gottesdienste und Gebetsstunden im Kloster stehen Besuchern offen. An der Pforte klingeln. Genaue Zeiten oder Exerzitien buchen: Telefon: 07636 7802106 www.kloster-st-trudpert.de

Weitere Auskünfte

Tourist-Information Münstertal Wasen 47 79244 Münstertal Telefon: 07636 70730 www.muenstertal-staufen.de

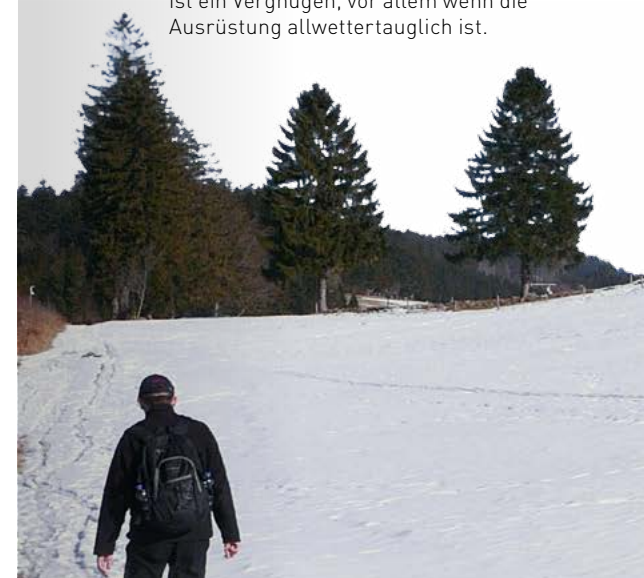


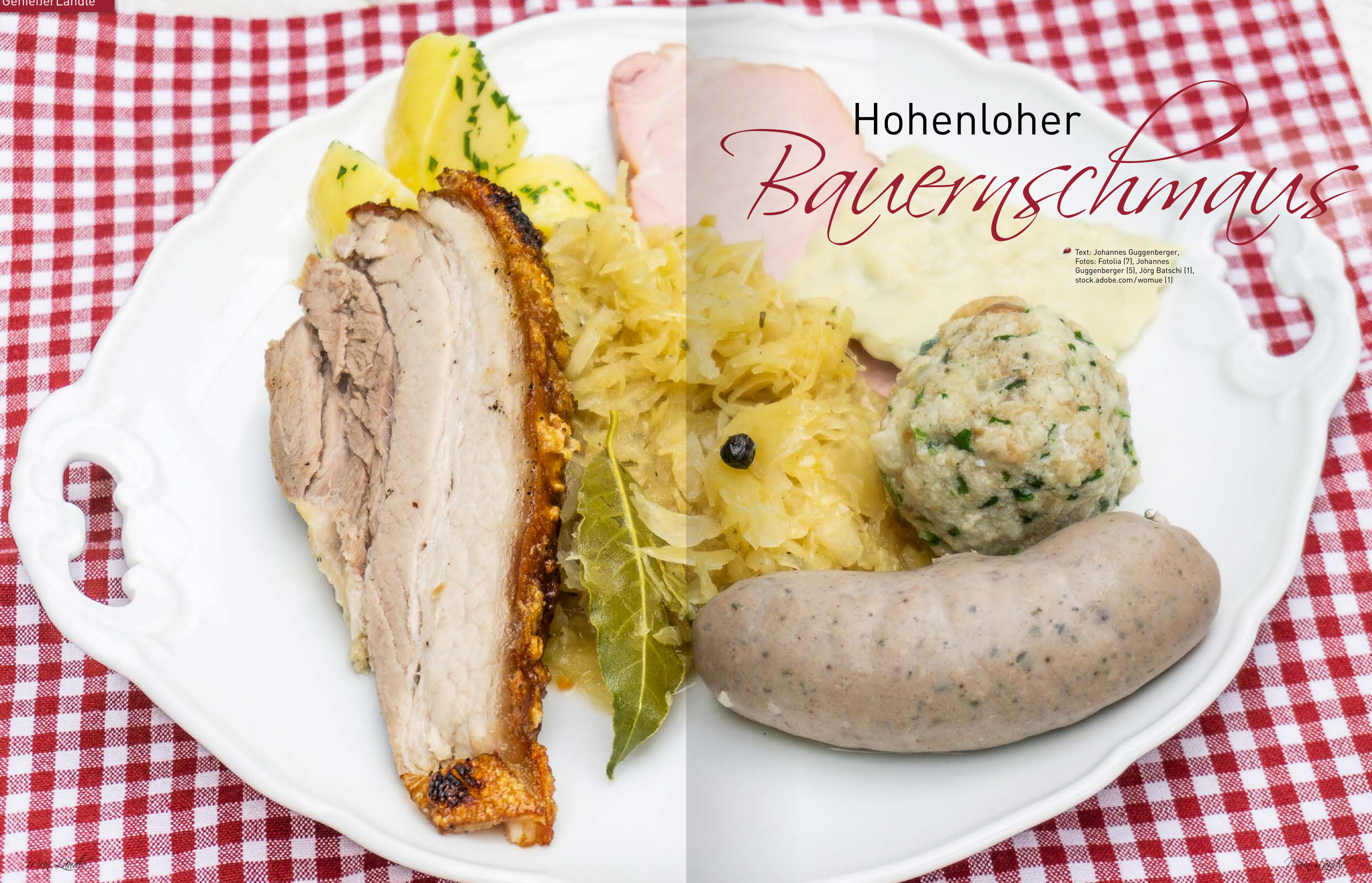
und grauer Tracht, ein Anblick wie aus einer anderen Zeit. Gäste sind zu den Gottesdiensten und den Gebetsstunden willkommen. Aber das Gebäude mit der Zwiebel auf dem Dach ist das alte Gotteshaus der Benediktiner. Es wird heute von der katholischen Pfarrgemeinde genutzt. Wer zu den Ordensschwestern will, muss an der Pforte klingeln. Von dort wird er zu den Gottesdiensträumen geleitet, die inmitten der Konventsgebäude liegen: Eine kleine Kirche im Untergeschoss und eine große mit Kuppeldach oben. Erst 1965 wurde die Kuppelkirche nach zahlreichen Bauverzögerungen fertig. Die ersten Schwestern feierten noch im Salon der Barone ihren Gottesdienst.

Ein Weg, zwei Jahreszeiten

Man kann auch übernachten im Kloster, ein paar Tage abschalten und die Ruhe genießen. Das Münstertal ist eine wunderbare Wandergegend, seine vielen Wege sind auch im Winter problemlos begehbar. Es verbindet Staufen am Taleingang mit Spielweg am Talende; das sind rund 21 Kilometer mit leichtem Gefälle, wenn man sie vom Talende her geht. Umgekehrt muss man ein paar sanfte Aufstiege in Kauf nehmen. Die Strecke lässt sich beliebig variieren und ist jederzeit abkürzbar. Auf der anderen Talseite kann man weiterspazieren. Die letzten Jahre gab es unten im Tal so wenig Schnee, dass nicht ein einziges

Winterwandern im Südschwarzwald ist ein Vergnügen, vor allem wenn die Ausrüstung allwettertauglich ist.





Hohenloher *Bauernschmaus*

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Fotolia (7), Johannes
Guggenberger (5), Jörg Batschi (1),
stock.adobe.com/womue (1)

Zutaten für 4 Personen:

- 500 ml Gemüsebrühe
- 1 ½ kg Schweinebauch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Kümmel, ganz
- 8 mittelgroße Kartoffeln, festkochend
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 EL Butter
- 600–800 g Kassler am Stück, ungekocht
- 4 Maultaschen
- 4 Leberwürste vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Für das Sauerkraut:

- 1 kg Sauerkraut vom Fass
- 1 große Zwiebel
- 1 Apfel
- 400 g gerauchten Bauchspeck
- Schweineschmalz
- 1 ½ l Rinderbrühe
- 2–3 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- Salz
- 1 Prise Zucker
- Pfeffer aus der Mühle

Für die Semmelknödel:

- 1 große Zwiebel
- 250 g getrocknete Brötchen
- 40 g Butter
- 250 g Milch
- 3 Eier
- 1 Bund glatte Petersilie
- Salz
- 1 Prise Muskat
- Pfeffer aus der Mühle
- evtl. etwas Mehl



Viel Petersilie und Zwiebelwürfel machen die Semmelknödel wunderbar würzig.

Zubereitung:

1 Den Backofen auf 130°C vorheizen. Die Gemüsebrühe in eine Backform gießen und den Schweinebauch mit der Schwartenseite nach unten hineinlegen. 1 Std. im Backofen braten. Dann herausholen, den Saft abgießen und dabei auffangen. Saft und Braten bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.

2 Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Schwarte mit einem scharfen Messer einritzen und den Braten auf beiden Seiten salzen. Die Seite ohne Schwarte mit Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen, den Schweinebraten mit der Schwartenseite nach oben wieder in die Backform legen und bei 200°C im Backofen garen. Nach 30 Min. die Hitze auf 160°C reduzieren, den vorher aufgefangenen Bratensaft zugießen und weitere 30 Min. im Backofen garen. Damit eine schöne Kruste entstehen kann, anschließend den Obergrill auf vollste Stufe stellen und den Braten noch 10–15 Min. im Backofen lassen.

3 Parallel dazu die gewaschenen, ungeschälten Kartoffeln gar kochen. Etwas auskühlen lassen, schälen und vierteln. Petersilie waschen, putzen und klein hacken. Die Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen, die Kartoffeln hinzufügen, mit Petersilie bestreuen und etwas Salz würzen. Bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

4 Beim Sauerkraut vor der Verwendung prüfen, ob es zu sauer ist. Falls ja, das Kraut mit kaltem Wasser so lange wässern, bis es Ihrem Geschmack entspricht.



Knoblauch und Kümmel sorgen beim Braten für ein tolles Aroma. Und damit eine deftige Kruste entsteht, wird die Schwarte eingeritzt und zum Schluss unter den Grill geschoben.

5 Für das Sauerkraut die Zwiebel und den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden, ebenso den Bauchspeck würfeln. In einem Topf mit Schweineschmalz die Zwiebel- und Speckwürfel zusammen gut anschwitzen. Das Sauerkraut hinzufügen und mit Rinderbrühe auffüllen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Apfelwürfel und das rohe Kassler dazugeben und ca. 1 Std. leicht köcheln lassen. Die Rinderbrühe sollte zu einem Drittel einkochen. Zum Schluss mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Das Kassler entnehmen und warm stellen. Erst kurz vor dem Anrichten in Scheiben schneiden.

6 Für die Semmelknödel die Zwiebel schälen und ebenso wie die Brötchen in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und darin die Zwiebelwürfel bei kleiner Hitze dünsten, sie sollten bissfest sein. Die Pfanne zur Seite stellen. Die Brötchenwürfel in eine größere Schüssel geben. Milch leicht erwärmen. Die Eier mit der lauwarmen Milch verquirlen – unbedingt darauf achten, dass die Milch nicht zu heiß ist, sonst stockt das Ei. Eiermilch über die Weißbrotwürfel gießen. Sofort gut vermengen, am besten mit den Händen; dabei die Masse ruhig auch etwas andrücken. 30 Min. ziehen lassen.

Petersilie waschen, putzen und klein hacken. Zusammen mit den erkalten Zwiebelwürfeln unter die Knödelmasse mengen, mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Weitere 10 Min. ruhen lassen. Von der fertigen Masse einen kleinen Probeknödel formen und in siedendem Salzwasser ca. 15 Min. ziehen lassen. Sollte der Knödel zu weich sein, ganz wenig Mehl unter die Knödelmasse mengen. Passt die Konsistenz des Probeknödels, aus der Masse nicht zu große Knödel formen und im siedenden Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen.

7 Wenn der Schweinebraten fertig ist, die Maultaschen und Leberwürste in Salzwasser erwärmen. Den Bauernschmaus anrichten und servieren.



Sauerkraut gehört zum Bauernschmaus einfach dazu.

Weintipp

Passend zum Hohenloher Bauernschmaus ist natürlich ein Hohenloher Wein. Wir empfehlen einen Lemberger *** trocken vom Weingut Karl Busch aus Bretzfeld-Dirnbach. Der Winzer des Jahres (2016/17 und 2017/18) hat hier einen Premium-Lemberger aus ausgesuchten Lagen ausgewählt, der mit starker Ertragsreduzierung angebaut wurde: einen würzigen Rotwein mit elegantem Feinschliff. Durch die Lagerung im großen Holzfass sind die Tannine sehr gut eingebunden. 0,75l, 13,5% vol., 12,90 Euro www.karl-busch.com

