

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

jetzt hatten wir mal wieder einen richtigen, schönen Winter mit viel Schnee. Weil wir im Lockdown waren, gab es kaum andere Vergnügungen, als sich ausgiebig in der Natur zu bewegen. Wir haben das auch getan und die Schönheit und Vielfalt unseres wunderbaren Ländles in Hülle und Fülle genossen. Beim Schneewandern im Schwarzwald oder beim Schneespaziergang auf der Schwäbischen Alb. Ein Traum. Die Natur ist wahrlich eine Krafttankstelle. Jedwedes Wetter, ob Sonnenschein, Regen oder Schnee, wirkt anders auf die Seele und befeuert das Immunsystem. Wenn man dazu noch ausreichend schläft, sich gesund ernährt und ab und zu einen Energiedrink (siehe **Mein Ländle** 1/2021) zu sich nimmt, dann kann man gestärkt ins Frühjahr gehen.

Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder unsere bewährten Outdoortipps. So sind wir für Sie entlang der Burgen im fränkischen Norden des Ländles geradelt. Ein kleiner Vorgeschmack auf das neue Buch unserer **Mein Ländle**-Edition. Andreas Steidel präsentiert in „Radland Baden-Württemberg“ seine schönsten Touren. Holen Sie sich das Buch in der Buchhandlung, oder bestellen Sie es in unserem Shop. Zwei schöne Wandertipps haben wir darüber hinaus für Sie. Ich bin am Albrauf auf dem Weg zur Hosinger Leiter gewandert: eine Tour auf

historischem Terrain, besonders herrlich im Frühjahr. Auch der Zollernblickweg in Oberlengenhardt im Nordschwarzwald bietet die richtige Umgebung für eine schöne Frühjahrswanderung. Vielleicht verbinden Sie die gleich mit einer „Hänge-Partie“, zu der Ländle-Kennerin Sonja Faber-Schrecklein nach Bad Wildbad einlädt.

Das Festmenü, das unsere Kräuterspezialistin Thea Kornherr in dieser Ausgabe für Sie vorbereitet hat, steht ganz im Zeichen der Pflanzenkraft. Bei so viel Gesundem kann man ruhig auch einmal einer süßen Verführung nachgeben. Wir haben deshalb eine Bonbonmacherin am Bodensee besucht und zugeschaut, wie aus süßer, zäher Zuckermasse kleine essbare Kunstwerke werden.

Der Wein darf in **Mein Ländle** natürlich nicht fehlen. **Mein Ländle**-Sommelière Natalie Lumpp stellt das Bio-Weingut Linder in Endingen am Kaiserstuhl vor, und Andrea Hahn hat zwei Weinmacher im Bottwartal besucht, die Grafen Adelman.

Wohl bekomm's und bleiben Sie xund!

Ihr

Wulf Wager

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Wulf Wager', with a long, sweeping underline.



88 Virtuose Kehlchen

36 Ach, du grüne Neune



96 Die Perle am Neckar

74 Meisterhaft ausgeheckt



104 Alles wie gemalt

32 Ran ans Filzen

Inhalt Ausgabe 2/21

Ländle von oben
Faszination Bodensee 10

SchafferLändle
Großvaters Kleinvieh 14
Feine Seifen aus Stuttgart 98

GenießerLändle
Frikassiertes Kaninchen 20
Brennnessel-Spinat-Gemüse mit Fleischkäse und Spiegelei 58
Kunterbunte Bonbons vom Bodensee ... 60

RadlerLändle
Entlang der Burgenstraße 26

DekoLändle
Kunterbunte Filzeier 32
Blütenflor groß in Schale 34

KräuterLändle
Festmenü mit Kräutern 36

InfoLändle
Auf „Frei.Gang“ im Nordschwarzwald ... 43

WanderLändle
Der Zollernblickweg 44
Auf der Hossinger Leiter unterwegs 50

WeinLändle
Starke Tropfen vom Winzerhof Linder ... 54

WirtshausLändle
Schlemmen im „Adler“ in Langenargen-Oberdorf 64

Sonjas Ländle
Die „Wildline“ bei Bad Wildbad 72

GartenLändle
Der Heckengarten in Abtsgmünd-Hohenstadt 74

AdelsLändle
Zu Besuch bei den Grafen Adelman 78

AgrarLändle
Auf dem Aspichhof in Ottersweier 82

Ausflugsländle
Wilde/Weide/Walks erleben 86

NaturLändle
Die Welt der Rotkehlchen 88
Bewohner des Auwalds 92

KleinstadtLändle
Auf nach Tübingen 96

BibliothekenLändle
Rokoko pur in Bad Schussenried 104

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
GemüseLändle 42
ILLustrationsLändle 71
Haus- und GartenLändle 94
Sell und Jenes 108
Marktplatz 110
BücherLändle 112
LändleViecher 113
Impressum, Vorschau 114

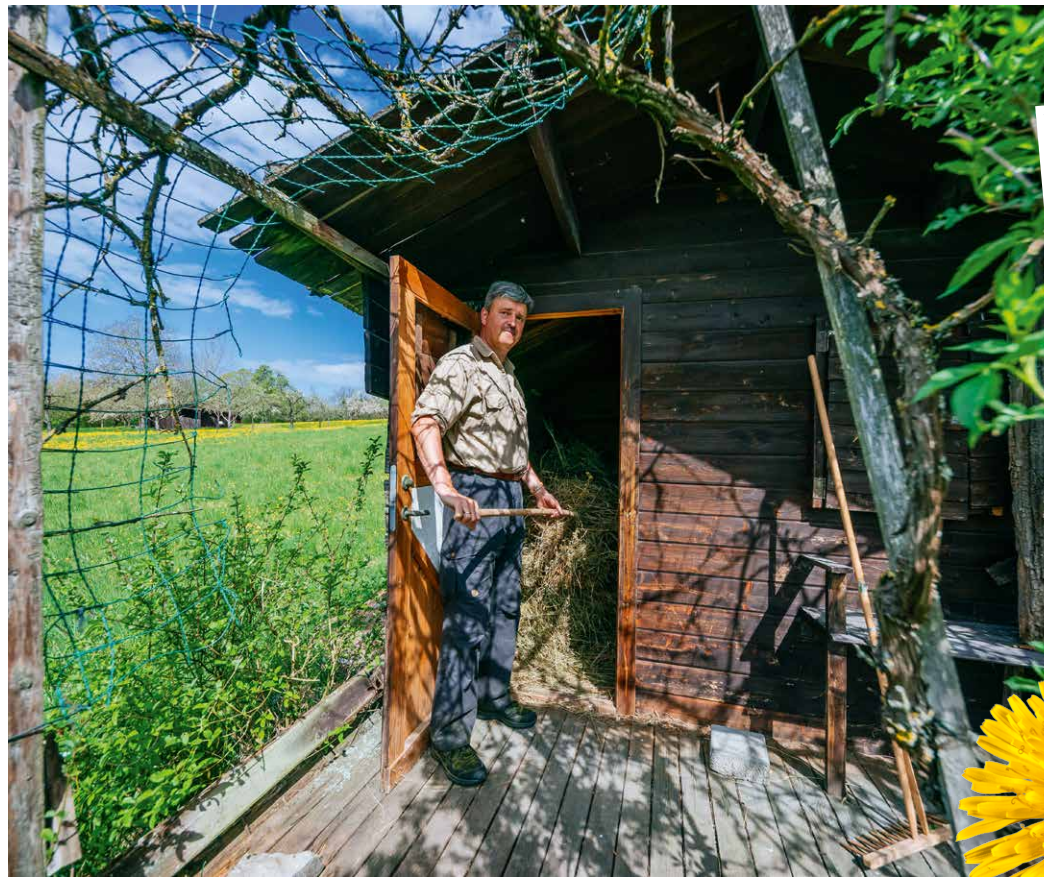


Großvaters

Kleinvieh

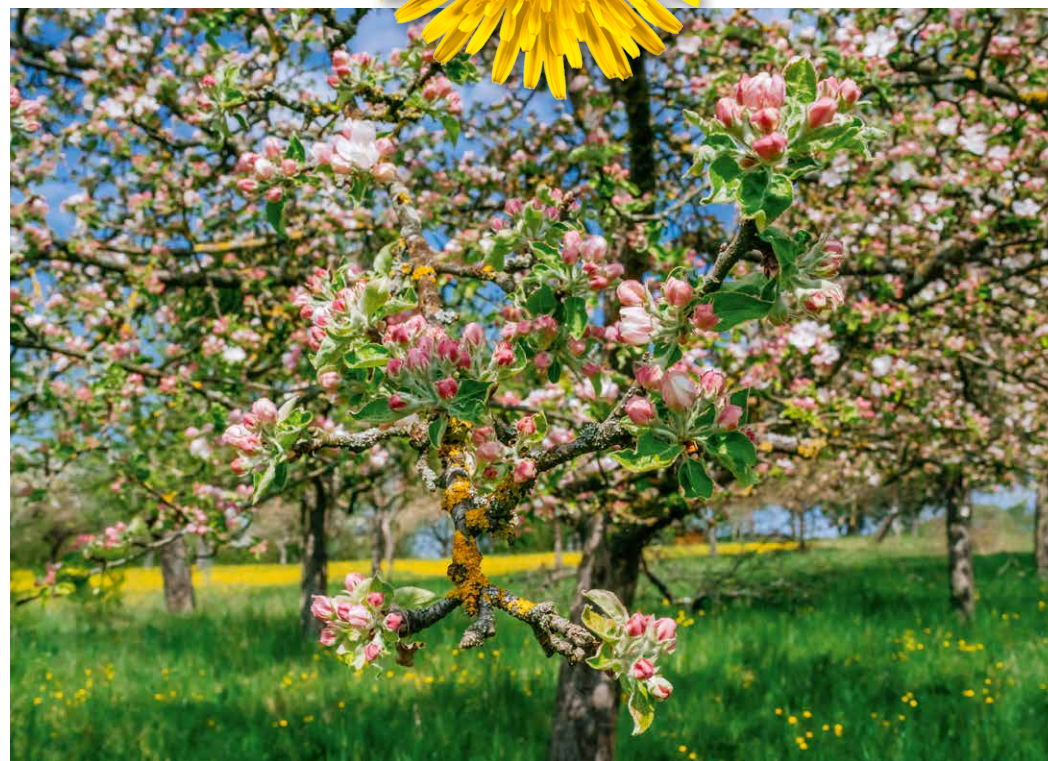
Was Obstwiesen und Hasenzucht verbindet

Obstwiesen-Schaffer wie Martin Renz erhalten die Vielfalt der Landschaft.



Martin Renz (oben) genießt den Wechsel der Jahreszeiten auf seiner Obstwiese (rechts unten) und ab und zu einen Braten, den seine Kaninchen liefern; hier Jungtiere, malerisch wie auf einer Osterhasen-Postkarte (oben rechts).

Hasenställe gehörten früher zum Hausgarten wie Gemüsebeet und Gartenbank. Vor allem für nicht so betuchte Bürger lieferten die Langohren kostengünstig Fleisch. Dann verschwanden sie aus dem Alltag. Martin Renz aus Aspach hat sie wiederentdeckt und geht neue Wege auf alten Spuren.



Es gibt Tage, da stimmt einfach alles. Die milde Aprilsonne steht noch tief, nur ein paar weiße Wolken stehen dekorativ drapiert am blauen Himmel. Rings um Aspach und Allmersbach im Rems-Murr-Kreis, dort wo Wald, Weinberge und Wiesen noch ein vielfältiges Landschaftsmosaik bilden, blühen Bäume und Butterblumen um die Wette. Trotz der Nähe zum Ballungsraum Stuttgart hat sich zwischen Backnang und Oberstenfeld am westlichen Rand des Naturparks Schwäbisch-

Fränkischer Wald ein wahres Heimatidyll erhalten. Eine Bilderbuchlandschaft, von der die vielen Fans, die zu Großveranstaltungen in der Arena im Sportpark Fautenhau strömen, so gut wie nichts mitbekommen. Das Bemerkenswerte blüht ja oft im Kleinen. Und solch ein zartes, wiederaufkeimendes Pflänzchen uralter Kultur habe ich hier entdeckt, genauer bei Martin Renz. Er

verbindet „nach alter Väter Sitte“ eine kleine Stallhasenzucht mit der Pflege einer fast schon durch Verbuschung verloren gegangenen Obstwiese. „Was schon mein Vater und meine Vorfahren machten und wie es früher in der ursprünglichen Landwirtschaft auch gemacht worden ist, versuche ich wieder in einen geschlossenen Kreislauf zu bringen“, sagt der 60-Jährige.



Früher haben Kinder ganz selbstverständlich ihre jungen Hasen gestreichelt und später den Kaninchenbraten gegessen. Denn es gab ja schon bald wieder Junge ...

Auf seine Obstwiese hat er einen Korb mitgebracht, voll prächtig putziger Stallhasen, wie im Schwäbischen Zuchtkaninchen genannt werden. Geübt und vorsichtig nimmt er eines auf den Arm, schaut es genau an und präsentiert es in stolzer Bescheidenheit. „Guck, wie weich das Fell ist“, sagt er und bläst die feinen Haare auseinander.

Beruhigung der Seele

Es war ein trauriges Schlüsselerlebnis, das den Filialleiter eines Stuttgarter Outdoor-Ausstatters zum Hasenflüsterer gemacht hat. An einem grauen Januarmorgen im Jahr 2014 verloren er und seine Frau durch einen tragischen Verkehrsunfall die erwachsene Tochter. „Ich weiß heute nicht mehr genau,

wie lange wir durch Dunkelheit und Schmerzen gegangen sind. Aber irgendwann hatte ich einfach das Gefühl, dass mich meine Ahnen an die Hand nahmen und mich führten“, erinnert er sich. „Du kannst entweder weiterhin daran glauben, dass Zufälle die Welt regieren, scheinen sie mir sagen zu wollen, oder dich dafür entscheiden, alles Leben als ein Wunder zu betrachten.“

Zunächst diente es der Beruhigung seiner Seele, wieder mit einer Kaninchenzucht anzufangen, so wie er es in seiner Kinderzeit beim Vater erlebt hatte. Aber da war noch die Obstwiese im Familienbesitz, die niemand mehr pflegen wollte. Martin Renz hat angepackt und zugepackt, die alten Obstbäume geschnitten und vor dem weiteren Verfall gerettet,

junge Bäume gepflanzt und die Wiese gemäht. Zur Idee, Obstwiese und Kaninchenzucht zu verbinden, war es nur noch ein kurzer Schritt. Bald begann er, Heu als Kaninchenfutter zu machen – und verhalf damit einer uralten Verbindung von Natur und Kultur zu einer Renaissance. Zusammen mit anderen, die sich in unserer hektischen Zeit Heimat und Tradition zuwenden, entdeckte er die Stallhasen-Haltung wieder.

Das ganz normale Besondere

Wie allgegenwärtig Stallhasen für die Selbstversorgung einst waren, zeigt ein Schulbuch aus den 1950ern. Anders als in den heutigen Lehrbüchern, in denen die Vermittlung von Arten und Alltagswissen so gut wie nicht mehr stattfindet,

erklärte die Reihe „Kletts biologisches Unterrichtswerk“ für das fünfte Schuljahr unter der Rubrik „Lebendige Natur“ Anatomie, Biologie und die Nutzung der Stallhasen: von der Fütterung über die Schlachtung und das Ausnehmen bis hin zum duftenden Hasenbraten, den die Mutter – von Vater, Kind und Hund angehimmelt – stolz auf dem Vorlegetablett präsentiert. Die ausführlichen Beschreibungen sind nicht nur pure Zeitschönheit der 1940er- und 50er-Jahre, sondern zeigen auch, wie verklärt unser Verhältnis zur Kleintierhaltung heute ist.

Auch wenn früher die Hasen zuhause geschlachtet wurden, überlässt Martin Renz das heute dem örtlichen Metzger. Eines aber ist geblieben wie damals: die Versorgung von Familie, Freunden und Bekannten mit schmackhaftem, selbst erzeugtem Fleisch. Und mit dem Hasenbraten hat Martin Renz eine neue, aber doch uralte Sicht auf die Familienobstwiese entdeckt. „Schau ich in die Vergangenheit, so kann ich gut erkennen, wie wichtig eigentlich meinen Eltern und Großeltern ihr Stückle war und wie hart sie letztlich dafür gearbeitet haben.“ Für Renz fühlt es sich gut und richtig an, die Arbeit in ihrem Sinne fortzuführen, und er will die Tradition auch an seine eigenen Kinder und Enkel weitergeben.

„Einfach weil ich selbst erlebt habe, welchen Halt uns unsere Traditionen und die unverfälschten Erlebnisse mit und in der Natur in schwierigen Zeiten unseres Lebens geben können.“

Natürlich macht Martin Renz, wie die anderen Obstwiesenbewirtschafter, das alles ehrenamtlich. Aufs Jahr gerechnet kommen, soweit es sein Hauptberuf erlaubt, ungefähr 100 Stunden zusammen. Und er steckt auch Geld für Zusatzfutter, Neupflanzungen von Bäumen, Reparaturen, Geräte und vielleicht sogar eine weitere Obstwiese hinein.

Martin Renz hat sich viele Fertigkeiten, die im Lauf der Jahre in unserer Gesellschaft verloren gingen, selbst wieder angeeignet. Grundkenntnisse im Baumschnitt etwa, das Wissen über die verschiedenen Obstsorten, deren Reifezeit, Lagerung und Verarbeitung. Hinzu kommen Erfahrungen mit dem Heumachen, dem Öhmd (dem zweiten Wiesenschnitt), der Lagerung und Verwendung des Heus. Gleichzeitig leistet er einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung von Lebensräumen heimischer Vogel- und anderer Tierarten. Er kennt sich jetzt aus in der Ernährung seiner Kaninchen, mit möglichen Krankheiten, mit artgerechter Haltung und der schonenden Schlachtung.

Dabei entwickelt sich auch immer wieder Neues: mit alten und neuen Freunden, wie etwa Grundstücksnachbarn oder Bekannten, tauscht er Hasen, damit es keine Inzucht gibt. Solche Kontakte geben, wie Martin Renz sagt, dem Leben eine neue Wertigkeit. Seit einiger Zeit bereichern auch die Bienenkörbe eines örtlichen Imkers die Obstwiese. Der hat für seine Bienenvölker einen sonnigen Platz und genügend Nahrung gefunden, und wieder schließt sich ein Kreis. In diesem Jahr stehen weitere Neupflanzungen auf dem Programm. Renz hat sich Fachliteratur zum Obstbau und zu alten Obstsorten beschafft und will vom Aussterben bedrohte Sorten anpflanzen, damit die Obstwiese weiterlebt. Ja, und dann ist da noch eine alte Scheune. Die gilt es zu sanieren, um Heu zu lagern und Platz für einen Traktor zu finden ... Menschen wie er sind genauer betrachtet die wahren Helden der Landschaft. Helden, weil sie das pflegen, erhalten und fortführen, was die Vielfalt Baden-Württembergs überhaupt ausmacht.

Stille Helden

Lange war sich Martin Renz gar nicht bewusst, was er und Gleichgesinnte alles über den eigenen Aktionsradius hinaus bewirken. Solche Beispiele finden inzwischen wieder Aufmerksamkeit. So wurde er im vergangenen Jahr beim Wettbewerb „Lebendige Landschaft und Lebensmittel“, der von Edeka Südwest ins Leben gerufen wurde, mit einem Hauptpreis ausgezeichnet. Die Anerkennung ist ihm aber gar nicht so wichtig. Denn der Hasenflüsterer „erntet“ nach seiner Arbeit nicht nur dann und wann

Einstmals gehörte es zum Know-how „der Hausfrau“, dass sie dem Stallhasen das Fell abziehen und das Tier zerlegen konnte (um die Mitte des 19. Jahrhunderts).

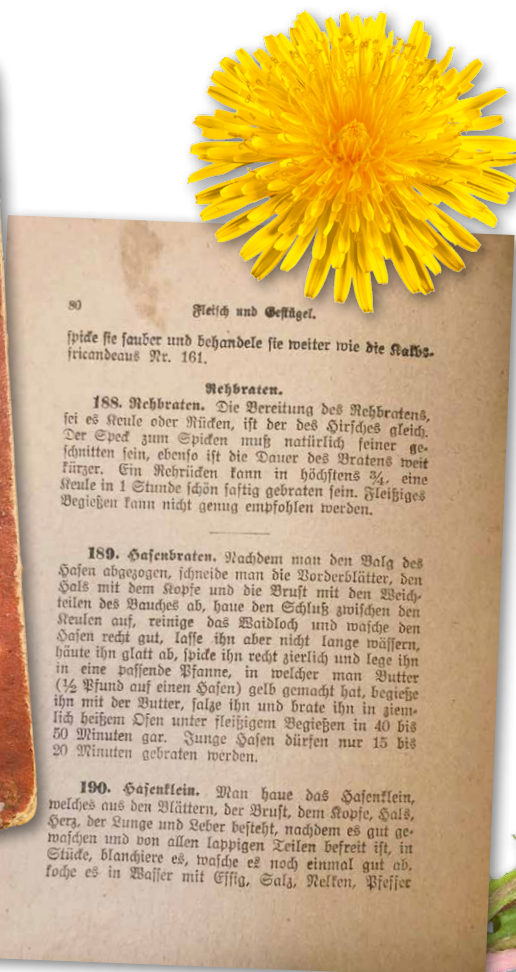
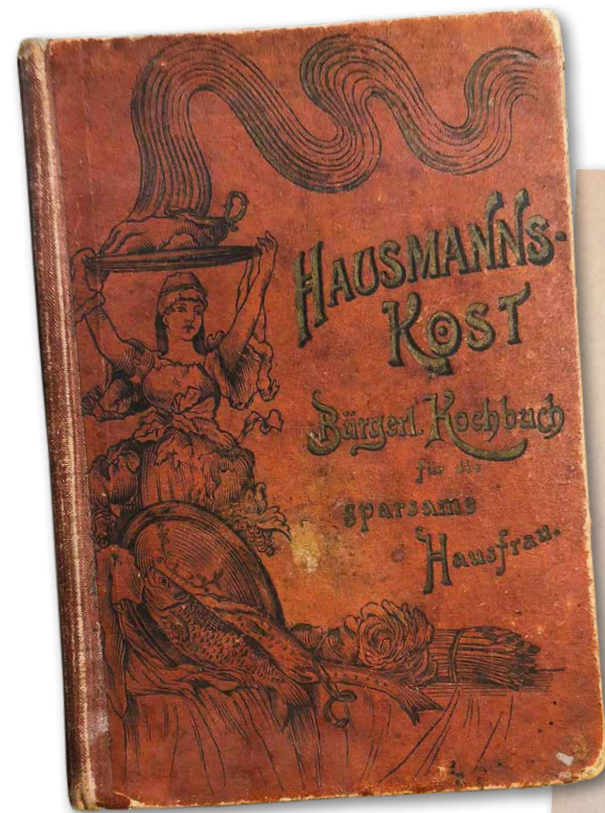


Hase oder Kaninchen?

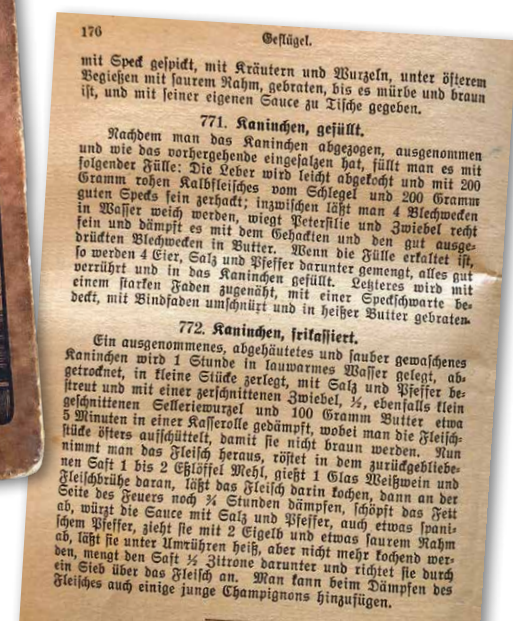
Beide haben lange Ohren und ähneln sich im Körperbau, und doch sind Feldhasen und Wildkaninchen völlig unterschiedliche Tiere. Allein für die Haltung gibt es einen wichtigen Unterschied: Während man Feldhasen nicht in „Hasenställen“ züchten kann, geht das mit Kaninchen problemlos. Alle Zuchtkaninchen, die vielerorts als Stallhasen bezeichnet werden, stammen vom Wildkaninchen ab. Phönizische Seeleute fanden sie auf der Iberischen Halbinsel vor. Die Geschichte der Kaninchenhaltung reicht denn auch weit in die Historie Spaniens zurück, wo sie bereits im 1. Jahrhundert v. Chr. dokumentiert ist. Römer legten zur einfachen Fleischversorgung Kaninchengehege an. Die ersten Nachweise in Deutschland stammen aus dem Jahr 1149. In Mitteleuropa gab es nach

der Eiszeit keine Wildkaninchen in freier Wildbahn. Erste Exemplare sollen 1231 auf Amrum ausgesetzt worden sein. In Hessen gab es die ersten Einbürgerungen im 16. Jahrhundert. Von nördlichen Regionen aus verbreiteten sich die Wildkaninchen allmählich nach Süden. Mittlerweile werden jährlich im Ländle rund zehnmal mehr Wildkaninchen zur Strecke gebracht wie noch vor 70 Jahren. Die höchste Dichte weist die Oberrheinebene auf, mit bis zu 400 Wildkaninchen auf einem Quadratkilometer. Die Schwerpunkte liegen um Mannheim, Karlsruhe, Heidelberg, Baden-Baden, Rastatt und Freiburg. Während aber nur ein Drittel der Fläche Baden-Württembergs von Wildkaninchen bevölkert ist, haben es deren Verwandte in Gehegen

und Ställen weit gebracht. Der Landesverband der Rassekaninchenzüchter Württemberg und Hohenzollern e. V. (www.rassekaninchen-wuerttemberg.de) zählt 20700 Mitglieder in 460 Ortsvereinen, darunter 3000 Kinder und Jugendliche. Hinzu kommt der Landesverband Badischer Rassekaninchenzüchter e. V. (www.kaninchen-baden.de) mit rund 10500 Mitgliedern, davon 2700 Kinder und Jugendliche. Beide Verbände gehören zum Bund Deutscher Kaninchenzüchter (BDK) mit rund 149000 Mitgliedern in 6800 Vereinen. Während sich die „normalen“ Halter von Stallhasen wenig um Rassen kümmern, engagieren sich die recht professionell organisierten Hobbyzüchter für die Erhaltung von 88 verschiedenen Kaninchenrassen in 370 Farbschlägen.



Die Rezepte für Hasenbraten waren vielfältig (zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts).



einen Festtagsbraten, sondern Naturerlebnis, Entspannung und Zufriedenheit. „Plötzlich waren sie da, die von meinen Ahnen versprochenen Wunder“, sagt er, während wir über das leicht abschüssige Grundstück mit über 50 unterschiedlich alten Obstbäumen gehen. „Ich sehe solche Wunder, wenn nach einem langen Winter jedes Jahr aufs Neue ein Blütenmeer den ganzen Baumbestand überzieht, wenn ich in ein Nest voller neugeborener Kaninchen blicke oder wenn ich an einem lauen Sommerabend an meinem Lieblingsplatz in den Sternenhimmel schaue.“

Text: Claus-Peter Hutter, Fotos: Thomas Niedermüller [5], Claus-Peter Hutter [4], Fotolia [2], stock.adobe.com/Soru Epotok, lilithdavinci, Carola Schubbel [je 1]

Frikassiertes

Kaninchen

mit Champignons und Bandnudeln

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (10),
Fotolia (5), Jörg Batschi (3)



Sellerie und Champignons sind die Begleiter der Kaninchenteile (oben). Das angeschwitzte Gemüse wird mit Weißwein abgelöscht (unten).

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Kaninchen, küchenfertig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- ½ mittelgroße Sellerieknolle
- 1 Gemüsezwiebel
- 20 mittelgroße Champignons
- 100 g Butter
- 2 EL Mehl
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 150 ml Sauerrahm (10%)
- 200 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 1 Bund glatte Petersilie
- ½ Zitrone
- Cayennepfeffer

Außerdem:

- 500 g dünne Bandnudeln
- Ackersalat



Zubereitung:

1. Das Kaninchen in kleinere Stücke zerteilen, diese von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sellerieknollenhälfte und die Gemüsezwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

2. Die Butter in einer großen Pfanne aufschäumen lassen, darin die Zwiebel- und Selleriewürfel ganz kurz anschwitzen. Die Kaninchenteile dazulegen und ebenfalls anschwitzen, doch so, dass sie keine Farbe annehmen, also nicht anbraten. Das Kaninchenfleisch herausnehmen. Mehl in der Pfanne gut verrühren und mit Weißwein und der Gemüsebrühe ablöschen.

3. Die Kaninchenteile wieder dazugeben und bei geschlossenem Deckel ca. 1½ Stdn. leicht köcheln lassen. Ab und zu wenden. In den letzten 10 Min. die Champignonscheiben hinzufügen. Die fertigen Kaninchenteile aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

4. Die Bandnudeln wie gewohnt kochen. Parallel dazu Sauerrahm, Sahne und Eigelbe mit einem Schneebesen gut vermengen. Die Petersilie waschen, putzen und fein hacken. Die Zitronenhälfte auspressen.

5. Die Pfanne mit den Pilzen im Kaninchensud wieder auf den Herd stellen, es darf aber nicht mehr kochen. Mit dem Schneebesen das Sauerrahm-Sahne-Eigelb-Gemisch einrühren und so lange unter Rühren erhitzen (keinesfalls kochen!), bis die Soße gebunden ist. Mit etwas Zitronensaft, Salz und Cayennepfeffer rezent abschmecken.

6. Zum Schluss die Kaninchenteile auf 4 Tellern zusammen mit den gekochten Bandnudeln anrichten. Ein Ackersalat passt perfekt dazu.

Es ist angerichtet!



Während die Kaninchenteile und Champignons köcheln, lässt der Duft das Wasser im Mund zusammenlaufen.



kneer-suedfenster.de



Hebe-Schiebe-Türen Sky Axxent

- Absolute Barrierefreiheit
- Hoher Komfort
- Großflächige Elemente
- Hohe Einbruchhemmung bis RC 2
- Optimale Wärmedämmung im Schwellenbereich
- Vollautomatischer Hebe-Schiebe-Antrieb
- Einfache Bedienung
- Elegante Optik



KNEER - SÜD FENSTER

Wohnen mit Weitblick

KNEER GmbH
Fenster und Türen
Horst-Kneer-Str. 1
72589 Westerheim
Tel. 073 33/83-0
info@kneer.de

