

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

der gebürtige Ulmer Albert Einstein hat einmal gesagt: „Ich habe keine besondere Begabung, sondern bin nur leidenschaftlich neugierig.“ Genau so geht es uns, dem **Mein Ländle**-Team, auch. Wir sind leidenschaftlich neugierig darauf, was die Menschen im Südwesten so treiben und wo es am schönsten ist. Die Betonung liegt aber nicht auf der Neugier, sondern auf der Leidenschaft. So kann man das Generalthema dieser Herbstausgabe mit dem Begriff „Leidenschaft“ am besten beschreiben. Alle Menschen, die wir hier vorstellen, betreiben ihre Profession oder ihr Hobby mit einer ungeheuren Freude. Das wusste schon unser Landsmann Friedrich Schiller einst: „Uns alle bewegt der Wunsch, die Leidenschaft.“

Leidenschaftlich verwaltet Freiherr Raßler von Gamerschwang das in Familienbesitz befindliche Schloss Weitenburg hoch über dem Neckar. **Mein Ländle**-Adelsexpertin Andrea Hahn hat ihn besucht. Mit nicht weniger Leidenschaft betreibt Familie Mammel auf der Schwäbischen Alb den Anbau einer „anrühigen“ Sache: Knoblauch! Die Bäuerin, findig im Umgang mit der Knolle, ist eine gestandene Ungarin, die es der Liebe und Leidenschaft wegen ins Ländle verschlagen hat.

Gärtnern ist die Leidenschaft vieler Menschen. So auch für **Mein Ländle**-Textchefin Dorea Dauner. Sie gibt aus

Überzeugung nur weiter, was sich in ihrem Garten bewährt hat. Diesmal geht es um Tipps zur Nachhaltigkeit.

Den leidenschaftlichen Puppenbauer und -spieler Andreas Kurrus haben wir in Gengenbach besucht und ihm beim Gestalten und Spielen mit seinen außergewöhnlichen Puppen zugesehen.

Saures ist die Passion von Theo F. Berl in Kehl am Rhein. In seinen alten Fässern entwickeln sich ganz fantastische Essige. Klar, dass wir da mal gekostet haben.

Mein Ländle-Chefkoch Johannes Guggenberger hat nur eine Leidenschaft: Kochen und Backen. Gleich drei Rezepte gibt er hier preis: Saure Bohnen mit Kassler, Leberspätzle mit Filder-Sauerkraut und als süßes Finale Klettgauer Schoko-Apfel-Küechli. Ein Genuss. Viel Leidenschaft haben Johannes Guggenberger und ich auch in das neue Buch aus der **Mein Ländle**-Edition gesteckt. Im Belser Verlag ist „Suppenglück für Topfgucker“ erschienen, das Sie in jeder Buchhandlung oder direkt bei uns erhalten. Ein Bestellformular finden Sie auf Seite 88 dieser Ausgabe.

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.



42
Festlich
aufgeputzt



36
Den Dreh raus



56
Wandern ohne
Schnickschnack



74
Volle Knolle



10
Herkules
goldene Äpfel



90
Flutterhaft

Inhalt Ausgabe 5/21

GartenLändle	
Schwetzingen Träume hinter Glas	10
Nachhaltigkeit im Garten	62
GenießerLändle	
Feines Orangen-Tiramisu	16
Der entschleunigte Essig aus Baden	32
Saure Bohnen mit Kassler	82
Leberspätzle mit Filder-Sauerkraut	84
KleinstadtLändle	
Zu Besuch in Schwäbisch Hall	18
AdelsLändle	
Auf Schloss Weitenburg	22

KlösterLändle	
Die geheimnisvolle Welt der Klöster	28
KünstlerLändle	
Kunst-Stücke aus Ton und Porzellan	36
Der Puppenmacher vom Kinzigtal	50
TrachtenLändle	
Die St. Georgener Hochzeitstracht	42
InfoLändle	
Das neue Textilmuseum Mindelheim	45
Das Krippenmuseum in Oberstadion	49
Wandererlebnis Eiszeitpfade	81

EntdeckerLändle	
Die Nachwächterin von Balingen	46
Das stille Örtchen im Weinberg	94
WanderLändle	
Auf dem Premium-Wanderweg „hochgeklautert“	56
HandarbeitsLändle	
Ein Kännchen Krimskram	64
BastlerLändle	
Mit der Häkelnadel zur Herbstdeko	66
BräucheLändle	
Brauchreiche Herbstzeit im Ländle	68

DekoLändle	
Herbstliche Gestecke zum Gedenken ...	72
AgrarLändle	
Knoblauch von der Schwäbischen Alb ..	74
BackLändle	
Klettgauer Schoko-Apfel-Küechli	86

NaturLändle	
Über die Alpen geflattert	90
WeinLändle	
Der Parfümeur im Weinberg	98
KräuterLändle	
Kräuter fürs Immunsystem	102
RäucherLändle	
Alantwurzel für die Seele	106
Sonjas Ländle	
Kürbisse im Blühenden Barock.....	110

Immer dabei

Editorial	3
In dieser Ausgabe	7
DenkerLändle	8
GemüseLändle	80
ILLuztrationsLändle	107
Haus- und GartenLändle	108
Sell und Jenes	112
Marktplatz	114
BücherLändle	116
LändleViecher	117
Termine	118
Impressum, Vorschau	122



Auf diese

Steine

können Sie schauen

.....
Spiel der Gegensätze in Schwäbisch Hall
.....



Unter Dach und Fach: Die pittoreske Kleinstadtdylle gehört in Hall zur gepflegten Tradition.

Der Name Schwäbisch Hall ruft viele Assoziationen hervor: Freilichtspiele, gesalzene Geschichte, Mekka der Häuslebauer. So weit die spektakulären Vorderfronten. **Mein Ländle** hat hinter die Kulissen geschaut.

Oben auf den 54 Stufen der Freilichttreppe vor Sankt Michael in Schwäbisch Hall geht der fünfte Aufzug von Schillers Drama „Die Jungfrau von Orleans“ in die Schlusszene über. Johanna stirbt und wird angemessen pathetisch mit Fahnen umhüllt. Gutbürgerlicher Beifall rauscht vom Marktplatz unten die Treppe herauf. Zur selben Zeit, keine 100 Meter entfernt, klopft ein dünner Mittzwanziger an die verwitterte Holztür des Clubs Alpha 60, in der Linken eine Gitarre. „Kann ich hier mal was vorspielen?“, fragt der Musiker, sobald er durch die Schwaden filterloser Reval und Gauloises etwas erkennt. Er kann. Zwei Stunden später erntet der reisende Barde tosenden Applaus, der auf ihn niederprasselt wie ein warmer Regen.



Rathaus, Marktplatz, Bürgerhäuser: Das Stadtzentrum gleicht einer Bühne.

„Wie hoisch'n du eigentlich?“, will die Zuhörerschaft voller Begeisterung und Haller Löwenbräu wissen. „Ich bin Hannes Wader“, antwortet der Troubadour. So geschehen Ende der Sechzigerjahre. Für Hannes Wader der frühe Glanzpunkt einer späteren Karriere, für Schwäbisch Hall zugleich eine Schlüsselszene, wie sie nicht besser zu der Stadt am Kocher passen könnte.

Die Freilichtspiele Schwäbisch Hall, erstmals eröffnet 1925, haben sich längst zu einem Pflichttermin im sommerlichen Kulturkalender entwickelt. Nicht nur, weil die gepflegte Altstadtkulisse rund um Sankt Michael eine grandiose Bühne bietet. Zugleich sind aus den Stammgästen des linksalternativen Clubs

Alpha 60, der in seinen Anfangsjahren als „Haschhölle“ etikettiert wurde, treue Dauerabonnenten des Theaterbetriebs erwachsen. Die gesellschaftspolitischen Gegensätze, wenn sie je welche waren, haben sich an der Haller Theatertreppe aufgelöst. Wie zwei rote Fäden, die sich immer mehr ineinander verzwirbeln, ziehen sich die scheinbar kontroversen Entwicklungen durch die Geschichte von „Hall“, wie die Einwohner ihre Stadt kurz und bündig nennen.

Sparsam, lieb und teuer

Naturgemäß wird auch die lange salzhaltige Tradition hochgehalten: beim alljährlichen Kuchen- und Brunnenfest der Salzsiederzunft, einem volkstümlichen

Spektakel, dessen Anfänge ins 14. Jahrhundert zurückreichen. Es gilt als eines der schönsten Heimattfeste im Land und erinnert daran, dass Salz im Mittelalter sehr teuer war und den Begriff von „gesalzenen Preisen“ geprägt hat. Dass andererseits etwas „jeden Heller wert“ ist, geht ebenfalls auf Hall zurück, wo zu Beginn des 13. Jahrhunderts die Münze namens „Haller“ geprägt wurde; ein halber Pfennig seinerzeit.

Wertzuwachs durch geduldige Weitsicht, kombiniert mit sparsamer Lebensführung – konservative Prinzipien, wie sie in Hall zwar nicht erfunden, jedoch in Form und Gestalt durch die Bau- sparkasse Schwäbisch Hall kultiviert wurden. Die 1931 gegründete Institu-

tion mit dem Slogan „Auf diese Steine können Sie bauen“ lief vor allem nach dem Zweiten Weltkrieg in Zeiten größter Wohnungsnot zur betongewordenen Hochform auf. Wie viele andere Bau- sparkassen verhalten auch die Haller selbst Nichtmillionären zuverlässig zur eigenen Immobilie, dem mythenumrankten „Häusle“, das im schwäbischen Kulturraum selbstredend größer ist als ein schlichtes „Haus“.

So fügen sich plastische Gegensätze in Hall zur geschichtsträchtigen Einheit einer gesellschaftlichen Evolution. Et-

liche Hippies aus der „Haschhölle“ von einst, dem Club Alpha 60, benannt nach dem 1965 entstandenen Film „Lemmy Caution gegen Alpha 60“ von Jean-Luc Godard, haben sich längst zu finanz- und tatkräftigen Unterstützern der hiesigen Kulturszene zusammengetan. Dass seit 2011 alljährlich gerade hier das „Gipfeltreffen der Weltmarktführer“ zelebriert wird, ist demnach kein Widerspruch. Die „Hidden Champions“ aus dem Ländle wissen halt, wo sie zuhause sind. 🌸

Text: Thomas Schulz, Fotos: Jean-Claude Winkler



Sankt Michael mit der Freitreppe: Vorhang auf für Schauspiel und Musical (rechts). Hinter altem Gemäuer (unten) kann der Mensch durchaus innovativ sei. Die Schwäbisch Haller beweisen es.



Klettgauer Schoko-Apfel-

Küechli

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (2), Fotolia (2),
stock.adobe.com / BillionPhotos.com,
Pixel-Shot (je 1), Wager Archiv (1)



Zutaten für ca. 10 Küechli:

- 1 Apfel
- ½ Zitrone
- 50 g dunkle Schokolade
- 60 g Walnusskerne
- 250 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- ½ TL Natron
- 2 ½ TL Backpulver
- 135 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 130 g Butter
- 250 ml Buttermilch

Außerdem:

- 10 kleinere Pfitzauf- oder Muffinformen
- Fett für die Formen
- 50 g dunkle Schokolade
- 50 g weiße Schokolade
- Sahne (nach Wunsch)

Zubereitung:

1. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Einige Spritzer Zitronensaft darübergeben. Die dunkle Schokolade fein hacken, auch die Walnusskerne hacken. Diese vorbereiteten Zutaten zunächst beiseitestellen. Den Backofen auf 210 °C vorheizen. Die Formen einfetten.

2. In einer Schüssel das Mehl mit Kakaopulver, Natron, Backpulver, Zucker und Salz vermischen. Das Ei verquirlen und die Butter auf dem warmen Herd flüssig werden lassen. Ei und Butter zusammen mit der Buttermilch mit dem Schneebesen gut verrühren, anschließend mit einem Kochlöffel unter die Mehl-Kakao-Mischung rühren. Apfelwürfel, gehackte Walnusskerne und gehackte Schokolade schnell unterheben.

3. Die Formen jeweils zu 2/3 mit Teig füllen. In den Backofen stellen und 20–30 Min. backen. Danach aus dem Ofen holen und auskühlen lassen.

4. Dunkle und weiße Schokolade separat im Wasserbad erwärmen. Die erkalteten Küechli damit verzieren. Wer möchte, serviert die Schoko-Apfel-Küechli mit einer Portion geschlagener Sahne. Lecker!

