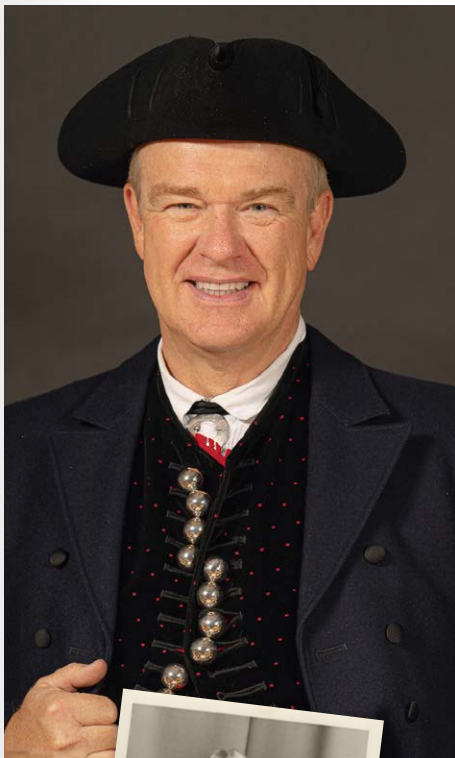


# Willkommen zu Hause!



## Liebe Leserinnen und Leser,

Tradition ist die Weitergabe von Handlungsmustern, Überzeugungen und Glaubensvorstellungen innerhalb einer Gruppe. Mündlich oder über Erziehung, durch ein Vorbild und spielerisches Nachahmen kann dies geschehen. Was dabei rauskommt, nennt man Kultur. Und diese Kultur ist der Nährboden für die Weiterentwicklung der Gesellschaft, der Humus, auf dem Neues gedeihen kann. Viel zu oft wird in unserer schnelllebigen digitalen Gesellschaft vergessen, wo wir herkommen. Aber ohne dieses Wissen geht es eher unsortiert und unreflektiert in die Zukunft. Das mag ein konservativer Ansatz sein, aber uns bei **Mein Ländle** ist es schon wichtig zu zeigen, welche Traditionen es im Ländle gibt, denn sie sensibilisieren für die Wertschätzung des Eigenen. Deshalb berichten wir regelmäßig über unsere Traditionen, Rituale und Bräuche. Wussten Sie zum Beispiel, dass der Weihnachtsbaum, wie wir ihn kennen, erst 500 Jahre alt ist und dass das ein eher evangelischer Brauch ist? Die Protestanten schmückten ihre Weihnachtsstuben mit einem „Weihnachtsmaien“, während die Katholiken die Krippe mit der Darstellung der Geburt des Herrn bevorzugten. Erst im späten 19. Jahrhundert vermischte sich das.

Sie sehen mich hier in meiner Fildertocht abgebildet. Die Tracht ist zwar aus dem täglichen Erscheinungsbild verschwunden, aber noch nicht so lange, wie man meinen könnte. In

Echtherdingen beispielsweise sind die letzten beiden Männer, die nichts anderes als ihre Tracht trugen, erst in den 1970er-Jahren verstorben.

Ich trage schon mein Leben lang Tracht an Festtagen. Das habe ich von zu Hause gelernt. Auch eine Tradition. So wollte ich selbst in Tracht eingeschult werden. Und dass ich in Tracht geheiratet habe, war selbstverständlich. Für mich ist die Tracht auf dem Leib getragene Heimat. Ich trage sie stolz und selbstbewusst. Klar, man ist damit eine Art lebendiges Museum. Aber ich trage sie ja nicht anstatt moderner Kleidung, sondern zusätzlich, an Fest- und Feiertagen. An allen anderen Tagen ziehe ich Jeans, Sneakers, Anzüge und andere moderne Kleidung an.

Tradition darf gerade nicht rückwärtsgerichtet sein, sondern muss ihren Platz im Leben haben. So gibt es Tausende im Ländle, die zu Festtagen die Trachten ihres Ortes, ihrer Region tragen und zeigen. Und diese Trachten unterscheiden sich erheblich von den Billigdirndl der Discounter, die auf Oktoberfesten und Wasenpartys landauf, landab getragen werden.

Bleiben Sie kund!

Ihr

Wulf Wager



28

Frohe Botschaft  
en miniature



12

Immer der  
Nase nach ...



32

Erst eins,  
dann zwei ...

54

Feines vom Bœuf



66

Mehr Glitzer!

94

Ganz in Weiß

### Inhalt Ausgabe 6/21

<b>Mein Ländle-Weihnachtsrätsel</b> .....	8
<b>ThemenLändle: Weihnachten</b>	
So schmeckt und duftet Weihnachten .....	12
500 Jahre Weihnachtsbaum .....	18
Gebäck fürs Leben .....	22
Die Krippenwerkstatt im Kloster .....	28
<b>DekoLändle</b>	
Weihnachtsschmuck aus der Dose .....	32
Winterblüten, die nicht welken .....	102

<b>BastlerLändle</b>	
Perlenbilder mit Suchtpotenzial .....	34
<b>SchafferLändle</b>	
Bienenwachskerzen aus Grünkraut .....	36
Hochprozentiges vom Bodensee .....	84
<b>WeinLändle</b>	
Warme Köstlichkeiten für kalte Tage .....	42
<b>AdelsLändle</b>	
Die Götzenburg und ihre Bewohner .....	46

<b>GenießerLändle</b>	
Stefan, der Käsekuchen-Bäcker .....	50
Entrecote-Geschnetzeltes vom Bœuf de Hohenlohe .....	54
Kartoffel-Stierum mit Krautsalat .....	56
Beurener Apfeltaschen .....	58
<b>WirtshausLändle</b>	
Die „Heimatküche“ Bechingen .....	60
<b>GartenLändle</b>	
Vom Zauber des winterlichen Gartens .....	66

<b>NaturLändle</b>	
Am Langenburger Schlossberg .....	72
<b>TrachtenLändle</b>	
Die Tracht der Echterdinger Krautbauern .....	78
<b>KleinstadtLändle</b>	
Freude satt in Freudenstadt .....	90
<b>WanderLändle</b>	
Winterwandern durchs Gropptal .....	94

<b>Sonjas Ländle</b>	
Geheimtipp Hinterlangenbachtal .....	100
<b>Selber gmacht &amp; mitgebracht</b>	
Glücksbringer zum Jahreswechsel .....	104
<b>KräuterLändle</b>	
Eine Tasse voll Glück .....	106
<b>InfoLändle</b>	
Weihnachtsstimmung auf der Burg Hohenzollern .....	111

### Immer dabei

Editorial .....	3
In dieser Ausgabe .....	7
DenkerLändle .....	10
Haus- und GartenLändle .....	40
ILLuztrationsLändle .....	71
GemüseLändle .....	110
Sell und Jenes .....	112
Marktplatz .....	114
BücherLändle .....	116
LändleViecher .....	117
Termine .....	118
Impressum, Vorschau .....	122

# Gebäck fürs Leben

Von Lebkuchen, Harleys und einem bunten Hund



Nicht nur, aber auch für seine nostalgischen Lebkuchen ist Bäckermeister Josef Reck in Tettngang bekannt.

Josef Reck hat die Lebkuchen nach dem Rezept vom Urgroßvater zu einer Tradition im Städtle gemacht. Dafür lieben die Tettninger ihren „Seppi“, auch wenn das Weihnachtsgebäck inzwischen ein anderer backt. So bleibt ihm mehr Zeit für die Harley und ein Kochbuch aus einer Zeit, in der Backen noch Knochenarbeit war.

**E**in bisschen verrückt ist völlig normal!“ steht auf dem Schild an der Bürotür hinter dem Verkaufsraum. Wer Josef Reck kennt, weiß, das passt zu ihm, und in Tettngang kennt ihn gefühlt fast jeder. Die Bäckerei Reck liegt in einer Seitenstraße, etwas versteckt, aber die Stammkunden haben immer hingefunden, auch bei mehrfachen Behinderungen durch Baustellen. Außerdem betreibt die Bäckerei den Kiosk



Halb neu angesetzt, halb Teig aus dem Vorjahr: Das ist die Grundlage für die Lebkuchen. Der Teig wird in der Maschine ausgerollt, bis er die richtige Dicke hat, und dann auf unterschiedliche Größen zugeschnitten. Ein aufgebürsteter Hauch von Milch gibt den Lebkuchen Glanz.



im „Bädle“, dem Tettninger Freibad. Dort wird der Chef von den Kindern nicht zuletzt wegen der selbst gebauten Schaumkuss-Wurfmaschine geschätzt. „Backen ist meine Leidenschaft, aber der ganze Büro- und Verwaltungskram ist mir zu viel geworden“, gesteht Josef Reck. Er ist froh, in Markus Pischel seinen Nachfolger gefunden zu haben. Der fing einst als Lehrling bei ihm an und ist der Bäckerei immer treu geblieben. Seine Rezepte brachte Josef Reck ihm nicht groß zu übergeben. „Die kennt der Markus eh alle.“

„Seppis“ Erfindungsgeist wird das sicher nicht bremsen. Die Bäckerei verdankt ihm allerlei leckere Brotsorten und vielerlei Gebäck. Alles wird ausprobiert, wenn es nicht klappt oder nicht wie erwartet schmeckt, verworfen, und wenn es als Bereicherung des Angebots gelten kann, ins Programm aufgenommen. Wie zum Beispiel die „Hopfenstangen“, eine Hommage an den bekannten Tettninger Hopfen. Mit Marzipan verarbeitet, mit Schokolade umhüllt und einzeln hübsch verpackt, das ideale Mitbringsel. Die Lebkuchen sind zwar keine

Erfindung von Seppi Reck, das Rezept geht auf den Urgroßvater zurück. Aber sie mit Glanzbildern von Nikoläusen, Tannenbäumen und Engeln nostalgisch zu dekorieren, war seine Idee.

### Teig wie Riechsalz

Bei unserem Besuch hat Seppi Reck den Teig bereits vorbereitet. „Wegen der Milchsäure wird der Teig gemischt“, verrät er. „Eine Hälfte ist aus dem Vorjahr, die andere wird neu angesetzt.“ Diese Mischung besteht aus Honig, pflanzlichem Fett, Zucker, Wasser, Roggen- und Weizenmehl sowie einer Gewürzmischung, die natürlich nicht verraten wird. Als Triebmittel kommen Pottasche und Ammonium dazu. „Wollt ihr mal riechen?“, fragt er und lacht. Das gehört zu den kleinen Scherzen, die seine Lehrlinge kennen. „Der Teig hat dieselbe Wirkung wie seinerzeit die Riechfläschchen, mit denen man feine Damen aus der Ohnmacht holte.“

Die Maschine, die den Teigbatzen ausrollt, erinnert an eine Wäschemangel. Bei jedem Durchgang wird er dünner,

bis die gewünschte Höhe erreicht ist. Mit einer einzigen Handbewegung bestäubt Seppi Reck die große Teigplatte gleichmäßig. Das ist nicht so einfach, wie es klingt. „Die Lehrlinge brauchen fast ein Jahr, bis sie die Handbewegung so raushaben, dass der Teig gleichmäßig bemehlt ist“, erzählt er. Nun wird der Teig in die einzelnen Lebkuchen geschnitten, mehrere Bleche voll.

Da geht das Telefon. Ein Schwabe, den es in den Norden Deutschlands verschlagen hat, möchte Weihnachten nicht ohne den gewohnten Christstollen aus „Seppis“ Backstube feiern. Er will ihn sich schicken lassen. „Das macht meine Frau“, sagt der Bäckermeister und gibt die Bestellung weiter. Zurück zu seinen Lebkuchen-Rohlingen. Die werden nun mit Milch bestrichen für einen schönen Glanz. Dann werden sie im



Im Kupferkessel (oben links) wird die Glasurmasse auf die richtige Temperatur gebracht. Sie dient als „Kleber“ für die Glanzbilder.

Ofen gebacken, bei 180 Grad „mit geschlossenem Zug und Dampf drauf, sonst werden sie zu trocken“.

### Backen anno dazumal

Während wir auf das Ende der Backzeit warten, gibt es Cappuccino mit dem Reck'schen Weihnachtsgebäck. Zeit, ein bisschen weiter auszuholen. 1976 hat Seppi Reck im Familienbetrieb angefangen und ihn 1991 vom Vater übernommen. Nach der Bäckerlehre ging es aber erst mal raus, um die Welt kennenzulernen. Heimweh zog ihn zurück und die Erkenntnis, wie gut es uns hier geht. Seine Neugier hat er behalten. Dass er kontaktfreudig ist und mit jedem ins Gespräch

kommt, führte dazu, dass er in der Region bekannt ist wie der sprichwörtliche bunte Hund. Sein Interesse an quasi allem um ihn herum erklärt seine Sammelleidenschaft.

Wie die sich auswirkt, zeigt sich bei einer Stippvisite in seiner Wohnung über der Bäckerei. Wände voller Bilder und Fotos, Bücher überall, Skulpturen, Erinnerungsstücke. Zu Letzteren gehört auch ein 200 Jahre altes Kochbuch, schon lange im Familienbesitz. Die alten Speisen sind für heutige Mägen schwierig zu verdauen, geschweige denn zu genießen. Darum hat Seppi Reck aus den 800 Rezepten eine Auswahl in einer „übertragenen Version“ zusammengestellt und dafür unter anderem alle Maße auf die heutigen Einheiten umgerechnet. Zusammen mit Markus Pischel hat er zum Beispiel die Kirschtorte nachgebacken – ohne Küchengeräte, alles von Hand. „Schwerstarbeit war das Kochen und Backen damals“, sagt er. Aber das Ergebnis sei in diesem Fall köstlich.

### Glänzend bebildert

Seppi Reck greift nach einem Bilderrahmen. „Die hab ich schon ganz früh gesammelt“, sagt er. Es sind Glanzbilder, kleine Heile-Welt-Kunstwerke, wie sie Kinder früher ins Poesiealbum der



Ein bisschen verrückt  
ist völlig normal!

Wasser, Weizenpuder und Gelatine, die eine bestimmte Temperatur haben muss. Sobald sie erreicht ist, muss es schnell gehen. Deshalb braucht Seppi Reck zwei zusätzliche Hände. Diesmal ist es Ehefrau Esther, die alles stehen und liegen lässt und in die Backstube kommt. Während der Chef die Lebkuchen bestreicht, klebt sie die Nikoläuse, Weihnachtsbäume oder Engel auf. Die müssen haften, bevor die Glasur fest wird, sonst ist es zu spät. Ist die Glasur getrocknet, werden die Lebkuchen einzeln in Folie gepackt, um bald ihren Käufern das Weihnachtsfest zu verschönern. Dass es sie weiter in jedem Jahr geben wird, dafür sorgt Markus Pischel. Und der „bunte Hund“ ist dafür öfter mit seiner Harley-Davidson, Jahrgang 1948, unterwegs, liebevoll „Moped“ genannt. 🐾

Text: Barbara Toillie, Fotos: Dorothee Hartmann (14), stock.adobe.com/Jacek Fulawka (1)



Seppi Reck freut sich, dass seine Lebkuchentradition auch künftig erhalten bleibt.

Klassenkameraden klebten, daneben ein klassischer Spruch, „Edel sei der Mensch, hilfreich und gut“ etwa. Oder ein Nonsensvers: „Lebe glücklich, lebe froh, wie der Mops im Haferstroh.“ Solche Glanzbilder oder Oblaten, wie sie in einigen Regionen heißen, zieren jetzt die Reck'schen Lebkuchen.

Apropos Lebkuchen. Die sind inzwischen fertig gebacken und warten auf ihre Glasur, eine Mischung aus Zucker,



# Gesundes Essen hat immer Saison.

Wer seine Ernährung nach den vier Jahreszeiten richtet, tischt nicht nur frisches Obst und Gemüse auf, sondern schont auch noch die Umwelt. Schließlich sind regionale Zutaten voll von gesunden Nährstoffen und sparen beim Transport jede Menge CO<sub>2</sub> ein. Mehr über saisonale Ernährung und leckere Rezepte für die ganze Familie unter [aok.de/bw](https://aok.de/bw)

**GESUNDNAH**  
AOK Baden-Württemberg



Beurener

# Apfeltaschen

Text: Johannes Guggenberger,  
Fotos: Johannes Guggenberger (5),  
Fotolia (3)



#### Zutaten für 4 Stück:

- 2 EL Butter
- 2 EL Weckmehl (Semmelbrösel)
- 2 Äpfel
- Zucker (nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt
- Rosinen (nach Wunsch)
- 1 Packung Blätterteig (300 g)
- evtl. 1 Ei
- 2 Eigelb zum Bestreichen
- 3 EL gehackte Mandeln

#### Außerdem:

- Backpapier

#### Zubereitung:

**1.** Butter in einer nicht zu heißen Pfanne zerlassen, Weckmehl einrühren und etwas anrösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, das Weckmehl auskühlen lassen. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, vierteln und in Stücke schneiden. Weckmehl und Apfelstücke in einer Schüssel vermengen und mit Zucker, Vanillezucker und etwas Zimt abschmecken. Wer mag, kann noch Rosinen hinzufügen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

**2.** Blätterteig nach Packungsanweisung etwa 3 mm dick auf dem Backpapier ausrollen. Die Apfelmasse in vier Häufchen auf eine Hälfte der Blätterteigplatte setzen. Die Ränder und Teigflächen zwischen den Apfelhäufchen mit etwas Wasser oder verquirltem Ei bestreichen. Die freie Hälfte des Blätterteigs über die Seite mit der Apfelfüllung schlagen und andrücken. In 4 Taschen schneiden und die Ränder mit einer Gabel andrücken.

**3.** Die Eigelbe verquirlen, die Oberseiten der Taschen damit bestreichen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Das Backpapier mit den Apfeltaschen aufs Backblech legen. 25–30 Min. backen.

So einfach geht's: Aus einer Teigplatte werden Teigtaschen. Beim Blätterteig aus dem Kühlregal ist in der Regel das Backpapier dabei.

