

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

in unserem schönen Ländle gibt es mehr als 1000 Burgen und Schlösser. Etliche davon gehören dem Land, wie das Schloss Bruchsal, das vor 300 Jahren erbaut wurde. Aber die Hälfte dieser steinernen Monumente ist in Privatbesitz, wie die stolze Gamburg im Taubertal. Schloss Achberg in Oberschwaben gehört sogar dem Landkreis Ravensburg. In jeder Ausgabe von **Mein Ländle** besuchen wir einen Schlossherrn und gestatten uns und Ihnen einen Blick hinter die dicken Mauern adeligen Lebens heutzutage. Diesmal waren wir gleich dreimal zu Besuch auf solch herrschaftlichen Sitzen.

Zu jeder Burg und jedem Schloss gehört ein Garten – mal zur Selbstversorgung, mal zum Genuss floraler Schönheit, aber immer als ein Hort und ein Ort der Freude. Genau das sind die Prinzipien, die man auch in privaten Gärten anwendet, meist in Kombination. In dieser Ausgabe von **Mein Ländle** haben wir einen ganzen Strauß von Themen rund um die Blüten gebunden. Von der Dekoration bis zum Genuss reicht das breite Spektrum. Klar, dass in diesen Frühsommertagen die Rose, die Königin der Blumen, eine gewichtige Rolle spielt. Unsere Floristik- und Kräuterexpertin Thea Kornherr zeigt, wie man auch mit ihr Schönes und Leckeres gestalten kann.

Die Königin der Blumen steht nicht nur wegen ihrer Schönheit und Anmut für Lebensfreude. Sie sorgt auch in der Anwendung für Wohlbefinden. Darüber hinaus bereitet sie kulinarisch große Freude. Wie wäre es mit rosigen Ausichten? Entdecken Sie die ganze Vielfalt im Namen der Rose: Rosenbowle, Rosenlikör, Rosenbad oder Rosentee. Entdecken Sie auch floral Dekoratives mit der Königin der Blumen im Herzen.

Eine Königin zumindest für einen Tag ist die Braut – vor allem wenn sie in historischer Tracht heiratet. In unserer Serie über die Trachten im Ländle schauen wir heute auf die Tracht des ehemaligen Cannstatter Oberamtes. Als Aufmacher dient hier ein Bild einer Braut. Eine Braut übrigens, auf die ich besonders stolz bin. Denn erstens habe ich mit den Mitgliedern der Cannstatter Trachtengruppe dazu beigetragen, dass diese Tracht wieder getragen wird. Und zweitens ist diese Braut meine Tochter. Und das erfüllt mich nun doch mit Vaterstolz. Diese Ehe ist übrigens ein Paradebeispiel für unser Ländle – die Braut kommt aus Württemberg, der Bräutigam aus Baden.

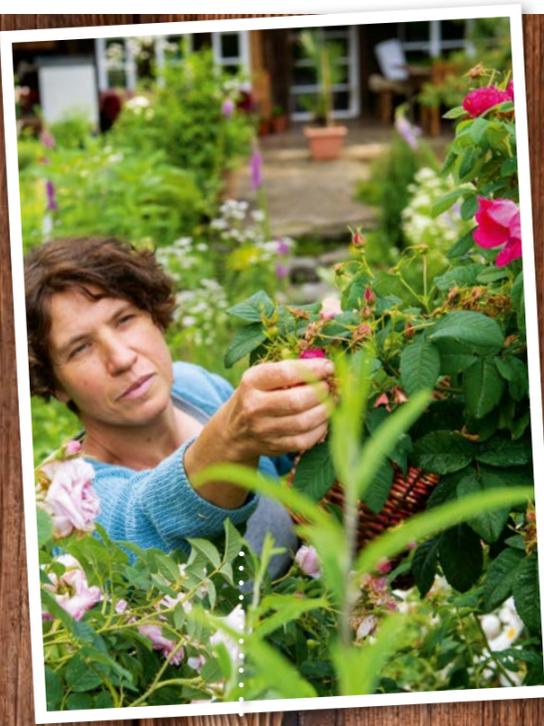
Ihr

Wulf Wager



10

Gute Geister auf der Gamburg



52

Im Zaum



88

Leckere Blüten

40

Klasse Kresse



14

Poesie in Grün

80

Auf Schatzsuche



Inhalt Ausgabe 3/22

AdelsLändle Die Gamburg im Taubertal 10	BastlerLändle Kräutertöpfe in neuem Gewand 26
KräuterLändle Kräuterpoesie vom Wahlenhof 14 Die Königin der Blumen 18 Augen-Schmaus aus Blüten 88	MuseumsLändle Im Bergwerk für Wetzsteine 30
DekoLändle Ein Herz aus Rosen 22	TrachtenLändle Die Cannstatter Tracht ist wieder da 34
Selber g'macht und mitgebracht Mitbringset zum Grillen 24	GenießerLändle Kresse-Schaum-Suppe 40 Spargelpfanne mit Kratzete und gebratenen Filetscheiben 42 Bodenseefelchen Reichenauer Art 44 Holder-Küchle mit Rhabarber-Kompott 46

SchafferLändle Aus alt wird tragbar 48 Maßarbeit für große Köpfe 52
NaturLändle Meckernde Landschaftspfleger 56 Wunderland am Wegesrand 94
ErlebnisLändle Mit Rad und Kanu im Dreiländer-Eck 60 Sinneseherfahrungen im Schwäbischen Wald 84

RadlerLändle Auf dem Badischen Weinradweg 66	WeinLändle Weibliche Frische im Weinglas 98
Sonjas Ländle Per E-Bike auf den Feldberg 72	AusflugsLändle Schloss Achberg im Glück 106
WanderLändle Der Ailingen Panoramaweg 74	SchlösserLändle 300Jahre Schloss Bruchsal 110
KinderLändle Auf Schatzsuche bei Bad Wildbad 80	
InfoLändle Höhlenreicher Alb-Donau-Kreis 82 Der Plochinger Wein- und Bierdurst ... 102	

Immer dabei	
Editorial	3
In dieser Ausgabe	4
DenkerLändle	8
ILLuztrationsLändle	28
SprichwortLändle	92
Haus- und GartenLändle	104
Sell und Jenes	114
BücherLändle	116
LändleViecher	117
Termine	118
Impressum, Vorschau	122

Poesie in *Grün*

Zuhause bei Rosen und Kräutern



Ein Leben unter Rosen: Bahia Stößer kultiviert in ihrem Bauerngarten unter anderem die Wildrose 'Splendour' und Kräuter nach ökologischen Richtlinien (links). Auch bei reicher Ernte bleibt in dem kleinen Paradies immer genug fürs Auge und für die Bienen (oben).

Sie spricht Hindi und wollte eigentlich in die große, weite Welt, in die Entwicklungsarbeit. Aber dann schlug Bahia Stößer auf dem „Wahlenhof“ Wurzeln, genau wie die Bauerngartenblumen und die vielen Heil- und Würzkräuter direkt vor ihrer Haustür.

Es waren die bunt wachsenden Kräuter und Blumen vor der Haustür, die Bahia Stößer inspirierten. Die Vielfalt und Schönheit der Natur, der sie von klein auf schon verbunden war, machte sie sicher, sie wollte etwas anfangen, „was mit der Natur, mit dem

Hof zusammenhängt“. Das war vor zwölf Jahren und es begann ganz harmlos mit ein paar Würz- und Heilkräutern. Im kleinen Stil und mit viel Liebe geerntet, legte sie sie zum Trocknen aus und füllte sie schließlich von Hand ab. Es sollte der Start sein für die „Kräuterpoesie“, ein Hofladen und ein neues Geschäftsmodell. Die Liebe zur Arbeit ist bis heute geblieben, das Portfolio jedoch ist inzwischen längst erweitert. Tee- und Honigkreationen, Kräutersalze, Essige und Öle sind zu den Kräutermischungen gekommen. „Das ist harte landwirtschaftliche Arbeit, weit weg von Bauerngartenidylle und Landromantik“, so ihr Resümee. Denn schon längst produziert sie nicht mehr nur für ihren Hofladen oder für Märkte in der Region, auf denen die Kräuterfrau

in den ersten Jahren mit einem Stand vertreten war. Als 2018 in Berghaupten ein Naturpark-Bauernmarkt mit regionalen Produkten die „Kräuterpoesie“ ins Programm aufnahm, ging es bald rund. Die Mund-zu-Mund-Propaganda nahm Fahrt auf. Heute kann man „Kräuterpoesie“-Produkte bereits in 18 Ladengeschäften in der Region kaufen – und die Nachfrage steigt.

... ein Sieben-Tage-Job

Das ist Erfolg und Herausforderung zugleich. Denn das Mehr an Nachfrage bedeutet auch ein Mehr an Pflanzen, Kräutern, ein Mehr an Arbeit und die „Kräuterpoesie“ ist nach wie vor ein Ein-Frau-Betrieb. Vom Frühjahr bis in den Herbst hinein bedeutet das einen harten



Die Rosenblüten trocknen sofort nach der Ernte auf einem historischen Mehlsieb, auf dem früher ebenfalls gerne Apfel- und Birnenschnitze getrocknet wurden. Darunter Ghislaine de Feligonde (1), Pauls Himalayan Musk (2), Splendour (3), Fantin Latour (4) und Westerland (5).

Sieben-Tage-Job, lediglich der Februar und März erlauben eine kleine Verschnaufpause. Auch wenn Bahia Stößer hier und da Unterstützung von den Kindern bekommt – „wenn sie guter Laune sind“ –, das Pflanzen, das Kräutersammeln, das Ernten und die Weiterverarbeitung bis hin zur Auslieferung und Vermarktung, das alles liegt alleine bei ihr. So muss beim Trockenvorgang, der je nach Kraut und Wetterlage zwischen zwei und fünf Tage dauern kann, das Gesammelte jeden Tag fachmännisch gewendet werden. Rosenblätter und Ringelblumen wollen begutachtet werden und wandern auch schon mal für kurze Zeit in den Trockenschrank. Anschließend kommen Kräuter und Blüten in große Papiersäcke, bevor sie – auch wieder per Hand versteht sich – portioniert

und entsprechend für die Auslieferung abgefüllt werden. Gerade Letztere muss manchmal warten, denn „im Sommer kann es sein, dass ich den ganzen Tag draußen bin, von morgens bis abends, da hat die Ernte Vorrang.“ Die Kräuterexpertin sieht das pragmatisch.

Die Saison beginnt aber nicht erst im Sommer, sondern schon lange vorher. Bereits im März wollen Schlüsselblumen gesammelt werden, ihnen folgen im April die Birkenblätter und Tannenspitzen, die besonders im Frühjahr entgiftend beziehungsweise antiseptisch wirken. Auch die Brennnessel wartet schon, die wiederum das ganze Jahr über erntefähig ist und im Juli sogar mehr Mineralstoffe enthält als zu Beginn der Saison. Löwenzahn wie auch Himbeer- und

Brombeerblätter wandern im Mai in den Sammlerkorb, im Juni und Juli sind es vor allem Melisse, Minze und medizinische Kräuter. Kein Bauerngarten ohne Rosen, bei Bahia Stößer dürfen sie üppig blühen, die alten Rosenstämmchen, die schon bei Einzug da waren, und die vielen neuen, die sie selbst gepflanzt hat. Rosen faszinieren sie, ihre Schönheit, ihre Pracht, ihr Duft. Wenn sie blühen, ist es für sie „wie ein Rausch“. Also doch ein bisschen Romantik?

Und immer der Blick zum Himmel ...

Die Liebe zur Natur, die Begeisterung für die Arbeit mit Pflanzen und Kräutern verlangt Einsatz, verleiht aber auch Ruhe und Kraft. Die 51-Jährige findet

darin auch etwas Spirituelles. Möglicherweise ein wesentlicher Teil des Erfolgs, der aber die Mitarbeit der Natur voraussetzt. So beginnt jeder Tag mit dem Blick zum Himmel. Dieser entscheidet über den Ablauf. Im Bauerngarten direkt vor dem Haus oder auf dem rund 2000 Quadratmeter großen Grundstück. Auch ein Nachbar- und ein Waldgrundstück gehören zu ihren Sammelplätzen. Dort findet sie alles, was sie für ihre exklusiven Teemischungen braucht, für die „Himmelstropfen“, die „Brennende Liebe“, für „Über den Gartenzaun“, „Li La Lu“ oder „Elfentee“ und für die klassische Minzmischung oder den Kräutertee mit Lindenblüten. Die Monosorten sind im Verhältnis zu den Teemischungen weniger gefragt. Mix ist auch beim Salz angesagt, geben ihm doch gerade Pflanzen, Kräuter oder auch Früchte das gewisse Etwas wie beispielsweise beim „Florentiner Salz“, beim „Blüten- oder Bärlauchsalz“, beim „Lemon- oder Orangensalz“ oder beim „Indian Summer Salz“. Ebenso außergewöhnlich der „Rosenzucker“ mit Rosen-, Königskerzen- und Malvenblüten sowie Lavendel, oder der Chilizucker mit Chili, Apfel und Minze. Rosenblüten geben auch dem „Kräuterpoesie“-Honig, dem „Rosenessig“ und dem „Rosen Balsamico Essig“ den Kick. Wer für den Salat mehr als nur gutes Öl sucht, kann bei Bahia Stößer zwischen „Knoblauch- und Citrus-Öl“ wählen, mit bestem Olivenöl aus Tunesien als Basis. Wie alle anderen zugekauften Produkte stammen sie aus biologischem Anbau.

Und wie so oft: Experimentierfreude gehört auch zum Geschäft. Bestes Beispiel die jüngste Idee, die „Black Forest Serie“. Im Mittelpunkt steht die Tanne als Geschmackskomponente. „Weil der Schwarzwald nicht mehr so ist wie vor hundert Jahren, hüpfen hier und dort Exoten durch unsere Rezepte“, verrät die Kräuterfrau mit süffisanten Lächeln. Ein bisschen Exotik darf sie sich auch erlauben, war sie doch ursprünglich auf ein anderes Berufsfeld aus: Als gelernte Ethnologin wollte sie einst auf den indischen Kontinent auswandern, um dort Entwicklungsarbeit zu leisten. Sogar Hindi hat sie seinerzeit dafür gelernt. Tut es ihr leid, dass sie in Elzach gelandet ist?

Vermutlich nicht. Obwohl sie erst seit wenigen Jahren in ihrer Wahlheimat



Ein Korb voll Blüten für Rosenträume in vielen Variationen (ganz oben). Rosenblütenwasser und Essig werden mit Liebe angesetzt (rechts oben). Mutterkraut erntet die Expertin auch für ihre wohltuenden Teemischungen (oben und rechts).



Kräuterpoesie

Bahia Stößer
Hinterzinken 9
79215 Elzach
Telefon: 07682 923905
www.kraeuterpoesie.de

Öffnungszeiten Hofladen
Montag, Donnerstag 16–18.30 Uhr
Mittwoch, Samstag 10–12.30 Uhr

Gästezimmer anbieten zu können. Noch ist das Zukunftsmusik im Reich der Kräuterpoesie. Gerade beginnt die Saison, da müssen die großen Pläne noch ein wenig warten. 🌹

Text: Gudrun Schillack, Fotos: Dieter Wissing (7), stock.adobe.com/Marty Kropp, Olga Ionina, Rhönbergfoto (je 1)



Spargel-Pfanne

mit Kratzete und gebratenen Filetscheiben vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (6), Fotolia (2),
stock.adobe.com/JuanCiStudio, Xavier (je 1)

Zutaten für 4 Personen:

Für das Filet:

- 800 g Schweinefilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, küchenfertig
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl für den Bratvorgang

Für den Spargel:

- 1 kg grüner Spargel
- 1 Gemüsezwiebel
- 750 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Prise Zucker
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Speisestärke für eine leichte Bindung
- 2 EL Butter

Für die Kratzete:

- 4 Eier
- ca. 250 ml Milch
- 180 g Mehl
- 2 EL flüssige Butter
- Salz
- Butterschmalz zum Ausbacken
- 1 Bund Schnittlauch



Schnittlauch gibt der locker-duftigen Kratzete einen besonderen Kick.

Zubereitung:

1. Eigelb vom Eiweiß trennen, das Eiweiß mit einem Rührgerät steif schlagen, den Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden, ½ davon für später zur Seite stellen. Die Milch mit dem Mehl und dem Eigelb glatt rühren, wenn nötig noch etwas Milch oder Mehl dazugeben. Die flüssige Butter hinzufügen, ⅔ der Schnittlauchröllchen unterrühren, mit Salz würzen, dann das geschlagene Eiweiß unterheben. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen, den Teig hineingießen und bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. stocken lassen. Anschließend wenden und ca. 2 Min. weiterstocken lassen. Danach mit 2 Pfannenwender in mundgerechte Stücke reißen und goldbraun fertig braten. Bis zur weiteren Verwendung warm stellen.

2. Parallel dazu 2 cm von den Spargelenden wegschneiden, diese werden nicht mehr gebraucht. Die Spargelstangen in Stücke schneiden, die Spargelspitzen separat zur Seite legen. Die Gemüsezwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem passenden Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anschwitzen, die Spargelstücke ohne die Spargelspitzen hinzufügen, mit der Gemüsebrühe aufgießen und bissfest weich kochen. In den letzten 3 Min. die Spargelspitzen hinzufügen. Mit Salz, einer Prise Zucker, Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle abschmecken. Schnittlauchröllchen hinzufügen und mit Speisestärke leicht binden.

3. Das Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden, mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. In einer passenden Pfanne Rapsöl erhitzen und darin die Filetscheiben von beiden Seiten rasch kross braten.

4. Das Spargelragout sowie die Kratzete auf 4 passenden Tellern anrichten, obenauf die gebratenen Schweinefiletscheiben verteilen. Zum Schluss mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen.

