

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer bietet eine solche Fülle und Üppigkeit in Garten und Wiese, dass die Sinne fast überfordert sind. Es blüht allerorten in allen Farben, es gedeihen Früchte an Sträuchern und Bäumen, es duftet mannigfaltig. Es wird geerntet, verarbeitet, konserviert und vor allem genossen.

Diese Ausgabe von **Mein Ländle** widmet sich der Opulenz der Blüten und Beeren. Vor allem unsere Floristik- und Kräuterexpertin Thea Kornherr hat sich mächtig ins Zeug gelegt und tolle Ideen für die Gestaltung mit Sommerblumen ins Magazin gebracht. Wie wäre es mit einer Blütentorte oder einem Beeren-gesteck in einem alten Sieb? Und da ist ja auch noch die Sonnenblume, jene strahlende und gesunde Pflanze, die uns Ungeahntes bietet. Der Fülle nicht genug, sind jetzt auch noch die Beeren reif. Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und die an gesunden Inhaltsstoffen berstende Heidelbeere, die Gesundheitsperle. **Mein Ländle**-Chefkoch Johannes Guggenberger macht daraus einen wunderbar frischen sommerlichen Beerenkuchen. Davor gibt es aber Tatar von der Lachsforelle und Broggele, also Erbsen mit Pfannenkratzete. Lecker!

Solchermaßen gestärkt können Sie sich auf den Weg machen, zu Fuß oder mit dem Rad. Der rund 400 Kilometer lange

Neckartalradweg ist eine Freude für Radler und E-Bike-Fahrer. Es geht fast nur bergab. Es sei denn, man möchte einen Abstecher in eines der wunderschönen Städtle, wie zum Beispiel Rottweil, machen. Dann muss man ein Stückle den Berg hochradeln. Die Mühe lohnt allemal. Auch die Heldentour, eine fantastische, aber anstrengende Wanderung nahe Schwäbisch Gmünd lohnt sich. Entweder sportlich in einer Etappe oder gemütlich auf zwei Tage verteilt. Wer dann immer noch nicht genug hat, der besuche den Deutschen Wandertag, der Anfang August im Remstal stattfindet.

Von solcher Anstrengung erhitzt, bietet sich ein Sprung ins kühle Nass an. Wir haben die schönsten Badeseen Oberschwabens für Sie besucht. Von dort aus ist es nur ein Katzensprung nach Meersburg am Bodensee. Die wunderhübsche Stadt lohnt sich immer für einen Besuch. Dazu darf ein Gläsle Bodenseewein nicht fehlen.

Der Wein darf aber auch vom Tuniberg kommen, jenem Weingebiet nahe Freiburg, den **Mein Ländle**-Sommelière Natalie Lumppp empfiehlt. Wohl bekomm's!

Ihr

Wulf Wager



10

Die Herrin der Himmelsstürmer



34

In der grünen Einsamkeit

20

Strahlende Schönheit

64

Oberschwäbische Zwetschgen-Knödel

88

Kleinode in Ufernähe



Inhalt Ausgabe 4/22

GartenLändle
Die blühenden Kletterkünstler von Ochsenwang 10

DekoLändle
Deko auf mehreren Etagen 16
Hübsches Sammlerstück aus Beeren.... 18
Vielseitige Sonnenblumen 20
Platzkärtchen mit Wachstumspotenzial 24

KräuterLändle
Grillen mit Aroma 26

AdelsLändle
Eine Arbeitsgemeinschaft im Schloss Unterboihingen 30

KlosterLändle
Barocke Pracht im Kloster Schöntal..... 34

WanderLändle
Die Heldentour der „Löwen-Pfade“ 38
Der Deutsche Wandertag im Remstal ... 50

RadlerLändle
Unterwegs auf dem Neckartal-Radweg 44

WeinLändle
Die Mini-Weinregion Tuniberg 54

GenießerLändle
Tartar von der Lachsforelle 58
Broggele mit Pfannakratzete 60
Bühler Zwetschgen-Knödel 62

BackLändle
Sommerlicher Beeren-Kuchen 64

KräuterLändle
Nachtisch aus Gesundheits-Perlen 66

Sonjas Ländle
Im Glastal bei Zwiefalten 70

SchafferLändle
Hochdorfer Mühlengeschichten 72
Der Mühlendoktor 76

SchlösserLändle
Ein neues Themenjahr 80

MuseumsLändle
Musealer Zweiteiler 84

AusflugsLändle
Badehäuschen am Bodensee 86

ErlebnisLändle
Oberschwabens Badeparadiese 90

KleinstadtLändle
Der Zauber von Meersburg 94

Immer dabei

Editorial	3
In dieser Ausgabe	4
DenkerLändle	8
Haus- und GartenLändle	29
ILLustrationsLändle	68
SprichwortLändle	89
Sell und Jenes	98
BücherLändle	100
LändleViecher	101
Termine	102
Impressum, Vorschau	106

Die Herrin der Himmelsstürmer

Ein Garten voller Kletterkünstler



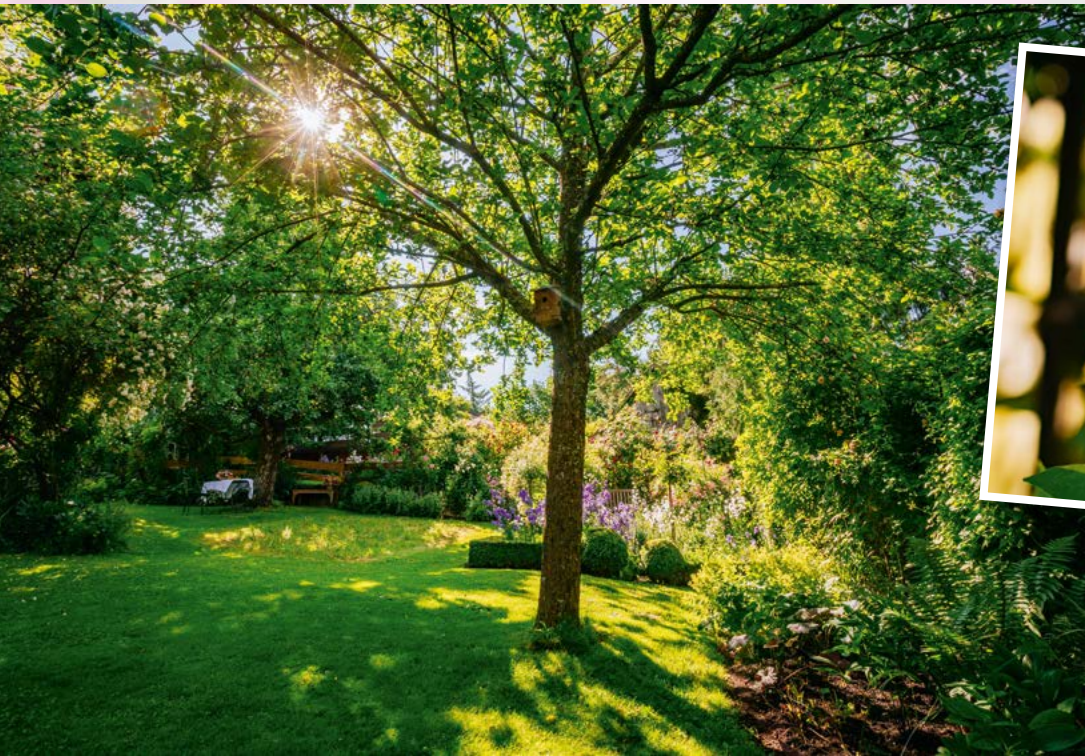
Eine Gärtnerin und ihr Reich: Brigitte Niemela umgeben von Glockenblumen

Direkt aus Paris ab nach Ochsenwang – so verlief Brigitte Niemelas Lebensweg. In dem schwäbischen Dorf schlug sie Wurzeln, und mit ihr taten dies zahllose blühende Kletterkünstler. Im rauen Klima des Albtraufs hat sie eine magische Gartenwelt voller Duft und Farben geschaffen.

Das Gemüsebeet war ein guter Anfang, mehr nicht. Nach dem Umzug ins idyllische Ochsenwang hatte Brigitte Niemela andere Sorgen als ihren Garten. Die Renovierung des alten, lang gestreckten Bauernhauses, die Kinder – all die großen und kleinen Aufgaben, die zum Leben einer jungen Familie gehören. Aber eines Tages kamen die Rosen und dann war es um die zweifache Mutter geschehen. Mit jedem Spatenstich wurde die gelernte Volkswirtin mehr zu einer passionierten Gärtnerin. Stück für Stück wich der Rasen hinter dem Haus neuen Blumenbeeten. „Rosenverrückt“ war sie damals, sagt sie, und die Gartenpassion ließ die heute 56-Jährige nie wieder los.

Eigentlich war es früh absehbar. Gekeimt hat die grünste aller Leidenschaften nämlich lange zuvor – ohne einen Quadratzentimeter Boden, dafür

Reich blühende Blumenbeete mit Hochstammrosen, Sternkugellauch und Glockenblumen zaubern märchenhafte Bilder.



Clematis weben sich dezent durch alle Ebenen (oben und gegenüber). Alte Bäume und einladende Sitzplätze teilen sich einträchtig die Gartenbühne (links und unten links).



Lust auf Clematis?

Wer mehr über Clematis erfahren will, findet auf Brigitte Niemelas Blog zahlreiche Anregungen und Fachwissen: www.clematisworld.de.

In allen Farben, von Zartblau bis zu schwärzlichem Purpur, weben sich zig Arten und Sorten kletternd, klimmend und klammernd durch alle Ebenen. Rosen dienen eher als hübsche Randnotizen. Hier ein Hochstämmchen im Gemüsebeet (das keines mehr ist), da ein Rambler im Pflaumenbaum (der zur Rosenzeit unter den Blütenmassen fast verschwindet), dort ein getopfter Neuzugang am Hauseingang – „starker Duft; wartet noch auf den richtigen Platz“ ... Fertig ist der Garten also nicht?

„Fertig ist ein Garten nie“, sagt Brigitte Niemela entschieden. Und das obwohl ihrer schon zwei Jahrzehnte auf dem Buckel hat. Die selbst gezogene Buchshecke zählt 19 Lenze; die ersten Pflänzchen steuerten die Oma und die Mutter bei. Aber Veränderungen gehören zum Gärtnern wie zum Leben. Da gibt ein gewaltiger Ahorn dem Drängen des Sturms nach und fällt – Maßarbeit des Gartengottes – exakt so, dass keine Rose Schaden nimmt. Oder ein Jungbaum

aber in der Stadt der Liebe: Als junge Frau arbeitete Brigitte Niemela in Paris, und noch heute wundert sie sich darüber, dass sie die Einzige in dem Quartier war, die ihren Balkon mit Blüten schmückte. Üppige Rosen und Einjährige berankten das Balkongitter. Sie lacht bei der Erinnerung an diese denkwürdige Zeit. „Ich hieß damals ‚die Frau mit den Blumen‘.“ So könnte sie auch heute in Ochsenwang heißen, aber

sie muss sich nicht mehr mit einem Balkon begnügen, sondern kann sich auf 700 Quadratmetern austoben.

Segen der Veränderung

Ihr Schwerpunkt liegt inzwischen nicht mehr auf der Rose, sondern auf einem anderen Publikumsliebling: Die Clematis, eine Königin unter den Kletterpflanzen, spielt bravourös die Favoritenrolle.



wächst zu einem Baum-Goliath heran und beschattet quadratmeterweise Beete, auf die früher die Sonne brannte. Spätestens dann heißt es umzuplanen. Der Standort will analysiert, Pflanzen wollen ausgewählt werden. Brigitte Niemela lässt sich Zeit dafür. „Es dauert sehr lang, bis ich ausgewählt hab“, sagt die Gärtnerin, „die Farbe muss passen und die Blütezeit – das ist praktisch meine Winterbeschäftigung.“

Diese Sorgfalt zahlt sich aus. Jede Ecke ist durchdacht, jede Pflanze steht, wo sie sich wohlfühlt und sieht deshalb gut aus. Im Flimmerschatten schimmert ein Frauenhaarfarn (*Adiantum venustum*)

neben Hosta und Elfenblume (*Epimedium*), Lenzrosen (*Helleborus x Hybriden*) recken ihr marmoriertes Laub über bemooste Steine und sorgen auch im Winter für reizvolle Anblicke. Im Frühjahr leuchtet sonnengelb die Narzissenwiese. Im Frühsommer mengen sich Salbei und Katzenminze in Pastellfarben unter Glockenblumen und Rosen. Und natürlich Clematis, Clematis, Clematis: Sie beranken die Rückwand des Nachbargebäudes, die Gartenlaube und die Bäume. Sie erklimmen Obelisken und Holzgerüste oder umgarnen Lilien und hangeln sich an dem Stängel eines imposanten Sternkugellauchs empor, der die 1,3-Meter-Marke lässig knackt. So versüßen die Kletterkünstler das Gartenbild den größten Teil des Jahres. Wie geht das? „Verschiedene Arten haben ganz verschiedene Blüte-

zeiten“, verrät die Fachfrau. Gibt's denn bei so ausgedehnten Clematis-Freuden auch Sorgen?

Schneiden, schneiden, schneiden ...

Aber natürlich! Da wäre zum einen das raue Altbewetter. In der Gegend um Ochsenwang herrscht beileibe kein ideales Gartenklima. Gerade Clematis kommen damit aber gut zurecht. Nur ein paar Kniffe sind nötig, zum Beispiel ein radikaler Rückschnitt bei Sorten, die nicht an den Trieben vom vorigen Jahr blühen, sondern an den neuen. Einzig bei den frühblühenden Sorten und den meisten großblütigen Hybriden funktioniert das nicht. Die berüchtigte Welke? „Ja, gerade die Großblumigen sind anfällig. Ich empfehle, lieber

Ausputzen muss sein: Brigitte Niemela sorgt dafür, dass ihre Schätze stets im besten Licht erscheinen. So kommen auch großblütige Clematis (ganz unten rechts) und Sternkugellauch (unten rechts) perfekt zur Geltung.



andere zu pflanzen.“ Und wenn man sie dann gepflanzt hat? „Schneiden, schneiden, schneiden. Das regt kräftige Triebe an und reduziert die Anfälligkeit für Jugendkrankheiten.“ Die Expertin weiß, dass das besonders am Anfang schwerfällt. „Da freut man sich halt über jeden Trieb, und kommt auch nur eine Blüte, hätschelt man die.“ Aber es zahlt sich aus, weil sich die Pflanze besser etabliert. – Und dann gibt es noch ein Problem, das Brigitte Niemela zum ersten Mal 2018 auffiel: Die Blüten ihrer Lieblinge waren zerfressen, schwarze Flecken traten ausgerechnet an den

spätblühenden Clematis auf, die sonst sehr robust gelten. „Erst dachte ich, es seien Blattläuse“, sagt sie. Aber sie identifizierte bald einen anderen Übeltäter: den Kalifornischen Blüthenrips. Der Käfer sitzt gut verborgen in den Knospen und richtet unbehelligt Schäden an, die erst viel später auffallen.

Inzwischen weiß Brigitte Niemela auch dagegen einen Rat: wieder schneiden. „Am besten nochmal zurückschneiden zu Saisonbeginn. Dann kommt der Blütenansatz zu spät für den Schädling. Oder mit Neem behandeln. Das funkti-

oniert recht gut.“ Solche und ähnliche Tricks gibt Brigitte Niemela auch gerne weiter. Zum Beispiel an die vielen Besucher, die sie in den vergangenen Jahren zur Offenen Gartenpforte begrüßt hat. Auch auf Facebook und vor allem auf ihrer Webseite und ihrem Blog gibt sie Ratschläge und Tipps für den Blütereiferfolg mit Clematis – egal wo, auf einem Balkon in Paris oder in einem Garten mitten im Ländle. 🌸

Text: Dorea Dauner, Fotos: Thomas Niedermüller (8), Dorea Dauner (2), Brigitte Niemela (2), Nanosanchez/Wikipedia (1), stock.adobe.com/ hcast, Marc, Nadya So, viktoriagavril (je 1)

Formenvielfalt

Mit Clematisblüten durchs Gartenjahr

Wer will und den Platz hat, kann das ganze Jahr mit Clematis füllen. *Clematis alpina* (1) machen den Anfang im März, und April. *Cl. montana* (2) folgen im Mai, abgelöst von den spektakulären gefüllten Hybriden. Wenn die Blütenmassen der *Cl. integrifolia* (3) und *Cl. viticella* (4) den Juli und den August versüßen, ist das Ende des Reigens noch immer nicht in Sicht. *Cl. texensis* (5) und *Cl. viorna* (ohne Abb.) recken ihre Hundertschaften von Blüten in die warme Septembersonne. So lange, bis im November die späteste, *Cl. rehderiana* (ohne Abb.) abblüht. *Cl. armandii* (6) und *Cl. chirrosa* (7) mit balearischem Erbgut kommen von Dezember bis Februar in Schwung, benötigen aber extrem milde Lagen oder besser noch ein Plätzchen im Gewächshaus.



1



2



3



4



7



6



5

THEMENJAHR 2022

LIEBE

LUST

LEIDEN

SCHAFT

LEBEN IN SCHLÖSSERN
UND KLÖSTERN

ERLEBEN SIE EIN
SPANNENDES
PROGRAMM



Baden-Württemberg



www.schloesser-und-gaerten.de

Bühler Zwetschgen-

Knödel

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (7),
Fotolia (2), stock.adobe.com / Markus
Mainka, New Africa, Yeti Studio (je 1)



Zutaten für 4 Personen :

Für die Zwetschgen-Knödel:

- 200 g Hefezopf, getrocknet und zu Brösel gerieben
- Vanillemark aus 1 Vanilleschote, ersatzweise Vanillezucker
- 70 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 ½ gehäufte EL Speisestärke
- 3 Eigelbe (XL)
- 500 g Schichtkäse
- ½ unbehandelte, abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz

Für die Brösel-Schmelze:

- 120 g Butter
- 50 g fein geriebene Semmelbrösel
- 2 EL Zucker

Außerdem:

- ca. 6–8 Zwetschgen
- ca. 6–8 Würfelzucker

Zubereitung:

1. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelben mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Dann die Speisestärke einrühren.

2. Den Schichtkäse gut ausdrücken, am besten durch ein Küchentuch. Die Hefezopfbrösel, Zitronenschale, Vanillemark, Salz und den Schichtkäse zur schaumig gerührten Masse geben und alles gut miteinander durchmischen. Den fertigen Teig ca. 20 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.

3. Die Zwetschgen waschen, halbseitig aufschneiden, Kerne entnehmen, mit je einem Würfelzucker füllen und wieder zusammenklappen.

4. Dann aus der Masse, zusammen mit je einer Zwetschge, Knödel formen und in leicht gesalzene Wasser je nach Größe der Knödel ca. 15–20 Min. am Siedepunkt ziehen lassen.

5. Parallel dazu in einer heißen Pfanne die Butter aufschäumen, die Semmelbrösel zusammen mit dem Zucker etwas karamellisieren lassen und die fertig gekochten Knödel darin kurz wenden.

