

Willkommen zuhause!



Liebe Leserinnen und Leser,

selten wussten wir so wenig, was ein Herbst bringen wird, wie im vergangenen Jahr. Diesmal wissen wir es aber ganz genau: Nach vier Jahren feiern wir wieder das Historische Volksfest auf dem Stuttgarter Schlossplatz. Normalerweise spielt die Landeshauptstadt in **Mein Ländle** keine große Rolle, denn wir sind ein Landmagazin, in dem das Ländliche sowohl geografisch als auch inhaltlich dominieren soll. Aber der Ursprung dieses Festes, das „Landwirtschaftliche Fest zu Kannstadt“, das mit einem Volksfest verbunden sein sollte, wie es seine Stifter, König Wilhelm I. und seine russische Frau Katharina, bestimmten, war so unendlich wichtig und segensreich für das Ländle, dass wir uns dem in dieser Ausgabe widmen. Huch, das war ein Bandwurmsatz. Aber halt sagenswert. Noch heute kommt das ganze Land auf den Cannstatter Wasen, um auf dem Volksfest zu feiern. Und alle vier Jahre – 2022 ist es wieder soweit – auch zum LWH, dem Landwirtschaftlichen Hauptfest. Seit über zweihundert Jahren werden hier die neuesten Errungenschaften der Landwirtschaft gezeigt. Das Historische Volksfest auf dem Stuttgarter Schlossplatz bezieht sich auf dessen Wurzeln. Wir sind schon ein bisschen stolz darauf, denn es war unsere Idee, dieses Fest genau so zum 200. Geburtstag des Cannstatter

Volksfestes zu gestalten. Und weil es mit 600 000 Besuchern so erfolgreich war, feiern wir es jetzt alle vier Jahre. Ich freue mich drauf, wenn wir uns dort sehen. Sprechen Sie mich ruhig darauf an. Dort gibt es viel Musik mit Tuten und Blasen. Der Fachmann hierfür ist der Instrumentenbaumeister Beck aus Dettingen an der Erms. Ihn haben wir in seiner Werkstatt besucht.

Wem das alles zu viel Trubel ist, für den haben wir jede Menge Ideen, wie man das Ländle erkunden kann. Auf geht's per pedes auf den Kappelrodecker Hexensteig oder mit dem Rad durch das grüne Karlsruhe.

Dazu haben wir wieder tolle Rezepte, diesmal passend zum Herbst rund ums Kraut. Die nötige(n) (Ge-)Würze gibt's von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall.

Auch unsere **Mein Ländle**-Sommelière Natalie Lumpp hat wieder tolle Weine im Angebot – diesmal von resistenten Rebsorten. Wohl bekomm's!

Ihr

Wulf Wager



10
Des Königs
Jahrmarkt

18
Gelassen
unterm Sattel



28
Das Wander-Wunder



42
Kohl bekomm's

72
Prickelnde Früchte



86
In Steillage

Inhalt Ausgabe 5/22

FestLändle Des Königs Jahrmarkt 10	AdelsLändle Das Schlosshotel für Vierbeiner 24	RadlerLändle Mit dem Rad durch Karlsruhe 34
SchafferLändle Zu Besuch beim Instrumenten-Macher 14 Die Spezialistin für Schützenketten 54 Vom Schaumwein und anderen Glücksfällen 72 Die Modistin aus Schechingen 82	WanderLändle Der Hexen-Steig im Achertal 28	ThemenLändle: Kohl Kohl bekomm's 42 Rezepte mit Kohl 44
TierLändle Sattelfeste Gesetzeshüter 18		



KräuterLändle Kräutersorten von dazumal in Hohenlohe 52 Holder Wacholder 62 Die Magischen Kräuter der Kelten 64	GenießerLändle Fleischeslust im Schwäbisch-Fränkischen Wald 58	MuseumsLändle Es war einmal im Hopfenland 68	NaturLändle Die Haut der Bäume 76
--	---	--	---



Immer dabei

GesundheitsLändle Ayurveda in der Heimat 80	Editorial 3
WeinLändle Wengarter für ein Jahr 86 Resistente Zukunftsweine 90	In dieser Ausgabe 4
Sonjas Ländle Glücksmomente über Ulm 96	DenkerLändle 8
	ILLuztrationsLändle 40
	Haus- und GartenLändle 50
	SprichwortLändle 94
	Sell und Jenes 98
	BücherLändle 100
	LändleViecher 101
	Termine 102
	Impressum, Vorschau 106

Auf die *Hexe*, fertig, los!

Das Wander-Wunder im Achertal

Der Blick reicht bis zu den Vogesen am Horizont: Vom Bürstenstein aus schweift er über Wald, Weinberge und die Rheinebene.

Früher sollen Hexen mit dem Teufel im Bunde gestanden haben, später erlangten sie in der Fasnet geradezu Kultstatus. Im schönen Achertal standen sie Pate für einen idyllischen Qualitätswanderweg: Der „Hexensteig“ führt durch die Heimat einer Hexe, die Weinfreunde besonders mögen ...



Eingebettet in Weinberge liegt Kappelrodeck mit der berühmten Lage Dasenstein.



Der Spätburgunder zählt zu den ältesten heute noch populären Weinsorten. Schon vor 2000 Jahren soll er angebaut worden sein. Und so dreht sich möglicherweise auch eine uralte Sage (datiert auf 1356) um den Pinot noir, wie er auch genannt wird: Der Burgherr von Rodeck – er gehörte wohl zur Adelsfamilie Röder, die im Jahr 1225 in der ersten urkundlichen Erwähnung der Anlage genannt wird – soll seine Tochter verstoßen haben, weil die sich in einen Bauernburschen aus dem Tal „verguckt“ hatte. Sie wollte es nicht bei einem Flirt belassen, sondern nahm die Sache ernst. Vor die Wahl gestellt, sich diese unangemessene Beziehung aus dem Kopf zu schlagen und weiter das angenehme Leben auf der Höhe zu genießen oder sich davonzumachen, entschied sie sich für Letzteres.

„Die Arme haust’ im Dasenstein ...“

Es hätte alles so schön werden können, ein Schmachtfetzen zum Dahinschmelzen für Hollywood oder Netflix. Aber leider wurde nichts daraus, denn der Angebetete hatte plötzlich kein Interesse mehr. Vielleicht, weil die große Liebe kein großes Vermögen mehr mitbringen konnte. Kein Wunder, dass sie sich verbittert und traurig in eine Höhle zurückzog, von der aus sie über die Ach zu ihrem einstigen Domizil blicken konnte. Untätig blieb sie trotzdem nicht: „Die Arme haust’ im Dasenstein / Und pflanzte ringsumher sich Wein“, heißt es in einem Heimatgedicht, das im Achertal wohl jeder kennt. Obwohl sie ihre Heimat weithin bekannt machte, dankte man es ihr nicht. Sie blieb zeit-

lebens eine Außenseiterin. Und: „Als sie häßlich war und alt, man eine Hexe sie gar schalt.“ Sie wurde immer menschenscheuer und rächte sich, indem sie den Leuten im Achertal so manchen „losen Streich“ spielte, wie es Adolf Hirth in seinen „Achertalsagen“ formulierte. Was immer das konkret bedeuten mag. Auf jeden Fall hat hier jemand, der dem edlen Rebensaft zu sehr zugesprochen hat, keinen Rausch, er hat „die Hex“.

Wahrheitsgehalt hin oder her, dass die Geschichte der Hex vom Dasenstein zumindest gut erfunden ist, zeigt sich schon nach rund einem Kilometer auf dem Kappelrodecker Hexensteig. Er wurde nicht ohne Grund für die Wahl zu Deutschlands schönstem Wanderweg nominiert. Wer auf dem „Hexensessel“ Platz nimmt, kann den Blick nicht nur über Schloss Rodeck schweifen lassen – 1879 im Neorenaissancestil gebaut, ersetzte es die Burg –, sondern sieht auf der anderen Talseite auch die riesigen Weinberge am Dasenstein. Fels und

Sagenhaft

Der Kappelrodecker Hexensteig eignet sich durchaus für Familien. Gerade Kinder dürften die Holzskulpturen und Hexenhäuschen am Wegesrand begeistern, und die wild-romantischen Schrofen und Felsen im zweiten Teil sorgen für abenteuerliches Ambiente.

Unterwegs warten allerlei Geschichten. Nicht nur die „Ur-Sage“ des verschmähten Ritterfräuleins von der Burg Rodeck. Im Hexenwald geht es zum Beispiel um das weiß gekleidete Mädchen, das einem jungen Burschen befahl, seine Schuhe aufzumachen, und dadurch Macht über ihn erlangte. Am Hexentanzplatz erfährt man indes von einer Hexe, die zunächst ein ums andre Mal einen Knecht in ein Ross verwandelte, um auf ihm zur nächtlichen Party jener Tage zu reiten, dann aber selbst übers Ohr gehauen wurde. Und das Hexenbänkle beim Heidenhof erinnert an eine Vertreterin ihrer Zunft, die einem Mann, der es wagte, an ihrer Existenz zu zweifeln, eine Lehre erteilte.

Darüber hinaus gibt es an der Buchwaldhütte und am Blaubronn schöne Grillplätze.

einstiger Adelssitz liegen etwa auf gleicher Höhe, Vater und Tochter könnten mithin durchaus Sichtkontakt gehabt haben ...

... kein Spaziergang

In Kappelrodeck und im Ortsteil Waldulm wächst auf jeden Fall höchste Qualität; die Lage, entlang der man kurze Zeit später wandert, heißt „Pfarrberg“. Der Winzerkeller „Hex vom Dasenstein“, in dem sich so gut wie alle Weinbauern des Hauptortes zusammengeschlossen haben, und die Nachbarn von der Genossenschaft „Waldulm“ sammeln Auszeichnung um Auszeichnung. Allein für die „Hex“ regnete es in diesem Jahr 45 Gold- und neun Silbermedaillen bei den verschiedensten Prämierungen. Aber über eins muss man sich klar sein: Ein weinseliger Spaziergang ist der Hexensteig nicht. Die Tour hat mit 745 Meter Auf- und Abstieg ein durchaus sportliches Profil, das mit einer alpinen Bergwanderung vergleichbar ist. Und anders als die Namensgeberin, die immer wieder als Symbol vom Wegesrand grüßt, sausen Wanderer nicht auf einem Besen durch die Lüfte, sondern müssen mit Schusters Rappen vorlieb-

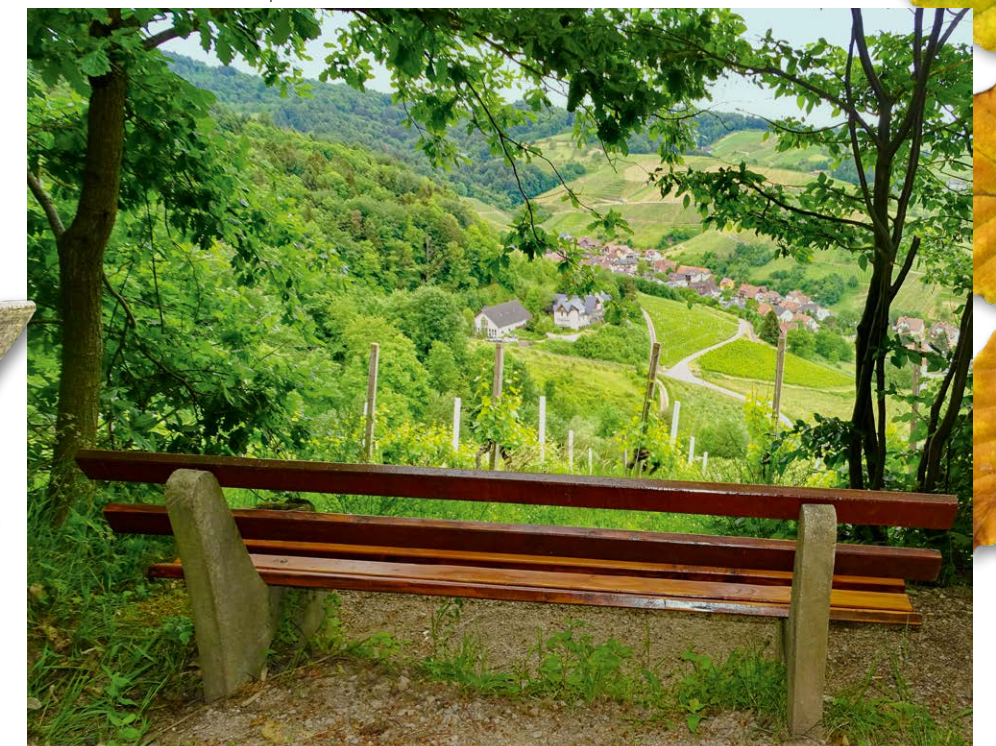
nehmen. Allerdings muss man in der Nationalparkregion Schwarzwald nicht alles „auf einen Rutsch“ bewältigen, die Steigung ist sanfter, und zwischendrin geht’s auch mal bergab.

Für den herrlichen Weg sollte schon ein ganzer Tag Zeit sein. Die sechs Stunden, die die offizielle „Marschtabelle“ angibt, dient eher als Untergrenze oder als grobe Orientierung, denn auf den rund 18 Kilometern zu hetzen, wäre eine Wander-Sünde ersten Ranges. Zu viele schöne Ausblicke, nicht nur übers Acher- und ins Renchtal, sondern bei guten Bedingungen auch über die Rheinebene zu den Vogesen und nach Straßburg – zu viel Schönes und Interessantes will angemessen gewürdigt werden.

Wider den Durst

Ein weiterer großer Pluspunkt dieses Qualitätswanderwegs: Verdursten muss keiner. Dafür sorgt ein halbes Dutzend Getränkebrunnen am Wegesrand, wo auch die Leckereien der nahen Höfe zum Probieren bereitstehen, sei es mit oder ohne Alkohol. So ziemlich genau in der Mitte der Strecke, an der Grenze

Ob Hexensessel oder Ruhebänk: Immer wieder laden schöne Rastplätze zum Verweilen ein.



zwischen Acher- und Renchtal, liegt der „Fiesemichel“, eine Bergvesperstube voller Tradition am Spitzenberg; sie ist mit dem Auto nur schwer zu erreichen. In dem denkmalgeschützten Bauernhaus aus dem Jahr 1856 kümmert sich im Moment die sechste Generation der Familie Fies um das leibliche Wohl der Wanderer. Und die schwärmen von Klassikern wie sauren Bohnen mit Speck, Bibiliskäs (eine Quarkvariation) oder Dummis (ein Pfannkuchenteig) mit Apfelmus.

Schwärmen lässt sich auch angesichts der abwechslungsreichen Szenerie: Von den Weinbergen im Tal geht es in den dunklen Tann auf dem Berg, in dem sich zwischen bemoosten Steinen links und rechts des idyllischen Pfades wohl niemand mehr fragt, warum der Schwarzwald so heißt, wie er heißt. Dazwischen öffnen sich immer wieder Ausblicke auf Wiesen mit herrlichen alten Obstbäumen, die nicht nur das Auge erfreuen, sondern auch den „Rohstoff“ für die zahlreichen ausgezeichneten Brennereien in dieser Region liefern, allen voran natürlich das weltberühmte Schwarzwälder Kirschwasser. Aber auch Birnen und Mirabellen, Äpfel und Zwetschgen, Weintresster und Sauerkirschen werden von über 400 Kleinbrennern allein auf dem Gemeindegebiet gebrannt. Eine besondere lokale Spezialität ist das „Zibärtle“, destilliert aus der Zibarte, einer kleinwüchsigen, fruchtfleischarmen Unterart der Pflaume, die schon Hildegard von Bingen erwähnte. Das Brennen ist sehr aufwendig und das Endprodukt entsprechend hochpreisig.



Der Kappelrodecker Hexenstein

Start und Ziel: Zuckerbergsschloss Kappelrodeck (GPS 48.584810, 8.124219)

Strecke: ca. 18 km

Gehzeit: ca. 6 Stdn.

Höhenunterschied: 745 m Auf- und Abstieg

Schwierigkeitsgrad: Grundkondition erforderlich, mit ausreichend Zeit aber kein Problem

Weitere Informationen unter www.achertal.de

Schatten aus ganz Deutschland

Bei aller Schönheit sind aber auch die Schatten der Vergangenheit gegenwärtig, und das ist gerade in Zeiten wie diesen auch gut so: Am 17. April 1945, in den letzten Tagen des Krieges also – das nahe Karlsruhe war schon am 4. April besetzt –, trafen auf einem malerischen Fleckchen auf der Schwend deutsche und französische Soldaten aufeinander. Was heute noch (oder wieder) unfassbar ist: Man ließ es nicht einfach dabei und setzte dem Wahnsinn ein Ende, sondern lieferte sich ein erbittertes Feuergefecht – um Nichts. Elf Männer aus dem letzten Aufgebot Nazi-Deutschlands und eine unbekannte Zahl Franzosen fanden hier den Tod. Die meisten waren über 40 Jahre alt und sahen ihre Heimat nicht mehr. Sie kamen aus allen Regionen Deutschlands: Cuxhaven, Plößberg und Obernburg in Bayern, Borstel im Alten Land, Stuttgart, Darmstadt, Nie-

der-Werbe in Hessen, Groß-Lasch in Mecklenburg-Vorpommern und Hedwigsdorf in Schlesien – diese Orte stehen auf den einfachen Grabkreuzen, deren Anblick unter die Haut gehen kann.

Der liebevoll gepflegte Friedhof ist Mahnung, aber auch Impuls zur Dankbarkeit. Denn gerade von hier auf der Schwend schweift der Blick in die Weite – übers Rheintal hinüber nach Frankreich. Und zwischen Baden und Elsass, zwischen Schwarzwald und Vogesen, sieht man keine Grenze mehr. Die Wanderer aus dem Nachbarland sind genauso begeistert von dieser herrlichen Tour und prosten beim Fiesemichel mit einer Hex vom Dasenstein fröhlich: „Santé!“ Auch das kann tief berühren. Der (Spät)Burgunder verbindet halt.

Text: Jürgen Gerrmann, Fotos: Jürgen Gerrmann (9), stock.adobe.com /ingwio (1)



Idyllisch inmitten von Beerensträuchern, die wichtigen Rohstoff zum Schnapsbrennen liefern, liegen die Heidenhöfe (oben). Und vor allem bei Kindern kommt auf dem Hexentanzplatz „Hänsel-und-Gretel-Feeling“ auf.

Ob die Hexe hier gezaubert hat? Auf der XXL-Bank – etwa auf der Hälfte der Wanderstrecke – kommt man sich auf jeden Fall ganz klein vor.



Ach!
Mein Achertal.
Wenn es so schön ist, dass du dir selbst ein Bild machst. Oder vier.
#MeinAchertalMoment

ACHERTAL
Mein Herz bleibt hier.

www.achertal.de

Kohl-Rezepte

Text: Johannes Guggenberger
Fotos: Johannes Guggenberger (7), Fotolia (6),
Wager Archiv (1), stock.adobe.com/MissesJones (2),
wabeno (1)



Gerauchte Käse-Würste mit Weißkrautsalat und Salzkartoffeln

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Käse-Würste geraucht à 150 g
- 1 mittelgroßen Kopf Weißkraut
- Kümmel nach Geschmack
- Weinessig
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Zucker
- gehackte Petersilie

Außerdem:

- 1,5 kg Salzkartoffeln



Zubereitung:

1. Das Weißkraut fein hobeln oder schneiden, etwas Salz hinzufügen und mit der Hand ca. 3 Min. fest durchkneten. Danach das Weißkraut ca. 20 Min. ziehen lassen, dadurch wird es weicher und nimmt die marinierten Zutaten besser auf.

2. Anschließend mit Weinessig, Kümmel, Rapsöl, einer Prise Zucker, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer aus der Mühle rezent abschmecken.

3. Parallel dazu die Salzkartoffeln wie gewohnt zubereiten und die Käse-Würste in Salzwasser erhitzen. Wer mag, kann die Käsewürste auch in einer Pfanne braten oder auf dem Grill zubereiten.



Rosenkohl-Maronen-Gratin

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Maronen
- 2 Zwiebeln
- 50 g Butter
- 500 g Rosenkohl, küchenfertig geputzt
- 170 g Bergkäse, gerieben
- Salz
- 1 Prise Muskat, frisch gerieben
- 150 g Schmand
- etwas Rapsöl zum Ausfetten der Backform

Zubereitung:

1. Die Maronen einschneiden und in Salzwasser weich kochen, anschließend mit kaltem Wasser abschrecken, schälen sowie die inneren Häutchen entfernen.

2. Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Danach in einer großen Pfanne mit etwas Butter die Zwiebelwürfel anschwitzen und im Anschluss den Rosenkohl hinzufügen. Mit Salz sowie einer Prise Muskat würzen und einen kleinen Schuss Wasser hinzugeben. Deckel aufsetzen und den Rosenkohl bissfest weich dünsten lassen. Die entstandene Kochbrühe abgießen und aufheben.

3. Eine höhere Auflaufform einfetten und abwechselnd Rosenkohl, Maronen und geriebenen Bergkäse einschichten.

4. Schmand mit 5–6 EL der vorher abgeseihten Kochbrühe vermischen und zum Schluss über die Gratin-Schichten gießen. Obenauf einige Butterflocken verteilen, dann bei 190°C auf mittlerer Schiene ca. 20–30 Min. gratinieren.

5. Vor dem Servieren 10 Min. im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffneter Backofentüre ruhen lassen.

