

Willkommen zu Hause!



Liebe Leserinnen und Leser,

die Advents- und Weihnachtszeit mahnt uns eigentlich, zur Ruhe zu kommen. Doch wir rasen durch den Alltag, achten nicht aufeinander und nicht auf uns selbst und lassen uns von den schlechten Nachrichten Angst machen. **Mein Ländle** möchte nicht nur mit dieser Ausgabe genau das Gegenteil tun: Ihnen Entschleunigung, Ruhe, Besinnung und Freundlichkeit bieten. Dazu dienen auch die alten Bräuche, an denen das Ländle sehr reich ist. So war ich am letztjährigen Heiligen Abend früh morgens zusammen mit unserem Fotografen Thomas Niedermüller in Betzingen, um dem Brauch des „Glockens“ beizuwohnen. Dabei habe ich mit Katharina eine neue kleine Freundin, gekleidet in eine wunderschöne Tracht, gewonnen: Die Betzinger Tracht ist die Paradedgewandung des württembergischen Landesteils. In über 20 verschiedenen Formen ist sie bis heute überliefert. Wir schauen sie uns einmal genau an und werfen einen kleinen Blick auf ihre Geschichte und Entwicklung.

Wie wäre es denn einmal mit selbstgebastelten, nachhaltigen Geschenkverpackungen zu Weihnachten? Unsere Bastelspezialistin Annette Diepolder hat sich da was für Sie einfallen lassen. Auch das trägt zur Entschleunigung bei. Ebenso wie die Dufttherapie, die unsere

Floristik- und Kräuterexpertin Thea Kornherr vorschlägt. Heimische Nadelgewächse bieten eine Vielfalt von Dekorationsmöglichkeiten. Dazu passt auch die Gesundheit aus dem Winterwald, die uns Kiefern und Fichten bieten.

Und zu guter Letzt darf man das leibliche Wohl nicht vergessen. Wie immer hat unser **Mein Ländle**-Chefkoch Johannes Guggenberger ganz fantastische, einfache Rezepte auf der Pfanne. Wie wäre es mit Zander auf Linsengemüse, danach Kaiserstühler Kiechli in Weincreme oder Bauländer Rosenkohlsuppe, gefolgt von badischem Rehgeschnetzelt und danach Bratapfel-Blechkuchen? Damit genießt sich die Weihnachtszeit gleich nochmal so schön. Das Tüpfelchen auf dem i liefern Natalie Lumppps Käse- und Wein-Kombinationen.

Wir wünschen Ihnen für die bevorstehenden Advents- und Weihnachtstage eine immer warme und von Freude und Licht erfüllte Stube, die Ihnen Geborgenheit, Frieden und Liebe schenkt. Das soll auch unser Wunsch für das Neue Jahr sein. Bleiben Sie gesund!

Ihr

Wulf Wager



10

Die Stadt der
Zwiblinger



14

Da brennt
der Berg



22

Die
Parade-Tracht



30

Schön verzapft



78

Bratapfel-
Blechkekchen



110

Großspurig zu Fuß

Inhalt
Ausgabe 6/22

KleinstadtLändle
Ein Märchen von einer Stadt 10

BräucheLändle
Bizarre Bräuche zur Advents-
und Weihnachtszeit 14
Immer dem Schleck nach 20

InfoLändle
Weihnachtsstimmung
auf Burg Hohenzollern 19
Die Kunst der Krippen 45
Genussreisen ins Burgunderparadies ... 85
Das „Landbauern“-Schweinefleisch 97

TrachtenLändle
Das Betzinger Traditions-Gewand 22

DekoLändle
Aromatherapie für Zuhause 28
Zapfen-Streich 30
Originelle Geschenkverpackungen 34

BastlerLändle
Ein Bäumchen für jede Lage 38

WeihnachtsMarktplatz
Advent im Ländle 41

Mein Ländle-Rätsel 42

SchafferLändle
Weihnachtliche Spezialitäten
aus Münsingen 46
Schwarzwalduhren aus Schonach 60

WanderLändle
Auf historischen Spuren 48
Mit Schneeschuhen unterwegs 110

MuseumsLändle
Heiße Eisen im Gochsheimer Schloss 54

AdelsLändle
Zu Besuch beim Prinzen von Baden 56

GenießerLändle
Trüffel aus dem Ländle 64
Bauländer Rosenkohlsuppe 68
Hirscheschnitten 70
Zander mit Heckengäu-Linsengemüse 72
Badisches Reh-Geschnetzeltes 74
Kaiserstühler Kiechli 76
Bratapfel-Blechkekchen 78
Weihnachten im Glas 86

WeinLändle
Käse und Wein 80

KräuterLändle
Heilkraft aus der Tasse 88
Gesundheit aus dem Winterwald 90
Ätherische Öle zum Wohlfühlen 92

FestLändle
Beim Landwirtschaftlichen Hauptfest 98

NaturLändle
Der Faden vom Feld 100

KünstlerLändle
Schicker Stricken in Besigheim 104

Sonjas Ländle
Mittelalter mit Zuckerguss 112

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 4
DenkerLändle 8
Haus- und GartenLändle 44
ILLustrationsLändle 84
SprichwortLändle 96
Sell und Jenes 114
BücherLändle 116
LändleViecher 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122



Süßer's die Glocken nie bringen

Immer dem Schleck nach



In Betzingen ziehen Kinder und Jugendliche auch am Heiligen Abend um die Häuser. Nicht auf der Suche nach der nächsten Party, sondern nach dem „Schleck“. In aller Herrgottsfrühe machen sie lautstark Jagd auf Süßes.

Es ist sehr früh, sehr dunkel und sehr kalt an diesem Heiligen Abend. Nur wenige sind munter, aber sie haben diesen Tag schon sehnsüchtig erwartet: den „Glockentag“ in Betzingen, einem Dorf, das heute zu Reutlingen gehört. 30 bis 50 Kinder und Jugendliche und auch einige Erwachsene treffen sich um 4 Uhr in der Frühe an der Mauritiuskirche. Isabell ist 23 und hat sich wie viele an diesem Heili-

gen Morgen in ihre schicke Betzinger Tracht gewandelt. Beim „Glocken“ macht sie mit, seit sie fünf Jahre alt ist. Die kleine Ida ist erst ein Jahr alt und das erste Mal mit ihrer Mama dabei – auch sie in einer kleinen Betzinger Tracht. Und so zieht die Mannschaft in drei bis vier Gruppen los, mit Kuh- und Geißglocken und Schellenriemen, die normalerweise um den Hals von Schlittenpferden baumeln. Die nächsten drei

Stunden werden sie das ganze Dorf mit ihrem Gebimmel wecken. Der Lohn dafür ist der „Schleck“, wie Süßigkeiten in Betzingen heißen, und etwas Geld.

An Laetare, Pfingsten oder Nikolaus?

Doch wie kam es dazu? Und warum so früh, warum Kinder – und überhaupt? In vielen Orten im Ländle haben sich

sogenannte Heischebräuche erhalten, bei denen in früheren Zeiten die Ärmere im Dorf Lebensmittel erbettelten und dafür Glück- und Segenswünsche aussprachen. Eine Win-Win-Situation, wie es in modernem Denglisch heißt. Mancherorts geschah das an Laetare, also Mittfasten, anderenorts an Pfingsten oder am Nikolaustag, in Betzingen eben an Heiligabend. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war morgens um vier Uhr keine besonders nachtschlafende Zeit, um Glocken zu gehen. Da standen die Bauern auf, um ihr Vieh zu versorgen. Auch in den Nachbarorten Ohmenhausen und Kusterdingen klingelten so früh die Schellen. Allerdings waren damals nur Buben im Schulalter unterwegs. Der Chronist erzählt von einer beliebten Anlaufstelle, dem Braun-Beck: „Schon recht früh trafen die Frauen mit ihren Kuchen- und Springerlesblechen ein. Dort im Hof, wo der Bäcker sein Holt pyramidenartig aufgeschichtet hatte und wo aus der offenen Backstube in der Frühe ein so aromatischer Kuchen- und Gewürzduft herausströmte, hielt sich die Jugend gerne auf, hoffte sie doch, von dem frisch Gebackenen eine Kostprobe abzubekommen.“ Und dann? Verschwand der Brauch. Im frühen 20. Jahrhundert, nach dem Ersten Weltkrieg, war das „Beteln“ nicht mehr angesehen. Erst in den

1980er-Jahren führte der Schwäbische Albverein das Glocken wieder ein und seither wird es mit wachsender Begeisterung alljährlich durchgeführt. Jetzt sind natürlich auch Mädchen und junge Frauen mit von der Partie, wie Isabell und die kleine Ida.

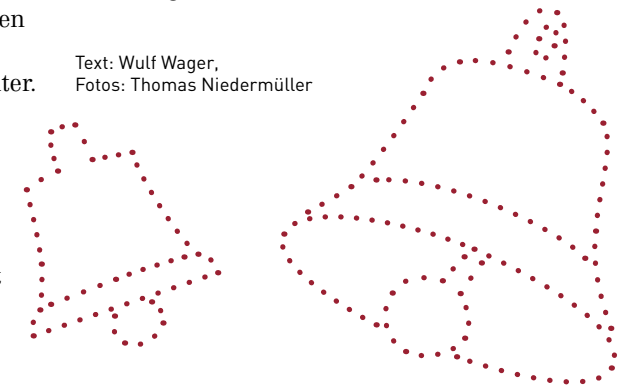
Es wird geglockt, was das Zeug hält. Das vielfältige Gebimmel und Geläut klingt durch alle Gassen des Dorfes. Die Mädchen haben meist kleinere Schellen, die Buben tragen die großen an Kuhglockenriemen, wie eine Schärpe über die Schulter gelegt. Schlafen kann keiner mehr. Mancher öffnet die Tür im Morgenmantel und mit Schlappen an den Füßen. Andere sind komplett „angehängt“, manche in Tracht – es ist schließlich ein Festtag. Süßes und Geld haben sie oft schon am Vorabend hingerichtet. An dem einen oder anderen Gartenmäuerle wartet eine Kanne mit heißem Tee. Etwas Warmes tut gut an einem eisigen Morgen. Schnell einen halben Becher voll genommen, und schon geht's weiter.

Erst das Schläfle, dann das Christkendale

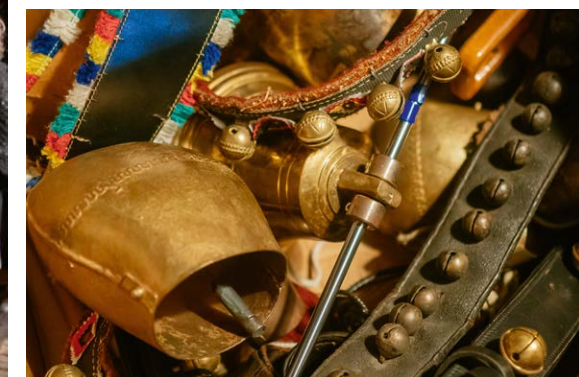
Der Metzger öffnet im Schlafanzug das Fenster im ersten Stock und lässt

an einem Seil einen Korb mit deftigen Wurstwaren herab. Die Kinder nehmen sie dankbar an. Mit dem Wunsch für gesegnete Weihnachten verabschiedet sich die Schar und zieht weiter zum nächsten Haus. Wenn die Sonne den Tag langsam weckt, verstummen die Glocken und die Gaben werden im Stübli des Schwäbischen Albvereins gerecht verteilt. Schleck und Wurst, Orangen und Nüsse bekommen die Kinder, das Geld fließt einem karitativen Zweck im Dorf zu. Dann geht es nachhause. Manches Kind macht im Lauf des Tages ein Mittagsschläfle. Und – oh Wunder – in der Zwischenzeit war dann meist schon das „Christkendale“ da. Ob der eine oder andere Erwachsene, der beim Glocken beteiligt war, etwa im Heiligabend-Gottesdienst einnickt? Das Christkind wird es verzeihen. Schließlich war man ja in seinem Namen in aller Herrgottsfrühe unterwegs. 🍷

Text: Wulf Wager,
Fotos: Thomas Niedermüller



Voller Erwartung steigen die Kinder früh aus den Federn, um mit ihren Glocken von Haus zu Haus zu ziehen. Der Schleck ist Motivation genug.





Quadratisch, praktisch,

grün.

Ein Bäumchen für jede Lage

Text: Annette Diepolder, Fotos: Annette Diepolder (2), Fotolia (2), stock.adobe.com / Nataly-Nete (1)

Material:

- Korken
- Steckdraht
- Perlen
- Filzreste
- Schere
- Lochzange

Haben Sie schon mal einen Christbaum selbst gemacht? Entdecken Sie, wie vielschichtig Weihnachtsdeko sein kann.

Basteln fördert die Konzentration. Egal ob zu Hause, bei Oma und Opa oder im Kindergarten, die Feinmotorik und Fantasie bekommen Aufschwung und es macht einfach Spaß. Aus ein paar Filzresten, Korken, Draht und Perlen entstehen ganz unkompliziert kleine Bäumchen, die sich wunderschön dekorieren lassen und ein liebevolles Geschenk abgeben. Machen Sie mit? Ihre Kleinen werden begeistert sein.

So geht's:

Aus verschiedenen Filzresten Quadrate in den Größen 5 cm, 4,5 cm, 4 cm, 3 cm, 2 cm und 1,5 cm zuschneiden. In jedes Quadrat etwa mittig mit der Lochzange ein kleines Loch stanzen. Vom Draht ein circa 12 cm langes Stück abschneiden und in den Korken stecken. Jetzt jeweils 3 bis 4 Quadrate derselben Größe von groß nach klein auf den Draht stecken. Zwischen jedes Filzstück eine Perle auffädeln. Zum Abschluss auf die Spitze eine Perle in Sternform auffädeln und mit Heißkleber befestigen.

Tipp: Es kommt nicht darauf an, dass die Quadrate völlig exakt geschnitten sind – also lassen Sie ruhig die Kinder selbst ausschneiden und kreativ werden.



NÜRTINGER WEIHNACHT

WEIHNACHTSMARKT AN DER STADTKIRCHE
2. bis 11. Dezember 2022

ADVENTSMARKT IN DER ALTSTADT UND IM HOF DER HOCHSCHULE FÜR WIRTSCHAFT UND UMWELT (HfWU)
10. und 11. Dezember 2022

STADT NÜRTINGEN  www.nuertingen.de

Badisches

Reh-

Geschnetzeltes

mit Knöpfle und Rosenkohl

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (6),
Fotolia (4), Wager Archiv (1)

Zutaten für 4 Personen:

Für das Rehgeschnetzelte:

- 800 g Rehrücken (küchenfertig gepuzt)
- 1 Gemüsezwiebel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 500 ml Wildsauce
- 125 ml trockener Rotwein
- 200 ml Sahne
- 2 größere Birnen
- 2 EL Preiselbeeren
- Speisestärke
- 2-3 EL Rapsöl zum Anbraten des Geschnetzelten
- 2 EL Rapsöl zum Anbraten der Zwiebelwürfel

Für die Knöpfle:

- 600 g Mehl
- 6 Eier
- Salz
- 1 Prise Muskat
- ½ Bund Schnittlauch

Für den Rosenkohl:

- 1 kg frischer Rosenkohl
- 1 Zwiebel
- 150 g gerauchter Bauch
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Eiern, etwas Wasser, Salz, einer Prise Muskat einen Knöpfleteig herstellen und diesen 15 Min. ruhen lassen.
2. Den Rosenkohl putzen, den Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden.
3. In einem passenden Topf Salzwasser zum Kochen bringen und mithilfe eines Lochdeckels Knöpfle herstellen. Wenn die Knöpfle oben schwimmen, diese mit Hilfe eines Siebes aus dem Salzwasser holen und warm stellen.
4. Die Petersilie fein hacken, die Birnen schälen und vom Kerngehäuse befreien, dann in Scheiben schneiden. Die Gemüsezwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Rehrücken in Streifen schneiden. In einer passenden Pfanne das Rapsöl erhitzen, darin in 2-3 Vorgängen das Geschnetzelte scharf anbraten, jeweils herausnehmen und bis zur weiteren Verwendung beiseitestellen.
5. In derselben Bratpfanne nun die Zwiebelwürfel mit 2 EL Rapsöl anschwitzen, mit dem Rotwein ablöschen, die Wildsauce sowie die

Sahne zugießen, aufkochen lassen und mit Speisestärke eine leichte Bindung geben. Jetzt das vorher angebratene Geschnetzelte, die Birnenscheiben, die gehackte Petersilie sowie die Preiselbeeren hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

6. Parallel dazu den Rosenkohl in Salzwasser bissfest weich kochen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, den gerauchten Bauchspeck ebenso in kleine Würfel schneiden. In einer passenden Pfanne den Bauchspeck mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen, dann den abgeseihten Rosenkohl hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfanne durchschwenken.

7. Das fertige Rehgeschnetzelte auf vier Teller verteilen, die warm gestellten Knöpfle sowie den Rosenkohl ebenso auf den Tellern verteilen. Die Schnittlauchröllchen über die Knöpfle streuen. Wenn erwünscht, noch separat Preiselbeeren dazu servieren.



Gaggi
Nudel Haus

Friede
Freude
Eiernudeln

Nudelige Weihnachtsgeschenke
finden Sie in unserem Nudelladen

Mühlstr. 8-10, 88512 Mengen
T. 07572 759444, gaggi-nudelhaus.de
Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9-12.30, 14-17.30 Uhr,
Sa 9-12 Uhr