Feiern Sie mit uns!

Liebe Leserinnen und Leser,

im November 2013 ist das erste Mal **Mein Ländle** erschienen. Diese Ausgabe ist bereits die zehnte. Viele Leser und Leserinnen haben seither unser mit viel Herzblut hergestelltes Magazin abonniert. Dafür bedanken wir uns herzlich. Jetzt wird es Zeit, dass wir gemeinsam feiern! Deshalb laden wir Sie recht herzlich zum **Mein Ländle**-Sommerfest am 21. Juni von 11 bis 20 Uhr auf dem Rammerthof in Nürtingen-Raidwangen ein. Familie Henzler erzeugt Spargel und Früchte und verkauft in ihrem großen Hofmarkt ausschließlich Produkte aus dem Ländle. Das passt hervorragend zu **Mein Ländle** als Partner. Es gibt viel Platz und genug Parkplätze. Und da wir fast den ganzen Tag Zeit haben, lohnt sich auch eine Anfahrt von weiter her. Für ein unterhaltsames Programm ist gesorgt. Die Spundlochmusig und die Echterdinger Musikanten werden musikalisch-traditionell aufspielen. Ab 18 Uhr unterhalten die schwäbischen Musikkabarettisten KehrwochMafia. Dazwischen gibt unsere Kräuterpädagogin Brigitte Dirschka einige ihrer Kräutergeheimnisse preis. Der junge Koch Jochen Heilemann vom Gasthof Schwanen in Neckartailfingen, der unser letztjähriges **Mein Ländle**-Weihnachtsmenü zauberte, wird vor Ihren Augen aus regionalen Zutaten Leckeres kochen.

Etliche Künstler und Schaffer, die wir in den bisherigen zehn Ausgaben vorgestellt haben, können Sie persönlich kennenlernen und ihnen bei ihrer Kunst über die Schulter schauen. Die Nürtinger Filzkünstlerin Suse Federschmid ist ebenso mit dabei wie Bürstenbinder Reinhold Rottenbiller, die Töpferei Hasenmühle, unsere Bastel- und Dekospezialistin Annette Diepolder und der Maskenschnitzer Wolfgang Duksch, der Bodenseefischer Sascha Kessler und Seilermeister Bernhard Muffler. Dazu gesellt sich ein Markt, den die regionalen Lieferanten des Henzler'schen Rammerthofes gestalten. Sie können probieren und schnabulieren und natürlich bietet die Küche des Rammerthofes ganz besonders Leckeres von Spargel und Erdbeeren.

Auch für die Kinder ist einiges geboten. Luftballonkunst und Kinderschminken sind ja obligatorisch. Aber Kinder und Junggebliebene können sich auch im Peitschen- und Karbatschenknallen üben. Die Umweltakademie Baden-Württemberg lädt ein, die Natur zu fühlen und zu riechen.

Alle Autoren und Mitarbeiter von **Mein Ländle** freuen sich auf Ihren Besuch.

Ihr
Wulf Wager

8 Des Ländles blaue Wunder

15 Rezept Forelle blau

58 Holunderzauber aus Hohenlohe

96 Mohntinte selber machen

92 Der Zollernburg-Panorama-Weg

62 Grünes Gesamtkunstwerk in Rottenburg

Inhalt Ausgabe 3/15

ThemenLändle: Blau
Das Ländle steckt voller blauer Wunder 8
Rezept Forelle blau 15

EntschleunigungsLändle
Enstpannen will gelernt sein 16

BastlerLändle
Erinnerungen frisch halten 24
Mohntinte selber machen 96

NostalgieLändle
Unterwegs mit dem Dampfzug 26

InfoLändle
Die Messe Tisch & Tafel 31

BräucheLändle
Der Blutritt in Weingarten 32

KräuterLändle
Die Fichte 38
Rezepte mit Fichtennadeln 40
Die Labkräuter 42
Rezepte mit Labkräutern 44

WirtshausLändle
In der Traufganghütte Brunnental 46

NaturLändle
Wie das Obst und Vitamine ins Ländle kamen 52

GenießerLändle
Holunderzauber aus Hohenlohe 58
Raidwanger Spargelsalat 86

GartenLändle
Grünes Gesamtkunstwerk in Rottenburg 62

WohnLändle
Schön schiefer Schauberhof 68

MuseumsLändle
Im Turm der Spätzle 74

WanderLändle
Der Griesbacher Wiesensteig 80
Der Zollernburg-Panorama-Weg 92

KünstlerLändle
Die tausend Talente der Isabelle Semma 84

WeinLändle
Der beste Jungwinzer Deutschlands..... 90

ReiseLändle
Laufenburg am Hochrhein 98

SchafferLändle
Die Altsämischgerberei Kolesch 104

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
GroßmuttersErfahrungsSchatz 21
DenkerLändle 22
NaturerlebnisLändle 56
Herr Hämmerle 79
Kleinanzeigen 100
Sell und Jenes 102
Mein Ländle in Zahlen 113
Marktplatz 114
BücherLändle 116
Äffle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

's Ländle macht blau

Baden-Württemberg steckt voller blauer Wunder

Blick von der Achalm auf das blaue Band des Albtraufs; im Vordergrund links Eningen unter Achalm mit dem Ursulaberg und rechts Pfullingen

Blaumachen, also nichts tun, und das ausgerechnet bei den Schaffern und Häuslebauern? Ja, gerade hier. Denn wer das Ländle einmal nicht durch die rosarote, sondern durch die blaue Brille betrachtet, stößt auf allerlei Wunderwerke: blaue Mauern, blaue Affen – und auf das vorschriftsmäßige Schuhwerk von Mätressen.

An der schönen blauen Donau: Dramatische Tiefblicke eröffnen sich dem Wanderer ins Donautal zwischen Beuron und Fridingen (oben). Insbesondere auf der Schwäbischen Alb wurde häufig das Blauhemd von der männlichen Bevölkerung als Arbeitskleidung getragen (links).

Im Ländle wird was g'schafft. Ins Blaue hinein tut man hier nichts und blaumachen kommt schon gar nicht infrage. Dabei soll sich gerade dieser Ausdruck von einem ganz legalen freien Tag ableiten, dem „blauen Montag". Dieser arbeitsfreie Tag der Handwerksgesellen war nämlich vom Mittelalter an bis ins 19. Jahrhundert hinein gebräuchlich.

Megerle meckerte

Dass er gerade „blauer Montag" hieß, könnte an der Kleidung gelegen haben, denn Berufs- und Standesgenossen trugen seinerzeit meist die gleiche Kluft, und die Handwerksgesellen kleideten sich in waidgefärbtes Blau. Noch heute nennt man im Ländle die Arbeitskleidung Blaumann. Auch das einst auf der Alb und in der Baar übliche „Blohemmad" diente als Schaffhäs. Im Jahre 1690 spottete der bei Meßkirch geborene Prediger mit dem Ordensnamen Abraham a Sancta Clara – ursprünglich hieß er Johann Ulrich Megerle – über die Handwerkerkutten: „Lorenz Blaurock, Handwerksgesell! ... Euer Handwerk trägt zwar ein sehr ehrliches Geld, gleichwohlen geht Euch nichts von der Hand! ... Ihr macht einen Rasttag und heißt nicht umsonst Blaurock, denn Ihr liebt nichts mehr als die blaue Farbe, sonderbar den blauen Montag; aus dem blauen Montag aber wird ein fauler Dienstag und darauf ein durstiger Mittwoch ... so gehts die ganze Woche durch. Der Wochenlohn kann nicht erklecken, beim Meister bleibt die Arbeit stecken ..."

Was hätte der rechtschaffene Prediger wohl zu den vielen Straßencafés gesagt, die heute aus dem Ländle nicht mehr wegzudenken sind? Wer heute ganz selbstverständlich seinen Cappuccino oder Latte macchiato in der Sonne genießt, kann sich kaum noch vorstellen, wie die Arbeitswelt oder das Handwerkerleben früher aussah. So wie die Welt sich mit Riesenschritten verändert hat – sogar die schwäbische Kehrwoche wird schon mancherorts infrage gestellt –, so haben auch viele Baden-Württemberger inzwischen ein Stück südländische Lebensart verinnerlicht. Sogar die tüchtigsten Schaffer genießen das Leben und entdecken die Schönheit ihrer Heimat, manchmal per Fahrrad, manchmal auch zu Fuß.

Auf Wunderschuhen zur blauen Mauer

Das tat auch der Stuttgarter Schustergeselle Seppe aus Eduard Mörikes „Das Stuttgarter Hutzelmännlein", und zwar ausgestattet mit einem Paar Glücksschuhe. Auf seiner Wanderung kommt er an die „blaue Mauer". Gemeint ist die ausgestreckte blaue Alb oder genauer der Albtrauf mit seinen markanten Hang- und Schluchtenwäldern: „Mit großen Freuden sah er bald von der Bempflinger Höhe die Alb als eine wundersame blaue Mauer ausgestreckt. Nicht anders hatte er sich immer die schönen blauen Glasberge gedacht, dahinter, wie man ihm als Kind gesagt, der Königin von Saba Schneckengärten liegen. Doch war ihm wohl bekannt, daß oben weithin wieder Dörfer seien, als: Böhringen, Zainingen, Feldstetten, Suppingen, durch welche sämtlich nacheinander er passieren mußte." Auf den heutigen Wanderer wartet hier der 365 Kilometer lange Albsteig oder Schwäbische Alb Nordrandweg, der entlang des Albtraufs vom bayrischen Donauwörth bis ins Donautal bei Tuttlingen führt. Am Weg liegen beeindruckende Wasserfälle wie jener 90 Meter hohe bei Urach, mystische Tropfsteinhöhlen, abenteuerliche Felsformationen und Aussichtstürme sowie die Burg Hohenzollern und das Schloss Lichtenstein, auf denen man sich ein bisschen in Mörikes Zeiten zurückträumen kann. Am Blautopf bei Blaubeuren stößt Mörikes Schustergeselle auf die Geschichte

Die Burg Hohenzollern – Stammsitz des preußischen Königshauses und der Fürsten von Hohenzollern – ist ein lohnender Abstecher vom Albtraufweg.

Blauhemden auf der Alb

Bis zur Mitte des letzten Jahrhunderts trugen Männer insbesondere auf der Schwäbischen Alb noch häufig als Arbeitskleidung das Blauhemd, auch Fuhrmanns- oder Bauernkittel genannt; wohl in Anlehnung daran heißen Traubenhyazinthen bis heute im Schwäbischen „Bauernbüble". Die Mägerkinger Arbeitstracht der Männer sah so aus: lange dunkle Hose, farbiges Hemd, darüber Blauhemd, Zipfelkappe, hohe Schnürschuhe. Heute findet man die weit geschnittenen, ein ganzes Stück über den Hosenbund herunterhängenden und mit Achselstickereien versehenen Hemden fast nur noch bei Musikvereinen oder in der Fastnacht, so unter anderem in Rottweil und in Villingen.

Die Burg Lichtenstein tront auf steilem Fels hoch über dem Echaztal bei Honau.

Der magische Blautopf: „Dieser Teich ist einwärts wie ein tiefer Trichter, sein Wasser von Farbe ganz blau, sehr herrlich, mit Worten nicht wohl zu beschreiben …" (Eduard Mörike).

der schönen Lau, einer Wassernixe. Dort würde sich vermutlich jede Nixe wohlfühlen, denn der Blautopf ist eine der wasserreichsten Karstquellen in Deutschland. Obwohl der Name sich vom indogermanisch-keltischen Flussnamen Blava ableitet, trägt der Blautopf seine Bezeichnung zu Recht, denn sein Wasser weist, je nach Lichteinfall, eine mehr oder weniger ausgeprägte blaue Färbung auf. Dem Blautopf entspringt wiederum die Blau, ein 22 Kilometer langer Fluss, der in Ulm in die Donau mündet. Die Stadt Blaubeuren geht auf ein Benediktinerkloster zurück, das um 1085 in unmittelbarer Nähe des Blautopfs gegründet wurde. Und auch die am 1. Oktober 2014 zur Stadt erhobene Gemeinde Blaustein, die in den 1960er-Jahren aus dem Zusammenschluss der Nachbarorte Ehrenstein und Klingenstein hervorging, verdankt dem Gewässer ihren Namen.

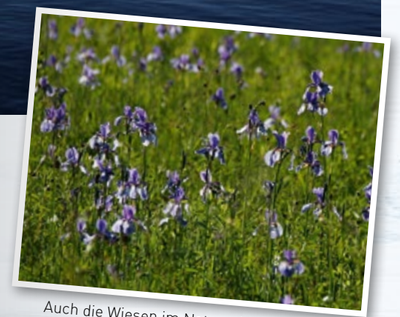
So weit das Auge reicht – See und Himmel färben die Welt am westlichen Bodensee-Ende blau.

Blaues Schuhwerk für des Herzogs Mätressen

Noch ein Blick in die Geschichte: Der württembergische Herzog Carl Eugen regierte das Herzogtum Württemberg von 1744 bis 1793. Als Vater einer einzigen ehelichen Tochter war er für seine zahlreichen unehelichen Kinder bekannt. 77 uneheliche Söhne hat er immerhin anerkannt. Über die Anzahl unehelicher Töchter kann man nur spekulieren. Er soll jedoch allen Frauen, mit denen er ein Verhältnis hatte, blaue Schuhe verordnet haben. Ein Zeitgenosse schrieb: „Vermöge eines neuen Hofceremoniels, wurde allen Frauenzimmern, die nicht zu der Fahne des Herzogs geschworen hatten, untersagt, blaue Schuhe zu tragen. Und im Gegentheil allen denen, die sowohl jetzo als auch künftig würdigen würden, ihm ihre Ehre aufopfern zu dürfen … befohlen, niemals ohne dieses Unterscheidungszeichen zu erscheinen."

Wiener Walzer und Gämsen

Und wenn wir schon an der Donau sind – wem käme da nicht spontan einer der schönsten Wiener Walzer von Johann Strauss, der Donauwalzer, in den Sinn? Auch wenn Strauss wohl eher an die Donau in Wien dachte, als er dieses Meisterstück komponierte, haben wir in unserem Ländle einen der landschaftlich schönsten Flussabschnitte der Donau vorzuweisen, nämlich jenen zwischen Fridingen und Beuron mit seinem berühmten Kloster, und sogar darüber hinaus bis nach Sigmaringen. Das Paradies für Radfahrer und Wanderer bietet auch für Kletterer einige Felsen im Naturpark Obere Donau. Sogar Gämsen fühlen sich in den schroffen Felsformationen des Donautals heimisch. Tja, und der Donauursprung liegt – wie könnte es anders sein – auch hier bei uns im Ländle. Denn wie heißt es so schön: „Brigach und Breg bringen die Donau zuweg." Diese beiden Quellflüsse fließen östlich von Donaueschingen zusammen. Auch wenn sich Donaueschingen und Furtwangen seit jeher die Donauquelle gegenseitig streitig machen: Die Breg ist der längere und damit nun mal der Hauptquellfluss. Ihre Quelle auf der Gemarkung der Stadt Furtwangen wird hydrografisch als Donauursprung betrachtet. Die Donau, die sage und schreibe zehn Länder durchfließt und nach 2857 Kilometern ins Schwarze Meer mündet, nimmt ihren Anfang also hoch droben im Schwarzwald, 1078 Meter über dem Meer, beim Kolmenhof, unweit der Martinskapelle. Und dort im Höhengasthaus Kolmenhof gibt es gleich noch was in Blau zu genießen, nämlich Forellen. Forellen finden in den klaren Bächen und Flüssen des Schwarzwalds besonders günstige Lebensbedingungen. Die entsprechende Zubereitungsart nennt man irreführenderweise „Blaukochen", denn der Fisch wird niemals gekocht, sondern nur pochiert, also schonend in einem Sud gegart. Die Fischhaut verfärbt sich dabei leicht bläulich. Was man dabei beachten muss, hat uns der Kolmenhof-Wirt Christoph Dold verraten (siehe Rezept auf Seite 15).



Auch die Wiesen im Naturschutzgebiet Eriskircher Ried sind von Mai bis Juni voller blauer Farbtupfer.

Der Berg, den es zweimal gibt

An der Martinskapelle führt auch der Westweg vorbei, der in Pforzheim startet und nach 285 Kilometern in Basel endet. Dieser Kultweg der Fernwanderer berührt auch den Blauen – schon wieder ein blaues Wunder. Genau genommen gibt es den Blauen gleich zweimal, nämlich den Hochblauen genannten, 1165 Meter hohen Berg bei Badenweiler und den zwölf Kilometer entfernten Zeller Blauen bei Zell im Wiesental, der es auf 1077 Meter bringt. Der Name könnte zum einen vom historischen Bergbauwesen herrühren, nämlich von „Bla" für Schmelzhütte. Oder einfach auf die bläuliche Farbe der Tannenwälder hinweisen. Man weiß es nicht genau.

Steigt man nun von den Schwarzwaldhöhen hinab an die Gestade des blauen Bodensees, so kann man im Naturschutzgebiet zwischen Bodman und Ludwigshafen am westlichen See-Ende sowie im Naturschutzgebiet Eriskircher Ried zwischen der Aach- und der Schussenmündung bei Friedrichshafen unzählige blaue Sibirische Schwertlilien *(Iris sibirica)* bestaunen. Ihre Blütezeit liegt zwischen Mitte Mai und Anfang Juni. Anders als die Bart-Iris unserer Gärten fühlt sich die wilde Iris auf feuchten

An der Martinskapelle macht sich die blaue Donau auf ihren langen Weg zum Schwarzen Meer.

Riedwiesen und in Niedermooren wohl. In vielen Regionen ist diese Iris-Art jedoch durch Trockenlegungen oder die Umwandlung von Grünland in Äcker bereits verschwunden. Die vermutlich schönsten und stärksten Bestände bundesweit weist das Eriskircher Ried auf.

Kulinarischer Affe

Vom Naturschutzgebiet am Bodensee-Ende fast gleich um die Ecke lockt in Ludwigshafen ein ausgezeichnetes Restaurant: „Blauer Affe“. Wo mag nur diese Bezeichnung herkommen? Hier ging es keineswegs um einen betrunkenen Affen, wie die Wirtin, Petra Noll, verrät. Bevor die Familie die Gaststätte vor neun Jahren übernahm, hieß sie eigentlich „Schifferstuben“. Nicht sehr charmant, dafür aber originell sorgten die Einheimischen seinerzeit für einen anderen Namen. Als das Haus vom Eigentümer einen neuen Anstrich erhielt, hieß es im Dorf etwas spöttisch: „Jetzt streicht der Aff des Haus auch noch blau.“ Nicht bekannt ist, ob sich jener damals grün und blau ärgerte. Den Einheimischen muss es aber dort geschmeckt haben, denn sie sagten fortan öfter: „I gang zum blaue Aff.“ Was lag näher, als den Namen zu übernehmen? Der Küchenchef Michael Noll gehört zur Gruppe der Konzil-Köche innerhalb der Südland-Köche-Gilde, einem Zusammenschluss von über 150 Köchen, die zwischen Freiburg und Oberstdorf dem Feinschmecker kulinarischen Genuss garantieren. Der „Blaue Affe“ teilt sich auf in ein Speiserestaurant und eine bürgerliche Wirtschaft, und eine Gartenwirtschaft gehört auch dazu. Angesichts der vielfältigen Küche mit regionalen und mediterranen Gerichten kommt hier also jeder Gast auf seine Kosten.

Blaues Haus in Breisach

Das Blaue Haus in Breisach am Rhein hat mit Kulinarik dagegen nichts zu tun. Denn Blau kann auch mal nachdenklich stimmen: Das ehemalige Gemeindehaus der jüdischen Gemeinde ist seit dem Jahr 2003 eine Gedenk- und Bildungsstätte für die Geschichte der Juden am Oberrhein. Im Jahr 1829 hatte die jüdische Gemeinde die Gaststätte gekauft, um dort eine Konfessionsschule einzurichten. Nach einer wechselvollen Geschichte und der Zerstörung der Breisacher Synagoge im November 1938 wurde im Obergeschoss ein Betsaal eingerichtet. Der Name des Hauses bezieht sich auf die Farbgestaltung der Fassade aus dem Jahr 2003, hat jedoch keine historische Grundlage.

Blau, blau, blau blüht der ... Flachs!

Das blaue Allgäu

Als historisch gesichert dürfte hingegen das blaue Allgäu gelten. Nicht jedem ist bewusst, dass Teile des Westallgäus zum Landkreis Ravensburg und damit zu unserem Ländle gehören und nicht zu Bayern; das betrifft die Städte Wangen, Leutkirch und Isny. Während man heute nur noch vom „grünen Allgäu“ spricht, da die Weidewiesen der Milchwirtschaft das Landschaftsbild prägen, waren es früher die Flachsfelder. Hektarweise himmelblau blühender Lein muss beeindruckend ausgesehen haben. Kein Wunder also, dass man auch vom „blauen Allgäu“ sprach. Viele Bauern bauten bis vor rund 200 Jahren im Nebenerwerb Flachs an, den Rohstoff für die Leinenherstellung. Zur Erinnerung an diese längst verflossene Zeit gibt es in der Wangener Fastnacht als Hauptfigur den Flachsnarren. Im Wangener Heimatmuseum in der Eselmühle erfährt man viele Details über das Leben dieser Bauern sowie die Leinwandherstellung. Auch wenn man gelegentlich liest, eine „Fahrt ins Blaue“ meine wegen der blauen Flachsfelder einen Ausflug in die Natur, so dürfte die Herleitung doch eine andere sein. Denn Blau steht auch für das Ungewisse, weshalb jede Fahrt ins Blaue eine Fahrt ohne bestimmtes Ziel ist. Und die lohnt sich, gerade im Ländle, eigentlich immer.

Text: Peter Haller, Fotos: Peter Haller (9), Fotolia (4), Schenker:Graphik (1), Wikipedia (1)

Nur wenige Meter von Ludwigshafens Seepromenade entfernt lockt ein „affiger“ Kellner zu kulinarischen Freuden.

Blauer Affe

Sernatingenstraße 16
78351 Bodman-Ludwigshafen
Telefon: 07773 938373
www.blauer-affe-ludwigshafen.de

Original

Rezept

von Christoph Dold
Wirt des Kolmenhofs/Donauquelle

Fotos: Johannes Guggenberger (3), Fotolia (1), Peter Haller (1), Wager Archiv (1)

Forelle blau

Zutaten:

- **1 fangfrische lebende Forelle**
- **1 Zitrone**
- **500 ml trockener badischer Gutedel**
- **2 TL Salz**
- **2 Wacholderbeeren**
- **1 Lorbeerblatt**

Außerdem:

- **Topf von ca. 25 cm Ø**

Zubereitung:

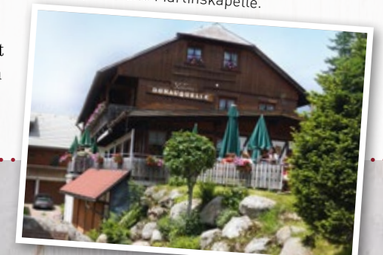
1. Die Forelle mit einem Schlag auf den Hinterkopf töten. Den Bauch der Länge nach aufschlitzen und die Innereien entfernen. Wichtig: Die Forelle muss ganz frisch sein (siehe dazu auch unseren Tipp). Wurde sie längere Zeit vor der Zubereitung geschlachtet, wird sie nicht mehr so schön blau.

2. Die vorgegebene Topfgröße ist wichtig, damit der Fisch eine schöne Krümmung bekommt. Den Topf ca. 8 cm hoch mit Wasser füllen. Die Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit Wein, Salz und Gewürzen in den Topf geben.

3. Den Fischfond kurz aufkochen lassen, die Temperatur reduzieren. Die Forelle mit beiden Händen fassen, ihren Kopf nach links und den ganzen Fisch zum Halbkreis biegen und so in den siedenden Fond geben, eventuell noch an den Topfrand drücken. Den Topf abdecken, die Forelle nun 10 Min. sieden lassen.

4. Den Fisch vorsichtig aus dem Topf nehmen, am besten mithilfe von zwei Winkelpaletten. Er behält dabei seine Form und passt genau im Halbkreis auf einen Hauptgangteller. Dazu wird zerlassene, schäumende Butter serviert, als Beilage schmecken mit klein gehackter Petersilie verfeinerte Salzkartoffeln. Vorweg gibt es einen gemischten Salat.

Tipp

Forellen haben eine Schleimschicht auf der Haut, diese färbt sich beim Pochieren. Der Fisch muss allerdings ganz frisch sein!

Das Höhengasthaus Kolmenhof liegt unweit von Donauquelle und Martinskapelle.