Willkommen Zuhause!

Liebe Leserinnen und Leser,

im Juni durften wir mit rund 4000 Leserinnen und Lesern auf dem Rammerthof in Nürtingen-Raidwangen unser erstes **Mein Ländle**-Sommerfest feiern. Wir waren überwältigt von der Resonanz. Der Wettergott hat es wirklich gut mit uns gemeint. Nicht zu kalt und nicht zu warm, und zu regnen begann es erst, nachdem alles fertig war. Von allen Seiten haben wir viel Anerkennung für das Fest bekommen. Lassen Sie sich überraschen, wann es eine Wiederholung geben wird.

Ein heißer Sommer liegt hinter uns, die letzten Früchte wie Äpfel und Trauben werden geerntet, und dann lassen die Bäume und Sträucher nach getaner Arbeit die erschöpften Blätter fallen, aus denen alles Grün entwichen ist. Sie wissen vielleicht gar nicht, welche zauberhaften Farben der Herbst durch die Blätter schreibt. Für uns Menschen ist diese Zeit des Übergangs ähnlich bunt wie das Frühjahr, nur mit einem ganz anderen Ausdruck. Nicht so kraftvoll, so übertrieben jung grellgrün, nicht so spritzig, nicht so üppig, und blütenzart. Milder, weicher, vergänglicher sind die Landschaftsbilder, die der Herbst in die Natur zeichnet, den nahen Winter ahnend. Wärmere Töne und rauere Oberflächen, erdig, leicht nach Fäulnis riechend. Dem Herbst widmen wir in dieser Ausgabe von **Mein Ländle** eine ganze Fotostrecke, mit ganz wenig Text und ganz vielen Bildern, denn die sprechen für sich.

„Bäume sind Gedichte, die die Erde in den Himmel schreibt.“ Das sagte der Maler, Philosoph und Dichter Khalil Gibran. So gibt es große und kleine, grobe und feine hölzerne Gedichte. Zum Beispiel die Mammutbäume, die König Wilhelm I. von Württemberg im ganzen Land anpflanzen bzw. aussäen ließ. Majestätisch ragen die Riesen in den Ländle-Himmel. Bäume, das ist das Hauptthema dieser Ausgabe. Im Arboretum von Wolfgang Eberts wachsen auf fünf Hektar oberhalb der Kurstadt Baden-Baden an der Oos Bäume aus aller Welt. Wir haben dem großen Kleinod einen Besuch abgestattet. Selten sieht man die Elsbeere wachsen. Es sind herrliche, große Bäume, die ein wunderschön gemasertes, rottöniges Holz hervorbringen. Daraus zaubert Thomas Kellner Möbel und Skulpturen mit Seele. Auch in Handarbeit entstehen im schwäbischen Mietingen bei Familie Ackermann seit über 30 Jahren ökologisch einwandfreie Holzspielfiguren für Kinder.

Sie sehen: Im Ländle leben die Bäume und es lebt die Kultur der Holzverarbeitung und -veredelung. Wir wünschen Ihnen schöne, sonnige und freudenvolle Herbsttage und viel Spaß mit dieser Ausgabe **Mein Ländle**.

Ihr
Wulf Wager

14
Mammutbäume des Königs

26
Holzspielzeug aus dem Ländle

40
Der Beinwell

72
Prachtbauten und Parks am Bodensee

86
Biss-Fest

66
Zu Gast im „Löwen“ in Argenbühl-Eglofs

Inhalt Ausgabe 5/15

MeinLändle
Herbstgedanken 8

ThemenLändle: Bäume
Mammutbäume des Königs 14
Die Baumsammler in Baden-Baden 18
Der Elsbeerschreiner 22
Holzspielzeug aus dem Ländle 26
Eine Kistenfabrik im Schwarzwald 32

KräuterLändle
Der Beifuß 36
Rezepte mit Beifuß 38
Der Echte Beinwell 40
Rezepte mit Beinwell 42

NostalgieLändle
Der Veteranen-Club Berglen-Bretzenacker 44

BastlerLändle
Vogelbuffet 50

WeinLändle
Weiberwirtschaften 52

GenießerLändle
Schwäbische Wurstknöpfle 56

WanderLändle
Das Durbacher Weinpanorama 60

NaturLändle
Der Uhu 66

GartenLändle
Prachtbauten und Parks am Bodensee 72
Die Gartenmanufaktur in Singen-Bohlingen 100

BräucheLändle
Opas Pferdestärken in Bad Schussenried 78

DekoLändle
Dekorieren mit Äpfeln 86

WohnLändle
Schaustellerleben auf dem Cannstatter Wasen 88

EntschleunigungsLändle
Der Lebensweg Sankt Ulrich 92

WirtshausLändle
Zu Gast im „Löwen“ in Argenbühl-Eglofs 96

ReiseLändle
Die Chrysanthema in Lahr 104

FestLändle
Rückblick **Mein Ländle**-Sommerfest .. 108

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
Kleinanzeigen 64
Großmutters ErfahrungsSchatz 65
NaturerlebnisLändle 71
Herr Hämmerle 85
Leserbriefe 106
Sell und Jenes 110
Mein Ländle in Zahlen 112
Marktplatz 114
BücherLändle 116
Äffle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

Es ist Zeit ...

Herbstgedanken im Ländle

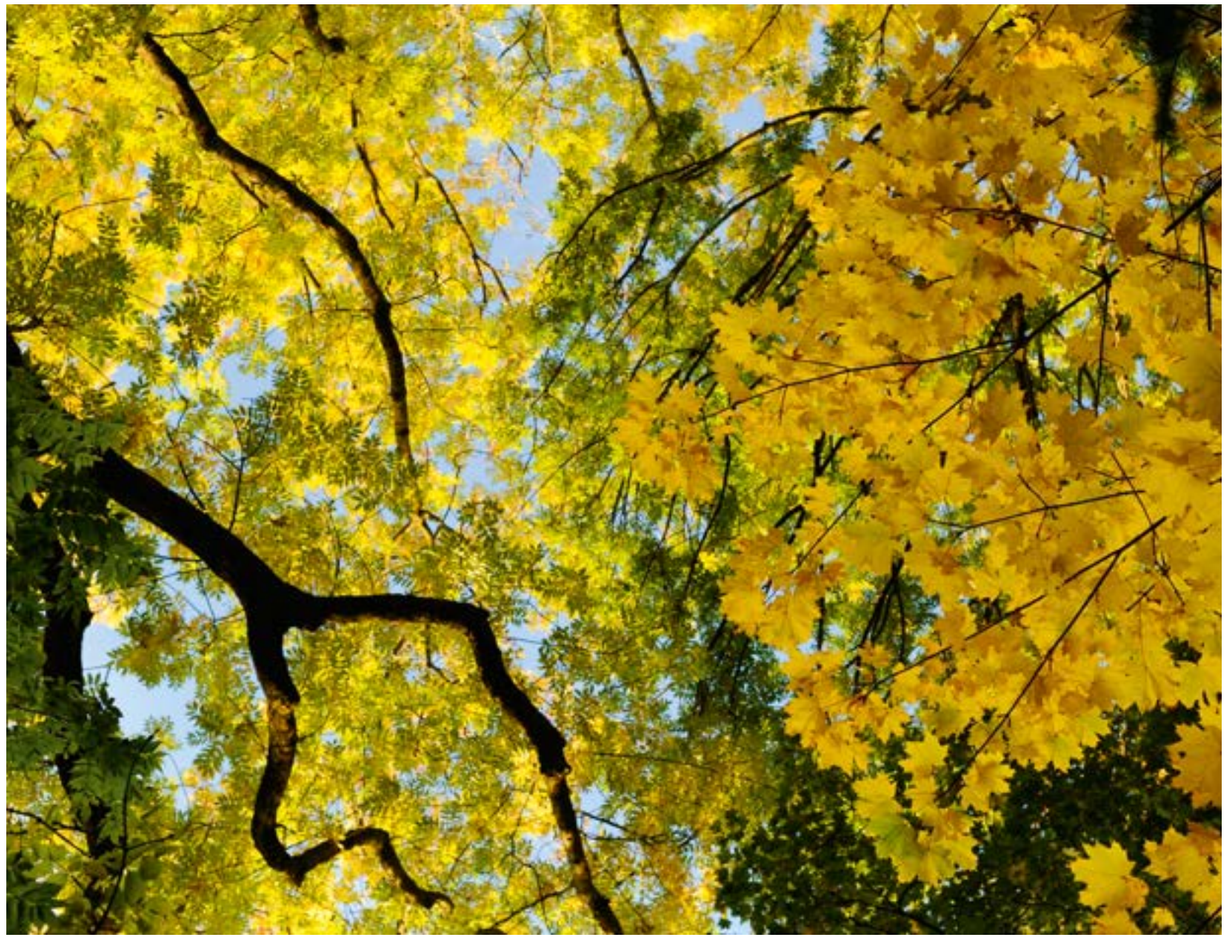
HERBSTTAG

Herr, es ist Zeit. Der Sommer war sehr groß.
Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren,
und auf den Fluren lass die Winde los.

Befiehl den letzten Früchten, voll zu sein;
gib ihnen noch zwei südlichere Tage,
dränge sie zur Vollendung hin, und jage
die letzte Süße in den schweren Wein.

Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr.
Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben,
wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben
und wird in den Alleen hin und her
unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.

Rainer Maria Rilke



Einfach einmal innehalten und sich der Schönheit der Natur hingeben

Die Fotografin und Autorin Jeanette Müller hat für **Mein Ländle** die Stimmung des Herbstes in Wort und Bild eingefangen.

Es ist Zeit. Zeit zu schauen. Jetzt lohnt es sich, den Blick nach unten zu richten, auf die Farbenpracht, die uns zu Füßen liegt. Kunstwerke der Natur bedecken den Waldboden. Da zeigt sich in einem Blatt das Farbenspiel eines ganzen Jahres: Das satte Grün des Frühlings geht über in das kraftvolle Sonnengelb des Sommers, um dann zum kollektiven Braun abzusterben, bis das Grau des Winters nicht mehr aufzuhalten ist. Eichenblätter haben bunte Flecken, sehen aus, als habe die Natur mit ihrem Pinsel gekleckst, und lassen erahnen, welche Farbkraft dieses Blatt einst hatte. Die Bäume stehen in Flammen, bringen an den nebligen Tagen des Herbstes ein Leuchten in das trübe Grau. Karminrot brennend, orange züngelnd, gelb strahlend – die Weinberge und der Blätterwald zeigen an den Hängen noch einmal was sie können. Ein letztes Aufflackern der Natur, bevor sie sich zur Ruhe begibt. Eichhörnchen sind fleißig unterwegs, sammeln Nüsse und Bucheckern, der Siebenschläfer frisst sich noch einmal an Beeren satt, um dann in den Winterschlaf zu fallen. Schwalben, Stare und Störche machen sich auf gen Süden – sie können auswandern und der kommenden Kälte entfliehen. Der Herbstwind fegt die Blätter durch die Straßen, wir packen Pflanzen ein, schneiden Sträucher und pflanzen schon die ersten Boten des Frühlings. Noch tragen wir die Leichtigkeit und die Kraft des Sommers in uns. Wir denken an unbeschwerte, warme Abende, an denen es lange hell war. Jetzt holt uns die Nacht früher ab, und es ist Zeit loszulassen, dem Körper Erholung zu schenken, ruhig zu werden und nach innen zu schauen. Die letzten Früchte fallen von den Bäumen, geben sich der Erde hin. Wir denken nach, über den Kreislauf der Natur, über das Sterben und Werden, über Vergangenes und Zukünftiges. Es ist Zeit. Zeit zu fallen.

Text und Fotos: Jeanette Müller

Viel zu schnell ist der Farbrausch vorüber.

Wurstknöpfle

in der Rinderbrühe

Text: Johannes Guggenberger, Fotos: Johannes Guggenberger (11), Fotolia (3), Wager Archuv (1)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Brühe:
- 1 Zwiebel
- 600 g Rindfleisch (Schultermittelblatt, Beinscheiben oder Brust)
- 1,5 kg gehackte Rinderknochen
- 2 Lorbeerblätter
- etwas frisch geriebener Muskat
- Salz
- 3–5 Wacholderbeeren
- 3 Karotten
- 1/2 Sellerieknolle
- 1 Stange Lauch
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Bund Liebstöckel
- 1 Bund Schnittlauch

Für die Wurstknöpfle:
- 400 g Mehl
- 4 Eier
- Salz
- 1 Prise frisch geriebener Muskat
- 300–400 g gerauchte Schinkenwurst
- 2 kleinere Zwiebeln
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 70 g kleine Weißbrotwürfel
- etwas Milch
- 40 g Butterschmalz
- Pfeffer aus der Mühle

Die kurz aufgekochten Knochen werden wie das Fleisch mit kaltem Wasser abgebraust.

Angebratene Zwiebel und Gemüse geben der Brühe zusätzlich Würze und Geschmack.

Zubereitung:

1. Die Zwiebel für die Rinderbrühe schälen, quer halbieren und in einer Pfanne ohne Fett mit dem Anschnitt nach unten dunkel anbraten. Die Zwiebelhälften zur Seite stellen.

2. Das Rindfleisch zusammen mit den gehackten Rinderknochen in einem passenden Topf mit Wasser bedeckt einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend Rindfleisch und Knochen in ein Sieb geben, das verwendete Wasser wird nicht mehr gebraucht. Fleisch und Knochen mit kaltem Wasser abbrausen, in einen größeren Topf geben, mit kaltem Wasser auffüllen, bis Fleisch und Knochen gut bedeckt sind. Bei mittlerer Hitze auf dem Herd erwärmen, bis das Suppenwasser den Siedepunkt erreicht hat. Die angesetzte Brühe sollte auf keinen Fall während des gesamten Kochvorgangs wallend kochen. Nach circa 30 Min. Kochzeit die vorher angebratenen Zwiebelhälften, die Lorbeerblätter, Muskat, 1 Prise Salz sowie Wacholderbeeren hinzufügen. Während des Kochvorgangs immer wieder den Schaum auf der Oberfläche mit einer Schöpfkelle entfernen. Da die Brühe etwas einkocht, während des Kochens immer wieder etwas Wasser zugießen. Karotten, Sellerie und Lauch schälen bzw. putzen, Karotten und Lauch in Scheiben schneiden, Sellerie würfeln. Petersilie, Liebstöckel und Schnittlauch waschen, ebenso wie das Gemüse zur Seite stellen.

3. Für die Wurstknöpfle aus Mehl, Eier, einem Schuss Wasser, etwas Salz und Muskat einen nicht zu dicken Teig (wie Spätzleteig) herstellen.

4. Die geräuchte Schinkenwurst in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln, die Petersilie fein hacken. Die Weißbrotwürfel in einer Pfanne ohne Fettzugabe von allen Seiten etwas anrösten, in eine Schüssel geben und mit etwas Milch tränken. Circa 5 Min. ziehen lassen, ausdrücken und zum Knöpfleteig hinzufügen. In einer heißen Pfanne mit Butterschmalz Zwiebel- und Schinkenwurstwürfel anschwitzen, zum Schluss die gehackte Petersilie hinzufügen. Die Masse erkalten lassen, zum Knöpfleteig geben, mit Pfeffer würzen und gut durchmengen. Den fertigen Teig etwa 10 Min. ruhen lassen.

Der Teig für die Knöpfle sollte wie ein Spätzleteig beschaffen sein. Dann kommt noch viel Schinkenwurst hinzu.

Schwimmen die Knöpfle im Salzwasser obenauf, dann sind sie fast gar.

5. In einem größeren Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Mit zwei Teelöffeln einzelne Wurstknöpfle formen, ins siedende Wasser geben und kochen lassen, bis sie obenauf schwimmen. Noch circa 2–3 Min. ziehen lassen, dann aus dem Wasser nehmen. Die fertigen Wurstknöpfle auf ein Brett oder Blech legen.

6. Nach 1 1/2 – 2 Std. Kochzeit der Rinderbrühe – das Fleisch sollte bereits weich sein – Karotten- und Lauchscheiben, Selleriewürfel, Petersilie und Liebstöckel dazugeben und 20 Min. mitkochen lassen. Anschließend die Brühe durch ein Küchentuch in einen Topf abseihen; es sollten etwa 1 1/2 l fertige Brühe sein. Das Fleisch anderweitig verwenden. Mit Salz abschmecken, die Wurstknöpfle dazugeben und nochmals erwärmen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und beim Anrichten über die Wurstknöpfle streuen.

Zum Abseihen der Brühe am besten ein Küchentuch verwenden

Tipps zum Rezept

1. Dunkel angebratene Zwiebelhälften geben einer Brühe eine würzige Geschmacksnote und eine schöne Farbe.

2. Den beim Kochen der Brühe entstehenden Schaum immer gleich mit einem Schöpflöffel oder Schaumlöffel abschöpfen. So wird die Brühe nicht trübe.

3. Das gekochte Fleisch lässt sich kalt wunderbar zu einem Rindfleischsalat verarbeiten.

4. Übrig gebliebene Brühe kann man sehr gut eingefrieren.

5. Muskat immer frisch gerieben verwenden. Sein Aroma ist unvergleichlich besser als das von Muskatpulver aus der Dose.

6. Zu dem Gericht schmeckt ein Kartoffelsalat hervorragend.

7. Wurstknöpfle sind aber auch angebraten mit einer Zwiebelschmelze, dazu ein angemachter Kopfsalat, sehr lecker.