Willkommen zuhause!

Liebe Leserinnen und Leser,

mir gefällt jede Jahreszeit im Ländle gut: der Sommer, der so viele laue Abende mit sich bringt, der Herbst, der die Buntheit in unsere Wälder und Gärten zaubert, der Winter, der alles schlafen legt und unter einer weißen Decke der Stille begräbt. Aber am faszinierendsten ist für mich jedes Mal die Zeit, wenn der Frühling mit seinen ersten warmen Winden das zarte Grün aus der Erde lockt und die ersten bunten Blüten das Herz erfreuen.

Dann gibt es wieder Bärlauch in den Wäldern, dieses gesunde würzige Kraut, das für allerlei leckere Gerichte taugt. Unser **Mein Ländle**-Koch Johannes Guggenberger hat wieder zwei traumhafte Rezepte für Sie vorbereitet: Champignons mit Bärlauchspätzle und Tatar vom geräucherten Saibling an Bärlauch-Kartoffel-Pürree und gebratenem Spargel.

Und dann steht natürlich Ostern vor der Tür und damit das Thema Ei. Gleich von drei Seiten tasten wir uns an dieses zerbrechliche Ding heran. Zum einen schauen wir einmal auf die Eier, die unsere Vögel in ihre Nester legen. Zum anderen zeigen wir, wie Sie Eierkerzen selbst herstellen und damit zauberhafte Dekorationen gestalten können. Und zum Dritten gehen wir die Sache mit dem Ei einmal von brauchtümlicher Seite an. Denn auch da ist im Ländle einiges geboten. Nicht nur die vielen Osterbrunnen künden von der Freude der Menschen an alten Bräuchen. In Kiebingen bei Rottenburg und in Eichen im Markgräflerland findet das Eierlesen oder Eierspringen statt. Bei diesem Wettkampf ringen junge Männer um die Ehre – und da geht es schon mal handfest zur Sache, zumindest in Eichen. Aber lesen Sie selbst.

Jetzt im Frühjahr lockt die Natur zu ausgiebigen Spaziergängen und tüchtigen Fußmärschen. Wir haben den schönsten deutschen Wanderweg des Jahres 2017 einmal für Sie getestet. Außer traumhafter Natur und viel gesundem Wasser erwartet die Wanderer auf dem Himmelssteig in Bad Peterstal-Griesbach auch ein Schnäpsle. Das sorgt für Entschleunigung.

Richtig entschleunigen oder zur Ruhe kommen kann man im Garten. Die **Mein Ländle**-Textchefin Dorea Dauner, eine erfahrene und leidenschaftliche Hobbygärtnerin, bietet eine Menge an Tipps für den Umgang mit Un-, Verzeihung: Beikraut.

Ihr

Wulf Wager

72 Streifzüge durch die Wiesenapotheke

10 Gut getarnt

36 Frühling läßt sein blaues Band ...

58 Ein feiner Vogel

38 Champignons mit Bärlauchspätzle

82 Idylle im Museum

Inhalt Ausgabe 2/18

ThemenLändle: Eier
Die bunte Welt der Vogeleier 10
Kerzen in der Eierschale 14
Fröhliche Tischdekoration für Ostern 16
Der Natur abgeguckt: Osternester 18
Vom wilden Wettkampf um die Eier 20

BastlerLändle
Sommertagsstecken mit Brezel 24

WanderLändle
Auf dem Himmelssteig 26

GartenLändle
Strategien gegen Beikraut 32

DekoLändle
Windspiel für die Sinne 36

GenießerLändle
Champignons mit Bärlauchspätzle 38
Tatar vom geräucherten Saibling 42

SchafferLändle
Die Schäppelmacherin aus Hausach 46
Neues aus altem Leinen 52

WirtshausLändle
Der „Adler" in Deuchelried 58

KräuterLändle
Der Gewöhnliche Frauenmantel 64
Rezepte mit Frauenmantel 66
Wohlig warme Wickel 68
Rezepte für die besten Wickel 70
Mit der Kräuterpädagogin im Grünen 72

TheaterLändle
Großer Bahnhof fürs Theater in Rechberghausen 76

MuseumsLändle
Auto & Traktor Museum in Uhldingen 82

NaturLändle
Buntes Leben zwischen Sumpf und Trockenwand 88

KünstlerLändle
Im Reich der Papiertiger 92
Kunst mit Kettensäge 98

AusflugsLändle
Auf ins Bauernschloss 104

WeinLändle
Ein Weinmärchen aus Durbach 108

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 8
IlluztrationsLändle 31
Großmutters ErfahrungsSchatz 106
Sell und Jenes 112
Marktplatz 114
BücherLändle 116
Äffle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

Doreas GartenLändle

Gärtnern ist kein Hobby, sondern ein Lebensstil, findet Redakteurin Dorea Dauner. In der **Mein Ländle**-Gartenkolumne berichtet sie von grünen Abenteuern zwischen Spatenbruch und Rosenduft, Muskelkater und Blütenglück.

Text: Dorea Dauner,
Fotos: Dorea Dauner (13), Fotolia (4)

Stressmanagement in *Grün*

Bei-Strategien gegen Unkraut

Ja, es flattert wieder, das blaue Band, und die Vöglein singen … alles schön und gut. Aber schon sucht auch wieder ein gefürchtetes Teufelszeug unsere Gärten heim: Unkraut. Es gibt verschiedene Methoden, damit umzugehen. Und nicht alle haben was mit Jäten zu tun.

Unkosten und Unkraut haben viel gemeinsam. Zum Beispiel wurden beide ein Opfer der Sprachpolizei. Betriebswirtschaftler haben das „Un“ inzwischen entsorgt, übrig blieben die Kosten, natürlich in unveränderter Höhe. Ähnlich verhält es sich beim Unkraut, das in der ökologischen Landwirtschaft inzwischen politisch korrekt „Beikraut“ genannt wird. Dem Volksmund und Wikipedia ist das egal. Dem vermaledeiten Grünzeug auch, es wächst trotzdem.

Ich bekomme den Beikräuternachschub ganzjährig frei Haus geliefert, aus vier Himmelsrichtungen, denn mein Garten liegt zwischen Wiesen und Äckern. Das klingt idyllisch, sieht idyllisch aus und fühlt sich auch so an. Aber wie jeder Normalsterbliche verfüge ich über nur zwei Hände, daran ändert auch ein grüner Daumen nichts. Ein paar Methoden haben sich aber bewährt. Ich kann sie wärmstens empfehlen. Sie eignen sich für alle, die sich außer einem Garten noch andere zeitintensive Angewohnheiten leisten, einen Beruf beispielsweise oder eine Familie.

1. Die Darwin'sche Methode
Verdrängen

Der Stärkere setzt sich durch, das lernen wir im Biologieunterricht. Beweise dafür finden sich spielend, auf der Autobahn (schon mal die A 8 Richtung München probiert?) oder im eigenen Garten. Für 350-PS-starke Gegenargumente hat nicht jeder den finanziellen Spielraum, aber im Garten kann man sehr kostengünstig die Oberhand behalten: mit Pflanzen, die im Verdrängungswettbewerb reelle Chancen haben. Nicht nur die einschlägigen Bodendecker wie Wollziest (*Stachys byzantina*) oder Schleifenblume (*Iberis*) helfen. Praktisch alles, was so dicht macht, dass man keine Erde mehr sieht, eignet sich. Zum Beispiel Bachwurzen (*Geum coccineum*), die viel zu selten gepflanzt werden, erfüllen diese Aufgabe genauso gut wie bestimmte Knöterich- oder Asternarten. *Aster ageratoides* 'Asran' etwa umspielt gemeinsam mit der Katzenminze (*Nepeta* x *faassenii*) 'Walker's Low' unseren Zaun auf vielen Metern. Dort ist Jäten inzwischen quasi überflüssig.

2. Die romantische Methode
Heimlich bewundern

Kennen Sie das Motto „Kannst du's nicht besiegen, verbünde dich damit“? Wenn Ende März, Anfang April die gelben Hundertschaften des Löwenzahns aufkreuzen, krame ich die rosarote Brille hervor. Wie ein Mantra murmele ich dann den Appell des berühmten Gartenweisen Karl Foerster vor mich hin: „Lernt den Löwenzahn lieben!“ In der Abendsonne gelingt mir das sogar. Bei anderen wilden Gästen muss ich nach Tugenden nicht lange suchen: Wussten Sie, dass Brennnesseln Kost und Logis für über 50 Schmetterlingsarten bieten? Außerdem binden sie Stickstoff und hinterlassen nach dem Jäten feinste, lockere Gartenerde. Ich lasse sie mitunter eine Saison stehen und freue mich darauf, dass frisch Gepflanztes an der Stelle besonders gut gedeihen wird. Außerdem hat sich inzwischen wohl herumgesprochen, wie gut Brennnesseljauche als natürliches Pflanzenschutzmittel taugt, von ihren Tugenden als Heilpflanze ganz zu schweigen. Lässt sich die Wilde Möhre (*Daucus carota subsp. carota*) in meiner Staudenrabatte nieder, betrachte ich das als Gestaltungsbonus mit nützlichem Nebeneffekt: Ihr natürlicher Charme geht auch in anspruchsvoller Gesellschaft nicht unter und im Winter schweben ihre filigranen Samenstände dekorativ über dem Beet, während ihre Pfahlwurzel den Boden durchlüftet – wo, bitte, liegt der Nachteil? Und warum der Gamander-Ehrenpreis (*Veronica chamaedrys*) als unerwünschtes Kraut gilt, ist mir ebenfalls schleierhaft. Er blüht im Frühjahr mindestens so hübsch wie Stiefmütterchen und Primeln und lässt sich leicht entfernen, wo er stört. Kurz: Manchmal kommt es einfach auf die Perspektive an.

Jäten ade: Am Zaun (oben) halten Astern und Katzenminze den Wildwuchs in Schach. Die Brennnesseln (rechts) dürfen eine Saison neben Fingerhut und Bauernjasmin wachsen.

3. Die pragmatische Methode
Vom Feind lernen

Zugegeben, bei Giersch, Kriechendem Hahnenfuß und Kriechendem Fingerkraut hilft die rosarote Brille nichts. Die müssen entfernt werden, und zwar schnell, weil sie gar zu energisch nach der Herrschaft streben. Aber der Kriechende Hahnenfuß bringt wichtige Botschaften: „Dein Boden ist verdichtet. Tu was!“, sagt er, wo immer er auftaucht; und einmal gejätet, bleibt er weg, und die Gartenwelt ist wieder in Ordnung. Die Winde hingegen ähnelt einer Hydra. Ihr scheinen für jeden abgetrennten Kopf sieben neue zu wachsen. Man könnte ihre Blüten glatt hübsch finden, wenn ihre Wurzeln nicht mehrere Meter in die Erde reichten; und aus jedem, wirklich jedem Fitzelchen wird eine neue Pflanze. Gegen die Unsterbliche hilft nur jäten und jäten und jäten (Unkrautvernichter ist in unserem ökologisch betriebenen Hobbygarten tabu). Aber Jäten hat etwas Beruhigendes. So können wir passend zu Ostern währenddessen über die Auferstehung meditieren. Dem Unkraut gelingt die schließlich mühelos. Oder wir lernen eine andere wichtige Lektion: Durchhalten.

Das Schaumkraut beim Jäten übersehen? Macht nichts, Aster ‘Asran’ wird es unterdrücken. Den violetten Goldlack leider auch. Der muss deshalb umziehen.

Rezepte gegen Unkraut

Es ist schön, wenn man mal behaupten kann: „Nicht mein Problem.“ Giersch haben wir in unserem aktuellen Garten tatsächlich nicht. Aber ich kenne die Stoßseufzer und das Klagelied anderer Gärtner, die seine hartnäckigen Würzelchen mit dem Küchenseiher aus der Gartenerde gesiebt haben … Gut, dass es inzwischen reichlich Rezepte gibt. Die Lektion: Unkraut vergeht nicht? Ab in den Kochtopf.

4. Die schonende Methode
Abdecken

Jahrelang habe ich einen endlosen, ermüdenden Kampf gegen Schlehenschösslinge geführt (eine Pest!). Meine Erlösung wog 25 Kilogramm und wurde per Lkw geliefert: eine Rolle Bändchengewebe. Dieses Wundertextil nehmen Gartenbaufachbetriebe (und schlauere Hobbygärtner als ich) seit Jahrzehnten zu Hilfe, um mit Unerwünschtem fertigzuwerden. Für geduldige Ökologiefreunde ist es die Nonplusultra-Lösung, denn die Folie lässt zwar Wasser durch, aber kein Licht. So sterben die abgedeckten Pflanzen restlos ab (sogar Zaun- und Ackerwinde, halleluja!), und die geschonten Kleinstlebewesen und Würmchen verwandeln sie in wertvollen Humus. Oft kann man sich nach der Dunkelkur sogar das Umgraben oder Lockern sparen, weil nur feinste Erde zurückbleibt. – So weit die Theorie. In der Praxis ist die Methode nichts für Schnellgärtner. Die Folie muss mindestens ein halbes, wenn nicht ein ganzes Jahr liegen. Sogar deutlich länger, wenn hartnäckige Wurzelunkräuter oder Gehölzwurzelreste (Wildpflaumen oder Schlehen) im Boden bleiben. Unschlagbar ist sie aber für Flächen, die man nicht ständig mühsam freihalten will (siehe Kasten). Allen Ungeduldigen, die sofort pflanzen möchten, kann man nur raten: alles Störende entfernen, nötigenfalls mit dem Bagger, und danach mulchen, mulchen und nochmal mulchen. Eine zehn Zentimeter dicke Schicht Rindenschnitzel hält eine Menge Unkrautsamen fern. Aber: Zuvor Hornspäne ausbringen, denn dieser Mulch entzieht dem Boden eine Zeit lang Stickstoff, der den Pflanzen dann fehlt.

Bachwurzen wie ‘Mai Tai’ (ganz oben) werden viel zu selten gepflanzt. Sie decken den Boden so gut ab wie Wollziest, Frauenmantel und Silberraute (oben).

Tipp

Vlies und Bändchengewebe gibt es in unterschiedlichen Stärken; die gepresste Variante ist teurer, franst aber nach dem Zuschnitt (Teppichmesser) nicht aus. Befestigt wird mit Metall- oder Kunststoffstäben, alles erhältlich im Fachhandel oder online.

Im späten Frühling sind die Beete so dicht zugewachsen, dass kein Unkraut mehr durchkommt.

Eine sichere Bank

Unkrautfrei sitzen leicht gemacht

1 Vorher: Ein hübsches Plätzchen, aber ein Eldorado für grüne Anarchie im Fußraum. Das sieht nicht ländlich-romantisch, sondern nur ungepflegt aus.
2 Folie in passender Breite besorgen oder zuschneiden. Achtung: Ränder fasern leicht aus, lose Bänder können zu tödlichen Fallen für Vögel werden. Also …
3+4 … Randstücke in der Erde versenken: mit dem Spaten eine Furche stechen, Folie mit Handspaten versenken, antreten, fertig. Über diesen Rand kann man problemlos mit dem Rasenmäher fahren; trotzdem vorsichtig vorgehen dabei und regelmäßig prüfen.
5 Mulch drauf, eine fünf Zentimeter dicke Schicht genügt. Alle paar Jahre wird der zersetzte Mulch (prima Humus!) in die Beete gefegt und ersetzt. Stein-Enthusiasten können auf Kies zurückgreifen.
6 Nachher: Friede, Freude und Zeit für ein Päuschen.

Text: Johannes Guggenberger,
Fotos: Johannes Guggenberger (12), Fotolia (5)

Champignons

mit Bärlauchspätzle

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bärlauchspätzle:
- 1 ½ Bund frischer Bärlauch
- 2 EL Rapsöl
- 500 g Mehl
- 5 Eier
- Salz
- 1 EL Butter

Für die Champignons in Rahmsoße:
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 800 g frische Champignons
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 2–3 EL Rapsöl
- 500 ml Sahne
- etwas Speisestärke
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1–2 EL vom hellen Balsamico

Viel Bärlauch: nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die frische Farbe der Spätzle verantwortlich

Schnippelarbeit: Die Champignons sollen fein blättrig sein ...

Zubereitung:

1. Für die Spätzle den Bärlauch putzen, waschen, mit einem Messer grob hacken und zusammen mit Rapsöl und einigen Tropfen Wasser mit dem Stabmixer pürieren. Aus Mehl, Eiern, püriertem Bärlauch und 1 Prise Salz einen nicht zu dicken Spätzleteig herstellen und ihn 10 Min. ruhen lassen. Währenddessen einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

2. Den Spätzleteig vom Spätzlebrett ins kochende Salzwasser schaben. Schwimmen die Spätzle oben, diese mit einem Schaumlöffel abschöpfen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die fertigen Spätzle auf einem Brett bis zur weiteren Verwendung trocknen lassen.

3. Für die Champignons in Rahmsoße die Frühlingszwiebeln und Champignons putzen und jeweils in dünne Scheiben, den gewaschenen Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden. In einer großen Pfanne Rapsöl erhitzen und die Champignon- und Frühlingszwiebelscheiben darin anschwitzen.

4. Sahne zugießen, aufkochen lassen und mit etwas Speisestärke leicht binden. Mit Salz, Pfeffer und hellem Balsamico abschmecken. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen unterrühren.

5. In einer nicht zu heißen Pfanne die Butter zerlaufen lassen und darin die Bärlauchspätzle erhitzen. Zusammen mit den Champignons in der Rahmsoße auf Tellern anrichten.

Mit dem Stabmixer wird der Bärlauch zu einer geschmeidigen Masse. Die Spätzle am besten selbst schaben und nach dem Kochen an der Luft trocknen lassen.

So lecker präsentiert sich das sahnig-pikante Duo.

... auch Frühlingszwiebeln und Schnittlauch werden fein geschnitten.