Willkommen Zuhause!

Liebe Leserinnen und Leser,

das älteste Musikinstrument der Welt wurde im Ländle gefunden, eine 40 000 Jahre alte Flöte aus einem Schwanenflügelknochen. Was Wunder also, dass es gerade in Baden-Württemberg singt und klingt wie sonst nirgends. Mein allererstes Instrument war eine kleine Maultrommel, die mir meine Eltern schenkten. Als kleiner Bub hab ich mich mit dem kleinen eisernen Ding abgemüht und recht schnell Melodien damit spielen können. Dabei sollte es nicht bleiben. Es kamen noch etliche Instrumente dazu, die mir ihre ganz eigenen Reize erschlossen: das obligatorische Kinderinstrument Blockflöte, dann das große, glanzlackierte Klavier, die goldene Posaune, der dicke hölzerne Kontrabass, die alte Steirische Harmonika und die große, metallene Tuba. Jedes Instrument hat seinen ganz eigenen Charakter. Das eine lieblich, das andere wuchtig raumfüllend, scharf, weich schwingend oder dumpf wabernd. Und jedes bewirkt anderes im Gemüt des Spielers und des Hörers. Doch eines ist allen gemein: Sie beruhigen. Nachdem man musiziert, oder Musik konsumiert hat, ist man ausgeglichener, entstresster und regelrecht harmonisiert. Wissenschaftliche Untersuchungen haben nachgewiesen, dass Singen gesund macht, die Stimmung hebt und das Immunsystem stimuliert. Also, liebe Leserinnen und Leser, wenn Sie gesund bleiben wollen und bester Stimmung durch's Leben tanzen möchten, dann singen oder spielen sie einfach. Unsere Leitreportage widmet sich dem Musikland Baden-Württemberg. Dazu gehören natürlich auch Instrumentenbauer. Wir haben einem Harfenbauer in Rangendingen über die Schulter geschaut und den Multiinstrumentalisten Franz Schüssele im Schuttertal nicht nur einem Spazierstock Töne entlocken lassen. Und schließlich lauschen wir am Heiligen Abend in der alten Zähringerstadt Villingen den archaischen Klängen des Kuhreihens, der auf dem alten Herterhorn gespielt wird. So viel Musik macht hungrig.

In Bälde steht schon wieder Weihnachten mit seinen wundervollen Sinneserlebnissen vor der Tür. Wann haben Sie das letzte Mal einen Bratapfel aus dem Backofen geholt? Wann hat das letzte Mal ihre Küche nach dieser wunderbaren Winterleckerei geduftet? Wir zeigen Ihnen in dieser Ausgabe, wie es geht. Als Anregung bieten wir auch ein herrliches Weihnachtsmenü zum Nachkochen.

Wenn die Weihnachtstage vorbei sind, kann ein alter Brauch Wunder wirken. Wir stellen eine Expertin vor, die weiß, wie man Kräuter und Harze in Rauch auflösen und damit winterlichen Trübsinn vertreiben kann.

Eine liebevolle Adventszeit wünscht

Ihr
Wulf Wager

8
Unterwegs im Hegau

76
Mein Ländle-Weihnachtsmenü

20
Der Klang der Engel

86
Zerbrechliche Meisterwerke

82
Kugelrunder Marmor

42
Weiche Form mit hartem Kern

Inhalt Ausgabe 6/15

MeinLändle
Der Hegau 8

ThemenLändle: Musik
Musik im Ländle 14
Der Harfenbauer 20
Beim Kuhreihen in Villingen 24
Töne aus dem Rohr – der Alphornbauer 26

KräuterLändle
Der Schlehdorn 32
Rezepte mit Schlehen 34
Die Haselnuss 36
Rezepte mit Haselnuss 38

BastlerLändle
Sterne aus Beton 42
Klausenbäumle 54

BräucheLändle
Weihnachtsmarkt in der Ravennaschlucht 44
Räuchern mit Kräutern und Harzen 66

BackLändle
Bratapfel mit Vanillesoße 48

DekoLändle
Kränze im Winterkleid 52

WeinLändle
Ein Traumpaar: Essen und Wein 56

NaturLändle
Gefiederte Gäste auf der Durchreise 60
Christbäume aus dem Ländle 72

GenießerLändle
Mein Ländle-Weihnachtsmenü 78

SchafferLändle
Die Kugelmühle auf der Schwäbischen Alb 82

KünstlerLändle
Die älteste Glasmalerwerkstatt im Land 86

WohnLändle
Ein Altbau kommt selten allein 92

WirtshausLändle
Der „Hirsch" in Bad Ditzenbach 96

MuseumsLändle
Das Schutzengelmuseum in Bretten 100

ReiseLändle
Eine Stadt der Superlative: Reutlingen 108

Immer dabei

Editorial 3
In dieser Ausgabe 7
DenkerLändle 40
Herr Hämmerle 59
NaturerlebnisLändle 65
Großmutters ErfahrungsSchatz 107
Sell und Jenes 110
Mein Ländle in Zahlen 112
Kleinanzeigen 113
Marktplatz 114
BücherLändle 116
Äffle & Pferdle 117
Termine 118
Impressum, Vorschau 122

Alle neune

Der Hegau – Unterwegs in „des Herrgotts Kegelspiel“

Zwischen Donau und Hochrhein, zwischen westlichem Bodenseeufer und dem Schweizer Kanton Schaffhausen liegt eine Landschaft, die durch Vulkane und Rittersleut’ geprägt wurde. Die größte Burgruine, die teuerste Brücke und die schönsten Städte der Welt sollen hier versammelt sein. **Mein Ländle**-Autor Florian Baitinger hat es überprüft.

Malerisch und zugleich skurril: Der Hegau und seine Vulkane (hier Hohenhewen, Hohenkrähen und Hohenstoffeln) würden sich auch als Fantasyfilmkulisse eignen.

Am Fuß des Mägdebergs (links mit Ruine) sollen laut einer Legende einst eine englische Prinzessin mit Tausenden von Mägden gelagert haben, daher der Name.

Malerisch liegen die sanften Hügel da, bedeckt von Wald und Feldern, seltsam skurril ragen dazwischen einzelne Vulkankegel wie Türme empor. Die Landschaft wirkt fast wie die Kulisse eines Fantasyfilms. Die Fantasie regte der Hegau, der vermutlich nach einem der Vulkane benannt ist (Hewengau von Hohenhewen), schon immer an. Der Schriftsteller und Freund Hermann Hesses, Ludwig Finckh, unterstellte hinsichtlich der Gestaltung des Hegaus unserem Schöpfer gar sportliche Aktivität: Als „des Herrgotts Kegelspiel“ bezeichnete er die Landschaft aufgrund der neun markanten kegelförmigen Berge. Er mag sich vorgestellt haben, wie unter lautem Donnergrollen eine große Kugel durch den Hegau rollt. Geologen freilich haben andere Vorstellungen davon, wie die Vulkane zu ihrer heutigen Form kamen. Sie werden anschaulich erklärt auf einer Schautafel am Hohenkrähen, der ein eher trauriges Schicksal erlitt: Die gewaltige Eruption des zähen und glutheißen Magmas wurde jäh gebremst. Der Druck reichte nicht aus, um die glühende Lava in die Luft zu schleudern und mit Asche den Himmel zu verdunkeln. Stattdessen blieb das Gemenge im Erdinneren stecken, erkaltete und wurde zu Stein. Dieses Schicksal ereilte neben dem Hohenkrähen auch die anderen sogenannten Phonolithberge Hohentwiel, Mägdeberg und Staufen. So erhielten sie ihre senkrechte und turmähnliche Form. Bei den anderen Hügeln handelt es sich um Basaltberge.

Ja, die Zahl heißt 1,5 Billiarden – so viel kostete die teuerste Brücke der Welt, erbaut in der Inflationszeit.

Scheffels teure Brücke

Auch Joseph Victor von Scheffel ließ sich vom Hegau inspirieren. Sein berühmter Historienroman „Ekkehard. Eine Geschichte aus dem 10. Jahrhundert“ über einen Mönch, der mit der damals herrschenden Herzogin Hadwig ein Techtelmechtel hatte, spielt auf dem Hohentwiel. Um daran zu schreiben, saß Scheffel oft unter einer Linde auf dem Singener Hausberg, daran erinnert heute noch ein Schild an der „Scheffellinde“ in Deutschlands größter Burgruine, die jährlich von rund 80 000 Menschen besucht wird. Nach Scheffel ist in Singen neben einer Straße und Halle auch eine kuriose Brücke benannt. Die Scheffelbrücke sieht zwar höchst unscheinbar aus und ist mit ihren mickrigen 20 Metern auch keineswegs monströs. Trotzdem ist sie die teuerste Brücke der Welt, keiner hat je so viel für eine Brücke ausgegeben. Gekostet hat sie laut Inschrift sage und schreibe 1 520 940 901 926 024 Mark (falls es Ihnen geht wie uns und auch Sie sich mit der Anzahl der Ziffern schwertun, in Worten: eineinhalb Billiarden Mark). Hier handelt es sich jedoch nicht um einen besonders drastischen Fall der Verschwendung von Steuergeldern, vielmehr lag es daran, dass die Brücke zur Inflationszeit 1923 erbaut wurde, in der Geld schlicht nichts wert war.

Zu fast allen Jahreszeiten kann man im Hegau gutes Wetter und schöne Sonnenuntergänge genießen. Im Winter allerdings breitet sich hier gern hartnäckiger Nebel aus.

Schönheiten unter sich

Singen ist mit 45 000 Einwohnern die größte Stadt und gilt als das Zentrum des Hegaus. Erwähnt wurde es bereits im 8. Jahrhundert unter dem Namen „Sisinga“. Zur Stadt entwickelte es sich erst später durch den Eisenbahnbau und weil sich vorwiegend Industriebetriebe aus der Schweiz ansiedelten. Imposant überragt der Hohentwiel die Stadt und ist weithin gut sichtbar. Auch die Perspektive von der

Das Hansele mit der „Saubloder“ und andere Fasnetsfiguren am Narrenbrunnen in Engen

Nix tun im Nebel

Wandern, Radeln, Biken – im Hegau macht im Frühling, im Sommer und im Herbst alles Freude. Aber was macht man hier eigentlich im Winter? Die Frage beantworten Einheimische gerne so: „Nix!“ Im Winter ist es dank des Bodenseeklimas zwar meistens mild, aber gerne auch mal grau. Nebel und Hochnebel halten sich äußerst hartnäckig, und während über der Schwäbischen Alb längst blauer Himmel strahlt, lassen sie im Hegau an manchen Tagen die Sonne nicht durch. Es ist gut möglich, dass deshalb zur Winterbewältigung die schwäbisch-alemannische Fasnet hier so ausgiebig gefeiert wird. In der Hochburg Engen zeugt ein kunstvoll gestalteter Narrenbrunnen das ganze Jahr über vom närrischen Treiben, in Stockach tagt seit 1351 das historische „Hohe grobgünstige Narrengericht zu Stocken“, und in Orsingen-Nenzingen ist im Schloss Langenstein das Fasnachtsmuseum der Fasnetslandschaft Hegau-Bodensee untergebracht. Dies hat sinnigerweise in der Winterzeit geschlossen – dann findet man Narren vor allem außerhalb des Museums.

Brunnenkunst in Engen: das Wasser und seine drei wichtigsten Funktionen im Mittelalter – als Lebensader, zum Waschen und fürs Vieh, dargestellt mit Figuren aus Carrara-Marmor

Die Burgruine auf dem Hohentwiel bei Singen ist die größte in Deutschland.

Burgruine herab mit Blick auf den Bodensee, auf die Schwäbische Alb, über die Hegauvulkane hinweg bis zu den Alpen ist atemberaubend. Die anderen Städte im Hegau stammen aus dem Mittelalter, was man heute teils mehr, teils weniger deutlich sieht. „Engen, Tengen, Blumenfeld sind die schönsten Städte der Welt“, behauptet der Volksmund. Fährt man auf das im Jahr 1100 als „Blumenegg“ erstmals urkundlich erwähnte Blumenfeld zu, ragt es mit seinen Zinnen tatsächlich märchenhaft anmutend aus der bewaldeten Umgebung. Die ursprüngliche Struktur des alten Stadtkerns blieb erhalten. Im schönen Schloss befindet sich ein Altenheim – bestimmt gibt es nicht viele Alterswohnsitze mit feudalerem Charakter. Zwischen Tengen und Blumenfeld liegt die Mühlbachschlucht mit mehreren sehenswerten Wasserfällen. Auch die Stadt Tengen, zu welcher der Teilort Blumenfeld heute gehört, hat ihre Wurzeln unübersehbar im Mittelalter. Der Weg in den historischen Stadtkern führt durch ein pittoreskes Stadttor. In der Hinterburg steht leider nur noch der Burgfried.

Das mittelalterliche Stadttor führt in die gut erhaltene Altstadt von Tengen.

Ebenfalls mittelalterlich und zweifellos wunderschön ist die Stadt Engen. Mit Kopfsteinpflaster bestückte, enge Gassen ziehen sich durch die auf einem Hügel errichtete Stadt mit gut erhaltenen historischen Häusern, herausgeputzten Fassaden, schönem Fachwerk und zahlreichen prachtvollen Auslegern. Kunstvolle Brunnen und originelle Plastiken peppen das Stadtbild auf. Ja, die drei Städtchen verdienen ihren Ruf. Aber sind sie wirklich die schönsten der Welt? Betrachten wir es mal so: Zu seiner Blütezeit hieß Blumenfeld noch Blumenegg. Und womöglich lautete der Spruch ursprünglich „Engen, Tengen, Blumenegg sind die schönsten Flecken hier im Eck“? Das jedenfalls könnten wir auch heute noch unterschreiben.

Die Unterhose vom Untersee

Ein Teil des Bodensees ragt in den Hegau hinein, der sogenannte Untersee. Dort befindet sich die Stadt Radolfzell, die ihren Namen um das Jahr 826 vom damaligen Bischof Radolt von Verona erhielt. Der wollte den Bischofsstuhl seines verstorbenen Lehrers auf der Insel Reichenau übernehmen, bekam aber eine Zelle auf dem gegenüberliegenden Seeufer zugewiesen, fortan „Radolts Zelle“ genannt, woraus das heutige Radolfzell entstand, heute mit rund 30 000 Einwohnern die drittgrößte Stadt am Bodensee. Aber Radolfzell liegt, anders als die vielen Seegemeinden mit ihren teils prächtigen Uferpromenaden, gefühlt eher abseits des Sees. Man muss ihn hier fast suchen. Man findet ihn schließlich versteckt hinter der Bahnlinie, dort plätschert er in aller Stille und fern vom städtischen Trubel an das malerische Ufer. Bekannt wurde Radolfzell natürlich auch durch Feinripp und andere Trikotagen. Der junge Schweizer Jacques Schiesser suchte 1875 einen Standort für sein Unternehmen und bekam den heutigen Sitz von seiner Haushälterin empfohlen, die aus Radolfzell kam. So produzierte Schiesser seine Unterwäsche fortan am Bodensee und erreichte unter anderem durch seine „Längsstreifen-Trikotagen“ Weltruhm.

Text: Florian Baitinger, Fotos: Simone Mathias

Stille Wasser und Lebensadern

Freunde der stillen Wasser finden am Binninger See ein Kleinod. Er liegt etwas versteckt nördlich am Fuße des Hohenstoffeln. Hier sagen sich nicht nur Fuchs und Hase, sondern auch die Igel gute Nacht. Parken ist jedoch schwierig. Hierher sollte man sich mit Rad oder zu Fuß begeben.

Die Lebensader des Hegau ist die Aach. Sie entspringt spektakulär im gleichnamigen Ort. Der Aachtopf ist die größte Karstquelle Deutschlands und ihr Wasser stammt überwiegend aus der Donau. Zwischen Immendingen und Fridigen versickert es im porösen Kalkboden und bahnt sich unterirdisch den Weg, bevor es in Aach wieder an die Oberfläche tritt. Von hier schlängelt sich der Fluss 32 Kilometer weit bis nach Radolfzell und mündet dort in den Bodensee.

Wildromantisch stürzt das Wasser in der Mühlbachschlucht zwischen Tengen und Blumenfeld in die Tiefe.

Tierisch: Ein weißer Schwan im Aachtopf, der größten deutschen Karstquelle (oben), während die Schafe das saftige Gras und den Ausblick auf den Hohenkrähen genießen (unten)

Bratapfel & mit Vanillesoße

Kinder, kommt und ratet,
was im Ofen bratet!

Aus einem Kindergedicht

Text: Johannes Guggenberger, Fotos: Johannes Guggenberger (10), Fotolia (3), Wager Archiv (2)

Zutaten für 4 Personen:

Für die Bratäpfel:

- 2 EL Rosinen
- etwas Apfelsaft zum Einlegen der Rosinen
- 60 g Butter
- 1 Zitrone
- 2 Toastscheiben
- 2 EL Mandeln, gehackt
- 2 EL Walnüsse, gehackt
- 1 TL Zimt
- 3 EL Honig
- 1 Prise Salz
- Fett für die Backform
- 4 große Äpfel
- gehackte Mandeln und Walnüsse sowie Minzeblätter zum Garnieren

Für die Vanillesoße:

- 2 Vanilleschoten
- 200 ml Sahne
- 200 ml Milch
- Zucker (nach Geschmack)
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb
- 1 TL Speisestärke

Große, knackige Äpfel eignen sich gut zum Füllen.

Zubereitung:

1. Rosinen im Apfelsaft einweichen, Butter schmelzen lassen, die Zitrone auspressen. Die Toastscheiben toasten, von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden. Diese in ein passendes Gefäß geben und mit den gehackten Mandeln und Walnüssen, den ausgedrückten Rosinen, Zimt, flüssiger Butter, Zitronensaft, Honig und Salz gut vermischen. Die Füllmasse 10 Min. ziehen lassen. Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine geeignete Backform für die Äpfel fetten.

2. Die Äpfel am oberen Drittel mit dem Stiel quer durchschneiden. Dann jeden Apfel aushöhlen. Das Kerngehäuse wegwerfen, den Rest des Apfelfleisches klein hacken und mit der Füllmasse vermengen. Die ausgehöhlten Früchte damit füllen, die Deckel aufsetzen und die Äpfel in die gefettete Backform geben. Bei 175 °C etwa 40–50 Min., je nach Größe der Äpfel, backen.

Flüssige Butter macht die Füllmasse geschmeidig.

Nüsse geben den richtigen Biss.

Das Fleisch der ausgehöhlten Äpfel ...

... kommt ebenfalls zur Füllung.

Naschkatzen müssen jetzt stark sein!

3. Für die Vanillesoße die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Sahne und Milch zusammen mit dem Vanillemark samt Schoten, etwas Zucker und Salz aufkochen und zur Seite stellen. Nach 5 Min. die Vanilleschoten entnehmen. Die Eigelbe mit Zucker dick schaumig aufschlagen. Die Speisestärke gründlich unterrühren, dann die noch warme Sahne-Milch-Mischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen. Die Masse in einem Topf vorsichtig bei kleiner Hitze und unter ständigem Rühren anziehen lassen. Vorsicht, die Soße darf nicht mehr kochen.

4. Die Bratäpfel zusammen mit der Vanillesoße anrichten. Zum Schluss gehackte Walnüsse und Mandeln über das Gericht streuen und mit etwas Minze garnieren.

Deckel drauf und ab in den Backofen!

Der Bratapfel nimmt noch ein Bad in Vanillesoße.

Es darf geschlemmt werden!