

Schöner SÜDWESTEN



Traditionelles
Handwerk

**Glocken
gießen**

*Das Beste aus
Schwaben
und Baden*

Weinparadies Ortenau

Stolze Burgen, berühmte Lagen
und ein Weißwein-Weltmeister



5,95 EUR

A: EUR 6,70 | CH: SFR 10,50

BENELUX: EUR 7,20



Frischer Wind für alte Segler
Holzboot-Bau am Bodensee

Heilpflanzen-Pionier Weleda

Nachhaltig seit 100 Jahren

Historisches WMF-Warenarchiv

Neues Kulturdenkmal in Geislingen

Rottweil zu Fuß entdecken

Die älteste Stadt im Ländle



Die legendäre Höri-Zwiebel
Deftig-leckere Herbstküche

Mmmh

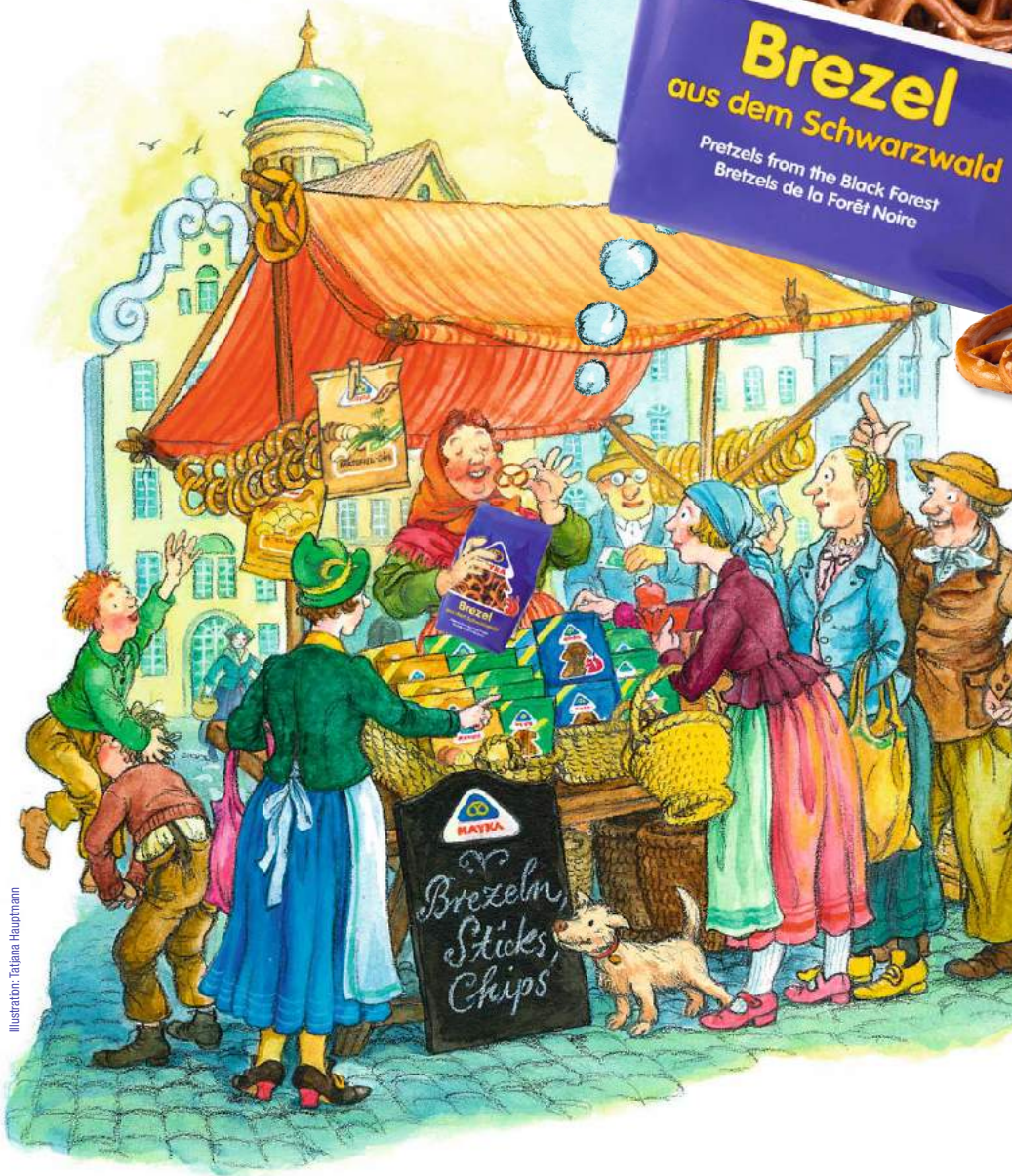


Illustration: Tatjana Hauptmann



Brezeln · Sticks · Chips · Flips · Pop-Corn

www.mayka.de

schmeckt natürlich

Der Herbst ist des Jahres
schönstes farbiges Lächeln.

Foto: Hochschwarzwald Tourismus PR; Titelfoto: picture alliance/dpa, Andreas Arnold

Liebe Leserinnen und Leser,

jede Jahreszeit hat ihren ganz eigenen Charme. Spätestens wenn vor uns die ersten Kastanien vom Baum auf den Weg purzeln, wissen wir: Der Sommer ist vorbei. Und selbst wenn dieser Sommer vergleichsweise nass war (die Gartenbesitzer werden sich trotzdem gefreut haben), so dürfen wir uns doch auf einen farbenprächtigen September und möglicherweise sogar einen Goldenen Oktober freuen.

Wenn der Herbst dann in den Weinbergen der Ortenau sein Feuerwerk zündet, ist das kaum zu übertreffen. Wir möchten Sie gerne inspirieren, in den nächsten Wochen zu Fuß, per Fahrrad oder auch mit dem Wohnmobil dieses badische Weinparadies zwischen der Rheinebene und dem Schwarzwald zu entdecken. Wir versprechen: Ihnen stehen dort außergewöhnlich genussreiche Erlebnisse bevor, denn Land, Leute und die Kulinarik verstehen zu begeistern.

Natürlich haben wir für Sie genauso im schwäbischen Teil des Südwestens spannende Ausflugsziele parat. Die Felsenrunde hoch über dem Filstal eröffnet atemberaubende Ausblicke ins Ländle, hier am Rande des Jurameers

am Albtrauf fühlt man sich beinahe wie auf dem Dach der Welt. So weit das Auge schauen kann: Natur pur!

Der Bodensee ist zu jeder Jahreszeit ein echtes Sehnsuchtsziel. Das Farbenspiel des Wassers, die zum Greifen nahen Berge, die unterschiedlichen Perspektiven, die immer wieder neue Eindrücke liefern – das alles ist Balsam für Geist und Seele. Meisterfotograf Manfred Grohe, seit Jahrzehnten als „Mister Luftbild“ bekannt, zeigt in der Heftmitte seine allerschönsten See-Motive. Eine faszinierende Bilderstrecke zum Staunen, zum Genießen und zum Freuen.

Wie immer finden Sie bei uns viele besondere Menschen, die das Ländle bewegen. Sei es der Weißwein-Weltmeister aus Baden, die Lama-Pfarrerin aus Reutlingen, Glockengießer, Bootsbauer oder vielfach ausgezeichnete Brauer zum Beispiel. Tauchen Sie ein in die schönsten Seiten Baden-Württembergs und erfreuen Sie sich am farbigem Lächeln des Herbstes, der nächsten schönen Jahreszeit.

Herzlich, Ihr Redaktionsteam

INHALT



30 Ein Hoch auf die Höri: Hubert Neidhart schwört auf Bioküche und regionale Zwiebeln.



36 Hier bekommt die Seele Flügel: Blick vom Albtrauf tief und weit in den Südwesten.

AUSFLUG

- 10 Weinparadies Ortenau**
Reben bringen Leben in die badische Bilderbuch-Landschaft
- 36 Felsenrunde über der Fils**
Göppinger Löwenpfad mit Traum-Aussicht vom Albtrauf
- 54 Der Bodensee von oben**
Spektakuläre Luftbilder von Meisterfotograf Manfred Grohe
- 82 Ein perfekter Tag ... in Rottweil**
Ein Bummel durch die älteste Stadt Baden-Württembergs

NATUR

- 26 Lamas im Ländle**
Besuch bei Deutschlands erster „Lama-Pfarrerin“ Ulrike Schaich
- 48 100 Jahre Weleda**
Schwäbisch-Gmünd: Jubiläum beim Naturkosmetik-Pionier
- 60 Mission Auerochs**
Ur-Rinder als Landschaftspfleger im Hohenloher Land
- 94 Ölmühle Simonswald**
Ehrenamtler produzieren Walnussöl in einer historischen Mühle

WISSEN

- 08 AHA!**
Unterhaltsames und Überraschendes aus dem Schönen Südwesten
- 22 Grabkapelle Württemberg**
Zeugnis einer ganz großen Liebe und besonderer Familienbande
- 42 Holzboot-Boom**
Lokal-Termin in der traditionellen Michelsen-Werft am Obersee
- 64 WMF-Archiv Geislingen**
Ein wahrer Schatz an legendären Design-Klassikern wird freigelegt

Besuch bei Alexander Laible, dem Weißwein-Weltmeister der badischen Winzer aus Durbach.



Fotos: Albstadt Tourismus/Sebastian Striphout; Kurt-Michael Westermann/Haedecke Verlag; Manfred Grohe; Alexander Laible PR; Helmut Werb



54 Bodensee ganz neu: Faszinierende Luftbilder von Manfred Grohe.

26 Gottesdienst mal anders: Das Ländle hat jetzt erstmals eine „Lama-Pfarrerin“.

LEBEN

- 18 Der Wein-Weltmeister**
Alexander Laible aus Durbach ist der neue Star der badischen Wein-Szene
-  **30 Kompromisslos regional**
Slowfood-Koch Hubert Neidhart zaubert mit der Höri-Zwiebel
-  **76 Glockengießen**
Schweißtreibendes Handwerk lässt das große Geläut entstehen
- 90 Privatbrauerei Waldhaus**
Während Brau-Giganten stöhnen, feiert ein Hotzenwald-Brauer


JOURNAL

- 70 10 Fragen an ... Manfred Grohe**
Der meisterliche Fotograf über seine Faszination am Luftbild
- 86 Mundart**
Neues und Veranstaltungen vom Verein schwäbische mund.art
- 88 Freizeitplaner**
Die wichtigsten Termine im September und Oktober

RUBRIKEN

- 06 Unser Land von oben**
Der Lochenpass ist eine wichtige Verbindung auf der Alb
- 72 Für Sie gelesen**
Empfehlungen der Redaktion für den Bücherschrank
- 97 Vorschau/Impressum**
Das erwartet Sie im nächsten Heft
- 98 Weinprobe**
Toll, toller, Trollinger

„Wir gendern nicht, es sind aber immer alle Geschlechter gemeint, auch wenn der Lesbarkeit halber nur die männliche Form erscheint.“

 = unsere Titelthemen

Schwäbischer Schwung

Der Lochenpass im Zollernalbkreis verbindet die Ortschaften Weilstetten und Tieringen. Dabei werden am Alaufstieg 300 Höhenmeter mit sechs sauber geschwungenen Kehren überwunden. Die Pass-Straße ist die kürzeste Verbindung aus dem Raum Balingen an den Bodensee.





FREIBURGER MÜNSTER

Fest in Frauenhand

Seit über 800 Jahren kümmern sich hoch spezialisierte Handwerker um das Gotteshaus. So lange existiert schon die Münsterbauhütte, einer der traditionsreichsten Steinmetzbetriebe in Deutschland. Erneut wurde in diesem Sommer eine Frau zur Chefin der Münsterbauhütte Freiburg bestellt: Mitte Juli 2021 trat Dr. Anne-Christine Brehm (41) ihr Amt als neue Münsterbaumeisterin an. Die habilitierte Bau- und Architekturhistorikerin folgt auf Yvonne Faller, die 16 Jahre die Geschicke der Münsterbauhütte lenkte. Durch ihre Forschung kennt Brehm, die aus dem badischen Feuerbach bei Kandern stammt, sich bestens mit dem Freiburger Münster aus. Zugeich ist sie Expertin, was die Architektur der Gotik, Spätgotik sowie mittelalterliche Bautechniken und das Bauhüttenwesen angeht.



STUTTGARTER HÜTTE

Nepalesischer Wirt
in den Lechtaler Alpen

Die Stuttgarter Hütte (Deutscher Alpenverein, Sektion Schwaben) in den Lechtaler Alpen hat ab dieser Saison einen neuen Pächter: Im Juni übernahm Ang Kami Lama die Aufgabe des Hüttenwirts. Der gebürtige Nepalese möchte seinen Besuchern die Ruhe und den Frieden der Berge näherbringen und mit Herzlichkeit und nepalesischen Köstlichkeiten begeistern. Ursprünglich kommt Kami Lama aus der Everest-Region. Dort fing er mit 16 Jahren an als Träger zu arbeiten und machte eine Bergführerausbildung. Sein Beruf brachte ihn schließlich nach Österreich. Hier möchte er nun seine Liebe zu den Bergen mit seinen Gästen teilen und einen Ort nepalesischer Freundlichkeit schaffen.

www.alpenverein-schwaben.de

SCHWALBENFREUNDLICHES HAUS

NABU ehrt die „Wilhelma“

Im Zoologisch-Botanischen Garten in Stuttgart sind die Glücksboten unterwegs. Die heimischen Vögel fühlen sich offensichtlich in exotischer Gesellschaft wohl. Deshalb haben in den Ställen von Steinböcken, Alpakas, Schraubenziegen und Rindern nun Rauchschwalben viele Nester aus Naturmaterial gebaut. Als Lehmquelle kann ihnen dabei etwa das Schlammbad der Elefanten dienen oder die neu angelegte Lehmkuhle bei den Trampeltieren. Damit bald noch mehr Rauchschwalben und künftig noch Mehl- schwalben in der Wilhelma zu Hause sind, wurde damit begonnen, an geeigneten Orten Nisthilfen für die Akrobaten der Lüfte aufzuhängen. Der NABU würdigt dieses Engagement jetzt mit seiner Auszeichnung „Schwalbenfreundliches Haus“.



CHRYSANTHEMA LAHR

Blütenpracht am Oberrhein

Als idyllische Stadt am Fuß des Schwarzwalds verbindet man Lahr in der herbstlichen Jahreszeit weit über die Grenzen hinweg mit einem farbenfrohen Blütenmeer. In strahlendem Gelb, leuchtendem Purpur und sattem Orange tauchen mehr als 10.000 Chrysanthemen die Besucher in ein buntes Blütenspektakel. Auf einem Rundweg durch die Innenstadt erleben Gäste die Chrysantheme in Form faszinierender Blumenbeete, künstlerischer Blumenwagen und als üppigen Häuserschmuck mit ausgefallenen Kaskadenchrysanthemen. Auf dem Marktplatz findet täglich ein vielfältiges Kultur- und Musikprogramm mit renommierten Gruppen und einzigartigen Aufführungen statt.

Termin: 23. Oktober bis 14. November 2021,

www.chrysanthema.de



BLICK BIS IN DIE VOGESEN

Höchster Aussichtsturm des Schwarzwalds

Der Nordschwarzwald hat einen neuen touristischen Höhepunkt und das im wörtlichen Sinne: Mit dem „Himmelsglück“ in Schömberg (Kreis Calw) wurde im Sommer einer der höchsten Aussichtstürme Deutschlands eingeweiht. Berücksichtigt man die Holzbauweise mit Stahlskelett (36 heimische Lärchenstämme ummanteln die Metallkonstruktion), so ist der Turm in Deutschland der höchste in dieser Bauweise. Sportlich über 300 Treppenstufen oder bequem und barrierefrei mit dem Aufzug kann der 55 Meter hohe Turm im Schömberger Wald erklimmt werden. Von der obersten der drei Plattformen reicht der Blick über die Baumwipfel bis zum Stuttgarter Fernsehturm, der Schwäbischen Alb und den Vogesen.

www.schoemberg.de

Fotos: DAV Sektion Schwaben PR; Wikimedia CC BY-SA 3.0 Andreas Schwarzkopf; Münsterbauverein Freiburg PR; Wilhelma Stuttgart/Franziska Kraufmann; Wikimedia public domain; Stadt Lahr; Michael Bode; Schömberg Tourismus PR

160 JAHRE ROBERT BOSCH

Prototyp des schwäbischen Tüftlers

Robert Bosch war ein württembergischer Ingenieur, der 1886 unter dem Namen „Werkstätte für Feinmechanik und Elektrotechnik“ die heutige „Robert Bosch GmbH“ gründete. Er wurde am 23. September 1861 in Albeck im Alb-Donau-Kreis geboren und verstarb am 12. März 1942 mit 80 Jahren in Stuttgart. Der umtriebige Ingenieur, Erfinder und Industrielle verkörpert bis heute

wie kaum ein zweiter den Prototyp des schwäbischen Tüftlers und Schaffers. Bosch war zeitlebens überzeugt, mit ehrlichem Einsatz und eiserner Disziplin seine Ziele erreichen zu können. Heute ist Bosch ein weltweit agierender Konzern mit mehr als 400.000 Mitarbeitern, der sich den Idealen seines Gründers verpflichtet fühlt. 2021 jährt sich sein Geburtstag das 160. Mal.



Weinparadies Ortenau – stolze Burgen, schmucke Dörfer und Spitzenlagen

Mitten im Herzen von Baden erstreckt sich von Gernsbach im Murgtal bis nach Gengenbach im vorderen Kinzigtal das Weinland Ortenau.

Von der Sonne gestreichelt, reifen hier zwischen Rheinebene und Schwarzwald ganz besondere, große Gewächse heran.

Von Hans-Jürgen Truöl



Der Panoramablick ist berauschend! Auf einer Terrasse von Schloss Staufenberg zu sitzen, die Augen schweifen zu lassen und einen Riesling im Glas – welch' ein Hochgenuss und Höhepunkt einer Fahrt, Wanderung oder Radtour durch die Weinlandschaft der Ortenau.

Die Burg erlebte in ihrer tausendjährigen Geschichte Besitzwechsel, Zerstörungen und Plünderungen. Ende des 17. Jahrhunderts kaufte der badische Markgraf Ludwig Wilhelm die wehrhafte Anlage, seine Nachfahren bauten sie im 19. Jahrhundert zu einem Schloss im Stil der Romantik um und aus.

Heute locken die Gartenwirtschaften, eine Weinstube als Burgschenke, ein Hofladen und die Vinotheka. Weit im Westen schimmern hinterm Rheintal die Vogesen, rings um die Burgmauern bilden die symmetrischen Rebzeilen des Weinguts Markgraf von Baden einen ästhetischen Anblick. Nach Osten hin gehen in der Ferne Weinberge und dichte Wälder scheinbar ineinander über, unten im Tal wirkt die Dachlandschaft von Durbach wie ein Organismus. Schloss Staufenberg – ein Schauinsland, ein markantes Wahrzeichen der Ortenau, ein Ort der Lebensfreude, der Geselligkeit und des Genusses.

Als Aussichtsterrasse der Weinregion Ortenau hat Staufenberg durchaus Konkurrenz. Denn die Schauenburg, eine Oberkirch überragende Zähringergründung, nimmt einen gleichwertigen Rang ein. Mehr als tausend Jahre alt wurde sie Ende des 17. Jahrhunderts in Erbfolgekriegen schwer beschädigt, doch die Ruine konnte in der jüngeren Vergangenheit restauriert werden und sich zu einem beliebten Ausflugsziel entwickeln. Umgeben von Reben und Wald, beherrscht die einstige Schildmauerburg das Renchtal. Mitte des 17. Jahrhunderts lebte Grimmelshausen, Verfasser des „Simplicius Simplicissimus“,

Schloss Staufenberg thront oberhalb von Durbach und überblickt majestätisch die angrenzenden Weinberge.



Badische Winzer-Vesper:
Flammkuchen und ein
Gläschen Klingelberger.



Schloss Eberstein, Weingut mit Gourmet-Restaurant hoch über dem wildromantischen Murgtal, umgeben von Weinbergen.

Ganz oben: Mitten in den Reben liegt Schloss Ortenberg, das Wahrzeichen der Ortenau am Ende des Kinzigtals.

Oben: Die Ruine Schauenburg im Renchtal bei Oberkirch, ursprünglich eine Trutzburg der Zähringer.

hier oben als Verwalter und Burggraf der Schauenburger. Wer heute hierher kommt, bewundert die Wehrmauern und Türme, schlendert durch einen prächtigen Garten, lässt sich in der Burgwirtschaft einen Flammkuchen schmecken oder sitzt beim Brunch in der „Veranda“ – Aussicht inklusive. Wer's als Gruppe rustikaler mag, setzt sich im Brennhäusle an die lange Holztafel zum „Rittermahl“.

Land der vier Burgen

Auch Kappelrodeck bietet eine sehenswerte Burg: die Rodeck, im 19. Jahrhundert zum Schloss im Stil der Neo-Renaissance umgestaltet und heute in Privatbesitz. Wer aus Kappelrodeck auf der gegenüberliegenden, nördlichen Talseite durch Weinberge steil bergauf zum Dasenstein wandert, hat das Städtchen und die Rodeck gut im Blick.

Die Burg ist sogar Ursprung einer Sage, die Auswirkungen bis in die Gegenwart hat. Denn ein schönes Burgfräulein soll sich in einen Bauernsohn verliebt haben, doch ihr Vater, der Burgherr, vertrieb sie aus Standesdünkel; die junge Frau hauste seitdem auf dem Dasenstein und galt der abergläubischen Bevölkerung im Laufe der Zeit als

Hexe. Das verjagte Edelfräulein baute rund um ihre Felsenhöhle Reben an – und wurde viel später zur Namensgeberin der Weine aus dem Winzerort im Achertal: ein Spätburgunder „Hex vom Dasenstein“ – sagenhaft wohlschmeckend! Nicht nur der Winzerkeller trägt diesen ungewöhnlichen Namen, auch in der Fasnet spielt sie als Figur eine wichtige Rolle. Gut, dass sich die Kappelrodecker mit der „Hex vom Dasenstein“ identifizieren und somit der eigentlich tragischen Geschichte zu einer positiven Wendung verhalfen.

Noch weiter südlich liegt die Ortenberg am Ausgang des Kinzigtals südöstlich von Offenburg. Bei ihr handelt es sich um die Namensgeberin der damals vorderösterreichischen Landvogtei Ortenau. Das Ortenberger Schloss: vor tausend Jahren eine Zähringerburg, dann ein regionales Machtzentrum, belagert, zerstört und wiederaufgebaut, heute eine Jugendherberge, ein berühmtes Weinbauversuchsgut sowie, in herausgehobener Position zwischen Reben und Wald, für viele Einheimische das eigentliche Wahrzeichen der Ortenau.

Diese vier Burgen krönen die Weinlandschaft der Ortenau; sie sind Ausdruck der

wechselvollen Geschichte und heutzutage als Kulturdenkmale wahre Botschafterinnen für die hiesigen Weine. Die Ortenauer Burgunder und Rieslinge – hier meist Klingelberger genannt – gehören zu den besten Weinen Deutschlands und überzeugen sogar auf internationaler Ebene.

Der Weinbau prägt nicht nur die Landschaft, sondern genauso die Menschen – ob sie Wein trinken oder nicht. Die Lebensart wirkt ein wenig beschwingter, ein wenig leichter, ein wenig kommunikativer, ein wenig emotionaler, ein wenig farbiger als in den engen Tälern und auf den Höhen des Schwarzwalds. Reben bringen Leben, nämlich Lebensfreude und Lebenslust. Damit ist nicht ungehemmtem Alkoholkonsum das Wort geredet, sondern maßvollem Genuss. „Sürpfle muesch, nit suffe“ lautet dieses Rezept auf Badisch.

Die badischen Weinbaubezirke orientieren sich nicht an Landkreisgrenzen, sondern an der Beschaffenheit der Böden, dem Terroir. So umfasst die Wein-Ortenau auch Gebiete um Baden-Baden, der mondänen Kurstadt weiter nördlich. Der Grund für die Zuordnung sind die Granitverwitterungs- und Gneisböden, angereichert mit

*Stolze Burgen und Schlösser in der Ortenau:
Zeugen wehrhafter Vergangenheit.*



AUSFLUG

Porphyr und Quarzit. Diese Urgesteine bilden beste Grundlagen für die mineralisch schmeckenden Töne der Rieslinge an den Hängen des Murg-, Affen- und Bühlertals östlich und südlich von Baden-Baden.

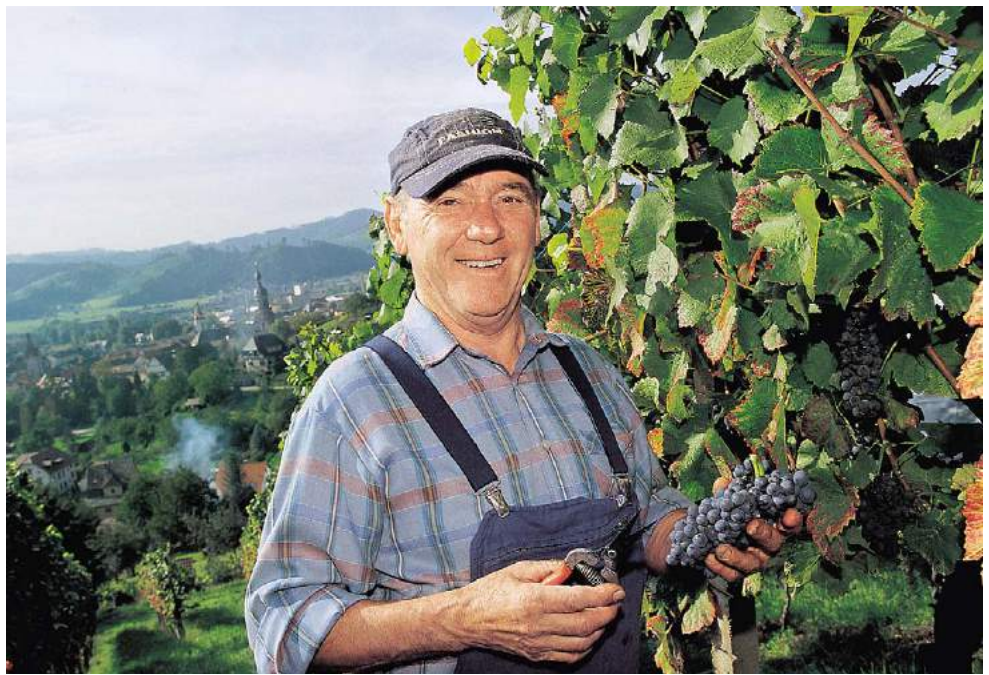
Von Sasbachwalden an heißen die Rieslinge, die gleichfalls auf Verwitterungsböden gedeihen, Klingelberger. Granit und Gneis prägen nach Süden hin weiterhin die Unterlage der Rebberge und -hügel. Auch die gehaltvollen Rot- und trocken-fruchtigen Roséweine von dort haben Klasse.

Bei den Namen der Lagen aus Sasbachwalden, Kappelrodeck, Waldulm, Oberkirch, Durbach, Zell-Weierbach, Ortenberg, Gengenbach oder Diersburg schnalzen Kennerinnen und Kenner mit der Zunge. In Diersburg endet der Weinbaubezirk Ortenau. Im benachbarten Oberschopfheim beginnt der Weinbaubezirk Breisgau, der in südlicher Richtung bis Freiburg reicht und – anders als das der Ortenau – ein Terroir aufweist, das von Muschelkalk, Buntsandstein und Mergel bzw. Löss aus dem Tertiär geprägt ist.

Die südbadischen Weinanbaugelände entlang des Oberrheins verzeichnen im Unterschied zu anderen Teilen Deutschlands mehr Sonne und Wärme. Doch es ist ein Irrtum anzunehmen, dass allein Hitze zu Spitzenweinen führt. Nur ausreichender Regen bringt in Verbindung mit dem Terroir die feinsten Geschmacksnuancen hervor.

Daher ist die Ortenau begünstigt, denn im Stauraum des Schwarzwalds fällt genug Niederschlag, um die Reben gedeihen zu lassen. Die Ortenauer Urgesteine, die klimatischen Voraussetzungen und ausgefeiltes Winzerwissen bei den Reben und im Keller stellen also die Basis für ein Erfolgserlebnis dar: Bei Prämierungen auf Bundes- oder internationaler Ebene übertrumpft die Ortenau in qualitativer Hinsicht alle anderen deutschen Weinanbaugelände. Chapeau!

Die Ortenau – ein „hidden champion“ voller Kontraste, an Vielfalt kaum zu toppen. Gut zu wissen, aber kaum bekannt: Der Ortenaukreis ist der flächenmäßig größte Landkreis Baden-Württembergs. In seinem Südwesten zieht der Europapark Rust alljährlich Millionen von Besucher in die Rheinebene an der Grenze zum Elsass. Während im Freizeitpark Nervenkitzel und Unterhaltung zu Lande, in der Luft und im Wasser angesagt sind, lockt das Freilichtmuseum Vogtsbauernhöfe zwischen



Weinernte hoch über Gengenbach: Für die Ortenauer Qualitätsweine werden die Trauben ausschließlich mit der Hand geerntet.

Wolfach und Gutach im Schwarzwald mit originalgetreu präsentierten Schwarzwaldhöfen und bäuerlicher Tradition

Arbeiten, wo andere Urlaub machen: Dieser Slogan klingt zwar etwas abgedroschen – viele Regionen werben damit – doch auf die Ortenau trifft er ganz besonders zu. Denn sie ist durch einen reizvollen und kontrastreichen landschaftlichen Dreiklang geprägt: im Westen die flache Rheinebene; in der Mitte und der Vorbergzone lebhaft Städte, von Burgen gekrönte schmucke Winzerdörfer inmitten von berühmten Weinbergen; im Osten tiefe Täler, die auf die Höhen des Mittleren Schwarzwalds hinaufführen.

Zu Fuß, per Rad und mit der Bahn

An landschaftlichen Attraktionen hat der Landkreis viel zu bieten: den Taubergießen, Urwald in der Rheinaue; den sagenhaften Mummelsee nahe der 1164 Meter hohen Hornisgrinde; die Allerheiligen-Wasserfälle mit imposanter Klosterruine, die Gaishöll-Fälle in urtümlicher Felslandschaft oberhalb von Sasbachwalden.

Radler finden in der Ebene, entlang der Flüsse Acher, Rench, Kinzig und Schutter sowie in der Vorbergzone wunderbare Entfaltungsmöglichkeiten. Die Wanderer zieht es in den Schwarzwald, wo sich ihnen ein sehr dichtes und gut gepflegtes Wegenetz bietet: Aufatmen in herrlicher Natur! Kontraste auch hier: pulsierendes Leben in

den von Industrie und Gewerbe geprägten Städten, blumengeschmückte Fachwerkidylle in den Städtchen und Weinorten; Beschaulichkeit im Schwarzwald, wo die Uhren einen Tick langsamer zu gehen scheinen. Diese Ruhe gilt allerdings nicht für die Schwarzwald-Hochstraße, die von Baden-Baden auf die Höhen des Schwarzwalds führt, dabei im Zuge der Bundesstraße 500 auch im Ortenaukreis liegt und schließlich in Freudenstadt endet: 60 Kilometer reizvolle Strecke für motorisierte Ausflügler und Urlauber aller Art, von Pkw-Fahrern über Camper bis zu Bikern. Entsprechend groß ist vor allem an den Wochenenden der Andrang.

Wer entspannter reisen möchte, sollte sich das Vergnügen einer Fahrt mit der Schwarzwaldbahn gönnen: Sie startet in Offenburg und durchquert den Schwarzwald, ehe sie in Singen im Hegau nahe des Bodensees endet: 150 Kilometer Strecke, 650 Meter Höhenunterschied, 39 Tunnel, zahlreiche Brücken – die badische Schwarzwaldbahn zählt zweifellos zu den spektakulärsten Zugfahrten Deutschlands und kann ganz regulär als DB-Kursstrecke gebucht werden. Höhepunkt ist der 40 Kilometer lange Abschnitt zwischen Hausach im Kinzigtal hoch nach St. Georgen.

Eine sehr empfehlenswerte Kombination: Kinzig-aufwärts mit der Schwarzwaldbahn bis Gutach, Wolfach, Hausach, Haslach, Steinach oder Biberach, und



Fotos: Hans-Jürgen Trußl; Wikimedia CC BY-SA 4.0 Andreas Eichler;
Wikimedia CC BY-SA 4.0 Holger Uwe Schmitt; NABU/Michael Sauer; Schwarzwald Tourismus PR;
Tourist-Info Kappelrodeck; Gengenbach Tourismus; Wikimedia CC BY-SA 3.0 Llez; Renchtal Tourismus/Stefan Krämer



Von oben nach unten: Abendsonne über dem Weinort Kappelrodeck am Rande des Nordschwarzwalds.
Der Weinkeller mit geschnitzten Holzfässern im Wein- und Heimatmuseum Durbach.



flussabwärts mit dem Rad. Der asphaltierte Radweg begleitet das Flüsschen mit leichtem Gefälle bergabwärts, das Radeln wird in Ost-West-Richtung zum Genuss. Zu entdecken sind die Vogtsbauernhöfe, romantische und von Fachwerkhäusern geprägte Altstädte mit ihrer Gastronomie, die herrliche Natur entlang des Wegs – eine bessere, gesündere und entspannendere Möglichkeit, das längste Tal des Schwarzwalds zu erfahren, ist kaum vorstellbar.

Wer genügend Zeit hat, sollte einen Abstecher in die ehemalige Reichsstadt Gengenbach einplanen. Mit ihren fünf Türmen der mittelalterlichen Stadtbefestigung, den Gässle, Fachwerkhäusern und der Fassade des klassizistischen Rathauses (in der Vorweihnachtszeit der größte Adventskalender

Die Weinlese beim Spätburgunder erfolgt ausschließlich in Handarbeit und das Lesegut unterliegt strengen Kontrollen.



Rebhüslis oder auch Rebhisli sind auch in der Ortenau charmante und pittoreske Relikte aus längst vergangenen Tagen. Insbesondere der NABU setzt sich für ihren Erhalt ein.

der Welt) stellt Gengenbach ein Schmuckstück am Oberrhein dar.

Ortenauer Weinpfad

Besonders gut und beispielhaft zeigt sich in Gengenbach die Charakteristik der Ortenauer Weinlandschaft. Ihre Weinberge liegen, vor kalten Winden geschützt, zu meist an den Steilhängen von Flusstälern. Angesichts des milden Klimas, der jährlich 1.700 Sonnenstunden, der Qualität und der Sortenstruktur rühmt sich die Ortenau zu Recht als „Weinparadies“.

Die Anbaufläche beträgt mehr als 2.600 Hektar, mehr als 50 Weingüter und genossenschaftliche Kellereien produzieren frische Rieslinge, Grauburgunder oder Roséweine, gehaltvolle Spätburgunder-Rotweine oder sogar Roten Traminer. Berühmte Adressen für eine Verkostung finden sich in der Ortenauer Vorbergzone leicht, eine Auswahl zu treffen, fällt schwer. Doch einige herausragende Weinerzeuger

mit Vinotheken seien genannt: Von Nord nach Süd die Winzer Alde Gott in Sasbachwalden, der Winzerkeller Hex vom Dasenstein in Kappelrodeck, die Winzergenossenschaft Waldulm, das Weingut Julius Renner in der Oberkircher Altstadt und die Oberkircher Winzer, das Weingut Andreas Laible in Durbach (einer der besten Betriebe Deutschlands) und das Weingut von Alexander Laible ebenfalls in Durbach (er gilt als „Weißwein-König“), das Weingut Markgraf von Baden auf Schloss Staufenberg bei Durbach, das Weingut Andreas Männle inmitten der Steillagen östlich von Durbach (mehrfach als „besten Weinbaubetrieb Badens“ ausgezeichnet), der Winzerkeller Abtsberg in Zell-Weierbach bei Offenburg, das Weingut Bernhard Huber nahe Gengenbach mit seiner Eichbergstraße, das Weingut Freiherr Roeder von Diersburg (ein im repräsentativen Schloss seit Generationen existierender Familienbetrieb).

Wie wäre es, dieses „Weinparadies“ auf dem Ortenauer Weinpfad zu erkunden? In sieben Tagesetappen lassen sich die 100 Kilometer zwischen Gernsbach im Norden und Diersburg im Süden schaffen, doch man kann sich natürlich Teilstrecken herauspicken. Ebenfalls empfehlenswert: der Ortenauer Abschnitt des Badischen Weinradwegs. Wer nicht ganz so konditionsstark unterwegs ist, fährt mit dem Auto entlang der Badischen Weinstraße und gelangt an steilen Rebbergen vorbei in schicke Dörfer und Städtchen, genießt Blumenpracht, Fachwerk und regionale Gastronomie. Auf was warten Sie noch?

Infos

über Weingüter, Winzergenossenschaften, Rad- und Wanderwege, Weinbergführungen, Weinhotels und Weinfeste, Wohnmobilstellplätze und Weinreisen: www.weinparadies-ortenau.de

Durbacher Goldjunge

In der ehemaligen Weiler Mühle, wo einst Durbacher Holzofenbrot gebacken wurde, lagern und reifen heute in Holzfässern und Stahltanks hervorragende Weine.

Ehrgeiz, Wille, Leidenschaft und Können führten Alexander Laible bis zur Weißwein-Weltmeisterschaft.

Von Uli Weissbrod

Winzer Alexander Laible: eigensinnig, visionär und erfolgreich, mit einer Auswahl seiner hochdekorierten Weine.



Wenn es eine führende Weinlandschaft in Baden gibt, dann ist es mit Sicherheit die Ortenau, die sich selbstbewusst das Etikett „Weinparadies“ angeheftet hat. Wie in unserer Einstiegs-geschichte zu lesen, erstreckt sich diese begnadete, von der Sonne verwöhnte Region zwischen Gengenbach im Tal der Kinzig und Gernsbach im Murgtal, und kann neben zahlreichen Naturschönheiten eine Vielzahl von Rebterrassen und Weinbergen aufweisen, die seit Generationen hervorragende Weine liefern.

In Baden-Württemberg sind heute viele Winzer genossenschaftlich strukturiert, um den Kostendruck, der auf den einzelnen Betrieben lastet, abzufedern. In der Ortenau sind es ungefähr 75 Prozent und in vielen Winzer-Genossenschaften wird großartige Arbeit bezüglich Produktion und Vermarktung geleistet. Ganz vorne mit dabei sind beispielsweise Oberkircher Winzer, die Weinmanufaktur Gengenbach-Offenburg, die Alde Gott Winzer Schwarzwald aus Sasbachwalden und natürlich die Durbacher Winzergenossenschaft.

In ebendiesem Wein- und Blumen-Örtchen Durbach, nahe Offenburg, ist auch der Winzer zuhause, den wir als herausragenden Vertreter der neuen Generation

kompromisslos qualitätsbewusster Weinmacher mit eigener Charakteristik und mittlerweile europa- ja weltweitem Renommée vorstellen wollen: Alexander Laible.

Seit 13 Generationen steht der Name Laible für erfolgreichen Weinbau. Nichts also naheliegender, als dass auch der 1978 geborene Alexander, zwischen Bütten, Fässern und Rebbergen aufgewachsen, in die Fußstapfen seines erfolgreichen Vaters Andreas tritt. Doch erstens kommt es anders, und zweitens als der geeignete Weinfreund denkt. Denn in der traditionellen Landwirtschaft – und das ist im Weinbau nicht anders – tritt in den allermeisten Fällen der Erstgeborene die Nachfolge des Vaters an und übernimmt den Hof beziehungsweise das Gut.

Von einem, der auszog...

So folgte beim Durbacher Weingut Laible Andreas, der erste Sohn, auf Andreas, den Vater. Für den jüngeren Bruder Alexander war in dieser Konstellation keine Führungsaufgabe in Weinberg oder Keller vorgesehen. Was bleibt da für einen ehrgeizigen, tatendurstigen Wein-Enthusiasten? Richtig, er muss hinaus in die Welt, lernen, üben, probieren – und auf das Glück hoffen.

Die Lehr- und Wanderjahre des jungen Alexander starteten beim „Gräflich Wolff Metternich'schem Weingut“ mitten in Durbach, wo er zwischen 1996 und 1998 nicht nur seine Lehre absolvierte, sondern sie als Jahrgangsbester abschloss. Er buffelte weiter und schloss von 2000 bis 2002 eine Ausbildung zum Weinbautechniker an der „Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau“ (ehemals „Königliche Weinbauschule“) in Weinsberg im Landkreis Heilbronn an.

So viel Wissen will in der Praxis umgesetzt sein, deshalb heuerte Alexander Laible als Kellermeister beim Großgut Kallfelz an der Mosel an. Seine auf kompromisslose Qualität ausgerichteten Bemühungen dort trugen zwar in Form von Auszeichnungen Früchte. Allerdings spürte er schnell, dass die Widerstände gegenüber seinen ehrgeizigen Qualitätszielen an der Mosel zu groß waren.

Da Kompromisse seine Sache nicht sind, blieb Laible nur, diesen Job aufzugeben und nach dem Einsatz seiner Fähigkeiten ohne Zugeständnisse zu suchen. Nach Verzweiflungs-Engagements als Aushilfs-Briefträger oder Gläserwäscher, schien ihm die Gründung einer Ich-AG der logische nächste Schritt zu sein. So verdingte er





Aus einem Edelstahltank, in dem der Chardonnay Muschelkalk reift, entnimmt der Chef eine Probe. Die Qualität des Weins will ständig überprüft werden.

sein Know-how als „Flying Winemaker“, eine Art reisender Berater im Weinberg und im Keller verschiedener Weingüter. In Summe gewann er mit den von ihm kreierten Weinen hohe Auszeichnungen und Preise, die dazugehörigen Ehren blieben bei den jeweiligen Auftraggebern haften. Der kreative Lohnarbeiter blieb anonym.

Das änderte sich schlagartig, als die „Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft“ im Jahr 2006 erstmals den Wettbewerb zum „Jungwinzer des Jahres“ ausschrieb: 650 Weinbau-Betriebe deutschlandweit nahmen teil, den Sieg trug Alexander Laible davon, damals als Betriebsleiter des Ortenberger Weinguts Jasmin Kiefer. Diese erste Bestätigung seines Talents und Könnens – der später noch viele weitere folgen sollten –, gab den Plänen des jungen Winzers nach der insgeheim lange angestrebten Selbständigkeit ordentlich Auftrieb. Doch ein Weingut ohne eigene Reben und eigenen Keller aufzubauen, das ist wahrscheinlich noch niemandem gelungen.

Aber 2007 half dann der Zufall der eigenen Existenz als Weinbaubetrieb auf die Sprünge. Eugen Schlindwein, der Großcousin der Laible-Brüder, Briefträger und Winzer im Nebenerwerb, wollte kürzertreten und bot seine sechs Hektar Reben in Sinzheim bei Baden-Baden zur Pacht an. Nicht nur konnte sich Alexander Laible die Weinberge sichern, sondern seinen Großcousin darüber hinaus als Außenbetriebsleiter gewinnen. Als es dem Perfektionisten Laible dann noch gelang, von einer ehemaligen Schulkameradin weitere zehn Hektar beste Lagen nahe des Städtchens Lahr zu übernehmen, war das große Ziel eines eigenen Weingutes ein gutes Stück näher gerückt.

Was fehlte, war ein Gebäude und ein Keller. Nicht unwesentlich, will man einen eigenen Betrieb aufbauen. Mit den Räumlichkeiten der ehemaligen Großbäckerei Streif in der Weiler Mühle im Durbacher Ortsteil Unterweiler fand sich nach einigem Hin und Her schließlich eine Chance. Für die aufwändige Renovierung und den Umbau packten Laibles Frau Corinna und die gesamte Familie mit an, dazu sein Freundeskreis und die „Evangelischen Blumenmönche“. Die handwerklich geschickten Mönche der Evangelischen Bruderschaft Kecharismai aus dem schwäbischen Dettingen an der Erms sind seit Jahren mit der Familie Laible eng

befreundet. Ohne ihre tatkräftige Mithilfe wäre es nicht möglich gewesen, das Gebäude wieder in Schuss zu bekommen.

Heute setzt Laible alle seine Ideen, vom Rebschnitt bis zur Abfüllung seiner Weine, kompromisslos um und ist dabei weit von einem beratungsresistenten Egozentriker entfernt. Er wirtschaftet nach bio-dynamischen Grundsätzen und das Arbeiten im Einklang mit der Natur ist ihm ein ungemein wichtiges Anliegen. Seine Weine überzeugen mit einer wunderbaren Balance zwischen Säure und Fruchtigkeit, zwischen Trinkgenuss und Komplexität – insgesamt eine Harmonie, wie man sie nicht allzu häufig im Glas findet. Sie sind filigran, mineralisch und finessenreich!

Bester Weißwein der Welt!

Dieses intensive, ständige Bemühen um Qualität ist sehr schnell in der Gemeinde der Weinkritiker und Food-Magazine, der Gastronomie und bei den vielen Freunden edler Tropfen nicht unbemerkt geblieben. Ehrungen, Auszeichnungen und Preise häuften sich und halten bis heute nahtlos an. 2009 wurde Alexander Laible im Rahmen der ARTVINUM Baden-Württemberg in Stuttgart als bester Nachwuchswinzer Europas ausgezeichnet.

Im gleichen Jahr: „Entdeckung des Jahres 2009“ (Gault Millau). 2010: „Bester Weißwein der Welt“ für seinen Chardonnay (Int. White Wine Trophy) und „Newcomer des Jahres“ (Feinschmecker). 2012: „Bundesehrenpreis der DLG“, 1. Platz Riesling Top Ten und 1. Platz Int. White Wine Trophy für Weißburgunder Alte Reben. Riesling-Weingut des Jahres 2019 (Selection Genussmagazin) und so weiter und so fort...

Und: Welcher Winzer darf sich schon wiederholt Wein-Weltmeister nennen? Bei der AWC Vienna (Austrian Wine Challenge Vienna), der größten offiziell anerkannten Weinbewertung der Welt, war Alexander Laible gleich mehrfach erfolgreich. Im Wettbewerb mit 11.232 Weinen von 1.510 Produzenten aus 41 Ländern aller Kontinente sicherte er sich die Weißwein-Krone. Sein 2019 Grauburgunder Chara trocken wurde zum besten Weißwein der Welt gewählt. Neben diesem Titel gewann der Erfolgswinzer elf Goldmedaillen und zusätzlich je einen WM-Titel für seinen 2019 Sauvignon Blanc Marie Sophie und den Siegerwein 2019 Grauburgunder Chara trocken.

Diese Auszeichnungen sind dem charmanten Weinkreativen in erster Linie Verpflichtung. Verpflichtung darin, nicht nachzulassen, was das permanente Arbeiten an der Qualität angeht, gemäß seinem Leitspruch „Nur was aus Liebe entsteht, wird von Bestand sein.“ Laible produziert heute 32 Weine von Lagen in ausschließlicher Süd-West-Ausrichtung. Löss, Kalkmergelböden und Kalkwitterungsgestein bilden die Basis, die Trauben hält er bewusst klein, damit sich die Aromen der einzelnen Rebsorten so richtig konzentrieren.

An Weißweinen produzieren der Goldjunge und sein Team Chardonnay, Grauer Burgunder, Riesling, Sauvignon Blanc, Scheurebe und Weißer Burgunder. Die beiden Rotweine im Programm sind Blaufränkisch und Spätburgunder, dazu kommt ein trockener Rosé. Laible-Sekt gibt es vom Chardonnay und vom Rosé. Viele Weine auch teils als Einzellagen oder von Alten Reben stammend gekennzeichnet.



Wein-Business in der Ortenau ist auch Familien-Business. Keine Frage, dass auch Ehefrau Corinna der Qualitäts-Fanatismus im Blut liegt.



Weingut Alexander Laible

Unterweiler 48
77770 Durbach
Tel.: +49 781 2842380
www.weingut-alexanderlaible.de

Familie Grau und das Königsgrab

Es mag makaber klingen, aber einer der schönsten Arbeitsplätze im Ländle ist die berühmte Grabkapelle auf dem Württemberg. Sie ist das Monument einer großen Liebe aus dem frühen 19. Jahrhundert und einer besonderen Familiengeschichte bis in unsere Zeit.

Von Andrea Hahn



Von der württembergischen Königin und Zarentochter Katharina weiß man, dass der Rotenberg – der seit 1907 offiziell Württemberg heißt – einer ihrer Lieblingsorte gewesen ist. Diese Vorliebe seiner 1819 mit nicht ganz 31 Jahren verstorbenen Gattin veranlasste König Wilhelm I. dazu, die zwar geschichtsträchtige, aber ruinöse Stammburg seiner Vorfahren abzutragen, die auf dem Plateau stand. Stattdessen ließ er von seinem Hofbaumeister Giovanni Salucci als Monument ewiger Liebe ein Mausoleum im Stil von Andrea Palladios Villa Rotonda errichten.

Nur Katharina, er selbst und ihre Tochter Marie fanden in der schlicht gehaltenen Krypta des tempelartigen Gebäudes ihre letzte Ruhestätte. Die 1824 fertiggestellte Grabkapelle, die frei inmitten von Weinbergen über Untertürkheim thront, entwickelte sich zu einem Besuchermagneten. Und das über dem Haupteingang angebrachte Zitat „Die Liebe höret nimmer auf.“

aus dem 1. Korintherbrief wurde wohl zur meistfotografierten Inschrift weit und breit.

Ein Monument der ewigen Liebe ist die Grabkapelle auch für Christiane Grau, die seit 2015 Verwalterin des Kleinods ist. Sie beobachtet, dass Paare, die in einer freien Trauung oben in der Kapelle oder standesamtlich unten im Priesterhaus geheiratet haben, immer wieder kommen und von diesem Ort nicht lassen können. Dafür hat sie volles Verständnis, kann sie selbst doch auch nicht von dieser besonderen Stätte lassen, auf deren Gelände sie fast ihr ganzes bisheriges Leben verbracht hat.

Gleich unterhalb des Mausoleums befinden sich nämlich das Priester- und das Psalmistenhaus, wo bis Ende des 19. Jahrhunderts der russisch-orthodoxe Geistliche und die beiden Sänger wohnten, die für Katharinas Seelenheil singen und beten sollten. Nach dem Bau der russisch-orthodoxen Kirche in Stuttgart wurden sie als Verwalterhaus und Wirtschaftsgebäude

genutzt. Hier ist Christiane Grau aufgewachsen und hier arbeitet sie heute in bester Familientradition.

Eine Dynastie besonderer Art

Ihr Großvater Otto Grau, den die 41-Jährige nicht mehr persönlich gekannt hat, war von 1950 bis zu seinem Tod 1968 Verwalter der Grabkapelle. Eigentlich hätte der gelernte Landschaftsgärtner auch auf Schloss Solitude arbeiten können, aber er entschied sich für den Württemberg. Er muss die richtige Wahl getroffen haben, wie sonst hätte er so begeistert sein können, dass er gleich seine ganze Familie für diesen Ort akquirieren konnte.

In seine Fußstapfen trat sein Schwiegersohn Heinrich Göttinger, der 25 Jahre lang als guter Geist in der Grabkapelle wirkte. Und als dieser sich 1993 in den Ruhestand verabschiedete, übernahm Otto Graus Schwiegertochter, Heinrich Göttingers Schwägerin Doris Grau, das Zepeter.

Die Liebe höret nimmer auf.



Schon seit Kindesbeinen ist Christiane Grau, die heutige Verwalterin der Grabkapelle, mit dieser verbunden.



Vorgängerin im Amt: Mutter Doris Grau. Bis heute engagieren sie und ihr Mann Otto sich auf dem Württemberg.

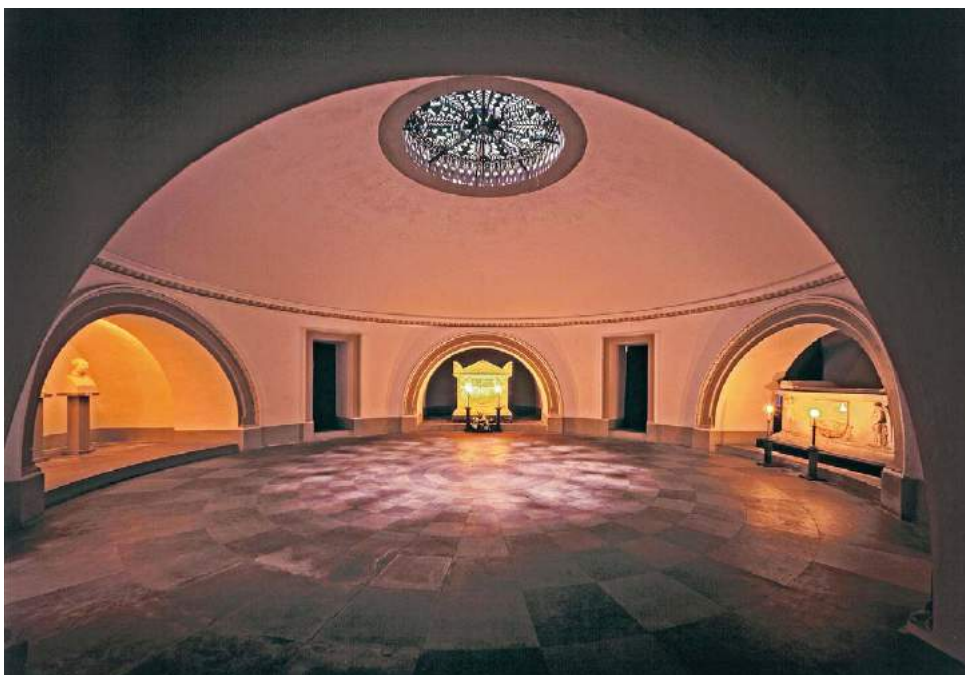


War sie viele Jahre die Chefin und ihre Tochter Christiane unter ihr nebenberufliche Kapellenführerin, hat sich das Verhältnis inzwischen umgekehrt. Nun hat die Tochter das Sagen und die Mutter ist, obwohl in Rente, Kapellenführerin. Besonders die Kinderführungen, die sie einst ins Leben rief, haben es Doris Grau nach wie vor angetan. Assistentiert wird ihr dabei immer wieder von ihrer Enkelin, Christiane Graus Tochter. Zwar wohnt die 9-Jährige mit ihren Eltern in Rotenberg, aber gerne besucht sie die Mama im Büro und die Großeltern in deren Zuhause.

Doris Grau und ihr Mann Otto, der kräftig mitanpackt, wenn es auf dem Gelände etwas zu tun gibt, wohnen bis heute im ehemaligen Priesterhaus. Lebten Sie früher im Erdgeschoss, während im Obergeschoss Heinrich Göttinger zu Hause war, sind sie nun nach oben gezogen und haben seit der grundlegenden Renovierung 2017 der Museumskasse und dem Shop sowie Büroräumen und dem Trauzimmer Platz gemacht. Kein schlechter Tausch, kann Doris Grau von ihrem Balkon aus doch die herrlichsten Sonnenuntergänge fotografieren, die Stuttgart zu bieten hat.

Ihr Sohn und ihre Tochter wuchsen hier inmitten der herrlichen Natur, der Weinberge, Blühwiesen und Steinmauern, in denen es vor Eidechsen nur so wimmelt, auf. Einer der Lieblingsplätze von Christiane Grau war und ist die kleine Terrasse hinter dem Psalmistenhaus, in dem sie ihr Büro hat. Dort stand damals der große Zwinger für den Dienstschäferhund des Onkels, in dem sie zusammen mit ihrer Freundin gerne spielte.

Seit Corona finden hier Teambesprechungen statt und noch immer ist es ein Lieblingsplatz. Der Weg zum Kaffee und anderen Leckereien ist zumindest während der Saison nicht weit, denn gleich um die Ecke auf der größeren Terrasse befindet sich das bezaubernde „1819 Bistro“, in dem von Mittwoch bis Sonntag Gäste verwöhnt werden.



Über der schlichten Krypta der Grabkapelle auf dem Württemberg schwebt die wohl beliebteste Inschrift des Landes.



Im ehemaligen Psalmistenhaus, in dem früher die Sänger lebten, hat heute die Verwalterin ihr Büro.



Das Priesterhaus ist die Heimat der Familie Grau, hier wuchs Christiane Grau auf und hier leben noch heute ihre Eltern.

Dass sie tagtäglich in einer Gruft aus- und eingeht, hat für Christiane Grau nichts Komisches oder Gruseliges an sich. Schon als Kind fühlte sie sich in der Kapelle „total heimisch“, es war ihr ja alles vertraut. Trotzdem hat sie nicht von Anfang an den Weg in das Amt geplant, das sie nun innehat. Sie studierte in Stuttgart Germanistik und Anglistik und arbeitete als Buchhändlerin,

doch als die Stelle in der Grabkapelle ausgeschrieben wurde, bewarb sie sich. Die Konkurrenz schlug sie mühelos aus dem Feld, schließlich kannte niemand den anvisierten Arbeitsplatz so genau wie sie.

Dass sie für ihre Tätigkeit brennt, spürt man sofort. Die Ideen sprudeln nur so aus ihr heraus, ob Picknicks oder Konzerte, Infoveranstaltungen für Brautpaare oder

Kapellenführungen – sie möchte ihre Begeisterung und Liebe zu diesem Ort allen anderen vermitteln: „Alle sollen Grund haben hierherzukommen und alle, die hier waren, sollen begeistert heimgehen – meistens klappt es.“ Wen wundert’s angesichts dieses Engagements und dieser Liebe einer Familie zu einem Ort, über dem geschrieben steht „Die Liebe höret nimmer auf.“

Anzeige

PICCATA ODER PIZZICATO?



Informieren Sie sich: www.wuerttembergische-philharmonie.de



WÜRTEMBERGISCHE
PHILHARMONIE
REUTLINGEN

Tierische Glaubensgemeinschaft

Ulrike Schaich aus Ohmenhausen bei Reutlingen die erste Lama-Pfarrerin Baden-Württembergs. Ihre Tiere sind bei Gottesdiensten dabei und gehen mit ihr im September sogar auf eine kleine Pilgerreise.

Von Helmut Werb

Die Ohmenhausener Lama-Pfarrerin Ulrike Schaich zwischen ihren „Herden-Chefs“, Luna (l.) und Iska.



Ein Treffen „...bei mir zuhause am alten Bahnhof“ hört sich vielversprechend an. Aber was einen in Ohmenhausen bei Ulrike Schaich erwartet, überrascht dann doch. Die jugendlich wirkende Frau in Jeans, Inka-Jacke und Cowboy-Hut sieht nicht aus wie eine amtierende Geistliche. Sie bewohnt mit Mann und Sohn den Alten Bahnhof in Ohmenhausen, einem Vorort von Reutlingen. Von der Familie seit Jahren liebevoll restauriert, mit zwei antiken Güterwagen vor der Haustür und dem originalen Signalmast einer neu elektrifizierten Bahnlinie am Fuß der Schwäbischen Alb an den Schienen. Abgesehen von einem großen silbernen Kreuz an einer schönen Halskette erinnert jedoch nichts an die Berufung der Pastorin, sondern mehr an deren andere Leidenschaft – ihre Liebe zu Lamas.

Ulrike Schaichs kleine Herde von fünf Tieren weidet ein paar hundert Meter weiter an einem Hang an der Ortsgrenze: Luna, die Schwarze, Iska, Cuzco mit dem Beinamen Kolibri („weil er der Scheueste ist“), Fabius de Oro (Findus, der Jüngste) und Puntito, das spanische Wort für Pünktchen, freuen sich ganz offensichtlich, als sich der geistliche Beistand ihrer Wiese nähert.

„Lamas sind zwar Herdentiere, aber trotzdem recht zurückhaltend, auch untereinander“, versucht Schaich dem Anschein entgegenzuwirken. „Sie halten immer einen gewissen Abstand und brauchen ihren persönlichen Freiraum.“ Aber Lamas sind genauso unglaublich neugierige Tiere, und trotz der Beteuerung von Frau Pastorin doch sehr anhänglich.

Lamas seien für sie eine Mischung aus Pferd und Katze, sagte sie mal in eine Fernsehkamera, bereitwillig sich mit den Menschen abzugeben – ähnlich wie ein Pferd, und gleichzeitig so eigenwillig wie eine Katze, von großer Individualität und Zurückhaltung geprägt. Von dieser übergroßen Zurückhaltung ist in dem Augenblick, als die Pfarrerin sich nähert, seitens der Tiere jedoch nicht viel zu merken.

Ganz im Gegenteil, die Tiere scheinen Fangen mit ihr zu spielen, lassen sie recht nah rankommen, um im letzten Moment einen Lama-Schritt wegzutreten. Am Ende wirken sie sehr froh, wenn ihnen Schaich liebevoll, aber mit großem Respekt vor der Privatsphäre der Tiere sehr zärtlich über das wuschelige Fell streicht.

Die gegenseitige Zuneigung hat ihren Ursprung in Ecuador. Dorthin nahm Schaichs Großvater sie mit, um Ulrikes Tante zu besuchen, die mit ihrem südamerikanischen Mann auf einer Rinderfarm lebte. Während des Besuchs wurde unter dramatischen Umständen ein Lama geboren. Der Lama-Hengst verhielt sich extrem beschützend und besorgt, sowohl um die Stute als auch das Neugeborene. Da hätte sie wohl der Lama-Virus gepackt, erzählt sie mit einem strahlenden, offenen Lächeln.

Auf die damals Neunjährige hinterließ das Erlebnis einen so großen Eindruck, dass sie vor rund zehn oder elf Jahren (genau weiß sie es selber nicht mehr) beschloss, sich zwei Lamas zuzulegen. Daraus entstand über die Jahre eine kleine Herde von erst drei, und seit einem Jahr von fünf Tieren, nachdem Ulrike Schaich zwei Lamas, ein Muttertier und ihr Junges, im letzten Moment vor dem Schlachthof rettete und sie mit in deren neue Heimat nach Ohmenhausen nahm. „Die sind noch ein bisschen in der Eingewöhnungszeit, aber besonders Puntito macht sich immer besser,“ weiß die 54 Jahre junge Geistliche.

Lamas in der Seelsorge

Lama-Haltung wird in Gegenden wie der schwäbischen Alb oder dem Schwarzwald immer populärer, da die Tiere gut mit dem rauen Klima der Gegend zurechtkommen. Zwar kann die hügelige Weide an der Ortsgrenze von Ohmenhausen in Sachen alpiner Gebirge mit den Anden nicht wirklich mithalten, aber die Tiere fühlen sich trotzdem sichtlich wohl im Schwäbischen.

Für die Seelsorgerin sind Luna und die Herde mehr als nur freundlich-neugierige Haustiere, die das Gras kurz halten und Aufmerksamkeit lieben. Bei ihr haben die fünf die ungewöhnliche Aufgabe, sie beim Gottesdienst und auf Pilgerwanderungen zu unterstützen. Ulrike Schaich wurde im Sommer dieses Jahres vor ihrer Gemeinde in Altdorf bei Nürtingen nämlich von der evangelischen Landeskirche ganz offiziell zur Ersten Lama-Pfarrerin des Landes Baden Württemberg ernannt – zur ersten württembergischen Pfarrerin für Schöpfungsspiritualität, um genau zu sein. Sie lächelt etwas über den gestelzten Titel, und hinter den Brillengläsern blitzen ihre Augen humorvoll, aber auch fast ein wenig trotzig: Tiere würden doch einfach



Puntito, den Ulrike Schaich vor dem Schlachthof rettete, ist zwar scheu, trotzdem aber äußerst neugierig.

dazugehören. Den Lamas ist das wahrscheinlich vollkommen egal.

Was sich auf den ersten Blick als medienwirksames Spektakel der Landeskirche anhört, hat eine deutlich tiefere – und wichtigere – Bedeutung für Ulrike Schaich, und offenbar auch für ihre kleine, von ihr betreute Gemeinde von ein paar Hundert Seelen. „Theologisch finde ich unser Leben unvollständig, wenn wir uns nur auf die reine Menschenwelt beschränken würden,“ erklärt sie dem leicht skeptischen Zuhörer.

Schaich, die zur Theologie über ihren Vater, einem Kirchenmusiker, kam, fasst Leben weiter und schließt Tiere, Umwelt, Steine und Pflanzen in ihren Glauben mit ein. Sie möge Menschen sehr und verstehe sie als höchst komplexe Lebewesen. Aber ihre Glaubenswelt sei ganzheitlich und umfasse die gesamte Schöpfung, wie sie sagt. Tiere sind aus ihrer Sicht einfacher zu verstehen, da sie nicht so kompliziert seien. Sicher sei, dass die Lamas ihr helfen, ihre Gemeinde näher zu Gott zu bringen.

„In jedem Lebewesen, in jeder Pflanze, in jedem gewachsenen Stein ist eine Kraft enthalten, ohne die es kein Leben gäbe,“ erklärt sie. „Das Verständnis jedes Menschen mag unterschiedlich sein. Mein Verständnis hingegen ist, dass ich in dieser Kraft Gott am Wirken sehe. Das ist ein



Fotos: Helmut Werb

Die Pastorin auf ihrer Weide in Ohmenhausen, der neuen schwäbischen Heimat der ‚Gang of Five‘.

Punkt, bei dem sich viele Religionen sehr nahestehen. Das ist nichts Greifbares, nichts Fassbares, und da der Mensch mit Nicht-Fassbarem nicht so leicht zurechtkommt, versuche ich, es in logische und nachvollziehbare und verstehbare Konzepte zu bringen.“ Da helfen ihr die Lamas weiter, anfassbare Lebewesen, die mit ihrem scheuen, aber freundlichen Wesen Menschen auf einer tieferen Ebene ansprechen.

Sie arbeite mit ihrer ‚Gang of Five‘ zwar außerhalb des Gotteshauses, Luna und Co. stehen also nicht neben dem Altar, aber sind sehr wohl in den Gottesdienst eingebunden. „Wenn wir einen Gottesdienst auf der Lama-Wiese feiern, sind wir zu Gast bei der Herde.“

Da finden sich schon mal bis zu fünfzig Leute auf der grünen Wiese ein, egal ob in Ohmenhausen oder dort, wohin Schaich mit ihrer Herde im Anhänger zur Seelsorge fährt. „Die Tiere helfen bei der Spiritualität des Augenblicks, beim Gottesdienst, oft nur weil sie dabei sind. Natur auf Augenhöhe sozusagen.“

Besonders Kinder sprechen auf die Tiere positiv an. „Wir gestalten hier auf der Weide einen normalen Kindergottesdienst, und im inhaltlich offenen Mittelteil machen wir oft einen Spaziergang oder bauen eine kleine Spielszene ein. Die Lamas sind die Vertreter der natürlichen Welt und mit ihrer Gelassenheit Menschen gegenüber

lehren sie uns den Umgang miteinander. Das gefällt den Kindern gut, den Erwachsenen ebenso, und, wenn wir unterwegs sind, auch den Lamas. Nur das viele Streicheln haben sie nicht so gern.“ Kein Streichel-Zoo im Gottesdienst also.

Tierische Pilgerreisen

Unterwegs ist der Schaich'sche Treck recht oft, meist auf den vielen Wanderwegen rund um ihren Heimatort, manchmal auch mit den Lamas im Anhänger auf weiteren Ausflügen. Geht man mit Ulrike Schaich und ihren fünf Lamas auf Wandertour, fühlt man sich tatsächlich ein wenig wie in den Anden, obwohl man mitten im Schwabenland herumspaziert.

Die Tiere werden an langen Leinen geführt, jedoch der Eindruck täuscht. In Wahrheit sind die Lamas die Leittiere, insbesondere der Herdenboss Luna, die schwarze Schönheit, die ihren Namen einem weißen Quartalsmond auf der Stirn verdankt.

„Die Hierarchie unter den Lamas ist anders als bei anderen Herdentieren,“ lächelt sie. Luna sei nicht wirklich eine Anführerin im herkömmlichen Sinn, sie bestimmt nicht, was die anderen Lamas zu tun haben, sondern vielmehr hält sie die Herde zusammen – oft gemeinsam mit Iska, sozusagen im Leitungsteam.“ Das wird sichtbar, wenn Ulrike Schaich ihre Tiere mal wieder in den

Hänger lädt, Luna „führt“ dann an, eher Leittier als Rudelchef.

Bald soll der Trip etwas länger werden als die Reise von Ohmenhausen nach Altdorf oder andere Nachbarorte, in denen Schaich das Wort Gottes mit Hilfe der Lamas vermittelt. Sie wird auf eine kleine Pilgerreise gehen.

Ende September wird Ulrike Schaich zusammen mit Cuzco und Puntito am „Ökumenischen Pilgerweg für Klimagerechtigkeit“ teilnehmen. Start war am 13. August in Zielona Góra (Grünberg) in Polen, das Ziel soll am 29. Oktober in Glasgow zur weltweiten Klimakonferenz erreicht werden. Das bedeutet für die Klimapilger rund 1.509 Kilometer, und Pastorin Schaich hat vor, wenn der Pilgerzug sich Ende September dem Jakobuszentrum in Münster nähert, mit ihren Lamas wieder einige Tage mitzupilgern.

Ein etwas ungewohnteres Unterfangen ist die neu erfolgte Aufnahme eines Pferdes in den ganz eigenen Tierpark von Schaich. „Die Lamas und das Pferd finden sich schon sehr spannend,“ sagt sie mit einem ironischen Lächeln. „Das geht eigentlich ganz gut. Aber so ganz habe ich mich noch nicht getraut, die Tiere ganz eng zusammen zu bringen. Draußen geht Nase-an-Nase schon recht gut, und besonders Puntito findet das äußerst faszinierend. Aber sehen wir mal.“



Renchtal
Im Schwarzwald ganz vorn.



Tipp
Renchtäler
Herbstwochen
im September
und Oktober

Unsere Genussmomente sind einzigartig!

Urlaub & Genuss zwischen der Badischen Weinstraße und dem Nationalpark Schwarzwald

Nehmen Sie sich eine Auszeit im Herbst und genießen Sie diese farbenfrohe Jahreszeit im Renchtal. Herbstzeit ist Wanderzeit! Bei Weinwanderungen in Oberkirch oder den Renchtäler Traumtours lernen Sie die Schönheit des Tals kennen! Und nach der Tour laden Sie die Renchtäler Gastgeber mit Badischer Küche zum gemütlichen Beisammensein ein!

Unser Angebot: Weinwandern in Oberkirch

- 2 Übernachtungen in einem Hotel/Gasthof inkl. Frühstück und 3-Gang-Menü
- Wanderung auf den Oberkircher Weinschleifen mit kleinem Wein-Rucksack zur Weinprobe für unterwegs
- 1 Wanderpass für die Oberkircher Weinwanderung mit 5-Gang-Menü und den korrespondierenden Weinen
- Freie Fahrt mit Bus & Bahn (KONUS-Gästekarte) oder Transport zum Etappenstart und -ziel

Oberkirch | Lautenbach | Oppenau

RENCHTAL TOURISMUS GMBH | Bahnhofstraße 16 | 77704 Oberkirch | Tel. 07802 82 600
www.renchtal-tourismus.de

ab 199,- EUR:
pro Person im Doppelzimmer

Zwiebel-Zauberer – ein Hoch auf die Höri!

Mit Slowfood-Koch Hubert Neidhart

Von Uli Weissbrod – Rezepte: Hubert Neidhart

Für Küchenmeister Hubert Neidhart, Patron und Küchenchef im „Grünen Baum“ in Moos am Untersee, ist regionale Küche klar definiert: „Wir verarbeiten zu 98 Prozent Produkte aus der Region. Am liebsten kaufe ich bei Landwirten, deren Höfe das Biosiegel tragen.“ Kein Wunder, dass in Neidharts Küche die Zwiebel eine tragende Rolle spielt. Keine „normale“ Zwiebel freilich, sondern der Lage des Gasthauses geschuldet: die Höri-Bülle.

Das Dialektwort Bülle, regional auch Bölle, steht im alemannischen Sprachraum generell für Zwiebeln. Der Anbau der Höri-Bülle ist auf die namensgebende Region begrenzt: die Halbinsel Höri, die sich zwischen dem badischen Radolfzell und dem schweizerischen Stein am Rhein in

den Bodensee schiebt. Wegen des Anbaus der Höri-Bülle erhielt die Halbinsel im Volksmund den Namen „Bülleland“. Nein, Neidhart setzt natürlich nicht ausschließlich auf Zwiebelgerichte. Was er aber mit dem regionalen Gemüse-Star auf den Tisch bringt, ist weit und breit nicht origineller und originaler zu finden.

Aus einer Gastronomie-Familie stammend, verschrieb sich Hubert schon früh dem Traditions-Gasthaus „Grüner Baum“. Eine Kochlehre im Steigenberger Inselhotel in Konstanz und darauf folgende Wanderjahre mit Auslandsaufenthalten in England und Frankreich hinterließen ihre Prägung. „Ich habe in Frankreich gelernt, ausschließlich mit Lebensmitteln der Bauern rund um das Gasthaus zu kochen. Das wollte ich zuhause auch!“

1977 schließlich kam Hubert mit einer klar umrissenen Vision auf die Höri zurück, die ohne Kompromisse als Koch-Philosophie bis heute umgesetzt wird: Die „Seele“ der Lebensmittel muss erhalten bleiben. Es kommen nur makellose, unverfälschte, geschmacksintensive, regionale Produkte auf den Tisch. So gehört er mittlerweile der „Slow Food Chef Alliance“ an und wurde 2018 auch zum Genussbotschafter des Landes Baden-Württemberg ernannt.

Durch die Verarbeitung und Veredelung von Bodenseefischen und Gemüse von der Halbinsel Höri erhält Neidhart nachhaltig die Kultur zahlreicher traditioneller Gerichte vom See, was auch durch die Auszeichnung seiner Fischküche durch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zum Ausdruck kommt.



Als 1873 eine Straße von Radolfzell nach Moos auf der Halbinsel Höri gebaut wurde, hatte der Gastwirt Georg Baum den richtigen „Riecher“ und baute ein Gasthaus an der neuen Landstraße. Nach seinem Namen und in der Hoffnung, dass sich Erfolg einstellt, nannte er es „Grüner Baum“. Bald 150 Jahre später steht das Haus nach wie vor für erstklassige Regionalküche.



Restaurant Grüner Baum

Radolfzellerstraße 4
78345 Moos
Telefon: +49 7732 54077
www.gruenerbaum-moos.de



Regina Duventäster-Maier (r.) und Tochter Diana aus Moos kultivieren und ziehen Gemüse wie die Höri-Bülle bereits in der 5. Generation.



*„Alles zu seiner Zeit -
und alles braucht seine Zeit.“*



Fotos: Kurt-Michael Westermann / Haeddecke-Verlag

GEGRILLTE HÖRI-BÜLLE

- 4 mittelgroße Höri-Bülle
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- etwas Honig
- Ziegenkäse, frisch gerieben

1 Von der ungeschälten Höri-Bülle oben einen kleinen Deckel abschneiden. Die Wurzel unten glatt so beschneiden, dass die einzelnen Schuppenblätter zusammengehalten bleiben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Honig darauf verteilen und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

2 Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

3 Die Höri-Bülle mit dem Käse bestreuen und etwa 15 Minuten im heißen Ofen backen.

4 In dieser Form ist die Höri-Bülle eine ausgezeichnete Beilage zu Steaks, Wild oder Geflügel.

BÜLLEDÜNNE

Teig, Grundrezept:

- 5 g frische Hefe
- lauwarmes Wasser
- 50 g Butter
- 200 g Dinkelmehl
- 12 g Salz

Belag:

- 1 kg Höri-Bülle
- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- Chilischote, nach Belieben
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- einige Tropfen Rotweinessig
- 100 g Bergkäse, frisch geraspelt

Außerdem, nach Belieben:

- Speckwürfel
- Salamischeiben
- Felchen, geräuchert
- Hörigemüse, gedünstet

1 Für den Teig die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche so anhäufen, dass in die oben geformte Mulde die geschmolzene Butter und einige Löffel lauwarmes Wasser gegeben werden können. Das Ganze vermengen und kneten, bis ein fester, homogener Teig entstanden ist. Sollte er zu trocken sein, weiteres lauwarmes Wasser sowie eine Prise Salz einkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit einem Küchentuch abgedeckt eine Stunde ruhen lassen.

2 In der Zwischenzeit die Höri-Bülle schälen und in mittelgroße Würfel

schneiden. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebelwürfel glasig anschwitzen. Die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und hinzufügen. Etwas Rotweinessig dazugeben.

3 Den Backofen auf 250 °C vorheizen.

4 Den Teig dünn ausrollen und auf einem Backblech auslegen. Mit dem Käse bestreuen. Mit Speckwürfeln, Salamischeiben, geräucherten Felchen oder gedünstetem anderen Hörigemüse belegen – ganz nach Belieben.

5 Das Blech auf der mittleren Schiene in den heißen Ofen schieben und die Dünne zehn Minuten backen.



CARPACCIO VOM BUTTERNUSSKÜRBIS UND HÖRI-BÜLLE MIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Für 4 Personen

- 1 Butternusskürbis
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 60 ml Bodenseerapsöl
- 1 mittelgroße Höri-Bülle
- 2–3 EL Kürbiskerne
- 40 ml Kürbiskernöl
- 60 ml Bodenseeapfel-Balsamessig
- 40 ml Apfelsaft, naturtrüb
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 200 g Ziegenrillkäse
(alternativ Halloumi oder Feta)
- etwas Feldsalat
- 2 EL Walnusskerne

1 Den Kürbis schälen und entkernen. In 16 Scheiben von jeweils vier Millimeter schneiden.

2 Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Chilischote waschen, längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Knoblauch und Chilischote mit einem Esslöffel Rapsöl vermengen und die Kürbisscheiben mit dieser Marinade bestreichen.

3 Die Höri-Bülle schälen und in Achtel teilen. Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

4 Das restliche Raps- und Kürbiskernöl miteinander vermengen, Essig und Apfelsaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

5 Die Kürbisscheiben auf dem Grill oder in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Beiseitestellen. Die Zwiebelachtel und den Ziegenrillkäse ebenso anrösten.

6 Die Teller mit einem Teil der restlichen Marinade ausstreichen und die gerösteten Kürbisscheiben darauf verteilen. Höri-Bülle und Käse daraufsetzen und mit dem Ackersalat garnieren. Das restliche Dressing darüber träufeln, mit den Walnusskernen und den gerösteten Kürbiskernen bestreuen und servieren.



FELCHENSALAT MIT ROTEN HÖRIZWIEBELN

Für 4 Personen

- 4 Felchenfilets à 100 g
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Rapsöl
- 1 großer, fester Freiland-Kopfsalat
- 8 Cocktailtomaten
- 2 Eier, hart gekocht und geschält
- 2 rote Hörizwiebeln
- Petersilie, fein gehackt

Vinaigrette:

- 100 ml Rotweinessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Senf
- 100 ml natives Rapsöl

1 Die Felchenfilets mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Felchenfilets von beiden Seiten gut anbraten.

2 Die äußeren unschönen Blätter des Salats entfernen. Die restlichen Blätter waschen und trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Das gelbe Herz des Salats in Viertel schneiden und den Strunk so herausschneiden, dass ein kleiner Rest die Salatblätter zusammenhält.

3 Die Kopfsalatblätter auf die obere Hälfte der Teller verteilen, die Herzviertel daraufsetzen. Die Tomaten waschen, in Viertel schneiden und dazulegen. Die Eier klein hacken und darüber verteilen. Die Felchen noch lauwarm auf die restliche Tellerfläche legen.

4 Für die Vinaigrette den Essig mit Salz und Pfeffer, Senf und dem Öl sämig verrühren. Etwas Wasser hinzufügen. Die Hälfte der Vinaigrette über dem Salat verteilen.

5 Die Hörizwiebeln in feine Scheiben schneiden. Mit der restlichen Vinaigrette vermengt auf den Fisch legen.



Bodenseelust

Eine kulinarische Reise mit Rezepten der Region von Erich Schütz, Kurt-Michael Westermann, Ria Lottermoser
ISBN 978-3-7750-0688-0
224 Seiten, 160 Farbfotos, € 32,00

Großartiges Panorama über der Filsalb

Hoch hinaus geht es auf dem Löwenpfad „Felsenrunde“ bei Bad Überkingen. Eindrucksvolle Ausblicke und abwechslungsreiche Naturlandschaften machen diese Tour zu einem spektakulären Ausflug.

Von Dieter Buck



Im Landkreis Göppingen wurde mit den Löwenpfaden ein Wanderangebot geschaffen, das landes- und wohl bundesweit seinesgleichen sucht. Wir begehen bei dieser Wanderung die Felsenrunde, die von Bad Überkingen hinauf auf den Michelsberg und dann rund um selbigen führt. Immer wieder kommen wir an markanten Felsen vorbei, von denen man eine weite Aussicht hat. Wegen der abwechslungsreichen Landschaft mit wilden Felsen und Wacholderheiden sowie der Ausblicke in das idyllische Filstal wurde dieser Weg 2018 vom Wandermagazin zum zweitschönsten Wanderweg Deutschlands gewählt. Die schönsten Aussichtsplätze findet man am Jungfrau-fels, am Hausener Fels, am höchsten Punkt der Tour, der Sandgrube, am Ramsfels und am Dreimännersitz.

➔ Wegverlauf

Bad Überkingen – Jungfrau-fels – Hausener Felsen – Aussichtspunkt Sand-felsen – Oberböhringen – Ramsfels – Dreimännersitz – Schillertempel – Bad Überkingen

Höhepunkte

Aussicht vom Jungfrau-fels
Aussicht vom Hausener Felsen
Aussichtspunkt Sandgrube bei Oberböhringen
Aussicht vom Ramsfels
Dreimännersitz mit Aussicht Schillertempel

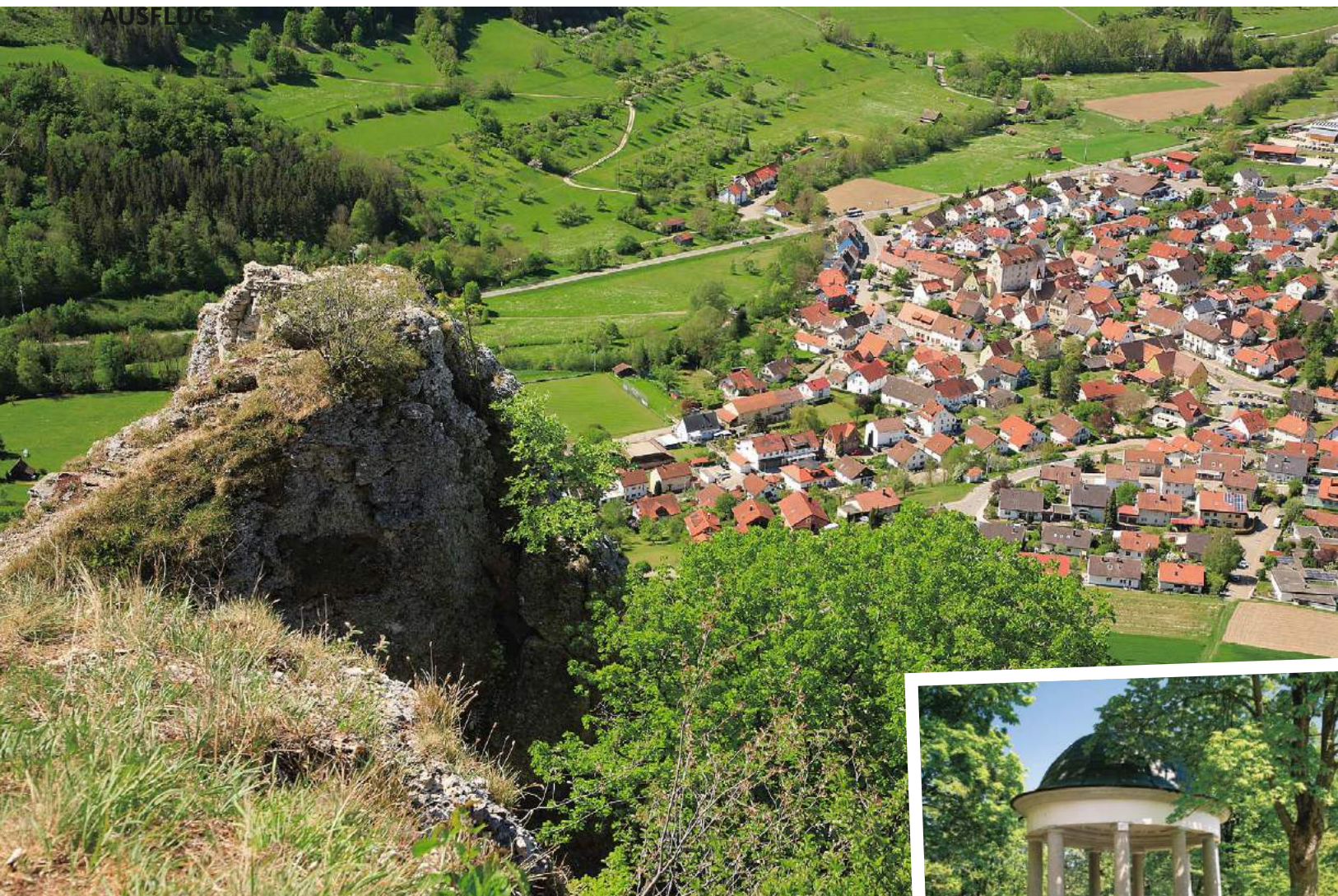
➔ Am Parkplatz bei der Autalhalle weist uns ein Wanderschild in Richtung „Löwen-pfad Felsenrunde Jungfrau-fels“. Wir gehen erst auf einem schmalen Weg, dann unterqueren wir die B466 und werden danach



Die Schmuckfachwerk-Fassade des mehr als 400 Jahre alten Bad-Hotels im Zentrum von Bad Überkingen.



Schön zu erkennen, warum die Tour „Felsenrunde“ genannt wird. Ist man erstmal aufgestiegen, belohnen die Traum-Aussicht sowie das ebene Gelände auf dem Hochplateau.



Geologisch gesehen ist das „Hausener Eck“, 250 m über dem Talboden, ein Überbleibsel aus dem Jura.

Idyllischer Schillertempel: 1905, zum 100. Todestag des Dichtes von einem Mäzen gestiftet.

Tourensteckbrief

Ausgangsort: Bad Überkingen, Parkplatz Autalhalle, Hausener Straße, GPS 48.599678, 9.789925

Öffentliche Verkehrsmittel: Bahn bis Geislingen (Steige), weiter mit dem Bus.

Routenlänge: Etwa 15 Kilometer.

Gehzeit: Etwa 5 Stunden.

Höhenunterschied: Etwa 420 Meter.

Wege: Wir wandern zu großen Teilen auf Pfaden und Naturwegen, aber auch auf befestigten Wegen.


Für Kinder geeignet: Ja.

Auch als Radtour geeignet: Nein.

Karten: Wanderkarte W230 Geislingen a. d. Steige, 1:25#000, Landesamt für Geoinformation und Landentwicklung Baden-Württemberg (LGL) in Zusammenarbeit mit dem Schwäbischen Albverein e.V.



Fotos: Dieter Buck; Wikimedia public domain Dr. Eugen Lehler; Landratsamt Göppingen PR; TMBW PR



mit dem Wanderzeichen der Löwenpfade und der roten Raute nach rechts verwiesen. Wir wandern kurz parallel zur Straße, dann biegen wir scharf links ab. Das Sträßchen führt uns etwas später über eine Wiese zum Waldrand. Hier haben wir nach rechts einen ersten schönen Blick nach Geislingen an der Steige.

➡ Am Waldrand finden wir ein großes Schild mit dem Wegverlauf der Felsenrunde. Wir gehen links des Schilds auf einem Pfad in den Wald. Nun steigt es in vielen Serpentinan, bis wir auf der Hochfläche des Michelsberges stehen. Hier halten wir uns links. Im Prinzip wandern wir jetzt immer am Trauf entlang, mal im Wald, mal außerhalb; die Wanderzeichen sind in ausreichender Anzahl angebracht.

➡ Das nächste Ziel, der Jungfrauafels, ist schnell erreicht. Danach kommen wir zum Aussichtspunkt Hausener Fels. Hier knickt der Weg rechts ab. Etwas später geht es in Richtung „Aussichtspunkt Sandgrube“ links ab. Nach sanftem Bergab durch eine Wiesenlandschaft wandern wir nach rechts weiter, gleich danach halten wir uns wieder rechts, nun etwas ansteigend. Bald werden wir nach links in ein Wäldchen verwiesen.

➡ Etwas später können wir vor dem Sendemast nach rechts einen kurzen Abstecher von 100 Metern zum Aussichtspunkt Sandgrube machen. Danach oder ansonsten wandern wir geradeaus weiter. Nach dem Sendemast treffen wir auf einen festen Feldweg. Ihm folgen wir nach links in Richtung des bereits sichtbaren Unterböhrlingen, werden aber noch vor dem Ort nach rechts auf einen Feldweg verwiesen.

➡ Am nächsten querenden Feldweg biegen wir links ab. Er führt uns als Michael-Knoll-Straße in den Ort. Nach der Kreuzung sehen wir wieder eine große Wandertafel, hier gehen wir geradeaus weiter, nun in der Von-Krafft-Straße. Nach den Häusern kommen wir zum Golfplatz. Wir behalten an der Schranke unsere Richtung bei, werden aber gleich nach links zum Restaurant verwiesen.

➡ An diesem spazieren wir links durch den Parkplatz vorbei. Danach geht es abwärts zum Waldrand. Hier biegen wir rechts ab in Richtung „Ramsfels“. Wo der Schotterweg nach rechts zieht, wandern wir nach links im Wald auf einem Pfad weiter. Nach einer Weile erreichen wir den Ramsfels. Von ihm aus bietet sich uns ein prächtiger Blick nach Kuchen. Auch der Tegelberg, die Burg Scharfeneck und die drei Kaiserberge sind zu sehen.

➡ Der Weg knickt hier rechts ab. Nach einer Weile verlassen wir den Wald, nun geht es zwischen Waldrand und Golfplatz weiter. Vor einer Straße halten wir uns links in den Wald in Richtung „Dreimännersitz“.

➡ Es geht bergab zu einem Forstweg, dem wir in Gehrichtung folgen. Bald erreichen wir den Aussichtspunkt „Dreimännersitz“. Hier gibt es nicht nur Spielgeräte und eine Grillmöglichkeit, sondern auch einen hochsitzartigen Ausguck direkt über Kirchheim. Was man sieht, ist auf einer Tafel erklärt.

➡ Von hier aus geht es in Richtung „Schillertempel“ nach links auf einem Pfad bergab. Er knickt bald rechts ab und bringt uns zu einer Straße. Hinter ihr wandern wir auf einem schmalen Pfad bis zu einem Querweg bei einem Hochbehälter. Hier geht es nach rechts weiter. Nun wandern wir durch eine aussichtsreiche Wiesenlandschaft bis wir auf einen asphaltierten Querweg treffen. Auf ihm gehen wir nach rechts hinauf in den Wald und in diesem nach links weiter. Nach etwas Anstieg, dann bergab, knickt der Pfad links ab und wir verlassen den Wald. Gleich darauf sind wir am Schillertempel.

➡ Hier knickt der Wanderweg rechts ab. Wir durchqueren einen stellenweise recht urtümlich wirkenden Wald und erreichen nach einiger Zeit die erste Wandertafel dieser Tour am Waldrand. Nun geht es nach links auf bekanntem Weg zurück.



LÖWENSTARKES WANDERGLÜCK

Länge: 23,4 km

Höhenmeter: 782 m

Dauer: 7:15 Stunden

Schwierigkeitsgrad: 🐾🐾🐾🐾

Ganz mein Revier.

Schon den Löwen in Dir entdeckt? Wandern auf dem längsten Löwenpfad!

Anspruchsvoll und abwechslungsreich ist die neue „Heldentour“ in Lauterstein. Neben vier knackigen Anstiegen bietet die Tagestour wunderschöne Ausblicke, typische Alblandschaften, gemütliche Einkehrmöglichkeiten und zur Krönung der Tour das malerische Schloss Weißenstein.

www.loewenpfade.de



Albtrauf
Eisenregion Schwäbischer

LANDKREIS
GÖPPINGEN

Ein Stück
Schwäbische
Alb!



EINKEHREN

Das Golfplatzrestaurant 19 bietet eine anspruchsvolle schwäbische Küche mit regionalem Fokus, auch die Zutaten werden nach Möglichkeit aus der Umgebung bezogen. Außer altbewährten Gerichten bekommt man auch neue kreative Ideen geboten. Es gibt wechselnde Tagesgerichte und Aktionen, ebenso eine Auswahl an vegetarischen Gerichten.

Restaurant 19

Beim Bildstöckle
73337 Oberböhringen
Tel. +49 7331 64067
www.restaurant-neun-zehn.de

Schwäbische Küche gibt es im Gasthaus Hirsch in Oberböhringen.

Gasthaus Zum Hirsch

Altenstädter Straße 2
73337 Bad Überkingen-Oberböhringen
Mo/Di/Mi geschlossen
Tel. +49 7331 63230
www.gasthaus-hirsch-oberboehringen.de



An der Kante des Jurameers eröffnen sich auf der Felsenrunde immer wieder neue spektakuläre Ausblicke.

Auf- und Abstieg fallen mit Hilfe von Wanderstöcken leichter, die Tour führt aber immer über gut begehbare Pfade.

.....
Aussicht ist das, was viele Wanderer, nicht nur unseren Autor Dieter Buck, auf die Schwäbische Alb zieht. Bei dieser Wanderung erlebt man sie satt.



.....
Dieter Buck
Premiumwanderwege Schwäbische Alb
27 ausgezeichnete Wege mit Qualitätsgarantie
Verlag J.Berg, 160 S.
€ 15,99
ISBN: 9783862467044

Im Südwesten die Besten.




Schwarzwald
Küchen®

Singen + Bad Dürkheim + Freiburg + Ettenheim

Frischer Wind für alte Segler

Segelboote aus Holz haben eine ganz besondere Seele: Hans-Joachim Landolt und Karsten Timmerherm restaurieren sie mit Leidenschaft und Fachwissen in der traditionsreichen Michelsen-Werft am Seemooser Horn bei Friedrichshafen.

Von Thomas Kapitel



Zwei „Refits“ in der Werfthalle: Eine Olsen 34 (links) und ein 30er Schärenkreuzer erfordern Arbeit in luftiger Höhe.

Es ist eine der ältesten Yachtwerften am Bodensee: 1922, also vor fast einem Jahrhundert, hat sie Heinrich Michelsen hier direkt am Seeufer gebaut. Auf dem Gelände am Seemooser Horn, wo einst Claude Dornier seine legendären Wasserflugzeuge konstruierte und heute der Württembergische Yachtclub sein Jollengelände hat.

„Holzboote hat man hier am Bodensee immer entweder neu gebaut oder repariert, wenn was kaputtgegangen war“, erzählt Hans-Joachim Landolt. Historische Boote von Grund auf zu restaurieren, wie er es heute tut – das gibt es erst seit wenigen Jahrzehnten. „Heute sind das hoch geschätzte Oldtimer. Früher waren es einfach nur Schiffe, die in die Jahre gekommen waren.“

Manches, was in der Werft landet, ist schon mehr als in die Jahre gekommen: „Das hier sind unsere Scheunenfunde“, lacht Karsten Timmerherm und öffnet ein großes Schiebetor. Im Halbdunkel strecken sich zwei Schiffsrümpfe, bei genauem Hinsehen über 100 Jahre alte Regattaboote. Lack blättert ab, Holzplanken fehlen, ein Unterwasserschiff mit einer Delle verformt.

„Das hier geht gar nicht, das muss straken“, erklärt Hans-Joachim Landolt. Straken, das ist Niederdeutsch für die optimale Plankenspannung, die dem Boot seine ästhetische und funktionelle Linie gibt: „Es muss dem Auge gefallen. Ohne Buckel, ohne Löcher“, sagt Landolt. „Dann passt es. Messen kann man das kaum, da ist viel Erfahrung und Gefühl dahinter.“

Rechts eine 6mR-Rennyacht Baujahr 1911, die jahrelang in einer Scheune unter der Decke baumelte. „Eng beplankt ist sie, die Struktur in Ordnung“, findet Landolt. „Erstmal mussten wir herausfinden, was das für ein Schiff ist“, sagt Timmerherm. Anhand von Maßen und Ausstattung wird dann recherchiert: „Viele Stunden vor dem Computer und ein bisschen Glück.“ Alte Fotos helfen viel und das Archiv der Zeitschrift „Yacht“, deren frühe Ausgaben bis in Kaisers Zeiten zurückgehen. In diesem Fall wurde er fündig: Entworfen und gebaut bei Abeking und Rasmussen in Lemwerden bei Bremen, elf Meter lang, 1,83 Meter schmal.

Ein „Rennzahnstocher“, wie man heute sagt. Ein „Cruise Racer“ der ganz klassischen Sorte. „Bei A&R hat man uns

sofort geholfen und den Originalplan von 1909 geschickt“, sagt Timmerherm.

Wie viel Teile ausgetauscht werden müssen, wird sich zeigen: „Die Überraschung steckt meist unter den Planken“, weiß Meister Landolt aus Erfahrung. Ganz anders beim Boot nebendran: Die „Falke“ weist fehlende Planken auf und eine verdächtige Delle im Rumpf. Ein altes L-Boot, eine seltene Version mit Kajüte. 1922 gebaut, damals nach dem Ersten Weltkrieg ein beliebtes Regattaboote auf den süddeutschen Binnenseen. 1975 letztmals gesegelt, dann eingelagert und 2011 aus einem Nachlass erworben, heute im Besitz der Werft. „Das gibt mein letztes Projekt“, sagt Hans-Joachim Landolt und streicht mit dem Finger über die Planken. „Mein Boot fürs Alter, wenn mir mein 75er Nationaler Kreuzer zu groß sein wird.“

Es sind solche Projekte, die oft neben dem Alltagsgeschäft laufen und sich über mehrere Jahre hinziehen. Oder als Azubi-Projekte auf der Friedrichshafener Messe „Interboot“ präsentiert werden. Ganz anders bei Kundenaufträgen: Ein 30er Schärenkreuzer aus den 1920er-Jahren



Zwei Meister und ein Scheunenfund: Karsten Timmerherm (links), Hans-Joachim Landolt und die „Falke“, ein L-Boot von 1922.



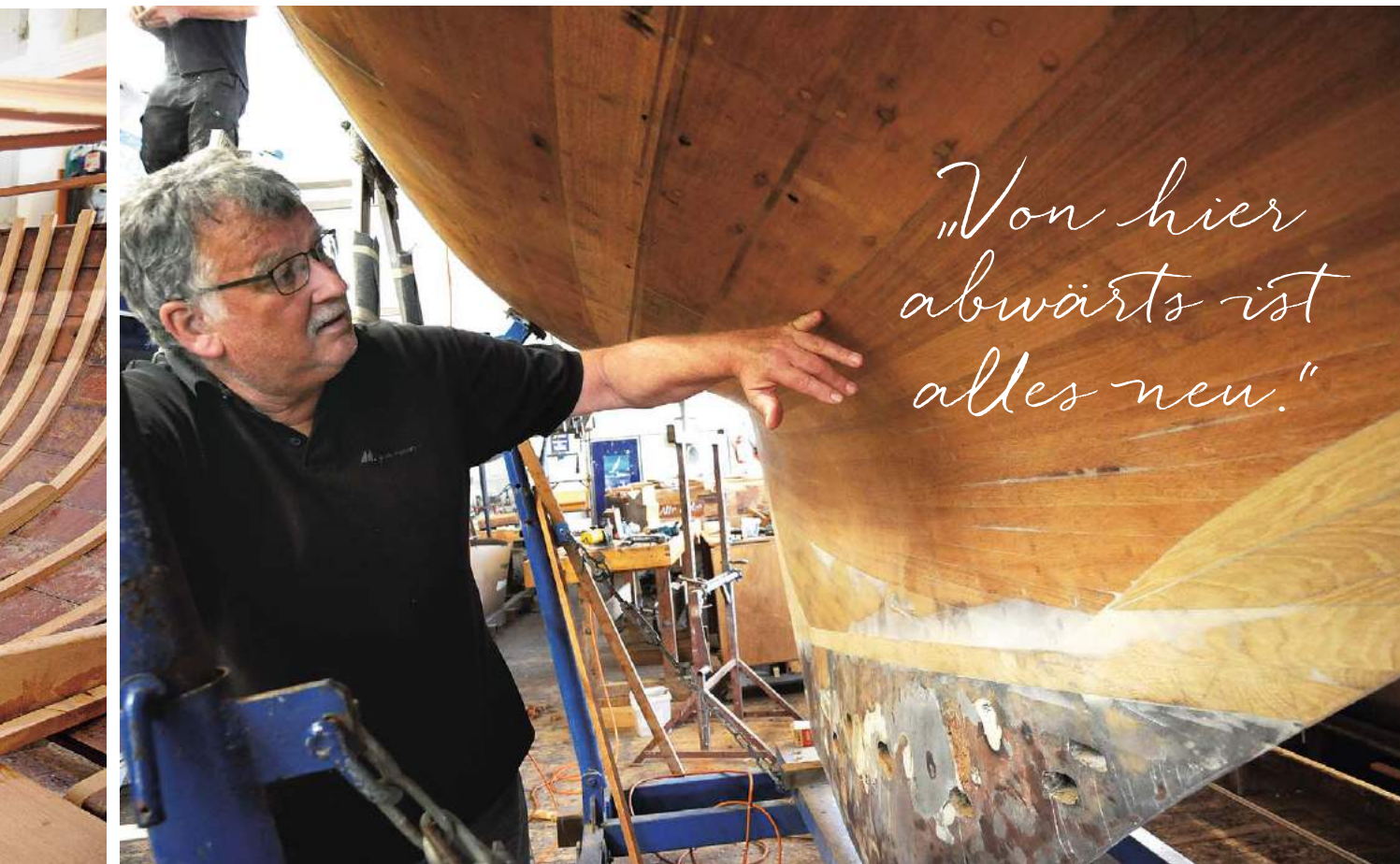
Ästhetik in Holz: Die neue Teak-Bepunktung wird durch den Ankerkasten zum Kunstwerk (links). Die Spanten-Leisten der offenen Jolle werden in Handarbeit unter Dampf gebogen.



Viel Handarbeit: Timmerherm verlegt ein neues Teakdeck auf der Olsen 34, einem dänischen GFK-Klassiker der 1980er-Jahre.



Refit für einen fast 100 Jahre alten 30er Schärenkreuzer. Die historischen „Rennzahnstocher“ sind auf dem Bodensee sehr beliebt und werden gerne sportlich in Regatten gesegelt.



„Die Überraschung steckt meist unter den Planken“, sagt Meister Landolt. Bei diesem 30er Schärenkreuzer war der gesamte Kielbereich „rott“ und musste komplett erneuert werden.

steht in der Werfthalle. Der Eigner, zehn Jahre jünger als das Boot, hat die Schönheit zum Überholen die Werft gebracht, damit er sie guten Gewissens an eine Nachfahrin übergeben kann.

Runderneuerte Holzklassiker

Doch auch hier lauerte die Überraschung unter den Planken – in diesem Fall war das Kielholz „rott“, wie man hier sagt, das den 1.350 Kilogramm schweren Bleikiel halten soll: „Von hier abwärts ist alles neu“, zeigt Landolt auf die Mitte des Unterwasserschiffs. Rund ein halbes Jahr Arbeit für einen Mann steckt in dem 30er, der nun noch diesen Sommer wieder ins Wasser kommt. Rund 60.000 bis 80.000 Euro kostet so etwas. Das klingt viel, ist es aber nicht: Dafür bekommt der Eigner einen runderneuerten Holzklassiker, besser als neu, zum Preis eines neuen Kunststoff-Bootes der eher unteren Mittelklasse.

Bei Hans-Jochen Landolt begann die Leidenschaft für den Beruf schon in der Jugend: Als Neuntklässler hatte er sich ein Starboot gekauft, ein hölzerne Rennjolle,

und hergerichtet: „Da dachte ich mir: Das wär’s doch.“ 1977 begann er seine Lehre in der Michelsen-Werft, lernte traditionellen Holzbootbau, machte seinen Meister an der Bootsbau-Fachschule in Travemünde. 1986 rekonstruierte er, neben der normalen Arbeit, den Vertenskreuzer seines Vaters.

„Zwei Jahre lang habe ich ihn komplett neu aufgebaut, defekte Holzteile und vieles mehr ersetzt.“ Sehr ungewöhnlich damals – und doch der Anfang des Erfolgs: Schon 1988 fragte ihn ein Freund, ob er ihm seinen Malteserkreuzer nicht genau so instand setzen könne. Das Wissen, wie man das macht, sei damals kaum vorhanden gewesen, erzählt Landolt. Nur in der Michelsen-Werft war das anders: Hier war er gut von einem alten Meister beraten. Im Jahr 2000 war es klar, dass er im Alter von 40 Jahren die Traditionswerft übernehmen würde.

Unzählige Traditionssegler hat er seither restauriert, dazu viele Neubauten nach alten Plänen angefertigt. Ein halbes Dutzend 30er Schärenkreuzer, L-Boote, zwei große 75er Nationale Kreuzer – von denen er einen selber segelt. „In den letzten Jahren

haben aber die Restaurierungen die Neubauten verdrängt“, sagt Landolt: „Die Kunden wollen lieber ein echtes altes Schiff mit protokollierter Historie. Die Provenienz wird immer wichtiger. Am besten soll unter den Vorbesitzern ein Kaiser oder König sein, der damit vielleicht sogar eine Goldmedaille gewonnen hat.“

Sicherheit vor Authentizität

Bei aller Authentizität: Die Boote müssen heutigen Sicherheitsansprüchen genügen. Vor allem die Wanten-Aufhängungen: „Es muss ja heute alles größer und schneller sein. Die Segel waren früher auch kleiner, die Tücher nicht so dicht wie heute.“ Und manch ein Eigner bevorzugt jetzt einen Alumast statt der traditionellen Holzmasten – obwohl Landolt auch hier Experte ist und schon unzählige Holzmasten gebaut hat. Landolt ist’s recht: „Wenn einer damit eine Regatta gewinnt, dann ist das genauso für uns als Werft ein Erfolg.“

Die Ausbildungsquote ist enorm bei den Bootsbauern, der Beruf bei jungen Leuten sehr gefragt. „Viele fragen an, die noch nie



Fotos: Thomas Kapitel, Michelsen Werft

Der 75er Nationale Kreuzer „Vinga“ beim Einwassern. Er entstand nach alten Plänen auf der Michelsen-Werft. Typisch für die klassischen Kreuzer: Der lange Kiel und das weit überstehende Heck.

ein Boot gesehen haben, die einfach das Handwerk interessiert“, berichtet Landolt. Dreieinhalb Jahre dauert die Lehre: Praxis im Betrieb, Theorie und Prüfungen an der Fachschule in Travemünde. Was braucht man, um Bootsbauer zu werden?

„Leidenschaft und Talent“ sagt Landolt.

„Man muss nicht zwingend segeln, aber es erleichtert vieles, wenn man weiß, wie ein Boot funktioniert, wenn man es baut. Dazu noch das Talent, das alles handwerklich umzusetzen, dann ist es fantastisch.“ Das bestätigt der neue Lehrherr Timmerherm: „Alle Azubis haben bei uns den Segelschein gemacht, das gehört zur Ausbildung dazu“, sagt der junge Werftchef.

Es ist schon ein sehr traditionelles Handwerk, mit wenig Maschineneinsatz: „Es gibt eben noch keine Kreissäge, die rund sägen kann“, lacht Timmerherm. Viele Werkzeuge werden selbst gebaut oder zweckentfremdet. Ein Hobel mit Hohlkehle etwa oder eine Raspel, mit der man in die Ecken kommt. In der Werfthalle riecht es angenehm nach Holz und Leim. Und Mahagoni-Schleifstaub, der in der Nase kitzelt. Die feine Staubschicht überall stört Timmerherm schon lange nicht mehr: „Das ist normal, den hab ich sogar im Auto“, lacht der junge Bootsbaumeister.

In den Beruf, erzählt Timmerherm, sei er „so richtig reingewachsen“. Mit zehn

Jahren hat er das Segeln angefangen, in der Michelsen-Werft ein Praktikum gemacht, bei Landolt gelernt, den Meister gemacht, ist immer hier geblieben: „Seit 15 Jahren“, sagt Timmerherm. „Man arbeitet ja die meiste Zeit im Leben, da muss es dann schon Spaß machen.“

Ist es eine Frage des Prestiges und des Geldes, ein restauriertes Holzboot zu besitzen? „Nein“, sagt Timmerherm. „Es ist das Segelgefühl. Eine moderne Kunststoff-Yacht, die fährt zwar, aber da merkt man ja nichts. Ich sage immer: Das eine sind Pötte, das andere ist schön.“ So ein schlankes Boot mit langem Kiel und Ypsilon-Spant statt Badewannen-Form mit Flossenkiel, das könne man gar nicht vergleichen.

Natürlich legt sich ein Lacustrer oder ein L-Boot in einer Böe mehr auf die Seite als eine Bavaria – aber die echten Segler lieben das. Auch, was „Komfort“ betrifft: Segelyachten in dieser Größe waren früher keine schwimmenden Wohnwagen, auf Stehhöhe unter Deck konnte man ebenso verzichten wie auf Kühlschrank und Dusche.

Wie antike Möbelstücke

Luxus, den gab es früher im Clubhaus. Wenn ein Segler im fremden Hafen festmachte, dann machte er sich „landfein“ und ging ins Hotel. Auf den Booten selbst ging es dagegen knallhart sportlich zu. Das

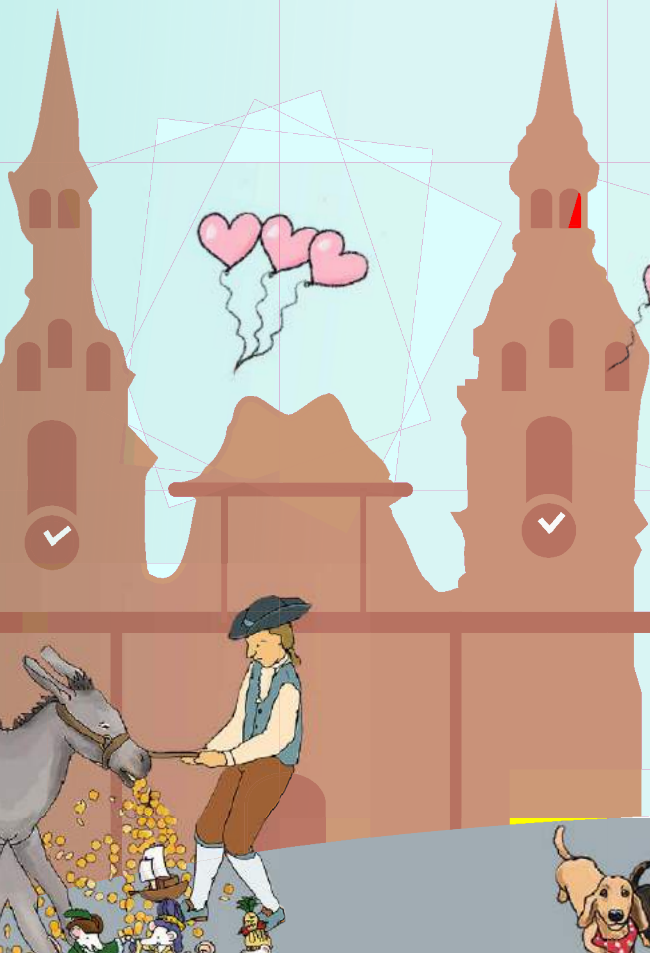
schätzen noch heute die Eigner der segelnden Holzklassiker: Ob Schärenkreuzer, Nationaler Kreuzer, Folkeboot, Meterklasse oder Jollenkreuzer – sie habe ihre eigenen Klassenvereinigungen am Bodensee und segeln ihre Regatten, bei denen es aufs Ganze geht. Wenn sie danach wieder im Hafen sind, wandelt sich das: „Die Boote werden liebevoll abgedeckt, gewartet, gepflegt“, sagt Hans-Joachim Landolt: „Wie ein antikes Möbelstück.“

Im Januar 2020 hat Hans-Joachim Landolt die Michelsen-Werft, die 2022 ihr 100-jähriges Bestehen feiert, an seinen Nachfolger Karsten Timmerherm übergeben. Mit sechs Auszubildenden, sieben Mitarbeitern und zwei Wandergesellen. Landolt selbst arbeitet noch zwei Tage in der Woche mit. Da bleibt viel Zeit für den Enkel und vor allem fürs Segeln. Und für sein letztes Projekt: die „Falke“ von 1922. „Die Linien sind in Ordnung, ich muss nur die Kajüte entfernen, alle Teile austauschen, neu beplanken“, freut sich Landolt. „Das gibt einen hervorragenden Daysailer, der ordentlich segelt.“

Michelsen Werft

Am Seemooser Horn 16
88045 Friedrichshafen
www.michelsen-werft.de

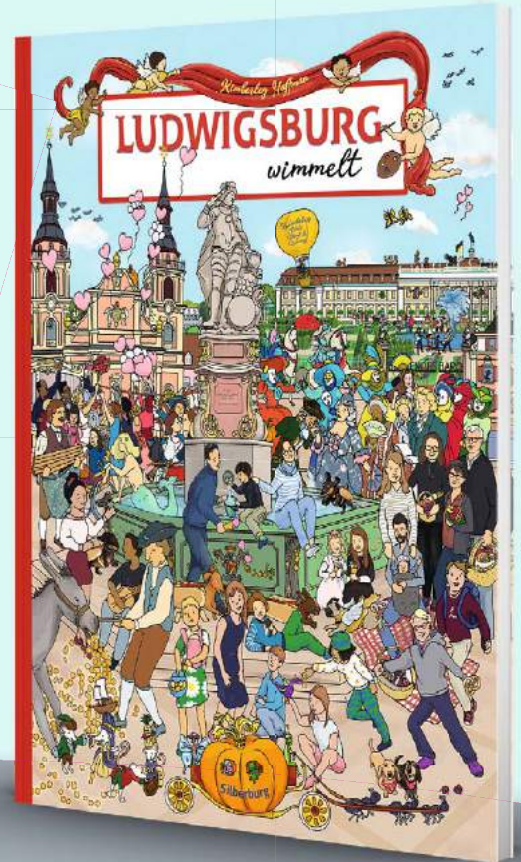
AB INS GEWIMMEL!



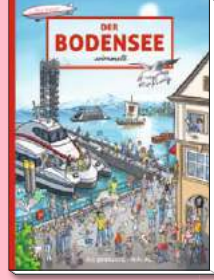
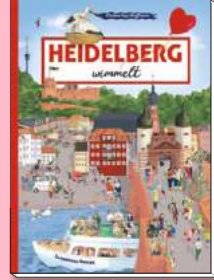
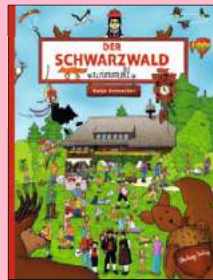
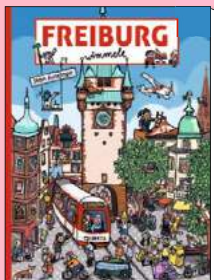
NEU

16 Seiten · € (D) 14,99
ISBN 978-3-8425-2138-4

Dieses liebevoll
illustrierte Wimmelbuch
garantiert großen Spaß
für Groß und Klein, Ein-
heimische und Besucher
der Barockstadt.



NEU



Weitere Wimmelbücher aus dem Ländle finden Sie unter WWW.SILBERBURG.DE



JETZT IN IHRER BUCHHANDLUNG VOR ORT
ODER DIREKT UNTER SILBERBURG.DE

Mit einer Direktbestellung im Verlag oder dem Kauf im Buchhandel unterstützen Sie
sowohl Verlage und Autoren als auch Ihren Buchhändler.



SILBERBURG

Nachhaltig und natürlich – der Kosmetik-Pionier

Seit seiner Gründung setzt Weleda Maßstäbe bei Naturkosmetik und anthroposophischen Arzneimitteln. Der Heilpflanzengarten in Schwäbisch Gmünd ist ein europaweit einzigartiger Hort der Biodiversität.

Von Martina Pahr

Calendula, auch Ringelblume, Sonnenwirbel, Mariengold genannt. Kaum eine andere Heilpflanze ist so vielseitig und wirksam.





Weleda in Schwäbisch Gmünd: Nachhaltigkeit war hier schon Programm, lange bevor sie zum Trend wurde – Rudolf Steiner sei Dank!

Heute ist schon um halb sechs Feierabend in der Herstellung. Einige Stunden früher als sonst, wie Bernd Kuhn erklärt, Hersteller im Bereich Naturkosmetik Bulkware. Dass „Bulk“ nicht Menge, sondern schiere Masse bedeutet, wird bei einem Blick auf die riesigen Plastikcontainer klar, die 900 Kilogramm Öl fassen. Und die enormen Metallkessel mit bis zu 10.000 Litern Inhalt. In einem kleineren Kessel wird gerade Rasiercreme gerührt. Der Prozess der Herstellung an sich, so Kuhn, sei wie überall. Der wesentliche Unterschied liege in den hochwertigen Rohstoffen, die ohne jede Chemie, Mineralöle oder Mikroplastik auskommen.

Da geht es wortwörtlich nicht immer so glatt, wie wenn man den Chemiebaukasten bemüht: Wenn die Rasiercreme weiter grieselt, wird sie entsorgt. Die Marke Weleda hat immerhin einen weltweit ausgezeichneten Ruf zu verteidigen – auch intern. Dass man das Arbeitspensum so flexibel auf die Woche aufteilen kann, damit Zeit für die Spiele der Fußball-EM ist, gehört zu einer soliden

Work-Life-Balance, die hier in Schwäbisch Gmünd für rund 1.000 Mitarbeiter gilt.

Weltweiter Vorreiter

Für ein gutes Arbeitsklima sorgen ebenso die vielfältigen Teilzeit-Arbeitsangebote, die betriebseigene Waldorf-Kindertagesstätte, der Mitarbeitergarten, in dem gemeinsam Gemüse angebaut werden kann, die „Werkstunden“, in denen Themen rund um Nachhaltigkeit von Gastreferenten erörtert werden, und – last but not least – das Kantinenessen, das im kommenden Jahr noch größeren Fokus auf Nachhaltigkeit und Regionalität legen will. Der Gedanke dahinter: Arbeit, die als sinnvoll empfunden wird, wird gern und gut erledigt. Weleda hält für diese Arbeitsbedingungen seit 2003 das Zertifikat „audit berufundfamilie“.

Und dies ist bei weitem nicht die einzige Belobigung oder Auszeichnung der Firma. Unter anderem hat die Marke, als eine von zwei führenden weltweit, die neue UEBT-Zertifizierung für nachhaltige Beschaffung und Nutzung von Rohstoffen bekommen.

Werte wie Ressourcenschonung, Naturverbundenheit und Achtsamkeit, die aktuell immer mehr Aufmerksamkeit bekommen, stellten von Anfang an, dem anthroposophischen Hintergrund von Weleda geschuldet, die Basis des Unternehmens dar.

Was seinerzeit noch recht „exotisch“ anmutete, hat sich mittlerweile längst als Trend etabliert, bei dem Weleda eine Pionierrolle einnimmt. In der Konfektionierung, wo Öle, Pasten und Cremes abgefüllt werden, wird aktuell noch Aluminium benutzt, das für den Produktschutz unerlässlich ist. Daraus macht man, gemäß des Anspruchs an Transparenz in der Betriebskommunikation, kein Geheimnis. Doch man arbeitet zeitgleich am Einsatz von recyclebarem Aluminium.

Das bekannte grüne Glas, in das die Öle kommen, liefert übrigens Jägermeister, erfährt man vor Ort. Was zu Füßen der Schwäbischen Alb hineingefüllt wird, ist zwar nicht hochprozentiger, dafür aber ganz klar hochpreisiger, wie ein Blick in die



Bis 1928 kam die Naturkosmetik des Hauses unter dem Namen „Everon“ auf den Markt. Auch jüngere Produktlinien wie „Skin Food“ basieren auf dem ursprünglichen Ansatz.

legendäre „Schatzkammer“ Weledas veranschaulicht.

Bernd Kuhn präsentiert nicht ohne Stolz kostbare ätherische Öle im Wert von rund drei bis vier Millionen Euro im Keller. Zehn Kilo Vanille kosten rund 8.000, ein Kilo Rosenöl – aus einer Tonne Blütenblätter gewonnen – knapp 10.000 Euro. Normalerweise. Doch auch bei Preisschwankungen aufgrund knapper Ernten sind günstigere

Ersatzstoffe oder Zukäufe bei fremden Lieferanten keine Option. Jasmin, Sandelholz, Thymian, Tunesisches Rosmarinöl, Muskatellersalbei, Myrrhe, Weihrauch, Cassis-knospen, Öl von roten und grünen Mandarinen ... einiges duftet köstlich, anderes wirkt in Reinform doch eher befremdlich. Natur pur als Grundlage des Sortiments.

Geistiger Impulsgeber für die Gründung als pharmazeutischer Laborbetrieb mit

eigenem Heilpflanzengarten war vor einem Jahrhundert kein Geringerer als der Vater der Anthroposophie, Rudolf Steiner. Die Wiederherstellung von Gesundheit geht bei seinem ganzheitlichen Ansatz Hand in Hand mit dem Erhalt von Schönheit; ebenso wie Naturwissenschaft mit Geisteswissenschaft Hand in Hand geht und schließlich das Wohl des Menschen mit dem der Natur. Der Anspruch ist, mit



Forschen, überprüfen, weiterentwickeln ... Weleda will sich nicht auf den Lorbeeren als Pionierin ausruhen.

und nicht gegen den Organismus zu arbeiten, indem die Arznei- und auch Pflegeprodukte die körpereigenen Heilungskräfte aktivieren und Regeneration auf natürliche Weise anregen.

Zusammen mit der niederländischen Ärztin Ita Wegmann gründete der in Österreich geborene Philosoph Steiner in der Schweiz und Stuttgart jeweils Aktiengesellschaften. Die Stuttgarter

„Der Kommende Tag AG – Aktiengesellschaft zur Förderung wirtschaftlicher und geistiger Werte“ kaufte 1920 den Mühlenbetrieb „Colonial-Werke Paul Rumpus“ in Gmünd auf. 1921 gingen beide AGs dann als „Internationale Laboratorien und Klinisch-Therapeutisches Institut Arlesheim A.G.“ zusammen.

Die Namensgeberin Weleda lebte im Jahre 70 n. Chr. als germanische Priesterin



Im pharmazeutischen Laborbetrieb werden die unterschiedlichen Wirkstoffe der verschiedenen Heilpflanzen umsichtig extrahiert.

und Heilerin. Dies ist bekannt – doch ob man es nun „Weleda“ oder „Velleda“ ausspricht, mit der Betonung auf der zweiten oder aber ersten Silbe, wird auch innerbetrieblich individuell gehandhabt. Während die Naturkosmetik anfangs noch unter dem Namen „Everon“ verkauft wurde, wurde schließlich 1928 Weleda ins Handelsregister eingetragen – damals noch mit bescheidenen zwölf Mitarbeitern am Standort im Schwabenland.

Hauseigener Heilpflanzengarten

Den immer größeren Wettbewerb, der sich mit günstigerer Naturkosmetik auf einen aufgeschlossenen Markt drängt, sieht man im Hause entspannt. Zum einen freut man sich, dass die drängenden Themen der Zeit, wie Nachhaltigkeit, Artenvielfalt und Ressourcenschonung, immer mehr Beachtung bekommen. Zum anderen hat man den Anspruch, sich nicht auf der Vorreiterrolle in Sachen Naturkosmetik auszuruhen, sondern sie weiterhin einzunehmen.

Dafür sorgen neben den geliebten Werten des Unternehmens immer neue Produktlinien, die Aufmerksamkeit bringen: Serien wie Skin Food, Granatapfel



Bei der „Vegetabilisierung von Metallen“ werden gelbe Heilpflanzen wie Johanniskraut mit Goldstaub gedüngt.



Das Labyrinth aus Lavendel wurde 2014 zur Landesgartenschau in Schwäbisch Gmünd angepflanzt – und begeistert noch heute.

oder – neu dabei – der Feigenkaktus für Feuchtigkeit. 2020 wurden 79 Prozent des Umsatzes mit den rund 120 Produkten im Bereich Naturkosmetik und Diätetika erzielt, 21 Prozent mit mehr als 1.000 Fertig-Arzneimitteln.

In Deutschland, Österreich und der Schweiz hält man einen soliden Marktanteil; internationale Märkte wie Südkorea oder

China werden gerade erschlossen. Im Stammhaus im Schweizer Arlesheim werden ebenfalls Arzneimittel und die „flüssigeren“ Produkte wie Shampoos, Gesichtswasser und Lotionen hergestellt. Ein Blick in die Welt der stattlichen Zahlen: Die Marke ist in 55 Ländern erhältlich, hat 24 Niederlassungen, 50 Lieferanten und macht 429 Millionen Euro Umsatz.

Das Herz des Unternehmens bildet – natürlich und naturgemäß – der hauseigene Heilpflanzengarten, der mit 23 Hektar der größte Europas ist – und einer von insgesamt acht Gärten weltweit, in denen Weleda anbaut. Er liegt im Schwäbisch Gmünder Ortsteil Wetzgau nebenan, wo man 2014 die Anlage um vier Hektar erweiterte und sie speziell für die Landesgartenschau gestaltete. Vieles davon, wie etwa das Labyrinth aus Lavendel, blieb erhalten und kann noch heute besucht werden.

Doch Susanne Lutz, Gartenführerin aus Leidenschaft, vermisst immer noch die Blumenuhr, deren erste Blüten sich um sechs Uhr morgens öffneten, jede Stunde andere, bis schließlich am Abend die Engelstrompete mit ihrem betörenden Duft den Reigen beschloss. Deren Pflege war allerdings extrem aufwändig; die knapp 30 Gärtner haben auch so alle Hände voll zu tun, die gesamte Anlage nach den Regeln der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu pflegen, strikt ohne Pestizide oder Insektizide, sondern mit natürlichen Mitteln.

Diese Art zu wirtschaften hat Rudolf Steiner ebenfalls mit einer Reihe von Vorträgen angestoßen, die er Anfang der 1920er Jahre hielt und mit denen er etliche der skeptischen schwäbischen Landwirte überzeugen konnte. Auf dem Areal finden sich vier Teiche, zum Teil mit selbst wiederaufbereitetem Brauchwasser gefüllt, Laufenten und Bienenstöcke. Man achtet auf einen sinnvollen Fruchtwechsel, mischt Kompost nach Vorgabe Steiners, lässt Felder zwischendurch brachliegen und bereitet den Boden mit Gründüngungen gezielt auf die nächste Aussaat vor.

Das Weidentor, das zum Garten führt, wird nur im Rahmen von Führungen geöffnet, gehören doch zu den rund 280 für Arzneien und Kosmetika genutzten Heilpflanzen auch hochgiftige wie etwa der Blaue Eisenhut. Die Dosis macht das Gift: Was in hoher Konzentration tödlich ist, wirkt stark verdünnt heilsam bei Nervenschmerzen oder Halsentzündung. Wie in der Homöopathie arbeitet man nicht mit der Menge an Wirkstoff, sondern mit der Information – was oft als esoterisch

Fotos: Weleda PR

belächelt, aber immer öfter durch neue wissenschaftliche Erkenntnisse bestätigt wird.

Direkt daneben leuchten tausende Calendulablüten auf einem Feld. Die damit gefertigte Babycreme ist mit vier Millionen verkauften Artikeln pro Jahr ein Dauerbrenner. In der Tinkturenherstellung am selben Standort wird vieles vom Geernteten gleich nebenan zu Ölen und Auszügen verarbeitet; im anschließenden „Erlebniszentrum“ finden regelmäßig Vorträge und Workshops statt, die sowohl Fachleute als auch Touristen anziehen.

Der zweitgrößte Arbeitgeber Schwäbisch Gmünds (Tendenz steigend) ist ins kulturelle Leben der Stadt gut eingebunden und beteiligt sich als Sponsor an Veranstaltungen wie etwa dem Festival für europäische Kirchenmusik. Gemeinsam mit der Stadt wurde dieses Jahr MUNDI auf den Weg gebracht, eine Bildungsinitiative für nachhaltige Entwicklung, die Themen wie Biodiversität, gesunde Böden und Klimaschutz erfahrbar machen will.

Mit dem Spatenstich für ein großangelegtes Neubauprojekt für Logistik und

Produktion hat Weleda ein Bekenntnis zum Standort abgelegt, das von allen Seiten begrüßt wird. Dafür wurden im Industriegebiet Gügling 72.000 Quadratmeter Fläche erworben, von denen gerade mal ein Fünftel bebaut werden soll. Vollkommen klimaneutral und – gemäß des Firmenmottos „Im Einklang mit Mensch und Natur“ – nach neuesten ökologischen Standards, die für den Energiebedarf sowohl Geothermie wie auch Photovoltaikanlagen nutzen.

Zugegeben: Das 100. Jubiläum hat man sich anders vorgestellt; man wollte ein großes Fest für die Belegschaft, eins für die Kundschaft und eins für Aktionäre feiern. Aufgrund von Corona wird nun dieses Jahr nur digital gefeiert, nächstes Jahr dann analog nachgeholt. Und der wunderschöne Garten kann ebenfalls nicht nur „in echt“, sondern genauso virtuell besucht werden.

Weleda

www.weleda.de

Virtueller Gang durch den Garten:
opengarden.weleda.de/360

Advertorial

SPANNENDE AUDIO-TOUR

Nagolder Geschichte neu erleben!

In eigenem Tempo durch die historische Altstadt schlendern, tief eintauchen in die Nagolder Geschichte und zu insgesamt 24 Stationen spannende Information erhalten – das können Besucher der Nagolder Innenstadt mit der neuen Audio-Tour. Wer war die „Wüste Urschel“? Wo steht das älteste Haus Nagolds? Welche berühmten Persönlichkeiten haben im Hotel Post logiert? Was geschah bei der Hirsch-Katastrophe? Diese und viele weitere Themen ziehen die Zuhörer in den Bann längst vergangener Zeiten.

Durch das Scannen von QR-Codes, die an den Fußgänger-Stelen in der Innenstadt neben dem Hinweis „Historischer Stadtrundgang“ angebracht sind, gelangt der Besucher über den Internetbrowser direkt zur Startseite der Audio-Tour in der Web-App. Das Herunterladen einer speziellen App ist nicht erforderlich. Für alle fremdsprachigen Besucher ist die Audio-Tour auch in englischer Sprache erhältlich.

Der Audio-Rundgang beginnt am Urschelbrunnen, direkt neben dem Rathaus und führt weiter am Rathaus vorbei, Richtung Steinhaus und Stadtkämmerei. In einer Karte in der Web-App sind alle Stationen des Stadtrundganges eingezeichnet. Folgt man dieser Reihenfolge, so schlängelt sich der Rundgang auf einer Länge von etwa 1,4 km durch die Innenstadt. An jeder der 24 Stationen gibt es eine ein- bis zweiminütige Audio-Datei zum Anhören, einen ausführlichen Text mit geschichtlichem Hintergrund und eine Gegenüberstellung beeindruckender Bilder aus der Vergangenheit und der aktuellen Zeit. Für den kompletten Rundgang sollte man sich ca. eine Stunde Zeit nehmen.

Für alle, die nicht die Möglichkeit haben, die Audio-Tour direkt in Nagolds historischer Altstadt zu erleben, gibt es die Tour online unter www.nagold.de/audiotour-altstadt



Tourist Information im Rathaus

Markstraße 27-29, 72202 Nagold
Tel: 07452/681135
tourismus@nagold.de
www.nagold.de/Tourismus



Gerade im Herbst ein wunderbar leuchtendes Farbenspiel: das beliebte Ausflugsziel Blumeninsel Mainau. Aus der Luft gut zu erkennen sind die riesigen Gewächshäuser.

BILDERBUCH MANFRED GROHE

Das „Schwäbische Meer“ vom Herbst verzaubert

Der Bodensee lockt mit Inseln, Schlössern, Klöstern, Kirchen, Kultur, „Weißer Flotte“, Blumenpracht und Naturschutzgebieten. Mit pulsierenden Städten und einem spannenden Um- und Hinterland. Die faszinierenden Luftbilder von Manfred Grohe geben neue Einblicke in eine vertraute Region.

Fotos: Manfred Grohe



Das archäologische Freilichtmuseum in Uhlingen-Mühlhofen zeigt Rekonstruktionen der im Bodensee und im Alpenvorland gefundenen Pfahlbauten der Stein- und Bronzezeit (UNESCO-Weltkulturerbe).

Die als „Basilika Birnau“ bekannte Kirche St. Marien am Nordufer des Bodensees (Gemeindeteil Birnau von Uhlingen) zählt zu den wichtigsten barocken Wallfahrtskirchen der Region.





Die Aufbereitungsanlage der Bodensee-Wasserversorgung hoch auf dem herbstlichen Sipplinger Berg. 149 Kommunen und 34 Zweckverbände in Baden-Württemberg beziehen für ihre Bürger das Trinkwasser aus dem Überlinger See.

Die Herbstsonne strahlt über den Weinbergen von Hagnau. Hier wurde 1881 die älteste Winzergenossenschaft Badens gegründet.

Der Bodensee als Eldorado für Wassersportler. Die Ultramarin Marina in Kressbronn-Gohren bietet auf 200.000 qm Hafensfläche 1.400 Liegeplätze für Segler und Motorboote.



Dort, wo der Bodensee am Untersee wieder in den Rhein übergeht, liegt das pittoreske Schweizer Städtchen Stein am Rhein mit seinem wunderbar erhaltenen Altstadtkern.



Die naturbelassene Radolfzeller Aach schlängelt sich im Ried zwischen der Mettnau (links) und der Höri in den Zeller See.



Die historische Altstadt von Meersburg, ein beeindruckendes Ensemble von Kultur und Geschichte. Von der kleinen Mole hat gerade eine Fähre abgelegt.



„Mister Luftbild“ Manfred Grohe

Eine umfangreiche Fotosammlung seiner schönsten Luftaufnahmen rund um den Bodensee krönt als Bildband die Leistung des renommierten Fotojournalisten. Siehe auch Interview mit Manfred Grohe ab S. 70. Die fundierten Erklärtexte stammen von Kulturwissenschaftler Dr. Wolfgang Albers aus Reutlingen.



Manfred Grohe
Faszination Bodensee
 Verlag Oertel + Spörer
 360 Seiten, durchgehend
 vierfarbig bebildert
 € 59,95
 ISBN: 9783965550438

AUEROCHSEN ALS LANDSCHAFTSPFLEGER

Mission Urviech

Im Jagsttal hält Manfred Hertlein mit Unterstützung der Comboni-Missionare eine Herde Auerochsen, Vorfahren heutiger Hausrinder. Am renaturierten Sixenbach ist dabei ein kleines Naturparadies entstanden.

Von Andreas Scholz





Es ist Mittwochnachmittag. Martin Hertlein sieht aus dem Fenster und registriert die warmen Sonnenstrahlen, die das Blech der Autos auf den Parkplätzen vor seiner Werkstatt glänzen lässt. Der Möbelschreiner aus Rainau-Saverwang sitzt schon seit mehreren Stunden mit seiner Lebensgefährtin Ute Lechler im Büro. Nun zieht das schöne Wetter die beiden nach draußen. „Jetzt ist eine gute Gelegenheit, um mal wieder nach den Ochs zu sehen.“ Zwar ist Hertlein in seiner Werkstatt im Josefstal unter der Woche stark eingespannt, doch lässt er sich regelmäßige Stippvisiten bei seiner Auerochsen-Herde nicht nehmen.

Seit 2009 hält der Nebenerwerbs-Landwirt im Josefstal nahe Ellwangen eine Auerochsen-Herde, die am renaturierten Sixenbach gras. „Die Auerochsen sind eine Rückzüchtung. Denn der Auerochse ist eigentlich der Vorfahre unserer Hausrinder“, erklärt Hertlein. Bei einem Rundgang zur Ochsenweide kommt er regelrecht ins Schwärmen, wenn er von den Vorzügen des Auerochsens spricht. Bevor er jedoch weiter ins Detail geht, steigt der Ochsenhalter langsam über den Weidezaun und nähert sich vorsichtig seinen Tieren. Die Ochsenherde hat sich bei dem warmen Sommerwetter ein schattiges Plätzchen unter Bäumen gesucht.

Vorsicht ist angesagt

Ute Lechler weiß, dass ihr Lebensgefährte stets behutsam und umsichtig vorgeht, wenn er sich mitten in die Ochsenherde begibt. „Auerochsen sind wilder und nicht so zahm wie Hausrinder. Die lassen sich nur ungern streicheln“, sagt sie. Hertlein nimmt ein Grasbüschel in die Hand und streckt es einem mächtigen Ochsen mit imposanten Hörnern entgegen: „Anderl“ ist seit rund zwei Jahren der Leitbulle auf der Weide im Josefstal und der Nachfolger von Amir, der viele Jahre die Herde souverän leitete.

Die Auerochsen trotzen Kälte, Regen, Sturm und Wind, sie sind ganzjährig auf der Weide. Nur im Winter füttert Hertlein mit Heu zu. Bei der Wasserversorgung

Martin Hertlein sieht regelmäßig nach seinen Auerochsen. „Anderl“ (oben links) mit den großen Hörnern ist das Leittier.



Ute Lechler lebt gerne mit Martin Hertlein und seiner Auerochsen-Herde im Josefstal.



Auerochsen im Josefstal

Martin Hertlein
 Combonistraße 57
 D-73492 Rainau-Saverwang
 Tel.: +49 7961 - 562 756
www.auerochsen-im-josefstal.de

Comboni-Standort Ellwangen

Missionshaus Ellwangen
 Rotenbacher Str. 8
 D-73479 Ellwangen
ellwangen@comboni.de
 Tel.: +49 7961 - 905 50

Der beeindruckend mächtige Vorfahre unserer Hausrinder. Die Auerochsen im Josefstal sind eine Rückzüchtung.

geht es bei den Auerochsen ebenfalls autark zu. Der Sixenbach führt selbst im Hochsommer genug Wasser. Das Areal am renaturierten Gewässer gehört zum Eigentum der Comboni-Missionare. Hertlein, der Ende der 1970er-Jahre das Schreinerhandwerk bei den Comboni-Missionaren lernte und danach noch eine Zimmermannslehre draufpackte, bewirtschaftet das Gelände in Erbpacht.

Ökologische Rasenmäher

Hertlein, der mit sechs Geschwistern im Jagsttal bei Mulfingen-Ailringen groß geworden ist, gefällt das ländliche Leben in Saverwang an der Jagst. „Ich bin praktisch einfach nur flussaufwärts gezogen“, scherzt er. Sein Onkel hatte einst im Mittleren Jagsttal bei Mulfingen einen Landwirtschaftsbetrieb. Dort half der Neffe in der Kindheit und Jugend kräftig mit. Das Hohenloher Land ist eher evangelisch geprägt, aber die Gemeinde Mulfingen bildet eine katholische Enklave.

Über katholische Jugendgruppen und religiöse Liederabende der Comboni-Missionare kam Hertlein erstmals mit ihnen in Berührung. „Bei uns im Dorf gab es bereits ein paar junge Burschen, die bei den Missionaren eine Schreiner Ausbildung absolvierten und nur Gutes berichteten“.

So machte er sich eines Tages in jungen Jahren auf den Weg zur Ordensgemeinschaft in Ellwangen und blieb bis heute im Ostalbkreis. Auch Ute Lechler, die bei Ellwangen aufgewachsen ist, kehrte nach 35 Jahren in Schwäbisch Hall zurück zu ihren heimischen Wurzeln. „Ich dachte eigentlich, dass ich das städtische Leben und die schöne Altstadt in Schwäbisch Hall vermissen würde. Aber mir gefällt die Ruhe am Sixenbach mit den Auerochsen“.

Früher waren die Comboni-Missionare noch mit Traktor und Mähmaschinen am Sixenbach zugange. Inzwischen übernehmen die Auerochsen komplett die Landschaftspflege als „ökologische Rasenmäher“. Die 7,5 Hektar große Sixenbach-Aue bildet heute dank natürlicher Beweidung wieder ein wichtiges Biotop für viele seltene Tiere und Pflanzen.

Das freut den Landschaftserhaltungsverband Ostalbkreis mit Sitz in Aalen ebenfalls. „Wir haben zu Geschäftsführer Ralf Worm und seinem Team einen guten Draht“, sagt Hertlein. Dem Landschaftserhaltungsverband sind der Erhalt, die Pflege und die Wiederherstellung von extensiv genutzten Lebensräumen ein wichtiges Anliegen.

Von 2011 bis 2016 teilten sich die Auerochsen die Weidewiesen am Bach mit Konik-Wildpferden. Doch seit 2016 haben die Auerochsen am Sixenbach das alleinige „Weidenutzungsrecht“. „Eigentlich hat das Zusammenleben mit Pferden und Ochsen gut funktioniert. Aber für die Wildpferde war das Nahrungsangebot in der Sixenbach-Talaue auf Dauer zu nährstoffreich“, berichtet Hertlein.

Auerochsen-Besucherweg

Die Begegnung mit rund einem Dutzend rückgezüchteter Auerochsen ist für jeden Spaziergänger ein Naturschauspiel. Deshalb wurde schon vor Jahren ein Besucherweg zur Herde eingerichtet. Hertlein: „Von dort aus lassen sich die Tiere ungestört beobachten.“ Mit einem Massenandrang rechnen Hertlein und Lechler im Josefstal aber ohnehin nicht. Schließlich zieht es die meisten Tagesausflügler eher zum Bucher Stausee, zum Limestor bei Dalkingen oder zur barocken Pracht in der Ellwanger Altstadt.

„Durch Saverwang führt aber auch der Jakobsweg, und da sind dann eher Wanderer

unterwegs, die Natur und Stille schätzen und weniger Müll hinterlassen“, sagt Ute Lechler lachend.

Auf den Informationstafeln rund um den Auerochsen-Besucherweg erfahren Wanderer mehr über die Renaturierung des Sixenbachs und die Evolutionsgeschichte des Auerochsen sowie die spätere Rückzüchtung durch die Gebrüder Lutz und Heinz Heck. Einst war der Auerochse oder Ur (*Bos primigenius*) schon vor 250.000 Jahren weit verbreitet, und zwar nicht nur in Mitteleuropa.

„Der Stammvater unserer Hausrinder war fast in ganz Europa, Asien und Nordafrika verstreut. Wie Mammut oder Wollnashorn weideten die Auerochsen gerne in Fluss-Auen. Mit den großen, gebogenen Hörnern, dem weißen Maul, der hellen Rückenlinie und einem Gewicht von bis zu 900 Kilo war ein ausgewachsener Auerochsen-Stier eine imposante Erscheinung“, erzählt Hertlein.

In der Steinzeit sowie bei Kelten und Germanen galt ein Auerochse als beliebte Jagdtrophäe. Damals wie heute führte der „Expansionsdrang“ des Menschen zur Rückdrängung der Natur, und der Auerochse starb letztlich aus. Die letzte Ur-Kuh wurde um 1627 von Wilderern in Polen erlegt. Die heutige Auerochsen-Generation, auch die Herde von Martin Hertlein, sind allesamt Rückzüchtungen.

Es waren mit Lutz und Heinz Heck zwei berühmte Zoodirektoren, die in den

1920er-Jahren die Rückzüchtung vorantrieben. Die Brüder gingen davon aus, dass der ursprüngliche Auerochse sein genetisches Erbmateriale in Hausrindern hinterlassen hatte.

Die Brüder experimentierten daher viel mit Kreuzungen naturnah gehaltener Rinderrassen, um die charakteristischen Eigenschaften des Auerochsen wieder herzustellen. Das sogenannte Heckrind bleibt aber dennoch eine Nachschöpfung: Eine ausgerottete Rasse wie der Auerochse kann auch durch Zucht nicht vollständig zurückgewonnen werden.

Kräftiger im Geschmack

Die Auerochsen oder „Heckrinder“ sind Martin Hertlein und Ute Lechler aber trotzdem recht ans Herz gewachsen. Dennoch müssen sie sich gelegentlich von einzelnen Tieren trennen. „Die Herde soll eine bestimmte Größe nicht überschreiten. Außerdem gibt es zwischen männlichen Tieren eine große Konkurrenz“, weiß Hertlein. Da ist eine Selektion unvermeidlich.

Die Jagsttalmetzgerei Schlipf in Jagsthausen sowie die Metzgerei Ilg in Saverwang führen dann die Schlachtung der Tiere durch. Das Auerochsen-Fleisch bietet Hertlein vor allem in der Direktvermarktung an: „Die Nachfrage nach Auerochsenfleisch ist da. Die Ochsen sind das ganze Jahr auf der Weide und deshalb ist das Fleisch dunkler, muskulöser und kräftiger im Geschmack als das der Hausrinder“.

Fotos: Andreas Scholz; Wikimedia CC BY-SA 4.0 Michail Köpping

Anzeige

Für Stadt, Land, Bus & Bahn

Vom Flughafen Stuttgart bis zum Bodensee – preiswert unterwegs mit dem Tagesticket Gruppe.

Fünf Personen, ein Tag, naldoweit, 22,00 Euro! Jetzt auch als Handy- und Online-Ticket. Alle weiteren Infos auf www.naldo.de.



Kulturdenkmal und Zeitkapsel

Fast jeder deutsche Haushalt besitzt ein Produkt der Firma WMF, selbst wenn es nur ein Salzstreuer ist. Ein kleines, aber feines Museum in Geislingen an der Steige soll nun die historische Bedeutung der Alltags-Design-Ikonen aus dem Schwabenland festigen.

Von Helmut Werb



Zuständig für Form und Vergangenheit: Heinz Scheiffele (l.), Leiter und Schöpfer des Archivs, und Achim Böstler, Designchef für alle WMF-Marken.



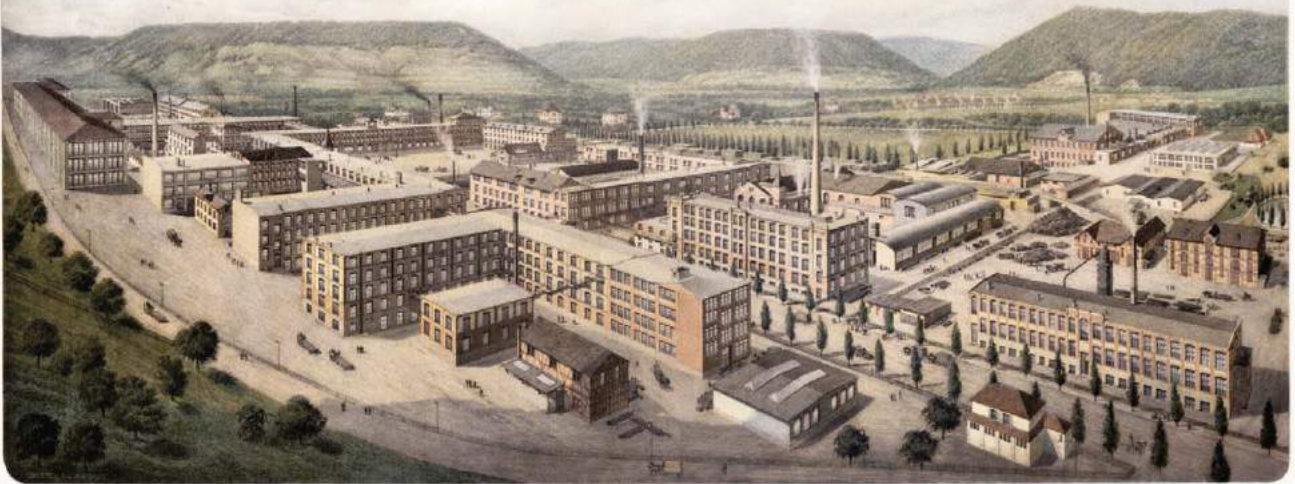
(v.l.o. im Uhrzeigersinn) Pokalvase
Ikora Paul Haustein
20er Jahre;
1934 Steinzeugbüste
von Gerda Conitz;
1925 WMF Vase,
Myra Glas;
1932 Besteckserie
2500 Kurt Mayer;
1930 Bowle Karl
Holzinger, Mikora-
Metall,
1957 erster WMF
Schnellkochtopf.



Entgegen der Annahme, dass WMF für Besteck und Cromargan-Kochtöpfe steht, zeigt der Fundus des Museums auch den kunsthistorischen Hintergrund früherer Produktionen wie z.B. Pokale, Büsten, Vasen und vieles mehr.



Beherrschte schon früh die ganze Stadt Geislingen:
die Württembergische Metallwarenfabrik im Jahr 1920.



Geislingen an der Steige als Standort eines weltweit erfolgreichen Unternehmens anzusehen, erfordert für Außenstehende schon etwas Fantasie. Die knapp 30.000 Einwohner zählende Stadt am Fuß der Schwäbischen Alb ist den meisten hauptsächlich als Autobahnausfahrt bekannt. Aber seine Unscheinbarkeit tut Geislingen Unrecht, und zwar nicht nur wegen der wunderschönen Lage am Albanstieg. Sondern weil hier die Württembergische Metallwarenfabrik sitzt, besser bekannt als WMF, deren Wurzeln tief in schwäbischer Tradition verankert, und deren Produkte in den meisten Küchen, Esszimmern und Kantinen auf der ganzen Welt zuhause sind.

Seit den 1920er Jahren wurden in der „Neuen Kunstgewerblichen Abteilung“ der WMF in verschiedenen innovativen und äußerst anspruchsvollen Techniken kunsthandwerkliche Objekte aus Metall, Glas und Keramik hergestellt. Die WMF wurde so zeitweise zum weltweit führenden Hersteller hochwertiger Dekorationsgegenstände.

Neben Haushaltsgegenständen wie Kochgeschirren und Kaffeemaschinen produzierte die WMF in ihrer „Galvanoplastischen Kunstanstalt“ zugleich Skulpturen für Brunnen, Denkmäler und Friedhöfe sowie Repliken von Museumsobjekten. In der Nachkriegszeit konzentrierte sich die Firma wieder auf die Herstellung von Haushalts- und Tischwaren; heute gehören Gastro-Kaffeemaschinen und Elektrokleingeräte zu den wichtigsten Produkten.

Doch der Einfluss der Geislinger

Weltfirma auf die Entwicklung des Produkt-Designs wurde außerhalb der Stadt bislang unterschätzt. Das soll sich ändern. Wie wichtig und einflussreich muss ein Hersteller sein, wenn das Baden-Württembergische Landesamt für Denkmalpflege sein Warenarchiv als „bewegliches Denkmal“ deklariert? Mehr als 11.000 Produkte hat Heinz Scheiffele, Leiter des historischen Warenarchivs von WMF, für dieses Archiv zusammengestellt.

In der Außenbetrachtung von WMF wird sich damit einiges ändern, denn Scheiffele, seit sechzig Jahren in der Firma tätig, hat all die bahnbrechenden Produkte und einprägsamen Designs gesammelt, fotografiert, archiviert und restauriert. Deren Wert und Besonderheit wird nicht zuletzt dadurch belegt, dass sich das Land bei Restaurierungen einzelner Objekte mit rund der Hälfte der Kosten beteiligt hat.

Scheiffele half, den Grundstock für das Museum zu legen, das im ersten Stock der heutigen Verkaufshalle etabliert wurde. Dabei geht es nicht nur um den umfangreichen historischen Katalog oder die heutige Produktpalette, sondern auch um die Erhaltung von Wissen, um die Archivierung der Geschichte der WMF-Klassiker.

„Viele der alten Produktions-Techniken existieren heute nicht mehr,“ weiß Scheiffele. „Es ist deshalb enorm wichtig zu wissen, wie, wann und was in der Firma hergestellt wurde. Und wenn eines Tages niemand mehr hier ist, der etwas dazu sagen kann, oder Prozesse erklären kann, ist es gut,

wenn das Wissen darüber wenigstens in schriftlicher oder digitaler Form vorhanden ist.“ So etwas verpflichte eben regelrecht zum „Inventarisieren“, lächelt er.

Bahnbrechendes Design

Die umfangreiche Bestecksammlung reiche vom Faustkeil bis zum ultracleanen, modernen Design-Besteck, freut sich Achim Bölstler, bereits seit 30 Jahren bei WMF und heute Design-Chef aller Marken der Firma. Die erste Kaffeemaschine von WMF aus dem Jahre 1888 befindet sich in der Sammlung, die ikonische Besteckserie 2500 von Kurt Mayer und der erste Sicomatic Schnellkochtopf von 1927.

Und natürlich auch „Max und Moritz“, die weltberühmten Salz- und Pfefferstreuer, die der legendäre Bauhaus-Schüler und Design-Professor Wilhelm Wagenfeld schon 1952 entworfen hatte und die seit 1953 zum festen Bestandteil – und immer noch zu den Top-Sellern – des Warenkatalogs gehören.

International renommierte Designer wie Wagenfeld oder Kurt Mayer beeinflussten das Industrie-Design seit mehr als hundert Jahren. Auch die Entwürfe von Peter Bäuerle, der von 1954 bis 2004 bei WMF arbeitete, prägten den zeichensetzenden Stil der Firma und sind heute noch ihrer Zeit weit voraus. „WMF hatte immer schon kulturelle Einflüsse aufgenommen, Jugendstil, Art-Deco, Bauhaus...“, sagt Achim Bölstler. Trotzdem gäbe keinen formal ästhetischen Stil, der für alle



Design-Professor Wilhelm Wagenfeld und „Max und Moritz“, sein ikonisches Salz- und Pfefferset.

„Brauchbar sein heißt auch schön sein, denn alles Brauchen muss schön sein können, anders erfüllen die Dinge nicht ihren Sinn.“

Designer Wilhelm Wagenfeld

WMF-Produkte eine Gültigkeit hätte, dafür aber eine Design-Philosophie.

Bölstler: „Wir definieren das aktuell über unsere vier Premium Design-Prinzipien: erstens einen holistischen Ansatz, indem wir immer das Ziel haben, eine harmonische Einheit zu schaffen aus Ästhetik, Funktionalität und Nutzen für den Endverbraucher. Dann wollen wir authentisch sein. Wir nutzen ehrliche, echte Materialien, wir sind ja eine Metallmarke. Bei WMF ist das Metall das zentrale Material, also Edelstahl, unser Cromargan, was für uns Langlebigkeit bedeutet. Unsere Produkte sollen ein Leben lang halten und sie sollen vererbt werden können, das verstehe ich unter Authentizität, die Liebe zum Detail.

Und wichtig für uns ist auch Ikonographie. Wir erwarten eine ikonische Wirkung, die unterschiedlich ausgeprägt ist für jedes unserer Produkte. Nicht jedes Produkt hat den ikonischen Anspruch des Pfefferstreuers von Wagenfeld. Aber ein WMF-Produkt erkennt man idealerweise an der reduzierten Formsprache. Das ist es für mich, was das WMF-Design ausmacht.“

Gute Beispiele künftiger Klassiker wären die Isolierkannenserie Impulse 2017, die Espresso-Siebträger-Maschine Lumero 2019, das Besteck Kineo von 2020 oder das Kochgeschirr Aromatic. „Die Marke hat sich immer entwickelt, weil sie sich immer wieder neu erfinden musste. Diese Mischung aus Tüftelei, den richtigen Mix zu finden, zusammen mit dem typisch schwäbischen Perfektionismus, dabei idealerweise auch

noch sparsam zu sein, all das verbunden mit einer überraschenden Weltoffenheit. Es ist halt wichtig, in einem Dialog zu sein mit internationalen Partnern, Designern und Architekten, das alles hat WMF bereichert“, beschreibt Bölstler den hohen Anspruch.

Folgerichtig kreierte WMF noch andere Meilensteine, nicht nur im Design, sondern auch in der Materialentwicklung. „Wir haben hier so ziemlich alles da – ‚von bis‘ – was wir über die fast 170 Jahre unseres Bestehens produziert haben,“ erzählt Scheifele nicht ohne Stolz. Er gehört – wie auch Bölstler – zum Urgestein, sein Vater hatte vor ihm 55 Jahre lang hier gearbeitet. Und Bölstlers Großvater war ebenfalls bei WMF.

Bahnbrechende Materialentwicklungen wie Cromargan, aus dem WMF seit 1927 Kochgeschirre und Bestecksets produziert, wurden in Geislingen perfektioniert und in Produkte umgesetzt. Oder Ikora, eine von WMF entwickelte Oberflächentechnik für Metall und Glas, mit der sich durch Färbung von Materialien besonders kunstvolle und farbenprächtige Ergebnisse erzielen lassen. Dabei wird Messing in einem komplizierten Prozess durch Feuerpatinierung und partielles Abpolieren, Galvanisierung sowie durch Einlegetechniken und Emaillierungen verfährt.

Die Technik wurde in den 1920er Jahren von den Werkstätten der WMF entwickelt. Heute bilden die Stücke – hauptsächlich Dosen, Aschenbecher, Vasen und Metallplatten – einige der Hauptattraktionen der Sammlung. Arbeits- und Produktbereiche

reichen von Besteck-Sets über Kaffeemaschinen, Reiterstatuen, Dom-Kuppeln, Grabmale, selbst Türen, wenn auch keine ganz gewöhnlichen. WMF's „Galvanoplastische Kunstanstalt“ erhielt im Jahr 1910 vom Städtischen Museum Stettin den Auftrag, eine Replik der berühmten Paradiestür von Florenz anzufertigen. Heute steht sie (noch) in einem Nebenraum des Museums, in Zukunft soll sie prominenter ausgestellt werden.

Der umtriebige Müller

Solch hehre Ansprüche kommen nicht von irgendwo. Die einzigartige Erfolgsgeschichte von WMF beginnt im Jahr 1853, als der schwäbische Müller Daniel Straub sich mit den Brüdern Louis und Friedrich Schweizer zusammenschloss und in Geislingen die Straub & Schweizer Metallwarenfabrik gründete. Schon drei Jahre zuvor hatte der rührige Schwabe seine erste Firma gegründet, die Maschinenfabrik Geislingen, die Mühlturbinen vertrieb.

Es dauert nicht lange, bis Straub 1862 auf der Londoner Weltausstellung eine Goldmedaille für die Herstellung silberplattierter Tafel- und Serviergeräte erhält und damit die Richtung für ausgezeichnete Produkte vorgab, die bis heute besteht. Im gleichen Jahr eröffnet Straub einen Einzelhandel in Berlin.

Im Jahr 1880 schließt er sich mit der Esslinger Metallwarenfabrik Ritter & Co zusammen, und die Württembergische Metallwarenfabrik AG war geboren. Straub



WMF erkannte früh den Trend für Espresso-
maschinen und produzierte – in Edelstahl.

war ein typisch schwäbischer Tüftler, der nicht nur neugierig war und sich die Welt ansehen wollte, sondern es auch tat. Und er setzte seine Erfahrungen in seine Arbeit um.

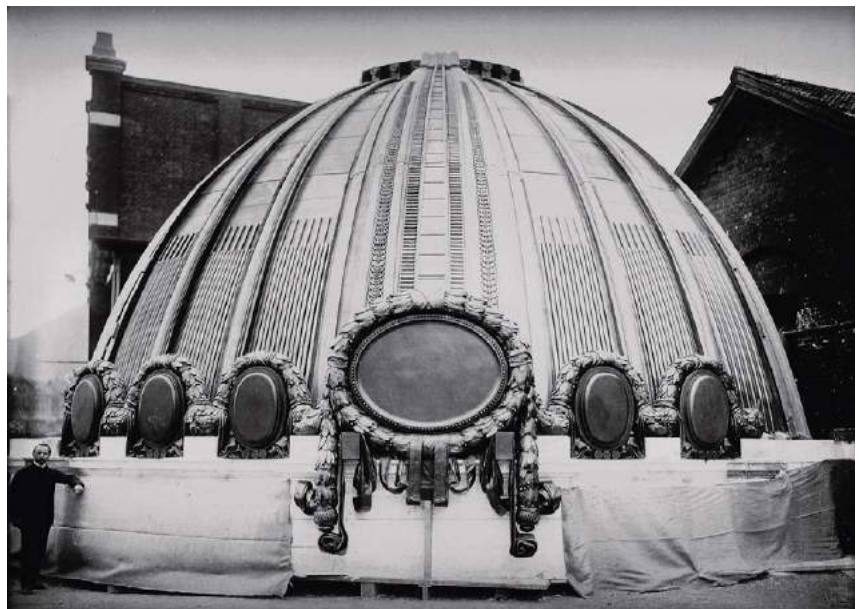
„Den ersten Katalog von WMF im 19. Jahrhundert gab es in sieben Sprachen,“ erzählt Scheiffele. „Straub kam in die Firma und sagte, wenn ihr was werden wollt, dann nicht hier, sondern draußen in der Welt. Hat Werke in Polen und in Österreich gekauft, nicht nur um zu expandieren, sondern auch um die Zölle des Kaiserreichs zu umgehen.“

Unternehmerische Weitsicht

Straub kaufte die Warschauer Metallwarenfabrik Plewkiewicz im Jahr 1886, vier Jahre später die Kunstanstalt für Galvanoplastik in München, und so ging es munter weiter.

Der Ruf des Unternehmens war so gut, dass Gottlieb Daimler bei der Württembergischen Metallwarenfabrik arbeitete, bevor es ihn nach Stuttgart zog. Um die Jahrhundertwende hatte WMF dann 3.500 Mitarbeiter, heute sind es fast 7.000 weltweit. Die Firma ist an 40 Standorten vertreten und hat knapp 150 firmeneigene Filialen in Deutschland, Österreich und in der Schweiz. Im Jahr 1927 begann WMF mit der Produktion von Großkaffeemaschinen, heute einer der drei Geschäftsbereiche, und des ersten Dampfkochtopfs, genannt „Sicomatic“. 1969 brachten sie die weltweit ersten Kaffeefullautomaten auf den Markt.

„Von der Mühle hinterm Berg,“ kommentiert Bölstler lächelnd die Weitsicht des



Die riesengroße, imposante Kuppel des Palasts des Kaisers von Siam
in Bangkok, hergestellt von der WMF.

Fotos: Helmut Werb, Heinz Scheiffele

Firmengründers, der die Kreativität in der Firma über viele Jahrzehnte befeuerte. „Er dachte durchaus weltmännisch, obwohl er eigentlich in der Mühle hinterm Berg aufgewachsen ist. Wir Schwaben werden oft unterschätzt.“

Auch Straubs soziales Engagement folgte einem schwäbischen Trend. Wie Robert Bosch oder Ulrich Gminder war er ein weitsichtiger Unternehmer mit Gewissen, dem das Wohlergehen seiner Mitarbeiter wichtig war, selbstverständlich auch aus eigennützigen Gründen. Schon 1881 gründete er eine Betriebskrankenkasse mit überdurchschnittlich guten Leistungen für seine Mitarbeiter. Eine eigene Betriebssparkasse folgte 1883, ein Jugendheim 1907. Und 1887 gründete das Unternehmen für seine Mitarbeiter den WMF-Wohlfahrtsverein, der verschiedene soziale Leistungen kostenlos oder zu günstigen Preisen anbot.

Die Firmengeschichte von WMF ist nicht nur geprägt von unternehmerischer Weitsicht, sondern von einer recht chaotischen Finanzgeschichte. Im Jahr 1882 übernahm der Stuttgarter Fabrikant und Politiker Gustav Siegle, ein Mitbegründer des BASF-Konzerns, das Unternehmen. Seine Nachkommen blieben fast 100 Jahre lang Mehrheitseigner, bis zum Verkauf ihrer Anteile im Jahr 1980. Da verkauften sie an die Rheinmetall, die wiederum 1985 aus rechtlichen Gründen an den Wiesbadener Investor Schuppli veräußerte. Schuppli schaffte es, innerhalb kurzer Zeit das etwas lädierte Image zu reparieren.

Einen Anteil am Image-Gewinn hatte sicherlich die Entscheidung, international renommierte Designer wie Pierre Cardin, Jo Laubner oder Matteo Thun zu gewinnen, dessen Espressomaschine und „La Galleria“-Set weltweiten Erfolg brachten.

Doch wie bei Investoren durchaus üblich, verkaufte Schuppli 1994 an ein Banken- und Versicherungskonsortium, die bald darauf an einen Schweizer Hersteller weiterverkauften. Das ging noch einige Jahre hin und her, von österreichischen zu schweizerischen Investorengruppen, bis Ende 2016 der französische Elektrogerätehersteller Groupe SEB die WMF übernahm und die organisatorischen Wogen glätten konnte.

Eine unvergleichlich spannende Reise durch die Industrie-Geschichte schlummert nun in Geislingen an der Steige – dokumentiert durch Modelle, Prototypen und einzigartige Kunstobjekte. Rund 800 Objekte haben seit 2018 ihren Platz im Haus 40 des WMF-Werksgeländes gefunden. Derzeit ist zwar die Ausstellung nur WMF-Mitarbeitern und Firmen-Besuchern zugänglich, die Vision ist aber ein interaktives Museum, in dem ein Großteil des Archivs ausgestellt werden soll.





Abenteuer für Groß und Klein in der Zollernstadt Hechingen

Direkt am Fuße der Burg Hohenzollern gelegen gibt es in Hechingen für kleine Entdecker und deren Familien einige Motivationsrezepte, die für Bewegung an der frischen Luft sorgen. Bewegungsdrang trifft hier auf Abenteuer!

Wo kann man Römer für einen Tag sein? Das geht nur in Hechingen. Einen Wettkampf auf den Spuren der Römer erleben Kinder auf dem 5,7 km langen Rundwanderweg „Römer-Tour“, der mit seinen Erlebnisstationen spielerisch Gleichgewichtssinn, Denkvermögen und Geschicklichkeit der Römerzöglinge auf die Probe stellt. Pfiffikus, unser kleiner römischer Held, begleitet die Kinder an den einzelnen Stationen, wie dem kniffligen XXL-Römer-Memory oder dem beliebten Zapfenbasketball und geht dabei der Frage auf die Spur: „Hast Du das Zeug zum echten Römer?“

Schattige Wälder, Streuobstwiesen und atemberaubende Fernsichten sind für mutige Römerzöglinge dabei fast nur Beiwerk. Im Anschluss darf der Besuch im **Römischen Freilichtmuseum Hechingen-Stein** nicht fehlen. Der römische Gutshof zeigt eindrucksvoll, wie es war damals zu leben, wie damals gekocht und gegessen wurde. Außerdem können sich die Entdecker am Kiosk gleich noch ihre Belohnung für ihr Ab-

schneiden an den einzelnen Stationen des Rundwanderwegs abholen.

Einfach glücklich sein und sich beschwingt in die Lüfte schwingen können sich Abenteurer auf dem innerstädtischen Spazierweg „häppy – der Schaukelweg Hechingen“. Zehn außergewöhnliche Schaukeln - für einen Schaukler oder gleich eine ganze Gruppe - finden sich am Wegesrand und werden durch Spielplätze zum Toben, Wasserspiele mit frischem Nass, einem Barfußpfad und Eiscafé umrahmt.

Wer sich hingegen eher in der Märchenwelt zuhause fühlt, der kann seine Helden aus dem Märchenbuch auf dem **Märchenpfad Hechingen** persönlich treffen. Beim Spaziergang durch die hügelige Wacholderheide am Martinsberg grüßen 10 Grimm-

Märchenhelden vom Wegesrand. Eltern oder Großeltern wappnen sich vor dem Ausflug am besten nochmals mit dem Märchenbuch. Oder können Sie noch alle Märchen aus dem Effeff wiedergeben? Schneewittchen und die 7 Zwerge oder Hänsel und Gretel warten in ihren bunten Kleidern bereits.

Zu einer kleinen Wanderung über verschlungene Waldpfade, vorbei an einem romantischen Weiher sowie einem Waldspielplatz samt Grillstelle lässt sich die Stippvisite bei den Märchenhelden bequem durch Kombination mit der „**Martinsberg-Tour**“ (4,5 km) kombinieren. Ein Besuch bei der nahegelegenen Minigolfanlage Rapphof oder im Hallen-Freibad Hechingen machen den Tagesausflug perfekt.

Kommt auf Entdeckungsreise in die Zollernstadt – es gibt viel zu erleben!

.....
Weitere Informationen zu den Ausflugszielen:

Stadt Hechingen

Marktplatz 1
72379 Hechingen
Tel.: 07471 940-220
Mail: tourist-info@hechingen.de
www.hechingen-tourismus.de



10 FRAGEN AN: *Manfred Grohe*

Beinahe jeder im Südwesten hat schon einmal faszinierende Fotos von ihm gesehen. Fotografenmeister Manfred Grohe, geboren 1938, hat sein Handwerk in Reutlingen gelernt. Heute ist der wohl renommierteste Luftbildfotograf Süddeutschlands ein begnadeter Maler mit der Kamera.

Interview: Helmut Werb

1. Wie kommt man auf die Idee, den Bodensee von oben zu fotografieren? Das sind ja nicht gerade typische Luftbilder, die Sie machen.

Der Bodensee ist eine der reizvollsten Landschaften im Südwesten. Als Fotograf mit dem Hang zur Luftbildfotografie hatte ich schon lange den Wunsch, ein komplettes Buch über den See und sein abwechslungsreiches Umland zu machen.

2. Welche Verbindung haben Sie zum See, persönlich und professionell?

Als 16-Jähriger fuhr ich 1954 mit meinem Moped zum ersten Mal an den Bodensee. Das sind von meinem Heimatort 120 Kilometer. Eine Seilbahnfahrt auf den über 1.000 Meter hohen Pfänder bei Bregenz entfachte meine Begeisterung für den Bodensee. 1963 froh der Bodensee zu, und zwar ganz. Die sogenannte Seegfrörne gab es seither nicht mehr. Mit der letzten Fähre fuhr ich damals von Meersburg nach Konstanz. Das Schiff pflügte den See wie ein Eisbrecher. Danach war wochenlang kein Schiffsverkehr mehr möglich.

Die Menschen konnten zu Fuß über das Eis von Deutschland in die Schweiz marschieren. In der Seemitte warteten die Zöllner. Als freier Fotograf konnte ich damals meine Fotos meiner Heimatzeitung Schwäbisches Tagblatt anbieten. Zum ersten Mal landeten sie auf der Titelseite. Jahre später machte ich mit meiner Frau und unseren beiden Kindern mehrmals Urlaub auf einem Bauernhof in Ufernähe des Sees.

Die Alpen zeigten sich bei klarer Sicht am Horizont. So mancher Film wurde belichtet.

3. Ihr Buch war ein Riesenprojekt. Wie lange hat die Produktion gedauert? Und wieviel davon war reine „Flugzeit“?

Ich habe ungefähr drei Jahre lang an dem Buch gearbeitet. Dabei kamen rund 40 Flugstunden zusammen. Als ich das OK zur Umsetzung des Buchprojekts hatte, war es mir wichtig, meinen Freund Wolfgang Alber für den Text zu gewinnen, mit dem ich schon zwei Bücher über die Schwäbische Alb im Silberburg-Verlag gemacht habe. Regelmäßig trafen wir uns zu Besprechungen mit der Verlegerin und der Lektorin, dabei ergaben sich immer neue Motivwünsche und -ideen.

4. War von Anfang an klar, dass Sie den See zu allen Jahreszeiten fotografieren wollen?

Die verschiedenen Jahreszeiten waren mir sehr wichtig. Vor allem der Herbst mit seinen tollen Farben, die komplementär zum Blau des Sees wunderschöne Bilder erzeugen. Der Winter ist schwierig, weil Schnee wegen des milden Seeklimas schnell wegschmilzt. Frühling und Sommer präsentieren sich in verschiedenem Grün.

5. Erzählen Sie ein bisschen über ihre Produktion. Lehnen Sie sich tatsächlich aus der Kanzel? Oder wie muss man sich das Fotografieren vorstellen?

Meine Piloten sind alle als Hobbyflieger in

den Flugsportvereinen Mössingen und Unterjesingen aktiv. Durch Zufall lernte ich vor drei Jahren den „Fliegenden Bauer vom Bodensee“ kennen. Gerhard Plessing, Landwirt, Pilot und Fotograf, benutzt vor seinem Bauernhof bei Überlingen einen 350 Meter langen Wiesenstreifen als Start- und Landebahn für sein Flugzeug. Mit ihm machte ich mehrere Flüge, sogar einmal zwischen Dämmerung und Nacht.

Damit ich die unterschiedlichsten Stimmungen nutzen konnte, flog ich oft vom Farrenberg oder von Poltringen an den See. Dabei ist zu beachten, dass der Bodensee zwei Verkehrsflughäfen hat: in Friedrichshafen und im schweizerischen Altenrhein. Beide haben ihre eigene Kontrollzone, in die man nur mit Funkerlaubnis einfliegen darf. Oft mussten wir auch Warteschleifen fliegen, bis sich ein Schiff in der gewünschten Position befand. Zum Beispiel bei den Fotos der Inseln Mainau und Lindau.

6. Einige der Fotografien sind besonders faszinierend und eröffnen ungewohnte Blickwinkel, das Wollmatinger Ried zum Beispiel oder die Liebesinsel. Hat man sowas vorher schon im Sinn und steuert bewusst drauf zu?

Meine Wunschmotive habe ich auf dem Zettel stehen, entdeckte aber unterwegs oft Zufallsszenen, wie z.B. einen Zeppelin oder Boote und Schiffe. Viele Objekte sind ein Muss, die man direkt anfliegt. Auch sollte das Licht, der Sonnenstand, wie auch



Luftbild-Fotograf Manfred Grohe (links) mit Helmut Vogt, einem seiner Piloten vom Flugsportverein Mössingen, kurz vor dem Start auf dem Farrenberg.

die Jahreszeit passen. Bewusst ausgelassen habe ich höchstens einmal eine Straßenbaustelle, die sich eh bald verändert.

Schlösser und Kirchen sollen im Wechsel mit den Landschaften eine gewisse Spannung erzeugen. Kontraste der Jahreszeiten sollen den Betrachter in den Bann ziehen. Nie flog ich tief über ein Vogelschutzgebiet, den Tieren zuliebe und weil es einfach verboten ist.

7. Ihr Spiel mit dem Licht und landschaftlichen und industriellen Strukturen, oder die Art, wie Sie Schiffe wie Dekorationen auf dem See wirken lassen, gehört das zu Ihrem Stil?

Grafische Strukturen wie Rebflächen, Obstplantagen oder selbst Hagelschutznetze animieren zum Fotografieren. Ebenso Boote im glitzernden Sonnenlicht.

8. Betrachten Sie das Buch über den Bodensee als Ihr Lebenswerk?

Lebenswerk ist ein großes Wort. Auf jeden Fall war es mein jahrelanger Wunsch, ein besonderes Buch über das Schwäbische Meer zu machen, das viel Engagement erforderte.

9. Luftaufnahmen werden heute ja gerne mit Drohnen fotografiert. Sie sind bekannt dafür, den Einsatz von Drohnen – oder auch digitale Bildbearbeitung – abzulehnen.

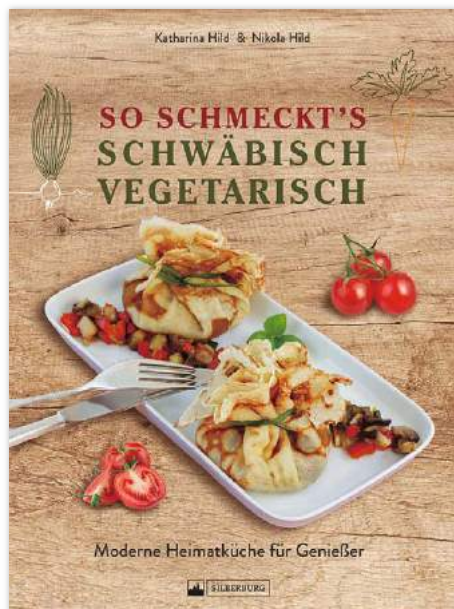
Da musste ich meine frühere Meinung ändern. Einige Bilder sind tatsächlich der Drohne zu verdanken, wie zum Beispiel der Fischer von der Reichenau oder Meersburg im Winter. Ganz ohne Photoshop geht es nicht. Um authentisch zu bleiben, sollte man aber aber nur minimal eingreifen.

10. Was sind Ihre nächsten Pläne? An was arbeiten Sie gerade?

Für das Jahr 2022 erarbeite ich gerade noch drei Kalender. Aber nach diesem aufwändigen Buchprojekt zum Bodensee, lasse ich es insgesamt etwas langsamer angehen...

Bücherecke

Neues über Land und Leute – vorab für Sie gelesen



Nikola Hild, Katharina Hild
So schmeckt's schwäbisch vegetarisch
 Moderne Heimatküche für Genießer
 Silberburg Verlag
 128 Seiten, ca. 80 Abb., € 19,99
 ISBN: 978-3-8425-2297-8

Schwaben können auch vegetarisch? Aber selbstverständlich! Maultaschen, Linsengerichte, Filderkraut oder Gaisburger Marsch kann man ganz wunderbar in vegetarischen Varianten auf den Tisch bringen. Und ohne damit im Geringsten am Genuss zu sparen. Die den SCHÖNER SÜDWESTEN-Lesern bekannten Autorinnen Nikola und Katharina Hild greifen traditionelle schwäbische Gerichte fleischlos auf und kombinieren sie mit viel Gemüse und frischen Ideen. Dabei herausgekommen sind neu interpretierte, moderne, pfiffige, gesunde vegetarische und vegane Rezepte aus der schwäbischen Küche. Überraschend vielseitig und geschmacklich kompromisslos gut, haben diese Rezepte das Zeug zum neuen Klassiker: Bitte Nachkochen und Genießen.



Jan Haft
Heimat Natur
 Penguin Verlag
 288 Seiten, mit Farbbildteil, € 20,00
 ISBN: 978-3-328-60164-7

Der bekannte Dokumentar- und Natur-Filmer Jan Haft (u.a. „Die Wiese“, „Magie der Moore“, „Mythos Wald“...) schafft in seinen Filmen nicht nur atemberaubende Bewegtbilder unserer heimischen Natur, sondern legt mit „Heimat Natur“ nun auch sein zweites Buch vor. Der Biologe weiß unscheinbare Details genauso wie das große Ganze der heimischen Natur verständlich zu erläutern und nimmt seine Leser mit auf ein unerwartet spannendes Abenteuer direkt vor unserer Haustür. Eine Bestandsaufnahme heimatlicher Lebensräume für kleine und große Entdecker.



Markus Sämmer
The Great Outdoors – Hello Nature
 Kulinarische Abenteuer vor deiner Haustür
 DK Verlag Dorling Kindersley
 272 Seiten, über 200 Abb., € 35,00
 ISBN 978-3-8310-4142-8

Raus in die Natur statt in den Supermarkt! Getreu diesem nachhaltigen Motto hat der gelernte Koch, Outdoor-Profi und Naturliebhaber Markus Sämmer über 85 naturnahe Rezepte mit regionalen Produkten kreiert. Alle, die im eigenen Schrebergarten Gemüse anbauen, Wildkräuter sammeln oder davon träumen, selber Hühner oder ein Bienenvolk zu halten, finden hier neue Ideen für das Leben und Arbeiten mit der Natur. Mit viel Herzblut teilt der Autor in diesem Natur-Kochbuch seine Leidenschaften Outdoor-Abenteuer und umweltbewusstes, naturnahes Kochen. Perfekt gelebte Nachhaltigkeit: Bitte Nachmachen!



Dieter Buck
Die Wander-Bucket-List Baden-Württemberg
 25 Touren, die man einfach gemacht haben muss
 J. Berg-Verlag
 166 Seiten, € 17,99
 ISBN: 978-3-862-46755-6

Ein Meisterwerk des SCHÖNER SÜDWESTEN-Autors und baden-württembergischen Wanderpapstes Dieter Buck. Der Wander-Profi hat endlich für alle heimischen und zugereisten Wanderer eine Art Best-of-Baden-Württemberg in einem Band zusammengefasst. In 25 speziell ausgewählten Touren zwischen wildem Odenwald, überraschendem Bodensee, Schwarzwald-Abenteuer und aussichtsreicher Schwäbischer Alb präsentiert der Autor Baden-Württemberg von seiner reizvollsten Seite! Bitte Nachwandern.



Burg Hohenzollern – Majestätische Einblicke mit fantastischer Aussicht

Weithin sichtbar thront die Burg Hohenzollern genau zwischen Stuttgart und dem Bodensee auf dem Zollerberg. Sie ist das Wahrzeichen der nach ihr benannten Region Zollernalb, Heimatsymbol der Einheimischen und touristischer Anziehungspunkt für Gäste aus aller Welt.

Von ihren Bastionen bietet die Festung einen fantastischen Ausblick mit bis zu 100 Kilometern Fernsicht und gewährt täglich Einblicke in ihre prachtvollen Säle und Gemächer. So etwa in den Grafensaal oder den Blauen Salon und natürlich auch in die Schatzkammer. Neben der preußischen Königskrone sind hier allerhand weitere Kostbarkeiten aus Gold und Silber ausgestellt, aber auch familiäre Erinnerungsstücke wie etwa die seidenen Kinderschuhe von Prinzessin Luise von 1839 oder die berühmte Tabakdose, die dem Alten Fritz 1759 das Leben rettete.

Der Stammbaum der Hohenzollern reicht allerdings noch viel weiter zurück: nämlich rund 1000 Jahre. Ebenso lange

befindet sich die Burg auch schon im Besitz der Familie, aus der schwäbische Grafen, brandenburgische Kurfürsten, die preußischen Könige und auch die deutschen Kaiser hervorgingen. Dementsprechend gibt es auf dem Hohenzollern-Stammsitz auch allerlei Geschichte und Geschichten der Hoheiten und Majestäten zu entdecken.

Heute präsentiert sich die Burg Hohenzollern als eine Museumsanlage, die eine gewisse Lebendigkeit mit Entschleunigung verbindet. So können die Besucher im eigenen Tempo durch die royalen Gemächer und Außenanlagen flanieren. Eine Burg-App leistet hierzu informative Dienste, zudem steht Personal bei Fragen Rede und Antwort. Und weil Kunst und Kultur durchaus Hunger verursachen kann, bewirbt die burgeigene Gastronomie im Restaurant oder im Burggarten mit Leckereien von Vegan bis Rumpsteak. Für einen Spaziergang bietet sich die Bastei an und in den beiden Burg-Shops finden sowohl große als auch kleine Besucher Erbauliches, Inter-

santes, Regionales, Nützliches und Schönes.

Um die Burg Hohenzollern in all ihren Facetten richtig genießen zu können, sollte der Besucher gut und gerne zwei bis drei Stunden einplanen. Eintrittskarten gibt es über das Onlineticket-Portal auf www.burg-hohenzollern.com.



© Roland Beck/Burg Hohenzollern

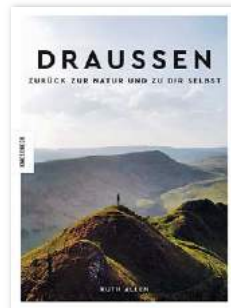
Burg Hohenzollern Information

D-72379 Burg Hohenzollern
 Telefon: +49 (0) 7471 2428
info@burg-hohenzollern.com
www.burg-hohenzollern.com



Rolf Schlenker
Geheimnisvoller Schwarzwald
 Die spannendsten Geschichten und Anekdoten
 Silberburg Verlag
 128 Seiten, ca. 80 Abb., € 19,99
 ISBN: 978-3-8425-2339-5

Im fünften Jahrhundert v. Chr. ließen sich die Kelten am Oberrhein nieder, wagten sich aber kaum in den Wald. Ähnlich vorsichtig waren die Römer, die ab 58 v. Chr. erschienen und die Täler besiedelten. Sie gaben dem Schwarzwald den Namen: "Silva Nigra". Tief im Wald wurden Kulte und heilige Stätten geschaffen und verehrt. So entwickelte sich der Schwarzwald zum Hort von zahlreichen Mythen und Sagen. Der Journalist Rolf Schlenker präsentiert allerdings eine sorgfältig ausgewählte und recherchierte Sammlung realer geheimnisvoller Geschichten aus dem Schwarzwald. Mord, Totschlag und Hexenglauben spielen in seinen Stories entscheidende Rollen und beleben den Mythos des finsternen Silva Nigra hochspannend neu.



Ruth Allen
Draußen - Zurück zur Natur und zu dir selbst
 Knesebeck Verlag
 192 Seiten, 100 Abb., € 25,00
 ISBN 978-3-95728-517-1

Die erfahrene Therapeutin und Autorin Ruth Allen zeigt, wie die Natur für uns zu einem Ort wird, an dem man Alltagsstress und mentalen Ballast hinter sich lassen kann. Draußen sein, sich erden, innere Ruhe finden und dabei neue Energie tanken – ein Wunsch, den gerade heute viele Menschen hegen und im Ruhepol der Natur suchen. Die empfohlenen Aktivitäten stärken unsere eigene Beziehung zur Natur und lassen uns von ihrer Kraft profitieren. Ein sehr persönlicher Achtsamkeits-Ratgeber, der die Balance von Körper, Geist und Seele wieder herstellt.



Rainer D. Kröll
Vergessene Pfade – Kaiserstuhl und Markgräflerland
 Bruckmann Verlag
 160 Seiten, 150 Abb., € 20,00
 ISBN: 978-3-734-30109-4

Dem ehemaligen Forstwirtschaftsmeister und heutigem Reisejournalist gelingt es mit seinen 32 Touren jenseits der ausgetretenen touristischen Pfade selbst Kenner der Region zu verblüffen. Zwischen Kaiserstuhl und Markgräflerland, dem Paradiesgarten Süddeutschlands, eröffnen sich neugierigen Tourengern unterschiedlich lange, aber immer reizvolle, teils historische Wege. Ob Lösswanderwege, Bettlerpfad oder Wiiwegli – immer erhält der Leser zusätzlich spannendes Geschichtswissen mit auf seinen Weg und kann mögliche Mitwanderer hier glänzend unterhalten.



Peter Gaymann / Hans-Albert Stechl
Das Freiburg-Kochbuch
 Rombach Verlag 2021
 192 Seiten, zahlr. Abb., € 29,80
 ISBN 978-3-7930-9971-0

Dieses fröhliche Kochbuch ist eine genussvolle Liebeserklärung an die Stadt Freiburg, von zwei befreundeten Freiburgern, Anwalt Hans-Albert Stechl und dem bekannten Zeichner und Cartoonisten Peter Gaymann. Beide verbindet u.a. die Leidenschaft für gutes Essen und Lebensmittel aus der Region. Gaymann würzt jedes der 70 Stechl-Rezept mit einer ordentlichen Prise Humor, denn seine Cartoons nehmen spielerisch die Eigenheiten der Freiburger Bobbele aufs Korn. Selten hat das Nachkochen badischer Klassiker mehr Freude bereitet!



Heiko Bielinski
Einfach autofrei leben
 Nachhaltig mobil: Die besten Alternativen
 Südwest Verlag
 176 Seiten, 50 Abb., € 18,00
 ISBN: 978-3-517-09961-3

Hand aufs Herz: Können Sie sich ein Leben ohne Auto vorstellen? Ja? Nein? Vielleicht? Autor und Blogger Bielinski kann das, denn bereits seit über 7 Jahren leben er und seine Familie ohne eigenen Pkw. Er ist überzeugt: Jeder kann nachhaltiger mobil sein. Wir müssen einfach nur damit anfangen! In dem praxisorientierten Buch teilt er seine Erfahrungen und zeigt, wie der Umstieg zu nachhaltigen Alternativen mühelos gelingen kann. Ein konstruktiver Beitrag zur Mobilitätswende, der ohne erhobenen Zeigefinger zum Nachdenken und Nachmachen anregt.

KÖNIGLICHES UM DIE SCHWABENMETROPOLE

Prunkvolle Feiern, fabelhafte Konzerte und bedeutende Tagungen haben hier Tradition:
62 Schlösser, Klöster, Gärten und Burgen in Baden-Württemberg. Informieren Sie sich unter:
www.schloesser-und-gaerten.de

Residenzschloss Ludwigsburg



Schloss Solitude



Grabkapelle auf dem Württemberg



Baden-Württemberg



Geboren aus Feuer und Lehm

Ganze fünf Glockengießereien gibt es noch in Deutschland. Eine davon sitzt im badischen Neunkirchen am Neckar. Heute wird sie von Nicolai Wieland geführt, dem jüngsten Spross einer Familie, deren Wurzeln bis ins frühe 18. Jahrhundert zurückreichen.

Von Helmut Werb

Glockengießer? Ja, man staunt, dass es so sowas noch gibt, wenn von Traditionsunternehmen wie der Glockengießerei Bachert im Neckar-Odenwald-Kreis die Rede ist. Denn Kirchenglocken wirken in unserer digital gesteuerten Welt wie ein Anachronismus, der sonntagsmorgens Langschläfer aus den Betten holt oder mehr wider- als willige Schüler daran erinnert, dass sie Schillers weltberühmtes Gedicht von der Glocke auswendig lernen müssen. Aber das Läuten strukturiert auch bei manchen den Tagesrhythmus, begleitet das Leben von der Geburt bis zum Grab oder ruft zum Gebet in die Kirche. Und Glocken werden tatsächlich heute noch gegossen, und zwar mehr und häufiger als man gemeinhin denkt.

„Wir gießen ungefähr sechzig Glocken im Jahr“, erklärt Nicolai Wieland, Sohn des vorherigen Gießemeisters Albert Bachert und seit Anfang des Jahres Geschäftsführer der Glockengießerei Bachert in Neunkirchen am badischen Neckar. Einer, dem man eher den Instagram-Influencer zutrauen würde, als einen Knochenjob zu machen, der auf eine jahrtausendalte Tradition zurückblickt.

Tatsächlich geht das Gießen in der illustren Familie noch viel weiter zurück. Im Jahr 1725 ließ sich Kaspar Bachert im badischen Dallau nieder, wo er Glocken und Brandbekämpfungswerkzeug goss. Seinen Sohn Johann Adam Bachert zog es dann nach Kochendorf, und die Bachert-Familie führte ihre Gießereien und

Feuerspritzenherstellung in beiden Orten weiter. Anfang des 20. Jahrhunderts gründeten zwei Bachert-Brüder eine Gießerei in Karlsruhe, 1947 beginnt Alfred Bachert in Heilbronn. 2003 kommt dann der inzwischen auf drei Glockengießereien angewachsene Betrieb wieder in eine Hand.

Alfred Bachert – Heilbronn, Gebrüder Bachert – Bad Friedrichshall und Gebrüder Bachert – Karlsruhe werden zur Glockengießerei Bachert in Karlsruhe. Und 2018, nach recht erfolgreichen Jahren in Karlsruhe, zieht es die Familie zurück ins Neckartal nach Neunkirchen, in die ursprüngliche Heimat des Glockengießer-Clans.

Kein Wunder, dass der Junior das Prozedere des Glockengießens praktisch in die Wiege gelegt bekam. Im modernen, aber unscheinbaren Fabrikgebäude im kleinen idyllischen Ort inmitten grüner Wiesen werden seit Anfang des Jahres 2021 nun unter seiner Ägide Glocken gegossen.

Hoch überm niedern Erdenleben
Soll sie im blauen Himmelszelt,
Die Nachbarin des Donners, schweben
Und grenzen an die Sternenwelt,
Soll eine Stimme sein von oben,
Wie der Gestirne helle Schar,
Die ihren Schöpfer wandelnd loben
Und führen das bekränzte Jahr.

Aus Friedrich Schiller,
Das Lied von der Glocke

„Das kommt schon mit der Familie“, philosophiert er. „Wir machen das jetzt in der achten Generation. Da wächst man automatisch rein.“

Geläut für die Thomaskirche

Nicolai Wieland steht umringt von Leipziger Kirchenoffiziellen inmitten einer Werkstatt von der Größe einer mittleren Fabrikhalle, in der soeben der Guss von drei Glocken für die Leipziger Thomaskirche vorbereitet wird. Eine vierte Glocke wurde bereits vorab von den Gießern in Neunkirchen gefertigt und zwischengelagert. Mit den Dreien, die heute ins Leben gerufen werden, ist das Geläut für Leipzig erstmal abgeschlossen.

Zuvor jedoch müssen die neuen Glocken von einem Sachverständigen geprüft werden, der die Fertigung und die tonale Qualität des Gusses bestätigt. Die Leipziger Kirchenleute und Wieland kennen sich schon ein Weilchen. Die sechs Glocken, die das große Geläut der Thomaskirche ausmachen, kommen ebenfalls aus der Bachert'schen Werkstatt in Neunkirchen.

So ein Guss ist, wie man sich vorstellen kann, keine leichte Sache. „Jede Glocke, die wir gießen, ist ein Unikat, individuell für die jeweilige Kirchengemeinde entworfen. Entweder zu einem bestehenden Geläut hinzugegossen oder der Grundstein für ein neues Geläut.“ Die Tonlage spielt eine sehr große Rolle bei Glocken, und diese hängt von der Größe der Glocke ab, von ihrer Form und von der Wandungsstärke.



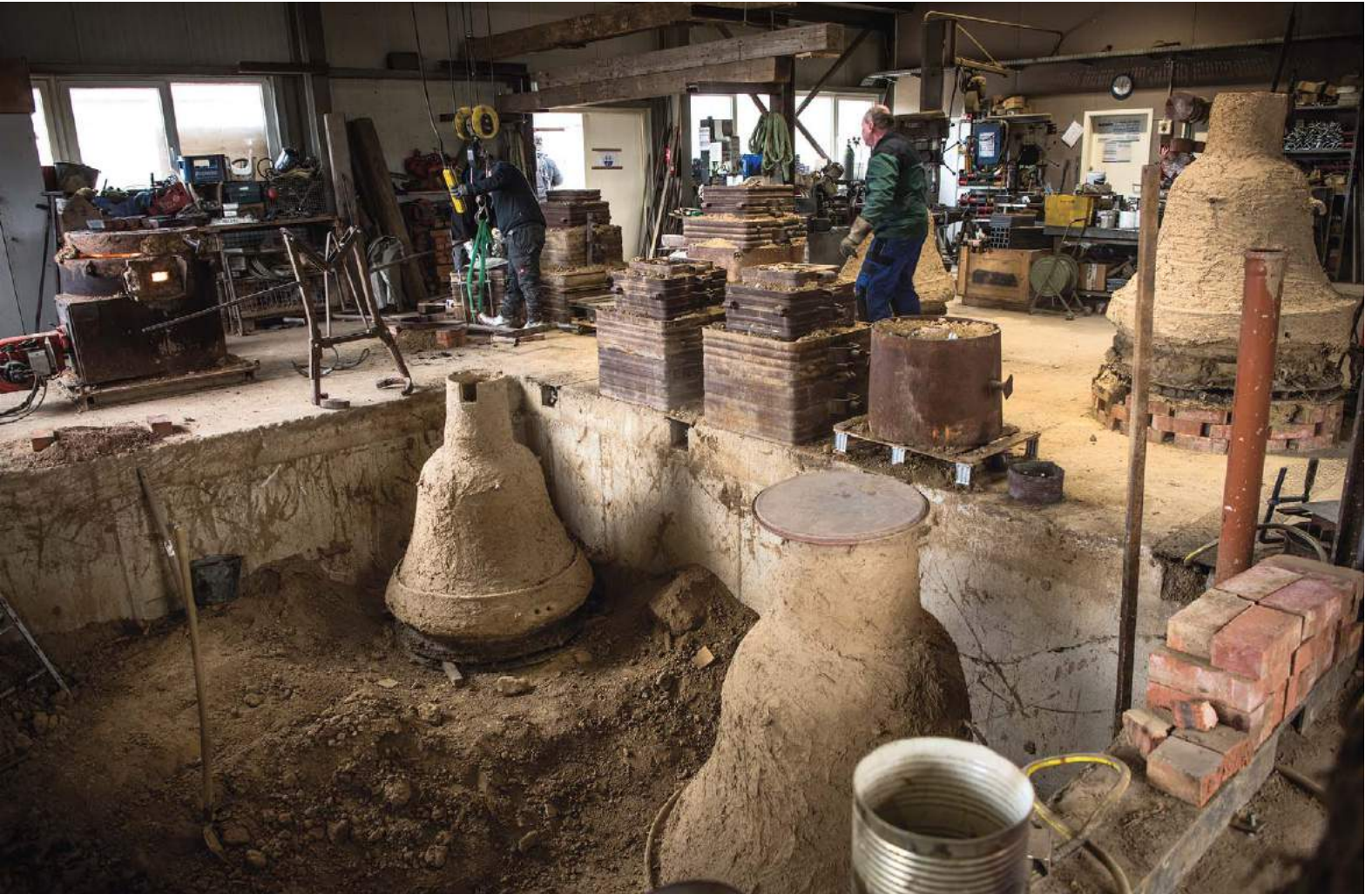
Alle Berechnungen, Vorbereitungen und Arbeiten finden im Guss der Glocke ihren Höhepunkt. Fließt einmal die „Glockenspeise“ genannte Metall-Legierung bei ca. 1100° Celsius, so kann man sie nicht mehr stoppen. Die Form muss in einem Zug gegossen werden – alles entscheidet sich in wenigen Minuten.

Würde man eine Glocke durchschneiden, könnte man an deren Profil erkennen, dass die innere Form nicht die gleiche ist wie die äußere. Diese Divergenz beeinflusst die Tonlage und gehört zum Wissensschatz eines wohlgehüteten Familiengeheimnisses. Denn Rundungen müssen richtig miteinander verbunden werden und Wandstärken genau stimmen – man muss schon im

vorher wissen, wie der Klang der Glocke sein wird, ich muss diesen Ton auch erreichen. Wir reden von einer überleichten bis hin zu einer überschweren Resonanz, die wiederum auf ein eventuell bestehendes Geläut abgestimmt werden muss. Die Harmonie ist alles, und die muss stimmen.“ Nicht umsonst nennt Wieland seine Glocken bewusst Musikinstrumente.

über die Jahrtausende hinweg die gleiche geblieben. Der Glockengießermeister beginnt, indem er das Profil der Glocke entwirft, den Ton festgelegt und wie groß – oder klein – sie sein muss, um in den Glockenstuhl zu passen.

Die Skizze wird auf ein sogenanntes Schablonenbrett gezeichnet, an einer Spindel eingestellt und an einem Balken



In der Grube ruhen die Formen einige Tage nach dem Guss, um abzukühlen, bevor sie ausgegraben, herausgehoben und danach „entformt“ werden, während die nächsten Formen schon warten.

Voraus bestimmen können, wie die Glocke richtig klingt. Solches Wissen und Können vererbt man von Generation zu Generation, und lernt es nicht nur in der Schule, obwohl Glockengießer tatsächlich ein Lehrberuf ist.

„Wir stimmen jede einzelne Glocke ton- und platzmäßig auf die Bedürfnisse der Gemeinde ab. Ich muss nicht nur

Allerdings hat sich an der Arbeit des Glockengießers seit Jahrtausenden grundsätzlich nicht viel geändert. Bis heute ist das Gießen ein Beispiel für perfektioniertes, vorindustrielles Handwerk. Ein Meister, der vor Hunderten von Jahren Glocken goss, könnte heute ohne große Probleme bei jeder modernen Glockengießerei anfangen. Die ganze Prozedur ist tatsächlich

befestigt, damit sie sich um die eigene Achse drehen kann. Anhand dieser Vorgabe wird aus einer Mischung von Lehm, Wasser und Stroh die erste, grob umrissene Glockenform gemauert. Für eine glatte Oberfläche wird dem Stroh noch Pferdemist und Kälberhaar zugegeben. Das Resultat bildet die innere Form der späteren Glocke, den sogenannten Kern.

Die Schablonenzeichnung wird ausgeschnitten, sodass beim Aufsetzen der Schablone auf den Kern ein Hohlraum entsteht. Dieser wird gefüllt mit einem Gemisch aus Zement, Sand und Lehm. Die entstehende mittlere Form, die „falsche Glocke“, dient als Platzhalter und hat die gleiche Dimension wie die spätere Bronze-glocke. Auf beide Formen wird eine

Zum Auskühlen wird die Gussform in einer tiefen Grube in der Mitte der Werkstatt vergraben, die Erde darin verdichtet und der Gusskanal gebaut. Nach mehreren Tagen wird die Form ausgegraben, mit einem Kran aus der Grube gehoben, Lehm und Steine werden abgeschlagen: die Gussform wird „entformt“, indem Kern und Mantel zerschlagen werden. Die neue

Planung, Terminierung und Auftragsstellung dauere es doch mehr als sechs Monate, bis das Geläut feierlich ausgeliefert werden kann, erklärt der heutige Gießermeister. Nicht gerade ein Fall für Impulskäufer. Und auch nicht für Schnäppchenjäger. Verständlicherweise wollen sich all die verbliebenen Glockengießer kostenmäßig nicht in die Karten



Sechzig Glocken werden bei Bachert pro Jahr gegossen. Bis zu einem halben Jahr kann es dauern, bis eine Glocke fertig ist und danach feierlich an die Kirchengemeinde ausgeliefert wird.

Trennschicht mit Rindertalg aufgetragen, der später ausgeschmolzen und von der „falschen Glocke“ getrennt wird. Die wird vor dem Guss zerschlagen, danach der Mantel so auf den Kern gesetzt, dass ein Hohlraum bleibt, in den die Bronze gegossen wird – die endgültige Glocke. „Wir gießen nur in Glockenbronze, also 78 Teile Kupfer auf 22 Teile Zinn“, betont Wieland.

Glocke wird gereinigt und poliert. Dann kommt der große Moment – das erste Anschlagen, das von allen mit großer Anspannung erwartet wird. Das sei immer ein wichtiger Augenblick, weiß Nicolai Wieland, denn der Ton muss stimmen.

All das braucht seine Zeit. Die Fertigung einer Glocke beträgt vom ersten Entwurf bis zur Politur ein Vierteljahr. Aber mit

schauen lassen – auch nicht Wieland. „Das ist abhängig vom Gewicht der Glocke, von ihrer Größe, vom Arbeitsaufwand und vom Tagespreis des Metalls.“

Für eine große Glocke kann schon mal ein fünfstelliger Betrag anfallen. Als zum Beispiel die Stadt Breisach für das Stadtfest im Jahr 2018 eine 200 Kilo schwere Glocke bestellt hat, kostete der Guss laut

LEBEN

Gemeindenachrichten 13.000 Euro. Wohnt man einem Guss bei, hat das einen anachronistischen Anklang. Die Öfen, die infernalische Glut und die irdenen Werkstattgruben könnten aus dem 15. Jahrhundert stammen, sieht man von einem elektrischen Kran und den Blasegeräten ab, die die Schmelze der Bronze auf bis zu 1.200 Grad befeuern (die Temperaturen variieren je nach Glockengröße).

Ein Jahrtausende alter Berufsstand, der zwar weitestgehend außerhalb unseres Alltagslebens existiert, aber nie wirklich verschwunden ist. Ja, die Nachfrage nach neuen Glocken hätte ein wenig nachgelassen, gibt Wieland zu, aber sie sei trotzdem immer noch stetig vorhanden. Eine Erhebung aus dem Jahr 2004 zeigte, dass es allein in Deutschland 45.600 katholische und evangelische Kirchen gibt. Kundschaft wäre also genug da, sollte man meinen.

Trotzdem, wie oft braucht man schon eine neue Glocke? Die Mitarbeiter der Glockengießerei Bachert wollen beschäftigt sein. Ein Teil des Bachert'schen Arbeitsbereichs besteht deshalb aus Restaurierung



In der Giesserei Bachert werden die Glocken ausschließlich in Bronze gegossen, also 78 Teile Kupfer und 22 Teile Zinn.

Advertorial



wächter auf einem seiner abendlichen Streifzüge oder lassen sich bei unseren kulinarischen Führungen verwöhnen! Für unsere aktiveren Gäste bieten wir seit kurzem exklusive Erlebnisführungen an. Egal ob mit dem E-Bike oder den Wanderschuhen, hier ist für jeden etwas dabei. Ein besonderes Highlight ist auch die Auffahrt auf den TK Elevator Testturm. Deutschlands höchste Aussichtsplattform bietet einen atemberaubenden Blick über Rottweil, die Schwäbische Alb und den Schwarzwald.

Erleben Sie Rottweils Originale, schwäbische Herzlichkeit und fachkundige Stadtgeschichte – Wir freuen uns auf Sie!

Zu Fuß erkunden Sie neue Städte am liebsten? In Rottweil, Baden-Württembergs ältester Stadt, lohnt sich das besonders, denn hier gibt es an jeder Ecke geschichtliche und unterhaltsame Anekdoten zu

entdecken. Unsere geschulten Guides führen Sie zeitgemäß durch die geschichtsträchtigen Gassen der Stadt. Sie interessieren sich dabei für ein bestimmtes Thema? Dann begleiten Sie doch unseren Nacht-

Kontakt:

.....
Tourist-Information Rottweil
.....
Hauptstraße 21
.....
78628 Rottweil

.....
Tel. 0741 494 280
.....
tourist-information@rottweil.de

.....
Online Buchung unter:
.....
<https://rottweil.regiondo.de>



und Sanierung von bestehendem Geläut. „Meist fällt diese Arbeit weniger bei den Glocken an, vielmehr sind es Instandsetzungen und Wartung an Anlagen und Armaturen, wie dem Joch und dem Klöppel, oder der Technik. Natürlich werden Glocken durch das Läuten beansprucht, aber man kann sie durch die richtige Armatur schonen, den richtigen Lätewinkel, durch den richtig proportionierten Klöppel. Wir führen Holzarbeiten, die Stahlarbeiten an der Aufhängung der Glocken durch und bewerkstelligen Herstellung und Montage unserer Glocken.“

Für eine Kirchengemeinde ist es ein Festtag, wenn die Glocken zur Kirche kommen – meist in einem geschmückten Pferdewagen mit einem sogenannten Weihegestell. Die eigentliche Weihe selbst

ist ein religiöser Akt, der in die Kirchenannalen eingeht. Vorher hat aber auch schon der Guss für die Offiziellen und Gläubigen eine fast rituelle Bedeutung. Ein feierlicher Tag, der meist nur einmal in einer Generation vorkommt.

In der Neunkirchener Werkstatt sind beim Guss für die Thomaskirche daher ein halbes Dutzend Menschen aus Leipzig versammelt, die dem Akt beiwohnen und deren feines Tuch im Kontrast zu den graubraunen, schweren Lederkitteln der Gießerei-Arbeiter steht. Mit Segnungsgebeten und feierlichen Reden zelebrieren sie vor und nach dem Glockenguss die Prozedur. Und als die dickflüssig gleißende Bronze dann glücklich in die Glockenform fließt, macht sich selbst beim Gießereichef noch Ergriffenheit breit.

Der junge Giesserei-Chef Nicolai Wieland führt das Traditionsunternehmen in der achten Generation.

Anzeige



Für alle mit einem grünen Gaumen.



Von der Hockbrücke geht der Blick über die Dächer der historischen Innenstadt mit den markanten Türmen: TK-Testturm, Kapellenturm und Münster (von rechts).

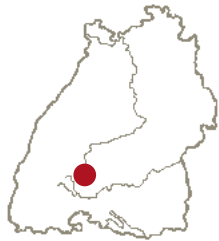


Eines der Wahrzeichen der Stadt am oberen Neckar ist das Schwarze Tor. Hier startet der berühmte Rottweiler Narrensprung.



In bunten Farben und blumengeschmückt grüßen die Bürgerhäuser, zahlreiche alte und neue Stechschilder prägen das Stadtbild.

Ein perfekter Tag... in Rottweil



Historische Türme überragen die Dächer der stattlichen Bürgerhäuser in der Innenstadt, aus der Ferne grüßt der 246 Meter hohe TK-Testturm, dessen Aussichtsplattform eine grandiose Rundum-Sicht garantiert. Architektur, Römer und eine moderne Industriekultur prägen die älteste Stadt Baden-Württembergs.

Von Edi Graf

Für Freunde der traditionellen Fasnacht beginnt der perfekte Tag in Rottweil natürlich „Schlag 8 Uhr“ am „Schwarzen Tor“, denn zu dieser Uhrzeit strömt am Morgen des Fasnachtsmontags der „Historische Rottweiler Narrensprung“ durch diesen Torturm in die Hauptstraße. Das bunte Bild aus Brieler Rössle, Federahannes, Schantle, Gschell, Fransekleidle, Biss und Guller hat die Rottweiler Fasnet weit über die Grenzen der Stadt hinaus zu einem Markenzeichen schwäbisch-alemannischen Brauchtums werden lassen.

Pracht historischer Bürgerhäuser

Einst als „Waldtor“ bezeichnet, weil der Ausgang Richtung Schwarzwald geht, und später als „Schwarzer Turm“, dienten die beiden obersten Stockwerke des Schwarzen Tors in der Reichsstadt als Gefängnis. Lohnend ist der Blick auf die ockergelbe, plastisch geschmückte und in einem Winkel von 45 Grad geknickte Fassade des angrenzenden „Hübschen Winkels“, der einst die Hufschmiede beherbergte.

Nur wenige Meter oberhalb des Schwarzen Tors können wir vom 54 Meter hohen „Hochturm“ unseren Blick über die Winkel, Gassen und Dächer der Stadt schweifen lassen. Wie das Schwarze Tor diente ein Gelass als Gefängnis, der Turmwächter war gleichzeitig Gefängnisaufseher.

In der Hauptstraße genießen wir das Flair des historischen Stadtbilds. In lichthem Blau, hellem Grün und sanften Rot- und Gelbtönen leuchten die Bürgerhäuser, deren

hohe Dachstühle und verspielte Erker mit ihren Goldornamenten die Häuserfronten prägen. Prächtigt geschmiedete Stechschilder der Handwerkerzünfte und zahlreicher alter Gasthäuser, wie „Rädle“ und „Goldener Becher“ zeigen, wo wir einkehren oder bei Metzger, Juwelier und Bäcker einkaufen können. Samstags und mittwochs ragen am Vormittag die bunten Marktstände in die Fußgängerzone der Oberen Hauptstraße.

Narrenmutter im Münster

Linker Hand führt der Weg zum „Heilig-Kreuz-Münster“. Neben sakralen Kostbarkeiten wie einem Partikel des Kreuzes Jesu und der „Madonna von der Augenwende“ zählen die barocken, dunklen Stuhlwangen mit ihren Zunftzeichen und profanen Darstellungen zu den Besonderheiten der ursprünglich als spätromanische Basilika erbauten Kirche. Selbst Spuren der Fasnacht lassen sich hier entdecken: So zeigt eine Konsole aus dem 15. Jahrhundert einen Narren mit Eselskappe und in Schnitzereien an den barocken Kirchenbänken sind eine Narrenmutter mit Wickelkind und ein Hahnenreiter zu sehen.

Noch eine Kirche zählt zu den sehr auffälligen Gebäuden der Stadt: Der Turm der „Kapellenkirche“ mit seinen zwei achteckigen Obergeschossen und den hohen Spitzbogenfenstern gilt nicht nur als Wahrzeichen und bedeutendstes Baudenkmal Rottweils, sondern als einer der „schönsten gotischen Türme zwischen Paris und Prag“. Vorbei am Marktbrunnen mit seiner hohen Figurenpyramide erreichen

wir das „Puppen- und Spielzeugmuseum“ mit einer anmutigen Sammlung historischer Puppen, Kaufläden und Puppenstuben. Auch der Hunderasse „Rottweiler“ begegnen wir überall.

Lebensgroß bewacht ein schwarzer Rottweiler den Eingang zum „Rottweiler Lädle“ am Friedrichsplatz, wo es Rottweiler Souvenirs in großer Auswahl gibt: Vom „Schokorottweiler“ über ein Vesperbrett mit der Aufschrift „Ohne Rottweiler ist alles doof!“, bis zum schwäbischen Schild „Bass uff! Mai Hondle beißt wie d’ Sau!“ Unter der Fassade des üppig bemalten „Kirsner-Hauses“ genießen wir beim Apostelbrunnen einen Kaffee in der traditionellen „Konditorei Café Schädle“, wo wir im Herbst stadtbekanntes süßes Nougatspezialitäten wie das „Annale“ und das „Sarahle“ – mit Mürbteigboden und dunkler Schokoladen-Kuvertüre – kosten können.

Römischer Entdeckerpfad

Die Spuren der ersten Römer, die um 73 n. Chr. im Gebiet Rottweils in der Siedlung „Arae Flaviae“ lebten, sind auf einem „Römerpfad“ in Rottweil-Altstadt auf Informationselementen dokumentiert. Auf halben Weg zum Startpunkt des Pfades bei der „Pelagiuskirche“, die über den Grundmauern der heute noch zugänglichen römischen Badeanlage erbaut wurde, legen die Ruinen des als Baudenkmal erhaltenen Freilichtmuseums „Legionsbad“ beim Stadtfriedhof Zeugnis für die römischen Thermen ab. Ein Wasserbecken

AUSFLUG

aus dem römischen Bad unter St. Pelagius, das „Orpheus-Mosaik“ und eine Schreibtafel mit erstmaliger Nennung der Stadt als „municipium“, als „Landstadt mit italischem Recht“, lassen uns im „Dominikanermuseum“ tiefer in die römische Geschichte Rottweils eintauchen.

„Drei Epochen, ein Ort“, dieser Slogan besagt, dass neben Geschichts- auch Kunstfreunde in der Sammlung Dursch mit ihren spätgotischen Holzbildwerken und Tafelmalereien auf ihre Kosten kommen und zudem wechselnde Ausstellungen der Gegenwartskunst bewundern können.

Unweit des Museums kehren wir ein im „Grimma-Stüble“, wie die Rottweiler die traditionelle „Weinstube Grimm“ nennen. Das Haus mit Terrasse oberhalb des Münsters bietet neben internationalen Weinen schwäbische Küche und mediterranen Genuss, vom Rostbraten in „Lemberger Soße“ über Pasta bis zum Flammkuchen.

Gewerbepark mit Pulverfabrik

Am Nachmittag nehmen wir uns zunächst Zeit für den „Industriepfad“ im „Gewerbepark Neckartal“. Im Gelände einer ehemaligen Pulverfabrik entlang des Neckarknies reihen sich Industriedenkmäler und neue oder renovierte Firmengebäude aneinander. Bemooste Wege und verrostete Zäune wechseln sich mit modernen Komplexen ab, zahlreiche Tafeln säumen den Industriepfad und illustrieren die Geschichte des Parks. Da gibt es ein mehr als 100 Jahre altes Wasch- und Umkleidegebäude, das wegen seines Uhrenturms von den Arbeitern „Jakobuskirche“ genannt wurde,

eine Badeanstalt für die vom Pulverstaub verschmutzten Fabrikarbeiter, ein Pumpenhaus, eine Nitrieranlage, und das einstige „Kraftwerk“, heute eine beliebte Eventlocation. Im „Künstlerviertel“ finden sich Ateliers zahlreicher Kunsthandwerke, die Palette reicht von Keramik über Skulpturen, Malerei und Grafik bis zur Goldschmiede.

In 30 Sekunden auf 232 Meter

Vom Walzenwehr am Neckar, wo noch heute Strom gewonnen wird, führt ein Wanderweg zum weithin sichtbaren Testturm Rottweil. Das 28 Meter hohe Schwarze Tor, der Hochturm und selbst der 71 Meter hohe Turm des Heilig-Kreuz-Münsters wirken geradezu zwergenhaft gegen den Testturm für Aufzugsinnovationen, den „TK Elevator Testturm“. Die Aussichtsplattform ragt 232 Meter über das Neckartal und ist somit die höchste öffentliche Besucherplattform Deutschlands.

Am Freitag und am Wochenende ist der Turm für Besucher geöffnet und die Fahrt im Panoramaaufzug dauert nur etwa eine halbe Minute. Im Vergleich überwand der Gewinner des Tower Runs die 1.390 Treppeinstufen in sieben Minuten. Von der luftigen, verglasten Terrasse geht der Blick im Osten zur Schwäbischen Alb, im Westen zum Schwarzwald und reicht im Süden bis zu den Schweizer Alpen.

Badespaß und Solekraft

Die Heilwirkung der im Tal der Prim, einem Nebenfluss des Neckars, gewonnenen Sole können wir zum Abschluss unseres Tages

in vollen Zügen im Freizeitbad „Aquasol“ genießen. Wie der Name schon sagt, ist das nasse Vergnügen hier auch salzhaltig und wir haben acht verschiedene Becken bei Badetemperaturen von 28–35° drinnen und draußen zur Auswahl.

Für Kinder ist ebenfalls Spaß garantiert: Während sich die Kleinsten im Planschbecken vergnügen, kommen die Größeren im Nichtschwimmerbecken mit Massagedüsen und Bodensprudler auf ihre Kosten und können sich in der 126 Meter langen Röhrenrutsche, allein oder zu zweit, in die Kurven legen. In den beiden Solebecken hingegen ist Entspannung pur angesagt.



Zeugen römischer Badekultur im Freilichtmuseum Legionsbad (links). Goldornamente umspielen die zahlreichen Erker in der Historischen Innenstadt (oben).

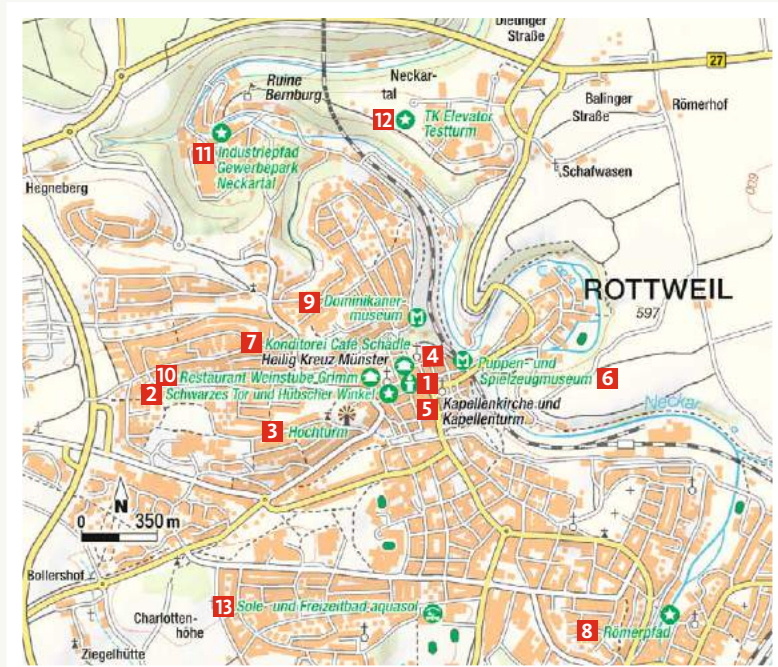




Gotisches Baudenkmal: Der 70 Meter hohe Kapellenturm mit seinen Treppentürmchen.

(FAST) ALLES ZU FUSS ERKUNDEN

Rottweil auf einen Blick



Fotos: Edi Graf; TK Elevator Testturm PR; Rottweil Tourismus PR; Wikimedia CC BY-SA 3.0 Rainer Halama;

1 Tourist-Information Rottweil

Hauptstraße 21, Tel.: +49 741 494-280
Mo–Fr 09:30–13 und 14–17 Uhr,
Sommer durchgehend bis 17:30 Uhr
Samstag: 09:30–15:00 Uhr,
im Sommer auch Sonntag 10–15 Uhr
www.rottwiel.de

2 Schwarzes Tor und Hübscher Winkel

Obere Hauptstraße
Narrensprünge am Faschnachtsmontag 8 Uhr,
Faschnachtsdienstag 8 und 14 Uhr

3 Hochturm

Hochturmstraße
Aussichtsturm. Schlüssel zu den Öffnungszeiten der Tourist-Info dort erhältlich.

4 Heilig Kreuz Münster

Münsterplatz
Als spätromanische Basilika begonnene Hauptkirche. Zahlreiche Kunstschatze und Stuhlwangen mit profanen Darstellungen.

5 Kapellenkirche und Kapellenturm

Hochbrücktorstraße
Rottweils Wahrzeichen und bedeutendstes Baudenkmal.

6 Puppen- und Spielzeugmuseum

Hauptstraße 49
Mi–Fr 10–12:30 Uhr und 14–17:30 Uhr,
Sa 10–12:30 Uhr; So 14–17 Uhr
www.puppenmuseum.de

7 Konditorei Café Schädle

Rathausgasse 2
Terrasse in der Fußgängerzone. Stadtbekannte Spezialitäten „Annale“ und „Sarahle“.
Mo, Mi–Fr 10–18 Uhr,
Sa 9–17 Uhr, So 10–17 Uhr

8 Römerpfad

Rottweil-Altstadt
Startpunkt: St. Pelagius Kirche,
Pelagiusgasse 2
Rundweg ca. 1 Stunde, barrierefrei und ganzjährig zugänglich.

9 Dominikanermuseum

Kriegsdamm 4
Römisches Rottweil – Arae Flaviae;
Sakrale Kunst des Mittelalters – Sammlung Dursch;
Kunstraum Rottweil – Museum der Gegenwart
Di–So 10–17 Uhr

10 Restaurant Weinstube Grimm

Oberamteigasse 5
Traditionelle schwäbische Weinstube und Weinhandlung. Terrasse beim Münster.
Di–Sa 11:30–14:30 und 17:00–23:00;
So / Mo Ruhetag

11 Industriepfad Gewerbepark Neckartal

Duttenhoferstraße
Ehemalige Pulverfabrik am Neckar, ca. 900 Meter von der Innenstadt entfernt. Historische Gebäude, Themenweg mit Informationstafeln.

12 TK Elevator Testturm

Berner Feld
Weltweit zweithöchster Testturm für Aufzugsanlagen. Höchste Besucherplattform Deutschlands auf 232 Metern.
Fr, So 10–18 Uhr, Sa 10–20 Uhr;
Führungen über Tourist-Information Rottweil buchbar
www.testturm.tkelevator.com

13 Sole- und Freizeitbad aquasol

Brugger Str. 11
08:00 – 20:00 Uhr
www.aquasol-rottwiel.de

schwäbische mund.art

schwäbische mund.art e.V.

SEBASTIAN BLAU PREIS FÜR FILM 2022 wird ausgeschrieben

Der Verein schwäbische mund.art e.V. und die Familienbrauerei Dinkelacker-Schwaben Bräu schreiben zum zehnten Mal den SEBASTIAN BLAU PREIS FÜR SCHWÄBISCHE MUNDART aus, 2022 in der Sparte FILMEMACHER*INNEN.

Der Wettbewerb richtet sich an Filmschaffende aller Genres. Zugelassen sind selbstständig erarbeitete Filmproduktionen, in deren Verlauf in wesentlichem Umfang schwäbische und/oder alemannische Mundart gesprochen wird. Parodien sowie synchronisierte Versionen bestehender Filme werden nicht berücksichtigt. Ausgelobt sind Preisgelder in Höhe von

SEBASTIAN BLAU PREIS
FÜR SCHWÄBISCHE MUNDART

schwä:bisch filma
FILMEMACHER*INNEN 2022
Schwaben Bräu
Fließend schwäbisch.

Der Wettbewerb richtet sich an Filmemacher*innen aller Genres. Eingereicht werden können selbstständig erarbeitete Filmproduktionen, in deren Verlauf in wesentlichem Umfang schwäbische und/oder alemannische Mundart gesprochen wird. Parodien sowie synchronisierte Versionen bestehender Filme werden nicht berücksichtigt.

Ausgelobt sind Preisgelder in Höhe von 12.500 Euro in den Kategorien Jury-, Publikums-, Förder- und Internetpreis (Online-Voting).

Teilnahmebedingungen und Anmeldung unter:
www.sebastian-blau-preis.de/ausschreibung2022.html

Infos: www.mund-art.de

12.500 Euro in den Kategorien Jury-, Publikums-, Förder- und Internetpreis (Online-Voting). Weitere Sponsoren und Unterstützer sind der Förderverein Schwäbischer Dialekt, die Wiedeking Stiftung, das Ministerium für Wissenschaft und Kunst, die Mutter-

sprech-Gsellschaft und das Schwäbische Literaturschloss Edelstetten. Einsendeschluss: 30. April 2022 Weitere Informationen unter www.sebastian-blau-preis.de info@sebastian-blau-preis.de www.mundartwettbewerb.de

Anzeige

BRENNEREI KESSLER
TUT BESSER AUS FREIEMERZEUTEN

Selbst gemacht schmeckt am Besten!

Alles was Sie brauchen:

- ☛ Weingeist/Primasprit 96,4%vol.
- ☛ Likörfilter
- ☛ Flaschen
- ☛ Flüssigzucker
- ☛ kostenlose Rezepte online
- ☛ und vieles mehr!

Jetzt bestellen auf:
www.brennerei-kessler.de

Kultusministerium wird aktiv

Um die Akzeptanz von Mundartthemen in den Schulen bei Lehrerinnen und Lehrern zu erhöhen, gibt das „Zentrum für Schulqualität und Lehrerbildung Baden-Württemberg“ (ZSL) seit Februar 2021 den künftig monatlich erscheinenden „Dialekt-Newsletter Sprachreise Baden-Württemberg“ heraus. Er wird von Dr. Isabel Arnstein bearbeitet, die in der Märzausgabe unter dem Titel „Schwarzbrot mit Gsälz – Baisinger Schwäbisch“ einen Unterrichtsvorschlag zum gleichnamigen Lied von Pius Jauch vorgelegt hat. <https://zsl-bw.de/Lde/Startseite/allgemein-bildende-schulen/dialekt>

Schwäbisches Kulturleben live

Mit dem 30. Stammtisch im Stuttgarter Dinkelacker-Schwaben Bräu und dem Erfolgsautor Olaf Nägele starteten wir am 30. Juni wieder glücklich in die Live-Ära. Bissig-schwarzer schwäbischer Humor war geboten, passend zu den letzten Monaten. Beim Start unserer Kooperation mit dem Cannstatter Neckar-Käpt'n am 4. Juli auf dem voll besetzten Partyboot „Neckarbesen“ feuerte die Kabarettistin Sabine Essinger in Stil einer wahren Admiraalvolle Humorsalven ab mit ihrem neuen Programm „15 Shades of Fleischles“. Weitere Termine im Herbst unter <https://www.mund-art.de/veranstaltungen-und-termine>

Entdecken Sie die schönsten Seiten Ihrer Heimat!

Silberburg Verlag, Schweickhardtstraße 5a, 72072 Tübingen



Lesen Sie Ihr Magazin *Schöner Südwesten* ab sofort im Jahresabo und genießen Sie viele Vorteile:

- + Sie erhalten alle Ausgaben bequem und versandkostenfrei nach Hause.
- + Sie sparen gegenüber dem Kioskpreis.
- + Sie erhalten ein Geschenk.

Ihr Geschenk zur Wahl:



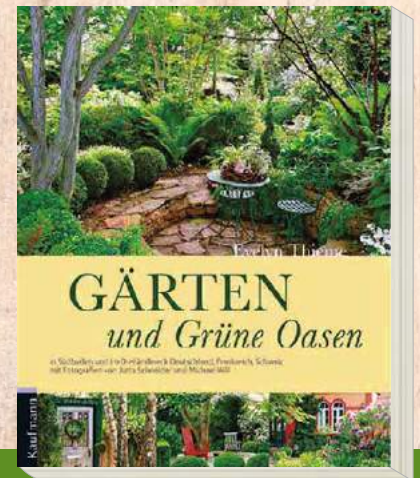
»Regenmesser TFA«

Der analoge Regenmesser TFA aus Kunststoff besticht durch die neue funktionale Form. Ein roter Schwimmer markiert den Wasserstand zum bequemen Ablesen. Befestigungsmaterial für Holzgeländer oder Zaun inklusive.



»Trekking-Schirm, rot«

Swing liteflex – der leichteste Trekking-Schirm der Welt! Trotz seines »Fliegengewichtes« ist dieser Trekking-Schirm dank des belastbaren Glasfasergestells mit geringstem Metallanteil absolut robust und nahezu unzerbrechlich. Gewicht: 207gr.



Buch »Gärten und Grüne Oasen!«

Das Gärtnern ist in Deutschland seit Jahrzehnten ein Volkshobby. Die Foto- und Textautoren haben 24 private Gartenparadiese im Dreiländereck überrascht, fotografiert und beschrieben.

Gleich bestellen unter www.schoener-suedwesten-magazin.de/abo

Freizeitplaner

Alles sehen, was im Schönen Südwesten wichtig ist

Anzeige

04.09.2021, Friedrichshafen

Eurobike

Die internationale Fahrradmesse macht Friedrichshafen einmal im Jahr zum weltweiten Dreh- und Angelpunkt der Fahrradwelt. Hier werden Innovationen präsentiert, Geschäfte gemacht, Informationen ausgetauscht und Kontakte geknüpft. Die Messe für den Fachhandel wird durch den Festival Day für das allgemeine Publikum am Samstag optimal ergänzt. www.eurobike.com

04.09.2021, Mosbach

Kurpfälzer Brotmarkt

Brotbacken ist Handwerk – ein gutes Brot zu backen dagegen Kunst. Brot verkosten, selbst backen und formen. www.mosbach.de

04.–05.09.2021, Ihringen

Töpfermarkt Wasenweiler

Ein Geheimtipp für die Liebhaber der Keramikunst. Ob Tassen, Teller, Schüsseln oder kunstvoll geschaffene Vasen – man findet sicher sein ganz eigenes Lieblingsstück. Mit musikalischer Unterhaltung. www.ihringen.de

05.09.2021, Kappelrodeck

9. Kulinarische Schnapsbrunnetour

Geführte Wanderungen entlang des Schnapsbrunnenpfads (Ausgangspunkt: Marktplatz) mit kulinarischen Angeboten im Ganzeckerhof, Baßler Oberer Heidenhof, Simmerhof und Wein- und Obstbauhof Baßler. www.kappelrodeck.de

10.–12.09.2021, Radolfzell

Heimattage Baden-Württemberg: Landesfesttage

Das Festwochenende steht ganz im Zeichen von Heimatverbundenheit, Brauchtum und der Pflege traditioneller Kultur. Höhepunkt ist der Landesfestumzug am Sonntag. www.heimattage-radolfzell.de



Goldener Herbst, Breisach am Rhein

Haben Sie Lust auf einen Herbst-Ausflug an den Rhein nach Breisach?

Vom neu gestalteten Marktplatz mit Wasserspiel haben Sie bereits das St. Stephansmünster im Blick. Der Weg hinauf zum historischen Münsterberg lohnt sich auf jeden Fall. Genießen Sie den Ausblick von der Münsterterrasse und vom Franziskaner-Klostergarten. Der Rhein lädt zum Spaziergang oder einer gemütlichen Schifffahrt ein. Die herbstlichen Weinberge von Kaiserstuhl und Tuniberg erlebt man am besten per Rad. Bis Ende Oktober gibt es bei der Geldermann Privatsektkellerei täglich um 14 Uhr Führungen. Stadtführungen werden Di. und Sa. um 10:30 Uhr angeboten. www.breisach-urlaub.de

10.–12.09.2021, Karlsruhe

Folkloria Karlsruhe

Das internationale Tanz- und Folklorefestival verwandelt den Friedrichsplatz und den Nymphengarten in stimmungsvoll beleuchtete Tanz-, Musik- und Erlebnisflächen. 40 Tanz-, Musik- und Folkloregruppen aus über 20 Ländern inszenieren ein facettenreiches und spannendes Unterhaltungsprogramm. www.folkloria.de

11.09.2021, Blumberg

Whiskyfahrt mit der Sauschwänzlebahn

Ein Abend in entspannter Atmosphäre mit einer historischen Zugfahrt, fünf Whiskyproben, einem Buffet und Livemusik am Bahnhof Weizen. www.sauschwaenzlebahn.de

11.09.2021, Reutlingen

Orgelsommer

Der Orgelsommer bietet ein breites Spektrum in der Programmgestaltung – von den Meisterwerken des Barocks über die französische Orgelkultur und die deutsche Romantik bis zur Moderne. www.tourismus-reutlingen.de

11.–12.09.2021, Grafenhausen

6. Internationales Rothaus Food Truck Festival

Rund 20 Food-Trucks laden Besucher zu verschiedenem "Streetfood" aus unterschiedlichen Nationen ein. Dazu gibt es ein vielseitiges Musik- und Künstlerprogramm auf dem Gelände der Badischen Staatsbrauerei Rothaus. www.rothaus.de

Foto: Stadt Breisach / Patrick Kerber



ADVERTORIAL



GROSSE SOMMERAUSSTELLUNG IN OCHSENHAUSEN

James Rizzi: I love New York!

Mit James Rizzi (1950–2011) stellt die dies-jährige Große Sommerausstellung in der Städtischen Galerie im Fruchtkasten des Klosters Ochsenhausen vom 4. Juli bis zum 3. Oktober einen der populärsten Künstler der Pop Art vor. Der 1950 im New Yorker Stadtteil Brooklyn geborene Maler, Grafiker und Bildhauer blieb New York bis zu seinem überraschenden Tod im Jahr 2011 treu. Seine charakteristischen Bilder von New York sind eine einzige Liebeserklärung an die Metropole und die in ihr lebenden Menschen.

Rizzis Studio-Loft im New Yorker Stadtteil SoHo war mehr als nur ein Künstleratelier – es war sein Lebensmittelpunkt und zugleich ein wahres Rizzi-Museum, denn Rizzi lebte nicht nur für die Kunst, sondern auch in und mit seiner Kunst. Er war mit Haut und Haaren Künstler, der die Menschen berühren und zum Lachen bringen wollte. Die Malerei endete für Rizzi deshalb nicht am Bilderrahmen: Seine Kunst drängte hinaus ins Leben, um es bunter und fröhlicher zu machen. Nichts war vor James Rizzis ansteckender Lebensfreude sicher. Er bemalte einfach alles, was ihn umgab, und schuf so seine ganz persönliche Zauberwelt. Seine Motive finden sich nicht nur auf

Gemälden und Drucken, sondern auch auf unzähligen Produkten: von Möbeln und Holzspielzeug über Briefmarken bis zu Autos und sogar einem Flugzeug. 2009 wurde Rizzi die Ehre zuteil, aus Anlass des 20-jährigen Mauerfalls drei Originalstücke der Berliner Mauer künstlerisch zu gestalten.

Längst gilt James Rizzi, der im Oktober 2020 siebzig Jahre alt geworden wäre, als legitimer Nachfolger der New Yorker Pop-Art-Legenden Andy Warhol und Keith Haring. Mit seiner farbenfrohen, kindlich naiven Malerei, mit der er sein ganz eigenes und unverwechselbares Universum geschaffen hat, begeistert er auch zehn Jahre nach seinem Tod die Menschen auf der ganzen Welt – vielleicht mehr denn je.

Alle Informationen unter:
www.tourismus-ochsenhausen.de



THE BEST ART IS A GOOD HEART
Die größte Kunst ist ein gutes Herz zu haben.

James Rizzi



RIZZI

Genuss durch Qualität und Leidenschaft

Während bundesweit die Brauwirtschaft in einer eklatanten Strukturkrise steckt und der Gesamt-Bierausstoß in den letzten 25 Jahren um 25 Prozent zurückging, läuft es in der Schwarzwald-Brauerei „Waldhaus“. Dort hat sich die Bier-Produktion im gleichen Zeitraum auf mehr als 100.000 Hektoliter jährlich vervierfacht.

Von Uli Weissbrod

Brauerei-Chef Dieter Schmid mit dem immer noch fahrbereiten Opel Blitz, der Jahrzehnte lang das Bier zum Kunden brachte.





Der Blick aus der Vogelperspektive in die moderne Lagerhalle: An den unterschiedlich eingefärbten Alufolien um den Flaschenhals lässt sich die jeweilige Biersorte erkennen.

Mehr als 1.500 Brauereien gibt es hierzulande, die rund 40 verschiedene Sorten brauen und in den Getränkemarkten bis zu 6.500 verschiedene Marken anbieten: Bier ist immer noch das liebste Getränk der Deutschen, obwohl das Corona-Virus durch die monatelange Schließung der Gastronomie den Absatz des Gerstensafts hat einbrechen lassen.

Vor der Pandemie 2019 wurde in Deutschland mit fast 83 Millionen Hektolitern mehr Bier ausgeschenkt als irgendwo sonst in Europa. Auch stammen von den 40 größten Brauereien der Welt acht aus Deutschland, aber Größe ist bekanntlich längst nicht mehr das Maß aller Dinge. Und Brauerei-Giganten wie die belgische Unternehmensgruppe „Anheuser-Busch InBev“ (gemessen am Absatz die größte Brauereigruppe der Welt) schlucken kontinuierlich Marken, wobei immer mehr dieser dann oft „Industriebiere“ genannten Getränke ähnlich schmecken und eigenen Charakter missen lassen.

Ganz anders die Philosophie kleiner Privatbrauereien, die gemäß dem Motto „lieber kleiner, aber feiner“ Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Brauwasser zu besonders gelungenen Produkten zusammenführen. So wie die Brauerei „Waldhaus“ im Südschwarzwald, die weder angepasst noch

marktgefällig produziert, dafür bewusst regional, ehrlich, hausgemacht, fein gehopft, preisgekrönt und vor allem immer mit dem Anspruch das Allerbeste zu geben.

Nein, das bleibt nicht unbemerkt! So wurden den Waldhaus-Bierspezialitäten in den letzten Jahren über 800 nationale und internationale Auszeichnungen verliehen. 2013 wurde die Privatbrauerei vom Bundesministerium für Ernährung offiziell sogar als „beste Brauerei Deutschlands“ ausgezeichnet. Dieser Erfolg verpflichtet dranzubleiben und weiterzumachen. Selbstbewusst formuliert es Geschäftsführer und Diplom-Braumeister Dieter Schmid so: „Wir brauen unser Bier nicht, um besonders viele, sondern um besonders zufriedene Kunden zu haben.“

In der Schwarzwaldgemeinde Weilheim (Landkreis Waldshut-Tiengen), am Südschwarzwaldhang auf 800 m Höhe, ist die Welt noch in Ordnung. Bei klarem Wetter reicht die Sicht bis zur Schweizer Alpenkette am Horizont. Weilheim profitiert mit seiner Lage auf der welligen, sich zum Hochrhein im Süden abdachenden Hochfläche des Schwarzwaldes einerseits vom Alpenpanorama und andererseits vom landschaftlichen Kontrast zu den Großschluchten der Schwarza und der Schlucht.

Umgeben von Teilgemeinden und Weilern mit ulkigen Namen wie z.B. Brunnadern, Remetschwil, Aisperg, Ay, Ausser-Ay, Bannholz und Bierbronnen (nomen est omen) liegt im Naturpark Südschwarzwald Waldhaus. Hier, wo einst ein Forsthaus mit integrierter Branntwein-Herstellung nebst Ausschank stand, war eine der vielen charakteristischen Sammelstellen für Fuhrleute. Sie galt als Anlaufstelle für all jene, die sich von den Strapazen des Holztransports erholen und neue Kraft tanken mussten. Im Jahre 1833 erwarb der frühere Amtsvogt Dietsche aus dem nahen Remetschwil das Forsthaus und errichtete dort sein Brauhaus.

Privatbrauerei in 4. Generation

Ein verheerendes Feuer im Jahre 1846 zerstörte die Anlage. Doch schnell war klar, dass der Wiederaufbau an Ort und Stelle erfolgen sollte – nur 200 Meter südlich verschoben. Genau an dem Ort, wo sich heute noch die Privatbrauerei Waldhaus befindet. 1894 ging die Brauerei an Johann Schmid aus Bannholz über, dazu außerdem eine Gastwirtschaft, eine Mälzerei sowie etwas Landwirtschaft.

Als die Brauerei 1939 an den ältesten Sohn Friedrich übergeben wurde, betrug



Nachholbedarf in der Gastronomie: Mit den Lockerungen läuft auch das Fassbier-Geschäft wieder an.



Ein bisschen wie im Science-Fiction-Film: Hygienisch sauberer, blitzender Edelstahl an Tanks, Leitungen und Armaturen im Gärkeller der Brauerei.

der Jahresausstoß etwa 3.500 Hektoliter. Dieser Absatz konnte spürbar auf 10.000 Hektoliter im Jahr 1969 gesteigert werden, als an Sohn Helmar Schmid übergeben wurde. Seit 1997 ist nun Dieter Schmid in vierter Generation für die Geschicke des Brauhauses verantwortlich. Regionale Preisführerschaft, internationale Auszeichnungen und kontinuierliches gesundes Wachstum, stehen seitdem sinnbildlich für die Brauerei und ihre Biere.

Die klare Vorstellung des Waldhaus-Chefs ist Brauen in absoluter Perfektion mit besten Rohstoffen und Qualität ohne Kompromisse. Das spricht sich offenbar immer mehr herum: Allein in den letzten 20 Jahren konnte die Brauerei ihren Absatz verdreifachen. Und: Mit mehr als 800 Qualitätsauszeichnungen wurden der hohe Anspruch und die Braukunst immer wieder von renommierten Instituten und Qualitätsprüfern bestätigt.

„Wir wurden beispielsweise als erste Brauerei zum Genussbotschafter Baden-Württembergs ausgezeichnet und erhielten von der Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft den Bundesehrenpreis in Gold. Wir sind quasi als Deutschlands beste Brauerei geehrt worden“, sagt Dieter Schmid stolz. „Und das von einer der strengsten Bierjürs der Welt.“

„Geiz ist geil“ oder „Billig will ich“, das ist seine Sache nicht! Eine klare Strategie, hohes Qualitätsbewusstsein, cleveres Marketing und Investitionen in die beste Technologie, davon wird der Diplom-Brauer getrieben. Die Überzeugung, dass eine herausragende Qualität das Fundaments des Erfolgs ist, hat ihm sein Vater schon in die Wiege gelegt. „Unsere Familie hat immer auf Qualität gesetzt und nicht auf günstige Preise“, sagt der Brauereichef.

Das bayerische Reinheitsgebot von 1516 stellt die weltweit älteste bis heute gültige lebensmittelrechtliche Bestimmung dar: „Ganz besonders wollen wir, daß forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“ Erst durch das Reichsgesetz von 1906 übernahm das Deutsche Reich für die Bierherstellung einheitlich das bayerische Reinheitsgebot. Deshalb wird heute allgemein auch vom Deutschen Reinheitsgebot gesprochen.

Wenn aber nun alle Brauereien mit den gleichen Grundstoffen arbeiten, worin liegt dann der Waldhaus-Erfolg begründet? Schmid und seine Brauer machen auch bezüglich der Rohstoffqualität keinerlei Kompromisse. Das weiche Wasser direkt aus

dem Urgestein des Schwarzwaldes stammt aus fünf hauseigenen Quellen in maximal einem Kilometer Entfernung und fließt per Direktleitung in die Brauerei. Das Gerstenmalz kommt ausschließlich aus integriert-kontrolliertem Anbau der Bundesländer Baden-Württemberg und Rheinland-Pfalz.

Ausschließlich Naturhopfen

Eine weitere Besonderheit und beinahe hierzulande ein Alleinstellungsmerkmal: Waldhaus verwendet ausschließlich Naturhopfendolden aus Tettwang, der Hallertau oder dem fränkischen Spalt. Also keine Hopfenpellets und keinen Hopfenextrakt. Das sei zwar beim Brauen deutlich aufwendiger, mache sich aber beim Geschmack deutlich bemerkbar. Und auch bei der Hefe gibt es keine „zweite Wahl“. Während die meisten Brauereien ihre Hefe mehrmals zum Gären einsetzen, verwendet die Waldhaus Brauerei jedes Mal frische Hefe aus eigener biologischer Hefereinzucht.

Mit 18 Bier- und Radlersorten und einem jährlich wechselnden, um die Weihnachtszeit gebrauten Selektionsbier offeriert die kleine Brauerei eine erstaunliche Vielfalt. Vom Diplom-Pils mit seiner leichten Bitternote und herausragenden Hopfenaromen, über das frisch spritzige Weizenbier, den „Hopfensturm“ mit acht



Im Sudhaus setzt Waldhaus-Chef Dieter Schmid bei den riesigen Kesseln, in denen die Würze entsteht, innen wie außen komplett auf Kupfer.

Aromahopfensorten bis hin zum süffigen Kellerbier „Ohne Filter“ reicht die Bandbreite der Schwarzwald-Brauer.

Das Diplom-Pils, der feinherbe Klassiker, wurde mittlerweile mit 21 DLG-Gold-Medaillen in Folge ausgezeichnet – das ist weltweit einzigartig! Es sind laut Jury das „typisch grasige, hopfige Aroma, die klare goldgelbe Farbe und ein frischer Geschmack, der im Nachgang in eine trockene, hopfige Bitterkeit übergeht“, die das Bier aus dem Schwarzwald in der Kategorie „World’s Best Classic Pilsner“ siegen lassen.

Jedes Etikett der einzelnen Sorten und die Alufolie um den Flaschenhals haben unterschiedliche Farben. Zu dieser Idee hat

sich Dieter Schmid von der Schokoladenmarke Ritter Sport inspirieren lassen. „Mich fasziniert, dass die Leute inzwischen an der Farbe die Schokoladensorte erkennen. Vielleicht schaffen wir das auch bei unseren Bierspezialitäten“, sagt Schmid. „Zwischenzeitlich hat sich diese Folie, die ja bei jeder Biersorte eine andere Farbe trägt, allerdings auch zu unserem Markenzeichen entwickelt.“ Wer bei einer Brauereibesichtigung von der Galerie einen Blick in die neue Logistikhalle wirft, blickt von oben auf die bunte Vielfalt in den Kästen.

Auch den anhaltenden Craftbier-Trend beobachten die Waldhäuser aufmerksam. So brauen sie aktuell sehr erfolgreich das

Single Hop Craft Beer „Marilyn“, für das ausschließlich die Aromahopfensorte „Monroe“ eingesetzt wird. „Es macht uns riesig Spaß, hier die neuesten Bierkreationen zu erfinden. Eins steht allerdings bei unseren Bieren immer im Vordergrund. Die sogenannte „Drinkability“, das heißt, die Lust nach dem ersten auch noch ein zweites und drittes Bier zu trinken“, meint Schmid.

Qualität braucht Zeit – und die nimmt man sich in Waldhaus bewusst und gerne. Statt auf schnelllebige Trends setzt man auf erfahrenes Handwerk, größtmögliche Sorgfalt, naturbelassene regionale Rohstoffe und vor allem – Brau-Leidenschaft.

Fotos: Jürgen Schwitzkowski; Brauerei Waldhaus PR



So frisch, frischer geht's nicht! SCHÖNER SÜDWESTEN
Redaktionsleiter Uli Weissbrod probiert Waldhaus
Naturtrüb direkt aus dem Kühltank.



Privatbrauerei Waldhaus

Waldhaus 1
79809 Weilheim
Tel.: +49 7755 92220
www.waldhaus-bier.com

Flüssiges Gold aus der Mühle

Im Simonswäldertal im Südschwarzwald haben Ehrenamtler eine uralte Ölmühle instandgesetzt und verarbeiten dort mehr als eine Tonne Walnüsse pro Jahr. Das auf der kulturhistorischen Steinmühle gemahlene und kaltgepresste Walnussöl ist ein Gedicht!

Von Hans-Jürgen Truöl

Herbstzeit ist Walnusszeit. Ob zu Sunnewirbele (Feldsalat), in einem Kaiserstühler Walnusskuchen oder als Salat-Öl – der Nusskern erweist sich als besonders schmackhaft. Wer sich davon überzeugen will, wie Nüsse auf ganz traditionelle Art und Weise gepresst werden, der findet im Simonswälder Tal ein besonders lohnendes Ziel: die historische Ölmühle.

Das Simonswälder Tal verbindet nördlich von Freiburg das Elztal mit den Höhen des Mittleren Schwarzwald bei Gütenbach und Furtwangen. Die Besichtigung des Kulturdenkmals Ölmühle kann hervorragend mit Wanderungen entlang der Wilden Gutach kombiniert werden.

Harte Nüsse zu knacken ist eine Simonswälder Spezialität. Als Experten in dieser Hand- und Gedankenarbeit erweisen sich die tatkräftigen Mitglieder des Brauchtumsvereins. Zu Werke gehen sie in der „Oberen Öle“. So bezeichnen die Alteingesessenen die alte Ölmühle in Obersimonswald. Ihre wechselvolle Geschichte erschließt sich beim Blick auf ihre Höhen und Tiefen.

Als Dampfmaschinen aufkamen, gerieten von Wasserkraft betriebene Mühlen ins Abseits – ihr Niedergang begann, die Blüte im 18. und 19. Jahrhundert war nur noch Erinnerung. So führte auch die Simonswälder Ölmühle ein Schattendasein und stand kurz vor dem Abriss. Doch ein aus Freiburg zugezogener Architekt erkannte Bedeutung, Charme und Potential des heruntergekommenen Anwesens. Er erwarb es 1974, lebte dort mit seiner Familie und

restaurierte das Gebäude mit viel Einsatz und Nachbarschaftshilfe.

Und heute? Heute können Besucher nur staunen über die 300 Jahre alte ausgeklügelte Technologie, über eine zeitgemäß Nachhaltige, über die Umwandlung von Wasser in Antriebskraft. Die Historische Ölmühle



Das Simonswälder Walnussöl mit hohem Gehalt an Linolsäure eignet sich bestens für delikate Salatdressings.

ist ein handwerkliches und architektonisches Schmuckstück, ein technisches Denkmal, ein touristischer Anziehungspunkt weit über das Simonswäldertal hinaus. Ein herausragendes Beispiel für den Ideenreichtum der Schwarzwälder Tüftler vergangener Jahrhunderte sowie für beispielhaftes ehrenamtliches Engagement. Und Genießer lassen sich das Endprodukt auf der Zunge zergehen: Das handgepresste Walnussöl aus Simonswald schmeckt wunderbar, ein wahrer Genuss!

Meisterhaftes Schmuckstück

„Ohne Michael Gerspacher wäre die Ölmühle abgerissen und wegtransportiert worden“ erinnert sich Erich Schwär an den Einsatz des Architekten in den 70er-, 80er- und 90er-Jahren. „Er hat das Verdienst, dass die Mühle für Simonswald gerettet wurde und nicht in Einzelteilen zerlegt auf den Vogtsbauernhof kam“, sagt der Vorsitzende des Simonswälder Brauchtumsvereins. Dort im Kinzigtal lockt bekanntlich das Schwarzwälder Freilichtmuseum mit originalgetreu wiederaufgebauten Häusern Scharen von Touristen an. Solche Massen strömen zwar nicht in die Ölmühle, doch mit jährlich etwa 5.000 Besuchern zeigt sich der Brauchtumsverein sehr zufrieden.

Im Obertal führt vom (ausgeschilderten) Parkplatz an der Durchgangsstraße ein Fußweg auf die kleine Insel, die vom Mühlenkanal und der Wilden Gutach gebildet wird. Von außen erkennt der Besucher ein traditionelles Schwarzwälder



Die Mitglieder des Brauchtumsvereins Simonswald engagieren sich mit Feuereifer für ihr gerettetes Kulturdenkmal.



Ehrenamt kann auch Spaß machen: Gemeinschaftlich werden die Walnüsse geknackt, geputzt und von den Häutchen befreit.

Heidenhaus mit dem schützenden Satteldach, die roten Geranien bilden einen reizvollen Kontrast zur nachgedunkelten Holzfassade. Neben dem Hauptgebäude befindet sich die kleinere Rapsmühle. Wer um sie herumgeht blickt auf die beiden unterschlächtigen Wasserräder. „Es klappert die Mühle am rauschenden Bach, klipp, klapp“ – Schwarzwaldromantik pur.

Doch wie werden aus Walnüssen intensiv schmeckende Öle? Gerhard Dieterle, pensionierter Ingenieur, der sich bei Führungen und Reparaturen engagiert, zeigt sich fasziniert von der ausgeklügelten Technik früherer Generationen. Er berichtet, dass Menschen aus ganz Süddeutschland ihre geschälten Nüsse zur Ölmühle bringen. Dort können sie beobachten, wie die Stellfalle des Mühlenkanals geöffnet wird und sich das Wasserrad zu drehen beginnt. Dieses treibt den mächtigen hölzernen Wellbaum in der Mühle an und setzt dank Kraftübertragung den fast 16 Zentner schweren Reibestein aus Granit in Bewegung.

Dieser Koloss zermahlt die Nüsse zu einem Brei, wie Xavier Furtwängler demonstriert. Die Masse wird sodann im Ölofen auf 30 Grad erwärmt, das dortige Rührwerk über einer gusseisernen Pfanne dreht sich ebenfalls mit Wasserkraft.

Eine beeindruckende Mechanik, die „ganz ohne update der Software funktioniert“, wie Dieterle kommentiert. Besonders im Blick ist der historische Pressbalken aus Eichenholz. Seine Länge beträgt fast neun Meter, die Besucher blicken ehrfurchtsvoll auf das eingeschnitzte Entstehungsjahr: 1712 – exakt 309 Jahre alt! Dieser Pressbalken, auch Torkelbaum genannt, zeugt von großer handwerklicher

Kunst. Denn die Torkelbauer wendeten die Hebelgesetze an, um über ein Spindelwerk aus Apfelbaumholz zwei je fast zwei Tonnen schwere Sandsteinblöcke zu heben und zu senken. Auf diese geniale Weise erzeugt Wasserkraft einen Pressdruck von 16 Tonnen – aus Walnussbrei wird Walnussöl.

Anziehendes Trachtenmuseum

Da Produkte aus der Region stark nachgefragt sind, ist auch das Simonswälder Walnussöl bei Kennern sehr beliebt. „Kein Mensch hat vor Jahren geglaubt, dass wir so viel Öl verkaufen“, schmunzelt Dieterle unter Hinweis auf mehrere tausend Liter, die pro Jahr im kleinen Verkaufsraum in Flaschen abgefüllt, versiegelt und etikettiert werden – alles in Handarbeit. Als einziges Zugeständnis an die Moderne der Ölerzeugung hat der Verein eine hydraulische und von Strom angetriebene Presse gekauft, die einen Druck von 40 Tonnen schafft.

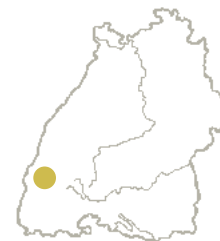
Seit 1998 ist die Historische Ölmühle im Besitz der Gemeinde Simonswald, die sie seitdem an den Brauchtumsverein verpachtet hat. Dessen Vorsitzender Erich Schwär empfindet den Erhalt dieses „technischen Wunderwerks“ als eine erfüllende Aufgabe im Ruhestand. Als Bauunternehmer weiß er Schwierigkeiten zu meistern. Mit im Boot sitzt auch das Landesdenkmalamt. 1984 würdigte es die Obere Öle als „Kulturdenkmal von besonderer Bedeutung“ – diese Charakterisierung ist wichtig, damit öffentliche Gelder in den Erhalt fließen.

So konnte auch die neben der Ölmühle liegende Getreidemühle wieder restauriert und betriebsfähig gemacht werden. Unterm Dach hängen Säcke voll mit Walnüssen: 2,2 Kilogramm Kerne braucht es für einen

Liter Öl. Mit leuchtenden Augen führt Erich Schwär die Besucher ins obere Stockwerk der Ölmühle. Dort hat der Brauchtumsverein ein kleines Trachtenmuseum aufgebaut. Was die Simonswälderinnen und Simonswälder einst im bäuerlichen Alltag, am Sonntag für den Kirchgang und bei ihrer Hochzeit trugen, ist in Vitrinen ausgestellt. Glitzernde Schäppelkronen, Bogenkränze, elegante Schnapphüte aus dem Biedermeier – das Kunsthandwerk stand im Schwarzwald in Blüte.

Der Rundgang wird akustisch begleitet von dumpfen Stampfgeräuschen, der Holzboden zittert leicht. Die ganze Ölmühle wirkt wie ein lebender Organismus, als sorgsam konstruiertes und eindrucksvoll wirkendes Ensemble. Untermalt von den urigen Tönen des mächtigen Mahlwerks, schmeckt in der Vesperstube mit rustikalen Holztischen und der Kunscht (Kachelofen) der Kuchen besonders gut.

Gebacken haben ihn die rührigen Landfrauen. Auf Voranmeldung wird auch Bauernvesper mit Speck und Hausmacherwurst serviert. Erich Schwär berichtet voller Genugtuung, dass Hochzeitsgesellschaften, Vereine oder Familiengruppen das historische Ambiente der Ölmühle für ihre Festivitäten und Aktivitäten schätzen. Die positive Resonanz als Anerkennung fürs Engagement geht dem Brauchtumsverein 'runter wie Öl' – kein Wunder!



Historische Ölmühle

mit Mühlen- und Trachtenmuseum
Talstraße 55, 79263 Simonswald

Öffnungszeiten:
Ostern bis 31. Oktober,
Do + Sa jeweils 10–15 Uhr.
Kontakt für Führungen unter
Corona-Bedingungen:
Tourist-Info, Tel. +49 7683/19433
simonswald@zweitaelerland.de



Das lesen Sie in Heft 6.2021

Ab
5.
November
am Kiosk



Weihnatskrippen im Ländle

Baden-Württemberg gilt als „Schwerpunktregion“ der abendländischen Krippenkultur. Im schwäbisch-alemannischen Kulturraum finden sich regionaltypische Formen der Weihnachtskrippe, die sowohl unter kunstwissenschaftlichen als auch unter volkskundlichen Aspekten von großer Bedeutung sind.

Weitere Themen:

Fotos: Wikimedia CC BY-SA 3.0 Dr. Eugen Lehle; Pfrunger-Burgweiler Ried PR; Douce Steiner Pressebild/Michael Wissing



Pfrunger-Burgweiler-Ried

Jahresabschluss mit dem E-Bike: Gemütliche Tour um das Pfrunger-Burgweiler-Ried zum aussichtsreichen Bannwaldturm. Das zweitgrößte zusammenhängende Moorgebiet in Südwestdeutschland ist umgeben vom größten Bannwald Baden-Württembergs.



Festtags-Menü Douce Steiner

„Essen macht glücklich“ weiß Deutschlands einzige „Zwei-Sterne-Köchin“, die zu Recht hochgelobte Douce Steiner aus dem Markgräflerland. Wir präsentieren ein äußerst leckeres Festtags-Menü aus ihrem Restaurant „Hirschen“ in Sulzburg/Baden zum Nachkochen.

So erreichen Sie uns

ABONNEMENT/ BESTELLUNG ÄLTERER HEFTE

Schöner Südwesten ABO-SERVICE
 ✉ Gutenbergstr. 1, 82205 Gilching
 ☎ Tel.: +49 (0)1805,32 16 17*
 oder +49 (0) 8105 38 83 29 (normaler Tarif)
 📠 Fax: +49 (0) 1805,32 16 20*
 ✉ E-Mail: leserservice@schoener-suedwesten-magazin.de
 🌐 www.schoener-suedwesten-magazin.de/abo
 *14 ct/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise max. 42 ct/Min.

Preise: Einzelheft EUR 5,95 (D), Jahresabopreis (6 Hefte plus 2 Bücher): Inland EUR 59,90 (inkl. gesetzlicher MwSt., im Ausland zzgl. Versandkosten).

Die Abgebühren werden unter der Gläubiger-Identifikationsnummer DE63ZZ00000314764 des GeraNova Bruckmann Verlagshauses eingezogen. Der Einzug erfolgt jeweils zum Erscheinungstermin der Ausgabe, die mit der Vorabgabe ankündigt wird. Den aktuellen Abopreis finden Abonnenten hier im Impressum. Die Mandatsreferenznummer ist die auf dem Adressetikett eingedruckte Kundennummer.

REDAKTION (Leserbriefe, Fragen, Kontaktaufnahme)

Schöner Südwesten
 ✉ Schweickhardtstr. 5a, 72072 Tübingen
 🌐 www.schoener-suedwesten-magazin.de
 ✉ redaktion@schoener-suedwesten-magazin.de

Bitte geben Sie bei Zuschriften per E-Mail immer Ihre Telefonnummer und Postanschrift an.

ANZEIGEN

armin.reindl@verlagshaus.de

Impressum

Nr. 5 | September / Oktober 2021 | 35. Jahrgang

Schöner Südwesten, Tel: +49 (0) 7071 68 85-0
 Schweickhardtstr. 5a, 72072 Tübingen

Redaktion: Ulrich Safferling (Head of Content), Uli Weissbrod (verantwortlich für den redaktionellen Inhalt)

Schlussredaktion: Birgit Davies, Torsten Schöll

Mitarbeiter dieser Ausgabe: Andreas Braun, Dieter Buck, Edi Graf, Andrea Hahn, Thomas Kapitel, Günter Künkele, Agathe Paglia, Martina Pahr, Andreas Scholz, Jürgen Schwitzkowski, Hans Siedann, Hans-Jürgen Truß, Helmut Werb, Dr. Wolfgang Wulz

Layout: Ralf Puschmann (Ltg.), Thomas Schneider

Chef vom Dienst/Herstellungsleitung: Christian Ullrich

Verlag: Silberburg-Verlag GmbH
 Schweickhardtstr. 5a, 72072 Tübingen
www.silberburg.de

Geschäftsführung: Clemens Schüssler, Oliver Märten, André Weijde

Gesamtleitung Media: Bernhard Willer (verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen)

Media-Beratung: Armin Reindl, Tel. +49 (0)89. 13 06 99 522, armin.reindl@verlagshaus.de

Anzeigen-Disposition: Rita Necker, rita.necker@verlagshaus.de
 Es gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 31 vom 1.1.2021
www.vh-mediatdaten.de

Vertrieb/Auslieferung:
 Bahnhofsbuchhandel, Zeitschriftenhandel:
 MZV Moderner Zeitschriftenvertrieb,
 Unterschleißheim

Vertriebsleitung: Dr. Regine Hahn

Druck: Walstead Central Europe, Krakow, Polen

Händler in Ihrer Nähe finden sie unter: www.mykiosk.de

Für unverlangt eingesandtes Bild- und Textmaterial wird keine Haftung übernommen. Vervielfältigung, Speicherung und Nachdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. Alle Angaben in dieser Zeitschrift wurden vom Autor sorgfältig recherchiert sowie vom Verlag geprüft. Für die Richtigkeit kann jedoch keine Haftung übernommen werden.

© 2021 by Silberburg Verlag

Die Zeitschrift und alle ihre enthaltenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Durch Annahme eines Manuskripts erwirbt der Verlag das ausschließliche Recht zur Veröffentlichung. Für unverlangt eingesandte Fotos und Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Gerichtsstand ist München.

ISSN: 0931-2323





Unser Weintipp verbindet die Anbaugebiete Baden und Württemberg über den Bindestrich hinweg. SCHÖNER SÜDWESTEN-Weinexperte Andreas Braun stellt im Wechsel bemerkenswerte Gewächse aus den beiden Landesteilen vor. Diesmal: Ein junger kreativer Winzer aus dem Remstal haucht dem schwäbischen Nationalgetränk ein wunderbar neues Leben ein.

Toll, toller, Trollinger

Da soll einer sagen, der Generationen-Übergang funktioniere nicht: In den vergangenen Jahren haben in Württemberg auf breiter Front die jungen Winzerinnen und Weingärtner das Heft in die Hand genommen. Und sie zeigen eigenes Profil, machen einen tollen Job. Moritz Haidle ist ein Beispiel für viele und Aushängeschild zugleich. Der Hip-Hop-Begeisterte, Anfang 30, vertritt bereits als Vizepräsident des VdP (Verband der Prädikatsweingüter) Deutschlands Spitzenbetriebe und beeinflusst damit maßgeblich die Weinbaustrategie zwischen Mosel und Elbe, Neckar und Rhein.

Vom Vater Hans hat er ein großartig aufgestelltes Weingut in Stetten im Remstal übernommen – und dennoch ganz eigene, neue, eindrucksvolle Zeichen gesetzt. Das Bekenntnis zur Natur und möglichst naturnaher Begleitung des reifenden Weins im Keller, das Credo für eine möglichst traditionelle Weinbereitung ist Programm.

Sicht- oder besser: schmeckbar wird die Handschrift etwa beim Ritzling, dem schlanken Gutswein-Riesling, der durch frische Zitrusnoten und eine feine salzige Mineralität besticht und richtig Lust macht aufs nächste Glas. Bezeichnend, dass sich einige der jungen Wilden in Württemberg

auch intensiv und voller Neugier mit dem zu Unrecht belächelten Trollinger auseinandersetzen.

Tatsächlich hat das schwäbische Nationalgetränk als autochthone Rebsorte viel mehr Aufmerksamkeit verdient. Auch Moritz Haidle gewährt sie ihm. Das Ergebnis: ein säurebetonter, fruchtig-leichter Rotwein mit einer herzhaften Gerbstoffstruktur, die ihn lange nachhallen lässt. Ein frischer Wein aus Alten Reben mit angenehm leichtfüßigen elf Prozent Alkohol. Das helle Ziegelrot macht ihn auch optisch einzigartig.

Wie der Ritzling ist der Trollinger ein biodynamischer Wein, unter strengen Demeter-Richtlinien vinifiziert. Ein Statement auch das: gut für die Natur und gut für den Genuss. Dieser Tropfen macht richtig Freude und ziert den Alltag. Er funktioniert als Essensbegleiter genauso gut wie „solo“.

Trollinger trocken
Alte Reben 2020
9,90 Euro

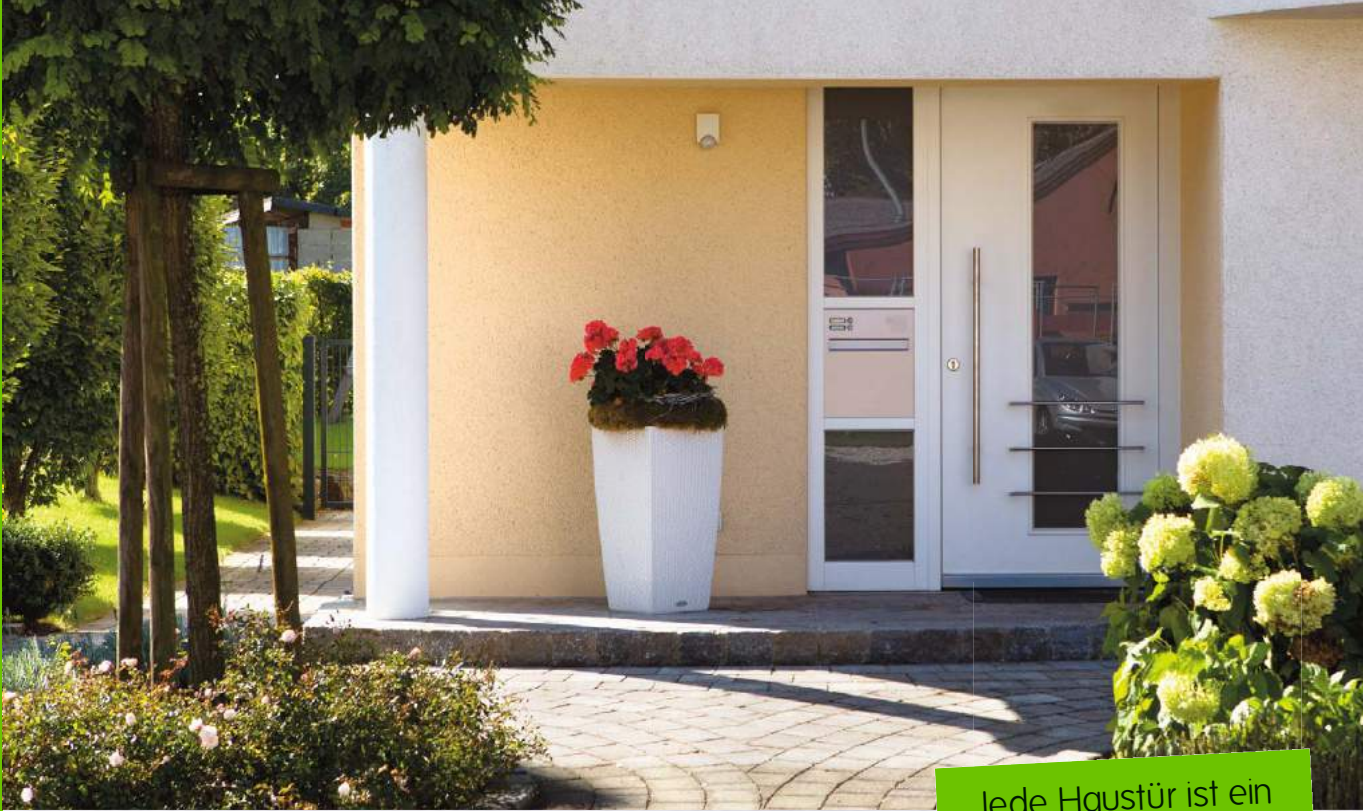
Weingut Karl Haidle
Hindenburgstr. 21
71394 Kernen im Remstal
Tel. +49 7151 949110
www.weingut-karl-haidle.de



Fotos: TMBW; PR

• *Andreas Braun*

- Unser Weinexperte und Weinbuchautor lebt in Stuttgart und ist
- Geschäftsführer der Tourismus Marketing Baden-Württemberg. Dort
- hat er unter anderem die Initiative „Weinsüden“ ins Leben gerufen.
- www.tourismus-bw.de/Genuss/Weinsueden-Baden-Wuerttemberg



Jede Haustür ist ein unverwechselbares Unikat!

Exklusive neue Haustüren aus Holz und Aluminium-Holz

- Solide Handwerkskunst
- Authentische Oberflächen
- Natürliche Alterung
- Einzigartiger Charakter
- Individuelle Griff-Lösungen
- Integrierte Beleuchtung
- Modernste Technik



SÜD-FENSTERWERK GmbH & Co. Betriebs-KG
Rothenburger Straße 39 · 91625 Schnelldorf
Telefon 079 50/81-0 · info@suedfenster.de

KNEER - SÜD **FENSTER**

Wohnen mit Weitblick

Gesundes Essen hat immer Saison.

Wer seine Ernährung nach den vier Jahreszeiten richtet, tischt nicht nur frisches Obst und Gemüse auf, sondern schont auch noch die Umwelt. Schließlich sind regionale Zutaten voll von gesunden Nährstoffen und sparen beim Transport jede Menge CO₂ ein. Mehr über saisonale Ernährung und leckere Rezepte für die ganze Familie unter aok.de/bw