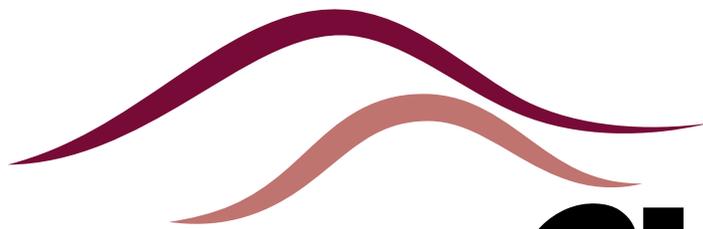


Nummer 1 · Sommer 2016

2.80 €



alb eins

Das Magazin für ein genussvolles Leben

Königin Sarah wirbt
fürs Streuobst

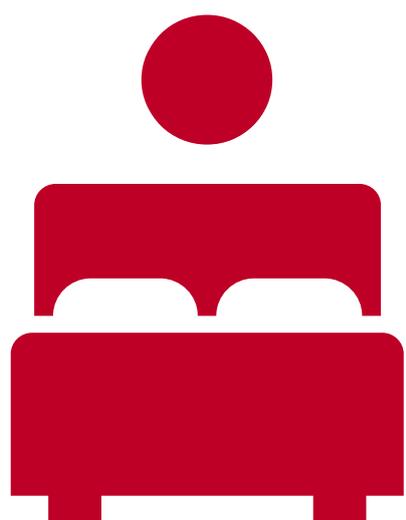
Murmeln aus der
Kugelmühle

Schicke Mode
von der Alb





Schlafen ist einfach.



www.sparkasse.de

**Wenn dem Finanzpartner
bereits heute rund 50 Millio-
nen Menschen vertrauen.***

* Anzahl Kunden bezogen auf die Sparkassen-Finanz-
gruppe.

Wenn's um Geld geht



**Kreissparkassen
in der Region**

Böblingen Esslingen
Göppingen Reutlingen
Tübingen

Liebe Freunde der Schwäbischen Alb,

Sie halten heute ein neues Magazin über Ihre Heimat in den Händen: Albeins!

Wir haben uns für diesen Titel entschieden, weil die Schwäbische Alb in vielerlei Hinsicht die Note Eins verdient. Das gilt für viele Freizeiteinrichtungen, vor allem aber auch für die gute regionale Küche und für zahllose Produkte, die aus dieser Region kommen. Die Eins haben sich auch Dörfer und Städte verdient, in denen es sich gut leben lässt. Nicht zuletzt dank der Menschen, die oft zusammenstehen und Bemerkenswertes schaffen.

Albeins soll die Schwäbische Alb als eine Einheit darstellen, ungeachtet der politischen Karte, die unsere Region in zahlreiche Landkreise zerstückelt, ungeachtet der unübersichtlichen Struktur von Verbänden und Organisationen, die für unsere Landschaft etwas Gutes tun wollen.

Mit Albeins setzen wir uns über einst gezogene Grenzen hinweg und betrachten unsere Schwäbische Alb so, wie es die Menschen hier auch tun. Als einen besonders liebenswerten Flecken, einzigartig schön und reich an Geschichte und Kultur. Mit unserem Magazin wollen wir Ihnen unsere Heimat näher bringen. Wir möchten Sie aufmerksam machen auf landschaftliche Reize, auf schöne Winkel, auf gute Produkte, lohnenswerte Ziele und interessante Mitmenschen.

Albeins soll Ihr Wegbegleiter auf Ihren Ausflügen werden, ein geschätzter Ratgeber. Die Herzen unserer Autoren und Fotografen schlagen für die Schwäbische Alb. Entdecken Sie etwas, das Ihrer Meinung nach auch andere wissen sollten, dann schreiben Sie es uns bitte. Albeins wollen wir mit Ihnen, liebe Leser, gemeinsam gestalten.

Herzlichst
Ihr

Rüdiger Gramsch
Chefredakteur



Zum Titelbild:

Kanutour auf der Großen Lauter

Wassersport auf der Schwäbischen Alb? Auf der 37 Kilometer langen Großen Lauter ist das möglich. Der Fluss entspringt in Offenhausen und mündet unterhalb von Obermarchtal in die Donau. Zwischen Buttenhausen und Indelhausen sorgen kleine Stromschnellen und Wasserfälle für Abwechslung. Ideal für Kanuten. Das idyllische Tal kann von Juli bis September an Wochentagen mit dem Kanu durchpaddelt und erkundet werden. Volker Schmack von Kanutouren im Wilden Süden e.K., bietet die Kanutouren an.

Kontakt:

Fürstenbergstrasse 2
72525 Münsingen-Bichishausen
Telefon: 07383/408
E-Mail: info@kanutouren.com

Foto: Bernd Bürkle



Foto: Bernd Bürkle

Inhalt

- 4 Handschmeichler für überreizte Kindersinne
- 6 Die Streuobstwiese lebt
- 7 Kasperle jagt Apfelräuber
- 8 Die Streuobst-Royals
- 10 Natürlich flauschig: Mode von Flomax
- 12 Der Überflieger
- 14 Einem großen Künstler auf der Spur
- 15 Regional is(s)t genial
- 16 Kochen wie Alexander Schulz
- 18 Albeins-Gewinnspiel
- 19 Kahnfahrt in die Höhle
- 21 Als Junior-Ranger unterwegs
- 23 Veranstaltungstipps
- 24 Die perfekte Kugel
- 26 Neues von der Alb
- 26 Impressum
- 27 Der Wilde Westen ist gleich nebenan
- 28 Whisky aus dem Ammertal
- 30 Ein Graf sorgt für eine Blütezeit



HANDSCHMEICHLER FÜR ÜBERREIZTE KINDERSINNE

Wer kennt sie nicht – die harmonisch geformten Krippenfiguren der Margarete Ostheimer, bereits seit den 60er Jahren bekannt und weithin gerühmt. Sanfte Handschmeichler aus fein bearbeitetem Holz - Beruhigung für die oft überreizten Kindersinne.

Nicht nur zu Weihnachten finden Kinder Inspiration und tiefe Freude mit den warm und zurückhaltend gestalteten Holzspielzeugen aus Zell unterm Aichelberg. Längst reicht das Sortiment der anthroposophisch geprägten Figuren in viele kindliche Spiel- und Erfahrungswelten hinein: Dorfszenen, Burgen und Bauernhöfe, jahreszeitliche Szenen und Feste, aber auch die sagenhafte Arche Noah mit einer Vielzahl von Tieren begeistern und berühren Kinderherzen auf der ganzen Welt.

Es war im Jahr 1959. Da entschied sich die damals 29-jährige Margarete Ostheimer zu ihren Eltern zurückzuziehen, um sie tatkräftig zu unterstützen. Adeline und Walter Ostheimer stellten mit Idealismus und sehr viel Mühe Kinderspielzeug her, das sie an der Waldorfpädagogik Rudolf

Steiners orientierten. Gemeinsam mit ihrem Vater Walter entwarf und fertigte die engagierte Handarbeitslehrerin damals die ersten Massivholzfiguren, die den einzigartigen Charakter der Ostheimer-Holzspielzeuge bis heute prägen.

Margarete Ostheimer war ebenso wie ihre Eltern davon überzeugt, dass Kinder die Welt um sich herum als gut empfinden und dass sie das, was sie wahrnehmen im eigenen Spiel nach erleben. Entsprechend gestaltete sie schlichte Grundformen mit leisen Farben, die inspirieren und viel Freiraum für die jedem Kind eigene Fantasie und Kreativität lassen.

Am Fuße der Schwäbischen Alb bewahrt die „Walter-und-Adeline-Ostheimer-Stiftung“ die Werte und Kriterien, nach denen

hochwertiges, liebevoll von Hand gefertigtes Spielzeug geschaffen wird. Über 100 Heimarbeiterinnen und rund 40 festangestellte Mitarbeiter fertigen mittlerweile über 600 verschiedene Holzfiguren. Mitarbeiterfreundlich und Ressourcen schonend produziert Ostheimer ein liebenswert harmonisches Abbild der Welt und bringt es in die Kinderzimmer.

Von Andrea Maier

Beim Besuch im zentralen Werk ist es ein bisschen wie im Märchen: Vom Entwurf bis zur Fertigstellung wandert jede einzelne der zauberhaften Holzfiguren in einem langen Prozess durch viele achtsame Hände. In einer Welt, in der viele Produkte unter enormem Druck, möglichst billig von Menschen in Ar-

4



mut, oder von Maschinen und Robotern hergestellt werden, in der das Wegwerfen schon beim Kauf einkalkuliert ist, scheint die ehrliche Handarbeit in angenehmer, respektvoller Atmosphäre, mit sorgsam verarbeiteten Naturmaterialien kaum mehr vorstellbar.

Sägen, Schleifen, Bemalen, Ölen

Kaum zu glauben, aber wahr: Um den künstlerischen Entwurf in die Gestalt zu bringen, werden exakt gezeichnete Umrisse der Figuren auf fein gehobelte Bretter gestempelt. Höchste Sorgfalt ist notwendig, da mit Augenmaß die in Maserung und Farbe geeigneten Holzpartien ausgewählt werden. Mit viel Fingerspitzengefühl werden die Silhouetten ausgesägt, ein grober Vorschleif beseitigt die Sägespäne und glättet die Oberfläche des Holzes. Dann arbeiten geschulte Künstlerhände die lebendige Gestalt der Figur heraus. So entsteht die einzigartig charakteristische Form der Ostheimer Figuren. Weiches Feinschleifen vollendet den Formprozess und bereitet die Oberfläche für die anschließende Farbgestaltung vor. Mit ruhiger Hand und feinem Pinsel werden die Spielfiguren dezent bemalt. Transparente Farben lassen die lebendige Struktur des Holzes zur Geltung kommen und verstärken seine warme Ausstrahlung. Ein Tauchbad in hochwertigen biologischen Ölen verleiht den Holzfiguren Farbbeständigkeit und schützt ihre Oberflächen. Erst wenn die Spielfiguren eine letzte aufmerksame Qualitätskontrolle durchlaufen und das Ostheimer-Siegel erhalten haben, werden sie sorgsam verpackt und zu ausgewählten Fachhändlern versendet.

Kinder und Menschen jeden Alters können bei Werkstattführungen die Arbeitsabläufe vor Ort selbst erleben. Während der altersentsprechend gestalteten Führung ist zu bewundern, wie mit viel Hingabe, Sorgfalt und Kunstfertigkeit die weithin gerühmten Figuren entstehen. Die Handwerkerinnen und Handwerker freuen sich an den staunenden Kinderaugen und über die Wertschätzung, die sie und ihre Produkte während der Betriebsführungen erfahren.

Die Ostheimer-Spielfiguren erzählen lebendige, bildreiche Geschichten, in deren zauberhafte Welt Kinder und Erwachsene bei schön gestalteten Märchenstunden im Stammhaus in Zell unterm Aichelberg eintauchen können. Auch das Feiern von

Kindergeburtstagen inmitten der harmonischen Holzfiguren lässt Kinderaugen leuchten.

Neben der eigenen wertschätzenden Arbeit ist die Ostheimer-Stiftung für und mit unterschiedlichen Initiativen engagiert, die sich für das Wohl von Kindern einsetzen. Beispielsweise auch bei „Spiel und Zukunft“. In dessen Online-Portal www.spielundzukunft.de finden Eltern und andere, die mit Kindern umgehen, umfassende Anregungen, wie das Leben für Kinder gestaltet werden kann.

Information

Margarete Ostheimer GmbH,
Boschstraße 17, 73119 Zell u.A.

Tel.: 07164/9420-0

E-Mail: kontakt@ostheimer.de

*Führungen nur nach
telefonischer Vereinbarung*



DRUCKWERK
Satz / Druck / Weiterverarbeitung

johannesstr. 5
89081 ulm
T. 0731 938 74 74
info@druckwerk-gmbh.de
www.druckwerk-gmbh.de

DIE STREUOBSTWIESE LEBT

Großflächige Streuobstwiesen prägen die Landschaft des Voralbgebietes und die Hänge hinauf auf die Alb. Was heute als einzigartige Kulturlandschaft gepriesen und geschützt wird, hatte über viele Jahrzehnte nicht mehr die Beachtung gefunden. Nach dem Zweiten Weltkrieg, als Dörfer und Städte mehr Platz benötigten, Gewerbegebiete erschlossen und Straßen gebaut wurden, mussten vor allem die Baumwiesen weichen. Die Rodung ausgedehnte Streuobstflächen wurde zeitweise sogar prämiert. Dem einstigen Grüngürtel um die Ansiedlungen, der über Jahrhunderte Viehfutter und Obst lieferte und zugleich die Häuser vor Wind und Trockenheit schützte, drohte das Aus.

Von Rüdiger Gramsch

Dass es nicht soweit kam, ist wohl auch den Umwelt- und Naturschützern zu verdanken, sie sich schon früh für den Erhalt der Streuobstwiesen stark machten und schließlich auch bei den politisch Handelnden Gehör fanden. Denn das „Wiesle“ ist auch ein ganz besonderer Lebensraum für viele Tiere.

Der Bund für Umwelt und Naturschutz hat eindrucksvoll zusammengestellt, wer sich das Jahr über auf der Streuobstwiese tummelt und wie wichtig die Bäume für die Lebewesen sind. Im Wurzelbereich leben nicht nur Mäuse und Igel, Regenwürmer oder Nacktschnecken, sondern auch Eidechsen und Blindschleichen. Der Stamm, oft mit Pilzen, Flechten, Moos oder Algen bewachsen, ist die Heimat von Käfern, Ameisen, Asseln und Holzwespen. Buntspecht, Gartenbaumläufer, Wendehals, Gartenrotschwanz und Steinkauz nisten in Baumhöhlen und größeren Astlöchern. Auch Siebenschläfer oder Fledermäuse finden hier ein Plätzchen. In den Baumkronen brüten Singvögel wie Buchfink und Singdrossel. Turmfalke und Mäusebussard nutzen die Bäume als Ansitz bei der Jagd. Die Blätter der Bäume dienen Insekten und Larven als Nahrung. Von Pollen und Nektar der Blüten leben Bienen, Hummeln oder Schmetterlinge. Viele Früchte sind wichtiger

Nahrungsbestandteil verschiedener Vogelarten und das Fallobst bereichert den Speiseplan von Igel, Dachs und Reh. Bis zu 320 verschiedene Tierarten können einen Obstbaum bevölkern.

Heute genießen die Streuobstwiesen einen hohen Stellenwert. Zahlreiche Initiativen rücken die Bedeutung der alles andere als pflegeleichten Flächen in den Fokus. Haben die Eigentümer einer Streuobstwiese früher kaum etwas das gepflückte oder aufgesammelte Obst bekommen, hat sich das inzwischen geändert. Viele Keltereien zahlen inzwischen einen deutlich höheren Preis und verwerten die Früchte auch anders als einst. Inzwischen gibt es zum Beispiel sortenreine Apfelsäfte. Und nicht nur das. Die Anfang des Jahrhun-



derts im Landkreis Göppingen von vier Keltereien gegründete Qualitäts-Obstweiniinitiative gab sich mit Fruchtsäften, Destillaten und Most als bis dahin einzige Produkte von Früchten der Streuobstwiesen nicht zufrieden und ging sogar noch einen Schritt weiter. Die mit Unterstützung der Lehr- und Versuchsanstalt Weinsberg entwickelten sortenreinen Obstweine aus Früchten der Streuobstwiese unterscheiden sich grundlegend von herkömmlichen Obstweinen. Zu den Besonderheiten des Qualitäts-Obstweins zählen eine schonend gekühlte Vergärung, individuelle, feine und intensive Aromen mit runden Geschmacksnuancen, keine Aufzuckerung zur Gärung, wodurch die Obstweine ein leichter Begleiter zum Essen sind, sowie ein hoher Gerbstoffgehalt durch die Verwendung alter Obstsorten. Eine pfiffige Vermarktung dieser Produkte trägt dazu bei, dass die Obstweine heute in vielen

Spitzenlokalen in Deutschland auf der Karte stehen.

Die Streuobstwiesen zwischen Alb, Neckar und Rems bilden eine der größten zusammenhängenden Streuobstlandschaft in Europa. Auf etwa 26 000 Hektar stehen rund 1,5 Millionen Obstbäume mit einer beinahe einzigartigen Sorten- und Artenvielfalt. Der 2012 gegründete Verein Schwäbisches Streuobstparadies, der über 240 Mitglieder zählt, will diese besondere Landschaft erhalten und hat sich daher in den Bereich Marketing und Tourismus, sowie Bewirtschaftung, Naturschutz und Vermarktung Aufgaben gestellt. So will der Verein die Bewusstseinsbildung zur Streuobstwiese fördern, touristische Leitprodukte entwickeln, bestehende Angebote bündeln, einen Mehrwert für Streuobstwiesenbewirtschafter schaffen, Fortbildungsangebote für Profis und Laien unterbreiten oder Streuobstprodukte weiterentwickeln oder vermarkten. Mit zwei zugkräftigen Veranstaltungsreihen tritt der Verein an die Öffentlichkeit: Zum einen mit dem „Schwäbischen Hanami“ zur Obstbaumblüte im Frühjahr und mit der Reihe „Das Paradies brennt“ im Herbst.

Information

Schwäbisches
Streuobstparadies e.V.
Bismarckstr. 21
72574 Bad Urach

www.streuobstparadies.de

Foto: Dieter Ruoff/
Schwäbische Alb Tourismus



Foto: Rüdiger Gramsch

Kasperle jagt Apfelräuber

Räuber klauen Großmutter's gut gefüllten Korb mit Äpfeln von der Streuobstwiese. Darüber ärgern sich vor allem Kasper und seine beiden Freunde, der Hund Bello und Sepl, denn aus den Äpfeln wollte die Großmutter leckeren Saft pressen. Die Äpfel müssen wieder her. Kasper und seine beiden Freunde jagen die Räuber und erfahren dabei viel über die Bedeutung der Streuobstwiesen. Die Villingen Puppenbühne hat das Stück speziell für Kinder inszeniert, die auf diese Weise viele Informationen über die einzigartige Kulturlandschaft erfahren. Am Ende werden die Räuber geschnappt und Großmutter kann ihren Apfelsaft pressen. Der mitreisende Kinderzauberer Pfiffikus verblüfft im Anschluss an das Stück mit seinen Tricks. Zu den Zauberutensilien gehören natürlich Äpfel. Das Programm eignet sich bestens für Kinderunterhaltung bei Veranstaltungen zum Thema Streuobst, aber auch für Grundschulen, die sich mit dieser Thematik befassen. Zu buchen ist das Streuobstwiesen-Programm bei der Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH in Göppingen, Mail: info@maitis-media.de





Streuobst-Königin Sarah Maisch (links) und Prinzessin Tanja Walton

Foto: Wolfgang Schmid

DIE STREUOBST-ROYALS

DIE MAJESTÄTEN IM STREUOBSTPARADIES

Sarah Maisch repräsentiert als Streuobst-Königin eine einzigartige Kulturlandschaft, Tanja Walton steht ihr als Streuobst-Prinzessin zur Seite.

8 1,5 Millionen Obstbäume verteilt auf einer Fläche von 26 000 Hektar bilden die größte zusammenhängende Streuobstwiesenlandschaft Westeuropas. Diese in ihrer Vielfalt einzigartige Kulturregion zwischen Alb und Neckar trägt ganz offiziell den Namen „Schwäbisches Streuobstparadies“. In einem Teil des Paradieses, das sich durch die Landkreise Reutlingen, Esslingen, Tübingen, Göppingen, Zollernalb und Böblingen zieht, tragen zwei Majestäten das Lob auf die Streuobstwiesen und ihre Produkte in die Welt.

Sarah Maisch wurde im Oktober zur offiziellen Streuobst-Königin des Landkreises Böblingen gekürt. Gemeinsam mit der Streuobst-Prinzessin Tanja Walton repräsentiert sie all das Gute und Schöne, das die knorrigen, oft sehr alten Bäume auf den naturnahen Wiesen zu bieten haben – von der duftenden Blüte bis zum leckeren Endprodukt. An erster

Stelle steht natürlich das Obst: Kirschen, Äpfel, Birnen, Zwetschgen schmecken, frisch und reif geerntet, unwiderstehlich gut. Was nicht sofort Gaumen und Gesundheit erfreut, wird zu Obstkuchen, Saft, Marmelade, Gelee, Kompott, Mus, Most oder edlen Destillaten verarbeitet. Meist direkt vor Ort, oft in Familienbetrieben werden vielerlei Köstlichkeiten aus den Früchten hergestellt und angeboten. Sarah Maisch schwört auf selbstgemachte Zwetschgen- oder Birnen-Chutneys und auf die Streuobst-Secos ihres Vaters.

Von Andrea Maier

Königin und Prinzessin wurden von einer zehnköpfigen Jury gewählt, die sich aus Vertretern des Landkreises, des Kreistags sowie des Streuobstaktionsbündnisses zusammensetzte. Sarah Maisch ist die jüngste der drei Bewerberinnen. Sie stammt aus Herrenberg-Mönchberg, aus einer „echten Streuobst-Familie“, und ist entsprechend von Kindesbeinen mit dabei. „Ich war von klein auf mit in den



Streuobstwiesen und habe irgendwann gemerkt, dass aus dem Muss echter Spaß wurde“, lacht sie. „Heute bietet mir die Arbeit im und mit dem Streuobst einen herrlichen Ausgleich zum Beruf.“ Im „echten Leben“ ist die Streuobstkönigin Steuerassistentin.

Tanja Walton hat ein Studium der Umweltwissenschaft absolviert. Auch sie war schon als Kind auf den Wiesen der Großeltern mit im Einsatz. „Wir wollen insbesondere junge Leute auf die Schönheit und die Vielfalt unserer vielfältigen Kulturlandschaft und deren Produkte aufmerksam machen“, erläutert Sarah Maisch, die nicht nur andere erfreut, sondern auch selbst viel gewinnt: „Ich lerne viel Neues von

anderen Interessierten kennen“. Die Freude an den Begegnungen mit ganz unterschiedlichen Menschen ist ihr dabei anzusehen. Obgleich gewiss mit einiger Arbeit verbunden, sehnen sich die beiden Majestäten nun aber ganz besonders nach dem Beginn der Obstbaumblüte. „Es gibt kaum etwas Schöneres als den Duft in diesem wundervollen Blütenmeer.“

Verschenken Sie sorgfältig ausgewählte Produkte aus dem Stauferland. Überraschen Sie mit dem Stauferkischtle Freunde, Mitarbeiter oder Geschäftspartner!
www.stauferkischtle.de

Stauferkischtle
 DAS GESCHENK AUS DER REGION

SEELENZAUBER

Lassen Sie Ihre Seele baumeln und hören Sie auf Ihre innere Stimme!
 Finden Sie die Ruhe um den Stress des Alltages zu vergessen und neue Kraft zu tanken.
 Wir verwöhnen all Ihre Sinne und lassen Sie Ihre Innere Ruhe finden, um mit neuer Kraft in den Alltag zu starten.

Inklusivleistungen:

- Aperitif zur Begrüßung
- 2x Übernachtungen im Wohlfühl-Doppelzimmer
- 2 x vitales Landfrühstücksbuffet
- 1 x 4-Gang-Genießerhalbpension
- 1 x romantisches Candle Light-Dinner – in 5 Gängen serviert
- 1 x Entspannungsmassage (ca. 55 Min.)

Kostenfreie Nutzung unseres Relax Bereiches „Wellness Verbena“

- Im Komfort-Doppelzimmer ab 220,00 € pro Person
- Im Landschafts-Doppelzimmer ab 237,00 € pro Person
- Im Biosphären-Doppelzimmer ab 257,00 € pro Person
- Einzelzimmer-Zuschlag pro Nacht 15,00 €
- Mit diesem Angebot sparen Sie ganze 55,00 € pro Person



Marktplatz - 72525 Münsingen
 Telefon 07381-1826-0
reservierung@hotelherrmann.de

Stauferkrone
 Internationaler Schlagerwettbewerb

15 Interpreten stellen brandneue Titel vor
 Jury- und Publikumswertung, Schlagermarkt
 Moderation: Michael Branik
 Gast: Deutschlands bekannteste Landfrau, Frau Wäber
Tickets auf www.easytickets.de
 Kooperationspartner: Deutscher Komponistenverband, Deutscher Textdichterverband, Deutscher Musikverleger-Verband, Gema

Samstag 25. März 2017, 19.30 Uhr
 Stadthalle Göppingen, www.stauferkrone.de



NATÜRLICH FLAUSCHIG

MODE VON DER ALB: FLOMAX IN GÄCHINGEN

Seit 1995 produziert Flomax Naturmode in St.Johann-Gächingen auf der Schwäbischen Alb, ökologisch und kompromisslos nachhaltig orientiert, Kleidung und Heimtextilien.

Es fühlt sich weich an, flauschig, aber auch robust. Schon der Geruch ..., obgleich der Poncho neu und noch nicht gewaschen ist, riecht er angenehm. Die Farbe erinnert an einen guten starken Kaffee, natürlich, aber kein bisschen langweilig. Die Beanie-Mütze in beige sieht klasse dazu aus, die Stulpen in der selben Farbe machen gute Laune und wärmen garantiert durch jede Kälte. Dass auch die Strümpfe aus diesem super angenehmen Material sind, ist weniger zu sehen, aber umso mehr zu spüren. Wer mag, kann sich rundum mit den komfortablen und ziemlich schicken Kleidungsstücken aus der Albmerino-Kollektion kleiden. Die Wolle stammt von den längst legendären Merinolandschafen. Entgegen mancher Befürchtung kratzt sie kein bisschen, wärmt kuschelig bei Kälte und kühlt sogar bei Hitze.

Neben dem angenehmen Tragegefühl kommt bei den Produkten der Firma Flomax allerdings noch jede Menge Mehrwert dazu: Alle Textilien werden regional, nachhaltig und vor allem natürlich ökologisch hergestellt. Hochrangige

Qualitätssiegel, nach denen das Unternehmen zertifiziert ist, sowie die ausschließliche Verwendung von Materialien zertifizierter Hersteller garantieren höchste Qualität, eine umweltfreundliche Produktion und soziale Verantwortung im gesamten Produktionsprozess. Schur- und Baumwollgarne stammen aus kontrolliert biologischer Tierhaltung und aus kontrolliert biologischem Anbau - die verwendete Baumwolle wird fair gehandelt, die Farben sind ökologisch, gesundheitlich unbedenklich. Zudem findet der gesamte Produktionsprozess im Umkreis von 35 Kilometer um den Standort St.Johann-Gächingen statt.

Von Andrea Maier

Die Vision, die Veronika und Volkert Kraiser zur Gründung ihres Unternehmens geführt hat, ist von tiefer Überzeugung getragen: „Wir wollen das nur noch rar gesäte Wissen über traditionelle Wollverarbeitung im Biosphärengebiet Schwäbische Alb bündeln und wiederbeleben.“ Konsequenterweise weiter



Firmengründerin und Designerin Veronika Kraiser entwirft auch heute noch alle Kollektionen



gedacht bedeutet das, die komplette Produktionskette und alle damit verbundenen Betriebe auf die Schwäbische Alb zu holen.

Die Schäferei Stotz war mit ihren Herden schon da - Bärbel und Gerhard Stotz betreiben Schafzucht in vierter Generation, direkt im Zentrum der Schwäbischen Alb, bei Münsingen. Die Beweidung auf den Kalkmagerrasenflächen pflegt die einzigartige Landschaft und erbringt die hohe Qualität der Albmerino-Wolle. 2009 schlossen sich die Familien Stotz und Kraiser folgerichtig im Projekt Albmerino zusammen. Bis heute sind mehrere Kollektionen entstanden, deren besonderer Stil die Handschrift von Designerin und Gründerin Veronika Kraiser trägt: klassische Schnitte und harmonische Farbpaletten zeichnen die Naturmode aus der Alb-Manufaktur aus. Landschaftstypische Motive, wie beispielsweise Silberdistel, Alb-Linsen, Alb-Schnecke oder Alb-Lamm zeugen charmant von der innigen Verbundenheit zur Landschaft, aus der alles stammt.

Bis heute entwirft Veronika Kraiser jedes Stück selbst. Jeder Knopf, jede Zierleiste wird von den Mitarbeiterinnen sorgsam angebracht. Fünf Jahre nach der Gründung von Flomax-Naturmode wurden die heutigen Produktionsräume an das ehemals elterliche Wohnhaus von Volkert Kraiser angebaut. 2011 wurden Verkaufsräume über vier Etagen in der Scheune eröffnet – die Kundschaft, vom Nachbarn bis zum qualitätsbewussten Textilhandeler, wächst beständig. Seit einiger Zeit kann, wer mag, auch online einkaufen. Allerdings kann man dann keinen Blick in die Produktionsstätte werfen. Hier ist zu sehen und zu spüren, dass die Arbeit mit den natürlichen Produkten bei den rund 20 Angestellten große Freude und Zufriedenheit schafft, viele von ihnen sind seit der ersten Stunde dabei.

Information

Flomax-Naturmode GmbH
St. Johann-Gächingen, Braikeweg 6
Geöffnet ist von Dienstag bis
Freitag von 10 bis 13 und
14 bis 18 Uhr, Samstags
von 10 bis 14 Uhr.

www.flomax.de



Gloria und Silvia präsentieren Mode von Flomax

Fotos: Flomax



11





DER ÜBERFLIEGER

MIT DEM TRAGSCHRAUBER ÜBER DIE ALB

Werner Schräggle aus Sonnenbühl ist ein „Äbler“ durch und durch, ein schwäbisches Urgestein mit sonnigem Gemüt, den nichts, aber auch gar nichts aus der Ruhe bringen kann. Doch manchmal geht er regelrecht in die Luft: dann startet er auf dem Hayinger Flugplatz seinen Tragschrauber, nimmt kurz Anlauf und hebt einfach ab, den Wolken entgegen.

Werner Schräggle ist bekannt als der Biosphären-Flieger, und sein Fluggerät ist ebenso einmalig wie er selbst. Der Tragschrauber, fachlich auch Gyrokopter genannt, mutet zunächst wie ein kleiner Hubschrauber an, doch das Prinzip ist hier ein anderes. Der Propeller am Heck des zweisitzigen Vehikels sorgt nämlich nicht nur für den Vortrieb, sondern sein Luftstrom versetzt auch den eigentlichen Rotor in wirkungsvolle Drehung. So hält sich ein Tragschrauber in der Luft.

Von Bernd Bürkle

Ein etwas mulmiges Gefühl können seine Passagiere zunächst nicht verbergen, wenn sie das filigrane Fluggerät zum ersten Mal besteigen. „Das ist wie Motorradfahren in 3 D“, lächelt der Pilot und reicht den Helm mit integriertem Sprechfunk. Bitte anschnallen, entspannen und einfach genießen – wer mit dem Biosphären-Flieger unterwegs ist, bekommt nicht nur einen Erlebnisflug über die schönsten Landschaften der Schwäbischen Alb geboten, sondern ein unvergessliches Abenteuer. „Da sind nach der Landung schon des öfteren Tränen geflossen“, erzählt Werner Schräggle, „dieses einmalige Gefühl, sich so völlig ohne Kabine und Fenster einfach in die Lüfte zu erheben, das ist eben – im Wortsinn – ein erhebendes Gefühl.“ Die Aussicht ist natürlich sensationell, der freie Blick nach unten auf die sich windende Große Lauter, auf die beschaulichen Dörfer, auf Burgen und bunte Felder... „Besonders Menschen mit hoher beruflicher oder privater Belas-





Fotos: Bernd Bürkle

Menschen zu behandeln versteht. Apropos Ausbildung: Insgesamt acht (!) Ausbildungen hat der schwäbische Tüftler und Erfinder absolviert. Eine seiner Erfindungen betrifft Menschen mit körperlichen Einschränkungen: Mobility Cube heißt der von ihm entwickelte, selbstbalancierende Rollstuhl, der auf nur einer Achse fährt und daher nahezu uneingeschränkt geländetauglich ist. Aber das ist eine andere Geschichte...



tung empfinden diese totale Befreiung von jeglicher Schwerkraft als emotional höchst bewegende Erfahrung. Im Grunde ist so ein Flug bereits eine Therapie gegen Stress und Burnout.“

Niemand kann einfach wieder aussteigen und gleich nach Hause fahren, zumeist stehen die Passa-

giere noch lange da und verarbeiten stumm das Erlebte. Und dann kann es passieren, dass der stets sonnige Pilot sie einfach in den Arm nimmt und mal eben kräftig drückt. Denn Werner Schräggle ist unter anderem auch Heiler mit entsprechender Ausbildung, der viele psychische und auch körperliche Probleme moderner

Information

www.biosphaeren-flug.de
www.mobilitycube.de



EINEM GROSSEN KÜNSTLER AUF DER SPUR

RUNDWEG IN ENINGEN UNTER ACHALM ERINNERT AN HAP GRIESHABER

In Oberschwaben geboren, wählte der gelernte Drucker und Holzschneider Helmut Andreas Paul Grieshaber (1909-1981) die Schwäbische Alb als Heimat, Inspirationsquell und Ruhepol. In Eningen unter Achalm fand er nach Krieg und Gefangenschaft seinen Wohn- und Familienort, von hier aus wirkte er kunstschaaffend weit über die Region, weit über Deutschland hinaus.

In Verbundenheit mit dem einstigen Eninger Mitbürger, gründete sich im Jahr 2012 der Förderverein Eninger Kunstwege, der sich unter anderem zum Ziel gesetzt hat, den HAP-Grieshaber-Rundweg an der Achalm in Eningen zu gestalten.

Der schön gelegene und zu weiten Teilen barrierefreie Weg führt am ehemaligen Wohnhaus und Atelier des herausragenden Holzschneiders vorbei. Darüber hinaus weist der Rundweg vor allem auf Werke hin, die der eigenwillige Äbler, der international vor allem für seine Holzschnitte berühmt ist, für den öffentlichen Raum geschaffen hat.

14

Von Andrea Maier

Der HAP-Grieshaber-Rundweg beginnt mitten in Eningen, an der HAP-Grieshaber-Halle. Von dort aus führen Markierungen (Panoramaweg ‚Rund um Eningen‘) zum Ortsrand und weiter an den Wohn- und Arbeitsräumen Grieshabers vorbei, leicht ansteigend zum Achalm-Höhenweg. Mit herrlichen Ausblicken bereichert, führt der Weg über die Schillerhöhe und durch den Krügerpark zurück zum Ausgangspunkt. Entlang des Weges sind zunächst zwölf Stationen geplant, an denen jeweils großformatige Fotografien der Werke im öffentlichen Raum, auf unterschiedlichen Materialien gedruckt, präsentiert werden.

In der HAP-Grieshaber-Halle können an jedem ersten Sonntag im Monat (14 – 17 Uhr) persönliche Gegenstände Grieshabers, Auszeichnungen und selten gezeigte Keramiken besichtigt werden. Auch der 1958 entstandene Grieshaber-Fries, mit einigen noch vorhandenen Entwurfsarbeiten, ist zu sehen.

Am Aussichtspunkt Schillerhöhe, an der neunten Station, wurden im Juli 2015 Abbildungen der „Epeben“ aufgestellt. Was Grieshaber 1967 als Siebdruck schuf, wurde für den Bühnenvorhang der Friedrich-List-Realschule Mössingen auf Stoff umgesetzt. Seit dem vergangenen Sommer können nun auch die Rundwanderer das eindrucksvolle Werk in aller Ruhe betrachten. Nun soll die sechste Station mit einer wunderschönen Fotografie der Glasbausteinarbeit „Poseidon und Amphitrite“ bestückt werden. Das Original entstand 1959, zierte lange ein Firmengelände in Fürstenfeldbruck und schmückt nun die Peter-Rosegger-Schule in Reutlingen.

2017, wenn der 500. Jahrestag der Reformation begangen wird, soll die Wiedergabe der Kirchenfenster der St. Bonifazius-Kirche in Metzingen bei Station Acht installiert werden. Grieshaber entwarf die weithin gerühmten Fensterbilder 1956.

Auch für die angemessene fotografische Umsetzung der Keramikarbeit „Lebensbaum“ sind die Vorbereitungen bereits in vollem Gang. Das Original bezaubert im Treppenhaus der Gottlieb-Rühle-Schule in Mössingen. Es besteht aus vier Wandbildern, die über vier Etagen aus jeweils 195 bzw. 168 Keramikkacheln zusammengesetzt sind.

Da der Verein Eninger Kunstwege den HAP-Grieshaber-Rundweg ausschließlich über Spenden finanziert, werden die geplanten zwölf Stationen Zug um Zug ausgestattet. Liebhaber der Grieshaber'schen Kunst werden sich in hohem Maße daran erfreuen, die Werke genau dort betrachten zu können, wo der Meister sie erdnen und geschaffen hat: In Eningen unter Achalm.



REGIONAL IS(S)T GENIAL

ZUTATEN FÜR FEINSTE GERICHTE KOMMEN VON DER ALB

Eine der kulinarischen Spezialitäten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb steht wieder auf den Speisekarten: Das Alblamm. Im für seine hervorragende Küche gerühmten Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen gibt's Lamm aus der Alb-Region jedoch zu jeder Jahreszeit passend zubereitet.

„Bei uns gibt es Gerichte mit diesem zarten aromatischen Fleisch nicht nur zu Ostern, wir bereiten es je nach Jahreszeit immer wieder anders zu.“ Rainer Autenrieth, der das traditionsreiche Haus am Münsinger Marktplatz in vierter Generation führt, erläutert, dass es dafür keine große Gefriertruhe braucht, sondern vielmehr eine gute Zusammenarbeit mit der Schäferei. Das ganze

Jahr über frisches Alblammfleisch in bester Qualität ist möglich, weil Schäfer Stotz rund um Münsingen seine Herden hält, und die Tiere nach Bedarf direkt auf seinem Hof geschlachtet werden.

Frischer geht es nicht und sicher auch nicht stressärmer für die Lämmer. Sie müssen weder transportiert noch durch riesige Schlachtplatzanlagen getrieben werden. Auch Alblinsen-Schweine, Alb-Büffel und Alb-Weiderinder wachsen in Landwirtschaften in der Umgebung auf und werden ohne Umwege überwiegend in der Metzgerei Failenschmid im benachbarten Gächingen zu erlesenen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet, die in der Küche des Gasthof Herrmann verarbeitet werden. Gute Eier gibt's vom Bio-Hühnerhof Maier in Münsingen, allerlei Gemüse wächst nicht weit entfernt, es wird vom Bioland-Betrieb Gaisbühl aus Reutlingen angebaut und frisch geerntet geliefert – ein jedes zu seiner Zeit. Selbst den Champignons könnte man beim Wachsen zusehen, sie stammen aus der Pilzzucht der Familie Gaiselhart in Ehestetten. Milchbauer Schmid in Bremelau liefert melkfrische Milch, Albkäse und Albzarella kommen vom Käsehof Rauscher in Ödenwaldstetten, vom Moosherr-Hof in Riedlingen stammt das kaltgepresste Rapsöl, die Alblinsen vom Bauer Glück und das Lautertal-Eis von Bachmanns in Lautertal ...

Die Liste der Produkte, die aus der Region stammen, vor Ort hergestellt und verarbeitet werden, ist lang. „Über 90 Prozent der Lebensmittel, die in unserer Küche verarbeitet werden, sind aus der Region,



die meisten Getränke auf unserer Karte ebenso.“ Seit Rainer Autenrieth 1991 das Haus mit hohem Anspruch an Regionalität übernommen hat, ist manches anders geworden. Früher wurden die Autenrieths belächelt, weil sie das vergleichsweise teure Lammfleisch vom Stotz kauften, anstatt die günstigere Gefrierware aus Übersee. Mittlerweile haben sich jedoch immer mehr Bauern der Region umgestellt und spezialisiert. Etliche sind nun begehrte Lieferanten für ausgesucht guten Küchen.

Von Andrea Maier

Der rüstige Seniorchef Ernst Autenrieth verweist auf die Tradition des Restaurants: „Wir haben schon immer das angeboten, was um uns herum wächst und

Rezepte

Vorspeise

Wildkräutersalat an Holunderblütenvinaigrette mit gebratener Lammleber

250g Wildkräuter der Saison (Sauerklee, Rauke, Löwenzahn, Brunnenkresse...) vom Strunk zupfen, waschen und schleudern. Für die Holunderblütenvinaigrette: 1/2 Zwiebel in feine Würfel schneiden. 60ml Holunderblütenessig, 125ml Gemüsebrühe, Meersalz, Bio-Pfeffer aus der Mühle, 1/2 EL Akazien Honig, 125ml Rapsöl und 125ml Sonnenblumenöl in einem Gefäß

» Kochen wie Alexander Schulz

Der Küchenchef vom Hotel Gasthof Herrmann in Münsingen verrät den Albeins-Lesern das Rezept für eine Vorspeise und ein Hauptgericht (jeweils für fünf Personen)

abmessen und wiegen, mit einem Pürierstab mixen und abschmecken.

ein paar Minuten ruhen lassen und dann am Wildkräutersalat servieren.

Die Leber (80 bis 100g Lammleber pro Person) in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, helle Semmeln vom Vortag und frische Kräuter fein zerkleinern, die Leberscheiben in Mehl, Ei und Kräuterpanade panieren. In einer heißen Pfanne mit etwas Fett kurz, knusprig, durch, aber doch noch saftig anbraten, mit Meersalz, Bio-Pfeffer aus der Mühle und Bio-Paprika Edelsüß würzen. Die Leber



Küchenchef Alexander Schulz: „Die Lammleber erst nach dem Anbraten würzen“

Hauptgericht

Alblammrücken mit Silberthymiankruste auf Albheu gebraten, dazu Meidelstetter Linsengemüse und Macairekartoffeln

1 Lammrücken auslösen, abparieren und portionieren, aus den Knochen eine Soße ansetzen mit Röstgemüse und Tomatenmark, Rotwein ablöschen und Wasser auffüllen. Ca. 2 Std. köcheln lassen bis es auf die Hälfte reduziert ist, abschmecken und durch ein Spitzsieb passieren. Das Fleisch kurz von allen Seiten anbraten - es sollte innen noch leicht blutig sein - mit Pfeffer und Salz aus der Mühle würzen, auf frisches Heu legen und im 180°C warmen Backofen abgedeckt fünf Minuten ruhen lassen. Mit der Thymian-Mischung bestrei-

chen und kurz überbacken (Im Backofen mit der Grill-Einstellung) bis die Kruste das Fleisch goldgelb umhüllt.

Silber-Thymiankruste:

100g Butter, schaumig aufschlagen, 100g Semmelbrösel dazu geben, Silber-Thymian nach Geschmack dazu geben, aus allem eine Rolle formen und kühl stellen.

Alblinsengemüse:

250g Alblinsen (an besten über Nacht einweichen lassen), 1 Zwiebel in feine Würfel schneiden, 3EL Knoblauchöl, Meersalz, Bio-Pfeffer aus der Mühle, 500ml Gemüse- oder Fleischbrühe, 100g kleingeschnittene Gemüsegewürfel (Karotte, Sellerie und Lauch). Die Zwiebeln im Öl anschwitzen, Linsen ohne Flüssigkeit dazu geben, würzen mit Meersalz und Bio-Pfeffer aus der

Mühle, mit Brühe auffüllen und ca. 30 Minuten köcheln lassen, anschließend die Gemüsegewürfel dazu geben und noch mal abschmecken.

Macairekartoffeln:

500g geschälte Kartoffeln in walnussgroße Würfel geschnitten ca. 20 Minuten weich kochen, 5 Minuten bei 180°C im Backofen ausdampfen lassen. Die Kartoffeln pressen, mit Meersalz und Bio-Muskatnuss würzen. Etwas feine Zwiebel- und Speckwürfel separat anschwitzen, etwas Petersilie hacken und zu den gepressten Kartoffeln dazugeben. Wenn die Masse abgekühlt ist, 2 Eigelb dazumischen. Eine Rolle mit ca 5cm Durchmesser formen und in Mehl wenden. Scheiben ca. 2cm in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.



gedeiht.“ Er übernahm diese Einstellung seiner Verfahren und gab sie an seine Nachkommen weiter. „Es gibt hier das ganze Jahr über so viel Gutes direkt vor der Tür, da brauchen wir keine Lebensmittel einzufliegen.“

In diesem Bewusstsein ist auch Küchenchef Alexander Schulz zu einem Meister kulinarischer Genüsse gereift. Bereits mit 13 Jahren erschnupperte er während eines Praktikums im Gasthof Herrmann die Vorzüge regionaler Produkte, wenige Jahre später bildete ihn der langjährige Küchenchef Jürgen Autenrieth zu einem

hervorragenden Koch heran, der schon jung auszug und Erfahrungen in Sternennähe sammelte. Seit 2010 ist Alexander Schulz wieder im Haus und für die kreative regionale Küche im Gasthaus Herrmann verantwortlich.

Dass nicht nur regionale sondern immer auch saisonale Produkten verarbeitet werden, ist für den 33-jährigen Küchenmeister selbstverständlich. Er

schätzt das als willkommene Herausforderung seiner Kreativität. „Ich liebe es, unsere Gäste immer wieder mit Besonderem zu überraschen.“ Dazu braucht Alexander Schulz keine exotischen Kapriolen, gemeinsam mit seinem Team zaubert er feinste Speisen aus dem, was die Region jetzt gerade zu bieten hat.

Neben seiner wachen Offenheit für Neues schätzt er die Erfahrung, die er beispielsweise in Rezepten der Urgroßmutter Autenrieth findet. „Ihre Hirnsuppe ist kaum zu verbessern.“ Ganz gleich ob Suppe, Salat, Klassiker wie Zwiebelrostbraten oder elegante Kreationen aus Saisongemüse, frischem Fisch, aromatischer Blütenpracht oder Früchtezaubereien, was aus Axel Schulz' Küche kommt, sieht passend zum Hochgenuss immer auch wunderschön aus.



Fotos: Andrea Maier

Information

Neben der Familie Autenrieth haben sich rund 20 Hoteliers und Gastronomen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu Biosphären-Gastgebern zusammengeschlossen, um ihre Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft und die Leidenschaft zu ihrer Arbeit zu unterstreichen. Albtypische Gerichte und hochwertige Zutaten aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb sind in den Küchen der Biosphären-Gastgeber selbstverständlich.

www.hotelherrmann.de



Das Magazin für ein genussvolles Leben

Die nächste Ausgabe von albeins erscheint am 28. September 2016.

Unsere Sonderthemen:

Wandern auf der Alb
Gesund den Herbst genießen

Anzeigenschluss: 15. September 2016

Info: Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH,
Fasanenstr. 15, 73035 Göppingen
Tel. 07161/ 944521 - E-Mail: info@maitis-media.de

Wir machen mehr aus
Ihrem Auftritt:

MAITIS MEDIA
Verlagsgesellschaft mbH



MEDIEN

WERBUNG

TOURISMUS

VERMARKTUNG

EVENTS

KÜNSTLER

WWW.MAITIS-MEDIA.DE

Gewinnspiel

Erlebnisflug über die Alb zu gewinnen

Vom Tragschrauber die Region von oben entdecken

Für unsere Beiträge sind wir dieses Mal auch in die Luft gegangen und haben dabei u.a. die hier abgebildete historische Schlossanlage entdeckt.

Sie war einst der Sommersitz der Äbte zu Zwiefalten, ihr mächtiger Gewölbekeller diente dem Kloster zudem als Vorratskammer. Kurfürst Friedrich von Württemberg schenkte das Anwesen 1803 seinem Staatsminister Philipp Christian Friedrich Normann für die Verdienste in den Verhandlungen mit Napoleon. Sie führten dazu, dass Württemberg nicht aufgelöst wurde, wofür er wenige Jahre später den Grafentitel erhielt. Heute steht das Schloss für Events und Veranstaltungen zur Verfügung, von Zeit zu Zeit finden auch Führungen statt.

Unsere Preisfrage:

Wie heißt das Schloss?

Zu gewinnen gibt es einen exklusiven Erlebnisflug mit dem Tragschrauber.

Einsendeschluss ist der 15. September 2016.
Senden Sie Ihre Lösung per Post an die

Redaktion ALBEINS
Fasanenstraße 15
73035 Göppingen
oder per E-Mail an info@maitis-media.de

Der/die Gewinner/in wird schriftlich benachrichtigt.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





KAHNFAHRT IN DIE HÖHLE

HAYINGEN UND DAS LAUTERTAL BIETEN EIN NATURERLEBNIS

Am südlichen Rand des Biosphärengebietes Schwäbische Alb und inmitten des Geoparks liegt das beschauliche Städtchen Hayingen. Das Tal der Großen Lauter, die hier in die Donau mündet, lockt Touristen aus nah und fern in diese lebenswerte Region voller lebendiger Geschichte und unberührter Natur.

Von Bernd Bürkle

Bis in die Eiszeit reichen die Spuren der Menschen. Die Urmenschen suchten Schutz in den umgebenden Höhlen, die erste Besiedlung fand nachweislich in der Hallstattzeit um 600 v.Chr. statt, gefolgt von Kelten, Römern, Alemannen und Franken. Die Gründung der Stadt Hayingen erfolgte vermutlich anno 1247 durch einen Ritter „Swigger von Gundelfingen“, weshalb Hayingen noch heute das Wappen der Gundelfinger führt.

„Einst war die Stadt in zwei Hälften geteilt“, erzählt Lothar Bechtle, der im historischen Stadtschloss, einst vom ersten Gundelfinger als Turmburg erbaut, ein Museum eingerichtet hat und an Wochenenden zu interessanten Führungen durch das bemerkenswerte Gebäude einlädt. In dessen Erdgeschoss betreibt der Historiker und Kunstkennner ein kleines Café gemeinsam mit Roger Makowski, der die Gäste so ganz nebenher an einem



Die Wimsener Höhle ist die einzige per Boot befahrbare Wasserhöhle Deutschlands

Fotos: Bernd Bürkle

historischen Flügel musikalisch unterhält, während die weisen „Alb-Gurus“ dort Sprechstunden in ihrer „Praxis für angewandte Lebensfreude“ abhalten.

Viele weitere historische Gebäude zieren den Hayinger Stadtkern, vor allem das Rathaus ist beliebtes Fotomotiv für Touristen, die von hier aus per Fahrrad oder auf Schusters Rappen, mit dem Kanu auf der Lauter oder mit Maultieren die traumhaft schöne Umgebung erkunden.

Passend zu entspannenden Urlaubstagen wohnt man hier überwiegend in privaten Gästehäusern oder im „Lauterdörfle“, einer reizvollen kleinen Siedlung mit gemütlichen Blockhäusern mitten im Naturschutzgebiet. Das kulinarische Angebot in und um Hayingen ist voller Geheim-

tipp, zu typisch schwäbischen Spezialitäten gesellen sich z. B. im „Hirsch“ in Indelhausen fangfrische Lauter-Forellen, außerdem Albschnecken in diversen Varianten, Gerichte vom Alblamm oder vom heimischen Wild, ja sogar Mufflon wird hier angeboten – natürlich je nach Jagdzeit immer nur kurzfristig. Für seine Gänse im November ist der „Adler“ in der Nachbargemeinde Anhausen weithin bekannt, während die „Friedrichshöhle“ in Wimsen zu Gerichten aus biologischem Anbau auf traumhafter Terrasse direkt neben schwimmenden Forellen einlädt. Hier lohnt sich eine kurze Kahnfahrt in die Wimsener Höhle, Deutschlands einzige befahrbare Wasserhöhle übrigens.

Das nahegelegene Schloss Ehrenfels war einst der Sommersitz und die Vorratskammer der Äbte



Das Lauterdörfle ist ein beliebter, autofreier Ferienpark, gewohnt wird hier in Blockhäusern

20

zu Zwiefalten, heute ist das beeindruckende Anwesen als exklusiver Rahmen für Hochzeiten und andere Feierlichkeiten weithin beliebt. Den Zwiefalter Benediktinermönchen ist übrigens – neben einer der schönsten Klosteranlagen Deutschlands – auch eine Jahrhunderte alte Brauerei zu verdanken, altersmäßig allerdings noch übertroffen von der Berg Brauerei im nahen Ehingen, wo in diesem Sommer 550 Jahre Brautradition gefeiert werden.

Doch nicht nur in Sachen Geschichte und Natur, auch kulturell hat Hayingen einiges zu bieten: das Naturtheater lockt in diesem Sommer mit einem brandneuen Programm, dem ersten schwäbischen Spätzles-Western „Im wilden Südwesten“, in der historischen Friedrichsmühle finden Ausstellungen und Konzerte namhafter Künstler statt, und auch das Hayingener Stadtfest – aktuell vom 22. bis 24. Juli – gilt als Festhöhepunkt.

Information

Verkehrsamt Hayingen

Kirchstr. 15

72534 Hayingen

Tel.: 07386/977723

E-Mail: info@hayingen.de

www.hayingen.de

Stadtschloss Hayingen

Zwiefalter Str. 1-3:

Öffnungszeiten:

Freitags 14 bis 10 Uhr

Samstags, Sonntags und

Feiertags 11 bis 20 Uhr

Tel.: 07386/4029810

www.stadtschloss-hayingen.de



ALS JUNIOR-RANGER UNTERWEGS

SPUREN IM WALD ERZÄHLEN SPANNENDE GESCHICHTEN

Die biologische Vielfalt in unseren Landschaften zu bewahren gelingt nur mit Menschen, die sich aktiv beteiligen. Seit 2008 gibt es das bundesweite Junior-Ranger-Programm, um auch Kinder und Jugendliche für Natur zu begeistern. Die 16-jährige Anke aus Metzingen gehört dazu.

Anke kann eine Hütte bauen, in der locker zwei Menschen bei Regen trocken bleiben und zur Not auch schlafen können.

Genau ein Streichholz reicht ihr, um ohne Papier oder anderen Schnickschnack ein Feuer zu entfachen. Nein, nicht im Ofen, sondern draußen, an einer Grillstelle in freier Natur. Sie kann Spuren verschiedener Tiere lesen und kennt allerlei Beeren, Blüten, Sträucher und Bäume.

Anke kann vieles, das andere höchstens in Filmen gesehen haben – wenn überhaupt. Sie ist nicht die Heldin eines Computerspiels und auch keine Romanfigur. Anke ist 16, wohnt mit ihren Eltern in Metzingen und geht zur Schule. Nach dem Lernen geht sie reiten oder klettern. Während andere noch Markenklamotten oder virtuellen Helden hinterher jagen, trifft sie sich mit anderen Jungen und Mädchen, um Wacholderheiden frei zu schneiden, Nisträume für Wildbienen und andere Insekten zu bauen, Wildtiere zu beobachten, Brutplätze zu überwachen, aber auch um Infostände vorzubereiten, um Naturschutz auf Messen, Veranstaltungen, in Schulen, im Internet, für Zeitungen und fürs Fernsehen vorzustellen.



Fotos: Andrea Maier

Anke ist Junior-Ranger im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Einmal im Jahr macht sie beim bundesweiten Treffen der Junior-Ranger mit, im vergangenen Jahr war sie zum ersten Mal beim internationalen Austausch am Niedersächsischen Wattenmeer dabei. Ankes Eltern unterstützen die vielfältigen Aktivitäten, „weil wir es super finden, dass Anke so viel Interessantes selbst erlebt und entdeckt, anstatt alles nur zu googlen.“

Von Andrea Maier

Begonnen hat alles mit einer klitzekleinen Fledermaus. Anke war sieben und besuchte das Schülerferienprogramm. Eine Leiterin brachte verletzte und heimatlose Fledermäuse mit, und wer wollte, durfte die winzigen Tiere sogar anfassen. Anke wollte. Es war null gruselig sondern wunderschön.

Fortan dachte Anke die ganze Zeit darüber nach, wie sie Fledermäuse schützen könnte. Währenddessen nahm sie an





Foto: Charlotte RuHE

drei lustigen Mitmach-Aktionen Teil und bekam ganz mühelos den Junior-Ranger-Kid-Pass in Bronze. Das war's dann erst mal, doch nach einem Jahr besuchte sie jede Menge Kinder-Naturerlebnis-Veranstaltungen auf der Schwäbischen Alb, das war ziemlich spannend und sie holte sich dabei den Silber-Pass. Jetzt war der Junior-Ranger-Kid-Pass in Gold Ehrensache.

Als sie zwölf war, kam sie das erste Mal ins Naturschutzzentrum in Schopfloch. Gemeinsam mit anderen untersuchte sie Gewässer, entwarf Waldbilder, baute Hütten, machte Feuer, lernte mit Kompass und Karte umzugehen und beobachtete im Morgenrauen eine Fuchsmutter mit ihren Jungen. Jetzt war sie eine echte Junior-Rangerin, die sich für ökologische Landwirtschaft interessierte und über artgerechte Nutztierhaltung informierte.

Mittlerweile gehört Anke zum festen Team, sie ist Junior-Rangeraktiv. An manchen Sonn- oder Feiertagen streift sie mit einem der beiden hauptamtlichen Naturschutzwarten des Landkreises Esslingen durch weite Teile des Biosphärengebietes Schwäbi-

schen Alb. Derzeit ist sie mit Martin Gienger unterwegs.

Der engagierte Naturschützer wird ‚Ranger‘ genannt, weil er auf einen Bereich des wundervollen Biosphärengebietes Schwäbischen Alb besonders intensiv Acht gibt. Er erläutert den Spaziergängern, Wanderern, Radfahrern, Joggern, Ski-Langläufern, warum es sich lohnt, besonders geschützte Zonen zu respektieren. Er zeigt auf, wie wertvoll beispielsweise das ungestörte Verwildern der Bannwälder für unzählige Lebewesen ist, wie (lebens-)gefährlich frei laufende Hunde oder laut grölende Menschen für Wildtiere sein können.

Der Ranger achtet darauf, dass die Naturschutzregeln eingehalten werden. Anke begleitet ihn gerne „auf Streife“. Sie mag es da draußen, weil sie „richtig tief durchatmen kann“. Sie liebt es, dem Bannwald beim Verwildern zuzuschauen, das Konzert der Vögel in voller Lautstärke zu hören, aus Spuren spannende Geschichten zu lesen und meist hundemüde, aber ziemlich glücklich heim zu kommen. Bleibt da Zeit für Freunde? „Na klar“ lacht sie, „mit anderen Junior-Rangern

zusammen macht das alles ja erst richtig Spaß.“ Und die Leute, die sie von den bundesweiten Treffen kennt, sind Dank WhatsApp manchmal auch fast ganz nah dabei.

Information

Am Junior-Ranger-Programm im Biosphärengebiet Schwäbische Alb können sich Kinder, Jugendliche und junge Erwachsene beteiligen. Die Stufe I – Junior-Ranger-Kid ist für Kinder zwischen 7 und 12 Jahren. Die Stufe II – Junior-Ranger ist für Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren. Die Stufe III – Junior-Ranger aktiv – bietet die Möglichkeit, aktiv für das Biosphärengebiet Schwäbische Alb mitzuarbeiten. Infos auch bei der Geschäftsstelle des Biosphärengebietes Schwäbische Alb.

Von der Osten Str. 4,6
(Altes Lager)
72525 Münsingen-Auingen
Tel.: 07381/93293811



Veranstaltungstipps

Regionalmarkt in Göppingen

Regionale Erzeuger präsentieren sich am Sonntag, 9. Okt., auf dem Waldeckhof im Göppinger Stadtbezirk Jebenhausen beim 1. Göppinger Regionalmarkt. Die Veranstaltung, eingebettet in ein abwechslungsreiches Unterhaltungsprogramm, soll den Besuchern einen umfassenden Überblick über die Produkte aus dem Stauferland geben. Kontakt: SAB gGmbH, Waldeckhof 1, 73035 Göppingen-Jebenhausen, Telefon 07161/94698-0, E-Mail: info@sab-gp.de.

Eine Hommage an Udo Jürgens

Erinnerungen an einen der ganz Großen im Showgeschäft werden am Sonntag, 9. Okt. (19 Uhr), im Uditorium in Uhingen wach. Der Liedermacher, Schlagersänger und Pianist Jochen Röhricht interpretiert die größten Erfolge von Udo Jürgens. Den Musiker aus dem westfälischen Ibbenbüren zeichnet eine verblüffende Stimmenähnlichkeit



Jochen Röhricht singt am 9. Okt im Uditorium in Uhingen Lieder von Udo Jürgens
Foto: SchwabenPress/Günter Hofer

mit Udo Jürgens aus. Zu hören sind die großen Hits von Udo Jürgens, aber auch seine Balladen. Duettpartnerin von Röhricht ist die Sängerin Laura Carrino. Tickets gibt es im Vorverkauf u.a.

im Kulturbüro Uhingen und im Internet unter www.reservix.de.

Der „Vogelhändler“ bei den Staufer-Festspielen

Die Carl-Zeller-Operette „Der Vogelhändler“ steht bei den Göppinger Staufer-Festspielen 2016 auf dem Programm. Mit „Schenkt man sich Rosen in Tirol“, „Ich bin die Christel von der Post“ oder „Wie mein Ahn!“ wartet das Werk mit Liedern auf, die über Generationen hinweg populär blieben. Aufführungen in der Werfthalle sind am 9. und 10. Sept. um 19.30 Uhr, am 11. Sept. um 18 Uhr, sowie am 15., 16. und 17. Sept. jeweils um 19.30 Uhr. Tickets gibt es im i-Punkt im Rathaus Göppingen und im Internet unter www.staufer-festspiele.de/tickets.

Esslingen feiert 30. Zwiebfest

Esslingen feiert 2016 sein 30. Zwiebfest. Sieben Wirte werden in ihren Lauben vor der historischen Stadt- und Burghulise auf dem Esslinger Marktplatz von 5. bis 15. August vielfältige Köstlichkeiten aus Küche und Keller präsentieren. Das Fest geht täglich von 11 bis 23 Uhr, Freitags und Samstags bis 24 Uhr.

Weindorf an Kirchheimer Stadtmauer

Gemütliche Weinlauben vor der romantischen Kulisse der Stadtmauer erwarten die Besucher auf dem Kirchheimer Weindorf vom 4. bis 21. August (täglich ab 17 Uhr). Der Treffpunkt für Einheimische und Gäste auf dem Rollschuhplatz ist einer der Höhepunkte im Veranstaltungskalender der Stadt. Weindorfbar-

de Lothar Wolf lädt mit seinem Akkordeon zum Mitsingen und Schunkeln ein.

10. Balingen Kulturfestival

Bereits zum zehnten Mal findet das Balingen Kulturfestival auf dem Marktplatz statt. An sieben Abenden (3. bis 6. und 10. bis 12. August, jeweils 19 bis 22 Uhr) erleben die Besucher bei freiem Eintritt eine vielseitige Auswahl an Bands. Unter anderem mit dabei: Diva.

Opernfestspiele setzen auf Puccini

Bei den Opernfestspielen Heidenheim kommt der Klang des Pariser Künstlerviertels Montmartre auf den Schlossberg. Zu sehen ist Giacomo Puccinis Oper „La Bohème“ in einer Inszenierung von Petra Luisa Meyer. Aufführungen sind noch am 15., 16., 22., 23., 29. und 30. Juli und am 3. und 5. August, jeweils um 20 Uhr auf Schloss Hellenstein bzw. im Festspielhaus. Tickets unter Telefon 07321 327777.

Festspiele auf historischem Bierfest

Zwiefalten ist bekannt für Kloster und Bier. Beides ist beim historischen Bierfest vom 23. bis 26. Sept. zu erleben. Neben dem traditionellen Festzeltbetrieb mit vielen Musikanten erwartet ein Jahrmarkt mit historischen Fahrgeschäften die Besucher. Höhepunkt sind die Klosterbräu-Spiele mit über 150 Darstellern in originalgetreuen Kostümen. Termine sind am Freitag, 23. Sept. und Samstag, 24. Sept. um 19 Uhr, sowie am Sonntag, 25. Sept. um 14 und 16 Uhr.



DIE PERFEKTE KUGEL

Wie aus kantigen Steinen runde werden, zeigt der Ingenieur und leidenschaftliche Bergwanderer Stefan Metzler den Besuchern seiner Kugelmühle. Die steht in Neidlingen, am Fuß der Schwäbischen Alb.

Die Kugel ist die Urform des Universums, die ursprünglichste und natürlichste Form überhaupt. Ball- und Murnspiele, Boule und Boccia, Golf und Fußball sind seit Jahrtausenden beliebt in allen menschlichen Kulturen.

Unsere Vorfahren trugen sie als wertvollen Talisman bei sich, als Handschmeichler und durch viele Jahrhunderte hindurch immer auch als Spielzeug - für Kinder und Erwachsene gleichermaßen: Kugeln aus Stein. In Neidlingen werden die nach wie vor bezaubernden Steinmurneln aus Alb-Marmor, klimaneutral und ökologisch konsequent auf Nachhaltigkeit hin durchdacht, mit Wasserkraft produziert.

Wenn der Seebach in Neidlingen nicht allzu heftig rauscht, ist manchmal ein leises grummelndes, klackerndes Geräusch zu hören, ein emsiges Murneln eher. In diesen Momenten versteht man die mögliche Herkunft des Wortes: es murnelt, Murneln, Marmeln, Marmorugeln entstehen. In vier, nur durch die Kraft des Bachs angetriebenen Murnrädern geschieht genau das, was naturgemäß in jedem Bach, in jedem Fluss vor sich geht: Geröll wird umher gerollt bis sich kantige Steine zu rundlichen Kieseln abgeschliffen haben. In der traditionell arbeitenden Neidlinger Kugelmühle wird Gestein gezielt zu Kugeln gerollt. Das Ergebnis sind Murneln, wie man sie von Hand niemals in dieser Präzision fertigen könnte.



Anschaulich und lebendig erklärt der Kugelmüller alle Vorgänge

Traditionelle Kugelmurneln gibt es nachweislich seit über 1000 Jahren. Sie waren früher ein ganz normaler Murnlentyp, mit dem Wald- und Bergbauern ihr kärgliches Einkommen im Winter mit der Produktion von Spielmurneln aufbesserten. Damit war der Kugelmurnler auch kein Lernberuf. Das erforderliche Wissen wurde mündlich weitergegeben. Der Ingenieur und leidenschaftliche Bergwanderer Stefan Metzler hat sich über Jahre hinweg vor allem im Alpenraum umgehört und dabei viel gelernt. Geboren wurde seine Idee, dieses fast vergessene Kulturgut auf der Alb wieder zu beleben, schon 1991, als er von den Marmorvorkommen der Schwäbischen Alb erfuhr. Seit 2005 ist seine eigene, selbst konstruierte Kugelmurnhle in Betrieb. Es entstehen dort mannigfaltige Murneln

Stefan Metzler zeigt die Rohformen, die in die Kugelmurnhlen eingelegt werden





Die Wasserkraft des Seebachs treibt die Kugelmühlen an



Der Kugelmüller „erntet“ die perfekt runden Marmorkugeln

Fotos:
Andrea Maier

mit drei-, vier- und sechs Zentimetern Durchmesser. Wie genau die wunderschönen glänzend polierten Kugeln entstehen, erzählt der Kugelmüller gerne selbst.

Von Andrea Maier

Von den unscheinbar im Wasserlauf verankerten Mahlwerken nur wenige Meter bachaufwärts befindet sich die Manufaktur, untergebracht in einem kleinen gründerzeitlichen Industriegebäude. Hier wird sorgsam ausgewähltes Felsgestein zu rollfähigen Rohlingen in verschiedenen Größen für die Kugelmühlen im Bach vorbereitet. Alle dazu notwendigen Maschinen und Gerätschaften sind während der Öffnungszeiten zu sehen. Stefan Metzler erläutert die Abläufe, erzählt Geschichten und Anekdoten so lebendig, dass Kinder

und Erwachsene, Laien und Fachleute gleichermaßen fasziniert sind. Hier ist mit allen Sinnen zu erfahren, wie in der einzigen noch produzierenden Kugelmühle Deutschlands gearbeitet wird.

Auf der Schwäbischen Alb kommt in der obersten Schicht, im Weißjura, feinsten Marmor vor, der früher für Bildhauer abgebaut wurde. Dieser Stein verzaubert durch lebhaftes Farbenspiel und Strukturen, er ist teils mit Kristalladern, Drusen, Dendriten und vielem mehr durchzogen. Aber auch Schwarzjura und Muschelkalke sind lebhaft gemustert und mit Versteinerungen versehen. Durch den Rundschliff in der Kugelmühle wird die innere Struktur des Gesteins in seinen unterschiedlichsten Ausprägungen sichtbar. Jede Kugel ist eine Überraschung. Und jede Kugel ist, wie auch jedes Lebewesen im Universum, einzigartig, in ihrem

Wesen unwiederbringlich. Es gibt keine zwei gleichen.

Information

Zu besichtigen ist die Kugelmühle in Neidlingen das ganze Jahr über an Sonn- und Feiertagen, zwischen 11 und 17 Uhr. Jeden letzten Sonntag des Monats ist geschlossen.

Während der Öffnungszeiten können auch Kugeln gekauft werden. Sie sind nicht über Einzelhandel oder Versand erhältlich.

www.kugelmuehle-neidlingen.de



NEUES VON DER ALB

Neue Broschüre zum Fernwanderweg-Klassiker

Der Albsteig, auch als HWI oder Schwäbische Alb Nordrand-Weg bekannt, ist seit über 100 Jahren einer der Hauptwanderwege des Schwäbischen Albvereins und ein echter Klassiker unter den Fernwanderwegen. Seit 2012 gehört er zu den „Top Trails of Germany“ und ist somit ganz offiziell einer der schönsten Wanderwege Deutschlands. Mehr Infos unter Tel. 07125/93930 – 0, E-Mail: info@schwaebischealb.de oder Web: www.schwaebischealb.de



Vor dem Wandern Richtigen Schuh ausleihen

Wanderbegeisterte Erwachsene und Kinder können im ersten Lowa-Testcenter Baden-Württembergs ganzjährig kostenlos Freizeit- und Leichtwanderschuhe sowie Trekkingschuhe aus der aktuellen Kollektion auf den Traufgängen ausprobieren. Das Testcenter befindet sich im Wanderheim Nägelehaus und ist direkt am Traufgang Zollernburg-Panorama gelegen. Die Wanderschuhe können während der Öffnungszeiten des Nägelehauses kostenlos ausgeliehen und gleich auf dem Wanderweg getestet werden. Der Traufgang Zollernburg-Panorama hält die optimalen Bedingungen zum Testen der Schuhe bereit: der höchstausgezeichnete Premiumweg Baden-Württembergs führt über Waldboden, über Wurzeln sowie über felsige Abschnitte, sodass die Schuhe auf verschiedenen Untergründen ausprobiert werden können.

Sommerliche Schatzsuche auf der Alb

Kinder können auch in diesem Sommer wieder mit dem Wanderlöwen Alberich auf der Schwäbischen Alb auf Schatzsuche gehen und gewinnen: Der neue Familien-Reiseführer des Schwäbische Alb Tourismus (SAT) erscheint bereits zum fünften Mal, dieses Jahr sogar als echte Schatzkarte, die durch 200 Millionen Jahre Erd- und Menschheitsgeschichte und zu den schönsten Familienreisezielen der Region führt. Infos unter Tel. 07125/93930 – 0, E-Mail: info@schwaebischealb.de oder Web: www.schwaebischealb.de



Alb-Städte: Wie Perlen an einer Schnur

Wie Perlen an einer Schnur reihen sich die Städte der Schwäbischen Alb um eine beeindruckende Kultur- und Naturlandschaft. Das neue 20-seitige Städteperlen-Magazin lädt mit buchbaren Angeboten zu den schönsten Festen und Veranstaltungen des Alb-Sommers ein. Es enthält neben buchbaren Angeboten auch jede Menge Tipps für Kultur- und Erlebnistouren, Museen und Ausstellungen. Infos & Prospektbestellungen: Schwäbische Alb Tourismusverband, Bismarckstr. 21, 72574 Bad Urach, Tel. 07125/93930 - 0, E-Mail: info@schwaebischealb.de, Web: www.staedteperlen.de

Impressum

albeins – das Magazin für ein genussvolles Leben

Herausgeber: Maitis-Media Verlagsgesellschaft mbH, Fasanenstraße 15, 73035 Göppingen, Telefon: 07161/94421, E-Mail: info@maitis-media.de, Web: www.maitis-media.de

Geschäftsführung: Eugen Röttinger, Thomas Kießling

Chefredakteur: Rüdiger Gramsch (v. i. S. d. P.), Fasanenstraße 15, 73035 Göppingen

Redaktion: Bernd Bürkle, Andrea Maier, Charlotte RuHE

Anzeigen: Renate Brandes, Andreas Hummel, Bernd Bürkle

Grafik und Layout: Christine Dangel

Online: Oksana Neumann

Druck: HK Druckwerk GmbH, Johannesstraße 5, 89081 Ulm

Mehr zu albeins: www.albeins.de



DER WILDE WESTEN IST GLEICH NEBENAN

Wer hat nicht einmal Lust den Wilden Westen hautnah zu erleben? Dazu muss man allerdings keine lange Reisezeit in Kauf nehmen oder sich gar in ein Flugzeug setzen und einen stundenlangen Flug auf sich nehmen. Von Pass- und Gepäckkontrollen ganz zu schweigen. Der Wilde Westen ist bequem mit dem Auto erreichbar. In Meidelstetten (Kreis Reutlingen), mitten auf der Schwäbischen Alb kann man jederzeit Westernluft schnuppern.

Seit den 1980er Jahren werden dort, am Ortsrand von Meidelstetten (Gemeinde Hohenstein) vom schwäbischen Cowboy Willi Wolf schon Alpbüffel gezüchtet. Willi Wolf ist der Cowboy von der Schwäbischen Alb schlechthin. Er kopiert nicht seine Kollegen aus den Vereinigten Staaten, sondern hat den echten „schwäbischen Cowboy“ kreiert, da ist nichts aufgesetzt oder abgeschaut, sondern alles authentisch gewachsen.

Als er begann seine Idee der „Alpbüffel“ in die Realität umzusetzen, erntete er vielerorts nur ein mitleidiges Lächeln. Auf einer ehemaligen Hühnerfarm hat Wolf die ideale Umgebung gefunden, um sich seinen Lebenstraum zu erfüllen. Die ersten Tiere, deren Urahnen durch archäologische Befunde gesichert, vor rund 30 000 Jahren wirklich auf der Alb gelebt haben, fand Wolf in Italien und Rumänien. Dass er die richtige Umgebung gewählt hatte zeigte sich schnell durch einen guten Zuwachs vieler gesunder Tiere - bis heute. Das Fleisch findet immer mehr Liebhaber, ebenso wie der Käse, der aus ihrer Milch gewonnen wird. Hinzu kommen weitere hochqualifizierte Verarbeitungsmöglichkeiten des Leders.

Mittlerweile ist seine Art zu leben, seine Entscheidung Büffel auf der Alb zu züchten und zu

vermarkten, weit über die regionalen Grenzen hinaus bekannt und beliebt. Im Oktober dieses Jahres wird sogar ein abendfüllender Spielfilm in der ARD zur besten Sendezeit über ihn gezeigt.

Konsequent hat Willi Wolf seinen Stil weiter ausgebaut: Urlaub in Blockhütten auf Westernart ist bei ihm ebenso möglich wie Ausritte zu Pferd in die weitläufige „Prärie der schwäbischen Alb“, natürlich inklusive eines Besuchs der imposanten Alpbüffel. Inzwischen besitzt Wolf mit rund 300 Tieren eine der größten Herden in Europa.

Einen ganz besonderen Einblick gibt es für Besucher am 16. Oktober ab 10 Uhr. An diesem Tag wird die Büffelherde nach Cowboyart von der Sommerweide in Stall getrieben. Garniert wird dieses Fest noch mit einer Cowboy-Stuntmen Show, Kinderprogramm, einem Regionalmarkt, Musik, Tanz und Leckereien aus der Westerküche.

Information

Stall Willi Wolf, 72531 Hohenstein-Meidelstetten, Steinhilber Str. 28, Telefon 07387/579
www.willi-wolf.de

Der Weideabtrieb findet am Sonntag, 16. Oktober, statt, das Fest auf dem Stallgelände in Meidelstetten mit Western-Programm dauert von 10 bis 18 Uhr. Eintritt: Erwachsene 8 €, Kinder 4 €. Youtube: <https://www.youtube.com/watch?v=r9BiVJYoLyA>





WHISKY AUS DEM AMMERTAL

ZU GAST BEI VOLKER THEURER IM LAMM IN
UNTERJESINGEN

Wenige Kilometer westlich von Tübingen liegt der Ortsteil Unterjesingen. Die besondere Lage inmitten des schönen Ammertals, mit der Wurmlinger Kapelle auf der einen und dem Naturpark Schönbuch auf der anderen Seite, machen das Dorf zu einem attraktiven Ausflugsziel. Der Weinanbau ist hier seit Jahrhunderten gepflegt und geliebte Tradition. Weingärten und Streuobstwiesen schmiegen sich auch gleich hinter dem Hotel Restaurant Lamm an sonnenbeschiedene Hänge.

Lamm-Wirt, Koch und Brennmeister Volker Theurer weiß zu schätzen, was ihm seine Vorfahren weitergegeben haben. Für den 47-jährigen ist es selbstverständlich, das Erbe zu pflügen, aus

Traditionen zu schöpfen und sie sorgsam weiter zu entwickeln. Sein Anliegen ist es das Label „Streuobstparadies“ tatsächlich umzusetzen.

„Das, was auf den alten knorrigen Bäumen wächst, ist kostbar – da muss man etwas Gutes draus machen.“ Und das tut er - in der Lamm-Küche, in der er mit überwiegend heimischen Produkten regionale Spezialitäten für seine Gäste zubereitet ebenso wie bei der Herstellung der hochprozentigen Besonderheiten, die in alten Gewölbekellern lagern und in aller Ruhe, Jahr für Jahr noch vorzüglicher werden.

Seit über 100 Jahren wird in der Familie Alkoholisches aus eigenem Obst und Getreide ge-



Gastronom und Brenner: Volker Theurer

brannt. Als Junge hat Volker Theurer dem Großvater geholfen, als Lehrling und später als Koch hat er überall, wo er gelernt und gearbeitet hat, bei den Alten nachgefragt und zugeschaut. „Das Brennen war immer schon mein Hobby“, erklärt er sein nicht müde werdendes Interesse.

Von Andrea Maier

Als er vor gut 20 Jahren das Gasthaus mitsamt den ehemaligen Stallungen von seinem Onkel übernommen hatte, investierte er in den Umbau der Gästezimmer, ließ jedoch die Destillerie und die alten Lagerkeller in weitgehend ursprünglichem Zustand. Hier wurde nur sehr sensibel das Notwendige renoviert. Theurer brennt seither das ganze Jahr über aus eigenem Obst, Beeren, Wurzeln und Getreide, aber auch aus Bier, Wein und Apfelmost Edelbrände, Liköre und seinen weithin berühmten Original Ammertal-Whisky.

„Das Alte schätzen - Neues entwickeln“, ist für Volker Theurer kein Widerspruch sondern Leitmotiv. Er besuchte immer wieder verschiedene Brennereikurse, unter anderem an der



Gemütliche Rast: Bei Sonnenschein schätzen Gäste die Hofwirtschaft vom Lamm



Universität Hohenheim, und den Destillateur-Meisterkurs in Berlin. Seit Jahren sind die Brennerei-Besichtigungen der absolute Renner. Auf Wunsch erweitern Theurer und sein ebenfalls engagierter Vater die Führungen mit informativen Wanderungen durch das wahrhaft wunderschöne Streuobst- und Weingartenparadies in nächster Umgebung. Für Urlaubsgäste und Besucher, die noch mehr erfahren möchten, lädt Theurer gerne auch Weinerlebnisführer und Kenner der Ortsgeschichte ein.

Wer die Brennerei betritt, erkennt sofort, dass hier Besonderes entsteht. Ein zarter feiner Duft streift durch den Raum, edel schimmernde Brände

laden wohlsortiert in schlanken Flaschen zur Verkostung ein. An den Wänden bezeugen zahlreiche, auch internationale Auszeichnungen höchste Qualität. Es ist kein Zufall, dass diese Spitzenprodukte in namhaften Bars, Genießer-Lokalen und Sterne-Restaurants auf der Karte stehen.

Information

www.lamm-tuebingen.de



In dieser Destille entsteht der Ammertaler Whisky

Fotos: Hotel Lamm



Uracher Wasserfall

EIN GRAF SORGT FÜR EINE BLÜTEZEIT

**BAD URACH FEIERT 700. GEBURTSTAG - TOURISMUS UND
KUR PRÄGEN DIE STADT**

Bad Urach feiert. Die Kurstadt im Ermstal wird 700 Jahre alt. 1316 wurde der Ort erstmals urkundlich erwähnt. Einen richtigen Aufschwung erfuhr die Stadt aber im 15. Jahrhundert durch Graf Eberhard V. im Bart, der 1445 in Urach geboren wurde. Er erkor die Stadt zu seinem Residenzszitz des damals geteilten Württemberg. Neben dem prächtigen Residenzschloss, mit dessen Bau 1443 begonnen wurde, entstanden

unter seiner Herrschaft auch die Amanduskirche, nach dem Vorbild der Stuttgarter Stiftskirche, sowie das Haus am Gorisbrunnen und das Spital.

Im Residenzschloss fand auch im Jahr 1474 die schon legendäre Hochzeit Eberhards mit Barbara Gonzaga aus Mantua statt. Eberhard, der auch die Universität Tübingen gründete, sorgte für eine Zeit des Wohlstands und des Aufbruchs. Nach der Verlegung des gräflichen Hofes 1482 nach Stuttgart brachen für die Uracher jedoch schwere Zeiten an. Diese Jahre, wie auch die Folgezeit, konnten die Uracher nicht an einer stetigen Weiterentwicklung hindern – bis heute.



Residenzschloss Bad Urach
Fotos: Kurverwaltung Bad Urach

Information

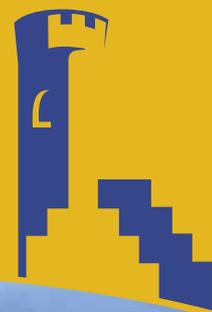
Das Bad Uracher Festwochenende wird vom 22. bis 24. Juli auf dem Marktplatz gefeiert. Am 22. Juli erklingt um 19 Uhr die Stadtsymphonie „Wie klingt Urach?“, am 23. Juli findet ab 16 Uhr das 8. Bad Uracher Stadtfest statt, am 24. Juli gibt es um 19 Uhr noch einmal die Stadtsymphonie. Weitere Festveranstaltungen: 15. September um 19 Uhr, Schloßmühle, „Stationen der Stadtgeschichte: Urach im langen 19. Jahrhundert“ mit Dr. Andreas Schmauder vom Stadtarchiv Ravensburg; 3. und 4. Oktober, jeweils 21 Uhr, Graf-Eberhard-Platz, Licht- und Klanginstallation „Der Uracher Amandus-Fall“.

www.webmedienneumann.de

Wir sorgen für Ihren Auftritt

Medienbüro Oksana Neumann

Ein Stück
Schwäbische
Alb!



**MYTHOS
SCHWÄBISCHE
ALB**

Landkreis
Reutlingen

Alburlaub

Bei uns finden Sie alles was die Region zu bieten hat:
Freizeittipps, Übernachtungsmöglichkeiten, Rad- und
Wandertouren und vieles mehr.

Mythos Schwäbische Alb Tourismusgemeinschaft
Bismarckstraße 21, 72574 Bad Urach, Telefon 07125 15060-60
info@mythos-alb.de, www.mythos-alb.de

Stall Willi Wolf

WEIDEABTRIEB *der* ALBBÜFFEL

16.10.2016

MEIDELSTETTEN

10-18 UHR

EINTRITT 8 €

Kinder bis 14 Jahren 4€

*300 Tiere
kehren zurück
in den Stall*



Failenschmid



Wörner