

Wilder Advent

TÜBINGEN. Mehr Individualität für den Kleiderschrank und das Haus? Auf dem Lifestyle- und Designmarkt Stilwild in Tübingen am Samstag und Sonntag lässt sich hier sicher das eine oder andere besondere Teil finden. Jeweils von 11 bis 18 Uhr können sich Freunde origineller Produkte und abgefahrenere Ideen auf die Suche nach kreativen und ausgefallenen Weihnachtsgeschenken machen. Über 100 Aussteller aus ganz Deutschland präsentieren auf dem Gelände der Gemeinschaftsschule West und der Hermann-Hepper-Halle in Tübingen ihr Produktsortiment und diverse Neuheiten fernab von Massenware. Und auch „lysisch recycelt“ ist wieder ein Thema. Ergänzt wird das Angebot durch leckere Genusswaren wie zum Beispiel originelle Matemischungen, Senf & Grillsaucen oder Konfitüren. Eintritt 5 Euro, Kinder unter 12 Jahren frei.

König Heinz für Kinder

SCHWABISCH GMÜND. Im Rahmen der Reihe „Ohren auf! Konzerte für kleine Leute“ lädt das Kulturbüro gemeinsam mit der Philharmonie Schwäbisch Gmünd zum Kinderkonzert „König Heinz“ ein: Am Sonntag um 15 Uhr findet das von Dirigent Knud Jansen moderierte Konzert im Kulturzentrum Prediger statt. Altersempfehlung: ab 7 Jahre, Dauer: 60 Minuten. Ein Mitmachkonzert, welches ganz besonders den jungen Zuschauern viel Spaß verspricht! Weitere Informationen und Karten unter:

www.schwaebisch-gmuend.de

Märkte & Museen

Schlachtfest im Museum

WACKERSHOFFEN. Im Hohenloher Freilandmuseum in Schwäbisch Hall-Wackershofen endet die Saison traditionell mit dem Schlachtfest, das in diesem Jahr am 9. und 10. November stattfindet. Nach historischem Vorbild wird am Samstag um 10 und um 14 Uhr jeweils eine authentische Hausschlachtung vorgeführt. Ein Essen, das für ein Schlachtfest und die Jahreszeit typisch ist, gehört dazu: Ab 11 Uhr werden im Freilandmuseum frische Gerichte vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein angeboten, es gibt Kesselfleisch, Blutwurst mit Kraut sowie Bauernbratwürste. Am Sonntag wird nicht geschlachtet, es stehen aber ab 10 Uhr wieder die traditionellen Gerichte vom Schwäbisch-Hällischen Schwein auf dem Speiseplan. Eintritt: 4 Euro pro Person, unter 16 Jahren frei.

www.wackershofen.de

Steindruck zum Anfassen

ROTTENBURG. Im Rahmen der Ausstellung „Biblia Sacra“ von Salvador Dalí im Dözesmuseum Rottenburg kommt am Samstag, 9. November, ab 15 Uhr der Steindruck Hans Ulrich zu Besuch. Ulrich besitzt in Esslingen am Neckar eine der letzten Steindruckereien in Deutschland, in der per Handpresse Lithografien für Künstler gedruckt werden. Ulrich wird erläutern, wie der Steindruck funktioniert und auch zeigen, wie der Druck in der Praxis abläuft. Anlässlich seiner Demonstration können Besucher zudem selbst auf Stein zeichnen und einen Abzug davon erhalten. Die Teilnahme an der Veranstaltung kostet fünf Euro pro Person.

Touren & Themen

Krone, Bären, Ochsen

VAIHINGEN/ENZ. Eine Stadtführung rund um das Thema Gastwirtschaften bietet die Stadt Vaihingen an der Enz am Sonntag, 10. November, an. Das Stadtführungsprogramm hat immer wieder neue Führungen im Gepäck. Eine davon dreht sich um das Thema Gastwirtschaften. Am Sonntag um 14.30 Uhr geht es um „Krone, Bären, Ochsen“ und zahlreiche andere Wirtschaften in Vaihingen. Stadtführerin Monika Bräuninger erzählt Geschichten über Gastwirtschaften, Brauereien und einen besonderen Glühwein. Die Führung endet am Marktplatz, danach können die Teilnehmer das Wirtschaftsleben erfahren. Die anderthalbstündige Führung startet an der Viothek (Marktplatz 2) und kostet 5 Euro. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Die Führung ist für Kinder nicht geeignet.

Martinsgans im Kloster

MAULBRONN. Zum Familienspaß im Kloster am Sonntag, 10. November, um 14 Uhr lädt die Klosterverwaltung Maulbronn ein. Beim Rundgang durch die mittelalterliche Anlage wird der Alltag der Mönche zur damaligen Zeit wieder lebendig. Anschließend können Groß und Klein bei der Herstellung einer Martinsgans aus Quarkeiteig ihre Backfähigkeiten unter Beweis stellen. Für den Familienspaß ist eine Anmeldung unter Telefon: 0 62 21 / 6 58 88 15 erforderlich. Preis: 15 Euro / 7,50 Euro ermäßigt.



Brezelbacken im Museum: Anfänger schlingen auf dem Tisch, Könner in der Luft.

Foto: Annette Frühauf

Eine verschlungene Sache

In der Museumsbackstube in Erdmannhausen können sich Besucher in der Kunst des Brezelschlingens üben

Von TodesstraÙe, Lauge und Bräunung: Interessantes, Wissenswertes und Kurioses über das beliebte Gebäck erzählt das Brezelmuseum in Erdmannhausen.

VON ANNETTE FRÜHAUF

ERDMANNHAUSEN. „Um die Brezel ranken sich viele Geschichten, die auch viele Fragen aufwerfen“, sagt Museumsleiterin Sonja Hart, die regelmäßig durch die neun Abteilungen der Ausstellung führt. Heute geht es auch in die Backstube des Museums, das 2016 auf die Initiative von Karl Huober gegründet wurde. Der im Mai 2019 verstorbene Karl Huober war Gründer, Unternehmer und Impulsgeber der Firmengemeinschaft Huober Brezel in Erdmannhausen.

Bevor es ans Brezelbacken geht, empfiehlt die Museumsführerin den rund 30 Laugenliebhabern: „Schauen Sie sich die Brezel an.“ Das Gebäck ist hier auf Schildern, Drucken, Krügen und allerhand Nippes zu sehen. Der genaue Betrachter stellt fest: Dreimal scheint die Sonne durch das Laugenteil. „Das rührt von einer der Legenden um die Brezel“, sagt Sonja Hart. Die Sage stammt aus Bad Urach und führt zurück in das Jahr 1477: Dem ortsanässigen Bäcker Frieder drohte der Tod, nachdem er seine Backwaren mit Sägemehl gestreckt haben soll. Graf Eberhard war dennoch bereit, den Bäcker zu verschonen, wenn er es schaffe, innerhalb

von drei Tagen ein wohlsmekendes Gebäck zu erfinden, durch das dreimal die Sonne hindurchscheinen könne. Die Form von verschlungenen Armen soll ihn schließlich auf die Brezel gebracht haben. Vor dem Backen fielen die frisch geforneten Teiglänge allerdings wohl noch in einen Eimer mit Lauge. Mit Salz kaschierte der Bäcker das Malheur und die Brezel war geboren!

Der Teig, in der Museumsbackstube aus Dinkelmehl, Wasser, Hefe, Salz und etwas Öl, ist schnell geknetet. Bevor es ans Formen geht gibt es ein paar Trockenübungen an den ausliegenden Schürten. Dabei wird schnell klar: Auf den richtigen Schwung kommt es an. Besonders geschickt stellen sich die Aidlinger Schwestern an, die heute vom Diakonissen Mutterhaus in Aidlingen nach Erdmannhausen gekommen sind. Geduldig zeigen sie den weniger begabten Schlingern, wie die Schnur mit beiden Händen nach oben bewegt und dabei eingedreht wird. Sieht leicht aus, aber bei zu wenig Schwung fällt die Schnur in sich zusammen und bei zu viel, verwickeln sich die Enden. „Nach 1000 Mal klappt es dann“, beruhigt Sonja Hart, die inzwischen den Teig portioniert hat.

„Anders als bei den meisten Backwaren ließ sich das Brezelschlingen lange nicht von industriellen Maschinen erledigen“, weiß Hart. Heute gäbe es allerdings Brezelschlingroboter. „Zuerst eine Kugel kneten, dann geht die Luft aus dem Teig“, empfiehlt sie. Danach wird mit den Händen ausgerollt. „Die Enden dünner machen“. Wer den richtigen Schwung drauf hat, versucht die Teig-

Info

Brezelmuseum

- **Anfahrt:** Von Stuttgart über die B 14 bis Ausfahrt Marbach und weiter der L 1127 entlang bis Erdmannhausen. Für die rund 30 Kilometer braucht man eine gute halbe Stunde Fahrzeit. Mit der S4 Richtung Backnang braucht die Bahn rund 30 Minuten.
- **Museum:** Badstraße 8, 71729 Erdmannhausen, www.brezelmuseum.de
- **Öffnungszeiten:** Sa und So von 11 bis 17 Uhr, Führungen, Brezelbacken und erweiterte Öffnungszeiten auf Anfrage. Der Eintritt kostet fünf Euro, ermäßigt drei Euro sowie 12 Euro für die Familienkarte.
- **Eine Führung dauert rund eine Stunde und kostet bis 20 Personen 30 Euro, ab 20 Personen 50 Euro plus Eintritt.**
- **Eine Führung mit Backen (1,5 bis 2 Stunden) kostet 50 Euro, ab 20 Personen 80 Euro plus Eintritt.** Kindergeburtstage (kindgerechte Führung mit Brezelbacken) kostet 50 Euro plus Eintritt. (af)

Endlich können die Kunstwerke in den Ofen. Neben dem modernen Backautomaten steht auch ein alter Tunnelofen mit einem Ofenauslass von Werner & Pflaederer, Stuttgart. Denn 1950 entstand hier in der Badstraße unter Emil Huober die „Erste Württembergische Brezelfabrik“.

Beim Backen hilft die Hefe, Gase zu entwickeln. Kleine Hohlräume bilden sich – die Brotkrume entsteht. Die Gase reagieren aber auch mit der Lauge zu Natron und Soda und dabei entsteht der würzige Geschmack. Die Bräunung erfolgt durch die sogenannte Maillard-Reaktion, die Stärke und Eiweiß an der beaugten Oberfläche verändert. An den Backtagen im Museum wird allerdings ohne Lauge gebacken, was dem Appetit, ausgelöst durch den köstlichen Geruch in der Backstube, keinen Abbruch tut.

Der Stuttgarter Bäckermeister Emil Huober setzte 1950 seine Idee der Laugenbrezel, die immer frisch und knusprig sein soll, in Erdmannhausen um. Die Brezeln wurden in Gaststätten und Schwimmbädern bald zum Verkaufsschlager. Oft standen sie auf Holzständern direkt an den Kassen. Später kamen Salzstangen und kleinere Brezeln dazu, die ebenfalls mit der Hand geschlungen wurden. Eigens für die Brezelproduktion wurden Maschinen entwickelt und eingesetzt. Mit dem Ziel, die Entwicklung der biologisch-dynamischen Landwirtschaft zu unterstützen, entstand eine Demeter-Linie. Inzwischen sind alle Huober Produkte Bio. Das Laugengebäck ist nicht nur in Deutschland sehr beliebt, sondern auch im Ausland.

rolle in der Luft zu formen. Wer seinem Schwung nicht traut, benutzt den Tisch als Unterlage. Die Armchen sollen dünner sein als der Bauch. Die Brezel hat übrigens auch zahlreiche Namen: Breze, Brezn, Brezler oder Bretz. Entstanden sein soll der Name aus dem lateinischen „bracchium“ (Arm).

Über den Hirschkopf zur Salmendinger Kapelle

Wanderung Die 17 Kilometer lange Tour bietet eindrucksvolle Ausblicke und führt entlang des Bergrutschgebietes

VON DIETER BUCK

Der Bergrutsch am Hirschkopf zwischen Mössingen und Talheim zählt zu den bekanntesten geologischen Erscheinungen der vergangenen Jahrzehnte. Wir steigen entlang des Bergrutschgebietes hinauf auf den Hirschkopf und zum Dreifürstenstein.

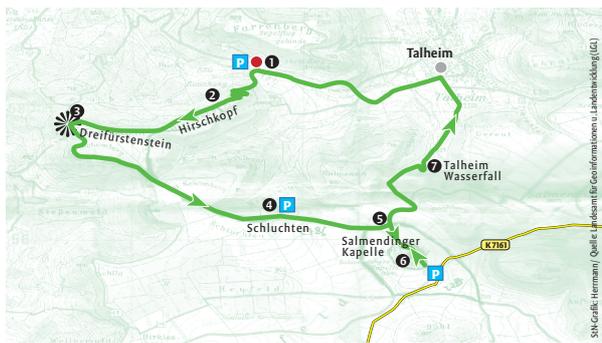
Streckenlänge Etwa 17,3 Kilometer, Auf- und Abstiege etwa 450 Meter.

Anfahrt Mössingen-Talheim, dort zum Wanderparkplatz Bergrutsch Mössingen. Fürs Navi: Mössingen-Talheim, Adenckallee. GPS-Koordinaten 48.380456, 9.072956.

Hier geht's lang 1 Wir folgen am Parkplatz dem Wanderzeichen rotes Dreieck in Richtung Bergrutsch Dreifürstenstein bzw. den Zeichen des Premiumwanderweges Dreifürstensteig. Zuerst geht es auf einem steil in Serpentin anstiegender Weg hinauf. Oben angelangt kommen wir zu einer Schutzhütte.

2 Der berühmte Bergsturz am Hirschkopf fand am 12. April 1983 statt. Vorausgegangen waren eine lange Nässeperiode und tagelange Regenfälle. Vier Millionen Kubikmeter Erde und Geröll rutschten zu Tal, ein gutes Beispiel für die rückschreitende Erosion des Altraufes – er wurde dabei um rund dreißig Meter zurück verlegt.

Nun wandern wir nach rechts immer am Steilabfall entlang. Bei Feuchtigkeit ist der Weg äußerst rutschig, wir sollten also vorsichtig sein, vor allem wenn wir uns dem



Steilabfall nähern; teilweise ist der Fels auch überhängend. Vorbei an einer freien Stelle mit Aussicht wandern wir bis zum Dreifürstenstein.

3 Der 854 Meter hohe Dreifürstenstein fällt nach drei Seiten steil ab. Bis 1806 war der Bergvorsprung tatsächlich ein Dreiländereck, weil sich hier die Staaten Fürstentum Hohenzollern und Württemberg trafen. Heute ist hier die Grenze der Landkreise Tübingen und Zollernalbkreis sowie der Städte Mössingen, Burladingen und Hechingen. Der Sage nach sollen sich hier die Fürsten der drei Staaten einst getroffen haben, wobei

jeder auf seinem eigenen Territorium sitzen konnte. Der Ausblick ist großartig.

Nun folgen wir dem roten Dreieck am Trauf entlang. Später treffen wir auf den mit der roten Gabel markierten Weg. Ihm folgen wir in Richtung Kornbühl Salmendingen. Vorbei am Wanderparkplatz Schluchten wandern wir bis links eine Straße abgeht.

4 Das Wanderzeichen rote Raute weist uns in Richtung Talheim Wasserfall. Wer aber zuerst nach auf den Kornbühl mit der Salmendinger Kapelle aufsteigen will, hält sich an den mit dem roten Punkt rechts abgehenden Pfad.

6 Die St. Anna-Kapelle, besser bekannt als Salmendinger Kapelle, auf dem Kornbühl ist eines der bekanntesten Bilder von der Schwäbischen Alb. Der Berg mit seinen Eschen, Ahornbäumen, Ulmen, Linden, Buchen und der kleinen Wacholderheide steht seit 1983 unter Naturschutz. Aufgrund seiner Steilheit und kreisrunden Form herrschen hier besondere klimatische Verhältnisse, die einer Vielzahl seltener und vom Aussterben bedrohter Tierarten ideale Lebensbedingungen bieten.

Danach gehen wir zurück zum Abzweig 6 und folgen kurz dem Straßen. Gleich darauf zweigt der Weg links ab. Als Naturweg führt er nun steil bergab. Wo es etwas flacher wird und ein abzweigender Weg nach links über einen Bacheinschnitt zu einem breiten Forstweg führt, wandern wir mit der roten Raute rechts des Baches weiter. Etwas später erreichen wir den Talheimer Wasserfall.

7 Immer dem Wanderzeichen folgend kommen wir hinab nach Talheim. Dort bieten wir links ab in die Kreuzstraße. Nach einiger Zeit knickt sie rechts ab und bringt uns nach dem Sportplatz zu einer querenden Straße. Auf der anderen Seite weist das Zeichen rotes Dreieck in Richtung Hirschkopf nach rechts. Es steigt etwas an, dann treffen wir wieder auf den Premiumwanderweg. Ihm folgen wir mit dem roten Dreieck bis der Weg links zur Straße zum Schild Tal abknickt. Etwas weiter rechts liegt der Parkplatz Bergrutsch.

Kartentipp Freizeitkarte F523 Tübingen Reutlingen des LGL, 1:50 000