

Märkte & Museen

Kulinarische Reise in die Vergangenheit

BAD BUCHAU. Im Federseemuseum in Bad Buchau kann man an diesem Sonntag von 10 bis 18 Uhr einen Blick in die Speisekammer unserer Vorfahren werfen. Eine Archäologin zeigt, wie Nahrungsmittel zubereitet wurden, und verteilt kleine Kostproben aus der prähistorischen Küche. Um 14 Uhr beginnt für Kinder eine Entdeckungsreise durch das Gelände, die Museumswerkstatt hat von 13.30 bis 16.30 Uhr geöffnet. Eintritt: 5,50 Euro, ermäßigt 4,50 Euro.

Modenschau wie früher

BEUREN. Unter dem Motto „Freud und Leid im Kleid“ ist an diesem Sonntag eine historische Modenschau um 13 Uhr und um 15 Uhr zu sehen. Werktags- und Festtagskleidung von etwa 1920 bis 1960 wird präsentiert, die im Alltag, aber auch bei besonderen Anlässen wie Taufen, Verlobungen oder Hochzeiten getragen wurde. Ein besonders Augenmerk gilt den Accessoires. Das „Darunter“ wie Mieder und Unterwäsche wird den Museumsgästen nicht vorenthalten. Das Museum hat dienstags bis sonntags von 9 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt kostet sieben Euro, ermäßigt 3,50 Euro.

Touren & Themen



Prachtvoll ist das Treppenhaus im Neuen Schloss Foto: Neues Schloss

Durchs Neue Schloss

STUTT GART. Es ist das Herz der Landeshauptstadt und die gute Stube der Landesregierung: das Neue Schloss. Wer die königlichen Prunkräume besichtigen will, hat dazu am Freitag, 25. Juli, Gelegenheit. Von 11 bis 16 Uhr werden stündlich Führungen angeboten. Dafür ist eine Anmeldung unter der Telefonnummer 071 41/ 1820 04, erforderlich. Die Teilnahme kostet pro Person acht Euro.

Aktionen & Aktivitäten

Schwedenprozession

ÜBERLINGEN. Die traditionelle Schwedenprozession beginnt an diesem Sonntag um 8 Uhr am Sankt-Nikolaus-Münster in Überlingen am Bodensee und zieht sich dann durch die Innenstadt. Angeführt von der Geistlichkeit ziehen kirchliche und weltliche Gemeinderäte, Trachtenfrauen mit goldglitzernden Radhauben, Schwertletztänzer und Überlinger Bürger zu den einzelnen Altarstationen in der festlich geschmückten Stadt. Die Prozessionen beruhen auf der Erfüllung eines Gelübdes aus dem Dreißigjährigen Krieg.

www.ueberlingen.de

Oldtimer-Meeting

BADEN-BADEN. Blitzendes Chrom, nostalgisches Flair, stillvolle Kulisse – an diesem Wochenende verwandeln über 300 Oldtimer den Kurpark und die Lichtentaler Allee in ein Freilichtmuseum der Automobilgeschichte. Der Eintritt ist frei.

www.oldtimer-meeting.de

Langer Samstag

TÜBINGEN. An den Tübinger Wirtten, der vor 500 Jahren zwischen den würtembergischen Landständen und Herzog Ulrich geschlossen wurde, erinnert die Stadt an diesem Samstag mit einem vielfältigen Programm in der Altstadt. Von 14 bis 18 Uhr ist an verschiedenen Punkten Unterhaltung geboten. Am Marktplatz werden beispielsweise historische Szenen nachgespielt, in der Münzgasse kann man Erinnerungsmünzen prägen, im Stadtmuseum am Kornhaus sich in historischen Künsten üben. Geführte Rundgänge finden um 14, 15.30 und 17 Uhr statt. Treffpunkt ist der Infostand am Marktplatz, eine Anmeldung ist dort ab 13 Uhr möglich.

www.tuebingen.de/tuebingervertrag

StN-App

Scannen Sie den Code mit Ihrem iPhone und gelangen Sie zu unserer Wander-App. Oder: www.stn.de/wanderapp



Alles Käse

Wie frische Milch zu leckeren Produkten verarbeitet wird, erfahren Urlauber beim Selbstversuch im Bregenzer Wald

Der Bregenzer Wald ist alles andere als hinterwäldlerisch – man kann bei einem innovativen Bauern sogar ein Käse-Diplom ablegen. Unsere Autorin hat es ausprobiert.

VON NICOLE SCHMIDT
AUS EGG

EGG. Wollt's ihr Kuh oder Ziege? Schon schöpft Ingo Metzler jedem nach Wunsch fünf Liter frische Bregenzerwälder Milch in die Schüssel. „In vier Stunden“, strahlt der Meister in die Runde, „ist alles Käse.“

Aber wie? Seine Schüler waren doch eben noch Vorarlberg-Touristen. Jetzt hat er sie zu Kurzzeit-Sennern ernannt, mit weißer Schürze um die Hüften und feschen weißen Schiffchen auf dem Kopf. Ratlos balancieren sie den mit Milch gefüllten Topf zu ihren Arbeitsplätzen im Beton-Anbau des Metzler'schen Bergbauernhofs am Rande des winzigen Dorfs Egg. So viele Gerätschaften und Zutaten! „Das Prinzip ist ganz einfach“, erklärt der Meister fröhlich. Das Weißlich-Dickliche im Glas etwa seien Milchsäurebakterien. Die verdrängen die schlechten Mikroorganismen. Und was steckt in dem Arzneifläschchen? Lab, nur tropfenweise zu verwenden, mahnt der Käsemacher. Und dann würden sie schon erleben, wie dieses famose Enzym aus dem Kälbermagen ihre Milch andickt, ohne dass sie sauer wird.

Doch erst heißt es, die Flüssigkeit auf zarter Flamme rühren, rühren, rühren. Immer schön rechts herum. Denn sie muss vor dem Laben warm werden, erst bis 28 Grad. Dann kommen Säurebakterien dazu. Und danach wiederiterrühren unter ständiger Beobachtung des Thermometers, exakt bis Körpertemperatur.

Von der Galerie aus können die Besucher die Küche beobachten

Metzler betreibt die einzige Sennschule im Bregenzer Wald, in der Touristen ihren eigenen Käse machen können. Und hat auch sonst seinen eigenen kreativen Kopf wie so viele hier in der Gegend. Mehrere Architekten, erzählt der umtriebige Mittvierziger, hat er an den Rand der Verzweiflung gebracht, bis einer seine Vorstellungen eines modernen Stalls umsetzte. Ein strenger Kubus mit Sichtbeton und viel Glas, aber doch die Tradition nicht vergessend, dank der Fassade aus Weißtanne-Holzschindeln. Und deshalb auch kein Fremdkörper neben dem alten Wohnhaus mit weit heruntergezogenem Dach und roten Geranien vor den Fenstern. „Wir sind Wälder, aber keine Hinterwälder“, sagt der Bauer stolz. Hocheffizient ist der Stall ausgelegt, aber gleichzeitig ein Schaustück für Besucher. Die sehen von der Galerie aus entzückt zu, wie die 16 Kühe in dem lichten Raum gemütlich fressen und 50 Ziegen vergnügt herumtollen. Zum Dank geben sie täglich 1500 Liter Milch. Und die Metzlers produzieren daraus 20 Sorten Hart- und Weichkäse.

Dafür reicht die Zeit für die Schüler nicht. Sie machen Frischkäse. Wie schnittfester Joghurt sieht die Milch nach der Lab-Zugabe und 35 Minuten Gerinnungszeit aus. Messerprobe, passt. Jetzt die Käseharfe ansetzen, fordert Metzler auf. Käseharfe? Das Gerät, das wie ein überdimensionierter grader Eierschneider aussieht. Und schön durchziehen. Danach mit der Kelle die Masse vorsichtig umheben und immer tiefer gehen. Bis der „Bruch“ übrig bleibt: wabbelige Bröckchen – und sich ganz viel Flüssigkeit abgesetzt hat. Das ist die Molke. Jetzt begreifen sie, warum aus einem Liter Milch nur 100 Gramm Käse herauskommen. Sonst ist die Molke Abfallprodukt. Nicht bei Metzler. Er experimentierte mit einem befreundeten Apotheker herum und entdeckte wieder,



Mit frischen Kräutern hat unsere Autorin ihren Frischkäse verfeinert

Foto: Schmidt

„wie damals Cleopatra, dass Molke schön und gesund macht“. Im hofeigenen Labor wird sie zum „Kurbad mit Lavendel“ oder zur Gesichtsschme. Und danach, hübsch verpackt, in den Bregenzerwälder Hofläden zu einem netten Mitbringsel.

Die findet man in allen 24 Orten auf der Bregenzerwälder Käsestraße. Auch wieder so eine pfliffige Idee der weltoffenen Wälder. Es ist, natürlich, auch eine Ferienroute mit Logo, das vor jedem Teilnehmer-Betrieb prangt, wo man kosten, kaufen, zuschauen kann. Aber in erster Linie gegründet als regionales Netzwerk, um mit einer einzigen Marke als kleine Region schlagkräftiger gegen die große Konkurrenz zu sein. Inzwi-

schen sind es über 200 Mitglieder, Bauern und Sennereien, auch Museen gehören dazu, Gasthäuser, Handwerksbetriebe, Seilbahngesellschaften. Alle treten sie an mit einer gemeinsamen Verpflichtung: Sie wollen die Bregenzerwälder Landschaft, die kleinen Strukturen und ihre heimischen Produkte erhalten.

„Kostet mal, unseren Bregenzerwälder Alpkäse, den die Senner auf den Hochalpen im Sommer nur von Hand schöpfen“, ruft Metzlers Frau zum Imbiss. Gleich, sagt ihr Mann zu seinen Schülern, erst kommt noch der kreative Teil des KäSENS: Das Zusetzen von Kräutern und Gewürzen. Alle mischen je nach Gusto Chili, Knoblauch, Paprika,

Zur Neckarschleife bei Hessigheim

Wanderung Die rund 14 Kilometer lange Tour bietet viele Höhepunkte

VON UDO BIDELL

HESSIGHEIM. Zwischen Hessigheim und Bietigheim gibt es ein Plateau, das sich zum Umrunden lohnt. Auf den Wanderer wartet ein landschaftlicher Höhepunkt nach dem anderen. Besondere Hingucker sind die Neckarschleife bei Mundelsheim und Hessigheim mit ihren Schleusen, die steilen Rebhänge mit den Hessigheimer Felsengärten und die Steilhänge des unteren Entzals.

Streckenlänge: 14 Kilometer; Auf- und Abstiege: etwa 240 Meter.

Anreise: über die A 81 bis Ausfahrt Mundelsheim, dort in Richtung Mundelsheim/Besigheim. Abfahrt Mundelsheim, hinab ins Neckartal. Dort die Talstraße bis Hessigheim fahren bis zur 1. Neckarbrücke in Richtung Ingersheim. Neckar überqueren und bis zum Parkplatz beim Gasthof Schreyerhof fahren (Ausgangspunkt für unsere Wanderung).

Hier geht's lang: ❶ Die Wanderung beginnt am Schreyerhof und führt zunächst wenige Meter entlang der Ingersheimer Straße den Berg hoch, um dann rechts in den Wald hinein zu führen (rotes Kreuz). Nach etwa 500 Metern sieht man links wieder das rote Kreuz. Unmittelbar danach geht es auf



einem steilen Pfad links hoch. Auf der Höhe gelangt man zu einem Waldsträßchen, erblickt linkerhand die Ingersheimer Straße, und wandert nun auf dem Waldsträßchen links weiter, und zwar etwa 1,8 Kilometer bis zu einem großen Spielplatz. Unterwegs kommt man an der sogenannten Salenkanzel vorbei, eine tolle, 270 Meter über dem Neckar liegende Aussichtskanzel.

❷ Am Spielplatz führt der HW 10 (roter Strich) links, überquert eine Kreisstraße und geleitet einen direkt zum Husarenhof. Kurz vor seiner Durchquerung bringt einen der HW 10 auf einem Wiesenweg rechts ab zur Landstraße Besigheim-Ingersheim. Diese überquert man, kommt zu einer markanten Scheuer mit einigen Wegzeichen. Kurz danach knickt der Weiterweg rechts ab und

Info

Bregenzer Wald

▪ **Käsekurs:** Mind. acht Personen, man kann sich aber auch einer Gruppe anschließen. In der Kursgebühr von 59 Euro pro Person sind Jause, Molkegetränke und 600 g Käse enthalten. Anmeldung: Metzler Käse-Molke GmbH, 6863 Egg, Telefon 00 43 / 55 12 / 30 44, www.molkeprodukte.com.

▪ **Übernachten:** Hotel Post, puristisch schön umgebaut, toller Wellness- und Spa-Bereich mit eigener Kosmetiklinie, ab 130 Euro pro Person mit Premium-Pension. Adresse: Brugg 35, Bezau, Telefon 00 43/ 55 14 / 22070, www.hotelpostbezau.com. Gasthof Hirschen, Tradition trifft individuell eingerichtete Kunst-Zimmer, gute Küche, ab 109 Euro pro Person mit HP, www.hirschenschwarzenberg.at

▪ **Genießen:** Hervorragend speisen nach Hildegard von Bingen im Restaurant vom Bio-Hotel Schwanen, Kirchdorf 77, Bizau, Telefon 00 43 / 55 14 / 21 33, www.schwanen.at; Zünftige Jausen im „S'Ernele“, der neuen Laden-Wirtschaft des Hotels Schiff im Stil moderner Holzarchitektur, Hittisau, Telefon 00 43 / 55 13 / 6 22 00, www.schiff-hittisau.com

▪ **Ausflug nach Bregenz:** Die Bodensee-stadt ist schnell mit dem Auto oder Bus erreichbar. Vom 23. Juli bis 25. August ist Festspielzeit. Das Highlight: Mozarts „Zauberflöte“ auf der Seebühne, Tickets über die Hotels oder über www.bregenzerfestspiele.com. Lohnenswert ist ein Besuch des neu gestalteten Vorarlbergmuseums.

▪ **Infos:** Bregenzer Wald Tourismus, Telefon 00 43 / 55 12 / 23 65, www.bregenzerwald.at, Bodensee-Vorarlberg Tourismus, Telefon 00 43 / 55 74 / 43 44 30, www.bodensee-vorarlberg.com (ns)



Modern: der Metzler'sche Stall

Foto: Metzler

Curry, rosa Pfefferkörner, in ein Schälchen. Jetzt heißt es warten bis auch die letzte Flüssigkeit draußen ist. Derweil gibt Metzler den duftenden Käseimbiss frei und erzählt von der dreistufigen Landwirtschaft im Bregenzer Wald: Im Frühjahr und Herbst futtert das Vieh auf den Wiesen und Weiden in den mittleren Höhen, im Sommer auf den Hochweiden. Und die Talwiesen liefern das Heu im Winter. „Silage ist bei uns verpönt. Das macht unseren Käse so einzigartig.“ Dürfen sie jetzt endlich ihren eigenen Käse kosten? Immerhin sieht das, was sie am Ende aus den Plastikbehältern holen, schon sehr danach aus. Noch nicht, gibt Metzler ihnen auf den Weg, erst in ein, zwei Tagen sei er essbereit.

führt in den Wald hinein. Dort findet man den HW 10 (roter Strich) wieder, dem man die nächsten etwa 1,5 Kilometer bis zum sogenannten Fürstenstand folgt, einer Aussichtsplattform oberhalb des Entzales.

❸ Kurz nach dem Aussichtspunkt führt der weitere Weg (rotes Kreuz) direkt zum sogenannten Lusthaus und von dort nach Großingersheim. Dort überquert man die Landstraße und wandert auf der Forststraße weiter bis zur Kleiningersheimer Straße, geht links hoch bis zu einem Verkehrskreisel und folgt nach etwa 20 Metern dem dann rechts weg führenden Roten-Punkt-Weg, zugleich Neckarweg (markantes blaues N), Schild „Hausgartenweg“. Beide Wegzeichen begleiten einen jetzt auf der Hangkante zum Neckar bis nach Kleiningersheim, dort hindurch, vorbei an einem Schloss, bis zum Schreyerhof. (Kurz nach Kleiningersheim heißt es: aufpassen! In einer Senke mit einem Wegkreuz, nach dem Talhof, führt der Weg – schlecht markiert – zwischen zwei Sträßchen durchs Gebüsch steil nach oben.)

Kartentipp: La. für Geoinf. und Landentw., Naturopark Stromberg-Heuchelberg, F517, 1:50 000

Einkehren: Gasthof Schreyerhof (warme Küche i.d.R. ab 17 Uhr) oder in Hessigheim.