

Reise kompakt

Kärnten: Kulturfestival am Wörthersee

Als eine Art „Gipfeltreffen“ der heimischen Vertreter der Musik- und Performance-Szene ist das zweiwöchige Kulturfestival transformale gedacht. Erstmals in diesem Herbst verspricht es rund um den Pyramidenkogel „grenz- und spartenüberschreitende Kunst, inspirierende Kultur und authentische Küche“. Zum Auftakt am 12. September wird der neue Aussichtsturm unter dem Motto „einleuchten und einleuchten“ zu einem „Kultur-Leuchtturm“ umgedeutet. Dazu tischen die legendären „Cooks of Grind“ auf ihre ganz eigene Art spezielle Kärntner National Speisen auf. Bis 29. September will die transformale zeigen, wie individuell Kunst, Kultur und Küche in den einzelnen Regionen verwurzelt sind und Lust auf mehr machen. (li) [» info www.transformale.at](http://www.transformale.at)

Krumbach: Einladung zum Literaturherbst

Die Stadt ist klein und über die schwäbischen Grenzen hinaus auch nicht sehr bekannt. Und dennoch kommen zum „Literaturherbst“ ab 10. September auch Stars wie der bayerische Tatort-Kommissar Wachtveitl oder bekannte Schriftsteller wie Zuzana Bank („Die hellen Tage“), der Schweizer Alex Capus („Der Fälscher, die Spionin und der Bombenbauer“) oder der Krimi-Autor Andreas Föhr („Totensonntag“). Neben Lesungen stehen auch Musik, Theater und Poetry Slam bis Ende November auf dem Programm. (li) [» info www.krumbach.de](http://www.krumbach.de)

Wilder Kaiser: Der Bergdoktor ruft

Während „Bergdoktor“ Dr. Martin Gruber und sein Team noch im Dauereinsatz für die neuen Folgen am Wilden Kaiser vor der Kamera stehen, reisen die Fans der Alpenarztserie vom 7. bis 14. September zur Bergdoktorwoche in die Region. Zur „Urlaubswoche wie im Film“ gehören traditionell das gemeinsame Willkommen in der Ellmauer Alm mit Gastgeber und Filmwunderführer Peter Moser und die Abendwanderung zum Föhrenhof – vor allem aber die Treffen mit dem Star der Serie: Am 10. September lädt Hans Sigl abends auf dem Goinger Dorfplatz zur geselligen Runde mit Bergdoktor-Kollegen und musikalischen Überraschungen. Und beim Fan-Tag mit Sprechstunde auf dem Hartkaiser kommt man dem Bergdoktor ganz nahe. Die Teilnahme ist allerdings nur mit Wilder Kaiser GästeCard möglich. (li) [» info www.wilderkaiser.info](http://www.wilderkaiser.info)

Goldsteig: Wandern mit Picknick

Herbstzeit ist Wanderzeit. Und auf dem Qualitätswanderweg Goldsteig, der den Oberpfälzer und den Bayerischen Wald durchquert, können Wanderer zum herbstlich bunten Wald den Picknick-Service des Hauswirtschaftlichen Fachservice im Naabtal genießen. Die Landfrauen packen nicht nur regionale Produkte in den Korb, den sie an die schönsten Plätze liefern, sondern auch Besteck, Gläser und Geschirr. (li) [» info www.goldsteig-wandern.de/angebote-pauschalen/picknick-service/](http://www.goldsteig-wandern.de/angebote-pauschalen/picknick-service/)

Schweiz: Entdeckung der Langsamkeit am Zürichsee

Schon zum zehnten Mal kann man am 22. September in der Region am Zürichsee die Langsamkeit entdecken. Beim slowUp ist eine 28 Kilometer lange Strecke am rechten Seeufer für den normalen Straßenverkehr gesperrt, sodass Bewohner und Besucher „unbeschwert flanieren, pedalen, rollen, laufen, genießen und verschmaufen“ können. Die Gemeinden entlang der Strecke bieten ein Rahmenprogramm, Mietfahrräder stehen zur Verfügung und auf den Schiffen gibt es Sonderpreise. (li) [» info www.slowupzuerichsee.ch](http://www.slowupzuerichsee.ch)

Echte Dauerbrenner von der Alb

Schwaben Unterwegs auf dem Whisky Walk und durch das Streuobstparadies

VON ANDREAS SCHMIDT

Schaffe, schaffe, Äpfel klauben. Ganze Familien vom Enkelkind bis zu den Großeltern tun das im Herbst auf der Schwäbischen Alb und deren Vorland. Fallobst sammeln gehört hier einfach dazu. Sieht so aus, als würden die Schwaben die Streuobstwiesen als ihr Paradies empfinden. Ganz offiziell gibt es seit diesem Jahr das „Schwäbische Streuobstparadies“ als Verein. Er will dazu beitragen, diese Kulturlandschaft zu erhalten. Der Schwabe mag zwar als sparsam gelten. Doch mit den Reizen seines Himmelreichs unterm Apfelbaum will er nicht geizen. Die Obstbaumblüte könnte er feiern wie die Japaner, den Farbenrausch der Blätter im herbstlichen „Indian Summer“ wie die Amerikaner. Und passend zum Paradies sollen in schwäbischen Destillieren auch findige Engel am Werke sein wie in schottischen Whisky-Brennereien.

So viele Anleihen im Ausland – doch auch gerade dank der Obstbaumwiesen gibt es dort ein besonders gutes „Geschmäcke“. Und das ist eben doch typisch schwäbisch. Im Herbst liegt der Geruch von reifem Obst in der Luft. „Der Apfel ist reif, wenn er runterfällt“, sagt Karin Stolz, Mitinhaberin der Kelterei Boller. Viele Eigentümer von kleineren Streuobstwiesen „schaffen“ zwar längst bei Daimler oder Bosch. Doch am Wochenende schauen auch sie, was von den Bäumen gefallen ist – und das sammeln sie dann ein.

Hundert Sorten – und jeder Apfel spricht seine eigene Sprache

Mit Traktoren, auf Anhängern und in randvoll geladenen Kombi-Kofferräumen wird die Ernte zum Pressen gefahren. Am früheren Stammsitz von Boller Fruchtsäfte mitten in Bad Boll hat das im Herbst regelmäßig für ein Verkehrschaos gesorgt. Auch am neuen Standort in einem Gewerbegebiet bei Göppingen-Jebenhausen herrscht zur Erntezeit Hochbetrieb. Konrad Baumann hat sich am Wochenende mit Pkw und Anhänger eingereiht in die Schlange vor dem Abladen. Zu dritt hat seine Familie in gut zwei Stunden neun Steigen gefüllt. Baumann ist stolz auf die alten Obstsorten auf seiner Wiese, weil sie so aromatisch sind. Obst von den Streuobstwiesen macht sich auch im Aperitif gut. Für den prickelnden Bio-Bizzler hat Karin Stolz immer mehr Birne zu dem Obstschäumwein hinzugefügt: Ein Experiment, das erfrischend geht.

Selbst eine einzelne alte Apfelsorte, die Luike, sorgt im Cocktaillglas für ein Geschmackserlebnis. Küchenmeister August Kottmann vom Gasthof-Restaurant Hirsch in Bad Ditzingen-Gosbach hat frischen

Saft, Most und hochprozentiges Apfelwasser aus der Luike gemischt. Ob Gewürzluike, Liebensteiner oder Hiltenburger – jeder Apfel spricht für Kottmann eine eigene Sprache. Und er kann etwa hundert Sorten auseinanderhalten.

Mit geradezu missionarischem Eifer wirbt der Koch für die Streuobstwiesen. Kottmann ist überzeugt, dass „es lohnt, jeden Tag auf die Wiese zu gehen“. Dort findet er nicht nur an den Obstbäumen Zutaten für seine Küche: Wiesenkräuter würzen Salat und Fleisch, Dürrlitzen (Kornelkirschen) eignen sich für Soßen und Kriechele (Haferschlehen) für das Sorbet. Was in der Streuobstwiesen-Landschaft von den Aromen her alles drin ist, will Kottmann auch in seinen Destillaten konservieren. Seine kleine Brennerei wirkt fast wie das Zauberküchenlabor eines Druiden.

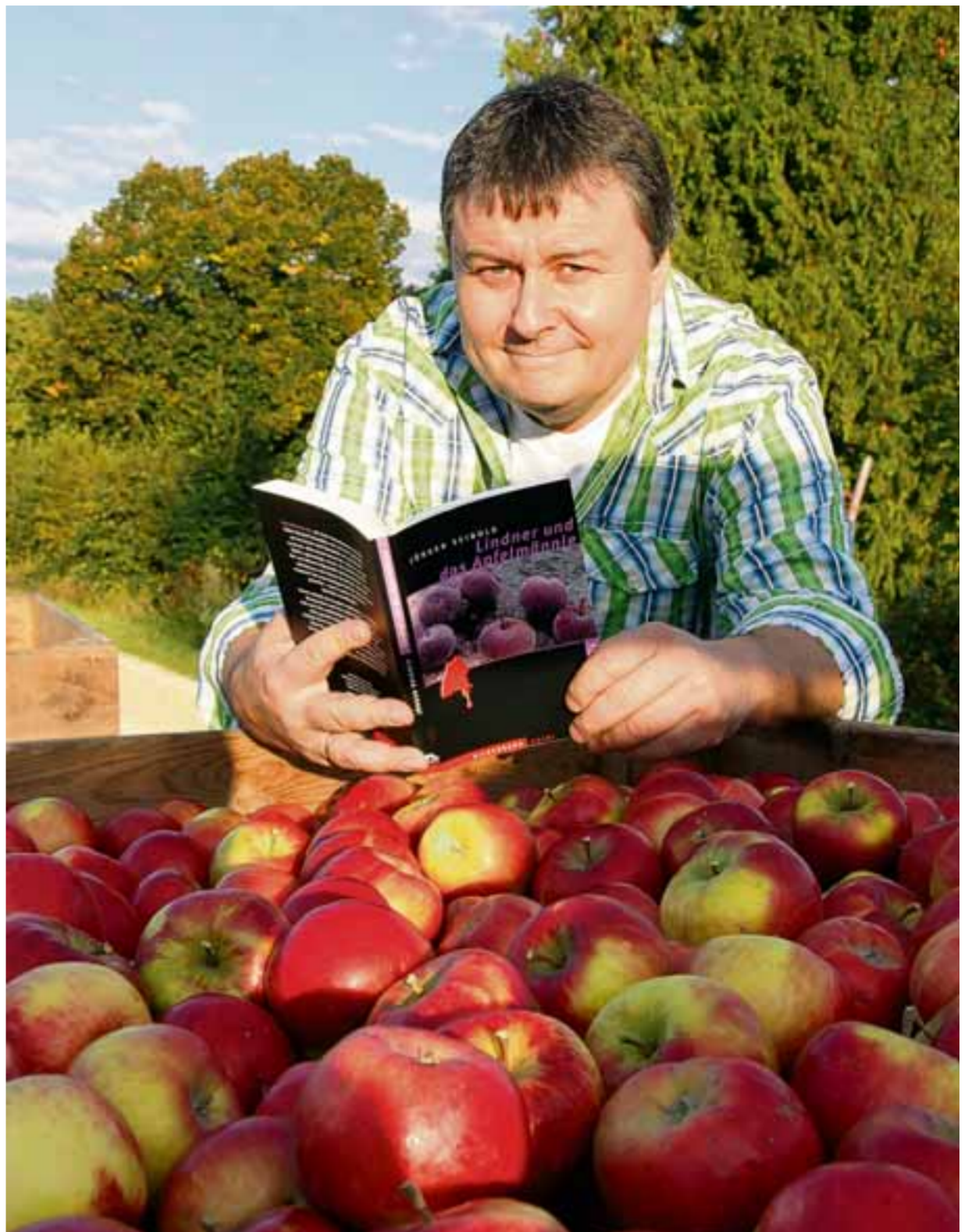
Aus dem schwäbischen Whisky-Trail zu Whisky-Brennereien

Überhaupt wird viel Hochprozentiges gebrannt auf und an der Schwäbischen Alb – in obstarmen Zeiten auch aus Getreide. Ein Korn ist aber noch kein Whisky. Auch den haben die Schwaben zu bieten – seit 1989. Als Pionier gilt Christian Gruel aus dem immerhin schottisch klingenden Ort Owen unterhalb von Burg Teck. Gruel war zuvor zweimal in Schottland und hat dabei als „Wissen wollender Tourist“ bei Führungen durch Whisky-Brennereien ganz genau hingeschaut.

Sein schwäbischer Whisky brachte ihm später ein Beschwerdeschreiben aus Schottland ein. Der Schwabe Gruel hat darauf handschriftlich geantwortet, dass er ebenfalls einen richtigen Whisky herstellt. Antwort hat er keine mehr erhalten. Mittlerweile führt der Enkel Immanuel Gruel (26 Jahre) die Destillerie weiter. Bei ihm reift der Whisky in vielen alten Bourbon- und Sherryfässern heran. Und ein Teil davon verdunstet. Die fünf Prozent Anteil für den Himmel im Jahr sind mehr als nur ein Schluck für die Engel.

Probieren dürfen aber auch Irdische, wenn sie mit der schwäbischen Whisky-Botschafterin Angela Weis auf dem schwäbischen Whisky-Walk in Owen wandeln. Der führt weiter zu Thomas Dannenmann. Heiß wie in der Sauna werde es bei der Gärung, erzählt der Brennmeister. Auch Dannenmanns Nachbar Thomas Rabel brennt Whisky und lagert ihn in Fässern aus schwäbischer Kalkleiche. „Er riecht und schmeckt anders als schottischer Whisky“, sagt Rabel und beschreibt seine ganz und gar schwäbische Spirituose so: „raue Schale, weicher Kern“.

Das gilt im Streuobstparadies für Getränke und Menschen.



Heimische Produkte entfalten auf der Alb ihre Wirkung: Bei Krimi-Autor Jürgen Seibold spielen Mostäpfel eine mörderische Rolle. Brennmeister Immanuel Gruel in Owen probiert einen Whisky. August Kottmann will die Aromen der Streuobstwiesen konservieren. Fotos: Schmidt

Kurz informiert

● **Streuobstparadies** Gegründet 2012 als Verein „Schwäbisches Streuobstparadies“ mit über 150 Mitgliedern aus den Landkreisen Böblingen, Esslingen, Göppingen, Reutlingen, Tübingen und Zollernalbkreis. Ziel ist die Erhaltung und Vermarktung der Streuobstwiesen zwischen Alb und Neckar. Mit etwa 1,5 Millionen Obstbäumen auf einer Fläche von 26 000 Hektar gelten sie als die größte zusammenhängende Streuobst-Landschaft Europas.

● **Getränke** 740 Brennereien, 130 Mostereien und elf Keltereien verwandeln Obst in Säfte, Most, Obstweine und Destillate.

● **Whisky Walk** Start am Bahnhof in Owen/Teck, Degustationen in drei regionalen Whisky-Destillieren mit Besichtigung der Fasslager. Geführte Wanderung durch Streuobstwiesen und vorbei an Getreidefeldern. Preis 110 Euro inklusive Ausrüstung. Anfragen unter info@whisky-walk.de

**Seitenblicke**

30 Pfade auf den Spuren der Gebrüder Grimm hat Ingo Stock in seinem Buch zusammengefasst. Foto: dpa

Einfach märchenhaft

Wandern Auf Grimms Spuren an der Werra

Zu Geisterstimmen und einem Spielplatz der Elfen, in Frau Holles Zauberreich und zu sagenumwobenen Brunnen, Felsen und Burgen führt Ingo Stock in seinem Buch „Auf den Spuren von Grimms Märchen“. Auch wenn der Titel, wohl dem Grimm-Jahr geschuldet, etwas irreführend ist, macht die Beschreibung der „30 mystischen Pfade am Hohen Meißner und im unteren Werratal“ doch Wanderlust.

Mancher hätte sich vielleicht etwas mehr Grimm gewünscht, nicht nur Frau Holle, der man in diesem Buch gleich mehrfach begegnet: Auf dem Frau-Holle-Weg in Hessisch-Lichtenau genauso wie am Hohen

Meißner oder im Elfengrund bei Döringsdorf. Dafür weiß Stock von vielen Überlieferungen wie dem eingemauerten Kind in der Burg zu Aue oder der verschwundenen Jungfrau von Boyneburg. Aus diesem magischen Umfeld, ist der Autor überzeugt, haben auch die Grimms Märchenschätze geborgen.

Und märchenhaft schön ist die Gegend, in der sich auch deutsche Geschichte ereignete. Daran erinnert beispielsweise der Turm der Deutschen Einheit in der Nähe der Hüneburg. Ganz andere Eindrücke kann man auf dem Mohnwanderweg sammeln, einem Rundweg, an dem man auch Mohn-

Spezialitäten genießen kann. Stock nimmt seine Leser mit auf den Wanderungen, zeigt ihnen versteckte Schönheiten wie das Quellbachtal und außergewöhnliche Museen wie das Froschmuseum in Witzenhäusen. Und er tut das mit einer so ansteckenden Begeisterung, dass man sich am liebsten sofort auf den Weg machen würde, um dieses sagenhafte Werratal zwischen dem thüringischen Treffort und dem niedersächsischen Hannoversch Münden zu erkunden. *Lilo Solcher*

● **Ingo Stock: Auf den Spuren von Grimms Märchen**, Bruckmann, 143 S., 19,99 Euro