

Staunen und schwärmen an sechs Stationen

HOHENLOHE Müll und Most, Kocherstrand und Wein: Radtour bietet neun Stunden und 60 Kilometer pralles Hohenlohe

Von unserem Redakteur
Ralf Reichert

Vom Müll zum Most: Diesen krassen Schwenk meistern die Radler in weniger als einer Stunde. Und so geht es munter weiter auf der Lesersommer-Tour an diesem Samstag. Neun Stunden und 60 Kilometer pralles Hohenlohe. So abwechslungsreich wie überraschend für die 20 Teilnehmer aus dem Heilbronner Land, dem Kraichgau und dem hiesigen Kreis. Weit hinab von Kupferzell nach Künzelsau, weit hinauf von Forchtenberg nach Wohlmuthausen, geradeaus und zickzack nach Neuenstein und zurück an den Bahnhof von Waldenburg.

Kombination Selbst die Einheimischen staunen, was Hohenlohe an einem Tag zu bieten hat, wenn man sechs unterschiedliche Stationen kombiniert. Erst die frisch erweiterte Deponie in Beltersrot, die ab Oktober mit Bauschutt und Erden aus der gesamten Region aufgefüllt wird, dann eine rollende Hommage an den Bauernpastor Johann Friedrich Mayer samt fröhlicher Most-Verkostung

in Hesselbronn. Hier die Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell mit ihrer hundertjährigen Geschichte in einem versteckten Schloss, dort das Kocherfreibad in Künzelsau als Unikat im Lande Baden-Württemberg mit einfallsreicher Filtertechnik. Später der Weinhof Fröscher in Forchtenberg mit einem ebenso mutigen wie schlagfertigen Jungwinzer, zum Schluss die Stadt Neuenstein, vollgepackt mit Historie und alten Gebäuden, die liebevoll hergerichtet wurden.

Vielseitigkeit Und dazwischen natürlich die Hohenloher Landschaft. In diesem Jahr zwar ziemlich vertrocknet und an den Rebhängen im Kochertal mit noch mehr braunen Flecken durchsetzt, aber immer noch so schön, dass der Eppinger Wolfgang Zeller in den höchsten Tönen schwärmt. Schattige Wälder und sonnige Wiesen, sanfte Hügel und steile Weinberge: Diese Vielseitigkeit beeindruckt und animiert nicht nur ihn zum Wiederkommen. Pfarrer-Mayer-Radweg und Buckelestour, Schiefe Ebene und Kocher-Jagst-Radweg, Kupfertalweg und Fürsten-Tour: Der Rad-Trip als Klassiker des Lesersommers bietet erneut die volle Ladung Hohenlohe.

Moment mal „Mouschtig“



Der selbstgemachte Most von Friedrich Kießner (rechts) findet in Hesselbronn ebenso reißenden Absatz wie seine Schmalzbrote, die er hier fachmännisch würzt.



Sebastian Damm von der Abfallwirtschaft erklärt den Lesern in Beltersrot, wie die eine Seite der Mülldeponie stillgelegt wird und die andere erweitert wurde.



Beim Rundgang durchs Kocherfreibad in Künzelsau erfahren die Leser von Wilfried Terkowski vieles über den Umbau samt natürlicher Filtertechnik.



Gruppenbild mit Herbert Kümmerle (links) am Neuensteiner Schloss, der den Radlern zum Abschluss der Tour die historischen Schätze der Stadt zeigt.



Jungwinzer Ferdinand Fröscher (links) hat so früh gelesen wie noch nie. Hier präsentiert er das frische Traubengut in seiner Forchtenberger Kelter. Fotos: Ralf Reichert

Moment mal

Mouschtig

Von Ralf Reichert

Wenn Heilbronner, Kraichgauer und Hohenloher zusammenkommen, über was kann man dann vortrefflich fachsimpeln? Richtig: Bei wem es am schönsten ist! Diese Antwort liegt nahe. Weil alle drei Regionen viel zu bieten haben. Und sich immer wieder überbieten wollen. Es gibt Gemeinsamkeiten und Eigenheiten. Aber alle sind sich einig, dass den Hohenlohern wohl eher ein Getränk zugesprochen werden kann, das es gegen die Macht des Weines schwer hat, mit vergleichbarer Verve in durstige Kehlen zu rinne, von den Insidern aber bis heute als der wahre Geschmacksträger dieses Landtrichs gepriesen wird: der Most. Oder auf hohenlohisch: der Mouscht. Und so kommen auch die Teilnehmer der diesjährigen Lesersommer-Radtour am Samstag in den Genuss des gleichsam hochgeschätzten wie unterschätzten Trunks. Bei Friedrich Kießner in Hesselbronn, der jedes Jahr aus 650 Kilogramm Obst – davon zwei Drittel Birnen und einem Drittel Äpfel – 250 Liter Mouscht macht. Er teilt sein Wissen liebend gerne und mit großer Leidenschaft. Und er staunt nicht schlecht, wie sich Schluck um Schluck dieses Wissen vervielfältigt. Nicht nur aus seinem Mund, sondern aus dem von Heilbronnern und Kraichgauern.

Ist der Mouscht also doch ein regionaler Schatz aus der Vergangenheit, der gemeinsam in die Gegenwart und Zukunft gehoben werden muss? Wir sind der Meinung: Unbedingt. In diesen beschwerlichen Zeiten könnten die untrüglichen Weisheiten einer derart vergnüglichen Verkostung ihre erleichternde Wirkung in vielfacher Hinsicht entfalten. Einige Kostproben gefällig? „Mouscht und Maadlich, die moog i“, oder: „Moogsch Mouscht, moogsch au mi“, und: „Trink Mouscht, dann kouscht“. Most als wirkmächtiger Treibstoff für den Leib und Spirit für die Seele: So geht das in einem fort. „Most gibt richtig Kraft, da kann man gut schaffen“, sagt der eine. „Most beim Schlachten und hinterher ein Schnäpsle, das läuft am besten“, ein anderer. Doch wer hätte gedacht, dass Most auch zu einer Zigarre der ideale Begleiter ist? Also: Von wegen Wein. Mouscht ist unser neues Regionalgetränk!

Workshops zum Anlegen von Vorräten

HOHENLOHE Bei Ernteschwemmen, in Notzeiten, bei hohem Ernteanfall aus dem eigenen Garten, aber auch bei zu viel eingekauften Lebensmitteln kann Verschwendung durch clevere Vorratshaltung vermieden werden. Dazu bietet das Landwirtschaftsamt am Donnerstag, 22. September, sowie am Freitag, 23. September, von 14 bis 17 Uhr Workshops an. Dabei sollen Methoden zum Haltbarmachen erklärt und praktisch umgesetzt werden. Fachgerechtes Einkochen, Eindünsten, süß und saures Einlegen und die Herstellung von Chutneys gehören ebenso dazu wie das Kochen und Haltbarmachen von selbst hergestellten Suppenbrühen, die aus den anfallenden Resten zubereitet werden. Informationen über nachhaltige, regionale und saisonale Ernährung runden den Nachmittag ab.

Die Workshops finden in der Lehrküche der Akademie für Landbau und Hauswirtschaft in Kupferzell statt. Ein Kostenbeitrag von zehn Euro pro Person für Lebensmittel wird im Kurs abgerechnet. Mitzubringen sind fünf bis sechs Gläser mit Schraubdeckel. red

INFO Anmeldung
Eine Anmeldung ist erforderlich bis Donnerstag, 15. September, unter <http://webinare-lawiamt.lra-hok.de>.

Drei Gartennetzwerke rufen goldenen Gartenherbst aus

Hohenloher Verbund kooperiert mit dem großen Vorbild Bodensee – Entscheidende Frage ist, wie es nach 2023 weitergeht

Von unserem Redakteur
Ralf Reichert

HOHENLOHE Das Hohenloher Gartenparadies bildet mit den Bodenseegärten und den Gartenträumen Stauerland einen Verbund, der die touristischen Anlaufpunkte in diesem Spätsommer und Herbst gemeinsam vermarktet. Die drei Gartennetzwerke treten dabei als „Traumgärten im Süden“ in Erscheinung und rufen den „goldenen Gartenherbst“ aus. Die Fürstlichen Gartentage auf Schloss Langenburg an diesem Wochenende waren die erste offizielle Veranstaltung.

Bekanntheit Damit setzt das Gartennetzwerk Hohenlohe den Kurs fort, noch bekannter zu werden und noch mehr Kooperationspartner an Land zu ziehen. „Die Bodenseegärten sind eines unserer großen Vor-

bilder“, sagt Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg. Schirmherr und Initiator des Gartennetzwerks, das sich nach der Landesgartenschau 2016 in Öhringen gegründet hat. Der Geschäftsführer des dahinter stehenden Vereins, Dominik Gügel, war eigens von Konstanz nach Hohenlohe gereist, um bei der Jahrestagung auf Schloss Langenburg direkt vor der Eröffnung der Gartentage die Erfolgsgeschichte der Bodenseegärten zu erzählen.

„Wir wollen uns aber auch in der unmittelbaren Umgebung noch stärker vernetzen“, kündigt Philipp an. Konkret: „Wir wollen die großen Kreisstädte für uns gewinnen: Bad Mergentheim, Öhringen, Schwäbisch Hall.“ Parallel dazu wolle man bei der Vereins-Plattform „Hohenlohe plus“ stärker mitmischen, die das Standortmarketing der fünf Hohenloher Mittelstädte managt.

Die weitere Zukunft des Gartennetzwerks Hohenlohe steht und fällt damit, wie stark es in lokalen, regionalen und landesweiten Strukturen verankert ist und dauerhaft aus-



Schloss Dennenlohe ist Garten des Jahres 2022: Kerstin und Roland J. Gordes erhalten die Urkunde von Philipp Fürst zu Hohenlohe-Langenburg. Foto: Reichert

kömmlich finanziert werden kann. Bislang ist nur sicher, dass es bis Ende 2023 weitergehen wird. So lange ist Andreas Dürr noch Geschäftsführer. Und so lange pumpt der Hohenlohekreis als „Hauptaktionär“ das meiste Geld hinein. Die bald 25 Mitglieder zahlen zwar ihre Beiträge. Die vier anderen Landkreise auf diesem Gebiet steuern aber noch nichts bei. „Im Hintergrund laufen bereits Gespräche, es ist aber noch nichts spruchreif“, sagt Dürr, der das Gartennetzwerk aktuell ganz alleine auf Trab halten muss: „Ich bin Geschäftsführer, Sekretär und technischer Lehrbub in einem.“

Vereinsrechtlich ist es Teil des Verbunds „Schlösser, Burgen, Gärten Baden-Württemberg“, der eine Service-Pauschale zahlt. Nun soll die Zusammenarbeit intensiviert werden. Genauso wie mit der Tourismus-Marketinggesellschaft Ba-

den-Württemberg (TMBW). Desse Geschäftsführer Andreas Braun betont die großen Potenziale des Garten-Tourismus im Land. Hohenlohe könnte dabei in Zukunft eine viel größere Rolle spielen. Das Projekt „Traumgärten im Süden“ soll erst der Anfang sein. Die Frage ist: Wie viel Geld kommt vom Land?

Garten des Jahres Für Andreas Dürr ist klar: „Mit den Themen Nachhaltigkeit, Biodiversität und Artenschutz kann man im Tourismus ganz viel bewegen.“ Sie sollen das Gartennetzwerk Hohenlohe noch stärker prägen. Zum Beispiel bei der Entscheidung, wer als „Garten des Jahres“ ausgezeichnet wird. Diese Ehre wird 2022 dem Schloss Dennenlohe zuteil, mit dem „grünen Baron“ Robert Freiherr von Süßkind an der Spitze. Es zielt nun den Titel der neuen Imagebroschüre.