

#heimat

DER GENUSSBOTSCHAFTER FÜR DEN
schwarzwald

Essen wie
Gott im Elsass

UNSER TRIP NACH
COLMAR: ZUR
NACHAHMUNG SEHR
ZU EMPFEHLEN!

HEISS AUF EIS

DRIFTEN BIS DIE ZEIT STIMMT:
DIE VERRÜCKTESTE
OLDTIMER-RALLYE BADENS

Rust ruft!

WIR VERLOSEN EIN UNBEZAHLBAR
SCHÖNES WOCHENENDE MIT EUROPA-PARK
UND DER WASSERWELT RULANTICA

VERPUTZ DIE WUTZ!

GANZ BADEN LEIDET UNTER
WILDSCHWEINEN –
ABER WIR HABEN DIE
PASSENDEN REZEPTE ...

WIPFELSTURM

WARUM LUCA UND
LOUISA GERN MAL
AN TANNEN ZAPFEN

Der Uhrenkel

... UND WARUM DER
SCHWARZWALD EINEN
KUCKUCK-TICK HAT

DIE EI-CATCHER

DIE VOLLE LADUNG OSTERN! MIT DEN FRECHEN MOTIVEN VON HEIMAT-MALER

BERNHARD HAUNS UND EI-LOVE-YOU-MENÜ VOM PONYHOF

6,50 EURO · 9,80 CHF · #19
KLIMANEUTRAL GEDRUCKT



02



**OSTERN GIBT'S WAS
AUF DIE LÖFFEL MIT
ALOIS & TOBIAS WUSSLER**



**VERSUCH'S MAL MIT
GEMÜTLICHKEIT ...**

Mit einem russischen Wolga an einer Winterrallye durch den Schwarzwald teilnehmen? Was für eine großartige Idee!



Inhalt

WILLKOMMEN BEI UNS

8 BLACK FOREST BEAUTYS

Der Iffezheimer Künstler Bernhard Hauns kombiniert mit viel Humor traditionelle und neue Schwarzwald-Motive. Seine schönsten Werke gibt es jetzt exklusiv bei uns zu sehen

#HEIMATKÜCHE

16 WILDE SCHWEINEREIEN

Schwarzwild ist im Schwarzwald ja alles andere als selten. Was also liegt näher, als mit Messer und Gabel mal dagegenzuhalten? Zumal die Biester auch noch so lecker sind, wenn man weiß, wie es geht ...

24 KÖNIG DER KNORZEL

Der Mann fürs Wilde: Kuppenheims Wildmetzger Joachim Seeger

28 DIE #HEIMAT-KOCHSCHULE

Wo die Mayonnaise auch immer erfunden wurde: Wir lieben sie! Erst recht mit diesen wundervollen Rezepten von Klaus-Werner Wagner

30 WUSSLERS AUF EGG-STASY

Ostern kommen wir an Eiern natürlich nicht vorbei. Aber bitte mega-spannend interpretiert! Wie schön also, dass die Wußlers für uns den Osterhasen machen ...

40 EIER, WIR BRAUCHEN EIER!

... und zwar um selbige zu färben! Ohne Chemie natürlich – das versteht sich ja von selbst

MENSCHEN VON HIER

42 DIE KARTOFFEL-KENNER

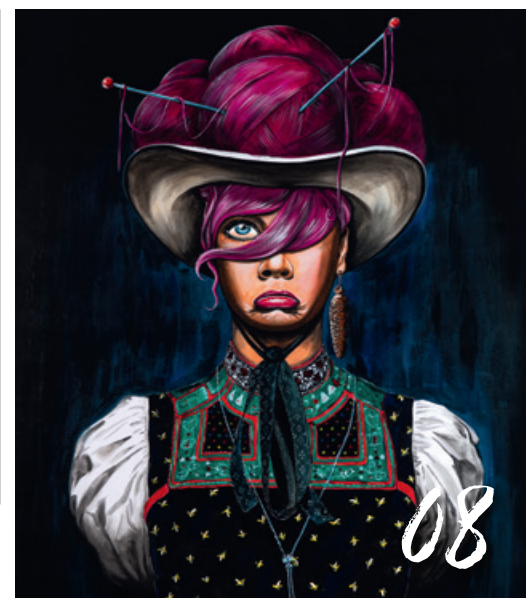
Am Kaiserstuhl kultivieren Christa und Otmar Binder unglaublich viele Kartoffelsorten und wissen: die kleinsten sind die besten!

52 CHRISTIAN BAU

Zu Besuch beim Offenburger Drei-Sterne-Koch Christian Bau in seinem Exil an der Mosel

58 TANNENLIEBE

Wenn Luca und Louisa nicht gerade an Tannen zapfen, kochen sie eine der spannendsten Limos im ganzen



Schwarzwald. Jetzt soll ihre Tannenliebe ganz groß rauskommen ...

64 HÜBBE WIE DRÜBBE

Der Ortenauer Landrat Frank Scherer und Departementspräsident Frédéric Bierry im Interview

#HEIMATSTYLE

72 DIE OLDTIMER-RALLYE

Entzückende Kurven, fantastische Aussichten und unterm Hintern eine russische Schönheit: So macht eine Winterrallye Spaß!



80 DIE MILCH MACHT'S

Vom Busen der Natur bis in die Kühlschränke der Neuzeit: eine Zeitreise durch 90 Jahre Schwarzwaldmilch-Geschichte

SCHWARZWALD ERLEBEN

88 DER UHRENKEL

Kuckucksuhren kennt jeder – aber wie vielfältig die Uhrengeschichte im Schwarzwald ist, verrät uns Hubert Wursthorn aus der alten Uhrmachergemeinde Eisenbach

96 DIE SCHWARZWALDUHR

Von der einfachen Schilderuhr über technische Meisterwerke bis zur Uhr als Kunstform: So tickt der Schwarzwald!

102 ZEIT NEHMEN!

Warum wir mehr Zeit haben als je zuvor, aber wahnsinnig gestresst sind, erklärt Wissenschaftsautor Stefan Klein im Interview

104 MORD UND TOTSCHLAG

Schwarzwaldkrimis werden immer beliebter – aber welche sind wirklich lesenswert?

HIN UND WEG

108 GEH MAL HIN!

Vom *Krabba-Nescht* in Holzbronn über die *Kulturküche Karlsruhe* bis zum doppelten *Karle* in Staufen und in Gengenbach

116 DAS PIRATEN-COMEBACK

Der Europa-Park eröffnet die neue Saison mit guten, alten Bekannten und einem tollen Gewinnspiel für alle #heimat-Leser: Wir verlosen ein Familienwochenende mit Tickets für den Park und die Wasserwelt sowie einer Übernachtung

118 COLMAR!

Das Elsass von seiner schönsten Seite: Unser Autor Pascal Comes stellt uns Colmar vor und weiß: Eigentlich ist ein Wochenende viel zu kurz für die kleine Stadt voll großer Kunst und leckerer Adressen

TEXT: WOLFGANG ACHNITZ · FOTOS: DIMITRI DELL

HIER GIBT'S AUF DIE LÖFFEL!

GENERATIONSWECHSEL IM PONYHOF: ALOIS WUSSLERS SÖHNE HABEN IN GENGENBACHS LEGENDÄRER ADRESSE JETZT DIE LÖFFEL IN DER HAND. UNS LEGEN SIE WIE DIE OSTERHASEN EIN PAAR EIER INS NEST. ABER WAS FÜR WELCHE!



Kochkünstler



Das Stammhaus Ponyhof bietet Platz für rund 70 Gäste. Im Familienbetrieb arbeiten neben den Eltern Alois und Erika die Brüder Tobias und Marco. Der älteste Sohn Sebastian betreibt in Berlin erfolgreich die Online-Plattform ChefsTalk.



Alois Wußler (links) hat das von ihm aufgebaute Restaurant in Gengenbach im Frühjahr seinen Söhnen überschrieben. Tobias Wußler ist jetzt der Patron im Ponyhof

EIGELB-RAVIOLI MIT BERGKÄSE

IN GEMÜSEJUS UND MIT PAPAS
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

Für 4 Portionen

Für den Nudelteig

500 g Hartweizengrieß
3 Eier
6 Eigelb
70 ml Olivenöl
Meersalz

Für die Käsecreme

150 g Bergkäse
100 ml Sahne
50 ml Milch
3 Eier

Für den Gemüsejus

2 l Gemüsefond
500 ml roter Portwein
2 Kartoffeln
2 Karotten
3 Zwiebeln
200 g Stangensellerie
2 Lorbeerblätter
1 Sellerie
3 EL Tomatenmark
Fenchelsamen

Für den Sellerie

100 ml weißer Balsamico
100 ml Wasser
25 g Zucker
25 g Salz

1. Garniert werden die Ravioli mit eingelegtem Sellerie: Dazu alle Zutaten einmal aufkochen und auskühlen lassen. Den Sellerie mit der Schneidemaschine in ganz dünne Scheiben schneiden, eine gewünschte Form ausstechen im Fond marinieren lassen. Das kann man gut vorab und auf Vorrat machen.

2. Zur Herstellung der Käsecreme alle Zutaten erhitzen und mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren.

3. Für den Nudelteig alle Zutaten in einer Rührmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen dünn ausrollen und die Käsecreme in einer Art Donut-Form darauf verteilen.

4. In den Kreis hinein ein rohes Eigelb platzieren, das Ganze mit Nudelteig abdecken und gut zusammendrücken!

5. Für den Jus das Gemüse in etwa 1 cm große Stücke schneiden und scharf anbraten, bis es Farbe nimmt. Tomatenmark dazugeben, mit Portwein ablöschen und mit Fond aufgießen. Anschließend Gewürze dazugeben und alles etwa 35 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss durchsieben und die Kartoffel hineineinreiben, deren Stärke den Jus bindet, und auf die gewünschte Konsistenz reduzieren.

6. Die großen Ravioli in gesalzenem Wasser etwa zwei Minuten leicht köcheln lassen, sodass das Eigelb flüssig bleibt.

7. Anrichten! Im *Ponyhof* servieren die Wußlers ihren selbst geräucherten Schwarzwälder Schinken dazu.



MeinPlus:

Nervenkitzel zum Sonderpreis



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.



Wir machen den Weg frei.

Die girocard mit dem Plus

MeinPlus ist das exklusive Vorteilsprogramm für Mitglieder der Volksbanken Raiffeisenbanken. Mit der goldenen girocard genießen Sie Vorteile bei rund 17.000 Partnern in der Region und bundesweit – z. B. besondere Angebote in angesagten Freizeitparks wie dem Europapark Rust. Sichern Sie sich jetzt Ihr Plus im Leben. MeinPlus.de



**Volksbanken
der Region**

■ Volksbank Bühl ■ Volksbank Lahr ■ Volksbank in der Ortenau ■ Volksbank Mittlerer Schwarzwald