

# #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!



**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

**Inhalt**

**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**

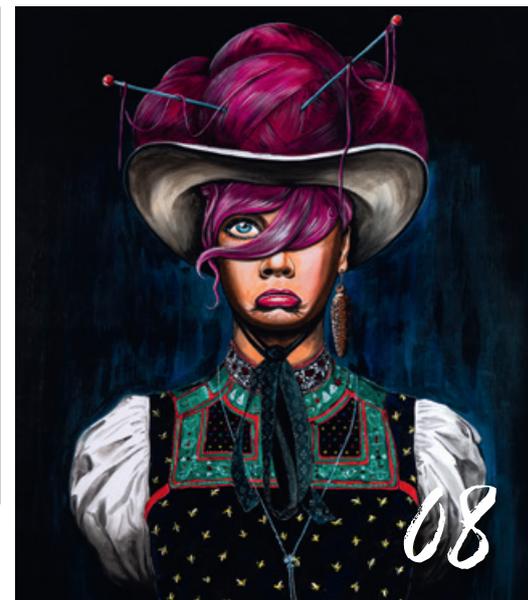
Am Kaiserstuhl kultivieren Christa und Otmar Binder unglaublich viele Kartoffelsorten und wissen: die kleinsten sind die besten!

**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](http://MeinPlus.de)



**Volksbanken  
der Region**

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