

Servus

in Stadt & Land



Tierisch meckern
Woher Schimpfwörter kommen



Meister des Glanzes
Beim Gürtler von Husum

EINFACH . GUT . LEBEN

NEUES LEBEN FÜR
ALTE SCHATZE

10 Bastel-Ideen, die Sie
überraschen werden

FEBRUAR
02/2017

€ 4,20 EUR
CHF 7,00 SFR
ESP/PT/LUX 4,60 EUR

DAS 5-PFLANZEN-
PRINZIP
Wie wir den perfekten
Garten planen

MIT LAIB UND SEELE

Ofenfrisch und selbst gebacken: Alles über unser tägliches Brot



90



76



52



98

Inhalt

FEBRUAR 2017

NATUR & GARTEN

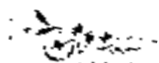
- 12 Immergrüner Efeu**
Unverdrossen rankt sich der Efeu durchs ganze Jahr. Im Februar leisten seine Blätter gute Dienste als Orakel.
- 22 Planung ist die halbe Ernte**
Wenn der Winter langsam weicht, geht es wieder los. Wer jetzt seinen Wunschgarten plant, hat im Frühling mehr Muße fürs Säen und Pflanzen.
- 26 Alpine Medizinmänner**
Vor nicht allzu langer Zeit praktizierten „Bauerndoktoren“ überall in den Alpen – ohne Studium, aber mit viel Wissen um die Heilkräfte der Natur.
- 108 Tierisch schimpfen**
Vom Angsthasen bis zur blöden Schnepfe: Warum so viele Tiere unseren Schimpfwortschatz bevölkern.

KÜCHE

- 34 Zartbittere Vitamine**
Radicchio, Endivie und Chicorée sind die drei Winterkönige unter den Salaten.
- 52 Menü für zwei**
Verführerische Rezepte zum Valentinstag.
- 58 Die inneren Werte**
Kühners Landhaus bei Augsburg hält Innereien noch in Ehren. Der Hausherr serviert etwa Kalbsnierchen.
- 60 Göttliche Zwiebelbonbons**
Wie sie zwei Ordensschwester in einem Oberpfälzer Kloster herstellen.
- 64 Würzige Dampfnudeln**
Aus Omas Kochbuch: ein Rezept von Karin Rüfer aus Staffort bei Karlsruhe.

WOHNEN

- 68 Aber bitte mit Ofen**
Zu Gast bei Robert Freiherr von Süßkind: In seinem Schloss am Rand des Fränkischen Seenlands wurde seinerzeit der Einbau von Öfen vergessen.
- 76 Eine kleine Stapelei**
Ein Reh im Pyjama, ein Löwe mit Wollpulli oder eine trommelnde Eule: Was man aus Holzspulen mit ein wenig Fantasie basteln kann.
- 78 Küchengeheimnisse**
Trichter werden zu schicken Lampenschirmen und Kaffeekannen zu Schnurrollern: Wir hauchen altem Küchengerät neues Leben ein.
- 84 Schlaue Deko-Tipps**
Von tierischen Kleiderhaken bis zu hübschen Stifthaltern.





118



112



34



114

LAND & LEUTE

- 90 **Magische Murmel**
Besuch bei Charlie Hummel im Allgäu: Er fertigt Murmeln. Man schaut ihm zu – und ist verzaubert.
- 102 **Die Glanzleistung**
Gerd Beliaeff aus Husum ist Gürtler, er stellt Gebrauchskunst aus Metall her. In seinem Fach ist der Mann eine echte Leuchte.
- 114 **Wo das Glück klappert**
Wenn am Bodensee Rätschen und in Franken Rumpln lärmen, wissen alle: Bald kehrt das Leben zurück.
- 118 **Da san mia dahoam**
Ein mythischer Berg, ein romantischer See, ein verzauberter Wald: unvergessliche Tage im Bergsteigerdorf Ramsau im Berchtesgadener Land.

BRAUCHTUM

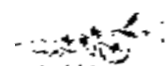
- 14 **Gesichter des Faschings**
Warum wir uns fürs närrische Treiben gern Masken aufsetzen. Und: die schönsten Bräuche in Deutschland.
- 98 **Erlösung aus der Luft**
Das waren bitterarme Zeiten im Schwarzwald: Hunger und früher Tod schlichen in die Familien. Bis die Störche kamen.



Dossier: Unser tägliches Brot
Herrlich duftend, ofenfrisch gebacken: alles über unser wichtigstes Grundnahrungsmittel und die besten Rezepte für daheim.
Ab Seite 40

STANDARDS

- 3 Vorwort
- 6 Briefkasten, Alte Postkarten
- 7 Mundart: Pantoffel
- 8 Servus im Februar
- 20 Unser Garten
- 21 Mondkalender
- 30 Natur-Apotheke:
der Ackerschachtelhalm
- 32 Was unserem Körper jetzt guttut
- 66 Schönes für daheim
- 86 Auf den Spuren von: Casanova
- 96 Schöne Erinnerung:
Liebe Bommelmütze
- 112 Hund & Katz
- 134 ServusTV:
Sehenswertes im Februar
- 136 Leben in alten Zeiten: Waschtat
- 138 Worauf wir uns freuen; Impressum



HOFLADEN

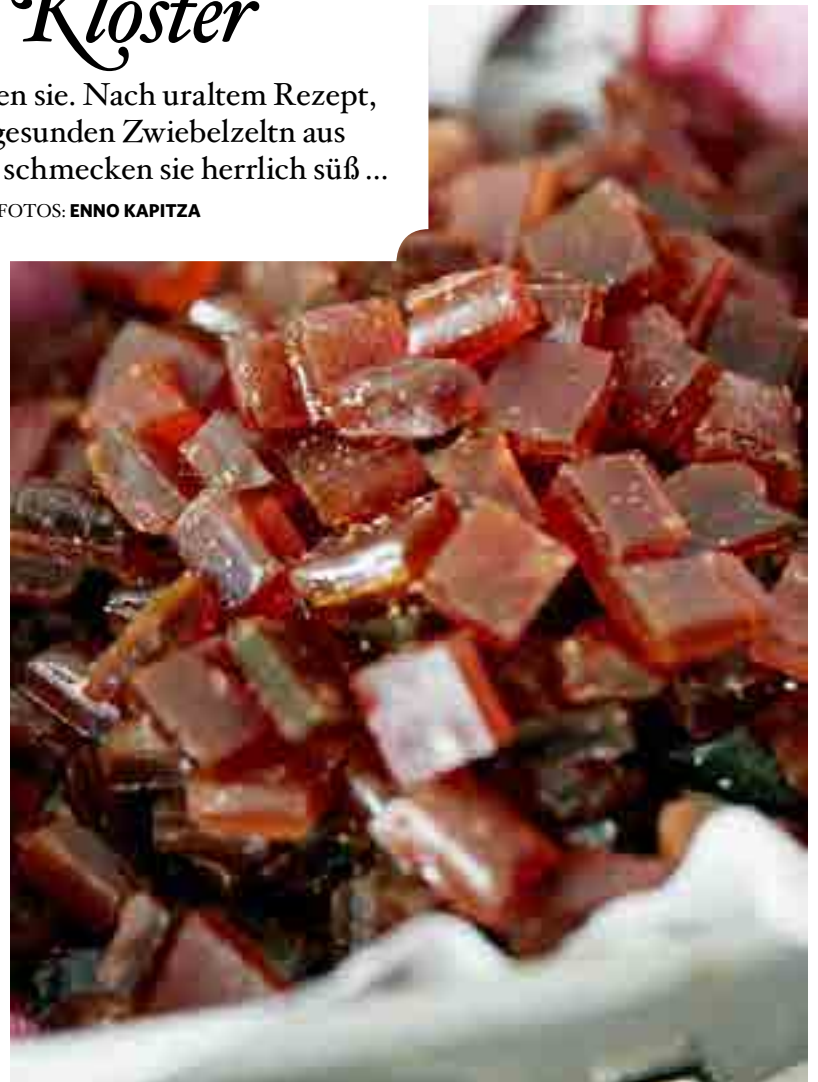
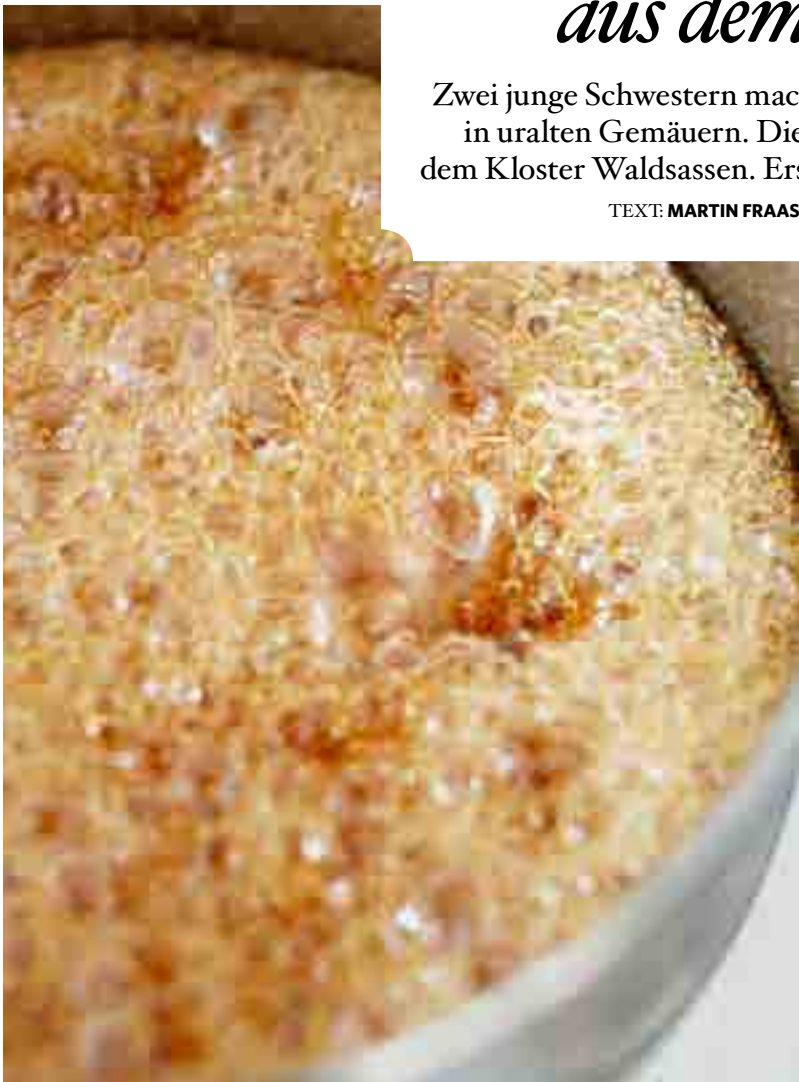


GUTES VON
DAHEIM

Zwiebelbonbons aus dem Kloster

Zwei junge Schwestern machen sie. Nach uraltem Rezept,
in uralten Gemäuern. Die gesunden Zwiebelzeln aus
dem Kloster Waldsassen. Erst schmecken sie herrlich süß ...

TEXT: MARTIN FRAAS FOTOS: ENNO KAPITZA





Oben: Von hier kommen die Zwiebelbonbons - Stiftsbasilika Waldsassen, eine der prächtigsten Barockkirchen Bayerns. Links: die Schwestern Hanna-Maria (li.) und Felicitas, mit Zwiebeln aus der Region und frischer Produktion. Unten: Sud aus Wasser, Zwiebeln, Zucker. Und die „Zwiebelzeln“.

Schon von weitem ist sie zu sehen, die Stiftsbasilika Waldsassen. Ihre beiden Zwiebel(!)türme passen zu dem, was uns erwartet: ein Besuch in der Zwiebel-Zauberküche – genauer in einem der bedeutendsten Klöster Bayerns, wo die vielgerühmten Zwiebelbonbons gefertigt werden.

Ein sehr bewährtes Heilmittel gegen Halsweh und Erkältung.

„Zwiebelzeln sagen die Leute hier in der Oberpfalz, weil die Form der Bonbons einem Zelt gleicht“, sagt uns Äbtissin Laetitia, 59. Sie geleitet uns freundlicherweise in die Kellergewölbe der über 300 Jahre alten Zisterzienserinnen-Abtei zur Klosterküche.

TAUSEND ZWIEBELN, KEINE TRÄNE

In diesem Fall hätten wir die Küche wohl auch selbst gefunden, gemäß dem Motto „Immer der Nase nach“. Es duftet nach gebratenen Zwiebeln.

„Der Eindruck trägt“, lacht Schwester Hanna-Maria, „die Zwiebeln werden nicht angebraten, sondern gekocht.“

Gemeinsam mit Schwester Felicitas hat sie vor zwei Jahren die Fertigung der Zwiebelzuckerl übernommen. Beide Schwestern sind jung und heiter: Hanna-Maria, 29, Felicitas, 31.

Hanna-Maria und Felicitas sind mit Feuereifer bei der Sache, das ist deutlich zu spüren. Selbst der tränentreibende Geruch der rohen Zwiebeln hat keine Chance gegen die ansteckende Fröhlichkeit der beiden Schwestern.

Keine Träne kullert, während sie die Küchenzwiebeln in Streifen schneiden. „Vielleicht sind wir schon abgehärtet“, mutmaßt Schwester Felicitas.

Get möglichst, zweimal in der Woche stehen sie hier in der Küche im Zwiebeldunst, sechs Stunden lang. „Danach riechen wir selbst wie zwei Zwiebeln“, sagt Hanna-Maria. Extra Arbeitskittel haben sie deshalb, die sie nur hier tragen. Und auch eigene Küchenschuhe. „Man kann putzen, so viel man will, aber der Boden pappt immer“, sagt Felicitas, die nun die Zwiebelscheiben

ins Wasser kippt. „Der Sud muss eine Viertelstunde kochen, dann kommt grobkörniger Zucker dazu.“

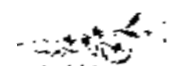
Zwiebeln, Wasser, Zucker, das ist alles? Gibt es keine geheimnisvollen Essenzen? Schwester Felicitas lacht. „Nein, die Kunst ist das perfekte Zusammenspiel der drei Zutaten. Man glaubt nicht, wie schwierig das scheinbar Einfache sein kann.“

BLOSS NICHT ZU DUNKEL

Der Sud wird nun abermals eine knappe halbe Stunde gekocht. Sodann beginnt der entscheidende Teil. Das „Schütten“, wie die Schwestern es nennen.

Mit Pflanzenfett haben sie eine große Steinplatte aus heimischem Granit eingerieben. Darauf gießen sie langsam die Masse aus dem Topf.

Extrem vorsichtig sind sie dabei, und trotz allen Gottvertrauens trägt Felicitas Schutzhandschuhe. Denn ganz am Anfang hat sie einmal aus Versehen den 160°C heißen und extrem klebrigen Brei auf ihre





Wie ein Hauch von Bernstein. Mit einem alten Wiegemesser wird die noch heiße Zwiebel-Zucker-Masse in eine rechteckige Form gebracht. Daraus entstehen dann die Bonbons.

HAUSMITTEL ZWIEBEL

Tipps aus dem Kloster

HUSTEN. 1 mittelgroße Zwiebel in kleine Würfel schneiden, in einen Kochtopf mit 100 ml Wasser geben. 3 Esslöffel Honig dazugeben. 15 Min. auf kleiner Temperatur zu Sirup kochen, diesen 5 Std. ziehen lassen. Sirup durch feines Sieb abgießen – fertig ist der Hustensaft. 1 TL einnehmen, mehrere Male täglich.

ZAHNSCHMERZ. Zwiebel in Scheiben schneiden, eine davon direkt auf den schmerzenden Zahn legen. Sanft zubeißen, damit die Zwiebelscheibe direkten Kontakt mit der schmerzenden Stelle hat.

OHRENENTZÜNDUNG. 4 Zwiebeln fein hacken und in ein dünnes Baumwollsäckchen füllen. Kurz im Backofen erwärmen. Vorsicht: Nicht heiß werden lassen, Verbrennungsgefahr! Das Zwiebelsäckchen ½ Std. auf das schmerzende Ohr legen. Bis zu dreimal täglich wiederholen.

WESPEN- ODER BIENENSTICH. 1 Zwiebel halbieren. Mit der Schnittfläche die Stichstelle etwa 5 Min. lang einreiben. Zwiebel dabei immer wieder zusammenpressen, sodass frischer Zwiebelsaft auf die Stichstelle gelangt.





KLOSTER- ZWIEBELSUPPE

*Empfohlen von Schwester Sophia von
der Zisterzienserinnen-Abtei Waldsassen*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen,
3 EL Butter, 120 ml Weißwein, 1 l Gemüse-
bouillon, 4 Scheiben Toast, 60 g Gouda,
60 g Allgäuer Käse, ½ Bund Petersilie,
Pfeffer, Salz

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden.
Knoblauch schälen, klein hacken. Butter
auslassen, Zwiebelringe plus Knoblauch
darin glasig werden lassen. Mit Weißwein
ablöschen, Bouillon dazugießen, ca.
15 Min. köcheln. Toastscheiben tosten,
in kleine Stücke schneiden. Gouda und
Allgäuer Käse reiben, in einer Schüssel
vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Petersilie waschen, fein hacken, in die
Suppe geben. In feuerfeste Schälchen
füllen, Toaststücke darauflegen, den Käse
darüber verteilen. Bei 200 °C Heißluft
ca. 12 Min. überbacken.

Extra-Tipp von Schwester Sophia: „Je nach
Geschmack kann die Suppe noch mit
Muskat und Majoran gewürzt werden.“



Schon diese Stimmung macht Laune. Das Klosterlädele im Eingangsgewölbe der Abtei ist eine Fundgrube. Neben den begehrten Zwiebelbonbons gibt es etwa kloster-eigenen Likör mit 15 Kräutern aus dem Klostergarten, selbst gezogene Tauf- und Hochzeitskerzen.

Hand geschüttet. „Das waren die schlimmsten Schmerzen meines Lebens.“ Sie rollt eine jahrzehntealte Walze über die rasch erkaltende Masse, die schließlich zu einer Platte aus Zwiebel, Wasser, Zucker erstarrt.

Schwester Hanna-Maria hält diese Platte gegen das Licht und ist mit dem heutigen Ergebnis hochzufrieden. „Bernsteinfarben muss sie leuchten“, sagt sie, „dann schmecken die Zuckerl am besten.“ Wenn die Farbe dagegen zu dunkel ist, der Sud also zu lange kochte, dann sind sie zu würzig oder gar ungenießbar.

DAS REZEPT IST LEBENDIGES ERBE

„Am Anfang haben wir viel experimentiert und uns herangetastet“, erzählt Schwester Felicitas mit leicht österreichischer Dialektfärbung, sie stammt aus St. Pölten. Ein Rezept? Ja, das gibt es auch.

Es ist im Klosterarchiv verwahrt. Die beiden Schwestern mussten nie einen Blick darauf werfen. Von Generation zu Generation wurde das Rezept mündlich weitergereicht, wie von Schwester Teszelina, die bis ins 99. Lebensjahr die Bonbons hingezaubert hat.

HÖRT IHR DAS FRÖHLICHE KNACKEN?

Ganz bewusst bleibt alles Handarbeit. „Wir wollen dem, was wir machen, Wert geben“, sagt Schwester Hanna-Maria.

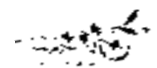
Jetzt zerbrechen die Schwestern die süße Platte zu einzelnen Bonbons. Sie haben sichtlich Vergnügen an dem Knacken. Übrigens heben sie den Bruch auf. Den bekommen die Schülerinnen der im Kloster untergebrachten Mädchenrealschule.

Nun ist es an der Zeit, so ein Zuckerl zu probieren. Die Überraschung: In den ersten zwanzig, dreißig Sekunden schmeckt es gar

nicht nach Zwiebeln, sondern nur angenehm süß. Dann setzt sich eine sanfte Zwiebelnote durch, nicht aufdringlich oder gar unangenehm. Sehr dezent. „Lassen Sie sich nicht täuschen“, sagt Schwester Felicitas. „Die anderen Leute merken es ganz deutlich, wenn man ein Zwiebelzuckerl gelutscht hat ... Aber es hilft!“

Dass die Zwiebelbonbons gegen Halsschmerzen und Entzündungen im Rachenraum wirken, davon sind viele treue Käufer überzeugt. „Die Nachfrage ist so groß, dass wir gar nicht mehr hinterherkommen“, sagt Schwester Hanna-Maria. ☘

*** Servus-Tipp:** Klosterlädele Maria-Laetitia:
Basilikaplatz 2, 95652 Waldsassen,
Di–So 13–16 Uhr, Tel.: 09632/92 38 80,
www.abtei-waldsassen.de



Jetzt Servus-Abo bestellen!



12 Ausgaben
+ Brotback-Buch
€ 45,90
Kostenlose Lieferung

Abo mit Wunschprämie – jetzt einfach bestellen:
per Telefon: **089/858 53-567**, per E-Mail: **abo@servusmagazin.de**
oder im Internet: **servusmagazin.de/abo**



Jahresabo (12 Ausgaben) + € 15,-
Servus-Marktplatz-Gutschein, € 45,90



Kurzabo (3 Ausgaben) +
Küchenhandschuh, € 11,90



Jahresabo (12 Ausgaben) +
Brotbeutel, € 45,90