

## Aktionen &amp; Aktivitäten

## Dorfweihnacht

**BAD SCHUSSENRIED.** Es weihnachtet sehr im Museumsdorf Kürnbach: An diesem zweiten Adventssonntag erleben Besucher von 10 bis 18 Uhr eine oberschwäbische Dorfweihnacht mit Musik, Leckereien, Handwerksvorführungen und ausgewählten Produkten regionaler Hersteller. Eintritt: 4,50 Euro, ermäßigt 3,50 Euro.

## Nikolaus-Dampfzug

**WEISSACH.** Der Feurige Elias fährt an diesem Samstag nach Weissach zur Eröffnung des dortigen Nikolausmarktes. Fahrtbeginn ist am Bahnhof Ludwigsburg um 9.50 Uhr. Weitere Zustiege in Korntal (10.16 Uhr), Münchingen (10.29 Uhr), Schwieberdingen (10.41 Uhr), Hemmingen (10.51 Uhr) und Heimerdingen (11.01 Uhr). Nach anderthalb Stunden Aufenthalt geht es zurück nach Ludwigsburg. Kosten: 16 Euro. Unterwegs überrascht der Nikolaus die Mitfahrer. Am Sonntag verkehrt der Feurige Elias dreimal von Korntal aus nach Weissach. Abfahrt in Korntal: 9.16 Uhr, 12.16 Uhr, 16.16 Uhr, ab Weissach: 10.43 Uhr, 14.43 Uhr, 17.43 Uhr. Kosten: 22 Euro, Fahrkarten sind im Zug erhältlich.

www.ges-ev.de

## Märkte &amp; Museen

## Weihnachtsmarkt im Kloster

**SCHÖNTAL.** Mit Kunsthandwerk und Vorführungen lockt an diesem Wochenende der Weihnachtsmarkt im Kloster Schöntal. Kerzen werden gezeugt, Glocken gegossen, es wird gekloppt, geschnitten und geflochten. Auch für Kinder ist viel geboten. Am Sonntag beginnt der Tag mit einem ökumenischen Gottesdienst um 10 Uhr. Marktzeiten: Samstag 15 bis 21 Uhr, Sonntag 11 bis 20 Uhr.

## Reptilien und Fische



Auf der Messe zu sehen: Schlangen wie diese Albino-Tigerpython. Veranstalter

**SINDELFINGEN.** Riesenschlangen faszinieren, machen aber auch Angst. Auf der Messe „Fisch & Reptil“ an diesem Wochenende in Sindelfingen (Mahdentalstraße 116) gibt es viele dieser Lebewesen zu sehen. Das Reptilium Landau präsentiert täglich auf der Messebühne besondere Schlangen. Gezeigt werden auch Exoten aus der Welt zu Fische sowie Zubehör für eine artgerechte Haltung. Öffnungszeiten: Freitag, Samstag und Sonntag, jeweils von 10 bis 18 Uhr. Eintritt: zehn Euro, ermäßigt acht Euro.

## Touren &amp; Themen

## Der Keltenhirsch

**FELLBACH.** Durch die aktuelle Ausstellung im Stadtmuseum „Der Keltenhirsch in Fellbach – die Schmidener Viereckschanze und ihre Schätze“ gibt es an diesem Sonntag eine Sonderführung mit Christiane Benecke vom Landesmuseum Württemberg. Der Rundgang beginnt um 15 Uhr und dauert 45 Minuten. Kosten: fünf Euro, ermäßigt ein Euro. Adresse: Hintere Straße 26.

## Winterliche Wanderung

**PREVORST.** Stolz thront das zu Oberstfeld gehörende 400-Seelen-Dorf Prevorst auf dem Kamm eines Berggrückens in den Löwensteiner Bergen. Justinus Kerner hat in einer Geschichte über die in dem Ort geborene Förstertochter Friedericke Hauße, der „Seherin von Prevorst“, dem kleinen Weiler zu bleibender Erinnerung verholfen. Auch der Christbaummarkt ist sehr bekannt. An diesem Sonntag kann der Markt besucht werden und eine Wanderung um Prevorst unternommen werden. Diese beginnt um 14 Uhr, Treffpunkt ist die Kirche in Prevorst. Kosten: vier Euro. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

## Stadtführung

**NAGOLD.** Auf der Weihnachtszauberführung durch Nagold erfahren die Teilnehmer an diesem Sonntag, welchen Zusammenhang es zwischen dem sagenumwobenen „Wüsten Urschel“ und dem Nagolder Weihnachtsmarkt gibt. Außerdem lernen sie um 15 Uhr am Urschelbrunnen neben dem Rathaus. Kosten: drei Euro. Anschließend kann noch der Weihnachtsmarkt besucht werden.



Fotos: Kienzle / Weller

## Runterschalten

Geländefahrtraining im Hohenlohischen: Fahrspaß und Abenteuer für Globetrotter und solche, die es werden wollen

Auf der Straße fahren kann jeder. Im unwegsamen Gelände unterwegs zu sein erfordert hingegen Wissen und Übung. Vollerorts gibt es Workshops für die wachsende Fangemeinde.

VON ANDREA WELLER

**KÜNZELSAU.** Na, das fängt ja gut an: Der Geländewagen von Angela Eder aus Dettingen unter Teck sitzt fest. Mitten im „Adventure-Steinbruch“, einem riesigen Naturareal im Hohenlohischen nahe Künzelsau. In einer großen, tiefen Pfütze, drum herum nichts als zäher Matsch. „Was kannst du jetzt tun?“, will Manfred Schrom wissen. Gute Frage.

Manfred ist einer der Trainer der Geländefahrschule Markom mit Sitz in Sinsheim, die unter anderem Geländetrainings in Wochenend-Workshops veranstaltet. Dies hier ist ein Basis-Training, mit dem sich Neulinge eine Vorstellung davon verschaffen können, was es heißt, mal nicht auf komfortablem Asphalt, sondern tatsächlich im Gelände unterwegs zu sein. Was das eigene Auto kann – und was es nicht kann.

Angelas Wagen lässt sich weder vorwärts noch rückwärts aus der Pfütze bewegen, die Reifen haben keinen Grip, die Räder drehen durch. Schlamm spritzt nach allen Seiten. Das ändert sich auch nicht, als mehrere Workshop-Teilnehmer Steine suchen und unter der Anleitung von Manfred unterlegen. „Was könntet ihr sonst noch tun?“, fragt der Trainer. „Etwas Luft ablassen“, schlägt Angela vor. Richtig, das wäre eine Möglichkeit. Somit hätten die Reifen eine größere Auflagefläche und würden mehr Halt finden auf dem glitschigen Untergrund.

Auf das Luftablassen wird dann doch verzichtet – einer der Teilnehmer zieht mit seinem Geländewagen Angelas Auto aus dem Schlammloch. Wobei er zum ersten Mal überhaupt seinen Berggurt einsetzt. An diesem an sich einfachen Manöver sieht man: Es ist wichtig, dass man sich in solchen brenzlichen Situationen zu helfen weiß.

Etliche der Teilnehmer träumen von ausgedehnten Urlauber im Gelände. Unabhängig sein. Frei sein. Isolde Stelzle und ihr Mann Rolf aus Backnang, die mit einem 3,40 Meter hohen und fast sieben Meter langen Expeditions-Lkw-Wohnmobil zum Kurs gekommen sind, wollen irgendwann eine Weltreise machen, „das war schon immer unser Plan“, erzählt die zierliche Frau.

## Man erfährt hier auch Dinge, die man auf der Straße brauchen kann

Vor den im Laufe der beiden Tage zunehmend schwieriger werdenden Übungen im Steinbruch kommt zunächst ein ausgedehnter Theorieeil. Dort bespricht Geländefahrschule-Chef Thomas Jürgen Müller Themen wie den Unterschied zwischen zuschaltbarem oder permanentem Allrad-Antrieb. Erklärt ausführlich, welche Funktion eine Differenzial hat – nämlich zwei Räder auf einer Achse so anzutreiben, dass sie sich in Kurven verschieden schnell, aber mit gleicher Kraft drehen können. Beschreibt, wozu bei Gelände-Fahrzeugen eine Differenzialsperrung gut ist: Sie soll verhindern, dass das Rad mit schlechterer Bodenhaftung durchdreht und das andere – und damit der ganze Wagen – keine Antriebskraft mehr erhält.

Manfred Schrom: „Zu uns kommen viele, die sagen, unser Auto hat so viele Hebel, wir

wissen jedoch nicht, wozu die alle da sind.“ Jedes Auto habe seine Grenze. Doch er beruhigt gleichzeitig: „Angst sollt ihr nicht haben – aber Respekt.“ Cheftrainer Müller ergänzt: „Wenn man hört, wie der Unterboden aufsetzt, ist es zu spät. Wichtig ist, das Lesen der Strecke zu lernen.“ Die Devise heißt deshalb: runterschalten (auch mental), langsam fahren, auch mal aussteigen und sich die Gegebenheiten aus der Nähe anschauen.

Gesagt, getan. Überhaupt kein Gas zu geben braucht man bei der ersten Übung. Aufgabe: erst vorwärts, dann rückwärts durch einen eng gesteckten Kurvenparcours manövrieren. Nichts leichter als das? Wer es ausprobiert, zumal mit einem so großen Fahrzeug wie dem von Rolf und Isolde, merkt rasch, dass es gar nicht so einfach ist, an der richtigen Stelle das Lenkrad einzuschlagen und nur mittels Blick in die Seitenpiegel den Kurs zu halten.

Nachdem sich so die Teilnehmer langsam Übung für Übung vorantasten, wächst auch das (Selbst-)Vertrauen in die eigenen Fahrkünste. Am zweiten Tag wird es dann anspruchsvoller. Das Steinbruch-Gelände bietet auch Steigungen, bei deren Anblick es einem ganz mulmig wird. Da soll man hoch- und runterfahren können? Man kann.

Überhaupt hat man nach diesen beiden Tagen ein gutes Gefühl, ist sicherer geworden. Und hat eine Menge gelernt. Auch Dinge, die man gut auf der Straße gebrauchen kann. Zum Beispiel, dass man, wenn man im Schnee festgefahren ist, das ESP (Elektronisches Stabilitätsprogramm) ausschalten soll – so steht die volle Antriebskraft zur Verfügung (und wird nicht abgeriegelt).

Isolde Stelzle ist nach dem Workshop jedenfalls zufrieden: „Manche Aufgaben haben mich Überwindung gekostet. Aber es hat mir viel gebracht.“ So oder so ähnlich ergeht es auch den anderen Teilnehmern. Deshalb liegt es auf der Hand, dass Angebote wie dieses im Rest der Republik ebenfalls auf große Nachfrage stoßen. Gelände-Workshops unter professioneller Anleitung kann man inzwischen vielerorts buchen. Wie sagte Thomas Jürgen Müller ganz am Anfang? „Geländefahren birgt Suchtcharakter.“ Denn draußen lockt das Abenteuer.

## Info

## Fahren lernen im Gelände

- **Geländefahrtraining:** Geländefahrschule Markom in Sinsheim, www.gelaendefahrschule.de, Tel. 072 61 / 97 88 88. Die Wochenend-Workshops (399 Euro für ein Auto und einen Fahrer, Beifahrer 50 Euro) finden statt im Abenteuer-Steinbruch bei Künzelsau, www.adventuresteinbruch.de
- **Weitere Anbieter:** ADAC-Fahrsicherheitszentrum Hockenheimring, www.fsz-hockenheimring.de; Offroad-Park Langenaltheim im Landkreis Weissenburg-Gunzenhausen, www.offroadpark-langenaltheim.de; allgemeine Übersicht unter www.suv-cars.de/offroad-parks.html



## Alle Achtung beim Kleingedruckten

**Besser essen** Das Restaurant Reussenstein hat eine zu 100 Prozent schwäbische Speisekarte

VON ANJA WASSERBÄCH

**BÖBLINGEN.** Das wirklich Interessante kommt ganz zum Schluss. Auf einer DIN-A4-Seite steht das Kleingedruckte, alphabetisch sortiert. Alle, wirklich alle Zutaten kommen aus Württemberg. Der Rosenblütensirup, die Schwarzwaldforellen, das Paniermehl (von der Bäckerei Frech in Böblingen) und das Salz. Da, auf der letzten Seite der vielversprechenden Speisekarte, sind alle Produkte, Lieferanten und Erzeuger aufgelistet. Das schafft Vertrauen. Und die lokalpatriotischen Schwaben dürften sich auch über die Seiten davor freuen: Jedes Gericht steht da auf Hochdeutsch, Englisch und natürlich Schwäbisch. Koch Timo Böckle, der mit seinen Eltern und seiner Frau das Restaurant samt zugehörigem Hotel auf der anderen Straßenseite betreibt, hat eine zu 100 Prozent schwäbische Speisekarte geschaffen, auf der nicht nur die Gerichte schwäbisch sind, sondern jede einzelne Zutat. Das kann er sich zu Recht stolz auf die Fahnen schreiben.

Das Restaurant Reussenstein ist längst kein Geheimtipp mehr. Empfohlen im Slow-Food-Führer, an einem Samstagabend bis auf den letzten Platz ausgebucht. Da hilft auch das virtuelle Kaminfeuer auf dem Flachbildschirm nichts: Fürs romantische Date ist diese hochfrequentierte Wirtschaft nicht geeignet, aber für Schlemmers, die zu moderaten Preisen qualitativ Hochwertiges wollen. Dieses Restaurant, so viel wird an diesem umtriebigen Abend deutlich, braucht keine Werbung. Voll ist es. Wer hier herkommt, weiß, was ihn erwartet.

Koch Timo Böckle ist halt auch kein Unbekannter: Im dritten Programm ist er bisweilen zu sehen, wie er in der Sendung „Kaffee oder Tee?“ mal ganz ohne Rezept kocht (jeden

## Info

## Restaurant Zum Reussenstein



Restaurant Zum Reussenstein

Foto: PR

- Restaurant Reussenstein, Kalkofenstr. 20, Böblingen, Telefon 070 31/ 66 00 – 0
- www.reussenstein.com
- Öffnungszeiten Restaurant: Montags 18 bis 23 Uhr, Dienstags bis Samstags 11.30 bis 14.30 Uhr und 18 bis 23 Uhr, Sonntags Ruhetag



ersten Mittwoch im Monat um 16.05 Uhr). Vor allem aber setzt Böckle sein Konzept eines durch und durch schwäbischen Lokals mit viel Drumherum im großelterlichen Betrieb in Böblingen um.

Nach Stationen auf der „MS Europa“, im Hotel Bareiss sowie auf Johann Lafers Stromburg leitet er das Hotel-Restaurant Zum Reussenstein gemeinsam mit seiner Schwester Sandra Böckle in dritter Generation. Er gibt Kochkurse, hat ein Feinschmeckerlädle etabliert, in dem es Weine, Manufakturbiere, regionale Säfte, Wild aus der Region, Edelbrände, aber auch sogenannte

Bequemkost (diese nur auf Vorbestellung) zu erwerben gibt. Das heißt: Spätzle, Sauerbraten, gekochte Bohnen werden frisch zubereitet, luftdicht verpackt und gekühlt bis zur Abholung gelagert.

So viel zu all den vielen Aktivitäten des Herrn Böckle. Allem voran aber ist er Koch, auch an diesem Abend sieht man ihn in der Küche werkeln. Er und seine ausgezeichnete Crew (auch der Service ist vorbildlich) haben viel zu tun. Als Gruß aus der Küche gibt es ein würziges Kürbissüppchen im Glas. Dazu schmeckt das naturtrübe Bier von der Schönbuch-Braumanufaktur. Dann aber mit

den Vorspeisen weiß die Küche mehr als bloß zu überzeugen, sie glänzt mit „Landgoggläber“ (9,30 Euro). Das Fleisch vom Landgockel ist zent und mürbe, der feine Salat eine Mischung aus Kräutern und bunten, kleinen Blättern. Die Unsitte des Eisbergsalats sucht man zum Glück vergeblich. Auch das Tatar von der Schwarzwaldforelle (8,70 Euro) ist ähnlich üppig angerichtet und ausgleichlich im Geschmack.

## Die Soße zeigt das Können und die Ambitionen eines Kochs

Bei den Hauptgerichten geht es ähnlich toll weiter: Das „Streuobstwiesaschnitzel“ ist ein Jungschweineschnitzel mit Streuobsttrester und Brotkrumen paniert, dazu gibt es Bratkartoffeln, wie man sie daheim machen würde. Einzig beim Rostbraten (16,90 Euro mit Spätzle) macht man sich Gedanken darüber, ob das mit den frittierten Zwiebeln denn wirklich sein muss. Immerhin: Unter den modernen Eskapaden findet sich eine Schicht fein geschmaltzer Zwiebeln. Und die schöne, dunkle Soße – gereicht in einer Sauciere natürlich – ist so etwas, an dem sich Können und Ambitionen eines Kochs wirklich ablesen lassen. Eine solche Soße zu machen braucht Zeit und Leidenschaft. Wie schön, dass es beides hier noch gibt.

Leider passt kein Nachtisch mehr. Kein Baumkucheneis, kein Schokoküchlein mit Holunderblüteneis, kein Ziegenfrischkäse aus Weil im Schönbuch, kein ofenwarmer Birnenschlupfer. Dafür gibt's zur Rechnung im Holzkistchen dann noch ein „Bombole“ (so steht's auf der Verpackung) in Herzform.