

Faszinierende Bilder aus Finnland, Burma, Botswana und von Rüdiger Nehberg



DAS NORDLICHT und die urigen Wälder sowie fischreichen Gewässer Finnlands in Fotografien von Klaus Peter Kappest am Montag, 20. November, die Abenteuer von Rüdiger Nehberg am Dienstag, 20. November, sowie die Dokumentation seiner 3000 Kilometer langen Rollstuhltreise durch Birma des querschnittsgelähmten Fotoreporters Andreas Pröve am Mittwoch, 22. November. Gleich drei Vorstellungen der

Freiburger Mundologia-Reihe sind in dieser Woche im Bürgerhaus am Seepark (Beginn jeweils um 19.30 Uhr) zu sehen. Am Donnerstag, 23. November (gleiche Zeit), gibt es dann noch einen Multivisionsvortrag im Bürgerhaus: Wolfgang Bauer erzählt und zeigt Bilder aus Botswana, unter anderem vom Okavango-Delta, welches als eines der ganz großen Tierparadiese fasziniert.

FOTO: KLAUS PETER KAPPEST

Wo die Oma etikettiert

In einem Betrieb in Tunsel ist das **NUDELMACHEN** Familiensache

Nudeln selber machen ist für Leute, die Nudeln lieben, eine Option. Wem das Selbermachen dann doch zu mühsam ist, kann auf handwerklich hergestellte Nudeln von Susanne und Timo Hollenweger aus Bad Krozingen-Tunsel zurückgreifen. Ein Besuch.

GABRIELE HENNICKE

Spiralen, Muscheln, Makkaroni, Bandnudeln in verschiedenen Breiten, Suppennudeln, Spaghetti. Aus Hartweizen mit und ohne Ei, aus Dinkel und aus Weizenvollkorn. Dazu Spinatnudeln, Tomatennudeln, solche mit Bärlauch und mit Steinpilzen.

50 Sorten Nudeln umfasst das Sortiment der Hollenwegers. Im Vorraum zur Nudelwerkstatt stapeln sich die fertig abgepackten Teigwaren in großen Kisten. Täglich laufen die drei Nudelmaschinen auf Hochtouren. Die eine Maschine produziert Bandnudeln, sechs Millimeter breit.

Nudel um Nudel fällt auf das Trockenblech, Timo Hollenweger verteilt sie gleichmäßig und passt auf, wann er das Blech wechseln muss. Die nudelgefüllten Bleche türmen sich in einer Art Regal. Die zweite Maschine stellt feine Suppennudeln her. Die dritte steht gerade still.

„Da machen wir jetzt Spaghetti und zwar von Anfang an, damit Sie alles genau mitkriegen“, sagt Susanne Hollenweger. Alles ist vorgerichtet, denn „in der Nudelwerkstatt muss es zügig laufen, da müssen die Handgriffe sitzen“, sagt sie. Am Vorabend hat Timo Hollenweger bereits die Eier aufgeschlagen und für jeden Teig portioniert, den er am nächsten Tag herstellen wird. In grauen Kisten stehen die Grießmischungen bereit. Die Eier kommen vom Bauernhof in Tunsel, gut 200 Stück pro Tag gehen in die Nudelproduktion. Den Hartweizengrieß und den aus Dinkel kaufen die Nudelmacher ebenfalls regional, von der Jenne-Mühle in Freiburg-Tiengen. Das ist ihnen wichtig. Ab mit Grieß, Salz und Eier in die Teigmaschine und kurze Zeit später ist der recht feste Nudelteig fertig.

Derweil hat der Nudelmacher die Spaghetti-Matrize an die Maschine angebracht. Mit einer Profimaschine, die Timo Hollen-



Susanne Hollenweger verkauft ihre Nudeln auf verschiedenen Märkten.

FOTOS: HENNICKE

weger von einem Kollegen bekam, fing die Nudellei an. Zunächst nur für den eigenen Bedarf. Doch die Maschine war damit längst nicht ausgelastet. „Wir haben am Anfang nur Spiralen und Bandnudeln gemacht, und auch mit verschiedenen Teigen experimentiert. Und natürlich Bekannte und Freunde damit beliebert“, erinnert sich Susanne Hollenweger.

Schnell entstand die Idee, die Nudeln auf Märkten zu verkaufen. Als dann noch ein Verkaufswagen den Weg zur Familie fand, stand dem Debüt auf dem Sulzburger Weihnachtsmarkt nichts mehr im Wege. Das war 2008 und war erfolgreich. Bald war klar, dass sich das Ehepaar mit der Nudelherstellung ein zusätzliches Standbein aufbauen würde. Timo Hollenweger ist Bäcker und arbeitet in Müllheim, seine Frau war zum damaligen Zeitpunkt auch als Bäckerin tätig. Nach und nach wurden Werkstatt und Lager vergrößert, neue Maschinen kamen hinzu – und natürlich neue Nudelsorten. „Seit einiger Zeit produzieren wir sogar Lasagneblätter“, sagt Timo Hollenweger stolz, „obwohl wir das zuerst nicht wollten, weil uns klar war, dass das Handling mit dem breiten Teig schwierig wird.“

Irgendwann haben sie es doch mal mit Lasagneblättern versucht, dafür eigene Formen entwickelt. Nur so, zum Spaß. Die waren dann so gut, dass sie die Teigblätter ihren Kunden nicht vorenthalten wollten und seit-

her gehören sie zum Sortiment. Erhältlich sind die Hollenweger-Nudeln in verschiedenen Geschäften und Hofläden rund um Bad Krozingen. Samstags ist Susanne Hollenweger auf dem Wochenmarkt in Münsstertal, derzeit aber nur 14-tägig. Übers Jahr fest eingeplant sind verschiedene Weihnachtsmärkte, Naturpark-Märkte und andere Sonntagsmärkte wie Ostermärkte in der Region. Nebenher läuft die Spaghetti-Produktion.

Die Maschine presst die Nudeln aus der Matrize, Timo Hollenweger nimmt die Nudeln mit der Hand ab, schneidet sie mit einem Spatel auf die richtige Länge und legt sie zum Trocknen auf ein Blech. Fünf Tage trocknen die Teigwaren in der Werkstatt, dann



In einer Nudelwerkstatt müssen alle Handgriffe sitzen.

kommen sie für einen Tag und eine Nacht in einen speziellen Trockenraum. Das Abfüllen in 500-Gramm-Päckchen läuft immer wieder zwischendurch. Die ganze Familie ist ins Nudelgeschäft eingebunden. Die Tochter hilft auf dem Markt aus, die Eltern beim Beladen und beim Etikettieren und selbst die 93-jährige Oma ist manchmal beim Etikettieren dabei.

Jeder in der Familie hat übrigens seine Lieblingsnudeln; bis auf die Nudelmacherin, die will sich nicht festlegen. Eines ist ihr jedoch ganz wichtig: „Die Nudeln in kochendes Wasser geben. Ab hier beginnt die Kochzeit. Einmal kurz aufkochen, dann den Deckel drauf und den Topf komplett von der Herdplatte nehmen. Die Nudeln nur ziehen lassen. Dann setzt sich der Eiweißkleber nicht frei und die Nudeln kleben nicht zusammen.“

> TEIGWAREN HOLLENWEGER, Bahnwinkel 1, Bad Krozingen-Tunsel, Tel. 07633/101083. Am Freitag, 24.11. von 16–21 Uhr und Samstag, 25.11., 14–21 Uhr auf dem Adventsmarkt am Weinstetter Hof in Eschbach, am Samstag, 2.12. und am 16.12. vormittags auf dem Wochenmarkt in Münsstertal, am Sonntag, 3.12. auf dem Weihnachtsmarkt in Ballrechten, am Montag, 4.12. beim Klausmarkt in Heitersheim, am Sonntag, 10.12. auf dem Weihnachtsmarkt in Münsstertal und am dem gleichen Wochenende beim Weihnachtsmarkt der Winzergenossenschaft von Wolfenweiler.

GAUMENSCHMAUS

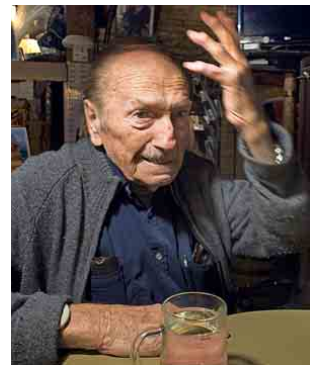
MÖSLE-STUBE

Wunderhöhle am Messplatz

Einer geht noch: Zwei Freundinnen, die eine: „Sag mol, rauchst du nach dem Geschlechtsverkehr?“ – Die andere: „Weiß ned, hab' noch nie 'guckt.“ Rudi Kuhni kann den ganzen Abend lang Witze erzählen. Jetzt wird er bald 86 Jahre, Freiburgs bester bestimmter ältester aktiver Wirt. Doch nicht nur Witze erzählt er, wer hat schon so gute Geschichten aus dem Leben parat? Wie sie als Kinder nach dem Krieg an der Endhaltestelle in Zähringen von der Straßenbahn den Beiwagen abgehängt haben, so dass der Motorwagen allein losfuhr. Noch heute strahlt er übers ganze Gesicht über den gelungenen Streich. Oder

wie's war mit den Franzosen in der Stadt: gar nicht so lustig. Wenige können so lebendig aus alten Zeiten berichten wie er. Die meiste Zeit seines Lebens hat Rudi Kuhni allerdings mit seinen Gästen in der Mösle-Stube verbracht, seit 1970. Und wer so alles dazugehörte: Heinz Eyrich, Justizminister in den 80ern, mit dem er persönlich die Sperrzeitverkürzung für Baden-Württemberg aushandelte. Ein kleiner fauchender Tiger war auch mal zu Besuch, mit dem Stripshow gab's mal und Georg Ganswein, später Privatsekretär von Papst Benedikt, war gleich mehrfach zu Gast, nicht am gleichen Tag, an dem die Stripshow stattfand, das muss klar gesagt werden. Fast hätte es auch geklappt 2011 mit der Stippvisite des Papstes in der Stube. Seit 47 Jahren gibt es sie

nun, die Wunderhöhle am alten Messplatz. Die Einrichtung mit samt den Scherzinstallationen ist legendär oder auch die Musichbox, die tatsächlich noch alte Singles abspielt, in abenteuerlicher Zusammenstellung zwischen Enigma, Daliah Lavi und Ted Herold. Zu essen gibt's auch, einen formidablen badischen Kartoffelsalat, schlönzig wie er sein muss. Das Geheimnis beruht auf ein paar Tropfen Cocktailsauce und Olivenöl – badisch mit Augenzwinkern also. Einer geht immer noch: „Die Merkel hett e' Besuch in Skandinavien g'macht, alles tief verschneit. Do sieht sie in den Schnee gepinkelt: „Angie isch



STEPHAN ELSEMANN

doof“. Ganz entsetzt, ruft sie glei: „Herr Weschterwelle, kumme Se mol bidde, wisse' Sie wer des war?“ – Wer's war und wie's weitergeht – der Rudi erzählt's am besten selbst. Ab Montag wieder in der Mösle-Stube.

> MÖSLE-STUBE, Schwarzwaldstraße 147, 79102 Freiburg, Telefon 0761 / 34712. Geöffnet bis um 1 Uhr nachts – mindestens. Montag bis Donnerstag ab 19.30 Uhr, Freitag ab 18 Uhr & Samstag ab 20.30 Uhr.

LESESTOFF

MUSEEN IM SCHWARZWALD

Viel zu entdecken

Reich ist der Schwarzwald. Nicht nur an Naturschönheit, sondern auch an Museen. Da gibt es die renommierten Freiburger Häuser wie das Augustinermuseum oder das Museum für Neue Kunst. Aber auch die vermeintliche Provinz ist gesegnet mit entdeckenswerten Häusern. Zumal viele Gemeinden in der Region auf historische Besonderheiten verweisen können.

In St. Georgen im Schwarzwald fertigte Dual schon ab Anfang der 50er-Jahre Plattenspieler, davon erzählt das deutsche Phonomuseum. Aus Hinterzarten kommen sehr erfolgreiche Wintersportler wie Georg und Dieter Thoma, folgerichtig findet sich dort das Schwarzwälder Skimuseum. Und in Waldkirch gibt es eine bis ins Jahr 1799 zurückreichende Orgelbautradition, die ist im Elztal-museum zu bewundern.

Die Badischen Zeitung hatte in den ersten Monaten des Jahres 2017 die Idee, dieser Museumsvielfalt eine „Schätze im Schwarzwald“ getaufte Artikelserie zu widmen. Und aus dieser entstand nun ein Buch, das in vielerlei Hinsicht zu überzeugen vermag. Durch die fachlich fundierten und lebendig geschriebenen Texte der BZ-Autoren, auch mit dem großen Format, das



die meist sehr gelungenen Fotografien wirken lässt. Und nicht zuletzt mit dem Druck und dem verwendeten hochwertigen Papier, das den Spaß am Lesen schon beim Aufblättern beginnen lässt. OS C

> MUSEEN IM SCHWARZWALD, Geschichte. Leben. Arbeit. Kultur. Gegenwart. Herausgegeben von Christian Hodeige und Michael Wissing, Edition Rombach, 22,80 Euro