

In den Wäldern
rund um Enzklösterle
im Nordschwarzwald
gedeihen die blauen
Beeren besonders
gut. Warum? Das
erfahren wir bei
einem genussvollen
Besuch vor Ort...

Ausflug in die Heidelbeeren

FOTOS: Andrea Buchmann, Stockfood

Dass Heidelbeeren nicht
nur als Nachspeise serviert
werden, sondern sehr gut
zu deftigen Gerichten
passen – auch das lernt
man in Enzklösterle

[Rezept auf der nächsten Seite] ➞



Blaue Beeren zum Naschen gibt es jede Menge entlang des 12,5 Kilometer langen Heidelbeerwegs. Der lohnt sich aber auch wegen der vielen landschaftlichen Höhepunkte...



Der Heidelbeerweg mit Startpunkt in Enzklösterle ist perfekt ausgeschildert

Knusprige Minipizzen (Foto Seite 35)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Teig: 1/2 Würfel Hefe (21 g), 1 EL Sonnenblumenöl, 1 TL Salz, 1 Prise Zucker, 350 g Mehl und Mehl zum Arbeiten

Für den Belag: 125 g Heidelbeeren, 2 Kugeln Mozzarella, je 4 Stängel rotes Thai-Basilikum, Basilikum und Salbei, 12 dünne Scheiben Schinken, 4 EL Olivenöl, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Die Hefe in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt etwa 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Den Teig in vier Portionen teilen und auf bemehlter Fläche zu Kreisen mit je 15 cm Durchmesser ausrollen. Mit Backpapier auf zwei Bleche legen, dann zugedeckt nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.
3. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter abzupfen und grob zerkleinern.
4. Teiglinge mit Schinken, Beeren, Mozzarella und Kräutern belegen. Mit Öl beträufeln, mit Pfeffer übermahlen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten goldbraun backen.

P rösterle Enzklösterle“ – so heißt hier der offizielle Trinkspruch. Und angestoßen wird heute mit der „Wilden Heidi“, einem köstlichen Cocktail aus Heidelbeerlikör und prickelndem Sekt. Im Juli dreht sich in dem kleinen Luftkurort im nördlichen Schwarzwald alles um die Heidelbeere. Eine Woche lang wird gefeiert: Der absolute Renner sind dann die frisch zubereiteten Heidelbeerpfannkuchen, für die gerne auch mal eine längere Wartezeit in Kauf genommen wird. Es gibt Verkaufs- und Probierstände, Backkurse werden angeboten und Exkursionen. Denn in den Wäldern ringsum sind die blauen Beeren reichlich zu finden. Nicht ohne Grund, wie wir später auf einer geführten Wanderung entlang des neu angelegten und bald als Premiumweg zertifizierten Heidelbeerwegs erfahren...

Heidelbeeren sicherten das Überleben

Dass die Verantwortlichen in Enzklösterle, das mittlerweile den Beinamen „Heidelbeerdorf“ trägt, erst vor einigen Jahren das Thema so richtig für sich entdeckt haben, ist eigentlich erstaunlich, denn „in die Heidelbeeren“ geht man hier eigentlich schon immer. Vielleicht liegt es daran, dass „Beerenzopfen“ von den Einheimischen im Landkreis Calw nicht nur positiv erlebt wurde. Die heute 76-jährige Heide Schmid, die für das Fest in die Rolle der Heidelbeeroma schlüpft, erinnert sich: „Bratkartoffeln mit Heidelbeerkompott zum Beispiel – das löst bei mir schlimme Erinnerungen aus.“

Es sind Erinnerungen an eine Zeit, die durch Not und Entbehrung geprägt war. Es gab eben nichts anderes. Früher sicherten die Waldheidelbeeren den Lebensunterhalt ganzer Familien. Heidelbeerzopfen war Frauen- und Kinderarbeit. Die Kinder bekamen im Juli sogar drei bis



Heidelbeerpfannkuchen sind in der Festwoche der Renner. Unser Rezept stammt vom „Hotel Hirsch“ in Enzklösterle

Süße Nachspeise: Heidelbeerpfannkuchen

ZUTATEN FÜR 4-5 PORTIONEN

250 ml Milch, 4 große Eier, 125 g Mehl, 1 Prise Salz, Butter für die Pfanne, 400 g frische Heidelbeeren, Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Milch und Eier in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Dann das Mehl und eine Prise Salz unterrühren.
2. Den Teig in eine gebutterte Pfanne geben und auf niedriger Stufe leicht anbraten.
3. Anschließend die Heidelbeeren (ca. 100 g pro Pfannkuchen) auf den Pfannkuchen legen. Die Pfanne dann kurz in einen Ofen mit Grillfunktion geben und bei 180 Grad backen. Dadurch geht der Teig auf und wird goldbraun.
4. Zum Schluss mit Puderzucker bestreuen.



Heidelbeeroma Heide Schmid mit ihrer Enkelin Hannah Winz, die während der Festwoche in die Rolle der Heidelbeerprinzessin schlüpft



„Heidelbeerzopfen“ war Frauen- und Kinderarbeit. Mit dem Verkauf der Beeren konnten sich die Familien etwas hinzuverdienen



Jahrelange Erfahrung: Mit geschickten Handgriffen zupft Heidi Schmid die Beeren vom Strauch

vier Wochen schulfrei, um in aller Früh in die Wälder aufbrechen zu können. Bis zu 2000 Zentner kamen pro Jahr allein aus Enzklosterle. Mit der Ernte, die an Einkäufer der Großmärkte oder an umliegende Cafés und Hotels verkauft wurde, verdienten Frauen und Kinder im Sommer oft mehr als die in den Fabriken oder in der nahen Kurstadt Bad Wildbad arbeitenden Väter – und sicherten so das Überleben der Familie. Eine Ernte wie im vergangenen Jahr, in dem viele Blüten durch einen späten Frosteinfall zerstört wurden, wäre damals eine Katastrophe gewesen.

Beim Pflücken musste man genau sein: Heidelbeeren mit Stiel konnten nicht verkauft werden, die wurden später mühsam aussortiert, ebenso wie Blätter, die sich zwischen die Beeren geschmuggelt hatten. Dass Heidi Schmid ihr Leben lang in die Heidelbeeren gegangen ist, merkt man ihren geschickten Handgriffen an: Mit einer Hand hält sie die Zweige hoch, mit der anderen zupft sie rasch die Beeren ab. „Bei mir sind nie Blätter im Körbchen.“ Um beide Hände frei zu haben, hat sie sich ein Körbchen um den Bauch gebunden. „Diese Körbe sind mittlerweile heilig. Ich wüsste nicht, wo es die heute noch zu kaufen gibt.“ Eine ähnliche Rarität ist die Reffe, wie das kammähnliche Erntegerät in der Region genannt wird. Die Reffe kann man allerdings erst dann verwenden, wenn wirklich alle Beeren reif sind. „Sonst macht man ja die noch grünen Beeren und auch die Blätter kaputt.“ Die Heidelbeerernte war übrigens eine Arbeit, bei der früher wenig gesprochen wurde. Die Stille hatte vor allem taktische

Gründe: Man wollte einfach niemandem sein Plätzchen verraten. Dass es im nördlichen Schwarzwald überhaupt so viele Heidelbeeren gibt, ist übrigens kein Zufall, wie der ehemalige Forstamtsdirektor Michael Conrad, der heute sein Wissen bei Waldführungen weitergibt, auf dem 12,5 Kilometer langen Heidelbeerweg (siehe Kasten Seite 40) erzählt.

Licht und saure Böden

Wie überall im Schwarzwald waren auch bei Enzklosterle Ende des 18. Jahrhunderts die meisten großen Bäume abgeholzt. Der Bedarf war groß, „deshalb musste man so schnell wie möglich schauen, dass wieder Holz nachwächst“, erzählt der Experte. Der Grund, warum heute der Großteil des Waldes aus schnell wachsenden Fichten besteht, die den ursprünglichen Buchen-Tannen-Wald ersetzt haben. Bei Enzklosterle fällt jedoch noch eine andere Baumart ins Auge: die Kiefer. „Ihr Anteil am Wald ist mit 25 Prozent für Baden-Württemberg sehr hoch“, erklärt Conrad, der natürlich auch dafür den Grund kennt: „In Konkurrenz zur Holzwirtschaft stand die Beweidung der Flächen.“ Um den nachgewachsenen Jungwald zu entfernen und das Wachstum von Gräsern zu fördern, war Brandrodung das Mittel der Wahl. Das jedoch hinterließ bloß gelegte Böden mit wenig Nährstoffen. Ideal für die anspruchs-

lose Kiefer, einem sogenannten Rohbodenkeimer, der sich schnell ansiedelte. Die sogenannte Enztalkiefer mit kurzen Ästen, schmaler Krone und geradem Wuchs – perfekt angepasst für die Nassschneefälle in den



Wo der Wald etwas lichter ist und warme Sonnenstrahlen den Boden erreichen, fühlt sich die Heidelbeere wohl



Eine spannende Salatvariante – mit Beeren, Brot und Käse ...

Heidelbeersalat mit Brot und Gorgonzola

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

4 Scheiben Pumpernickel, 250 g Heidelbeeren, 200 g Blattsalat (z. B. Rucola und junger Spinat), 1 EL Zitronensaft, 3–4 EL weißer Balsamico, 5 EL Rapsöl, 1 Prise Zucker, Meersalz, Pfeffer, 200 g Gorgonzola

ZUBEREITUNG

- 1. Das Brot zerpfücken und in einer heißen Pfanne leicht anrösten. Herausnehmen und wieder abkühlen lassen.
- 2. Die Heidelbeeren verlesen. Den Salat abrausen, putzen und trocken schütteln. Für das Dressing den Zitronensaft mit dem Essig und dem Öl verrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3. Die vorbereiteten Salatzutaten auf Tellern anrichten und den Käse darüberbröckeln. Mit dem Dressing beträufelt servieren.

FOTOS: Andrea Buchmann (2), Fotolia, Gemeinde Enzklosterle, StockFood

► INFO & SERVICE

► **DER HEIDELBEERWEG** führt rund um die Wälder von Enzklösterle. Ausgangspunkt der mittelschweren Rundwanderung, die erst durch den Kurpark und dann bergauf zum Schöllkopf-plateau (810 m) führt, ist die Tourist-Information. Mit vielen Infos rund um die Heidelbeere (Länge 12,5 km; Dauer: 4 Stunden). Eine Karte mit Wegbeschreibung zum Herunterladen gibt es auf www.enzklösterle.de

► **HEIDELBEERWOCHE** Die lange Heidelbeertradition wird in Enzklösterle in der zweiten Julihälfte gefeiert – mit geführten Wanderungen, Koch- und Backkursen sowie einem großen Fest mit Verkaufs- und Probierständen. Termin: 13. bis 21. Juli, das Festwochenende ist für den 14./15. Juli geplant. Infos zum Programm ab Mai auf www.enzklösterle.de, Auskünfte auch unter Telefon: 07085/75 16

► **BACKKURS** Wie eine Schwarzwälder Kirschtorte entsteht, kann man bei Sabine Mast vom „Hotel Hirsch“ in Enzklösterle lernen. Während der Heidelbeerzeit gibt es eine „Schwarzwälder Spezial“ mit Waldheidelbeeren statt Kirschen (siehe Rezept auf Seite 43). Infos: www.hirsch-enztal.de, Telefon: 07085/72 61

► **GRÜNHÜTTE** Hier gibt es mit die besten Heidelbeerpfannkuchen. Sie werden mit viel frischen Eiern goldbraun gebacken, dann mit Zimtucker und einer leckeren Heidelbeersoße serviert. Die Grünhütte erreicht man zu Fuß. Start der Wanderung ist der Sommerberg bei Bad Wildbad (5 km, Dauer: 1 1/4 Stunden). www.gruenhuette.de



Mit der Heidelbeerprinzessin unterwegs im Wald...



In der Grünhütte gibt es mit die besten Heidelbeerpfannkuchen



Die Waldheidelbeere wird maximal 50 Zentimeter hoch – im Unterschied übrigens zur Kulturheidelbeere, deren Triebe bis zu zwei Meter in die Höhe wachsen können

Schwarzwaldhöhen – gilt sogar als eigene biologische Unterart. Und was hat das nun mit der Heidelbeere zu tun? „Die ist ein Kulturfolger“, weiß Conrad. Die Kiefern sorgen für einen lichtdurchfluteten Wald und (wie die Fichten) für saure Böden – das ist genau das Richtige für die Heidelbeere, die sich in dieser Umgebung so wohl fühlt, dass ganze Heidelbeermeere entstanden sind. Mit Buchen verträgt sie sich übrigens gar nicht. Und auch auf Kalkböden wie in der Schwäbischen Alb wird man keine Heidelbeeren finden.

Die größte Heidelbekuchen-Tafel

Das Heidelbeerfest wird in Enzklösterle schon seit vielen Jahren gefeiert. Dass daraus nun eine ganze Heidelbeerwoche mit vielen Aktionen geworden ist, bedeutet einen echten Gewinn für die Region, in der die Monate Juni und Juli in Sachen Besucherzahlen eher zu den schwächeren des Jahres zählten. Jetzt sieht man in dieser Zeit Autokennzeichen aus ganz Baden-Württemberg und sogar aus Frankreich.

Unglaublich, welche Heidelbeer-Kreationen möglich sind: Die Köche in den Hotels und Gasthäusern experimentieren mit einer beerigen Weinsoße zum Fisch oder mit süßen Heidelbeer-Ravioli. Auf dem Fest kann man Wildbratwürste mit Heidelbeer-Chutney probieren. Manche kippen Heidelbeersaft sogar ins Bier. Als Mitbringsel für zu Hause gibt es gefriergetrocknete Heidelbeeren, mit Schokolade umhüllt, aromatisierten Waldheidelbeeressig, Heidelbeersecco, Likör und Wein. Und es wartet die wohl längste Heidelbekuchen-Tafel



In der Festwoche macht sich Hannah Winz als Heidelbeerprinzessin chic. Sonst arbeitet die 23-Jährige eigentlich für die Touristik Bad Wildbad

Deutschlands. Rund 200 Kuchen in verschiedenen Variationen: mit Quark und Streuseln, mit Nuss und Baiser, als Torte mit Biskuit und Heidelbeersahne oder mit Rahm. Jede sieht anders aus, sind ja auch handgemacht.

Bei den Gästen hinterlässt der Genuss Spuren und färbt die Zungen blau. Typisch für die Wildheidelbeeren und ein Unterscheidungsmerkmal zu den Kulturheidelbeeren, die ursprünglich aus Amerika stammen, bis zu zwei Meter in die Höhe wachsen können und deren Fruchtfleisch eine grünlich gelbe Färbung hat. Die Waldheidelbeere, deren Triebe maximal 50 Zentimeter hoch werden, erkennt man an ihrem blauen Fruchtfleisch, welches Zunge, Zähne und manchmal auch die Kleidung verfärbt. Je nach Höhenlage reifen die Beeren von Juli bis Ende August. Wo die besten Plätze sind – das will auch in Enzklösterle natürlich niemand so genau verraten ...

Andrea Buchmann



Die Deko macht's – aber besser nicht zu viele Triebe vom Strauch entfernen, damit die Pflanze nicht zerstört wird

Himmlisch, diese Heidelbeercreme!

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

120 g Heidelbeeren, 1–2 EL Zitronensaft, 2 EL Zucker, 200 g Quark, 150 g Sahne, einige frische Heidelbeeren zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Mit Zitronensaft und Zucker unter Rühren aufkochen.
2. Die Masse fein pürieren und auskühlen lassen. Nach Belieben durch ein Sieb streichen.
3. Mit dem Quark cremig rühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Creme in Gläsern füllen und nach Belieben mit frischen Heidelbeeren garnieren.

Schwarzwälder Spezial – mit Heidelbeeren statt Kirschen



ZUTATEN FÜR EINE TORTE

Mürbteigboden:

125 g Butter, 250 g gesiebtes Mehl, 1 Ei, 60 g Zucker

Dunkler Biskuitboden:

10 Eier, 240 g Zucker, 100 g zerlassene Butter, 240 g gesiebtes Mehl, 2 TL Backpulver, 2 EL Kakao

Sahnefüllung:

10 Blatt Gelatine, 1 kg Sahne, 50 g Vanillezucker, 60 ml Kirschwasser, 400 g Heidelbeeren, etwas Heidelbeermarmelade, 100 ml Kirschwasser zum Tränken der Böden

Garnitur:

300 g geschlagene Sahne, Minzblätter, dunkle Schokolade, Schokosträusel

ZUBEREITUNG

1. Für den Mürbteigboden: Alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten, Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen und einen runden Boden ausschneiden (ca. 28 cm Ø). Mit einer Gabel mehrere Vertiefungen in den Boden stechen und bei 150 Grad auf einem Backblech 12 Minuten goldbraun backen.

2. Für den dunklen Biskuitboden: Eier und Zucker schlagen, bis die Masse cremig ist. Dann die Butter unterrühren und sofort das gesiebte Mehl, Backpulver und Kakao unterheben. Masse in eine mit Butter eingefettete und bemehlte Springform (28 cm Ø) füllen und bei 150 Grad Heißluft 45 Minuten backen. fertigen Biskuit aus der Form schneiden, umgedreht auf ein Backpapier legen. Tipp: den Biskuit ein bis zwei Tage vorher zubereiten. Frischer Biskuit ist zu bröselig

3. Für die Füllung: Gelatine in kaltes Wasser legen. Sahne steif schlagen, Vanillezucker auf die Sahne geben. Gelatine abtropfen lassen, in einem Topf erwärmen (nicht kochen). 1 EL geschlagene Sahne und das Kirschwasser unter die warme Gelatine rühren, das Ganze auf die restliche geschlagene Sahne geben und unterheben. Heidelbeeren ebenfalls unterheben.

4. Die Torte aufbauen: Den Biskuitboden zweimal mit einem Sägemesser durchschneiden, sodass drei gleich dicke Böden entstehen. Gebackenen Mürbteig mit Heidelbeermarmelade dünn bestreichen und darauf den ersten Biskuitboden legen. Boden nach Geschmack mit etwas Kirschwasser tränken, darauf eine Schicht Heidelbeersahne. Dann wie beschrieben fortfahren, bis alle Böden verbraucht sind. Oberste Schicht ist die Heidelbeersahne.

5. Garnieren: Die Sahne lässt sich am besten verarbeiten, wenn man keinen Zucker nimmt und die Sahne sofort nach dem Steifschlagen verarbeitet. Einen Spritzbeutel mit ca. 50 g geschlagener Sahne füllen und kalt stellen. Nun die Torte mit dem Rest einstreichen. 16 Tortenstücke markieren und jedes mit einem Sahnehäubchen verzieren. Bei der Garnitur ist alles erlaubt, was schmeckt: Schokosträusel, Schokospäne (am besten mit einem Messer oder einem Apfelschäler direkt von der Schokoladentafel raspeln), Beeren oder was einem sonst noch einfällt. Torte bis zum Servieren kühl stellen.



Schicht für Schicht:
Unten liegt der Mürbteigboden, dann folgen von unten nach oben die Heidelbeermarmelade, erster Biskuitboden, Sahne, zweiter Biskuitboden, Sahne, dritter Biskuitboden und zum Schluss noch eine letzte Schicht Sahne...

FOTOS: Andrea Buchmann (11), Touristik Bad Wildbad



Richtig planen

In einem Kurs zeigt Sabine Mast (www.hirsch-enzthal.de), wie man die Torte zubereitet. Sie rät, die Böden schon ein bis zwei Tage vorher zu backen. Wem das zu aufwendig ist, kann die Böden auch fertig beim Bäcker kaufen. Am Abend oder spätestens am Morgen vor dem Fest die Torte füllen, damit das Ganze noch etwas ziehen kann. Ausgarniert wird die Torte kurz vor dem Servieren

