Succow Stiftung

Succow & Knapp Seminar

10. bis 17. August 2024

Naturschutz-Sommerakademie im Biosphärengebiet Schwäbische Alb



Inhalt

3 Anreise & Begrüssung

Tag 1

4 Biosphärenzentrum & Truppenübungsplatz Münsingen

Tag 2

21 Demeter-Schäferei & Tress Brüder

Tag 3

27 Albgut Manufakturen & Hofgut Hopfenburg

Tag 4

34 Gemeinschaftsbildung & Metzinger Weinberge

Tag 5

37 Waldbau & Albbüffel im Schmiechtal

Tag 6

43 Von Linsen, Leinsaat und Landwirtschaft

Tag 7

46 Ein Abschluss und ein Anfang

6 Mitwirkende

U4 Danksagung und Impressum





Eine Naturschutz-Sommerakademie

auf der Schwäbischen Alb

Vom 10. bis 17. August 2024 versammelten sich 25 engagierte Studierende und junge Berufseinsteiger*innen aus den Bereichen Umwelt- und Naturschutz zu einer Sommerakademie im unesco-Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Sie begegneten den Naturschutzwegbereitern Prof. em. Dr. Michael Succow und Prof. Dr. Hannes Knapp, die sie durch eine Woche intensiver Naturerfahrungen und zahlreiche menschliche und tierische Begegnungen begleiteten: Eine Lernreise mit einem reichen Schatz an ökologischem, umweltpolitischem und sozioökonomischem Wissen.

Mit E-Bikes, zu Fuß und in Kleinbussen bewegte sich die Exkursionsgemeinschaft durch das Biosphärengebiet und erkundete den ehemaligen Truppenübungsplatz Münsingen, beweidete Wacholderheiden, Schlucht- und Lichtwälder, die Wimsener Höhle und die Alb-Büffel am Schmiechener See. Geführt wurde die Gruppe vom Team des Biosphärengebiets Schwäbische Alb.

An den zahlreichen Exkursionsstationen lernte die Gruppe von lokalen Landwirt*innen, Naturschutzakteur*innen, Unternehmer*innen und Pionier*innen einer nachhaltigen regionalen Wertschöpfung. Es war eine Woche voller Austausch und tiefer Verbundenheit zwischen Menschen und mit der Natur.



Anreise & Begrüssung

Samstag, 10. August

Text: Benjamin Brockhaus

Samstag, 10. August 2024: Endlich ist es so weit, das lange Warten hat ein Ende und all die Vorbereitungen kommen zum Tragen: Die neuen Succownaut*innen machen sich an diesem Samstagmorgen auf den Weg zur Schwäbischen Alb. Einer kommt per Anhalter, einer mit dem Fahrrad und viele mit dem Zug. Erfreulicherweise spielt die Deutsche Bahn mit – und alle kommen pünktlich am späten Nachmittag an. Zwei Shuttles sammeln die Teilnehmenden in Ulm und Reutlingen am Bahnhof ein und bringen sie auf den Berg Schachen – mitten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb gelegen. Hier befindet sich ein großer Lagerplatz des Verbands Christlicher Pfadfinder, und am Rande der fleißig singenden, spielenden und tanzenden Kinder ein kleines Seminarhaus – das unsere Gruppe in der kommenden Woche ihr Zuhause nennt.

Michael Succow und Hannes Knapp begrüßen die Ankömmlinge – manche sind sich schon begegnet und es herrscht eine freudige und neugierige Atmosphäre. Und dann geht es auch schon los: Das erste Mal sitzen wir in dieser Runde beisammen – noch kennen wir uns nicht, manche*r fremdelt noch ein wenig – doch dieser Kreis wird in den nächsten Tagen ein Kreis von Freund*innen und Vertrauten werden.

Jede*r stellt sich mit einem eindrücklichen Naturerlebnis vor – einer kurzen Geschichte aus dem eigenen Leben, die im Herzen motiviert, sich für den Naturschutz zu engagieren. Eine spannende Runde – die etwa zur Hälfte eine erfreuliche Unterbrechung erfährt: Das erste Abendessen unseres ehrenamtlichen Küchenteams wird aufgetragen. Wow – bei diesem Buffet ist wahrlich für jede*n etwas dabei. In den nächsten Tagen werden wir von Raphaela, Kiesel, Natalie und Xaver bio-regional verköstigt und speisen wie die Götter.

Nach dem Abendessen setzen wir die Kennenlernrunde fort – und hören spannende Einführungsworte von den beiden Professoren. Im Dunkeln kriechen wir erwartungsvoll in unsere Betten in den Schlafsälen – gespannt, was der nächste Tag wohl bringen mag.



Tag 1

Sonntag, 11. August

Vormittag:

Biosphärenzentrum und Radtour über den ehemaligen Truppenübungsplatz

Text: Valentin Lang

Pünktlich um 7.30 Uhr weckt uns Gitarrenmusik und eine glockenklare Stimme, die durch das Seminarhaus auf dem Schachen schallt: Raphaela Oehme (Alumni 2022), die dieses Jahr das Küchenteam begleitet, wird uns in den kommenden Tagen immer wieder so anmutig und wohlklingend aus den Betten locken.

Ab 8.00 Uhr ist das leckere Bio-Frühstücksbüffet vor dem Pfadfinderzentrum aufgebaut, welches von den mitgereisten Succownaut*innen-Alumni vorbereitet worden ist.

Um 9.00 Uhr bringt uns ein Bus zum Bahnhof von Münsingen. Direkt neben dem kleinen Bahnhof befindet sich der E-Bikeverleih ‹Mobilitätszentrum Münsingen›. Nach einer Einführung in die Kunst des sicheren Fahrens mit einem E-Bike lassen wir den vollständig leergeräumten Verleih hinter uns und steuern mit unseren Drahteseln bei herrlichem Sonnenschein das Biosphärenzentrum in Münsingen an.

Neben der Journalistin Kirsten Oechsner vom Reutlinger General-Anzeiger, begrüßen uns vor dem Zentrum ‹Michel› Succow, Achim Nagel (Leiter des Biosphärengebiets = BSG), Hans Offenwanger (Koordinator des Ranger-Teams im BSG), Dr. Markus Rösler (Landtagsabgeordneter und naturschutz- und finanzpolitischer Sprecher der Grünen in BW), Marco Reeck (Leiter des Bundesforstbetriebs Heuberg) und Lydia Nittel (Leiterin Naturschutz des Bundesforstbetriebs).

Vor dem Gebäude, das früher einmal militärisch genutzt worden ist, erfahren wir die spannende Entstehungsgeschichte des BSGs: 1991 hatten Markus Rösler und Michael Succow die Idee, dass Baden-Württemberg (BW) ein erstes Biosphärengebiet benötigt. Mit seiner Dissertation ‹Arbeitsplätze durch Naturschutz am Beispiel der Modellregion Schwäbische Alb› an der TU Berlin schuf Markus im Anschluss von 1992 bis 1996 die Grundlage für das BSG Schwäbische Alb. 2005 bekam die Gründung des BSGs neuen Schwung, als die militärische Nutzung des Truppenübungsplatzes von Münsingen aufgegeben wurde und Günther Oettinger Ministerpräsident von BW wurde. Der ehemalige Truppenübungsplatz stellt heute einen bedeutenden Anteil der Kernzone des BSGs dar, und im Gegensatz zu seinem Vorgänger Erwin Teufel war Günther Oettinger ein Fürsprecher der Idee des BSGs Schwäbische Alb. So kam es 2008 zur Gründung des Biosphärengebiets und 2009 zur Anerkennung als UNESCO-Biosphärenreservat.





Im Biosphärenzentrum führt uns Achim schnellen Fußes durch die Ausstellung. Besondere Aufmerksamkeit erhält eine riesige Satellitenkarte auf dem Fußboden der Ausstellung. Mit übergroßen Schlappen, die zum Schutz über die Straßenschuhe gezogen werden mussten, laufen wir auf der Karte umher und bekommen aus der Vogelperspektive eine bessere räumliche Vorstellung von dem BSG. Unsere Unterkunft, das Pfadfinderzentrum Schachen, ist auch schnell gefunden.

Achim berichtet uns über die aktuelle Situation des BSGs: Derzeit umfasst die Kernzone 3% der Fläche, die Pflegezone macht 42% aus und den größten Anteil hat die Entwicklungszone mit 55%. Das BSG ist ein Gemeinschaftsprojekt des Landes BW mit drei Landkreisen und 29 Kommunen mit insgesamt ca. 146.000 Einwohner*innen und einer Fläche von 85.300 ha.

Wieder draußen vor dem Biosphärenzentrum erzählt Achim vom großen Erfolg, dass eine beachtliche Erweiterung der Flächen bevorsteht: 16 Mitgliedskommunen planen, weitere Flächen in das BSG einzubringen, während sechs Kommunen neu hinzukommen möchten. Sollte es zu der Erweiterung gemäß dem aktuellen Planungsstand kommen, würde das Biosphärengebiet um ca. 40% auf 120.000 Hektar und die Bevölkerungsanzahl um ca. 80% auf rund 260.000 Bürger*innen anwachsen. Der sich dadurch ergebende neue Flächenbedarf für die Kernzone ist allerdings noch nicht vollständig durch die bisherigen Zusagen abgedeckt.

Jetzt übernimmt Lydia Nittel die Führung der Gruppe und mit den E-Bikes geht es weiter auf den ehemaligen Truppenübungsplatz. Ein beeindruckendes weites Offenland erstreckt sich vor uns, umgeben von Waldflächen. Die teils bis heute bestehende Munitionsbelastung der Flächen hat diese vor einer Bebauung bewahrt. Es sind auch keine Windkraftanlagen zu sehen, da diese in Kern- und Pflegezonen von Biosphärenreservaten nicht zulässig sind.

Wir machen neben zwei großen Weideflächen Halt: Links treibt gerade eine Schäferin ihre Schafe über den Schotterweg auf die andere Seite. Rechts vor uns liegt eine große eingezäunte Weidefläche auf der 40 Esel grasen. Wir erfahren von Frau Nittel, dass es durchaus einen Unterschied macht, ob eine Wiese mit Schafen oder Eseln beweidet wird, denn im Gegensatz zu Schafen fressen Esel auch das Altgras und sorgen durch Pfade und das Wälzen auf dem Boden für offene Bodenstellen auf der Weide.

Hans Offenwanger von der Biosphärengebietsverwaltung erzählt uns vom Monitoring auf den Weiden. Marco Reeck und Lydia Nittel erklären die Aufgaben des Bundesforstbetriebs, welcher für das Flächenmanagement des ehemaligen Truppenübungsplatzes zuständig ist. Der Bundesforstbetrieb Heuberg betreut 265 bundeseigene Liegenschaften in BW. Von den ca. 17.900 ha Flächen sind 7.100 ha Wald und etwa 10.800 ha Offenland.











Nach etwa 15 Minuten Fahrtzeit erreichen wir mit unseren E-Bikes das ehemalige Dorf Gruorn. Wegen der Erweiterung des Truppenübungsplatzes wurde das lebendige Dorf ab 1937 geräumt und die Bevölkerung umgesiedelt. Heute erinnern nur noch die Stephanuskirche und das Schulhaus an längst vergangene Zeiten. Im Schatten der Bäume nahe dem Schulhaus wartet bereits unser Küchenteam (Raphaela, Kiesel, Natalie und Xaver) auf uns – die in Windeseile ein schmackhaftes Picknick auftischen.

Während des Mittagessens erfahren wir, dass es ‹noch› keinen sesshaften Wolf im Biosphärengebiet gibt. Dennoch unterstützt der Bundesforstbetrieb die Schäfer*innen auf dem ehemaligen Truppenübungsplatz durch Munitionsbeseitigung und die Errichtung von Erdungen für Schafszäune. Denn eines ist klar: Ohne die regelmäßige Beweidung des ehemaligen Truppenübungsplatzes würde dieser allmählich zuwachsen und als Biotop vielen Arten verlorengehen.



Nachmittag

Biodiversität auf dem Truppenübungsplatz Münsingen

Text: Hanna Mertens

Kaum jemand kennt die Artenvielfalt des Biosphärengebiets so gut wie Hans Offenwanger, der Koordinator des Ranger-Teams im Biosphärengebiet, der uns in die spektakuläre Welt der heimischen Pflanzen mitnimmt. Nach der Mittagspause im ehemaligen Dorf Gruorn geht es in die wichtigste Kernzone des Biosphärengebiets, das über hundert Jahre lang Truppenübungsplatz war. Der destruktive Militarismus konnte die historische Kulturlandschaft erhalten. Was sich widersprüchlich anhört, können wir hier aktiv erleben: Die Böden wurden nie überdüngt oder mit Pflanzenschutzmitteln belastet. Während Hans noch erklärende Worte an uns richtet, sind Hannes und Michel schon verschwunden und dabei den artenreichen Kalkmagerrasen nach botanischen Schätzen abzusuchen. Als erstes wird die Silberdistel (Carlina acaulis) entdeckt – das Wahrzeichen der Schwäbischen Alb (Bild rechts unten).

Bei jedem Schritt tritt uns ein neuer krautiger Wohlgeruch in die Nase, und Hans deutet auf den wilden Arzneithymian und Oregano zu unseren Füßen. Begeistert schwärmt er von dem unermüdlichen Kreislauf, wie die Pflanzen und Vegetation als Produzenten zur Grundlage für weiteres Leben der Konsument*innen und Tiere dienen. Das schönste Beispiel: Er deutet auf einen Ameisenhügel unter Thymian. Der Schwarzfleckige Ameisenbläuling (Maculinea arion) sucht auf kurzrasigen Magerwiesen nach wildem Thymian, der auf Ameisenhügeln wächst. Hier legt er seine Eier ab. Die Raupen fressen den Thymian, dann lassen sie sich auf den Ameisenhügel fallen und imitieren den Geruch der Ameisenbrut. Die Ameisen fallen auf den Trick herein, tragen die Raupe in ihre Brutkammer und füttern sie, während die Raupe sich reichlich an der Brut der Ameisen bedient und es sich gutgehen lässt. Dann verpuppt sie sich und bereitet sich auf den schwierigsten Moment ihres Lebens vor: Die Flucht aus dem Ameisenhügel als adulter blauer Schmetterling – denn, wenn die Ameisen ihre Verwechslung bemerken, geht es dem wehrlosen Falter ruckzuck an den Kragen. Einmal am Tageslicht, beginnt der optimal angepasste Zyklus von vorn.

Keinen Schritt weiter wächst der Gletscherklappertopf (Rhinanthus glacialis) direkt neben der Wiesenflockenblume (Centaurea jacea) und dem Mausohrhabichtskraut (Hieracium



pilosella). Kalkmagerrasen gedeihen auf basenreichem Gestein und sind sehr flachgründig mit wenig Wasserverfügbarkeit. Daran und an die Schafbeweidung sind die Pflanzen bestens angepasst: rosettige Blätter gegen Tritt, Borsten oder Dornen gegen Fraß und Haare als Verdunstungsschutz. Teilweise sind die Arten auch giftig, wie die Zypressen-Wolfsmilch (Euphorbia cyparissias). Langsam aber sicher finden wir alle die Botaniker*in in uns.

Dass die Schafbeweidung hier traditionell schon lange stattfindet, hören wir an den Namen der Pflanzen wie Schafschwingel oder Schafgarbe. Und wahr ist: Ohne die Schafbeweidung kann diese Kulturlandschaft nicht erhalten werden. Daher ist Hans vor allem wichtig, dass die Schäfer*innen zufrieden sind und jede Idee mit ihnen abgesprochen wird.





Marco Reeck erklärt uns, dass die alten Buchen mit Fraßkante in Gruppen auf eine alte Hutelandschaft hinweisen. In einem neuen Projekt sollen lichte Wälder als Weidewälder beim Bundesforst entwickelt werden, was zu einer Diskussion mit Michel führt: Dichte Waldkanten führen zu gesunden Bäumen, da ihr Waldklima bestehen bleibt und der Jungwuchs sprießen kann.

‹Moor muss nass,
Acker braucht Humus,
Wald muss dicht!›
Michael Succow

Unsere nächste Station sind die Tümpel. Was sich modrig anhört, erweist sich als biblische Inspirationsquelle: Zur Zeit der militärischen Nutzung gab es über 1000 Kleingewässer – die sich oftmals in Fahrrinnen und Wendefurchen der Panzer bildeten. Um der seit der Nutzungsaufgabe stattfindenden Verlandung entgegenzuwirken, sind auch jetzt wieder Bergepanzer eingesetzt worden. Die Tümpel sind wichtig für das Überleben von Amphibien, Libellen und hier ganz besonders für die Kreuzkröte.

Die zeitlichen Abstände des Eingriffs ‹Biotop-Pflegepanzer› müssen noch gemonitort werden.

‹Und sie lernten, mit Panzern nicht mehr zu schießen und zu zerstören, sondern die Biodiversität zu erhalten und zu mehren…› Hannes Knapp

Unsere letzte Station ist die Erlebnisausblickplattform mit Blick über den Münsinger Hard: Weidewald, eine weiche, fließende Grenze von Wald und Weideland mit großen Populationen von Heidelerche, Baumpieper, Wendehals und Schwarzspecht. Ein beeindruckendes Panorama!

Auch der Tourismus liebt die Offenlandschaft mit Tieren, denn diese Landschaft erinnert an Waldsteppe, in der die Ko-Evolution von Mensch und Natur stattfand – erst als ‹Jäger und Sammler›, dann im Nomadentum mit Haustieren, die auf Schönheit und Sanftheit gezüchtet wurden. Erst der intensive Ackerbau führte zur Übernutzung des Habitats.

Wir bedanken und verabschieden Marco Reeck, Lydia Nittel und Hans Offenwanger und radeln zurück zu unserer Unterkunft.

Abendexkursion mit Luis Sikora

Nicht schlecht, der Specht!

Text: Gerrit Öhm

Nach dem Abendessen führt uns ein Abendspaziergang zum nahegelegenen Wald. Wir sind nicht die Einzigen, die ausschwärmen – auch die Ameisen sind unterwegs und begleiten uns auf dem Weg in Scharen. Wir flüchten vor den schwärmenden Ameisen unter die Bäume. Am Waldrand werfen wir einen Blick in die Kernzone ‹Hochberg-Amseltag›. ‹Der Urwald von morgen› – oder doch eher von übermorgen?

Der Ornithologe Luis Sikora ist mit uns vor Ort; er war von Anfang an bei der Entwicklung des Biosphärengebiets dabei. ‹Von Urwald ist hier noch lange nichts zu sehen›, erklärt er und zeigt die Gründe auf: Klar, das Leben eines Baumes dauert oft mehr als 400 Jahre, aber so jung wie hier müsste der Wald trotzdem nicht aussehen, selbst wenn er vorher normal bewirtschaftet worden wäre. Doch vor der Ausweisung sollte noch einmal Nutzen vom Wald gemacht werden – und dieser wurde in Festmetern Holz gemessen. So wurde die Entwicklung des Waldes an dieser Stelle noch einmal um 100-150 Jahre zurückgedreht. Der frühere Altbuchen-Hallenbestand ist heute nicht mehr vorhanden. Umso wertvoller sind die alten Bäume, die noch vorhanden sind und sich als Habitatbäume für den Schwarzspecht eignen.

Luis hat hier eine gute Übersicht – er erarbeitet Artenschutzgutachten zu Vogelarten, führt Habitatbaumerfassungen durch und erkundet Baumhöhlen. Besonders liegt ihm der Schwarzspecht am Herzen. Etwa 500 Schwarzspechthöhlen gibt es noch im Gebiet der Schwäbischen Alb, berichtet er uns aus erster Hand. Zusammen mit Kollegen hat er die Habitatbäume von Dryocopus martius hier erfasst. Warum sind die Schwarzspechte so wichtig? Klar – sie sind Indikatoren für alten Wald, und ihre großen Höhlen werden nicht nur von ihnen selbst genutzt. Es gibt eine Reihe von Nachmietern, darunter die Hohltaube (Columba oenas) und der Raufußkauz (Aegolius funereus).

Wir folgen Luis an Dornen und Büschen vorbei in den Wald. Er stoppt vor einem Baum, in dessen Rinde als Markierung ein Hirschgeweih eingeritzt ist: Das Zeichen eines Habitatbaums für den Schwarzspecht. Ehe wir uns versehen, hängt Luis seitlich mit Klettergeschirr am Baum und redet unverändert weiter.

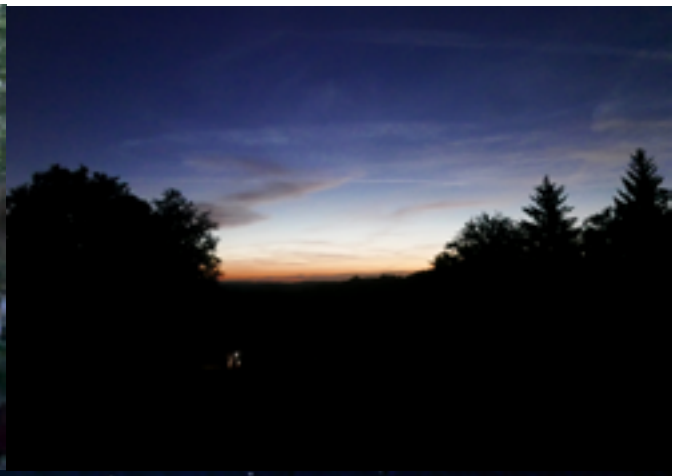


‹Für den Schwarzspecht gibt es einige Gefahren, selbst wenn geeignete Habitatbäume vorhanden sind: Habicht, Marder und schließlich auch wieder der Mensch.›

Luis Sikora









Wie so häufig beeinflussen sich die Faktoren gegenseitig: Wenn der Habicht im Anflug ist, lässt sich der Specht zunächst fallen, bevor er davonfliegt – eine bewährte Strategie, um dem an die Jagd im Wald angepassten Habicht zu entkommen. Genau deshalb braucht der Schwarzspecht nicht nur Höhlenbäume, sondern auch den passenden Wald drumherum. Im früher hier vorkommenden Altbuchen-Hallenbestand hätte das Fallenlassen wunderbar funktioniert – ein Buchen-Hallenwald ist außer den namensgebenden säulenartigen Stämmen der alten Buchen ziemlich leer, man fühlt sich wie in einer Halle, durch die man hindurchschauen kann. Wir jedoch sehen den Wald vor lauter Bäumen nicht: ‹Hier ging die Nutzung erst einmal weiter, nachdem der Baum markiert wurde. Der Baum blieb stehen, drumherum aber wurde gewirtschaftet, und durch das neu hereinkommende Licht machte die Verjüngung den Wald dicht.› Das bedeutet: Hier ist kein Platz mehr für einen Schwarzspecht, um sich fallen zu lassen. Der frühere Habitatbaum wird für ihn deswegen uninteressant.

Ohne die angrenzende Verjüngung ist ein Höhlenbaum einige Jahre durch den Schwarzspecht nutzbar; Luis weiß sogar von einem Baum, der 16 Jahre in Folge genutzt wurde. Wenn allerdings Wasser hereindringt, ist Schluss. Mittlerweile hat die Nacht den Abendhimmel abgelöst, und Luis und der Baum sind im Dämmerlicht nur noch schwer zu erkennen. Mit der Taschenlampe gehen wir noch einmal sicher, dass wir keine schlafenden Professoren im Wald zurücklassen, und unterhalten uns weiter über die gemütlichen Wohn- und Schlafbäume, während wir uns selbst auf den Weg in unsere Schlafgemächer machen.

Tag 2

Montag, 12. August

Vormittag

Zwischen Schafen, Ziegen, Hunden und Johanna und Thomas von Mackensen

Text: Paul Schulz

Nach dem Sterneschauen am ersten Abend sind viele auch nach dem Frühstück noch etwas verschlafen, und so sind erst nach Hannes' viertem Hornstoß alle auf den Rädern. Dann rauschen wir – Professor Knapp allen voran – die Hügel hinab und entfliehen dank des Fahrtwinds kurzzeitig der bereits morgens brennenden Hitze. Leider müssen wir danach wieder einen anderen Berg hinauf, aber zum Glück haben unsere E-Bikes ja den Turbo-Modus.

Unsere Praxispartner*innen an diesem Vormittag sind Thomas und Johanna von Mackensen mit ihrer Demeter-Schäferei. Dorthin begleitet werden wir von Adelheid Schnitzler von der Biosphärengebietsverwaltung, die für Schäferei, Landwirtschaft und Regionalmarketing zuständig ist. Adelheid gibt uns einen kurzen *Überblick über die Geschichte:* Schäferei hat die Alb geprägt und hat eine jahrhundertealte Tradition. Letztes Jahr fand der 300. Schäferlauf (Zunftfest der Schäferei) statt. Ohne Schafbeweidung würde es die typischen Wacholderheiden nicht geben. Heute werden sie von 15 hauptamtlichen Schäfereien erhalten, fünf davon sind ganzjährige Wanderschäfereien, die auch im Winter draußen bleiben, dann aber in die Täler und den Süden ziehen.





Dann stellt Johanna sich und ihre Herde vor. Die von Mackensens betreiben ihre Schäferei seit fast 30 Jahren. Inzwischen haben sie etwa 1000 Merino-Landschafe; diese Rasse macht 80 % der Schafe auf der Alb aus. Aktuell sind etwa 600 Mutterschafe, begleitet von 17 Ziegen, auf der Weide. Die rund 200 Bocklämmer von diesem Jahr sind bereits geschlechtsreif und daher von der Herde getrennt – sie leisten den 12 Böcken im Stall Gesellschaft. Die von Mackensens beweiden etwa 200 ha der Alb, die jedoch in 51 einzelne Weidestücke unterteilt sind. Die Tour durch die gesamte Weide umfasst etwa 50 km und wird von der Herde mehrmals im Jahr unternommen.

Erstmal bewegen wir uns jedoch nicht viel; stattdessen beantwortet Johanna geduldig und unbeeindruckt von der Mittagshitze alle unsere Fragen und gibt ihren Hunden ganz nebenbei die notwendigen Kommandos, um die Herde beisammenzuhalten. Ihre Altdeutschen Hütehunde vom Schlag Strobel zeichnen sich durch Gesundheit, Menschenfreundlichkeit und ‹Interesse am Beruf› aus, sagt sie. So pendeln sie ‹fast von ganz allein› neben der Herde und halten die Schafe zusammen. Dass Schäferei auf der Schwäbischen Alb so eine wichtige Rolle spielte, liegt daran, dass Ackerbau auf den kargen Böden schwierig war. Heute sind die Schafe Landschaftspfleger*innen; die für die Landschaftspflege gezahlten Vergütungen machen 80 % des Einkommens von Thomas und Johanna aus, nur 20 % kommen aus den Fleischverkäufen.



Die Vermarktung der Wolle ist heutzutage (durch das aufwendige Scheren und die Dumpingpreise am internationalen Wollmarkt) kein Gewinnfaktor mehr – wenn es gut läuft, noch ein Nullsummengeschäft.

Schließlich werden die Schafe von Johanna und den Hunden in einen schattigen Pferch geführt und wir düsen mit unseren E-Bikes wieder ins Tal – zum Hof der Schäferei.

Im Rohbau des zukünftigen schäfereieigenen Schlacht- und Zerlegeraum ist es noch angenehm kühl – deshalb geht die Fragerunde hier weiter. Der Neubau wurde zu 40 % aus dem Fördertopf der Landschaftspflegerichtlinie des Landes BW bezuschusst. Neben dem Schlachtraum werden zwei Kühlräume gebaut: einer zum Abhängen der frisch geschlachteten Lämmer und einer zum Lagern des zerlegten und vakuumierten Fleisches. Zudem entstehen ein Hofladen und eine Mitarbeiterwohnung in der zweiten Etage. Die von Mackensens wollen einen größeren Teil der Wertschöpfungskette im eigenen Betrieb eingliedern, da die externe Schlachterei teuer ist. Für die Fleischveredelung bleiben sie aber bei ihrem aktuellen Metzger, denn der habe sehr leckere Wurstrezepte.

Ihre Produkte verkaufen sie selbst über den Hofladen und ihren Online-Shop (www.kraeuterlamm.de). Außerdem vertreiben sie das Fleisch über die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) und an wenige Restaurants, wobei die Preisverhandlungen dort immer wieder schwierig sind. Das BSG unterstützt bei der Vermarktung durch Infostände, Genusswanderungen und Märkte.

Die Schäferei hat Johanna übrigens bei der Schäfereigenossenschaft Finkhof in Bad Wurzach gelernt (www.finkhof.de), weil sie einen Beruf wollte, der sinnstiftend ist. Und auch wenn der Lohn insgesamt gering ist für die viele Arbeit, versichert sie uns:

‹Wenn man erstmal dabei ist, ist es schwer, vom Schaf wieder loszukommen.›
Johanna von Mackensen

Die Mackensens sind ein Demeter-Betrieb ‹aus Überzeugung›, doch kritische Fragen zu Demeter werden leider kurzgehalten. Stattdessen präsentiert uns Johanna zum Schluss noch stolz Zahlen zu ihrem Beitrag zum Biodiversitätsschutz. Auf einer 16 m^2 großen Biogas-Grasfläche finden sich nur 5 bis 7 Pflanzenarten, auf einer Rinderweide bereits 15 bis 25, und auf ihrer ‹besten Stelle› Wacholderheide ganze 67 Arten! Darunter sind viele Gräser, Gewürzpflanzen wie Thymian, Dost und Wiesen-Salbei, Orchideen, aber auch Heilpflanzen wie Johanniskraut. Aus dieser Pflanzenvielfalt ergibt sich natürlich auch eine diverse Insektenwelt, darauf folgen viele Vögel, Reptilien und so weiter. So tragen Schafe zur hohen Biodiversität in der Schwäbischen Alb bei. Inspiriert radeln wir zurück zur Unterkunft.





Schreckensmoment

Der Unfall von Hannes Ikarus Knapp

Text: Benjamin Brockhaus

Als wir nach der Mittagspause voller Vorfreude auf die nächste Etappe losradeln wollen, ist unser geliebter Professor Hannes Knapp, wie schon bei den letzten Touren, bei den ersten vorne mit dabei. Das E-Bike ist seine neueste freudige Entdeckung: wieder radeln wie ein Mitdreißiger!

Wir sind noch nicht ganz die Einfahrt des Pfadfinderzentrums hinunter, da geschieht es: Hannes gerät bei der Abfahrt mit dem Vorderrad ins Schlingern, verliert das Gleichgewicht und stürzt über seinen Lenker, schlägt hart mit dem Gesicht auf dem Asphalt auf. Alles passiert so schnell, dass niemand reagieren kann. Für einen Moment scheint die Zeit stillzustehen.

Wir halten sofort an und eilen zu ihm. Hannes ist bei Bewusstsein, und wir können mit ihm sprechen. Die Verletzungen im Gesicht sind unübersehbar heftig. Trotz der Schmerzen bleibt er ansprechbar und ruhig. Unsicherheit liegt in der Luft. Sofort alarmieren wir den Rettungsdienst, und jede*r übernimmt instinktiv eine Rolle: Hannes versorgen, Ersthelfer*innen heranholen, einander trösten, beruhigen, unterstützen. Hannes zeigt eine beeindruckende Stärke, die uns als Gruppe in dieser Ausnahmesituation zusammenhält. Der Rettungswagen trifft etwa 15 Minuten später ein. In der Zwischenzeit übernimmt ein Sanitäter einer benachbarten Pfadfindergruppe die Erste Hilfe und übergibt die Situation dann professionell an die Sanitäter*innen. Wir sind die ganze Zeit an Hannes' Seite, halten seine Hand und sprechen ihm Mut zu. Als Hannes schließlich selbstständig auf die Liege des Rettungswagens steigt, winkt er uns zu und nuschelt: ‹Habt noch einen schönen Ausflug.›

Unser Schreck sitzt tief. Wir versammeln uns im Seminarraum und sitzen erst einmal in Stille. Dann bekommt jede*r die Möglichkeit, etwas zu sagen – Tränen kullern – und das Mitgefühl und die Anteilnahme im Raum sind stark spürbar. Wir fassen einander an den Händen und senden Hannes eine große Portion Heilkräfte und liebevolle Gedanken. Die Frage macht sich breit, wie wir nun mit der Exkursion weiter verfahren. Nach einer langen Stille – entscheiden wir uns, das Programm langsam fortzusetzen, beginnend mit einem Badestopp an der Lauter, um uns den Schrecken abzuwaschen.

Hannes' Unfall und die Verarbeitung dessen führen die Gruppe enger zusammen, und wir spüren Verbundenheit und Rückhalt untereinander. Spannend, wie die Liebe und das Mitgefühl für Hannes schon nach 1,5 Tagen Seminar so groß werden konnten.

Hannes wird diese Exkursion also nicht weiter mit uns verbringen können – er wird im Krankenhaus sein. Unsere Gedanken sind täglich bei ihm, und wir wünschen ihm von Herzen eine rasche Genesung.

Seinen Humor hat er nicht verloren, denn zwei Tage später schreibt er:

‹Ich sehe zwar aus wie Quasimodo – aber es geht mir den Umständen entsprechend gut. Bis bald, euer Hannes Ikarus.›

Hannes, mögest Du bald wieder mit Schwung und neuer Vorsicht unterwegs sein, voller Energie und Freude und weiterhin mit so guten Schutzengeln!

Nachmittags

Zu Gast bei den ‹Tress Brüdern› im Gasthof Friedrichshöhle

Text: Kevin Keiner

Noch mit dem Schrecken des Unfalls in den Gliedern radeln wir hinab ins Tal. Der Sprung ins kühle Nass soll uns neuen Mut und Lebenskräfte geben: Das kristallklare ‹Flüßle›, die Lauter, wartet auf uns. Zuerst nur die Zehenspitzen, dann ein beherzter Sprung ins erquickende Wasser. Die einen genießen die Abkühlung, während die anderen bereits voller Wissbegierde die ersten wasserliebenden Pflanzenarten bestimmen. Der Blick im Wasser schweifend, zeigt uns, wie sich der Fluss durch das Karstgestein ins Tal schlängelt.

Begleitet werden wir bei der heutigen Tour von Heidrun Nübling, die im Biosphärengebiet für Besucherlenkung, das historische kulturelle Erbe und den nachhaltigen Tourismus zuständig ist. Sie







gibt uns einen tieferen Einblick in die Gegebenheiten vor Ort. Die Lauter, manchmal auch ‹Große Lauter› genannt, ist ein Zufluss der Donau, der sich 45 km durch die Schwäbische Alb mäandert. Besonders beliebt (und auch von uns in diesen Tagen häufig befahren) ist der etwa 30 km lange Lautertalradweg.

Auf den kurzen Stopps der Radotur erzählt uns Heidrun, dass etwa 80 % der Touristen im Lautertal mit dem Rad unterwegs sind und rund 20 % zu Fuß. Für diese Wandernden wurden besonders schöne Wanderwege angelegt, die mit Premiumstatus ausgezeichnet sind. Das Wandern an den Hängen eröffnet einen besonders malerischen Blick auf die Flusslandschaft und die Schönheit der Natur. Mit etwas Fantasie erinnern manche Felsformationen im Tal an die Landschaften der ‹Herr der Ringe›-Filme Mittelerdes.

Zwischen März und Juni lädt die Lauter bei passenden Wasserständen auch zum Paddeln ein. Neben



der Flusslandschaft begeistern besonders die vielen Höhlensysteme in der Gegend: Eines der bekanntesten ist die Wimsener Höhle, wo wir heute unser Abenteuer ausklingen lassen werden. Zuvor geht es für uns nach der Erfrischung im Fluss etwa 15 km entlang des Lautertalradwegs in Richtung ‹Naturerlebnis Wimsen› zum Biosphärengebiets-Partnerbetrieb ‹Bio-Gasthof Friedrichshöhle› der Tress Brüder, die uns eingeladen haben.

Dort angekommen, erwartet uns am lieblich vorbeifließenden Gewässer, flankiert von kleinen Holzbrücken, das Ideal einer einladenden Gastwirtschaft: Mit offenen Armen werden wir von Daniel Tress herzlich empfangen und gebeten, in der speziell für Veranstaltungen umgebauten alten Wassermühle Platz zu nehmen. Bestens vorbereitet, erwarten uns frische Kaltgetränke und Gastgeschenke mit Produkten der Eigenmarke der Tress Brüder.

Den Flüssigkeitshaushalt aufgefüllt, geht es in dieser edlen Atmosphäre für uns hochgespannt weiter mit einem Podiumsgespräch: Alle vier Tress Brüder im Austausch mit Michael und Katrin Succow, moderiert von Benjamin. Der Themenschwerpunkt lautet:

‹Regionale (Spitzen-)Gastronomie in Bio-Qualität, Convenience-Produkte & Nachhaltigkeit als Erfolgsmodell.›

Die vier Brüder sind Daniel (Gästebereich, Hotelmanagement, Catering), Simon (Michelin-Sternekoch), Christian (Buchhaltung/Steuern) und Dominik (Convenience-Produkte und Marketing).

Gemeinsam stehen sie mit ihrem über 75 Jahre alten Familienbetrieb im Gastrogewerbe der Vorzeigepartner des Biosphärengebiets Schwäbische Alb. Besonders engagieren sie sich für nachhaltigen und ökologischen Anbau sowie die Vermarktung lokaler Produkte. Im Podiumsgespräch mit vielen Fragen von unserer Seite, geben die Brüder einen intensiven Einblick in die Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Unternehmerfamilie.

Da kommt schnell die Frage auf: Wie klappt so ein Betrieb mit vier Brüdern, und was ist das Erfolgsrezept einer solch florierenden Spitzengastronomie?

Die Antworten sind vielfältig und liegen in der Geschichte der Familie. Die Eltern und Großeltern legten als demeter-Landwirte den Grundstein, und das Vertrauen in die individuellen Stärken jedes Bruders bildet eine solide Basis – nach dem Motto ‹Gemeinsam ist man stark›. Auch nach dem frühen Tod des Vaters konnten die Aufgaben gut verteilt werden. Die Brüder gelten als Pioniere für Bio- und Demeter-Produkte in der Region. Obwohl sie früher dafür belächelt wurden, beweist ihr unermüdlicher Einsatz für Innovation und höchste Lebensmittelqualität ihre Weitsicht. Die Verbindung von Landwirtschaft und Gastronomie, die seit Beginn besteht, ist eine ‹Keimzelle› ihres Erfolgs, ebenso wie die kreative Suche nach Möglichkeiten, aus den begrenzten Ressourcen der Schwäbischen Alb das Beste herauszuholen. Die Identifikation mit der Region und lokalen Produkten war schon immer prägend: Simon Tress erklärt, dass früher im familienbetriebenen Gasthaus weder Cola noch Fanta verkauft wurden.

Mit mittlerweile vier Bio-Hotels, vier Restaurants (davon eines im Bereich Fine-Dining mit Michelin-Stern ausgezeichnet) einem Catering-Bereich und vielen eigens kreierten Bio-Produkten beschäftigt der Betrieb über 100 Mitarbeiter*innen und erzielt ca. 14 Millionen Euro Umsatz, was sie zu einem



der Top-Arbeitgeber der Region macht. Etwa zwei Drittel des Umsatzes kommen aus dem Vertrieb von Lebensmitteln, ein Drittel aus der Gastronomie.

Ein modernes Konzept ist der Anspruch, eine hohe Lebensqualität für ihre Lebensmittel-Lieferant*innen zu gewährleisten und alle Zutaten für ihre Produkte aus einem Umkreis von 25 Kilometern zu beziehen. In den Restaurants steht vegane und vegetarische Küche im Vordergrund, Fleisch ist lediglich als Beilage gedacht. Ein Gemüselabor ist in Planung, um Küchenabfälle zu vermeiden –

‹Abfall ist Beifall – und selbst eine Karotte kann auf 50 verschiedene Weisen angerichtet werden!›
Simon Tress

Die Tress Brüder legen großen Wert auf Linsen und anderes Gemüse aus der Region, achten auf kurze Lieferketten, hohe CO2-Standards und ein sozial-ökonomisch nachhaltiges Marketing







ihrer Produkte. Die Bio-Fertiggerichte der Tress Brüder, die in ganz Deutschland vertrieben werden, sind hierfür ein gutes Beispiel.

‹Seit Jahren ist die Kooperation mit dem Biosphärengebiet eine Win-Win-Situation: Ein Katalysator für eine immer attraktivere Bio-Region›
Daniel Tress

Mittlerweile werden die Tress Brüder von zwölf regionalen Demeter- und Biobauern beliefert und beliefern selbst bundesweit Denn‘s-Biomärkte und REWE-Filialen.

Ein weiteres Erfolgsrezept der Familie Tress ist, dass sich die Brüder durch ihre verschiedenen Ausbildungen im Gesamtbetrieb ideal ergänzen. Sie konzentrieren sich auf ihr eigenes Wachstum und stellen sich maximal divers auf, statt auf die Konkurrenz zu schauen. ‹Mehr Herz als Kopf›, so Simon, sei gefragt, um Bio-Werte wirklich zu verinnerlichen, denn:

‹Die Natur macht den Teller›
Simon Tress

In Zukunft wollen die Brüder ihr ‹25-km-Konzept› weiter intensivieren, um ihrem Anspruch als ‹Fine-Dining Restaurant› noch mehr zu entsprechen. Vielleicht reicht es sogar für einen zweiten Michelin-Stern? Geplant sind zudem Kooperationen mit Schulen, um Bio-Produkte in Schulkantinen anzubieten und die Region letztlich zu einer ‹Bio-Muster-Region› zu machen.

Nach dem inspirierenden Gespräch laden uns die ‹Brudis› zu einem vorzüglichen Maultaschen-Buffet ein, wo wir uns nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnen lassen. Einfach lecker, diese ‹Maultäschle!› :)

Abendprogramm
Wimsener Höhle

Text: Carl-Alfred Schmidt

Nach dem Essen tauchen wir mit dem Geologen und Paläontologen Matthias López Correa in die Wunderwelt der Wimsener Höhle ein. Ein besonderes Highlight ist das außergewöhnliche Transportmittel: Die ersten 70 m der Höhle können dank des hohen, dauerhaften Wasserspiegels mit dem Boot erkundet werden.

Bevor wir jedoch die Höhle von innen bewundern dürfen, erzählt Matthias uns viele interessante Fakten zur unmittelbaren Umgebung und Entstehung der Höhle: Wir erfahren, dass unterirdisch fließendes Wasser zur Aushöhlung des Kalksteins geführt hat. Der gelöste Kalk lagerte sich anschließend in sogenannten Kalktuff-Terrassen ab, die wir – von grünen Wasseralgen-Schleiern bedeckt – direkt vor der Höhle entdecken.



Nach vielen weiteren Erläuterungen und beantworteten Fragen vor dem Plätschern der Kalkterrassen geleitet Matthias uns zum Eingang der Höhle und fragt in die Runde: ‹Wer will ganz vorne sitzen und sich den Kopf stoßen?› Natürlich stößt sich niemand den Kopf an der Höhlendecke, aber abducken müssen sich dennoch alle Bootsinsassen – und das liegt nicht nur an den tiefhängenden Felsformationen.

Sobald wir in die kühle Stille der Höhle eintauchen, flattert ein aufgeregtes Wasseramsel-Paar um unsere Köpfe. ‹Die sind es nicht gewohnt, dass zu so später Stunde noch Besucher kommen. Abends ist das eigentlich einzig und allein ihre Höhle.› Irgendwie eine Ehre, diesen seltenen Vögeln so nah kommen zu dürfen.

Mit geübten Griffen manövriert uns Matthias durch die Kalkhöhle und referiert in der lauschigen Atmosphäre über die besondere ‹Lampenflora› in der Höhle. Sie gedeiht nur dort, wo Scheinwerfer Lampen zur Orientierung installiert wurden. Das Licht reicht gerade aus, um seltene Streifenfarne, wie den braunstieligen Streifenfarn, wachsen zu lassen. Die kleinen erleuchteten grünen Farbtupfer bilden einen deutlichen Kontrast zum klaren, 8°C kalten Höhlenwasser und den dunklen Bereichen der Höhle. Wir sind verzaubert!

Bei der Ausfahrt wird uns nochmals die große Bedeutung des Umgangs mit der lebenswichtigen Ressource Wasser auf der Schwäbischen Alb bewusst. ‹Wenn der Bauer hier auf der Hochfläche düngt, sind in weniger als 48 Stunden die Inhaltsstoffe hier in der Höhle angekommen.› Uns wird klar, dass im Höhlenwasser innerhalb kürzester Zeit sämtliche menschenverursachte Verunreinigungen erkennbar sind, da das Wasser nicht wie üblich durch die vielfältigen Gesteinsschichten gefiltert wird, sondern aufgrund des kalkhaltigen Grundgesteins sofort ins Grundwasser gelangt. Beängstigend!

Kurz vor Ende der Fahrt entdecken wir ein zweites Boot in der Höhle. Es wird besonders zur Weihnachtszeit genutzt, da darin die von den Tress Brüdern gebackenen Weihnachtsstollen zur Reife gelagert werden: Sie entwickeln durch die besondere Luftfeuchte im Höhleninnern einen einzigartigen Geschmack. So endet unser Tag auch wieder mit dem Thema Kulinarik – wie könnte es bei einem Besuch der Tress Brüder auch anders sein?

Anschließend radeln wir durch die einbrechende Dunkelheit zurück zu unserer Unterkunft, wo wir, erfüllt von diesem ereignisreichen und eindrucksvollen Tag, in die Betten fallen.









Tag 3

Dienstag, 13. August

Vormittag

Wacholderheiden, Waschvergnügen und Wolle-Träume – Ein Besuch der ALBGUT Manufakturen in Münsingen

Text: Sarah Windbühler

Begleitet von Raphaela's frühmorgendlichen wundervollen Treppenhausgesängen erheben wir uns aus den Federn, stärken uns mit den liebevoll zubereiteten, fantastischen Frühspeisen und schwingen uns an diesem sonnigen Dienstag auf unsere elektromotorisierten Stahlrösser. Auf dem Weg nach Münsingen können wir nicht anders, als Halt zu machen, denn unser Blick schweift zur gegenüberliegenden Talseite von Buttenhausen: Der Anblick raubt uns den Atem, denn die Wacholderheide, die sogenannte ‹Tonhalde›, erstrahlt im morgendlichen Sonnenschein in ihrem vollen Glanz.

Ein Glück, dass Hans Offenwanger unseren Wissensdurst stillen kann und uns die traurige, aber auch hoffnungsvolle Geschichte der Wacholderheiden und Kalkmagerrasen im Biosphärengebiet Schwäbische Alb ans Herz legen kann: Seit 1980 hat die Region fast die Hälfte aller Wacholderheiden verloren. Viele Schäfereien gaben auf, die Nutzung lohnte sich nicht mehr, und durch Sukzession gingen die wertvollen Offenflächen Stück für Stück verloren. Doch die Naturschützer und Freunde der Wacholderheiden ließen sich nicht entmutigen: Projektanträge wurden geschrieben, Fördergelder eingeworben, und schließlich investierte die Stiftung Naturschutz Baden-Württemberg etwa 250.000 Euro in die Wiederherstellung und Pflege der Wacholderheiden.

So konnten große Teile der Tonhalde mühsam entbuscht werden. Politische Hindernisse – ob es nun um die Umwandlung von Waldflächen oder die Anerkennung als historisch kartierte Wacholderweide ging – mussten besprochen und durchgesetzt werden. Regionale Akteure und die Bevölkerung wurden eingebunden und beteiligt. Heute ist der Erfolg des Projekts deutlich sichtbar: Gemeinsam mit Schäferei und Ehrenamt wird die Fläche weiterhin gepflegt und offengehalten. Das regelmäßige Monitoring bestätigt den Anstieg der Biodiversität, und Zielarten wie die Rotflügelige Schnarrschrecke (Omocestus viridulus), der Warzenbeißer (Decticus verrucivorus), der Schwarzfleckige Ameisenbläuling (Maculinea arion) und viele andere haben hier ihren Lebensraum zurückerhalten.

Weiter geht es für uns bergauf und bergab bis nach Münsingen – an den Rand des Truppenübungsplatzes – ins ‹Alte Lager›: In der ehemaligen Truppenunterkunft aus dem Kaiserreich, haben sich Heute viele eigenständige Manufakturen angesiedelt, von denen wir zwei näher kennenlernen dürfen: Zum einen ist da Eberhard Laepple, der das ‹Lagerhaus an der Lauter› betreibt – eine Seifenmanufaktur, Konditorei & Café, Kaffeerösterei und Chocolaterie, die seit 2020 besteht und maßgeblich durch das Förderprogramm LEADER unterstützt wurde. Wir dürfen hinter die Kulissen der Seifenherstellung blicken, die alten Maschinen begutachten und unsere Nase auf Erkundungstour schicken.

Mit jedem weiteren Schritt in Laepples Seifenmanufaktur steigt ein anderer intensiver Seifenduft in unsere empfindlichen Frischluftnasen.

Im Jahr werden hier 15-20 Tonnen Seife veredelt, dazu kommt eine Tonne festes Shampoo. Interessanterweise siedet Eberhard Laepple die Seifen nicht selbst, da er sonst zur ‹chemischen Industrie› zählen würde, mit all deren rechtlichen Auflagen und Hürden. Stattdessen erhält er die Grundseife – bestehend aus 80 % Oliven- und 20 % Kokosöl – aus Griechenland und veredelt sie vor Ort mit hochwertigen Aromaölen, darunter regional produziertes Wacholder- und Lavendelöl.

Nebenan besuchen wir die Kaffeerösterei und Chocolaterie. Hier verband sich Herr Laepple's Traum der Schokoladenherstellung mit dem seiner Tochter, die als Kaffee-Sommelière in Wien lebte und nun die Rösterei im Familienunternehmen verwirklichen konnte. Hier wird vor allem Kaffee aus kleinen Regionen in Guatemala, Ecuador, Honduras und Peru geröstet, mit teilweise autochthonen Sorten. Für große Kaffeeröstereien sind diese kleinen Mengen





uninteressant, aber Spezialitätenmanufakturen freuen sich über genau solche besonderen Bohnen, die hier sortenrein verarbeitet werden können.

Beim herrlichen Kaffeeduft und der Verkostung gerösteter Kakaobohnen läuft uns das Wasser im Mund zusammen, und schließlich lädt uns Eberhard Laepple zu Kaffee und heißer Schokolade ein – so lässt es sich fein exkursieren!

Nur ein paar Schritte weiter wird uns kuschelig, wollig warm beim Anblick der wunderbar weichen Wollkleidung, die es bei Veronika Kraiser, Gründerin der FloMax Naturmoden GmbH, zu bestaunen und zu befühlen gibt. Einige von uns könnten sofort als Modebotschafter*innen von FloMax einsteigen – so stilsicher fügen sie sich farblich passend in die FloMax-Welt ein.

Die Unternehmerin verarbeitet hier seit 29 Jahren Bio-Baumwolle zu hochwertiger Kinderbekleidung. Zu unserem Glück hat sich das Sortiment auch auf Erwachsenenbekleidung ausgeweitet, und die zweite Marke ‹albmerino› ist hinzugekommen. Gemeinsam mit der Schäferei Stotz verarbeiten Veronika Kraiser und ihre Mitarbeitenden Merinowolle von Schafen der Schwäbischen Alb zu begehrenswerten Kleidungsstücken.

Anfangs lief das keineswegs reibungslos. Frau Kraiser erzählt von den Schwierigkeiten, gute Wäschereien zu finden, die es zumindest in Deutschland kaum noch gibt. Ganze Jahreschargen hat sie schon verloren, weil die Wolle nicht richtig gewaschen wurde und nicht versponnen werden konnte. Ein Schaf produziert etwa 3-4,5 kg Wolle; nach dem Waschen bleiben 2 kg übrig, und nach dem Spinnen nur noch 1 kg. Das wird in etwa für einen Herrenpullover in XXL benötigt. Ein Schaf, ein Wollpullover – das bleibt uns im Gedächtnis.

Auf die Frage, ob Veronika Kraiser die Gründung trotz all dieser Hürden und Schwierigkeiten wieder wagen würde, antwortet sie: ‹Ja klar, das ganze Auf und Ab macht’s ja erst richtig spannend. Wenn’s einfach wäre, würde es ja jeder machen!› Wir sind sichtlich beeindruckt von der Durchhaltefähigkeit und dem Visionärsgeist dieser inspirierenden Frau. Auch der ein oder andere Wollartikel geht über den Ladentisch und landet gemeinsam mit ein paar Waschtipps in den Rucksäcken unserer Gruppe, bevor wir uns von Veronika Kraiser und den Albgut Manufakturen verabschieden.











Nachmittag

Zwischen Eseln, Tipis und Jurten auf dem Hofgut Hopfenburg

Text: Lea Ball

Nach kurzer Radtour erreichen wir das Hofgut Hopfenburg, gelegen am südlichen Rand Münsingens. Die Mittagshitze macht uns heute zu schaffen und umso größer ist die Freude, als wir entdecken, dass unser Küchenteam bereits ein großes Picknick im schattigen Innenhof aufgebaut hat.

Nach einer Stärkung mit frischem Möhrensalat geht es auch inhaltlich los. Das Thema: nachhaltiger Tourismus und Inklusion am Beispiel des Hofguts Hopfenburg. Andreas Hartmaier, Geschäftsführer des Hofguts Hopfenburg, gibt uns einen umfassenden Einblick in die Struktur der auf Nachhaltigkeit ausgerichteten Ferienanlage.

Den Namen verdankt die Hopfenburg ihrer früheren Nutzung: Um 1824 übernahm ein Absolvent der Universität Hohenheim das Hofgut zur Erprobung ‹neuer landwirtschaftlicher Verfahren› und experimentierte mit Hopfenanbau. Der Hopfen spielt heute keine große Rolle mehr auf dem Campingplatz. Stattdessen besteht dieser aus der ehemaligen Hofstelle, die nun einen Stall und eine Schreinerei beherbergt. Hinzugekommen sind ein Hofladen, einige Seminarräume und ein großer Frühstücksraum. All dies gruppiert sich um einen wunderschön blühenden Bauerngarten und bildet das ‹Zentrum› der Hopfenburg – die von weiten Zeltwiesen, einer Bauwagen-Siedlung, einem Tipidorf, einem Jurtendorf und Safarizelten umgeben ist.

Wir erfahren von Herrn Hartmaier, welche Herausforderungen zu Beginn des Projekts bestanden – von der Frage der erlaubten Nutzung bis hin zur Finanzierung – und welche Maßnahmen ergriffen wurden, um die Nachhaltigkeit an diesem Standort zu fördern.

Bei einem Rundgang über die Anlage wird dies deutlich: Der Campingplatz ist autofrei, das heißt, er wird nur zum Be- und Entladen befahren. Es gibt vier Grillhütten, die so gestaltet sind, dass mehrere Familien dort zusammenkommen und Gemeinschaften bilden können. Zur Unterteilung des Geländes wurden überall Hecken und Streuobst gepflanzt. Insgesamt, so berichtet Herr Hartmaier, wurden 300 Obstbäume zusätzlich zu den bereits vorhandenen wilden Sorten gepflanzt. Das Obst wird vorrangig zu Apfelsaft für das Frühstück und den Verkauf im Hofladen verarbeitet.

Die ausgebauten Bauwägen auf dem Gelände sind alle einzigartig, und unser Rundgang ist auf Grund ihrer vielseitigen Architektur recht kurzweilig. Mittlerweile werden alle Wagen in der hofeigenen Schreinerei produziert und oft von Familien selbst in Auftrag gegeben, die sie dann als Feriendomizil nutzen und in ihrer Abwesenheit auch zur Vermietung an andere Feriengäste freigeben. Es gibt kleinere und größere Wägen, und manche sind schon richtige Tiny Houses.

Am oberen Rand des Geländes stehen im Sommer große Tipis, die ebenfalls als Übernachtungsmöglichkeit gebucht werden können. Wir schlendern am Rand des Campingplatzes wieder Richtung Innenhof und kommen dabei an den Weiden vorbei, die zu dieser Tageszeit leer sind – es ist einfach viel zu heiß, die Tiere suchen Abkühlung im kühlen Stall.

Gegenüber stehen mehrere mongolische Jurten, die Andreas Hartmaier direkt aus dem Biosphärenreservat Issyk-Kul in Kirgisistan bezieht. Für die großen Wollfilz-Abdeckungen musste jedoch wegen der Feuchtigkeit hierzulande eine Alternative gefunden werden. Michel schlägt geschickt die Brücke zu globalen Dimensionen und erzählt von seiner Reise in die Mongolei und dem dortigen Zusammenleben von Mensch und Tier.

Auf dem gesamten Gelände wird das Regenwasser





von den Dachflächen aufgefangen und genutzt, um die drei Teiche am Rande der Anlage über die Sommermonate feucht zu halten. Diese Teiche liegen auf dicken Lehmschichten, sodass das Wasser natürlich gehalten wird und keine Folie benötigt wird. Eine naturnahe Bewirtschaftung hat sogar eine beträchtliche Libellenpopulation hervorgebracht, und der NABU bietet hier regelmäßig Libellenführungen an.

Auch das Abwasser wird sinnvoll genutzt: Das Wasser aus Dusche und Waschbecken wird in einem 3-Kammersystem und mithilfe von Infrarot zu Grauwasser aufbereitet, das dann für die Toilettenspülung verwendet wird. Überschüssiges Wasser fließt in Trockenzeiten ebenfalls in die Teiche.

Wir kommen nun in den Stall, wo uns zwei Hinterwälder-Kühe (‹Nicht Hinterwäldler; das sind wir›, schmunzelt Herr Hartmaier) mit Nachzucht sowie zwei Poitou-Esel begrüßen. Das Hofgut Hopfenburg ist ein ‹Archehof›, was bedeutet, dass die hier gehaltenen Tiere hauptsächlich dem Erhalt bedrohter Rote-Liste-Arten dienen. Die Schafe – Coburger Füchse und Waldschafe – sind aktuell in einem Hutewald-Projekt unterwegs. Herr Hartmaier berichtet auch von der deutlichen Zunahme der Fledermauspopulation in den letzten Jahren.

Ein Besuch im alten Backhaus darf natürlich nicht fehlen. Dort werden gerade große Mengen an frisch gebackener Pizza für ein abendliches Event vorbereitet. Auf dem Rückweg kommen wir durch die hofeigene Schreinerei, in der die Bauwagen gezimmert werden.

In der Hopfenburg arbeiten mittlerweile elf Menschen mit Behinderung, die in allen Bereichen des Campingplatzes wertgeschätzt werden. Die Rückmeldungen der Feriengäste bestätigen Andreas Hartmaier, wenn er sagt, dass er dieses sogenannte ‹Helfer-Team› nicht mehr missen möchte.

Wir kehren in den schattigen Innenhof zurück und schließen die spannende Führung mit einer Fragerunde ab. Einige Eckdaten sind für uns noch interessant: Die meisten Gäste kommen aus umliegenden Großstädten wie Stuttgart. Die Hopfenburg kann maximal 400 Gäste beherbergen, und pro Jahr werden rund 45.000 Übernachtungen gebucht. Auch Hochzeiten und Seminare finden in der Anlage statt.

Die Hopfenburg bemüht sich, den Feriengästen möglichst nachhaltige Freizeitangebote anzubieten, wie Führungen mit Alb- oder TrÜp-Guides oder Besuche auf umliegenden landwirtschaftlichen Höfen. Ein wichtiges Marketingziel sei es, so Hartmaier, den Gästen das Gefühl zu geben, sie hätten noch längst nicht alles auf der Schwäbischen Alb gesehen und sie so zum Wiederkommen zu animieren. Doch bislang scheint es, dass ein solch durchdachter, freundlicher Ort kaum zusätzliche Überzeugungsarbeit benötigt, um Gäste erneut anzuziehen.

Nach so vielen Eindrücken und Informationen freuen wir uns über eine kurze Pause. Einige nutzen sie für einen Besuch im Hofladen und ein kleines Eis, während andere entspannt auf der Wiese oder dem kühlenden Steinboden liegen.

Vom Hofgut Hopfenburg radeln wir zurück zum Bahnhof nach Münsingen, wo die E-Bikes leider wieder abgegeben werden müssen. Die drei Tage mit den Rädern durch die beeindruckende Landschaft haben uns großen Spaß gemacht!









Sommerabendliche
Lagerfeuergespräche mit Markus Rösler und Achim Nagel

Text: Lucas Marx

Bei der abendlichen Fragerunde am Lagerfeuer mit Dr. Markus Rösler und Achim Nagel werden viele spannende Themen rund um den Naturschutz diskutiert. Die beiden Experten beleuchten verschiedene Möglichkeiten und Herausforderungen, die die Naturschutzverwaltung und die Politik betreffen. Ein zentraler Punkt ist, dass Naturschutz nicht nur auf großer Ebene, sondern regional auch im Kleinen beginnen sollte – so setzt sich die Biosphärengebietsverwaltung etwa für begrünte Bushaltestellen und Dächer ein. Selbst kontroverse Akteure wie z.B. Shoppingcenter könnten einen Beitrag leisten; daher sei es sinnvoll, auch hier das Gespräch zu suchen.

Ein weiteres großes Thema ist der noch nicht ausreichende öffentliche Nahverkehr (ÖPNV) auf der Schwäbischen Alb und die Schwierigkeiten, ihn effektiv auszubauen, da die Zuständigkeiten oft beim Landkreis liegen. Nagel und Rösler weisen darauf hin, dass der Verkehrssektor in Deutschland bisher als einziger keine relevante Senkung der Emissionen erreicht hat. Für tieferes Verständnis wird das Buch ‹Druck machen› von Jürgen Resch empfohlen, das sich mit diesen Themen beschäftigt. Interessant ist auch, dass die sogenannte ‹Motornormativität› – also die gesellschaftliche Normalisierung des Autos – bei jüngeren Generationen abnimmt, jedoch oft mangels Alternativen aufrecht bleibt, da Verfügbarkeit und Verlässlichkeit des ÖPNV oft zu wünschen übrig lassen.

Die Diskussion geht weiter zur Kreislaufwirtschaft und dem Recht auf Reparatur. Diese Ansätze sind zwar sinnvoll, werden aber durch die europäische und deutsche Bürokratie ausgebremst.

Auch die Rolle von Frauen im Naturschutz wird angesprochen – erfreulicherweise ist die Leitung von Biosphärenreservaten in Deutschland mittlerweile zu 50 % in weiblicher Hand.

Beim Thema EU-Renaturierungsgesetz wird diskutiert, dass Deutschland derzeit nur etwa 15–18 % seiner Lebensräume in gutem Zustand hat, während mindestens 20 % bis 2030 angestrebt werden. Es herrscht Unsicherheit darüber, welche Zonen von Biosphärenreservaten zu den 30/30-Zielen zählen dürfen. Die Forderung, 10 % der Flächen in Deutschland als werdende Wildnis stillzulegen, scheint noch weit entfernt und sorgt besonders bei Landwirten für Besorgnis. Im Biosphärengebiet Schwäbische Alb gibt es insgesamt 1.600 Landwirte, von denen nur noch wenige im Vollerwerb tätig sind. Es wird diskutiert, ob Gelder aus dem Gesetz genutzt werden könnten, um auf ökologische Bewirtschaftung umzustellen, jedoch bestehen Zweifel an der Effektivität von Top-down-Entscheidungen.

Zum Abschluss teilt Markus Rösler einige inspirierende Zitate:

‹Das Schlimmste, was ein Mensch tun kann, ist, sein Potenzial nicht zu leben.› Nelson Mandela

‹Ich bin nur ein erfolgreicher Unternehmer, weil ich mich mit Menschen umgebe, die schlauer sind als ich.› Henry Ford

Markus Rösler ergänzt mit einem eigenen Aufruf:

‹Engagiert euch ehrenamtlich, das bildet Charakter.›

Mit diesen Gedanken und Weisheiten endet die Runde, und der Abend klingt mit einer tiefen Verbundenheit zur Natur und gegenseitiger Inspiration aus.

Tag 4

Mittwoch, 14. August

Vormittag
Gemeinschaftsbildung
& Zwischenreflexion

Text: Júlia de Miranda Ruiz



Die Zeit auf der Schwäbischen Alb vergeht schneller als gedacht. Mit einem leckeren Frühstück und dem ersten warmen Getränk werden alle langsam wach. Es bietet sich nun die Gelegenheit für eine Zwischenreflexion. Heute treffen wir uns auf der grünen Wiese in einem Kreis. Für einen frischen Start in den Morgen machen wir Atem-, Dehnungs- und Gleichgewichtsübungen. Es knackt in manchen Knochen, doch dabei werden wir noch wacher, entspannter und bereit für die nächste Aufgabe:

Ein Seil befindet sich in der Mitte auf unserer Brusthöhe, und wir stehen alle auf einer Seite des Feldes. Das Ziel ist, alle von uns über das Seil auf die andere Seite zu bringen, ohne das Seil zu berühren. Es geht nicht um Wettbewerb, sondern um Zusammenarbeit – hier kann nur die Gruppe als Ganzes gewinnen. Nach vielen Überlegungen, Versuchen, Lachen, Hochklettern, Springen und akrobatischen Verrenkungen haben wir es schließlich gemeinsam geschafft. Die Atmosphäre ist gelockert, und wir fühlen uns näher und verbundener.

Jetzt ist es Zeit in den Kreis zu gehen und zu reflektieren was bisher geschehen ist. Der ‹Redestab› – (ein kleines Stöckchen) liegt bereits in der Mitte, und wer sich bereit fühlt, nimmt es in die Hand und spricht aus dem Herzen: Gesagt wird, was uns gerade bewegt, was wir innerlich verarbeiten, oder Fragen, die uns neugierig machen.

Alle sind sich einig, dass es ein großes Privileg ist hier dabei zu sein. Wir sind inspiriert von den Lebenserfahrungen und dem enormen Wissen von Michael und den anderen am Seminar beteiligten Menschen.

Wir beschäftigen uns in diesem Kreis besonders mit unseren Gefühlen. Viele von uns haben noch den Schreck von Hannes' Unfall vor zwei Tagen im Kopf. Andere sind berührt, wie schnell der Kontakt zu anderen oder die Zeit in der Natur uns Kraft zurückgeben kann.

Einige von uns empfinden Wut, weil sich in den letzten Tagen in den Aussagen von einigen unserer Referenten auch Ausdrucksweisen zeigten, die sexistische, kolonialistische oder gar rassistische Denkweisen enthalten. ‹Die sind halt auch nur Kinder ihrer Generation› beschwichtigen manche. Andere sind enttäuscht, dass solches Gedankengut bei führenden Naturschützern noch immer präsent ist.

In diesem Kreis darf alles da sein: Wut, Dankbarkeit, Enttäuschung, Hoffnung und Verwirrung werden einfach gespürt. Was wir aus dieser Runde mitnehmen, ist vor allem:

Wir sind nicht allein...

Wenn wir uns vernetzen, sind wir keine Einzelkämpfer*innen, sondern können unseren Beitrag zu Gerechtigkeit, Naturschutz und menschlichem Wohl leisten.

Alles ist mit allem verknüpft...

Aus diesem Kreis nehmen wir Mut mit – Mut, um unser Herz zu öffnen und zu akzeptieren, dass wir verletzlich sind. Wenn wir unsere Verletzlichkeit als wertvolle Ressource nutzen, können wir dadurch neue Wege finden. Nur so verstärkt sich unsere Gemeinschaft, und wir sind in der Lage, etwas zu bewirken.

Jetzt ist es wieder Zeit für ein leckeres Mittagessen.

Ein großer Dank an unser Kochteam!





Nachmittag

Wanderung durch die Weinberge von Metzingen

Text: Hannah Düser

Am Nachmittag fahren wir mit Kleinbussen, die uns in den nächsten Tagen von A nach B bringen, in die Nähe von Metzingen, wo wir in mehreren Stationen durch die oberhalb der Stadt gelegenen Weinberge geführt werden. Die Tour leitet Achim Nagel. Er wird heutet begleitet von Berthold Reichle, der beim Umweltministerium für die Gründung des neuen BSG Allgäu-Oberschwaben zuständig ist. Achim beginnt die kleine Wanderung mit einem Input zur Geschichte der Schwäbischen Alb und greift dabei eine der wichtigsten Fragen in der Region auf: ‹Kommst du von oben oder unten?›. Diese Frage verrät in wenigen Worten, ob jemand aus dem gleichen Teil der Schwäbischen Alb stammt oder nicht.

Während wir unter einem Walnussbaum sitzen, bekommen wir einen kurzen Überblick über rund 45.000 Jahre Kulturgeschichte der Region, von der ‹Eiszeitkunst› über die Besiedlung durch Kelten, Römer und Alemannen bis hin zu Karl dem Großen und den Staufern. Noch heute sind Spuren dieser Vergangenheit in der Landschaft und den zahlreichen Burgen zu sehen. Michel schließt den ersten Abschnitt mit einer Sage vom Nussbaum ab, in der er erzählt, dass die Walnuss ursprünglich nach ihrer fremden Herkunft benannt wurde: Der Name ‹Walnuss› stammt ursprünglich vom germanischen Wort ‹Walah›, was ‹fremd› oder ‹nicht einheimisch› bedeutet.

Nach dieser Station laufen wir durch die Weinberge, und Achim erzählt uns von der regionalen Marke ‹Albgemacht›. Diese Marke wurde aus einem Wunsch der Region heraus gegründet und fördert die gemeinsame Vermarktung von regionalen Produkten im Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Ein wichtiger Aspekt der Marke ist ihr Engagement für den Naturschutz. So wird durch die Lammwurst und die Schafhaltung sichergestellt, dass die Wacholderheiden erhalten bleiben. Jede erhaltene Art wird zudem auf der jeweiligen Verpackung abgebildet. Insgesamt verkaufen 20 Unternehmen Produkte unter der Marke Albgemacht.

Anschließend geht es für uns noch ein Stück weiter nach oben, und wir genießen einen großartigen Ausblick über Metzingen und das umliegende Grün. Wir erfahren, dass im Jahr 4,2 Millionen Besucher*innen ins City Outlet kommen, und dass davon 90 % mit dem Auto anreisen. Zudem sind Marken wie Hugo Boss hier ansässig. Das wirft die Frage auf, warum Metzingen mit seinem City Outlet in das Biosphärengebiet aufgenommen wurde, obwohl es eher ein Ort des kapitalistischen Konsums als ein Ort der Suffizienz und Nachhaltigkeit ist.

Es wirkt, als wäre auf diese Frage nur gewartet worden. Neben Ideen wie Dachbegrünung, ökologischer Bildung, Kantinen und Besucherlenkung verweist Achim uns auf das ‹Man and Biosphere (MAB) – Programm der UNESCO› – das zum Ziel hat, Regionen dahingehend zu entwickeln, dass Mensch und Natur, Wirtschaft und Umweltschutz miteinander harmonieren. Dazu gehört natürlich auch, Orte ins Biosphärengebiet zu integrieren, die noch nicht nachhaltig sind – und gemeinsam daran zu arbeiten, nachhaltiger zu werden.

Wir sind froh, den ganzen Nachmittag draußen zu sein. Wir haben die Möglichkeit, Berthold, der in der Region Allgäu-Oberschwaben ein Biosphärenreservat aufbaut, all unsere Fragen zu stellen. Er gibt uns viele neue Einblicke in die Art und Weise, wie die Menschen in den Gründungsprozess einbezogen werden müssen.

Wir genießen nicht nur die schöne Aussicht und den spannenden Input, sondern auch das Botanisieren und das Fragenstellen nebenbei. Und heute ganz besonders das Naschen von Trauben, Pflaumen und Äpfeln, die wir entlang des Weges finden.

Zurück an der Unterkunft endet der Abend mit einem intensiven Gespräch mit Berthold: Wir sitzen am Lagerfeuer und erhalten spannende Einblicke in die gesellschaftlichen Hürden und Herausforderungen, mit denen Berthold bei der Gründung des neuen Biosphärengebiets konfrontiert ist.



Tag 5

Donnerstag, 15. August

Vormittag

Lichtwaldprojekt, Schluchtwald und Bärenhöhle

Text: Dana Nicklas und Luna Münster

Am Donnerstagmorgen starten wir gut gestärkt nach dem Frühstück zu einer Forst-Exkursion ins Schmiechtal. In den Kleinbussen herrscht trotz Müdigkeit dank guter Musik ausgelassene Stimmung. Unser erstes Ziel ist das Biosphärenzentrum in Münsingen, wo uns Jan Duvenhorst, der örtliche Forstamtsleiter, sowie Hans Offenwanger erwarten.

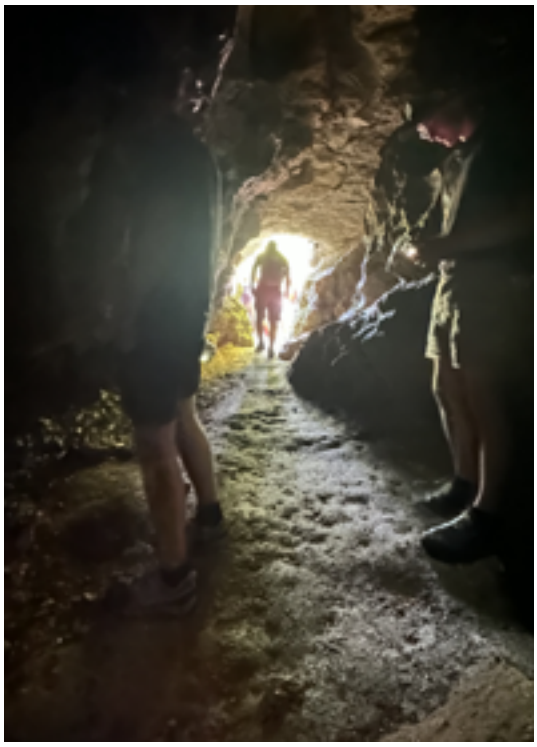
In der kurzen Einführung hören wir von zukunftsorientierter Waldbewirtschaftung und dem Lichtwald-Projekt, das seit 2018 läuft und zum Ziel hat, lichtdurchflutete Waldstrukturen zu schaffen, die für spezialisierte und oft bedrohte Arten lebenswichtig sind. Im Verlauf der Exkursion lernen wir, dass solche Waldstrukturen heute kaum mehr zu finden sind, es jedoch auf der Schwäbischen Alb noch Reliktvorkommen solcher Lichtwaldarten gibt.

Zu diesen zählt beispielsweise der Schwarze Apollofalter (Parnassius mnemosyne), der von Mai bis Juni fliegt und seine Eier ausschließlich am Hohlen Lerchensporn (Corydalis cava) ablegt, dabei besonnte Pflanzen bevorzugt. Diese Art ist auf der Roten Liste des Landes als vom Aussterben bedroht eingestuft. Die Pflegemaßnahmen des Projekts auf geeigneten Flächen zeigen bereits erste Erfolge: Die Anzahl der Apollofalter nimmt zu, und auch andere gefährdete Arten, wie der Blauschwarze Eisvogel (Limenitis reducta), profitieren davon.

Die erste Exkursionsstation ist dann ein Parkplatz mit Blick auf einen Hangwald, wo uns ein Buchen-Kahlschlag ins Auge fällt. Außerdem sehen wir eine kleine Fläche, auf der Jan im Rahmen des Lichtwald-Projekts weitere Buchen entnehmen möchte, um den Lebensraum für lichtliebende Arten zu verbessern. Er stellt uns zudem seine Ideen zur klimawandelorientierten Forstwirtschaft vor. Sein Ziel ist es, die Dominanz der Fichte zu reduzieren und Laubbaumarten wie Berg-, Spitz- und Feldahorn zu fördern.

Die Fichte, die in Deutschland die Baumart mit dem größten Wasserverbrauch und der geringsten Grundwasserneubildungsrate darstellt, soll vor allem auf trockenen Südhängen entnommen werden. Die dort stehenden jungen Buchen haben allesamt gelbe Blätter und wirken nicht sonderlich vital. Jan







hofft, dass sie sich bis nächstes Jahr erholt haben und gesund werden. Dennoch kann Michel seine Besorgnis angesichts des Buchen-Kahlschlags und der Lichtwald-Pflegemaßnahmen nicht verbergen. Für ihn steht fest: ‹Wald muss dicht.› Er betont, wie wichtig der Erhalt eines dichten Kronendaches ist, um die grundlegenden Ökosystemfunktionen des Waldes, wie Kühlung, Verdunstung und Grundwasserbildung, sicherzustellen. Zudem ist ihm der Erhalt des gesamten Ökosystems wichtiger als der ‹Museums-Artenschutz› einer einzelnen Schmetterlingsart.

In einem Punkt sind sich Duvenhorst und Succow jedoch einig: Die Fichte ist keine langfristige Baumart und muss ersetzt werden. Die beiden diskutieren über diesen Zielkonflikt zwischen Naturschutz, Artenschutz und Prozessschutz – ein Thema, das viele von uns nachdenklich stimmt. Jan Duvenhorst und seine Kolleg*innen versuchen, hier einen Mittelweg zu finden und beides möglich zu machen.

Anschließend wandern wir an einem Schluchtwald vorbei in das Bärental (Bannwald), wo wir an der beeindruckenden Bärenhöhle vorbeikommen, die wir kurzerhand erkunden.

Dieses Waldgebiet gehört zur Kernzone des Biosphärengebiets, weshalb jegliche forstliche Nutzung untersagt ist. Im Schluchtwald sollen neben den vorkommenden Baumarten wie Berg-Ahorn, Berg-Ulme, Linde und Esche auch Ess-Kastanie und Baumhasel in Hinblick auf den Klimawandel angepflanzt werden. Zudem sind Waldlichtungen wichtige Strukturen, um sowohl die Pflanzen- als auch die Tierdiversität zu erhöhen und Lebensräume für verschiedene Lebewesen zu schaffen.

Diskussionen über alternative Nutzungen des Waldes, wie den ‹Gesundheitswald› mit Waldbaden, bieten uns spannende Einblicke in die Zukunft des Naturschutzes. Hier wird unter anderem Wert auf die menschliche Gesundheit, Tourismus und Pädagogik gelegt. Auch das Dauerwaldkonzept, ein naturnahes Waldpflege- und -nutzungskonzept, diskutieren wir kurz. Das von Alfred Möller inspirierte Konzept sieht eine dauerhafte Bestockung des Waldes sowie ausschließlich natürliche Verjüngung, strukturreiche Bestände und eine naturnahe Waldbewirtschaftung vor.

Kurz vor unserem Picknickplatz machen wir noch einen letzten Stopp und sprechen mit Blick auf eine Freiflächen-Photovoltaikanlage über die Chancen und Herausforderungen erneuerbarer Energie:

Eine moderne Windkraftanlage bringt eine Leistung von ca. 7 MW – um diese Leistung mit einer Photovoltaikanlage zu erreichen, würde man eine Fläche von ca. 1 ha benötigen. Aufgrund des relativ hohen Flächenverbrauchs stellen Photovoltaikanlagen somit oft einen Interessenskonflikt im Naturschutz dar.

Schließlich erreichen wir die Schlossruine Hohenjustingen, wo uns ein leckeres Picknick erwartet. Bei knapp 30 °C freuen wir uns alle über die Erfrischungen und eine wohlverdiente Pause im Schatten!



Nachmittag

Schloss Hohenjustingen und die Albbüffel am Schmiechener See

Text: Goran Kuhn

Nachdem wir uns die Mägen inmitten der Ruinen des Schlosses Hohenjustingen gründlich mit Wraps, Brot, Linsenspätzle und Rohkost vollgestopft haben, lauschen wir in der erdrückenden Hitze einem älteren Herrn vom Förderverein Hütten, der sich um die Pflege der Ruine kümmert.

Er erzählt, wie gegängelte Dörfler der Gemeinde Hütten lange Strecken gingen, um das Schloss für 14.000 Gulden zu erwerben, nachdem die vorherigen Besitzer*innen sich verschuldet hatten und das Schloss nicht mehr halten konnten, weshalb es an den Herzog abgetreten werden musste. Nach unzähligen Jahren ausbeuterisch hoher Abgaben war es den Hütten'ern schließlich zu viel, und eine Abrissparty wurde in die Wege geleitet. Der verantwortliche Bürgermeister überlieferte, dass ‹da jo Kene von de vorneme Herre wider kumme› [no schwäbisch authenticity guaranteed].

Woher sie die Gulden nahmen, bleibt uns ein Rätsel, doch wir erfahren, dass jeder Stein und Ofen restlos verkauft wurde, um damit Kirchen und Ähnliches woanders zu bauen. Dadurch wurden die Kosten für den Erwerb des Schlosses fast, wenn nicht sogar komplett, gedeckt. Eine mittelalterliche Soli-Aktion gegen den Kapitalismus also, mit schwäbischem Touch, denn die zum Schloss gehörenden Flächen wurden von den Hütten'ern behalten.

Mit der lokalen Historie bereichert, begeben wir uns nun in die einzig noch erhaltene Gebäudestruktur Hohenjustingens: Die Gewölbekeller. In feinstem Rundgewölbe-Ambiente analysieren wir die Realisierbarkeit verschiedener Nutzungsmöglichkeiten, um Arbeitskräfte im Biosphärengebiet zu generieren. Ideen wie Sauerkrautlagerung, Succownauten-Raves, Probenräume für Streichorchester und der Keller als Weinlagerungsort sind nur einige der glorreichen Vorschläge.

Die Tour geht weiter. Ehe wir uns versehen, sind wir wieder im hellen Tageslicht und stapfen mehr oder weniger durch die Fauna und Flora hinunter, gebremst kurzen Entdeckungen der Berg-Aster und großflügligen Flatterschrecke. Die Landschaft ist wunderschön, überall sind Arten, die vielen Menschen unbekannt sind, und dazu große Gesteinsblöcke, an denen das Bouldern sicher Spaß machen würde. Ein ‹Träumle›.

Im Sauseschritt gehen wir wieder zum Auto und düsen wie der Blitz durch eine Tallandschaft, in deren Mitte ein kleines Gewässer zu fließen scheint. Es ist die Schmiech, die auch namentlich unser Ziel kennzeichnet: Den Schmiechener See. Dabei handelt es sich aber nicht um einen stattlichen See – sondern eher ein schilfbewachsenes Feuchtgebiet, das heute nur noch vom Zustrom eines kleinen Bächleins, des Siegenbachs gespeist wird.





Hans Offenwanger klärt uns auf: Im Dritten Reich sollte das Gebiet, das eine Wasserfluktuation von 2 m aufweist, trockengelegt werden, wurde jedoch durch lokales Engagement als Naturschutzgebiet ausgewiesen. Leider wurde es dann über 30 Jahre hinweg von lokalen ‹Abwasser-leiten-wir-einfach-die-Natur›-Klein-Gehirnlern eutrophiert.

Wir laufen also vom Parkplatz zu dem Feuchtgebiet (und den sich dort angeblich aufhaltenden Büffeln). Doch zunächst sehen wir hier nur biblische Monumente und Ziegen – also ganz viele Kruzifixe und drumherum Maisäcker: Vielsagend über die konventionelle regionale Kultur?

Die Maisfelder hinter uns lassend, sehen wir nun einen Weidezaun um das Feuchtgebiet und befinden uns im hohen Gras, wo es zirpt und kleine Falterchen unseren Weg schmücken. Von Büffeln jedoch sehen wir noch keine Spur.

Trotz des heißen Sonnenscheins schlottern wir, als wir von Hans erfahren, wie einwandernde Arten wie Schilf, Seggenriede und Weiden das holde Glück der fast 200 gezählten Vogelarten (darunter auch die Alb-überquerende Bekassine) bedrohen. Die Vegetation droht, in das Rastgebiet einzuziehen – doch Muuuuuuuuuuuuuuuuuuuuht es seit geraumer Zeit in diesem Teil des Urdonautals – und auch bald an diesem Tage vernehmen wir diesen Klang.

Erst nachdem wir jedoch ein Stück den Zaun entlang gehen und derweil Heuschrecken mehr und minder erfolgreich in Gewahrsam genommen haben, und so manche*r in seinem*ihrem Täschlein altes Brot oder Steinchen findet, die von emsigen Kleingauner*innen dort hineingeschmuggelt worden sind, sehen wir die schwarzen Tiere: Groß und mit tollen Hörnern, stapfen sie gemächlich aber unverkennbar neugierig von ihrem Wassserloch zu uns herüber – um sich anzugucken, wer denn diese ‹Succhinies› sind.

Während die schwarzen Muuhs und wir uns gegenseitig bestaunen, verpasst Michel die Möglichkeit nicht, eine Lobeshymne auf Heinz Bley und die Thüringeti anzustimmen, und von seinen dort erlebten eindrucksvollen Mensch-Tier Begegnungen zu schwärmen.

Darauffolgend erfahren wir, dass Balkenmäher hier im Gebiet nichts taugen, und was für ein großes Gezeter es doch war, bis Willy Wolfs Wasserbüffel es hierhergeschafft haben. Hintergrund war, dass so manche Person etwas dagegen hatte, dass diese ruhigen Tiere sich hier nun gütlich tun und prima Arbeit leisten.

Dass die Einbürgerung der Wasserbüffel hier eine Premium-Idee war, lässt sich nun von uns, mitunter vielleicht auch durch Michels Pathos beeinflusst, vor Ort nicht verneinen, und so nicken wir anerkennend diesen schönen Tieren zu, die das Natura-2000-Gebiet im Gleichgewicht halten.





Abend

Von der Streuobstwiese zum Geist in der Flasche im Brennscheuer Strasser

Text: Caryl Yulo

Nach einem dringend benötigten erfrischenden Bad in der Lauter an unserer Lieblingsstelle in Bichishausen fahren wir nach Dettingen, um den Rest des Abends mit Maria Schropp vom Schwäbischen Streuobstparadies und Manuel Straßer zu verbringen, der uns in seiner Streuobstbrennerei empfangen wird.

Doch vorher spüre ich noch einen Funken Glück und beschließe, zu der Stelle zu gehen, an der wir beim ersten Bad unsere Fahrräder geparkt hatten, um zu sehen, ob ich die Ohrringe finde, die ich zwei Tage zuvor verloren hatte. Und… ich finde sie! Da sieht man mal wieder: ›Wenn es so sein soll, dann soll es so sein.›



Wir fahren mit unseren Bullis durch das Biosphärengebiet und kommen in Dettingen an, während die Sonne langsam untergeht. In den labyrinthartigen Gassen des großen Dorfes bewundert Michael die Flora der leeren Grundstücke und testet unser botanisches Wissen, zu dem ich persönlich nur wenig beitragen kann. Ich sage scherzhaft, dass ich Gerrits beeindruckende Artenkenntnisse eines Tages einholen werde, doch Michael korrigiert mich und erklärt, dass dies ein unmögliches Unterfangen sei – ein solches Wissen müsse man sich von Kindheit an aneignen. Challenge accepted!

Wir erreichen einen warmen, kabinenähnlichen Raum, der sich im Laufe des Abends aufheizt, bis wir alle rosige Wangen haben und nicht mehr wissen, ob es an der Hitze oder an den Obstbränden liegt…

Manuel Strasser empfängt uns – er betreibt den Brennscheuer, in dem er aus heimischem Streuobst edelste Obstbrände destilliert, in langjähriger Familientradition und mit unglaublicher Begeisterung.

Zur Begrüßung erhalten wir jeder ein Glas eines sehr leckeren goldenen Getränks (Champagner-Renetten). Anschließend beginnt Maria Schropp, die Geschäftsführerin des Schwäbischen Streuobstparadieses, uns über die Produkte und Dienstleistungen des Vereins aufzuklären. Wir erfahren, wie die Initiative gegründet wurde und welche Herausforderungen mit der Arbeit mit dem Naturprodukt ‹heimisches Streuobst› verbunden sind, das von vielen kleinen Hobbybauern erzeugt wird. Was als ehrenamtliche Tätigkeit begann, hat sich inzwischen zu einer Organisation entwickelt, die fünf Mitarbeitende (wenn auch nicht hauptamtlich) beschäftigt. Dank der Unterstützung der EU, des Biosphärengebiets, der örtlichen Kommunen und lokaler Unternehmen verwaltet und vermarktet sie eine Fläche mit 1,5 Millionen Streuobstbäumen.

Irgendwann veranlassen unsere knurrenden Mägen und müden Gesichter Benjamin zu fragen, ob wir mit dem Vesper beginnen können, das von Manuel und seiner Mitarbeiterin ruck-zuck aufgetischt wird.

Ich sitze Michel gegenüber, der mir seinen Partytrick zeigt, bei dem er beeindruckend mit seinen Ohren wackeln kann. Ich muss so sehr lachen, dass mir Tränen in die Augen kommen, was wiederum Michel zum Lachen bringt. Er hat Schwierigkeiten, überhaupt

mit dem Essen zu beginnen, weil er nicht anders kann, als all die Fragen, mit denen Carli ihn löchert, auf seine eigene Art und Weise zu beantworten. Als er schließlich seinen zeitreisenden, länderüberquerenden und einfach umwerfenden Bericht über seine Abenteuer beendet, sagt er zu sich selbst, dass er ‹jetzt wirklich wieder was essen sollte›, um uns sogleich von ‹diesem einen Mal in der Mongolei› zu erzählen… ‹und diesem einen Mal mit Hannes› …! Ich bestelle eine Flasche Quitt-Cider und bin sofort verliebt. Er erinnert mich an den Cider in Irland, und kurz bekomme ich Heimweh. Süßsaure Gefühle – wie mein Getränk.

Während wir lachen und essen, erklimmt Manuel die kleine Bühne vor dem Brennkessel und versorgt uns erst mit einer schrittweisen Erklärung, wie aus Früchten Schnaps wird und dann mit eben diesem: Er demonstriert den Destillationsprozess und schenkt anschließend ein paar (oder vielleicht zu viele) Obstbrände zur Verkostung aus.

Vom Obstgeist begeistert applaudieren wir Manuel und danken ihm für den lebendigen und charmanten Einblick in seine Arbeit. Eifrig kaufen wir ein paar (oder vielleicht zu viele) trinkbare Souvenirs ‹für Freunde und Familie›, von denen die meisten noch vor Ende der Woche in unseren eigenen Bäuchen landen werden. Danach fahren wir lauthals Karaoke singend zurück nach Schachen.

Auf der Fahrt gelingt es allen vier Fahrzeugen, unabhängig voneinander (wir sind nicht in Kolonne gefahren), am selben Blitzer ein Foto zu machen. Das Gelächter ist groß, als wir uns nach der Ankunft gegenseitig davon erzählen! :)





Tag 6

Freitag, 16. August

Vormittags

Besuch der Erzeugergemeinschaft Lauteracher Alb-Feldfrüchte

Text: Svea Sander und Dana Nicklas

Am letzten Tag unseres Seminars machen wir uns mit den Kleinbussen auf den Weg in die schöne Gemeinde Lauterach. Dort werden wir schon von Lutz und Woldemar Mammel erwartet, die uns in ihrem Hofladen des Bioland-Verarbeitungsbetriebs Lauteracher Alb-Feldfrüchte begrüßen.

In ihrem Vortrag erfahren wir mehr über den Anbau und die Vermarktung der Alb-Leisa (Alb-Linse) sowie die Geschichte des Familienbetriebs. Auf kleinen Holzbänken sitzend, lauschen wir gespannt ihren Erzählungen:

Die Alb-Leisa hat ihren Ursprung und eine lange Tradition auf der Schwäbischen Alb. Ihr Anbau wurde jedoch wegen zu geringer Erträge eingestellt. Mit der Gründung der Öko-Erzeugergemeinschaft der Familie Mammel wurde der Linsenbau auf der Alb wieder aufgenommen, um die alten, fast vergessenen Linsensorten neu zu beleben und zu erhalten. Aus der russischen Saatgutbank Wawilow in St. Petersburg brachten sie die historischen Alblinsensorten Späths Alblinse I und Späths Alblinse II zurück auf die Alb.



Die Öko-Erzeugergemeinschaft umfasst gegenwärtig über 140 Bio-Höfe auf der Schwäbischen Alb und im Albvorland, die gemeinschaftlich die Linsen und andere Sonderkulturen anbauen. Der Zusammenschluss der Betriebe ermöglicht eine wirtschaftliche Rentabilität des Linsenanbaus, trotz der Herausforderungen von schwankenden Erträgen und komplexen Anbauverfahren, und trägt somit zur Wiederaufnahme des traditionellen Linsenbaus auf der Schwäbischen Alb bei.

Die Linsen wachsen auf den kalkhaltigen und durchlässigen Böden der Alb, die sich aufgrund ihrer Trockenheit und Durchlüftung gut für den Anbau eignen. Daher gilt die Linse auch als Gewinnerkultur im Klimawandel.

Die Komplexität der Anbauverfahren ergibt sich aus der notwendigen Fruchtfolge und den Stützfrüchten. Die Berücksichtigung der Fruchtfolge ist wichtig, da die Linse zu den Leguminosen gehört, die Stickstoff aus der Luft binden können. Dies ist besonders im ökologischen Anbau von Bedeutung, da so auf synthetische Düngemittel verzichtet werden kann. Allerdings führt dies auf Dauer zur sogenannten Leguminosenmüdigkeit in gesättigten Böden. Eine weite Fruchtfolge von etwa sieben Jahren ist notwendig, um die Ausbreitung von Krankheiten in einem erträglichen Rahmen zu halten.

Allgemein wird bei der Fruchtfolge darauf geachtet, dass sich Sommerungen (Pflanzen, die im Frühjahr oder Frühsommer ausgesät und im Sommer geerntet werden) und Winterungen (Pflanzen, die im Herbst ausgesät werden und im folgenden Jahr, meist im Frühjahr oder Frühsommer, geerntet werden) sowie Hackfrüchte und Halmfrüchte abwechseln. Diese Bewirtschaftungsformen führen in Verbindung mit kleinen Feldschlaggrößen von etwa 3 ha zu einer hohen Artenvielfalt mit bis zu 70 Arten, darunter seltene Pflanzen- und Tierarten, die teilweise auf der Roten Liste stehen, insbesondere bodenbrütende Vogelarten. Ein Ziel der Landwirte und Landwirtinnen der ökologischen Erzeugergemeinschaft ist es, die Funktionen von Boden, Arten und Wasser nachhaltig zu schützen und in einem gesunden Gleichgewicht zu halten.

Eine weitere Besonderheit: Linsen benötigen Stützfrüchte wie Braugerste, Hafer oder Leindotter, die auch für Produkte wie Bier, Öl und Futter genutzt werden. Die Ernte erfolgt zusammen mit der Stützfrucht, hauptsächlich mit einem Mähdrescher und teilweise mit dem ‹Schwaddrusch›. Anschließend werden die Linsen getrocknet und in einer speziellen Reinigungsmaschine von anderen Partikeln getrennt. Jährlich werden etwa 150–200 t Alb-Linsen geerntet und an Bio-Läden und Gastronomiebetriebe in ganz Deutschland verkauft.

In Lauterbach koordiniert das Unternehmen Lauteracher Alb-Feldfrüchte den Anbau und berät im Ackerbau. Die Alb-Linse wurde durch Experimente und Innovationen der Familie etabliert und steht für die Wiederbelebung traditioneller Linsensorten. Die Erzeugergemeinschaft fördert die Vielfalt und hat auch historische Alblinsensorten im Angebot.

Die Wirtschaftlichkeit wird durch die Wertschätzung der Kunden erreicht, die bereit sind, angemessene Preise zu zahlen. Die Linse gehört zur Esstradition in der Schwäbischen Alb und wird häufig mit Spätzle oder Kartoffeln serviert, da sich die Aminosäuren der Linse optimal ergänzen und das Gericht bekömmlicher machen.





Nach dem Vortrag haben wir noch etwas Zeit, um uns in dem liebevoll eingerichteten Laden umzusehen und die verschiedenen Produkte wie die Alb-Leisa, Leindotteröl, Pesto, Liköre, Buchweizengrütze und vieles mehr zu kaufen.

Danach fahren wir hinaus aufs Feld, um uns den Anbau bei praller Sonne anzusehen. Während einige gespannt Fragen stellen und den Antworten lauschen, erregen die Esel auf dem angrenzenden Feld die Aufmerksamkeit der anderen, und ein Teil stellt sich beobachtend in ein schattiges Plätzchen.

Der Besuch der Erzeugergemeinschaft Lauterbach Alb-Feldfrüchte war für viele ein besonderes Highlight.



Nachmittags

Gespräch mit den Landwirten Mammel & Waldbaden im Schluchtwald

Text: Konstantin Radloff



Nach unserem Mittagessen im Tal der Großen Lauter und noch vertieft in Gesprächen, werden wir von einem kräftigen Regenschauer überrascht. Glücklicherweise können wir uns und unsere Sachen in eine nahegelegene Gastwirtschaft retten und dort in einem kleinen improvisierten Raum den Landwirten Lutz und Woldemar Mammel (Alb-Leisa) und Michel im Dialog lauschen.

Nicht nur die vielfältigen Aspekte des Linsenanbaus, sowie Verarbeitung und Vermarktung werden ausführlich diskutiert, sondern es wird auch der große Bogen zu globalen Themen wie regenerativer landwirtschaftlicher Nutzung und Klimaschutz gespannt. Irgendwann sind unsere Fragen erschöpft, und nach dem tollen Essen sowie dem bereits ereignisreichen Tag erfasst uns eine Müdigkeit, der selbst Michel sich nicht entziehen kann.

Das Wetter spielt jedoch wieder mit: Die Sonne kommt heraus, und wir machen uns auf zur Wanderung in den Schluchtwald im Wolfstal. Die typische Vegetation bietet viele Fotomotive und Gelegenheiten, die Tier- und Pflanzenwelt näher zu bestimmen.

An einer Biegung mit etwas Platz verteilen wir uns im Wald und nutzen die Zeit für eine kurze Meditation, um noch tiefer in die Natur einzutauchen. Von den Fahrradfahrern, die uns etwas irritiert ansehen,

aber behutsam weiterfahren, lassen wir uns nicht stören und lauschen den wenigen, aber umso beruhigenden Geräuschen der Natur. Doch nicht nur wir genießen die Ruhe – auch die ein oder andere Mücke freut sich über unsere Gelassenheit.

Anschließend machen wir uns auf den Rückweg zu unseren Bussen und verabschieden Hans Offenwanger, den Koordinator der Ranger im Biosphärengebiet, der uns diese Woche ein häufiger und sehr angenehmer Begleiter war.

Abschlussabend

Mit Tanz und Peter Schauerte von der Mennekes Stiftung

Text: Dorian Schnabel

Der letzte Abend beginnt. Peter Schauerte, der Geschäftsführer der Dieter Mennekes Umweltstiftung, ist im Laufe des Tages zu uns gestoßen. Bevor er anfängt zu erzählen, lässt er es sich nicht nehmen, mit uns auf der Wiese den gemeinsam eingeübten Kreistanz unter der Anleitung von Benedikt und Kiesel zu tanzen.

Nach dem fröhlichen Tanzen treffen wir uns vor dem Haus und stellen die Bänke zusammen. In der Mitte brennt das Lagerfeuer, Kerzen leuchten, und es wird langsam dunkel. Peter Schauerte, Michel und Benjamin erzählen uns ein paar lustige und spannende Geschichten über ihren Freund Dieter, der einer der Gründerväter des Succow-Seminars war und 2020 verstorben ist. Dieter Mennekes, der nach dem Ausstieg aus dem Familienunternehmen eine Umweltstiftung ins Leben gerufen und diese nach seinem Tod als Alleinerbin eingesetzt hat. Dieter, der Menschen Bargeld in die Hand drückte, damit sie hier und jetzt mit dem Rauchen aufhören würden, und Dieter, der als erster Privatwaldbesitzer Deutschlands ein 338 Hektar großes Areal zur Wildnis erklärte. Dieter, der sämtliche Succownauten zu Liegestützen motivierte; Dieter, der Surfer und Lebemann. Diese Liste seiner außergewöhnlichen Eigenschaften ließe sich noch lange fortsetzen.

Anschließend erzählt Peter von der Verantwortung, die er in der Stiftung hat, und von Dieters Projekten, die er nun weiterführt. Es geht um die Windräder, für deren Bau Dieter noch zu Lebzeiten Verträge unterschrieben hatte. In bzw. an der Grenze seiner



Wildnis, dem ‹Heiligenborner Wald› im Sauerland sollen mehrere große Windkraftanlagen entstehen. Ein Interessenkonflikt, findet Peter, denn die Geräuschemissionen, der Rotorüberflug und die Zuwegungen für dieses riesige Projekt sind für eine werdende Wildnis nicht unerheblich. Er erzählt uns von den Verhandlungen, die er am liebsten nie geführt hätte, und von dem finanziellen Erfolg, den er stattdessen für die Stiftung erzielen konnte, obwohl er bis dahin keine Ahnung von der Materie hatte: Zwar konnte er den Bau der Windkraftanlagen nicht verhindern, doch ist es ihm gelungen, gute Verträge mit den Anlagenbetreibern abzuschließen, sodass die Naturschutzziele der Stiftung langfristig über die Einnahmen aus der Windkraft unterstützt werden können! Hut ab, Peter!

Es macht Spaß, ihm zuzuhören. Wir fragen, diskutieren und lachen. – Wir sind bereits zwanzig Minuten über der Zeit, als Benjamin versucht, die Abschlussrunde einzuleiten, verzögert durch regen Austausch und ein paar kurze Exkurse in Michels Leben und seine Gedankenwelt. Nach weiteren zehn Minuten akzeptiert der Professor, dass die Abschlussrunde ihm gewidmet ist und nicht er der Erzähler ist. Die Stimmung ist großartig, die Eindrücke sind so unterschiedlich, und doch scheinen alle erfüllt von der Woche zu sein – sei es durch den Austausch, die Begegnungen oder schlicht durch die Menge des erlebten Wissens.

Einige von uns teilen ihre Gedanken, andere lachen, und manche haben Tränen in den Augen. Wir sind dankbar für die Zeit, für das Team, für die Leute und für die Zeit mit dem vermutlich ältesten Kind dieser Erde.





Tag 7

Samstag, 17. August

Ein Abschluss und ein Anfang

Text: Gerrit Öhm

Ein letztes Mal kommen wir zusammen, das heißt ein letztes Mal für dieses Seminar, denn Kontakte sind geknüpft und ein Wiedersehen ist gewiss. Wo stehen wir nun?

Wir kamen teils mit hohen Erwartungen und teils ohne, mit Vorwissen hier und Kenntnislos dort. Doch berührend waren insbesondere die Begegnungen – innerhalb der Gruppe sowie mit den vielen Praxispartner*innen aus der Region. Auch Michael und Hannes begegneten uns in verschiedenen Facetten, als die ‹ältesten Kinder› in unserer Runde: mit ebenso bewundernden, beobachtenden und kritischen Augen wie der Rest von uns.

Dankbarkeit ist präsent, für Michael, für Hannes, aber auch für die vielen Unterstützer*innen, ohne die unser gemeinsames Erlebnis nicht möglich gewesen wäre: Benjamin gab uns Struktur, Halt und Balance und hielt den roten Faden in der Hand, wenn wir uns mal wieder in Nebendiskussionen verheddern wollten. Halt gab auch der Raum, das Biosphärengebiet Schwäbische Alb:

‹Hier gibt es Räume, die wir nutzen, aber nicht übernutzen. Räume, in denen Menschen nicht egoistisch handeln, sondern Lust haben, Gutes zu tun.›

Michael Succow

Wir konnten auf unterschiedliche Art und Weise den Geist des Biosphärengebiets erfahren und dürfen diesen nun weitertragen. Gleichzeitig kam es uns gar nicht unbedingt vor wie ein anderer Ort. ‹Hierherzukommen war wie heimkommen.› Ermutigung, Motivation, Vernetzung, Begeisterung und neue Ideen – vieles nehmen wir von der viel zu kurzen Zeit mit.

Wie schon der Cider bei Manuel Straßer, ist auch das Gefühl der Abschlussrunde wieder bittersüß – genau wie das letzte Frühstück von unserem grandiosen Küchenteam: Porridge mit Kakao und Früchten.

Menschlich haben wir eine unglaubliche Nähe innerhalb der Gruppe erfahren. Wir fühlen uns hier wohl, nicht nur um in Harmonie zu schwelgen, sondern auch um konstruktive Diskussionen anzustoßen. Mit vielem, aber nicht allem, was Michel sagte, stimmen wir überein, was uns nahegebracht wird – denn ‹wir fragen und hinterfragen, so wie auch du, Michael.› Es gibt viele Begegnungsmöglichkeiten, sowohl von Menschen als auch von Sichtweisen, und manchmal entsteht Wärme auch durch (anfängliche) Reibung. Gleichzeitig erfahren wir in diesem Kreis bedingungsloses Vertrauen, Herzlichkeit und Freundlichkeit, wie sie uns heutzutage viel zu selten begegnen. Ein Glücklichsein ohne Konkurrenzgedanken, ein sich-gegenseitig-Stärken.

Auch in dieser Abschlussrunde gibt es Momente, in denen Pessimismus mitschwingt, doch wird dieser stets von Energie und Hoffnung eingeholt. Es ist zunächst potenziell überfordernd, wenn Resignation und Traurigkeit im Raum stehen, besonders wenn es um die Herausforderungen unserer Zeit geht. Umso wichtiger ist die Gruppendynamik, aus der neue Kraft, Visionen und Vorfreude geschöpft werden – ‹gehen wir es an, egal wie unwahrscheinlich etwas wirkt.› Die Gruppe gibt uns neuen Mut und Dankbarkeit. Hier wurde Raum geschaffen für etwas, das sich in Zukunft durch viele verschiedene Körper weitertragen wird.

Michael, du bist ein Stein für uns, von dem Wellen im Wasser ausgehen können. Und hier an dich: Welche Erwartungen bringst du an neue Räume heran, die du betrittst? Welchen neuen Themen öffnest du dich? Wie zeigst du Dankbarkeit?

Danksagung und Segenswünsche:

Ich, Benjamin spüre tiefe Dankbarkeit: Ich danke all den Praxispartner*innen und Referent*innen, die sich so viel Zeit genommen haben uns zu Empfangen und so transparent aus ihrem Arbeitsleben zu berichten. Danke! Mögen eure Projekte weiterhin florieren und die Welt zum besseren Verändern!
Aus tiefem Herzen danken wir Rainer Striebel, Hans Offenwanger, Achim Nagel, Heidrun Nübling und Adelheid Schnitzler vom Team des Biosphärengebiets Schwäbische Alb, ohne die es diese einzigartige Veranstaltung in dieser Form nicht gegeben hätte.

Ebenso geht großer Dank an Verena Seitz, Jan Peters, Friederike Badura-Wichtmann, Daniel Bense und Michaela Hauffe für die administrative Basis des Projektes. Auch nennen möchten wir Martina Brandenburger vom Pfadfinderzentrum Schachen, Jochen Knecht vom Marketing der Tress Brüder, die Tress Brüder, und natürlich dem lieben Joseph Zotter für die so vielseitig schokoladige Versüßung unserer Lagerfeuerabende.

Mögen alle guten Geister der Welt euch segnen!
Möget ihr gesund sein und möget ihr glücklich sein.




Biosphärenzentrum

Die Succownaut*innen des Jahres 2024

1 Lea Ball · Oldenburg · Landwirtschaftskammer Nds. · Sachbearbeiterin Landwirtschaft und Grundwasserschutz
2 Kiesel Cramer · Greifswald · Universität Greifswald · Landschaftsökologie und Naturschutz
3 Júlia de Miranda Ruiz · Göttingen · Universität Göttingen · Ökosystemmanagement
4 Hannah Düser · Landau in der Pfalz · RPTU Landau · Studiengang Mensch und Umwelt
5 Xaver Heimberg · Eberswalde · Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde · Forstwirtschaft
6 Kevin Keiner · Frankfurt am Main · Universität / Umweltbundesamt · Nachhaltigkeitsgeografie / Feldforschung
7 Natalie Koban · Greifswald · Universität Greifswald / Mellumrat · Landschaftsökologie und Naturschutz
8 Goran Kuhn · Greifswald · Universität Greifswald · Landschaftsökologie
9 Valentin Lang · Reichenbach a.d. Fils · Abgeordnetenbüro Dr. Markus Rösler (MdL) · Persönlicher Naturschutzreferent
10 Lucas Marx · Eberswalde · Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde · Biosphere Reserve Management
11 Benedikt Meisenecker · Wolfenbüttel · Lindenhof Eilum · Waldorfpädagogik / Landschaftsgärtner
12 Hanna Mertens · Aachen · Universität Bonn · Agrarwissenschaften, Naturschutz und Landschaftsökologie
13 Luna Münster · Greifswald · Universität Greifswald · Landschaftsökologie und Naturschutz
14 Dana Natalie Nicklas · Bingen am Rhein · Technische Hochschule Bingen · Landwirtschaft und Umwelt
15 Raphaela Oehme · Ulrichstein · Uni Kassel / Witzenhausen, demeter-Landwirtin · Ökologische Agrarwissenschaften
16 Gerrit Öhm · Göttingen · Selbstständig · Ökologe (Schwerpunkt Agrarökologie)
17 Konstantin Radloff · Göttingen · Alexianer GmbH · Projektleiter Energiemanagement
18 Johanna Rudel · Berlin · Universität Wien · Geoökologie, Global Change and Sustainability
19 Svea Sander · Osnabrück · Hochschule Osnabrück · Landschaftsentwicklung
20 Clara Sax · Tübingen · Universität Tübingen · Biologie, Geographie, Bildungswissenschaften
21 Carl-Alfred Schmidt · Görlitz · Hochschule für Forstwirtschaft, Rottenburg am Neckar · Forstwirtschaft
22 Dorian Schnabel · Potsdam · HAWK, eigene Baumpflegefirma Arboscus GmbH · Arboristik, Baumpfleger
23 Paul Schulz · Greifswald · Universität Greifswald · Psychologie & Landschaftsökologie
24 Sarah Windbühler · Eberswalde · Naturwacht des NaturSchutzFonds Brandenburg · Rangerin
25 Caryl Faye Yulo · Tübingen · Hochschule für Forstwirtschaft, Rottenburg / Neckar · Nachhaltiges Regionalmanagement

Daneben haben 20 Referent*innen und Praxispartner*innen aus den Schutzgebieten, Bundes- und Landesforsten, landwirtschaftlichen Betrieben und lokalen Unternehmen und Organisationen am Seminar mitgewirkt. Vielen Dank!

Im Bild von
links nach rechts

Hintere Reihe
Kiesel Cramer
Paul Schulz
Svea Sander
(dahinter Gast)
Dr. Markus Rösler
Jonathan Rösler
(dahinter Gästin)
Prof. em. Dr. Michael Succow
Achim Nagel
Hans Offenwanger
Prof. Dr. Hannes Knapp
Carl-Alfred Schmidt
Valentin Lang
Marco Reeck (Bundesforst)
Konstantin Radloff
Gerrit Öhm

Mitte Links
Júlia de Miranda Ruiz
Johanna Rudel
Dana Nicklas
Kevin Keiner

Vordere Reihe
Hannah Düser
Luna Münster
Sarah Windbühler
Dorian Schnabel
Caryl Faye Yulo
Goran Kuhn
Lea Ball
Lucas Marx

dahinter
Benjamin Brockhaus
Julia Fülle (Alumna)
Natalie Koban (Alumna)
Laura Hoos (Alumna)

Foto
Kirsten Oechsner
Reutlinger General-Anzeiger

Eine Naturschutz-Sommerakademie

auf der Schwäbischen Alb

Vom 10. bis 17. August 2024 fand die Naturschutz-Sommerakademie im Biosphärengebiet Schwäbische Alb statt. Die Gruppe, bestehend aus 25 engagierten Studierenden und Berufseinsteiger*innen, besuchte den ehemaligen Truppenübungsplatz Münsingen, diverse ökologische Betriebe und Akteure der Region, die Wimsener Höhle sowie verschiedene Naturschutzgebiete. Neben praktischen Einblicken in den Naturschutz, wie die Biotoppflege durch den Einsatz von Weidetieren, bot die Woche auch den Austausch mit zahlreichen Praxispartner*innen und den Naturschutz-Pionieren Prof. em. Dr. Michael Succow und Prof. Dr. Hannes Knapp.

Ein Projekt der

Succow Stiftung

succow-stiftung.de
succownauten.de

In Kooperation mit

Biosphärengebiet Schwäbische Alb

Mit freundlicher Unterstützung von

GLS Treuhand

HIT Umwelt- und Naturschutz Stiftungs-GmbH

hartwig! stiftung

DiMUS Dieter Mennekes Umweltstiftung

Stiftung Naturschutzfonds Baden-Württemberg

GlücksSpirale von Lotto

Mit Unterstützung der Stiftung Naturschutzfonds gefördert aus zweckgebundenen Erträgen der Glücksspirale

TRESS BRÜDER Bio seit 1950

Impressum

ViSdP
Succow Stiftung
Ellernholzstr. 1/3 · 17489 Greifswald
Vertreten durch Jan Peters

Texte + Fotos
Teilnehmende des Seminars

Projektgestaltung & Leitung
Benjamin Brockhaus · www.brockhaus.eco

Gestaltung des Berichtes
Philipp Tok · www.saetzerei.com