



# DER Schwarzwald

Die Zeitschrift des Schwarzwaldvereins. 04|2020



## REGIONAL ESSEN

Verbraucher haben die Wahl





## LIEBE LESERINNEN UND LESER,

während der Corona-Pandemie haben viele Menschen die nähere Umgebung rund um ihren Wohnort ganz neu entdeckt. Urlaub im Ländle war für viele Menschen



aus Baden-Württemberg und der gesamten Bundesrepublik durchaus eine willkommene Alternative zu Fernreisen. Der Schwarzwald erlebte nicht nur einen realen Besucheransturm, sondern auch eine enorme mediale Aufmerksamkeit als attraktive Urlaubsregion.

In dieser Ausgabe unserer Vereinszeitschrift geht es um einen ganz wesentlichen Aspekt der Schwarzwälder Attraktivität. Wir leben in einer gesegneten Region, in der eine Vielzahl an

hochwertigen Lebensmitteln produziert werden; viele in kleinen Manufakturen. Wir geben Ihnen einen Einblick in die Welt der regionalen Landwirtschaft, die im Wesentlichen unsere herrliche Natur- und Kulturlandschaft im Schwarzwald geprägt hat und stellen Ihnen einige Erzeuger und Vermarkter vor.

Als Verbraucher haben wir die Wahl: Kaufen wir im Discounter günstige Massenware oder stärken wir durch unser bewusstes Kaufverhalten die regionalen Strukturen und setzen auf Qualitätsprodukte? Dass diese Entscheidung finanzielle Auswirkungen hat, ist klar. Sie hat auch eine moralische und ethische Komponente, die gerade uns Schwarzwaldvereiner in die Verantwortung nimmt. Dies gilt nicht nur für unser individuelles Verhalten, sondern muss auch Messlatte für Veranstaltungen unserer Vereine sein. Denn wir leisten durch unser Konsum- und Essverhalten einen erheblichen Beitrag zum Erhalt unserer Heimat.

Ich wünsche Ihnen allzeit einen guten Appetit und jetzt erstmal viel Freude bei der Lektüre.

*Ihr Mirko Bastian*

## REGIONAL ESSEN

- 4** Gelebte Regionalität ist ein Schlüssel für die Zukunft
- 8** Die Verbraucher haben es in der Hand
- 10** Regionalität und Nachhaltigkeit als Grundprinzip
- 12** Eine enkeltaugliche Landwirtschaft
- 14** Prädikat: Aus der Region und empfehlenswert
- 16** Aus zwölf Litern Milch entsteht ein Kilo Bergkäse



12

# Inhalt

## AUS DEM VEREIN

- 18** Ortsvereine, Bezirke und Regionen
- 20** Ziegen und Schafe als Landschaftspfleger
- 21** Die Region Mitte/Nord wächst zusammen
- 22** Initiative für den Wiederaufbau der Langenebene-Hütte
- 22** Umstellung der EDV in der Hauptgeschäftsstelle
- 23** Der Hochfirstturm

## WANDERN

- 24** Überhaupt nicht langweilig
- 25** Erlebnisreiche Woche voller Genuss
- 26** Wandern in Zeiten von Corona
- 27** Belchensteig und Panoramaweg sind die schönsten Wanderwege 2020
- 28** Vom Wehrstausee in den Hotzenwald
- 30** Heimat- und Wanderakademie
- 32** Steile Anstiege, abenteuerliche Abstiege, mediterraner Flair



40

## NATUR

- 33** Wechsel beim Vorsitz im Stiftungsrat
- 33** Naturpark oder Nationalpark?
- 34** Verkehrssicherung in Bannwäldern
- 36** Forschungsprojekt untersucht Einfluss von Windenergieanlagen auf Auerhühner
- 38** Der Rohrhardsberg – ein Modellgebiet für den Schwarzwald
- 39** Raritäten aus dem Markgräflerland

## JUGEND UND FAMILIE

- 40** HikeQuerweg2020
- 41** Herbstspaziergang mit reicher Beute
- 42** Wer setzt die Familiengruppe fort?



44

- 42** Wissen, wo unser Essen herkommt
- 43** Erstmals seit fast 50 Jahren
- 43** Familienarbeit in Zeiten von Corona

## HEIMAT

- 44** Dem Schwarzwald ein Gesicht geben
- 45** Hochgerichtsstein kommt zum Vorschein
- 46** 100 Jahre alter Gedenkstein für die gefallenen Vereinsmitglieder restauriert

## SERVICE

- 46** Buchtipps



# *Gelebte Regionalität ist ein Schlüssel für die Zukunft*

Echte regionale Lebensmittelversorgung braucht gepflegte Wirtschaftskreisläufe innerhalb einer Region.

TEXT: **UWE BAUMANN**

„Regionalität“ ist in! Je größer, globaler und komplexer die Welt wurde, desto mehr gewann dieser Begriff insbesondere im zurückliegenden Jahrzehnt an Bedeutung – ähnlich das vielschichtige Wort „Heimat“. In beiden Worten schwingt die Sehnsucht nach Identität und Originalität, nach Werten wie Vertrauen, Geborgenheit und Sicherheit, nach Überschaubarkeit, Einfachheit und Lebensqualität mit. Beide Felder bieten Verankerung und Orientierung in den gesellschaftlichen Stürmen und der Unberechenbarkeit der Zeit. „Heimat“ und „Regionalität“ wurden und werden so immer mehr zu wichtigen, seelisch-emotionalen Farben im Weltgeschehen. Dies gilt nicht nur für uns im Schwarzwald.

---

## **REGIONALVERMARKTUNG BOOMT**

Mit dieser Entwicklung geht die sogenannte Regionalvermarktung einher. Auch sie boomt. Allein in einer Datenbank über Regionalinitiativen in Deutschland finden sich bereits über 500 Regionalprojekte, mehr als die Hälfte davon im Handlungsfeld Landwirtschaft und Ernährung. Dazu gesellen sich Hunderte von Initiativen und Marken vorwiegend aus dem Bereich von Handel, Handwerk und Wirtschaft, die Regionalität als Bezugs- und Ausgangspunkt nehmen.

In erster Linie wird das Wort „Regionalität“ in der Gesellschaft mit Lebensmitteln in Verbindung gebracht. 78 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten geben laut dem bundesdeutschen Ernährungsreport 2018 an, dass ihnen regionale Lebensmittel wichtig seien. Allein im Bereich Lebensmittel zählen wir in der BRD nahezu 200 Marken und Regionalsiegel. Handelsprodukte wie Holz und andere Baustoffe oder Textilien liegen aktuell noch weniger im Blick der Verbraucherinnen und Verbraucher. Was die Umfrage auch erbracht hat: Rund 75 Prozent der Menschen aller Milieus in Deutschland sind bereit, für regionale Lebensmittel einen höheren Preis zu bezahlen. Fünf bis zehn Prozent Mehrpreis werden durchschnittlich je nach Zielgruppe akzeptiert. Auch hier zeigt sich: „Regionalität“ gewinnt immer mehr an Wert – durch ein neues Bewusstsein.



### WAS HEISST HIER EIGENTLICH „REGIONALITÄT“?

Eine eindeutige, allgemein verbindliche Definition des Wortes „Regionalität“ existiert nicht. Dies gilt auch für die Bezeichnung „regionale Lebensmittel“. Damit ist dessen Gebrauch rechtlich nicht geschützt – weder auf deutschem noch auf europäischem Boden – im Gegensatz zum Begriff „Bio“. Dieser hat einen klaren rechtlichen Schutz. Grundsätzlich scheint mir in der wissenschaftlichen Verständigung anerkannt, dass Regionen zusammenhängende bzw. gefühlte Einheiten mit wechselnden Grenzen sowie besonderen Merkmalen und Eigenschaften unterhalb der nationalen und oberhalb der lokalen Größe sind.

Dazu gesellt sich im Alltag des Menschen ein gefühlter und subjektiver Regionalitätsbegriff. Verbraucherbefragungen zeigen, dass in kleinstrukturierten Regionen bei uns in Süddeutschland regionale Herkunft sehr viel kleiner beschrieben wird als in Norddeutschland. Niedersächsische Verbraucher akzeptieren Produkte aus dem eigenen Bundesland als regional. Wir im Süden empfinden Regionalität in der Mehrheit als einen Radius bis zu 30 und maximal 50 Kilometer um unseren Wohnort herum. Der Österreicher ordnet dem Begriff „Region“ in erster Linie seinem ganzen Land und im zweiten Schritt Naturräumen zu, der Schweizer meint mit Region grundlegend seinen Kanton.

### VON MARKETINGGETRIEBENER UND ECHTER, AUTHENTISCHER REGIONALITÄT

Wo ein Markt ist, ist bekanntlich auch Marketing. Regionalität steht für den Handel ganz oben auf der Agenda – und hat in der Marketingbedeutung das Wort „Bio“ überholt. Der Begriff wird vom Handel vorwiegend nach eigenem Gusto bespielt, um ein positives Image für die eigene Handelsmarke zu schaffen und Marktanteile zu behaupten.

So werden teilweise von Lebensmittel-Discountern und Supermärkten Regio-Labels und Eigenmarken entwickelt, die nach meinem Gefühl eher dem grünen Image des Unternehmens als dem wirklichen Thema Regionalität die-

nen. Green-Washing nennt man bekanntlich solches Verhalten. Unverbindliche Worthülsen mit Heimatgeschmack werden dabei etabliert. Manche dieser Marken haben ein Regionalitätsverständnis, das mehrere Bundesländer in eine Region packt oder sogar Deutschland zur Region macht. Grundlegend lohnt es sich bei Eigenmarken, genau hinzuschauen, was hinter der Worthülse geschieht. Marketingtechnisch erfinderisch werden neben dem Lebensmittelhandel mittlerweile auch Betriebe aus dem Bereich des lebensmittelnahen Handwerks von Metzgerei bis Bäckerei. Unklare Wortgebilde wie „aus regionaler Herkunft“ ziehen in den unterschiedlichsten Branchen ihre Kreise.

Umso wichtiger wird es, als Verbrauchender einen eigenen klaren Regionalitätsbegriff zu pflegen, der nach meinem Gefühl mit echter, authentischer und prüfbarer Regionalität zu tun hat. Ein als regionales Lebensmittel definiertes Produkt muss für mich auf jeden Fall einen Verweis auf eine konkrete Herkunftsregion oder einen Herkunftsort haben, so dass ich für mich entscheiden kann, ob die Entfernungen zu meinem Regionalverständnis passen. Nur mit Worthülsen und schön inszenierten Bildern von glücklichen Kühen auf grünen Irgendwo-Wiesen gebe ich mich nicht zufrieden. Das Produkt muss für mich darüber hinaus in einer Region erzeugt, verarbeitet und verkauft werden. Eventuelle Hilfsstoffe zur Erzeugung oder Verarbeitung wie zum Beispiel Futtermittel sollten möglichst ebenfalls aus der angegebenen Region stammen. Regionale Lebensmittelversorgung setzt für mich also geschlossene Wirtschaftskreisläufe innerhalb einer Region voraus.

Um dies zu verdeutlichen: Ist ein Schwarzwälder Schinken, der von einem Schwein stammt, das in Russland geboren, in Brandenburg mit brasilianischem Soja und ukrainischen Getreide gemästet, in Nordrhein-Westfalen geschlachtet und im Schwarzwald mit Tannennadel-Rauch „veredelt“ wurde, ein regionales Produkt? Ist ein im Schwarzwald mit Apfelsaftkonzentrat aus China oder Polen hergestellter und abgefüllter Apfelsaft ein regionales Produkt?

Bei der Angabe „regionales Lebensmittel“ erwarte ich, dass möglichst die ganze Wertschöpfungskette in der Region bleibt und dieser dient. „Aus der Region“ muss einhergehen mit „für die Region“ – zu der auch Arbeitsplätze gehören. Die angebotene Regionalität muss für mich Qualitäten wie Nachhaltigkeit, Gesundheit oder die Pflege der regionalen Natur- und Kulturlandschaft sowie der kulturellen Identität integrieren. Saisonalität bei Obst und Gemüse oder im Bereich Fleisch das „Tierwohl“ gehören mit Blick auf regionale Lebensmittel für mich ganz herausragend dazu. Besonders liebe ich es, wenn die Qualitäten „regional“, „naturnah“ bzw. „Bio“ sowie „saisonal“ zusammenkommen. Das ergibt dann ein „Super-Regio“-Produkt. Dies paare ich noch in der Fokussierung auf meinen räumlichen Regio-Begriff von maximal 30 Kilometern. Ich selbst beziehe nahezu 90 Prozent meiner Lebensmittel aus diesem Umkreis, und das ganzjährig.

### REGIONALITÄT IST KEIN MARKETINGINSTRUMENT, SONDERN EINE HALTUNG

Gottseidank gibt es bei uns im Schwarzwald bzw. in Baden-Württemberg ausreichend Lebensmittelerzeuger, Produzenten und Handelsbetriebe, denen echte und authentische regionale Lebensmittel wichtig sind. Sie sind Vorbilder für ihre Kolleginnen und Kollegen. An erster Stelle möchte ich Landwirtinnen und Landwirte nennen, die sich der regionalen und naturnahen Bewirtschaftung verschrieben haben – und die teilweise in eigenen Hofläden auch ihre exzellenten Produkte anbieten. Mit eingereiht in diese Linie gehören Obst- und Gemüsebauern, Winzer und Imker. Hervorheben möchte ich auch all die Metzger, Bäcker sowie Gastronomen und Köche, denen gelebte, ganzheitlich angelegte Regionalität ein Herzensanliegen ist. Ebenso betonen möchte ich auch Manufakturen, Verarbeiter und Lebensmittelhändler, die Beispiel dafür geben, was in Produktion und Handel machbar ist. In Sachen Vorbilder möchte ich auch all die Politikerinnen und Politiker und Mitarbeitende in Behörden nennen, die dafür sorgen, den dafür notwendigen gesetzlichen Rahmen zu schaffen und umsetzen. Die sich dafür einsetzen, dass Landwirtschaft nach Qualität und nicht nach Quantität gefördert wird, dass noch Böden zum Anbau wertvoller regionaler Lebensmittel zur Verfügung stehen, dass kleine Schlachthöfe auf dem Land eine Renaissance finden können und die Menschen in Kindergärten, Schulen, Alters- und Krankenhäusern täglich mit guten regionalen Lebensmitteln versorgt werden. Auch die beiden Schwarzwälder Naturparke Mitte/Nord und Südschwarzwald sowie engagierte Naturpark-Wirte und beispielhafte Vereinigungen wie „echt Schwarzwald“ oder „Gutes vom See“ und nicht zuletzt der Schwarzwaldverein sorgen alle dafür, daß aus Zentralisierung Dezentralisierung und Europa ein Europa der Regionen wird. Und Gottseidank gibt es letztendlich Verbraucherinnen und Verbraucher, die authentische regionale Lebensmittel zu schätzen wissen. Sie werden es letztendlich sein, die mit ihrem Einkauf und dem Genuss solch echter regionaler Lebensmittel entscheidend zur weiteren Entwicklung beitragen werden. Dazu gehört auch

*„Gelebte und gekonnte, echte Regionalität liefert beste Bausteine und Beiträge zur Lösung brisanter und brennender, zeitaktueller, nationaler und globaler Fragestellungen und Herausforderungen. Dies gilt besonders für den Bereich der Lebensmittel“.*

*Uwe Baumann*

die Bereitschaft, den stimmigen Preis zu bezahlen. Geiz ist mittel- bis langfristig ohnehin teuer und holt uns über Steuergelder für den Reparaturbetrieb kaputter Strukturen und Ressourcen wieder ein.

Echte regionale Lebensmittel sind nicht nur gesunde, frische, nährstoffreiche Lebensmittel – sie sind Klimapflege durch Nähe und kurze Transportwege, sie fördern die regionale Arten- und Sortenvielfalt im Bereich von Tier und Pflanze, die Biodiversität und die Pflege unserer einzigartigen Schwarzwälder Natur- und Kulturlandschaft. Sie tragen zum Erhalt der so wichtigen Berufe im lebensmittelnahen Handwerk sowie zur Zukunftssicherung unserer elementaren bäuerlichen Landwirtschaft bei. Echte regionale Lebensmittel schaffen Arbeitsplätze in der Region und stiften kulturelle Identität und ein gutes solidarisches und wertschätzendes Miteinander. Sie sorgen für die zukünftig besonders wichtige Lebensmittelsouveränität und Lebensmittelsicherheit.

Letztendlich sind regionale Lebensmittel, wie ich sie verstehe, in der Summe ihrer Wirkung einer der Garantien für Lebensqualität in unserer Region Schwarzwald. Sie sind Gewinn für alle – für Natur und Mensch. Gelebte echte Regionalität insgesamt ist ein genussreicher Beitrag zur Biodiversität, zu Klima-, Natur-, Landschafts-, Ressourcen- und Tierschutz. Darüber hinaus ist sie vielschichtige Kulturpflege bester Natur. Regionalität baut keine Mauern der Abgrenzung, sondern ist ein sinnvoller und zentraler Beitrag zu einem veränderten globalen Handeln. Ja, sie ist für mich der Schlüssel für eine gute Zukunft unser aller. Lassen sie uns, liebe Leserinnen und Leser, dieses neue Denken aktiv leben.



► **Uwe Baumann**

Jahrgang 1959, lebt auf dem Langenhard in Lahr-Sulz, Moderator, Autor, Kulturschaffender, Leiter einiger Naturpark-Projekte, Mitglied im Schwarzwaldverein, Initiator Kosmos Schwarzwald.







## Die Verbraucher haben es in der Hand

150 Landwirte im Schwarzwald produzieren Bio-Rindfleisch für Edeka-Märkte

TEXT: GABRIELE HENNICKE

Was vor über 25 Jahren mit einem Gespräch zwischen einigen Mutter-Kuh-Haltern im Südschwarzwald, dem Bürgermeister aus Rickenbach im Hotzenwald und späteren Schwarzwaldvereinspräsidenten Georg Keller und dem Berater des Landwirtschaftsamtes Waldshut begann, ist eine echte Erfolgsgeschichte. 150 Landwirte aus den Naturparken Südschwarzwald und einige aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord produzieren für die Erzeugergemeinschaft Schwarzwald Bio-Weiderind Fleisch vom Weiderind, das in 35 Edeka-Märkten im Südwesten ganzjährig verkauft wird.

Eine riesige Rinderherde weidet auf 1100 Metern hoch über dem Bernauer Hochtal, direkt am Premium-Wanderweg Hochtal Steig. Ein friedlicher Anblick. Die 90 Kühe und ihre Kälber vom Goldbachhof in Bernau sind von April bis November auf der Weide. Wenn allerdings Landwirt Markus Kaiser mit seinem roten Geländefahrzeug auftaucht und nach den Rindern sieht, kommt Bewegung in die Herde. Laut muhend laufen sie Richtung Fahrzeug und hoffen auf eine Spende aus dem Futtereimer des Landwirts. Markus Kaiser ist Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft (EZG). Mit seinem Vollerwerbsbetrieb ist er 1993 ausgesiedelt und hat neben der Rinderzucht die Standbeine Fotovoltaik und Holzhackschnitzel. An dem großen Laufstall des Goldbachhofs im Bernauer Ortsteil Hof sind große Banner festigt, die für das Bio-Weiderind, das in den Edeka Schmidts Märkten der Region vermarktet wird, und für die Kampagne "Natürlich von daheim" des Landes Baden-Württemberg werben.

„Die Erzeugergemeinschaft wurde vor 25 Jahren gegründet, um Abläufe zu bündeln und rund ums Jahr Bio-Rindfleisch guter Qualität an den Einzelhandel zu liefern. Mit unserem Partner Michael Schmidt von Schmidts Märkten ist uns das

gelingen“, sagt Kaiser, „immer mehr Landwirte kamen zur Erzeugergemeinschaft hinzu. Vor fünf Jahren hat Schmidt uns dann die Tür Richtung Edeka Südwest geöffnet. Das ist jetzt nochmal eine ganz andere Nummer, eine viel größere Vertriebsstruktur.“ Hatten die Landwirte zunächst ausschließlich Baby-Beef, also Fleisch von Jungrindern produziert, werden inzwischen männliche Rinder erst mit 18 Monaten geschlachtet, weibliche mit 24 Monaten. Für die Landwirte wäre es wirtschaftlicher, die Kälber direkt nach der Weidesaison zu schlachten, denn über den Winter brauchen die Rinder nicht nur Platz im Stall, sondern auch Futter. Doch die große Nachfrage nach Bio-Rindfleisch sorgte für ein Umdenken. „Da nicht bei jedem Erzeuger ausreichend Platz im Eindachhof ist, um die Jungrinder über den Winter zu beherbergen, haben wir unser System umgebaut“, berichtet der Vorstand der EZG, „diese Jungrinder werden an EZG-Betriebe verkauft, die selbst keine Mutter-Kuh-Haltung betreiben, aber genug Platz und Futter haben. Auch Bio-Milchviehbetriebe sind inzwischen bei uns eingestiegen.“

### MIT WISSENSCHAFTLICHER UNTERSTÜTZUNG

Weiderinder erfüllen mehrere wichtige Funktionen, so Kaiser. Sie halten die typische Schwarzwaldlandschaft offen und sorgen für Biodiversität auf den Weideflächen. Um das System auf eine betriebswirtschaftlich solide Basis zu stellen, hat sich die EZG der Expertise der Universitäten Göttingen und Hohenheim und des Landwirtschaftlichen Zentrums Aulendorf des Landwirtschaftsministeriums bedient. Über drei Jahre wurden Futterproben gezogen, die Rinder gewogen und die Fleischqualität analysiert. Jetzt weiß man, auf welchen Standorten – viele davon in geschützten FFH-Gebieten und im Biosphärengebiet Schwarzwald – sich die beste Fleischqualität produzieren lässt. Aktuell schlachtet und vermarktet die EZG 1500 Rinder pro Jahr und zwar ausschließlich in den beiden Schlachthöfen der Emil Färber GmbH in Freiburg und Waldshut. An Schmidts Märkte gehen 700 Rinder, der Rest an Edeka Südwest. 80 Prozent der Mitglieder der EZG sind Nebenerwerbslandwirte, durchschnittlich haben sie 15 Kühe plus Nachzucht.

Wer bei der EZG mitmachen will, muss sich strengen Vorgaben und einem straffen System stellen. Die Schlachtung erfolgt nach einem Plan, der den ganzen Jahresverlauf und den jeweiligen Bedarf berücksichtigt. Die Erzeugergemeinschaft koordiniert Nachfrage, Schlachtung und Lieferung.

Vertragspartner sind Landwirte und Lebensmittelmärkte. 60 Euro erhält die EZG vom Landwirt für jedes verkaufte Rind. Die Lebensmittelmärkte garantieren einen Festpreis und eine mehrjährige Abnahmegarantie. „Bei den Verhandlungen mit unseren Partnern Schmidts Märkte und Edeka Südwest sind wir auf Augenhöhe. Beide setzen sich für eine bäuerliche Landwirtschaft ein und wollen, dass sie sich für die Landwirte rechnet und gleichzeitig an der Theke durchsetzbar ist. Der Preis und die Abnahmesicherheit bilden einen großen Mehrwert für die Betriebe“, sagt Markus Kaiser. Die Zerlegung der Tiere erfolgt bei Färber in Emmendingen. Die Herkunft jedes Einzelstücks, das in den Märkten verkauft wird, kann nachvollzogen werden. Der Name des produzierenden Landwirts steht auf der Verpackung. „Die Bio-Weiderind-Betriebe zeigen sich, keiner kann nur abliefern und sich verstecken. Jeder muss sich um seinen Betrieb kümmern“, sagt Markus Kaiser überzeugt.

### POTENTIAL ZUM AUSBAU IST VORHANDEN

Neue Mitglieder der EZG müssen mit einer zweijährigen Vorlaufphase rechnen, in der sie ihren Betrieb auf zukunftsfähige Beine stellen sollen. Sie nehmen an einer Betriebsberatung des Landes Baden-Württemberg teil und die Futterberatung des Naturlandverbandes in Anspruch. Damit das ganze Tier komplett vermarktet werden kann – man spricht hier von Nose To Tail – produzieren Schmidts Märkte in ihrer Hausküche in Bad Säckingen klassisch gekochte Gerichte ohne Konservierungsstoffe wie Rinderulasch im Weckglas verbunden mit einem Pfandsystem. Auch neue Märkte kommen regelmäßig als Abnehmer hinzu. Besonders motiviert sind die Menschen hinter der Fleischtheke wenn sie einen der EZG-Betriebe besucht haben, ist Kaisers Erfahrung.

„Aktuell gehen zwei Millionen Euro pro Jahr ohne Zwischenhandel direkt vom Verbraucher an die Landwirte“, sagt Kaiser, auf die Zukunft der EZG angesprochen. „Potential von Seiten der Landwirtschaft ist da, immer mehr Milchviehbetriebe stellen auf Rinderzucht um. Wie groß wir werden, das entscheidet der Verbraucher. Die Menschen in der Region haben es in der Hand.“

➤ [www.schwarzwald-bio-weiderind.de](http://www.schwarzwald-bio-weiderind.de)







# Regionalität und Nachhaltigkeit als Grundprinzip

Die Geroldsauer Mühle ist Wirtshaus, Regionalmarkt und Gästehaus in einem

TEXT: DAGMAR RUMPF

Ein Tor zum Schwarzwald sollte es sein, ein Portal ist es geworden. Die „Geroldsauer Mühle“ in Baden-Baden beeindruckt schon allein durch ihr Äußeres: dort, wo die Ortsteile Lichtental und Geroldsau ineinander übergehen und die mondäne Kurstadt ländlicher wird, zieht das imposante Gebäude die Blicke auf sich.

Sogenannte Marktscheunen, in denen Bauern aus der Region ihre Produkte verkaufen und Gäste sich über den heimischen Schwarzwald informieren, sollten an den Zugängen zum Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord entstehen. Das war die Idee, mit der Naturparkgeschäftsführer Karl-Heinz Dunker im Januar 2013 an die Landwirte der Umgebung herantrat. Unter ihnen war auch Martin Weingärtner, bis dato im Hauptberuf Chef mehrerer Unternehmen im Elektromaschinenbau, daneben aber Landwirt aus Leidenschaft. Seit 25 Jahren züchtet und hält er zusammen mit einem Partner in den Seitentälern des hinteren Oos- und Geroldsauer Tals Schottische Hochlandrinder. Neben der Faszination für die robuste Rasse steckte hinter diesem Engagement der Wunsch, dazu beizutragen, dass die Talauen von Bewuchs freigehalten werden und das charakteristische Landschaftsbild bewahrt bleibt.

Dieselbe Natur- und Heimatliebe – Martin Weingärtner wuchs nur einen Steinwurf von der Geroldsauer Mühle entfernt auf – gepaart mit Tatkraft und Unternehmergeist, war es, die ihn für die Idee Karl-Heinz Dunkers sofort einnahm. Und die Familie zog mit. Ohne lange zu zögern, kaufte man das Grundstück, auf dem die alte „Geroldsauer Mühle“ stand und legte ein Konzept vor, das Gremien und Behörden überzeugte. Der Rest ist schnell erzählt: Die Baugenehmigung wurde erteilt, die alten Gebäude abgerissen und die neue Geroldsauer Mühle anschließend in Rekordzeit erbaut. Bereits am 22. August 2015 konnte sie mit einem großen Fest eröffnet werden.

Harmonisch vereinen sich typische Bauformen des traditionellen Schwarzwälder Bauernhauses mit modernen Elementen. Von einem „Schwarzwaldhaus des 21. Jahrhunderts“ ist denn auch die Rede. Besonders aber ist, dass die Geroldsauer Mühle ausschließlich aus dem Holz heimischer Weißtannen erbaut wurde. Sie hält als größtes Weißtannengebäude Europas sogar einen Rekord.

Martin Weingärtner, der die Geroldsauer Mühle zusammen mit seiner Familie erbaut hat und betreibt, erzählt das nicht ohne Stolz. Er und seine Söhne haben selbst mit Hand angelegt als die mächtigen Bäume – insgesamt 500 Festmeter – in den umliegenden Wäldern gefällt wurden. Die Zimmerarbeiten erledigte Bruder Roland Weingärtner und auch darüber hinaus entstand sehr vieles in familiärer Eigenarbeit. Familie Weingärtner lieferte damit gleich das erste

Beispiel für Regionalität, denn zusammen mit Nachhaltigkeit ist das eines der Grundprinzipien der Geroldsauer Mühle.

## MÜHLENMARKT MIT BÄCKEREI UND METZGEREI

Unter dem ausladenden Walmdach haben ein Gastronomiebetrieb, ein Laden mit Geschenkartikeln, eine Bäckerei, eine Metzgerei und der „Mühlenmarkt“, außerdem Ausstellungsflächen mit Informationen zum Natur- und Nationalpark sowie Seminarräume und Fremdenzimmer Platz gefunden. Alles ist mit sehr viel Liebe zum Detail gestaltet, schon allein das lohnt den Besuch. Selbstredend stammen die Waren des „Mühlenmarkts“ aus regionaler Produktion. In den Regalen finden sich unter anderem Milchprodukte einer Hofkäserei im Nachbarort, Weine kleiner Weingüter und Spirituosen von Brennereien des Umlands, Wildbret aus dem Baden-Badener Stadtwald, Obst und Gemüse von ausgewählten Höfen der Umgebung und selbstverständlich das Fleisch der schottischen Hochlandrinder von Martin Weingärtner. Die wenigen Waren im reichhaltigen Angebot, die nicht regional produziert werden können, wie etwa Zitrusfrüchte, tragen zumindest das Siegel „Bio“. Auch der Gastronomiebetrieb sowie Bäckerei, Metzgerei und der Geschenkeladen erfüllen hohe Qualitätsstandards und die Kriterien der Regionalität und Nachhaltigkeit. So backt die Bäckerei einen Teil der Waren direkt vor Ort, die Kunden können dabei zusehen. Das Brotmehl wird in der Geroldsauer Mühle frisch gemahlen. Die Metzgerei verkauft ausschließlich Fleisch aus artgerechter Tierhaltung im Schwarzwald. Im Wirtshaus kommen regionale und saisonale Spezialitäten auf den Tisch. Nachhaltig ist auch die Energieversorgung. Eine hochmoderne Indach-Photovoltaikanlage – die die optische Harmonie des Walmdachs nicht stört – und ein eigenes Wasserkraftwerk, angetrieben durch ein überschlächtiges Wasserrad – liefern ein Drittel des gesamten Energiebedarfs der Geroldsauer Mühle. Ein externer Stromversorger liefert den restlichen Strom. Gewonnen wird auch er aus den regenerativen Energieträgern Wasser und Sonne. Das Mühlrad im Grobbach trägt seit seiner Errichtung in diesem Jahr auch dazu bei, dass die Geroldsauer Mühle ihren Namen nun wieder mit vollem Recht trägt. Es knüpft außerdem an die Vorgeschichte an. 1860 hatte ein Baden-Badener Mehlhändler – übrigens mit ganz ähnlichem Namen, Martin Weingand – an derselben Stelle eine Getreidemühle errichtet. Seine Nachfolger verlagerten das Hauptgeschäft zwar auf den Betrieb einer Pension und Gaststätte und nutzten die Wasserkraft nur noch zeitweise, der Name „Geroldsauer Mühle“ blieb jedoch erhalten. Gastronomie und Wassernutzung haben also bereits eine lange Tradition an diesem Ort, und mit Fug und Recht durfte der Name vom Vorgängerbau auf das neue Haus am selben Platze übertragen werden. Es ist also alles in allem eine runde Sache, die da am nördlichen Eingang zum Nationalpark entstanden ist, so überzeugend, dass die Geroldsauer Mühle vor wenigen Wochen mit dem offiziellen Prädikat „Nationalpark-Partner“ ausgezeichnet wurde. Partnerschaften bestehen außerdem mit dem Naturpark und der Stadt Baden-Baden.

## EIN ORT ZUM VERWEILEN

Ein sonniger Septembernachmittag, wie wir dieses Jahr mit vielen verwöhnt worden sind: Im gut besuchten Biergar-

ten des Restaurants sitzen eine Familie mit großer Kinder­schar, zwei Seniorinnen beim Kaffeepausch, ein Paar in Wanderkleidung, ein Damenkränzchen, zwei Hundeliebhaberinnen mit ihren Rassehündchen, eine Gruppe Motorradfahrer in Lederkluft. Man hört Hochdeutsch, Spanisch, Holländisch, Russisch und natürlich Badisch. Kurzum: Die Geroldsauer Mühle ist ein Treffpunkt für Menschen jeden Alters und Interesses, für Auswärtige genauso wie für Einheimische, für die sie als täglich geöffneter Wochenmarkt längst zur festen Adresse geworden ist. Und genau so soll es nach dem Wunsch von Familie Weingärtner auch sein.

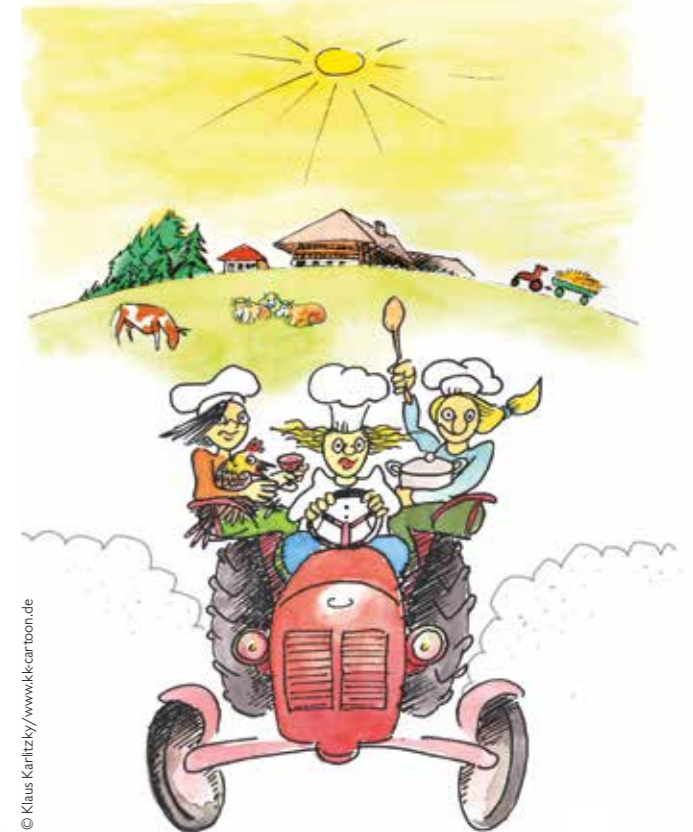


Geroldsauer Mühle  
Geroldsauer Straße 54, 76534 Baden-Baden  
T. 07221 996468-0, info@geroldsauermuehle.de  
➤ [www.geroldsauermuehle.de](http://www.geroldsauermuehle.de)



### ➤ Dagmar Rumpf

ist Mitglied im Schwarzwaldverein, unterrichtet in der Heimat- und Wanderakademie Baden-Württemberg das Fachgebiet Kulturgeschichte und Baustilkunde. Sie ist Stadtarchivarin von Baden-Baden und Buchautorin. Im Mai 2020 erschien ihr erster Roman „Nichts von dir soll übrigbleiben. Die Hexe Anna Weinhag aus Baden“. Mit ihrer Familie lebt sie in Sinzheim bei Baden-Baden.



© Klaus Kartitzky/www.kkartoon.de





## Eine enkeltaugliche Landwirtschaft

Michael Selinger setzt auf kleinbäuerliche Vielfalt und soziales Miteinander

TEXT: GABRIELE HENNICKE

„Michels Kleinsthof“ ist ein landwirtschaftlicher Bio-Betrieb am Rand des Bad Krozinger Ortsteils Tunsel mit einem besonderen Konzept. Auf nur fünf Hektar Fläche hat Michael Selinger seit 2017 eine Landwirtschaft in großer Vielfalt aufgebaut. Wo immer möglich, verzichtet er auf den Einsatz von Maschinen. Seit 2020 ist der Kleinsthof ein Betrieb der Solidarischen Landwirtschaft und versorgt zwischen 40 und 50 Haushalte aus Tunsel und Umgebung mit frischem Gemüse, Eiern, Honig und Getreide.

Im Gewinn mit dem schönen Namen Lichtacker am Ortsrand des kleinen Dorfes baut der Kleinbauer sein Gemüse und die Kräuter auf einer Fläche von etwa fünf Hektar an. Die meisten von den 100 verschiedenen Gemüse- und

Kräuterkulturen sind alte Sorten. Wärmebedürftige Pflanzen wie Paprika stehen im großen Folientunnel, der Rest wächst in Beeten. Ein umgebauter Bauwagen samt Dach dient als Gartenküche. Hier wird direkt verarbeitet, was vom Feld kommt, beispielsweise zu Kräutersalzen. Eine Hühnerschar läuft durchs Klee gras. Seit kurzem haben sich noch zwei Schwäbisch Hallische Hausschweine dazu gesellt.

Die Fläche am Lichtacker und weitere Äcker rund um Tunsel, auf denen Dinkel, Weizen, Hafer und Kartoffeln wachsen, gehörten einst Michael Seligers Großeltern. Aufgewachsen ist er in Merdingen am Tuniberg. „Hier kann ich meine Vorstellung einer enkeltauglichen Landwirtschaft verwirklichen. Damit meine ich eine Landwirtschaft, die die Ressourcen Boden und Wasser erhält und verbessert und Treibhausgasemissionen verhindert. Ein gesunder, fruchtbarer Boden ist das Wertvollste, was wir unseren Enkelkindern hinterlassen können“, sagt Seliger. Als Geoökologe habe er ein tiefes Verständnis für die Zusammenhänge zwischen Geologie, Hydrologie, Umweltchemie und Biogeografie entwickelt, das er nun in praktischer Landwirtschaft umsetzt. Zuvor hatte Selinger ein großes Umweltbildungsprojekt im Kloster Waldsassen bei Regensburg geleitet.

### SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT – EIN ANDERES PRINZIP

Besonders stolz ist Seliger auf seine Freilandtomaten, alles alte Sorten, die er bereits im vierten Jahr ohne vor Pilzkrankheiten schützenden Tunneln und Pflanzenschutzmitteln anbaut. „Die Tomaten sind der Renner auf dem Markt in Staufen, wo ich am Mittwoch und Samstag meine Produkte auch an jedermann verkaufe“, sagt er.

Die Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft erhalten jede Woche eine Kiste mit den Produkten des Hofes. Dafür bezahlen sie übers Jahr einen festen monatlichen Beitrag nach Selbsteinschätzung von 60 bis 120 Euro. Mit diesen Beträgen kann der Landwirt fest kalkulieren und wird damit unabhängig vom Zwischenhandel und den dort geltenden Marktmechanismen. Jeden Dienstag werden die Kisten gepackt, die je nach Jahreszeit zwischen drei und viereinhalb Kilo Gemüse enthalten, ausreichend für eine vierköpfige Familie. Abgeholt werden sie vor Ort auf dem Lichtacker, zehn Kisten in Staufen auf dem Markt. „Das Tolle ist, dass die meisten unserer Mitglieder wirklich aus der allernächsten Nähe kommen, aus Tunsel und Bad Krozingen samt Ortsteilen“, sagt der Kleinstbauer hoch erfreut. Wichtig ist ihm auch der Kontakt zu seinen Kunden, die oft viel mehr als nur Kunden sind, nämlich Leute mit ähnlichen Zielen und Werten. Zu seinem Konzept einer Kleinstlandwirtschaft gehört wenig Maschineneinsatz, dafür immer wieder viele fleißige Helfer. Einen Mitarbeiter hat er fest angestellt, ein anderer und viele Freiwillige und Jobber unterstützen bei der Vermarktung. Ihnen ist neben der nachhaltigen Gemüseproduktion, der Verbesserung des Bodens, der Gewinnung des eigenen Saatguts, dem Pflanzen von Hochstamm-bäumen, die sie mit alten Sorten selbst veredeln, auch der soziale Aspekt ihrer Arbeit wichtig. „Die Gemeinschaft mit unseren Mitgliedern stärkt uns, Kinder sind ganz selbstverständlich dabei und erleben so hautnah, wo die Lebensmittel herkommen, die sie essen“, sagt Michael Seliger. Auch der Austausch ist ihm wichtig. Oft hat er Besuch von Leuten, die einen ähnlichen Betrieb aufbauen wollen, mit denen teilt er seine Erfahrungen gern.

Während der ersten Wochen der Corona-Pandemie sei der Lichtacker für viele Kunden und deren Kinder zu einer Oase der Hoffnung und der Rettung geworden, sagt Seliger etwas pathetisch. „Die Leute waren so froh, hier sein zu können, bei uns mitarbeiten zu können und die Pflanzen wachsen zu sehen. Sie haben mitgeholfen, beispielsweise beim Pikieren, das ist auch heute noch so“, sagt er. „Viele sagen, was ich mache, gehe nicht – mit kleinbäuerlicher Landwirtschaft könne man nicht die wachsende Weltbevölkerung ernähren. Ich bin stolz, dass ich jeden Tag das Gegenteil beweisen kann. Die Corona-Zeit hat zahlreichen Menschen die Augen geöffnet, wie wichtig eine nachhaltige regionale Lebensmittelversorgung ist.“





# Prädikat: Aus der Region und empfehlenswert

Eine Übersicht ausgewählter regionaler Produzenten

TEXT: SILKE KLUTH



## „LEBE WILD“ UND „FÜHLE HEIMAT“

Wenn die Frauen der Kräutermanufaktur eine Teemischung mit Schafgarbe und Bärwurz komponieren, verwandeln sich sogar „grüne Wilde“ in ein genussvolles Getränk. Kein Wunder: Die Bäuerinnen sind erfolgreiche Absolventinnen einer Fortbildung über Kräuter und verfügen jetzt als Team über geballtes Wissen zu Anbau und Verarbeitung aromatischer Pflanzenschätze. Jede sät, pflegt und trocknet in ihrem eigenen Kräutergarten – von der Rheinebene über den Schwarzwald bis zum Bodensee und Neckartal. In den Teemischungen mit den phantasievollen Namen stecken nur Blüten und ganze Blätter. Die Produkte erhalten Sie bei den Bäuerinnen, auf Märkten, in (Hof-)Läden und über den Internetshop. ➤ [www.krauterland-bw.de](http://www.krauterland-bw.de)



## MÜLLERHANDWERK MIT TRADITION

Heimisches Schrot und Korn stecken Karl und Simon Gehring im Blut: Seit sechs bzw. sieben Generationen dreht sich im Familienbetrieb Stadtmühle Elzach alles ums Getreide. Die erste Mühle stand hier schon vor mindestens 700 Jahren. Der Mühlenladen verkauft nicht nur Getreide und Mehle. Wer wenig Zeit oder Lust zum Selbstabwiegen hat, freut sich über die Auswahl an Backmischungen, alle mit natürlichen, hochwertigen Zutaten. Außerdem gibt's Nudeln und Müsli aus eigener Herstellung und weitere Produkte von Partnern aus der Region wie Weine und Lebensmittel nach Hildegard von Bingen.

➤ [www.stadtmuehle-elzach.de](http://www.stadtmuehle-elzach.de)



## SO GEHT PARADIES HEUTE

Einfach Apfel ist im Obstparadies Staufen nicht genug. Martin Geng hat ein Faible für „alten Adel“ wie Rheinischer Bohnapfel und Baumanns Renette. Es darf jedoch gerne auch Neues sein wie Kaki und Indianerbanane. Zwei Generationen der Familie Geng arbeiten an dem Obstwiesenprojekt. Die Quereinsteiger wollen es seit 2009 wissen: Geht Obstbau auch mit der Natur und ohne Chemie? Es geht. Neben 300 Apfelsorten gedeihen in der Nachbarschaft der Burg 120 Birnensorten, über 40 Pflaumen- und Zwetschgensorten, Kirschen, Beeren, Nüsse und Wildobst wie Eberesche, Speierling, Mispel, außerdem Duft- und Wildrosen. Davon profitieren alle: Die Familie, die schon mehrfach von Bund und Land für ihren ökologischen Anbau Preise erhielt, die Käufer der Produkte von Tafelware über sortenreine Säfte und Fruchtaufstriche bis hin zu alkoholfreien Fruchtpricklern ebenso wie die Natur, die sich hier wieder erholen und entfalten kann.

➤ [www.obstparadies-staufen.de](http://www.obstparadies-staufen.de)



## WILDE WURST

Julian Haas und Daniel Froß, Jäger aus Freiamt, fanden, dass Wildbret nicht das Einzige sein sollte, was aus heimischen Wäldern auf den Tisch kommt. Wild ist schließlich ein hochwertiges Lebensmittel. Also entwickelten die beiden zusammen mit einem Metzgermeister „Herzhaft-Wild“-Spezialitäten wie „Wilde Kirschwasser-Salami“ und „Chili-Bengel“, Wildschwein- und Reh-schinken. Diese werden so gut angenommen, dass die „Herzhaft Wilden“ Reh, Hirsch und Wildschwein zusätzlich aus den Revieren befreundeter Jäger beziehen. ➤ [www.herzhaftwild.de](http://www.herzhaftwild.de)

## VON DER KUH IN DIE WAFFEL

Für Landwirte ist es eine gute Idee, ihre Produkte selbst zu vermarkten. Familie Maier vom ökologisch wirtschaftenden Ruhbauernhof in Kirchzarten-Dietenbach schafft das besonders verführerisch: Sie verwandelt die Milch ihrer Kühe in Speiseeis. Die Zutaten stammen weitgehend aus der Region. 15 bis 20 verschiedene Sorten gibt es und immer mal wieder etwas Neues. 2019 eröffneten die Maiers, die Mitglied bei Slow Food sind, auf dem Hofgelände außerdem Lilli's Café, wo man das Ruhbauernhofeis und selbstgebackene Kuchen, hausgemachte Kräuterlimonade und Kaffeespezialitäten mit Blick aufs Dreisamtal genießen kann. Dabei spaziert auch schon mal eine Katze vorbei. Oder ein Lama. ➤ [www.ruhbauernhof.de](http://www.ruhbauernhof.de) / [www.lillicafe.de](http://www.lillicafe.de)



## GEBRAUT ZUM TEILEN

Fünf Brauereien, eine Garage und eine Hand voll Männer – das sind die Zutaten für eine zeitgemäße Bier-Idee. 2014 waren David Schneider, Daniel Johari und Markus Gut in Freiburg auf der Suche nach einem lokalen Bier, das nicht so austauschbar schmeckt wie alle anderen. Vergeblich. Selber brauen, sagten sie sich schließlich. Doch wie, wenn man kein Brauer ist? Die Lösung: Fünf regionale Kleinbrauereien fertigen für und mit den Gründern in Handarbeit das Decker Bier aus rein natürlichen Zutaten. Neben der 1-Liter-Bügelflasche, die man wie einen guten Wein mit anderen Bierfans teilen kann, sind die Biere in 0,33l Flaschen in vielen regionalen Supermärkten erhältlich. Oder direkt in der Decker Garage mit Biergarten, wo es auch ganzjährig weitere regionale Sorten zum Verkosten gibt. ➤ [www.deckerbier.de](http://www.deckerbier.de)



## DER MIT DEN GEISSEN SCHMUST

Benno Kaisers Ziegen haben nichts zu meckern: Er umhegt sie „wie die Partnerin zu Hause“, und sie grasen in traumhafter Lage im Biosphärengebiet Schwarzwald bei Menzenschwand. Ihr offizieller Auftrag lautet, die Landschaft von Wald freizuhalten und seltene Tiere und Pflanzen zu erhalten. Das erledigen sie so wunderbar, dass ihnen zu Ehren – und den Wanderlustigen zur Freude – der Menzenschwander Geißenpfad entstand. Der Ziegenhof ist ein Gewinn für alle: Für Benno Kaiser, der einen sinnvollen und befriedigenden Nebenerwerb hat, für die Ziegen, für die Wandernden und für die Gastronomie, die beispielsweise Ziegenbratwurst auf die Speisekarte setzen kann. So sieht er aus, der vielzitierte Naturschutz mit Messer und Gabel.

➤ [www.ziegenhof-menzenschwand.de](http://www.ziegenhof-menzenschwand.de)



## GESUNDES PFLANZEN-DUO

Linsen waren einst auf unseren Äckern häufig und ergaben mit Spätzle ein vollwertiges Gericht. Lange vergessen, werden sie seit einigen Jahren von verschiedenen Landwirten wieder entdeckt. Ihr Anbau ist nicht ohne: Die zarten Pflanzen sind wenig standfest und brauchen daher eine Stützfrucht. Auf dem Bio-Hof Steinwand in Sulz-Dürrenmettsetten übernimmt diese Aufgabe der Leindotter, ebenfalls eine alte Kulturpflanze. Nach der Ernte werden Linsen und Leindottersamen getrennt und letztere zu Öl gepresst. Tatjana und Markus Steinwand sowie ihre Familie halten außerdem Wasserbüffel – aber das ist eine andere spannende Geschichte. ➤ [www.hof-steinwand.de](http://www.hof-steinwand.de)





# Aus zwölf Litern Milch entsteht ein Kilo Bergkäse

Der Glocknerhof in Münstertal verarbeitet die gesamte hofeigene Milch zu Käse



TEXT: GABRIELE HENNICKE

Eine Käserin muss früh aufstehen. Seit halb sechs Uhr ist Cornelia Brenneisen vom Glocknerhof in Münstertal am Käsen. Jeden Tag steht eine andere Käseart auf dem Programm. Mal Frischkäse, dann Schnittkäse und immer donnerstags stellt die Käserin Bergkäse her. So wie heute. Der Glocknerhof liegt am Ende eines Seitentals des Münstertals direkt unterhalb der steil aufragenden Belchen-Nordwand. Die gesamte Milch, die die 26 Kühe des Hofes erzeugen, wird zu Käse verarbeitet.

Am Abend zuvor hat Cornelia Brenneisen 650 Liter Milch, die Ausbeute von drei Melkzeiten, in den großen Käsekessel gefüllt. Seit zwei Uhr nachts wurde die Milch langsam erwärmt, um sechs Uhr hat Brenneisen als ersten Arbeitsschritt eine Bakterienkultur in die Milch gegeben, um sieben Uhr kam Lab dazu. Lab ist ein Gemisch von Enzymen aus dem Kälbermagen, das für die Käseherstellung benötigt wird, es bewirkt das Gerinnen der Milch.

Jetzt ist es kurz nach acht. Die Käserin prüft mit einem langen Messer, ob die Milchmasse schnittfähig ist und stellt das Rührwerk an. Drei große Käseharfen, die die gestockte Milch mit feinen Drähten wieder und wieder zerschneiden, setzen sich in Bewegung. „Je härter der Käse werden soll, desto feiner muss der Bruch geschnitten werden“, sagt Cornelia Brenneisen, „und umso mehr Milch braucht man

pro Kilo Käse.“ Aus zwölf Litern Milch entsteht so ein Kilogramm Bergkäse, aus acht Litern Milch ein Kilo Schnittkäse und aus sechs Litern Milch ein Kilogramm Frischkäse.

## TEIL DER NATURPARK-KÄSEROUTE

Der Glocknerhof ist einer von 17 Bauernhöfen mit Hofkäseerei, die sich im Naturpark Südschwarzwald zur Naturpark-Käseroute zusammengeschlossen haben. Die Landwirte vermarkten den auf dem eigenen Hof hergestellten Käse selbst im Hofladen und auf Märkten. Vor einigen Jahren haben Landwirt Markus Glockner und seine Frau Cornelia Brenneisen hinter dem über dreihundert Jahre alten Schwarzwaldhof einen geräumigen offenen Laufstall gebaut, in dem die Kühe Platz, Luft und Licht haben, ebenso eine moderne Käseerei und ganz neu, einen weiteren Käsekeller gebaut. Brenneisen ist froh um die mechanische Unterstützung durch die Käseertechnik. Handarbeit ist immer noch zur Genüge gefragt und voller Körpereinsatz sowieso. Zum Beispiel wenn die Käserin kontrollieren muss, ob sich Käsebruch in den Käseharfen festgesetzt hat. Oder wenn sie mit einer Art Schaufel im Käsebruch rührt. Dann muss sie sich weit über den Rand des Kessels beugen. „Jetzt muss ich ein bisschen Gas geben und schneller rühren“, sagt sie und gibt die Befehle auf dem Display des Käsekessels ein. Während des Schneidens wird der Bruch langsam auf 48 Grad erwärmt. Das dauert. Nun kann sich Brenneisen um den Käse kümmern, den sie gestern hergestellt hat. Auf einem Tisch stehen die Käseformen mit Tilsiterkäse. Die 46-Jährige entfernt die Formen, schneidet den Rand glatt und ritzt mit einem Messer das Herstellungsdatum in den Rand. Dann kommen die frischen Tilsiter nebenan in der Salzkammer ins Salzbad. Außer Frischkäse werden alle Käsearten in Salzlake gebadet – um schädliche Bakterien fernzuhalten und damit sich die Rinde bilden kann. Dort bleiben sie je nach Art zwischen einer halben Stunde und mehreren Tagen.

## HEUMILCH VON BEHORNTEN KÜHEN

Die Arbeitsbedingungen auf dem Hof sind herausfordernd: Von den 60 Hektar Fläche, die der Glocknerhof bewirtschaftet, sind nur ein Drittel mit normalen Traktoren und Landmaschinen befahrbar, ein Drittel mit berggängigem Spezialschlepper und 20 Hektar nur in Handarbeit. Rinder und Ziegen beweidet die Steillagen und sorgen gleichzeitig für die Offenhaltung der Schwarzwaldlandschaft. „Unsere Rinder sind behornt, dafür haben wir uns ganz bewusst entschieden“, erläutert Brenneisen die Betriebsphilosophie, „immer mehr Menschen fragen nach und wollen nur Milchprodukte von Kühen mit Hörnern, weil sie die besser vertragen.“ Die Milch vom Glocknerhof weist eine weitere Besonderheit auf: es ist reine Heumilch, die Kühe fressen nur frisches Gras oder Heu, sie erhalten kein gärendes Silofutter. „Für Hartkäse können wir keine Silomilch verwenden, sonst entstehen Gärblasen im Käse. Die Heuproduktion ist aufwändiger. Dafür ist die Milch- und Fleischqualität besser und die Ernährung der Kuh ist die artgerechteste“, erläutert Cornelia Brenneisen.

Während des Erklärens blickt die Käserin immer wieder auf die Temperaturen im Käsekessel: Jetzt hat der Käsebruch die richtige Konsistenz und die richtige Temperatur und muss verarbeitet werden. Brenneisen lässt die Molke ab, der Käsebruch setzt sich unten im Kessel ab. Die Molke bekommen die Schweine. Mit einer Art Sieb schöpft sie die Bruchmasse, die wie körniger Frischkäse aussieht, in die Käseformen und stellt die Formen auf einen Metalltisch. Nach und

nach setzt sich die Käsemasse, immer mehr Molke tropft ab, dann kommt ein Deckel auf die Form. Inzwischen ist es halb zwölf Uhr. „Morgen kommen die Käse dann für drei Tage ins Salz“, erläutert die Käserin das weitere Vorgehen. Anschließend geht es in den Käsekeller. Der Bergkäse reift dort mindestens vier Monate. Alle zwei Tage werden die Käse im Käsekeller gewendet, mit Salzwasser abgerieben und auf ein frisches Holzbrett gelegt. Auf diese Weise kann der Käse in Ruhe reifen, ohne dass Konservierungsstoffe beigesetzt werden müssen. Etwa 30 verschiedene Käsesorten stellt Cornelia Brenneisen her, Kuhmilch- und Ziegenmilchkäse, dazu Joghurt. Wenn genügend Milch vorhanden ist, gibt es Butter, außerdem Buttermilch sowie Grillkäse nach Feta-Art. Seit kurzem arbeitet Sohn Mirco, 22, voll in der Käseerei mit. Er hat in der Schweiz eine Käser-Ausbildung absolviert. Der Käsewagen des Glocknerhofs steht auf den Wochenmärkten in Münstertal und Müllheim. Glocknerhof-Käse gibt es in verschiedenen Supermärkten rund um Münstertal und im eigenen Hofladen.

### Käseerei Glocknerhof

Kaltwasser 2, 79244 Münstertal, Tel. 07636 518

- [www.kaeserei-glocknerhof.de](http://www.kaeserei-glocknerhof.de)
- [www.naturpark-kaeseroute.de](http://www.naturpark-kaeseroute.de)



**BIMMERLE**  
Private Distillery

Önsbacher Str. 40, 77855 Achern  
[www.bimmerle.de](http://www.bimmerle.de)

Seit 1966 ist die Bimmerle KG mit Sitz in Achern-Mörsbach aus dem Schwarzwald nicht mehr wegzudenken. In den vergangenen Jahren konnte sich Bimmerle mit den Marken Lörsch, Needle Blackforest Gin und Wood Stork Spiced Rum auch über die heimischen Grenzen hinaus einen Namen in puncto Qualität, Regionalität und Heimatliebe machen. Mirabellen, Williams Christ-Birnen, Himbeeren und viele weitere regionale Obstsorten sowie Wacholder und handgepflückte Schwarzwälder Fichtennadeln werden in der 2015 neu erbauten Destillerie zu traditionsreichen Schwarzwälder Obstbränden von Lörsch oder Schwarzwälder Gin verarbeitet. Ein faires Preis-Geschmacks-Verhältnis hat dafür gesorgt,

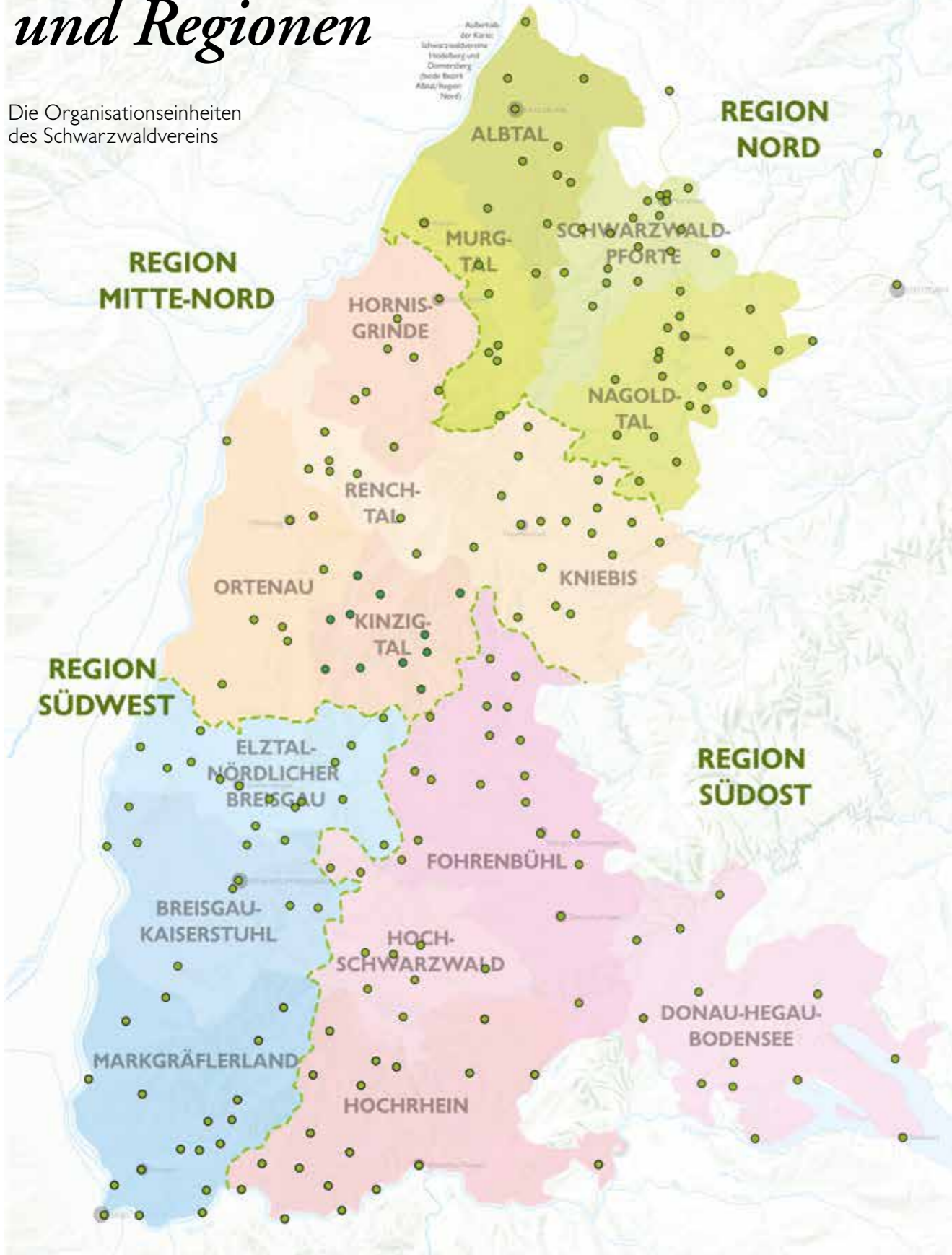
dass sich die Produkte aus dem Hause Bimmerle zu Marktführern in ihren Gattungen entwickelt haben. Needle Gin gehört mittlerweile zu den TOP 5 Marken Gins in Deutschland und ist mit seiner nachhaltigen Ready-2-Drink Gin & Tonic Dose auf dem Vormarsch. Das jüngste Mitglied der Bimmerle-Familie ist ein Spiced Rum mit Tannen- und Fichtenhonig aus dem Schwarzwald. Für den Wood Stork Rum wird Zuckerrohrmelasse in die heimische Destillerie befördert und hier fermentiert. Um den Schwarzwald in seiner vollen Pracht zu bewahren hat sich Bimmerle der Nachhaltigkeit verschrieben und schickt mit den eigenen Köstlichkeiten den Genuss des Schwarzwaldes in die Welt.





# Ortsvereine, Bezirke und Regionen

Die Organisationseinheiten des Schwarzwaldvereins



TEXT: MEINRAD JOOS

Weit mehr als ein Jahr ist vergangen, seit wir uns in Konstanz – als Ergebnis des Zukunftsprozesses „Schwarzwaldverein 2030“ – eine neue Vereinssatzung und eine moderne Organisationsstruktur gegeben haben. Neben dem Präsidium haben sich in den letzten Ausgaben unserer Vereinszeitschrift bereits die Verantwortlichen in den neuen Ressorts (2/2020) sowie die Regionsvertreter im neu formierten Vorstand des Schwarzwaldvereins (4/2019) vorgestellt. Diese Personen bilden gemeinsam den Vorstand, inzwischen das zentrale Entscheidungs- und Vertretungsorgan des Schwarzwaldvereins. Über eine Klausurtagung sowie verschiedene Sitzungen dieses Gremiums hatten wir laufend berichtet.

Es ist uns ein großes Anliegen, die Ortsvereine, Bezirke und die Regionen des Schwarzwaldvereins als Grundlage unserer Organisation und Vereinsarbeit in aktueller Form darzustellen. Dazu haben wir die Übersichtskarte mit unseren 211 Ortsvereinen auf den aktuellsten Stand gebracht. Aus technischen Gründen mussten wir einige Ortsvereine im Randbereich unseres Vereinsgebietes als Text anfügen. Es ist uns wichtig, alle Ortsvereine hier vollständig darzustellen und ihre Arbeit als Fundament unseres großflächigen Vereinsgebietes zu präsentieren.

Neben den Ortsvereinen sind es vor allem unsere Bezirke, die den Kontakt und die wichtiger werdenden Kooperationen – gerade auch in der Jugend- oder Familienarbeit – innerhalb des Schwarzwaldvereins prägen und gestalten.

Ergänzend zu dieser Übersichtskarte stellen wir Ihnen nachfolgend die Verantwortlichen in unseren Bezirken von Nord nach Süd vor. Die Bezirke sind Bindeglied zwischen Ortsvereinen und Hauptverein, Ansprechpartner für die Ortsvereine und treiben die Vereinsentwicklung voran.

**Region Nord; Jürgen Rust, Calw**

1. Bezirk Albtal; Dietmar Hartmann, Bad Herrenalb
2. Bezirk Murgtal; Hermann Wieber, Rastatt
3. Bezirk Schwarzwaldpforte; Günter Volz, Leonberg
4. Bezirk Nagoldtal; Albrecht Bacher, Gültlingen

**Region Mitte-Nord; Dieter Blaeß, Oberkirch**

5. Bezirk Hornisgrinde; Gerd Seiert, Sinzheim
6. Bezirk Renchtal; Nadine Klasen, Oberkirch
7. Bezirk Kniebis; Willi Seid, Baiersbronn
8. Bezirk Ortenau; Christian Wacker, Ringsheim
9. Bezirk Kinzigtal; Gabriele Schäfer, Oberwolfach

**Region Südost; Marina Fuss, Breitnau**

10. Bezirk Fohrenbühl; Monika Recktenwald, Blumberg
11. Bezirk Hochschwarzwald; Marina Fuss, Breitnau
12. Bezirk Donau-Hegau-Bodensee; Ekkehard Greis, Konstanz
13. Bezirk Hochrhein; Rainer Feudel, Waldshut-Tiengen

**Region Südwest; Monika Distler, Waldkirch**

14. Bezirk Elztal-Nördlicher Breisgau; Monika Distler, Waldkirch
15. Bezirk Breisgau-Kaiserstuhl; Rudolf Kromer, Kirchzarten
16. Bezirk Markgräflerland; Rudolf Maier, Rheinfelden

Wie in vielen Bereichen des öffentlichen Lebens konnten in den letzten Monaten, bedingt durch die Corona-Pandemie, auch im Schwarzwaldverein eine Reihe von geplanten Sitzungen und Aktivitäten leider nicht stattfinden. Dazu gehören Bezirksversammlungen sowie Treffen mit den neu gewählten Regionsvertretern und auch eine konstituierende Sitzung des Hauptausschusses, in dem auch die Bezirke mit Sitz und Stimme vertreten sind. Aktuell sind wir sehr darum bemüht, zumindest die Hauptversammlung als zentrales Organ unserer Vereinsstruktur satzungsgemäß noch im laufenden Jahr, nämlich am 21. November durchzuführen. Bis dahin wünschen wir allen Gliederungen unseres Vereins viel Erfolg und wir freuen uns auf die Begegnung bei der Hauptversammlung.



# Ziegen und Schafe als Landschaftspfleger

38 Jahre Burgbergaktion des Schwarzwaldvereins in Bad Liebenzell



Dass der Burgberg in Bad Liebenzell wieder zum Hingucker geworden ist, verdankt er der Beweidung mit Ziegen und Schafen – und dem Schwarzwaldverein Bad Liebenzell.

Bad Liebenzell im Nordschwarzwald, eine malerische Kurstadt mit etwas über 9500 Einwohnern, hat nicht nur eine lange Geschichte als Heilbad, sondern auch ein bemerkenswertes Wahrzeichen: die Burg aus dem 12. Jahrhundert. Erbaut wurde diese von den Ebersteinern und verfiel im 16. Jahrhundert nach einigen Besitzerwechseln. Der Hang unterhalb der Burg wird als Burg- oder Schlossberg

bezeichnet. Am Anfang war er Teil der Schutzanlage von Burg und Stadt, später wurde er landwirtschaftlich genutzt, es entstanden Streuobstwiesen und kleine terrassierte Hausgärten. In den 1950er Jahren wurde die beschwerliche Nutzung Stück für Stück aufgegeben. Die Gartenhütten verfielen, die Grundstücke wuchsen zu. Es entstand ein fast undurchdringliches Dickicht.

## DAS BURGBERGTEAM IST ERFOLGREICH

Im Jahr 1982 waren dann auch die Wege zur Burg in einem so schlechten Zustand, dass der damalige Bürgermeister eine Bürgeraktion ins Leben rief, um zumindest die Wege instand zu setzen. Um keinen eigenen Verein gründen zu müssen und um die Nachhaltigkeit sicherzustellen, übernahm der örtliche Schwarzwaldverein diese Aufgabe. Das „Burgbergteam“ wurde aus der Taufe gehoben.

Im Winter 2005/2006 ging man einen Schritt weiter und Forstmitarbeiter entfernten 80 Prozent der Verbuschung und des sich bildenden Waldes. Alte Weg- und Trockenmauerstrukturen kamen zum Vorschein. Im Jahr 2007 berichtete „Der Schwarzwald“ über das Projekt. Damals waren die Verleihung des Kulturlandschaftspreises des Schwäbischen Heimatbundes und der Preis der Umweltstiftung der Sparkasse Pforzheim-Carlw der Anlass.

Das gleich zu Projektbeginn prämierte Projekt sah neben einer Ziegen- und Schafbeweidung auch den Erhalt und Wiederaufbau der Trockenmauern vor. Die Stadtverwaltung Bad Liebenzell und das Landratsamt unterstützen seither das Projekt auch nach den Landschaftspflegerichtlinien oder ganz praktisch wenn Maschineneinsatz notwendig wird.

## WEITERE HELFER GESUCHT

Seit dem Beginn der Beweidung ist der Berghof Klussmann aus Altensteig ein bis heute verlässlicher Partner, der die Tiere über die Sommermonate zur Beweidung bringt. Der ziegenfeste Weidezaun musste erst in diesem Jahr saniert werden. Die wieder hergestellte Kulturlandschaft am Burgberg hat sich sehr gut entwickelt. Die sanierten Trockenmauern sind mit Leben erfüllt, die verbliebenen Bäume bilden große Kronen aus und viele alte Obstsorten konnten wieder gepflanzt werden. Leider ist das Team sehr klein und die zwei Aktiven benötigen dringend tatkräftige Unterstützung. Der freie Blick auf die Burg, wenn man nach Bad Liebenzell kommt, ist die Arbeit allemal wert! Wer mithelfen will, meldet sich bei Heiko Killinger, Tel. 07052 4808.

Heiko Killinger

# Die Region Mitte/Nord wächst zusammen

Wanderung der Bezirksvorsitzenden

Zu einer unterhaltsamen Wanderung lud Regionsvertreter Dieter Blaeß am 25. Juli 2020 ins Renchtal ein. Der Teufelssteig in Lautenbach/Renchtal versprach Wandervergnügen und Nadja Klasen, die Vorsitzende des Bezirks Renchtal, übernahm die Koordination und die Wanderführung. Beim ersten Treffen der Bezirksvorsitzenden der Region Mitte/Nord ist im Februar 2020 beschlossen worden, den kollegialen Austausch unter den Bezirken zu fördern.



Sitzgelegenheit beim Teufelsschuppen

Eingeladen waren die Vorsitzenden der fünf Bezirke der Region Mitte/Nord mit ihren Stellvertretern. Teilnehmen konnten die Vorsitzenden der Bezirke Kniebis, Hornisgrinde und Kinzigtal sowie als Gast Vizepräsident Werner Hillmann mit ihren jeweiligen Partnerinnen. Nadja Klasen erwies sich als sachkundige Wanderführerin und begleitete die Tour auf aussichtsreichem Weg hinauf zur Ruine Neuenstein und vorbei am Teufelsschuppen hinunter nach Lautenbach.

Unterwegs – aber auch gerade bei der anschließenden Einkehr – fanden anregende Gespräche statt. Man tauschte sich über die Gegebenheiten der jeweiligen Bezirke aus und nahm Anregungen mit nach Hause. Dieter Blaeß und Werner Hillmann brachten Neuigkeiten von der Vorstandssitzung des Hauptvereins am 11. Juli 2020 in Zavelstein mit.

Werner Hillmann

Schwarzwaldverein



# Der Schwarzwaldverein trauert um verdiente Mitglieder

## Hermann Tanner

aus Bad Bellingen/Hertingen verstarb am 22. März 2020 im Alter von 95 Jahren. Wegen seiner Verdienste als Wegewart um die Markierung des Rheinauenweges, des Wiweglis und des Interregionwanderwegs wurde er mit dem silbernen Treuezeichen ausgezeichnet. Für seine Verdienste nach dem Ausscheiden aus dem Amt als Wegewart wurde Hermann Tanner im Jahr 1992 zum Ehrenmitglied des Schwarzwaldvereins Bellingen ernannt.

## Hans Vogt

verstarb am 9. Juni 2020 im Alter von 87 Jahren. Er war Gründungs- und Ehrenmitglied des Schwarzwaldvereins Zell-Weierbach, von 1986 bis 2009 Erster Vorsitzender. Hans Vogt war begeisterter Wanderführer und als Senioren-Wanderführer bis zuletzt tätig und sehr beliebt. Es gelang ihm 1994 die vereinseigene Walensteinhütte zu verwirklichen. Auch die Partnerschaft mit dem Vogesenverein „Les Amis du Mont Saint Odile“ im März 2001 geht auf sein Wirken zurück. Der Hauptverband verlieh ihm für seine Verdienste die Ehrennadel in Gold. Der Schwarzwaldverein Zell-Weierbach ernannte ihn 2010 zum Ehrenvorstand.

## Franz Armbruster

verstarb am 24. Mai 2020 im Alter von 80 Jahren. Er war 45 Jahre lang Mitglied im Ortsverein Oberkirch, seit seinem Eintritt 1975 Wanderwart in der Wandergruppe Ödsbach und von 1990 bis 1999 stellvertretender Vorsitzender des Vereins. Franz Armbruster hat durch seinen überdurchschnittlichen Arbeitseinsatz maßgeblich zum Entstehen des vierten Geigerskopfturms beigetragen. Hierfür wurde er 2002 vom Land Baden-Württemberg beim Wettbewerbs kommunaler Bürgeraktionen geehrt. Der Schwarzwaldverein Oberkirch verlieh ihm 1985 das Ehrenzeichen in Bronze und ernannte ihn zum Ehrenmitglied.

## Friedrich Rothfuß

verstarb am 31. Juli 2020 im Alter von 95 Jahren. Von 1973 bis 1997 war er erster Vorsitzender des Schwarzwaldvereins Neuenbürg, nach seiner Verabschiedung Ehrenvorsitzender. Während seiner Vorstandschaft stieg die Mitgliederzahl von rund 400 auf 700. Maßgeblich war sein Einsatz für den Bau des Wanderheims Neuenbürg. Friedrich Rothfuß wurde mit dem Ehrenzeichen in Gold des Schwarzwaldvereins, der Bürgermedaille der Stadt Neuenbürg und der Landesehrennadel ausgezeichnet.

## Hans Heinzmann, gen. Stepper Hans

verstarb am 12. Juni 2020 im Alter von 84 Jahren. Er war seit 1966 Mitglied im Schwarzwaldverein Gutach und Ehrenmitglied seit 2005. Über 30 Jahre war Hans Heinzmann in der Vorstandschaft tätig als Öffentlichkeitswart, später als Naturschutzwart und zuletzt als Beirat. Zusammen mit Kurt Moser plante er den Bau der Büchereckhütte. Nach der Verleihung des Bronzenen und Silbernen Ehrenzeichens 1980 und 1989 bekam er im Jahr 1997 vom Hauptverein das goldene Ehrenzeichen verliehen.

## Dr. Veit Hirner

verstarb am 29. April im Alter von 75 Jahren. Über drei Jahrzehnte hat er den Schwarzwaldverein Immendingen maßgeblich geprägt. 1985 in den Ortsverein eingetreten, war er von 1987 bis 2002 zweiter stellvertretender Vorsitzender. Von 1993 bis zu seinem Tode engagierte er sich als Naturschutzwart des Vereins. Für seine Verdienste wurde er 2001 mit dem Verdienstabzeichen in Bronze ausgezeichnet. Als profilierte Persönlichkeit, Naturliebhaber und gebildeter Menschenfreund genoss er hohes Ansehen. Bei der Gestaltung des orchideenreichen Naturschutzgebietes Schopfeln – Rehletal erwarb er sich bleibende Verdienste.

**MITGLIEDER HABEN VORTEILE**  
Besorgen Sie attraktive Produkte zu Mitgliederpreisen

### WANDERKARTEN

im neuen Format, Maßstab 1:25.000  
Bislang erschienen:

- Schönau i. Schw.
- Lorrach
- Titisee-Neustadt
- Lahr/Schwarzwald
- Waldshut-Tiengen
- Furtwangen i. Schw.
- Stühlingen
- Freiburg im Breisgau
- Blumberg
- Breisach am Rhein
- Müllheim

statt ~~9,50 €~~ / **Mitgliederpreis: 6,50 €**

Die Wanderkarten der Grünen Serie (1:25.000) sind weiter erhältlich.

**BESTELLEN SIE BEI:**

**Schwarzwaldverein e.V.**  
Schlossbergg. 15 | 79098 Freiburg  
Telefon 0761 38053-0

verkauf@schwarzwaldverein.de | www.schwarzwaldverein.de  
Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 9.30 – 13.00 Uhr,  
Mo. bis Mi. 14.00 – 16.00 Uhr, Do. 14.00 – 18.00 Uhr



## Initiative für den Wiederaufbau der Langenebene-Hütte

Auch der Schwarzwaldverein Kandern setzt sich dafür ein

Die Langenebene-Hütte, eine in vielen Wanderführern ausgewiesene Schutzhütte, liegt direkt am Westweg und ist auch in der Wanderkarte eingezeichnet. Sie befindet sich unterhalb der Sausenburg auf dem Weg nach Kandern – viele Wanderer oder Ausflügler nutzten dort die Möglichkeit zur Rast oder gar zur Übernachtung.



Die Langenebene-Hütte vor dem Brand

Der Standort auf der Langenebene ist ideal, denn neben einer Grillstelle ist auch ein Brunnen in der Nähe. Viele bezeichnen die Hütte als zentrales Element unserer Region, verbinden teilweise Kindheitserinnerungen mit ihr.

Im vergangenen März fiel die Schutzhütte leider einer Brandstiftung zum Opfer. Danach wurde der Platz aufgeräumt und ist bis heute leer. Sofort nach dem Vorfall erreichten die Ortschaftsverwaltung Sitzenkirch Telefonanrufe, welche wichtiger Punkt diese Hütte für Wanderer und die Bürgerschaft der umliegenden Gemeinden ist. Am Standort der Hütte führt der zentrale Wanderweg von Kandern, Sitzenkirch und Vogelbach vorbei. Naheliegende, sehr beliebte Wanderziele wie die Sausenburg, Schloß Bürgeln und der Hochblauen werden über diesen Weg erreicht.

Seitdem setzen wir uns für den Wiederaufbau ein, die Schwierigkeit dabei ist: Die Schutzhütte steht im Staatswald und somit ist ForstBW zuständig – von dort muss die Erlaubnis zum Wieder-

aufbau erteilt werden. Um dies zu erreichen, haben wir uns entschlossen, Unterschriften zu sammeln, um die überregionale Bedeutung zu unterstreichen. Wir hoffen, damit ForstBW überzeugen zu können, dass die Hütte nicht nur für uns wichtig ist und wir die Genehmigung zum Wiederaufbau erhalten. Auch der Schwarzwaldverein unterstützt die Forderung nach dem Wiederaufbau der Hütte, die ein beliebtes Ziel der Vereinsmitglieder ist. Sie können das Vorhaben unterstützen, indem Sie unterschreiben und die Aktion weiterverbreiten.

Tobias Buss



Weitere Informationen zur Hütte und zum Wiederaufbau unter:

► [www.sitzenkirch.info/langenebene](http://www.sitzenkirch.info/langenebene)

Weitere Informationen zur Unterschriftensammlung:

► [www.openpetition.de/langenebene](http://www.openpetition.de/langenebene)

## Umstellung der EDV in der Hauptgeschäftsstelle

Eine gewaltige Herausforderung für alle

In der Hauptgeschäftsstelle des Schwarzwaldvereins ist die EDV nicht mehr wegzudenken: Computer, Datenbanken und Internet sind seit vielen Jahren im Arbeitsalltag unverzichtbar geworden. Nun steht zum Jahreswechsel ein kompletter Umstieg auf ein neues EDV-System bevor.

Die Rechner, mit denen die Mitarbeiter arbeiten, sind mittlerweile zwölf Jahre alt und müssen ersetzt werden. Das war absehbar. Dass allerdings unser langjähriger EDV-Partner die 2021 auslaufenden Verträge nicht verlängert, kam unerwartet. Wir müssen nun auf eine neue Verwaltungssoftware umstellen, mit deren Einrichtung die Firma Ecoplan aus Fulda beauftragt wurde. Von den Umstellungen sind die Digitale Wegeverwaltung und die neuen Webseiten der Ortsvereine zunächst nicht betroffen.

Dass dieser komplette Umstieg bei Hard- und Software gleichzeitig kommt, war nicht vorherzusehen. Er bedeutet für die Geschäftsstelle eine Menge zusätzliche Arbeit und für den Verein erhebliche Investitionen. Für die Mitarbeitenden der Hauptgeschäftsstelle werden sich die Arbeitsprozesse verändern, der Umgang mit den neuen Systemen muss sich erst einspielen. Auch für die Anwenderinnen und Anwender innerhalb des Vereins, die Funktionsträger auf Orts-, Bezirks- und Regionsebene wie auch Fachbereichsleiter und Ressortvertreter, werden sich einige Dinge ändern, in erster Linie der Interne Online-Bereich.

Ich bin sicher, dass diese Zäsur unsere Vereinsarbeit in Sachen Digitalisierung einen deutlichen Schritt nach vorne bringt. Dies erfordert aber die Bereitschaft, den Wandel mitzumachen. Im Namen der Hauptgeschäftsstelle bitte ich schon jetzt um Verständnis, wenn manches Anfang des Jahres noch nicht ganz reibungslos funktioniert oder auch einmal länger dauert.

Mirko Bastian

## Der Hochfirstturm

Schon bald nach der Gründung des Schwarzwaldvereins Neustadt im Jahre 1885 wurde beschlossen, einen Aussichtsturm auf dem Hochfirst in fast 1200 Metern Höhe zu errichten.

Bereits im Jahr 1888 stand dann ein 35 Meter hoher Holzturm. Doch ein Gewittersturm im Januar 1890 zerstörte das mächtige Bauwerk vollständig. Noch im gleichen Jahr erfolgte der Bau eines neuen Turms. Diesmal wählte man einen Stahlturm, der 25 Meter hoch und durch Halteseile gesichert wird. Eine Besonderheit stellt die gegenläufige Wendeltreppe mit 123 Stufen dar, Aufstieg und Abstieg verlaufen getrennt. Stolz und standhaft krönte nun der neue Turm auf 1192 Metern Höhe den Hochfirst. Von Jahr zu Jahr wurde er bei Wanderern immer beliebter, zumal die Erbauer es nicht versäumt hatten, aus dem Holz des umgefallenen Turms eine kleine Hütte zu bauen, in der bald auch bewirtet werden konnte. Aus der Hütte wurde nach und nach das Berggasthaus Hochfirst. In 25 Meter Höhe des Turms befindet sich eine Aussichtsplattform mit einer Orientierungstafel. Von keinem anderen Ort sehen wir besser wie der legendäre Feldberggletscher die Landschaft geprägt hat. Direkt zwischen Berggasthaus und Hochfirstturm kreuzen sich die beiden Fernwanderwege, der Mittelweg und der Querweg Freiburg – Bodensee.

Nachdem der Turm 67 turbulente Jahre und zwei Weltkriege überstanden hatte, wurde 1957 eine Instandsetzung der Treppen, des Sockels, der Aussichtsplattform und ein Anstrich nötig. Um die finanziellen Belastungen langfristig abzusichern zu können, erlaubten wir 1960 dem Südwestfunk, die ersten Fernsehantennen zu installieren. Seit diesem Jahr ist der Turm nicht nur Aussichtsturm, sondern auch Funkmast. 1989 wurde er zum Baudenkmal erklärt und am 9. September 1990 beim 100. Geburtstag gefeiert.

1999 erfolgte die erneute Sanierung des Bauwerks, bei der die Wendeltreppe

komplett erneuert wurde. Die Kosten dieser Sanierung überstiegen die finanziellen Möglichkeiten des Ortsvereins bei weitem. Wir freuten uns deshalb, dass die Nutzer der technischen Anlagen einen großen Anteil der Kosten übernahmen. Der verbliebene Eigenanteil konnte mit Spenden vieler Mitglieder, der Stadt Titisee-Neustadt, der umliegenden Gemeinden sowie der vieler ungenannter Spender bezahlt werden. Doch die Freude währte nicht lange, denn 1999 wütete der Jahrhundertsturm „Lothar“ über den Hochfirst. Einige Bäume fielen auf die Halteseile und es entstand ein großer Schaden. Die Stürme der vergangenen Jahre sind intensiver geworden und der den Turm schützende Wald steht nicht mehr. Die Standfestigkeit des Turms muss ständig überprüft werden damit er auch weiterhin als Aussichtsturm und Funkturm genutzt werden kann. Die letzte statische Untersuchung hat ergeben, dass sich nur noch sechs Besucher gleichzeitig im und auf dem Turm aufhalten dürfen. Der Turm ist jederzeit frei zugänglich außer bei Sturm und bei Vereisung im Winter.

Nikolaus Biestle

Das Berggasthaus Hochfirst ist von April bis Oktober täglich außer Dienstag zwischen 11.15 und 18 Uhr geöffnet und verfügt über fünf Doppelzimmer.



## WANDER GLÜCK

Die schönsten Touren-Tipps fürs ganze Jahr!



- exakt und zuverlässig
- inklusive GPS-Download
- auch als Rother Touren App
- 650 Ziele alpenweit!



ROTHERR  
BERGVERLAG

100 Jahre Kompetenz & Leidenschaft



## Überhaupt nicht langweilig

Anspruchsvolle Familientour auf dem Zweitältersteig



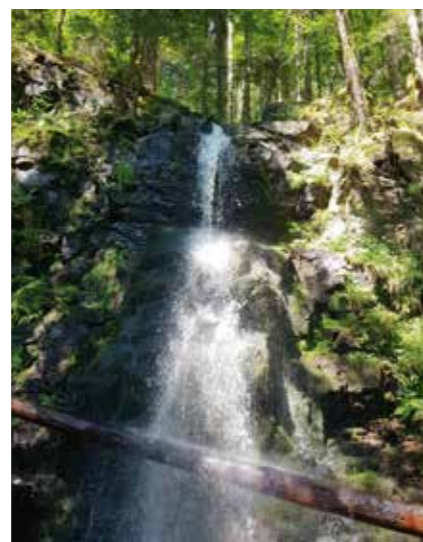
Im August wanderten wir, Mika (12) und Annika Jehle (10) mit unseren Eltern und unserem Onkel den 106 Kilometer langen Zweitältersteig. 2019, als wir den Westweg wanderten, nahmen unsere Eltern sich schon die Strecke für dieses Jahr vor.

Eigentlich wollten wir den Zweitältersteig während der Pfingstferien machen, verschoben die Wanderung aber wegen schlechten Wetters auf die Sommerferien. Nun hatten wir mehr Glück mit dem Wetter, sodass wir wie geplant in Waldkirch starteten. Motiviert und voller Vorfreude machten wir uns auf den Weg. Die erste Etappe war zwar „nur“ zehn Kilometer lang, hatte es aber in sich, da es nur bergauf ging. Nachdem wir die Stadt verlassen hatten, führte uns der super ausgeschilderte Weg über den Baumkronenweg von Waldkirch zum Kandel. Nach anstrengenden Höhenmetern erreichten wir dann endlich den Gipfel des Kandels, wo die erste Etappe endete.

Der zweite Tag führte uns auf verschlungenen Pfaden durch die wunderschöne Teichschlucht zu den Zweribach-Wasserfällen. Oft tauchten wir Kinder Stofftücher in Brunnen und Bäche, um sie uns dann tiefendnass ins Genick zu legen, damit uns nicht zu heiß wurde. Während der Etappen trafen wir ein junges Paar aus dem Frankenland, welches meistens in der gleichen Unterkunft übernachtete wie wir.

### LANGE WANDERTAGE, ANSPRUCHSVOLLE STRETCKE

Die dritte Etappe empfanden wir als die schwierigste, da es 26 Kilometer und 1056 Höhenmeter zu bewältigen galt. Erst nach der Hälfte der Etappe war der größte Teil des Anstieges geschafft, doch schmerzten die Füße schon ordentlich. Als wir auf einem schönen Weg durch den Wald wanderten, entdeckten wir eine kleine Kröte, die munter im Laub umherhüpfte. Schließlich war aber auch diese Etappe bewältigt und nach einer ausgiebigen Müte Schlaf starteten wir wieder frisch in den neuen Tag. Ab der vierten Etappe gingen die Tageskilometer in Zwei-Kilometer Sprüngen nach unten, sodass wir bei diesem Abschnitt nur noch 24 Kilometer schaffen mussten. Obwohl kürzer als am Vortag, war die Strecke doch ziemlich anstrengend.



Die spektakulären Zweribach-Wasserfälle

Etwa bei der Hälfte der Etappe sahen wir einem jungen Vögelein bei ersten Flugübungen zu. Obwohl wir früh um neun Uhr starteten, kamen wir meistens erst um halb acht oder sogar erst um acht Uhr abends an. Am vierten Tag war die Wanderung leichter, sodass wir schon um halb sechs am Ziel waren. Am fünften Tag starteten wir wieder voller Vorfreude auch mit der Aussicht, auf zuhause und eine Wanderpause. Wie am Vortag waren wieder zwei Kilometer weniger zu bewältigen, sodass wir nur noch 22 Kilometer vor uns hatten. Auch das Höhenprofil war weniger anspruchsvoll und das Ziel verhältnismäßig schnell erreicht. Die letzten Kilometer führten uns über einen schönen Ritterweg, vorbei an der Kastelburg, zurück an den Startpunkt in Waldkirch. Als wir bei unserem Auto ankamen, gingen wir noch auf den Marktplatz, wo unsere Eltern uns allen ein leckeres Eis spendierten.

Auf der Wanderung wurde uns nie langweilig. Die Zeit vertrieben wir uns mit „Stadt-Land-Fluss“, „Wer bin ich“ und anderen lustigen Spielen. Alles in allem war der Steig sehr anspruchsvoll und hat viel Spaß gemacht, auch war er überwiegend gut ausgeschildert. Mit dem Wetter hatten wir echt Glück. Gerade bei den Zweribach-Wasserfällen waren wir froh, dass wir den ersten Anlauf in den regnerischen Pfingstferien abgesagt hatten, da es teilweise sehr rutschig und gar nicht ungefährlich gewesen wäre.

Mika und Annika Jehle

## Erlebnisreiche Woche voller Genuss

Schwarzwaldverein Gengenbach im Kaisergerbirge/Tirol

Mitglieder und Freunde des Schwarzwaldvereins Gengenbach verbrachten zusammen mit den Wanderführern Walter Suhm und Karlheinz Kiefer schöne, erlebnisreiche Wandertage in Ebbs, nahe Kufstein in Tirol.

Am ersten Tag ging es am Inn entlang nach Kufstein zur Festung. Mittelalterliches Flair, sagenhafte Ausblicke und ein täglich um zwölf Uhr stattfindendes Orgelspiel auf der weltgrößten Freiluftorgel erwarteten uns. Am nächsten Tag stand die Drei-Seen-Wanderung zum Hechtsee, Längsee und Pfrillsee auf der anderen Innseite an. Der idyllisch gelegene Hechtsee ist berühmt wegen seiner wechselnden Färbung, die auf den sich verändernden Gasgehalt zurückzuführen ist. Eine Kuriosität ist, dass der See 1755 nach dem großen Erdbeben von Lissabon über seine Ufer trat, was beweist, dass die tektonischen Bewegungen unter dem 2000 Kilometer entfernten Lissabon in ihrer Intensität bis unter die Ostalpen durchdrangen. Auf schmalen Waldpfaden erreichten wir anschließend den kleineren Längsee und Pfrillsee.

### DURCHS SCHÖNSTE TAL ÖSTERREICHS

Die folgenden Tage führten uns ins Kaisertal, das 2005 zum schönsten Tal Österreichs gekürt wurde. Mit dem Lift

erreichten wir die Duxer Alm. Vorbei an Kaindl-Hütte, Kreuz Hohegg (1470 m) führte ein steiler, unwegsamer Abstieg zur Walleralm, wo wir uns stärkten. Ab dem Hintersteiner See in einem reizvollen Hochtal auf 890 Metern Höhe ging es per Bus über Scheffau am Wilden Kaiser an Söl und Kufstein vorbei zurück nach Ebbs. Eine zweite Gruppe wanderte um den nordöstlich von Ebbs gelegenen Walchsee, der nach dem Achensee das größte Gewässer im Tiroler Unterland ist. Am Mittwoch führte die Busfahrt nach Innsbruck, der Landeshauptstadt Tirols. Der ehemalige Marktflöckchen ist heute eine pulsierende Universitäts- und Kulturstadt. Nach einer Stadtrundfahrt schloss sich eine eigene Erkundung der fünftgrößten Stadt Österreichs an. Auf der Rückfahrt wurde ein Stopp in Rattenberg eingelegt. Die kleinste Stadt Tirols ist ein mittelalterliches „Schmuckkästchen“ aus pastellfarbenen Häuserfronten mit Erkern, Laubengängen und prächtigen Portalen. Viele Glasbläsereien bieten hier ihre Kunstwerke an.

Dann wurden erneut die Wanderschuhe geschnürt: Einmal war das Anton-Karg-Haus unterhalb des Stripsenjochs (1577m) das Ziel. Es liegt am Ende des Kaisertals. Das Tal trennt die beiden parallel verlaufenden Bergzüge des „Zahmen Kaisers“ im Norden vom „Wilden Kaiser“ im Süden. Große Teile dieser Region sind Naturschutzgebiet. Das nächste Ziel war die östliche Umgebung von Ebbs. Nach Besichtigung des Fohlenhofs, Europas größtem Haflingergestüt, ging es bergauf zur St. Nikolaus Kapelle mit dem 38 Meter hohen Turm. Weiter hinauf gelangten wir, Kuhweiden durchquerend, zur Aschinger Alm in 963 Metern Höhe. Die rustikale Alm und der Käse-Hofladen verführten mit kulinarischen Genüssen aus der Heumilch der Almkühe. Gestärkt und mit schwerem Gepäck (Würste, Speck und Käse) traten wir den Rückweg an. Am Samstag ging es nach Hause. Eine sportliche, erlebnisreiche und überaus genussvolle Wanderwoche lag hinter uns.

Walter Suhm







## Wandern in Zeiten von Corona

TEXT: STEPHAN SEYL

**Neben allen Zumutungen und Einschränkungen brachte die Pandemie im Jahr 2020 eine kuriose Situation mit sich: Die Deutschen entdeckten im Corona-Frühjahr mangels Reisemöglichkeiten und als wirksame Maßnahme gegen den Wohnungskoller das Wandern vor der Haustüre neu. Doch die Wandervereine – gezwungenermaßen bis zum Frühsommer im Lockdown – mussten dem Boom zunächst untätig zusehen und konnten wohl auch im Sommer durch Teilnehmerbegrenzung nicht recht von der neuen Wanderlust profitieren.**

Auch die Schwarzwaldvereine Blumberg, Konstanz, Waldkirch-Kandel und Würmtal wanderten in diesen Sommer unter Corona-Bedingungen. Kann überhaupt Wanderstimmung aufkommen bei teilnehmerbegrenzten Touren mit Abstand und Datenerhebung zur eventuellen „Infektionskettenrückverfolgung“? Vier Wanderführerinnen und Wanderführer geben Auskunft.

Monika Recktenwald, Vorsitzende des Schwarzwaldvereins Blumberg und des Bezirks Fohrenbühl berichtet, dass die Stimmung auf den ersten Wanderungen der Corona-Zeit trotz aller Auflagen entspannt gewesen sei. Sie hat die Gemeinschaft und den Zusammenhalt unter den Wanderern als gestärkt erlebt, auch wenn einige über limitierte Teilnehmerplätze enttäuscht waren.

Matthias Eisele, Wanderwart des Schwarzwaldvereins Konstanz erzählt, dass sich die Wanderer bewusst waren, draußen als größere Gruppe aufzufallen. Deshalb sei unwillkürlich besonders auf die Einhaltung von Abständen geachtet und in

Kleingruppen gewandert worden. Gleichzeitig beobachtete Eisele, dass die Wertschätzung für das gemeinsame Wandererlebnis sowie für das Engagement der Wanderführer zugenommen hat. Brigitte Lassenberger vom Ortsverein Würmtal bestätigt, dass die Freude am Wandern in der Gruppe besonders groß war, weil sich die Menschen in der Zeit des Lockdowns nach gemeinsamen Unternehmungen gesehnt hätten. Die sportlichen „Donnerstagswanderungen“ des Ortsvereins seien sogar noch stärker nachgefragt als vor Corona.

Der Waldkircher Ortsverein nutzte in der Zeit der Beschränkungen – wie andere Vereine auch – seine Internetseite, um die gestiegene Wanderlust der Mitbürger mit Tourentipps zu füttern: „Zahlreiche Rückmeldungen bestätigen, dass unsere Wandervorschläge gerne und fleißig genutzt wurden“, sagt Wolfgang Zillgith.

Die befragten Vereine haben das vorgeschlagene Hygienekonzept des Hauptvereins aufgegriffen und falls nötig durch lokale Regelungen ergänzt. Übereinstimmend berichten die Wanderführer, dass die Teilnehmenden die Auflagen als notwendig respektiert und mit Vernunft umgesetzt hätten. Monika Recktenwald berichtet von verständnisvollen Reaktionen auf die Datenerhebung für eine eventuell erforderliche Nachverfolgung. „Das Anmelden zu den Wanderungen“, weiß Matthias Eisele aus Konstanz, „ist für manche doch sehr lästig“.

Touren umplanen, Anmeldungen verwalten, Regeln erklären, auf deren Einhaltung achten... für die Wanderführer bedeuten Wanderungen in Zeiten von Corona deutlich mehr Aufwand. Auf den verwies auch Präsident Meinrad Joos, der anlässlich des verschobenen Tag des Wanderns am 18. September den Ehrenamtlichen dankte: „In diesem Frühjahr waren viele hundert Aktive in unseren Ortsvereinen im Hinblick auf ihr Wanderprogramm zum Nichtstun verurteilt.“, sagte der Präsident. „Die meisten Schwarzwaldvereine haben ihre Angebote wieder aufgenommen und unsere Wanderführer achten – neben all ihren anderen Aufgaben – nun zusätzlich auf die Vermeidung von Ansteckungsrisiken. Das ist angesichts des zusätzlichen

Aufwands ein beeindruckendes Engagement“, so der Präsident des Schwarzwaldvereins.

### DOCH NICHT NUR DIE REGELN DER WANDERUNGEN, AUCH DIE ZIELE WURDEN VON DER PANDEMIE DIKTIERT.

Wanderwart Wolfgang Zillgith vom Schwarzwaldverein Waldkirch-Kandel berichtet, dass der Verein sein Wanderprogramm auf Nahziele umgestellt hat, um Anfahrten zu vermeiden. „Zu allen unseren Touren sind wir direkt ab Waldkirch gestartet“, so Zillgith und verweist auf einen unerwarteten Effekt: „Die meisten Wanderer waren überrascht, wieviel Unbekanntes in unserer direkten Umgebung noch zu entdecken war, etwa die malerischen Seitentäler des Elztals.“ Auch in Blumberg wurde das ursprüngliche Wanderprogramm überarbeitet: „Anstatt schmaler Pfade oder Touren auf stark frequentierten Premiumwanderwegen, sind wir auf breitere Wege ausgewichen. Statt mit Bus und Bahn zu reisen, sind wir mehr vor Ort gewandert“ berichtet Monika Recktenwald.

Dass es sich für Lichtblicke in der Pandemie jedoch auch mal lohnen kann, eine Anfahrt in Kauf zu nehmen, erzählt Brigitte Lassenberger, die Ende September mit einer Gruppe Würmtaler Wanderfreunde einige Tage im Kaiserstuhl verbrachte: „Alle waren begeistert, trotz allgegenwärtiger Gesichtsmasken, Sprühen mit Desinfektionsmittel und mehrfachem Ausfüllen von Selbstauskunftsformularen. Unsere Mitglieder waren so glücklich über die gemeinsamen Tage. Die Einschränkungen haben die Freude nicht getrübt“.

In allen Krisen stecken auch neue Chancen – das weiß Wolfgang Zillgith, der berichten kann, dass sich in den vergangenen Monaten neue Mitglieder beim Ortsverein Waldkirch-Kandel anmeldeten, um sich für die gute Markierung draußen auf den Wanderwegen zu bedanken. Auch Brigitte Lassenberger aus Würmtal freut sich darüber, dass in den vergangenen Monaten neue Mitglieder zum Verein fanden und es in der Corona-Zeit sogar gelungen ist, eine Familienwandergruppe zu gründen.

#### Wandern ist wichtig

aber nicht „systemrelevant“ und angesichts von geschlossenen Schulen oder Kindertagesstätten, Eltern in Kurzarbeit oder gar mit Blick auf das Leid erkrankter Menschen wäre es vermessen, sich in diesen Zeiten über abgesagte oder eingeschränkte Wanderungen ernsthaft zu beklagen. Gemeinsame Erlebnisse sind kleine Lichtblicke in einer unübersichtlichen Zeit. Längst wissen wir: Menschen, die froh und zufrieden sind, werden auch nicht so leicht krank. Die Berichte von Wanderern, die einfach nur glücklich sind, dass sie trotz aller Einschränkungen wieder gemeinsam unterwegs sein können, zeigen: Wandern ist für Wanderer doch „ziemlich“ relevant.



Martin Huber,  
Hauptfachwart Wandern

## Belchensteig und Panoramaweg sind die schönsten Wanderwege 2020

Schwarzwaldverein wertet Auszeichnung auch als Honorierung seiner Arbeit

Die Leserschaft des Wandermagazins hat gewählt und das Ergebnis sorgt gleich zwei Mal für Freude im Schwarzwald: Der „Belchensteig“ bei Wieden und der „Panoramaweg Baden-Baden“ dürfen sich mit dem Titel „Deutschlands schönster Wanderweg 2020“ schmücken.

„Dass sich in der Publikumswahl diesmal zwei Wanderwege im Schwarzwald durchgesetzt haben, zeigt, dass sich der Einsatz des Schwarzwaldvereins für die einheitliche Wegemarkierung lohnt“, freut sich Meinrad Joos, Präsident des Schwarzwaldvereins, der an der Preisverleihung auf dem Belchen teilgenommen hat. „Die Wanderwege im Schwarzwald sind nicht nur durch ihre landschaftliche Lage einzigartig, sondern auch aufgrund der produktiven Zusammenarbeit von Tourismus und Schwarzwaldverein bei der Planung und Markierung.“ Der Präsident wies darauf hin, dass der Schwarzwaldverein an der Konzeption und Markierung der touristischen Wege im Schwarzwald beteiligt ist. Sie werden überwiegend auf bereits bestehenden, besonders attraktiven Wegabschnitten konzipiert. Werden aus Qualitätsgründen neue Wegverläufe nötig, integriert sie der Schwarzwaldverein in sein engmaschiges Wegenetz.

Der „Panoramaweg Baden-Baden“ (vier Tagesetappen, 45 km) und der Belchensteig (14,3 km, sechs Stunden Gehzeit) tragen das Prädikat „Premiumweg“, eine Zertifizierung des Deutschen Wanderinstitutes, die höchste Qualität verspricht. Der Panoramaweg errang den ersten Platz in der Kategorie „Mehrtages-touren“, der Belchensteig ließ in der Kategorie „Tages-/Halbtages-tour“ die Mitbewerber hinter sich.

Stephan Seyl



Matthias Kupferschmidt, Leiter der Schwarzwaldregion Belchen, und Schwarzwaldvereinspräsident Meinrad Joos (v.l.) freuen sich über die Auszeichnung.



WANDERTIPP

Zur Ruine  
Bärenfels

## Vom Wehrstausee in den Hotzenwald



Die Ruine der Burg Bärenfels thront in herausragender Position über dem unteren Wehratal in 703 Metern Höhe. Von der hochmittelalterlichen Höhenburg sind noch einige Teile erhalten, darunter der 16 Meter hohe Bergfried. Das Panorama von der Spitze des öffentlich zugänglichen Turms gehört zu den spektakulärsten Aussichten im Umkreis und entschädigt für die Mühen des Aufstiegs – ein Platz zum Schauen und Verweilen, daher sind gutes Wetter und klare Sicht bei dieser Tour umso lohnender. Ebenso majestätisch gestaltet sich das Panorama vom Hornbergbecken, das mit 1050 Metern den höchsten Punkt des Hotzenwalds markiert.



Beim Parkplatz am Südufer des Wehrstausees, 420 m, beginnt eine eindrucksvolle Tour aus dem tief eingeschnittenen Wehratal zu den sonnenverwöhnten Höhen im Hotzenwald. Zunächst kurz entlang der Straße nach Norden, dann am Abzweig Schindelgraben rechts der gelben Raute nach bergan. Schlossgraben und Schindelhalde passierend erklimmt der Bergpfad den Sattel mit dem Wegweiser Am Bärenfels, wo rechts ein letzter Anstieg zur Ruine Bärenfels beginnt. Die Ruine befindet sich auf einem Bergsporn in 703 Metern Höhe. Auf dem Bergfried erwartet uns ein fantastisches Panorama über die Schlösserstadt Wehr und den Dinkelberg bis zur Schweizer Alpenkette. Nach der Gipfelrast wandern wir zurück in den Sattel und weiter zum Abzweig Steinegg Höhe, wo der Aufstieg nach Rütthof ansetzt. Dort angekommen wechseln wir von der gelben auf die blaue Raute und queren den kleinen Ort nach links zur Verzweigung Atdorf Mühle. Nach dem Einschnitt vom Schneckenbach treffen wir auf die Häusergruppe von Strick, ein kleiner Wanderparkplatz bietet sich als alternativer Ausgangspunkt an. Auf 852 Metern Höhe beginnt hier der letzte längere Anstieg, nun wieder mit der gelben Raute markiert am Wanderheim vorbei zum Abhau, hier geradeaus und zum Wanderparkplatz Kreuzfeld. Blau markiert geht es rasch zum Hornbergbecken, dem Oberbecken des Pumpspeicherkraftwerks Wehr, dessen Unterbecken die Wehratalsperre bildet. Von der Südostecke des Bauwerks leitet ein Weg zum Beckenrand auf 1050 Meter hinauf. Eine Orientierungstafel erläutert das Panorama und benennt die Gipfel im Blickfeld. Ein herrlicher Pausenplatz befindet sich an der nahen Ödlandkapelle, 1026 m, die über den Rankholzplatz erreicht wird. Sie wurde 1780 als Dank dafür er-

richtet, dass das Vieh von der Rinderpest verschont blieb. Nun übernimmt der Hotzenwald-Querweg die Routenführung, der zunächst zurück zum Rankholzplatz, 1000 m, führt, und anschließend die Nordflanke des Staubeckens hinüber nach Hornberg quert. Am Wegweiser Eichstock verabschieden wir den Querweg und wechseln nach rechts auf die gelbe Raute, die sich bald zur Ehwaldhütte, 770 m, senkt. Hier nach links und auf dem Forstweg durch zwei Felstunnels zur Felsenhütte. Die kleine Schutzhütte befindet sich in erhabener Position hoch über dem Wehratal, so richtig genießen lässt sich der Tiefblick wohl nur, wenn man etwas Schwindelfreiheit mitbringt. Die Felsenhütte ist dann auch das letzte Highlight auf unserer Tour. Am Gabrielsfels mündet von links wieder der Hotzenwald-Querweg ein, dessen weiß-schwarze Raute auf gelbem Grund zum Kraftwerk Wehratal führt. Parallel zur Autostraße ist der Ausgangspunkt in einer Viertelstunde zu erreichen.

**Ausgangspunkt:** Parkplatz am Wehrstausee (Stadt Wehr), wenige Parkmöglichkeiten, kostenlos.

**ÖPNV:** Bus, Linie 7320 (Bad Säckingen-Wehr-Todtmoos), Haltestelle „Hornberger Weg, Kraftwerk“ (dann beginnt man wenige hundert Meter nördlich des Parkplatzes).

**Gehzeit:** 6:00 Std. (18,1 km)

**Höhenunterschied:** 950 Hm

**Karte:** Lörrach (W265)

**Anforderungen:** Einige Abschnitte verlangen festes Schuhwerk und Trittsicherheit, ansonsten bequeme Forstwege, Kondition erforderlich.



Zum Aufrufen der Tour im Wanderservice nutzen Sie den QR-Code oder geben im Suchfeld auf der Seite den Titel der Tour ein:  
➤ [www.wanderservice-schwarzwald.de](http://www.wanderservice-schwarzwald.de)



➤ **Matthias Schopp**

Der Lehrer für Geographie und Katholische Religion verfasst Wanderbücher im Bergverlag Rother und ist als Wanderführer und Schneeschuhguide mit Gästen im Schwarzwald unterwegs.

Schwarzwaldverein



## WANDERRUCKSACK



mit Schwarzwaldvereinslogo

- Volumen: 24 l
- Farbe: steel-lion
- Aircomfort System
- Anatomisch geformte Schulterträger mit Soft Edge Abschlüssen
- Deckelfach
- Zwei Seitentaschen und eine Vortasche
- Wanderstockhalterung
- Wertsachen-Innenfach
- Stretch-Innenfach
- abnehmbare Regenhülle mit eigenem Staufach
- Gewicht: 1060 g

statt: ~~87,08 €~~

Mitgliederpreis: 77,01 €

## DAS ABFALLSÄCKLE

– eine mobile Mülltonne, die in jeden Rucksack passt!

Verantwortungsvolle Natursportler und -schützer hinterlassen weder Spuren noch Müll. Zusammen mit dem ZweiTälerLand-Tourismus hat der Schwarzwaldverein nun ein eigenes Abfallsäckle im Angebot (Hersteller: Deuter). Das Säckle mit Kordelzug gehört in jeden Rucksack. Es dient als Müll- oder Aufbewahrungsbeutel und sorgt damit für Sauberkeit in der Natur und für Ordnung im Rucksack. Mit einem Volumen von 5 l passt nicht nur der eigene Müll hinein, sondern auch so manche Müsliriegelverpackung, die am Wegesrand herumliegt. Das farbenfrohe Abfallsäckle ist auf langfristige Nutzung ausgelegt und ersetzt durch seine stabile Ausführung dauerhaft den sonst mitgenommenen Wegwerf-Abfallbeutel. Nach Auswaschen und Trocknen ist es schnell wieder einsatzbereit.

statt: ~~7,80 €~~

Mitgliederpreis: 7,31 €

UNSER  
SPARANGEBOT

bis zum 31.12.2020

Rucksack und Abfallsäckle  
zusammen für Mitglieder:

80,00 € statt 95,48 €

BESTELLEN SIE BEI:

Schwarzwaldverein e.V.

Schlossberggring 15 | 79098 Freiburg  
Telefon 0761 38053-0  
verkauf@schwarzwaldverein.de  
www.schwarzwaldverein.de

Öffnungszeiten:  
Mo. bis Fr. 9.30 – 13.00 Uhr,  
Mo. bis Mi. 14.00 – 16.00 Uhr,  
Do. 14.00 – 18.00 Uhr



# Unser Programm bis Mai 2021

## LERNEN + METHODEN

19. Februar **Schneeschuhtour mit Schwerpunkt Lawinenschüttelensuche** (F) mit Mirko Bastian, Trainer B Skihochtour DAV, am Feldberg
27. bis 28. Februar **Fortbildung Gesundheitswandern** mit Regine Erb in Neresheim
27. bis 28. Februar **Grundlagenlehrgang Digitale Karten und GPS** (F) mit Frank Rübin, Hans-Günter Rieske in Obersexau
12. März **BW Map mobile – die App für Baden-Württemberg** (F) mit Monique Vögele in Stuttgart
19. März **Schulwandern: Impulstag – Lernen im Freien** mit Margit Elgner-Eisenmann, Tilman von Kutzleben, Stefan Österle, Tilman Fuchs in Freiburg
27. bis 28. März **Aufbaulehrgang Digitale Karten und GPS** (F) mit Frank Rübin, Hans-Günter Rieske in Obersexau
10. bis 11. April **Erste Hilfe Outdoor** (F) mit Outdoorschule Süd in Hinterzarten
24. April **Outdoornavigation mit dem Smartphone** (F) mit Albert Schänzle, Dr. Dieter Meissner in Sulzbach/Murr
8. Mai **Fotowanderung** (E) mit Richard Becker in Steinheim/Murr

## VEREINSARBEIT

26. März **Reiserecht** (F) mit RA'in Sybille Kuthe, Mirko Bastian in Freiburg
25. April **Alle kommen mit! – Planung für Klein und Groß** (F) mit Verena Weber in Freiburg

## NATUR

20. März **Moose, Farne, Flechten** (F) mit Dr. Siegfried Roth in Villingen-Schwenningen
10. April **Laubbäume und ihre gefiederten Freunde** (F) mit Hans-Peter Stoll, Karin Kühn im Sulzbachtal
18. April **Kräuterfortbildung** (F) mit Anja Schué in Karlsruhe

## KULTUR + HEIMAT

30. April **Wie kann man eine Kulturlandschaft erhalten?** (F) mit Hans-Jörg Baumann und Dr. Hubertus Both in Singen

## ERLEBEN + WANDERN

21. März **Auf der Suche nach dem Stein der Weisen – auf den Spuren der Alchemie** (E) mit Ines Zeller, Schwarzwaldverein Laufenburg in Basel
9. April **Verführung im Obstparadies – Genussvoller Spaziergang durch die Streuobstwiesen von Staufen** (E) mit Friedrich Hunger und Martin Geng, Obstparadies Staufen
10. April **Birnenlehrpfad** (E) mit Sabine Weinmann in Dettingen/Erms
17. bis 18. April **Wanderführertreffen** (F) mit Karin Kunz, Katja Camphausen in Bad Schussenried

24. April **Wandern und Singen** (E) mit Karin Kunz, Referentin Martina Freytag in Albstadt
24. April **Das Heidelberger Schloss – Schlossaußenführung mit Stadtrundgang** (E) mit Eberhard Grieshaber, Schwarzwaldverein Heidelberg, Wilfried Süß, Schwarzwaldverein Karlsruhe
25. April **Die zwei Gesichter des Neckars** (F) mit Richard Becker in Marbach
2. Mai **Im oberen Lenninger Tal** (E) mit Erich Haas in Lenningen-Gutenberg
8. Mai **Lust auf ein Vollbad im Wald – Waldbaden** (F) mit Marisa Schwenninger in Grafenhausen
8. Mai **Ein- und Aussichten über die Baar – Wartenberg und Unterhölzer Wald** (F) mit Peter Lutz in Geisingen
9. Mai **Das Leben ist zu kurz für irgendwann – Mit Achtsamkeit den Frühling feiern** (E) mit Susanne und Ulf Winter in Jungingen
9. Mai **Die Wutachschlucht – Wandern for future** (F) mit Martin Schwenninger, Wutachranger in Bonndorf
16. Mai **Der Baiersbronner Holzweg** (E) mit Jürgen Gruß in Baiersbronn
22. Mai **Spurensuche im Wald** (F) mit Silke Stöber in Rottenburg-Wendelsheim

(W) = Weiterbildung (Voraussetzung ist das Zertifikat Wanderführer)

(F) = Fortbildung (für alle Interessierten offen)

(E) = Exkursion (für alle Interessierten offen)



HEIMAT- UND WANDER  
**AKADEMIE**  
BADEN - WÜRTTEMBERG

### Schwarzwaldverein e. V.

Katja Camphausen  
Schlossberggring 15, 79098 Freiburg, Tel. 0761 38053-23  
akademie@schwarzwaldverein.de

### Schwäbischer Albverein e. V.

Karin Kunz  
Hospitalstr. 21 B, 70174 Stuttgart, Tel. 0711 22585-26  
akademie@schwaebischer-albverein.de

Info & Anmeldung zu allen Veranstaltungen finden Sie unter  
► [www.wanderakademie.de](http://www.wanderakademie.de)

# Alles neu ab 2021

Die Heimat- und Wanderakademie ist seit 20 Jahren mit einem umfangreichen Programmheft in Erscheinung getreten. Empfänger waren Ortsvereine und Interessierte. Außerdem war das Programmheft immer gutes Auslagematerial bei Veranstaltungen.

Das ändert sich mit dem neuen Jahr. Die ehrenamtlichen Referentinnen und Referenten der Wanderführer-Ausbildung, die Akademieleitung und die Geschäftsstellen des Schwäbischen Albvereins und des Schwarzwaldvereins werden neue Wege gehen: In den nächsten fünf Jahren möchten wir den Fokus auf nachhaltige Entwicklungen legen, Veranstaltungen anbieten, die die Biodiversität erhalten, Ressourcen schonen und Zusammenhänge zum Klimawandel erklären. Selbstverständlich bewegen wir uns weiterhin in unserer schönen Kulturlandschaft, wollen aber Wissen über Ziele zur Nachhaltigkeit vermitteln und Handlungsempfehlungen für jeden Einzelnen anstoßen und weiterentwickeln.

Und dann wird gefeiert. Im Jahr 2025 wird die Heimat- und Wanderakademie 25 Jahre bestehen. Wir wollen einen Kongress veranstalten. Auf dem Weg dahin sollen vielfältige Themen aufgegriffen, in Handlungen/Maßnahmen umgewandelt werden und bei einer Rückschau unsere Herzen mit Stolz erfüllen. Wir wollen und können nicht zuschauen, wie unsere Natur leidet. Wir alle können etwas dafür tun, unser Verhalten ändern und den CO<sup>2</sup>-Verbrauch so reduzieren, dass sich die Erde wieder erholen kann. Das ist unsere Verantwortung als Bildungsträger der beiden größten Wandervereine!

Aber zurück zum Programmheft: Wir werden Sie weiterhin über unsere Aktivitäten informieren. Dazu wird es jeweils Anfang des Jahres und nach den Sommerferien einen Programm-Flyer geben. Die genauen Beschreibungen finden Sie dann im Internet. Wir werden also den Anfang machen und weniger Papier und Ressourcen verbrauchen. Wenn Sie den Flyer per Post erhalten möchten, dann geben Sie uns Bescheid ([akademie@schwarzwaldverein.de](mailto:akademie@schwarzwaldverein.de)).

Katja Camphausen

# Wanderführer-Ausbildung

Zertifikatsverlängerung in Zeiten von Covid19

Aufgrund der Kontaktbeschränkungen während der Corona-Pandemie sind und waren Landschaftsführungen bisher gar nicht oder nur sehr eingeschränkt unter Hygienekonzept möglich. Viele Wanderungen und Exkursionen sind ausgefallen, das ist auch bei der Heimat- und Wanderakademie so. Fast alle Ausbildungstermine und Fortbildungen wurden abgesagt. Auch kollegiale Beratungen – die zur Verlängerung des BANU-Zertifikates „Natur- und Landschaftsführer Schwarzwald“ notwendig sind – konnten nicht durchgeführt werden.

Im Moment ist noch nicht absehbar, wie lange diese Situation anhält. Da das Fortbildungsangebot stark eingeschränkt war, haben manche die erforderlichen fünf Fortbildungstage innerhalb der fünfjährigen Laufzeit nicht absolvieren können. Sollte Ihr Zertifikat 2020 oder 2021 ablaufen und die Verlängerung anstehen, gilt deshalb Folgendes:

Bitte stellen Sie unbedingt fristgerecht einen Antrag auf Verlängerung. Dieser ist zum 31. Dezember des Laufzeitendes, spätestens bis zum 30. Juni des Folgejahres einzureichen. Vermerken Sie auf dem Antrag, dass aufgrund der Corona-Pandemie nicht alle geforderten Fortbildungen/kollegialen Beratungen absolviert werden konnten. Das Zertifikat wird dann auf weitere fünf Jahre verlängert. Sie erhalten zwei Jahre Zeit, die noch fehlenden Fortbildungen oder die kollegiale Beratung nachzureichen. Die Frist beginnt mit dem Datum der Verlängerung.

Damit die Wanderakademie im Jahr 2021 die Fortbildungen durchführen kann, wurden die Termine anders geplant. So werden Sie kaum Veranstaltungen finden, die in einem Seminarraum stattfinden. Auch auf eine Verpflegung wird verzichtet, stattdessen um Rucksackvesper gebeten. So können wir besser auf die neuen Abstandsregeln eingehen und etwaigen Einschränkungen begegnen.

Katja Camphausen

## WANDERFÜHRER-AUSBILDUNG

28. Mai bis 25. Juni Kompaktlehrgang (Fohrenbühl)  
10./ 11. Juli Abschlusslehrgang (Fohrenbühl)  
1. bis 9. Oktober Kompaktlehrgang (St. Peter)  
13./ 14. November Abschlusslehrgang (St. Peter)

## REFRESH FÜR WANDERFÜHRER (W)

- 16./ 17. Oktober (Fohrenbühl)

## ZUSATZQUALIFIKATION BERGWANDERN (W)

- Teil 1: 19. bis 21. März (Herzogenhorn)  
Teil 2: 11. bis 13. Juni (Oberjoch)

## AUSBILDUNGSTERMINE WEGEWARTE

### Outdoorwegeschulungen

8. Mai 2021 Südschwarzwald  
25. Sept. 2021 Nordschwarzwald  
**Digitale Wegeverwaltung**  
26./ 27. Februar 2021

### ERSTE HILFE OUTDOOR

- 10./ 11. April (Breitnau)  
3./ 4. Juli (im Turm, Fohrenbühl)  
18./ 19. Sept. (Freiburg Berglusthaus)





## Steile Anstiege, abenteuerliche Abstiege, mediterraner Flair

Wanderwoche des Calwer Schwarzwaldvereins in der Cinque Terre

**Lange geplant, lange gebangt, letztendlich doch noch wahr geworden. Zwanzig Mitglieder und Gäste wanderten im Traumziel vieler Wanderer, der Cinque Terre in Ligurien. Auf Grund der sehr niedrigen Infektionszahlen in dieser Region, hatten sich die Verantwortlichen entschieden, das Unternehmen durchzuführen.**

Wie der Name schon verrät, besteht dieser malerische Küstenabschnitt aus fünf, zum Teil sehr pittoresken in den Hügeln der Ligurischen Küste befindlichen Dörfern. Um diese einmalige Landschaft mit den steilen, in Jahrhunderten angelegten terrassenförmigen Weinhängen zu erhalten und zu

nem kürzeren, jedoch sehr steilen und schwierigen Abstieg nach Monterosso, der so manchem Wanderknie die Belastungsgrenze aufzeigte. Zu einem Eis und einem Sprung ins 23 Grad warme Meer reichte es aber immer noch.

Die zweite Wanderung begann in Rio Maggiore, welches mit dem Zug



schützen, wurden die Dörfer 1998 in das UNESCO Welterbe aufgenommen. Das Eintauchen in das herrliche Mittelmeer Klima war eine der leichteren Übungen, jedoch schon die erste Tour mit 500 Metern Aufstieg von unserem Aufenthaltsort Levanto aus zum uralten Kloster Saviore ließ die Übung dann doch etwas anstrengender werden, zumal die alten Säumerpfade, die teilweise alpinen Charakter hatten, sehr viel Konzentration erforderten. Ein sich nahendes Gewitter zwang die Wanderführer Sophia und Marc zu ei-

erreicht wurde. Zunächst wurde der Ort mit seinen bunten Häusern, engen Gassen und dem italienischen Flair bewundert, bevor wiederum der Schweiß beim Aufstieg zur Wallfahrtskirche Madonna di Monte Nero mächtig floss. Auf dem extrem steilen Aufstieg säumten uralte Terrassenfelder, kleine Winzerhäuschen, Pinien- und Steineichenwälder den Weg. Oben angekommen entschädigte ein atemberaubender Blick bis nach La Spezia und den Steinbrüchen von Carrara die Gruppe für die Mühe. Der Abstieg nach

Ponte Venere über erneut teils alpine, ausgesetzte Steige und sehr glatte Stufen forderten alle Konzentration, trotzdem gab es schon die ersten Blessuren. Das lebhafte Treiben im Ort und am Hafen, die lange Fassadenreihe in unterschiedlichsten Farben, die engen und bunten Gassen nahm die Gruppe sogleich gefangen. Der entspannte Ausklang des Tages war die im Hafen der Venus beginnende Fahrt mit dem Schiff der Küste entlang zurück nach Levanto.

Die nächste Wanderung startete wiederum in Levanto, diesmal mit Kultur. Die im ligurischen Stil und dem heimischen Stein Serpentin erbaute Kirche San Andrea war zuerst das Ziel, bevor es einmal mehr steil nach oben ging. Ein urwaldähnlicher Steineichenwald war noch zu durchqueren und die Calwer Wanderer standen plötzlich auf dem höchsten Punkt, dem Punte Mesco. Abermals folgte ein abenteuerlicher Abstieg mit fürchterlich hohen Stufen nach Monterosso. Auch wenn der Weg nach Vernazza Via del Amore hieß, dürften den wenigsten danach zu Mute gewesen sein. Noch einmal hieß es die Stiefel schnüren, wobei zunächst der Bus die Wanderfreunde zur mondänen Halbinsel Portofino brachte. Über einen uralten Pflasterweg, der durch einen mediterranen Urwald im Wechsel mit Olivenhainen und vorbei an kleinen Gehöften führte, kamen die Wanderer zu einer kleinen Fischerkapelle. Beim Abstieg nach Santa Margherita säumten viele grandiose Herrenhäuser den Weg. Dieser besondere Ort diente in den 60er und 80er Jahren als Kulisse für einige italienische Filme, im Nachbarort Rapallo wurde 1922 der Friedensvertrag zwischen Russland und Deutschland geschlossen. Die für alle Teilnehmer einmalige Wanderwoche klang mit einer leichten Wanderung durch Weinberge, Ölmühlen und typisch ligurische Häuschen aus. Recht schwer fiel der Abschied vom Meer, der leckeren Küche, dem ausgezeichneten Wein einer begeisternden Landschaft und von Marc und Sophia. Arrivederci Cinque Terre.

Jürgen Rust

► [www.cinqueterre.eu.com/de/](http://www.cinqueterre.eu.com/de/)

## Wechsel beim Vorsitz im Stiftungsrat

Eugen Dieterle verabschiedet – Michael Neuenhagen übernimmt



**Michael Neuenhagen übernimmt den Vorsitz des Stiftungsrates der Stiftung des Schwarzwaldvereins „Natur- und Kulturlandschaft Schwarzwald“. Neuenhagen ist Marketingleiter der Bad Dürkheimer Mineralbrunnen und seit knapp 20 Jahren in der Stiftung aktiv. Er übernimmt den Vorsitz von Ehrenpräsident Eugen Dieterle, unter dessen Ägide die Stiftung 1997 gegründet wurde.**

Der neue Stiftungsratsvorsitzende freut sich auf seine Aufgabe und möchte die Leistungen des Schwarzwaldvereins im Naturschutz noch wesentlich stärker in die Öffentlichkeit transportieren. „Was die Ortsvereine und andere Initiativen im Bereich des Naturschutzes leisten, ist ein großer Beitrag zum Erhalt unserer Kulturlandschaft. Die Stiftung unterstützt gute und innovative Projektideen immer gerne.“ Rund 10 000 Euro investiert die Stiftung jährlich in Vorhaben, die beispielsweise Naturschutzflächen in Wert setzen, Kulturgüter erhalten oder für Maßnahmen im Bereich der Bildung für nachhaltige Entwicklung.

Präsident Meinrad Joos bedankte sich bei Eugen Dieterle herzlich für dessen Engagement und überreichte ihm zum Dank für die jahrzehntelange Arbeit in der Stiftung ein Präsent. „Eugen Dieterle war nicht nur über viele Jahre der Kopf des Schwarzwaldvereins, er steht auch wie kein anderer für die Naturschutz-Stiftung unseres Vereins.“

Auf Beschluss des Vorstandes gehören dem Stiftungsrat folgende Personen an: Michael Neuenhagen, Bad Dürkheimer Mineralbrunnen GmbH (Vorsitzender); Peter Wehrle, Vizepräsident (stv. Vorsitzender); Meinrad Joos, Präsident, Karl-Ludwig Gerecke, Fachbereichsleiter Naturschutz und Ressortvertreter Natur, Kultur und Landschaft; Georg Keller, Ehrenpräsident.

Mirko Bastian

► [www.schwarzwaldverein.de/naturschutz/stiftung](http://www.schwarzwaldverein.de/naturschutz/stiftung)

Geschäftsführung: Mirko Bastian, 0761 3805311, mirko.bastian@schwarzwaldverein.de

Anträge und Projektbetreuung: Peter Lutz, Naturschutzreferat, 0761 3805315, naturschutz@schwarzwaldverein.de

KOLUMNE

Ach,  
guck mal!

## Naturpark oder Nationalpark?

Wie sehr habe ich mir schon den Kopf zerbrochen, um eine taugliche Eselsbrücke für die Unterscheidung der ziemlich bürokratischen Begriffe „Naturpark“ bzw. „Nationalpark“ zu finden. Sehr oft höre ich nämlich, dass jemand Naturpark sagt, aber Nationalpark meint. Logisch eigentlich, denn dort soll ja die Natur den Vorrang haben. Wenn das nicht verwirrend ist!

104 Naturparke gibt es momentan in Deutschland, darunter den Naturpark Südschwarzwald und den Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, aber nur 16 Nationalparke, einer davon der Nationalpark Schwarzwald. Diese Zahlen zeigen schon, dass Nationalparke etwas ganz Besonderes sind: Nationales Naturerbe, das sogar internationalen, von der Weltnaturschutzorganisation (IUCN) erstellten Richtlinien entspricht. Nationalparke bieten in den Kernzonen Schutz- und Rückzugsgebiete für Tiere, Pilze und Pflanzen. Hier darf die Natur Natur sein, und der Mensch muss davon seine Finger lassen.

Naturparke dagegen sind durch Nutzung geprägte Kulturlandschaften. Den gemeinnützigen Vereinen gehören Gemeinden, Städte, Stadt- und Landkreise an, Partner sind regionale Unternehmen. Zwar zählt zu den Zielen, die Arten- und Biotopvielfalt zu erhalten bzw. wiederherzustellen. Doch steht die umweltgerechte Landnutzung durch Wein- und Ackerbau, Forstwirtschaft und Viehhaltung im Mittelpunkt. Ebenso wie der Wert der Landschaft als Erholungsgebiet – gerade für den Tourismus. Der Naturpark einer Region dient also – flapsig gesagt – als lebenswertes Biotop für den Menschen.

Als Eselsbrücke hilft vielleicht der Begriff „Naturpark-Markt“: Der findet an verschiedenen Orten statt und gibt regionalen Produzenten die Möglichkeit, ihre Produkte zu verkaufen. Das, was uns ein Nationalpark schenkt, ist unverkäuflich, aber nicht minder wertvoll!



► **Silke Kluth**

Naturschutzwartin im Schwarzwaldverein Offenburg, freie Gartenjournalistin und Redakteurin.





## Verkehrssicherung in Bannwäldern

Wer sich in (Bann)wäldern aufhält, sollte walddtypische Gefahren einkalkulieren

TEXT: WOLF HOCKENJOS

**Achtung! Bei Gefahr im Verzug (Megagefahren) können Verkehrssicherungsmaßnahmen mit Verweis auf den Schutz der Bevölkerung und zur Abwehr von Gefahren für Leib und Leben von Menschen oder für erhebliche Sachwerte ausnahmsweise sofort durchgeführt werden.**

**(aus: Wie ist bei Verkehrssicherungsmaßnahmen in Bannwäldern und in Biosphärengebietskernzonen vorzugehen? Merkblatt des Regierungspräsidiums Freiburg, Stand: Juli 2020)**

Hitze und Trockenheit haben die Gefahren für die Waldbesucher vielerorts drastisch verschärft, denn abgestorbene Bäume säumen mehr denn je auch die Wanderwege: Zumal in den Waldschutzgebieten des Landes, in Bann- und Schonwäldern, in denen stehendes und liegendes Totholz ja zum ökologisch erwünschten Inventar gehören. Charakteristisch für naturnahe Waldökosysteme sind nun einmal Zunderschwämme, Spechthöhlen und eine Vielzahl von Totholzbewohnern. Womit sich die „Urwälder aus zweiter Hand“ in ihrer Urwüchsigkeit vom wohlgepflegten, „besenreinen“ und daher oft eher erlebnisarmen Wirtschaftswald unterscheiden. Wie eine repräsentative Studie des Bundesumweltministeriums schon im Jahr 2013 belegt hat, erfreut sich Wildnis einer wachsenden Zustimmung und Nachfrage in der Bevölkerung: Zwei Drittel der Befragten finden an der Natur desto mehr Gefallen, je wilder sie sich zeigt, und 42 Prozent würden ein Mehr an Wildnis begrüßen.

Doch wo anders als im Wald kann wildwachsende Natur noch geboten werden in unserer urbanisierten Kulturland-

schaft? Bannwälder sind längst zu touristischen Hotspots geworden. Nicht anders hatte es sich bereits 1951 der Präsident des Schwarzwaldvereins Matthias Callenberg erhofft, als er der badischen Forstverwaltung die Einrichtung von Bannwäldern im Zweribach und im Napf am Feldberg vorschlug. Vorbild war ihm das 1912 im württembergischen Nord-schwarzwald am Wilden See ausgewiesene Totalreservat, heute Kernstück und Juwel des Nationalparks. Badischerseits hatten 1914 auch der Freiburger Oberbürgermeister und Schwarzwaldvereinspräsident Emil Thoma die Einrichtung solcher „Naturreservate“ angeregt, doch waren ihm dann der Erste Weltkrieg und die Wirtschaftskrisen der Zwanzigerjahre dazwischengekommen. Der Schwarzwaldverein hatte sich, wie man sieht, schon früh für die Einrichtung von Bannwäldern eingesetzt. Seinen Anregungen war es mit zu verdanken, dass die baden-württembergische Landesforstverwaltung zum europäischen Naturschutzjahr 1970 hochoffiziell die ersten 40 Bannwälder auswies. Heute sind es 123, etliche davon sind inzwischen auch in die Kernzonen des Nationalparks und des Biosphärengebiets eingeflossen.

### GEFAHR DURCH DÜRRSTÄNDER

Doch wie jetzt damit umgehen im Zeichen des Klimawandels und der Zunahme gefahrenträchtiger Dürrständer? Gem. § 14 Bundeswaldgesetz erfolgt das Betreten des Waldes auf eigene Gefahr und seit 2010 wurde der Paragraph auch noch mit dem Zusatz versehen „dies gilt insbesondere für walddtypische Gefahren“. Auf der amtlichen Beschilderung von Bannwäldern wird zudem nachdrücklich auf die „besonders große“ Gefahr durch herabfallende Äste und umstürzende Bäume hingewiesen. Wie freilich trotz solcher Warnungen die Gerichte in haftungsrechtlichen Auseinandersetzungen entscheiden, falls es zu einem Personenschaden, gar zu einem Todesfall gekommen sein sollte, ist höchst ungewiss und das sorgt für Verunsicherung beim zuständigen Forstpersonal.

Zwar sieht die jeweilige Bannwaldverordnung durchaus Maßnahmen zur Verkehrssicherung vor – freilich im Ein-

vernehmen mit der höheren Forstbehörde. Und bei ad hoc erforderlicher Beseitigung von „Megagefahren“ (was immer damit gemeint sein mag) sind die Eingriffe zu dokumentieren und nachträglich der Freiburger Versuchs- und Forschungsanstalt (FVA) zu berichten. Doch wie groß ist der Ermessensspielraum bei der Einschätzung der Risiken? Wie konkret sind die Gefahren, die etwa von vom Tannenborkenkäfer befallenen und absterbenden Altannen drohen? Und wie verhält es sich mit den Fichtendürnständen? Gefährden sie tatsächlich in voller Baumlänge in einem Umkreis von bis zu 50 Metern, oder pflegen sie nicht eher unmittelbar an Ort und Stelle in sich zusammen zu brechen, womit sich doch auch der Gefahrenbereich einengen lassen müsste.

### WELCHE MASSSTÄBE ANLEGEN?

Zu wünschen ist, dass bei Verkehrssicherungsmaßnahmen in Bannwäldern die Verhältnismäßigkeit gewahrt bleibt und dass unumgängliche Eingriffe so dezent wie nur irgend möglich durchgeführt werden. Gelten freilich Maßstäbe, wie sie an öffentliche Straßen und Schienen angelegt werden, so müssten auch Bannwälder konsequenterweise alsbald beidseits von Waldwegen und viel begangenen Fußpfaden bis zur gängigen Baumlänge von Dürholz gesäubert, womöglich gar komplett geräumt werden. Damit freilich wäre es vollends geschehen um jenen Hauch von Wildnis, der die touristische Attraktion von Bannwäldern ausmacht. Und auch der wissenschaftliche Erkenntnisgewinn wäre in Frage gestellt, neuerdings vor allem die Erforschung, wie Waldgesellschaften sich in Zeiten des Klimawandels unbeeinflusst vom Menschen weiter entwickeln werden.

Damals, im europäischen Naturschutzjahr 1970, hatte alles vielleicht noch etwas optimistischer geklungen. Im Geleitwort des aus diesem Anlass erschienenen Buches „Urwald von morgen“, unterschrieben vom Landesforstpräsidenten und vom Präsidenten des Verbandes Deutscher Gebirgs- und Wandervereine, liest es sich so: „Langfristige Untersuchungen in den Bannwäldern sollen der Beantwortung wissenschaftlicher Fragen dienen und auch der künftigen praktischen Waldbehandlung zugute kommen, indem sie dem Forstmann zeigen, was die Natur auf den verschiedenen Waldstandorten ohne menschliche Nachhilfe zu leisten oder nicht zu leisten vermag. Die Bannwälder werden aber auch all den Freunden der Natur offenstehen, die Freude an der ungezähmten Waldwildnis und Interesse für den mitteleuropäischen Urwald haben.“ Diesem Wunsch ist wohl – trotz der veränderten Gefahrenlage im Zuge des Klimawandels – auch ein halbes Jahrhundert später nichts hinzuzufügen.



### Verkehrssicherungspflicht – ein Dauerbrenner

Dem weitgehenden Grundsatz des freien Betretungsrechtes unserer Wälder (§ 37 LWaldG) steht direkt korrespondierend und logisch die gesetzliche Haftungsbeschränkung des „Betretens auf eigene Gefahr“ gegenüber. Diese Rechtsgrundlagen reflektieren die Tatsache, dass insbesondere von Waldbäumen aber auch den naturnahen Waldstrukturen (Wildnis) erhebliche Gefahrenmomente ausgehen. Diese werden von der Rechtsprechung als walddtypische Gefahren adressiert. Diese Rechtsauffassung wird in mehreren Grundsatzzurteilen des BGH u.a. mehrfach bestätigt und betont damit die hohe Selbstverantwortung der Waldbesucher. Es ist festzustellen, dass sich die walddtypischen Gefahren durch Wald- und Trockenschäden laufend verändern (dürre Bäume und Äste) und es ist wichtig, die Aufmerksamkeit der Waldbesucher und Wanderer darauf hinzulenken.

Wer Wildnis und Naturnähe erleben will, muss sich auch mit seinen Risiken auseinandersetzen. Die Pflicht der Waldbesitzer muss sich auf öffentliche und besondere Einrichtungen konzentrieren.

Meinrad Joos

### Willkommen auf der Porzellanstraße!

Genießen Sie die unverwechselbare Herzlichkeit in unserer Region, gutes Essen auf heimischen Porzellan und stöbern Sie in den Werksverkäufen wie z. B. Rosenthal, Bauscher, Seltmann und vielen anderen Herstellern. Wir freuen uns auf Sie!

Porzellanstraße e. V.  
Tel.: +49 9287 / 91800-670  
www.porzellanstrasse.de

CESTA PORCELÁNU



# Forschungsprojekt der FVA untersucht Einfluss von Windenergieanlagen auf Auerhühner

Ergebnisse fließen in Vorgaben der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg zum Windkraftausbau ein

TEXT: JOY COPPES

Die letzten Auerhühner des Schwarzwalds leben in den Wäldern der Hochlagen. Doch der Bestand der scheuen Waldvögel ist in den letzten Jahrzehnten stark zurückgegangen, weshalb die Art im Schwarzwald vom Aussterben bedroht ist.



Als Hauptursache für den Rückgang gilt vor allem die Verdunklung der Wälder durch eine veränderte Bewirtschaftung. Hierdurch kommt wenig Licht auf den Waldboden und die Vögel finden nicht mehr ausreichend Schutz und Nahrung vor. Zudem haben die Fressfeinde, wie beispielsweise der Fuchs, durch die Tollwut-Immunsierung und eine reduzierte Bejagung stark zugenommen. Menschliche Freizeitaktivitäten im Wald stellen in den mittlerweile kleinen Flächen mit Auerhuhnvorkommen einen weiteren Faktor dar, der sich negativ auf das Auerhuhn auswirkt. Auerhühner sind sehr störungsempfindlich und Lebensräume in der Nähe von Wanderwegen, Loipen oder Mountainbike-Strecken können nicht dauerhaft von den Tieren genutzt werden. Störungen während der Balz-, Brut- oder Aufzuchtzeit können zudem den Fortpflanzungserfolg negativ beeinflussen. Um das Auerhuhn im Schwarzwald zu erhalten, müssen viele Maßnahmen umgesetzt werden, die die Lebensraumeignung großflächig verbessern. Ebenso müssen weitere Faktoren, die das Auerhuhn oder seinen Lebensraum negativ beeinträchtigen können, vermindert werden. Die Maßnahmen für den Schutz des Auerhuhns sind im Aktionsplan Auerhuhn für den Schwarzwald räumlich explizit festgehalten.

Im Zuge des Klimaschutzes werden für die Nutzung erneuerbarer Energien Windenergieanlagen (WEA) gebaut und betrieben. Da in den Hochlagen des Schwarzwalds viel Wind weht, eignen sich diese Flächen besonders für die Windenergienutzung. Gleichzeitig sind diese Flächen häufig auch die letzten Rückzugsorte für das Auerhuhn. Hier ergibt sich ein Konflikt zwischen dem gesetzlich normierten Auerhuhnschutz und dem Bau von WEA. Durch ein gesetzlich geregeltes Verfahren werden beim Bau von WEA (wie auch bei anderen Eingriffen) negative Einflüsse auf Auerhühner nach dem Vorsorgeprinzip berücksichtigt. Ob oder wie sich WEA auf Auerhühner auswirken, ist allerdings erst kürzlich erforscht worden.

## WINDENERGIEANLAGEN BEEINFLUSSEN LEBENSRAUMNUTZUNG

Von 2014 bis 2019 untersuchte die Forstliche Versuchs- und Forschungsanstalt Baden-Württemberg (FVA) in Kooperation mit der Universität für Bodenkultur Wien und weiteren Partnern aus Deutschland, Österreich, Schweden und der Schweiz diese Thematik mit verschiedenen Forschungsansätzen, um fundierte Grundlagen zur Beurteilung des Einflusses von WEA auf Auerhühner zu erarbeiten. Die Forschungsarbeiten wurden im Schwarzwald, in Österreich und Schweden durchgeführt. Das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg, das Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg sowie verschiedene Drittmittelgeber haben das Forschungsprojekt finanziert. Der Einfluss von WEA auf die Lebensraumnutzung wurde mit zwei Methoden untersucht:

- Zum einen wurden in sechs Windparks indirekte Auerhuhn-Nachweise (z.B. Kot, Federn) vor und nach dem Bau von WEA sowie in Gebieten ohne WEA systematisch kartiert.
- Zum anderen wurden Auerhühner in einem bestehenden Windpark besendert, um deren Lebensraumnutzung aufzuzeichnen.

Die Ergebnisse beider Methoden zeigten, dass Auerhühner von WEA beeinflusst werden. Die Lebensraumnutzung der Tiere nahm mit zunehmender Nähe zu den WEA ab. Lebensräume in der Nähe von WEA werden somit weniger genutzt als Lebensräume, die weiter von den WEA entfernt sind. Dieser Effekt war bei der Kartierung von indirekten Nachweisen bis zu einer Entfernung von 650 Metern und bei besenderten Tieren bis zu 850 Metern Entfernung zur WEA nachweisbar. Woran liegt das? Der Grund konnte nicht abschließend geklärt werden, da Lärm, Schattenwurf und Sichtbarkeit von WEA miteinander korrelieren. Es ist daher möglich, dass die Lebensraumnutzung der Tiere durch Schallemissionen,

Schattenwurf, Sichtbarkeit der WEA und der sich drehenden Rotorblätter oder von anderen, durch die WEA verursachten Faktoren beeinflusst wird. Es wurden keine Hinweise darauf gefunden, dass Auerhühner sich an den Einfluss der WEA gewöhnen. Deshalb ist davon auszugehen, dass die Beeinträchtigung nicht nur kurzfristig (z.B. durch Störung während der Bauphase), sondern auch langfristig wirkt. In der Literatur wurden jedoch mehrere Fälle dokumentiert, bei denen Auerhühner bei Kollisionen mit den Türmen der WEA tödlich verunglückt sind. Im Gegensatz zu den negativen Effekten auf die Lebensraumnutzung konnte kein signifikanter Effekt von WEA auf die Auerhuhn-Nachweisdichte festgestellt werden. Die Dichte der Auerhuhn-Nachweise unterschied sich nicht signifikant zwischen WEA-Gebieten und Referenzgebieten ohne WEA. Die Besenderung von Auerhühnern hat zudem gezeigt, dass Lebensräume weniger genutzt werden, je näher sie an den Zufahrtswegen von WEA liegen. Dies weist auf eine weitere, nicht direkt durch die Anlagen, sondern durch die Weginfrastruktur verursachte Beeinträchtigung der Vögel hin. Um einen Einfluss von WEA auf den Fortpflanzungserfolg von Auerhühnern zu bewerten, konnte nur im schwedischen Untersuchungsgebiet eine ausreichende Datengrundlage erarbeitet werden. Hier wurde kein Einfluss von WEA auf den Fortpflanzungserfolg nachgewiesen. Die Analyse von Stresshormonabbauprodukten im Auerhuhnkot aus den Untersuchungsgebieten in Deutschland, Österreich und Schweden ergab keine Hinweise auf eine Erhöhung des Stresshormonlevels bei Auerhühnern als Folge der WEA.

## LEBENSRAUMVERBUND

Mit Hilfe der genetischen Analyse von Kotproben konnte nachgewiesen werden, dass Auerhühner im Schwarzwald große Strecken zurücklegen (über 50 km Luftlinie) und dabei auch das breite Kinzigtal überqueren. Die Detailanalyse der 1499 genetischen Proben zeigt, dass ein Austausch zwischen den Teilgebieten aktuell noch stattfindet. Die Analysen belegen allerdings auch, dass sich die Tiere in den vier Teilgebieten genetisch unterscheiden und dass diese Differenzierung in den letzten zehn Jahren zugenommen hat. Das zeigt, dass die Bedeutung des Lebensraumverbundes für den Erhalt einer überlebensfähigen Auerhuhnpopulation im Schwarzwald als hoch einzuschätzen ist, da jedes Teilgebiet allein zu klein wäre, um eine langfristig überlebensfähige Population zu beherbergen.

Das Forschungsprojekt hat neue Grundlagen zur wissenschaftlichen Beurteilung des Einflusses von WEA auf Auerhühner geliefert. In wieweit diese Ergebnisse in der Praxis für die Bewertung von Windenergieanlagen im Schwarzwald eine Rolle spielen und wie dies mit den Inhalten und dem Flächenkonzept des Aktionsplans Auerhuhn verknüpft wird, ist Inhalt des sich nun anschließenden Transferprozesses. Dieser Transfer wird über die bereits bestehende Facharbeitsgruppe bei der Landesanstalt für Umwelt Baden-Württemberg (LUBW) zur Erstellung der Hinweise für Vögel und Fledermäuse im Rahmen des Windenergieausbaus in Baden-Württemberg gewährleistet werden.

**Dein Bergtirol**

## Europäische Winterwandertage

im Winterwanderdorf Kartitsch / 11. - 14. März 2021

**Winterwanderpaket "Europäische Winterwandertage"**  
ab € 165 p.P.

**WINTERWANDERPAKET „Europäische Winterwandertage“**

- 3 Übernachtungen inkl. Frühstück
- geführte Winterwanderungen
- Shuttleservice, Rahmenprogramm

[www.osttirol.com](http://www.osttirol.com) [www.winterwanderdorf.at](http://www.winterwanderdorf.at)



# Der Rohrhardsberg – ein Modellgebiet für den Schwarzwald

Neu erschienenes Buch sucht Antworten für Naturschutz und Landwirtschaft

Die Landschaft von Yach, einem Seitental des Elztals, findet schon seit vielen Jahren in der Fachwelt besondere Aufmerksamkeit. Seit den 1990er Jahren werden in dem Tal eingehende Untersuchungen zum Naturschutz und zur Pflege der Landschaft durchgeführt, ja man kann sagen, das Tal ist geradezu ein „Labor“, um nachhaltige Landnutzung im Einklang mit Naturschutz zu testen und zusammen mit den ansässigen Landwirten naturnahe Projekte zu erproben. Begleitet werden die Projekte von den in der Region bekannten Yacher Symposien, fachlichen Zusammentreffen, bei denen die Ergebnisse dieser „Landschaftsveruche“ einer breiten Öffentlichkeit vorgestellt werden.

Während des 7. Yacher Symposiums über „Die Landschaft und ihre Gestalter“, das Ende Juli 2020 in dem Schwarzwaldort stattfand, stellten Bernd-Jürgen Seitz und Heiko Haumann ihr erschienenes Buch „Die Landschaft am Rohrhardsberg und ihre Gestalter“ vor. Beide Autoren hatten an allen bisherigen Yacher Symposien mitgewirkt und Vorträge gehalten: Bernd-Jürgen Seitz als Mitarbeiter und schließlich Leiter des Referats „Naturschutz und Landschaftspflege“ im Regierungspräsidium Freiburg, Heiko Haumann als Historiker und aktives Mitglied des Heimat- und Landschaftspflegevereins Yach sowie des Yacher Arbeitskreises Kultur. Das 7. Symposium zog eine Bilanz der Symposien, die seit 1995 stattgefunden haben, und gab zugleich Anregungen für die Zukunft.

Die Symposien, organisiert von der Naturschutzbehörde und der Ortsverwaltung Yach, haben mit unterschiedlichen Schwerpunkten die Beziehungen zwischen Landschaftsentwicklung, Land- und Forstwirtschaft sowie Naturschutz thematisiert. Die Landschaft am Rohrhardsberg im Mittleren Schwarzwald bot sich dafür an, denn sie ist seit Jahrzehnten eine Modellregion für den Naturschutz. Yach – ein Ortsteil von Elzach – gehört zu den Gemeinden, die sich nach anfänglicher Skepsis aktiv an Planung und Umsetzung von Naturschutz- und Landschaftspflege-Maßnahmen beteiligt haben, um ihre charakteristische Landschaft zu erhalten und weiter zu gestalten.

In ihrem Buch stellen die beiden Autoren die Landschaft am Rohrhardsberg in Text und Bild einer breiteren Öffentlichkeit vor. Hervorzuheben ist die reichhaltige Bebilderung mit historischen und aktuellen Fotos sowie die sehr schöne Ausstattung des Bandes. Die Autoren beschreiben die Landschaft und die ver-

Die Landschaft am Rohrhardsberg und ihre Gestalter. Bernd-Jürgen Seitz und Heiko Haumann. 144 S. mit 146, meist farbigen Abb., fester Einband im attrakt. quadrat. Format. ISBN 978-3-95505-198-3, EUR 19,90



schiedenen Lebensräume. Ausführlich schildern sie die Geschichte des Gebietes – vom ursprünglichen Urwald hin zur heutigen Kulturlandschaft. Dabei werden die Folgen dieser Entwicklung für die Menschen, für die Besiedlung, die Lebenswelten und die Wirtschaftsweisen, ebenso für die Tiere und Pflanzen sichtbar.

## NATUR UND MENSCH

Die Autoren widmen sich ausführlich der Gegenwart. In Gesprächen mit Land- und Forstwirtschaftlichen, die in Yach oder am Rohrhardsberg leben, wird deutlich, wie diese mit der Landschaft umgehen, welche Bedeutung Naturschutz und Landschaftspflege für sie selbst und für ihre wirtschaftliche Existenz haben und welche Probleme sie sehen. Weiter werfen die Autoren ein Licht auf die Tätigkeit von Vereinen, Institutionen und Behörden und erörtern Pläne und Projekte, wie am Rohrhardsberg Mensch und Natur harmonieren können. Dabei spielen die neuen Wege im Naturschutz, wie sie am Rohrhardsberg und im Yachtal erprobt wurden, und das von 2006 bis 2011 durchgeführte LIFE-Projekt eine besondere Rolle.

Bei all dem sind die Autoren nicht nur bemüht, Geschichte, Gegenwart und mögliche Zukunft der Landschaftsgestaltung übersichtlich darzulegen, sondern lassen sich von einer ganzheitlichen Betrachtung leiten. Sie stellen den Menschen nicht der Natur gegenüber, sondern verstehen beide als Einheit. Jahrhundertlang herrschte das Denken vor, der Mensch sei der Herr der Natur, die es verfügbar zu machen gelte. Das hat zu katastrophalen Folgen – auch für die Menschen selbst – geführt. Heute stehen wir vor der Aufgabe, unsere Kulturlandschaft im Einklang mit der Natur weiterzuentwickeln.

Peter Lutz

# Raritäten aus dem Markgräflerland

Das Naturschutzgebiet Rütseten

Auf den Anhöhen rechts des Rheins auf Höhe der Gemeinde Bad Bellingen im Landkreis Lörrach befindet sich das Naturschutzgebiet (NSG) „Rütseten“. Das Hecken- und Wiesengebiet liegt wie eine Insel in der intensiv genutzten Ackerlandschaft am Rande der Bad Bellingener Gemarkung und ist schon 1988 als Schutzgebiet ausgewiesen worden.

In der Begründung des Regierungspräsidiums Freiburg zur Unterschutzstellung wird das kleinteilige Gebiet als „wertvollstes Magerrasenbiotop des gesamten Markgräfler Hügellandes“ gepriesen. Wunderschön gelegen genießt man von dort einen herrlichen Blick westwärts über den Rhein, hinüber ins Elsass mit den Vogesen als Westgrenze des Rheintalgrabenbruchs und nach Süden hin zur Burgundischen Pforte mit dem Sundgau. Auch das Markgräfler Wüwegli führt nahe am Schutzgebiet vorbei.

Der Gewannname deutet auf den bewegten, durch wiederholte Rutschungen geprägten Ursprung des Gebietes, der angesichts des geologischen Untergrunds und seiner Hanglage nicht verwundern kann. Ehemals wurde auf schmalen Grundstücken eine sehr kleinteilige, bäuerliche Landwirtschaft betrieben, mit Reben, Äckern, Wiesen und Sonderkulturen. Die aus einer Vielzahl von Erbteilungen herrührenden Mini-Flurstücke und kleinen Terrassen zeugen davon bis heute.

Wie vielerorts im Markgräflerland finden wir im Rütseten den in den Eiszeiten durch Verwehung abgelagerten Löss bzw. Lösslehm, der eigent-



lich regelmäßig fruchtbares Ackerland bildet. Doch ist schon in den 1960er Jahren die Nutzung wegen schwieriger Bodenverhältnisse weitgehend aufgegeben worden. Seit Ausweisung im Jahr 1988 erfolgte im NSG sicher keinerlei Düngung mehr, so dass sich trockenes artenreiches Grünland entwickelte. Dabei konnten sich konkurrenzschwache, seltene Magerzeiger durchsetzen. Die späte und zeitlich versetzte Mahd im Spätsommer hat eine inzwischen seltene Blütenpracht zur Folge. Mit den räumlich wechselnden, nicht gemähten Streifen verbleiben Flucht- und Rückzugsräume für Insekten und andere Kleintiere. Nur an wenigen Stellen zeigen sich konkurrenzstarke Neophyten wie die Kanadische Goldrute. Auf feuchten Standorten breitet sich die einheimische Herbstzeitlose aus, die bei häufigem Auftreten wegen ihrer Giftigkeit im Magerwiesenheu nicht geschätzt wird.

## SELTENE BLÜTENPRACHT

Das Schutzgebiet hat eine Größe von über 5,5 Hektar. Davon sind zwei Hektar Mähfläche, die seit 1988 von der Arbeitsgruppe Naturschutz Markgräflerland (ANM) gepflegt werden. Auch die zahlreichen Gebüschinseln und Raine werden regelmäßig zurückgeschnitten, so dass der ansprechende Offenlandcharakter erhalten bleibt.

Im Frühjahr erfreuen die echten Schlüsselblumen, während in der Wiese Rehkitze liegen, Hasen äsen und Walddeulen in den großen Gebüschinseln den Tag verbringen. Im Sommer betören unzählige Exemplare der Wohlriechenden Händelwurz, einer Orchidee mit attraktivem rosafarbenen Blütenstand.

Andere seltene Arten in den Magerwiesen sind der Durchwachsene Bitterling (gelbe Blüte rechts oben) und der Deutsche Enzian (lila Blüten links oben), die man als genügsame Pflänzchen an offenen Bodenstellen findet. In einem Pfeifengrasbestand auf staunassen Untergrund wächst die Spargelerbse, ein niederwüchsiger Schmetterlingsblütler, den man nur schwer im Gestrüpp der Grashalme entdecken kann.

Geht man im Sommer über die Fläche, hüpfen oder fliegen bei jedem Schritt die zahlreichen Insekten, allen voran Schmetterlinge oder Heuschrecken in alle Richtungen davon. Im Herbst klettert die wärmeliebende Gottesanbeterin durch den Aufwuchs und lauert auf Beute. Weil die Natur im Rütseten so einzigartig und vielfältig aber eben auch störanfällig ist, lassen auch wir Naturschützer diesem Lebensraum seine Ruhe und bestaunen ihn nur vom Rande her. Es sei denn, die Heuernte zur Offenhaltung steht an und wir unterstützen die Mäharbeit der Arbeitsgruppe Naturschutz Markgräflerland e.V. (ANM).

Die ersten der vielen kleinen Grundstücke wurden seit 1972 vom Schwarzwaldverein und der ANM erworben. Im Jahr 2019 unterstützte die Naturschutz-Stiftung des Schwarzwaldvereins den Kauf eines weiteren, strategisch wichtigen Grundstücks mitten im Naturschutzgebiet. Damit kann das Gebiet erhalten und durch entsprechende Pflege die Magerrasen vergrößert werden.

Angelika Hofer-Hermann und Karlbeinz Abt





## Herbstspaziergang mit reicher Beute

### HikeQuerweg2020

Raus aus dem Alltag und rein ins Trekking-Abenteuer!

Seit Jahren schon ist das im September das Motto der Jugend im Schwarzwaldverein. Innerhalb der letzten acht Jahre wurden im September zahlreiche Fernwanderwege im Schwarzwald erfolgreich bezwungen. Offen war bis zuletzt der Querweg Schwarzwald – Kaiserstuhl – Rhein.

Der Querweg mit der roten Raute auf gelbem Grund verläuft einmal quer durch die Heimat unseres Fachwartes und Trekkingtourenleiters Simon. Die 109 Kilometer lange Tour begann für die achtköpfige Wandergruppe also in Donaueschingen und führte sie von dort über das Bregtal hinaus, außen vorbei an Furtwangen hoch auf die Europäische Wasserscheide. Anschließend ging es steil hinab durch die Täler des Teichbaches und der Wilden Gutach ins Simonswäldertal. Weiter durchs Elztal führte der Weg die mittlerweile größere Gruppe durch die Wälder der Rheinebene hinüber zum Kaiserstuhl. Durch die Wald- und Weinberge des Kaiserstuhls mit unglaublichen Fernblicken hinüber nach Frankreich ging es am letzten Tag der fünftägigen Tour nach Breisach und an den Rhein, dem Ziel der Tour.

Da die landschaftlichen Höhenpunkte der Tour schnell an einer Hand abgezählt sind, wollen wir uns der Frage widmen, weshalb viele Mitwanderer immer wieder gern bei unserer Jugend-Trekkingtour dabei sind. Unverzichtbar auf solch einer langen Tour ist neben gutem Schuhwerk die Gemeinschaft der Gruppe. Langjährige Freunde, Partner, Arbeitskollegen, aber auch immer wieder neue Gesichter sind dabei. Die einen mit gewichtsoptimierter Ausrüstung, bei der das Frühstück für die kommenden Tage aufs Gramm abgewogen wurde, die anderen mit Porzellan-Teller im Rucksack und Turnschuhen an den Füßen. Gemeinsam haben alle das gleiche Ziel und gehen buchstäblich denselben Weg.

#### ZU VIELE ASPHALTWEGE

Stellenweise sind wir Leidensgenossen, vor allem dann, wenn wieder viele Kilometer auf Asphalt zu absolvieren sind. Von denen gibt es auf dem Querweg leider sehr viele, 39 Kilometer, um genau zu sein. Der einfache und meist breite Weg lädt einen allerdings auch dazu ein, in Gespräche abzutauchen, während man nebeneinander herläuft und kontinuierlich einen Fuß vor den anderen setzt. Dabei werden die besten Mittelchen gegen Blasen und Muskelkater genauso heiß diskutiert wie anstehende Präsidentschaftswahlen oder Ideen für die Route 2021.

In der Gruppe lassen sich allerdings auch die Highlights der Tour besser genießen, wie den Abstecher zum Zweribach-Wasserfall und die wohlverdiente Dusche darunter oder das Abwarten und Bestaunen des Sonnenaufgangs über dem Schwarzwald vom Kaiserstuhl aus. Das sind prägende Erlebnisse, in denen jeder nach der Tour – wenn die Schuhe wieder geputzt und der Schlafsack aufgeräumt ist – schwelgen kann. Und es schafft gemeinsame Erinnerungen, die Fremde zu Freunden machen.

Wir, die Jugend im Schwarzwaldverein, werden es auch künftig wie Johann Wolfgang von Goethe halten, der einst sagte: „Nur wo du zu Fuß warst, bist du auch wirklich gewesen.“ Und wir lieben es, mit Freunden im Schwarzwald und am Kaiserstuhl wahrhaftig zu sein.

Simon Friedrich



Eicheln, Nüsse, Bucheckern, Kastanien – im Herbst reifen die Früchte vieler Bäume und fallen zu Boden. Geht ihr jetzt auch so gern zum Sammeln in den Wald und kommt mit vollgestopften Taschen wieder nach Hause? Dann schaut mal hier, was ihr mit euren Schätzen alles anstellen könnt!

#### ACHTUNG, BUCHENTIGER!

Die dreikantigen Früchte der Rotbuche sitzen meist zu zweit, manchmal auch zu dritt in einem holzigen, stacheligen Fruchtkelch. Diese liegen nun massenhaft auf dem Waldboden verstreut und verwandeln eure Hände im Nu in gefährliche Tigerpranken. Einfach eine Hülle auf jeden Finger setzen! Da die Fruchtkelche unterschiedlich weit geöffnet sind, muss man ein bisschen herumprobieren bis man Exemplare findet, die fest auf den Fingern sitzen und nicht gleich wieder herunterfallen.



#### AHORN: KLEINE WALDHÜBSCHRAUBER

Wie Propeller trudeln die Früchte des Ahorns im Herbst vom Himmel. Sie haben zwei Hälften. Jede besteht aus einem Samen und einem Flügel. Die Flügel ermöglichen es den Samen, lange in der Luft zu bleiben und weite Strecken zurückzulegen. Ein schlauer Trick der Natur, um neue Standorte für den Nachwuchs zu erobern. Übrigens drehen sich nur die Einzelfrüchte in der Luft, nicht die Doppelfrüchte. Probiert es doch mal aus: Eine Handvoll Ahornfrüchte sammeln, in die Luft werfen und die Flugschau beginnt! Das macht Spaß!

#### EICHELHÜTCHEN-MEMORY



Aus Eichelhütchen könnt ihr leicht ein Memory basteln. Das Spiel trainiert die Konzentration und die Merkfähigkeit. Am besten eignen sich die Hütchen der Amerikanischen Roteiche, die größer und stabiler sind als die unserer heimischen Stieleiche. Nachdem ihr sie aus dem Wald mitgebracht habt, lasst sie ein paar Tage bei Zimmertemperatur trocknen. Dann malt ihr die Innenseiten mit Acrylfarbe an. Dafür

am besten alte Kleidung oder einen Malkittel anziehen. Immer zwei Hütchen müssen dieselbe Farbe haben. Aus den Grundfarben lassen sich viele unterschiedliche Töne mischen. Bevor es mit dem Spiel losgehen kann, abermals gut durchtrocknen lassen.

#### BUNTE KASTANIENSCHNECKEN



Habt ihr noch ein paar Kastanien vom Kastanienmännchen basteln übrig? Die bunten Kneteschnecken sind nämlich auf der Suche nach einem gemütlichen Haus. Natürlich könnt ihr statt Kastanien auch leere Schneckenhäuser oder runde Steine verwenden. Der Schneckenkörper lässt sich ganz einfach aus einem Strang Knete formen, den man vorn etwas anhebt (als Kopf) und hinten spitz zulaufen lässt (als Schwanz). Als Fühler haben wir die trockenen Knospen eines abgebrochenen Buchenastes verwendet.

#### ► Lisa Adam

ist freie Journalistin und lebt in einem kleinen Dorf in Niedersachsen. Wann immer es geht, ist sie mit ihren Kindern in der Natur unterwegs.



# Wer setzt die Familiengruppe fort?

19 Jahre Familienwandern in Seelbach

Seit knapp 19 Jahren gibt es die Familienwandergruppe Seelbach. Noch kein Jubiläum, aber ein Rückblick kann nicht bis zum 20-Jährigen warten. Denn dann gibt es die Familienwandergruppe vielleicht gar nicht mehr. Sie hat sich seit längerem still und leise aufgelöst und hängt gerade noch an einem Faden.

Unsere 19-jährige Tochter ist mit der Familienwandergruppe aufgewachsen. So wie einige andere Kinder aus dem gleichen Jahrgang. Sie hat mit ihr im Kinderwagen die nähere Umgebung kennen- und mit ihr laufen gelernt. Sie hat zusammen mit ihrer drei Jahre älteren Schwester und etlichen weiteren

Kindern Waldspielplätze erkundet, hat Stockbrote übers Lagerfeuer gehalten, sich über den Besuch vom Nikolaus gefreut und ist Schlitten gefahren. Sie war bei der jährlichen Familienfreizeit dabei, hat Radtouren unternommen, Aussichtstürme und Burgruinen erklimmt.

Wir Eltern waren froh, uns nicht jedes Wochenende um ein kind- und elterngerechtes Freizeitprogramm kümmern zu müssen. Ambitioniert waren wir Familienwanderer, hatten alle zwei Wochen ein Angebot, und das über etliche Jahre. Wir waren zeitweise 30 Familien. Alle haben etwas beigetragen, jeder mit seinen Fähigkeiten, keiner konnte sich verstecken und sagen, lass die da vorne mal machen. Wir hatten tolle Ideen, kindgerechte Wanderstrecken, haben alles abgegrast. Selbst die lauffaulsten Kinder verwandelten sich in der Gruppe in Waldstürmer.

Das alles hat uns zusammenschweißte. Der harte Eltern-Kern ist immer noch dabei, geht mit einer neuen Wandergruppe auf große Tour, hat eine Mountainbike-Gruppe gegründet und führt heute die Ortsgruppe. Neue Familien sind einige nachgekommen, nur auch deren Kinder wurden älter. Eine Jugendgruppe deckte die wandelnden Bedürfnisse erstmal ab. Die Strecken wurden länger und anspruchsvoller. Bis irgendwann der Spagat zu groß wurde und der Nachwuchs ausblieb.

Ob die Familiengruppe bestehen bleibt oder ob sie irgendwann ganz neu gegründet werden muss? Wir haben mit unseren Kindern auf jeden Fall vieles in der Familienwandergruppe erlebt, was in unserem Herzen bleibt.

Monika Korak

# Wissen, wo unser Essen herkommt

Tipps für Familien und Familiengruppen



Vielleicht fragen Sie sich, wie Sie ihre und andere Familien für den Einkauf regionaler Produkte begeistern können. Er ist ein wesentlicher Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung: Kurze Transportwege, vergleichsweise faire Arbeitsbedingungen, hoffentlich geringer Pestizideinsatz, vor allem aber die unmittelbare Möglichkeit, sich bei den Produzenten vor Ort intensiv zu informieren, sind unschlagbare Argumente, beim Bauern nebenan zu kaufen.

Inzwischen gibt es immer mehr Bauernmärkte und Hofläden, in denen Landwirte ihre Produkte direkt vermarkten. Besonders interessant sind aber solche Höfe, wo die Landwirtschaft erlebbar wird. Zum Beispiel

lohnt sich jederzeit ein Besuch beim Baldenwegerhof im Dreisamtal. Dort kann Jung und Alt genau beobachten, wie Schweine aufwachsen, sie sogar mit einem speziellen Wellnessgerät verwöhnen und im Anschluss ein leckeres Stück Schinken erwerben.

### KINDER SENSIBILISIEREN

Immer mehr Kinder und Jugendliche kennen die Herkunft ganz alltäglicher Gegenstände und Lebensmittel nicht mehr. Obst, Gemüse und Fleisch kommen aus dem Supermarkt, Spielzeug aus dem Internet und Kleidung aus einem der großen Textilunternehmen. So entrückt von den Produktionsprozessen wird den Produkten in der Regel nur eine geringe Wertschätzung entgegengebracht. Die Jüngsten in unserem Verein interessieren sich für alles, was sie direkt betrifft. Es ist also ein Leichtes, bereits Kinder ab dem Kin-

dergartenalter zu sensibilisieren und sie spielerisch an Nachhaltigkeitsthemen heranzuführen. Erlebnishöfe wie der Baldenwegerhof gibt es zum Glück nicht nur im Dreisamtal. Der Hofbauernhof in Loßburg-Schömberg bietet ebenfalls ein breites Angebot vom Hofladen bis zur Erntehilfe. Wer noch tiefer in die Lebensmittelproduktion einsteigen möchte, kann einen eigenen Nutzgarten anlegen. Unter [www.gartenpaten.org](http://www.gartenpaten.org) findet man Gärten, bei denen man mitgärtnern kann oder sucht Leute, die einem im eigenen Garten helfen. Im Mundenhof in Freiburg bietet KonTiKi zahlreiche Bildungsangebote wie „Vom Korn zum Brot“ oder auch „Vom Schaf zur Wolle“. In Holzen bei Kandern können Familie Webkurse besuchen und eigene Stoffe herstellen. Solche und weitere Angebote lassen sich sicher auch in Ihrer Nähe finden.

Verena Weber

# Erstmalig seit fast 50 Jahren

Keine Bockhorn-Zeltlager für Kinder und Jugendliche

Auch die Teams der Bockhorn-Zeltlager standen dieses Jahr vor speziellen Bedingungen, die außergewöhnliche Entscheidungsprozesse erforderten.

Als sich im Frühjahr herauskristallisierte, dass die Corona-Thematik womöglich bis weit über die Sommerferien hinaus anhalten würde, musste eingehend darüber beratschlagt werden, wie im Hinblick auf die geplanten Zeltlager damit umgegangen wird. Hierfür wurde eine Reihe von Online-Konferenzen abgehalten, in denen die Lagerleitungen und Vertreter des Schwarzwaldvereins über verbleibende Möglichkeiten und aktuelle Standpunkte diskutierten. Der Verlauf aktueller Ereignisse wurde beobachtet und Informationen verschiedener Fachstellen im Laufe des Entscheidungsprozesses eingeholt. Die Kontroverse wurde deutlich: ein Jahr ohne Zeltlager am Bockhorn erschien den Teams zwar unvorstellbar, dennoch stellte eine Durchführung untragbare, ehrenamtliche Verantwortung mit

zu großen Risiken dar. Hinzu kamen die typischen Hygienebedingungen solch großer Zeltlager mit rund 250 Teilnehmenden über insgesamt fünf Wochen, die der aktuellen Situationen auf keinem Wege gerecht hätten werden können.

### EINSTIMMIGE ENTSCHEIDUNG

Mit schweren Herzen, aber einstimmiger Haltung, wurde Mitte Juni schließlich die Entscheidung getroffen, im Jahr 2020 keine Zeltlager am Bockhorn stattfinden zu lassen. Die Eltern der bereits angemeldeten Kinder wurden direkt über den Ausfall informiert, woraufhin sehr verständnisvolle und bestärkende Reaktionen folgten. Dass eine so lange Durststrecke keine negativen Auswirkungen auf den Zusammenhalt der ehrenamtlichen Betreuerenteams haben darf, erschien allen von großer Wichtigkeit. Mit deutlich geringerer Personenanzahl und kürzerer Verweildauer, war zumindest die Zusammenkunft der Betreuerenteams corona-konform umzusetzen. So trafen sich sowohl die Teamer vom LagerFEUER, als auch vom LagerLEBEN immerhin jeweils für ein Wochenende oben am

Bockhorn. Hier standen die Kontaktpflege und erste Planungen für künftige Aktionen im Vordergrund. Auch das erwartete Jubiläum im Jahr 2022 „50 Jahre Zeltlager an der Bockhornhütte“ war natürlich ein großes Thema. Beinahe etwas gruselig erschien die Wiese ohne Zelte und lachende Kinder, doch in der Ruhe des Waldes lag auch Kraft, Inspiration und Vorfreude.

So bleibt die Gewissheit, dass es richtig war, die Zeltlager 2020 abzusagen. Ebenso sicher ist aber, dass die Betreuerenteams nicht an Leidenschaft verloren haben und somit auf ein wunderbares Jahr 2021 oben am Bockhorn hoffen.

Lorena Sailer



**Bockhorn-Zeltlager 2021**  
Anmeldestart für alle Zeltlager:  
06.01.21, ab 18 Uhr  
LagerLeben: 01.08. – 14.08.21  
LagerFamilie: 15.08. – 20.08.21  
LagerFeuer: 22.08. – 04.09.21

## Familienarbeit zu Zeiten von Corona

Die Familie im Schwäbischen Albverein hat auf ihrer Homepage aktuelle Corona-Bestimmungen des Landes Baden-Württemberg zusammengetragen und ein Konzept für Familienveranstaltungen erstellt. Wenn Sie den QR-Code mit Ihrem smarten Endgerät einscannen, gelangen Sie direkt dorthin. Ansonsten finden Sie das Dokument unter <https://familien.albverein.net>.



Bitte beachten Sie, dass es sich um eine Empfehlung handelt, die sich je nach aktueller Lage ändern kann.

## Familienwochenende

Die Familie im Schwarzwaldverein lässt sich ebenfalls nicht unterkriegen und lädt alle Familiengruppenleitungen, solche, die es werden wollen und Menschen mit Interesse an Familienarbeit zum Familienwochenende vom **30. April bis 2. Mai 2021** ins Wanderheim Kreuzmoos ein. Weitere Informationen folgen.





## Dem Schwarzwald ein Gesicht geben

Der neu gegründete Verein Bauwerk Schwarzwald nimmt die Arbeit auf

Gibt es etwas Schöneres als nach einer genussvollen Wanderung im Schwarzwald in einem urigen Hof einzukehren und ein zünftiges Vesper zu genießen? Der Schwarzwald mit seiner wunderbaren Tal- und Berglandschaft mit nahezu intakter Natur lädt zu jeder Jahreszeit ein, die Ferien dort zu verbringen.



Der sanierte Altbirklehof in Hinterzarten

Mit unserer Region werden meist Bollehenhut, Kuckucksuhr, Schwarzwälder Kirschtorte und Schinken assoziiert, doch fehlt in dieser Aufzählung der Schwarzwaldhof, der im Süden der Region das gebaute Erbe verkörpert. Eingebettet in die Kulturlandschaft des größten Mittelgebirges Deutschlands, hat seine einzigartige und regional-typische Bauweise einen immensen Wiedererkennungseffekt und macht den Schwarzwald zu dem, was er ist – ein Gesamtkunstwerk.

### EIGENE ARCHITEKTURSPRACHE

Über Jahrhunderte hinweg hat sich im Schwarzwald – angepasst an die örtlichen Rahmenbedingungen wie Klima, Relief und verfügbare Baustoffe – eine eigene Architektursprache und Kultur des Bauens entwickelt, welche die Landschafts- und Ortsbilder prägen. Für die Bevölkerung ist die Baukultur

identitäts- und heimatstiftend, für Touristen macht sie die Region Schwarzwald noch sehenswerter.

Nun sind Bauweisen und -techniken fortgeschritten und die Ansprüche an Gebäude, Einrichtung oder Design haben sich geändert. Angesichts zunehmend austauschbarer Bebauung stellt sich jedoch die Frage, wie die charakteristische Baukultur im Schwarzwald erhalten und gleichzeitig zeitgemäß, mit modernem Wissen und neuen Technologien, weiterentwickelt werden kann. Dazu kommen Herausforderungen wie der Wegzug von Teilen der Bevölkerung in städtische Gebiete, die damit einhergehende Zunahme von Leerständen oder der Fachkräftemangel. Es geht aber nicht nur um den Neubau, sondern auch um Umnutzungen und Umbauten von Bestandsgebäuden. Der aus dem Jahre 1550 stammende Altbirklehof in Breitnau, der kürzlich

nach einer umfassenden Sanierung der Öffentlichkeit präsentiert wurde, ist hierfür ein gutes Beispiel. Derartige Referenzobjekte schaffen ein Gegengewicht zur zunehmenden Gleichförmigkeit der Alltagsarchitektur und der Ortsbilder. So können historische Gebäude gleichzeitig ihren baulichen Charakter bewahren und trotzdem Wege in die Zukunft aufzeigen.

### BAUWERK SCHWARZWALD ALS NETZWERK UND PLATTFORM

Bauwerk Schwarzwald soll die regionspezifische Bau- und Handwerkskultur fördern, Plattform und Netzwerk für Fachleute und Anlaufstelle für Bauherren und Interessierte sein. Vereinsziel ist, Begeisterung für die Schwarzwälder Baukultur mit ihren unverwechselbaren Landschaftsbezügen, ihrer unverwechselbaren Formensprache, von kundigen Fachleuten gestaltet und gebaut, zu wecken. Es geht aber auch darum, in Dialog zu treten und durch eine intelligente Kreislaufwirtschaft und den Einsatz von regionalen Ressourcen einen wichtigen Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz zu leisten. Landrätin Marion Dammann formuliert es bei der Gründungsveranstaltung so: „Baukultur muss cool sein.“

Der Ende Juli gegründete Verein Bauwerk Schwarzwald kann nun seine Arbeit aufnehmen. Seine Aufgaben sind das Sammeln von altem und neuem Wissen, die Erforschung der besonderen schwarzwaldspezifischen Baukultur, die Beratung zur zukunftsweisenden Gestaltung, die Unterstützung von Aus- und Weiterbildung und die Sensibilisierung der Öffentlichkeit – vor allem der Bewohner des Schwarzwalds –, um auf die Vorteile von regionalem Handwerk und regionaler Baukultur hinzuweisen.

Diana Wiedemann



Gemeinsam die heimische Bau- und Handwerkskultur bewahren und in eine zukunftsfähige Richtung leiten. Jetzt Mitglied werden und dem Schwarzwald ein Gesicht geben!  
[www.bauwerk-schwarzwald.de](http://www.bauwerk-schwarzwald.de)  
[info@bauwerk-schwarzwald.de](mailto:info@bauwerk-schwarzwald.de)

## Hochgerichtstein kommt zum Vorschein

Bad Säckinger Schwarzwaldverein pflegt Kleindenkmale

Man könnte ihn mit einer Stecknadel im Heuhaufen vergleichen, den Grenzstein mit der eingemeißelten Nummer 16 und der Jahreszahl 1746 im Bad Säckinger Stadtwald, den Gottlieb Burkart nach fünfjähriger intensiver Suche gefunden hat. Es handelt sich um einen der 17 Marksteine, die den ehemaligen Hochgerichtbezirk der Stadt Säckingen zu dem der Grafschaft Wehr abgegrenzt haben. Doch lediglich drei dieser Steine waren in den letzten sechs Jahrzehnten noch zu sehen. Jetzt ist ein vierter dazugekommen.

Seit einigen Jahren befasst sich auch der Schwarzwaldverein Bad Säckingen mit den Kleindenkmalen des Stadtgebietes. Allen voran Vorsitzende Ingrid

Bär und der Fachwart für Heimatpflege Gottlieb Burkart. Sie begannen vor fünf Jahren den 1963 noch sichtbaren Stein Nr. 16 zu suchen. Immer wieder durchstreiften die beiden das infrage kommende 400 Meter lange und 80 Meter breite Waldgebiet. Dass der Markstein bei einer Holzernte in Mitleidenschaft gezogen wurde, schien klar, aber weder der derzeitige Stadtförster Gabriel Hieke noch sein Vorgänger Max Eckert konnten sich an ihn erinnern. Nie aufgegeben hatte insbesondere Gottlieb Burkart und vor kurzem entdeckte er ein längliches, fast versunkenes und vermoostes Gebilde, schabte dessen Oberfläche frei und sah darauf ein eingemeißeltes „N 16“. Der glückliche

Finder und Ingrid Bär setzten den beinahe drei Zentner schweren Koloss wieder mit seiner halben Länge senkrecht in den Boden, da zu vermuten ist, dass er 1746 an der gefundenen Stelle errichtet wurde. Stadtarchivarin Eveline Klein dankte den beiden Vertretern des Schwarzwaldvereins im Namen der Stadt Bad Säckingen. Gottlieb Burkart ist dies Ansporn, künftig die Steine 4 bis 15 zu suchen.

Richard Kaiser



## Wanderparadies Seelbach im Schwarzwald



In malerischer Schwarzwaldkulisse zwischen Wiesen, Wäldern und Tälern liegt der sonnenreiche Luftkurort Seelbach mit knapp 100 km gut ausgeschilderten Wanderwegen und Themenpfaden. Genießen Sie herrliche Panoramablicke, eindrucksvolle historische Burgen, romantische Bachläufe und die Ruhe des Waldes. Die Bandbreite des Angebots umfasst u.a. den Naturlehrpfad im idyllischen Litschentäl, für sportliche Wanderer den sonnenverwöhnten Aktiv-Park Seelbach mit Outdoor-Fitnessgeräten und für Familien den 2,8km langen abenteuerlichen Geroldsecker Burgpfad mit mächtigen Figuren aus Keltensägenkunst.

Besonderes Highlight ist der mehrfach ausgezeichnete Geroldsecker Qualitätswanderweg. Der 35,5km lange abwechslungsreiche Rundwanderweg ist am bequemsten in zwei Abschnitten zu erleben. Am Weg liegen neben guter Gastronomie zwei Burgen, zwei historische Schmieden und das „Nationale Naturerbe Langenhard“.

Egal ob Urlaub auf einem der großen Bauernhöfe, in einer netten Ferienwohnung oder in einem der gepflegten Hotels und Gasthäuser, die sprichwörtliche Schwarzwälder Gastfreundschaft wird Sie erwarten.

Ein besonderer Ort und „ADAC Superplatz“ ist das fünf Sterne Ferienparadies Schwarzwälder Hof. Herzstück ist Deutschlands größtes Naturstammhaus aus heimischer Tanne in dem ein Landhotel, ein Restaurant und eine über 600 qm große Wellness-Landschaft untergebracht sind. Daneben gibt es auch kleine Landhäuser im Blockhausstil, sowie Baumhäuser für abenteuerlustige Gäste.

Als Gast in der Gemeinde erhalten Sie die Seelbacher Gästekarte. Die Angebote reichen von der Erstattung von Bus- und Bahnkosten innerhalb des Schwarzwaldes bis einschl. nach Straßburg, kostenfreiem Eintritt in das Seelbacher Familienbad und in die Hallenbäder in Lahr und Freiamt bis hin zu kostenlosen weiteren Freizeitmöglichkeiten wie Minigolf oder Boule. Seelbach... liegt (auch hier) richtig!



Kultur- und Tourist- Info • Marktstraße 6 • 77960 Seelbach • Tel. 07823 / 9494- 52 • [www.seelbach-online.de](http://www.seelbach-online.de)



## 100 Jahre alter Gedenkstein für die gefallenen Vereinsmitglieder restauriert

Schwarzwaldverein Unterreichenbach schafft auch einen neuen Platz für den Stein

Nach dem Ersten Weltkrieg errichtete der Schwarzwaldverein einen Gedenkstein für die im Krieg gefallenen Vereinsmitglieder der Gemeinde Unterreichenbach. Er stand am Hang im Wald und war durch eine steile Steintreppe zu erreichen. Hier findet zu Ehren der Kriegstoten und verstorbenen Vereinsmitglieder jedes Jahr am Volkstrauertag eine kleine Gedenkstunde mit anschließender Wanderung statt.

Im Laufe der Jahre war die Steintreppe eine sehr marode und wackelige Angelegenheit geworden. Jeder, der die Treppe beging, fühlte sich äußerst unsicher. Aus diesem Grunde beschloss der Schwarzwaldverein, den Stein abtragen zu lassen und ihm etwas weiter unten im flachen Teil des Geländes einen neuen Standort zu geben. Da der Stein sehr schwer ist, benötigte man einen Kran mit Ausleger. Der Stein wur-

de neu einbetoniert, Schrift sowie eine Malerei in Form eines Tannenzweiges nachgezogen. Die Aktion war ein kleines Abenteuer, zumal die Gefahr bestand, dass der Stein auseinander bricht. Aber alles ging gut.

Marion Sorg



### BUCHTIPPS

Viel Spaß beim  
Lesen!



**ECHTE SCHWARZWÄLDER – GESCHICHTEN VOM KÖNIGSTIGER BIS ZUR GARTENGRÄFIN**  
Gabriele Henricke hat einen Spürsinn für Menschen mit außergewöhnlichen Biografien. Und sie weiß genau, wo man sie findet – im Schwarzwald. In 25 Kapiteln erzählt sie aus dem Leben von »Echten Schwarzwäldern«.

Da gibt es den Holzbildhauer, der Masken für jahrhundertalte und neu gegründete Fastnachtsszünfte entwickelt und herstellt. Atomkraftgegner, die es von der Bürgerbewegung zum Ökostromanbieter schafften. Einen Betriebswirt, der Misohersteller wird. Eine Agrarbiologin, die ein Tee-Unternehmen aufbaut. Die junge Bäuerin, für die der Erhalt einer Nutztierzucht wichtiger ist als eine hohe Milchleistung. Der Ranger, der sein Leben der Wutachschlucht verschreibt. Eine Chemietechnikerin, die ihren Garten zum Geschäftsfeld macht. Den Schäfer, der seinen Beruf nur aus Idealismus und seiner Freude an der Natur und den Tieren ausübt. Ein junges Paar,

das auf seiner Weltreise feststellt, »dass wir unsere Kultur eingetauscht haben gegen eine globalisierte, wenig individuelle Lebensform, bei der alles immer effektiver, schneller, höher, weiter sein muss«. Mit einfachsten Mitteln hingegen wird ein Hirtenjunge zum Olympiasieger und ein junger Mann auf der Suche nach seiner Bestimmung zum Käsekuchenkönig. He

Gabriele Henricke, Echte Schwarzwälder – Geschichten vom Königstiger bis zur Gartengräfin, 168 S., zahlr. farbige Abb., € 18,00, Rombachverlag, ISBN 978-3-7930-5193-0.

und unterhaltsame Schaubilder zeigen, was Deutschlands meistbereiste Ferienregion ausmacht. Von Biergits Tannenzäpfle über die lokalen Weltmarktführer wie Uhu Alleskleber oder Fischer-Dübel und den schönsten Turm der Christenheit bis hin zu markanten Bollenhüten ist in diesem Band alles versammelt. Ein Bilderbuch, das hintergründiges Wissen über den Schwarzwald augenzwinkernd und überraschend zeigt. Fa

Jens Schäfer „TOTAL ALLES ÜBER DEN SCHWARZWALD“, 112 Seiten, Folio Verlag, Bozen, 20 €, ISBN 978-3-85256-820-1.

## Bildnachweis

U. Glasemann 4	H. Killinger 20
G. Henricke 6, 8–9, 12, 16, 33, 42	M. Huber 21
D. Rumpf 10	T. Buss 22
Geroldsauer Mühle 10	M. Jehle 24
K. Karlitzy 11	W. Suhm 25
shutterstock 14–15, 25, 31, 43	M. Schopp 28–29
Kräuterland 14	J. Rust 32
Stadtmühle Elzach 14	W. Hockenjos 34–35
Obstparadies Staufen 14	J. Coppes 36
Herzhaft Wild 14	P. Lutz 38
Ruhbauernhof 15	A. Hofer-Hermann 39
Decker Bier 15	S. Friedrich 40
Hof Steinwand 15	L. Adam 41
Ziegenhof Menzschwand 15	Pixabay/Radfotosonn 41
S. Seyl 16, 26–27	HP. Trefzer 44
	R. Kaiser 45
	M. Sorg 46

## Titelbild



Auf dem Freiburger Münstermarkt  
Foto: Gabriele Henricke

## Verschiedenes

### Lüneburger Heide | Müden an der Örtze



Genießen Sie Ihren Urlaub beim Singenden Heidewirt **Thorsten** im 3\*\*\* Heidehotel Herrenbrücke

Unser Programm ist speziell abgestimmt auf Busreisen von 20 bis 100 Personen. Spezielle Gruppenpreise schon ab **42,- Euro Ü/HP p. P.** Programm: Tanzabend mit dem singenden Heidewirt, Heideabend mit dem Schifferklavier, 5-stündige geführte Heidetour, 2-stündige Kutschfahrt durch die Heide, Kegelabend für Ihre Gruppe. Unser beheiztes Freibad ist geöffnet vom 15.05. bis 20.09. Über Ihre Anfrage würden wir uns freuen.

Tel. 05053 / 591, Heidehotel Herrenbrücke, Thorsten Wolczik e.K., Müdener Weg 30, 29328 Faßberg/Müden Örtze [www.herrenbruecke.de](http://www.herrenbruecke.de)

### Wanderheim Dießlinhütte Belchen-Multen (1040 m)

des Schwarzwaldvereins Schönau. Familienfreundliche Hüttenatmosphäre, Selbstverpflegung; am Ziel des Fernskiwanderweges. Ganzjährig in Betrieb.  
Anmeldung bei: **Frau Erika Pfefferle, Bühlweg 1, 79677 Aitern, Telefon 0 76 73/12 91**  
[diesslin-huette@schwarzwaldverein-schoenau.de](mailto:diesslin-huette@schwarzwaldverein-schoenau.de)

### Stöcklewaldturm Wanderheim & Vesperstube

Direkt am Mittelweg auf 1069 Meter Höhe gelegen  
gemütlicher Gastraum und großer Biergarten  
Öffnungszeiten: ganzjährig Mittwoch bis Sonntag  
von 11 Uhr bis 20 Uhr

Eigentümer: Schwarzwaldverein Tribreg  
Pächter: Katrin und Christian Volk

Tel: 07722 4167 • [www.stoeklewaldturm.de](http://www.stoeklewaldturm.de)



### 500 Fastenwanderungen europaweit • Woche ab 330 €

Auch Früchte-/Basenfasten • Tel./Fax: 0631 47472 • [www.fastenzentrale.de](http://www.fastenzentrale.de)

### Wander - und Aktivreisen

...mit Marc und Sophia

<b>Dolomiten</b> Schneeschuh & Ski	8 Tg	13.03. - 20.03.21	1020 €
<b>Steiermark</b> Schneeschuh & Ski	7 Tg	22.03. - 28.03.21	890 €
<b>Eifel</b> Soft-Wandern	5 Tg	13.04. - 17.04.21	495 €
<b>Sardinien</b> Wandern - Süd & Nord	9 Tg	19.04. - 27.04.21	990 €
<b>Provence</b> Wandern	7 Tg	03.05. - 09.05.21	750 €
<b>Insel Elba</b> Wandern	7 Tg	12.05. - 18.05.21	750 €
<b>Schottland</b> Rundreise - Wandern	10 Tg	21.05. - 30.05.21	1390 €
<b>Bretagne &amp; Kanalinseln</b> - Softwand.	9 Tg	17.06. - 25.06.21	1190 €
<b>Dolomiten</b> Wandern	7 Tg	28.06. - 04.07.21	690 €
<b>Slowenien</b> mit Ljubljana - Wandern	7 Tg	19.07. - 25.07.21	790 €
<b>Tannheimer Tal</b> Wandern	5 Tg	04.09. - 08.09.21	510 €
<b>Insel Elba</b> Wandern	7 Tg	11.09. - 17.09.21	750 €
<b>Comer See</b> Wandern & Bormio	5 Tg	20.09. - 24.09.21	590 €
<b>Schwarzwald</b> Wandern	5 Tg	27.09. - 01.10.21	530 €
<b>Cinque Terre</b> Wandern	7 Tg	04.10. - 10.10.21	770 €
<b>Korsika</b> Wandern - Süd & Nord	10 Tg	12.10. - 21.10.21	1090 €
<b>Toskana</b> leichtes Wandern & Kultur	7 Tg	23.10. - 29.10.21	890 €
<b>Montegrotto</b> mit Venedig Soft-Wandern & Wellness	8 Tg	07.11. - 14.11.21	1050 €
<b>Berchtesgaden</b> im Advent	5 Tg	13.12. - 17.12.21	495 €

Rombach Reisen GbR - Schenkenzeller Str. 144 - 77761 Schillach  
Tel: 0 78 36 / 95 59 03  
[info@wanderreisen-rombach.de](mailto:info@wanderreisen-rombach.de)  
[www.wanderreisen-rombach.de](http://www.wanderreisen-rombach.de)

Redaktionsschluss für 1/2021  
1. Januar 2021

WANDERN / GENUSS / WELLNESS /  
BIKEN / TAGEN / SKI / RODELN /  
ERLEBNISWELT FÜR GROSS UND KLEIN

Berghotel Mummelsee - Familie Müller  
Schwarzwaldhochstraße 11 - D-77889 Seebach/Mummelsee  
Tel. +49 (0) 7842 99286 • [www.mummelsee.de](http://www.mummelsee.de)

## Impressum ISSN 0944-4505

Herausgeber: Schwarzwaldverein e.V. | Schlossbergg 15  
79098 Freiburg i. Br. | Telefon 0761 38053-0 | Telefax 0761 38053-20

Bankverbindung: Sparkasse Freiburg-Nördlicher Breisgau;  
IBAN: DE26 6805 0101 0002 0149 46 | BIC: FRSPDE66XXX

Redaktion: Gabriele Henricke | [redaktion.schwarzwald@schwarzwaldverein.org](mailto:redaktion.schwarzwald@schwarzwaldverein.org)

Die Texte sind per E-Mail mit vollständiger Anschrift des Autors an die Redaktion zu schicken. Bilder bitte mit Bildquelle direkt schicken an:

[swv-bilder@aufwind-group.de](mailto:swv-bilder@aufwind-group.de). Bitte versehen Sie jedes Bild mit einer Bildunterschrift und ordnen Sie es eindeutig einem Artikel zu. Für unverlangt eingesandte Beiträge, Bilder, Besprechungsexemplare usw. wird keine Haftung übernommen. Die Redaktion behält sich deren redaktionelle Bearbeitung und Abdruck vor.

Redaktionsschluss und Anzeigenschluss: 1. Januar, 1. April, 1. Juli, 1. Oktober

Anzeigenleitung: Der SCHWARZWALD c/o Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH, Dennis Nann, Merzhauser Straße 111, 79100 Freiburg im Breisgau, Tel. 0761 27133-405, Fax 0761 27133-401, E-Mail: [anzeigen@schwarzwaldverein.org](mailto:anzeigen@schwarzwaldverein.org)

Bitte senden Sie Anzeigenunterlagen an diese Adresse.

Gültige Anzeigenpreisliste vom 1. März 2018. Download unter:  
[www.schwarzwaldverein.de/allgemein/vereinszeitschrift](http://www.schwarzwaldverein.de/allgemein/vereinszeitschrift)

Herstellung und Vertrieb: Ernst Kaufmann GmbH & Co.KG, Druckhaus Martin Gänshirt | Raiffeisenstraße 29 | 77933 Lahr | Telefon 07821 945-0  
Fax 07821 945-168 | E-Mail: [schwarzwald@druckhaus-kaufmann.de](mailto:schwarzwald@druckhaus-kaufmann.de)

Gestaltung und Reproduktion: aufwind Group - creative solutions  
Im Kreuzfeld 1 | 79364 Malterdingen | Telefon 07644 92092-0  
Fax 07644 92092-50 | E-Mail: [swv-bilder@aufwind-group.de](mailto:swv-bilder@aufwind-group.de)

Erscheint vierteljährlich im Februar/Mai/August/November. Für Mitglieder ist der Bezugspreis durch den Mitgliedsbeitrag abgegolten. Das Jahresabonnement kostet 8,20 Euro zuzüglich Versandkosten. Bestellungen nimmt das Druckhaus Kaufmann entgegen. Abo-Kündigungen können nur zum jeweiligen Jahresende vorgenommen werden. Leserbriefe werden auf unserer Internetseite [www.schwarzwaldverein.de/allgemein/vereinszeitschrift/leserbriefe](http://www.schwarzwaldverein.de/allgemein/vereinszeitschrift/leserbriefe) veröffentlicht.



Die Geschäftsstelle  
macht Betriebsferien von  
**Donnerstag, 24. Dezember**  
bis einschließlich  
**Mittwoch, 6. Januar 2021.**





# Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser

Im Schwarzwald entspringt das  
Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser.  
Dort, wo gesunde Natur zuhause ist.

## Gesunde Natur

Mit vielfältigem Engagement trägt Bad Dürrheimer Sorge für einen gesunden und sauberen Boden. Der Mineralbrunnen ist Fördermitglied von Bioland, Partner des Naturparks Südschwarzwald und des Schwarzwaldvereins sowie Initiator verschiedenster Blühwiesenaktivitäten.

Die Mitarbeiter legen bei der biologischen Ackerbewirtschaftung einer solidarischen Landwirtschaft auch gerne selbst Hand an.

[www.bad-duerrheimer.de/engagement](http://www.bad-duerrheimer.de/engagement)



»Nur in einer **gesunden Natur** kann Bio-Mineralwasser von höchster Reinheit entstehen. Unsere Wertschöpfungskette beginnt deshalb bereits weit vor der Quelle.«

U. Lössl

Ulrich Lössl, Geschäftsführer  
Bad Dürrheimer Mineralbrunnen.



Der Schwarzwald, die Heimat  
unseres Bio-Mineralwassers.

## Klimaneutral

Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser ist klimaneutral. Zusätzlich zu den umfangreichen innerbetrieblichen Maßnahmen zur CO<sub>2</sub>-Reduzierung wird der aktuell unvermeidbare Rest über ein Trinkwasserprojekt in Ruanda kompensiert. Hierbei sorgt der Mineralbrunnen für die Revitalisierung von Trinkwasserbrunnen. So kann auf das Abkochen des Wassers über Holzfeuerstellen verzichtet werden. Das reduziert die Abholzung wertvoller Baumbestände maßgeblich.

[www.bad-duerrheimer.de/klimaneutral](http://www.bad-duerrheimer.de/klimaneutral)



Bad Dürrheimer

Besser trinken, besser leben.®

bio  
mineralwasser

## Höchste Reinheit

Das Bio-Siegel der Qualitätsgemeinschaft Bio-Mineralwasser garantiert Verbrauchern höchstmögliche Reinheit. Diese wurde dem Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser Medium in der Glasflasche im Juni 2020 auch durch Öko-Test mit »sehr gut« bestätigt. Das feinerliche Mineralwasser erhielt in allen Kategorien die Bestnote. Auf die ursprüngliche Reinheit und die Inhaltsstoffe legte Öko-Test dabei besonderen Wert. Die Ergebnisse sind für Bad Dürrheimer die Bestätigung der eigenen Untersuchungen und des umfangreichen Engagements.

Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser stammt aus besonders reinen und geschützten Tiefen. Diese echte natürliche Reinheit von der Quelle bis auf den Tisch erhält der Verbraucher nur in der Mineralwasserflasche.

[www.bad-duerrheimer.de/bio](http://www.bad-duerrheimer.de/bio)

