

Mutter Erde

Foto 1: Alraune-Wurzel (Mandragora) ist eine der ältesten beschriebenen Heilpflanzen. Sie wurde früher mit Gold aufgewogen. Die Nutzpflanze wird auch Albruna genannt (Althochdeutsch (alb = Alb + runa = raunen).

Foto 2: Amika, auch Berg-Wohlverleih genannt, steht unter Naturschutz. Sie gilt als Wundheilpflanze und war schon Hildegard von Bingen bekannt. Eine grellgelbe Blüte thront auf einem bis zu 60 Zentimeter hohen Stängel. Auf Anton Schänzles Amika-Feld verbleibt nach der Blütenemte das Kraut (Foto).

Festen Boden unter den Füßen spürt Anton Schänzle täglich bei der Arbeit. Seine Hände greifen nach den Wurzeln und nicht nach den Sternen. Spekulationsblasen sind der Natur gänzlich fremd. Es erntet nur, wer beizeiten sät. Die Finanzkrise bestätigt: Das Überlebensprinzip unserer Natur, unserer Väter und der Schwäbischen Alb hatte Jahrtausende Bestand. Wer der Mutter Erde mehr nimmt, als sie gibt, steht nach nicht einmal einem halben Jahrhundert mit dem Rücken zur Wand. Die Biosphäre bietet Chancen für einen Wertewandel. Die Alb ist stark, dies können Hand und Kopf begreifen.

Fotos: Felix Fuchs



Globalisierung, Währungsunion – nach nicht einmal 60 Jahren kommt unser Wirtschaftssystem an die Grenzen. Nur zehn Jahre hatte der Euro als stabiler Gegenwert im Volksbewusstsein einen sicheren Stand.

Was hat dies mit unserem Biosphärengebiet Schwäbische Alb zu tun? Viel – denn die Überlebensintelligenz der Alb bietet schon heute mehr Rettungspotential als die Bankenschilder und Konjunkturpakete dieser Welt. Wie die Schulmedizin lindern die Hauruck-Aktionen gleich dem Antibiotika nur die Symptome der kranken Wirtschaft. Die Natur dagegen besitzt langfristige Strategien mit der Heilung als Ziel.

Diese Naturkonzepte bestimmen das Leben von Gärtner Anton Schänzle aus Obermarchtal ganz im Süden der Biosphäre (Foto Seite 6). Er hat sich spezialisiert auf den Anbau von Heilpflanzen, die wegen des Artenschutzes für Wildsammler ta-



Biotop: Kaum zu glauben, dieser penibel nachgebildete Lebensraum (Foto) ist die Voraussetzung für Anton Schänzles Kultivierungserfolg.

bu sind. Sein empfindlichster Züchtungserfolg: Der Sonnentau (Bild oben). Mit einem feinen

Gespür für die Bilanzen der Natur gestaltet er dieser fleischfressenden Pflanze eine Art Wirtschaftssystem, in der sie gedeiht und schließlich mit Wirkstoffen bei krampfartigem Husten und Reizhusten den kränkenden Menschen hilft. Außer Schänzle

gibt es nur noch einen Gärtner in Finnland, dem die Kultivierung des Sonnentaus gelang.

Entsprechend hoch ist die Nachfrage. Weltkonzerne für Naturheilmittel und -Kosmetik sind seine Geschäftspartner. Mit Welda aus Schwäbisch Gmünd oder Wala in Bad Boll seien nur zwei der erfolgreichsten Firmen genannt – übrigens beide mit Sitz auf und an der Alb.

„Global denken, lokal handeln“, gerne schmücken Wirtschaftskenner ihre Reden mit diesem Zitat. Doch zeigt die Realität, dass unsere Natur weitaus mehr Weitblick besitzt als alle Wirtschaftsweisen der Welt. Immerhin: Das Öko-System hat sich in den letzten Millionen Jahren prächtiger entwickelt, als die selbstbetrügerischen Geschäftsmodelle der Menschheit.

Die Natur kennt zwar Sparbücher, so legt das Eichhörnchen für den Winter einen Vorrat an Eicheln und Bucheckern an – Schulden und Hypotheken aber sind dem kleinen Nager fremd.

Einer wie Schänzle mit der Hand am Arm im schwäbischen Boden verwurzelt, erkennt den Wert des Kleinen und weiß um deren Kräfte. Lokal handeln und tatsächlich global in Naturgesetzen denken, das öffnet ihm den Blick für das Wesentliche. Bestes Beispiel: Schänzles Gänseblümchenfeld. Für viele sind dies die netten weißen Tupfer auf den sommerlichen Wiesen der Freibäder. Für den 43-jährigen Pflan-

zenliebhaber aber bedeuten diese fröhlichen Blüten Teil seines bodenständigen Geschäftserfolgs. Sie sind Zutaten für Beauty-Produkte. „Julia Roberts loves Gänseblümchen“, titelten Boulevard-Magazine. Die Schwäbische Alb hat den Sprung über den Teich nach Hollywood geschafft. Julia Roberts lobte in einem Interview Dr. Hauschka (Naturkosmetik Bad Boll) über den grünen Klee und sorgte damit für einen weltweiten Boom. Madonna, Robert Downey, Cate Blanchett, Jennifer Aniston, Keira Knightley spüren auf ihrer Haut ein Stück Biosphäre.

Ob energiepolitisch oder wirtschaftspolitisch – die Menschen leben auf Pump, Subventionen zerstören das gesunde, freie Spiel der Kräfte. Er beneide die Landwirte nicht, sinniert Schänzle und ist stolz, dass seine Unternehmung am südlichen Ausläufer der Alb an keinem Staatstropf hängt.

Mit ähnlichem Gedanken- und Saatgut gerüstet erhebt Annegret Müller-Bächtle die Alb zum umfassenden Kräuterland. Im Frühjahr 2006 hatte die Münsingerin kräftig getrommelt: Sie versammelte die Macher der Alb am runden Tisch. Qualitätsbewusste

Gastronomen, Hobby-Gärtner, Großgärtnereien, Schäfer, Naturliebhaber, Apotheker, Bäcker, Nudelproduzenten und Reha-Kliniken waren bei der Startveranstaltung dabei. Heute zählt der Verein „Kräuterland Schwäbische Alb“ 30 Mitglieder. Müller-Bächtle will „sensibilisieren für die Vielfalt der Natur, die uns gerade in der Biosphäre umgibt.“

So wie Schänzle will auch der Verein auf eigenen Beinen stehen. „Ein Beschluss der Mitgliedsbetriebe lehnt Fördermittel ab.“ Und auch hierin spiegelt sich die aktuelle Diskussion über den Sinn von Rettungsplänen für angeschlagene Unternehmen wie Opel, Märklin und Schaeffler wider. Die Heilpraktikerin weiß um die Selbstheilungskräfte, kennt den Zusammenhang zwischen Hilfe und Hilfsbedürftigkeit und die daraus schnell resultierenden

Abhängigkeiten – in der Medizin wie auch in der Wirtschaft. So hat, wie ein jedes Bächlein im Netzwerk der Flüsse den Weg zu den Weltmeeren findet, auch die Strömung Kräuterland viele Geschäftsbereiche der Schwäbischen Alb erfasst. Kräutergärten sprießen hinter Gasthäusern. Kräuter werden als Topfpflanzen kultiviert. So fin-



Experten-Tipp: Apotheker Hans-Peter Eppler empfiehlt Wacholderbeeren als Gewürz.



Experten-Tipp: Heilpraktikerin Annegret Müller-Bächtle empfiehlt Kräuter im Essen.

Zivilisiert: Wilder Alb-Wacholder ins Fruchtsaftglas



Noch mehr Schwäbische Alb ins Glas. Ab April steht eine neue Geschmacksvariation des renommierten Fruchtsaftherstellers Burkhardt aus Laichingen in den Verkaufregalen: „Streuobst Bio-Apfelsaft mit Wacholderbeeren und Zitronenthymianöl“.

Dass diese Kreation des für seine DLG prämierten Bio-Säfte unter Kennern bekannten Herstellers richtig gut schmeckt, verdankt dieser neue Saft auch dem SPHÄRE-Mitarbeiter und Inhaber der „Alten Apotheke“ in Laichingen, Hans-Peter Eppler (Foto links). Schon lange heftet sich der findige Apotheker den Aromen der Alb auf die Spur. Sein Sachverstand in Sachen Kräuter, sein Engagement im Bereich der Naturheilkunde prägte die Entwicklung dieses Bio-Saftes mit „Kreieren Sie mit uns gemeinsam den Alb-Geschmack“, formulierte Firmenchef Dieter Burkhardt zu Beginn der Entwicklungsarbeit.

Eppler suchte nicht lange, denn sein Gedächtnis ist eine Art wandelnde Geruchs- und Geschmacksbibliothek. Über den nach Zitronen duftenden Albthymian hatte der Apotheker schon in der letzten SPHÄRE-Ausgabe geschwärmt. Robert Greiner von Albduft ist nun der Lieferant des Zitronenthymianöls aus heimischem Anbau. Den fruchtigen Geschmack dieser Komposition verstärkt der Wacholder. Eppler destilliert die selbst gesammelten Alb-Beeren in einer eigens von Burkhardt Fruchtsäfte für diesen neuen Saft angeschafften Kupferdestille. Alles Handarbeit. Nur knapp ein Milligramm Öl lässt sich aus einer Beere gewinnen. Um die richtige Dosis für den neuen Streuobst Bio-Apfelsaft zu finden, waren viele Verkostungsrunden mit unterschiedlichen Probanden bei Firma Burkhardt notwendig. Welche Menge an Wacholderbeeren- und an Zitronenthymianöl ist richtig? In welchem Mischungsverhältnis sollen die beiden Öle zueinander stehen? „Der neue Bio-Saft, den wir bei Burkhardt abgekürzt einfach Apfel-Wacholder nennen, schmeckt als Schorle auch ganz hervorragend“, merkt Dieter Burkhardt an. Burkhardt und Eppler sind sehr gespannt darauf, wie die neueste Kreation beim Verbraucher ankommen wird.

Kultiviert: Kräutergarten duften um die Wette auf der Schwäbischen Alb

Kräuter, wohin man auf der Alb auch schaut. Allerdings muss man den Blick für diese unaufdringlichen Schönheiten schärfen. Kräuterwanderungen sind eine Möglichkeit – oder Sie besuchen einfach den prächtigen Kräutergarten beim Alb-Gold-Kundenzentrum in Trochtelfingen, hart an der Grenze des Biosphärengebietes Schwäbische Alb. Sogar der SWR war mit einem TV-Team bei Alb-Gold zu Gast (www.alb-gold.de). Im Rahmen der Sendereihe „Essgeschichten“ soll der Film die vielseitige Verwendung der Alb-Kräuter dokumentieren. Alb-Kräuter werden beispielsweise für Kräuter-Weckle, Tinkturen und Salben, Seifen oder Schnaps aber auch für Nudeln eingesetzt. Der SWR3 zeigt die Sendung am 25. April 2009, um 20.50 Uhr.

Ein Ausflug lohnt auch zum Münsinger Bahnhof, am besten gleich mit dem historischen Spätzles-Express (www.albbahn.de). Von dort führt seit 2008 ein Kräuterpfad Richtung Krankenhaus. Idee und Ausführung kommen von der Kräuterland-Chefin Annegret Müller-Bächtle (www.kraeuterland-alb.de). Doch auch Albwirte ernten frische Kräuter direkt hinterm Gasthaus. Einfach fragen: Fohlenhof (Mehrstetten), Gasthof Hermann (Münsingen), Wittstaig (Gundelfingen), Lagerhaus (Dapfen), Rose (Ehestetten).



Flyer anfordern oder im Internet downloaden: www.tourismus.alb-donau-kreis.de

Unterwegs zwischen Donau und Schwäbischer Alb
Fahrpläne, Vorschläge für Rad- und Wandertouren, Sehenswürdiges, Freizeitziele, Veranstaltungen.

sonn- und feiertags - Mai bis Oktober

rad-wander busse & bahnen

Alb-Donau-Kreis - Tourismus - 89070 Ulm
Telefon 0731/185-1451 - Telefax 0731/185-1304
www.tourismus.alb-donau-kreis.de
wirtschaft@alb-donau-kreis.de

Beruhigungspille: Schon Indianer schützten sich mit Goldmohn vor Aufregung und Hektik.



den sie den Weg über heimische Balkone und Gärten in unsere Köpfe und landen frisch geerntet in unseren Töpfen. Kräuterwanderungen, -Seminare, -Kochkurse und „immer wieder strahlende Gesichter“, freut sich Müller-Bächtle, dass ihre Idee auf fruchtbaren Boden fällt. Fast 1000 Personen hat sie bei ihren Kursen und Führungen mit dem Kräuter-Virus infiziert. Das Geheimnis: Die Menschen fühlen Pflanzen, schmecken die Würze, spüren wohltuende Wirkung und dies alles in wilder Natur. Die Schwäbische Alb gibt es noch nicht in Dosen und im Doppel-Billigpack. Das Kräuterland weckt schlummernde Instinkte für das Wertesystem und Strategien unserer Naturwelt.

Und dass diese Welt noch Platz für echte Erfinder hat, zeigt die Erfolgsgeschichte des Getränks „Bionade“ aus dem Biosphärengebiet Rhön. Chef Peter Kowalsky bereitet schon den Absprung seiner Idee „mehr Natur ins Glas“ ins Geburtsland von „Fastfood“ und „All you can eat“.

Wird Kowalski die Amerikaner bekehren? Vielleicht. Aber noch gibt es in Deutschland ebenfalls viel für den Bewusstseinswandel zu tun. Diese Überzeugung spornt auch Dieter Burkhardt an. Der jüngste Clou des Laichinger Fruchtsaft-Produzenten: Der 51-jährige Unternehmer will mit Kräutern von der Alb die Ansprüche an Geschmack und Regionalität in Produkten heben. Ab April werden die ersten Flaschen des neuen „Streuobst Bio-Apfelsaft mit Wacholderbeeren- und Zitronenthymianöl“ in den Regalen in und um die Biosphäre stehen (siehe Kasten Seite 9).

Burkhardt Fruchtsäfte gehört zu den Pionieren auf der Alb in Sachen Biogetränke. In seiner Brust schlägt ein Herz für die heimischen Streuobstwiesen und den Genuss des herrlich frischen Apfelsafts. Schließlich: Dieses kernige Obst begründet die schon seit Generationen gehegte und gepflegte Most-Tradition.

So war es denn auch für das Familienunternehmen mehr Kür als Pflicht, die Kräfte des ökonomischen Netzwerks des Safterstellers in den Dienst dieses außerordentlichen Biosiegels zu stellen. Womit die Alb erneut eindrucksvoll beweist, wie zugkräftig Binnenmarkt wirken kann – in einer Zeit, da nur Exporteure als Weltmeister gekürt werden. Ein ordentliches Maß an Geschäftsethik und Kundennähe kann ein Produkt ebenso krisenfest machen – „auch ohne Subventionen“, wie Burkhardt betont, der auf seine 90-jährige Erfolgsgeschichte mit Stolz verweist. Am 12. September 2009 feiert Burkhardt Fruchtsäfte mit Kunden und rund 40 Mitarbeitern ein großes Jubiläumsfest und liefert in Zeiten der Banken- und Firmenpleiten ein Stück Wirtschaftskompetenz „made im Ländle“.

Jubel und Freude erlebte auch Linsenbauer Woldemar Mammel, der Biolandwirt aus Lauterach im Süden der Biosphäre. Seinem Engagement verdankt es die Alb, dass sie eine längst verschollen geglaubte Kulturpflanze wieder hat. Die 20-jährige Recherche nach dem Saatgut der verschollenen Späth'schen Alblinsen-Sorten war im Jahre 2006 von Erfolg gekrönt. Im Vavilov-Institut in St. Petersburg schlummerten die Alblinsen unter weiteren 3000 Linsensorten. Die russische Saatgut-Genbank hatte sie alle fünf Jahre vermehrt und somit am Leben erhalten. Die Alblinsen hatte in den 1940er Jahren der diplomierte Landwirt Fritz Späth aus Haigerloch gezüchtet. Sie galten und gelten als robuste Pflanzen mit sehr schmackhaften Samen – je kleiner die Linse, umso intensiver. Denn das Aroma der Linsen steckt in den Schalen, kleine Linsen begünstigen das Verhältnis Schale zur Gesamtmenge. Früher füllten Linsen wegen des vielen Eiweißes als Fleischersatz die Kochtöpfe der armen Leute – heute verwöhnen sie als exquisiter Geschmacksträger verwöhnte Gaumen. Landwirt Mammel baut schon seit den 80er Jahren Linsen an, notgedrungen französische und italienische Sorten. Der Querdenker und Biobauer hatte erst in kleinen Schritten und jetzt in Siebenmeilenstiefeln die eiweißhaltige Frucht ins Linsen- und Spätzles-Land heimgeh-

holt. Heute bauen 30 Bio-Landwirte auf der Alb für die Öko-Erzeugergemeinschaft „Alb-Leisa“ Linsen an. Mammel kann sich vor Anfragen durch Läden und Gaststätten, inzwischen rund 200 in ganz Baden-Württemberg, nicht retten. Selbst die Norddeutschen sind wild auf die Früchte des Südens. Und wieder bieten die Macher der Alb der Globalisierung die Stirn. Mammel nimmt seine „Alb-Leisa“ aus den Versandhäusern der Republik, er zeigt dem Internet-Handel die kalte Schulter. „Solange die Leute im „Ländle“ noch nach unseren Linsen hungern, sollen die Hamburger ihren Fisch essen“, verkündet der drahtige Mitsechziger seine Geschäftsphilosophie und strahlt: „Wir brauchen die Linsen hier in der Biosphäre selbst.“ Mammels feiner Geschäftsinstinkt lässt sich auch an Wirtschaftsdaten belegen: 20000 Tonnen Linsen importiert Deutschland jährlich. Er und seine Landwirtkollegen in der Biosphäre stärken den plötzlich wieder entdeckten Binnenmarkt mit gerade einmal 30 Tonnen pro Jahr. Es bleibt also viel zu tun für die Querdenker der Alb.

Selbstversorger kann und wird Deutschland nicht sein. Dafür sind wir mit 85 Millionen Einwohnern zu dicht besiedelt. Aber gerade deshalb sollte der Ausverkauf an Kleinstrukturen wohl überdacht sein. Nachhaltigkeit, Regionalität, Qualität – und Lebensqualität kursieren nicht

nur als Schlagworte auf der Schwäbischen Alb. Sie werden immer mehr gelebt. Unterstützung findet dieses wiedererwachte Bewusstsein durch die Präsenz von PLENUM als staatliche Förderkategorie, die indirekt politische Entscheider sensibilisiert und Aktivisten in Naturschutz- und Wirtschaftskreisen motiviert.

Und dennoch: Selbst Alb-Leisa, Alb-Dinkel und Alb-Korn können die geballte Finanzkraft der Monopolisten noch nicht stoppen. Seit diesem Jahr sind Einkaufsketten auch im Herzen der Biosphäre stärker präsent. Ob sie auf Dauer gute Lebenspartner sind? Die Stadt Münsingen macht derzeit die Probe aufs Exempel. Ein Kräfteressen: Alt-eingesessene Mittelstandsbetriebe im Stadtzentrum müssen sich nun gegen ein neues Einkaufszentrum behaupten.

Biosphäre heißt übersetzt: „Lebensraum“. Ein Zusammenwirken von Mensch, Natur und Wirtschaft. Auch hier gilt die Natur als Lehrmeister: Dank der vielen individuellen Überlebensstrategien gewinnt das feinschichtige Ökosystem an Durchsetzungskraft. Die polternde Gewalt der Monopolisten frisst sich in der Natur, wie auch in der Wirtschaft irgendwann selber auf.

Was danach kommt? Wenn Wälder sterben gibt es Raum, die Totholz-Ode gilt als Schlaraffenland für das kleine Leben dieser Erde. Vielleicht macht auch die Wirtschaft für neue Entwicklung Platz. Die Natur ist gelebter Optimismus.

■ Sphäre-Verlag, Römerstein

Rekultiviert: Kleine Alb-Linsen schmecken intensiv

Kleine Linsen schmecken besser als große. Grund: Der Geschmack steckt in der Schale. Je kleiner die Linse, umso größer wird der Aufwand, die Linsen von Steinen und Getreidekörnern zu trennen (siehe Foto). Denn: Die Linsen werden im sogenannten Gemenge angebaut. Die Stängel der Linse sind so schwach (Foto rechts), dass sie standfestes Getreide als Stütze brauchen. Deshalb sieht ein Alblinsenacker eher aus wie ein Kornfeld mit scheinbar Unkraut zwischendrin. Linsen-Pionier Woldemar Mammel musste bislang zum Reinigen der Linsen von Lauterach 40 Kilometer nach Illerkirchberg zockeln. Seit 2009 besitzt er dank finanziellen Beistands von PLENUM Schwäbische Alb selbst eine Linsen-Reinigung. (www.alb-leisa.de)



Foto: Woldemar Mammel



Heimkehrer: Das verschollene Saatgut der Späth'schen Alblinse hat 2006 der Nutzpflanzensammler Klaus Lang aus Wolfegg in St. Petersburg entdeckt. Derzeit werden die handvoll St. Peterburger Linsen in der Gärtnerei Schänzle vermehrt.

Moderne Technik richtig abgesichert. Mit der SV PhotovoltaikPolice.

Ihr Partner für Sicherheit und Vorsorge in allen Lebenslagen.

Gebietsdirektion Owen Vogel - Schmid - Frecker

Kirchheimer Straße 22
73277 Owen
Tel. 0 70 21 / 9 88 80-0
Fax 0 70 21 / 9 88 80-30
service@sv-owen.de
www.sv-owen.de

Was auch passiert:
Sie haben ja uns!

SV Sparkassen Versicherung

Wir bringen Sie zum Laufen

Wander- und Bergsport

- Freizeit-Wanderschuhe
- Fels geeignete Bergschuhe von Lowa, Meindl, Hanweg, Merrell

Probieren Sie in großer Auswahl die Modelle auf unserer Teststrecke.

Orthopädie-Schuhtednik

Optimierung durch Einlagen und Schuhänderungen mit modernen Messmethoden. Maßschuhe, Kompressionsstrümpfe.

... seit mehr als 75 Jahren Kompetenz für Ihre Füße ...

Schuhhaus EBERLE
Mode Sport Orthopädie

72581 Dettlingen/Erms - Milchgasse 2 - Telefon 0 71 23 / 7 12 33
72574 Bad Urach - Stuttgarter Straße 2 - Telefon 0 71 25 / 86 85

www.schuh-eberle.de Wir beraten Sie gerne!