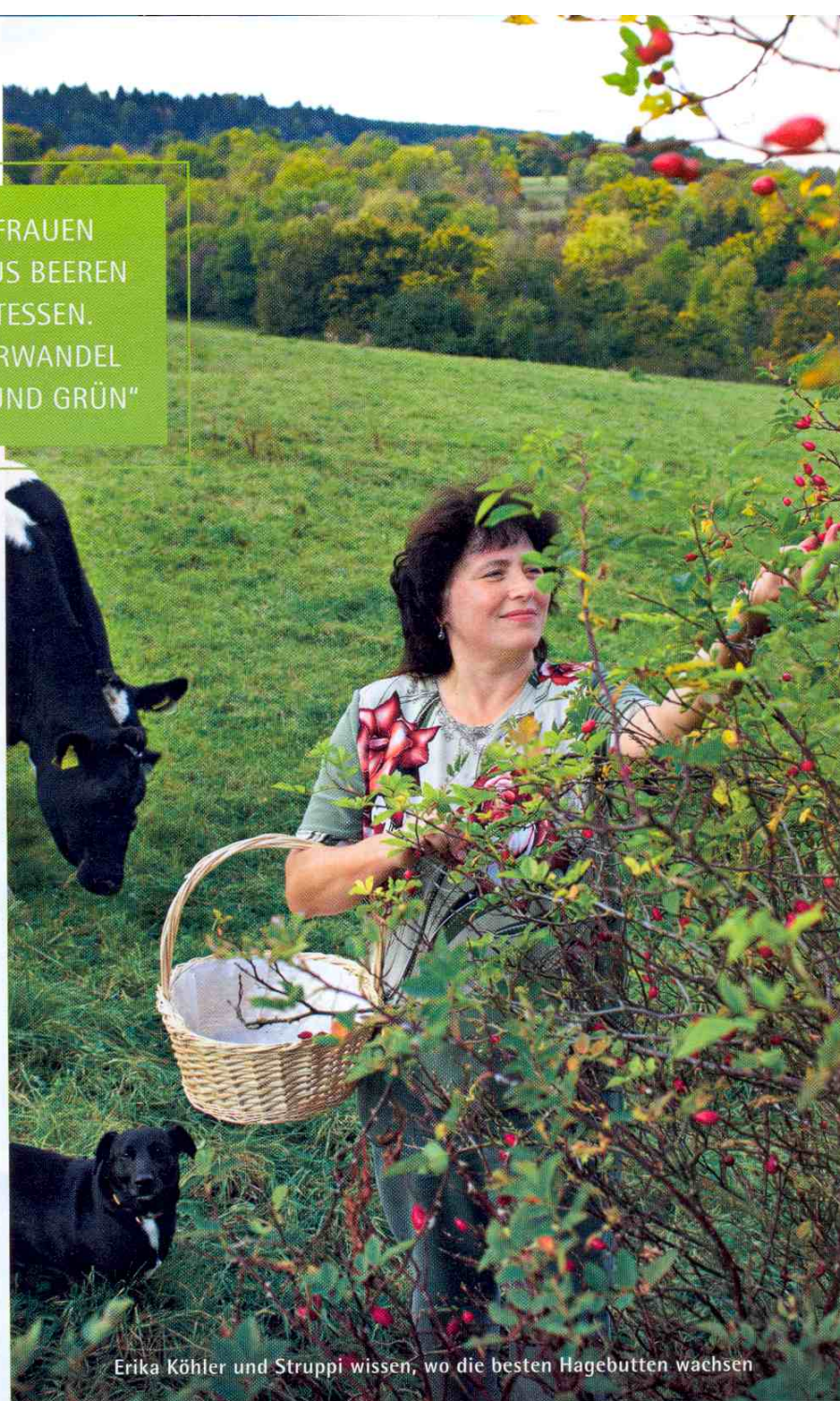


IN DER RHÖN MACHEN FRAUEN  
IN REINER HANDARBEIT AUS BEEREN  
UND KRÄUTERN DELIKATESSEN.  
KULINARISCHER STRUKTURWANDEL  
UNTER DER MARKE „WILD UND GRÜN“

Erst vor Kurzem besuchte Gerlinde Mayer das noble Feinkostgeschäft „Dallmayr“ in München zum ersten Mal. Doch nicht als normale Kundin, die Delikatessen kauft. Die 54-Jährige aus der Rhön suchte das Besondere, das sie selbst gemacht hatte. „Und als ich dann vor dem Regal stand und meinen Kuchen im Weckglas sah, da war ich sehr stolz.“

Gerlinde Mayer ist eine von fünf Frauen, die für die Marke „Wild und Grün“ in der Rhön Kräuter und Beeren sammeln und in der Küche des „Jagdschlusses Fasanerie“ im thüringischen Hermannsfeld zu Spezialitäten verarbeiten – zu Aufstrichen und Gelees, Chutneys, Relishes und Sirupen. Dort backt sie auch ihren kleinen, mehrere Monate haltbaren Kuchen im Glas, zum Beispiel mit Fichtenspitzen und Schokolade. Das thüringische Dorf Hermannsfeld – mit dem Jagdschloss von 1790 – hat rund 300 Einwohner und liegt etwa sechzig Kilometer östlich von Fulda, gefühlt allerdings mehrere Hundert von jeglichem Stadtleben ent-

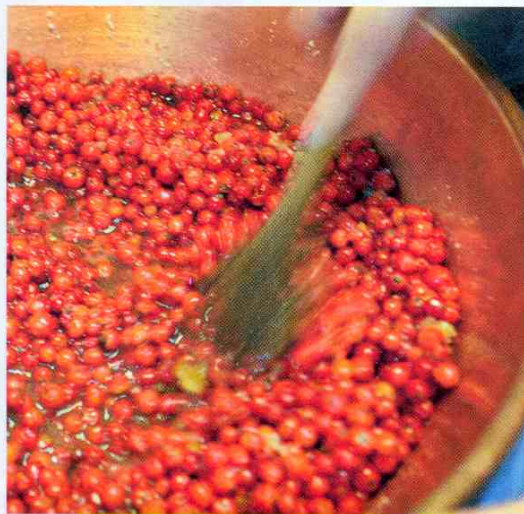


Erika Köhler und Struppi wissen, wo die besten Hagebutten wachsen

# Schmackhafte JAGDGRÜNDE

TEXT: SABINE KNAPPE, FOTOS: DOROTHEE VAN BÖMMEL

Im Kupfertopf  
köchelt Vogelbeerkonfitüre,  
zusammen mit Äpfeln



fernt in weiter, stiller Natur. Obstbäume säumen die Straßen, groß sind die Getreidefelder, die Feldraine bestehen aus Büschen und Hecken, dazwischen erheben sich bewaldete Kegelberge bis zu 950 Meter Höhe. Unter den Ästen der Fichten und Buchen findet man Hunderte von Wildkräutern und -beeren. Das Wissen um diese Pflanzen ist in diesem Landstrich noch weit verbreitet, für viele Familien gehört es zum Alltag, Beeren, Pilze und Kräuter zu sammeln.

Die Rhön, im Dreiländereck Hessen, Bayern und Thüringen gelegen, wurde 1991 von der Unesco zum Biosphärenreservat erklärt, um Schutz, Pflege und Entwicklung dieser außergewöhnlichen Mittelgebirgslandschaft zu sichern. Eine Region, in der Menschen im Einklang mit der Natur leben, rücksichtsvoll wirtschaften und dadurch Arbeitsplätze schaffen, die dringend benötigt werden, insbesondere für Frauen in der zweiten Lebenshälfte. Ein wichtiger Faktor ist dabei die Vermarktung regionaler Lebensmittel.

Um diese Grundidee in die Praxis umzusetzen, engagierten 49 thüringische Gemeinden vor fünf Jahren Ulrike und Jens Liliënbecker. An einem Abend saßen die beiden, die ein Büro für Geographie und Kommunikation führen, mit dem Bürgermeister von Hermannsfeld zusammen. Zwischen handfesten Überlegungen und

ÜBER EINE  
ANNONCE IN  
DER ZEITUNG  
WURDEN  
SAMMLER,  
KÖCHE UND  
NATURFANS  
GESUCHT

Blödeleien bot er ihnen das leer stehende, restaurierte Jagd- schloss mit eingerichteter Küche und Restaurant zur Pacht an. Die Liliënbeckers zögerten nicht. Ihnen ging es gleich darum, auf den Geschmack hiesiger Produkte zu setzen, die direkt aus der Natur stammen, damit Rhöner wie Gerlinde Mayer stolz auf ihre Region sein können. Das Ziel: kulinarische Entwicklungsarbeit in einer strukturschwachen Region.

Über eine Zeitungsanzeige suchten sie Menschen, die erfahrene Sammler und Einmachköche sind. Vierzig arbeitslose Frauen meldeten sich, alle um die fünfzig Jahre alt. Ulrike Liliënbecker, selbst passionierte Köchin, stellt hohe Ansprüche, und so blieben zum Schluss noch fünf übrig. Mit ihnen spricht sie auch die Rezepte ab, bevor sie festgelegt werden.

**E**rika Köhler aus dem thüringischen Kaltennordheim ist eine von ihnen. Schon als Kind sammelte sie mit ihren Geschwistern Beeren im Wald. „Mein Großvater hat mir alles über Pflanzen beigebracht, mit meiner Großmutter habe ich eingekocht.“ Während sie auf ihre Jagdgründe für Blaubeeren zusteuert, pflückt sie rechts und links Kräuter und erklärt deren Heilwirkung. Ein paar Bücher hat sie zwar auch dazu gelesen. „Aber sie haben nur bestätigt, was mein Opa mir beigebracht hat.“



In der Schlossküche der „Fasanerie“  
kochen Ulrike Liliënbecker (l.) und Erika Köhler  
Marmeladen, Gelees und Konfitüren

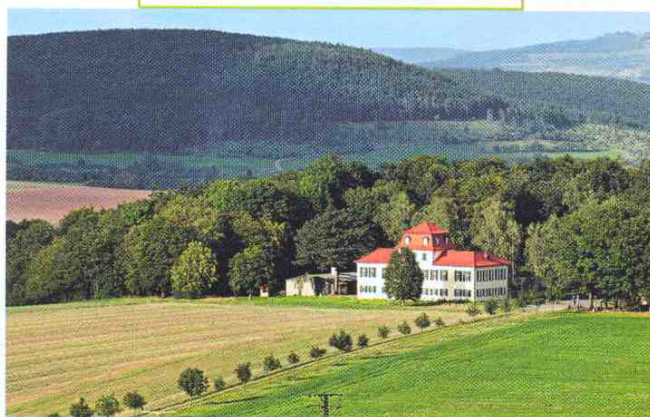
Alle Etiketten werden per Hand  
im Schloss (u.) geklebt und beschriftet – auch  
mit dem Namen der Köchin

Der wusste auch, dass Blaubeersaft gegen Fieber hilft und getrocknete Blaubeeren gut gegen Durchfall sind. Erika Köhler sammelt im Sommer von früh morgens bis mittags bis zu zehn Liter Blaubeeren, später im Jahr dann Holunder- und Preiselbeeren, Hagebutten, Vogelbeeren und Wildkirschen. Sehr behutsam geht sie dabei vor, kein Busch wird zerzaust, und sie lässt auch Beeren hängen, damit im kommenden Jahr wieder ordentlich viele nachwachsen. Struppi, eine Mischung aus Dackel und Schnauzer, pflückt mit, allerdings ins eigene Schnäuzchen. Mit der Ernte fährt Erika Köhler direkt in die „Fasanerie“ und kocht im Kupfertopf mit Gelierzucker und Zitronensaft Konfitüre – Wildfrüchte ohne Konservierungsmittel, die so intensiv schmecken, wie man es aus der Kindheit kennt. Schon am nächsten Tag wird etikettiert – auf jedem Aufkleber steht der Name der jeweiligen Köchin und Sammlerin.

Eine weitere Küche von „Wild und Grün“ befindet sich im nahen Frankenheim am südlichen Zipfel der thüringischen Rhön. Dort haben die Lilienbeckers einen Heilpflanzengarten anlegen lassen, damit das jahrhundertalte Wissen der hiesigen Kräuterfrauen nicht in Vergessenheit gerät. Sogenannte Buckelapotheker haben deren Heilkräuter zwischen dem 16. und 20. Jahrhundert in ganz Mitteleuropa verkauft – bis zur DDR-Zeit. Auch hier



DIE FRAUEN  
WISSEN  
DAS MEISTE  
ÜBER DIE  
PFLANZEN  
SCHON VON  
IHREN  
GROSSVÄTERN



sind Frauen aktiv, zunächst in der Natur, dann am Herd, etwa Sabine Abé. Ihre Spezialität ist der Löwenzahn, aus dessen Blüten sie Sirup kocht. Andere Frauen pflücken Holunder, Schlehen, Waldbrombeeren und -himbeeren, Lindenblüten, Waldmeister und Heckenrosen. „Wild und Grün“ zahlt ihnen dafür einen fairen Preis.

Alle die handgemachten Produkte kann man in der „Fasanerie“ nicht nur kaufen, sondern auch probieren. Am Wochenende kocht Chefin Ulrike Lilienbecker in ihrer Wirtschaft auch mit den Kräutern, die rund um das Schloss wachsen. Ihre „Rhöner Naturküche“ bietet Ungewöhnliches wie Lindenblütenschaumsuppe, Tafelspitzsülze mit Gänseblümchen-Kapern oder Fleisch des zarten schwarzköpfigen Rhönschafs, sie hat Thüringer Klöße im Angebot, Ziegenkäse, Wild, Forellen und Saiblinge. Ihr aktuelles Projekt sind geräucherte Rohwürste, die „Schdeggen“, sowie Wurst im Glas. Das Fleisch dafür liefern die Bioweidenschweine der Bauern Klara und Dietmar May aus Junkershausen in Franken. „Wild und

Grün‘ macht die Rhön schmeckbar“, sagt Ulrike Lilienbecker. Aber es geht ihr nicht nur um den Geschmack, die Produkte sollen auch gesund und Natur pur sein. So machen sie dann nicht nur den Frauen Freude, sondern auch anspruchsvollen Kunden in den Feinkostläden.

JAGDSCHLOSS FASANERIE – VERKAUF UND RESTAURANT 98617 RHÖNBlick/HERMANNsfELD,  
TEL. 036945-517 20, INFO@WILD-UND-GRUEN.DE, WWW.WILD-UND-GRUEN.DE;  
FR, SA 11-22 UHR, SO UND FEIERTAGS 11-19 UHR, GERICHTE € 7,50-11,50 ☒

Produkte von „Wild und Grün“ bieten wir im Feinschmecker-Club ab Seite 141 an