



Gelees und Marmeladen, Chutneys, Sirupe und Liköre; der Wald ist eine fast vergessene Quelle der Aromen. Sogar junge Fichtenspitzen werden auf dem Jagdschloss Fasanerie verarbeitet und unter dem Markennamen Wild und Grün vertrieben. Heckenrosen, Holunderblüten und Beeren, wilde Kirschen, Vogelbeeren und Schlehen; in der stillen Rhön nimmt man sich noch Zeit fürs Sammeln und unterstützt Natur und Menschen in dem malerischen Biosphärenreservat.



FARBEN DES WALDES

ULRIKE UND JENS LILIENBECKER GRÜNDETEN WILD UND GRÜN – DAS LABEL FÜR HANDGEMACHTE DELIKATESSEN AUS DEM DEUTSCHEN BIOSPHÄREN-RESERVAT RHÖN

TEXT: REINHARD RENGER
FOTOS: CLAUDIA VON BOCH

Es ist still. Weit fällt der Blick von der alten Fasanerie auf sanfte Hügel, Wald und freie Flächen. Ein Land der offenen Fernen. Die Bayern haben sich diesen Titel ausgedacht, denn das Biosphärenreservat Rhön erstreckt sich seit 1991 gleich über drei Bundesländer. Mit 70.000 Hektar sind die Bajuwaren mal wieder die Größten, gefolgt von Hessen und Thüringen.



Die UNESCO hatte 1991 die Rhön in die Liste ihrer weltweit ausgeschrieben Biosphärenreservate aufgenommen. Damit werden der Erhalt und die nachhaltige Bewirtschaftung einer einzigartigen Kulturlandschaft möglich, die sich über Hessen, Thüringen und Bayern erstreckt. 180.000 Hektar Wald und Wiesen und nur 130.000 Bewohner: Da bleibt viel Platz für die Natur und ihre Gäste.

Dort, fast auf dem alten Grenzstreifen, thront in dem neuen Bundesland das Jagdschloss Fasanerie über der Landschaft. Von der Rasenterrasse erkennt man im Wiesengrün noch einen Wachturm der untergegangenen DDR. „Wer ihn besteigen will, kann sich bei uns den Schlüssel ausleihen“, erklärt Ulrike Lilienbecker.

Sie hat zusammen mit ihrem Mann Jens 2003 das klassizistisch-barocke Anwesen in der Nähe des Dorfs Hermannsfeld gepachtet, das Herzog Georg I. von Sachsen-Meiningen um 1790 errichten ließ. Meiningen, das kennen manche, weil sich dort mitten in der Provinz ein geschichtsträchtiges Theater befindet. Aber drumherum, das ist eher deutsches Niemandsland, obwohl es doch nach dem Mauerfall so plötzlich wieder in die Mitte rückte. Zu entdecken ist eine ursprüngliche Kulturlandschaft, auf deren Fläche von 180.000 Hektar nur etwa 130.000 Menschen leben – auch ein Luxus für die Natur und ihre Produkte.

„Biosphärenreservate werden von der UNESCO seit 1970 ausgewählt, und sind mit weniger Auflagen versehen als Naturschutzgebiete“, erzählt Ulrike Lilienbecker. Sie studierte Geografie und lernte den Kommunikationswissenschaftler Jens in Frankfurt kennen, als sie dort an der Uni Seminare gab. „Wirtschaftsentwicklung, Standortförderung“, das Paar ließ sich später mit einem eigenen Unternehmen in Erfurt nieder und übernahm Projekte vom Staat, der nach der Wende Arbeit in das ehemalige Zonenrandgebiet bringen wollte. „Die Nähe zur Grenze hat bei uns dazu beigetragen, dass die Dörfer ihre alten Strukturen behalten konnten, sie befanden sich in der Sicherheitszone“, erklärt Jens Lilienbecker. Und tatsächlich, bei der Anfahrt zum ehemaligen Jagdschloss scheint man wieder in die Welt der Nachkriegszeit einzutauchen. Immer wieder muss man an die Bilder aus „Heimat“ denken, dem Filmepos von Edgar Reitz – viele spannende Stunden über einen kleinen Ort im Hunsrück und das Schicksal seiner Bewohner.

Ulrike und Jens Lilienbecker kamen als Wirtschaftsentwickler in die Rhön, um 48 Gemeinden in Thüringen zu beraten. Am Rand von Hermannsfeld, direkt an der alten innerdeutschen Grenze, pachteten sie schließlich das perfekt restaurierte Jagdschloss Fasanerie, das der Herzog von Sachsen-Meiningen 1790 errichten ließ. Dort entstehen jetzt von Hand gemachte Köstlichkeiten. Zum Beispiel ein Fruchtaufstrich aus Vogelbeeren und Birnen, die man in der Nachbarschaft geerntet hat.

Wir befinden uns aber in der Rhön, Biosphärenreservat, im Jahr 2007. Die Idee, eine Kulturlandschaft nachhaltig zu schützen und damit ihren Bewohnern eine wirtschaftliche Zukunft zu gewähren, konnte im fast zu perfekt restaurierten Jagdschloss nicht besser umgesetzt werden. Nach dem Krieg waren die Russen hier – das windschiefe Holzhaus des Offiziers auf dem Gelände erzählt noch davon. Später richtete der SED-Staat ein Heim ein; und kurz vor dem Ende der DDR verhinderten die Einwohner von Hermannsfeld, dass man ihr Schloss abrisst. „Sie haben selbst Hand angelegt, um das Gebäude zu erhalten“, erzählt Jens Lilienbecker, „nach der Wende fehlte aber bald ein Nutzer. Die Fasanerie stand leer, und wir haben sie bei unserer Arbeit entdeckt.“ Für 48 thüringische Rhöngemeinden sollten sie mit ihrem Büro neue Perspektiven entwickeln, am Ende fanden sie selbst ihre Zukunft.

„Ich habe schon als kleines Mädchen gerne gekocht“, erklärt Ulrike, „und wir sind engagierte Anhänger der Slow-Food-Idee. Also haben wir den Sprung gewagt und im Schloss ein Restaurant eröffnet.“ Philosophie: Nur Produkte von nachhaltig wirtschaftenden Bauern der Region sollten auf der Speisekarte erscheinen und man wollte feste Arbeitsplätze schaffen, damit nicht noch mehr Menschen abwandern. Später kam auch noch eine echte Handelsmarke dazu. Wild und Grün: ein Label für kulinarisch wertvolle Rhönprodukte.

„Unseren Kuchen im Glas können sie bei Dallmayr in München kaufen“, erzählt Ulrike nicht ohne Stolz. „Wenn die einen größeren Auftrag schicken, dann geht es bei uns rund.“ In der Profiküche wird dann in traditionellen Weckgläsern gebacken, zum Beispiel Sauerkirsche mit Marzipan, oder Fichtenspitzen mit Schokolade. Ein Netzwerk aus Frauen hilft, und steuert das notwendige Know-how bei, damit aus den Früchten der Rhön auch etwas Anständiges wird. Das führt dann sozusagen zum Autorenprodukt. Denn der Kunde erfährt, dass Doris Vorderlind morgens um fünf aufsteht, um im Wald die Heidelbeeren für ihren Fruchtauf-





Hagebutten in der Hand. Am einfachsten werden sie mit der Schere von den dornigen Zweigen geschnitten und bereichern später das Repertoire von Wild und Grün mit ihrem ganz besonders vollen Aroma. Fast hatte man die Früchte der Rose als Nahrungsmittel schon vergessen, obwohl sie besonders viel Vitamin C enthalten.

strich zu sammeln. Bärbel Wachter sammelt dagegen die Waldhimbeeren, die mit wenig Zucker verkocht werden. Ein Glas mit handverlesenem Inhalt kostet 4,80 Euro und kann natürlich auch über das Internet zu bestellt werden. Holunder- und Lindenblüten, Schlehen – die wilde Tradition ist die Basis des Repertoires: Der Wald und die Kultur finden in der Küche des Biosphärenreservats zusammen. „Die Menschen hier waren früher arm, und haben deshalb ihren Honig aus Löwenzahnblüten bereitet“, erzählt die Schlossherrin. „Wir haben uns umgehört, und dieses Rezept kann man heute als Löwenzahnaufstrich probieren.“ Die gelben Blüten gewähren ungeahnte Aromen, sie stehen für Armut und Schönheit. Die Lilienbeckers wollen diese gewachsene Schönheit mit einem zeitgemäßen Leben verbinden, und das fordert ganzen Einsatz. Das Jagdschloss, mit gesamtdeutschen Mitteln zum Denkmal restauriert, hilft ihnen dabei. In seinem Obergeschoss finden Seminare statt, im prachtvollen Saal mit seiner bemalten Decke. Einen Preis hat das Werk der Hermannsfelder gewonnen, die sich von der vertrauten Institution nicht trennen wollten.

Ulrike Lilienbecker hat es gerade mit den roten Früchten der Eberesche aufgenommen. „Gewöhnlich denken die Leute, Vogelbeeren seien ungenießbar, aber gekocht bringen sie viel herbe Würze, und mit anderen Früchten zusammen schmecken sie köstlich.“ Schnell zerfallen die Zutaten im massiven Messingtopf und werden noch püriert bevor die Masse in die Gläser fließt. Auch im kleinen Laden kann man den Aufstrich später kaufen, direkt neben dem Eingang zum Restaurant.

Hell ist es dort, Zigaretten sind verpönt, dafür speist man an massiven Holztischen, natürlich aus der Rhön. Viel lernen mussten die akademischen Wirte und inzwischen öffnet man nur noch von Freitag bis Sonntag, ansonsten nur auf Anfrage. „Wir kochen ausschließlich mit frischen Zutaten und das wird teuer, wenn nur wenige Gäste kommen“, erklärt Ulrike. Ein Drittel der Kundschaft kommt aus der Umgebung, ein weiteres aus der Rhön, der Rest reist von weiter an. Sie betreten einen neu erwachten Mikrokosmos,



Klara May aus Junkershausen arbeitet eng mit den Lilienbeckers zusammen. Sie kennt sich noch aus mit den natürlichen Schätzen der Rhön und züchtet zusammen mit ihrem Mann Bioschweine. Deren Fleisch wird in der modernen Küche der alten Fasanerie zu Braten, aber auch zu Wurst und Pasteten verarbeitet, die man auch im Internet bestellen kann.

der aus seiner Vergangenheit schöpft: zum Beispiel beim Gelben Frankenvieh, einer Rinderrasse, die fast wild auf den Höhen grast und sich bestens für die extensive Landwirtschaft im Biosphärenreservat eignet. „Man hat sich Gedanken gemacht, was aus den Mutterkühen werden könnte und hat die Rhön Schdegge erfunden“, erzählt Jens Lilienbecker. Streng genommen ist es eine Rindersalami, besonders würzig, und im Landjägerformat. Aromatisiert wird das Fleisch zusätzlich mit Birnenschnaps, Bärlauch und auch Holunderblüten; und in der Form eines Wanderstocks getrocknet. Made in Rhön, man hofft auf überregionale Märkte.

Natürlich werden auch die neuen „Schdegge“ im Lädchen verkauft. In der Küche des Jagdschlusses Fasanerie hat man sich vor allem mit der Zubereitung des Rhönschafs fleischs einen Namen gemacht. Klein ist die Rasse mit ihrem schönen schwarzen Kopf und steht deshalb für einen geringen Fleischertrag. Sie grast auf den traditionellen Kalkmagerasen und wird von den Schäfern nur als Hälfte verkauft.



Ulrike Lilienbecker kam deshalb auf die Idee, aus Hackfleisch eine besondere Rhönlasagne zu kreieren. „Wer ein halbes Schaf kauft, kann nicht nur das Filet verarbeiten“, sagt die autodidaktische Köchin, die auch gern zu den Zuchtfellen aus dem Nachbardorf greift, um ihren Gästen etwas ganz Besonderes aufzutischen. Wild aus dem umgebenden Wald gehört genauso auf die Speisekarte wie alkoholische Getränke aus dem Rhönapfel. Eine eigene Initiative wirbt für die Biodiversität des vertrauten Obstes, und legt den Rhönbewohnern nahe, doch wenigstens eine alte Sorte im Garten zu pflanzen. Denn die alten Streuobstwiesen verkümmern und viele wurden auf EU-Befehl sogar abgeholzt, weil man den intensiven Anbau mit Geld förderte. Monokultur statt Vielfalt, das ist heute immer öfter Vergangenheit. Und die bis 1989 EU-freie Zone in Thüringen kann immer noch Reiser liefern, von vergessenen Sorten, die dort nicht verheizt wurden.




Die Landwirtschaft im Biosphärenreservat Rhön ist häufig extensiv. Eine alte Haustierrasse wie das Rhönschaf hilft dabei, die großen Magerrasenflächen zu erhalten. Fast wären die schlanken Tiere mit dem schwarzen Kopf ausgestorben – heute hat sich ihr Bestand erholt. Aus dem typischen Rhöner Gelbvieh, einer frei weidenden Rinderrasse werden jetzt die Rhön Schdegge gemacht, eine neue Rindersalami in Form eines Wanderstocks – Geschmacksrichtungen Holunder, Birne und Bärlauch. Daneben: ein Wildschweinschinken, Hauptakteur der Brotzeit im Jagdschloss Fasanerie.

„Ich pflanze bei jeder Hochzeit, die bei uns gefeiert wird, einen Apfelbaum“, sagt Jens Lilienbecker. Schon führt eine echte Allee vor dem Waldrand übers Grundstück; noch sind die Setzlinge klein, aber sie besitzen großes genetisches Potenzial rasch zu wachsen. Der Apfelcidre aus der Rhön ist längst das Lieblingsgetränk auf dem Jagdschloss, 4,50 Euro die Flasche. Der Braten vom Bioschwein, aufgewachsen bei Klara und Dietmar May in Junkershausen, kostet auch nur 10,50 Euro; für deutsche Großstädter ein eher bescheidener Preis. „Mehr können wir hier nicht verlangen“, sagt Ulrike. „Wir leben von den Wanderern, Hotels gibt es keine in der Nähe.“

Dafür aber eine reiche Natur. Das Konzept der Biosphäre passt wunderbar in diese Landschaft, unweit der Wasserkuppe. Mit 950 Metern überragt sie das innerdeutsche

Mittelgebirge und ist Symbol für die Welt jenseits der dichten Zivilisation. Fünf feste Angestellte mit Tarifvertrag, das bedeutet hier wirtschaftliche Sicherheit und auch Verantwortung seitens der Arbeitgeber. Die Lilienbecker wirken in dieser Rolle fast etwas fremd. Bis vor wenigen Jahren haben sie nur Ratschläge gegeben; jetzt müssen sie selber rechnen. Aber Wild und Grün läuft sehr gut; es gibt schon viele Käufer, die auf die Autorenkost vom Jagdschloss und den angeschlossenen privaten Küchen vertrauen und bestellen. Von Hand Gemachtes ist im Aufwind. „Wir überlegen auch schon, wie man den vielen sehr guten Handwerkern hier durch eine bessere Promotion helfen kann. In Österreich hat man damit bereits viel Erfolg. Dass die Menschen hier etwas können, haben sie nicht zuletzt bei der Restaurierung des Schlosses bewiesen“, erklärt die grüne Unternehmerin.

Wenn das auch eine ganze Kulturlandschaft am Leben hält, umso besser. Dass diese Landschaft bereits überregionale Erfolgsprodukte hervorbringt, zeigt sich auch auf der Rückreise. „Fahren Sie doch über Ostheim in Richtung Autobahn“, rät Jens. Schleichwege zählen, wenn die schnellen Straßen eher weit sind. Und dann baut sich plötzlich ein gigantischer Erfolg am Rand der Landstraße auf. „Bionade“, eine Bio-Erfolgslimonade, die von einer Rhöner Brauerei erfunden wurde. Gabelstapler wechseln die Straße, um ihre Arbeit zwischen Gebirgen aus Getränkeboxen zu verrichten. Der Umsatz hat sich in wenigen Jahren vervielfacht. Man stößt mit den magnesium- und calciumhaltigen Getränken in den Geschmacksrichtungen Holunder, Kräuter und Ingwer seit Monaten an die Produktionsgrenzen. Die Welt will „Bionade“ trinken. Wie schön.

„Wir bleiben sicher noch einige Jahre hier“, sagt Ulrike Lilienbecker, die fast wie eine Jungfrau zum Schloss kam. In großen Städten hatte sie gewohnt. Und man hört zwischen den Zeilen heraus, dass sie irgendwann einmal auch dort ihre kulinarische Botschaft verbreiten möchte. Regionale Köstlichkeiten; sie würden sicher auch in Hamburg, Berlin oder München Anhänger finden. Aber diese Metropolen scheinen weit, wenn man über die offenen Fernen blickt. Es ist sehr still rund ums Jagdschloss, wenn die letzten Gäste gegangen sind. Die Natur ist ganz bei sich. Ein Geschenk für Urlauber und manchmal auch eine Herausforderung für die Zugereisten. 

**Wild und Grün
im Jagdschloss Fasanerie
98671 Rhönblick
Hermannsfeld
Deutschland**

**Tel.: +49 (0) 3 69 45 5 17 15 oder 5 17 20
Fax: +49 (0) 3 69 45 5 17 29**

**www.jagdschloss-fasanerie.de
www.wild-und-grün.de**

**Touristeninformationen:
Fremdenverkehrsverband Rhön e.V.
Wasserkuppe 1
36129 Gersfeld
Deutschland**

**Tel.: +49 (0) 66 54 91 83 40
Fax: +49 (0) 66 54 9 18 34 20**

www.rhoen.de

