

SA 23.4.16

Genießen, was das Land hergibt

Besichtigung „Regionale Entdeckungen“ führt zu Basdorfer Hutewald und Feldern mit besonderen Pflanzen

VON WILHELM FIGGE

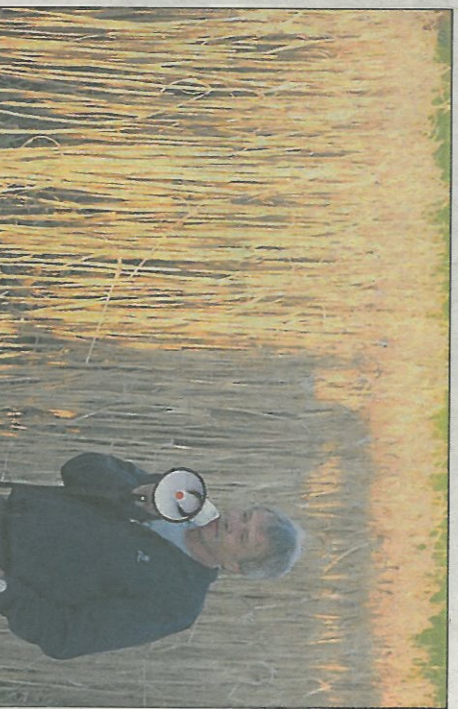
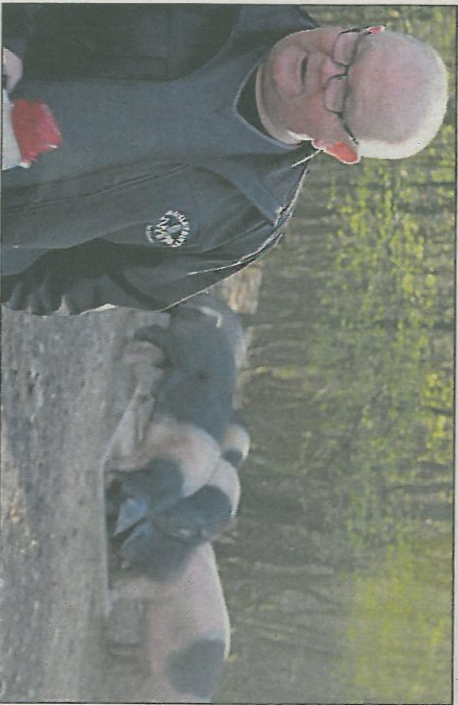
BASDORF/SCHIED. Das Schinkenbrot in der einen Hand, den Holunder-Cocktail in der anderen stehen mehr als 40 Menschen am Rande des Basdorfer Hutewalds und genießen. Im Wald schmeckt's immer am Besten", weiß Fritz Schäfer, „das ist wie bei der Probe auf dem Weinberg.“ Der Dezerment für Direktvermarktung ist Reiseleiter bei „Regionale Entdeckungen“. Seit vergangenerm Jahr lädt der Fachdienst Landwirtschaft dazu ein, einheimische Produkte zu genießen und ihre Ursprünge kennenzulernen.

Schweine leben im Wald

Der Schinken für den Imbiss stammt direkt aus dem Wald, von Schweinen wie denen, die auf Fritz Schäfers Zueruf „Komm her, komm“ zwischen Eichen und Buchen auftauchen. Im Schnitt würden 25 Tiere auf den acht Hektar leben, erklärt Schäfer. Vorsitzender des Hutewaldvereins. Dessen Ziele seien, alte Rassen zu erhalten, die frühere Haltung zu zeigen und Touristen etwas zu bieten. Die Tiere werden gefüttert, leben aber auch vom Wald: „Wenn die Eicheln fallen, sind sie nicht mehr zu sehen. Aber ihr Schnarchen ist zu hören“, berichtet Schäfer.

Heil- und Genusspflanzen

Im Sommer würden die ersten Tiere „ihrer Bestimmung übergeben“, erklärt er: „Das Wort ‚Schlachten‘ hören viele Menschen nicht mehr so gerne.“ Der Gesellschaft seien natürliche Abläufe fremd geworden. Das Fleisch der Tiere verkaufe der Verein großteils an heimische Gastronomie. Di-



Zu einer stimmungsvollen Fahrt um Basdorf sind knapp 40 Teilnehmer aufgebrochen. Dabei präsentiert Fritz Schäfer (unten links) die Schweine im Hutewald; Christian Hölzer (unten rechts) seine Felder mit nicht alltäglichen Pflanzen wie Miscanthus.

Fotos: Wilhelm Figge

rektvermarkter und Privatleute. Der Holunder im Cocktail stammt von Christian Hölzer Feldern. Die Blüten liefert er an eine Gemeinschaft in Fulda und vermarktet anschließend Produkte wie die „Holunderperle“. Auf 30 Hektar bauen er und seine Familie ausschließlich Sonderkulturen an. Darunter sind auch Heilpflanzen:

Rosenwurz für die Konzentration und Weiden als Schmerzmittel. Der Anbau sei oft aufwändig, er habe Landmaschinen umbauen müssen: „Was mit Handarbeit geht, ist zu teuer, was mit gewöhnlichen Maschinen möglich ist, kann jeder.“

In diesem Bereich muss man sich was einfallen lassen“, erklärt er. Es gebe aber reges Interesse an weiteren Produzenten. Zudem baut er für den Maschinenring Miscanthus an: Zehn Tonnen getrocknetes Süßgras hätten die Energie von 4000 Litern Heizöl. Klimatisch sei Basdorf für den Anbau grenzwertig und technisch sei Heizen mit Miscanthus anspruchsvoll – dafür

wachse nach dem Pflanzen 20 Jahre lang ein Rohstoff aus der Erde. In der Edersealm auf Scheid lassen sich die Reisenden eine Brotzeit mit Wurst vom Direktvermarkter „Brachs Wurstkammer“ und „Stampfer“ vom Hofgut Lauterbach schmecken. Schäfer kündigt die nächste Auflage der Reihe für den Herbst an.