

Essgeschichten:

Wacholder – Der Geschmack der Schwäbischen Alb

ein Film von Reinhard Schneider

Sendung: Samstag, 14.03.2009, 21.50-22.20 Uhr, SWR-Fernsehen

Eine Tradition wird neu belebt. Der Wacholder, das buschige und störrische Gewächs mit den blauen Beeren, wird zum Symbol des Naturschutzes. Die Pflanze, die zur Schwäbischen Alb gehört wie die Schäferei, stellt den Namen für ökologisch wertvolle Weideflächen – die Wacholderheide. Bei der Pflege der Heiden wurden überzählige Büsche verbrannt. Bisher. Jetzt soll zum Schützen auch das Nützen dazukommen. Auf der Münsinger Alb und im Lautertal sorgt ein Projekt dafür, dass Bäcker Glocker Wacholderwecken backt, Beeren den Käse von Familie Engst würzen, der Rauch verbrannter Zweige Forellen und Schinken im Gasthof Hirsch Geschmack verleihen und der Geist in den Flaschen der Brennerei Strasser kommt. Aber auch schweißtreibende Pflege ist notwendig. Denn durch die Luft fällt dreimal soviel Dünger wie in den Fünfziger Jahren. Der Klimawandel lässt Büsche und Bäume wuchern, mit Schafen wird man ihnen nicht Herr. Das Albwacholder-Projekt ist weder romantisierend noch rückwärtsgewandt. Es stärkt vielmehr die Eigenheit einer regionalen Wirtschaft in einem immer einheitlicheren Europa. Damit bleibt Wacholder auch ökonomisch ein Stück Heimat.