

„Direkt aus Europa auf deutsch“ (A 30' und B 31'):  
Texte und Erläuterungen zu Nr. 448 (Juni 2018): A

25. November 2016, 13.30 - 14.00 Uhr

Deutschlandradio Kultur: Länderreport<sup>1</sup>. „Nimm dir  
[etwas zu] essen mit! Wir fahren nach **Branden-**  
**burg**<sup>2</sup>.“ Der Sänger und Kabarettist Rainald Grebe  
5 [singt das] in seinem Spottlied über Branden-  
burg<sup>2</sup>. Daß das Bundesland schon lange nicht mehr  
die „trostlose kulinarische<sup>3</sup> Wüste“ ist, als die  
es zu Recht lange Zeit galt, (das) ist heute unser  
Thema im Länderreport. Zu dieser Sendung begrüßt  
10 Sie Martin Steinhage. [...]

Gut gefüllt muß der Teller sein, viel kosten  
darf er<sup>4</sup> nicht, und hinterher gibt's Sprühsahne<sup>5</sup>  
auf den Tüten<sup>6</sup>-Capuccino: So [lautet] die gängige  
Meinung über die brandenburgische Küche und deren  
15 Kundschaft<sup>7</sup>. Aber das Vorurteil stimmt längst  
nicht mehr. [...] Unsere Brandenburg<sup>8</sup>-Korrespon-  
dentin<sup>9</sup> Vanja Budde hat eine **kulinarische**<sup>3</sup> Reise

- 1) Berichte aus den 16 deutschen Bundesländern
- 2) das Land - nicht die Stadt westlich von Berlin
- 3) culina (lat.): die Küche, das Essen (Vgl. Nr. 376, S. 1 - 15, 33, 34 54, 55; 389, 59 - 61!)
- 4) der Teller? das Essen!
- 5) keine richtige Schlagsahne, sondern ein Industrie-  
produkt aus einer Sprühdose
- 6) Das Pulver dazu ist in einer Tüte.
- 7) ironisch (über die Gaststätten und deren Gäste)
- 8) Richtig wird dieses G wie ein K ausgesprochen.
- 9) Korrespondenten berichten von dort her, worüber  
sie berichten. Sie berichtet regelmäßig über  
das Land Brandenburg und hat ihr Büro in Potsdam,  
der Landeshauptstadt, und nicht in Berlin.

durch ihr<sup>9</sup> Bundesland unternommen. [...]

Seit einem viertel Jahrhundert steht Carmen Krü-  
ger von morgens um 8 bis Mitternacht in der winzi-  
gen Küche ihres kleinen Restaurants in einer ehe-  
5 maligen Metzgerei in **Eichwalde**<sup>10</sup> - ohne Abwaschhil-  
fe, ohne „Sous-Chef“<sup>11</sup>. [...] Carmen Krüger wird  
bald 70 Jahre [alt], und darum soll im März 2017  
Schluß sein: „Carmens Restaurant“ in der Bahnhof-  
straße, landauf, landab gerühmt für seine verfei-  
10 nerte Brandenburger Küche, macht zu. [...]

Sie hat zu DDR-Zeiten<sup>12</sup> in Potsdam ihre Ausbil-  
dung gemacht: „Nein, ich [mache nichts Besonderes  
und] koche einfach so, wie ich mein Leben lang ge-  
kocht habe, wie ich es gelernt habe: Wir haben [z.  
15 B.] schon vor 40 Jahren, als ich [kochen] gelernt  
habe, die Vanille(n)soße aus normalen Vanille(n)-  
schoten und Eigelb gemacht, obwohl ich ja (im) [in  
einem] Krankenhaus gelernt habe, und [...] ich habe  
so kochen gelernt, und so, wie ich es gelernt habe,  
20 so habe ich dann hier auch gekocht.“ [...]

1990, gleich nach der Wende<sup>13</sup>, hat die leiden-  
schaftliche Köchin sich selbständig gemacht. Da-  
mals fuhr sie über Land und erlebte in den Bran-  
denburger Gaststätten allerlei Unerfreuliches:

25 „Da habe ich immer bloß<sup>14</sup> gesagt: ‚Ist es denn

- 10) S-Bahn-Bahnhof gleich östlich von der Stadt-  
grenze von Berlin, 3 Viertelstunden vom Hbf.
- 11) sous (frz.): unter
- 12) Vgl. Nr. 163 „Das war die DDR“ (1949 - 1990)!
- 13) in der DDR vom Sozialismus zum Kapitalismus
- 14) a) nackt, b) nur

eigentlich so schwierig, ein einfaches Kotelett [gut] zu braten [mit] Blumenkohl dazu? Braune Butter darüber und [dazu] eine Kartoffel! Aber es war wahrscheinlich schwierig!“ [...]

5 Aber Qualität hat ihren Preis, und hierzulande sind noch nicht viele bereit, für ein Essen ordentlich „in die Tasche zu greifen“<sup>15</sup>. „Für das Auto: Da spielt alles Geld keine Rolle, aber beim Essen wird gespart – hier bei uns überall!“ [...]

10 „Carmens Restaurant“ – nur wenige Schritte vom S-Bahnhof<sup>10</sup> entfernt – lebt von den anspruchsvolleren Gästen aus der Großstadt. [...]

Rund 100 km weiter südlich „werkelt“ Frank Schreiber in seiner offenen Küche im „Goldenen Hahn“ in **Finsterwalde**. Der 42jährige ist einer der 3 märkischen<sup>16</sup> Küchen-Chefs, die erst vergangene Woche in der neuen Ausgabe des Restaurant-Führers „Gault et Millau“ als Brandenburgs „Spitzenköche“ gewürdigt<sup>17</sup> wurden – mit 16 von möglichen 20

20 Punkten. Frank Schreiber nimmt den Begriff „Kochkunst“ wörtlich:

„See-Saibling, Pikantes von einer Brandenburger [roten] Beete und geröstete Hanfsamen: Das wäre mal eine Vorspeise, oder eine Samtsuppe vom Mus-

25 kat-Kürbis mit gebackenem Landei vom Gut<sup>18</sup> Besen-

15) dafür ordentlich (angemessen) zu zahlen

16) die Mark, -en: umgrenztes Gebiet, Grenzland zum Schutz des Reichs unter einem Markgrafen; hier: die Mark Brandenburg (Nr. 423, S. 13 – 23!)

17) jemanden, etwas würdigen: sein Lob verkünden, ihn/es anerkennen, ihm Würde geben

borstel, und dazu ein Kürbis-Chutney und Kernöl- ‚Kieselsteine‘: Da sieht man so ein bißchen die moderne Küche – und trotzdem regional: Kürbis, aber nicht süßsauer, sondern ein bißchen auf pffiffige<sup>19</sup>

5 Art und Weise das Ganze kombiniert. Oder unser regionales Heide-Lamm, dazu (geräu...) hausgeräucherter Knoblauch und Haselnuß, dazu Wirsing, Ziegen-Frischkäse-Ravioli und Tomate: das so mal als Hauptgang, nicht mediterran<sup>20</sup>, sondern halt neu

10 und Lausitz<sup>21</sup>.“

Finsterwalde liegt etwas verloren am Südwestrand des Brandenburger Braunkohle<sup>22</sup>-Reviers. [Herr] Schreiber versucht, aus der Abgeschlossenheit das Beste zu machen, und setzt<sup>23</sup> selbstbewußt

15 auf die regionalen Besonderheiten<sup>24</sup>. [...] 2 Stunden Fahrt von Berlin entfernt war das nicht einfach. [...]

„Heute bin ich von der internationalen Küche weg. Ich nutze natürlich die ganzen Einflüsse, die ganzen Erfahrungen, die ganzen Inspirationen und

20 koche daraus eine ‚neue Lausitzer<sup>21</sup> Küche‘.“ [...]

Am Nachbartisch sitzt ein junges Paar, das „Be-

18) das Gut, -er: der landwirtschaftliche Betrieb, der Bauernhof, -e

19) pffiffig: schlau, inspiriert, raffiniert

20) la méditerranée (frz.): das Mittelmeer

21) Vgl. 321, 46 – 58; 322, 44 – 51; 416, 41 – 56!

22) weicher als die schwarze Steinkohle

23) Worauf man setzt (z. B. auf Rot beim Roulette), davon erhofft man sich Gewinn und Erfolg.

24) Vgl. 307, 46 – 60; 308, 34 – 52 („Aus der Region – für die Region!“); 327, 31 – 41!

ziehungsjubiläum“<sup>25</sup> feiert. „Also ich finde, das hat auch etwas mit Kunst zu tun, nicht? Also dieses Anrichten, (diese) diese Feinheiten, dieses ,[Das] Auge ißt immer mit.“ „Dieses Nicht-immer-  
5 [den-]Teller-Vollhauen-bis-obenhin“ „... das ist Kunst, glaube ich. Aber das findet man selten. Also so gerade auf dem Land (und ...) ist das halt sehr, sehr selten und auch schon etwas Besonderes.“  
[...]

10 Ein Dreigang-Menü des „Spitzen-Kochs“ von der Lausitz<sup>21</sup>-Karte kostet 45 Euro, ein Frischlings<sup>26</sup>-Rücken mit Tannenhonig und Haselnuß, Knollensellerie, Romanesco<sup>27</sup> und Kastanien-Knödel<sup>28</sup> [...] 25 Euro. [...] „Ich könnte natürlich um ein Vielfa-  
15 ches mehr in Berlin oder Dresden verlangen - für das, was wir bieten. Wir haben unsere Preise schon der Region angepaßt.“ [...]

Viel Zeit geht<sup>29</sup> auf der Suche nach hervorragendem Fleisch, Fisch, Gemüse und Käse drauf. Für  
20 Geflügelfleisch immerhin hat Frank Schreiber eine Quelle ganz in der Nähe: Das Bio-Gut<sup>18</sup> Besenborstel im nur 6 km entfernten Großmar züchtet die berühmten französischen Bresse-Hühner.

25) Sie feiern den Tag, an dem sie sich kennengelernt haben. (Jubiläen feiert man alle 100 Jahre, teilweise aber auch schon nach 25 oder 50 Jahren.)

26) der Frischling, -e: das junge Wildschwein, -e

27) Das ist eine Kohlsorte - so ähnlich wie Blumenkohl und Brokkoli.

28) der Knödel, -: der Kloß, --e

29) drauf|gehen, i, a (s): verloren|gehen

„Die Qualität ist dementsprechend fantastisch“<sup>30</sup>. Es<sup>31</sup> ist eine besondere Hühner-Rasse; es ist die Aufzucht; es ist die Liebe, wie das Huhn auch aufwachsen darf; und es ist auch die Frische, wie es  
5 mir dann geliefert wird. Und auch die Eier(, die) sind sensationell<sup>30</sup>, ob jetzt pochiert<sup>32</sup>, gegart oder als Onsen-Ei zubereitet auf diese neue, moderne Art, oder ... Das Onsen-Ei(, das) wird bei 68° sogar (eine) anderthalb Stunden pochiert<sup>32</sup> und  
10 ist innen drin(ne) schlotzig<sup>33</sup> wachweich, nicht wahr? Dann wird es aus der Schale ausgelöst, ganz vorsichtig paniert in Semmelmehl, (wo) [in dem] wir jetzt immer gemahlene Kürbiskerne noch mit drin(-ne) haben. Und dann reichen wir es entweder wahl-  
15 weise auch zum Salat oder jetzt auch zu einer Kürbissuppe.“

2 500 Hühner hält Lutz Ulms vom Bio-Gut<sup>18</sup> Besenborstel. Er beliefert nicht nur den „Goldenen Hahn“ in Finsterwalde, sondern auch „Spitzen-Restaurants“ und „Sterne“-Köche<sup>34</sup> im fernen Berlin.  
20 [...] Die Hühner halten Ulms in einem „Hühner-Mobil“ auf der Weide und in mehreren Ställen mit Auslauf, in dem jedes Tier 6 m<sup>2</sup> Platz hat:

„Es ist ja so gewollt, daß die Hühner auch

30) (Umgangssprache): sehr gut, sehr

31) Was zu der hohen Qualität führt, ist ...

32) pocher (frz.): Eier ohne die Schale zum Garen in eine heiße Flüssigkeit gleiten lassen

33) schlotzig (schwäbisch): gut zu lutschen (etwas, was man nicht kaut)

34) der Koch mit einem Stern im „Guide Michelin“

hinausgehen an die frische Luft. [Sie] haben einen Wintergarten<sup>35</sup> noch dran. Meine Frau wollte immer gerne einen Wintergarten - die kriegt<sup>36</sup> keinen, aber die Hühner: Die haben einen! [Darüber] gab's schon Familienstreit (darüber). [...]

Sabine Denell vom Capriolenhof in der Uckermark<sup>37</sup> [...]: Früher war sie Tierärztin; heute macht sie Ziegenkäse<sup>38</sup>, und der ist so gut, daß selbst französische Restaurants in Berlin ihn „ihr aus den Händen reißen“, obwohl Frankreich das Land der Käse-Experten ist.

160 Toggenburger Ziegen halten Sabine Denell und Hans-Peter Dill auf dem Capriolenhof<sup>18</sup> bei Bredereiche, einem Ortsteil von Fürstenberg. 6 km sind es durch den Wald hierhin auf unbefestigten Wegen. [...] Was braucht eine Ziege, um Milch für guten Käse zu liefern?

„Da braucht sie auf jeden Fall erstmal ein angstfreies Dasein, möglichst angstfrei und verhaltensgerecht, also wie sie sich normal verhalten. [Man muß sie] eben viel laufen lassen in der Natur, ohne eingesperrt zu sein. Wir machen (mit denen) mit unsern Ziegen Landschaftspflege. Man merkt immer: Wenn wir mal einen Tag nicht [mit ihnen hinaus]gehen, dann sind die so richtig<sup>39</sup> so

35) überdacht und windgeschützt

36) kriegen (Umgangssprache): bekommen, a, o

37) Vgl. Nr. 423, S. 20 - 22 und Anmerkung 55!

38) Vgl. Nr. 327, S. 1 - 5; Nr. 399, S. 10/11!

39) so richtig: geradezu (in hohem Maße)

wie Schulkinder, so ‚aufgedreht‘ [...]. [Sie wollen] einfach nur durch den Wald streifen und fressen, was sie möchten.“

Jeden Tag führt sie die Tiere 4 Stunden durch den Wald, erzählt (Sabine) [Frau] Denell, umdrängt von den jungen Nachwuchs-Zicklein dieses Jahres. Toggenburger Ziegen sind robust, geben aber nicht übermäßig viel Milch. Jährlich 5 000 kg würzigen Hart- und cremigen Weichkäse stellt Denell her. Er findet Absatz in ihrem kleinen Hofladen<sup>40</sup>, auf Berliner Wochenmärkten<sup>41</sup> und in den gehobenen Küchen der Uckermark<sup>37</sup>: im Edel-Gasthof „Tenzo“ in Triepkendorf z. B., oder beim „Sterne“-Koch<sup>34</sup> Daniel Schmidthaler in der alten Schule in Fürstenhagen: „Der macht aus unserm Käse immer einen Menü-Gang. Also er wird nicht als Käseplatte oder -teller serviert, sondern er macht (da) etwas (von) [daraus].“

Außerdem bekomme man ihren Käse in derzeit<sup>42</sup> 4 der 11 „Sterne“-Restaurants<sup>34</sup> von Berlin. Der Capriolenhof vermarktet [seinen Rohmilchkäse] ausschließlich regional, und das liegt nicht nur an der fehlenden EU-Lizenz, ohne die man [Rohmilch] nur im Umkreis von 100 km [vom Hof] verkaufen darf:

„Das ist das Schöne daran, wenn wir an die Gastronomie (abgeben) [verkaufen]: Da wird das am

40) der Hofladen, ≙: das kleine Geschäft auf einem Bauernhof (307, 13/14, 16/17; 357, 23 - 26!)

41) meist 2mal die Woche: mittwochs und sonnabends

42) derzeit: zur Zeit, gegenwärtig



Beelitz: die Diesterweg-Grundschule; S. 11:  
das „Kochzimmer“ (2 Fotos: St., 2. Juli 2017)

Samstag geliefert - oder am Freitag -, und am Sonntag ist es da auf dem Teller - oder am Samstag -, immer sozusagen ‚auf den Punkt‘, und das jede Woche! Wenn ich jetzt (in) für einen Großhandel produzieren müßte, dann müßte ich mindestens 4 Wochen ein gleichbleibendes Produkt haben, und dann mache ich natürlich an (die) [der] Qualität richtig<sup>43</sup> Abstriche<sup>44</sup>, und das machen wir gar nicht erst mit.“ [...]

10 Jörg Frankenhäuser [...]: „Gutes Essen bedeutet in erster Linie: Geschmackserlebnisse, geschmackliche Vielfalt, die sich nicht eindimensional be-

43) hier: in hohem Maße, so daß man das spürt

44) an einer Erwartung Abstriche machen: weniger erwarten, als man erwarten können sollte

wegt, sondern eine gewisse Vielschichtigkeit aufweisen kann.“ [...]

2011 eröffneten Claudia und Jörg Frankenhäuser das „Kochzimmer“ in **Beelitz** im Fläming<sup>45</sup>: mit 5 Backstein-Wand, Designer-Lampen und eigens<sup>46</sup> getöpferem Geschirr<sup>47</sup>. Die Kleinstadt liegt nur 50 km südwestlich von Berlin, doch der Anfang war trotzdem hart: „Man muß das aushalten können - also auch als Unternehmer -, daß die Leute vor der  
10 Tür stehen, auf die Speisekarte gucken und kopfschüttelnd weggehen, und man hier selber in einem leeren Laden steht. Und da muß man einfach die innere Überzeugung haben, daß sich das ändern wird, daß man das kann.“ Ein Drei-Gänge-Menü für 54,50  
15 Euro? Perlhuhn hin und Heilbutt her: Für die Beelitzer war das schlicht<sup>48</sup> zu viel. Sie gingen lieber zum Griechen<sup>49</sup> auf der anderen Straßenseite.

Bis heute seien die Gäste, die aus Berlin anreisen, oft verblüfft<sup>50</sup>, eine solche Gourmet-Küche  
20 hier auf dem Land anzutreffen, erzählt der ehrgeizige Koch. Dank des Michelin-Sterns<sup>51</sup> sei es einfacher geworden, ein Publikum anzulocken, das Eis von der Entenleber, kunstvoll kombiniert mit Räu-

45) Höhenrücken östlich von Magdeburg (378, 38!)

46) eigens: extra für diesen Zweck

47) Porzellan von Christiane Landbeck

48) schlicht: schlechthin, einfach

49) Restaurant Athen, Berliner Straße 8 (auf der Seite mit den geraden Zahlen - Kochzimmer Nr. 195)

50) jemanden verblüffen: ihn in Erstaunen versetzen, so daß er sich wundert

51) seit November 2015



cheraal und Mandeln, ebenso zu schätzen weiß wie eine bei 43° gebeizte Eismeerforelle mit Gurken-Tapioka und schwarzem Rettich. Echte Brandenburger „verirren sich“ nur selten ins „Kochzimmer“. Sein Angebot richte sich an weltoffene, kulinarische Entdecker. [...]

Ulrike Laun zog ins Dörfchen **Körzin** - unweit von Beelitz -, weil ihr Mann Stefan hier in der Gegend bei der Luftwaffe stationiert war. Die beiden pflanzten im Garten ihres alten Hofes allzu viele Kürbisse. Aus der unverhofften Gemüse-Flut kochte Ulrike Laun Chutneys, verkaufte sie erst an der Straße, dann in einem winzigen Hofladen<sup>40</sup>, der immer weiter wuchs. Seit 10 Jahren führt sie die „Landlust Körzin“. Das geschmackvoll eingerichtete

Lokal zieht Gäste sogar aus dem fernen Leipzig an. Ihre Küche beschreibt die leidenschaftliche Gastgeberin so:

„Genußvolles Essen: Also, was überrascht, was für mich von den Geschmäckern her gut kombiniert ist und was einfach die Dinge in einer andern Situation nochmal zusammenkommen läßt. Und gerade Reh ist mein absoluter Favorit, weil: Das ist einfach ein ganz fantastisches Fleisch. Also (ich) ich könnte nicht sagen, welches Tier noch so eine zarte Faser hat wie ein Rehlein, ja? Das ist einfach wirklich für mich so das ‚Highlight‘ absolut.“

Das „Rehlein“ in der „Landlust Körzin“ stammt meist aus der Jagd<sup>52</sup> von Stefan Laun, der regelmäßig mit seiner kleinen Münsterländer-Hündin loszieht. Kartoffeln und Gemüse holt Ulrike Laun vom Bio-Bauern gegenüber oder aus dem eigenen Garten. [...]

„Also Kochen ist schon eine totale Leidenschaft von mir, weil ich schon immer ein absoluter Genußmensch war. Also meine Oma(, die) hat immer zu mir gesagt: ‚Ich glaube, es gibt nichts, was du nicht im Mund hattest!‘ Ich habe schon als Kind wirklich an allem herumgenascht. Ich habe auch Marienkäfer und Regenwürmer probiert - na ja, gut. [Das] war nicht so meins<sup>53</sup>, ist nicht auf der [Speise]karte.“

52) die Jagd, -en - hier: das Jagdrevier, -e

53) „Das war nichts für mich.“

Dafür findet sich dort Blutwurst mit einem elegant gewürzten Sauerkraut-Kartoffel-Flan. Oder ein perfekt gegartes Stück vom Reh auf geschmorten Rinderbacken, ein Wildkräutersalat, Pastinaken-Kremsüppchen mit Haselnußbiskuit und Granatapfel, oder ein feines Ragout von der Kalbsniere, dazu Maronenschnitte und Soße von Schokolade und Chili: „Meine Großmütter(, die) haben mich halt machen lassen und haben mir das in Ruhe halt beigebracht, weil ich halt Interesse dafür hatte, nicht? Na ja, und (dann habe ich) so mit 14 Jahren habe ich mir dann wirklich zu Weihnachten Kochbücher (wünschen) [gewünscht], und (also) mittlerweile<sup>54</sup> habe ich bestimmt 400 Stück.“

Anders als im „Kochzimmer“ haben (die) Launs mittlerweile<sup>54</sup> auch relativ viele Brandenburger unter ihren Gästen - vielleicht, weil sie eine Brücke bauen zwischen gehobener Kochkunst und bester Landhausküche: „Also wir haben uns das schwer erarbeitet, aber es freut uns natürlich, daß die Leute, wenn sie halt einen besonderen Anlaß haben oder sich wirklich mal etwas gönnen<sup>55</sup> möchten, (dann kommen sie) zu uns [kommen]. Das finde ich schon toll<sup>30</sup>.“ [...]

Auch bei den Getränken hat sich in der Mark<sup>16</sup> viel getan. „Sterne“-Koch Jörg Frankenhäuser schenkt in seinem „Kochzimmer“ einen „Quitten-

54) mittlerweile: mit der Zeit, inzwischen

55) Wer sich etwas gönnt, ist großzügig.

Secco“ aus, wie er auch in der Kelterei des Gutshofes Kraatz entsteht. [...] Florian Profitlich war früher Photograph, seine Frau Edda Müller PR<sup>56</sup>-Beraterin. Als sie den Gutshof Kraatz vor 15 Jahren gekauft hatten, schauten sie eine Weile zu, wie das Obst im Herbst von den Bäumen fiel und ungenutzt vergammelte, derweil<sup>57</sup> die Leute im Supermarkt Äpfel aus Neuseeland kauften. Dann übernahmen sie die technische Ausstattung einer kleinen Lohn-Mosterei<sup>58</sup> und legten los mit ihrem Experiment Apfelwein:

„Wir brauchen in den Äpfeln mehr Säure und mehr Gerbstoff als das, was man im modernen Tafelobst<sup>59</sup> noch finden kann.“ [...] Weil die Vermarktung im Norden und Osten Deutschlands trotzdem etwas schwierig ist, werden in Kraatz neuerdings auch naturbelassene Obstsäfte gepreßt, (auf) [in] kleine Flaschen gefüllt und an Restaurants geliefert.

„Durch einen sehr trockenen Sommer dieses Jahr haben fast alle Früchte weniger Säure. Bei den Quitten ist dann die Balance zwischen Zucker und Säure für diese Verwendung als ‚Direktsaft‘, der nicht verdünnt wird, [dem] kein Zucker zugesetzt wird, genau richtig.“ „Prost!“ Ein „Direktsaft“ von der Quitte: duftend und intensiv im Aroma! [...]

56) Public Relations: die Öffentlichkeitsarbeit

57) derweil: während

58) Dahin bringen Gartenbesitzer ihre Äpfel zum Entsaften und nehmen den Saft wieder mit.

59) Obst zum Rohessen (die Tafel: der Eßtisch)

„Den Quittensaft sehen wir z. B. als guten Es-  
senbegleiter anstelle von Wein, wo eben sonst in  
der Gastronomie nur verhältnismäßig einfache Pro-  
dukte - häufig zu süß - für diejenigen angeboten  
5 werden, die keinen Alkohol (haben) wollen. Und  
Quitte als Saft, so wie wir es jetzt gerade pro-  
bieren, läßt sich ganz hervorragend anstelle von  
Wein servieren.“

10 „Essen in Brandenburg: inzwischen viel besser  
als sein Ruf“: Sie hörten eine Reportage von Vanja  
Budde. Für Ihr Interesse an dieser Ausgabe des  
„Länderreports“ bedankt sich Martin Steinhage.

Sonntag, 30. April 2017, 11.05 - 11.59 Uhr

Deutschlandradio<sup>60</sup> Kultur: „Deutschland-Rund-  
15 fahrt“<sup>61</sup>. [...] **„Der Wald und der Adel“**<sup>62</sup> - unterwegs  
durch Privatwälder in Deutschland“, eine „Deutsch-  
land-Rundfahrt“ von Nana Brink. „Ich [be]grüß[e]  
Sie.“ - „[Gott] grüß[e] Sie!“<sup>63</sup> Oberfranken, ein  
20 Parkplatz am Rande eines Waldgebiets: Dicht an  
dicht stehen dunkelgrün die Tannen und Fichten,  
große gesunde Bäume. Philipp zu Guttenberg drückt  
der Besucherin fest die Hand. [...] „Ist das alles  
20 Ihr Besitz?“ - „Ich würde von mir sagen, ich bin

60) am 1. 8. 2017 umbenannt: Deutschlandfunk Kultur

61) Vgl. 436, S. 1 - 9; 417, S. 28/29 und Anm. 10!

62) Vgl. Nr. 440, S. 13 - 26, 33/34, 56 - 58, und die  
Übungsaufgabe dazu: Nr. 441, Seite B!

63) Möge Gott Sie grüßen: Sie beschützen, sich Ih-  
rer annehmen!

ein Wald-Eigentümer. Ein Dieb ist auch ein Besit-  
zer, und wir unterscheiden ..., oder: Ich unter-  
scheide sehr wohl zwischen Besitz und Eigentum,  
wobei Eigentum mehr ist als ein Recht. Eigentum  
5 ist für mich die wirtschaftliche Grundlage indi-  
vidueller Freiheit, und Eigentum läßt sich in un-  
serer Gesellschaft auch damit rechtfertigen, daß  
aus der Leistung des Eigentums Gemeinwohl-Leistun-  
gen erwachsen, und das ist gerade beim Wald wich-  
10 tig.“

Eigentum und Besitz. Das Gesetz unterscheidet  
da sehr genau. Nur ein Eigentümer kann auch recht-  
lich über seinen Wald verfügen. [...] Sein Wald  
ist für jeden da. Bundes-Waldgesetz, § 14, Absatz  
15 1: „Das Betreten des Waldes zum Zwecke der Erho-  
lung ist gestattet“ - auch das Radfahren. [...]

„Hier sieht man schon die Bäume, die im Moment  
gerade ‚geerntet‘ werden. Ich fahre immer langsam  
und rücksichtsvoll. Hier begegnen einem laufend<sup>64</sup>  
20 Spaziergänger. [Es ist] ganz wichtig, daß man mit  
diesen Menschen spricht, und zwar daß man ein Ge-  
sicht zeigt, ein persönliches Gesicht, damit sie  
wissen, mit wem sie diesen Wald hier auch verbind-  
den können.“ Alice von Schlabrendorff in ihrem Wald  
25 am Taunuskamm<sup>65</sup> zu treffen ist nicht schwer. Fast  
jeden Tag streift die Architektin durch Fichten-  
und Lärchen-Felder, vorbei an Buchen und Eichen,

64) häufig, sehr oft, immer wieder

65) Der Taunus ist ein Mittelgebirge nördlich von  
Frankfurt/Main, und der Kamm der Bergrücken.



oft zu Fuß oder mit ihrem alten Kombi[-Wagen]. [...]

„Gucken Sie mal bitte nach rechts: Da hat jemand ... Da fährt immer einer mit einem ‚Mountainbike‘ hier über die Wurzeln. Der hat sich diesen Weg selbst angelegt! [...] Und wenn ich da (den, das) irgendwie ... Wenn ich da Zweige darüber [oder] Bäume darüberlege, weil ich sage, das ist hier kein Weg: Er räumt<sup>66</sup> (es) [das] wieder weg und fährt weiter - fröhlich!“ - „Darf er das?“ - „Eigentlich nicht. Das ist [verboten]. Nach dem Hessischen Waldgesetz muß man sich an die Wege hal[ten] (auf die Wege halten) und darf auch keine neuen Wege anlegen. Die Leute machen das einfach! Was wollen Sie machen? Und das macht<sup>67</sup> Schule!“

15 Deutlich sichtbar ziehen sich Reifenspuren über den Weg mitten ins Gebüsch. [...] „Ich wundere mich manchmal, daß die Menschen so wenig Einsicht haben. Hier sieht man, wie sie über die Wurzeln fahren. Die Wurzeln werden natürlich verletzt. 20 [...] Daß der Wald jemandem gehört, damit können wenige etwas anfangen, (weil) [denn] sie finden eigentlich, Wald gehört allen. [...] Der Wald: Das ist so ein bißchen mein Baby, und ich kümmere mich um ihn, ich bin für ihn verantwortlich, (und) weil 25 ich auch das Leben so irgendwie mit ihm teile. Also wir arbeiten zusammen. Um es jemandem zu erklä-

66) weg|räumen: weg|schaffen, beseitigen (räumen: frei|machen)

67) Schule machen: eine Tradition schaffen, sich verbreiten, Nachahmer finden, a, u

ren, würde ich sagen: Ich tue etwas für den Wald, und (in) [als] Gegenleistung darf ich das Holz nutzen, das hier (ge)wächst.“

Die Architektin fährt regelmäßig in ihren Wald, 5 der einige Kilometer von ihrem Haus entfernt liegt. [...] Anders als viele adelige Waldbesitzer hat sie ihren Wald nicht geerbt, sondern vor ein paar Jahren gekauft. [...] „Ich wollte etwas Nachhaltiges machen, und ich fühle mich im Moment damit sehr glücklich: Ich habe eine gute Entscheidung getroffen, ich merke, wie das einfach meiner Seele wohl tut.“ Einen langen Moment verharret Alice von Schlabrendorff zwischen ihren neu gepflanzten Lärchen-Bäumchen. [...]

15 „Ich habe, nachdem ich diesen Wald hier erworben habe, dann noch den Jagdschein<sup>68</sup> gemacht. Das hätte ich mir früher nie erträumt, daß ich irgendwann mal den Jagdschein mache! Weil die Wildbestände zu hoch sind, werden junge Triebe also dann 20 einfach vom Wild abgefressen, und besonders gut schmecken die Bäume, die selten sind. Also Biodiversität ist damit schon mal sehr viel schwieriger zu erreichen, wenn man hohe Wildbestände hat.“ Die größte Plage sind Wildschweine. Bis zu 70 000 25 werden pro<sup>69</sup> Jahr in Hessen erlegt<sup>70</sup>. Auch das ist

68) einen Schein „machen“: eine Prüfung machen, um eine Bescheinigung zu bekommen - hier: die Erlaubnis, zu jagen, auf Wild zu schießen, o, o

69) pro (lateinisch): für, je

70) erlegen: im Kampf oder bei der Jagd töten

Aufgabe der Waldbesitzer. [...]

„Ich wollte mal fragen: Wie oft fahren Sie denn hier eigentlich (hier) entlang?“ - „Alle 4 Wochen mal.“ - „Alle 4 Wochen mal?“ - „Ja.“ - „Ja, [ich frage Sie das,] weil das illegal ist.“ - „Ich bin hier lange nicht gefahren.“ - „Ich bin [die Eigentümerin]. Ja, dessen sind Sie sich bewußt, oder?“ - „Nein, nein, nein.“ - „Nicht?“ - „Nein.“ - „Sie haben sicher nicht das Hessische Waldgesetz gelesen.“ - „Nein, sicher nicht! Weil Sie Waldbesitzer sind, reden wir deswegen hier miteinander? Oder?“ - „Hm!“ - „Okay!“ ... „Der Wald ist schon perforiert von Wegen, und dann kommen noch die Hundebesitzer, und dann kommt der Waldkindergarten, und dann kommen die Pilzsammler!“ [...]

Die größten privaten Waldbesitzer sind adelige Familien, allen voran die Thurn und Taxis, die heute noch über 20 000 Hektar besitzen. Auch die zu Guttenbergs bewirtschafteten nach wie vor große Waldflächen in Oberfranken. [...] Ein Drittel der Fläche Deutschlands ist mit Wald bedeckt; die Hälfte davon ist in Privatbesitz.

„Das ist (sehr) (in ...) in Deutschland sehr eigentümlich: Es gibt viele Eigentümer, die ihren Wald gar nicht bewirtschaften. Viele wissen auch nicht, wo er genau ist, und wir spüren manchmal diese Menschen auf und fragen sie dann: ‚Ja, wollen Sie [ihn] nicht an Ihren Nachbarn verkaufen?‘ (Und ..., oder ..., oder irgendetwas.) [Die] Ant-

wort ist immer dieselbe: ‚Nein, [das] kommt überhaupt nicht in Frage!‘ Und da sage ich: ‚Ja warum?‘ - ‚Ja, weil ...‘ Der Wald ist oder das Waldeigentum ist so emotional tief verwurzelt in den Menschen, oder sie haben so eine große Affinität zu diesem Eigentum, daß sie es nicht verkaufen, auch wenn es kein ‚klassisches‘ Wirtschaftsgut ist, auch wenn sie dort kein Geld verdienen oder nur draufzahlen<sup>71</sup> oder wenig Geld verdienen - sie wollen es aber nicht verkaufen. [Das] ist ganz, ganz merkwürdig. In vielen anderen Ländern dieser Welt ist es genau das Gegenteil.“ - „Sie würden es<sup>72</sup> auch nicht verkaufen.“ - „[So etwas] kommt überhaupt nicht in Frage!“

Dabei<sup>73</sup> ist Wald ein gesuchtes Investitionsobjekt geworden. Die Preise pro<sup>69</sup> Hektar sind in die Höhe geschossen. Mittlerweile<sup>54</sup> werden in Deutschland für gute Lagen bis zu 25 000 Euro pro Hektar gezahlt. Vor 10 Jahren waren es noch 10 000 Euro. [...]

Carl Ferdinand Freiherr von Lüninck blickt zufrieden dem Gabelstapler hinterher, der große Baumstämme wie Streichhölzer davonträgt. [...] 3 300 Hektar Wald gehören ihm hier im Oberfläming: [Das ist] ein Landstrich im Westen Brandenburgs.

71) bei einem Geschäft drauf|zahlen: dafür mehr Geld aus|geben, als es einbringt

72) Ihr Waldeigentum

73) leitet eine Feststellung ein, zu der das Gesagte nicht paßt (so ähnlich wie obwohl)

„Ich lebe (vom) von meinem Forst, genau! Ich sehe den Wald mit andern Augen, weil ich natürlich [ans Geld denken muß]. Ich habe 5 Mitarbeiter, die jeden Monat ihren Lohn beziehen wollen, und ich  
5 habe eine Familie, die auch jeden Tag etwas auf die Teller haben will. Also ich schaue schon jeden Tag in meinem Wald, daß ich auch [damit Geld verdiene] und daß da auch in 100 Jahren noch etwas herauskommt. Also der Begriff der Nachhaltigkeit,  
10 der mittlerweile<sup>54</sup> ja in den deutschen Wortschatz Einzug gehalten hat - also im Deutschen „nachhaltig“<sup>74</sup> -, der ist in der Forstwirtschaft geprägt worden [und] heißt nicht anderes (wie) [als] daß man den [Wald] nicht mehr nutzt, als auch nach-  
15 wächst.“ [...]

Warum kauft man einen Wald, der nie der Familie gehört hat? - „[...] Wer Wald hat, der friert nie und da wächst auch ein Braten, den man (endlich) schießen kann. Also Wald zu haben, schadet  
20 erst mal nichts. - Wir kamen ja nicht von hier. Wir haben niemandem sein Haus streitig<sup>75</sup> gemacht. Den Wald wollte keiner haben. [...] Jeder Wald ist in Deutschland natürlich auch (so eine) so eine mystisch verklärte Angelegenheit. Natürlich  
25 (bin ich) habe ich auch große emotionale Bindungen zum Wald und empfinde Wald auch als etwas Besonde-

74) Carlowitz: „nachhaltende Nutzung“ (1713)

75) Was man jemandem streitig macht, beansprucht man gegen dessen Willen für sich selber.

res, aber da ich eben einen Betrieb habe und davon lebe, muß ich [...] das Ganze rational betrachten.“  
[...]

Michael Egidius Luthardt ist nicht gerade das,  
5 was man sich unter einem Förster vorstellt: hellbraune Lederhose, Käppi<sup>76</sup> auf dem kahlen Schädel, Silberringe. Mit ihm gehe ich durch den einzigen Urwald in Brandenburg: das Welt-Naturerbe Grumsin.

„Zu DDR-Zeiten war es Staatsjagdgebiet. [...] 10 1990 kam dann die Wende<sup>13</sup>, und da wurde das ganze Gebiet hier Biosphären-Reservat, und da wurde (es) der Grumsiner Bereich hier 1990 unter völligen Schutz gestellt: eine sogenannte Kernzone des Biosphären-Reservates (mit) etwa 660 Hektar groß, und  
15 da ist es seit 1990 ohne menschliche Bewirtschaftung. Also es wird da kein Holz<sup>77</sup> mehr geschlagen, es wird nichts mehr gemacht, und das ist jetzt interessant, das zu beobachten, was sich hier jetzt so vollzieht. Also ein Buchenwald, sagt man so,  
20 braucht etwa 300 Jahre, bis er ‚reif‘ ist, also bis es ein Urwald ist, nicht? Und der Wald ist ungefähr 180 Jahre alt.“ Und er fasziniert Luthardt bis heute.

„Ich kenne das Gebiet ja auch schon jetzt seit  
25 30 Jahren, und es ist ein Naturwald, sage ich immer, also ein natürlicher Wald, der ja auch von Menschen nicht gepflanzt ist: Die Buchen sind ja

76) das Käppi, -s: die kleine Kappe, Mütze, -n

77) Holz schlagen: zur Holzgewinnung Bäume fällen

nicht gepflanzt worden. Also ich war ja damals auch schon 1990 in der ersten Stunde auch hier mit dabei. [...] So eine Großflächigkeit der Wälder, also das hätte (ich) ich in Brandenburg nicht vermutet, und als ich das zum ersten Mal sah, dachte ich: Mensch!<sup>78</sup> Also das wollte ich gar nicht glauben, daß das hier auch Brandenburg ist, da das!“

Michael Luthardt ist es mit<sup>79</sup> zu verdanken, daß die Unesco das Gebiet 2011 zum Welt-Naturerbe erklärte. Da es bis heute keine (geführten) Wege gibt, darf man den Wald auch nicht betreten – ganz im Gegenteil zum Privatwald. Der Mensch ist hier unerwünscht. [...] Luthardt arbeitet für das brandenburgische Landes-Kompetenzzentrum Forst. Seine Aufgabe ist es, zu dokumentieren, was er sieht – mehr nicht. [...]

„Also die Deutschen sind so Wald-,Fanatiker‘, nicht? Es gibt ja auch solche Begriffe im Englischen: the German Angst oder the German Wald, sagen die dann immer so. (Also) Und das ist schon interessant. Also ich (habe) beobachte es immer wieder, daß dann Leute mit solchen romantischen Vorstellungen in den Wald gehen. Also es ist manchmal auch schwierig, mit Menschen über den Wald zu reden, weil es sehr emotionale Beziehungen gibt, die manchmal auch in eine falsche Richtung gehen, wo dann gesagt wird: Jede(r) [n] Baum muß

78) Ausdruck des Erstaunens und der Bewunderung

79) mit (Adverb): zusammen mit anderen

man schützen!“ [...]

Fast die Hälfte des deutschen Waldes ist in Privatbesitz. Für Luthardt, der länger für die Linke im Brandenburger Landtag<sup>80</sup> gesessen hat, ist das kein Problem: „Also, das ist ja schon mal eine Sache, die ja in Deutschland gut geregelt ist, also das Betretungsrecht des Waldes ist ja generell da. Ich kann ja prinzipiell in jeden Wald gehen, wem er immer auch (da) gehören mag. Das sehen die Waldbesitzer manchmal gar nicht so gerne, aber so ist es einfach, und das ist ja schon relativ fortschrittlich.“ [...]

Ein Waldstück im Taunus, Sonntagnachmittag: Alice von Schlabrendorff untersucht gerade die Reifen-Spuren an einer Baumwurzel. Da knackt es im Gebüsch: Waldbesitzerin Alice von Schlabrendorff steht mit verschränkten Armen, aber freundlich lächelnd vor dem „Mountainbiker“. Auf seiner Stirn bilden sich Schweißperlen.

„Ich verstehe sehr gut, daß Sie hier entlangfahren, ja.“ „Aber?“ – „Aber die Sache ist ja, daß Sie hier ganz schöne<sup>81</sup> Furchen hinterlassen und auch (die) über die Wurzeln fahren und so: Das tut dem Wald nicht gut.“ – „Ja.“ – „Ja, das nehmen Sie aber in Kauf<sup>82</sup>?“ – „Das würde ich in Kauf nehmen,

80) der Landtag: das Parlament eines Bundeslands

81) hier zur Betonung verwendet (z. B.: „Da habe ich ganz schön Angst bekommen.“)

82) Was man „in Kauf“ nimmt, akzeptiert man, obwohl es nicht gut für einen ist, um etwas Gutes zu bekommen, was für einen noch wichtiger ist.

ja, weil (es) man denkt, daß diesen Weg [zu fahren], den wir mal entdeckt haben, [niemanden stört]. Das sah nicht so aus. Wir haben ihn nicht ‚erfahren‘<sup>83</sup> oder so etwas, ja, angelegt, oder ...,  
5 ja, wie soll man das nennen. Weil Sie Waldbesitzer sind, reden wir deswegen hier miteinander? Oder?“ [...]

Atempause. Beide wissen, daß ihre Interessen eigentlich unversöhnlich sind. „Ich fände es halt  
10 schade, [wenn man so etwas nicht dürfte,] und eigentlich ist es doch etwas Gutes, wenn die Leute ab in die Natur [gehen] und sich dabei noch bewegen, ja, ja, und unmotorisiert!“ „Aber es geht nicht ohne Selbstbeschränkung, ja? Man muß sich  
15 auch im Wald selbst beschränken.“ - „Ja, das wird ja ... Das ist richtig. Aber ich würde ja sagen, - keine Ahnung - [vermutlich] 3/4 des Waldes betrete ich nicht mit dem Fahrrad.“ - „Das überzeugt mich jetzt nicht. Deswegen würde ich Sie bitten, ein-  
20 fach auch darauf Rücksicht zu nehmen, (weil) [denn] Sie verletzen wirklich mit jedem Mal, wo Sie hier durchfahren[, die Wurzeln]. [Jedesmal] wird diese Furche tiefer, ja? Das erodiert. Genau-  
25 so ist es mit den Wurzeln, die an verschiedenen Stellen schon verletzt sind und (abge...) abgenutzt sind. Und achten Sie einfach mal selbst darauf! Wechseln Sie mal (die, die) die Seite und  
83)bewußt schaffen wollen, indem wir da her|fahren (Vgl. erzielen: auf etwas zielen und das dann auch erreichen, z. B. ein Ergebnis!)

achten Sie mal darauf: Was würden Sie machen als jemand, der für das Wohlbefinden des Waldes zuständig ist, wie würden Sie da entscheiden? [Ein] schönes Wochenende! Danke.“

5 „Und hoffen Sie auf Einsicht?“ - „Na ja, vielleicht bringt er es seinem Sohn bei, daß man nicht so einfach bedenkenlos durch den Wald fahren darf.“ Alice von Schlabrendorff führt oft solche Gespräche in ihrem Wald. Umsonst? Nein! [...]  
10 „Solange ich mich um den Wald kümmere und für ihn Sorge, so lange habe ich ein gutes Gewissen, mich Eigentümer zu nennen.“ [...]

Sie hörten eine „Deutschland-Rundfahrt“<sup>61</sup> von Nana Brink [...], eine Produktion von Deutschlandradio<sup>60</sup> Kultur, 2017. [...] Manuskript und das Audio zur Sendung finden Sie im Internet unter <deutschlandradiokultur.de>.







Bautzen: Domstift: Hauptportal von 1755; S. 26: Am Landratsamt steht das darunter auch auf Sorbisch.



Reichenstr. 12 (1740: sächsisches Barock). 4 Fotos St., S. 27/28: 5. 9. 2000, S. 26, 51: 22. 7. 2010.

Texte und Erläuterungen zu Nr. 448 (Juni 2018): B

3. März 2017, 13.30 - 14.00 Uhr

Deutschlandradio Kultur: Länderreport<sup>A1</sup>: Am Mikro-  
phon ist Martin Steinhage. Guten Tag! Vielleicht  
kennen Sie das: Sie ziehen in eine neue Stadt.

5 [...] „Die Stadt ist nicht schön“, warnen Freunde  
und Bekannte, „aber du hast das Meer ‚vor der  
Tür‘, und du kannst immer frischen **Fisch** essen.“  
So etwa ist es unserem schleswig-holsteinischen  
Landes<sup>1</sup>-Korrespondenten<sup>A9</sup> ergangen. [...] Frischen  
10 Fisch, ja, den bekommt man schon in **Kiel**<sup>1</sup>, aber wo  
kriegt<sup>A36</sup> man Frischware aus der Region her? [...]  
Johannes Kulms hat Antworten gesucht und gefunden.  
[...]

Dirk Linsmeier [...] steht vor einer 15 m lan-  
15 gen Fischtheke bei „Citti“, einer Art Supermarkt,  
[...] der sich insbesondere an Gastronomen rich-  
tet. Womöglich ist hier in den Auslagen das breit-  
teste Fischangebot der Stadt. „Also, wir haben  
klassische Fischprodukte wie Seelachsfilet und  
20 Lachsfilet, das, was jeder sicherlich kennt, [und]  
von ganzen Fischen Filet-Ware aus unterschiedli-  
chen Ländern oder Regionen.“

Linsmeier arbeitet im Vertrieb und ist zuständig  
für die Fischabteilung. Besonders beliebt sei bei  
25 den Kunden die Filetware, weil die so einfach zu

1) Die Hauptstadt des Landes Schleswig-Holstein  
ist Kiel an der Förde zur Ostsee.

verarbeiten sei. Gefragt<sup>2</sup> seien vor allem Kabel-  
jau, Seelachs oder Rotbarsch, aber auch Exoten wie  
Dorade oder Wolfsbarsch. Im Sortiment sind aber  
auch Erzeugnisse von schleswig-holsteinischen **Bin-**  
5 **nenfischern** [aus Seen und Flüssen]: Hecht, Saib-  
ling, Forelle. Doch Fische, die von schleswig-  
holsteinischen **Küstenfischern** gefangen wurden,  
sucht man hier vergebens. Dabei<sup>A73</sup> gäbe es da durch-  
aus eine Nachfrage<sup>2</sup>, glaubt Linsmeier:

10 „Wenn wir das anbieten können, gehen die Kunden  
sicherlich auch darauf hin, (daß) [indem] sie sa-  
gen: ‚Wir möchten (gerne) regionalen Fisch haben  
oder Fisch, der hier ‚vor der Haustür‘ gefangen  
ist. Das ist ja dann bedingt (mit dem) [dadurch],  
15 was dann eben halt gefangen werden darf: Klar ist  
da vorneweg der Ostseedorsch, der (dort) hier  
steht, (was) [den] man immer beziehen kann. Oder  
nachher, wenn die Saison wieder losgeht: Hering,  
Scholle, Butt, was wir dort kriegen: die klassi-  
20 schen Fische, die wir hier an der Küste so kennen.“

Die Nachfrage wäre also da, und das Angebot  
eigentlich auch. Doch es gibt zwei Gründe, warum  
der Groß-Supermarkt und die eher in kleineren  
Strukturen arbeitenden schleswig-holsteinischen  
25 Ostsee-Fischer an dieser Stelle nur schwer zusam-  
menkommen, sagt Linsmeier: „Vertriebsweg und Ver-  
fügbarkeit“.

2) Was gefragt ist, dafür gibt es Nachfrage: Kun-  
den, die das kaufen wollen.

Wenn „Citti“ ein „sehr großer Fisch“ unter den Händlern in Kiel ist, dann ist „Künemann & Sohn“ ein „sehr kleiner Fisch“, doch der ist alt: Seit fast 100 Jahren gibt es das kleine Fischgeschäft.  
5 [...] Frisch gefangene Tiere von schleswig-holsteinischen Fischern sind derzeit auch hier nicht erhältlich. Die Engpässe machen sich bemerkbar, (so) [sagt] Birgit Müller, Mitinhaberin des Geschäfts: „Der Dorsch, den wir ab und zu mal aus  
10 Heikendorf bekommen, ist im Moment nun so (sehr) knapp, und da er nun so (sehr) knapp ist, verzichten wir im Moment auf den Verkauf.“

Vergangenen Herbst hatten sich die EU-Fischereiminister darauf geeinigt: Die Dorsch[-Fang]quote für die westliche Ostsee wird für dieses Jahr  
15 um 56 % reduziert. [...] Stattdessen bietet ihr Geschäft nun Winter-Kabeljau aus Norwegen an. Der sei auch „ganz lecker“, sagt [Frau] Müller. Was die riesige Fischtheke bei Citti und das kleine  
20 Fischgeschäft Künemann verbindet, ist die Quelle: Beide beziehen ihren Fisch vom anderen Ufer der Förde<sup>1</sup> - aus dem Seefisch-Markt. Das 1948 eröffnete Backsteingebäude liegt direkt am Wasser.

Die Uhr geht auf 19 [Uhr] zu, und in der knapp<sup>3</sup>  
25 200 m langen Halle belädt Jürgen Dittrich seinen Lkw<sup>4</sup>. „Ich habe jetzt hier Eis geladen und fahre nach Padborg.“ Jeden Abend gegen 19.30 Uhr bricht

3) gut/knapp ...: etwas mehr/weniger als ...

4) der Lkw, -s: der Lastkraftwagen, -

Dittrich von hier aus auf, fährt über Eckernförde und Flensburg<sup>5</sup> ins dänische Padborg, um sich dort einzudecken<sup>6</sup>: „Seelachsfilet, Rotbarschfilet, Kabeljaufilet, Kabeljau ohne Kopf, mit Kopf, Lachse.  
5 Krabbenfleisch übernehmen wir da oben<sup>5</sup>, Doraden, dann (so) Exoten: so etwas wie Thunfisch, Schwertfisch, Papageifisch und so etwas, nicht?“

Teile der Ladung wird er auf dem Rückweg in Flensburg<sup>5</sup> und in Eckernförde ausliefern und dann  
10 zwischen 1 und 2 Uhr nachts zurück in Kiel sein. Die große Hektik wird dann im Seefisch-Markt aber nicht ausbrechen, denn die „fetten Jahre“ des Fischhandels sind in Kiel längst vorbei. Das war  
15 1948 bei der Eröffnung des Seefischmarktes noch anders: Es gab mehr Fischgroßhändler, aber auch Betriebe, die Fisch be- und verarbeitet haben, erzählt Dittrichs Chef Dirk Schrader. „Das hat sich  
20 in den Jahren oder Jahrzehnten jetzt reduziert auf zwei Einzelbetriebe hier am Seefischmarkt, die dann im größeren Stil Import machen und Fachhandel.“

Schrader sitzt in seinem Büro im ersten Stock des Seefischmarkts. Er ist Geschäftsführer von „Eduard Wiese & Ivens Kruse GmbH“. Den Fischgroßhändler gibt es seit mehr als 100 Jahren. Den  
25 Großteil seiner Fische kauft Schrader heute in Dänemark, denn es gebe eine Grundregel: „Der Fisch

5) 70 km nordnordwestlich von Kiel

6) sich ein|decken: viel auf einmal kaufen





Kiel, Gneisenaustraße 20: Künemann & Sohn;  
 S. 35/37: auf dem Blücherplatz: „Matjes Lange  
 bürgt für Qualität.“ - 3 Fotos: St., 13. 7. 17

sollte da be- und verarbeitet [werden], wo er an-  
 gelandet wird, und das behalten wir auch bei: we-  
 gen der Qualität.“ Und angelandet wird in Kiel -  
 anders als früher - heute praktisch gar kein Fisch  
 5 mehr.

Die Verarbeitungsanlagen, die es vor Jahrzehn-  
 ten noch an der Förde<sup>1</sup> gab, sind mittlerweile ver-  
 schwunden, ebenso die Hochsee-[Fischfang]flotte,  
 die bis Anfang der '70er Jahre noch draußen am Kai  
 10 lag. Selbst Fischauktionen gibt es heute in ganz  
 Deutschland nicht mehr. Interessant sind für die

norddeutschen Fischhändler vor allem die Auktionen  
 in den Niederlanden und in Dänemark - und ein Ort,  
 der auf den ersten Blick so gar nichts mit Fisch-  
 fang zu tun hat:

5 „Wir haben ja die Entwicklung, daß Frankfurt  
 „Airport“ ja mittlerweile (über) [für] Frischfisch  
 der größte Umschlagplatz geworden ist, was die  
 Flug-Importe angeht. Das betrifft letztendlich  
 alles, was an Fisch von der südlichen Halbkugel -  
 10 in diesem Fall nach Deutschland - importiert wird.“

10 - 15 %: So hoch beziffert<sup>7</sup> Schrader den re-  
 gionalen Anteil [am Fischabsatz], also Fische, die  
 in Binnengewässern, Teichen und vor der Küste der  
 Nord- und Ostsee in Schleswig-Holstein gefangen  
 15 werden. „Heute erwartet der Kunde und Verbraucher  
 eine regelmäßige hohe Qualität, gerade hier im  
 Norden. Ich sage mal, im Land Schleswig-Holstein  
 zwischen der Nordsee und der Ostsee ist es wirk-  
 lich so, daß die Qualitätsansprüche an Frischfisch  
 20 enorm<sup>8</sup> hoch sind: an Frischegrade.“

Sind [die Erzeugnisse] schleswig-holsteini-  
 sche[r] Fischer (und ihre Erzeugnisse) also womög-  
 lich nicht frisch genug? Das sei nicht das Pro-  
 blem, sagt Großhändler Schrader. Schwierig sei es  
 25 aber, weil die Fische nicht immer gleich verfügbar  
 seien. [...] „Wir haben ja letztendlich nur eine  
 begrenzte Biomasse an Fisch im Meer schwimmen.“

7) beziffern: mit Ziffern, in Zahlen an|geben  
 8) außerhalb von jeder Norm, außerordentlich



Dagegen dürfte auch Benjamin Schmöde nichts einzuwenden haben. Der 33jährige ist Geschäftsführer der Fischereigenossenschaft Fehmarn, die auch 17 Fischer rund um die Kieler Förde<sup>1</sup> vertritt. Schmöde sagt, ein heimischer Plattfisch wie die Ostseeflunder sei in Deutschland nur schwer zu vermarkten:

„In Deutschland ist es leider kein Modefisch. Wenn ich mir dann dort mal im Gegenzug(e) den Lachs z. B. ansehe: Der steht auf jeder Speisekarte in Norddeutschland, gefühlt<sup>9</sup> in jedem Restaurant. Aber die einheimische Flunder findet man so gut wie gar nicht.“ Rund die Hälfte ihres Fangs

9) „gefühlt“: Tatsächlich ist das nicht so, aber so kommt es einem vor.

würden die Fischer an die Genossenschaft und damit via<sup>10</sup> (den) [die] Auktionen in den Niederlanden auch an den Großhandel geben, sagt Schmöde. [...]

„Meine Erfahrungen waren bisher häufig so, daß zwar im Handel generell ein großes Interesse bestand, regionale Ware zu beziehen, es aber meistens daran gescheitert<sup>11</sup> (hat) [ist], daß wir nicht zusichern konnten, daß wir zum einen 365 Tage im Jahr Fisch liefern können, und es zum anderen erhebliche Probleme geben kann, wenn am Montagmorgen der Lkw<sup>4</sup> eigentlich den Hof<sup>12</sup> verlassen soll, einen der großen Fachmärkte beliefern soll, und wir leider das Problem hatten, daß am Wochenende entweder das Wetter ‚nicht mitgespielt‘<sup>13</sup> hat. Oder einfach mal der Fang nicht vorhanden<sup>14</sup> gewesen ist.“

10 %: So hoch ist in etwa auch der Anteil, den schleswig-holsteinische Fischer zum Sortiment von „Matjes<sup>15</sup> Lange“ beisteuern<sup>16</sup>. Das Unternehmen existiert seit 1912 und ist ebenso [wie Wiese & Kruse] im Seefischmarkt niedergelassen. Mit seinen

10) via ...: auf dem Weg über ... (via, lat.: der Weg, die Straße)

11) scheitern: mit einem Mißerfolg enden

12) der Hof: der freie Platz zwischen Häusern, hier: der Parkplatz am Seefisch-Markt

13) Das Wetter „spielt nicht mit“: Es eignet sich nicht für den Fischfang, so daß die Fischer gar nicht erst auslaufen, im Hafen bleiben.

14) Die Fischer haben keine Fische gefangen.

15) der Matjes: der junge Hering, ein paar Tage in Salz eingelegt, fast immer nur roh gegessen

16) bei|steuern: bei|tragen, (ä), u, a



orangenen Fahrzeugen fährt das Unternehmen durch die Stadt und verkauft Fisch auf Wochenmärkten wie an diesem Mittwochmorgen auf dem Exerzierplatz nahe des Kieler Zentrums.

5 „Also, wir versuchen natürlich, viel regional zu bekommen. Wir arbeiten viel mit unsern hiesigen Fischern zusammen: hier in Heikendorf, in Mönkeberg. Dann haben wir oben einen in Schleswig: Von dem beziehen wir dann so wie Dorsch, Heringe,  
10 Schollen, (Struckbutt) Steinbutt, also alles, was so aus der Ostsee kommt.“ Jörg Lange ist der Schwiegersohn des Firmenchefs, der das Unternehmen zusammen mit seinen Geschwistern führt. Können die Fischer nicht hinausfahren, dann müssen Lange und  
15 seine (Kolleginnen und) Kollegen auf ihren Wagen

Ware von anderswo anbieten, z. B. Kabeljau aus der Nordsee. [...]

Warum ist es nur so schwer (möglich), in Kiel frischen Fisch zu bekommen, der „vor der Haustür“  
5 gefangen wird? Oder ist es am Ende alles nur eine Frage der Bequemlichkeit? Denn wer mobil ist und zeitlich ein wenig flexibel, der kann eigentlich ganz einfach an frischen Fisch kommen. Dafür reicht eine Fahrt in einen der kleinen Häfen vor  
10 den Toren der Stadt.

„Hier vorne ist dann unser Ruderhaus; da, wo wir dann beim Fischen auch fast die meiste Zeit verbringen, wenn wir Schleppnetz-Fischerei machen.“  
Leif Rönnau ist 31 Jahre alt und Fischer. Sein  
15 Kutter<sup>17</sup> „Merle“, auf dem er zusammen mit seinem Vater hinausfährt, liegt an diesem Vormittag im Hafen von Wendtorf, rund 20 km nordöstlich von Kiel. [...] Im Sommer wird es für ihn richtig anstrengend. Arbeitstage von 14 bis 16 Stunden sind  
20 dann möglich - und das (für) fast ein halbes Jahr jeden Tag ohne Unterbrechung, denn Rönnau setzt<sup>A23</sup> auf Direktvermarktung. Das heißt: Er verkauft fast seinen gesamten Fang selber - frisch vom Kutter - direkt an die Kunden, die zu ihm kommen, und im  
25 Sommer zieht das nicht nur Einheimische an, sondern ebenso Touristen.

„Also, in der Regel stehen wir morgens so gegen halb zwei, zwei auf. Dann fahren wir [hinaus, um  
17) der Kutter, -: das motorisierte Fischerboot





Bonn, Münsterplatz: An den Stehtischen ißt man „Backfisch ohne Gräten“ („Fische gibt es viele hier, die besten aber nur bei mir.“), Curry-Wurst und Schaschlik. (St., 14. 7. 17)

die Netze [zu] ziehen. Meistens bis um 7, halb 8 sind wir damit fertig. Dann laufen wir wieder in den Hafen ein und fangen dann an, den Fisch zu verarbeiten. Wir verkaufen meistens zwischen 9 und 5 12 Uhr. Dann haben wir in der Regel auch, wenn das ein guter Tag (ist) [war], eigentlich den Fang bis Mittag schon verkauft. Ja, und dann müssen wir halt alles noch ein bißchen saubermachen, und dann fahren wir die Netze wieder setzen, also daß 10 wir dann so circa<sup>18</sup> gegen 3 Uhr<sup>19</sup> zu Hause sind.“

Für Rönnau, der zusammen mit seinem inzwischen

18) circa (lat.): rund, ungefähr, etwa

19) gegen drei: um 10 oder 5 vor drei

65 Jahre alten Vater zwei Familien ernährt, lohnt sich das. Zwar wird er nicht reich, doch bekommt er mit der Direktvermarktung deutlich mehr Geld, als wenn er den Fang über die Genossenschaft zur 5 Auktion in die Niederlande weitergeben würde. [...] „Da kriegst du einen [Durch]schnitt[s]preis von 1,50 Euro, und hier kriegen wir einen Preis von 5 Euro das Kilo.“

Es gebe Kollegen mit deutlich größeren Kuttern, 10 die auf<sup>A23</sup> die Masse setzen. Die könnten dann schnell mal 100 Kisten Fang mit heimbringen und anschließend in die Niederlande zum Weiterverkauf geben. Bei ihm seien es dagegen 3 - 4 Kisten am Tag, erzählt der Vater von zwei Kindern. „Wir sind 15 schon immer so ein bißchen [so] eingestellt gewesen, daß man mit weniger Fisch auch überleben kann - [wir] wollen [das] mal so sagen -, daß man damit auch gutes Geld verdienen kann. Und das ist ..., ist so ein bißchen unser Motto: ‚Weniger ist 20 mehr!‘“ Der Großteil Rönnaus Kundschaft nutzt das [Internet-]Portal „Fisch vom Kutter“. Das EU-finanzierte Projekt wurde 2009 ins Leben gerufen und funktioniert recht einfach: Interessierte können hier auf einer ständig aktualisierten Karte sehen, 25 wann und wo Fischer mit ihrem Fang anlanden. Was sie allerdings nicht sehen können, ist: Wieviel hat der Fischer gefangen? Und zu welchem Preis verkauft er seine Ware? Das bedeutet auch: Es kann passieren, daß man sich in Kiel ins Auto setzt, 10

km oder 20 km zum Fischer nach Heikendorf, Strande oder Wendtorf fährt, und der Fisch schon komplett verkauft (wurde) [worden ist], sobald man im Hafen ankommt.

5        Zudem fahren die Fischer nicht jeden Tag hinaus. Auch ist sich Rönnau sicher, daß das Portal „Fisch vom Kutter“ nicht für alle seine Kollegen in Frage kommt, denn dafür sei die Nachfrage vor Ort dann doch nicht stark genug, doch viele in der  
10 Fischwirtschaft rund um die Kieler Förde meinen, die Initiative „Fisch vom Kutter“ ist eine gute Idee und macht es tatsächlich einfacher, an frischen Fisch aus der Region zu gelangen.

Und so endet diese Spurensuche vor allem mit  
15 einer Erkenntnis: Kiel ist eine Stadt an der See, in der es sehr kompliziert ist, frischen Fisch aus der Region zu bekommen, doch unmöglich ist es zum Glück auch nicht. „Kiel - Stadt am Meer - fast ohne frischen Fisch“: Johannes Kulms berichtete. Gleich  
20 geht es hier im Länderreport<sup>A1</sup> um **Garnelen aus Bayern**. [...]

Aus Bayern - fernab der Meere - kommen tonnenweise<sup>20</sup> leckere Garnelen. [...] Dort steht Europas größte Garnelen-Zuchtanlage. Georg Gruber hat sie  
25 besucht. „Das ist für die Füße. Fit! Leider müssen wir uns jetzt einmal verkleiden.“ Jeder, der die Halle mit den Zuchtbecken betreten möchte, muß zuerst blaue Plastiküberzüge über die Schuhe ziehen,  
20) 1 t: 1000 kg

eine weiße Haube aufsetzen und einen weißen Kittel anlegen - wie im Krankenhaus, auch Fabian Riedel, Geschäftsführer der „Crusta Nova“ GmbH:

„Wir haben hier relativ hohe Hygiene-Standards,  
5 die wir uns aber auch selbst auferlegt haben, weil wir natürlich Angst haben, daß irgendwelche Krankheitserreger in die Farm hereinkommen, und das wollen wir vermeiden.“ Es ist warm in der Halle: 30 Grad, bei 70 % Luftfeuchtigkeit. „Das ist das  
10 Klima, (was) [das] aus ihrer Heimat die Garnelen kennen.“ [...] Verteilt auf zwei Etagen sind 8 Zuchtbecken, jeweils 35 m lang und 5 m breit. Das Wasser ist 1/2 Meter tief. [...] Die Larven beziehen sie aus Florida [...], das Futter aus Frank-  
15 reich in Form von Pellets. [...] „Ausschlaggebend für den Geschmack der Garnele ist sicherlich das Salz im Wasser, das Salzwasser, und natürlich auch die Qualität des Futters.“

Die Fütterung erfolgt automatisch. Das Wasser  
20 befindet sich in einem ständigen Kreislauf. [...] Unter diesen Bedingungen wachsen die Garnelen innerhalb von 6 Monaten auf 15 - 20 cm. [...] Wenn sie abgefischt werden, wiegen sie etwa 30 g.

Die Garnelen kommen in ein kleines Becken, „und  
25 da kommt Gleichstrom dazu, und das bedingt, daß die Garnelen dann sehr sanft ‚weschlafen‘. [...] Es ist ja eine absolute Neuheit, weil in Bayern noch nie lebende Garnelen gezüchtet worden sind, so daß wir auch nicht wußten, wie man Garnelen tö-

tet - in Bayern. Es gibt keine nationalen Regelungen, weil es jetzt national auch keine [anderen] Garnelenzuchten gibt. Irgendwer muß anfangen.“

Fabian Riedel hat eigentlich Jura studiert. Auf 5 die Geschäftsidee kam er, (so) erzählt er im Büro, zusammen mit einem alten Schulfreund, einem gelernten Lebensmittel-Techniker, der bei sich zu Hause Flußkrebse züchtete. „Das habe ich eines Tages gesehen, war da davon absolut begeistert, was 10 der in seiner privaten Wohnung aufgebaut hat. Und von dieser Idee haben wir dann die Idee entwickelt, (im Grunde) Garnelen zu züchten. [...]“

Ihr Ziel [war] ein frisches Produkt, regional erzeugt, in artgerechter Haltung, mit hochwertigem 15 Futter, frei von Antibiotika. In der von außen silbergrau glänzenden Halle im kleinen Gewerbegebiet von Langenpreising<sup>21</sup> stecken Fördermittel des Europäischen Fischereifonds, der EU und des Freistaates Bayern sowie Kapital von einem Investor aus der Lebensmittel-Branche<sup>22</sup>. 20

„Eine normale Supermarkt-Garnele wird in Asien ungefähr in 4, 5 Monaten aufgezogen, wird dann in Eisblöcken gefroren auf Frachter geladen, die dann über Monate auf den Weltmeeren unterwegs sind, 25 [bis die Garnelen] nach Europa importiert werden und dann ungefähr nach durchschnittlich 6,4 Mona-

21) 60 km nordnordöstlich von München

22) die Branche, -n: der Geschäftszweig, -e (la branche, frz.: der Zweig

ten in Deutschland ankommen. Dann werden sie teilweise wieder aufgetaut, weiterverarbeitet, ein zweites Mal eingefroren - das nennt sich dann „double frozen“ - und kommen dann in unsern Handel 5 mit einem Haltbarkeitsdatum von ungefähr einem Jahr.“

Die bayerischen Garnelen werden nicht tiefgefroren und sollten innerhalb von 5 Tagen gegessen werden. „Crusta Nova“ liefert in der Region München fangfrisch am gleichen Tag. [...] Es gibt die Garnelen aber inzwischen auch deutschlandweit in Fischgeschäften, einigen Supermärkten und im Online-Shop.“ 10

Jeden Freitag kann man sie sich nach Vorbestellung auch selbst abholen: vor Ort<sup>21</sup>. „Ja, wir kommen da aus der Nachbarschaft, und die Tochter hat die schon bestellt, denn das ist eine feine Sache. Und jetzt haben wir gesagt: Wochenende (ist); da leisten<sup>23</sup> wir uns auch mal etwas Gutes.“ 15

20 Sonntag, 7. Mai 2017, 13.30 - 14.00 Uhr

WDR V<sup>24</sup>: „Lebenszeichen“<sup>25</sup>: „Die Stimme, die nie schweigt: **das Gewissen**“ von Irene Dänzer-Vanotti. „Es gibt Untersuchungen, daß schon sehr früh in der

23) sich etwas leisten: für etwas verhältnismäßig viel Geld ausgeben

24) 5. Hörfunkprogramm des Westdeutschen Rundfunks

25) an Sonn- und Feiertagen 8.30 - 9.00 Uhr auf WDR III, um halb zwei auf WDR V wiederholt (Vgl. Nr. 435, S. 35 - 41 und Anmerkung 2!)

Entwicklung eines Kindes - man sagt, schon ab dem Alter [von] ein[em] Jahr - ein Gefühl des Kindes da ist für gerecht und ungerecht zum Beispiel, für richtig und falsch: Wenn ein Kind oder eine Puppe  
5 - man macht das oft mit Experimenten mit Puppen, die da etwas tun -, wenn die sich falsch verhalten, wenn die eine andere Puppe schlagen, ein anderes Kind schlagen oder nichts teilen<sup>26</sup>, daß dann schon sehr kleine Kinder merken, da stimmt etwas  
10 nicht, und die gerechte Puppe gegenüber der ungerechten Puppe bevorzugen.“

Rainer Erlinger<sup>27</sup> beantwortet [seit 2002] jede Woche eine Gewissensfrage im „Magazin“ der Süddeutschen Zeitung. „Aber, und das steht genauso in  
15 der menschlichen Entwicklung: Die Kinder wissen das zwar, aber trotzdem sind sie - und das wissen alle, die mit (Kin[dern]) kleinen Kindern zu tun haben - ziemliche Egoisten, die auf der anderen Seite zwar vielleicht wissen, daß es ungerecht  
20 ist, [daß] aber ihnen trotzdem zwei Lollis<sup>28</sup> lieber sind als einer und einen ab[zugeben]. [...] Wenn man mich fragt, ob ich mehr Geld haben möchte oder weniger, dann neige ich auch dazu, daß ich mehr Geld haben möchte, aber trotzdem muß es dabei  
25 bleiben, daß man das mit dem abgleicht, was man für richtig und für falsch hält.“

26) dem anderen Kind etwas ab|geben (i), a, e

27) Berliner Arzt und Rechtsanwalt, geb. 1965

28) der Lolli: der Lutscher, das Bonbon am Stiel

„Ge-Wissen“: Das Wort ist eine Übersetzung des lateinischen Con-Scientia: „Mit-Wissen“. „Da ist eine Instanz im eigenen Sein oder im eigenen Denken oder im Kopf da - in der Antike hat man es  
5 dann im Herz<sup>29</sup> lokalisiert, heutzutage macht man es dann eher im Kopf, im Gehirn -, die das eigene Tun beobachtet und eben alles genau ‚mit-weiß‘ und deswegen dann auch etwas dazu sagen kann.“ [...]

Es wirkt auch in die [...] Zukunft, drängt, et-  
10 was zu tun, was der Mensch für richtig hält, wofür er sogar sein Leben einsetzen würde. Das scheint die großzügigere, auch klügere Intervention dieser seltsamen inneren Stimme zu sein. Im besten Fall verbindet sie Intuition, Selbsterkenntnis, Welt-  
15 verstehen, Gefühl, Verstand und Glauben. „Hier stehe ich und kann nicht anders. Gott helfe mir! Amen.“ Diesen Satz soll Martin Luther vor dem Reichstag in Worms im Jahr 1521 gesagt haben. Er gilt damit als einer der ersten Menschen in Euro-  
20 pa, der öffentlich sein Gewissen zum Maßstab seines Handelns gemacht hat. Er hielt es für Gottes Werkzeug und riskierte sein Leben dafür. [...]

Adrian Tillmanns begleitet als [katholischer] Gefängnispfarrer Männer, die schwere Verbrechen  
25 begangen haben. In der Haftanstalt Werl sitzen<sup>30</sup> ausschließlich Männer ein. Manchmal scheint es

29) umgangssprachlicher Dativ (statt „im Herzen“)

30) ein|sitzen, a, e: gefangen sein, eine Gefängnis-Strafe „ab|sitzen“, a, e

Adrian Tillmanns, als verlange die Tat selbst ihre Sühne. So war es im Herbst 2015 in Karlsruhe, wo sich<sup>31</sup> ein Mörder 28 Jahre nach der Tat gestellt hat. Er habe sein schlechtes Gewissen nicht mehr ertragen. Und so war es [auch] bei einem Gefangenen, den Adrian Tillmanns betreute:

„Mir ist nur ein einziger Fall bekannt: Da ist ein Mensch: Der ist 9 Jahre lang nicht erwischt<sup>32</sup> worden, und ich weiß [noch] genau: Wir haben ein, zwei lange Gespräche gehabt über dieses Thema, wie er sich in diesen 9 Jahren eigentlich gefühlt hat. Also, er hat immer gedacht, daß sie irgendwann kommen [und ihn vor Gericht bringen]. Der hat immer gedacht, (daß) daß er das nicht mehr aushält. Also, das war wie so ein ständiger Begleiter.“

Dennoch gilt: Es wäre besser gewesen, sein Gewissen hätte vor der Tat rebelliert und ihn an dem Verbrechen gehindert. Die Opfer litten vermutlich länger als 9 Jahre. Die Beobachtung des Gefängnispfarrers zeigt aber, daß das Gewissen eigene Maßstäbe kennt. Es widersetzt sich dem scheinbaren Interesse eines Menschen, nicht bestraft zu werden. [...]

„Ein gutes Gewissen ist ein sanftes Ruhekissen“, sagt der römische Dichter Ovid. [...] „Ich halte das Gewissen tatsächlich für eine gefährliche Sache. Wenn man sich beim Gewissen nur auf sich

31) sich stellen: sich bei der Polizei melden

32) einen Verbrecher erwischen: ihn fassen

selbst und seine Überzeugungen beruft [...], dann hat man immer die Gefahr, daß man dabei vielleicht auch irrt, und das ist das Problem des Gewissens: Wenn ich das alles nur mit mir selbst ausmache, unterliege ich der Irrtumsmöglichkeit eines Menschen, und die ist relativ hoch.“ [...]

In katholischen Ländern ist das Leben bunter und emotionaler. Im Protestantismus, unter anderem aus Martin Luthers Gewissensentscheidung hervorgegangen, ist der Mensch Gott verantwortlich. Das Gewissen wacht darüber, dieser Verantwortung gerecht zu werden. Im Katholizismus scheint Gott ferner. Er kümmert sich nicht um jede Verfehlung. Maria und die Heiligen bilden eine Brücke zu ihm. Übertretungen der Gebote lassen sich beichten. Wer in der Fastenzeit Fleisch essen will, versteckt es im Teig. So sind einst die Maultaschen - vielleicht auch die italienischen Ravioli - entstanden. [...]

„Manche sind so belastet von Dingen, die sie erlebt haben und die sie gemacht haben, daß sie es beichten müssen.“ Der Gefängnispfarrer Adrian Tillmanns hört jeden Tag Männern zu, die eine Straftat begangen haben. Manchmal hört er auch die Beichte. „In der Seelsorge kommt es auch vor, ist aber nicht reinweg nur auf diese eine Tat, die jetzt gerade abgesehen<sup>30</sup> wird, beschränkt. Also es kann ja durchaus im Leben noch viel, viel Schlimmeres passiert sein als die letz-



te Geschichte. Ja, also von daher bin ich dafür  
offen, und wenn sich dann etwas regt - ich meine,  
es gibt ja auch ganz, ganz viele: Die haben stän-  
dig Alpträume<sup>33</sup> und können schlecht schlafen -,  
5 also wenn eine innere Not entsteht, dann regt<sup>A8</sup>  
sich etwas, und dann ist das Bedürfnis zu sprechen  
sehr groß.“

Am meisten schämen sie sich vor ihrer Familie,  
vor allem ihren Kindern. Manche möchten nicht, daß  
10 ihre Kinder sie besuchen. Mauern, Riegel, Schlös-  
ser, überwachte Gespräche in einem Besucherzimmer:  
Das versuchen viele Gefangene ihren Kindern zu er-  
sparen, selbst wenn sie sich nach ihnen sehnen.  
Und dann ist da auch noch Gott, dem manche ihre  
15 Tat, ihren Lebensweg erklären möchten:

„Das ist ja sozusagen die Instanz, vor der man  
ja auch sein Gewissen hat. Also man ist ja nicht  
nur den Mitmenschen verantwortlich, sondern auch  
Gott gegenüber, und das ist sozusagen eine doppel-  
20 te Instanz. Als gläubiger Mensch denkt man sich ja  
einen Gott, der nichts sieht und der möglicherwei-  
se noch eine andere Gerechtigkeit hat als die bloß  
irdische, und von daher glaube ich schon, daß man  
sich in besonderer Weise verpflichtet fühlt und  
25 sich auch schlecht fühlen kann, wenn man ..., wenn  
man Dinge tut, die man vielleicht nicht tun soll-  
te.“ [...]

33) der Alptraum: bedrückender, schrecklicher  
Traum (der Alp: böser Geist)

Der Gefängnis-Seelsorger hilft den Tätern, Wor-  
te für ihre Tat zu finden. [...] „Wir sind eine  
Wortreligion, und wir wissen, daß das Wort heilen  
kann.“ Das erlebt Adrian Tillmanns, wenn er mit  
5 den Menschen in der Haftanstalt betet. „Was tun  
wir anderes im Gebet? Wenn ich das mal so ein biß-  
chen frommer sagen darf: nichts anderes, als das  
auszusprechen, was [einem] gerade vielleicht auch  
auf der Seele liegt, wo sich das Gewissen regt.  
10 Ja, und wenn es gut läuft, sagen wir ja auch schon  
mal ‚Danke‘ für gewisse Dinge.“ [...]

Rainer Erlinger, der viele Gewissensfragen be-  
antwortet, hält es für wichtig, dem Gewissen bei-  
zubringen, sich im richtigen Moment zu melden:  
15 „Das so weit zu schulen, daß es sich eben nicht  
erst im Nachhinein meldet und sagt: ‚Das hättest  
du mal besser nicht gemacht‘, sondern eben so weit  
mitläuft, daß es auch schon während und vor der  
Handlung sagt: ‚Nein, das lieber nicht‘, und: ‚Tu  
20 doch das!‘ Das Gewissen kann ja auch fordern, et-  
was zu tun, zum Beispiel jemandem zu helfen. Je-  
manden zu sehen, der in Not ist, und dem nicht zu  
helfen, kann ja ebenso (ein) falsch sein und damit  
auch eine Ursache eines schlechten Gewissens, wie  
25 etwas zu tun, was falsch ist.“ [...]

[Sie hörten] eine Produktion des Westdeutschen  
Rundfunks, Köln, 2017, Redaktion: Christina-Maria  
Purkert. Ein Manuskript zu dieser Sendung finden  
Sie im Internet unter <wdr5.de><sup>34</sup>, und dort wei-

terklicken bis zum „Lebenszeichen“.

34) richtig: <wdr.de/radio/wdr5>



Das Bautzener Rathaus nach dem Umbau (1732), dahinter die Turmspitze der Petrikirche (Foto: 365, S. 11), davor auf dem Brunnen: „Ritter Dutschmann“

## Inhaltsverzeichnis des Beihefts zu Nr. 447 (Mai 2018)

	Ärztliche Behandlungsfehler (4. 2. 2017)	Seite 29
	Politische Lieder (24. 4.)	21 - 27
5	Gegen viel Papierverschwendung (28. 3.)	14 - 21
	Gemeinsames Wohnen mit Hilfe von Leih- und Schenk-Gemeinschaften (18. 1.)	1 - 14
	Wien sorgt für seine Bürger. (4. 2.)	29 - 51
	Gemeindebau-Wohnungen schon seit 1925	29 - 38
10	Wald zur Erholung für alle Wiener*	38 - 42
	Stadtbüchereien auch für die Kinder*	42 - 44
	Wiener Wasser von höchster Qualität*	44 - 46
	Badeanstalten: Duschen und Wannenbäder	46 - 51

### \*Übungsaufgabe zu Nr. 447

- 15 Schreiben Sie bitte, was Sie hier hören, auf Blätter A 4 mit weitem Zeilenabstand, indem Sie jede 2. Zeile zum Verbessern frei lassen, schreiben Sie aufs 1. Blatt Ihren Namen, Ihre Adresse und eine Fax-Nummer, unter der Sie zu erreichen sind, und
- 20 schicken Sie das dann bitte bis Monatsende an die Redaktion: Ishiyama Shosai, Japan 171-0021 Tokio, Toshima-Ku, Nishi-Ikebukuro 5-21-6-205.

- Innerhalb von zwei Wochen bekommen Sie dann als Fax Ihre Zensur von 1 - 10 Punkten (10  $\hat{=}$  sehr gut) und den Text, damit Sie selber verbessern, was Sie geschrieben haben, und sich überlegen, woher diese Fehler kommen und was Sie noch üben müssen.

- Was Sie hören, ist eine Zusammenfassung eines Teils dessen, was Sie letztes Mal in „Direkt aus Europa auf deutsch“ gehört haben. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, hören Sie sich das bitte noch einmal an und sehen Sie sich im Beiheft an, wie die Eigennamen geschrieben werden! Vokabeln schlagen Sie bitte in einem Wörterbuch nach!
- 30



Briefmarke  
zu 70 Cent  
für ein  
Einladungs-  
schreiben,  
z. B. zu  
einer Party  
(Mai 2017)

**Direkt aus Europa auf deutsch**

5 編集者 宇田 あや子  
矢野 由美子  
田畑 智子  
森田 里津子  
市田 せつ子

監修 Heinz Steinberg  
〔元東京外国語大学客員教授〕

10 発行 ドイツ・ゼミ 石山書齋  
〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-21-6-205  
<http://aufdeutsch.news.coocan.jp>  
振替/00160-6-44434

15 ある国のニュースを聞けば、今そこで何が話題になり、人々が  
どんな生活意識を持って暮らしているのかがわかります。この独  
習教材は、毎月、ドイツ・オーストリア・スイスのラジオニュース  
を厳選してヨーロッパ事情を紹介します。論説や討論会、各種イ  
ンタビューなどを通じて、生きたドイツ語に触れることができま  
す。

20 音声の収録時間は約 60 分です。全文テキスト付なので、内容が  
確認できます。また、テキストの各頁下にあるドイツ語の注によ  
り、辞書に頼らずに、ドイツ語で考え、ドイツ語で理解する習慣  
が身につきます。繰り返し聞けば、聞き取り能力が大きく向上す  
るとともに、ドイツ語の自然な表現を習得することが出来ます。

25 ドイツ語検定 1、2 級対策としても最適です。

音声は毎月 8 日、テキストは 10 日から毎号 1 年間、インターネ  
ット上で提供します。

活用法の一例： 聞き取り作文用学習教材として

- 5 1) まずコンピューターをテープレコーダーにつなぎ、音声を  
テープに入れます。そのテープを聞いた上で、興味のある  
項目を選んでテキストにざっと目を通します。固有名詞、  
知らない単語や熟語を書き出し、あらかじめ独辞典等で  
意味と用法を調べておきます。
- 10 2) そのテープを、自分の聞き取れる範囲で少しずつ聞いて、  
その部分を書き取ります。書いた文が意味の通じるもの  
になっているか、前後の文内容から見て筋が通っているか、  
文法的な誤りがないかなどを検討します。
- 3) 2) を繰り返して、ある程度の分量になったら、テキスト  
を見て、合っているかどうかチェックします。間違えたと  
ころは、なぜ間違えたのかを考えてみれば、次に同じよう  
な間違いをせずに済むでしょう。

15 聞き取り作文訓練・実力テスト

毎月、前号の内容より一部分を要約して、B面の最後に収録し  
ています。その文章を書き取り、コピーしたものを各月末日まで  
に石山書齋宛て、郵送してください。採点の上、模範解答をファッ  
クスにてお送り致しますので、お名前とご住所のほか、Fax 番  
20 号を必ずお書き添え下さい。166号からも受け付けます。

[この独習教材は無料で使用できますが、製作支援のために寄  
付を下さる方は、1号あたり 1,000円、年間 12,000円  
〔学生半額〕を 郵便振替口座 00160-6-44434  
ドイツ・ゼミ にお振込み下さい。]

25 バックナンバーのご案内

266~277号は朝日出版社 (Fax: 03-3261-0  
532) が取り扱っております。ファックスでお気軽にお問い合わせ  
下さい。265号まではホームページ15番をご参照下さい。