

Nachgefragt!

Im Juni 2013 begaben sich 15 Studenten und Studentinnen der Technischen Universität München begleitet von ihrem Professor für Wald- und Umweltpolitik Michael Suda und dessen Mitarbeiter Günter Dobler in den Wald zu den Spessartern. Sie wollten herausfinden, was den Menschen so alles durch den Kopf geht, wenn sie an den Spessart denken. Unterschiedlichste Fragen haben sie den Bewohnern des Spessarts gestellt. Drei Assoziationen sollten die Befragten dabei nennen, je häufiger ein bestimmter Begriff fiel, desto größer ist er auf dieser Seite abgedruckt.

„Was fällt Ihnen spontan ein, wenn Sie an den Spessart denken?“

schön Natur
Tiere
Wald Zerstörung
Freizeit Erholung Baum Heimat
Märchen **Aktivität** Luft Ruhe
Ort Dorf Landschaft

Der Spessart ist für seine Bewohner untrennbar mit dem Wald verbunden. Der Wald ist Natur. Er wird als Idylle, als Ort der Ruhe, Erholung und Entspannung wahrgenommen. Die Welt im Spessart ist in Ordnung, nur ein verschwindend geringer Teil der Befragten (< 1 Prozent) erkennen Elemente der Zerstörung in ihrem Spessartbild. Das Bild ist also voller Harmonie, da gibt es keine Interessengegensätze oder Konflikte. Wald und Mensch bilden hier eine Einheit, die in einem Gleichgewicht zu schweben scheint.

„Ohne Wald ist der Spessart...“

wertlos undenkbar **Nichts**
Kein Spessart mehr
nackt öde kahl **tot** trostlos langweilig **leer**
arm sinnlos **leeblos** nicht schön

Vielen Spessartern fehlt zu dieser Frage die Vorstellung. Der Spessart wäre ohne Wald nicht mehr das, was er ist. Ein Spessart ohne Wald ist keine lebenswerte Umwelt mehr und in dieser Umwelt gibt es auch keine menschlichen Aktivitäten mehr. Zwischen dem Wald und dem Spessart besteht für die Bewohner eine sehr enge, geradezu untrennbare Verbindung.

Der Spessart

Vorher – nachher

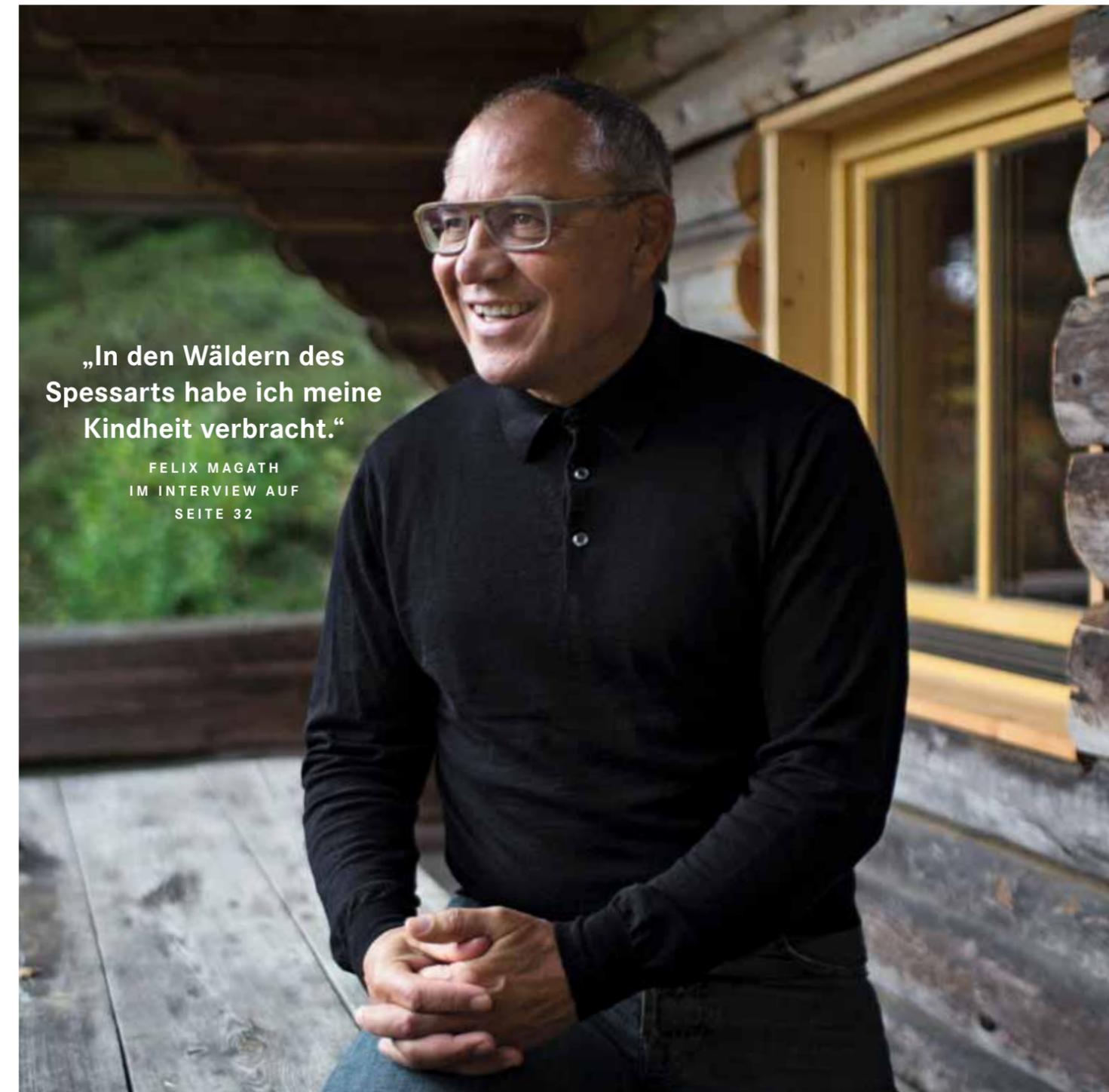
Über die sorgfältige Planung eines Einschlags.

Auf Entdeckungsreise

Im Spessart gibt es einige kulturelle Reichtümer, die es zu entdecken gilt.

Die Waldarbeiter

Sie pflegen den Staatswald im Spessart.



„In den Wäldern des Spessarts habe ich meine Kindheit verbracht.“

FELIX MAGATH
IM INTERVIEW AUF
SEITE 32

FORSTBETRIEB
HAMMELBURG

Christoph Hemmerich ist durch seinen Vater schon in jungen Jahren zur Jagd gekommen und dann war der Berufswunsch klar. Und bis heute kann sich der Forstwirtschaftsmeister aus dem Forstbetrieb Hammelburg keinen schöneren Beruf vorstellen.

„Ich habe einen Traumjob. Der Spessart ist ein sehr großes zusammenhängendes Waldgebiet mit sehr vielen verschiedenen Baumarten, hauptsächlich Buchen und Eichen, sehr viel Laubholz.“

Für mich gibt es nichts Anderes.
Ich will auch nirgendwo anders hin.“

CHRISTOPH HEMMERICH
(FORSTWIRTSCHAFTSMEISTER)



SEITE 4

ALS DIE EISENHÄMMER SCHLUGEN

Der Spessart hat eine lange Geschichte als Industrieregion.

SEITE 18

SCHLARAFFIA

Eine kulinarische Reise durch den Spessart.

SEITE 22

VORHER – NACHHER

Ein Einschlag wird sorgfältig geplant.

SEITE 28

DEUTSCH-FRANZÖSISCHER MYTHOS

Eichenholz aus dem Spessart ist sehr gefragt – auch bei französischen Weinfassholzlieferanten.



SEITE 32

WALDSPAZIERGANG

Felix Magath spaziert mit uns durch die Wälder, in denen er seine Kindheit verbrachte.

SEITE 40

FREMD IST DIE DOUGLASIE
NUR IN DER FREMDE

Fremdling oder tiefverwurzelt? Ahnenforschung einer Baumart.

Der Spessart hat viel zu bieten, so viel, dass gar nicht alles in eine Ausgabe passt, deswegen erscheint unser Magazin dieses Jahr zum zweiten Mal. Wer hätte zum Beispiel gedacht, dass hier Jahrhunderte lang eine florierende Schwerindustrie zu Hause war? Eines ist in den Jahrhunderten gleich geblieben – das gute Essen. Den Weg zu den Köstlichkeiten weist Ihnen unsere kulinarische Landkarte. Da wundert es uns auch nicht, dass französische Eichenholzhändler im Spessart ihr Holz für die Weinfassherstellung kaufen. Doch bevor sich das Holz auf den Weg nach Frankreich machen kann, müssen die Bäume gefällt werden. Dies geschieht im Rahmen einer naturnahen Waldbewirtschaftung, deswegen wird jeder Hieb sorgfältig geplant. Wie ein Waldstück vor und nach dem Hieb aussieht, erfahren Sie ab Seite 24. Felix Magath erzählt uns, wie er den Wald im Laufe seines Lebens genutzt hat. Der Meistertrainer fühlt sich im Spessart heimisch.

IHRE BAYERISCHEN STAATSFORSTEN



Als die Eisenhämmer schlugen

FOTOS — TEXT
MATTHIAS ZIEGLER — BENEDIKT SARREITER

Der Spessart war einmal eine florierende Industrieregion.
Die Spuren dieser Zeit sind versteckt, aber man
findet sie, wenn man die Landschaft genau betrachtet.



Seite zuvor:

Geräte mit Geschichte, altes Eisen. Im Eisenhammer bei Hasloch, dem letzten im Spessart, werden heute noch Klöppel für Kirchenglocken geschmiedet, mit der gleichen Technik wie vor 200 Jahren.

Linke Seite:

Marianne Geis ist die Wirtin des „Gasthauses im Hochspessart“. Bevor dort vor mehr als einem Jahrhundert der Gastbetrieb aufgenommen wurde, trommelten auf dem Gutshof Eisenhämmer.

● Vor fast 90 Jahren trank Kurt Tucholsky die Sonne. Er saß mit seinen Freunden Jakopp und Karlchen in einem Gasthaus im Hafenhohrtal, sie bestellten Steinwein. Eine der Flaschen korkte. Kurz diskutierten sie mit dem Wirt, der anderer Meinung war, dann orderten sie die nächsten Runden vom „vielen, vielen Steinwein, von allen Sorten, und alle, alle schmecken sie nach Sonne“, schrieb Tucholsky 1927 in seiner Erzählung „Das Wirtshaus im Spessart“ über diesen Abend. Der Autor war auf Sommerfrische, so nannte man damals die Flucht der Städter aufs Land in der heißen Jahreszeit und es gefiel ihm außerordentlich gut im kleinen Mittelgebirge. Nicht nur weil der Wein gut war, sondern auch wegen der Landschaft, die er so beschrieb: „Dies ist eine alte Landschaft. Die gibt es gar nicht mehr; hier ist die Zeit stehen geblieben.“ Doch darin irrte Tucholsky, die Landschaft war keinesfalls ursprünglich, sie wurde geformt von der wirtschaftlichen Nutzung der jeweiligen Zeit.

„Hier im Hafenhohrtal hat es einmal gedampft und gelärrt, das war ein Industriestandort“, sagt Gerhard Ermischer, Vorsitzender des Archäologischen Spessartprojekts, das sich zur Aufgabe gemacht hat, Besuchern und Bewohnern des Spessarts dessen Geschichte näher zu bringen (siehe Interview). Ermischer hat am Tisch im „Gasthaus Hochspessart“ Platz genommen, an dem sich Tucholsky damals betrank. An der mit dunklem Holz vertäfelten Wand neben ihm hängt eine Fotografie von den Freunden Kurt, Jakopp und Karlchen, die während ihres Besuchs aufgenommen wurde. „Ich sage immer zu meinem Mann, wir sollten einmal zu Tucholskys Grab fahren und uns bei ihm bedanken. Er hat uns zu vielen Gästen verholfen“, sagt die heutige Wirtin Marianne Geis im Spessart-eigenen Singsang aus Fränkisch und Hessisch. Sie kommt gerade lachend aus der Küche und bringt Gerhard Ermischer einen Kaffee. Marianne Geis' Vorfahren hatten das Gut Lichtenau 1896 von Julius Rexroth gekauft. Rexroth war der Spross der Unternehmerfamilie Rexroth, einer Eisengießer- und Hammerwerkedynastie, was anzeigt, dass hier in der seit Tucholskys Zeit unveränderten, gemütlichen Gaststube, nicht immer Spessartforelle und Frankenwein kredenzt wurden, sondern der Raum vielleicht auch mal als Eisenslager oder Werkzeugkammer benutzt worden war. Bis 1871

schlugen in der Lichtenau die schweren Rexrothschen Hämmer Eisen in Form, angetrieben von Mühlen und dem Wasser der Hafenhohr. Dann zog der Betrieb um nach Lohr am Main (wo er bis heute ansässig ist), weil es dort den Fluss und die Eisenbahn als Transportwege gab, die eine bessere Anbindung an den Markt gewährleisteten.

„Wie alle Mittelgebirgsregionen war der Spessart Verlierer der Industrialisierung Mitte des 19. Jahrhunderts“, sagt Gerhard Ermischer zwischen zwei Schluck Kaffee. Denn plötzlich kauften die früheren Kunden aus der Region bei der Konkurrenz aus ganz Deutschland, die oft günstigere Waren von besserer Qualität anbot. Die Zollschranken fielen und viele Gebiete des Spessarts waren durch fehlende Zugverbindungen schlecht vernetzt. Die Vor- und Nachteile eines freien Marktes kennt man also nicht erst seit der Globalisierung. „Ein anderes Problem war, dass es zwar viele Rohstoffe im Spessart gibt, Eisen, Kupfer, Silber, Mineralien, Salz oder Kalk, aber eben nicht so massenhaft und in so hoher Qualität, dass es für eine großindustrielle Produktion reichen würde. Es gibt dafür eine passende Umschreibung: Der Spessart ist reich an armen Rohstoffvorkommen“, sagt Gerhard Ermischer.

Bis ins 18. Jahrhundert war der Spessart jedoch Heimat florierender Industriebetriebe. Besonders erfolgreich waren sie im Mittelalter, also bis ins späte 15. Jahrhundert. Die Täler des Mittelgebirges waren durchzogen von Glashütten, in Minen wurden Rohstoffe gewonnen, das Wasser der vielen Flüsse und Bäche lieferte die Energie für Eisenhämmer, Sägewerke, Walk-, Papier- oder Filzmühlen. Die Wälder wurden gerodet. Wo heute dichter Wald den Spessart bedeckt, stand nicht selten bis vor 100 oder 200 Jahren kaum ein Baum mehr. Mit Holz und Holzkohle wurden die Öfen von Töpfereien und Eisengießereien befeuert, Häuser gebaut, Möbel gezimmert.

Buchen und Eichen wurden geschlagen und über ein ausgeklügeltes System aus befestigten Bächen und Schwemmbecken, die zum Driften der Stämme mehr Wasser für die Bäche lieferten, aus den Tälern bis zum Main transportiert. Dort wurden sie zu Flößen zusammengebunden und bis nach Holland verkauft. „Ich sage immer, man kann in Amsterdam auf dem Spessart des 15. und 16. Jahrhunderts laufen. Denn die Stadt steht auf Pfeilern, die unter anderem aus

Wo heute dichter Wald den Spessart bedeckt, stand oft bis vor 100 oder 200 Jahren kaum ein Baum.

Holz aus dem Spessart gefertigt wurden. Und man kann im Kölner Dom durch den Spessart des 12. und 13. Jahrhunderts blicken, denn das Glas der großen Fenster wurde im Spessart produziert“, sagt Gerhard Ermischer auf dem Weg nach Einsiedel, einem kleinen Ort in der Nähe Lichtenaus.

Draußen fliegt der Wald vorbei. Viel Wald, dazwischen immer wieder gewaltige Eichen. Bis vor 60 Jahren war der Talgrund um die Hafenlohr noch frei gewesen. Der Wald wurde erst durch die Förster des Fürsten zu Löwenstein, dem Besitzer des Waldes um Einsiedel, gepflanzt. Die Forstwirtschaft ist heute neben dem Tourismus der bestimmende Wirtschaftszweig des Hafenlohrtales.

Einsiedel besteht nur aus ein paar Häusern, und doch kann man auch dort die Geschichte des Spessarts lesen. Seit dem Ende des 15. Jahrhunderts war es ein Klosterhof mit Kapelle. 1803 wechselte Einsiedel den Besitzer. Die Mönche mussten aufgrund der Säkularisierung gehen, der Fürst zu Löwenstein zog ein. Er gründete die Glasmanufaktur Karlshütte, in der 50 Mitarbeiter in den folgenden Jahren Gläser, Flaschen und Schmuck herstellten. Die alte Klosterkapelle wurde zum Materiallager. Der Fürst baute für seine Arbeiter eine Kirche aus rotem Spessart-Sandstein, die

Einsiedel besteht nur aus ein paar Häusern, doch man kann dort die Geschichte des Spessarts lesen.

bis heute über Einsiedel thront. Es gab eine Grundschule und lange viel zu tun. Doch 1889 musste auch die letzte große Glashütte im Spessart schließen. Steht man im Zentrum von Einsiedel, das heute noch 10 Einwohner hat, erinnert nichts mehr an Manufaktur und Glashandwerk. Auf dem Schürloch des ehemaligen Hauptglasofens wurde nach dem Einstellen des Betriebs der Tradition gemäß eine Eiche gepflanzt, die nun still und hochgewachsen vom Ende einer Ära erzählt. Um noch Spuren der Vergangenheit zu entdecken muss man hoch zur Kirche steigen und den Wald am Hügel hinter Einsiedel betrachten. Das untere Drittel besteht aus Fichten, darüber Laubwald bis zum Kamm der Anhöhe. „Die Fichten wurden erst im 20. Jahrhundert gepflanzt. Davor war da Niederwald, das Holz wurde für die Glasmanufaktur gebraucht. Und auch der Laubwald war sicher damals lichter als heute“, sagt Gerhard Ermischer. Es ist schwer vorstellbar, wie die Landschaft mit weniger Wald aussah, wie die Glasöfen dampften, wie das Hämmern der Arbeiter den Rhythmus von Einsiedel bestimmte, wo heute nur das Rascheln der Blätter im Wind zu hören ist.

Doch an einem Ort im Spessart bekommt man noch einen Eindruck von der Technik des 19. Jahrhunderts und wie sie die Umgebung geprägt hat. Man muss dafür zu Armin Hock nach Hasloch fahren. Es geht Richtung Main, dann durch eines der im Spessart typischen trichterförmig zulaufenden V-Täler, an einer Kirchenruine vorbei, auf das Gelände des Maschinenbauers und Eisengießers Kurtz GmbH. Dort steht Armin Hock, graue Haare, grauer Schnauzer, lockere Sprüche und öffnet im rauchverhangenen Raum des alten Eisenhammers die Luftzufuhr unter dem Schmiedeofen. Die Kohle glüht weiß, Hock erhitzt lächelnd ein Stück Metall bis es orange leuchtet und geht hinüber zu einem dicken Eichenstamm, an dessen Front ein Nockenkranz angebracht ist. Rechts

neben dem Stamm befindet sich ein beachtlicher Eisenkopf mit Holzstiel. Das ist der Eisenhammer. Hock wirft die Mühle draußen an, der Stamm dreht sich, hebt den Stiel des Hammers mit einer Nocke, die Lücke danach lässt den 170 Kilogramm schweren Hammer krachend auf das glühende Stück Eisen fallen und plättet es. Dann folgt der nächste Schlag und der nächste. Seit 43 Jahren arbeitet Armin Hock hier, jede seiner Bewegungen ist automatisiert und fließend. Seit 1779 steht der Eisenham-

mer in Hasloch, mit ihm beginnt die Geschichte der Kurtz GmbH. Bis 1945 arbeiteten 16 Schmiede in dem roten Backsteinbau an vier Eisenhämmern, stellten jährlich zwischen 50 000 und 60 000 Pflugscharen her. Damals muss es dort unerträglich laut gewesen sein.

Danach wurde der Betrieb runtergefahren, doch bis heute schmiedet Armin Hock mit seinen Kollegen jeden Tag Klöppel für Kirchenglocken. Könnte man die nicht auch drüben in den modernen Hallen der Kurtz GmbH fertigen? „Natürlich“, sagt Armin Hock, „aber warum? Die Eisenhämmer funktionieren einwandfrei, und wir wollen den Leuten doch zeigen, wie im Spessart einmal gearbeitet wurde. Man sollte die Geschichte nicht vergessen, die Tradition nicht einfach aufgeben.“ 16 Eisenhämmer klopften früher im Spessart Eisen in Form, der in Hasloch ist der letzte. Er berichtet von einer Landschaft, die immer stark von Menschen geprägt wurde, die Industriestandort war, wenig später Kurt Tucholsky zu romantischen Schwärmereien inspirierte und die trotzdem eine Kulturlandschaft ist, die immer genutzt wurde.

DER WALD

Holz spielte für die Industrie im Spessart immer eine wichtige Rolle. Im Mittelalter und auch später wurde es zur Kohle verarbeitet, war Energielieferant für Glasöfen, Eisenhütten und Schmieden. Aus Holz wurden Möbel und Häuser gebaut und es wurde als Baumaterial bis nach Holland verkauft. Die Struktur des Waldes änderte sich durch seine Bewirtschaftung immer wieder. Mal war er dichter, mal lichter. Mal waren die Täler frei, mal bewaldet. Und auch heute ist der Wald wichtiges Wirtschaftsgut im Spessart. Er liefert das Material für die Sägewerke und Holzindustrie, Waldhackschnitzel für moderne Biomasseheizkraftwerke und Brennholz für den Kamin zuhause.

Rechte Seite oben:

Die Plakette am Eisenhammer Hasloch erinnert an den Beginn der Eisenverarbeitung in diesem Teil des Spessarts.

Rechte Seite unten:

Auf dem Weg nach Einsiedel säumen große Eichen die Straße. Die Kirche von Einsiedel, das heute nur noch aus wenigen Häusern besteht.





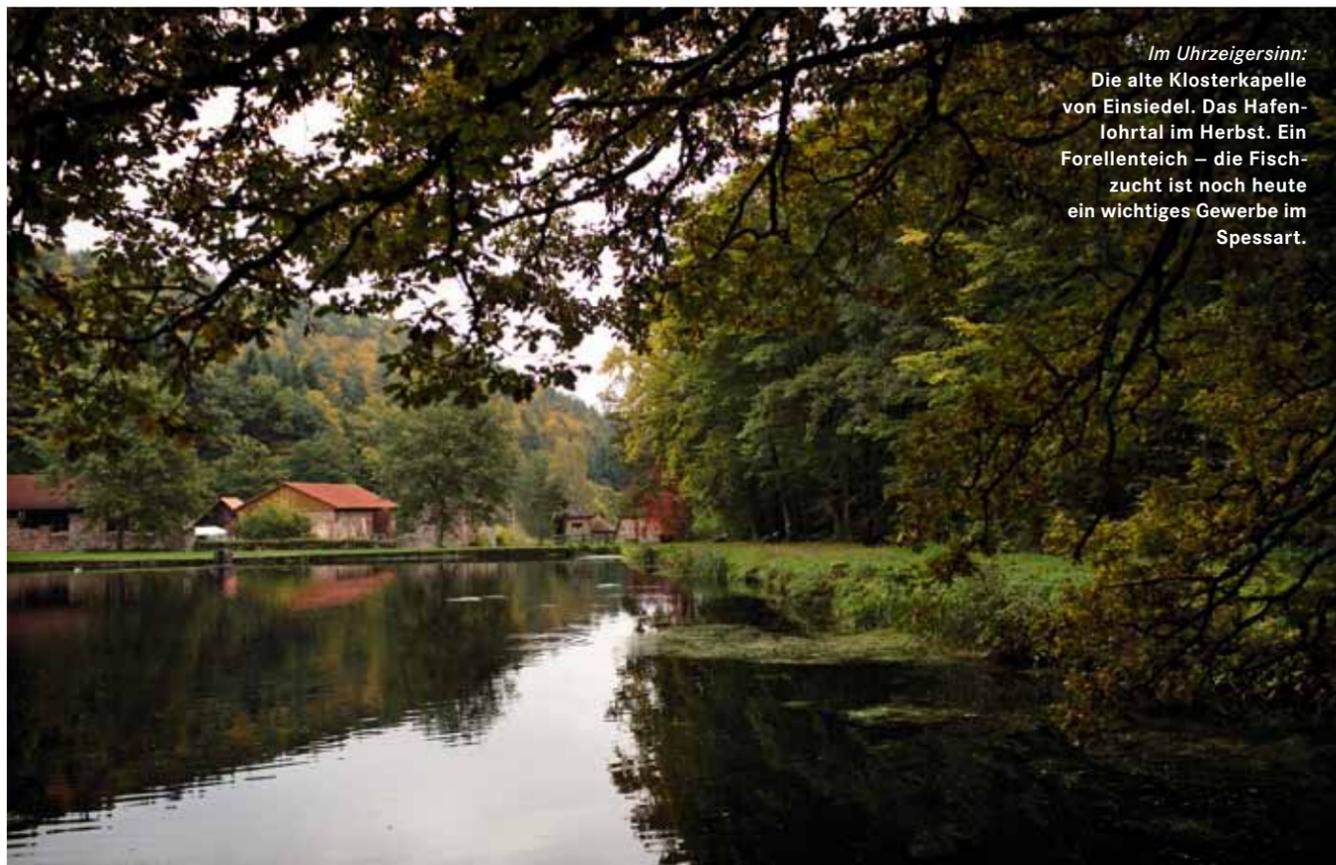
Diese Seite:
Armin Hock, der Schmied
vom Eisenhammer Hasloch,
zeigt an, woher die Luft
kommt, die das Schmiede-
feuer erglühen lässt.

Rechte Seite:
Heute wie früher treibt
Wasserkraft die Mühlen an.





Nicht weit vom „Gasthaus im Spessart“ steht der „Hohe Knuck“ im Hafenlohr-tal. Früher einmal Säge-werk, ist dort heute eben-falls ein Gasthaus.



*Im Uhrzeigersinn:
Die alte Klosterkapelle
von Einsiedel. Das Hafen-
lohrtal im Herbst. Ein
Forellenteich – die Fisch-
zucht ist noch heute
ein wichtiges Gewerbe im
Spessart.*

„Die Landschaft ist wie ein Buch.“

Herr Ermischer, was ist die Aufgabe des Archäologischen Spessartprojekts?

Wir wollen ein Bewusstsein für die Landschaft des Spessarts und deren kulturellen Reichtum schaffen. Zu Beginn – unsere Anfänge reichen bis ins Jahr 1994 zurück – konzentrierte sich der Verein noch ganz auf die Archäologie und klassische Fragen der Denkmalpflege. Aber im Laufe der Zeit ging es immer mehr darum, ein ganzheitliches Bild von der Landschaft zu zeigen.

Was heißt das?

Nun, man hat den Spessart immer als eine geschichtslose Landschaft gesehen. Das hat sich mit unseren Projekten massiv geändert. Etwa durch die Kulturwege, bei denen wir mit Hilfe der Bürger des Spessarts die Geschichte und Besonderheiten ihrer Landschaft zusammengetragen haben, bis in die Gegenwart. Dabei kommt es gar nicht auf die großen Dinge an, sondern auf die vielen kleinen Geschichten, die die Leute erzählen. Daneben machen wir auch große Forschungsprojekte, wie zum Beispiel das Projekt zu den mittelalterlichen Burgen im Spessart. Am Anfang unserer Arbeit kannte man nur die großen Burgen am Spessarttrand und ein paar innerhalb des Spessarts wie die Burg Rieneck. Aber die hochmittelalterlichen Burgen, die zum großen Teil aus Holz und Erde gebaut wurden, waren meist unbekannt. Inzwischen wissen wir von Hunderten dieser Anlagen – vor allem dank der Mitarbeit zahlreicher freiwilliger Helfer.

Sie sagten, der Spessart wurde bisher als geschichtslose Landschaft gesehen. Wussten die Bewohner nichts von ihrer Geschichte?

Das ist keine Frage des Nichtwissens. Das Problem liegt auf einer anderen Ebene. Wenn man den Leuten sagt, ihr lebt in einer Kulturlandschaft, dann schauen sie einen mit großen Augen an, denn sie wissen ja genau, was eine Kulturlandschaft ist. Die vermuten sie aber eher in ihren Urlaubsländern Griechenland, Italien, Türkei,

SPESART-PROJEKT

Neben der Vermittlung der Kulturlandschaft an Bewohner und Touristen ist die Forschung Aufgabe des Archäologischen Spessartprojekts (ASP). Wie verändert sich das Klima, welchen Einfluss hat der Mensch auf die Natur? Dafür arbeitet das ASP mit verschiedenen Universitäten und Forschungseinrichtungen zusammen.

Dr. Gerhard Ermischer wurde 1963 in Salzburg geboren. Er ist Leiter des Archäologischen Spessartprojekts.

wo eben die römischen und griechischen Ruinen stehen oder die Kathedralen in den Städten. Das ist dann Kulturlandschaft. Die vielen kleinen Dinge vor der Haustüre, die bei weitem nicht so spektakulär, aber historisch ebenso interessant sind und genauso viel über die Entwicklung der Landschaft erzählen, die sieht man erstmal gar nicht als wertvolles Kulturelement an, sie werden nicht geschätzt.

Wie haben Sie das geändert?

Wir mussten den Leuten zeigen, dass ihr Wissen von den Dingen vor ihrer Haustür auch wertvoll ist. Wir versuchten eine Verbindung zu ihrer Geschichte herzustellen. Vielleicht hat der Großvater oder der Urgroßvater im Rexroth-Werk im Hafenlohrtal gearbeitet, oder die Familie war im Bergbau tätig oder später in der Heimschneiderei. Und vor allem die Heimschneiderei ist ja erst einmal nicht glamourös. Eine Tätigkeit, die nicht gut bezahlt war, mit der man seine Familie gerade so über Wasser halten konnte. Sie war aber in eine Wirtschaftsentwicklung im 19. Jahrhundert eingebunden, die für die ganze Region ungeheuer wichtig war. Aschaffenburg war einmal das Zentrum der Textilindustrie in Deutschland und die Leute im Spessart nähten zuhause für die großen Unternehmen dort. Das ging bis Mitte des 20. Jahrhunderts und dann in den 60er, 70er Jahren ganz

rapide nach unten, weil die Produktion in Billiglohnländer verlagert wurde. Natürlich kannten die Leute die Heimschneiderei, sie wussten aber nicht, wie prägend sie für Landschaft und Region war.

Man kann also sagen, dass das Spessartprojekt den Blick auf die Landschaft verändert.

Ja, wir sagen immer: Die Landschaft ist wie ein Buch, in dem man lesen kann, aber es ist wie bei einem Buch – man muss lesen lernen. Wir versuchen eben den Leuten einen anderen Blick auf die Landschaft zu vermitteln, damit sie die Spuren der Geschichte erkennen.





**FORSTBETRIEBE
HÄMMELBURG, ROTHENBUCH
UND HEIGENBRÜCKEN**

Alle Spessartwaldarbeiter aus den Forstbetrieben Hammelburg, Rothenbuch und Heigenbrücken auf einem Bild unterzubringen war ein großer logistischer Aufwand. Umso mehr freuen wir uns, dass es geklappt hat die vielen Gesichter des Staatswaldes hier zu versammeln.

Diese 72 Waldarbeiter arbeiten in den Staatswäldern im Spessart. Sie pflanzen Bäume oder pflegen junge Waldbestände in der warmen Jahreszeit, und wenn es kalt wird fangen sie mit der Holzernte an. Sie erhalten den Wald von heute und sorgen für den Wald von morgen.

Schlaraffia

Die Wirtshäuser im Spessart sind berühmt, nicht nur für Schmorgerichte und Würstchen aus Wildschwein und Reh – freuen Sie sich auch auf Lakefleisch aus dem Lagerfeuer, Wildkräuter und aromatisches Obst, frisch oder frisch gebrannt. Eine Auswahl:



RESTAURANTS

1. Spechtshaardt

Spezialitäten: Im Winter (siehe Seite 20): Lakefleisch am Lagerfeuer. Im Sommer: Panoramaterasse mit Blick über das Hafenlohrtal.
Tel.: 06094 97200
www.spechtshaardt.de

2. Forsthaus Echterspfahl

Spezialitäten: Frische Wild- und Pilzgerichte.
Tel.: 06094 326
www.forsthaus-echterspfahl.de

3. Gasthof Zum Löwen

Spezialitäten: Regionale Schmäckerl und Bratwürste aus eigener Herstellung.
Tel.: 06094 984994
www.gasthof-zumloewen.de

4. Hotel Jägerhof

Spezialität: Traditionelle Küche mit Produkten aus der Region.
Tel.: 06094 361
www.hoteljaegerhof.de

5. Landgasthof Hochspessart

Spezialität: Feines Rehwild aus dem Spessart.
Tel.: 06020 97200
www.hochspessart.de

6. Zur frischen Quelle

Spezialitäten der Saison.
Tel.: 06020 1393
www.diefrischequelle.de



FLÜSSIGES

1. Bürgerliches Brauhaus Wiesen

Für Bierfreunde ein echtes Erlebnis – neben feinen Bierspezialitäten werden auch

Bierverkostungen und Brauereibesichtigungen angeboten.
www.brauhaus-wiesen.de

2. Edelbrennerei Dirker
Tipp für Kenner: Zu den beliebtesten Produkten gehört das „flüssige Nutella“. Der Haselnussgeist wird aus gerösteten Haselnüssen auf einem Rosenhut-Destillierapparat hergestellt.
www.dirker.de

3. Weingut Johannes Deppisch
Eine Besonderheit ist der JOSECCO, der einzige Edelperlwein Frankens.
www.deppisch.com



REGIONALE PRODUKTE

1. Die Wildkräuter Drey
Hier kommen Kräuterliebhaber auf ihre Kosten. Die angebotenen Delikatessen werden aus Wildkräutern hergestellt, die auf heimischen Wiesen, in Hecken und im Wald gesammelt werden.
www.die-wildkraeuter-drey.de

2. Obstbau Wolf
Pflückfrisches Obst von den eigenen Obstplantagen, Marmeladen, Säfte und Fruchtweine werden im Hofladen und auf dem Aschaffener Wochenmarkt angeboten.
www.obsthof-wolf.de

3. Fischgut Seewiese
Fischliebhaber können zusehen, wie ihr Fisch gefangen wird und ihn anschließend gleich mitnehmen. Kinder dürfen ihr Glück beim Angeln auch selbst versuchen.
www.fischgut-seewiese.de



WILD

1. Wildspezialitäten Ludwig Kunkel
Die Wildspezialitäten aus dem Hochspessart werden küchenfertig vorbereitet und können nach telefonischer Bestellung in Rothenbuch abgeholt werden.
Tel.: 06094 1066

2. Ritter Rainer Saulädchen
Alles rund ums Wildfleisch wird freitags und samstags im Saulädchen angeboten. Spezialität: Wildschweinfleischkäse.
Tel.: 06055 82389

3. Alois Sagasser
Wild aus der Region zur Abholung.
Tel.: 09356 972159

4. Metzgerei Schneider
Wild, Ziege oder Pferd – die Metzgerei Schneider bietet eine besondere Fleischauswahl auf Märkten der Region an. Abholungen in Krombach nach telefonischer Vereinbarung.
Tel.: 06024 5795
www.pferd-lamm-ziege.de

5. Metzgerei Michael Loschert
Wildspezialitäten aus der Region.
Tel.: 09359 232

6. Edeka-Aktiv-Markt Stolzenberger
Wildfleisch und -wurstprodukte aus dem Spessart werden von Herbst bis Frühjahr angeboten.
www.edeka-stolzenberger.de



ILLUSTRATION: MARTIN HAAKE

LAKEFLEISCH – DER BRATEN AUS DER ASCHE FÜR FEINSCHMECKER UND WALDARBEITER

Hawaii hat seinen Emu, Neuseeland den Hangi, der Spessart das Lakefleisch. In den schönsten Gegenden der Welt vergräbt man gerne den Sonntagsbraten: Fleisch, manchmal auch Gemüse, wird bei niedrigen Temperaturen über viele Stunden ganz sanft gegart. Durch die sanfte Garmethode ist das Ergebnis superzart, unglaublich saftig und sehr beliebt für große Feste. Auf Hawaii kommen dafür große Stücke Fleisch, manchmal ganze Lämmer, in dicke Lagen frischer Bananenblätter, um dann mit reichlich Glut und Steinen in der Erde vergraben zu werden. Neuseeländische Naturburschen glühen dicke Lavasteine (die platzen nicht, wie zum Beispiel Kalksteine) in riesigen Scheiterhaufen vor und vergraben dann nur die heißen Steine mit Allerlei vom Kohlkopf bis zur Schweineschulter in ihren Hangis. Hierzulande sind die Stücke kleiner, die Garmethode ist aber nicht weniger raffiniert: Wahrscheinlich begannen Waldarbeiter im späten 19. Jahrhundert, ihr Mittagessen in großen Gluthaufen zu garen. Kühlschränke gab es noch nicht, deshalb verwendeten sie haltbares Fleisch – aus der Pökellake, daher der heutige Name Lakefleisch. Damals wurde Holz oft in großen Kahlschlägen geerntet, die Baumkronen verbrannte man direkt im Wald, so hatten die Waldarbeiter große Feuer, deren Reste über Tage glühten. Morgens vergruben sie darin ihr Mittagessen, dick verpackt in nassen Zeitungen um das Fleisch vor zu großer Hitze und Trockenheit zu schützen. Ganz entscheidend war dabei ein sauberer Luftabschluss durch sanfte Glut und reichlich Asche, damit die Zeitung nicht irgendwann zu heiß wurde und Feuer fing. Auf vielen Vereinsfesten im Spessart gibt es das Lakefleisch heute wieder, nur wurde die damals bleihaltige Zeitung durch Alufolie und das Kronenholz durch Brennholz ersetzt. Lakefleisch ist immer noch wunderbar zart und saftig und – anders als Emu und Hangi – durch die Pökellake auch automatisch perfekt gewürzt.



IM EICHELPARADIES – WILDSCHWEINE AUS DEM SPESSART

Wildschweine können große Schäden in der Landwirtschaft anrichten und sie werden immer mehr. Zunehmend warme und daher kürzere Winter verringern die Sterblichkeit, auf den Äckern findet man immer mehr Mais, Kraftfutter für die Wildschweine. Selbst in höheren Lagen des Alpenvorlandes, in denen es vor wenigen Jahren noch kein Schwarzwild gab, werden zunehmend Wildschweine gesichtet. Vor diesem Hintergrund wird eine konsequente Bejagung immer wichtiger. Die Jagd ist jedoch nicht einfach, Schwarzwild ist scheu und lernfähig. Eine Kombination aus Jagd vom Ansitz und gut organisierter Drückjagd in der laubfreien Zeit setzt die Tiere am wenigsten unter Stress, was auch für die spätere Fleischreifung sehr wichtig ist. Wildschweine schmecken so saftig wie Hausschweine, in Kochrezepten sind beide Fleischsorten weitgehend austauschbar. Dabei ist Wildschweinfleisch aromatischer und deutlich fettärmer. Wildschweinbraten hat keine Kruste, denn die Schwarte wird abgezogen. Am beliebtesten sind die sogenannten Überläufer, Jungtiere von 1 bis 2 Jahren und mit einem Gewicht zwischen 30 und 60 Kilo. Nach freundlichen Herbstmonaten und einer ordentlichen Eichel- und Bucheckernmast im Wildschwein-Schlaraffenland Spessart sind die Tiere natürlich gemästet und für den Schmortopf perfekt. Dagegen sollte man kurz vor der Paarungszeit im Winter das Fleisch von Keilern meiden. Im Spessart fressen die Tiere im Herbst vor allem Eicheln aus den heimischen Mischwäldern, während Schwarzwild in vielen anderen Gegenden sehr viel mehr Mais frisst. Wer jemals einen Schinken vom halbwildem spanischen Eichelschwein, einen „Jamon ibérico Bellota“, probieren durfte, ahnt wie viel kulinarisches Potenzial in wilden Spessart-Schweinen steckt.

1276

WILDSCHWEINE

Wildschweine wurden im Jagdjahr 2012/2013 in den Staatswäldern im Spessart erlegt. Eine beachtliche Zahl, denn Wildschweine sind nachtaktiv und vor allem schlau. Im Spessart fühlen sich die Schwarzkittel besonders wohl, denn das Klima ist angenehm und es gibt viele Eicheln.

REZEPT: WILDSCHWEINLENDE AUF FRISCHEN PILZEN MIT KARTOFFELSELLERIE-PÜREE UND WALNÜSSEN

Zutaten für 4 Personen

Für das Kartoffel-Selleriepüree:

- 600 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Knollensellerie
- 1/4 l Milch
- 20 g Butter
- 100 g Walnüsse
- Salz und Pfeffer

Für die Wildschweinlenden:

- 800 g Pilze (idealerweise Steinpilze)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 große oder 4 kleine Wildschweinlenden
- 20 g Butter
- 2 Frühlingszwiebeln
- eine Hand voll Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

1.

Für das Püree zunächst die Kartoffeln und die Sellerieknolle waschen, schälen und in Würfel schneiden. Alles in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Mit einem Schneebesen nun Butter und Milchiterrühren. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. 100 Gramm Walnüsse zerkleinern, trocken in einer Pfanne anrösten und unter das fertige Püree heben.

2.

Parallel dazu 2 große oder 4 kleine Wildschweinlenden im Ganzen zartrosa anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Fleisch bei 80 Grad im Ofen circa zehn Minuten nachgaren lassen.

3.

In dieser Zeit die Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butter, Zwiebeln, einer fein gehackten Knoblauchzehe und Frühlingszwiebeln andünsten. Bei geringer Hitze etwa fünf Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lende aufschneiden und auf den Pilzen anrichten, mit Schnittlauchröllchen bestreuen und das Püree dazu reichen.

Das Wildschweinrezept wurde freundlicherweise vom Gasthof Echterspfahl zur Verfügung gestellt.

*Forsthaus Echterspfahl,
An der Staatsstraße 8, 63879 Weibersbrunn
Tel.: 06094 326, www.forsthaus-echterspfahl.de*



„ICH SCHREIBE REZEPTE NIE AUF.“

Sie stehen jeden Tag in der Küche und kochen für Ihre Gäste, was kochen Sie besonders gerne?

Alles. Ich habe kein Gericht, das ich am liebsten koche. Ich mag neue Herausforderungen, deswegen koche ich auch nie nach Rezept, aber ich lese sehr gerne Rezepte. Wenn ich ein gutes Rezept lese, lege ich es beiseite und lese für das gleiche Gericht noch andere. Ich kann mir Kräuter- und Gewürzmischungen sehr gut vorstellen und probiere sie dann in Kombination mit den Rezepten, die ich dazu gelesen habe. So finde ich dann mein Gespür für die Zubereitungsart. Ich probiere sie dann so häufig, bis es so schmeckt, wie ich es mir vorstelle. Aber ich schreibe meine Rezepte nie auf, deswegen schmecken sie immer ein bisschen anders.

Was ist das Besondere am Wildschweinfleisch?

Das Wildschwein hat einen nussigen Geschmack, es ist ein kerniges Fleisch, deshalb muss man bei seiner Zubereitung auch ein paar Dinge beachten. Wildschwein hat eine längere Garzeit als beispielsweise Reh oder Rotwild.

Haben Sie einen Tipp, wie man erkennt, wann das Fleisch gar ist?

Bei Wildschweinlenden kann man mit einem Löffel aufs Fleisch drücken, je mehr das Fleisch nachgibt, desto roher ist der Zustand. Ein Wildschweinbraten braucht mindestens zwei Stunden bis er fertig ist, weil das Fleisch so kernig ist. Sticht man mit einer Fleischgabel ins Fleisch und es bleibt nichts mehr an der Gabel hängen, dann ist der Braten fertig.

Welche Gewürze verwenden Sie für Wildschweinfleisch?

Viele legen Wildschwein ja ein, zum Beispiel in Rotwein. Ich mache das nie, weil dann der gute Eigengeschmack verloren geht. Bei einem Wildschweinbraten dürfen Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Knoblauch nicht fehlen. Bei Wildschweinlenden reicht es, wenn man sie mit Salz und Pfeffer würzt.

GABI BALLMANN

Die Inhaberin und Köchin des Forsthaus Echterspfahl greift beim Kochen gerne auf regionale und saisonale Produkte zurück. Trotz ihrer Routine in der Küche gibt es keine Routine auf dem Teller, denn die Wirtin kocht nicht nach Rezept, deswegen schmeckt es jedes Mal ein bisschen anders.

Vorher

FOTOS — TEXT
RAMON HAINDL — PHILIPP BAHNMÜLLER

Auch wenn viele Wälder im Spessart nicht so aussehen, sie werden bewirtschaftet. Dass man das nicht merkt, dafür sorgen im Staatswald intelligente Konzepte und eine schonende Vorgehensweise.

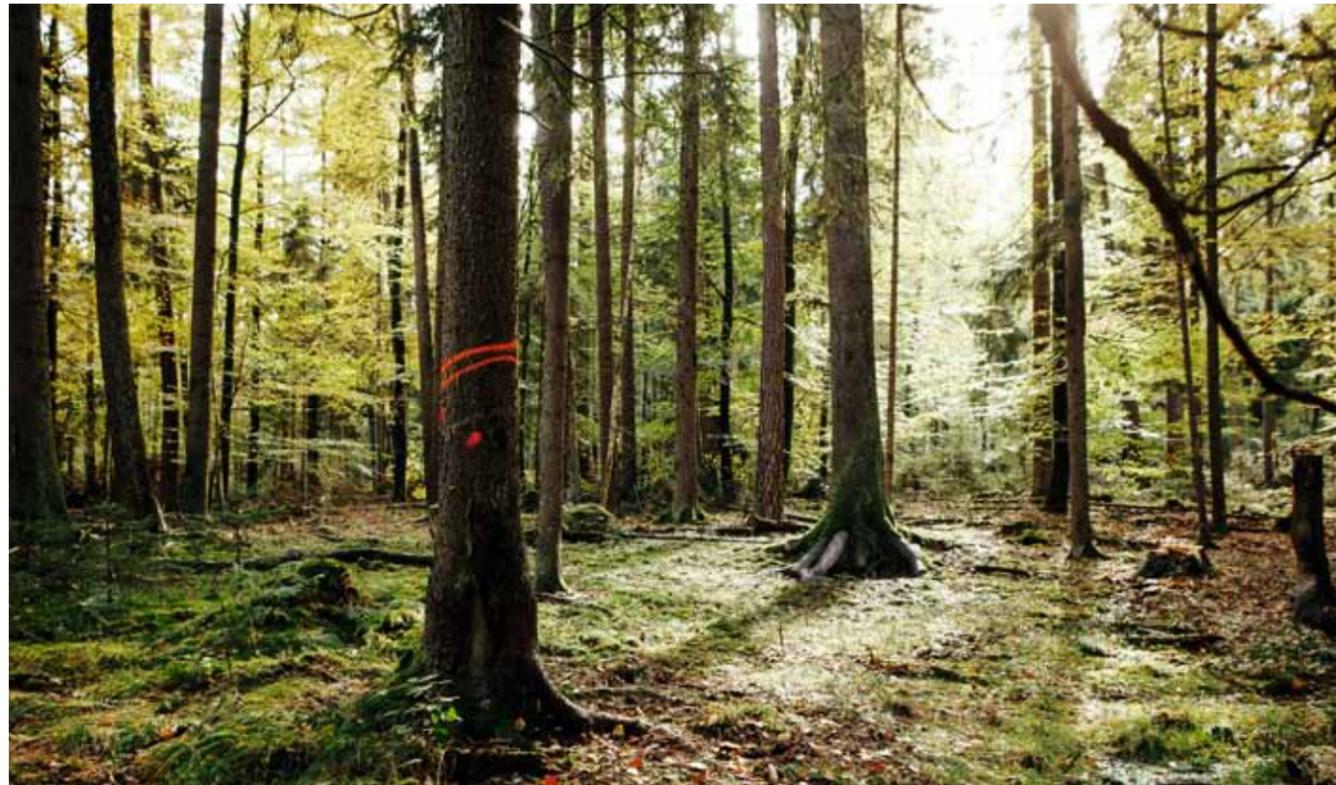
Mit dem Stichwort „einzelstammweise Nutzung“ kann man die Bewirtschaftung des Staatswalds gut zusammenfassen. Nicht ganze Bestände, sondern nur die mit roter Farbe markierten Bäume, hier im Bild vor allem Fichten und Kiefern, werden gefällt.

Nachher

Die markierten Bäume wurden entnommen, aber der Wald ist immer noch da. Nur etwas lichter und heller ist er geworden. Davon profitieren die verbleibenden Bäume und die nächste Baumgeneration. (Forstbetrieb Heigenbrücken, Revier Neuhütten, Abteilung Lohrpfad)

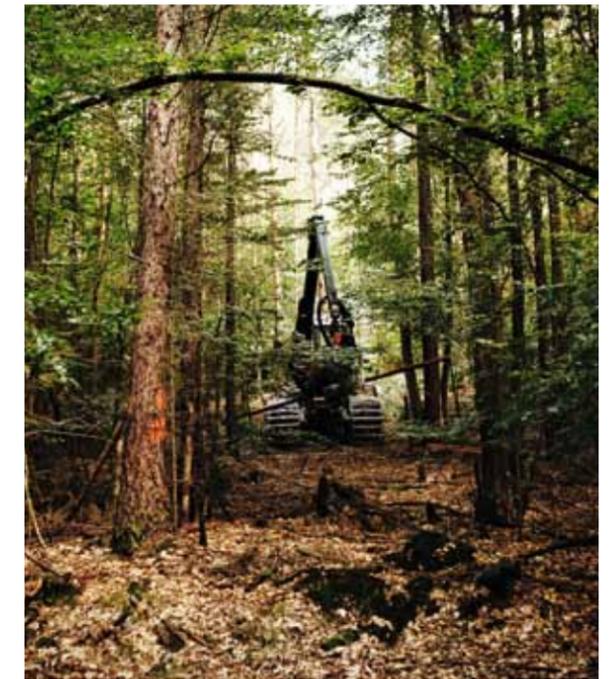
VORHER – NACHHER

Förster und Waldarbeiter sprechen die gleiche Sprache. Mit der Farbe an den Bäumen gibt der Förster die Entwicklung des Bestandes vor, etwa welche Bäume mehr Raum bekommen oder welche Baumarten gefördert werden. Und die Waldarbeiter wissen dann ganz genau, was sie zu tun haben. (Forstbetrieb Heigenbrücken, Revier Neuhütten, Abteilung Lohrpfad)



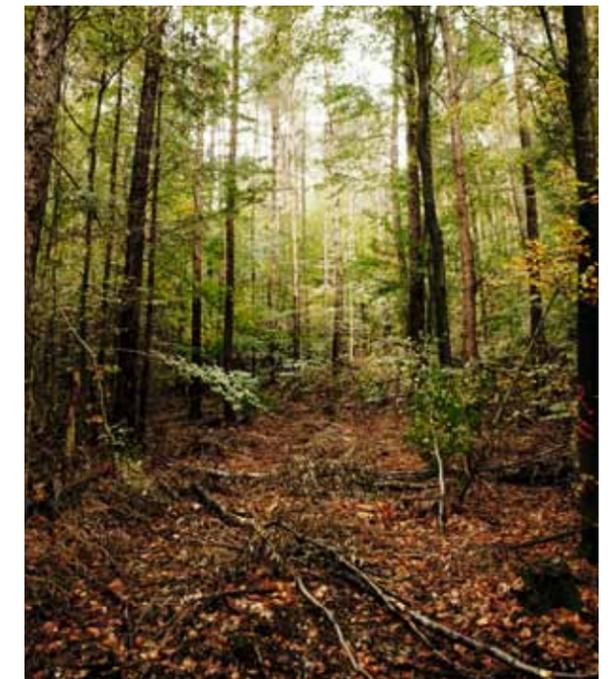
VOR DEM HIEB

Das sogenannte Auszeichnen, also die farbige Auswahl von Bäumen, die gefällt bzw. gezielt erhalten bleiben sollen, steht am Ende eines umfangreichen Planungsprozesses. Dieser beginnt mit einer Stichprobeninventur, die wichtige Wald-daten erfasst, etwa die Baumartenzusammensetzung, den Holzvorrat oder die Menge an Totholz. Die Forsteinrichtung kombiniert diese Daten mit den Ergebnissen der bestandsweisen Waldbegänge und erarbeitet dann Bewirtschaftungspläne für die nächsten zehn Jahre. Diese Pläne setzen die Förster mit der Sprühdose im Wald um, etwa mit einem roten Punkt auf Bäumen, die geerntet werden sollen. Oder mit einem farbigen Band an den Bäumen, die besonders gut gewachsen sind und erhalten bleiben. Beim Auszeichnen legen die Förster auch die „Feinerschließung“ an. Das bedeutet, dass die Rückegassen markiert werden, auf denen die Forstmaschinen fahren dürfen. Meist geschieht dies mit zwei Strichen auf Bäumen rechts und links der Gasse. So wird dauerhaft sichergestellt, dass der Boden nicht flächig verdichtet wird. Die Waldarbeiter können diese Zeichen lesen und wissen ganz genau was zu tun ist. Und sie wissen auch: Der Bestands- und Bodenschutz geht über alles. Das kann dann schon mal bedeuten, dass nach langanhaltendem Regen die Maschinen in der Garage bleiben müssen.



VORHER

Ohne Maschinen geht es nicht. Aber nur auf definierten Wegen, wenn das Wetter es zulässt und so schonend wie möglich.



NACHHER

Und ganz ohne Spuren auch nicht. Leider. Dass hier eine schwere Holzerntemaschine gefahren ist, wird man im kommenden Jahr aber kaum mehr sehen können. (Forstbetrieb Heigenbrücken, Revier Heigenbrücken II, Abteilung Rauhhöh)

NACH DEM HIEB

Die Wälder im Spessart sind Teil einer Jahrhunderte alten Kulturlandschaft. Dies wird direkt nach einem Hieb am augenscheinlichsten. Denn ohne Spuren geht es nicht. Holz ist schließlich groß und schwer und das Fällen und Abtransportieren braucht Maschinen. Im Staatswald wird jedoch hart daran gearbeitet, dass die Spuren so gering wie möglich ausfallen. Dafür setzen wir auf eine sorgfältige Planung, das richtige Wetter, Rückegassen, Maschinen mit sehr breiten Reifen oder Ketten, gute Ausbildung der Waldarbeiter und schonende Arbeit. Unseren forstlichen Fußabdruck wollen wir damit so gering wie möglich halten. Denn je geringer die Schäden, umso weniger Zeit braucht der Wald, diese Wunden wieder zu schließen. Und so fällt es bereits nach ein bis zwei Jahren schwer, noch Spuren der letzten Maßnahme zu erkennen. Denn der Wald als solcher bleibt erhalten, wenn auch mit einigen Bäumen weniger. Die Nutzung im bayerischen Staatswald geschieht einzelstammweise. Vielleicht denken deswegen so viele Waldbesucher, dass es im Spessart besonders viele, schützenswerte Naturwälder gibt. Wir fühlen uns dadurch in unserer Arbeit bestätigt.

FORSTBETRIEB HAMMELBURG

Vom Buntsandsteinspessart bis zur Vorrhön erstreckt sich der Forstbetrieb Hammelburg. Die Waldarbeiter Adam Klosko, Nico Werthmann und Martin Gabrys bilden eine Rotte des Forstbetriebs Hammelburg, die vor allem im Nordspessart aktiv ist.

„Die Artenvielfalt bei uns im Spessart ist ganz besonders. Es gibt verschiedene Bäume, keine Monokulturen, wie z. B. nur Fichten- oder Kiefernbestände; da wäre es nicht so schön zu arbeiten, hier hat man besonders viel Abwechslung.“

ADAM KLOSKO

„Die Arbeit in der Natur ist das Schönste. Man ist hier draußen, kann man sagen, sein eigener Chef. Ich war schon als Kind gern in der Natur. Auch meine Hobbys sind alle mit Natur verbunden.“

MARTIN GABRYS

„Am meisten fasziniert mich an der Waldarbeit die ständige Veränderung, das Wachstum zu beobachten. Wenn ich jetzt die Bäume sehe, die ich 1999 gepflanzt habe und wie die sich weiterentwickelt haben, ist das einfach schön. Man sieht hier draußen über die Jahre, wie sich alles weiterentwickelt, das ist in der Industrie nicht so. Da fertigt man ein Teil und das ist dann halt weg. Hier draußen sehe ich, wie die Natur wächst.“

NICO WERTHMANN

Deutsch-französischer Mythos

ILLUSTRATION — TEXT
ANDRÉ GOTTSCHALK — JAKOB SCHRENK

Franck Deschamps kauft Eichen im Spessart.
In Frankreich werden aus dem Holz Weinfässer gefertigt.

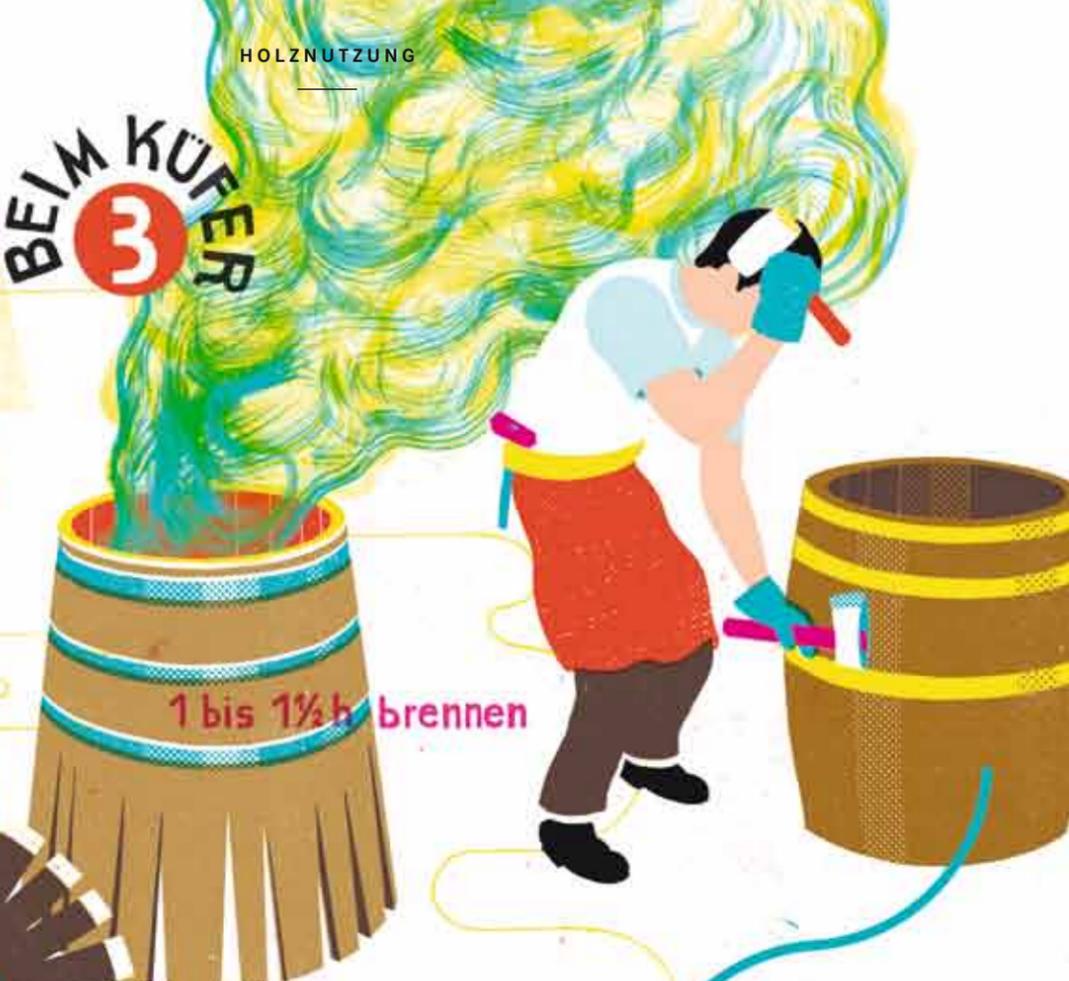
IM WALD
1



IM SÄGEWERK
2



BEIM KÜFER
3



IM WEINKELLER
4



„Ich kann Eichen gar nicht lange genug ansehen“

400 Kilometer ist Franck Deschamps gefahren, aus Bar-le-Duc in Lothringen bis in den Spessart, jetzt ist er gerade aus dem Auto geklettert, steht am Rande eines Forstwegs bei Rothenbuch, lächelt und weiß jetzt schon, dass sich die Reise gelohnt hat. Der Herbst zeigt, was er kann: Die Morgenluft ist frisch, der Nebel wirkt wie ein natürlicher Weichzeichner, die Buchen tragen die buntesten Blätter. Deschamps aber starrt nur auf eine dicke, gerade Eiche und sagt: „Ich kann diese Bäume gar nicht lange genug ansehen. Sie sind stark und würdevoll. Eichen sind die Könige des Waldes.“ Franck Deschamps hat natürlich nicht die lange Strecke zurückgelegt, nur um Spessart-Eichen zu betrachten und zu bewundern. Tatsächlich mag Deschamps deutsche Eichen so gern, dass er sie mit nach Frankreich nimmt. Deschamps kauft Eichenholz im Spessart und gibt es an französische Sägewerke, vor allem aber an französische Fassbauer weiter. Die machen daraus Eichenfässer, in denen Winzer ihren Wein ausbauen. Er sagt: „Natürlich kann man Wein auch im Container reifen lassen. Aber viele Weine werden erst durch die Lagerung im Eichenfass wirklich rund. Es ist unglaublich, was das Eichenholz an Geschmack hinzufügt.“

Volkmar Zankl, stellvertretender Betriebsleiter im Forstbetrieb Rothenbuch, begleitet Deschamps an diesem Tag. Seit dem Sturm Lothar, der im Dezember 1999 vor allem in Frankreich wütete, werden dort weit weniger Eichen geschlagen als der Markt benötigt. Also begann Deschamps, sich in Deutschland umzusehen und kam mit dem Forstbetrieb Rothenbuch in Kontakt. „Der Kontakt zur Holzfassindustrie hat sich für uns sehr gut getroffen“, erklärt Zankl. „Wir haben uns dadurch einen ganz neuen Markt erschlossen.“ Sehr hochwertige, sehr dicke Eichenstämme mit einem Durchmesser in Brusthöhe ab 80 Zentimetern verkauft Zankl als Furnierholz und bekommt dafür zwischen 700 und 2000 Euro pro Festmeter. Holz, das nicht ganz diese Qualität erreicht, etwa weil der Stamm zu dünn ist oder zu viele Äste hat, musste Zankl früher für deutlich weniger Geld, 100 oder 200 Euro pro Festmeter, ins Sägewerk abgeben, wo es dann zu Dielen oder Parkett verarbeitet wurde. Das Holz für die Fass-



DIE EICHE

Die Eiche wird auch der Baum der Deutschen genannt, fühlt sich aber tatsächlich in Italien oder Frankreich genauso wohl wie bei uns. Ihr werden Werte wie Stärke und Standhaftigkeit zugeschrieben. Wahr ist aber auch: Die Eiche wächst langsam und braucht viel Pflege und Schutz. Ohne die Arbeit der Förster wäre sie im Spessart beinahe vollständig verdrängt. Tatsächlich liegt ihr Anteil dort bei 25 Prozent.

Franck Deschamps
39 Jahre alt, wohnt in Bar-le-Duc in Lothringen und arbeitet als selbstständiger Holzhändler.

industrie liegt bei der Qualität und beim Preis genau zwischen Furnier und Sägeholz. Rund drei Viertel seiner Eichen kauft Deschamps nach wie vor in Frankreich, den Rest in Deutschland. Normalerweise geschieht das auf den sogenannten Submissionen, die im Frühjahr in den einzelnen Forstbetrieben abgehalten werden. Dort begutachten die potenziellen Käufer auf einem zentralen Sammelplatz das Holz und bieten einzeln für jeden Stamm. Wer am meisten zahlen will, bekommt den Zuschlag. Manchmal bittet Volkmar Zankl seine Kunden aber auch zum Einzeltermin, wo nur wenige Stämme verkauft werden, die zudem meist nicht die höchste Qualität haben. Heute ist so ein Tag. Zankl und Deschamps stapfen durch den Eichenwald. Zankl zeigt einige Eichenstämme, die in den vergangenen Tagen gefällt wurden. Deschamps, 39 Jahre alt, ist ein sehr feiner, freundlicher Mann. Seine Urteile aber fällt er schnell und entschieden. „Ça va pas, das geht nicht“, sagt er und deutet auf eine dunkle Verfärbung an einem Eichenstamm. Die ist entstanden, weil vor Jahrzehnten der Stamm an dieser Stelle beschädigt wurde, vielleicht war es der Frost, vielleicht ein herabfallender Ast. „Das fault zwar nicht, aber es würde kein gutes Aroma an den Wein weitergeben“, sagt Deschamps. Ein anderer Stamm ist ihm zu spröde, das Holz würde brechen, wenn es für das Eichenfass gebogen wird, eine weitere Eiche ist zu krumm im Wuchs. „Ich kann mir den Baum nicht backen“, sagt Volkmar Zankl und grinst.

Tatsächlich braucht es viel Demut, um einen Eichenwald zu bewirtschaften, vieles liegt nicht in Menschenhand. 200 bis 300 Jahre wächst eine Eiche, ehe sie gefällt wird. Der Förster muss darauf achten, dass die Eichen nicht von Buchen überwachsen werden, die wesentlich konkurrenzstärker sind. Kleinere Buchen, die unter den Eichen wachsen, sind allerdings wichtig: Sie beschatten den Eichenstamm und verhindern so, dass sich dort Seitentriebe bilden. Denn je weniger Äste eine Eiche hat, desto besser ist die Qualität. Weil die Böden im Spessart arm sind, wachsen die Eichen nur langsam. Genau diese engen Jahrringe haben die Spessart-Eiche berühmt und begehrt gemacht, auch für die Holzfasshersteller. „Die engen



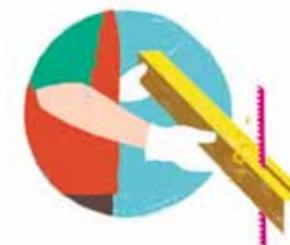
1 – Im Wald

Nicht jede Eiche eignet sich als Fassholz. Der Stamm sollte einen Durchmesser von mindestens 40 Zentimetern haben und, wenn überhaupt, nur Äste oder Rosen im Abstand von mindestens 1,20 Meter haben. Beim Biegen würden die Eichendauben nämlich an den Astlöchern brechen. Enge Jahresringe machen das Holz durchlässiger und garantieren einen guten Austausch zwischen dem Wein im Fass und der Luft außerhalb des Fasses.



3 – Beim Küfer

Die Dauben werden senkrecht angeordnet und mit Hilfe von Stahlringen und einer Hydraulik-Pressen zum Fass geformt. In das fast fertige Fass wird eine Schale mit brennenden Kohlen gelegt, dieses Feuer soll zusätzliche Aromen freisetzen. Ist das Fass für die Weißweinproduktion gedacht, wird nur eine halbe Stunde gebrannt, bei Rotweinfässern kann es bis zu eineinhalb Stunden dauern. Der Fachmann nennt diesen Vorgang toasten.



2 – Im Sägewerk

Der Stamm wird in Stücke von etwa 1,10 Meter Länge gesägt und in etwa sechs Segmente gespalten, aus denen dann die einzelnen Dauben gewonnen werden. Aus fünf Festmetern Rundholz lässt sich gerade einmal ein Festmeter Dauben gewinnen, was wiederum für zehn Eichenfässer reicht. Zuvor müssen die Dauben drei Jahre im Freien lagern. Sonne und Regen mildern den Geschmack, den die Dauben an den Wein weitergeben.



4 – Im Weinkeller

Die Fässer geben nur kurze Zeit den charakteristischen Geschmack an den Wein ab. Hochklassiger Wein kommt deswegen immer in ein neues Eichenfass. Nach spätestens drei Jahren ist das Fass ausgelaugt und es gibt kaum mehr Aromen ab. Viele Winzer verkaufen dann ihre Fässer an Whisky-Hersteller. Da Whisky mehr Alkohol hat, kann er auch aus einem alten Eichenfass noch Geschmacksstoffe herausholen.

Jahrringe führen dazu, dass das Holz feinporiger ist“, erklärt Deschamps. „Das hat zur Folge, dass der Austausch zwischen dem Wein im Fass und der Luft außerhalb des Fasses viel besser ist. Außerdem bin ich überzeugt, dass Eichen mit engen Jahrringen einen besseren Geschmack abgeben.“ Als Deschamps endlich einen Stamm gefunden hat, nimmt er etwas Sägemehl in die Hand, riecht daran und ruft: „Das ist ein unvergleichliches Aroma. Wenn Eichen gefällt werden, riecht es im Wald nach Vanille.“ Fünf bis zehn Stämme wird Deschamps Zankl abkaufen, er würde gerne mehr nehmen, aber Zankl muss sich genau an die Einschlagsvorgaben, den

„Wenn gute Eichen gefällt werden, riecht es im Wald nach Vanille.“

FRANK DESCHAMPS
Selbstständiger Holzhändler

sogenannten Hiebsatz, halten und darf nicht mehr Eichen fällen, als nachwachsen. In Frankreich werden jedes Jahr 500 000 Eichenfässer hergestellt, mit steigender Tendenz. In Deutschland hingegen produzieren nur einige wenige Familienbetriebe. Auch deutsche Winzer bestellen deswegen bei französischen Firmen ihre Eichenfässer. Deschamps hat heute einen Winzer, mit dem er befreundet ist, ein Eichenfass im Kofferraum seines Autos mitgebracht. Der Holzhändler macht das nicht zum Geldverdienen, sondern einfach, weil er die Arbeit der Winzer schätzt: „Es gibt in Deutschland nicht nur großartige Eichen“, sagt Deschamps, „es gibt auch großartige Weine.“

FILMTIPP

Eine interessante Dokumentation über einen der letzten Fassmacher im Spessart finden Sie auf der Website www.wald-im-spessart.de.



„Ich verlaufe mich ganz gerne“

FOTOS — TEXT
MATTHIAS ZIEGLER — JAKOB SCHRENK

Felix Magath bezeichnet den Spessart als seine Heimat. In den Wald geht er nicht nur, um fit zu werden. Sondern auch, um den Kopf freizubekommen.



Im Lauf seiner Karriere wusste Felix Magath immer ganz genau, wo es hingehet. Derzeit trainiert der 60-jährige keinen Verein. Und findet so leichter Zeit für ausgiebige Spaziergänge. Zum Beispiel im Spessart, wo Felix Magath seine Kindheit verbrachte.

FELIX MAGATH

Geboren 1953 in Aschaffenburg, gewann 1980 mit der Nationalmannschaft die Europameisterschaft und 1983 mit dem Hamburger SV den Europapokal der Landesmeister. Als Trainer holte er mit dem FC Bayern München und dem VfL Wolfsburg drei Mal die deutsche Meisterschaft. Felix Magath hat aus erster Ehe drei Kinder. Mit seiner zweiten Ehefrau und den drei gemeinsamen Kindern lebt er in München.

Felix Magath, in den vergangenen zwanzig Jahren haben Sie viel für das Image des deutschen Waldes getan.

Das höre ich gerne – aber wie kommen Sie darauf? **Sie haben als Trainer Hunderten von Fußballern nicht nur Zweikampferhalten oder taktische Disziplin beigebracht, sondern ihnen auch die Schönheit der Natur vermittelt, ganz egal, ob das nun in Hamburg, Stuttgart, München oder Wolfsburg war. Ihr Mittel dazu: Die berühmten Waldläufe.**

Ja, die sind wohl meine Spezialität. **Auch weil Sie Ihre Spieler so oft zum Laufen in den Wald schickten, bekamen Sie Spitznamen wie Quälix oder Diktator.** Die Spieler der heutigen Generation empfinden ein sinnvolles Lauftraining schnell als Angriff auf ihre Bequemlichkeit. Dabei ist Laufen nun einmal die Basis unseres Sports. Als Spieler und als Trainer habe ich mittlerweile doch eine gewisse Erfahrung. Und ich weiß: Lauftraining in der Vorbereitung kann das Verletzungsrisiko erheblich mindern. Und meine Waldläufe in der Saison waren ohnehin nicht so hart – es ging hier vor allem um die Regeneration.

Im Grunde kommen beim Waldlauf zwei deutsche Mythen zusammen: Eben der Wald und dann auch noch der laufstarke, kampfbetonte deutsche Fußball.

Das mag sein. Es ist ja auch im Ausland bekannt, was für eine hohe Bedeutung der Wald für die Deutschen hat. Und natürlich fürchtet man sich im Ausland vor den laufstarken deutschen Mannschaften. Allerdings sollte man nun nicht glauben, dass nur die deutschen Spieler eine gute Ausdauer haben. Eine gute Ausdauer kann jeder bekommen, der bereit ist, an sich zu arbeiten.

Theoretisch wäre es ja auch möglich gewesen, die Spieler auf der Tartanbahn joggen zu lassen oder sie auf's Laufband zu schicken.

Aber im Wald ist es doch viel schöner. Man bewegt sich an der frischen Luft, betrachtet ein paar Bäume, hört vielleicht einen Vogel singen. Ich habe auch immer darauf geachtet, dass die Spieler beim Laufen keine Kopfhörer getragen und Musik gehört haben. So nimmt man die Natur um sich ganz anders wahr. Das hilft, um den Kopf frei zu bekommen.

Hat sich eigentlich mal ein Spieler bei Ihnen dafür bedankt, dass Sie ihn mit dem Wald vertraut gemacht haben?

Ich glaube nicht. Aber man sollte sich als Trainer ohnehin nichts vormachen: Dankbarkeit ist in unserem Geschäft sehr selten. Es gibt viele Spieler,

die mit mir als Coach ihren Karrierehöhepunkt erreicht haben. Das führen die allerdings dann nicht auf mein Training zurück, sondern glauben, dass sie das alles gewissermaßen aus eigenen Kräften erreicht haben. Fehlt nur noch, dass die dann sagen: „Ich war damals trotz Magath so gut.“

Forstweg oder Trampelpfad?

Ich bin manchmal mit den Spielern auch einfach querfeldein gelaufen. Um auf unebenem Gelände den Fuß richtig aufzusetzen, muss man sich konzentrieren, das ist eine gute Übung. Man muss natürlich aufpassen, sich dabei nicht zu verlaufen. Das ist mir einmal mit den Spielern des Hamburger SV passiert. Ich lief vorneweg und habe irgendwann die Orientierung verloren. Die Laufeinheit hat wesentlich länger gedauert als geplant. Die Spieler haben gegrummelt, ich fand es sehr erholsam.

Es heißt, dass Sie als Kind gerne Langstreckenläufer geworden wären.

Das stimmt nicht. Ich wollte schon lieber Fußballer werden. Das Gerücht rührt daher, dass ich einmal erzählt habe, dass ich mir als Kind beim Laufen immer vorgestellt habe, dass ich bei Olympia auf der Langstrecke antrete und nach hartem Kampf alle Gegner besiege. So habe ich mir die Langeweile beim Laufen vertrieben.

Machen Sie das heute immer noch beim Joggen?

Nein, ich müsste mir ja vorstellen, bei der Senioren-WM mitzumachen. Das ist kein besonders attraktiver Gedanke.

Wie oft gehen Sie denn noch laufen?

Das Ziel ist zwei Mal pro Woche. Aber das gelingt leider nicht immer, da geht es mir wie den meisten Menschen.

Wie lange konnten Sie beim Waldlauf noch mit Ihren Profis mithalten?

Als ich von 2004 bis 2007 den FC Bayern München trainierte, ging das schon noch. In Wolfsburg ist mir das dann nicht mehr gelungen, weil ich ja dort nicht nur Trainer war, sondern auch Geschäftsführer. Durch diese Doppelbelastung hatte ich weniger Zeit, um mich fit zu halten. Dabei ist gerade das Laufen im Wald gut um abzuschalten.

Inwiefern?

Als Trainer steht man permanent in der Öffentlichkeit, jede Entscheidung, die man trifft, wird kritisch kommentiert, man steht die ganze Zeit unter einem hohen Druck, will unbedingt den Erfolg. Da braucht man zwischendurch einfach Ruhe. Und die habe ich immer im Wald gefunden.

Gibt es etwas, was ein Fußballtrainer von einem Förster lernen kann?

„Im Wald bekommt man den Kopf frei“.

FELIX MAGATH

Mit seinen Spielern lief Felix Magath gerne auch mal querfeldein. Weil das die Konzentration stärkt. Und weil es mitten im Wald am schönsten ist.





Würden Sie den Spessart als Ihre Heimat bezeichnen?

Ich denke schon. Der Begriff Heimat hat viel mit Kindheitserfahrungen zu tun. Und als Kind bin ich ganze Nachmittage lang alleine durch die Wälder am Stadtrand von Aschaffenburg gezogen.

Warum alleine?

Ich habe keine Geschwister und es gab nicht viele andere Kinder in der Siedlung, in der ich damals wohnte.

Haben Sie dann für sich alleine Cowboy und Indianer gespielt?

Ich war damals vier oder fünf Jahre alt und weiß noch, dass ich mir den Wald Schritt für Schritt erschlossen habe. Ich bin auf Bäume geklettert und habe mich jedes Mal ein wenig höher getraut. Ich habe nach Tieren Ausschau gehalten und ab und zu auch mal ein Reh gesehen. Und natürlich bin ich auch manchmal in einem dichten Laubwald gestanden und hatte keine Ahnung mehr, in welche Richtung ich jetzt laufen muss, um da wieder rauszukommen. Das waren jede Menge Mutproben.

Hat sich denn niemand um Sie Sorgen gemacht?

Mein Vater hat ja bekanntlich die Familie früh verlassen, meine Mutter musste viel arbeiten. Die wusste gar nicht so genau, wo ich die ganze Zeit über war. Ich habe diese Freiheit sehr genossen.

Würden Sie Ihren Kindern auch diese Freiheit wünschen – oder wären Sie zu besorgt, wenn die für ein paar Stunden im Wald verschwinden?

Ich würde mir wünschen, dass die das täten. Aber dafür haben Kinder doch heute gar keine Zeit mehr: Schule, Hausaufgaben, Sportverein, das Leben von Kindern ist heute viel durchgeplanter als damals bei mir, das finde ich schon schade.

Und zu einem Waldlauf können Sie ihre Kinder wohl auch nicht schicken?

Nein, das würde ich nicht tun. Aber in den letzten Sommerferien war die ganze Familie zusammen im Altmühltal. Dort sind wir auch viel wandern gegangen. Mein Großer ist jetzt allerdings fünfzehn, das ist ein Alter, in der man Spaziergänge mit dem Vater nicht mehr so gerne mag.

Können Sie garantieren, dass Ihre Kinder zumindest die wichtigsten Bäume kennen?

Das lernt man doch in Bayern glücklicherweise noch in der Schule. Bei aller Liebe zum Wald – ich selbst kenne mich nicht so gut aus. Eine Buche würde ich erkennen. Und eine Birke. Das aber auch nur, weil früher vor meinem Haus eine Birke stand und ich immer diese kleinen Blätter zusammenfegen musste.

Im Wald denkt Felix Magath über nichts Bestimmtes nach, sondern lässt die Gedanken schweifen. Wichtige Entscheidungen trifft er dann, wenn er wieder zurück am Schreibtisch ist.

„Der Begriff Heimat hat viel mit Kindheitserfahrungen zu tun.“

FELIX MAGATH

„Die schönste Jahreszeit im Wald ist für mich der Winter, wenn es leicht geschneit hat und es so minus vier oder minus fünf Grad hat. Dann friert das Holz durch und wenn man dann die dicken Buchen oder Eichen fällt, dann kracht es so richtig. Da freut man sich, weil man weiß, das kann nicht jeder.“

MARTIN STULA

„Ich war früher schon gern im Wald und habe mit meinem Vater zusammen Holz gemacht, deswegen habe ich mich für den Beruf entschieden. Mein Vater ist Zimmermann, mein Bruder Schreiner, wir haben also alle mit Holz zu tun.“

MATTHIAS HENCH

„Wenn du jeden Morgen raus in die Natur kommst und siehst, wie dir ein Reh über den Weg läuft, da freust du dich schon auf den Tag.“

JOCHEN HASENSTAB

FORSTBETRIEB HEIGENBRÜCKEN

Der Forstbetrieb Heigenbrücken bildet auch aus. Martin Stula arbeitet seit seiner Ausbildung hier und fühlt sich in der Rotte, zu der auch Matthias Hench und Jochen Hasenstab gehören, sehr wohl.

Fremd ist die Douglasie nur in der Fremde

FOTOS ——— TEXT
RAMON HAINDL ——— GERNOT WÜSCHNER

Im Wald ist für alle Platz. Doch wenn es nach einigen Umweltschützern ginge, gäbe es keinen Platz für die Douglasie. Über hundert Jahre ist sie jetzt im Spessart zu Hause – Zeit ihre Einreisegenehmigung zu prüfen.

● Dem Waldbesucher gefällt der Baum. Eine Kiefer? Eine Tanne? Eine Fichte? Egal, ein Nadelbaum halt. Hochgewachsen ist er. Seine Nadeln sind grün bis blaugrün, weich und stumpf, stehen einzeln. Sie sind drei bis vier Zentimeter lang und verströmen, wenn man sie zerreibt, einen aromatischen, angenehmen Geruch. Die Rede ist von der Douglasie, die nach dem britischen Gärtner und Botaniker David Douglas (1799 bis 1834) benannt ist. Er hat die *Pseudotsuga menziesii* 1824 aus Amerika nach Europa gebracht. Ein Comeback, wenn man so will. Die Gattung Douglasie war nämlich bis zur letzten Eiszeit schon einmal in Europa zuhause. Trotzdem – heute gilt sie in unseren Breiten als Neophyt.

„Neophyt“ – das Wort sieht schon aus wie: fremd und nicht-von-hier. Dabei bedeutet es, seinem griechischen Wortsinn gemäß, nichts anderes als „Neu“ und „Pflanze“. Doch nicht nur in der Botanik, auch in gesellschaftlichen Gruppen wie etwa in der Kirche kommt die Vokabel vor. Aus dem Neophyten wird dann der „Neu-Angekommene“, was ein bisschen freundlicher klingt. In deutschen Fußballmannschaften gedeihen diese „Neu-Angekommenen“ meist prächtig. So prächtig, dass die Tore des japanischen Neophyten den Fans so lieb sind wie die von den Eigengewachsen des Vereins. Diese Liebe beschränkt sich allerdings auf die eigene Mannschaft. Die Tore des türkischen Gegenspielers werden deutlich kritischer gesehen.

Auf ähnlich ambivalente Haltung trifft man, wenn von der Douglasie die Rede ist. Da wird die Douglasie schnell zum suspekten Immigranten und die Eiche zum einheimischen „Deutschbaum“. Dass die „deutsche“ Eiche geschafft hat, was der Douglasie nicht gelang, sich nämlich ihren Lebensraum in Mitteleuropa nach der Eiszeit wieder neu zu erobern, gerät dabei in Vergessenheit. Ist ja auch schwer zu glauben, wenn man den Spessart sieht – mit seinen jahrhundertalten Eichenwäldern. Eine menschengemachte Kulturlandschaft, in der die Douglasie schon seit über hundert Jahren wieder heimisch ist. Wenn in diesen Wäldern dann Douglasienpflanzungen wegen „Fremdheit“ ausgerissen werden, wie im vergangenen Jahr durch Greenpeace-Aktivisten geschehen, mutet das an wie eine botanische „Ausländer-raus“-Attacke. Geht es demnächst Tomaten, Kartoffeln, Mais und Co. auch an den Kragen?

Das Thema „Neophyten“ fordert Differenzierung, nicht Ideologisierung. Die Douglasie ist eine wertvolle Bereicherung für den hiesigen Wald, gerade in Zeiten des Klimawandels – was sie im Lauf der letzten hundert Jahre im Spessart beweisen konnte. Eingebunden in eine ausgewogene Waldbaustrategie, hat sich die Douglasie in dieser Zeit auch nicht unkontrolliert vermehrt. Eine Größenordnung in der Diskussion um den Einsatz von Douglasien ist besonders bemerkenswert: Der gesamte Douglasienanteil im bayerischen Staatswald liegt derzeit bei 1%. In Worten: ein Prozent! Dieser Anteil soll in den nächsten 50 Jahren auf drei Prozent erhöht werden. Ist es das, was Eiferer als die „Douglasierung“ des Staatswaldes betrachten?

Bei der Wahl der Baumarten, die unsere Mischwälder der Zukunft bilden werden, haben die Bayerischen Staatsforsten den Klimawandel im Blick. Die heute eingesetzte grüne Küstendouglasie stammt von der Nordwestküste Nordamerikas, das Klima dort ist durch relativ warme Winter und relativ trockene Sommer gekennzeichnet. So erträgt sie als eine (!) der Mischbaumarten die durch den Klimawandel zunehmende Trockenheit in der Vegetationsperiode. Ein anderer Aspekt, nach dem Baumarten ausgewählt werden, ist die Holzverwendung. Nadelholz – und damit auch die Douglasie – ist gefragt. Und das zunehmend. Aus diesen Gründen wird die Douglasie einen kleinen, aber festen Platz im bayerischen Staatswald bekommen.

Eine heimische Douglasie hat einen weiteren, nicht unerheblichen zukunftssträchtigen Aspekt. Die Douglasie liefert, unabhängig ihrer klimatischen Angepasstheit, auch gutes Holz! Douglasienholz gilt als das Beste für den Bau von Dachstühlen! Abgesehen davon öffnen sich für dieses Holz zahlreiche andere Verwendungsbereiche. Als da sind: Furnierholz, Ausstattungsholz bis hin zu Spezialholz für Schiffsmasten, Ramppfähle, Schwellen, Fässer etc. In Zeiten stetig steigenden Holzbedarfs sind solche Aussichten nicht die Schlechtesten, die man sich von einer heimischen Baumart wünschen darf.

EINWANDERER

Smartphone

Telefonieren, im Internet surfen und fotografieren mit einem Gerät, das in die Hosentasche passt – für uns mittlerweile ganz normal. Das Smartphone – ein willkommener Einwanderer aus Amerika.

Nationalmannschaft

Die Deutsche Fußballnationalmannschaft bringt Migrationshintergrund mit. Spieler wie Mesut Özil, Lukas Podolski und Miroslav Klose sind hier dennoch fest verwurzelt.

Xavier Naidoo

Einem Einwandererkind haben wir eine der schönsten deutschen Soulstimmen zu verdanken. Mit Liedern wie „Sie ist nicht von dieser Welt“ hat Xavier Naidoo die deutsche Pop-Musik wieder salonfähig gemacht.

Kartoffel

Die Kartoffel gilt als das deutsche Gemüse schlechthin. Ursprünglich stammt die Kartoffel allerdings aus Südamerika. Mitte des 16. Jahrhunderts gelangte sie nach Europa.

Sprache

Bei Homepage, shoppen und googeln wissen wir gleich, dass sie aus dem Englischen immigriert sind, aber auch so manches deutsch klingende Wort hat eine weite Reise hinter sich. Der „Tollpatsch“ stammt zum Beispiel aus Ungarn.

**FORSTBETRIEB
ROTHENBUCH**

Zwei Generationen in
einer Rote: Harald
Brasch arbeitet gemein-
sam mit seinem Sohn
Tino und seinem Neffen
Heiko Dosch in den
Wäldern des Forstbe-
triebs Rothenbuch.



„Angst sollte man bei
der Arbeit keine haben, aber
Respekt ist wichtig. Man
muss bei der Arbeit immer
schauen, was man macht.“

HARALD BRASCH

„Ich gehe abends noch
auf die Jagd, da habe ich dann
meine Ruhe. Das ist
mein Ausgleich zur Arbeit.“

HEIKO DOSCH

„Man muss bei der Arbeit schon
aufpassen und die Sicherheits-
vorschriften einhalten, sonst kann
es auch tödlich ausgehen.
Man hat ja auch Familie daheim,
da muss man schon achtgeben.“

TINO BRASCH

Herausgeber

Bayerische Staatsforsten AöR
Tillystraße 2
D-93053 Regensburg
Tel.: +49 (0)941 69 09-0
Fax: +49 (0)941 69 09-495
info@baysf.de
www.baysf.de

Rechtsform

Anstalt des öffentlichen Rechts
(Sitz in Regensburg)
Umsatzsteuer-Identifikations-
nummer: DE 24 22 71 997

Vertretungsberechtigter

Dr. Rudolf Freidhager

**Verantwortlich für den
redaktionellen Inhalt**

Bayerische Staatsforsten AöR
Christoph Baudisch
Philipp Bahn Müller
philipp.bahnmueller@baysf.de

Redaktion und Gestaltung

Anzinger | Wüschner | Rasp
Agentur für Kommunikation,
München

Bildnachweis

Matthias Ziegler:
Titel, S. 2, 4, 6, 9 – 16, 26,
32 – 38, 42
Ramon Haindl:
S. 22 – 25, 40
Jakob Schrenk:
S. 30

Illustration

Martin Haake
S. 18/19
André Gottschalk
S. 28/29

Lithografie

MXM, München

Druck

Appl – Echter Druck,
Würzburg

**Für Beratung und Informa-
tionen bei der Erstellung
dieser Ausgabe danken wir:**

Dr. Gerhard Ermischer
Archäologisches Spessart-
Projekt
63739 Aschaffenburg
www.spessartprojekt.de

Hinweis

Inhalt und Struktur dieser Pub-
likation sind urheberrechtlich
geschützt. Die Vervielfältigung
und Weitergabe, insbesondere
die Verwendung von Texten,
Textteilen oder Bildmaterial be-
darf der vorherigen Zustimmung
der Bayerischen Staatsforsten.



Die Bayerischen Staatsforsten
sind PEFC-zertifiziert.
Der vorliegende Magazin ist auf
PEFC-zertifiziertem Papier
gedruckt. (PEFC/04-32-0928)