

Aus der Slow-Food-Bewegung entstanden die Slow Cities. Hersbruck in der Fränkischen Alb gehört als erste Stadt Deutschlands dazu

Heimat auf dem Teller

AUS HERSBRUCK EDITH KRESTA

„Wenn Sie die Sau Kretzensia hier irgendwo in der Gegend sehen, dann kann es passieren, dass Sie sie womöglich ein paar Tage später in einem unserer gastronomischen Betriebe auf Ihrem Teller wiedersehen“, erklärt Wolfgang Plattmeier lebensnah das regionale Direktvermarktungskonzept. Plattmeier ist SPD-Mitglied und seit zwanzig Jahren Bürgermeister von Hersbruck in der Fränkischen Alb – ein persönlicher Triumph in dieser CSU-Hochburg und dem Geburtsort von Günther Beckstein. Die Stadt mit den mittelalterlichen Fachwerkhäusern, an der alten Handelsroute zwischen Nürnberg und Prag gelegen, würde nicht weiter auffallen, wäre sie nicht 2001 erste deutsche „Città Slow“ geworden.

Die Idee stammt aus Italien – dort gibt es bereits über 60 Städte, die das Label *cittaslow* tragen, das sich aus der Slow-Food-Bewegung entwickelt hat. Das Konzept von der langsamen Stadt – Plattmeier spricht lieber dynamisch von der lebenswerten Stadt – beschränkt sich nicht auf Lebensmittel aus der Region wie beispielsweise die Sau Kretzensia. Es geht um nachhaltige Entwicklung: um Umwelt, regionale Wirtschaftskreisläufe, die eigene Geschichte und den Erhalt charakteristischer Architektur. Es geht um „Städte, in denen man neugierig auf die Geschichte ist. Städte, die reich an Theatern, Plätzen, Veranstaltungen, Cafés und Restaurants sind. Städte mit unberührter Landschaft, wo man den Wechsel der Jahreszeiten und ihre unterschiedlichen Früchte erleben kann“, steht im Manifest der Slow Cities.

Und da fügt sich das fränkische Hersbruck mit seiner traditionell kleinteiligen, mittelständischen Struktur gut ein. Die Preise in Hotels und Restaurants sind moderat, die Mittelgebirgslandschaft ist ideal zum Wandern und das Essen dank neuer Achtsamkeit

nicht nur deftig, sondern auch gut. Das Label der langsamen Stadt ist Marketinginstrument für die Stadt, aber vor allem auch Anreiz zur Eigeninitiative.

Einige engagierte Gastwirte haben sich zu „Heimat auf'm Teller“ zusammengeschlossen“. Auf ihrer Speisekarte weisen sie alle Gerichte, die aus Produkten von Direktvermarktern bestehen, gesondert aus. Und damit der Nachwuchs auch weiß, dass Kartoffelknödel aus Kartoffeln vom Acker und nicht aus der Tüte kommen, können Miniköche zwischen neun und zwölf Jahren bei diesen Gastronomen erste Einblicke in das Handwerk gewinnen: Einmal im Monat, zwei Jahre lang erfahren Kinder aus der Umgebung alles über den Umgang mit Gemüse, von der Aussaat bis zur Verarbeitung in der Küche, aber auch mit den deftigen Fleischgerichten der Region. „Das kommt gut an. Wir haben uns auch angesehen, wie eine Sau verarbeitet wird, und anschließend die frischen Würste verkostet“, erzählt Peter Bauer vom Hotel und Restaurant Bauer, der heute ein Buechsel vom heimischen Schwein auf der Karte hat. „Solche Aktionen schärfen den Blick für die Qualität“, weiß er.

Der Trend geht zum Regionalen. Nicht nur in Hersbruck. In Zeiten von industriellem Designerfood, Gammelfleisch und globaler Ramschproduktion stehen der einheimische Käse, der Handwerker vor Ort oder auch die Vielfalt der Streubetriebe mit ihren verschiedenen Apfelsorten wieder für Qualität. Bereits drei weitere deutsche Städte haben sich der Slow-City-Bewegung angeschlossen: Überlingen am Bodensee, Waldkirch bei Freiburg und das fränkische Schwarzbuck. Der Agraringenieur Rainer Wölfel vom Naturschutzzentrum Wengleinpark gehört zu denjenigen, die die Regionalentwicklung um Hersbruck aktiv vorantreiben. „Der Schlüssel für die erfolgreiche Entwicklung vieler Regionen ist das eigene Selbstbe-



Fake Holidays II: Ski alpin à la Bottrop FOTO: REINER RIEDLER/AGENTUR ANZENBERGER

wusstsein und das Wissen um die eigene Stärke“, sagt er. „Dazu gehört die verantwortliche Zusammenarbeit mit den Akteuren und dass man auf Gleichberechtigung Wert legt.“ 1998 hatte er mit anderen Aktivisten die Idee zu einem regionalen Aktionstag, an dem Direktvermarkter, Handwerker und Künstler aus der Region zusammentreffen. Das Konzept schlug ein: Vergangenes Jahr kamen 90 Aussteller und 10.000 Besucher. „Meine Zielvorstellung ist“, sagt Wölfel, „dass die Region hinter den Projekten steht, und dass sich vor allem im touristischen Bereich noch mehr Betriebe anschließen.“

Wie der Gastwirt Peter Bauer, der den Umbau und die Neugestaltung seines Hotels in der Altstadt zumindest teilweise den Möbelmachern vor Ort überließ. Die Handwerker arbeiten ausschließlich mit Holz aus der Region. Gut verarbeitete Möbelstücke, modern im Design, individuell zugeschnitten. „Wir machen keine Möbel für Reiche“, sagt der Mitgründer der Möbelmacher, Herwig Danzer, auf den hohen Preis angesprochen. „Wir machen Möbel für Leute, die Prioritäten setzen und Wert auf Qualität legen.“ 2006 erhielten die möbelmacher.de den unter anderem von der taz ausgelobten Preis der Arbeit, der

auch soziales Betriebsmanagement belohnt. Die Möbelmacher sind ein wichtiges Standbein der Regionalentwicklung, denn diese lebt vom Engagement einzelner Akteure. Sie sind mit sämtlichen namhaften Initiativen vor Ort vernetzt. Vom „Initiativkreis Holz aus der Fränkischen Alb“ über die „Altstadt Freunde Hersbruck“ bis zum „Verein Dokumentationsstätte KZ Hersbruck“.

Die Altstadt von Hersbruck ist schnell erkundet. Die meisten Fachwerkfassaden sind restauriert, auch dank eines Förderprogramms des bayerischen Staates: Für Fassadengestaltung gibt es öffentliche Zuschüsse. Es gibt ein Hirtenmuseum, das die Tradition der Hirten und ihrer dorfnahen Weidflächchen, den Hutanger, beleuchtet; es gibt einen kleinen Markt, kleine Geschäfte, Cafés. Im Türmchen der noch erhaltenen Stadtmauer hat die Dokumentationsstätte KZ Hersbruck eine kleine Ausstellung eingerichtet. Eine alte Fotografie zeigt die Umrisse des einstigen Lagers. Tausende Menschen starben dort in wenigen Monaten aufgrund der harten Bedingungen. Es befremdet, dass dieses Gebiet heute Freizeitzentrum der Stadt mit Tennisplätzen und Thermalbad ist. Nur ein kleiner Gedenkstein erinnert dort an die Opfer. „Die Stadt

tut sich schwer mit der Vergangenheitsbewältigung“, sagt Peter Schön von der Dokumentationsstelle. „Da wird um jedes Täfelchen gekämpft. Auch um die Skulptur eines italienischen Künstlers. Aus dem vier Meter hohen Mahmal soll nun ein unauffälligeres Kunstwerk werden.“ Bürgermeister Plattmeier pflichtet ihm bei: „Hersbruck war eine sehr folgsame Stadt. Das Thema muss erst noch verinnerlicht werden.“

Hersbruck ist eine sehr deutsche Stadt. Auch mit ihrem Ökoengagement: Die Therme wird mit Hackschnitzeln aus den umliegenden Wäldern beheizt. Und selbstverständlich erreicht man Hersbruck sanft mobil: Anreise im Viertelstundentakt mit der Bahn ab Nürnberg. Vor Ort kann man sich im öffentlichen Nahverkehr mit ergasbetriebenen Bussen weiterbewegen. Langsam, stetig, zukunftsträchtig.

Infos: Naturschutzzentrum Wengleinpark e. V., www.hutanger.de; Regional ist lecker: www.heimat-auf-m-teller.de; Fremdenverkehrsamt Hersbruck: www.frankenalb.de; www.die-moebelmacher.de; Citta-Slow-Verein der lebenswerten Städte: www.cittaslow.info

EDITH KRESTA ist taz-Redakteurin für Reise und Interkulturelles