

natur

**natur
SPEZIAL**
10 Seiten
über Abenteuer
vor der Haustür

Das Magazin für Natur, Umwelt und besseres Leben



Platz für alle

Wie intelligentes Teilen
Menschen, Tieren und
Pflanzen nützt

Französischer Jura

Wer hier den Höhenweg wandert, hat die Heimat vieler Idealisten zu Füßen

Japanische Zeder

Seit vielen Jahrhunderten wird in Japan Holz geerntet, ohne dabei Bäume zu fällen

Blutsauger-Abwehr

Wie zuverlässig vertreiben chemiefreie Mittel Mücken, Zecken & Co?



05

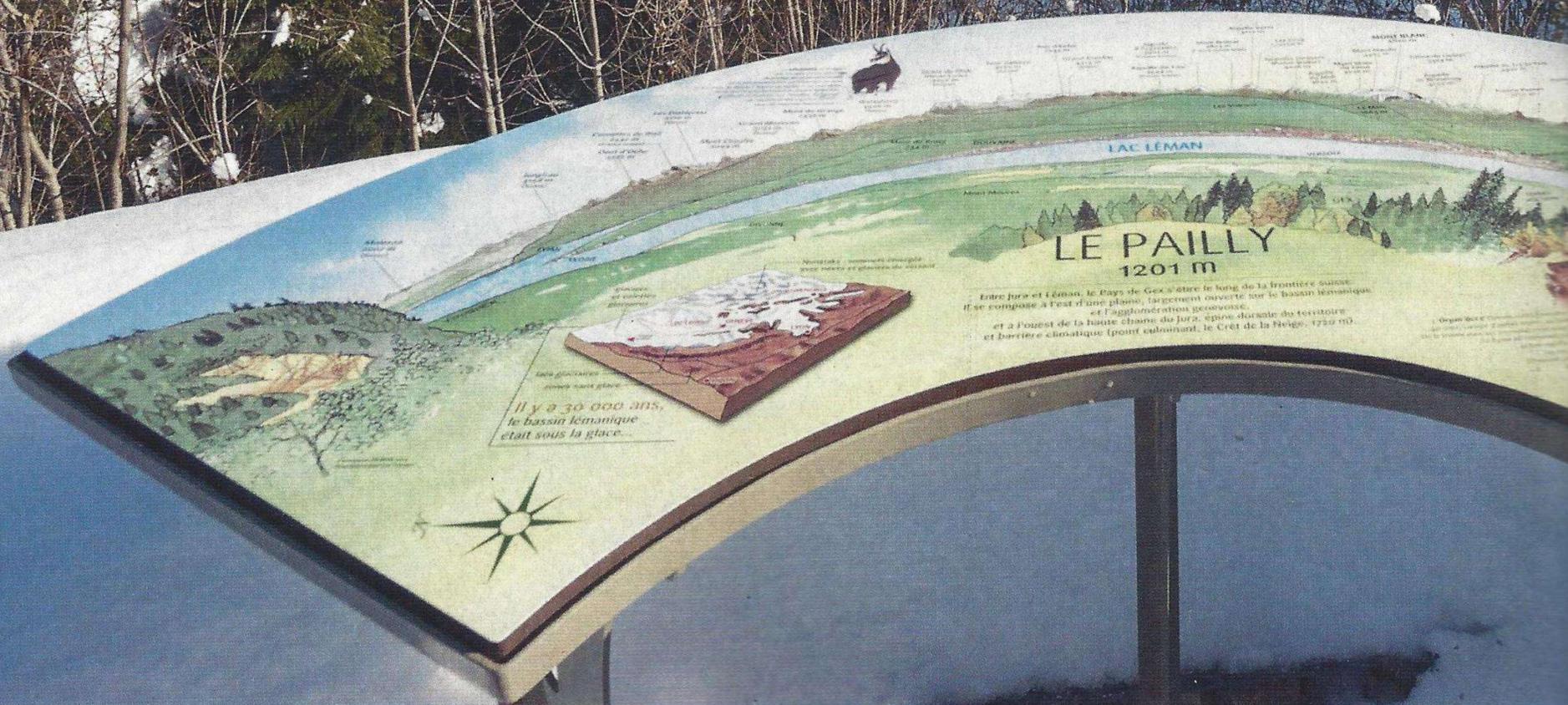
4 194889 306301



Wo der Idealismus wächst

Wer im französischen Jura Gebirge den Höhenweg wandert, hat nicht nur imposante Bergketten im Rücken, sondern auch den schönsten Blick über den Genfer See auf den Mont Blanc – und eine Region zu Füßen, die Heimat vieler Idealisten ist

TEXT: KATHARINA MÜLLER-GULDEMEISTER / FOTOS: ÉRIC VAZZOLER



An diesem Wintermorgen ist der Torrent du Puits d'Enfer ein lustiges kleines Wildwasser. Er entspringt am Südosthang des französischen Jura Gebirges, stürzt kurz darauf über eine Kalksteinkante, verzweigt sich, hüpfert über eine Felsnase und peitscht dann die Oberfläche am Fuß des Wasserfalls auf, so dass eine Wolke aus winzigen Tröpfchen in der Luft hängt. Die Nebenarme, die er in den Stein gegraben

hat, und die ausgeformten Kolke zeugen allerdings davon, dass der Gebirgsbach auch ein reißender Strom sein kann. Oder es zumindest einmal war.

„Der Ort ist jedes Mal anders“, sagt meine Cousine Carola Pagel, die uns hergeführt hat. Vor rund 30 Jahren ist sie nach Gex gezogen, ein Städtchen am Fuße des steil aufragenden Juras in der Nähe der Schweizer Grenze. An ihren freien Tagen erklimmt



Blick von Le Pailly über eine Winter- und Wolkenlandschaft hinweg zum Mont Blanc

Foto: Ulrich Doering / Alamy Stock Photo

sie meist irgendeinen Gipfel. Sogar auf den 4807 Meter hohen Mont Blanc ist sie schon gekraxelt. Und doch ist sie nicht blind geworden für die kleinformatischen Wunder der Natur in ihrer Nähe.

„Besonders schön ist es hier, wenn die Sonne über die Felsen wandert, dann sehen die moosbewachsenen Bäume aus, als würden sie leuchten“, sagt sie. Aber auch heute, bei grau gewandtem Himmel, ist

sie fasziniert. Es liegt der erste Schnee und über Nacht sind – Spritzer für Spritzer – Eiszapfen gewachsen, bis zu zwei Meter lang. Wie eine Mähne hängen sie von den bemoosten Felsen herab. Um schönere Fotos von ihnen zu machen, balanciert Carola Stein für Stein an das Wasserbecken heran.

Schon mit 15 Jahren wollte ich mir von meiner Cousine zum ersten Mal das Juraergebirge zeigen lassen, das sich südlich von Basel etwa 300 Kilometer lang und wie eine Mondsichel geformt nach Südosten erstreckt. Doch statt damals mit ihr das Kalkstein-Bergmassiv vor ihrer Haustür zu entdecken, kurierte ich bei ihr die schlimmste Magen-Darm-Grippe aus, an die ich mich erinnern kann.

Jetzt nehme ich endlich einen neuen Anlauf, zusammen mit dem französischen Fotografen Éric Vazoler und ohne Magen-Darm. Über die uralten Tannen nahe des Wasserfalls staune ich besonders. Sie wirken wie freundliche Riesen, die in den Himmel

Es heißt, von hier habe man den schönsten Blick auf den Mont Blanc

ragen. Wie dick wohl ihre Stämme sind? So dick, dass die langen Arme von meiner Cousine und mir zu kurz sind, um einmal um sie herumzufassen. So viel steht fest.

Weiter geht es auf steilen Straßen mit Haarnadelkurven das Juraergebirge hinauf zur Crêt de la Neige, dem mit 1720 Metern höchsten Punkt des Mittelgebirges. „Es heißt, von hier hat man den schönsten Blick über den Genfer See auf den Mont Blanc“, sagt meine Cousine. Auch die Tour de France führte deshalb schon einige Male über diese Bergkette. Heute hängen die Wolken allerdings so tief, dass man die Alpen nicht mal erahnen kann.

Beliebt bei Luchsen

Dass man hier gut Radfahren kann, glaube ich dagegen sofort. Nicht nur, weil sich Gebirgsketten mit Flusstälern und Hochebenen abwechseln. Sondern auch, weil man hier nur einem Bruchteil der Autos begegnet, die die Alpen hinauf- und hinunterkurven. Auch der Luchs schätzt die einsame Gegend. 1970 soll das letzte Exemplar im französischen Jura geschossen worden sein. Doch seine Schweizer Kollegen wussten nichts von Ländergrenzen und bevölkerten das Terrain neu. Man ließ sie gewähren. Fünf bis sechs Luchse soll es hier mittlerweile wieder geben. Schade nur, dass sie höchst scheue Tiere sind, selbst nachts sieht man sie selten.

Wir halten an einer der vielen kleinen Käsereien, die praktischerweise auch gleich Baguette und Wein >



Weiß bepudert, von uralten Tannen bewacht: ein Wasserfall unweit von Gex

im Sortiment haben. Die Fromagerie de Lajoux verarbeitet die Milch von sechs Biobauernhöfen zu Raclette, Morbier und Bleu de Gex. Der Bleu de Gex ist ein leicht bitterer, bröseliger Blauschimmelkäse aus dem Jura, für den die Käserei im vergangenen Jahr sogar einen Preis gewonnen hat. Wir staunen nicht schlecht, als der Kunde vor uns gleich einen ganzen Laib von rund neun Kilogramm aus dem Laden schleppt. Hier im Direktverkauf ist der Käse um einiges günstiger als unten im Tal. Außerdem sind die Wege im Jura auch zu weit, um mal eben ein kleines Stückchen Käse zu holen.

Direktverkauf und trotzdem kurze Wege, das wünschte sich die Bürgermeisterin von Farges am Fuße des Juras für ihren Ort. Mit ihrer Vision eines regionalen Dorfladens ging sie zu Stéphanie Ponsart, von der sie wusste, dass sie als lokale Bierbrauerin vorzugsweise direkt bei Produzenten einkauft. Ponsart und ihrer mitreißenden Art ist es zu verdanken, dass die rund 1000 Einwohner der Gemeinde im Laden „Les 3 Petits Fermiers“ nun freitags und samstags neben Bier auch Wein, Milch, Honig, Brot, Öl, Mehl, Schokolade, Marmeladen, Eier, Fleisch, Gemüse, Obst sowie Käse von

Produzieren handgemachte Spezialitäten aus der Region: Stéphanie und Jean-Marc Ponsart, Brasserie Gessienne (l.), und Olivier Carnaud, Fromagerie de Lajoux

Kuh, Schaf und Ziege kaufen können. Der Laden läuft so gut, dass aus den namensgebenden „Drei kleinen Bauern“ mittlerweile mehr als 20 geworden sind.

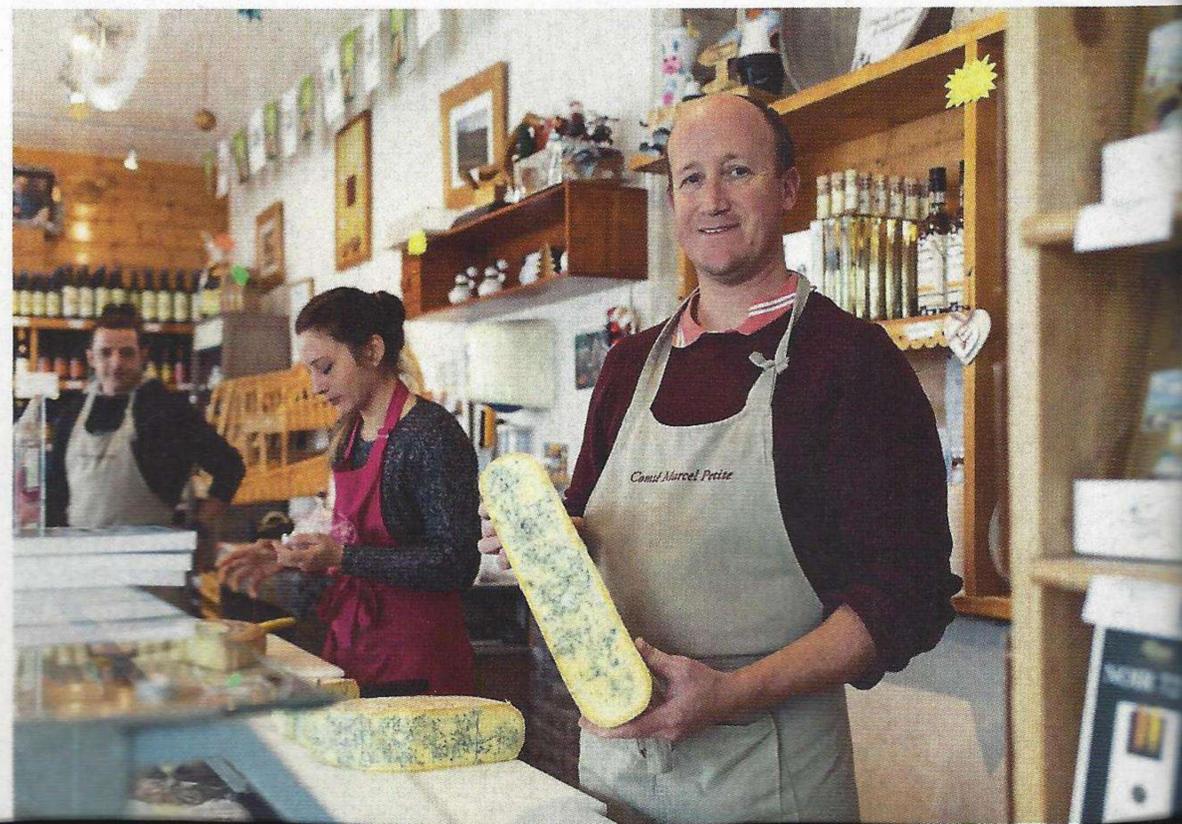
Wir besuchen Stéphanie Ponsart in ihrer Brasserie Gessienne in Ornex, wo sie seit mehr als zehn Jahren ihr eigenes Bier braut und ausschenkt. Wir nehmen auf Hockern aus Bierfässern Platz, die Regale sind aus Paletten gezimmert. Ponsart hat die Produzenten von Les 3 Petits Fermiers nicht nur miteinander in Kontakt gebracht, sie hält den Laden auch zusammen. Kein leichtes Unterfangen, denn die Versuchung ist groß, die Produkte ein paar Kilometer über die nahe Grenze zu fahren. „In der Schweiz kann man einen viel höheren Preis bekommen“, sagt sie. Wer in Farges verkauft,

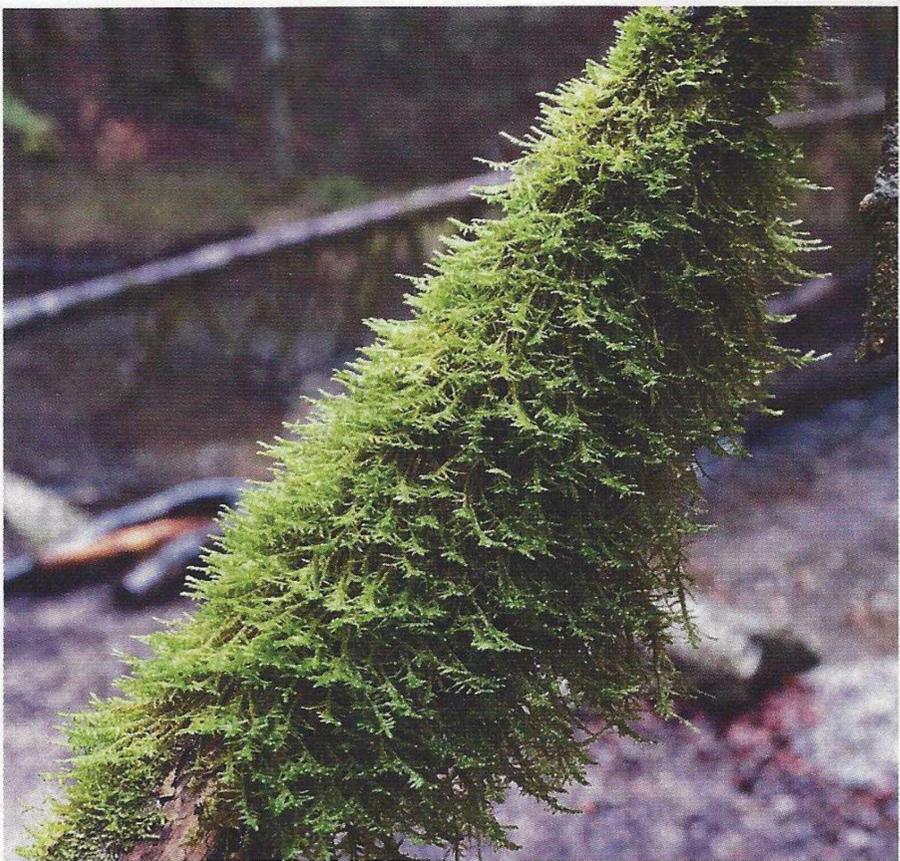
macht das aus Überzeugung. Immerhin spielte ihr bei der Eröffnung vor zwei Jahren die Pandemie in die Hände. „Die Leute konnten nicht weit weg und wir mussten keine Werbung machen“, sagt sie.

Es gibt nicht immer alles

Um die Kunden zu halten, müssen die Produzenten allerdings viel Aufklärungsarbeit leisten. „Manche Leute beschwerten sich, dass der Laden nur an zwei Tagen geöffnet ist oder dass es manchmal keine Eier gibt“, sagt Ponsart. „Aber die Bauern brauchen eben auch Zeit, um zu produzieren, und wenn es plötzlich kalt wird, müssen sich die Hühner erst daran gewöhnen.“

Viele Kunden freuen sich aber auch über den direkten Austausch. Einmal habe eine Frau wissen wollen, wie lange ein Bressehuhn im Ofen garen muss. „Weil diese Hühnerrasse sehr viel herumläuft, haben Bressehühner mehr Muskeln als andere. Also haben wir den Bauern angerufen und er hat es ihr gesagt.“ Die Mühen scheinen sich auszuzahlen. „Mittlerweile hat ein zweiter Laden in Grilly aufgemacht“, sagt Ponsart.





Es grünt so grün im Jura Gebirge – selbst im Winter, wenn das Laub braun am Boden darniederliegt: bemooste Bäume am Fluss Hérisson

Auch über ihre eigenen Produkte hat Stéphanie Ponsart viel zu erzählen. Sie ist ein Mensch, der einem das Gefühl gibt, das Leben sei leicht, solange man es leicht nehme. In ihrem ersten Leben hat sie als Chemikerin und Pharmazeutin in der Schweiz gearbeitet und gutes Geld verdient. „Aber dann habe ich gemerkt: Das ist zu weit weg von meiner Ethik“, sagt sie. „Ich fand Bierbrauen ehrlicher.“ Eine gute Freundin von ihr hatte das Brauen schon länger entdeckt, und so fing auch Ponsart an zu experimentieren. Es kam der Tag, da sagte sie zu ihrem Mann: „Ich braue ab jetzt Bier.“

40.000 Liter Bier braut sie heute im Jahr, mittlerweile zusammen mit ihrem Mann. Bei allem, was sie kauft, achtet sie darauf, dass die Wege kurz bleiben. Weil es in der Gegend keinen Bauern gab, der Braugerste anbaute, kaufte sie das Malz zunächst in Bamberg. Doch warum Getreide von fern liefern lassen, wenn es ebenso gut vor der eigenen Haustür wachsen könnte? Sie überzeugte einen Bauern, der bislang nur

Getreide für Tiere anbaute, es auch mal mit Gerste zum Mälzen zu versuchen. „Dafür kriegt er sogar mehr als vorher“, sagt Ponsart. Und der Lieferweg des Gerstenmalzes ist 700 Kilometer kürzer geworden.

Nicht Mitglied von Les 3 Petits Fermiers, aber mit seinem Idealismus von ganz ähnlichem Schlag wie Ponsart ist Michel Peter. Er ist 53 Jahre alt und es ist noch nicht lange her, da hat er in der Schweiz in einer Ölfirma sein Geld verdient. Jetzt produziert er Lebensmittel in Frankreich, und zwar aus Überzeugung. Wir fragen in seinem Direktverkauf in dem 2000-Einwohner-Ort Versonnex nahe der Schweizer Grenze nach ihm – und obwohl wir einfach so vorbeischneien, nimmt er uns direkt mit ins Gewächshaus, um seine Geschichte zu erzählen. „Einer muss die Welt ja verändern“, sagt er in gutem Deutsch und mit einem Lächeln. Als ihm Ende 2019 gekündigt wurde, nutzte er den Einschnitt, um nochmal ganz grundlegend über das Leben nachzudenken.

Und da kam ihm eine Idee. In der Region zwischen Jura Gebirge und Alpen sind die Winter lang und das meiste Essen wird aus wärmeren Regionen in Frankreich oder auch aus Spanien importiert. „Dort gibt es wenig Wasser und die LKW brauchen viel Sprit, um es zu uns zu bringen“, sagt Peter. Seine Formel gegen diese Ressourcenvergeudung: Regenbogenforellen und Gemüse in Kreislaufwirtschaft. Mit der sogenannten Aquaponik-Methode könne man sehr effizient das ganze Jahr über Gemüse anbauen und zugleich Fische züchten, und zwar ohne Antibiotika, Chemie, künstliche Wärme und künstliches Licht. Das Wissen darüber hat der Unternehmer sich über Bücher und das Internet angelesen und durch Praktika angeeignet. Was er in den letzten anderthalb Jahren seit der Firmengründung daraus gemacht hat, zeigt er gerne. ➤

Manche der Nadelbaumriesen sind so mächtig, dass auch vier Arme nicht ausreichen, um ihren Stamm zu umfassen



Bienvenue!

Essen und Trinken

Brasserie Gessienne, Ornex

Biobier mit Produkten aus der Region: Zu den Sorten gehören Helles, Weißbier, Amber, Braunbier, eine eigene Interpretation von IPA, ein Bier nach schottischer Art mit starkem Torfgeschmack, und ein Bier, das man mit „Laune des Brauers“ übersetzen könnte. „Da kann ich machen, worauf ich Lust habe“, sagt Brauerin Stéphanie Ponsart. „Alle anderen sind biozertifiziert, da ist das Rezept fix.“

www.brasseriegessienne.fr

Les 3 Petits Fermiers, Farges und Grilly

Regionale Produkte, von den Erzeugern direkt verkauft. Verkaufstage sind Freitag und Samstag.

www.les3petitsfermiers.com

Fromagerie de Lajoux

Aus Biomilch von sechs Höfen stellt die kleine Käserei Raclette,

Morbier und den Blauschimmelkäse „Bleu de Gex“ (l.) her. Auch im Sortiment: gutes Brot, Wurst und leckerer Wein. Aber Achtung, wer sich hier verpflegen will: Der Laden macht lange Mittagspause.



Foto: Richard MOUILLAUD / dpa

www.bleu-de-gex.com/team/fromagerie-de-lajoux

La Ferme Aquaponique de la Pays de Gex, Versonnex

Gemüse, Bioregenbogenforellen und -pasteten aus der Gemüse- und Forellen-Kreislaufwirtschaft.

www.lafermeaquaponique.com

Restaurant Le Refuge de Florimont

Im Nirgendwo zwischen der Stadt Gex und dem Gebirgsübergang Col de la Faucille liegt dieses Restaurant mit Berghüttenatmosphäre. Wir vermuten mal: Hier ist alles köstlich. Wir hatten Fondue, Salat und eine Crème brûlée, die von einem andern Stern kam. Immer inklusive: ein toller Ausblick über das Pays de Gex.

www.refugedufleurimont-01.fr

Unternehmungen in der Natur

Konzerte mit Pierre Caillou

Lieder in der Natur und über die Natur von Lebenskünstler und Gitarrist Pierre Caillou. Man kann ihn auch für Auftritte buchen.

www.linkaband.com/caillou



Karte: Karl Marx

Lac des Rousses, Hochjura

Ein schöner, zwei Kilometer langer See, eingebettet ins Hochjura, nahe der Schweizer Grenze. Im Winter perfekt zum Langlaufskifahren, im Sommer zum Schwimmen und für Wassersport. Spaziergänge durch die renaturierten Torfwiesen zum felsenreichen Aussichtspunkt Le Rocher de Lac am Südufer gehen zu jeder Jahreszeit.

Einen feinen Hüttenschmaus mit fantastischer Aussicht bietet das Blockhaus „Le Chalet du Lac“.

www.restaurant-chaletdulac.com

Les Cascades du Hérisson

Ein knapp vier Kilometer langer Pfad führt entlang mehrerer Wasserfälle und Wasserbecken des Flusses Hérisson.

Die Cascade de l'Éventail und die Cascade du Grand Saut (r.) sind besonders spektakulär. Hier stürzt der Fluss bis zu 65 Meter in die Tiefe.

Auch sehr schön: die fast mystisch vermoosten Bäume entlang des Flusses.

www.cascades-du-herisson.fr



Hüttenwanderung mit Fondue

Wer das Jura Gebirge begleitet entdecken möchte, kann bei Bergführerin Carole Cheneval zum Beispiel eine Schneeschuhwanderung buchen. Besonders beliebt sind die Mondscheintouren zu einer Hütte mit Fondue-Essen. Natürlich führt sie auch im Sommer durch ihre Heimat.

Wer es noch etwas sportlicher mag, kann bei der Bergführerin auch eine Nordic-Walking-Tour buchen.

www.carolecheneval-aem.fr

Auf den ersten Blick sieht das Gewächshaus ganz normal aus, nur irgendwie sauberer. In kniehohen, fast 50 Meter langen Beeten wachsen Salate, Bohnensträucher, Pak Choi, Mangold, Petersilie, Chilipflanzen, viele andere Gemüsesorten und Kräuter. Doch dann greift er in das Beet mit den Bohnen und wir sehen: Die Wurzeln stecken nicht etwa tief in der Erde, sondern wachsen durch kleine Matten hindurch direkt ins Wasser. Für die Nährstoffe sorgen bei Peter mehrere Tausend Regenbogenforellen. Sie schwimmen in unterschiedlich großen Bottichen. Als ein Junge mit seinem kleinen Bruder ins Gewächshaus kommt und nach den Forellen fragt, bietet Michel Peters Angestellter Raphaël Lecuillier eine kleine Fütterung an.

Lecuillier ist 33 Jahre alt und hat seinen Beruf als gutbezahlter Heizungsinstallateur aufgegeben, um ein idealistisch bezahlter Fischwirt zu werden. Kleine Unterbrechungen wie diese scheint er zu genießen. Er wirft eine Handvoll Pellets in einen der Bottiche und sofort schnellen die ersten Forellen aus dem Wasser. Der Junge hebt seinen Bruder hoch, so dass auch er die Fische sehen kann. „Ich bin froh, jetzt mit Fischen arbeiten zu können“, sagt Lecuillier.

Das sei für ihn sinnstiftender, als Wärmepumpen in Swimmingpools einzubauen. Als noch mehr Pellets in den Bottich regnen, scheint dieser vor schnappenden Fischen zu brodeln. Die Jungs schauen gebannt zu.

Dann lernen wir: Das Ammoniak, das die Forellen ausscheiden, können Bakterien in Nitrate umwandeln, das Pflanzen wiederum fürs Wachstum brauchen. Damit die Pflanzen es direkt aus dem Wasser aufnehmen können, wird es aus dem Fischbassin in die schwimmenden Beete gepumpt, die ein paar Meter nebenan stehen. „Das ist viel effizienter, als die

Nährstoffe aus dem Boden zu ziehen, wofür die Pflanzen Energie aufwenden müssen“, sagt Michel Peter. Und auch die Fischzucht profitiert vom Gemüseanbau. Denn die Entsorgung überflüssiger Nährstoffe ist bei intensiver Fischzucht ein Problem. In Peters Aquaponik-Anlage muss kein Fischwasser entsorgt werden, es bleibt im System.

„Verdient ihr mehr mit den Fischen oder mit dem Gemüse?“, fragt der Junge. Raphaël Lecuillier und Michel Peter mögen solche direkten Fragen. „Mit den Fischen“, sagt Peter. Sie machen etwa 70 Prozent des Umsatzes aus. Dann ruft die Mutter der beiden Jungs, die mit dem Einkauf fertig ist, und ihre Söhne verabschieden sich, wenn auch ungern. „Kunden, die sich interessieren, kommen wieder“, sagt Raphaël Lecuillier, als wir wieder allein sind.

Ob sich die aufwendige Anlage irgendwann mal rechnen wird? „Nach anderthalb Jahren ist es zu früh für eine Bilanz, bisher habe ich vor allem Geld ausgegeben“, sagt Michel Peter. Mehr als eine halbe Million Euro, verrät er. Er ist ein Risiko eingegangen, Ausgang ungewiss. Aber das Gefühl, das Richtige zu tun, steht ihm schon jetzt ins Gesicht geschrieben.

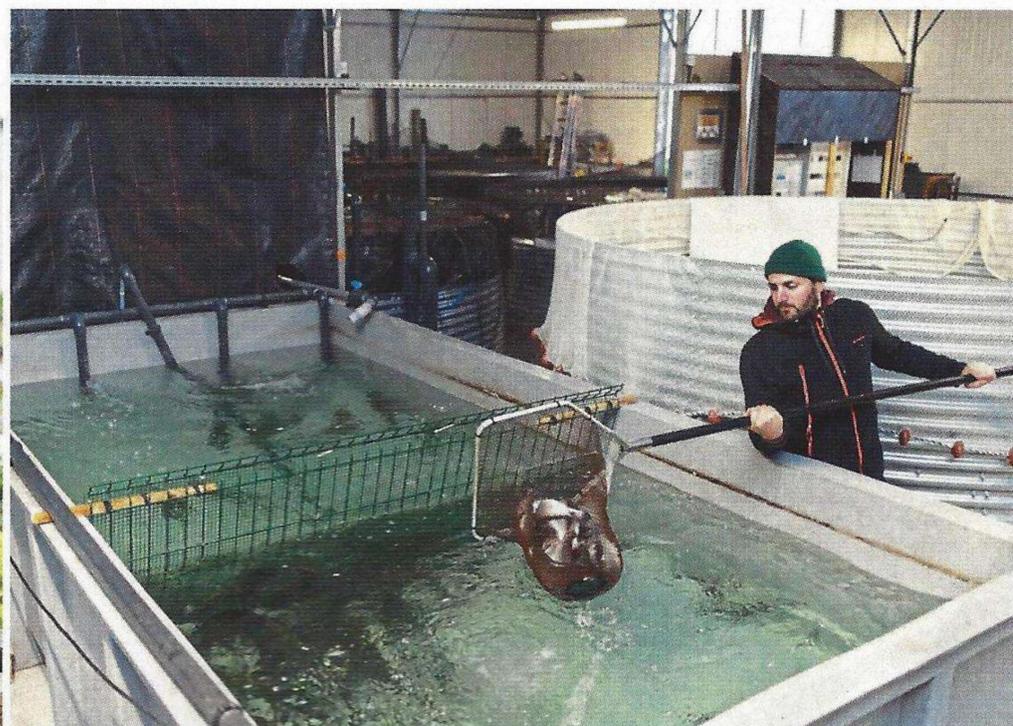
Bevor wir diesen mit Idealisten gesegneten Landstrich wieder verlassen, wollen wir unbedingt noch Pierre Caillou treffen, einen Lebenskünstler Anfang 40, der auf seinem Fahrradanhänger alles transportiert, was er zum Leben braucht – inklusive Gitarre. Meine Cousine Carola erzählte von ihm. Sie kennt ihn von Konzerten und köderte uns mit weiteren Details: In seinen Zwanzigern lebte er in einer Höhle in den malerischen Calanques-Kalksteinklippen an der südfran-

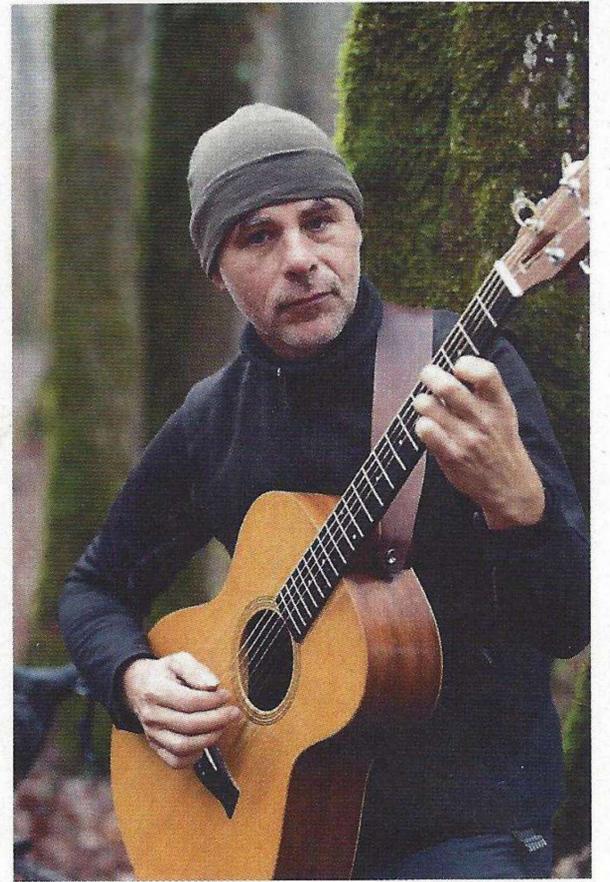
Alles Aquaponik: Mit einem energieeffizienten Kreislaufsystem züchten sie bei La Ferme Aquaponique – im Bild rechts: Mitarbeiter Raphaël Lecuillier – Bohnen und Forellen zugleich



»Einer muss die Welt ja verändern«

Michel Peter, La Ferme Aquaponique





Musiker und Naturführer Pierre Caillou kann mit seinem gesamten Besitz davonradeln. Auto fährt er schon lange nicht mehr – auch nicht als Beifahrer

zösischen Küste, um von früh bis spät klettern zu können. Bis vor einem Jahr führte er Schulklassen durch einen Naturpark im Juraergebirge, stellte Wildkameras für Luchse auf. Heute lebt er von seinen Konzerten.

Wie gern hätten wir uns seine Lieblingsorte im Juraergebirge zeigen lassen. Doch Caillou fährt kein Auto mehr. Nein, auch nicht als Mitfahrer. „Natur und Autos passen nicht zusammen“, sagt er am Telefon. Und mit dem Rad sei es zu glatt. Wir treffen ihn schließlich in der Ebene, am Grenzflüsschen La Versoix. Ich merke, dass ich mir einen aufregenderen Ort vorgestellt hatte. Erst nach einer Weile verstehe ich, dass es genau der richtige ist.

Ein Leben in der Natur

Bis auf eine Tasche hat Caillou tatsächlich alles bei sich, was er besitzt. Auch eine dicke Plane aus Plastik. „Plastik ist der beste Freund des Clochards“, sagt er. Nichts schützt besser vor Regen. Seit fünf Jahren hat er keinen festen Wohnsitz mehr, sein Auto hat er vor 13 Jahren verkauft. Etwa die Hälfte des Jahres schlafte er draußen. „Ich bin ein Clochard choisir“, sagt Caillou: Er mache das also, weil er es will, nicht weil er es muss. Wenn er nicht in der Natur schläft, kommt er bei Freunden unter.

„In meinem alten Leben war ich ein bisschen verrückt“, erzählt er. Schon in der Schulzeit habe er den Spitznamen Caillou bekommen, was wie auch sein Vorname Pierre „Stein“ bedeutet. „Nur nicht so vornehm, das gefällt mir.“ Sein Mathelehrer habe ihn so genannt, wenn er zu spät zum Unterricht kam, weil er noch klettern war. Später habe er als Sherpa am Mont Blanc gearbeitet. „Das kann ich jetzt nicht mehr machen, jetzt ist mein Körper müde.“ Vor einigen Jahren hat er sich bei einem Kletterunfall an der Wirbelsäule verletzt.

„Als ich mein Auto abgeschafft habe, musste ich mir eine neue Beziehung zu Entfernungen aufbauen“, sagt Caillou. Man sei nicht mehr so flexibel. „Wenn ich einen Aperol mit Freunden trinken will, muss ich 20 Kilometer radfahren.“ Aber er habe gelernt, dass man auch in einem kleinen Radius ein gutes Leben haben kann. Durch seine Musik versucht er, auch andere Menschen für die Natur vor ihrer Haustür zu begeistern. „Manche Kinder haben schon Löwen und Elefanten in Afrika gesehen, können aber keine Tanne von einer Fichte unterscheiden“, sagt Caillou.

Ich fühle mich ein bisschen ertappt. Auch ich habe schon Elefanten in freier Wildbahn gesehen. Von dem Vogel, der uns seit einigen Minuten Gesellschaft leistet, habe ich allerdings noch nie gehört. Eine Wasseramsel, lerne ich. Und als würde der Wald einen Beweis schicken wollen, dass er noch einiges mehr zu bieten hat, bricht kurz darauf ein riesiges Wildschwein durchs Unterholz.

Von seinen Begegnungen mit den Tieren erzählt Pierre Caillou gerne bei seinen Konzerten. Auch in der Brasserie spielt er manchmal. Besonders schön findet er die Wanderkonzerte, die er zusammen mit einem Bergführer macht. „Ich sitze dann irgendwo in der Natur und warte, bis die Gruppe kommt.“ Eines seiner Lieblingslieder hat er den Xylophagen gewidmet, den holzfressenden Lebewesen. Denn ohne sie, erklärt er, würde es uns gar nicht geben. ■



Katharina Müller-Güldemeister

Am letzten Abend widerfuhr ihr eine große Ungerechtigkeit. Der Fotograf sah einen Luchs über die Straße springen – während sie ins Gespräch vertieft war.