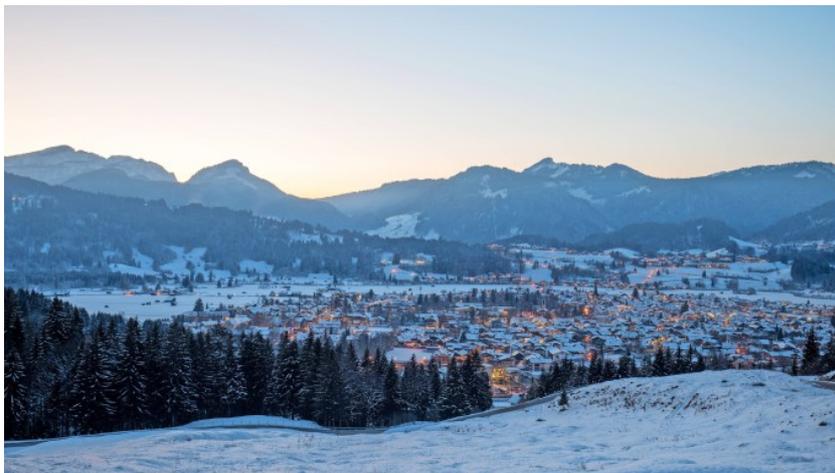


Winterserie Grüner Schnee (3)

Nehmt euch ein Beispiel am Prinzregenten!

Ohne den Tourismus kann Oberstdorf nicht existieren. Deswegen ist man in der größten Urlaubsgemeinde Deutschlands bereit, alles für sein Überleben zu tun – und wird so in Zeiten des Klimawandels zu einem Pionier und Vorbild.

Von JAKOB STROBEL Y SERRA



© Imago

Oberstdorf blickt optimistisch in die Zukunft. Denn es hängt nicht von der Monokultur der Pisten und Lifte ab, sondern bietet seinen Besuchern ein komplettes Winterprogramm.

Das Birkhuhn mag nicht aussehen wie das hellste Licht in der alpinen Tierwelt, doch blöd ist es nicht. Davon würden wir uns am liebsten selbst überzeugen, allein das scheue Federvieh will sich nicht zeigen, weswegen wir diese Auskunft aus berufenem Mund für bare Münze nehmen.

Wir stehen gemeinsam mit dem Wildbiologen Henning Werth am Rand der Schutzzone Scheidtobel mitten im Skigebiet am Fellhorn bei Oberstdorf und blicken durch ein Hochleistungsfernrohr auf einen Buckel voller verschneiten Gestrüpps. Zehn Exemplare vermutet Werth dort drüben, ein Sechstel der Gesamtpopulation in der Region Oberstdorf, jedes Exemplar also eine kostbare Rarität, ganz oben auf der roten Liste der bedrohten Tierarten stehend, eingestuft in die Kategorie eins – null ist dann schon ausgestorben.

Fünfhundert Euro Strafe droht ein Verbotsschild an, sollte man den Scheidtobel betreten und die Birkhühner beim Ruhen in ihren Schneehöhlen oder beim Fressen der Tannennadeln stören, eine Summe, für die man im Straßenverkehr fast zum Schwerverbrecher werden muss. Henning Werth sucht mit seinem Fernrohr geduldig nach Delinquenten, doch bis auf eine einzige Skispur im Schnee entdeckt er keine Hinweise auf menschliche Ruhestörer, und das ist kein Zufall, sondern ein Zeichen der Zeit.

Auch das Allgäu hat die „Big Five“

Die Sehnsucht nach einer intakten Natur sei im Angesicht des Klimawandels stärker denn je, sagt Henning Werth. Jeden Tag erlebe er, dass der Respekt vor der Bergwelt wachse und die früheren Feindschaften zwischen Naturschützern und Wintersportverfechtern gemeinsamen Interessen wichen. Werth arbeitet für das Alpinum, eine 2019 gegründete Initiative des Freistaats Bayern. Sie protokolliert Zustand und Entwicklung von Flora und Fauna, bietet touristische Führungen zu Steinadler, Steinbock, Gams, Murmeltier und Alpenschneehuhn an – ganz unbescheiden die „Allgäuer Big Five“ genannt – und sensibilisiert die Urlauber für die Fragilität der Natur, indem sie etwa die Wintersportler direkt auf der Piste anspricht oder mit dem „Rangermobil“, einer Mischung aus Tiny House und Bauwagen, als fahrbarem Informationspunkt an Treffpunkten von Wanderern und Tourengehern steht.

Dabei geht es Werth und seinen Kollegen nicht um Drohung oder Ermahnung, sondern darum, die Menschen für die Natur zu begeistern – auch für die schlaun Birkhühner, die in einer evolutionsbiologisch sekundenkurzen Zeit begriffen haben, dass es sich neben Bergbauernalmen und Liftbetrieb besonders gut lebt, weil diese beiden Bewirtschaftungen einen vielfältigen Landschaftsraum ganz nach dem Geschmack des alpinen Federviehs geschaffen haben.



© Henning Werth

Akut vom Aussterben bedroht: Nur noch wenige Dutzend Birkhühner leben rund um Oberstdorf und im Kleinwalsertal.

Längst ist es unzweifelhaft, dass die Erderwärmung den alpinen Wintertourismus existenziell bedroht. Doch anstatt darauf wie das Kaninchen auf die Schlange zu starren, nehmen sich die Oberstdorfer und ihre Nachbarn lieber ein Beispiel am Birkhuhn, das viel zu klug und einfallsreich ist, um eine leichte Beute der Steinadler zu werden.

Oberstdorf bleibt auch gar nichts anderes übrig, denn fünfundneunzig Prozent der Menschen in Deutschlands größter Tourismusgemeinde leben direkt oder indirekt vom Urlaubsgeschäft. Sechzehntausend Gästebetten bei zehntausend Einwohnern, 2,6 Millionen Übernachtungen pro Jahr plus 1,6 Millionen Tagesgäste sind nicht nur imposante Zahlen, sondern angesichts einer sich dramatisch verändernden Welt auch enorme Überlebensherausforderungen. Ohne den Tourismus wäre Oberstdorf eine Wüstenei im Hochgebirge, das weiß jeder im Dorf, allein schon deswegen, weil zwei Drittel der Betten auf Ferienwohnungen und andere private Unterkünfte entfallen, die Verflechtung zwischen Gästen und Einheimischen also höher ist als in jeder anderen großen deutschen Tourismusgemeinde. Deswegen muss man keinen Bergler lange davon überzeugen, alles

dafür zu tun, dass der hundertjährige, seit der Eröffnung der Nebelhornbahn 1930 florierende Tourismus auch in hundert Jahren noch lebendig ist.

Die Diskretion der Hautevolee

Oberstdorf bringt dafür die besten Voraussetzungen mit. Es ist ein Ganzjahresziel ohne tote Monate und hat aus dem scheinbaren Standortnachteil seiner Lage in nur achthundert Meter Höhe einen Vorteil gemacht: Die Gemeinde bietet ihren winterlichen Übernachtungsgästen so viele Erholungsmöglichkeiten jenseits der Lifte, dass nur noch jeder fünfte Urlauber ein klassischer Skifahrer oder Snowboarder ist. Statt sich mit einer plattgewalzten Pistenmonokultur zufriedenzugeben, geht man lieber winterwandern oder bergradfahren, besucht Bauernmärkte oder Schaukäsereien, lässt es sich in der Sauna gut gehen oder erledigt seine Wintereinkäufe in der kommerziell erstaunlich gut bestückten Fußgängerzone. Und Angst, aus der Mode zu kommen, muss Oberstdorf auch nicht haben, weil es zu einem großen Teil von einer treuen Stammkundschaft lebt und noch nie ein Ort der launischen Schickeria oder des lärmenden Après-Ski-Wanderzirkus gewesen ist. Prominenz ist zwar auch da, aber man sieht sie nicht, außer die Mitglieder der skandinavischen Königshäuser, die regelmäßig ihre Athleten bei der Vier-Schanzen-Tournee oder nordischen Weltcup-Wettbewerben anfeuern.

In Oberstdorf suchen die Gäste das, was in unseren Zeiten der Friktionen und Turbulenzen immer kostbarer wird: die Ruhe einer Bergwelt, in der die Klimakatastrophenstimmung noch nicht sichtbar wird, den Frieden eines gewachsenen Alpendorfes, das für immer Bestand zu haben scheint. Oberstdorfs Lage am Talschluss sorgt dafür, dass man sich jenseits allen Durchgangsverkehrs wie im Schoß von Mutter Natur fühlt, die Weite des Hochtals verhindert jedes Gefühl der Beklemmung, und der Geruch aus den vielen Kuhställen mitten im Dorf gibt den Urlaubern die schöne Illusion, die Globalisierung spätestens am Ortsschild hinter sich gelassen zu haben.

Es sind dieselben Tiere, die im Sommer allabendlich von ihren Weiden mitten durch die Fußgängerzone nach Hause in ihre Ställe trotten und zärtlich „Gassenkühe“ genannt werden. Sonntags besuchen die Einheimischen in Tracht die Messe, werktags gehen ihre Kinder in eine der drei Schulen, feierabends engagiert man sich in den fünfzig Vereinen, und der Viehscheid, der traditionelle Almabtrieb, ist in Oberstdorf keine inszenierte, krachlederne Folklore-Veranstaltung mit Oktoberfest-Gaudi, sondern noch ein richtiges Allgäuer Dorfvolkfest.

Lebensraum ist Urlaubsraum

Natürlich fällt der Gedanke der Nachhaltigkeit in einem solchen Ort auf fruchtbareren Boden als in einer Retortenskistation oder in einer hochalpinen Boomtown – ganz einfach, weil die Menschen seit Generationen Nachhaltigkeit praktizieren und davon auch in Zeiten des Klimawandels nicht abrücken. Hätten die Ahnen der Oberstdorfer in ihrem kargen Hochtal auch nur einen Winter lang Raubbau an der Natur betrieben und ihre Ressourcen geplündert, hätten sie den nächsten nicht überlebt. Mit diesem Wissen definieren ihre Nachfahren den Begriff der Nachhaltigkeit eben nicht allein ökologisch, wie es heute gerne getan wird, sondern auch ökonomisch, was viel eher seinem Wesenskern, seinem Ursprung aus der Forstwirtschaft und dem Prinzip des Gleichgewichts von Wachsen und Ernten entspricht: Niemand soll am Tourismus Schaden nehmen, weder Gäste noch Bergler, weder Flora noch Fauna, alle sollen von ihm profitieren, weil Lebensraum und Urlaubsraum identisch sind, und ein Primat der unberührten Natur vor den Bedürfnissen der Menschen

darf es dabei niemals geben. Das ist der Kern der Oberstdorfer Nachhaltigkeitsstrategie, einmütig verabschiedet im Gemeinderat und auf breiten Schultern getragen von den Einheimischen, wie uns Tourismuschef Frank Jost glaubhaft versichert.



© Guenter Standl/Laif

Ochsen aus dem Tal statt Convenience Food aus der Tiefkühltruhe: Auch die Gastronomie probt Nachhaltigkeit.

In Oberstdorf ist inzwischen die gesamte Klaviatur der Nachhaltigkeit Alltag. Durch das Dorf fahren Elektrobusse und zu sämtlichen Skigebieten bis tief hinein ins Kleinwalsertal Shuttlebusse, die alle Touristen mit ihrer Gästekarte gratis nutzen können, was den Autoverkehr enorm reduziert. Das Dach der gerade neu gebauten Therme besteht aus integralen Solarzellen, das Nordische Zentrum, Schauplatz der Weltmeisterschaft von 2021, wird im Sommer als Viehweide und Schauplatz der Viehscheid oder für Hochzeitsfeiern genutzt. Die Steuern auf Zweitwohnungen sind empfindlich erhöht worden, um ihre Besitzer zu animieren, sie zu vermieten – was tatsächlich dazu führt, dass Oberstdorf, anders als viele andere Alpengemeinden, kaum Probleme mit Leerstand und nutzlos vorgehaltener Infrastruktur hat. Und die Schüler des örtlichen Gymnasiums haben unlängst ein „Klimakochbuch“ geschrieben, dessen Rezepte das Nachhaltigkeitsbewusstsein stärken sollen.

Kein Palmöl für das Skivergnügen

Auch die Oberstdorf Kleinwalsertal Bergbahnen haben die Hausaufgaben, die ihnen Klimawandel und Erderwärmung aufgeben, gewissenhaft gemacht. Seit fünf Jahren kooperieren unter diesem Namen fünf Liftbetriebe im grenzübergreifenden, deutsch-österreichischen Skigebiet zwischen Nebelhorn und Ifen im Kleinwalsertal. Und sie können für sich in Anspruch nehmen, ein Pionier der Nachhaltigkeit im deutschsprachigen Alpenraum zu sein – nicht nur aus guter Absicht, sondern auch aus zwingender Notwendigkeit, denn die sieben Skigebiete mit ihren 136 Pistenkilometern und 48 Anlagen liegen inmitten von Naturschutzgebieten wie den Allgäuer Hochalpen.

Deswegen ist seit Jahrzehnten kein einziger Pistenkilometer dazugekommen, und deswegen wird alles getan, um das kostbarste Gut der Bahnen zu bewahren. „Unsere Gäste kommen nicht wegen der Pisten oder Lifte zu uns, sondern wegen der intakten Natur. Sie ist unser eigentliches Produkt, unser wahres Kapital“, sagt Marketingchef Jörg Homburg, der sich und sein Unternehmen in jeder Hinsicht als Naturschützer sieht. Denn der Skitourismus kanalisieren und konzentrieren die Besucher, verhindern damit Wildwuchs und schaffen eine

eigene Form von Nachhaltigkeit: „Vom Nebelhorn aus sieht man vierhundert Alpengipfel, von denen die meisten menschenleer sind. Das ist auch unser Verdienst.“

Selbstverständlich werden die Bergbahnen zu hundert Prozent mit Ökostrom aus Allgäuer Wasserkraft betrieben und können darauf verzichten, sich mit Zertifikaten das gute Gewissen der Klimaneutralität erkaufen zu müssen. Sämtliche Pistenraupen fahren seit dieser Wintersaison mit Biotreibstoff aus aufbereiteten pflanzlichen Ölen, die vor allem aus der Gastronomie stammen, wobei peinlich genau darauf geachtet wird, dass kein Palmöl enthalten ist und kein Urwald fürs Skivergnügen abgeholzt wird. Der Biotreibstoff, der in dieser Ausschließlichkeit nur in einer Handvoll Skigebieten in den Alpen zum Einsatz kommt, ist nicht nur gut fürs Klima, sondern auch für die alpine Natur: Sollte sich eine Havarie ereignen, können die ausgelaufenen Öle ohne Probleme abgebaut werden. Und den Speichersee am Ifen für die Schneekanonen hat man so naturecht angelegt, mit mäanderndem Grundriss und Ufern voller Baumstümpfe, Sträucher und Felsbrocken, dass die Einheimischen inzwischen glauben, es habe den See schon immer gegeben, und die Sommerurlauber ihn zu ihrem bevorzugten Wanderziel erkoren haben.

Gondeln gibt es nur in Venedig

Auch bei der künstlichen Beschneigung heißt das Mantra Ressourcenschonung. Es wird kein Wasser vergeudet, weil sie mit geschlossenen Kreisläufen arbeitet, und bei der Pistenpräparierung errechnen Navigationssatelliten die aktuelle Höhe der Schneedecke, um diese Information dann als dreidimensionale Grafik direkt auf einem Bildschirm in der Fahrerkabine darzustellen. So weiß der Pistenpräparator in seiner Raupe ganz genau, wo er wie viel Kunstschnee deponieren muss – wobei Jörg Homburg lieber von „Maschinenschnee“ spricht, so wie er auch das Wort Gondel kategorisch vermeidet. „Gondeln gibt es in Venedig, und hinten steht einer, der singt. Bei uns heißen sie Kabinen.“ Zum Saisonende im April wird der künstliche Maschinenschnee dann von den Pistenraupen aufgeraut, sodass er schneller schmilzt und sich die Natur sofort regenerieren kann. Alle Pisten verwandeln sich dann wieder in Almen, wobei die Kühe verlässliche Komplizen der Bergbahnen sind, weil sie mit ihrem Grasens das Verbuschen der Bergwiesen verhindern und für freie Fahrt der Skifahrer sorgen. Und den Beweis dafür, dass der kompakte Kunstschnee kein Nachteil für die Natur ist, können die Bergbahnen sogar in Gold aufwiegen: Jedes Jahr findet im Allgäu eine „Wiesenolympiade“ statt, bei der die Alm mit der größten Biodiversität zum Sieger gekürt wird – vor Kurzem hat ein Oberstdorfer Bergbauer die Goldmedaille mit einer Wiese gewonnen, die Teil der Talabfahrt vom Nebelhorn ist.



© Guenter Standl/Laif

Schluss mit der Kleinstaaterei: Die fünf Bergbahnen der deutsch-österreichischen Grenzregion in Oberstdorf und dem Kleinwalsertal kooperieren inzwischen eng miteinander.

Jahrzehntelang hat sich der Skimensch im Schnee wie ein Usurpator aufgeführt, wie ein Unterwerfer der alpinen Natur, eine Haltung, die in Zeiten des Klimawandels jede Legitimität verloren hat. Auf den Pisten in Oberstdorf und im Kleinwalsertal ist es indes schon immer anders gewesen. Hier hat man nie den Eindruck, das Skifahren als industrialisiertes Freizeitvergnügen in hochalpiner Kulisse zu betreiben. Hier geht es nicht um Hütten-Gaudi oder Pisten-Party, sondern um das Erleben der Berge und Täler, der Weite und Wildheit, vor denen die Menschen seit jeher so viel Respekt hatten, dass sie den Felsformationen Namen wie Gottesackerplateau oder Hölloch gaben und sich die Entstehung der löchrigen Karstformationen am Ifen nur mit Legenden erklären konnten. Einst hauste hier, so heißt es, ein Drache, der einen unermesslichen Goldschatz hütete. Doch hinterlistige Venezianer stahlen ihn, woraufhin der Drache derart in Rage geriet, dass er mit seinem Feueratem den Fels in Karst verwandelte.

Plastikessen wird nicht geduldet

Achtung vor der Natur wird nicht nur am Ifen von allen Skifahrern verlangt. „Respektiere Deine Grenzen“ steht immer wieder auf Schildern am Pistenrand, wobei der Wortteil „tiere“ farblich hervorgehoben ist. Die Tafeln sind Teil einer Kampagne zum Schutz der Rehe, Schneehasen, Birkhühner und Raufußhühner, die im Skigebiet leben und möglichst ungestört den Winter überstehen sollen, weil jede aufgeschreckte Flucht vor Skifahrern die Tiere viel Energie kostet, die sie im Winter nicht haben. Doch der Respekt vor der Natur sollte schon viel früher mit den Dingen beginnen, die sie uns zum Leben schenkt. Auch diesen Gedanken haben die Bergbahnen verinnerlicht und betreiben deswegen die gesamte Gastronomie im Skigebiet selbst. Sie dulden kein Plastikessen aus der Convenience-Kühltruhe auf ihren Hütten und servieren stattdessen heimische Produkte am liebsten aus handwerklicher Produktion. Außerdem haben sie das kulinarische Konzept „Feel Good“ mit fettreduzierten Low-Carb-Gerichten ohne künstliche Zusatzstoffe für den gesundheitsbewussten Wintersportler entwickelt, der nicht in die absurde Situation geraten soll, seine Körperkräfte an der frischen Bergluft zu stärken, um diesen Effekt sogleich mit Industrie-Pommes frites wieder zu pulverisieren.

Am Fellhorn werden in der rustikalen Almhütte Bierenwang, die einem Oberstdorfer Bauern im Sommer als Kuhstall dient, Brotzeiten mit Null-Kilometer-Produkten oder in anspruchsvollen Restaurationen wie dem „Urbar“ Saltimbocca vom heimischen Hirsch mit

Polenta und Wirsingrahm à la bonne heure serviert. Und die Küche des „Tafel & Zunder“ in der neuen Gipfelstation am Ifer, die auf ostentativem Technizismus aus Glas und Stahl bewusst verzichtet und sich stattdessen hinter Lärchenschindeln und Altholz von der Weißtanne und Eschen aus dem Bregenzer Wald verbirgt, ist sogar mit dem österreichischen Gütesiegel der Grünen Haube zertifiziert. Hier kommen fast ausschließlich Bioprodukte regionaler Lieferanten auf den Tisch, hier kauft man ganze Ochsen im Tal und verarbeitet jedes Teil des Tieres, zieht die Sprossen für den Salat selbst und verwendet Servietten, die sich in freier Natur innerhalb von drei Monaten wie von Zauberhand auflösen.



© F.A.Z.

Dass es in Zeiten des Klimawandels keine bessere Form von Naturschutz und Nachhaltigkeit geben kann als Regionalität auf dem Teller, ist für viele Gastronomen in Oberstdorf und seinen Nachbargemeinden Konsens. Mit dieser Idee hat sich Constantin Kiehle in Ofterschwang zehn Kilometer talabwärts 2021 einen grünen Michelin-Stern für sein Restaurant „Freistil“ erkocht.

Der Käse stammt aus einer Sennerei im selben Weiler, das Kalb vom Bauern schräg gegenüber, das Reh vom Berg hinterm Haus, der Saibling aus dem Lechtal, der Risotto-Reis aus Österreich, die Polenta aus der Schweiz, und das Geschirr wird eigens für das Lokal von einer Töpferin aus Immenstadt angefertigt. Und das Essen bei Kiehle, der sein Handwerk in Johannes Kings Zwei-Sterne-Restaurant „Söl’ring Hof“ auf Sylt gelernt hat, ist keine elitäre Veranstaltung für radikalisierte Feinschmecker, sondern ein Vergnügen für jedermann, eine gelungene Mischung aus Deftigkeit und Finesse, Traditionalismus und Experimentierfreudigkeit, Hausmannskost und Phantasie, exemplarisch serviert beim Wild-Dashi mit Rehfilet als Carpaccio, Royal-Eierstich und Kräutersaitling.

Noch radikaler geht Ludger Fetz im „Königlichen Jagdhaus“ zu Werk, dem schönsten Gebäude des alten Oberstdorf, 1856 für Prinzregent Luitpold von Bayern errichtet, einem Schatzkästchen voller Holzschnitzereien, Dielenböden und Hexenhausstuben. „Brutal lokal“ lautet das Motto des Kochs, der ambitionierte Wirtshausküche auf den Holztisch bringt, dabei Meerrettich statt Pfeffer für die Schärfe, Waldbeeren statt Zitrusfrüchte für die Säure, Pastinaken statt Paprika für die Exotik verwendet und sich nicht nur vom dänischen Küchenrevolutionär René Redzepi, sondern auch vom kulinarischen Patriotismus des untergegangenen bayerischen Königshauses inspirieren lässt – weil es nicht die schlechteste Idee ist, sich in Zeiten der globalisierten Ressourcenvernichtung ein Beispiel an der Demut der Altvorderen zu nehmen. Prinzregent Luitpold jedenfalls aß am liebsten, was er in seinen

geliebten Bergen Bayerns selbst schoss, und einem Birkhuhn würde er heute niemals eine Feder krümmen.

Informationen online unter www.oberstdorf-de und www.ok-bergbahnen.com.

Bisher erschienen: Filzmoos (19. Januar), Haute Maurienne Vanoise (2. Februar).

Quelle: F.A.Z.