



Baumriesen der Schweiz

Mehr als zweihundert der mächtigsten, ältesten und kuriosesten Baumgiganten seines Heimatlandes hat der Fotograf Michel Brunner in seinem kürzlich erschienenen Buch porträtiert. Einige seiner eindrucksvollen Bilder konnten bereits in den letzten Beiträgen zum Baum des Jahres (2009 und 2010) sowohl im ROBIN WOOD-Magazin als auch in den entsprechenden Bildkalendern bewundert werden.

Berg-Ahorn und Vogel-Kirsche, die weltgrößten Arven, Lärchen und Fichten sowie Prachtexemplare von über 50 weiteren Baumarten stellt der Autor in seinem Buch vor - nicht nur in Bildern, sondern auch in ausführlichen Texten, die alles Wissenswerte vom Mythos über die Kulturgeschichte bis hin zur forstlichen Bedeutung eines jeden Baumes schildert.

Vom gleichen Autor erschien 2007 das Buch „Bedeutende Linden – 400 Baumriesen Deutschlands“.

Rudolf Fenner, Hamburg

Michel Brunner, Baumriesen der Schweiz
Werd Verlag, Oktober 2009, 240 Seiten, 39,80 Euro
ISBN 978-3-85932-629-3, www.proarbore.com



Tatort Gemüsebeet

Ingwer aus Thailand, Avocados aus Israel, Zwiebeln aus Italien: schon lange ist der Verbraucher nicht mehr angewiesen auf saisonale Produkte, die in der eigenen Region angebaut und geerntet wurden. Selbst im Winter braucht heute niemand mehr auf gewohnte Gaumenfreuden zu verzichten. Irgendwo auf der Welt ist immer Sommer und immer irgendwo auch Erntezeit. Weltumspannende Transportsysteme sorgen dafür, dass alles zu allen Zeiten in unseren Supermärkten landet. Ökologisch ist das kaum vertretbarer Wahnsinn: Lebensmitteltransporte verursachen etwa elf Prozent der weltweiten CO₂-Belastung. Ein normales Frühstück mit Orangensaft, Kaffee und Eiern kann sich so locker auf mehr als 7.000 Transportkilometer summieren.

Ökologisch sinnvoll wäre es allemal, sich von dem zu ernähren, was die eigene Region zu bieten hat. Dass diese nachhaltige Ernährungsform nicht von vorneherein zum Scheitern verurteilt ist, beweist der **Schauspieler Andreas Hoppe** in seinem Buch „Allein unter Gurken“. Bekannt als Co-Kommissar von Lena Odenthal alias Ulrike Folkerts aus der Ludwigshafener Tatortreihe, hat sich Andreas Hoppe auf ein „abenteuerliches“ Experiment eingelassen: Leben mit und von dem, was die Region – festgelegt auf einen Umkreis von hundert Kilometern – zu bieten hat. Belächelt von seinen Freunden: „Aha, wirste jetzt auch so ´ne grüne Ökogurke“, gequält von der „Schlange der Verführung“ und verfolgt von seinen eigenen Alpträumen, in denen er, vom Hungertod bedroht, ein armseliges

Leben ohne Kaffee, Gewürze und exotische Früchte führt, krepelt der Schauspieler seinen Alltag um. Auf seinem kleinen Hof in Mecklenburg lernt er zwischen den Drehterminen wie ein ökologisch sinnvoll angelegter Gemüse- und Obstgarten aussieht und welche positive Eigenschaften die allseits verachtete Brennnessel aufzuweisen hat. Er sät unter Mühen und erntet mit Stolz die ersten Gurken, Salatköpfe und Trauben.

Auf der Suche nach plötzlich unerreichbar scheinenden Gaumenfreuden entdeckt er in Berlin eine Bäckerei, in der jedes Produkt Öko und alle Zutaten aus der Region stammen. Höhepunkt seiner dann und wann hektischen Suche nach Alternativen zum Gewohnten ist die Entdeckung eines von einem Perser betriebenen Kräutergartens mitten in der Hauptstadt, der mehrere Tausend Pflanzen aus über 480 Arten züchtet – darunter so exotische Sorten wie die persische Bergminze. Dieses Angebot aus der Region erlöst den Schauspieler von seinen „britisch faden“ Gerichten, die ihm bereits auf die „Geschmacks- und Gemütsnerven“ drücken. Bei aller Begeisterung für sein Projekt verschweigt er nicht, an welchen Punkten der Genussmensch Andreas Hoppe an seine persönlichen Grenzen stößt: Den regional hergestellten Getreidekaffee bringt er nicht hinunter – und steigt als Kompromisshandlung auf fair gehandelten Bohnenkaffee um. Und bei der Rückkehr in sein winterliches Stadt-Domizil ist der Besuch beim Italiener ein unverzichtbarer Ausreißer aus dem saisonalen Grünkohl-Einerlei.

Als auslösenden Faktor für diese Erlebnisreise der besonderen Art beschreibt der Schauspieler eine Tatortszene, die auf einer deutschen Mülldeponie spielt. Dosen aus Frankreich, aufgeweichte Verpackungen aus Spanien, eine vermoderte Kiste aus Argentinien, Plastiktüten aus England, aufgerissene Käse- und Wurstpakete aus Holland – und ein Kollege, der in dieser Szene sein von einem Cateringunternehmen bereitgestelltes Mittagmahl szenewirksam wieder erbricht. Nach diesem Drehtag auf der Müllkippe fasst der Schauspieler den Entschluss, sein Leben auf neue Füße zu stellen. „Ich kann nur sagen, der daraufhin eingeschlagene Weg sollte eine Art innere Offenbarung werden. Ich wollte mich nicht länger über die Natur stellen, sondern ihr eine Chance geben.“ Herausgekommen ist ein Erfahrungsbericht der kurzweiligen Art: humorvoll, pointenreich, unterhaltsam und undogmatisch. Wissenswerte Hintergrundinformationen wechseln mit lustigen Alltagserlebnissen. Tipps für eine Ernährungsumstellung findet auch jener Leser und jene Leserin, der oder die sich – bei aller Sympathie für ein ökologisch korrekteres Ernährungsmodell – das Prinzip „Selbstversorger“ nicht zu Eigen machen können oder wollen.

Andreas Hoppe nährt mit seinem Buch die Lust an einem Bewusstseinswandel, der nicht nur dem Ökosystem, sondern letztendlich auch dem der Natur entfremdeten Menschen dienlich wäre. Dabei erliegt er nie der Versuchung, unsere globalisierte, dem Profit unterworfenen Weltwirtschaft einem undifferenzierten Gesamturteil zu unterwerfen oder jene Mitbürgerinnen und Mitbürger mit erhobenem Zeigefinger zu belehren, die ihren Einkaufswagen ausschließlich nach dem Billigprinzip füllen. Langweilig wird es dem Leser, der Leserin an keiner Stelle, auch wenn die Kindheitserinnerungen des Andreas Hoppe ein wenig zu langatmig geraten sind. Ein lesenswertes, inspirierendes Buch, dessen Wahrnehmung ein klein wenig dadurch behindert werden könnte, dass der Titel „Allein unter Gurken“ allzu klamaukig daherkommt.

Annette Lübbers, a-luebbers@versanet.de



Andreas Hoppe
Allein unter Gurken
Pendo Verlag, November 2009
272 Seiten, 16,95 Euro
ISBN 978-3-86612-234-5



Susan Beth Pfeffer
Die Welt, wie wir sie kannten
übersetzt von Annette von der Weppen
Carlsen Verlag, Februar 2010
448 Seiten, 17,90 Euro
ISBN 978-3-551-58218-8

Was wirklich zählt

Wie wichtig die kleinen Dinge des Lebens in Wirklichkeit sind, wird Miranda Evans erst bewusst, als ihr Überleben plötzlich von Dosensuppe, Feuerholz, Aspirin und Wasser abhängt. Ein Asteroid schlägt auf dem Mond ein und wirft ihn aus seiner Umlaufbahn. Daraufhin ist nichts mehr wie es war: Fluten, Vulkanausbrüche, Erdbeben, extreme Kälte und weitere Katastrophen erschüttern die gesamte Welt und kosten Millionen von Menschen das Leben. Die Zivilisation bricht zusammen und der Kampf ums nackte Überleben jedes Einzelnen beginnt. Susan Beth Pfeffer beschreibt auf eindrucksvolle und spannende Weise, wie Miranda und ihre Familie versuchen durch Hamsterkäufe, harte Arbeit, großen Verzicht und bedingungslosen Zusammenhalt dem Tod zu entinnen.

Das Buch lässt sich einfach nicht mehr aus der Hand legen, sobald man mit dem Lesen begonnen hat. In ihm vertraut die 16-jährige Miranda ihrem Tagebuch all ihre Gefühle, Sorgen, Probleme und Hoffnungen an und zeigt damit auf authentische und glaubhafte Weise, welchen Schrecken derartige Naturkatastrophen mit sich bringen. Ihr Schicksal und die Botschaft des Buches lassen den Leser so schnell nicht mehr los und veranlassen ihn sicher auch dazu sich zu fragen, wie und ob er in einer chaotischen Welt ohne Strom, ohne Kommunikationsmöglichkeiten, ohne medizinische Versorgung und ohne genügend Lebensmittel überleben könnte.

„Die Welt wie wir sie kannten“ wird als Jugendbuch ab 12 Jahre empfohlen. Aber auch alle Erwachsenen sollten es lesen, um zu erfahren, was wirklich im Leben zählt.

Joanna Buryn-Weitzel, Schwedt