



Mediendienst Rhön

Aktuelles aus Bayern, Hessen und Thüringen

Biosphärenreservat
Rhön





Schön, aber nach wie vor eine große Bedrohung für andere Arten im Biosphärenreservat Rhön: die Lupine. Foto: Biosphärenreservat Rhön

Artikelübersicht

**Mediendienst für das
Biosphärenreservat
Rhön Nummer
05_2014**

Lupine erobert im
Biosphärenreservat Rhön
immer mehr Lebensraum

Reifelager für Rhöner
Käse eingeweiht

Die Invasion der Lupinen

Forscherguppe sucht nach wirkungsvollen
Bekämpfungsformen der fremden Art

RHÖN. Die ursprünglich aus Nordamerika stammende Lupine ist in der Rhön heimisch geworden und breitet sich auf Kosten der angestammten Arten immer weiter aus. Eine Forschergruppe der Universität Bayreuth sucht jetzt nach Strategien zur Bekämpfung der robusten Pflanze.

Etwa 25 Zuhörer waren jetzt zu einem Vortrag ins Bürgerhaus von Wüstensachsen gekommen. Die Leiterin der Forschungsgruppe, Prof. Dr. Anke Jentsch, hatte ihn mit „Lupineninvasion in der Rhön“ überschrieben und damit auch klar gemacht, worum es geht – um das massenhafte Eindringen einer fremden Art in das heimische Ökosystem.

Jentsch ist Professorin für Störungsökologie in Deutschland und befasst sich vor allem mit dem Einfluss einwandernder Tier- und Pflanzenarten

auf die angestammte Fauna und Flora. Im Gebiet der Langen Rhön hat sie schon vor 20 Jahren die Pflanzen erforscht, damals vor allem die angestammte Flora, und bei der Kartierung für den Landschaftsschutzplan Hohe Rhön mitgewirkt. Damals, so Jentsch, war die Lupine buchstäblich eher eine Randerscheinung an Gräben und Straßenrändern. Jetzt hat sie sich in der Fläche breit gemacht und dominiert große Teile der offenen Fernen.

Zwei ihrer Doktorandinnen und ein Student befassen sich derzeit mit der Ausbreitung der Pflanze; Fördergeld für die Arbeiten ist beantragt. Eine der Kernfragen, die auch die Zuhörer, die zumeist selbst in der Lupinenbekämpfung aktiv sind, brennend interessierte, ist: Wo ist die Grenze der Invasionskraft der Lupine? Jentsch verwies darauf, dass solche „invasiven“ Arten oft ganze Landschaften nachhaltig veränderten. Als Beispiel nannte sie den in Chile eingeführten Biber, der dort durch die Anstauung von Gewässern ganze Wälder „absaufen“ lasse.

Ob die Lupine durch den Eintrag von Stickstoff in den kargen Rhöner Boden eine ähnlich gravierende und unumkehrbare Veränderung der heimischen Pflanzenwelt bewirken könne, ist eine weitere Kernfrage der Forschung. Diese Fähigkeit der Lupine, auch aus der Luft Stickstoff gewinnen zu können, verschafft ihr laut Jentsch einen Wettbewerbsvorteil gegenüber anderen Pflanzen. Zudem ist die Lupine durch ihre Bitterstoffe vor Fraßfeinden weitgehend sicher; lediglich Schafe finden an dieser Pflanze Geschmack. Dies ist aber ein Problem, da Schafe durch ihre umherwandernde Lebensweise zur Verbreitung der Lupine beitragen. Die Samen werden nicht verdaut und dann von den Schafen, wenn sie weitergezogen sind, andernorts mit dem Kot wieder ausgeschieden.

Vielerorts scheint der Kampf gegen die Lupine schon verloren. So gibt es in der Langen Rhön kaum noch einen Flecken, der nicht von ihr dominiert wird. Jentsch empfahl, besonders die Flächen zu pflegen, die noch ganz oder weitgehend frei von der Lupine sind. Zudem gelte es, Schwächemomente des Einwanderers auszunutzen. Lange Trockenheit macht den Lupinen zum Beispiel schwer zu schaffen; dann sind die Bestände auch besonders angreifbar und lassen sich leichter ausmerzen. Auch später Frost scheint den Lupinen nicht zu bekommen. „Ganz genau kennen wir ihre Achillesferse noch nicht“, bekannte Jentsch. Die Suche nach der Schwachstelle ist aber Bestandteil der geplanten Forschungen.

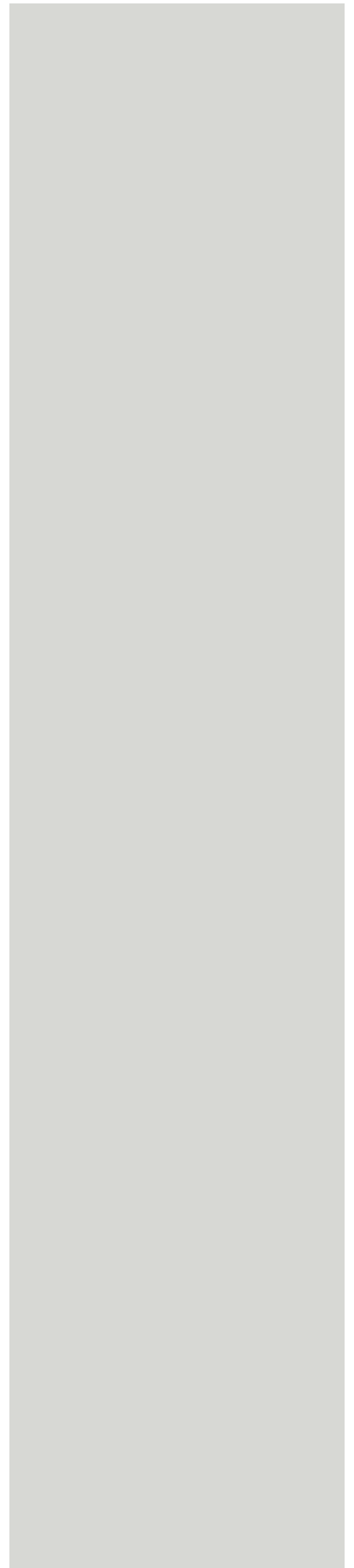
Auch gibt es Anzeichen, dass die Vitalität der Lupine bei regelmäßiger Mahd nachlässt. Bei dem Kampf gegen das Gewächs setzt Jentsch auch auf den Austausch mit den Praktikern vor Ort. Sie bot an, den Erfahrungsaustausch zwischen den Forschern und den Landwirten und Forstleuten zu verdichten. Nach ihrem Eindruck ist es noch nicht zu spät, die Lupine zu stoppen, bevor sie tatsächlich die Landschaft in der Rhön endgültig verändert.



Mit viel Sachkenntnis und Statistik informierte Prof. Anke Jentsch von der Uni Bayreuth über Möglichkeiten der Lupinenbekämpfung.

Foto: Bernd Götte

Alle zeigten sich bei der anschließenden Diskussion zuversichtlich, dass man dem „Einheitsblau entlang der Hochrhönstraße“ – so Ewald Sauer von der gastgebenden hessischen Verwaltungsstelle des Biosphärenreservates Rhön – noch etwas entgegensetzen kann.





Nahmen jetzt das Reifelager für Rhöner Käse in Dietershausen offiziell in Betrieb: die Landwirte Andrea Bleul, Astrid und Achim Ziegler, Angela Walter und Claudia Storch sowie die Landwirtschaftliche Beraterin für den hessischen Teil des Biosphärenreservats Rhön Janet Emig (von links).

Foto: Ralph Leupolt

Rhöner Käse reift jetzt direkt in der Region

Reifelager in Dietershausen offiziell in Betrieb genommen

RHÖN. Der Käse der mobilen Käserei „Käserei on tour“, der auf verschiedenen Höfen der Rhön produziert wird, reift jetzt auch direkt in der Rhön. In Dietershausen konnte jetzt das Reifelager offiziell in Betrieb genommen werden. Damit ist das Projekt „Käse aus der Rhön“ vom Verein Natur- und Lebensraum Rhön sowie dem Biosphärenreservat Rhön einen entscheidenden Schritt voran gekommen.

Das Reifelager auf dem landwirtschaftlichen Hof der Familie Storch in Dietershausen konnte mit finanzieller Unterstützung des Vereins Natur- und Lebensraum Rhön sowie des Fachdienstes Landwirtschaft beim Landkreis Fulda realisiert werden. Claudia Storch kümmert sich nun täglich um die Pflege der verschiedenen Rhöner Käse. Rund zwei bis drei Stunden pro Tag müssen die Käselaiber geschmiert werden.

Die mobile Käserei wird zunächst auch weiterhin alle fünf Wochen in die Rhön kommen, um auf den Höfen die Milch zu Käse zu verarbeiten. „Aber jetzt bleibt der Käse hier und muss nicht mehr ins Siegerland und zurück transportiert werden“, sagt die Landwirtschaftliche Beraterin für den hessischen Teil des Biosphärenreservats Rhön, Janet Emig, die das Projekt betreut. Zurzeit beteiligen sich sieben Landwirte aus der Region am Projekt „Käse aus der Rhön“: Familie Claudia und Michael Storch in Dietershausen, Familie Walter in Hartschwinden bei Dermbach, Familie Martin und Andrea Bleuel in Hofbieber, Familie Oswald Henkel in Mahlerts, Familie Hans und Christiane Siebert in Pfordt bei Schlitz, Familie Achim und Astrid Ziegler in Neuswarts und als neuer Partner Familie Müller in Wächtersbach bei Bad Orb.

Im neuen Reifelager in Dietershausen reift der Schnittkäse rund fünf Wochen, der Bergkäse rund zehn Wochen. Dann holen die Landwirte ihren Käse bei Claudia Storch wieder ab und vermarkten ihn. „Noch sind wir auf die mobile Käserei angewiesen, und wir wissen ihre Arbeit sehr zu schätzen“, sagt Janet Emig. Die perfekte Lösung wäre jedoch ein Rhöner Dienstleister – dann könnten die Termine auf den Höfen auch flexibler gestaltet werden. Auch böte dies die Möglichkeit, eventuell noch mehr Landwirte einzubeziehen. Die „Käserei on tour“ ist nämlich auch in anderen Regionen unterwegs und muss deshalb feste Termine vereinbaren und ist in ihrer Kapazität begrenzt.

Seitens der Landwirte sind mit der Direktvermarktung von Rhöner Käse allerdings auch Investitionen verbunden. So müssen sie auf ihren Höfen in Kühlmöglichkeiten und geeichte Waagen investieren. Außerdem müssen sie Kontakte zu Abnehmern aufbauen und die Lieferung ihres Käses planen. „Ein Landwirt, der nicht schon eine bestehende Direktvermarktung hat, tut sich damit schwer. Letztlich braucht er eine Person, die sich um die Vermarktung des Käses kümmert, denn einfach so nebenbei läuft das nicht“, weiß Janet Emig. Dennoch sei für den Landwirt die Produktion von Rhöner Käse finanziell interessant. „Er zahlt keinesfalls drauf.“

Die Nachfrage nach Rhöner Käse ist sehr gut, schätzt Emig ein. Gerade im Frühjahr und Sommer sei er auch auf den Märkten der Region und darüber hinaus sehr gefragt. Zunehmend wird er in der Gastronomie verkauft – vorwiegend von Restaurants, die sich bereits regionalen Lebensmitteln verschrieben haben. Der Schnittkäse aus der Rhön schmeckt eher mild und ist in den Geschmacksrichtungen Natur, Pfeffer, Kräuter, Bockshornklee oder Kümmel erhältlich. Je länger der Bergkäse reift, desto kräftiger entwickelt sich dessen Geschmacksnote.

„Wenn sich in Zukunft noch mehr Landwirte dem Projekt ‚Käse aus der Rhön‘ anschließen, dann könnten wir unter Umständen auch über die Produktion von Camembert oder Mozzarella nachdenken. Die Rhön ist nämlich längst nicht nur deftige Wurst, sondern auch Käse in all seinen Varianten wird immer beliebter“, sagt Janet Emig.

Den Rhöner Käse gibt es auf den beteiligten landwirtschaftlichen Höfen zu kaufen. Außerdem ist er zu haben im Rhöndorf in Tann-Wendershausen, in der Metzgerei Leist in Hilders, in Vey's Hofladen in Melperts, in „krenzers rhön“ in Seiferts, im Regionalladen im Groenhoff-Haus auf der Wasserkuppe, auf dem Biohof Gensler in Poppenhausen, im Rewe-Markt am Petersberg, in der Bäckerei Michel in Künzell, in Joe's Kaffee in Lütter, in der Metzgerei Paul in Flieden sowie in Fulda bei „Schmitts Delikatessen“ und in der Metzgerei Schneider am Abtstor.

IMPRESSUM

MANAGEMENTZENTRUM

Bayerische Verwaltungsstelle

Oberwaldbehrunger Str. 4
97656 Oberelsbach
Telefon: (09 31) 3 80 16 64 u. 3 80 16 65
Telefax: (09 31) 3 80 29 53

E-Mail: brrhoen@reg-ufr.bayern.de

Hessische Verwaltungsstelle

Biosphärenreservat Rhön

Groenhoff Haus Wasserkuppe 8
36129 Gersfeld
Telefon: (0 66 54) 96 12-0
Telefax: (0 66 54) 96 12-20

E-Mail: vwst@brrhoen.de

Biosphärenreservat Rhön

Verwaltung Thüringen

Propstei Zella Goethestraße 1
36452 Zella/Rhön
Telefon: (03 69 64) 8683-30
Telefax: (03 69 64) 8683-55

E-Mail: poststelle.rhoen@br-np.thueringen.de

Redaktion:

FREIES JOURNALISTENBÜRO DER RHÖN

Carsten Kallenbach
Löcherweg 11
D- 98634 Oberweid

Telefon: 036946-26106

E-Mail: Carsten.Kallenbach@t-online.de

Das Biosphärenreservat Rhön im Internet:

Die Rhön im Internet:

www.brrhoen.de

www.rhoen.de