



Über 350 Kilometer Wanderwege gibt es allein im Munstertal - hier am Petit Ballon.

FOTOS: MONIKA ZELLER

Von Roigebrageldi und Munsterkäse

Das Elsässer Munstertal: Ländliche Genüsse zwischen Weinbergen und Vogesen

Von unserer Mitarbeiterin
Monika Zeller

COLMAR. „Meine Herausforderung am Berg“ nennt Monsieur Schoenheit fast zärtlich seine Weinlage Linsenberg. Bis 45 Grad Steigung klettern hier die Reben beim Weinort Wihr-au-Val im Munstertal himmelwärts.

Aber auch die steilen Hänge von Val Saint Grégoire oder Herrenreben machen die Arbeit im Weinberg nicht eben leicht. Aber Henri Schoenheit will es so: „In diesen Steillagen reift höchste Qualität heran.“ Und nur damit kann der ambitionierte Winzer auch ein gutes Geschäft machen. Wie jedes Jahr in den Sommermonaten nimmt er sich die Zeit, interessierte Besucher durch sein Rebenreich zu führen.

Bringt hier der Lehm Boden charaktervolle Riesling und Gewürztraminer hervor, so liebt der Grauburgunder Granitböden, der elegante Pinot Noir dagegen sandige Erde. Nach dem ebenso lehrreichen wie schweißtreibenden Rundgang wird der Wein bei der Verkostung im kühlen Keller um so mehr gewürdigt.

Gleich hinter dem Ort kündigt melodisches Bimmeln die nächste Spezialität des Tales an: Abrupt wechselt Wein- zu Weidewirtschaft. Die kleinen, sanftäugigen Vögelschnecken mit ihrem markanten weißen Streifen auf dem Rücken liefern besonders fette Milch, Rohstoff für den berühmten Munsterkäse. Doch erst einmal lassen wir die Kühe links liegen und suchen ein Quartier für die nächsten Tage: möglichst ländlich-idyllisch, die Wanderwege mögen bitte gleich vor der Haustür beginnen, und nach Colmar und zu schönen Winzerorten sollte es auch nicht allzu weit sein.

Voilà. Le Londenbach – Chambres et Table d'hôtes steht auf einem Schild oberhalb von Soutzteren. Hier mitten im Munstertal haben sich Marie-Hélène und Luc Goertz ihre Vorstellung vom natürlichen Leben mit einem ausgebauten Bauernhaus verwirklicht. „Hier leben wir bescheiden und gesund“, strahlt Marie und es fehlt ja wirklich



Ein Holzschuhmacher bei der Arbeit.

an nichts. Die fünf Zimmer vermieten sich gut und Luc verwöhnt seine Gäste gern mit regionaler Küche. Fleisch und Gemüse stammen von den benachbarten Bauern, Wein vom Winzer im Tal, Brot wird täglich selbst gebacken und Beeren für die Marmelade sammelt Marie gleich hinten im Wald. „Das ist kein Hotel, das ist ein Familienhaus“, sagt Luc, und Promenadenmischung Belix bellt zustimmend. Da sitzen die Gäste im Wohnzimmer um den Tisch, tafeln gemeinsam, und Luc gibt Tipps für Wanderungen und was man sonst so in der Gegend tun kann.

12000 Kilometer Wanderwege soll es in den Vogesen geben, 350 allein im Munstertal. Auch vom Le Londenbach kann man auf immer neuen Routen in alle Richtungen losmarschieren. Zum Grünen und Schwarzen See zum Beispiel, zur aussichtsreichen Kammstraße oder hinunter nach Stosswihr zur sagenumwobenen Dagobertshöhle, wo aus dem nahen Toteseemoor das Jammern armer Seelen aufsteigen soll. Den Gipfel des Wanderglücks aber beschert die Fermes-Auberges, die bewirtschafteten Bauernhöfe – eher nüchtern-praktische als blumig-prächtige Gehöfte auf den Hochalmen der Vogesen.

Aber was kann es schöneres geben, als nach stundenlangem Auf und Ab rund um den Petit Ballon in der Ferme-Auberge Rothenbrunnen die müden Füße unter den Tisch zu strecken, den Fernblick auf den Hauptkamm zu genießen und (zumindest beim ersten Mal) mutig ein komplettes Melkermenü zu bestellen. Das beginnt mit einer Gemüsesuppe aus der Terrine, gefolgt von einer deftigen Fleischpastete. Nun wäre man ja eigentlich schon satt. Aber es wollen

wasser abgewaschen werden. Den Duft des Munster kann man lieben oder nicht, schmecken tut er göttlich. Einem andern Meister seines Faches schauen wir im nahen Luttenbach über die Schulter. André Haeberlé ist Sabotier, sprich Holzschuhmacher. Denn die praktischen Clogs haben nicht nur in Holland Tradition – schließlich wird in der Werkstatt von Familie Haeberlé schon seit 1880 gesägt, gefräst und ausgehöhlt. Noch immer ist ein Teil der vom Urgrößvater ausgetüftelten Maschinen in Betrieb. Jeden Tag um 14 Uhr zeigt André, wie aus einem Rohling aus Ahorn oder Lindenholz, haltbare, wetterfeste Holzschuhe entstehen. Die seien im Stall, im Garten und auf dem Feld viel angenehmer zu tragen und gesünder als Gummischuhe. Und überhaupt habe ja auch einer der berühmtesten Söhne des Elsass schon die Haeberlé'schen Sabots geschätzt: Albert Schweitzer, der fast sein Leben lang mit dem nur wenige Kilometer entfernten Günsbach verbunden war. Hier wirkte der Vater des späteren Urwalddoktors als Pfarrer. Hier hat der kleine Albert die Dorfschule besucht und in der Kirche mit dem Orgelspiel begonnen. Und in Günsbach hat sich Schweitzer 1928 vom Geld des Goethepreises der Stadt Frankfurt ein Haus gebaut, in dem er wohnte, wenn er nicht in Afrika oder zwecks Spendenbeschaffung auf seinen Konzertreisen unterwegs war. Sonja Poteau, guter Geist und Leiterin des heute als Museum und Archiv genutzten Hauses, lernte den Arzt und Menschen Albert Schweitzer in ihren Jahren als Hebamme in Lambarene schätzen. Bei Madame Poteaus Erzählungen beginnt das Museum zu leben: Das Arbeitszimmer mit dem einfachen Schreibtisch, weißem Stahlbett und Bil-



dem ist noch unverändert, so wie Schweitzer es bei seinem letzten Besuch 1959 verlassen hat. Da hängen Lodenmantel und Filzhut am Haken, spielbereit steht das Tropenklavier im Wohnzimmer. Es wurde für Lambarene ohne Klebstoff und mit Bakelit-Tastatur gefertigt, damit die Termiten keinen Geschmack dran finden. Schade eigentlich, dass dieses sympathische Museum im Gegensatz zum Schweizer-Geburtsort in Kaysersberg so wenig bekannt ist – vielleicht kann es sich ja gerade deshalb seinen Charme erhalten.

GUT ZU WISSEN

Unterkunft: Farm-Unterkünfte bieten sich für Wanderer an. Verzeichnis beim Verkehrsamt erhältlich.
Reiseführer: Michael Müller Verlag, Elsass, 19,80 Euro

Auskunft: Association Départementale du Tourisme du Haut-Rhin, Maison du Tourisme, 1 rue Schlumberger, BP 60337, F-68006 Colmar Cedex, Telefon 0033 3 89 20 10 68, E-Mail: adt@tourisme68.com, Internet www.tourisme68.com

> Alle Reiseberichte www.weser-kurier.de
www.bremer-nachrichten.de



Selbst die Störche fühlen sich in dieser Region noch wohl.

ANSPRECHPARTNER

ANZEIGENANNAHME KLEINANZEIGEN

Telefon: 04 21/3671-6655
Telefax: 04 21/3671-10 10
E-Mail: anzeigen@btg.info

BERATUNG UND VERKAUF

GESTALTETE ANZEIGEN FÜR BREMENPLUS
Telefon: 04 21/3671-44 10
Telefax: 04 21/3671-44 91
E-Mail: bremenplus@btg.info

REDAKTION

Telefon: 04 21/3671-35 50
Telefax: 04 21/3671-35 51
E-Mail: reise@btg.info

INTERNET

www.bremenplus.de