

Zum Abschluss winkt das Jodel-Diplom

Da hat man was Eigenes: Josef Ecker bringt Nordlichtern ein Stück urbayerische Kultur bei – Auf die Atemtechnik und die Stimmkraft kommt es an

Der Kiekeberg ist gerade hoch genug, um in der Ferne Hamburg auszumachen. Mit seinen 127 Metern ist er eine der höchsten Erhebungen im Norden. Der bayerische Jodellehrer Josef Ecker ist da mehr gewohnt.

Aber hier, in der norddeutschen Tiefebene im Kreis Harburg, muss es halt langen. Draußen versammeln sich seine Schüler, an diesem kühlen Herbstmorgen sind es nur drei. Klar sind am Horizont Fernsehturm, Michel und Elbphilharmonie zu erkennen. Ein ungewöhnlicher Schauplatz für das, was nun kommt.

»Jodeln ist die Stimme der Natur, es öffnet Körper und Seele«, sagt Ecker, »und auf dem Berg öffnet sich der Körper von selber.« Die kleine Gruppe steht mit ihrem Lehrer am Waldesrand und beginnt mit Atemtechniken. »Die Städter atmen immer zu hektisch«, sagt Ecker. Zu den Streck- und Lockerungsübungen gehört auch ein dreifacher Klaps auf das Hinterteil des Nachbarn, dann geht es los.

Es beginnt mit dem sanften »düüüüü« einer imaginären Mücke. Josef Ecker macht es vor und seine Schüler stimmen begeistert ein. Dann folgt ein Lockjodler, der die zwischenmenschliche Kontaktaufnahme erleichtern soll: »Hätt i di ä dul i ri ä hob i di.« Verblüffend schnell gewinnt das Ganze an Fahrt, da ist kaum die erste Stunde vergangen. Vier Ponys auf einer nahen Weide schauen irritiert herüber, dann zupfen sie weiter am frischen Grün.

Ecker hat Glück, die drei heute sind musikalisch vorbelastet. Elisabeth Gerigk de Santos unterrichtet Querflöte, Sekretärin Rosemarie Milbradt

singt im Chor und der promovierte Physiker Jörg Kunze spielt Klavier. Gejodelt hat aber noch keiner von ihnen. Elisabeth und Rosemarie haben im Radio von Eckers Kursen gehört. Der enthusiastische Alpinkletterer Jörg hat im Internet recherchiert, wo er die bei seinen Klettertouren lieb gewonnenen Klänge selbst üben kann.

»Jeder kann Jodeln lernen. Es ist egal, ob man singen kann oder nicht«, sagt Ecker. Er selbst hat es als kleiner Bub von der Mutter erlernt, schon mit acht Jahren unterhielt er damit die Touristen daheim im Chiemgau. Später unterrichtete er an einer Schule Musik und Gesang. Dann kam ihm die Idee mit den Jodelseminaren. »Seitdem habe ich etwa 25 000 Leuten das Jodeln beigebracht«, sagt Ecker.

Seine Kurse hält er in ganz Deutschland ab, er jodelt mit Managern und Arbeitern, mit Opernsängern und Volkshochschülern, mit Senegalesen und Schotten. »Jodeln ist Lebensfreude, verbindet und gesund«, ist seine Botschaft. Und: »Man muss aus sich herausgehen, das ist das Wichtigste neben Atemtechnik und Stimmkraft.«

Am Ende des Tages winkt ein Jodel-Diplom. Die Idee mit dem Diplom hat Ecker von Loriot, aber die Sache ist ihm durchaus ernst. »Das Jodeln ist kein Schmarrn, sondern hat einen Hintergrund – das ist schon ein Stück Kulturgut.« Eine uralte Verständigungstechnik über große Entfernungen hinweg sei es auch.

Am Kiekeberg geht es zwar erheblich lebendiger und fröhlicher zu als in dem legendären Sketch mit Frau Hoppenstedt, doch auch hier müssen die Silben sitzen. »Das musst du



Jörg Kunze, Rosemarie Milbradt und Elisabeth Gerigk de Santos (v. l.) üben mit ihrem Lehrer Josef Ecker (2. v. l.) das Jodeln. (dpa-Foto)

wie eine Fremdsprache nehmen und Vokabeln lernen«, mahnt Ecker. »Holla re dü rü holla ro dü rü holla re dü rü. Das »r« muss ganz kurz kommen«, korrigiert er. Zwar erinnert das schon an Loriots »zweites Futur bei Sonnenaufgang«, ist aber notwendiges Rüstzeug für den »Bibihender«, den die Schüler mit Begeisterung üben.

»Jetzt kommt die Prüfungsphase«, droht Ecker am Nachmittag. Dazu gehört der rechte Umgang mit zweckentfremdeten Holzlöffeln zur Begleitung, das Einüben komplexerer Jodler sowie das Vortragen

selbst gedichteter »Gstanzl«, spöttischer Vierzeiler. Alles klappt famos. Dann ist es so weit, feierlich werden die Diplome verteilt.

»Da hat die Frau was Eigenes in der Hand, damit sie auf eigenen Fü-

ßen steht«, sagt Ecker. Die drei Kursteilnehmer freuen sich sichtlich. Telefonnummern werden ausgetauscht – das soll es nicht gewesen sein mit dem Jodeln in Norddeutschland.

Peer Körner

Wunderfrüchte aus dem Himalaja

Gut für die Gesundheit: Mike Gaßmann züchtet als einer der Ersten in Deutschland Goji-Beeren

Vor ein paar Wochen gingen oben auf der Holperstraße zwischen seinem Wohnhaus und der Farm ein paar Chinesen entlang. Sechs hat er gezählt, gut gekleidet waren sie, gingen noch ein Stück des Wegs und wieder zurück und waren nicht mehr gesehen. Was die wohl wollten, fragt sich Mike Gaßmann seitdem, hier ist doch nur Wald und sonst nichts. »Spionieren etwa?«, lacht Gaßmann. Er bleibt gelassen. Viel Arbeit wartet auf der 10 000 Quadratmeter großen Wiese im sachsen-anhaltischen Siebigerode, die der Existenzgründer gepachtet hat. Sein Rasenmäher-Traktor ist ständig im Einsatz, um die mehr als 2000 Jungpflanzen vom Unkraut freizuhalten.

Der gelernte Landwirt, der viele Jahre Lkw bei Umzugsfirmen fuhr und die Arbeit wegen seines Knies aufgeben musste, ist nun mit 45 Jahren selbst Unternehmer. Er baut Beeren an, die ursprünglich im Himalaja wachsen und denen Wunderkräfte nachgesagt werden. Wofür die kleinen roten Dinger, die hierzulande Bocksdornfrüchte heißen, nicht alles gut sein sollen. Für Gesundheit und ein langes Leben, Schönheit und Vitalität, sogar für die Potenz, wie ihm neulich auf dem Hettstedter Markt eine Dame aus Stuttgart ins Ohr raunte. »Ist so was wie Viagra«, hat er verstanden; ja, im Westen kennt man sich aus mit dem Fernen Osten.

Seit März essen Mike und seine

Frau Sandra täglich 30 Gramm der getrockneten roten Beeren, die ähnlich wie Rosinen aussehen, nur röter und länglicher. Das ist die Ration für einen Erwachsenen.

»Mein Raucherhusten ist schon weggegangen«, freut sich der Beeren-Bauer, während er eine Zigarette aus der Packung fingert. Noch könne er nicht aufhören, sagt er und dass er nur Backe rauche. Wäre auch schade drum, die ganzen wunderbaren Inhaltsstoffe der »Lycium barbarum«, so der lateinische Name der asiatischen Beere, mit Nikotin zu versuchen.

Immerhin enthält sie laut Studien Vitamin A, B und C, 18 Eiweißbausteine und 21 Spurenelemente wurden nachgewiesen, die eine positive Wirkung auf das Immunsystem ausüben, den Fettgehalt des Blutes senken, die Blutversorgung des Auges fördern, den Alterungsprozess verzögern. Hilft gegen Faltenbildung, sagt Gaßmann, »die in Hollywood essen die auch«. Von Madonna und Mick Jagger habe er gehört, »bei Letzterem hat das nicht so ange schlagen, aber vital ist er allemal«.

Natürlich hat Gaßmann, bevor er den Schritt in die Selbständigkeit wagte, viel gelesen über die Goji-Beeren, wie sie jetzt in aller Munde sind. Klingt ja auch interessanter als Gemeiner Bocksdorn. Recherchiert hat er, dass die Frucht in den USA, Großbritannien und Irland seit Herbst 2007 zum meistverkauften Gesundheitsprodukt im Naturkosthandel avancierte. Umso erstaunlicher, dass sie in Deutschland kaum großflächig angebaut wird. Die Nachfrage ist da, sagt Gaßmann, Ein Saftproduzent und mehrere Hotels haben sich gemeldet, Hochschulen wollen sie in die Lebensmittel-Forschung einbeziehen. Sie alle müssten vertröstet werden, denn die Gaßmanns fangen erst an, die erste eigene Ernte gibt es wohl erst übernächstes Jahr.



Getrocknet sehen die Goji-Beeren aus wie längliche Rosinen.

Noch müssen sie auf die getrockneten Früchte zurückgreifen, die vom Großhandel geliefert werden; sie essen sie pur oder verwenden sie in Marmelade, Honig, Senf, Essig, Tee, Saft oder einer Tinktur, von der man zwei Esslöffel pro Tag fürs Wohlbefinden nimmt. Einige der Produkte bieten sie auf Bauernmärkten

der Region an, das Gros aber im Online-Shop (www.gojiladen.de), den Sandra Gaßmann betreut. Für den Eigenbedarf und ihre Gäste mischen sie die süß-sauren Früchte so ziemlich unter alles, was auf den Tisch kommt. »Wir experimentieren viel, rühren die Beeren in Soßen, mahlen sie in Frischkäse, backen sie im Kuchen, schneiden sie in Joghurt und Fruchtsalate, Schokolade wollen wir auch noch versuchen«, zählt Sandra Gaßmann Verwendungsmöglichkeiten auf.

Sohn Darren, der Verursacher des Goji-Beeren-Hypes, strahlt. Sein Wunsch nach einem Süßigkeiten-Baum veranlasste Papa Mike 2009 zur Recherche in einem Katalog. Der Junge tippte auf die roten Früchte, und Mike bestellte eine Goji zur Probe. »Ein Riesenkarton kam an, darin zwei kleine Pflänzchen«, erinnert sich der Beeren-Bauer. Im August wurden sie in die Erde eingebuddelt, dann kam der Winter und die Zeit des Internets. Im Frühling des vorigen Jahres der Gang zur Arbeitsagentur, die Schilderung der Marktlücke. Im September 2010 endlich die Genehmigung, die original asiatischen Plantagenpflanzen können bestellt werden. In diesen Wochen werden sie auf 60 Zentimeter gekürzt, nur die kräftigsten Triebe bleiben stehen und tragen ab dem dritten Jahr Früchte. Die Blätter aber, sagt Mike Gaßmann, kann man schon jetzt verwenden, und sie haben ja die gleichen Wirkstoffe wie die Beeren. Aus ihnen wird Tee; ein, zwei Gramm braucht man pro Tasse.

Marlene Köhler

Trüffelzucht steigern

Forscher plädieren für Anbau der kostbaren Delikatesse

»Wir haben uns 50 Jahre lang geirrt«, sagt Gérard Chevalier. Der 66-Jährige ist einer der führenden Trüffelforscher Frankreichs, der »Vater des Trüffelbäumchens«. Nach der von ihm am nationalen Agrarforschungsinstitut INRA entwickelten Methode werden jährlich 400 000 Eichen- oder Haselnussbäumchen mit Trüffelpflanzen »geimpft« und in Frankreich, Italien und Spanien, aber auch in Neuseeland oder Australien angepflanzt.

Die erste kleine Plantage in Deutschland wurde 2005 vom Ahrtal-Trüffelverband angelegt. Sein Präsident, der französische Kräuterkoch Jean-Marie Dumaine aus Sinzig am Rhein, hatte vor neun Jahren im Ahrtal sogenannte Burgunder-Trüffel gefunden. Das sind schmackhafte Speisetrüffel, die reif ein delikates Aroma haben. Allerdings sind sie nicht so köstlich und mit rund 300 Euro pro Kilogramm auch nicht so teuer wie die Perigord-Trüffel, die »schwarzen Diamanten« der Feinschmecker, oder die weißen italienischen Piemont-Trüffel. Alljährlich lädt Dumaine zum Trüffelsymposium nach Sinzig, und diesmal überraschte Chevalier die Teilnehmer zusammen mit dem Experten Jean-Claude Pargney vom Trüffelverein Lothringen mit einer »kleinen Revolution« bei der Zucht. »Wir haben früher nur Bäume gepflanzt und sie dann in Ruhe gelassen«, sagt er, »wir haben nicht Trüffel kultiviert.« Man müsse gar nicht – wie Dumaine und viele andere vor ihm glaubten – acht bis zehn Jahre warten, um die ersten Trüffel aus Plantagen zu ernten, sondern nur halb so lang – wenn man nur den Boden intensiv bearbeite. Das heißt, die Erde 25 Zentimeter tief immer wieder mit Maschinen auflockern und die Wurzeln der Bäume, mit denen die unterirdischen Pilze in Symbiose leben, regelmäßig kapfen und zu neuem Wachstum anregen. Dann könne man die besseren, tief wachsenden Trüffel

sogar mit der Hacke ausgraben und wie Kartoffeln ernten.

Max, Dumaines Trüffelhund, wäre auf solchen Plantagen arbeitslos. Er darf bisher ohnehin nur für wissenschaftliche Zwecke auf die Suche gehen, weil Trüffel in der Zeit der Nazis 1934 in Deutschland unter Naturschutz gestellt wurden. Andererseits ist Dumaines Trüffelplantage an einem steilen Hang bei Sinzig kaum für die Bearbeitung mit Landmaschinen geeignet.

Chevalier schlägt vor, die französische »Burgundertrüffel« in »Europa-Trüffel« umzubenennen. Denn sie kommt in fast allen Ländern mit Ausnahme Finnlands auch natürlich vor, »ein kulturelles Bindeglied in Europa«. Das Potenzial sei enorm, sagt Chevalier. In Deutschland wurden vor

120 Jahren noch 80 Trüffelgebiete verzeichnet, auch bei Hannover und Kassel, Bayreuth, Saarbrücken und Sondershausen. Eine Jugendforscher- Arbeitsgruppe um die Schülerinnen Anne-Kathrin und Marie Therese Hopp hat die alten Fundorte überprüft und meint, dass Sommertrüffel auf 60 Prozent der Böden in Deutschland leben könnten.

Zum Abschluss des Symposiums in Sinzig bekommen die fast 100 Teilnehmer ein mit Burgundertrüffel »beimpftes« Haselnussbäumchen, zu pflanzen in möglichst kalkhaltige, lockere und wasserdurchlässige Böden. »Fünf Kilo Trüffel pro Jahr!« verspricht Trüfflexperte Pargney.

Auch die Perigord-Edeltrüffel, bisher auf wärmere südliche Gebiete in Frankreich, Italien oder Spanien beschränkt, könne im Ahrtal angebaut werden. »Man sollte hier ganz schnell Bäume mit Tuber melanosporum pflanzen«, rät Chevalier. Vor einem Jahr hat ein Team mit dem Göttinger Forscher Richard Splivallo das Genom der Perigord-Trüffel vollständig entschlüsselt. Aus der bisher wenig ertragreichen Trüffelzucht soll eine Intensivkultur werden.

Christian Volbracht



Einen Korb voller Burgundertrüffel zeigt Gérard Chevalier. (dpa)



Mike Gaßmann mit einer Goji-Pflanze, die bis zu vier Meter hoch werden kann. (Fotos: Köhler)