



Foto: Wolfgang Abel

Später Blüte, offene Türen – der Alte Engel in Urberg

Offene Türen, große Herzen

Warum Bücher zur Genussreife manchmal etwas länger brauchen

Bücher schreiben ist wie Beete anlegen. Manchmal wachsen die Gedanken sofort an, es gibt aber auch Ideen, die trotz bester Pflege nicht gedeihen wollen. Und dann gibt es noch Ableger und Flugsamen, die an ungeahnter Stelle unverhofft reich tragen. Mein ideeller Südschwarzwälder Garten wird seit bald 30 Jahren nach dem Prinzip der Permakultur gepflegt. Ich schaue zu wie sich Solitäre, Pflanzengesellschaften, invasive Arten und Speisekarten entwickeln, durchdringen und verdrängen, gehe mit offenem Visier bergan und bachab, lasse die Dinge graswurzelmäßig geschehen, pflücke dann und wann ein paar Früchte am Weg und lege sie von harter Schale befreit in einen Korb namens Buch.

Allerdings trifft das Permakultur-Motto „Mehr Ertrag, weniger Plag“, beim Schreiben nur sehr bedingt zu. Bei mir hat es zum Beispiel fast eine Ewigkeit gedauert und Jahrzehnte Sreifzüge im Südschwarzwald gebraucht, bis neulich jene vier Worte aufgingen, in denen der Anfang – und hoffentlich auch das Ende – einer

jeden freisinnigen Tour anklingt: *Porta patet, cor magis* – „Die Tür steht offen, mehr noch das Herz.“ Der Zisterzienser Wahlspruch steht in goldener Schrift über der Tür des katholischen Pfarramtes von Waldkirch bei Waldshut.

Ein Hotzenwälder Vertrauensmann hat mich anlässlich einer spontanen Herrenrunde zu der stillen Schlüsselstelle geleitet. Vorher waren wir noch am St. Florian Hüttle, das 1999 von der Freiwilligen Feuerwehr Dachsberg erbaut wurde. Die Hütte steht hoch oben auf dem Kaiser-Rudolf-Platz zwischen Hierbach und Finsterlingen, sie bietet Alltagsferne und XXL-Alpensicht. Danach haben wir auf unserem Permakultur-Reise den Kickplatz des FC Dachsberg e.V. 1968 besichtigt. Die 1. Mannschaft spielt 2. Kreisliga, ihr Platz liegt aber himmlischer als alle Bundesliga-Stadien. Welcher Bundeliga-Stürmer tritt seine Flanken mit Blick ins Berner Oberland vor den Strafraum? Also haben auch Pfarrämter, Andachts- und Kickplätze im neuen Südschwarzwald-Buch ihren Platz.

Zu guter Letzt waren wir noch bei einem der wenigen Land- und Gastwirte, die Schweine selber mästen und zur Schlachtplatte veredeln. Die Transformation vom Stall zum Teller ist sehr im Sinne einer permanent-nachhaltigen Wirtschaftskultur, ist gelebte Regionalität. Leider gilt für Schlachtplatten- und Speckhandwerker mit hoher Fertigungstiefe das Motto: „Viel Plag, wenig Ertrag.“ Immerhin stehen noch ein paar Wirtshaustüren offen und manchmal lacht sogar ein Herz angesichts toter Tiere in prallen Würsten. Auch darüber schreibe ich gerne. Die Frage ist, wie lange noch.

In zwanzig Jahren wird man im Schwarzwald überall elektrisch und vegan nachladen können. Vor dem Kickplatz-Panorama des FC Dachsberg werden sich Windmühlen drehen und am Kaiser-Rudolf-Platz werden vielleicht Kurse zum geschlechterneutralen Grillen gegeben. Kesselfleisch und Leberwurst wird es dann in staatlich konzessionierten Gifthütten für Randständige geben, gegen Betäubungsmittelrezept.

Im Südschwarzwald entwickelt sich der Menschengarten in dynamischer Permakultur. Es gibt Gastgeber und Landschaften mit offener Tür und weitem Herzen. Es welkt, fault und fruchtet. Das Besondere gedeiht bevorzugt im Kleinklima von Nischen und auf magerem Boden. Mein *Hoch Hinaus* genannter Korb ist mit 528 Seiten gut gefüllt. Was zur Buchwerdung noch fehlt, ist allein das Papier. Es ist bestellt, versprochen, aber noch nicht geliefert, was aktuell vermehrt vorkommen soll. Ein Zustand wie ein Braten ohne Teller. Ich bitte also um etwas Geduld und erinnere an die Bedienung, die da spricht: „Wir kochen alles frisch und machen was wir können.“



Erscheinungstermin ‚Hoch Hinaus‘: Wegen der aktuell massiven Lieferengpässe bei grafischen Papieren verzögert sich der Produktion leider um wenige Wochen. Das Buch kann vorbestellt werden, Lieferung voraussichtlich im Dezember 2021.