

Wacholder muss weichen



Müritzhof. Warum nur krabbeln eine junge Wärenerin und ihre fünfjährige Tochter sonnenabends halb Sieben freiwillig aus dem kuscheligen Bett, um raus in die nasse, kalte „Wildnis“ am Ostufer der Müritz zu fahren? „Es ist wichtig für die Umwelt, was wir hier machen“, erklärt Steffi Fronz und schleppt gemeinsam mit Tochter Anni einen dicken, abgesägten Wacholderast zum Sammelplatz. Mehr dazu auf Seite 3 Foto: H. Nieswandt

Naturschutz mit Kettensäge und Astschere

Werbeexperte entdeckt „Abfallprodukt“ Wacholderbeere als Grundstoff für exquisites einheimisches Erzeugnis

Müritzhof. Thomas Engels treibt über den Naturschutz hinaus noch eine hochprozentige Idee dazu, frühmorgens in die nasse, kalte Wacholderheide am Ostufer der Müritz zu fahren: Er hatte nämlich die ebenso einfache wie geniale Idee, ein Abfallprodukt des Wacholderstutzens im Naturschutzgebiet zu nutzen - die Wacholderbeere. Etliche Male schon hatte Thomas Engels, er ist Chef der Wärener Werbeagentur Engels MV Management, im Nordkurier von den Wacholderheide-Einsätzen gelesen. Als Gin-Kenner und Werbefachmann überlegte er: Aus den wilden Wacholderbeeren muss sich doch etwas machen lassen für unsere Region... Und warum nur krabbeln die junge Wärenerin Steffi Fronz und ihre fünfjährige Tochter Anni sonnenabends um halb Sieben freiwillig aus dem Bett, um raus an das nebelverhangene Ostufer der Müritz zu fahren? „Ich habe mich schon immer für meine Heimat interessiert, und es ist wichtig für die Umwelt, was wir hier tun“, erklärt Steffi Fronz und packt gemeinsam mit ihrer Tochter einen dicken, abgesägten Wacholderast. Gemeinsam schleppen sie das Ungetüm zum Sammelplatz. Die Beiden gehören zu den 40 Freiwilligen, die am Müritzhof in der Wa-

cholderheide dem Namensgeber dieser Landschaft „zu Leibe“ rücken. „So viele wie noch nie“, freut sich der Müritzhof-Leiter Igor Heinzel. Mit Kettensäge, Astschere und ganzer Körperkraft gegen eine Pflanze im Nationalpark - wie passt das zusammen? Die Wacholderheide am Müritz-Ostufer ist eine historische Kulturlandschaft, landwirtschaftliche Nutzung laugte den Boden aus. Seltene Pflanzenarten - Orchideen, Baltischer Enzian oder Gemeines Fettkraut - siedelten sich an. So wurde das Ostufer der Müritz landesweit eines der artenreichsten Gebiete, erklärt Nora Künkel, Pressesprecherin des Nationalparkamtes. Seit 1998 sorgen Fjällrinder, Ponys und Schafe des Müritzhofs dafür, dass Bäume und Sträucher die seltenen Pflanzen nicht überwuchern. Aber: Den stacheligen Wacholder fressen die Heger auf vier Beinen nicht. Hier müssen Menschen helfen, um den halboffenen Charakter der einzigartigen Ostufer-Landschaft zu bewahren: der Wacholder muss regelmäßig zurückgeschnitten werden. Das übernehmen seit 2003 Müritzhof, Nationalparkamt und freiwillige Helfer gemeinsam. Ein bisschen schade: Den sonst so atemberaubenden Blick über das mit einem Eispanzer über-



Mit der Motorsäge werden die dicken Wacholderäste über dem Boden abgesägt, Helfer schleppen sie dann zu den Sammelplätzen. Fotos (3): Hartmut Nieswandt



Einzigartiges „Abfallprodukt“ am Müritzufer präsentiert: „Müritz Gin“.

zogene „Klaire Meer“ verschluckt der Nebel. Thomas Engels sortiert die Zweige mit den meisten Wacholderbeeren aus und steckt sie in einen riesigen Sack, der am Stapler-

haken des Traktors hängt. Die blauen Beeren sind die zweijährigen, die grünen sind ein Jahr alt, weiß Nora Künkel. „Die Zweige werden jetzt getrocknet, dann können die Beeren rausgeschüttelt und die Nadeln in Handarbeit aussortiert werden - die reine Manufaktur“, erläutert Thomas Engels. Die Fertigung des Gins übernimmt ein erfahrener Destilliermeister, den der Werbefachmann kennt. Neben einer Vielzahl weiterer Kräuter und Essenzen kommt müritztypischer Sanddorn hinzu, der dem Gin eine fruchtige Note gibt. Zu haben ist das Naturprodukt zum Beispiel im Edeka-Supermarkt am Neuen



Thomas Engels sortiert die Zweige mit den meisten Wacholderbeeren aus und sammelt sie in einem großen Sack.

Markt in Waren. Weil Ingolf Schubert, Inhaber der Wärener Edeka-Märkte, ein leidenschaftlicher Verfechter für einheimische Produkte ist, begründet Thomas Engels das. Außerdem gibt es den Müritz Gin noch in den Bio-Läden in Waren und Neubrandenburg, im „Wein-Tango“ am Alten Markt der Müritzstadt sowie über www.muertitz-gin.de. Die anderen Bestandteile des Wacholderstutzens

werden nicht gleichermaßen „geadelt“. Sie enden als Feuerholz für den Müritzhof oder werden geschreddet. Weil beim 2017-er Einsatz so viele Freiwillige dabei sind, geht die Arbeit auf dem - in diesem Fall zum Glück - noch gefrorenen Boden der Heide zügig voran, so dass Igor Heinzel zum Abschluss pünktlich zum heißen Erbseneintopf einladen konnte.

Hartmut Nieswandt