

I ha mi gfreut, wo i di rot Fassade mit de grüne Fensterläde und de rote Buechstabe gseh ha", sagt Jakob Ehrbar. Nach einstündigem Aufstieg über Wiesen und Schneefelder zum Berggasthaus „Ruhesitz“ oberhalb von Brülisau betrachtet der Hobbywanderer mit einem zufriedenen Lächeln und Sonnenstrahlen im Gesicht die drei Grate des Alpsteins. Dann bewältigt er die letzten zehn Meter bis zur Holztüre des Restaurants und tritt ein. Das Erste, was der 50-Jährige sieht, ist ein Regal an der Wand, in dem 26 verschiedene zehn Zentimeter große Whiskyfläschchen ausgestellt sind. Auf der anderen Seite des Restaurants geht er hinaus und setzt sich an einen Holztisch auf der Terrasse, um das Panorama zu genießen.

Die Aussicht lässt nicht zu wünschen übrig: Grüne, bewaldete Hügel und der strahlend blaue Himmel sind zu sehen. Im Rücken thront der fast bis zum Gipfel mit Fichten bewachsene Hohe Kasten. Wenige Treppenstufen führen von der Terrasse hoch zu einem etwas abseits gelegenen Holzhäuschen. Das Zwitschern der Vögel wird vom Klappern des Geschirrs und Gesprächen in unterschiedlichen Dialekten begleitet. Der Duft der Natur, des Kaffees, aber auch der „Chäs-hörnli“ – obwohl es mitten am Nachmittag ist – liegt in der Luft.

Der Wirt, ein hochgewachsener, blondhaarer Mann mit einer weißen Kochschürze um die Hüfte, tritt dicht gefolgt von einer jungen Frau aus dem Restaurant und steigt die Stufen zum Holzhäuschen hoch. Oberhalb der Türe hängt ein Schild mit der Aufschrift „Whisky-Höttli“. In diesem acht Quadratmeter großen Häuschen steht ein Fass mit selbstgebräutem Whisky. „Me hend en Rum-finisch, es isch e karibischs Rumfass, de ander het Pinot Noir, de eni e Bierfass ond so het jede Whisky en andere Gschmack“, sagt Hans Manser. 26 Restaurants aus der Alpstein-Gegend haben wie der „Ruhesitz“ ein eigenes Fass mit Whisky.

Die Idee für diesen Whiskytreck, den es seit zwei Jahren gibt, stammt von der Brauerei Locher aus Appenzel. Da die Berggasthäuser unterschiedlich hoch ge-

Auf dem Whiskytreck

In 26 Appenzeller Berggasthäusern steht ein Fass mit Whisky, von dem Wanderer kosten können. Rausche in luftigen Höhen gibt es nicht. Denn Whiskytrinker sind Genießer, sagt ein Wirt des Alpsteins.

legen sind und in jedem Fass vorher et was anderes gelagert wurde, schmecken alle Whiskys einzigartig. „Es gibt viele, die mit den Bon-Heftchen den Whisky kaufen“, sagt der Wirt. Wer ein solches erwirbt, erhält in den Restaurants gegen einen Bon ein Fläschchen mit dem jeweiligen hauseigenen Whisky. Alle andern müssen den Whisky aus der Karte bestellen und aus dem Glas trinken. Die 26 verschiedenen Sorten an einem Tag zu probieren, ist aber unmöglich; der größte Höhenunterschied zwischen zwei Restaurants beträgt ungefähr 2000 Meter und zudem liegen die beiden 25 Kilometer auseinander.

Dieses Projekt hat die Berggasthäuser zusammengeschweißt und „e u guets Verhältnis“ untereinander geschaffen. Sie machen gemeinsam Werbung und helfen einander, wenn nötig, auch mit Schlafplätzen aus. Manser hat mit seiner Frau jedes Restaurant besucht, den jeweiligen Whisky probiert und gekauft, oft auch in Begleitung der Kinder. Das Regal, in dem ihre gesammelten Whiskys stehen, hängt für alle sichtbar im Eingang des Restaurants.

Ursprünglich war das Projekt nicht für so lange geplant, da es aber ein positives Feedback einbrachte, wurde es um zwei Saisons verlängert. Es sei jedoch mit hohen Kosten verbunden gewesen und anfangs auch mit Zweifeln, denn Whisky ist nicht bekannt in dieser Region, sondern eher der Appenzeller Alpenbitter, erklärt der Wirt und Familienvater. Jeder Wirt musste einen Platz haben für ein solches Fass, „ide Wetschaft ine, vielfach hendes im Chölller one“. Sie selbst haben auf Kosten der Kinder das

Hüttchen, das ein Teil des Spielplatzes war, umfunktioniert. „Im Sommer gibt es wegen den wärmeren Temperaturen jedoch einen Verlust, der Whisky arbeitet aber dann auch mehr, als wenn er unten im Keller gelagert ist.“ Auch Missgeschicke passieren und so wurde einmal fälschlicherweise einem Gast der Whisky eines anderen Restaurants ver-

kauft. Trotzdem sind die Wanderer zufrieden, was die Kaufrate von 95 Prozent derjenigen, die einen Whisky probiert haben, beweist. Rausche gab es bisher keine, denn Whiskytrinker seien Genießer, sagt der 45-Jährige mit einem verschmitzten Lächeln.

Michèle Ehrbar, Kantonsschule Trogen



Illustration von Zabinski

Übernachten in der Seifenblase

In der Kartause Ittingen steht ein transparentes Bubble Hotel mit leisem Gebläse

Z wüsched Rebe und Öpfelbaum“, so beschreibt die 23-jährige Miranda Diggelmann die Lage der Seifenblasen lächelnd. Bevor sie begann, bei der PR-Agentur Star Productions zu arbeiten, war sie als Volontärin beim „St. Galler Tagblatt“ angestellt und konnte für einen Artikel der „Thurgauer Zeitung“ selbst im Bubble Hotel in Kartause Ittingen TG, einem kleinen Ort, 20 Kilometer von Winterthur entfernt, übernachten.

Da steht das transparente Zelt aus Plastik – als Seifenblase getarnt – auf einem Podest, einer Holzplatte mit einem Durchmesser von vier Metern, von Kieselsteinen umringt. Im Hintergrund sind ein Dutzend dichte Trauerweiden zu sehen, rechts neben dem Zelteingang ein kniehohes Blauglockenbaum, links davon ein schmaler, etwa ein Meter hoch gewachsener Kreuzdornstrauch. Daneben finden sich noch ein runder roter Metalltisch, grüne Stühle mit abgerundeten Holzlatzen, der Blick ausgerichtet auf einen riesigen Weinberg.

Der Eingang erinnert an eine Raumstation

Die Kartause Ittingen ist einer von sechs Standorten, an denen man in einem Bubble Hotel übernachten kann. Angeboten werden die Seifenblasen von der Touristeninformation Thurgau in Romanshorn am Bodensee. Die Standorte der Bubbles sind so ausgelegt, dass sie sich in der Nähe einer „festen“ Unterkunft befinden. Sie sind jedoch so versteckt, dass sie keiner sieht, bevor man gezielt eine Seifenblase ansteuert.

Im Inneren der Seifenblase sieht es aus wie in einem normalen Hotelzimmer mit dem Unterschied, dass hier die die Sicht begrenzenden Wände fehlen. Am Rand steht ein 1,80 Meter breites Bett aus Massivholz, bedeckt von zwei weißen Decken

sowie Kissen. Links und rechts davon zwei Nachttische mit jeweils einer kleinen Lampe darauf. Gegenüber dem Bett stehen zwei weitere Beistelltische, dazwischen ein Papierkorb. Auf dem einen sind cremefarbene Wolldecken sowie Hand- und Duschtücher gestapelt. Auf dem anderen finden sich eine Flasche Wasser, zwei Gläser und ein Gästebuch.

Um überhaupt in die Bubble hineinzugelangen, durchquert der Seifenblasengast zuerst einen Eingangsbereich, in dem eine Holzbank steht. Darauf befinden sich eine Taschenlampe und drei Prospekte. Trotz technischer Ausstattung, wie beispielsweise einer Klimaanlage, gibt es im Zelt keinen Fernseher. „Wir möchten so wenig Ablenkung wie möglich schaffen, damit die Gäste die Natur bewusst genießen können“, begründet Kurt Greifeneder. Er ist stolzer Besitzer drei sehr unterschiedlicher Seifenblasen, die er unter dem Namen Bubble Tent Hotel in Steinbach am Attersee in Österreich führt. Verpflegungsmöglichkeiten und Sanitäranlagen befinden sich jeweils in Gehweite von den Schlaf-Seifenblasen entfernt. „Wir bieten grundsätzlich keinen Restaurantbetrieb an, das Frühstück wird aber auf Wunsch ganz frisch aus Zelt gebracht“, sagt Greifeneder. „Gastronomie ist ganz in der Nähe zu finden.“ Nach Belieben kann man seine außergewöhnliche Übernachtung noch erweitern. Eine spannende Zusatzoption ist ein Sterneteleskop, damit können jede Sternschnuppe und der ganze Sternenhimmel beobachtet werden. Um die Umgebung naturnah erkunden zu können, stellt der Thurgau Tourismus den Gästen zwei E-Bikes zur Verfügung.

Der Eingang ähnelt dem einer Raumstation. Geöffnet wird die Seifenblase wie ein normales Zelt durch einen Reißverschluss. Nach dem Öffnen und Betreten der ersten Zelttür steht man nun im Eingangsbereich oder auch Zwischen-

Stunde der Genießer

Whisky-Verkostung im Appenzeller Land.

Rundum freie Sicht: transparentes Hotel.

Zwei Eifeler Pilger auf dem Jakobsweg.

Grüne-Soße-Fest mit Sushi oder Tafelspitz.

Weit mehr als Wandern

250 Kilometer, neun Tage: zwei auf dem Jakobsweg

E igentlich wollten wir nur wandern gehen“, sagt Peter Neumann, der vor einem Jahr den portugiesischen Teil des Jakobswegs absolvierte. Der reise- und wanderbegeisterte Diplom-Ingenieur, der im Produktmanagement arbeitet und neue Produkte für Großkunden einführt, und ein Freund suchten eine Herausforderung, da die beiden schon viele längere Wanderungen zusammen bestritten hatten. Durch ein Internetangebot für einen günstigen Flug nach Portugal kamen die Freunde auf die Idee, einen Teil des Jakobswegs zu gehen. Der berühmte Teilschnitt Caminho Portugues beginnt an der Kathedrale in Porto und endet in Santiago de Compostela, wodurch man Portugal und Spanien durchquert.

Die insgesamt 250 Kilometer lange Strecke erwandert man normalerweise innerhalb von 14 Tagen, doch die beiden setzen sich das ehrgeizige Ziel, die Strecke innerhalb von lediglich neun Tagen zu schaffen. „Die erste Herausforderung vor der Reise war das Packen des Rucksacks, denn wir mussten uns auf das Nötigste beschränken“, sagt der zweifache Familienvater aus Mayen in der Eifel. Ausgestattet mit Müsliriegeln und Nussmischungen und einer mit Wasser gefüllten Trinkblase konnte die Reise beginnen.

„Der Weg weist eine gute Infrastruktur auf, so dass man oft in den nahe am Pilgerweg gelegenen Gaststätten eine Pause einlegen konnte. Das Angebot in den Gaststätten eines leckeren Drei-Gänge-Menüs für nur zehn Euro nahmen wir gerne an“, berichtet der 52-Jährige. „Auch die Gastfreundschaft der Portugiesen schätzten wir sehr. Ich hatte mir für die Reise neue Wanderschuhe zugelegt, doch die waren nicht genügend eingelaufen, so dass ich mir Blasen lief. In einer der Gaststätten erhielt ich Nadel und Faden, um diese zu versorgen“, erinnert er sich dankbar.

In den Jugendherbergen, im Portugiesischen Albergweg genannt, kamen die beiden abends mit anderen Pilgern bei einem Glas Wein ins Gespräch. Man tauschte sich über die Eindrücke des Tages aus und merkte, dass diese Wanderung nicht nur Wandern bedeutet. „Besonders überrascht waren wir, als wir einen Mann aus Ettringen, einem Nachbarort unserer Heimatstadt Mayen, trafen. Vor ein paar Wochen habe ich ihn beim Einkaufen getroffen, und wir haben uns an das Kennenlernen in Portugal erinnert“, berichtet der Pilger. „Am Anfang war es etwas seltsam, mit so vielen fremden Menschen in einem Raum zu schlafen, denn das laute Schnarchen, Husten und Atmen der anderen Pilger ließ einen den einen oder anderen Abend wach liegen. Doch nach spätestens drei Nächten hatte man sich daran gewöhnt.“

Der Weg führte teilweise über asphaltierte Straßenabschnitte, zu denen es bedauerlicherweise keine Alternativen gab. Gerade in unübersichtlichen Kurven überkam die beiden ein mulmiges Gefühl. „Nach ein paar Tagen sahen wir zum ersten Mal hinter einem solchem Abschnitt ein spezielles Schild mit der Aufschrift ‚Vorsicht Pilger‘, das uns etwas beruhigte.“ Darauf folgten wunderschöne Abschnitte mit unberührter Natur. Ortsnah waren die Wege mit Weinreben gesäumt, die im Tunnelform über die Straße wuchsen. „In vielen Orten war die Weineile im vollen Gange, und man konnte die süßen Trauben probieren. Vorbei an den Olivenbäumen wuchsen auch Feigenbäume, die uns zu dem ein oder anderen süßen Snack verhalfen“, schwärmt Neumann.

Zehn Kilometer vor ihrem Ziel kamen sie an der größten Herberge vorbei, in der 500 Pilger übernachten können. „Es war eine große Freude und Erleichterung, als wir den großen Platz vor der Kathedrale in Santiago de Compostela mit vielen anderen Pilgern erreicht hatten.“ Die Kathedrale wurde um das Grab des Heiligen Apostels Jakobus von König Alfons II. von Asturien (791–842) errichtet, wodurch dort das Wallfahrtszentrum entstand. Zufrieden bilanziert der Pilger: „Man lernt sich selbst und seine Grenzen besser kennen, lernt, mit wenigen Dingen auszukommen, und begegnet vielen interessanten Menschen.“

Caroline Neumann, Megina-Gymnasium, Mayen



Frankfurter Allgemeine

ZEITUNG IN DER SCHULE

Verantwortlich: Dr. Ursula Kals

Pädagogische Betreuung:
IZOP-Institut zur Objektivierung
von Lern- und Prüfungsverfahren, Aachen
Ansprechpartner:
Norbert Delhey

An dem Projekt „Jugend schreibt“ nehmen teil:

Aachen, Inda-Gymnasium, St. Ursula Gymnasium
• Abensberg, Cabrini-Zentrum • Alzey, Gymnasium
• am Römerkastell • Beit Jala/Palästina, Talitha
Kumi German Evang. Luth. School • Berlin, Anna-
Freud-Oberschule, Berufsschule der Akademie der
Immobilienwirtschaft e.V., Eckener-Gymnasium,
Französisches Gymnasium, Gabriele-von-Bülow-
Gymnasium, Heinz-Berggruen-Gymnasium, Katho-
lische Schule Liebfrauen, Wald-Gymnasium • Biele-
feld, Brackweder Gymnasium • Böblingen, Otto-
Hahn-Gymnasium • Bochum, Walter-Gropius-Beruf-
skolleg • Bremen, Schulzentrum Grenzstraße •
Büdingen, Wolfgang-Ernst-Gymnasium • Cham,
Robert-Schuman-Gymnasium • Cottbus, Pückler-
gymnasium • Eschwege, Berufliche Schulen
Eschwege • Flörsheim, Graf-Stauffenberg-Gymna-
sium • Frankenthal, Albert-Einstein-Gymnasium •
Frankfurt am Main, Friedrich-Dessauer-Gymnasi-
um, • Otto-Hahn-Schule, • Schule am Ried • Frei-
burg, Max-Weber-Schule (Wirtschaftsgymnasium) •
Fulda, Marienschule (Gym. für Mädchen) • Gei-
senheim, Internatsschule Schloss Hansenberg •
Gelnhausen, Grimmelschulhaus-Gymnasium • Ger-
mersheim, Johann-Wolfgang-Goethe-Gymnasium •
• Grevenbroich, Pascal-Gymnasium • Groß-Um-
stadt, Max-Planck-Gymnasium • Gummersbach,
Kaufmännisches Berufskolleg Gummersbach und

Waldbrühl • Hamburg, Marion-Dönhoff-Gymnasi-
um, Niels-Stensen-Gymnasium • Hechingen, Wirt-
schaftsgymnasium • Heubach, Rosenstein-Gymna-
sium • Hofgeismar, Albert-Schweitzer-Schule •
Iserlohn, Berufskolleg des Märkischen Kreises • Kai-
erslautern, Heinrich-Heine-Gymnasium (Sport-
gymnasium) • Kaltenkirchen, Gymnasium Kalten-
kirchen • Karlsruhe, Europäische Schule Karlsruhe
• Kecskemét/Ungarn • Mercedes-Benz-Schule •
Kenzingen, Gymnasium • Kiel, RBZ Wirtschaft •
Konz, Gymnasium Konz • Koprivnica/Kroatien,
Gymnasium „Fran Galovic“ • Krefeld, Gymnasium
am Moltkeplatz • Künzelsau, Schlossgymnasium
Künzelsau • Lichtenstein, Gymnasium „Prof. Dr.
Max Schneider“ • Linz am Rhein, Martinus-Gymna-
sium • Lüneburg, BBS 3 Lüneburg • Mainz,
Bischoffliches Willigis-Gymnasium • Marktleeburg,
Rudolf-Hildebrand-Schule • Mayen, Megina-Gym-
nasium • München, Asam-Gymnasium • Münster,
Gymnasium Wolbeck, Ratsgymnasium • Nairobi/Ke-
nia, Deutsche Schule Nairobi • Nürnberg, Johan-
nes-Scharrer-Gymnasium • Oberursel, Gymnasi-
um Oberursel • Offenbach am Main, Albert-
Schweitzer-Schule • Ogulin/Kroatien, Gymnasium
Bernardina Frankopana • Öhringen, Richard-von-
Weizsäcker-Schule • Oldenburg, Freie Waldorf-
schule Oldenburg • Passau, Mittelschule St. Nikola
• Plauen, Lessing-Gymnasium • Plochingen, Gy-
mnasium Plochingen • Porto/Portugal, Deutsche
Schule zu Porto • Potsdam, Helmholtzgynasium
• Prüm, Regio-Gymnasium • Quickborn, Die-
trich-Bonhoeffer-Gymnasium • Regensburg, Be-
rufsoberschule Wirtschaft • Rostock, CJD Christo-
phoruschule • Schorndorf, Johann-Philipp-Palm-
Schule • Schwäbisch Gmünd, Parler Gymnasium
• Schweinfurt, Bayernkolleg Schweinfurt • Stutt-
gart, Albertus-Magnus-Gymnasium • Trogen/
Schweiz, Kantonsschule Trogen • Troisdorf,
Heinrich-Böll-Gymnasium • Wetzikon/Schweiz,
Kantonsschule Zürcher Oberland • Wien/Öster-
reich, Sperlgynasium • Wittenberg, Lucas-Cra-
nach-Gymnasium • Wolfersheim, Singbergschule
• Würselen, Gymnasium der Stadt Würselen • Za-
greb/Kroatien, III Gimnazija Zagreb

Grie Soß exotisch oder traditionell nach Goethe

Wie eine Soße eine Stadt verbindet: Das Leibgericht des Dichters stiftet heute noch Begegnungen in Frankfurt

G rün, grün, grün ist alles, was ich esse“, summt Nils Friske, während er QR-Codes einscannt. Nils ist einer von neun Schülern des Friedrich-Dessauer-Gymnasiums, die an verschiedenen Standorten der Frankfurter Innenstadt den Besuchern des Grüne-Soße-Festivals mit Rat und Tat zur Seite stehen, indem sie insbesondere älteren Besuchern bei der Registrierung ihrer QR-Codes behilflich sind und als laufende Programmhefte auf die Vielzahl an Aktivitäten rund um die „Grie Soß“ hinweisen.

Einer dieser Standpunkte ist der Roßmarkt in der Frankfurter Innenstadt. Zur Mittagszeit haben hier die Besucher die Qual der Wahl: Von italienischem Gelato über orientalische Falafeln bis hin zu atemberaubenden japanischen Sushi-Kreationen reicht das breite Spektrum an Speisen, die alle die Grüne Soße als festen Bestandteil implementiert haben. Wie es sich für wahre Grüne-Soße-Fans gehört, wippen auch die brasilianische Touristin Angela Frondeira und Deutsch-Portugiesin Almut Männel bei einer Kugel Grüne-

Soße-Eis im lateinamerikanischen Rhythmus des zweifachen Grammy-Preisträgers Ivan Santos mit dem Fuß mit. Dabei gesteht Almut Männel schmunzelnd: „Immer, wenn ich nach Deutschland komme und in Frankfurt bin, esse ich Grüne Soße nach Goethe-Art.“ Frankfurter Grüne Soße ist der Legende nach das Leibgericht des Frankfurter Dichters gewesen. Dieses Gericht ließ Goethe mit hart gekochten Eiern und Pellkartoffeln servieren. Goethes Gusto erfreute sich einer solch hohen Popularität und Beliebtheit, dass die Grüne Soße kurzerhand zum Frankfurter Leibgericht gekürt wurde.

Am Roßmarkt wird Almut Männel auch diese Möglichkeit geboten, denn neben etlichen exotischen Kreationen mit dem Frankfurter Leibgericht gibt es selbstverständlich die traditionellen Varianten mit Eiern, Kartoffeln und Tafelspitz. Natürlich sind Angela Frondeira und Almut Männel bei weitem nicht die einzigen Besucher, die dem Eis mit dem süßlichen Vanillegeschmack und den sieben würzigen Kräutern nicht widerstehen können. Alt

wie Jung versammeln sich neugierig in Scharen um den kleinen Eiswagen und zeigen bereits nach der ersten Kostprobe mit dem Daumen nach oben. Fein zerkleinerter Kerbel, Sauerampfer, Borretsch und Schnittlauch vermischt mit frischer Pimpinelle, Petersilie und Kresse umhüllen die intensive, aromatische Vanille und genau diese süßlich-würzige Kombination lässt manch ein Gourmet-Herz höher schlagen.

Der aufgeheiterten Stimmung können auch dunkle Wolken am Himmel und erste Regentropfen keinen Strich durch die Rechnung machen. Mit den Double Dylans und zahlreichen Gute-Laune-Songs rund um die Grüne Soße kann zwar kein trüben Wetterausblick entgegengegewirkt werden, wohl aber den trüben Gesichtern der Besucher.

Das musikalische Beisammensein sowie das vielfältige Angebot an internationalen Gerichten in Kombination mit dem Frankfurter Leibgericht spiegeln das Wirken vereinter Kräfte einer multikulturellen Metropole und ihre gemeinsame Identifikation mit dem Wahrzeichen ihrer Stadt wider. Aus diesem Grund ist das seit 2008 jedes Jahr im Mai stattfindende Grüne Soße Festival nicht nur die ideale Gelegenheit, seinen Gaumen zu erfreuen, sondern viel mehr: Es ist eine Veranstaltung, die nicht nur das traditionelle Frankfurt mit all seinen Nationalitäten verschmelzen lässt, sondern auch eine Veranstaltung, die junge und alte Gäste, Touristen und Einheimische, Organisatoren und Besucher verbindet und sie in Dialog treten lässt.

Das diesjährige Grüne-Soße-Festival hat zudem Frankfurt die Möglichkeit geboten, einen Weltrekord aufzustellen. Rund 231 775 Portionen Grüne Soße hätten dafür verspeist werden müssen. Auch wenn der Weltrekordversuch mit 181 096 dokumentierten Portionen gescheitert ist, ist sich das Helferteam des Friedrich-Dessauer-Gymnasiums einig: „Unsere Grie Soße verbindet unsere Stadt. Das ist das, was im Endeffekt wirklich zählt.“

Ilhana Sacrovic, Friedrich-Dessauer-Gymnasium, Frankfurt