

Die Lust am Reisen

MERIAN

Freiburg und der Breisgau

BESTE LAGE IM SÜDEN

ZUKUNFTSPLÄNE Anspruch und Realität in der Öko-Stadt

BAROCKMUSIK Das Orchester mit dem besonderen Ton

PURER GENUSS Auf dem Münstermarkt und bei den Winzern

Sechs Tage die Woche
geht es bunt zu auf dem Markt
am Fuße des Münsters



Marktgeschichten

Sie sind die Helden des **Münstermarkts**: Produzenten, die ihre Ware selbst am Stand verkaufen. Wir sind ihnen gefolgt, dorthin, wo sie Pilze züchten, Schinken räuchern – und Gemüse blühen lassen

TEXTE JONAS MORGENTHALER UND KALLE HARBERG FOTOS VOLKER RENNER

Der Mann mit dem Marmeladen-Tattoo

MARKTZEIT: MONTAG BIS SAMSTAG

Bringt fruchtige Kreationen ins Glas:
Rund 300 Sorten Marmelade
hat Ireneus Frost bisher eingekocht



Am Anfang war die Frucht. Ireneus Frost arbeitete in einem Supermarkt und durfte nach Feierabend Obst mitnehmen, das sonst in der Mülltonne gelandet wäre. Es war sehr viel Obst, direkt essen konnte Frost diese Mengen nicht. Also fing er an, daraus Marmelade zu kochen, verschenkte sie auch an Freunde. Und die wollten mehr, bestellten bald bei ihm nach. Als er sich nach einem Jobwechsel und einer unglücklichen Probezeit wieder auf die Suche nach einer Aufgabe machte, fand er sie nicht auf dem Arbeitsmarkt, sondern an seinem Herd: Mehr als 150 Gläser Marmelade hatten Freunde bereits vorbestellt, viele wollten sie auch zu Weihnachten weiterverschenken. Mit 23 Jahren und 3000 Euro Startkapital machte sich Ireneus Frost selbstständig. Er mietete eine Küche an, kochte zehn verschiedene Marmeladen ein und begann, sie auf dem Münstermarkt zu verkaufen.

Dreizehn Jahre später hat Frost um die 300 Sorten kreiert und sein Sortiment auch über Fruchtaufstriche hinaus ergänzt: um Essig, Senf und Sirup. Mit einem kleinen Team verarbeitet er in einer Produktionsküche im Norden der Stadt immer jene Zutaten, die gerade Saison haben. Vieles kauft er von Bauern in der Region, etwa Holunderbeeren oder Kirschen. Zitrusfrüchte oder Mangos bezieht er über einen Obstgroßhandel für die gehobene Gastronomie. Im Sommer ist die Aprikose dran. Wegen ihres intensiven Aromas hat er sich für Bergeron-Aprikosen aus Südf frankreich entschieden. Mit einem Gerät namens »Robot Coupe MP 450 Ultra«, einem gigantischen Pürrierstab, zerkleinert er in einem Topf gerade die letzte Portion der 65 Kilo, die er am frühen Morgen geholt hat. Dann gießt er Zitronensaft dazu, vermischt das Püree im Verhältnis 2 zu 1 mit Zucker und gibt Apfelpektin bei. »Damit

muss die Marmelade kürzer kochen, so bleibt mehr Aroma drin«, erklärt er. Am wichtigsten für eine gute Marmelade sei das Grundprodukt, aber das schmecke nicht jedes Jahr gleich. »Letztes Jahr war die Qualität der Feigen miserabel, also haben wir keine Feigenmarmelade gemacht.«

Ireneus Frost liebt das Einkochen – so sehr, dass er sich einen Messbecher mit Rote-Grütze-Marmelade auf den Unterschenkel hat tätowieren lassen. Kompromisse bei der Qualität macht er nicht, was seinem Anspruch nicht genügt, fliegt raus. Jede Menge Auswahl gibt es dennoch, weil Frost immer an neuen Kreationen tüftelt. Inspiration holt er sich aus seiner Kochbuchsammlung, gern bei Desserts. Findet er eine spannende Kombination, überträgt er sie, oder wie er es ausdrückt: Er baut sie nach. Gewürze benutzt er eher wenige, lieber macht er Kräuterauszüge, um etwa Zitronensirup mit Basilikum zu verfeinern. Sein jüngstes Produkt ist eine Marmelade mit Kirschen und Brombeeren. »Die ergänzen sich so schön«, sagt er. »Beide bringen Säure mit. Vom Geschmack her hat die Kirsche einen schönen Kick, während die Brombeere eher ein flaches, tiefes Aroma mitbringt, das lange anhält.«

Manchmal muss er lange experimentieren, bis er zufrieden ist. Einmal hat er mit seinem Team gewettet, dass er eine gute Marmelade mit Campari hinkriegt. Mit Grapefruit hat es nicht funktioniert, mit Limette auch nicht. Die Blutorange hat ihn dann überzeugt. Das Gelee war bei den Kunden gleich erfolgreich. Seinen Wetteinsatz, einen Tag bezahlter Urlaub für alle, musste er nicht einlösen. Dafür hat er das Team zum Essen eingeladen. Doch auch sein Talent zum Einkochen kennt Grenzen: Das mit der Gurkenmarmelade etwa, das hat dann doch nicht geklappt. Sie schmeckte einfach nicht.

www.ireneus-frost.de

DER MÜNSTERMARKT ...

... hat eine lange Tradition: Seit Freiburg 1120 das Marktrecht erhielt, wird in den Gassen der Stadt gehandelt. Das Geschehen spielte sich anfangs allerdings vor allem zwischen Martinstor und Münsterplatz ab, auf der heutigen Kaiser-Josef-Straße. Vor dem Münster entwickelte sich der Markt ab 1785. Damals vergrößerte sich die Fläche deutlich, weil die hohen Mauern des ehemaligen Kirchhofs abgerissen wurden.

Wo die Vielfalt Blüten treibt

MARKTZEIT: FREITAG

Wenn Horst Ritter in einem Gewächshaus für Tomaten eine Blume sieht, freut er sich. Wirtschaftlich macht sie keinen Sinn, ebenso wenig wie der zufällig aufgegangene Mangold neben den Gurken. Doch die Fremdlinge bleiben stehen, »einfach, weil es schöne Pflanzen sind«, sagt Ritter. Das erfreue die Mitarbeiter, und das wirke sich positiv auf die Gemüsekulturen aus. Gute Stimmung für besseres Gemüse? »Wissenschaftlich ist das natürlich nicht haltbar«, sagt Ritter und lacht. »Aber die meisten Menschen können damit was anfangen, und Pflanzen sind empfindsame Wesen.«

Horst Ritter, ruhige Stimme, Stoppelbart, freundlicher Blick, gehört zu den vier Pionieren, die vor rund 25 Jahren eine Demeter-Gärtnerei gegründet und nach den Anfangsbuchstaben ihrer Nachnamen »Piluweri« genannt haben. Umgeben von Monokulturen, etwa Mais- oder Spargelfeldern, haben sie einen Garten der Vielfalt geschaffen, in dem es alle gut haben sollen: Pflanzen, Tiere, Menschen. Die Geschichte des Demeter-Verbandes geht bis in die 1920er Jahre zurück, er ist der älteste Bioverband in Deutschland und gibt sehr strenge Richtlinien für den Anbau vor. Nach seinen Grundsätzen ist ein Hof ein lebendiger Organismus, in dem alles ineinandergreift. Funktionieren soll er, so ist es bei allen Bio-Betrieben, möglichst wie ein geschlossener, harmonischer Kreislauf. So steht auch eine kleine Rinderherde auf einem der Brachfelder. Damit sich der Boden regenerieren kann, ist darauf gerade Klee angebaut. Er durchwurzelt die Erde, wird von den Tieren gefressen – und deren Mist dient wiederum als Dünger.

Überall auf dem Gelände ist Leben: Schmetterlinge flattern durch Gewächshäuser, Hummeln bestäuben Basilikumblüten, Schwalben jagen nach Insekten. Klingt vielleicht ein wenig nach Bullerbü, aber genau das ist die Gärtnerei nicht.

Der Gemüseanbau bei »Piluweri« ist komplex: Alle Pflanzen stehen im Boden und nicht in Nährlösungen – und auf 40 Hektar wachsen rund 70 verschiedene Kulturen. Da freuen sich die Gärtner über den Klimacomputer, über den sie Feuchtigkeit, Wärme und Lichteinfluss in den Gewächshäusern steuern können. Doch dafür müssen sie die Bedürfnisse der Pflanzen genau kennen und beobachten, was sonst so krecht und fleucht. Pestizide sind verboten, andere Lösungen gefragt: Gegen allzu viel Unkraut im Gewächshaus helfen ein Sportrasen und unter den Pflanzen Mulchschichten aus Silage. Gegen Schädlinge wie die Schwarze Bohnenlaus lassen sich die richtigen Nützlinge einsetzen, etwa winzige Schlupfwespen. Sie befallen die Bohnenlaus als Parasiten.

Ein Mitarbeiter kümmert sich nur um den Kompost – eine zentrale Zutat, wenn es um gute Böden geht. Für neues Saatgut blühen auf zwei Hektar Fläche Gemüse, Blumen und Kräuter. Die Sorten sind samenfest, können also über viele Generationen verwendet werden, ohne dass sich die Eigenschaften groß ändern – nicht wie die Hybridsorten, die jährlich bei einigen wenigen Saatgutkonzernen neu gekauft werden müssen und den Weltmarkt dominieren.

»Piluweri« ist Teil des gemeinnützigen Netzwerks »Kultursaat e.V.«. Bei Neuzüchtungen geht es dem Verein um die richtige Grundhaltung. Horst Ritter sagt: »Die Sorten sind kein Eigentum, sondern eine Verantwortung, die wir eine Weile tragen und dann an die nächste Generation weitergeben. Alle, die damit arbeiten wollen, sollen das auch tun.« Neun neue Sorten sind bisher bei »Piluweri« entstanden. Für die Tomate Tica, den Lauch Avano oder die Paprika Pantos wurde jahrelang selektiert, beobachtet und gekostet. Bei der Suche nach dem idealen Geschmack hilft die Mittagspause: Für die Mitarbeiter wird jeden Tag gekocht – natürlich mit frischen Zutaten vom Feld. www.piluweri.de



Mit viel Herzblut kümmern sich die Mitarbeiter der Gärtnerei »Piluweri« um die Pflanzen. Auf 40 Hektar wachsen rund 70 Kulturen, darunter Fleischtomaten, Petersilie und Mangold. Zu den Gründern des Betriebs gehört Horst Ritter (links unten), hier umgeben von blühendem Lauch



NUR AM SONNTAG ...

... macht der Münstermarkt Pause. Ansonsten findet er jeden Tag von 7.30 bis 13.30 Uhr statt, samstags sogar bis 14 Uhr. Zur Orientierung: Auf der Nordseite findet man eher die Produzenten, auf der Südseite die Händler. Zu kaufen gibt es neben Gemüse, Obst, Käse und Wurst auch sizilianisches Mandelgebäck, Lakritz, Brote, Tees und Gewürze, Blumen, Strohhüte und diverse Holzarbeiten, etwa Bretter oder Spielzeug. Aktuelle Infos finden Sie unter www.muenstermarkt.freiburg.de

Ein folgenreiches Rezept

MARKTZEIT: DIENSTAG-SAMSTAG



Stefan Linder fing ganz klein an.
Heute hat er elf Mitarbeiter und backt
jede Woche Tausende Kuchen

Als Stefan Linder sich zum ersten Mal auf den Münstermarkt stellt, hat er keinen Job, keine Ersparnisse und keine eigene Wohnung mehr. Er ist damals Anfang 30, und all seine Hoffnung ruht auf einem Rezept, das zeitlos ist und schon immer erfolversprechend war: ein Rezept für Käsekuchen. Es stammt von der Verpächterin der Rappenecker Hütte, die auf mehr als 1000 Metern im Schwarzwald liegt. Erst haben Linders Eltern die bei hungrigen Wanderern beliebte Hütte bewirtschaftet, dann einige Jahre lang er selbst. Das Kuchenrezept gehört sozusagen zum Inventar, es wanderte über seine Mutter zu ihm. Dort im Schwarzwald brachte er sich selbst bei, wie der Kuchen am besten gelingt. Und die Gäste waren begeistert.

Die Hütte verließ Linder, weil er in seinem Leben noch etwas anderes machen wollte. Aber unten im Tal konnte er trotz seiner Ausbildung als Hotelfachmann keinen Fuß fassen. Er arbeitete als Barkeeper, Skilehrer und Kellner, aber dauerhaft wollte er so nicht weitermachen. Es war ein Freund, der ihn schließlich davon überzeugte, das alte Erfolgsrezept zur Hand zu nehmen und sich ganz dem Käsekuchen zu widmen. Linder kaufte im großen Stil Zutaten ein und buk in der Restaurantküche einer befreundeten Familie nachts 43 kleine, kompakte Kuchen.

Mit einem Tisch und einem Sonnenschirm stellt er sich auf den Münstermarkt, lässt die Besucher probieren und hat am Abend alles verkauft. Er kauft in noch größerem Stil ein, backt in der nächsten Nacht 47 Kuchen, in der dritten 97, verkauft wieder alles. An den drei Tagen, an denen er fortan auf dem Markt steht, schläft er oft nur eine Stunde. Linder beweist Ausdauer, gewinnt viele Stammkunden. Und als seinem Kuchengeschäft das Ende droht, weil er kein ausgebildeter Bäckermeister ist, bekommt »Stefans Käsekuchen« von der Handwerkskammer eine Sondergenehmigung: die Lizenz zum Käsekuchenbacken.

Gut 18 Jahre später führt Stefan Linder durch seine Produktion in Ebringen, südlich von Freiburg. »Wir sind seit Beginn eigentlich konstant gewachsen«, sagt der Unternehmer, der inzwischen elf Festangestellte und etwa 25 Aushilfen beschäftigt. Mit seinem verhaltenen Lächeln wirkt er bescheiden, dabei macht er inzwischen über zwei Millionen Euro Umsatz und plant gerade eine neue Fertigungsanlage im Nachbarort. Der Betrieb produziert nach wie vor einzig Käsekuchen, inzwischen aber in vielen Varianten: mit Mohn, Rosinen, Mandarinen, Kirschen.

Schon auf dem Weg zur Backstube duftet es nach buttrigem Mürbeteig. Unten rührt das Team gerade eine Masse an, um blind gebackene Teigböden zu befüllen. »Sahne, Quark, Zitronensaft, Ei, Vanillepudding« seien drin, sagt Stefan Linder, »und viel Liebe«. Das genaue Verhältnis verrät er natürlich nicht. Sicher hat auch sein Perfektionismus Anteil am Erfolg: »Die ersten zehn Jahre habe ich eigentlich alles in die Backstube investiert«, erzählt er. So hat er die Produktion immer weiter optimiert. Jetzt mischen edelstahlgänzende Maschinen die Zutaten zusammen. Nur am Schluss rührt im 270-Liter-Kessel jemand noch einmal von Hand nach, oder besser: mit dem gesamten Arm. Die fertige Mischung schießt aus der neuen Füllanlage gleichzeitig auf sechs Kuchenböden. Besprüht mit Eigelb, beginnen die formschönen Kuchen auf einem Rollregal ihre Tour durch drei rund zwei Meter hohe, unterschiedlich temperierte Backöfen. Dann werden sie in einem eigenen Raum vorsichtig heruntergekühlt. »Es ist eine eigene Kunst, dabei die richtige Temperatur zu finden und so Risse zu vermeiden«, sagt Linder, verschweigt aber, wie hoch diese Temperatur ist. Das Ergebnis sind pro Woche um die 6500 Käsekuchen, die es in sich haben: Sie überzeugen mit einem üppigen Sahne-Quark-Aroma, sind weder zu süß noch zu sauer – eben ein Erfolgsrezept. www.stefans-kaesekuchen.de

EINE KLEINE PAUSE ...

... sollte sich jeder Besucher des Münstermarkts gönnen. Klassischer Imbiss ist eine Grillwurst, die **Lange Rote** heißt. Serviert wird sie im Brötchen und auf Wunsch mit angebratenen Zwiebeln. Es gibt sie an mehreren Ständen, wir empfehlen **Brunners Wurststand** auf der Nordseite, der das Fleisch von der Metzgerei Reichenbach (S. 42) bezieht. Fleischlose Alternativen wie Tofuwürste findet man am grünen Stand auf der Südseite. Kaffeeliebhaber freuen sich nebenan über den Marktwagen von **El Purica**, in dem ein junges Paar direkt von Kleinbauern aus Costa Rica importierten und in Au bei Freiburg gerösteten Kaffee anbietet und zubereitet (www.elpurica.com).

Pionier in Sachen Nachhaltigkeit

MARKTZEIT: MONTAG-SAMSTAG

Es gibt so viele Wege, es falsch zu machen. Die Produktion eines guten Stück Fleisches, glaubt Ulrich Reichenbach, ist wie ein Puzzle. »Stimmt die Rinderrasse nicht, wird's nix. Stimmt der Transport nicht, wird's nix. Stimmt die Schlachtung nicht, wird's nix.« Und wenn die Tierhaltung nicht stimmt, kann man es sowieso vergessen. »Die Rinder müssen auf der Weide sein«, sagt Reichenbach.

Bei ihm stimmt alles. Denn die Metzgerei Reichenbach ist in ihrer Art in Deutschland einzigartig: Aufzucht, Schlachtung, Herstellung und Verkauf gehören allesamt zum Betrieb. Während viele Metzger nicht einmal mehr selbst schlachten, kümmert sich Reichenbach um die gesamte Produktionskette vom Trog bis zur Theke. »Wir haben immer gesagt: Wir wollen unabhängig sein«, erklärt der gelernte Landwirt und Metzger. Auf etwa 1200 Hektar im Glottertal nordöstlich von Freiburg halten Reichenbach und die Landwirte, mit denen er arbeitet, rund 900 Rinder, vor allem Angus, Hinterwälder und Limousin. Zwei Jahre dürfen die Tiere hier im Schnitt grasen, werden groß allein durch das auf den eigenen Höfen erzeugte Futter. Dann werden sie geschlachtet, und ihr Fleisch wird in einem von vier Läden und zwei Marktwagen verkauft. Alle Stationen, von der Weide bis zum Schlachthof, befinden sich in einem Umkreis von 50 Kilometern. Ein konventionelles Bio-Siegel trägt der Betrieb derzeit nicht, zu kompliziert sei es, alle Partner und Prozesse zertifizieren zu lassen, sagt Reichenbach. »Nachhaltiger, als wir es sind, geht's gar nicht«, behauptet er aber selbstbewusst. 2014 bekam die Metzgerei zumindest schon mal von der Freiburger Handelskammer den Sonderpreis für Nachhaltigkeit und Umwelttechnik.

Eröffnet hat die Metzgerei Ulrichs Vater Max Reichenbach. Sau-Max nannten sie ihn, weil er eine der größten Schweinemäster Süddeutschlands war und oft Schweine bei ihm auf der Rückbank oder

im Anhänger mitfahren – bis er 1960 die Metzgerei seines Lehrmeisters erwarb und auf Rinder umsattelte. Schon als Kind musste Ulrich Reichenbach sich nach der Schule um das Vieh kümmern. Er war erst 22 Jahre alt, als er die Metzgerei übernahm. Die Produktionskette erweiterte er Schritt für Schritt und nicht ohne Schwierigkeiten. Nach drei Jahren hatte er mehr als sieben Millionen Euro Schulden. Nachhaltigkeit war noch lange kein so großes Thema, aber Reichenbach glaubte an sein Konzept. Und behielt Recht. Heute hat die Metzgerei einen großen Vorsprung gegenüber Betrieben, die es ihm gleich tun wollen. Die Würste verkaufen sich so gut, dass sie rund um die Uhr in einem Automaten vor der großen Filiale im Glottertal zu haben sind. Und der Schwarzwälder Schinken ist einer der wenigen, der seinen Namen noch verdient, »bei unserem ist auch das Schwein aus dem Schwarzwald«, sagt Reichenbach mit einer Portion Stolz. »Der wird gemacht wie vor 200 Jahren.«

Seit zwölf Jahren lässt Reichenbach wieder Schweine züchten, so wie sein Vater einst, und auch Geflügel soll in naher Zukunft dazukommen. Neben dem Tagesgeschäft organisiert die Metzgerei Veranstaltungen wie ein kostenloses Weihnachtsessen für Menschen, die alleine sind, oder ein jährliches Fest zum Almbtrieb. Für letzteres haben Reichenbach und sein Team einmal die angeblich längste Wurst der Welt verkauft: 1600 Meter Lyoner, zum leichteren Transport auf eine Kabeltrommel gewickelt.

Reichenbach verbringt 90 Prozent seiner Arbeit mittlerweile im Büro, obwohl er lieber draußen wäre. Aber alle zwei Wochen, wenn die Rinder zum Schlachter müssen, springt er doch nochmal in den Laster oder stellt sich mit dem Marktwagen vor das Münster, um sein Fleisch selbst an die Freiburger zu verkaufen. »Weil ich das brauche«, sagt er. »Das ist für mich wie Urlaub.«

www.metzgerei-reichenbach.de



»Was langsam wächst, ist von besserer Qualität«, sagt Ulrich Reichenbach. Zwei Jahre leben seine Kühe im Glottertal, dann werden sie geschlachtet. Aus Schweinefleisch stellt der Metzger etwa die mild gewürzte Baguettesalami her, die er hier in den Händen hält. Was man bei ihm auf jeden Fall probieren muss: den Schwarzwälder Schinken natürlich!



WIE WÄRE ES ...

... mit etwas Käse zur Wurst? Den gibt es auf dem Münstermarkt hervorragend affiniert von **Jamei Laibspeis** aus dem Allgäu (Di-Sa, www.jamei-laibspeis.de). Frischkäse und naturbelassene Milchprodukte in Bio-Qualität von eigenen Kühen bietet der **Schwalbenhof** (Di, Fr, Sa, www.schwalbenhof-bio.de), der auch Produkte des **Ringlihs** im nahen Horben anbietet, auf dem ebenfalls nach Bio-Richtlinien Ziegen gehalten werden (www.ringlihof.de).

Champignons aus dem Bunker

MARKTZEIT: MONTAG-SAMSTAG

Passion für Pilze: Peter Metzger
züchtet sie tief im Hirzberg,
wo das ideale Klima dafür herrscht

Wenn im Sommer die Sonne über der Stadt glüht, kühlen sich die Bewohner des Waldsee-Viertels gerne in der gurgelnden Dreisam ab. Peter Metzger hat da eine andere Methode: Er öffnet nicht weit vom Fluss entfernt die Türe seines Bunkers und geht arbeiten. »An heißen Sommertagen ist das wie ein Jungbrunnen«, findet er.

Schon seit fast dreißig Jahren ist er Pächter des Bunkers, eines Relikts aus der Zeit des Nationalsozialismus. Ein rund hundert Meter langer Gang führt in den Hirzberg, eine Erhöhung gleich neben dem bekannten Schlossberg – hinein in feuchte Kälte. Gänge zweigen ab ins dunkle Nichts, ein breiter Tunnel aber ist beleuchtet: Hier züchten Peter Metzger und seine Tochter Stefanie Pilze. »Der Bunker hat ein eigenes Mikroklima«, sagt Metzger. »Es herrschen konstant um die zehn Grad Celsius bei einer Luftfeuchtigkeit von 80 bis 90 Prozent.« Andere Produzenten müssen ihre Räume künstlich klimatisieren, im Hirzbergbunker sind ideale Bedingungen der Normalzustand. Das Substrat für die Aufzucht, eine Mischung aus Pferdemist und Pilzbrut, lässt sich Metzger in großen Kisten liefern. Weil sich das eigentliche Pilzgewebe, das Myzel, nach einer Weile darin nicht weiter ausbreiten kann, entwickelt es zur Sporenbildung überirdische Fruchtkörper – das, was dann in der Pfanne landet. »Im Stollen schießen die Pilze nicht aus dem Boden, sondern wachsen besonders langsam«, erklärt Peter Metzger. Das mache sie aromatischer.

Am Marktstand vor dem Münster verkaufen die Metzgers bis zu 20 verschiedene Sorten. Aber nur die braunen Champig-

nons züchten sie selbst. So kommen sich die Pilze nicht in die Quere: »Shiitake-Sporen etwa bringen Champignon-Kulturen sofort zum Erliegen«, sagt Metzger. »Das geht nicht zusammen, auch wenn man sie weit auseinanderstellen würde.«

Peter Metzgers arbeitete noch als Bauingenieur in Berlin, als seine Leidenschaft für Pilze erwachte. Er war so fasziniert von diesen Lebewesen, die botanisch weder Pflanze sind noch Tier, sondern eben Pilze, dass aus einem Zuchtkasten im Keller ein Anbau am Haus wurde – und aus dem Hobby schließlich ein Beruf. Ein anderer Züchter gab ihm dann den Tipp mit dem Bunker bei Freiburg.

Jeden Tag schaut er nach seinen Pilzen, und das hat auch mit seiner zweiten Leidenschaft zu tun: Klangschaalen. »Ich bin gar nicht esoterisch veranlagt«, stellt er klar. Aber die Schalen hätten ihm gesundheitlich sehr geholfen. Also dachte er: Vielleicht helfen sie auch den Pilzen? Auf jede Kiste hat er eine gestellt, regelmäßig schlägt er sie an, um ungewollten Schimmel zu unterdrücken. Lang und klar schwingt der Ton dann durch die leeren Gänge. Auf einer zweiten Reihe Kisten stehen keine Schalen. »Die gehören meiner Tochter«, sagt Metzger. Sie habe noch keinen Unterschied im Ertrag festgestellt, sagt diese am Tag darauf am Marktstand.

Peter Metzger ist über 70 Jahre alt, doch ein Projekt hat er noch, bevor er dem 2000 Quadratmeter großen Bunker den Rücken zukehrt. Es gäbe da diesen durch eine Wand versiegelten Stollen. An einigen Stellen hätten sie schon zwei, drei Meter tief reingeböhrt – ohne Erfolg. Doch er wolle da unbedingt rein. Denn niemand wisse mehr, was sich darin befindet.

www.schlossbergpilze.de

FÜR EIN FEINES PICKNICK ...

... haben wir noch ein paar weitere Marktstände gefunden. Sehr gut sind die Senfe, Chutneys und herzhaften Aufstriche von **Hakuna Matata**, die im Wiehre-Viertel mit vielen Zutaten aus der Region hergestellt werden (Do-Sa, www.hakuna.net). Köstlich zu Käse: das Aprikosen-Tomaten-Chutney. Wunderbar schmecken auch die geräucherten Schwarzwald-Forellen vom **Eulesbacher Hof** (Sa, www.eulersbacher-hof.de). Pestos aus Bärlauch, Sauerampfer, Löwenzahn oder anderen im Schwarzwald gesammelten Wildkräutern verkauft **Harry Schröder** (Sa, www.der-wildsammler.de).