

Wandern in der Lüneburger Heide

05.09. – 08.09.2021

Wanderführerinnen: Ingrid Sienz und Irmgard Schaar
Text: Irmgard Schaar * Fotos: Teilnehmer der Wandergruppe

Bei herrlichem Spätsommerwetter waren wir, 14 SGV-Mitglieder der Wanderfreunde Bergisches Land e.V., zur Zeit der Heideblüte im Naturpark Lüneburger Heide unterwegs.



Unser **Hotel Heiderose in Undeloh** hatte eine wunderbare, naturnahe Lage unmittelbar an den Heideflächen. Von hier aus starteten direkt zwei unserer insgesamt vier Wanderungen. Auf allen Touren bot sich uns ein unvergesslich schöner Anblick in die weitläufige, violett blühende, hügelige Heidelandschaft, von der sich dunkelgrüne, säulenförmige Wacholder kontrastreich abhoben. Von unserer Hotelchefin, einem Kutscher und einem Schäfer, alle drei Bewohner der Heide, haben wir viel Wissenswertes über die Lüneburger Heide erfahren. Auf Plattdeutsch werden die Einheimischen hier liebevoll Heidjer genannt.



Spezialitäten der Lüneburger Heide

Die Hotelküche legte Wert auf regionale Gerichte. Gleich am ersten Abend wurde uns Heidschnuckenbraten serviert. Einige von uns hatten zuvor noch nie Heidschnuckenfleisch gegessen. Die Hotelchefin erzählte, dass Heidschnucken von den Mufflons abstammten und ihr Fleisch unter Kennern sehr beliebt sei. Viele Leute meinten, Heidschnucke schmecke ähnlich wie Lamm. Das stimme jedoch nicht. Das Fleisch der Heidschnucke sei dunkel und zart, der Geschmack vollkommen anders und nicht so streng. Neben der Heidepflanze würden die Tiere auch andere Kräuter, zum Beispiel wilden Thymian oder wilden Majoran fressen. Diese verliehen dem Fleisch seinen einzigartigen Geschmack nach Wildbret. Die Mitglieder unserer Gruppe, die dem Verzehr des Heidschnuckenfleisches zuerst skeptisch gegenüber standen, revidierten ihre Meinung beim Verkosten des vorzüglich schmeckenden Fleisches und waren durchaus erfreut, als uns an den darauffolgenden Abenden weitere Heidschnuckengerichte wie Ragout und Keule aufgetischt wurden.



wilden Majoran fressen. Diese verliehen dem Fleisch seinen einzigartigen Geschmack nach Wildbret. Die Mitglieder unserer Gruppe, die dem Verzehr des Heidschnuckenfleisches zuerst skeptisch gegenüber standen, revidierten ihre Meinung beim Verkosten des vorzüglich schmeckenden Fleisches und waren durchaus erfreut, als uns an den darauffolgenden Abenden weitere Heidschnuckengerichte wie Ragout und Keule aufgetischt wurden.

Eine genussreiche, unvergessliche Kutschfahrt



An einem Morgen brachte uns ein Kutscher namens Jens mit seinem Zweispanner von Undeloh zu dem alten Heidedorf Wilsede. Jens hatte nicht nur ein gutes Gespür zu seinen Pferden, sondern auch sichtbar Freude am Umgang mit Menschen. Unterwegs erzählte er uns kurzweilig etwas über die Entstehung der Heidelandschaft und erklärte uns amüsant und einprägsam den Unterschied zwischen männlichen und weiblichen Wacholderbäumen. Auch ließ er nicht unerwähnt, dass aus den Wacholderbeeren Gin und Genever gewonnen wird.



Jens hob besonders die Verdienste des Pastors Bode hervor. Pastor Bode war ein bedeutendes Gründungsmitglied des Vereins Naturschutzpark e.V. (VNP), der das Ziel verfolgte, einen Naturschutzpark in der Lüneburger Heide einzurichten. Der Initiative des Pastors Bode sei es zu verdanken, dass Heideflächen vom VNP angekauft und eine Bebauung und Zersiedlung beispielsweise auf dem Wilseder Berg oder im Totengrund verhindert wurden. Heute besitze der VNP alle Heideflächen und setze sich unermüdlich für deren Erhalt ein.

Während wir Jens Ausführungen lauschten, spendierte Herbert zwar nicht Gin oder Genever, aber eine Runde Waldmeister mit Wodka und Vroni und Nobbi stimmten das bekannte Lied „In der Lüneburger Heide“ an und alle sangen gerne mit.

Heidschnuckenherde

Wir hatten Glück, von den insgesamt sieben Heidschnuckenherden drei zu Gesicht zu bekommen. Einmal hatten wir sogar direkten Kontakt zu einem Schäfer mit seinen Tieren.



Der Schäfer erzählte uns, dass die Heidschnucken in der Lüneburger Heide 365 Tage im Jahr in der Natur unterwegs und sehr bewegungsfreudig seien. Die viele Bewegung an der frischen Luft mache das Fleisch fettarm und besonders zart, es sei echtes Diätfleisch. Das Heidschnuckenfleisch komme im Gegensatz zur Schnuckenwolle, die hart und rau sei und nicht zur Verarbeitung taugte, der Region sehr zugute. In fast jedem Restaurant der Region seien Heidschnuckengerichte auf der Karte zu finden.

Der Schäfer erklärte uns auch, dass Plaggen und kontrolliertes Brennen sowie die Beweidung durch Heidschnucken für eine Verjüngung der Heidepflanzen notwendig seien. Ohne diese Maßnahmen würden die Heidepflanzen überdeckt und absterben. Langfristig gäbe es keine Heideblüte mehr und aus der Lüneburger Heide würde ein Lüneburger Wald entstehen. Ziegen in der Herde, welche Birken und Kiefer verbeißen, unterstützten die Schnucken. Heidschnucken und Ziegen schlafen nachts im Stall und morgens kann jeder der will, den Austrieb der Tiere verfolgen.

Die Bewegungsfreude der Tiere konnten wir mit eigenen Augen bestaunen. Wir standen gerade am höchsten Punkt des Wilseder Berges, als sich uns ein unvergessliches Bild bot. Eine Heidschnuckenherde flitzte mit sehr hohem Tempo durch die rosarot blühende Heidelandschaft den Berg hinunter.



Heidedorf Wilsede

Wilsede ist ein abgeschiedenes Dorf von dem man glaubt, hier sei die Zeit stehen geblieben.



Es ist nur zu Fuß, per Fahrrad oder per Pferdekutsche zu erreichen. Die Dächer der Häuser in Wilsede sind traditionell reetgedeckt und die Öffnung am Giebel mit überkreuzten Windbrettern versehen. Einige Windbretter sind mit Pferdeköpfen gestaltet und stellen einen hübschen Giebelschmuck dar. Jens sagte, die Symbolik hinter der Blickrichtung der Pferde – nach innen oder nach außen – sei unklar, es gäbe aber viele Deutungen. Auch machte er uns auf die überkreuzten Pferdeköpfe als früheres Markenzeichen der Raiffeisen-Genossenschaften aufmerksam.

Schneverdingen

Schneverdingen ist nicht zuletzt wegen seines jährlichen Heideblütenfestes ein bekannter Ferienort. Auf unserer Wanderung haben wir drei Juwelen der Stadt aufgesucht:

- Den liebevoll angelegten Heidegarten mit seinen 180 verschiedenen Heidesorten,
- den Stadtbrunnen mit seinen phantasievoll gestalteten Figuren



- und die Eine-Welt-Kirche mit der interessanten Architektur und den transparenten Plexiglasbüchern, gefüllt mit Erde aus allen Teilen der Welt.

Im traditionsreichen Café am Dorfteich machten wir Rast, genossen Buchweizentorte als regionale Besonderheit und bewunderten in einer Fotogalerie die Porträts der Heideköniginnen der letzten Jahrzehnte.

Pietzmoor



Am Rande von Schneverdingen geht die Heide in das Pietzmoor über. Auf Holzstegen führte uns ein Rundweg durch die mystische Moorlandschaft, die bei dem einen oder anderen schaurige Gefühle hervorrief. Auf Informationstafeln konnten wir uns über den Wechsel von der ökonomischen zur ökologischen



Bedeutung der Moore informieren. Das Pietzmoor diente seit dem 16. Jahrhundert den wenigen umliegenden Höfen zur Brennstoffgewinnung. Später gehörten Torfverkauf, Torfstechen und die Trockenlegung der Moore zur täglichen Arbeit der Heidjer. Heute weiß man, dass entwässerte Moore Klimakiller sind, die gebundenes Kohlenstoffdioxid freisetzen und zur globalen Erwärmung beitragen. Aus diesem Grunde bemüht man sich in jüngster Zeit um eine ausreichende Bewässerung der Moore.

Lönsgrab

Da Hermann Löns untrennbar mit der Lüneburger Heide verbunden ist, so ist es nur logisch, dass er auch in der Heide seine letzte Ruhestätte fand. Für uns Bergisch Gladbacher war es interessant, am Hermann Löns Grab zu stehen, denn immerhin gibt es in unserer Stadt eine bedeutende Straße, die den Namen des Heidedichters trägt.



Abschiedsfotos

