

TRANSKRYPCJA NAGRAŃ POZIOM DWUJĘZYCZNY

Text 1: Frankenwald: Abenteuer auf dem Todesstreifen

20 Jahre nach Öffnung des Eisernen Vorhangs sind Wachtürme, Stacheldraht und Mauerreste Touristen-Attraktionen im fränkisch-thüringischen Grenzgebiet. Die deutsch-deutsche Geschichte wurde zu einer Kulisse für einen Abenteuerurlaub. Auch das abgeschiedene, 120 Kilometer lange Stück Ex-Zonen-Grenze zwischen Thüringen und Bayern wurde im Rahmen eines Modellprojekts zu einer touristisch interessanten Region aufbereitet.

„Mit diesen interaktiven Programmen wollen wir vor allem Jugendgruppen ohne Grenzwissen und Senioren mit Wende-Erinnerungen, aber auch Familien und sportliche Urlauber ansprechen“, erklärt Stefan Fredlmeier, Geschäftsführer vom Frankenwald-Tourismus in Kronach. Wer im Geschichtsunterricht gefehlt hat, begreift hier die Tragik der Teilung spielend in wenigen Urlaubstagen. Neben Staatsgeschichte lernt man auch eine Menge über Brauchtum, Handwerk, Kultur und Natur, besucht Porzellanmanufakturen, Schieferbergwerke, Schlösser oder Pralinenfabriken. Ein paar Dutzend Gasthof-Köche haben sich wieder auf die regionale Küche besonnen.

Der Frankenwald galt zu DDR-Zeiten als das Ende der Welt. Die Region überlebte – wie alle Gebiete entlang der 1393 Kilometer langen deutsch-deutschen Grenze – dank staatlicher Zonenrandförderung. Dass der kilometerbreite Trennstreifen auch einen Schatz barg, begriffen Naturfreunde erst, als Bürger ab November 1989 euphorisch anfangen, einen Teil der Stacheldrähte, Signalzäune, Wachtürme und Betonmauern niederzureißen. Da kam ein grünes Biotop-Band ans Tageslicht. Ein Mosaik aus ungedüngten Magerwiesen, wilden Zwergstrauchheiden und unberührten Feuchtgebieten. Ungewollt hatte das Regime jahrzehntelang Naturschutz betrieben. Um freies Schussfeld zu haben, holzten DDR-Pioniere dichte Fichtenwälder ab und verminten die Landschaft, die fortan keiner mehr betrat. Nur Streifen der Nationalen Volksarmee patrouillierten dort. In dieser Todesstille konnten 600 gefährdete Pflanzen- und Tierarten ungestört überleben.

„Der einstige Todesstreifen des Frankenwaldes ist ein Naturjuwel“, schwärmt der Biologe Stefan Beyer. Es blüht und zwitschert überall. Begeistert zeigt der Fauna-Fan nach links und rechts: „Sonnentau, Silbergras, Smaragdlilien“, zählt er auf. Teichrohrsänger, Heidelärchen, Blesshühner brüten hier. Schwarzspechte und Sperber leben in den Mischwäldern. Mit Glück sieht man sogar einen Schwarzstorch am Himmel.

Einem Naturschützer erscheint die Grenze als Glücksfall. Erich Eckardt, einst Bauer im Sperrgebiet, hegt nur bittere Gefühle. „Wir durften nichts Hohes wie Mais anbauen. Da hätte sich ja jemand drin verstecken können. Grenzer pflügten regelmäßig den zaunnahen Streifen und harkten ihn sogar säuberlich, um Fußspuren zu erkennen“, sagt der 70-jährige Heinersdorfer.

Solche Schilderungen aus dem Stasi-Land können interessierte Grenzurlauber kostenlos überall hören, in den Ortsmuseen, in den Geschäften, an Biertischen und im Gespräch mit Einheimischen in der Gastwirtschaft des "Post"-Hotels in Nordhalben.

In der Erinnerung der Menschen ist die Grenze noch stark verankert, in der Realität fast verschwunden. Das beweist ein Blick vom legendären Aussichtsturm „Thüringer Warte“ im bayerischen Ludwigsstadt. Zu DDR-Zeiten kletterten jährlich 40 000 Besucher die 117 Stufen hoch, um aus großer Höhe einen Blick auf die Dörfer drüben in der DDR zu werfen. „Westfamilien winkten mit Bettlaken. Sogar mit Trompeten haben wir Grüße nach drüben geblasen“, erzählt der Altbürgermeister aus Ludwigsstadt. Seit der Wende kommen immer weniger Turm-Touristen. Was irgendwie verständlich ist. Denn sie sehen nichts Besonderes mehr. Der Verlauf des „antifaschistischen Schutzwalls“ von Honecker & Co lässt sich nur noch an einer helleren Schattierung in der grünen Hügellandschaft erahnen.

nach: www.stern.de

Text 2: Vincent Klink kocht

WELT ONLINE: Vincent Klink ist einer der erfolgreichsten Köche Deutschlands. Er kocht im Fernsehen und in der Stuttgarter „Wielandshöhe“. Der 60-Jährige versteht sich als „Gastrosoph“, der aus seiner Liebe zum Kochen eine Weltanschauung gemacht hat. Herr Klink, Sie sind jetzt seit 40 Jahren in der Spitzengastronomie tätig. Erinnern Sie sich noch an den ersten Tag Ihrer Lehre im „Waldhof“ in Lörrach?

Vincent Klink: Bestens. Ich war mit den Nerven völlig runter, es war absolut ernüchternd. Damals war Kochen nur für harte Kerle geeignet. Ich war ein ziemliches Weichei, das aus der Klosterschule kam, musisch interessiert war und eigentlich Grafikdesign hatte studieren wollen. Der Kasernenhofton um mich herum hat mich verängstigt.

WELT ONLINE: Stimmt es, dass Deutschland allgemein eine kulinarische Wüste war?

Klink: Oh ja. Allerdings sah es in Baden, wo ich gelernt habe, ein wenig anders aus. Ich habe nicht umsonst ein Jahr lang auf die Lehre bei Haas warten müssen. Die Nähe zu Frankreich und der Schweiz, die wunderbaren Produkte vor der Haustür, gutes Klima – das hat damals den Unterschied ausgemacht. Aber nördlich der Main-Linie war es vorbei – ab dort nur noch Toast Hawaii mit Dosen-Ananas.

WELT ONLINE: Haben sich die Ernährungsgewohnheiten der Deutschen gebessert?

Klink: Eindeutig, das fing doch schon mit den Müslis an. Da gab es zum ersten Mal Leute, die sich Gedanken über gesundes Essen gemacht haben. So hat sich das entwickelt, bis hin zu dem Bio-Hype, der, Gott sei Dank, heute herrscht.

WELT ONLINE: Also hat Wolfram Siebeck recht, wenn er sinngemäß sagt, wer nicht Bio kauft, ist ein Idiot.

Klink: Ja. Wenn man nicht die Linie fährt: Ich will Bio, aber wo bekomme ich es noch billiger? Ein Huhn, das artgerecht aufwächst, hat seinen Preis. Wenn dann einer kommt und sagt: „Ich geb's dir billiger“, kann etwas nicht stimmen. Ich liebe Fleisch, aber wenn ich sehe, was die Leute so in sich hineinstopfen, dann kann ich nur sagen: Bei dem Fleisch würde ich zum Vegetarier werden.

WELT ONLINE: Haben Sie in den 80er-Jahren bereits das gekocht, was Sie heute machen?

Klink: Kann man so sagen – wobei ich damals natürlich noch ein bisschen mehr dem Zeitgeist entgegenkommen musste. Ich habe dann beispielsweise mal was Asiatisches eingeflochten. Und Erdbeeren im Winter gab es bei mir selbstverständlich auch. Die kamen dann aus Manila. Das habe ich heute nicht mehr nötig, das verlangen meine Gäste nicht mehr.

WELT ONLINE: Warum predigen so viele Spitzenköche regionale und saisonale Zutaten und servieren dann doch Hummer und Kaviar?

Klink: Vielleicht, weil die Leute glauben, Genuss funktioniert durch hochpreisige Zutaten. Wie ein Autofreak sicher total glücklich ist, wenn er sich mal in einen Ferrari setzen darf. Pustekuchen – das glauben nur Ungeübte. Der Profi freut sich über eine Pellkartoffel. Mein schwierigstes Gericht auf der Karte ist die Maultasche. Die kann ich gar nicht nach Rezept kochen, da gehört eine unglaubliche Erfahrung dazu. Deswegen bereite ich sie persönlich zu. Ich nehme 18 Euro und

muss beweisen, dass ich sie besser kann als alle diese geübten Hausfrauen um mich herum. Das ist hart.

WELT ONLINE: Sind Köche generell Künstler oder Handwerker?

Klink: Je älter ich werde, desto mehr weiß ich das Handwerk zu schätzen. Vielleicht in einem japanischen Sinne: Dort geht Handwerk bis in die kleinste Verzweigung der Seele, es steht fast über der Kunst. Mag sein, weil es so viele Künstler gibt, die 90 Prozent ihrer Energie auf den Habitus verwenden. Das ist natürlich Schwachsinn. Echte Künstler verwenden 90 Prozent aufs Handwerk. Und sie wissen: Das Einfachste ist schwer perfekt zu kochen; jeder Fehler fällt auf.

WELT ONLINE: Sie sind ja auch Jazz-Musiker?

Klink: Jawohl, jeden Tag übe ich zwei Stunden lang auf der Basstrompete. Das ist eine ernste Sache, ich gebe sogar Konzerte. Das Schöne ist: Mit mir spielen Leute, die nicht in meine Nähe kämen, wenn ich kein berühmter Koch wäre. Bei einem guten Essen wird jeder schwach (*kichert*).

WELT ONLINE: Herr Klink, nach all den Jahren: Was sagen Sie heute jungen Menschen, die bei Ihnen eine Ausbildung beginnen wollen?

Klink: Neulich habe ich einen Neuen aus der Küche rausgeschmissen. Er ist durch die Hintertür wiedergekommen. Ich hab ihn noch einmal rausgeschmissen. Er kam noch einmal wieder. Da wusste ich: Das wird was. Fähigkeiten kann ich jedem insoweit beibringen, dass er sich wenigstens zu einem soliden Koch entwickelt. Charakter nicht. Ich frage also nie, was jemand kann, sondern nur, was und wie sehr es jemand will.

nach: www.welt.de