



Feldrittersporn und Klatschmohn

Raum zum Überleben. Im Winter rasten im Ringgau tausende von Zugvögeln. Ihr Anflug ist nicht durch Elektromasten und andere technische Gerätschaften ver-

stellt. Zudem haben die Vögel auf der weiten Flur genügend Übersicht, um heranschleichende Katzen, Marder und Füchse rechtzeitig zu bemerken. Große Teile des



Hochplateaus, das sich über 10 Kilometer in ost-westlicher Richtung erstreckt, sind daher als EU-Vogelschutzgebiet ausgewiesen. Hier darf nichts geschehen, was die Rast der Zugvögel stören würde.

Bioziegenkäse, Kuhkäse und Ahle Wurscht

Im westlichen Teil des Ringgaus kommen die Liebhaber von Ziegenkäse und „Ahler Wurscht“ auf ihre Kosten. Ziegenkäse bekommt man auf dem Kreuzhof in Renda. Claudia Manß produziert dort Ziegencamembert sowie Schnitt- und Frischkäse in BIOLAND-Qualität. Bernd Dietrich kümmert sich derweil um die Ziegen, die Kühe und den BIOLAND-Futterbau. Die Ziegen haben Auslauf, bekommen im Sommer Gras und im Winter Heu und etwas BIOLAND-Getreide. Ende Januar lammen die Ziegen ab. In den beiden Wochen vor Ostern kann dann man im Kreuzhof Lammfleisch bekommen. Die Käsesaison startet erst nach Ostern. Am Kreuzhof hält man die Bunte Deutsche Edelziege, die eine hohe Milchleistung bringt. Die Tiere wiegen 60-70 kg und können über 1000 Liter Milch pro Jahr geben, woraus man etwa 100 kg Käse herstellen kann.

Der Kreuzhof - Bernd Dietrich und Angela Funk, Kreuzer Weg 10, 37296 Ringgau-Renda
Tel.: 05659-523 oder 923451
E-Mail: kreuzhof@gmx.de, www.der-kreuzhof.de

Im Nachbardorf Grandenborn befindet sich die Ringgauer Landkäserei der Werraland-Werkstätten. Hier wird Kuhkäse von Milch aus der Region hergestellt, den man im „Hofladen“ kaufen kann. (Die

Werraland-Werkstätten folgen der Zielsetzung, Menschen mit geistiger Behinderung und Mehrfachbehinderung die Eingliederung in das berufliche und gesellschaftliche Leben zu ermöglichen. In den Werkstätten finden rund 360 Menschen mit Behinderung einen Arbeitsplatz.)

Ringgauer Landkäserei, Am Teich 21, 37296 Ringgau-Grandenborn, Tel.: 05659-923255, info@ringgauer-landkaeserei.de.

Gleich um die Ecke, am Teich 5, liegt der Teichhof von Regina und Edgar Linhose, ein alter Familienbetrieb, wo man Ahle Wurscht bekommt (Tel.: 05659 810).

Christian und ich kommen vorerst leider nicht in den Genuss der Hofkäsereien und der Teichhof-Stracken. Renda und Grandenborn liegen abseits von unserer Wanderroute. Am Wegekreuz auf der Höhe wenden wir uns Richtung Osten, wo wir bald auf das Gestüt Altefeld treffen.

Preußisches Hauptgestüt im hessischen Ringgau

Das von Preußen gegründete Gestüt setzt mit seinen über flachwelliges Weideland verteilten Gebäuden eigenartige Akzente. Zwischen 1913 und 1919 entstanden ein Hengststall, Deckhallen, Mutterstutenställe sowie Laufställe für Jungstuten und Junghengste. Daneben hatte man auf dem 800 Hektar großen Gelände ein Hotel, eine Gestütsschule, eine Jugendherberge, eine Gärtnerei, eine Försterei, eine Schmiede, eine Schäferei und einen Gutshof errichtet. Von diesem Gestüt stammt der weltberühmte Hengst Alchimist, der so viele Derby-Siege holte,

dass man ihm ein Denkmal setzte. Im Jahre 1940 wurde Altefeld Heeresvollblutgestüt. Heute ist das Gestüt in Privatbesitz. Manfred Graf, der Eigentümer, betreibt die Pferdezucht nach den Vorgaben der preußischen Gestütsverwaltung. Ohne Stress, artgerecht und naturverbunden sollen die Pferde aufwachsen. Auf dem Gestüt befindet sich ein klei-

Ahle Wurscht

Wenn man in Nord- und Ostthessen eine Beliebtheitsskala heimischer Produkte aufstellen würde, dann stünde „Wurscht“ ganz oben auf der Liste. Vom Fuldaer Schwartemagen über das Weckewerk Waldhessens bis zur Ahlen Wurscht Nordhessens, die vom Schwein stammenden Spezialitäten sind bei Alt und Jung, Vornehm und weniger Vornehm, gleichermaßen beliebt. Wurscht ist aber nicht gleich Wurscht und auch dann nicht, wenn „Ahle“ drauf steht. Um vom Förderverein für Ahle Wurscht als echt anerkannt zu werden, muss das Kultprodukt Nordhessens, das wegen

nes Museum, das man auf Anfrage besuchen kann.

Adresse: Hauptgestüt Altefeld, St. Georg-Straße 15, 37293 Herleshausen, Tel.: 05654-6563, info@gestuet-altefeld.de.

seiner Form auch als „Stracke“ bezeichnet wird, zwischen sechs Monaten und einem Jahr gereift sein und in einem Naturdarm stecken. Damit aber nicht genug: Die Schweine, die für die Wurscht herhalten, müssen mindestens sieben Monate alt und 150 kg schwer sein. Gewürzt wird mit Pfeffer und Salz. Geschmacksverstärker, Emulgatoren usw. haben in der „Ahlen Wurscht“ nichts zu suchen.

(Erläuterung für Auswärtige: Ahle bedeutet hier: auf natürliche Art gereift. Weckewerk ist Bestandteil vom Schlachte Kohl und wird mit Wecken, d.h. Brötchen hergestellt.)



Ahle Wurscht