

# Auf der Suche nach dem Vogelsberger Original

Viel wurde über das neue Logo „Vogelsberg Original“ geschrieben. Über die Entwicklung der eigenen „Hausmarke“ bis hin zur Bewerbungsphase und der Prämierung der über 100 Produkte. Doch welche Shoppingartikel gibt es eigentlich „auf dem Vulkan“? Und vor allen Dingen: Wo sind die Lebensmittel, Schmuckstücke, Handwerkskunst und Spezialseminare zu finden? Eine Spurensuche ...

Von Annika Rausch

**VOGELSBERGKREIS.** Auf den Spuren der „Vogelsberg Originale“ möchte ich einen Tag lang wandeln – das habe ich mir vorgenommen. An einem Mittwoch wird das vermutlich nicht ganz einfach sein. Aber Touristen möchten sicher auch die Genüsse des Vogelsbergs unter der Woche kennenlernen. Warum also nicht? Los geht es als erstes mit der Planung.

Zwölf Kategorien gibt es auf der Webseite vogelsberg-original.de von Fleisch, Käse und Gemüse bis hin zu Handwerk, Textilien und Besonderheiten. Die Auswahl ist groß. Erlebnisse wie Kräuterwanderung, Fleischseminar oder Schokoladen-Workshop fallen allerdings aus. Zum einen sind wir nur zu zweit, außerdem ist es – wie gesagt – ein Wochentag. Unter der Rubrik „Besonderheiten“ fällt mir dann aber doch ein „Happening“ auf: ein Picknick-Korb, zu bestellen an der „Vogelschmiede“ in Grebenhain. Da telefonisch niemand zu erreichen ist, schreibe ich schnell eine E-Mail und bitte um Rückruf. Es dauert keine Viertelstunde, da klingelt mein Handy. Die „Vogelschmiede“ ist am Apparat und fragt mich, wieviele Personen wir sind, was wir essen mögen, ob wir Lust haben auf Tomaten aus eigenem Anbau, ob es noch etwas Süßes sein darf und verspricht auf jeden Fall frisch gebackene Dinkelbrötchen. Ich bin gespannt und freue mich schon auf einen Picknickkorb – halb vegetarisch, halb für Fleischesser – mit Kaffee, Apfelschorle und Plätzchen. 35 Euro Kaution und 15 Euro Leihgebühr werden fällig. „Die Kosten verrechnen wir dann. Das passt dann schon“, versichert die nette Frau am Telefon. Abzuholen ist der Korb ab 11 Uhr.

Der erste Schritt ist getan. Aber wie geht es weiter? Eigentlich möchten wir ja schon früher starten. Nach und nach klicke ich mich durch die zahlreichen „Vogelsberg Originale“ und bastele mir eine Route zusammen. Fast zwei Stunden bin ich damit beschäftigt, mir einen Überblick zu verschaffen, eine Auswahl zu treffen, eventuelle Ladengeschäfte und Öffnungszeiten herauszuschreiben. Ich kündige mich mit einer Ausnahme direkt in Lauterbach irgendwo als Reporterin an, denn ich möchte die Sachen schließlich authentisch testen. Nach und nach stelle ich fest: Jede Menge Produkte „Made im Vogelsberg“ gibt es am Vulkaneum. Warum nicht einfach dort starten? Denn was ist „vogelsbergerischer“, als ganz am Anfang zu beginnen? Als der Vogelsberg entstand ...

Los geht es mit einem Frühstück beim Vulkanbäcker Haas, den meisten Vogelsbergern auch als „Zuckerbäcker Haas“ bekannt. Die erhoffte „Oberhessische Apfelweintorte“ gibt es an diesem Tag leider

nicht. Doch auf meine Frage hin zeigt mir Verkäuferin Katja Reith die anderen „Vogelsberg Originale“ wie das Vulkanknäckebrot, das Bierbrot, das Vogelsberger Bauernbrot und den Schottener Energietaler. „Werden die Produkte mit dem ‚Original‘-Siegel oft nachgefragt?“ – „Auf jeden Fall“, erklärt die Fachfrau. „Insbesondere das Bierbrot, weil es das nur bei uns gibt.“ Überzeugt ordere ich ebenfalls ein Bierbrot sowie das Knäckebrotpaket zum Mitnehmen, nachdem wir draußen auf der Terrasse gefrühstückt haben.

Weiter geht es direkt um die Ecke zum Vulkaneum. „Im Moment haben Sie das Museum ganz für sich allein“, erklärt Tina Ulm am Empfang. „Aber während der Sommerferien war hier wieder richtig viel los.“ Ein halbes Jahr Lockdown ist natürlich auch nicht spurlos an der Einrichtung vorbeigegangen. „Diesen Sommer hat uns das schlechte Wetter in die Karten gespielt, und wir konnten in den vergangenen Wochen zahlreiche Führungen verbuchen. Das ist sehr gut. Im Jahr 2019 hatten wir über 500 Führungen. Davon sind wir jetzt natürlich noch entfernt.“ Ein Gang durch das Museum zeigt: Das Vulkaneum ist beileibe nicht nur interessant für Kinder, sondern auch für Erwachsene ein echter Geheimtipp. Denn wer allein in den Räumen ist, wagt sich dann nicht nur auch im fortgeschrittenen Alter mal an die eine oder andere Ausprobierstation. Generell bietet das Museum viele interessante Informationen über die Entstehung der Erde im Allgemeinen und des Vogelsbergs im Besonderen. Ich wusste zum Beispiel nicht, dass der Vogelsberg im Mittelalter die höchste Bevölkerungsdichte in seiner Geschichte aufwies. Daher ist die Karte aus dieser Zeit mit den Ortschaften damals gerade für Einheimische interessant. Am besten ist aber das „Magische Buch“. Doch ich möchte nicht zu viel verraten ...

Am Ende des Rundgangs stöbern wir im Souvenirshop, der voll ist mit „Vogelsberg Originalen“ – mit Seifen aus der Siederei in Schloss Gedern, Stoffen der Lillalotte in Schotten, mit Vulkan-Likör und -Gelee aus Grebenhain und vielem mehr. Wir kaufen groß ein und entdecken außerdem noch ein Tomatenpesto der Imkerei Bienenfreundin in Schotten, Kräutersalz von Alchemilla, die „Vogelsberger Original“-Kräuterwanderungen anbietet, – und – das gehört für mich zum Urlaub dazu – einen Magneten mit Bild vom Hoherodskopf. „Die Gäste sind oft sehr begeistert über die Vogelsberger Produkte und deren Vielfalt“, erklärt Tina Ulm. Auch die Produzenten würden sich darüber freuen, im schön gestalteten Foyer ausstellen zu dürfen.

Mit Verspätung – wir waren anderthalb Stunden im Museum – kommen wir an der „Vogelschmiede“ auf der Herchenhainer Höhe an. Das ist aber kein Problem für Inhaberin Nicole Aviény. Sie plaudert gerade mit Urlaubern aus Stuttgart, die schon zum wiederholten Male bei ihr vorbeischauen. Ich muss schmunzeln: Besucher aus Baden-Württemberg kennen sich bestens auf der Herchenhainer Höhe aus, während ich zum ersten Mal hier bin. Schon wieder „stolpere“ ich über eine große Anzahl an Vogelsberg-Produkten, die Nicole Aviény in ihrem Verkaufswagen präsentiert. Sie bedauert sehr, dass sie derzeit keinen Regionalmarkt ausrichten darf. „Das gilt laut Vorschrift dann als Jahrmarkt. Dagegen habe ich Widerspruch eingelegt. Wenn ich den Markt unter der Woche abhalten würde, wäre es als Wochenmarkt erlaubt; am Wochenende darf ich nicht.“ Der Markt sei immer ein schöner Treffpunkt gewesen, nicht nur für Kunden, sondern auch für Verkäufer. Etwas Ausgleich versucht sie daher mit ihrem Verkaufswagen auf dem Gelände zu schaffen. Außerdem gibt es bei ihr nicht nur Tipps für gute Picknick-Ecken, sondern auch einen Kreativraum mit allerlei Deko- und Geschenkartikeln. „Wer möchte, darf hier seine Sachen ausstellen. Mittlerweile habe ich viele Gäste, die eigens vorbeikommen, weil sie ein originelles Präsent suchen.“ Vesperstube mit „ehrlichen Gerichten aus der eigenen Küche“ und Übernachtungsmöglichkeiten mit dem Wohnmobil gibt es auch bei der „Vogelschmiede“, doch wir sind gespannt auf den „Vogelsberger Genusskorb“, der für jeden Kunden individuell abgestimmt wird. „Es gab schon Heiratsanträge, Hochzeitstage und einige andere Anlässe mehr“, plaudert Nicole Aviény aus dem Nähkästchen. „Wir decken auch nach Absprache vorher an einem bestimmten Ort auf, um die Überraschung perfekt zu machen – ob tagsüber oder mit Wein als Sundowner.“ Das für uns ausgesuchte Sortiment ist auf jeden Fall perfekt, und wir lassen es uns mit Blick in die Ferne auf den Hoherodskopf schmecken.

Schwartemagen, Schweinskopfsülze, Blutwurst, Kartoffelwurst, Leberwurst – bei Hans Schmidt im „Jägerhof“ in Maar gibt es jede Menge „Vogelsberg Originale“. Eine kurze Frage am Empfang des Hotels/Restaurants und wir werden in den Verkaufsraum geführt. „Ich verkaufe die Sachen gerne im Glas“, erklärt der Chef persönlich beim Blick auf

sein Sortiment. „Da sieht man gleich, was man hat. Anders als bei der Dose.“ Sein „Lädchen“ läuft gut: er verschickt Pakete bis nach Frankreich, Spanien und Italien – „meist an Auswanderer, die ein bisschen Heimat schmecken wollen. Aber auch bei Wohnmobilisten sind die Gerichte, die man nur noch erwärmen muss, sehr gefragt“. Und in jedes Paket wandern auch Prospekte aus Lauterbach und Umgebung, denn Hans Schmidt versteht sich als Teamplayer. „Ich dachte mal darüber nach, meine Produkte in einem Selbstbedienungsautomaten eines befreundeten Bauern mit zu verkaufen. Doch da er dann rein rechtlich ein Wiederverkäufer wäre, benötige ich dafür eine extra EU-Zertifizierung. Das ist Schwachsinn und lohnt sich für mich finanziell dann nicht mehr“, gibt der Metzgermeister und Fleischsomelier Einblick in so manche Bürokratiehürde. Dennoch ist er überzeugt: „Regionalität ist das Wichtigste. Was soll ich mir Fleisch aus Argentinien einfliegen lassen? Daher freue ich mich sehr, dass so viele beim ‚Vogelsberg Original‘ mitmachen. Auch über Kollegen, denn jeder von uns bietet etwas anderen an.“

Beim Bauernhof von Peter Hamel in Stordorf gibt es „Vogelsberger Möhren“, die das Vogelsberg-Logo tragen. Was diese Möhren so besonders macht – Gleiches gilt übrigens auch für die Kartoffeln – erklärt Sabine Scheurlen-Hamel schon direkt, ohne dass ich fragen muss. „Unsere Möhren sind zum Teil krumm und schief. Ich hoffe, das ist in Ordnung?“ Heutzutage würden Lebensmittel oft nach der Optik bewertet und gekauft. „Doch unsere Früchte wachsen im steinigen Vogelsberger Boden eben um die Steine herum. Das ergibt einen ganz anderen Geschmack aufgrund der einzigartigen Mineralstoffzusammensetzung unserer Basaltböden.“ Peter Hamel ergänzt: „Schon mein Opa hat früher gesagt,



Bei Nicole Aviény an der „V Menge mehr.



Tina Ulm ist im Vulkaneum in Schotten auch für die zahlreichen vogelsberger Produkte im Shop zuständig.



„Vogelschmiede“ in Herchenhain gibt es den Vogelsberger Genusskorb und noch jede  
Fotos: Rausch



Unter den „Vogelsberg Originalen“ des Vulkanbäckers Haas in Schotten ist besonders das Bierbrot gefragt.



Sabine Scheurlen-Hamel verkauft mit ihrem Mann Peter die „Originale“ und mehr direkt ab Hof in Storndorf.



In der Alsfelder Bäckerei und Konditorei Günther gibt es süße Originale wie den Alsfelder Marzipantaler. Auch die Vogelsberger Windlichter von Jürgen Litzka sind dort zu haben.

eine gute Kartoffel muss zwei Steine weggeschoben haben. Wenn wir die Kartoffeln lesen, haben wir auf dem Band mehr Steine als Kartoffeln, doch wir wählen bewusst die steinigsten Böden für den Anbau aus, denn der Geschmack macht das mehr als wett.“ Auf dem Hof gibt es aber noch jede Menge anderer Produkte wie Milch, Mehl, Zucchini, Käse und vieles mehr. Doch der absolute Verkaufsschlager ist das Stordorfer Leinöl. „Das Leinöl hat die höchsten Omega-3-Werte überhaupt. Zehnmal mehr als das Lachsöl, was oft empfohlen wird.“ Über den neudeutschen Begriff „Super Food“ kann der versierte Landwirt nur lachen. „Leinsamen im Müsli sind wesentlich besser als Chiasamen.“ Ein besonderer Hingucker im Regal ist der „Vogelsberger Reis“ aus Betaglugan-Gerste. „Das ist eine Wintergerste, die cholesterinsenkende Wirkung hat und stammt hier aus der Region.“ Im Vergleich zum herkömmlichen Reis spare die regionale Variante 85 Prozent klimaschädliche Gase ein – allein durch die Anbaumethode und den wegfallenden Transportweg. So weiß das Ehepaar jede Menge über die Produkte ihres Hofes zu berichten, die den unbedarften Einkäufer staunen lassen. Denn das gibt es in keinem Supermarkt. Timo Sust ist in Lauterbach zu Hause, aber eigentlich ist er mit seiner „Kerzentaucherei“ auf Märkten – bevorzugt Mittelaltermärkten – zu finden – wenn nicht gerade Corona ist. „Die Kerzenfertigung ist ein Hobby von mir, das aus meinem Interesse an Mittelalterdarstellungen entstanden ist. Mir hat das Spaß gemacht, und ich wollte eben auch ein Handwerk präsentieren.“ Das war vor etwa zehn Jahren. 80 Kilo Bienenwachs verarbeitet er mittlerweile im Jahr. „Das ist nach wie vor ein Hobby. Dabei kommt nichts rum“, erklärt er bescheiden. Doch wenn er ins Erzählen kommt, sprudeln die historischen Fakten nur so aus ihm heraus. „Das Wachs kommt leider nicht aus der Region. Das benötigen die Imker für sich. Doch die Verarbeitung geschieht hier.“ Das ist auch der Grund, weshalb er ebenfalls das Vogels-

berger-Siegel bekommen hat. Die einfache Bevölkerung habe sich im Mittelalter gar keine Kerzen leisten können, verrät Timo Sust. Im 13. Jahrhundert seien es allein die Kirchen gewesen, die einen riesigen Bedarf gehabt hätten, der damals die Preise habe explodieren lassen. Für den Ottonormalverbraucher seien in Harz getränktes Holz oder Talglichter erschwingliche Beleuchtung gewesen. „Einen fahrenden Kerzenhändler, wie ich ihn darstelle, hat es damals daher eigentlich gar nicht gegeben.“ Doch die Liebe zum Hobby lässt die Mittelalterfans ein Auge zudrücken. Kerzenziehen oder Kerzentauchen sind unterschiedliche Handwerksschritte, die beide viel Zeit, Geduld und Know-how bedürfen. Zuhause geht es bei Timo Sust auch nicht ganz so mittelalterlich zu: Das Wachs wird auf einer besonderen Wärmeplatte erhitzt, auch die Gießformen daheim sind eher neomodisch. Besondere Motive auf individuellen Wunsch fertigt er mit einem Plotter und bringt sie auf den Kerzen in unterschiedlichen Größen an. Auch kleine Lichter in Weckgläsern hat er im Angebot. Zu finden sind seine Sachen unter [www.kerzentaucherei.de](http://www.kerzentaucherei.de) oder auf Instagram. „Für individuelle Bestellungen benötige ich allerdings etwas Vorlaufzeit, da ich das alles in meiner Freizeit mache.“ Letzte Station ist die Alsfelder Bäckerei und Konditorei Günther. Denn etwas Süßes zum Abschluss kann nicht schaden, wobei auch diverse Brote und der Salzekuchen das „Vogelsberg Original“-Logo tragen dürfen. Verkäuferin Bianca Rohmann lenkt unseren Blick auf den Marzipantaler mit Alsfelder Motiv sowie auf die süßen Alsfelder Küsschen, Pflastersteine und Bierpralinen. „Die Küsschen werden von Touristen gerne als Mitbringsel eingekauft.



Jede Menge „Vogelsberg Originale“ gibt es bei Hans Schmidt im Jägerhof in Maar. Einfach an den Empfang gehen und fragen, denn der Verkaufsraum liegt im hinteren Bereich des Hotels und Restaurants.



Timo Sust betreibt die „Kerzentaucherei“ in Lauterbach und ist meist auf Märkten anzutreffen.  
Foto: privat

Heutzutage hat man ja schon so viel zu Hause, da ist etwas Leckeres ein schönes Souvenir. Aber auch die Vogelsberger Windlichter, gefertigt von Jürgen Litzka, werden gerne genommen.“ Ich greife zu ein paar Pflastersteinen im Florentiner-Stil, bezahle und verrate, warum ich mich so genau erkundige und was die Idee des Artikels ist. „Ach, das ist ja interessant“, erklärt Bianca Rohmann. „Waren Sie denn schon beim Bauer Hamel in Storndorf? Da gibt es auch ganz tolle Sachen.“ Wir lachen. Die Mundpropaganda im Vogelsberg läuft bestens.