

GENEVIEVE WOOD

EGESTORF :: Es braut sich etwas zusammen südlich von Hamburg: Kleine Destillieren und Brauereien produzieren in der Lüneburger Heide Hochprozentiges mit jeder Menge Lokalkolorit. Sie und viele andere lokale Manufakturen haben sich bei Instagram zu den „Locals.Lueneburgerheide“ zusammengetan und machen sich für Produkte aus der Region stark. Eine gemeinsame Internetplattform ist in Planung. Da kommen Kreative zusammen, Aktive, die Touren durch die Heide anbieten, Cafés, Hotels und eben auch Brauereien und Destillieren. Statt allein zu arbeiten, bilden sie Netzwerke und Kooperationen. Und das mit viel Herzblut. Was sie vereint, ist die Liebe zur Lüneburger Heide. Dort herrscht Aufbruchstimmung.

Die Heide brennt. Hier herrscht Aufbruchstimmung

Gerhard Bosselmann,
Gin-Destillateur

Etwas mit den eigenen Händen schaffen, mit der Natur leben – das ist etwas, was Gerhard Bosselmann generell mag. Ob als Jäger, Reiter oder eben als Gin-Destillateur. In seiner Heidebrennerei in Egestorf produziert der studierte Landwirt und Betriebswirtschaftler seit zwei Jahren seinen eigenen Gin. Es ist wohl Europas kleinste Privatdestillation. Hier brennt er zweimal im Monat bis zu sieben verschiedene Ginsorten in 300 Flaschen. Klasse statt Masse. Diese heißen etwa „Bosselmanns böser Heidebitter“, „Dr. B's wundersamer Pink Pepper Himbeer Gin“ oder „Dr. B's wundersamer Heidegin“.

In seinem anderen Leben gehören dem 64-Jährigen 21 Bäckereien in der Region Hannover. Da ist er Geschäftsmann, da geht es um Umsatz, und er trägt Verantwortung für viele Mitarbeiter. In diesem Leben im Herzen der Lüneburger Heide aber geht es nicht um Wirtschaftlichkeit, sondern um Gefühl. Er ist in Schneverdingen aufgewachsen und nach vielen Jahren aus Hannover vor sechs Jahren zurückgekehrt. „Einmal Heidjer immer Heidjer“, sagt er. „Ich bin ein Draußenmensch. Im Sonnenaufgang im Sommer durch die Heide, das ist unbeschreiblich schön“, sagt er. Und in diese sanfte Natur passt auch seine kleine Destilliererei. „In dieser kleinen Manufaktur blüht die Seele auf“, sagt er.

Für seinen Gin geht Bosselmann auch schon mal bei Vollmond in die Natur, um Douglasienespitzen zu ernten. „Ich habe keinen Sockenschuss“, sagt er und lacht. „Vieles ist überliefert und ergibt auch Sinn.“ Und so lässt er das besonders weiche Heidewasser für den Gin aus der Leitung über Edelsteine wie Rosenquarz laufen. Die Botanicals, also die Pflanzen für seinen Gin, erntet er von Hand zwischen Undeloh und Wilsede. „Zwei ältere Damen aus dem Dorf helfen mir dabei.“ Sie lesen Preiselbeeren, wilde Johannisbeeren, ab und zu eine Brombeere, Schleh, Hagebutten.

Fast alle Botanicals werden mit dem Mörser per Hand zerrieben, um die ätherischen Öle aufzuschließen. Die Maische wird mehr als 75 Stunden in Schritten angesetzt. Die Herstellung von Gin, sagt er, nehme alle Sensoren in Anspruch: riechen, schmecken, sehen. Und wer einmal an einem seiner Gins nur gerochen hat



Klasse statt Masse: Gerhard Bosselmann produziert in der wohl kleinsten Privatdestilliererei Europas seinen Heide-Gin.

FOTO: MARK SANDTEN

Lokale Helden: Hochprozentiges aus der Heide

Ob Gin aus der **Privatdestillation**, Bier oder Korn:
Alles wird mit Gefühl und Liebe zur Natur gemacht

und dieses üppige Wacholderaroma wahrgenommen hat, ist auch als Nicht-Gin-Fan sofort angetan.

Anders als in der Industrie nimmt sich der Heidebrenner Zeit. Viel Zeit. Er brennt seinen Gin langsam und bei niedrigen Temperaturen, damit die Aromen langsam entweichen. Sein Bestreben ist stets die höchste Qualität: Geschmack ist alles. Zu bestellen sind seine Brände und Gins nur online, www.heidebrennerei.com

Bosselmann gehört mit zu der Riege von Menschen, denen die nachhaltige Nutzung der Natur am Herzen liegt. „Gerade im Bioreservat Heide tragen wir eine hohe Verantwortung“, sagt er. „Hier sind viele spannende Mädels und Jungs, die das, was sie verkaufen, mit Herzblut machen. Die Heide brennt. Hier herrscht Aufbruchstimmung.“ Er meint die jungen Wilden, die die Heide für sich entdecken und voranbringen, wie die Macher vom Stimbekehof in Oberhaverbeck, Frank „Franky“ Prohl, den Heideröster, das Team vom Heidebull mit den Heide-

touren oder auch die nicht mehr ganz so Jungen wie Kai Beitzer, der in Egestorf in unmittelbarer Nähe seine eigene kleine Privatbrauerei aufgebaut hat.

Denn Bier ist seine Leidenschaft. Deshalb hat Beitzer vor vier Jahren seine 70 Quadratmeter kleine Brauerei geschaffen. Dort braut er bis zu 70 Hektoliter Bier im Jahr. Klein, aber fein ist das Motto, und so bietet er je nach Saison verschiedene Biersorten an. Rauchbier, helles Kellerbier und Bockbier hat er im Angebot. In die Welt hinaus möchte der 53-Jährige mit seinem Bier gar nicht. Ganz im Gegenteil: „Die Menschen sollen extra für mein Bier in die Heide kommen.“ So wie man in Köln Kölsch trinkt, solle man sein Egestorfer Führenbräu beim Besuch in der Heide trinken. Das ist die Idee. Bier ist für ihn so viel mehr als nur ein alkoholisches Getränk. „Bier ist Geschichte, das es schon bei den alten Ägyptern gab und das als Zahlungsmittel diente.“ Bei seinen Führungen, dem „Biergeflüster“, erzählt der passionierte Bierliebhaber seinen Gästen alles über

den Gerstensaft. „Ich biete keinen Bierbraukurs an, sondern einen Geschichtskurs“, sagt er und lacht.

Der Unterschied zum industriellen Bier: Beitzer lässt sich Zeit beim Brauen. An einem Tag wird das Bier aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt, dann ist es acht Tage in der Gärung, weitere zehn Tage in der Nachgärung, und dann darf das Bier 1000 Stunden, also 42 Tage, lagern. „Mein Bier ist immer frisch und dadurch nicht so lange haltbar wie Industriebier“, sagt er. Er möchte Industriebier gar nicht schlechtmachen, aber es wird doch schnell klar: Seins ist einfach wertvoller, qualitativ hochwertiger.

„Industriebier ist wie H-Milch, naturtrübes Bier wie Frischmilch.“ Die optimale Trinktemperatur beträgt übrigens sechs Grad. „Und wer kein Bier mag, hat nur noch nicht das richtige getrunken“, sagt er, der für die Industrie- und Handelskammer als Bierbotschafter unterwegs ist und die Menschen auf den Geschmack bringen möchte. Noch arbeitet er hauptberuflich im Hamburger Hafen im Containerterminal, doch irgendwann will er sein Geld überwiegend mit dem Bierbrauen verdienen, www.egestorfer-fuehrenbraeu.de

In der Moosberghütte machen Sonja und Wilhelm Dierking Feines aus der Cranberry (Moosbeere). Fruchtaufstrich, Soßen und Hochprozentiges. Ihre 20 Hektar große Cranberry-Plantage soll die größte Deutschlands sein, www.moosbeerhuette.de

Die Macher von ÆRE KORN, Philipp Simon, sein Bruder Peter und Kumpel Henning haben für die Herstellung ihres Kornes ebenfalls die Lüneburger Heide entdeckt und lassen das Getränk auf einem landwirtschaftlichen Hof bei Lüneburg brennen. Auch ihnen ist Nachhaltigkeit für ihren Korn, der zwei Jahre lang in mehr als 100 Jahre alten Eichenfässern lagert, wichtig, und so kommt

der Weizen für den Korn aus der Region. Gerade sind sie eine Kooperation mit dem Glückshuhn-Hof aus Neuenkirchen/Tewel von Jessica und Niels Westermann eingegangen. Dort werden die Hühner in mobilen Ställen gehalten. Dabei können die Hühner an der frischen Luft nach Würmern und Insekten scharren. Alle zwei bis vier Wochen wird der Stall umgestellt. Von diesen glücklichen Hühnern bekommen Philipp Simon und seine Mitstreiter die Eier für ihren neu entwickelten Eierlikör. „Es ist schön, dass wir uns in der Heide ergänzen und somit neue Produkte hervorbringen können“, sagt Philipp Simon, www.aere-korn.de



Klein, aber fein: Kai Beitzer braut das Egestorfer Führenbräu. FOTO: M. SANDTEN



Ginberry – Feines aus der Moosberghütte FOTO: MOOSBEERHÜTTE OHG

Strandläufer



Normalerweise leuchten entlang der nordfriesischen Küste am 21. Februar vielerorts die traditionellen Biike-Feuer. In diesem Jahr wird dies allerdings coronabedingt nur in Ausnahmefällen an wenigen Orten der Fall sein – und dann unter Ausschluss der Öffentlichkeit. Damit die zahlreichen Biike-Liebhaber nicht nur unter den Einheimischen nicht ganz ohne die Tradition auskommen müssen, haben sich etwa die Verantwortlichen auf Sylt entschieden, ein Biike-Feuer in Tinnum brennen zu lassen und es online beziehungsweise auf Sylt im Fernsehen zu senden. Die Reden werden vorher aufgezeichnet und parallel zum Feuer übertragen.

Land & Leute



Die Corona-Einschränkungen haben den Tourismus in Schleswig-Holstein schwer getroffen. Im Dezember 2020 nahm die Zahl der gebuchten Übernachtungen gegenüber dem Vorjahresmonat um 80 Prozent auf 312.000 ab, wie das Statistische Landesamt mitteilte. Die Zahl der Gäste sank gar um 90,4 Prozent auf 44.000. Ursache sei das seit Anfang November 2020 geltende Beherbergungsverbot für privat reisende Gäste. Im gesamten Jahr 2020 sank die Zahl der Übernachtungen im Vergleich zu 2019 um 19,6 Prozent. Regional waren die Einbußen an der Ostsee mit minus 14,0 Prozent am geringsten. An der Nordsee waren es minus 20,0 Prozent.

NACHRICHTEN

KIEL

Versuchter Mord in Pflegeheim – sechs Jahre Haft

:: Nach einer lebensgefährlichen Hammerattacke auf eine Kollegin in einem Pflegeheim in Wahlstedt ist ein Altenpfleger zu sechs Jahren Haft verurteilt worden. Das Kieler Landgericht befand den 24-Jährigen am Freitag des versuchten Mordes und der gefährlichen Körperverletzung für schuldig. Zudem verfügte die Kammer die dauerhafte Unterbringung in der geschlossenen Psychiatrie und sprach der angegriffenen Pflegehelferin 25.000 Euro Schmerzensgeld zu. Der Angeklagte hatte im Juli 2020 im Zimmer einer Patientin hinter Rücken mit einem Hammer auf den Kopf der Pflegehelferin eingeschlagen. *lno*

TRAVEMÜNDE

66 Jahre alter Hamburger bei Feuer auf Segelyacht verletzt

:: Bei einem Brand auf einer Segelyacht in Lübeck-Travemünde ist ein 66 Jahre alter Mann aus Hamburg verletzt worden. Er sei mit Verdacht auf eine Rauchgasvergiftung in ein Krankenhaus gebracht worden, sagte ein Polizeisprecher am Freitag. Der Mann hatte den Angaben zufolge auf seinem Boot übernachtet und am Morgen einen Schwelbrand an Bord bemerkt. Er versuchte zunächst, das Feuer selbst zu löschen. Als das nicht gelang, verständigte er die Feuerwehr, die den Brand löschte. Die Brandsache soll nach bisherigen Erkenntnissen ein technischer Defekt gewesen sein. *lno*

AUCH DAS NOCH!

Ein Lüneburger Zahnarzt ist vor Gericht mit dem Versuch gescheitert, sich und seine Mitarbeiterinnen früher als bisher vorgesehen gegen Covid-19 impfen zu lassen. Der Mann hatte die Aufnahme in die höchste Impfpriorität beantragt, weil er und sein Personal einem besonders hohen Ansteckungsrisiko ausgesetzt seien. Das Verwaltungsgericht Lüneburg wies das zurück. Die Impfreihenfolge für das medizinische Personal sei nicht zu beanstanden, teilte das Gericht am Freitag mit, denn bei der Betreuung von Covid-19-Patienten sei die Gefahr, dem Virus ausgesetzt zu sein, deutlich höher als beim Zahnarzt.

Inzidenz im Norden steigt leicht – „Für Lockerungen zu früh“

Polizei kontrolliert Ausgangssperre in Flensburg. Dänemark schließt **Grenzübergänge**. Bildungsministerin Prien will Lehrer schneller impfen

KIEL :: Die Sieben-Tage-Inzidenz in Schleswig-Holstein ist nach 276 neuen Fällen leicht über den kritischen Wert von 50 gestiegen. Es gab 50,4 Corona-Neuinfektionen pro 100.000 Einwohner in den vergangenen sieben Tagen (Stand Freitag, 20.15 Uhr). Am Donnerstag lag der Wert bei 48,6. Die Zahl der Toten im Zusammenhang mit dem Coronavirus stieg um 8 auf 1206. Derzeit werden 359 Corona-Patienten in Schleswig-Holstein in Krankenhäusern behandelt, 74 intensivmedizinisch, 43 mit Beatmung.

Die Corona-Kontaktregeln sollten aus Expertensicht nicht zu stark und zu früh gelockert werden. Damit würde eine dritte Infektionswelle eingeläutet, sagte die Landesvorsitzende der Ärzte im öf-

fentlichen Gesundheitsdienst, Alexandra Barth, am Freitag in einer Anhörung im Landtag. „Wir müssen aufpassen, dass sie kein Tsunami wird.“ Aus Barths Sicht wäre es zu riskant, bei unter einer Sieben-Tage-Inzidenz von 35 Neuinfektionen Treffen von bis zu zehn Personen an mehreren Haushalten zu erlauben. „Deshalb wäre mein Appell an Sie, die privaten Beschränkungen bis in den Herbst streng aufrechtzuerhalten, gerne mit dieser Regelung, fünf Personen aus zwei Haushalten“, sagte Barth.

Indes wird die Polizei die von heute an geltende nächtliche Ausgangssperre und das Kontaktverbot in Flensburg verstärkt kontrollieren. In Flensburg werden nach Angaben von Oberbürgermeis-

terin Simone Lange (SPD) inzwischen fast nur noch Corona-Infektionen mit der zunächst in England aufgetretenen Variante B.1.1.7 festgestellt. In den vergangenen Tagen seien in 80 Fällen Mutanten nachgewiesen worden, die Inzidenz liegt bei 193,0. „Die Mutation verbreitet sich unfassbar schnell. Wir sind



Schleswig-Holsteins Bildungsministerin Karin Prien (CDU) öffnet die Grundschulen wieder. FOTO: DPA

hier im Wettlauf mit der Zeit“, so Lange.

Innenministerin Sabine Sütterlin-Waack (CDU) warb am Freitag um Verständnis für die Maßnahmen. „Da müssen wir jetzt durch. Es geht darum, die Ausbreitung der mutierten Viren zu verhindern.“ Das gehe nur durch eine Reduzierung der Kontakte. Der Leiter der Polizeidirektion Flensburg, Olaf Schulz, kündigte eine erhöhte Präsenz der Polizei im Stadtgebiet an. Aufgrund der Corona-Situation in Flensburg schließt Dänemark mehrere kleinere Grenzübergänge nach Deutschland. Konkret bedeutet das, dass die dänische Polizei ab Mitternacht in der Nacht zum heutigen Sonntag insgesamt 13 Grenzübergänge schließen wollte. Wichtige Übergänge

wie Frøslev, Kruså und Padborg bleiben dagegen offen. Dort werde aber „wesentlich intensiver“ kontrolliert.

Bildungsministerin Karin Prien (CDU) fordert derweil schnellere Corona-Schutzimpfungen für Lehrer und Erzieher. Wenn die Priorisierung von Bildung ernst gemeint sei, müssten Lehrer, das Kita-Personal und andere Beschäftigte an den Schulen „in der Impfpriorität weiter nach oben rücken“, sagte Prien am Freitag mit Blick auf die Öffnung von Grundschulen und Kitas in der kommenden Woche. Die Landesregierung setze auf eine bundesweite Lösung. Dann könnten Lehrer und Erzieher „relativ bald, auch im März schon“ Impfungen erhalten. *lno*