



Von **BERND SCHWER** (Text)
und **TOBIAS GERBER** (Fotos)

Zwei weltgrößte Kuckucksuhren hat man schon hinter sich, ehe man bei Conny und Ingolf Haas in Schonach ankommt. Sie stehen nicht weit voneinander entfernt, ein paar Kilometer Luftlinie, zwei begehbare Uhrenhäuschen, die sich als Mega-Touristenattraktion aufführen. Einträchtig machen sie sich Konkurrenz, was aber der realen Schwarzwälder Kuckucksuhr auch nicht wirklich hilft. Sie steckt tief in der Krise, die Absatzzahlen sind eingebrochen, und selbst die treuesten Kunden müssen immer häufiger abwinken: die Amerikaner, Dollarkurs, Wirtschaftskrise, Niedergang des Mittelstands – das schlägt bis in die Schwarzwaldtäler durch.

Deshalb haben Conny und Ingolf Haas das getan, was Schwarzwälder irgendwie in ihren Genen haben: Wenn es „mit dem G'schäft“ nicht mehr richtig vorgeht, erfinden sie was Neues. Sie hocken sich an ihre Werkbänke und tüfteln und entwerfen, zeichnen und basteln. Und in diesem Fall kam dabei heraus: die moderne Kuckucksuhr. Die

Designeruhr einer neuen Generation.

In der kleinen Manufaktur Rombach & Haas, seit 1897 mitten im Schwarzwalddorf Schonach, ticken sie an der Wand, die neuen Modelle. Schlichte Formen, grelle Farben, witzige Details – Designs, die auch aus einer hippen Agentur stammen könnten. Doch Hirnschmalz aus der Stadt, das brauchen die Uhrmacher nicht. Davon haben sie selbst genug. Beide haben nicht nur das Uhrenmachen gelernt, sondern auch das Designen.

Als sie um 2005 ihre ersten neuen Uhren vorstellten, gab es in der Branche das übliche Gezeter. „Ihr seid komplett verrückt“, musste Ingolf Haas sich anhören, „ihr zerstört die Kuckucksuhr!“ Heute klopfen ihnen alle auf die Schulter, von Schwarzwald-Marketing bis Landesregierung, „und die Gegner von damals“, sagt Ingolf Haas, „sind die Neider von heute“.

Aber darf man das so einfach: eine alte Tradition missachten?

Man darf nicht, man muss, sagt Ingolf Haas lakonisch. Auch die traditionelle Kuckucksuhr – das Häuschen mit dunklem Schnitzwerk – ist nicht über Jahrhunderte in Bauernstuben geschaffen worden, sondern wurde 1850 →

Veronika Wagner hält bei Emmendingen gut 180 Ziegen (links). Deren Milch wird zu feinem Biokäse verarbeitet. Der Künstler Stefan Strumbel aus Offenburg ist mit seinen bunten Kuckucksuhren bekannt geworden

REISE-INFO

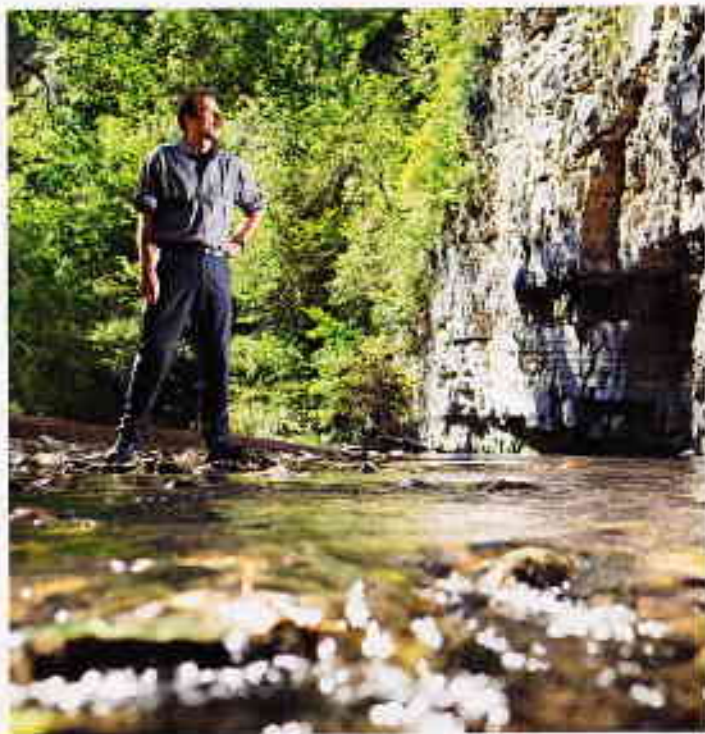
ÜBERNACHTEN

Gasthof Sommerau. Für solche kostbaren Orte wurde das Wort „Hideaway“ geschaffen: tief in den Wäldern, jenseits aller Netze, jedoch mit allem Komfort und familiärer Gastfreundschaft. Bonndorf, Tel.: 07703/670, www.sommerau.de; DZ/F ab 110 Euro

Die Halde. Eine der schönsten alten Schwarzwald-Gaststuben, ein moderner Hotelanbau mit Spa – das beliebte Hotel auf dem Schauinsland hat sich gekonnt verjüngt. Oberried-Hofsgrund, Tel.: 07602/944 70, www.halde.com; DZ/VP ab 228 Euro

Gasthof zum Kreuz. So kann Nostalgie auch aussehen: Eine alte Bauern- und Bürgerwirtschaft wird unkitschig und geschmackssicher erneuert. Auch der Küche wegen einen Umweg wert. St. Peter, Tel.: 07660/92 03 32, www.gasthof-zumkreuz.de; DZ/F ab 84 Euro

Parkhotel Adler. Ein Grandhotel im Hochschwarzwald, kürzlich aufgefrischt. Opulent im Stil; riesiger Hotelpark, großes Spa und ein exzellentes Restaurant Hintergarten, Tel.: 07652/12 70, www.parkhoteladler.de; DZ/F ab 184 Euro



bei einem Wettbewerb erfunden – um den internationalen Absatz anzukurbeln. In kürzester Zeit hat sie alle anderen Uhrenformen aus dem Schwarzwald vom Markt verdrängt.

Erfolg jedenfalls hat das Uhrendesignerpaar mit seinem Modernisierungsschub. Um „30 bis 50 Prozent“ lege der Umsatz bei den neuen Uhren zu, sagt Ingolf Haas. Während die traditionellen Modelle weiter schwächelten.

Eines bleibt aber unantastbar: Selbst aus den Bauhaus- oder Art-déco-Uhren springt noch immer ein Vögelchen. Die mechanische Spielerei gehört felsenfest zum Schwarzwald-Image. So wie die Romantik. Schwarzwald ist da, wo die Wälder schier ewig zu rauschen scheinen und die Täler Hexenloch heißen. Wo die Menschen in mächtigen Höfen leben, unter Dächern, die bis zum Boden reichen. Wo man ein Mahl mit einem Kirschwasser beschließt und zum Kaffee ein gewaltiges Stück Kirschtorte verzehrt. Wo Bauernmädchen den Bollenhut tragen.

Klar, alles Klischees. Aber es sind starke, mächtige Klischees. Sie locken die Leute noch immer in den Südwesten. Oder eher: Sie locken sie aufs Neue. Im vergange-

nen Jahr hat man im Schwarzwald rund 20 Millionen Übernachtungen gezählt. Tendenz steigend.

Vor allem aber lockt immer und zu jeder Zeit: die Natur. Der Wald. In einer Zeit, da einer der touristischen Großtrends Wandern heißt, hat der Schwarzwald beste Karten. Er bietet ein riesiges Wegenetz. Dazu das, was die Wanderer heute erwarten: Erlebnis, Abenteuer, Naturnähe. Davon findet sich reichlich zwischen Basel und Pforzheim, Freiburg und Bodensee.

Am Ostabhang des Feldbergplateaus etwa parkt man sein Auto zwischen lieblichen Hügeln und steigt hinunter in einen wilden Canyon. Die Wutachschlucht trägt die Wut nicht von ungefähr im Namen. In gerade mal 70 000 Jahren – geologisch ein Wimpernschlag – hat sich der Fluss bis zu 170 Meter in Fels und Erde gegraben. Dort unten wandert man zwischen Muschelkalkwänden und über Schotterbänke. Loki Schmidt, eine große Liebhaberin der Natur, nannte die Schlucht in den 1970er Jahren ein „Bilderbuch“ voll „romantischer Düsternis“. Wir würden heute sagen: cool, etwas mitteleuropäischer Jurassic Park und viel →

Martin Schwenninger (l.) kümmert sich als Ranger um das Naturwunder Wutachschlucht. Die grünen Wiesen des Münstertals (r.) pflegen die Bauern mit ihrem Vieh

ESSEN UND TRINKEN

Goldene Krone. Schöne Erfolgsstory: Eine Kooperative von Landfrauen hat ein altes Hotel gerettet und umgebaut. Nun gibt es im Schmuckstück des Dorfes Bio- und regionale Spezialitäten, vom Käsekuchen bis zum Rindfleischsuppentopf. St. Märgen, Tel.: 07669/939 99 88, www.cafe-goldene-krone.de

Zur Esche. Josef Fehrenbach ist mit seiner Kräuterküche über den Schwarzwald hinaus bekannt geworden. Frische Produkte aus der Region werden verarbeitet, zum Beispiel Rohmilchkäse aus dem Hochschwarzwald. Angeschlossen: Waldhotel Fehrenbach (DZ/F ab 118 Euro). Alpersbach, Tel.: 07652/919 40, www.waldhotel-fehrenbach.de

Schäcks Adler. Frische Forellen aus der Elz (wo schon Hemingway angelte) bekommt man nirgends besser serviert als in der Stube mit dem großen grünen Kachelofen. Elzach-Oberprechtal. Tel.: 07682/12 91; www.schaecks-adler.de

BIOPRODUKTE

Monte Ziego. Frischkäse, Feta, Quark – fünf Biohöfe liefern die Ziegenmilch, aus deren Martin Buhrs Käserei prämierte Delikatessen herstellt (Demeter-Produkt des Jahres 2012). Tel.: 07641/932 33 30; www.monteziego.de

Herr-der-Ringe-Feeling, mit Felsnadeln, Stellwänden, Stromschnellen.

Martin Schwenninger hat dafür zu sorgen, dass das auch so bleibt. Er ist einer von zwei Wutach-Rangern: Förster, Naturschützer, Wanderwart. Sein Auftrag: Die stetig wachsende Liebe der Wanderer zur Natur so zu managen, dass Letztere auch erhalten bleibt, bei bis zu 100.000 Besuchern im Jahr. Er muss eine Gratwanderung schaffen: die oft glitschigen, schmalen Pfade so zu pflegen, dass sich Wanderer nicht die Haxen brechen. Und die Wanderer so zu lenken, dass Schachtelhalm und Orchideen weiter gedeihen, Eulen ungestört brüten und die ganz seltene Sandbiene ausfliegen kann.

Nach der Tagestour möchte der Wanderer seinen Knochen und Muskeln was Gutes tun. Entspannen, wieder zu Kräften kommen. Dafür findet er im Schwarzwald Hotels jeder Preis- und Güteklasse. Alle mit Spa, Wellness und Schwimmbad. Aber leider oft auch mit einer Atmosphäre, als wäre seit den Zeiten der „Schwarzwaldklinik“ geschmacklich nichts vorangegangen.

„Wälderbarock“ nennt es der Schriftsteller und Gastro-Kritiker Wolfgang Abel aus Badenweiler und verflucht die schwellenden Balkone und die bis zum Erstickenden verzierten Stübchen, all das Ornament, das „Romantik vorfäuscht, aber nur von Ratlosigkeit zeugt“.

Wer ein Gegenbeispiel erleben will, muss über Rothaus (genau: Hier wird das Kultbier „Tannenzäpfle“ gebraut) tief in den Wald hineinfahren. Bis er ins Steintal kommt, das sich nach ein paar Kilometern öffnet, zu einer Pferdeweide und dem Gasthof Sommerau.

An der Rezeption begrüßt einen Claudia Hegar, die Chefin des Hauses, freundlich mit dem Hinweis: „Ihr Handy können Sie ausschalten, hier gibt's kein Netz. Fernseher und Radio haben wir auch nicht.“ Hier machen sie Ernst mit Rückzug und Entschleunigung und der Sehnsucht ge-

stresster Workaholics: für ein paar Tage tatsächlich den Stecker zu ziehen.

Mit nichts als Wald, frischer Luft, Ruhe, guter Küche und einem Spa mit Naturteich. Man sollte sich, wenn man erst ein paar Gänge heruntergeschaltet hat, aber mal das Gebäude selbst anschauen. Ein großer Bauernhof, breit, behäbig, mit gewaltigem Walmdach. Allerdings ist das Dach dort, wo es auskragt, durch Glasflächen ersetzt. Auch die Fenster ziehen sich als durchgehendes Band einmal rund ums Gebäude. Hell ist es in Gaststube und Zimmern – was unter einem Schwarzwalddach keine Selbstverständlichkeit ist, sondern eine architektonische Leistung.

Wie auch der Umgang mit dem Baumaterial: Das Haus, Anfang der 90er Jahre nach einem Brand neu aufgebaut, wirkt, als hätte eine Bauhausklasse ganz in Holz und Glas gearbeitet. Leicht, hell, klar, schlicht. Das erinnert irgendwie an das Prinzip der Kuckucksuhren: Tradition gewahrt, modern geworden.

Einer, der ebenfalls sehr modern wirtschaftet, heißt Martin Buhl. Wenn man hier und da im Schwarzwald heute eher auf eine Ziegenherde trifft statt auf Kühe, dann ist das ihm zu verdanken. Im Jahr 2000 begann Buhl, Bioziegenkäse zu produzieren. Sein Startkapital waren zwei eigene Ziegen. Heute betreibt er in Teningen, nördlich von Freiburg, die größte handwerkliche Ziegenmilch-Käserei Deutschlands. Fünf Bioland- und Demeter-Höfe liefern ihm die Milch. Buhls Marke heißt „Monte Ziege“, seine Produkte bekommen Preise auf Landwirtschaftsmessen und bei Kundenumfragen. Er beliefert die Mensen der Uni Freiburg und Bioläden und Feinkostgeschäfte in ganz Deutschland.

Buhl will weiter wachsen: „200 Prozent bis 2014.“ Mindestens sieben Höfe sollen ihn dann beliefern: „Das sind junge Landwirte, die neue Wege gehen. Oft sind die Ziegen ihre einzige

EINKAUFEN

Kuckucksuhren. Traditionelle Modelle gibt's auch, beliebt sind aber die neuen Designs von Ingolf und Conny Haas. Rombach & Haas, Schonach. Tel.: 07722/5273, www.black-forest-clock.de

BUCHTIPP

Wolfgang Abel: „Südschwarzwald – 31 leichte Entdeckungen“ Solche Reiseführer sind selten: Abel ist ein gnadenloser Verfechter von Qualität, er argumentiert und polemisiert gegen Schaumschlägerei, Abzocke und billige Folklore und kennt die Region wie kein anderer. Oase Verlag, Badenweiler, 23 Euro, www.oaseverlag.de

AUSKUNFT

Schwarzwald Tourismus, Freiburg. Tel.: 0761/896460, www.schwarzwald-tourismus.info

Für Infos über die Wutachschlucht: Hochschwarzwald Tourismus, Hinterzarten, Tel.: 07652/12060, www.hochschwarzwald.de

Chance, eine Existenz als Voil-erwerbsbauer aufzubauen.“

Zugute kommt das auch den Wanderern. Ziegen sind Landschaftsgestalter, „viel effektiver als Kühe“. Nur Ziegen fressen das Buschwerk weg, das auf eine Weide vordringt – und halten so die Verwaltung auf. Und wer, fragt Martin Buhl, wird schon bald die Wiesen und Hochweiden frei halten, wenn immer mehr Höfe zu Ferien- und Zweitwohnsitzen umgebaut werden?

Buhls Haltung hat auch mit einem neuen Heimatgefühl zu tun. Er zählt zu den Pionieren, die im Schwarzwald bleiben wollen, statt die uralte Geschichte der Auswanderung fortzusetzen – die das Gebirge stets mit geprägt hat.

Einer, der diese Heimatliebe radikal lebt und ausdrückt, ist der Künstler Stefan Strumbel in Offenburg. Berühmt wurde der 32-Jährige, als Karl Lagerfeld sich für den *stern* mit einem Strumbel-Werk fotografieren ließ: einer großen, knallbunten Kuckucksuhr. Der Modezar fand das Werk „inspirierend“.

Stefan Strumbel stellt zwar in Berlin oder New York aus, hat sein Atelier aber weiter in Offenburg. Hier besprüht er Kuckucksuhren, setzt ihnen Totenschädel auf, verpasst dem Mädel mit dem Bollenhut ein Palästinensertuch oder malt Madonnen in Schwarzwälder Trachten. Alles in starken, lauten Farben.

Seine Bilder, sagt er, sollen zeigen, wie stark dieses Gefühl wirkt: Heimat. „Ich will das nicht ironisieren“, sagt Strumbel, „ich bin auch nicht an Provokation interessiert. Heimat, das ist für mich reine Power.“ Es ist die Energie, die er für seine künstlerische Arbeit braucht.

Die knallbunte Kuckucksuhr ist sein Markenzeichen geworden. Er variiert sie immer wieder neu – wie auch einen Spruch, den er malt und sprüht, filmt und fotografiert, per Homepage und Facebook unter die Leute bringt: „What the Fuck is Heimat?“

