

natur

6 | 2026

D 7,50 €
AT/LUX/IT 8,50 €
CH 12,80 SFR
B 7114

Das Magazin für eine Welt im Wandel

GESUNDHEIT

Bodenmikroben helfen dem Immunsystem.
Also: Hände in die Erde und Nase in den Wald!

Angolas Nationaltier

Die Rückkehr der Riesen-Rappenantilope

Arganöl

In Marokko kämpfen Frauen um ihr Auskommen

Ab in den Kochtopf

Lassen sich invasive Arten durch Aufessen dezimieren?

Tierische Architekten

Ob Vögel, Insekten oder Fische – Tiere schaffen als Baumeister erstaunliche Kreationen





Die Lebensmittel aus dem
Essenskörbchen stammen
alle aus der Region.

Vom Hof auf den Tisch

In vielen Hotels und Restaurants der Ardennen kommen die verwendeten Lebensmittel nicht aus dem Großhandel, sondern direkt aus der Umgebung: Die Betriebe arbeiten eng mit Landwirten aus der Region zusammen und nutzen, was gerade saisonal verfügbar ist. So kommen frische Produkte und regionale Genüsse auf den Teller.

Text: Oliver Abraham, Fotos: Mario Vedder

Die Hängebrücke über die Sauer schwingt leicht beim Betreten. Unter ihr breitet sich der Fluss aus, bildet kleine Tümpel, deren Wasser die Sonne reflektiert, und fließt in sumpfige Kuhlen. In der Flussaue stehen Birken, Eichen und Erlen, Hecken durchziehen die Grasflächen, auf denen Highland-Rinder mit zotteligem Fell und mächtigen Hörnern weiden. Die wild-erwünschte Landschaft gehört zum Forêt d'Anlier, dem Wald von Anlier. Mit 10.000 Hektar ist er ein Rest des ehemaligen Ardenner-Waldes, der einst einen Großteil von Belgiens Süden und den Norden von Frankreich bedeckte. Hier leben noch Hirsche, Wildkatzen und Schwarzstörche. Die passende Umgebung, um Abstand vom Alltag zu gewinnen und in die Natur einzutauchen.

Das ist hier gleich über mehrere Tage möglich. Kurz vor der Gemeinde Martelange unweit der luxemburgischen Grenze stehen am Waldrand einige sogenannte „Cosy Cabins“, kleine Holzhütten des „Forest Village Les Ardennes“. Früher waren an dieser Stelle ein Campingplatz und ein brachliegendes Waldgebiet. Nachdem der Campingplatz lange verlassen war, wurde das Gebiet vor einigen Jahren von dem Glamping-Anbieter Nutchel übernommen, wobei „Glamping“ als Wortkreuzung von „glamouros“ und „Camping“ eine Form des etwas luxuriöseren Naturtourismus bedeutet.

Die großen Fenster der Hütten ermöglichen den freien Blick in den Wald. Ein „Sonnenglas“ – groß wie ein Einweckglas mit einer Lichtquelle darin, die tagsüber durch Fotovoltaik geladen wird – bietet abends ein gemütliches Licht. So kann man lange sitzen und die Ruhe genießen.

Die Unterkunft ist minimalistisch gehalten, es gibt Strom, jedoch begrenzt. Statt eines Kühlschranks steht eine Kühlbox mit Eis-Akkus zur Verfügung, heißes Wasser für den Abwasch gibt es nur im Badezimmer. Als Heizung dient ein Holzofen, für den die Holzscheite bereitstehen.

Essen über Farm-to-Table

Wer möchte, kann Essenskörbe vorbestellen – für das Frühstück oder ein abendlichen Grillen. Die Auswahl ist vielfältig, aber nicht übermäßig groß – damit möglichst wenig weggeworfen werden muss, so die Begründung.

Nutchel setzt nach eigenen Angaben auf Nachhaltigkeit und beteiligt sich in diesem Zusammenhang auch an dem in der Region angebotenen Farm-to-Table-Konzept. Dieses sieht vor, dass Hotels oder Restaurants ihren Bedarf an Lebensmitteln direkt aus der Umgebung decken, statt industriell verarbeitete Produkte mit langen Transportwegen zu nutzen. Farm-to-Table unterstützt lokale Landwirte und traditionelles Lebensmittelhandwerk wie Bäckereien, Molkereien oder Metzgereien. Die regionalen Lebensmittel bieten zudem den Vorteil, dass sie frisch und weitgehend naturbelassen sind.

Doch es bedeutet auch Organisationsaufwand: Als das Forest Village Les Ardennes 2020 eröffnet wurde, mussten die Mitarbeiter zur Sicherstellung der benötigten Versorgung zuerst ein entsprechendes Netzwerk mit den lokalen Produzenten aufbauen. Dabei galt es herauszufinden, was das Angebot im Detail umfasst und wie etwa die saisonale Verfügbarkeit ist.

Zwischen Produzent und Verbraucher

Helfen kann in einem solchen Fall Hélène Deketelaere – sie ist Koordinatorin der Kooperative Réseau Paysan: Über eine Webseite verbinden sich mehr als 100 Produzenten aus der belgischen Provinz Luxembourg mit rund 120 professionellen Verbrauchern.



Kleine Holzhütten bieten Nähe zur Natur.

Die Produzenten, zum Beispiel Milchbauern, Metzgereien, Bäckereien oder Gärtnereien, stellen ihre Produkte handwerklich auf ihrem Hof oder im Betrieb her. Sie bestimmen, was sie anbauen und zu welchem Preis sie es verkaufen. Dann bringt die Kooperation Produzenten und Verbraucher zusammen: „Wir kaufen die Ware zu dem Preis, den die Produzenten festlegen, und verkaufen mit einem Aufschlag für Transport, Lagerung, Verwaltung und dafür, neue Kunden zu finden, an die Verbraucher“, erklärt Hélène das Konzept.

Die Mitarbeiter von Réseau Paysan sammeln die Produkte ein, stellen sie zusammen und liefern sie an die Verbraucher aus – Restaurants, Geschäfte in den Dörfern, kommunale Küchen und auch touristische Einrichtungen wie zum Beispiel das Forest Village Les Ardennes. Manch kleinem Unternehmen helfe das, profitabler zu



Acht Sorten Hartkäse werden in der Käserei von von Familie Saur hergestellt.

sein. Oftmals hätten Produzenten kaum Ressourcen – Zeit, Logistik oder Kenntnisse –, ihre Produkte optimal zu vermarkten. Das übernimmt dann Réseau Paysan. Auch Gastwirte und andere Verbraucher profitieren davon: „Sie müssen nicht rausfahren, um die Produkte dort abzuholen“, sagt Héléne, „und es erlaubt ihnen, einzigartige und qualitativ hochwertige lokale Produkte zu probieren.“

Gebraucht werden die Produkte: „Oh ja, da ist definitiv ein starker und wachsender Bedarf an diesen Produkten. Wir sind mit der Entwicklung sehr zufrieden. Auch wenn noch viel Arbeit vor uns liegt.“

Auf der Route des Genusses

Die Essenskörbe im Forest Village machen neugierig auf die regionalen Quellen der einzelnen Produkte. Ein Weg führt dabei nach Metzert, ein kleiner Ort am Rande des Forêt d'Anliers. Hier liegt der Hof von Familie Saur. Der Wind weht Glockengeläut von einer nahen Kirche herüber, eine Kuhherde weidet auf einer nahen Wiese. Familie Saur produziert Käse. Als Frédéric de Bruyne, Manager des Forest Village Les Ardennes, im Jahre 2021 einen Käselieferanten suchte, sah er hier ein Schild, das auf ihre Käserei hinwies. Er machte einen Besuch, unterhielt sich mit der Familie, ließ sich alles zeigen und probierte den Käse. Die Geschmäcke der verschiedenen Sorten und die familiäre Produktion gefielen ihm – damit begann die Zusammenarbeit.

Auch heute führen Chantal Saur und ihre Tochter Benedicte Interessenten in den Keller zu den Regalen, in denen die Rohmilchkäse reifen. Darunter acht Sorten Hartkäse: Während einer mit Salz aus der Schinkenherstellung veredelt wurde, zieren getrocknete Blüten von Blumen der

Region einen weiteren. Noch eine andere Sorte wurde für fünf Tage in einer Mischung aus Moselweißwein, Orangen, Zimt, Waldmeister und Cognac eingelegt. Jede Familie hat ihre eigenen Rezepte, verraten die Frauen.

Nach der Veredelung ruhen die Laibe für mehrere Wochen. Dabei werden sie einmal pro Tag gewendet. Hat eine Sorte Rinde, wird sie zudem gebürstet. Zunächst verkaufte Chantal ihren Käse nur auf lokalen Wochenmärkten, dann kamen Käsegeschäfte und Restaurants dazu, schließlich auch das Village. Dort wird der Käse für Frühstückskörbe und Raclette genutzt.

»Da ist ein starker Bedarf an diesen Produkten«

Héléne Deketelaere, Kooperative Réseau Paysan

A la main verte – Gemüse und Obst

Als Nächstes geht es nach Libramont: sanfte Berge, ein Landschaftsmosaik aus Wiese, Wald und Weide. Hier hat Christine Adam einen sehr, sehr großen Garten mit alten Obstbäumen darin. Gemeinsam mit ihrem Mann Philippe Poncin kultiviert sie Obst, Gemüse und Kräuter. Einen besonderen Schwerpunkt bilden bei ihr Tomaten. In ihren Tomatentunneln erwärmt die Sonne die Luft und es riecht köstlich. „Im Sommer bewässern wir die Tomaten eher sparsam, das stärkt das Aroma und konzentriert den Geschmack“, erklärt Christine. 50 verschiedene Tomatensorten hat sie, auch historische Sorten werden angebaut.

Manche von ihnen sind klein wie ein Daumnagel und andere größer als eine Faust. Es gibt verschiedene Farben, verschiedene Formen. Viele von ihnen wären ohne solch traditionelle Betriebe wohl schon längst verloren gegangen. Christine lässt ihre Besucher probieren – was für Aromen! Süß die einen, säuerlich die anderen, lecker tomatig sowieso.

Vor einem der Tomatentunnel steht eine Box, aus der Hummeln ein und aus fliegen. Christine und Philippe halten sie für die Bestäubung ihrer Pflanzen. Auch Auberginen wachsen hier, außerdem eine historische Sorte Spinat und – Christine gräbt eine Wurzel aus – Topinambur.



Vieles davon landet in ihrem kleinen Laden. Trotz seiner geringen Größe hat er eine üppige Auswahl: Birnen, Äpfel, Tomaten und auch Gläser mit Selbsthergestelltem, wie beispielsweise Cassis von Schwarzer Johannisbeere, Coulis von den Tomaten, Konfitüren aus den Früchten. Für Tees haben Christine und Philippe Hopfen und andere Kräuter angebaut. Sie verkaufen ihre Produkte im Laden an jedermann. Ein Teil ihrer Produktion geht jedoch an Verbraucher wie das Forest Village. So kann es dann etwa eine ihrer Duftnesseln mit ihrem anisartigen, sich pfeffrig verstärkenden Geschmack bis in einen Salat schaffen, der genüsslich auf der Terrasse eines Cosy Cabins verspeist wird.

Die Brauerei La THArée

Zu Belgien gehört auch Bier: Nahe dem Ort Vielsalm liegt die kleine Brauerei La THArée. Die Manufaktur ist aus einem Hobby naturbegeisterter Kumpel entstanden. „Wir sind vor ein paar Jahren auf einem Trailrunning gewesen, hier in den Ardennen“, berichtet Laurent Léonard. „Im Anschluss daran haben wir uns recht spontan überlegt,



Mehr als 50 Tomatensorten wachsen in Christines Garten.

ein eigenes Bier zu brauen.“ Bio sollte es werden und auch etwas aus dem Wald widerspiegeln. So wird das Bier der Manufaktur mit den Nadeln der Douglasie leicht aromatisiert.

Laurent weist auf einen der vielen Schritte im Brauprozess hin: Die gekeimten und getrockneten Getreidekörner – so bildet sich der für die alkoholische Gärung notwendige natürliche Malzzucker – wurden ausgekocht. Diese Würze wird nun ein paar Tage gären: In anderen Fässern kann man es blubbern sehen. Es riecht satt und süffig, wenn gebraut wird.



Das Angebot im Laden schwankt saisonal.

Junge Nadelspitzen der Douglasie haben übrigens eine feine Zitrusnote. Man habe davon geträumt, ein Bier zu kreieren, das den Duft des Waldes enthält. „Genau dieser Duft hat unser Bewusstsein für die Natur der Ardennen und des Waldes geweckt, als wir draußen unterwegs waren“, erzählt Laurent. Ein Bier wollten sie, inspiriert von der Natur und als eine Huldigung an ihre Region. Was sei dafür besser infrage gekommen, als ein Bier der Ardennen mit dem Duft des Nadelwaldes zu verbinden – und wer denkt dabei nicht an das leichte, frische süßlich harzige Aroma?

Gebäck vom YOM-Atelier

Das YOM – Atelier de Gourmandises / La Halle de la Ferme de la Préale à Achet – liegt rund 25 Kilometer südöstlich der Stadt Namur. Felder und Weiden bestimmen das Landschaftsbild, dazu ein paar Höfe, kaum Wald. Ein schmaler Weg führt in Marie-Odile Jaspars Backstube. Sie backt süße Kuchen und Kekse, aber auch Quiches und Pizzen, die sie gegenüber im Bistro Bistr´Halle serviert. Außerdem stellt Marie-Odile das Granola-Knuspermüsli für das Frühstück im Forest Village Les Ardennes her.

Ihr Mehl zum Backen bezieht Marie-Odile von Landwirten, deren Felder kaum 15 Kilometer entfernt liegen und die auch eine eigene Mühle haben. Gleich neben der Backstube befindet sich eine Gärtnerei mit Gemüse-



2016 wurde die Brauerei La THArée gegründet.

anbau, zum Beispiel Spinat, Brokkoli oder Tomaten. All das verwendet Marie-Odile für Quiches und Pizzen – direkt vom Feld auf den Tisch. Für ihre Kuchen gehe sie kulinarisch durch das Gartenjahr, erzählt sie. Im Frühjahr hole sie sich beispielsweise Rhabarber.

Marie-Odile spricht von „klassischen Synergieeffekten“ und meint damit die Zusammenarbeit mit den Kolleginnen und Kollegen in der Kooperative Réseau Paysan – das Hand-in-Hand-Arbeiten und die gemeinsame Vermarktung. Ihre Bäckerei ergänze sich mit dem Gemüseanbau, das Bistro mit dem Verkauf. Dazu gäbe es gezielte Unterstützung, wo sie gebraucht würde. „Ich selbst habe nicht die Kapazitäten und Zeit, die Produkte auszuliefern“, sagt sie beispielsweise, so gehe es aber sehr gut.

Und vor Ort hätten ihre Gäste die Möglichkeit, eine Vielfalt an Produkten unmittelbar zu probieren und so frisch wie möglich. Wenn ihre Gäste dann sagen würden, dass die Quiche so schmecke wie damals bei Muttern, genau dann wisse sie, dass sie alles richtig mache.

Abends im Wald

Zurück im Forest Village Les Ardennes: Im Abendlicht spiegeln sich die Bäume in den Fenstern der Hütte. Es riecht nach dem Rauch von Holzfeuern, Blätter wispern im Wind. Es knackt im Unterholz und Vogelrufe dringen durch den Wald. Hier ist ein Ort, um sich auf seine Sinne zu besinnen: Sehen, hören, fühlen, schmecken. Was wohl morgen Feines im Frühstückskorbchen liegt? //

Transparenzhinweis: Der Aufenthalt und die Verpflegung im Forest Village Les Ardennes wurde unterstützt von Nutchel.



Marie-Odile schätzt die Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten, dem Bistro nebenan und der Kooperative Réseau Paysan sehr.