

Fairer Kaffee statt Kavallerie

Ein alter Militärkomplex auf der Schwäbischen Alb wird zu „Albgut“, einem friedlichen, weitläufigen Gelände mit kleinen, regionalen Manufakturen, einem urgemütlichen Café, prachtvollen Veranstaltungssälen – sowie viel Grün und Vogelgezwitscher



Freundlich und hell gestaltet: Annegret Tress hat ein Händchen für schnörkellose Dekoration mit Herz



Franz und Annegret Tress erwecken das „Alte Lager“ zu neuem Leben. Die Familie wohnt auch auf dem Gelände



Ein riesiges Gelände inmitten des UNESCO-Biosphärengebiets Schwäbische Alb: Wo früher Bataillone stationiert waren, gibt's heute Handgemachtes von der Alb. Im Vordergrund mit dem Türmchen das Bistro „Leib und Seele“

Foto: Susanne Drießle (4), Albgut

Wenn man an einem Sommertag zwischen den ziegelroten Mannschaftsbaracken des „Albgut“-Geländes umherstreift, die sich flach und lang unter die vielen Laubbäume ducken, bringt man bisweilen ganze Heuschreckenorchester zum Schweigen. Ist man allein oder zu zweit auf dem weiten Areal unterwegs, zirpen sie nach einem kurzen Schreckmoment pflichtbewusst weiter, doch bei größeren Gruppen verharren sie – man möchte fast meinen, mit angehaltener Luft –, bis die vermeintlichen Angreifer das Weite gesucht haben.

Von Gewehrsalven zu Hochzeitsglocken

Wie muss es für die Grashüpfer erst früher gewesen sein, als das „Alte Lager“ auf der Schwäbischen Alb noch Militärgelände war? Damals klapperte das Geschirr der Kavalleriepferde beim Schritt über die Pflastersteine. Offiziere feierten im Casino rauschende Feste, und vom nahen Truppenübungsplatz wehten Gewehrsalven und Kanonendonner herüber.

Franz Tress haben es die historischen Bauten angetan. Der erfolgreiche Nudelmacher aus der Region, der seine Teigwarenfabrik inzwischen Sohn Markus übergeben hat, kaufte vor gut fünf Jahren die 72 Hektar Land mitsamt 147 Gebäuden, die teils unter Denkmalschutz stehen – „so wie der Bauherr selbst auch“, sagt Tress und schmunzelt. Er erzählt in

Bitte umblättern

Bistro „Leib & Seele“

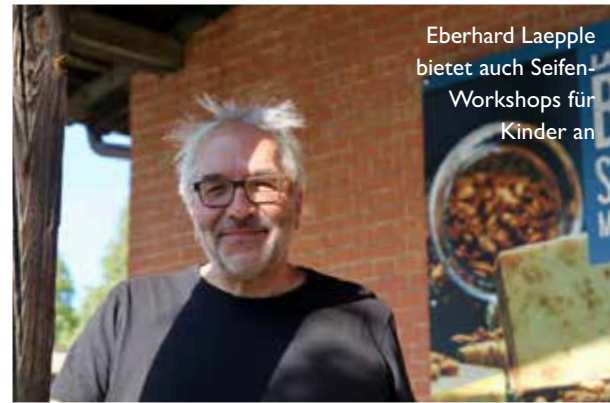


Wo heute selbst gebackener Birnen- und Heidelbeer-kuchen zu duftendem Kaffee serviert werden, war früher die Königliche Post. In dem lichtdurchfluteten Raum wird außerdem ein täglich wechselndes Tagesgericht angeboten, und den gemütlichen Nebenraum kann man für private Veranstaltungen buchen. www.albgut.de

Kaffeerösterei



Im Café gibt's frisch geröstete Kaffee- und Schokoladenkreationen, Kuchen, Tartes und Quiches sowie französisch inspirierte Gerichte, Eis aus dem Lautertal und Fassbiere von der Berg-Brauerei



Eberhard Laepple bietet auch Seifen-Workshops für Kinder an



Die Zichorie für den Lagerhaus-Muckefuck wird von einer Bäuerin ganz in der Nähe angebaut

Lagerhaus im Albgut: fairer Kaffee und Seifensiederei

Eine wahre Wundertüte ist das Lagerhaus, das sich auf zwei Bâtiments erstreckt: die Kaffee- und Kakaorösterei in BT20 und die Seifenmanufaktur in BT19. Familie Laepple röstet Kaffee- und Kakaobohnen aus kleinen Kooperativen und produziert einen regionalen „Muckefuck“ aus Zichorie, Lupinen und Mais von der Alb. Außerdem gibt es köstliche Schokolade sowie Schoko-Aufstriche – und duftende Seifen, bei deren Herstellung Imad Aliwi mithilft, ein gelernter Seifensieder aus dem syrischen Aleppo. www.lagerhaus-lauter.de

Fotos: Susanne Dreißle

gezähmtem Alb-Schwäbisch von seiner Vision, hier ein Dorf wie vor hundert Jahren entstehen zu lassen: „Albgut, das bedeutet von der Alb für die Alb – kleine Manufakturen, die die Gesellschaft der Schwäbischen Alb darstellen, wo man beim Backen, Nähen und Nudelmachen zuschauen und auch einkaufen kann. Außerdem gibt es auf dem Gelände tolle große Säle, die man für Hochzeiten oder andere Feiern mieten kann, das Albmaler Museum, die Kulturwerkstatt – und im Augenblick haben wir einfache Doppelzimmer für Event-Gäste, später sollen in zwei neuen Häusern komfortablere Zimmer entstehen, zum Teil auch barrierefrei.“

Das neue grüne Leben des Alten Lagers

Und das alles auf einem riesigen Gelände, das mitten im charmanten Nirgendwo der Schwäbischen Alb liegt. 1895 wurde das „Alte Lager“ am Rande des Truppenübungsplatzes Münsingen für Kavallerie geplant – mit Ställen, Scheunen, Offiziersunterkünften.

Tress möchte Atmosphäre und Baustil des Königreichs Württemberg erhalten – und gleichzeitig mit seinem nachhaltigen Konzept dem Biosphärengebiet, in dem das Areal liegt, Rechnung tragen: Albgut soll innerhalb von wenigen Monaten heizölfrei sein. „Bei 30 Hektar Wald bieten sich Hackschnitzelanlagen natürlich an“, erklärt der Bauherr. Und autofrei soll das Areal außerdem werden, damit Kinder gefahrlos auf Kapellenweg, Speicherstraße und Biosphärenallee spielen können. Dort sieht man auch immer wieder eines der schnittigen Leih-Vierräder rollen, auf denen – vorne zwei, hinten zwei – ganze Familien mit Unterstützung eines E-Motors durch die Landschaft cruisen.

Das beste Argument für Nachhaltigkeit kommt übrigens gerade mit dem Dreirad angefahren: Tress' kleine Tochter Franziska, die ganz zufrieden scheint mit dem riesigen Spielplatz, den das Gelände mit den endlosen Wiesenflächen und den vielen Bäumen für sie bedeutet. Sie bekommt eine feine Streuobst-Schorle von der Alb, während ihr Vater erzählt, dass die französische Armee, die von 1946 bis 1992 die



Essig-Manufaktur



Das Albsalz mit Bärlauch hat einen besonders intensiven Geschmack. Der Bärlauch wird dafür von Hand gezapft

„Ausemländle“ ist „aus dem Ländle“

So heißt nämlich die Essig-Manufaktur von Stephan Pöhler, dessen Großeltern hier schon fest verwurzelt waren. Neben den Albsamico-Essigen, die drei Jahre in Holzfässern im Stadtmauerkeller reifen, gibt es Aperitif-Essige, Pestos, Albsenf, Marmeladen, Gelees, Tee, Sirup, eingelegte Walnüsse, Wacholdergeist etc. www.ausemlaendle.de

Hoheit über das Alte Lager innehatte, zum Glück fast nichts an den Gebäuden veränderte. „Die Bundeswehr hat dann allerdings bis 2005 leider Plastik auf Holzböden geklebt ...“

Das ist längst entfernt, denn seit November 2015 gehört das Alte Lager nun Franz Tress, der, wie er aufzählt, erst mal 140 Dächer saniert und 9000 Meter Dachrinnen ausgetauscht hat, bevor er allein in die Kanalsanierung zwei Millionen Euro steckte. Doch nicht nur in Gebäude und Infrastruktur wurde investiert, innerhalb eines guten halben Jahres pflanzte er 110 Bäume und ließ „Steinwiesen“ anlegen: geschotterte Felder, in denen wilde Disteln wachsen. „Hier nistet die seltene Heidelerche, die sich in der Region besonders wohlfühlt. Deshalb wollen wir noch mehr solcher Flächen einrichten.“

Von Ölmühle bis Essig-Manufaktur

Unterdessen laufen die gläsernen Manufakturen mit Produkten von der Alb bereits auf Hochtouren:

In der Alb-Ölmühle in Bâtiment 22 presst Familie Fischer mit ihren einfachen Maschinen die verschiedensten Öle – aus Leindotter, Walnüssen und „Büchle“, wie Bucheckern hier genannt werden. Die Wände des Gebäudes sind mit dem „Grün von 1911“ gestrichen, wie Franz Tress erklärt: „In der Königszeit wurde mit natürlichen Farben gemalt. Das zarte Lindgrün ist vom Denkmalamt festgeschrieben.“

In Bâtiment 16 residiert seit Kurzem die Nudel-Manufaktur. Hier werden Kleinchargen aus heimischen Zutaten produziert und Spaghetti zum Trocknen aufgehängt. Die Stützbalken, die freigelegt wurden, um die Räume zu vergrößern, sind in Altweiß gestrichen, die Wände in einem zarten Blau. Nebenbei, im neuen Nudelmuseum, zeigt Tress in Zukunft seine Schätze – eine Sammlung wunderschöner alter Nudelmaschinen.

Weiter geht's in die Essig-Manufaktur „Ausemländle“, in der Stephan Pöhler unter anderem seinen Albsamico präsentiert: Apfelessig mit Apfel-, Hagebutten- oder Kirschmost – und Honig von der Alb. „Als letztes Jahr wegen Corona weniger Bier verkauft

Bitte umblättern



Von der Schafschur zum Pulli: alles von der Alb

Die Wolle, die die Naturmode-Manufaktur „Flomax“ verwendet, stammt nur von Alb-Schafen. Von der Schur übers Sortieren, Waschen, Krempeln und Stricken wird alles regional gemacht. Lediglich die Baumwolle für die Sommerkollektion stammt nicht von der Alb – aber dafür aus kontrolliert biologischem Anbau. www.flomax.de

Mode aus Alb-Wolle

Emma's Springerle



Die größte Springerle-Manufaktur der Welt

Sie kennen Springerle? Im Fränkischen heißen sie auch Eierzucker, in der Schweiz Anisbrötli. Das besonders feine Festtagsgebäck wird aus einem Anis-Eierschaumteig gemacht, mit kunstvollen Modellen in Form gebracht, ziemlich aufwendig getrocknet und schließlich gebacken. Emma Schwarz krenednt außergewöhnliche Geschmacksrichtungen wie Kardamom oder Spekulatius, aber auch (ganz klassisch) Anis. Die wunderschönen Modelle aus der Schweiz gibt es bei „Emma's Springerle“ übrigens auch zu kaufen. www.springerle.net

Fotos: Susanne Drießle

wurde, hat mich die Berg-Brauerei aus Ehingen an der Donau gefragt, ob ich nicht aus ihrem Bergbier einen Essig machen will. So ist der neue Bieressig entstanden.“ Dass der ein voller Erfolg ist, würde Pöhler natürlich nie sagen ...

Ein kleines Sträßchen und eine Heuschreckenwiese weiter backt Emma-Maria Michaela Schwarz in der weltweit größten Springerle-Manufaktur „Emma's Springerle“. Inzwischen kommt sie auf dreieinhalb duftende Tonnen pro Jahr, zum Beispiel mit Anis-, Kaffee-, Kakao- oder Vanillegeschmack.

Und in Bâtiment 14 zeigt die Naturmode-Manufaktur „Flomax“, dass Merinowolle nicht aus Neuseeland kommen muss: In Kooperation mit der Schäferei Stotz aus Münsingen wird unter dem Label „albmerino“ eine eigene Kollektion produziert.

„Das, was wir haben, mit Herz füllen“

Wer mit Franz Tress über das Gelände spaziert, bekommt jedoch nicht nur gezeigt, was inzwischen alles entstanden ist, sondern kriegt gleichzeitig auch historische Schmankerl serviert: So soll Hermann Göring bei einer Parade auf der Place de France betrunken vom Pferd gefallen sein. Und Mussolini habe in dem Zimmer, das heute Tress' Tochter Franziska im „Schlössle“ bewohnt, Mittagsschlaf gehalten.

Doch gleich ist Tress wieder bei seinen Projekten: Eine Discgolf-Anlage möchte er einrichten, eine Kletterwand bauen und – hier glänzen seine Augen besonders – einen Leuchtturm.

„Ja, der Leuchtturm ...“, sagt Tress' Frau Annegret später beim Abendessen im gemütlichen Bistro „Leib und Seele“ in der ehemaligen Königlichen Post. „Ich finde, den brauchen wir gar nicht so dringend. Ich will lieber das, was wir schon haben, mit Herz füllen.“ Ihr



Das Divisionsgebäude der deutschen Soldaten wurde nach dem Zweiten Weltkrieg zum „Poste de Commandement“ des französischen Militärs. Heute sind die Büros im Haus an Firmen vermietet.



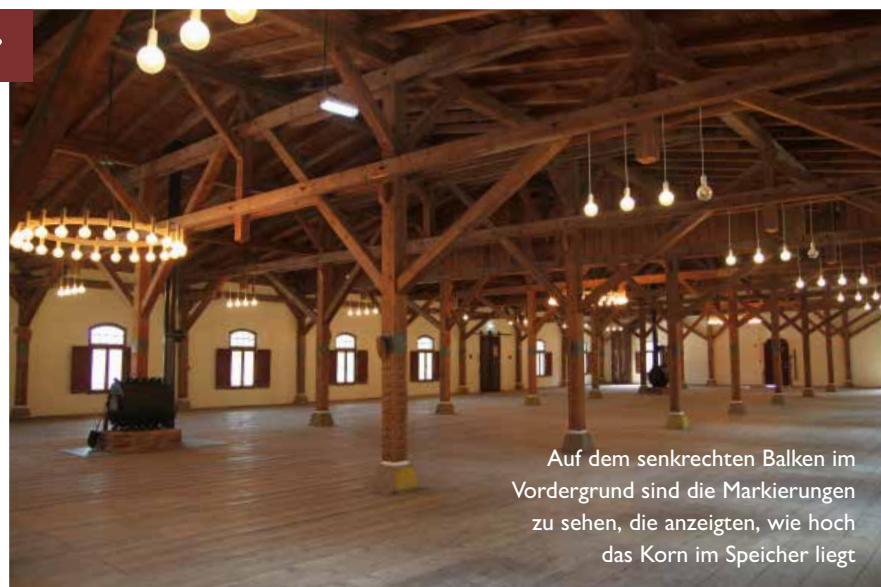
Ein altes Feuerwehrauto aus der Sammlung des Magirus-Iveco-Museums steht heute auf der Place de France im Albgut-Gelände

Getreidespeicher

Richtig viel Platz für Hochzeiten, Tagungen, Events ...

Betritt man das alte Backsteingebäude des Getreidespeichers mit seinem offenem Gebälk und Giebelwerk, glaubt man, das Getreide zu riechen, das einst dort eingelagert war. An den Balken erkennt man noch die Markierungen, die anzeigten, wie der Versorgungsstand war. Hier können bis zu 350 Personen an runden Tischen Platz finden.

Außerdem gibt es auf dem Gelände das prächtige Württemberg Palais (ehemaliges Offizierskasino), die etwas coolere Alte Schmiede, die Franziskuskapelle für Trauungen und Taufen, den Rittersaal im Schloss Albgut etc. Weitere Auskünfte unter www.albgut.de



Auf dem senkrechten Balken im Vordergrund sind die Markierungen zu sehen, die anzeigten, wie hoch das Korn im Speicher liegt

neues Projekt ist deshalb „Annegrets Welt“ in Bâtiment 13 – ein Ort, der von der Stimmung lebt, von Deko ohne Firlefanz, von schönen Stoffen, schlichten Kinderkleidern, hier vor Ort an sechs Nähmaschinen gefertigt. Gleichzeitig werden einzelne Abteile temporär vermietet, sodass es je nach Jahreszeit immer andere Angebote gibt: Workshops für Schultüten oder Öle aus Heilkräutern, je nachdem, wer was anbieten möchte. „Ich hab kürzlich mein altes Poesiealbum gefunden“, verrät Annegret Tress. „Da war schon mein neues Logo drin, damals von meiner Großtante gemalt: ich als Kind, barfuß im Gras, mit meinem Hund. Genau das bin ich, hab ich gedacht, und so soll ‚Annegrets Welt‘ sein.“

Eine Welt, die die Familie eigentlich bereits lebt, wie Franz Tress erzählt: „Ich darf immer mal im Garten übernachten. Da sagt meine Frau: ‚Ich will zelten – und du kommst mit.‘ Dann schlafen wir drei im Zelt, einfach hier draußen unter den Bäumen, und drumrum die zwei Katzen und die zwei Hunde ...“

Susanne Drießle

INFO & SERVICE

- Das Albgut liegt in Münsingen (zwischen Ulm und Reutlingen) im Herzen der Schwäbischen Alb. Infos zu den Manufakturen, Event-Locations, zu Gastronomie, Führungen und den Leih-Fahrrädern auf www.albgut.de
- Am Rande des Geländes ist das **Biosphärenzentrum Schwäbische Alb** untergebracht – mit einer interaktiven Ausstellung, Bildungsprogrammen sowie Infos zu Wanderungen und Ausflügen. www.biosphaerengebiet-alb.de
- **Anreise und mobil vor Ort:** www.mobilitaet.biosphaerengebiet-alb.de
- **Buchtipps:** Ein ausführliches Werk zur Geschichte des Alten Lagers gibt's von Joachim Lenk. „Baracken, Bataillone und Bâtiments“, Wiedemann Verlag, 46,90 Euro
- Mit der **AlbCard** fahren Sie auf der Alb gratis Bus und Bahn – und können über 130 Attraktionen in der Region kostenlos erleben. Bei den AlbCard-Gastgebern bekommen Sie die AlbCard ab der ersten Nacht geschenkt. www.schwaebischealb.de/albcard
- **Alles zur Region:** www.schwaebischealb.de