

LEBEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN

# Wiesen mit Aussicht

Wer am Feldberg im Schwarzwald wandert, wird allerorten mit Postkartenidyllen belohnt – ohne dass es kitschig wird. Carina Bach leitet hier eine Dorfschule, ihren Schülern will sie vor allem die einzigartige Natur nahebringen

Flora, Feldsee,  
Ferne: Blick vom  
Feldberg in den  
Schwarzwald hinein



**Carina Bach:**  
**Meine besten Tipps**

**Essen**

**Gasthof zum Löwen:** alles frisch, alles handgemacht, Produkte aus der Region – und nach einer Wanderung schmeckt das Schnitzel erst richtig gut. Dorfstraße 44, 79874 Breitnau, [www.feriengasthof-loewen.de](http://www.feriengasthof-loewen.de)

**Zähringer Hof:** badische Küche, sehr sorgfältig zubereitet, hausgemachte Spezialitäten (Speckvesper mit Wild und Fisch nach Saison in einem dezent erneuerten Ausflugslokal am Schauinsland. 79244 Münsertal-Stothen, [www.zaehringershof.de](http://www.zaehringershof.de)

**Einkaufen**

**Hofladen Konradenhof:** der Käse aus eigener Herstellung, Speck und Schinken vom Bauern aus dem Ort, dazu Honig, Marmeladen, Schnäpse und samstags Holzofenbrot. Am Wirbstein 17, 79874 Breitnau, Tel. 07652/1680; Di. & Fr. 9–11 und 14–17 Uhr, Sa. 9–11 Uhr

**Schlafen**

**Die Halde:** geräumige Zimmer im modernen Anbau, ein großes Spa mit Feldbergblick, exzellente Küche, die in der Gaststube mit Kachelofen und knarrenden Dielen serviert wird – eines der schönsten Schwarzwald-Hotels. DZ ab 121 Euro. 79254 Oberried-Hofsgrund, neben der Passstraße auf dem Schauinsland, [www.halde.com](http://www.halde.com)



**Selten gut**

Einst gab es im Schwarzwald über 100 Privatbrauereien – nur wenige sind geblieben. Das Zipfel-Bier, ein nicht so bitteres Pils, der Brauerei Rogg in Lenzkirch ist sehr zu empfehlen

**Ein Haus? Eine Kuckucksuhr! Am Hofgut Sternen ist die tickende Fassade eine Attraktion**



**S**agen wir, Carina Bach träte auf die Terrasse ihres Holzhauses und hielte eine Kamera vors Auge. Das Bild könnte sie als Fototapete aufziehen lassen, Panoramaformat: Wiesen mit weidenden Kühen, Tannen- und Fichtenwälder auf sanft gerundeten Bergen, hier und da ein Bauernhof – groß, behäbig und mit einem Walmdach, das fast bis zum Boden reicht. Im Hintergrund ragt der Feldberg auf, der höchste Gipfel des Schwarzwalds, 1493 Meter, ein mächtiger Buckel. Mit weißer Kappe, die trägt er bis weit in den Sommer hinein.

„Natürlich leben wir hier auf einem wunderbaren Fleckchen“, sagt Carina Bach. Trotzdem fragen Besucher sie regelmäßig, ob sie nicht manchmal fliehen möchte, aus Breitnau im Hochschwarzwald. „Ein kleines Dorf. So abgelegen.“ Dann antwortet sie: „Warum flieht ihr so gern zu uns?“

Carina Bach, 37, stammt aus Lenzkirch, einem Industriestädtchen etwas weiter südlich. In Freiburg studierte sie fürs Lehramt, „und dort wollte ich eigentlich auch bleiben. Aber wo die Liebe einen halt so hinverschlägt...“

Die Liebe heißt Tobias, 38, und stammt vom Hof direkt neben dem heutigen Haus der Bachs. Sie hei-

rateten, zwei Kinder kamen. Vom Vater übernahm ihr Mann die alteingesessene Kunst- und Hufschmiede.

Breitnau liegt auf einer weitläufigen Hochfläche im Südschwarzwald, ziemlich genau 1000 Meter Meereshöhe, rund 1700 Einwohner. Ein kleiner Dorfkern und etliche „Zinken“ – so nennt man hier jene Ortsteile, die oft nur aus einem oder zwei Höfen bestehen. Vor fünf Jahren ergab es sich, dass der Schulleiter im Ort in Pension ging, und Frau Bach wurde eine der jüngsten Direktorinnen im Südwesten.

**„Der Berg prägt uns alle“**

Zurück ins Panoramabild: Ganz rechts ragt über roten Dächern ein kantiger weißer Turm empor. „Breitnau ist ja nicht zu übersehen, bei der überdimensionierten Kirche“, sagt Carina Bach. Gebaut hat sie der Pfarrer Carl Ludwig Magon im 18. Jahrhundert. Eine prägende Figur der Gemeinde: Er führte den Schulunterricht ein, sorgte dafür, dass Bauernkinder ein Handwerk lernen konnten. Heute trägt Carina Bachs Arbeitsplatz seinen Namen. 81 Kinder werden hier unterrichtet, in vier Grundschulklassen.

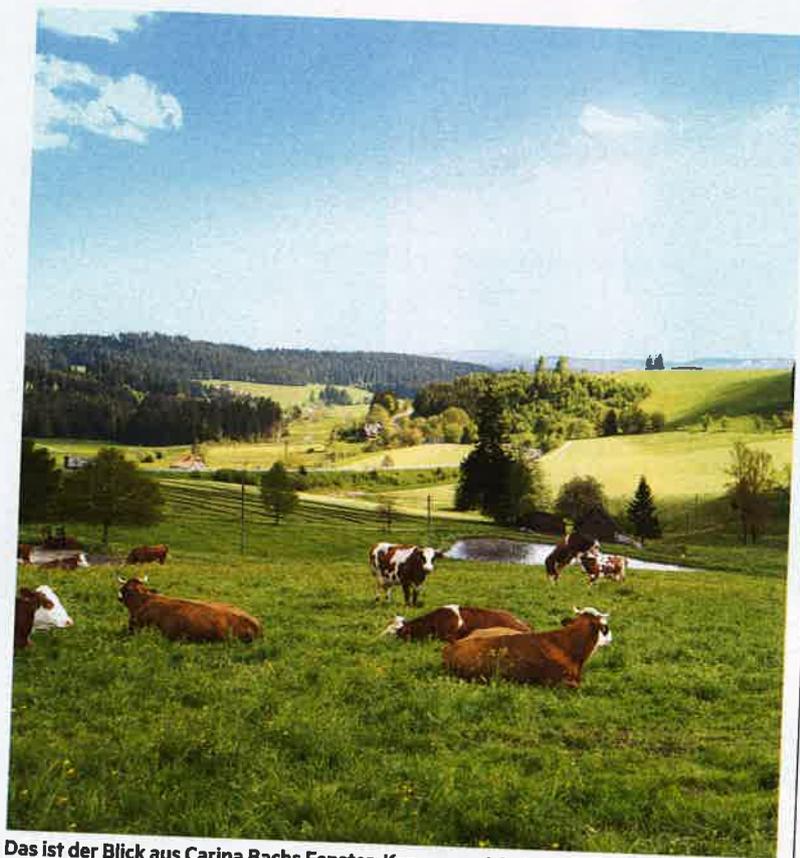
Einige der Prinzipien von Pfarrer Magon werden bis heute hochgehalten. „Wir könnten mit den Kindern natürlich Römer, Ritter oder Indianer studieren“, sagt Carina Bach. „Aber ich finde es viel wichtiger, dass sie in diesem Alter erst einmal ihre Heimat kennenlernen.“ Im Frühjahr pflücken sie Blumensträuße und lernen so spielerisch, was da überall blüht. Und Ausflüge führen vor allem zum nahen Feldberg. „Dieser Berg prägt alle hier. Wir haben ihn ja jeden Tag vor Augen. Also sollten wir ihn kennen.“

Das mächtige Massiv hat keinen markanten zackigen Gipfel, sondern ist eher ein gewaltiger gebogener Rundrücken. Außerhalb der Bergbahnen und Skipisten sind ►

FOTOS: KARL-HEINZ RAACH/LAIF, ANITA AFFENTRANGER; MAURITIUS; CORBIS; FOOD; JAN-PETER WESTERMANN; FOODSTYLING: ADAM KOOR; STYLING: KATRIN HEINATZ



Die Schweinshaxe im Brotteig kann man auch kalt im Sommer genießen



Das ist der Blick aus Carina Bachs Fenster: Kann man sich dran gewöhnen, oder?

große Teile des Massivs geschützt. Über dem Feldsee wandert man durch einen der ältesten Bannwälder Deutschlands, der die tieferen Lagen vor Lawinen schützen soll. Eine Wildnis, die sich selbst überlassen wird, durch die nur schmale Pfade führen, auf denen Wanderer über umgestürzte Bäume kraxeln und über Bergbäche hüpfen können. Der Wald bietet einzigartige Lebensräume: Im dichten Unterholz leben Auerhähne, über den Gipfeln kreisen Bussarde, und Botaniker finden Pflanzen, die sonst nur in den Alpen gedeihen. „Die große Attraktion auf unseren Wanderungen“, sagt Carina Bach, „ist der Badische Riesenregenwurm.“ Das Kriechtier lebt nur unterhalb des Feldbergs – und kann einen halben Meter lang werden.

Wanderungen am Feldberg sind immer abenteuerlicher als anderswo, deswegen nehmen die Bachs auch gern Freunde mit dorthin. „Auf dem Felsenweg marschieren die nö-

ligsten Kinder begeistert los“, erzählt Carina Bach. Ebenso auf einem Weg, den nur noch Einheimische kennen, weil er nicht ausgeschildert ist. Der Kirchweg über alte Steinstufen ist zum Teil überwuchert. Hier spielt der Schwarzwald Dschungel.

In der Ravensnaschlucht wird er dann zum Canyon. Vom Hofgut Sternen biegt man ab und hält sich am Flüsschen Ravenna entlang, kommt zu schäumenden Wasserfällen und Stromschnellen, geht über bemooste Holzbrücken und rastet an verwitterten Schutzhütten.

Oben angekommen, sind die Wanderer hungrig. Familie Bach wählt zum Einkehren am liebsten den „Löwen“ in Breitnau: „Dort wird alles frisch gekocht und selbst gemacht“, schwärmt Carina Bach. Sogar die Semmelbrösel für die Panade sind selbst gemahlen, die Produkte liefern Bauern aus der Umgebung. „Die besten Schnitzel weit und breit!“ Die Kinder behaupten: der Welt! ✘ Bernd Schwer

Was Carina Bach gern isst

## Schäufele im Brotteig

Für 4–5 Portionen

1 TL Pfefferkörner; 4 Pimentkörner; 3 Gewürznelken; 1 Zwiebel; 1 Knoblauchzehe; 3 Lorbeerblätter; 1–1,25 kg Schäufele (Schweineschulter, gepökelt, ohne Knochen und ohne Schwarte); 1 Packung Backmischung (Roggenmischbrot für ca. 750 g Brot); 1 Schweinenetz (beim Schlachter vorbestellen); 3 EL Senf (mittelscharf); 1 Tasse fein geschnittene Kräuter (Schnittlauch, glatte Petersilie, Majoran, Thymian); Mehl für die Arbeitsfläche. Außerdem: Backpapier



### Selten schön

Fast ausgestorben: In den Wäldern des Hochschwarzwalds wächst noch versteckt der Frauenschuh, eine stark gefährdete Orchidee. Nur bewundern, nicht pflücken!

1. Pfeffer, Piment und Nelken zerdrücken, Zwiebel und Knoblauch vierteln, mit Lorbeerblättern und 1 ½ l Wasser in einem Topf, in dem das Fleisch Platz haben wird, 5 Minuten kochen. Fleisch hineinlegen, mit Wasser gerade eben bedecken, zum Kochen bringen. Dann bei niedrigster Wärme 20–30 Minuten gar ziehen und im Sud erkalten lassen.

2. Brotteig nach Packungsanweisung herstellen. Schweinenetz in lauwarmem Wasser waschen, trocken tupfen und auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Abgetropftes Fleisch mit Senf bestreichen, üppig mit Kräutern bestreuen und in das Netz wickeln; Überschuss abschneiden. Teig fingerdick auf bemehlter Fläche ausrollen, Braten darin einschlagen, mit der Teignaht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 30 Minuten gehen lassen.

3. Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und den Braten in die 2. Einschubebene von unten schieben, Temperatur auf 200 Grad zurückschalten, 40–45 Minuten backen. Warm oder kalt in Scheiben servieren.

Dazu: warmer Kartoffelsalat mit Speck

