

# IM SCHATTEN DES EISERNEN VORHANGS

Schöne neue Vielfalt



Dokumentation

84 Min. / 52 Min.

von Matthias Hoferichter

Hoferichter & Jacobs GmbH, 2009

Unterstützt von der Europäischen Kommission, GD Landwirtschaft und ländliche  
Entwicklung

# KURZINHALT

---

Unsere Reise entlang des ehemaligen Eisernen Vorhangs besucht Menschen, die auf ganz besondere Weise durch die Landschaften und ihre einzigartige Geschichte geprägt sind.

„Im Schatten des Eisernen Vorhangs“ reist quer durch Europa, von Süden nach Norden in fünf Ländern entlang des ehemaligen Eisernen Vorhangs. 20 Jahre nach dem Fall der Mauer sind die früheren Grenzregionen noch immer auf ganz besondere Weise einzigartig und werden nun als außergewöhnliche Natur- und Kulturlandschaften wiederentdeckt.

## SYNOPSIS

---

Während des Kalten Krieges war an der Grenze zwischen West- und Ostblock jeweils eine Welt zu Ende. Im Herbst 20 Jahre später bietet sich ein neues Bild: Fruchtbare Landschaften, exotische Tiere und tatkräftige Bauern, die die Wunden des Kalten Krieges zu heilen versuchen. So sind diese Regionen noch immer auf ganz besondere Weise einzigartig. Die früher kaum zugänglichen Sperrgebiete, in dessen Umfeld das Leben und Wirtschaften ganz eigenen Regeln unterlag, wurden nach der Öffnung des Eisernen Vorhangs als außergewöhnliche Natur- und Kulturlandschaften wiederentdeckt.

Die Dokumentation von Matthias Hoferichter unternimmt eine Herbstreise entlang des nun grünen Bandes von Süden nach Norden. Und trotz der Unterschiede der Länder stößt er in allen Grenzregionen auf die gleichen Probleme. Wie können es die Landwirte hier schaffen, die über Jahre vernachlässigten Gebiete neu zu bewirtschaften? Wie finden sie sich zurecht in den meist ausgebluteten Regionen, welche häufig unter hoher Arbeitslosigkeit leiden? Die ehemaligen Sperrzonen gewinnbringend zu nutzen, erfordert von den lokalen Landwirten harte Arbeit und neue Ideen. Die, die geblieben sind, müssen sich den Gegebenheiten anpassen. Jeder auf seine Art.

In Bulgarien trocknen und verarbeiten Kräuterbauern die Erträge des warmen Sommers während in Ungarn die Weinlese bevorsteht. In Deutschland züchten mecklenburgische Bauern vom Aussterben bedrohte Nutztierassen, die anderswo bereits verschwunden sind. Auf der estnischen Insel Hiiumaa begehen Landwirte mit ökologischer Rinderzucht neue Wege während im hohen Norden Finnlands Rentierzüchter des samischen Urvolks jahrhundertalte Traditionen aufrecht erhalten.

Die Reise entlang der ehemaligen Grenze entdeckt Landschaften und Menschen, welche im Schatten des Eisernen Vorhangs eine einmalige Geschichte erfahren haben und dem Besucher faszinierende Blicke auf das Leben vor und nach der Grenzöffnung bieten.

# LÄNDERINFORMATION

---

## BULGARIEN

Die Entdeckungsreise beginnt auf versteckten Gebirgswegen im äußersten Südwesten Bulgariens. Die Region ist geprägt vom Piringebirge, in den Tälern finden sich ursprüngliche Waldgebiete und alte landwirtschaftliche Brachflächen. Hier machen sich die Bewohner der umliegenden Dörfer auf die Suche nach Kräutern, denn Bulgarien birgt eine Schatzkammer an Pflanzen. Etwa 3.500 verschiedene Pflanzenarten finden sich hier, 750 davon können für medizinische Zwecke verwendet werden. Seit der Öffnung der Grenzen verdienen sich etwa 400.000 Bulgaren mit dem Pflücken von Wildkräutern und Früchten auch das tägliche Brot. Inzwischen ist es eine alternative, wenn nicht sogar die einzige Verdienstmöglichkeit in Gegenden mit hoher Arbeitslosigkeit.



Bulgarien ist damit inzwischen zum größten Kräuterelexporteur Europas gewachsen, weltweit liegt das Land auf Platz sechs. Eine goldene Nase verdienen sich damit aber nur wenige. Die meisten Sammler sind arme Dorfbewohner, Bauern und Zigeuner, die Kräuter und Früchte in den Wäldern und von Brachflächen pflücken, denn der Boden

gehört allen. Sie liefern ihre Ware an Zwischenhändler, welche die Kräuter trocknen, verpacken und weiterverkaufen.

Manche dieser Zwischenhändler bauen inzwischen jedoch auch ihre eigenen Kräuter an und sind nicht mehr auf die Sammler angewiesen. Besonders in den Rhodopen sind viele Landwirte vom Tabak- und Weinanbau zum Kräuteranbau gewechselt. Denn Tabak und Wein wurden während der Zeit des Eisernen Vorhangs fast ausschließlich in die Sowjetunion exportiert. Doch nach dem Zusammenbruch der Systeme konnte man vor allem mit Tabak kein Geld mehr verdienen und wollte auch keine Geschäfte mehr mit den Russen machen. Heute werden Kräuter an große internationale Firmen geliefert, die daraus Tees, Kosmetikartikel, feine Öle, Seifen und Pflegemittel herstellen, welche anschließend ihren Weg in die luxuriösen Spas von Bulgariens Kurorten finden oder nach ganz Europa exportiert werden.

Rund um den Ort Sadanski ist von diesem Luxus jedoch wenig zu spüren – vielmehr scheinen die kleinen Dörfer der Region vom modernen Europa fast vergessen: Alte Bunker, Grenzpfähle und Anlagen stehen wie eh und je, lediglich ein wenig angefressen vom Zahn der Zeit und erleichtert um einige Baustoffe, die sich anderswo als Gartenbegrenzung oder Abfalltonne auf den Grundstücken der Anwohner wiederfinden.

## UNGARN

In Ungarn ist die Grenze inzwischen fast unsichtbar, die bewegte Geschichte ist hingegen noch immer zu spüren. Direkt an der Pressburger Landstraße in der Nähe von Sopron wurde hier am 19. August 1989 im Zuge des „Paneuropäischen Picknicks“ die Grenze erstmals für wenige Stunden geöffnet und damit der Stein zum Zusammenbruch der Ost-West-Trennung ins Rollen gebracht. Heute erinnert eine Schrifttafel und das Kunstwerk ungarischer Künstler an den Eisernen Vorhang und eine Jubiläumsveranstaltung ruft jedes Jahr die Geschehnisse wieder ins Gedächtnis.



Doch ansonsten scheint die Grenze vergessen, ja streckenweise komplett verschwunden zu sein. Die Winzerfamilie Pfneisl beispielsweise lebt und arbeitet grenzübergreifend – sowohl in Ungarn als auch in Österreich. Schon ihre Urahnen lebten in der Grenzregion, zu Zeiten des Kalten Krieges verloren sie



ihre Güter auf ungarischer Seite. Doch nie hat die Familie die Weingüter am Neusiedler See vergessen und mit der Grenzöffnung war es Vater Franz Pfneisl endlich möglich, die Ansprüche auf das Land wieder geltend zu machen.



Inzwischen leiten die Töchter Birgit und Katrin, beide erst Anfang 20, unter ihrem ungarischen Namen Pfneisl das Weingut nahe Sopron. Von Beginn an mit Erfolg, selbstverständlich ist das jedoch bei weitem nicht. Denn die Ausgangssituation war denkbar schlecht – das Land brauchte sieben Jahre, bis es wieder bewirtschaftet werden konnte. Zudem braucht



es gute Ideen, um sich trotz der Übersättigung des Weinmarktes im Wettbewerb zu behaupten. Birgit und Katrin hoffen, dass ihnen das mit individuellen Kreationen und auch mit anspruchsvollen Bioweinen gelingen kann, die sie als eines der ersten Güter Ungarns 2009 auf den Markt bringen werden. Doch Bioweine sind ein Unternehmen mit Risiko, denn die Pflanzen sind anfälliger für Insekten und Unkraut und chemische Hilfsmittel dürfen nicht verwendet werden.

Den Grenzfall erlebten Birgit und Katrin als kleine Mädchen und können sich kaum mehr daran erinnern. Deutlich bewusster ist ihnen die anschließende Phase langer Wartezeiten an der Grenze, bevor auch die letzten Schranken fielen. Heute huschen sie unkompliziert zum Abendessen rüber nach Österreich in Mamas Küche oder fahren die Traktoren ohne Zwischenstopp zur Ernte auf die ungarische Seite.

## DEUTSCHLAND

Auch in Nordwest-Mecklenburg arbeiten „Grenzgänger“ daran, dass aus dem ehemaligen Niemandsland eine Zukunftsregion wird. Landwirte aus den alten Bundesländern der BRD sind in die über viele Jahre als Sperrzone ausgewiesene Schaalseelandschaft übersiedelt. Heute bemühen sie sich hier um eine einzigartige Kombination aus Artenschutz, Landschaftspflege und Biofleischproduktion: Sie halten und züchten alte Nutztierassen, die anderorts vom Aussterben bedroht oder schon lange gänzlich verschwunden sind.



Im Restaurant Salemer Seehof gibt es beispielsweise seit einiger Zeit eine ganz besondere Spezialität auf dem Speiseplan: Schaf, das nach Wild schmeckt. Und das Schaf schmeckt nicht nur anders, es sieht auch ungewöhnlich aus – wie eine Miniaturversion seiner Artgenossen. So genannte Moorschnucken sind zierliche Schafe. Einst weit verbreitet in ganz Norddeutschland, zählen sie mittlerweile

zu den vom Aussterben bedrohten Haustierrassen.

Durch den Hirten, Landschaftspfleger und Naturschützer Detlef Mohr wurden sie vor einigen Jahren wieder im Biosphärenreservat Schaalsee angesiedelt. Hier, im 309 km<sup>2</sup> große Schutzgebiet zwischen Hamburg, Lübeck und Schwerin, hat die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) 1995 das Projekt „Schaalsee Arche“ ins Leben gerufen. Neben Moorschnucken-Schäferei Schaalsee halten fünf weitere landwirtschaftliche Betriebe durch gezielte Züchtung und artgerechte Haltung gefährdete Nutztierassen am Leben. Die meisten der dort arbeitenden Landwirte ist jedoch vor Jahren aus den alten Bundesländern zugezogen und prägen seitdem – trotz anfänglicher Integrationsprobleme – die Landschaft, Landwirtschaft aber auch das Kultur- und Wirtschaftsleben der Region.

Eine fruchtbare Zusammenarbeit von Züchtern der „Schaalsee Arche“ entspannt sich auch zwischen den Neu-Landwirten Ute Rohrbeck und Roger Meyer zur Capellen. Während er die seltenen Thüringer Waldziegen züchtet, produziert Ute Rohrbeck aus der Ziegenmilch verschiedene Sorten Käse und handgemachte Seifen, die sie im Direktverkauf und auf regionalen Märkten anbietet. Die Jungbauern haben sich in das idyllische Schaalseereservat zurückgezogen, um etwas mehr mit der Natur zu tun zu haben – und nun sogar davon zu leben. Leicht ist es jedoch nicht, sich mit der landwirtschaftlichen Arbeit über Wasser zu halten.



Denn ohne die Zuschüsse für den Erhalt der Naturschutzgebiete, allein vom Verkauf des Fleisches und der Milch könnte man kaum leben. Doch das Modellprojekt bietet Perspektiven für die ganze Region – besonders angesichts der steigenden Nachfrage von Bioprodukten und dem wachsenden Bewusstsein für den Erhalt alter Haustierrassen und besonderer Naturflächen.

## ESTLAND

Auch auf Hiiumaa, der zweitgrößten Insel Estlands, gerät man mit herkömmlicher Landwirtschaft allein schnell ins Hintertreffen. Wer hier einen Teil der Einnahmen aus Öko-Tourismus für sich beanspruchen kann, hat es etwas leichter. Über die Hälfte der Insel ist bewaldet, im Inselinneren ist es oft sehr sumpfig, was einer einzigartigen Fauna Lebensraum bietet. Neben unzähligen Vogelarten finden hier im fast undurchdringlichen Baumbewuchs auch Luchse und der europäische Nerz Unterschlupf.

Doch nicht nur die Flora und Fauna der Insel ist einzigartig, sie nimmt auch geographisch eine Sonderstellung ein: Schon immer war sie ein Grenzaußenpunkt und ist außergewöhnlich stark von den Kriegen und politischen Umwälzungen des 20. Jahrhunderts geprägt. In den Wäldern finden sich überall Spuren des

Ersten und Zweiten Weltkrieges, alte Bunker und Grenztürme sind stumme Zeugen der Zeit. Doch heute dienen diese Anlagen nicht nur als Einzelteile eines die ganze Insel umfassenden Militärmuseums, sondern – wie schon in Bulgarien – als ganz „normale“ Haushaltsgegenstände: Die Container alter Bomben dienen als Miniofen, alte Abschussrohre als Ofenrohr, Sprengstoff aus nicht gezündeten Fliegerbomben wird gelbes Färbemittel benutzt.



Nebenher wurde stets Landwirtschaft auf Hiiumaa betrieben. Über Jahrhunderte grasten Rinder an der Küste Estlands und auf den Inseln und prägten das dortige Landschaftsbild. Doch sie waren nicht nur wertvolle Fleisch- und Milchlieferanten, sondern begünstigten auch die Ansiedlung zahlreicher Vogelarten, welche auf den abgegrasteten Flächen besser Nahrung fanden. So entstand im Süden von Hiiumaa eines der wichtigsten Vogelreservate Europas. Doch während des Kalten Krieges verschwanden Stiere und Kühe aus den Vorländern – in der industrialisierten Landwirtschaft war extensive Landwirtschaft nicht mehr zeitgemäß. Und mit ihr verschwanden auch viele Vogelarten. Nach dem Fall der Mauer begannen Naturschützer gemeinsam mit den Bauern der Insel die alte Tradition wieder aufleben zu lassen und so den Lebensraum seltenster Vogelarten wiederzugewinnen.



Heute grasen die Rinder wieder frei bis zu den Stränden der Insel – ein gemeinsamer Erfolg von Naturschützern und Landwirten. Das estnische Bio-Fleisch genießt einen guten Ruf und ist überregional bekannt, doch fehlende Verarbeitungsindustrie auf der Insel und hohe Transportkosten zum

Festland erschweren noch den Absatz. Trotzdem können sich die lokalen Landwirte mit dem ökologischen Zucht den Lebensunterhalt sichern und gleichzeitig die Artenvielfalt der Insel bewahren.

## FINNLAND

Im hohen Norden Skandinaviens fällt die Grenze zwischen der finnischen und der russischen Welt kaum auf. Sie ist nur erkennbar, sucht man in der Tiefe der alten Wälder nach gelben Hinweisbändern, die um die Bäume gewickelt sind, sowie nach einigen wenigen Schildern, die auf den Beginn der Sperrzone hinweisen. Auf finnischer Seite ist diese Zone circa 100 Meter breit, dann teilt die Grenze einen Fluss in der Mitte – auf der russischen Seite sind es schließlich 50 Kilometer, die das Niemandsland heute wie vor 20 Jahren umfassen.



Hier im finnischen Teil Lapplands hält der Winter immer etwas früher Einzug, der erste Schnee lässt nicht lange auf sich warten. Seit mehr als 3500 Jahre lebt das Volk der Samen in dieser Region und wohl ebenso lange sind die Rentiere ihre Begleiter. Die Methoden der Rentierzucht sind noch immer die gleichen und Tradition hat Gewicht. Doch auch hier ändern sich die Zeiten: Mit Rentierzucht allein können nur noch wenige Sami ihren Lebensunterhalt

bestreiten. Die jungen Leute verlassen die ländlichen Gegenden und ziehen in die Großstädte.

Einige kommen jedoch auch wieder zurück und versuchen sich wie ihre Vorfahren in der traditionellen Rentierzucht. Die Größe der eigenen Herden ist dabei sehr unterschiedlich. Und nur wenige leben von den Tieren allein. Sofern vorhanden, erweitern viele Sami ihre Rentierfarmen für Besucher und machen sie zu Touristenattraktionen, um sich und ihren Familien ein zusätzliches Einkommen zu sichern. Ein Erfolg versprechendes Rezept, ist doch die Region Inari bei Touristen wegen den Wintersportmöglichkeiten beliebt. Hier ist es nicht ungewöhnlich, dass ein kleines Örtchen wie Saariselkä mit 300 Einwohnern zu Hochzeiten 10.000 Gästen Unterkunft bieten kann. Abseits des Skifahrens entdecken Gäste in Inari jedoch auch die faszinierende Kultur der Sami. Sami in rot-blauen Trachten und Rentierschlitten sind ein willkommenes Fotomotiv, Kunsthandwerk ein gern gekauftes Mitbringsel. Doch die Tradition der Sami wird hier nicht einfach nur für Touristen gespielt, sondern tatsächlich gelebt.

Trotz Tourismus und Moderne versuche noch immer viele Sami, so traditionell wie möglich zu leben und zu arbeiten und die Sami-Kultur als Teil ihrer eigenen Geschichte lebendig zu erhalten. Dazu gehören auch traditionelle Wege des Fischens und die freie Haltung der Rentiere. Diese bleiben das ganze Jahr über in der Wildnis und suchen sich dort Nahrung. Im Winter, mit den ersten Schneeflocken, werden sie zur Rentierscheidung zusammengetrieben: In einem großen Gehege mit raffiniert angelegten Wegen und Boxen werden einzelne Tiere aus der Herde genommen – die einen zum Kastrieren und Impfen, die anderen zum Schlachten. Mindestens sechs Prozent der Tiere müssen geschlachtet werden, damit die verbleibenden Tiere im Winter genug Nahrung finden. Das begehrte Fleisch der nur wenige Monate alten Bullen wird schließlich an Touristen vor Ort verkauft oder im Eigenvertrieb auf lange Reisen nach Südfinnland geschickt. Bisher können die Züchter damit ihren Lebensunterhalt bestreiten, doch wie lange noch?

# STAB

---

Autor / Regie:	Matthias Hoferichter
Kamera:	Thomas Simon
Kameraassistent:	Thomas Weber, Babett Grosse
Schnitt:	Anne Berrini
Schnittassistent:	Christine Otto, Christoph Sturm
Musik:	Ferenc Snétberger
Musiker:	Ferenc Snétberger - Gitarre József Horváth - Kontrabass Toni Snétberger - Drums, Percussion
Sprecher:	Matthias Hoferichter
Recherche:	Simona Vogel
Mitarbeit:	Ringo Rösener Sven Schmidt Gunnar Grah Franka Kaufmann Anne Mesecke Alexander Biedermann
Produktionsleitung:	Markus Simon
Produktionsassistent:	Anne Stephan
Producer:	Carolin Scheffler
Produzent:	Olaf Jacobs
Produktion:	Hoferichter & Jacobs GmbH, kofinanziert durch die Europäische Kommission, GD Landwirtschaft & Ländliche Entwicklung

# PRODUKTIONSDATEN

---

Drehzeit:	September – Oktober 2008 Fertigstellung: März 2009
Drehorte:	Deutschland – Biosphärenreservat Schaalsee, Rögnitz, Othensdorf Bulgarien – Oblast Blagoevgrad, Pirin-Gebirge, Gotse Delchev Ungarn – Sopron Österreich – Kleinmutschen Estland – Hiiumaa Finnland – Nellim, Inari, Saariselka, u.a.
Aufnahmeformat:	HD-Cam
Länge:	84 Min. / 52 Min.
Sprachversionen:	deutsch, englisch
Vertrieb Deutschland:	PentAlpha gGmbH
Vertrieb weltweit:	Telepool GmbH

# AUSSTRAHLUNGEN / SONDERVORFÜHRUNGEN

---

06.09.09, 16 Uhr, Haus des Gastes, Amt Neuhaus

27.08.09, 16 Uhr, Zonengrenzmuseum Helmstedt

16.08.09, 10:30 Uhr, Naturkunde Museum Leipzig

09.08.09, 16 Uhr, Grenzmuseum Schiffersgrund

12.07.09, 18Uhr, Kino Babylon Berlin Mitte

Pay-TV-Premiere

04.04.09, 20:15 Uhr bei Planet TV (zuzüglich insg. 18 Wiederholungen)

# KONTAKT

---

## **Hoferichter & Jacobs GmbH**

Olaf Jacobs  
Linienstr. 44  
10119 Berlin

Tel.: +49 (0)30 – 3087 4560

Fax: +49 (0)30 – 3087 4566

Email: [o.jacobs@hoferichterjacobs.de](mailto:o.jacobs@hoferichterjacobs.de)

## **pentAlpha gGmbH**

Ringo Rösener  
Scheffelstr. 31a  
04277 Leipzig

Tel.: +49 (0)341 – 2413 850

Fax: +49 (0)341 – 2413 851

Email: [r.roesener@pentalpha-medien.de](mailto:r.roesener@pentalpha-medien.de)

## **Weltvertrieb**

Telepool GmbH München

Sonnenstr. 21  
D - 80331 München

Tel.: +49 – 89-55-876-0

Fax: +49 – 89-55-876-188

Email: [telepool@telepool.de](mailto:telepool@telepool.de)  
[www.telepool.de](http://www.telepool.de)

## **DVD-Verkauf Deutschland**

Epix Media AG

Boxhagener Str. 119  
D - 10245 Berlin

Tel.: +49 – 30 –200 566 300

Fax: +49 – 30 –200 566 329

Email: [info@epix.de](mailto:info@epix.de)  
[www.epix.de](http://www.epix.de)

Die Kommission ist nicht verantwortlich für den Inhalt dieser Veröffentlichung.  
Die inhaltliche Verantwortung liegt beim Autor.