

# Zucker und Salz

Bericht über die Deutschen Warenkunde- und Technologietage  
26. - 29.09. 2002 in Lüneburg

Sowohl lokale als auch überregionale Bedeutung haben bzw. hatten die Handelswaren Zucker und Salz für Lüneburg. So war es naheliegend, dass die Deutschen Warenkunde- und Technologietage, die in Lüneburg von Jutta Windauer, Christel Wegmann, Matthias Mann und Reimer Schmidpott vorbereitet wurden, unter diesem Thema standen. Über den Verlauf der Tage wird im Folgenden berichtet.

Donnerstag, 26.09.2002

Der Begrüßungsabend fand im Tagungshotel Seminaris statt. Nach dem Begrüßungszeremoniell sprach Dr. Eckhard Michael, der Leiter des Museums für das Fürstentum Lüneburg, über die Geschichte der Lüneburger Saline und betrachtete dabei folgende Stationen:

Von den Anfängen

Die auch anderenorts auftauchende Geschichte von der Salzsau kann in den Bereich der Sage verwiesen werden. Sichere Kenntnis von dem Betrieb der Lüneburger Saline gibt eine Urkunde aus dem Jahre 956, durch die Einkünfte aus dem Salinenbetrieb bzw. aus dem Salzhandel an ein Lüneburger Kloster übertragen werden. Das bedeutet, dass damals bereits ein Handel mit Salz bestand, der beträchtliche Gewinne abwarf, denn nur so macht eine Schenkung Sinn. Das bedeutet aber weiter, dass bereits geraume Zeit vor 956 der Salinenbetrieb aufgenommen sein muss. Vermutet wird, dass die Vergabe von Salzproduktion ein Privileg der deutschen Könige war. Später ist die Saline zunächst in herzoglicher, dann in landesfürstlicher Hand.

Zur Organisation der Saline

Das Lüneburger Salz wurde von Anfang an bergmännisch gewonnen und diese Gewinnung geschah in gleicher Weise über 600 Jahre lang. Die Sole wurde eingedampft und ergab das handelsfertige Salz, wobei der hohe Salzgehalt der Sole von 23 % die Salzerzeugung wirtschaftlich interessant machte. Die Sole wurde durch bergmännische Schächte erschlossen, im Sod (Brunnen) zusammengeführt, dann nach oben gefördert und in die Siedepfannen geleitet. Insgesamt gab es in der Lüneburger Saline 216 Siedepfannen, damit ergab sich auch eine Rechnungs-

einheit für die Vergabe von Einkunftsrechten und für die damit zusammenhängende Abrechnung.

Der Salinenbetrieb war historisch gewachsen zweigeteilt. Die Gruppe der Sülzbegüterten bildeten die Anteilseigner, die im norddeutschen Raum weit gestreut waren und daher die eigentliche Salzerzeugung nicht selbst durchführen konnten. Das wurde schnell eine städtische Angelegenheit. Die Betreiber der Saline waren die Sülzmeister. Beide Gruppen standen sich mit verschiedenen Interessen gegenüber, was sich für die Entwicklung der Saline, insbesondere in Hinblick auf notwendige Reformen negativ auswirkte.

Die innere Organisation war recht einfach. Aus der Mitte der Sülzmeister wurde der Sodmeister bestimmt, der für den Brunnen und die Soleförderung zuständig war. Ein zweiter Salinenbeamter war der Barmeister, der für den technischen Betrieb verantwortlich war, insbesondere für die Herstellung der Siedepfannen aus Blei.

Die Versorgung der Saline mit Brennstoff führte zur Abholzung in konzentrischen Kreisen um Lüneburg herum bis hin nach Mecklenburg. Die Sekundärlandschaft Lüneburger Heide ist ein Ergebnis der Abholzungen.

Zur Produktion und zum Vertrieb

In der Blüterzeit der Saline wurden jährlich 20 000 Tonnen Salz produziert. Die Produktion wurde vertrieben als Schiffssalz, als Lastsalz mit Wagen und als Salz für den engeren regionalen Markt. Das Gros des Lüneburger Salzes ging über die Alte Salzstraße und seit etwa 1400 über den Stecknitzkanal nach Lübeck und von dort in den skandinavischen Raum. In ungleich kleinerem Umfang erfolgte ein Vertrieb des Salzes über Magdeburg in den sächsischen Raum. 30 % des Salzes war Lastsalz, 50 % Schiffssalz, 20 % Regionalsalz.

Die Bedeutung der Saline für Lüneburg

war immens. Typisch dafür ist die Aussage eines Bürgermeisters im 15. Jahrhundert: "De Sulte dat is Luneborg". Saline und Lüneburg waren kongruente Begriffe. Es entwickelte sich eine Monostruktur, schließlich war alles, was in Lüneburg geschah, vom Salz abhängig. Als Zulieferer sind nur die Salztonnenböttcher nennenswert. Durch die Verknüpfung von Saline und Stadt ist Lüneburg reich, mächtig und angesehen geworden. Besonders in den 100 Jahren von 1450 bis 1550 floss viel Kapital nach Lüneburg, die führenden Schichten waren weltläufig, sie brachten Anregungen in Kultur und Bildung nach Lüneburg zurück. Eine Prachtentfaltung für Repräsentationszwecke fand statt und knüpfte an an die europäischen Zentren.

## Die Auswirkungen auf die Stadtpolitik

waren in erster Linie die Sicherung der Wege und der Absatzmärkte. Die enge Verzahnung von Politik und Saline führte zu Personalunionen von Sülzmeistern und Ratsherren. Städtischer und Salinenhaushalt überschritten sich, es entstand eine Vetternwirtschaft und schließlich entwickelte sich die politische Führung zu einem Patriziat mit Reichtum, Ansehen und Macht. Lüneburg spielte eine Rolle in der norddeutschen Politik. Der Rat der Stadt brachte eine Reihe von festen Sitzen zusammen zum Schutz der Stadt, aber auch zur Kontrolle der Vertriebswege; insgesamt war das der Aufbau einer Machtposition.

## Der Niedergang

kam in dem Augenblick, in dem die wirtschaftliche Monostruktur an einer Stelle angegriffen wurde. Im 16. Jahrhundert entstanden Absatzschwierigkeiten durch billigeres Konkurrenzsalz aus Meerwasser, das sog. Bayensalz. Die Starrheit der Lüneburger Preispolitik durch die Verkrustung der Organisationsstrukturen infolge der Konkurrenz der beiden Gruppen Anteileigner (Sülzbegüterte) und Betreiber (Sülzmeister) hätte schon weit vorher Reformen nötig gemacht. Diese Reform fand erst 1789 statt, viel zu spät. Dazu kam im 16. Jahrhundert der allgemeine Niedergang des Städtewesens zugunsten der Fürstenherrschaft. Mit dem 30-jährigen Krieg war Lüneburg am Ende, als Landstadt spielte es keine Rolle mehr. Die Saline bestand weiter bis 1980, als sie endgültig, nach einigen Wechselfällen, stillgelegt wurde. Das war das Ende einer 1000-jährigen Salinengeschichte, die aber in ihrem Kern nur 250 Jahre etwa dauerte. Die Bezeichnung Lüneburgs als Salzstadt weist auf die große Bedeutung in der Vergangenheit hin, letztlich ist das Lüneburger Stadtbild ein Beweis für den Spruch vom "Weißen Gold".

Der nächste Vortrag wurde von Ernst Schlumbohm, Bauer mit Zuckerrübenanbau in einem Dorf in der Lüneburger Heide, gehalten. Der Inhalt des Vortrags war die Bedeutung der Zuckerrübe für die praktische Landwirtschaft.

Der Referent bewirtschaftet einen Vollerwerbsbetrieb mit 160 Hektar Fläche, von denen 75 ha mit Getreide, 50 ha mit Kartoffeln, 20 ha mit Zuckerrüben bestellt werden, 10 ha sind Brache, 5 ha Gebäude- und Wegeflächen. Dazu kommen noch 130 ha Forst mit sehr guten Jagden.

Die Bodengüte des in der Heide liegenden Hofes beträgt im Durchschnitt 28 Bodenpunkte. Auf den besseren Böden mit 30 bis 40 Punkten wird eine Fruchtfolge Winterweizen - Zuckerrüben - Winterweizen - Kartoffeln

eingehalten, auf den leichteren Böden ist die Fruchtfolge Wintergerste - Zuckerrüben - Sommergerste - Kartoffeln. Zur Bodenverbesserung werden möglichst noch Zwischenfrüchte angebaut. Gegen Verunkrautung wird gespritzt, mit mechanischer Bearbeitung ist gegen den Unkrautdruck besonders in den Zuckerrüben nichts auszurichten. Im Frühjahr erfolgt die Grunddüngung mit Kali und Phosphat und holländischem Hühnertrockenkot, entsprechend den Ergebnissen einer vorherigen Bodenuntersuchung. Die Düngung erfolgt grundsätzlich immer "auf Entzug".

Die Saatgutauswahl geschieht stets nach intensiver Beratung durch die Zuckerfabrik aufgrund von sogn. Landessortenversuchen. Zuckerrüben waren in der Vergangenheit mehrkeimig, die Züchtung brachte einkeimige Sorten hervor, die pilliert werden und mit definierten Sägeräten und definierten Reihen- und Samenabständen abgelegt werden. Ein Gebinde Saat mit 100 000 Pillen reicht genau für einen Hektar, der Feldaufgang beträgt in der Regel 75 %, das ergibt den optimalen Bestand von 75 000 Rübenpflanzen pro Hektar. Das Saatgut ist von den Züchtern mit einem Farbüberzug versehen, dadurch ist die Herkunft des Saatguts erkennbar, z.B. "Klein-Wanzleben".

Während der Vegetationszeit der Rübenpflanzen erfolgen weitere Maßnahmen gegen Unkraut und Schädlinge durch Spritzungen, allerdings aus ökologischen und wirtschaftlichen Gründen mit einem minimalen Aufwand an Pflanzenschutzmitteln. Es wird auch weiterhin gedüngt, vorwiegend mit Stickstoffdünger, wobei die Gefahr der Überdüngung im eigenen Interesse der Bauern vermieden wird, denn ein zu hoher Stickstoffgehalt der geernteten Rüben vermindert deutlich die Zuckerausbeute in der Zuckerfabrik.

Auf den leichten Heideböden ist eine künstliche Bewässerung der Rüben nötig. Die Bildung einer großen Blattmasse ist nur dadurch möglich. Für die Bewässerung ist ein Tiefbrunnen mit 80 m Tiefe und einer Förderleistung von 75 Kubikmetern pro Stunde bei 14 bar Druck angelegt, der Betrieb verfügt über 4,5 km Leitungen zu den Feldern mit Hydranten an jedem Feld. Bei der Notwendigkeit einer Beregnung wird eine Regengabe von 25 bis 30 mm angestrebt. Die Installation von Beregnungsanlagen im Bereich der Lüneburger Heide macht den Boden auch ackerbar für Kulturen mit hohen Anforderungen, wie Raps und Weizen.

Der angestrebte Ertrag an Zuckerrüben ist 500 Doppelzentner je Hektar, eine Rekordernte wie 2001 lässt den Ertrag bis 600 Doppelzentner ansteigen. Die 20 Hektar Zuckerrübenanbau bringen die 1000 Tonnen Lieferrecht, über die der Hof des Referenten verfügt.

Die Zuckerfabrik macht im Laufe der Vegetationsperiode im Einzugsbereich verteilt Proberodungen, um die gesamte Erntemenge abschätzen zu können und damit auch den Beginn und das Ende der Ernte- und Verarbeitungszeit, die sog. Kampagne, festlegen zu können. Man beginnt im September und schließt kurz vor Weihnachten ab. Liefertermine werden für die einzelnen Betriebe festgelegt, am günstigsten wäre Mitte Oktober.

Der Rodetermin wird den einzelnen Rübenanbauern von den tätigen Lohnunternehmern über den Maschinenring mitgeteilt, ebenso der Abfuhrtermin. Ein Problem ist dabei die Vermeidung von Schmutzanteil in der Rübenmenge. Der Transport zur Zuckerfabrik erfolgt heute am günstigsten mit LKW, die an die Ablademöglichkeiten auf dem Fabrikgelände angepasst sind. Die Anlieferung ist so organisiert, dass eine gleichmäßige Versorgung der Zuckerfabrik mit Rüben garantiert ist, die Anlieferung erfolgt rund um die Uhr nach einer engen Vorgabe, auch im Interesse der Lieferanten, um bei Selbstanfuhr Wartezeiten auf dem "Rübenhof" der Fabrik zu vermeiden. In der Fabrik erfolgt nach der Feststellung des Bruttogewichts eine Probenentnahme durch das "Rüpro"-Gerät für die Berechnung des Zuckergehalts und eine Feststellung des Schmutzanteils. Von da an beginnt der Verarbeitungsprozess in der Zuckerfabrik.

Die maschinelle Ausstattung der Rübenwirtschaft ist hochtechnisiert und dementsprechend teuer. Daher müssen sog. Maschinenringe und Lohnunternehmer tätig sein, um die kostensparende Auslastung der Maschinen zu gewährleisten. Der einzelne Rübenanbauer verfügt in der Regel über Pflüge, Beregnungsanlagen und Spitzgeräte. Säugeräte, Rodegeräte und Verladegeräte (hier "Rübenmaus" genannt) sind so aufwendig, dass sich für den einzelnen Betrieb die Anschaffung nie rentieren würde.

Jeder Rübenanbauer erhält von der Fabrik eine Abrechnung, die ihm zunächst Aufschluss gibt über die Erträge in der Region und seine eigenen Erträge. Nach dem Zuckergehalt wird der Preis für die gelieferten Rüben festgelegt. Abzüge werden gemacht für überstarke Verschmutzungen. Für einen geringen Stickstoffgehalt in den Rüben erhält der Anbauer eine Qualitätsprämie, berechnet nach dem sog. "Standardmelasseverlust". Ferner werden Zuschläge für die Anlieferung zu weniger günstigen Terminen gezahlt, für Maßnahmen zur Abdeckung der Rübenmieten bei Frostgefahr usw. Rüben, die im Rahmen des Lieferrechts angeliefert werden, werden als A- und B-Quote bezeichnet und mit einem durch die Marktordnung in der EU festgelegten Preis bezahlt, darüber hinausgehende Lieferungen nach dem wesentlich geringeren C-Rüben-Preis. Die ausgelaugten Rübenschnitzel werden wegen ihres Eiweißgehalts als Viehfutter gehandelt und dem Anbauern je nach Marktlage bezahlt als "Rübenmarkvergütung".

Aus dem Referat wurde deutlich, welche starke Position die Zuckerfabrik gegenüber den Rübenanbauern hat, beginnend mit der Festlegung der Lieferrechte, hin zur Saatgutauswahl, über Termine und Zahlungen. Die Zuckerfabrik ist zwar in der Form einer AG weit überwiegend im bäuerlichen Besitz, aber ist mehr als ein Partner, ist ein bestimmender Faktor. Dabei darf allerdings die Beratungsfunktion der Zuckerfabrik durch ihre Agrarfachleute nicht unterschätzt werden.

Im seinem Schlusswort wies der Referent darauf hin, dass die Zuckerrübe die "Königin der Ackerfrüchte" ist, aber einen hohen Aufwand erfordert, damit ein guter Ertrag gesichert ist. Die noch in der EU gültigen (nationalen) Mengenquoten und damit die gesicherten Preise garantieren bis heute den wirtschaftlichen Erfolg des Rübenanbaus, aber wie lange noch?

Teile des Referates wurden von dem Referenten in plattdeutscher Sprache vorgetragen. Die Tagungsteilnehmer hatten somit Gelegenheit, das sog. Heidjerplatt zu hören und evtl. zu versuchen, es auch zu verstehen.

Reimer Schmidpott berichtete anhand von Lichtbildern über das Event des Sommers 2000 in Lüneburg, die Lüneburger Salzsauaparade, eine Zurschaustellung von im weitesten Sinne künstlerisch gestalteten 150 überlebensgroßen Wildschweinmodellen, jeweils unter einem Thema. Das Event fand starkes Interesse bei den Touristen, die die Salzstadt besuchten. Die Gestaltung war sowohl durch örtliche Künstler als auch durch Laien vorgenommen worden. Das Event endete mit einer Vermarktungsaktion/Auktion der Schweineplastiken.

Dr. Reinhard Löbber referierte über die bisherigen Aktivitäten der Deutschen Stiftung für Warenlehre (DWS), stellte das gerade erschienene Buch "Der Ware Schein" vor und ehrte die beiden anwesenden Stifter Sigrun und Gerhard Lachenmann (Tübingen).

Der gastronomische Rahmen des Begrüßungsabends war ein Buffet mit dem passenden Thema "Entlang der Alten Salzstraße". Ebenfalls passend zum Thema waren die Tische mit Zuckerrüben von den Feldern des Bauern Ernst Schlumbohm und mit von Jutta Windauer aufgenommenen Fotos der Lüneburger Salzsauaparade dekoriert.

Freitag, 27.09.2002

Der Vormittag diente dem Besuch des Deutschen Salzmuseums in Lüneburg. Der Leiter des Museums, Dr. Christian Lamschus, hatte Führun-

gen vorbereitet, die besonderen Wert auf die Betrachtung der Lüneburger Salzproduktion legten, sowohl aus der rein technischen Sicht als auch unter sozialen Aspekten. Seine Mitarbeiterinnen Frau Zeyn und Frau Petersen führten durch die Ausstellung. Eine für Anschauungszwecke bereitgehaltene bleierne Siedepfanne in einer Siedehütte nach historischem Vorbild war in Betrieb genommen worden und gab die Interessierte Gelegenheit, sich mit der Arbeit an einer Siedepfanne vertraut zu machen. Das Salzmuseum ist in den verbliebenen Gebäuden der Lüneburger Saline auf dem seit dem Mittelalter für den Salinenbetrieb genutzten Gelände untergebracht. Die Saline wurde anfangs der 80er Jahre endgültig stillgelegt. Reimer Schmidpott berichtete in einem als Vortragsraum genutzten alten Solebehälter über "Salz im Regierungsbezirk Lüneburg" und bezog dabei auch die tagespolitische Seite des Themas, wie Erkundungsbergwerk im Salzstock Gorleben und Stader Salzkavernen, mit ein. Schließlich gab es noch einen Rundgang auf dem Salinengelände, bei dem das klassizistische Brunnenhäuschen, das über dem alten, mittelalterlichen Sod errichtet wurde, und die Außenfront des Salinengebäudes mit den erhalten gebliebenen Abzugsanlagen sehenswert waren.

Nachmittags ging es von Lüneburg aus nach Uelzen, dem Sitz der für den Zuckerrübenanbau in der Lüneburger Region zuständigen Zuckerfabrik. Der Leiter des Rübenhofs, Georg Sander, und die für die Zuckerchemie zuständige Chemikerin, Dr. Urban, hatten sich für die Betreuung der Tagungsteilnehmer ausgiebig Zeit genommen. Die Lüneburger Gruppe genoss den Vorzug, dass sie die erste Besuchergruppe in der Rübenkampagne 2002 war. In dem für Besuchergruppen vorgesehenen Tagungsraum führte Georg Sander anhand einer Reihe von Folienbildern ein in die Bedeutung der Uelzener Zuckerfabrik, in die Arbeitsabläufe, die Frage der wegen der Kampagne sehr unterschiedlichen Zahl der Mitarbeiter, in die Bereiche der Verpackung des fertigen Zuckers, in die Absatzwege, aber auch in die kritischen Gebiete der EU-Zuckermarktordnung und der Weltzuckerwirtschaft. Es schloss sich ein ausgedehnter Rundgang über den sogn. Rübenhof und durch die Fabrikationsanlage bis hin zu den Abpackeinrichtungen an. Eindrucksvoll für die Besucher war der erste Blick auf den Rübenberg, der zum Ausgleich der Anlieferungen und der Anforderungen der Fabrikationsanlagen angelegt werden muss. Fragen der Reinigung der angelieferten Rüben wurden an der Anlage zur Abtrennung mitgelieferter Steine und an der Rübenwäsche sichtbar, denn trotz aller Reinigungsmaßnahmen bei der Ernte und beim Verladen auf den Feldern kommen noch beträchtliche Mengen an Schmutz in das Fabrikgelände hinein und erzwingen Entsorgungsmaßnahmen, wie Absatz der Steine und Abfuhr des Wäsche-schlammes.

In der eigentlichen Fabrikationsanlage wurde der Weg von der Ankunft der gewaschenen Rüben im Schnitzelwerk, über mehrere Reinigungsprozesse und chemische Verfahren zur Abtrennung von anderen Stoffen als Zucker, die Eindickung des Zuckersaftes bis hin zur Kristallisation des Zuckers, das Trocknen und der Übergang in die Vorratsbehälter anhand der Erklärungen von Dr. Urban sichtbar. Im Verpackungsbetrieb waren die verschiedenen Maschinen für die vielfältigen Packungsgrößen vom Sack bis zur Kleinpackung zu sehen. Wegen des Lärms in den Fabrikationsgebäuden und der beträchtlichen Wege hatte die Werkleitung ein funkgesteuertes Audiosystem eingesetzt, so dass alle Erklärungen für jeden der Besucher gut zu verstehen waren.

Der ausführliche Rundgang endete wieder im Tagungsraum, wo noch Gelegenheit zu weiteren Erörterungen des Beobachteten war. Erwähnenswert ist auch die Großzügigkeit der Zuckerfabrik bei der Bewirtung der Besucher und in Form eines Zuckersortiments als Gastgeschenk für Jeden. Schließlich kann noch berichtet werden, dass das große Interesse der Tagungsteilnehmer dazu führte, dass der Besuch weit länger dauerte als sonst bei Führungen üblich. Das wurde auch von den Führenden mit Genugtuung registriert.

Trotz der zeitlichen Ausdehnung des Besuchs in der Zuckerfabrik konnte eine Stunde für den Besuch des Uelzener Hundertwasserbahnhofs verwendet werden. Hundertwasser, der nie in Uelzen gewesen ist, hatte für die Umgestaltung des "kaiserlichen" Bahnhofs einen Entwurf (Konzeptkunst) gemacht, der viele der für diesen Künstler typisch gewordenen Elemente enthielt, so besonders den Verzicht auf Geraden und die Vorliebe für bunte Farben und Formen. Die für das Projekt tätigen Handwerker hatten für Einzelheiten im Rahmen des Gesamtkonzeptes freie Hand. Gundel Winkler-Steche war über die Baugeschichte des Hundertwasserbahnhofs informiert und gab ihr Wissen an die Gruppe weiter. Amüsiert waren die Besucherinnen über Hundertwassers Vorschläge für die Gestaltung der Männertoiletten!

Der Abend des Freitags war einer Veranstaltung unter der Bezeichnung "Lüneburger Brauereikumpany" vorbehalten, einem derben Ess- und Darbietungsspektakel, bei dem Dr. Reinhard Löbber die Rolle des Brauherrn zufiel und er zur Unterstützung die Tischvögte Günter Otto, bekam. Die Veranstaltung fand in der Kronendiele statt, einem der noch erhaltenen mittelalterlichen Räume des Lüneburger Salzpatriziats.

Sonnabend, 28.09.2002

Vormittags war die Mitgliederversammlung der DGWT, s. gesonderten Bericht von Joachim Beck.



Auf dem Programm stand für den Vormittag noch ein Rundgang durch Lüneburg, um u.a. die Zeitzeugen der reichen Vergangenheit Lüneburgs zu sehen. 3 Gruppen wurden gebildet, Jutta Windauer führte zu den Lüneburger Plätzen mit der für Norddeutschland typischen Bebauung mit Rotsteingebäuden und Treppengiebeln, Gundel Winkler-Steche führte ihre Gruppe zu den Lüneburger Kirchen und Reimer Schmidpott führte seine Begleiter zum Burgberg (Kalk- oder -besser- Gipsberg) und dann durch das Senkungsgebiet bis zum Rathaus und Marktplatz unter Berücksichtigung der politischen Aspekte. Zum Abschluss des Stadtrundgangs trafen sich alle Teilnehmer auf dem zum Aussichtsturm umgebauten neugotischen Wasserturm, von wo aus die Gliederung der Stadt Lüneburg deutlich wurde und auch der Bereich der alten Saline sichtbar war, ebenso die mehreren Lüneburger Stadtviertel. Der von Dr. Michael am Begrüßungsabend dargestellte Lüneburger Reichtum an Repräsentationsbauten wurde von hier oben nochmals deutlich.

Nachmittags wurde eine Fahrt in das Naturschutzgebiet Lüneburger Heide unternommen, ein Teil machte dort eine Kutschfahrt, der andere Teil einen Fußmarsch. Dieser Ausflug sollte die Sekundärlandschaft Heide vorführen, eine Landschaft, die nicht zuletzt durch den Brennholzbedarf der Lüneburger Saline entstanden ist und sich als baumarme, mit Heide bewachsene Geestfläche darstellt. Die bäuerliche Heidewirtschaft, die in ihrer alten Form längst der Vergangenheit angehört, wird im Naturschutzgebiet u.a. durch Herden von Heidschnucken, einer Schafsrasse, die Heidekraut verdauen kann, "museal" erhalten. Mit einem der wenigen noch tätigen Schäfer wurde ein Gespräch über die Besonderheiten seines Berufs geführt.

Der Abend führte einige noch in Lüneburg verbliebene Tagungsteilnehmer zu einem Weg durch die altstädtischen Gassen Lüneburgs zusammen. Die Lüneburger Altstadt ist weitgehend restauriert worden, nachdem seit vielen Jahrzehnten Erdfälle Zerstörungen anrichteten und der Bereich des Senkungsgebietes vernachlässigt wurde. Die Altstadt stellt sich heute in einem gepflegten Zustand dar, der in der Geschichte nie so bestanden hat, aber ein Touristenmagnet ist.

Sonntag, 29.09.2002

Am Sonntagvormittag machte eine kleine Gruppe unter Führung von Reimer Schmidpott sich auf den Weg durch die Elbmarsch bis Lauenburg, einer Station der Alten Salzstraße und Beginn des Salzhandelswasserwegs nach Lübeck. Auf dem Wege wurde das Schiffshebewerk Scharnebeck in Betrieb erlebt. Den Abschluss bildete die Besichtigung des Klosters Lüne mit der Ausstellung der als Erzeugnisse der Kunstfer-

tigkeit der Nonnen im Mittelalter bis heute erhalten gebliebenen äußerst wertvollen Bildteppiche. Die Verbindung zum Lüneburger Salz tauchte hier wieder auf, denn die Klöster des Heidebereichs gehörten zu den Eigentümern der Salzvorkommen (Sülbegüterte), und der Wohlstand der Klöster ist auch dem Salz zu verdanken.

Eine Kaffeestunde (mit Uelzener Zucker) im Hause Winkler-Steche mit Gundel Winkler-Steche, Jutta Windauer und Reimer Schmidtpott gab Gelegenheit des Abschieds von Lüneburg für Josef Löbbert, Birgit Gorlt und Hubert Abeler.

Die Tagungsmappe enthält auf dem Blatt "Willkommen in Lüneburg!" eine Aussage über die Ziele, die während der Tage in Lüneburg erreicht werden sollten. Nach der Auffassung des Berichterstatters ist das auch so geschehen. Der Schwachpunkt war, wie stets bei inhaltreichen Tagungen, der chronische Zeitmangel! Ein weiterer Schwachpunkt der Warenkunde- und Technologietage 2002 war die für das Vorbereitungsteam etwas enttäuschende geringe Teilnehmerzahl.