

# Gudrun und die sieben Wölfe

Sie war Profilangläuferin, hat wilde Wölfe in Kanada erforscht und einen aggressiven Gehirntumor besiegt: Gudrun Pflüger über die Gebrüder Grimm und die Macht der positiven Bilder und Gedanken.

*Frau Pflüger, fast jeder kann sich erinnern, wo er den 11. September 2001 verbracht hat – den Tag, an dem Terroranschläge in den USA die ganze Welt erschütterten...*

**Gudrun Pflüger:** Ja, bei mir war es ein Platz an der Westküste von Kanada im temperierten Regenwald. Ich bin da am frühen Morgen auf einer Plattform in einer Zeder gesessen und habe auf Wölfe gewartet. Und dann haben sie zu heulen begonnen und nicht aufhören wollen. Ich habe mich noch gewundert darüber. Zur selben Zeit flogen die Flugzeuge in das World Trade Center in New York. Von einem Indianer habe ich dann eine Erklärung bekommen, die für mich passt: Er hat gesagt, ein Wolf zeigt sich dir nur, wenn er dir etwas mitteilen will. Und in vielen alten Geschichten wird ja dem Wolf die Fähigkeit zugeschrieben, zwischen Zeiten und Welten hin- und herzuwandern. Für mich war das an diesem Tag der Fall.

*Stichwort alte Geschichten. Inwieweit haben die Gebrüder Grimm dazu beigetragen, dass der Wolf mit dem Bösen assoziiert wird?*

**Pflüger:** (lacht) Sicher ist das Rotkäppchen daran schuld. Aber dass wir Probleme mit dem Wolf haben, rührt schon aus einer viel früheren Zeit, als der Mensch sesshaft geworden ist und sich Haustiere zugelegt hat. Bauern und Jäger haben im Wolf Konkurrenten gesehen, aber auch die Kirche hat den Wolf missbraucht. Und so wurde er fast ausgerottet, und das, obwohl er dem Menschen nicht unähnlich ist.

*Der Wolf ist uns ähnlich?*

**Pflüger:** Er ist ein Ausdauerjäger, so wie wir es früher waren. Er lebt in Großfamilien zusammen, so wie es bei uns früher der Fall war. Und dieses Zusammenleben ist unserem sehr ähnlich, so gibt es z. B. auch bei den Wölfen Babysitter. Man hat ja lange nichts gewusst vom Wolf. Erst im letzten halben Jahrhundert hat sich in Sachen Forschung viel getan.

*Stichwort September 2005...*



Wilde Wölfe ganz nah: Die faszinierende Begegnung (oben) hat Gudrun Pflügers Leben nachhaltig beeinflusst – im Bild rechts mit Sohn Conrad.

Fotos: ZDF/Andreas Kreuzberger

**Pflüger:** Ja, das war wieder so ein besonderer Moment in British Columbia. Das ZDF hat über meine Tätigkeit und vor allem über diese Wölfe eine Doku drehen wollen. Die wurden nie systematisch bejagt und haben daher eine breite genetische Diversität. Ich habe mir noch gedacht, wie sollen wir einen Wolf vor die Linse bekommen. Denn ich war schon froh, wenn ich einen vorbeihuschen habe sehen. Dann haben wir von einer Wolfswiese gehört und sind hingefahren. Ich bin dann in der Wiese gesessen und habe nicht lange warten müssen. Die Wölfe sind gekommen, sechs erwachsene und ein Jungtier. Die Leitwölfin hat sich sehr nah herangetraut, ich habe ihre Barthaare an der Wange gespürt. Da war richtig magisch, echt irr.

*Also kein böser Wolf?*  
**Pflüger:** Wenn wieder diskutiert wird, wie gefährlich der Wolf ist, brauche ich nur die-

se Filmszenen zu zeigen. Der Wolf in seinem natürlichen Verhalten verhält sich so.

*Dann kam Oktober 2005...*

**Pflüger:** Ja, der 18. Oktober, das war drei Wochen nach dieser Wolfsbegegnung. An diesem Tag bin ich in Kanada zum Arzt gegangen, nachdem ich zwei Wochen lang starke Kopfschmerzen hatte. Die Diagnose lautete aggressiver Gehirntumor. Als ich das hörte, bin ich in Ohnmacht gefallen. Ich war 33 Jahre alt, alles hat damals gepasst. Ich kam vom Himmel in die Hölle.

*Was war nach der Hölle?*

**Pflüger:** Nach dem ersten Schock ist mir vor allem eines durch den Kopf: Wenn man fragt, ob eine Wolfsbegegnung, wie ich sie hatte, passieren kann, würden 99 Prozent Nein sagen. Und wenn man fragt, kann man einen aggressiven Gehirntumor besiegen, würden wieder so viele sagen – Nein, unmöglich. Doch ich

hatte das eine schon erlebt, warum nicht auch das andere? Für mich war daher klar, ich kämpfe gegen diese Krankheit. Ich schaue nicht nach links, nicht nach rechts oder zurück – sondern nur nach vorn.

*War das immer so einfach, wie es jetzt klingen mag?*

**Pflüger:** Natürlich gab es Phasen, wo ich dachte, ich kann nicht mehr. Doch dann habe ich mir die Bilder der Wölfe vor Augen gehalten. Zudem war ich von Menschen umsorgt und konnte von meiner Zeit als Profisportlerin profitieren. Ich bin mir aber sicher, dass

mir die Energie der positiven Gedanken vieler Menschen Kraft geschenkt hat. Nach drei Jahren war der Krebs besiegt.

*Erzählen Sie Ihrem Sohn eigentlich vom Rotkäppchen? Und hat der Wolf Ihrer Meinung nach eine Chance, in Europa wieder auf Dauer sesshaft zu werden?*

**Pflüger:** (lacht) Ich erzähle meinem Sohn schon solche Geschichten, aber die haben immer einen anderen, guten Ausgang. In Rumänien, Slowenien, Deutschland gibt es ja schon einige Plätze, wo sich der Wolf wieder niedergelas-

sen hat. Auch in Österreich könnte das der Fall sein – u. a. mit einem Herdenschutz für die Tiere auf der Alm. Der Wolf kann super leben bei uns, wenn wir ihn lassen. Und noch etwas: Der Wolf zeigt sich nur, wenn er uns etwas sagen will. Vielleicht fragt er uns jetzt, wie flexibel seid ihr noch als Gesellschaft, auf so eine kleine Veränderung wie mich zu reagieren? Immerhin schauen wir in Zukunft viel größeren Veränderungen ins Auge.

Das Interview führte Irene Rapp

## Zur Person – Gudrun Pflüger

**Biographische Daten:** Gudrun Pflüger wurde im August 1972 in Graz geboren. Sie war Profisportlerin (u. a. Berglauf-Weltmeisterin, Skilangläuferin), später studierte sie in Salzburg Biologie. In Kanada lebte sie neun Jahre und erforschte

u. a. in den Küstenregenwäldern British Columbias wilde Wölfe. Zurzeit lebt sie mit ihrem dreijährigen Sohn in der Nähe von Salzburg.

**Buch:** „Wolfspirit: Meine Geschichte von Wölfen und Wundern“ heißt

das Buch, das Pflüger geschrieben hat (Patmos Verlag).

**In Innsbruck:** Vergangene Woche war Gudrun Pflüger mit ihrer Geschichte im Innsbrucker Casino zu hören.

## Ein kleiner Happen vom letzten Urlaub

Die Olivenernte ist vollbracht. Jetzt beginnt das Vergnügen. So schmecken die Früchtchen am besten.

**Innsbruck** – Der Frühling will nicht recht in die Gänge kommen. Zum Glück sorgen unsere südlichen Nachbarn dafür, dass wir vom Geschmack des Sommers nicht länger träumen müssen. Griechen, Spanier und Italiener haben nämlich über den Winter Ko-

roneiki-, Manzanilla- und Taggiasca-Oliven geerntet.

Diese drei sind nur ein kleiner Teil der 300 Olivensorten weltweit. Zwölf davon hat Markus Triebert von Franks Oliven in der Markthalle im Angebot. Er selbst greift am liebsten zu den milden Picho-

line. „Sie werden grün, also unreif, geerntet“, erklärt der Händler. „Frisch vom Baum sind diese französischen Oliven gallebitter, weshalb sie vor dem Verzehr in ein Salzwasserbad wandern, das die Bitterstoffe ausschwemmt.“ Beim Gesundheitsfaktor

punkten schwarze wie grüne gleichermaßen: Kalium, Magnesium, die Vitamine A, D und E stärken die Knochen, das Herz-Kreislauf-System und beugen Magen-Darm-Erkrankungen vor. Das I-Tüpfelchen sind einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren,

die das „böse“ Cholesterin im Körper senken.

Warum nicht Oliven in verschiedenen Varianten genießen? Triebert schwärmt etwa von seiner Olivenmarmelade, für die er ägyptische Früchte und Zitrone kombiniert. Eine Tapenade aus schwarzen Oliven, Kapern, Sardellenfilets, Chili, Oregano, Pfeffer, Olivenöl, Salz und Zitronensaft gibt der Pasta einen mediterranen Touch. Aber Vorsicht: Die Dominanz der Früchtchen sollten Köche nicht unterschätzen. Um ihren Geschmack voll auszukosten, Oliven frisch mit Kern kaufen und nur im Glas aufbewahren. Kühlschranks, allerdings brauchen Oliven vor dem Verzehr etwas Zimmertemperatur, um zu ihrer Höchstform aufzulaufen. (ksi)



Sanfte Franzosen: Die französischen Picholine-Oliven schmecken hervorragend zu einem milden Weißwein.



Diese marokkanischen Oliven zergehen fast auf der Zunge. Sie werden in Salz getrocknet und sind deshalb besonders weich.

Fotos: Siller

## Öl-Kaiser ist ein halber Tiroler

**Wildschönau** – Konsumententests zeigen immer wieder: Ein Großteil der als Qualitätsprodukte verkauften Olivenöle sind nicht extravergine/nativ extra. Stattdessen handelt es sich oft sogar um Lampantöl, erzeugt aus faulen, halbfaulen und überreifen Oliven, die „aufgebessert“ werden.

Umso erfreulicher, dass ein qualitativ hochwertiges Olivenöl mit Tirolbezug heuer gleich zwei Preise abräumen konnte. Das griechische Öl „Authentikon“, das von der Familie Naschberger (Olive & Co Juna KG) in der Wildschönau vertrieben wird und bei MPPreis erhältlich ist, gewann Platz eins beim „Best-of-Bio-Olive-Oil-Award“ und beim Öl-Kaiser 2013. (TT)