

Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN Ausgabe 05

Herbst/Winter 2022



VON DER REBE IN DIE
FLASCHE

MÖRDERISCH SPANNEND:
Schöner Sterben an der Bergstraße

IM GESICHT DER
LANDSCHAFT LESEN



We are family – Weingut Freiberger



Gesunde Kern-Energie



Freunde in aller Welt



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE



Maria Zimmermann, Vorsitzende und
Thomas Herborn, 2. Vorsitzender
Tourismus Service Bergstrasse e.V.

*Liebe Leserinnen und Leser, liebe Besucherinnen und Besucher,
liebe Fans und Freunde der Bergstraße,*

unser Herbst-Magazin 2022 ist voller Kontraste: von saftig grünen Streuobstwiesen und sonnenverwöhnten Weinbergen geht es tief in die dunklen Winkel der Bergstraße, die man kaum noch zu Gesicht bekommt. Der Bergbau ist in der Region schon seit dem 8. Jahrhundert dokumentiert – und seine Spuren sind noch immer erkennbar. Schwarze Seelen und rätselhaft Abgründe kennzeichnen aber auch die Werke der Bergsträßer Krimiautoren, die wir in der fünften Ausgabe von „Genussreich“ mitsamt ihren mörderischen Geschichten präsentieren.

Vom heimischen Tatort geht es hinaus in die Welt: wir werfen einen Panoramablick auf die lebendigen Kontakte der Städte und Gemeinden zu ihren Nachbarn in Europa und darüber hinaus. Ein Stück Vielfalt in der kontinentalen Einheit, die auch kulinarisch erlebbar ist. In heimischen Gefilden deckt der Herbst den Tisch mit saisonalem Obst und Gemüse aus dem hessischen Ried, während in den Wäldern der Region die Zeit für knackig-gesunde Nüsse und Kastanien gekommen ist. Schließlich spazieren wir über die informativen Geo-Pfade der Umgebung und fragen beim Odenwaldklub nach der Arbeit der Wegemarkerer, die dafür sorgen, dass man immer sein Ziel erreicht.

Die Herausgeber, die Redaktion und die Autoren wünschen viel Spaß beim Ankommen sowie beim genussvollen Schmecken und Entdecken einer besonderen Region!

Maria Zimmermann
Vorsitzende
Tourismus Service Bergstrasse e.V.

Thomas Herborn
2. Vorsitzender
Tourismus Service Bergstrasse e.V.

GRUSSWORT

*Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Freundinnen und Freunde der Bergstraße,*

der Sommer neigt sich dem Ende entgegen und der Herbst steht vor der Tür. Die Bergstraße erstrahlt während der goldenen Jahreszeit in besonderer Pracht, denn die Weinlese beginnt, die Obstbäume tragen reife Früchte und die Blätter bekommen eine bunte Färbung. In der Herbstsonne bietet sich die Gelegenheit zu erlebnisreichen Ausflügen in der Region.

Im Magazin „Genussreich – Bergstraße erleben“ finden Sie Anregungen für Unternehmungen rund um die Bergstraße: Lassen Sie sich inspirieren zu einem Besuch im Fürstenlager, einer Wanderung auf dem Burgensteig oder einem Ausflug auf einer der vielen Radrouten der Bergstraße, denn der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald lädt in jeder Jahreszeit zu Erkundungen ein. Auch der Wein als Kulturgut und Wirtschaftsfaktor darf natürlich nicht fehlen und ich empfehle Ihnen herzlich den Bericht über das Heppenheimer Weingut Freiberger. Für regnerische Tage, an denen sich das Leben nach drinnen verlagert, hält diese Ausgabe von „Genussreich“ Tipps zu Krimis von Bergsträßer Autoren bereit. Einen Blick über den Tellerrand verspricht der Beitrag über die Partnerstädte der Mitgliedsgemeinden. Dies ist nur ein Auszug der Themen in der Herbstausgabe von „Genussreich“, die ebenso abwechslungsreich gestaltet ist wie das vielfältige Angebot in unserer Region.

Der Herbst an der Bergstraße bietet zahlreiche Möglichkeiten – es ist an uns allen, diese zu nutzen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen und Stöbern im Magazin „Genussreich“.

Ihr

Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



*„Der Herbst ist
ein zweiter Frühling,
wo jedes Blatt
zur Blüte wird“*

Albert Camus (1913 – 1960),
Schriftsteller und Philosoph

EDITORIAL

- 2-3 La Dolce Vita an der Bergstraße
- 3 Grußwort Landrat Christian Engelhardt
- 4-5 Inhaltsübersicht

WEIN & GENUSS

- 6-7 Genuss in der goldenen Jahreszeit
- 8-9 Gesunde Kern-Energie: Nüsse und Kastanien
- 10-11 We are family: Weingut Freiberger
- 12-13 Von der Rebe in die Flasche
- 14-15 Im Labyrinth der Güteklassen
- 16-17 Mostbuben/Streuobstwiesenretter
- 18-19 Impression

STÄDTE & KULTUR

- 20-23 Freunde in aller Welt
- 24-25 Kleine Stadtquartiere: Lorsch
- 26-27 Mörderische Bergstraße
- 28 Absolute Malerei – der Künstler
Thomas Glas in Seeheim-Jugenheim

AKTIV & NATUR

- 29-31 Gemeinsam für ein gutes Miteinander in
Wald und Natur
- 32-33 Die dunklen Seiten der Bergstraße
- 34-35 Die Sommerfrische der Stars
- 36-37 Im Gesicht der Landschaft lesen
- 38-39 Kunst am Baum: Wegezeichen mit System
- 40-41 Feine Kulisse für Pedalritter
- 42 Genussreich Bergstraße Übersichtskarte



Genuss in der goldenen Jahreszeit

Im Sommer gibt es an der Bergstraße heimisches Obst und Gemüse satt. Doch auch der Herbst muss sich nicht verstecken. Viele aromatisch-gesunde Sorten haben in der „goldenen Jahreszeit“ Saison. Aber auch einige Raritäten gedeihen hier vorzüglich. Vor allem das hessische Ried ist eine Schatzkammer. Im Flachland der Oberrheinischen Tiefebene zwischen Rhein und Bergstraße kann man etliche Entdeckungen machen. Kleine und große.

In Einhausen findet man Kürbisse aller Sorten und Dimensionen. Manchmal über 700 Kilogramm schwer. Annemarie und Matthias Würsching haben schon einige Rekorde aufgestellt und bundesweit Preise abgeräumt. Seine Auswahl an Zier- und Speisekürbissen sucht ihresgleichen: über 150 Sorten hat er im Sortiment. Und dazu gibt es immer wieder neue Rezept- und Dekorationsideen für die einjährigen Pflanzen, die botanisch gesehen zu den Beeren gehören und eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt sind.

Das Fruchtfleisch liefert viele Nährstoffe. Vor allem das Betacarotin mit seinen antioxidativen Eigenschaften zeigt eine immunstärkende Wirkung. Am bekanntesten ist wohl der Hokkaidokürbis, dessen Schale man mitessen kann. Die Erntezeit beginnt im Herbst und dauert bis zum ersten Frost. Dann werden in Einhausen auch geschmackvolle Standardmaße angeboten, die man ohne Gabelstapler nach Hause transportieren kann.

Beim Thema Bohnen stellt sich diese Frage nicht. Bei Schmidt's Hofladen in Lampertheim-Hüttenfeld haben die Hülsenfrüchte von Juli bis Oktober Hochsaison. Die Formen der ballaststoffreichen Sattmacher reichen von kugelig bis flach und nierenförmig, die Farben von weiß über bunt gesprenkelt bis schwarz. Der Betrieb baut grüne Buschbohnen und flache Stangenbohnen an, die alle fadenlos sind. Sie fördern die Darmgesundheit und senken den Cholesterinspiegel. Schon eine Portion Bohnen deckt den Tagesbedarf an Folsäure. Ihr hoher Kaliumanteil reguliert den Flüssigkeitshaushalt. Außerdem



Quiche mit Porree



- Zutaten** für eine Quicheform ø 28-30 cm:
- 1 Mürbeteig
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Pfeffer
 - 100 g Speck, gewürfelt
 - etwas Butter zum Braten
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Stange Porree
 - 4 große Eier
 - 250 ml Sahne



Ca. 35 Min. im vorgeheizten Ofen (180 °C, Ober-/Unterhitze) backen.

Zubereitung:

Mürbeteig erstellen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen (geht auch über Nacht).

Gewürfelten Speck in der Butter anbraten. Porree schneiden und mit den Zwiebelwürfeln zum Speck in die Pfanne geben.

Den Mürbeteig mit einem Nudelholz auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Quicheform geben und festdrücken. Eier und Sahne mit Pfeffer, Porree, Zwiebeln und Speck in einer Schüssel verrühren und auf den Teig geben.

Dazu passt ein trockener Bergsträßer Riesling oder Gewürztraminer.



enthalten sie Kalzium und Magnesium. So vielfältig wie die Bohne selbst ist auch ihre kulinarische Qualität. Ob klassisch als Bohneneintopf, als Beilage, Salat oder die fermentierte Variante „Saure Bohnen“.

Reski Gemüsebau in Bürstadt ist ein echter Familienbetrieb, der sich seit 25 Jahren auf die Produktion von Porree-Jungpflanzen spezialisiert hat. Porree, auch Lauch genannt, wird überwiegend zur Sommer- und Herbstsaison angebaut, die zahlreichen Varianten – es gibt über 900 Arten – unterscheiden sich hauptsächlich in Geschmack, Farbe und Erntezeit. Die Sortenliste in Bürstadt ist ellenlang und nach Sommer, Herbst und Winter gestaffelt. Das milde Klima im Ried in der Ebene der Bergstraße erlaubt dem Betrieb eine schnellere Kultivierung seiner qualitativ hochwertigen Pflanzen. Sommerlauch ist schlanker als Winterlauch und schmeckt im Vergleich etwas milder und zarter.

Das winterfeste Zwiebelgemüse enthält viele gesunde Inhaltsstoffe: Eisen ist wichtig für die Energiegewinnung in der Zelle, Kalium spielt bei der Übertragung von Impulsen an Nerven- und Muskelzellen eine prominente Rolle. Und Vitamin C hat positiven Einfluss auf viele Stoffwechselprozesse. Die schwefelhaltigen ätherischen Öle sind förderlich für die menschliche Verdauung und wirken zudem entzündungshemmend.

Gesundheit, die schmeckt: in der Küche ist Porree ein Universalgenie. Die sattgrünen Teile eignen sich hervorragend zum Verfeinern von Suppen und Eintöpfen. In Kombination mit Sellerie, Möhren und Petersilie wird Lauch auch als Suppengrün verwendet. Die kräftig grünen Blattspreiten haben einen intensiveren Geschmack als das zarte Grün an der Wurzel. Gebraten oder gedünstet kann man Porree als feine Gemüsebeilage servieren. Aus Sommerporree lassen sich frische Rohkostsalate zubereiten. Die Quiche ist eine französische Spezialität aus Lothringen – ein Klassiker der französischen Küche. Mit Lauch von der Bergstraße versteht sie sich erstaunlich gut.

SAISONKALENDER

4. QUARTAL

	Okt	Nov	Dez
Obst			
Apfel	x	x	
Birne	x		
Quitten	x	x	
Weintrauben	x		
Zwetschgen	x		
Gemüse			
Aubergine	x		
Blumenkohl	x		
Bohnen, grüne	x		
Brokkoli	x		
Butterrüben	x	x	x
Champignons	x	x	x
Fenchel	x	x	
Grünkohl		x	x
Salatgurke	x		
Kartoffeln	x		
Kohlrabi	x		
Kürbis	x	x	
Lauch/Porree	x	x	x
Mais	x		
Mangold	x		
Möhren	x		
Paprika	x		
Pastinaken	x	x	x
Radieschen	x		
Rosenkohl	x	x	x
Rote Beete	x	x	
Rotkohl	x	x	
Schwarzwurzeln	x	x	x
Spinat	x	x	
Staudensellerie	x		
Steckrüben	x	x	x
Tomaten	x		
Topinambur	x	x	x
Weißkohl	x	x	
Wirsing	x	x	x
Zucchini	x		
Zwiebeln	x		
Salat			
Chicorée	x	x	x
Eichblattsalat	x		
Eisbergsalat	x		
Endiviensalat	x	x	x
Feldsalat	x	x	x
Kopfsalat	x		
Lollo Rosso	x		
Radicchio	x	x	
Rucola	x		

Gesunde Kern-Energie: Nüsse und Kastanien

Voll auf die Nuss! Die Bergstraße hat an aromatisch knackigen Natursnacks einiges zu bieten. Insbesondere im Herbst ist der Tisch reich gedeckt an gesunden Nüssen, die nicht nur lecker schmecken, sondern auch beim Kochen und Backen sehr vielseitig verwendbar sind. Und wer im Herbst selbst sammeln möchte, der hat bei einem Spaziergang durch den heimischen Wald allerbeste Chancen.

Walnussbäume lieben die Wärme und fühlen sich besonders in den südwestlichen Weinbaugebieten Deutschlands fast wie zuhause. Kein Wunder, denn die ursprüngliche Heimat des vitaminreichen Ovals liegt in Südeuropa. Daher sieht man auch an der Bergstraße häufig diese Nussart, die über wertvolle Omega-3-Fettsäuren verfügt. Und was die Quantität und Qualität von Antioxidantien betrifft, sind Walnüsse anderen Nüssen haushoch überlegen. Diese geschmackvollen Gesundheitsbomben sind echte Radikalfänger. Wer sie regelmäßig auf dem Speiseplan hat, der senkt das Risiko für eine Reihe von Krankheiten: darunter Herz-Kreislauf-Erkrankungen, einige Krebsformen, Gallensteine oder auch Diabetes Typ 2. Die Stadt Weinheim hat sogar eine eigene Walnuss. Ein besonders veredelter Klon mit der Kennnummer 139, der nicht nur frostunempfindlich ist, sondern auch robust, handlich und unter der hellen Schale überaus schmackhaft. Die Weinheimer Walnuss gehört zu den mittelstark- bis stark wachsenden Bäumen und treibt spät aus. Hinsichtlich der Bodenqualität ist

EICHHÖRNCHEN: DIE NUSS-EXPERTEN

Wer Nüsse sammeln will, der lernt am besten beim Profi. Eichhörnchen halten keinen Winterschlaf und müssen deshalb zeitig für den Winter vorsorgen. Schon ab Spätsommer sind die possierlichen Nager sehr aktiv. Besonders gerne legen sie Depots mit Wal- und Haselnüssen an. Doch später Frost kann zu einem Nahrungsengpass führen, der sich auf den Bestand auswirkt. Daher kann man Eichhörnchen ruhig Wal- und Haselnüsse, Sonnenblumenkerne oder spezielle Futtermischungen anbieten. Dazu eignen sich Futterautomaten mit einem Fenster und einer Klappe. So sehen die Tiere, was im Angebot ist, und der selbstschließende Mechanismus verhindert, dass andere Interessenten das Futter genießen. Noch besser ist ein Haselnussstrauch oder Walnussbaum im eigenen Garten.



HEISSE MARONEN

Der süßlich-nussige Duft von frisch gerösteten Maronen macht so richtig Lust auf den Herbst und die Winterzeit. Maronen sind eine weiter gezüchtete Form der Esskastanie und gehören somit zur Familie der Edelkastanie. Sie zeigen eine etwas rundere und größere Form und ein intensiveres Aroma. Die Reifezeit von Maronen liegt meistens zwischen Ende September und Mitte Oktober. Als reife Früchte fallen sie vom Baum und müssen nur noch aufgesammelt werden. Mit einer Tasse Wasser im Ofen, die Schale kreuzweise eingeritzt, gelingen sie so gut wie auf dem Weihnachtsmarkt.



die Bergsträßer Variante ziemlich anspruchslos und gibt sich sowohl mit schweren und lehmigen als auch mit trockenen und sandigen Böden zufrieden. Die Erntezeit dieses sehr ertragreichen Baums beginnt etwa Mitte September. Probieren lohnt sich! Das feine und elegante Aroma sowie die wohlige Wärme erhitzter Esskastanien und ihr würziger Geschmack passen sehr gut in die kalte und dunkle Jahreszeit. Sie ist ein exzellenter Begleiter im kulinarisch besonders reichen Herbst – nicht nur zum Gänsebraten. Den „Keschde“ werden sogar heilende Kräfte zugeschrieben. Der Baum ist eine alte Nutz- und Arzneipflanze, die ursprünglich in Armenien beheimatet war und schon vor mehreren Tausend Jahren in den Mittelmeerraum gelangte, von wo aus sie mit den Römern Richtung Norden reiste. Einst das „Brot der Armen“,

gelten die stärkereichen und glutenfreien Früchte mit wenig Fett und Kalorien heute als noble Kostbarkeit, die dank ihrer mediterranen Herkunft sehr gut mit warmen Temperaturen zurechtkommt, was sie angesichts des Klimawandels zu einem auch ökologisch interessanten Joker macht.

Wälder mit Edelkastanien sind wegen ihrer Strukturvielfalt wertvolle Lebensräume, die von einer großen Anzahl an Insekten und Käfern besiedelt sind. An einzelnen Exemplaren wurden schon seltene Flechten und Moosarten entdeckt, die als ausgestorben galten. In Schriesheim wurde ein besonders schöner Baum am Blütenweg Nordwest sogar zum Naturdenkmal erhoben. Das Gebiet um Dossenheim an der Badischen Bergstraße ist ein Dorado für Sammler.



URBAN Gardening – mitten in Bensheim

Essbare Kräuter, gesunde Gemüsesnacks und Naschobst entlang der Hausmauer: an der Friedhofstrasse 35 in Bensheim entsteht ein Urban-Gardening-Pilotprojekt der besonderen Art. Der Verein „Genial regional Heidelberg Rhein-Neckar e.V.“ entwickelt gemeinsam mit Partnern vor Ort eine grüne Insel mitten im Stadtgebiet. Dabei geht es um den Dreiklang aus Klimaschutz, Artenvielfalt und Lebensqualität. Die Idee: Auf einer versiegelten Fläche wachsen Nutzpflanzen, die von Anwohnern und dem nahen Kindergarten gepflegt und abgeerntet werden. Gleichzeitig soll eine biologische Diversität den Standort besonders insektenfreundlich machen. Eine konzertierte Aktion im Schulterschluss mit der Stadt Bensheim, die durch das Engagement möglichst vieler Akteure leben und gedeihen soll.

Der gemeinnützige Verein um seine Vorsitzende Brigitte Zimmermann-Petrullat hat sich im November 2020 gegründet, um das Thema Klimaschutz durch regionale Lebensmittel ins Bewusstsein der Menschen zu bringen. Man agiert über Kreis- und Landesgrenzen hinweg im Naturraum Bergstraße-Odenwald sowie im Kraichgau und in Heidelberg. www.genialregionalverein.de



We are family

Wie kaum ein anderes Weingut an der Hessischen Bergstraße steht der Name **Freiberger** für familiären Zusammenhalt. Seit 1926 reift in Heppenheim ein weinhaltiges Generationenprojekt, in dem Tradition und Fortschritt Hand in Hand gehen. Mit Charlotte Freiberger-Rabold ist bereits die vierte Generation in einem der letzten privat geführten Betriebe des Anbaugebiets aktiv. Credo: Ein gutes Team ist mehr als die Summe seiner Mitglieder.



Senior Heinrich Freiberger hatte ursprünglich das Bäckerhandwerk erlernt und sich als Quereinsteiger – so würde man heute sagen – mit der Gründung des Weinguts auf eigene Beine gestellt. Herz des Betriebs war ein kleiner Weinberg in der Steillage Heppenheimer Maiberg. 1963 übernahmen die beiden Söhne Herbert und Heinz die Regie. Heute stehen deren Nachkommen Heinz und Rolf Freiberger an der Spitze des Unternehmens.

Eine weitere Tradition lebt in der Familie weiter: 63 Jahre nach der Krönung von Elisabeth Freiberger zur ersten Bergsträsser Gebietsweinkönigin stieß auch die damals 25-jährige Großnichte Charlotte in den Bergsträsser Weinadel vor. Als 64. Gebietsweinkönigin bewies sie während ihrer Amtszeit 2016/17 so viel Eloquenz, Kompetenz und Natürlichkeit, dass sie in Neustadt zur Deutschen Weinprinzessin ernannt wurde. Nach einem Masterstudium für Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft in Geisenheim und Wien sowie Auslandsaufenthalten in Frankreich und Neuseeland fiel die Entscheidung, dass sich die berufliche – und private – Zukunft in der Heimat abspielen wird. Ein großer Glücksfall für das kleinste deutsche Anbaugebiet.

Der Familienbetrieb an der Hermannstraße bewirtschaftet rund 16 Hektar in Heppenheimer Lagen. Das Hauptaugenmerk liegt auf dem klassischen Riesling, doch hat das Weingut in den letzten Jahren sein Portfolio immer wieder behutsam erweitert, ohne die regionaltypische Fokussierung aus den Augen zu verlieren. Mit der gleichen Hingabe werden Grau-, Weiß- und Spätburgunder gekeltert und Sorten wie Silvaner, Roter Riesling, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc oder Saint Laurent

KLANGVOLL-AROMATISCHES DUETT

„Musik und Wein gehören zusammen“, so Charlotte Freiberger-Rabold. Mit sechs Jahren begann sie mit dem Geigenunterricht und lernte Klavierspielen. Mit 13 Jahren wurde sie Teil des hessischen Landesjugendsinfonieorchesters. Während ihres Studiums wurde es instrumental etwas ruhiger – und der Wein spielte die erste Geige. Im letzten Jahr hat die Winzerin beide Leidenschaften auf besondere Weise vereint: beim „WeinDuett“ im Keller des Familienbetriebs wurden sechs Weine jeweils von passender Musik begleitet. Ein klangvoll-aromatisches Erlebnis für alle Sinne, das beim Publikum großen Anklang fand. Ein gehaltvoller Weißburgunder mit Schmelz und Eleganz etwa wurde von einem Tango in Szene gesetzt. Und umgekehrt. Im Sommer 2023 soll das Duett fortgesetzt werden.



„ Musik und Wein gehören zusammen “

Charlotte Freiberger

auf die Flasche gebracht. Alle Weißweine werden schonend in Edelstahltanks ausgebaut, um ihre fruchtigen Aromen und spritzige Säure zu bewahren.

Die Rotweinerzeugung erfolgt in Holzfass, Edelstahl oder im Barrique, wo mit dem neuen Jahrgang auch ein ganz besonderer Chardonnay vom Holz geküsst wird: unter dem Titel „Grenzenlos“ hatten Charlotte Freiberger und ihr Partner Christoph Rabold – Winzer aus der Pfalz – schon 2016 den ersten Wein aus Trauben aus beiden Regionen geschmackvoll vermählt. Als sie bei ihrer eigenen Hochzeit im März 2020 ein Barriquefass geschenkt bekamen, reifte die Idee für den Chardonnay, der im nächsten Frühjahr als Sekt präsentiert werden soll.

Qualität in Weinberg und Keller steht im Weingut schon immer an oberster Stelle. Der Lohn sind vollreife und kerngesunde Trauben, aus denen mit moderner Kellertechnik sortentypische, feinfruchtige Weine entstehen. Typische Bergsträsser, die neben ihren facettenreichen Aromen auch das Herzblut der Winzerfamilie zum Ausdruck bringen. Zahlreiche Auszeichnungen auch auf internationaler Ebene wie bei der Austrian Wine Challenge 2013 (bester Eiswein) und mehrere Preise bei „Best of Riesling“ bestätigen den hohen Anspruch des Hauses, das auch in der Nische der neuen und pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI) einen Freund gefunden hat: Fidelio ist nicht nur die einzige Oper von Beethoven, sondern im Betrieb bereits seit 2008 verwurzelt – zunächst im Versuchsanbau und lediglich mit einer anonymen Nummer versehen. Inzwischen ist die Rebsorte anerkannt. Und benannt. „2021 ist der erste Jahrgang, in dem wir den Wein sortenrein

ausbauen“, so Charlotte Freiberger-Rabold, die den Wein auch als leidenschaftliche Violinistin sehr schätzt. Ihre eigene Geige ziert das Etikett. Kann gut sein, dass man nach dem Öffnen der Flasche sogleich eine der bekanntesten Fidelio-Arien anstimmt: „Mir ist so wunderbar“.



Elisabeth Freiberger

1. Bergsträsser Gebietsweinkönigin

1953/54



Von der Rebe in die Flasche

Guter Wein ist mehr als vergorener Traubensaft. Die Weinerzeugung ist ein komplexer wissenschaftlicher und filigran abgestimmter Prozess, der nicht nur bestmögliches Ausgangsmaterial benötigt, sondern auch maßgeblich von Boden, Klima und vom Handwerk des Winzers abhängt. Weinbau ist das Zusammenspiel von Tradition und modernen Technologien – eine kunstvolle Collage aus Mensch und Natur.

Es sind viele Arbeitsgänge nötig, bis der Wein in Mund und Nase volle Aromatik und Individualität entfalten kann. Das Fundament dafür wird im Weinberg gelegt: durch Bodenpflege und Rebenerziehung sowie durch Schnitt und Selektion werden die Trauben aufmerksam durch die Vegetation begleitet, um am Ende vollreife und gesunde Beeren nach Hause zu bringen. Güte geht vor Masse. Ertragsreduzierung lautet das Credo. „So wenig wie möglich, so viel wie nötig“, lautet in qualitätsbewussten Weingütern auch das Motto beim Thema Pflanzenschutz. Eine Philosophie, die sich oftmals auch im Keller wiederfindet.

Ein guter Winzer greift gezielt und behutsam in die weitere Entwicklung des Weins ein, er unterstützt das Naturprodukt sensibel auf seiner weiteren Karriere und definiert am Ende die Stilistik eines Weins. Vom Keltern über das Klären des

DER KUSS DES HOLZES

Bevor es Edelstahltanks gab, wurden alle Weine im Holzfass vergoren. Die Methode ist also nicht neu. Wenn es sich aber um Barriques handelt, geht es um mehr als ein Gärbehältnis: die kleinen Fässer aus neuer Eiche beeinflussen die Entwicklung eines Weins wesentlich. Weil die Temperatur nicht kontrolliert werden kann, nimmt die Gärung in Barriques einen anderen Verlauf. Bei zirka 23 bis 25 Grad verliert der Wein etwas an Fruchtaromen und gewinnt an Noten von Tabak, Tee, Butter oder Karamell. Dadurch entsteht ein komplexeres Geschmacksbild.



„Es steckt mehr Philosophie in einer Flasche Wein als in allen Büchern dieser Welt.“

Louis Pasteur

Mostes und die alkoholische Gärung bis hin zum Abfüllen geht es darum, dass die Qualität aus dem Weinberg und der Charakter von Sorte und Terroir im Keller nicht verloren geht. Das beginnt beim Maischen der Beeren, bei der Aroma- und Farbstoffe sowie – beim Rotwein – wichtige Tannine (Gerbstoffe) extrahiert werden. Je Sorte und erwünschtem Ergebnis steuert der Kellermeister die Maischestandzeit, bevor das Keltern ansteht: den nach der schonenden Pressung ablaufende Saft bezeichnet man als Most. Zurück bleibt der Trester. Aus den pflanzlichen Rückständen kann man feine Brände destillieren.

Werden rote Trauben ohne Standzeit gepresst, entsteht Weißherbst oder Roséwein. In der Regel bleiben die Rotweine mehrere Tage auf der Maische, um dem späteren Wein viele Inhaltsstoffe, Tannine und Farbe zu gönnen. Bei der anschließenden Klärung wird der Most von den Trubteilchen befreit, die sich am Boden des Tanks absetzen. Das ist die natürlichste aller Filtermethoden. Danach wird der Saft zum Wein: die alkoholische Gärung setzt ein.

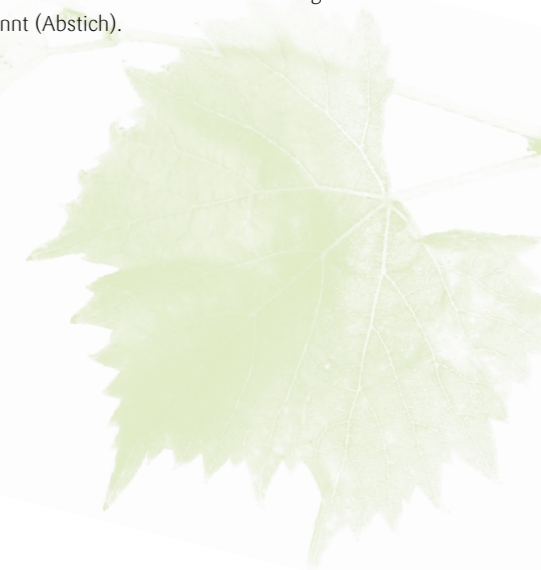
In Fässern oder Edelstahltanks werden die ohnehin im Most enthaltenen Hefen durch selektierte Reinzuchthefen angereichert. Werden ausschließlich die natürlichen Hefen aus Weinberg und Keller genutzt, spricht man von einer Spontangärung. Dadurch spiegelt der Wein später viel deutlicher das Terroir, auf dem er entstanden ist. Allerdings ist diese Variante auch etwas riskanter, denn die Mikrodiversität im Traubensaft ist dermaßen groß, dass sich auch unerwünschte Kollegen durchsetzen können, die zu Fehltonen führen.

In Deutschland wie auch in Frankreich und anderen großen Weinnationen ist eine Anreicherung mit Zucker vor der Gärung zulässig, um eine höhere Alkoholausbeute zu erzielen. Solchen kellertechnischen Maßnahmen sind aber klare Grenzen gesetzt. Prädikatsweine etwa dürfen nicht angereichert werden. Die Dauer der Gärung wird von der Umgebungstemperatur und dem Zuckergehalt beeinflusst. Nach einigen Tagen oder mehreren Wochen werden die am Boden abgesetzten Hefesegmente vom Jungwein getrennt (Abstich).

Beim Rotwein folgt nach der alkoholischen noch die malolaktische Gärung: Der Vorgang wird auch biologischer Säureabbau genannt. Eigentlich handelt es sich aber weder um eine klassische Gärung noch um einen Abbau: Bakterien wandeln die kräftige Apfel- in die weiche Milchsäure um. Der Prozess beginnt spontan oder durch Einfluss des Kellermeisters. Bei Rotweinen legt sich durch die sogenannte BSA ein zartes Samtmäntelchen über die scharfkantigen Spitzen. Ein Riesling verliert dadurch viel von seiner natürlichen Spritzigkeit und Frische, daher muss hier die Gärung rechtzeitig gestoppt werden. Bei manchem Chardonnay oder Weißburgunder kann die „Malo“ aber einen buttrigen Schmelz erzeugen, der durchaus wünschenswert sein kann.

Vor der Abfüllung bleiben die Weine noch eine bestimmte Zeit im Tank oder Fass. Das Holz eines getoasteten (ausgebrannte Dauben) Barriques verleiht dem Wein zusätzlich Struktur, Gerbstoff und je nach Standzeit unterschiedlich ausgeprägte Vanille- oder Röstaromen.

Wann der Wein „fertig“ ist, entscheidet der Winzer nach Gusto und erwünschter Stilistik. Genauso wie der Kunde, der genau überlegen sollte, wann er eine Flasche öffnet.





Im Labyrinth der Güteklassen

Güteklassen gibt es nicht nur bei Eiern. Auch die Qualität von deutschem Wein ist nach strengen Kriterien auf der Grundlage gesetzlicher Vorgaben klar definiert. Wer sich die wichtigsten Begriffe und Abstufungen merken kann, der findet sich im Dschungel aus Mostgewichten, Herkunftsangaben und Prädikaten ganz gut zurecht. Versprochen!

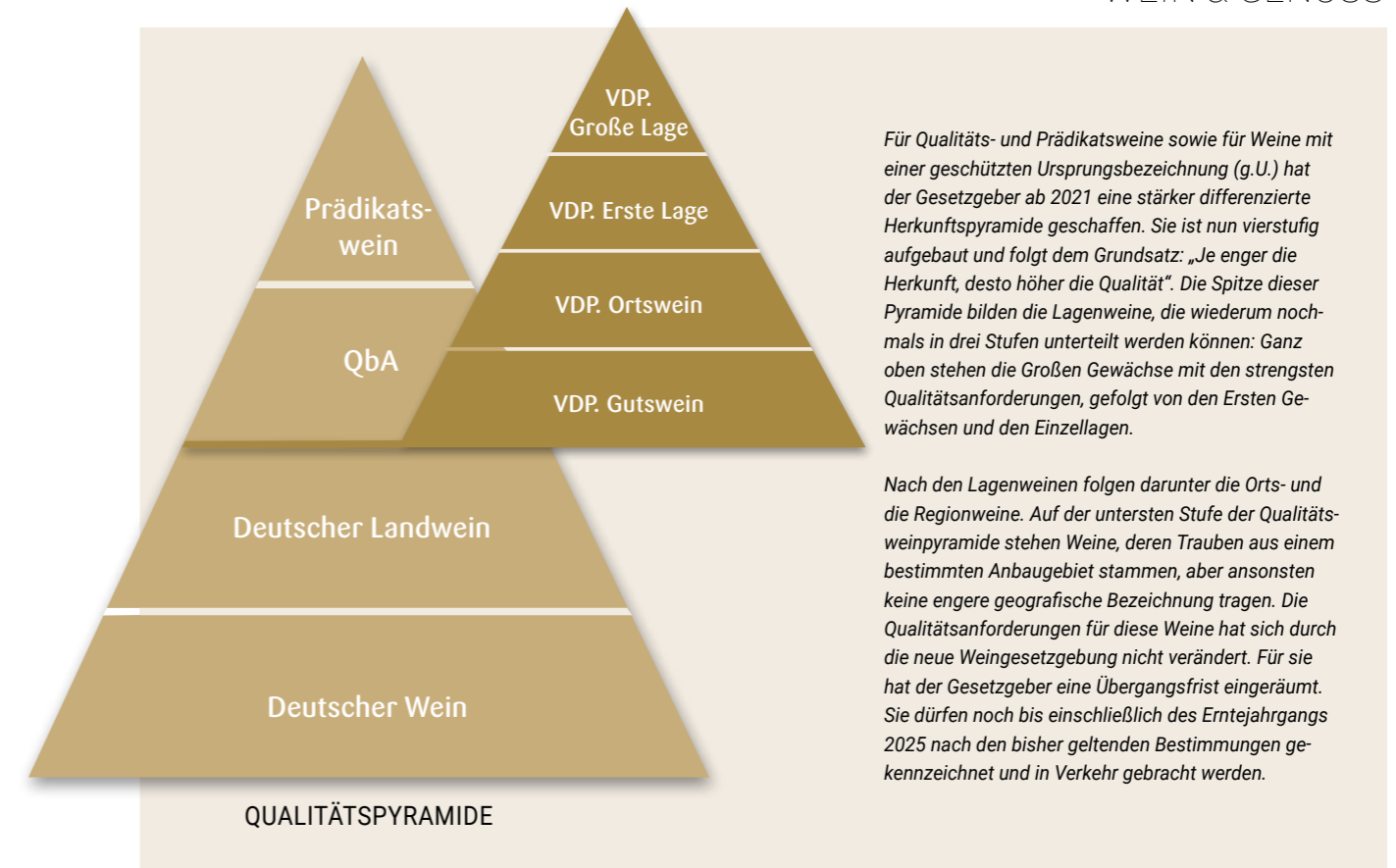
Eine grobe erste Orientierung bietet die sogenannte Qualitätspyramide. An ihrer Spitze stehen die Qualitäts- und Prädikatsweine, die einen Anteil von weit über 90 Prozent der deutschen Weinproduktion ausmachen. Die Trauben müssen jeweils vollständig aus einem der 13 Anbaugebiete stammen. Solche Weine müssen die amtliche Qualitätsweinprüfung bestanden haben, die eine sensorische und analytische Kontrolle voraussetzt. Prädikatsweine dürfen vor der Gärung nicht mit Zucker versetzt werden, um den Alkoholgehalt zu steigern, während dies bei einem Qualitätswein zulässig ist.

„Der junge Weinstock gibt mehr Trauben, der alte aber gibt besseren Wein.“

Francis Bacon

Das sogenannte Mindestmostgewicht liegt hier je nach Gebiet zwischen 50° und 72° Oechsle, bei Prädikatsweinen zwischen 70° und 154°. Für sie gelten die höchsten Qualitätsanforderungen hinsichtlich Reife, Harmonie und Eleganz. Sie werden in aufsteigender Reihenfolge eingeteilt, beginnend mit dem Kabinett: diese Kategorie bezeichnet in der Regel eher leichte Weine aus reifen Trauben mit geringem Alkoholgehalt, etwa einen schlanken Bergsträßer Riesling.

Gehaltvollere Weine mit feiner und eleganter Frucht werden als Spätlese auf den Markt gebracht. Der Name ist Programm, die vollreifen Trauben werden etwas später im Jahr geerntet. Unter einer Auslese versteht man edle Spitzenweine aus vollreifen Trauben, bei denen zuvor die unreifen Beeren herausgenommen wurden. Eine Auslese muss trotz der langen Reifezeit nicht zwangsläufig einen hohen Zuckergehalt aufweisen. Es gibt exzellente trockene Auslesen, allerdings mit erhöhtem Alkoholgehalt.



Für Qualitäts- und Prädikatsweine sowie für Weine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung (g.U.) hat der Gesetzgeber ab 2021 eine stärker differenzierte Herkunfts- und Qualitätspyramide geschaffen. Sie ist nun vierstufig aufgebaut und folgt dem Grundsatz: „Je enger die Herkunft, desto höher die Qualität“. Die Spitze dieser Pyramide bilden die Lagenweine, die wiederum nochmals in drei Stufen unterteilt werden können: Ganz oben stehen die Großen Gewächse mit den strengsten Qualitätsanforderungen, gefolgt von den Ersten Gewächsen und den Einzellagen.

Nach den Lagenweinen folgen darunter die Orts- und die Regionweine. Auf der untersten Stufe der Qualitätsweinpyramide stehen Weine, deren Trauben aus einem bestimmten Anbaugebiet stammen, aber ansonsten keine engere geografische Bezeichnung tragen. Die Qualitätsanforderungen für diese Weine hat sich durch die neue Weingesetzgebung nicht verändert. Für sie hat der Gesetzgeber eine Übergangsfrist eingeräumt. Sie dürfen noch bis einschließlich des Erntejahrgangs 2025 nach den bisher geltenden Bestimmungen gekennzeichnet und in Verkehr gebracht werden.

Beerenauslesen sind volle, fruchtige Weine aus überreifen Beeren. Der Pilz *Botrytis cinerea* perforiert die Beerenhaut und sorgt für eine feine Edelfäule. Tritt er im Weinberg zu früh auf, kann er großen Schaden verursachen. Zum richtigen Zeitpunkt allerdings, wenn er schon reife Beeren befällt, ist er sehr willkommen.

Auch die Trockenbeerenauslese (TBA) ist ein *Botrytis*-Baby. Ideal ist feuchtwarmes Wetter im Herbst, damit die Trauben an der Rebe von der Grauschimmelfäule befallen werden. Eine TBA wird aus rosinenartig eingeschrumpften, hochgradig konzentrierten Beeren erzeugt und weist eine enorme Alterungsfähigkeit auf. Sie vereint einen intensiven Geschmack mit einem hohen Anteil an unvergorenem, traubeneigenen Zucker und brillanter Säure.

Die Güteklasse „Deutscher Landwein“ ist eine geschützte geografische Angabe. Die Angabe von Orts- und Lagenamen auf dem Etikett sind hier nicht zulässig. Dabei handelt es sich

meist um einen unkomplizierten Tropfen, der einigermaßen typisch für seine Herkunft sein sollte. Mindestens 85 Prozent der Trauben müssen aus der jeweiligen Region stammen. Landwein wird überwiegend in der trockenen oder halbtrockenen Geschmacksrichtung angeboten. Derzeit gibt es in Deutschland 26 ausgewiesene Landweingebiete.

Die Anreicherung mit Zucker ist bei ihm ebenso wie bei der tiefsten Güteklasse „Deutscher Wein“ gesetzlich erlaubt: ein Produkt ohne Herkunftsbezeichnung, das seit der EU-Weinrechtsänderung im Jahr 2009 den Begriff Tafelwein ersetzt hat. Bei Weinen dieser Güteklasse dürfen auch der Jahrgang und ausgewählte Rebsorten auf dem Etikett angegeben werden. Die Qualitätsanforderungen sind niedriger als die von Land-, Qualitäts- und Prädikatsweinen. Deutscher Wein muss ausschließlich aus heimischem Lesegut von zugelassenen Rebflächen und Rebsorten stammen. Hierzulande werden im Vergleich zu anderen Weinbaunationen nur geringe Mengen dieser Güteklasse erzeugt.



Wein, der aus der Kälte kommt

Der an der Bergstraße bekannte Eiswein nimmt in der Qualitätspyramide eine Sonderstellung ein. Hier sorgt die Temperatur für den erwünschten Effekt: gesunde Trauben bleiben bis zum Frost am Stock und werden daher oftmals erst sehr spät im Jahr (oder gar im nächsten) in gefrorenem Zustand bei unter -7 Celsius gelesen und sofort gekeltert. Daraus entstehen pure, unverdünnte Frucht und komplexe Aromatik bei relativ wenig Alkohol.



Mostbuben: Saftiges Garagen-Startup aus Heppenheim

STREUOBST- WIESENRETTER

Auch die Streuobstwiesenretter kümmern sich um ein natürliches kulturelles Erbe. Die Initiative wurde im Herbst 2011 von einer Handvoll Bergsträßer Naturschützern um Martin Schaarschmidt und Florian Schumacher ins Leben gerufen. Als unabhängige und kreisübergreifende Plattform kümmert man sich bis heute motiviert und kreativ um den Erhalt der heimischen Streuobstwiesen, die mit etwa 5000 Tier- und Pflanzenarten als eines der artenreichsten Kulturbiotop Mitteleuropas gelten. Über den Verkauf von Apfelsaft aus heimischen Sorten sowie durch Baumpatenschaften, Schnittkurse und ein Sortenerhaltungsprojekt ist es den Akteuren rasch gelungen, ein waches Bewusstsein für den Erhalt dieser kostbaren Naturflächen zu erzeugen. In den vergangenen Jahren wurden weit mehr als 1000 Obstbäume verschiedener Arten und Sorten an- und nachgepflanzt.

www.streuobstwiesenretter.de

Die heimische Scholle kennen. Nicht den Boden unter den Füßen verlieren, sondern die Schätze der Erde pflegen und für die nächsten Generationen bewahren. Und wenn das nicht nur Spaß macht, sondern auch noch anderen schmeckt, dann kann aus einer guten Idee eine fruchtbare Erfolgsgeschichte werden. Zwei besonders saftige Initiativen machen vor, wie es geht.

Die Brüder Marco, Sebastian und Nicolas Fetsch keltern gemeinsam mit ihrem Cousin Timo Fischer eigenen Apfelsaft. In der kleinen Mosterei im Heppenheimer Ortsteil Sonderbach verwandeln die „Mostbuben“ Äpfel aus der Region in flüssiges Gold. Geboren 2016 aus der Idee, mit eigenen Händen der Heimat Erde das zu entlocken, was sie in natürlicher Reinform zu bieten hat. Motiviert von der Tatsache, dass so viel heimisches Obst auf dem Boden verdirbt und verloren geht. Ein Spaziergang mit der Freundin über eine Streuobstwiese ihrer Eltern in Kirschhausen war der Auslöser.

Also wurden Bäume wieder geschnitten, neue angepflanzt und mit viel Leidenschaft und Eigeninitiative eine ebenso einfache wie aromatische Möglichkeit gefunden, die



Frucht zu erhalten und zum Kunden zu bringen. Von Ende August bis Ende Oktober stehen die Jungs bereit, um abgegebene Äpfel zu frischem Most und naturtrübem Saft zu verarbeiten. Nach dem Waschen werden die Äpfel mit scharfen Messern zerkleinert und die gemuste Masse in Tücher gepackt, dann mit 250 Bar gepresst, damit auch der letzte Tropfen aus der Frucht gewonnen wird. Der Kunde nimmt seinen eigenen Saft mit nach Hause.

Darüber hinaus werden von dem kleinen Familienprojekt auch Baumpatenschaften angeboten: Jeder Pate genießt bereits ab der ersten Saison seinen Ernteanteil in Form von neun Liter Apfelsaft, denn bis das eigene Bäumchen genug Früchte trägt, wird der Saft aus den Erträgen seiner älteren Kollegen gepresst. Umweltschutz, der schmeckt. „Wir waren überrascht und begeistert, wie positiv ein im Grunde ganz einfaches Thema wie naturreiner Apfelsaft aufgenommen wird“, so der Heppenheimer Winzersohn über die Resonanzen aus der Bevölkerung. Das Arbeiten in und mit der Natur kommt an. Aus den 80 Litern, die bei der Premiere von der elterlichen Korbpresse in der heimischen Garage flossen, wurden bald 400 Liter und mehr. Die Ausrüstung ist sukzessive gewachsen, zu den Anschaffungen gehörten eine professionelle Packpresse und eine Abfüllmaschine aus einer Stuttgarter Kelterei. Der Geist der Macher ist der gleiche geblieben: Uns geht es darum, den Menschen zu zeigen, welches Potenzial unsere heimischen Streuobstwiesen bieten“, so Marco Fetsch.

Die saftigen Gründe der Mostbuben erstrecken sich auf Flächen zwischen Weinheim und Alsbach mit einem Erntemittelpunkt rund um Hambach und Kirschhausen. Ein Saisongeschäft für die jungen Männer, die neben einer Lohnkelterei für Kunden auch verschiedene Kelterevents und Tagesausflüge organisieren. Neben dem naturtrüben

Apfelsaft in verschiedenen Verpackungsformaten und Bergsträßer Apfelchips gibt es seit letztem Jahr eine puristische Apfelsaftschorle in der Halblitergröße. Ein „ehrliches Produkt“, so Marco Fetsch, der sich während seines Studiums in Stuttgart an der Universität Hohenheim als Gasthörer im Fachbereich Agrarwissenschaften zum Thema Obstbau weitergebildet hat. Von dort hat er viel theoretisches Wissen mit an die Bergstraße genommen. Für ihn und seine Kollegen sind die heimischen Streuobstwiesen auch eine Spielwiese zum Lernen und Experimentieren. Mit Perspektiven für die Zukunft. Auch das Vertriebsnetz soll weiter ausgebaut werden.

www.mostbuben.de



„Herbst ist
Leben,
das in die
Tiefe geht.“

© Monika Minder

WACHENBURG WEINHEIM

Freunde in aller Welt

Freundschaftliche Beziehungen ins Ausland erweitern den Horizont. Das gilt auch in der Kommunalpolitik. Daher pflegen viele Städte und Gemeinden an der Bergstraße Kontakte zu Ortschaften oder Regionen innerhalb Europas und darüber hinaus. Dazu gehören auch Partnerschaften zwischen Stadtteilen und ganzen Landkreisen, durch die der Zusammenhalt am Fundament europäischer Gemeinschaft dauerhaft und aktiv praktiziert wird.

Ursprünglich sind Städtepartnerschaften eine Erfindung der Nachkriegszeit: Sie sollten helfen, die einst verfeindeten Völker zu versöhnen und eine neue Kultur des Miteinanders zu etablieren. Und das mit einem offenen Visier für die europäischen Nachbarn, denen man regelmäßig und auf allen Ebenen begegnen sollte. Laut einer aktuellen Studie der Konrad-Adenauer-Stiftung fördert die Kontaktpflege über Ländergrenzen hinaus den Erfahrungsaustausch sowie persönliche Qualifikationen und ein tieferes gegenseitiges Verständnis für die jeweils andere Kultur. Vor allem Projekte für und mit Jugendlichen sowie auf Vereinsebene halten die kommunalen Partnerschaften lebendig. Kontakte zu Frankreich sind in Deutschland traditionell besonders intensiv. Die erste Partnerschaft mit einem westlichen Nachbarn wurde 1950 zwischen den Städten Ludwigsburg und Montbéliard geschlossen. Nur acht Jahre später hat Darmstadt die Verbindungen nach Troyes in Nordostfrankreich besiegelt. 1960 hat Bensheim die Freundschaft mit dem burgundischen Beaune auf offizielle Beine gestellt – seither wird diese „Jumelage“ (Partnerschaft) zwischen zwei Weinregionen mit Leben erfüllt. Ein Deutsch-Französischer Freundeskreis ist Motor und Impulsgeber.

Montpellier ist seit 1961 Heidelbergs älteste Partnerstadt. Bereits seit 1958 ist die „Melonenstadt“ Cavailon in der Provence mit Weinheim verschwistert. 1967 fixiert Lorsch seine Liaison mit Le Coteau an der Loire. Und seit 1968 kümmert sich ein kleiner, aber rühriger Verein in Zwingenberg darum, dass die Kontakte nach Pierrefonds im Département Oise nahe Paris nicht abbrechen. Gleich hinter Frankreich rangieren – auch an der Bergstraße – die Länder Italien, Polen und Großbritannien ganz vorn, wenn es um offizielle Partnerstädte geht. Die Bande zwischen Darmstadt und Chesterfield sowie zwischen Heidelberg und Cambridge gehören zu den ältesten.

Es gibt aber auch Städte mit ganz besonderen Verbindungen bis weit über Europa hinaus. Die Drähte der weltbekannten Touristendestination Heidelberg reichen bis nach Japan, China, Israel und in die USA. Aber auch die kleine Gemeinde Einhausen pflegt eine stabile Brücke nach Shoreview im US-Bundesstaat Minnesota. Das 20-jährige Jubiläum mit der amerikanischen Schwesterstadt findet im kommenden Jahr statt.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Im kulturgeschichtlichen Kontext eines Landes spielt die Küche eine elementare Rolle. Lokale Spezialitäten sind eng mit den historischen, gesellschaftlichen und vor allem auch den landschaftlichen Eigenarten einer Region verbunden. In den Partnerstädten der Bergsträßer Kommunen lässt sich der kulinarische Horizont auf authentische und sehr geschmackvolle Weise erweitern. Man genießt Calvados aus Ivry la Bataille in der Normandie – verschwistert mit Laudenbach –, einen echten Südtiroler Vernatsch (Kaltern ist mit Heppenheim verbandelt) oder vielleicht doch lieber einen der weltberühmten Burgunder von der Côte d'Or, der in der Bensheimer Partnerstadt Beaune gekeltert wird. Aber auch Aquitanien ist eine der bekanntesten Weinregionen der Welt: die Gemeinde Seeheim-Jugenheim pflegt enge Kontakte nach Villenave d'Ornon am westlichen Ufer der Garonne. Dort gedeiht ein exzellenter weißer Bordeaux, der hervorragend mit bretonischen Austern aus der Bickenbacher Partnerkommune Saint Philibert harmoniert. Man sieht: eine Tour durch die Bergsträßer Partnerstädte ist eine facettenreiche kulinarische Entdeckungsreise für alle Sinne.



DARMSTADT

San Antonio (USA, Texas) ist seit 2017 Darmstadts jüngste Partnerstadt, die nicht nur wirtschaftlicher und wissenschaftlicher Austausch mit Darmstadt verbindet, sondern mit den ehemaligen spanischen Missionen auch zum UNESCO Welterbe gehört.

Weitere Partnerstädte:

- 1958 Alkmaar (Niederlande, Provinz Nordholland)
- 1958 Troyes (Frankreich, Department Aube)
- 1959 Chesterfield (Großbritannien, Grafschaft Derbyshire)
- 1968 Graz (Österreich, Steiermark)
- 1968 Trondheim (Mittel-Norwegen)
- 1971 Bursa (Nord-Türkei)
- 1988 Płock (Polen, Woiwodschaft Masowien)
- 1990 Szeged (Ungarn, Südliche Große Tiefebene)
- 1990 Gyöng (Ungarn, Tamasi)
- 1991 Brescia (Italien, Lombardei)
- 1991 Saanen-Gstaad (Schweiz, Kanton Bern)
- 1992 Ushgorod (Ukraine, Oblast Transkarpatien)
- 1993 Liepāja (West-Lettland)
- 2002 Logroño (Spanien, La Rioja)

HEIDELBERG

Montpellier (Frankreich, Okzitanien) ist seit 1961 Heidelbergs älteste Partnerstadt. Sie liegt in der Weinbauregion Languedoc und ist eine der größten Städte an der französischen Mittelmeerküste. Die Studentenstadt mit einer der ältesten Universitäten Frankreichs beherbergt auch den ersten französischen Botanischen Garten.

Weitere Partnerstädte:

- 1965 Cambridge (Großbritannien, Grafschaft Cambridgeshire)
- 1983 Rehovot (Israel)
- 1991 Simferopol (Ukraine/Krim)
- 1992 Kumamoto (Japan, Präfektur Kumamoto auf Kyūshū)
- 2017 Hangzhou (China, Provinz Zhejiang)
- 2017 Palo Alto (USA, Kalifornien)



Vielfalt in der Einheit

Die europäische Idee ist nostalgisch und modern, retrospektiv wie progressiv. Gerade heute. Doch kontinentale Gemeinschaft bedeutet auch nationale Identität und kulinarische Vielfalt. An der Bergstraße spiegeln internationale Städtepartnerschaften einen vitalen Austausch auf allen Ebenen – von Schulen und Vereinen über die Kultur bis hin zu Wirtschaft und Wissenschaft. Ein Dialog, der in den Städten und Gemeinden der Region seit Jahrzehnten gelebt wird. Ein Auszug:

SEEHEIM-JUGENHEIM

Villeneuve d'Ornon (1982), geschichtsträchtige Stadt in der französischen Region Aquitanien, liegt direkt an der Garonne zwischen Wäldern, Burgen und den berühmten Weinbergen der Graves.

Weitere Partnerstädte:

- 1997 Kosmonosy (Tschechische Republik, Okres Mladá Boleslav)
- 2008 Ceregnano (Italien, Venetien)

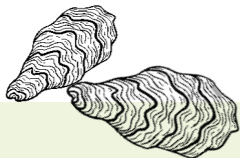


BICKENBACH

2005 Saint Philibert (Frankreich, Bretagne)
Badeort an der Mündung des Flusses Ster mit schönen Küstenwanderwegen. Im Golf von Morbihan werden Austern gezüchtet.

Weitere Partnerstadt:

- 2000 Tricarico (Italien/Basilikata)



BENSHEIM

Mohács (Ungarn) ist seit 1987 mit Bensheim verschwistert und liegt im Süden Ungarns, direkt an der Donau. Weinbau und Landwirtschaft prägen die Umgebung.

Weitere Partnerstädte:

- 1960 Beaune (Frankreich, Burgund)
- 1977 Amersham (Großbritannien, Buckinghamshire)
- 1988 Riva del Garda (Italien, Gardasee)
- 1996 Klodzko (Polen, Woiwodschaft Niederschlesien)
- 2002 Hostinné (Tschechien, Bezirk Trautenau)



EINHAUSEN

Shoreview (USA, Minnesota), verschwistert mit Einhausen seit 2003, hat mit 6 großen Seen und der Auszeichnung „Bicycle-Friendly-Community“ einen hohen Freizeitwert.

Weitere Partnerstadt:

- 1992 Attichy (Frankreich, Département Oise)



ALSBACH-HÄHNLEIN

Die am Stadtrand von Budapest gelegene Stadt Diósd (1989) hat viele schöne alte Bauernhäuser aus der Zeit der Donauschwaben. Regionale Spezialität ist der Barackpálinka (Aprikosenbrand).



ZWINGENBERG

Brisighella (Italien, Emilia Romagna), seit 2000 Partnerstadt von Zwingenberg, gehört ganz offiziell zu den „schönsten Orten Italiens“ und besticht mit Olivenhainen und Weinbergen.

Weitere Partnerstädte:

- 1968 Pierrefonds (Frankreich, Département Oise)
- 1981 Tetbury (Großbritannien, Grafschaft Gloucestershire)



LORSCH

Die belgische Stadt Zwevegem (Belgien, Westflandern), seit 1973 Partnerstadt von Lorsch, ist berühmt für ihre drei historischen Windmühlen und die zahlreichen Plätze in der Innenstadt.

Weitere Partnerstadt:

- 1967 Le Coteau (Frankreich, Loire)



HEPPENHEIM

Kaltern (Italien, Südtirol), ist seit 1971 mit Heppenheim verschwistert und liegt, umgeben von mediterraner Landschaft aus Weinreben, Wald und Obstwiesen, am bekannten Kalterer See.

Weitere Partnerstädte:

- 1975 Le Chesnay-Rocquencourt (Frankreich, Île-de-France)
- 2004 West Bend (USA, Wisconsin)
- 1956 Bubenreuth (gem. Patenschaft Schönbach/Tschechien)



LAUDENBACH

Ivry la Bataille (Frankreich, Normandie) liegt an der Eure und ist seit 1981 mit Laudenburg verschwistert. Sehenswert sind das Château d'Ivry la Bataille und die Kirche St. Martin.

Weitere Partnerstadt:

- 1994 Elek (Ungarn, Komitat Békés)



HEMSBACH

Wareham (Großbritannien, Grafschaft Dorset), am Fluss Frome gelegen, ist seit 1968 Partnerstadt von Hemsbach und eine historische Marktstadt.

Weitere Partnerstädte:

- 1972 Bray-sur-Seine (Frankreich, Île de France)



HIRSCHBERG

Die geschichtsträchtige Stadt Brignais (Frankreich, Auvergne-Rhône-Alpes) ist seit 1986 mit Hirschberg verschwistert und besticht mit einer Mischung aus Charme, Modernität und Altbewährtem.

Weitere Partnerstädte:

- Schweighouse (Frankreich, Elsass)
- Niederau (D)



LADENBURG

Paternion (Österreich, Kärnten) liegt im unteren Drautal und lädt ein zum Wandern, Radeln, Reiten und Genießen. Die Gemeinde ist seit 1984 mit Ladenburg verschwistert.



BÜRSTADT

Krieglach (Österreich, Steiermark) ist ein Wander- und Mountainbiker-Paradies und seit 1974 Partnerstadt von Bürstadt.



LAMPERTHEIM

Swidnica (Polen, Niederschlesien - verschwistert seit 2006) lädt mit der Friedenskirche, größte Fachwerkkirche in Europa und UNESCO Weltkulturerbe, ein.

Weitere Partnerstädte:

- 1966 Ermont (Frankreich, Île-de-France)
- 1967 Maldegem (Belgien, Flandern)
- 1993 Dieulouard (Frankreich, Grand Est)
- 1997 Adria (Italien, Venetien)



WEINHEIM

Die Melonenstadt Cavaillon (Frankreich, Provence) ist seit 1958 mit Weinheim verschwistert und liegt an dem Fluss Durance im Herzen der Provence.

Weitere Partnerstädte:

- 1991 Imola (Italien, Emilia Romana)
- 1990 Lutherstadt Eisleben (D)
- 1999 Ramat Gan (Israel)



SCHRIESHEIM

Uzès (Frankreich, Okzitanien) ist seit 2019 mit Schriesheim verschwistert und besticht mit historischem Erbe und Lifestyle. Hier hatten die Römer einst zum Schutz der Eure-Quelle ihr Militärlager Castrum Uticense errichtet.

DOSENHEIM

Le Grau du Roi (Frankreich, Okzitanien), seit 1982 mit Dossenheim verschwistert, ist das „malerische Tor zur Camargue“ und umgeben von mediterranen Sandstränden, Salzwiesen und Küstenlagunen mit zahlreichen Flamingos.





Kleine Stadtquartiere: Lorsch

Die Lorschener Innenstadt lebt von ihrem historischen Fachwerkensemble, gekrönt vom Renaissance-Rathaus im Westen und vor allem dem östlich gelegenen karolingischen UNESCO Weltkulturerbe Kloster Lorsch. Auch bezeichnet als „Das Tor zur Bergstraße“ zieht die überschaubare Innenstadt Woche für Woche zahlreiche Besucher*innen an – und das liegt nicht ausschließlich am touristischen Angebot.

LORSCHER INNENSTADT

Das Lorschener Zentrum bietet regionale Highlights und gemütliche Gastronomie und ist ein beliebter Anlaufpunkt für Gäste aus dem Umkreis. So kann man hier echtes in Lorsch gebrautes Bier im Biergarten des „Back & Brauhauses Drayß“ genießen, regionale Spezialitäten und Produkte bei „[anneschd] – dem Laden zur Region“ shoppen, während man dort leckeren Kaffee genießt, süße Köstlichkeiten basierend auf dem Lorschener Arzneibuch in der „Süßen Werkstatt“ naschen oder auch in einem der ältesten Wirtshäuser Deutschlands, dem „Weißen Kreuz“, mit Blick auf das UNESCO Welterbe dinieren. Gemütliche Cafés und Eiscafés laden hier zum Verweilen ein aber auch kreative Einzelhändler*innen machen die Lorschener Innenstadt besuchenswert.

Regionale Highlights im Zentrum von Lorsch gibt es bei:

Back & Brauhaus Drayß – Gasthaus und Biergarten im Herzen Lorsch
www.back-und-brauhaus.de

[anneschd] – Genuss von der Bergstraße, dem Odenwald und dem Überwald
www.anneschd.de

Süße Werkstatt – Conditorei. Confiserie. Chocolaterie
www.suesse-werkstatt.de



WIR IN LORSCH



„WIR IN LORSCH“ – ist ein neues Projekt aus der Ideenschmiede des Laureasham-Leiters Claus Kropp. **Das Wort WIR steht dabei als Abkürzung für „Wertschätzung der Region und ihrer Menschen“, „Innovative, nachhaltige Landnutzungskonzepte“ und „Regionalität fördern“.**

Die Ziele des Projektes sind die regionalen Wertschöpfungsketten von Lebensmitteln wieder zu stärken, zu einer boden- und ressourcenschonenden Form der Land- und Forstwirtschaft anzuregen, historische Bewirtschaftungsformen zu vermitteln und Verständnis für die immateriellen Kulturerben der Region wecken. Außerdem sollen regionale Netzwerke geschaffen und gestärkt werden.

Einer der Projektteile von WIR IN LORSCH ist der „Lorscher Acker der Vielfalt“. Dessen Ertrag kann man bereits im Lorschener Einzelhandel und in der Gastronomie finden! Ohne jeglichen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wurde mit Hilfe Lorschener Landwirte die alte Getreidesorten Emmer und Dinkel angebaut und geerntet. Nun wird dieses Getreide in Lorsch weiterverarbeitet und verkauft. Als Mehl etwa oder als Brot, sogar als Pizzateig.
www.lorsch.de/de/aktuelles/wir-in-lorsch.php



DIE STIFTSTRASSE 18

Verlässt man das Zentrum erreicht man innerhalb weniger Gehminuten ein weiteres Highlight und echtes Schmuckstück der Stadt: Das in der Stiftstraße 18 gelegene „Theater Sapperlot“ befindet sich in einer denkmalgeschützten Hofreite. Das Wohnhaus wurde im 18. Jahrhundert, die Scheune und Remise im 19. Jahrhundert erbaut. Der zwischen 1998 und 2002 restaurierte Hof gehört zu den schönsten Flecken in der Karolingerstadt und bietet neben einem hochklassischen Bühnenprogramm auch ausgezeichnete Gastronomie. Theater Sapperlot – schillernde Kleinkunst-Oase mit unnachahmlicher Atmosphäre: www.sapperlottheater.de

Mörderisch spannend: Schöner Sterben an der Bergstraße

LITERARISCHE HILFSPOLIZEI

Ihre Morde sind kreativer als die Polizei erlaubt. Deshalb sind die Schriftstellerinnen Ingrid Noll und Claudia Schmid zu Ehren-Kriminalkommissarinnen ernannt worden. Diese besondere Würdigung durch das Polizeipräsidium Mannheim-Heidelberg wurde 2019 erstmalig vergeben. Beide Autorinnen gelten als schreibende Ermittlerinnen mit feinem Spürsinn und als geistreiche Spezialistinnen für Morde und andere Verbrechen, deren gefährliche Geschichten selbst Profis fesseln.

Sie haben mörderisches Talent. Und sie nutzen ihre wahnsinnige Begabung, um tödliche Geschichten von grauenhafter Schönheit zu ersinnen, die durch eine gemeingefährlich gute Story und spannungsgeladene Dramaturgie einen ruchlos vergnüglichen Lesegenuss bieten. An der Bergstraße entdecken blutdürstige Krimifans besonders viele Autoren, die eine Gänsehaut garantieren. Trotz des milden Klimas.

Man braucht schon ein wasserdichtes Alibi, um zwischen Darmstadt und Heidelberg nicht auf literarische Spurensuche zu gehen. Denn in der Region passieren zahllose vertrackte Delikte und rätselhafte Ereignisse, die einer minutiösen Aufarbeitung bedürfen. Freunde gut gebauter Kriminalgeschichten stoßen nahezu an jeder Ecke auf böse Buben (und Mädchen), die an der Bergstraße ihr Unwesen treiben. Silke Ziegler beispielsweise lässt in Weinheim einen „Kerwemörder“ auf die Menschen los („Nacht der 1000 Lichter“), während der Lampertheimer Autor Manfred H. Krämer mit seinem Krimi-Debut „Tod im Saukopftunnel“ im Jahr 2005 sogar eine ganze Reihe begründet hat.

Die Bergstraße ist auch für den Weinheimer Autor Robert Herbig eine gefährliche Meile. Seine Helden müssen sogar den Mord an einem Geistlichen aufklären, wobei die unheilige Spur in „Tödliche Lilien“ über Heidelberg und Weinheim bis in den Vatikan führt. Und Claudia Schmid serviert unter dem Titel „Mörderische Bergstraße“ ungewöhnliche Kurzgeschichten als Fortsetzungskrimi mit Schauplätzen in Darmstadt, Lorsch, Heidelberg und Wiesloch. Ausflugstipps inklusive.

Gleich ein Dutzend Krimikurzgeschichten hat Herausgeberin Stefanie Fritzsche im sonst so idyllisch wirkenden ältesten Bergstraßenstädtchen vereint („Mörderisches Zwingenberg“). Und auch Heiger Ostertag weiß, dass die Bergstraße nicht nur Wein und Blüten, sondern auch Mord und Totschlag bietet: sein Roman „Bittersüßer Tod“ zeigt die mörderischen Seiten von Bensheim, Weinheim und Heppenheim. Von dort aus recherchiert auch Kriminalhauptkommissar Robert Krump, der sich ausgerechnet während einer Massenschlägerei auf einem Weinfest um einen Raubüberfall mit Geiselnahme kümmern muss.

Sie und viele weitere Autoren nutzen die Umgebung als feine Kulisse für spannende Kriminalgeschichten nach dem rabenschwarzen Motto: Schöner Sterben an der Bergstraße.



MICHAEL KIBLER

Michael Kibler ist in Heilbronn geboren, aber längst ein leidenschaftlicher Darmstädter. Seine Heiner-Krimis sind lokale Klassiker. Seit 2005 veröffentlicht er sehr erfolgreich Geschichten mit seinen wiederkehrenden Ermittlern Steffen Horndrich und Margot Hesgart. Seit seinem Debutroman „Madonnenkinder“ genießt er eine wachsende Fangemeinde über Darmstadt hinaus. Kibler veranstaltet regelmäßig Lesungen und Schreib-Workshops in seiner Heimatstadt. Ein besonderes Highlight sind die von ihm geleiteten Führungen durch die Stadt, bei denen natürlich auch die bekannten Orte aus seinen Kriminalromanen angesteuert werden. Der jüngste Fall titelt „Aschespur“.

MARLENE BACH

Auch Marlene Bach promovierte in Psychologie. 1997 kam sie nach Heidelberg und legte hier 2006 mit „Elenas Schweigen“ ihren ersten Kriminalroman vor, dem inzwischen mehrere Bände gefolgt sind. Im Herbst 2023 soll der nächste Band mit ihrem unkonventionellen Ermittler-Duo Maria Mooser und Mila Böckle erscheinen. Für ihre Kurzgeschichten wurde die hauptberufliche Autorin mit dem Walter-Kempowski-Literaturpreis ausgezeichnet. Ihr letzter Roman „Samtschwarz“ führt in den Stadtteil Handschuhheim, der im vergangenen Jahrhundert ein Zentrum der europäischen Füllfederhalter-Produktion war.



EINE KLEINE MÖRDERISCHE AUSWAHL:

Name Autor:in	Ort der Handlung	Krimi-Beispiel
Claudia Schmid	Bergstraße von Darmstadt bis Wiesloch	„Mörderische Bergstraße“ 2019 – mit Ausflugstipps
Helmut J. A. Roth	Darmstadt und Umgebung	„Tödliche Fassade“ 2018, „Steinkleid für eine Leiche“ 2021
Verschiedene Autoren	Zwingenberg	„Mörderisches Zwingenberg“
Manfred H. Krämer	Bensheim-Auerbach, Schriesheim, Weinheim, Bergstraße	„Tod im Saukopftunnel“ 2007, „Der Kardinal von Auerbach“ 2009, „Septembermorde“ 2009, „Die Raben vom Matheisemarkt“ 2011
Heiger Ostertag	Bensheim, Heppenheim, Weinheim, Bergstraße	„Bittersüßer Tod“ 2010
Roland Kirsch	Südhessen/Ried, Zwingenberg	„Kartoffelblues“ 2015, „Soko Querulant“ 2017
Silke Ziegler	Weinheim	„Nacht der 1000 Lichter“ 2017, „Stille Sünden“ 2018, „Zerbrochene Träume“ 2022
Marianne Christmann	Weinheim	„Nichts ist vergessen“, 2021
Carlo Schäfer	Heidelberg	„Im falschen Licht“ 2002, „Der Keltenkreis 2003“, „Das Opferlamm“ 2004, „Silberrücken“ 2006, „Schlusslicht“ 2007
Wolfgang Burger	Heidelberg und Umgebung	„Heidelberger Requiem“ 2005, „Heidelberger Wut“ 2007, „Schwarzes Fieber“ 2008, „Echo einer Nacht“ 2009,... 19 Krimis der Serie – Neuerscheinung: „Als die Nacht am tiefsten war“ (Sept. 2022)
Robert Herbig	Heidelberg, Weinheim, Bergstraße	„Tödliche Lilien“ 2012
Markus Imbsweiler	Heidelberg	„Schlussakt“ 2008, „Altstadtfest“ 2009, „Butenschön“ 2010, „Schlossblick“ 2012, „Bergfriedhof“ 2021
Lilo Beil	Heidelberg	„Das Licht unterm Scheffel“ 2015, „Die Mauer des Schweigens“ 2015

Absolute Malerei – der Künstler Thomas Glas in Seeheim-Jugenheim

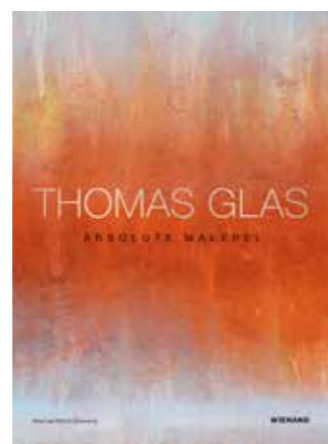
Die Bilder reflektieren eine multiple Realität. Sie lösen emotionale und assoziative Resonanzen aus, die Thomas Glas als „Echoräume des Sinnlichen“ charakterisiert. Der Künstler mit Atelier in Seeheim spricht von einer absoluten Malerei, die die Welt weder abbildet noch neu konstruieren möchte. Dem Maler geht es allein um das sinnliche Erleben des Kunstwerks als hedonistischen Prozess.

Seine Motivreihen sind als diversifizierte Werkfamilien konzipiert. Seit 2017 arbeitet Thomas Glas an den Serien BROHM, SPHERES, PLEXUS und GENESIS, die eine jeweils sehr unterschiedliche Morphologie und malerische Dichte offenbaren. Allen Arbeiten gemein ist das kreative Spiel mit inneren und äußeren Räumen, das seinen Werken ein hohes Maß an Kontrast, Tiefe und mehrdimensionaler Räumlichkeit verleiht. Somit schafft er Sinnbilder, die die faszinierenden Geheimnisse des Universums als Kunst erlebbar machen und neue Dimensionen öffnen, wie Meinrad Maria Grewenig in einem Buch über den Künstler schreibt, das 2022 im Wienand Verlag Köln erschienen ist.

Der erfolgreiche Gestalter und Designer hat in der bildenden Kunst seine existenzielle Berufung gefunden und diese Erkenntnis neben seiner eigentlichen beruflichen Tätigkeit konsequent umgesetzt. Der 1964 in Saarbrücken geborene Künstler greift seine Motive als Instrumente zu einer Art Ur-Erfahrung der Welt. Bereits während seines Studiums an der Universität des Saarlandes und der FH Darmstadt hat er seine Arbeiten in mehreren Ausstellungen präsentiert. Sein Antrieb ist die Lust, etwas Neues zu schaffen – gleichzeitig ist der malerische Prozess aber auch das Finale eines langen Reflexionsprozesses, der dem schöpferischen Akt immer vorausgeht.

www.glas-artwork.com

Thomas Glas in seinem Atelier in Seeheim. Im Foto zu sehen sind Bilder seiner Serie „rescan“



Thomas Glas
ABSOLUTE MALEREI
von Meinrad Maria Grewenig
208 Seiten, 170 farbigen Abbildungen,
30,0 cm x 23,0 cm, Hardcover
2022, Wienand Verlag Köln,
ISBN 978-3-86832-711-3



Geo-Naturpark: Von der Toleranz hin zu Wertschätzung und Rücksichtnahme im Gepäck

Gemeinsam für ein gutes Miteinander in Wald und Natur

Nicht erst seit der Pandemie wird es in Wald und Natur immer voller – ob zu Fuß, mit dem Rad, Mountainbike oder auf dem Pferd, die Menschen zieht es hinaus ins Grüne. Sie suchen Entspannung oder auch sportliche Herausforderungen und wünschen sich zugleich positive Begegnungen und gegenseitige Rücksichtnahme. Dabei spielt Toleranz eine große Rolle.

Toleranz ist das Gebot der Stunde, wohin man blickt. Dabei geht es nicht darum, uneingeschränkt gut zu heißen, was andere meinen oder tun. Es geht vielmehr darum, offen gegenüber dem zu sein, was einem zunächst als fremd oder ungewohnt begegnet.

Was im gesamten Leben eine wichtige Rolle spielt, erhält auch in Wald und Natur einen immer größeren Stellenwert: So treffen im Wald Wanderer auf Mountainbiker, Fahrradfahrer auf Menschen, die mit Tieren unterwegs sind, Menschen auf wild lebende Tiere, Freizeitsuchende auf diejenigen, die in Landwirtschaft oder Forst ihrem beruflichen Tagwerk nachgehen. Hier bedeutet Toleranz, wahrzunehmen, dass neben uns selbst auch alle Anderen ebenfalls gute Gründe, wenn nicht gar existentielle Berechtigung haben, da zu sein, wo wir ihnen begegnen. Um im Bereich des Freizeitsports in der Natur gegenseitige Rücksichtnahme und das gute Miteinander zu unterstützen – sei es zu Fuß oder auf dem Rad – und zugleich gefährlichen Begegnungen vorzubeugen, haben sich der Geo-Naturpark, die Destination Bergstraße-Odenwald und die Wirtschaftsförderung Bergstraße zusammengesetzt und ein eingängiges Konzept zum guten und rücksichtsvollen Miteinander entwickelt. Dieses beinhaltet einen Videoclip sowie insgesamt zehn Poster mit Cartoons, die das Thema anhand exemplarischer Situationen humorvoll aufgreifen. Sie machen deutlich, dass keiner für sich alleine draußen in der Natur unterwegs ist und es ohne Rücksicht nicht geht. Finanziert wurde das Vorhaben über die Destinationsförderung.

GEO-NATURPARK BERGSTRASSE-ODENWALD

FÜR EIN GUTES MITEINANDER IN WALD UND NATUR

Der Wald steht allen Menschen zur Verfügung. Er ist aber gleichzeitig auch wichtiger Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen. Um diesen Lebensraum zu schützen und zu erhalten, verhalten wir uns rücksichtsvoll und wertschätzend.

ENSURING GOOD COEXISTENCE IN FORESTS AND NATURE

The forest is available to everyone. At the same time, it is also an important habitat for many animals and plants. In order to protect and maintain this habitat, we are considerate and appreciative.

- We behave considerately and appropriately.
- At night, the forest belongs to the animals.
- We are considerate to others and give warning of our approach.
- We stay on the paths and adjust our speed so that we are always ready to react.
- We keep dogs close to us or on a lead.
- We keep the forest clean and take our litter with us.
- We look out for forestry work and obey foresters' instructions and blockades.
- Naked flames and smoking are not permitted in the forest.
- We protect the plants and do not destroy them.
- We obey signs or markings and do not damage them.

Geo-Naturpark Nibelungenstraße 41 64653 Lorsch Telefon +49 (0) 6251 707990 Telefax +49 (0) 6251 7079915 www.geo-naturpark.de



MTB-KNIGGE: VERHALTENSREGELN

- Das Befahren der Strecken in der Dämmerung und bei Nacht ist untersagt.
- Die Befahrung der Strecken erfolgt auf eigene Gefahr.
- Das Fahren abseits der Wege und das Abkürzen der Strecke sind untersagt.
- Die Geschwindigkeit ist dem eigenen Fahrkönnen, den Sichtverhältnissen sowie den Witterungsverhältnissen anzupassen.
- Auf andere Waldbesucher ist Rücksicht zu nehmen.
- Das Befahren der Strecke entgegen der Ausschilderung ist untersagt.

Mit diesen Verhaltensregeln sichern wir Wildtieren das Überleben und gewährleisten ein konfliktfreies Aufeinandertreffen mit anderen Waldbesuchern.

In diesem Zusammenhang wurde auch eine „Bike-Bimmel“ entwickelt, mit deren Sound die Wanderer schon früh auf bevorstehende Zweirad-Begegnungen aufmerksam gemacht werden. Mehr Informationen zu den Cartoons, Postern und der Bike-Bimmel finden Sie auf www.geo-naturpark.de/erleben/trail-rules sowie auf www.bergstrasse-odenwald.de/mountainbiking/trailfairness.

Und auch in den Mitgliedskommunen des Geo-Naturparks spielt das Thema eine immer größere Rolle. Daher stellt der Geo-Naturpark seinen Mitgliedskommunen eine anschauliche Informations-tafel zum guten Miteinander zur Verfügung, die anhand von „zehn goldenen Regeln“ aufzeigt, was draußen in der Natur erlaubt ist und was nicht - zum Schutz von Mensch und Umwelt. Die Tafeln können im Rahmen der jährlichen Projektmeldungen beim Geo-Naturpark bestellt werden, dabei ist eine Förderung von 40% der Kosten inklusive.

Letztlich geht es uns alle an, wie sich die Menschen in der Natur verhalten. Denn diese ist weder eine Rallye-Strecke, auf der der Stärkere gewinnt, noch eine lebende Kulisse oder ein Selbstbedienungsladen für alle individuellen Bedürfnisse. Mittlerweile geht es um weit mehr als um Toleranz gegenüber Mensch und Natur: Es ist an der Zeit zu verinnerlichen, dass wir ein kleiner Teil der großen Naturkreisläufe sind, die wir nicht beeinträchtigen dürfen, sondern in ihrer Vielfalt und Einzigartigkeit erhalten müssen. Das fängt bei uns selbst und wie wir draußen unterwegs sind, an.

So kann aus Toleranz Wertschätzung und gegenseitige Rücksichtnahme werden. Ein großer Unterschied und nicht schwer im Gepäck dabei zu haben, wenn es auf die nächste Tour geht.

MOUNTAINBIKE-KONZEPTION IM GEO-NATURPARK BERGSTRASSE-ODENWALD

Mountainbike fahren liegt im Trend. Nach Zahlen aus dem Jahr 2015 nutzen mehr als 15 Millionen Deutsche ein Mountainbike in ihrer Freizeit - somit ist es derzeit die Outdooraktivität mit dem größten Wachstumsanteil. Und wo so viele Fahrer unterwegs sind, ist der Bedarf an hochwertigen, gut geplanten, beschilderten und erlebnisreichen Strecken natürlich groß.

Der Geo-Naturpark hat diesen Trend frühzeitig erkannt und in den vergangenen zwölf Jahren mit über 40 Routen ein weitreichendes Netz an Rundstrecken im Odenwald und der Bergstraße aufgebaut. Dabei basiert sein Konzept auf zwei Säulen: Information und Integration. Das bedeutet konkret, dass im Planungsprozess alle Interessensträger, wie etwa Forst, Waldbesitzer und lokale MTB-Clubs mit einbezogen werden, um auf diese Weise möglichen Konflikten frühzeitig begegnen zu können. Bei der Anlage, Kontrolle und Bewerbung der Strecken baut der Geo-Naturpark auf ehrenamtliche Streckenpaten - mittlerweile sind dies mehr als 60 Aktive.

Für die Mitgliedskommunen ist der Geo-Naturpark durch seine Beteiligung an Fachmessen, Informationskampagnen und Veranstaltungen ein kompetenter Wissens- und Beratungsträger zu allen Fragen des Radsports. Ein fundiertes Beschilderungskonzept ist der Garant für hohe Streckenqualität, Fahrspaß und Sicherheit für alle Fahrer. Die Strecken sind in vier Kategorien unterteilt - vom entspannten Touren-Fahrer mit Trekkingrad bis zum technik-affinen Enduro-Biker finden alle Nutzergruppen die für sie passende Strecke.

Ausführliche Informationen und Übersichten zu allen Strecken sowie gpx-Tracks finden Sie unter: www.mtb-geo-naturpark.de

#trailFAIRness für Mountainbiker, Wanderer und Naturliebhaber

1. Halte Dein Mountainbike unter Kontrolle!
2. Mache Dich freundlich und rechtzeitig bemerkbar!
3. Lass andere Naturnutzer gefahrenfrei passieren!
4. Bleib auf den Wegen!
5. Hinterlasse keine Spuren!
6. Führe Hunde an der Leine oder nah bei Dir!
7. Nimm Rücksicht auf Tiere!
8. Seid in Gruppen achtsam unterwegs!
9. Parke Dein Fahrzeug verantwortungsvoll!
10. Plane im Voraus!

www.bergstrasse-odenwald.de



Die dunklen Seiten der Bergstraße

Es ist ein Stück Industriekultur: Der Bergbau und das Hüttenwesen im Odenwald und an der Bergstraße erstrecken sich über einen Zeitraum von rund 1200 Jahren. Bereits in der römischen Antike wurden Steinbrüche betrieben, von deren Existenz bis heute zahlreiche Reste von Werkstücken berichten. Die bekannteste Fundstelle ist das Felsenmeer bei Reichenbach. Doch die geologischen Ressourcen der Region sind weitaus facettenreicher. Bis heute sind Bergbaurelikte als bauhistorische Elemente erhalten. Einige auch für Besucher geöffnet.

„ Während der Hochphase des Bergbaus gab es allein zwischen Bensheim und Heidelberg 27 Bergwerke. “

Eine Wanderung entlang der Spuren des Bergbaus überrascht auch mit herrlichen Aussichten in die Landschaft, während man auf einer besonderen Spurensuche die Relikte des Bergbauzeitalters entdecken kann. Besonders spannend ist der Zusammenhang zwischen Geologie, Bergbau und Landschaftsform. Denn viele kleine im Laufe der Jahrhunderte eingestürzte Schächte hinterließen unzählige Mulden im Gelände.

Schon seit dem 8. Jahrhundert ist der Bergbau dokumentiert, im 19. Jahrhundert hatte er eine beachtliche Renaissance erlebt. Beschränkte man sich anfangs auf den Eisenerz-Abbau, so wurde später insbesondere für die Stahlveredelung auch Mangan interessant. Aber auch Marmor war begehrt. Die Geschichte des gewerbsmäßigen Marmorabbaus in Bensheim-Hochstädten begann 1842 mit einem ersten Stollen hinter dem Forsthaus in Richtung des Auerbacher Fürstenlagers. Er erstreckte sich in Richtung des heutigen Hochstädter Hauses und erreichte eine

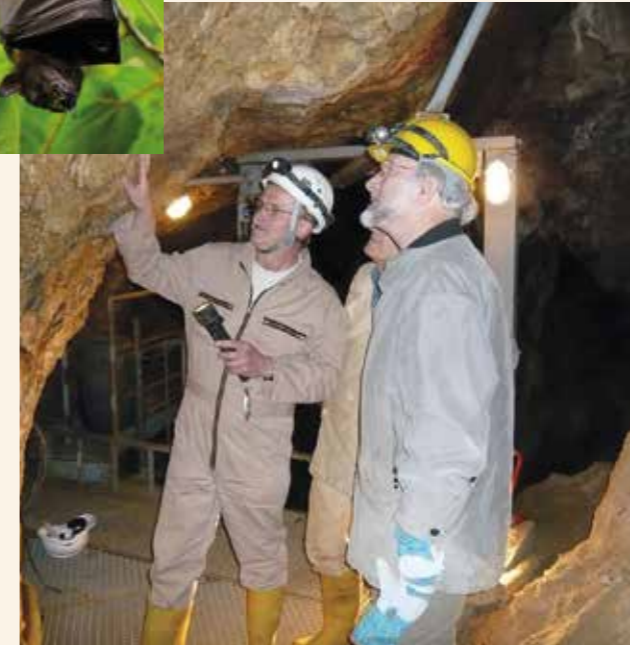


Der Naturschutz ist von großer Bedeutung, da untertägige Lebensräume – etwa für Fledermäuse – sehr selten sind.



BODENDENKMÄLER ALS STUMME ZEITZEUGEN

Während der Hochphase des Bergbaus gab es allein zwischen Bensheim und Heidelberg 27 Bergwerke. Die meisten sind nicht mehr zugänglich. Als montanarchäologische Hinterlassenschaften berichten diese Bodendenkmäler nur noch Fachleuten von den bergmännischen Aktivitäten aus früheren Zeiten und beantworten zudem Fragen nach der Arbeits-, Technologie- und Sozialgeschichte ihrer Zeit. Nicht zuletzt kommt auch dem ökologischen Wert der Stollen eine hohe Aufmerksamkeit zu. Der Naturschutz in und an den Gruben ist daher von großer Bedeutung, da untertägige Lebensräume – etwa für Fledermäuse – im vorderen kristallinen Odenwald überaus selten sind. Aufgrund der Geologie der Region wird in zwei Abbaubereichen unterschieden. In dem an die Bergstraße angrenzenden Kristallinen förderte man überwiegend Eisenerz und Mangan.



Grube Marie in der Kohlbach

Länge von 125 Metern, eine Breite von bis zu 50 Metern und eine Höhe von zwölf Metern. Bis zur Stilllegung des Stollens im Jahr 1974 entstanden insgesamt sechs Sohlen.

Das Bergwerk Mausbach im Heidelberger Stadtteil Ziegelhausen war ein Manganerzbergwerk, was von von 1890 bis 1919 bestand und wegen des geringen Mangangehalts des Erzes nicht mehr lukrativ war. Die Natur erobert sich die Industriebrache zurück: das seit langer Zeit verschlossene Mundloch des Bergwerks gilt als wichtiges Überwinterungsquartier des Feuersalamanders.

Noch zwei Gruben sind geöffnet: Im Besucherbergwerk der Grube Anna-Elisabeth in Schriesheim erhalten Gäste einen Einblick in 500 Jahre Bergbaugeschichte. Seine Entstehung hängt wahrscheinlich eng mit dem Bau der Strahlenburg zusammen, dem Wahrzeichen der Stadt: Die Ritter von Strahlenberg finanzierten mit den Erlösen aus der Silbermine die Errichtung der Burg und den Ankauf der umliegenden Ortschaften. 1473 wurde das Bergwerk erstmals urkundlich erwähnt und war mit einigen Unterbrechungen bis 1817 in Betrieb. Seit 1985 sorgt der Bergwerksverein Schriesheim für den Erhalt, die Sicherung und den Besucherbetrieb der ehemaligen Grube, in der festes Schuhwerk und warme Kleidung empfohlen werden: unten herrscht eine konstante Temperatur von elf Grad.

Ebenfalls geöffnet ist das historische Blei- und Silberbergwerk „Marie in der Kohlbach“ südöstlich vom Weinheimer Ortsteil Hohensachsen oberhalb des Wanderparkplatzes. Dort lassen sich sehr gut die unterschiedlichen Arbeitsweisen der Bergleute in den wichtigsten Abbauphasen seit dem 15. Jahrhundert erkennen. Öffentliche Führungen werden unter: www.weinheim.de/tourismus/fuehrungen angeboten.



Vor 250 Jahren war das Fürstenlager so etwas wie das Sommerlager der Stars. Im August 1767 kam der Darmstädter Landgraf Ludwig VIII. erstmals selbst zur Kur nach Auerbach, nachdem er zuvor seine Leibärzte an die Bergsträßer Quelle geschickt hatte. Die Anwesenheit der Adelsfamilie schürte den Ruf des Bades mit seinem bald berühmten Gesundbrunnen und führte zu einer dauerhaften Einrichtung in den Sommermonaten.



DAS HERRENHAUS: REPRÄSENTATIVES ZENTRUM

Die ab 1783 errichteten Lusthäuschen und Gedenksteine sind durch ein Alleenetz mit dem Gebäudeensemble im Tal verbunden, wo das Herrenhaus ein repräsentatives Zentrum bildet. Ab 1790 wurde das Bestandsgebäude um fünf Achsen verlängert und um ein zweites Stockwerk erweitert. Ein Balkon betont die Mitte des größten Baus der Parkanlage, hinter dem 1806 erste Weinberg angelegt wurde, um neben dem Obstanbau weitere Einnahmen zu erzielen. Mit bescheidenem Erfolg. Erst nach 1866 wurden die alten Reben herausgerissen und durch Grünen Sylvaner ersetzt. Im Herrenhaus, das im 18. und 19. Jahrhundert auch „Schlösschen“ genannt wurde, wohnten die Landgrafen und Großherzöge mit ihren Familien. Im Erdgeschoss befanden sich neben einem Speisesaal auch ein Billardzimmer und ein Kabinett. Gegenüber liegt die Herrenwiese mit ihren exotischen Gehölzen und dem Freundschaftstempel als prominenter Abschluss.

Die Sommerfrische der Stars



Heute ist der Staatspark ganzjährig reizvoll. Die ehemalige Sommerresidenz der Landgrafen und Großherzöge von Hessen-Darmstadt hat sich ab 1790 auch baulich entwickelt und untersteht heute der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Hessen. Auf einer Gesamtfläche von etwa 46 Hektar gruppieren sich im sogenannten Dörfchen herrschaftliche Häuser, Funktionsgebäude, Denkmäler, Gartentempel zwischen exotischen Bäumen und Sträuchern. Doch die noble Blüte von einst duftet noch immer. Das blaue Blut von einst fließt weiterhin unsichtbar durch die idyllische Komposition eines Landschaftsparks, der den Besucher sanft an die Hand nimmt und mit seiner kontemplativen Stille und eleganten Gestaltung einnimmt. Der Mineraloge und Schriftsteller Carl Friedrich Mosch lobte in seinem 1819 erschienenen Führer „Die Bäder und Heilbrunnen Deutschlands und der Schweiz“ die angenehme Atmosphäre: „Alles athmet hier Ruhe und ländliche Stille.“

Das Fürstenlager ist ein Ort der bewussten Entschleunigung. Am Grund eines Talkessels gruppiert sich ein hübsches Gebäudeensemble, das von steilen Wald-, Wiesen- und Weinhängen flankiert wird und sich harmonisch in die natürliche Topographie des Odenwalds am Übergang zur Oberrheinischen Tiefebene einfügt. So erlebten es auch die Fürsten, die vor höfischer Strenge ins Arkadische nach Auerbach flohen. So wie der Erbprinz Ludwig, der später Großherzog Ludwig I. von Hessen und bei Rhein heißen sollte und dort bis ins Jahr 1795 die bestehenden Gebäude erweitern und weitere „Lusthäuser“ errichten ließ. Weit genug entfernt von der Residenzstadt suchte das Paar eine schlichte Niederlassung, wo man mit etwas Hofpersonal den Sommer genießen konnte – ohne absolutistischen Prunk, dafür aber mit viel ländlicher Schönheit und pointierten gestalterischen Kunstgriffen, so dass bald eine „ornamentale Farm“ nach englischem Vorbild entstand, die Gartenkunst und Landwirtschaft harmonisch miteinander

der in Einklang brachte. Keine Parkstaffage – das Fürstenlager wurde wirklich genutzt. Eine ästhetische Collage aus Form und Funktion, aus Natur und Architektur.

Das schmale Tal mit seinen vielen Serpentin- und steilen Hänge öffnet immer wieder neue Blickachsen und malerische Impressionen. Die verschlungenen Wege führen an originale oder rekonstruierte Parkarchitektur: die mit Rindenholz verkleidete Einsiedelei Eremitage ganz im Osten, der Freundschaftstempel oberhalb der Herrenwiese, das Luisendenkmal auf dem Nordkamm oder das gerade frisch rekonstruierte Teehäuschen auf dem südlichen Hang mit seiner unvergleichlichen Fernsicht in die Rheinebene.

Bis ins Jahr 1809 verbrachten Landgraf Ludwig X. – später Großherzog Ludwig I. – und seine Familie hier regelmäßig die Sommer. Oft bis weit in den Herbst hinein. Mit dem Tod des Paares 1829 hatte die große Zeit des Fürstenlagers ein Ende gefunden. Doch schon 30 Jahre danach stiegen die Besucherzahlen wieder an. Der Geheimrat Philipp Walther berichtete, dass „die köstliche Luft der Gegend den Menschen ebenso eine heilvolle Genesung bietet wie früher das (...) Wasser am guten Brunnen“. In klimatologischer Hinsicht rangiert das Fürstenlager im Luftkurort Auerbach etwa auf dem Niveau von heilklimatischen Kurorten und Heilbädern wie Baden-Baden, Bad Kissingen oder Bad Pyrmont.





Im Gesicht der Landschaft lesen

Unterwegs mit einem Motto: auf den Geopark-Pfaden lassen sich die Besonderheiten von Geologie, Geschichte und Kultur in der Region Bergstraße-Odenwald besonders plastisch erkunden. Egal, wo und in welcher Richtung man im UNESCO Global Geopark gerade unterwegs ist: die Lehrpfade bieten ganz besondere Touren, die landschaftliche Schönheit und spannende Informationen in Einklang bringen.

Die Geopark-Pfade und Geopunkte öffnen Fenster in die geologische Vergangenheit einer facettenreichen Region. Und sie lenken den Blick auf bemerkenswerte Lebensräume der heimischen Natur sowie auf die reichhaltige Alltags- und Kulturgeschichte der Bergstraße. Jeder Streifzug durch den Geo-Naturpark öffnet ein ganz spezielles Buch, das zum Lesen und Stöbern im Gesicht einer faszinierenden Landschaft einlädt. Man wandert durch Jahrtausende bewegter Erdgeschichte und erlebt vielfältige Zeugnisse und Spuren der Vergangenheit.

Die Konzeption und Dramaturgie dieser Wege folgen dem allgemein gewachsenen Anspruch an Wanderwege, die als stimmige Kombination aus Information und Unterhaltung immer populärer werden. Ein naturnahes „Edutainment“ verbindet in diesem Kontext den Aufenthalt im freien Raum mit Fakten aus erster Hand zur geologischen, industriellen oder kulturgeschichtlichen Biografie des jeweiligen Ortes. Wie heißt die Quelle, die hier entspringt? Welche Steine und Pflanzen kann ich erkennen? Wie und wann ist die spezifische Topografie entstanden? Und auch die Frage nach Sagenwelt und Mythologie bleibt im Geopark nicht unbeantwortet.

In einer Region, die sich der Globalen Agenda 2030 mit ihren Nachhaltigkeitszielen verschrieben hat, lautet das Credo: Man schützt nur, was man kennt. Die über 30 Geopark-Pfade zu lokalen geschichtlichen oder landschaftstypischen Themen tragen aktiv zu diesem Bewusstsein bei und sensibilisieren den Besucher für die Besonderheiten der Kulturlandschaft. Sie sind Kompass zur gezielten Wissensvermittlung, gehaltvolles Sightseeing und ein nachhaltiges Naturerlebnis, bei dem man weitaus mehr als nur landschaftliche Impressionen mit nach Hause nimmt. Die Erlebnispfade an der Bergstraße bieten ein breit gefächertes Spektrum an attraktiven Touren: man erlebt wertvolle Biotopflächen und Streuobstwiesen, entdeckt die geologische Dynamik vergangener Zeiten und erforscht eine Welt aus Wein und Stein, in dem sich Kulturgeschichte und Lebenskultur mit eindrucksvollen landschaftlichen Perspektiven vereinen. Und wem dieser genussreiche Mikrokosmos nicht genug ist, der kann auf dem Heppenheimer Planetenweg sogar das Sonnensystem erwandern.

UNESCO Geopark Erlebnispfad Wein & Stein

Auf knapp sieben Kilometern mit 77 Stationen erlebt der Besucher eine Menge Wissenswertes zu den Themen Wein, Geologie, Klima, Geschichte und Lebenskultur sowie über die Flora und Fauna der Region. Entlang eines befestigten Rundwanderwegs führt der Kurs durch fünf Weinlagen, vorbei an Pfirsich-, Mandel- und Feigenbäumen. Unterwegs öffnen sich eindrucksvolle Panoramablicke über fünf deutsche Weinbaugebiete. Auch Bildhauer haben sich vom Wein und seiner Geschichte inspirieren lassen – ihre Skulpturen säumen den Weg auf dieser facettenreichen Entdeckungsreise.



UNESCO Geopark Planetenweg Darmstadt

Der Planetenweg in Darmstadt beleuchtet die kosmische Nachbarschaft unserer Erde und informiert über die wichtigsten Objekte. Dabei lassen sich auch die wahren Dimensionen erahnen. Denn ausgehend von der Sonne erläuft man sich das Sonnensystem im Maßstab eins zu einer Milliarde – jeder gelaufene Meter entspricht einer Million Kilometern. Auf den ersten 230 Metern kollidiert man mit den erdähnlichen Planeten, die eine feste Oberfläche zeigen. Dann reist man durch den Asteroidengürtel voller Gesteinsbrocken aus den Geburtswehen des Sonnensystems, bevor man den Gasriesen Jupiter und Saturn begegnet.



UNESCO Geopark Planetenweg Heppenheim

Der Weltraum. Unendliche Weiten. Und doch nur gut zwei Kilometer lang: der Planetenweg in Heppenheim bündelt galaktische Dimensionen auf einem kompakten Kurs durch die Milchstraße. In maßstabsgetreuem Abstand passiert man die Himmelskörper unseres Sonnensystems. Ein gelaufener Meter entspricht dabei rund 2,7 Millionen realen Kilometern. Zwölf Tafeln erläutern das Spektrum vom Zwergplaneten Pluto bis zur Sonne. Die Strecke reicht von der Tourist Info über den Kanonenweg bis zur Starkenburg-Sternwarte. Mit Ausblicken auf Heppenheim – und ins Universum.



UNESCO Geopark Steine, Schluchten & Sagen

Dieser Geopark-Pfad führt auf einer Gesamtlänge von etwa 16 Kilometern in die geologische Vielfalt der Umgebung Weinheim und Schriesheim. Acht Informationstafeln berichten vom Leben der Menschen im vorderen Odenwald, über geologische Besonderheiten, historische Plätze und mündlich überlieferte Sagen und Legenden. Man trifft auf Spuren des früheren Schwer- und Feldspatabbaus in heute kaum noch vorstellbaren Dimensionen. Die Spuren der Bergbau-Ära sind bis heute in der Landschaft ablesbar. Das macht den besonderen Reiz dieses „steinigen“ Rundkurses aus.



UNESCO Geopark Erlebnispfad Wein & Kultur

Der Kurs in Heidelberg-Rohrbach führt durch eine historisch gewachsene Kulturlandschaft mit Weinbergen, Streuobstwiesen und Äckern. Südliches Flair und heimischer Charme vereinen sich. Auf zirka acht Kilometern Länge begegnet man der Landschaft, dem Lebensgefühl und der Lebensfreude einer gesegneten Region, die schon den Dichter Joseph von Eichendorff zum romantischen Schwärmen angeregt hat. Unterwegs erlebt man Naturgenuss und Kulturgeschichte, biologische Vielfalt und malerische Schönheit. Die herrliche Aussicht in die Rheinebene ist inklusive.





Kunst am Baum: Wegezeichen mit System

Raute, Quadrat oder Kreuz. Rot, blau, gelb und grün. Wer auf den Wanderwegen der Region unterwegs ist, begegnet diesen Symbolen immer wieder. Dahinter steckt ein ausgeklügeltes System zur einfachen Orientierung in Feld, Wald und Flur. Markierte Wanderwege machen fremden wie einheimischen Wanderern die Landschaft in ihrer Eigenheit und Schönheit zugänglich und sorgen dafür, dass man am Ziel ankommt.



Bereits im Jahr 1889 wurde das farbige Wegemarkierungssystem im Odenwald von Ludwig Seibert entwickelt, das im Wesentlichen heute noch besteht: graphische Symbole in rot und blau führen von Nord nach Süd. Weiße und gelbe Zeichen markieren den Kurs von West nach Ost. Bereits 1891 erschien die erste Wanderwegkarte mit diesen praktischen Orientierungshilfen. Doch damit sie immer auf der Höhe der Zeit sind, müssen die Markierungen regelmäßig erneuert und aktualisiert werden.

Rund 5000 Kilometer umfasst das Netz aus 54 Hauptwanderwegen des Odenwaldklubs (OWK), das den gesamten Odenwald und seine Randgebiete erfasst. Der Bereich erstreckt sich über die Bundesländer Hessen, Baden-Württemberg, Bayern und Rheinland-Pfalz. Die ehrenamtlich tätigen Wegewarte des OWK sind ständig darum bemüht, dass sich die Wanderer unterwegs mühelos zurechtfinden. Dafür arbeitet der Verein eng mit dem Tourismusverband, dem Geo-Naturpark und dem Deutschen Wanderverband zusammen. Im Arbeitskreis Wege sind der Hauptwegewart und neun Bezirkswegewarte für die Markierungen verantwortlich. Insgesamt sind rund 200 Frauen und Männer mit Pinsel, Schablone und Farbtöpfen unterwegs. Jede und jeder einzelne betreut zwischen acht und 30 Kilometer Strecke. An Buchen hält die Farbe am besten. Wegen der glatten Rinde.

„Bis Ende Juni sollten die Markierungsarbeiten für die Saison beendet sein“, sagt OWK-Geschäftsführer Alexander Mohr. Seine Geschäftsstelle befindet sich in einer Toplage – mitten im Auerbacher Fürstenlager. Viel idyllischer geht es kaum. Mohr betont, dass sich die einfachen geometrischen Zeichen am Baum seit über 130 Jahren etabliert und kaum verändert haben. Die malerisch-kunstvolle Abstraktion von Seibert war ihrer Zeit voraus. Ein farblich-formenreiches Informationsvokabular, das jeder versteht, der es einmal gelernt hat. Bis heute wird es mit Schablonen in verschiedenen Farben über weißem Grund auf die Bäume gemalt. Das System des Odenwaldklubs hat Schule gemacht: zahlreiche Wandervereine wie der Schwäbische Albverein und der Vogesenclub ließen sich vom OWK beraten.

„Wir nutzen einheitliche Farben, die wir für alle Markierer bei einem Produzenten zentral ankaufen“, so Alexander Mohr. Denn schließlich sollen die Wegezeichen alle einheitlich aussehen – auch was den Farbton angeht. Optischer Wildwuchs würde dem Prinzip des Systems zuwiderlaufen. Die Helfer des OWK übernehmen auch die Markierung der Qualitätswege „Wanderbares Deutschland“ (z. B. Burgensteig, Nibelungensteig, Neckarsteig und Alemannenweg) sowie der 60 qualifizierten Wanderwege „Wanderbarer Odenwald“. Dafür arbeiten sie eng mit Städten und Gemeinden zusammen.



Wander-Tipp von Alexander Mohr

Der Vorsitzende des Odenwaldklubs schweift nicht allzu weit in die Ferne. Sein Tipp: eine Runde durch das Fürstenlager in Auerbach. Nicht, weil sich die OWK-Geschäftsstelle im schmucken Prinzenbau befindet, sondern weil die Schönheit des Landschaftsparks mit seinem eleganten Gebäudeensemble immer zu einem Besuch einlädt. Alexander Mohr verweist auf die sehenswerten exotischen Bäume und die herrlichen Ausblicke in den Odenwald und in die Rheinebene. „Viele Rastplätze laden zum Verweilen ein.“

Diese faszinierende Parkwanderung führt durch einen der frühesten englischen Landschaftsgärten in Deutschland. Zahlreiche Sichtachsen bieten wundervolle Ausblicke auf Streuobstwiesen, Weinberge und in die Rheinebene bis in die benachbarte Pfalz. Das Alleennetz führt vorbei an Pavillons, Grotten, Gedenksteinen und besonderen Baumarten wie beispielsweise den über 150 Jahre alten, fast 50 m hohen Mammutbäumen. Das fürstlich-romantische Ambiente lädt zu ausgedehnten Spaziergängen ein.



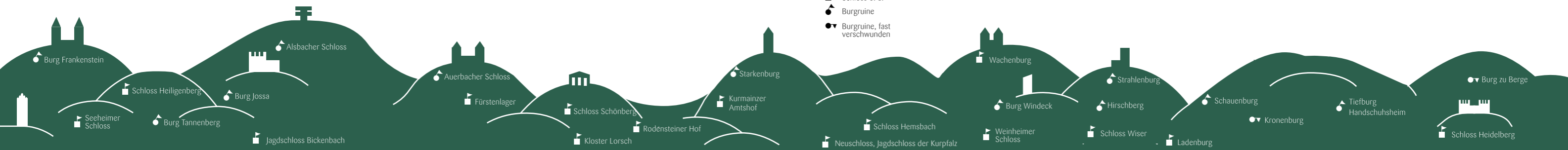
Seit letztem Jahr genießen Besucher des Staatsparks auch wieder ein kleines, aber feines gastronomisches Angebot. Mit dem Kiosk am Herrenhaus hat eine temporäre Imbissküche mit regionalen Spezialitäten eröffnet, die zu einer aromatischen Pause einlädt. Alexander Mohr empfiehlt den Ort aber auch, weil er feine Perspektiven auf das Ensemble des „Dörfchens“ und die Herrenwiese bietet. Eine Rast für alle Sinne.

Aktions-Tipp!

Von April bis Oktober:

„Rauf auf den Burgensteig“ – Wandern und gewinnen

Während der Aktion ist der komplette Steig an besonderen Punkten, Aussichtsorten, Burgen, Schlössern und Sehenswürdigkeiten mit QR-Codes versehen. Diese können durch Scannen, wie auf einer Stempelkarte, gesammelt werden. Belohnt werden die Sammler durch monatliche Auslosung attraktiver Preise.





Feine Kulisse für Pedalritter

Die abwechslungsreiche Landschaft der Bergstraße lädt zum Radfahren ein. Ob Naturerlebnis oder Städtetrip, genussvolle Spazierfahrt oder sportliche Mountainbike-Tour: die Region ist eine feine Kulisse für Pedalritter jeden Alters. Zwischen Darmstadt und Heidelberg haben Radfahrer eine große Auswahl an Strecken und Kombinationsmöglichkeiten für unterschiedliche Ansprüche und Ambitionen.

Aktions-Tipp!

Von April bis Oktober:

„Rauf aufs Rad“ – Radeln und gewinnen

Auf einer Rundstrecke Lorsch-Ladenburg-Lorsch gilt es, an verschiedenen Stationen QR-Codes zu Scannen, die die Teilnahme an einem Gewinnspiel mit attraktiven Preisen ermöglichen.



Die Familienerlebnistradroute Ried führt durch Einhausen, Bürstadt und Lampertheim. Die leicht befahrbare Rheinschleife erstreckt sich entlang der Weschnitz bis zum Naturschutzgebiet Lampertheimer Altrhein. Die Route bietet Radtouristen seit 2019 eine naturnahe Verbindung von Baden in Richtung Südhessen. Bergstraße und Ried rücken noch enger zusammen.

Zwei große Radwege verbinden die Region in ihrer Nord-Süd-Achse: die naturnahe Route führt über rund 84 Kilometer hauptsächlich über Feld- und Waldwege, vorbei an Seen und Bächen zu idyllisch gelegenen Rastplätzen mit Blick auf das Bergstraßenpanorama. Die klassische Variante ist ähnlich lang und vereint eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten mit Einkehrmöglichkeiten und Stadtbesichtigungen.

Die Bergstraße ist zudem ein idealer Ausgangspunkt, um das systematisch verzahnte Streckennetz im UNESCO-Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald auf zwei Rädern zu erkunden.



Rundtour-Tipp

-  **Klassische Route von Ladenbach nach Hirschberg**
-  **Naturnahe Route von Hirschberg nach Hemsbach**

Startpunkt ist die „Genießerroute Bergstraße“ in Ladenbach, die uns über Hemsbach und Weinheim nach Hirschberg führt. In Hirschberg-Leutershausen queren wir, der Ausschilderung Richtung Heddeshheim folgend (Heddeshheimer Straße) und biegen vor der Autobahnüberführung rechts ab auf die „Radroute naturnah“, die uns mit Blick auf die Bergstraßen-Silhouette zurück führt. In der Ladenbacher Weschnitz-Siedlung, Ecke Neugraben/Ladenbach geht es rechts über die Bahnhofstraße wieder zurück zum Ausgangspunkt im Ortszentrum von Ladenbach.

LOHNENSWERTE ABSTECHER:







- Ladenbach:** Evangelische Kirche
- Hemsbach:** Rothschild-Schloss/Rathaus
- Weinheim:** Historischer Marktplatz
- Hirschberg:** Ruine der „Villa Rustica“

EMPFOHLENES KARTENMATERIAL:

„Entlang der Bergstraße von Darmstadt bis Heidelberg“, ISBN 978-3-947593-03-3



LEGENDE:

-  Start/Ende
-  Rundtour-Tipp
-  Route klassisch / Etappen
-  Route naturnah / Etappen
-  Route naturnah – Rheinschleife / Etappen
-  Bahnlinie



Genussreich Bergstraße

FAHREN SIE GERNE RAD?
Dann erfahren Sie doch mal unsere Radrouten entlang der Bergstraße.

Hier gehts zur Radrouten-Übersichtskarte:



Unsere Radrouten sind mit dem Bergstraßen-Logo gekennzeichnet!



Erobern Sie die Bergstraße!

Mittelalterliche Städte, Burgen und Schlösser, Parks und Gärten, aber auch die traumhafte Landschaft laden ein, die Bergstraße zu erobern. Mit dem Burgensteig und Blütenweg lässt sie sich erwandern. Die Genuss-Radroute „die Bergstraße“ und die alternative naturnahe Variante verbinden Darmstadt mit Heidelberg und sind für Radler ein besonderes Erlebnis.

Das Magazin Genussreich Bergstraße erleben sowie weitere Broschüren und Karten stehen als Download unter www.diebergstrasse.de/service bereit.

Sie interessieren sich für Wein? Wissenswertes rund um den Bergsträßer Wein und seine Besonderheit, der wiederentdeckten, historischen Rebsorte „Roter Riesling“, finden Sie unter: www.land-des-roten-rieslings.de



IMPRESSUM

Herausgeber:
Tourismus Service Bergstrasse e.V.
Marktplatz 1 | 64653 Lorsch
Telefon +49 (0) 6251 17526-15

Außenstelle Weinheim:
Marktplatz 1 | 69469 Weinheim
Telefon +49 (0) 62 01 82 610
info@diebergstrasse.de
www.diebergstrasse.de
www.land-des-roten-rieslings.de
www.burgensteig-bergstrasse.de

Weitere Informationen:
www.bergstrasse-odenwald.de

Konzept:
Christiane Bartmann, Bettina Gessinger, Maria Zimmermann

Redaktion:
Thomas Tritsch, Larissa Winter-Horn (Seite 29-31), Jana Lenhart (Seite 24-25)

Gestaltung & Layout:
www.kreativ-fee.de

Bildnachweis:
Titelseite: Titelbild: Ludwig März; kleine unten v.l.n.r.: Weingut Freiburger, Pixabay, Maria Zimmermann
Seite 2: Rebmuttergarten: Bettina Gessinger; Illustration: Bettina Gessinger
Seite 3: Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Bergstraße
Seite 4/5: Roland Robra
Seite 6/7: Alle Pixabay
Seite 8/9: Nussbaum: Unsplash; alle weiteren: Pixabay
Seite 10/11: Alle Weingut Freiburger
Seite 12/13: Arbeit im Weinberg: Unsplash, Weinkeller: Weingut Freiburger; Holzfass: Dr. Jürgen Eck; Rotweinglas: Unsplash
Seite 14/15: Weingläser auf Fass: Unsplash; Eisweintruben: Reinhard Antes
Seite 16/17: Apfelbaum und Apfelzweig: Pixabay; Mostbuben: Sascha Lotz
Seite 18/19: Roland Robra
Seite 20/21: Fahnen und Provence-Markt: Maria Zimmermann
Seite 22: Ungarische Paprika: Sigi Müller
Seite 23: Melonen: Maria Zimmermann
Seite 24: Rathaus: Tobias Schwerdt, Back & Brauhaus: Back & Brauhaus Drayß; [änneschd]: [änneschd]
Seite 25: Laresham: Bettina Gessinger; Sapperlot: Jürgen Frohnmair

Seite 26: Wald: Roland Robra
Seite 28: Thomas Glas: Thomas Glas
Seite 29: Gruppenbild: Rene Karl Koch
Seite 30: Sitzender Radfahrer: Bernd Doerwald
Seite 31: Mountainbiker im Wald: Rene Karl Koch
Seite 32: Grubeneingang: Roland Robra
Seite 33: Fledermaus: Pixabay; Männer in der Grube: Roland Kern, Grube Marie: Stadt Weinheim
Seite 34/35: Kleines, rundes Bild: Maria Zimmermann; alle weiteren Bilder Fürstenlager: Bettina Gessinger
Seite 36: Wandergruppe: Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald
Seite 37: Hintergrundbild: Roland Robra; Wein & Stein: Maria Zimmermann; Planetenweg Darmstadt: Agnes Allig; Planetenweg Heppenheim: Stadt Heppenheim; Steine-Schluchten & Sagen: Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald; Wein & Kultur: Henrik Hack
Seite 38: Beide: Odenwaldclub e.V.
Seite 39: Beide Fürstenlager: Bettina Gessinger; Burg im Tipp-Kasten: Thomas Fischer
Seite 40: Radfahrer im Wald: Pixabay; Radler im Tipp-Kasten: Pixabay
Seite 40: Villa Rustica: Ludwig März
Seite 42: Illustration: Bettina Gessinger
Seite 43: Roland Robra
Seite 44: Tobias Schwerdt

Ein kleines Rom am Neckar

Ladenburg ist wohl die älteste Stadt rechts des Rheins und damit eine der ersten und bedeutendsten Stadtgründungen in Deutschland überhaupt. Die facettenreiche Biografie spiegelt sich bis heute in einem historisch wertvollen und gut erhaltenen Stadtbild. Tempel, Thermen, Marktbasilika sowie verwinkelte Gassen mit altem Fachwerk und die mittelalterliche Stadtbefestigung lassen auf eine lange und spannungsreiche Geschichte zurückblicken.

Bereits um das Jahr 200 erlebte die von den Römern Lopodunum benannte Siedlung eine wahre Blütezeit, die Ladenburg mit seiner schon damals hochentwickelten Zivilisation bis weit über seine Grenzen hinaus bekannt gemacht hat. Mit Beginn der Völkerwanderung verschwanden die Zeichen der römischen Kultur. Um das Jahr 500 regierten die Franken mit einem Königshof, etwa hundert Jahre später schen-

ten sie Ladenburg dem Bischof von Worms, der die Stadt zu einer Nebenresidenz machte. Es begann eine bischöfliche Herrschaft, die noch heute durch die St. Gallus-Kirche, die St. Sebastian-Kapelle, den Bischofshof – heute das Lobdengau-Museum – sowie den Fürstenbau sichtbar ist, der mittlerweile die Stadtbibliothek beheimatet.

Mit dem Ort sind aber auch die Namen bedeutender Persönlichkeiten verbunden. Vor allem der Erfinder des Automobils, Dr. Carl Benz (1844–1929), hatte Ladenburg von 1904 bis zu seinem Tod auch wirtschaftlich wesentlich mitgeprägt. Das Benz-Haus und das Automuseum zählen zu den besonderen Sehenswürdigkeiten der Stadt, die für ihre Stadtbildpflege, den Denkmalschutz sowie die Freiraumgestaltung bereits mehrfach ausgezeichnet wurde.

