

# Genussreich

## BERGSTRASSE ERLEBEN

Ausgabe 06

Frühjahr/Sommer 2023



ES GILT DAS GESPROCHENE WORT

Regionale Dialekte

STEINREICH AN BIODIVERSITÄT

Artenvielfalt in Steinbrüchen

BESTE AUSSICHTEN

Hoch hinaus an der Bergstraße



We are family - Weingut Clauer



Wild. Lecker. Gesund.



Ernte gut, alles gut



„ 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,

die ganze Bergstraße ist eine Bühne. Gerade im Frühling inszeniert die Natur ein spektakuläres Schauspiel an Farben, Düften und Genüssen. Auch den jungen Spargel zieht es hinaus ins sonnige „Scheinwerferlicht“, das ihm eine zarte violette Spitze verleiht. In der Region zwischen Darmstadt und Heidelberg genießt das Königsgemüse einen exzellenten Ruf. In einem Arrangement mit frischen Wildkräutern oder Erdbeeren kann der Spargel seine aromatische Eleganz besonders fein in Szene setzen. Schon die berühmte Hildegard von Bingen wusste um die heilende Kraft der heimischen Pflanzen, die auch in der Küche als Universalkünstler überzeugen. In ihrem Geiste pflegt und bewahrt die Wildkräuterexpertin Dorisa Winkenbach das biokulturelle Wissen für die nächsten Generationen. Zum Spargel passt u.a. ein cremig-würziger Weißwein aus dem Weingut Clauer in Heidelberg, das in früheren Jahren einmal zu den großen Weinstädten Deutschlands zählte. In unserer Frühlingsausgabe werfen wir außerdem einen Blick auf den Jahrgang 2022 und auf die Rebenlandschaft der „Odenwälder Weininsel“, die mit der Bergstraße in einer ganz besonderen Fernbeziehung verbunden ist.

Aber auch sonst serviert das Magazin spannende Themen in kurzweiliger Dramaturgie: Als heimatliches Podium junger Genuss-Künstler hat sich das Regionale Regal in Bensheim binnen kurzer Zeit ein großes Publikum erobert. Eine Artenvielfalt ganz anderer Art entdeckt man in den Steinbrüchen in der Umgebung, die alles andere als lebensfeindlich sind. Und wir werfen einen Blick auf die heimische Bienenwelt: eine faszinierende „Volksbühne“ mit enormer Strahlkraft und einer wachsenden Fangemeinde. Aber auch akustisch präsentiert sich die Bergstraße als bunte Region: der gepflegte Zungenschlag der Menschen spiegelt ein hohes Maß an Identifikation mit der heimatlichen Scholle. Bei einer klangvollen Reise durch die Umgebung zeigt sich, warum der Mensch so tief in seiner ortstypischen Sprache verwurzelt ist.

Die Herausgeber, die Redaktion und die Autoren wünschen viel Spaß bei der Schnabelfpflege sowie beim fettenreichen 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,

endlich blüht das Leben an der Bergstraße wieder auf. Der graue Schleier lichtet sich und die Tage werden länger. Für mich persönlich gibt es kaum etwas Schöneres, als der Natur dabei zuzusehen, wie sie nach dem Winter wieder zu Kräften kommt.

Frühlingzeit ist Spargelzeit! Frisch aus der Region und von heimischen Landwirten schmeckt das Königsgemüse einfach am besten, dazu empfiehlt sich ein Glas Bergsträßer Wein.

Draußen findet sich allerlei frisches Grün, über das Sie bei einer Kräuterwanderung auf den saftigen Wiesen mehr erfahren können. Wer seinen Blick für die kleinen Dinge schärft, ist überrascht, wie vielfältig sich die Flora vor der eigenen Haustür präsentiert.

Apropos Vielfalt: Auch diesmal finden Sie in der neuen Ausgabe von „Genussreich – Bergstraße erleben“ neben kulinarischen Höhepunkten zahlreiche tolle Wander- und Ausflugstipps.

Erkunden Sie das Darmstädter Martinsviertel, genießen Sie herrliche Ausblicke von den Türmen entlang der Bergstraße und lassen Sie sich von Kunst aus der Region inspirieren. Für alle Zugezogenen, Besucherinnen und Besucher findet sich in der Ausgabe ein kleines Mundart-Lexikon, das sich mit den Facetten der regionalen Dialekte auseinandersetzt.

Das Magazin hält für Sie, liebe Leserinnen und Leser, viele neue Impulse bereit und zeichnet ein farbenfrohes Bild vom Leben an der Bergstraße.


Ich wünsche Ihnen viel Freude mit der Frühlings-Ausgabe von „Genussreich“.

Ihr

Christian Engelhardt  
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt  
Landrat Kreis Bergstraße



„Wenn der  
Frühling grüßt, dann  
hüpft das Herz  
vor Freude“

**Irishes Sprichwort**



## EDITORIAL

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

## WEIN & GENUSS

- 6-7 Bühne für heimische Genüsse
- 8 Wilde Ehe: Königsgemüse im grünen Bereich
- 9 Wild. Lecker. Gesund.
- 10-11 We are family - Weingut Clauer
- 12-13 Odenwälder Weininsel: Fernbeziehung mit dem „Festland“
- 13 Wein-Veranstaltungen im Frühjahr
- 14-15 Jahrgang 2022: Ernte gut, alles gut
- 15 Schriesheimer Winzer bei der Bundesgartenschau
- 16-17 Die Bergstraße tischt auf
- 18-19 Impression

## STÄDTE & KULTUR

- 20 Heidelberg Handschuhheim: Hightech mit Vergangenheit
- 21 Darmstädter Martinsviertel: Vom Sanierungsfall zum Schmuckstück
- 22-25 Es gilt das gesprochene Wort
- 25 Bergstraßen-Rätsel
- 26-27 Schnapsschüsse aus dem Bergstraßen-Film
- 28 Anette Bundschuh Art

## AKTIV & NATUR

- 29-31 Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald: Biologischste Vielfalt auf kleinstem Raum
- 32 Steinreich an Biodiversität
- 34-35 Summende Staatsangehörige mit volkswirtschaftlicher Macht
- 36-37 Beste Aussichten: Hoch hinaus an der Bergstraße
- 38-39 Rauf auf den Blütenweg
- 40-41 Radeln verbindet
- 42 Übersichtskarte Genussreich Bergstraße



# Bühne für heimische Genüsse

Unter dem Motto „Schätze deine(r) Region“ haben Direkterzeuger, Manufakturen und Start-ups aus der Heimat die Chance, dauerhaft ein großes Publikum zu erreichen. Das Regionale Regal ist eine Plattform für die besonderen Nischen der Bergstraße – und ein Spiegel ihrer Vielfalt.

Gestartet wurde das Projekt im Herbst 2020. Initiiert von Harry Hegenbarth und Adriana Filippone von der Bensheimer Agentur Showmaker sowie der Unternehmerin Tatjana Steinbrenner, die als Inhaberin des örtlichen Traditionskaufhauses Ganz weiß, dass es für kleine Anbieter schwer ist, eine Brücke zum Verbraucher zu bauen. Das erste kleine Regal mit feinen Spezialitäten aus eigener Fertigung wurde an prominenter Stelle direkt im Kaufhaus platziert.

Das Konzept geht auf. Das Shop-in-Shop-System bündelt das Angebot auf einer zentralen Bühne mit hohem Publikumsverkehr. Davon profitieren aber nicht nur die Produzenten, sondern auch der stationäre Handel, der die regionalen Zutaten als spannende Bereicherung versteht. Die Nischenprodukte erweitern das Sortiment ohne hohen Kostenaufwand und wirtschaftliches Risiko. Zudem bietet eine regelmäßig wechselnde Kollektion eine interessante Dynamik für die Kunden, die hier immer wieder Neues entdecken können.

Denn jedes Produkt im Regionalen Regal ist einzigartig - und erzählt eine besondere Geschichte: über die Macher und ihre Ideen, ihren qualitativen Anspruch und ihre individuelle Identifikation mit der Region. Mittlerweile ist das Regal an vier Standorten platziert. „Die Themen Regionalität, Herkunft und nachhaltige Herstellungsprozesse von Produkten sowie kurze Transportwege genießen immer

mehr Aufmerksamkeit in unserer Gesellschaft“, sagt Adriana Filippone. Mit dem Regionalen Regal habe man durch den Aspekt der Regionalität etwas Identitätsstiftendes geschaffen. Der Kunde kaufe „eine Geschichte, die greifbar ist und Verbundenheit zur Region“ herstelle. Durch ein stetig wachsendes Netzwerk erweitert sich das Angebot kontinuierlich und bleibt somit auch abwechslungsreich.

Um diesem ebenso einfachen wie erfolgreichen Konzept einen zusätzlichen Rahmen zu geben, wurde in der Bensheimer Innenstadt ein Pop-up-Store eröffnet, in dem die Produkte stilvoll präsentiert und lebendig in Szene gesetzt werden. Ein innovatives Einkaufs- und Erlebnisangebot, das an der Bergstraße neue Akzente setzt. Von Textilien und Feinkost über Kaffee und Kosmetik bis hin zu Schmuck, Papeterie und flüssigen Genüssen wird für jeden Geschmack etwas geboten. Ein exklusives Leckerli im Store ist die Wiederauferstehung der Marke Guntrum Bräu, die vielen in der Region noch in nostalgisch verklärter Erinnerung sein dürfte.

Die Besucher erleben eine liebevoll und modern gestaltete Ladenfläche mit einer großen Auswahl an hochwertigen, bunt gemischten Produkten aus der Region. Aber auch das Areal rund um den Lammertsbrunnen wird gemeinsam mit der benachbarten Gastronomie und dem Einzelhandel in Form von Aktionen und Events belebt.

## REGIO-MARKETING

Hinter „genial regional“ steht die GeReMO Heidelberg Rhein-Neckar GmbH als zentrale Träger- und Marketinggesellschaft. Sie wurde 2020 auf Initiative des Umweltamtes der Stadt Heidelberg gegründet. Die GeReMO führt das Markenprogramm und übernimmt umfassende Koordinations-, Marketing- und Kommunikationsaufgaben. Damit unterstützt sie Betriebe und Institutionen darin, eine konsequent regional ausgerichtete Erzeuger-, Verarbeiter- und Verbrauchergemeinschaft für umwelt- und klimafreundlich produzierte Produkte und Dienstleistungen in der Region aufzubauen und zu betreiben. Darüber hinaus agiert sie als Trägerorganisation für gemeinsame Aktivitäten und unterstützt weitere Institutionen, die Versorgung der Bevölkerung mit hochwertigen Lebensmitteln über kurze Wege dauerhaft zu gewährleisten.

Über die GeReMO werden aber auch die definierten Kriterien zur umwelt-, klima- und sozialgerechten Erzeugung regionaler Produkte überprüft und zum Wohle des Kunden garantiert. Künftig soll das Netzwerk der teilnehmenden Partnerbetriebe ausgebaut und deren Vielfalt an landwirtschaftlichen Erzeugnissen in der Region intensiv vermarktet werden. Das Label „genial regional“ dient dabei als transparentes Erkennungszeichen für den Verbraucher, der darüber zuverlässig erkennen kann, dass Produkte wirklich aus der Region stammen und unter Nachhaltigkeitskriterien angebaut und verarbeitet wurden.

[www.geregio.de](http://www.geregio.de)



## SAISONKALENDER

	April	Mai	Juni
<b>Obst</b>			
Blaubeeren			x
Erdbeeren		x	x
Himbeeren			x
Johannisbeeren		x	x
Kirschen		x	x
Mirabellen			x
Pflaumen			x
Rhababer	x	x	x
Stachelbeeren			x
<b>Gemüse</b>			
Blumenkohl		x	x
Dicke Bohnen			x
Brokkoli			x
Champignons	x	x	x
Erbsen			x
Fenchel			x
Gurken			x
Kartoffeln			x
Kohlrabi		x	x
Lauch/Porree	x		
Frühlingszwiebeln		x	x
Mangold		x	x
Möhren			x
Radieschen		x	x
Rotkohl			x
Spargel	x	x	x
Spinat		x	x
Spitzkohl		x	x
Weißkohl			x
Wirsing		x	x
Zucchini			x
Zuckerschoten			x
<b>Salat</b>			
Batavia		x	x
Chicorée	x		
Eichblattsalat		x	x
Eisbergsalat			x
Endiviensalat		x	x
Feldsalat	x		
Kopfsalat		x	x
Lollo Rosso		x	x
Portulak	x		
Rucola		x	x

**genial regional**

Heidelberg • Bergstraße  
Kraichgau • Odenwald

## EINFACH GENIAL REGIONAL

Der Verein „Genial Regional Heidelberg Rhein-Neckar e.V.“ unterstützt unter dem Motto „gemeinsam mehr erreichen“ die Weiterentwicklung des Angebots regionaler Produkte. Ziele des Vereins sind das Bewusstsein und die Wertschätzung für nachhaltige regionale Produkte in der Bevölkerung zu aktivieren und das Vertrauen in Regionales zu stärken. Er hat mit seinen Mitgliedern bereits zahlreiche Kreis- und Landesgrenzen überschreitende Projekte rund um regionale Lebensmittel auf den Weg gebracht. Dazu gehört neben Urban Gardening auch ein saisonal-regionaler Kochkurs für Mitglieder und Unterrichtspersonal in Kooperation mit Schulen, dem Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und anderen Einrichtungen. Info: [www.genialregionalverein.de](http://www.genialregionalverein.de)

# Wilde Ehe: Königsgemüse im grünen Bereich

Kräuter und Spargel verstehen sich bestens. Frisches Grün steht dem königlichen Gemüse hervorragend. Nicht nur optisch, auch aromatisch bilden sie eine verführerische Collage. Neben klassischen Begleitern wie Petersilie und Kerbel harmonieren auch Bärlauch, Schnittlauch, Dill oder Kresse mit der Bergsträßer Spezialität, die ab Frühjahr wieder Hochsaison hat.

Wer Geschmack hat, kombiniert Spargel und Kräuter nach Herzenslust. Und wer ein bisschen mutig ist, der greift zu Wildkräutern aus der Region. Denn die Bergstraße ist schwerreich an grünen Genüssen ursprünglicher Natur, die am Wegesrand gedeihen und sowohl kulinarisch als auch gesundheitlich einiges zu bieten haben. Gerade im Frühjahr und Sommer sind sie zahlreich in Wäldern, auf Wiesen und auch im eigenen Garten zu entdecken. Dabei gelten Brennessel, Spitzwegerich, Schafgarbe oder Vogelmilch oftmals als „Unkraut“. Doch Wildkräuter protzen mit Vitaminen, Mineralstoffen und bioaktiven Pflanzenstoffen. Einigen werden sogar heilsame Wirkungen nachgesagt.

Weil die Pflanzen nicht im züchterischen Einfluss des Menschen stehen, ist in ihnen das volle Nährstoffpaket der ursprünglichen wilden Pflanze enthalten. Sie sind vergleichsweise reich an Proteinen, fördern das Verdauungs- und stärken das Immunsystem. Am besten ist eine bunte Variation verschiedener Kräuter, um möglichst viele und vor allem verschiedene sekundäre Pflanzenstoffe aufzunehmen. Manche von ihnen kommen fast ausschließlich in bestimmten Pflanzenfamilien vor. Zu den bekanntesten positiven Eigenschaften zählen ihre antioxidative und antimikrobielle Wirkungsweise.

Experten schätzen, dass es in Deutschland mehr als 4000 verschiedene Wildpflanzen gibt. Viele Sorten wurden über Jahrtausende als Schätze der Natur gehütet und genutzt. Dieses umfassende kulturelle Wissen wurde von Generation zu Generation weitergegeben und aufgeschrieben. Die Äbtissin und Naturmedizinerin Hildegard von Bingen war eine der berühmtesten „Kräuterfeen“ der Geschichte.

In der Küche sind die grünen Naturburschen ohnehin wahre Alleskönner und Universalkünstler. Man verwendet sie für Smoothies, Limonaden und Tees oder – klein geschnitten – für Butter, Quark, Salat, Suppen oder Quiches. Als fein komponierte Wildkräutermischung rieseln sie über Salat, Brot, Müsli, Desserts oder gar Pralinen. Knoblauchsrauke, Spitzwegerich oder Giersch können Mahlzeiten geschmacklich enorm bereichern. Die Blüten von Löwenzahn, Huf-lattich oder Gänseblümchen sorgen darüber hinaus auch für einen optischen Genuss. Das ist Artenvielfalt auf dem Teller!

Rezept-  
TIPP

## Grüner Spargel mit Kräutern aus dem Backofen

### Zutaten:

- 500 g Grüner Spargel
- 1 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Zitronenschale
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- Küchenkräuter Schnittlauch, Petersilie oder Kerbel
- 1 Prise Zucker



### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen
2. Den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Die Spargelstangen locker nebeneinander in eine Auflaufform oder auf ein Backblech legen.
3. Eine Marinade aus 2 EL Olivenöl, 1 TL Zitronensaft, dem Zucker, Salz, Pfeffer und den kleingehackten Kräutern zubereiten über den Spargel geben. Die Zitronenschale darüberhobeln.
4. Alles für 10 bis maximal 15 Minuten im Ofen backen. Der Spargel sollte noch Biss haben. Nun ist er fertig und kann als Beilage oder als Hauptgericht auf beispielsweise Polenta oder mit Kartoffeln serviert werden.



# Wild. Lecker. Gesund.

„Es geht ums Hinschauen und um einen achtsamen Umgang mit den Pflanzen unserer Region“

Dorisa Winkenbach

FRANZOSENKRAUT UND GÄNSEFUß, BÄRENKLAU UND HIRTENTÄSCHEL: FÜR VIELE BÖHMISCHE DÖRFER, FÜR DORISA WINKENBACH GUTE ALTE BEKANNTHEIT.

Mit ihren Exkursionen, Seminaren und Performances ist sie seit vielen Jahren europaweit unterwegs, um als fachkundige Referentin über Wildkräuter aufzuklären und das Bewusstsein der Menschen zu schärfen. Die ganzheitlich orientierte Expertin, Gesundheitsberaterin und Naturaromaköchin freut sich nicht nur, dass das Interesse an den wilden Kräutern seit kurzem enorm zunimmt - nach der Winterpause bereitet sich auch wieder auf die blühende Jahreszeit vor. Mit ihren Wildkräuterführungen hat Dorisa Winkenbach vor über 20 Jahren ein Format erfunden, das Praxiswissen mit sinnlich-genussvollen Erlebnissen draußen in der Natur kombiniert. Das frische Kräuterbrot vor Ort ist Kult. Hochsaison ist im Juli und

August. Die Termine in Weinheim und Heppenheim sind in der Regel flott ausgebucht. Am Heppenheimer Maiberg wird die Frühjahrssaison traditionell eröffnet. „Es geht ums Hinschauen und um einen achtsamen Umgang mit den Pflanzen unserer Region“, so die vielseitig erfahrene Frau, die auch künstlerisch und pädagogisch unterwegs ist. „Alles hängt mit allem zusammen“, sagt sie. Ihre Wildkräutertouren folgen dem Dreiklang „Entdecken-Bestimmen-Unterscheiden“ und tragen neben botanischem Lernen und sensorischer Wahrnehmung auch eine meditative Qualität in sich. So begegnet man den Ur-Begleitern der Menschheit voller Achtung, Respekt und Verständnis. Es gehe ihr darum, über die Signaturen der Pflanzen etwas von deren Wesen zu erfahren und die individuellen Merkmale zum Nutzen der Gesundheit und zum kulinarischen Genuss umzusetzen. Dorisa Winkenbach mag gradlinige Kombinationen ohne Schnickschnack. Wildkräuter und Spargel sind für sie ein ideales Doppel.



## Hätten Sie's gewusst?

Sie ist eher klein und unscheinbar, doch um die Mandel ranken sich jede Menge spannender Mythen. Diese ganz besondere Nuss besitzt viele verborgene Talente und knackige Geheimnisse. Obwohl die Mandel, die ursprünglich aus dem Nahen Osten stammt, bereits 3.000 vor Christus entdeckt wurde und damit als einer der ältesten Natur-Snacks der Welt gilt. Schon im alten Ägypten galten die ovalen Teilchen als feine Delikatesse, und sogar im Grab des legendären Königs Tutanchamun hat man die köstlichen Kerne einst gefunden. Heute kommt der Großteil der Mandeln aus der Neuen Welt - aus Kalifornien - zu uns. Fast die Hälfte der weltweiten Mandelernte wird für Schokoladen verwendet. Mandeln sind eine natürliche Eiweiß- und Ballaststoff-Quelle und reich an wichtigen Nährstoffen, darunter Vitamin E und Kalzium. Die Deutschen lieben sie gebrannt oder als Rohstoff für Liköre und Marzipan. Und neuerdings auch als Mandelmilch.



Zuerst war es ein kahler Buntsandstein-Felsen in einer sanften Hügellandschaft. Aus dem Rheintal herangewehter Löss hat die Bodenstruktur über viele Jahrtausende langsam angereichert. Heute ist die tiefgründige und fruchtbare Einzellige Dormenacker südlich von Heidelberg eine geologische Besonderheit der Badischen Bergstrasse. Ein Filetstück im alleinigen Besitz der Familie Clauer.



Wer das Weingut besuchen möchte, muss ein paar hundert Meter von Rohrbach Richtung Gaiberg ins Grüne hinauf. Oben wird er nicht nur mit einem eindrucksvollen Ausblick belohnt, sondern auch mit ortstypischen Weinen, die allesamt einen kraftvollen und aromatisch sehr klaren Sortenausdruck zeigen. Die Handschrift von Jörg Clauer ist quer durch die Kollektion unverkennbar. Er und seine Familie können und wollen nicht anders, als in und mit der Natur zu leben. Der Betrieb umfasst 14,5 Hektar Rebland, von denen etwa zehn in der Lage Dormenacker verwurzelt sind. Der Rest ist Acker, Wald und Streuobstwiesen. „Ich mag keine Monokulturen“, sagt Jörg Clauer.

Vieles ist bewahrt geblieben, seit der frühere landwirtschaftliche Betrieb - erstmals erwähnt im Jahr 1739 - Ende der 1950er Jahre die Hügel hinaufgewandert ist. Damals zogen Hans und Käthchen Clauer mit ihren Tieren von Rohrbach auf den Dormenackerhof. Die Landschaft konnte seither als Einheit erhalten werden, der spezielle Untergrund aus kalkhaltigem Löss und Muschelkalk bietet beste Voraussetzungen für Riesling, Sauvignon Blanc, Grauburgunder, Weißburgunder oder Chardonnay. Aber auch rote Sorten wie Frühburgunder, Schwarzriesling, Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc gedeihen prächtig. Die Rebzeilen umrahmen das Weingut. Das ermöglicht kurze Wege vom Stock in den Keller. Mit dem Jahrgang 2000 hat Clauer die ersten Weine im eigenen Keller ausgebaut. Fünf Jahre zuvor hatte er seinen Abschluss als Weinbautechniker an der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg absolviert. Kurz danach hat er auf eine vollständige Eigenvermarktung umgestellt.

Neben der „Heimatscholle“ Dormenacker, seit über 500 Jahren urkundlich belegt, bewirtschaftet das Gut noch einige Rebflächen in der kleinen Einzellage „Heidelberger Sonnenseite ob der Bruck“ direkt gegenüber dem Heidelberger Schloss. Vielleicht der landschaftlich schönste Weinberg Deutschlands, wenn man Goethe glauben will. Der terrassierte Granitverwitterungsboden wird vom nahen Neckar mit einem konstant milden Klima verwöhnt. Ein buchstäblich harter Brocken, dem der Wein schwer abzuringen ist. Doch die Mühe lohnt: die Rieslinge und Spätburgunder sprechen für sich. „In früheren Jahren zählte Heidelberg einmal zu den großen Weinstädten Deutschlands. Heute sind nur noch zwei Weinberge übrig“, so Jörg Clauer, der mit wenigen Kollegen die Reste der alten Heidelberger Weinkultur verwaltet. Vom Pflanzen der jungen Stöcke bis zur Vermarktung passiert heute alles in Eigenregie. In der Heidelberger Spitzengastronomie sind die Weine allgegenwärtig.

Senior Philipp Clauer ist mit 83 Jahren noch immer ins Team eingebunden. Seine Erfahrung ist ein Schatz für das Weingut. Jörg und seine Ehefrau Beate repräsentieren die sechste Generation, und Sohn Felix (13) könnte das Erbe dereinst weiter verwalten. „Mal sehen, wohin seine Reise führen wird“, kommentiert der Vater, nach dessen Überzeugung die Weinqualität maßgeblich in und von der Natur definiert wird. Dies erfordert eine sensible Aufmerksamkeit, eine sorgsame Pflege und eine streng selektive Lese. Seit Jahrzehnten setzt der Betrieb auf eine ökologisch wertvolle Dauerbegrünung und maximale Artenvielfalt im Weinberg. Es zählt die physiologische Reife, dem alten Oechsle-Diktat hat der Winzer längst abgeschworen.

Ein schonender Kellerausbau mit langem Hefelager bringt Weine mit starkem Rückgrat und stabilen Reifepotential hervor. Rund 96 Prozent der Weine werden trocken ausgebaut. Neben den Guts- und Premiumweinen hat Clauer vor zwei Jahren eine eigene Klassifizierung „Alte Reben“ lanciert. Hinter den „Sternstunden“ steckt eine Spitze von Topweinen, die in Holzfässern gereift sind. Cremig weich, blitzsauber strukturiert und konzentriert in Säure und Stoff präsentiert sich der Sauvignon Blanc aus dem guten alten Dormenacker. Der Weg vom Weingut hinunter nach Rohrbach fällt (körperlich) zwar leichter, aber rein persönlich dann doch recht schwer. Wer sein Herz schon mal in Heidelberg verloren hat, der sollte das gleiche bei Gelegenheit in Clauers schönem Refugium mit seinem Weingeschmack riskieren. Es könnte zu einer dauerhaften Liaison werden.



Jörg Clauer ist ein klarer Kopf und ein authentischer Typ, der voller Leidenschaft und Begeisterung von seiner Arbeit erzählt. Von der Pflege der Reben im Weinberg, von seinem Engagement im Verein Heidelberger Biotopschutz und von den besonders schönen weißen Burgunderweinen, die in dieser badischen Randzone an der Grenze zur Hessischen Bergstraße gedeihen. „Von der Struktur ist die Bergstraße eine Einheit“, sagt er voller Überzeugung in der urigen Gaudeamusstube mit einem traumhaften Blick in die Rheinebene. Mit seinem geballten Wissen hat er den Betrieb zum letzten selbstständigen Weingut der Stadt ausgebaut. Der Rebsortenspiegel umfasst zirka 60 Prozent Weiß- und 40 Prozent Rotweine. Für seine Qualitäten wurde er 2022 mit einem Gebietsehrenpreis des badischen Weinbauverbands ausgezeichnet.



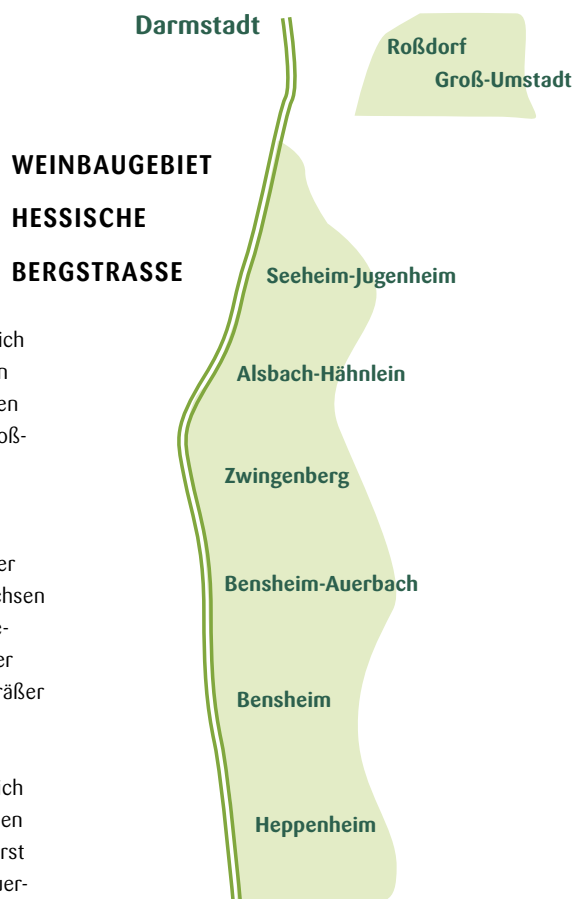
# Odenwälder Weininsel: Fernbeziehung mit dem „Festland“

Als vor über 50 Jahren die deutsche Weinlandkarte neu gezeichnet wurde, entstand im südlichen Hessen eine etwas ungewöhnliche Konstellation: Zunächst musste eine weinrechtliche Zuordnung für die Bergstraße definiert werden. Der hessische Bereich zwischen Alsbach und Heppenheim sah sich als eigenständiges Gebiet, wobei ihm die Landesgrenze zwischen Hessen und Baden-Württemberg in die Karten spielte – und der Rheingau auch nicht gerade um die Ecke liegt.

Was aber sollte nun mit dem am Nordrand des Odenwalds gelegenen Bereich um Groß-Umstadt – näher am unterfränkischen Main als an der eigentlichen Bergstraße verortet – geschehen? Die Zugehörigkeit zum Bundesland Hessen gab den Ausschlag, die sogenannte Odenwälder Weininsel als „Bereich Groß-Umstadt“ mit dem „Bereich Starkenburg“ zum Weinbaugebiet „Hessische Bergstraße“ zu vereinen.

Dies sollte sich als Vorteil erweisen, denn die Reben in den Lagen Umstädter Stachelberg, Steingerück und Herrnberg sowie am Roßdorfer Roßberg wachsen im Gegensatz zum Starkenburger „Festland“ auf vulkanischem Ausgangsgestein. Und so bereichern die aus Quarzporphyr entstandenen Böden mit einer mehr oder weniger mächtigen Lößauflage die Vielfalt der gesamten Bergsträsser Weinlandschaft, die über 230 unterschiedliche Bodeneinheiten aufweist.

Der in römischer Zeit vermutete Weinbau im Bereich Groß-Umstadt lässt sich erst für das 8. Jahrhundert sicher belegen. Die mittelalterlichen Anbauflächen wurden infolge des Dreißigjährigen Kriegs erheblich dezimiert und haben erst im 18. Jahrhundert wieder ihre ursprünglichen Ausmaße erreicht. Nach neuer-





Winzerfamilien vinum autmundis – Odenwälder Winzergenossenschaft eG

lichem Rückgang durch die Industrialisierung und das Einschleppen von Echem und Falschem Mehltau im 19. Jahrhundert konnte sich der Weinbau dann in den 1920er Jahren wieder erholen.

Mit der Gründung der Odenwälder Winzergenossenschaft im Jahr 1959 begann die Erfolgsgeschichte der „Odenwälder Weininsel“, die durch etliche private Weinbaubetriebe ergänzt wird. Seit dem fünfzigjährigen Bestehen im Jahr 2009 tritt die Genossenschaft in Anlehnung an den Namen der Ersterwähnung „Autmundisstat“ auch unter der Bezeichnung „vinum autmundis“ auf. Aktuell bewirtschaften etwa 100 Genossenschaftsmitglieder rund 75 Hektar Rebfläche und vermarkten um die 500 000 Flaschen pro Jahr.

Seit 15 Jahren bewirtschaften einige Winzerfamilien der Genossenschaft ihre Flächen nach EU-Bio-Richtlinien. Ein Pionier in Groß-Umstadt ist die Familie Petermann, die auch weitere Betriebe inspiriert hat, auf ökologischen Anbau umzustellen – inzwischen sind fast 15 Hektar erreicht. Vinum autmundis wurde 2018 als erste Winzergenossenschaft in Hessen mit dem Bio-Siegel des Landes Hessen ausgezeichnet.

Ein weiterer Schritt in die Zukunft ist der Anbau pilzwiderstandsfähiger Rebsorten – abgekürzt Piwis – wie Cabernet blanc, Solaris, Johanniter, Regent und Cabernet cortis. Diese benötigen wesentlich weniger Maschineneinsatz im Weinberg, daraus resultieren geringere Bodenverdichtung und insgesamt eine bessere Umweltbilanz. In diesem Bereich werden zukünftig noch weitere Rebsorten dazu kommen.

Deshalb steht – vinum autmundis – für nachhaltig, modern, vielseitig.



Aufsichtsratsvorsitzender vinum autmundis:  
Holger Schütz



Winzerfamilie Petermann – 3 Generationen.  
Pioniere des Bioweinbaus in Groß-Umstadt

## Wein-Veranstaltungen im Frühjahr

Anfang Februar	<b>Rotweinwanderung in Schriesheim</b>
Letzter Sonntag im April	<b>Spargelwanderung Lampertheim – Bürstadt</b>
Letzter Samstag im April bis Ende Mai	<b>Bergsträßer Weinfrühling mit zahlreichen Veranstaltungen rund um den Bergsträßer Wein</b>
1. Mai	<b>Bergsträßer Weinlagenwanderung zwischen Zwingenberg und Heppenheim</b>
Mitte Mai	<b>Badische Bergstraße genießen</b>
Pfingsten	<b>Weinfest in Zwingenberg</b>
Ende Juni/Anfang Juli	<b>Bergsträßer Weinmarkt in Heppenheim</b>



WEITERE VERANSTALTUNGEN

AN DER BERGSTRASSE:



Jahrgang 2022:

# Ernte gut, alles gut

Wäre der Weinbau ein Genre in der Literatur, dann müsste man den jüngsten Jahrgang wohl als packenden Thriller einordnen. Der optimistischen Ouvertüre folgte ein dramatischer Mittelteil mit düsteren Perspektiven, bevor sich der Spannungsbogen Richtung Finale zunächst erhellt, dann aber noch einmal eine fesselnde Dynamik gezeigt hat. Der Ausgang war versöhnlicher als erwartet. Rückblickend könnte man sogar von einem Happy End sprechen.

Durchschnittliche Menge, gute Qualitäten – auf diese Formel lässt sich das Weinjahr 2022 an der Bergstraße reduzieren. Es reiht sich in eine Rangfolge heißer und trockener Jahre seit der Jahrtausendwende ein und wird wohl nach 2003 den zweiten Platz einnehmen. Die Reben mussten nach einem frühen Vegetationsbeginn mit einer längeren Dürrephase zurechtkommen, wobei die tiefwurzelnden, älteren Pflanzen gegenüber den jüngeren Anlagen klar im Vorteil waren. „Vor allem, wenn sie auf leichten, wenig Wasser speichernden Böden stehen“, so Dr. Patrick Staub. Der Geschäftsführer der Bergsträßer Winzer eG in Heppenheim ist mit den Qualitäten insgesamt zufrieden.

Die frühreifen Rebsorten haben von der späten Dynamik des Weinjahrs nichts gespürt, da die Lese vor den Niederschlägen im September und Oktober abgeschlossen wurde. Beim Riesling haben die Wetterkapriolen dazu geführt, dass der Zuckergehalt in den Trauben trotz des sehr sonnigen Sommers moderat geblieben ist. Allerdings stieg durch die Nässe im Herbst auch die Gefahr von Fäulnis, was im Weinberg eine zusätzliche Selektion erforderlich machte. Bei der Hauptlese war daher eine gewisse Eile geboten, da einige der prall gefüllten Beeren zu platzen drohten. Dennoch zog sich die Lese bei den Genossen, die gut 250 Hektar Rebland pflegen, aufgrund des schwierigen Ablaufs bis zum 11. Oktober hinaus.

Auch die Rotweine haben viel Regen abbekommen, was zum Ende der Reifephase nicht optimal sei, so Staub. Dennoch haben sie von insgesamt von einem sonnigen Sommer profitiert. Nun bleibe abzuwarten, wie sich der Jahrgang in den Flaschen entwickeln wird. Mit der Erntemenge ist der



„ Wir haben erlebt, wie wechselhaft das Weinjahr für den Winzer sein kann “

Dr. Patrick Staub  
Bergsträßer Winzer eG



„Niemand hätte im Sommer mit einem so erfreulichen Finale gerechnet“

Manuel Bretschi  
Winzergenossenschaft eG Schriesheim

Geschäftsführer ebenfalls zufrieden. Sie rangiert leicht über dem langjährigen Mittel. Die Bergsträßer Winzer eG meldet Erträge von rund 78 Hektoliter pro Hektar bei einem durchschnittlichen Mostgewicht von 84,5 Grad Öchsle.

An der Badischen Bergstraße ist man fast noch besser durch das Jahr gekommen. Am nördlichen Zipfel von Deutschlands südlichem und wärmsten, aber auch sehr heterogenen Anbaugebiet haben die Winzer der Genossenschaft Schriesheim einen sowohl qualitativ als auch quantitativ guten Jahrgang im Keller, so Geschäftsführer Manuel Bretschi. Er zeigt sich überrascht, wie vital und ausbalanciert es die Trauben durch den stressigen Sommer geschafft haben. „Das Jahr verlief völlig anders als zunächst erwartet.“ Der Vorteil: es regnete bereits vor Lesebeginn, der in der ersten Septemberwoche erfolgte. Das hat es für die Winzer aus Schriesheim, Dossenheim, Hirschberg und Weinheim, die zusammen rund 130 Hektar

Rebfläche bewirtschaften, einfacher gemacht. Die Niederschläge im August kamen gerade rechtzeitig und waren eine Wohltat für die Reben.

„Wir haben Vollgas gegeben“, so Bretschi. 120 Winzer konnten an nur 17 Lesetagen zirka 1,2 Millionen Kilogramm Trauben am Kelterhaus abliefern. Der Ertrag dürfte bei etwa 90 Hektolitern je Hektar Rebfläche liegen. Das ist guter Durchschnitt, mehr als im Sommer erwartet und zudem deutlich besser als im problematischen Vorjahr, als Spätfröste und viel Regen den Trauben zugesetzt hatten. Größere Trockenschäden blieben in diesem Jahr aus, die tief wurzelnden Reben kamen mit der Dürre sehr gut zurecht. Auch Schädlingsbefall, Mehltau und Botrytis haben praktisch keine Rolle gespielt, so Manuel Bretschi, der nicht geglaubt hätte, dass er am Ende von einem Bilderbuchjahr sprechen würde.



## SCHRIESHEIMER WINZER MIT WEINBERG BEI DER BUNDESGARTENSCHAU IN MANNHEIM

Sie heißen Sauvignier Gris, Muscaris, Johanniter und Cabernet Cortis: pilzwiderstandsfähige Rebsorten für die Zukunft des deutschen Weinbaus. Mit insgesamt sieben dieser PIWI-Weine wird die Winzergenossenschaft Schriesheim bei der Bundeshortensschau 2023 von April bis Oktober in Mannheim vertreten sein. Auf dem ehemaligen Spinelli-Gelände werden gemeinsam mit dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg rund 300 Reben angepflanzt. Ein Weinberg mitten auf dem Ausstellungsareal. Und ein Forschungsprojekt mit Genussfaktor. „Wir schaffen eine schöne Atmosphäre zum Wein probieren“, so Manuel Bretschi, Geschäftsführer der Winzergenossenschaft Schriesheim über den Auftritt auf dieser prominenten Bühne. In Zusammenarbeit mit der Winzergenossenschaft aus Herxheim am Berg wird außerdem eine Weinbar eröffnet. Beide Betriebe sind exklusive Genusspartner der BUGA 23.

# Die Bergstraße tischt auf

Durch ihre kulinarische Vielfalt ist die Wein- und Genussregion Bergstraße ein hervorragender Gastgeber – auch, wenn es um ganz besondere aromatische Spezialitäten geht. Spannende Themen-Events, geschmackvolle Städtetouren, süffig-informative Weinwanderungen und eine perfekt inszenierte Erlebnisgastronomie laden zu genussreichen Abstechern und Ausflügen ein, bei denen man den Frühlingsgarten Deutschlands aus vielen verschiedenen Perspektiven kennen lernen und „erschmecken“ kann. Egal, zu welcher Jahreszeit.



## MITTELALTERLICHE SCHLEMMEREIEN

Auf Schloss Auerbach erwartet neuzeitliche Ritter ein ganz besonderes Erlebnis: die Schlossherren inszenieren einen urig originellen Abend, der den Gast in längst vergangene Zeiten zurückversetzt. Ein Herold führt unterhaltsam durch den Abend, nimmt bei jedem Gang die Giftprobe, verkündet die Tischregularien und treibt sein Spektakel mit dem Volke, während die guten Geister der Burgruine allerlei kulinarische Genüsse servieren. Höhepunkt des rund dreistündigen Mittelalter-Programms ist der Ritus des Ritterschlags: ein Knappe in voller Rüstung muss die entscheidende Prüfung bestehen, um auf Schloss Auerbach im feierlichen Rahmen zur höchsten Standesehre zu gelangen.



## KULINARISCHE BLINDPROBE

Das Auge isst hier keineswegs mit: Im Dunkelrestaurant des Hotel-Restaurants Poststubben kann man die Sinne neu entdecken. In Bensheim-Auerbach serviert Familie Schittenhelm ein Dinner in the Dark, bei dem Riechen und Schmecken im Vordergrund stehen. Der Gast wählt zwischen einem Fleisch-, Fisch oder vegetarischen Drei-Gänge-Menü in der Schlossbergstube, wo die Augen eine Pause genießen, während der Geruchssinn und der sensorische Input im Mund die Hauptrolle spielen. Der Gast muss gleichsam „mit der Zunge sehen“ und sich mit der Nase durch die Speisenfolge tasten. Auf diese Weise erlebt man ein puristisches Dinner, bei dem die Optik keine Rolle spielt – und keine vorschnellen Urteile fällt.





## GESCHMACKVOLLE MORDE

Wo im Mittelalter tiefe Verliese für Angst und Schrecken sorgten, trifft man sich heute in historischem Ambiente, um eine feine Kulinarik und hervorragenden Service zu genießen. Aber auch für Spannung ist auf der Burgruine Windeck in Weinheim regelmäßig gesorgt: beim Criminal Dinner wartet ein erlesenes Abendessen mit einem rätselhaften Mordfall als tödlichem Gruß aus der Küche. Die Gäste werden in die seltsamen Ereignisse verwickelt und haben die Möglichkeit, an der Seite des hauseigenen Kommissars die Ermittlungen zu begleiten und ihr detektivisches Geschick zu beweisen. Ein gefährlich gutes Menü mit Schuss - und eine perfekt inszenierte Erlebnisgastronomie, die kulinarischen Genuss mit spannender Unterhaltung vereint.



## BENSHEIM SCHMECKEN

Bensheim hat kulinarisch einiges zu bieten. Neben den orts- und gebietstypischen Weinen kann bei einer aromatischen Stadtführung ganz nach Wunsch eine rustikale Vesper, etwas Süßes oder ein Mehrgänge-Menü von lokalen Gastronomen genießen. Kleine geschmackvolle Schmankerl sind köstliche Wegbegleiter auf dieser besonderen Tour. Der Rundgang führt vorbei an den markantesten und schönsten Plätzen, die Bensheim zu bieten hat. Unterwegs geht es über den Dalberger Hof mit seinem 1587 erbauten Turm über die idyllische Mittelbrücke mit ihren beiden Heiligenfiguren weiter in den unteren Teil der Fußgängerzone, wo sich unter anderem die Hospitalkirche befindet, deren Saalbau aus dem 14. Jahrhundert stammt.




## HEPPENHEIM HÄPPCHENWEISE

Ein kurzweiliger Spaziergang durch die Heppenheimer Altstadt, der geschickt mit einer verführerischen Kneipentour gekoppelt ist. Eine ebenso informative wie geschmackvolle Collage aus historischem Fachwerk und regionalen Spezialitäten, die unterschiedliche sinnliche Genüsse vereint. Kulinarik trifft Stadtentwicklung und die besondere örtliche Architektur, die rund um den Marktplatz ihren historischen Charme über viele Jahrhunderte erhalten hat und sich bis heute als malerisches Ensemble präsentiert. Das Spektrum reicht von der 1904 fertig gestellten Pfarrkirche Sankt Peter - auch „Dom der Bergstraße“ genannt - bis zum schmucken Rathaus mit seinem hübschen Glockenturm am gastronomisch und gesellig belebten Marktplatz. Ausgarniert wird die Tour von regionalen Leckereien und Bergsträßer Weinen.



## NATURNAHE WEINERLEBNISSE

Das Anbaugebiet live erleben: an der Bergstraße gibt es reichlich Gelegenheit, die Weinregion mit versierten Insidern zu erkunden. Die Winzermeisterin Christa Guth organisiert Weinevents mitten in der Natur für jeden Anlass und jeden Geschmack. Klassisch informativ oder kulinarisch eingebunden. Bei wine-e-motions ist der Name Programm: Brigitte Zimmermann bietet Touren und Events von Heidelberg bis Darmstadt, angereichert mit einem riesigen Fundus an Geschichte und Geschichten rund um die Bergstraße. Und mit Bergs Weintours geht es in jeder Hinsicht hoch hinaus: Stefanie und Manfred Berg inszenieren individuelle Weinerlebnisse inmitten der Bergsträßer Reben- und Kulturlandschaft mit dem geballten Wissen aus über 30 Jahren.



*„Eine Viertelstunde  
Frühling ist mehr wert  
als ein Sack Gold.“*

aus China



SCHAU- UND SICHTUNGSGARTEN HERMANNSHOF, WEINHEIM



## Heidelberg Handschuhsheim: Hightech mit Vergangenheit

Der Stadtteil Handschuhsheim gehört zu den beliebtesten Wohnquartieren in Heidelberg. Kein Wunder, dass er mit über 17.000 Einwohnern auch der bevölkerungsreichste ist. Doch bereits vor 2500 Jahren wussten die Menschen, dass es sich bei diesem Fleckchen Erde um einen ganz besonderen Ort handelt.



### DER INGEMAUERTE RITTER

Eine steinerne Wendeltreppe führt in der Tiefburg hinunter ins Reich der Legenden. Die dunkle Rüstung in einer felsigen Mauernische schürt die Fantasie der Besucher. Der „eingemauerte Ritter“ ist bis zur Hüfte von Stein umgeben. Beim Entdecker des gespenstischen Funds soll es sich um Johann Ferdinand Joseph Freiherr von Helmstatt handeln, der im Jahr 1770 Besitzer der Tiefburg war. Er sei, so heißt es, mit dem Kurpfälzischen General von Rothenhausen einst die Wendeltreppe hinabgestiegen. Dabei stieß man zufällig gegen die Wand, was ein hohles Geräusch erzeugt haben soll. Die beiden ließen das Mauerwerk aufbrechen und sahen in einer schachtähnlichen Vertiefung die Rüstung. Die Hände des mutmaßlichen Ritters waren gefesselt. Das Skelett gehörte einem zu Lebzeiten etwa 1,50 Meter großen Menschen. Der Harnisch stammte aus dem 15. Jahrhundert, war zum Zeitpunkt des Fundes also bereits etwa 300 Jahre alt. Was oder wer genau hinter der mysteriösen Rüstung steckt, bleibt wohl für immer das stille Geheimnis der Handschuhsheimer Burgruine.

Etwa 500 vor Christus siedelten die ersten Kelten in der Gegend, in der später das Dörfchen entstand, das nach dem Adelsgeschlecht „derer von Handschuhsheim“ benannt wurde. Erstmals wurde die Siedlung im Jahr 765 urkundlich erwähnt. Die Tiefburg in der Ortsmitte war einst Symbol der Wehrhaftigkeit und Autonomie – heute ist die Ruine einer mittelalterlichen Wasserburg ein Wahrzeichen des Orts und ein beliebtes Ausflugsziel. Von der Kernburg sind heute nur noch die Grundmauern, die Gewölbe des Wohnturms und die Wehrmauern erhalten. Um 1700 entstand ein neues Herrenhaus mit Ställen und Scheunen. Ab 1911 ließ der damalige Besitzer, Graf Raban von Helmstatt, das Wohnhaus „Ritterhaus“ im Innenhof wieder aufbauen. In Handschuhsheim treffen sich Gegensätze und Kontraste in einer überaus reizvollen Liaison: Auf der einen Seite alte Biografie und dörflicher Charme, und daneben eine moderne Stadtentwicklung mit urbanem Flair in natürlicher Umgebung. 2003 wurden im neu geschaffenen Viertel „Klausenpfad-Süd“ unter anderem das Max-Planck-Institut und die Pädagogische Hochschule angesiedelt. Der Technologiepark Heidelberg ist ein international bekanntes Zentrum für Innovation im Hightech Bereich, in dem wissenschaftliche Forschung und ein zukunftsorientierter Technologietransfer Hand in Hand gehen.

An den Hängen des Heiligenbergs reihen sich prunkvolle Gründerzeitvillen. Auf dem Gipfel erkennt man die Überreste des Michaelsklosters, das als ehemaliges Filialkloster des Klosters Lorsch im 9. Jahrhundert an der Stelle einer alten Kultstätte gegründet wurde. Gleich unterhalb liegt auf Neuenheimer Gebiet die Ruine des Stephansklosters, sowie das sogenannte „Heidenloch“, das etwa 56 Meter tief ist und den Mönchen in vergangener Zeit vermutlich als Zisterne diente.

Das innere Ortsbild ist geprägt von alten Bauernhäusern, verwinkelten Gassen und urigen Gast- und Gartenwirtschaften. Die Vituskirche ist die älteste Kirche Heidelbergs und eines der ältesten Gotteshäuser in der Region. Der typisch mittelalterliche Bau wird im Jahr 774 zum ersten Mal urkundlich erwähnt, als er dem Kloster Lorsch zugesprochen wurde. Im frühen 11. Jahrhundert begann unter der Ägide des Lorsch Abts eine weitere Ausbauphase. Nach dem sogenannten Bergsträßer Rezess, bei dem der Ort im Jahr 1650 per Vertrag vom katholischen Kurmainz zur protestantischen Kurpfalz wechselte, war St. Vitus eine Simultankirche, die sowohl von evangelischen als auch katholischen Christen genutzt wurde.



## Darmstädter Martinsviertel: Vom Sanierungsfall zum Schmuckstück

Am schönsten ist Darmstadt im Martinsviertel – sagen viele, die dort leben und arbeiten. Das Quartier ist eine der ältesten Bereiche Darmstadts. Es grenzt direkt nordöstlich an die zentrale Innenstadt an und war ursprünglich eine kleine bäuerliche Ansiedlung außerhalb der Stadtmauern, in der die Bevölkerung mehrheitlich Schweine hielt, die frei auf der Straße herumliefen. Daher stammt auch die Bezeichnung „Watzevierviertel“.



Heute gehört das Martinsviertel zu den begehrten Wohnlagen innerhalb Darmstadts. Die Nähe zur Universität und zum Herrngarten macht es ebenso attraktiv wie die schicke Altbau-Architektur und die gastronomische Vielfalt. Jugendstil und Kopfsteinpflaster, Hinterhöfe und Kneipen machen den besonderen Reiz des Quartiers aus, das sich gerne als lebendigen Stadtteil mit Multikulti-Flair präsentiert. Längst ist das Viertel nicht mehr ausgelagert wie zu kleinbäuerlichen Zeiten, sondern eine zentrale Meile voll flirrender Urbanität. Eine der beliebtesten Anlaufstellen sind der Riegerplatz, das Prinz-Georg-Palais am Herrngarten sowie das Achteckige Haus. Eine viel diskutierte Frage in Darmstadt dreht sich darum, wo das Martinsviertel seine Grenzen hat. Dazu existieren fast so viele Meinungen wie der Stadtteil Einwohner hat. Formal in zwei statistische Bezirke geteilt, lassen sich aus historischer und städtebaulicher Perspektive viele Ausdehnungen erkennen.



So liegen die Oetinger Villa, der Bürgerpark mit seinem reichhaltigen Freizeitangebot und eines der berühmtesten Bauwerke der Stadt, die Waldspirale von Friedensreich Hundertwasser, knapp außerhalb der Viertelsgrenze – werden aber meist liebevoll zum Stadtteil dazu gezählt. Für manche ist das „Watzevierviertel“ sogar eher eine Lebensart oder Philosophie als eine nüchterne geografische Größe. Die Menschen identifizieren sich mit dem Quartier, das ab den 70er Jahren im großen Stil flächensaniert wurde, um die alte Bausubstanz behutsam zu revitalisieren. Während eines über 30 Jahre andauernden Prozesses wurden aus den ehemals verdichteten Strukturen lebenswerte Viertel mit aufgelockerter Bebauung und viel Grün.

Seine inneren Kontraste machen das Martinsviertel noch immer spannend: es war Schauplatz politischer Auseinandersetzungen um Straßenbauprojekte und Immobilienspekulationen, eine Heimat von Bauern, Beamten und Studenten, aber immer auch ein Ort der kulturellen Dynamik und menschlichen Freiräume. Daran hat sich nichts verändert, seit die Schweine aus dem Straßenbild verschwunden sind. Ein Stadtteil, der trotz vieler Veränderungen einen guten Teil seines alten Flairs erhalten hat. Das Martinsviertel: vom Sanierungsfall zum Schmuckstück.



# Es gilt das gesprochene Wort

Darmstädter  
Datterich

Ein Dialekt ist Ausdruck von lokaler Identität, Symbol des Dazugehörens und Mittel der Abgrenzung. Die ortsgebundene Variante der Standardsprache ist tief in den Menschen verwurzelt und weitaus mehr als bloßes Werkzeug der Verständigung. Wer ihn spricht, trägt seine Herkunft über eine verbale Visitenkarte klangvoll nach außen. Dialekt ist die hörbare Heimat an jedem Ort der Welt.

„Jede Provinz liebt ihren Dialekt: denn er ist doch eigentlich das Element, in welchem die Seele ihren Athem schöpft.“ Das wusste schon Johann Wolfgang von Goethe. Eine Gesellschaft, die ihren Dialekt sprachhygienisch herabwürdigt, sozial diskreditiert oder aufgrund mangelhafter Schnabelflege aussterben lässt, verliert einen Großteil ihrer Kommunikationskultur. Die Folge wäre eine Verarmung der Sprache. Außerdem kursiert immer noch das Vorurteil: Dialekt- oder Mundartsprecher seien weniger intelligent und provinziell. Ein Gerücht, das Wissenschaftler wiederholt widerlegt haben. Wer zweisprachig aufwächst – und auch ein Dialekt ist ein eigenes Sprachsystem genauso wie eine Fremdsprache – und sich im Alltag mehrerer Varianten bedient, trainiert das Gehirn. Das Switchen steigert Konzentrationsfähigkeit, Auffassungsgabe, abstraktes Denken und Erinnerungsvermögen. Wer also neben dem Hochdeutsch auch noch die Muttersprache beherrscht, der hält sein Oberstübchen ebenso fit wie jeder andere Mehrsprachler.

Dass gerade die Hessen beim Thema Dialekt weder ein Erbarmen kennen noch sonstige Tendenzen zeigen, diesen aus ihrem Sprachschatz zu verbannen, ist weithin bekannt. Man schwätzt, wie der Schnabel gewachsen ist. Doch bei Hessen handelt es sich um einen stark ausdifferenzierten Sprachraum. Und es wäre daher ebenso vermessen wie gefährlich, die Unterschiede zwischen Süd-, Ost-, Nieder-, Mittel- und Neuhessisch zu verneinen. Einige Gemeinsamkeiten lassen sich dennoch durchaus erkennen: eine sprachliche Schnittmenge als Teil der hessischen Identität.

Dass der dialektale Wortschatz kulturelles Wissen konserviere, hat man neuerdings sogar im Ministerium für Wissenschaft und Kunst erkannt. Entsprechend wichtiger sei es, die Dialekte selbstverständlich in den Alltag zu integrieren und durch die praktische Anwendung deren Wertschätzung hochzuhalten. Eine gute Strategie, denn viele Sprachforscher sehen die Dialektvielfalt in Deutschland ernsthaft bedroht. Einst lokal sehr begrenzte Varietäten würden sich immer mehr zu großräumigen Gruppen zusammenrotten, andere seien dem völligen Versiegen nahe. Wer also sprachliche Vielfalt als erhaltenswertes Kulturgut retten will, der sollte keine Scheu vor jenem Dialekt zeigen, der ihn zu einem akustischen Original macht. Merke: Es gilt das gesprochene Wort!

# Kleines Wörterbuch

Labbeduddel	Mensch ohne Rückgrat	Schoggelgailsche	Schaukelpferd
Alleridd	Andauernd	Umuus	unnötige Arbeit
Abeemick	Schmeißfliege	worgse	würgen
Dreckschipp	Schmutzschaukel	uffresche	aufregen
Spischel	Spiegel	uschierisch	unhandlich, sperrig
Kischedischer	Küchentücher	Ferzbaidl	vornehm-eingebildeter Typ
gaalern	sich balgen	Sabbalabbe	Lätzchen für Babys
gritzegrie	grüllgrün	Vaschdeggelsches	Versteckspiel
Rougerätschte	Bratkartoffel aus rohen Kartoffeln	Häwwe mer em äwwer	Haben wir ihm aber
Kärchegiggel	Kirchturmhahn	goldisch Grott	liebenswertes Mädchen
Klummbatsch	Kram	bobbern	meckern
Knebbelschesgemies	Rosenkohlgemüse	Aalach	Anlage
oarschele	tratschen	Lombada	Lampertheim
babbisch Gutzel	klebriges Bonbon	Knallaag	geschwollenes Auge
Hannebambel	gutmütiger Mensch	Räje	Regen
klabberdär	magerer Mensch	Schliwwer	Holzsplitter
Kratzbärschd	streitsüchtige Frau	wärrerbeiße	widersprechen
Abbelkrotze	Kerngehäuse des Apfels	Bobbeschees	Kinderwagen
sällemols	damals	Aachedeckl	Augenlid

## INTERESSANTES AUS DOSENHEIM

Im Dossenheimer Dialekt gibt es für die Zahl „Zwei“ einen kleinen aber feinen Unterschied:

**zwei Frauen** – **zwou Fraue**  
**zwei Männer** – **zwäi Menner**  
**zwei Kinder** – **zwä Kinner**

„Ich wahß net, ich hab heit schon de ganze Daag so en vasteckte Dorscht“

„Ich weiß nicht, ich hab heute schon den ganzen Tag so einen versteckten Durst“

Darmstädter Datterich, Lokalposse in Mundart

„ISCH GÄI UFF DIE ÄRWET“

„Ich gehe zur Arbeit“

„Gude Woi mäßisch gedrunge schadd aa in Menge niggs“

„Guter Wein mäßig gedrunken schadet auch in Mengen nichts“

## TRINKSPRUCH

**Hoch de Humbe  
Nachbar stumbe  
Korz gewunke  
Humbe bumbe**

Hoch das Glas,  
den Nachbar freundlich  
anschubsen,  
kurz winken,  
genüsslich trinken ...

„Eh de dich uffrecht, loss es lieber bleiwe“

„Bevor du dich aufregst, lass es lieber bleiben“

„ISCH HAG DEA  
GLEI UFF DOI BUX“

„Ich haue dir gleich  
auf den Hinterkopf“

„ISCH DU DISCH NET IMMER  
HINNERUM HÄIWE“

„Ich bevorzuge dich nicht immer“

„Gewerrer un koin Räje“

Gewitter und kein Regen

Regionale Dialekte:

# The Sound of Bergstrasse

Die Bergstraße ist bunt. Nicht nur landschaftlich, sondern auch akustisch. Überall etwas anders, aber doch mit vielen Schnittmengen und artverwandten Varietäten. Bei einer klangvollen Reise durch die Umgebung wird deutlich, warum der Mensch so tief in seiner ortstypischen Sprache verwurzelt ist: sie spiegelt Identität, Loyalität und Herkunft. Denn zuerst gab es die Dialekte, die sogenannte deutsche Hochsprache entstand erst später. Und auch sie ist nur ein Kompromiss. Ein neutraler Standard existiert im Grunde nicht. Wenn man dies registriert, erscheint die Mundart in einem völlig neuen Licht.

## BENSHEIM: MUNDART ALS MISSION

Marlies Draudt ist Bensheimerin mit Leib und Seele. Aber auch mit Herz und Mundwerk. Das zeigt sich nicht nur bei ihren regelmäßigen Stadtführungen, sondern auch im Alltag. Die Geschichte der Stadt und ihrer Menschen sind ihr ebenso wichtig wie die Bewahrung der Bensemer Mundart. Zu deren Pflege hat sie unter anderem einen „Babbel-Treff“ ins Leben gerufen. Auch ihre Touren durch die Biografie des Ortes verlaufen in der Regel „zweisprachig“. Damit repräsentiert sie ein authentisches, echtes Gesicht ihrer Stadt.

Mundart bedeutet für sie Heimat, Verortung und tief verwurzelte Verbundenheit. Mit einem Wort: „Dehoam“, wie das in Bensheim heißt. Marlies Draudt ist im Ortskern aufgewachsen. „In unserer Familie wurde grundsätzlich platt gebabbelt!“ Als sie später das Gymnasium der „Englischen Fräulein“ (heute Liebfrauenschule)

besucht, mahnte ein akademischer Herr die Mutter: „Jetzt müssen Sie mit ihrem Marlieschen aber Hochdeutsch sprechen!“. Der Schulkarriere hat ihr heimatliches Sprach-Repertoire aber nicht geschadet. Heute ärgert sie sich darüber, wenn bereits junge Dialektsprecher diffamiert und diskreditiert werden. Mit Bildungsgrad und geistiger Frische habe der lokaltypische Zungenschlag rein gar nichts zu tun. „Es wäre schön, wenn wieder mehr junge Leute eine Mundart pflegen würden.“ Das hat sie auch ihren drei Söhnen vermittelt. Doch die Enkel-Generation kennt sich im Bensemer Idiotikon kaum noch aus. Begriffe wie Abbelborem (Apfelkuchen/-boden), Nieselbriemche (zimperliche Dame), Haabdersaload (Kopfsalat) oder Huschdam (Vogelmiere, von: Hühnerdarm) sind vom Aussterben bedroht. Marlies Draudt sorgt dafür, dass sie noch eine Zeit lang überleben.

## IN LÔMBADDE: DAS MUNDART-EREIGNIS

Eigentlich wollte er nur den Lampertheimer Dialekt korrekt verschriftlichen: doch mit seinem sprachlichen Konservierungsprojekt „Lômbadda Babbler“ hat Karl-Heinz „Kalle“ Horstfeld 2018 eine Bewegung ausgelöst. Die kommunikativen Abende, die er gemeinsam mit Kerstin Zecher organisiert, haben sich zu einem Forum für allerlei Geschichten, Anekdoten und Erzählkultur etabliert: eine Bühne für die „Mudda-sprooch“. Und ein lokales Ereignis. Längst wird er in seiner Geburtsstadt als Retter der Lampertheimer Sprache geschätzt. Denn er sorgt mit dafür, dass die Mundart lebt – und überlebt. „Der Dialekt ist die Seele der Menschen, er ist Heimat und muss erhalten bleiben“, sagt der Initiator und Sprachpfleger, dessen Engagement sich von einer Freizeitbeschäftigung fast schon zu einem Lebensinhalt entwickelt hat. Momentan beschäftigt er sich damit, das erste Lampertheimer Wörterbuch von Manfred Rupp in aktualisierter, ergänzter Form neu aufzulegen. Jüngstes Baby der „Babbler“ ist die Einführung des heimatkundlichen Sprachunterrichts an einer Lampertheimer Grundschule. Damit wollen Horstfeld und seine Mitstreiter genau dort ansetzen, wo Sprachpflege und Sprechkultur beginnt: an der biografischen Wurzel des Menschen. Hier werden die Weichen gestellt. „Wer zweisprachig aufwächst, lernt leichter, das ist erwiesen!“ Und was sind seine Mundart-Favoriten? Horstfeld verweist auf die „Laombada Buchstabier-Tabell“ aus Rupps Wörterbuch. Darin stehen Begriffe wie „Pillwe“ (von: Dreschfliegelschlagholz) für einen grobschlächtigen Kerl oder Kaonns-Drauwe für Johannisbeeren. Muss man wissen.





**GLAAWE SES?**EINE KABARETTISTISCHE SPRACHKUNDE  
FÜR EINGEBORENE UND ROIGEPLAGGDE**IN WOINEM: DER FORSCHENDE KABARETTIST**

„Dialekt bedeutet Verortung in der Heimat“, so der Weinheimer Apotheker, Literat, Kabarettist, Schauspieler und Heimatsprachwissenschaftler Markus Weber. Der promovierte Altphilologe und Romanist bewundert seinen Zungenschlag aber auch als „scheeni Schproch“, die es zu konservieren gilt. Dass regionale Varietäten heute über ihre Funktion als rein geografische Abgrenzung auch als soziale Barriere und vermeintlichen Hinweis auf mangelnde Bildung gelten, ärgert den multipel interessierten Sprachfreund so sehr, dass der selbst ernannte Kurpfälzer Lokalrevolutionär mit seinen wissenschaftlich gefärbten Kabarettprogrammen auf offener Bühne dagegen ankämpft. Mehr noch: Weber hat seinem Dialekt eine Grammatik gegeben – ein Regelwerk, mit dem sich munter konjugieren und deklinieren lässt. Damit hat der „Woinemer Bu“ seinem Grundsound eine Struktur und somit auch literarisches Potenzial geschenkt. Nachzulesen in seinen „Weinheimer Märchen frei nach den Brüdern Grimm“. Auf einem Plakat hat Weber rund einhundert der originellsten Weinheimer Dialektwörter unter dem Titel „Sou babbelt Woinem“ in einer Wortschatz-Wolke vereint. Zum Beispiel die „Kruschldschublad“, in der man seinen Krempel aufbewahrt. Oder den „Häffelesgucker“: ein unterbeschäftigter, gelangweilter Rentner, der daheim der Gattin in die Töpfe schaut. Erläutert sind die Begriffe nicht. „Sie sollen einen Dialog entfachen“, so der Urheber, der bei aller Sorge um das Überleben der Muttersprache auch Anzeichen für eine Renaissance des Dialekts erkennt. Ihn zu sprechen bedeutet für Weber, ihn täglich zu füttern.

**Bergstraßen-Rätsel**

**Gewinnen Sie regionale Leckereien von der Bergstraße!**

Horizontal:

- 2 Liebenswerter Stadtteil von Heidelberg
- 4 Burg in Weinheim
- 6 Schmuckes Stadtquartier von Darmstadt
- 8 Gesteinsart an der Bergstraße

Vertikal:

- 1 Umgangssprachlich für Apfelkerngehäuse
- 3 Hauptrebsorte an der Bergstraße
- 5 Königsgemüse an der Bergstraße
- 7 Aussichtsturm bei Zwingenberg
- 9 Zertifizierter Wanderweg an der Bergstraße
- 10 Alte Römerstadt an der Bergstraße

Lösung im nächsten Magazin.

**Lösungswort:**

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Senden Sie das Lösungswort bis zum 31.07.2023 an

info@diebergstrasse.de oder per Post: Tourismus Service Bergstrasse e.V., Marktplatz 1, 64653 Lorsch.

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.





IMAGEFILM „GENUSSREICH –  
„BERGSTRASSE ERLEBEN“  
AUF YOUTUBE >





Anette Bundschuh  
Dipl.-Designerin, Künstlerin

## Anette Bundschuh Art

In ihren expressiven Bilderwelten inszeniert sie die Dynamik der menschlichen Existenz in einer archaischen Dimension: die Kunst von Anette Bundschuh schlägt eine virtuose Brücke zwischen Vergangenheit und Zukunft, ist in ihrer archetypischen Qualität aber doch immer ganz in der Gegenwart verortet.

Werkzyklus „Mysterien“  
Titel: LIEBE  
Acrylmalerei/Mixed Media  
auf Leinwand  
Format 100 x 40 cm  
Jahr: 2019



Werkzyklus: „Die Suche nach dem Glück“,  
Titel: Die Glückssucherin  
Acrylmalerei/Mixed Media auf Leinwand  
Format 50 x 70 cm  
Jahr: 2019

„Das kollektive Unbewusste hat mich schon immer fasziniert“, sagt die Malerin und Kommunikationsdesignerin, die sich in ihrem facettenreichen Werk immer wieder von überindividuellen Urbildern der Kulturgeschichte inspirieren lässt. In diesem Einflussbereich hat Anette Bundschuh eine eigene malerische Universalgrammatik entworfen, die Grundmuster der menschlichen Wahrnehmung in eine markante Farb- und Formensprache übersetzt. Wenngleich ihre Motive in ihrer gestalterischen Balance und sinnlichen Expressivität ein hohes Maß an Ästhetik offenbaren: „Ich male nicht, um zu gefallen!“

Der Künstlerin geht es um weitaus mehr als um vordergründige Schönheit im engeren Sinne. Ihre Kunst spiegelt eine lange und tiefe Leidenschaft für Philosophie, Mythologie, Sagen und ikonografische Symbolik, in die sie mit maximaler Aufmerksamkeit eintaucht und darin die Auslöser für ihre oftmals eher narrativ geprägten Bilder entdeckt. „Ich liebe Geschichte und Geschichten“, betont sie. Eine scharfe Wahrnehmung und Empathie vereinen sich mit einem Faible für Sprache und typografische Elemente: Schriftzeichen, Kalligrafie, Linien und Flächen integriert sie als Gestaltungselemente aus der Vergangenheit und entwirft auf diese Weise eine weitere Ebene, in der sich Kulturgeschichte und Evolutionstheorie auf faszinierende Weise begegnen.

Anette Bundschuh arbeitet in Zyklen. Der malerische Prozess („Wichtiger als das Ergebnis!“) in ihrem Atelier in Bensheim-Auerbach verläuft frei, bisweilen sehr spontan und in einem hohen energetischen Modus. Dennoch zeigen die Kompositionen klare Konturen und eine elegante Ordnung innerhalb einer intuitiven Vorgehensweise, die von einem hohen ästhetischen Gespür und künstlerischer Erfahrung gespeist wird. Die Malerin ist auch Zeichnerin und Illustratorin. Gebürtig im Fränkischen, lebt und arbeitet sie nach einer langen Phase in der Südpfalz seit 2010 an der Bergstrasse.

[www.anette-bundschuh-art.de](http://www.anette-bundschuh-art.de)



## Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald: Biologischste Vielfalt auf kleinstem Raum

Unsere heimischen Streuobstwiesen gehören zu den artenreichsten Kulturlandschaften Europas



Während im Odenwald die letzten Schneereste langsam tauen, zieht an der Bergstraße bereits der Frühling ein. An kaum einem anderen Ort in Deutschland lockt der Lenz früher als hier. Wenn die Tage länger werden, blühen die Magnolien in den Gärten und die Mandelbäume verzaubern die Berghänge von Heidelberg bis Darmstadt mit ihrer Blütenpracht.

Auch wenn es dann an manchen Tagen noch recht kühl ist, sind bereits die ersten Wildbienen und Hummeln unterwegs auf der Suche nach Futter und einem geeigneten Platz für die Eiablage. Für den Gartenbesitzer kommt jetzt der richtige Zeitpunkt, um seine kleine Grünanlage insektenfreundlich zu gestalten. In Hartholz gebohrte Löcher oder in Stücke unterteilte Bambusstäbe locken die oft solitär lebenden Wildinsekten an. Auch kleine Sandflächen oder einfach der ehemalige Sandkasten der Kinder mit Steinen und Totholz sind ein Eldorado für Wildinsekten und mit etwas Glück sucht dort auch eine Eidechse Unterschlupf. Mit bienenfreundlichen Blühpflanzen wie Schafgarbe, Akelei, Lavendel, Wilde Malve, Aster, Blutweiderich oder Wiesensalbei kann jeder selbst seinen Garten verschönern und gleichzeitig noch zur Artenvielfalt beitragen.

Diese unterstützt auch der Geo-Naturpark mit seinen Projekten zur biologischen Vielfalt, wie etwa den zahlreichen „Insektenhotels“, die er seinen Mitgliedskommunen über das hauseigene Förderprogramm und gefertigt in der eigenen Werkstatt zur Verfügung stellt.



## Streuobstwiesen

Prägendes Landschaftsbild des Odenwalds und der Bergstraße und eine Quelle der biologischen Vielfalt sind unsere heimischen Streuobstwiesen. Mit über 5.000 Tier- und Pflanzenarten gehören sie zu den artenreichsten vom Menschen geschaffenen Lebensräumen Mitteleuropas. Auf Streuobstwiesen leben so viele verschiedene Arten, weil sie mit ihren Bäumen die Eigenschaften lichter Wälder und mit ihrem Unterwuchs die Eigenschaften blühender Wiesen vereinen. Auf einer Streuobstwiese kommt kaum ein Obstbaum der gleichen Sorte zweimal vor. Da steht die Mostbirne neben ihrem lecker schmeckenden Pendant, die Schattenmorelle folgt der frühen Kirsche, Pflaumen, Mirabellen und Zwetschgen wechseln sich ab und die verschiedensten Apfelsorten - ob zum Mosten, Saften, Backen, Trocknen oder Lagern - bereichern das Bild. Hinzu kommen Walnussbäume, die mit ihren energiereichen Nüssen, das Angebot abrunden. So hatten die Menschen früher, als es noch keine Rundumversorgung durch Supermärkte gab, über einen langen Zeitraum leckere, süße Früchte.

## Obstsorten des Jahres

So ist es kein Wunder, dass es in Deutschland bis zu 2.000 verschiedene Apfelsorten gibt und selbst im Odenwald sollen es mehrere Hundert sein. Viele von ihnen sind längst in Vergessenheit geraten und ihre Namen kennt kaum noch jemand. Der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald unterstützt den Erhalt der heimischen Streuobstwiesen, indem er seit 2016 gemeinsam mit der Initiative Streuobstwiesenretter die Obstsorte des Jahres kürt. Hinter den einzelnen Sorten, die bisher ausgezeichnet wurden, stehen häufig besondere Geschichten, die eng mit der jeweiligen Region verbunden sind. So heißt es beispielsweise von der Lützelstachsener Frühzwetschge, der Obstsorte des Jahres 2021, dass sie den Menschen in der Hungersnot während und nach dem ersten Weltkrieg überlebensnotwendige Nährstoffe geliefert hat. Die Frühzwetschge geht auf den Landwirt und späteren Ehrenbürger Weinheims Georg P. Nickel zurück, der im Jahr 1914 einen Zufalls sämling entdeckte. Oder die hessische Lokalsorte Kalbfleischapfel, Obstsorte des Jahres 2019, die den Namen wegen ihres Fruchtfleisches erhielt und erst 2017 durch die Initiative Streuobstwiesenretter wiederentdeckt wurde. Seitdem wird der besondere Apfel in Baumschulen vermehrt und konnte auch dank der Auszeichnung als Apfelsorte des Jahres erhalten werden.



Die alten Streuobstwiesenbäume sind meist robust, widerstandsfähig und für den Anbau hier in der Region bestens angepasst. Wer heimisches Streuobst oder Streuobstsäfte kauft, trägt zum Schutz dieses wichtigen Lebensraumes bei. Zur Obstsorte des Jahres legt der Geo-Naturpark gemeinsam mit Brennereien aus der Region zudem einen Schnaps oder Likör aus Streuobst auf, den er über den eigenen Shop vertreibt.

Um das Anlegen neuer Streuobstwiesen zu fördern, hat sich der Geo-Naturpark außerdem noch etwas Besonderes ausgedacht: Er schenkt jeder Mitgliedskommune ein Exemplar vom jeweiligen Obstbaum des Jahres. So gibt es Gemeinden, die heute mit den Obstsorten des Jahres schon eine kleine Streuobstwiese angelegt haben. Da stehen dann neben den oben erwähnten Bäumen noch der Spitzrabau, die Schweizer Wasserbirne, die Mirabelle von Nancy und die Kirsche Schwarzer Falter und tragen zur Artenvielfalt hier an der Bergstraße und in der gesamten Region des Geo-Naturparks bei. Weitere Informationen: [www.geo-naturpark.de](http://www.geo-naturpark.de)

## Waldbaden



### VON JAPAN NACH DEUTSCHLAND: WALDBADEN FÖRdert DIE GESUNDHEIT

**Vielleicht liegt es an den großen Ballungszentren in Japan, dass Waldbaden dort schon seit vielen Jahrzehnten praktiziert wird und als anerkannte Therapieform gilt. Bereits 1982 hat das japanische Forstministerium den Begriff Shinrin Yoku geprägt, der frei übersetzt bedeutet, mit allen Sinnen in die Atmosphäre des Waldes eintauchen.**

In der Zwischenzeit wurden zahlreiche Studien durchgeführt, die belegen, dass Waldbaden unter anderem den Spiegel des Stresshormons Cortisol merklich reduziert. Außerdem wirken sich die Terpene, die Bäume zur Kommunikation und Abwehr von Pilzen und Bakterien produzieren, positiv auf unser Immunsystem aus. Daher erfreut sich Waldbaden auch in Deutschland einer wachsenden Beliebtheit, vor allem durch die Entschleunigung und die Verbundenheit zur Natur.

Was unterscheidet nun aber Waldbaden von einem gewöhnlichen Waldspaziergang? „Wer im Wald badet, taucht mit allen Sinnen in die heilende Atmosphäre des Waldes ein und lässt sich von seinem Gefühl treiben. Waldbadende erfreuen sich an dem süßen ‚Nichtstun‘ im Hier und Jetzt und erfahren, wie sie die Kraft des Waldes nutzen können, um für die Herausforderungen des Alltags besser gerüstet zu sein“, sagt die Geo-Naturpark Rangerin Claudia Aktories, die an der Deutschen Akademie für Waldbaden und Gesundheit eine Fortbildung zur Kursleiterin Waldbaden absolviert hat. Seit 2018 leitet sie für den Geo-Naturpark Rangertouren zum Thema Waldbaden und hat bisher nur positive Rückmeldungen von den Teilnehmenden erhalten. Wer Interesse hat, kann auf der Website des Geo-Naturparks Bergstraße-Odenwald eine Tour mit ihr buchen. Bei ihrer Waldbaden-Tour am 14. Mai kann jeder teilnehmen. Mütter erhalten bei an diesem besonderen Tag als Muttertagsgeschenk 50 % Ermäßigung. Gleich anmelden und einen Waldbadeplatz sichern! Anmeldung: 06251-7079916

Weitere Informationen:

[www.geo-naturpark.net/ranger-angebote/waldbaden](http://www.geo-naturpark.net/ranger-angebote/waldbaden)





Hinter den vermeintlich lebensfeindlichen harten Brocken verbergen sich wertvolle Lebensräume, die nicht selten mit tierischer und botanischer Artenvielfalt protzen. In aktiven und ehemaligen Steinbrüchen finden sich oftmals gute Bedingungen für eine facettenreiche Flora und Fauna.

## Steinreich an Biodiversität

Der Verlust der biologischen Vielfalt ist neben dem Klimawandel einer der zentralen Herausforderungen unserer Zeit. Viele Ökosysteme sind gefährdet. Durch den Abbau von Naturstein entsteht ein interessanter Gegentrend. In Steinbrüchen können sich zahlreiche Tier- und Pflanzenarten frei entfalten, die anderswo akut bedroht sind. Auch an der Bergstraße gibt es mehrere solcher Naturreservate, in denen extrem bestandsgefährdete Arten eine passende Zuflucht finden. Zum Beispiel die Gelbbauchunke. Eine Amphibie, die in der Region durch gezielte Schutzmaßnahmen eine Überlebenschance hat.

Im Steinbruch der Firma Röhrig Granit in Heppenheim-Sonderbach kümmert sich der Betreiber seit vielen Jahren um den Erhalt und die Pflege dieser Biotopflächen – mit der Folge, dass der Steinbruch den Rang eines Natura 2000-Gebietes erlangt hat. Hier befindet sich eines der wichtigsten Vorkommen der Art in ganz Hessen: mit etwa 350 ausgewachsene Unken sowie Jungtiere aus dem Vorjahr rangiert der Bestand, der sich seit Beginn der Maßnahmen im Kontext eines länderübergreifenden Artenschutzprojekts mehr als verdoppelt hat, auf einem recht stabilen Niveau. Mit Hilfe eines präzisen Monitorings lässt sich die Population über Jahre verlässlich bestimmen. Die Mitarbeiter des Unternehmens sind in besonderer Weise für die Biotopflächen sensibilisiert.

Seit über 20 Jahren brüten in Sonderbach aber auch Uhus. Im Steinbruch zählt der „König der Nacht“ neben anderen geschützten Arten wie Wanderfalken oder Flussregenpfeifern zu den prominenten und auffälligsten Bewohnern. Als hessenweit erste Firma verpflichtete sich Röhrig im Februar 2005 in einem Pilotvertrag mit dem Land Hessen, die Brutplätze für Vögel als Teil des EU-Vogelschutzgebietes „Felswände des Vorderen Odenwalds“ zu erhalten.

Extra angefertigte Nisthilfen wurden durch erfahrene Industriekletterer in den Steilwänden des Steinbruch Gehrenberg der Firma Röhrig Granit angebracht.

Auch im Wachenberg-Steinbruch in Weinheim haben sich mehrere seltene Tierarten angesiedelt. Seit einigen Jahren läuft die Wiederauffüllung des Areals nach Betriebsende, doch der Naturschutz spielt weiter eine wichtige Rolle. Uhus und Fledermäuse, Wanderfalken und Zauneidechsen, und natürlich auch die Gelbbauchunke leben am Wachenberg, der mit seinen 400 Metern Höhe das Landschaftsbild am Eingang des Weschnitztals prägt. Auf der Kuppe hat sich zudem ein seltener Eichentrockenwald erhalten.

Seit 1998 ist auch der Ölberg bei Schriesheim als Naturschutzgebiet ausgewiesen. Nur zwei Jahre später wurde dort die erste erfolgreiche Brut eines Wanderfalken dokumentiert. Durch eine gezielte Gehölzentnahme haben seltene Tier- und Pflanz-





Steinbruch Leferez  
in Dossenheim

zenarten wie der Singvogel Zippammer und die Mauereidechse wieder neuen Lebensraum erhalten. Denn die größte Gefahr für diese licht- und wärmeliebenden Lebensgemeinschaften stellt die natürliche Wiederbewaldung des ehemaligen Steinbruches dar.

Amphibienschutz wird auch im Steinbruch Leferez in Dossenheim groß geschrieben. Die typische Steinbruchgeländeform mit vielen sonnenbeschienenen Steinflächen ohne Schatten durch Bäume und Büsche ist wie überall ideal für Reptilien. Mit etwas Glück und Geduld kann man an dem zwischen 1883 und 1985 aktiven Quarzporphyrsteinbruch unter anderem Zaun- und Mauereidechsen sowie Blindschleichen oder Ringel- und Schlingnattern beobachten. Die Gelbbauchunke profitierte einst von den durch ständige Befahrungen und Umwälzungen entstandenen

Pfützen und Fahrillen, die sich mit Wasser füllten und erst nach einigen Wochen austrockneten. In diesen temporären Kleingewässern fand sie ebenso wie die Wechselkröte perfekte Entwicklungsbedingungen. Aber auch heute noch nutzt sie kleinere, teilweise künstlich angelegte Tümpel als Laichgewässer.

Wenngleich jeder Steinbruch einen Eingriff in die Natur darstellt, so können diese riesigen Abbaustellen aber auch zu ökologisch wertvollen Sekundärstandorten werden. Mit den richtigen Begleitmaßnahmen können sowohl aktiv genutzte wie auch im Rückbau befindliche Abbaubereiche für den Arten- und Naturschutz wichtige Dienste leisten. Wunden in der Landschaft, aber auch Refugium für tierische Spezialisten, die in und an den Felswänden ein neues Zuhause finden.



## NATURRESERVAT FELSWAND

Als die Menschen begannen, Steine abzubauen, schufen Sie nebenbei einen interessanten Lebensraum für einige Tier- und Pflanzenarten. Durch diese sogenannten Sekundärbiotope konnten Arten, die man sonst eher in Flussauen oder Gebirgen findet, ganz neue Lebensräume besiedeln. Ein wichtiger Schritt zur Erhaltung dieser Biodiversität in aktiven Steinbrüchen ist das Bewusstsein, dass der Erhalt der Arten nur durch ein waches Auge und entsprechender Pflege auf lange Sicht gesichert werden kann. Daher gibt es vielerorts Kooperationen zwischen Betreibern und Naturschutzverbänden. Ein Blick in einige stillgelegte Steinbrüche zeigt, dass in vielen Gruben nach wenigen Jahren der Rekultivierung das Leben tobt. Amphibien und Vögel finden dort dynamische Lebensräume, die in dieser Form fast gar nicht mehr natürlich vorkommen.

# Summende Staatsangehörige mit volkswirtschaftlicher Macht

Seit einigen Jahren erfreuen sich Bienen einer enormen Aufmerksamkeit. Und das zurecht. Denn allein der volkswirtschaftliche Nutzen ihrer Bestäubungsleistung übersteigt den Wert der Honigproduktion um das zehnfache bis 15-fache. Das sind rund zwei Milliarden Euro im Jahr. Etwa 80 Prozent aller heimischen Blütenpflanzen sind auf eine Bestäubung angewiesen. Die Honigbiene rangiert ganz vorn.

Für das Ökosystem und die gesamte Nahrungskette sind Bienen praktisch unersetzbar. Würden sie aussterben, müssten wir auf Äpfel, Nüsse, Avocados, Brokkoli, Erdbeeren und vieles andere verzichten. Umso wichtiger ist es, sie zu schützen und ihnen ausreichende Lebensräume zu ermöglichen. Jeder kann sich im Kleinen für mehr Biodiversität engagieren: mit bienenfreundlichen Blühwiesen im eigenen Garten, bestimmten Pflanzen auf dem Balkon oder auch mit speziellen Bienenhotels, die ideale Nistmöglichkeiten zur Verfügung stellen. Alle Maßnahmen, die der heimischen Honigbiene (Staatsangehörigkeit: *Apis mellifera*) bei wenig Aufwand einen enormen Nutzen bieten.

Ein noch relativ junges Bienen-Accessoire sind die gelben Kästen, die man seit kurzem auch in einigen Bergsträsser Kommunen sieht. Dabei handelt es sich um ausgemusterte Kaugummiautomaten, in denen man nun Bienenfutter ziehen kann. Im Herbst 2019 wurde in Dortmund der erste Bienenautomat mit einer Samenmischung und Krokusknollen aufgehängt. Inzwischen ist ein bundesweites Netzwerk von Standorten und zahlreichen regional angepassten Blümmischungen entstanden. Mehrere Automaten sind unter anderem in Lorsch, Bürstadt und Einhausen, aber auch in Darmstadt installiert.



Ziel der Aktion ist es, mehr Blütenvielfalt für heimische Bestäuber-Insekten in die Orte zu bringen und dabei gleichermaßen mehr Aufmerksamkeit für den Schutz biologischer Vielfalt in Siedlungsgebieten zu erzeugen. Die upgecycelten Kaugummiautomaten spenden durchsichtige Mehrweg-Kapseln für 50 Cent pro Mischung. Nicht nur eine originelle, sondern auch eine innovative und kreative Idee.

Die Imkerei und Bienenzucht hat an der Bergstraße eine lange Tradition. Kein Wunder in einer Region, wo der Lorscher Bienensegen im 10. Jahrhundert als eine der ältesten gereimten Dichtungen in deutscher Sprache zu Papier gebracht wurde. Viel göttliche Magie für ein solch winziges Tierchen. Doch Honig und Wachs waren in früheren Jahrhunderten unerlässlich für Haushalt und Arznei. Heute erlebt man den ganzheitlich abstrahlenden Mikrokosmos der Bienen vielerorts auf speziellen Lehrpfaden, die über Leben und Arbeit der Tiere informieren. Der liebevoll gestaltete Bienenlehrpfad von Imker Hendrik Steinack liegt idyllisch in den Weinbergen zwischen Alsbach und Zwingenberg. Auf dem rund 300 Meter langen Rundweg sind am Rande einer blütenreichen Naturwiese zahlreiche Nistkästen (Magazinbeuten) aufgestellt. Bequeme Ruhebänke im Alsbacher Schöntal oberhalb des Blütenwegs vervollständigen dieses kleine Naturparadies. Steinacks weiterer Standort befindet sich am Nibelungensteig in den Zwingenberger Weinbergen.

Unter Beteiligung des Bienenzüchtersvereins 1861 Bensheim und Umgebung wurde im öffentlichen Teil des über 6000 Quadratmeter großen Gartengrundstücks am Bensheimer Hospiz



inmitten des Kirchbergs die Renaturierung vorangetrieben. Das eigens konzipierte Projekt „Refugium für Bienen“ wurde in tatkräftiger Zusammenarbeit der Vereinsmitglieder durchgeführt. Entstanden ist ein attraktiver Lehrpfad über Bienen, Wildbienen und Imkerei. Am Weg entlang der Blühwiesen, Streuobstwiesen und blühenden Beete sind große Schautafeln platziert, die von der Bienenhaltung über die Imkerei bis zur Entstehung von Honig aus Blütennektar alle Fragen beantworten.

In Bürstadt hat der Jungimker Christian Tesseraux 2021 einen Bienenlehrpfad in der Naturoase Lachgärten eingeweiht. Ein Herzensprojekt, das der Bienenzuchtverein Lampertheim und Umgebung gemeinsam mit der Stadt umgesetzt hat. Eine ökologisch wertvolle Fläche, von der die Tierchen in die nahe Region ausschwärmen können. Seither haben die fleißigen Brummer schon jede Menge Nektar und Pollen gesammelt und Honig produziert. Und ihre prominente Aufgabe als Bestäuber nicht weniger gewissenhaft erledigt.

## SINNVOLLE ÖKO-ARCHITEKTUR: DAS INSEKTENHOTEL

Keine Rezeption, keine Suiten und keine Minibar. Dafür bietet ein gut eingerichtetes Insektenhotel den kleinsten Bewohnern der Fauna eine sehr gute Möglichkeit, um gemäß ihren Bedürfnissen unterzukommen. Das Domizil ist meist auf viele verschiedene Insektenarten ausgelegt und somit als universales Multi-Kulti-Resort einladend für ein breites Spektrum von Arten.

Als Material benötigt man gut abgelagertes und schadstofffreies Holz, am besten von Obstbäumen oder von Fichten, Eichen oder Eschen. Die Löcher als Zugang sollten immer in Längsrichtung von der Rindenseite her gebohrt und sauber geschliffen werden, damit sich die Tiere nicht verletzen können. Kleine Bambusröhrchen eignen sich hervorragend als „Zimmer“ für Insekten unterschiedlicher Größe. Bei der Einbringung der verschiedenen Materialien ist darauf zu achten, dass die einzelnen Fächer möglichst lückenlos befüllt werden. Leere Bereiche können mit Stroh oder Heu ausgefüllt werden - dies verhindert Zugluft im Insektenhotel, ein wichtiger Punkt für die Aufzucht der Insektenbrut.



Das Innenleben sollte fest in einen Holzrahmen eingebaut sein, der wiederum in einzelne Fächer unterteilt und überdacht ist. Ein Drahtgitter über dem Hotel verhindert, dass die Vogelwelt das besiedelte Domizil als Speisekammer nutzt.

Der Standort sollte etwa 50 Zentimeter über dem Boden liegen und möglichst nach Süden oder Südosten ausgerichtet sein, um eine starke Sonneneinstrahlung zu erhalten und gleichzeitig vor kalten Nord- und Ostwinden geschützt zu sein. Um den Tieren eine barrierefreie Einflugschneise zu gewähren, ist etwas Freiraum vor dem Entrée sinnvoll.



Bismarckturm Bensheim

# Beste Aussichten: Hoch hinaus an der Bergstraße

Für alle, die richtig hoch hinaus wollen: an der Bergstraße gibt es zahlreiche Aussichtstürme, die man trotz ihres zumeist gesegneten Alters immer noch erklimmen kann. Von oben genießt man feinste Ausblicke über die grünen Hügel und Täler einer eindrucksvollen Landschaft. Die Perspektive reicht über die Rheinebene bis zur Frankfurter Skyline und hinüber in den Taunus sowie ins Neckartal und bis zum Pfälzer Wald.

Als architektonische Wahrzeichen und steinerne Zeitzeugen in der Landschaft prägen Türme auch das Bild der Bergstraße. Einst dienten sie der Grenzsicherung oder der Überwachung, wurden als Feuerbeobachtungsposten oder militärische Stützpunkte genutzt. Viele wurden aber auch lediglich als Aussichtsplattform in exponierter Lage oder als hochragende Rastmöglichkeit für Wanderer und Ausflügler errichtet. Die meisten Türme in der Region sind allein zum Genießen gebaut. Zunächst ab Ende des 18. Jahrhunderts von Adeligen, doch in den folgenden Jahrzehnten ging diese durchaus prominente Bauaufgabe vermehrt an die Bürgerschaft über - und wurde nicht selten von Interessengemeinschaften und Komitees getragen und begleitet. Auch heute noch werden einige Bergsträßer Türme von Vereinen verwaltet und gepflegt.

Ein bedeutender Ausgangspunkt der Turmarchitektur war die Zeit des Deutschen Kaiserreichs (1871-1918), als nach dem Rücktritt des Reichskanzlers Otto von Bismarck im Jahr 1890 sehr großflächig mit dem Bau der sogenannten Bismarcktürme begonnen wurde. Dem Staatsmann wurden über 200 Türme und Säulendenkmäler gewidmet. Die überwiegende Mehrheit steht bis heute und ist für den Publikumsverkehr - zumindest an bestimmten Tagen - frei oder gegen Eintritt zugänglich.

Auch im Kontext der zeitlich parallel verlaufenden Wanderbewegung zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden etliche dieser hohen Bauwerke. Sie dienten zuvorderst als Unterkünfte für Wanderer und Jugendgruppen. Die meisten bieten durch eine Aussichtsplattform monumentale Panoramablicke über die gesamte Region Bergstraße und Odenwald. Die Konstruktionen sind teils aus Stein, teils aus Holz oder - als Kombination - aus einer Holzkonstruktion mit Eisenelementen über einem steinernen Sockel gebaut. Auch die optische Vielfalt der Türme reizt, sie einmal aus der Nähe zu betrachten und sich mit ihrer Biografie zu beschäftigen. Einige dieser vertikalen Landmarken, wie der Bismarckturm auf dem Hemsberg oder der Sandsteinturm auf dem Weißen Stein in Dossenheim, sind teilweise auch bewirtschaftet und bieten reizvolle Einkehrmöglichkeiten auf „hohem Niveau“. Wer sie bezwingt, und das ist zumeist nicht schwierig, wird mit spektakulären Ausblicken in die Ferne und einer unverbauten 360-Grad-Rundumsicht mehr als belohnt.

## HOCHZEITSTURM: Wahrzeichen Darmstadts



Von weithin sichtbar erhebt sich der Hochzeitsturm auf der Mathildenhöhe Darmstadt, UNESCO Weltkulturerbe. Der Name geht auf die Eheschließung von Großherzog Ernst Ludwig und Prinzessin Eleonore zu Solms-Hohensolms-Lich im Jahr 1905 zurück. Nach Bekanntgabe der Verlobung beriet sich der Großherzog mit dem Wiener Architekten Josef Maria Olbrich: beide planten ein markantes und von fern einsehbares Zeichen, mit dem die Stadt an dieses große Ereignis erinnern wollte. Der 48,50 Meter hohe Turm wurde 1908 eröffnet. Er besteht aus einem mehrstufigen Sockel sowie einem mit dunkelroten Klinkern gemauerten Turmkörper und einer fünfzinnigen Krone. Diese ungewöhnliche Schmuck-Architektur hat dem Bauwerk auch den Namen „Fünf-Finger-Turm“ geschenkt. In der 7. Etage gibt es eine Aussichtsplattform mit herrlichem Panoramablick. Weibliche Figuren an der westlichen Fassade symbolisieren die Tugenden des großherzoglichen Paares: Stärke, Weisheit, Gerechtigkeit und Milde. Auf der Nordseite prangt eine goldene Turmuhr mit den Symbolen Glaube, Liebe und Hoffnung.

## MELIBOKUSTURM: Weit und breit das höchste



Im Jahr 1772 gab Landgraf Ludwig IX. den Befehl, auf dem Melibokus einen Aussichtsturm zu errichten. Kurz vor seiner Fertigstellung stürzte die Konstruktion ein. Der zweite Versuch gelang. Zum Ende des Jahres wurde der 21 Meter hohe Turm auf dem 517 Meter hohen Berg über den Gemeinden Zwingenberg, Bensheim und Alsbach eröffnet. Der 1961 gegründete Verein zur Förderung des Wiederaufbaues und der Unterhaltung des 1945 zerstörten Wahrzeichens trägt sein Ziel im Namen. Fünf Jahre später war der Plan vollendet: das neue Bauwerk besteht aus 13 Betonringen mit einem Durchmesser von je 3,50 Metern. Die auskragende Aussichtsplattform wiegt etwa neun Tonnen. Auf neunzig Stufen gelangen die Besucher zur Plattform auf 535 Meter über dem Meeresspiegel. Von 2009 bis 2011 wurde der Turm saniert. An den Wochenenden werden von 11 bis 17 Uhr kleine Speisen und Getränke serviert.

## BISMARCKTURM BENSHEIM: Metzendorf-Denkmal im Grünen



Der Bismarckturm, der landläufig auch als Hemsbergturm bekannt ist, ist eines der Wahrzeichen Bensheims und ein beliebter Ausflugsort – weit über die Stadt hinaus. Für den Erhalt und die Pflege des Turms und das angrenzende Areal hat sich 2017 ein Verein formiert. Bis dahin war das Bauwerk seit seiner Fertigstellung im Jahr 1901 im Besitz des Odenwaldclubs Bensheim. Der Turm trägt die Handschrift des berühmten Bergsträßer Baumeisters Heinrich Metzendorf.

An seiner höchsten Stelle misst er rund 22 Meter. Die Aussichtsplattform ist über eine gut erhaltene Holzstreppe zu erreichen. Offen ist Sonntags, wenn die Fahne weht. Dann kann man sich nach dem Aufstieg mit gekühlten Getränken und deftiger Hausmannskost stärken.

## WALDNERTURM HEMSBACH: Vier kopflose Ritter



Der Waldnerturm, auch bekannt als Vierritterturm, befindet sich oberhalb der Stadt auf etwa 267 Metern Höhe. Er ist ein beliebtes Ziel für Wanderer und Mountainbiker, da er frei zugänglich ist. Die Adelsfamilie Waldner von Freundstein hatte im Jahr 1837 den Schafhof erworben und ließ den Turm, an dessen oberen Ecken die Reliefs von vier Rittern mit abgeschlagenen Köpfen angebracht sind, im Stil eines mittelalterlichen Wachturms errichten.

Ursprünglich diente er mit seiner nicht mehr erhaltenen Küche als Rastplatz für Jagdgesellschaften. Der denkmalgeschützte Bau bietet eine schöne Aussicht auf die oberrheinische Tiefebene bis zum Pfälzerwald im Westen sowie den Höhenzug der Tromm im Osten.

## HIRSCHKOPFTURM WEINHEIM: Atemraubende Rundumsicht



Der 345 Meter hohe Hirschkopf liegt zwischen dem Wachenberg und dem Saukopf in unmittelbarer Nähe zur hessischen Nachbargemeinde Birkenau. Auf dem Gipfel oberhalb von Weinheim steht der 15 Meter hohe Aussichtsturm aus dem Jahr 1870. Das direkt am Burgensteig Bergstraße gelegene, schlank gebaute und denkmalgeschützte Bauwerk ist frei zugänglich und bietet einen großartigen Ausblick auf das Weschnitztal und den Odenwald sowie in die Rheinebene und bis in die Pfalz. Bei klarer Sicht kann man die Wachenburg in Weinheim und die Starkenburg in Heppenheim erkennen. Auch wenn die Beine durch den steilen Aufstieg auf den letzten Metern schon schwer sind: der atemraubende Ausblick lohnt die Mühe.

## „WEISSER STEIN“ IN DOSENHEIM: Markante Architektur



Mitglieder des Odenwaldclubs haben den Aussichtsturm auf dem „Weißen Stein“ 1906 errichtet. Der unter Denkmalschutz stehende Sandsteinturm wurde im Jahr 2000 restauriert. Markant ist sein quadratischer Grundriss, der sich nach oben hin verjüngt. Der 23 Meter hohe Bau ist allseitig von einer kleinen Mauer umgeben, die ein mit Biberschwanzziegeln gedecktes Dach trägt. Bei guten Wetterbedingungen hat man einen wunderschönen Fernblick in die Rheinebene, hinüber zur Bergstraße mit dem Melibokus sowie in den Odenwald mit Katzenbuckel, Tromm und Neunkirchener Höhe. Eine Höhengaststätte mit angeschlossenen Biergarten lädt zum Einkehren, Erholen und Genießen in einer landschaftlich malerischen Umgebung ein.

## HEILIGENBERGTURM HEIDELBERG: Rundbau aus Kostertrümmern



Der Heiligenbergturm steht auf der rechten Neckarseite gegenüber der Heidelberger Altstadt. Der zirka 16 Meter hohe Turm aus Buntsandstein wurde 1885 aus den Trümmern des verfallenen Stephansklosters – einer Filiale des Klosters Lorsch – errichtet und erhebt sich als schlanker Rundbau über einem nahezu quadratischen Grundriss. Er hat einen nach Osten offenen Anbau mit einer von Zinnen gesäumten Plattform auf 4,60 Metern Höhe, zu der eine Steintreppe an der Außenseite führt. Von dort gelangt man über eine Wendeltreppe im Innern zur herausragenden Aussichtsplattform, die den Blick auf den gegenüberliegenden Königstuhl sowie auf das Heidelberger Schloss und bis ins Neckartal hinein öffnet.

# Rauf auf den Blütenweg

**B** Der Name ist Programm. Vor allem im Frühjahr zeigt sich der Blütenweg von seiner schönsten Seite. Der Fernwanderweg von der Jugendstilmetropole Darmstadt bis zum Philosophenweg in Heidelberg gehört sicherlich zu den attraktivsten Touren der Region. Er führt durch Wiesen und Wälder, streift Obstgärten und Parks und entführt in idyllisch gelegene Naturschutzgebiete. Unterwegs laden die Weinberge der Hessischen und Badischen Bergstraße zu einer genussvollen Rast ein.

Der Blütenweg ist ganzjährig wanderbar. Doch vor allem in Frühjahr und Herbst präsentiert sich die ganze Pracht dieser in fünf Etappen gegliederte Strecke, die vom Odenwaldklub mit einem gelben „B“ auf weißem Grund markiert ist. Die Wanderroute ist mit gut 90 Kilometern deutlich kürzer und weniger steil als der Burgensteig, der weitgehend parallel zum Blütenweg verläuft, aber eher landschaftlich und naturnah geprägt ist. Beide Wege kreuzen sich zwischen Darmstadt und Heidelberg mehrfach.

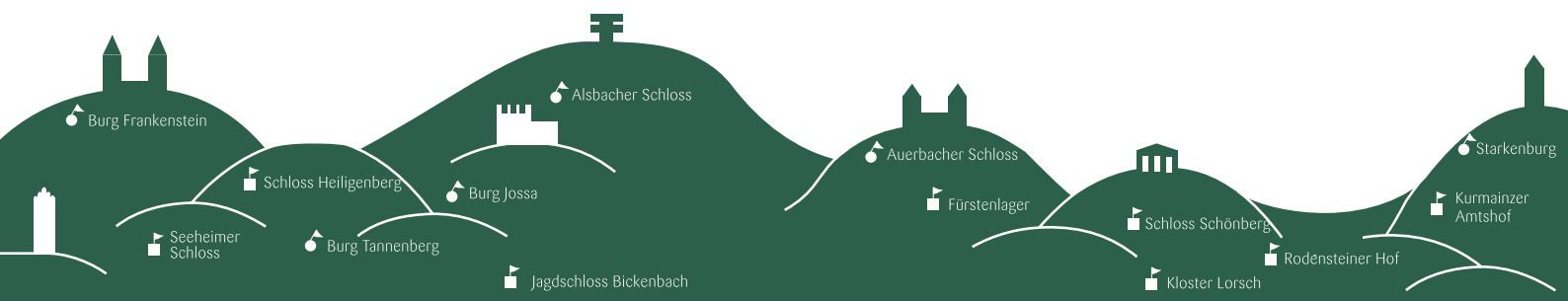
Statt steiler Anstiege lockt der Blütenweg mit intimen Einblicken in malerische Ortschaften und mit famosen Aussichten von den sanften Südwesthängen des Odenwalds hinab in die weite Rheinebene. Zu den Höhepunkten zählen die historische Zwingenberger Altstadt, Schloss Heiligenberg in Seeheim-Jugenheim sowie der Staatspark Fürstenlager in Bensheim-Auerbach und die Weinheimer Altstadt mit dem nahegelegenen Schlosspark.

Der Erlebnispfad Wein & Stein zwischen Bensheim und Heppenheim bietet geballte Informationen zum Weinbau an der Bergstraße, wo jährlich am 1. Mai die traditionelle Weinlagenwanderung entlang des Blütenwegs stattfindet. Gleich hinter Heppenheim in Laudenbach beginnt der badische Teil des Anbaugebiets - in punkto Weingenus und Landschaftsbild ein nahtloser Übergang. In Laudenbach startet auch der neue Blütenweg, dessen Wegführung Richtung Süden teilweise als Panoramaweg durch die Weinberge ausgewiesen ist.



## „Rauf auf den Burgensteig“ - Wandern und gewinnen

Von April bis Ende Oktober ist der Steig an besonderen Punkten, Aussichtsorten, Burgen, Schlössern und Sehenswürdigkeiten mit QR-Codes versehen. Diese können durch „Scannen“, gesammelt werden. Belohnt werden die Sammler durch monatliche Auslosung attraktiver Preise.





## Blütenweg Etappe 1

### B Darmstadt-Eberstadt bis Zwingenberg

Länge: Rund 14 km | Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

Start ist die mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbare Station am Friedhof in Darmstadt-Eberstadt. Das gelbe **B** führt über die historischen Parks in Seeheim-Jugenheim und Alsbach-Hähnlein bis zum Weinort Zwingenberg.

Richtung Süden geht es durch zunächst waldiges Gelände in die offene Landschaft. Ab Seeheim-Mundklingen laden Weinberge mit Blick in die Ebene ein, die in Wohngebiete mit historischen Villen und großen

Gärten übergehen. In Seeheim bietet sich ein kleiner Abstecher zu „Goldschmidts Park“ an – allein der fantastischen Aussicht wegen.



Goldschmidts Park

Zurück auf dem Blütenweg führt dieser in den Ortskern von Jugenheim. Hier lohnen der Besuch von Schloss Heiligenberg oder die Entdeckung des Museums Merck-Stangenberg mit wunderbarer Parkanlage. Über Jugenheim geht es weiter nach Alsbach, wo der Blütenweg dann wieder entlang der Weinberge verläuft. In der Lage Alsbacher Schöntal lädt ein Bienenlehrpfad zur Rast ein.

Abschluss der 1. Etappe ist das Städtchen Zwingenberg, das mit seinen verwinkelten Gassen und der Bergkirche zum Verweilen einlädt. Der Blütenweg ist mit dem gelben **B** gekennzeichnet. Weitere Info, die Streckenführung sowie die GPX-Daten gibt es hier: [www.burgensteig-bergstrasse.de/bluetenweg/](http://www.burgensteig-bergstrasse.de/bluetenweg/)



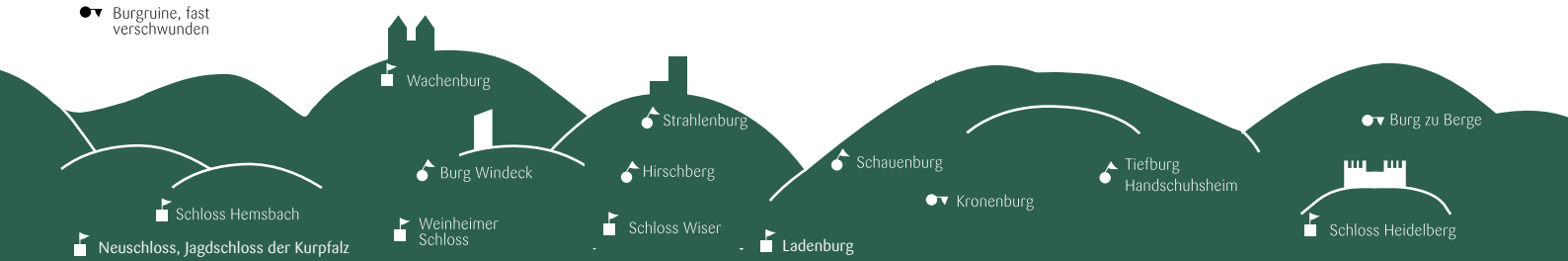
### Schloss Heiligenberg

So gelangt man vorbei an üppigen Rebzeilen und blühende Obstgärten bis zum Weinheimer Schlosspark, der im Stil eines englischen Gartens angelegt ist und einen sehr artenreichen Baumbestand aufweist. Von dort ist es nicht mehr weit zum Exotenwald, wo über 140 verschiedene Baumarten aus allen Regionen der Welt gedeihen.

Über Weinheim-Lützelsachsen geht es durch typische Bergstraßenlandschaften. Der Blütenweg verläuft am Waldrand bis zum Madonnenberg mit imposanten Weinbergmauern. An einem Mammutbaum führt der Blütenweg hinab in die Altstadt Schriesheims mit der Strahlenburg und ihren malerischen Ecken und historischen Gassen. Rund um Dossenheim schlängelt sich die Route durch terrasierte Weinberge und Gärten. Die Landschaft mit ihren sanften Hängen präsentiert sich hier ebenso mediterran wie das gesamte Lebensgefühl der Region.

Jeder der fünf erlebnisreichen Wanderabschnitte zwischen Süd und Nord ist exzellent an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden. Das ermöglicht einen flexiblen Einstieg und attraktive Kombinationsmöglichkeiten, um die Bergstraße auf einem reizvollen Kurs individuell zu erkunden.

- Schloss o. ä.
- Burgruine
- Burgruine, fast verschwunden



# Radeln verbindet

Gleichberechtigung ist selbstverständlich. Auch bei der Mobilität. Moderne Radwegekonzepte haben sich als emissionsfreie Verkehrsvariante längst emanzipiert. Zeitgemäße Schnellverbindungen und Fahrradstraßen sind nicht nur ökologisch saubere Streckenangebote: als touristisch geprägte Routen bieten sie zudem landschaftliche Schönheit und attraktive Perspektiven auf vielen hundert Kilometern. Die Bergstraße ist auch in dieser Hinsicht bestens vernetzt.

„Bei keiner anderen Erfindung ist das Nützliche mit dem Angenehmen so innig verbunden, wie beim Fahrrad“, wusste schon Adam Opel. Doch der Vorteil liegt nicht nur in einer entspannten Naherholung auf dem Sattel: indem Radfahren im Naturraum auf speziellen Pfaden gebündelt wird, können Wanderwege für deren ureigene Zwecke erhalten bleiben. Die grundsätzliche Verbesserung des Radverkehrs ist das erklärte Ziel des Darmstädter Planungsbüros VAR+, das im Auftrag von Kommunen touristische Radrouten entwirft, abstimmt und markiert. Hinter dem Kürzel versteckt sich der Ansatz des Büros von Diplom-Ingenieur Uwe Petry: die „Verkehrsalternativen Radfahren plus Zulußgehen“ werden gemeinsam gedacht und umgesetzt.

Im Sommer 2020 wurde eine neue Radroute eingeweiht, die die Riedkommunen mit dem Radnetz an der Bergstraße verbindet. Die Rheinschleife erschließt Bürstadt und Einhausen entlang der Weschnitz, bevor am westlichsten Punkt Lampertheim und der Altrhein erreicht werden. Von dort begleitet man den Altrheinarm, bis sich die Strecke über Hüttenfeld bei den Einsiedlerhöfen an der Sulzbacher Weide wieder mit der naturnahen Bergstraßentrasse vereinigt.

Mit der Rheinschleife stehen insgesamt 208 Kilometer Radvergnügen zur Verfügung, erläutert Petry. Das Besondere: jeder kann zwischen den Routen variieren und sich eine individuelle Tour zusammenstellen. Man rollt auf kombinierten Geh- und Radwegen sowie

auf schwach vom Motorverkehr befahrenen Nebenstraßen und – besonders gemütlich – über land- und forstwirtschaftlich genutzte Wege. In Einhausen bietet die Weschnitz eine willkommene Abkühlung, auch eine Rast im Ortskern bietet sich an. Auf Wanderliebhaber wartet mit dem Natura-Trail „Einhausen und das Ried südlich von Jägersburg“ ein rund zwölf Kilometer langer Rundkurs.

Über Riedrode, wo viele Direktvermarkter regionale Produkte anbieten, geht es entlang des Waldrands weiter nach Bürstadt. Vorbei am Gewerbegebiet fährt man über die Einkaufsstraße in die Stadtmitte mit der







Option einer kleinen Schleife entlang des sehenswerten und erholsamen den Briebelparks bis zum Marktplatz. Man passiert das Waldschwimmbad und bewegt sich weiter entlang der Wasserwerkstraße Richtung Lampertheim.

Im Lampertheimer Stadtwald führt die weitere Tour über den Rennweg. Die Waldattraktionen - vom Seilgarten über die Spielweise mit der Grillhütte an der Heidetränke - versprechen eine facettenreiche Abwechslung. Auf dem Weg durch die Fußgängerzone bestehen zahlreiche Einkehr- und Shoppingmöglichkeiten. Auch die Domkirche kann besichtigt werden, bevor man gemütlich Richtung Lampertheimer Altrhein rollt. Gasthäuser bieten eine kulinarische Rast mit Blick über das Wasser.

Vom westlichsten Punkt führt die Route weiter durch das Naturschutzgebiet Biedersand an der Landesgrenze zwischen Hessen und Baden-Württemberg über land-

wirtschaftliche Wege mit Panoramablick auf die Bergstraße. Bevor der Radkurs durch den Wald in Richtung Hüttenfeld weitergeht, kann man im Biergarten in der Heide eine Erfrischung genießen. Abschließend geht die Fahrt durch den Ortsteil Hüttenfeld vorbei am Gut Rennhof entlang der L 3110 in Richtung Weschnitz-Siedlung. Hier bietet sich zum Abschluss eine kleine Stärkung beim Milchhäusl Hemsbach an.

### Radrouten-Tipp



Zum Radfahrer: >



#### 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

### Die Rheinschleife: ein Märchen auf zwei Rädern



# Genussreich Bergstraße

## FAHREN SIE GERNE RAD?



Dann erfahren Sie doch mal unsere Radrouten entlang der Bergstraße. Unsere Radrouten sind mit dem Bergstraßen-Logo gekennzeichnet!



Hier gehts zur Radrouten-Übersichtskarte:



## Legende:

-  Burgensteig
-  Blütenweg

Hier gehts zur Burgensteig & Blütenweg Erlebniskarte:




**HESSEN**



**WIR SIND SÜDEN.**  
BADEN-WÜRTTEMBERG



# 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](http://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](http://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](http://www.diebergstrasse.de)  
[www.land-des-roten-rieslings.de](http://www.land-des-roten-rieslings.de)  
[www.burgensteig-bergstrasse.de](http://www.burgensteig-bergstrasse.de)



### Weitere Informationen:

[www.bergstrasse-odenwald.de](http://www.bergstrasse-odenwald.de)

### Konzept:

Christiane Bartmann, Bettina Gessinger,  
Maria Zimmermann

### Redaktion:

Thomas Tritsch, Manfred Berg, Stefanie Berg,  
Annika Büchler, Susanne Brendle/Geo-Natur-  
park Bergstraße-Odenwald, Uwe Petry, VAR+

### Gestaltung & Layout:

[www.kreativ-fee.de](http://www.kreativ-fee.de)

### Bildnachweis:

**Titelseite:** Titelbild: Thomas Neu; kleine unten v.l.n.r.: Weingut Clauer; Pixabay; Paul Michael  
**Seite 2:** Bild und Illustration: Bettina Gessinger  
**Seite 3:** Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Bergstraße  
**Seite 4/5:** Thomas Fischer  
**Seite 6/7:** Bettina Gessinger; Unsplash  
**Seite 8/9:** Pixabay, Unsplash  
**Seite 10/11:** Weingut Clauer; Felix Bäcker  
**Seite 12/13:** vinum autmundis; Gruppenbild: André Schösser; Hessen Agentur Blofield  
**Seite 14/15:** Paul Michael  
**Seite 16:** Unsplash; Auerbacher Schloss; Auerbacher Poststub'n/Fotolia  
**Seite 17:** Pixabay; Bettina Gessinger; Kreisstadt Heppenheim; Hessen Agentur Blofield  
**Seite 18/19:** Cassian Schmidt  
**Seite 20:** Tobias Schwerdt  
**Seite 21:** #visitrheinmain, David Vasicek; Darmstadt Marketing; Anna Schütz  
**Seite 22:** Darmstadt Marketing, Rüdiger Dunker  
**Seite 24:** Kalle Horstfeld  
**Seite 25:** Janine Metzger

**Seite 26/27:** entermedia

**Seite 28:** Anette Bundschuh

**Seite 29-31:** Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald

**Seite 32:** Marco Röhrig

**Seite 33:** Gemeinde Dossenheim; Pixabay

**Seite 34:** Roland Robra; Pixabay

**Seite 35:** Christiane Bartmann

**Seite 36:** Thomas Fischer; Darmstadt Marketing, Rüdiger Dunker

**Seite 37:** Thomas Fischer; Bettina Gessinger; Maria Zimmermann; Bernhard Kreuzer;

Mareike de Raaf; Brigitte Zimmermann-Petrullat


**Seite 38:** Thomas Fischer; Bettina Gessinger

**Seite 39:** Thomas Fischer; Brigitte Zimmermann-Petrullat

**Seite 40-41:** Uwe Petry, VAR+

**Seite 43:** Bettina Gessinger

**Seite 44:** Ludwig März



## Wohnkultur der römischen Elite

In Hirschberg-Großsachsen findet sich ein eindrucksvolles Zeugnis der antiken Besiedelung unserer Region: die Ruinen eines römischen Gutshofes aus dem ersten Jahrhundert, der bis zum Jahr 260 nach Christus mehrmals umgebaut und erweitert wurde. Bis dahin besiedelten die Römer das Gebiet rechts des Rheins und gründeten unter anderem die Stadt Lopodunum (Ladenburg) und bauten die Römerbrücke in Weinheim. Entlang des Rheintals entstanden damals mehrere solcher villae rusticae: bestens ausgestattete Landgüter von wohlhabenden Römern, deren Überreste auf die architektonische Kunst und hohe Wohnkultur einer gesellschaftlichen Elite hinweisen.

Hauptgebäude ist der sogenannte Portikusbau, ein Wohnhaus mit halboffenem Säulengang sowie einem Vorratskeller und zwei Öfen. Zum Ensemble gehören außerdem Tempel, ein heiliges Sanktuarium zur Götterverehrung sowie ein Badegebäude inklusive

Schwitzbad und einer Heiß- und Kaltwasserwanne. Beim ersten Umbau kamen zu beiden Seiten des Wohngebäudes zweigeschossige turmartige Gebäude – sogenannte Eckkrisaliten – hinzu. Außerdem wurde eine damals hochmoderne Fußbodenheizung eingebaut. Ebenfalls in diese Zeit fällt die Anlage des rechteckigen Fischteichs direkt vor dem Eingangsbereich des Haupthauses. Die letzte Erweiterung fand in der ersten Hälfte des dritten Jahrhunderts statt.

Entdeckt wurde der Komplex in den 1950er Jahren. Von 1984 bis 1987 hat das Landesdenkmalamt Baden-Württemberg die steinernen Zeitzeugen offengelegt und untersucht. Obwohl die Gebäude der Villa Rustica nicht mehr als solche existieren, sind die Grundmauern und damit auch die ehemaligen Dimensionen dieses wertvollen Kulturdenkmals bis heute sehr gut zu erkennen.