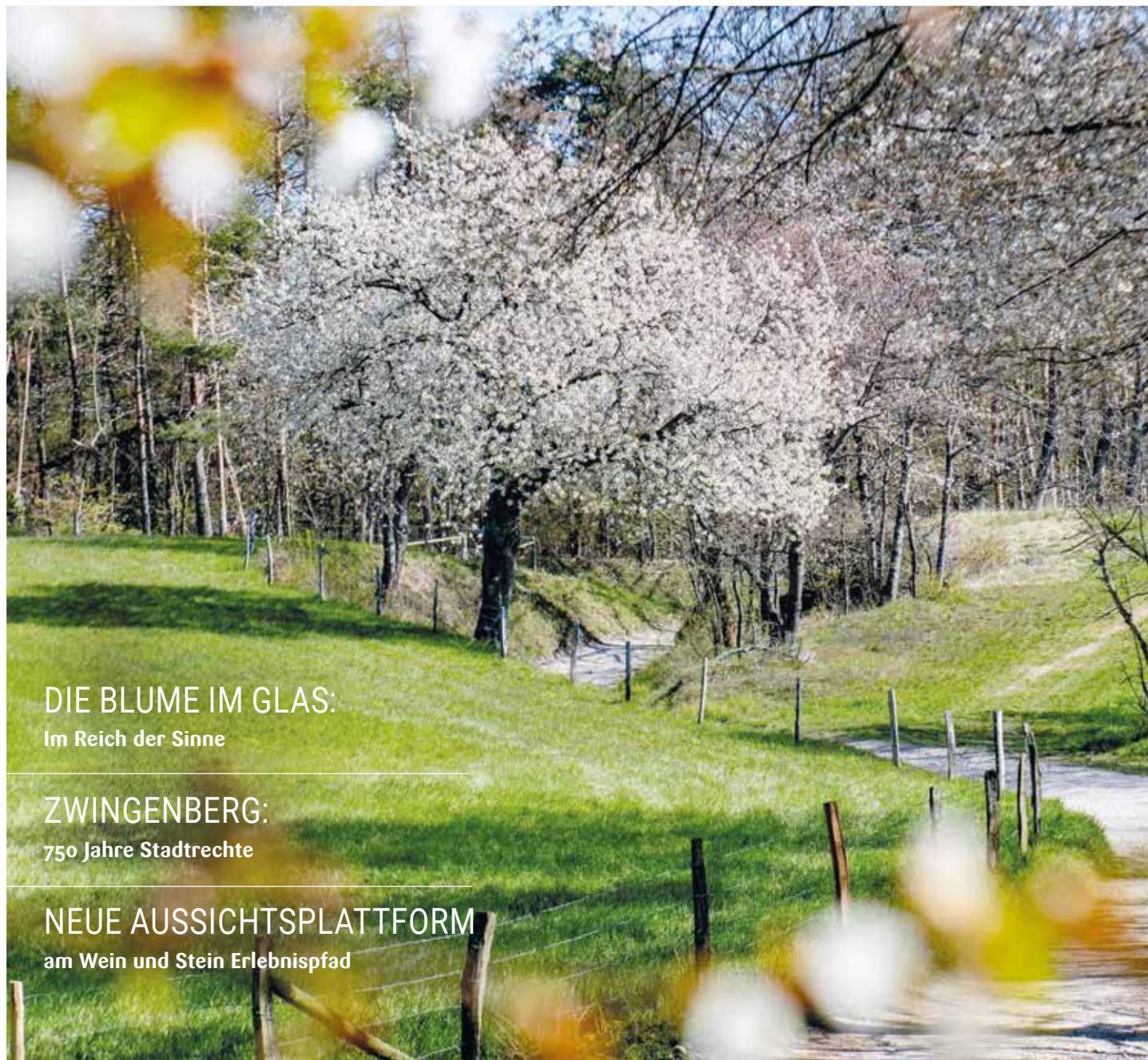


# Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN

Ausgabe 08

Frühjahr/Sommer 2024



## DIE BLUME IM GLAS:

Im Reich der Sinne

## ZWINGENBERG:

750 Jahre Stadtrechte

## NEUE AUSSICHTSPLATTFORM

am Wein und Stein Erlebnispfad



**We are family:**  
Familienbetrieb Reisig



**Neue Perspektiven:**  
Heimat von oben



**Tierisch was los:**  
Die schönsten Zoos der Bergstraße



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

## LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE

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



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

zu Beginn des Frühjahrs nimmt auch der Vegetationszyklus des Weins rasant an Fahrt auf. Mit der Reblüte werden die ersten Weichen für einen guten Jahrgang gestellt. Ein wichtiger Zeitpunkt für die regionalen Winzer. Denn mildes Klima während der Blütephase fördern kräftige Fruchtansätze und somit auch vielversprechende Qualitäten und Erträge im Herbst.

In dieser Ausgabe von GENUSSREICH gewähren wir einen spannenden Blick in die Kinderstube des Weins: bei der Rebveredlung Antes geht es um eine ebenso geniale wie bewährte Methode der biologischen Schädlingsbekämpfung. 2022 hat Anja Antes-Breit die Anteile ihres Vaters Reinhard im Heppenheimer Familienbetrieb übernommen. Für uns erläutert sie, worauf es bei dieser speziellen Wurzelbehandlung der Reben besonders ankommt.

Ein anderes Generationenprojekt ist der Familienbetrieb Reisig. Auch dort werden Kontinuität und Tradition mit frischen Konzepten und modernen Perspektiven vereint. Das Hofcafé bei Hirschberg ist vor allem im Sommer ein beliebter Anziehungspunkt. Raus in die Natur lautet auch das Motto, wenn man wertvolle Wildkräuter aus der Heimat genießen möchte. Wir zeigen, wie, wann und wo man fündig wird. Eine flüssige Form von „Bio“ gedeiht in der Zwingenberger Lage Alte Burg: dort erzeugt das Weingut Feligreno feine Weine im aus ökologischem Anbau. Ein nachhaltiges Projekt ist auch der Schau-Weinberg hoch über dem ältesten Bergstraßenstädtchen, das in seinem großen Jubiläumsjahr auf 750 Jahre Stadtrechte zurückblickt.

Im Frühling und Sommer blüht das Leben zwischen Darmstadt und Heidelberg besonders bunt. Wir besuchen die schönsten Tierparks und Badeseen, erleben städtische Extratouren und naturnahe Wanderwege. Der Leser schaut fleißigen Bienen über die Schulter und geht zur Abwechslung auch selbst mal in die Luft. Herausgeber, Redaktion und Autoren wünschen genussreiche Entdeckungen aus allen Perspektiven.

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,

„Genussreich - Bergstraße erleben“ hat sich in unserer Region als beständiger Begleiter im Wandel der Jahreszeiten etabliert.

Nun, da der Frühling anbricht, warten viele Eindrücke und Entdeckungen auf Sie - sowohl draußen in der frisch erblühenden Natur als auch in der neuen Ausgabe des Bergstraßen-Magazins. Tauchen Sie ein in die Vielfalt regionaler Gemüse und Kräuter, erfahren Sie mehr über Blütenpollen und Nektar und lassen Sie sich von der „Blume im Glas“, den Duftnoten des Weins, inspirieren. Sie erhalten darüber hinaus einen Einblick in die Welt des Bioweins, der auch bei uns an der Bergstraße auf dem Vormarsch ist.

Kulturell Interessierten bietet diese Ausgabe die Möglichkeit, den Kreis Bergstraße als Festspielstandort kennenzulernen, ein wichtiges Fundament für das kulturelle Leben in unserer Region. Zu den Veranstaltungshöhepunkten in diesem Jahr zählt unzweifelhaft auch das Jubiläum 750 Jahre Stadtrecht in Zwingenberg.

Werfen Sie außerdem den Blick auf die Bergstraße „von oben“, entdecken Sie den Geopark mit seiner Wein-Aussichtsplattform sowie den Erlebnispfad Wein und Stein. Für unsere Jüngsten hält dieses Magazin ebenfalls Spannendes parat: „Hits für Kids“ an der Bergstraße mit tollen Tipps für die Zeit, in der es endlich wieder nach draußen geht.

Das ist nur ein Auszug der Inhalte dieser Ausgabe, denn der Frühling an der Bergstraße steckt voller Lebensfreude und Ideen. Erfreuen Sie sich am Reichtum der Natur und Kultur an der Bergstraße - Erlebnisse, die Sie mit allen Sinnen genießen können.

Ihr

Christian Engelhardt  
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt  
Landrat Kreis Bergstraße



BLICK RICHTUNG STARKENBURG HEPPENHEIM

SIE MÖCHTEN UNSER  
MAGAZIN  
*Genussreich*  
REGELMÄSSIG BEZIEHEN?  
Dann senden Sie uns einfach Ihre  
Anschrift per Mail an:  
[info@diebergstrasse.de](mailto:info@diebergstrasse.de)

## EDITORIAL

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

## WEIN &amp; GENUSS

- 6-7 Kraut und Rüben: Grün in allen Farben
- 8-9 Wildkräuter: Grünes Gold vor der Haustür
- 10-11 We are family - Familienbetrieb Reisig
- 12-13 Die Blume im Glas: Im Reich der Sinne
- 14-15 Öko im Weinberg
- 15 Schauweinberg in Zwingenberg
- 16-17 Veredlung der Natur: Weine mit Wurzelbehandlung
- 18-19 Impression

## STÄDTE &amp; KULTUR

- 20-21 Vorhang auf: Die Bergstraße als Kulturbühne
- 22-23 Alternative Trips und urbane Extratouren
- 24 Hätten Sie gewusst ...
- 24 Bergstraßen-Rätsel
- 25 Zwingenberg: 750 Jahre Stadtrechte
- 26 Schätze der Welt - Erbe der Menschheit
- 27 Kosmische Begegnungen und visionäre Energie

## AKTIV &amp; NATUR

- 28-29 Neue Perspektiven: Heimat von oben
- 30-31 Neue Aussichtsplattform am Wein und Stein Erlebnispfad
- 32-33 Tierisch was los: Die schönsten Zoos der Bergstraße
- 34-35 Eintauchen und Durchatmen
- 36-37 Blühende Landschaften: Paradies für heimische Bestäuber
- 38 Hits für kids
- 39 Sattelfest: Auf dem Rad die Region entdecken
- 40 Erste Liga: Wandern vom Feinsten
- 41 Blütenweg: Die bequeme Variante
- 42 Übersichtskarte Genussreich Bergstraße
- 43 Impressum
- 44 Jüdischer Friedhof Alsbach

## Kraut und Rüben: Grün in allen Farben

Frische Salate bieten nicht nur eine verführerische Geschmacksvielfalt, sondern auch einen aromatischen Eindruck von den saisonalen Produkten der Region. Denn jedes Naturprodukt hat seine Jahreszeit – und die ständige Verfügbarkeit von Obst und Gemüse aus aller Welt ist nicht nur langweilig, sondern auch ökologischer Unsinn aus einer globalen Perspektive. Kurz: der Genuss von heimischem Grünzeug ist gut für Mensch und Klima.

### Hätten Sie gewusst

... dass Salate und Wein keineswegs verfeindet sind? Wenngleich die Essigsäure in einer klassischen Vinaigrette mit der Weinsäure ein schwieriges Verhältnis pflegt, kann man beides durchaus klug und genussreich kombinieren. Vor allem Weine mit sanften Aromen harmonieren gut. Zum Beispiel ein cremiger Weißburgunder oder ein säurearmer, schlanker Grauburgunder. Auch Silvaner und Sauvignon Blanc können die Kräuternoten in einem Salat ergänzen und dessen Frische unterstreichen. Würzige und mediterran-fruchtige Salate freuen sich dagegen oft auf einen guten Rosé.

Über 60 Prozent unseres Gemüses, und sogar bis zu 80 Prozent des Obstes werden nach Deutschland importiert. Die Produkte kommen aus Europa und aus Übersee, haben also oftmals lange See- oder Flugreisen hinter sich. Die weiten Transportwege belasten das Klima – und auch in punkto Vitamingehalt und Pflanzenschutz aufwand schneidet Importware meist schlechter ab als heimische Produkte. Bei der ganzjährigen Fülle im und auf dem Markt verliert man schnell den Überblick, welche Feldfrucht gerade Saison hat und besonders frisch im Einkaufskorb und auf dem Teller landen könnte.

Wer regional einkauft, schont die Umwelt und unterstützt lokale Erzeuger. Weil die „Region“ aber kein geschützter Begriff für eine garantierte Herkunft ist, sollten Genießer genau hinschauen, wer welche Produkte wie und wo anbaut. An der Bergstraße öffnet sich ein großes Buffet an Selbsterzeugern und Hoflädchen, an Direktvermarktern und kollektiven Initiativen, die frische Salate und Obst aus der Nachbarschaft anbieten. Oftmals auch aus ökologischem Landbau. Im Frühling präsentiert sich die Region besonders facettenreich: die Natur serviert ein ganzes Füllhorn an köstlichen und gesunden Lebensmitteln, die – perfekt gereift – einen sinnlichen Hochgenuss für Gaumen und Augen versprechen.

### RADIESCHEN: MINI-RETTICH MIT PEP

Radieschen gehören zum ersten Gartengemüse, das jedes Jahr ab April frisch geerntet werden kann. Selbst in der Stadtwohnung mit Balkon können Hobby-Gärtner erstklassige Ergebnisse vorweisen. In der Küche lassen sich die kleinen Knollen vielseitig verwenden. Und Radieschen sind durch ihre Inhaltsstoffe wahre Gesundheitspakete. Sie haben einen Wassergehalt von 94 Prozent und nur 15 Kalorien pro 100 Gramm. Dafür enthalten sie umso mehr Mineralstoffe wie Kalium und Eisen sowie die Vitamine K und C. Die enthaltenen Senföle in dieser Rettich-Spielart unterstützen den Körper zudem bei der Abwehr von Viren, Bakterien und Pilzen, sie regen die Verdauung an und sorgen für die charakteristische, subtile Schärfe. Die rot-weißen Knöllchen werden in der Küche zumeist roh verwendet. Geraspelt oder in Scheiben geschnitten passen sie wunderbar in grüne Salate, Kartoffelsalate oder direkt auf ein gutes Butterbrot. Radieschen verfeinern aber auch Dips mit Quark oder Frischkäse und werden – leicht gedünstet – manchmal auch zu warmen Gerichten gereicht. Selbst die Blätter, das Radieschengrün, kann man verwenden, solange es noch frisch und grün ist, etwa als Salat, püriert in einer Soße oder gedünstet als besondere Beilage. Die Radieschen sollten beim Kauf frisch und saftig sein, die Knollen nicht schrumpelig und die Blätter nicht welk herunterhängen.

„Wer regional einkauft, schont die Umwelt und unterstützt lokale Erzeuger.“

Allen voran natürlich der Spargel, der im milden Weinbauklima der Bergstraße besonders fein gedeiht. Hier kann das königliche Gemüse seine edlen Wurzeln tief ins alte Neckarbett ausstrecken und in den Sandböden viel Feuchtigkeit und wichtige Nährstoffe aufnehmen. Dann entfaltet er einen eleganten Geschmack und ist zudem reich an Nährstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen, während er mit Kalorien vornehm knausert.

Im Frühling und Sommer gibt es aber noch weitaus mehr zu entdecken. Die große Kohlvielfalt zum Beispiel, und dazu fruchtige Erdbeeren und hocharomatischer Rhabarber sowie junger Freilandspinat, knackige Radieschen und gesunde Rote Beete. Auch Bohnen und Gartengurken, Frühlingzwiebeln und grünes Blattgemüse der Saison von Eisberg- bis zu Endivien Salat inspirieren zu gesunden Variationen bis in den Herbst hinein. Zeitgleich öffnet sich ein weites Spektrum aus Wildkräutern, die man in der Küche hervorragend als feine Würze und raffinierte Zutat verwenden kann. Die Balance aus Texturen zwischen kernig und soft und die zumeist animierende und appetitanregende Bitterkeit der Salate machen den besonderen Reiz dieses kulinarischen Genres aus, das längst nicht mehr in der Vorspeisen-Nische ein Dasein fristet. An Rezeptideen mangelt es nicht – von Kreationen mit Fisch oder Fleisch bis zu vegetarischen und veganen Kompositionen reicht die farbenfrohe Palette. Die Felder an der Bergstraße laden zum Entdecken und Genießen ein.

### Wildkräutersalat mit Löwenzahn

Rezept-TIPP

#### Zutaten für 2 Personen:

- 6 Radieschen
- 2 Handvoll frischer Löwenzahn
- einige Gänseblümchen
- etwas Apfelessig oder weißen Balsamico
- etwas Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer



#### Zubereitung:

Grün von den Radieschen entfernen und gründlich waschen, in dünne Scheiben schneiden und in eine große Salatschüssel füllen. Den Löwenzahn waschen und die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. Anschließend ebenso in die Salatschüssel geben. Die Blumenköpfe der Gänseblümchen abrupfen, waschen und dazu geben. Alternativ die Wildkräuter mit klassischem grünen Salat mischen. Für das Dressing Essig und Öl in einer separaten Schüssel vermengen und nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann über den Salat geben. Zu Wildkräutersalat mit Löwenzahn passt z.B. frisches Körnerbrot.

**Tipp:** Wenn der Löwenzahn zu bitter ist, vorher wässern. Das Wasser entzieht ihm Bitterstoffe und er wird milder.

**GARTENKRESSE SELBST ZIEHEN**

Ganz einfach die Kressesamen in einen Topf streuen und die Erde immer feucht halten (keine Staunässe). Damit die Kresse genügend Sonne tanken kann am besten auf eine Fensterbank stellen. Nach etwa einer Woche kann man sich schon über Keimlinge freuen. Wer keine Erde zuhause hat, kann das Aussäen auch auf feuchtem Vlies, Watte oder Küchenpapier vornehmen. Auch hier gilt: immer feucht halten. Am besten vor dem Blühen ernten, da sonst Aroma verloren geht. Zum Ernten am einfachsten eine Schere verwenden.



## Wildkräuter: Grünes Gold vor der Haustür



Immer mehr Menschen entdecken wilde Kräuter für sich. Dabei bilden Wildpflanzen schon seit Urzeiten eine elementare Lebensgrundlage unserer Spezies. Sie spiegeln nicht nur natürliche Vielfalt, sondern ein Stück weit auch die ökologischen Besonderheiten der Region, in der sie wachsen. Kräuter sind Schätze der Natur – und viele von ihnen wachsen direkt vor unserer Haustür. Wer genau hinschaut, erkennt aromatische Multitalente voll Power und Geschmack.

In der freien Natur gesammelte Kräuter bereichern die Vielfalt auf dem Tisch. Nicht nur durch ihren markanten Duft und die starke Aromatik, sondern auch aufgrund der wertvollen pflanzlichen Inhaltsstoffe, die Körper und Geist streicheln: Heilkräfte, die gut tun und die innere Balance festigen. Auch an der Bergstraße gibt es zunehmend Menschen, die sich für dieses uralte und fast vergessene Wissen interessieren, das unter anderem bei zahlreichen geführten Thementouren vor Ort plastisch vermittelt wird. Von der Wildkräuterwanderung in Darmstadt über die Spaziergänge in Weinheim und Hemsbach bis zu Vorträgen und Touren rund um Heidelberg.

Wildkräuter sind angesagt, weil sie gesünder sind als das häufig mit Pestiziden belastete Gemüse aus dem Supermarkt – und weil sie in der Regel mehr Geschmack besitzen als die überzüchteten Produkte aus Menschenhand. Zu entdecken gibt es davon mehr als genug, vieles sogar im Garten vor der Haustür. Was häufig als Unkraut diskreditiert und bekämpft wird, könnte viel besser auf dem Teller landen. Die Vogelmilch beispielsweise, eine tolle Zutat für Smoothies, aber auch die Brennnessel oder das Scharbockskraut. Allerdings muss man wissen, wann und welcher Bestandteil der jeweiligen Pflanze essbar oder – als Tee – trinkbar ist und wann man besser die Finger davon lässt. Auch hier leisten ehrenamtliche Kenner wertvolle Arbeit, wenn sie unterwegs in der Natur über die spezifischen Eigenarten und aromatischen Qualitäten der Kräuter aufklären. Denn auch die Anzahl der giftigen und oft schwer zu unterscheidenden Doppelgänger ist groß.

Auch die Jahreszeiten spielen eine wichtige Rolle für das Finden und Bestimmen der regionalen Wildpflanzen. Im Frühjahr und Sommer sprießt eine reiche grüne Galerie in Gärten, auf Wiesen und in Wäldern: darunter Bärlauch, Brunnenkresse und Giersch, Huflattich und Löwenzahn sowie Spitzwegerich, Beifuß und Waldmeister. Natürliches Superfood ohne künstliche Zusätze. Zu den Wildkräutern zählen übrigens alle krautigen Pflanzen, die nicht durch Züchtung verändert wurden. „Krautig“ bedeutet konkret, dass sie im Gegensatz zu Sträuchern und Bäumen keinen holzigen Stamm besitzen.



## Hemsbacher Brennnesselsuppe:

**Wo der Dichter einst einkehrte**

Einer Anekdote nach machte Goethe auf einer Heimreise von Heidelberg in Hemsbach Station. In einem Wirtshaus wurde dem Dichter Brennnesselsuppe gereicht, die ihm vorzüglich gemundet hat. In den Räumen eben jenes Wirtshauses, das später »Die Brennnessel« genannt wurde, befindet sich heute das Hemsbacher Programmokino – und das heißt ebenso ganz einfach »Brennessel«. Zum Kino gehört das B-Bistro direkt nebenan. Ingrid Noll ist übrigens Trägerin der »blaugelben Brennnessel«, die das Kino verleiht.

**Zutaten für 2 Personen** (Schwierigkeitsgrad: 1/3):

- 2 Handvoll frische, junge Brennnesselspitzen (am besten mit einer Schere ernten)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Kartoffel
- 1 kleine Zwiebel
- 1 l Gemüsebrühe
- Etwas Olivenöl zum Anbraten
- Salz und Pfeffer zum Würzen
- 1 EL Sahne

**Zubereitung:**

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen sowie kleinhacken. In einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten. Die geschälte und kleine geschnittene Kartoffel dazu geben und die gewaschenen Brennnesselblätter. Mit der Brühe aufgießen, einmal aufkochen und dann 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen, vor dem Servieren einen Esslöffel Sahne dazugeben. Quelle: „Koch mich! Bergstraße“, Verlag: Edition Wannenbuch



**BUCHTIPP:**  
Der Geschmack  
der Bergstraße



## KOCH MICH! BERGSTRASSE

von Claudia Schmid  
EDITION WANNENBUCH

Verlag Jens Korch - Erzbergerstraße 2 - D-09116 Chemnitz  
Telefon +49 3713556682 - Fax: +49 371 3556683  
[www.wannenbuch.de](http://www.wannenbuch.de)

Wie schmeckt eigentlich eine Region? Claudia Schmid ist auf Recherche gegangen und hat die Bergstraße sozusagen für die Küche aufgepeppt. Was dabei herausgekommen ist, findet sich im neuen Buch der Mannheimer Krimiautorin mit dem Titel „Koch mich! Bergstraße“. Die kulinarische Spannweite reicht vom Heidelberger Herzchen bis zur Darmstädter Tea Time, von „Siegfrieds Elixier“ bis zum Neckarstrandkuchen. Claudia Schmid vereint einfache und schnelle Rezepte, die einen feinen Vorgegeschmack auf den Frühlinggarten Deutschlands bieten. Doch die Sammlung ist kein klassisches Kochbuch: Mitmachen ist angesagt. Denn jedes einzelne Rezept kann bewertet werden, es gibt genügend Platz für eigene Ideen und Ausmalbilder für die Wartezeit während des Kochens. Die Reihe „Koch mich!“ aus dem Paperento Verlag serviert regionale Ideen und Geschichten aus der Heimat. Zuletzt erschien dort – ebenfalls von Claudia Schmid – ein Band zur Gegend rund um Heidelberg. In jedem Buch finden sich 7 x 7 Ideen zum Nachmachen – von der Vorspeise über den Salat bis zum Dessert und einen Drink. Und wer wissen möchte, was das Lieblingsrezept von Erfolgsautorin Ingrid Noll aus Weinheim ist, der wird in „Koch mich! Bergstraße“ ebenso fündig.

Kochen mit Wildkräutern macht Spaß, schmeckt exzellent und motiviert zu immer neuen Kompositionen. Die frischen Blätter vom wintergrünen Gundermann beispielsweise eignen sich ideal für Salate und zum Würzen von Suppen. Das Gänseblümchen lässt sich zusammen mit dem leicht bitteren Löwenzahn perfekt in Sommersalaten inszenieren, und der Bärlauch aus dem Wald – übrigens ein natürliches Antibiotikum – ist mit seinen Knoblauchnoten genial für Pesto und als feine Würze von Salaten und Bowls. Mittlerweile wissen viele Kräuterfreunde auch, dass man ihn nicht mit dem giftigen Maiglöckchen verwechseln sollte.

Man sieht: je tiefer man in die Materie eintaucht, desto einfacher und sicherer lassen sich gesunde und wohlschmeckende Wildkräuter für das heimische Menü entdecken und nutzen. Neben Kräuterwanderungen kann man seine Kenntnis durch eine Vielzahl an Büchern und Apps anreichern. Hat man etwas Schönes erkannt, sollte man vor Ort selektieren: also möglichst Brauchbares, aber wenig mitnehmen, damit die Pflanze weiter gut gedeihen kann. Und bitte auch die Wurzeln nicht verletzen. Außerdem stehen einige Kräuter unter Naturschutz und dürfen gar nicht gepflückt werden. Auch Weges- und Ackerränder sollten gemieden werden, um eventuell belastete Pflanzen zu meiden. Ansonsten steht dem gesunden Kräutergenuss nichts im Wege.



We are family

Sieben Generationen Landwirtschaft, fast 40 Jahre Spargelanbau und eine gemeinsame Idee: Regionalität, Qualität und hausgemachte Frische. Der **Familienbetrieb Reisig** steht für Kontinuität und Tradition ebenso wie für neue Konzepte und moderne Perspektiven. Mitten auf den Feldern westlich von Hirschberg ist das idyllische Hofcafé samt fein sortiertem Ladengeschäft ein beliebter Anziehungspunkt für anspruchsvolle Gäste und viele treue Kunden.



„Der innere Zusammenhalt zählt“, sagt Karin Reisig. Ein Kind der Region, tief verwurzelt in der Umgebung und selbst auf einem Bauernhof ganz in der Nähe aufgewachsen. 1983 heiratet sie Hermann, der damals noch einen rein landwirtschaftlichen Betrieb bewirtschaftet. Bereits zehn Jahre zuvor hatte dessen Familie den früheren Bauernhof in der Ortsmitte verlassen und sich zu den Großsächser Aussiedlerhöfen in die Felder verlagert. Neben Getreide, Obst und Zuckerrüben gab es Schweinezucht und Tabakbau, was sukzessive aufgegeben wurde. 1996 hat die Familie mit dem Spargelanbau begonnen und angefangen, die Erdbeerfelder zu erweitern. Seitdem ist Reisigs Spargel ein Garant für Qualität und Frische. Einzigartig ist aber auch der Geschmack der Lambada-Erdbeeren, die für Karin Reisig zu den edelsten Sorten überhaupt gehören.

Die Lambada bringt sehr süße Erdbeeren hervor, die leuchtend rot und fest in ihrer Struktur sind. Vor allem in Desserts, Marmeladen oder Konfitüren können sie ihr besonders fruchtiges Aroma entfalten. Bei Reisigs kommt sie auch in den selbstgemachten Erdbeerkuchen, einer der Klassiker des Hauses. Immer dienstags beginnt die Backzeit. Dann werden die Böden für die Kuchen und Torten vorbereitet. Mehr als 30 verschiedene Spezialitäten werden in der eigenen Backstube in Handarbeit vollendet. Karin Reisig ist kreative Gestalterin und versierte Konditorin in einem. Ob Feuerwehr-Torte, Rhabarber-Streusel oder russischer Zupfkuchen: die Kollektion ist hochfein und bietet immer wieder neue Kompositionen. „Der Kreis von Kuchenliebhabern wird von Jahr zu Jahr größer“, sagt sie. Stammgäste treffen sich regelmäßig zum Kaffee-Klatsch – so manche gute Freundschaft hat den Ursprung in dem urigen Hofcafé. Im Sommer kann man die Köstlichkeiten auch im Freien genießen. Den weitläufigen Hof kann man auch anmieten. Etwa für Hochzeiten, Geburtstage oder für Vereins- und Betriebsausflüge.



Die Familie ist Kitt und Kern des Betriebs. Neben Sohn Simon, Servicetechniker für Landmaschinen, ist auch dessen Frau Isabella im Betrieb aktiv. Und auch die Enkelkinder Clea (2) und Carla (4) schauen schon regelmäßig nach dem Rechten. Man ergänzt sich und arbeitet Hand in Hand. „Ich bin Mädchen für alles“, lacht Karin Reisig, die neben der Verwaltung und dem Hoflädchen auch beim Management der Kinder hilft – die gute Seele des Hauses, die immer wieder mit neuen Ideen dazu beiträgt, dass sich der Betrieb weiter entwickelt. Ende 2022 wurde ein Kuchenautomat installiert, dort kann man sich seine Lieblinge bequem mit nach Hause nehmen.

Gleich nebenan im Hofladen öffnet sich das gesamte Genuss-Spektrum des Betriebs. Auch das flüssige. Die Familie bewirtschaftet rund zwei Hektar Wingert in Hirschberg-Großsachsen. Darunter Spätburgunder und Grauburgunder. Ein Teil davon wird an die Genossenschaft geliefert.

Dass man bei Reisigs auch zu feiern versteht, zeigen die Grillfeste im Mai und die Weihnachtsmärkte im stimmungsvollen Ambiente. Auch das Stoppelacker-Festival gehört zu den Babys der Familie. Bereits drei Mal hat der Betrieb das Open-air auf heimischen Feldern ausgerichtet. [www.hofcafe-reisig.de](http://www.hofcafe-reisig.de)



### HOF LADEN & HOFCAFÉ: GENUSS TRIFFT ATMOSPHÄRE

Ein Besuch des Reisig-Hofs ist nur komplett, wenn man sich Zeit nimmt, um in Ruhe im Hofladen zu stöbern. Er ist immer während der Öffnungszeiten des Hofcafés geöffnet, während der Spargelsaison sogar ganztags von 8 bis 18 Uhr. Dort finden Gäste unter anderem Dosenwurst, Odenwälder Käsespezialitäten und Gemüse sowie selbst eingekochte Marmeladen und ausgesuchte Weine aus der Umgebung. Während der Saison bietet das Lädchen natürlich auch weißen und grünen Spargel aus der Region an – gerne flankiert von passenden Saucen und kleinen Tipps zur Zubereitung. Zu den elementaren Zutaten des Hauses gehören nämlich auch ein freundlicher Service und eine individuelle Beratung der Kunden, die es sich – vor oder nach dem Einkauf – im Hofcafé gut gehen lassen. Viele der Kuchen und Torten werden nach alten überlieferten Rezepten gebacken, die teilweise mehrere Generationen zurückreichen. Neben dem authentischen Geschmack locken die angenehme Atmosphäre und das großzügige Raumangebot. Ein Kinderspielplatz ist gleich nebenan, und bei Regen kann man unterm Dach trocken auf der Veranda sitzen und hausgemachte Leckereien genießen.

### ERDBEEREN ZUM TRINKEN

Ein Klassiker des Hauses ist der beliebte Erdbeer-Secco aus den einzigartigen Lambada-Erdbeeren, die im Betrieb angebaut werden: ein Perlwein, der mit moderaten neun Volumenprozent Alkohol und eleganten Fruchtnoten begeistert. Der prickelnde Secco ist nicht nur zu Desserts ideal, er schmeckt durch die Kombination von Süße und Säure auch als feiner Aperitif oder lässt sich mit fruchtbetonten Salaten und sommerlichen Törtchen kombinieren. Ein perfekter Begleiter für die Sommerzeit – und eine gute Möglichkeit, der Erdbeersaison im Familienbetrieb eine Verlängerung zu schenken. Die hochwertige, aber auch sensible und relativ ertragsarme Gourmet-Sorte Lambada eignet sich für diesen Schäumers besonders gut, weil sie feine Frucht mit angenehmer Frische vereint.





## Die Blume im Glas: Im Reich der Sinne

Eine Weinbeere besteht zu 90 Prozent aus Wasser. Der kleine Rest sorgt dafür, dass aus ihr ein edles Getränk wird – mit einer aromatischen Komplexität, die ihresgleichen sucht. Die Faszination des Weins findet sich in seiner geschmacklichen Vielfalt: er kann Noten von nahezu allen roten und gelben Früchten aufweisen, nach Butter, Nüssen oder getrockneten Feigen schmecken oder aber Nuancen von Holz, Feuerstein oder gar Leder und Tabak offenbaren. Das Spektrum ist unendlich.

Unter der etwas sperrigen Bezeichnung Bukettsorten verbirgt sich eine Gruppe von Reben, die sich durch einen besonders hohen Grad an Aromen von ihren Kollegen absetzen. Es handelt sich um weiße Sorten wie Scheurebe, Gewürztraminer, Muskateller oder Sauvignon Blanc, deren duftige und zumeist blumige Art sie unverwechselbar machen. Bukett ist das eingedeutschte Wort des französischen Bouquets, also Blumenstrauß.

Die Sorten vereint ein markant florales bis würziges, immer aber sehr typisches und klares Aroma. Daher können sie auch von Wein-Einsteigern leicht identifiziert werden. Die für diese Bukettsorten signifikanten Aromastoffe sind zum Teil bereits in den Beeren vorhanden (Primäraromen), oder sie werden während oder nach der Gärung (sekundär) ausgebildet.

Die Klassifizierung folgt übrigens keiner wissenschaftlichen oder gar rechtlichen Grundlage. Es handelt sich dabei um eine eher zufällig entstandene Kategorisierung für Weine, die im Glas etwa nach Muskat- oder Rosentönen, nach Moschus oder Orangenblüten duften. Verantwortlich sind spezielle Verbindungen, die man in unterschiedliche Gruppen aufteilen kann. Zwei der wichtigsten dieser flüchtigen organisch-chemischen Substanzen sind Terpene und Thiole.

Die **Scheurebe** wurde 1916 vom deutschen Rebzüchter Georg Scheu aus Riesling und der Bukett-Traube gekreuzt. Mit ihrem deutlichen Cassisaroma erinnert sie an die französische Rebsorte Sauvignon Blanc. Aber auch tropische Früchte wie Mango, Grapefruit oder Passionsfrucht gehören zu ihrem Duftspektrum, das auch von Gras- und grünlichen Noten geprägt ist.

**Gewürztraminer**  
Im fein duftigen **Gewürztraminer** entdeckt man meist Rosen und ein expressives Feuerwerk aus Steinobst und krautigen Tönen. Typisch sind auch exotische Noten von Litschi oder zarte Anklänge von Orangenschalen, die sich mit einer aromatischen Würze vereinen. Mit etwas Restzucker ist der vollmundig-schmelzige Traminer auch ein idealer Dessertwein.

**Sauvignon Blanc**  
Mit seinen exotischen Fruchtelementen von Maracuja, Ananas und reifer Stachelbeere hat sich der **Sauvignon Blanc** auch in Deutschland viele Freunde angelacht. Die Sorte wird meistens entweder eher tropisch oder grün ausgebaut. Das Spektrum reicht von frisch gemähter Wiese mit grasiger Frische, Paprika und Limette bis zu einer feinen gelbfruchtigen Aromatik aus Kiwi, Passionsfrucht und Litschi.

**Muskateller**  
Florale Impressionen wie Rose, Jasmin und Kamille und natürlich der charismatische Muskatnuss-Ton kennzeichnen den Muskateller, der an der Bergstraße seit einigen Jahren auch wieder trocken ausgebaut wird. Die uralte Sorte ist weltweit in unzähligen Spielarten verbreitet. In diesen Weinen entdeckt man eine enorme Fülle an Aromen: darunter je nach Herkunft und Ausbau Holunder, Koriander und reife Birnen, aber auch Feigen und orientalische Gewürze.

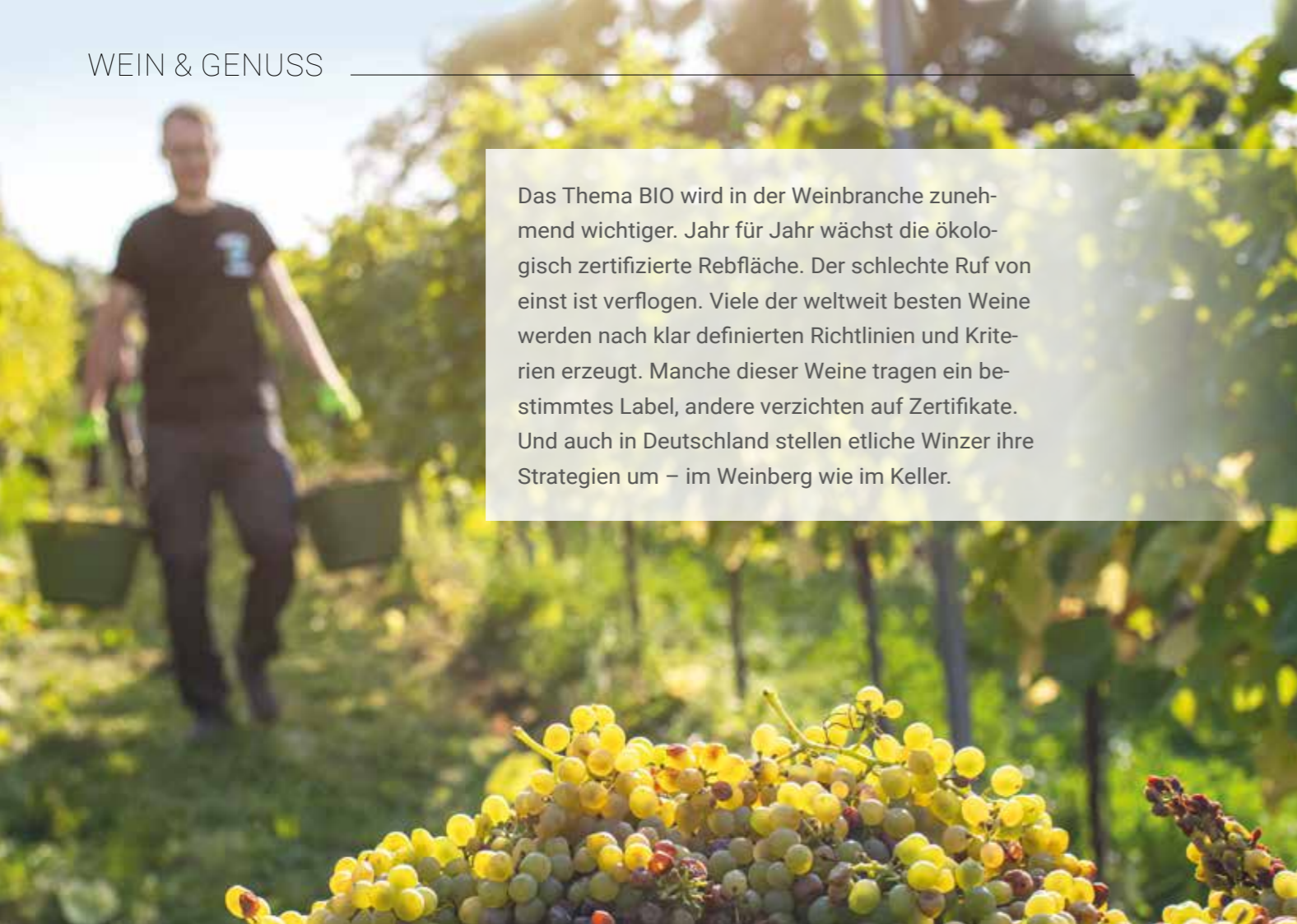
**Silvaner**  
Aufgrund seiner speziellen aromatischen Eigenschaften wird auch der **Silvaner** gern als Bukettsorte bezeichnet. Das Image als Massenwein hat er längst hinter sich gelassen, gute Winzer erzeugen charismatische und feinduftige Weißweine von hoher Komplexität und Fülle, die in der Nase an frische Äpfel, Wiesenkräuter oder Zitrusfrüchte erinnern. In Kombination mit mineralischer Würze entstehen elegante, subtile Weine von zeitloser Schönheit, die auch als ideale Essensbegleiter punkten.



### BERGSTRÄSSER WEINFRÜHLING: DIE LANDSCHAFT IM GLAS ERLEBEN

Von Mitte April bis Ende Mai wird das Weinland Hessische Bergstraße in allen Facetten erlebbar: der Weinfrühling ist ein erfolgreiches Format, das sich bei Winzern und Weinfreunden anhaltender Beliebtheit erfreut. Viele regionale Betriebe öffnen ihre Türen und laden zu kulinarischen Events wie Hof- und Kellereifesten, Verkostungen oder Musik- und Kulturveranstaltungen ein. Den alljährlichen Startschuss bildet der Bergsträßer Weintreff in Bensheim, der vom Verkehrsverein Bensheim in Zusammenarbeit mit den Weingütern veranstaltet wird. Gäste verkosten eine spannende Vielfalt an Jungweinen des jeweiligen Jahrgangs – insgesamt sind jedes Jahr mehr als 170 Weine und Sekte aus nahezu allen Betrieben vertreten. Für Besucher eine einmalige Chance, um aktuelle Entwicklungen und Trends der Weinregion aus nächster Nähe entdecken zu können. Als besonderes Highlight findet am 1. Mai die traditionelle Weinlagenwanderung statt. 2024 bereits zum 35. Mal. Vom nördlichen Zwingenberg bis ins südliche Heppenheim reicht diese aromatische Tour, bei der man auf eigene Faust Weinlagen erkunden und die Erzeugnisse direkt im Wingert probieren kann. Flankiert von deftigen Leckereien im Weinberg. Für eine unkomplizierte Anreise sorgen Sonderzüge und Shuttlebusse.

[www.bergstraesser-weinfruehling.de](http://www.bergstraesser-weinfruehling.de)



Das Thema BIO wird in der Weinbranche zunehmend wichtiger. Jahr für Jahr wächst die ökologisch zertifizierte Rebfläche. Der schlechte Ruf von einst ist verflogen. Viele der weltweit besten Weine werden nach klar definierten Richtlinien und Kriterien erzeugt. Manche dieser Weine tragen ein bestimmtes Label, andere verzichten auf Zertifikate. Und auch in Deutschland stellen etliche Winzer ihre Strategien um – im Weinberg wie im Keller.

## Öko im Weinberg

„In Deutschland stellen etliche Winzer ihre Strategien um – im Weinberg wie im Keller“

An der Hessischen und Badischen Bergstraße ist Bio noch eine kleine Nische – doch die Bühne derer, die im Weinberg ohne chemischen Dünger, ohne Pestizide, Herbizide und Fungizide wirtschaften, wird langsam heller. Der Vorreiter heißt Feligreno. Das Weingut betreut mittlerweile über vier Hektar Rebland, die Ursprünge finden sich in der Zwingenberger Lage Alte Burg. Darüber hinaus gibt es kleine Parzellen in Seeheim und Auerbach. Bereits im Jahr 2007 begann die formelle Umstellung des Betriebs auf Bio-Anbau nach EU-Norm. Die Zertifizierung bei Ecovin erfolgte im Jahr darauf. Ziel des Betriebs ist eine möglichst schonende und naturnahe Nutzung der Flächen, einige Weinberge werden mit eigenen Schafen bewirtschaftet. Diese vermeiden übermäßige Bodenverdichtung und erhalten auch Nützlingen den benötigten Lebensraum. Betriebsleiter Jannik Jährling ist überzeugt, dass nur gesunde und ökologisch wertvolle Böden Weine von höchster Qualität hervorbringen, die später im Keller minimalinvasiv reifen dürfen. Der Erhalt alter Trockenmauern und der behutsame Wiederaufbau ehemaliger Terrassenanlagen ist ein besonderes Anliegen von Feligreno und harmoniert mit der ganzheitlichen Nachhaltigkeits-Idee des Hauses, die kulturellen Leistungen vorangegangener Generationen zu würdigen und im gleichen Geiste fortzuführen.

Auch auf der sogenannten Odenwälder Weininsel rund um Groß-Umstadt wächst der Anbau von Bioweinen stetig. Ein Teil der Odenwälder Winzerfamilien erzeugt ihre Trauben bereits gemäß der EU-Bio-Richtlinie. Durch eine schonende Bewirtschaftung werden gesunde und hochwertige Trauben im Einklang mit einer großen Artenvielfalt und der Schonung der natürlichen Ressourcen erzeugt. Die Bio-Trauben von den Südhängen des nördlichen Odenwalds werden von Kellermeister Max Jantke – seit 2021 zuständig – und seinem Team separat vinifiziert. Als erste Winzergenossenschaft in Hessen wurde die Odenwälder Winzergenossenschaft „Vinum Autmundis“ mit dem Bio Siegel des Landes Hessen 2018 auf der Grünen Woche in Berlin ausgezeichnet. Von den 75 Hektar Anbaufläche werden bereits über 15 Hektar nach ökologischen Vorgaben bewirtschaftet. Tendenz weiter steigend.

Um auch kommenden Generationen gesunde Böden zu hinterlassen, stellen die Schriesheimer Weinbaubetriebe von Wilhelm Müller, Max Jäck, Michael Merkel und Georg Bielig ihre Produktion auf BIO um. Das bedeutet unter anderem ein Abschied von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln und mineralischen Düngern. Für Bielig ist das die Konsequenz aus über zehn Jahren ohne Herbizide und mehr als vier Jahren rein ökologischem Pflanzenschutz. Der Wechsel von konventionellem zum Bio-Weinbau war bei ihm ein langsamer Prozess – die Methodik folgte sozusagen dem Kopf: eine wachsende innere Überzeugung war Motivation zur Umstellung in Wingert und Keller. Eine Entscheidung des Gewissens und nicht des Geldbeutels. Das Thema Wirtschaftlichkeit spielt eine untergeordnete Rolle. Bieligs Weine werden nach Anerkennung ab der Ernte 2024 das Bioland-Siegel tragen. Neben einer sorgfältigen Bewirtschaftung der Weinberge gehört dazu auch eine Reduzierung der Erträge, die in Schriesheim ohnehin nicht üppig ausfallen. Um Verluste zu minimieren, setzt man verstärkt auf sogenannte „Piwis“, also pilzwiderständige Rebsorten, die für typische Rebenkrankheiten weniger anfällig sind.



### SCHAUWEINBERG IN ZWINGENBERG: WERTVOLLER MIKROKOSMOS

Ein nachhaltiges Projekt im besten Sinne: der Schau-Weinberg „Serpentino“ bietet alten und neuen Rebsorten ein ideales Terrain. Aber auch die lokal typische Weinbergsflora und -fauna genießen hier beste Entfaltungsmöglichkeiten. Das kostbare Stück Kulturlandschaft liegt in der Weinlage Alte Burg oberhalb der Zwingenberger Altstadt. Bewirtschaftet wird die Fläche vom Verein Alte Burg Zwingenberg e.V. mit Hilfe des Bioweinbetriebs Feligreno. Seit 2019 werden dort neben Riesling, Spätburgunder und Scheurebe auch historische Rebsorten wie Weißer und Blauer Elbling sowie Schwarzer Urban angebaut. Diese werden mit Neuzüchtungen des 20. Jahrhunderts – etwa Regent und Johanniter – kombiniert, die zu den sogenannten Piwi-Sorten gehören, die als besonders pilzwiderstandsfähige Reben gezüchtet werden. Alle Rebsorten sollen in Zukunft gemeinsam zu einem Wein nach ökologischen Richtlinien ausgebaut werden. Der Anbau unterschiedlicher Sorten auf engstem Raum entspricht einer historischen Form des Weinbaus, der insbesondere bei kleinen Weinbaubetrieben angewendet wurde. Der daraus entstehende Wein wird als „Gemischter Satz“ bezeichnet. Der Zwingenberger Schau-Weinberg dient außerdem dazu, die pflanzlichen Unterschiede zwischen den Sorten direkt sichtbar zu machen. Unmittelbar unterhalb des „Serpentino“ entsteht eine Streuobstwiese mit Apfel- und Pfirsichbäumen, die im November 2020 angepflanzt wurde.



# Veredlung der Natur: Weine mit Wurzelbehandlung

Sie kam Mitte des 19. Jahrhunderts aus den Vereinigten Staaten und vernichtete von England und Frankreich aus den Weinbau der alten Welt: die Reblaus. Insgesamt fielen dem Schädling rund 2,5 Millionen Hektar Rebfläche auf dem Kontinent zum Opfer. Das waren damals etwa 80 Prozent des gesamten Bestands. Mit der Veredlung von Reben wurde daraufhin eine geniale biotechnische Maßnahme zur indirekten Schädlingsbekämpfung eingeführt, die bis heute praktiziert wird. Der Heppheimer Betrieb Antes Weinbau und Rebveredlung ist der einzige seiner Art in Hessen und einer der bekanntesten und innovativsten der Branche. Heute geleitet von Anja Antes-Breit – Bergsträßer Gebietsweinkönigin 2015/16 – und ihrem Onkel Helmut Antes.



Helmut Antes

Anja Antes-Breit

*Frau Antes-Breit, das Jahr 1865 gilt als entscheidende Weichenstellung in der europäischen Weingeschichte. Was ist damals passiert?*

**Anja Antes-Breit:** Die Zeit von 1865 bis 1885 ist in der Weinbranche als die Zeit der Reblaus-Katastrophe bekannt. Die Reblaus, die aus Nordamerika eingeschleppt wurde, zerstörte epidemieartig unvorstellbar viele Rebflächen in europäischen Weinbauländern und brachte den Weinbau damals fast zum Erliegen.

*Es gab aber eine geniale Idee, die Reben widerstandsfähig zu machen ...*

**Anja Antes-Breit:** Maßnahmen wie Rodungen, Entseuchungen sowie langjährige Anbauverbote und das Überfluten oder Abflammen von Flächen brachten alles nichts. Schließlich kam eine simple Idee auf: die Verwendung von reblausfesten amerikanischen Unterlagen.

*Wie funktioniert dieses Prinzip?*

**Helmut Antes:** Dazu muss man zunächst wissen, dass die Reblaus sowohl einen oberirdischen als auch einen unterirdischen Kreislauf hat. Europäische Sorten wie etwa Riesling oder Chardonnay sind anfällig gegenüber der Wurzelreblaus, aber nicht gegenüber der Blattlaus. Daher werden sie als Edelreis auf eine Unterlage gepfropft. Diese amerikanische Reben-Unterlage ist resistent gegen die Wurzellaus. Auf diese Weise kann man oben die gewohnte Weinart einer Rebsorte erhalten, während die widerstandsfähige Unterlage als Wurzel die Versorgung übernimmt. Es handelt sich somit um eine indirekte Bekämpfung der Reblaus, indem ihr Kreislauf an zwei entscheidenden Stellen unterbrochen wird.

*Wie muss man sich die Rebenveredlung in der Praxis vorstellen?*

*Wie läuft der Prozess ab?*

**Helmut Antes:** Es dauert mehr als ein Jahr, bis eine fertige Rebe für einen Wein-



Die gegen die Wurzellaus resistente, amerikanische Reben-Unterlage und der Edelreis werden wie zwei Puzzleteile zusammengesetzt



berg entsteht. Im Jahr vor der Veredlung werden die Edelreiser und Unterlagen in sogenannten Vermehrungsflächen angebaut. Diese Flächen sind staatlich überprüft und müssen bestimmte Gesundheitskriterien und Bodengutachten erfüllen. Im Winter wird das Holz geerntet, und im Februar passiert letztlich die eigentliche Veredlung durch Aufpfropfung. Dabei werden Unterlage und Edelreis wie zwei Puzzleteile zusammengesetzt. Diese spezielle Technik nennt sich Omega-Schnitt. Danach müssen beide Elemente zusammenwachsen und Wurzeln bilden. Über den Sommer hinweg sind die Jungreben dann in einer Rebschule auf dem Feld. Im frühen Winter werden sie ausgeschult und kontrolliert. Danach warten die Reben im Kühllager, bis im Frühjahr ein Weinberg mit ihnen bepflanzt wird.

*Wer darf Reben veredeln?*

**Anja Antes-Breit:** Im Prinzip jeder. Doch es darf nicht einfach beliebig geschnittenes Rebholz auf Unterlagen gepfropft werden. Alle gesetzlichen Vorgaben müssen erfüllt sein. Zudem benötigen alle Reben einen besonderen Pflanzenpass, für den ebenso klar definierte Kriterien zu erfüllen sind. Der ganze Prozess der Veredlung wird mehrfach von staatlicher Seite überwacht und kontrolliert.

*Wäre Weinbau ohne dieses System überhaupt noch möglich?*


**Anja Antes-Breit:** Rein rechtlich dürfen bei uns nur veredelte Reben gepflanzt werden. Daher ist diese Methode ohne Alternative. Doch auch in der Praxis ist es so, dass der Weinbau mit unveredelten Reben nur noch in Regionen ohne Reblaus möglich ist. Diese

Regionen sind aber weltweit rar gesät, da die Reblaus sich immer weiter ausbreitet. Aber leider nimmt die Zahl der Fachbetriebe überall ab. In Hessen sind wir mittlerweile die einzige verbliebene Rebschule.

*Ist die Reblaus in Deutschland, und speziell an der Hessischen Bergstraße, heute noch immer ein Problem?*

**Helmut Antes:** Ja, und sie gewinnt momentan wieder deutlich mehr an Präsenz und Aggressivität. Seit einigen Jahren beobachten wir auch einen Blattbefall an europäischen Sorten wie Dornfelder oder Silvaner. Dieser tritt dort auf, wo die indirekten Bekämpfungsmaßnahmen vernachlässigt wurden und somit der Befallsdruck steigt. Indirekte Gegenmaßnahmen sind die verpflichtende Verwendung von Pfropfreben und das Entfernen von Drieschen sowie das möglichst restlose Entfernen alter Rebstöcke und Wurzelreste beim Roden einer Anlage.

**Anja Antes-Breit:** Auch bei uns an der Bergstraße wurde die Reblaus wiederholt in Kleingärten gefunden. Weil verlassenere und brachliegende Flächen derzeit zunehmen, zeigt sich auch die Reblaus häufiger. Das zuständige Weinbauamt in Eltville fordert Eigentümer solcher Flächen regelmäßig dazu auf, die betroffenen Pflanzen zu entfernen. Aber auch der Klimawandel führt in manchen Jahren zu einer Massenvermehrung dieses Schädlings.



*Die Schönheit  
der Dinge lebt in der  
Seele dessen, der sie  
betrachtet*

David Hume

MAUSOLEUM DER BATTENBERGS  
AUF DEM HEILIGENBERG IN SEEHEIM-JUGENHEIM

## Vorhang auf: Die Bergstraße als Kulturbühne

Die Bergstraße ist eine vitale Kulturlandschaft. Die Festspiel- und Festivalszene blüht. Im Sommer beginnt die Zeit der großen Open-air. Alljährlich hebt sich der Vorhang an prominenten Spielorten, wo das Publikum ein kontrastreiches Menü aus Boulevard und Kammerspiel sowie aus Rock, Pop und Klassik erlebt. Events mit Profil und Anspruch, die regelmäßig zahlreiche Gäste in die Region locken.

Im Herzen der Bergstraße haben sich die Heppenheimer Festspiele als jüngstes Format ein großes Stammespublikum erobert – und seit der Premiere im Jahr 1974 so manche kulturbiografische Hürde genommen. Gegründet vom Schauspieler und Regisseur Hans Richter, hat sich das Theater im historischen Kurmainzer Amtshof mit seinem legeren Shakespeare-Stil bei Wein und Laugengebäck bis weit über die Region hinaus einen exzellenten Ruf erspielt. In den 90er Jahren hatte Richters Sohn Thomas die Intendanz übernommen, auf ihn folgte seine Frau Sabine. Nach dem Ende der kurzen Zusammenarbeit mit den Hamburger Kammerspielen und der Insolvenz einer neu gegründeten Betreibergesellschaft folgte mit der Pandemie gleich der nächste Nackenschlag für das beliebte Freiluftfestival. Nach zwei Jahren Zwangspause übernahm Iris Stromberger die Leitung. Die die in der Region verwurzelte Schauspielerin und Regisseurin führt seit 2018 mit großem Erfolg das Ensemble „TheaterLust“ in Darmstadt und hat sich mit Heppenheim einen weiteren Standort angelacht – mit viel Motivation und dem verdienten Erfolg. Die beiden ersten Jahre haben den alten Geist der Festspiele zurückgebracht und das Theaterkonzept gleichzeitig behutsam modernisiert. Heppenheim bleibt Festspielstadt – nicht nur während des besonderen Jubiläumsprogramms zum 50. Geburtstag.  
[www.festspiele-heppenheim.de](http://www.festspiele-heppenheim.de)

Als bekannteste und meistbesuchte Freilicht-Theaterspiele Nordbadens gelten die Schlossfestspiele in Heidelberg. Jeden Sommer finden sie im Innenhof oder in anderen Arealen des historischen Ensembles statt. Auch der Dicke Turm und der Englische Bau dienen als Bühnen. Als kulturelles Aushängeschild für die Stadt und die gesamte Region werden sie vom Theater und Orchester Heidelberg – dem städtischen Theater – sehr kreativ und erfolgreich organisiert. Im Mittelpunkt stehen heute eigene Inszenierungen und zunehmend auch spartenübergreifende Produktionen: Musiktheater, Schauspiel und Tanz werden in wechselnden Konstellationen arrangiert. Neben Musicals und Operetten bietet die Reihe immer wieder spannende Dramatisierungen großer Stoffe der Weltliteratur sowie klassische Komödien. Die Biografie der Festspiele reicht bis in die 1920er Jahre zurück, doch am Flair und der Eleganz der mittelalterlichen Kulisse hat sich nichts verändert. Unter der künstlerischen Leitung des Berliner Intendanten Holger Schultze sind seit 2011 alle fünf Sparten des Hauses vertreten. Zu seinen Aufgaben gehört auch die Leitung des Heidelberger Stückemarkts und des Festivals „Winter in Schwetzingen“.  
[www.theaterheidelberg.de](http://www.theaterheidelberg.de)



Ein anderer hochaktiver Kultur-Arbeiter der Bergstraße ist Harry Hegenbarth. Seine „Umsonst-und-Draußen-Festivals“ in Bensheim, Heppenheim und Lorsch gehören seit über 20 Jahren zu den Publikumsmagneten der Region. Die Agentur Showmaker ist eine junggebliebene Ideenschmiede mit Humor, Kreativität und Herz – und einer unbezwingbaren Liebe zu positiv verrückten Projekten und sozial relevanten Benefiz-Aktionen. Die Veranstaltungen gelten als attraktive Plattform für Nachwuchskünstler, als Erlebniswelt für Kinder und Familien und offene Bühne für unterschiedlichste gesellschaftliche Themen. Die Zusammenarbeit mit Vereinen und Initiativen aus der Region hat sich über die Jahre zu einem riesigen Netzwerk ausgedehnt. Der Anspruch der Macher ist gleich geblieben: individuelle Festivals an besonderen Locations für alle Menschen und Generationen.  
[www.showmaker-events.de](http://www.showmaker-events.de)

### WEITERE HIGHLIGHTS

Unter dem Motto „Hören, Sehen, Erleben“ lädt der Weinheimer Kultursommer zu außergewöhnlichen Open-air und Indoor-Events ein. Jedes Jahr wird ein facettenreiches Kulturprogramm inszeniert, das nahezu alle Genres abdeckt und ausgewählte künstlerische Schwerpunkte setzt. Aber auch der Charme der Spielstätten übt einen besonderen Reiz auf das Publikum aus: der Schlosshof und der Schlosspark sind einige der prächtigen Sommerlokalitäten, wo sich Publikum und Künstler in einzigartiger Atmosphäre begegnen und wohlfühlen.  
[www.weinheim.de](http://www.weinheim.de)

Das Queer-Festival in Heidelberg hat bereits im Jahr 2009 als erstes, damals noch kleines Festival seiner Art in Deutschland Akzente gesetzt. Damit war das Format mit seiner breiten Palette an Veranstaltungen ein echter Pionier, denn selbst Metropolen wie New York oder Melbourne haben queerer Kultur erst später eine Plattform gegeben. Im Neckarstädtchen genießt die Kunst seither in allen Farben eine Bühne für queere Kultur in einem Geist der Vielfalt und Toleranz. Inzwischen ist das Festival von einem Wochenende auf einen Monat angewachsen. Jedes Jahr im Mai kommen rund 10.000 Menschen, um die Melange aus Konzerten, Kunst, Performance, Lesungen, Kino und politischen Diskussionsveranstaltungen zu erleben, die vom Verein Queer Play in Kooperation mit dem Karlsrufer Bahnhof organisiert wird. Seit 2021 wird das Queer Festival von der Stadt im Rahmen der „Rainbow City Heidelberg“ gefördert.  
[www.queer-festival.de](http://www.queer-festival.de)



# Alternative Trips und urbane Extratouren

Die Bergstraße verführt zu spannenden Perspektiven. Und zu neuen Einblicken abseits der gängigen Pfade. Bei einer originellen Stadtführung lassen sich die urbanen Nischen der Region als plastische Extratour hautnah erleben. Ob mit dem Nachtwächter, mit dem Waschweib oder mit einem geheimnisvollen Geschichtenerzähler – ob auf den Spuren des mittelalterlichen Heppenheims oder auf den modernen Bühnen des queeren Heidelberg: für neugierige Städtebummler gibt es viel zu entdecken und noch mehr zu Staunen. Also auf zu einem Kulturspaziergang der besonderen Art.



## GLANZ DER METZENDORF-ARCHITEKTUR

Auf den Spuren des „Baumeisters der Bergstraße“: wer den bedeutenden Gebäuden und Ensembles der Brüder Heinrich und Georg Metzendorf folgt, der erlebt die Region im Spiegel ihrer ebenso stiltypischen wie einflussreichen Reformarchitektur. Regelmäßig organisiert die Metzendorf-Gesellschaft, die sich für den Erhalt, die Bewahrung und Erforschung des künstlerischen Gesamtwerkes stark macht, hochinteressante Exkursionen zum kulturellen Erbe der Architekten. Denn wie in kaum einer anderen Region findet man an der Bergstraße eine bestens erhaltene Bausubstanz des 19. Jahrhunderts. In seinem charakteristischen Heimatstil hat Heinrich Metzendorf mehr als 370 Landhäuser und Villen entlang der Bergstraße entworfen. Eine bauliche Perlenkette, die sich von Seeheim-Jugenheim und Alsbach über Zwingenberg und Bensheim bis nach Heppenheim erstreckt.  
[www.heppenheim.de](http://www.heppenheim.de)



## DURCH DARMSTADT MIT DER DISKOKUGEL

Bei einer Städtetour mit Aurora DeMeehl lernt man Darmstadt von einer ganz neuen Seite kennen. Die „Symbiose aus Wasserbett und Diskokugel“ (sie über sich) ist ein original Darmstädter Gewächs und begleitet Gäste anregend plaudernd und gut gelaunt durch ihre Stadt. Unterwegs berichtet das Showgirl Historisches aus der Stadtgeschichte und Schwungvolles aus ihrer eigenen Vita. Das „Aurörschen“ – übrigens ein echter Lapping, also Bessunger – lenkt das Augenmerk auf interessante Sehenswürdigkeiten (außer ihr) und kommentiert augenzwinkernd das Darmstädter Leben. Ein aufregender Trip mit einer stimm- und wortgewaltigen Chanteuse, der frische Perspektiven öffnet und keine Sekunde langweilig ist. Teilnehmer erleben Überraschendes auf Wegen, die jeder schon hundert Mal gelaufen ist – auf denen Aurora DeMeehl aber dennoch immer wieder neue Facetten entdeckt.  
[www.darmstadt-tourismus.de/fuehrungen-aurora](http://www.darmstadt-tourismus.de/fuehrungen-aurora)



## HEIDELBERG KREUZ UND QUEER

Die berühmte Stadt hat viele Reize. Auf einer Reise durch das queere Heidelberg erlebt man die „Rainbow City“ mit ihren Sehenswürdigkeiten unter dem Motto „Kreuz und queer durch Heidelberg“ aus einem ganz speziellen Blickwinkel. Der Touristiker und Gästeführer Steffen Schmid hat die vielen unbeleuchteten Aspekte des homosexuellen Lebens in der Geschichte Heidelbergs recherchiert und in einer spannenden Tour vereint. Das Spektrum reicht von queeren Heidelberger Persönlichkeiten vom Barock bis in die Neuzeit über etliche unbekannte Schicksale sowie die Verfolgung und Ermordung bi- und homosexueller Menschen in der Nazizeit. Aber auch die liberale Moderne Heidelbergs wird kenntnisreich ausgeleuchtet. Eine farbenreiche Citytour als Plädoyer für Solidarität und Buntheit nicht nur in Heidelberg.  
[www.queertour-heidelberg.de](http://www.queertour-heidelberg.de)



## AUF DEN SPUREN DES NACHTWÄCHTERS

Im Schein der Laterne nimmt der Weinheimer Nachtwächter seine Gäste mit auf eine Zeitreise in das historische Weinheim. Inmitten der wunderschönen Fachwerkidylle berichtet er von Bürgern und Beisassen, Henkern und Hübschlerinnen. Im Quartier der wohlhabenden Rotgerber und bescheidenen Weißgerber werden die alten Berufe wieder lebendig. Auch von den Leib-, Hals- und Ehrenstraßen weiß der Nachtwächter zu berichten, denn Weinheim war Blutgerichtsstätte. Nach Jahr und Tag macht Stadtluft frei, hieß ein Spruch. Das bedeutete: Solange musste der Leibeigene bangen. Doch wenn er sich ein Jahr und einen Tag in Weinheim „unangefochten“ aufgehalten hat, konnte der Grundherr keinen Anspruch mehr erheben. Das galt auch für seine Nachkommen.  
[www.weinheim.de/tourismus](http://www.weinheim.de/tourismus)



## AUF DEM LATERNENWEG HEPPENHEIM

Nach Einbruch der Dunkelheit geht es in der Heppenheimer Altstadt buchstäblich sagenhaft zu: über 150 Scherenschnitte des Künstlers Albert Völkl leuchten an den Straßenlaternen und berichten auf eindrucksvolle Weise von alten hessischen Sagen. Es sind Geschichten aus längst vergangener Zeit – von Riesen, Wichteln und leidgeprüften Rittern. Sie handeln von Mut und List, Heldentum und immer wieder von der Liebe. Am schönsten erlebt man das strahlende Panorama bei einer öffentlichen Laternenführung. Mittelalterlich gekleidete Gestalten mit Petroleumlampe und Leiter treffen auf dem Marktplatz ein und geleiten die Gäste durch enge Gassen an geheimnisvolle Orte und romantische Ecken. Eine Tour, bei der Besucher nicht nur das Stadtzentrum kennenlernen, sondern auch ins Reich der Fantasie entführt werden.  
[www.heppenheim.de](http://www.heppenheim.de)



## UNTERWEGS MIT DEM WASCHWEIB

Das Zwingenberger Waschweib beleuchtet die Geschichte des ältesten Bergstraßenstädtchens in lebendigen Erzählungen und süffisanten Anekdoten. Diese besondere Tour des örtlichen Geschichtsvereins führt in Badstuben, Gasthäuser und über die Märkte der lokalen Vergangenheit. Von der zeitreisenden Anna erfahren die Gäste allerlei Klatsch und Tratsch über adelige und arme Zwingenberger Bürger. Sie selbst stammt aus dem 15. Jahrhundert und lebte als Wäscherin am Hof der Herren von Wallbrunn. Standesgemäß gewandet führt Brigitte Zimmermann an verschiedenen Stationen durch die gesamte Altstadt bis hinauf in die Oberstadt, wo die Stadtmauer nur noch an wenigen Stellen erhalten ist. Sie serviert historische Fakten und illustre Überlieferungen aus einer Stadt mit einer ebenso facettenreichen wie dynamischen Biografie.  
[www.geschichtsverein-zwingenberg.de](http://www.geschichtsverein-zwingenberg.de)

# Hätten Sie gewusst ...

## ... dass Bürstadt eine Sonnenbotschafterin hat?

Seit 2006 wird Bürstadt von einer Sonnenbotschafterin bei lokalen, aber auch regionalen Veranstaltungen repräsentiert. Das Amt heißt Sonnenbotschafterin, da in Bürstadt die größte Photovoltaikanlage (45.000 Quadratmeter) der Welt stand.

## ... dass die Fußballtrainer-Legende Sepp Herberger

nach dem „Wunder von Bern“ seinen Lebensabend in Weinheim verbracht hat? Bis heute ist er der prominenteste Ehrenbürger der Stadt, sein Bild hängt im Rathaus-Sitzungssaal. Jedes Jahr legt der OB gemeinsam mit einer DFB-Delegation am Grab Herbergers auf dem Hohensachsener Friedhof einen Kranz nieder. Er wurde übrigens schon am 1. Juli 1954 Ehrenbürger Weinheims, vier Tage vor dem Gewinn des WM-Titels.

## ... dass das Museum von Alsbach-Hähnlein

von 1851 bis 1939 Heimat für sozial verelendete und verwehrte männliche Jugendliche war? Ihre feste Ausstellung, der Entwicklung der Ortsgeschichte mit Schaukästen, Dioramen und Ausstellungsstücken gewidmet, weckt bei vielen Besuchern Jugenderinnerungen.

## ... dass Laudenbach

erstmal in einer Urkunde des Klosters Lorsch aus dem Jahre 795 n. Chr. als „Lutenbach“ erwähnt wurde? Der Ort hat eine wechselvolle Geschichte. 1995 feierte Laudenbach das 1200-jährige Gemeindejubiläum.

## ... dass in Dossenheim auf 548,9 Metern

ein denkmalgeschützter Aussichtsturm steht? Wer die Wendeltreppe im Inneren des Sandstein-Turms nach oben steigt, hat dort angekommen einen weiten Blick ins Grüne und die Möglichkeit, bei einem Imbiss in der Höhengaststätte zu verweilen.

## Bergstraßen-Rätsel

Gewinnen Sie regionale Leckereien von der Bergstraße!

Unsere Gewinnspielfrage lautet:

**Wie heißt das nachhaltige Projekt, welches alten und neuen Rebsorten ein ideales Terrain bietet?**

Antwort: \_\_\_\_\_

Senden Sie Ihre Antwort bis zum **31.07.2024** an [info@diebergstrasse.de](mailto:info@diebergstrasse.de) oder per Post: Tourismus Service Bergstrasse e.V., Marktplatz 1, 64653 Lorsch. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Lösungswort aus dem letzten Heft lautet: Die Quitte

# Zwingenberg: 750 Jahre Stadtrechte

Infos und Veranstaltungen zum Jubiläumsjahr:



Es sollte kein einmaliger Festakt werden, sondern ein ganzjähriges Programm für alle Generationen. Dies hatte Bürgermeister Dr. Holger Habich bereits zu Beginn der Planungen betont. Nun ist es soweit: mit großem Aufwand und einer Vielzahl an Projekten und Veranstaltungen zelebriert das älteste Bergstraßenstädtchen ein rundes Jubiläum. Vor 750 Jahren wurden der Siedlung am Fuße des Melibokus die Stadtrechte verliehen. Ein guter Grund zum Feiern!

Eigens für diesen besonderen Anlass wurde frühzeitig eine Arbeitsgruppe gebildet, in der Bürger aus Zwingenberg vereint sind, die eine jeweils individuelle Perspektive auf ihre Stadt repräsentieren. Gemeinsam mit der Stadt haben sie ein Konzept für die Jubiläums-Aktivitäten entwickelt, das sich nicht exklusiv an eine bestimmte Zielgruppe richtet, sondern möglichst alle gesellschaftlichen Ebenen ansprechen und dabei auch eine nachhaltige Wirkung entfalten soll. Ein Ansatz, der auch zur Positionierung Zwingenbergs als Cittaslow-Gemeinde passt. Die Stadt gehört dem internationalen Netzwerk der „lebenswerten Städte“ seit 2018 an.

Es beginnt bei der Optik: für das Jubiläumsjahr hat die Zwingenbergerin Christine Bruegel ein Logo entwickelt, das während des gesamten Jahres zum Einsatz kommen wird. Es zeigt die Zahl 750 mit dem Löwen aus dem Wappen der Grafen von Katzenelnbogen, zu deren Grafenschaft das Amt Zwingenberg als historische Verwaltungseinheit einst gehört hatte. Die Zahl 7 bildet gleichzeitig auch den oberen Teil des Z von Zwingenberg, das im Jahr 1274 unter Graf Diether V. durch König Rudolf I. die Stadt- und Marktrechte zugesprochen wurden.

Der Zwingenberger Geschichtsverein wird eine neue Chronik herausgeben, die an das Werk aus dem Jahr 1974 zum 700. Jahrestag anschließt und als kompakte Darstellung der gesamten Stadtgeschichte bis in die Gegenwart reicht. Eine Briefmarke wird erscheinen, die als Motiv eine abstrakte Darstellung der Zwingenberger Bergkirche zeigen wird. Darüber hinaus atmen auch die traditionellen Feierlichkeiten im Jahreskalender einen Hauch Jubiläumsduft: angefangen vom Bauern- und Handwerkermarkt zum Zwingenberger Weinfest über die Kerb bis hin zu historischen Vorträgen und kulturellen Terminen mit Kunst, Konzerten und einer großen Jubiläumsshow auf dem historischen Marktplatz. Auch die Partnerschaftsvereine sind in die Feierlichkeiten eingebunden. Zum Anstoßen wird ein Stadtwein aus vier lokalen Gütern komponiert.



### ZWINGENBERG ZUM GENIESSEN

„Rezepte für eine lebenswerte Stadt“ heißt ein außergewöhnliches Buch, das die Vereinigung Cittaslow Deutschland 2023 herausgegeben hat. Darin vereint sind 23 lebendige Portraits von besonderen Städten, die jeweils anhand innovativer Nachhaltigkeitsprojekte charakterisiert sind. In Zwingenberg ist das BRAIN Biotech mit einem neuartigen Getränk aus fermentierten Weinblättern. Flankiert wird jede Cittaslow von besonders typischen oder kreativen Kochrezepten aus den jeweiligen Regionen. Für Zwingenberg hat Küchenchef Marc-André Kaltwasser vom Restaurant „Kaltwassers Wohnzimmer“ ein raffiniertes Spargelmenü komponiert. Das Buch ist unter anderem auch in der Zwingenberger Tourist-Info sowie im Bürgerbüro der Stadt erhältlich.



„Lorsch ist nicht nur mit seiner Torhalle auf der Liste der Kulturschätze der Menschheit, sondern auch mit zwei Handschriften des frühen Mittelalters. Beide sind Zeugnisse der Bildungsreform Karls des Großen und seiner Epigonen.“

Hermann Schefers  
Leiter der Welterbestätte Kloster Lorsch.

In Lorsch ist heute nicht das Original, sondern ein Faksimile zu sehen, eine detailgetreue Reproduktion des Evangeliums. Ein Teil des Werks befindet sich heute in den Vatikanischen Museen, weitere Fragmente in Rumänien und London.

Das Lorsch Arzneibuch wird mit Ende des 8. Jahrhunderts datiert und ist heute Teil der Handschriftensammlung in der Staatsbibliothek Bamberg. Als ein herausragendes Dokument frühmittelalterlicher Klostermedizin ist es bereits 2013 in das Register der UNESCO aufgenommen worden. Die medizinisch-pharmazeutische Handschrift ist von hoher kultur- und wissenschaftsgeschichtlicher Bedeutung. Sie ist als Nachschlagewerk und einführendes Lehrbuch angelegt und versammelt auf 150 Seiten medizinteoretische und -praktische Schriften in lateinischer Sprache. Der Hauptteil besteht aus 482 Arzneimittelrezepten. Nachträge und althochdeutsche Randbemerkungen zeugen von intensiver Benutzung im 9. und 10. Jahrhundert. Das Buch stellt einen Meilenstein in der Medizingeschichte dar. Es ist ein einzigartiges Zeugnis für die Neubewertung der antiken Medizin im Zuge der karolingischen Renaissance unter Karl dem Großen.

Lorsch Arzneibuch



## Schätze der Welt – Erbe der Menschheit

Es sind zwei der weltweit bedeutendsten Handschriften des abendländischen Mittelalters: das Lorsch Evangelium und das Lorsch Arzneibuch. Beide wurden in das UNESCO-Register des Weltkulturerbes aufgenommen – entstanden im 8. und 9. Jahrhundert in der südhessischen Benediktinerabtei Lorsch. Die bau- und bildungsgeschichtliche Bedeutung der einstigen Reichsabtei Karls des Großen genießt internationale Beachtung auf kultureller, touristischer und wissenschaftlicher Ebene.

Einst ein Geschenk Karls des Großen, gilt das Evangelium heute als einer der wertvollsten Schätze in der Geschichte des Buches und als literarisches Prunkstück der Region Kurpfalz. Es entstand um 810 im Auftrag des Kaisers und dient als wichtiges Zeugnis seiner Reformen. Die Texte wurden in der damals neuen Einheitsschrift des Reiches, der karolingischen Minuskel, geschrieben und sind ein anerkanntes Referenzwerk für diesen besonderen Schreibstil. Seit 2023 ist das Werk offizielles Weltkulturerbe. Das 440 Seiten dicke Buch wiegt etwa sechs Kilo. Elfenbeintafeln, die unter anderem Maria und Propheten zeigen, schmücken den prächtigen Einband.



## Kosmische Begegnungen und visionäre Energie

Nach längerer Pause ist der Maler, Grafiker und Plastiker Siegfried Speckhardt wieder zurück auf der öffentlichen Bühne. Mit seinen visionären und fantastisch-träumerischen Stahl-Bildern hat er früh eine markante Handschrift entwickelt. Seine Werke entführen den Betrachter in ein metaphysisch aufgeladenes Reich des Unbewussten und Irrationalen.



Siegfried Speckhardt  
Maler, Grafiker, Plastiker

Die Nähe zu den Elementen des Lebens und das Streben nach der kosmischen Mitte sind noch immer erkennbar. Meist abstrakt, mal sanft die Realität andeutend, dann wieder weltentrückt und visionär. Und es ist auch die komplexe Natur des Lichts, die in Speckhardts Werken immer wieder zur ästhetischen Vollendung beiträgt. Der Bensheimer Maler hat die Kunstszene an der Bergstraße maßgeblich mitgestaltet und beeinflusst. Geboren 1937, hat er an der Freien Akademie Mannheim Grafik und Kunstgeschichte studiert. Speckhardt war unter anderem Stipendiat an der Akademie für Tonkunst in Darmstadt, denn er ist auch ein ausgebildeter Sänger.

Der Bezug zum Metall geht auf seine Zeit als Grafiker zurück. Als er irgendwann in einem Firmenlager auf Blechplatten stößt, hat er die Idee, den glatt schimmernden Untergrund mit einer Verbindung aus Öl und Lack zu gestalten. Damit erzielt er aufgrund des jeweiligen Lichteinfalls einen besonderen Effekt, der vor allem bei den großformatigen Bildern sichtbar wird. Im Tageslicht beginnen sie regelrecht von innen zu leuchten. Auf dem gebürsteten Aluminium erhält die Ölfarbe eine völlig neue Tiefe. Motivisch begegnet der Betrachter immer wieder Elementen aus Literatur, Religion, Musik und Mystik sowie einem großen poetischen wie ikonografischen Fundus.

1975 hat Siegfried Speckhardt gemeinsam mit seiner Frau Rita die Ruine der alten Gagelmühle im Mühlal bei Auerbach gekauft und das 1701 erstmals erwähnte Gemäuer über 20 Jahre hinweg in ein malerisches Kleinod verwandelt – inklusive Atelier im ehemaligen Schafstall. Im großen Garten hat das kreative Paar Wege und Steinmauern geschaffen und inmitten einer reichen pflanzlichen Bühne durch Skulpturen und Objekte künstlerische Akzente gesetzt. Der verträumt angelegte Garten hat wiederholt international hohe Beachtung gefunden.

Im Atelier offenbart sich die charismatische Bildsprache des Künstlers. Jedes einzelne Werk ist ein Abenteuer in sich und bündelt eine ganz persönliche emotionale und intellektuelle Entwicklung, die eng mit seinem Schöpfer verbunden ist. Nichts entsteht aus dem Nichts, jede Komposition markiert das Finale eines langen Reflexionsprozesses. Er besitze die Gabe, in den Dingen zu sehen, was sie sein können, hat seine Frau einmal über ihn gesagt.

Seine komplexe, aber markante und wiedererkennbare Formensprache mündet oftmals in plastisch-dynamischen Kompositionen, die ein reges Interesse für die verborgenen Kräfte des Universums spiegeln. Siegfried Speckhardt provoziert das Zusammentreffen von wesensfremden Realitäten auf einer neuen Ebene – und lässt den Kunstfreund mit einem faszinierenden Kosmos kollidieren.

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

# Neue Perspektiven: Heimat von oben



Der Melibokus ist mit 517 m die höchste Erhebung an der Hessischen Bergstraße



Sanfte Hügel und weite Felder, üppige Wälder und alte Burgen, mäandernde Flüsse und malerische Auen: die Bergstraße ist auch aus der senkrechten Perspektive ein Bild von einer Landschaft. Ein Aufbruch in die Vertikale lohnt sich immer. Zum Beispiel freischwebend wie ein Vogel im Segelflugzeug oder im Ballon. Oder bodennah von einem der prominenten Höhenzüge, wo spektakuläre Ausichten das Auge verwöhnen und die Seele streicheln.

Der Königstuhl ist eine der schönsten Logenplätze für einen feinen Blick in die Region. Hoch über Heidelberg findet man eine Oase der Ruhe und Erholung mit unverbauter Sicht auf die idyllische Altstadt, das Neckartal und die Rheinebene. Im Sommer ist es dort etwa fünf Grad kühler als unten am Neckar, was einen Aufenthalt gerade bei warmen Temperaturen umso erfrischender macht. Vom Schloss führt eine Treppe – auch Himmelsleiter genannt – hinauf auf den 568 Meter hohen Gipfel des Heidelberger Hausbergs. Seit 1907 fährt auch die berühmte Bergbahn von der Talstation am Kornmarkt bis zum höchsten Punkt der Bergstraße. Abstecher zum Freizeitpark Märchenparadies, zur Falknerei und zur Landessternwarte lohnen sich immer. Attraktive Rundwanderwege laden zum Erkunden der Umgebung ein.

An der nördlichen Bergstraße prägt der Melibokus die Silhouette. Der markanteste und mit 517 Metern auch höchste Berg der Hessischen Bergstraße und des vorderen Odenwalds ist vor allem im Frühjahr und Sommer einen Aufstieg wert. Trainierte Sportler erledigen das per Fahrrad, mit Walkingstöcken oder in Laufschuhen. Doch es geht auch gemütlicher. Von Zwingenberg aus geht es über Schloss Auerbach hinauf und über Schloss Alsbach wieder hinunter. Die großen Wanderwege führen durch stille Wälder und sonnige Lichtungen – und auf dem Höhepunkt wartet sogar noch eine weitere Ebene: der 22 Meter hohe Aussichtsturm bietet einen einmaligen Ausblick in den Oberrheingraben, von Heidelberg im Süden, Worms im Osten bis nach Frankfurt im Norden. Dahinter zeigt sich die Hügelkette der Pfalz. An den Wochenenden sind am Turm kleine Speisen und Getränke erhältlich. Ein Verein kümmert sich um den Erhalt des 1966 erbauten Wahrzeichens, das 2011 renoviert wurde.

Leise wie der Wind lässt sich die Region besonders elegant erleben. Von Bensheim, Heppenheim und Darmstadt aus heben Heißluftballons ab, die im Sommer zum Himmel über der Bergstraße dazugehören. Eine Ballonfahrt verkörpert Romantik, Freiheit und Abenteuer in majestätischer Höhe. Ein zentraler Startplatz liegt am Segelflugplatz Bensheim. Die Segelfluggruppe pflegt nicht nur eine intensive Jugendarbeit und ist auch sportlich sehr erfolgreich unterwegs – sie bietet neben einer professionellen Ausbildung im Verein auch die Gelegenheit, die Bergstraße einmal aus der Vogelperspektive zu erleben. Ohne Motor, nur auf den Schwingen der Naturkräfte. Ein Passagierflug ist immer während des Flugbetriebs an Wochenenden und Feiertagen möglich, die Saison dauert von März bis Oktober.

Nur wenige Kilometer Luftlinie weiter im Süden bietet auch der Aero-Club Heppenheim geräuschloses Gleiten vom Allerfeinsten. Seit über 70 Jahren fördert der Verein den Segelflugsport. Bei den regelmäßigen Mitmachtagen erhalten Gäste einen umfassenden Einblick in den Flugplatz-Alltag und erfahren alles, was sie zu diesem abgehobenen Hobby wissen müssen.

Es gibt aber auch noch andere Wege und Möglichkeiten, die Bergstraße aus der Luft zu betrachten. Die Bergstraßeer Drachen- und Gleitschirmflieger starten vom Ölberg am Rande des Odenwaldes, zwischen Schriesheim und Dossenheim. Rund um den Melibokus treffen sich die Mitglieder des Ersten Odenwälder Drachen- und Gleitschirmflieger Clubs – die spektakuläre Rampe unterhalb des Aussichtsturms ist speziell für Hängegleiter gebaut und zugelassen. Sie bietet Piloten einen perfekten Startlauf und durch die meistens exzellente Thermik zudem beste Voraussetzungen für Streckenpiloten. In südliche Richtung kann man leicht die Bergstraße entlang fliegen, aber auch der hintere Odenwald und die Rheinebene sind von dort aus gut erreichbar. Der Club arbeitet mit mehreren regionalen Flugschulen zusammen.



Vom Königstuhl hat man einen weiten Blick über die Heidelberger Altstadt, Mannheim bis in die Pfalz



## Neue Aussichtsplattform am Wein und Stein Erlebnispfad in Heppenheim stärkt den Weintourismus an der Bergstraße

Mit einem wunderbaren Panorama lockt die neue Aussichtsplattform am Wein- und Steinerlebnispfad in Heppenheim. Nach dreijähriger Bauzeit wurde sie im Oktober 2023 offiziell eingeweiht. Das tonnenschwere Bauwerk lädt Wandernde dazu ein, sich auszuruhen und dabei mehr über den Weinbau der Bergstraße zu erfahren.



Die Aussichtsplattform ist neuer Anziehungspunkt auf dem Wein und Stein Erlebnispfad

Schon die Römer wussten, dass das milde Klima der Bergstraße für den Weinbau wie geschaffen ist. Kaum irgendwo anders in Deutschland beginnt es früher zu sprießen und zu blühen als hier in der Region. Der Weinbau hat der Bergstraße nicht nur wirtschaftlich Erfolg gebracht, sondern auch eine ganz spezielle Kulturlandschaft geschaffen, deren Trockenmauern sogar zum immateriellen Erbe der UNESCO gehören. In der Weinsprache gibt es den aus dem französischen stammenden Begriff „Terroir“, der zusammenfasst, worauf es beim Weinanbau wirklich ankommt, nämlich Lage, Boden und Klima. Wer mehr über die Weinkultur an der Bergstraße, ihre lange Geschichte und engen Verflechtung mit der Geologie erfahren möchte, sollte sich auf den Wein und Stein-Erlebnispfad in Heppenheim begeben.

Der knapp sieben Kilometer lange Geopark-Pfad, der 2007 eingeweiht wurde, hat 2023 mit der Aussichtsplattform am Steinkopf ein neues Highlight erhalten. Mit weiten Blicken über die Weinberge der Bergstraße, die Rheinebene bis hin zur Pfalz belohnt der neue Aussichtspunkt die Wandernden für ihren mühsamen Aufstieg auf den Steinkopf. Nach dreijähriger Bauzeit wurde die Plattform im Oktober 2023 offiziell eingeweiht. Die Bergsträßer Winzer e.G., der Geo-Naturpark und zahlreiche ehrenamtliche Partner und Helfer sowie maßgeblich unterstützende regionale Firmen haben das im wahrsten Sinne tonnenschwere Projekt gemeinsam gestemmt.

Mit 107 Tonnen verbautem Stein, von rotem über grauen Granit bis zu Sandstein, verkörpert die neue Plattform die Bedeutung von Geologie und Boden für den Weinbau. Wer möchte kann jetzt auf der Plattform mit ihren einladenden Sitzgruppen eine Rast einlegen und sich über die Geschichte des Weinbaus von den Ursprüngen bis heute informieren. Dabei erfährt man auch, mit welchen neuen Weinreben die Bergsträßer Winzer auf den Klimawandel reagieren.

Der Wein und Stein Erlebnispfad startet am Viniversum, dem Sitz der Bergsträßer Winzer e.G. in Heppenheim, und führt über viele Stationen hinauf auf den Steinkopf und anschließend durch die Weinberge zurück an den Ausgangspunkt. Die Bergsträßer Winzer e.G. bieten geführte Wanderungen über den Geopark-Pfad an, die auf Wunsch mit einer Weinprobe kombiniert werden können. Wer den Weg mit Kindern geht, findet auf der Website des Viniversums einen Fragebogen. So wird die Strecke zu einem spannenden Erlebnis für Jung und Alt und ein kleiner Gewinn ist den neuen Weinkundlern gewiss.

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



Die Aussichtsplattform lädt zur Rast und Information über die Geschichte des Weinbaus ein



## VON SCHLINGNATTERN UND TROCKENMAUERN:

### Neuer Geopark-Pfad führt über die artenreiche Weinlage „Alte Burg“ in Zwingenberg

In der Weinlage „Alte Burg“ in Zwingenberg ist durch menschliche Aktivität eine Kulturlandschaft entstanden, die auf engstem Raum die unterschiedlichsten Biotope wie Weinterrassen, Trockenmauern, Hecken, Böschungen, Wegränder und Magerwiesen vereint.

Sie ist Heimat für viele seltene Tier- und Pflanzenarten wie die Gottesanbeterin, den Neuntöter oder die Bocks-Riemenzunge, eine Orchideenart. Trockenmauern bieten Lebensraum für Eidechsen, aber auch Schlangen wie die Schlingnatter, die neben der Ringelnatter zu den am häufigsten in Deutschland vorkommenden Schlangen zählt.

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

Der neue Geopark-Pfad in Zwingenberg





Darmstädter Zoo-Vivarium



Heidelberger Zoo

# Tierisch was los: Die schönsten Zoos der Bergstraße

Vogelpark Lorsch



Eine spannende Großstadtsafari bietet der Zoo Heidelberg. Er zählt zu den ältesten und innovativsten in Deutschland und wurde 1934 offiziell eröffnet. Heute beherbergt das Areal auf rund 10 Hektar etwa 180 verschiedene Arten mit mehr als 2000 Tieren. Darunter seltene Arten von Menschenaffen, asiatische Goldkatzen, rote Pandas, Erdmännchen, Zebras, Elefanten, Robben und Braunbären. Hier können Gäste einem Löwen in die Augen schauen, einen Panda beobachten oder den Elefantenbullen beim Baden

zusehen. Im größten Zoo der Metropolregion gibt es außerdem einen riesigen Kinderspielplatz, regelmäßig werden erlebnisreiche Rundgänge, Streichelzoos und Camps angeboten. Ein neuer barrierefreier Weg ermöglicht es jedem Besucher, diesen lebendigen Mikrokosmos aus der Nähe zu erleben.  
[www.zoo-heidelberg.de](http://www.zoo-heidelberg.de)

Der Vogelschutzverein Lorsch wurde 1929 gegründet und setzt sich aktiv für den Vogel- und Naturschutz in der Region ein. Haupt-

sitz ist der Vogelschutz- und Lehrpark Birkengarten im Süden der Stadt. Hier können viele einheimische und exotische Vogelarten bestaunt werden. In einer wunderschönen Parkanlage am Waldrand erfahren Besucher Spannendes und Lehrreiches über Vögel und ihren natürlichen Lebensraum. Die vielen Parkbänke in der Anlage samt Teich und Volieren laden zum entspannten Verweilen ein. Der Eintritt ist frei, am benachbarten Abenteuerspielplatz Birkengarten stehen ausreichend kostenlose Parkplätze zur Verfügung.  
[www.vogelpark-lorsch.de](http://www.vogelpark-lorsch.de)

Auch der Lampertheimer Vogelpark ist eine traditionelle Heimat für gefiederte Schönheiten und seit bald 70 Jahren ein Ausflugsziel für alle Generationen. Der gemeinnützige Verein kümmert sich mit viel Leidenschaft und Fachwissen um die Tiere und hat über die Jahrzehnte eine beliebte Begegnungsstätte von Mensch und Natur geschaffen. Der schmale Pfad führt an den Volieren vorbei, die Familie der Papageien ist in Lampertheim besonders bunt und zahlreich vertreten. Auch Esel, Ponys, Ziegen und Schweine können aus nächster Nähe gefüttert und gestreichelt werden.  
[www.vogelpark-lampertheim.de](http://www.vogelpark-lampertheim.de)



Vogelpark Lampertheim

Das Darmstädter Zoo-Vivarium hat sich seit den 50er Jahren enorm weiter entwickelt. Die Geschichte erstreckt sich von den Anfängen als Schulvivarium in der Orangerie bis zum modernen Zoologischen Garten am Schnampelweg im Südosten der Stadt. Das Vivarium repräsentiert ein Stück Darmstädter Zeitgeschichte. Heute ist das fünf Hektar große Gelände in der Wissenschaftsstadt ein attraktives Zuhause für über 2000 Tiere in 190 Arten. Im Streichelzoo mit Afrikanischen Zwergziegen und in der begehbaren Känguru-Anlage warten hautnahe Begegnungen. Beliebt sind auch die Schaufütterungen, bei denen die Pfleger allerlei Wissenswertes und Spannendes über ihre Schützlinge berichten. Von vitalen Affen, farbenprächtigen Vögeln und tropischen Fischen reicht das Spektrum bis zu exotischen Reptilien in naturnah gestalteten Gehegen, Terrarien und Aquarien. Zu den Highlights gehören das Schopfmakaken-Gehege und das Binturong-Zwergotterhaus.  
[www.zoo-vivarium.de](http://www.zoo-vivarium.de)

Der Wildpark Jägersburg ist besonders für Familien mit Kindern ein beliebtes Ausflugsziel. Er bietet direkte Begegnungen mit der heimischen Natur und ist leicht mit dem Fahrrad zu erreichen, denn das Tiergehege liegt gleich neben dem Wasserwerk der Riedgruppe-Ost. Mit einem Futterpaket im Gepäck spaziert man in den Wildpark, wo Besucher bei freiem Eintritt die vielfältige Tierwelt in den Gehegen entdecken können. Zum Beispiel Rotwild, das getupfte Damwild, Muffelwild und natürlich Wildschweine, die – je nach Jahreszeit – auch mit Jungtieren unterwegs sind. Gerade für Kinder ist der Kontakt mit den Tieren ein Erlebnis der besonderen Art. Ein kleiner Park, aber sehr liebevoll gestaltet und zu jeder Jahreszeit einen Abstecher wert.

Wildpark Jägersburg



Die Oberfläche schimmert im Bergsträßer Sonnenlicht. Das Wasser kräuselt sich im Wind, eine warme Brise weht über den sandigen Strand. Das Element ist süß, weich und klar. Kleine Wellen schwappen um die Knöchel. Dann ein kurzes Aufatmen, wenn das kühle Nass erstmals den Körper umspült. Beim schwerelosen Dahingleiten wird man eins mit dem See. Der Kurs: Abtauchen aus dem Alltag, Eintauchen in die Landschaft.



# Eintauchen und Durchatmen

Waidsee in Weinheim

Wo einst der Neckar durch die Region mäanderte und der Rhein seine breiten Seitenarme in die Umgebung ausgestreckt hat, sind viele Jahrtausende später neue Gewässer entstanden. Der Sand- und Kiesabbau hat etliche Naturbadesee geschaffen, die im Sommer zu den beliebtesten Ausflugszielen der Bergsträßer und ihrer Gäste gehören. Viele mit bewachten Stränden, einer gastfreundlichen Infrastruktur und dauerhaft hohen und amtlich geprüften Wasserqualität. Einem Sprung ins nasse Element steht an der Bergstraße also nichts entgegen.

In Darmstadt gehört der Große Woog zu den Klassikern für Schwimmer, Taucher und andere menschliche Wasserratten. Er liegt im Zentrum der Stadt und bildet dennoch eine Insel der Ruhe und der Abgeschiedenheit. Das Naturparadies ist Treffpunkt vieler Wasservögel wie Stockenten, Blesshühner, Eisvögel und Graureiher. Die wunderschöne weitläufige Parkanlage lädt zum Ausruhen und Verweilen ein. Das Gesamtensemble aus Familienbad und Insel steht unter Denkmalschutz. Das Arheilger Mühlchen in Darmstadts nördlichem Stadtteil erstreckt sich idyllisch



Großer Woog Darmstadt, mit Blick auf den Hochzeitsturm



Biedensand in Lampertheim

entlang des Grünzugs Ruthsenbach und fernab vom Straßenverkehr. Der Naturbadesee wird seit 1924 als öffentliches Schwimmbad genutzt und ist eine Oase sowohl für Familien mit Kindern als auch für ruhesuchende Solisten.

Ein Vorzeigestrand in punkto Wassergüte ist der Naturbadesee Bensheim mit seinem 300 Meter langen Sandstrand und der parkähnlichen Liegewiese samt Beachvolleyballfeld. Die Wasserfläche ist rund sieben Hektar groß, an der tiefsten Stelle misst der See 17 Meter. Ein Tiefenbelüfter reichert das Wasser permanent mit Sauerstoff an und trägt somit zur Aufrechterhaltung des biologischen Gleichgewichts bei. Die regelmäßigen Kontrollen der Wasserqualität bestätigen dies. Am Uferbereich mit den ästhetisch einladenden Holzdecks finden Sonnenanbeter ein ideales Plätzchen.

Etwas weiter südlich punktet der Hemsbacher Wiesensee im Nordwesten der Stadt mit ausladenden 20 Hektar Freizeitareal, gepflegten Rasenflächen und vielen schattigen Plätzchen unter Bäumen mit Blick auf den See, der sowohl für ambitionierte Schwimmer wie für Schlauchbootkapitäne beste Bedingungen bietet. Durch den flach abfallenden Strand ist der Uferbereich perfekt für Familien mit kleinen Kindern, die hier gefahrlos planschen und Fischchen gucken können. Auch das erwärmte Becken wird vor allem von den jüngeren Badegästen genutzt. Kleine und größere Erfrischungen servieren ein Biergarten-Kiosk und ein Restaurant mit Aussichtsterrasse.

Auch der Waidsee bei Weinheim ist ein beliebtes Ziel für Einheimische und Auswärtige. Die weitläufige Freizeitanlage bietet zahllose Liegeflächen mit Schatten spendenden Bäumen sowie beste Möglichkeiten zum Segeln, Surfen, Fischen und Tauchen. Im



Hemsbacher Wiesensee

benachbarten Freizeitbad Miramar gibt es einen FKK-Bereich. Mit Beachvolleyballfeld, Kinderspielplatz, Gartenschach und Tischtennis kommt auch die Bewegung nicht zu kurz. Das angrenzende Restaurants „Waid Lake“ sorgt für die Stärkung nach dem Bad.

Die Biedensand-Bäder in Lampertheim sind in der Region einzigartig. Sie kombinieren am Rande des Altrheins auf einem parkähnlichen Gelände ein Hallen- und Freibad mit einem eher kleinen Badesee (3,4 Hektar) mit Trinkwasserqualität. Aufgrund der recht eindrucksvollen Maximaltiefe von 17 Metern kann sich im Sommer eine stabile Temperaturschichtung innerhalb des Sees aufbauen.



# Blühende Landschaften: Paradies für heimische Bestäuber

## INSELN DER BIODIVERSITÄT



Auch der kleinste Balkon kann Nahrung für Bienen und blütenbestäubende Insekten bieten. Zierpflanzen wie Geranien oder Petunien sind zwar dekorativ, zählen jedoch nicht zu beliebten Landeplätzen von Bienen. Weitaus wertvoller sind blühende Kräuter wie Thymian, Majoran, Salbei, Rosmarin, Oregano, Lavendel, Salbei, Schnittlauch oder Kapuzinerkresse. Sie sind pflegeleicht, teilweise winterhart und lieben die Sonne. Für schattige Standorte bieten Minze oder Melisse jede Menge Bienenfutter. Heimische Wildblumenmischungen mit Ringelblume, Kornblume, Margerite, Glockenblume und Färberkamille wirken magnetisch auf die fleißigen Bestäuber. Wer sein bienenfreundliches Terrain perfektionieren möchte, der platziert noch ein Insektenhotel an eine geschützte sonnige Stelle.

Heimische Trachten sind beliebt. Nicht nur am Körper, auch auf der Wiese. Denn unter einer Tracht versteht man nicht nur textile Traditionen, sondern auch das gesamte Angebot an Nektar, Pollen und Honigtau, das als elementares Nahrungsangebot für Bienen und andere Bestäuber dient. Wer für seinen Garten die richtigen Pflanzen wählt, der lockt nicht nur wertvolle Insekten an, sondern leistet auch einen wichtigen Beitrag für das ökologische Gleichgewicht der Erde. Die zentralen Begriffe sind hier der Nektar- und der Pollenwert. Beide Größen definieren den jeweiligen Nutzwert einer Pflanze für die Bestäuber durch klare Angaben zur Produktionsmenge. Die Nummerierung erfolgt von 0 bis 4 für beide Werte. Zwar ist die Skala eine grobe Vereinfachung, doch zur Orientierung daheim ist ein solcher Index überaus hilfreich. Der Maximalwert gilt als „sehr gut“, bei einer runden Null gibt es für die kleinen Freunde leider nichts zu holen. Bei Raps beispielsweise liegen beide Werte bei 4. Kein Wunder, dass riesige Rapsfelder in Deutschland den häufigsten Trachtenhonig liefern.

Die Zahlen bilden allerdings immer nur einen Vergleichswert für gleichzeitig blühende Pflanzen – also jeweils für Früh- oder für Sommerblüher. Ansonsten würde man quasi Äpfel mit Birnen in einen Topf werfen. Die Blütezeit verschiedener Gartenpflanzen ist aber allein schon deshalb relevant, um den heimischen Tieren möglichst lange die passende Nahrung servieren zu können. Entscheidend ist das Verhältnis zu den anderen Nahrungspflanzen während einer bestimmten Jahreszeit.

Auch der Ort der Bepflanzung sowie die die Witterung und die Höhenlage spielen eine wichtige Rolle. Die Bodenbeschaffenheit, also die jeweils verfügbaren Nährstoffe beeinflussen den Grad des Pollen- oder Nektarwerts einer Pflanze. Und auch die Blütezeit kann sich durch schwankende Temperaturen zum Teil erheblich verzögern. Wer diese Parameter kennt, der kann seinen Garten optimal Takten und der regionalen Fauna ein reiches Buffet anbieten.



## SAISONKALENDER Nektar- und Pollenwerte

		Nektarwert	Pollenwert	Gesamtbewertung
Ackerbohne	Juni - August	2	2	**
Apfel	April - Mai	4	4	****
Borretsch	Juni - September	2	4	****
Broccoli	Mai - August	2	3	***
Brombeere	Mai - August	3	3	***
Efeu	August - September	3	3	***
Erika	März - April	2	4	****
Gurke	Juni - August	2	3	***
Heckenrose	Juni - Juli	2	2	**
Himbeere	Mai - Kuli	3	4	****
Kirsche	April - Mai	4	4	****
Klee	Mai - September	3	4	****
Kornblume	Juni - September	2	3	***
Lavendel	Juni - August	2	4	****
Löwenzahn	April - Juni	4	3	****
Raps	Mai	4	4	****
Roskstanie	April - Juni	3	3	***
Rucola	Mai - September	2	2	**
Sonnenblume	Juli - September	3	3	***
Spargel	Juni - September	3	3	***
Sumpfdotterblume	März - Mai	2	3	***
Weidenröschen	Juni - August	2	3	***
Weinrebe	Juni - Juli	2	2	**

Legende: 4 = sehr gut, 3 = gut, 2 = mäßig, 1 = gering

Leider sind viele Blumen in unseren Vorgärten nur schön anzusehen. Primeln oder Stiefmütterchen etwa haben Wild- und Honigbienen nichts anzubieten, ihr Trachtwert liegt nahe Null. Ähnlich verhält es sich mit Tulpen und Narzissen. Obwohl sie geringfügig Pollen und Nektar besitzen, blüht zu dieser Zeit bereits eine starke Konkurrenz, und auch die ersten Obstbäume laden schon zum Sammeln ein.

Doch warum sind Bienen für den Menschen so wichtig? Weil sie neben ihrem Job für ein funktionierendes Ökosystem über 80 Prozent unseres Obst und Gemüses und rund ein Drittel aller Nutzpflanzen bestäuben. Sie sind somit auch ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor, denn der volkswirtschaftliche Nutzen der Bestäubungsleistung übersteigt den Wert der Honigproduktion um das 15-fache. Dies macht rund zwei Milliarden Euro jährlich allein in Deutschland. Die passenden Gewächse helfen ihnen beim Überleben. Eine ausbalancierte Pflanzenvielfalt, auf die alle Bienen fliegen – damit es im Garten richtig brummt.



# Hits für kids



Nix wie raus! Für Kinder hält die Bergstraße unzählige Angebote bereit. Dabei wird jeder Wunsch erfüllt: Action und Bildung, Spaß und Bewegung, Kunst und Geschichte, Sport und Natur. Das Spektrum für junge Menschen und Familien ist breit gefächert und über die gesamte Region verteilt. Ob drinnen oder draußen: Ziele gibt es zuhauf. Für jeden Geschmack. Und für jeden Geldbeutel.

Clevere Entdecker nehmen Kurs auf das Landesmuseum in Darmstadt. Bei einer spannenden Schnitzeljagd lassen sich viele Nischen der umfangreichen Sammlung auf spielerische und kindgerechte Art neu erleben. Auch das Unesco-Welterbe Mathildenhöhe bietet spezielle Führungen durch das Museum Künstlerkolonie auf den Spuren des Jugendstils an. Wer statt in die Kunst lieber in die Vielfalt der Natur eintauchen möchte, ist im Jagdschloss Kranichstein goldrichtig. Das Bioversum beschäftigt sich mit dem kulturellen und naturhistorischen Erbe und der Vermittlung einer lebendigen Vielfalt. Kleine Forscher können dort mit allen Sinnen biologische Zusammenhänge erfahren – und eine ganze Menge Wissen mit nach Hause nehmen.

Im Naturschutzzentrum Bergstraße in Bensheim werden junge Gäste von umwelt- und naturpädagogischen Profis behutsam durch einen faszinierenden Mikrokosmos begleitet. Direkt an der Erlache gelegen, warten an diesem besonderen Lernort Erlebnisbereiche wie Garten, Kräuterspirale, Wildbienenhotel, Feuerstelle sowie eine Geologische Wand mit Gesteinen aus dem kristallinen Odenwald auf wissbegierige Besucher. Nur ein paar Kilometer weiter lädt eine ganze Reihe erlebnispädagogischer Themen nicht nur junge Gäste in der Unesco-Welterbestätte Kloster Lorsch zum Mitmachen ein. Hier steht handlungsorientiertes Erleben und Erlernen von Geschichte in handwerklicher, spielerischer und kreativer Form im Mittelpunkt. Im Freilichtlabor Laresham wartet das begehbare 1:1-Modell eines idealtypischen Zentralhofes des 8. und 9. Jahrhunderts auf Entdecker jeden Alters. Plastischer ist Vergangenheit kaum erlebbar.



Da sich ein wacher Geist in einem gesunden Körper am wohlsten fühlt, hat die Bergstraße auch in punkto Sport und Bewegung eine Menge zu bieten. Von einer der schönsten Minigolfanlagen Deutschlands in Auerbach über die spektakuläre Kletterhalle in Bensheim und der Ladenburger Trampolinhalle bis zum Erlebnisbad Miramar in Weinheim: die Region lässt keine Zeit für Langeweile. Nicht verpassen sollten Kids die Action Bounds im Weinheimer Exotenwald. Eine kostenlose digitale Schnitzeljagd durch die pflanzliche Vielfalt, bei der man spielend alles über Baumarten und biologische Vielfalt lernen kann. Und das auf eine ebenso innovative wie kurzweilige Art und Weise.

In einem großen Wald voller Gefahren ist es zudem gut, wenn man einen starken Freund dabei hat. Und wenn man keinen hat, muss man sich eben einen erfinden. Wie die kleine Maus, die jedem, der sie fressen will, mit dem schrecklichen Gruffelo droht. Dabei gibt es den Gruffelo doch gar nicht, oder? Doch! Auf dem Weinheimer Gruffelo-Pfad warten spannende Abenteuer mit dem gruseligen Zottelmonster, der Maus und anderen Weggefährten. Der Pfad führt den Burgweg hinauf in Richtung der Burgruine Windeck – flankiert von den Figuren aus der Gruffelo-Geschichte als lebensgroße Holzfiguren und vielen Fragen rund um die beliebte Figurenwelt.

Ein Klassiker ist das Märchenparadies nahe des Walderlebnispfades auf dem Heidelberger Königstuhl, wo berühmte Erzählungen mit ihren liebeswerten und manchmal auch geheimnisvollen Gestalten auf junge Besucher und ihre Familien warten.



Kleine Fluchten auf zwei Rädern. Die Schranken des Alltags hinter sich lassen. Frische Waldluft schnuppern, die Komfortzone verlassen und harmonisch in der Natur aufblühen: bei einer Radtour wird nicht nur der Körper trainiert. Auch der Kopf kann sich ungehindert freistampeln, Kraft schöpfen und neue Energie tanken. Auf Trails, die in Erinnerung bleiben.

## Sattelfest: Auf dem Rad die Region entdecken

Bei einer geführten Radtour „Stadt-Land-Fluss“ entlang des unteren Neckars in Heidelberg lässt sich die lokale Flora und Fauna am Wasser in bewegter Entspannung erleben. Gemeinsam mit dem Gästeführer geht es vorbei an architektonischen Kostbarkeiten und verborgenen Schätzen, man folgt den römischen Spuren im historischen Ladenburg und entdeckt den Charme des bäuerlichen Neubotzheims. Durch den „Gemüsegarten Heidelbergs“ führt der Kurs zum Hotspot naturwissenschaftlicher Forschung und Lehre bis zu den ewigen Lieblingsplätzen der Heidelberger. Eine Tour über rund 30 Kilometer Länge, die ohne anspruchsvolle Steigungen ganz gemütlich verläuft und unterwegs genügend Zeit für ein Picknick oder eine gastliche Einkehr lässt.



Wer lieber über geschichtsträchtiges Pflaster rollt, der wählt die Rundfahrt durch die Heidelberger Altstadt. In der kleinen Gruppe bis zehn Personen streift man den Ortskern, durchquert den Stadtteil Neuenheim sowie das Neuenheimer Feld mit dem Botanischen Garten und den international renommierten Instituten und Kliniken. Vom Forschungs-Campus der Ruprecht-Karls-Universität geht es durch das Handschuhheimer Feld weiter nach Handschuhheim, dem ältesten Stadtteil Heidelbergs mit der berühmten Tiefburg. Zurück in der Altstadt, wartet der Blick von der romantischen Alten Brücke auf das weltberühmte Heidelberger Schloss – der krönende Abschluss einer eindrucksvollen Reise nach 25 Kilometern auf zwei Rädern.

Auch die Randlagen des Odenwalds über der Rheinebene bieten immer wieder atemberaubende Ausblicke und Möglichkeiten, um hoch auf dem Sattel spannende Geschichte und Geschichten zu erleben. Und das mit oder ohne elektrische Unterstützung. E-Biker und traditionelle Radler, Mountainbiker oder Tourenfans genießen eine große Auswahl an Strecken, die sich individuell kombinieren lassen. Ein besonderer Trip ist das After-Work-Radeln in netter Gesellschaft in Weinheim-Lützelachsen (öffentliche Termine): eine kleine Feierabendrunde nach Lust und Laune samt anschließender Einkehr in kommunikativer Runde. Die Strecke wird gemeinsam festgelegt, die Teilnahme ist kostenfrei.



Der Burgensteig bleibt Qualitätswanderweg. Bei der international renommierten Tourismusmesse CMT in Stuttgart wurde die rund 115 Kilometer lange Strecke zwischen Heidelberg und Darmstadt zum dritten Mal in Folge vom Verband Wanderbares Deutschland zertifiziert. Damit würdigt die Fachwelt einen der längsten und anspruchsvollsten Wanderwege Deutschlands, der bis weit über die Region hinaus einen exzellenten Ruf genießt.

## Erste Liga: Wandern vom Feinsten



Seit 2017 rangiert der Burgensteig in dieser ersten Liga der deutschen Wanderwege. Mit ihm als Visitenkarte bewegt sich die prädestinierte Wanderregion Bergstraße längst auf Augenhöhe mit bekannten Destinationen wie Schwarzwald, Pfälzer Wald und Schwäbische Alb. Er bietet abwechslungsreiche Landschaften, verlässliche Markierungen und naturbelassenen Untergrund. Das Symbol der blauen Burg auf weißem Grund weist den Weg. Die Strecke ist gesäumt von mehr als 30 malerisch gelegenen Burgen und Schlössern. Insgesamt 3650 Höhenmeter bieten ein Wandererlebnis mit einem hohen sportlichen Anspruch. Von Anfang an wurden nur die landschaftlich reizvollsten und topographisch interessantesten Stellen in die Gestaltung einbezogen. Der Burgensteig verläuft weitgehend parallel zum etwas bequemerem Blütenweg. Beide können miteinander kombiniert werden und bieten so unzählige Möglichkeiten für individuelle Touren abseits des Gewöhnlichen. Aber auch die Verbindungen mit dem Nibelungensteig und dem bei der CMT erneut ausgezeichneten Alemannenweg im Odenwald laden zu weiträumigen Panoramatouren ein. Auf der Alten Brücke in Heidelberg berührt der Burgensteig den Neckarsteig, der dem Fluss in Richtung Osten folgt.



## Blütenweg: Die bequeme Variante

Der Blütenweg Bergstraße, der genau wie der Burgensteig Darmstadt mit Heidelberg verbindet, folgt auf rund 80 Kilometern Länge weitestgehend einer alten Handelsroute. Er verläuft entlang den Hängen der Bergstraße parallel zum Rheingraben. Idyllisch gelegene Rastplätze und herrliche Perspektiven in die Ferne laden zum Verweilen ein. Der Blütenweg führt durch Wiesen und Wälder, vorbei an Obstgärten, Steinbrüchen und Parks. Er durchquert quirlige Ortschaften und streift stille Naturschutzgebiete. Der Blick auf die sanften Weinberge der Hessischen und Badischen Bergstraße machen Appetit auf die Weine aus dem sonnenverwöhnten „Frühlingsgarten Deutschlands“. Mit der richtigen Ausstattung ist er ganzjährig wanderbar.

Im badischen Teil – zwischen Laudenbach und Heidelberg – ist die Strecke noch um einige Attraktionen reicher geworden. Der Verein „Blühende Bergstraße“ hat neue Blühflächen angelegt und ein eignes Fest ins Leben gerufen. Vom Odenwaldklub wird der Weg mit gelbem „B“ auf weißem Grund markiert, was auch Einsteigern eine einfache Wegfindung ermöglicht. Zumindest die Route deutlich kürzer und weniger hügelig ist als der Burgensteig. Wer die Tour gemütlich auf mehrere Tage verteilt, kann Natur und Landschaft besonders ausgiebig genießen. Über 60 Tafeln helfen bei der Orientierung.

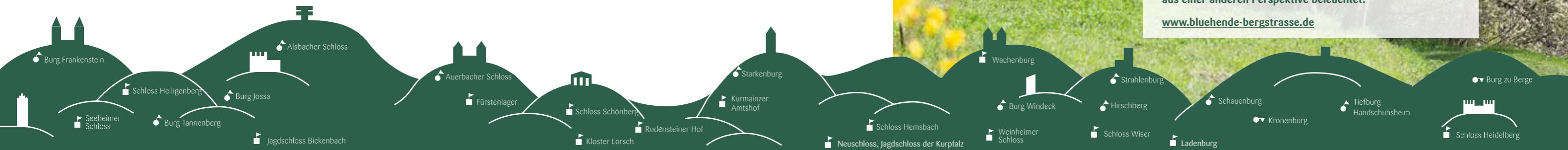
Der Tourismus Service Bergstrasse e.V. und der Odenwaldklub e.V. empfehlen fünf erlebnisreiche Wanderabschnitte von Nord nach Süd. Bei jeder Teilstrecke ist die An- und Rückreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln möglich.



## Blütenwegfest

Auf dem Blütenweg findet jedes Jahr, immer in einem anderen Abschnitt, das Blütenwegfest statt. An diesem Tag kann man sich vor Ort über Landschaft und Natur sowie über die regionale Erd- und Kulturgeschichte informieren und feine Spezialitäten der Bergstraße kennenlernen. Veranstalter ist der Verein „Blühende Bergstraße“ in Zusammenarbeit mit den jeweiligen Projektgemeinden. Im Mittelpunkt stehen Erleben und Genießen, Geselligkeit und Musik mit regionaltypischer Note. Ein Frühjahrstermin, der die blühende Bergstraße immer wieder aus einer anderen Perspektive beleuchtet.

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



# 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:



## 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  
 www.land-des-roten-rieslings.de  
 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, Susanne Brendle (Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald, Kreis Bergstraße)

**Gestaltung & Layout:**  
[www.kreativ-fee.de](http://www.kreativ-fee.de)

**Bildnachweis:**  
**Titelseite:** Titelbild: Thomas Neu  
 v.l.n.r.: Familie Reisig; MMelibokusturmverein e.V.; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt  
**Seite 2:** Bettina Gessinger  
**Seite 3:** Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Bergstraße  
**Seite 4/5:** Bettina Gessinger  
**Seite 6/7:** Unsplash  
**Seite 8/9:** Unsplash; Buchcover: Claudia Schmid, Edition Wannenburg  
**Seite 10/11:** Bettina Gessinger; Familie Reisig  
**Seite 12/13:** Unsplash; Bettina Gessinger; Bergsträßer Weinfrühling  
**Seite 14/15:** André Schösser; Paul Abendschein; Weingut Max Jäck (Markus Milcke)  
**Seite 16/17:** Antes Weinbau-Service  
**Seite 18/19:** Bettina Gessinger  
**Seite 20/21:** TheaterLust Darmstadt; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt; Showmaker Events; Gunnar Fuchs  
**Seite 22/23:** Unsplash; Bettina Gessinger; Queer Tour Heidelberg; Roland Kern; Geschichtsverein Zwingenberg  
**Seite 24:** Bettina Gessinger  
**Seite 25:** Bettina Gessinger

**Seite 26:** Kloster Lorsch; VSG, 2019  
**Seite 27:** Thomas Tritsch  
**Seite 28/29:** Melibokusturmverein e.V.; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt; Unsplash  
**Seite 30/31:** Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald  
**Seite 32/33:** Vivarium, Daum; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt; Stephan Germann, Vogelpark Lampertheim; Gemeinde Einhausen; Vogelpark Lorsch  
**Seite 34/35:** Dorith Floesser; Darmstadt Marketing, Agnes Allig; Outdooractive; Thorsten Gutschalk  
**Seite 36/37:** Unsplash  
**Seite 38:** Unsplash; Jasmin Wolf; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt; Uli Höflein  
**Seite 39:** Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt; Roland Robra  
**Seite 40:** Thomas Fischer; Tourismus Service Bergstrasse e.V.  
**Seite 41:** Bettina Gessinger; Roland Robra  
**Seite 42:** Illustration Bettina Gessinger  
**Seite 43:** Bettina Gessinger  
**Seite 44:** Thomas Fischer

# Jüdischer Friedhof Alsbach

Unter den noch erhaltenen rund 350 Grabstätten in Hessen gehört der 1616 gegründete Jüdische Friedhof in Alsbach an der Bergstraße nicht nur zu den ältesten: als größter orthodoxer Landfriedhof vereint er rund 2100 Grabsteine auf einer Fläche von über 22.500 Quadratmetern. Umgeben von einer hohen Mauer, hat der Friedhof seine besondere Atmosphäre als Ort der Ruhe und des Gedenkens bis heute bewahrt. In einem der berühmtesten Gräber wurde Rabbi Abraham Samuel Ben Isaak Bacharach bestattet. Er war Oberrabbiner von Worms, der ältesten jüdischen Gemeinde auf deutschem Boden, und kaiserlicher Rabbiner von Deutschland. Er floh nach dem Wormser Judenpogrom des Jahres 1615 mit seiner Gemeinde nach Gernsheim, wo er noch im gleichen Jahr starb. Da der Rabbi ein sehr hohes Ansehen genoss, ließen sich später Juden aus vielen Synagogen- und Verwaltungsgemeinden

auf dem Alsbacher Friedhof in der Nähe des Rabbinergabes bestatten. Im Zuge der Novemberpogrome des Jahres 1938 haben die Nationalsozialisten den Friedhof geschändet, viele Grabsteine wurden zerstört. Den großen Verwüstungen fiel auch das Friedhofsregister zum Opfer, in dem sämtliche Begräbnisse aus mehr als 300 Jahren dokumentiert waren. Die US-Besatzungsarmee ordnete nach dem Krieg eine Instandsetzung des Gräberfeldes an. Zur Erinnerung an die Schändungen wurde 1988 eine zweisprachige Gedenktafel an der Friedhofsmauer angebracht. Zum 70. Gedenktag 2008 sind die Ruinen des zerstörten Taharahauses freigelegt worden. Trotz der Zerstörungen während der NS-Zeit sind die historisch gewachsenen Grundstrukturen bis heute gut erkennbar. Damit gilt der Jüdische Friedhof in Alsbach als eines der eindrucksvollsten Zeugnisse jüdischer Kultur in Deutschland.

