

Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN Ausgabe 01

Sommer 2020



UNESCO AN DER BERGSTRASSE

vom Kulturerbe geküsst

PARKS UND GÄRTEN

Mediterrane Erlebnisswelten

STEINERNE ZEUGEN

Burgen und Schlösser – Geschichte und Gastlichkeit



Genial regional



Frauen-Power



Wasser, Berge und mehr

Schutzgebühr 3,00 €



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE



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

„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden.“ Dieser Satz, freudig ausgerufen von Kaiser Joseph II., stammt aus dem 18. Jahrhundert. Er meinte damit die Bergstraße. Wir meinen, dieser Satz hat von seiner Gültigkeit nichts verloren. Um dies zu beweisen, haben wir unter anderem dieses Magazin entwickelt, dessen **Erstausgabe** Sie in den Händen halten. Es richtet sich an Gäste aus nah und fern, aber natürlich auch an die Menschen, die die Bergstraße lieben und hier leben. Wer hier ist, will nie mehr weg.

Wir durchleben ja gerade eine schwierige Phase. Die Corona-Krise hat vieles auf den Kopf gestellt und auch die Parameter der Reise- und Tourismusbranche verschoben. Wir glauben, dass die **Ferienregion Bergstraße** stark genug ist, um gestärkt aus der Krise hervorzugehen. Alle Prognosen sagen, dass Ferien in Deutschland noch beliebter werden. Touristische Destinationen müssen zeigen, was sie zu bieten haben.

Und die Bergstraße hat sehr wohl viel zu bieten: Nicht zufällig setzt die erste Ausgabe unseres Magazins einen Schwerpunkt bei den Themen **Genuss und Lebensart**.

Wir glauben, dass die Menschen eine Ferienregion riechen, schmecken und fühlen wollen. Da ist die Bergstraße ein Genussreich für die Sinne. Unsere Autoren stellen Ihnen die schönen Seiten des Lebens vor: Natürlich sind der **Bergsträßer Wein** und die **Bergsträßer Gastlichkeit** immer ein Thema. Wir erfahren, dass es eine ganze Reihe junger **Weinmacherinnen** gibt, die dem Weinbau einen leichten und modernen Touch verleihen. „**Genial regional**“ heißt ein neues Vermarktungsetikett regionaler und nachhaltiger Produkte; es stammt von der Bergstraße. Naturerlebnisse wie **Wandern** und **Radfahren** werden beschrieben; die Bergstraße bietet mannigfaltige Angebote. Die facettenreiche **Architektur** der Bergstraße wird beleuchtet, **Parks und Gärten** sowie der **UNESCO-Geopark Bergstraße-Odenwald** vorgestellt.

Unsere Experten liefern jede Menge Tipps und eigene Erfahrungen wie ein Bergstraßenbesuch zum unvergesslichen Erlebnis wird. Und auch die Geschichte der Bergstraße kommt nicht zu kurz. Denn schon Kaiser Joseph II. wusste: „Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden ...“.

Viel Spaß beim Lesen und beim Erkunden der Bergstraße!

Maria Zimmermann
Vorsitzende
Tourismus Service Bergstrasse e.V.

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



EDITORIAL

2-3 La Dolce Vita an der Bergstraße

4-5 Inhaltsübersicht

WEIN & GENUSS

6-7 Die Bergstraße „genial regional“ schmecken

8-9 An der Bergstraße gibt es regionale Produkte zu jeder Jahreszeit – immer frisch und lecker

10-11 We are family – Obst und Wein seit über 250 Jahren

12-13 Weinbau – traditionell & innovativ

14-16 Frauen-Power

17 Bergsträßer Brotzeit

18-19 Impression

STÄDTE & KULTUR

20-22 Burgen und Schlösser: steinerne Zeugen der Bergstraßen-Geschichte

23-25 Die Bergstraße – UNESCO Hotspot

26-27 Kleine Stadtquartiere

28 Moving Sculptures

AKTIV & NATUR

29-31 Erdgeschichte, Natur und Kultur erleben

32-33 Die alte Bergstraße neu entdecken

34-35 Es grünt so grün ...

36-37 Park Rosenhöhe

38-39 Wunderbar „wanderbar“

40-41 Viele Wege für „Pedalritter“

42 Übersichtskarte „Erlebnis Bergstraße“

43 Bergsträßer Gastlichkeit

43 Impressum

44 Heidelberg – die barocke Mittelalterstadt



Die Region wächst zusammen

Genuss ohne Grenzen: Beim Projekt „genial regional“ kooperiert die Bergstraße mit der Stadt Heidelberg und den Nachbarregionen Kraichgau und Odenwald. Es soll professionell aufgezogen werden. Eine GmbH mit hauptamtlicher Geschäftsführung befindet sich gerade in Gründung. Erzeuger, Vermarkter und Gastronomen sollen Gesellschafter werden.

80 Prozent der Verbraucher achten bei frischem Obst und Gemüse auf die regionale Herkunft, das ergab eine Umfrage von Stiftung Warentest. Am zweithäufigsten legen sie bei Fleisch und Wurstwaren (58 Prozent) Wert auf regionale Herstellung, gefolgt von Milch und Milchprodukten (51 Prozent).



Bergstraße „genial regional“ schmecken

Alles, was schmeckt und von hier ist: Ein neues Produktlabel für regionale Produkte schafft Identität bei Einheimischen und Gästen, bietet neue Chancen und neue Wege für Erzeuger und Verbraucher. „Genial regional“ bringt die Bergstraße touristisch, wirtschaftlich und nicht zuletzt ökologisch voran. Ein Projekt in den Anfängen.

Ob Wein, Spargel, Säfte, Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst, Milch, Käse, Honig, Eier, Getreide, Marmelade – die Bergstraße ist ein Genussreich, das man schmecken kann. Im Frühlinggarten Deutschland wächst immer irgendetwas Köstliches. Ein Produktlabel namens „genial regional“, das sich im Frühjahr auf den Weg gemacht hat, soll schon bald unter diesem Titel und Motto die Erzeuger nachhaltiger regionaler Produkte sowie einheimische und urlaubende Feinschmecker zusammenbringen. Der Tourismus Service Bergstrasse geht dabei eine Kooperation mit der Stadt Heidelberg sowie den benachbarten Regionen Odenwald und Kraichgau ein.

Schon im März trafen sich Landwirte, Selbstvermarkter und Gastronomen sowie Vertreter des Handels, von Umwelt- und Naturschutzverbänden, außerdem Touristiker in Heidelberg zu einem „Kick Off“ – denn ein „genial regional“ soll auch ein Imagefaktor für die Region als Ausflugs- und Urlaubsziel werden: Die Region soll man schmecken können. Alle Beteiligten sind sich einig: „genial regional“ soll professionell umgesetzt werden.

Unter dem Siegel läuft alles, was man sich in der leckeren Regionalküche vorstellen kann – alle Produkte müssen aber auch einen Beitrag zur Genussqualität leisten, regionaltypisch sein, einen naturräumlichen Bezug haben sowie Tierwohl- und Nachhaltigkeitsprinzipien entsprechen; das sind die Grundvoraussetzungen für eine Aufnahme in „genial regional“.

Die Ergebnisse, die den Akteuren präsentiert wurden, sind aus einer in dieser Form bislang einmaligen Kooperation unter Federführung des Umweltamtes der Stadt Heidelberg gewachsen.

Auch die Praktiker aus der ganzen Region waren bei der Ideenentwicklung aktiv. „Wir brauchen in der Region verlässliche Quellen von guten Produkten, da hilft uns ein Label weiter, weil es für Verlässlichkeit steht“, beschreibt Jannis Como, Koch und Gastronom der „Dorfmühle“ aus Bensheim an der Bergstraße.

Fortschrittliche Landwirte sprachen sich jetzt geradezu euphorisch für „genial regional“ aus: „Die Preise sind schlecht, der Handel macht mit uns was er will“, ärgert sich Claudia Weigold, die in Heidelberg-Handschuhsheim Beerenobst anbaut, „dabei können wir doch stolz auf unsere tollen regionalen Produkte sein“. Sie habe „richtig Lust darauf, dabei zu sein“.



JAHRESZEITEN REGIONAL ERLEBEN

Von Emmer bis Upcycling und von Riesling bis Weinprobe reicht das Angebot des Ladens am Rand der Bensheimer Altstadt. Das Geschäft in der Friedhofstraße 35 ist mit dem Prädikat „Bergstraße genial regional“ ausgezeichnet. Es öffnet mittwochs von 18 bis 20 Uhr sowie freitags und samstags von 10 bis 18 Uhr.

Beate Weis und Brigitte Zimmermann erläutern ihr jahreszeitlich wechselndes Sortiment. Dieses stammt von nachhaltig wirtschaftenden Familienbetrieben, Künstlern und Werkstätten aus der Region.

Daneben bietet Beate Workshops, Kurse und eine Fachbibliothek für künftige Selbstversorger sowie für neue oder gestandene Bio-Gärtner/innen an. Brigitte geht mit Gästen zum Wein- und Kulturwandern oder organisiert und moderiert Weinproben. Mehr unter www.wine-e-motions.de

Brigitte Zimmermann-Petrullat

Auf den Wochenmärkten, wie hier auf dem gemütlichen Weinheimer Marktplatz, bieten die Bauern an der ganzen Bergstraße ihre frischen regionalen Produkte an. Angeboten werden die natürlichen Gaben der Jahreszeit. Bensheim, Heppenheim und Lorsch haben ebenso Bauernmärkte im historischen Ambiente – Zwingenberg sogar in den Abendstunden.



Im Sommer ist es an der Bergstraße ein bisschen wie im Schlaraffenland. Man muss nur die Hand nach oben strecken und zugreifen. Viele Bauern bieten auf ihren Feldern, wenn die Früchte reif sind, den Kunden an, das Obst selbst zu pflücken. Das ist meistens für den Verbraucher nicht nur günstiger, sondern eine Lehrstunde in Waren- und Heimatkunde. An der Seite eines erfahrenen Einheimischen auf dem Feld zu arbeiten und die Früchte aus der eigenen Arbeit direkt zu verzehren oder zu verarbeiten, wird dann zum genussreichen Erlebniseinkauf. Einen Tag bei der Weinlese wird der Weinfreund ohnehin nie vergessen. Man bekommt ein ganz anderes Verhältnis zu den Gaben der Natur.



An der Bergstraße gibt es regionale Produkte zu jeder Jahreszeit – immer frisch und lecker

Das Schöne an der Bergstraße ist: Die regionalen Produkte, die von dort stammen, kennen keine Pause und keine Durststrecke. Zu jeder Jahreszeit bringen die Bauern und Winzer die Gaben der Natur auf den Tisch – entweder direkt vom Feld oder eben aus Keller und Küche. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.



Schon die frühe Mandelblüte zeigt es: Die Bergstraße, der Frühlingsgarten Deutschlands, bietet ein mediterranes Klima und damit den Nährboden für Früchte, die man eher in Italien oder Frankreich vermuten würde: Pfirsiche und Nektarinen, Aprikosen, Mirabellen, süße Kirschen, im Herbst Äpfel, Birnen und Quitten. Im Schutz einiger alter Bauernhäuser wachsen sogar Kiwis und Feigen. Die exotischen Früchte werden meistens im November nochmal reif. Gerade rechtzeitig, um für den Winter als Marmelade oder Chutney eingekocht zu werden.

Wein- und Obstbau spielen an der Bergstraße wegen des mediterranen Klimas, der Fruchtbarkeit der Böden und der Genussfreudigkeit der Einheimischen schon historisch eine große Rolle. Es wächst und gedeiht eigentlich das ganze Jahr über immer etwas, was lecker schmeckt und gesund ist. Und wenn es wirklich einmal im Winter etwas dürrtiger sprießt, haben die Bauern, Winzer, die Köche und Hausfrauen längst vorgesorgt – und eingekocht. Marmeladen und Gelees zum Beispiel. Der Trend geht vor allem zu Pestos, das passt besonders gut zu Pasta – und das wiederum zum italienischen Flair der Bergstraße.

Der erste schmackhafte Frühlingsbote ist stets der Bärlauch im April, der wie hingezaubert auf einmal in feuchten Waldgebieten sprießt. Er schmeckt nach Knoblauch und dem Gefühl, dass der Winter vorbei ist. Daraus machen die Bergsträßer Köche Saucen und Suppen, mischen ihn in weiche Butter oder konservieren ihn mit Öl als Pesto im Schraubglas. Die Bauernmärkte der Bergstraße duften im Frühling nach dem würzigen Kraut.

Dann folgt im Mai gleich die Zeit des Spargels, der königlichen Sprosse, und der Erdbeeren, die betörend süß im Mund zergehen. Die Erntezeit dieser beiden Naturprodukte prägt die Region, weil sie nur kurze Zeit reif werden und schnell geerntet werden – ganze Heerscharen von Erntehelfern lassen manches Feld wie ein Wimmelbild

erscheinen. Am besten kauft man die köstlich-verderbliche Ware direkt beim Bauern im Hofladen oder direkt am Feld. Oder natürlich auf einem Bauernmarkt.

Dann folgen Kern- und Steinobst: Erst die Kirschen, dann die Mirabellen, sogar Pfirsiche und Nektarinen, ja auch Kiwis werden im milden Klima der Bergstraße reif und süß. Das ist Urlaubsgefühl zum Reinbeißen. Die ganze Gemüsepalette gedeiht natürlich ebenso prächtig.

Äpfel und Birnen, Kürbisse und Quitten versüßen den Bergsträßer Herbst. Das „Quittenprojekt Bergstraße“ im Weinheimer Ortsteil Sulzbach ist sogar schon ausgezeichnet worden: Für seine besonderen Verdienste um die „Blühende Bergstraße“. Das ist ein Verein, der „zwei Fliegen mit einer Klappe“ schlägt: Er setzt sich für die Erhaltung der Kulturlandschaft am Bergstraßenhang ein. Dabei entstehen wieder mehr Weinberge und Streuobstwiesen, auf denen wiederum regional erzeugt wird. Die „Blühende Bergstraße“ stellt sich einmal im Jahr beim Blütenwegfest vor. Ein Schlaraffenland tut sich auf.

Das „Quittenprojekt“ ist ein gutes Beispiel für die Kreativität der regionalen Erzeuger, die häufig im Nebenerwerb arbeiten: Der Betrieb erzeugt aus den extensiv und naturverträglich angebauten Quitten eine Vielzahl von Produkten wie Fruchtsirup, Fruchtaufstriche und Fruchtsenfe. Neu im Sortiment sind zum Beispiel eine Quittenschorle, der Quittensecco, ein Quittenchutney und ein Würzdipl.

In den Hofläden, Bäckereien und Land-Metzgereien kann der Kunde nachvollziehen, woher Korn und Fleisch stammen, natürlich auch von heimischen Produzenten. Im Spätsommer und Herbst sieht man auf den Wiesen kleine Gänschen zu stattlichem Federvieh heranwachsen – für den saftigen Braten an St. Martin, der fast überall auf der Karte steht. Dabei gibt es sogar an der Bergstraße innerhalb der Kommunen feine Unterschiede und eigene Spezialitäten. Der Spargel wird auf den sandigen Böden des Rieds am aromatischsten.

Kartoffeln wachsen besonders gut in den Rheinauen. Und das bekannteste und prägendste Naturprodukt der Region braucht ohnehin sein „Terroir“, also den besonderen Untergrund: Der Bergsträßer Wein, der an den Hängen des Odenwaldes wächst, auf der hessischen und auf der badischen Seite. Auch die Weine kann man sehr gut direkt beim Winzer kaufen – und zuvor natürlich ausgiebig probieren.

Während an der hessischen Bergstraße der Riesling nach wie vor die Nummer eins ist, mit der Spezialität des Roten Rieslings, genießt Baden einen glänzenden Ruf als „Burgunderland“. Die Landesgrenze steht nur im Weingesetz, dem Genuss und der Kreativität kann sie keine Grenzen setzen.

Zwetschkuchen

Rezept-TIPP

Mürbteig:

250 g Mehl
70 g Zucker
125 g Butter
1 Ei

Für den Belag:

700 g Zwetschgen



Backofen: 200° Ober-/Unter-Hitze (Umluft: 180°), vorheizen.
Backzeit: ca. 40-45 min backen.

Mehl mit Zucker vermischen, Butter und Ei hinzugeben – alles zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Folie ca. 30 min kaltstellen. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. 26 cm-Springform einfetten. Teig auf dünn gemehlter Fläche ausrollen und Backform damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochdrücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Semmelbrösel oder Paniermehl auf den Teig streuen, damit er nicht durchweicht. Dann den Boden komplett mit den Zwetschgenhälften bedecken. Diese dabei hochkant in die Form stellen. Nach dem Backen komplett in der Form erkalten lassen. Erst dann die Form lösen. Guten Appetit!



We are family

Wo die Betriebsnachfolge kein Problem ist: Drei Generationen gleichzeitig kümmern sich auf dem **Obsthof Weinbau Schröder** bei Weinheim um die Natur und die Vermarktung regionaler Produkte. Die Verbundenheit mit der Scholle wird hier täglich gelebt. Die Schröder-Frauen organisieren auch den Weinheimer Wochenmarkt. Und sie sind immer guter Laune.

Wenn fröhliches Lachen ein Düngemittel wäre, die Pflanzen auf dem Obsthof Weingut Schröder bei Weinheim würden in den Himmel wachsen. Die Schröder-Frauen lachen oft und gerne, auch wenn der alltägliche Job nicht immer lustig ist.

Ein Morgen im Frühling an der Bergstraße. Alles ist anders. Coronaanders. Aber die Bauern haben noch andere Sorgen. Die Trockenheit. Der Frost Mitte April. Betriebschef und Familienoberhaupt Erhard Schröder hat sich gerade hingelegt, es ist halb elf. Er ist nachts aufgestanden, weil die Obstplantagen eine Frostberegnung gebraucht haben; ein Trick der Landwirte, um bereits ausgebrochene Blüten zu schützen.

Jetzt überlässt er seinen Frauen das Feld. Drei Generationen stützen mittlerweile den Betrieb, der seine Produkte ganz überwiegend ebenso selbst vermarktet wie produziert. Erhard und Marianne Schröder (beide Mitte 60) verabschieden sich langsam in den Unruhestand; arbeiten werden sie, bis sie umfallen. Das haben ihre Eltern und Großeltern auch schon so getan. Seit 1756 gibt es einen Schröderhof vor den Toren Weinheims, Ende der 80er Jahre ist die Familie aus dem alten Bauernhaus im Ort in die Ebene ausgesiedelt, dorthin wo die Obstbäume wachsen.

Ein Standbein des Betriebes ist das Eventmanagement: Hochzeiten, runde Geburtstage, Firmenfeste – mittlerweile ist der Schröderhof mit seinem mediterranen Ambiente ein viel gefragter Ort für alle, die etwas zu feiern haben. Die Gäste bekommen hausgemachte Marmelade als Gastgeschenk.



Da war Tochter Judith noch klein, aber ihr Entschluss stand fest: sie würde Winzerin werden. Längst ist sie es, mit vielen Preisen ausgezeichnet. Im Weinberg hört sie auf den Rat ihres Vaters, der nie etwas anderes gemacht hat. Der Betrieb ist mit vier Hektar Weinbergen (von rund zehn Hektar) insgesamt klein genug, dass Judith Schröder jeden Rebstock persönlich kennt. Das schmeckt man ihren Weinen an.

Aber über die Hälfte des Schröder-Hofs machen Obstsorten aus. Äpfel, Birnen, Aprikosen, Pflaumen, Beeren im Sommer. Da kommt Marianne Schröder ins Spiel, die Seniorchefin mit dem grün-bunten Daumen. Kaum zu glauben, rund ums Bauernhaus wachsen Kiwis, Kakis und Zitronen. „Die Kiwis sind kurz vor Weihnachten am besten“, strahlt sie. Der Klimawandel spielt ihr in die Hände. In Weinheim, wo der Bauernmarkt immer samstags auf dem mediterran anmutenden Marktplatz stattfindet, sind die Schröders sogar die Koordinatoren. Sorry – Koordinatorinnen! Da ist die Chefin kompromisslos. Regional geht vor. Wer im Frühjahr nach einem Endiviensalat fragt, der an der Bergstraße zu dieser Jahreszeit gar nicht wächst, muss sich auf ein schrödersches Donnerwetter gefasst machen.

Am heutigen Betrieb kann man sehr gut die Entwicklung der regionalen Landwirtschaft und der Vermarktungsstrukturen ablesen. Was nicht direkt im Hofladen oder auf einem der Bauernmärkte der Region verkauft werden kann, wird – nach alter Mütter Sitte – zu Marmelade verarbeitet. Auch Tochter Judith, die Winzermeisterin, kocht da kräftig mit. Luisa (17) und Marlene (19) tragen die Landwirtschaft in den Genen wie der Apfel seine Kerne. Die Jüngere will nach dem Abitur den Weinbau lernen (und gerne Weinkönigin werden, wie es die Mutter schon war) und die Ältere lernt gerade die Gemüsegiärtneri in Karlsruhe. Alles ist für die nächste Generation gerichtet.

Apropos. Marlene hat jetzt ihren ersten Freund. Den hat sie bei der Weinlese kennengelernt, und der junge Mann – Stefan heißt er – ist Maschinenschlosser für landwirtschaftliche Geräte. Er gehört fast schon zur Familie. Denn es muss ja immer weitergehen.



OBST UND WEIN SEIT ÜBER 250 JAHREN

Die Jahreszahl 1756 steht auf dem Sandsteinbogen des Bauernhauses im Weinheimer Weinbau-Ortsteil Lützelsachsen. Das Datum nennt die Familie Schröder als Gründungsdatum ihrer Landwirtschaft. Von Anfang an stand der Weinbau im Mittelpunkt. Generationenlang. Aber ums Haus gedeiht heute noch ein prächtiger Hausgarten. 1949 baute Margarete Schröder den Weinheimer Bauernmarkt auf; die Selbstvermarktung bekam noch mehr Gewicht. 1984 siedelte der Betrieb auf die Felder vor den Toren Weinheims aus, weitere Obstbauflächen kamen dazu. Seit 2000 führt Winzermeisterin Judith Schröder den Weinbaubetrieb mit Sitz auf einem mediterran wirkenden Obsthof und Vinothek. Die nächste Generation steht schon bereit.



WERFEN SIE
EINEN BLICK
IN UNSEREN
WEINFÜHRER



[www.diebergstrasse.de/
wein-und-genuss/weinregion](http://www.diebergstrasse.de/wein-und-genuss/weinregion)



Weinbau – traditionell & innovativ

An der für ihr mediterranes Klima bekannten Bergstraße sind mehr als 120 Traubensorten für den Weinanbau zugelassen. Neben den traditionellen Rebsorten haben auch internationale die Bergstraße erobert und liefern ausgezeichnete Weiß- und Rotweine.

Im Frühlingsgarten Deutschlands dominieren die Rebsorten Weißer und Roter Riesling, Grauer und Weißer Burgunder, Müller Thurgau (Rivaner) und Silvaner bei den Weißweinen; Blauer Spätburgunder, Saint Laurent und Dornfelder bei den Rotweinen. Private Weingüter und zwei Winzergenossenschaften bauen diese zu Weinen in einer großen Bandbreite – vom Qualitätswein über Spätlese bis zu Eiswein, vom Sekt bis zum Tresterbrand – aus.

Seit einigen Jahren – auch bedingt durch den Klimawandel – wird das heimische Repertoire durch internationale Rebsorten ergänzt, die an der Bergstraße ideale Voraussetzungen finden. Die Bergsträßer Winzer und Winzerinnen bauen diese mit viel Liebe zum Detail und in verschiedenen Qualitätsstufen aus und wägen genau ab, ob der Ausbau eher im Stahltank, im großen Holzfass oder im Barrique erfolgt. Mit viel Herzblut sorgen sie dafür, dass diese Weine den Vergleich zu Produkten aus dem südlicheren Europa nicht scheuen müssen.

Weitere Infos gibt es unter www.diebergstrasse.de/wein-und-genuss/weinregion

Maria Zimmermann



Prima Klima & Bodenvielfalt

Das besondere Mikroklima der Bergstraße mit den gleichen Jahresdurchschnittstemperaturen wie an den oberitalienischen Seen bietet ideale Voraussetzungen für den Bergsträßer Wein. Aber auch die geologische Struktur mit facettenreichen Bodenarten wie z.B. Lehm, Löss, Kalk, Schiefer oder Granit haben erheblichen Einfluss auf die Qualität der Bergsträßer Weine – ob traditionelle oder ausgewählte internationale Rebsorten. Eine kleine Auswahl von internationalen Rebsorten, die sich an der Bergstraße wohlfühlen:



Sauvignon Blanc

Der Sauvignon Blanc zählt in seinem Heimatland Frankreich zu den Edelreben und ist heute zur weltweit zweitwichtigsten weißen Rebsorte aufgestiegen. Er ist bezüglich des Standorts und der Verarbeitung sehr anspruchsvoll und zeichnet sich durch knackige Frische mit Aromen von Zitrusfrüchten, schwarzer Johannisbeere, Stachelbeere und frisch gemähemem Gras, aber auch Kräutern und grünem Obst, gepaart mit mineralischen Noten, aus.



Chardonnay

Die offizielle Zulassung in Deutschland erfolgte 1991 - an der Bergstraße wurde der Chardonnay schon einige Jahre früher im Versuchsanbau gepflanzt. Aromen von Zitrus, Apfel und Melone bieten bei leicht rauchigem Geschmack eine tolle Frische. Butter-, Walnuss- und Vanillenoten kommen bei Reifung im Eichenfass hinzu. Eine seltene rosefarbene Variante ist der Chardonnay rose, bei der Bergsträßer Winzer eG als Deutschlandpremiere erstmals 2012 geerntet.



Auxerrois

Der Auxerrois ist eine natürliche Kreuzung von Pinot (Burgundersorte) und Weißem Heunisch. In der Regel trocken ausgebaut, wird er oft mit Weißburgundern verglichen. Die trockenen Weißweine besitzen eine milde Säure mit Aromen von Quitte, Mirabelle, Ananas und Melone. In voller Reife entfaltet sich zudem ein Hauch von Honig und Mandeln. Sie sind ideale Begleiter von Gerichten mit Fisch oder Bergsträßer Spargel.



Merlot

Der ursprünglich in Frankreich beheimatete Merlot ist säure- und tanninarm und hat eine kirschrote Farbe. Er ist körperreich, fruchtig und vollmundig und punktet mit Aromen von Kirschen, Schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Oft findet sich der Merlot auch in ausgezeichneten Cuvées z.B. mit Spätburgunder (Pinot Noir). Er passt hervorragend zu Pasta, Risotto und feinen Pasteten und – im Barrique ausgebaut – zu Wild, Rind, Ente und Geschmortem.



Syrah

Die aus dem französischen Rhonetal stammende Rebsorte gehört, neben Merlot und Pinot Noir zu den edelsten Rebsorten der Welt. Die Herkunft des Syrah Weins liegt wahrscheinlich 6.000 Jahre zurück. Mit Aromen von Roten Johannisbeeren, Waldbeeren, Kirschen, Pfeffernoten und schwarzen Oliven ist der Syrah ein sehr komplexer und körperreicher Wein, mit betonten Tanninen und einer tiefdunklen Farbe. Perfekt gelagert bringt er ein enormes Alterungspotenzial mit sich.

Frauen Power

An der Bergstraße liegt der Weinbau durchaus häufig in Frauenhänden: In etlichen Weingütern stehen Frauen ihren Mann.

„Wein, Weib und Gesang“. Als einst Martin Luther diese symbiotische Verbindung herstellte, konnte der Reformator nicht wissen, dass sie an der Bergstraße im 21. Jahrhundert besonders gepflegt wird. Hier ist der Wein nicht selten Frauensache. Einige Winzerinnen der Bergstraße haben sogar eine (wein-)königliche Vergangenheit . . .

Weinbau Koob

Heppenheim an der Bergstraße

www.weinbau-koob.de

LAGEN:

Heppenheimer Eckweg, Maiberg, Steinkopf und Stemmler

REBSORTEN:

Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Roter Riesling (ab 2020), Spätburgunder

SPEZIALITÄTEN:

Treffpunkt Geselligkeit – über die Sommermonate Straußenwirtschaft in der Alten Scheuer

„ Familie – meine Leidenschaft zum Beruf – Gesundheit = mein ganz persönliches Glück “

Christina Lulay

Wir sind ein traditionsreicher Familienbetrieb, der sich 2014 neu orientierte, um mit der Marke „Christina Koob“ neue Akzente zu setzen! Kurz gesagt – wir haben den Sprung in die Direktvermarktung gewagt und bauen seitdem einen großen Teil unserer Weine selbst aus – derzeit 2 ha. Zudem ging ein großer Traum in Erfüllung: Gemeinsam mit meinem Mann Tobias Lulay eröffnete ich 2015 eine Straußenwirtschaft auf unserem Hof. Seitdem besteht der Betrieb aus der Straußenwirtschaft/Direktvermarktung, aber auch die alte Tradition Ackerbau in unserer Familie führen wir mit Stolz weiter.



Weingut H. Freiberger

Heppenheim an der Bergstraße

www.weingut-freiberger.de

HEPPENHEIMER LAGEN:

Stemmler, Steinkopf, Maiberg, Eckweg, (Großlage Schloßberg)

REBSORTEN:

Riesling, Roter Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Gewürztraminer, Kerner, Silvaner, Sauvignon blanc, Spätburgunder, Saint Laurent

SPEZIALITÄTEN:

Eiswein, edelsüße Auslesen, Gewürztraminer Sekt, Rotweine im Barrique gereift

„ Tradition ist die Bewahrung des Feuers und nicht die Anbetung der Asche! “

Gustav Mahler

Charlotte Freiberger-Rabold



Gegründet 1926, wird unser nunmehr 16 Hektar umfassendes Familienweingut bereits in der 3. Generation weitergeführt. Ausgangspunkt war ein kleiner Weinberg in der Steillage Heppenheimer Maiberg im kleinsten Weinanbaugebiet Deutschlands: der Hessischen Bergstraße.

Qualität steht und stand bei uns schon immer an oberster Stelle. So begleiten wir unsere Reben das ganze Jahr über und pflegen sie in unermüdlicher Handarbeit. Der Lohn sind vollreife und gesunde Trauben, aus denen mit moderner Kellertechnik sortentypische, feinfruchtige Weine entstehen.



Caroline Guthier
Heike Knapp
Anja Antes-Breit

Vinas

Jungwinzerinnengruppe der Bergsträßer Winzer eG

www.i-love-wine.de

„ Aus Liebe zum Wein “

Die Vinas sind Frauen von der Bergstraße, die sich für den Wein, ihre Region und deren WinzerInnen einsetzen. Seit 2013 kreieren sie frische und aromatische Cuvées. Ihr Ziel ist es, junge und junggebliebene (Nicht-)Weintrinker mit ihren Produkten zu begeistern.

Zudem bieten sie zahlreiche Events im „Viniversum“ an und sind auch außer Haus sehr aktiv.

REBSORTEN:

Goldmuskateller, Riesling, Müller-Thurgau, Kerner, Scheurebe, pilzwiderstandsfähige Rebsorten wie z.B. Aromera, Muscaris

SPEZIALITÄTEN:

Eigene Veranstaltungen, Beste Jungwinzervereinigung 17/18 und 19/20 ausgezeichnet von der DLG, 1. Platz beim deutschen Nachwuchspreis der Winzergenossenschaften 2019



Stefanie Keller
Heike Antes
Katharina Seiß

Weingut Schröder

Heddesheim-Muckensturm

www.weingut-schroeder.de

LAGEN:

Lützelsachsener Stephansberg, Weinheimer Rittersberg, Großsachsener Sandrocken

REBSORTEN:

Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Goldmuskateller, Blauer Spätburgunder, Saint Laurent, Pinot Noir

SPEZIALITÄTEN:

Kräftige, samtige Rotweine, fruchtige Weißweine z.B. Blanc de Noir

„ Back to the Roots – mit Herzblut Weine produzieren “

Judith Schmidt

„Back to the Roots“ – zurück zu den Wurzeln des Weinbaus, das ist das Motto von Winzerin Judith Schmidt, die seit 2000 das Weingut Schröder an der Badischen Weinstraße leitet. Die über 250 Jahre Familientradition führt sie mit Stolz und Respekt weiter und setzt es sich immer zum Ziel, Weine mit regionalem Charakter auf internationalem Niveau zu kreieren.

Die gelernte Weintechnologin und staatlich geprüfte Wirtschafterin für Weinbau und Önologie war im Jahr 2000 die erste Winzermeisterin in Nordbaden. Das Weingut Schröder erstrahlt heute in mediterranem Ambiente und die Weine von Judith Schmidt erzählen von sonnenverwöhnten Trauben, mildem Klima und besonderer Sorgfalt.





Weingut Amthor

Heppenheim an der Bergstraße

www.weingut-amthor.de

„Wein – immer ein Erlebnis!“

Barbara Amthor

Seit 2018 vermarktet der kleine Betrieb der Geisenheim-Absolventin Barbara Amthor die Weine von gegenwärtig 2 ha Rebfläche. Für die doch sehr kleine Rebfläche, die liebevoll von der ganzen Familie gepflegt wird, hat das Weingut einen breitgefächerten Rebsortenspiegel. Unser Ziel ist es, geradlinige, sortentypische Weine zu erzeugen.

LAGEN:

Bensheimer Paulus, Heppenheimer Stemmler, Maiberg und Eckweg

REBSORTEN:

Riesling, Roter Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Spätburgunder, Chardonnay, Goldmuskateller, Cabernet Sauvignon

SPEZIALITÄTEN:

Genuss kennt keine Öffnungszeiten. Unser Weinautomat steht 24 Stunden täglich für Sie bereit!

Weingut Edling

Rossdorf

www.weingut-edling.de

LAGEN:

Roßdorfer Roßberg

REBSORTEN:

Grauburgunder, Weißburgunder, Chardonnay, Gelber Muskateller, Riesling, Kerner, Müller-Thurgau, Silvaner, Spätburgunder, Dornfelder, Merlot, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Lemberger, Frühburgunder

SPEZIALITÄTEN:

Magma, ein Rotweincuvée aus Spätburgunder, Cabernet und Dornfelder. Ich mag sehr die 2018er Spätburgunder.

„Es lohnt sich, den Wein dort zu suchen, wo er wächst und den Menschen zu begegnen, die für ihn gradestehen.“



Lisa Edling

Wir lieben unsere Weine und wir leben für sie. Gute Weine verlangen nach Handarbeit. Alles was wir tun wird bewusst und sorgfältig vom Rebschnitt im Winter bis zur Weinlese im Herbst ausgeführt. Weinkultur erleben, moderne Kellerwirtschaft begreifen. Wir praktizieren Weinbau nach traditioneller Art und modernem Know-How. Klasse statt Masse, schonungsvolle Ernte von Hand. Konzentration, Frucht und Eleganz. Besuchen Sie uns auch in unserer Winzerstube oder bei einem unserer Events, wo das Weingut zum Schauplatz praktizierter Lebensfreude wird.



Weingut Lohmühle

Groß-Umstadt

www.weingut-lohmuehle.de

„Wein verbindet Menschen und macht Fremde zu Freunden.“

Dagmar Pfau

Das Weingut Lohmühle, als selbstvermarktender Betrieb, wurde 2008 von meinem Mann und mir gegründet. Der Weinbau hat in unsere Familie aber schon seit 1890 Tradition. Wichtig ist mir die Gesellschaft zum Wein. Jedes Jahr Ende Mai feiern wir ein Hoffest mit Live-Musik, im Sommer haben wir unseren Hofausschank und im Herbst unsere Straußwirtschaft zum „Federweißer-Ausschank“ geöffnet.

LAGEN:

Umstädter Herrnberg, Stachelberg und Steingerück

REBSORTEN:

Riesling, Grauburgunder, Müller-Thurgau, Kerner, Ehrenfelser, Portugieser, Spätburgunder, Dornfelder, Merlot

SPEZIALITÄTEN:

Hofausschank im Sommer und Federweißer-Ausschank im Herbst



Bäckermeister
Hans-Peter Rauen aus
Bensheim ist geprüfter
Brot-Sommelier



Man kennt den Begriff aus der Wein-Wirtschaft: Sommelier. Jemand, der sich besonders gut mit der Verkostung des Tropfens auskennt, ihn so treffend beschreiben und zum richtigen Essen empfehlen kann. Seit ein paar Jahren gibt es in Deutschland aber auch den Titel des Brot-Sommeliers. Hans-Peter Rauen aus Bensheim ist einer von ihnen. Und erfunden wurde die Zusatzausbildung auch an der Bergstraße: in Weinheim.

Der Mann streicht zart mit den Fingerkuppen über die Kruste, vorsichtig bricht er ein Stück des fluffigen Inneren ab, zerreibt es, leckt vorsichtig einen Finger ab, riecht, saugt fast an dem Stück Brot, das er in der Hand hält. Dann knabbert er ein Stückchen ab, lässt es auf der Zunge liegen. Er schließt die Augen und schnalzt mit der Zunge.

Wie ein Wein-Sommelier die guten Tropfen schlürft und gurgelt, um alle Geschmäcker dorthin zu bringen, wo Zunge und Gaumen sie erfassen, so testet der Brot-Sommelier die Backware. Aussehen, Geruch, Geschmack, Nachhaltigkeit – ihm entgeht nichts. Bäckermeister Hans-Peter Rauen aus Bensheim ist ein Brot-Sommelier. Die Zusatzausbildung hat er an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim absolviert; also ebenfalls an der Bergstraße. Bäckermeister Rauen hat im Alter von 60 Jahren nochmal die Schulbank gedrückt, weil er mehr wissen wollte über das Brot – nicht nur, wie man es backt. „Brot muss mit allen Sinnen genossen werden“, sagt Rauen. Das kann er nun noch besser vermitteln.

Die Zusatzausbildung ist kein Zuckerschlecken: 480 Stunden Unterricht, eine 50-seitige Projektarbeit, fast ein Jahr Ausbildung und eine acht Prüfungsteile umfassende Abschlussprüfung durch die Handwerkskammer Mannheim – erst dann ist der Bäcker auch ein Sommelier.

Die Brotvielfalt ist in Deutschland immaterielles Kulturerbe. Rund 3300 verschiedene Sorten sind im Deutschen Brotregister geführt. Mehl, Wasser, Hefe und Salz sind die Grundzutaten eines guten Brotes. Das ist die Basis. Aber Bäckermeister Rauen hat das nicht mehr gereicht. Er beschäftigte sich zum Beispiel intensiv mit der Reifezeit des Teiges, der Bekömmlichkeit und der Entstehung von Aromen und der Kombinierbarkeit mit weiteren Lebensmitteln. Seine Brotgenuss-Abende an der Seite von Bergstraßen-Winzern sind begehrt wie warme Semmeln. Die beiden Söhne Daniel und Fabian sind schon in die Fußstapfen des Vaters getreten. Sie übernehmen seine Konzepte, verfeinern und modernisieren sie weiter und Sohn Daniel absolviert derzeit die Brot-Sommelier-Prüfung.



AKADEMIE DES DEUTSCHEN
BÄCKERHANDWERKS

Sie ist die Wiege des Bäckerhandwerks in Deutschland: Die Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim an der Bergstraße. Für eine weltweit bekannte Ausbildungsstätte liegt sie beschaulich in einem Odenwald-Tal in Weinheims Osten. Besucher sind herzlich willkommen.

Hunderte von Bäckerlehrlingen und Bäckermeistern sind hier das Jahr über zu Gast: Sie besuchen Aus- und Fortbildungen, legen Prüfungen und Zertifikate ab. Der Ruf des guten deutschen Brotes, er stammt aus Weinheim an der Bergstraße. Angehende Bäcker aus der ganzen Welt reisen dort an, um von den Deutschen das Brotbacken zu lernen.

Der prominenteste Absolvent war Jürgen Klinsmann; der spätere Fußball-Nationaltrainer lernte erst backen, dann kicken. „Brot ernährt die Menschen und ist daher ein ganz kostbares Kulturgut. Eine Tatsache, die oft in Vergessenheit gerät“, sagt Akademieleiter und Bäckermeister Bernd Kütscher. Er selbst hat die Ausbildung zum Brot-Sommelier erfunden, die Inhalte zusammengestellt und die ersten Urkunden vergeben. Selbstredend, dass er selbst zu den ersten Brot-Sommeliers der Welt gehörte.



*Jeder, der sich die
Fähigkeit erhält,
Schönes zu erkennen,
wird nie alt werden.*

Franz Kafka



Burg Frankenstein, Darmstadt



Burg Tannenberg, Seeheim-Jugenheim



Starkenburg, Heppenheim



Alsbacher Schloss



Heidelberger Schloss

Die Burgen und Schlösser sind steinerne Zeugen der Bergstraßen-Geschichte

Wie an einer Perlenkette reihen sich Burgen und Schlösser an der Bergstraße aneinander – sie liegen wie Kronleuchter auf der Silhouette des Odenwaldhanges von Darmstadt bis Heidelberg, wo das weltberühmte Schloss steht. Sie sind Wahrzeichen jeder Stadt und Gemeinde, aber auch der ganzen Region. Mit den Burgen und Schlössern wird Geschichte lebendig. Eine Reise zu den historischen Anwesen ist auch eine Zeitreise durch die Historie von Klöstern, Rittern, Fürsten und Königen.

Für Historiker und Kunstfreunde ist eine Reise entlang der Burgen und Schlösser der Bergstraße gleichermaßen interessant. Denn die bauzeitlichen Epochen reichen von der Karolingerzeit (um 800) bis in die Zeit, in der man gerne in altem Stil neu baute: dem Historismus. Es gibt mehr als 20 Burgen und Schlösser zwischen Darmstadt und Heidelberg; jede hat ihre eigene Geschichte, in der es um Herrschaft, Macht, Krieg und Zerstörung geht. Es ist ein Parforceritt durch die Adels- und Kunstgeschichte von 1000 Jahren.

Das älteste Gebäude – und das einzige aus der Karolingerzeit – ist die berühmte Torhalle, oder auch Königshalle des ehemaligen Klosters Lorsch. Es handelt sich dabei um einen spätkarolingischen Bau, der um 900 errichtet wurde. Er wird der Epoche der karolingischen Renaissance zugerechnet. Wozu die Torhalle genau diente, dazu gibt es verschiedene Meinungen. Möglicherweise diente sie als schmuckvolles Portal

des Klostergeländes. Jedenfalls gilt sie europaweit als typische Baukunst aus der Zeit Karl des Großen. Das Gebäude wurde als letzter oberirdisch sichtbarer Teil zusammen mit den übrigen baulichen und archäologischen Resten der Klosteranlage 1991 in die Liste des Weltkulturerbes der UNESCO aufgenommen.

Die meisten mittelalterlichen Burgen, die heute nur noch als Ruinen an Schlachten und Kriege erinnern, entstanden in der Zeit der Romanik zwischen etwa den Jahren 950 und 1250. Zum Beispiel die Starkenburg über Heppenheim (1065), die Windeck in Weinheim (um 1100) und das Auerbacher Schloss über Bensheim (1225). Meistens waren die Burgen um diese Zeit Schutzburgen für mächtige Fürsten oder das nächstgelegene Kloster. Die Starkenburg zum Beispiel wurde im Jahre 1065 zum Schutz des Klosters Lorsch errichtet. Der Name „Starkimberg“ wurde erstmals 1206 erwähnt. In der wechselvollen Geschichte des

Klosters bot die Burg stets Zuflucht und Schutz für die Mönche. Als zweitstärkste Festung des Kurfürstentums Mainz deckte sie die Mainzer Bergstraße ab. 1765 wurde die Burg verlassen und verfiel.

Aus der Zeit der Gotik (etwa 12. bis 15. Jahrhundert) stammt zum Beispiel die Strahlenburg auf dem weinbewachsenen Schlossberg in Schriesheim. Conrad I. von Strahlenberg begann um 1235 mit dem Bau der Burg als Stammsitz der Strahlenberger. 1240 wird er erstmals als Vogt von Schriesheim urkundlich erwähnt. Auf Grund der Besitzverhältnisse unterstand die Burg als Lehen dem Kloster Ellwangen. Aus dieser Zeit stammen der ursprünglich 30 Meter hohe Bergfried sowie der innere Teil der Anlage. Der Palas dürfte erst im 14. Jahrhundert errichtet worden sein. Mit dem 15. Jahrhundert wuchs die Vorherrschaft der Kurfürsten von der Pfalz von Heidelberg und Mannheim auch an der Bergstraße und dem westlich liegenden Gebiet in Richtung Rhein. In dieser Zeit wurde zum Beispiel das Schloss Neuschloß in Lampertheim erbaut. Das Jagdschloss der Kurpfalz entstand in der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts an der Kreuzung dreier wichtiger Straßen. Es wurde später in großen Teilen zerstört, so dass heute nur noch ein Nebengebäude davon steht.

Aus der Renaissance (aus dem Französischen für Wiedergeburt) stammen die wohl bekanntesten Burgen und Schlösser der Bergstraße. Allen voran das weltberühmte Heidelberger Schloss mit seinem Ottheinrichs-Palastbau. Er ist eines der gefragtesten Postkartenmotive der Welt. Die Schlossruine aus rotem Neckartäler Sandstein erhebt sich 80 Meter über dem Talgrund am Nordhang des Königstuhls und dominiert von dort das Bild der Altstadt. Der Ottheinrichsbau, einer der Palastbauten des Schlosses, zählt zu den

Rittermahl und Rock-Konzert

Die Burgen und Schlösser an der Bergstraße sind nicht nur Baudenkmäler – sie sind auch Orte der Kultur und von weiteren interessanten Veranstaltungen (auch wenn das in der Corona-Krise in diesem Jahr teilweise eingeschränkt ist). Bewirbt mit unterschiedlichen Angeboten – vom rustikalen Biergarten bis zum Gourmet-Restaurant – sind sie fast alle.

EIN PAAR TIPPS UND HIGHLIGHTS:

Auf Burg Frankenstein bei Darmstadt zum Beispiel gibt es passend zum Namen natürlich Gruselpartys. Am anderen Ende der Bergstraße, in Heidelberg, locken die Schlossfestspiele sogar Besucher aus der ganzen Welt an.

Ob Freilicht-Theater, Konzerte von Klassik bis Rock – Kulturveranstaltungen werden auf etlichen Bergstraßen-Burgen geboten. Auf Schloss Heiligenberg in Seeheim-Jugenheim steht eine Beatles-Night im Programm. Ritterfeste für Kinder werden auf Schloss Alsbach geboten, und deftige Rittermahle sind die Spezialität auf dem Auerbacher Schloss. Da fliegen schon mal abgenagte Knochen in die Ecke. Auf der Starkenburg Heppenheim gibt es einmal im Jahr ein großes Festival von lokalen Bands.

Auf der Windeck in Weinheim werden „Krimi-Dinner“ angeboten; der Mörder ist einer der Gäste. Und auf der höheren Wachenburg findet einmal im Monat eine „Soulnight“ statt. Im Sommer im Innenhof – der spektakuläre Sonnenuntergang ist im Preis inbegriffen.

Einmal im Jahr steht ein Bergstraßenort im Mittelpunkt, dann heißt es: „Rauf auf die Burg“ mit geführten Wanderungen und Rangertouren, Familienprogramm, Burgbesichtigung, Verkostung regionaler Produkte und mittelalterlichem Treiben.



„Der Studentenprinz“ – Heidelberger Schlossfestspiele



Jagdschloss Neuschloss



Burgruine Windeck Weinheim



Wachenburg Weinheim



Tiefburg Heidelberg-Handschuhsheim

bedeutendsten Bauwerken des deutschen Manierismus. Später in der kulturgeschichtlichen Epoche der Romantik wurde die Schlossruine zu einem Inbegriff einer vergangenen und bewundernswerten Epoche stilisiert. Bis zu seiner Zerstörung im Pfälzischen Erbfolgekrieg war es die Residenz der Kurfürsten von der Pfalz. Seit den Zerstörungen wurde das Heidelberger Schloss nur teilweise restauriert. Nachdem am 24. Juni 1764 Blitze die teilweise renovierte Anlage in Brand gesetzt hatten, wurde die Wiederherstellung aufgegeben.

Auch das Weinheimer Schloss, in dem heute die Stadtverwaltung arbeitet, stammt aus dieser Zeit. Erbaut wurde es in den Jahren nach 1537. 1698 bis 1700 war es sogar kurpfälzische Residenz. Der Oberbürgermeister empfängt seine Besucher heute in dem Raum, in dem die Kurfürstin Elisabeth Auguste 1794 verstorben ist. Nach 1803 war das elsässische Adelsgeschlecht der Familie von Berckheim die Herren des Schlosses. Das frühere Jagdzimmer wird heute als Trausaal genutzt, im holzgetäfelten weitläufigen Festsaal tagt heute der Gemeinderat.

Besonders spannend stellt sich die Geschichte der Tiefburg im Heidelberger Stadtteil Handschuhsheim dar. Aus Überlieferungen des 13. und 14. Jahrhunderts geht hervor, dass sie eine Wasserburg war, umgeben von einem zwölf Meter breiten Wassergraben, gespeist aus dem Mühlbach. Aus der Renaissance stammen zum Beispiel auch das Schloss Schönberg in Bensheim sowie das Residenzschloss und das Jagdschloss Kranichstein in Darmstadt.

In der Barock-Epoche des 18. Jahrhunderts entstanden zum Beispiel die Orangerie in Darmstadt, die Alte Neckarbrücke in Heidelberg und das Fürstenlager in Bensheim-Auerbach. Der baugeschichtliche Bogen schließt im Historismus, aus dem jenes Gebäude stammt, das Weinheim zur Zweiburgstadt macht: Die Wachenburg. Die jüngste Burg der Bergstraße befindet sich im Besitz von Corps-Studenten, die Ende des 19. Jahrhunderts ein Denkmal errichteten für die Gefallenen der zurückliegenden Kriege.

Auf dem Wachenberg sollte 1903 ein Aussichtsturm mit Schutzhütte errichtet werden. Doch daraus wurde mehr: eine ganze Burg. Aus 14 Entwürfen wurde 1906 der Entwurf von Arthur Wienkoop ausgewählt, der den Vorzug bot, den Bau in mehreren Abschnitten auszuführen. Mit dem Ende der Bauarbeiten am Palasgebäude wurde die Wachenburg im Mai 1913 fertiggestellt. Jedes Jahr im Mai bereisen mehr als 2000 Corpsstudenten aus ganz Europa Weinheim, um auf ihrer Burg zu feiern.



Die Bergstraße – UNESCO Hotspot

Der Bergstraße mangelt es nicht an attraktiven Alleinstellungsmerkmalen: Sie gilt mit ihrer extrem frühen Blüte als „Frühlingsgarten Deutschlands“, sie ist das kleinste der 13 deutschen Weinanbaugebiete und sie bietet als feine Trennlinie zwischen dem quirligen, industrie- und logistikbetonten Rheingraben vor der Haustüre und dem verträumten, heiteren Odenwald im Hinterland beides: Kultur und Natur in einer perfekten Durchmischung.



UNESCO Titel für Kultur und Natur

Geadelt wird gerade dieser Aspekt der Kultur- wie Naturbetontheit zweifelsohne durch eine Anzahl von UNESCO-Titeln, die sich auf der nur 60 Kilometer langen Strecke zwischen Darmstadt und Heidelberg sammeln. Spannend ist auch, dass es sich dabei um unterschiedliche Titelkategorien aus der UNESCO-Familie handelt. Vom UNESCO Weltkulturerbe Kloster Lorsch samt Immateriellem UNESCO Welterbe Lorschers Arzneibuch zum UNESCO Global Geopark Bergstraße-Odenwald bis hin zur UNESCO Creative City of Literature Heidelberg ballt sich auf kleinem Raum ein kultureller Exzellenz-Cluster zusammen. Hinzu kommen noch zwei UNESCO-Titel, die an der Bergstraße beantragt wurden: Die Jugendstilstadt Darmstadt bewirbt sich mit ihrer Mathildenhöhe um einen Weltkulturerbetitel. Und unter der Federführung Lorschers hat sich die Region bundesländerübergreifend um

eine Anerkennung als Immaterielles UNESCO Kultur-erbe für Tabakanbau und -verarbeitung beworben, was ebenfalls bereits die erste Hürde genommen hat.

Kultureller Exzellenz-Cluster Bergstraße

In dieser Titel-Vielfalt offenbart sich die facettenreiche Exzellenz des schmalen Landstriches, der von Alters her die vielfrequentierte Passage am Oberrhein im Osten säumt. Der Einfluss der vielen, immer wieder vorbeiziehenden Kulturen wurde hier aufgenommen, eingewoben und adaptiert.

Beispielhaft hierfür ist das **UNESCO Weltkulturerbe Kloster Lorsch**. Aus der Karolingerzeit stammend, kennzeichnet es den Übergang von der heidnischen Antike zur christlichen Moderne. Klug legte der „Reisekaiser“ Karl der Große seine Reichsabtei auf diesen frühmittelalterlichen Verkehrsknotenpunkt.

Hightech und Mittelalter



DAS FREILICHTLABOR LAURESHAM ist sowohl ein Ort der Präsentation als auch der Forschung. „Hier gibt es mehr Fragen als Antworten“, sagt der Laborleiter Claus Kropp und er meint den wissenschaftlichen Erkenntnisstand bezüglich des Frühmittelalters. Mit den Methoden der modernen Experimental-Archäologie wird deshalb versucht, Rätsel zu lösen, die sich um Ackerbau, Baumethoden, Handwerk, Wohnklima etc. drehen.

Alte Haustierrassen beleben das etwa 4 Hektar große Modelldorf mit seinen gut 25 Gebäuden, mit Gärten, Äckern und Weiden, dazwischen moderne Messstationen und Hightech-Geräte. Attraktive Vermittlungsangebote für Kinder und Erwachsene bieten lebendigen Zugang zu einer längst versunkenen Zeit.

Nicht nur die weltberühmte Torhalle mit ihrer pittoresken Fassade offenbart die Faszination, die die italienische Baukunst auf die Karolinger ausübte. Hier, wo man die griechischen Philosophen in einer der bedeutendsten Bibliotheken der Zeit im Original las, liegt auch der Beginn der modernen Medizin im westlichen Abendland: Im mit dem Titel **UNESCO Memory of the World** ausgezeichneten **Lorscher Arzneibuch** wusste man die antiken Rezepturen mit einem christlichen Vorwort zu versehen und sanktionierte so die zuvor als Magie verteilte Heilkunst. Sie wurde damit zu einem gottgefälligen Akt der Nächstenliebe. Der klösterliche Kräutergarten zeigt etwa 200 der im Arzneibuch verwendeten Heilpflanzen. Der einst für ihre Wirkung hochgeschätzten Pfingstrose hingegen wurde mittlerweile – einzig in Deutschland – ein eigener Lehr- und Schaugarten gewidmet. Mit dem 2014 eröffneten Freilichtlabor Lauresham, dem 1:1 Modell eines karolingischen Herrenhofes, ist eine Schau- und Forschungsstätte hinzugekommen. Hier wird das außerklösterliche Leben zu Zeiten der Karolinger weiter entschlüsselt und nachvollziehbar.

Dass in **Heidelberg** die älteste Universität Deutschlands liegt, zog von jeher unzählige internationale Größen der Literatur- und Geistesgeschichte in die altherwürdige Residenzstadt. 2014 wurde Heidelberg der Titel **UNESCO Creative City of Literature** verliehen. Mit dem in diesem Jahr besonders geehrten Friedrich Hölderlin oder auch etwa Clemens von Brentano oder Achim von Arnim als Vertreter der Heidelberger Romantik bis zu Hannah Arendt oder Hilde Domin, atmet die Stadt deutsche Literaturgeschichte.

Doch war sie auch etwa Schauplatz der nationalsozialistischen Bücherverbrennung, woran bis heute immer wieder erinnert wird. Diese vielfarbige Geschichte, aber auch ihre atmende Aktualität ist in der Stadt erlebbar und lebendig: Zahlreiche Gedenktafeln, literarische Stadtführungen, eine ungewöhnliche Dichte an Buchhandlungen und Antiquariaten, internationale Writers in Residence, ein breites Spektrum an Kulturinstitutionen und -initiativen und schließlich eine Vielzahl innovativer Veranstaltungsformate in Cafés, historischen Stätten oder unter freiem Himmel laden dazu ein. Schon seit 1994 finden hier beispielsweise die „Heidelberger Literaturtage“ im historischen Spiegelzelt statt oder etwa der „Heidelberger Literaturherbst“ (seit 2015).

Der **UNESCO Global Geopark Bergstraße-Odenwald** hingegen gehört laut UNESCO Aussage zu den „erfolgreichsten Geoparks in Europa und nimmt eine Spitzenposition unter diesen ein“. Er ist von herausragender geologischer Viel-



Heilkräutergarten Kloster Lorsch



Portal Ernst Ludwig-Haus, heute Museum Künstlerkolonie Darmstadt



Mathildenhöhe Darmstadt



falt und reicht von den sandigen Böden der Rheinebene über die Lößhänge der Bergstraße bis zu dem tektonisch herausgehobenen Granit- und Sandsteinblock des Odenwaldgebirges. Kleinteilig bewirtschaftet, bietet der Geopark eine reiche Vielfalt an Flora und Fauna (siehe S. 29-31). Der Geo-Naturpark ist eine von weltweit 147 von der UNESCO ausgezeichneten geohistorisch und kulturgeschichtlich besonders wertvollen Regionen.

Zwei weitere Titel in der Entscheidung

Auch die Künste und deren neueste Ausformungen fanden und finden an der Bergstraße immer wieder eine Heimat. Herausragend dafür steht der Einfluss des Jugendstils, wie er bis heute in Darmstadt einzigartig und weithin sichtbar ist. Mit der **Darmstädter Künstlerkolonie** auf der **Mathildenhöhe**, gekrönt von dem sogenannten Hochzeitsturm, ist dort bis heute ein Ensemble zu sehen, wie es seinesgleichen sucht. Die gestalterische Revolution, die ganz Europa an der Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert erfasste, manifestierte sich in Darmstadt wie international in Künstlerkolonien. Die Darmstädter Sezession schuf auf dem sogenannten „Musenhügel“ ein Dokument des Aufbruchs zu neuzeitlichen Bau- und Wohnformen und wurde zum Ausgangspunkt für modernes Industriedesign. Der Antrag Darmstadts auf Anerkennung auf einen **UNESCO Weltkulturerbe-Titel** wurde bereits von der Kulturministerkonferenz bei der UNESCO Paris auf Zuerkennung eingereicht, die Titelentscheidung fällt in diesem Jahr.

Dem Einfluss von französischen und niederländischen Söldnern aus dem 16. Jahrhundert verdankt sich eine Kultur, die der Region Wohlstand und kultur- sowie identitätsprägende Impulse brachte. Und zwar bis weit ins 20. Jahrhundert hinein. Die Rede ist vom Tabak, der im hiesigen warmen Klima und in den sandigen Böden der an die Bergstraße heranreichenden Rheinebene bestens gedeiht. Die Prosperität der Region, ja das Überleben so manchen Dorfes, hängt maßgeblich mit dem hier intensiv betriebenen Anbau, aber auch mit der Verarbeitung von (Zigarren-)Tabaken zusammen. Wie keine andere agrarische und manufaktuelle Kultur fördert der Tabak die Gemeinschaft, zieht Brauchtum nach sich und Wohlhabenheit. Lorsch hat deshalb zusammen mit weiteren Städten der **Region** einen Antrag auf Anerkennung des Titels **UNESCO Immaterielles Kulturerbe für Tabakanbau und -verarbeitung** gestellt. Das hessische Ministerium hat den Antrag bereits weiter empfohlen. Die Entscheidung der Deutschen UNESCO Kommission fällt im Frühjahr 2021.

Gabi Dewald

UNESCO VIRTUELL ERLEBEN

UNESCO Weltkulturerbe Kloster Lorsch:

www.kloster-lorsch.de
www.facebook.com/klosterlorsch
www.facebook.com/Lauresham/

UNESCO Creative City of Literature Heidelberg:

www.cityofliterature.de
www.facebook.com/LiteraturstadtHeidelberg

UNESCO Global Geopark Bergstraße-Odenwald:

www.geo-naturpark.net
www.facebook.com/geo.naturpark

UNESCO Weltnaturerbe Grube Messel:

www.grube-messel.de

UNESCO Antrag Darmstadt Mathildenhöhe:

www.darmstadt-tourismus.de/mathildenhoehe

UNESCO Antrag Tabakkultur:

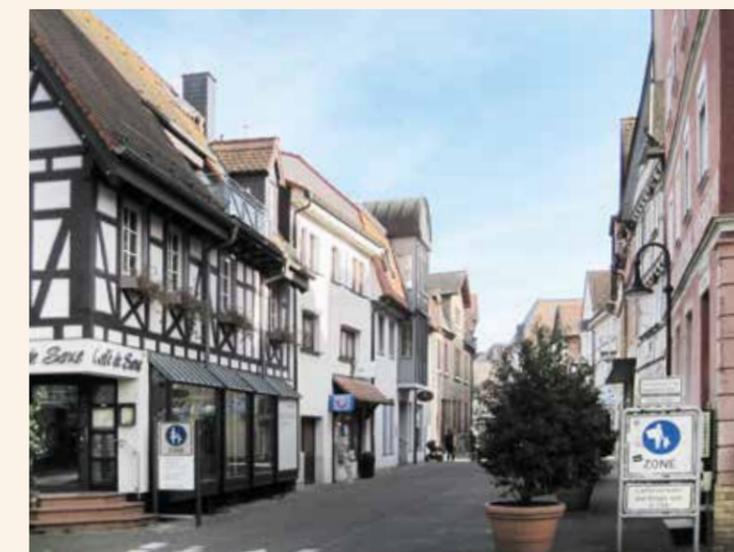
www.lorsch.de



Blüten und Tabakscheuer



Am Rinnentor



Gerbergasse

Kleine Stadtquartiere

BENSHEIM

GERBERGASSE: An der Wende des 18. zum 19. Jahrhundert hatte das Rotgerberhandwerk in Bensheim in voller Blüte gestanden. Wer zum Gerberhandwerk gehörte, galt als reich und zählte zu den maßgebenden und angesehenen Bürgern der Stadt. Die Gerber waren in der Nähe zum Wasser, der Lauter, unweit des Rinnentors, angesiedelt, der heutigen „Gerbergasse“.

Durch die Kooperation mit den Geschäften in der Gerbergasse, fehlt es der Gastronomie am Rinnentor an nichts und fast jeder Wunsch des Gastes kann erfüllt werden.

Heute werden in der Gerbergasse noch folgende Handwerksbetriebe geführt:

KÄSE MÜHLUM

Seit 1966 in Bensheim, das inhabergeführte Fachgeschäft mit Tradition und zukunftsorientiertem Handeln in Sachen Käse, Wein, Feinkost.
www.kaese-muehlum.de

BROT- & BACKKULTUR – ALTE DORFMÜHLE

Seit Januar 2006 gibt es die Holzofenbäckerei in Bensheims Fußgängerzone, Gerbergasse 11. Dort wird das gesamte Brot vom fleißigen Bäckermeister gebacken und es gibt eine große Auswahl an traditionellen, deutschen und französischen Backwaren.
www.alte-dorfmuehle.info/brot-back-kultur

CONDITOREI PATISSERIE GLAUBACH

Qualität und Liebe zum Handwerk sind es, die den Produkten das „gewisse Etwas“ verleihen. Bei der Herstellung der Kuchen, Torten, Trüffel und Schokoladen wird besonderer Wert auf natürliche und immer frische Zutaten gelegt.
www.conditorei-glaubach.de

OBSTGARTEN

Obst und Gemüse Spezialitäten
Telefon: 06251 680100

AM RINNENTOR: Der Rinnentorturm ist ein Rest der mittelalterlichen Stadtbefestigungsanlage, die im 13. und 14. Jahrhundert zur Sicherung der Stadt Bensheim errichtet wurde. Das Rinnentor, so wird heute vermutet, sollte den westlichen Abfluss der Lauter aus der Stadt heraus sichern.



Heute kann man gemütlich in historischen Gemäuern bei einem Kaffee verweilen.

CAFÉ SOLEIL

www.kaffeesoleil.de/Cafe_Soleil.html

CAFÉ DE SAXE

www.cafe-de-saxe.business.site

RESTAURANT KYPROS

Telefon: 06251 39605

GASTSTÄTTE MITTELBRÜCKE „ZUM OCHS“

Telefon: 06251 63549



ZWINGENBERG – EINFACH LEBENSWERT



Ob es die verwinkelten Gassen der gemütlichen Altstadt, die vielfältige Gastronomie oder das alljährliche Weinfest mit dem traditionellen Bauern- und Handwerkermarkt sind – Zwingenberg bietet heute modernes Leben in historischen Mauern. Die kleine Stadt zwischen den Ballungszentren um Frankfurt a.M. und Mannheim/Heidelberg ist leicht zu erreichen und es lohnt sich das ganze Jahr über, Zwingenberg zu besuchen, um die Entschleunigung in der heutigen schnelllebigen Zeit auf sich wirken zu lassen. Sehr empfehlenswert ist der Genuss des mittelalterlichen Flairs der Altstadt, Regionalität auf dem alle 14 Tage stattfindenden Abendmarkt zu entdecken oder den Weinbau an den steilen Hängen des Odenwaldes zu bewundern.

Zwingenberg weist zudem alle Vorteile einer Kleinstadt auf: herrliche Naherholungsgebiete, angenehme Wohnlagen, gute Nahversorgung und ein vielfältiges Vereinsleben sowie außerdem ein historisches Museum, ein Theater und regelmäßige stattfindende Ausstellungen.

Passend zu diesen Voraussetzungen ist **Zwingenberg seit 2018 Mitglied im Netzwerk Cittaslow**, denn eine Cittaslow wie Zwingenberg ist „... eine Stadt, in der Menschen leben, die neugierig auf die wieder gefundene Zeit sind, die reich ist an Plätzen, Theatern, Geschäften, Cafés, Restaurants, Orten voller Geist, ursprünglichen Landschaften, faszinierender Handwerkskunst, wo der Mensch noch das Langsame anerkennt, den Wechsel der Jahreszeiten, die Echtheit der Produkte und die Spontaneität der Bräuche genießt, den Geschmack und die Gesundheit achtet ...“ (Quelle: Cittaslow Manifest) *Stadt Zwingenberg*



Touch
Urheberschaft Jürgen Heinz, 2013



Moving Sculptures

JÜRGEN HEINZ – KUNST IM PRIVATEN UND ÖFFENTLICHEN RAUM

Jürgen Heinz arbeitet mit Stahl. Bewegung bestimmt sein Schaffen. Mit seinen MOVING SCULPTURES überschreitet er die unüberwindbar scheinende Kluft zwischen archaisch schwerem Stahl und sanfter Bewegung. Die Objekte verbergen ihre Beweglichkeit in einer geschlossenen Form, die zunächst als Statische Plastik wahrgenommen wird. Ein leichter Impuls, ein Berühren oder Windhauch bringt die Plastik zum Schwingen, weckt ihre Lebendigkeit. Die Plastiken des Bildhauers kommunizieren mit dem Betrachter, berühren, ziehen in Bann und fordern auf zum Agieren.



Jürgen Heinz
Metal Artist & Sculptor

Kunstkritiker und -vermittler Dr. Roland Held sagt: „Der Bewegung, die das Kunstwerk dann vollführt, scheinbar selbsttätig, hat etwas Gleichmäßiges, Beruhigendes, zugleich Dynamisches und Sanftes, womöglich Meditatives oder Hypnotisches. Jürgen Heinz schafft, um an Max Bill anzuknüpfen, Gegenstände für den sinnlichen, seelischen, geistigen Gebrauch.“

Seine Arbeiten sind auf Kunstmessen wie der ART KARLSRUHE gefragt bei Sammlern, auch in Museen und Kunsträumen wie der Skulpturenhalle der Stiftung für Konkrete Kunst Roland Phleps stellt Jürgen Heinz aus. Im Öffentlichen Raum der Bergstraße ist der Stahlbildhauer in Lorsch vertreten mit der Installation „Kommunikation“; für den Skulpturenplatz Hemsbach schuf er die „Stele der Freundschaft“.

Einige Bergsträsser Kunstkenner besitzen Arbeiten des „Stahlpoeten“. Erstmals veröffentlicht seine Gedichte im 2020 erschienenen Werkbuch MOVING SCULPTURES, das auf über hundert Seiten ausgewählte Arbeiten zeigt. „Freundschaft ist ein großes Geschenk“ – so Jürgen Heinz. Einen der neuesten Werkzyklen widmet er diesem Thema, in verschiedenen Werkreihen und Formensprachen. Das Atelier des Künstlers ist in Lorsch.

www.atelier-juergenheinz.de

Cristina Streckfuß, Kuratorin und Kommunikationsexpertin



Installation „Kommunikation“, Lorsch
Urheberschaft Jürgen Heinz, 2013

Erdgeschichte, Natur und Kultur erleben

Der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald vereint einen reizvollen Natur- und Kulturraum, der sich auf einer Fläche von 3800 Quadratkilometern vom Rheintal im Westen über den Odenwald bis hin zum Maintal im Osten und dem Neckartal im Süden erstreckt. Mit ganzheitlichem Blick auf die Region verknüpft er ein Themenspektrum, das von der Millionen Jahre alten Erdgeschichte über die Natur und die Kultur bis hin zu uns Menschen reicht.

Die Geologie ist einzigartig und der Umgang der Menschen mit ihrer Region weltweit richtungsweisend. Das zeigen auch die Auszeichnungen als UNESCO Global Geopark, Europäischer und Nationaler Geopark sowie Qualitätsnaturpark.

Bereits seit mehr als 15 Jahren bietet der Geo-Naturpark auf hohem Niveau außergewöhnliche Einblicke in unsere Erdgeschichte, Natur und Kultur. Hierzu hat er eine Vielzahl von Angeboten zur Umweltbildung und zur nachhaltigen Entwicklung der Region geschaffen. Das Besondere daran ist – die Umsetzung aller Vorhaben geschieht zusammen mit den Menschen vor Ort, die ihre Kompetenzen einbringen können und so gemeinsam eine regionale Identität schaffen.

Die urbanen Regionen gewähren besondere Einblicke in Geschichte und Kultur und sind gleichzeitig beliebte Wohn- und Arbeitsstandorte für die Menschen. Der ländliche Raum besticht durch seine Ursprünglichkeit, eine abwechslungsreiche Landschaft, idyllische Dörfer, Burgen und Schlösser, besondere Traditionen und regionaltypische Gaumenfreuden.

Außerdem befinden sich gleich drei UNESCO-Welterbestätten hier: Die Grube Messel, das Kloster Lorsch sowie der römische Limes.

Tiefe Einblicke in 500 Millionen Jahre faszinierende Erdgeschichte zwischen Granit und Sandstein

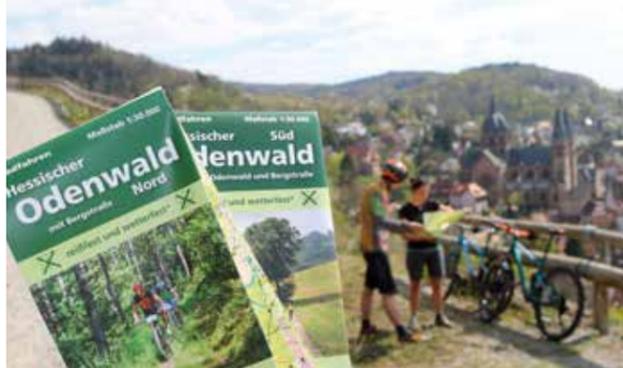
Die vielfältige Landschaft des Geo-Naturparks ist ein Abbild des geologischen Untergrundes. Auf das weite, flachräumige Tal des Rheins folgen die sanften Kuppen des Kristallinen Odenwaldes. Im Buntsandstein-Odenwald hingegen dominieren ausgedehnte Hochflächen, die von tiefen Tälern durchzogen sind.





Das Felsenmeer im Lautertal ist eine geologische Besonderheit und eines der beliebtesten Ausflugsziele für Familien im Odenwald. Das Informationszentrum begrüßt alle Besucher mit vielen Informationen rund um den Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald, den Felsberg, das Felsenmeer und dessen Entstehungsgeschichte. Natürlich darf dabei nicht die Sage der zwei Riesen fehlen, die sich gegenseitig mit Steinen bewarfen und so das Meer an Felsen entstand.

Kartenmaterial



WANDER- UND RADKARTEN DER REGION

Die Wander- und Radkarten des Geo-Naturparks sind der ideale Begleiter auf kurzen Routen oder ausgiebigen Touren in der Region. Je nach Kartentyp sind diese mit einem Maßstab von 1:20.000 (Wandern) bzw. 1:30.000 (Radfahren) angelegt und beinhalten neben den markierten Wander- und Radrouten auch Parkplätze, Geopunkte und Informationseinrichtungen. Die neu erschienenen Radkarten (einschließlich Mountainbiking) bieten als Beigabe außerdem ein informatives Begleitheft zu den einzelnen Trails. Bestellung über den Online-Shop auf www.geo-naturpark.de

Diese Landschaft wurde im Verlauf der Erdgeschichte mehrfach umgestaltet. So entstand der Kristalline Odenwald (Vorderer Odenwald) bei der Kollision zweier Urkontinente vor etwa 340 bis 320 Millionen Jahren. Die Sand- und Tonsteine des Buntsandstein-Odenwaldes (Hinterer Odenwald) wurden vor etwa 245 Millionen Jahren in Flüssen und Seen abgelagert. Die Absenkung des Oberrheingrabens begann vor etwa 50 Millionen Jahren.

Ihr heutiges Bild erhielt die Landschaft durch die formenden Prozesse der Verwitterung, Abtragung und Ablagerung erst in geologisch relativ junger Zeit. Die Vielfalt der Gesteine, aber auch die geologischen Vorgänge, die die Region formten, machen aus der Geo-Naturpark-Region ein einzigartiges Fenster in die Erdgeschichte, das Einblick gibt in die Vorgänge, die unseren Planeten formen.

Entweder auf eigene Faust oder mit den Geopark-Rangern und Geopark-vor-Ort-Teams kann man auf eine faszinierende Entdeckungsreise durch die Jahrtausende gehen. Unter dem Motto „Natur mit dem Profi“ gehören dabei unvergessliche Landschaftsführungen und „Geo- und Genuss-Wanderungen“ ebenso zum Angebot wie familiengerechte Natur- und Umweltthemen. Die 23 Informationseinrichtungen des Geo-Naturparks halten darüber hinaus zahlreiche Tipps und Anregungen bereit. Und wer die Landschaft selbst erkunden will, kann über 5000 km markierte Wanderwege sowie zahlreiche Geopunkte und besonders ausgezeichnete Geotope entdecken.

Geopark-Pfade: Den Landschafts-Geheimnissen auf der Spur

Die Vielfalt der Themen spiegelt sich auch in den über 30 Geopark-Pfaden wider, die die Besonderheit des jeweiligen Ortes informativ und spielerisch aufgreifen. Der „**Erlebnispfad Wein und Stein**“ in Heppenheim präsentiert auf einer Strecke von 6,9 km an rund 80 Stationen Wissenswertes zu Wein, Rebsorten, Geologie, Klima, Geschichte, Lebenskultur, Flora und Fauna der Region. Entlang des befestigten Rundwanderweges durch mehrere Weinlagen laden Ruhebänke und herrliche Panoramablicke über fünf deutsche Weinbaugebiete zum Verweilen ein. Pfirsich-, Mandel-, und Feigenbäume sowie mediterrane Pflanzen säumen den Weg. Derweil kann man den Rebzüchtern über die Schulter schauen, die Kunstwerke am Wegesrand bestaunen und an der Aromabar die Vielfalt der Weinaromen erschnuppern.

Der **Geopark-Pfad „Steine, Schluchten und Sagen“** in Weinheim/Schriesheim führt auf einer Gesamtlänge von etwa 16 Kilometern in die geologische Vielfalt der Umgebung ein und vermittelt interessante Zusammenhänge und Geschichten über das Leben der Menschen im Vorderen Odenwald. Der Geopark-Pfad gliedert sich in zwei Teile: die Weinheimer und die Schriesheimer Schleife. Die Weinheimer Schleife gibt spannende Einblicke in geologische Besonderheiten wie das eiszeitliche „Bodenfließen“ und den Granitabbau. Sie kündigt aber auch von historischen Plätzen und mündlich überlieferten Sagen und Legenden, die nie ganz bewiesen, aber auch nie widerlegt worden sind. Auf der Schriesheimer Schleife lassen Pinggen und Schluchten als Spuren des ehemaligen Spat-Abbaus das Leben und die Mühen der Bergleute des 19. und 20. Jahrhunderts erahnen.

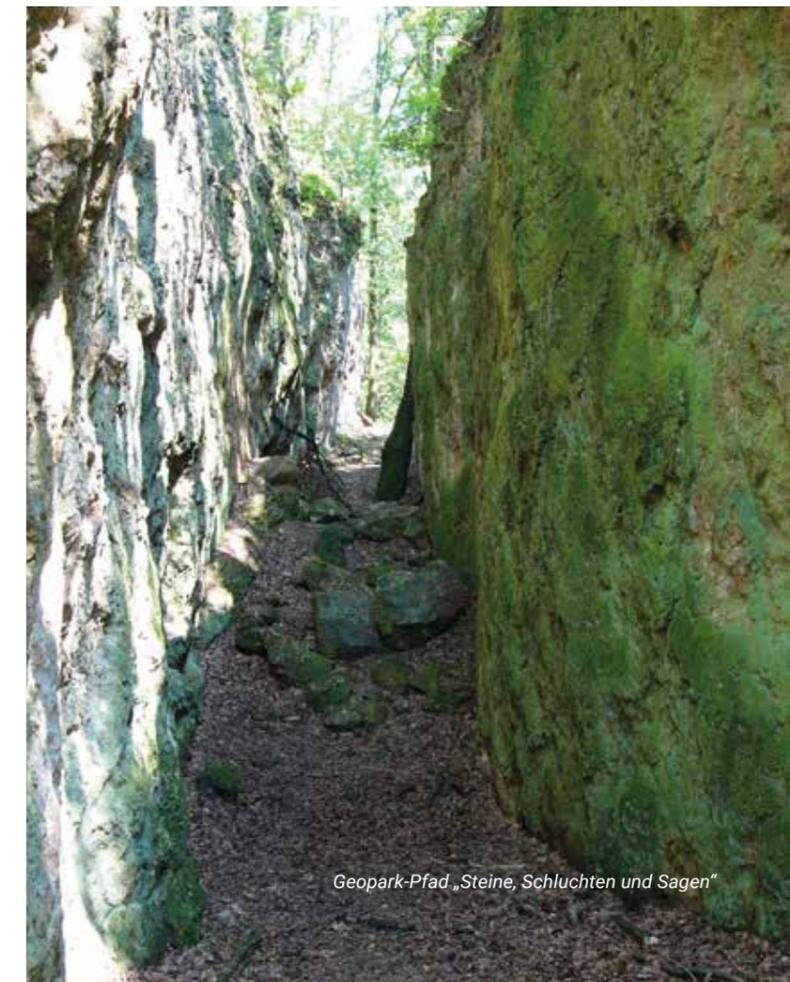
Der **Geopark-Pfad „Planetenweg“** auf der Ludwigs-höhe in Darmstadt beschäftigt sich mit der näheren kosmischen Umgebung der Erde. Das Sonnensystem ist vor ungefähr 4,5 Milliarden Jahren aus einer Gas- und Staubwolke entstanden. Diese verdichtete sich, begann zu rotieren und es bildete sich eine Scheibe aus. In deren Zentrum entstand die Sonne und in der Scheibe selbst entstanden die Planeten. Auf dem Planetenweg erwandert man das Sonnensystem und kann so dessen Dimensionen erahnen: Ausgehend von der Sonne geht es dabei im Maßstab 1 zu 1 Milliarde von Planet zu Planet. Dabei entspricht jeder gelaufene Meter 1 Million Kilometer im Sonnensystem!

Wissenswertes rund um den Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald, Details zu Geopark-Pfaden zum Download sowie Informationen zu Erdgeschichte, Informationszentren, Wanderwege, Radrouten, Mountainbikestrecken und Geopark-Rangern gibt es unter www.geo-naturpark.de

Mareike Müller,
UNESCO Geo Naturpfad Bergstraße Odenwald



Geopark-Pfad „Wein und Stein“



Geopark-Pfad „Steine, Schluchten und Sagen“

Die alte Bergstraße neu entdecken

Die Bergstraße ist eine alte Kulturlandschaft, die in den letzten Jahren vermehrt Beachtung erfahren und neue Freunde gewonnen hat. Die hier lebenden Menschen haben die Landschaft über Jahrhunderte geprägt. Ein Blick in die Geschichte zeigt den kulturellen Reichtum entlang der Bergstraße und mahnt zugleich, die Einzigartigkeit des Landstrichs für die Zukunft zu bewahren.

Eine Wanderung entlang des Bergstraßenhanges mit dem Blick hinunter zu den kleinen Städtchen am Fuße des Vorgebirges und weit hinaus in die Rheinebene führt uns auch zu der Frage, wie diese Landschaft eigentlich zu dem geworden ist, was wir heute so sehr an ihr lieben. Die bunte Vielfalt mit Weinbergen, Obstgärten, Feldhecken, Trockenwiesen und Wald entstand im Laufe einer langen Zeit, als die Menschen – viel mehr als heute – „von dieser Landschaft lebten“. Wein und Früchte wurden angebaut, Holz geschlagen, Tiere zum Weiden auf die Wiesen geführt. Nicht nur Landwirtschaft wurde entlang der Bergstraße betrieben. An den Ausläufern der Odenwaldflüsschen mahnten, pressten und walkten viele Mühlen Rohstoffe für die Bedürfnisse der Bevölkerung, bis im 19. Jahrhundert

die Mühlen begannen, Maschinen anzutreiben und damit neue Industrien begründeten. Die Bergstraße ist also eine von Menschen gestaltete Landschaft. Schon seit vorgeschichtlicher Zeit war die Bergstraße ein wichtiger Verkehrsweg am östlichen Rheinufer. Von Burgen bewachte Städtchen entstanden, ein planmäßiger Postkutschenverkehr wurde eingerichtet, und schließlich sorgte die frühe Eisenbahnverbindung zwischen Frankfurt und Heidelberg für noch mehr Handel und Wandel. Wirtschaft und Wohlstand brachten im Geleit auch ein kulturelles Leben an die Bergstraße. Kurz: Aus dem Trampelpfad der Vorgeschichte wurde ein modernes Infrastrukturband, aus dem Transportweg wurde eine Lebensader. Spuren dieser Entwicklung sind heute überall noch zu entdecken.

Bereits vor zweihundert Jahren wurde die Bergstraße zu einem Ziel für Touristen. Gekrönte Häupter und Künstler, Philosophen und Wissenschaftler kamen zu Besuch oder siedelten sich hier an und hielten die reizende Landschaft und ihre Orte in Wort und Bild für die Ewigkeit fest.

Die Bergstraße als paradiesischen Lebensraum zu erhalten, hieß in der Vergangenheit, Missernten auf den Äckern oder die Reblaus in den Wingerten zu überwinden und die periodischen Hochwässer von der Ebene zum Rhein hin abzuleiten. Heute haben wir die Aufgabe, die Anforderungen einer modernen Industriegesellschaft mit dem Wunsch nach einer erholsamen und naturnahen Lebensumwelt in Einklang zu bringen. Eine Wanderung durch die Bergstraßenlandschaft sollte uns bei aller Naturbeglückung auch daran gemahnen, die nötige Balance in dieser einzigartigen Kulturlandschaft zu erhalten.

Dr. Alexander Boguslawski

Buch-Tipp

ALEXANDER BOGUSLAWSKI: Die „Bergstraßen-Trilogie“

Die Bergstraße mit ihren Schönheiten ist weithin bekannt. Außer den berühmten Sehenswürdigkeiten gibt es noch viel zu entdecken: Vergangenes und Gegenwärtiges. Die lebendige Erinnerung an die Geschichte des Kulturrums ist dabei dem Autor ebenso ein Anliegen wie der Erhalt naturnaher Landschaften.

**Weit, hoch, herrlich der Blick.
Kleine Ausflüge in die Geschichte
der Bergstraße**
ISBN 978-3-89735-590-3

**Die Bergstraße.
Nachts in Rothschilds Garten**
ISBN 978-3-89735-705-1

**Das Lied der Straße.
Die Bergstraße im Wandel**
ISBN 978-3-89735-723-5

Jeder Band 144 S. mit farbigen Abb.
Fester Einband,
Verlag Regionalkultur, €11.90





Es grünt so grün ...

Heiligenberg, Seeheim-Jugenheim

Es sind die bunt exotischen Punkte entlang der Bergstraße: Die Parks und Gärten, die überall daran erinnern, dass hier Pflanzen gedeihen, die man ansonsten nur aus südlichen Gefilden kennt. In den Parks und Gärten kann man spazieren, studieren oder einfach nur die prachtvolle Pflanzenkultur bewundern. Einige Gärten sind sogar für wissenschaftliche Studien ausgelegt – andere sind einfach nur gemütlich. Stil, Üppigkeit und Müßiggang: Das passt zur Bergstraße in ihrer ganzen Pracht.



Fürstenlager, Bensheim-Auerbach

Dabei ist die Vielfalt groß, die Ausrichtung und die Historie der Parks und Gärten teilweise völlig unterschiedlich. Das macht einen Trip durch die „Grünen Meilen“ zur Reise durch Botanik und Geschichte mit Erlebnisfaktor. Zum Beispiel ist die Orangerie in Darmstadt, einst entworfen vom Architekten Louis Remy de la Fosse, ein Märchen-Schlösschen, das als Winterherberge für Orangenbäume der umliegenden Parkanlage diente. Heute ist die Orangerie sogar Veranstaltungsort für Konzerte und Tagungen. Darmstadt bietet ein ganzes Füllhorn an Parks, die Freizeit und Ökologie verbinden, wie das Bioversum mit Freilandlabor und Wildpark in Kranichstein.

Herrschaftlich gestaltet sind Schlosspark und Goldschmidts Park in Seeheim-Jugenheim. Auch der Staatspark Fürstenlager im Luftkurort Bensheim-Auerbach hat seine besondere Geschichte: Mit der Entdeckung eines Mineralbrunnens zu Beginn des 18. Jahrhunderts, der heute noch als „Gesundbrunnen“ das Zentrum des Auerbacher „Fürstenlagers“ bildet, setzte ein reger Kurbetrieb ein, der auch das Interesse der Landgrafen und Großherzöge von Hessen-Darmstadt erweckte. So kam es, dass im Zentrum des 46 Hektar großen hügeligen Parks eine dorfartige Anlage entstanden ist. Die einzelnen Gebäude wie Fremden- und Kavalierebau, Prinzen- und Damenbau, Wachen und Remisen sind fast unverändert erhalten geblieben. Umgeben werden sie von exotischen Pflanzen und Bäumen, zum Beispiel einem der ältesten Mammutbäume Deutschlands.

Etwa 200 Kräuter und Heilpflanzen wachsen in den terrassierten Beeten des klösterlichen Kräutergartens des UNESCO Weltkulturerbes Kloster Lorsch. Zwischen Ende März und Anfang Juni erlebt man im Pfingstrosengarten Lorsch einen Rausch an Farben, Formen und Düften – einzigartig in Deutschland.

Unter anderem eine der ältesten und größten Zedern auf deutschem Boden steht urgewaltig im Schlosshof in Weinheim (siehe Kasten „Grüne Meilen“). Der Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof in Sichtweite zum Schlosspark gilt als einer der prachtvollsten botanischen Gärten Europas: Besondere Highlights sind die Tulpenblüte, eine fast 200 Jahre alte, aber noch spektakulär blühende Glycinie sowie eine Myrthe, die aus einem Brautstrauß gewachsen ist.

Im Rahmen des Grünprojekts 2005 („Kleine Landesgartenschau“) wurde in der alten Römerstadt Ladenburg, am Neckarufer gelegen, ein „Grüner Ring“ angelegt. Er führt entlang des Neckars mit einem großen Sandstrand und der weitläufigen Neckarwiese über die Altstadt bis zum Martinstor und dem Hexenturm – ein grüner Weg durch die Geschichte. Und dann natürlich der Park des weltberühmten Heidelberger Schlosses: Mit seinen Renaissance-Palästen zählt es heute zu den bedeutendsten Kulturdenkmälern in Deutschland. Der „Hortus Palatinus“ aus dem 17. Jahrhundert umrahmt die Ruine. Und nicht zuletzt ist der Botanische Garten der Universität Heidelberg ein Pflanzen-Kleinod und „grünes Labor“, eine für die Pflanzenwissenschaften bedeutende Forschungsstätte mit rund 14.000 Pflanzenarten. Die seltensten Kräuter der Welt – heute fast vergessen – werden dort für die Nachwelt erhalten.

Aber auch moderne Freizeitparks wie die alla hopp!-Anlagen in Bürstadt, Hemsbach oder Heidelberg laden ein, die Seele baumeln zu lassen.



Mammutbaum in Weinheim



alla hopp!-Anlage, Bürstadt

Weinheims „Grüne Meilen“



Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof, Weinheim

In keiner Stadt der Region liegen die Parks, Gärten und Stadtwälder so zentral und nah beieinander wie in Weinheim – ein Spaziergang genügt. Die „Grünen Meilen“ sind schon sprichwörtlich. Im 19. Jahrhundert wohnte im dortigen Schloss die Grafenfamilie von Berckheim. Christian Freiherr von Berckheim orderte für seinen Exotenwald Setzlinge aus aller Herren Länder. Ein Gang durch den prachtvollen und duftenden Wald ist wie eine Reise durch die Welt der Botanik. Im Schlosspark selbst mit dem Wehrturm Blauer Hut, einem idyllischen Weiher und einem Heilkräutergarten stehen uralte Bäume aus der Zeit der Grafen, unter anderem ein Ginkgo, der im Herbst golden strahlt sowie eine der ältesten Zedern auf deutschem Boden. Einen Steinwurf entfernt liegt der Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof, in dem über 2.000 Staudenarten gedeihen – ein botanisches Schmuckstück, das von Gartenfreunden aus der ganzen Welt besucht wird.



Park Rosenhöhe

Im Osten der Stadt – zwischen Mathildenhöhe und Oberfeld – liegt der Park Rosenhöhe. Zusammen mit dem Hochzeitsturm und der Künstlerkolonie auf der Mathildenhöhe bildet er ein Darmstädter Gesamtkunstwerk. Einer der schönsten Gärten Darmstadts ist stadträumlich als Übergangszone zwischen bebauter Stadt und offener Kulturlandschaft von besonderer Bedeutung.

Einst weit vor den Toren der Stadt hinter dem Großen Woog gelegen, wurde die Rosenhöhe bis zum Ende des 18. Jahrhunderts überwiegend für den Weinbau genutzt. Die Entstehung des Parks geht wohl auf das Jahr 1817 zurück. Der Leitgedanke der Gestaltung war getragen von der Gartenbautheorie und -praxis um 1800. Die Wurzeln des englischen Landschaftsgartens waren damals „die verschönerte Länderei oder arkadische Länderei“, das bedeutete eine idealisierte Landschaft, eine romantische Idylle mit Wiesen, Baumgruppen, überraschenden Ausblicken, Architekturelementen, intensiv gärtnerisch gestaltete Gartenszenarien sowie die Verbindung der Parklandschaft mit der bäuerlichen Kulturlandschaft. Zu der biedermeierlichen Ausstattung des Parks gehörte auch das heute noch vorhandene „Teehäuschen“ aus dem frühen 19. Jahrhundert.

Im Jahr 1826 erhielt die Parkanlage eine neue Bewertung als Grabstätte des großherzoglichen Hauses durch den Bau des klassizistischen Mausoleums durch Georg Moller.



Säulendetail des Löwentors

Als die gesamte Parkanlage im Jahr 1900 in den Besitz des Großherzogs Ernst Ludwig kam, begann eine weitere umfangreiche Neu- und Umgestaltung. Auf der höchsten Erhebung des Parks schuf er einen Rosengarten, der als Darmstädter Gartenstil in die Geschichte der Gartenkunst einging. Ernst Ludwig verschmolz hier die italienische Gartenarchitektur mit den Stilelementen des englischen Rosengartens.



Mausoleum

Der kniende Engel am Grab von Elisabeth

Spanischer Turm



„Vor allen anderen lächelt mir dieser Erdenwinkel!“ So schwärmte Großherzogin Wilhelmine Anfang des 19. Jahrhunderts. Und noch heute begeistert die im Osten Darmstadts gelegene Rosenhöhe ihre Besucher und verzaubert mit Rosen, Stauden, alten Baumriesen und architektonischen Kleinoden.

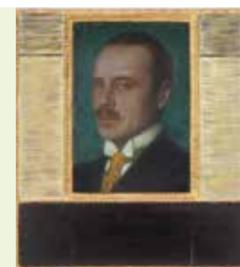
Mausoleen und Fürstengräber

1826 starb im Alter von 5 Jahren eine Tochter Wilhelmines, Prinzessin Elisabeth. Wilhelmine beauftragte Georg Moller mit dem Bau eines Mausoleums. Dessen zentraler Altarraum schmückt ein Werk des Berliner Bildhauers Christian Rauch, das die „schlafende Prinzessin“ darstellt. Mitte des 19. Jahrhunderts wurde das Mausoleum um zwei Seitenkapellen erweitert, um weitere Verstorbene der großherzoglichen Familie aufzunehmen, darunter auch die 1836 verstorbene Wilhelmine. Das von Karl Hoffmann entworfene neue Mausoleum ließ Großherzog Ernst-Ludwig Anfang des 20. Jahrhunderts für die sterblichen Überreste

seiner Eltern (Ludwig IV und Alice, eine Tochter der englischen Königin Viktoria) sowie seiner Geschwister Marie und Friedrich-Wilhelm errichten. Hoffmann orientierte sich dabei am Grabmal der römischen Kaiserin Galla Placidia in Ravenna.

Unter den Fürstengräbern vor dem neuen Mausoleum fällt besonders der kniende Engel von Jugendstil-Künstler Ludwig Habich auf, der das Grab von Elisabeth, Tochter von Großherzog Ernst-Ludwig, die 1903 im Alter von acht Jahren starb, schmückt.

Ernst Ludwig, Großherzog von Hessen und bei Rhein



Franz von Stuck, Porträt des Großherzogs Ernst Ludwig, um 1907, Institut Mathildenhöhe, Städtische Kunstsammlung Darmstadt, Foto: Gregor Schuster

* 1868 in Darmstadt
† 1937 in Schloss Wolfsgarten bei Langen

Der schon mit 23 Jahren zum Thronfolger ernannte Ernst Ludwig erhielt eine militärische Grundausbildung bevor er sein Jurastudium in Leipzig beginnen konnte. Bis zum Tod seines Vaters Großherzog Ludwig IV. folgte eine Offiziersausbildung in Potsdam. 1894 heiratete er die Prinzessin Victoria Melita in Coburg, 1905 in zweiter Ehe die Prinzessin Eleonore zu Solms-Hohensolms-Lich. Ernst Ludwigs

Interesse galt der Musik, dem Theater und dem Tanz. Für den Neubau des Hessischen Landesmuseums in Darmstadt berief er Alfred Messel, lernte in England die Ideen der Arts-and-Crafts Künstler kennen und gründete gemeinsam mit dem Verleger Alexander Koch die Künstlerkolonie auf der Mathildenhöhe. Als 1918 der „Volksstaat Hessen“ ausgerufen wurde konnte Ernst Ludwig mit seiner Familie weiterhin in seinem Darmstädter Palais wohnen, auch seine Sommerresidenz Schloss Wolfsgarten blieb ihm erhalten.

Löwentor und Spanischer Turm

Das Löwentor, das 1914 für die letzte Ausstellung auf der Mathildenhöhe errichtet worden war, wurde 1926 in modifizierter Form an den westlichen Parkeingang versetzt.

Die 1953 von Prinz Ludwig von Hessen initiierte und von namhaften Darmstädter Bürgern gegründete Neue Künstlerkolonie hinter dem Löwentor sollte einen „Beitrag zur Überwindung der Nöte der geistig und künstlerisch Schaffenden“ leisten und wollte damit direkt an die Tradition der Künstlerkolonie anknüpfen. Bereits 1955 wurden die ersten beiden Häuser Kasimir Edschmid und Rudolf Sellner im Edschmidweg gebaut. 1965-67 entstanden weitere sieben Bungalows mit Ateliers im Ludwig-Engel-Weg. Hier können bis heute ebenfalls Schriftsteller, Musiker, Bildhauer und andere Kulturschaffende zu vergünstigter Miete wohnen und arbeiten.

Der am östlichen Ende des Parks, mit Blick auf das Oberfeld, gelegene spanische Turm wird ebenfalls dem Baumeister Georg Moller zugeschrieben. Zweck und genaue Entstehungszeit des Turms liegen jedoch im Dunkeln. Zeitweise wurde der Turm, der sich im Eigentum der Hessischen Hausstiftung befindet, als Gärtnerwohnung genutzt. Aktuell wird der Turm fachgerecht saniert und es ist geplant, auf dem Gelände einen Skulpturengarten einzurichten.

Agnes Allig

Wunderbar „wunderbar“

An der Bergstraße gibt es alles, was eine Wanderung zum Erlebnis werden lässt: Burgen und Schlösser wie an eine Perlenkette gefädelt, Parks und Gärten, Weinberge und geologische Besonderheiten: kleine Bergwerke und Steinbrüche. Und meistens schönes Wetter. Der Burgensteig und der „kleine Bruder“ Blütenweg schlängeln sich zwischen Darmstadt und Heidelberg – und machen die Region zum Wanderparadies.

Die Ferienregion Bergstraße gehört offiziell und von Experten zertifiziert zu den Top-Wanderregionen in Deutschland, seit der Fachverband „Wanderbares Deutschland“ den „Burgensteig Bergstraße“ zum zertifizierten Qualitätswanderweg geadelt hat. Damit spielt die Bergstraße bei den passionierten Wanderurlaubern in einer (Bundes-) Liga mit dem Schwarzwald, dem Pfälzer Wald und der Schwäbischen Alb.

Dabei gehört der „Burgensteig Bergstraße“, der mit dem Symbol einer blauen Burg auf weißem Grund gekennzeichnet ist, zu den längsten und anspruchsvollsten in der Republik. Er führt auf einer Wanderstrecke von 115 Kilometer von Darmstadt nach Heidelberg, mit Abstechern in den Vorderen Odenwald, gesäumt von Burgen und Schlössern. Er bietet grandiose Ausblicke in die Rheinebene und Seitentäler des Odenwalds – so heißt es übrigens in der Begründung des Verbandes. 3650 Höhenmeter geben dem Weg auch einen hohen sportlichen Anspruch. Zum Ausbau und der Einweihung im Juni 2015 wurden zuvor zugewachsene und verges-

sene Wege wieder begehbar gemacht, die landschaftlich reizvollsten, besonders urigen und topographisch durchaus anspruchsvollsten Stellen wurden erkundet und einbezogen.

Auf der Alten Brücke unter dem sagenumwobenen Schloss trifft der Burgensteig in Heidelberg auf den Neckarsteig, der dem Fluss in Richtung Osten folgt. Überhaupt ist der Burgensteig bestens mit anderen Wegen kombinierbar, auch mit dem Nibelungensteig und dem Alemannenweg im Odenwald und immer wieder mit dem etwas beschaulicheren parallel verlaufenden Blütenweg, der den Wanderern noch mehr Komfort bietet.

Beide Wanderwege, Burgensteig und Blütenweg, so unterschiedlich sie auch sind, begegnen sich immer wieder, so dass sie miteinander verbunden werden können. Praktisch ist, dass der Wanderer überall einsteigen kann. Die Bahnlinie verläuft ja parallel. Und alle Wege führen zu den schönsten Marktplätzen der idyllischen Städtchen.

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



7. Etappe Burgensteig:

Von Schriesheim bis Dossenheim-Nord oder -Süd und zurück (ca. 10/20 km) Burgen, Blüten und Bergbaugeschichte

Zwei Rundtouren zwischen den Weinorten Schriesheim und Dossenheim kombinieren Teile des Bergsträßer Burgensteigs und Blütenwegs miteinander. Sowohl die 10 km als auch die 20 km lange Tour startet und endet an der OEG-Station Schriesheim. Für Autofahrer empfiehlt sich der Parkplatz bei der Strahlenburg. Der Burgensteig ist mit der blauen Burg , der Blütenweg mit dem gelben  gekennzeichnet.

Bei der kürzeren Tour verlässt man den Burgensteig bereits an der Schauenburg und folgt dem ausgeschilderten Pfad zum Blütenweg Richtung Schriesheim. Beide Touren verlaufen für die Rückkehr über den Blütenweg. Er führt durch ausgedehnte, auch terrassierte Weinlandschaften. Teilabschnitte verlaufen durch Waldstücke und Ecken mit mediterranen Sträuchern.



Bei der längeren Tour passiert man noch die ehemalige Kronenburg und die Ruine Wolfgrund. Beide ehemaligen Wehranlagen verfügen über Infotafeln. Beim Wilden Rott trifft man auf den Zubringer zum Blütenweg. Über den Do2 gelangt man vorbei am Biotop Steinbruch Leferenz

zur Talstraße, wo man in Dossenheim auf den Blütenweg stößt. Das ehemalige Steinbrecherdorf bietet im Heimatmuseum und bei Feldbahnfahrten Einblicke ins Leben am und im Steinbruch. Auch die Nachbarorte Weinheim und Schriesheim haben mit der Grube Marie in der Kohlbach und dem Besucherbergwerk Anna Elisabeth Anziehungspunkte für Freunde des Montanwesens.

Auf beiden Touren erreicht man direkt die Strahlenburg und die Schauenburg. Die erste wurde von Conrad I. von Strahlenberg um 1235 erbaut und 1504 von hessischen Truppen verwüstet. Auf der Anlage ist ein Restaurant mit Dachterrasse und herrlicher Weitsicht. Die ältere Schauenburg wurde um 1130 vom Kloster Lorsch erbaut und bei dessen Niedergang an den Erzbischof von Mainz übertragen. Beim Krieg der Mainzer gegen die Heidelberger wurde die Burg von den Pfalzgrafen unbewohnbar gemacht. Die Ruine wird von einem Verein betreut und verfügt über schöne Picknickplätze und einen Panoramablick in Odenwald und Rheinebene.

Am Ende der Rundtouren erreicht man wieder die Strahlenburg. Für Nutzer der Straßenbahn nach Weinheim und Viernheim oder Heidelberg und Mannheim führt der Weg durch die romantische Altstadt des Weinortes.

Weitere Info: www.diebergstrasse.de/aktiv-und-natur/wandern-an-der-bergstrasse/

Brigitte Zimmermann-Petrullat





Viele Wege für „Pedalritter“

Die Ritter der Neuzeit reisen an der „strada montana“ in gepolsterten Satteln und treiben ihre „Drahtesel“ mit Pedalen an. Die gesamte Bergstraße, die Perlenkette der Städte und Gemeinden von Darmstadt bis Heidelberg, ist von zwei durchgängigen Radwegen erschlossen, dazu kommen ergänzende Schleifen. Diese Region mit dem Rad zu erkunden, das ist Sport, Kultur, Geschichte und Entspannung auf einmal.

Der erste der beiden Wege ist 87 Kilometer lang und schlängelt sich entlang der touristischen und kulturhistorischen Sehenswürdigkeiten der Bergstraße, der zweite ist mit 81 Kilometer die naturnahe Alternative. Ergänzt werden diese Strecken durch den Radwanderweg „Weschnitztal-Odenwald“, der in Weinheim am Hauptbahnhof startet – und durch eine „Rheinschleife“ im Westen, die sich durch das Ried bis an den wildromantischen Altrhein zieht. Auf dem Weg dorthin streift die Bergstraße historische so wichtige Orte wie Lorsch mit seinem weltberühmten Kloster, seinem UNESCO-Weltkulturerbe sowie die Rheinauen-Orte Lampertheim, Einhausen und Bürstadt. So sind Natur- und Kulturerlebnisse im frischen Fahrtwind zu kombinieren.

Der Bergstraßen-Radweg ist mit dem Logo des Tourismus Service „die bergstrasse“ gekennzeichnet – die naturnahe Alternative trägt den Zusatz „naturnah“. Die Strecken sind übersichtlich mit Kilometerangaben markiert. Die Routen eignen sich besonders für Urlauber und Ausflügler, die sich der Landschaft individuell und naturnah nähern wollen. Manche „Pedalritter“ nehmen gerne eine sportliche Bergetappe in Angriff, um einige der Burgen und Schlösser zu besichtigen. Andere Radler rollen lieber auf einer „Tour des Genusses“ von Marktplatz zu Marktplatz und von Weingut zu Weingut. Die abwechslungsreiche Landschaft der Bergstraße bietet

für alle Radler beste Bedingungen. Und die beiden Wege sind nach Lust und Laune kombinierbar. Die Strecke führt durch Felder und Weinberge, aber auch direkt durch die historischen Innenstädte. Passend zu den Radrouten hat der Tourismus Service Bergstraße eine Broschüre im Taschenformat herausgegeben, die nicht nur die Sehenswürdigkeiten zusammenfasst. Von Ort zu Ort kann man damit Routen planen und Streckenlängen erfahren. Wer Zeit, Kondition und Sitzfleisch hat, fährt die Strecke komplett ab. Einzelne Etappen sind aber auch jederzeit möglich. Etliche Hoteliers an der Bergstraße haben sich auf Radtouristen vorbereitet und bieten für die abendlichen Verschnaufpausen den passenden Service. Viele Fahrradtouristen reisen mittlerweile sowieso ökologisch korrekt mit der Bahn an und haben das Bike im Fahrradabteil. So können sie komplett aufs Auto verzichten.

All diese Radwege können natürlich in nördlicher und in südlicher Richtung befahren werden, und das Beste: Sie lassen sich prima miteinander kombinieren. Alle Orte der Route sind an die Bahn oder an andere öffentliche Verkehrsmittel angeschlossen, so dass ein Umstieg jederzeit möglich ist. In einigen Städten, wie Bensheim, Heppenheim, Bürstadt, Lampertheim, Weinheim, Dossenheim und Heidelberg, können praktisch VRN-Next-Bikes ausgeliehen und wieder abgegeben werden.



Etappe Radfahrer: Rheinschleife

Radroute „die Bergstraße naturnah - Rheinschleife“

Bensheim <- 6,8 km >- Lorsch <- 7,2 km >- Einhausen <- 9,7 km >- Bürstadt <- 11,5 km >- Lampertheim <- 15,8 km >- Hemsbach <- 2,7 km >- Hüttenfeld <- 7,2 km >- Heppenheim <- 3,0 km >- Lorsch <- 6,8 km >- Bensheim

Die Rheinschleife führt den Radler entlang der fruchtbaren Felder und Auenlandschaften des Rieds von Lorsch über Einhausen und Bürstadt an den romantischen Altrhein bei Lampertheim. Auf dem Weg zu einem der größten Naturschutzgebiete Hessens warten zahlreiche Sehenswürdigkeiten, gastronomische Angebote und Freizeitaktivitäten auf die ganze Familie. Die Radstrecke verbindet Sport mit Natur pur.

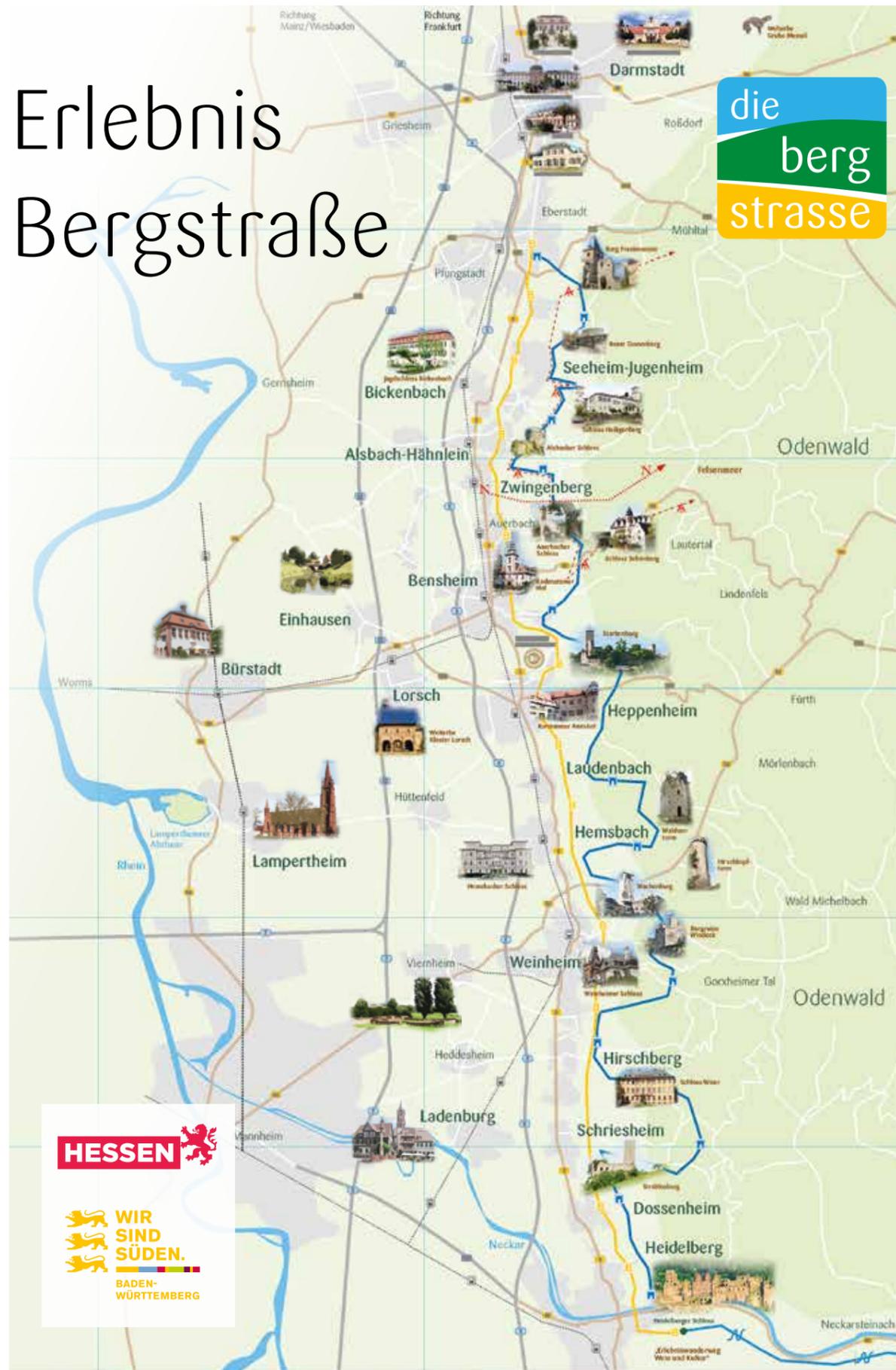
Der Radfahrer Bergstraße mit den Hauptrouten „die bergstrasse“ und „die bergstrasse naturnah“, die jeweils Darmstadt mit Heidelberg verbinden, steht als download unter www.diebergstrasse.de/aktiv-und-natur/radfahren-an-der-bergstrasse/



Lampertheimer Altrhein

Erlebnis Bergstraße

die
berg
strasse



HESSEN

**WIR
SIND
SÜDEN.**
BADEN-
WÜRTTEMBERG

Bergsträßer Gastlichkeit

Wer sich eine Auszeit vom Alltag buchstäblich auf der Zunge zergehen lassen will, der ist an der Bergstraße richtig. Eine Vielzahl von netten Cafés, schnuckeligen Restaurants, Wein- und Ausflugslokalen mit einmaligen Panoramen laden zum Genuss ein. Die Palette der Spezialitäten aus Küche und Keller reicht von regional bis international – vom Kochkäse bis zum Fine Dining im Heidelberger Schloss.



Machen Sie sich auf eine genussvolle Entdeckungsreise der kulinarischen Vielfalt an der Bergstraße – eine Mischung aus Tradition und Innovation. Schnuckelige Marktplätze mit gastronomischer Vielfalt – wie ein großer Biergarten – laden nach Heppenheim, Weinheim oder Ladenburg ein. Apropos Bier: Neben vielen gemütlichen Weinklokalen lohnen auch die Hausbrauereien in Darmstadt, Bensheim-Auerbach, Heppenheim, Bürstadt, Hemsbach, Weinheim, Ladenburg und Heidelberg einen Besuch. Die bewirteten Burgen und Schlösser laden zu besonderen Erlebnissen ein – vom Rittermahl auf Schloss Auerbach bis zum Brunch im Schloss Heiligenberg. Kleine Cafés und Bistros mit Selbstgebackenem laden nicht nur zur Kaffeepause ein. Die Bergstraße ist und bleibt eine Schlemmerregion.

Und wer sein Haupt nach einem genussvollen Tag betten möchte, findet an der Bergstraße auch das passende Quartier: Charmante Hotels – modern oder in historischen Gemäuern, gemütliche Ferienwohnungen oder kleine Pensionen und Jugendherbergen – die Angebotspalette der Gastgeber an der Bergstraße ist groß.

Für Kongresse und größere Tagungen sind die beiden Tore der Bergstraße – Darmstadt und Heidelberg – bestens ausgestattet. Für kleinere Tagungen, Seminare und Feierlichkeiten stehen Kapazitäten auch in verschiedenen Bergstraßen-Orten – oft in besonderem Ambiente wie z.B. einem Alten Druckhaus oder einer ehemaligen Kapelle – zur Verfügung. *Maria Zimmermann*

IMPRESSUM

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

Aussenstelle Weinheim:
Marktplatz 1 | 69469 Weinheim
Telefon +49 (0) 62 01 82 610

www.diebergstrasse.de
info@diebergstrasse.de

Weitere Informationen:
www.bergstrasse-odenwald.de

Konzept:
Christiane Bartmann, Bettina Gessinger,
Maria Zimmermann

Redaktion:
Roland Kern und die Autoren

Gestaltung & Layout:
www.kreativ-fee.de

Bildnachweis:

Titelseite: Titelbild: Hessen-Agentur Blofield; kleine Bilder v.l.n.r.: Stadt Bensheim, Vinas, Stadt Lampertheim
Seite 2/3: Landschaftsbild: Hessen-Agentur Blofield; Portraitbild TSB
Seite 4/5: Thomas Jeckel
Seite 6/7: Pixabay; Jahreszeiten regional erleben
Seite 8/9: Hintergrund-Landschaftsbild, Kirschen und Zwetschkengucken: Pixabay; Markt: Stadt Weinheim; Mandelblüte: Bettina Gessinger
Seite 10/11: Apfelbaumblüte: Pixabay; alle weiteren: Weingut Schröder
Seite 12/13: Landschaft: Bettina Gessinger; Weinfass: Dr. Jürgen Eck; fünf kleine, runde Rebsortenbilder: Reinhard Antes
Seite 14-17: Titelbild Charlotte Freiberger: Thomas Neu; Portraitbilder: die jeweiligen Weingüter: Koob, Freiberger, Schröder, Edling, Amthor, Lohmühle sowie Vinas
Seite 17: Titelbild sowie Portraitbild: Bäckerei Rauen
Seite 18/19: Landschaftsbild: Reinhard Antes
Seite 20/21: Starkenburg, Alsbacher Schloss, kleine Detailfotos Seite 20 links: Bettina Gessinger; Burg Frankenstein: Wissenschaftsstadt Darmstadt/Alex Deppert; Burg Tannenberg: Petra Arnold; Heidelberger Schloss und Studentenprinz: Heidelberg Marketing
Seite 22: Burgzinne: Bettina Gessinger; Neuschloss: Stadt Lampertheim; Windeck: Stadt Weinheim; Wachenburg: Adobe Stock; Tiefburg: Maria Zimmermann
Seite 23: Beide Bilder: Stadt Lorsch/Gabi Dewald

Seite 24/25: Laresham, Kräutergarten Kloster Lorsch, Tabakscheuer: Stadt Lorsch/Gabi Dewald;
Seite 34/35: Heiligenberg: Gernot Wagner; Fürstenlager: TSB; Mammutbaum: Stadt Weinheim; schaukelnde Kinder: Stadt Bürstadt; Hermannshof: Cassian Schmidt
Seite 36/37: Alle Bilder: Darmstadt Marketing/Agnes Allig
Seite 38: Auerbacher Schloss, Bettina Gessinger
Seite 39: Schriesheim-Blick: Brigitte Zimmermann-Petrullat; Steinbruch: Gemeinde Dossenheim
Seite 40/41: Beide Radbilder: Maria Zimmermann; Altheim: Stadt Lampertheim
Seite 43: Café-Schild, Maria Zimmermann
Seite 44: Heidelberg Marketing/Tobias Schwerdt



KREIS BERGSTRASSE



Heidelberg – die barocke Mittelalterstadt

Heidelberg 1693: Im pfälzischen Erbfolgekrieg wird die Kurpfalz mit ihrer Residenzstadt Heidelberg verwüstet, das Schloss gesprengt. Nur wenige Gebäude sind der Zerstörung entgangen. Nach dem Frieden von Rijswijk 1697 betreibt Kurfürst Johann Wilhelm den Wiederaufbau Heidelbergs und lockt mit Steuervergünstigungen Menschen aus ganz Europa in die entvölkerte Stadt. Bedeutende Architekten errichten auf den mittelalterlichen Grundmauern eine neue Stadt im barocken Stil. Das Rathaus, die Jesuitenkirche, die Alte Universität, das Haus zum Riesen und das Palais Morass (Kurpfälzisches Museum) gehören zu den bedeutenden Bauwerken aus dieser Zeit. Von den ca. 900 denkmalgeschützten Objekten der Heidelberger Altstadt stammt ungefähr die Hälfte aus dem 18. Jahrhundert. Heidelberg verkörpert damit den Barock wie kaum ein anderer deutscher Ort. Und ist doch mit seinem Stadtbild – geprägt von engen, verwinkelten und romantischen Gassen – so einzigartig innerhalb der Barock-Landschaft Deutschlands.

Steffen Schmid