

Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN

Ausgabe 09

Herbst/Winter 2024



GEFRORENER GENUSS:

Pokern mit maximalem Risiko

BEGEHBARE ERINNERUNGSKULTUR

Zeugnisse jüdischer Geschichte

RAUF AUF DEN BURGENSTEIG!

Wandern und gewinnen zwischen Darmstadt und Heidelberg



We are family: Familie Guth



Zeit für Brot



Die Schönen der Nacht



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE

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



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

Ernte, Dank und Respekt gegenüber den Schätzen der Natur: der Herbst serviert uns nicht nur die gereiften Genüsse eines langen Jahres. Es ist auch eine Zeit der stillen Retrospektive, der Dankbarkeit und des Übergangs in die verdiente Winterruhe. Die Verwandtschaft des deutschen Wortes Herbst mit dem englischen harvest – für Erntezeit – ist sprachgeschichtlich unverkennbar.

In dieser Ausgabe von GENUSSREICH blicken wir daher auch in die Vergangenheit – denn wer seine Wurzeln nicht kennt, der weiß keinen Halt und kann die Zukunft nicht gestalten. Wir entdecken ehemalige Synagogen, die als Zeugen jüdischen Lebens überlebt haben und heute ein Stück wertvoller Erinnerungskultur spiegeln. Botschafter der Vergangenheit und architektonische Archive sind auch die zahlreichen historischen Gebäude der Region, denen wir ein eigenes Kapitel widmen.

Wir feiern 120 Jahre Bergsträßer Winzergenossenschaft und mit ihr die glorreiche Biografie eines regionalen Erfolgsmodells. Wir tauchen ein in die Welt des traditionellen Bäckerhandwerks, das an der Bergstraße noch immer sehr lebendig ist. Und auch in den hiesigen Kaffeeröstereien wird ein Klassiker neu und individuell interpretiert. Die Pioniere dieser aromatischen Szene verraten, worauf es für maximalen Genuss besonders ankommt.

Anregend ist auch der Besuch bei Christa Guth und ihrem Sohn Sebastian. Sie ist eine erfahrene Winzermeisterin, während er eine neue Generation an Bierbrauern repräsentiert. Zwei flüssige Kulturgüter, die sich in dieser Familie keineswegs in die Quere kommen. Im Weinbau beleuchten wir diesmal – passend zur Jahreszeit – eine edelsüße Spezialität der Bergstraße: den Eiswein.

Herausgeber, Redaktion und Autoren wünschen genussreiche Begegnungen im goldenen Bergsträßer Herbst.

Maria Zimmermann
Vorsitzende
Tourismus Service Bergstrasse e.V.

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

GRUSSWORT

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

herzlich willkommen zur herbstlichen Ausgabe von „Genussreich – Bergstraße erleben“. Unsere Region ist für ihre Vielfalt und Schönheit bekannt, und so finden Sie auch im neuen Heft eine reichhaltige Auswahl an Themen. Die Natur verwöhnt uns in diesen Monaten mit einer Fülle an Gaumenfreuden, von den aromatischen Maronen bis hin zu den zahlreichen Pilzsorten unserer Wälder. Diese saisonalen Schätze sind ein Genuss für die Sinne und bieten zugleich einen schönen Anlass, die Umgebung vor der eigenen Haustür zu entdecken.

Handwerkliches Geschick zeigt sich in der herausragenden Arbeit unserer lokalen Bäckereien und Konditoreien, die mit Liebe und Sorgfalt „Handmade“-Produkte herstellen. Die Handwerkskunst wird ergänzt durch die Qualität und Kreativität der kleinen Cafés und Röstereien, die die Kaffeekultur an der Bergstraße bereichern.

Ein Anlass zum Feiern ist in diesem Jahr das 120-jährige Jubiläum der Bergsträßer Winzergenossenschaft. Dieses bedeutende Ereignis unterstreicht die lange Tradition unseres Weinbaus, welche durch den seltenen und kostbaren Eiswein zusätzlich gekrönt wird. Die Vorstellung des jeweils ältesten Gebäudes der Mitgliedsgemeinden bietet Ihnen einen Einblick in das historische Erbe unserer Gegend, außerdem begeben wir uns auf die Spuren jüdischer Geschichte an der Bergstraße. Regionale Naturschönheiten können Sie im „goldenen Herbst“ besonders genießen, sei es bei einem Ausflug nach Heidelberg oder bei einer Wanderung auf dem anspruchsvollen Burgensteig. Und auch wenn die festliche Saison noch in weiter Ferne scheint, sind die Vorbereitungen für die Weihnachtsmärkte an der Bergstraße schon in vollem Gange.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei der Lektüre und einen genussreichen Herbst.

Ihr

Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



Naturgenuss ist die
Quelle der Ruhe
und des Glücks.

Christian Friedrich Hebbel

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

EDITORIAL

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

WEIN & GENUSS

- 6-7 Im Reich der Pilze
- 8-9 Zeit für Brot
- 10-11 Das neue Schwarz
- 12-13 We are family - Familie Guth
- 14-15 120 Jahre Winzer eG: Biografie eines Erfolgsmodells
- 16 Gefrorener Genuss: Pokern mit maximalem Risiko
- 17 Total regional
- 18-19 Impression

STÄDTE & KULTUR

- 20-21 Zeugen aus Stein
- 22-23 Kunst - alles inklusive!
- 24-25 Mathildenhöhe Darmstadt - die Wiege der Moderne
- 25 Die Bergstraße in Zahlen
- 26-27 City-Management mit Herz und Hirn
- 28-29 Der Herbst feiert sich selbst
- 30-31 Begehbare Erinnerungskultur

AKTIV & NATUR

- 32-33 Die Obstwiese: Ein Paradies für Mensch und Tier
- 34-36 Die Schönen der Nacht
- 37 Kreuz und Quer
- 38 Rauf auf den Burgensteig
- 39 Rauf auf die Burg
- 39 Bergstraßen-Rätsel
- 40 Antenne Bergstraße
- 41 Highlights im Advent
- 42 Übersichtskarte Genussreich Bergstraße
- 43 Impressum
- 44 Juwel mit noblem Stammbaum

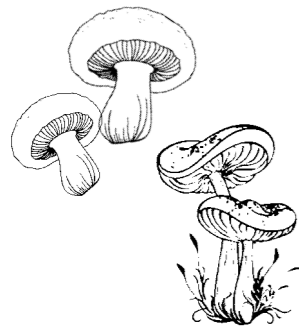
Im Reich der Pilze



Pilze sind mysteriöse Wesen. Sie bilden ein eigenes Reich jenseits von Tieren und Pflanzen. Ein komplexer Organismus mit einem weit verzweigten unterirdischen Netzwerk. Sie gehen eine kommunikative Symbiose mit Baumwurzeln ein und wirken als Müllabfuhr des Waldes. Ohne Pilze würde das Ökosystem kollabieren. Sichtbar sind nur die oberirdischen Fruchtkörper. Ein kulinarischer Naturschatz. Aber mit Vorsicht zu Genießen.

Die Bergstraße ist eine Pilzregion, sowohl der hessische als auch der badische Teil. Wenn es über den Sommer hinweg viel geregnet hat, sprießt es in den regionalen Wäldern besonders reich und üppig. Butterpilze und Steinpilze gehören zu den beliebtesten ihrer Art. Auch der Pfifferling ist begehrt, aber eigentlich ein Sommerpilz, der sich aufgrund trockener Sommermonate oftmals erst im Oktober blicken lässt. In jungen Eichenwäldern findet man zudem Maronen-Röhrlinge, Champignons und den Flockenstieligen Hexen-Röhrling, der etwas bedrohlich klingt, durch sein mildes, aber charakteristisches Aroma als Delikatesse gilt. All diese Pilze haben charakteristische Merkmale, die sie von anderen unterscheiden, wie zum Beispiel Form, Farbe, Größe, Geruch und Geschmack. Die Verwechslungsmöglichkeiten mit giftigen Kollegen sind gering.

Grundsätzlich gilt: Pilze sammeln ist wie eine Sprache lernen. Wer noch nicht flüssig parlieren kann, also das Vokabular und die Grammatik der Pilze nicht oder nur lückenhaft beherrscht, sollte sich von erfahrenen Sammlern oder Sachverständigen aus der Umgebung beraten lassen. Denn viele Speisepilze haben gefährliche Doppelgänger. Zwar gibt es in der Region nicht viele tödliche Giftpilze, dennoch kann der Genuss einiger Arten riskant sein. Außerdem gibt es Pilze, die roh unbedenklich sind, gekocht aber unbedenklich verzehrt werden können. Generell gilt die Faustregel: Erst fragen, dann essen!



„Generell gilt die Faustregel: Erst fragen, dann essen!“



Mit etwas Glück kann man auch in den Wäldern um Heidelberg köstliche Pilze finden, darunter die Krause Glucke mit ihrem nussig-milden Geschmack oder den Riesenschirmpilz (Parasol), den man ausschließlich gegart verzehren sollte.

Es gibt Regeln, die man beachten sollte: man möge nur so viele Pilze sammeln, wie man braucht. Ist ein essbares Exemplar identifiziert, sollte man es vorsichtig aus dem Boden drehen oder schneiden, ohne seine Wurzeln zu beschädigen. Zum Transport eignet sich am besten ein Korb oder einer Papiertüte, damit die kostbaren Waldgewächse nicht leiden. Zuhause sollte man sie so schnell wie möglich verarbeiten oder trocknen, damit sie nicht verderben oder von Schädlingen befallen werden.

Die Pilzsaison der Bergstraße reicht vom Frühling bis in den Spätherbst hinein, doch die meisten Arten finden sich von September bis Oktober. In der waldreichen und klimatisch sehr unterschiedlichen Region kann man je nach Standort sehr verschiedene Pilze finden. Auf dem Teller sind sie nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie enthalten viele Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe. Außerdem haben sie wenig Kalorien und Fett. Doch vielen Sammlern geht es um mehr als Kulinarik: für sie ist das Pilzesuchen auch eine Einladung, die heimische Natur zu entdecken und ihre verborgenen Schätze kennenzulernen.

KASTANIEN

Im Herbst ist nicht nur Pilzsaison, sondern auch die Zeit der Esskastanien. Die sommergrünen Bäume fühlen sich in milden Weinbauregionen besonders wohl. Händler bieten geröstete Maronen auf Märkten an, andere sammeln die stärkereichen Nussfrüchte für die heimische Küche. Am Schriesheimer Blütenweg wurde eine alte Edelkastanie sogar als Naturdenkmal ausgewiesen. Wer Kastanien lieber trinken will, der genießt das Bier von Beate Weis von der Kernhaus Streuobstmanufaktur in Heppenheim als Kooperationsprojekt mit der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald, Kreisverband Bergstraße: ein Pils, das mit Esskastanien aus heimischen Wäldern gebraut und von der heimischen braunen Mispelfrucht aromatisch abgerundet wird.



REZEPT-TIPP von „cookst Du!“ Koch Guy Bastian

Maronensuppe mit Apfelperlen und Baguettechips

Zutaten für 10 Personen:

400 g	gekochte Maronen	1 Baguette
100 g	Sellerie	Olivener Öl
2	Zwiebeln	Fleur de Sel
100 g	Butter	Thymian
200 ml	Weißer Portwein	
1,5 Liter	Gemüsebrühe	
800 ml	Sahne	
	Salz/Pfeffer/Muskat	
4	Äpfel (Elstar)	
	Butter	
	Weißwein	
	Chilifäden	



Zubereitung: Zwiebel in Würfel schneiden, in Butter glasig anbraten, die gekochten Maronen dazu geben und mit dem Portwein ablöschen. Einkochen bis der Portwein fast verkocht ist, und dann mit der Gemüsebrühe auffüllen, 20 Minuten köcheln lassen, die Sahne dazu geben und nochmals 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Im Mixer pürieren und eventuell nochmal etwas Milch oder Gemüsebrühe dazu geben, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Äpfel schälen und mit dem Pomme Parisienne Gerät kleine Kugeln formen. Die Kugeln in etwas Weißwein und Butter kurz andünsten.

Baguette in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen, mit Fleur de Sel und sehr fein gehacktem Thymian bestreuen und im Backofen bei 200° ca. 10 Minuten backen.

Anrichten: Gedünstete Apfelperlen in die Suppentassen verteilen, Suppe in die Tassen geben. Baguettechips quer über die Suppentasse legen und mit den Chilifäden dekorieren.

Lust auf einen Kochkurs mit Guy Bastian?
Kochschule „cookst Du!“
Anfragen an: guy.bastian@web.de



Michael Kress
Brotsommelier

Zeit für Brot

Die Zutaten sind reduziert auf das Wesentliche. Der Genuss ist optimiert auf ein Maximum. Und sein Brot ist in aller Munde. In der schmucken Manufaktur wird aus einem Grundnahrungsmittel ein sinnliches Erlebnis für anspruchsvolle Genießer, die das Ursprüngliche und Charismatische suchen und einen weiten Bogen um uniforme Backshops mit gleichgeschalteten Teigrohlingen machen. In der transparenten Backstube von Michael Kress kann man beobachten und entdecken, fühlen und hören, sehen und erleben. Und schmecken natürlich. Hier dreht sich alles um die Konsistenz des Sauerteigs, die Struktur der Kruste und die Elastizität der Krume. Eine knusprige Wissenschaft für sich. Mit einem elementaren Faktor, der noch kostbarer ist als biologisch erzeugte Rohstoffe, regionale Zutaten und die Reinheit des Produkts: Zeit! Viel Zeit.

Lang gereifte Sauerteige werden kräftig und punktgenau auf heißem Stein gebacken. So entsteht eine krachende, rösche Kruste voller feiner Röstaromen und mit einem Mundgefühl, das seinesgleichen sucht. Brot mit Charisma, Stil und persönlicher Handschrift. So, wie es seinen Vorstellungen entspricht. Für Michael Kress war der eigene Weg deshalb eine logische Konsequenz. Nach 30 Jahren im Beruf hatte der Weinheimer Bäcker den vom Urgroßvater 1924 gegründeten Familienbetrieb in der Weststadt aufgegeben und den Neuanfang gewagt, inklusive Standortwechsel. Andere Räume boten neue Perspektiven. Kress wollte seine eigene Idee vom Brothandwerk leben – ohne falsche Zugeständnisse, ohne unnötiges Chichi und ohne faule Kompromisse. Kunden schätzen das. Regelmäßig bilden sich Schlangen vor dem alten Fabrikgebäude. Und das Warten lohnt sich, während die Vorfreude wächst. Schon von außen kann man den Chef bei der Arbeit sehen.

Unter der Woche öffnet das Geschäft erst um elf Uhr. Jeder Monat folgt einem Backplan, in dem die Dramaturgie der Woche klar definiert ist. So weiß der Kunde, welche Spezialität wann gebacken wird und – frisch aus dem französischen Ofen – lauwarm in der Auslage duftet. Kleine Kollektion, großer Geschmack. Acht bis neun Brote am Tag. Dazu kommen süße Miniaturen wie Croissants, Brioche oder Butterkuchen. Gelegentlich gibt es fluffige Burger Buns oder würzig-aromatische Focaccia mit frischen Zwiebeln und Oliven.



Das „Woinemer Zweiburgbrot“ ist ein feines Brot aus Bio-Roggensauerteig, Waldstaudenroggen-Vollkornmehl und Rotkorn-Vollkornmehl, verfeinert mit Kürbiskernen, Haferflocken und Sonnenblumenkernen. Der Buttertoast ist perfekt, das Siebenurkornbrot eine vollständige Mahlzeit in sich. Wer den Laden betritt, wird olfaktorisch verführt und visuell bezirzt.

Für Michael Kress war die Ausbildung zum Brot-Sommelier 2020 eine Weichenstellung innerhalb der eigenen Branche. An der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim, eine erste Adresse für Bäcker und Konditoren, entdeckt er das Handwerk neu. Nach der berufsbegleitenden Fortbildung kann er sein Wissen noch besser an andere weitergeben. Es geht darum, richtig zu schmecken und zu riechen. Die Vielfalt von Aromen erschließt sich besser, wenn man über das richtige Vokabular verfügt: Anklänge Lakritz und Espresso, Noten von Zitrone und Karamell. Es ist wie beim Wein: die Sprache definiert Stil, Charakter und Gesamteindruck eines Brots. Heute gehört Kress selbst zu den Referenten der Akademie. Auch in seinen thematischen Backkursen, die meist Monate im Voraus ausgebucht sind, gibt der Sommelier dieses Know-how an interessierte Kunden weiter. Als Botschafter des Brots. Sein erstes Rezeptbuch hat er bereits veröffentlicht. Weitere sollen folgen. michaelkress-brothandwerk.de

BÄCKEREI DRAYß – SEIT 1724: 300 JAHRE BACKTRADITION

Die Familie Drayß in Lorsch hat eine Handwerkstradition begründet, die nicht nur bis zum Beginn des 18. Jahrhunderts zurückreicht, sondern auch Zukunft hat. In neuer Generation ist die Bäckerei Drayß in Familienbesitz. Mit 300 Jahren Firmengeschichte gehört das Unternehmen zu den ältesten Handwerksbetrieben seiner Art überhaupt. Auch für das Bäckerhandwerk gilt: Nur der kann sich behaupten, der Neuerungen aufgeschlossen gegenübersteht, der Tradition mit solider Arbeit und Innovation verbindet.

Die erste urkundliche Erwähnung der „Drayße“ oder „Dreisen“ geht auf das Jahr 1286 zurück. Das Jahr 1724 bildet eine Zäsur in der Familiengeschichte und gleichzeitig den eigentlichen Beginn der Handwerkstradition der „Draaße-Bäckerei“ in Lorsch. Johann Philipp Drayß macht sich 1724 nach einem Studium in Heidelberg als Bäcker selbstständig. Später ist er auch als Schöffe der Gemeinde und Vorsteher der Zunftstube in öffentlichen Funktionen tätig. Man erkennt auch hier einen Wesenszug der Familie: das Engagement als Lorschener Bürger.

„Die Mischung aus handwerklich-mittelständischer Tradition, aus Bodenständigkeit, Beständigkeit und guter Arbeit, ist das, was Bäckermeister Friedel Drayß auch an kommende Generationen weitergeben will.“

WELSCHBROT – EIN LORSCHER UND EINHÄUSER KULTURGUT

Das Welschbrot ist ein kulinarisches Kulturgut. Es ist über 300 Jahre alt und leider über die Zeit in Vergessenheit geraten. Die Bäckerei Drayß ist die einzige Bäckerei, die es nach alter Tradition backt und im Herbst und Winter in ihren Läden anbietet.

Zutaten:	
750g	Weizenmehl
250g	Maismehl
200g	Backfett oder Butter
200g	Zucker
2 Würfel	Frischhefe oder 2 Päckchen Trockenhefe
20g	Salz
40-50g	Anis, ganz
450-500g	Wasser
	Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Rosinen) bei Raumtemperatur zu einem glatten Teig gut durchkneten. Die Rosinen erst zum Schluss in den Teig wirken. Bei Raumtemperatur ca. 30 Minuten in der Schüssel mit Tuch abgedeckt gehen lassen. Danach in 3-5 Stückchen teilen, zu runden Laiben Formen und auf Backbleche setzen. Mit Tuch abdecken. Bei $\frac{3}{4}$ Gare (ca. 30-50 Minuten) mit Milch-Eier-Mischung einpinseln (vegane Alternative: gekochtes Kartoffelmehl). Im vorgeheizten Backofen bei mittlerer Temperatur (ca. 160°) 40-45 Minuten backen. Diese Angaben sind ein Grundrezept, das je nach Gusto verändert werden kann.

www.baeckerei-drays.de





Der Kaffee hat sich aus der geografischen und aromatischen Anonymität befreit. Ob hippe Kaltgebrühte aus New York, lange Aufguss-Rituale nach dem Motto „Pour Over“ oder die Renaissance von Omas Filterkaffee: das neue Schwarz erobert die Szene. Flankiert von regionalen Röstereien, die in den Metropolen aus dem Boden schießen. Nicht nur dort.

Das neue Schwarz



Vollen Kaffeegenuss bei reduziertem Koffeingehalt bieten Tobias Böhm und Robert Barte in Bürstadt. Mit ihrem „Halfcaf“ ermöglichen sie maximale Aromatik bei halbiertem Koffein. Wo entkoffeinierte Kollegen bislang als geschmacklich schwachbrüstig und dünn galten, haben die beiden Gründer mit ihrem Start-up alle Vorurteile auf einen Schluck beseitigt. Codoco trat mit dem Ziel an, charaktervolle, nachhaltige und direkt gehandelte Kaffeemischungen herzustellen, die weniger Stimulanzien und Säure enthalten und dadurch bekömmlicher sind. Die Rösterei im Ried hat einen Klassiker neu gedacht. Bei Reisen zu den Kaffee-Hotspots in Neapel, Costa Rica und Äthiopien haben sie so viel geröstet, gemischt und verkostet, dass sie zur Erkenntnis gelangten: man mische verschiedene Premiumbohnen, entziehe ihnen auf natürliche Weise einen Teil des Koffeins und gleiche das eingebüßte Aroma durch kräftigere Bohnen wieder behutsam aus. Ihre Blends haben sie nach Big Cities benannt: Frankfurt, Rom, Zürich oder John F. Kennedy Airport in New York. Allen gemein sind volle Röstaromen, ein balancierter Körper, eine milde Würze – dabei kaum Bitterstoffe und eine sehr moderate Säure. Das Rohmaterial stammt aus fairem Handel aus wenigen Bezugsländern. Auf diese Weise wird ein nachhaltiger und transparenter Produktionsprozess gewährleistet.

Auch die Bergsträßer Kaffeerösterei ist ein junges Unternehmen mit dem Ziel, hochwertigen Kaffee aus verschiedenen Teilen der Welt anzubieten. Globale Beziehungen und lokale handwerkliche Expertise gehen Hand in Hand. Feinste Bohne



aus Südamerika, Afrika und Asien werden sorgfältig ausgewählt und in einem Trommelröster in kleinen Chargen vollendet. Auf Top-Geschmack und eine gleichbleibende Qualität legen Alexander Lott und sein Team besonders viel Wert. Die kleine Rösterei in Bensheim hat neben einem Bergsträßer Blend auch eine „Melibokus Melange“ und eine „Starkenburger Rüstung“ in ihrer feinen Kollektion. Letztere ist ein milder Espresso, der vor allem für Siebträger sehr gut geeignet ist. Die Melange ist ideal für Filterkaffee, die nach wie vor beliebte French Press oder als klassischer Aufguss. Sämtliche Blends sind hell und mild bei viel Körper und geringen Bitternoten.

Alle Bohnen werden in einem schonenden Langzeitröstverfahren rund 15 Minuten erhitzt, sodass sich die natürlichen Aromen optimal entfalten können. Geröstet wird grundsätzlich sortenrein, die Local Blends spannen den Bogen von der internationalen Herkunft zur handwerklichen Verarbeitung an der Bergstraße. Best of both worlds, könnte man sagen. Die Single Origins repräsentieren Kaffee aus einzelnen Herkunftsländern von ausgewählten Farmen. Nur rund zwei Prozent des weltweit produzierten Kaffees darf sich nach Expertenbewertung Spezialitätenkaffee nennen.

WEITERE BERGSTRÄßER KAFFEERÖSTEREIEN

DARMSTADT

Heiping Kaffeerösterei

Andreas Schulte und Christiane Finger sind die Gesichter der Rösterei Heiping. Beide verbindet eine lange Freundschaft und tiefe Leidenschaft für gute Produkte. Heiping ist eine Wortschöpfung aus „Heiner“ für den unverfälschten Darmstädter und „Lapping“, wie man einen echten Bessunger bezeichnet. Die Marke steht für regionale Spezialitäten aus dem Umkreis und handwerklich gerösteten Kaffee nach höchsten qualitativen Standards. Der Kaffee kommt aus der ganzen Welt. Durch die kurzen Röstzeiten und die maximale Erhitzung auf 225 Grad genießt die Bohne die nötige Zeit, um ihren vollen Geschmack zu entwickeln.

BENSHEIM

Red Code Coffee Roasters

Die Kaffeerösterei im Herzen von Bensheim steht für Spezialitäten-Rohkaffee höchster Qualität aus traditioneller Trommelröstung. Die Kreationen können an der Espresso- und Brewbar mit Blick auf den Marktplatz verkostet werden. Die Kollektion aus neun Kern-Kaffeesorten ist bewusst klein gehalten, um sich auf die jeweilige Produktqualität zu konzentrieren. Murat Kaya hat seinen Sorten je nach Röstverfahren und Herkunftsland klangvolle Namen gegeben: klassischer Espresso heißt Ikarus oder Daedalus, dazu kommen ausgewogene Blends wie Drachenseele und Hochland-Arabicas wie Foxhound.

HEIDELBERG

Florian Steiner Kaffeerösterei

Florian Steiner hat mit seiner eigenen Kaffeerösterei in der Heidelberger Altstadt Maßstäbe gesetzt. Der Coffeologe, Kaffeesommelier und Barista (Deutscher Röstmeister 2009) ist Chef eines Kaffeebetriebs der neuen Generation, der auf eine hohe Qualität und ein langsames Röstverfahren setzt. So entstehen reiche Aromen, eine vollmundige Textur und ein harmonischer Geschmack. Seine Eigenmarke „Florian Steiner“ umfasst frisch gerösteten Spezialitätenkaffee als Espresso und Filterkaffee. Die Rösterei selbst ist als offene Manufaktur aufgebaut, der Kunde kann den Produktionsbereich einsehen und alle handwerklichen Details nachvollziehen.

Nur dieser wird in Bensheim akzeptiert. Röstmeister Sascha Hohmann, ausgebildeter Barista, weiß genau, worauf zu achten ist. Er leitet auch die Workshops des Hauses, bei denen man alles über Ursprünge, Röstung und Zubereitung des schwarzen Goldes lernen kann.

Genießen und kaufen kann man die Spezialitäten ab Anfang September auch im neuen PopUp Store in der Bensheimer Fußgängerzone an der Mittelbrücke.



We are family

Wein und Bier – das muss sich nicht beißen. Anstatt sich über sprichwörtlich überlieferte Mythen bezüglich ihres aufeinanderfolgenden Konsums oder den vermeintlich jeweils größeren Genussfaktor zu streiten, herrscht bei **Familie Guth** harmonische Übereinkunft über die Gleichrangigkeit der Kulturgüter. Beide repräsentieren, wenn sie exzellent gemacht sind, regionale Herkunft, hochwertige Zutaten und meisterhafte Handwerkskunst.

„Beides ist ehrliches Handwerk im Einklang mit der Natur“, betont Christa Guth. Die erfahrene Winzermeisterin organisiert seit über elf Jahren klassische wie kulinarische Weinproben an der Hessischen Bergstraße. Unter dem Label CG Wein vermittelt sie ihr umfangreiches Fachwissen am liebsten bei genussreichen Exkursionen durch die Weinberge des kleinen, aber enorm facettenreichen Anbaugebiets. Dafür arbeitet sie eng mit den meisten der regionalen Weingüter zusammen, die sie als umtriebige Bergsträsser Winzerin seit Jahrzehnten kennt. Ihre Kontakte in die Szene sind tief verwurzelt. Christa Guth stammt aus einer Bensheimer Weinbau- und Gastronomiefamilie. Viele Jahre lang war sie im eigenen Betrieb federführend für den Weinausbau zuständig und zudem im Vorstand des Weinbauverbands Hessische Bergstraße aktiv.

Schon in der Schule entwickelte sie ein Faible für die Naturwissenschaften, vor allem für die Chemie. Doch als sie 1979 zur Bergsträsser Weinkönigin gekrönt wurde, lernte sie die Faszination der Weinwelt kennen und lieben. Dem Kurswechsel folgte eine Winzerlehre an der Bergstraße und in Rheinhessen. „Ich war extrem wissbegierig und habe alles aufgesogen, was möglich war!“ Eine Leidenschaft, die sie von der Ausbildung bis zum Meister geführt hat.

„Ich war extrem wissbegierig und habe alles aufgesogen, was möglich war!“

Christa Guth, Winzermeisterin

Der Beruf sei eine Berufung und die Weintouren die logische Konsequenz nach Jahren der Weinbergs- und Kellerarbeit. Heute ist sie ihre eigene Chefin, koordiniert Verkostungen und Sensorikseminare für Einsteiger und Kenner. Kulinarisch flankiert oder thematisch fokussiert, für größere Gruppen oder im exklusiven kleinen Kreis. Durch ihre Touren kennt sie nicht nur Weinberge und Rebsorten, sondern auch die schönsten landschaftlichen Nischen der Region.

Es war auch die reizvolle Szenerie seiner Heimat, die Sebastian Guth wieder an die Bergstraße zurückgeführt hat. Von der Landesfachschule für Brauer und Mälzer in Ulm ging die Reise nach Unterfranken und weiter ins Schwäbische. Nach Lehrjahren in verschiedenen Brauereien, wo er eine Menge Erfahrungen sammeln konnte, folgte Sebastian gemeinsam mit seiner Freundin, die er in Ulm kennengelernt hatte, dem Ruf in die alte Heimat.

Konkreter Anlass war eine freie Stelle in einem traditionsreichen Haus von historischem Rang mit einer über 300-jährigen Geschichte: im Heppheimer Restaurant „Halber Mond“ fand der Junior einen idealen Ort, um sich selbst zu verwirklichen. Hier genießt er als Braumeister die Freiheit, die er braucht, um seine Ideen umzusetzen. Mit viel handwerklichem Geschick und einer tiefen Liebe zum Produkt produziert er das „Hepprumer“ Bier.

Nach einer schonenden Hauptgärung und langer Reifung – und der sensorischen Kontrolle des Braumeisters – geht das Bier in den Ausschank oder auf die Flasche. Die hauseigenen Sorten sind nicht filtriert und nicht hitzebehandelt. Das Bier ist naturtrüb mit feinen Hopfennoten und mild im Geschmack. Zu den Standards Kellerpils und Hefeweizen wird regelmäßig ein neues Saisonbier passend zur Jahreszeit kreiert.

Eine One-Man-Show, die Kreise zieht. Für die Kurse und Führungen kommen Gäste teils von weit her. Genauso wie für die Wein-Events von Christa Guth. Mutter und Sohn als aromatisches Doppel. So schmeckt Verwandtschaft richtig gut.



WEITERE GEFÜHRTE WEINTOUREN:



BERGS WEINTOURS

Individuelle Weinerlebnisse mit allen Sinnen. Den Wein in seiner unglaublichen Vielfalt genau dort entdecken, wo er wächst, blüht und gedeiht: seit über 30 Jahren organisieren Stefanie und Manfred Berg ein ganzjähriges Weinerlebnis aus moderierten Verkostungen und fachkundigen Führungen durch die facettenreiche Kulturlandschaft des Weinlands Bergstraße. Beide haben sich zum Anerkannten Berater für Deutschen Wein und bei regelmäßigen Seminaren beim Deutschen Weininstitut (DWI) weitergebildet. Die sensorische Wahrnehmung der Komplexität im Wein wird mit einer speziellen AromenBar zu einem sinnlichen Erlebnis.

www.bergsweintours.de

BERGSTRÄSSER WINZER eG HEPPENHEIM

WEINERLEBNISWANDERUNG

Geführte Wanderung über den Erlebnispfad „Wein & Stein“ inklusive einer kleinen Weinprobe, sind mehrmals im Jahr als offizielle Events einzeln oder für geschlossene Gruppen buchbar.
event@bweg.de

WINZERGENOSSENSCHAFT SCHRIESHEIMER eG

Geführte Weinwanderung durch Schriesheim und die Weinberge, Aufenthalt an der Schlossberghütte und der Strahlenburg mit Ausblick in die Rheinebene.
www.wg-schriesheim.de/wein-erleben/weinproben-weinwanderungen.html



SCHRIESHEIMER GENOSSENSCHAFT: Aromatische Tradition seit 1930

Im historischen Zehntkeller wurde am 9. November 1930 die Gründung der Winzergenossenschaft Schriesheim offiziell gefeiert. Sie zählt zu den ältesten in Baden. Auslöser war die Not der Weltwirtschaftskrise: lokale Winzer wollten sich durch einen Zusammenschluss stabiler, konkurrenzfähiger und zukunftsfähiger aufstellen. Am ersten Treffen nahmen 15 Winzer teil. Heute bewirtschaften mehr als 190 Familien in Schriesheim, Dossenheim, Hirschberg und Weinheim rund 130 Hektar Rebfläche, knapp die Hälfte davon in Steillage.

120 Jahre Winzer eG: Biografie eines Erfolgsmodells

Vom kleinen Winzerverein zur großen Genossenschaft: die Biografie der Bergsträßer Winzer eG markiert eine bemerkenswerte Karriere. Gegründet in einer für den Weinbau schwierigen Phase von 21 visionären Winzern, hat sich dieser dynamische Organismus zum bedeutenden hessischen Weinerzeugerbetrieb weiterentwickelt. Heute bewirtschaften zirka 335 Winzerfamilien etwa 236 Hektar Rebland. Eine Rückschau, die auch nach vorne weist.



Bereits im August 1904 wird der Starkenburger Winzerverein als einer der ersten Zusammenschlüsse dieser Art aus der Taufe gehoben. Es ist die Aufbruchzeit der Genossenschaften. In der gesamten alten Weinwelt werden Weinbauvereine nach dem kooperativen Prinzip der Selbsthilfe gegründet. Auch an der Bergstraße erkennt man die Zeichen der Zeit – in einem Weinjahr, das bis heute als außerordentlicher Jahrgang gilt, das aber auch noch mit einer elementaren Weichenstellung verbunden wird: mit der von Kaiser Wilhelm lancierten Reblaus-Verordnung wollen die deutschen Winzer der aus Frankreich immer näher heranrückenden Schädling Gefahr begegnen. Mit Erfolg: noch 100 Jahre später ist die Hessische Bergstraße als eines der wenigen Anbaugelände „ohne Befund“.

Der neue Winzerverein ist motiviert und bemüht sich um die Aufklärung und Beratung seiner Mitglieder, die immer zahlreicher werden. Die Steigerung der Qualität steht im Vordergrund. Nicht ohne Erfolg: getragen von der Euphorie im ersten Jahr entschließt man sich, im September 1905 an der Jubiläums-Weinprämierung in Mainz teilzunehmen. Dort werden die Starkenburger mit ersten Ehrenpreisen und Silbermedaillen ausgezeichnet. Der Bergsträßer Wein wird überregional bekannter. Heute würde man von einem soliden Start-up in einer Gründerphase sprechen. Doch die folgenden Jahre warten mit massiven Rückschlägen auf. Der Falsche Mehltau (Peronospora) führt auch an der Bergstraße zu Einbußen und kompletten Ernteausfällen.

Die Jahre 1906 bis 1910 und später auch 1924 gehen als Desaster in die Annalen der Erzeugergemeinschaft ein. Jahrgänge mit minimalen Erträgen und ein Weltkrieg torpedieren den Erfolg in einer Phase, aus der – nicht ohne Grund – nur wenige Dokumente erhalten sind. Viele Rebflächen liegen damals brach oder werden als Obstgärten genutzt. Die Kulturlandschaft verändert ihr Gesicht. Die Zukunft steht auf dem Spiel.

1925 kann eine Auflösung der Genossenschaft in letzter Minute verhindert werden. Ein neues Kelterhaus entsteht, moderne Doppelkorbpressen erleichtern die Produktionsabläufe. Wachsende Auslandsimporte und ein erfreulicher Jahrgang 1925 schüren Optimismus. Als neuer Vorsitzender verhindert Landwirtschaftsrat Dr. Schül nicht nur das Aus, sondern empfiehlt den Winzern auch das Anpflanzen der Rebsorte Riesling. Eine Weichenstellung, die bis heute im Rebsortenspiegel abzulesen ist. Doch es folgen weitere Jahre mit schlechten Ernten, Winterfrostschäden und Hagelschlag. Am 29. April 1928 tobt ein schweres Unwetter über der Region mit schlimmen Verwüstungen vor allem in Zwingenberg. Auch die finanzielle Situation des Winzervereins bleibt bewölkt.

Doch die Menschen genießen den guten Bergsträßer Wein. Die Zahl an Gaststuben und Straußwirtschaften wächst, viele neue Erzeuger verkaufen eigenen Wein – einige von ihnen schließen sich später der Genossenschaft an. Der Trend zum Ausschank veranlasst den Starkenburger Winzerverein, mit einer eigenen „Trinkstube“ selbst aktiv zu werden: 1932 fließt im Kurmainzer Amtshof der erste eigene Rebensaft direkt in die Gläser der Gäste. Doch wenige Jahre später bricht die nächste Krise herein: der Weinabsatz geht zurück, der Winzerstube droht die Schließung, und erneute Auflösungstendenzen können gerade noch gestoppt werden.

Nach den schweren Kriegsjahren erlebt der Winzerverein in den 50er Jahren wieder eine Blüte. 1951 wird erstmals wieder mehr Wein als im Gründungsjahr angeliefert. Rebflächen werden erfasst und kartiert, 1952 werden erste Pläne zum Bergsträßer Weinmarkt in Heppenheim laut. Die Ablieferungsmengen erreichen im Jahr des 50-jährigen Bestehens eine Rekordhöhe. Im Jubiläums-

jahr zählte die Genossenschaft 200 Mitglieder, man beschloss die Umbenennung in „Starkenburger Winzergenossenschaft eGmbH“. Die Heppenheimer beginnen eine sukzessive Fusion mit der Winzergenossenschaft Bensheim-Auerbach zur Bergsträßer Winzer eG. Vinzenz Antes wird Vorsitzender und begleitet die Baumaßnahme an der B3. Antes wirbt noch mehr Mitglieder an, die Qualität der Weine steigt, die Kollektion wird differenzierter. Und die Nachfrage wächst gewaltig.

Im Jahr 1971 bewirtschaften 550 Mitglieder rund 160 Hektar Rebfläche – das sind etwa 50 Prozent des damals neu definierten Anbaugeländes „Hessische Bergstraße“. Umsatzrekorde und Staats Ehrenpreise säumen den weiteren Weg der Genossenschaft, die zur größten Weinkellerei Hessens wird. Mit über 600 Mitgliedern und der bislang größten Rebfläche von 292 Hektar war 1983 der Höhepunkt der Ausdehnung erreicht. 1995 wird Vinzenz Antes als Ehrenvorsitzender verabschiedet. Nachfolger wird sein Sohn Reinhard, der schon seit 1984 dem Vorstand angehört. Er startet einen Konsolidierungskurs, entwickelt das Sortiment qualitativ weiter und steigert die Absatzzahlen auch durch Investitionen in den touristischen Sektor der Kulturlandschaft. Auch die Flurbereinigung nimmt Gestalt an – hier und da mit erheblichen Verzögerungen.

Im Doppel mit Geschäftsführer Otto Guthier, der Anfang 1993 die Nachfolge von Ewald Petermann antritt, wird der Aufbau eines differenzierten Markensortiments fortgeführt und der Bau der Weinlebenswelt Viniversum Bergstraße – ein prominentes Großprojekt in Heppenheim – erfolgreich ins Finale geführt. In Guthiers 26 Jahren wurden weit über 71 Millionen Kilogramm Trauben angeliefert, aus denen mehr als 50 Millionen Liter gekeltert wurden. 2019 übernimmt Patrick Staub. Ein reibungsloser Wechsel, der lange vorbereitet wurde.

Gefrorener Genuss: Pokern mit maximalem Risiko

Eiswein ist eine besondere Spezialität – und eine edel-süße Rarität. Für die Herstellung müssen die Beeren bei mindestens minus sieben Grad gelesen werden. Der Wasseranteil ist dann weitgehend zu Eis gefroren, so dass sich Säure, Zucker und andere Inhaltsstoffe in dem wenigen Most konzentrieren. Ein exzellenter Eiswein ist ein hochfeiner Genuss mit wenig Alkohol und intensiven Aromen – wenn die Natur mitspielt.

COOL DURCH ZUFALL

In Deutschland wurde Eiswein Anfang des 19. Jahrhunderts durch Zufall entdeckt: Nach einem schlechten Weinjahr wollten die Winzer in Bingen-Dromersheim die Trauben über den Winter am Rebstock belassen, um sie anschließend ans Vieh zu verfüttern. Doch dann entdeckten sie, dass aus den gefrorenen Beeren ein süßer, hochkonzentrierter Wein gewonnen werden kann.



Für den Winzer bedeutet der Eiswein: Pokern bis zum Schluss. Und immer schön cool bleiben. Er muss einige Trauben, die er speziell dafür reserviert hat, nach der Hauptlese am Stock lassen und auf eisige Zeiten hoffen. Meistens öffnet sich erst zwischen Dezember und Februar ein aussichtsreiches Zeitfenster mit entsprechend niedrigen Temperaturen. Weil für die kalte Ernte ausschließlich kerngesunde Trauben von hoher Qualität verwendet werden und jede Art von Edelfäule unerwünscht ist, müssen die Beeren bis zur Ernte penibel geschützt werden. Für den Winzer ein hohes Risiko, das auch zum Totalausfall führen kann. Etwa durch gefräßige Vögel oder eine ungünstige Witterung. Netze oder Folien können schützen, aber auch das Mikroklima darunter negativ beeinflussen. Ist es im Spätherbst mild und feucht, verfaulen die Trauben am Rebstock. Und in manchen Wintern bleibt der notwendige Frost sogar komplett aus. Der Klimawandel ist ein maßgeblicher Einflussfaktor. Manche Winzer spekulieren daher lieber nicht mehr auf eine frostige Nachlese rund um den Jahreswechsel. Zumal der Einsatz am ganz frühen Morgen für die Lesehelfer harte Arbeit bei knackigen Minusgraden bedeutet. Von Hand gelesen und gepresst wird meistens noch in der Nacht, um gleichmäßig niedrige Temperaturen sicherzustellen. Stichwort: Kühlkette.

Aber auch das Pressen der gefrorenen Trauben erfordert erheblich mehr Druck, weshalb viele Güter dafür etwas leistungsstärkere Pressen nutzen. Die Ausbeute ist indes gering, sie macht nur maximal etwa 15 Prozent jener Menge aus, die aus nicht gefrorenen Trauben gewonnen werden kann.

Gute bis herausragende Eiswein-Qualitäten kommen eigentlich nur in Deutschland, Österreich und Kanada vor. Versuche, den süßen Nektar künstlich im Kühlhaus zu frosten, haben nie nennenswerte Ergebnisse erbracht und sind in den klassischen Anbauregionen ohnehin verboten. Anders als andere Süß- oder Dessertweine wie etwa eine Beerenauslese offenbart ein Eiswein spürbar mehr frische Säure, die ein elegantes Gegengewicht zum natürlichen Zuckergehalt bildet und dem Wein eine grazile Balance schenkt. Beide Faktoren machen diese Tropfen auch besonders lange haltbar – in der Regel können sie, meist abgefüllt in halben Flaschen, mehrere Jahrzehnte mühelos gelagert werden.

Und das sollten sie auch, denn gereifte Exemplare sind nicht nur kostspielig, sondern noch weitaus filigraner als ihre jugendlichen Pendanten. 120 Grad Oechsle sind gesetzlich für einen Eiswein vorgeschrieben, doch meist bringen die Köstlichkeiten aus der Kälte ein weitaus höheres Mostgewicht und damit mehr natürliche Süße auf die Waage. Häufig genutzte Traubensorten sind Riesling und Scheurebe. Sie sind feine Begleiter zu Mousse, Pralinen und feinen Kuchen – vor allem aber harmonisieren sie exzellent zu intensiven Käsesorten wie gereiftem Gruyère oder Blauschimmelklassikern wie Roquefort oder Stilton.

An der Hessischen Bergstraße werden Eisweine seit den frühen 70er Jahren von einigen wenigen Betrieben gelesen. Der massive Kälteeinbruch zu Beginn der zweiten Januarwoche 2024 mit frostigen Nachttemperaturen ermöglichte es der Bergstraße Winzer eG und dem Weingut Freiburger in Heppenheim, das begehrte Lesegut flott und gesund auf die Kelter zu bringen. Cool bleiben lohnt sich!

Total regional

Es ist ein digitales Schaufenster in die Region. Eine Online-Plattform für heimische Produkte. Und eine helle Bühne für Bergstraße Spezialitäten: Das Startup „Jahreszeiten regional erleben“ hat sich als Marketing- und Informationsportal erfolgreich weiterentwickelt. Das Konzept ist unverändert: Gemeinsam mit zahlreichen Partnern möchte man Transparenz schaffen und das vielfältige Angebot von regionalen Produkten und Erlebnissen an der Bergstraße zu den Menschen bringen. Die Initiative will Erzeuger und Vermarkter vernetzen, stärken und ihnen auf diese Weise neue Kommunikationskanäle, Märkte und Absatzkanäle eröffnen. Mit seiner Firma DigiTS Bensheim hat Geschäftsführer Ottmar Meissner eine geniale Idee aufgenommen und strategisch gezielt ausgebaut. So entstand ein wachsendes Portal für regionalbewusste Genießer, die direkten Zugriff auf ein Maximum an aktuellen Informationen erhalten und so dazu beitragen, die Vielfalt der Region zwischen Darmstadt und Heidelberg dauerhaft zu erhalten. Die Plattform will sensibilisieren und motivieren, inspirieren, verführen und begeistern. Ottmar Meissners Anspruch



„Regionales an der Bergstraße KAUFEN – ERLEBEN – GENIEßEN“

ist, den Menschen in der Region einen greifbaren Mehrwert anzubieten. Der Dreiklang Kaufen-Erleben-Genießen hat sich bewährt. Das zeigt ein Blick auf die hohen Frequenzen der Webseite und die wachsende Anzahl von regionalen Kooperationspartnern aus den Bereichen Landwirtschaft, Gastronomie, Direktvermarktung und Tourismus. Im Schulterschluss möchte man die Vielfalt und Schönheit der Region sichtbar machen und dazu beitragen, die Kulturlandschaft langfristig zu erhalten. www.jahreszeitenregionalerleben.de



*„Eines Morgens
siehst du den Herbst.
Es ist noch nicht kalt;
es ist nicht windig;
es hat sich eigentlich gar
nichts geändert -
und doch alles.“*

Kurt Tucholsky, Schriftsteller

JOCHIMSEE IN HEPPENHEIM

Zeugen aus Stein

Es sind Botschafter der Vergangenheit, architektonische Archive und biografisch relevante Baudenkmäler: historische Gebäude stehen für die Geschichte, den Geist und die Identität einer Stadt. Sie sind die Konstanten im Wandel und die tragenden Säulen einer dynamischen Stadtentwicklung.

SEEHEIM-JUGENHEIM

Das alte Rathaus aus der Renaissancezeit ist eine Perle der Region. Erbaut 1599, zeugt es vom damaligen Reichtum des Amtes Seeheim. Die Fachwerk-Fassade hat sich mehrmals verändert, doch seit der letzten Renovierung im Jahr 1980 offenbart sich wieder das ursprüngliche Gesicht.



BICKENBACH

Das 1584 erbaute Kolbsche Haus war einst Küferwerkstatt, Gasthaus und Metzgerei. 1942 wurde es Eigentum der Gemeinde Bickenbach und diente bis 1972 als Rathaus. Seit der Renovierung 1984 beherbergt es das Heimatmuseum. Betreut wird es vom örtlichen Geschichts- und Museumsverein.



ALSBACH-HÄHNLEIN

Das Alsbacher Schloss wurde um 1235 von den Herren von Bickenbach erbaut. Nach dem Abzug der Bewohner wurde die Burg 200 Jahre lang als Steinbruch genutzt. 1863 begann der Wiederaufbau unter Großherzog Ludwig II. Heute kümmert sich ein Förderverein um die Ruine.



ZWINGENBERG

Die Bergkirche thront markant über dem historischen Marktplatz des ältesten Bergstraßstädtchens. Ein schlichter, ansprechender Bau aus dem 13. Jahrhundert, der immer wieder erweitert und ausgebaut wurde. Seit der Renovierung von 1830 hat sie ihr heutiges Aussehen.



EINHAUSEN

Das neue Jagdschloss wurde 1713 unweit seines Vorgängers, des abgebrochenen Rondells, im Auftrag von Landgraf Ernst Ludwig nahe der Oberförsterei erbaut. Der jagdbegeisterte Landgraf veranstaltete von hier aus mit seinen Gästen zahlreiche Hetzjagden zu Pferde im umliegenden Jägersburger Wald.



BENSHEIM

Der baugeschichtlich kostbare Walderdorfer Hof gilt als ältestes Fachwerkhaus Südhessens – erbaut zwischen 1390 und 1395. Das namensgebende Adelsgeschlecht ist ab 1519 nachweisbar. 1977 wurde das Haus samt Gaststätte von der Heimatvereinigung Oald Bensem gepachtet und 2001 erworben.



LORSCH

Die Torhalle oder Königshalle des ehemaligen Klosters Lorsch mit ihrer berühmten Sandsteinfassade und den Wandmalereien im Obergeschoss ist ein spätkarolingischer Bau, der um das Jahr 900 errichtet wurde und somit baugeschichtlich eines der ältesten Zeugnisse der Stadtentwicklung darstellt.



BÜRSTADT

Das Fachwerkhaus an der Peterstraße hinter der Kirche St. Michael wurde 1733 von Caspar Jonas errichtet und später zum Schulhaus umgebaut. Es bot Platz für zwei Klassenräume und eine Lehrerwohnung. Ein Schmuckstück, das bis heute sehr gut erhalten ist.



HEPPENHEIM

Das um 1422/23 entstandene Haus Nr. 14 an der historischen Gasse „Kleine Bach“ ist das älteste erhaltene Fachwerkhaus. Wegen des Baus der Tiefgarage für das benachbarte Hotel war es abgebrochen und in Fragmenten aufbewahrt worden. 1998/99 wurde es am gleichen Platz wieder aufgebaut.



LAUDENBACH

Die Martin-Luther-Kirche stammt aus der Zeit um 1500. Das spätgotische Bauwerk wurde mehrmals umgebaut oder erweitert. Seit dem Regensburger Vergleich 1653 wurde sie bis Katholiken und Protestanten bis 1935 gemeinsam genutzt. Ein Denkmal des Mittelalters mit Spuren aus der Zeit des Nationalsozialismus.



LAMPERTHEIM

Das 1739 erbaute Rathaus hat an ästhetischer Ausstrahlung und architektonischem Reiz über die Jahrhunderte nichts eingebüßt. Bis heute spiegelt es die behutsame Konservierung von Traditionen und gilt als eines der wichtigsten Bauwerke der Stadt.



HEMSBACH

Das Ritterhaus ist das wohl älteste erhaltene Anwesen der ehemaligen Burg. Vermutlich im 12. Jahrhundert als Tief- und Wasserburg gegründet, wurde es im 15. Jahrhundert mit zusätzlichen Wassergräben erweitert. Heute wird der Bau – nicht ganz korrekt – Zehntscheuer genannt.



HIRSCHBERG

Das Fachwerkgebäude stammt aus der Zeit um 1488 und wurde etwa 370 Jahre lang als Rathaus genutzt. Es enthielt unter anderem das Gerichts- oder Ratszimmer, eine Wachstube und die „Betzenkammer“ – ein Arrestlokal. Ein Schmuckstück, das weiterhin im Besitz der Gemeinde bleibt.



WEINHEIM

Das Molitor'sche Haus ist ein ehemaliger Adelshof, der sich im Besitz der Familie Ullner von Dieburg befand. Der massive Unterbau und der Treppenturm entstanden ab 1557. Die Konstruktion des Obergeschosses wird auf Anfang des 14. Jahrhunderts datiert und gilt als ältestes Fachwerk zwischen Rhein, Main und Tauber.



SCHRIESHEIM

Das historische Rathaus wurde 1684 einige Jahre nach der Zerstörung des Vorgängerbaus errichtet. Nur die südliche Giebelwand blieb erhalten. Ab 1923 wurde das Fachwerk wieder freigelegt. Der Pranger am Eckpfosten mit der Jahreszahl 1540 erinnert an die Zeit, als Schriesheim noch Sitz der Zent war.



DOSSENHEIM

Von der 1375 erbauten Bergkirche ist das Untergeschoss des Kirchturms, die heutige Sakristei, erhalten geblieben. Der Grundstein zum Turm wurde über den Fundamenten eines römischen Vorgängers errichtet. Der spätgotische Chor der langjährigen Simultankirche stammt aus dem 15. Jahrhundert.



LADENBURG

Mitte des 13. Jahrhunderts begann der Bau der St.-Gallus-Kirche, die auf der alten Marktbasilika und der Krypta der Vorgängerkirche errichtet wurde. 1412 kam der Südturm hinzu, später folgte ein repräsentativer Turm an der Südflanke. Der Ort war zeitweise Sitz der Wormser Bischöfe.



HEIDELBERG

Die Peterskirche ist die älteste Kirche der Altstadt. Seit dem Spätmittelalter wurde sie immer wieder als Kapelle der Universität genutzt, seit dem 19. Jahrhundert ist sie offizielle Universitätskirche. Der Vorgängerbau wurde im 12. Jahrhundert errichtet. Damit ist das Gebäude älter als Heidelberg selbst.





Seit 2012 fertigen die Heidelberger Werkstätten farbenfrohe Taschen, Tücher und Schals unter dem Label lebensART. So einzigartig wie die Menschen, die bei der Lebenshilfe Heidelberg arbeiten und diese Unikate herstellen. Die Kollektion ist bunt wie das Leben selbst. Im Werkstattladen an der Freiburger Straße öffnet sich die Vielfalt der hauseigenen Produkte. Auch die Kunst hat hier einen festen Platz. Im Bereich lebensKUNST können sich Menschen kreativ und frei mit sich und der Welt auseinandersetzen. Die Kunst wird auch hier zum Ausdruck dessen, was den Einzelnen bewegt. Sie vermittelt Gefühle, Erfahrungen und Erkenntnisse.

Die Kreativität bleibt nicht in den Ateliers, sondern bahnt sich ihren Weg in den öffentlichen Raum. Neben Ausstellungen, Workshops und Malkursen finden regelmäßig Kunstaktionen und inklusive Projekte in der Umgebung statt. Auf diese Weise öffnen sich immer wieder neue Freiräume für die schöpferische Energie unterschiedlichster Akteure, die im Kontext der Kunst ganz selbstverständlich zusammenarbeiten. Das ermöglicht Teilhabe, Wahrnehmung und Anerkennung – und es schafft Begegnungen mit Menschen aus allen Lebensbereichen. Allen Initiativen in der Region geht es darum, dem kreativen Ausdruck von Menschen mit kognitiven Einschränkungen zu mehr Sichtbarkeit zu verhelfen. Die Kunst überwindet das Kreisen um Defizite, im Zentrum stehen individuelle Potenziale und die unmittelbare Resonanz der Betrachter. Und auch die Kritik an der Kunst ist Teil von Inklusion.

Kunst – alles inklusive!

Kunst macht glücklich. Kunst bedeutet Schönheit, Individualität und Intuition. Sie ist eine Sammlung von Wahrnehmung und Perspektive, ist persönlicher Ausdruck und gesellschaftlicher Resonanzraum. Kunst spricht zu den Menschen durch Bilder, Formen und Strukturen. Sie ist Selbstidentifikation und Grundbedürfnis, Aufruhr und Erkenntnis. Kunst ist die hübsche Tochter der Freiheit. Erhaben, souverän und jenseits aller Schranken.

Jedes Kunstwerk erzählt eine Geschichte und offenbart die Tiefe und Vielfalt der menschlichen Erfahrungen. Es ist eine Hommage an die kreative Kraft, die jedem Einzelnen innewohnt. Und ein Zeichen für radikale Selbstbestimmung ohne Kompromisse. So wie im Eigenbetrieb Darmstädter Werkstätten und Wohneinrichtungen: eine Einrichtung für Menschen mit Behinderungen, zu der auch der Bereich Arbeit mit zwei großen Werkstätten sowie der Bereich Wohnen mit der Kurt-Jahn Wohnanlage und einem Angebot für Betreutes Wohnen gehört. Die Werkstätten fertigen im Auftrag von Darmstadt Marketing aus alten Werbebannern attraktive und funktionale Taschen in verschiedenen Formaten, die im Darmstadt-Shop oder online erhältlich sind. Ein Upcycling der besonderen Art.

Bereits seit 1998 bietet die Kunstinitiative BehindART Darmstadt Menschen mit einer Einschränkung eine öffentliche Bühne für ihre Arbeit. In regelmäßigen Ausstellungen werden Bilder und Skulpturen gezeigt. Aber auch Musik, Performance und kreative handwerkliche Arbeiten zeigen, dass künstlerische Schaffenskraft nicht von physischen oder geistigen Fähigkeiten abhängt, sondern als inklusive Ausdruckskraft die Einzigartigkeit des Menschen unterstreicht: Kunst als internationale Sprache, die Grenzen überwindet und Gemeinschaften verbindet. Immer direkt, immer unverfälscht, immer leidenschaftlich und intensiv. Ein ungefilterter Spiegel der Seele, der nicht auf eine bestimmte Wirkung zielt und gerade deshalb ein hohes Maß an Authentizität aufweist. Der Begriff Art brut, „rohe Kunst“, kommt nicht von ungefähr.

KunstReich heißt die Galerie der Behindertenhilfe Bergstraße (BHB) in Bensheim-Auerbach. Bereits seit 1997 wird in der gemeinnützigen Gesellschaft die kreative Ader der Einrichtung in unterschiedlichen Rhythmen und Ausdrucksformen ausgelebt und einem großen Publikum präsentiert. In den Jahresausstellungen und überregionalen Werkschauen offenbart sich eine beachtliche Vielfalt an Stilen, Ausdrucksformen und persönlichen Entwicklungen. In unmittelbarer Nachbarschaft werden im IdeenReich fein gefertigte Holzprodukte, geschmackvolle Dekoartikel und pfiffige Accessoires aus eigener Herstellung verkauft – beides nah an der Zentrale und der Werkstatt. Und alles nah am Menschen. Die Behindertenhilfe Bergstraße setzt sich seit fünf Jahrzehnten erfolgreich für das Recht auf Selbstbestimmung und die Teilhabe am gesellschaftlichen und kulturellen Leben ein.

Auch bei Blauerherz wird Inklusion gelebt. In einem denkmalgeschützten Haus im Herzen Weinheims entstehen individuelle Produkte von hoher handwerklicher Qualität und einzigartigem Style. Seit 2016 bietet die Manufaktur inklusive Arbeitsplätze sowie nachhaltige und faire Produkte: Mode und Accessoires aus zertifizierten Bio-Materialien, die aus transparenten Produktionsketten aus heimischer Herstellung stammen. Für Firmenkunden werden eigene Produktreihen gefertigt. Das Portfolio umfasst Beutel und Taschen mit individuellem Druck, wie sie etwa im Auftrag der Stadt Weinheim entstanden sind, sowie spezielle Taschen für Rollstühle oder sozial gefertigte Unternehmensbekleidung. Kreatives Recycling von Individualisten für Individualisten. Von einem bunten Team mit einer klaren Mission.



Mathildenhöhe Darmstadt die Wiege der Moderne



„Habe Ehrfurcht vor dem Alten und Mut das Neue frisch zu wagen.“
Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein

Die Mathildenhöhe Darmstadt wurde unter der Schirmherrschaft von Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein Anfang des 20. Jahrhunderts zu einem einzigartigen Zentrum der modernen Architektur und des internationalen Designs entwickelt. Zwischen 1901 und 1914 schufen visionäre Künstler hier ein einzigartiges Gesamtkunstwerk aus Wohnhäusern, Ateliers, Gartenanlagen und Skulpturen. Seit 2021 zählt dieses Ensemble zum UNESCO-Welterbe.

Ausstellungsgebäude: Das historische Ausstellungsgebäude (1908) auf der Mathildenhöhe Darmstadt öffnet am 20. September zum Welt-erbest nach einer umfassenden Sanierung seine Türen.

Unter der Schirmherrschaft von Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein wurde die Mathildenhöhe Darmstadt Anfang des 20. Jahrhunderts zu einem Zentrum herausragender Kunst-, Architektur- und Designschaffender entwickelt. Hier suchten visionäre Künstler den Weg in die Moderne und schufen im Rahmen von vier großen Ausstellungen zwischen 1901 und 1914 ein einzigartiges Gesamtkunstwerk aus Bauwerken, Gartenanlagen und Skulpturen. Dieses Ensemble der Mathildenhöhe Darmstadt wurde im Jahr 2021 in die UNESCO Welterbeliste aufgenommen und ist seither ein Muss für Kultur- und Kunstbegeisterte aus aller Welt.

Kunst widmen. Diese Ausstellungen spiegeln gesellschaftliche und kulturelle Entwicklungen wider, stellen relevante Fragen und präsentieren innovative Positionen. Das Zusammenspiel zwischen Sonder- und Dauerausstellung schafft eine dynamische Atmosphäre, die Vergangenheit und Gegenwart verbindet. Die Mathildenhöhe zeigt faszinierende Parallelen zwischen künstlerischen und gesellschaftlichen Entwicklungen auf und vermittelt somit die Kontinuität künstlerischer Ausdrucksformen zwischen den Epochen.

Ein Highlight für Kunstbegeisterte in diesem Jahr ist die Wiedereröffnung des umfassend sanierten Ausstellungsgebäudes am 20. September 2024. Geleitet wird die Wiedereröffnung mit der vielseitigen Sonderausstellung unter dem Titel „4-3-2-1 Darmstadt“, einer Schau zur Kunst-Topografie von Darmstadt. Herausragende Gemälde, Skulpturen, Grafiken, Fotografien und Videokunst aus der Städtischen Kunstsammlung Darmstadt beleuchten historische Ereignisse der Stadt und stellen außergewöhnliche Persönlichkeiten vor, die hier gelebt und gearbeitet haben. Ein besonderer Fokus liegt auf bisher noch nie ausgestellten Werken von Künstlerinnen, die es zu entdecken gilt. Der Ausstellungsrundgang bietet einen Streifzug durch 200 Jahre der Kunststadt Darmstadt und ihrer unmittelbaren Region. Ein abwechslungsreiches Begleitprogramm lädt dazu ein, die Stadt und ihre Künste mit neuen Augen zu erkunden.

Das Museum Künstlerkolonie (Ernst Ludwig-Haus, 1901) auf der Mathildenhöhe bewahrt und vermittelt dieses einzigartige Erbe eindrucksvoll. Die Dauerausstellung „RAUMKUNST - Made in Darmstadt“ präsentiert das innovative Schaffen der Künstlerkolonie im Zeitraum von 1901 bis 1914. Hier wird die Idee der Künstlerkolonie-Mitglieder veranschaulicht, Kunst und Alltag durch die Gestaltung von Gesamtkunstwerken zu verschmelzen. Die Präsentation verdeutlicht die internationale Strahlkraft der Mathildenhöhe für die Entwicklung der Design- und Architekturgeschichte.

Besonders sehenswert sind die Sonderausstellungen im Ausstellungsgebäude (1908), die sich überwiegend aktuellen Themen in der zeitgenössischen

WELTERBEFEST MATHILDENHÖHE

mit Ausstellungseröffnung „4-3-2-1 Darmstadt“ vom 20.- 22. Sept. 2024.
www.dastaunstdu.de



Das Museum Künstlerkolonie Darmstadt (Ernst Ludwig-Haus, 1901) präsentiert das innovative Schaffen der Künstlerkolonie-Mitglieder.



Marie-Jo Lafontaine, Belle Jeunesse, 1998/99, Institut Mathildenhöhe, Städtische Kunstsammlung Darmstadt

Großherzog Ernst Ludwig brachte es treffend auf den Punkt: „Habe Ehrfurcht vor dem Alten und Mut das Neue frisch zu wagen.“ Dieses Motto, das auf der Stätte in einem Mosaik zu lesen ist, inspiriert Menschen auch heute und unterstreicht die Bedeutung der Mathildenhöhe Darmstadt als einen Ort, an dem Vergangenheit und Gegenwart in faszinierender Weise zusammenfinden. Die UNESCO hat diesen herausragenden Wert der Stätte zertifiziert und bestätigt, dass gerade auf der Mathildenhöhe Darmstadt die Entwicklung unserer modernen Wohn- und Ausstellungskultur angestoßen wurde.

DIE BERGSTRASSE IN ZAHLEN

Die 19 Mitgliedskommunen des Tourismus Service Bergstrasse e.V. haben Kontakt zu weltweit **234** Partnerstädten und -gemeinden

Mit über **2.000** Jahren Stadtkultur zählt Ladenburg zu den ältesten Städten in Deutschland rechts des Rheins

Insgesamt leben in der Region **618.566** Einwohner

Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt **12,2** Grad. Das sind rund 1,5 Grad über dem deutschen Mittel

51 verschiedene Rebsorten werden hier angebaut

2023 verzeichnete die regionale Hotellerie insgesamt **2.774.187** Übernachtungen

Die genutzte Rebfläche an der Badischen und Hessischen Bergstraße umfasst zusammen rund

33 842 Hektar

Die Kulturlandschaft wird von Burgen und Schlössern gesäumt

Lebendige Innenstädte sind das pulsierende Herz der Kommunen. Hier wird der Takt für einen gesunden Kreislauf aus Aufenthaltsqualität, Gastfreundschaft und Einzelhandel vorgegeben. Viele Städte und Gemeinden entwerfen Leitbilder und Strategien, um die Identifikation der Bürger zu stärken, individuelle Zentren zu schaffen und den Tourismus dauerhaft zu fördern. Modernes Stadtmarketing bedeutet intelligentes Entwicklungsmanagement. An der Bergstraße wimmelt es von kreativen und innovativen Projekten. Hier ein Panoramablick auf Leuchttürme mit beispielhafter Strahlkraft.



City-Management mit Herz und Hirn

Die genetische Verwandtschaft ist klar: Stadtmarketing ist der Zwillingbruder von Stadtplanung. Gemeinsames Ziel sind maßgeschneiderte Lösungen für eine zukunftsfeste City, die sich trotz rückläufiger Passantenfrequenz, Digitalisierung und Online-Handel als attraktive Innenstadt behaupten kann. Doch dafür braucht man die richtigen Akteure, die lokale Potenziale erkennen und nutzen. So wie in Bensheim. Das Team Stadtmarketing entwickelt Konzepte, um die Stadt als Lebens- und Wirtschaftsraum überregional zu platzieren. „Summer in the City“ heißt eine Initiative, die Strandfeeling in die Innenstadt holt und den urbanen Raum in einen sommerlichen Treffpunkt für alle Generationen verwandelt. Inklusiv Beachvolleyball-Feld und Streetball-Anlage. „Babbelbänke“ laden zum Relaxen und Plaudern ein. Im Rahmen des Wochenmarkts findet von April bis Oktober regelmäßig das Bensheimer Marktfrühstück statt, bei dem die städtische Mitte zur Genussmeile mit einer facettenreichen Kulinarik wird.

Regionale Aromen und authentisches Lokalkolorit sind auch die Hauptdarsteller bei den saisonalen Abendmärkten, wie sie sich in Zwingenberg und Seeheim-Jugenheim längst etabliert haben. In der ältesten Stadt an der Bergstraße entdeckt man in gesellig-kommunikativer Runde heimische Weine und Köstlichkeiten im historischen Rathaushof. Auf dem Marktplatz am Seeheimer Rathaus bietet der Feierabendmarkt neben einem wechselnden Buffet an Leckereien klassische Marktwaren sowie Kunsthandwerk von regionalen Herstellern. Rund um den Rathausbrunnen hat auch Bickenbach mit seinem Sommermarkt einen Ort zum genussvollen Austausch geschaffen. Hier zeigt sich, wie neue Formate schnell zu einer identitätsstiftenden und vitalen Bühne der Stadtgesellschaft werden.

DER DA INSTAGRAM POINT ist ein neuer Fotospot in der Wissenschaftsstadt. Die überdimensionalen und bepflanzten DA-Buchstaben aus Stahl bieten nicht nur Gästen, sondern auch Darmstädterinnen und Darmstädtern ein spannendes neues Fotomotiv. Nach der ersten Station auf dem Friedensplatz wird der Instagram Point weiter zu anderen Orten und Sehenswürdigkeiten Darmstadts wandern.



LOSUNG IN LORSCH: AB IN DIE MITTE

Die Stadt Lorsch ist beim hessischen Landeswettbewerb „Ab in die Mitte“ ausgezeichnet worden. Siegreich war das Konzept „Raum der Wünsche“, bei dem viele wahrscheinlich sofort an Harry Potter denken – zurecht. Denn in den Büchern verweist der Begriff auf ein wandelbares Zimmer, das sich immer genau in jenen Ort verwandelt, den der Suchende gerade benötigt oder sich sehnlichst erhofft. Der Lorsch „Raum der Wünsche“ hat mit Zauberei nichts zu tun, eher mit Kreativität, Köpfchen und Konzept: in einer gemeinsamen Initiative haben Akteure aus dem KULTour-Büro und der Entwicklungsgesellschaft Lorsch einen innerstädtischen Leerstand ausgefüllt, indem ein ehemaliges Ladenlokal für eine bestimmte Zeit in einen multifunktional nutzbaren Raum verwandelt wurde. Um den Ort dauerhaft zu beleben, hat die Stadt ein Konzeptwettbewerb für Gründer initiiert, um eine Folgenutzung in die Wege zu leiten. Dafür wurden eigens finanzielle Mittel im Haushalt reserviert. Ein Best-Practice-Beispiel, das zeigt, wie lokale Partner gemeinsam strukturelle Herausforderungen bewältigen können – und daraus langfristig neue Perspektiven eröffnen.

Um Menschen aus der Nachbarschaft geht es auch beim Zwingenberger Podcast, der im Cittaslow-Arbeitskreis geboren wurde. Im regelmäßigen Rhythmus werden in 30-minütigen Episoden Zwingenberger Persönlichkeiten und Institutionen vorgestellt: ungefiltert, echt und spannend. Die Reihe ist über die Website der Stadt oder die üblichen Podcast-Kanäle abrufbar.

„Woinem Live“ am Windeckplatz titelt eine Hautnah-Konzertreihe in der Weinheimer Fußgängerzone, die zur besten Shoppingzeit unplugged und mitten unter den Menschen die City zum Klingen bringt. Eine kulturelle Belebung der Innenstadt, die man wörtlich nehmen darf. Ein intimes musikalisches Konzept, das an die Idee der traditionellen Weinmeile erinnert, bei der sich mitten in der City – zwischen Weinheim Galerie und Grabengasse – die Bergstraßen-Weingüter aus Hessen und Baden die Hände reichen. Eine einzigartige Chance, die Region als Ganzes genussreich zu erkunden.

Ein Dreiklang aus regionaler Kulinarik, lokaler Historie und persönlichem Dialog vereint das Geschäft „Heidelberg4You“ in der Unteren Straße 15. Das interaktive Gemeinschaftsprojekt von Heidelberg Marketing und der städtischen Wirtschaftsförderung geht neue Wege in punkto Stadtmarketing. Mit Genial Regional ist auch die Vermarktungsplattform von nachhaltig erzeugten Produkten aus Heidelberg und der Region prominent vertreten. Eine Ausstellung mit historischen Artefakten führt plastisch in die Heidelberger Biografie ein, während ein multifunktionaler Raum Platz für Veranstaltungen oder einen offenen Austausch mit Vertretern der Stadt Heidelberg ermöglicht. Ein Raum der Begegnung und des Austauschs für Einheimische wie für Touristen.

Auch in Bürstadt, Dossenheim, Lampertheim und Ladenburg sowie in Einhausen, Heppenheim und Schriesheim werden kreative Projekte und Initiativen entwickelt, um die Innenstädte lebendig, lebenswert und zukunftsfähig zu gestalten.



Abendmarkt Zwingenberg



„Woinem live“ – Musik auf dem Windeckplatz

Der Herbst feiert sich selbst

Der Herbst ist die Zeit der Düfte, der Farben und des Lichts. Die Natur inszeniert ein magisches Schauspiel aus leuchtenden Blättern und gelb schimmernden Feldern, die von der Jahreszeit künstlerisch vollendet in Szene gesetzt werden. Die Landschaft verwandelt sich in ein impressionistisches Gemälde im goldenen Glanz, sanft geküsst vom warmen Licht der tief stehenden Bergsträßer Sonne.

Und die Region feiert ihren Herbst, der von der heiß ersehnten Traubenernte in den üppig behangenen Weinbergen und der Vorfreude auf einen neuen Jahrgang gekrönt wird. Ab September präsentiert sich die typische Kulturlandschaft der Bergstraße von ihrer ästhetisch apartesten Seite. Es ist, als ob sich die Natur ihr schönstes Lächeln für die letzten Tage vor der Winterruhe reserviert hätte und die Menschen mit einem einladenden Augenaufschlag für ihre sinnlichen Genüsse verführen möchte. Jetzt ist die beste Zeit, um bei einer Wanderung durch die Weinberge, Wiesen und Wälder neue Energie zu tanken und sich an der Eleganz der Schöpfung zu laben.

In den Städten und Gemeinden vor Ort wird der Herbst auf vielfältige Weise genossen. Beim Bergsträßer Winzerfest in Bensheim übernimmt Bacchus für neun gesellige Tage die Regie. Auf dem Schriesheimer Straßenfest spielt die Musik die erste Geige. Unter dem Motto „gut, sauber, fair“ vereint der Weinheimer Slow-Food-Markt anspruchsvolle Lebensmittel-Handwerker aus der Umgebung mit ihren authentischen Produkten im Zeichen des nachhaltigen Genusses. Flankiert wird das Format vom Weinheimer Herbst, der als zweitägiges Stadtfest mit verkaufsoffenem Sonntag, ein breit gefächertes Publikum in die Innenstadt lockt. Ein Solitär im regionalen Genuss-Menü ist die Weinheimer Weinmeile, bei der sich die Winzer der Badischen und Hessischen Bergstraße die Hände reichen.



In der Weltkulturerbe-Stadt Lorsch wird im Kontext der jährlichen Kerb das Tabakfest gefeiert: ein beliebtes Stadtfest, das Tradition, Kultur und geselliges Beisammensein auf einzigartige Weise vereint und einen spannenden Blick auf die über 300-jährige Geschichte des heimischen Tabakanbaus und der Zigarrenfertigung in der ehemaligen Klosterstadt ermöglicht. Das örtliche Tabakprojekt wird von ehrenamtlichen Pflanzern seit 2013 von der Aussaat bis zur eigenhändigen Fermentierung der Ernte geschultert. Lebendige Lokalhistorie als Hommage an eine alte Kulturtechnik und einen Wirtschaftszweig, der in Lorsch über eine lange Zeit buchstäblich geglüht hat.

Auch das Ladenburger Altstadtfest lockt jedes Jahr Tausende von Besuchern in das denkmalgeschützte Zentrum, wo mehr als 50 Vereine und Gaststätten ein buntes Programm und kulinarische Genüsse vom Feinsten anbieten. In den Gassen spielen Live-Bands, Flohmarktstände sorgen für ein quirliges Treiben vor der atemberaubenden Kulisse der Altstadt mit ihren historischen Gebäuden aus römischer und mittelalterlicher Zeit. Eine Bühne für alle Generationen, auf der sich das Leben einfach selbst feiert.

Der Heidelberger Herbst ist eines der größten und beliebtesten Stadt- und Straßenfeste der Region. Seit 1970 verwandelt sich die malerische Altstadt für ein Wochenende in eine bunte Meile, die alle Generationen zum Bummeln und Entdecken einlädt. Regelmäßig schlendern rund eine Viertelmillion Besucher über den Kunsthandwerker- und Warenmarkt entlang der Hauptstraße, probieren kulinarische Spezialitäten oder stöbern gemütlich durch die Flohmarktstände in den engen Altstadtgassen und am idyllischen Neckarufer. Spätestens in der Abenddämmerung verwandelt sich die Altstadt in ein einziges großes Open-Air-Konzert. Beim Familien-Herbst mit verkaufsoffenem Sonntag ist auch der lokale Handel in das monumentale Festwochenende am Fuße des Schlosses einbezogen. Ein geschmackvoller Dreiklang aus Kultur, Kunst und Kulinarik, der nicht nur Heidelbergern mundet.

GLÜHENDE SCHLOSSRUINE

Drei Mal im Jahr taucht die legendäre Schlossbeleuchtung das Heidelberger Wahrzeichen in ein völlig neues Licht. Nach Einbruch der Dunkelheit sorgen bengalische Leuchtfuer für einen geheimnisvollen roten Feuerschein über dem weltberühmten Bauwerk. Und es erscheint fast so, als ob die Ruine ein weiteres Mal in ihrer langen Geschichte brennen würde. So wie in den Jahren 1689 und 1693 im Kontext des Pfälzischen Erbfolgekriegs, als die französischen Truppen des Sonnenkönigs Ludwig XIV. das Schloss und die Stadt niedergebrannt und die Ruine in ihrem heutigen Zustand zurückgelassen haben. Die Hälfte des Turms und die Traverse waren in den Graben gestürzt, die Gewölbe zerstört. Wenn das „glühende Schloss“ dann langsam verblasst, beginnt der zweite Teil des Spektakels: das Brillant-Feuwerk über dem Neckar. Eine Inszenierung mit biografischem Bezug: um seine frisch angetraute Gemahlin Elizabeth Stuart standesgemäß zu begrüßen, ließ Kurfürst Friedrich V. im Zuge der Prunkhochzeit im Jahr 1613 ein Feuerwerk entfachen, das den Grundstein für die später folgenden Lichtspiele über dem nächtlichen Himmel Heidelbergs bildete. Kenner genießen das monumentale Ereignis vom Philosophenweg aus oder von der Nepomuk-Terrasse an der Alten Brücke. Längst ist die international beliebte Illumination ein weithin sichtbares Zeichen der deutsch-französischen Freundschaft hoch über dem Neckar. Denn es war auch ein Franzose, nämlich der Künstler und Denkmalpfleger Louis Charles François de Graimberg, der sich als Erster für den Erhalt des Schlosses als Denkmal eingesetzt hatte.





Die Zeugnisse jüdischer Geschichte und Kultur sind in der Region gegenwärtig. Doch nicht nur Wohngebäude und Friedhöfe vermitteln einen plastischen Eindruck von jüdischem Leben an der Bergstraße: vielerorts stößt man auf ehemalige Synagogen, die den Nationalsozialismus aus unterschiedlichen Gründen überstanden haben. Heute dienen sie als Orte des Austauschs und des Lernens – und als Bühnen einer gelebten Erinnerungskultur.

Begehbare Erinnerungskultur



In Heppenheim engagiert sich der Förderverein Kulturdenkmal Alte Synagoge seit 2019 für den Erhalt eines Gebäudes, das von einer über 600-jährigen Geschichte des Judentums im Ort zeugt. Nach einer umfangreichen Sanierung in enger Abstimmung mit dem Denkmalschutz und der Stadt soll es bald ein lebendiger Ort des Dialogs und der Begegnung werden. Geplant sind Vorträge, Ausstellungen, Lesungen, Tagungen und weitere kulturelle Veranstaltungen. Die Mitglieder recherchieren über die Vergangenheit und dokumentieren Forschungsergebnisse, um das Erbe zu bewahren und an die nächsten Generationen zu vermitteln.

Jüngste Untersuchungen haben ergeben, dass die ehemalige Synagoge um das Jahr 1807 erbaut wurde, wie Vorsitzender Martin Metzendorf mitteilt. Lediglich der östliche Teil des Hauses stammt von 1791, wo diese Jahreszahl als Inschrift am Fenstersturz zu finden ist. Eine architektonische Besonderheit ist, dass die komplette Süd- und Nordfront als Fachwerkbau errichtet wurden. Das Erdgeschoss der Nordfront wurde im Zuge des ersten Umbaus nach 1900 als Mauerwerk mit Sandsteingewänden ausgebildet. Die Ost- und Westwände bestehen aus Naturstein. Die Synagoge ist über ein bereits bestehendes Kellergewölbe errichtet worden, das ebenfalls aus Naturstein besteht.

Der Betsaal im Obergeschoss – einzigartig in der Region – ist frei von jeglichen Stützen und soll in seiner ursprünglichen Kubatur von renommierten Restauratoren wiederhergestellt werden, erläutert Metzendorf. Die beim Rückbau entdeckten Putzreste aus der Bauzeit des Gebäudes gelten als Juwel.



Ehemalige Synagoge Leutershausen



Ehemalige Landsynagoge in Bensheim-Auerbach

Als Quelle vieler Informationen diente den Heppenheimern auch das Buch von Metzendorfs Vater Wilhelm mit dem Titel „Geschichte und Geschehnisse der Heppheimer Juden“ aus dem Jahr 1982. Dort wird unter anderem nachgezeichnet, warum das Haus während der Novemberpogrome von 1938 nicht zerstört wurde: weil das Haus für die Gemeinde zu klein geworden war und im Jahr 1900 eine neue Synagoge am Schlossberg fertiggestellt wurde, ging das Gebäude in Privatbesitz über und wurde fortan als Wohn- und Geschäftshaus genutzt. Leopold Sturm war ab 1936 Eigentümer, dessen Sohn Alfred war Mitbegründer der Starkenburg Sternwarte und nutzte die ehemalige Synagoge nicht nur als Friseursalon, sondern richtete im Dachstuhl auch die erste Sternwarte Heppenheims ein. 2017 erwarb die Stadt Heppenheim die Alte Synagoge und beauftragte den Förderverein, ein Konzept für den Erhalt und die Entwicklung dieses geschichtsträchtigen Ortes zu erstellen.

Ein durchaus spektakulärer Fund war ein altes Gebetsbuch (Sidur), das unter einem Balken entdeckt wurde. Offenbar diente der Ort als sogenannte Geniza, was Lager oder Depot bedeutet: ein Platz zur Aufbewahrung verbrauchter liturgischer Schriften. Oftmals wurde der Dachboden von Synagogen dafür benutzt, wo Texte, die man nicht mehr nutzte, verschlossen abzulegen. Die früheren Davidsterne in den Rundfenstern der Gebäudefront musste Leopold Sturm allerdings auf Druck der Nazis entfernen.

Eine ähnliche Motivation hat auch der Arbeitskreis Ehemalige Synagoge Leutershausen. Der Verein im Hirschberger Stadtteil unterstützt seit 1998 die Nutzung des Gebäudes als Kultur-

stätte, erforscht und fördert das Wissen über das Judentum an der Badischen Bergstraße und regt zum Dialog zwischen den Religionen an. Dafür wurde die ehemalige Synagoge, die zehn Jahre zuvor von der Gemeinde gekauft wurde und baulich in einem sehr schlechten Zustand war, behutsam restauriert und bis ins Detail aufgewertet. Ihr Schicksal war ähnlich wie in Heppenheim: nachdem die meisten jüdischen Familien als Folge der nationalsozialistischen Repressalien den Ort verlassen hatten, wurde die 1868 erbaute Synagoge im April 1938 an die Gemeinde veräußert. Dadurch blieb sie im November vor einer Zerstörung bewahrt. In den letzten Kriegsjahren diente sie als Lager für Kriegsgefangene, danach unterschiedlichen gewerblichen Zwecken.

Heute wird das Gebäude als Stück jüdischer Identität gepflegt und als Andenken an das jüdische Leben im Ort bewahrt, dessen Anfänge bis ins 16. Jahrhundert zurückreichen. Die beiden Rosenfenster an der West- und Ostfassade stammen vom schottischen Glaskünstler John K. Clark, die Mannheimer Künstlerin Myriam Holme gestaltete das Mahnmal aus Bronze mit einer zugehörigen Namenstafel an der Synagogenwand.

ZEUGNISSE JÜDISCHEN LEBENS

Die 1779 erbaute spätbarocke Landsynagoge in der Ortsmitte von Bensheim-Auerbach gehört zu den wenigen jüdischen Gotteshäusern, die erhalten geblieben sind. 1938 war das Gebäude an der historischen Bachgasse bereits verkauft und zweckentfremdet genutzt worden. Nur wenige jüdische Menschen lebten zu diesem Zeitpunkt noch in Auerbach. Die Stadt Bensheim hatte gemeinsam mit der Hessischen Denkmalspflege eine Außenrenovierung angestoßen. Seit 1984 kümmert sich der Auerbacher Synagogenverein um die Innengestaltung und Nutzung des Gebäudes, in dem regelmäßig Lesungen, Vorträge und Konzerte stattfinden.

In Zwingenberg ist die ehemalige Synagoge an der Wiesenstraße seit Jahren in Privatbesitz. Der Davidstern an der Fassade ist das einzige klar erkennbare äußere Merkmal, das noch auf die frühere Nutzung des heutigen Wohngebäudes hinweist. Das Gebäude blieb von den Novemberpogromen verschont, weil an diesem Tag der tote Sohn der Schabbesgoi (nichtjüdische Frau, die am Sabbat den Juden nicht erlaubten Arbeiten verrichtet) dort aufgebahrt war. 1999 hat sich der Arbeitskreis Zwingenberger Synagoge zum Ziel gesetzt, dieses Gebäude einer Nutzung zuzuführen, die an die frühere jüdische Gemeinde erinnert. Die Mitglieder beweisen einen langen Atem.

Am ehemaligen Standort der 1938 zerstörten letzten Bensheimer Synagoge steht seit 2000 ein besonderes Mahnmal: ein begehbare stählerne Kubus, der auf der einen Seite die Ansicht des ursprünglichen Gebäudes zeigt und dem Original ein Bild vom Abriss nach der Pogromnacht gegenüberstellt.





Die Obstwiese: Ein Paradies für Mensch und Tier

Der älteste Streuobstwiesenpfad des Geo-Naturparks wurde komplett aktualisiert



Der älteste Streuobstwiesenpfad des Geo-Naturparks in Rimbach-Albersbach hat ein neues Gesicht bekommen. Eine Eingangstafel und zwölf Stationen informieren über die Bedeutung der Streuobstwiesen für die Menschen früher und die Artenvielfalt heute. Der 2,1 Kilometer lange Weg führt entlang gut gepflegter Streuobstwiesen und zeigt typische alte Obstsorten, die traditionell im Odenwald angebaut werden. Der Vorläufer dieses Geopark-Pfades entstand bereits 1994 und war damals der erste im Kreis Bergstraße.

Dass die Albersbacher in den letzten rund 30 Jahren über 1.000 neue Obstbäume gepflanzt haben, zeigt, dass sie Streuobst schätzen, ihre Wiesen pflegen und das Kulturgut erhalten. Am Parkplatz Kreiswald taucht man ein in eine bezaubernde, hügelige Landschaft, die auch heute noch vom Obstanbau und der Tierhaltung geprägt ist.

Wer den Streuobstwiesenpfad einschlagen möchte, sollte das gelbe L fest im Blick behalten. Es führt die Wandernden zur Eingangstafel am Kreiswald-Stausee, die über den Weg und seine Stationen informiert. Gleich zu Beginn wächst ein besonderer Apfelbaum, die Goldparmäne, die unsere Vorfahren als schmackhaften Tafelapfel schätzten und der auch heute noch häufig in Gärten oder auf Wiesen gepflanzt wird. Dass diese Sorte hohes Ansehen genoss, drückt sich auch in der französischen Sortenbezeichnung Reine des Reinettes aus.

Folgt man dem L über den Parkplatz vor dem Gestüt Kreiswald nach oben Richtung Waldrand, kommt man zur nächsten Station und erfährt mehr über die Obstsorten, die hier im Odenwald angebaut und gezüchtet wurden. Ein kurzer

Exkurs führt in die Obstkunde, die Pomologie, die im 19. Jahrhundert ihren Höhepunkt hatte. Vorbei an gut gepflegten Obstbäumen, erfährt der Spaziergänger mehr über den Obstbaumschnitt, die Kür, die Voraussetzung für eine gute Ernte ist. Weiter geht es zu einer Sitzgruppe mit einer Panoramatafel, die zur Rast einlädt und bei gutem Wetter einen wunderbaren Blick auf das Trommmassiv erlaubt. Die weiteren Stationen des Lehrpfades informieren über das Landwirtschaftsjahr im Odenwald, weitere Obstsorten wie den Walnussbaum, die Gellerts Butterbirne oder den Speierling. Dabei widmet sich eine Station auch dem Thema, wie wichtig Obst für eine gesunde und ausgewogene Ernährung ist. Dass Obst einen wichtigen Platz in unserem Speiseplan einnehmen sollte, um vor Zivilisationskrankheiten zu schützen, zeigt schon das englische Sprichwort: "An apple a day keeps the doctor away".

Am Ende des Wegs erfährt der angehende Streuobstwiesenexperte mehr über die Tier- und Pflanzenvielfalt auf unseren heimischen Streuobstwiesen. Besucher, die des Deutschen nicht mächtig sind, können sich an jeder Station über einen QR-Code die englische Übersetzung anzeigen lassen.



FASZINIERENDE TIER- UND PFLANZENVIELFALT AUF STREUOBSTWIESEN

Obstanbau gepaart mit Wiese, Weide oder früher auch Acker - das Zauberwort Mehrfachnutzung war für unsere Vorfahren selbstverständlich. So haben sie mit den Streuobstwiesen die Grundlage für einen Pflanzen- und Tierreichtum auf kleinstem Raum geschaffen. Experten gehen heute davon aus, dass auf Streuobstwiesen bis zu 5.000 verschiedenen Tier- und Pflanzenarten vorkommen. Das liegt daran, dass die Streuobstwiese gleich zwei Lebensräume verbindet, nämlich lichte Wälder und blühende Wiesen oder Weiden.

Obstbäume bieten Höhlen für Vögel, wie Gartenrotschwanz, Meisen, Kleiber, Steinkauz, Wendehals, aber auch Säugetiere, wie Bilche und Fledermäuse. Ihre Blüten ernähren Insekten wie Bienen, Schmetterlinge, Fliegen und Hummeln. Käfer und Raupen fressen ihre Blätter. Ihr Holz wird von Pilzen und Holzkäfern verdaut. Amphibien und Reptilien, wie Blindschleiche, Grasfrosch, Zauneidechse oder Erdkröte, leben im Schatten der hohen Wiesen. Dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald liegt der Erhalt der Streuobstwiesen sehr am Herzen und er unterstützt seine Mitgliedskommunen bei deren Pflege. Außerdem kürt der Verein jedes Jahr eine Obstsorte des Jahres. 2024 ist die Wahl auf den "Schönen aus Wiesloch" gefallen, eine Apfelsorte, die sich unter anderem durch ihre lange Haltbarkeit auszeichnet.

Weitere Informationen: www.geo-naturpark.de

Die Schönen der Nacht



Sie sind die geheimnisvollen Jäger der Nacht. Rätselhafte Boten der Dämmerung, die seit Jahrhunderten die Fantasie der Menschen anregen. Und die Lebensweise dieser Flugkünstler ist so faszinierend wie die Aura, die sie umgibt.

Bergsträßer Steinkauz



Mausohrfledermaus

Fledermäuse gehören zu den Klassikern der Tierwelt. Seit 50 Millionen Jahren bevölkern sie unsere Erde. Die geheimnisvollen Säuger bewohnen finstere Spalten und Höhlen, navigieren über eine integrierte Ultraschall-Echoortung und ernähren sich bevorzugt von Insekten und Spinnen. Allein in Hessen existieren neunzehn verschiedene Arten, die alle unter strengem Schutz stehen.

An der Bergstraße finden die Jäger der Nacht viele Nischen, die ihnen als ideale Lebensräume dienen. „Die meisten Insekten sind nachts aktiv, und dieses reiche Nahrungsangebot machen sich fast nur Fledermäuse zu Nutze“, erläutert Gerhard Eppler aus dem Landesvorstand des NABU Hessen. Unter seiner Federführung entstand unter anderem das Projekt „Fledermausfreundliches Haus“, mit dem sich der Verband erfolgreich für den praktischen Artenschutz eingesetzt hat. Eppler hat schon zahllose Fledermausführungen an der Bergstraße geleitet und diese faszinierenden Kreaturen aus der Nähe vorgestellt.

In der Region wurden bis heute 15 verschiedene Arten nachgewiesen. Die Zwergfledermaus bringt als Leichtgewicht der Familie gerade einmal fünf Gramm auf die Waage, vertilgt aber jede Nacht ein knappes Drittel ihres Körpergewichts an Insekten,

Fledermausfreundliches Haus

EIN HEIM FÜR FLEDERMÄUSE



Auch an der Bergstraße wird es zunehmend schwieriger, geeignete Lebensräume für Fledermäuse zu finden. Durch die Anbringung von Fledermauskästen am Haus kann jeder dazu beitragen, diesen faszinierenden nächtlichen Geschöpfen zu helfen. Als Anerkennung verleiht der Nabu eine Urkunde und eine Plakette mit dem Prädikat „Fledermausfreundliches Haus“. Auch ein regionales Kooperationsprojekt des Landschaftspflegeverbands Kreis

Bergstraße mit dem Jagdclub St. Hubertus Bergstraße und der Heinrich Metzendorf Schule widmet sich diesem Ziel. Gemeinsam werden Fledermauskästen aus heimischem Holz hergestellt. Die Baumeister gehören zur Lerngruppe der Werkstatt für Behinderte Menschen innerhalb des Beruflichen Schulzentrums. Sie schaffen künstliche Quartiere für anspruchsvolle Bewohner.

so der Biologe und langjährige Landesvorsitzende. Tagsüber ruht diese Art meistens und fährt dabei ihre Körpertemperatur deutlich herunter. „Ein Vorbild in Sachen Energieeinsparung“, kommentiert Eppler. Den Winter verschläft sie in Kellern und Stollen. Entsprechend kann sie ein Alter von über 15 Jahren erreichen. Rekordverdächtig für ein Tier dieser Größe.

Die Wärme liebende Breitflügel-Fledermaus bevorzugt die klimatisch begünstigte Bergstraße sowie das südhessische Ried. Vor allem in waldnahen Orten wie Einhausen, Lorsch, Hüttenfeld, Bürstadt und Viernheim ist sie zu sehen. Allerdings kämpfen auch diese wertvollen Tiere mit den negativen Folgen einer intensiven Land- und Forstwirtschaft sowie der Vernichtung ihrer natürlichen Lebensräume durch den Menschen. Viele ihrer traditionellen Quartiere wurden zerstört und Nahrungsquellen reduziert.

Umso besser, wenn es Nischen gibt, die diesen Nachtschwärmern einen idealen Unterschlupf bieten. So zum Beispiel im kleinen Bensheimer Stadtteil Hochstädten, wo ein ehemaliger Bergwerkstollen nach seiner Stilllegung als perfektes Winterquartier erhalten geblieben ist. Im Inneren gibt es viele kurze Seitengänge mit Bohrlöchern und Spalten, in denen sich die zart gebauten Tierchen und exzellenten Flieger gut verstecken können. Arten wie die Große Mausohrfledermaus hängen dort frei an der Decke.



Junge Waldohreulen bei Lorsch



Schleiereule bei Heppenheim

GÖTTERBOTE MIT STRENGEM BLICK

Ein völlig anderer Flugkünstler ist der Steinkauz. Mit der Fledermaus verbindet ihn wenig – außer seine Vorliebe, was Wohnungen angeht. Schon in der griechischen Mythologie nahm die drittkleinste einheimische Eule als Bote der Göttin Athene eine prominente Rolle ein. Heute genießt der Vogel des Jahres 2021 mit dem intensiven Blick ausdrucksstarker Augen die volle Aufmerksamkeit von Ornithologen und Naturschützern. Ihr Lebensraum sind offene, grünlandreiche Landschaften und Streuobstwiesen. Engagierte Naturschützer wie Christian Zurek vom Kanarienzüchter-, Vogel- und Vogelschutzverein Lorsch e.V. sind regelmäßig rund um die Weschnitzinsel unterwegs, dem größten zusammenhängenden Grünland-Areal in Südhessen. Hier begleiten sie seit Jahren erfolgreiche Arten-Hilfsprojekte für Eulenvögel wie Schleiereule und Steinkauz. In geeigneten Lebensräumen unserer Kulturlandschaft sind leider nicht mehr ausreichende Brutmöglichkeiten für Steinkäuze vorhanden.



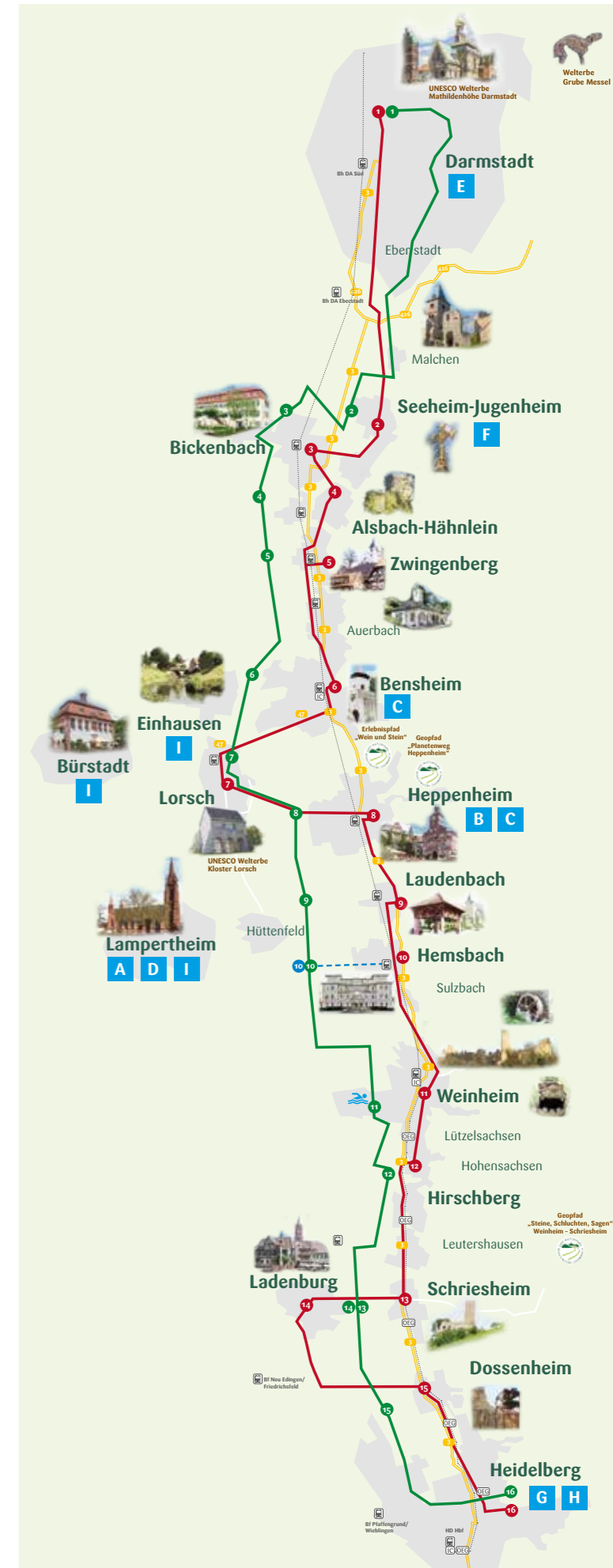
Jährliche Kontrolle der Steinkauzröhren an der Weschnitzinsel, Lorsch

Kreuz und Quer

Die gut markierten Radwege vernetzen die Region zwischen Darmstadt und Heidelberg und führen über mehr als 85 Kilometer auf direktem Weg zu den schönsten Plätzen der Bergstraße. Aber sie kreuzen sich auch mehrfach. Das ermöglicht maximale Bewegungsfreiheit und viel Spielraum für spontane Richtungswechsel, um die Landschaft und Städte aus allernächster Nähe kennenzulernen.

KREUZENDE RADWEGE:

- A Hessischer Fernradweg R 6**
 Länge: 405 km, Start: Diemelstadt, Ziel: Lampertheim
- B Hessischer Fernradweg R 8**
 Länge: 294 km, Start: Frankenberg, Ziel: Heppenheim
- C Hessischer Fernradweg R 9**
 Länge: 82 km, Start: Worms, Ziel: Obernburg am Main, quert bei Heppenheim und Bensheim
- D Euro Velo15 Rheinradweg**
 Länge: 1.450 km, Start: Andermatt (CH), Ziel: Rotterdam (NL), passiert Lampertheim
- E Radroute rund um Darmstadt**
 Länge: 60 km, Rundweg
- F Familien-Radroute Darmstadt-Dieburg**
 Länge: 40 km, Start: Erzhausen, Ziel: Seeheim-Jugenheim,
- G Neckartal-Radweg**
 Länge: 374 km, Start: Villingen-Schwenningen, Ziel: Mannheim, passiert Heidelberg
- H Burgenstraße-Radweg**
 Länge: 860 km, Start: Mannheim, Ziel: Bayreuth, passiert Heidelberg
- I Familienerlebnisradroute Ried**
 Länge: 66 km, Rundweg um Lampertheim, Bürstadt, Einhausen





Rauf auf den Burgensteig!



WANDERN UND GEWINNEN ZWISCHEN DARMSTADT UND HEIDELBERG

Jährlich von 01. April - 31. Oktober

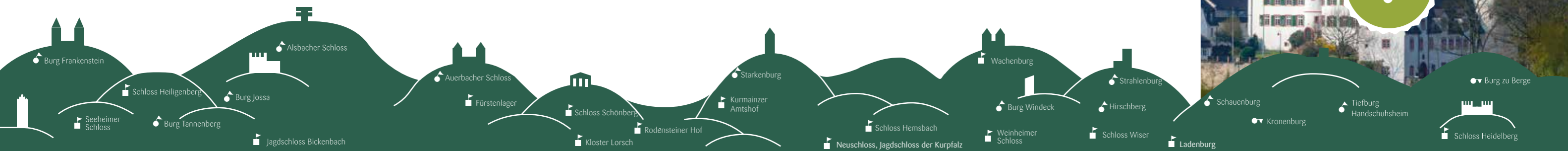


Sinnliches Naturerlebnis, eindrucksvolle Landschaft und attraktive Gewinnchancen: mit der jährlichen Aktion „Rauf auf den Burgensteig!“ bietet der Tourismus Service Bergstrasse e.V. Wanderern die Möglichkeit, entlang des zertifizierten Qualitätswanderwegs nicht nur die reizvolle Umgebung und spannende Historie der Bergstraße zu genießen, sondern auch an monatlichen Verlosungen teilzunehmen.

Mitmachen kann jeder, der unterwegs einen QR-Code einscann. Eine Art virtuelles Stempelkissen, das an verschiedenen Stationen angebracht ist und man sich vor Ort ganz leicht auf das Smartphone hochladen kann. Auf die Sieger warten regionaltypische

Preise, um die Bergstraße noch besser kennenzulernen. Für die Aktion sind rund 30 markante Punkte mit einem Code versehen. Diese befinden sich auf dem Burgensteig zwischen Darmstadt und Heidelberg sowie entlang der Zubringerwege. Jeder Teilnehmer kann im Rahmen der Aktion pro Monat und Stempelstelle einmal punkten. Wanderer ohne Smartphone können die Ziffernfolge mühe-los am Standort notieren und per E-Mail an info@diebergstrasse.de senden. Eine Karte mit entsprechenden Geodaten auf der Eventseite erleichtert die Orientierung.

www.burgensteig-bergstrasse.de



Rauf auf die Burg



Der Burgensteig Bergstraße ist ein Naturerlebnis mit historischer Dimension. Mit über 30 Burgen und Schlössern lädt er zu jeder Jahreszeit zu spannenden Exkursionen auf den Spuren der Vergangenheit ein. Mit dem individuellen Erlebnistag „Rauf auf die Burg!“ setzt der Tourismus Service Bergstrasse e.V. regelmäßig im September einen besonderen Ort entlang des zertifizierten Wanderwegs in Szene.

Teilnehmer entdecken eine feine Auswahl der historischen Momente entlang des Qualitätswanderwegs. Es wartet immer ein besonderer Tag rund um die beeindruckenden Relikte aus dem Mittelalter in der Region. Ein Format, das sowohl große wie kleine Besucher anspricht und zu lebendigen Entdeckungsreisen motiviert. Bislang führten die Aktionen unter anderem auf die Burg Frankenstein, wo der Tourismusservice Bergstraße gemeinsam mit dem Odenwaldklub, dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald und weiteren Partnern ein abwechslungsreiches Aktivprogramm auf die Beine gestellt hatte.

Bergstraßen-Rätsel

Gewinnen Sie regionale Überraschungen von der Bergstraße!

Unsere Gewinnspielfrage lautet:
Wieviele Burgen und Schlösser gibt es mindestens an der Bergstraße?

Antwort: _____

Senden Sie Ihre Antwort bis zum **31.01.2025** an info@diebergstrasse.de oder per Post:
Tourismus Service Bergstrasse e.V., Marktplatz 1, 64653 Lorsch.
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Das Lösungswort aus dem letzten Heft lautet: **Serpentino**





Mit der Veranstaltungsreihe sollen die Landschaft und die historischen Highlights entlang des Burgensteigs erlebbar gemacht werden. Ausgesuchte Partner vor Ort sorgen für einen reibungslosen Ablauf und eine Vielzahl an Aktionen rund um das jeweilige Ziel. Dies gelang auch in Heppenheim, wo die Gäste bei einem großen Familienfest auf der Starkenburg bei freiem Eintritt Burgführungen, Kindertheater, Kreativworkshops sowie tolle Kids Highland Games und diverse Aktionsstände organisiert hatten. Partner war die Tourist Information der Kreisstadt. Austragungsort 2024 ist das Alsbacher Schloss.

Begleitet wird die Wander- und Gewinnaktion von Antenne Bergstraße, das seit 2001 als regionales Veranstaltungsradio und medienpädagogisches Projekt von ehrenamtlichen Hörfunkmachern gestaltet wird.

ABENTEUER RADIO: AUF EINER WELLENLÄNGE

Die Bergstraße zum Hören. Seit 2001 auf Sendung. Und immer noch im Ohr. Antenne Bergstraße ist ein medienpädagogisches Projekt, bei dem ehrenamtliche Amateure aus sehr unterschiedlichen Nischen gemeinsam Radio machen. Kreativ, lebendig und thematisch relevant. „Es gibt wenige Orte, an denen Menschen aus verschiedenen Bubbles zusammenkommen“, sagt Marco Schleicher aus dem Vorstand des Vereins. Das Besondere für ihn ist die Heterogenität in einem ganzheitlichen Organismus, der einen gemeinsamen Auftrag verfolgt. Als Medienprofi ist er ein Experte unter Laien. Schleicher arbeitet bei großen Sendern und strahlt seit über 20 Jahren vom Sendestudio im Schuldorf Seeheim-Jugenheim in die Region aus. Mit einem leidenschaftlichen Team, das eine facettenreiche Expertise einbringt und sich gegenseitig ergänzt.



„Wir sind und bleiben ein Projekt“, betont der Darmstädter die innere Dynamik der Antenne. „Das Programm ist so vielfältig wie unsere Region“, sagt Radiomacherin Jasmin Mölter aus Birkenau. Sie ist seit 2021 mit viel Begeisterung dabei. Antenne Bergstraße ist offizielles Veranstaltungsradio der Interkulturellen Woche in Heppenheim und geht einmal jährlich für acht Tage auf Sendung. Dabei wird rund um die Uhr live gesendet. 200 Stunden Radio non-stop. Über UKW und im Livestream.

www.antennebergstrasse.de

Highlights im Advent

- DARMSTADT Darmstädter Weihnachtsmarkt
www.darmstadt-tourismus.de/weihnachten
- SEEHEIM-JUGENHEIM Weihnachtsmarkt auf Schloss Heiligenberg
www.seeheim-jugenheim.de
- BICKENBACH Bickenbacher Weihnachtsmarkt
www.bickenbach-bergstrasse.de
- ALSBACH-HÄHNLEIN Adventsmarkt, Marktplatz Hähnlein
www.alsbach-haehnlein.de
- ZWINGENBERG Weihnachtsmarkt auf dem historischen Marktplatz in Zwingenberg
www.zwingenberg.de
- BENSHEIM Weihnachtsmarkt Bensheim
www.bensheimerleben.de
- EINHAUSEN Einhäuser Weihnachtsmarkt
www.einhausen.de
- LORSCH Lorsch Weihnachtsmarkt „Das blaue Weihnachtswunder“
www.lorsch.de
- BÜRSTADT Adventszauber in Bürstadt
www.buerstadt.de
- HEPPENHEIM Nikolausmarkt in der Altstadt von Heppenheim
www.heppenheim.de
- LAMPERTHEIM Weihnachtsmarkt in Lampertheim
www.lampertheim.de
- LAUDENBACH Weihnachtsmarkt in Laudenbach
www.gemeinde-laudenbach.de
- HEMSBACH Weihnachtsmarkt in Hemsbach
www.hemsbach.de
- WEINHEIM Weihnachtsmarkt in Weinheim-Hohensachsen, Anetplatz
www.weinheim.de
- Weihnachtsmarkt Weinheim rund um den historischen Marktplatz
www.weinheim.de
- HIRSCHBERG Weihnachtsmarkt in Hirschberg
www.hirschberg-bergstrasse.de
- SCHRIESHEIM Schriesheimer Weihnachtsdorf
www.schriesheim.de
- LADENBURG Ladenburger Weihnachtsmarkt
www.ladenburg.de
- DOSENHEIM Weihnachtstrubel auf dem Rathausplatz in Dossenheim
www.dossenheim.de
- HEIDELBERG Heidelberger Weihnachtsmarkt Schlossbeleuchtung in Heidelberg
www.heidelberg-marketing.de/event/heidelberg-weihnachtsmarkt
- Winterwäldchen in Heidelberg
www.heidelberg-marketing.de/event/heidelberg-weihnachtsmarkt
- „Christmas on Ice“, Eisbahn auf dem Karlsplatz in Heidelberg
www.heidelberg-marketing.de/event/heidelberg-weihnachtsmarkt

Genussreich Bergstraße

FAHREN SIE GERNE RAD?



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



Hier gehts zur Radrouten-Übersichtskarte:



Legende:

-  Burgensteig
-  Blütenweg

Hier gehts zur Burgensteig & Blütenweg Erlebniskarte:



Erobern Sie die Bergstraße!

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

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

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



IMPRESSUM

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

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



Weitere Informationen:
www.bergstrasse-odenwald.de

Konzept:
Christiane Bartmann, Bettina Gessinger, Maria Zimmermann

Redaktion:
Thomas Tritsch, Institut Mathildenhöhe, Geo Naturpark Bergstraße-Odenwald

Gestaltung & Layout:
www.kreativ-fee.de

Bildnachweis:

Titelseite: Titelbild: Bettina Gessinger v.l.n.r.: Familie Guth; Sven Sasse-Rösch; Christian Zurek
Seite 2: Roland Robra
Seite 3: Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Bergstraße
Seite 4/5: Roland Robra
Seite 6/7: großes Bild Bettina Gessinger; restl. Abbildungen Pixabay
Seite 8/9: Sven Sasse-Rösch; Bäckerei Drayß
Seite 10/11: Pixabay; Bettina Gessinger
Seite 12/13: Familie Guth; Sebastian Guth; Manfred Berg
Seite 14/15: Bettina Gessinger
Seite 16/17: Reinhard Antes; Jahreszeiten; Pixabay
Seite 18/19: Thomas Neu
Seite 20/21: Darmstadt Marketing; Gemeinde Alsbach Hähnlein; Jasmin Wolf; Bettina Gessinger; Heidelberg Marketing
Seite 22/23: Darmstadt Marketing, Anna Schütz; Bettina Gessinger; Inklusion Weinheim 2019 gGmbH; Wolfgang Thon
Seite 24/25: Ausstellungsgebäude: Gregor Schuster, ©VG Bild-Kunst, Bonn 2024; Südportal: Bildarchiv Foto Marburg/Norbert Latocha; Werk Lafontaine;

Gregor Schuster, ©VG Bild-Kunst, Bonn 2024
Seite 26/27: Bettina Gessinger; Darmstadt Marketing, Anna Schütz; S. Walter, Stadt Lorsch; Roland Kern
Seite 28/29: Winzerfest: Stadt Bensheim/Thomas Neu; Bettina Gessinger; Heidelberger Herbst und Schlossbeleuchtung: Heidelberg Marketing
Seite 30/31: Links unten: Wilhelm Metzendorf, Förderverein Kulturdenkmal alte Synagoge Heppenheim; alle weiteren: Bettina Gessinger
Seite 32/33: Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald
Seite 34/35/36: Mausohrfledermaus: iStock adrianciuarea69; Christian Zurek, Nicolai Poeplau, Holger Schweden
Seite 38/39: Alsbacher Schloss: Thomas Fischer; Wanderer: Petra Arnold; Starkenburg: Frank Jäger; Schönberger Schloss: Thomas Neu
Seite 40: Bowhunter Bergstraße; Dudelsackspieler: Ralph Schütz/Highlander e.V.; A.G.E.N.T.U.R. Archidee
Seite 41: Bettina Gessinger
Seite 42: Illustration Bettina Gessinger
Seite 43: Bettina Gessinger
Seite 44: Thomas Fischer



Juwel mit noblem Stammbaum

Der Erhalt eines denkmalgeschützten Gebäudes ist eine große Herausforderung. Das ehemalige Hemsbacher Rothschild-Schloss zeigt beispielhaft, wie es gelingen kann. Das repräsentative Kulturdenkmal wird seit 1928 als Rathaus genutzt. Sein prominenter Standort prägt den alten Ortskern entscheidend mit. Das monumentale Gebäude gilt über die Region hinaus als Juwel der Baukunst mit einem enormen Identifikationspotential für die Menschen der Stadt. Der vom kurfürstlichen Jagdrat Blesen 1764 auf dem Fundament eines alten Pferdestalls erbaute zwei-stöckige Putzbau wurde 1839 von Baron Carl Mayer Freiherr von Rothschild erworben und zum heutigen Erscheinungsbild samt Park ausgebaut. Der Frankfurter Bankier wurde noch im gleichen Jahr zum ersten Ehrenbürger der Stadt ernannt. Um das Jahr 1850 ließ der vierte Sohn des Dynastiegründers Mayer Amschel Rothschild das elegante Ensemble um zwei

Flügelbauten und zwei Geschosse erweitern, was dem Haus eine betont mediterrane Ästhetik mit italienischen Anklängen verlieh. Nach dem Abschied Rothschilds geriet das Schloss etwas in Vergessenheit. Von 1904 bis 1908 lebte und arbeitete der in Heidelberg geborene Künstler Wilhelm Trübner gelegentlich in der Rothschildischen Villa. Schloss und Park dienten ihm vielfach als Motiv. Trübner gilt als bedeutender Vertreter der deutschen Avantgarde um 1900 und als prägender Grenzgänger zwischen Realismus und Impressionismus. Nach mehreren Besitzerwechseln übernahm 1925 die Gemeinde das marode Anwesen. Nach einer Renovierung und einigen baulichen Veränderungen zog die Verwaltung drei Jahre später in das „Neue Rathaus“ ein, das ab 2007 nochmals umfassend saniert und zu alter Pracht aufgewertet wurde.