

Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN

Ausgabe 04



HEIMATERDE

Sieben Promis von hier

BERGSTRÄSSER

die die Welt verändert haben

ARTENVIELFALT

Kulturlandschaft lebt von Biodiversität



We are family – Weingut Jäger



Schönheit trinken



The Sound of Music



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE



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

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

die vierte Ausgabe des Magazins „Genussreich“ ist geprägt von Verbindungslinien – räumlich, thematisch oder kulinarisch. Im Frühjahr sind wir nicht nur dem klassischen Bergsträßer Spargel auf der Spur: unsere Autorinnen und Autoren haben sich auch in den feinen Nischen dieser klimatisch verwöhnten Region umgesehen: es geht zu duftenden Lavendelfeldern, wir verkosten tropische Bergsträßer Kiwis und schnuppern neugierig an aromatischen Kräutergärten. Aber auch die heimische Kultur hat immer wieder feine Blüten getrieben. „Genussreich“ besucht Künstler in ihrem Atelier, präsentiert prominente Biografien, visionäre Winzerpersönlichkeiten und innovative Unternehmer mit Erfindergeist und pfliffigen Ideen. Wir lauschen gespannt dem Sound einer pulsierenden Musikszene und beweisen, dass sich der Begriff „Artenvielfalt“ nicht nur auf Flora und Fauna reduziert: Der Frühlingsgarten Deutschlands ist geprägt von einer facettenreichen Stadtgeschichte mit adliger Vergangenheit und zahlreichen kulturhistorischen Edelsteinen. Eingefasst von einer vielfältigen Naturlandschaft zwischen Darmstadt und Heidelberg, die es nicht nur zu erleben, sondern auch zu erhalten gilt. Auch dies gehört zum Selbstverständnis des Tourismus Service Bergstraße.

Die Redaktion wünscht viel Freude beim Lesen, Entdecken und assoziativen Treibenlassen!

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,*

die Bergstraße ist der Frühlingsgarten Deutschlands – und was gibt es Schöneres, als die frisch erblühte Natur in unserer Region zu erkunden? Zahlreiche Ausflugsziele laden zum Wandern und Radeln ein, Kunst und Kultur regen die Sinne an und regionale Produkte sind stets ein besonderer Genuss.

In diesem Magazin finden Sie Anregungen und Einblicke zu verschiedenen Themen aus dem pulsierenden Leben an der Bergstraße. Ein zentraler Bestandteil unserer regionalen Wirtschaft und Kultur ist der Weinbau. Diese Ausgabe von „Genussreich Bergstraße erleben“ stellt einen Familienbetrieb vor und informiert über die geplante Kooperation der Winzergenossenschaften Heppenheim und Schriesheim. Des Weiteren erfahren Sie spannende Fakten über bekannte Persönlichkeiten, die entlang der Bergstraße zu Hause sind. Ausflugstipps für Groß und Klein im Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald sorgen für erlebnisreiche Tage zu Wasser und an Land.

Ich persönlich bin immer wieder begeistert von der Vielfalt der Angebote und Möglichkeiten an der Bergstraße. Gerne lasse ich mich von „Genussreich“ inspirieren und wünsche Ihnen viel Freude mit der Frühlings-Ausgabe des Magazins.

Ihr

Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



EDITORIAL

2-3 La Dolce Vita an der Bergstraße

Grußwort Landrat Christian Engelhardt

4-5 Inhaltsübersicht

WEIN & GENUSS

6-7 Vitaminreiches Refugium für südliche Genüsse

8-9 Königreich für adliges Gemüse

10-11 We are family

12-13 Zwei Betriebe, eine Vision: Das Weinland Bergstraße wächst zusammen

14-15 Ein Garten, der heilen kann

16-17 Impression

STÄDTE & KULTUR

18 Geschichte aus biografischer Perspektive

19 Bergsträßer, die die Welt verändert haben

20-21 Blaues Blut und grüne Landschaft

22 Heimaterde: Sieben Promis von hier

23 Exotische Profis

24-25 Inspirierend: Kreatives aus regionalen Ideenschmieden

26-27 The Sound of Music

28 Lichtgestalten aus Zwingenberg

AKTIV & NATUR

29-31 Wasser: Lebens- und Erholungsraum für Tier und Mensch

32-33 Artenvielfalt: Kulturlandschaft lebt von Biodiversität

34-35 Mit dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald unterwegs

36 Schönheit trinken

37 Riesiger Spielplatz für kleine Abenteurer

38-39 Wanderparadies Bergstraße

40-41 Radelspaß – für jeden was

42 Übersichtskarte: Erlebnis Bergstraße

Vitaminreiches Refugium für südliche Genüsse

Die Bergstraße gehört zu den wärmsten Gebieten in Deutschland. Neben heimischen Früchten wie Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren sowie Äpfeln, Birnen und Pflaumen gedeihen im mediterranen Klima auch Exoten, die man normalerweise aus südlichen Gefilden kennt. Tropische Klassiker, die man in ihrer aromatischen Vielfalt auf den regionalen Wochenmärkten um die Ecke entdecken und genießen kann.



Zur Broschüre
QR-Code scannen:



Den Flug nach Neuseeland kann man sich sparen. Kiwis aus heimischer Ernte stellen an der Bergstraße längst keine Seltenheit mehr dar. Klein, gelbgrün und voller Vitamine fühlen sich die wärmeliebenden Beerenfrüchte in milden Weinanbaugebieten besonders wohl. Die ovalen Gewächse stammen ursprünglich aus dem südlichen China, weshalb sie auch als „chinesische Stachelbeere“ bezeichnet werden. An der Bergstraße findet man die Kiwi etwa in Schriesheim und Heddeshelm, wo das Weingut Schröder daraus unter anderem einen feinen Fruchtaufstrich herstellt.

Die knallorangene Götterfrucht Kaki stammt aus Asien, erfreut sich aber auch hierzulande steigender Beliebtheit. Auch sie schätzt die wintermilden Weinregionen. Der Kaki-Baum benötigt einen warmen Sommer und nicht zu früh einsetzenden Fröste im Herbst. Die Sharonfrucht ist eine veredelte Variante, die aber weniger appetitliche Tannine enthält. Am besten schmecken sie, wenn die Bitterstoffe soweit abgebaut sind, dass das süße, leicht birnen- und aprikosenartige Aroma voll zur Geltung kommt. Man genießt die reifen Früchte wie Kiwis, indem man das Fruchtfleisch aus der Schale herauslöffelt. Wer eine der ältesten Kulturpflanzen überhaupt nicht nur als Importware genießen möchte, ist an der Bergstraße goldrichtig.

Die Aprikosenernte findet deutlich früher statt. Zum Beispiel in Hirschberg, wo die frostempfindlichen Früchte mit dem unwiderstehlichen Duft seit vielen Jahren beste



Qualitäten bringen. Unter der samtigen Hülle stecken Vitamine und Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium und Phosphor, die einen feinen Teint machen und das Immunsystem stärken.

Das Quittenprojekt Bergstraße im Weinheimer Ortsteil Sulzbach ist sogar schon ausgezeichnet worden: unter anderem seine besonderen Verdienste um die Initiative „Blühende Bergstraße“, die sich für den Erhalt der Kulturlandschaft einsetzt. Und es spiegelt beispielhaft die Kreativität der regionalen Erzeuger: Der Betrieb erzeugt aus den extensiv und naturverträglich angebauten Quitten eine Vielzahl von Produkten wie Fruchtsirup, Aufstriche und Würzdips sowie den Sommerwein Quittenspiel und die Schorle Qwix.

Noch vor 100 Jahren war das ebenso harte wie saure Kernobst noch in jedem zweiten Bauerngarten zu finden. Heute ist diese faszinierende Frucht sehr in Vergessenheit geraten. Ursprünglich gab es um die 200 Sorten. Die private Initiative von Rainer Stadler und Ellen Müller hat seit 2009 über 650 Quittenbäume mit rund 70 verschiedenen Sorten gepflanzt. In liebevoller Handarbeit werden in der kleinen Manufaktur exklusive Genüsse erzeugt und im Hoflädchen verkauft. Bei der Vermarktungsinitiative „Genial regional Heidelberg Rhein-Neckar“ ist das Quittenprojekt von Anfang an dabei. Das Label wirbt für Lebensmittel aus der Region.



Kiwis sind ausgesprochen aromatisch, gesund und leicht. Das braun behaarte Oval ist vollgepackt mit gesunden Inhaltsstoffen wie Vitamin C, Magnesium, Kalium und wertvollem Vitamin K. Kiwis sind außerdem das perfekte Obst für den süßen Hunger zwischendurch. 100 Gramm enthalten nur rund 60 Kalorien.

Aprikosen-Chutney

Rezept-TIPP

Zutaten:

- 1 Kilo Aprikosen
- 250 g Zwiebel
- 2 Chilischoten
- ca. 200 ml Balsamico, weiß
- Salz und Zucker
- Stk. Ingwer (nach Geschmack)



Zubereitung: Einfach, schnell zubereitet und ewig haltbar: ein Aprikosen-Chutney ist ein idealer Sommerbegleiter und aufgrund seiner süß-sauren und fruchtig-herben Textur ein kulinarischer Allrounder. Dafür wird zirka ein Kilogramm Aprikosen entkernt und klein geschnitten. Außerdem etwa 250 Gramm Zwiebel würfeln und zwei Chilischoten ohne Kerne in schmale Streifen schneiden. Die Zutaten unter gelegentlichem Rühren im offenen Topf bei mittlerer Hitze zirka eine Stunde einkochen lassen, bis eine dickliche Masse entsteht. Mit Zucker und Salz sowie etwa 200 Milliliter weißem Balsamico-Essig abschmecken. Nach Geschmack mit etwas frischem Ingwer ergänzen. Das fertige Chutney heiß in sterilisierte Gläser füllen und sofort verschließen. Die würzige Sauce passt wunderbar zu gegrilltem Fleisch, Fisch oder saisonalen Wildspezialitäten sowie aufgrund ihrer fruchtigen Aromatik zu verschiedenen Käsesorten. Das Chutney ist bei dunkler Lagerung etwa ein Jahr haltbar.

Weinempfehlung: Bergstraßeer Gewürztraminer oder ein halbtrockener Bergstraßeer Riesling

Königreich für adliges Gemüse



„Der Spargel ist eine liebe-liche Speis für Leckermäuler“, so der niederländische Maler Hieronymus Bosch Ende des 15. Jahrhunderts über die kulinarischen Qualitäten des königlichen Gemüses. Die nach seiner Heimat benannte Sauce Hollandaise hatte der Künstler aber noch nicht ge-kannt – die wurde erst knapp 300 Jahre später „erfunden“.

Die Faszination am Spargel ist über die Jahrhunderte nicht verloren gegangen. Kaum ein anderes Gemüse wird im Frühjahr so sehnsüchtig erwartet wie die schlanke Stange mit dem blassrosa Köpfchen. Pro Person werden in Deutschland im Jahr durchschnittlich rund 1,7 Kilogramm verputzt. Bis zum traditionellen Ernteende zum Johannistag am 24. Juni ist der Spargel der vielseitige Star in vielen Küchen. Obwohl er inzwischen auch grün oder violett angeboten wird, wollen die meisten ihr Königsgemüse möglichst in vornehmer Blässe genießen.

Knackfrisch schmecken die Sprossen – botanisch Asparagus officinalis – am besten. Die Stangen sollten prall, fest und kernig sein. Reibt man sie vorsichtig aneinander, sollten sie vor Vorfreude ähnlich leise quietschen wie der Käufer. Nichts darf angetrocknet

sein. Die idealen Schnittenden sind feucht und saftig. Die Bergstraße ist eine Spargelregion. Im milden Weinbauklima streckte er seine Wurzeln in das alte Neckarbett, wo er genügend Feuchtigkeit und Nährstoffe aufnehmen kann. Auf dem Teller ist er kalorienarm, aber schwer reich an Vitaminen A, C, B1 und B2 sowie an Mineralstoffen wie Calcium, Kalium und Phosphor. Die enthaltene Asparginsäure gilt als Stoff, der den Muskelaufbau und die Leistungskraft stärken kann.

Im hessischen Ried wird Spargel seit Anfang des 20. Jahrhunderts angebaut. Etliche Spargelhöfe rund um Lampertheim, wo es jedes Jahr auch eine Spargelkönigin und ein Spargelfest gibt, sowie in Zwingenberg, Bickenbach, Hirschberg, Schriesheim und Dossenheim bieten das begehrte Kulturgut an, das von einem passenden Bergsträßer Wein zusätzlich geadelt wird. Dass beinahe zeitgleich auch die ersten frischen Erdbeeren von den Feldern kommen, macht die Bergstraße zu einer begnadeten Genussregion, die ihresgleichen sucht.

Im vergangenen Jahr wurde die regionale Saison Ende März eröffnet. In der Regel beginnt sie Mitte April. Nach dem Finale im Juni haben die Pflanzen dann eine ausreichend lange Regenerationszeit, um im folgenden Jahr genügend neue Sprossen bilden zu können. Eine alte Bauernregel zum Ende der Spargelsaison besagt: „Kirschen rot, Spargel tot“. Aber bis dahin dauert es zum Glück noch etwas.

Spargelbauer an der Bergstraße mit Abholmöglichkeiten/Hofläden

DARMSTADT: Spargelhof Merlau Röntgenstraße 2 06151 - 375111 www.spargel-merlau.de	EINHAUSEN: Spargelhof Schlösser-Treiber GbR Ludwig-Jahn-Straße 18 a 06251 - 54707	Gemüsebau Knecht Biedensandstraße 42 06206 - 56124 www.hofladen-bauernladen.info	Karl Weingärtner GbR Breitgasse 27 06201 - 873718
Rohmann Spargel- und Erdbeerhof Darmstädter Str. 29 06151 - 8007850	Sonnenhof Klaudias Hofladen Hauptstraße 50 06251 - 53335	Bauernladen Steinmetz Römerstraße 52 06206 - 155634 www.bauernladensteinmetz.de	Hofcafé Reisig Spargelbauer mit Hofcafé Lobdengaust. 26 06201 - 51951 www.hofcafe-reisig.de
Spargelhof Appel Rodgaustraße 50, Arheilgen 06151 - 375735 www.spargelhof-appel.de	BÜRSTADT: Andreas List Gärtnersiedlung 14 06206 - 79031 www.baerli-spargel.de	Hofladen Strauß Biedensandstraße 32 06206 - 4513 www.strauss-gemueseandbau.de	SCHRIESHEIM: Jäck Obstbau Ladenburger Str. 14 06203 - 692727 www.obst-jaek.de
BICKENBACH: Hartenauer Hof Hartenauer Hof 2 06257 - 3162 www.hartenauer-hof.de	LAMPERTHEIM: Schmidt GbR In den Böllenruthen 12 06206 - 911009 www.schmidt-lampertheim.de	Alexander Krug Wingertsgewann 6 LA-Rosengarten 06241 - 25868 www.krugs-spargel.de	DOSENHEIM: Bauernladen Elisabeth Schröder Im Dossenswald 3 06221 - 866608 www.schroeder-hof.de
ZWINGENBERG: Spargel- und Obsthof Wendel Außerhalb 1 06251 - 79304 www.spargelhof-wendel.de	Billau GbR Römerstraße 58 0172 - 9143902 www.billau-jungpflanzen.de	HIRSCHBERG: Bühlershof Im Schwanenstein 2 Leutershausen 06201 - 53039	HEIDELBERG: Karlheinz Rehm – Spargelanbau Kirchheimerhof 9 06221 - 782655
BENSHEIM: Rosenhof Dieter Ahlheim Rohrheimer Str., Schwanheim 0171 - 8641414 www.ahlheim-rosenhof.de	Kreuzhof Karb Biedensandstraße 33 06206 - 4771 www.kreuzhof-karb.de	Obsthof Volk In den Langen, Leutershausen 06201 - 51639 www.obsthof-volk.de	Spargel- und Gemüsehof Fam. Becker Kurpfalzhof 1 06221 - 764171 www.hofladen-bauernladen.info

Zubereitung:
30 Minuten
(+ 45 Minuten Wartezeit)
ganz einfach



Zubereitung:
Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Eier abschrecken und schälen. Beides auskühlen lassen.

Schalotten schälen und fein würfeln. Kräuter waschen und trocken schütteln. Basilikumblättchen abzupfen. Basilikum und Bärlauch fein hacken. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Spargel erst grob hacken, dann mit einem Stabmixer pürieren. Eier fein hacken.

Frischkäse, Quark und Spargelpüree glatt rühren. Schalotten, Kräuter und Eier unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schmeckt als Brotaufstrich oder als Dip zu neuen Kartoffeln.

Weinempfehlung: Bergsträßer Weissburgunder oder Silvaner



We are family

Das Weingut Jäger ist tief in Bensheim verwurzelt. Jetzt steckt der Familienbetrieb mitten in einem blühenden Transformationsprozess: Durch die Übernahme von Rebland aus dem Bestand des **Weinguts der Stadt Bensheim** ist die bewirtschaftete Fläche auf 18 Hektar gewachsen. Künftig wird das gesamte Portfolio unter eigenem Namen vermarktet. Gemeinsam mit Junior Sebastian beginnt ein neues Kapitel in der Betriebsbiografie.

Trotz der betriebswirtschaftlichen Dynamik wirken Vater und Sohn tiefenentspannt. In aller Ruhe haben sich Michael und „Basti“ überlegt, wie man das gewachsene Weingut künftig nach innen und außen frisch positionieren könnte. Der aktuelle Kurs: intern bleibt alles wie gehabt. Doch in punkto Ausstattung und Klassifizierung ändert sich alles. Denn mit dem Jahrgang 2022 geht das Weingut der Stadt Bensheim komplett in dem eigenen Label auf. Nach zwei Jahren Übergangsphase auf zwei Gleisen unter einem Dach hat sich der Winzer entschlossen, die Parallelstrukturen abzustreifen und eine klare Linie zu fahren. 2019 hatte Jäger als neuer Pächter die Marke und damit auch die Namensrechte sowie einen Teil der Rebflächen übernommen.

Sämtliche Weine werden demnächst einheitlich vermarktet. Begleitet wird der Relaunch von einem neuen Markenauftritt: Die Grafikerin Stefanie Schöning hat für Jäger ein modernes Corporate Design entworfen. Mit den neuen Etiketten reagiert das Weingut zudem schon vorab auf die Reform des deutschen Weinrechts, die sich vornehmlich auf die Klassifizierung der Weine und ihre Qualitäts- und Lagenbezeichnung auswirkt. Künftig werden Jägers Gutsweine an einer hellgrünen Ausstattung erkennbar sein, die Lagenweine zeigen sich in einem dunkelgrünen Look. Auf der Front sind neben dem Erzeugernamen nur die wesentlichen Angaben zu lesen: Sorte, Jahrgang und – bei den höheren Qualitäten – auch der Name der

„Sebastian weiß noch besser, worauf es bei einem modernen Weinmarketing ankommt.“

Michael Jäger, Winzermeister

AROMATISCHES GENERATIONENPROJEKT

Michael Jäger ist ein Eigengewächs. Die urige Gastwirtschaft im Herzen Bensheims ist ein Mix aus Heimatmuseum, Kuriositätenkabinett und kerniger Bergsträßer Winzer-Romantik. Ein Familienprojekt. Der Kurs des Sohnes, Jahrgang 1971, war bald klar: Nach Lehrjahren in der Domäne Bergstraße der Hessischen Staatsweingüter hat Michael Jäger in Oppenheim seinen Winzermeister absolviert, um danach auf die andere Rheinseite zurückzukehren.

Auch Sohn Sebastian (25) hat im Westen Erfahrungen gesammelt. Er hat Weinbau und Önologie auf dem Weincampus in Neustadt studiert. Sein Lehrbetrieb war das VDP-Weingut Kruger-Rumpf. Danach folgte ein Praktikum beim Südtiroler Star-Winzer Alois Lageder. An der Hessischen Bergstraße gehört er zu einer Handvoll Nachwuchswinzer, die als junge Generation die Zukunft des regionalen Weinbaus repräsentieren.

Einzellage. Alles andere steht auf dem Rückenetikett. Damit will Jäger für mehr Übersicht sorgen und sich als Bergsträßer Betrieb mit einem klar erkennbaren Profil deutlich am Markt platzieren.

Der Junior hat bei diesem Prozess eine wichtige Rolle gespielt, so der Winzer: „Sebastian weiß noch besser, worauf es bei einem modernen Weinmarketing ankommt.“ Gemeinsam will man auf gewachsenen Traditionen aufbauen und dem Betrieb eine stabile Zukunft ermöglichen. Durch die Übernahme zählt das familiäre Gespann mittlerweile zu den größeren Erzeugern der Hessischen Bergstraße. Jäger hatte knapp sechs Hektar Rebland an Hemsberg, Paulus und Streichling mit in die Ehe gebracht, hinzu kamen rund 13 Hektar unter anderem in den Lagen Kirchberg, Streichling und Kalkgasse.

Standort ist und bleibt Bensheim. Dennoch steht schon bald ein Umzug ins Haus. In einem Neubau auf Auerbacher Gemarkung zwischen der verlängerten Saarstraße und dem Berliner Ring wird sich das Weingut auf einem bislang als Ackerfläche genutzten Areal völlig neu aufstellen. Aber auch ein Weingut ist ein landwirtschaftlicher Betrieb. Weil die Lager-Betriebsmöglichkeiten an der Darmstädter Straße nicht annähernd den aktuellen Anforderungen an Größe und Logistik entsprechen, hatte man bereits 2019 eine räumliche Verlagerung angedacht. Geplant ist ein ebenerdiger Komplex, der dem Weingut erweiterte Kapazitäten und perspektivisch neue Möglichkeiten bieten soll. Das bisherige Weingut der Stadt Bensheim wird somit auch baulich fallen. Die traditionsreiche Jäger'sche Gastwirtschaft am Rinnentor bleibt erhalten und soll in der Innenstadt weiterhin Bergsträßer Wein und gebietstypische Kulinarik in einem authentischen Ambiente vereinen.

Zwei Betriebe, eine Vision:

Das Weinland Bergstraße wächst zusammen

Das Weinland Bergstraße ist geteilt. Durch eine Änderung des Weingesetzes im Jahr 1971 und einhergehende Umstrukturierungen wurde das vormals homogene Anbaugebiet in einen nördlichen hessischen und einen südlichen badischen Abschnitt gesplittet. Jetzt deutet sich an, dass die Grenze langsam an Dominanz verliert. Zwei Betriebe machen den ersten Schritt.

Die Gerüchteküche hatte schon länger gebrodelt. Im Dezember 2021 wurden dann Fakten geschaffen: Die Winzergenossenschaften Schriesheim und Heppenheim wollen enger zusammenrücken. Die potenzielle Qualität und Intensität der Kooperation soll eine Machbarkeitsstudie ergeben, die bis Herbst vorliegen soll. Bislang betonen beide Seiten, dass es eine Zusammenarbeit auf Augenhöhe sein soll. Man wolle mögliche Synergien prüfen und so die Effizienz beider Genossenschaften steigern – zum Beispiel bei der Produktion, im Vertrieb oder in der Verwaltungsarchitektur. Wie weit die Partnerschaft gehen soll, muss noch entschieden werden. Der Begriff „Fusion“ wird von den Akteuren auf beiden Seiten der Landesgrenze bislang noch ungern in den Mund genommen.

„Wir haben die gemeinsame Vision, die Region Bergstraße zusammenwachsen zu lassen – über die Grenzen der Länder Hessen und Baden-Württemberg und die Grenzen der beiden Anbaugebiete hinweg“, sagt der geschäftsführende Vorstand Patrick Staub im Namen der Heppenheimer Genossen. Beide Betriebe teilen laut Staub gemeinsame Werte im Weinbau und in den Vertriebsstrukturen. Der Fokus liege ganz klar auf hoher Qualität und einer Vermarktung in der Region. Dies stehe im Zentrum der angedachten Zusammenarbeit.

In einer verzahnten Vermarktungsstrategie sieht man in Heppenheim auch eine Chance, die Bekanntheit der Wein- und Tourismusregion Bergstraße überregional spürbar zu steigern. Dies könne zum Beispiel durch gemeinsame Messeauftritte geschehen, so Patrick Staub, der Ende 2018 die Nachfolge von Otto Guthier übernommen hatte. Die Vernetzung mit langjährigen Partnern soll in diesem Kontext weiter forciert werden. Dazu gehören zum Beispiel der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald, der Tourismus Service Bergstrasse sowie die Städte und Gemeinden entlang der Bergstraße. Aber auch die Gastronomie und Hotellerie sollen in Zukunft noch stärker eingebunden werden.



„Die Identifikation der Bergsträsser mit „ihrem“ Wein ist unsere Motivation und unser Antrieb.“

Patrick Staub, Geschäftsführer
Bergsträsser Winzer e.G.



„Die Bergstraße bietet sowohl auf hessischer wie auch auf badischer Seite hervorragende geologische, klimatische und weinbauliche Gegebenheiten.“

Manuel Bretschi, Geschäftsführer
Winzergenossenschaft eG Schriesheim

Sowohl in Heppenheim als auch in Schriesheim hätten sich die Mitglieder mehrheitlich für eine Intensivierung der Gespräche ausgesprochen. Man kalkuliert mit deutlichen Kosten- und Energieeinsparungen, würden die beiden größten Bergsträsser Erzeuger gemeinsame Sache machen. Laut Patrick Staub gäbe es bereits heute viele Gemeinsamkeiten, sowohl wirtschaftlich als auch strukturell. Durch ein Zusammenrücken würde auch Kommunikation zwischen Kellermeistern und Winzern verbessert, was die Genossenschaften insgesamt reaktions-schneller und effektiver mache. Auch in punkto Alters- und Mitgliederstruktur sowie bei der durchschnittlichen Betriebsgröße der einzelnen Winzer (rund 1,5 Hektar) spielen die beiden Genossenschaften in der gleichen Liga.

Für den 1930 gegründeten Schriesheimer Betrieb wäre eine verstärkte Orientierung nach Norden eine markante Weichenstellung. Denn seit der Spaltung der Weinregion Bergstraße werden die Weine im Badischen Winzerkeller (BWK) Breisach ausgebaut, dem weitere 50 Winzergenossenschaften angehören. Die 200 Kilometer Anfahrt und aufwendige Traubenlogistik war einer von mehreren Faktoren, der die badischen Winzer dazu motiviert hatten, die Drähte nach Heppenheim zu verstärken. Kürzere Wege bedeuten eine schnellere Verarbeitung der Trauben mit deutlichen Vorteilen hinsichtlich einer natürlichen Aromen-Komplexität im fertigen Wein.

In Heppenheim sieht man sich für einen Schulterschluss auch räumlich gewappnet. Im 2014 eröffneten Viniversum verfüge man über das nötige Volumen und die Möglichkeiten, um die Kapazitäten der Schriesheimer zu integrieren. „In Zusammenarbeit beider Unternehmen ergeben sich große Potentiale um die Marke Bergstraße in Sachen Wein aufzuwerten und diese sowohl regional als auch überregional stärker zu profilieren“, betont Manuel Bretschi. Er sieht in der Kooperation eine Chance, um die weinbaulichen Voraussetzungen auf beiden Seiten durch das Nutzen von Synergieeffekten bei Ausbau und Vermarktung zu bündeln und stärker zu fokussieren. „Das bietet Vorteile im Sinne unserer Winzer und unserer Region.“

Durch die Zusammenarbeit wird die Grenze des Weinlands Bergstraße natürlich nicht fallen. Als kleine „Wiedervereinigung“ setzen die Betriebe aber auch symbolisch ein prominentes Signal.

Ein Garten, der heilen kann

„ARZENEI, AUS DER ERDE GESCHAFFEN“

Der Lorsch Kräuter Garten nach dem Lorsch Arzneibuch

Der barrierefreie Kräutergarten mit seinen Pflanzen liegt im Schutz der sich von West nach Ost erstreckenden, 90 Meter langen Zehntscheune. Nach Süden den sogenannten „Spittelsberg“ hinauf, staffeln sich die langgestreckten, terrassierten Beete übereinander, die dicken Sandsteinmauern der Scheune sind Windschutz und Wärmespeicher für die liebevoll gepflegten, etwa 200 Pflanzen.

Der Lorsch Kräuter Garten, ein eher stiller Ort des Studiums und der Entdeckungen, nicht zuletzt vieler wunderbar aromatischer Düfte. Wenn die Schwertlilien blühen, die Muskatellerrosen, Lavendel und Salbei, die Madonnenlilie oder die Kamille etwa, labt sich auch das Auge an dem vielfarbigen Flor. Zahlreiche Insekten bevölkern und tummeln sich in den Beeten. Ein Besuch im Lorsch Kräuter Garten ist deshalb eine Wohltat für die Sinne, bringt Wissen mit sich und Entspannung. www.lorsch.de



Färberkamille und Salbei

Der Heilkräutergarten im Weinheimer Schlosspark liegt auf dem Weg in den Exotenwald, der dieses Jahr Jubiläum feiert. Das Besondere an dem duftenden Kleinod: Die Pflanzbeete sind nach den Beschwerden eingeteilt, gegen die in diesem Garten sehr wohl ein Kraut gewachsen ist.

Der knallrote Klatschmohn drängt sich in den blauen Himmel und die süßen Blüten des „Natternkopf“ locken hungrige Bienen in Scharen an. So zeigt sich der Weinheimer Heilpflanzengarten zum Beispiel im Frühsommer in voller Pracht. Aber zu jeder Jahreszeit hat der Garten auf den Terrassen des Weinheimer Schlossparks, nahe des alten Wehrturms „Blauer Hut“ und des kleinen Weiher, seinen Charme – samt seiner gesundheitsfördernden Wirkungen. Der Garten kann nämlich heilen.

Im Frühjahr und im Frühsommer sind es Waldmeister und Wiesenmargeriten, bestens geeignet für Tee und eine frühlingstfröhliche Bowle. Im Herbst, wenn mit der kalten Jahreszeit Husten und Schnupfen drohen, blühen der Sonnenhut und die Ballonblume, aber auch die Immortelle („Die Unsterbliche“), die in Weinheim als „Silber-Immortelle“ gedeiht. Ein Tee oder eine Tinktur aus ihren Blüten wirkt schleimlösend und atembefreiend. Der Weinheimer Heilkräutergarten ist ein landschaftliches Kleinod und eine blühende Naturheilapotheke in einem. Ein Ort der Naturnähe und der Muße; ein Fleckchen Erde, auf dem die Zeit einen Moment aussetzen kann.

Der Heilpflanzengarten, der von einem Team fleißiger Damen mit grünem Daumen seit Jahren ehrenamtlich gepflegt wird, besteht seit über 20 Jahren. 1995 wurde er angelegt, von Anfang an ist die Handschrift von Astrid Eichelroth erkennbar, die den Garten pflegt, jedes Pflänzchen persönlich zu kennen scheint und ihnen nach der Ernte mit Hilfe von Tees, Tinkturen und Salben die heilenden und wohltuenden Eigenschaften entlockt. In Weinheim wird sie bisweilen ehrfurchtsvoll „Kräuterfee“ genannt.



Die Besonderheit am Weinheimer Heilkräutergarten ist: Die Beete sind nach der heilenden Wirkung der Pflanzen eingeteilt. So gibt es ein Herz-Kreislauf-Beet, ein Leber-Galle-Beet und zum Beispiel ein Herz-Lunge-Beet. Und darin gedeiht unter anderem im Sommer der „Natternkopf“, dessen Tee gegen Husten, Fieber und Erkältung hilft. Den Sommer über von Mai bis Oktober wird immer am ersten Sonntag im Monat um 11 Uhr eine kostenlose Führung durch den Garten angeboten. Astrid Eichelroth persönlich führt durch ihre Gesundmacher. Bisweilen gibt sie auch Seminare, in denen die Teilnehmer lernen, aus den Ingredienzien Salben und Tinkturen herzustellen.

Zum Beispiel kann sie Knochenkraft aus dem Kräutergarten herstellen. Sie weiß, wie man aus der im Kräutergarten vorkommenden Beinwellwurzel wohltuende Salben herstellen kann, und Astrid Eichelroth kann Heilwirkung sogar im täglichen Leben anwenden. In den Kursen fertigen die Teilnehmer eine solche Salbe an, und jeder kann sich ein Töpfchen selbstgemachte Beinwellsalbe mitnehmen. Eingesetzt wird Beinwell bei sogenannten „stumpfen Traumen“ aufgrund seiner schmerzlindernden, entzündungshemmenden und abschwellenden Wirkung. In der Medizingeschichte ist sogar als Sage überliefert, der Beinwell soll eine solche Heilkraft haben, dass zerteilte Fleischstücke wieder zusammenwachsen, wenn man sie mit Beinwell in einem Topf kocht. Was noch zu beweisen wäre ...

Aber natürlich lohnt sich ein Besuch des Heilpflanzengartens auch jederzeit auf eigene Faust, die Beete und Pflanzen sind beschriftet und je nach Wirkung beschrieben. Der Zugang zum Weinheimer Schlosspark ist das ganze Jahr über rund um die Uhr kostenfrei möglich. Astrid Eichelroth hat für Fragen und Terminwünsche sogar ein Gartentelefon eingerichtet. Die Nummer lautet 06201 - 6903123.



Die Provence in Hirschberg



Ein unscheinbares Feld neben dem Spargelhof Reisig. Doch schon bald wird sich das Grundstück in Großsachsen in ein lila blühendes und zart duftendes Lavendelmeer verwandeln. Die Idee dazu hatten sechs Handballer: Simon Reisig, Jonas und Nicolas Dallinger, Benedikt Rupp, Jonas Melcher und Max von Babka. Sie träumen davon, am Aussiedlerhof ein Stück Provence wachsen zu lassen – ein Hauch Südfrankreich an der Bergstraße.

Nach einem Spiel ihres Vereins „Germania“ Großsachsen, überlegten sich die Sportler in der Kabine, wie sie in Zeiten der Pandemie etwas Schönes und Bleibendes für Hirschberg schaffen könnten. Das milde Klima in ihrer Heimat brachte sie auf den allseits beliebten Lippenblütler mit dem betörenden Farbenspiel und dem beruhigenden Duft. Im Mai 2021 wurden auf dem 800 Quadratmeter großen Feld die ersten 2000 Pflanzen gesetzt. Ein nicht kommerzielles Projekt in Eigenregie. Mit der ersten vollen Blüte rechnen die Macher zwei bis drei Jahre nach dem Einbringen der Setzlinge.

Die Handballer wollen bis dahin nicht auf der Bank sitzen. Sie könnten sich vorstellen, das Feld noch zu vergrößern. Auch ein Lavendelfest ist in den Köpfen längst aufgeblüht. Unter „ragazzi-lavanda“ kann man den Jungs auf ihrer Reise zum eigenen Lavendelfeld folgen.

An aerial photograph of a medieval town with red-tiled roofs and a large church. In the background, a hill is covered in green trees and vineyards, topped with a castle. The sky is blue with light clouds.

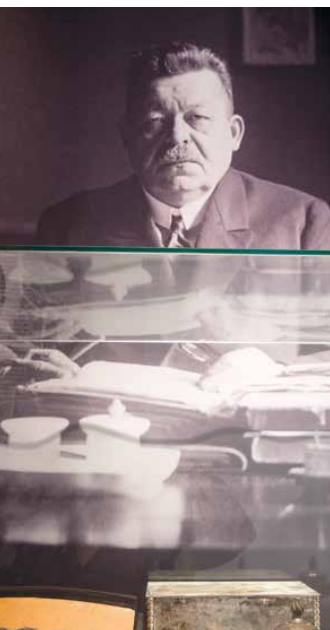
*Wer die Schönheit
einer Landschaft
erkennen will,
muss langsam reisen.*

Bernd Winkel



Geschichte aus biografischer Perspektive

Das Geburtshaus Friedrich Eberts steht an der Pfaffengasse Nummer 18. Seit 1986 erinnert das denkmalgeschützte Haus in der Heidelberger Altstadt offiziell an das erste demokratische Staatsoberhaupt der Weimarer Republik, 1871 am Neckar geboren. Das Museum ist ein beliebter Erlebnisort mit bis zu 60.000 Besuchern im Jahr.



Die Stiftung Reichspräsident-Friedrich-Ebert-Gedenkstätte ist eine durch den Deutschen Bundestag errichtete überparteiliche Politikergedenkstätte, die das Andenken an eine der herausragenden historischen Persönlichkeiten der deutschen Geschichte bewahrt. Neben der kleinen Wohnung, in der Ebert das Licht der Welt erblickt hat, gehört zur Einrichtung eine Dauerausstellung, die auf rund 275 Quadratmetern seinen Weg vom Arbeiterführer zum Reichspräsidenten nachzeichnet. An historischer Stätte werden interessante Einblicke in das Leben und die Zeit Friedrich Eberts vermittelt, der in einfachen Verhältnissen als Kind eines Schneidermeisters aufwuchs und seine politische Karriere innerhalb der SPD ab 1905 in Berlin begann. 1925 starb er dort im Alter von 54 Jahren. Friedrich Ebert wurde auf dem Bergfriedhof seiner Heimatstadt beigesetzt.

Sonderausstellungen und vielfältige Veranstaltungen wie Vorträge, Zeitzeugengespräche, Tagungen und Seminare runden das Angebot ab. Kostenlose Führungen durch die Ausstellung wenden sich auch an internatio-



nale Gäste. Das historisch-politische Bildungsangebot richtet sich zudem an Schüler aller Altersstufen auf der Grundlage der fachlich-pädagogischen Anforderungen in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen.

Doch im Friedrich-Ebert-Haus gibt es noch mehr zu entdecken. Das Anwesen beherbergt eine Bibliothek mit rund 7.500 Bänden und ein reichhaltiges Archiv, in dem die Forschungsergebnisse zu dem Mann und seiner Zeit in einer eigenen Schriftenreihe und einer sogenannten Roten Reihe publiziert werden. Ein aus namhaften Historikern bestehender Beirat berät die Stiftung bei Ihrer wissenschaftlichen Arbeit. Den Gast erwartet eine spannende Retrospektive deutscher Geschichte aus einer prominenten biografischen Perspektive vom Kaiserreich bis zur Republik.

Bergsträßer, die die Welt verändert haben

Sie sind Visionäre ihrer Zeit: Erfinder, die Weltgeschichte mitgeschrieben haben. Jeder auf seinem Gebiet, alle zum Wohle der Menschheit. Auch die Bergstraße ist guter Boden für schöpferische Geister.

HEINRICH EMANUEL MERCK

Der Name ist eine Weltmarke: Heinrich Emanuel Merck ist Gründer des weltweit ersten pharmazeutisch-chemischen Unternehmens. Die Anfänge gehen bis ins Jahr 1668 zurück. Der Sohn einer Apotheker-Dynastie und geniale Forscher macht aus einer kleinen Darmstädter Apotheke ein internationales Industrieunternehmen mit heute 58.000 Mitarbeitern und einem weltweiten Konzernumsatz von fast 20 Milliarden Euro.



CARL LUDWIG NOTTEBOHM

Carl Ludwig Nottebohm hat bei der Entwicklung der Faservliesstoffe Pionierarbeit geleistet. Der gebürtige Hamburger gilt als „Vater“ dieser Entwicklung im Weinheimer Unternehmen Freudenberg. Das erste Reinigungstuch war ein innovatives Fenstertuch. Es fühlte sich an wie echtes Fensterleder – also „wie Leder“. Damit war der Markenname vileda geboren. Bis heute ein treuer Kamerad bei der Haushaltsreinigung.



CARL FRIEDRICH BENZ

Carl Friedrich Benz war der berühmteste Automobilpionier aller Zeiten. Sein Patent-Motorwagen Nummer 1 von 1885 war das erste praxistaugliche Automobil. Am 29. Januar 1886 meldete er es zum Patent an – und schrieb Industriegeschichte. Das Fahrzeug erreichte nur 16 Stundenkilometer, doch es überholte jede andere Form der Mobilität im Akkord. Nachzuerleben im Automuseum am Originalschauplatz in Ladenburg.



OTTO RÖHM

Otto Röhm erfindet einen Werkstoff, der heute kaum noch wegzudenken ist: unzerbrechliches Acrylglas. Als Pionier in der Entwicklung von Produkten aus Polymethylmethacrylat hat er als Darmstädter Unternehmer 1933 seine Marke Plexiglas angemeldet. Ein Welterfolg. Der Name wurde zum Synonym für das Material. Auf der Pariser Weltausstellung in Paris 1937 gab es dafür einen Grand Prix und eine Goldmedaille.

JUSTUS VON LIEBIG

Der großen Knall von Heppenheim ist weltberühmt: Justus von Liebig hatte während seiner Apothekerlehre durch Experimente einen Dachstuhl in Brand gesetzt. Wirklich explosiv waren seine Forschungen zu Kunstdünger, Backpulver und Säuglingsnahrung. Aus seinen Versuchsergebnissen entwickelte der Darmstädter 1847 einen Fleischextrakt, wie er in ähnlicher Zusammensetzung heute noch in Brühwürfeln enthalten ist.



WALTER SIMMER

Einer seiner Weinheimer Kollegen war der Österreicher Walter Simmer. Der Ingenieur hat 1929 einen neuartigen Dichtungsring aus Chromleder für eine Lederspaltmaschine erfunden, der weitaus bessere Dichtungseigenschaften hatte als alles zuvor. Auch die Automobilindustrie nutzte den „Simmering“ – und die Ölsuren durch parkende Fahrzeuge wurden fortan deutlich weniger. Ein Meilenstein der Technikgeschichte.



ROBERT WILHELM BUNSEN

Der Chemiker Robert Wilhelm Bunsen entdeckte 1861 Caesium und Rubidium und entwickelte die Spektralanalyse, mit deren Hilfe chemische Elemente nachgewiesen werden können. Doch in Marmor gemeißelt ist sein Name durch den Bunsenbrenner. An seiner ehemaligen Wirkungsstätte in der Alten Aula der Universität Heidelberg ist ihm eine Namenstafel gewidmet. Dort lebte Bunsen bis an sein Lebensende im Jahr 1899.



Blaues Blut und grüne Landschaft

Der europäische Hochadel hat sich wohl gefühlt an der Bergstraße. Große Namen verbinden sich mit der Region zwischen Darmstadt und Heidelberg. Ruhmreiche Adelsgeschlechter haben ihre Spuren hinterlassen und die Kulturlandschaft mitgeprägt. Die Burgen und Schlösser, die großherzoglichen Landschaftsparks und Gartenanlagen künden von diesem besonderen Glanz, der zu einem aristokratischen Spaziergang einlädt.

*Parkanlage
Mathildenhöhe
Darmstadt*



Schloss Heiligenberg, ehemaliger Sitz der Battenbergs, in Seeheim-Jugenheim



Das Fürstenlager in Bensheim-Auerbach. Hier verbrachte der hessische Adel seine Sommer

Die Bergstraße in ihrer Nord-Süd-Achse gleicht einer roten Linie des blauen Blutes. Auf der Darmstädter Mathildenhöhe erlebt der Besucher eine Gartenanlage des großherzoglichen Hofes, die 1833 im Stil eines englischen Landschaftsparks gestaltet wurde. Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein baute die Künstlerkolonie, die er bereits 1899 gegründet hatte, in den folgenden Jahren weiter aus bis zu ihrer heutigen Gestalt, die durch den Hochzeitsturm und das Ausstellungsgebäude aus dem Jahr 1908 – beide vom Architekten Joseph Maria Olbrich entworfen – dominiert wird. Durch sein Mäzenatentum wurde Darmstadt zu einem Treffpunkt wichtiger Architekten, Bildhauer, Künstler und Handwerker – und letztlich auch zur deutschen Hauptstadt des Jugendstils und seit 2021 zum UNESCO Welterbe.

Ernst Ludwigs Nichte war Prinzessin Alice von Battenberg, die Mutter von Philip Mountbatten und damit nach dessen Hochzeit die Schwiegermutter der späteren Königin Elisabeth II. Die Gründer der Familie Battenberg sind auf dem Heiligenberg im Mausoleum beigesetzt: Prinz Alexander und Prinzessin Julia von Battenberg. In England wurde die Linie im Ersten Weltkrieg in Mountbatten umbenannt. Großherzog Ludwig III. überschrieb der neuen Linie Battenberg das Schloss Heiligenberg, das durch Erbschaft in seinen Besitz gekommen war und so zu deren Stammschloss wurde. Es liegt auf einem Bergvorsprung an der Bergstraße in der heutigen Gemeinde Seeheim-Jugenheim.

1889 wurde dort Prinzessin Louise geboren, die durch ihre Ehe mit Kronprinz Gustav Adolf bis zu ihrem Tod 1965 Königin von Schweden war. Ohnehin war der Stammbaum weit in den europäischen Hochadel verästelt. Die Battenbergs waren mit beinahe allen Königshäusern verwandt. Im ausgehenden 19. Jahrhundert war das Schloss eine beliebte Residenz des russischen Zaren. Bis 1910 suchten die Zarenfamilie Alexander II. und Marie (von Hessen und bei Rhein) sowie die Zarenfamilie Nikolai II. und Alexandra das Schloss zur Sommerfrische auf. Rund 800 Jahre Geschichte lässt sich auf dem Heiligenberg nachweisen, doch der Fokus richtet

sich auf die Jahrzehnte, die man als die Russenzeiten bezeichnet. Erst mit dem Ende der Zarenbesuche und nach dem Tod Alexanders im Jahr 1888 verlor der Ort den Charakter als Schauplatz prominenter politischer Begegnungen.

Bereits lange vor Aufkommen des Namens Battenberg verlor sich der hessische Adel im Auerbacher Fürstenlager. 1783 kamen der erkrankte Erbprinz Ludwig I. von Hessen-Darmstadt und seine Gattin Luise erstmals in das idyllische Tal, wo sie rund um die Mineralquelle fortan regelmäßig die Sommermonate verbrachten. Das Fürstenlager erlebte unter den Landgrafen und Großherzögen eine Blütezeit. Für die vorerst noch vereinzelt Kuraufenthalte wurden kleine Gebäude errichtet, bis Landgraf Ludwig X. im Jahr 1790 entschied, das Fürstenlager als Sommersitz zu erweitern und rund um den Gesundbrunnen auszubauen. Die Gebäude sind bis heute nahezu unverändert erhalten geblieben. Der Gast erlebt die idyllische Komposition eines Dörfchens mit altem Kurbrunnen inmitten eines gepflegten Landschaftsparks, der teils von exotischen Pflanzen und Bäumen gesäumt ist.

Nach dem Tod des Herzogs im Jahr 1829 war die große Zeit des Fürstenlagers vorbei. Der kunst- und kulturhistorische Wert ist erhalten geblieben. Genauso wie beim Weinheimer Schloss. Die Kurfürsten Ruprecht III. und später Ludwig III. hatten zu Beginn des 15. Jahrhunderts verschiedene angrenzende Anwesen erworben, um sie als Lager und sporadische Herberge zu nutzen. Kurfürst Ludwig V. ließ den Nordwestflügel in seiner heutigen Form errichten. 1547 floh der spätere Kurfürst Ottheinrich vor der Pest in Heidelberg mit seinem Hofstaat nach Weinheim und nutzte diesen Trakt als Residenz. Nach dem Pfälzischen Erbfolgekrieg, der 1697 endete, ließ sich die Kurpfälzische Verwaltung kurzzeitig in Weinheim nieder, da Heidelberg teilweise verwüstet war. Auch Kurfürst Johann Wilhelm verlegte im Jahr 1698 seine Residenz von Düsseldorf nach Weinheim und plante, das Schloss zu einem monumentalen Palast ausbauen zu lassen, was aber letztlich aufgrund des bürgerchaftlichen Widerstands scheitern sollte.



Kurfürst Ottheinrich und sein Gefolge residierten kurzzeitig im Weinheimer Schloss

Es war auch der Pfälzische Erbfolgekrieg, der die Ära des Heidelberger Schlosses als Residenz der Kurfürsten von der Pfalz beendet hatte. Heute einer der berühmtesten Ruinen Deutschlands. Das majestätische Schloss aus rotem Neckartäler Sandstein erhebt sich rund 80 Meter über den Talgrund am Nordhang des Königstuhls und dominiert das Bild der Altstadt. Ein Postkartenmotiv mit ellenlanger Biografie.

Das Heidelberger Schloss thront über der Altstadt



Heimaterde: Sieben Promis von hier

An der Bergstraße gedeihen nicht nur Weinreben und Mandelblüten: die Region hat noch andere prominente Eigengewächse hervorgebracht. Eine kleine Auswahl.



Ingrid Noll

IHRE MORDE SIND DIE SCHÖNSTEN:

Seit über 30 Jahren inszeniert Ingrid Noll kreative Todesfälle, die ein Millionenpublikum begeistern. Ihre Bücher werden in 27 Sprachen übersetzt. Geboren 1935 in Shanghai, lebt sie seit über 50 Jahren in Weinheim. Die Stadt hat sie 2021 mit einem „Ingrid-Noll-Weg“ geehrt. An 13 Stationen lässt sich Stadt virtuell erkunden. Bei der Eröffnung dabei: Vertreter des Landeskriminalamts.



Hans-Joachim Heist

DER SCHAUSPIELER, KOMIKER UND REGISSEUR

aus Seeheim-Jugenheim wurde durch seine Rolle als wütender Gernot Hassknecht in der heute-show bekannt. Ein TV-Star auf vielen Kanälen, langjähriger Kommunalpolitiker in Pfungstadt und Kulturarbeiter an allen Fronten. Einer der lebenswertesten Choleriker im deutschen Fernsehen, vielfach ausgezeichnet und mit einem ausgeprägten Charity-Geist gesegnet.



Franziska van Almsick

DIE IN HEIDELBERG LEBENDE, MEHRFACHE WELT- UND EUROPAMEISTERIN IM SCHWIMMEN

aus Ost-Berlin, gewann in ihrer Karriere zehn Olympia-Medaillen sowie zwei WM- und 18 EM-Titel. Insgesamt stand sie bei internationalen Großereignissen 43 Mal auf dem Treppchen und stellte sechs Weltrekorde auf. Heute setzt sich die zweifache Mutter mit ihrer eigenen Stiftung dafür ein, dass Kinder Schwimmen lernen.



Sebastian Vettel

DER SCHNELLSTE PROMI IST SEBASTIAN VETTEL.

Der viermalige Formel-Eins-Weltmeister aus Heppenheim, wo er mit dreieinhalb Jahren in seinen ersten Kart gestiegen war. Der Rest ist Rennsportgeschichte. Ein Pilot mit Öko-Ader. Der 34-Jährige setzt sich für ein Tempolimit auf Autobahnen und den Kampf gegen die Klimakrise ein. Auch im Rennsportzirkus. Er nutzt seine Position, um für Umweltschutz zu werben.



Franz Lambert

PRINZ CHARLES, FÜRST ALBERT VON MONACO, BILL CLINTON, PLACIDO DOMINGO UND DER DALAI LAMA:

alle haben ihm schon zugehört. Die von ihm komponierte FIFA-Hymne ist seit 1994 der musikalische Eröffnungsgruß bei allen Fußballweltmeisterschaften. Er spielte vor 80.000 Menschen in südamerikanischen Stadien und im „Caesars Palace“ in Las Vegas. Und der Organist aus Heppenheim-Sonderbach schmiedet immer noch Konzertpläne.



Walter Renneisen

WALTER RENNEISEN HAT DEN PUBLIKUMSLIEBLING IM BLUT.

Der in der Region verwurzelte Künstler steht seit über 50 Jahren auf der Bühne. Er ist Film- und Fernsehschauspieler, Hörspielsprecher und Rezitator, Multiinstrumentalist und virtuoser Sprachmusikant. Und noch dazu Chef des eigenen Tourneetheaters. Vielfache Ehrungen, einmalige Bühnenpräsenz. Im März 2020 hat er sein Amt als Darmstädter Turmschreiber angetreten.



Nicole Reinhardt

DIE GEBÜRTIGE LAMPERTHEIMERIN

Nicole Reinhardt ist Ehrenbürgerin ihrer Heimatstadt und offizielle Botschafterin des Kreises Bergstraße. Die Sportlerin des Jahres 2008 in Hessen gehört zu den großen Namen des Kanusports. Bei den Olympischen Sommerspielen in Peking 2008 holte sie im Vierer-Kajak über die 500-Meter-Distanz eine Goldmedaille. Bei den Weltmeisterschaften 2011 in Szeged wurde sie zum zweiten Mal in ihrer Karriere Weltmeisterin im Einer-Kajak.



Exotische Profis

Seltene Berufe sind das Salz in der Suppe einer gut bestückten Wirtschaftsregion. An der Bergstraße finden sich originelle Nischen, handwerkliche Raritäten und kreative Manufakturen abseits des Mainstreams, die einen Besuch wert sind.



Ob Geigenbauer, Hutmacher oder Hufschmiede: die Region hat einiges zu bieten. In Seeheim-Jugenheim fertigen Ulrich und Melanie Knopp nicht nur Harfen, die das Publikum verzaubern – beide bilden auch ein harmonisches Duo, das mit einem facettenreichen Repertoire von irischem Folk bis zu Rock-Klassikern auf den Bühnen der Metropolregion zuhause ist. Für seine Instrumente nutzt Ulrich Knopp bevorzugt einheimische Hölzer, die in ihrer individuellen Komposition und Klangkultur jedes ein Kunstwerk für sich darstellen.

Die Arbeiten der Kunsthandwerkerin Bettina Weißhaar vereinen Ästhetik, Qualität und Nutzwert. Seit 2004 stehen Kopfbedeckungen im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Unter dem Label LORBEER fertigt sie in ihrem Seeheimer Atelier Einzelstücke und Kleinstserien.

Im kleinen Bensheimer Ortsteil Langwaden fertigt Heike Loreth feine Keramik in eigener Werkstatt. Auch Einzelanfertigungen und Auftragsarbeiten entstehen in Handarbeit und mit viel Liebe zum Werkstoff, mit dem sich die Kreativkünstlerin seit über 30 Jahren intensiv auseinandersetzt. Längst bietet Heike Loreth auch selbst Töpferkurse an.

Im Zwingenberger Atelier von Thomas Schöppner entstehen Unikate und Kleinserien von höchster Qualität und Formschönheit. Die meisten Holzobjekte des Innenarchitekten entstehen auf der Drechselbank. Alle verwendeten Hölzer sind regionaler Herkunft und stammen von der Bergstraße, aus dem Ried oder dem Odenwald.

Auch die Kreationen von Peter Hook sind Einzelstücke. Dennoch erkennt man eine rote Linie im ästhetischen Vokabular des gebürtigen Mannheimers, der nach längerem Aufenthalt in Seattle 2004 in Weinheim eine Holzgalerie eröffnet hat. Sein Credo: einfache Formen, die Funktion und Komfort vereinen und traditionelle Techniken mit zeitgenössischer Gestaltung kombinieren.



Inspirierend: Kreatives aus regionalen Ideenschmiedern

Die Gründerszene lebt. Das Klima für Start-ups und kreative Köpfe ist inspirierend. An der Bergstraße treffen außergewöhnliche Geschäftsideen auf positive Resonanzen und ein Publikum, das die Vielfalt an besonderen Produkten und Dienstleistungen zu schätzen weiß. Ob Kunst oder Kulinarik, Mode oder Accessoires: die Ateliers und Manufakturen bieten Individualität und Extravaganz abseits des Alltäglichen.



Schmitthut



Haus der Muse



Bergsträßer Kracher



Papiermanufaktur

Traditionelles Handwerk, zeitloses Design und kompromisslos hochwertige Materialien zeichnen die handgefertigten Produkte der Manufaktur Griesela aus, die jenseits anonymer Massenware elegant puristische Taschen, maßgefertigte Gürtel und feine Accessoires aus Leder herstellt. Frank und Theresa Meckel haben 2020 ihren Traum verwirklicht. Alles in diesem coolen Atelier ist „made in Bensheim“. Langlebig, ressourcenschonend und persönlich. Eine Bereicherung für Bensheim.

Acht Stunden Schlaf, acht Stunden Arbeit, acht Stunden Freizeit: die Darmstädter Uhrenmanufaktur Dreizeit hat dieses chronologische Prinzip in ein Designkonzept übersetzt. Innovative Zeit-Zeichen für eine harmonische Work-Life-Balance und eine frische Perspektive auf die tägliche Lebens-Dramaturgie. Kein Wunder, dass Gründer Michael Heethoff als Biologe und Dozent an der TU Darmstadt arbeitet. Die einzigartigen Uhrwerke für seine Objekte werden im Schwarzwald gefertigt, und auch die Zifferblätter kommen aus Deutschland. Die Zeiger kommen aus Pfungstadt, die Verpackung aus Heidelberg.

Wenn der Hut eine Botschaft an den Himmel ist, wie es der tschechische Künstler Milan Knizak versteht, dann sind die Kopfbedeckungen von Schmitthut ein freundlicher Gruß nach oben. Die Hüte und Mützen des kleinen Darmstädter Labels sind eigenwillig, zeitlos und prägnant. Mitten im Martinsviertel hat Hutmacherin Susanne Schmitt 2005 ihren Laden eingerichtet. Zwischen 300 bis 400 Produkte stellt sie im Jahr her. Darunter auch markante Kunstwerke für eigenwillige Köpfe.

Dass „Bergsträßer Kracher“ keine regional produzierten Feuerwerkskörper sind, weiß man in der Region seit sechs Jahren. Damals hat die Zwingenbergerin Annette Berg ihre Idee von einer knusprig-würzigen Backspezialität aufs Blech gebracht. Die Zutaten: 30 Jahre Erfahrung im Bäckerhandwerk, beste regionale Produkte und viel Liebe für die kleinen Kracher, die herzhaft – etwa mit Handkäse oder im Flammkuchensstil – aus dem Ofen kommen und auch als süße Varianten (Käsekuchen, Schokolade) schmecken. Gebacken wird servierfertig auf Bestellung.

Plastik hat keine Chance in der Papiermanufaktur: im kleinen Ladenatelier in Bensheim-Auerbach kann man live dabei zusehen, wie qualitativ

hochwertiges Papier entsteht. Briefpapier, Flyer, Etiketten und Visitenkarten werden per Hand gefertigt und auf Wunsch individuell personalisiert. Eine wunderschöne Papeterie im klassischen Stil, der sich wohltuend von gesichtslosen Online-Massenproduzenten absetzt und konsequent „offline“ agiert. Inhaberin Alexandra Enders liebt den persönlichen Kontakt zum Kunden. Zeit ist hier grenzenlos verfügbar.

Auch Muse Chocolat passt in keine vorgefertigte Schublade. Man muss es erlebt haben, dieses süße Refugium der sündhaften Genüsse in der historischen Heppenheimmer Altstadt, nur wenige Meter vom Marktplatz gelegen. Nicole und Detlef Dörsam servieren hier seit 2014 hausgemachte Kuchen, exzellente Frühstücksvariationen und famose Dessert-Kompositionen im elegant verspielten Altbau-Ambiente. Neben dem Gästebereich im Eingangsbereich gibt es ein gemütliches Separee im Obergeschoss sowie Terrassenplätze mit bestem Blick auf die Heppenheimmer Kirchenspitze. Im „Haus der Muse“ vis-à-vis warten feinste Pralinen, Tees oder lokale Brotspezialitäten zum Mitnehmen.

Ebenfalls in Heppenheim ist Christiane Kotterer mit ihrer „Sailart Fashion“ zu einer erfolgreichen Unternehmerin geworden. Sie sammelt alte Segel, zerlegt diese in Einzelteile und fertigt daraus Kleidung, Jacken und Taschen. Alles Unikate, die aus dem Moment heraus entstehen. Aus einem Hobby und der Liebe zum Nähen ist eine zündende Geschäftsidee geworden.



Dreizeit Uhr: Zeigersatz Lasercut



Sailart Fashion



„KRÄMER RELOADED“

heißt die Galerie für Kunst, Handwerk und Regionales in der Bensheimer Innenstadt. Daniela Recktenwald hat 2019 gemeinsam mit dem Verein „Bensheim aktiv“ aus einem prominenten Leerstand einen attraktiven Pop-up-Store entwickelt, der eine große Spannweite regionaler Produkte bietet. An drei Tagen die Woche sowie nach Vereinbarung ist die Galerie auf zwei Etagen geöffnet. Die oberen Räume sind für die Kunst reserviert, im unteren Ladenbereich können heimische Kunsthandwerker, Schreiner und andere Kreativköpfe Möbel, Accessoires und andere Exponate anbieten. Die Ausstellungsfläche kann angemietet werden. Ein Projekt auf Zeit, das Ende 2022 auslaufen wird. Dann steht die Sanierung der Immobilie ins Haus.

The Sound of Music

Große Säle und intime Clubs, etablierte Klassiker und junge Wilde: die Region ist ein starker Resonanzboden für eine vitale Musikszene, die zwischen Darmstadt und Heidelberg in vielen unterschiedlichen Nuancen erlebbar ist. Das Publikum genießt die bunte Genrevielfalt, namhafte Künstler und eine pulsierende Live-Kultur. Der Soundtrack der Bergstraße reicht von Jazz bis Rock, von Blues bis Klassik. Hier stellen wir einige von ihnen vor.



MUSIKTHEATER REX:

Ein Klassiker. Zweimal umgezogen und sich immer treu geblieben. In der alten Güterbahnhofhalle in Bensheim sind Margit Gehrish und Martina Wagner 2015 bei ihrer ursprünglichen Vision angekommen. Eine überregional bekannte Location mit Schwerpunkt auf Rock, Blues und Soul. Nah an der Musik und ohne überflüssiges Beiwerk spielt das Rex auch akustisch in der Oberliga. Ein altes Kulturdenkmal mit modernster Technik, erstklassigem Service und zwei Macherinnen, die für ihre Leidenschaft brennen und nur dann von einer Krise sprechen, wenn die Bühne leer ist. Für viele Künstler seit Jahren eine feste Adresse auf dem Tourneepfad.

CENTRALSTATION:

Das ehemalige E-Werk – vor 100 Jahren eines der ersten weltweit – in der Darmstädter City ist seit 1999 eine prominente Kultur-Location mit Musik, Slams, Vorträgen, Theater und Lesungen aller Couleur. Jährlich kommen weit über 150.000 Besucher zu mehr als 350 Veranstaltungen in der Halle, im Saal und an der Bar. Durch die flexible architektonische Gestaltung passt sich das Haus jedem Event an. Mit ihrem feinen Industrie-Chic, dem ansprechenden Ambiente und einem hochklassigen gastronomischen Angebot ist die Centralstation ausgerichtet auf ein großstädtisch-urbanes und anspruchsvolles Publikum in einer weltoffenen Stadt.



PIPAPO-THEATER:

Kleinste Bühne Bensheims, großes Herz für die Kultur. 1989 als Verein formiert, stellen die Initiatoren alljährlich ein ambitioniertes Programm aus Kleinkunst, Musik und Eigenproduktionen auf die Beine, das Publikum wie Presse gleichermaßen beeindruckt. Es ist auch der sehr intime Rahmen des Kellergewölbes, der den besonderen Reiz dieses Hauses ausmacht, das von engagierten und Multitasking-erprobten Akteuren mit Herz und Charme „geschmissen“ wird. Bei den regelmäßigen Jazzkonzerten erlebt man bekannte Musiker und junge Bands aus allernächster Nähe. Eine Live-Bühne mit satter Akustik und kommunikativer Clubatmosphäre.

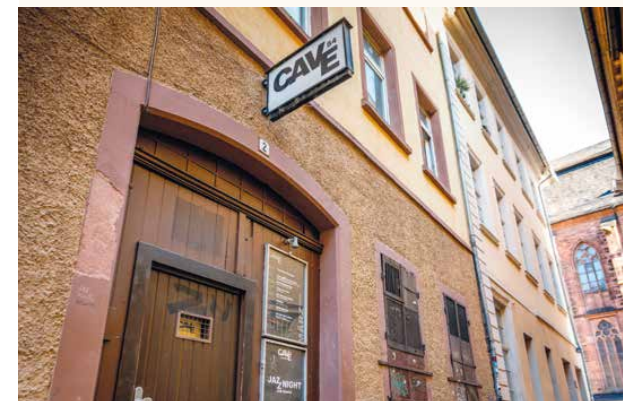


CAVE 54:

In Heidelberg eine Institution, in der deutschen Jazzgeschichte der 50er und 60er Jahre eine enorm einflussreiche Größe. Eine Bühne für Größen wie Louis Armstrong, Ella Fitzgerald, Dizzy Gillespie, Oscar Peterson oder Lionel Hampton – und ein Forum für den gesellschaftlichen Diskurs in den Nachkriegsjahren. Der legendäre Konzertveranstalter Fritz Rau machte im Cave 54 als Kassenwart und Organisator seine ersten Gehversuche in der Branche. Der älteste Studenten-jazzclub Deutschlands in einem Keller an der Krämergasse mitten in der Altstadt ist selbst ein Star. Und noch immer eine gute Adresse für erstklassige Live-Musik.

MARSTALL:

Seit der Premiere im Herbst 2011 hat sich der Nordflügel des Kurmainzer Amtshofs in Heppenheim zu einem überregional strahlenden Aushängeschild des Jazz entwickelt. Das Genre genießt beim Verein „Forum Kultur“ maximale Aufmerksamkeit. Auch prominente Musiker schätzen die intime Nähe zum Publikum, die den Konzerten im Marstall einen besonderen Charme verleiht. Auf der Bühne stehen bekannte Künstler und talentierte Nachwuchs-Jazzler vorwiegend aus deutschen Ländern. Kammerkonzerte, Kindertheater und Kleinkunst runden den Spielplan ab. In der Reihe „Jazz is flowering“ werden verschiedene Heppheimer Locations bespielt.



CAFÉ CENTRAL:

Der Weinheimer Club könnte sich in jeder Millionenmetropole behaupten. Regionale Newcomer und internationale Größen geben sich die Klinke in die Hand. Der lässige Rockschuppen mit alternativem Charme wurde 1995 von Michael Wiegand in einem ehemaligen Schulgebäude eröffnet. Der Gründer ist noch immer der Chef. Das Spektrum reicht von Punk und Metal bis zu Ska, Alternative und französischen Chansons. Das Gästebuch ist voller bekannter Namen. So manche Ikone hat hier schon gespielt. Einer der besten Clubs in der Rhein-Neckar-Region. Und eine Kulturstätte, die über die Stadtgrenzen hinaus höchste Wertschätzung genießt.

Zwingenberg ist traditionell ein wohliges Zuhause für die Kunst. Im ältesten Bergstraßenstädtchen hat die Kultur einen Stein im Brett. Die Szene ist vital, vernetzt und vielfältig. Einer ihrer produktivsten Akteure heißt Reiner Schlestein. Ein Künstler, der dem transparenten Werkstoff Glas Tiefe und Energie verleiht.



Reiner Schlestein



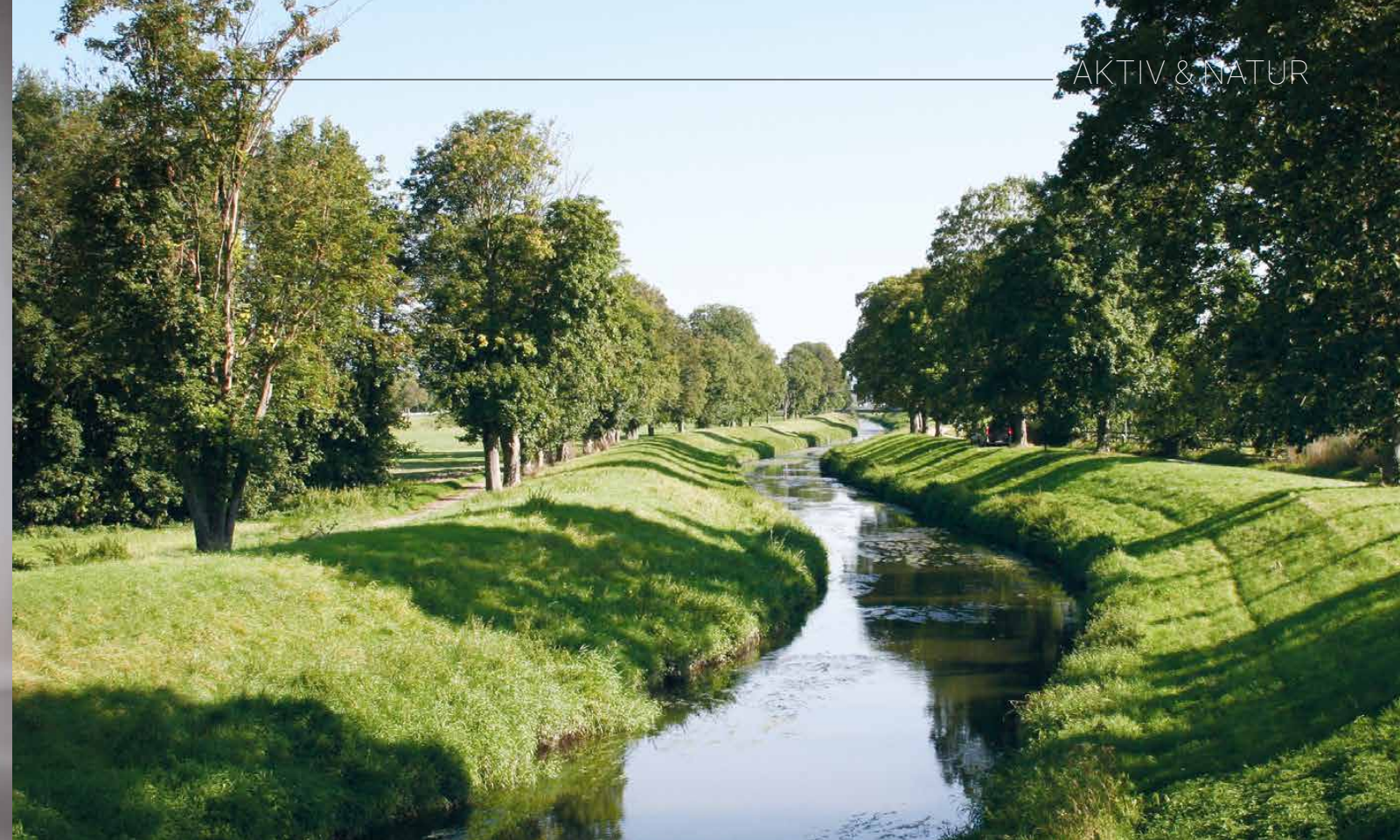
Lichtgestalten aus Zwingenberg

Seit 1986 betreibt der gebürtige Warburger eine Werkstatt samt Galerie in der Zwingenberger Altstadt. Ein schmuckes Fachwerkhaus am Obertor. Mit 23 Jahren hat er erstmals in Glas im Bereich Sandstrahltechnik gearbeitet. Es folgte eine Ausbildung bei der Glasveredelungstechnikerin Ursula Schönfeld, nach der Schlestein sich auf die Fusing-Technik spezialisiert hat: dabei werden Glasfragmente in verschiedenen Farben, Formen und Strukturen auf eine größere Glasscheibe gestreut und in einem Ofen bei zirka 850 Grad verschmolzen. Glassplitter oder Ausschusslinsen der optischen Industrie werden in Kunst verwandelt.

Rau und scharfkantig werden die Skulpturen, die zuvor aus Schamott als Negativ-Form gefertigt wurden, aus der Glut genommen und nachgearbeitet. Dabei kommt

es dem Künstler darauf an, die Objekte nicht zu uniformieren, sondern ihre schroffe Individualität und spezifische Lebendigkeit zu erhalten. Seit 22 Jahren ist der Mensch und seine Silhouette das zentrale Sujet: Seine „Lichtgestalten“ atmen Spontaneität, zeigen Luftblasen, Reliefstrukturen, Schlieren sowie Schmelz- und Brennsuren und eine archaische Grundhaltung, die sich mit der ästhetischen Schönheit der schlanken Figuren vereint. Es ist die Qualität des Unberechenbaren, in seiner Kunst wie in der menschlichen Existenz, die seinen Arbeiten Seele und Körper verleiht.

Der diffizile Fertigungsprozess ist eine handwerkliche Herausforderung, die der Glaskünstler mit jedem neuen Werkstück annimmt und konsequent ausformuliert. So entstehen eindrucksvolle Unikate aus massivem Kristall- oder Farbglass für den Innen- und den Außenbereich. Fragile Objekte, die sich im Dialog mit Licht – ob künstlich oder natürlich – immer wieder neu entfalten und charismatische Eigenschaften offenbaren. Dass er neben seiner Tätigkeit in der Galerie „Prisma“ als Dozent für plastisches Gestalten an der Hochschule Darmstadt im Fachbereich Architektur tätig ist, spiegelt die hohe Schule seiner Profession. Reiner Schlestein ist selbst ein Unikat – eine Lichtgestalt der Bergsträßer Kunstszene.



Wasser: Lebens- und Erholungsraum für Tier und Mensch

Wasser ist Leben. Es zieht die Menschen an, schenkt ihnen Ruhe und Erholung. Gewässer sind aber auch ein verbindendes Element im Kontext eines vernetzten Biotopverbunds, der Tieren und Pflanzen einen wichtigen Lebensraum bietet. Der Erhalt wertvoller Grünlandflächen und Feuchtgebiete ist ein elementarer Auftrag zum Erhalt der natürlichen Oasen inmitten der Bergsträßer Kulturlandschaft.

Ein Vorzeigeprojekt ist die Weschnitzinsel im Südosten von Lorsch. Die Wiedervereinigung der alten und neuen Weschnitz und die Renaturierung der großen Wiesenflächen im Natur- und Vogelschutzgebiet war aufgrund seiner Größe von rund 200 Hektar und der komplexen Strukturen ein überaus anspruchsvolles Vorhaben. 2017 wurden die künstlich geschaffenen Flussarme zusammengeführt, um wieder in ihrem alten Bett frei durch eine faszinierende Auenlandschaft mäandern zu können. Damit wurden nicht nur die Qualität der Fließgewässer und der Zustand der Gewässeraue verbessert, sondern auch die Lebensbedingungen der zahlreichen dort lebenden Brut- und Rastvögel entscheidend aufgewertet.

Langsam konnte sich das gewachsene Ökosystem wieder erholen, viele verschwundene Vogelarten kehrten in das Naturschutzgebiet zurück, das als eines

der letzten großen zusammenhängenden Grünlandgebiete in der Region gilt. In den Wintermonaten rasten auf der Weschnitzinsel mehr als 80 verschiedene Zugvogelarten. In dem renaturierten Flussbett finden sich nun wieder gute Lebensbedingungen für viele Fischarten, für Amphibien und Libellen. Neben der Wasserqualität sind für diese Arten aber auch die Gewässerstruktur mit unterschiedlichen Strömungsgeschwindigkeiten sowie die Durchlässigkeit in benachbarte Flüsse wichtig. Um Störungen von außen zu minimieren, genießt das Gebiet einen besonders hohen Schutzstatus auf verschiedenen Ebenen – auch innerhalb des europäischen Natura-2000-Netzes. Als Bestandteil des 2800 Hektar umfassenden Verbundschutzgebietes „Hessische Altnackarschlingen“ erstreckt es sich, den Altmäandern des ehemaligen Neckars folgend, bis in den Landkreis Groß-Gerau. Dass der Neckar, der bei Neckarsteinach und Hirsch-



horn einen kurzen Schlenker durch Hessen macht, früher einmal direkt durchs Ried floss und erst bei Trebur – statt bei Mannheim – in den Rhein mündete, mag insbesondere jüngere Bergsträßer überraschen. Der Ur-Neckar passte sein Flussbett immer wieder der sich ständig verändernden Landschaft an. Bei Heidelberg fließt er direkt durch die Altstadt: das Fotomotiv jedes Touristen. Ob Alte Brücke, Neckarwiese oder Schloss, nichts kann dem Fluss das Wasser reichen. Schon der amerikanische Autor Mark Twain erkannte die Schönheit des Neckars an dieser prominenten Stelle. Statt mit dem Floß wie sein Romanheld Huckleberry Finn reisen moderne Besucher lieber mit der „Weißen Flotte“. Die Touren mit der bekannten Linie bieten zahlreiche Eindrücke, die immer wieder aufs Neue begeistern und vor allem die Möglichkeit, die Stadt und den Fluss aus einem ganz eigenen Blickwinkel zu erleben.

Bei den Rundfahrten von April bis Oktober erlebt man Heidelberg, die Burgen im Neckartal, den Mannheimer Hafen oder den Altrhein in Worms aus einer reizvollen Perspektive. Die Gastronomie an Bord macht den Aufenthalt auch kulinarisch zu einem besonderen Erlebnis. Eine weitere Heidelberger Attraktion ist das Solarschiff „Neckarsonne“: leise und emissionsfrei gleitet das schlanke Schiff über den Neckar und gewährt bis zu 250 Fahrgästen faszinierende Ausblicke auf die Stadt, wie sie nur vom Wasser aus möglich sind. Die Rundumsicht auf diesem größten und modernsten Edelstahl-Solkatamaran der Welt ist spektakulär.

Elisabeth Charlotte, genannt Liselotte von der Pfalz, verbrachte als Tochter von Kurfürst Karl Ludwig einen Teil ihrer Kindheit im Schloss Heidelberg. Heute steht ihr Name auf einer kleinen Fähre der „Weißen Flotte“, die neben den beiden Neckarufern auch touristische Hotspots wie die Alte Brücke, das Kongresshaus und



die Neckarwiese ansteuert. Auch Liselottes ehemaliges Domizil präsentiert sich vom Wasser aus gesehen als besonders monumentale Stadtkulisse. Wer lieber selbst Hand anlegt, findet beim traditionsreichen Bootsverleih am nördlichen Neckarufer unweit der Theodor-Heuss-Brücke das passende Gefährt. Ob Tretboot oder Motorboot: die Saison dauert von April bis Ende Oktober und bietet die Möglichkeit, den Neckar besonders unmittelbar kennen zu lernen. Auch die Altrheinarme sind tolle Paddel-Paradiese.

Umgeben von typischen Auenlandschaften winden sich die Seitenarme des Rheins ruhig durch die Landschaft. In dieser unberührten Natur kann man Flora und Fauna aus einer unmittelbaren Perspektive erleben. Besonders reizvoll ist das romantische Neckartal zwischen Heidelberg und Mosbach. Etwas nördlicher liegt das historische Städtchen Ladenburg. Hier ist der Neckar breiter. Es fahren keine Ausflugsschiffe, ein Besuch der romantischen Römerstadt ist trotzdem absolut empfehlenswert.

WESCHNITZINSEL: LANDEPLATZ SELTENER ARTEN

Die ausgedehnte Wiesenfläche ist ein wertvoller Lebensraum für den Großen Brachvogel oder den Kiebitz sowie andere Wiesenbewohner wie Rebhuhn, Wachtel, Feldlerche und Graumammer. Das Gebiet gewinnt von Jahr zu Jahr eine höhere Bedeutung als Trittstein für ziehende Vögel. Mit der Flutung des Mäanders stellen sich bald weitere Vogelarten wie Silber- und Graureiher, Wald- und Bruchwasserläufer und besonders Bekassinen als Rastvögel ein. Rot- und Schwarzmilan, Bussard, Turmfalke und Wanderfalke sind ständige Gäste auf diesem ökologisch bedeutenden Gebiet, in dem seit Sommer 2020 eine novellierte Naturschutzgebietsverordnung gilt. Die bis dahin gültige Regelung stammte aus dem Jahr 1979. Nach der erfolgten Renaturierung der Weschnitz im Jahr 2017 und der damit einhergehenden Flurbereinigung war es notwendig, die Grenzen des Schutzgebietes an die aktuellen Gegebenheiten anzupassen und den Verordnungstext zu modernisieren.





Eisvogel

Bekassinen



Junguhu



Salamander



Wechselkröte

Sauberes Wasser, reine Luft, stabiles Klima, gesunde Nahrung und eine lebenswerte Umwelt: kostenlose Service-Leistungen der Natur, zu denen aber auch der Mensch seinen Teil beitragen muss. Der Schutz der biologischen Vielfalt ist eines der elementaren Gebote unserer Zeit. Um den Artenreichtum in der Region dauerhaft zu erhalten, müssen alle mitmachen. Es lohnt sich.

Artenvielfalt: Kulturlandschaft lebt von Biodiversität

Gut, dass es Menschen gibt, die genauer hinsehen. Fachleute mit einem präzisen Blick auf die heimische Tier- und Pflanzenwelt. Spezialisten, die Bestände vor der Haustür dokumentieren und Entwicklungen in der Umgebung einschätzen können. Ohne sie wäre kaum bekannt, wo das Leben in welchen Facetten blüht und welche Populationen eventuell gefährdet sind. Zum Beispiel im Reich der Amphibien. Im Februar hat an der Bergstraße die Amphibienwanderung zu den Laichplätzen begonnen. Wenn sie nicht gerade unterwegs sind, trifft man Frösche, Kröten, Molche und Salamander in feuchten Gebieten – wie etwa die Knoblauchkröte an den alten Neckarschlingen bei Langwaden oder im Naturschutzgebiet Tongruben zwischen Bensheim und Heppenheim.

Im Süden der Kreisstadt im FFH-Gebiet „Hinterer Bruch“ bieten die Tümpel ein ideales Umfeld für Amphibien. Hier findet sich das größte Vorkommen der in Südhessen sehr seltenen Kammolche. Und seit einigen Jahren sieht man auch wieder mehr

Laubfrösche. Vor allem im Ried und an der östlichen Bergstraße. Ihr Bestand war praktisch erloschen und konnte sich seit den 1990er Jahren nur langsam erholen und dank intensiver Schutzbemühungen zumindest auf niedrigem Niveau stabilisieren. In den feuchten Bachtälern des vorderen Odenwaldes hat man gute Chancen auf eine Begegnung mit einem Feuersalamander. Vor allem an verregneten Frühjahrsabenden zeigen sich die schwarz-gelben „Lurchis“ gern. Auch der Heidelberger Schlosspark ist ein gutes Revier für Amphibienfreunde.

Die Balz der Eulen kann man in der Zeit von Februar bis April beobachten. Häufigster Vertreter ist der Waldkauz, dessen Gesang man in Wäldern mit Altbaubeständen und in größeren Parkanlagen hören kann. Sichere Vorkommen sind der Schlossberg in Auerbach sowie die Bereiche um den Kirchberg und den Hemsberg in Bensheim. Der Uhu, unsere größte Eulenart, hält sich gern in der Nähe von Steinbrüchen auf. Seit etwa 25 Jahren brüten einige Tiere bei Son-



Störche



Schaukasten mit Vogelarten am Hemsberg in Bensheim

derbach. Der einst so scheue Felsbrüter hat die Biotope aus Menschenhand für sich entdeckt. Nachdem die Art noch in den 1960er Jahren als ausgerottet galt, tauchten die ersten „Könige der Nacht“ wieder im Jahr 1987 bei der Zwingenberger Orbishöhe auf. Für Naturschützer ist ihre Wiederansiedlung eine der größten Erfolgsgeschichten im deutschen Artenschutz.

Ähnlich verhält es sich mit dem Storch. Die rund um Lampertheim einst als ausgestorben geltenden Vögel brüten seit letztem Jahr wieder im Naturschutzgebiet am Altrhein. Auch in Bürstadt gab es 2020 wieder ein Brutpaar. Seit knapp zehn Jahren mehrt sich ihr Bestand an der Bergstraße. Gute Perspektiven für „Meister Adebar“, der für viele organisierte Naturschützer ein Wappenvogel ist. Auch in Weinheim und Ladenburg sowie in Bensheim und im Überwald kann man die eleganten Segler beobachten. Der Storchenschutz gilt unter Experten zudem als wichtiger Beitrag zum Erhalt der biologischen Vielfalt auf den heimischen Wiesen.

EINSATZ FÜR BEDROHTE ARTEN

Weltweit ist ein Rückgang der biologischen Vielfalt und viele Tier- und Pflanzenarten zu verzeichnen. Das sechste große Artensterben auf der Erde ist auch im Kreis Bergstraße spürbar.

Die Vielfalt befindet sich im freien Fall. Bei den beiden ersten Bergsträßer Biodiversitäts-Konferenzen seit 2020 wurde das wiederholt herausgestellt. Ein Grund zum aktiven Handeln. Der kommunale Kurs der übergeordneten hessischen Biodiversitäts-Strategie zielt darauf ab, wertvolle Flächen als Lebensraum für gefährdete Tiere zu erhalten und darüber hinaus den Komplex Artenvielfalt im Bewusstsein der Bevölkerung und der politischen Entscheider zu verankern. Und das bereits in Schulen und Kindergärten. In den Arbeitsgruppen beschäftigt man sich mit dem Erhalt von Biotopen und Populationen sowie mit der Reduzierung des Flächenverbrauchs und dem Thema Umweltbildung. Parallel finden kreisweit vor Ort unter Federführung der lokalen Naturschutzverbände verschiedene Artenschutzprojekte statt, um besonders bedrohte Spezies vor ihrem Verschwinden zu bewahren.



Feldhase

Nachhaltigkeit ist das Gebot der Stunde

– gemeinsam mit dem Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald unterwegs für den Erhalt unserer schönen Landschaft

Nachhaltigkeit bedeutet nicht automatisch Verzicht, sondern bewusster mit unseren vorhandenen Ressourcen umzugehen. Letztlich wissen wir alle, dass nichts unendlich zur Verfügung steht. Dies erleben wir sowohl in Bezug auf die eigene Gesundheit wie auch hinsichtlich der Wälder, des Wassers, der biologischen Vielfalt um uns herum, der Luft, die wir alle atmen und des Klimas.



Umso wichtiger ist es, sich gemeinsam für unsere natürlichen Grundlagen einzusetzen und die Ziele der Globalen Agenda 2030 konkret mitzudenken und mit eigenen Aktionen zu unterstützen:

Schaffen Sie in Ihrem Garten mit einfachen Mitteln die Voraussetzungen dafür, dass Vögel und Fledermäuse kommen und bleiben möchten – damit unterstützen Sie die biologische Vielfalt und haben auch noch besondere Mitbewohner.

Ein genauso leicht umzusetzender und zudem noch leckerer Beitrag für den Erhalt unserer Natur ist das Pflanzen alter, heimischer Obstsorten, die gemeinsam geerntet, verarbeitet und genossen werden können. Damit schätzt man einmal mehr heimische Produkte, zu denen ohnehin eher gegriffen werden sollte als zu Waren, die auf langen Transportwegen zu uns gekommen sind.



Erleichtert wird dies durch eine Reihe regionaler Initiativen wie etwa dem Verein Genial Regional und der GeReMO GmbH, einem Zusammenschluss regionaler Erzeuger. Diese hat es sich zum Ziel gesetzt, für die Region Bergstraße, Heidelberg, Kraichgau und Odenwald die gesamte Lieferkette vom Acker bis zum Teller nachhaltiger zu gestalten, während der Verein auf Information, Aufklärung, Aktionen und Beratung der Verbraucherinnen und Verbraucher setzt. Im Rahmen der Unterstützung von Regionalität bzw. regionalen Produkten pflegt der Geo-Naturpark zudem zahlreiche Kooperationen, z.B. mit den „Odenwald-Gasthäusern“, einem Zusammenschluss von familiengeführten Gasthäusern, die sich konsequent ihrer Heimat Odenwald verschrieben haben. Alle wesentlichen Zutaten für die Speisen und Getränke stammen aus der Region. Das garantiert Frische, ursprünglichen Geschmack und leistet einen wichtigen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Wenn Nachhaltigkeit Spaß macht und auch noch schmeckt, dann liegt es nur an uns, die Gewohnheiten und Sichtweisen zu ändern und freudig zuzugreifen.

Nachhaltigkeit und der Wert unserer Natur sind Themen, die uns die Pandemie nochmals besonders vor Augen geführt hat. Wir Menschen sind eben nicht die Beherrscher, sondern ein Teil der großen biologischen Abläufe. Umso wertvoller ist es, sich an der Vielfalt draußen vor unserer Tür zu erfreuen – eine Ressource für Körper und Seele, die jedem zugänglich ist. Wer sich hierzu Tipps und Anregungen holen möchte, kann im Veranstaltungskalender des Geo-Naturparks wieder aus mehr als 400 Veranstaltungen wählen. Ob auf eigene Faust oder von kundigen Expertinnen und Experten geführt – lassen Sie sich von faszinierenden Ausblicken in unsere Landschaft und spannenden Einblicken in die Wunder unserer Erde überraschen. Mehr dazu unter: www.geo-naturpark.de



Eine besondere Veranstaltung erwartet Sie am 5. Juni 2022 in Lorsch mit dem **Welterbe- und Geo-Naturpark-Tag** – eine Kooperation des Geo-Naturparks mit dem UNESCO-Welterbe Kloster Lorsch und der Stadt Lorsch. In diesem Jahr wird es beim Geo-Naturpark mehrere Schwerpunkte geben: Anhand spannender Aktionen der Geopark-Ranger kann man tief in Erdgeschichte, Natur und Kultur der Region eintauchen und neben kreativen und spielerischen Elementen auch sein Wissen testen. Zudem besteht die Möglichkeit, die UNESCO Global Geoparks in Europa und weltweit genauer in Augenschein zu nehmen. Auch auf außergewöhnliche Gäste freuen wir uns, darunter der Verein Burglandschaft: die Rittersleute in Originalkostümen bereichern die Angebotspalette mit tollen Mitmachaktionen. Ein besonderes Highlight wird das X-perimente Mobil der Reiss-Engelhorn-Museen Mannheim sein, in dem das „Unsichtbare sichtbar“ gemacht wird. Auf dem Welterbeareal kann man anhand besonderer Angebote in das Kloster Lorsch mit seiner reichen Geschichte eintauchen.

GEO-NATURPARK-SPECIAL:

Unterwegs mit dem Geopark-Ranger – Monat für Monat Erdgeschichte, Natur und Landschaft entdecken

Unter dem Motto „Monat für Monat Erdgeschichte, Natur und Landschaft entdecken“ bietet der Geo-Naturpark in jedem Monat eine besondere Wanderung mit den Geopark-Rangern an.

Um unsere abwechslungsreiche Landschaft in allen Teilregionen des Geo-Naturparks zu jeder Jahreszeit kennenzulernen, nehmen die Geopark-Ranger Sie zwischen April und Oktober in jedem Monat mit zu einer erlebnisreichen und informativen Tour. Dabei kann man neben reizvollen Landschaftserlebnissen auch eine Menge über Dolinen, Kräuter, Fledermäuse, Seen und Waldbaden erfahren – viel Spaß dabei!

Termine, Infos und Anmeldung: Manuel Bruckdorfer, Tel. 06251-7079920, m.bruckdorfer@geo-naturpark.de

Schönheit trinken

**EIN BERAUSCHENDER BESUCH
IM LORSCHER PFINGSTROSENGARTEN**

Wer sich an Schönheit berauschen möchte, wer seine Sinne baden möchte in Blüten, Farben und Düften, wer einem Blumenzauber anheimfallen will, der besuche den Lorsch Pfingstrosengarten!

Und zwar am besten im Mai! – Obwohl: Da in dem Lehr- und Schaugarten gegenüber des UNESCO Welterbe Kloster Lorsch, rund um die kleine evangelische Sandsteinkirche, über 240 Arten und Sorten zu finden sind, dauert die Blütezeit in der pittoresken Anlage etwa von Ende März/Anfang April bis in die erste Junihälfte. Was mit den ungefüllten Wildformen und damit Urahnen der Pfingstrosenfamilie beginnt, setzt sich zunächst in der Blüte der oftmals eher unbekannten Baumpäonien fort, die bis zu 2 Meter und höher wachsen. Hier sitzen riesengroße, ungefüllte Blüten auf fragilen verholzten Stielen, zart und schwerelos hingetuscht in weiß, rosa, rot oder gelb, oftmals mit dunklen Basalflecken und dichten, goldbepuderten Kränzen aus Staubgefäßen. Jede einzelne eigen in ihrer grazilen, kapriziös erscheinenden Individualität und Aussage.

Erst danach folgen die staudigen Pfingstrosen, also diejenigen, die im Winter komplett unter der Erde verschwinden und im Frühling neu austreiben. Hier explodieren Farbkaskaden, die bis zu etwa 1,20 cm Meter hoch werdenden Büsche überblühen sich, viele davon üppig gefüllt, viele davon einen betörenden Duft verströmend, ein verschwenderisches Feuerwerk der Fülle.

Alle, die also einfach eintauchen wollen in die überbordende Schönheit der Natur, sind hier genau richtig. Doch auch alle, die ein bisschen mehr wissen möchten über die „Königin der Kräuter“, wie es die Griechen ausdrückten oder die „Kaiserliche Blume“, ein Titel, wie ihn die Chinesen der Päonie gaben. Die Themenbeete zeigen neben den schon erwähnten Wildformen viele alte, seltene, aber auch ganz neue Züchtungen (nach Züchtern geordnet). Das sogenannte Nibelungenbeet versammelt Pfingstrosen, die Namen aus der berühmten deutschen Sage tragen. Der ausliegende Flyer bietet viele Informationen. Noch ausführlicher ist selbstverständlich die Führung, die von einer der Gärtnerinnen selbst geleitet wird.

Gabi Dewald

„SCHÖNHEIT TRINKEN“

Im Mai werden eine Reihe von Spezialführungen unter dem Titel „Schönheit trinken“ angeboten, die nach dem geführten Gartenrundgang in eine Weinverkostung inmitten der Blütenpracht münden. Die Weinverkostung wird von einer Weinführerin/Winzerin vorgenommen (max. 15 Teilnehmende, Kosten für beides 28,50 € p. P., alle Termine und Anmeldung: info@nibelungenland.net | Schlechtwetteroption: Weinverkostung im benachbart gelegenen Gewölbekeller).

Adresse Garten: Nibelungenstraße 25, 64653 Lorsch

Parkplatz: Odenwaldallee/Nibelungenstraße, Karolingerplatz

Info: KULTour@lorsch.de



Grüffelo und Maus freuen sich auf Gesellschaft: die bekannten Figuren aus den Büchern des Weinheimer Beltz-Verlags, die schon länger unterhalb der Burgruine Windeck thronen, werden neue Nachbarn bekommen. Zwischen Innenstadt und Burg entsteht ein „Grüffelo-Lehrpfad“ mit weiteren Freunden des kultigen Ungeheuers. Der zweite in Deutschland, der erste im Süden der Republik.

Riesiger Spielplatz für kleine Abenteurer

Klettern im Felsenmeer oder lieber im Indoor-Gebirge? Biologische Vielfalt oder fantastische Erlebniswelten? Waldlehrpfad oder Märchenparadies? Die Antwort ist so vielfältig wie die Region. Denn die Bergstraße hat Familien mit Kindern einiges zu bieten. Zahlreiche Spiel- und Freizeitangebote – Indoor wie Outdoor – laden junge Abenteurer zu spannenden Entdeckungen ein. Immer anders, immer wieder neu. Nur langweilig wird es nie.

Begegnung, Bewegung und Inklusion aus einem Guss bietet die alla-hopp!-Anlage in Bürstadt. Mit dem generationsübergreifenden Parcours im Bürgerhauspark spricht die Dietmar Hopp Stiftung Menschen aller Altersklassen mit und ohne Behinderung an, die sich hier treffen und etwas für ihre Gesundheit tun können. In Hemsbach findet man sogar den größten der aktuell 19 alla-hopp!-Standorte. Direkt neben dem Wiesensee lädt der fast 18.000 Quadratmeter große Park zum Bewegen und Mitmachen ein. Wer es gerne etwas rasanter mag, der kann sich im Hemsbacher Indoor-Superkart fast wie ein echter Formel-1-Pilot fühlen.

Richtig ausgepowert, können Klein und Groß im Bioversum des Jagdschlösses Kranichstein einen spannenden Blick auf das kulturelle und naturhistorische Erbe der Region in seiner ganzen Vielfalt werfen. Auf dem Naturlehrpfadehrpfad in Laudendach – etwa zwei Kilometer lang – erfährt man auf dem Weg zum Gipfel des Kreuzbergs alles über Baumarten und die besondere Geologie der Umgebung. Und gemeinsam mit dem Geopark-vor-Ort-Team können junge Entdecker in Lampertheim das Naturschutzgebiet Altrhein – auch Biedensand genannt – entdecken: Geologie, Natur und Kulturgeschichte aus einer Hand.

In Bensheim kann man ganzjährig im Trockenen Höhenflüge erleben: die Kletterhalle „High Moves“ ist eine Perle des Genres mit außergewöhnlicher Architektur und überdurchschnittlicher Ausstattung – auch im Freien. Vertikalen Spaß bietet die Sprungbude in Heidelberg, wo Kids auf über 80 Trampolinen und auf einem derzeit extrem angesagten Ninja-Parcours ihrem Bewegungsdrang freien Lauf lassen können. Die Soccer Arena ist ein Highlight im Indoor-Spielpark „Powerplay“ Zwingenberg.



Wanderparadies Bergstraße



Naturerlebnis, Geschichte und einmalige Panoramen – dazu laden die beiden Fernwanderwege Burgensteig und Blütenweg zwischen Darmstadt und Heidelberg ein. Der vom Deutschen Wanderverband zertifizierte Burgensteig Bergstraße (Markierung Blaue Burg) führt über 9 Etappen zu rund 30 Burgen und Schlössern. Der Blütenweg Bergstraße (Markierung Gelbes B) verläuft auf 5 Etappen durch Wald, Wiesen und Weinberge.

Neue Website für Burgensteig und Blütenweg

Rechtzeitig zur Frühlingswandersaison stehen ausführliche Infos zur Verfügung: Gesamt- und Einzel-etappen mit Karten, Höhenprofile, Beschreibungen der Strecken und Hauptattraktionen sowie Einkehr- und Übernachtungstipps.

www.burgensteig-bergstrasse.de



Die Bergstraße – ein Eldorado für Wanderer. Der mit 3.650 Höhenmetern sportlich anspruchsvolle Burgensteig und der panoramareiche Blütenweg sind jeder für sich ein Erlebnis, lassen sich aber auch ideal für kürzere zu Rundtouren miteinander verbinden. Sie führen zu Burgen und Schlössern auf der Höhe, queren Bäche, Wälder, Weinberge und Wiesen, und bieten grandiose Blicke in die Rheinebene. Die Einstiege und Etappen sind individuell wählbar. Von überall kommen Wanderer bequem mit dem Öffentlichen Personennahverkehr wieder zurück an ihren Ausgangspunkt. Idyllische Rund-/Wanderwege in den einzelnen Städten führen zu weiteren besonderen Orten und erlebniswerten Plätzen und sorgen ergänzend für lückenlose Wanderangebote. Die Einkehrmöglichkeiten an der Bergstraße entlang des Weges und auf den Marktplätzen der Bergstraßen-Städtchen sind facettenreich. Sie lassen keine Wünsche offen und bieten für jeden Geschmack etwas: von regionalen Spezialitäten bis zur internationalen Küche. Genussreich – das ist die Bergstraße!

www.diebergstrasse.de/aktiv-und-natur/wandern-an-der-bergstrasse/
www.burgensteig-bergstrasse.de

B Blütenweg Wander-Tipp:

Blüten und Wein – von Heppenheim nach Hemsbach

Länge: ca. 17 km
Schwierigkeit: **Mittelschwer**

Am Viniversum in Heppenheim (Darmstädter Straße) startet der Erlebnispfad „Wein und Stein“, ausgezeichnet als „Höhepunkt der Weinkultur“. Er ist ein Kooperationsprojekt des Unesco-Geoparks Bergstraße-Odenwald mit der Bergsträßer

Aktions-Tipp!

Von April bis Oktober:

„Rauf auf den Burgensteig“ – Wandern und gewinnen

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

Winzer eG. Auf einer Strecke von 6,9 km wird Wissenswertes zum Wein, Rebsorten, Geologie, Klima, Fauna und Flora der Region vermittelt. Der Rundwanderweg ist gesäumt von Mandel-, Pfirsich- und Feigenbäumen und führt durch fünf Weinlagen. Er bietet herrliche Panoramablicke über fünf Deutsche Weinbaugebiete. Am Steinkopfhäuschen trifft er auf den Blütenweg. Über das „Hambacher Tal“ und den Burgweg erreicht man den romantischen Heppheimer Marktplatz mit Einkehrmöglichkeiten. Hier säumen wunder-

schöne Fachwerkhäuser und großzügige Bürgerhäuser und vor allem das historische Rathaus und die ehemalige „Liebig-Apotheke“ den Platz. Auf der Straße „Laudenbacher Tor“ geht es am Friedhof vorbei in die Weinbergslage „Eckweg“. Auf

Lehm- und Lössböden wird überwiegend Riesling, Grau- und Weißburgunder sowie Spätburgunder angebaut. Nach ca. 1,5 km überquert man an einem kleinen Waldweiher, den Bombach. Ein paar Meter weiter quert man die grüne Landesgrenze zwischen Hessen und Baden-Württemberg und befindet sich jetzt im Weinanbaugebiet „Baden“ – Bereich „Badische Bergstraße“. Der „neue“ Blütenweg, der vor ein paar Jahren im Verlauf angepasst und mehr in die freie Landschaft verlegt wurde, verläuft ab hier in einem steten, meist leichten Auf und Ab höchst abwechslungsreich durch Weinberge und vorbei an Streuobstwiesen. Die Landschaft zeigt sich in ständig wechselnden Bildern. Durch die Rebgräben erreicht man auf schmalen Trampelpfaden, die streckenweise parallel mit dem etwas anspruchsvolleren Burgensteig verlaufen, die Kirchstraße oberhalb des Weinortes Laudenberg. Gegenüber, am ehemaligen Gasthof Talmühle, geht es weiter zur Weinlage „Laudenbacher Sonnenweg“. Der Weg nach Hemsbach bis zum „Waldnerturm“ (im Volksmund Vierritterturm) bietet immer wieder herrliche Ausblicke auf die Rheinebene. Der Turm, ursprünglich als Veranstaltungsort und Rastplatz für Jagdgesellschaften erbaut, eignet sich bestens zum Picknicken, bevor man den Abstieg zum Hemsbacher Bahnhof beginnt.

Der Burgensteig ist mit dem gelben **B** gekennzeichnet. Weitere Info: www.burgensteig-bergstrasse.de/blutenweg

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





Radelspaß – für jeden was

Die Vielfalt der Bergstraßen Landschaft lädt ein: Natur pur oder Städte-erlebnis mit Einkehrschwenk, Spazierfahrt, Genusstour mit dem E-Bike oder Mountain-Biking? Die Bergstraße lockt mit einer großen Auswahl an Touren für verschiedene Ansprüche.



Reizvolle Täler, romantische Städte, Weinlandschaften oder anspruchsvolle Mountainbike-Trails – all das bietet die Bergstraße.

Zwei Radwege verbinden Heidelberg mit Darmstadt. Die Route „Bergstraße Naturnah“ (rund 84 km) durch Felder und Wiesen, vorbei an Bächen und Seen, bietet Naturerlebnis pur und be- lohnt mit fantastischen Blicken auf die Bergstraßen Silhouette. Der klassische Radweg „die Bergstraße“ (rund 85 km) ist eine Genussroute, die zu den zahlreichen Sehenswürdigkeiten in den attraktiven Städten führt und mit einem großen Angebot an Einkehrmöglichkeiten z.B. auf romantische Marktplätze lockt. Ein echtes Erlebnis ist auch die Route „Rheinschleife“, die über Ein- hausen, Bürstadt und Lampertheim führt und in Kombination mit der Radroute „Naturnah“ über Hüttenfeld, Hemsbach und Lorsch einen Rundparcours ergibt (rund 50 km).

Ein Modular aufgebautes System aus beschilderten Mountainbike- Rundtouren in den Tälern der Destination Bergstraße-Odenwald bietet der Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald an. Weitere Infos und Strecken unter www.mtb-geo-naturpark.de



Aktions- Tipp!

Von April bis Oktober:

„Rauf aufs Rad“ – Radeln und gewinnen

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

Im Sinne eines fairen Miteinanders von Wanderern und Mountainbikern hat die Destination Regeln für den gegenseitigen Umgang aufgestellt und hofft auf hohe Akzeptanz. Weitere Informationen unter www.bergstrasse-odenwald.de/mountainbiking/trailfairness

Für alle Radler, die sich gerne Fahrräder ausleihen möchten, gibt es neben dem Angebot von VRN Nextbike mit der Möglichkeit, an unterschiedlichen Orten der Bergstraße auszuleihen und abzugeben, zahlreiche Fahrradhändler oder Tourist Informationen, die Leihräder in allen Variationen anbieten. Weitere Infos zu den Radrouten und vorgeschlagenen Etappen und Verleihstationen gibt es unter www.diebergstrasse.de/aktiv-und-natur/radfahren-an-der-bergstrasse/

Rundtour-Tipp

Naturnahe Route von Darmstadt nach Alsbach-Hähnlein
Klassische Route von Alsbach-Hähnlein nach Darmstadt

Länge: ca. 55 km; Schwierigkeit: Mittelschwer

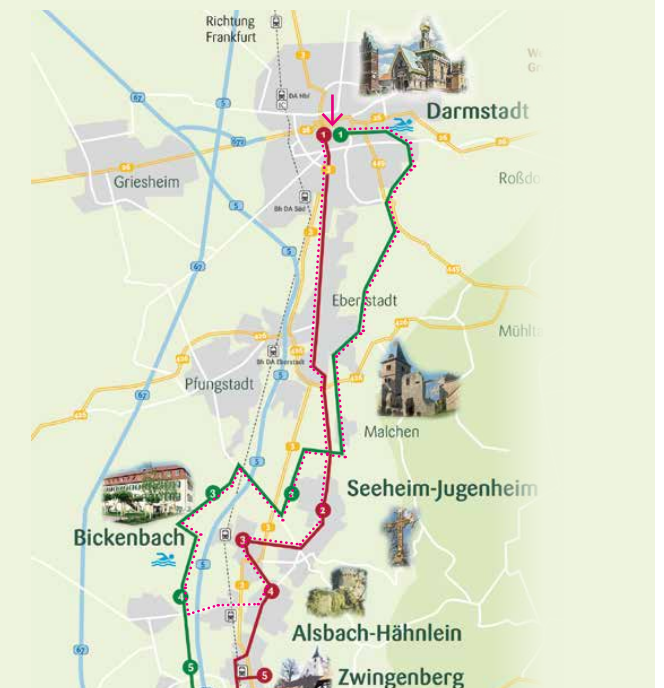
Wir starten am Marktplatz in Darmstadt und folgen – vorbei am Großen Woog – der Beschilderung (die bergstrasse naturnah) zunächst in Richtung Technische Universität. Wir passieren das Forsthaus Böllenfalltor und die Ludwigshöhe und fahren über Eberstadt, Malchen, Seeheim-Jugenheim und Bickenbach bis zum Ortsteil Hähnlein. Über die L3112 fahren wir in Richtung Alsbach und treffen im Ortskern auf die klassische Radroute Bergstraße, die uns durch die Zentren der schönen Bergstraßen-Orte mit zahlreichen Einkehrmöglichkeiten zurück nach Darmstadt führt.

LOHNENSWERTE ABSTECHER:

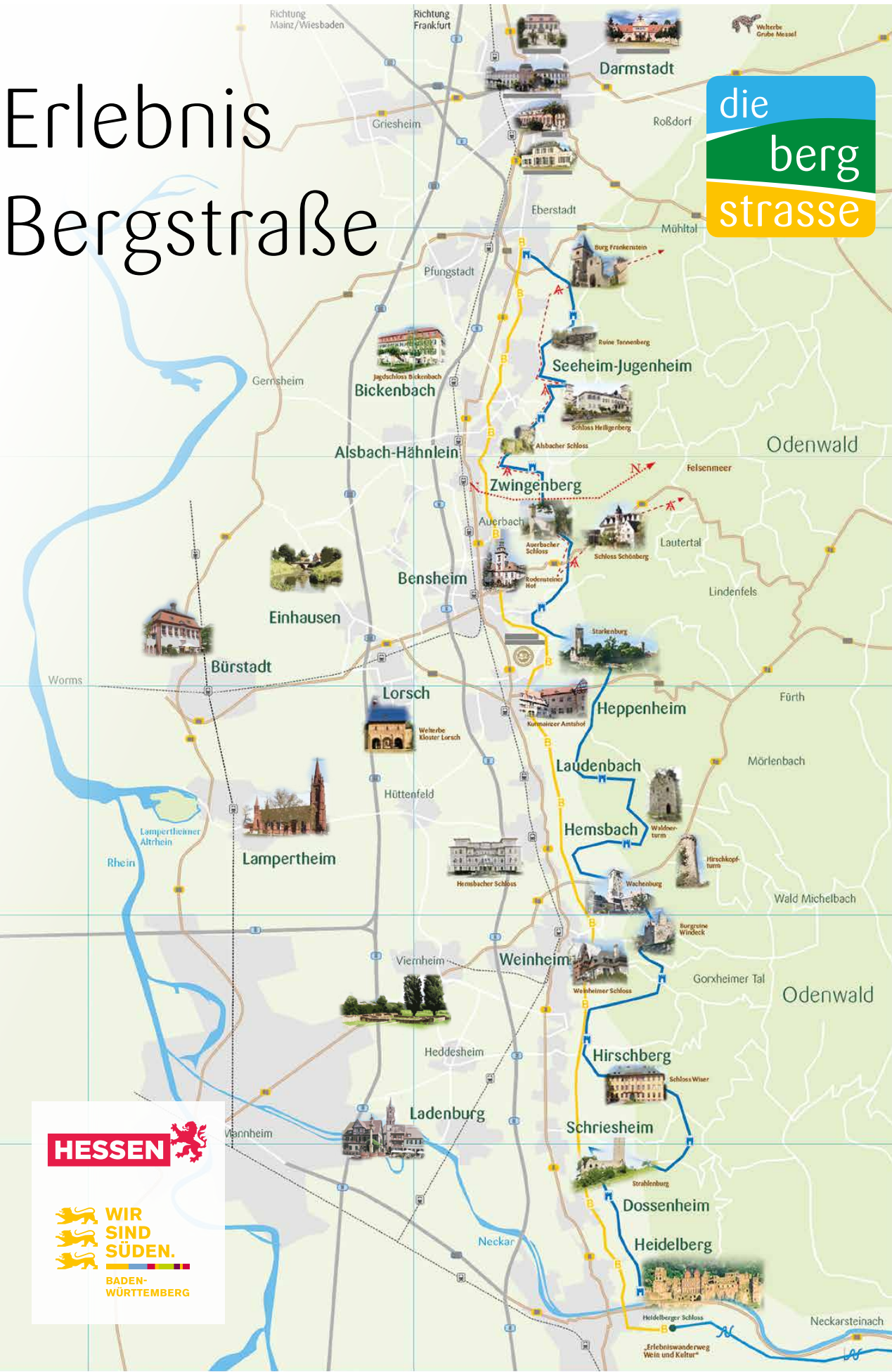
Darmstadt: Unesco Welterbe Mathildenhöhe Darmstadt, Zoo/Vivarium
Seeheim-Jugenheim: Schloss Heiligenberg, Historisches Rathäuser in Seeheim und Jugenheim
Bickenbach: Ehemaliges Jagdschloss (Rathaus)
Alsbach-Hähnlein: Alsbacher Schloss, jüdischer Friedhof

Legende:

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



Erlebnis Bergstraße



Erobern Sie die Bergstraße!

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

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

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



IMPRESSUM

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

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

info@diebergstrasse.de
www.diebergstrasse.de
www.land-des-roten-rieslings.de
www.burgensteig-bergstrasse.de

Weitere Informationen:
www.bergstrasse-odenwald.de

Konzept:
Christiane Bartmann, Bettina Gessinger,
Maria Zimmermann

Redaktion:
Thomas Tritsch, Roland Kern und die
Autoren

Gestaltung & Layout:
www.kreativ-fee.de

Bildnachweis:
Titelseite: Titelbild: Thomas Neu; kleine unten v.l.n.r.:
Malte Grüner, Gabi Dewald, René van der Voorden
Seite 2: Bild: Thomas Neu; Illustration: Bettina Gessinger
Seite 3: Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Berg-
straße
Seite 4/5: Thomas Fischer
Seite 6: Quittenprojekt
Seite 7: alle Pixabay
Seite 8/9: alle Pixabay
Seite 10/11: Malte Grüner
Seite 12/13: oben quer: Bettina Gessinger; Mandelblüte:
Thomas Neu; Patrick Staub: Bergsträßer Winzer eG;
Manuel Bretsch: Winzergenossenschaft Schriesheim
Seite 14/15: alle Stadt Weinheim, Kasten Kräutergarten
Lorsch: Gabi Dewald, Lavendel: Pixabay
Seite 16/17: Drohnensicht: Thomas Fischer
Seite 18: Heidelberg Marketing GmbH/Tobias Schwerdt
Seite 19: Automuseum Dr. Carl Benz Ladenburg; alle
weiteren: Pixabay
Seite 20: Platanenhain: Nikolaus Heiss; Heiligenberg:
Bettina Gessinger; Fürstenlager: Thomas Neu
Seite 21: Weinheimer Schloss: Jasmin Hering; Heidel-
berger Schloss: Heidelberg Marketing GmbH/Tobias
Schwerdt
Seite 22: Sebastian Vettel: Maria Zimmermann; Ingrid
Noll: Stadt Weinheim; Franz Lambert: Thomas Neu;
Hans-Joachim Heist: TSB; Walter Renneisen: Thomas
Neu; Franziska van Almsick: Fabian Hensel_Stifterge-
meinschaft der Sparkasse Rhein Neckar Nord;
Nicole Reinhardt: Nicole Reinhardt

Seite 23: Holzschleife: Atelier Thomas Schöppner;
Geigenbau: Ulrike Lugert; Töpferei: Heike Loreth;
Hut: Bettina Weißhaar; Holzstuhl: Alexander Grüber
Seite 24/25: links: Griesela; Hut: Schmott_Studios
Frankfurt/M.; Cafe: Muse Chocolat; Papiermanufaktur
und Krämer reloaded: Bettina Gessinger; Uhr: Dreizeit;
Taschen: Sailart Fashion
Seite 26/27: Titelbild und Rex: René van der Voorden;
Centralstation: Darmstadt Citymarketing, Eric Hückstädt;
Pipapo: Tanja Weber; Marstall: Rolf Freiburger; Cafe
Central: Gunnar Fuchs; Cave 54: Heidelberg Marketing
GmbH/Tobias Schwerdt
Seite 28: Reiner Schlestein
Seite 29: Bettina Gessinger
Seite 30: beide Bettina Gessinger
Seite 31: oben: Heidelberg Marketing GmbH/Tobias
Schwerdt; Infotafel: C. Zurek
Seite 32/33: Bekassinen und Störche: C. Zurek; drei
weiteren Bilder links: Gerhard Eppler; Schautafel: Maria
Zimmermann; Feldhase: Pixabay
Seite 34/35: Mandelblüte: WFB; weitere Bilder: Geo-Na-
turpark Bergstraße-Odenwald
Seite 36: alle Gabi Dewald
Seite 37: oben: Stadt Weinheim; links: High Moves;
Schaukel: Stadt Bürstadt
Seite 38/39: Thomas Neu
Seite 40/41: oben Bettina Gessinger; weitere: Pixabay
Seite 42: Illustration: Bettina Gessinger
Seite 43: Thomas Neu
Seite 44: Bettina Gessinger



Festspiele Heppenheim

im Kurmainzer Amtshof

Vorhang auf für eine der außergewöhnlichsten Bühnen der Bergstraße: knapp 50 Jahre nach der ersten Premiere starten die Festspiele Heppenheim in der Saison 2022 neu durch. Mit einer erfahrenen Intendantin, frischem Wind und einer gehörigen Portion künstlerischer Leidenschaft. Dahinter steckt die Darmstädter Regisseurin, Theatermacherin und Schauspielerin Iris Stromberger, die dem traditionsreichen „Theater im Hof“ nach einer schwierigen Dekade eine neue Perspektive geschenkt hat. Am 15. Juli startet die erste Spielzeit nach zwei Jahren Pause. Die Intendantin schätzt die besondere Atmosphäre im historischen Ambiente des Kurmainzer Amtshofs, wo das Publikum Theater in einer außergewöhnlichen

Unmittelbarkeit erlebt. 1991 hatte sie hier unter der Regie von Festspielgründer Hans Richter selbst auf der Bühne gestanden. Mit betont sinnlichen Inszenierungen im einst typischen Amtshof-Stil will sie jetzt die ursprüngliche Theaterkultur revitalisieren, die in diese gesellige Weinregion passt und ganz nah an den Erwartungen des Publikums rangiert. Mit Zuckermayers „Fröhlichem Weinberg“ inszeniert sie ein Stück, das wie für Heppenheim geschneidert ist. Hinzu kommen szenische Liederabende, Soloprogramme und Konzerte. Klassische Konstanten bleiben Bergsträßer Wein und regionale Kulinarik. So schmeckt Theater besonders gut!

www.festspiele-heppenheim.de