

Genussreich

BERGSTRASSE ERLEBEN

Ausgabe 12



IMPOSANTE STATUR – SANFTES GEMÜT

– Gronauer Angusrinder

GEFÜHRT DURCHS „LEHRREICH“ DER BOTANIK:

Parks & Gärten im Genussreich Bergstraße

AUF DIE SÄTTEL, FERTIG, LOS!

Rein ins Bergstraßen-Paradies für Radler



We are family: Familie Steinmetz



Reich an Perlen



Bärenstarkes Frühlingskraut



„Hier fängt Deutschland an, Italien zu werden“

Kaiser Joseph II. auf seinem Weg nach Frankfurt

LA DOLCE VITA AN DER BERGSTRASSE

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



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

im Frühling und Sommer blüht das Leben zwischen Darmstadt und Heidelberg besonders bunt. In dieser Ausgabe von „Genussreich – Bergstraße erleben“ laden wir Sie ein, die Facetten dieser klimatisch verwöhnten Region aus der Nähe kennen zu lernen: die üppige Natur, das breit gefächerte Freizeitangebot, die kulturelle Vielfalt und nicht zuletzt die Menschen, die das Gesicht der Bergstraße prägen.

Zum Beispiel Tobias Rettig, der mit seinem Angus-Weidehof in den Hügeln von Bensheim-Gronau auf eine konsequent artgerechte Tierhaltung setzt. Oder den Familienbetrieb Steinmetz in Lampertheim, wo Tradition und Zusammenhalt seit sechs Generationen jeden Tag aufs Neue gelebt werden. Erleben Sie die inspirierenden Perspektiven des Seeheimer Künstlers Vadim Lapinskij und blicken Sie hinter die Kulissen außergewöhnlicher Einkaufsadressen und uralter Handwerkskunst abseits des Stroms.

Mit Beginn des neuen Weinjahrs blicken wir tief ins Sektglas und folgen den Spuren des Schaumweins von den Anfängen bis in die Gegenwart unseres einzigartigen Anbaugebiets: die feinen Perlen der Bergsträßer Winzer laden das ganze Jahr über zum Anstoßen ein. Und weil die Natur ihren Tisch jetzt besonders reichhaltig deckt, schnuppern wir an heimischen Wildkräutern und servieren dazu feine kulinarische Tipps für Frühjahr und Sommer.

Die warme Jahreszeit lockt ohnehin nach draußen: wir besuchen die schönsten Parks und Gärten der Umgebung, geben Tipps für gehaltvolle Ausflüge mit dem Nachwuchs und genießen sinnliche Erlebnisse auf regionalen Kunstwegen, wo sich Natur und Kultur besonders innig umarmen.

Wir wünschen kurzweiligen Lesespaß, viele genussreiche Begegnungen und maximale Freude beim Entdecken!

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,

nach einem frostigen Winter folgt ein farbenfroher Frühling – eine Zeit, in der die Natur zu neuem Leben erwacht und die Bergstraße mit einer Fülle an Genüssen, Aromen und Erlebnissen bereichert. In dieser Frühlingsausgabe von „Genussreich Bergstraße erleben“ erwarten Sie sowohl neue Highlights als auch bewährte Klassiker, die das vielseitige kulinarische und kulturelle Angebot der Bergstraße widerspiegeln.

Entdecken Sie die besonderen Läden und das Handwerk der Region, erfahren Sie mehr über den faszinierenden Geopark und die Kunstwege entlang der Bergstraße. Oder tanken Sie neue Energie bei einem Spaziergang entlang der prächtig blühenden Mandelbäume, bei einer geführten Wanderung oder einer spannenden Entdeckungsreise durch die Parks und Gärten der Region.

Ich lade Sie herzlich ein, unsere vielfältige Region mit Genuss und Neugier zu erkunden. Neben vielen historischen und kulturellen Highlights erwarten Sie auch innovative Genussangebote wie der prämierte Sekt des Renommierbetriebs Griesel – das erste Sekthaus unserer Region. Und haben Sie schon die traditionsreiche Angusrinderzucht in Bensheim-Gronau entdeckt? In dem seit fast 60 Jahren bestehenden Betrieb wird besonders viel Wert auf artgerechte Haltung und biologische Aufzucht gelegt, was sich direkt auf die hohe Qualität der Produkte auswirkt.

Nutzen Sie die Gelegenheit, die Bergstraße zu erleben – sei es bei einer Radtour mit Einkehr oder bei einer der vielen kulinarischen Veranstaltungen, die den Frühling an der Bergstraße besonders machen.

Ich wünsche Ihnen eine genussvolle und inspirierende Entdeckungsreise!

Herzlichst,

Ihr

Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße



Christian Engelhardt
Landrat Kreis Bergstraße

„Wandlung ist
notwendig wie die
Erneuerung der
Blätter im
Frühling.“

Vincent van Gogh



EDITORIAL

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

WEIN & GENUSS

- 6-7 Imposante Statur – sanftes Gemüt
- 8 Saure Verführung: Aroma von der Stange
- 9 Bärenstarkes Frühlingskraut
- 10-11 We are family: Zu Gast im Bauernladen Steinmetz in Lampertheim
- 12-15 Reich an Perlen
- 16-17 Impression

STÄDTE & KULTUR

- 18-19 Mathildenhöhe Darmstadt
- 20-23 Alles außer gewöhnlich
- 24-25 Gestern und heute
- 26 Reiz des Verborgenen

AKTIV & NATUR

- 27-29 Mit den Geopark-Rangern die Region entdecken und schätzen lernen
- 30-33 Geführt durchs „Lehrreich“ der Botanik: Parks & Gärten im Genussreich Bergstraße
- 34-35 Kunst „open air“: Inspirierende, abwechslungsreiche Begegnungen unter freiem Himmel
- 36-37 Große Abenteuer für kleine Entdecker
- 38-41 Auf die Sättel, fertig, los! Rein ins Bergstraßen-Paradies für Radler
- 42 Übersichtskarte Genussreich Bergstraße
- 43 Impressum
- 44 Konzerthaus Stadthalle Heidelberg

Imposante Statur – sanftes Gemüt

Der Gronauer Angus-Weidehof hat sich auf die artgerechte Haltung und Zucht von besonderen Rindern spezialisiert. Auf einem weitläufigen Areal grasen das ganze Jahr über 80 Tiere. Sie alle leben in Familienverbänden auf großen Weideflächen und wachsen in natürlicher Umgebung auf. Das Fleisch wird direkt ab Hof ausschließlich auf Vorbestellung verkauft.

Angus-Rinder sind bekannt für ihre hervorragende Fleischqualität und ihr sanftes Wesen. Die imposanten Tiere stammen ursprünglich aus Schottland, fühlen sich seit vielen Jahren aber auch auf den Weiden und Wiesen Deutschlands wohl. Die Familien Rettig und Ahlheim bewirtschaften den Hof, der seit 1968 mittlerweile in der dritten Generation geführt wird. Seit 2017 ist der Betrieb offiziell Bio-zertifiziert. „Das Futter für den Winter stellen wir vollständig selbst her, ausschließlich Heu und Silage“, so Tobias Rettig, der sich gemeinsam mit seiner Lebensgefährtin Melissa Eitel um das Wohl der Tiere kümmert.

„Die Rinder sind nie in Ställen untergebracht und suchen nur bei schlechtem Wetter einen überdachten Unterstand auf“, erzählt er und schwärmt von der ruhigen und gutmütigen Art dieser kräftigen wie bildhübschen Tiere. „Sie sind leicht zu handhaben, wenn man ihnen Respekt und Vertrauen entgegenbringt. Dann bekommt man beides auch zurück.“ In Gronau gibt es neben Zuchtbullen Petro, der satte 1.200 Kilogramm auf die Waage bringt, eine große Mutterkuhherde.

Die Kälber kommen draußen unter natürlichen Bedingungen ohne Einfluss des Menschen zur Welt und bleiben bis zu zwölf Monaten bei ihren Müttern, um deren Milch zu trinken. In der kalten Jahreszeit steht zusätzlich zu den beiden ausgedehnten Ausläufflächen ein großer, mit Stroh eingestreuter Stall zur Verfügung, der Schutz bietet. Die ideale Lage in den malerischen Hügeln von Bensheim-Gronau bietet den Tieren natürliche Wasserläufe und viel saftiges Grünland.

“



Das Fleisch wird im Hof an der Märkerwaldstraße im Gronauer Ortskern verkauft. Es gibt Pakete ab einem Achtel Rind. Das sind zirka 30 bis 35 Kilogramm. Angeboten werden Knochen, Bratenstücke, Hackfleisch, Rumpsteak, Entrecote, Tafelspitz, Beinscheiben und Innereien. Vom Filet bis zum Suppenknochen ist alles dabei. Dadurch soll der Kunde in den Genuss vieler verschiedener Fleischsorten kommen, so Tobias Rettig, der in der vollständigen Verwertung aber auch ein Stück Wertschätzung gegenüber seinen Tieren sieht.

Telefon: 0171 3284135

E-Mail: gronauer-angus-weidehof@freenet.de

Von Oktober bis April werden jene Rinder geschlachtet, die das richtige Alter erreicht haben. Anschließend reift das Fleisch im traditionellen Trockenreifungsverfahren (dry-aged) 21 Tage lang, was zu einem intensiven Aroma und einer feinfaserig-zarten Textur führt. Das Fleisch ist fein marmoriert, hat Biss, schmeckt nussig, vollmundig und ist besonders saftig.

Nach dem Reifeprozess wird das Rind fachmännisch von einem Fleischer weiter zerlegt. Der Hof bietet drei verschieden sortierte Fleischpakete ausschließlich auf Vorbestellung. Der Gronauer Betrieb legt großen Wert auf nachhaltige Zuchtmethoden und artgerechte Haltung, um ein gesundes und stressfreies Leben sowie eine hohe Qualität des Fleisches zu gewährleisten. Dafür ist er täglich auf der Weide. „Nur so entsteht die Bindung, die für eine gesunde und erfolgreiche Zucht nötig ist.“



SCHAFHOF MEERBACHTAL

Ebenfalls im Meerbachtal befindet sich der Schafhof von Johannes und Johanna Galow, die sich den Richtlinien der ökologischen Landwirtschaft verschrieben haben. Der ganzheitlich orientierte Familienbetrieb ist seit 2020 dem Bioland-Verband Hessen angegliedert. Hier sind die rund 350 Tiere nicht nur Produzenten von Wolle und Fleisch, sie helfen auch bei der Pflege der Bergsträßer Kulturlandschaft mit: die Schafe bewahren Steilhänge, Streuobstwiesen, Magerrasen- und andere Naturschutzflächen vor der sukzessiven Verbuschung. Durch diese Form der natürlichen Landschaftspflege bleiben wertvolle Tier- und Pflanzenwelten für die Zukunft erhalten.

Im eigenen Hofladen an der Gronauer Straße werden Schaf- und Lammfelle, Decken, Hausschuhe und Alpakasocken sowie Lammfleisch aus ökologischer Tierhaltung angeboten. Die Schafe können das ganze Jahr über draußen grasen und sich im Freien bewegen. Ein Offenstall am Haus bietet Schutz, in den Wintermonaten wird eigenes Wiesenheu zugefüttert. Die artgerechte Haltung und eine hohe Wertschätzung für jedes einzelne Tier gewährleisten erstklassige Produkte. Mindestens einmal im Jahr werden die Tiere vor Ort geschoren. Innerhalb eines Jahres wachsen rund vier bis fünf Kilogramm Wolle.

www.schafhof-meerbachtal.de

Saure Verführung: Aroma von der Stange

Rhabarber schmeckt gut, aber auch ziemlich sauer. Doch gerade wegen ihrer herben Natur sind die gesunden Stangen beliebte Frühjahrsboten. Die Blattstiele mit ihrem fruchtig-säuerlichen Aroma sind ideal für Kuchen, Kompott oder Crumble-Variationen. Botanisch gesehen ist er übrigens ein Gemüse. Nach den langen Wintermonaten liefert Rhabarber dem Körper viele gesunde Stoffe wie Vitamin C und Vitamin K sowie die Mineralstoffe Kalium und Eisen.

Rezept-
TIPP

1 kg Rhabarber
60 g Zucker
500 ml stilles Wasser
Gewaschenen Rhabarber in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in 500 ml Wasser aufkochen, 15 min. köcheln lassen.

Jetzt mit einem Löffel fest durch ein feines Sieb drücken und den Saft abkühlen lassen.
Mit Gin, Soda und Eiswürfel ein toller Sundowner oder nur mit Mineralwasser und Eiswürfel für die alkoholfreie Variante.

Rhabarbercrumble

ZUTATEN:

Rhabarberfüllung

ca. 500 g Rhabarber
1 EL Speisestärke
3 EL Puderzucker

Crumble

100 g Zucker
150 g Weizenmehl
100 g weiche Butter
1 Msp. Zimt
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Gewaschenen Rhabarber in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit Puderzucker und Speisestärke vermischen und in der Auflaufform verteilen.
Alle Zutaten für den Crumble mit dem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streuseln auf den Rhabarberstücken verteilen.
Im vorgeheizten Backofen (Heißluft ca. 180°, Ober- und Unterhitze ca. 200°) auf mittlerer Schiene 25 - 30 Min. backen.

TIPP: Dazu passt ein Bergsträßer Muskateller

Im Frühjahr ist die Tafel der Natur reich gedeckt. Zu den bekanntesten heimischen Wildkräutern gehört der Bärlauch. Ein Spross aus der Familie der Lauchgewächse. Von kräftigem Aroma, aber mit einer eher scheuen Natur: die meiste Zeit versteckt er sich im Untergrund. Im April sind seine hellgrünen, spitzen Blätter voll entwickelt.



Bärenstarkes Frühlingskraut

Wenn er sich endlich blicken lässt, genießt er maximale Aufmerksamkeit. Im Mai ist Blütezeit. In den schattigen, feuchten Laubwäldern, wo er gedeiht, duftet es nach würzigem Knoblauch, mit dem er – die Nase verrät es – eng verwandt ist. Unter idealen Bedingungen kann er sich massenhaft in der Fläche verbreiten.

„Man muss wissen, wo man ihn findet“, sagt die Wildkräuterexpertin Dorisa Winkenbach. Genau es Hinschauen und ein achtsames Umgehen mit der Natur sind der erfahrenen Kräuterexpertin grundsätzlich wichtig. Doch beim Bärlauch ist ein geschultes Auge besonders wichtig. Nicht nur, um sein Vorkommen zu erkennen, sondern auch, um Verwechslungen zu vermeiden. Zu den gefährlichsten Doppelgängern zählen Maiglöckchen, Herbstzeitlose oder Aronstab, die häufig an den gleichen Standorten wachsen.

Echter Bärlauch schmeckt nicht nur fein, er protzt auch mit bioaktiven Substanzen. Allen voran die Verbindung Allicin, die antibakteriell und pilztötend wirkt. Diese Eigenschaft macht ihn zum natürlichen Unterstützer des Immunsystems. Traditionell gilt Bärlauch als reinigend. „Ein typisches Frühlingskraut“, so die Naturaroma-Köchin. Denn nach der langen Winterruhe sehnt sich der Körper nach Stoffen, die beim Ausscheiden von Schadstoffen helfen und entgiftend wirken.

Diese Funktion nutzen Menschen wie Tiere seit Urzeiten. Auch der Name der Pflanze verweist auf diesen Zusammenhang: der Legende nach sollen sich Bären nach dem Winterschlaf bevorzugt von diesem Kraut ernährt haben. Die alten Germanen glaubten sogar, dass die Tiere gerade wegen dieser Nahrung zu ihren großen Kräften kamen. Im antiken Rom wurde er als magen- und blutreinigendes Mittel verwendet, im Mittelalter bezeichnete man ihn als „Herba salutaris“ – als heilsames Kraut.

Allerdings sind die relevanten Wirkstoffe dieses Kraftpakets sensibel gegenüber Hitze. Daher sollte man ihn am besten roh genießen. Ideal sind Pestos, Aufstriche, Dips oder Salate. Auch für Cremesuppen ist er bestens geeignet. Auf dieser kulinarischen Bühne kann der pikante Bärlauch seine ganzen aromatischen und gesundheitlich wertvollen Eigenschaften ausspielen – als duftendes Symbol für die Frühlingszeit und die enge Verbindung zu den Kreisläufen der Natur.

Bärlauch-Walnuss-Pesto

Zutaten für 3 Gläserchen:

100 g Bärlauch
50 g geriebener Parmesan
50 g gehackte Walnüsse
150 ml mildes Oliven- oder Rapsöl
½ TL Salz und Pfeffer
½ TL Zitronenabrieb
etwas Zitronensaft

Gläserchen heiß ausspülen und trocknen. Den gewaschenen und getrockneten Bärlauch in grobe Stücke schneiden und anschließend mit dem Zauberstab pürieren, Walnüsse und Öl hinzugeben und zu einer feinen Masse pürieren. Zum Schluss den Parmesan, Zitronenabrieb und -saft untermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Pesto in Gläserchen füllen und darauf achten, dass der Rand sauber bleibt. Oben eine dünne Ölschicht draufgeben und luftdicht verschließen.

Tipp: Zu Nudeln mit Bärlauch-Walnuss-Pesto passt hervorragend ein Bergsträßer Riesling oder Weissburgunder.



We are family: Zu Gast im Bauernladen Steinmetz in Lampertheim

Das Interieur ist eine gelungene Mischung aus französischer Markthalle, südhessischem Bauernlädchen und gemütlichem Café. Mit offener Küche und traditionellem Holzofen unter altem Gebälk. Ein Ort der Kommunikation und des Genusses. Unter der Regie einer Familie, die sich bereits in der sechsten Generation dem Wohl ihrer Gäste verpflichtet fühlt.

Vor der schönen Kulisse des alten Sandsteinhauses geht es quirlig und gesellig zu. Im Innenhof an der Römerstraße im Herzen Lampertheims treffen sich Menschen, die regionale Qualität aus heimischer Landwirtschaft zu schätzen wissen. „Es ist ein Ort, an dem man zusammenkommt und sich wohlfühlen kann“, so Stefanie Wetzel-Steinmetz an einem der massiven Holztische. Keine Worthölse, sondern ein Auftrag. Alles ist bequem und gemütlich, durch die hohe Decke entsteht ein großzügiges Raumgefühl. Ein Schmuckstück dort, wo einst Maschinen standen.

An der Bergstraße ist die Gastgeberin auch als Stefanie II. bekannt: in der Amtszeit 2016/17 war sie Lampertheimer Spargelkönigin. Die gelernte Kauffrau für Marketing und Kommunikation ist im elterlichen Betrieb in erster Linie für Werbung und Vermarktung zuständig. „Ich bin mit Spargel aufgewachsen, der bereits seit Generationen von unserer Familie angebaut wird. Als Kind war ich immer mit auf dem Feld.“

Behutsam wie das edle Gemüse ist auch der Hofladen über die Jahre gewachsen. Nicht nur personell und inhaltlich, sondern auch räumlich. Mit dem Umbau der Maschinenhalle wurde 2011 ein neues Kapitel eingeläutet. Hier findet man neben saisonalen Klassikern wie Spargel ein facettenreiches Sortiment aus Obst, Gemüse, Kartoffeln und frischen Erdbeeren, die hier seit über 25 Jahren angebaut werden. Ergänzt wird das Angebot von hausgemachten



Fruchtaufstrichen, kaltgepressten Ölen aus eigener Herstellung, selbst zubereiteten Gerichten im Glas, saisonalen Früchten sowie Fleisch- und Wurstwaren aus der eigenen Metzgerei. Das ganze Jahr über lagert im Bauernladen hochwertiges Kaminholz: trockenes Buchenholz in verschiedenen Längen, das auch optisch zum warmen Interieur beiträgt.

Familie Steinmetz sitzt gerne bei selbstgebackenem Kuchen zusammen

Gemütliche und einladende Atmosphäre: Café und Hofladen in einem.



„Ich bin mit Spargel aufgewachsen, der bereits seit Generationen von unserer Familie angebaut wird. Als Kind war ich immer mit auf dem Feld.“

Stefanie Wetzel-Steinmetz

Für die Sinne ist ein Besuch in vielerlei Hinsicht verführerisch: bereits an der Tür begrüßt einen der Duft von frisch gebackenem Brot und Kuchen. „Hier läuft die Ware nicht vom Band, hier schafft man noch mit Herz und Hand“, steht auf einem alten Holzschild über dem offenen Backofenbereich. „Das hängt hier schon ewig“, lacht Stefanie Wetzel-Steinmetz. Doch das Sprüchlein trifft noch immer zu.

Die Familie ist trotz Neuerungen und betrieblicher Entwicklungen bodenständig und ihren festen Grundsätzen stets treu geblieben. Ein respektvoller Umgang mit Natur und Mensch ist selbstverständlich. Man lebt und arbeitet mit den Jahreszeiten, um gesunde und hochwertige Nahrungsmittel zu produzieren und direkt an den Kunden weiterzugeben. Die Landwirtschaft – mit eigener Schweinehaltung – und der liebevoll eingerichtete Bauernladen sind zwei separate Betriebe, die naturgemäß eng verzahnt sind.

Das Credo: Jeder hilft jedem! Zum Team gehören Helmut und Sandra Steinmetz sowie die Geschwister Sven und Stefanie in der Geschäftsführung. Helga Steinmetz ist als gute Seele in der Küche weiterhin in diesem lokal tief verwurzelten Familienunternehmen aktiv. Im Café fühlen sich Gäste sofort wohl. Vom Tisch aus kann man dem Team beim Kuchenbacken oder Marmeladekochen zusehen. Mittags werden vor Ort wechselnde Tagesgerichte zubereitet. Die konsequente Transparenz bei den Produkten spiegelt sich in einem offenen Verhältnis zum Kunden. Ein Familienbetrieb, der sich alten Werten verpflichtet fühlt, so Stefanie Wetzel-Steinmetz: „Wir bieten nur das an, was unserem eigenen Anspruch genügt.“

www.bauernladensteinmetz.de



KURZE WEGE VOM FELD ZUM KUNDEN

Der Spargel aus Lampertheim wird nicht nur direkt an Privatkunden verkauft, sondern auch von Gastronomen der Region geschätzt. Aufgrund seiner Frische und Qualität lässt er sich hervorragend weiterverarbeiten und bildet die Basis für verschiedene köstliche Gerichte wie Suppen, Salate oder herzhaften Aufläufe. Die Anbauflächen liegen sehr nah beim landwirtschaftlichen Betrieb. Das ermöglicht kurze Wege vom Feld zum Kunden. Der frisch gestochene Spargel wird während der Saison nahezu stündlich Richtung Hofladen transportiert und dort sofort sortiert. Die schnelle Vermarktung garantiert einen täglichen Abverkauf der Produktion und damit einen stets frischen Bestand. Und auch bei der alljährlichen Spargelwanderung, die im April zwischen Lampertheim und Bürstadt stattfindet, gehört Familie Steinmetz zu den traditionellen Akteuren: ein genussvoller Spaziergang durch das Anbaugelände im Ried, das für seinen sandigen Boden und das milde Klima bekannt ist. Entlang der rund sechs Kilometer langen Route erwartet die Teilnehmer kulinarische Köstlichkeiten rund um das hochfeine Königsgemüse.

Insider sprechen von einer Sekt-Revolution. Die Qualität deutscher Schaumweine steigt stetig. Was in diesem Segment an Eleganz, Struktur und Finesse geboten wird, spielt längst in der oberen Liga. Die nationale Elite braucht den Vergleich mit Champagner nicht zu scheuen. Neben den Burgundersorten kann auch der Riesling, der sich in der Sekt-Nische lange schwergetan hatte, mit exzellenten Qualitäten überzeugen.

Viele Bergsträßer haben Schaum vor dem Mund – und fühlen sich großartig dabei! Das facettenreiche Weinanbaugebiet hat sich in den vergangenen Jahren zu einem wahren Sektparadies entwickelt. Die heimischen Winzer erzeugen ein aromatisches Spektrum aus hochklassigen Schaumweinen vom süffigen Secco über den sanft moussierenden Crémant bis zum eleganten Prestige-Sekt der absoluten Spitzenklasse.

Reich an Perlen

„Brüder, kommt schnell, ich trinke Sterne!“ Dieses Zitat wird dem französischen Mönch Dom Pérignon in den Mund gelegt und markiert angeblich die Geburtsstunde des Champagners. Fest steht, dass er als Kellermeister die Zeichen seiner Zeit erkannt hat und sein Name mit dem ruhmreichsten Weinfelder der Weltgeschichte verbunden wird: denn die zweite Gärung in der Flasche war eigentlich nicht vorgesehen. Doch seither ist die kontrollierte Méthode Champenoise ein internationales Qualitätsmerkmal. Ein aufwändiger, langer und teurer Prozess, der dem Schaumwein seine fein eingebundene Kohlensäure schenkt. Klassische Flaschengärung nennen das die Deutschen.



STERNE TRINKEN STATT SEHEN

Alkoholfreie Sekte sind ein schwieriges Thema. Oft schmecken sie zu süß, weil der Alkohol als Balance fehlt. Aber es gibt Vertreter, die auch diejenigen glücklich machen, die es lieber trocken mögen. Auch an der Bergstraße finden sich bemerkenswerte Schäumer, die ohne Prozente auskommen und einen schlanken Genuss bieten. Dabei handelt es sich um entalkoholisierten Schaumwein oder um Traubensäfte mit zugesetzter Kohlensäure. Einen anderen Weg geht der Betrieb Von Wiesen: Der Ausbau ihrer Obstschaumweine erfolgt in Holzfässern und Edelstahl. Methodisches Prinzip ist hier nicht der Entzug des Alkohols, sondern der Einsatz von Auszügen, Extrakten und Säften aus Kräutern und Früchten. Das Obst stammt von biologisch arbeitenden Betrieben oder naturbelassenen Streuobstwiesen der Region.

Die Mehrzahl der Betriebe an der Hessischen und Badischen Bergstraße hat mindestens einen Sekt im Keller, der nach dieser traditionellen Methode erzeugt wurde. Darunter viele Schäumer aus der Riesling-Traube, aber auch immer mehr aus jenen Sorten, die auch für die Champagner-Assemblage zugelassen sind: Spätburgunder (Pinot Noir), Chardonnay und – in kleineren Mengen – Pinot Meunier oder auch Schwarzes Riesling. Ein Sekt als deklarierter Qualitätsschaumwein aus einem bestimmten Anbaugebiet kann aber auch aus anderen Grundweinen bestehen, etwa aus Weiß- oder Grauburgunder, Muskateller, Gewürztraminer oder Lemberger. Die Vielfalt an Bergsträßer Sekten, von reinsortig oder als Cuvée, ist groß und lädt zum prickelnden Entdecken ein.

Als eines der Aushängeschilder des Genres hat sich in den letzten Jahren das erste und einzige reine Sekthaus der Bergstraße einen wohlklingenden Namen gemacht: Griesel & Compagnie aus Bensheim gehört zu den vielfach ausgezeichneten Shootingstars des Deutschen Schaumweins. Das junge Team um Betriebsleiter Niko Brandner verbindet altes Wissen mit neuen Ideen. Klassisches Handwerk trifft innovative Energie. Die Gärung der handverlesenen Trauben findet spontan mit eigenen Hefen meist ohne jede Zugabe von Zucker oder Schwefel statt. Neben der Linie „Tradition“ werden unter dem Label „Prestige“ charakterstarke Sekte mit besonders langem Hefelager vergoren.

Hinter dem goldenen „Exquisit“-Etikett versteckt sich die Oberklasse: ausgesuchte Jahrgangssekte, die erst nach besonders langer Lagerzeit veröffentlicht werden. Die Speerspitze bildet die noch junge Linie „Granite parcellaire“: reinsortige Lagen-Sekte aus Pinot Blanc oder Pinot Noir. Die Trauben stammen jeweils aus einer einzigen Parzelle aus dem Auerbacher Fürstenlager oder dem Auerbacher Höllberg.

Aus Frankreich kommt der Crémant. Der Name kennzeichnet aber mittlerweile in der gesamten Europäischen Union Schaumweine in Abgrenzung zu Champagner und Sekt. Auch Crémants werden in klassischer Flaschengärung hergestellt und müssen mindestens neun Monate auf der Hefe lagern. Die Ganztraubenpressung ist vorgeschrieben. Die Weine zeichnen sich in der Regel durch eine feine Perlage und eine harmonische Säurestruktur aus.

Beim Sekt ist eine zweite Gärung in der Flasche übrigens nicht zwingend vorgeschrieben. Winzer können sich auch für eine schnelle und kostengünstigere Gärung im Tank oder das Transvasiervverfahren entscheiden: Wie bei der traditionellen Methode wird auch hier die zweite Gärung in

einer Glasflasche durchgeführt. Allerdings wird die Hefe danach nicht mittels Rütteln und Degorgieren entfernt, sondern die Flaschen in einen Drucktank entleert, mit der entsprechenden Dosage (Zuckerzusatz) versehen und neu abgefüllt. Richtig trockene Spitzenweine von purem Charakter werden meist ohne Dosage vermarktet. Das heißt dann „zero dosage“ oder „brut nature“. Der Restzuckergehalt rangiert dann von drei bis null Gramm pro Liter.

Und dann wäre da noch der Secco. Im Gegensatz zum Sekt wird die Kohlensäure hier künstlich zugefügt. Ein Secco hat weniger Alkohol und weniger Druck (1 bis 2,5 bar) unter dem Verschluss als ein Sekt (mindestens 3 bar) und braucht daher keinen Drahtkorb an der Öffnung. Er perlt relativ moderat und weniger fein. Der Name ist an den italienischen Prosecco angelehnt, was dort allerdings als Herkunftsbezeichnung verwendet wird. Mittlerweile hat fast jedes Bergsträßer Weingut Secco in weiß oder rosé im Sortiment. Als spritzig leichte und erfrischende Alternative zum Sekt ist dieser Perlwein ein beliebter Begleiter im Sommer.

Eine spezielle Variante ist der unkonventionelle, aber authentische Pét Nat. Eine Abkürzung von Pétillant Naturel, was so viel heißt wie „natürlich prickelnd“. Hier wird der halbfertig vergorene Most mit samt der Hefe auf die Flasche gefüllt und gasdicht verschlossen. Die Gärung verläuft in der Flasche weiter, die Kohlensäure entsteht auf natürliche Weise und erzeugt eine sanfte Perlage. Genauso wurden Schaumweine gemacht, bevor die zweite Flaschengärung als Verfahren perfektioniert wurde. Die méthode ancestrale wird bereits Mitte des 16. Jahrhunderts erstmals erwähnt.



Dieser spontan vergorene, oft ungefilterte Schaumwein präsentiert sich oft trüb und mostig, kann aber ungeahnte Aromen freisetzen, die nicht nur Fans von Naturweinen begeistern. Die Varianten sind enorm, in Schubladen lassen sich diese Charakterköpfe kaum einordnen. Wie überall, so besetzt er auch der Bergstraße eine Nische. Das Weingut Schloss Schönberg in Bensheim und der kleine Betrieb von Barbara Amthor in Heppenheim haben aber bereits eindrucksvolle Pét Nats in geringen Mengen vorgestellt.

DEUTSCHE WEINPRINZESSIN
AUS ZWINGENBERG

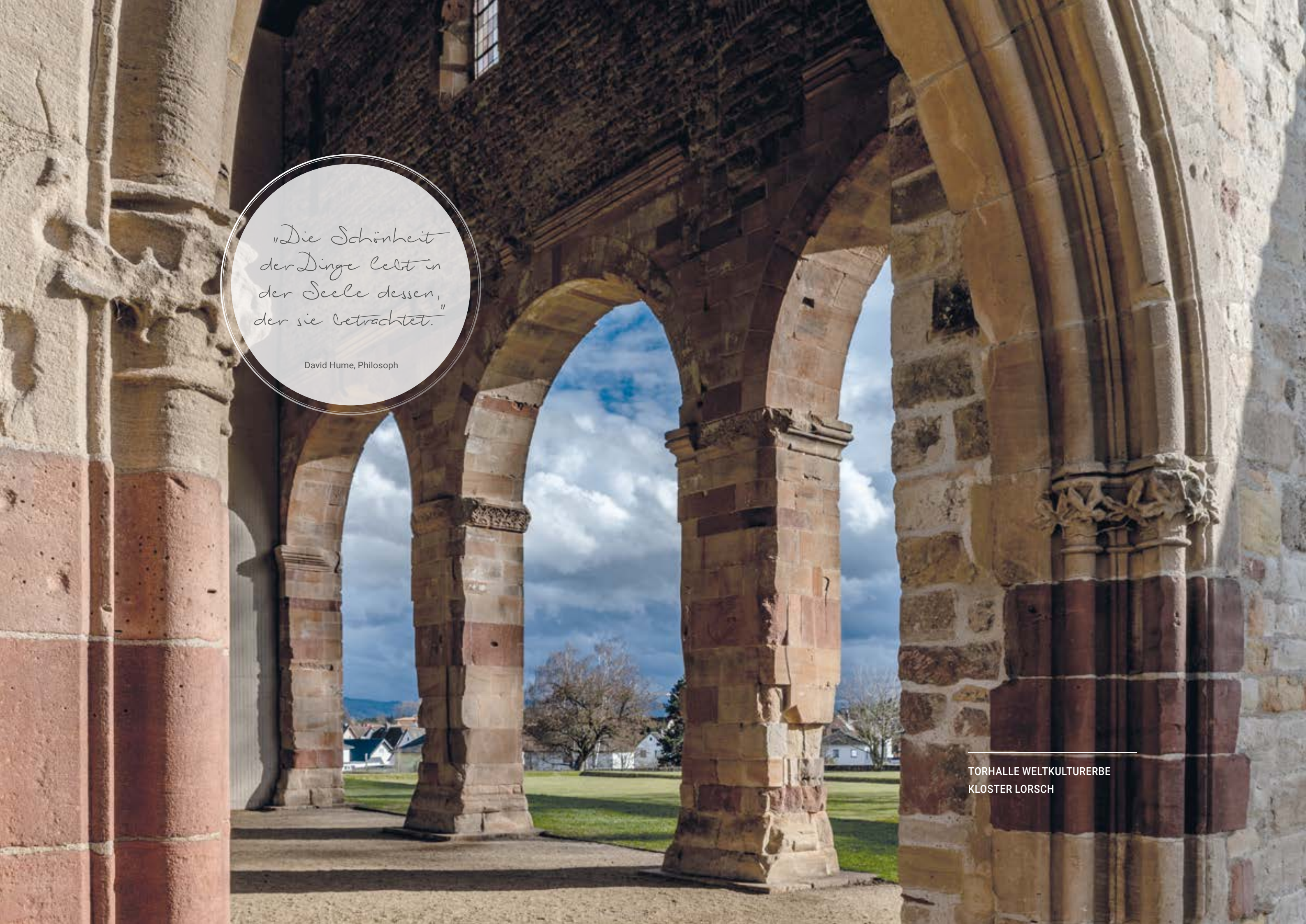
Die 77. Deutsche Weinprinzessin kommt von der Hessischen Bergstraße: Katja Simon vertritt die Weinbranche und die heimischen Winzer zuhause ebenso kompetent und charmant wie auf der internationalen Bühne. In ihrem Amt möchte sie sich für eine stärkere Vernetzung innerhalb der Branche einsetzen und für mehr Wertschätzung für das Kulturgut Wein sowie für das Handwerk und die Menschen dahinter eintreten. Die junge Frau, Jahrgang 2000, stammt aus dem Zwingenberger Familienweingut Simon-Bürkle. Nach ihrem Bachelor-Abschluss für Weinbau und Oenologie hat sie ihre Karriere mit einem vertiefenden Masterstudium fortgesetzt. Es folgten Praktika auf Mallorca, in Südtirol sowie in der Pfalz und im Rheingau. Katja Simon (links): eine Bergsträßer Hoheit mit Persönlichkeit, Ausstrahlung und Know-how.



BEZUGSQUELLEN

DARMSTADT	Weingut Feligreno Bio-Weinbau	Kontakt www.feligrenowein.de	Besonderheiten Apfel & Riesling brut nature, Bio Sparkeling Rosé alkoholfrei
ALSBACH-HÄHNLEIN	Weingut Kühnert	www.weingut-kuehnert.de	Roter Riesling brut
ZWINGENBERG	Weingut Simon-Bürkle	www.simon-buerkle.de	Muskateller Sekt
BENSHEIM	Weingut Rothweiler	www.hanno-rothweiler.de	St. Laurent Rosé brut, Lemberger/Merlot brut
	Weingut Lach	www.wein-lach.de	Goldmuskateller alkoholfrei
	Weingut der Stadt Bensheim	www.weingut-der-stadt-bensheim.de	Kalkgasse Rosé brut
	Weingut Jäger	www.jaeger-wein.de	Roter Riesling brut
	Sekthaus Griesel & Compagnie	www.griesel-sekt.de	3 Linien: Tradition I Prestige I Exquisite, Quitten- und Apfelschaumwein aus traditioneller Flaschengärung
HEPPENHEIM	Domäne Bergstraße	www.weingut-kloster-eberbach.de	Schönberger Herrnwingert Weißburgunder Brut
	Hessische Staatsweingüter GmbH		
	Bergsträßer Winzer eG	www.bergstraesser-winzer.de	Goldmuskateller trocken, Crémant Blanc de Blancs, alkohlfreier Secco
	Weingut Freiberger	www.weingut-freiberger.de	Gewürztraminer extratrocken
	Weinbau Koob	www.weinbau-koob.de	Pinot brut
	Weingut Amthor	www.weingut-amthor.de	Pet Nat – Pétillant naturel, Crémant
ROSSDORF	Weingut Edling	www.weingut-edling.de	Chardonnay Sekt extra trocken
GROSS-UMSTADT	Weingut Brücke-Ohl	www.weingut-bruecke-ohl.de	Umperlo trocken, Umstädter Secco, weiß und rosé
	Vinum Autmundis	www.vinum-autmundis.de	Kerner halbtrocken, alkohlfreier Sekt
	Weinbau Anders	www.weinbau-anders.de	Crémant extra trocken und brut, Pinot Noir brut
	Weingut Lohmühle	www.weingut-lohmuehle.de	Losecco
WEINHEIM	Weingut Anneliese Raffl	www.raffl.de	Saasecco weiß und rosé
	Weingut Kippenhan	www.weingut-kippenhan.metro.biz	Secco rosé
SCHRIESHEIM	Weingut Teutsch	www.teutsch-weingut.de	Blanc de Noir
	Winzergenossenschaft Schriesheim	www.wg-schriesheim.de	Zippamer Semi-Secco
	Weingut 13 Reben	www.13reben.de	Rebensecco
HEIDELBERG	Weingut Clauer	www.weingutclauer.de	Pinot Sekt brut
	Weingut Bauer	www.heidelberger-dachsbuckel.de	Spätburgunder Rosé brut
LEIMEN	Weingut Adam Müller	www.weingut-adam-mueller.de	Cuvée Blanc de Blancs extra trocken

Die Vorliebe der Deutschen für prickelnden Genuss ist historisch belegt. Im 18. und 19. Jahrhundert haben sich mehrere deutsche Familien in der Champagne niedergelassen und dort eigene Häuser gegründet. Namen wie Johann-Joseph Krug, William Deutz und Jacques Bollinger zeugen von diesen Einflüssen. Der schwäbische Kellermeister Anton von Müller erfand im Jahr 1813 die Rütteltechnik. Er arbeitete im Champagnerhaus Veuve Clicquot-Ponsardin in Reims. Dessen Mitinhaber Georg Christian Kessler kehrte 1826 in seine Esslinger Heimat zurück und gründete das erste Sekthaus Deutschlands.



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

David Hume, Philosoph

TORHALLE WELTKULTURERBE
KLOSTER LORSCH



Welterbefest Mathildenhöhe

Mathildenhöhe Darmstadt

Die UNESCO-Welterbestätte

Mathildenhöhe Darmstadt steht seit 1901 für visionäres Denken an der Schnittstelle von Architektur, Kunst und Design. Zum 125-jährigen Jubiläum der ersten Ausstellung der Künstlerkolonie Darmstadt verbindet die Ausstellung „A Step Ahead / Einen Schritt voraus“ dieses einzigartige Erbe mit aktuellen gesellschaftlichen Fragestellungen, eingebettet in das internationale Programm des World Design Capitals 2026.

Im Jahr 1901 fand auf der Mathildenhöhe Darmstadt die erste Ausstellung der Künstlerkolonie Darmstadt statt: Ein Meilenstein der internationalen Design- und Architekturgeschichte. Erstmals wurden moderne, begehbare, dauerhafte und vollständig eingerichtete Häuser sowie gestaltete Freiflächen präsentiert, die als Gesamtkunstwerke konzipiert waren. Die vier großen Bauausstellungen auf der Mathildenhöhe zwischen 1901 und 1914 widmeten sich stets einer zentralen Frage: Wie können moderne Architektur, zeitgenössisches Design und bildende Kunst, ganzheitlich gedacht, das tägliche Leben verbessern?

Die auf der Mathildenhöhe realisierten Ideen wirkten weit über ihre Zeit hinaus und setzten internationale Impulse, welche die Design- und Architekturgeschichte nachhaltig prägten. Diese außergewöhnliche Bedeutung wurde 2021 mit der Aufnahme der Mathildenhöhe Darmstadt in die UNESCO-Welterbeliste gewürdigt. Anlässlich des 125-jährigen Jubiläums der ersten Ausstellung wird 2026 die Ausstellung „**A Step Ahead / Einen Schritt voraus**“ gezeigt. Sie nimmt das historische Erbe der Künstlerkolonie Darmstadt zum Ausgangspunkt, um den Blick auf aktuelle gesellschaftliche Herausforderungen, zeitgenössische Kunstwerke und progressive Designentwicklungen zu richten. Im Zentrum steht ein erweiterter Designbegriff, der Design nicht nur als Formgebung versteht, sondern als kreativen und partizipativen Prozess zur Entwicklung zukunftsfähiger Lösungen. Im historischen Ausstellungsgebäude werden dabei aktuelle progressive Designpositionen mit den historischen Errungenschaften der Künstlerkolonie Darmstadt in Dialog treten. Wie bereits vor 125 Jahren wird die umfassende Gestaltung unserer Lebensräume thematisiert und neu gedacht.

Dass Darmstadt bereits 1901 als eine Art „Hauptstadt des Designs“ galt, spiegelt sich auch in der Gegenwart wider: Die Region Frankfurt RheinMain wurde von der World Design Organization™ (WDO) mit dem international renommierten Titel **World Design Capital 2026** ausgezeichnet. Unter dem Claim „Design for Democracy. Atmospheres for a better life“ würdigt die WDO den wirkungsvollen Einsatz von Design zur Förderung kultureller, sozialer, wirtschaftlicher und ökologischer Entwicklung.

Neben der Mathildenhöhe Darmstadt engagieren sich zahlreiche namhafte Institutionen sowie Designerinnen und Designer mit spannenden Projekten u. a. in Frankfurt, Darmstadt, Offenbach, Mainz und Wiesbaden. Gemeinsam macht die Region Frankfurt RheinMain 2026 erlebbar, wie Design unsere Gegenwart prägt – und unsere Zukunft gestaltet.



Festspiel zur Eröffnung der ersten Künstlerkolonie-Ausstellung vor dem Ernst Ludwig-Haus, Darmstadt, 1901

WELTERBEFEST



Unter der Schirmherrschaft von Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein wurde die Mathildenhöhe Darmstadt Anfang des 20. Jahrhunderts zu einem Zentrum herausragender Kunst-, Architektur- und Designschaffender entwickelt. Hier suchten visionäre Künstler den Weg in die Moderne und schufen im Rahmen von vier großen Ausstellungen zwischen 1901 und 1914 ein einzigartiges Gesamtkunstwerk aus Bauwerken, Gartenanlagen und Skulpturen.

Am 6. und 7. Juni 2026 feiert die Mathildenhöhe ihr Welterbefest, inklusive Eröffnung der Ausstellung „A Step Ahead / Einen Schritt voraus“ zum 125-jährigen Jubiläum der ersten Ausstellung 1901.

Am Samstag (6.6.) wird die Welterbestätte stimmungsvoll illuminiert die Künstlerhäuser sind geöffnet, es gibt Musik, Kunsthandwerkermarkt und gastronomisches Angebot. Am Sonntag (7.6.), dem UNESCO Welterbetag, gibt es ein umfangreiches Führungsprogramm und spezielle Angebote für Familien.

www.darmstadt-tourismus.de/welterbefest





Alles außer gewöhnlich



Seltene Handwerkskunst, extravagante Kollektionen, unkonventionelle Designs und individuelle Spezialitäten: an der Bergstraße gibt es viel zu entdecken. Wer gerne abseits des Mainstreams stöbert, dem öffnen sich in der Region zwischen Darmstadt und Heidelberg unvergleichliche Läden, die auf wunderbare Weise auf- und aus dem Rahmen fallen. Feine Nischen-Märkte mit besonderen Menschen, die man erleben muss.

Im **Conceptstore schön [schee]** dreht sich alles um Design und anspruchsvolle Manufakturware aus der Region. Rund 30 heimische Labels finden hier eine ideale Plattform. Ein einzigartiger Ort mitten in der Darmstädter City. An der Elisabethenstraße hat Steffi Fey den perfekten Standort für ein flexibles Produktangebot entdeckt. Eine Bühne, auf der sich eine reizvolle Sinfonie aus Möbeln, Kunst, Schmuck, Mode, Grafik, Kosmetik und Keramik entfalten kann. Stimmig komponiert und in einem hellen, freundlichen Interieur geschmackvoll präsentiert. Und auch die Kulinarik kommt in diesem einladenden Lädchen nicht zu kurz. Allen schönen Kleinigkeiten gemein ist selbst hergestellte Qualität, regionale Herkunft und individueller Charme. www.instagram.com/schoen_schee

Der **Heidelberger Zuckerladen** ist eine lokale Institution. Nach über 37 Jahren haben die Gründer Marion und Jürgen Brecht zum Glück eine Nachfolge für ihr Kult-Geschäft gefunden. Damit ist die Zukunft dieses Juwels gesichert, das bis weit über die Stadtgrenzen hinaus – im Grunde weltweit – längst als Heidelberger Kulturgut gilt. Antonia Brehme hat den traditionsreichen Zuckerladen vor dem Aus bewahrt. Mit viel Mut, Herzblut und neuen Ideen führt sie, unterstützt von ihrer Schwester Theresa, die süßeste Adresse der Stadt fort – und gibt den Kunden ein Stück Kindheit zurück. Denn viele Süßwarenklassiker findet man nur noch hier.

SÜSSE LIEBE



Heidelberg steht für Romantik. Im Herzen der Altstadt liegt die traditionsreiche **Chocolaterie Knösel**. 1863 gegründet, hat sich das Haus zu einem beliebten Treffpunkt der Heidelberger Stadtgesellschaft entwickelt. Bei Chocolatier Fridolin Knösel trafen sich einst junge Damen aus den Mädchenpensionaten in Begleitung ihrer Anstandsdamen, um sehnsuchtsvolle Blicke mit männlichen Studenten auszutauschen. Als zeitlose Hommage an diese zarten Amouren erschuf der Gastgeber den Studentenkuss: ein Schokoladenkonfekt aus Nougattrüffel unter einer Zartbitter-Kuvertüre auf feiner Waffel. Längst ist die Spezialität als typische Heidelberger Marke in der ganzen Welt berühmt – als beliebtes Mitbringsel von Touristen und als elegantes Präsent auf hoher politischer Bühne: der Heidelberger Studentenkuss wurde bereits Persönlichkeiten wie US-Präsident Bill Clinton, Königin Silvia von Schweden und Bundespräsident Horst Köhler zu offiziellen Anlässen überreicht. Erhältlich ist die flache Talerpraline damals wie heute in der Manufaktur an der Haspelgasse bei der Heiliggeistkirche. www.heidelbergerstudentenkuss.de

Beruflich war die Übernahme ein Riesensprung für die IT-Beraterin, die den Laden seit ihrer Kindheit kannte und in der Neugasse wiedereröffnet hat. Neuer Ort, alter Zauber: das Geschäft ist eine liebevoll dekorierte Heimat der süßen Köstlichkeiten, der Schokoladen und der Bonbons und allem, was der Mensch sonst noch zum Glückseligkeit braucht. Ein Besuch ist wie nachhause kommen – auch in menschlicher Hinsicht. Die wichtigsten Zutaten des Zuckerladens sind Zeit und Liebe. Zeit für das kleine Würfelspiel am Tresen, die individuelle Beratung und die persönlichen Vorlieben. Und eine innige Liebe zum Produkt, sowohl zum kleinen Lakritzlutscher wie auch zur riesigen Fruchtgummitüte. www.zuckerladen.de



Das **Studio Fremdformat** entwirft Unisex-Schmuck aus recycelten Industrieabfällen. Die Kollektion stammt aus Heidelberg, produziert wird vor Ort. Das erspart lange Transportwege und ermöglicht eine hohe Flexibilität im Kundenverkehr. Erst nach der Bestellung wird das jeweilige Schmuckstück hergestellt und klimafreundlich verschickt. Die Metalle stammen aus deutschen Fachbetrieben. Das Design ist typisch Fremdformat: zeitlos klare Linien, reduzierte Formen, cleaner Look – eleganter Minimalismus. Das Sortiment reicht von Halsketten über Armreifen bis zu Ohrensteckern. Material, Fertigung und Optik sind den Inhaberrinnen ebenso wichtig wie faire Bedingungen entlang der gesamten Handels- und Verarbeitungskette. Die meisten Kreationen sind aus Messing, ergänzt von einer feinen Auswahl aus Silber und vergoldeten Produkten. In der Bergheimer Straße haben Julia und Stefanie Gerner ein kleines Gesamtkunstwerk entworfen. Anders, echt und einzigartig. www.fremdformat.de

FRAU HEIDELBERG

In ihrem Atelier entwirft und fertigt Elisabeth Barten mit Können und Leidenschaft handgemachte Produkte aus Ökotex-zertifizierten Materialien. In Heidelberg hat die gebürtige Hessin nicht nur eine neue Heimat, sondern auch eine Berufung gefunden. Jede neue Kollektion ihres Labels **Frau Heidelberg** spiegelt ihre persönliche Vision für praktische und stilvolle Accessoires abseits von gesichtsloser Massenware. Zweimal im Jahr wird das Portfolio aktualisiert. Ein besonderes Augenmerk liegt auf den farbenfrohen Samttaschen, die schnell zum beliebtesten Produkt und einem Aushängeschild der Manufaktur geworden sind. Die Kosmetiktäschchen sind weit mehr als ein modisches Statement: als perfekte Begleiter für den Alltag bringen sie Ordnung in jede Handtasche. Ein ideales Zuhause für die essenziellen Accessoires der Dame. Neben Sonderkollektionen bietet Frau Heidelberg auch personalisierte Varianten an. www.frau-heidelberg.de





FRANKREICH AM NECKAR

Eine Pâtisserie mit französischem Flair – und das mitten in Heidelberg. Mit Eclairs und Tarteletts, Flan und Biskuits, Croissants und Pain au Chocolat. Doch die Hauptrolle spielt der Namensgeber des Hauses: die **Macaronnerie Heidelberg** ist spezialisiert auf das französische Baisergebäck aus Mandelmehl, dessen Herkunft bis ins Mittelalter zurückreicht. Hier werden die Macaronbiskuits aus Mandeln mit feinsten Zutaten gefüllt: edle Schokoladen-Ganache, cremiges Salzkaramell, fruchtiges Heidelbeerkompott oder frische Zitronencreme. Und viele, viele mehr. Alle Spezialitäten werden im Herzen Heidelbergs hergestellt und bestehen aus feinsten Rohstoffen wie Vanilleschoten aus Papua-Neuguinea, Haselnüsse

aus dem Piemont sowie Valrhona Schokolade und Butter aus Frankreich. Die Pâtisserie mit Geschäften in der Hauptstraße und der Sofienstraße bietet zudem glutenfreie, vegetarische und rein pflanzliche Produkte. Für die authentischen Kreationen sorgt ein Chef-Pâtissier aus Frankreich, der sein Können in einem renommierten Betrieb gelernt hat. Neben den süßen Genüssen werden in der hauseigenen Boulangerie vorzügliche Baguettes hergestellt. Eine Auswahl an Snacks wie französische Sandwiches, Quiches und belegten Croissants rundet das Spektrum aromatisch ab.

www.macarons-heidelberg.de



DER RICHTIGE DREH

Die **Keramikmanufaktur Drehwerk** hat einem uralten Handwerk eine moderne Bühne geschenkt. Im Atelier von Jana und Kiso dreht sich die Welt in einer anderen Geschwindigkeit. Es ist ein Rhythmus im Takt der Töpferscheibe. Die staatlich geprüften Keramikerinnen vereint die Faszination für das Material und das sinnliche Erschaffen einer Form durch die eigenen Hände. In der kleinen Ladenwerkstatt wird eines der ursprünglichsten Handwerke der Menschheit in die Gegenwart überführt. Hier entstehen elegante und alltagstaugliche Gegenstände aus hochgebranntem Steinzeug mit einer zeitlosen Ästhetik, die jede Mode überdauert. Die individuelle Kombination aus Form, Farbe und Textur macht jedes Objekt einzigartig. Angeschlossen ist das Drehwerk Tonstudio in der Heidelberger Weststadt als kommunikativ-kreativer Raum der Gemeinschaft, der Inspiration und des Austauschs.

www.drehwerk-keramik.de

ATELIER DER MUSIK-KUNST



Geigenbau ist reine Handarbeit. Daran hat sich in den vergangenen Jahrhunderten nichts verändert. Ein Metier von Künstlern für Künstler. An der Heidelberger Bauamtsgasse ist das Reich von **Matthias Kohl**. Der Geigen- und Bogenbauer ist nicht nur ein Meister in der Konstruktion und Reparatur von Violinen, Violas oder Celli, sondern auch ein leidenschaftlicher Sammler kostbarer Musikinstrumente. Einige seiner historischen Schätze hatte er bereits an das Museum im Barockschloss Mannheim ausgeliehen. Darunter Streichinstrumente, auf denen schon die Mannheimer Hofkapelle zur Zeit von Kurfürst Carl Theodor gespielt hatte. Heute dauert es zirka 200 Stunden, bis eine hochwertige Geige vollendet ist. Jedes Instrument ist ein Unikat mit eigener Identität, das genau auf die Wünsche und Vorstellungen der Musiker abgestimmt ist. Es ist eine Melange aus Präzision, Klang und Ästhetik, die bei diesem Handwerk besonders fasziniert. Auch das Restaurieren historischer Instrumente verlangt neben technischem Können ein fundiertes Wissen über die Epochen und Regionen, in denen es gefertigt wurde. www.geigenbau-kohl.de

KREATIVE OASE



Das Konzept ist so charmant wie die Stadt: in der Heidelberger Keramik-Malwerkstatt finden Kunden eine große Auswahl an Keramik-Rohlingen und Farben, mit denen man sein persönliches Lieblingsstück nach Herzenslust bemalen kann. Das Team vor Ort bietet eine kompetente Beratung und technische Unterstützung, bevor das gute Stück glasiert und gebrannt wird. Nach wenigen Wochen ist das individuell gestaltete Accessoire zur Abholung bereit. **Der Keramikofen** ist eine Oase der Entschleunigung mitten im urbanen Trubel. Ein inspirierender Platz zum Wohlfühlen und zum Verwirklichen der eigenen Gestaltungsideen. Die Freude am Malen steht im Vordergrund. Im kleinen Atelier an der Unteren Straße dominieren eine warme, einladende Atmosphäre und ein kommunikativer, kreativer Geist. Das Team bietet regelmäßig Kurse und offene Malstunden an. Auch für persönliche Events, Firmenfeiern oder Kindergeburtstage ist die Malwerkstatt buchbar. www.derkeramikofen.de



GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Ein einzigartiges Schokoladenerlebnis genießen Kunden in der **Chocolaterie in der St. Anna Gasse No. 1** im Herzen der Heidelberger Altstadt. Allein das kleine Ladengeschäft mit Café ist ein Juwel mit nostalgischem Charme, in dem die Zeit still zu stehen scheint. Die Kollektion ist nicht minder fein: die hochwertigen Schokoladen- und Eiskreationen werden nach traditionellen italienischen Rezepten in Handarbeit hergestellt. Flankiert von Pralinen und Trinkschokoladen auf höchstem Niveau.

www.chocolaterie-st-anna.de

Gestern und heute

Stadtbilder bleiben in Bewegung. Gebäude und Plätze sind ein Spiegel ihrer Zeit. Die Gegenüberstellung von historischen und aktuellen Fotografien führt plastisch vor Augen, wie sehr sich lokale Identifikationspunkte des öffentlichen Raums im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte verändern können. Eine spannende Retrospektive – und eine direkte Brücke in die Vergangenheit der Bergstraße.

DARMSTADT

Ursprünglich wurde der **Friedensplatz** zum Ausreiten und für Turniere genutzt. Nachdem im Norden des Schlosses das Exerzierhaus an der Stelle des Hessischen Landesmuseums errichtet worden war, wurde die frühere „Reitbahn“ in der Stadtmitte fortan zum Exerzieren und für festliche Paraden genutzt. So hatte sich bald der Name Paradeplatz etabliert. Das Reiterdenkmal von Großherzog Ludwig IV wurde im Jahr 1898 errichtet. Im Osten wird der Platz vom Residenzschloss flankiert. Nach der Neugestaltung des Platzes 2020 ist der Platz Treffpunkt und Veranstaltungsfläche für Ausstellungen und Veranstaltungen. Die bekanntesten sind das Schlossgrabenfest und das Heinerfest. Vom Café-Restaurant „Obendrüber“ auf der Dachterrasse des Modehauses Henschel hat man einen wunderbaren Blick auf den Friedensplatz.



BENSHEIM

Der **Walderdorffer Hof** gilt als das älteste Fachwerkhaus Südhessens. Eine wissenschaftliche Untersuchung des verwendeten Holzes hat gezeigt, dass die Bäume im Winter 1394/95 geschlagen worden waren. So konnte das Baujahr 1395 recht genau datiert werden. Ursprünglich ein repräsentatives Wohnhaus eines wohlhabenden Stadtbürgers, gelangte es 1580 in den Besitz der



Adelsfamilie von Walderdorff. Danach haben mehrfach die Eigentümer gewechselt. Trotz eines Großbrands im Jahr 1644 und den Luftangriffen im Zweiten Weltkrieg blieb diese historische Bensheimer Perle weitgehend unversehrt. Die Stadt Bensheim hat das denkmalgeschützte Gebäude 1964 erworben und restauriert. Seit 2001 ist der Walderdorffer Hof im Eigentum der Heimatvereinigung Oald Bensem. Das Erdgeschoss beherbergt ein Restaurant mit regionaler Küche.



HEMSBACH

Der Kurfürstliche Jagdrat Franz Blesen erwirbt das alte Schlossgut im Jahr 1762 als Erblehen und errichtet dort einen zweistöckigen Putzbau im Stil einer italienischen Villa. 1839 geht das Anwesen in den Besitz des Frankfurter Bankiers Baron Carl Mayer von Rothschild über. Er lässt das Ensemble um turmartige Aufbauten erweitern, rund um das Schloss entsteht eine Parkanlage im Stil eines englischen Gartens. Der Heidelberger Landschaftsmaler Wilhelm



Trübner verbringt dort von 1903 bis 1908 seine Sommerferien und hält seinen Aufenthalt in etlichen Gemälden fest. Die Gemeinde kauft das Schloss 1924. Nach einer umfassenden Renovierung zieht 1928 die Verwaltung in das „**Neue Rathaus**“ ein. Von 2007 bis 2009 wird es komplett saniert und gilt heute ein lebendiger Stadtmittelpunkt und Ort der Begegnung.

HEIDELBERG

Der **Neckarlauer** ist einer der wenigen Punkte, an denen man in der Heidelberger Altstadt ganz nah an den Fluss herankommen kann. Er liegt etwa 2,80 Meter unter dem Straßenniveau und nur rund 30 Zentimeter über dem normalen Pegelstand des Neckars. Heute wird die Anlegestelle für Ausflugsschiffe hauptsächlich von der Weißen Flotte genutzt – der bekannten Heidelberger Personenschiffahrt. Auf einem Schiff ist das Restaurant Pier IV mit Blick auf die Alte Brücke und das Neckartal beheimatet.

Im Sommer verwandelt sich die barrierefreie Uferpromenade entlang der Kaimauer in ein beliebtes Ausflugsziel mit hoher Aufenthaltsqualität für alle Generationen. Der Neckar wird zum Erlebnisraum. Ein Stadtstrand für Gäste und Einheimische – und ein wunderschöner Platz zum Entspannen mit Strandbar, Liegestühlen, Palettenbänken und Sonnensegeln. Sitzstufen aus Sandstein mit integrierter LED-Beleuchtung laden zum Verweilen ein. Eine separate Radachse ist ideal für eine Tour am Wasser. In nahezu 100 Jahren hat dieser Ort am Fluss nichts von seinem besonderen Reiz verloren.



Reiz des Verborgenen

Vadim Lapinskij
Kunstmaler

„Regeln kann man nur brechen, wenn man Regeln kennt.“ Auf der Basis eines soliden kunsthistorischen und technischen Fundaments bewegt sich Vadim Lapinskij in spielerischer Freiheit durch seine zwischen Traum und Mystik schwebenden Bilderwelten. Die Motive pulsieren in der Tiefe des Raums – und laden zum Entdecken ein.

Im Seeheimer Atelier des Malers wird man schnell zu assoziativen Begegnungen verführt. Die oftmals rätselhaften und geheimnisvollen Motive erfordern einen aufmerksamen Betrachter, der die verborgenen Hinweise und Zitate zu entschlüsseln bereit ist. Wenn dies gelingt, dann erkennt man im Gesamtwerk nicht nur die typische Handschrift des Künstlers, sondern erreicht eine Wahrnehmungsebene, die eine Tür aufstößt und den Zugang zu einem tieferen Verständnis des menschlichen Daseins ermöglicht.

Auf erläuternde Titel verzichtet der Künstler, der an der Staatlichen Akademie der Künste in Kiew studiert hat. Sie würden den Blick beschneiden und jene Freiheit blockieren, die für seine Kunst so elementar ist. Über Jahrzehnte hinweg hat er seinen individuellen Stil verfeinert, der in den betont plastischen, meist fragmentarisch zerstückelten und farblich minimalistischen Bildinhalten eindeutig oder subtil zum Ausdruck kommt. Viele Arbeiten zeigen skulpturale Formen und eine theatralische Komponente, die das kompositorische Vokabular des gelernten Bühnenbildners prägen.

Organische und statische Formen vereinen sich, weiche weibliche Silhouetten bilden einen spannungsgeladenen Kontrast zu harten architektonischen Strukturen. Immer wieder zitiert Vadim Lapinskij Themen aus der klassischen Antike, aus der altägyptischen Kultur oder der mythologischen Dichtung. Die Bilder verweisen auf frühes griechisches Theater und italienische Renaissance, das Spektrum reicht von den philosophischen Lehren des Buddhismus bis zu Ovids „Metamorphosen“. Der hohe technische Anspruch spiegelt den Respekt gegenüber den alten Meistern. „Alles vermeintlich Neue ist Variation“, so der Maler, der die Kunst – wie das Leben an sich – als Kreislauf ewigen Neubeginns versteht. Bei der Frage nach dem Radikalen in der Kunst müsse man bedenken, ob das wirklich Innovative überhaupt existiert.

Unübersehbar ist die sinnliche Qualität seiner Werke. Der fließende Faltenwurf des Stoffs findet sich in der weiblichen Silhouette wieder. Fragmentarische Körper erscheinen als ästhetische Landschaften – als Skulpturen einer göttlichen Schöpferkraft, die jede irdische Kunst zum Schattenspiel degradiert. Vadim Lapinskij hat diese zeitlose Schönheit verstanden und in seine Bilder gegossen: als schwungvoll dynamische Linie, als erotische Essenz ästhetischer Größe. Meisterhaft modelliert von Licht und Schatten. Es ist das Rätselhafte und Verborgene, das zum Dialog herausfordert. www.lapinskij.de



Auf dem UNESCO Welterbe- und Geoparktag in Lorsch

Mit den Geopark-Rangern die Region entdecken und schätzen lernen

Einmal die eigene Heimat auf neue Weise entdecken oder im Urlaub mehr über die schöne Landschaft erfahren: Die Rangerinnen und Ranger des Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald nehmen Interessierte mit auf Entdeckertouren zu den Besonderheiten der als UNESCO Global Geopark ausgezeichneten Region. Die Aufgabe der zertifizierten Experten ist es, Besucherinnen und Besucher für die Landschaft zu begeistern und zugleich so zu zeigen, wie wichtig ihr Schutz ist. Sie bieten sowohl öffentliche Exkursionen an als auch individuell buchbare Angebote. Ebenso begeistern sie auf Naturpark-Märkten und öffentlichen Veranstaltungen mit Mitmachaktionen und spannenden Natur-Rätseln. Einen Überblick über das vielseitige Angebot gibt die Website des Geo-Naturparks unter www.geo-naturpark.de

Ein Schwerpunkt ihrer Arbeit ist erlebnisorientierte und spannende Bildung, bei der man nicht nur viel erlebt, sondern auch eine Reihe von nützlichen Infos bekommt. Bei dieser „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ geht es auch darum, was jeder Einzelne dazu beitragen kann, dass unsere Region auch in Zukunft noch lebens- und lebenswert bleibt. Dafür erklären Rangerinnen und Ranger Zusammenhänge, die man auf den ersten Blick leicht übersieht: Warum ein Magerrasen so artenreich ist, weshalb alte Streuobstwiesen kleine Schatzkammern der Biodiversität sind oder wie Wald, Wasser und Gesteine die typische Odenwaldlandschaft geprägt haben. Dabei geht es nicht um trockene Theorie, sondern um anschauliche Geschichten und praktische Beispiele direkt draußen: Spurenlesen, Lebensraum-Entdeckungen, kleine Experimente oder das gemeinsame Beobachten von Tieren und



Essbare Kräuter
erkennen



Pflanzen. So entsteht ein Zugang zur Natur, Erd- und Kulturgeschichte, der nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch Wertschätzung – und damit die Grundlage für verantwortungsvolles und wertschätzendes Verhalten gegenüber Menschen und Natur.

Besonders attraktiv ist das breite Angebot an öffentlichen Führungen. Diese Touren richten sich an unterschiedliche Zielgruppen: Familien, Jugendliche, Erwachsene oder Gäste, die den Geo-Naturpark erstmals kennenlernen möchten. Inhaltlich können die Exkursionen je nach Termin und Saison variieren – von klassischen Natur- und Landschaftsführungen über geologische Exkursionen bis hin zu Touren, die einzelne Schwerpunkte wie essbare Kräuter, Waldökologie, Bergbaugeschichte oder regionale Besonderheiten in den Mittelpunkt stellen. Oft sind es gerade die kleinen Details am Wegesrand, die eine Rangerführung so bereichernd machen: das leise Rascheln im Gebüsch, eine seltene Pflanze am Wegrand oder ein Grenzstein, der ein Fenster in die Vergangenheit öffnet. Das Programm der öffentlichen Führungen finden Interessierte im Online-Veranstaltungskalender des Geo-Naturparks.

Ein weiterer Baustein sind die individuell buchbaren Angebote. Wer eine Tour für eine eigene Gruppe plant, kann über die Geschäftsstelle in Lorsch passgenaue Formate abstimmen – inhaltlich, zeitlich und räumlich. Das ist ideal für Betriebsausflüge, Vereinsgruppen, Schulklassen und Geburtstage. Individuell buchbar bedeutet dabei, dass auch Thema, Dauer und Schwierigkeitsgrad an die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst werden können. Möglich sind beispielsweise kurze Entdeckertouren ebenso wie Exkursionen zu ausgewählten naturkundlichen oder geologischen Highlights oder Programme, die Naturerlebnis mit praktischen Elementen verbinden. Für Schulen und Bildungseinrichtungen lassen sich Inhalte an Lehrpläne anknüpfen, für Familien können spielerische Methoden im Vordergrund stehen, und für ambitionierte Gruppen bietet sich eine vertiefende Tour mit fachlichem Fokus an.

Wer das Ranger-Angebot nutzen möchte, findet in den Führungen und buchbaren Programmen einen unkomplizierten Weg, den Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald intensiver kennenzulernen. Ob als Einstieg für Neugierige, als besonderes Erlebnis für Gruppen oder als vertiefende Exkursion: Rangerführungen verbinden anschauliche Naturerlebnisse mit Entdeckergeist und einer Portion Fachwissen. Am Ende steht deutlich mehr als ein schöner Ausflug – nämlich das Gefühl, die Landschaft besser verstanden zu haben: als Lebensraum, als Kulturlandschaft und als gemeinsamen Schatz, den es zu bewahren gilt.



Beim Keltern auf einer
Streuobstwiese



DER GEO-NATURPARK BERGSTRASSE-ODENWALD

verbindet auf einzigartige Weise Natur, Landschaft, Kultur und Erdgeschichte im Dreiländereck von Hessen, Bayern und Baden-Württemberg. Die Region zeichnet sich durch eine außergewöhnliche geologische Vielfalt aus: Granit, Sandstein, Vulkane und Fossilien erzählen von über 500 Millionen Jahren Erdgeschichte. Sanfte Hügel, tiefe Wälder, Streuobstwiesen, Weinberge und idyllische Täler prägen das abwechslungsreiche Landschaftsbild.

Zugleich ist der Geo-Naturpark ein bedeutender Kulturraum mit historischen Städten, Burgen, Klöstern und traditionellen Dorfstrukturen. Der Geo-Naturpark engagiert sich für den Schutz von Natur und Landschaft, für nachhaltige Regionalentwicklung sowie für Umweltbildung und Bildung für nachhaltige Entwicklung. Zahlreiche Wander- und Radwege, Geopfade, Informationszentren und Veranstaltungen laden dazu ein, die Region bewusst zu erleben. Ziel ist es, Natur- und Kulturerbe zu bewahren und gleichzeitig erlebbar zu machen – für Einheimische wie für Gäste.

Das Felsenmeer im Lautertal



Orangerie Darmstadt



Herrngarten Darmstadt



Prinz-Emil-Garten Darmstadt

Geführt durchs „Lehrreich“ der Botanik: Parks & Gärten im Genussreich Bergstraße

Es liegt nicht nur am milden Klima, sondern auch am großen ökologischen Engagement in unserer Region: Die Bergstraße ist ein wahres Park- und Gartenparadies, welches in großen Teilen auf eigene Faust und eintrittsfrei erkundet werden kann. Wer jedoch tiefer in die Botanik und mancherorts auch in die Historie Hunderte Jahre alter Parkanlagen eintauchen möchte, sollte sich fachkundiger Begleitung anschließen. Lehrreiche Führungen – auch für angemeldete Gruppen – gibt es in sehr vielen unserer grünen Oasen, die sich generationenübergreifend großer Beliebtheit erfreuen. Nachfolgend eine Auswahl; detaillierte Infos finden Sie unter den jeweiligen Internetlinks.

Was gibt es nicht alles zu entdecken? Duftende, bunte, blühende Rosen- oder Pfingstrosengärten, Kräutergärten zum Fühlen, Riechen und Schmecken, mediterrane Vielfalt bis exotische Pflanzenwelt aus Übersee. Botanische Highlights wie uralte Riesenmammutbäume, Palmen, Kakteen, exotische Blüten und Früchte. Allein der Botanische Garten der Technischen Universität Darmstadt beheimatet rund 8000 Pflanzenarten aller Vegetations- und Klimazonen und lädt zum geführten Begehen und Staunen ein. Von persönlich engagierten Führungen und professioneller Wissensvermittlung der jeweiligen Anbieter profitiert hier nicht nur die junge Generation im Schulalter, sondern auch Erwachsene und ältere Semester.

Spannende Hintergrundinformationen versprechen Besuche unserer zahlreichen geschichtsträchtigen Park- und Gartenanlagen, deren historische Wurzeln – am Beispiel Herrngarten Darmstadt – sogar bis in 16.-Jahrhundert reichen. Entdecken Sie nach Lust und Laune wunderbar erhaltene und gepflegte Lust- und Nutzgärten, welche von Grafen, Großherzögen, Kurfürsten oder Prinzen angelegt wurden. Hier zeugen noch immer Jahrhunderte alte bauliche Anlagen sowie liebevolle bis prunkvolle Details vom Lebenswandel der privilegierten Schicht vergangener Zeiten: Schlösschen, Pavillons, Teehäuschen, verträumte Sitznischen, verspielte Sonnenuhren, aufwändige Wasserspiele, Seerosenteiche und vieles mehr erfreuten damals den Adel. Heute ist das historische Erbe zur Freude aller da. Im Rahmen der jeweiligen Führungen, die meist von lokalen Guides persönlich oder mancherorts auch per Audio-Guide oder App begleitet werden, wird die Geschichte der Bergsträßer Park- und Gartenvielfalt lebendig.

DARMSTADT

Rosenhöhe Darmstadt: Der historische Park wurde um 1810 von Großherzogin Wilhelmine als englischer Landschaftsgarten angelegt. Neben Pavillons und Teehäuschen verfügt er über das Rosarium mit Rosendom sowie Mausoleen und Grabstätten des hessischen Fürstenhauses. Am Park-Rand befindet sich die „Neue Künstlerkolonie Rosenhöhe“.

Herrngarten: Mit 12 ha ist der Herrngarten der größte und älteste Park Darmstadts mit Wurzeln bis ins 16. Jahrhundert; er wurde im 18. Jahrhundert erweitert und im englischen Stil umgestaltet. Genießen Sie heute eine Oase der Erholung mit weiten Rasenflächen, Teich und vielfältigem Baumbestand.

Prinz-Emil-Garten: Der 5 ha große urbane Garten wurde im 18. Jahrhundert konzipiert und mehrfach umgestaltet. Er bietet große Baumvielfalt, einen Teich mit Insel und kleinem Wasserfall sowie einen Spielplatz für Kinder. Das wunderbar erhaltene, 1778 errichtete Prinz-Emil-Schlösschen bereichert das Park-Bild.

Orangerie Darmstadt: Die barocke Gartenanlage im französischen Stil wurde im 17. Jahrhundert angelegt und besticht u.a. mit Kübelpflanzen, die in einem Denkmal geschützten Gewächshaus überwintert werden. Feigen, Zitronen- und Orangenbäume, Palmen, Myrten, Oleander und Lorbeergewächse geben im Sommer dem Garten ein unverwechselbares mediterranes Flair.

DARMSTADT MARKETING

Termine öffentliche
Führungen:



Anfrage individuelle
Gruppenführungen:
+49 6151-134514
da-service@darmstadt.de

Löwentor:
Portal zur
Rosenhöhe
Darmstadt



Prinz-Georg-Garten: Der nach allen Regeln der Gartenkunst im 18. Jahrhundert unter Prinz Georg-Wilhelm von Hessen-Darmstadt angelegte Zier- und Nutzgarten vereint bis heute dekorative Blumenrabatten mit Gemüse-/Kräuterbeeten, Obstbäumen, romantischen Sitznischen, Sonnenuhren und Wasserspielen. Im Palais ist die Großherzoglich-Hessische Porzellansammlung zu bestaunen.

STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN HESSEN

Infos & Termine:
Telefonische Anfrage individuelle
Gruppenführungen: +49 6151 4927131



Kostenfreie App/Audioguide (D/EN)
zum Download:



Botanischer Garten: Der bereits 1814 im Graben des Darmstädter Schlosses angelegte Botanische Garten der Technischen Universität Darmstadt beheimatet rund 8000 Pflanzenarten aller Vegetations- und Klimazonen. Seit 1874 befindet sich der 5 ha große Garten mit großer Gewächshausfläche östlich des Woogs. Wissenschaftlich begleitete Führungen durch „die Botanik“ bieten sich hier besonders an.

TECHNISCHE UNIVERSITÄT DARMSTADT

Infos & Termine: Kontaktformular
Führungen:



SEEHEIM-JUGENHEIM

Englischer Landschaftspark Goldschmidt-Park: Die um 1880 angelegte Parkanlage kann auf zahlreichen Wegen erkundet werden. Die Gartenarchitektur mit einem eingebettetem hübschen Barockgarten, Brunnen und einer Säuleneichen-Allee ist einfach sehenswert. Ebenso der Baumbestand mit exotischen und einheimischen Gehölzen wie Mammutbäumen, Edelkastanien oder auch einer uralten Trauerbuche gigantischen Umfangs.

KULTURSPAZIERGÄNGE® BERGSTRASSE
Infos & Termine:



BENSHEIM

Staatspark Fürstenlager: Das Fürstenlager in Bensheim-Auerbach aus dem späten 18. Jahrhundert war einst ländliche Sommerresidenz des Hauses Hessen-Darmstadt. Heute steht die idyllische Komposition eines Dörfchens mit altem Kurbrunnen inmitten eines weitläufigen Landschaftsparks jedermann offen. Regelmäßige Park- und Sonderführungen sind Funzel-Führung bei Dämmerung, Botanische Führung, Führungen für Familien und Kinder, Senioren. Individuelle Führungen auf Anfrage.

STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN HESSEN

Infos & Termine:



Anfrage individuelle Gruppenführungen:
+49 (0)6172 9262-0 | info@schloesser.hessen.de

Kostenfreie App/Audioguide (D/EN) zum Download:



LORSCH

Kräutergarten Kloster Lorsch: Der Kräutergarten zum berühmten Lorsch'schen Arzneibuch ist ein frei begehbare Garten zum Staunen, Fühlen und Riechen, der insbesondere im Rahmen einer kundigen Führung all seine Geheimnisse lüftet. Er beherbergt sehr viele Pflanzen, die im Lorsch'schen Arzneibuch vorkommen. Gut 200 Arzneipflanzen sind auf vier Terrassen verteilt, die auf stufenlosen, barrierefreien Wegen miteinander verbunden werden.

TOURIST-INFORMATION NIBELUNGENLAND

Infos:



Öffentlich Führungen +
Gruppenanfragen:



Pfingstrosengarten: Von April bis Mitte Juni erblühen die prachtvollen Pfingstrosen rund um die evangelische Kirche in Lorsch. Der Lehr- und Schaugarten beherbergt derzeit über 300 unterschiedliche Pääniensorten aus unterschiedlichen Erdteilen. Aufgrund der vielfältigen Blütenpracht lohnt sich ein Besuch auch außerhalb der Blütezeit der Pfingstrose.

TOURIST-INFORMATION NIBELUNGENLAND

Infos:



Öffentlich Führungen +
Gruppenanfragen:



WEINHEIM

Exotenwald Weinheim: Wie der Name schon sagt können Sie im ca. 60 ha großen Exotenwald heute rund 160 verschiedene Baum- und Straucharten wie Riesenmammutbäume, chilenische Andentannen, japanische und nordamerikanische Magnolienbäume oder kalifornische Flusssedern bewundern.



Schlosspark Weinheim: Anfang des 18. Jahrhundert bildeten zwei Barockgärten den Park, ehe vermutlich der Kurfürstliche Gartendirektor Ludwig von Sckell „seinen“ Schlosspark zu einem englischen Garten umgestaltete. Heute wandeln Sie entlang des Gemäuers des Weinheimer Schlosses und entdecken bei englischem Flair üppige Vegetation und seltene Baumarten.

STADTTOURISMUS WEINHEIM

Infos + Termine:



STADTTOURISMUS WEINHEIM

Infos + Termine:



Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof: Der Hermannshof ist eine Forschungs- und Bildungseinrichtung, die wie ein großes Freilichtlabor über 2.500 Staudenarten und -Sorten für Staudenverwendung unter ökologischen und ästhetischen Aspekten beherbergt. Das milde Klima der Bergstraße ermöglicht die Kultur einer großen Pflanzenvielfalt mit teils alten oder auch besonders seltenen Gehölzen.

SCHAU- UND SICHTUNGSGARTEN HERMANNSHOF

Infos + Termine:



HEIDELBERG

Botanischer Garten: Der Botanische Garten der Uni Heidelberg zählt zu den ältesten seiner Art, gegründet im Jahr 1593. Heute lassen sich auf ca. 2.000 qm Gewächshausfläche tropische Orchideen, Bromelien und Sukkulenten bestaunen. Im Freiland laden eine Farnschlucht, ein Alpinum, eine Heideanlage oder ostasiatische Stauden und Gehölze zum Erkunden ein. Ans Herz legen wir Ihnen das breite Veranstaltungs-, Workshop- und Führungsangebot.

Schlossgarten: Zum Besuch des berühmten Heidelberger Schlosses gehört der Spaziergang im romantischen Schlossgarten, dessen repräsentative Anlage als „Hortus Palatinus“ auf das frühe 17. Jahrhundert zurückgeht. Noch heute finden sich zahlreiche faszinierende Spuren vergangener Zeiten wie Säulenreste, die auf die einst prächtigen Gartenkabinette des Renaissance-Gartens verweisen. Atemberaubend ist der Blick von den verschiedenen Terrassen auf das Schloss und in das Neckartal.

Philosophenweg und Philosophengärtchen: Der Philosophenweg ist ein ca. 2 km langer Spazierweg am Hang des Heiligenbergs. Er bietet einen atemberaubenden Blick auf Altstadt, Schloss und Neckar. Einst wandelten hier Professoren und Denker durch mediterran anmutende Gärten, vorbei am Philosophengärtchen in romantischer Atmosphäre. Lassen Sie sich „gehen“ – und auf Wunsch führen.

UNIVERSITÄT HEIDELBERG

Infos + Termine:



STAATLICHE SCHLÖSSER UND GÄRTEN BADEN-WÜRTTEMBERG

Infos + Termine:



HEIDELBERG MARKETING

Infos:



Termine:





Kunst- und Klangweg Heppenheim

Kunst „open air“: Inspirierende, abwechslungsreiche Begegnungen unter freiem Himmel



Internationaler Waldkunstpfad

Erlebnispfad
Wein & Stein

Bei schönstem Wetter und entsprechender Bewegungsfreude ins Museum oder eher nicht? Wenn Sie Kunst und Kreativität lieber „open air“ begegnen wollen, bieten sich diverse Wege an der Bergstraße an: Kunst in der Natur, im öffentlichen Raum oder im Park laden die ganze Familie zum Flanieren ein.

DARMSTADT

Bereits seit 2002 veranstaltet der Verein für Internationale Waldkunst e.V. alle zwei Jahre den „**Internationalen Waldkunstpfad**“ in Darmstadt. Mit allen Mitteln der Kunst wird auf diesem Erlebnispfad der Wald mal auf eine andere, teils überraschende, teils eindruckliche Art ins Bewusstsein seiner Besucher gebracht. Die hauptsächlich aus Naturmaterialien bestehenden Kunstwerke stehen jeweils unter einem anderen Thema. Da viele von ihnen länger als eine Saison erhalten bleiben, lassen sich entlang des 3,3 km langen Rundwegs zwischen Waldparkplatz und Ludwigshöhe heute mehr als 35 Installationen und Skulpturen entdecken. Im Sommer 2026 lädt der inzwischen 13. Internationale Waldkunstpfad wieder zum Begehen und Staunen ein.

Internationaler
WaldkunstpfadErlebnispfad
Wein & Stein

HEPPENHEIM

In und rund um Heppenheim haben Sie die Wahl zwischen vier sehr unterschiedlichen Kunst- und Klangwegen inmitten der Natur. Wie wäre es mit dem **Erlebnispfad Wein & Stein**, der auf einer Strecke von knapp 7 km an 77 Stationen Wissenswertes zu den Themen Wein, Rebsorten, Geologie, Klima, Geschichte, Lebenskultur, Flora und Fauna der Region vermittelt. Entlang des Weges durch fünf Weinlagen laden Ruhebänke und herrliche Panoramablicke zum Verweilen ein; kombiniert vielerorts mit Werken verschiedener Bildhauer, die sich vom Wein und seiner Geschichte inspirieren ließen und diese in Stein gemeißelt haben.

Kunst- und
KlangwegKunst-Klima –
Klima-Kunst

Eine Runde um den See geht immer: Der ca. 1,7 km lange **Kunst- und Klangweg Heppenheim – Rund um den Bruchsee** bietet sich aus vielerlei Gründen an. Viel Natur ist gegeben, diverse Vogelarten zu beobachten und ein herrlicher Blick auf die Starkenburg zu genießen. Der Weg wird flankiert von diversen Kunstwerken, unter anderem Bilder, Skulpturen und Klangwerkzeuge, welche die Natur mit Kunst- und Klangerlebnissen verbindet.

Der knapp 1,9 km lange Kunstweg „**Kunst-Klima – Klima-Kunst**“, eine Initiative der Sparkassenstiftung Starkenburg, führt entlang des Heppheimer Eckweg im Weinanbaugebiet Hessische Bergstraße über die Bombach bis zur badischen Landesgrenze. In die Gestaltung des Weges waren zehn, ausschließlich regionale Kunstschafter angehalten, das Thema „Kunst-Klima – Klima-Kunst“ zu reflektieren. Fragestellungen zum Zusammenspiel von Klimaschutz und Weinbau sollten dabei genauso eine Rolle spielen wie der Blick auf die Pandemiezeiten ab 2020. Nicht nur interessante Kunstwerke, sondern auch der herrlicher Blick auf die Weinberge sorgen für ein großartiges Erlebnis.



Kunst Klima – Klima Kunst

KunstPlatz Hemsbach
Wiesensee

HEMSBACH

Einen etwas anderen, nicht weniger inspirierenden „Weg“ geht der Förderverein **KunstPlatz Hemsbach e.V.** Der Verein hat es sich zum Ziel gesetzt, das Stadtbild Hemsbachs mit Skulpturen an verschiedenen Plätzen aufzuwerten. So wurden im Rahmen von Symposien 10-12 kreative Werke von regionalen Künstlern und Künstler aus Partnergemeinden geschaffen. Sie heißen „Strudel“, „Himmelsstürmer“, „Müßiggang“ oder „Wolkenläufer“. Allen gemeinsam ist individuelle Kreativität.

KunstPlatz
Hemsbach

HEIDELBERG

Der im Garten und Landschaftspark der Orthopädischen Universitätsklinik gelegene **Skulpturenpark Heidelberg** beherbergt 31 große Freilandskulpturen bedeutender deutscher und internationaler Bildhauer*innen des 20. und 21. Jahrhunderts. Der Park wurde 1995 zunächst für Patienten und Besucher der Klinik eingerichtet. Heute ist er ein viel beachteter Beitrag zu Kunst und Kultur in und rund um Heidelberg. Jährlich gibt es zudem eine große Sonderausstellung mit Freilandplastiken.

Skulpturenpark
HeidelbergSkulpturenpark
Heidelberg

Große Abenteuer für kleine Entdecker



Der beste Bildungsort ist die Naturakademie. Erlebnisorientierte Angebote werden immer beliebter. Die achtsame Begegnung mit der Umwelt ist eine nachhaltige Erfahrung, die das Verständnis für biologische Vielfalt und Zusammenhänge schärft. Die Bergstraße mit ihrer einzigartigen Landschaft, den vielfältigen Lebensräumen und reicher Flora und Fauna ist ein kostbares Naturjuwel, das es zu Entdecken gilt.

Das Naturschutzzentrum Bergstraße (NZB) ist ein Ort, an dem der Dialog mit der Schöpfung besonders großgeschrieben wird. Umgeben von Wasser, Wiesen und Wäldchen kann man hier Natur unmittelbar mit allen Sinnen erleben. Haptisches und intellektuelles Begreifen führt zu einer besseren Wahrnehmung. Vor allem Kinder werden durch den spielerisch-pädagogischen Umgang mit Naturmaterialien in ihrer individuellen Entwicklung gefördert.

Die gemeinnützige Einrichtung an der Erlache zwischen Bensheim und Lorsch bietet eine Vielzahl von Aktivitäten, die nicht nur das Verständnis für ökologische Kreisläufe vertiefen, sondern auch zum aktiven Mitmachen anregen. Sei es bei Umweltbildungsprogrammen oder praktischen Projekten: es gibt viele Möglichkeiten, um sich für den Erhalt und die Wiederherstellung der heimischen Artenvielfalt stark zu machen und so ein verantwortungsvolles Bewusstsein für ökologische Prozesse und Wechselwirkungen zu entwickeln. Denn das NZB-Team ist überzeugt: nur wer natürliche Zusammenhänge versteht, kann sich bewusst und zielgerichtet für deren Erhalt engagieren.



Als außerschulischer Lernort und eines von elf regionalen Natur- und Umweltbildungszentren in Hessen arbeitet das NZB eng mit Schulen und Kindergärten zusammen. Das Angebot für junge Menschen nimmt daher einen besonderen Stellenwert ein. Sie erleben die biologische Spannweite auf wilden Wiesen und lernen, wie man kostbare Lebensräume schützen kann. Sie folgen den Spuren des Bibers, der an der Erlache längst heimisch geworden ist, und beobachten das nächtliche Treiben der Fledermäuse, wenn sie in der Dämmerung rund um das Zentrum auf die Jagd gehen.

Am Wildbienenhotel und auf der Streuobstwiese kann man den nützlichen Insekten in ihrem Lebensraum begegnen und gleichzeitig erfahren, wie man sie am besten unterstützen kann. Bei naturpädagogischen Spielen lernt man, die Tiere der Region

und ihre spezifischen Verhaltensweisen besser zu verstehen. Der Teich auf dem weitläufigen Areal bietet die Chance, das Leben im Wasser aus nächster Nähe zu beobachten und verstehen zu lernen. Auf einem Rundgang über die Wiesen erkennen Besucher die Vielfalt an heimischen Wildkräutern – und erfahren, wie man daraus einen leckeren Brotaufstrich oder einen Tee herstellen kann.

Oder vielleicht doch lieber eine lindernde Salbe? Viele Heilkräuter sind in den letzten Jahrzehnten zunehmend in Vergessenheit geraten. Im NZB lernen Kinder alles über die Heilkraft von Rosmarin, Thymian, Lavendel oder Salbei und wie man aus ihnen einen natürlichen Wundverband anfertigen kann. Als neugierige Energiedetektive erleben sie in spannenden Experimenten, wie man die kostenlose Energie der Sonne nutzen und daraus umweltfreundlichen Öko-Strom produzieren kann.

Bei einem klimafreundlichen Frühstück wird das Bewusstsein über die Herkunft der täglichen Lebensmittel auf aromatische Weise verfeinert: Welche Reise legen unsere Lebensmittel zurück, bis sie auf unserem Teller landen? Und um wie viel schneller gelangen heimische Obst- und Gemüsesorten auf unseren Tisch? Im Garten des NZB werden gemeinsam Gemüse, Früchte und Kräuter geerntet, um frische Kräutermilch oder feinen Quark zuzubereiten.



NATUR-RABE

Eine kindgerechte „Entdecker-Zone“ hat der Landschaftspflegeverband Kreis Bergstraße abgesteckt: das Buch „Natur-Rabe“ bündelt auf fast 140 Seiten spannendes Wissen rund um die Natur sowie Tipps, wie man sie entdecken und erleben kann. 55 Touren mit maximal neun Kilometern Länge locken Kinder und Eltern nach draußen und zeigen ihnen, wie wertvoll die Natur ist und wie wichtig, sie zu schützen. Das handliche Buch ist zum Großteil speziell auf den Kreis Bergstraße zugeschnitten und vermittelt auf unterhaltsame Weise umfangreiches Naturwissen in geballter Form.

Die Idee dahinter: ein Rabe ist schlau, verspielt und ideenreich. Er mag die Gemeinschaft und lernt für die Zukunft. „Diese Eigenschaften sind jenen von Kindern sehr ähnlich. Damit war er für uns der perfekte Namensgeber für unser Umweltbildungsprojekt“, so Stefanie Seitz, die das Buch konzipiert und gestaltet hat.

Als zertifizierte DWV-Wanderführerin hat sie die Umgebung über viele Jahre selbst entdeckt und weiß, worauf es ankommt, um junge Menschen neugierig auf die Natur zu machen. Die stellvertretende Geschäftsführerin des 2022 gegründeten Landschaftspflegeverbands hat viele Spielideen, Rätsel und Mitmach-Aufgaben zusammengestellt – und vermittelt so spannendes Wissen über Lebensräume, Tiere und Pflanzen in der Region.



Auf die Sättel, fertig, los! Rein ins Bergstraßen-Paradies für Radler

Von Nord nach Süd oder umgekehrt, gemütliche Einzeletappe, Rundweg oder ausgedehnte „Tour de Bergstraße“? Alles ist möglich zwischen Darmstadt und Heidelberg. Gut ausgebaute, miteinander vernetzte Radwege kommen verschiedensten Ansprüchen und Wünschen entgegen. Die meisten tangierten Orte verfügen über Bahnanbindung und Übernachtungsmöglichkeiten. Planen Sie flexibel und genießen Sie paradiesische Zeiten auf zwei Rädern.

Hauptroute „Bergstraße klassisch“

Die klassische Radroute führt Sie zwischen Darmstadt und Heidelberg auf befestigten Wegen und Straßen in die, wie an einer Perlenschnur aufgereihten, Städte und Gemeinden der Region. Entlang der Strecke bietet sich eine Vielzahl kulturhistorischer Sehenswürdigkeiten zum Besichtigen an. Staunen Sie über Schlösser, Burgen, Parks, Gärten sowie UNESCO-Weltkulturerben wie z.B. das Kloster Lorsch. Lebendige Orte wie unsere schönen Märkte und jede Menge historisches Fachwerkbambiente laden zum Verweilen ein. Regionale und internationale Gastronomie sorgt fürs leibliche Wohl. Die 84,5 km lange Strecke (ohne individuelle Abstecher) ist mit dem Bergstraßen-Symbol  ausgewiesen.

Hauptroute „Bergstraße naturnah“

Wie der Name schon sagt, führt Sie die naturnah Route über abwechslungsreiche Wege an der grandiosen Kulisse der Bergstraßenhänge entlang. Sie verläuft ebenfalls von Nord nach Süd und ist mit dem Hinweis „naturnah“ unterhalb des Bergstraßen-Symbols ausgewiesen. Sie radeln auf dieser Strecke mehr über Feld- und Waldwege, vorbei an Seen

und Bächen zu schönen Rastplätzen mit Blick auf die sanften Hügel des Odenwaldes plus fantastischen Ausblicken über die Rheinebene. Ob eigenes Picknick inmitten von Wiesen und Weinreben oder geschmackvolle Einkehr, ob Abenteuer-Spielpause für die Kleinen oder Familien-Minigolf-Battle: auf der 83,2 km langen Strecke ist für alle was dabei. 

Abstecher ins Ried: „Bergstraße naturnah – Rheinschleife“

Besonders lohnend ist dieser Abstecher durch die fruchtbaren Felder des Rieds über Einhausen, Bürstadt, Lampertheim bis zum Lampertheimer Altrhein, einem der größten hessischen Naturschutzgebiete mit der Halbinsel Biedensand. Sie passieren malerische Auenlandschaften, Gemüse- und Spargelfelder und genießen Natur pur. Wollen Sie Ihre Tour mit traditionellen Festivitäten wie z.B. dem Bürstädter Stadtfest oder der Einhäuser „Kerwe“ verbinden, dann werfen sie am besten einen Blick in die örtlichen Terminkalender. Die „Rheinschleife“ kann familienfreundlich in Etappen gestaltet werden und ist ebenfalls mit dem Bergstraßen-Symbol/Zusatz „naturnah“  ausgemalteschildert.

LEGENDE:

Route klassisch/Etappen



GPS-Tracks der Strecke



Route naturnah/Etappen



GPS-Tracks der Strecke



Route naturnah – Rheinschleife/Etappen



GPS-Tracks der Strecke



Der Bergsträßer
Radführer beschreibt
– übersichtlich in

Etappen aufgeteilt – die gut markierten Haupttrouten in der Region: „Bergstraße klassisch“, „Bergstraße naturnah“ sowie den lohnenden Abstecher „Bergstraße naturnah – Rheinschleife“. Er enthält wichtige Infos zu Etappenlängen, Höhenmetern, E-Bike Ladestationen sowie Tipps für besondere Sehenswürdigkeiten, Freizeitangebote und vieles mehr. Einfach per QR-Code kostenlos downloaden!



„GENUSSRADELN“ AN DER BERGSTRASSE: WO SONST, WENN NICHT HIER?

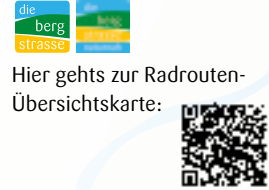
Während manche eher die sportliche Herausforderung auf zwei Rädern suchen, findet vermutlich die Mehrheit an Radfahrern, Radfreunden und Radtouristen beim „Genussradeln“ ihre Erfüllung. Vor allem dann, wenn Radwege und -touren durch duftende Obstgärten, lichte Wälder, malerische Reblandschaften führen und zudem zahlreiche Einkehrmöglichkeiten zum Pausieren oder Ausklingen einladen. Charmantes Café, Gasthaus, Restaurant, Eisdiele? Was auch immer Sie suchen, an unserer schönen Bergstraße werden Sie das Passende finden. Hier einige Tipps (von Nord bis Süd), wo es sich in unserer Region genussvoll einkehren, aufhalten und speisen lässt. Auf den jeweiligen Webseiten finden Sie aktuelle Öffnungszeiten und mehr Infos.

DARMSTADT:	„Herrngartencafé“: Das idyllische Biergarten-Ambiente sorgt für Entspannung pur. Erfrischen Sie sich hier mit einem kühlen Bier, leckerem Wein und herzhaften Snacks. www.herrngarten-cafe.de „Restaurant Bölle“: In der Lounge sowie im Winter- und Biergarten im Grünen werden deutsche Küchenklassiker aus regionalen Zutaten sowie Pizza serviert. www.restaurant-boelle.de „Fischerhütte“: In der rustikalen Gaststube mit Terrasse am Waldteich kommen unter anderem Forellen, Lendchen und Handkäs mit Musik auf den Tisch. www.fischerhuetten-darmstadt.de „Zum alten Forsthaus Kalkofen“: Freuen Sie sich auf Hausmannskost oder Leckeres vom Schwenkgrill im großen Gartenlokal. Plus Abenteuer-Spielplatz und Wildgehege! www.kalkofen.com „Arheilger Mühlichen Gaststätte“: Die rustikale Location mit Holzmöbiliar überzeugt mit deftiger deutscher Kost wie Matjes oder Braten und dem großartigen Biergarten am Badensee. www.arheilger-muehlchen.de
SEEHEIM-JUGENHEIM:	„Annettes Gastronomie“: Im Schloss Heiligenberg gibt es Frühstück, Mittagsgesichte, Kaffee & Kuchen und Abendessen – und noch dazu einen sagenhaft schönen Blick über die Rheinebene. www.gastronomie-im-schloss-heiligenberg.de
BICKENBACH:	„Terra Rossa“: Hier lässt es sich klassisch italienisch speisen. Der Biergarten – mit überdachter Veranda – ist an Samstagen und Sonntagen bei schönem Wetter durchgehend geöffnet. www.terra-rossa.io
ALSBACH-HÄHNLEIN:	„Fooderia“: Wie wäre es mit handgemachter Pizza oder leckeren Burgern? Freuen Sie sich auf einen leckeren Zwischenstopp auf der traumhaften Terrasse mit Toscana-Feeling pur! www.disciascio.co/fooderia
ZWINGENBERG:	„Altes Brauhaus“: Im ältesten Städtchen an der Bergstraße bringt das Restaurant mit Biergarten gutbürgerliche Küche auf den Tisch – in originalgetreu restauriertem Fachwerk-Ambiente! www.zwingenberg-altes-brauhaus.de
BENSHEIM:	„In den Kleingärten“: Der Biergarten ist wunderschön gelegen in grüner Umgebung. Es werden neben kleinen Vorspeisen Salate sowie Schnitzelvariationen mit verschiedenen Saucen angeboten. www.kleingärten-bensheim.de
EINHAUSEN:	„Eiscafé Venezia“: Das überregional bekannte Eiscafé direkt neben dem Alten Rathaus ist ein idealer Ort zum „Abkühlen“ von Frühjahr bis Herbst – dank feinstem selbstgemachten Eis. www.facebook.com/eisveneziaeinhausen/?locale=de_DE
LORSCH:	„Lorscher Klosterspatzen“: Gerade bei Radfahrern und Gruppen sehr beliebt! Stärken Sie sich mit leckerer Hausmannskost oder haben Sie einfach Spaß auf der 10-Loch-Minigolfanlage. www.lorscher-klosterspatzen.de „Kätches Kisch im Ehlried“: Mitten im Grünen und doch ganz nah an Lorsch gelegen kann man sich hier mit regionalen Speisen stärken. Hausmannskost mit Pfiff lässt grüßen! www.katches-kisch.de „Ristorante Pizzeria Da Silvio“: Wer es gerne italienisch mag, kommt im Restaurant am Tennisplatz auf den Genuss. Der regional beliebte Italiener verwöhnt mit hausgemachten Spezialitäten. www.ristorante-pizzeria-da-silvio.eatbu.com/?lang=de
BÜRSTADT:	„Landgasthof Waldschänke“: Der Name ist Programm! In unmittelbarer Nachbarschaft zum Bürstädter Wald genießen Sie traditionelle deutsche Küche und verweilen im gemütlichen Biergarten. www.landgasthof-waldschaenke.de

HEPPENHEIM:	„Domäne Bergstraße“: Ein besonderer Ort für Weinliebhaber mit Vinothek und Wein-terrasse. Sie genießen regional inspirierte Gerichte aus frischen, saisonalen Zutaten und die Weinvielfalt der Region. www.kloster-ebberbach.de/de/wein/weingut/domaene-berg-strasse „Biergarten am Bruchsee“: Direkt am Bruchsee gelegen offeriert diese Location leckere Weine, Bier, kleinere Snacks und Kaffee aus der Region. Entspannend für die ganze Familie. Facebook: Bruchsee Café & Biergarten, Instagram: bruchsee.biergarten
LAMPERTHEIM:	„Eis Oberfeld“: Von Frühjahr bis Herbst lohnt sich ein eiskalter Abstecher zu diesem Traditionsbetrieb, eine der ältesten Eisdiele Hessens, die sich seit 1925 im Herzen Lampertheims befindet. www.eis-oberfeld.de „Gaststätte Zum Neurhein“: Wer gerne am Flussufer etwas Deftiges essen möchte, ist hier genau richtig. Das Restaurant liegt direkt am Rhein und bietet leckere Hausmannskost. www.speisekarte.de/lampertheim-hessen/restaurant/gaststaette_zum_neurhein „Elia“: Entspannt mit Freunden in der Gruppe essen, was Leckeres für Zwischendrin mitnehmen oder einfach eine kleine Auszeit genießen – griechisch geht immer! www.restaurant-elia-lampertheim.de/speisekarte-getraenkekarte „Zum Fährhaus“: Noch mal griechisch, leicht und lecker: Bringt die einzigartigen Aromen und die Gastfreundschaft Griechenlands nach Lampertheim. www.zumfahraus.com
LAUDENBACH:	„Bergstraßenhalle“: In Laudenbach bietet die „Halle“ rustikales, aber gemütliches Ambiente. Die Küche zaubert für Sie „fast“ alle Schnitzel-Variationen, die ihr Herz begehrt. www.restaurant-zur-bergstrassenhalle.metro.biz/?lang=de
HEMSBACH:	„Noah Restaurant“: Am Hemsbacher Wiesensee erwartet Sie international mediterran interpretierte Küche, wie geschaffen für Weinliebhaber und Speisestopp-Suchende. www.noah-restaurant.de „Biergarten am Wiesensee“: Das Ausflugslokal lädt ein, Speisen im Freien in der Ruhe der Natur zu genießen. Kombiniert werden deutsche Gerichte mit einem Hauch von Balkan. www.biergartenamwiesensee.eatbu.com/?lang=de
WEINHEIM:	„Zum Jöste Andres“: Legendärer Gasthof mitten im Grünen. Das Angebot liegt schwerpunktmäßig auf Odenwälder Spezialitäten: Handkäs, Kochkäs, Schnitzel in vielen Variationen. www.instagram.com/zum_joeste_andres
HIRSCHBERG:	„Akropolis“: In Hirschberg können hungrige Radfahrer ideal im griechischen Restaurant „Akropolis“ mit Biergarten einkehren. www.akropolis-hirschberg.de
SCHRIESHEIM:	„Raro“: Im Feinschmeckerrestaurant im Mühlenhof neben dem Waldschwimmbad werden frische und regionale Speisen mit Produkten direkt von den Feldern serviert. www.raro-restaurant.de „Rebenpause“: Beliebte Weinbar in den Weinbergen, die einen fantastischen Blick über die Weinlandschaft bietet. Ein perfekter Ort, um lokale Weine sowie kleine Speisen zu genießen. www.artofdrinks.de/rebenpause
LADENBURG:	„Zum Fischerhäusel Ladenburg“: Es lädt mit seiner Terrasse direkt am Neckar zum Verweilen ein. Angeboten werden Bier, Wein und verschiedene Speisen. Frisch und lecker! Instagram: restaurantfischerhaeusel „Heimat-Rock“: Gastronomie mit Terrasse und Eventgarten. Im Mittelpunkt steht authentische Küche; an manchen Abenden gibt es begleitend Live-Musik in lässig rockigem Ambiente. www.heimatrock.de
DOSENHEIM:	„Zum Weißen Stein“: Restaurant, Biergarten, Sonnenterrasse, Wanderlokal. Kurz: Uriges Ausflugslokal mit deutscher, regionaler Küche (Wurst, Wild) sowie hausgebackenem Kuchen. www.weisserstein-dossenheim.de
HEIDELBERG:	„S-Kastanie“: Gehoben, aber jenseits von „abgehoben“: Feine Küche von Fisch bis Steak genießen Sie hier inmitten der Heidelberger Altstadt – und noch dazu in Schlossnähe. www.restaurant-s-kastanie.de „Olive“: Direkt am Tennisplatz kann man auf der großen Terrasse deutsch-mediterrane Gerichte und Tapas genießen. Da ist sicher für jeden was dabei! www.olive-heidelberg.de „Waldschenke Heidelberg“: Unter richtig alten Linden im Biergarten werden Forelle, Braten und Leberknödelsuppe angeboten. Richtig Lecker. www.waldschenke-heidelberg.de „Wild & Wein“: Ein Restaurant/Biergarten, das traditionelle Gerichte frisch und saisonal orientiert serviert. Spezialitäten sind u.a. ausgemachte Pierogi und Wildgerichte aus heimischer Jagd. www.wildundwein.eu

Genussreich Bergstraße

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



Legende:
 Burgensteig
 Blütenweg
Hier gehts zur Burgensteig & Blütenweg Erlebniskarte:



Erobern Sie die Bergstraße!

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

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

Sie interessieren sich für Wein? Wissenswertes rund um den Bergsträßer Wein und seine Besonderheit, der wiederentdecken, historischen Rebsorte „Roter Riesling“, finden Sie unter: www.diebergstrasse.de/wein-und-genuss

IMPRESSUM

Herausgeber:
Tourismus Service Bergstrasse e.V.
Marktplatz 1 | 64653 Lorsch
Telefon +49 (0) 6251 17526-15
Außenstelle Weinheim:
Marktplatz 1 | 69469 Weinheim
info@diebergstrasse.de
www.diebergstrasse.de
www.burgensteig-bergstrasse.de
www.land-des-roten-rieslings.de

Weitere Informationen:
www.bergstrasse-odenwald.de

Konzept:
Bettina Gessinger, Tara Seipp-Schwindt, Maria Zimmermann

Redaktion:
Thomas Tritsch, Heike Lauhöfer, Agnes Allig/Darmstadt Marketing, Heidelberg Marketing GmbH, Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald

Gestaltung & Layout:
www.kreativ-fee.de

Bildnachweis:
Titelseite: Bettina Gessinger
Seite 2: Bettina Gessinger
Seite 3: Bettina Gessinger; Landratsamt Kreis Bergstraße
Seite 4/5: Thomas Neu
Seite 6/7: Gronauer-Angus-Weidehof
Seite 7 unten: Schafhof Meerbachtal
Seite 8/9: Unsplash Daiga Ellaby, Svitlana, Julia Topp, Wolfgang Hasselmann; Pixabay MiVargof, RitaE
Seite 10/11: Familie Steinmetz
Seite 11 unten: Unsplash Waldemar Brandt
Seite 12: Thomas Neu
Seite 13: Griesel & Compagnie: Malte Gruener, Rüttelbrett: Unsplash Claudio Schwarz
Seite 14/15: Unsplash; Deutsches Weininstitut
Seite 16/17: Thomas Neu
Seite 18: Institut Mathildenhöhe/Marcus Kauffhold
Seite 19: Institut Mathildenhöhe, Städtische Kunstsammlung Darmstadt; Darmstadt Marketing Rüdiger Dunker
Seite 20: schön [schie]: Darmstadt Marketing; Zuckerladen: Anika Raible
Seite 21: fremdformat: Niko da Silva Neithardt; Pralinen: FrontRow Society; frau-heidelberg: Susanne Lencinas
Seite 22: Macarons: Lossen Fotografie Heidelberg; Drehtwerk Keramik: Elisabeth Kappes
Seite 23: Geige: Unsplash Raymond Petrik;

Der Keramikofen; Chocolaterie: Sven Gottfried
Seite 24: Stadtarchiv Darmstadt; Darmstadt Marketing, Klaus Mai; Walderdorffer Hof: Bosch, Funk
Seite 25: Stadt Hemsbach; Stadtarchiv Heidelberg; Heidelberg Marketing, Tobias Schwerdt
Seite 26: Vadim Lapinskij
Seite 27: Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald
Seite 28/29: Bernd Dörwald; Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald
Seite 30: Darmstadt Marketing Agnes Allig; HA Florian Trykowski
Seite 31: Darmstadt Marketing Agnes Allig; TU Darmstadt; Seeheim-Jugenheim
Seite 32: Gabi Dewald; Bettina Gessinger
Seite 33: Stadt Weinheim; Cassian Schmitt; Maria Zimmermann; Heidelberg Marketing Tobias Schwerdt
Seite 34: Maria Zimmermann; Waldkunstpfad Rolf Gönner
Seite 35: Stadt Hemsbach; Bettina Gessinger; Heidelberg Marketing Tobias Schwerdt
Seite 36/37: Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald; Thomas Neu; Bettina Gessinger; Unsplash; Natur-Rabe
Seite 38/39: Maria Zimmermann
Seite 40/41: #visitrheinmain David Vasicek
Seite 42: Illustration Bettina Gessinger
Seite 43: Bettina Gessinger
Seite 44: Heidelberg Marketing GmbH



Konzerthaus Stadthalle Heidelberg

1903 gab die bevorstehende 100-Jahr-Feier der Reorganisation der Heidelberger Universität durch Großherzog Carl Friedrich von Baden den Ausschlag für den Bau der Heidelberger Stadthalle. Dieses bedeutende 100-jährige Jubiläum musste in einem würdigen Rahmen begangen werden.

1901 wurden die beiden Heidelberger Architekten Jakob Henkenhaf und Friedrich Ebert mit dem Bau beauftragt. Ebert und Henkenhaf wählten als Baustil den Historismus. Sie verwendeten für den Bau roten Sandstein und griffen die deutsche Renaissance auf, als direkte architektonische Verbindung zum Heidelberger Schloss, mit Elementen des Jugendstils im Innern.

Die Kosten betrugen geschätzt 1.000.000 Goldmark, eine damals immense Summe.

Nun wurde das Konzerthaus Stadthalle Heidelberg über 5 Jahre für 57 Millionen Euro umfassend saniert und nähert sich wieder stärker dem Originalzustand von 1903 an. Am 1. Februar 2026 wurde es als ein modernes Konzert- und Kulturhaus von internationalem Rang wiedereröffnet.

Heute präsentiert sich das Konzerthaus Stadthalle Heidelberg als wahres Multitalent: Mit flexiblen Raumkonzepten und Hubböden passen sich die Räumlichkeiten jeder Anforderung und Idee an – seien es gesellschaftliche Veranstaltungen, Konzerte, Bälle oder Empfänge. Dank der neuen Akustik- und Sichtverhältnisse genießen Publikum und Künstler gleichermaßen erstklassige Bedingungen nach internationalen Standards. Barrierefreie Zugänge und die Öffnung zum Neckar ermöglichen neue Perspektiven.

Konzerthaus Stadthalle Heidelberg – Tradition neu inszeniert.

www.heidelberg-congress.com