

Mensch
Kultur
Wein

WEINLAND

Pfalz

Entlang der Deutschen Weinstraße

GRENZENLOS

GRENZENLOS WEIN kosmopolitisch, modern und historisch zugleich.
VORWÄRTS IN DIE VERGANGENHEIT mit Augmented Reality die Grenzen der Zeit überbrücken.
GENUSS INKLUSIV(E) Alles hat seinen Platz und Sinn. NÄCHSTER HALT ...
Mit Bus und Bahn die Region entdecken – Distanz und Strecke sind damit Nebensache.

Grenzenlos

Wein



Mit neuen Erfahrungen,
Eindrücken und Fachwissen
im Gepäck

Pfälzer Winzer auf den Spuren internationaler Authentizität.

S.8

Küche

„Flammkuchen,
Flammekueche,
Flammkuche,
tarte flambée“

Flammkuchen geht immer! Vielseitigkeit ist ein Leichtes für die elsässisch-pfälzische Spezialität.

S.16

Kultur



Vorwärts in
die Vergangenheit

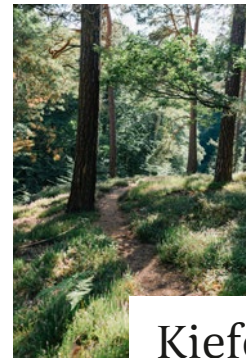
S.18

Pfälzisch

Kurioses und Phänomene

S.22

Duftig



S.23

Kiefernwälder

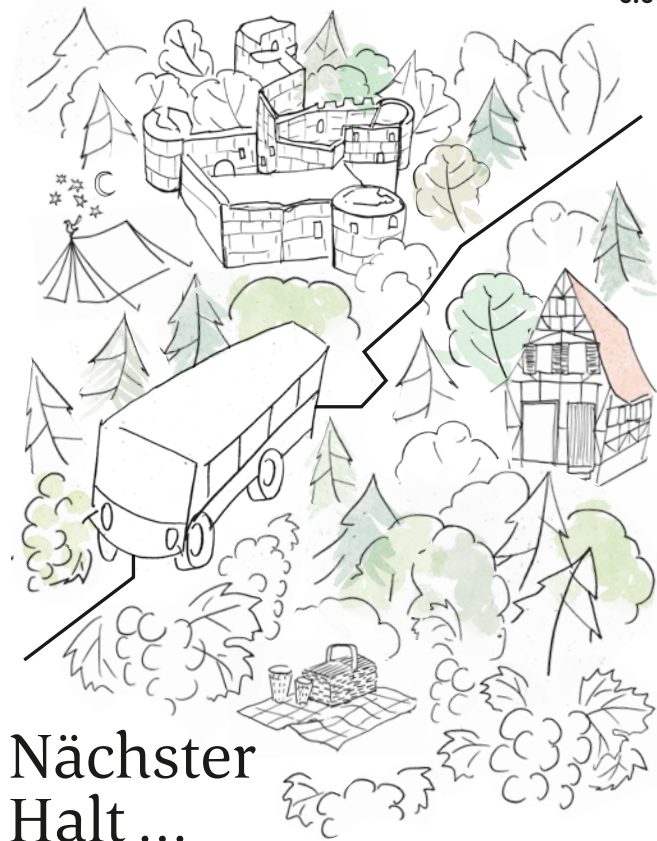
Kulinarik



Genuss inklusiv(e)

Alles hat seinen Platz und Sinn

S.24



Nächster Halt ...

Vor Ort ist der gut ausgebaute öffentliche Personennahverkehr ideal für Ausflüge und Unternehmungen – egal ob Weingut-Hopping, Besuch im Tierpark, Einkaufen, Fahrradtour oder Wanderung.



Für mehr Verantwortung im Tourismus

Die Deutsche Weinstraße hat erfolgreich am Zertifizierungsverfahren von TourCert teilgenommen und wurde im November 2020 mit dem Zertifikat **Nachhaltiges Reiseziel** ausgezeichnet. Damit sollen die Nachhaltigkeitsleistungen der Tourismusdestination und ihrer Partnerbetriebe in den drei Säulen der Nachhaltigkeit – ökologische, ökonomische und sozio-kulturelle Nachhaltigkeit – für Gäste wahrnehmbar werden.

TourCert ist ein auf Tourismusdestinationen spezialisiertes Zertifizierungsunternehmen

→ tourcert.org



Barrierefrei geprüft

Das Kennzeichen signalisiert, dass detaillierte und geprüfte Informationen zur Barrierefreiheit für alle Personengruppen vorliegen.

Titel mit 35 weiteren Inklusionsmitarbeiter*innen im Tun frei sein und sich selbst entdecken und einbringen, das kann Benedikt im Weinbau der Lebenshilfe in Bad Dürkheim.
mehr ab → S. 24



Editorial

Wussten Sie schon, dass die Deutsche Weinstraße Teil des Biosphärenreservats Pfälzerwald ist? 1992 von der UNESCO als Biosphärenreservat anerkannt, bildet der Pfälzerwald seit 1998 gemeinsam mit seinem französischen Partner, dem Naturpark Nordvogesen, das einzige grenzüberschreitende Biosphärenreservat Deutschlands. Darüber hinaus gibt es viele Gemeinsamkeiten mit unseren französischen Nachbarn, z. B. Merkmale in der Architektur oder die Freude am Genuss.

„Grenzenlos“, so lautet der Leitgedanke dieser Ausgabe unseres Magazins „Weinland-Pfalz – Entlang der Deutschen Weinstraße“. Im Mittelpunkt unserer Geschichten steht jedoch nicht nur die Grenzlage zu Frankreich. Viel mehr erzählen sie davon die eigenen Grenzen und Wahrnehmungen zu verschieben – im Weinbau, in der Gastronomie oder beim Wandern im Pfälzerwald.

Pfalzneulingen sowie Pfalzfans möchten wir in dieser Ausgabe nicht nur verschiedene „grenzüberschreitende“ Ideen und Betriebe aus unserer Region vorstellen. Wir möchten Sie auch zu uns einladen: Besuchen Sie die zahlreichen Vinotheken entlang der Deutschen Weinstraße, die Moderne mit klassischen Elementen verbinden. Wandern Sie auf dem TrifelsErlebnisWeg und auf dem Stationenweg hinauf zum Hambacher Schloss und tauchen Sie dabei in die wechselvolle Geschichte der Region ein. Erleben Sie die kreative Küche, die regionale Produkte neu interpretiert. Genießen Sie die schier grenzenlosen Ausblicke, die sich von den imposanten Burgen entlang des Haardtrands bieten. Und feiern Sie gemeinsam mit uns auf einem der zahlreichen kleinen und großen Feste.

*Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Redaktionsteam
der Deutschen Weinstraße*

Ein etwas eigenwilliger Weißburgunder

2008 fand der Weinbauexperte Andreas Jung heraus, dass der charaktervolle Weißburgunder von Heiner Sauer gar kein Weißburgunder war, sondern ein Grünfränkisch. Der Weinberg wurde 1965 von einem elsässischen Rebveredler bestückt, der wohl bei der Edelreiser-Auswahl daneben gegriffen hatte. Grünfränkisch brachten im Hochmittelalter Siedler aus dem Karpatenbecken über Ungarn zu uns in den Rheingraben. Im 16. Jahrhundert wurde die Rebsorte in der Pfalz erstmals erwähnt, danach verschwand sie wieder und starb fast aus.

mehr über Andreas Jungs Arbeit → historische-rebsorten.de



Schier grenzenlos sind die Ausblicke, die sich von den imposanten Burgen entlang des Haardtrands bieten,
zum Beispiel von der Wachtenburg oberhalb von Wachenheim an der Weinstraße.

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/burgen





Die Februar-Sonne für eine Verschnaufpause nutzen und die herrliche Aussicht auf die Burgruine Scharfenberg (Münz) genießen. Das geht übrigens auch per Wanderbus mit der Linie 527 „Burg Trifels“.

Ideen für Wandertouren mit öffentlichen Verkehrsmitteln finden Sie auf S. 30-33.

Auf Touren kommen Sie mit unseren Touren auf jeden Fall.

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/wanderbusse

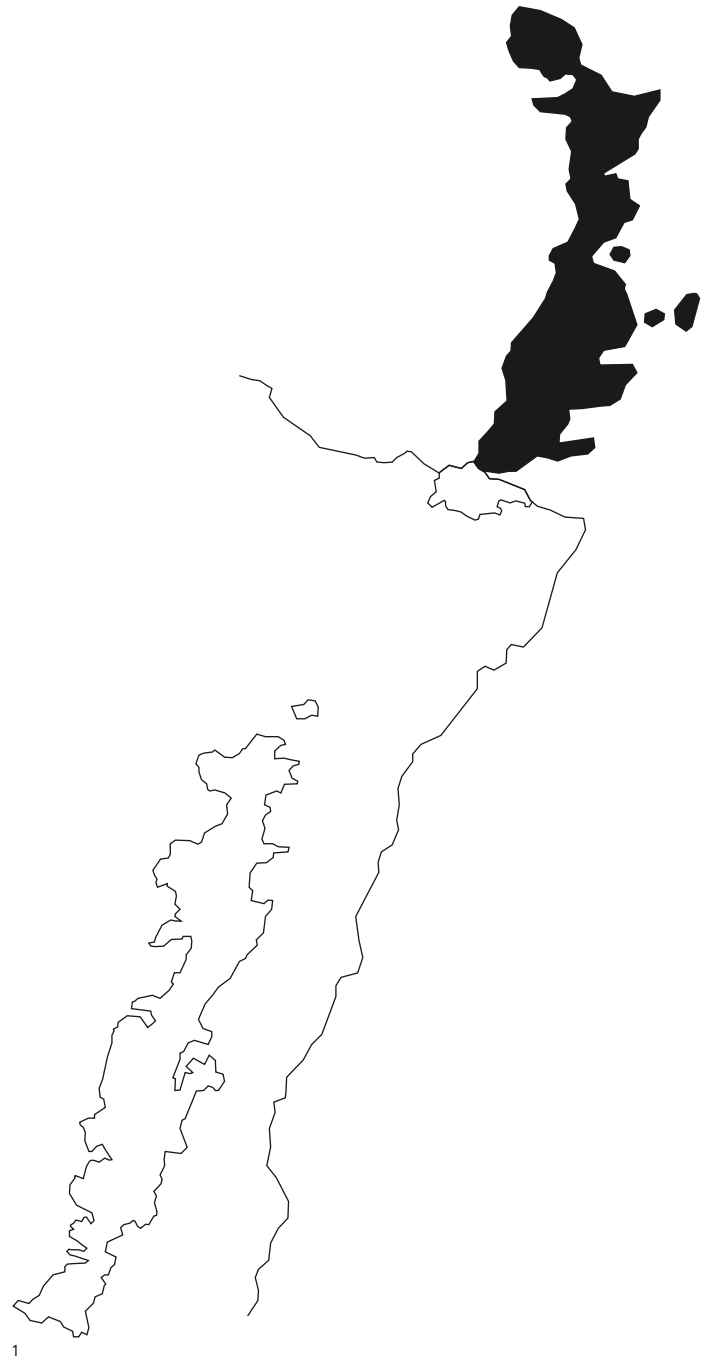


Sinnlich erfüllend ist eine Aromareise im Kräutergarten des Kloster Heilsbruck in Edenkoben. Zahlreiche Pflanzengattungen laden zu den Düften der Welt ein, wie dieses Japanische Geißblatt, das sich im warmen Klima der Pfalz auch sehr wohl fühlt. Klaus Schlosser vom Kräutergarten Klostermühle nimmt Sie mit auf eine Duftreise.

→ kraeutergarten-klostermuehle.de



Römer, Franzosen, Bayern. Über die Jahrhunderte hatte die Pfalz viele Herrscher, und diese bewegte Geschichte hinterließ Spuren in der Region. Auch heute noch ist die Pfalz eine Grenzregion zwischen Frankreich und Deutschland und zwischen dem Norden und dem Süden geblieben. Die Pfälzer Gemütlichkeit erinnert an die französischen Einflüsse, während die wie mit dem Lineal gezogenen Rebzeilen den deutschen Ordnungssinn verbildlichen. Zugleich sind die Winzer und Winzerinnen der Region auf der ganzen Welt gefragt. Sie ernten Trauben in Spanien, keltern Wein in Südafrika und beraten Weingüter in der Tschechischen Republik.



Grenzenlos Wein



Text
Konstantin Baum

*Konstantin ist Weltenbummler und der jüngste deutsche „Master of Wine“ aller Zeiten. Er verantwortet Weinprogramme diverser namhafter Hotels, betreibt einen eigenen Onlinehandel und ist europäischer Botschafter für das Wine Institute of California.
→ meinelese.de*



¹
Qualität kennt keine Grenzen. Weine aus der Pfalz und dem Elsass – sie kommen aus unterschiedlichen Ländern, doch die Anbaugebiete weisen viele Gemeinsamkeiten auf. Eine lange Weintradition, ähnliche Rebsortenprofile sowie eine vergleichbare Stilistik der Weine.

²
Die Weinkulturlandschaft wie hier unterhalb des Flaggenturms bei Bad Dürkheim prägt die Pfalz genauso wie das Elsass.

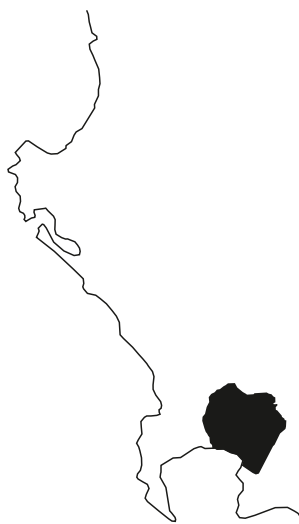
„Das muss doch bei uns auch funktionieren“



Wer in Ellerstadt über den holprigen Pfad zwischen den Weinbergen fährt und dann rechts abbiegt, um zum Weingut Markus Schneider zu gelangen, muss zweimal hinschauen. Das moderne und geschmackvolle Gebäude hat nichts mit den vielen pittoresken Weingütern im Umkreis gemein. Der moderne Bau würde auch ins Napa Valley oder ins australische Barossa passen. Das liegt sicher auch daran, dass der Hausherr zwar in der Pfalz fest verwurzelt ist, aber auch gerne von der weiten Welt träumt.

Schon früh hat Markus Schneider begonnen, sich dafür zu interessieren, was hinter dem Horizont zu finden ist, und ein Teil seines Erfolgs hängt mit seinem Fernweh zusammen. Seine gradlinigen Weinetiketten, für die er berühmt wurde wegen ihrer ausländischen Namen wie Black Print und Kaitui, maorisch für Schneider, könnten auch auf einer Flasche aus der neuen Welt kleben. Mit einem Lächeln auf den Lippen, umrandet von einem schwarzen Vollbart, erzählt er, dass die Initialzündung für den Kaitui Sauvignon Blanc im Urlaub auf der thailändischen Insel Ko Samui entstand. Dort trank er zur regionalen Küche Sauvignon Blanc aus Neuseeland und dachte sich „das muss doch bei uns auch funktionieren“ und so wurde der Grundstein für den Sauvignon Blanc-Boom in Deutschland gelegt.

Früher ist er nie rausgekommen und hatte keine Zeit für Wanderjahre in seiner Sturm-und-Drang-Zeit, denn zu Hause war immer etwas zu tun. Heute macht er gleich in mehreren Regionen außerhalb der Pfalz Wein. Seine erste große Liebe war dabei Südafrika, wo er unter dem Namen Schneider Stellenbosch Weiß- und Rotweine herstellt, die eine klare Handschrift zeigen. Sein Freund Danie Steytler vom Weingut Kaapzicht kümmert sich das Jahr über um die Trauben und die Weinbereitung, Schneider fliegt dagegen regelmäßig gen Süden, um nach dem Rechten zu schauen und sich von Danie das eine oder andere Braai aufischen zu lassen. Braai ist die



1

1 Weinbau hat in Südafrika eine lange Tradition. Seit seiner Gründung Ende des 17. Jahrhunderts ist Stellenbosch neben Constantia die älteste Weinbauregion am Kap; und mit über 17.000 Hektar auch die größte.

2

2 Tradition trifft Moderne in Schneiders Betriebsgebäude in Ellerstadt. Doch die Pfalz ist nicht genug. Markus Schneider betreibt weitere Projekte, unter anderem in Südafrika. Dort besitzt er einen Weinbaubetrieb namens Schneider Stellenbosch.

südafrikanische Variante des Grillens, die sein Freund Danie zelebriert: 2020 hat er stattliche 340-mal den Grill angemacht.

Zu Schneider Stellenbosch ist mittlerweile auch Schneider Douro mit Dirk Niepoort und Schneider Mosel mit dem Weingut Kettern hinzugekommen. Diese zwei Herzensprojekte erlauben es Schneider, Erfahrungen zu sammeln und weiterzugeben. Davon profitieren er und seine Partner gleichermaßen: Schneider hat durch seine Erfahrung in Südafrika und Portugal gelernt, besser mit den steigenden Temperaturen in der Pfalz umzugehen, während Danie sich auch durch Schneiders Einfluss dazu entschieden hat, die Stilistik seiner Kaapzicht-Rotweine mehr auf Frische und Eleganz zu trimmen.

Bei Heiner Sauer erstrahlt das kürzlich fertiggestellte Weingutsgebäude in Landau-Nußdorf in neuem Glanz. Kurz vor der Einweihung setzten wir uns hin, um über die Geschichte des Betriebs zu sprechen. Da gibt es viel zu erzählen, denn Heiner Sauer



2



3

3

3 Stellenbosch: Ein traumhafter Blick über die Weinlandschaft von Schneiders zweitem Zuhause. Es liegt 45 Kilometer von Kapstadt entfernt, zwar in einer warmen Region, profitiert aber noch vom Einflussbereich des kühlen Atlantikstroms. Neben Rotweinen, wie der einheimischen Rebsorte Pinotage, wachsen daher hier auch Chardonnays und Sauvignon Blancs.

begann im Jahr 1987 mit 2,5 Hektar und baute seine Weinbergflächen strebsam auf 32 ha auf. Wichtig war ihm schon lange, dass sein Wirken im Einklang mit der Natur verläuft, und so wurde er zu einem der Bio-Weinbaupioniere Deutschlands. Eines Tages brachte aber ein befreundeter Weinjournalist zwei fast unaussprechliche Worte über die Lippen, die seinen Horizont verändern sollten: Utiel-Requena.

BÖCHINGEN —> UTIEL-REQUENA

„Mental von der Heimat lösen und Dinge in Frage stellen“



Dieses Anbaugebiet liegt im Süd-Osten Spaniens, in der Nähe von Valencia und ist eher unbekannt in der Weinszene. 1998 begann Heiner Sauer dort weit entfernt von der Pfalz die Bodegas Palmera aufzubauen. Er kannte Spanien nur aus dem Urlaub und hatte es auf einmal mit ganz anderen Bedingungen und Rebsorten zu tun. Regen gibt es nur wenig, das Klima ist kontinental trotz der Nähe zum Mittelmeer und im Sommer wird es richtig heiß. Riesling und Spätburgunder taugen hier nicht, und deshalb baut er die dort heimischen Rebsorten Bobal und Tempranillo mit den internationalen Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah an. Er musste viele Dinge überdenken, anpassen und dazulernen, um sich in diesem Umfeld zurechtzufinden. Dafür brachte er Technik und Fachwissen aus Deutschland mit, hörte aber auch auf die Einheimischen.

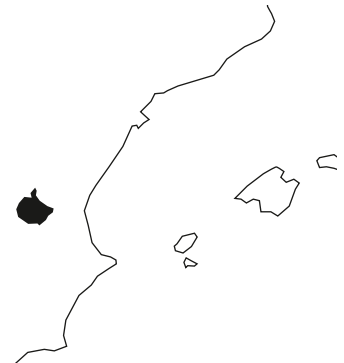
Der Betriebsleiter vor Ort, Klaus Lauerbach, ist essenziell, um den Betrieb auf Kurs zu halten, und die vertrauensvolle Beziehung hat dafür gesorgt, dass sich der Betrieb zu einem wirtschaftlich erfolgreichen Weingut entwickeln konnte. Wenn Heiner Sauer in Spanien ist, kann er sich auch mental von seiner Heimat lösen und bestimmte Dinge infrage stellen und neu überdenken. Was ihn aber besonders begeistert an der Arbeit in seiner Bodegas Palmera ist, dass es ausgesprochen einfach ist, biologische Landwirtschaft zu betreiben. Aufgrund der trockenen und heißen Sommer muss er weniger spritzen und braucht sich um Schädlinge und Unkraut im Weinberg weniger Gedanken zu machen, als es zu Hause der Fall ist. Auf der iberischen Halbinsel hat Sauer vor allem



4



5



6

4
In Heiner Sauer's neuer Vinothek in Landau-Nußdorf vereinigt sich die Moderne mit klassischen Elementen.

5
Das Klima im Hochland von Valencia ist stark kontinental geprägt. Hier dominieren Rotweinsorten, insbesondere die Rebsorte Bobal.

6
Das spanische Anbaugebiet Utiel-Requena liegt im Südosten des Landes in etwa auf Höhe der Balearen-Insel Mallorca. Nur 50 km vom Mittelmeer entfernt, liegt Utiel-Requena auf einer Hochebene von 650 bis 800 m. ü. NN.

gelernt, dass man Wein auch mit einfachsten Mitteln machen kann. Die Technikgläubigkeit in der Heimat stellt er dann infrage. Zwar kann der korrekte Einsatz von Geräten im Weinberg und Weingut die Weinqualität steigern, die Technik darf aber nicht mehr Bedeutung bekommen als die Qualität der Trauben und der richtige Riecher des Winzers.

Auch bei Frank John spielt die naturnahe Arbeit eine zentrale Rolle. Auf seinem Hirschhorner Hof wird nicht nur biologisch, sondern biodynamisch nach den Lehren von Rudolf Steiner gearbeitet. Für John ist die Biodynamik keine Arbeitsweise, sondern eine Lebenseinstellung. Deshalb dauerte es nicht lange, bis er sich bei unserem Gespräch in das Thema reinsteigert. Sein Blick durchdringt mich förmlich, während er mir seine Arbeitsweise erklärt und die Auswirkungen der Industrialisierung des Weinbaus beschreibt.

John ist von seinem Naturell her ein Lehrer, auch wenn er nicht in der Schule steht, aber seine Hilfe ist auf der ganzen Welt begehrt. Er war in Nierstein beim damals größten Bio-Weingut Deutschlands Weingut Freiherr Heyl zu Herrnsheim, beim Weingut Müller-Catoir zusammen mit Hans Günter Schwarz und bei Reichsrat von Buhl als Kellermeister und Technischer Betriebsleiter.

„Geburtshilfe“ für eine ganzheitliche Strategie



Das Weingut Frank John hat sich auf Riesling und Spätburgunder spezialisiert. Auch seine in der Champagne entdeckte Begeisterung für Schaumweine lebt John weiterhin aus. Dabei geht er neue Wege und reift seinen Grand Marée Rieslingsekt vor der bretonischen Küste im Atlantik. Das dunkle und kühle Nass soll den Wein noch besser reifen lassen und die kleine Produktion wird zu Spitzenchampagner-Preisen verkauft. Um das Streben nach Perfektion in seinem eigenen Weingut zu finanzieren, begann er bereits vor Jahren seine Dienste anderen Betrieben anzubieten. Heute betreibt er eine florierende Beratung mit 160 Kunden, mit denen er langfristige Kooperationen anstrebt. So beeinflusst er die Weinszene in Italien, Belgien, Deutschland, der Tschechischen Republik und in vielen anderen Ländern. Seinen Beratungsstil würde er aber nicht als „typisch Pfalz“ beschreiben, sondern eher als „typisch Frank John“. Zuhören, beobachten und verstehen möchte er, bevor er seine Meinung abgibt. Dafür setzt er sich auch gerne mit den Besitzern an den Tisch und isst die lokalen Speisen, um die Kultur des Ortes zu verstehen.

Den Vergleich mit anderen internationalen Beratern wie dem Flying Winemaker Michel Rolland findet er unpassend, weil er als „Geburtshelfer“ eine ganzheitliche Strategie mit dem Weingut sucht und umsetzt. Er hat seinen eigenen Stil schon lange gefunden und versucht, das aus der Lage herauszukitzeln, was in ihr steckt. Der Wein soll nicht nach John, sondern nach dem Terroir schmecken.

Die Weinszene der Pfalz mag zwar immer grenzenloser werden, aber was passiert in einem altgewachsenen Anbaugebiet, wenn über die Jahrhunderte gewachsene Strukturen durch neugezogene Grenzen geteilt werden? Fritz Becker Jr. atmet tief ein, bevor er in die Geschichte seines Weinguts in Schweigen einsteigt. Nur einen Steinwurf entfernt vom Betrieb seiner

1
Von der Südpfalz in die weite Welt. Fritz Becker Jr. arbeitet unter anderem vor den Toren der südkalifornischen Metropole Los Angeles. Viele Erfahrungen wendet er jetzt im heimischen Betrieb in Schweigen-Rechtenbach an, wo das Weingut auch Weinberge im benachbarten Frankreich bewirtschaftet.

2
Das französische „Laissez faire“ heißt übersetzt so viel wie „lass es laufen“ oder „locker lassen“. In der französisch geprägten Grenzregion zwischen Schweigen und Wissembourg kann man diesem Gefühl mancherorts nachspüren.

Familie zieht sich die französische Grenze durch die Landschaft. Allein zu Zeiten seines Großvaters hat sich die Grenze drei oder vier Mal verschoben, bis sie nach Ende des Zweiten Weltkriegs vor dem Ortseingang nach Schweigen-Rechtenbach gezogen wurde. So wurden Nachbarn, Familienmitglieder und Freunde voneinander getrennt, und ein Teil der Weinberge der Familie Becker war auf einmal in Frankreich. Zunächst konnte die Familie ihr Land auf der französischen Seite nicht mehr betreten. Nachdem die Rechtslage geklärt war, durfte man den Ausweis nicht vergessen, wenn man in den Wingert fuhr.

Aber die Beckers hatten auch Vorteile durch diese einzigartige Situation. Schon früh konnten sie Erfahrungen sammeln mit der Rebsorte Chardonnay, die in Frankreich problemlos zu beschaffen und anzubauen war, während der Anbau in Deutschland lange Zeit nur mit einer Ausnahmegenehmigung möglich war. So hatten die Beckers sowohl einen Erfahrungsvorsprung als auch Zugriff auf die besten Klone aus dem Burgund, als der Anbau von Chardonnay 1991 in Deutschland erlaubt wurde. Des Weiteren schwärmt Becker von seiner Truppe Elsässer Erntehelfer, auf die er sich jedes Jahr wieder verlassen kann und die mit Erfahrung und Präzision durch den Weinberg geht.

SCHWEIGEN-RECHTENBACH —→ SANTA MARIA

Der „Work and Travel“-Mehrwert



Fritz Becker Jr. pflegt schon lange einen regen Austausch mit dem Ausland. Er interessierte sich früh für Wein und, inspiriert von seinem Vater Fritz, entschied er sich dafür, das Weingut zu übernehmen. Bevor er aber in der Pfalz sesshaft wurde, arbeitete er unter anderem in Neuseeland und in Kalifornien. Auf dem Weingut Au Bon Climat vor den Toren von Los Angeles lernte er die „laissez faire“-Philosophie des Burgunderexperten Jim Clendenen zu schätzen. Im neuseeländischen Marlborough musste er sich mit der Weinbereitung im großen Stil nach Rezept beschäftigen. Wein nach Rezept liegt Becker nicht so, und er schmunzelt auch heute noch über die unnötig reglementierten Abläufe in Marlborough, dennoch hat ihn diese Erfahrung weitergebracht.





1

LANDAU —> PFALZ

Gemütliches Feuer unterm Hintern



Aber nicht nur international erprobte Winzer bereichern die Szene in der Pfalz, sondern auch Sommeliers mit einem überregionalen Hintergrund. Emrah Isitmen ist seit Kurzem der Geschäftsführer der Vinothek Par-Terre sowie des Restaurants Null41 in Landau. Der ausgebildete Hotelfachmann und Sommelier ist in Baden-Württemberg aufgewachsen und bringt zu seinen überregionalen Wurzeln auch noch eine bewegte Familiengeschichte mit, die in der Türkei begann. Isitmen erzählt: „Meine Eltern waren liberal und bei uns zu Hause wurde auch Alkohol getrunken.“ Seine ersten Berührungen mit Wein hatte er, als sein Vater eine Flasche Müller-Thurgau auf den Tisch stellte. So bescheiden der Anfang seiner Weinkarriere war, umso schneller lernte er dazu bei Verkostungen, Schulungen und bei seiner Arbeit in angesehenen Häusern, wie zuletzt als Geschäftsführer im Aurum in Karlsruhe.

1

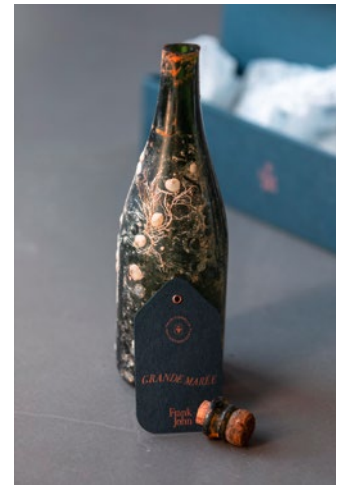
Weine aus der Parzelle Kammerberg genießen höchste Wertschätzung. Früher von Benediktinermönchen aus Wissembourg bewirtschaftet, geriet sie lange in Vergessenheit. 1965 wurde die Parzelle von Friedrich Becker „wiederentdeckt“. Da die Lage zu 100% auf französischem Staatsgebiet liegt, darf die Bezeichnung Kammerberg nicht auf dem Etikett verwendet werden.

2

Der Riesling-Sekt Grand Mareé von Frank John reifte unter anderem ein Jahr in 60 Meter Tiefe auf dem Meeresgrund vor der bretonischen Insel Ouessant. Hier herrscht ungefähr derselbe Außendruck wie in der Sektflasche, dadurch reift der Schaumwein unter ausgeglichenen Druckverhältnissen..

3

Kosmopolitisch, modern und historisch zugleich: Vinothek Par Terre und Restaurant Null41 sind ein Schaufenster für hervorragende Weine aus der Pfalz und gespannt-aufmerksame Gastfreundschaft.



2



3

In Landau möchte er diese Erfahrungen einbringen und mit einem Blick über den Tellerrand die Pfalz und ihre Winzer neu inszenieren. Der Betrieb soll sich zu einer Bühne für die regionale Landwirtschaft und den Weinbau entwickeln mit saisonalen Bioprodukten in der Küche und Weinproben, Veranstaltungen und Weinwanderungen für die vinophilen Gäste. Der Schatz an solchen Geschichten ist in der Pfalz ebenso grenzenlos wie die Weltanschauung der Bewohner. Es ist glasklar, dass die Region, die gerne als gemütlich bezeichnet wird, genug Feuer unter dem Hintern hat, um auch in Zukunft weiter an der Spitze des deutschen Weinbaus mitzuspielen. Der rege Austausch mit anderen Regionen über Weinbau, Kellerwirtschaft und Vermarktung dient der Pfalz als Katalysator für den Fortschritt, auch wenn die Globalisierung gerne verteufelt wird. Genauso haben Pfälzer Winzer und Winzerinnen mit Ihrem Fachwissen den Weinbau in anderen Regionen beeinflusst und bringen neu gemachte Erfahrungen und Eindrücke mit in die Heimat, damit hier die Möglichkeiten auch in der Zukunft grenzenlos bleiben.

Es scheint unmöglich.

Terrass nei mache

Kalmit nuff kraxle
Stroß kehre

Wandfarb aussuche

Elwetritsche fange

Rase nei aaleche

Wandfarb iwwerdenge

Dorschd hawwe wie en Pälzer
Neies Kanapee kaafe
Vereinsläwe fördre
Schiefe Sack esse

Wandfarb nochemol nei entscheide

Am Gutselstand vorbeigehe
Deifelsdisch degge

Grumbeere planze

Gaadezaun abschlaife

Läwe un läwe losse

Wänd eireiße

Hochdeitsch babble

Rollläde schlaue mache

Buddik butze
Oma aarufe

Terrasse erneuern

Kalmit hoch wandern
Straße kehren

Wandfarbe aussuchen

Fabelwesen entdecken

Rasen neu anlegen

Wandfarbe überdenken

Trinkfestigkeit wie ein Pfälzer
Neues Sofa kaufen
Vereinsleben fördern
Pfälzer Spezialität essen

Wandfarben überstreichen

Am Süßigkeitenstand vorbeigehen
Teufelstisch decken

Kartoffeln pflanzen

Gartenzaun abschleifen

Leben und leben lassen

Wände einreißen

Hochdeutsch sprechen

Rollläden smart machen

Wohnung putzen
Oma anrufen

Bis Du es machst.

HORNBAACH



Es gibt immer was zu tun.

Rezept

Flammkuchen „Round the Clock“



Kerstin Getto

ist Foodbloggerin und ein echtes „Pälzer Mäd“. Mit ihren Flammkuchen-Variationen zeigt sie, wie vielseitig das simple Teiggericht sein kann.

→ cookingaffair.de



Rezept

süß – asiatisch inspiriert – klassisch – pfälzisch – spicy „Bobotie“

Zutaten (für 2 Portionen)



250g Weizenmehl (Type 550),
plus etwas für die Arbeitsflä-
che, 1 TL Salz, 2 EL neutrales
Speiseöl, 120 ml kaltes Wasser



200g Erdbeeren, 200g
Schmand, 1 Bund Basilikum,
etwas Zitronenabrieb,
10 g Vanillezucker, Basilikum-
blätter zur Dekoration



400ml Kokosmilch,
3 cm Ingwer, 4 Shiitake-Pilze,
1 Pak Choi, 1 Chilischote,
etwas Koriander,
Mozzarella (gerieben),
Sesam nach Belieben



50g Reibekäse, 50g durchwach-
sener Räucherspeck, 1 mittel-
große rote Zwiebel, 200g Crème
fraîche, Salz, schwarzer Pfeffer
aus der Mühle



50g Münsterkäse, 50g Reibe-
käse, 50g Blutwurst, 1 mittel-
große rote Zwiebel, 1 Hand voll
Trauben nach Wahl, 1 TL Senf,
200g Schmand, Salz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle



150g Rinderhack, 1 kleine
Zwiebel, 3 cm Ingwer, geschält
und gerieben, 2 TL Curry,
1 TL neutrales Speiseöl, 2 TL
Chutney, 2 EL Weißweinessig,
2 EL Rosinen, 1 säuerlicher
Apfel (gerieben), 200g Schmand,
50g Reibekäse, Salz, schwarzer
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Teig und Backen

Mehl, Salz, Öl und Wasser in einer Schüssel vermengen und zügig mit einem Holzkochlöffel oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugeben. Den Teig beiseitestellen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen und auf einen gut bemehlten Pizzaschieber oder vorbereitetes Backpapier legen.

Gebacken wird im vorgeheizten Backofen (230 °C Ober- und Unterhitze). Ein Pizzastein liefert das beste Ergebnis. Wer keinen Stein hat, heizt einfach ein Blech im Ofen mit vor. Die Flammkuchen brauchen im Ofen etwa 10 Minuten, bis der Käse verlaufen und der Teig knusprig ist.

süß → 10 Uhr

Für den Belag Erdbeeren in Scheiben schneiden. Schmand mit den Basilikumblättern und Zitronenabrieb pürieren.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit Basilikumcreme bestreichen, dann mit den Erdbeeren belegen und mit Vanillezucker bestreuen.

asiatisch inspiriert → 12 Uhr

Die Kokosmilch mit dem klein geschnittenen Ingwer auf mittlerer Hitze um ca. 2/3 reduzieren, sodass die Kokosmilch nach dem Abkühlen cremig ist. Beiseitestellen. Pilze und Pak Choi putzen und klein schneiden. Chili in dünne Ringe schneiden.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit Kokoscreme bestreichen, dann mit Mozzarella, Pilzen, Pak Choi und Chili belegen. Wer möchte, bestreut den Flammkuchen noch mit schwarzem Sesam.

klassisch → 14 Uhr

Für den Belag den Speck quer in dünne Streifen schneiden, die geschälten Zwiebeln halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit Crème fraîche bestreichen, dann mit Käse, Speck und Zwiebeln belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

pfälzisch → 17 Uhr

Den Münsterkäse in einen Zentimeter große Würfel, die Blutwurst in dünne Scheiben, die geschälten Zwiebeln in dünne Ringe schneiden. Schmand mit dem Senf verrühren. Etwas salzen.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit dem Senf-Schmand bestreichen, dann mit Käse, Blutwurst, Trauben und Zwiebeln belegen und mit Salz und Pfeffer würzen.

spicy „Bobotie“ → 19 Uhr

Für den Belag Ingwer, 1 TL Currypulver, und Zucker in einer Pfanne ohne Fett bräunen. Die Zwiebel fein würfeln, mit dem Öl hinzugeben und glasig dünsten. Die Rosinen, den geriebenen Apfel, Chutney, Weißweinessig zugeben, abkühlen lassen. Würzmischung mit dem Hackfleisch vermengen. Schmand mit 1 TL Currypulver mischen.

Den Teig dünn und gleichmäßig mit Currycreme bestreichen, dann mit dem Hackfleisch und Käse belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Wer mag gibt noch frische Aprikosenschnitze dazu.

Wein dazu?

Süßes Pärchen

Grauburgunder ist aktuell in aller Munde. Wenn statt Grauburgunder auf der Flasche Ruländer steht, wurde der Wein meist lieblich ausgebaut. Der dezent süße Flammkuchen passt hervorragend zu dem fruchtigen Wein.

Asien-Experte

Wenn Ingwer, Koriander und Chili auf dem Flammkuchen liegen, dann muss auch der Wein intensiv sein. Bei kaum einer anderen Rebsorte ist der Aroma-Lautstärkenregler so weit aufgedreht wie beim Sauvignon Blanc. Die frische Säure, die diese Rebsorte meist mitbringt, belebt den Gaumen nach jedem Biss und sorgt dafür, dass die Flammkuchenplatte schnell leer ist.

Klassisch-Knackig

Der klassische Flammkuchen passt sehr gut zum Rebsorten-Klassiker aus der Pfalz: dem Riesling. Der aromatische Räucherspeck, der cremige Käse und der saftige Belag werden von dem Wein belebt. Die Säure schneidet durch den Flammkuchen wie ein Pizzaschneider und macht das Gericht noch besser.

„le Fleur“

In wenigen Anbaugebieten fällt es so einfach, über den Teller nach Frankreich zu schauen wie in der Pfalz. Im Elsass begleitet der florale Gewürztraminer schon lange den würzigen Münsterkäse und auch die Blutwurst lässt sich sehr gut mit der kraftvollen Rebsorte kombinieren. Darum muss man hier auch nicht das Rad neu erfinden, sondern kann das Rezept der Nachbarn einfach kopieren.

Würze

Bobotie ist ein Gericht, das zwar aus Südafrika bekannt ist, aber von den Holländern aus Indonesien mitgebracht wurde. Ein ähnlicher Weltenbummler ist der Spätburgunder, der mittlerweile in vielen Ecken der Weinwelt zu finden ist, der in der Pfalz aber schon lange wurzelt. Mit seinen Kirscharomen und seiner feinen Textur findet er seinen Partner in dem würzigen Gericht.



1
Seit dem Hambacher Fest 1832 zählt das Hambacher Schloss oberhalb von Neustadt an der Weinstraße zu den bedeutendsten Orten der deutschen Geschichte.
→ hambacher-schloss.de



Vorwärts in die Vergangenheit

Text Michael Dostal



Hat Geschichte für uns nachgespürt

Michael Dostal ist seit über 35 Jahren als Redakteur im Südwesten tätig. Die Pfalz ist dabei sein zentrales Arbeitsfeld und seine Heimat, die er liebt. → vielpfalz.de

Die Pfalz ist reich an Geschichte und Geschichten. Wer sich am Hambacher Schloss und der Burg Trifels auf sie einlässt, überschreitet durch das Verschmelzen von Realität und Virtualität die Grenzen zwischen Gegenwart, Vergangenheit und Zukunft.



3

2
Seit im Mai 1832 zum ersten Mal die schwarz-rot-goldene Fahne auf dem Kastanienberg bei Neustadt wehte, gilt das Hambacher Schloss als Wiege der deutschen Demokratie.
Am 28. und 29. Mai 2022 feiern Neustadt an der Weinstraße und das Hambacher Schloss daher ein Demokratiefest mit Verleihung des 1. Demokratiepreises.
→ neustadt.eu

3
Ein weiteres bedeutendes geschichtliches Ereignis vollzog sich im Jahr 1193. Der Kaiser des Heiligen Römischen Reiches, der Sohn von Friedrich Barbarossa, Heinrich VI., hält einen der bedeutendsten Monarchen seiner Zeit, Richard Löwenherz, in der damals mächtigsten Burg des Landes fest: dem Trifels.

2

Plötzlich ist man mittendrin. Man hört ein lebendiges Gewirr von Stimmen. Singende Menschen ziehen vorbei und Fahnen flattern im Wind. An verschiedenen Positionen hinauf zum Hambacher Schloss sieht man freistehend auf dem Weg oder am Himmel Videos, Bilder oder Texte, wie die Menschen 1832 zum Hambacher Fest ziehen. Möglich machen wird dies schon bald der neue virtuelle Stationenweg, auf dem an sechs Punkten durch modernste Technologie die Grenze zwischen Realität und Virtualität überwunden wird.

„Technisch richten wir den Blick immer in die Zukunft, inhaltlich in die Vergangenheit“, beschreibt Peter Hartung von Screenday Productions in Neustadt an der Weinstraße die besondere Faszination des Projektes. Für den eingangs beschriebenen Effekt sorgen Filme und 3D-Sound, der nicht nur – wie bei Stereoaufnahmen – von rechts und links, sondern auch von oben, unten und hinten kommt. Zusätzlich werden die Audioeffekte durch die Position auf dem Weg so platziert, wie man sich bewegt. Der dabei entstehende Audiomix sorgt über den Kopfhörer dafür,

Digitalisierter Stationenweg

An mindestens sechs Stationen sollen auf der historischen Zugstrecke des Hambacher Fests mittels Video, Bildern, Texten und Augmented-Reality-Elementen realitätsnahe Eindrücke von damals vermittelt werden. Zum Beispiel durch eine historische Persönlichkeit.

Wandern im Wandel



dass die virtuelle Umgebung als real empfunden wird. Immersion wird dieser Effekt, den man auch aus Computerspielen kennt, von den Fachleuten genannt.

In Neustadt fällt dies umso leichter, weil es ja tatsächlich auf dem historischen Freiheitsweg rund zweieinhalb Kilometer von Hambach hinauf zum Schloss geht. Für die Strecke sollte man gut eineinhalb Stunden Zeit einplanen, denn an jeder der insgesamt sechs Stationen wird man – begleitet von einer historischen Person, die wie aus dem Nichts erscheint und uns in der Gegenwart und Vergangenheit begegnet –

tief in die Geschichte eintauchen. Jeweils rund fünf- bis zehnminütige Inszenierungen mit der Person, Ambient-Sounds, Bildern, Animationen und Sprechern lassen die Historie mittels Augmented Reality („erweiterte Realität“) lebendig werden.

Parallel geben sie durch das Darstellen der Beweggründe und Errungenschaften des Hambacher Festes als Mixed-Reality-Erlebnis Anstöße, sich mit demokratischen Grundwerten auseinanderzusetzen. Es geht ums Verständnis von Demokratie, um Freiheit, Europa, Vielfalt und Bürgerrechte. Auf historischem Boden richtet sich so der



HAMBACHER SCHLOSS

Wiege der deutschen Demokratie

Geschichte erleben

- Das Hambacher Fest 1832
- Führungen für Kinder und Erwachsene



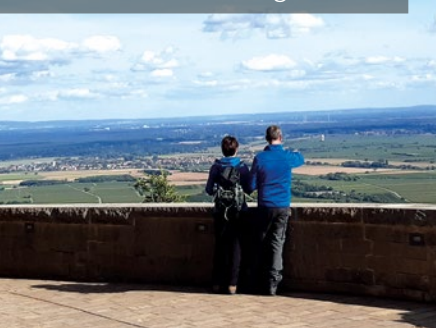
Kultur genießen

- Politisches Wort
- Kabarett
- Konzerte
- Restaurant 1832



Freiheit fühlen

- Atemberaubende Ausblicke
- Naturerlebnis Pfälzerwald
- Raum für Genuss und Gedankenentfaltung



Neustadt a. d. Weinstraße
www.hambacher-schloss.de

Geschichte erkunden

Geh auf Entdeckungsreise rund um die sagenumwobene Burg Trifels. Clara und Johann begleiten dich auf dem Weg hinauf.

SÜW-Erlebnis-App

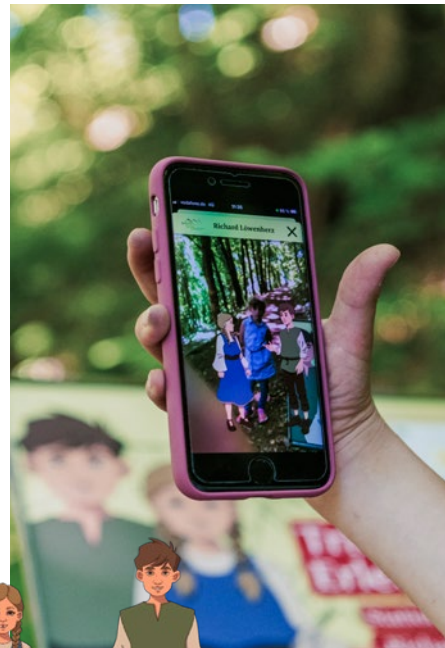
→ erhältlich im
Apple-App-Store und
bei Google-Play



Apple App Store



Google Play



Blick in die Zukunft, denn diese lässt sich bekanntlich einfacher und besser gestalten, wenn man dabei auch die Vergangenheit berücksichtigt.

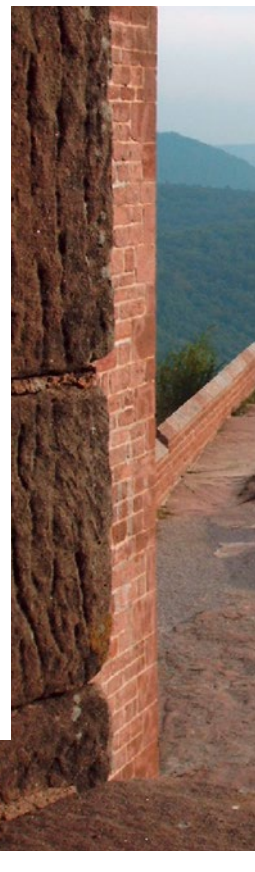
Noch tiefer in die Vergangenheit eintauchen kann man an der Reichsburg Trifels, die zwischen 1088 und 1330 unter den Staufern und Saliern eines der wichtigsten Machtzentren war. Die imposante Burg, auf der Richard Löwenherz, der berühmte englische König, prominenter Gefangener gewesen ist, überragt die Stadt Annweiler und prägt damit die ganze Region. Neueste

Augmented Reality-Animationen sowie Video- und Audio-Elemente erweitern hier seit kurzem die Entdeckungstour auf dem rund 3,6 Kilometer langen TrifelsErlebnisWeg zu einer spannenden Zeitreise. 360-Grad-Aufnahmen der Eußerthaler Zisterzienserkirche, des Museums unterm Trifels in Annweiler oder des Kaisersaals der Burg Trifels schaffen eine besondere Verbindung zwischen damals und heute, zwischen Geschichte und Wandererlebnis.

Insgesamt sind es 18 digitale und reale Stationen sowie eine Kartenfunktion mit

Wegverlauf, die hier über die neue SÜW-Erlebnis-App das Wandern zusätzlich attraktiv machen. „Wir haben mit den analogen Informationen zum einen bewusst auch diejenigen im Blick, die wandern gehen, um zur Ruhe kommen. Und das digitale Angebot motiviert zum anderen nicht nur Kinder“, erläutert Christina Abele, Geschäftsführerin des Büros für Tourismus Südliche Weinstrasse Annweiler am Trifels e.V., den Hintergrund für die zweigleisige Ausrichtung des Erlebnisweges. Rund zwei Jahre hat es gedauert, bis Clara und Johann, zwei Geschwister aus Annweiler, als digitale Begleiter bereitstanden. Sie ermöglichen, so Christina Abele, „ein tiefes, lebendiges Eintauchen ohne Gästeführung“. Die Texte zum Lesen und Hören gibt es in einer Version für Kinder und Erwachsene.

Der TrifelsErlebnisWeg (Markierung: Mönchsweg) kann in ein- bis eineinhalb Stunden von der Stadt – Startpunkt ist an der Tourist-Information – zur Burg oder umgekehrt gegangen werden. Für den Rückweg bietet sich eine Busfahrt an, die im Stundentakt möglich ist. Außer-





1
Bei allen digitalen Raffinessen darf man sich auch auf solche Ausblicke freuen. Der Trifels eröffnet einen unglaublichen Blick in den Pfälzerwald.

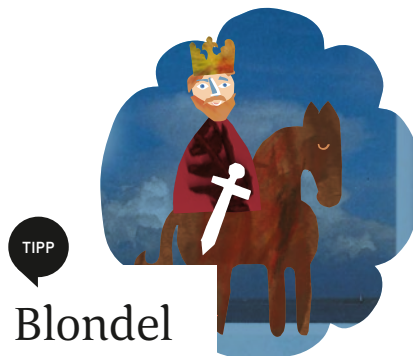
2
Wer möchte, der kann nach dem TrifelsErlebnisWeg direkt mit einer spannenden Stadtführung durch das historische Annweiler weitermachen. Der Rundgang ist auch Bestandteil der SÜW-Erlebnis-App.



2

dem lässt sich eine Kombination mit dem Annweilerer Burgenweg planen, was die Strecke dann zur Rundtour mit rund 7,5 Kilometern macht. Neben dem Trifels erkundet man so zusätzlich die beiden Schwesterruinen Anebos und Scharfenberg (Münz).

Zurück auf den TrifelsErlebnisWeg: Ein Quiz in der App und auf den Tafeln längs des Weges sorgen – mit Blick auf eine Belohnung für richtige Antworten – für zusätzlichen Anreiz, sich Wissen rund um die Burg Trifels anzueignen. Und nicht zuletzt wird das Erlebnis ganz konkret, wenn unter anderem eine Kletterwand und eine Wackelbrücke zum Verweilen und Spielen einladen. Mit etwas Fantasie fühlt man sich dabei wie ein Ritter im Mittelalter, der die Burg erstürmen will. Plötzlich ist man – einmal mehr – mittendrin.



TIPP

Blondel rettet Richard

Theater in historischen Spielstätten

Stationentheater vermittelt an historischen Stätten unterhaltsames Wissen. Zahlreiche Burgen und andere historische Bauwerke sind Attraktionen in der Pfalz. Sie sind einerseits steinerne Zeugen einer traditionsreichen und wechselvollen Geschichte. Andererseits stellen sie eine attraktive Bühne dar. Die Generaldirektion Kulturelles Erbe und Tourismusbüros setzen deshalb neben Führungen auch auf Stationentheater-Aufführungen.

→ reichsburg-trifels.de

Radio an

RPR1.

HÖR MAL WEIN.

EINE STUNDE WEIN
MIT KUNZE

immer samstags
von 11 bis 12 Uhr

und nur auf RPR1.





„Auf die Freundschaft!“

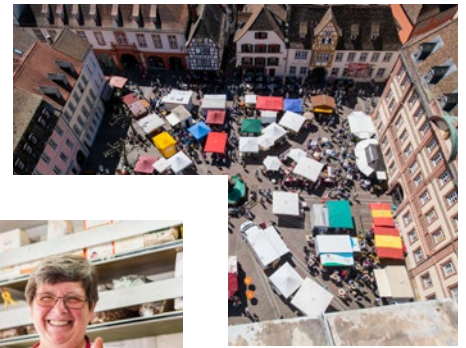
Grenzenlos Wein – deutsch-französisches Weinevent am 2. und 3. Juli 2022 mit einer großen Auswahl an Weinen der Winzer aus Schweigen-Rechtenbach und dem benachbarten Elsass. In der Weinlage „Sonnenberg“ oberhalb des Deutschen Weintors bietet das Fest einen einzigartigen Rundgang mit Genuss-Stationen und einem herrlichen Blick über die Rheinebene und ins benachbarte Wissembourg.

→ grenzenloswein.de



alla hopp! ist 19-mal einmalig

„Jetzt kommt Bewegung rein...“ ist das Motto der Aktion alla hopp! 19 Bewegungs- und Begegnungsanlagen für Groß und Klein wurden von der Dietmar Hopp Stiftung in der Metropolregion Rhein-Neckar errichtet. 4 davon liegen an der Deutschen Weinstraße: in Ilbesheim, Edenkoben, Deidesheim und Grünstadt. → alla-hopp.de



Deutsch-französische Bauernmärkte

Frische Käseprodukte mit original französischem Baguette genießen, in das Marktgeschehen mit seinen vielfältigen Düften eintauchen oder einfach das „savoir vivre“ in einem gemütlichen Ortskern bei einem Glas Wein pflegen. Dies alles und vieles andere mehr können Sie bei einem Einkaufsbummel über einen der deutsch-französischen Biosphären-Bauernmärkte erleben.

→ pfaelzerwald.de/bauernmaerkte



Hiwwe wie Driwwe – Pfälzisch in Amerika

Nicht nur Pfälzer sprechen pfälzisch. Auch in den USA pflegen annähernd eine halbe Million Amerikaner den Dialekt, den sie „Pennsylvania Dutch“ nennen. In ihrer Dokumentation „Hiwwe wie Driwwe – Pfälzisch in Amerika“ nehmen die Landauer Filmemacher Christian Schega und Benjamin Wagener die Sprache und ihre Sprecher in den Blick.

→ hiwwewiedriwwe.com

Pfälzer Weine für Forscher in der Antarktis

Jedes Jahr





Beim Waldspaziergang kann man einen sinnreichen, intensiven Moment schaffen, indem man eine Weile stehenbleibt und ganz still wird. Ohne das Knirschen der Schritte und das Rascheln der Kleidung treten die Sinneseindrücke plötzlich stark hervor: Tiergeräusche, ein Flugzeug ganz weit oben, das Rauschen des Windes in den Baumkronen sind zu vernehmen. Und die Nase wacht auf: Ein Wald kann fast betäubend stark riechen.

Einen besonders würzigen Duft verströmen Kiefern. Weil sie viel Harz produzieren, duftet ihr Holz auch intensiv – so sehr, dass ätherisches Kiefernöl zum Beduften von Räumen oder bei Saunaaufgüssen Verwendung findet. Bei Erkältungen soll die Kiefer in der traditionellen Heilkunde Beschwerden lindern.

Auch wenn natürliche Kiefernwälder selten geworden sind – im Pfälzerwald sind sie noch zu finden, und zwar in großer Zahl. Dort wachsen auf der Hälfte der Waldfläche Kiefern. Gemeinsam mit Eiche, Buche und Kastanie prägen sie die historisch gewachsene Landschaft. Vor allem entlang des Höhenzugs Haardt im Osten des Pfälzerwalds findet man viele heimische Waldkiefern.

Wenn hier die Sonne scheint und der Waldboden Wärme verbreitet, dann duftet es dank der Kiefern nach Süden, nach Sommer und nach Urlaub.

Gut fürs Wohlbefinden: würzige Waldluft

Deshalb: tief einatmen und spüren, wie sich die Lunge weitet! Die würzige, erdige Waldluft riecht nicht nur nach Natur und Heimat, sie ist auch gut für das Wohlbefinden und senkt Stress. Weil wir unwillkürlich tief einatmen, um den würzigen Geruch zu genießen, der von Nadelhölzern und Fruchtzapfen ausgeht, kehrt Ruhe in den Körper ein.

Was die Kiefer über ihren guten Duft hinaus auszeichnet, ist ihre Anspruchslosigkeit. Sie wächst gut an schwierigen Stellen oder auch auf nährstoffarmen Böden. Wegen ihrer Widerstandsfähigkeit und Zukunftsfähigkeit war sie Baum des Jahres 2007. Der immergrüne Nadelbaum ist in Mitteleuropa heimisch. Als Wirtschaftsfaktor liefert er Holz für die Möbelherstellung und die Baubranche, da er in kommerziellem Anbau schön gerade und schnell wächst.

→Tipp: Kiefernholz bietet natürlichen Mottenschutz für Kleidung. Man kann die duftenden Holzstücke für den Kleiderschrank kaufen. Verlieren sie ihre Wirkung – einfach etwas anschnirgeln, und schon riecht es wieder gut im Schrank.

Text Cordula Schulze

Duftig



¹
So geht Mensch-Tier-Beziehung. Auf dem Kleinsägmühlhof bringen Menschen mit und ohne Handicap ihr Einfühlungsvermögen in die tägliche Arbeit mit den Tieren ein. Marc sorgt sich um die Kühe.

²
Marie Estelle Duprés Arbeitsweise hat sich mit dem Stiftsgut Keysermühle vom Kopf auf die Füße gestellt – von verkopfter Planung zu umsichtiger Hingabe zu Saison und Zeit.

³
*Auf den Tellern des Stiftsguts begegnen sich Saisonprodukte aus dem eigenen Garten mit Bio-Produkten von regionalen Erzeuger*innen.*

Marie Estelle Dupré – Restaurant Freiraum
vom Stiftsgut Keysermühle, Klingenmünster

„Wir kaufen, was es gerade
vor Ort frisch gibt, und
überlegen uns dann die
Rezepte dazu“



3

„Wir nutzen von einem Tier nicht nur das edle Filet, sondern alles – von der Schnauze bis zum Schwanz“, erklärt Marie Estelle Dupré, Sous-Chefin im Restaurant „Freiraum“ im Stiftsgut Keysermühle. Bevor sie ins Küchenteam des inklusiv und nachhaltig geführten Restaurants kam, hatte sie konventionell gearbeitet. „Da funktioniert es so, dass der Küchenchef sich die Rezepte überlegt, und dann werden die Zutaten gekauft – ohne dass man überlegt, ob etwas gerade Saison hat. Wir machen es andersherum: Wir kaufen, was es gerade vor Ort frisch gibt, und überlegen uns dann die Rezepte dazu“, erzählt sie und ihre Augen funkeln.

Auch für Gemüse gilt übrigens der Ansatz, alles zu verwerten. Aus Blumenkohl entstehen für die kleine, moderne Speisekarte dann verschiedene Gerichte: gedünstete Röschen, Püree, zerkleinerte Bestandteile, die feinkörnig wie ein Couscous sind ... Mit Gemüse kreativ umzugehen, ist eine der großen Aufgaben des Küchenteams. Denn aus Gründen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit gibt es immer auch vegane und vegetarische Speisen auf der Karte.

Mit Partnern in der Region eng zusammenarbeiten

Mit diesem nachhaltigen Ansatz verfolgt das Restaurant das Ziel, möglichst in Bio-Qualität, regional in einem Umkreis von 70 km und saisonal einzukaufen. Wenn es in der Nähe nichts gibt, kauft man in Deutschland nach den gleichen Kriterien. Kaffee oder Gewürze sollen aus Fairem Handel kommen. Ziegenkäse ist ein Sonderfall: Den kauft das Restaurantteam im nahe gelegenen Frankreich – aber nicht im Winter, denn dann werden die Ziegen nicht gemolken. Die knifflige Planung des Einkaufs setzt auf verlässliche lokale Partner – Fischer, Metzger, Gemüsehändler und viele mehr.

Und es gibt fast rund um die Uhr zu tun: Morgens geht es los mit dem Frühstück für die Hotelgäste, mittags kocht das Küchenteam für Schulen und Kindergärten. Dazu kommt Verpflegung für Tagungen, Veranstaltungen, Hochzeiten und nicht zu vergessen der abendliche Restaurantbetrieb mit rund 80 Gedecken. Eine Atmosphäre konzentrierter Professionalität mit einer guten Prise Humor und Menschlichkeit schwebt beim Besuch über den Räumen.

Genuss inklusive(e)

Text Cordula Schulze

Der Süden der Pfalz punktet mit gutem Wein, Gastfreundlichkeit und authentischer lokaler Küche. In diesem kulinarischen Umfeld haben sich spannende Bio-Anbieter etabliert, einige von ihnen arbeiten in inklusiven Teams.



1



2

1
Weinbau ist eine Monokulturform. Auch beim Weinbau der Lebenshilfe wird mit Biodiversitätsmaßnahmen aktiv gegen-
gesteuert. Begrünungs-
aussaaten helfen den
Lebensraum wieder art-
reicher zu gestalten.

2, 3
Ein gutes Hühnerleben
auf dem Kleinsägmühler-
hof. Noah kümmert sich
um alles, was dafür nötig
ist.

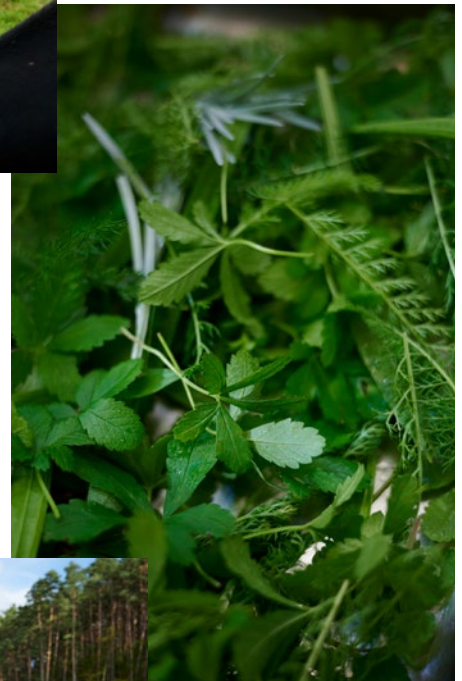


3

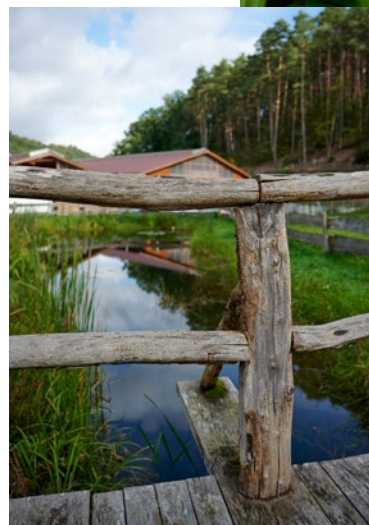


4

4
Die Kuh in ihrem Wesen
begleiten, dabei hilft
Nico tatkräftig mit. Der
Kleinsägmühlerhof ist ein
Demeter-Betrieb – der
Bio-Verband ist nicht nur
der älteste in Deutsch-
land, sondern auch
der mit den strengsten
Tierwohl-Richtlinien.



Genuss inklusiv(e)



26

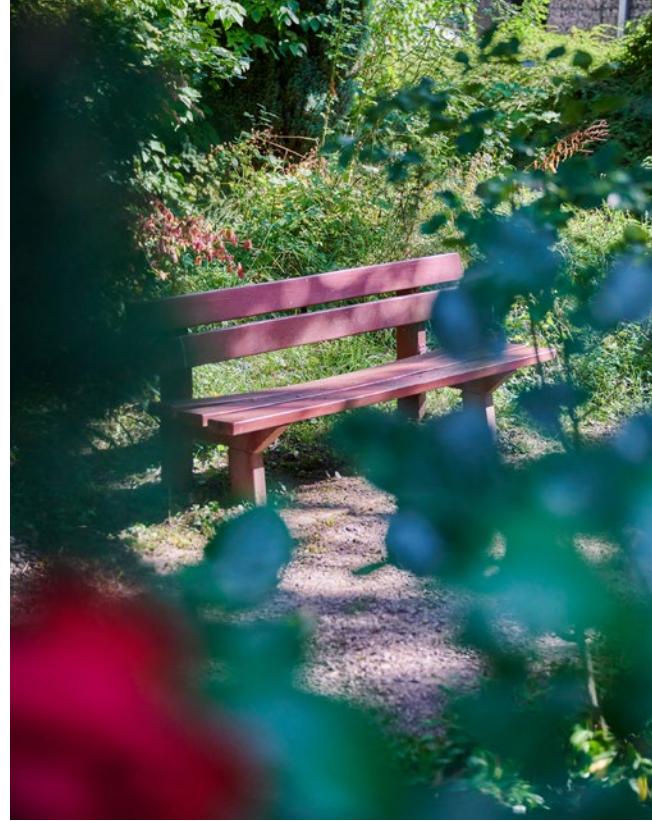




5



7



8



6

Maria Burgmaier-Danner – Kleinsägmühlhof, Bad Dürkheim
 „Wir werfen fast nichts weg – alles hat seinen Platz und Sinn“



9



10

5
 Gemeinsam den neuen Jahrgang zur Kelter tragen. Markus freut sich, mitwirken zu können.

6
 Benedikt ist Küchen-Auszubildender im Stiftsguts Keysermühle. Seine Freude und Tatkraft begeistert das Küchenteam jeden Tag aufs Neue.

7
 Tiere in ihrem Wesen zu achten, darin ist Svetlana vom Kleinsägmühlhof besonders gut.

8
 Im üppigen Garten des Stiftsguts Keysermühle soll Zeit eine andere Rolle spielen als in unserem modernen Alltag. Hier soll man sich im Müßig-gang üben können.

9
 Die Backwerke vom Kleinsägmühlhof sind echte Seelenstücke. Dieses Handwerk zu erhalten und weiterzu-tragen, ist dem Hof ein großes Anliegen.

10
 Streift man unweit des Stiftsguts Keysermühle durch die Landschaft, kann man die pittoresk gelegene Nikolauskapelle besuchen, die am Kapel-lenpilgerweg liegt.

Das Besondere am Team der Keysermühle ist, dass es inklusiv arbeitet. Menschen mit und ohne Behinderung teilen sich die Aufgaben – und es ist für alle eine Herausforderung, nach den Prinzipien von Nachhaltigkeit und respektvollem Umgang mit den Ressourcen zu wirtschaften.

Weiterentwicklung im Kontakt mit den Gästen

Das Ziel der Bürgerstiftung Pfalz, zu der die Keysermühle gehört, ist es unter anderem, „in den Bereichen Bildungschancen, Dorfentwicklung, Integration von Menschen mit Behinderung, Kultur und alternatives Wirtschaften nachhaltige Impulse in der Pfalz zu setzen.“ Hotel und Restaurant sind also eine gemeinnützige Tochter der Stiftung und müssen keinen Gewinn machen. „Was wir erwirtschaften, geben wir an unsere Mitarbeitenden zurück“, sagt Christiane Steinmetz, Vorstand der Stiftung.

Eine von ihnen ist Service-Kraft Selina Vock. Die 19-Jährige ist schon seit mehreren Jahren mit dem Stiftsgut Keysermühle verbunden. Eine Lehrerin hatte sie zu einem Praktikum hier ermutigt. Sie sagt von sich, dass sie im Umgang mit den Gästen gelernt hat, ihre Schüchternheit zu überwinden. Mittlerweile sorgt sie mit Elan und einem Lächeln dafür, dass die Hotelgäste ein leckeres Frühstück bekommen. Serviceleiter Tony Klostermeier ermutigt sie, eine Ausbildung im Restaurantfach zu machen. Große Schritte für die junge Frau, die als so genannte Inklusionsmitarbeiterin angestellt ist.

Alte Techniken pflegen: Einkochen und haltbar machen

Zum Stiftsgut Keysermühle gehört ein großer Garten, der auch für Externe geöffnet ist. Es gibt einen Spielplatz, Bänke, große alte Bäume – und etwas versteckt einen Kräutergarten, Beerensträucher und Obstbäume. Was an Früchten nicht gleich verbraucht wird, kochen die Mitarbeitenden zu Chutney, Marmelade oder Sirup ein – ganz nachhaltig.

Und wo kann man im Süden der Pfalz Lebensmittel in Bio-Qualität kaufen? Zahlreiche Höfe haben auf Bio-Landwirtschaft umgestellt und betreiben Hofläden. Die Lebenshilfe in Bad Dürkheim ist noch einen Schritt weiter gegangen: produziert wird auf dem eigenen Demeter-Bauernhof und einem Weingut, verkauft im Hofladen sowie in zwei eigenen Bio-Supermärkten.

Mit Herz geführt

Stiftsgut Keysermühle

Hotel und Restaurant
Bahnhofstraße 1, Klingenmünster
→ stiftsgut-keysermuehle.de



Lebenshilfe

Bad Dürkheim e.V.

→ lebenshilfe-duew.de
Weinbau
der Lebenshilfe Bad Dürkheim
Sägmühle 13, Bad Dürkheim

Kleinsägmühlerhof

der Lebenshilfe Bad Dürkheim
Kleinsägmühle 2, Altleiningen



Leprima Biomarkt

Sägmühle 17 und Römerstraße 18,
Bad Dürkheim



1

Christiane Steinmetz – Bürgerstiftung Pfalz, Klingenmünster

„Was wir erwirtschaften, geben wir an unsere Mitarbeitenden zurück“

Kulturlandschaft und Reben pflegen

Ein echtes Vorzeigeprojekt der Lebenshilfe Bad Dürkheim – ebenfalls eine Institution, die sich der Inklusion verschrieben hat – ist der Weinbau. Bereits seit Mitte der 80er Jahre betreibt eine Werkstatt-Gruppe der Lebenshilfe hier die hohe Kunst, Reben anzubauen und daraus guten Pfälzer Wein in Bio-Qualität zu keltern.

Was als Rekultivierungs-Projekt für historische Weinterrassen am Fuß der Wachtenburg südlich von Bad Dürkheim begann, hat sich bis heute zu einem 23,5 Hektar großen Weinbaubetrieb entwickelt. Er produziert in Bio-Qualität süßigen Riesling, Sekt und einige andere edle Tropfen. „Mit der Arbeit in den neu belebten Weinterrassen tragen wir auch zum Erhalt der hiesigen Kulturlandschaft bei“, betont Patrick Müller, Gruppenleiter Weinbau und selbst Winzermeister.

Zum Weinbau-Team zählen 35 zu betreuende sowie sieben Fachkräfte. Die Inklusion funktioniert aber nicht nur im klassischen Sinne zwischen Menschen mit und ohne Behinderung: Hier begegnen sich Menschen mit vielen unter-

schiedlichen Talenten und lernen, miteinander im Team zu arbeiten. „An den zahlreichen Anfragen von anderen Einrichtungen merken wir auch, dass wir hier etwas Einzigartiges auf die Beine gestellt haben“, schmunzelt Patrick Müller.

Mit Demeter-Siegel: Pionierarbeit im Bio-Landbau

Jetzt im Juli und August liegen die Tanks, Pressen und Gärbehälter des Weingutes etwas einsam da, nur ein Kollege bedient die Etikettiermaschine. Der Großteil der Mitarbeitenden ist jetzt im Wingert, um die Reben zu pflegen. „Das wächst jetzt wie verrückt“, sagt Patrick Müller und man merkt ihm an, dass es ihn auch in den Fingern juckt, Hand anzulegen an den Pfälzer Reben.

Seine Kolleginnen und Kollegen im Kleinsägmühlerhof haben jetzt bei strahlendem Sommerwetter ebenfalls alle Hände voll zu tun. Der Hof liegt rund 20 Autominuten von Bad Dürkheim im Tal des Eckbachs. Mit viel Liebe und Engagement haben die Öko-Pionierinnen und -Pioniere seit den 80er Jahren den ehemals

1
Mohammed ist Auszubildender im Restaurant Freiraum des Stiftsguts Keysermühle. Gemeinsam mit Marie sammelt er Wildkräuter aus dem Garten des Stiftsguts. Marie liebt das naturnahe Arbeiten und möchte diese Begeisterung an Ihre Mitarbeitenden weitergeben.

2
Im Tun frei und unbestimmt handeln, sich selbst entdecken und einbringen. Diese Erfahrung wird nicht nur Luisa und Caroline vom Projekt Weinbau der Lebenshilfe zu Teil, sondern auch 35 weiteren Inklusionsmitarbeiter*innen des Projektes.



2

Patrick Müller – Projekt Weinbau der Lebenshilfe, Bad Dürkheim

„An den zahlreichen Anfragen von anderen Einrichtungen merken wir auch, dass wir hier etwas Einzigartiges auf die Beine gestellt haben“

konventionell betriebenen Bauernhof zu einem Betrieb mit sozialer und ökologischer Ausrichtung weiterentwickelt. Heute trägt der Lebenshilfe-Hof das anspruchsvolle Demeter-Siegel für nachhaltige Landwirtschaft und genießt Unterstützung von Privatpersonen und namhaften institutionellen Spendern.

Glückliche Schweine

Ein Hof mit Viehhaltung ist in dieser Landschaft etwas Besonderes: Während in der Region hauptsächlich Wein und Gemüse angebaut werden, genießen die 120 Rinder, davon 40 Milchkühe, 30 Mastschweine und knapp 1.000 Hühner des Kleinsägmühlerhofs Seltenheitswert und bekommen daher viel Aufmerksamkeit – von Einheimischen und Besuchern gleichermaßen. Die Schweine sind also Besuch von Menschen gewohnt und schlafen einfach weiter. Sie liegen auf Stroh und haben Auslauf ins Freie – wie alle Tiere hier.

Das Grundprinzip des Hofes ist: nachhaltig und damit sparsam zu wirtschaften, alles wird verwertet. Schrumpelige Kartoffeln dienen als Futter für die Schweine. Eier, die nicht in den Verkauf gehen, werden zu Nudeln für die Gemeinschaftsverpflegung. Getreide, das nicht für die Brotproduktion verwendet werden kann, geht als Futter an die Hühner. „Wir werfen fast nichts weg – alles hat seinen Platz und Sinn“, bekräftigt Maria Burgmaier-Danner.

Neue Wirtschaftsgebäude – der Hof wächst

38 Menschen mit Behinderung arbeiten auf dem Kleinsägmühlerhof. Das Ehepaar Maria Burgmaier-Danner und Richard Danner leitet den Betrieb seit Beginn an. Dazu kommen ein halbes Dutzend Freiwillige, gelegentlich eine oder ein Azubi sowie 17 Angestellte. Sie alle teilen sich die Aufgaben, vom Melkdienst bis zur Arbeit im Stall, im Hofladen, in der Bäckerei, im Bereich Wohnen, der Milchverarbeitung, im Fahrdienst, in der Verwaltung und der Betreuung der Mitarbeitenden mit Behinderung.

Nachdem kürzlich der Stall für die Kühe erweitert wurde, erfüllt er jetzt die EU-Normen für Bio-Landwirtschaft. Und schon steht wieder ein Baukran auf dem Hof: Ein neues Gebäude entsteht, das ab 2022 Bäckerei, Milchverarbeitung und Hofladen beherbergen soll. Noch schafft das Bäckereiteam täglich außer sonntags

das kleine Wunder, auf nur 58 Quadratmetern Fläche rund 300 Brote zu backen. Und das Brot ist wirklich etwas Besonderes: Es hat eine wunderbare Kruste und ein würzig-saftiges Innenleben. Das neue Gebäude schafft neue Möglichkeiten, zum Beispiel, weitere pasteurisierte Milchprodukte für den Verkauf selbst herzustellen und neue Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen zu schaffen.

Für die Vermarktung der selbst produzierten Lebensmittel gründete die Lebenshilfe Bad Dürkheim ihren Leprima-Bio-Supermarkt. Am Anfang standen die eigenen Produkte wie Wein und Backwaren, Milch, Eier, Wurst und Fleisch, vieles davon in Demeter-Qualität, zum Verkauf. Dazu kamen Produkte anderer lokaler Bio-Anbieter und überregionale Bio-Marken ins Sortiment. Beispielsweise kann man hier Produkte aus Solidarischer Landwirtschaft aus dem benachbarten Ungstein kaufen. Marktleiter Moritz Knipser betont, wie wichtig das entspannte Miteinander vor Ort ist – im Team, aber auch mit den Kunden, die die persönlichen Begegnungen im Markt schätzen. Ein zweiter Standort im Zentrum der Stadt wird sehr gut angenommen, wie Moritz Knipser erzählt. Die Zeichen für hochwertige lokale Bio-Lebensmittel stehen auf Wachstum!

Text
Cordula Schulze



lebt und schreibt seit mehr als 20 Jahren im Südwesten. An der Pfalz schätzt sie besonders die herzliche Offenheit ihrer Menschen.
→ cordula-schulze.de

Nächster Halt ...

Die Urlaubsregion Deutsche Weinstraße ist nicht nur bequem mit der Bahn zu erreichen, auch vor Ort ist der gut ausgebaute öffentliche Personennahverkehr ideal für Ausflüge und Unternehmungen – egal ob Weingut-Hopping, Besuch im Tierpark, Einkehr, Fahrradtour durch die Weinberge oder Wanderung im Pfälzerwald.



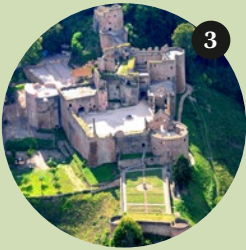
Tal der Täler



Haltestelle **Abzweig Isenach**

Seit 1730 sorgt die Isenach, der Eisenbach, der seine Namen von den Eisenerzvorkommen hat, für einen konstanten Wasserzufluss zur Pumpe des Dürkheimer Gradierbaus. Am Isenachweiher können Sie die Tour um einen Spaziergang um den See ergänzen oder mit einer Wanderung ins Wolfental kombinieren.

→ forsthaus-isenach.de



3

Haltestelle **Waldschlössel**

Burg, Schloss oder Festung? Die Hardenburg ist eine der imposantesten Anlagen in der Pfalz. Die Grafen von Leiningen bauten die mittelalterliche Höhenburg im 16. Jahrhundert zu einem ebenso prächtigen wie wehrhaften Schloss aus. Ein Multimediaguide verwandelt jeden Besuch der Hardenburg in eine spannende Zeitreise.

→ schloss-hardenburg.de

Einkehrtipps:

→ lindenklause.de

→ restaurant-waldschloessl.de



4

Haltestelle **Herzogweiher**

Am Herzogweiher empfiehlt sich ein Abstecher ins Pfalzmuseum für Naturkunde. Dort erhalten Sie spannende Einblicke in die heimische Tier- und Pflanzenwelt und treffen Zeitzeugen der geologischen Geschichte der Pfalz.

→ pfalzmuseum.de

Einkehrtipp:

→ traminerklause.de

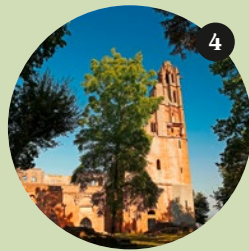


2

Haltestelle **Wolfenthal**

Im Jägerthal liegt das denkmalgeschützte Gebäudeensemble, welches das Restaurant „7 Raben“ beherbergt – einst war es die Sommerresidenz der Fürsten von Leiningen. In seinen historischen Mauern und im mit Kopfstein gepflasterten Innenhof werden, auch bei saisonalen Themenwochen, Gäste mit Gerichten aus saisonalen Produkten verwöhnt.

→ sieben-raben.de



4

Haltestelle **Herzogweiher**

Zur Regulierung der Wassermenge des Gradierbaus wurden Wasserreservoirs angelegt, heute idyllisch im Wald gelegene Weiher, wie der Herzogweiher. Vom Tal aus haben Sie einen tollen Blick auf die Limburg. Erleben Sie dieses Monument im Rahmen einer Führung oder beim Limburgsommer.

→ aktion-limburg.de

Einkehrtipp:

Konrad 2 → klosteruine.de



5

Haltestelle **Wurstmarkt**

Höhepunkt der Wanderung ist der Kurpark mit der renaturierten Isenach, zahlreichen Brücken, dem rekonstruierten Wasserrad und dem Gradierbau. Dort verregnet 30 Mio. Jahre altes Salzwasser aus einer 350m tiefen Sole über 250.000 Reisigbündel.

→ saliner.de/der-gradierbau



6

In **Bad Dürkheim** selbst

empfiehlt sich ein Bummel durch die Innenstadt, um sich im Leprima (→ S. 24) mit regionalen Spezialitäten für die nächste Wanderung einzudecken und ein Besuch im Stadtmuseum.



← Hier erfahren Sie, wie wichtig Salz, das weiße Gold, und Saline für die Entwicklung der Stadt waren.



Eisernes Wasser für das Weiße Gold: **Salinenwanderweg**

Die Wanderung verbindet den Gradierbau im Kurpark, von den Einheimischen auch „Saline“ genannt, mit dem Isenachweiher im Pfälzerwald und bietet viele Einkehrmöglichkeiten in der Nähe steinerner Zeitzeugen und idyllischer Waldweiher.



← Mit der **Linie 485** lassen sich gleich mehrere Wanderungen im Tal der Täler gut erreichen.

In der Urlaubsregion Deutsche Weinstraße lassen sich zahlreiche Wandertouren bequem mit Bus und Bahn kombinieren. Von Mai bis Oktober verkehren zusätzliche Wanderbusse, z. B. der Kalmit-Express (Linie 503), die Linie 506 durch das Edenkobener Tal zum Forsthaus Heldenstein oder die Linie 517 nach Johanniskreuz.

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/wanderbusse

wir erreichen in
Kürze die ...

Tickets

Am einfachsten ist es, wenn Ihr Gastgeber Ihnen eine Pfalzcard schenkt. Dann müssen Sie sich über Fahrpreise keine Gedanken machen. → pfalzcard.de/gastgeber

Aber auch für alle anderen Freizeitfahrer haben VRN (→ vrn.de, ganze Pfalz) und KVV (→ kvv.de, Südpfalz) viel zu bieten, z. B. können Sie ab 9 Uhr kostenlos Ihr Fahrrad mitnehmen. Bei einem Tagesticket oder Tagesticket-Familie fahren Familienkinder und -enkel bis 14 Jahre kostenlos mit. Und mit dem neuen Luftlinientarif (Apps eTarif und Ticken) sind Sie immer günstig mobil.





Stadt, Land und Wald

Haltestelle **Deutsches Tor**

Starten Sie den Tag mit einer Shopping-Tour durch **Landau** oder einem Besuch im Landauer Zoo. Danach geht es mit der **Buslinie 531** des Queichtal-Nahverkehrs auf einen Ausflug von der Stadt Landau durch die Weinberge über Land bis in den Pfälzerwald.

→ landau-tourismus.de



Route:



Haltestelle **Ilbesheim, Schule**

Zwischen Arzheim und Ilbesheim liegt die **Kleine Kalmit**, eine 270 m hohe Erhebung mit ihrer weithin sichtbaren Kapelle. Die Kleine Kalmit ist ein botanisches Kleinod und wegen der Muschelkalkböden eine besondere Weinlage. Tipp: Genießen Sie die Aussicht bei einem Picknick am Kalmitwingert.

→ suedlicheweinstrasse.de/suewpicknick



Haltestelle **Klingenmünster, Pfalzkrankenhaus** ca. 20 min. Fußweg

Wen ein kleiner Fußmarsch nicht schreckt, sollte von Klingenmünster hinauf auf die Burg Landeck laufen. Wegen der tollen Aussicht in die Rheinebene, des Mittelalter-Feelings und um hier Mittagspause zu machen: mit leckeren regionalen Gerichten aus der Burgrüche.

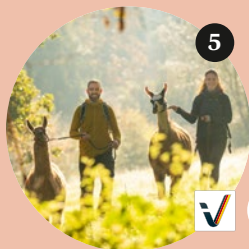
→ landeck-burg.de



Haltestelle **Silz, Wildpark**

400 Tiere aus 15 europäischen Arten sind zuhause im Wild- und Wanderpark in Silz. Vielen davon kommen Sie auf einem der beiden unterschiedlich langen Rundwege erstaunlich nahe. Frechen Ziegen im Streichelzoo, Wildschweinen oder Wölfen, Rot- und Damwild. Tipp für Kinder: der große Abenteuer-Spielplatz mit Riesenrutsche.

→ wildpark-silz.de



Haltestelle **Völkersweiler, Ortsmitte** ca. 20 min. Fußweg

In Völkersweiler ist einer von drei Standorten der Pfalz-Lamas. Lamas sind aufgrund ihres ruhigen und ausgeglichenen Wesens ideale Wanderbegleiter, die sich problemlos führen lassen. Von Völkersweiler aus startet die 1,5-stündige Felsenwanderung.

→ suedlicheweinstrasse.de/buchbare-erlebnisse



Haltestelle **Wernersberg**

Abzweigung oder Annweiler, Heller Trekking – das klingt nach Abenteuer, Wildnis und Abgeschiedenheit in fernen Ländern. Gibt es alles auch in der Pfalz. Zwischen Wernersberg und Annweiler liegt einer von 15 Trekkingplätzen in der Pfalz. Zelt einpacken, Rucksack auf und los.

→ trekking-pfalz.de



Haltestelle **Annweiler-Bahnhof**

Von hier aus kann man übrigens mit dem Zug zurück nach Landau fahren.

Unsere Bustour endet in Annweiler am Trifels. Hier kann man entweder gemütlich ein Eis essen oder mit sich mit der SÜW-Erlebnis-App auf den Weg zum Trifels machen.

→ suedlicheweinstrasse.de/suew-erlebnis-app/trifelserlebnissweg (mehr → S. 20)



**PFALZWERKE
GRUPPE**

ANZEIGE

Warum von Unabhängigkeit nur träumen?

Mit Pfalzwerke EnerCloud
sparst du dir deine
Sonnenenergie auch
für Regentage auf.

Mehr zum virtuellen Energiekonto:
pfalzwerke.de

Praktisches & Service



Spannende Geschichten rund um die Deutsche Weinstraße sowie aktuelle Angebote finden Sie auch **im Internet**. Bestellen Sie hier direkt Infomaterial oder buchen gleich **Ihren Urlaub**:

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de

Covid-19-Info

Aufgrund der Corona-Krise gelten besondere Bestimmungen oder Verbote für die Durchführung von Veranstaltungen. In der aktuellen Situation können wir nicht gewährleisten, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden. Bitte informieren Sie sich vorab, ob die Veranstaltung stattfindet.

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/veranstaltungen,

Aktuelle Informationen zu den geltenden Corona-Bestimmungen in Rheinland-Pfalz finden Sie unter → corona.rlp.de

Mobil

Auf Touren kommen



Die Perlen der Pfalz entdecken! Die kostenlose Touren-App hilft bei der Suche nach Wander- und Radwegen an der Deutschen Weinstraße und erleichtert die Planung individueller Touren. Erhältlich im Apple App Store und im Google Play Store.



Apple App Store



Google Play Store

Reisetipps

Per Bahn & Bus: ICE- und IC-Bahnhöfe gibt es in Mannheim, Ludwigshafen, Kaiserslautern, Neustadt/Wstr. und Karlsruhe. Von dort aus fahren die Bahnen stündlich oder in noch kürzerer Taktung. → bahn.de

Per PKW: Anreise über A65, A6 und B10

Vor Ort bequem per Bahn & Bus: Ideal für Ihre Unternehmungen in der Urlaubsregion Deutsche Weinstraße ist die Fahrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Busse und Bahnen im Verkehrsverbund Rhein-Neckar (VRN) oder dem Karlsruher Verkehrsverbund (KVV) fahren mindestens im Stundentakt, die S-Bahn auf der Strecke Mannheim – Neustadt – Kaiserslautern sogar im 30-Minuten-Takt an die Deutsche Weinstraße.

Fahrplan-, Ticketinformationen und Tickets:

VRN Fahrplanauskünfte rund um die Uhr (kostenlos): Tel. 0621/1077 077 → vrn.de
KVV Fahrplanauskünfte Mo-Fr: 7-19 Uhr, So: 7-13 Uhr: Tel. 0721/6107 5885 → kvv.de

Ticketverkauf: Online, an den Fahrkartensautomaten (Bhf.) oder beim Fahrpersonal im Bus.

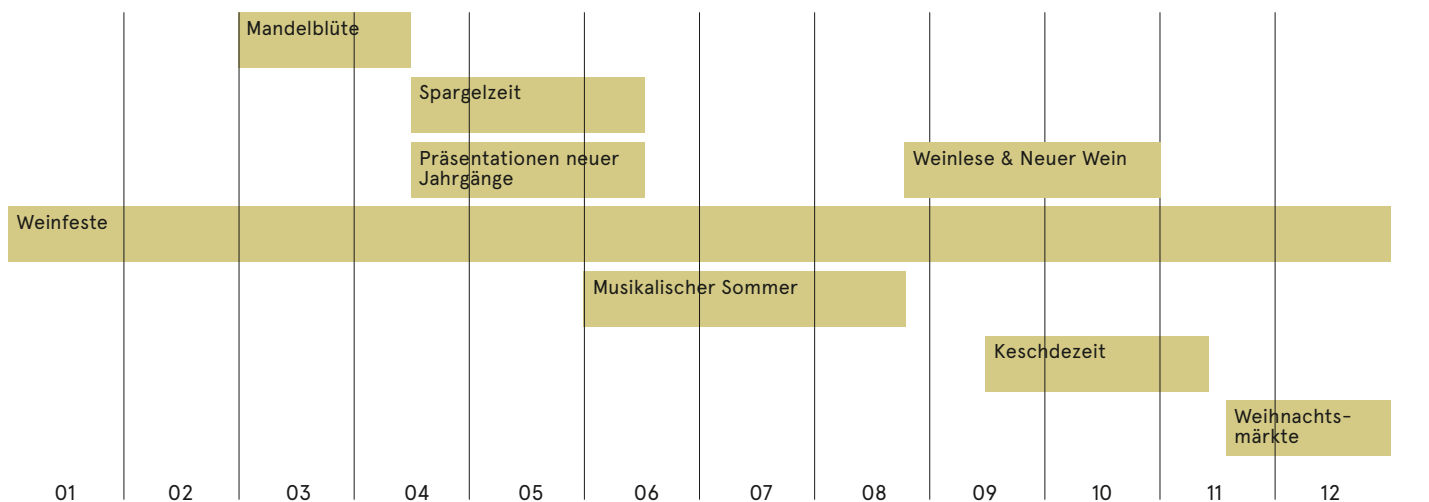
Wanderbusse und Ausflugszüge: Von Mai bis Oktober verkehren zusätzliche Wanderbusse, zum Beispiel der Kalmit-Express (Linie 503) oder die Linie 517 nach Johanniskreuz sowie Ausflugszüge, zum Beispiel das Kuckucksbähnle in Neustadt/Wstr. in den Pfälzerwald. → vrn.de
→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/wanderbusse

Barrierefrei Reisen



Die Deutsche Weinstraße ist eine gastfreundliche Region – hier ist jeder herzlich willkommen! Bei uns gibt es ein großes barrierefreies Angebot: Von gemütlichen Unterkünften über urige Weinstuben bis hin zu attraktiven Ausflugszielen. Auf unseren Webseiten finden Sie jede Menge Detailinformationen. Dort haben wir zum Beispiel alle geprüften Unterkünfte, Restaurants, Ausflugsziele und Feste zusammengestellt. Somit kann jeder Gast seine individuelle Reise planen.
→ deutsche-weinstrasse.de/barrierefrei
→ suedlichweinstrasse.de/barrierefrei

Jahresübersicht der Pfälzer Highlights



Wein & Genuss

Genussvolles aus der Pfälzer Küche:

Kreative Rezepte (→ S. 16) rund um beliebte Pfälzer Produkte, wie Spargel, Wild und Co. und typische Pfälzer Klassiker, wie Saumagen finden Sie unter
→ deutscheweinstrasse-pfalz.de

→ Kulinarische Wanderungen

21.–23.1.2022 Rotweinwanderung, Freinsheim
28.–30.1.2022 Erlebnis in Rot, Landau-Nußdorf
18.–19.3.2022 Weinbergnacht, Bad Dürkheim
23.–24.4.2022 WeinWanderWochenende Pfalz
7.–8.5.2022 Weinwanderung, Weisenheim/Berg
7.–8.5.2022 Weyherer Weinpanorama
8.5.2022 WEINperPEDES, Bockenheim
21.–22.5.2022 Kulinarische Wanderung ins Himmelreich, Herxheim/Berg
28.–29.5.2022 Kulinarische Wanderung um Obst, Spargel und Wein, Erpolzheim
4.–6.6.2022 Birkweiler Weinfrühling
4.–5.6.2022 Weinbergswanderung Höllenspfad, Grünstadt-Sausenheim
10.–11.6.2022 St. Martin Weinweg
18.–19.6.2022 Weinpanorama am Herrenpfad, Heuchelheim-Klingen
2.–3.7.2022 Grenzenlos Wein, Schweigen-Rechtenbach
15.–17.7.2022 WeinGenussGarten, Albersweiler
30.–31.7.2022 Kalmitweinfest, Ilbesheim
3.–4.9.2022 Kulinarische Wanderung um die Quetsch, Weisenheim/Sand
18.9.2022 Kulinarische Weinbergswanderung Siebeldingen
23.–25.9.2022 Kulinarische Weinwanderung Freinsheim

→ Weinmessen und Events

19.2.–20.2.2022 GROSSE WEINE, Forum Pfalz, Bad Dürkheim
5.–6.3.2022 Mußbacher Spitzen, NW-Mußbach
2.–3.4.2022 Kleinfischlinger Weinfrühling
9.4.2022 Fass uff de Gass, NW-Duttweiler
23.–24.4.2022 Wein am Dom, Speyer
22.–24.4.2022 WeinFestival, Rhodt u. Rietburg
23.–24.4.2022 „6 auf der Höhe“ – WeinFestival, Meckenheim
23.–24.4.2022 Burgunderfrühling, Schweigen-Rechtenbach
30.4.–1.5.2022 LAGENKOSTBAR, Forst
15.5.2022 Verkostung Rebsorte des Jahres, Neustadt an der Weinstraße
7.–8.5.2022 Niederkirchner Vinotour
4.–6.6.2022 CuliVino, NW-Hambach
11.–12.6.2022 Hainfelder Weinrunde
17.–18.6.2022 Weinerlebnis Südliche Weinstraße-Landau
16.7.2022 Nacht der Weine, Herxheim bei Landau
2.10.2022 Nacht der offenen Weinkeller, Landau-Nußdorf
7.–8.10.2022 Tage der offenen Weinkeller, Impflingen
13.11.2022 Wachenheimer Unterwelten
26.11.2022 VDP. Lange Nacht der offenen Weinkeller

→ Deutsch-Französische Bauernmärkte

15.5.2022 Neustadt an der Weinstraße
8.5.2022 Bad Bergzabern
25.9.2022 Grünstadt
25.9.2022 Silz, Wild- & Wanderpark
23.10.2022 Maikammer

→ Gartenmärkte

9.–10.4.2022 Pflanzen- und Gartenmarkt Edenkoben
8.5.2022 Kräutermarkt Wachenheim
29.5.2022 Herxheimer Erdbeermarkt
11.–12.6.2022 Rosenmarkt Bad Bergzabern
20.–21.8.2022 Pfälzer Gartenmarkt Maikammer

→ Pfälzer Jahreszeiten

Pfälzer Mandelwochen: Das triste Grau des Winters tauschen wir an der Deutschen Weinstraße schon sehr früh gegen das zarte Rosa der Mandelblüte. Vom 1. März bis zum 18. April 2022 widmen wir diesem Farbspektakel der Natur ganze sieben Wochen und laden Outdoorfans und Genießer zu zahlreichen Veranstaltungen rund um die Mandelblüte ein.
→ mandelbluete-pfalz.de

Keschdezeit: In den Herbstmonaten purzeln auch die Keschde (Esskastanie) in unseren Wäldern am Haardtrand von den Bäumen. Zu verkosten in zahlreichen Restaurants, zu erleben bei Kastanienführungen wie in Wachenheim, St. Martin und rund um das Hambacher Schloss und in allen Formen zu kaufen auf den Kastanienmärkten in Annweiler, Edenkoben und Hauenstein. → keschdeweg.de

→ Feste feiern

Ja, wir in der Pfalz feiern gerne. Mittlerweile das ganze Jahr hindurch, am liebsten mit all unseren Gästen. Es gibt kleine Feste, Feste in den historischen Dörfern entlang der Weinstraße und in den Weinbergen. Und es gibt die ganz großen Feste: den Wurstmarkt in Bad Dürkheim, das Weinlesefest in Neustadt mit großem Winzerfestumzug oder den Purzelmarkt in Billigheim-Ingelheim.

App

„Zum Wohl die Pfalz“



Eine App für alle Fälle! Ganz egal ob Weinfeste in der Pfalz, Infos zu Weingütern oder die Suche nach Weinstuben und Restaurants entlang der Deutschen Weinstraße – die neue App „Zum Wohl. Die Pfalz.“ bietet einen absoluten Mehrwert für alle Pfalz- und Weinfans (ab März verfügbar), → pfalz.de

→ Adventszeit/Weihnachtsmärkte

Ein schönes Glas Rotwein oder ein guter Glühwein, dazu Kulinarisches und Selbstgemachtes gibt es auf den Weihnachtsmärkten, z.B. dem Thomas-Nast-Nikolausmarkt in Landau, dem Rhodter Advent, dem Birkweiler Weinwinter, dem mittelalterlichen Weihnachtsmarkt auf Burg Landeck, dem Weihnachtsmarkt der Künigunde in Neustadt an der Weinstraße, dem Deidesheimer Advent, dem Neuleiniger Weihnachtsmarkt und vielen weiteren Märkten.
→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/winterland

Burgen & Schlösser

Aussicht aus alten Gemäuern

Nirgendwo sind die Burgen so spannend und gruselig, erzählen so viele Geschichten und liegen so idyllisch wie in der Pfalz. Zahlreiche Burgen und andere historische Bauwerke sind Attraktionen in der Pfalz. Sie sind einerseits steinerne Zeugen einer traditionsreichen und wechselvollen Geschichte. Andererseits stellen sie eine attraktive Bühne dar.

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de/burgen



Madenburg bei Eschbach

Aktiv

→ Hütten

Pfälzerwaldhütten: Mehr als 100, vorrangig am Wochenende bewirtschaftete Hütten im Pfälzerwald, z. T. mit Übernachtungsmöglichkeiten → pwv.de → naturfreunde-rlp.de

→ Wandern und Radeln

Wandermenü Pfalz: Alle zertifizierten Wanderwege auf einen Blick
→ wandermenue-pfalz.de

Wandern und Radeln ohne Gepäck:

Zahlreiche Arrangements, beispielsweise entlang des Pfälzer Weinsteigs oder des Radwegs Deutsche Weinstraße. Komplett organisierte Angebote inkl. Gepäcktransfer und vieles mehr.
→ suedlicheweinstrasse.de

Gepäckservice Pfalz:

Deidesheim → gepaeckservice-pfalz.de

12. Marathon Deutsche Weinstraße:

10.4.2022 Einer der landschaftlich schönsten Läufe in Deutschland – durch sanfte Rebhügellandschaften und romantische Weindörfer
→ marathon-deutsche-weinstrasse.de

Unterm Himmelszelt

Abenteuer, Wildnis und Abgeschiedenheit auf 15 Plätzen im Pfälzerwald



Auf diesen Plätzen, die von April bis Oktober genutzt werden können, ist das Übernachten im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen ganz offiziell erlaubt. Und man muss sich gar nicht weit von den bekannten Wegen entfernen, um das Gefühl zu haben, ganz allein mit Fuchs und Reh im Wald zu sein.

→ trekking-pfalz.de

Mountainbikepark Pfälzerwald: 900 Streckenkilometer, verteilt auf 20 perfekt markierte MTB-Touren mit bis zu 25% Singletrailanteil.
→ mountainbikepark-pfaelzerwald.de

Kultur

Gästeführer, Naturführer Pfalz und Kultur- und Weinbotschafter: Zahlreiche gut ausgebildete Gästeführer zeigen, was die Deutsche Weinstraße zu bieten hat → deutsche-weinstrasse.de → suedlicheweinstrasse.de
→ naturfuehrer-pfalz.de
→ kultur-und-weinbotschafter.de

→ Theater/Kulturbühne

Boulevard-Theater Deidesheim

→ boulevard-deidesheim.de

Theater Freinsheim, das kleinste Theater Deutschlands → theater.de

Chawwerusch-Theater Herxheim

→ chawwerusch.de

Kulturbühne im Brennofen, Ilbesheim

→ mein-brennofen.de/de/kulturbuehne

Schlossfestspiele Edesheim, Kulturprogramm in den Sommermonaten auf der Seebühne beim Hotel Schloss Edesheim

→ schlossfestspiele-edesheim.de

Ganzjährig Laientheater, in vielen Gemeinden entlang der Deutschen Weinstraße

→ deutscheweinstrasse-pfalz.de

Kleinkunst und Kabarett, in Neustadt an der Weinstraße, z. B. im Herrenhof → neustadt.eu

SWR3 Comedy Festival, in Bad Dürkheim

→ swr3.de

Tourneetheater und Konzerte in der Jugendstil-Festhalle und dem Alten Kaufhaus in Landau
→ veranstaltungen-landau.de

→ Musiksommer

Palatia Jazz: Jazzkonzerte in historischen Stätten → palatiajazz.de

Limburg Sommer: Open Air Festival der Stadt Bad Dürkheim mit Schauspiel, Konzerten und Operngalas → bad-duerkheim.com/limburg-sommer.html

Wachenheimer Serenaden: Übers ganze Jahr hinweg an verschiedenen Schauplätzen in Wachenheim → wachenheimer-serenade.de

HAMBACHER MusikFEST: Kammermusik-Festival in der Fronleichnamswochen → hambachermusikfest.de

Burgsommer Neuleiningen: Weniger klassisch wird auf der Burg Neuleiningen gefeiert
→ burgsommer-neuleiningen.de

Villa Musica: Ein Garant für hochwertige Musikveranstaltungen mit historischen Spielorten. → villamusica.de

Trifelsserenaden: Im Kaisersaal der Burg Trifels finden jährlich die Trifelsserenaden statt.

→ suedlicheweinstrasse.de/trifels/trifelsserenaden

Nützliches

- 1) **Mandelblüte** Auf dem Pfälzer Mandelpfad beginnt der Frühling → mandelbluete-pfalz.de
2) **Pfälzer Keschdeweg** → keschdeweg.de 3) **Tourenkarte „Wandern und Radfahren“** Deutsche Weinstraße-Mittelhaardt → deutsche-weinstrasse.de 4) **Wanderlust Südliche Weinstraße** Des Wanderers Glück → suedlicheweinstrasse.de 5) **Urlaubsarrangements** für einen unvergesslichen Urlaub → suedlicheweinstrasse.de 6) **Radkarte Pfalz** Zertifizierte Themenrouten, Mountainbiketouren, E-Bike- und Fahrradverleiher der Region sowie das flächendeckende Netz an E-Bike Ladestationen in der Pfalz → pfalz.de 7) **Broschüre Freizeittipps Pfalz:** mit Burgen, Schlössern, Kirchen, Museen und vielem mehr → pfalz.de

Für Sie vor Ort

Südliche Weinstraße e. V.
An der Kreuzmühle 2
76829 Landau i. d. Pfalz
Tel. 06341/940-400
→ suedlicheweinstrasse.de

Deutsche Weinstraße e. V. – Mittelhaardt –
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321/9123 33
→ deutsche-weinstrasse.de

Traumhaft

Let's go Pfalz!



Mögen Sie gerne Pfälzer Weine entdecken? Und bedauern Sie es, wenn Sie nichts trinken dürfen, weil Sie fahren müssen? Mögen Ihre Kinder Schwimmbäder, Zoos und Meerwasser-Aquarien? Und bedauern Sie es, sie enttäuschen zu müssen, weil das alles viel zu teuer wird? Mit der Pfälzcard sind Sie solche Sorgen los: Freie Fahrt per Bus und Bahn; Freier Eintritt bei über 120 Freizeitangeboten, z. B. Weinproben, Erlebnis-Museen, Zoos, Schwimmbäder, Freizeitanlagen ...; So oft Sie wollen; Kostenlose Ausgabe bei rund 120 Gastgebern – ein schöner Traum? Er wird wahr! → pfalzcard.de



1



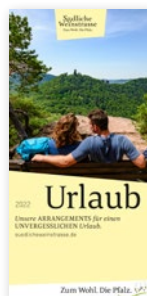
2



3



4



5



6



7

Impressum

Herausgebende

Südliche Weinstrasse e. V.
An der Kreuzmühle 2
76829 Landau i. d. Pfalz
Tel. 06341/940-400
info@suedlicheweinstrasse.de

Deutsche Weinstraße e. V. – Mittelhaardt –
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321/912333
info@deutsche-weinstrasse.de

Pfalzwein e.V.
Martin-Luther-Straße 69
67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321/912328
info@pfalz.de

Konzeption, Design und Umsetzung
magma, Karlsruhe

Druck und Verarbeitung
Kern GmbH Bexbach

Redaktionsschluss

Dezember 2021

Alle Angaben und Anzeigen in diesem Magazin wurden sorgsam zusammengestellt und erfasst. Wir können Fehler jedoch nicht vollständig ausschließen. Daher bitten wir um Verständnis, dass die Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie erfolgen und keinerlei Verantwortung bzw. Haftung für falsche Angaben vom Herausgeber übernommen werden kann.

Text und Gastautor*innen

Konstantin Baum
Michael Dostal
Kerstin Getto
Cordula Schulze

Bildnachweis

Behrend und Rausch
Christian Ernst
Wolfgang Faber
Daniel Fuchs
Kerstin Getto
Kurt Groß
Hendrik Haase
Hiwwewiedriwwe.com
Emrah Isitmen
melhubach Photographie
JackSenn Photographer
Hans-Georg Merkel
Dominik Ketz

Hannes Kutza
Knut Pflaumer
Pfalzmuseum/GEOSKOP
Marvin Rheinheimer
Screenday
Stadt Bad Dürkheim
Florian Trykowski
VDP
Klaus Venus
Thorsten v. Loebbecke
Weingut Markus Schneider

Illustration

Matthias Kanterkeit
Anne Burwig
Leonie Völkle

Bildarchive

Bildarchiv Südliche Weinstrasse e. V.
Bildarchiv Deutsche Weinstraße e. V.
Bildarchiv der Pfalz.Touristik e. V.

Wir bedanken uns bei

Fischer – die Fahrradmarke
GDKE Rheinland-Pfalz
RPR1
Pfalzwerke-Gruppe
Hornbach Baumarkt AG
Stiftung Hambacher Schloss

und bei allen Betrieben, die uns bei der Recherche unterstützt, Tür und Tor geöffnet, Tisch gedeckt und Gläser gefüllt haben.

ANZEIGE



ENTDECKEN, ERLEBEN, EROBERN

DAHNER BURGEN
Dahn



REICHSBURG TRIFELS
Annweiler



SCHLOSS- UND FESTUNGSRUINE
HARDENBURG, Bad Dürkheim



Wandeln Sie auf den Spuren der faszinierenden Geschichte unseres Landes. Atemberaubende Ausblicke, spektakuläre Baukunst und spannende Inszenierungen erwarten Sie.
Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz – Wir machen Geschichte lebendig!

Weitere spannende Ausflugs- und Wanderziele finden Sie unter:

www.burgenlandschaft-pfalz.de

FISCHER VIATOR 6.0i

Entdecken Sie die Pfalz mit unserem Testsieger...

Alle FISCHER E-Bikes finden Sie unter www.fischer-fahrrad.de

Alles
Beste

07/2020
Testsieger

Fischer Viator 6.0i

Elektro
Rad

PREIS/LEISTUNG

SEHR GUT

1/2020

15 %

auf Neuware sparen

www.fischer-fahrradshop.de

Code Pfalz2022

E-TREKKING

VIATOR 6.0i

für Damen und Herren



... und der kostenfreien
Navigations-APP



FISCHER

Wo Lebensfreude zum Greifen nah ist.

Weine aus der Pfalz:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



Die Pfalz ist eines der 13 deutschen Weinanbaugebiete, das die EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt hat. Typisch für das zweitgrößte deutsche Weinbaugebiet ist das mediterrane Klima. Geschützt vom Pfälzerwald gedeihen hier vor allem weiße Sorten wie Riesling, Weiß- und Grauburgunder, bei den Rotweinen dominieren Dornfelder und Spätburgunder.
www.pfalz.de/gu

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de