

Mensch  
Kultur  
Wein

WEINLAND

#nadierlich

# Pfalz

Nachhaltig reisen – Deutsche Weinstraße

## ZEIT

ES IST IHRE ZEIT für Genuss, Entfaltung, Kultur und mehr ... DÜRFEN WIR VORSTELLEN?

Lena-Maria Juliers Bewusstsein für morgen. VOM URMEER ZUM REBENMEER

Jeder Wein hat seine Zeit. UNTERWEGS von Dorfromantik bis Erlebniswald OHNE ZEITDRUCK

Langsamkeit erfahren mit Sebastian Kneipp



8  
*Kulinarik*  
Es ist Ihre Zeit

14  
*Dürfen wir vorstellen?*  
Lena-Maria Julier  
arbeitet heute bewusst für morgen.

16  
*Zeitlos Pfälzisch*  
Kuriositäten und Pfälzer Phänomene

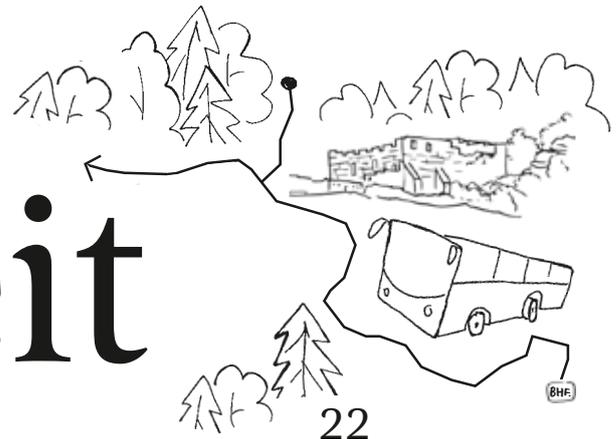


17  
*Duftig*  
Ein Besuch im Weinkeller



18  
*Jeder Wein hat seine Zeit*  
Vom Urmeer zum Rebenmeer

# Zeit



22  
*Unterwegs*  
von Dorfromantik bis Erlebniswald



26  
*Ohne Zeitdruck*  
Jetzt mal ganz langsam

30  
*Auf einen Blick*  
Praktisches & Service



Titel

5

„Wir dürfen nicht nur an uns denken, sondern immer auch an Folgegenerationen“, betont die 1994 geborene Winzerin Lena-Maria Julier. Die fachkundige „Rebenversteherin“ ist auf → S. 14 im Porträt

**E**s geht um ZEIT: Zeit ist eine physikalische Größe und beschreibt eine Abfolge von Ereignissen. Für eine quantitative Angabe von Zeit wird zwischen einer Zeitspanne und einem Zeitpunkt unterschieden. Kalender und Uhren dienen dazu, die Zeit zu bestimmen und zu messen.

In unserem Magazin hingegen dreht sich alles um die qualitativen Aspekte der Zeit, jene, die man nicht messen kann. Es geht um Ihre Zeit! Wie schön, dass Sie uns und den Gastgebern der Deutschen Weinstraße jetzt gerade Ihre Zeit schenken, um in unseren Geschichten zu schmökern. Geschichten darüber, was die Zeit aus den Böden der Pfalz gemacht hat und weshalb unsere Weine schmecken, wie sie schmecken. Welche Rolle die „richtige Zeit“ in der Küche spielt. Und wie wohltuend es ist, sich Zeit für sich selbst zu nehmen. Es geht um gut investierte Zeit, aber auch die jahreszeitlich unterschiedlichen Gerüche in einem Holzfasskeller.

Und vielleicht können wir Sie mit all diesen Geschichten dazu inspirieren, die schönste Zeit im Jahr hier an der Deutschen Weinstraße zu verbringen: Ihre Urlaubszeit!

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



## Nützlich!

Mit der „Pfalzcard“, die in rund 120 Hotels, Ferienwohnungen und Jugendherbergen kostenlos an alle Urlauber ausgegeben wird, können nicht nur alle Busse und Regionalbahnen in der gesamten Pfalz kostenlos benutzt werden. Das kleine Kärtchen im Scheckkartenformat ist auch eine Eintrittskarte für über 120 Freizeitangebote, die während des gesamten Aufenthalts kostenfrei genutzt werden können.

→ pfalzcard.de



## Barrierefrei geprüft

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



## Für mehr Verantwortung im Tourismus #nadierlich

Die Deutsche Weinstraße hat erfolgreich am Zertifizierungsverfahren von TourCert teilgenommen und wurde 2020 als **Nachhaltiges Reiseziel** zertifiziert. Damit sollen die Nachhaltigkeitsleistungen der Tourismusdestination und ihrer Partnerbetriebe in den drei Säulen der Nachhaltigkeit – ökologische, ökonomische und soziokulturelle Nachhaltigkeit – für Gäste wahrnehmbar werden.

TourCert ist ein auf Tourismusdestinationen spezialisiertes Zertifizierungsunternehmen.

→ tourcert.org



Starkes Rückgrat: Trockenmauern sind mörtel- und fundamentlose Bauwerke und können bei guter Pflege Jahrzehnte, vielleicht sogar Jahrhunderte alt werden. Sie geben am Hang gelegenen, landwirtschaftlichen Flächen Stabilität, und die Zwischenräume der Steine bieten wertvollen Lebensraum für viele Tierarten. Auch der Bodencharakter wird durch die Sandstein-Trockenmauern positiv beeinflusst, viele Weinbaubetriebe wissen das zu schätzen und kümmern sich mühevoll um den Erhalt dieser wertvollen Bauwerke.



Seit 1992 trägt der Pfälzerwald das Label UNESCO-Biosphärenreservat. Einheimische und Besucher\*innen schätzen ihn auf vielfältige und innige Weise. Als Ökosystem ist er eine wertvolle Ressource, aber auch Ort für Sport, Erkundungen und stillen Rückzug. Der Pfälzerwald hat darüberhinaus viele Erlebnisse zu bieten.



Neue Perspektiven entdecken können Sie beim Blick von einer der vielen mittelalterlichen Burgen in der Pfalz.  
Gebaut wurden sie aus dem charakteristischen Pfälzer Buntsandstein und ihre leuchtende Farbe prägt das  
Erscheinungsbild der Deutschen Weinstraße.  
→ [deutscheweinstrasse-pfalz.de/burgen](https://deutscheweinstrasse-pfalz.de/burgen)



Wie der Name Dampfnudel schon sagt, spielt Dampf bei der Zubereitung der Pfälzer Spezialität eine wichtige Rolle. Deshalb darf man während des Dämpfens den Deckel nicht zu früh öffnen, sonst fallen sie zusammen. Tipp: Am Deckel horchen! Wenn sich das Blubbern in ein leichtes Knistern verwandelt, entsteht aus der süßen Milchemischung die leckere süß-salzige Kruste. Mehr über die Königin des Mittagstisches ab → S. 8





1

*Text*  
**Alexander Rabl**

*lebt in Wien und reist gerne dahin, wo es gut schmeckt. Darüber schreibt er dann im österreichischen À la carte, im Kurier, in der Welt am Sonntag, im Feinschmecker und in Schluck, wo er auch den Chefredakteur gibt.*



2

# Es ist Ihre

# Zeit

um die es hier geht. Sie müssen aber nicht auf die Uhr schauen.  
Die Uhr sagt Ihnen wenig.

2

In einem Fond steckt  
Leben. Ein durchdrin-  
gender Geschmack setzt  
viel Fingerspitzengefühl  
und Erfahrung voraus.  
Die Summe aus viel-  
fachem Scheitern und  
erkämpften Erfolgen.

3

Alte Kochbücher sind Fa-  
milienschätze. In ihnen  
werden oft Rezepturen  
über die Zeit gerettet, die  
auf diese Art in keinem  
Kochbuch zu finden sind.  
Ob die Kreation gelingt  
bleibt ungewiss, immer-  
hin steht hier, wie es geht.

Wie geht's? Wie steht's?  
Schon lange nicht geseh'n!  
Nicht schlecht! Nicht recht!  
Es muss halt weiter geh'n.  
Woher? Wohin?  
Ich hab' jetzt keine Zeit.  
Daher! Dahin!  
Es hat mich sehr gefreut.

Aus der Tritsch-Tratsch-Polka von Johann Strauss



3

**D**ie Menschheit hat es geschafft, Zeit in Stunden zu messen, in Minuten, in Sekunden ebenso wie in Jahrtausenden, Jahren und Monaten. Doch wie lange eine Minute, eine Stunde wirklich dauert, können wir nicht messen. Albert Einstein sagt: „Wenn man zwei Stunden lang mit einem netten Mädchen zusammensitzt, meint man, es wäre eine Minute. Sitzt man jedoch eine Minute auf einem heißen Ofen, meint man, es wären zwei Stunden. Das ist Relativität.“ Sie haben verstanden, worauf Einstein hinauswill, wenn Sie eine Woche mit Routinearbeit in gewohnter Umgebung verbringen. Umgeben von Arbeitskollegen, unterbrochen von Meetings und Mittagessen in der Kantine, scheint die Zeit träge dahin zu fließen, als wäre das Leben das eine Gemälde von Salvador Dali. Verbringen Sie aber eine Woche auf Reisen, etwa beim Erkunden der kulinarischen und kulturellen Verführungen einer schönen, geschichtsträchtigen Gegend, etwa der Deutschen Weinstraße, vergeht die Zeit schneller, als Sie noch „wunderbar“ sagen können. Wenn Sie sich am Jahresende später an die Arbeitswoche erinnern, erinnern Sie sich nahezu an nichts. Die verbrachte Zeit kommt Ihnen im Nachhinein wie ein Fingerschnippen vor. Eine Woche hingegen, voll mit neuen Erlebnissen und Begegnungen, scheint im Nachhinein wie eine Woche oder mehr. Auch das ein Beweis dafür, dass Zeit eine relative Größe ist. Kindern erscheinen die großen Ferien wie ewig. Sie lernen jeden Tag die Welt neu kennen. Je älter man wird, je ausgetretener die Pfade sind, auf denen man sich bewegt, desto kürzer und damit auch belangloser scheint alles. Um die Zeit wieder langsamer fließen zu lassen, müssen wir unser Leben mit Neuem füllen. Wir müssen uns bewegen, die Orte wechseln, Unbekanntes an uns heranlassen. Etwa ein Glas Riesling von einem Winzer, den Sie noch nicht kennen.

### Nicht viel Zeit zum Überlegen

Auch für den Winzer existieren prinzipiell zwei Parallelwelten der Zeitmessung. Natürlich, er hat seine Uhr und seinen Wecker, der ihn am frühen Morgen zur Arbeit ruft. Ist der Winzer ein Biowinzer und führt nebstbei eine Landwirtschaft, übernimmt den Job des Aufweckens der Hahn. Er kräht pünktlich, der Rest des Tages interessiert den Hahn nicht. Der Winzer aber muss in zwei Zeitdimensionen denken. Die eine Dimension spannt den Bogen über mehrere Generationen und Jahrzehnte, wenn nicht Jahrhunderte. Das Denken in langen Zeiträumen hat der Winzer mit den Mönchen gemeinsam. Von den Römern inspiriert, die wiederum von den Griechen inspiriert waren, waren es Mönche, der Orden der Zisterzienser, die im Burgund die Kultur des Weinmachens verfeinerten und über den Rhein ostwärts bis in die Pfalz brachten, wo in Eußerthal ein Zisterzienserklster errichtet wurde. Der Jahresablauf des Mönches war vielfältig. Zeiten der Aussaat, Zeiten der Ernte, Zeiten des Gebets, Zeiten des Fastens, Zeiten des Fastenbrechens, Zeiten des Messweins. Um ihre nähere Zukunft mussten die Klosterbrüder sich keine Sorgen machen. Die lag ja in Gottes Hand und der, weil immer schon da, hatte es bekanntlich nicht eilig. So planten die Mönche in Jahrhunderten und Jahrtausenden. Auch der Winzer plant in langen Zeitabschnitten, wenigstens Jahrzehnten. Denn es geht um die Anpassung ans Klima, es geht um Rebsorten, um Lagen und um das Lagern der fertigen Weine im Keller. Andererseits, und damit sind wir in der zweiten Zeitdimension im Winzerleben – der Winzer muss oft von einer Stunde auf die andere eine Entscheidung fällen. Unwetter im Anflug? Wie schütze ich meine Rebstöcke? Da bleibt nicht viel Zeit zum



4

Überlegen. Die Strategie für Hagel, Regen, für Kälte oder Hitze muss längst feststehen, wenn es im Weinberg zur Sache geht. Der Beruf des Winzers ist einer der Sieben-Tage-Woche mit Tagen, die manchmal keine Ruhezeiten kennen. Wenn Sie heute noch eine Flasche Riesling aus der Pfalz trinken, denken Sie daran, an die Zeit, die der Winzer dem Wein gewidmet hat. Und daran, dass man den einen Wein gleich trinken kann, während man dem anderen nach dem Öffnen der Flasche etwas Zeit geben muss. Übrigens haben die Mikroorganismen, denen wir die Umwandlung von Traubensaft in Wein verdanken, mehrere hunderttausend Jahre Entwicklungszeit hinter sich. Darin sind die Hefen denen, die den Wein dann trinken, weit voraus.

### Der lange Weg zur Essenz

Mit dem Kochen ist es wie beim Weinmachen – eine Frage von Zeit, Temperatur und Raum. Nicht einmal bei der Zubereitung eines Frühstückseis ist auf die Uhr Verlass. Denn die Fünf-Minuten des Fünf-Minuten-Eis verhalten sich relativ zur Größe des Eis und zur Frage, ob es aus dem Kühlschrank oder der Speisekammer kommt. Auch die Höhe mischt sich ein, es macht nämlich einen Unterschied, ob man das Ei am Gipfel des Montblanc kocht oder in der Rheinebene. Küchenuhren, eine überschätzte Spezies? Schlimmer wird es, wenn wir uns an die Zubereitung einer Sauce machen, etwa einer solchen mit dem Hauptdarsteller Pfälzer Riesling, die später zum Fisch, sagen wir zu einer Forelle aus Eußerthal serviert wird, wo sie besonders frisch und gut auf den Teller kommen. Die Zeit dehnt sich, wenn aus den Karkassen der Forelle, Lorbeerblatt und Gemüse ein Fischfond zubereitet wird, das dauert etwa eine halbe Stunde oder auch länger. Die Zeit nutzen Sie, um Schalotten in winzig kleine Stücke zu hacken. Auf mittlerer Hitze erwärmen Sie Butter und Schalotten, so dass die Schalotten langsam vor sich hin prasseln, glasig werden, sich schließlich ganz leicht verfärben. Dafür geben Sie Butter und Schalotten mindestens zehn Minuten Zeit, schließlich gießen Sie mit dem Riesling auf, drehen die Hitze höher und lassen das Ganze etwa eine Viertelstunde oder auch länger auf ein gutes Drittel der Flüssigkeit einkochen. Dann gießen Sie mit dem passierten und geklärten Fischfond auf und wiederholen den Vorgang des Reduzierens. Sie haben jetzt geschätzte eineinhalb Stunden gemächlich vor sich hingearbeitet, auf die eine oder

4

*Mit etwas Geschick landet die Forelle aus Eußerthal im Köcher.*

5

*Die Zeit dehnt sich, wenn aus den Karkassen der Forelle, Lorbeerblatt und Gemüse ein Fischfond zubereitet wird.*

Mit dem Kochen ist es wie beim Weinmachen – eine Frage von Zeit, Temperatur und Raum. Nicht einmal bei der Zubereitung eines Frühstückseis ist auf die Uhr Verlass.



5

andere Minute mehr oder weniger kam es dabei nicht an. Zwischendurch haben Sie Butter in Stücke geschnitten und ins Gefrierfach gegeben. Wer schon einmal eine Beurre Blanc gemacht hat, weiß, wie das Finale jetzt aussieht und er oder sie hat Erfahrung damit, dass es jetzt auf ein paar Sekunden und auf die perfekte Temperatur ankommt. Denn die eingekochte Flüssigkeit, die die Aromen, nicht aber den Alkohol des pfälzischen Rieslings, sowie den Geschmack der gekochten Fischkarkasse und einiger Gewürze enthält, braucht zur Stärkung ihres Auftritts Butter. Jetzt muss alles schnell gehen, die Zeit zieht sich zusammen. Sie erwärmen die Flüssigkeit, geben nach und nach die eiskalte Butter dazu und verrühren alles mit einem Schneebesen. Die kalte Butter entfaltet ihre magische Wirkung, doch dabei darf nichts mehr kochen, sonst ist die Sauce weg, haben Sie und der Riesling-Winzer vergeblich gearbeitet. Die warme Beurre Blanc servieren Sie zum gebratenen oder pochierten Fisch, dabei kann es sich um die erwähnte Forelle ebenso handeln wie um einen Zander aus dem Rhein. Riesling aus der Pfalz bringt die ideale Säurestruktur ins Spiel, die notwendig ist, um einer solchen Sauce Rückgrat zu geben.

Eine populäre Interpretation der Relativitätstheorie erzählt davon, dass, je schneller man sich bewege, desto mehr könne man in einer Zeiteinheit unterbringen. Die Erfinder von Superman ließen ihren Comic-Helden so schnell gegen die Erdumdrehung fliegen, dass er sogar in die Vergangenheit reisen konnte. Wer sich zwischen Bockenheim und Schweigen nicht mit dem Auto, sondern zu Fuß oder mit dem Rad bewegt, erlebt trotzdem mehr, als wenn er mit dem Auto führe. Jeder Baum – ah, besonders schön die Mandelblüte – jeder Weinberg, jede besonders schön geratene Ecke, etwa auf dem Marktplatz in Deidesheim, drängt sich dem nicht durch eine Windschutzscheibe abgeschotteten Reisenden ins Bild, der Hitze genauso unmittelbar wahrnimmt wie kühlen Regen oder die animierende Musik, die aus einer Weinstube kommt. In den Gasthäusern und Restaurants, auf den Tellern der lokalen Gastronomie, erwartet die Gäste, was gerade Saison hat, sprich: Wofür die Zeit gerade richtig ist.

### Eine Ode auf die Saison

Früher schrieb ein Koch einen Einkaufszettel, telefonierte mit seinen Lieferanten, oftmals aus dem nahen Frankreich, und gab seine Bestellungen auf. Heute werden die Lieferungen vom kulinarischen Nachbarn oft aufs Notwendigste reduziert, auf das, was hier bei uns nicht wächst und schwimmt. Der Einkaufszettel und das Telefonat mit dem Lieferanten wurden durch den Gang auf den Markt ersetzt. Man schaut, was es gibt und macht sich dann Gedanken, was man daraus macht. Besonders privilegierte Köche verfügen über exzellente Kontakte zu den Gemüsegegnern der Umgebung, mancher hat sogar seinen eigenen Gemüsegarten und seinen Gärtner, der sich darum kümmert. Von Glück kann sprechen, wer in einer fruchtbaren Region wie der Pfalz wohnt. Böden und Klima lassen nicht nur den Wein gut wachsen, sondern auch allerlei Gemüse. Wenn es Zeit für Zucchini Blüten ist, gibt es Zucchini Blüten. In der Küche setzen sich die Mitarbeiter mit ihrem Chef zusammen und überlegen, was man daraus macht. Ist die Zeit der Zucchini Blüte vorbei, wendet man sich einem anderen Gemüse zu.

Oft dauert die Saison einer Zutat nur ein paar Wochen, bei bestimmten Melonen oder Tomaten ist das so. In Japan, dem essverrücktesten Land der Welt, spricht man dann von den sogenannten Micro-Seasons. Man serviert und genießt dort die Zutaten nur zu dem Zeitpunkt, an dem sie wirklich am besten schmecken.



6

Wer schon einmal eine Beurre Blanc gemacht hat, weiß: Beim großen Finale entscheiden Erfahrung, ein paar Sekunden und die perfekte Temperatur.



6

Wer sich das schöne Paris nach Hause holen möchte probiert sich am besten an einer Beurre Blanc zu Fisch und etwas glasiertem Gemüse. Je gelungener das Ergebnis, desto authentischer scheint die Paris-Begegnung.

7

In den vergangenen Jahren hat sich in der Pfalz eine visionäre Kulinarik rund um klassische und moderne Gemüse der lokalen Landwirtschaft entwickelt. Die Herkunft guter Zutaten spielt dabei eine wichtige Rolle.

7

Auch das ein bewusster, sensibler Umgang mit der Zeit, diesfalls der Jahreszeit. Der gelernte Restaurantgast erkennt beim ersten Blick auf die Speisekarte, um welche Zeit im Jahr es sich handelt. Gibt es Wild und Pilze ist es höchstwahrscheinlich Herbst. Wenn Spargel, angeblich des Deutschen Lieblingsgemüse, auf dem Teller liegt, haben wir vermutlich Mai oder Juni. Dosengemüse ist zu Recht verpönt. Doch die aus Asien importierte und in Skandinavien wieder zu modischer Anerkennung gelangte Kunst des Fermentierens – ja, es ist wirklich eine Kunst – bewahrt Spargel, Karotten und vieles andere für die Zeit, wo gar nichts wächst. Der Winter hat damit den Schrecken für Liebhaber von frischem Gemüse verloren. Und die appetitanregende Säure von Karotten, etwa zu gebratener Kalbsniere, kann eine winterliche Delikatesse bedeuten. Apropos: Kalbsniere und überhaupt Innereien mögen viele nicht. In Frankreich stehen Kalbsbries und Kalbskutteln auf vielen Speisekarten, in Deutschland schrieb der beste Restaurantkritiker des Landes, Wolfram Siebeck, sogar ein Buch darüber: „Verpönte Küche“. Vieles, was gerade zeitgemäß erscheint, ist, wie wir es gerne mit einem englischen Wort beschreiben, irgendwann outdated. In vielen alten Kochbüchern ist von einer Art von Küche zu lesen, die man heute als zu erdenschwer empfindet und die – oftmals bedauerlicherweise – nur noch zu seltenen Gelegenheiten zelebriert wird. Der deutsche Bundeskanzler Kohl machte den Pfälzer Saumagen bei seinen Staatsgästen berühmt und berüchtigt. Sein Nachfolger mochte lieber Carpaccio oder Trüffel-Risotto. Was auf den Teller kommt, ist immer auch Ausdruck der Zeiten und der Moden. Die gastronomische Spiegelung der Schulterpolster der Achtziger Jahre waren mindestens zehnjährige Menüs mit möglichst viel Kaviar und Steinbutt in der Sternegastronomie. Dem Schulterpolster war kein großes Revival vergönnt, die großen Menüs der Spitzengastronomie werden oft als frivol abgekanzelt. Man soll ihnen ihre Berechtigung aber nicht absprechen, als Ausdruck hochzivilisierter Esskultur und großer Handwerkskunst. Und sich trotzdem über die Wiederentdeckung lokaler Rezepte freuen, die gerade sehr zeitgemäß ist.

### Die Dampfnudel als Zeitmaschine

Die Pfalz war immer schon ein Eldorado für Liebhaber von Blutwurst, Leberknödel und anderen Gerichten aus Innereien, sie hat aber neben dem erwähnten Saumagen die Dampfnudel beizusteuern, einen komplett fleischlosen Genuss. Die Nudeln sind eigentlich Knödel. Sie werden aus Germteig zubereitet und wieder kommt unser Thema Zeit ins Spiel. Der Teig – Milch, Mehl, Hefe und Salz – braucht Zeit, um zu gehen und die muss genau eingehalten werden. Die Küchenuhr ist also doch nicht überschätzt. Erst danach werden aus dem Teig Knödel geformt und gekocht, mit Wasser und einem Schuss Milch und Fett, bis die Flüssigkeit ganz verdampft ist und die Dampfnudeln am Boden des Topfes eine leichte Kruste entwickelt haben. Wie immer bei gutem Essen entspricht die Zeit der Zubereitung auch bei der Pfälzer Dampfnudel nicht den paar genussvollen Minuten, die es braucht, um sie zu verputzen. Wer würde diese Relativität der Zeit als Vorwand nehmen, auf Dampfnudeln zu verzichten? Ist Pfälzer Saumagen quasi ein Essen für Staatsoberhäupter, sind Dampfnudeln das klassische Pfälzer Familienessen. Sie werden in Gesellschaft von Großeltern, Eltern, Kindern und Enkelkindern gegessen. Zumindest kann man sich das so vorstellen, und mit diesem einfachen Pfälzer Gericht kurz die Zeit zwischen den Generationen anhalten. Oder wenigstens für kurze Zeit langsamer voranschreiten lassen. ●



8

Wie immer bei gutem Essen entspricht die Zeit der Zubereitung nicht den paar genussvollen Minuten, die es braucht, um sie zu verputzen.

8  
*Leib und Seele trifft im besten Fall auch auf eine gelungene Dampfnudel zu. Auf dem Weg dahin gilt es einiges zu beachten, auch weil man nur eine Chance hat, den Deckel der Pfanne im richtigen Moment zu öffnen, sonst fällt der Teig jämmerlich in sich zusammen.*

# Gut investierte Zeit

## Kein Zeitdruck in der Weinstube Weinreich



So eine Woche kann sich hinziehen. Der Dehnungs-schmerz der Tage bis zum Wochenende ist anfangs besonders stark, wird gegen Donnerstag und Freitag erst erträglich. Wir sprechen nicht von Mühsal und Arbeit. Sondern vom Warten und der Vorfreude auf den ersehnten Sonntagsbraten. Für den Gastronomen Henning Weinheimer ist der Sonntagsbraten keine Frage des Wochentages. „Der Sonntagsbraten ist mehr ein Zustand als eine tageszeitabhängige Angelegenheit. Der Begriff bezieht sich aus meiner Sicht auf die Stimmung und das gemeinsame Verbringen von ein paar schönen Stunden. Jemand führt das Kommando in der Küche, wie man es von der Mutter kennt, aber man arbeitet gemeinsam, nimmt am Ende auch gemeinsam den Braten zu sich. Während der Vorbereitungsarbeiten nimmt man auch mal ein Gläschen Wein zu sich, es geht darum, dem Gericht, etwa einer Lammschulter die Zeit zu geben, die die Fertigstellung braucht.“ So seltsam es klingt, aber Zeit spielt bei diesem kulinarisch-sozialen Event keine Rolle. „Wenn das Gericht nicht mittags um zwölf fertig ist, dann ist es eben erst später fertig.“ Kein Zeitdruck. „Das macht den Unterschied zwischen dem Sonntagsbraten und dem normalen Essen unter der Woche, dem kulinarischen Alltag.“ Und das Essen selbst? „Natürlich geht es dabei um schöne Produkte, Tafelspitz, Lammschulter, Wildgerichte, doch das Wichtigste ist das soziale Ereignis, die Liebe zum Essen und zu denen, mit denen man es gemeinsam einnimmt.“

Weinstube Weinreich, Freinsheim,  
→ [weinstube-weinreich.de](http://weinstube-weinreich.de)

## Alles zur richtigen Zeit auf dem Weingut Eymann



Vincent Eymann leitet seit 2015 das familiäre Weingut. Auffallend: Die Familie Eymann arbeitet schon biodynamisch, als diese Methode im europäischen Weinbau ein Exotendasein führte. 2006 ließ sich das Weingut Demeter-zertifizieren. Eymann hatte nie Zweifel an der Methode: „Die Weinrebe reagiert auf Biodynamie besonders sensibel. Das Wachstum der Pflanze verläuft aufgeräumt, ihr Kontakt mit dem Boden verbessert sich, sie steht mehr in Harmonie mit der Natur.“ So wie die Mondphasen etwa beim Holzschlagen berücksichtigt werden, richtet man sich auch im biodynamischen Weinbau danach. Abgesehen davon lässt die Uhr, lässt der Kalender den Winzer Eymann auch sonst nicht unberührt. „Während die Ernte in Handlese relativ ruhig und kontrolliert verläuft, wird das Timing nach dem Pressen des Traubenmostes im Keller

straffer. Wenn die Moste sedimentieren, muss gleichzeitig die Temperatur runter, besonders in warmen Jahren wie etwa 2018.“ Feierabend gebe es erst, wenn die Arbeit getan ist. Denn am nächsten Tag komme schon die nächste Charge Weintrauben (Das Weingut bewirtschaftet 18 Hektar). Hier geht es um Stunden, andererseits geht es auch im Weingut Eymann um Jahrzehnte. „Weitsicht ist in Zeiten des Klimawandels die besondere Herausforderung. Neue Weinberge, kühle Lagen, Rebsortenwahl müssen bedacht sein. Der Standort muss auch in zwanzig, dreißig Jahren halten.“ Eines schon vorweg: Riesling und Spätburgunder werden sich halten. Bloß bei den Lagen tut sich gerade etwas. „Auch bei uns haben sich Lagen über die Jahrhunderte einen tollen Namen gemacht, der auch verdient ist, doch da hat sich etwas geändert und könnte neu diskutiert werden.“

Weingut Eymann, Gönheim,  
→ [weingut-eymann.de](http://weingut-eymann.de)

## Zeit ist Brot in der Bäckerei Kerner



Bäcker leben in ihrer eigenen Zeit, sie haben sich vom Zeitrhythmus der Gesellschaft weitgehend abgekoppelt. Sofern sie nicht auf Urlaub sind. „Es ist unser Produkt, das den Rhythmus der Zeit vorgibt,“ sagt Isabel Kerner, die gemeinsam mit ihrem Mann Wolfgang eine Bäckerei führt. „Es gilt sich Zeit zu nehmen für die Arbeitsvorbereitung, begonnen, vom Anstellgut über die Teigruhe bis hin zum fertigen Produkt.“ Dabei muss alles minutiös geplant werden. Der Tag des Bäckers beginnt um zwei Uhr morgens, damit Brötchen, Brezeln und Croissants um sechs Uhr, wenn die Frühaufsteher am Laden klingeln, fertig sind. „Gleitzeit gibt es nicht.“ Nach sechs Uhr lässt der (Zeit-)Druck ein wenig nach, die Temperatur im Ofen steigt. Jetzt ist Zeit fürs Brot. Schieben, Zug ziehen, ausbacken. Sorte für Sorte. Anschließend geht es endlich an die Vorbereitungen für die nächste Nacht. Gegen 12 Uhr Mittag ist Schluss, Feierabend am helllichten Tag. „Freitagabend geht es schon um 21 Uhr los, es braucht für den verkaufsstärksten Tag der Woche eine ganze Nacht zur Vorbereitung und zum Backen.“ Zum Glück ist Sonntag frei – keine Produktion, nur wenig Vorarbeit für Montagnacht. Sonntagabend setzt rituell die Tagesschau um 20 Uhr den Schlusspunkt eines kurzen Wochenendes. Der Wecker ist gestellt und er kennt keine Gnade.

Bäckerei Kerner, Herxheim bei Landau,  
→ T 07276 1411

ANZEIGE  
**CRONIMET**  
**CREMETAL**  
METAL RECYCLING



**Ressourcen schonen,  
die Umwelt schützen.**

**Metallrecycling ist  
Teil des nachhaltigen  
Weinbaus.**



**ANKAUF UND RECYCLING  
VON ALTMETALL  
UND SCHROTT**

**CRONIMET Cremetal GmbH**

Recyclingzentrum Annweiler  
In den Bruchwiesen 17  
76855 Annweiler am Trifels

☎ 06346 3002-0

✉ [annweiler@cronimet-cremetal.de](mailto:annweiler@cronimet-cremetal.de)  
[cronimet-cremetal.de](http://cronimet-cremetal.de)

„Ich möchte  
keinen  
Weinberg  
mehr roden.“





Text  
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](http://vielpfalz.de)

# Dürfen wir vorstellen?

**Lena-Maria Julier** arbeitet heute bewusst für morgen. Sanfter Rebschnitt lässt nach und nach Reben wachsen, die einen langen Lebenszyklus vor sich haben.

**F**ür Lena-Maria Julier sind zukunftsfähige Wingerte ein ganz besonders wichtiges Ziel. „Wir dürfen nicht nur an uns denken, sondern immer auch an Folgegenerationen“, betont die 1994 geborene Winzerin, die nach der Ausbildung Weinbau in Geisenheim studierte. Diese Grundhaltung prägt ihre Arbeit im Weingut Schmitzer-Julier in Eschbach (Landkreis Südliche Weinstraße), wo sie neben Eltern und Bruder Jakob ihre eigenen Weine ausbaut. Sie steht aber vor allem im Mittelpunkt ihrer Tätigkeit als Beraterin in Sachen sanfter Rebschnitt.

„Der Name gefällt mir eigentlich nicht so gut, denn ich streichle die Reben ja nicht“, sagt Lena-Maria Julier mit einem Schmunzeln und spricht lieber von der Simonit & Sirch-Methode. Marco Simonit und Pierpaolo Sirch, Weinbaufachleute aus dem italienischen Friaul, haben sie in den 80er-Jahren auf der Basis sehr alter Erfahrungen entwickelt und eine Beratungsfirma gegründet. Diese ist heute weltweit in Weinanbaugebieten tätig. Lena-Maria Julier betreut Kunden in Deutschland und Österreich. Schwerpunkt sind Schulungen, die in der Praxis Know-how in der handwerklichen Schnittmethode vermitteln.

„Traditioneller Rebschnitt sorgt für viele Verletzungen, was die Pflanzen degenerieren lässt“, erklärt die Beraterin. Da Reben nicht wie Bäume harzen, können sie Wunden nicht verschließen. So entstehen tote Eintrocknungskegel, weshalb die Rebe ihren Saftfluss immer wieder neu organisieren muss. Dies kostet Kraft und Energie. Der sanfte Rebschnitt respektiert dagegen den Saftfluss. Zum einen, weil er die Pflanze so wenig wie möglich verletzt. Zum anderen, weil nur junge maximal zweijährige Triebe beziehungsweise Fruchtruten geschnitten und so große Schnitte vermieden werden. Ziel ist es, dass sich statt eines Kopfes seitliche Äste bilden, wo die Triebe wachsen. So kann der Saft unter den Schnittwunden hindurch in die Triebe und weiter in Blätter und Trauben fließen. Lena-Maria Juliens Resümee: „So werden Reben robuster, was Krankheiten vorbeugt und Standzeiten erhöht.“ Denn roden will die Winzerin nicht mehr. ●

Foto: Christian Ernst



## Im eigenen Tempo

Zeit ist relativ. Vor allem dann, wenn eine Region landschaftlich, kulturell und kulinarisch so vielfältig ist, wie die Pfalz. Beim Wandern kann dies jeder in seinem ganz eigenen Tempo entdecken. Der grundsätzliche Zeitbedarf richtet sich dabei nach der Auswahl der Strecke. Die Palette reicht von Halbtages- und Tagestouren bis hin zu mehrtägigen Wanderungen, etwa auf einem der drei Fernwanderwege. In der Pfalz kann man die Wandertiefel rund ums Jahr

schnüren – von der rosa-weißen Mandelblütenzeit über den farbenfrohen Herbst bis zum Winterwandern. Unser Foto entstand am **Leininger Klosterweg**. Der Premiumweg verbindet auf einem 15 Kilometer langen Rundkurs ehemalige Klosterstandorte und bietet nicht nur dort die Möglichkeit, den Weg zu sich selbst zu finden. Auf schmalen Pfaden in schönem, abwechslungsreichen Wald und an Orten mit Historie wird einem bewusst: Zeit ist relativ.



1

# Zeitlos Pfälzisch



## Holz erleben!

Den Römern ist es zu verdanken, dass in unserer Region seit über 2.000 Jahren Esskastanien wachsen – eine lange Zeit! Neben den schmackhaften Früchten spielt auch das robuste Kastanienholz eine wichtige Rolle, zum Beispiel als Baumaterial. Anschaulich wird die Bedeutung von Kastanienholz auf dem Keschde-Erlebnisweg rund um den Föhrlenberg zwischen Annweiler und Leinsweiler. Dort, an der Wegespinne Zollstock, steht eine neue, außergewöhnliche Schutzhütte, der **Wood Stop**. Natürlich ist dieser ebenfalls aus heimischem Kastanienholz gefertigt, die neuartige Bauweise ist dazu noch sehr ressourcenschonend. Ein Bauwerk mit und für die Zukunft.



4



2

## Cooler Sandstein

Der Steinbruch nördlich von Bad Dürkheim ist bereits seit dem 9. Jahrhundert im Abbau und heute einer der ertragreichsten Steinbrüche mit gelblichem fein- bis mittelkörnigen Sandstein in Deutschland. Der rund 260 Mio. Jahre alte Leistädter Sandstein wurde u. a. beim Neubau des Besucherhauses auf dem Hambacher Schloss verwendet. Ein besonderer Hingucker sind Weinkühler aus dem warmtonigen Gestein, die Weinflaschen durch Verdunstung des gespeicherten Porenwassers im Stein für längere Zeit kühl halten. Jeder ein zeitloses Unikat.  
→ firmagoebel.de

## Kräuter-Freund

Schon vor 500 Jahren waren Wasser und Kräuter gefragte Heilmethoden. Jacob Theodor, genannt **Tabernaemontanus**, geboren 1522 in Bergzabern, gilt als bedeutendster pfälzischer Mediziner und Botaniker des 16. Jahrhunderts. Er studierte Medizin in Padua, Montpellier und Heidelberg, feierte Erfolg bei der Pestbekämpfung und wurde „Pfalzgräflicher Medicus“. 1581 brachte er sein Buch „der neue Wasserschatz“ heraus.



3

## Museum Herxheim



Im Museum Herxheim bei Landau können sich große und kleine Besucher auf eine interaktive Reise in die Vergangenheit begeben. Hier gibt es Archäologie zum Anfassen und spannende Einblicke in das Alltagsleben vor 7.000 Jahren. Schauriges Highlight der Dauerausstellung sind die Ausgrabungsfunde eines einzigartigen steinzeitlichen Opferrituals.  
→ museum-herxheim.de



5

# Duftig



Text  
Cordula Schulze

Ein Besuch im Weinkeller ist immer eine spannende Sache, auch für Menschen, die keinen Wein trinken. Hier in den großen Behältern findet die Magie statt – hier reift nach dem Gärprozess aus süßem, oft ein bisschen klebrigem Traubensaft der Wein heran. Eine Ahnung von der Dynamik des Gärens stellt sich ein, wenn man jungen Wein probiert, der auf der Kippe zwischen Saft und Wein schon einige Alkoholprozentpunkte angesammelt hat. Hunderte chemischer Verbindungen entstehen außer dem Alkohol beim Gären. Doch jetzt kehrt erstmal Ruhe ein im Wein, und die Reifung beginnt.

Und um zu reifen und sich zu entwickeln, braucht Wein unter anderem: Zeit. Einige Monate dauert es bei Weißwein, aber auch bis zu mehreren Jahren bei Rotwein. In dieser Zeit passiert noch was im Fass oder Tank; der Wein entwickelt sich – je nach Menge an Sauerstoff und an noch im Wein vorhandenen Schwebstoffen. Dieser Prozess ist es, der dem Weinkeller seinen unverwechselbaren Geruch schenkt. Je nach Rebsorte entsteht ein Geruch nach Beeren, Rose, Zitrus, Schokolade oder Zimt. Auch nach Alkohol und nach Holz riecht es.

Jeder Keller hat seinen eigenen Geruch, der von der Beschaffenheit der Wände, dem Material der Gefäße, der ober- oder unterirdischen Lage abhängt. Nehmen Sie sich etwas Zeit, denn der unverwechselbare Duft eines Weinkellers hat sich oft in vielen Jahrzehnten harter Arbeit festgesetzt. Ein alter Keller riecht anders als ein noch recht neuer.

Jede Jahreszeit hat eigene Gerüche im Weinkeller und noch eine weitere Dimension von Zeit spielt eine Rolle: Wenn Sie die Gelegenheit haben, einen Keller mehrfach zu besuchen, werden Sie feststellen, dass je nach Jahreszeit andere Aromen besonders hervortreten. Im Herbst zum Beispiel duftet es nach Gäraromen, nach einer kühlen Frische, nach sich verwandelnder Frucht und immer auch ein bisschen nach Hefe.

Angenehm ist ein Besuch im Weinkeller besonders bei heißen Außentemperaturen. Denn: Weine lagern in der Regel im Keller oder an einem temperierten kühlen Ort, um den Reifungsprozess zu kontrollieren. 15 Grad „Kellertemperatur“ bekommt dem künftigen Wein in der Regel gut.

Schärfen Sie beim nächsten Besuch in einem Pfälzer Weingut nicht nur Ihre Geschmacksknospen bei einer Weinprobe, sondern schenken Sie auch der Nase alleine die Freude, viele Geruchsnoten zu entdecken. Frohes Schnuppern und Genießen!

# Vom Urmeer zum Rebenmeer

Text Caro Maurer

1  
Mergelboden ist eine spezifische Bodenart, die aus einer Mischung aus silikathaltigem Gestein, Lehm und Kalk besteht. Die schweren und fruchtbaren Böden sorgen für eine spürbare Säurestruktur im Wein.

2  
Die Cousins Thomas Hanewald und Stephan Schwerdt. Ihr Fokus liegt auf den Rebsorten Riesling und Spätburgunder, die durch regionale und internationale Spezialitäten ergänzt werden.

3  
Das Naturschutzgebiet Berntal ist umgeben von Kalksteinformationen. Hier wächst Wein in südlich ausgerichteten Hanglagen, auf einem riffartigen Körper tertiären Kalksteins. Kaltluftabzüge aus dem Pfälzerwald sorgen für ein kühles Mikroklima.



Text  
Caro Maurer

ist Master of Wine, Weinautorin und schreibt für diverse Fachmagazine. Caro engagiert sich auch für das Institute of Masters of Wine. Dort ist sie Chair des Admissions Committee und Mitglied des Council.

„Es war Schwerstarbeit die Pflanzen im Boden zu verankern. Inzwischen haben sich die feinen Wurzeln jedoch tief in die Risse des Kalkmassivs vorgearbeitet. Heute profitieren die Pflanzen von der mineralischen Substanz, vor allem vom hohen Anteil an löslichem Kalziumkarbonat im Boden.“ *Stephan Schwerdt*



2

**W**ie ein Riegel schiebt sich die markante Erhebung zwischen die Orte Kallstadt und Leistadt, fast schützend legt sie sich dabei vor die Weinberge entlang der Haardt. Hier, auf dem Weinberg, der heute als Leistadter Kalkofen bekannt ist, wachsen die Spätburgunder-Reben von Stephan Schwerdt vom Weingut Hanelwald-Schwerdt auf hellgrauem, knallhartem Kalkfelsgestein. Nur ein halber Meter Oberboden bedeckt dieses stellenweise. „Es war Schwerstarbeit“, sagt Schwerdt, „die Pflanzen im Boden zu verankern.“ Inzwischen haben sich die feinen Wurzeln jedoch tief in die Risse des Kalkmassivs vorgearbeitet. Heute, so Schwerdt, „profitieren die Pflanzen von der mineralischen Substanz, vor allem vom hohen Anteil an löslichem Kalziumkarbonat im Boden.“ Ob sich das im Wein nachvollziehen lässt? Schwerdt glaubt, das Ergebnis sei das griffige, leicht körnige Tannin, das dem Spätburgunder in seiner kirschfruchtigen Duftigkeit und der Würze vom Holz eine markante Struktur verleiht.

Kann man die Heimat eines Weins tatsächlich schmecken? Es ist eine unendliche und sehr kontroverse Diskussion unter Weinfachleuten. Der Franzose spricht vom Terroir – und meint damit nicht den Boden



3

allein, sondern das große Ganze, ein Mosaik aus unzähligen Faktoren, die auf die Persönlichkeit des Weins Einfluss nehmen. Dazu gehört ganz bestimmt auch der Boden mit seinem Eigenleben, aber beispielsweise auch das Klima mit Sonne, Regen, Wind, die Ausrichtung oder das Gefälle der Lage, das Alter der Reben, und entscheidend ist sicherlich auch der Handabdruck des Winzers im Weinberg und im Keller.

Der Geschmack der Herkunft ist also eher subjektiv – und doch: Wenn man den Spätburgunder vom Leistadter Kalkofen probiert, glaubt man, eine Momentaufnahme all dessen einzufangen, was seinen Ursprung geschaffen hat: Einst, vor vielen Millionen Jahren, muss hier ein tropisches Meer gewogt und dieses Kalkriff vor dem Haardttrand aufgeschichtet haben. Als dann vor 45 Millionen Jahren der Einbruch des Rheingrabens die vielfältige Pfälzer Land-

schaft drumherum anlegte, blieb der Leistadter Kalkofen als eigenständige Formation unter den vielen Weinbergen zurück.

Ihre lange und komplexe Entstehungsgeschichte hat der Pfalz einen schier unendlichen Reichtum an Bodenarten hinterlassen. Die Winzer sehen es als ihre Bestimmung, die Vielfalt der Herkunft in ihrem Wein herauszuarbeiten und damit schmeckbare Unterschiede aufzuzeigen. Nur zehn Kilometer weiter südlich vom Leistadter Kalkriff tut sich ein anderes Landschaftsbild auf: Unterhalb des Pfälzerwalds verläuft deutlich sichtbar die Bruchlinie zum Rheingraben, eine Dehnungszone der Erdkruste. Dort zieht sich auf den ersten Blick ein recht homogenes Band von Weinbergen entlang.

Nicht jedoch auf den zweiten Blick – oder besser: auf den ersten Schluck. Ein Streifzug mit Philipp Lucas vom Forster Weingut Lucashof macht klar, dass jede der Lagen wie Ungeheuer, Musenhang oder Pechstein, die oberhalb von Forst zwar nebeneinander liegen mögen, sich aber deutlich voneinander unterscheiden. Verwerfungen und Brüche in der Oberfläche haben unterschiedliche Verhältnisse auf nur wenigen Metern geschaffen.



4

Wir stehen an einem Aussichtspunkt über dem berühmten Ungeheuer und blicken auf etwa 35 Hektar. „Hier findet man verwitterten Buntsandstein mit mal mehr, mal weniger Ton- und Kalkanteilen, an einigen Stellen mal mehr, mal weniger Basaltgestein“, erklärt Lucas. Aber im Wein drückt sich das, so Lucas, immer sehr kraftvoll aus: „Dem Ungeheuer ist Frucht kein Fremdwort“, erklärt der junge Winzer. Und tatsächlich: Die Rieslinge, die er auf unseren Streifzug durch die Forster Lagen mitgenommen hat, teilen im Duft großzügig Zitrus- und Pfirsichfrucht aus, auch im Geschmack herrschen zitrische Noten vor, begleitet von einem Hauch Minze.

Ganz anders im Musenhang, der ein wenig höher und direkt unterhalb des Waldrands liegt. Hier wechselt der Boden die Farbe, changiert ins Gelbliche, hier findet sich aber auch mehr Basalt – und vor allem ein anderes Mikroklima: kühler, weil der Pfälzerwald direkt darüber schon früh am Nachmittag für Schatten sorgt. Beides manifestiert sich im Riesling aus dem Musenhang: Er ist nerviger, mit viel Spannung, dabei auch von animierender Leichtigkeit – im Gegensatz zum kräftigen Ungeheuer. Das Aromaspektrum zielt nicht so sehr auf Frucht ab, sondern setzt mehr auf kräuterige Noten.

Zeit für Wein



6

4

Vom Bildhäusel bis zum Picknickplatz ein Stückchen unterhalb der Kropsburg führt der Wein- und Steinlehrpfad in Sankt Martin. Er gibt Einblicke in die Pfälzer Erdgeschichte. Steinsäulen am Wegesrand zeigen die drei für St. Martin typischen Gesteine: Gneis, Buntsandstein, Kalkstein. Es gibt regelmäßige Führungen mit Weinverkostung.  
→ [st.martin.suedliche-weinstrasse.de](http://st.martin.suedliche-weinstrasse.de)

5

Andreas Hormuth bei der Weinlese in den St. Martin Weinbergen. Er führt das erste klimaneutrale Weingut Deutschlands.

6

Friedrich Seeber prüft die Reifequalität der Trauben. Er hat das Weingut 2022 von seinen Eltern Winfried und Eugenie Seeber übernommen.



5

Wer noch tiefer in die Geschichte des Bodens der Pfalz eindringen möchte, der sollte einen Spaziergang über den Wein- und Steinlehrpfad von Sankt Martin in der südlichen Pfalz unternehmen. Der Weg beginnt am historischen „Bildhäusel“, einer kleinen Flurkapelle am Ortseingang, und steigt über 1,5 Kilometer sanft an bis zur Kropsburg. Rechts und links des Weges lässt sich das Zusammenspiel von Gestein, Boden und Klima anschaulich nachvollziehen.

Das Klima spürt jeder: Es ist warm in den Pfälzer Weinbergen, der Pfälzerwald schützt sie vor stürmischem Wind und vor Regen aus dem Westen. Aber dank dem Engagement der örtlichen Winzer lässt sich auch der Untergrund hier Schicht für Schicht betrachten. In einer „Steinsäule“ aus Drahtkorb gleich am Anfang des Wein- und Steinlehrpfads lagern ganz

unten Gneis, darüber Buntsandstein und ganz oben Kalkstein. Eine Tafel daneben beschreibt ihre Entstehung durch die verschiedenen Erdzeitalter hindurch. Aber viel eindringlicher noch sind dazu die begleitenden Erklärungen von Andreas Hormuth, der in einem kleinen Karren den passenden Wein zum Probieren mitgebracht hat: „Ich mache meine Weinproben am liebsten im Weinberg, hier kann man die Herkunft am besten nachvollziehen“, sagt der Winzer, der in St. Martin das erste klimaneutrale Weingut Deutschlands besitzt, das Weingut Alfons Hormuth. Der Riesling Expression aus dem Gewinn Raubfeld, das direkt am Wegesrand liegt, zeigt Dichte und Stoffigkeit, schnürt eine Frucht aus Mirabellen, Zitrus und Pfirsich mit knackiger Säure zu einem schlanken Erscheinungsbild.

Weiter oben auf dem Lehrpfad ein anderer Eindruck: wechselnde Lehm- und Sandschichten ganz unten, ganz oben Humus – und dazwischen viel Mischmasch. Hormuth weiß Erstaunliches zu berichten: Die Winzer haben früher tatsächlich den Boden eines Weinbergs mit dem Spaten bis zu einem Meter tief umgegraben. Das kann man sich nicht nur als körperliche Schwerstarbeit vorstellen,

Zufrieden mit dem Jahresergebnis. Philipp Lucas vom Weingut Lucashof streift durch die Rebzeilen. Seit kurzem ergänzt eine neue betriebseigene Vinothek das Weingut und das Landhotel.



auch hat es den Boden Jahr für Jahr aufgerissen, die Humusschichten nach unten geschaufelt, wo sie für das Bodenleben ganz oben doch so wichtig sind. Von Terroir im Wein konnte man damals also nichts wahrnehmen.

Heute sind die Eingriffe in die Natur eher Streicheleinheiten. Bei Winfried Seeber, der ebenfalls Weinberge entlang des Lehrpfads bei St. Martin besitzt, kommen weder synthetischer Dünger noch chemische Fungizide oder Pestizide zum Einsatz. Das Weingut Seeber ist schon seit 1985 biozertifiziert. Die Umstellung war damals nicht leicht, der Vater hat an den guten Absichten des Sohnes gezweifelt, viele Kollegen im Ort haben ihn „für einen Spinner gehalten“. Und heute? Man bringt ihm viel Respekt entgegen, sagt Seeber. Denn Bio ist inzwischen gefragt.

Seebers Böden im Raubfeld sind durch seine Arbeit lebendiger, im Winter grasen dort Schafe – und „in einem gesunden Boden wachsen gesunde Rebstöcke“, so Seeber. Das spiegelt sich im Chardonnay mit einer satten reifen Pfirsich- und Me-

lonenfrucht wider, in denen der Ausbau in Holzfässern eine Spur Vanille hinterlassen hat.

Es scheint so, als würden die Pfälzer Winzer mit ihren Weinen ein großes Landschaftsbild ihrer Heimat malen wollen. Es ist jedoch ein Puzzle aus vielen verschiedenen Teilen, so kunterbunt und abwechslungsreich wie die Lagen, die die Weinregion eben ausmachen. ●

## Leben am Strand



Zahlreiche **Geo-Erlebnispfade** an der Deutschen Weinstraße ermöglichen Wanderungen durch Millionen Jahre Erdgeschichte. An einigen Wegen zeigen

Infotafeln wie sich einst Schicht um Schicht Bundsandstein auftürmte, erinnern an ein tropisches Meer, das dort einst wogte und Kalkriffe aufschichtete. Sie erzählen von Urzeiten, als der Haardtrand noch Strand war, und von der prägenden Ära, als der Einbruch des Rheingrabs vor 45 Millionen Jahren die vielfältige Pfälzer Landschaft mit ihrem Reichtum an Bodenarten formte.

ANZEIGE



# PFALZWERKE GRUPPE

## Warum von einer nachhaltigen Region nur träumen?

Wir investieren in umweltfreundliche Projekte und grüne Initiativen für eine nachhaltige Lebensweise.

[pfalzwerke.de](https://www.pfalzwerke.de)



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.



Stopp **Gleisweiler Mitte**  
historische Walddusche

Von Gleisweiler aus gehen Sie ein Stück ins Tal und in den Wald hinaus, um zur einzigen historischen Walddusche Deutschlands zu kommen. 1848 von einem örtlichen Arzt erbaut und in den 1990er Jahren instand gesetzt, führt die Anlage acht bis zwölf Grad kaltes Wasser. An heißen Sommertagen herrscht reger Betrieb von mutigen Kalt-Duschern.

→ [walddusche.de](http://walddusche.de)



Stopp **Burrweiler Mitte**  
Wanderung zur Annakapelle

Der St. Annenberg ist schon lange Zeit ein beliebtes Ziel für Wallfahrer wie Wanderer. Über den Burriweg erreichen Sie die St. Annakapelle und haben einen herrlichen Blick über das Rheintal bis zum Odenwald und zum Schwarzwald. Wer früh morgens den ersten Bus nimmt, kann vor dem Chorraum der Kapelle sitzend den Sonnenaufgang beobachten.



Stopp **Hainfeld, Dorfbrunnen**

Der Röhrenbrunnen in der Mitte des Dorfs stammt aus dem Jahr 1561. Hier im Ortskern befinden sich zahlreiche historische Gebäude im Stil der Renaissance, des Rokoko und vor allem des Barock. Daneben gibt es hervorragende Vinotheken, die Tradition mit moderner Architektur verbinden, denn Hainfeld lebt von und mit dem Wein. Und es hat eine sehr spannende Kulturszene mit Ateliers, Galerien und dem Internationalen Klavierfestival im Spätsommer.

→ [hainfeld.de](http://hainfeld.de)



Stopp **Rhodt unter Rietburg, Rhodt Mitte**

So schön wie einst Königin Therese können auch Sie heute entlang der historischen Fassaden unter Kastanienbäumen flanieren. Die berühmte Theresienstraße bildet das Herzstück des Ortes Rhodt unter Rietburg. Überall lassen sich liebevolle Details entdecken: alte Hoftore, besondere Schlusssteine, üppiger Blumenschmuck ... Und ja, Einkehrmöglichkeiten gibt es genügend.

→ [rhodt.de](http://rhodt.de)



Stopp **Edenkoben, Schafplatz**

Entweder Sie flanieren vom Schafplatz aus durch die Edenkobener Päder oder Sie steigen hier um in den Wanderbus 506, der die wichtigsten Sehenswürdigkeiten im Edenkobener Tal erreicht: Schloss Villa Ludwigshöhe, den Hilschweiher, Hüttenbrunnen, Forsthaus Heldenbrennen und das Modenbachtal. Von hier aus fährt der Bus zurück über Weyher und Rhodt unter Rietburg nach Edenkoben.

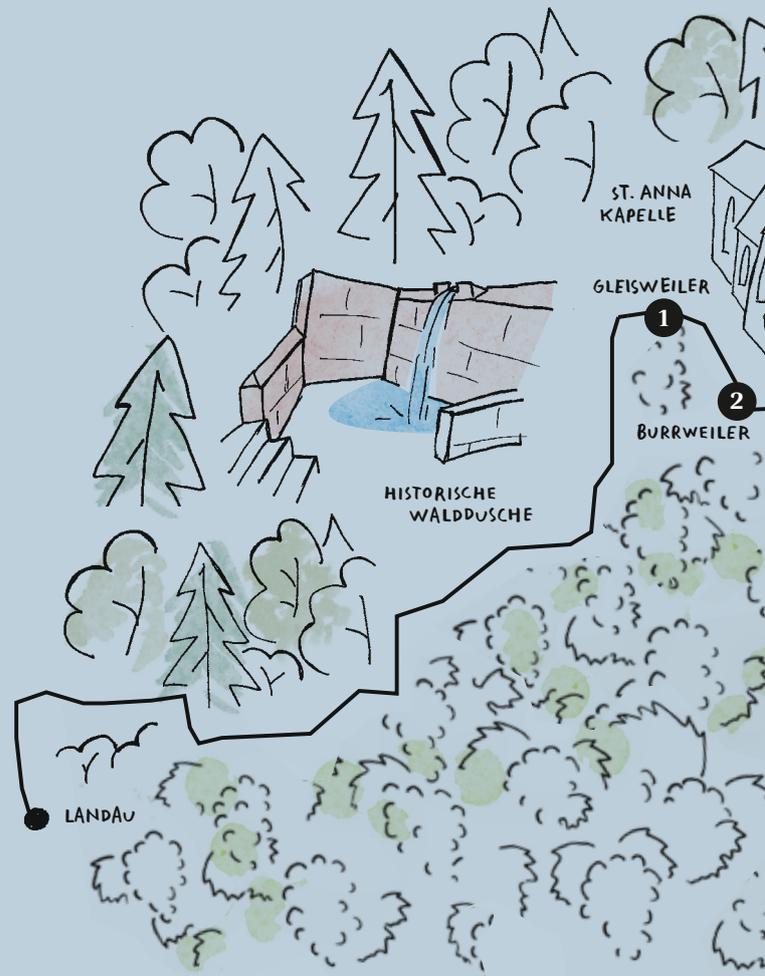
→ [garten-eden-pfalz.de](http://garten-eden-pfalz.de)



Stopp **St. Martin, Ort**

Der historische Ortskern von St. Martin, der seit 1981 unter Denkmalschutz steht, lockt mit seinen schmalen Gassen, Fachwerkhäusern, urigen Winzerhöfen und dem freigelegten Kropsbach. Hier kann man gemütlich durch die Straßen schlendern und sich in den Klein- und Handwerkskunstbetrieben umschauen oder im nächsten Winzerhof direkt den neuesten Jahrgang probieren.

→ [stmartin.suedlicheweinstrasse.de](http://stmartin.suedlicheweinstrasse.de)



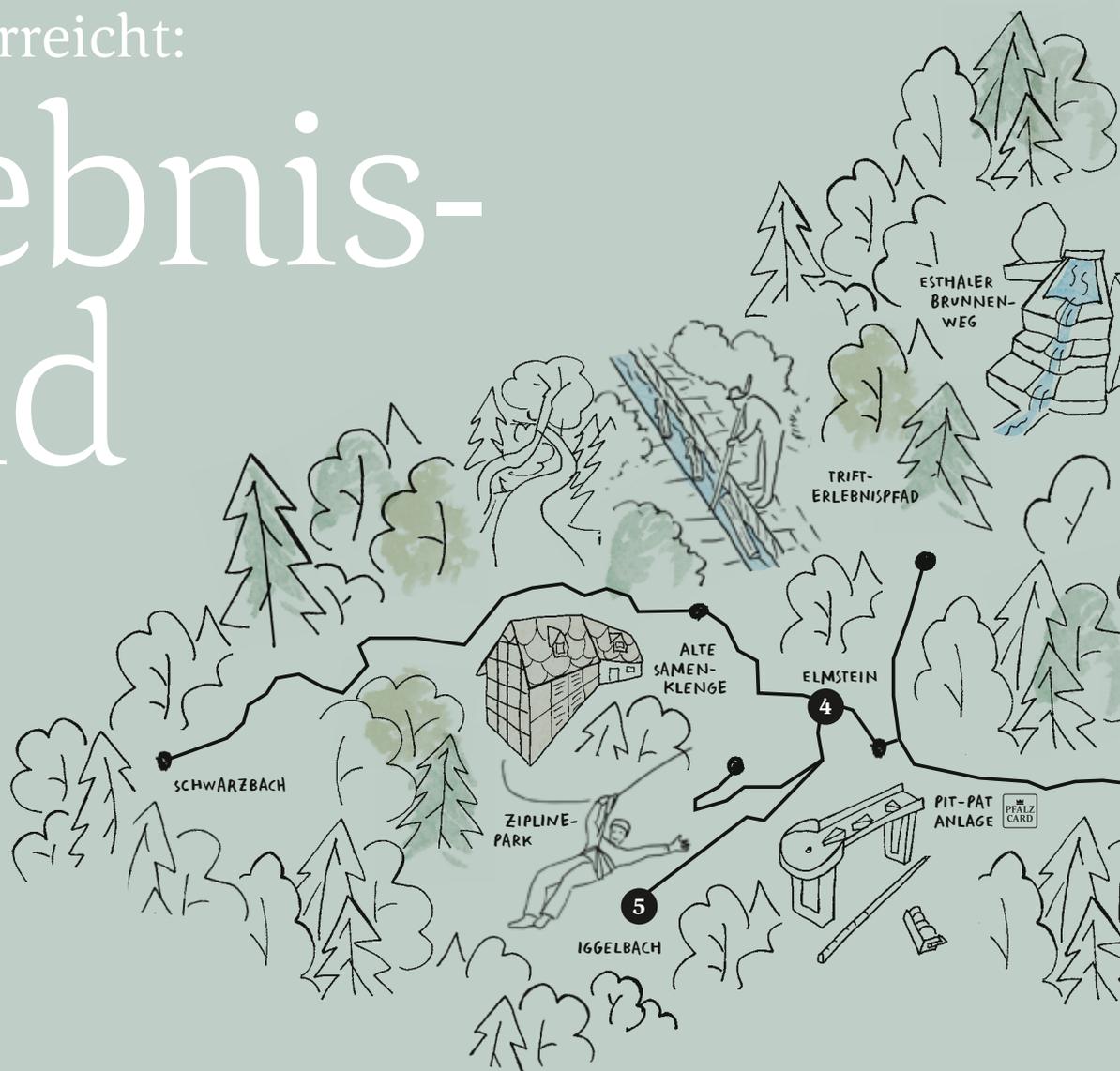
Unterwegssein  
genießen:



# Romantik on the Road

Ruckzuck erreicht:

# Erlebnis- wald



**Stopp Neustadt/Wstr., Heid & Co.** ca. 25 min Fußweg  
Der Aufstieg zur Wolfsburg, Neustadts „Hausburg“ lohnt sich – allein schon wegen der Aussicht auf Neustadt und das Lambrechter Tal. Durch die gestreckte Form des Bergsporns ist die Ruine einer mittelalterlichen Höhenburg bei einer Länge von 140m nur 30m breit. In der Burgschänke gibt es von April bis Oktober Pfälzer Hausmannskost, erfrischende Rieslingschorle und nette Gespräche! Geöffnet an Samstagen, Sonn- und Feiertagen – immer, wenn die Fahne weht!

→ [wolfsburg-neustadt.de](http://wolfsburg-neustadt.de)



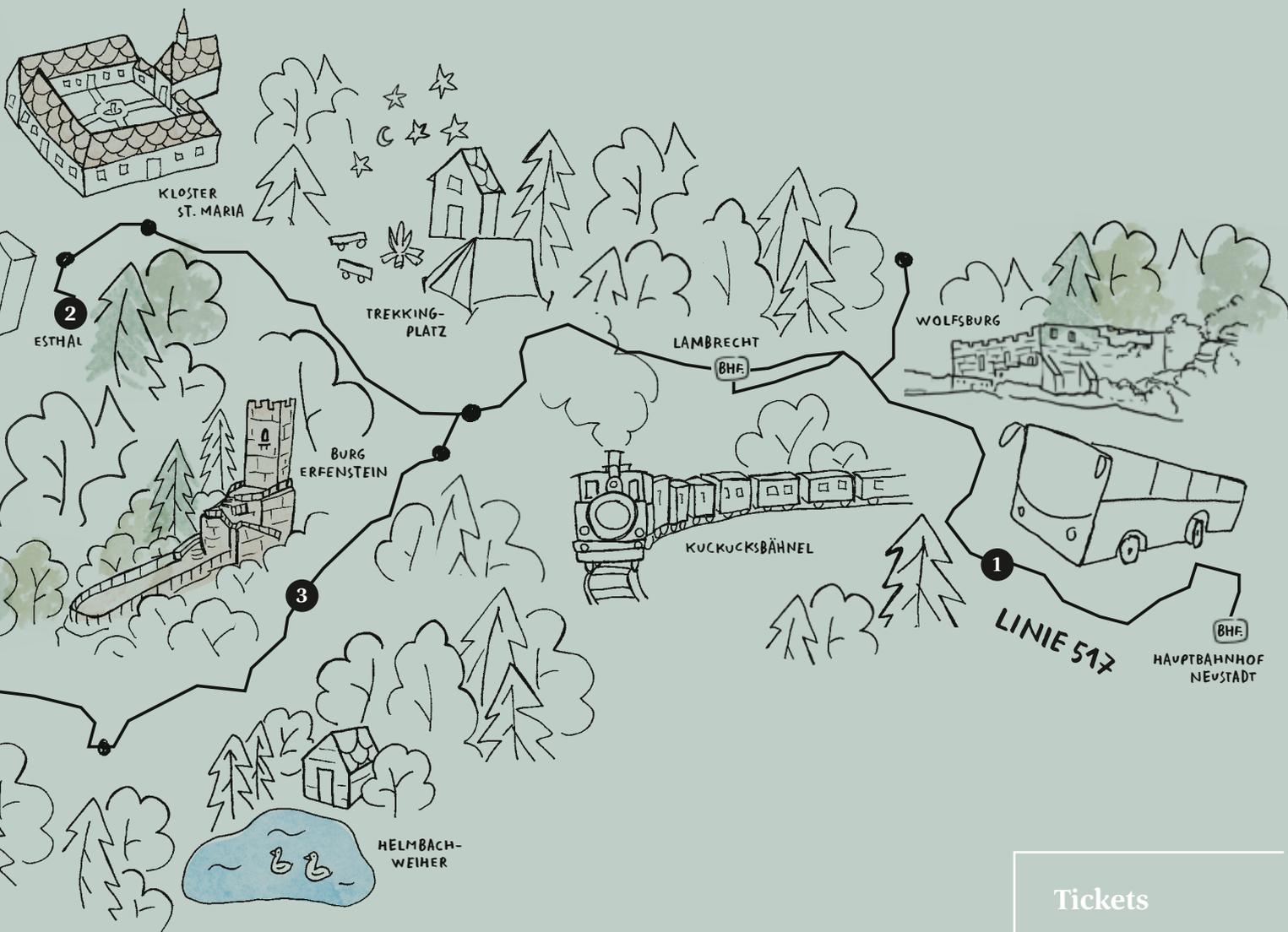
**Stopp Esthal, Gemeindeplatz**  
Trekking – das klingt nach Abenteuer und Wildnis in fernen Ländern. Gibt es von April bis Oktober aber auch in der Pfalz. Bei Esthal liegt einer von 15 Trekkingplätzen in der Pfalz. Zelt einpacken, Rucksack auf und los.  
→ [trekking-pfalz.de](http://trekking-pfalz.de)



**Stopp Esthal, Gemeindeplatz**  
Erfrischung gefällig? Die gibt es bei einer Wanderung auf dem Esthaler Brunnenweg. Der Pfälzerwald lässt rund um den Ort mehrere Quellen an die Oberfläche treten, die in verschiedene Brunnen gefasst wurden. Sie dienten in der Vergangenheit vorrangig als Viehtränken und Waschbrunnen und wurden bis in die Gegenwart erhalten.



**Stopp Erfenstein, Schlossschänke**  
Der Sage nach soll zwischen der Burg Spangenberg über dem rechten Ufer des Speyerbachs und der links direkt gegenüberliegenden Burg Erfenstein eine lederne Brücke das Tal überspannt haben. Eine Brücke verbindet die Burgruinen heute zwar nicht, dafür aber der Drei-Burgenweg.



4

#### Stopp Elmstein, Schule

Elmstein ist die waldreichste Gemeinde in Rheinland-Pfalz, ihr Motto lautet dementsprechend auch „Wald-Holz-Stolz“: Ob Trift-erlebnis Legelbachtal, das Museum in der Alten Samenklengle, das Besucherinformationszentrum „Flößerei und Trift“ oder die ehemalige Wappenschmiede – hier erhalten Sie spannende Einblicke in die Forst- und Waldarbeitergeschichte.

→ [wald-holz-stolz.de](http://wald-holz-stolz.de)



4

#### Stopp Elmstein, Schule

Pit-was? Am Bahnhof des Kuckucksbähnels, der historischen Dampfeisenbahn, können Sie übrigens nicht nur Minigolf spielen, sondern auch Pit-Pat ausprobieren – eine Kombination aus Minigolf und Billard.



5

#### Stopp Iggelbach, Zimmerplatz

Den Pfälzerwald aus einer Perspektive erleben, wie sie sonst nur Vögel haben – das ist möglich im Ziplinepark Elmstein. Hoch über dem Boden können Adrenalinfans auf 18 Strecken zwischen Bäumen entlang sausen und Absprünge aus bis zu 20 Metern wagen. Zip, zip, hurra!

→ [zipline-elmstein.de](http://zipline-elmstein.de)

## Tickets

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

→ [pfalzcard.de/gastgeber](http://pfalzcard.de/gastgeber)

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



<sup>1</sup>  
Noch vor wenigen Jahren  
war der Erlenbach in  
Bad Bergzabern nicht  
zu sehen. Er verlief in  
beschädigten Rohren  
unterhalb des Kurparks.  
Heute machen neu ge-  
staltete Erlebnisflächen  
mit Wasserspielen und  
renaturierten Ufern das  
Erlebnis Kurpark noch  
attraktiver.

# Jetzt mal ganz langsam

# In den Pfälzer Heilbädern kann man die heilende und erholsame Wirkung von Wasser erleben und dabei zur Ruhe kommen.

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

**B**ad Dürkheim an einem sonnigen Wochenende im August 2022. Kaum angekommen, sehe ich den 333 Meter langen Gradierbau und nähere mich neugierig dem mächtigen hölzernen Bauwerk. Zahlreiche Menschen haben sich hier versammelt. Manche gehen ganz bewusst und langsam, atmen die salzige Luft tief ein. Man sieht ihnen an, dass sie ernst nehmen, was sie tun. Andere, wie ich, freuen sich über die frische Brise, die entsteht, wenn salzhaltiges Quellwasser über Reisigbündel läuft und zu einem feinen Dunst verwirbelt wird. Diese Luft einzuatmen, soll eine positive Wirkung auf Lunge und Bronchien haben. Mindestens aber hat man das Gefühl, am Meer zu sein und Lust, sehr tief durchzuatmen.

Doch nicht alle sind der Gesundheit wegen hier. Man hört Englisch, Französisch und andere Fremdsprachen – Familien im Urlaub. Und es erklingen fröhliche Kinderstimmen. Neben dem Gradierbau gibt es einen neu angelegten Wasserspielplatz, der sich großer Beliebtheit erfreut. Ein paar Schritte weiter im Kurpark das gleiche Bild: Jung und Alt teilen sich den grünen Raum unter schattenspendenden alten Zierkirschen und Platanen. In Ehren ergraute Damen mit Rollator sind genau so entspannt unterwegs wie Familien und Freunde. Der große Brunnen tanzt, rauscht, plätschert – man lässt sich versonnen auf der nächsten Bank nieder und die Gedanken schweifen.

## Fünf Säulen der Gesundheit

Die Gesundheitslehre nach Sebastian Kneipp umfasst fünf Lebensbereiche. Jeder soll zur Gesunderhaltung und zur Harmonisierung der Lebenskräfte beitragen.

### 1

#### Wasserheilkunde:

Kälte- und Wärmereize stimulieren nachweisbar Haut, Blutgefäße, Nerven, innere Organe und das Immunsystem. Tauchen Sie ein, gießen Sie, legen Sie Wickel an!

### 2

#### Heilkräuter:

Pflanzliche Extrakte nach Kneipp tragen im Sinne traditioneller Arznei- und Heilpflanzen als Tee, Badezusatz, Tinktur oder Gewürz zur Gesundheit bei. Lernen Sie sie im Kräutergarten oder auf Ihrer Fensterbank kennen.

## Der Kurpark: Quelle der Gesundheit erhält Verjüngungskur

„Seit 2010 ist viel Kreativität und Geld in den Kurpark geflossen“, erläutert Gerrit Altes von der Tourist Information den Hintergrund der aktuellen Baumaßnahmen. Dazu gehört auch, dass die bis dato unterirdisch verlaufende Isenach seit 2014 wieder durch den Kurpark fließt – ein Geschenk auch an die Bewohnerinnen und Bewohner, die „ihren“ Bach zurückhaben. Der Kurpark erstreckt sich seit 2015 auch östlich des Gradierbaus; die denkmalgeschützte alte Brunnenhalle wird behutsam zum Informations-, Veranstaltungs- und Gastronomieort umgebaut. Die neu errichtete Therme schließlich soll 2024 fertig werden.

In den Kuranlagen des Heilbades entsteht nahe dem Eingang zum Gradierbau ein weiterer Puzzlestein der Kurangebote in Bad Dürkheim – das neue Kneipp-Tretbecken. Die künstlerische Ausgestaltung liegt in den Händen von Künstlerin Tanja Lebski. Sie plant, als Sinnbild von Gesundheit und Genuss, die keltische Heilgöttin Sirona gemeinsam mit der Römerin Lukulla zu zeigen. Ab 2023 sollen hier Gäste und Gesundheitsbewusste Armen und Beinen belebende Bäder gönnen – auch ein Beinbecken für Rollstuhlfahrerinnen und -fahrer gibt es. Auf die neue Kneipp-Anlage freut sich Susanne Hißler, die Vorsitzende des örtlichen Kneipp-Vereins. Schon ihre Großeltern waren Kneipp-Anhänger.

## Gesunderhaltung aus Tradition: Die Kneippsche Lehre

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts behandelt der Bauernsohn Sebastian Kneipp eine Lungenerkrankung erfolgreich mit kaltem Flusswasser. Das ist der Auslöser für ihn, Wasser als heilendes Element näher zu untersuchen. Bald schon geht es ihm um mehr als das Heilen – nämlich die Gesundheitsvorsorge. Deshalb ergänzt Kneipp seine Lehre um traditionelle Kräuterheilkunde und weitere Säulen. Auf Vortragsreisen und in mehreren Büchern verbreitet er sein Wissen – unter anderem auch in der Pfalz. 2015 nahm die Deutsche UNESCO-Kommission das Kneippen in die Liste des Immateriellen Kulturerbes in Deutschland auf.

Zurück ins Heute: Was hat uns der Geistliche mit den gesunden Ratschlägen in unserer mittlerweile beschleunigten und digitalisierten Zeit noch zu sagen? Kann man ihn abhaken unter der Kategorie „Was Oma wusste“ oder haben seine Erkenntnisse noch heute Bedeutung für uns? „Auf jeden Fall“, sagt Susanne Hißler. Die Osteopathin stellt fest, dass die Medien zunehmend über Kneipp berichten. Und vieles, das er gesundheitsförderlich nannte, ist es heute noch. Beispiele? Sich sparsam, regional und saisonal



# 3

## Ernährung:

Nichts ist verboten, das ist das Schöne an Kneipp, aber Genussmittel sollen Genussmittel bleiben. Zur Ernährung empfiehlt er naturbelassene Vollwertkost, möglichst fett- und kalorienarm, viel Obst und Gemüse.

# 4

## Bewegung:

Kein Grund zur Hektik – finden Sie Ihr Tempo und Ihren Rhythmus. Ausdauersportarten wie Wandern, Walking oder Gymnastik beugen Übergewicht und Stoffwechselkrankheiten vor.



3

4

zu ernähren, ist gesund und günstig. Sich beim Essen bewusst Zeit zu nehmen, ebenso wie für moderate Bewegung bei Ausdauersportarten. Yoga, das es zu seiner Zeit noch nicht gab, bieten viele Kneipp-Vereine an: Bewegung und Bewusstwerdung vereint Yoga zum Beispiel sehr gut. Wer sich nicht auskennt mit Kräutern, kann bei entsprechenden Führungen etwas darüber lernen und selbst einen kleinen Kräutergarten anlegen. Auch auf dem Fensterbrett lässt sich Heilsames ziehen!

## Bad Bergzabern: Lange Gesundheitstradition mit Kneipp

Mit diesen guten Ideen im Kopf reise ich weiter ins Kneipp-Heilbad Bad Bergzabern. Die Sonne scheint; ich fahre gemütlich durch die Weinberge, die hier eine sanfte Landschaft bilden. Der Ort ist eingefasst in bewaldete Hügel und hat, ebenso wie Bad Dürkheim, eine schon längere Tradition als Ort der Kuren und der Heilkunde. Schon Ende des 19. Jahrhunderts entstehen hier erste Kureinrichtungen, 1894 gründet der Hydrotherapeut Eduard Tischberger eine Kaltwasserheilanstalt – Vorgängerin der späteren Kneipp-Kureinrichtungen. Auch Sebastian Kneipp hört vom Ort und besucht ihn auf einer Vortragsreise. Was er sieht, gefällt ihm. Er lobt

# 5

## Lebensgestaltung:

Was erstmal sperrig klingt, ist eines der großen Themen unserer Zeit: Anspannung und Entspannung in ein gesundes, gutes Maß zu bringen, ist das Ziel. „Innere Einkehr und Ruhe“ hieß es bei Kneipp, heute streben wir eine ausgewogene Work-Life-Balance an.

eloquent: „Hätte ich in Wörishofen nicht begonnen, hier hätte ich es tun müssen.“ Bis heute prägt das Element Wasser Bad Bergzabern und seine Gesundheitseinrichtungen: In den 20er- und 30er-Jahren werden Heilquellen erschlossen, nach dem zweiten Weltkrieg boomt das Kneippen. Erst ab den 70er-Jahren interessieren sich die Kurgäste zunehmend für das damals neue Thermalbad.

Kneipps wertvolles Erbe lebt fort, unter anderem durch das Engagement von Dr. Wieland Hassinger. Der Bäderarzt hat seit 40 Jahren seine Praxis in seiner Heimatstadt. Er ist außerdem Vorsitzender des örtlichen Kneipp-Vereins und integriert Kneipp-Anwendungen in seine tägliche Arbeit mit den Patientinnen und Patienten. Er sieht eine große Relevanz der kneippschen Lehre für die Gesundheitsprobleme von heute. Auch wenn der Pfarrer in Zeiten der einsetzenden industriellen Revolution tätig war, so gebe es doch Parallelen, wie Wieland Hassinger ausführt: „Die Wasseranwendungen sind ja nur ein Teil der fünf Elemente umfassenden Lehre von Kneipp. Und genau so einen ganzheitlichen Ansatz brauchen wir, denn wir bewegen uns zu wenig, ernähren uns oft schlecht und kommen vor lauter Stress nicht mehr zu uns selbst.“ Kneipp findet Antworten und Rat auf all diese zivilisatorischen Gesundheitsverfehlungen.



5

## Für ein gesundheitsbewusstes Leben ohne Verbote

Wichtig dabei: „Kneipp verbietet nichts, sondern erteilt Ratschläge, die alle Menschen ganz oder zumindest in Teilen umsetzen können. Das steigert die Befindlichkeit“, führt der Internist aus. Er ergänzt: Seit 2007 gibt es in Bad Bergzabern einen staatlich anerkannten Kneipp-Kindergarten, in dem Kinder schon früh einen gesunden Lebenswandel kennenlernen.

Im Kurpark plätschert neuerdings ein freigelegter Bach, der renaturierte Erlenbach. Damit ergänzt er die in den 50er-Jahren angelegte Grünfläche um einen weiteren Ort, an dem die Besucherinnen und Besucher Wasser in der Natur erleben können. Kneipp-Freunde kommen hier zudem auf ihre Kosten, denn es gibt einen rund 5,5 Kilometer langen thematischen Lehrpfad, der an einem neu angelegten Kräutergarten und dem klassischen Wassertretbecken entlangführt und schließlich auf die Hügel oberhalb der Stadt führt. Bewegungsstationen unterstützen bei einer bewegten Runde, bevor man wieder in den Ort kommt und auch die genussreichen Aspekte der Pfalz erkunden geht.

3

30 Mio. Jahre altes Salzwasser aus einer 350 m tiefen Sole verregnet im Gradierbau in Bad Dürkheim über 230.000 Reisigbündel. Das Einatmen der salzigen Luft entfaltet eine wohltuende Wirkung auf die Atemwege.

4

Am Gradierbau, entlang der Isenach, machen neu gestaltete Erlebnisflächen mit Wasserspielen und renaturierten Ufern das Erlebnis Kurpark noch attraktiver.

5

Die berühmteste Wasseranwendung von Sebastian Kneipp lässt sich selbst ganz leicht umsetzen. Wassertreten regt den Kreislauf an, fördert die Durchblutung und kräftigt die Venen. Wassertretanlagen finden sich an vielen Orten entlang der Deutschen Weinstraße, aber auch kalte Bäche in Wäldern und Tälern eignen sich für die Anwendung.

6

In einem gesunden Körper wohnt ein gesunder Geist. Dies unterstreicht Sebastian Kneipp mit der Säule der „Lebensordnung“ oder Entspannung. Wir sollen uns Zeit nehmen, und der Seele etwas Gutes tun. Wo, wenn nicht hier, wäre ein besserer Ort dafür?



6

## Die Pfalz: eigentlich ein großer Kurpark

Wer größere Kreise ziehen möchte, findet in der Pfalz, besonders in dem als UNESCO-Biosphärenreservat geschützten Teil, Gelegenheit für Wanderungen und genug Wasser, um den Füßen ein erfrischendes Bad zu gönnen. Weiher und Flüsse durchziehen die Landschaft – ein erweiterter Kurpark. Der Duft des Waldes lädt ein, die Lungen zu weiten und die Atmung fließen zu lassen. Hier in der Natur kommt man innerlich zur Ruhe. Und man kann sich einlassen auf die wirklich wichtigen Dinge. „Kneipp möchte mit der Säule ‚Lebensordnung‘ (auch ‚Entspannung‘ genannt), dass wir uns Zeit nehmen, für die Rückkehr zur eigenen Seele“, erläutert Wieland Hassinger. Wo, wenn nicht hier, ist ein guter Ort dafür?

„Vergesst die Seele nicht!“, rät Kneipp. Das wollen wir beherzigen und besser darauf achten, dass unser Lebensrhythmus auch zu uns passt. Als erste Station auf dem Weg zu einer gesunden Lebensführung wartet jetzt erstmal das Wassertretbecken am Ufer des Erlenbachs im Kurpark. Welch herrlicher Moment, ins kühle Nass zu treten! Eine Dame, die ihre Runden schon routiniert gedreht hat, lächelt zufrieden und blinzelt in die Sonne. Ich suche mir auch ein Sitzplatz und tue es ihr nach. ●

# 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](http://deutscheweinstrasse-pfalz.de)

## Unterwegs Auf Touren kommen



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



Google Play Store

## App „Zum Wohl die Pfalz“

Eine App für alle Fälle! Ganz egal ob Wein-feste in der Pfalz, Infos zu Weingütern oder die Suche nach Weinstuben und Restaurants entlang der Deutschen Weinstraße – die App „Zum Wohl. Die Pfalz.“ bietet einen absoluten Mehrwert für alle Pfalz- und Weinfans. → [pfalz.de](http://pfalz.de)



## Bitte beachten

In der aktuellen Situation können wir nicht gewährleisten, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden. Bitte informieren Sie sich vorab unter [deutscheweinstrasse-pfalz.de/veranstaltungen](http://deutscheweinstrasse-pfalz.de/veranstaltungen)

## 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](http://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](http://vrn.de)  
KVV Fahrplanauskünfte Mo-Fr: 7-19 Uhr, Sa: 7-13 Uhr: Tel. 0721/6107 5885 → [kvv.de](http://kvv.de)  
**Ticketverkauf:** Online, an den Fahrkartenselbstbedienungsautomaten (Bhf.) oder beim Fahrpersonal im Bus.

**Wanderbusse und Ausflugszüge:** Von Mai bis Oktober verkehren zusätzliche Wanderbusse, zum Beispiel der Kalmit-Express (Linie 503) oder der Trifelsbus (Linie 527) sowie Ausflugszüge, zum Beispiel das Kuckucksbähnchen in Neustadt/Wstr. in den Pfälzerwald. → [vrn.de](http://vrn.de)  
→ [deutscheweinstrasse-pfalz.de/wanderbusse](http://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 Rad- und Wanderwegen und attraktiven Ausflugszielen. Auf unserer Webseite finden Sie jede Menge Detailinformationen. Dort haben wir zum Beispiel alle geprüften Unterkünfte, Restaurants, Ausflugsziele und Feste zusammengestellt. Somit können Sie Ihre Reise individuell planen.

→ [deutsche-weinstrasse.de/reisen-fuer-alle](http://deutsche-weinstrasse.de/reisen-fuer-alle)

→ [suedlicheweinstrasse.de/barrierefrei](http://suedlicheweinstrasse.de/barrierefrei)

→ [deutscheweinstrasse-pfalz.de/barrierefrei](http://deutscheweinstrasse-pfalz.de/barrierefrei)

# Wein & Genuss

## Genussvolles aus der Pfälzer Küche:

Kreative Rezepte rund um beliebte Pfälzer Produkte, wie Spargel, Wild und Co. und typische Pfälzer Klassiker, wie Saumagen finden Sie unter  
→ [deutscheweinstrasse-pfalz.de](http://deutscheweinstrasse-pfalz.de)

## → Kulinarische Wanderungen

21.–23.1.2023 Rotweinwanderung, Freinsheim  
27.–29.1.2023 Erlebnis in Rot, Landau-Nußdorf  
3.–4.3.2023 Weinbergnacht, Bad Dürkheim  
29.–30.4.2023 WeinWanderWochenende Pfalz  
7.5.2023 Weinwanderung, Weisenheim/Berg  
6.–7.5.2023 Weyherer Weinpanorama  
14.5.2023 WEINperPEDES, Bockenheim  
20.–21.5.2023 Kulinarische Wanderung ins Himmelreich, Herxheim/Berg  
20.–21.5.2023 Kulinarische Wanderung um Obst, Spargel und Wein, Erpolzheim  
27.–29.5.2023 Birkweiler Weinfrühling  
3.–4.6.2023 Weinbergswanderung Höllenpfad, Grünstadt-Sausenheim  
9.–10.6.2023 St. Martiner Weinweg  
17.–18.6.2023 Weinpanorama am Herrenpfad, Heuchelheim-Klingen  
1.–2.7.2023 Grenzenlos Wein, Schweigen-Rechtenbach  
29.–30.7.2023 Kalmitweinfest, Ilbesheim  
2.–3.9.2023 Kulinarische Wanderung um die Quetsch, Weisenheim/Sand  
17.9.2023 Kulinarische Weinbergswanderung Siebeldingen  
23.–24.9.2023 Kulinarische Weinwanderung Freinsheim

## → Weinmessen und Events

25.–26.2.2023 GROSSE WEINE, Forum Pfalz, Bad Dürkheim  
15.4.2023 Fass uff de Gass, NW-Duttweiler  
15.–16.4.2023 Wein am Dom, Speyer

21.–23.4.2023 WeinFestival, Rhodt u. Rietburg  
29.–30.4.2023 „6 auf der Höhe“ – WeinFestival, Meckenheim  
29.–30.4.2023 Burgunderfrühling, Schweigen-Rechtenbach  
6.–7.5.2023 LAGENKOSTBAR, Forst  
7.5.2023 Riesling im Glas, Neustadt an der Weinstraße  
13.–14.5.2023 Niederkirchener Vinotour  
27.–29.5.2023 CuliVino, NW-Hambach  
3.–4.6.2023 Hainfelder Weinrunde  
9.–10.6.2023 Weinerlebnis Südliche Weinstraße-Landau  
18.6.2023 Sauvignon Blanc im Glas, Neustadt  
15.7.2023 Nacht der Weine, Herxheim bei Landau  
2.10.2023 Nacht der offenen Weinkeller, Landau-Nußdorf  
1.10.2023 Jungwinzer-Matinée, Neustadt  
3.10.2023 Sparkling Wine-Day, Neustadt  
6.–7.10.2023 Tage der offenen Weinkeller, Impflingen  
5.11.2023 Rotwein im Glas, Neustadt  
11.11.2023 Wachenheimer Unterwelten

## → Deutsch-Französische Bauernmärkte

7.5.2023 Neustadt an der Weinstraße  
14.5.2023 Bad Bergzabern  
24.9.2023 Grünstadt  
22.10.2023 Maikammer

## → Gartenmärkte

15.–16.4.2023 Pflanzen- und Gartenmarkt Edenkoben  
7.5.2023 Kräutermarkt Wachenheim  
4.6.2023 Herxheimer Erdbeermarkt  
19.–20.8.2023 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 16. April 2023 wird gefeiert – bei Festen in Mandelbaumalleen, bei Vino-Lumino in Weingütern und Vinotheken und bei vielen weiteren Veranstaltungen rund um die Mandelblüte und den Frühling.  
→ [mandelbluete-pfalz.de](http://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 Leinsweiler, St. Martin und rund um das Hambacher Schloss und in allen Formen zu kaufen auf den Kastanienmärkten in Annweiler, Edenkoben und Hauenstein. → [keschdeweg.de](http://keschdeweg.de)

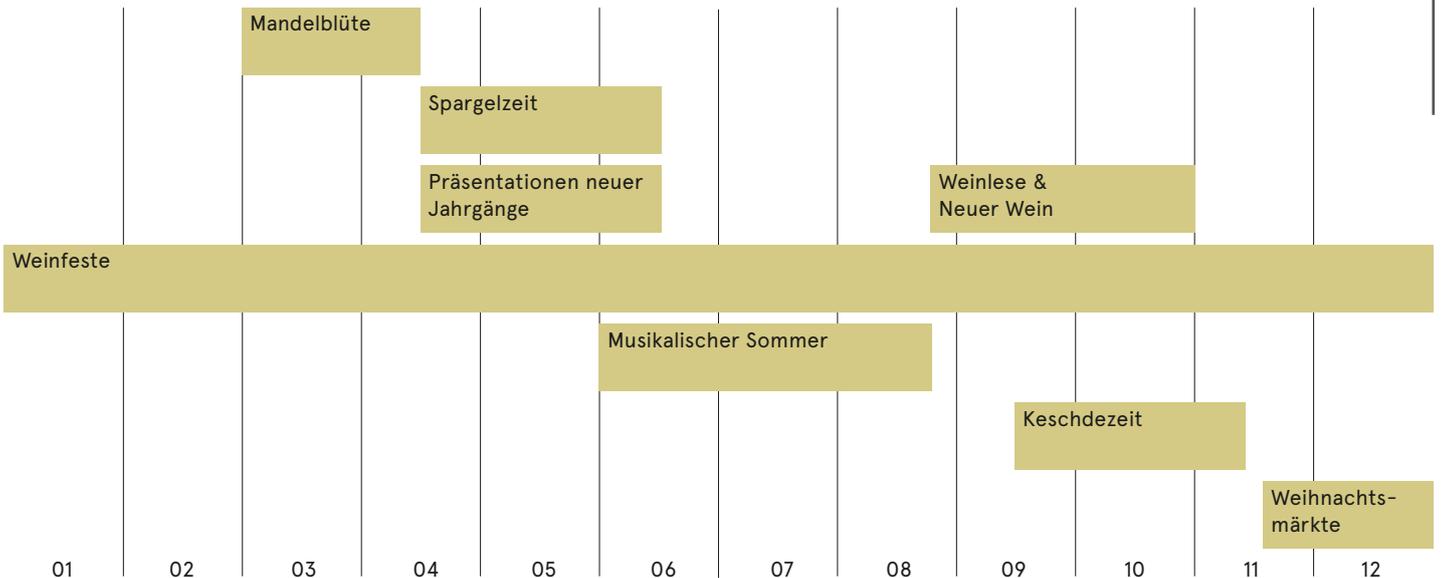
## → Feste feiern

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, einige der älteste Volksfeste der Pfalz.

## → 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 Kunigunde in Neustadt an der Weinstraße, dem Deidesheimer Advent, dem Neuleiniger Weihnachtsmarkt und vielen weiteren Märkten.  
→ [deutscheweinstrasse-pfalz.de/winterland](http://deutscheweinstrasse-pfalz.de/winterland)

# Jahresübersicht der Pfälzer Highlights



# Aktiv

## → Hütten

**Pfälzerwaldhütten:** Mehr als 100, vorrangig am Wochenende bewirtschaftete Hütten im Pfälzerwald, z. T. mit Übernachtungsmöglichkeiten  
→ pww.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:**

Deidesheim → gepaekservice-pfalz.de  
Landau → suedpfaelzer-fahrservice.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

**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.de/limburg-sommer/

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

**HAMBACHER MusikFEST:** Kammermusik-Festival in der Fronleichnamwoche  
→ 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/trifelsland/trifelsserenaden

**fermate-Klassikfestival:** Südliche Weinstraße 31.8.-3.9.2023 → fermate-klassikfestival.de

**Internationales Klavierfestival:** Hainfeld  
→ hainfeld-atelier.de

**Leinsweiler Musikwochen:** → leinsweiler.de

## 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.*



Hardenburg, Bad Dürkheim

### **Burg Landeck**

Die Landeck ist leicht zu erreichen und perfekter Ausgangspunkt für Wanderungen.  
→ landeck-burg.de

### **Madenburg**

Die Madenburg liegt 250 Meter oberhalb der Gemeinde Eschbach auf einem Felsausläufer des Rothenbergs.  
→ madenburg-pfalz.de

### **Hardenburg**

Eine der größten Burganlagen der Pfalz mit multimedialer Zeitreise in die Vergangenheit.  
→ schloss-hardenburg.de

### **Burg Neuleiningen**

Die Ruine einer Höhenburg, die um 1240 durch die Leiningen Grafen erbaut wurde.  
→ neuleiningen.de

### **Hambacher Schloss**

Seit dem Hambacher Fest 1832 zählt das Hambacher Schloss zu den bedeutendsten Orten der deutschen Geschichte.  
→ hambacher-schloss.de

### **Trifels**

Die vornehmste Königsfeste der Stauferzeit steht auf dem Sonnenberg, einem dreifach gespaltenen Buntsandsteinfelsen (daher kommt der Name Trifels) oberhalb Annweilers.  
→ reichsburg-trifels.de

# Unterm Himmelszelt

Abenteuer, Wildnis und Abgeschiedenheit auf 15 Plätzen im Pfälzerwald und Pfälzer Bergland



2

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](http://trekking-pfalz.de)

# Ihre Gästekarte



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 Pfalzcard 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](http://pfalzcard.de)

## Anreise & Mobilität vor Ort

### Let's go Pfalz!

Bereits auf dem Weg zu uns kann das bewusste Urlaubsglück beginnen, indem Sie die Anreise ganz entspannt mit Bus & Bahn planen. Lassen Sie das Auto zuhause und kommen Sie entspannt an, denn die Deutsche Weinstraße ist nicht nur bequem mit der Bahn zu erreichen, auch vor Ort ist der gut ausgebauten Öffentliche Nahverkehr ideal für Ausflüge und Unternehmungen – egal ob Weingut-Hopping, Besuch im Tierpark, Einkehr, Fahrradtour durch die Weinberge oder Wanderungen im Pfälzerwald.



3

## Nützliches

- 1) Mandelblüte Auf dem Pfälzer Mandelpfad beginnt der Frühling → [mandelbluete-pfalz.de](http://mandelbluete-pfalz.de)
- 2) Pfälzer Keschdeweg → [keschdeweg.de](http://keschdeweg.de)
- 3) Wandern durch Wald und Wein Deutsche Weinstraße-Mittelhaardt → [deutsche-weinstrasse.de](http://deutsche-weinstrasse.de)
- 4) Wanderlust Südliche Weinstraße Des Wanderers Glück → [suedlicheweinstrasse.de](http://suedlicheweinstrasse.de)
- 5) Urlaubsarrangements für einen unvergesslichen Urlaub → [suedlicheweinstrasse.de](http://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](http://pfalz.de)
- 7) Broschüre Freizeittipps Pfalz: mit Burgen, Schlössern, Kirchen, Museen und vielem mehr → [pfalz.de](http://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](http://suedlicheweinstrasse.de)

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



1



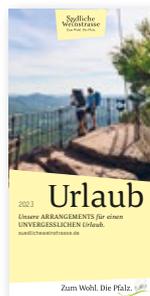
2



3



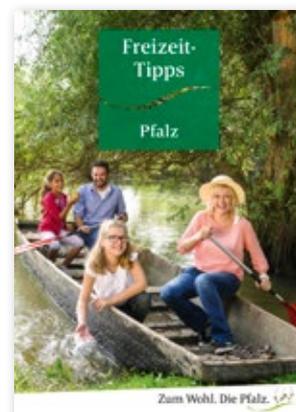
4



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  
→ suedlicheweinstrasse.de

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

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

**Konzeption, Design und Umsetzung**  
magma, Karlsruhe

**Druck und Verarbeitung**  
Nino Druck, Neustadt an der Weinstraße



### Redaktionsschluss

November 2022

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

Michael Dostal  
Caro Maurer  
Alexander Rabl  
Cordula Schulze

### Illustration

Matthias Kantereit  
Corinna Baab

### Bildarchiv

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

### Wir bedanken uns bei

Cronimet Cremetal GmbH  
GDKE Rheinland-Pfalz  
Pfalzwerke-Gruppe

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](http://www.burgenlandschaft-pfalz.de)

Gemeinschaftlich  
wirken

#nadierlich

Mit #nadierlich verbinden wir das Bekenntnis zur Natur mit einer klaren Zusage zur Mission Nachhaltigkeit. Unser Pfälzer „Naturell“ ermöglicht Begegnungen, die bleiben.

→ [nadierlich.de](https://nadierlich.de)

# 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](http://www.pfalz.de/gu)

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



Willkommen  
in besten Lagen.  
[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)