

Mensch
Kultur
Wein

WEINLAND

#nadierlich

Pfalz

Nachhaltig reisen – Deutsche Weinstraße

ECHT

ECHT EINZIGARTIG Die Pfalz und der Buntsandstein TERROIR AUFGETISCHT
12 bedeutende Weinbergsböden in der Pfalz DÜRFEN WIR VORSTELLEN? Echte Pfälzer Charakterköpfe
DUFTIG in der Backstube KURIOS Was es nicht alles gibt in der Pfalz
ON TOUR durch Lagen, Berge und Täler

Echt!



Echt einzigartig
Die Pfalz und der Buntsandstein

1



Terroir aufgetischt
S. 12



Dürfen wir vorstellen?
Echte Pfälzer Charakterköpfe
S.14

2



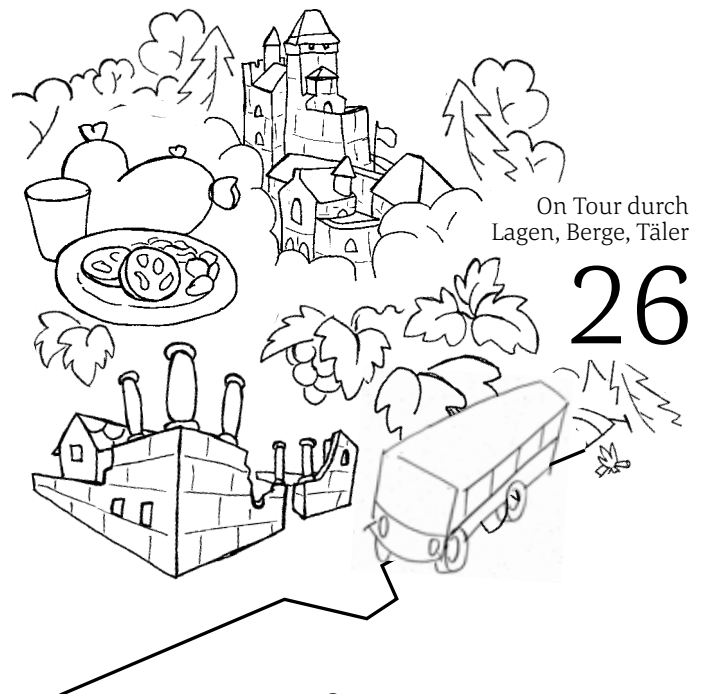
Duftig
In der Backstube

3



Echt kurios:
Was es nicht alles gibt in der Pfalz!

4



On Tour durch
Lagen, Berge, Täler

S. 30

Auf einen Blick
Praktisches und Service



5

Titel

Das Fundament der Pfalz im wahrsten Sinne des Wortes begeh- und begreifbar: der Buntsandstein prägt das Gesicht der Pfalz in Natur und Architektur.
Mehr ab → S. 8

Der Duden nennt verschiedene Bedeutungen und Synonyme für den Begriff *ECHT*, darunter *nicht nachgemacht, unverfälscht, typisch, wirklich* oder *natürlich*.

Wir verbinden damit echtes Handwerk, dem sich unsere Winzerinnen und Winzer ganzjährig hingebungsvoll widmen. Für uns steht „echt“ auch für die authentische Pfälzer Lebensfreude, der Sie hier allorts begegnen können. Ebenso wie für die vielfältigen Naturerlebnisse bei Rad- und Wandertouren im Biosphärenreservat Pfälzerwald. Und *#nadierlich* verbinden wir damit auch unser Bekenntnis zur Natur auf unserer Mission zu mehr Nachhaltigkeit.

Die Geschichten in dieser Ausgabe handeln vom Sandstein, der die Pfalz seit Jahrhunderten prägt. Von Winzerinnen und Winzern, die unbeirrt ihren eigenen Weg gehen. Wir möchten Ihnen auch echte Handarbeit vorstellen, die Sie in Pfälzer Backstuben sogar riechen können. Außerdem Pfälzer Kuriositäten, die Sie echt überraschen werden. Hoffentlich können wir Sie mit all unseren Geschichten dazu inspirieren, Ihren Urlaub hier an der Deutschen Weinstraße zu verbringen. Dann können Sie all das auch *in echt* erleben und genießen.

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Redaktionsteam
der Deutschen Weinstraße



Nützlich!

Mit der „Pfalzcard“, die in über 130 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 130 Freizeitangebote, die während des gesamten Aufenthalts kostenfrei genutzt werden können.

→ pfalzcard.de



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



Barrierefrei geprüft

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



Alte Eichen und Buchen geben diesem mystischen Ort einen ganz eigenen Charakter. Bei dem Naturdenkmal nördlich von Bad Dürkheim handelte es sich wohl um eine keltische Opferstätte – wodurch sich auch die volkstümliche Überlieferung als „Heidenfels“ erklärt. Beeindruckend sind die Felskammern und Grotten, die über Treppenstufen und Pfade zugänglich sind.
mehr ab → S. 8



Die Kleine Kalmit ist eine 270 m hohe Erhebung und Naturschutzgebiet zwischen Landau-Arzheim und Ilbesheim. Sie entstand bei der Absenkung des Rheingrabens vor 30 Millionen Jahren als Ablagerung von Landschneckenkalk. Ihre Bodenbeschaffenheit in Verbindung mit den optimalen mikroklimatischen Bedingungen machen die Weinlage Kleine Kalmit zu einem besonderen Terroir.

mehr geologische
Spurensuche auf → S. 8



Trockenmauern geben am Hang gelegenen, landwirtschaftlichen Flächen Stabilität. Die Zwischenräume der Steine bieten zudem wertvollen Lebensraum für viele Tierarten.



Das Herzstück des Weinguts Zeter ist der beeindruckende, eineinhalbstöckige Sandstein-Gewölbekeller, in dem Rotweinfässer sowie Amphoren lagern und der Wein reifen darf.
mehr ab → S. 14

Er prägt das Gesicht der Pfalz als
nahezu grenzenlos einsetzbarer Baustoff
in der Architektur und durch spektakuläre
Felsformationen in der Natur gleichermaßen.
Zudem sorgt er nicht zuletzt vielerorts
für ein Terroir, das ganz besondere Weine
gedeihen lässt.



Bunt sand stein

¹
*Der fast 2.000 Jahre alte
Kriemhildenstuhl nörd-
lich von Bad Dürkheim
ist einer der besterhalte-
nen römischen Steinbrü-
che nördlich der Alpen.*

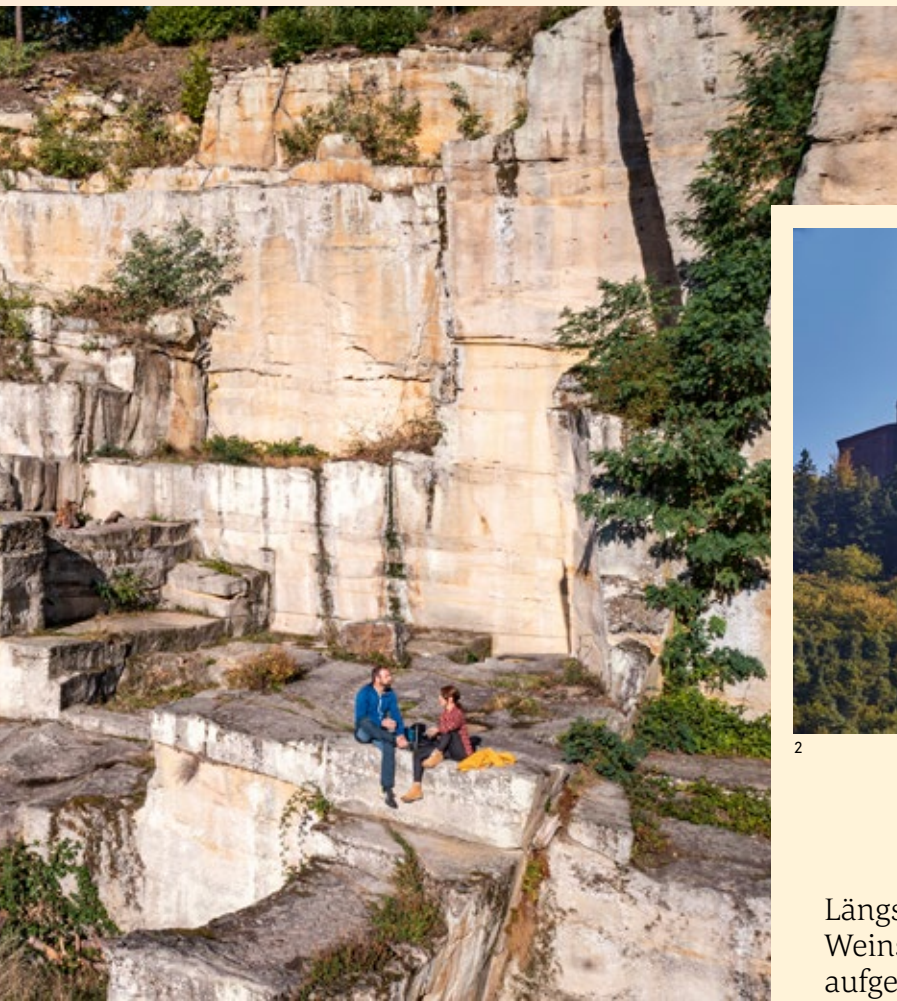
²
*Die Nuancen des
Buntsandsteins reichen
von dunkelrot bis gelb-
lich-weiß und finden sich
in den Burgen der Region
wieder – z. B. der Burg
Trifels bei Annweiler.*



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



2

Pfälzer Perlenschnur

Längs der rund 85 Kilometer langen Deutschen Weinstraße finden sich, wie an einer Perlenschnur aufgereiht, zahlreiche Bauwerke und Naturdenkmäler aus Buntsandstein. Alle sind einen Besuch wert, wie schon eine kleine Auswahl beweist: Ganz in der Nähe des Kriemhildenstuhls lohnt sich der Aufstieg zum Bismarckturm auf dem rund 494 Meter hohen Peterskopf. Vom 36 Meter hohen Turm eröffnet sich ein grandioses 360-Grad-Panorama. Im Osten präsentiert sich der Oberrheingraben, im Westen wird augenfällig, warum der Pfälzerwald das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands ist. Weiter südlich bei Neustadt an der Weinstraße thront das Hambacher Schloss am Ostrand des Pfälzerwaldes. Die Wiege der deutschen Demokratie zählt mit zu den großartigsten Buntsandsteingebäuden der Pfalz. Gleiches gilt für die Burg Trifels bei Annweiler. Die Reichsfeste war zwischen 1088 und 1330 unter den Staufern und Saliern eines der wichtigsten Zentren der Macht. Buntsandstein prägt auch das Gesicht der Ruine Madenburg oberhalb von Eschbach. Die Anlage zählt zu den größten und ältesten in der Pfalz. Hier ganz in der Nähe haben übrigens im Juli 2020 Wanderer zufällig eine versteinerte Spur entdeckt. Wissenschaftler fanden heraus, dass der Fußabdruck von einem Paraeiasaurier stammt und über 250 Millionen Jahre alt ist. Die Spur der Wangenechse kann mittlerweile im Urweltmuseum Geoskop auf der Burg Lichtenberg bei Kusel bewundert werden.

Sie erzählen spannende Geschichte(n). Steinmetz- und Kohortenzeichen der 22. Legion, die in Mainz lagerte, sowie Inschriften zieren bis heute die steilen Felswände. Der Kriemhildenstuhl war einer der größten römischen Steinbrüche nördlich der Alpen. Im zweiten und dritten Jahrhundert nach Christi Geburt bauten die Römer hier große Steinquader ab. Sie wurden für Bauten in Worms und Mainz mühsam rheinabwärts transportiert. Doch im Pfälzerwald oberhalb von Bad Dürkheim führt die Zeitreise im Steinbruch noch viele Millionen Jahre weiter zurück. Denn hier wird das Fundament der Pfalz im wahrsten Sinne des Wortes begeh- und begreifbar: der Buntsandstein. Er prägt das Gesicht der Pfalz als nahezu grenzenlos einsetzbarer Baustoff in der Architektur und durch spektakuläre Felsformationen in der Natur gleichermaßen. Zudem sorgt er nicht zuletzt vielerorts für ein Terroir, das ganz besondere Weine gedeihen lässt.



3

3
Was heute echt einzigartig in der Pfalz ist, hat seinen Ursprung vor rund 250 Mio. Jahren, als bei einem Senkungsprozess die so genannte „Pfälzer Mulde“ entstand.

4
Die imposanten Sandsteinformationen bilden die Kulisse für abwechslungsreiche Wander- und Mountainbiketouren im Pfälzerwald.

5



4

Sand wird zu Sedimentgestein

Was heute echt einzigartig in der Pfalz ist, begann vor rund 250 Millionen Jahren. Bei einem Senkungsprozess entstand die sogenannte „Pfälzer Mulde“. Wind und Wasser „füllten“ diese auf. Über Jahrmillionen verfestigte sich zunächst loser Sand nach und nach zu Sedimentgestein. Das Herausheben des Mittelgebirges mit seinen über 600 Meter hohen Bergen begann vor rund 50 Millionen Jahren. Seinerzeit kollidierte die Eurasische mit der Afrikanischen Platte. Während sich dabei die Alpen herausbildeten, ließen Spannungen in der Erdkruste diese aufbrechen. Der Prozess führte zur Absenkung des Oberrheingrabens bei gleichzeitigem Anheben der Randbereiche. Rechtsrheinisch entstanden so Schwarzwald und Odenwald, linksrheinisch die Vogesen und der Pfälzerwald.

Buntsandstein

Wärme der Pfalz

Zurück in die Gegenwart: Überall auf Türmen, Burgen und Felsen wird spür- und erlebbar, dass Buntsandstein kein kalter Fels mit schroffen Kanten ist. Das Gestein kommt formbar und fast weich daher. Ganz besonders an sonnigen Tagen, wenn es die Wärme der Pfalz speichert. Sie findet sich im übertragenen Sinne auch in den Dörfern im Pfälzerwald sowie am Haardtrand, wo der Wald fließend in die Weinlandschaft übergeht. Prächtige Häuser aus rotem und gelbem Sandstein, häufig handgehauen, sind die charakteristischen Plätze, in denen sich – etwa auf Sandstein-Terrassen von Hotels oder in Vinotheken – die sprichwörtliche Gastfreundschaft der Pfalz genießen lässt. Für das i-Tüpfelchen nach einem abwechslungsreichen Tag mit vielen Aktivitäten sorgen dort ein saftiger Riesling oder vollmundiger Spätburgunder. Natürlich auf Buntsandstein gewachsen.



5
Vom Bismarcktum auf dem Peterskopf eröffnet sich ein grandioses 360-Grad-Panorama.

6
Klettern an den Sandsteinfelsen in der Pfalz ist anspruchsvoll - aber wird mit einer atemberaubenden Aussicht belohnt.



6

Vertikale Dimensionen

Das Gestein der Pfalz bietet nicht zuletzt eine vertikale Dimension. Da sind zum einen Steinbrüche längs der Weinstraße, die sich – von Weitem sichtbar – vom Grün des Pfälzerwaldes abheben. Zum anderen die Buntsandstein-Felsen selbst: Manche können auf Wanderwegen, über Treppenkonstruktionen oder luftige Leitern erklommen werden. Andere werden von Kletterern geliebt, denen der Erhalt von Schönheit und Ursprünglichkeit der Felsenlandschaft eine Herzensangelegenheit ist. Natürlich schätzen sie auch die sportlichen Herausforderungen. Rund 45

Meter hoch ist zum Beispiel die nordöstliche Wand der Geiersteine zwischen Lug und Wernersberg im Wasgau. „Geierwally“ heißt die Route, die Kletterer als Steil-Kletterei schätzen. Man muss jedoch nicht wie sie gleich „die glatte Wand“ hoch, um den überwältigenden Ausblick genießen zu können. Auch der Premium-Wanderweg „Geiersteine-Tour“ macht es möglich. Mit nur gut fünf Kilometern ist die Rundtour so kurz, dass man sie auch noch an einem Abend absolvieren kann. Dann rückt der Sonnenuntergang hinter den Bergen des Pfälzerwaldes den Buntsandstein – die Kulisse der Pfälzer Lebensart – in perfektes Licht. Echt einzigartig.

Und sonst noch?



Terroir aufgetischt

Im Terroirtisch auf der Mandelterrasse unterhalb der Michaeliskapelle in Bad Dürkheim werden die zwölf bedeutendsten Weinbergböden der gesamten Weinstraße gezeigt. In vier Gabionen werden in den Wänden des Tisches die „Grobböden“ (Roter/gelber Buntsandstein, Tertiärer Kalk, Basalt) und unter der Panzerglasplatte 10 Feinböden präsentiert. Die Feinböden sind nach ihrem Alter sortiert. Vom 400 Millionen Jahre alten Schiefer („Schäwwer“) aus Burrweiler bis zum 15.000 Jahre jungen Löss aus der Eiszeit von der Ungsteiner Weinlage Herrenberg.

→ bad-duerkheim.de



KALKSTEIN

Alter: ca. 25-5 Mio. Jahre
Riffartige Gesteinsformationen aus abgestorbenen und sedimentierten Meeresalgen. Mineralreich, im porösen Untergrund werden Wasser und Wärme gut gespeichert.
Charakter: satt, milde Säure

Alter: ca. 53 Mio. Jahren
Einziger Vulkan der Pfalz bei Forst am Pechsteinkopf. Basalt (Pechstein) und Tuff durch Ausbrüche im Umland verteilt. Böden bestehen aus vulkanischem Material vermischt mit Kalkmergel, Sandstein und Ton.
Gute Wärme- und Wasserspeicher.
Charakter: abgerundete Säure

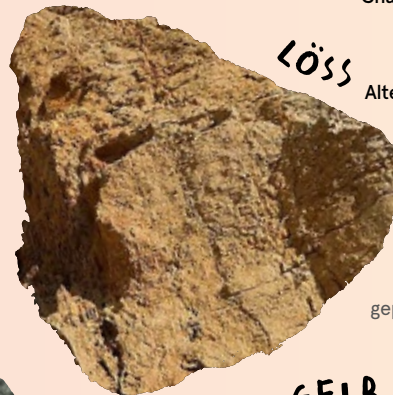


BASALT

Alter: ca. 300.000-15.000 Jahre
Mikroskopisch kleines Gemisch von Sand, Schluff und Ton. Im trockenen Klima wurden die Partikel durch den Wind verbreitet. Schwer, kompakt, mineral- und nährstoffreich, guter Wasserspeicher.
Charakter: füllig

MERGEL

Alter: ca. 30-25 Mio. Jahre
Eine Mischung von feinstem Ton und Kalk. Höherer Kalkanteil meint Kalkmergel – höherer Tonanteil meint Tonmergel. Mergel-Böden sind schwer, nährstoffreich und nehmen gut Wasser auf.
Charakter: dicht



LÖSS

Alter: ca. 300.000-15.000 Jahre
Von schweren Gletscher zu Staub zerkleinertes Gestein, durch die Schmelze freigelegt, durch Stürme über hunderte Kilometer in mächtigen Schichten abgelagert. Nährstoffreich, guter Wasserspeicher.
Charakter: üppig, gut abgepufferte, harmonische Säure



LEHM



SCHIEFER

Alter: ca. 420-320 Mio. Jahre
abgelagerter Ton-schlamm durch Hitze und Druck zu Tonstein (Schiefer) verpresst. Erwärmt sich leicht, nimmt gut Wasser auf, mineralstoffreich.

Charakter: mineralische, säurereiche Weine

GELB

Alter: ca. 251-243 Mio. Jahre
Gelbe Farbe durch enthaltenes Mineralgemisch Brauneisenstein (Limonit). „Bunt“ ist ein geologischer Begriff und meint die Beschaffenheit von Stein, nicht seine Farbe. Böden sind meist trocken und gute Wärmespeicher.
Charakter: säurebetont



KIES

Alter: ca. 5 Mio.-12.000 Jahre
In Flüssen zerkleinertes und geschliffenes Gestein. Zwischenräume mit feinkörnigem Material wie Sand oder Lehm gefüllt. Steinig, erwärmt sich leicht, nährstoffarm, nimmt wenig Wasser auf.
Charakter: säurebetont

Alter: ca. 5 Mio.-12.000 Jahre
Sind die Körner kleiner als 2 mm spricht man von Sandböden. Häufig vermischt mit anderen Bodenarten, wie Lehm, Löss oder Kalk oder Kies. Niederschläge versickern schnell.
Charakter: dicht, milde Säure

SAND

Alter: ca. 251-243 Mio. Jahre
„Stein aus Sand“ ist die Verwitterung älterer Gebirge. In flachen Meeren abgelagerte Sandkörner zu Stein verfestigt. Durch Aufbrechen der Erdkruste zu Tage gebracht liegt der Buntsandstein heute fast überall im Pfälzerwald an der Oberfläche.
Charakter: säurebetont

BUNTSANDSTEIN ROT...



ROT-LIEGEND

Alter: ca. 300-250 Mio. Jahre
Durch Verwitterung abgetragenes Gebirgsmaterial, das sich in großen Seen als Sand- und Tonschichten abgelagert hat. Durch eisenhaltige Minerale rot gefärbt. Karg, nimmt wenig Wasser auf, guter Wärmespeicher.
Charakter: harmonische Säure



TERRA ROSSA

Alter: ca. 25-5 Mio. Jahre
Abgelagerten Meeresböden aus denen große Mengen Kalk ausgewaschen wurde, rot gefärbt durch Mineralien und Eisenoxide wie das Hämatit (Roteisenstein). Nährstoff- und mineralreich, guter Wasserspeicher.
Charakter: mineralisch, rauchig

Terroir aufgetischt

Nachgefragt



Dr. Angela Kaiser-Lahme
Direktorin
von Burgen Schlösser Altertümer der
Generaldirektion Kulturelles Erbe
Rheinland-Pfalz

Fr. Dr. Kaiser-Lahme,

„Eine Villa italienischer Art, nur für die schöne Jahreszeit bestimmt und in des Königreichs mildestem Teil“ – diesen Wunsch verwirklichte sich König Ludwig I. von Bayern (1786–1868) mit Schloss Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben. Sie sorgen nun dafür, dass die Villa nach 6 Jahren Umbauzeit wieder in neuem Glanz erstrahlt. Warum hat das so lange gedauert?

→ Zunächst muss man wissen, dass nicht nur das Gebäude, sondern auch die Außenanlagen sehr umfangreich saniert werden und wir viel in den Besucherservice investieren.

Viel ist schon passiert: Die Fassade inklusive rund 150 Fenster wurden saniert und die Pergola neu gestaltet, die elektrischen Anlagen wurden komplett überarbeitet, genauso die Anstriche. Das allein ist schon eine sehr komplexe Angelegenheit, die viele einzelne Gewerke notwendig macht.

Außerdem werden die Flächen und Zufahrten neu geordnet. Auch das Gartendenkmal wird als solches wiederhergestellt, die ganze Entwässerung und neue Zisternen wurden verlegt. Unsere Gärtnerin hat eine neue Obstwiese angelegt, in der zur Förderung der Artenvielfalt lauter alte Sorten angepflanzt werden.

Und zuletzt ist man bei einem Denkmal nie vor Überraschungen gefeit. Das betraf bei uns den Dachstuhl, der erneuert werden muss, weil u. a. die Köpfe der Fellen marode waren. An der ein oder anderen Stelle merkt man auch, dass König Ludwig wohl das Geld ausgegangen ist. Schließlich musste er während der Bauarbeiten abdanken und konnte die Arbeiten zum Schluss nicht mehr aus der Staatskasse zahlen.

Im Ergebnis werden wir für das lange Warten mit einer generalsanierten Villa belohnt.

Gibt es schon einen Termin für die Neueröffnung?

Wie geht's eigentlich König Ludwigs Villa?!

→ Wir planen, die Wiedereröffnung im Juli 2024 ein ganzes Wochenende zu feiern.

Können Sie sagen, was man auf Schloss Villa Ludwigshöhe zukünftig erleben wird?

→ Wir haben die Zeit der Schließung genutzt, die historischen Schlossräume neu zu konzipieren. Zukünftig wird die gesamte Geschichte des Schlosses von seiner Erbauung bis in die 2. Hälfte des 20. Jahrhunderts erzählt. Dabei werden auch tatsächlich ganz neue Räume wie ein Badezimmer aus den 1980er Jahren zu sehen sein, mit „vergoldeten“ Wasserhähnen, das zu einer Gästewohnung für Staatsgäste des Landes Rheinland-Pfalz gehört. Auch das Schlafzimmer König Ludwigs wird ganz neu präsentiert.

Gibt es auch Verbesserungen in Sachen Barrierefreiheit und Nachhaltigkeit?

→ Ja, unter anderem werden die Außenanlagen mit weniger Gefälle und neuem Belag deutlich barrierearmer. Im Innern des Schlosses helfen ein Aufzug und Rampen, alle Räume zu erreichen. Natürlich gibt es eine barrierefreie Toilette und barrierefreie Parkplätze.

Und was die Nachhaltigkeit angeht: etwas Nachhaltigeres als die Sanierung eines wertvollen Kulturerbes kann ich mir gar nicht vorstellen. Daneben werden wir auch im Betrieb des Schlosses darauf achten, mit Ressourcen sorgsam umzugehen.

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
cronimet-cremetal.de





Echt Pfalz

Echt jetzt?

Text
Sebastian Bordthäuser

Der Philosoph und Kulturkritiker Walter Benjamin machte in einem seiner Hauptwerke die Reproduzierbarkeit des Kunstwerks für den Niedergang seiner Aura verantwortlich. Diese nähme ihm seiner Echtheit, die im Hier und Jetzt sowie der Tradition begründet liege. Nun kann man vortrefflich darüber streiten, ob der Wein, bzw. das Handwerk des Winzers als Kunst oder doch nur als landwirtschaftliche Tätigkeit zu bezeichnen ist. Fakt ist, dass Winzer zwar Trauben produzieren, aus denen mittels alkoholischer Gärung Wein wird, dessen Preis je nach Herkunft, Echtheit und Tradition zwischen einsuffzich und mehreren Tausend Euro liegen kann. Ob preiswert oder teuer: Wein ist untrennbarer Teil der Pfälzer DNA. Das Hier und Jetzt der Pfalz war niemals bunter als heute, was natürlich auch in der Tradition der Region begründet liegt. Bleiben wir beim Wein, lohnt gerade der Begriff des Echten genauerer Betrachtung. Nur eine hauchdünne Naht trennt das Echte vom Plagiat, ähnlich wie beim Essen, wo eine handfeste Küche oft auch mit den Adjektiven echt oder ehrlich beschrieben wird. Doch was genau macht dieses Echte, Ehrliche aus? Und wer hält die Deutungshoheit darüber? Der Pfälzer Saumagen ist als Beispiel ein echt Pfälzer Gericht, doch summiert er die kulinarische Landschaft der Pfalz? Natürlich nicht, denn die Pfalz ist ebenso Heimat für feinsten Freiland-Gemüseanbau. Die Sehnsucht nach beständigen Werten im Sinne von Tradition und Herkunft sind oft Teil dieser Argumentation. Herkunft findet immer in definierten Räumen statt, geistig, kulturell, sozial und geografisch. Sie ist bestimmt durch etwas Beständiges, Originäres, aber widersprüchlicherweise ebenso durch konstanten Wandel. Das vermeintlich Echte ist folglich also kein starres, in Stein gemeißeltes Konstrukt, sondern ein höchst elastisches Konzept, das insbesondere beim Wein mit steter Veränderung verbunden ist, ohne dabei seine Herkunft zu verneinen - die Pfalz. Spannend ist, wie die unterschiedlichen Pfälzer Charakterköpfe diese interpretieren.

1
Auf den Lorbeeren seiner Vergangenheit kann man sich nicht ausruhen, wenn man keine hat. Lukas Hammelmanns Heimatort Zeiskam ist bekannt als Gemüse- und Zwiebeldorf. Über Terroir hat hier nie jemand nachgedacht.
→ 3m2n.de

2
Katharina Krieger ist nach ihrem Weinbau- und Oenologie-Studium in Geisenheim gemeinsam mit ihrem Bruder in den elterlichen Betrieb eingestiegen. Dort kreiert sie nun ihre eigene Weinlinie.
→ katharina-krieger.de

3
Als Oliver Zeter erst mit 40 Jahren vom Weinhandeln zum Weinmachen wechselte, gab es praktisch nichts: kein Weingut, keine Reben, keine Technik. Aber eine Idee, die es in sich hatte.
→ oliver-zeter.de

4
Steffen Rings übernahm 2001 den landwirtschaftlichen Gemischtbetrieb seiner Eltern, der neben Obst auch Fasswein produzierte. Steffen Rings hatte darauf keine Lust und begann den Betrieb neu auszurichten. Steffen und Bruder Andi bilden seit 2008 die Doppelspitze im Betrieb.
→ weingut-rings.de

Als Steffen Rings vom gleichnamigen Weingut aus Freinsheim 2001 antrat, um den Betrieb des Vaters umzukrempeln, war ihm wahrscheinlich nicht bewusst, dass er nur drei Jahre später mit dem Rotwein „Das Kreuz“ einen modernen Klassiker schaffen würde. Steffens Bruder Andi bildet seit 2008 die Doppelspitze im Betrieb und erinnert sich: „Das Kreuz war damals der Beweis, dass ein Rotwein aus Deutschland auch Kraft, Farbe und Wumms haben kann.“

Gehaltvolle Rotweine aus internationalen Reben entsprachen damals dem Zeitgeist, keinesfalls aber dem Pfälzer Sortenspiegel: Die Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc orientierte sich am Vorbild aus dem Bordeaux, statt auf Spätburgunder, Portugieser oder Dornfelder zu setzen. Deutscher Rotwein, egal welcher Herkunft, hatte damals eine völlig andere Akzeptanz als heute, galt als farblos und aromatisch fragil. „Nicht unbedingt der regionale Fußabdruck, aber trotzdem cool, dass es hier so eine Art Rotwein gibt.“

Die Paradelage der Rings Brüder ist der Kallstadter Saumagen, ihren Weg zu mehr Herkunft mittels Lage pflastern sie mit Riesling und Spätburgunder als Leitrebsorten. „Diese Sorten machen bei uns den Löwenanteil aus. Zukünftig werden einige Sorten wegfallen, beispielsweise der Sauvignon blanc. Damals ein Hype, heute ist man gar nicht mehr sooo begeistert davon.“ Verändert hat sich mit den Jahren auch das Publikum. Darüber hat man gelernt, dass Weinverkauf kein Sprint, sondern ein Marathon ist. Eine Erkenntnis, die sich langsam auszahlt: man wird inzwischen auch international anders wahrgenommen als noch vor wenigen Jahren.

„Wir haben derzeit ein unglaublich kosmopolitisches Flair in der Pfalz: Viele internationale Besucher kommen, und erleben vor Ort das Weingut, die Region, die Gastro sowie die Gastfreundschaft. Das alles ist sehr weltoffen und wird gerade entdeckt.“ Spannend an dieser Entwicklung ist, dass es nicht nur Importeure, sondern auch private Weinliebhaber in die Pfalz verschlägt. „Die Leute strömen hierher“, so Rings, „nicht nur aus Europa, sondern auch aus Korea, Thailand und Japan. Einer der großen Anknüpfungspunkte ist der Spätburgunder, aber natürlich auch der Riesling.“

Ähnliche Erfahrungen hat auch Lukas Hammelmann von LH-Wines – Die Zeiskamer Weinmanufaktur gemacht: Rund 60 % seiner Produktion gehen ins Ausland. Ungeachtet der Tatsache, dass Hammelmann wie ein Phoenix aus der Asche erst seit ein paar Jahren unter eigenem Namen Wein produziert – ganz ohne Tradition im Sinne eines bestehenden Familienbetriebes. Bereits als Sechsjährigem war ihm klar, dass er Bauer werden möchte, damals noch zur Belustigung seiner Familie. Doch Hammelmann, der in breiter Pfälzer Mundart spricht, machte Ernst, brach mit fünfzehn die Schule ab und machte eine Lehre als Winzer. „Wir haben 2016 aus dem Nichts ohne elterliches Weingut im Rücken angefangen und sind folglich ein ganz neuer

Betrieb.“ Das erlaubt ihm eine ganz andere Freiheit an Dinge heranzugehen, schließlich kann er keine tradierten Grenzen überschreiten. „Bei uns im Betrieb ist nichts in Stein gemeißelt. Das ist für mich der maximale Freiraum, weil keiner sagt: ‚Das haben wir schon immer so gemacht!‘ oder ‚Der Kunde liebt das.‘“

Inzwischen ist Hammelmann seit fünfzehn Jahren Winzer und produziert dieses Jahr seinen siebten, eigenen Jahrgang. Der Erfolg gibt ihm Recht. Von Anfang hatten seine Weine viele Fans im Ausland, die er wie die großen Bordeaux über Subskription, d. h. während sie noch im Fass liegen, vertreibt. „Dass einer von Null auf 100 anfängt und damit auch ein bisschen Erfolg hat, ist echt selten.“ Hammelmanns Weine sind eigenständige Charakterköpfe, wie der Winzer selbst. „Ich mache ehrliche, handwerkliche Weine, die nicht jedem schmecken. Wäre schlimm, wenn sie alle toll fänden. Ich will Weine, die auffallen, positiv wie negativ,“ Hammelmann nimmt kein Blatt vor den Mund. Jeder Jahrgang wird neu bewertet, dabei richtet er sich hauptsächlich nach dem pH-Wert. Wie er den Wein vinifiziert, entscheidet er anhand stets variierender Parameter – für Hammelmann der echtste Weg, den Jahrgang abzubilden. Zu Beginn arbeitete er noch mit Maische, inzwischen ist er auf Ganztraubenpressung umgestiegen. „Es muss offen sein, Spielraum zu lassen. Seinen Weg hart durchzusetzen, ist schwierig. Daher wird jeder Jahrgang bei uns anders, weil jedes Jahr andere Reaktionen verlangt.“

Dass die Anforderungen an die einzelnen Jahrgänge sich in stetem Wandel befinden, beobachtet auch Oliver Zeter vom gleichnamigen Weingut. „Als ich 1981 die Lehre machte, war die Pfalz noch Deutsch-Sibirien. Der Lesetermin war nie vor Mitte Oktober, heute sind wir dann längst fertig. Das spricht Bände!“ Oliver Zeter ist ein Négociant-éleveur, ein Winzer, der in Ermangelung hinreichender eigener Flächen auch Trauben aus Zukauf verarbeitet. Zeter kommuniziert offen und setzt auf die Dynamik des Echten. „Meine DNA ist die Pfalz, meine Familie lebt hier seit Jahrhunderten. Ich liebe die Mentalität des Vielvölkergemischs seit Ende des 30-jährigen Krieges, das Ausnahme-Merkmal der Pfalz, das sie so locker und offen macht.“

Wie Lukas Hammelmann hat Zeter kein Familienweingut im Rücken, auch wenn seine Familie immer eng am Wein arbeitete. Er selbst lebte in Südafrika, in Italien und Hamburg, bis er mit dem Wunsch zurückkehrte, selbst Wein zu machen. Bemerkenswert an Zeters Entscheidung ist die Wahl der Rebsorten. „Aus Südafrika hatte ich die Lust und den Willen mitgenommen, Sauvignon blanc anzupflanzen. Und in dem Atemzug habe ich Viognier direkt mit gepflanzt.“ Rückblickend scheint ihm diese Entscheidung als Vorstufe für etwas, das sich erst im Laufe der Jahre entwickelt hat: die Reaktion auf ein sich änderndes Klima. Sowohl der Sauvignon blanc als auch der Viognier oder die Chenin blanc stammen aus wärmeren Weinbau-Regionen wie



5

„Als ich 1981 die Lehre machte, war die Pfalz noch Deutsch-Sibirien. Der Lesetermin war nie vor Mitte Oktober, heute sind wir dann längst fertig. Das spricht Bände!“

Oliver Zeter



6

Frankreich, der Loire, dem Rhônetal oder eben Südafrika. Diese Sorten müssen zunächst für den Versuchsanbau angemeldet werden, bis sie zugelassen werden. So wie Zeters Chenin blancs, die derzeit noch entsprechend gekennzeichnet sind.

Was manchem als Bruch mit Pfälzer Traditionen erscheint, ist bei Lichte betrachtet nur eine weitere Evolution. Ähnlich wie im Falle der Rings-Brüder, denn Riesling und Spätburgunder als Leistungsträger des Pfälzer Weinbaus haben eine vergleichsweise kurze Geschichte. Noch vor dreißig Jahren setzte man auf



Foto: 1, 6 Jörg Wendler; 2 Rainer Moster; 3, 5 Lucie Greiner; 4, 7 Christian Ernst

Sorten, die auch im kalten Klima Deutschlands die Produktion von Prädikatsweinen erlaubten. Müller & Co. hatten damals ihre großen Zeiten, während für den Riesling galt: zwei oder drei von Zehn, bezogen auf voll ausgereifte Jahrgänge pro Dekade. Den Rest des Jahrzehnts mussten sich die Winzer mit mittelmäßigen oder schlechten Jahren über Wasser halten. Doch die Sorten, die damals mit der Kühle des Sommers gut zurechtkamen, werden bald verschwinden. „Müller, Portugieser, die packen es einfach nicht mehr. Wenn das keine uralten Anlagen sind, gehen die in die Knie, müssen bewässert werden,“ so Zeter. Die Wahl internationaler Sorten aus warmen Regionen war, ob bewusst oder unbewusst, eine voraussehende Entscheidung, die sich heute auszahlt. „Sauvignon blanc nicht als Idealfall, aber Syrah, Viognier und Chenin blanc sind

5

Ein bechernde Bär ist statt eines tradierten Familien-Wappens Oliver Zeters Markenzeichen geworden. Der Künstler Otto Dill hat diese Karikatur in den 30ern bei einer kleinen Zecherei von Oliver Zeters Großvater gezeichnet.

6

Rebsorten aus wärmeren Regionen wie z.B. der, Viognier oder Chenin blanc müssen erst einer Praxis im Versuchsanbau unterzogen werden, ehe sie nach deutschem Weinbaurecht im Anbau zugelassen werden.

7

*Steffen und Andi Rings sind Autodidakten, keine Akademiker. Die Neugierde und der Wille sich ständig zu verbessern treibt sie an. Vieles wird ausprobiert, manchmal auch verworfen, wenn es nicht gut genug ist – alles der Weinqualität untergeordnet. Andi Rings überprüft am Sortiertisch Traube für Traube und achtet noch einmal auf Qualität, Reife oder Verunreinigungen.
→ weingut-rings.de*

klimafeste Sorten mit sehr guten Perspektiven.“

Entgegen allen Annahmen gab es von den Kollegen wegen des alternativen Sortenspiegels für Zeter keinerlei Gegenwind. „Im Gegenteil, ich hatte mit meinem ersten Fumé vielmehr eine Trendsetter-Funktion, denn heute wird ja fast alles Fumé-isiert, egal welche Rebsorte,“ erinnert er sich. Fumé beschreibt einen Weinstil, der seinen Ursprung an der Loire hat, und Sauvignon blancs mit Reduktionsnote, die entweder vom Boden, vom Holz oder beidem herrührt und an frisch angerissene Streichhölzer erinnert.

Sauvignon aus der Pfalz ist heute längst etabliert, ebenso wie Zeters Etiketten, eine Koinzidenz unbewussten Marketings: Der bechernde Bär statt eines tradierten Familien-Wappens ist inzwischen zum Markenzeichen geworden. „Der Künstler Otto Dill hat in den 30ern bei einer kleinen Zecherei dieses Bild von meinem Großvater gezeichnet.“ „Dem grollenden Petz“ steht unter der Karikatur Walter Baers, die heute in Zeters Weingut hängt. Beim Blick in die Zukunft kann er dank seines Sortenspiegels zuversichtlich sein. „Hinsichtlich des Klimawandels wird viel passieren in den nächsten zehn Jahren. Man kann nur hoffen, dass die neuen Sorten nicht wahllos und wie so oft in unpassende Lagen gepflanzt werden, ein typisch deutscher Fehler,“ so Zeter, für den nicht allein die Sorte, sondern immer auch das perfekte Terroir entscheidend für das beste Ergebnis ist.

Um das Terroir ihrer Heimat noch präziser herauszuarbeiten, kehrte Katharina Krieger nach Aufenthalt in Südafrika und im Kamptal zurück nach Deutschland und studierte zunächst Weinbau und Önologie in Geisenheim, bevor es sie nach Rhodt zurückzog. Dort betreibt der traditionsreiche elterliche Betrieb Fleischmann-Krieger seit 1652 Weinbau und produziert auf 35 Hektar Wein mit breitem Sortenspiegel für einen über Jahre gewachsenen Kundenstamm von Endverbrauchern und Hofkundschaft. Ein echtes Idyll, in dem Tradition eine andere Rolle als bei den anderen portraitierten Betrieben spielt. Damit verbunden sind auch andere Herausforderungen, denen sich Katharina Krieger unerschrocken wie erfolgreich stellt: mit dem anstehenden Generationenwechsel folgt auch ein Paradigmenwechsel mit konsequenter Neuausrichtung. Das große Potential ihrer Heimat am Fuße des Pfälzerwaldes ließ die heimatverbundene Winzerin zurück-

„Authentische Weine handeln von einer Geschichte. Sie erzählen von dem Takt der Natur und der respektvollen Beziehung zu Erde, Pflanzen, Tier und Mensch.“

Katharina Krieger



ENTDECKEN, ERLEBEN, EROBERN



DAHNER BURGEN
Dahn



REICHSBURG TRIFELS
Annweiler



SCHLOSS- UND FESTUNGSRUE 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



Text
Sebastian
Bordthäuser

studierte Germanistik, entschied sich letztlich aber doch für die Flasche. Nach zahlreichen Stationen in der Gastronomie ist Bordthäuser nun dozierend, verkostend und schreibend für diverse Zeitungen und Zeitschriften unterwegs.
→ bordthaeuser.com

kehren, statt in die weite Welt zu ziehen. Seitdem produziert sie eine eigene Wein-Linie mit eigenem Etikett und eigenem Auftritt unter ihrem Namen. Das präzise Herausarbeiten des Terroirs, dem französischen Begriff für die Summe der natürlichen Gegebenheiten wie Boden, Klima und Exposition ist ihr Motor, ihre Mittel dazu sind der Riesling sowie die Burgundersorten. Die finden in Rhodt, Gleisweiler, Frankweiler und Burrweiler besonders gute Bedingungen, was ihre drei Rieslinge vom Schiefer, Kalkstein und Buntsandstein eindrucksvoll beweisen: Die Rebsorte fungiert als Brennglas für die Eigenschaften und natürlich den unterschiedlichen Geschmack der Böden.

Neben ihrer eigenen Linie hat Katharina 2019 die Sekt-Produktion wieder aufgenommen, die ihr Vater einst eingestellt hatte. Vertrieben unter dem Namen des Familien-Weinguts verantwortet sie die gesamte Produktion in Eigenregie und führt sie unter zeitgeistigen Vorzeichen weiter: frühe Lese, agile Säure und anschließendes 24-monatiges Hefelager nehmen alle Parameter der neuen deutschen Sekt-Revolution auf. Enge Kontakte in die Champagne vertiefen das Verständnis und den Austausch um den Schaumwein, denn die Sektproduktion gehorcht anderen Regeln als das Weinmachen, oder wie Tim Mälzer zu sagen pflegt: Backen ist nicht kochen!

Der Generationswechsel hat mit der Rückkehr von Katharina in den Betrieb begonnen. Am Ende dieses fortlaufenden Prozesses wird die Fortführung des elterlichen Betriebes stehen, mit all seinen Chancen, Herausforderungen und Veränderungen. Neben dem betrieblichen Wandel kommen viele weitere Aspekte: Wie ändert sich das Klima? Wird man den Sortenspiegel komplett umstellen müssen? Ändert sich mit der neuen, Terroir geprägten und jungen Stilistik auch das Publikum? Der Aufgabe, die lange Familien-Tradition weiterzuführen, begegnet Katharina mit solider Grundgelassenheit – zu viele Ideen hat die Winzerin, die sie nach und nach umsetzen möchte.

Die Herkunft bietet zahlreiche Steilvorlagen hinsichtlich des Klimas, der Böden und des Sortenspiegels. Was diese vier Produzenten daraus schaffen ist individuell, einzigartig und vor allem eins: 100 % Pfalz. Ob als Winzer*in mit oder ohne Tradition im Gepäck, ob aus eigenen Trauben oder Zukauf, ob aus dem Blickwinkel der Kunst oder dem der Landwirtschaft – Hoffen wir auf die fortlaufende Reproduzierbarkeit des Weines, dessen Echtheit immer im Auge des Betrachters liegt, geformt durch steten Wandel und echt pfälzische Charakterköpfe.

„Es muss offen sein, Spielraum zu lassen.
Seinen Weg hart durchzusetzen,
ist schwierig.“

Lukas Hammelmann

Duftig

In der Back stube

Beim Gedanken an den frühmorgendlichen Geruch einer Backstube läuft einem erst einmal das Wasser im Mund zusammen. Mehl und Butter, Zimt und Zucker – das kann nur ein betörend süßer Duft sein! Oder?

Text
Cordula Schulze

Sehr oft bekommt man ja heute nicht mehr die Gelegenheit, den Duft einer Backstube zu erschnuppern – immer mehr Bäckereien bekommen fertig Gebackenes geliefert oder erhitzen einfach industriell gefertigte Teiglinge.

Doch manchmal hat man Glück: Ist man nachts oder in der Frühe unterwegs, riecht es manchmal auch in Wohnvierteln oder Einkaufsstrassen richtig intensiv nach frisch Gebackenem. Dann ist ein Bäckermeister oder eine Bäckermeisterin am Werk und produziert nach Handwerkstradition hochwertige Backwaren, die genug Zeit haben zum Reifen. Und natürlich auch dafür, einen eigenen, intensiven Geschmack zu entwickeln.

Deshalb geht es schon um ein Uhr am Morgen los in der Backstube der Familie Kerner in Herxheim. Nach und nach treffen Bäckerinnen und Bäcker, Meister und Konditor ein, um in einer festgelegten Reihenfolge Brot, Brötchen, deftige Backwaren und natürlich allerhand süße Leckereien zu backen. Am Freitag geht's schon am späten Abend los, weil sich der Verkauf am Samstag auf die Morgenstunden beschränkt. Wer in die Backstube darf, spürt gleich: Es ist nicht



TIPP

Brot in Ehren

Bei der Initiative „Südpfalzkorn“ haben sich Traditionsbäcker, Landwirte und eine Mühle zusammenschlossen, um Nachhaltigkeit und Regionalität zu fördern.

Weitere Infos zu Südpfalzkorn und der Pfälzer Backtradition:



alles süß, was hier duftet. Es ist ein buntes, vielfältiges Bukett an verschiedenen Geschmacksrichtungen. Sauerteig oder frisch geschnittenes Obst zum Beispiel duften eher frisch und spitz. Hefe ist speziell; sie schafft einen sämigen, samtigen, ganz eigenen Duft, für den es sogar eigene Aromen gibt. Das Mehl hat keinen sehr eigenen Geruch. Dafür aber Gewürze wie zum Beispiel Zimt, Nelken oder Rosmarin sowie Nüsse und Früchte.

Besonderen Einfluss übt in der Backstube die Temperatur aufs Riecherlebnis aus. Dass Teig ruht und dabei reift und duftet, gehört genauso dazu wie die Hitze des Backofens. Sie weckt die Aromen, bringt schwere Süße hervor und diesen betörenden würzigen Brotgeruch. Schnuppert man an frisch gebackenen Zuckerteilchen, fällt auch eine etwas metallische Note auf: Was am Backpapier hängenblieb und etwas anbrannte, hat auch seinen eigenen Geruch. Der geht in der Gesamtheit der vielen Nuancen unter – wie ein Gewürz.

Also: Immer gut die Nase spitzen und dem Duft bis zur nächsten Traditionsbäckerei folgen. Das Ergebnis duftet nicht nur gut, sondern schmeckt auch so.

Rezept

Arme Ritter

mit
Weinschaum-
creme



Kerstin Getto

ist Foodbloggerin und ein echtes „Pälzer Mäd“. Mit Ihrer Variation von „Arme Ritter“ gibt sie einem überregional bekannten Gericht einen Pfälzer Twist.

→ cookingaffair.de



Frisches Brot ist einfach unwiderstehlich. Aber der herrliche Duft verfliegt schon nach kurzer Zeit und sobald das Brot pappig oder hart wird, landet es auch mal im Müll. Das muss nicht sein, denn es gibt viele einfache Tricks, um altes Brot aufzufrischen oder weiter zu verarbeiten.

„Arme Ritter“ sind ein klassisches Rezept, um altes Brot auf köstliche Art verwerten zu können. Vor allem die süße Variante ist sehr beliebt, aber Arme Ritter lassen sich auch herzhaft zubereiten. Wer lieber auf Ei und Milch verzichten möchte, kann dieses traditionelle Gericht ohne großen Aufwand veganisieren.

Die „Armen Ritter“ gehören zu den uralten Speisen und waren schon bei den Römern bekannt. Sie werden in einem Kochbuch aus dem 14. Jahrhundert erwähnt, dem „buoch von guoter spise“. Die Gebrüder Grimm zitieren in ihrem Wörterbuch „snit denne aht snitten arme ritter und backe die in smalze niht zu trüge.“

Also ordentlich im Fett sollen sie schwimmen. Wenn Ritter schon kein Fleisch bekamen, dann wenigstens eine ordentliche Portion Fett für die „Armen Ritter“, die sich nach Kriegen oder als sie ihre Macht verloren hatten, nichts anderes mehr leisten konnten. Es gibt noch viele andere Namen für das Gericht, wie Semmelschnitten, Rostige Ritter, Semmelnudeln, Semmelschmarrn, Weckzämmädä, Kartäuserklöße, Weckschnitten, Gebackener Weck, Bavesen, Pofesen uvm. Interessanterweise heißen sie auch in England „Poor knights of Windsor“.

Zutaten

„Arme Ritter“ mit
Weinschaumcreme
Portionen: 6

Arme Ritter:

- 6 altbackene Broteisbeiben
- 0,5 l Milch
- 100 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 2 Eier
- Zucker und Zimt gemischt

Weinschaumcreme:

- 500 ml Weißwein (Riesling)
- 120 g Zucker
- 6 Eier (M)
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 EL Speisestärke

1 Milch, Eier und Zucker mit dem Mark einer Vanilleschote verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist, und über die Broteisbeiben gießen. 10 Minuten stehen lassen, dabei die Broteisbeiben mehrmals wenden, damit sie die Vanillemilch aufsaugen können.

2 Inzwischen für die Weinschaumcreme die Eier trennen, die Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseite stellen. Eigelb mit Wein, Zucker, Zimt und Stärke in einen Topf geben und mit einem Schneebesen verrühren. Topf auf den Herd stellen und die Eimasse unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen, bis die Creme dicklich wird. Topf sofort vom Herd nehmen, Creme in eine Schüssel umfüllen und vollständig abkühlen lassen. Nun den Eischnee locker unterheben und die Creme kühl stellen.

3 In einer Pfanne bei mittlerer Hitze in reichlich neutralem Öl (Raps-, Sonnenblumenöl o.ä.) rundherum goldbraun ausbacken.

4 Zucker und Zimt nach Belieben mischen, die gebackenen „Ritter“ aus der Pfanne nehmen, auf einem Küchentuch kurz abtropfen lassen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wenden.



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)

Echt kurios:



Was es
nicht alles
gibt in
der Pfalz!

¹
*Im Zoo Landau leben
gleich mehrere Arten
des Pfälzer Fabelwesens
in einem eigens dafür
eingerrichteten Gehege –
darunter die Pracht-
Trittsche. Sie bewohnt
vorwiegend Garten-
und Parkanlagen und
ernährt sich von
Hagebutten.*



3



4



3
Durch die historische Altstadt und das Gerbertviertel von Annweiler mit zahlreichen Fachwerkhäusern fließt das Flüsschen Queich.

4
Sieben Meter Platz zum Ausruhen und Verweilen. Der überdimensionale Stabila-Zollstock steht in der Markwardanlage der Trifelsstadt. Ein Schreiner aus der Region hat das ungewöhnliche Sitzmöbel hergestellt.

Text
Cordula Schulze



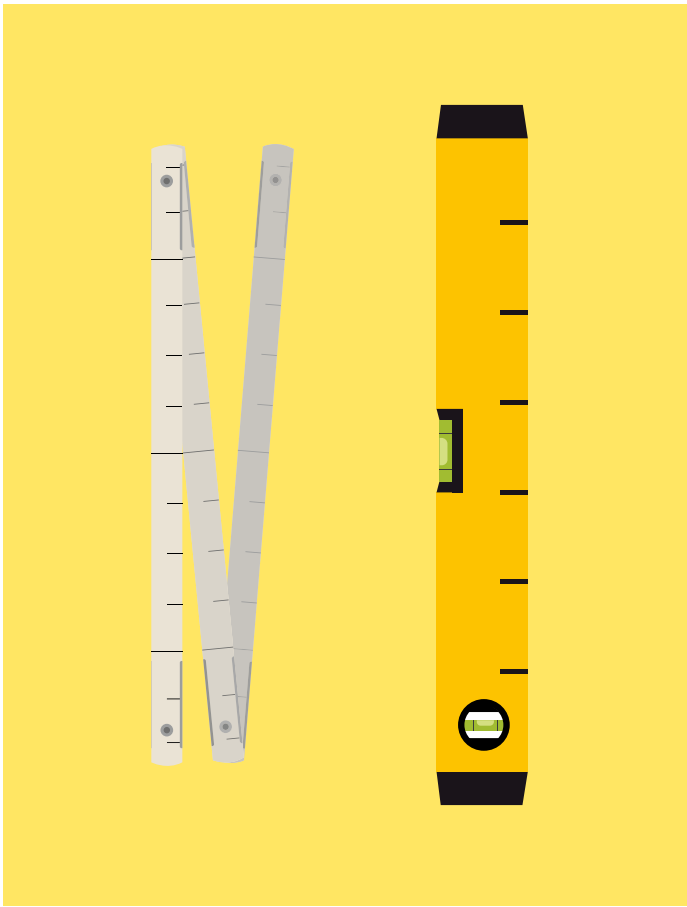
2

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

Herrliche Landschaft, gutes Essen und noch besserer Wein – das verbinden die meisten Besucherinnen und Besucher mit der Pfalz. Doch einige Unternehmen gehen unerwartete, ungewöhnliche Wege. Weinland Pfalz stellt drei überraschende und kuriose vor.

Annweiler am Trifels liegt in einem Tal, durch das das Flüsschen Queich fließt. Waldreiche Höhen und die drei Burgen Trifels, Anebos und Münz schenken Annweiler ein malerisches Panorama; auch die Innenstadt mit ihren hübschen historischen Häusern lädt zum Besichtigen und Verweilen ein. Doch Annweiler ist nicht nur touristisch interessant, denn hier gibt es auch ein Traditionsunternehmen. Etwas stadtauswärts sieht man an der Einfahrt zu einem Unternehmensparkplatz das markante gelb-schwarze Logo der Marke Stabila. Zunächst gleitet der Blick ganz selbstverständlich darüber, schließlich nennt gewissermaßen jeder, der einen Werkzeugkasten hat, auch ein Stabila-Produkt sein eigen. Der Markenname ist sozusagen eine deutsche Institution, ohne dass man sich dessen so recht bewusst ist. Zeit also für einen Besuch beim unbekannten Bekannten.

Einfach ausgedrückt: Stabila-Produkte helfen beim Messen. Die Produktpalette reicht vom klassischen Maßstab und Wasserwaagen bis hin zu hochpräzisen elektronischen Messwerkzeugen. So gut, so überschaubar. Interessant und auch ein bisschen kurios ist die Unternehmensgeschichte deshalb, weil hier zwei kleine, aber extrem nützliche und hilfreiche technische Innovationen erfunden wurden, zu denen es auch Patente gibt beziehungsweise gab: das stabile Gelenk des Maßstabs und die kleine Acryl-Luft-Wassereinheit, die bei der Wasserwaage die Anzeige bildet.



5



6

5
Die Brüder Anton und Franz Ullrich aus Maikammer haben gleich mehrere innovative Produkte erfunden. Begonnen hat alles 1886 mit einem Patent auf ein Federgelenk für Gelenkmaßstäbe. Daraufhin folgten weitere Entwicklungen, darunter die Wasserwaage mit der charakteristischen Acrylglas-Libelle.
→ stabila.com

6
Am Ortseingang von Annweiler steht eine überdimensionale Libelle symbolisch für die Wasserwaage.

Stabilität beim Messen – der Beginn einer Tradition

Betrachten wir den Gelenkmaßstab – auch Zollstock oder Meterstab genannt. Ihn zeichnet aus, dass die Gelenke beweglich sind, aber eingeklappt oder ausgeklappt jeweils leicht einrasten. So hat das Messgerät in sich ausreichend Stabilität, dass es sichere Messergebnisse erzielt. Für dieses Federgelenk erhalten Anton und sein Bruder Franz Ullrich bereits im Jahr 1886 ein Patent. Damit ist der Grundstein für eine lange Firmentradition gelegt. Franz' Sohn Gustav gründet dann drei Jahre später in Annweiler die „Meterfabrik“. Die Maßstäbe und Wasserwaagen werden bis ins ferne Russland exportiert. Es dauert noch bis 1929, bis das Unternehmen schließlich den heute bekannten Namen Stabila erhält.

Und weil die Gelenkmaßstäbe aus Annweiler – heute in einem eigenen Werk in der Tschechischen Republik gefertigt und in Annweiler kundenspezifisch bedruckt und versandt – sich weiterhin weltweit einer großen Beliebtheit erfreuen, hat das Unternehmen den Annweilerer Bürgerinnen und Bürgern ein Geschenk gemacht: eine sieben Meter lange Sitzbank in der städtischen Parkanlage in Form eines Zollstocks. Ein Schreiner aus der Region hat das ungewöhnliche Sitzmöbel hergestellt – die Öffentlichkeit darf sich über ein Plätzchen in der Markwardanlage freuen.

Acrylglas-Libelle – das Herzstück der Wasserwaage

Springen wir zurück in die 50er-Jahre. Da entstand die zweite Innovation, die Stabila bis heute international erfolgreich machen sollte: die Acrylglas-Libelle, die ebenfalls patentiert wurde. Das kleine grüne Ding mit einer wasserähnlichen Flüssigkeit und einem Lufttropfen, das eigentliche Waagenelement. Bis heute wird ein Arbeitsschritt dafür in Heimarbeit gefertigt, und zwar das Einsetzen der beiden Ringe, innerhalb derer die Anzeige sich idealerweise befinden soll. Im selben Jahr, 1952, startete Stabila als erste deutsche Fabrik die Herstellung von Wasserwaagen aus Leichtmetall. Kurz darauf erfand man in Annweiler das Glasfaser-Maßband, viele Innovationen sollten folgen – und tun es bis heute mit elektronischen Wasserwaagen und Rotationslasern, rund 200 Patente hält das Unternehmen. Und weil sich Qualität auszahlt, investiert Stabila und wächst weiter. Mal sehen, welches Messgerät aus Annweiler beim nächsten Renovieren zum Einsatz kommt!

7

Carnivoren als Familientradition. Schon Großvater Weillbrenner gab seine Faszination für fleischfressende Pflanzen an seine Kinder und Enkelkinder weiter.
→ weillbrenner.de



7

8

Die Schale der Eier der Hang- oder Keschde-Trittsche ist grobstachelig wie Kastanienhülsen, nicht etwa um Fressfeinde abzuwehren, sondern um das Abrollen in felsigem Gelände zu verhindern.



8

Eine Besonderheit ist, dass die Eier im Lauf der Brut wachsen, bis die Nachwuchs-Elwetrittschen schlüpfen!

Fleischfressende Pflanzen aus Freinsheim

Ein auf ganz andere Art ungewöhnliches Produkt vertreibt Familie Weillbrenner in Freinsheim – unweit der historischen Stadtmauer. Die Gemeinde im Landkreis Bad Dürkheim ist vom Weinbau geprägt und die Familie baute früher Wein und Obst an. Schon der Großvater von Philipp und Lukas Weillbrenner, die den Betrieb heute führen, interessierte sich für fleischfressende Pflanzen und gab die Faszination an seinen Sohn und dessen Söhne weiter. Seit 1983, also seit 40 Jahren, führt die Familie nun statt einem Weingut eine Gärtnerei, die auf Carnivoren, also fleischfressende Pflanzen, spezialisiert ist. Zu den bestehenden 3.000 Quadratmetern Fläche sollen weitere 2.000 dazukommen, so groß ist die Nachfrage nach Venusfliegenfalle, Sonnentaue, Schlauchpflanze oder Fettkraut. Die notwendige Wärme für die Gewächshäuser entsteht mithilfe selbst angebauten Brennmaterials; das aus Regen gewonnene Wasser wird recycelt. So wächst eine exotische Oase nicht weit von der Deutschen Weinstraße.

Fabelhaftes Pfälzer Wesen im Zoo Landau



Auch im beliebten Zoo in Landau geht es exotisch zu. Besucherinnen und Besucher finden hier viele besondere Tiere, darunter auch ein Gehege mit drei Elwetrittschen – auch Elwedrittsche oder Elwedrittsche genannt. Wer sich jetzt Sorgen macht, davon noch nie gehört zu haben, kann ganz beruhigt sein: Die Elwetrittschen sind die Fabelwesen der Pfalz, eine Mischung aus verschiedenen Vögeln und Elfen. Als Fabelwesen wie zum Beispiel der Wolpertinger in Bayern können sie ganz unterschiedliche Eigenschaften haben. So finden sich auch Abbildungen mit Geweih. Eine Besonderheit ist, dass die Eier im Lauf der Brut wachsen, bis die Nachwuchs-Elwetrittschen schlüpfen! Im Zoo Landau leben drei Arten dieser Vogelwesen und ein Küken in einem eigens dafür eingerichteten Gehege. Begegnen kann man ihnen zum Beispiel auch in Neustadt an der Weinstraße, wo es einen Brunnen zu ihren Ehren gibt. Besucherinnen und Besucher der Pfalz sind eingeladen, an nächtlichen Jagden teilzunehmen. Wer dort keines der Tiere erwischt, kann sich mit schönen und humorvollen Andenken trösten. So gibt es Stofftiere als Souvenir in der Tourist-Information in Neustadt. In Leinsweiler bietet die Töpferei Zinkgraf hochwertige Keramikfiguren mit verschiedenen Elwetrittsch-Charakteren. Ein dreifaches „Trittsch-trittsch ...uijuiuij!“

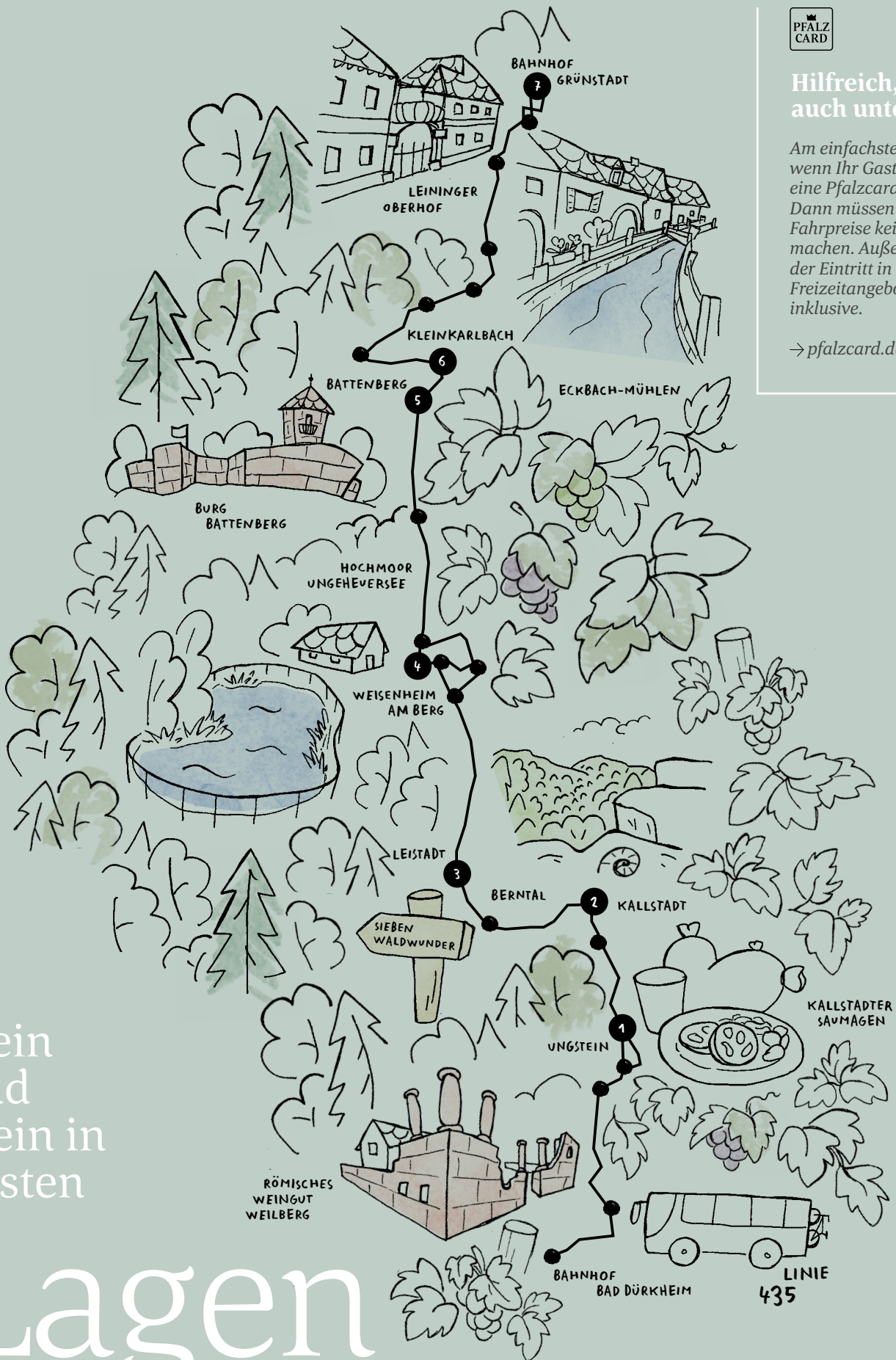
Hilfreich, auch unterwegs!

Am einfachsten ist es, wenn Ihr Gastgeber Ihnen eine Pfalzcard schenkt. Dann müssen Sie sich über Fahrpreise keine Gedanken machen. Außerdem ist der Eintritt in über 130 Freizeitangebote direkt inklusive.

→ pfalzcard.de/gastgeber

Stein
und
Wein in
besten

Lagen



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.



1

Stopp Ungstein, Honigsäckel

Mitten in den Weinbergen zwischen Ungstein und Kallstadt wurde 1981 eine römische Villa als Teil des größten römischen Herrenhauskomplexes der Pfalz frei gelegt und teilweise restauriert. Zu sehen sind dort eine römische Tretkelteranlage, umfangreiche Fundamente eines Gutes sowie eine Stallung, eine Säulenhalle und römische Sarkophage. Im Sommer wird an der Villa Weilberg das „Weinfest an der Römerkelter“ gefeiert, an dem auch regelmäßig eine Römercohorte ihr Lager aufschlägt und authentische Einblicke in das Leben der Römer gewährt.



2

Stopp Kallstadt, Kirche

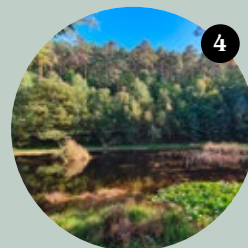
In Kallstadt gibt es Saumagen nicht nur auf dem Teller, sondern auch im Glas. Kallstadter Saumagen heißt eine bekannte Weinlage des an der Deutschen Weinstraße gelegenen Weinortes. Wie der Name dieser Lage entstanden ist, weiß man nicht so genau – aber mit ein wenig Fantasie ähnelt die Form der Parzelle dem herzhaften Pfälzer Gericht. Probieren lässt sich der Saumagen in einer der zahlreichen Weinstuben oder bei der Saumagenkerwe am ersten Septemberwochenende.
→ urlaubsregion-freinsheim.de/kallstadt



3

Stopp Leistadt, Rathaus

Der Weinort ist Ausgangspunkt von gleich zwei abwechslungsreichen Rundwanderwegen. Die Tour „Felsen, Früchte und Fossilien: Rundwanderweg Berntal“ führt auf gut neun Kilometern um Leistadt und durch das Naturschutzgebiet Felsenberg-Berntal mit seinen Kalkfelsen und reicher Tier- und Pflanzenwelt. Auf dem historischen Rundwanderweg lassen sich sieben Waldwunder entdecken – geheimnisvolle Plätze aus Sandstein, die alle wundersame Geschichten für Groß und Klein erzählen.
→ bad-duerkheim.com



4

Stopp Weisenheim am Berg, Bobenheimer Straße

Der Name „Ungeheuersee“ täuscht – der im Pfälzerwald gelegene Hochmoorteech beheimatet kein sagenumwobenes Ungeheuer. Vielmehr leitet er sich her von den Wörtern „Unger“ für Waldweide und „Heyer“ für Gehege. Das Naturdenkmal ist ein beliebtes Wanderziel – von Weisenheim aus z. B. über die Weisenheimer Bänkeltour und den Ganerbenweg. Die Weisenheimer Hütte wird ehrenamtlich vom Pfälzerwald-Verein bewirtschaftet, in der Saison meist sonntags und mittwochs.
→ pwv-weisenheim.de



5

Stopp Battenberg, Abzw. Battenberg

Der Aufstieg zum „Balkon der Pfalz“ wird nicht nur mit einem grandiosen Ausblick belohnt, unterhalb der Burgruine Battenberg kann auch eine geologische Rarität bestaunt werden – die Blitzröhren. Entgegen früheren Vermutungen sind diese nicht durch Blitzschlag entstanden, sondern durch Erosion und Ablagerung von Eisen.



6

Stopp Kleinkarlbach, Flurystraße

Das Eckbachtal war seit dem Mittelalter Standort von zahlreichen Mühlen mit wechselvoller Geschichte. Der rund 25 Kilometer lange Eckbach-Mühlenwanderweg führt vorbei an 23 ehemaligen Mühlen, die heute – sofern noch vorhanden – privat, als Weingut oder Museum genutzt werden. Zahlreiche Info-tafeln sowie Video- und Audio-Stationen vermitteln unterwegs spannende Information.



7

Stopp Grünstadt, Bahnhof

Der 1716 erbaute Oberhof war die Residenz der Leininger Grafen, das ehemals prägende Adelsgeschlecht der Region. Nach einer wechselhaften Geschichte wird er mittlerweile als Kulturzentrum genutzt, Stadtbücherei und Musikschule sind dort beheimatet. Der Leininger Oberhof ist eine von elf Stationen auf dem Citywalk Grünstadt – ein kurzweiliger interaktiver Stadtrundgang.
→ gruenstadt.de



Tickets

Für alle Freizeitreisenden haben die Verkehrsverbünde VRN und KVV viel zu bieten.

Sie können z.B. 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 Luftlinientarif (Apps eTarif und Tickin) sind Sie immer günstig mobil.

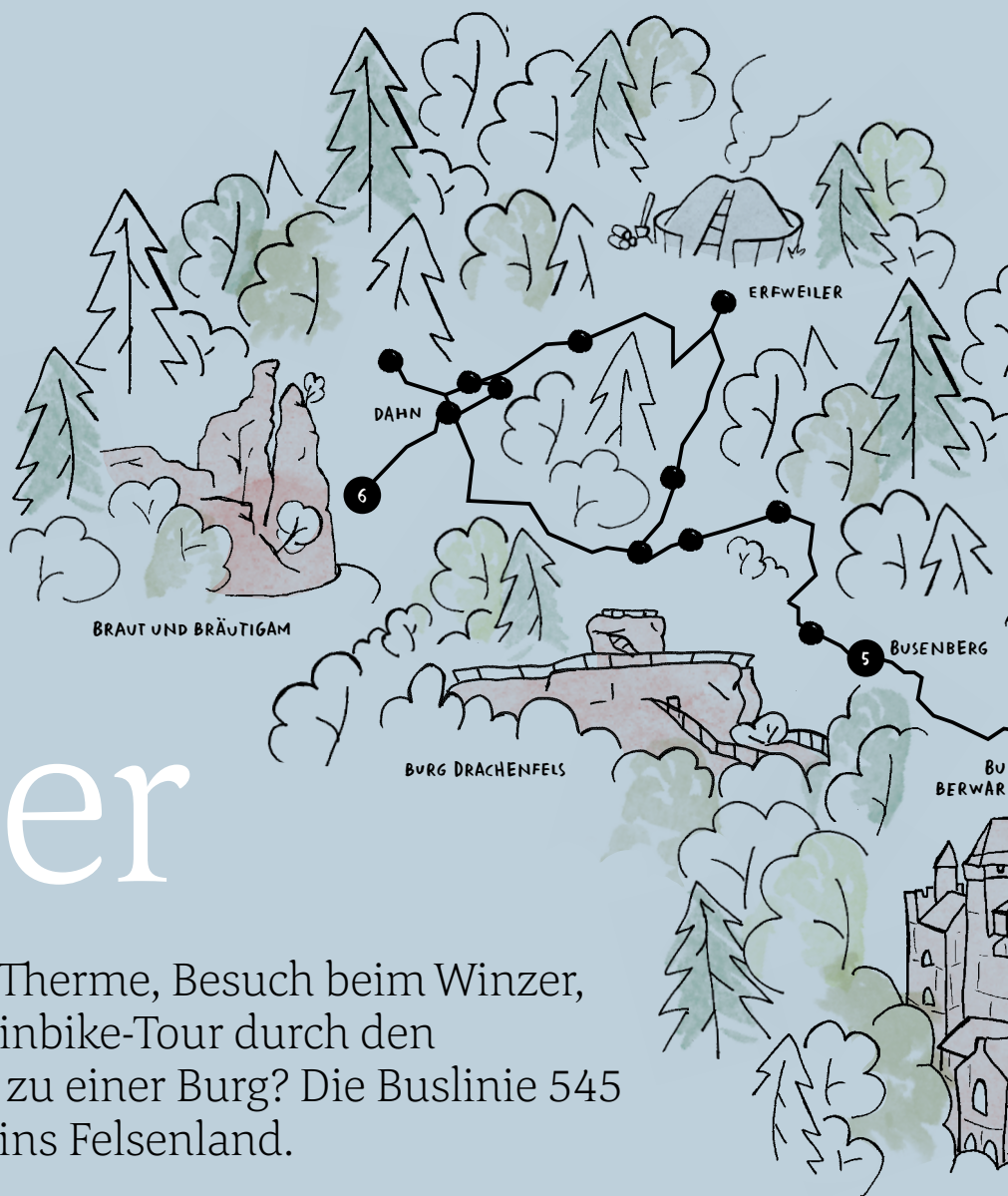
→ vrn.de, ganze Pfalz
→ kvv.de, Südpfalz

Linie 545

Auf dem Weg
vom

Wasser

Wellness in der Südpfalz Therme, Besuch beim Winzer, Wanderung oder Mountainbike-Tour durch den Pfälzerwald oder Ausflug zu einer Burg? Die Buslinie 545 fährt von der Weinstraße ins Felsenland.



Stopp **Bad Bergzabern, Bahnhof**

Am Bahnhof Bad Bergzabern starten zahlreiche Rad- und Mountainbike-touren, so auch die MTB-Tour 9 mit einem spektakulären Pfad durch den Kellerfelsen.



Stopp **Bad Bergzabern, Thermalbad**



Bad Bergzabern ist Kneipp-Heilbad, heilklimatischer Kurort und Luftkurort zugleich. Die heilende und wohltuende Kraft des Wassers aus der Petronella-Thermalquelle macht die Südpfalz Therme zu einem Ort des Wohlbefindens und der Gesundheit.

→ bad-bergzabern.de
→ suedpfalz-therme.de



Stopp **Vorderweidenthal, Hauptstraße**

Von Vorderweidenthal aus führt der anspruchsvolle Wasgau-Felsenweg zum Lindelbrunn und weiter durch Wald, Wiesen und Felsen. Der Aufstieg zur mittelalterlichen Ruine lohnt sich. Bei gutem Wetter kann man ein atemberaubendes 360°-Panorama genießen.

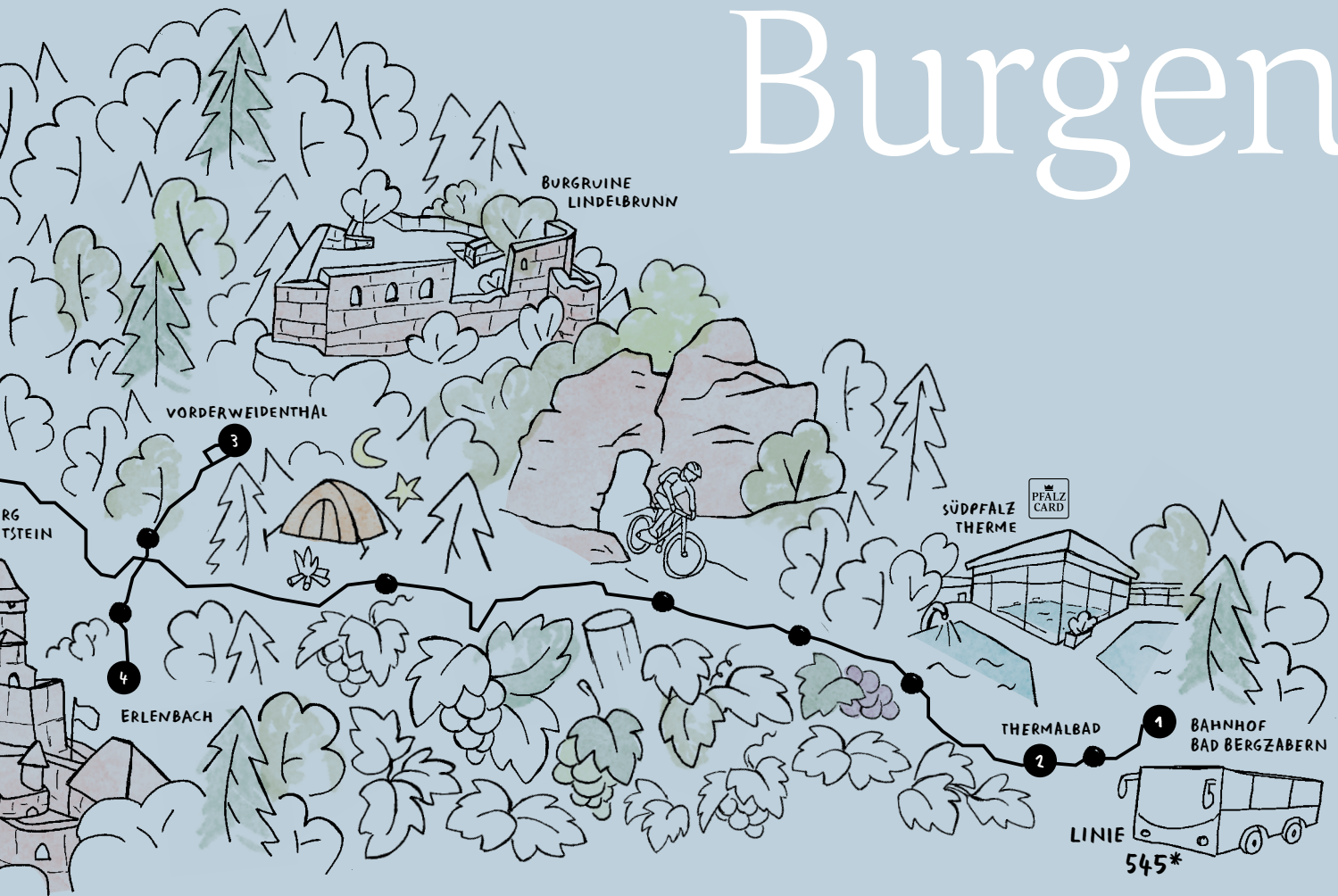


Stopp **Vorderweidenthal, Hauptstraße**

Trekking – das klingt nach Abenteuer, Wildnis und Abgeschiedenheit in fernen Ländern. Doch auch in der Pfalz gibt es 15 Trekkingplätze, die von April bis Oktober besucht werden können. Vorderweidenthal ist ein guter Ausgangspunkt für eine kurze oder lange Tour.

→ trekking-pfalz.de

zu Burgen



Stopp Erlenbach, Berwartstein / Seehof

Auf der uneinnehmbaren Felsenburg Berwartstein hauste einst Hans Trapp, der berühmte Marschall und Heerführer der gesamten Kurpfälzischen Streitkräfte. Seine Raubzüge und Untaten sind ebenso legendär wie seine Burg, die bis auf den heutigen Tag erhalten ist.

→ burgberwartstein.de



Stopp Busenberg (Ortsmitte)

Im Kranze von Felsgebirgen liegt Busenberg mit einem ehemaligen Grafen-Schlösschen im Ort. Auf dem Burgberg dicht beim Ort steht das Wahrzeichen Busenbergs: Die wildromantische Burg-ruine Drachenfels.

→ busenberg.de



Stopp Dahn, Braut und Bräutigam

Bizarre Felsgiganten aus Buntsandstein, z.B. Braut und Bräutigam, und mächtige Felsenburgen, um die sich vielfach Mythen, Sagen und Legenden ranken, prägen das Bild des Dahn Felsenlands.

→ dahn-felsenland.net



Anreise & Mobilität vor Ort

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 die Deutsche Weinstraße. Sie werden überrascht sein wie einfach das geht.

* An Samstagen verkehrt die Linie 545 nicht, daher nutzen Sie die Linie 525 bis Erlenbach und von hier aus gibt's einen Rufbus mit der Nr.2553. Rufbus, Tel.: 0621 1077077, Anmeldung mind. 60 Min vor Abfahrt

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

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 Weinfeste 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



Bitte beachten

Bitte informieren Sie sich vor Ihrem Besuch über aktuelle Veranstaltungen oder Änderungen. → 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

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, Sa: 7–13 Uhr: Tel. 0721/6107 5885 → kvv.de
Ticketverkauf: Online, an den Fahrkartenautomaten (Bhf.) oder beim Fahrpersonal im Bus.

Wanderbusse und Ausflugszüge: Von Mai bis Ende Oktober verkehren zusätzliche Wanderbusse, zum Beispiel der Kalmitt-Express (Linie 503) oder der Trifelsbus (Linie 527) sowie Ausflugszüge, zum Beispiel das Kuckucksbähnle in Neustadt/Wstr. in den Pfälzerwald. → 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
→ suedlicheweinstrasse.de/barrierefrei
→ 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

→ Kulinarische Wanderungen

26.–28.1.2024 Rotweinwanderung, Freinsheim
1.–2.3.2024 Weinbergnacht, Bad Dürkheim
27.–28.4.2024 WeinWanderWochenende Pfalz
4.–5.5.2024 WeinWanderung, Weisenheim/Berg
1.–2.6.2024 Weyherer Weinpanorama
12.5.2024 WEINperPEDES, Bockenheim
18.–20.5.2024 Birkweiler Weinfrühling
25.–26.5.2024 Kulinarische Wanderung ins Himmelreich, Herxheim/Berg
1.–2.6.2024 Weinbergswanderung Höllenpfad, Grünstadt-Sausenheim
7.–8.6.2024 St. Martiner Weinweg
15.–16.6.2024 Weinpanorama am Herrenpfad, Heuchelheim-Klingen
6.–7.7.2024 Grenzenlos Wein über dem Sonnenberg, Schweigen-Rechtenbach
25.8.2024 Kulinarische Weinbergswanderung Siebeldingen
27.–28.7.2024 Kalmitweinfest, Ilbesheim
31.8.–1.9.2024 Kulinarische Wanderung um die Quetsch, Weisenheim/Sand
20.–22.9.2024 Kulinarische Weinwanderung Freinsheim

→ Weinmessen und Events

24.–25.2.2024 GROSSE WEINE, Forum Pfalz, Bad Dürkheim
16.–17.3.2024 Tag der offenen Weinkeller, Kallstadt
23.3.2024 Edesheimer Weinexchange
13.4.2024 Fass uff de Gass, NW-Duttweiler
13.–14.4.2024 Wein am Dom, Speyer
26.–28.4.2024 Weintestival und Kunstfestival, Rhodt u. Rietburg

27.–28.4.2024 „6 auf der Höhe“ – WeinFestival, Meckenheim
1.5.2024 Jahrgangspräsentation der Weingüter, Billigheim-Ingenheim
4.–5.5.2024 LAGENKOSTBAR, Forst
18.–20.5.2024 CuliVino, NW-Hambach
25.5.2024 Hainfelder Weinrunde
31.5.–1.6.2024 Weinerlebnis Südliche Weinstraße-Landau
1.–2.6.2024 Jahrgangspräsentation, Landau-Nußdorf
13.7.2024 Nacht der Weine, Herxheim bei Landau
2.10.2024 Nacht der offenen Weinkeller, Landau-Nußdorf
4.–5.10.2024 Tage der offenen Weinkeller, Impflingen
9.11.2024 Wachenheimer Unterwelten

→ Deutsch-Französische Bauernmärkte

17.3.2024 Landau in der Pfalz
5.5.2024 Neustadt an der Weinstraße
12.5.2024 Bad Bergzabern
1.9.2024 Grünstadt
20.10.2024 Maikammer

→ Gartenmärkte

13.–14.4.2024 Pflanzen- und Gartenmarkt Edenkoben
5.5.2024 Wachenheimer Kräutermarkt
2.6.2024 Herxheimer Erdbeermarkt
17.–18.8.2024 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 7. April 2024 wird gefeiert – bei Festen unter Mandelbaumalleen, bei VinoLumino (24.02.2024) in Weingütern und

Vinotheken und bei vielen weiteren Veranstaltungen rund um die Mandelblüte und den Frühling.
→ mandelbluete-pfalz.de

Keschdezeit: In den Herbstmonaten purzeln die Keschde (Esskastanie) in unseren Wäldern am Haardtrand von den Bäumen und in regional geprägter Gastronomie auch gerne auf die Teller. 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

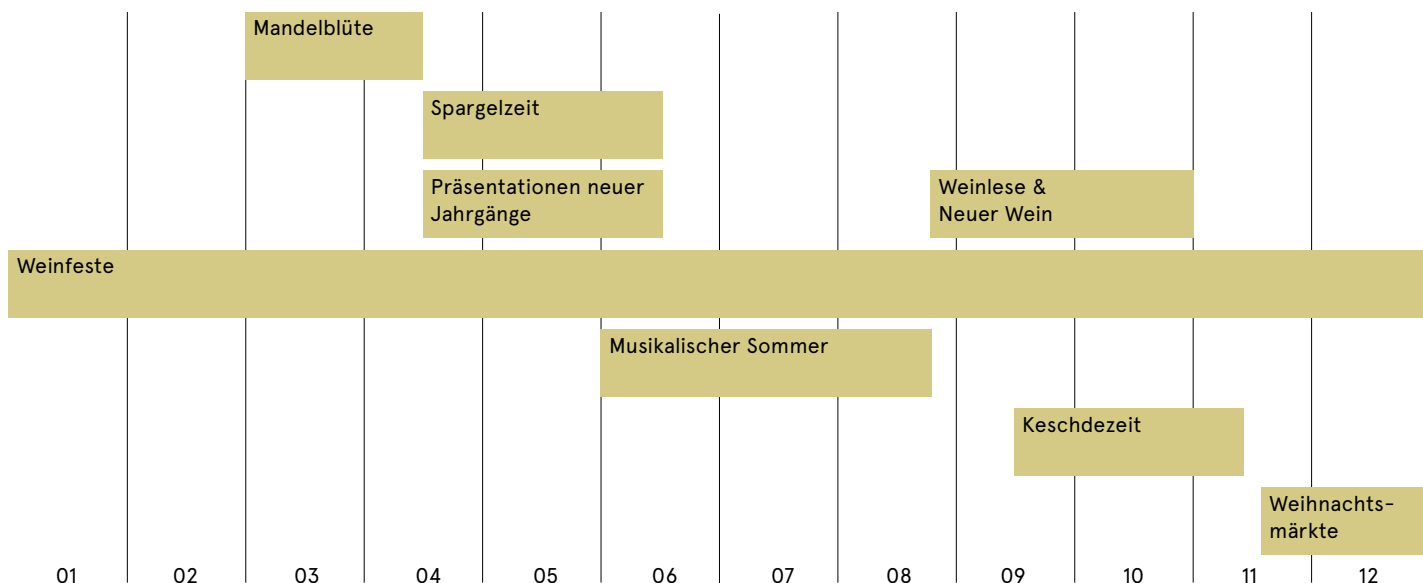
→ Feste feiern

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 Winerfestumzug oder den Purzelmarkt in Billigheim-Ingenheim, einige der ältesten 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

Jahresübersicht der Pfälzer Highlights



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. Komplette organisierte Angebote inkl. Gepäcktransfer und vieles mehr
→ suedlicheweinstrasse.de

Gepäckservice:

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

Mountainbikepark Pfälzerwald:

900 Streckenkilometer, verteilt auf 20 perfekt markierte MTB-Touren mit bis zu 25% Singletrail-anteil
→ 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

Stadtjubiläum 750 Jahre Landau: Die Südpfalzmetropole feiert über das ganze Jahr mit Kultur, Sport und Wein
→ landau.de

→ Theater/Kulturbühne

Boulevard-Theater Deidesheim

→ boulevard-deidesheim.de

Theater Freinsheim, das kleinste Theater Deutschlands
→ theater.de

Chawwerusch-Theater Herxheim
→ chawwerusch.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

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 Fronleichnamswoche
→ 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 29.8.-1.9.2024
→ fermate-klassikfestival.de

Internationales Klavierfestival: Hainfeld
→ hainfeld-atelier.de

Leinsweiler Musikwochen:
→ leinsweiler.de

Burgen & Schlösser

Aussicht aus alten Gemäuern

Zahlreiche Burgen und andere historische Bauwerke sind Attraktionen in der Pfalz. Sie sind steinerne Zeugen einer traditionsreichen und wechselvollen Geschichte, die sie auch mit den weiter südlich gelegenen Burgen am Oberrhein verbindet. Und sie stellen gleichzeitig eine attraktive Bühne dar.

→ chateaux-rhenans.eu/de



Klosterruine Limburg, ein ehemaliges Benediktinerkloster

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 Leiningener 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

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 130 Freizeitangeboten, z. B. Weinproben, Erlebnis-Museen, Zoos, Schwimmbäder, Freizeitanlagen ...; Kostenlose Ausgabe bei rund 130 Gastgebern – ein schöner Traum? Er wird wahr!

→ 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 Weinguthopping, 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
- 2) Pfälzer Keschdeweg → keschdeweg.de
- 3) Wandern durch Wald und Wein 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 Die Pfalz - eure Urlaubsregion: Genießen, wandern, Rad fahren und vieles 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



1



2



3



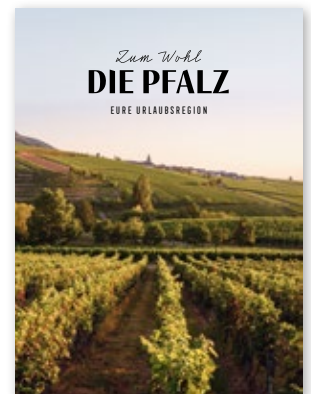
4



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
Kern GmbH, Bexbach



www.blauer-engel.de/uz195

Dieses Druckerzeugnis ist mit dem
Blauen Engel ausgezeichnet.

Redaktionsschluss

November 2023

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
Sebastian Bordthäuser
Cordula Schulze

Illustration

Matthias Kantereit
Corinna Baab

Bildarchive

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

Wir bedanken uns bei

Cronimet Cremetal GmbH
Stiftung Hambacher Schloss
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.



Foto: © Tino Latzko

Hambacher Schloss Wiege der deutschen Demokratie



Foto: © günzel-rademacher, offenbach

Hinauf, hinauf zum Schloss!

Exponate und Aktivstationen rund um die Geschichte des Hambacher Festes 1832



Foto: © günzel-rademacher, offenbach

Farbe bekennen

Mitmachen, abstimmen und kommentieren zu Themen im Hier und Heute



Foto: © Thomas Lerch

Lebendige Geschichte

In Führungen und Workshops das Hambacher Schloss und seine Geschichte entdecken

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



A photograph of two men, one white and one Black, both wearing dark blue shirts, working together in a lush green garden. They are both smiling and looking down at the plants. The man on the right is holding a green plastic container. In the background, there are houses and trees, suggesting a suburban setting. The overall tone is positive and community-oriented.

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

A man with brown hair, wearing a dark blue t-shirt and jeans, is sitting on a grassy hill. He is holding a white cup and looking out over a vast, rolling landscape of vineyards and green fields under a cloudy sky. The man is in the foreground, slightly out of focus, while the landscape stretches out behind him.

Zum Wohl
DIE PFALZ

TERROIR DER GELASSENHEIT

UNSERE WINZERINNEN UND WINZER SIND
GRENZENLOS ERFOLGREICH. PFALZ.DE