

Mensch
Kultur
Wein

WEINLAND

Pfalz

Entlang der Deutschen Weinstraße

AUFBRUCH

DAS SEITENSPRUNG-UNGEHEUER ein Flirt mit der Ursprünglichkeit der Pfalz
NEUER SEKT Die Pfalz und Millionen Bubbles VIELFÄLTIG UND LEBENDIG
Das Pfälzische NEUE UFER IN SACHEN GENUSS Die Rebellion der Ideen
WARUM SIND UNS WÄLDER SO WICHTIG? Stefan Asam über Wälder der Zukunft
DAS GRÜNE MOSAIK Initiativen für vernetzte Lebensräume in der Natur



Für mehr Verantwortung im Tourismus

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

→ tourcert.org



Titelbild

Eine Hand voll Zukunft

Klaus Rummel ist Piwi-Pionier im südpfälzischen Landau-Nußdorf. Für ihn gehört vielfältigstes Leben aus Flora und Fauna in die Weinberge. Lucy und ihre Freunde haben ihn im Weingut besucht.

→ Mehr ab S. 8

„Aufbruch“, so lautet das Thema dieser Ausgabe unseres Magazins „Weinland Pfalz – Entlang der Deutschen Weinstraße“. Ursprünglich dachten wir dabei eigentlich nur an die vielen innovativen Winzer, die bei der Weinherstellung neue Wege gehen. Und an „Revoluzzer“, wie den Roten Fitz, deren Ideen die Pfalz prägten. Wir verbanden damit kreative Produkte, die bei uns mit ganz viel Herzblut hergestellt werden. Und natürlich dachten wir an unseren Prozess, uns als Urlaubsregion Deutsche Weinstraße noch nachhaltiger aufzustellen und bei dem wir mit der Zertifizierung als **nachhaltiges Reiseziel** gerade einen wichtigen Meilenstein erreicht haben. Dann kam Corona und das Thema „Aufbruch“ bekam eine ganz neue Bedeutung. Bedeutet es nun den Aufbruch in eine ungewisse Zeit? Social Distancing anstelle von Pfälzer Gemütlichkeit? Oder ergibt sich daraus auch eine Chance?

Wir konnten in den vergangenen Monaten viele neue Gäste begrüßen, für die die Deutsche Weinstraße bis dato ein weißer Fleck auf der Landkarte war. Und sie waren überrascht, was die Region hier alles zu bieten hat – eine abwechslungsreiche Landschaft, regionale Produkte, ausgezeichnete Weine und Sekte und – darauf sind wir besonders stolz – unsere Pfälzer Lebensart. Denn auch wenn es 2020 keine Weinfeste gab, auf denen es hieß „Jo alla, setz dich dezu und stoß mit uns an“, haben wir versucht, unseren Gästen ein Lächeln aufs Gesicht zu zaubern. Ob bei der Einkehr mit Pfälzer Spezialitäten in einer der zahlreichen Pfälzerwaldhütten, bei einer Weinprobe in den besten Weinlagen der Pfalz oder mit dem Tipp für ein Picknick mit Blick in die Rheinebene.

Und wir freuen uns darauf, Sie auch künftig bei einem Besuch bei uns mit (weiteren) Wow-Momenten zu überraschen.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihr Redaktionsteam der Deutschen Weinstraße.

OMG 😱!

Und jetzt?

8



12



20



24



30

In diesem Heft

S. 8

Pfalz statt Toskana 😱!

Das Seitensprung-Ungeheuer

S. 12

Neuer Sekt

Die Pfalz und Millionen Bubbles

S. 18

Rezept

Reuben-Sandwich „Pfalz-Style“

S. 19

Düfte der Pfalz

Rosen

S. 20

Lebendige Geschichte

Das Pfälzische

S. 23

Wahrhaft pfälzisch

Kuriositäten, Kultur und Phänomene

S. 24

Neue Ufer in Sachen Genuss

Die Rebellion der Ideen

S. 28

Stefan Asam im Interview

Warum sind uns Wälder so wichtig?

S. 30

Schatzkammer der Natur

Das grüne Mosaik

S. 34

Auf einen Blick

Praktisches und Service



Andrea Burkard hält rund 150 Galloway-Rinder auf den Arealen des Josefshofs. Die Tiere leben artgerecht das ganze Jahr über im Freien. Das Fleisch aus der Gallowayzucht verkauft die Familie Burkard nur im Direktvertrieb. Der Josefshof ist ein ökologischer Demonstrationsbetrieb und setzt sich für die Erhaltung von Offenlandstrukturen in der Biosphärenregion ein.

Benjamin Peifer will in seinem Restaurant Intense gutes Essen als Kulturgut in den Mittelpunkt rücken.
Das Intense steht für eine regionale Genussskultur mit Blick über den Tellerrand.
Beeinflusst von japanischer Küchenkultur setzt er einen klaren Fokus auf intensive Aromen.







Der Haardtrand ist Teil des deutsch-französischen Buntsandsteingebirges „Wasgau“ und versteht sich in Spielarten der Melodramatik. Als wolle der sagenumwobene Waldgott „Vosegus“ persönlich zwischen den Bergen heraustreten und ein Bad im Abendlicht nehmen.

Das Seitensprung- Ungeheuer...

+ Lucy hat dich zur Gruppe Seitensprung in die Pfalz hinzugefügt

Mo, 4. Mai 2020, 11:30 Uhr

Wir können nicht in die Toskana 🤔! Grenzen sind zu 🤔.

OMG 🤔! Und jetzt?

Wir bleiben halt in D 🤔.
Ein paar Kurztrips irgendwohin, wo es Wein gibt.

Oh Mann, Riesling statt Sangiovese hm?

Hmmjaaaa 🤔 hab auch echt so gaar keine Lust ... aber hey, nicht zu ändern 🤔.

Es klingelt! Wir treffen uns mit Tom und Lena ... und schauen mal an der Deutschen Weinstraße nach Ferienwohnungen.

Stell Dir vor, viele nennen sie sogar die Toskana Deutschlands...

OK, viel Erfolg 🙏

Sa, 9. Mai 2020, 17:45 Uhr

Du glaubst es nicht!!!!

Nur miese Ferienwohnungen 🤔?

Nein nein, im Gegenteil 🙌
Wir hatten sofort ne Wohnung. Und was für eine!
Ein Baumhaus!!!

Ein what?

Jaaa, in die Bäume reingebaut! So was haste noch nicht gesehn.
Mit Balkon und ganz viel Glas zum Rausgucken. Ich schick Dir Fotos ... Check mal hier: <https://www.baumhaus-sankt-martin.de/>

Guter Start! Vielleicht wird's ja doch was 🙌

Mi, 1. Juli 2020, 15:10 Uhr

Sind auf der A65 🚗, rechts von uns Weinberge und hintendran seit Kilometern diese dunkelgrüne Klippe

Klippe?

Ja, steigt so krass auf aus den Weinbergen 🌳. Das ist der Rand des Pfälzerwaldes 🌳. Wie ein großer Balkon. Mit rot leuchtenden Burgruinen .

Wie, rot leuchtend?

Ja, die sind wohl aus Sandstein. Und im Pfälzerwald gibt's noch mehr Burgen und riesige Felsen aus Sandstein 🏰. Und mittendrin das Hambacher Schloss. Die Wiege der deutschen Demokratie – hier!

Doch bissl neugierig auf die Pfalz, hm 🤔?



Mi, 1. Juli 2020, 15:50 Uhr

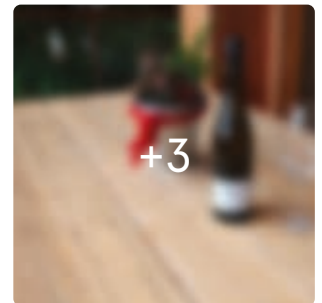
Sind gleich am Baumhaus 🌳🏠🌳. Alle ganz gespannt.

Gut durchgekommen?

Ja entspannt! Man kommt schnell runter hier. Hübsche Weindörfer mit noch mehr Sandstein. Urig. Und überall Kreidetafeln mit leckeren Gerichten 🍷 und Weinen 🍷🍷. WOOOOOW!

Hm? Lass mich raten. Am Baumhaus?

Ja, Isi. Da hängt es. Einfach so. In den Bäumen. Wie aus den Stämmen rausgeschnitzt! So schön. Ich meld mich später 🙌



Mi, 1. Juli 2020, 16:15 Uhr

Wir trinken schon 🍷.

🤔 Wart ihr schon einkaufen?

Nee, das is der Wein von Matthias, unserem Vermieter.

Hat uns schon mit ner Flasche in der Hand begrüßt. Irgendwie echt gechillt diese Pfälzer. Hat erzählt, dass das ganze Haus aus Öko- Materialien gebaut ist. Und uns gleich gezeigt, wie man das eine Bett raus auf den Balkon rollt. Und er hatte noch gefühlt 100 weitere Tipps auf Lager.

Oh Gott, vollgetextet?

Nee. Hat uns so ne Pfalzcard in die Hand gedrückt. Freier Eintritt für alles Mögliche, freie Fahrt für alle in Bus und Bahn 🚆.

Wein, Pfalzcard, Baumhaus ... könnte schlechter laufen 👍👉

Oh ja. Und jetzt sitzen wir hier aufm Balkon, Pfälzer Wein im Glas 🍷, Himmel über uns 🌤️ ... wir haben sowas von Lust, das alles hier kennen zu lernen morgen!

Do, 2. Juli 2020, 9:07 Uhr

Was man an so nem weinseligen Abend für Ideen kriegt!

Noch mehr Wein kaufen?

Hahaa das auch 😂...

Wir wandern heute durch Weinlagen mit verrückten Namen und trinken dort den Wein, der dort wächst! Ungeheuer 🦊 heißt die eine Lage, und mitten auf der Lage Fuchsmantel 🦊 steigen wir hoch aufs Kaffeemühlchen. Alles auf der Weinsteig-Etappe von Bad Dürkheim nach Deidesheim.

Lucy ...

Ja, Freundin?

... so langsam krieg ich Lust dabei zu sein 😊

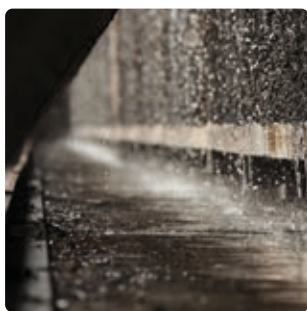
Hey, du bist doch dabei ... ich spamme dich einfach weiter zu 😊
A propos Zuspammen: Diese Ungeheuer Rieslinge wachsen auf Basalt! Da war mal ein Vulkan 🌋 oder so. Wir sind so gespannt!

Do, 2. Juli 2020, 17:45 Uhr

Gleich mal das Auto stehen gelassen, mit dem Zug nach Bad Dürkheim 🚆.

Lässig unsre Pfalzcard vorgezeigt, in Bad Dürkheim raus

Und da wir uns grad schon so als VIPs fühlen 😎 mit der Pfalzcard, sind wir schnell noch hoch auf den Gradierbau im Kurpark ... Show your Card, durchgewunken und die frische Salzlucht dieses gigantischen Freiluftinhalatoriums genossen 💧😊💧



Warmup!

Yes. Und dann beim Weingut Heissler unseren Wein vom Fuchsmantel organisiert 🍷🦊. Ohne Mineraldünger, ohne Herbizide. Trinkt man ihn gleich viel lieber, wenn man das weiß.

Und den habt ihr dann im Fuchsmantel geöffnet...

... so isses. Haben ihn aufm Kaffeemühlchen getrunken, gelb und rot leuchtende Trockenmauern unter uns bewundert.

Und Eidechsenwatching 🦎 gemacht

Wie in der Toskana!

Ja genau ... hier gibt's die auch 😊

Und dann habt ihr euch Mut angetrunken für das Ungeheuer ...? 😊

Hihiii 😊 ja, und später waren wir dann dort und haben nen Abstecher gemacht zu einem Basaltkrater bei Forst, so tief in der Erde, dass man den türkisblauen See an seinem Grund nur mit viel Strecken sehen konnte. Und sechseckige Felsen haben wir gesehen 🤩



Das Ungeheuer von Loch Forst! 🦊

Huuuuu jaaaa, aber wie es sich gehört haben wir es nicht gesehen.

Aber es euch bestimmt 😊



Ach vorher waren wir übrigens noch auf der Wachtenburg bei Wachenheim... toller Aussichtsbalkon, wie so viele auf dem Weinsteig.

Und der ungeheuerliche Basalt-Wein?

Den sparen wir uns auf ... heute Abend sind wir in einem Hofgut! Mit riesiger Weinauswahl 🍷🍷

Ungeheuer viel Auswahl 😊 bis später 🍷

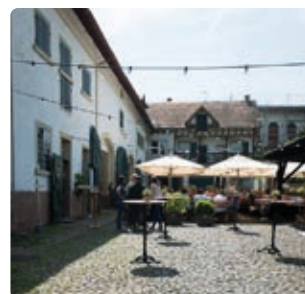
Fr 3. Juli 2020, 02:47 Uhr

Hey Isi die Äffchn sind zurück im Baumhas 🦉🦉🦉

Lucy...Rechtschreibung! Betrunkene 😊?

Kann nix dafür! Es war der Riesling 😊😊!

Das Hofgut liebste Isi ... gnial. Kopfsteinpflaster-Innenhof mit Pflanzen ... endloser Krautergarten ... Gewölbedecke mit uralten Balken ... Kalkputz Wände ...



Das Menü ... selten was so was Köstliches gegessen ... mit so viel Liebe zum Tier ... zur Natur ... und jahreszeitlich passend.

Hach Lucy. Das wirkt alles so ECHT da bei euch.

Jaaa ... in der 65 Seiten (!) Weinkarte ... fanden wir dann auch tatsächlich unser Ungheuer ...

... Isabell ... unfassbar lecker. Und jetzt sitzen wir hier auf unserm Baumhaus Balkon, nur Äste, Blätter und Sterne über uns ... und probieren uns durch weitere Flischen 🍷🍷🍷

Isi? ISI? Ach, eigschlafn ... hey es is ja auch schon ... ui ... drei Uhr 😊

Fr, 3. Juli 2020, 11:24 Uhr

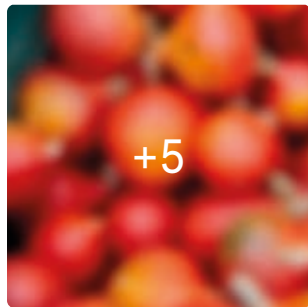
Das hier ist wie Surfen mit lauter perfekten Wellen 🌊!

Das Pfälzer Meer?

Jaaa, das Rebenmeer! Heute 🚲 Tour Radweg Deutsche Weinstraße und Kraut- und Rüben-Radweg. Auf E-Bikes über die Hügel – grandios.

Kraut und Rüben? Diese Pfälzer sind schon verrückt 🥕

Yup, aber schön verrückt. Und da unten im Süden ist der Waldrand auch nochn bissl anders ... weniger Klippe, eher Hügel und Bergkegel mit Burgen 🏰🏰



Auf E-Bikes über Weinberghügel an Bergen mit Burgen vorbeifliegen. Ich stell's mir grad vor, wow.

Ja, läuft! Bis später!

Fr, 3. Juli, 15:03 Uhr

Isi, ich hab Tränen in den Augen.

Wasn loooooo, Süße 🥰?

MiPa in Klängenmünster, Stiftsgut Keysermühle, Restaurant Freiraum. Hier werden wirklich alle wertgeschätzt: Alles was auf den Teller kommt. Nur von Bauern und Produzenten, die sie richtig gut kennen. Und wo die Tiere gut behandelt werden 🐕.



Und großartig: Die Menschen 🥰.

Hier bedienen viele mit Handicap. So rührend, so lieb 🥰🥰🥰 ! Eben haben wir uns mit nem fetten Trinkgeld verabschiedet. Echt bewegend, was für ein toller Ort mit Herz ❤️.

Lucy, du verliebst dich gerade. Denkst du noch an die Toskana?

Hm ... 🤔🤔 ... Null.

Fr, 3. Juli 2020, 18:02 Uhr

Zurück im Baumhaus! Die Fahrrad-Rucksäcke voller Gemüse!

Aaaaah ... Kraut und Rüben?

Yup. Gestern Wald, heute Morgen Wein, jetzt Rheinebene, endlos frisches knackiges Gemüse und Salat ... wir haben uns eingedeckt fürs Abschlusskochen morgen Abend 🍷🍷🍷.

Und die Türme des Speyrer Doms gesehen ... nächstes Mal!

Aaah ... ihr kehrt zurück? Hab ich mir gedacht 🥰!

Jaaa Isabell 🥰🥰🥰 ... So viel zu sehen hier, so echt, so ursprünglich.

Fr, 3. Juli 2020, 23:54 Uhr

Isabell ...

... ja du Pfälzkind 🍷🥰?

... der Tag heute ... wir sitzen hier alle ganz geflasht auf unserm Balkon und schauen in den Himmel.

Sternenhimmel?

Ja ... weißt du was ... die Pfalz ne ... das ist wie wenn du Sterne guckst. Je länger du hin schaust, desto mehr entdeckst du 🥰🥰🥰.

Lass dir das hier mal auf der Zunge zergehen, da waren wir zum Abendessen: „Ritterhof zur Rose“.

Klingt wie aus Romeo und Julia

Abendessen 🥰. Burrweiler. Auf der Gartenterrasse, wie auf ner Bühne, mit freiem Blick auf die Reben.

Partnerbetrieb UNESCO-Biosphärenreservat Pfälzerwald sind die. Hier geben so viele Menschen alles für alles was lebt 🙏🌱🥰!

So, 5. Juli 2020, 00:46 Uhr

Heute sind wir alle verführt worden!

Ihr habt euer Herz verloren? An wen? ❤️

Heute morgen beim Frühstück an den Sekt vom Weingut Hormuth in St. Martin und an Käse, Wurst und Feigenchutney vom Wochenmarkt in Neustadt.

Übrigens, Neustadt kommt auch auf die Liste für nächstes Mal.

Awwww 🥰

Und an Klaus Rummel mit seinen Regenwürmern & Brumm-Insekten, Piwis & Blumenwiesenrebstöcken 🐛 !

Ich freu mich jetzt schon 😊

Kiwis? Du bist doch schon wieder betrunken 🍷

Nee, Pilz-widerständsfähige Rebsorten. Brauchen weniger Pflanzenschutzmittel. Man siehst an seinen Rebzeilen. Da wächst und blüht alles mögliche.

Und überall summts und brummts, das strotzt vor Leben 🍷🍷🍷



Paradies! Auto voll geladen?

Und ob!

Tja Freundin ... und jetzt sitzen wir hier, wir Toskana-Flüchtlinge ... in unserer letzten Nacht in den Bäumen ... und reden nicht von Italien, sondern von der Rückkehr in die Pfalz 🙏😭.

Wow Lucy ... du bist echt verliebt
Ich will mit!

Bist fest eingeplant 🍷🍷🍷🍷 !

Dann lernst du übrigens auch Carla und Vincenzo kennen!

Aber die sind doch in der Tosk... ah Moment ...

... genau Isi. Genau. Die laden wir nächstes Jahr ein. In die Pfalz.

Und vielleicht finden wir nen knackigen Winzer für Dich ... die sind alle so voller Lebenslust hier 🍷

Lass uns zusammen Sterne gucken Isi. Und einen neuen Stern für Dich finden. 🌟

Love You 🍷🍷



Lucy und Isabell sind natürlich frei erfunden. Leibhaftig sind aber die Erfahrungen, die Gerrit Altes von der Tourist Information Bad Dürkheim mit überaus zufriedenen Gästen machen darf. Dies hat ihn dazu inspiriert, diese kleine digitale Unterhaltung zu verfassen.

Lucys ganze Liebeserklärung an die Pfalz finden Sie in ihrem Blog auf <https://www.deutscheweinstrasse-pfalz.de/> 🍷

ANZEIGE



**PFALZWERKE
GRUPPE**

**Du hast
die Zukunft.
Wir die
Verantwortung.**

Mit unseren Lösungen für zu Hause
und unterwegs leisten wir gemeinsam einen
wichtigen Beitrag zur Energiewende!

www.pfalzwerke.de





Sophie Christmann: Die Trauben werden in kleine Boxen gelesen, um die Unversehrtheit der Schalen und vorzeitiges Anpressen unter ihrem eigenen Druck zu vermeiden.

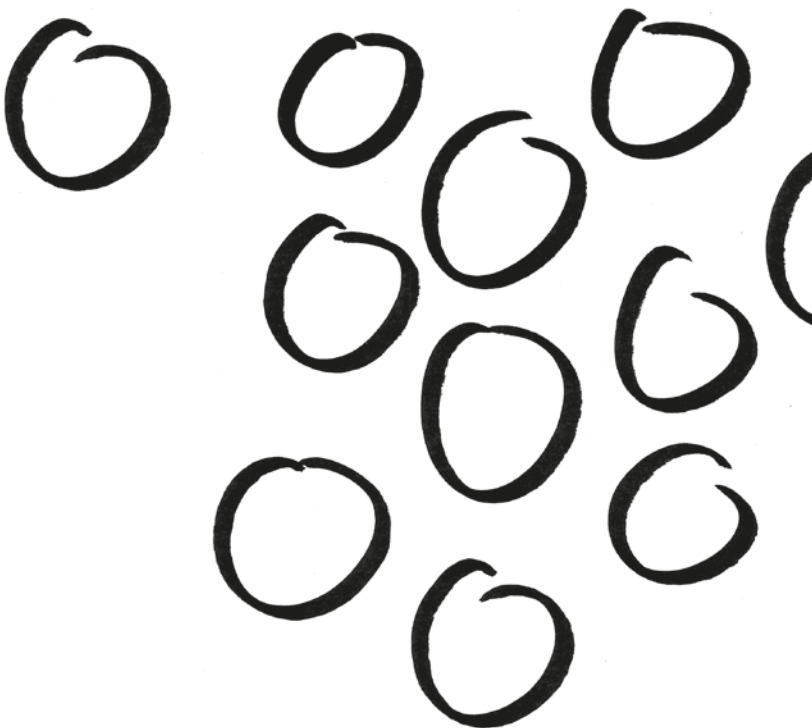
DIE PFALZ UND MILLIONEN BUBBLES



**SEBASTIAN
BORDTHÄUSER**

hat Germanistik studiert, 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. Sein Interessenschwerpunkt ist die „Harmonie von Speisen und Wein“, die er unterhaltsam wie fundiert zu vermitteln mag.

→ bordthaeuser.com



Kaiser Wilhelm II. war 1902 so wütend auf die USA, dass er den deutschen Botschafter aus Washington zurück befahl. Grund seines gerechten Zorns war folgender Fauxpas: Vor der Taufe seiner neuen Yacht Meteor III in New York City wurde die vorgesehene Magnum-Flasche Söhnlein-Schaumwein namens Rheingold Sekt heimlich durch eine Flasche Moët & Chandon ersetzt. Dieser Vorfall ging als Champagner-Krieg in die Geschichtsbücher ein, festigte den Namen der Marke Söhnlein und damit den Ruf des deutschen Sektes.

VON
SEBASTIAN BORDTHÄUSER

Diese Anekdote belegt den damaligen Anspruch und Stellenwert des Sektes, der bis heute ungebrochen ist, denn Deutschland ist unangefochtener Weltmeister im Schaumweinkonsum. Stolz 3,4 Liter pro Kopf werden im Jahr getrunken, ob im Büro, zum Aperitif, bei Schiffstausen, Formel 1 Siegen oder schlicht zur Feier des Tages: Wenn die Korken knallen, lassen wir alles stehen und liegen und ergehen uns in feierlicher Geselligkeit.

Fahler Glanz trotz strenger Regeln

Kein anderes Getränk erfährt in den letzten Jahren in Deutschland eine ähnliche Dynamik wie Sekt. Die Pfalz hat einen nicht unerheblichen Anteil am Rückenwind dieser Bewegung. Der größte Sekthersteller der Pfalz (Schloss Wachenheim AG mit 10% Weltmarktanteil) ist in Wachenheim ansässig und ein Großteil der rheinland-pfälzischen Sektproduktion stammt ebenfalls aus der Pfalz. Es scheint also allen Ortes zu blubbern was das Zeug hält, dennoch lohnt ein näherer Blick auf die Szene. Lange Zeit gehörte es zum guten Ton eines jeden Winzers, neben seinen Weinen auch noch einen Sekt und einen Schnaps im Programm zu haben. Doch die Qualitäten verharrten oft weit unter ihren Möglichkeiten, denn Sekt war entweder Nebenprodukt, für das Trauben verwendet wurden, die es nicht in den Wein schafften. Oder es waren Prestige-Objekte, die sich an den Tugenden der Reife, nicht selten 13%, und somit einer barocken Pracht rühmten. Was im Rückblick beiläufig klingt belegt jedoch eines: Der Sekt stand nicht im Fokus, seine Strahlkraft höchstens seidenmatt. Er wurde entweder stiefmütterlich behandelt oder der Winzer dachte, Sekt sei Wein mit Bubbles – ein fataler Irrtum! Denken Sie an die Küche: Kochen ist nicht backen, denn beides folgt unterschiedlichen Regeln und Gesetzen. Ebenso verhält es sich mit den grundverschiedenen Gattungen Wein und Sekt.



MÉTHODE CHAMPENOISE

auch traditionelle Flaschengärung genannt: Für die zweite Gärung wird eine Mischung aus Grundwein, Hefe und Zucker (Tirage) in die Flasche gegeben. Der Zucker vergärt zu Alkohol, wobei ein zusätzliches Prozent Alkohol und natürliche Kohlensäure entstehen. Diese ist mit einem Mindest-Druck von 3,5 bar bis hin zu 6 bar im Sekt gebunden. Anschließend wird die Hefe entfernt (degorgiert), beim Öffnen entsteht Unterdruck und das CO₂ dehnt sich aus – Bubbles!



SORTEN & TYP

Die Rebsorten für Schaumweine variieren von Land zu Land und Region zu Region. Während in der Champagne die Burgundersorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay die Haupt-Rebsorten stellen, sind es für spanischen Cava Parellada, Xarel-lo und Viura. In Deutschland orientierte man sich lange an Frankreich und setzte ebenfalls auf Burgundersorten, wobei der Riesling als idealer Terroir-Translator immer mehr an Bedeutung gewinnt. Grundsätzlich kann aus jeder Rebsorte Sekt hergestellt werden.

Kochen ist nicht Backen

Um qualitativ herausragende Sekte zu produzieren muss folglich nicht Wein, sondern Sekt gedacht werden. Und zwar bereits bevor die Trauben reif sind. Dieses radikale Umdenken hat in den letzten Jahren zu einem Ruck und somit zur qualitativen Steigerung der deutschen und natürlich der Pfälzer Sekte geführt. Dabei galten für Winzersekte seit jeher die strengsten Regeln, um höchste Qualität zu garantieren. Sie dürfen einzig und allein aus eigenem Traubenmaterial hergestellt werden und müssen mittels traditioneller Flaschengärung (auch Méthode Champenoise genannt) hergestellt werden. Nach der zweiten Gärung auf der Flasche muss er mindestens neun Monate auf der Hefe reifen, was jedoch in vielen Betrieben um ein Vielfaches länger ausfällt. Dennoch blieb er lange unter seinen Möglichkeiten.

Doch warum passiert das alles erst jetzt, wo doch Sekt eine weit über hundertjährige Geschichte hat? Bis zum Inkrafttreten des neuen Weingesetzes am 30. Juli 1971 herrschte ein staatliches Sektmonopol, das es nur den großen Sektellereien erlaubte, Sekt herzustellen. Die großen Häuser, wie Söhnlein, Mumm, Henkell oder Kupferberg, produzierten jahrgangsunabhängige Markenprodukte gleichbleibender Qualität. Erst nach Fall des Monopols war es auch Winzern und Genossenschaften erlaubt, Sekt zu produzieren. Parallel zu den großen Marken haben sich seitdem die Winzer-Sekte etabliert. Rund 1.200 Betriebe produzieren heute Sekt.

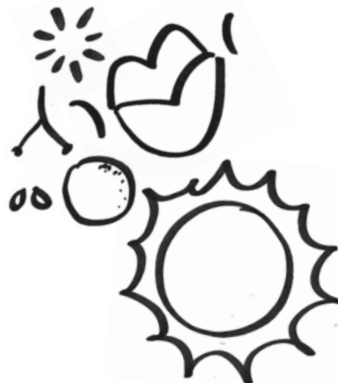
Der Pfälzer Aufbruch

Nachdem bereits 130 Jahre zuvor von der Sektellerei Fitz & Baust im pfälzischen Dürkheim als „Königlich-bayerischer Hoflieferant“ Sektgeschichte geschrieben worden war, hatte nun Sekt wieder eine feste Heimat in der Pfalz gefunden. Das Wein- und Sektgut Wilhelmshof von Christa



Frühe Lese in Handarbeit und unversehrtes Lesegut sind Grundvoraussetzung für den Erhalt der Säuren. Sie bilden das Rückgrat für jeden guten Sekt.

Roth-Jung und Herbert Roth im südpfälzischen Siebeldingen zählt zu den Pionieren, die den Aufbruch der Sekt-Szene maßgeblich mitgestaltet haben. Seit 1982 führt der Betrieb den Sekt als ebenbürtiges Produkt im Namen und zählt inzwischen zu den alten Hasen des Pfälzer Sektes. Steffen Mugler und Michael Andres gründeten im Jahre 1989 die reine Sektkellerei Mugler & Andres in Ruppertsberg, die sich ausschließlich der Produktion von Qualitätssekten verschrieb und mittlerweile zu den dienstältesten privaten Sektproduzenten zählt. Die Winter-Sekte von Hans-Jörg Rebholz und Frank John zählen seit langem über die Grenzen der Pfalz hinaus zu den Spitzen-Produkten des Landes und mittlerweile drängen immer mehr junge Betriebe mit ihren exzellenten Sekten auf den Markt. Betriebe wie die Lebenshilfe Bad Dürkheim e. V. räumten beim Deutschen Sektpreis mit ihrem 2016 Dürkheimer Schenkenböhl ebenso ab wie das Freinsheimer Weingut Rings mit ihrem 2014 Pinot Brut Rosé. Marie Menger-Krug produziert aus den Deidesheimer Lagen des elterlichen Weingutes seit 2017 ihre eigene Sekt-Linie unter dem Namen Motzenbäcker und markiert nicht nur den Aufbruch der nächsten Generation, sondern auch eines neuen Bewusstseins, das sich durch die gesamte junge Szene zieht.



SÄURE, BALANCE & REIFE

Kochen ist nicht backen, und Sekt ist kein Wein mit Bubbles. Aus diesem Grund gehorcht die Sektbereitung auch völlig anderen Regeln. Während beim Wein eine optimale Reife Grundvoraussetzung für die Aromatik ist, dürfen die Trauben für Sekt-Grundwein nicht unreif, aber auch nicht zu reif gelesen werden. Da die zweite Gärung immer zusätzliche 1 bis 1,5% liefert, sollte der potentielle Alkohol bei der Lese bei maximal 11% liegen. Statt der Traubenreife trägt die zweite Gärung zur aromatischen Komplexität des Sektes bei, sodass vollreifes Lesegut zu viel des Guten wäre. Beim Sekt suchen wir Frische und Eleganz, nicht die maximale Reife.



Gabriel Scheuermann überprüft den Sekt-Grundwein. Diesen baut er zum Großteil in gebrauchten Barriques aus. Der Sauerstoffkontakt gibt den Weinen natürliche Stabilität, die richtige Balance von pH-Werten und Säure sorgt für die nötige Frische.

Biologischer Weinbau als neuer Qualitäts-Parameter

Biologischer oder biodynamischer Weinbau wurde noch vor wenigen Jahren als esoterisch oder viel zu riskant betrachtet. Inzwischen hat er sich als Voraussetzung für beste Traubenqualität von gesunden Reben aus einem stabilen Ökosystem auch in der Schaumwein-Szene etabliert. Spontane Vergärung der Moste mit weinbergseigenen Hefen sowie die biologische Bewirtschaftung des Wingerts genießen heute ein neues, ganz natürliches Selbstverständnis und ziehen sich wie ein roter Faden durch die Liste der höchst bewerteten Schaumweine der Pfalz.

Aus einer Sektlaune heraus entstand der erste Schaumwein im Weingut Scheuermann. Die Brüder Simon und Gabriel Scheuermann machten ihren ersten Sekt, um ihren schaumweinbegeisterten Vater zum 50. Geburtstag zu überraschen. Mehr als zufrieden mit dem Ergebnis gingen sie in die Produktion und brachten im Jahre 2016 den 2014 Blanc de Blancs auf den Markt, der bei der Verkostung der „Generation Pfalz“ (heute: Winzer-Nachwuchswettbewerb „Junge Pfalz“) sofort Aufsehen erregte. Ein Rosé liegt in freudiger Erwartung noch auf der Hefe, ebenso wie weitere Prestige-Füllungen, die mit bis zu sechs Jahren Hefelager erst 2023 in den Verkauf kommen werden. Ihren Erfolg erklären sich die sympathischen Niederkirchener durch die Schritte, die lange als verpönt galten: Frühe Lese ab 70 Grad Oechsle, eine sanfte Pressung, um möglichst säurebetonte Grundweine zu erhalten, sowie spontane Vergärung und völliger Verzicht auf Schwefel. Aus anfänglichen 1.500 wurden inzwischen rund 7.000 Flaschen, Tendenz: steigend. Diese Entwicklung spiegelt die Dynamik der deutschen Sektszene präzise wider.



Der Grundwein wird für die zweite Gärung in druckfeste Sektflaschen gefüllt und mit der Füll-Dosage aus Grundwein, Hefe & Zucker versehen und mit Kronenkorken verschlossen. Mindestens neun Monate muss ein Sekt auf der Hefe liegen, um als traditionelle Flaschengärung vermarktet werden zu dürfen.



HEFELAGER

Das Hefelager ist ein entscheidender Baustein der Sektherstellung und beeinflusst dessen Qualität maßgeblich. Minimum neun Monate sind für die klassische Flaschengärung vorgeschrieben, viele Betriebe lassen ihren Sekt aber weitaus länger auf der Hefe. Je länger das Hefelager, desto mehr verändern sich Aromatik und Textur des Sektes. Man spricht von den sogenannten Autolyse-Noten, die in der Nase als Gebäcknoten wie beispielsweise frischer Hefezopf wahrgenommen werden. Am Gaumen wirken Sekte mit langem Hefekontakt cremiger, die Perlage (optische Wahrnehmung) bzw. das Mousseux (haptische Wahrnehmung) werden feiner. Je länger der Hefekontakt, desto länger ist der Sekt anschließend lagerfähig, das heißt ein Sekt mit 36 Monaten Hefelager ist nicht nur wertiger als mit neun Monaten, sondern birgt weiteres Potential zur Flaschenreife.



Das Rütteln, auch Remuage genannt, dient dazu, die abgestorbenen Hefezellen ab zu rütteln. Die Flaschen liegen dafür kopfüber in Rüttelpultern, sodass sich die abgestorbene Hefe im Flaschenhals sammelt.

Auch bei Sven Leiner vom Südpfälzer Weingut und Demeter-Betrieb Jürgen Leiner in Illbesheim ist Sekt ein stark wachsendes Segment. Die rund 2.500 Flaschen Jahresproduktion sind stets ausverkauft und auch hier ist die Tendenz steigend. Für seinen mehrfach ausgezeichneten Sekt baut Sven Leiner Chardonnay und Pinot Noir im Holzfass aus und cuvettiert den Sekt aus unterschiedlichen Jahrgängen. Grade erschienen ist der „16/17/18“, bezugnehmend auf die darin verwendeten Jahrgänge der Grundweine. Statt dem Sekt wie üblich Reinzuchthefer und Zucker zuzugeben, gibt Leiner einen Teil des nicht völlig durchgegorenen 2018er Jahrgangs als Dosage auf die Flaschen. Durch den konsequent biodynamischen Anbau kommt der Sekt völlig ohne zugesetzten Schwefel aus und erquickt mit schlanken 11,5%. Der kompromisslos trockene Ausbau des Sekts hebt ihn ab vom Gros der ‚trockenen Sekte‘, die mit einem Restzuckergehalt zwischen 17 und 32 Gramm rund 45% des Marktes ausmachen.

Sorten als Spiegel der Herkunft

Ebenso wie Gabriel Scheuermann arbeitet Sven Leiner für seinen Sekt ausschließlich mit den Burgundersorten Chardonnay und Pinot Noir. Der Blick der neuen Sekt-Avantgarde in die Champagne ist augenscheinlich. Sie ist die unangefochtene Benchmark für die Produktion flaschenvergorener Schaumweine, nicht nur in der Pfalz, sondern weltweit. Doch was ist mit der deutschen und Pfälzer Leitrebsorte, dem Riesling?

Nach Auswertung des Deutschen Wein Instituts (DWI) ist der Riesling rückläufig und Burgunder Sekte erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Der Riesling markiert zwar weiterhin die Spitze beim deutschen Sekt, perspektivisch wird sich das jedoch weiter verschieben. Das hat zum einen klimatische Gründe, zum anderen bietet das Spiel mit den Burgundern eine größere Spielwiese und ermöglicht neben der klassischen Cuvée auch Blanc de Blancs, Blanc de Noirs, den reinsortigen Ausbau sowie Rosés, einem populären und ebenfalls steigenden Marktsegment. Noch dazu wurde in den letzten 40 Jahren versäumt, Riesling als Identität stiftende Rebsorte zu etablieren. Die Kellereien verwenden ihn selten, und die Winzersekte, deren Auflage selten 1.000 – 2.000 Flaschen überstiegen, konnten dies in der Eigenvermarktung nicht leisten.

Dabei bietet Riesling neben den Burgundersorten beste Voraussetzungen als Alleinstellungsmerkmal. Mathieu Kauffmann, ehemaliger Kellermeister des Champagnerhauses Bollinger in Aÿ, kam 2013 in die Pfalz. Sein Auftrag war, den Riesling zurück zur alten Größe zu führen. Das ließ Kauffmann sich nicht zweimal sagen und gründete 2019 zusammen mit Sophie und Steffen Christmann das Sektgut Christmann et Kauffmann



SÜSSE VERSUCHUNG ODER NACKTE WAHRHEIT

Nach dem Degorgieren bekommt der Sekt seine Versand-Dosage. Damit kann der Produzent das gewünschte Geschmacksprofil einstellen: trocken, halbtrocken oder süß? Doch kaum etwas ist derart verwirrend wie die Geschmacksangaben bei Sekt: Während Wein nur bis 9 g Restzucker als trocken bezeichnet werden darf, sind bei Sekt bis zu 35 g Restzucker erlaubt, rund das Vierfache! Die Kohlensäure des Sektes mindert dabei das Süße-Empfinden.

Restzuckerangaben zur Übersicht:

Brut nature 0–max. 3 g/l (Sekten, darf nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt werden); **Extra herb (extra brut)** maximal 6 g/l; **Herb (brut)** maximal 12 g/l; **Extra trocken (trés sec)** 12–17 g/l; **Trocken (sec)** 17–32 g/l; **Halbtrocken (demi-sec)** 35–50 g/l; **Mild (doux)** mehr als 50 g/l

in Gimmeldingen. Deren erster Jahrgang wurde jüngst zur zweiten Gärung gefüllt und lässt Großes erwarten. Denn Riesling, so Kauffmann, hat mindestens so viel Potential wie der Chardonnay, vielleicht sogar größeres. Es gebe lediglich ein paar Kleinigkeiten, die man dafür beachten müsse: „Ein großer Wein lebt immer vom Wechselspiel von Säure, Schmelz, Konzentration und Phenolik, die für die Textur oder das Mundgefühl verantwortlich ist.“ Um bestes Lesematerial zu erhalten, beginnt die Aufmerksamkeit bei den Böden, denn es kann kein guter Wein von schlechten Böden kommen. Nur gesunde Böden mit entsprechender Humus-Auflage liefern Trauben für beste Sekte. Dafür ist die biologische, besser noch biodynamische Bewirtschaftung für Kauffmann ebenso zwingende Voraussetzung wie für seine Partner Sophie und Steffen Christmann, die ihr VDP Weingut bereits seit 2003 biodynamisch bewirtschaften. „Für die Balance muss die Lese dem Terroir angepasst werden und die Trauben müssen schonend verarbeitet werden, um die Säuren und den daraus resultierenden salzigen Eindruck zu erhalten.“ Die spontane Vergärung im Holz für den Schmelz und der vorsichtige Sauerstoffkontakt durch den Fassausbau geben den Weinen die nötige Stabilität für die weitere Verarbeitung. Chemie und Filtration sind natür-

lich tabu und ein langes Hefelager führt letztlich alle vorangehenden Schritte zum Erfolg – einem großen Sekt mit klarem Herkunftscharakter. „So einfach ist es“, sagt Kauffmann und hofft, dass sich dieser Trend weiterhin festigt. Wir freuen uns derweil auf die ersten Sekte aus dem Hause Christmann et Kauffmann.

Nie hat Sekt so viel Spaß gemacht wie heute. Er ist herausgetreten aus der Nische des Nebenproduktes als selbstbewusstes Artefakt seiner Herkunft und seines Jahrgangs. Sein zunehmender Erfolg gibt den Produzenten recht. Immer mehr Winzer denken um, denken Sekt statt Wein, und immer öfter geht dieses Umdenken einher mit biologischer Bewirtschaftung, zeitiger Lese und spontaner Vergärung mit weinbergseigenen Hefen, um ihre Herkunft bestmöglich zu konservieren. Auch im Weinbau strittige Philosophien wie der geringe Einsatz bis hin zum vollständigen Verzicht auf Schwefel sind beim Sekt leichter umzusetzen und führen zu völlig neuen Ergebnissen. Die Bewegung ist im vollen Fluss und so bleibt hoffentlich auch in Zukunft weiterhin alles anders, vor allem aber eins: Sprudelnd!



WEITERPRICKELN

Alle Links zu den Sektbetrieben und weitere Infos auf → deutscheweinstrasse-pfalz.de

ANZEIGE



Lust auf Sekt ?!

Wir laden Sie herzlich ein, unsere Vinothek und unsere Sektterrasse zu besuchen.



Heim'sche Privat-Sektkellerei GmbH · Maximilianstraße 32 · 67433 Neustadt a.d. Weinstraße

Tel. 06321 3926-0 · www.heim-sekt.de



Einfaches Parken im Hof

Bubblelovers, hier lang!

Wenn Ihnen nach der Lektüre unseres Sektausfluges nun auch die Perlen auf der Zunge tanzen sollen, hier die „Must-visits“ der Sektbetriebe an der Deutschen Weinstraße.

Weingut Wageck
Bissersheim
→ wageck-weine.de

Weingut Rings
Freinsheim
→ weingut-rings.de

Weingut Fitz-Ritter & Sektkellerei Fitz KG
Bad Dürkheim
→ fitz-ritter.de

Lebenshilfe Bad Dürkheim e.V.
Bad Dürkheim
→ lebenshilfe-duew.de/arbeit/weinbau/

Weingut Eymann
Gönnheim
→ weingut-eymann.de

Weingut Dr. Bürklin-Wolf
Wachenheim
→ buerklin-wolf.de

Schloss Wachenheim
Wachenheim
→ schloss-wachenheim.com

Weingut Scheuermann
Niederkirchen
→ scheuermann-weine.de

Krack Sekthaus
Deidesheim
→ krack-sekt.de

Weingut Reichsrat von Buhl
Deidesheim
→ von-buhl.de

Motzenbäcker
Deidesheim
→ motzenbaecker-sekt.de

Andres & Mugler
Ruppertsberg
→ andresundmugler.de

Hirschhorner Weinkontor
Königsbach
→ johnwein.de

Sektgut Christmann und Kauffmann
Gimmeldingen
→ christmann-kauffmann.de

Heim'sche Privat-Sektkellerei GmbH
Neustadt
→ heim-sekt.de

Weingut Stefan Meyer
Rhodt
→ meyer-rhodt.de

Ökonomierat Rebholz
Siebeldingen
→ oekonomierat-rebholz.com

Wilhelmshof
Siebeldingen
→ wilhelmshof.de

Weingut Leiner
Ilbesheim
→ weingut-leiner.de

Weingut Jülg
Schweigen
→ weingut-juelg.de

Rezept

Für 2 Sandwiches

Rieslingsekt-Sauerkraut

600g Sauerkraut
2 EL Butter
1 Lorbeerblatt
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Rieslingsekt
aus der Pfalz
Salz
Pfeffer

Majoran-mayonnaise

1 Eigelb, sehr frisch
1 EL Zitronensaft
1/8 L Rapsöl
2 EL frischer Majoran
Pfeffer
Salz

Sandwich-zusammenbau

4 Scheiben Roggenbrot
1 EL Butter
4-6 Scheiben Gruyère
300g Saumagen,
dünn aufgeschnitten
2 Salz-Dill-Gurken



Reuben-Sandwich, ein Klassiker aus New York.

Reuben-Sandwich Pfalz-Style



Kerstin Getto

ist Foodbloggerin und ein echtes „Pälzer Mäd“. Mit ihrem „Reuben-Sandwich Pfalz Style“ zeigt sie, dass sich Sekt auch hervorragend zum Kochen eignet.

→ cookingaffair.de

Sauerkraut in einem Sieb kurz abspülen, sehr gut ausdrücken und auflockern. Butter in einem Topf zerlassen. Kraut darin kurz dünsten. Lorbeerblatt, Gemüsebrühe und Sekt zugeben. Köcheln lassen bis die Flüssigkeit verkocht ist. Lorbeerblatt entfernen, Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Majoranmayonnaise erhält durch frischen Majoran ein intensives Aroma. Das Eigelb, Zitronensaft und Majoranblättchen mit dem Mixstab pürieren. Rapsöl zunächst tröpfchenweise, dann in einem sehr feinen Strahl unter ständigem Rühren untermixen. Das Öl nicht zu schnell zugeben, damit es sich mit dem Eigelb verbinden kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Brotscheiben mit der Butter in einer beschichteten Pfanne goldbraun anrösten. Auf zwei der vier Brotscheiben in der Pfanne den Käse schmelzen. Auf die Brotscheiben mit dem Käse die Saumagenscheiben verteilen. Darauf das Rieslingsekt-Sauerkraut legen und mit der Majoranmayonnaise beträufeln. Mit den zwei anderen Brotscheiben abdecken, halbieren und mit je einer Salz-Dill-Gurke als Deko servieren.

Duftig

ROSEN



von
Cordula Schulze

Na, haben Sie ihn schon in der Nase, den opulenten, unverwechselbaren Duft von Rosen? Sobald der Name der sprichwörtlichen Königin der Blumen fällt, denkt man unwillkürlich daran, wie es sich anfühlt, die Nase einer Blüte zu nähern und das Aroma einzusaugen. Die Rose ist seit Jahrtausenden berühmt nicht nur für ihren intensiven Duft, sondern auch für ihre Schönheit. Besonders mit roter Blüte symbolisiert sie Liebe und Wertschätzung.

Rosenöl schenkt Kosmetika einen angenehmen Duft; auch in der Heilkunde spielte die Rose traditionell eine Rolle. Rosenwasser kommt in der orientalischen Küche und auch bei uns in Backwaren zum Einsatz. Aus der Frucht, der Hagebutte, macht man Marmeladen und Tees. Rosengärten – auch Rosarien genannt – ziehen in der ganzen Welt Besucherinnen und Besucher in ihren Bann. Man kann also ohne Übertreibung sagen, dass die Rose die Menschen reich beschenkt und ihnen Vergnügen bereitet.

Achtung, Achtung!

Doch die edle Blume erfüllt – so die Überlieferung – eine weitere Aufgabe: Sie konnte von Winzern in der Vergangenheit als Zeigerpflanze für Schädlinge oder Krankheiten eingesetzt werden. Dabei ging es vor allem um den Pilzbefall durch Mehltau, der sich an einem Rosenstrauch früher bemerkbar macht als am Wein. Das gab den Winzern Gelegenheit zu reagieren. Vereinfacht gesagt kann die Rose also als ökologisches Frühwarnsystem im Weinberg genutzt werden. Heute schützen eher Pflanzenschutzmittel und Wettermodelle wirksam gegen den Mehltau. Doch führen viele Winzerinnen und Winzer die Tradition der Rosen im Weinberg fort. Deshalb findet man in manchen Gegenden der Pfalz noch farbenfrohe Rosensträucher, zum Beispiel im ältesten Weinberg in Rhodt unter Rietburg.

Tipp

Auch im Bad Bergzaberner Land pflegen zahlreiche Weingüter die Tradition der Rosen im Weinberg weiter. Jährlich feiert man hier die Rosenwochen. Gartenliebhaber, Weinliebhaber und Freunde von Kunst und Kultur kommen auf ihre Kosten: zum Beispiel beim Rosenmarkt, auf der mittelalterlichen Festmeile und bei einer Wanderung durch die Weinlage Rosengarten. Dort alleine blühen im Frühsommer 500 farbenfrohe Rosenstöcke.

Die nächsten Rosenwochen finden zwischen dem **21.5.** und dem **13.6.2021** statt und laden zum Spaziergehen und Schnuppern ein!

→ bad-bergzabernerland.de

Die Pfälzer sind stolz auf ihren Wein und auf ihre Sprache. Und zu-
recht: Nicht nur der Pfälzer Wein, sondern auch das gesprochene
Pfälzisch haben eine lange, lange Geschichte, eine dynamische Ge-
genwart und eine vielversprechende Zukunft!

Das Pfälzische

Text **Joachim Herrgen** Illustration **Alexandra Smuda**



**Joachim
Herrgen**

Professor Joachim Herrgen lehrt und forscht an der Uni Marburg, er ist Pfälzer und lebt in Mainz. Im Rahmen seiner Forschung für den Deutschen Sprachatlas geht er der Frage nach: Wie haben sich die regionalen Färbungen der Sprache im Laufe der Zeit verändert?

weniger beliebten Dialekten in Deutschland, vielleicht, weil manche es für nachlässig, provinziell oder fehlerhaft gesprochenes Hochdeutsch halten. Wer so denkt, liegt völlig daneben: Das Pfälzische leitet sich nicht etwa vom Hochdeutschen ab, sondern es ist eine Sprache, genauer Regionalsprache, aus eigenem Recht und mit eigener, weit zurückreichender Geschichte. Das Hochdeutsche (die Sprachwissenschaft spricht von „Neuhochdeutscher Standardsprache“) entstand – zunächst als reine Schreibsprache – erst lange nach dem Pfälzischen. Das war im 16. Jahrhundert, und erst ab dem 19. Jahrhundert erhielt das Hochdeutsche eine einheitliche Sprachform, die von den Menschen in Deutschland auch gesprochen wurde.

Das Pfälzische hingegen existierte schon seit Urzeiten als gesprochene Alltagssprache, die von den Eltern auf natürliche Weise an die Kinder weitergegeben wurde. Seine sprachlichen Eigenschaften belegen, dass es sich um einen fränkischen Sprachtyp handelt (deshalb auch die wissenschaftliche Bezeichnung „Rheinfränkisch“), der jedoch auch Züge des

Viele Menschen in Deutschland messen das Pfälzische jedoch am Hochdeutschen und für manche schneidet es bei diesem Vergleich schlecht ab: Nach aktuellen Rankings gehört das Pfälzische zu den



südlicheren Alemannischen aufweist. Die Entstehungszeit liegt um die Wende vom 5. zum 6. Jahrhundert, als die Franken das zuvor alemannische Gebiet eroberten und besiedelten. Beachtlich, dass Otfrid von Weissenburg in seinem Evangelienbuch, das dann im späten 9. Jahrhundert entstanden ist, sprachliche Eigenschaften des Pfälzischen schon ganz ähnlich wiedergibt, wie sie auch heute noch gesprochen werden: *pad* (‚Pfad‘), *pending* (‚Pfennig‘, vgl. pfälz. *Penning*) oder *pluag* (‚Pflug‘). Hier ist der pfälzische Stand der sog. 2. Lautverschiebung (*p* statt *pf*) schon in der heute geltenden Form dokumentiert. Das zeigt, dass eine lebendig gesprochene Regionalsprache wie das Pfälzische offensichtlich viel mehr Konstanz über die Zeiten zeigt, als man annehmen sollte! Die Wurzeln des Pfälzischen reichen bei genauem Hinsehen sogar noch weiter zurück. Besonders die Namen der Gewässer und Siedlungen dokumentieren ältere, z.B. keltische und römische sprachliche Einflüsse: Beispiele hierfür sind die Namen von Rhein, Mosel, Nahe, Neckar und Saar, aber auch die Namen kleinerer Gewässer wie Alsenz, Glan, Pfrimm, Selz usw.

Man kann die Region, in der Pfälzisch gesprochen wird, durch sprachliche Eigenschaften ziemlich klar bestimmen: Es ist das Areal, in dem es regional *Appel* (statt hochdeutsch *Apfel*) heißt, *das* (statt moselfränkisch *dat*), *fescht* (statt hd. *fest*) und *Eis* (statt alemannisch *Is*). Dies sind nur Beispielwörter, die für unzählige andere stehen. So fällt die Grenze zwischen pfälz. *Eis* und alemann. *Is* zusammen mit *Zeit/Ziit*, *Haus/Huus*, *Hüüs* usw. Viele verstehen unter ‚Pfälzisch‘ auch einen etwas kleineren Raum, etwa im Sinne der ehemals Bayerischen Rheinpfalz.

Auch wenn das Pfälzische schon seit dem frühen Mittelalter existiert: Sprache ist niemals unveränderlich. Alle sprachlichen Formen, z.B. die Laute, besonders aber der Wortschatz, ändern sich beständig, auch weil die Welt sich stetig verändert: Auch Pfälzer sind cool, sie walken und joggen und ziehen dazu Sneakers an. So bereichert sich der Wortschatz, und deshalb wurden zu allen Zeiten zahllose Wörter verschiedener „Kontaktsprachen“ ins Pfälzische aufgenommen. Die wichtigsten unter ihnen, waren das Lateinische, dann das Galloromanische, später das Französische und auch das Jiddische und Rotwelsche. Schon das Wort *Pals* ‚Pfalz‘ ist ein Romanismus, eine Übernahme aus lat. *palatium*. Andere Beispiele für Übernahmen aus dem Lateinischen sind die *Keschde* ‚Kastanien‘ (< lat. *castanea*), die *Kelder* ‚Kelter‘ (< lat. *calcatorium*) und nicht zuletzt der *Woi* (< lat. *vinum*). Die Beispiele ließen sich mühelos vermehren. Aufgrund der jahrhundertelangen Nachbarschaft verwundert es nicht, dass das Französische dann die deutlichsten Spuren im



Haardt, aber herzlich

Wir haben einige wichtige Pfälzer Vokabeln für Ihren nächsten Pfalzaufenthalt zusammengestellt. Und Sie werden schnell merken, die Aussprache unterscheidet sich selbst zwischen Bockenheim und Schweigen-Rechtenbach oft von Ort zu Ort.

„alla hopp“

universal einsetzbare Vokabel, die u. a. Aufbruch (auf geht’s), Ungeduld (jetzt mach schon), Zustimmung (wie du meinst) oder Verabschiedung (mach’s gut) bedeuten kann.

„Gutselstand un Reidschul“

Süßigkeitenstand und Kinderkarrussell sollten auf keiner Kerwe (Fest, früher anlässlich der Kirchweih) fehlen – davon haben wir in der Pfalz übrigens ziemlich viele.

„Hettrum, Houschd ...“

In der Pfalz gibt es viele Orte, die von den Pfälzern liebevoll verkürzt werden – da wird Hettenleidenheim zu Hettrum und Hochstadt zu Houschd.

Pfälzischen hinterlassen hat. Die *Gummer* ‚Gurke‘ kam schon aus dem Altfranzösischen in die Pfalz (< afr. *coucombre*), jedoch die weitaus größte Zahl der französischen Wörter wurden später übernommen, als Franzosen als Einwanderer, Soldaten oder Verwaltungspersonal in die Pfalz kamen. Aus dieser Zeit stammen z.B. *alla* ‚los, vorwärts‘ (<frz. *allons*), *Blimmoo* ‚Federbett‘ (< frz. *plumeau*), *Droddwar* ‚Bürgersteig‘ (< frz. *trottoir*) und viele andere. Ein interessantes Beispiel ist das Wort *Fisimatenten* in der Bedeutung ‚Unsinn, Faxen, Blödsinn‘, das nur scheinbar aus dem Französischen stammt. Fast jeder in der Pfalz kann die Geschichte erzählen: Zur Besatzungszeit Anfang des 19. Jhs. hätten die französischen Soldaten versucht, deutsche Mädchen mit der Einladung *visitez ma tente*, d.h. ‚besuchen Sie mein Zelt‘ in ihr Lager zu locken. Besorgte Eltern hätten ihre Töchter dann gewarnt: Mach mir keine ‚visite ma tente‘! Die Fachwissenschaft weiß seit langem, dass dies Unsinn ist: Das Wort gab es im Pfälzischen schon längst vor der französischen Besatzung! Es stammt wahrscheinlich aus der lateinischen Amtssprache des Spätmittelalters. Aus dem lat. Ausdruck *visae patentes* ‚ordnungsgemäß verliehenes Patent‘ wurde *visepatentes*, und das bedeutet spöttisch ‚überflüssige Schwierigkeit, Schikane‘. Daraus hat sich dann im 16. Jh. der bekannte Ausdruck entwickelt, der mit der französischen Besatzung wahrhaftig nichts zu tun hat. Trotzdem erzählen die Leute die alte, falsche Geschichte gern, denn Goethe hat schon recht: *„Einer neuen Wahrheit ist nichts schädlicher als ein alter Irrtum“*.

Das Pfälzische hat sich nicht nur in der Vergangenheit verändert, sondern es entwickelt sich auch heute dynamisch. Insofern darf man fragen: Wie sieht das Pfälzische der Zukunft aus? Steht der Dialekt vielleicht sogar vor dem Aussterben, wie manche befürchten? Dies wird nicht so sein. Im Unterschied zu anderen Regionen in Deutschland wird in der Pfalz im Alltag noch gerne Dialekt gesprochen und – was noch wichtiger ist – der Dialekt wird auch von den Eltern an die Kinder weitergegeben. Von Dialektsterben kann also keine Rede sein. Andererseits verändert sich der Dialekt. Ein Forscherteam der Universität Mainz hat den „Mittelrheinischen Sprachatlas“ erarbeitet, in dem auch das Pfälzische enthalten ist. Dieser Sprachatlas zeigt, dass der Trend weg geht von den alten Lokaldialekten, bei denen jedes Dorf seinen eigenen Dialekt gesprochen hat. Was hingegen entsteht, sind Regiolekte, also landschaftliche Formen des Sprechens, die nicht mehr für einzelne Orte, sondern für ganze Regionen typisch sind. Und die Mainzer Forscher konnten die Veränderungen auch quantifizieren: Messungen der Dialektalität (Dialekttiefe) haben gezeigt, dass der Dialekt in ca. 30 Jahren knapp 9 Prozent an Tiefe verloren hat.

Bemerkenswert und für viele überraschend sind aber auch gegenläufige Entwicklungen. Ein erstes Beispiel: Bis auf ein Gebiet in der Südstpfalz sprechen heute die meisten in der Pfalz den Laut ch als sch aus: *isch, wischdisch, Blesch*. Was viele nicht wissen ist, dass es sich bei dieser Erscheinung nicht um ein altes Dialektphänomen handelt, sondern um eine jüngere Entwicklung, die auch heute noch fortschreitet. Tatsächlich vollzieht sich hier ein Lautwandel, der nicht etwa hin zum Hochdeutschen führt, sondern im Gegenteil weg davon. Ein zweites, ähnlich gelagertes Phänomen zeigt sich in der pfälzischen Grammatik, wo wir in der Gegenwart einen Sprachwandel gegen alle Erwartungen beobachten: Im Norden und Westen der Pfalz lautet das Partizip Perfekt von *bringen* nicht etwa *gebracht, gebrocht* oder *gebraacht*, sondern *brung* bzw. *gebrung*. Das heißt, bringen wird in diesem pfälzischen Areal als starkes Verb behandelt, nach dem Muster von bspw. *singen*. Was nun völlig überraschend ist: Dieser auffällige Palatinismus verschwindet nicht etwa, sondern breitet sich aus! Und zu diesem späteren Zeitpunkt wird noch einmal die Sprache der 70-jährigen mit derjenigen der 35-jährigen verglichen. Der Vergleich zeigt, dass sich das (ge)brung-Gebiet mit der Zeit stetig ausgedehnt hat. Beide Phänomene zusammengenommen belegen, dass es eben nicht nur Dialektabbau gibt, sondern dass das Pfälzische in manchen Bereichen auch an Eigenständigkeit zunimmt und sich vom Hochdeutschen sogar entfernt.



Wussten Sie, dass Pfälzisch quasi eine Weltsprache ist?

Ob in Russland oder in den USA – viele Pfälzer, die in vergangenen Jahrhunderten ausgewandert sind, haben auch in der Fremde ihren heimatlichen Dialekt gepflegt und an ihre Nachfahren weitergegeben. So können sich einige Menschen aus Pennsylvania immer noch ohne Probleme mit Pfälzern in Mundart verständigen.

„Grumbeersupp un Quetschekuche“

Kartoffelsuppe und Zwetshgenkuchen passen hervorragend zusammen – am besten genießt man beides in einer der rund 100 Pfälzerwaldhütten.



„Keschdebääm“

Esskastanienbäume gibt es am Rand des Haardtgebirges zahlreiche, z. B. entlang des 56 Kilometer langen Pälzer Keschdeweg von Hääsche (Hauenstein) nach Neischdad an de Woistroob.



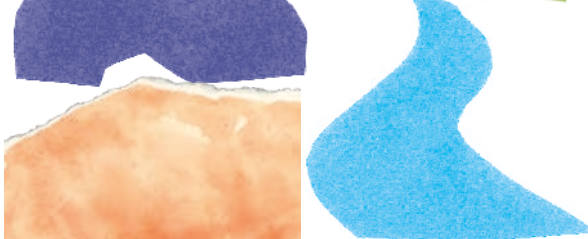
„Kinerschees“

An der Deutschen Weinstraße finden sich viele kinderwagentaugliche Wanderwege.



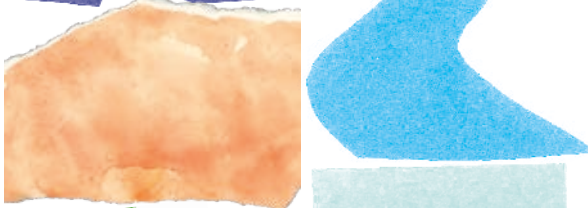
„Kraut un Riewe“

Die Pfalz gilt als Gemüsegarten Deutschlands und hat diesem mit dem Kraut- und Rüben-Radweg auch gleich einen Radweg gewidmet.



„Mannelbiede“

Im Land der Mandelblüte beginnt der Frühling früher als anderswo (anderswo) in Deutschland.



„nuff un nunner“

Hoch und wieder runter geht es auf den höchsten Berg der Pfalz, die Kalmit.



„Schobbeglas/ Dubbeglas“

Fester Bestandteil der Pfälzer Weinfestkultur.



„Uffbasse!“

Aufpassen heißt es bei Radtouren durch die Wingerte (Weinberge), denn die Wege werden auch von unseren Winzern genutzt, damit sie den leckeren Woi (Wein) produzieren können.



„Weck, Worschd un Woi“

Sozusagen das Pfälzer Dreigestirn, das auf keinem Weinfest fehlen darf

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und nicht vergessen:

„Annerschdwu is annerschd, aber net wie in de Palz.“

Wahrhaft pfälzisch



Pfälzisch auf der Brust

Pfälzisch wird an der Deutschen Weinstraße nicht nur gesprochen. Nein, die Pfälzer verewigen ihre schönsten Mundart-Wörter auch auf Gläsern, Frühstücksbretchen oder T-Shirts.

→ palatina-outfitters.de

Wir geben unseren Senf dazu ...



... zu fast allem, denn Senf passt nicht nur hervorragend zur Pfälzer Hausmacher. Der „Dorf-Senf“ von Tom's Senf & Saucen, ein grobkörniger Rotisseur-Senf ohne viel Tam-Tam schmeckt auf dem klassischen Leberwurst-Brot genauso gut wie auf dem Pfälzer „Reuben“ Sandwich.

→ pfalzsenf.de

Pfälzer „Reuben“ Sandwich siehe Seite 18



We(h)rmut

Alle trinken Gin? Das war einmal. Das Traditionsgetränk Wermut ist mittlerweile in aller Munde. James Bond trinkt den mit Gewürzen und Kräutern aromatisierten und aufgespritzten Wein als Martini-Cocktail, andere bevorzugen ihn pur als Aperitif und manchmal auch direkt im Essen. Und natürlich gibt es Wermut auch aus pfälzischen Manufakturen – von der Destillerie Sippel gleich in weiss, rot und rosé.

→ destillerie-sippel.de

Hauswein



Wein aus dem eigenen Garten?

Der Grundstock dazu wird mit der passenden Rebe gelegt. Idealerweise ist sie Pilzwiederständig, denn PiWi's kommen mit einem deutlich geringeren Einsatz von Pflanzenschutzmitteln aus. Einige Sorten wie Calardis Blanc, Sauvignac oder Pinotin haben ihre Wurzeln sogar an der Deutschen Weinstraße. Genauer gesagt: Sie wurden im Julius Kühn Institut für Rebzüchtung in Siebeldingen und bei der Rebschule Freytag gekreuzt.

Welche Reben passen in den heimischen Garten? Das weiß unter anderem Volker Freytag von der Rebschule Freytag in Neustadt an der Weinstraße, die neben den Klassikern und PiWi's auch Tafeltrauben wie die Palatina in ihrem Sortiment führt.

→ rebschule-freytag.de

ANZEIGE



HAMBACHER SCHLOSS

Wiege der deutschen Demokratie

Geschichte erleben

- Das Hambacher Fest 1832
- Führungen für Kinder und Erwachsene



Kultur genießen

- Politisches Wort
- Kabarett
- Konzerte
- Restaurant 1832



Freiheit fühlen

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



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

Vom „**mußirenden Wein**“ des Roten Fitz bis zum **japanischen Einfluss** auf die Heimatküche: Kreative Menschen sorgen dafür, dass man in der Pfalz in Sachen Genuss immer wieder zu neuen Ufern aufbricht. Früher wie heute.

Text
Michael Dostal

Die Rebellion der Ideen

„Gestatten,
Fitz Ritter!“



Wegen seines roten Haupt-
haares wird er Roter Fitz
genannt. Johannes Fitz enga-
giert sich in den 1830er-
Jahren als liberal eingestell-
ter Bürger in Dürkheim gegen
das Einschränken der zivilen
Freiheitsrechte durch die
bayerische Obrigkeit.



Bewegung zur Freiheit

Höhepunkt seines politischen Wirkens war der von ihm angeführte Zug von 500 Dürkheimer Bürgern im Jahr 1832. Noch heute erinnert der Cuvee „Revoluzzer“ daran, wie er sie, die schwarze Fahne mit der Aufschrift „Die Weinbauren müssen trauren“ schwenkend, hinauf aufs Hambacher Schloss führte.



1



2

1
Der Doktorenhof in Venningen

2
„Essig wärmt den Körper von innen und erzeugt eine wahn-sinnige Fülle darin. Er regt den Stoff-wechsel an und wirkt reinigend.“

3
Georg Wiedemann bewahrt Traditionen, ohne die Moderne aus den Augen zu verlieren.



3

Abb. 1–3 aus dem Beitrag „Saure Tropfen“ aus dem Reise- und Heimatmagazin WO SONST unter wosonst.eu, Fotos: Christian Buck

Die Geschichte zeigt es bis in unsere Tage: **Revoluzzer und Rebellen** werden verehrt oder verteufelt – je nach Standpunkt und Betrachtungsweise. Unabhängig davon entwickeln diese Visionäre jedoch fast immer Ideen, die etwas in Bewegung bringen und häufig für Innovation oder Weiterentwicklung sorgen.

Vier genussreiche Beispiele aus der Pfalz, die dies unter Beweis stellen.

Gefängnisstrafe und Genuss

Mit einem eigens von Fitz für das Hambacher Fest geschriebenen Lied richtet sich der Protest gegen den Zoll, der die Winzer trotz harter Arbeit an den Rand der Armut bringt. „Der Herr soll uns vor Eigenhülft“ bewahren, doch sind wir auch bereit“, wurde darin durchaus gewaltsamer Widerstand angedroht. Für den Roten Fitz, der auch durch weitere Proteste und politisches Engagement „auffällt“, hat dies Folgen: Er wird von der bayerischen Staatsregierung des Aufrührertums und der Majestätsbeleidigung angeklagt. Fitz wird unerbittlich verfolgt und schließlich zu einer Gefängnisstrafe verurteilt.

Schon lange vor seiner Verurteilung entzieht sich Fitz durch Reisen nach Frankreich immer wieder den befürchteten Verhaftungen. Und hier kommt nun das Thema Genuss ins Spiel: Denn laut Familientradition entstand dabei durch das Kennenlernen von Champagner der Plan zum Start einer eigenen Sektproduktion, die Johannes zusammen mit seinem Cousin Georg Fitz auf den Weg bringt. Am Vigilienturm, einem klassizistischen Weinbergstempel oberhalb von Dürkheim, den es heute noch gibt, präsentiert Fitz im Jahr 1844 den dort versammelten deutschen Wein- und Obstproduzenten den ersten pfälzischen Sekt. Die Tradition der ersten Champagner-Kellerei im Königreich Bayern wird heute im Weingut Fitz-Ritter weitergeführt.



1

„Man hat uns nicht als **Rebellen** gesehen, eher als Außenseiter und **Ökospinner**“

1, 2
Andrea Burkards Tiere leben in artgerechter, ganzjähriger Freilandhaltung und wachsen ihrer Rasse entsprechend robust, widerstandsfähig und ausgeglichen heran.



2

Wenn Engel die Nacht küssen

Ein Sprung in die 1970er-Jahre: In Venningen in der Südpfalz beginnt Georg Wiedemann in das Mysterium einer „sauren Kunst“ einzutauchen. Über die Lektüre alter Bücher war er darauf gestoßen, dass Essig in früheren Zeiten ein wertvolles Gut gewesen ist. Fast alle Kulturen kannten Essig, erzählt Wiedemann. Auf die heilende Wirkung – im Zusammenspiel mit ausgesuchten Pflanzen – hätten zum Beispiel schon die Ägypter und Griechen gesetzt. Essig, der auch ein körpereigenes Produkt ist, könne Stoffwechsel und Verdauung anregen.

„Für die Leute habe ich einfach den Wein verhunzt“, erinnert sich Wiedemann mit einem Schmunzeln an die Anfangsjahre. Der Beginn sei schwierig gewesen und „die Winzer haben mich nicht geliebt“. Verständlich, wenn man bedenkt, dass Oxygenium die Bezeichnung für Sauerstoff ist und vom altgriechischen Wort für sauer gewordenen Wein kommt: Essig. War Wiedemanns Idee, aus besten Weinen – etwa Beeren- und Trockenbeerenauslesen – Essig zum Trinken zu machen, revolutionär? „Eigentlich ist es Alchemie. Doch Ideen sind immer Rebellentum. Auch wenn man Vergessenes wieder hervorholt, kann man die Richtung bestimmen“, ist sich Wiedemann sicher.

Sein Doktorenhof übt heute auf Genießer magnetische Anziehungskraft aus. Rund 40 verschiedene Essige vom „Armeniacum“ über „Engel küssen die Nacht“ bis zur „Zitronenbraut“ sind ständig im Angebot. Drei bis vier neue Geschmacksreaktionen, die andere ersetzen, kommen im Jahr dazu. Darunter

auch „rebellische“ Essige wie aktuell der „Vatermörder“, der seinen Namen vom eleganten Stehkragen des Mannes von Welt im 19. Jahrhundert hat.

Vom Außenseiter zum Ratgeber

Ein weiterer Zeitsprung, diesmal ins Jahr 1990: Der Aufbruch von Andrea Burkard beginnt mit einem Zufall. In Wernersberg übernimmt sie eine kleine Herde von vier Gallowayrindern von ihrem Schwager, der sich seinem Hobby nicht weiter widmen konnte. Zusammen mit ihrem Mann Bernhard hat sie in der Folge die Rinderzucht „Am Adelberg“ aufgebaut. Heute gehören zu dem am Josefshof ansässigen landwirtschaftlichen Betrieb in Völkersweiler rund 150 Rinder der alten Rasse aus Schottland. Der zertifizierte Bio-Betrieb ist auf Erzeugung von Qualitäts-Rindfleisch ausgerichtet, das fast ausschließlich direkt vermarktet wird. Einige Tiere aus der Zucht werden auch weiterverkauft.

„Haben die armen Tiere keinen Stall?“ Anfangs rief das Projekt Tierschützer auf den Plan, auch das Veterinäramt zeigte sich irritiert. Der Grund: Die Tiere werden ganzjährig im Freien gehalten. In den offenen Jahreszeiten ernähren sie sich ausschließlich vom Aufwuchs der Weiden. Im Winter erhalten sie auf dem Hof selbst geerntetes Heu und etwas Grassilage. „Man hat uns nicht als Rebellen gesehen, eher als Außenseiter und Ökospinner“, erzählt Burkard. Dies hat sich völlig geändert, auch bei ihren Kollegen genießt das Projekt heute Respekt: „Früher haben sie dich belächelt, heute fragen sie dich“.



3

3, 4
Unverkennbar in Peifers Küche: Der japanische Einschlag kombiniert mit Produkten und Gerichten aus seiner Heimat, der Pfalz. Und immer ein Fokus auf intensive Aromen. Serviert wird im Intense ein OMAKASE-Menü, also: 's werd gesse, was uff de Disch kummt!



4

5
Benjamin Peifer wollte immer schon ein Handwerk ausüben. Nach seiner Bäckerlehre und der anschließenden Ausbildung zum Koch, war klar: Die Küche ist der Ort, den er für seine Kreativität gesucht hat.



5

„Man soll das Leben an **allen** Tagen genießen. Bei uns und in anderen Restaurants.“

Ihre Diplomarbeit hat Burkard 1990 in Geisenheim über den „Einsatz von Nutztieren in der Landschaftspflege und im Naturschutz“ geschrieben. Heute beweist sie im UNESCO-Biosphärenreservat Pfälzerwald/Nordvogesen als Partnerbetrieb auf rund 130 Hektar Fläche, wie sich wirtschaftliche und landespflegerische Interessen in Einklang bringen lassen. Sorgen doch die Gallowayrinder dafür, dass Wiesen und Weiden, die im Zusammenspiel mit dem Wald den besonderen Reiz der Region ausmachen, erhalten bleiben.

Wo Küche und Service verschmelzen

Der letzte Zeitsprung führt in die Zukunft: Benjamin Peifer plant zusammen mit seiner Partnerin Bettina Thiel und seinem Team in Wachenheim an der Weinstraße das „Intense 2.0“. Peifer, dessen heutige Restaurants „Intense“ in Kallstadt und „The Izakaya“ in Wachenheim jeweils mit einem Stern gekrönt sind, will ab Sommer 2022 im neuen Lokal die Rustikalität der Pfalz mit dem Filigranen aus Japan noch intensiver verbinden, in dem „Küche und Service miteinander verschmelzen“. Der Gast wird in verschiedenen Räumen im Wortsinne eine Genussreise mit vielen kleinen Gängen antreten, die parallel an Tisch und Theke serviert werden.

Peifer sieht sich nicht als Rebell, sondern als „jungen Unternehmer mit Ideen“. Er erklärt: „Ich habe Lust alles anders zu machen und erfolgreich zu sein.“ Die eigentliche Revolution in der Gastronomie beginnt für ihn damit, viel für das Team zu tun. „Mitarbeiter brauchen Freiheit“, betont er und verweist darauf, dass „das Intense nur funktioniert, weil man als eingespieltes Team arbeitet“. Das große Ziel heute und in Zukunft: Das Essen als Kulturgut in den Mittelpunkt rücken. Peifer: „Man soll das Leben an allen Tagen genießen. Bei uns und in anderen Restaurants.“



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

Seit 1992 trägt der Pfälzerwald das Label UNESCO-Biosphärenreservat. Einheimische und Besucher schätzen ihn auf vielfältige und innige Weise; als Ökosystem ist er eine wertvolle Ressource, aber auch Ort für Sport, Erkundungen und stillen Rückzug. Ein liebens- und lebenswertes Stück Heimat, so Stefan Asam, Direktor der Zentralstelle der Forstverwaltung von Rheinland-Pfalz.

Warum sind uns Wälder so wichtig?

„Wir Menschen brauchen den Wald. Er stellt uns existenziell wichtige Ökosystemleistungen zur Verfügung: Er produziert Sauerstoff, speichert CO₂, stellt uns Holz und Nahrung bereit, speichert und reinigt Trinkwasser, schützt vor Erosion und filtert die Luft. Wir genießen auch die kulturellen Leistungen des Waldes für Erholung, Freizeitgestaltung, Naturerlebnis, Ästhetik und Gesundheitsvorsorge. Gerade jetzt in der Corona-Pandemie erleben wir eindrucksvoll, welche Bedeutung der Wald als Ort der Erholung und Entspannung hat. Wohl noch nie haben so viele Menschen den Wald aufgesucht!“

Was verbinden Sie Positives mit dem Pfälzerwald?

„Der Pfälzerwald ist für mich zu allererst liebens- und lebenswerte Heimat. Abseits meiner beruflichen, den Pfälzerwald betreffenden Aufgaben ist die schier unendliche Weite dieses Waldgebietes für mich ganz persönlich wichtiger Ort der Entspannung und Erholung, der Entschleunigung, aber auch der sportlichen Betätigung. Bei jedem Eintauchen in den Pfälzerwald lässt sich zudem Neues entdecken: ob imposante Felsformationen, atemberaubende Ausblicke etwa vom Haardtrand in die Rheinebene hinein, Gewässerläufe oder die Vielfalt der Tier- und Pflanzenwelt.“



Stefan Asam

Jahrgang 1965, studierte Fortwissenschaften in Göttingen. Mitte der 1990er-Jahre kam er in die Pfalz. Als Forstamtsleiter von Annweiler am Trifels kümmerte er sich zunächst um die Wälder der Südpfalz. Seit 2019 leitet er die landesweit zuständige Zentralstelle der Forstverwaltung in Neustadt an der Weinstraße und genießt besonders im Pfälzerwald die Momente absoluter Stille.

→ wald-rlp.de



Wie unterscheidet sich der Pfälzerwald von anderen deutschen Waldgebieten?

„Das Besondere am Pfälzerwald sind seine Größe und seine Geschlossenheit. Von nur wenigen Verkehrswegen und Siedlungen durchbrochen, gilt der Pfälzerwald mit seiner Fläche von rund 180.000 Hektar als das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands. Geologisch vom Buntsandstein geprägt, stellt er eine einzigartige, vielgestaltige Naturlandschaft dar. Dass der Pfälzerwald als ganz besonderer Hort der Biodiversität gilt, ist Ergebnis einer verantwortungsvollen, nachhaltigen und naturnahen Waldbewirtschaftung über mehr als 200 Jahre hinweg.“

Was ist das Besondere am Pfälzerwald und wie können Gäste aber auch Einheimische das vor Ort erleben?

„Etwas hervorzuheben fällt mir gar nicht so leicht. Der Pfälzerwald ist ein Eldorado für Natursportfans. An erster Stelle steht dabei das Wandern – 1.000 Kilometer Wanderwege warten auf Entdecker, teilweise hervorragend ausgeschilderte Premiumwege. Ein Highlight für Kletterer sind die bizarren Felsen im Wasgau, und auch einen Park für Mountainbiker gibt es. Ruhesuchende werden ebenso fündig wie abenteuerlustige Gleitschirmflieger. Doch das alles wäre nichts ohne die Herzlichkeit und Offenheit der Menschen. Die zeigen sich im südländischen

Flair der Pfalz gepaart mit der Gastfreundschaft einer guten Küche, ob in einer der vielen Wanderhütten oder einer Wein-
stube entlang der Weinstraße.“

Wie kann man dazu beitragen, den Pfälzerwald zu schützen?

„Jeder Einzelne kann einen Beitrag zum Klimaschutz und damit zum Schutz des Waldes leisten und sollte diese Möglichkeit auch unbedingt wahrnehmen. Wir alle sind gefordert, unseren Lebensstil, unsere Konsummuster oder unsere Ernährungsgewohnheiten auf den Prüfstand zu stellen. Und natürlich gilt es auch, bei jedem Waldbesuch achtsam zu sein, Rücksicht zu nehmen auf die Natur und auch auf uns gegenseitig. Dazu gehört auch – ganz einfach – seinen eigenen Müll wieder mitzunehmen!“

Stichwort Klimawandel. Wie wirkt er auf den Wald?

„Drei Hitze- und Trockenjahre hintereinander haben uns drastisch gezeigt, mit welcher Wucht und mit welcher nicht mehr beherrschbaren Geschwindigkeit der menschengemachte Klimawandel den Wald trifft. Extremwetter, Massenvermehrungen von Schadorganismen

sowie die Einwanderung und Verbreitung neuer Widersacher gefährden die Bäume und damit verbundenen Lebensgemeinschaften. Grundsätzlich hat der Pfälzerwald als vielfältiger Mischwald vergleichsweise gute Voraussetzungen, um die Herausforderungen der Zukunft zu meistern. Derzeit machen wir uns jedoch insbesondere große Sorgen um unsere einheimischen Buchen und Kiefern, die stark geschwächt sind und teilweise absterben. Insgesamt sind derzeit über 80 Prozent aller Bäume geschädigt. Kurzum: Der Wald hat große Atemnot und bedarf dringend unserer Hilfe.“

UNESCO-Biosphären-reservat?

Im Sinne des UNESCO-Programms „Der Mensch und die Biosphäre“ entwickelt das Biosphärenreservat gemeinsam mit vielen Partnern zukunftsfähige Konzepte, um ein harmonisches Miteinander zwischen Mensch und Umwelt zu sichern. Erfahren Sie hier mehr über einige der wichtigsten Projekte.

→ pfaelzerwald.de

Was können wir als Gesellschaft tun, um dem Wald bei seiner Anpassung an den Klimawandel zu helfen?

„Die große Herausforderung ist es, die Wälder überhaupt zu erhalten, darüber hinaus dann Wälder zu gestalten, die dem Klimawandel standhalten können. Baumarten wie die Fichte werden verschwinden, andere, besser an Trockenheit und Wärme angepasste Baumarten wie die Eiche oder die Edelkastanie werden sich besser etablieren können. Gelingt es gesamtgesellschaftlich nicht, dem Klimawandel endlich etwas Wirkungsvolles entgegenzusetzen, dann stehen wir auf verlorenem Posten.“

ANZEIGE

HAUS DER NACHHALTIGKEIT

Infozentrum im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen

 **Landesforsten**
Rheinland-Pfalz
Wald. Werte. Wahren.



Entspannen und Erleben im Herzen des Pfälzerwaldes

Gebaute Nachhaltigkeit mit einer Menge drin und drumherum ...

- buntes Veranstaltungsprogramm
- wechselnde Ausstellungen
- Pfälzer Walddladen
- Zentrum des Mountainbikeparks Pfälzerwald
- Naturspielplatz
- Umweltbildungsangebote
- Start- und Endpunkt für viele Wanderwege
- ... und jeden Sonntag etwas los!



Programm und Infos unter:
[hdn-pfalz.de]



Haus der Nachhaltigkeit
Johanniskreuz 1a, 67705 Trippstadt
+49 (63 06) 92 10-130 | hdn@wald-rlp.de

Öffnungszeiten:
täglich 10:00 - 17:00 Uhr (außer Samstag)

**Eintritt
frei!**



**GEMEINSAM!
FÜR DEN WALD**

Das grüne Mosaik

Text
Michael Dostal

Blühende, leuchtende Wiesen im Frühsommer und schorfige, saftige Äpfel im Herbst. Das Summen der Bienen und das anmutige Dahingleiten von Schmetterlingen. Eidechsen, die sich auf Weinbergmauern sonnen und die Schleichnatter, die sich blitzschnell durch den Sand schlängelt. Steinkäuze und im wahrsten Sinne des Wortes bunte Vögel wie der Bienenfresser, der mit seinen Regenbogenfedern in ockerfarbenen Lößwänden lebt. Seltene Kostbarkeiten in einer Welt, in der in Deutschland Tag für Tag 80 Fußballfelder an wertvollen Flächen wegen Bau- und Verkehrsprojekten verloren gehen. Auch hübsch anzusehende, aber invasive Pflanzen, die sich in Gärten und Landschaft breitmachen, drängen ursprüngliche Natur zurück. Zum Glück sind an der Deutschen Weinstraße viele der ursprünglichen Orte nicht verloren, sondern nur ein wenig in Vergessenheit geraten. Und unter all jenen, die sie aus ihrem Dornröschenschlaf wecken, herrscht eine Aufbruchsstimmung wie nie zuvor.

Grünflächen erblühen wieder

Die „Pollichia – Verein für Naturforschung und Landespflege“, zweitgrößter Naturschutzverein Deutschlands, weiß genau, dass Insektenlarven nur in heimischen Pflanzen Nahrung finden und nicht in asiatischen Zierpflanzen. Und dass mit den wiesenähnlichen Biotopen auch Brutplätze für Vögel verschwinden. Vielerorts in der Pfalz hat der unermüdliche Einsatz der Männer und Frauen von Umweltvereinen, -organisationen und -verbänden ein Umdenken eingeleitet. Verkehrsinseln, Straßenböschungen oder Grünflächen erblühen wieder. Mähwiesen entstehen oder Blühstreifen durchbrechen die Monotonie landwirtschaftlicher Kulturen. Der Aufbruch hin zu Veränderungen ist dabei häufig eine Rückbesinnung, die eine Art grünes Mosaik entstehen lässt.



Das Berntal, überragt von den weiß leuchtenden, flechten-gefleckten Kalk-Klippen des Felsenberges, muss man einfach auf dem Wanderweg „Felsen, Früchte und Fossilien: Rundwanderweg Berntal“ erleben.

Es sind **85** einzigartige Kilometer, die sich von **Bockenheim** bis **Schweigen** ziehen. Längs der Deutschen Weinstraße sorgt ein fließender Übergang zwischen Weinbergen und Wald für eine besondere Kulturlandschaft. Doch Natur ist nicht gleich Natur. Geschichten von einem Aufbruch, der eine Rückbesinnung ist.

Berntal: Schatzkammer der Natur

So haben die „Pollichia“ und die Museumsgesellschaft Bad Dürkheim im Berntal bei Leistadt den Erhalt alter Obstsorten im Blick. Vom Apfel bis zur Zwetschge gibt es rund 250. Seit langem kauft man dazu in dem Tal, das auch ein Naturschutzgebiet ist, gezielt Grundstücke auf. Der „Gelände-Flickenteppich“ umfasst mittlerweile rund 15 Hektar Fläche. Auf Terrassen, die häufig ausschließlich dem Weinanbau dienen, gedeihen nun wieder Obstbäume. „Aprikosen und Mandeln hatten hier schon die Römer“, erklärt Dr. Philipp Eisenbarth. Durch den ehrenamtlichen Einsatz der Helfer wird gleichzeitig eine alte Kulturlandschaft bewahrt. „Wenn wir nichts tun würden, wäre hier nur noch Buschland und Wald. Die wichtigen Blütenpflanzen würden fehlen“, sagt Eisenbarth. Diese reiche Natur- und Kulturlandschaft, überragt von den weiß leuchtenden, flechten-gefleckten Kalk-Klippen des Felsenberges, muss man einfach auf dem Wanderweg „Felsen, Früchte und Fossilien: Rundwanderweg Berntal“ (ab März 2021) erleben. Vor allem im Frühjahr ist das Erwachen der Natur mit dem allgegenwärtigen Summen abertausender von Insekten ein Erlebnis.

Streifenmahd schafft Blütenvielfalt

Die Blühwiesen zwischen den Bäumen, die einen Reichtum an Blüten bieten sollen, verhelfen Insekten wie Bienen oder Schmetterlingen zu wertvollem Lebensraum. Auch Vögel wie Wiedehopf oder Zaunammer benötigen eine halboffene Landschaft. „Wir mähen deshalb nicht alles auf einmal, sondern setzen auf Streifenmahd“, beschreibt Eisenbarth die Vorgehensweise. Es bleiben also Bereiche übrig, auf denen Pflanzen für den Herbst wachsen können. Wenn man nicht zu häufig mähe, fördere der Mensch die Natur. Dies gilt auch für Arbeitseinsätze, in denen Stützmauern wieder offengelegt werden. „Eine offene Landschaft macht Aufbruch möglich“, betont Eisenbarth. Aber auch im heimischen Garten könne jeder ganz einfach mitmachen. Wenn man statt Thuja oder Pinie einen Obstbaumpflanze, hätten alle etwas davon. Eisenbarths Tipp: „Die Quitte ist als Baum sehr dekorativ.“ Auch die heimische Traubeneiche ist eine wichtige Baumart.

Regionale Produkte im Fokus

„Es braucht Strukturvielfalt in der Landschaft, nur dann gibt es eine hohe Artenvielfalt“, sagt auch Dr. Michael Ochse von der Pollichia bei einem Spaziergang durch die Weinberge und das benachbarte als Naturdenkmal eingestufte Gelände bei Kallstadt. Schon mit kleinen Maßnahmen sei große Wirkung zu erzielen: Winzer können inmitten ihrer bewirtschafteten Wein-

berge auf das häufige Mähen des Vorgewendes verzichten. So bezeichnet man den Streifen vor den Rebzeilen, auf dem bei der Bearbeitung der Schlepper gewendet wird. Die Pollichia, so Ochse, plädiert dafür, extensiv zu bewirtschaften. Auch Viehhaltung in Hanglagen gehört dazu, weil so Landschaft offengehalten werden kann. Zudem komme man in weiteren Schritten zu regionalen Produkten wie Käse oder Fleisch. „Wir können an vielen Stellen einfach anfangen“, betont Ochse. Eine solche Chance für die Natur bietet ein Beweidungsprojekt weiter südlich bei Annweiler-Gräfenhausen. Auerochsen, Ziegen und Esel machen nicht nur dem Gestrüpp am Gräfenhauser Wingersberg den Garaus, im Spätjahr kann das Fleisch der Tiere von Bernd Völlinger auch direkt beim Weingut Burgunderhof bezogen werden.

Mit Handarbeit zur Lösung

Der Einsatz von Menschen für die Natur ist schlicht notwendig, wie auch das Beispiel der invasiven Goldrute zeigt. Denn ein Patentrezept gegen die weitere Ausbreitung gibt es nicht. So könnte zwar eine zweimalige Mahd im Mai und August die Verbreitung bremsen. Doch gleichzeitig drohen damit schutzwürdige Arten zu verschwinden, bevor man die Goldruten loswird. Pfeifengraswiesen oder Halbtrockenrasen vertragen nämlich eine doppelte Mahd oft nicht. Da selbst Ziegen nur die Blätter und Blütenstände der Goldrute fressen und so die Stengel stehen bleiben, die der Pflanze die Regeneration ermöglichen, hilft nur eines: das händische Ausreißen der Pflanzen. Zusätzlich sollten in den Ziergärten heimische Pflanzen wie Wilder Majoran oder Johanniskraut gedeihen. Auch diese blühen wunderbar und sind schön anzusehen.

Mehrwert durch Biotop-Vernetzung

Ein anderes sehr ambitioniertes Projekt betreibt die Stiftung zum Schutz von Landschaft und Natur in der Südpfalz (NVS-Natur-Stiftung) mit Sitz in Kleinfischlingen: die Aktion Südpfalz-Biotope. Naturschutz, Biotoppflege, Biotopvernetzung und Förderung heimischer Artenvielfalt konzertiert für die große Fläche der Südpfalz sind das Ziel. „Wir wollen ein Mosaik verschiedenster Lebensstätten für unsere wildlebenden Pflanzen- und Tierarten“, erläutert Kurt von Nida aus dem Stiftungsvorstand. Es geht unter anderem um Hecken, Gehölzinseln, Feuchtwiesen, Ufer oder Gewässer. Der Mehrwert entsteht, weil einzelne Biotope nun durch strategische Planung zu Trittsteinbiotopen und Wanderkorridoren vernetzt werden. Bei dem Projekt arbeiten Ehrenamt und Behörden Hand in Hand. Die Arbeit der Stiftung bekommt so eine neue Dimension.



1

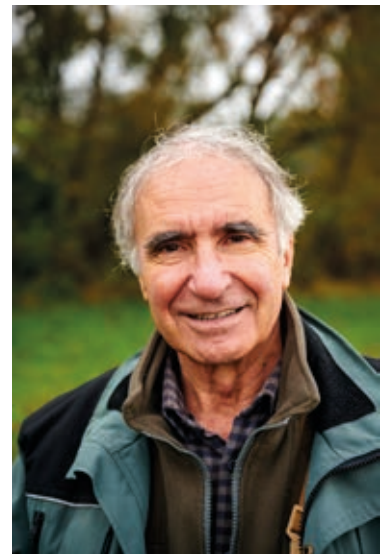


2

1
Naturnahe Streuobstwiesen sind eines der artenreichsten Biotope überhaupt

2
Die tierischen Landschaftspfleger am Gräfenhausener Wingertsberg gestalten, jeder auf seine Art und Weise eine mosaikartige Biotopstruktur

3
Kurt von Nida setzt sich mit der NVS-Natur-Stiftung für die Lebensraumvernetzung von pfälzischen Biotopen ein.



3

Menschenhand schützt Kulturlandschaft

Auch hier geht es um eine Rückbesinnung: Die heutige Kulturlandschaft zwischen Haardt und Rhein entstand über Jahrhunderte mit der Besiedelung durch den Menschen. Erst er eröffnete einer Vielzahl an Tier- und Pflanzenarten ökologische Nischen. Da jedoch in den vergangenen Jahrzehnten durch Landschaftsverbrauch und zunehmende intensive Landwirtschaft immer mehr blühende Säume, Lösssteilwände oder Wiesen verschwinden, gilt es gegenzusteuern. Die Stiftung erwirbt deshalb immer mehr Flächen, um dort Tümpel und Teiche sowie Streuobstwiesen anzulegen oder artenreiche Wiesen und Äcker einer naturschonenden landwirtschaftlichen Nutzung zuzuführen. „Dies gelingt auch durch die Zusammenarbeit mit interessierten Landwirten oder der Aufwertung von Flächen in kommunalem Besitz, die ich gerne Dorfgemeinschaftsbiotope nenne“, ergänzt von Nida.

Es gibt schon viele Menschen, die sich längst auf den beschwerlichen Weg gemacht haben, dafür zu sorgen, dass das grüne Mosaik an der Deutschen Weinstraße dichter wird. Dies hilft Baum und Blume, Eidechse und Wildbiene, Wiedehopf und Zaunammer oder vielen anderen, die in Bedrängnis geraten sind.

Natur wird gegenwärtig

„Bäume und Sträucher kennenlernen“, „Zu Blaukehlchen und Purpurreiher“ oder „Waldstimmen mit allen Sinnen“ – der Naturschutzverband Südpfalz und die Pollichia haben ein umfassendes Angebot an Exkursionen, Führungen und Wanderungen, die für Touristen und Einheimische interessant sind. Vorträge und Arbeitseinsätze zur Landschaftspflege runden die Aktivitäten ab.

Mehr Infos unter

- museumsgesellschaft-bad-duerkheim.de
- nv-s.de
- nvs-natur-stiftung.de
- rlp.nabu.de
- pfalzmuseum.de
- pollichia.de
- urweltmuseum-geoskop.de
- pfaelzerwald.de/beweidungsprojekte
- bad-duerkheim.de/kultur-tourismus/wandern-walken/wanderwege/

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

Mobil Auf Touren kommen



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



Apple App Store



Google Play Store

Reisetipps

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

Per PKW: Anreise über A65, A6 und B10

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

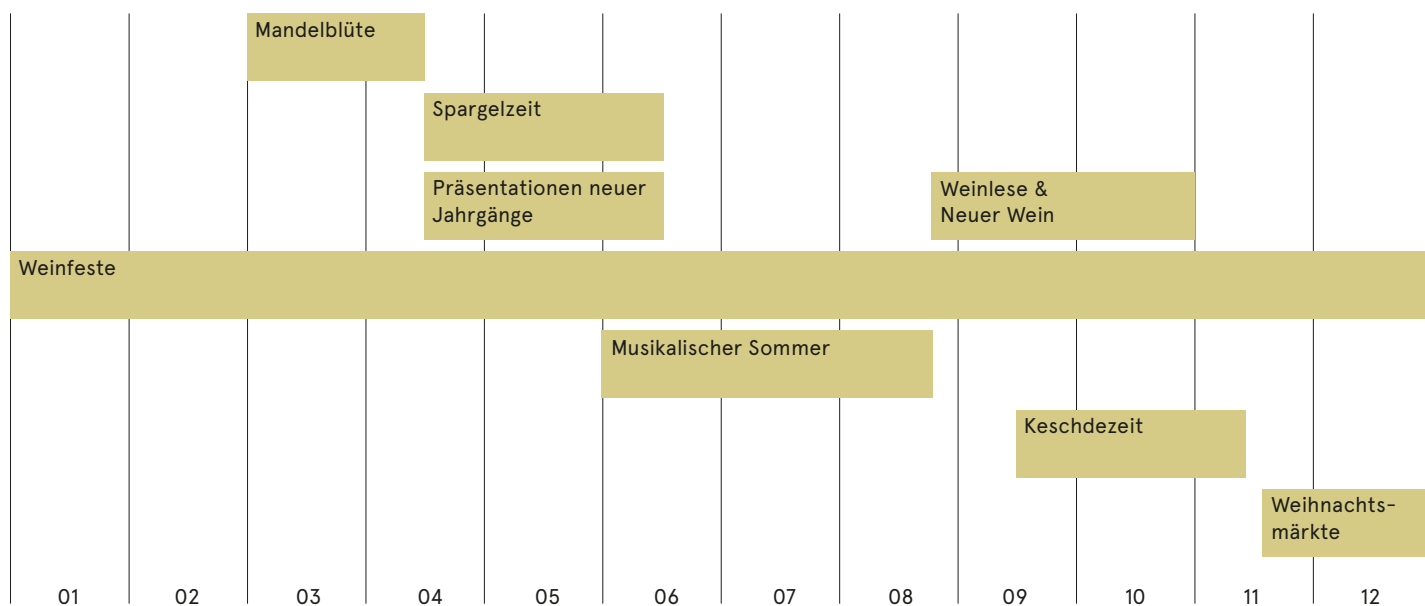
Fahrplan-, Ticketinformationen und Tickets:

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

Ticketverkauf: Online, an den Fahrkartenautomaten (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 Leiningerlandbus (Linie 454) sowie Ausflugszüge, zum Beispiel das Kuckucks-Bähnle in Neustadt/Wstr. in den Pfälzerwald. → vrn.de
→ suedlicheweinstrasse.de/wanderbusse

Jahresübersicht der Pfälzer Highlights



Barrierefrei Reisen

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

Covid-19-Info

Aufgrund der Corona-Krise gelten besondere Bestimmungen oder Verbote für die Durchführung von Veranstaltungen. In der aktuellen Situation können wir nicht gewährleisten, dass alle Veranstaltungen wie geplant stattfinden. Bitte informieren Sie sich vorab, auf der genannten Webseite, ob die Veranstaltung stattfindet.
Aktuelle Informationen zu den geltenden Corona-Bestimmungen in Rheinland-Pfalz finden Sie unter → corona.rlp.de

Wein & Genuss

Genussvolles aus der Pfälzer Küche:
Kreative Rezepte (→ S. 18) rund um beliebte Pfälzer Produkte, wie Spargel, Wild und Co. und typische Pfälzer Klassiker, wie Saumagen finden Sie unter
→ deutscheweinstrasse-pfalz.de

→ Kulinarische Wanderungen

22.–24.1.2021 Rotweinwanderung, Freinsheim
29.–31.1.2021 Erlebnis in Rot, Landau-Nußdorf
5.–6.3.2021 Weinbergnacht, Bad Dürkheim
24.–25.4.2021 WeinWanderWochenende Pfalz
1.–2.5.2021 Weinwanderung, Weisenheim/Berg
8.–9.5.2021 Weyherer Weinpanorama
9.5.2021 WEINperPEDES, Bockenheim
15.–16.5.2021 Kulinarische Wanderung ins Himmelreich, Herxheim/Berg
29.–30.5.2021 Kulinarische Wanderung um Obst, Spargel und Wein, Erpolzheim
22.5.–24.5.2021 Birkweiler Weinfrühling
5.–6.6.2021 Weinbergswanderung Höllenspfad, Grünstadt-Sausenheim
11.–12.6.2021 St. Martin Weinweg
19.–20.6.2021 Weinpanorama am Herrenpfad, Heuchelheim-Klingen
3.–4.7.2021 Grenzenlos Wein, Schweigen-Rechtenbach
16.–18.7.2021 WeinGenussGarten, Albersweiler
24.–25.7.2021 Kalmitweinfest, Ilbesheim
5.–5.9.2021 Kulinarische Wanderung um die

Quetsch, Weisenheim/Sand
19.9.2021 Kulinarische Weinbergswanderung Siebeldingen
24.–26.9.2021 Kulinarische Weinwanderung Freinsheim

→ Weinmessen und Events

27.2.–28.2.2021 GROSSE WEINE, Barrique Forum Pfalz, Bad Dürkheim
6.–7.3.2021 Mußbacher Spitzen, NW-Mußbach
20.3.2021 Edesheimer Weinexchange
11.4.2021 Kleinfischlinger Weinfrühling
10.4.2021 Fass uff de Gass, NW-Duttweiler
10.–11.4.2021 Wein am Dom, Speyer
23.–25.4.2021 WeinFestival, Rhodt u. Rietburg
24.–25.4.2021 „6 auf der Höhe“ - WeinFestival, Meckenheim
24.–25.4.2021 Burgunderfrühling, Schweigen-Rechtenbach
1.–2.5.2021 LAGENKOSTBAR, Forst
2.5.2021 Verkostung Rebsorte des Jahres, Neustadt an der Weinstraße
8.–9.5.2021 Silvanerwettbewerb, Hochstadt
8.–9.5.2021 Niederkirchener Vinotour
22.05.–24.05.2021 CuliVino, NW-Hambach
29.–30.5.2021 Hainfelder Weinrunde
4.–6.6.2021 Weintage der Südlichen Weinstraße, Landau
10.7.2021 Nacht der Weine, Herxheim bei Landau
2.10.2021 Nacht der offenen Weinkeller, Landau-Nußdorf

ANZEIGE

DIE KAISER UND DIE SÄULEN IHRER MACHT

VON KARL DEM GROSSEN BIS FRIEDRICH BARBAROSSA

KAISERJAHR

rem
RHEINLAND-PFALZ
MUSEUMSSTIFTUNG
KULTURSTIFTUNG DER LÄNDER

EvS
EVANGELISCHES VEREINIGTES
KONFESSORAT

LANDESAUSSTELLUNG
9.9.2020 BIS 18.4.2021
LANDESMUSEUM MAINZ
WWW.KAISER2020.DE

Abbildung: HLB Fulda, Sign. D11 (Weingartner Welfenchronik)

UNIVERSITÄT
HEIDELBERG
SEIT 1386

Rheinland-Pfalz
GENERALDIREKTION
KULTURELLES ERBE



HARDENBURG
Bad Dürkheim



BURG TRIFELS
Annweiler



DAHNER BURGEN
Dahn

ENTDECKEN ERLEBEN EROBERN

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.burgen-rlp.de

8.–9.10.2021 Tage der offenen Weinkeller, Impflingen
21.11.2021 VDP. Lange Nacht der offenen Weinkeller

→ **Deutsch-Französische Bauernmärkte**

2.5.2021 Neustadt an der Weinstraße
9.5.2021 Bad Bergzabern
5.9.2021 Hunsbach (Elsass)
26.9.2021 Grünstadt
26.9.2021 Silz, Wild- & Wanderpark
24.10.2021 Maikammer

→ **Gartenmärkte**

10.–11.4.2021 Pflanzen- und Gartenmarkt Edenkoben
9.5.2021 Kräutermarkt Wachenheim
30.5.2021 Herxheimer Erdbeermarkt
12.–13.6.2021 Rosenmarkt Bad Bergzabern
21.–22.8.2021 Pfälzer Gartenmarkt Maikammer

→ **Pfälzer Jahreszeiten**

Pfälzer Mandelwochen: Das triste Grau des Winters tauschen wir an der Deutschen Weinstraße schon sehr früh gegen das zarte Rosa der Mandelblüte. Vom 1. März bis zum 18. April 2021 widmen wir diesem Farbspektakel der Natur ganze sieben Wochen und laden Outdoorfans und Genießer zu zahlreichen Veranstaltungen rund um die Mandelblüte ein.
→ mandelbluete-pfalz.de

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

→ **Feste feiern**

Ja, wir an der Deutschen Weinstraße 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 Erlebnistag Deutsche Weinstraße, den Wurstmarkt in Bad Dürkheim oder das Weinlesefest in Neustadt mit großem Winzerfestumzug. Alle Weinfeste, Weinmessen und Kerwen → pfalz.de

→ **Adventszeit/Weihnachtsmärkte**

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

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 vielen weiteren Leistungen
→ suedlicheweinstrasse.de

Gepäckservice Pfalz:

Deidesheim → gepaeckservice-pfalz.de

Geführte Radtouren in der Pfalz:

→ pfalz.de/de/pfalz-erleben/radfahren/gefuehrte-radtouren

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



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 Königsfestung der Stauferzeit steht auf dem höchsten der drei kegelförmigen Burgberge (vermutlich kommt daher der Name Trifels) oberhalb Annweilers, auf dem Sonnenberg.
→ reichsburg-trifels.de

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

Unterm Himmelszelt

Abenteuer, Wildnis und Abgeschiedenheit auf 15 Plätzen im Pfälzerwald



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

→ trekking-pfalz.de

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

Chawwersch-Theater Herxheim

→ chawwersch.de

Kulturbühne im Brennofen, Ilbesheim

→ mein-brennofen.de/de/kulturbuehne

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

→ schlossfestspiele-edesheim.de

Ganzjährig Laintheater, 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

→ Musiksommer

Palatia Jazz: Jazzkonzerte in historischen Stätten → palatiajazz.de

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

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

HAMBACHER MusikFEST: Kammermusik-Festival in der Fronleichnamswwoche → 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. → villamusica.de/spielstaetten/annweiler

Nützliches

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

Für Sie vor Ort

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

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



1



2



3



4



5



6



7

Let's go Pfalz!

Traumhaft



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 100 Freizeitangeboten, z. B. Weinproben, Erlebnis-Museen, Zoos, Schwimmbäder, Freizeitanlagen ...; So oft Sie wollen; Kostenlose Ausgabe bei rund 120 Vermietern – ein schöner Traum? Er wird wahr!
→ pfalzcard.de

Impressum

Herausgebende

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

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

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

Konzeption, Design und Umsetzung

magma, Karlsruhe

Druck und Verarbeitung

Kern GmbH Bexbach

Redaktionsschluss

November 2020

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

Gerrit Altes
Stefan Asam
Sebastian Bordthäuser
Michael Dostal
Kerstin Getto
Joachim Herrgen
Cordula Schulze

Bildnachweis

Boris Bender, Web Design Media
Christian Buck, wosonst.eu
Christian Ernst
Weingut Fitz-Ritter
Daniel Fuchs
Kerstin Getto
Kurt Groß
Melanie Hubach
JackSenn Photographer
Hannes Kutza

Enrico Markx
Annika Martin Fotografie
Buero Medienagenten (Weingut Scheuermann)
Andreas Meyer, World of MTB
Fabian Pellegrini
Manuela Rüther
Stadt Bad Dürkheim
Thomas Schlick
Christian Schwejda
TIZIE Photographie

Illustration

Matthias Kantereit
Alexandra Smuda

Bildarchive

Bildarchiv Südliche Weinstraße e. V.
Bildarchiv Deutsche Weinstraße e. V.
Bildarchive der Büros für Tourismus entlang
der Deutschen Weinstraße

Wir bedanken uns bei

Fischer – die Fahrradmarke
GDKE Rheinland-Pfalz
KNAUS Campingpark
Pfalzwerke-Gruppe
Heim'sche Privat-Sektellerei GmbH
Stiftung Hambacher Schloss
Haus der Nachhaltigkeit

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

ANZEIGE

Wunsch-Urlaub für Individualisten

KNAUS CAMPINGPARK Bad Dürkheim****



In den Almen 1 · 67089 Bad Dürkheim ·
Tel.: +49 (0) 6322 61356 ·
E-Mail: badduerkheim@knauscamp.de ·
www.knauscamp.de/badduerkheim

Umringt von Weinbergen und Weingütern können Sie auf unserem 4-Sterne-Park an der Deutschen Weinstraße abwechslungsreiche und erholsame Urlaubstage erleben. Regionale Attraktionen und kulinarische Köstlichkeiten finden Sie in unmittelbarer Nähe des Parks. Abgesehen vom vier Hektar großen park-eigenen Badesee, der Sport und Spaß für die ganze Familie bietet, finden Sie bei uns noch

- Stellplätze für Wohnmobile, Reisemobile und Zelte direkt am See
- **Restaurant** mit Terrasse mit traumhaftem **Blick auf den Almensee** sowie eine **Beachbar**
- nagelneuer **Shop** mit Produkten für den täglichen Bedarf, Souvenirs und regionale Produkte sowie eine neue großzügige Rezeption
- Streichelzoo und Reitstation
- **Animation** in der Ferienzeit, u.a. von der Abenteuer4ma
- großer **Grillplatz**
- **Weinproben** von regionalen Weingütern im Park
- **behindertengerechte** Sanitärgebäude
- Übernachten im abenteuerlichen **Tipi-Zelt**, im romantischen **Fass** direkt am Seeufer oder in unseren voll ausgestatteten **Mobilheimen** mit 2-3 Schlafzimmern
- **Kanukurse** und-verleih, **Stand-Up-Paddling**, Floßbau
- schöne **Angelplätze** am parkeigenen See
- uvm.

FISCHER VIATOR 6.0i

Entdecken Sie die Pfalz mit unserem Testsieger...

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



15 %
auf Neuware sparen
www.fischer-fahrradshop.de
Code Pfalz2021

E-TREKKING
VIATOR 6.0i
für Damen und Herren

... und der kostenfreien Navigations-APP



FISCHER

Wo Lebensfreude zum Greifen nah ist.

Weine aus der Pfalz:
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



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

Zum Wohl.
Die Pfalz.



Willkommen
in besten Lagen.
deutscheweine.de