

Pfalzclub Magazin

20. Jahrgang
www.pfalzclub.net
www.pfalz.de

Das Mitglieder-Magazin für Erlebnis und Genuss

01/2022

Pfalz on the Rocks

Das Dahner Felsenland

Grüner Liebling der Saison

Spargel aus der Pfalz



Zum Wohl. Die Pfalz.





„Die Extra-Portion Glück“

Liebe Leserin, lieber Leser,

was für ein sagenhaftes Glück hatte die Pfalz, als vor vielen Millionen Jahren der Buntsandstein entstand, aus dem Wind und Wetter im Laufe der Zeit grandiose Felsformationen schufen. Im Dahner Felsenland ragen besonders viele steinerne Monumente aus dem Wald. Ihr Anblick und die fantastischen Aussichten, die viele davon eröffnen, sorgen für Glücksmomente. Sie tragen wesentlich dazu bei, dass sich das Dahner Felsenland als eins von wenigen Gebieten in Deutschland Premium Wanderregion nennen darf.

Ist es Glück oder hat es vielmehr mit Mut und den richtigen unternehmerischen Entscheidungen zu tun? Jedenfalls konnte sich die Schuhfabrik Seibel als einzige in Hauenstein bis heute halten, wie Carl-August Seibel im Interview erzählt. Der Pfälzer, der erst kürzlich kräftig in den Stammsitz investiert hat, lässt Besucher einen Blick hinter die sehr modernen Kulissen werfen.

Glück haben die Pfälzer auch, weil hier ein besonderes Gemüse wächst, der Spargel. Und zwar nicht nur weißer, sondern auch grüner Spargel. Ein glücklicher Frühlingstag in der Pfalz könnte also so aussehen: Erst im Dahner Felsenland wandern, dann Schuhe shoppen und anschließend in einem Hofladen Spargel kaufen. Und weil eine Wanderung Hunger macht, haben wir auch ein schnelles Spargelrezept für Sie parat. Was auch immer Sie unternehmen, ich wünsche Ihnen glückliche Zeiten in der Pfalz.

Herzlichst Ihr

Dr. Detlev Janik

UNSER
EXTRA-ANGEBOT

zum
Erleben und
Genießen

Waldmuseums-Führung mit Pfälzer Brotzeit

Erfahren Sie alles Wissenswerte rund um die Waldwirtschaft im Pfälzerwald im Museum „Alte Samenklänge“ in Elmstein. Bei der Führung **am Samstag, 30. April, 15 Uhr**, werden die Objekte zur Waldwirtschaft und die frühere Funktion der Samenklänge erläutert, danach gibt es eine Pfälzer Brotzeit mit Wurst und Wein. Für Eintritt, Führung und Imbiss zahlen Pfalzclub-Mitglieder 17 Euro, Nicht-Mitglieder 18 Euro. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 8 Personen. Es gelten die aktuellen Corona-Bestimmungen. Anmeldung und Informationen zur Veranstaltung bei Pfalz.Marketing, Tel. 06321-912372, oder per Mail an willerich@pfalz.de.

Pfälzer Frühlings- genüsse im Paket

Holen Sie sich Frühlingsgefühle nach Hause. Unser „Pfälzer Frühlingspaket“ bietet alles für prickelnde Stunden mit Pfälzer Note. Dafür sorgen eine Flasche spritzig-frischer Secco (0,75 l), eine kleine Flasche Weinbergpfirsichlikör (0,1 l) und ein Päckchen gesalzene Pfälzer Mandeln (100 g) vom Freinsheimer Mandelhof Oberholz, der einzigen Pfälzer Mandelplantage. Das „Pfälzer Frühlingspaket“ kostet 23 Euro für Pfalzclub-Mitglieder, für Nicht-Mitglieder 25 Euro (jeweils inklusive Verpackung, Versand und MwSt.). Bestellungen an info@pfalzmarketing.de.



Was

Sie in diesem Pfalzclub Magazin
überraschen wird

Das Dahner Felsenland
wird in einem Atemzug
mit dem Tessin und Ötztal genannt.

Seite 13

In Hauenstein
gibt es eine
gläserne Schuhfabrik

Seite 14

Die Ökobilanz
von Grünspargel ist besser
als die von Bleichspargel.

Seite 19



Pfalz on the Rocks

Das Dahner Felsenland



Carl-August Seibel

Schuhfabrikant



Grüner Liebling der Saison

Spargel aus der Pfalz



Genießerrunde in der Südpfalz

Die Fassbodentour 1

16 Panorama

22 Gastro-Tipps

26 Wandertipp

27 Pfälzer Kosmetik



Impressum

Herausgeber: Pfalz.Marketing e.V., V.i.S.d.P.: Dr. Detlev Janik
Redaktionsanschrift: Pfalz.Marketing e.V.
Martin-Luther-Straße 69, 67433 Neustadt a. d. W.
Tel.: 06321 9123-22, Fax: 06321 12 881
Internet: www.pfalzclub.net

Konzept, Text und Gestaltung: srg werbeagentur ag, Mannheim
Druck: Nino Druck GmbH, Im Altenschemel 21, 67435 Neustadt/Weinstraße



Pfalz *on the*

Wald soweit das Auge reicht. Aus dem grünen Blättermeer ragen Felsen, einer imposanter und bizarrer als der andere. Auf den markantesten Kuppen im Hügelmeer liegen Burgruinen wie gestrandete Ozeanriesen. Durch die Täler schlängeln sich klare Bäche, hier und dort reißt der Wald für Wiesen und verträumte Seen auf. Dazwischen Dörfchen wie dahingewürfelt. Wer im Dahner Felsenland ankommt, merkt sogleich: Hier fällt der Alltagsstress schnell von einem ab. Denn diese sagenhafte Landschaft im Süden der Pfalz ist wie geschaffen für Wanderfreunde und Radbegeisterte, Genießer und Entdecker.

Rocks

Wunderland für Wanderer

250 Millionen Jahre hat sich die Natur Zeit gelassen, um die Felsen zu schleifen, um Riffe, Türme, Pilze und fantasievolle Gebilde aus Buntsandstein entstehen zu lassen. Und als ob ihre Formen nicht sensationell genug wären, schimmern die stolzen Monumente – 47 davon gelten sogar als Naturdenkmale – in den schönsten Ocker-, Rot- und Violetttönen und setzen so einen reizvollen Kontrast zum Waldgrün und Himmelblau. Doch nicht nur der Anblick der Felsgiganten

macht eine Wanderung im Dahner Felsenland so besonders, sondern auch die Ausblicke, die sie bieten. 24 der steinernen Formationen sind Aussichtsfelsen, die Wanderern überwältigende Panoramen eröffnen. Wie beispielsweise der Römerfelsen bei Dahn, einem der Lieblingsfelsen von Jacques Noll. Nach der Arbeit schnell hoch zum Felsen und die Sicht auf die Region genießen, man könnte neidisch werden. Gerade mal eine halbe Stunde liegt der Fels von seinem Schreibtisch entfernt. Noch näher ist der Jungfernsprung, denn das 70 Meter hohe Wahrzeichen von Dahn befindet sich mitten in der Stadt.

Noll kennt sie alle, Felsen, Wanderwege, Hütten, Radwege, Seen, Burgen. Muss er auch, schließlich leitet der Pfälzer die Tourist-Information in Dahn. Ihm ist es auch mit zu verdanken, dass sich das Dahner Felsenland Premium-Wanderregion nennen darf, als einziges Wanderziel in der Pfalz und als eins von nur sieben in ganz Deutschland. Die Rundtouren schlängeln sich mal als Pfade im Zickzack bergauf und bergab, mal als breite Wege durch Wiesentäler an Seen entlang, führen an knorrigen Kiefern vorbei oder unter dem Blätterwerk mächtiger Buchen hindurch: Zwölf Strecken sind als Premium-Wanderwege, vier als Premium-Spazierwege ausgezeichnet. Hinzu kommen 40 örtliche Rundwanderwege.

*„Der Sonnenaufgang
auf der Wegelnburg
ist ein Traum.“*

Peter Zimmermann



Jacques Noll kennt die Region wie seine Westentasche und weiß: Hier ist Wandern premium.

Raus aus den Federn, rauf auf den Felsen

Für manche Aussicht lohnt es sich, früh aufzustehen. „Vom Puhlstein bei Busenberg schauen Sie auf die Burgruinen Drachenfels und Lindelbrunn sowie auf die Burgen Alt-Dahn und Berwartstein und auf einige Felsen. Hier den Sonnenaufgang erleben, da geht einem das Herz auf“, sagt Noll. Oder Sie wischen sich für den Klassiker früh morgens den Schlaf aus den Augen: die Wegelnburg. 572 Meter hoch liegt die Reichsfeste aus dem 12./13. Jahrhundert langgestreckt auf einem Berggrat. Höher thront keine Burg in der Pfalz. „Es ist ein Traum, morgens um fünf Uhr aufzustehen und die Sonne aufgehen zu sehen“, schwärmt Peter Zimmermann. Und für den Sonnenuntergang schiebt er gleich noch einen Tipp hinterher: „Auf dem Drachen-

Peter Zimmermann setzt sich für Wölfe und Luchse ein.



Günter Frischmann geht meilenweit für Wanderwege und die Drachenfelshütte.

Werner Laag ist Vorstand der Drachenfelshütte und Fan des Busenberger Holzschuhpfads.



fels eröffnet sich eine weite Sicht nach Westen.“ Beide Burgen, oder besser Burgruinen liegen auf dem Felsenland Sagenweg mit seinen 26 Sagen, Mythen und Legenden. So soll sich bei der Burgruine Drachenfels eine Riesenschlange mit goldener Krone zum Weiher bei der Kapelle geschlängelt haben. Ihre Krone legte sie ab, als sie abtauchen wollte. Der Finder des kostbaren Stückes soll unermesslich reich werden. Allerdings behaupten manche, dass die Schlange noch heute den Kopfschmuck bewacht. Sicher ist: Durch die Sagen, Burgen und Felsen ist das Dahner Felsenland auch ein tolles Ziel für Familien. Schließlich macht es Kindern mehr Spaß, wenn sie wie einst die Raubritter eine Burg erobern oder auf Felsen herumhüpfen können, anstatt einfach nur durch den Wald zu stapfen. Wer das Burgherren-Feeling noch steigern möchte, bettet sein Haupt auf Burg Berwartstein. In der mittelalterlichen Felsenburg, der einzigen in der Pfalz noch bewohnten Burg, kann man nämlich übernachten.

Tierisch tolle Touren

Ähnlich scheu wie die Riesenschlange, aber realer sind Luchse und Wölfe. „Unsere Wolfs-Tour und der Luchs-Pfad sind ein Renner“, sagt Zimmermann, der fast 23 Jahre die Tourist-Info in

Dahn geleitet hat. 20 Luchse wurden aus der Schweiz und der Slowakei seit 2016 in den Pfälzerwald umgesiedelt, eins ihrer ursprünglichen Verbreitungsgebiete. Gaupa, ein Luchsweibchen, hat ihr Revier im Dahner Felsenland und hier auch schon Junge zur Welt gebracht. „Der sechs Kilometer lange Luchs-Pfad informiert über das Leben der vorwiegend nachtaktiven Jäger“, erklärt der 73-Jährige, der selbst bisher nur Spuren der Tiere gesehen hat. „Einen Luchs in freier Wildbahn zu entdecken, ist fast wie ein Sechser im Lotto, also sehr unwahrscheinlich.“ Noch mehr als Luchse liegen Zimmermann Wölfe am Herzen. Wolfsdell, Wolfwand, Wolfsfelsen, die Namen entlang der Rundwanderung Wolfs-Tour zeugen davon, dass die Tiere einst hier heimisch waren. Zwar ist 2015 ein Wolf durchs Dahner Felsenland gestreift, verschwand dann aber spurlos. „Wölfe haben anders als Luchse ein schlechtes Image. Vieles, was man über sie liest, stimmt nicht. Wir wollen mit den Schautafeln auf der Wolfs-Tour und der Infostation an der Dahner Hütte über die Tiere informieren.“ Und was, wenn doch ein Wolf um die Ecke eines Felsens lugen sollte? „Freuen Sie sich am Anblick“, schmunzelt Zimmermann und fügt hinzu: „Angst jedenfalls müssten Sie keine haben. Wölfe kommen von sich aus nicht näher. Davon abgesehen leben

die meisten Wölfe in Deutschland in den nördlichen und östlichen Bundesländern."

Mit nichts vergleichbar: die Pfälzer Hüttenkultur

Was trägt der denn im Wald mit sich rum? Wundern Sie sich nicht, wenn Sie Günter Frischmann mit einem Korb für sechs Flaschen oder einem Eimer begegnen. Frischmann ist Bezirkswegewart des Pfälzerwald-Vereins und für rund 20 Wanderwege zwischen Busenberg und Schweigen-Rechtenbach an der französischen Grenze zuständig. In seinem Korb stecken deshalb keine Weinflaschen, sondern rote, gelbe, blaue oder weiße Farbdosen sowie Gläser für die Pinsel. „Wird beispielsweise ein markierter Baum gefällt, dann bringe ich an anderer Stelle die Markierung an, damit die Wanderer den Weg finden. Auch auf meinen Kontrollgängen habe ich meistens den Korb dabei.“ Seit zwei Jahren trifft man ihn im Wald um seinen Heimatort Busenberg auch immer öfter mit Eimer und

„Unsere Hüttenkultur zählt zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO.“

Werner Laag

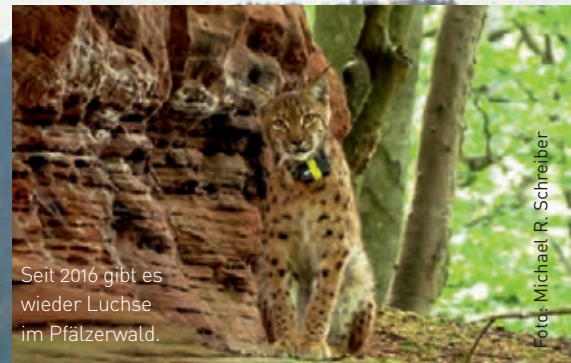
Greifzange. „Mich ärgert der Müll, der im Wald hinterlassen wird“, kommentiert Frischmann. Der 68-Jährige kümmert sich. Nicht nur um Müll und Wege, sondern auch um Vorräte. Frischmann engagiert sich nämlich für die Drachenfelshütte bei Busenberg, eine von rund einhundert Hütten des Pfälzerwald-Vereins, die über den Pfälzerwald und Umgebung verteilt sind. Sie sind einzigartig in Deutschland, ja vermutlich in ganz Europa. „Seit 2021 zählt die Hüttenkultur zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO“, sagt Werner Laag, einer der drei Vorsitzenden der Ortsgruppe Busenberg. In den Hütten kommen Pfälzer Spezialitäten, wie Leberknödel und Saumagen, Wurstsalat und Bratwurst, aber auch vegetarische Gerichte auf die rustikalen Tische, es wird zusammengerückt, egal, ob man sich kennt oder nicht. Schnell kommt man bei einer Weinschorle, einem Bier oder einer Limo auch mit Fremden ins Gespräch. Bekommt Tipps für den imposantesten Felsen, die spektakulärste Aussicht, den ruhigsten Pfad, die schönste Radtour oder quatscht einfach nur so über Gott und die Welt. „Seit der Coronakrise dürfen wir natürlich nicht so nah beieinanderhocken wie sonst, auch wurde in unserer Hütte ein-

Gehört zur Wanderung: Pfälzer Kost in einer Hütte genießen.



Foto: Drachenfelshütte

Der Römerfelsen ist ein mächtiger bizarrer Felsenturm mit Doppelgipfel.



Seit 2016 gibt es wieder Luchse im Pfälzerwald.

Foto: Michael R. Schreiber

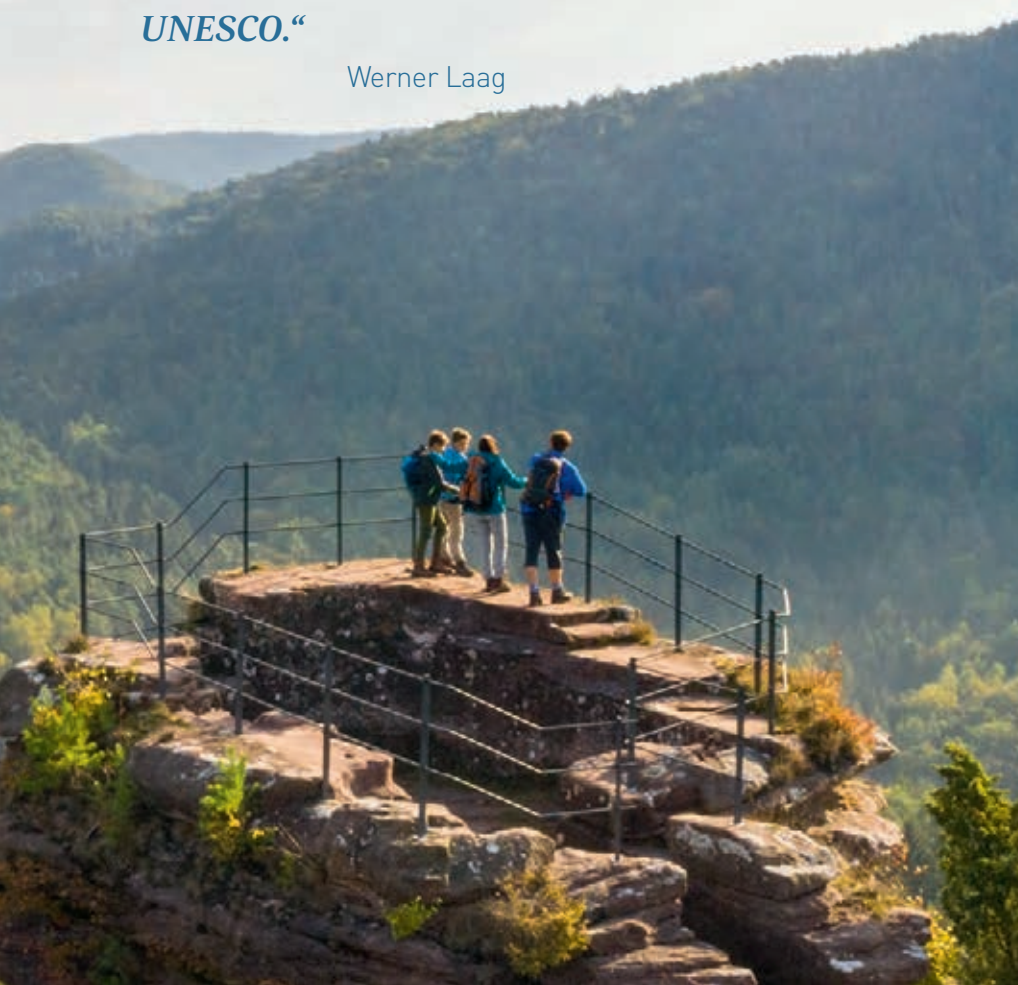


Foto: Dominik Keitz, Pfälz. Touristik

Toller Blick von Burg Alt-Dahn. Die Anlage ist Teil einer Burgengruppe, die mit fast 200 Metern Länge zu den größten mittelalterlichen Wehranlagen der Pfalz zählt.

mal im Monat gesungen, das geht aktuell leider nicht“, bedauert Laag.

Eine Frage der Ehre

Dass der Hüttenbetrieb läuft, ist Leuten wie Frischmann und Laag zu verdanken. Sie engagieren sich größtenteils ehrenamtlich für den Pfälzerwald-Verein, der vor 120 Jahren gegründet wurde. Sie stehen hinter der Theke, in der Küche, organisieren Wanderungen und halten Wege in Ordnung. Jeden Montag und Freitag beispielsweise kontrolliert Frischmann die Bestände und fährt dann einkaufen. Leberknödel und Co. stammen vom Metzger im benachbarten Erfweiler, die Kuchen und das Brot liefert ein Bäcker aus Bundenthal. „Für Einkaufsfahrten oder Thekendienst zahlen wir Mindestlohn. Wir hatten schon 1.000 Essen an einem Tag. Das ist richtig Arbeit“, erklärt Laag. Was verdient wird, wird wieder investiert, in den großen Spielplatz beispielsweise oder in große Zelte, weil es in der Hütte für Gäste mit Hunden zu eng ist oder in fällige Renovierungsarbeiten. Wo im Dahner Felsenland man Laag und

Frischmann trifft, wenn sie ganz privat wandern gehen? „Ich laufe gern hoch zum Hirzeck-Gipfel. Dahin nehme ich auch eine schöne Flasche Wein und Wasser mit anstatt der Farbtöpfe. Mit einem Glas Schorle genieße ich dann die phantastische Aussicht“, begeistert sich Frischmann. Für Laag ist der fast 25 Kilometer lange Busenberger Holzschuhpfad die schönste Strecke. „Der Premiumweg schließt die ganze Gegend ringsherum mit ein: Drachenfels, Puhlstein und Schlüsselfels, von dem aus Sie eine tolle Aussicht auf Burg Berwartstein haben, aber auch ein idyllisches Wiesental gehört zu den Höhepunkten der Tour.“ „Holzschuhe hatten bei uns übrigens eine lange Tradition. Im 19. Jahrhundert besserten in Busenberg viele Menschen ihr Einkommen mit ihrer Herstellung auf. Mein Großvater war einer der letzten Holzschuhmacher im Ort“, fügt Frischmann hinzu.

Zeit für den Wanderschuhtick

Wurzeln, Felsen, schmale Pfade, im Dahner Felsenland sind heute Wanderschuhe angesagt. „Sie brauchen weder Bergschuhe noch Steigeisen, sondern einfach einen guten Allrounder“, sagt Timo Meigel. „Und am besten einen wasserdichten Schuh“, ergänzt Christian

Aprill. Die beiden Freunde, die sich seit Sandkastentagen kennen, betreiben seit 2009 „Das kleine Schuhhaus“ in Schindhard, eine Adresse für hochwertige Wanderschuhe im Dahner Felsenland. „Der Bereich für Outdoorschuhe ist peu à peu gewachsen. Mittlerweile haben wir uns einen Namen gemacht und die Kunden kommen auch von weiter her zu uns“, sagt Aprill. Die beiden 45-Jährigen ergänzen sich gut. Aprill bringt Erfahrung aus der Schuhbranche mit, Meigel, Krankenpfleger von Beruf, hat sich viele Jahre intensiv mit Orthopädie beschäftigt. Da beide noch ihren eigentlichen Berufen nachgehen, öffnen sie ihr Geschäft nur samstags. Auf Wunsch können ihre Kunden aber auch zu vereinbarten Terminen in aller Ruhe Wanderschuhe probieren.



Timo Meigel (links) und Christian Aprill vom „kleinen Schuhhaus“ sind beste Freunde und einig, dass eine gute Schuhberatung Zeit braucht.



Der Schlüsselfels ist einer von vielen Höhepunkten auf dem Premiumweg Busenberger Holzschuhpfad.



„90 Prozent der Schuhe werden zu groß oder zu klein gekauft, deshalb schauen wir ganz genau, ob der Fuß beispielsweise schmal oder breit ist“, sagt Meigel. Und wieso soll trotz der vielen Sonnenstunden in der Pfalz der Schuh wasserdicht sein? „Damit sind die Füße auch geschützt, wenn Sie mit Ihrem Hund durch feuchte Wiesen spazieren. Außerdem bleibt das Fußbett in solchen Schuhen auch trocken, wenn man an den Füßen schwitzt“, erklärt Aprill. Für Frauen, die meistens unter kalten Füßen leiden, haben die beiden Freunde auch einen Tipp: Die Merinosocken, die sie von einem kleinen Familienbetrieb im Allgäu beziehen, halten richtig schön warm.

Hotspot für Radsport

Tom Leidner lacht zufrieden. Der Radsportcrack (Leidner ist mehrfacher Landesmeister, Südwest-Deutscher Meister und Mountainbike (MTB) Lizenziertes Trainer) hat gerade seine 80 Kilometer lange Lieblingsrunde absolviert. Tour 13 führt quasi an seiner Haustür in Bundenenthal vorbei. Sie ist eine von vier Touren des Mountainbikeparks Pfälzerwald, die sich durchs Dahner Felsenland schlängeln.

Leidner kennt im Dahner Felsenland jede Kurve, jede Wurzel, jede noch so knackige Steigung und anspruchsvolle Spitzkehre. „Die Topographie ist ideal. Weil die Berge nicht hoch sind, wechseln sich



In der Pfalz darf sich nur das Dahner Felsenland Premium-Wanderregion nennen.

Foto: Kurt Groß



Rund um Ludwigswinkel gibt es viele idyllische Seen wie den Sägmühlweiher.

Foto: Kurt Groß



Spektakulär: Zum Büttelfels geht's auf dem Premiumweg Dahner Felsenpfad entlang.

Foto: Kurt Groß



„Bei dem Blick in die Ferne kann ich negative Energie aus dem Körper lassen und positive aufsaugen.“

Tom Leidner

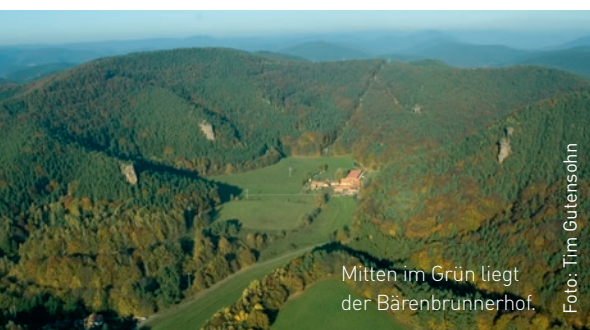
Burgruine Neudahn ist eine von 14 Burgen und Burgruinen im Dahner Felsenland und im angrenzenden Nordelsass.

Foto: Christoph Riemeyer



Christoph Riemeyer (rechts) on Tour mit Radsportlegende Udo Bölts

Foto: Christoph Riemeyer



Mitten im Grün liegt der Bärenbrunnerhof.

Foto: Tim Gultensohn

Abfahrten und Anstiege regelmäßig ab. Konditionell und technisch verlangt einem die Region viel ab. Ich war in etlichen tollen Mountainbike-Gegenden unterwegs. Das Dahner Felsenland zählt zu den Hotspots für Radsport.“ Hotspot auch, weil Radfahren nicht nur reintreten sei, sondern das Genießen der Natur für Outdoorsportler eine große Rolle spiele. „Der Wald, die Felsen, die Burgen und die Hütten-dichte in der Region schätzen unsere Gäste sehr.“ Selbst er, der schon tausend Mal die Runden absolviert hat,

hält bei einigen Stellen immer wieder fasziniert an. So zum Beispiel auf dem großen Eyberg. „Bei dem Ausblick in die Ferne kann ich negative Energie aus dem Körper lassen und positive aufsaugen.“

Nicht nur extrem fitte Radfahrer können sich im Dahner Felsenland austoben, das Gebiet bietet auch einfache Strecken. Und für alle, die abseits von Wegen trainieren oder sich auf Wettkämpfe vorbereiten wollen, hat der Pfälzer in Bundenthal eine Cross-Country-Strecke mit Technikpassagen und einem hohen Singletrailanteil initiiert. Leidner, der lieber hoch als runter fährt, weil er dann das Material des Fahrrads und seinen Fitnessstand besser spürt, hat in seinem Heimatort ein Refugium für Gäste geschaffen. FBA-Village nennt er im coolen Mountainbiker-Slang den Ort mit drei Chalets, drei Lodges, einem Pool und Sauna. „Wir haben das Village, das meine Frau managed, so gestaltet, dass wir hier selber gern Urlaub machen würden.“ Das Massivholz verströmt Gemütlichkeit in den klar einge-

Tom Leidner legt für die schönsten Ausblicke immer wieder einen Radstopp ein.



In der Gaststätte Bärenbrunnerhof kommt nur Bio auf den Tisch.

Foto: Christoph Riemeyer

Tour 13 des Mountainbikeparks
Pfälzerwald belohnt das Schwitzen und
Schnaufen mit vielen tollen Aussichten.



Foto: Christoph Riemeyer

Tolle Natur, tolle Trails:
Das Dahner Felsenland
ist wie geschaffen für
MTB-Touren.



Foto: Christoph Riemeyer

„Das Dahner Felsenland ist ein Trail-Eldorado.“

Christoph Riemeyer

richteten Chalets. Die Appartements in der Lodge sind offen und modern gestaltet. Viele der Gäste, die selbst aus den Benelux-Ländern und den Niederlanden ins Dahner Felsenland zum Radfahren anreisen, freuen sich auch über den Service gleich nebenan. Dort hat Leidner nämlich sein Fahrradgeschäft inklusive Werkstatt, wo man auch Räder leihen kann.

Schnaufen und schauen

„Quäl dich, du Sau“ steht breit auf Christoph Riemeyers Shirt. Riemeyer hat den Spruch von Radsportlegende Udo Bölts zur Marke gemacht und vor vier Jahren die „Trail Guides“ in Erfweiler gegründet. Gequält wird dort allerdings keiner, ganz im Gegenteil. Die Touren, die Rie-

meyer und sein Team anbieten, bedeuten Erlebnis pur und sind genau auf das Können und die Wünsche der Radfahrer abgestimmt. „Das Dahner Felsenland ist ein Trail-Eldorado und eine Vier-Jahreszeiten-Region, weil man hier selbst im Winter fahren kann“, sagt Riemeyer. Die Trail Guides bringen viel Erfahrung mit und wissen, wie man am besten auf den Gipfel kommt, wo die besten Abfahrten sind und – auch das ist enorm wichtig –, wo man am besten einkehren kann. „Die Mittagseinkehr in einer Hütte ist bei den Tagestouren Pflicht. Wenn es passt, gibt es nachmittags nochmal Kaffee und Kuchen beispielsweise in einem Café im idyllischen Erfweiler.“ Und dazwischen immer mal wieder eine kurze Verschnaufpause an den spektakulärsten Plätzen. „Der große Eyberg belohnt die Anstrengung mit einer tollen Aussicht über die Wipfel des Pfälzerwaldes“, sagt Riemeyer, der ein gutes Auge für die Schönheiten der Region hat, denn der Wahlpfälzer ist Fotograf und Grafiker von Beruf. Für den großen Überblick

Christoph Riemeyer und seine
Trail Guides wissen genau,
für welche Strecke
sich ein Muskel-
kater lohnt.



vom Eyberg brauchen Radler allerdings eine Extraportion Kondition. Denn ganz oben muss noch ein 18 Meter hoher Aussichtsturm erklommen werden. Apropos Kondition: Riemeyer und die anderen Trail Guides wissen natürlich, welche Abkürzung sich anbietet, wenn die Muskeln doch mal schlapp machen.

Heißgeliebt: das „Pännel“

Vom großen Eyberg kann man schon mal einen Blick Richtung Nordwesten werfen und sich einen großen Teller mit allerfeinsten Bratkartoffeln vorstellen. Einige Radumdrehungen entfernt liegt nämlich die Bio-Gaststätte Bärenbrunnerhof. Dass die Bratkartoffeln so lecker schmecken, liegt daran, dass Andreas Guth sie frisch zubereitet. „Wir belegen auch unsere Vollkornflammkuchen erst dann, wenn sie bestellt werden. Das dauert zwar ein bisschen länger, dafür schmeckt es einfach besser“, betont Guth, dessen Familie seit 1830 mit dem Bärenbrunnerhof verbunden ist. Besonders beliebt bei den Gästen: das Pännel (pfälzisch für Pfännchen). Dafür werden Bratkartoffeln mit Blut- und Leberwurst durcheinander gewürfelt. Die Pfälzer nennen dieses Gericht auch „dreggische Grumbeere“, also schmutzige Kartoffeln.

Andreas Guth liebt sein
Bärenbrunnertal und
kann der Region selbst
bei Nebel noch viel
abgewinnen.



Zum Bärenbrunnerhof gehören auch eine Bio-Landwirtschaft mit Hofladen und Metzgerei sowie die Bärenhöhle, ein Laden für Kletter-, Wander- und Outdoor-ausrüstung. „Die Landwirtschaft wäre nichts für mich, also habe ich Koch und Metzger gelernt und die Gastwirtschaft übernommen“, sagt der 46-Jährige. Alles, was Guth auf den Tisch bringt, ist Bio. Das Fleisch stammt aus der Bio-Metzgerei nebenan, wo Bratwürste nach dem alten Rezept von Guths Vater zubereitet werden. Köstliche Kuchen werden geliefert, Brot bäckt er sogar selbst.

„Die Aussicht auf den nebelverhangenen Wald ist mystisch.“

Andreas Guth

Im Biergarten unter dem großen Nussbaum sitzen und die Ruhe genießen, das kann man, weil der Bärenbrunnerhof am Ende des gleichnamigen Tals liegt. Die Straße hierher, kaum breiter als ein Wirtschaftsweg, endet am Hof. Drumherum nur Wald und Wiesen. „Der Wald entschleunigt mich“, sagt Guth, der selbst bei schlechtem Wetter wandern oder joggen geht. Seinen Gästen empfiehlt er, auch mal bei diesigem, nebligen Wetter zu den Aussichtsfelsen zu gehen. „Der Weg hoch zum Löffelsberg und der Blick auf den nebelverhangenen Wald wirken mystisch.“ Und bei klarem Wetter? „Eröffnet sich eine schöne Aussicht über Busenberg und Schindhard auf das Dahner Felsenland.“

70 Kilometer für „hooriche Knepp“

Wenn Klaus-Dieter Liesenfeld Abstand von seinen Kochtöpfen braucht, steuert er gerne die Horbachkanzel an. Das ruhig gelegene, langgezogene Felsenriff befindet sich nah bei seinem Heimatort Ludwigswinkel im südwestlichen Teil des Dahner Felsenlandes. Liesenfeld ist Chef des Restaurants „Zum Landgrafen“. Seit mehr als 30 Jahren begeistert er seine Gäste mit seiner Pfälzer und internationalen Küche. Stammgäste gehen auch

nicht „Zum Landgrafen“, sondern zu „KD“, die Kurzform für Klaus-Dieter, manche davon kommen schon so lange, wie es das Restaurant gibt. „Einige Urlauber versichern sich zuerst, ob sie bei uns einen Tisch bekommen, bevor sie das Hotel reservieren“, lacht Liesenfeld, der in Dahn geboren und in Ludwigswinkel aufgewachsen ist. Viele nehmen lange Wege für seine hooriche Knepp mit Speck-Sahnesoße auf sich, also rohen Kartoffelklößen, die es auch mit Hackfleischfüllung gibt. Oder sie kommen wegen der althergebrachten

„Lasst euch Zeit, dieses Naturjuwel zu entdecken.“

Michael Zwick

Was dem einen die Horbachkanzel bei Ludwigswinkel, ist dem anderen die

Klaus-Dieter Liesenfeld lockt mit seinen hooriche Knepp Gäste von weit her an.



Einladend: das Restaurant „Zum Landgrafen“.



Foto: Zum Landgrafen



Der Löffelsberg bietet eine herrliche Aussicht über Busenberg und Schindhard auf das Dahner Felsenland.

Einsteigen bitte und übernachten: Im Ferienbahnhof-Reichenbach können Sie ganz bequem in Waggons Urlaub machen.



Foto: Matthäus Burkhart



Matthäus Burkhart hat für seine Gäste Eisenbahnwaggons aufgemöbelt.



Foto: Karl Christmann

Von der Jungstbergkanzel reicht der Blick bis in die Vogesen und den Schwarzwald.

Jüngstbergkanzel bei Bruchweiler-Bärenbach. Michael Zwick hat doppeltes Glück. Zum einen wohnt er ganz in der Nähe des Aussichtsfelsen mit dem grandiosen Panoramablick, der übers Dahner Felsenland bis in die Vogesen und den Schwarzwald reicht. Zum anderen hat er den tollsten Job, den er sich vorstellen kann: Der 58-Jährige ist Bürgermeister „der schönsten Verbandsgemeinde Deutschlands“. „Aktuell sind wir sogar für den Trekking-Award 2022 nominiert. Mit uns auf der Liste stehen so illustre Namen wie das Montafon, das Tessin oder das Ötztal.“ Gästen, die das erste Mal das Dahner Felsenland besuchen, gibt er einen Tipp mit auf den Wanderweg: „Lasst euch Zeit, dieses Naturjuwel zu genießen. Und kehrt unbedingt in einer Hütte des Pfälzerwald-Vereins ein.“



Michael Zwick ist Bürgermeister des Dahner Felsenlands, „der schönsten Verbandsgemeinde Deutschlands“.

per Schwertransport anliefern lassen. Burkhart möbelte die Waggons auf, ließ Bäder und kleine Küchen einbauen, Schlafzimmer und Wohnbereiche einrichten und liebevoll dekorieren. Jeder „Bahnbewohner“ hat seinen eigenen Bahnsteig, eine Terrasse direkt vor der Waggontür. „Vor sechs Jahren konnten wir unseren Ferienbahnhof-Reichenbach eröffnen, mittlerweile haben wir sogar eine kleine Diesellok“, sagt Burkhart und fügt an: „Die Nachfrage ist so gigantisch, dass ich mich entschlossen habe, zusätzlich in ein Eisenbahnhotel mit 20 Zimmern zu investieren.“ Außerdem wolle seine älteste Tochter Elena mit einsteigen. Schon jetzt berät er sich mit ihr über die Einrichtung, die passend zur Eisenbahn im Industrie-Stil gehalten sein wird. Seine jüngste Errungenschaft, ein Esslinger Triebwagen, wird in den Neubau integriert. Hier können die Gäste dann ausgiebig frühstücken. Oder nach einer Wanderung oder Radtour ein Glas Pfälzer Wein an der Bar genießen. Und sich auf den nächsten Erlebnis- und Entdeckertag im Dahner Felsenland freuen ■



Foto: Michael Kugler

Lok-Stoff für Gäste

Dass manche Dinge Zeit brauchen, davon kann Matthäus Burkhart ein Lied singen. Schon vor 30 Jahren, als er sein Restaurant im alten umgebauten Bahnhof in Dahn-Reichenbach eröffnete, wollte er einen Schlafwagen für Gruppenreisende daneben stellen. Nur fand er nichts Passendes. Sein Traum, Urlaubern eine außergewöhnliche Übernachtungsmöglichkeit zu bieten, ließ ihn dennoch nicht los. Bis er nach mehr als 20 Jahren schließlich fündig wird. Einige Waggons rollten über die Schiene nach Reichenbach, andere musste Burkhart

Alle Infos zum Dahner Felsenland finden Sie hier:

TOURIST-INFORMATION DAHNER FELSENLAND

Schulstraße 29 • 66994 Dahn

Telefon: 06391 9196222

www.dahner-felsenland.de

www.pww-busenbergr.de (Drachenfelshütte)

www.schuhhaus-schindhard.de

www.mountainbikpark-pfaelzerwald.de

www.fba-village.de

www.trailguides-pfaelzerwald.de

www.baerenbrunnerhof.de

www.zumlandgrafen.de

www.ferienbahnhof-reichenbach.de

Herr Seibel, wie lange brauchen Sie morgens, um den passenden Schuh zu Ihrem Outfit zu finden?

Da ich eine reichhaltige Auswahl habe, dauert das maximal eine Minute.

Seibel Schuhe sind für ihren Komfort bekannt. Was macht sie so bequem?

Wir machen nicht im klassischen Sinn Komfortschuhe, sondern modische Schuhe mit vielen Komfortmerkmalen. Wichtig ist uns eine gute Passform. Der Leisten des Schuhs muss perfekt sein. Die Bequemlichkeit definiert sich durch ein weiches, loses, anatomisch geformtes Fußbett, weiche Leder und nachgebende dämpfende Sohlen. Auch der obere Schuhrand und die Zunge sind gepolstert, damit nichts drückt.

Sie haben vor Kurzem Ihre gläserne Schuhfabrik in ein Besucher- und Erlebniszentrum verwandelt. Was hat Sie zu dem Schritt bewogen?

Mit der neuen Schuhfabrik und dem Besucherzentrum wollen wir in Hauenstein ein Zeichen setzen. Wir haben unsere Marke komplett überarbeitet, und das wollen wir mit einem Einblick in die Fertigung zeigen. Dort kann man erleben, wie ein Schuh entsteht und designt wird, und wie viel Druck je nach Gewicht auf dem Fuß lastet. Bei unserer Serie Spirit of Nature kann man sich sogar seinen eigenen Schuh konfigurieren.

Was hat es mit der Spirit of Nature-Kollektion auf sich?

Diese Schuhe entstehen vom ersten bis zum letzten Arbeitsschritt in Hauenstein. Die Serie ist ein Nachhaltigkeitsprojekt, wir stellen sie aus recycelten Materialien und schadstofffreiem Leder her. Auch das Gebäude und der gesamte Standort werden in Kürze CO₂-neutral sein.

Was hält Sie in der Pfalz?

Die Tradition. Wir waren die erste Schuhfabrik am Ort. Mein Urgroßvater Carl-August Seibel hat die Schuhindustrie in Hauenstein begründet. In

den 50er-Jahren gab es hier um die 30 Schuhfabriken, dann kam die große Krise und heute existieren nur noch wir als Schuhfabrik in Hauenstein und als eine der ganz wenigen in der Südwestpfalz.

Wie gelingt es Ihnen, noch Schuhe in der Pfalz zu fertigen?

Das ist tatsächlich eine Herausforderung, denn Schuhe sind ein lohnintensives Produkt. Unsere Kompetenz besteht nicht nur im Vertrieb und der Vermarktung von Schuhen, sondern auch in der Herstellung. Und das wollen wir am Standort Hauenstein zeigen.

Seit 2020 fertigt Seibel auch in Kenia. Wie kamen Sie auf die Idee, Schuhe in Afrika herzustellen?

Ich hatte eine Kindergartenschule in einem Schulkomplex mitfinanziert. Weil die Kinder nach der Schule keine Aussicht auf eine Arbeit hatten, kam mir die Idee eine Werkstatt einzurichten, in der sie das Fertigen von Schuhen lernen können. Aus der Werkstatt entwickelte sich eine Fabrik. Dort stellen wir mittlerweile Schuhe für Schulkinder her, die wir im ganzen Land vertreiben. Das ist mein persönliches Entwicklungshilfeprojekt. Wir bieten hundert Menschen eine saubere, ordentlich bezahlte Arbeitsstelle inklusive medizinischer Versorgung.

Was konnten Sie von den Kenianern lernen?

Die Begeisterung für das Projekt ist unglaublich. Wie stolz die Mitarbeiter sind und wie sie sich reinknien, dass ist toll. Wenn beispielsweise der Strom ausfällt, dann wird die Stunde einfach nachgearbeitet. Da können wir uns schon etwas abgucken.

Welches Konzept verfolgen Sie als Vorstand des Deutschen Schuhmuseums in Hauenstein?

Das Schuhmuseum hat eine fast 25-jährige Geschichte, es ist ein Juwel in der Südwestpfalz. Auf drei Etagen zeigen wir die Historie nicht nur der pfälzischen, sondern der deutschen



Carl-



August Seibel, Schuhfabrikant

Sein Urgroßvater hat die Schuhindustrie vor 136 Jahren in Hauenstein begründet. Heute werden Josef Seibel-Schuhe in mehr als 40 Ländern weltweit getragen. Carl-August Seibel erzählt im Interview, warum sich ein Besuch seiner Schuhfabrik und des Deutschen Schuhmuseums in Hauenstein lohnt, warum er sich in Kenia engagiert und es ihm wichtig ist, die Tradition der Schuhherstellung in Hauenstein fortzuführen.

Schuhindustrie. Im April eröffnet die komplett überarbeitete Ausstellung. Es gibt unter anderem Schuhe von Prominenten und den größten Wanderschuh der Welt zu sehen. Das Haus selbst ist ein architektonisches Juwel. Es wurde 1927 im Bauhausstil errichtet und war eine ehemalige Schuhfabrik.

2020 sind Ihre Tochter und Ihr Schwiegersohn in die Unternehmensleitung eingestiegen. Denken Sie über den Ruhestand nach?

Ruhestand wird es bei mir nicht geben. Aber in zwei bis drei Jahren werde ich mich ein Stück zurückziehen, will mich aber weiter in Bereichen einbringen, die mir Spaß machen, wie der Entwicklung von Schuhen. Und ich will mich um das Kenia-Projekt kümmern.

Der neueste Josef Seibel-Sneaker, wo in der Pfalz sind Sie damit am liebsten unterwegs?

Ich bin nicht der große Wandersmann. Aber hier um Hauenstein gibt es ein paar schöne Plätzchen, wie den Nendingfelsen, der einen tollen Rundumblick auf den Wasgau bietet. Ich bin außerdem sehr weinaffin und gern in der Vorderpfalz unterwegs. Meine Mutter ist eine geborene Rebholz und mein Cousin ist Hans-Jörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz.

Was würden Sie jemanden zeigen, der zum ersten Mal in der Pfalz zu Besuch ist?

Ich würde ihn zur Kapelle hoch über Burrweiler führen mit ihrer tollen Aussicht über die Rheinebene und die Weinberge bis hin zum Schwarzwald. Und ich würde ihm die Hütten und eine der vielen Burgen zeigen, die Burg Trifels finde ich zum Beispiel toll.

Wenn die Pfalz ein Schuh wäre, wie würde er aussehen?

Es wäre kein reiner Wanderschuh, sondern ein modischer, schöner Unisex-Outdoor-Schuh ■

Märchenhafte Ferien

Zauberhaft ruhig stehen am Waldrand in Annweiler zwei charmante, windschiefe Hexenhäuschen. Auf Augenhöhe mit Specht und Eichhörnchen können Sie dort ungewöhnlich übernachten – und dennoch modernen Komfort genießen. Anders als Hänsel und Gretel müssen Sie das Häuschen aber nicht anknabbern, denn für Gäste steht ein Korb mit Kuchen und Wein bereit.

i Weitere Infos und Buchung unter: Hexenhaus-annweiler.de



Foto: Stephan Wiesner

Weinfeste & Co. für die Hosentasche: Die neue „Zum Wohl. Die Pfalz.“-App

Ob ein Kurztrip in die Pfalz geplant oder das Datum des nächsten Weinfestes gesucht wird, ein spontaner Restaurantbesuch ansteht oder einfach die Kontaktdaten eines bestimmten Weinguts benötigt werden – mit der neuen App haben Sie alle Informationen immer griffbereit. Die Kartenfunktion ermöglicht den Blick in die Umgebung: Wo ist das nächste Weingut? Welches Weinfest findet gerade in der Nähe statt? Wo kann man im Umkreis etwas Essen gehen oder einfach ein gutes Glas Pfälzer

Wein trinken? Da Genuss in Gesellschaft noch schöner ist, lassen sich alle Inhalte mit Freunden teilen: So können Sie mit wenigen Klicks mitteilen, wo Sie sich gerade befinden oder welche Entdeckung Sie Ihren Freunden empfehlen.

i Die neue „Zum Wohl. Die Pfalz.“-App ist ab Mitte März gratis in den bekannten App-Stores verfügbar, mehr unter www.pfalz.de/pfalzapp.



„Ja wo sinn se donn?“



Mit diesem Spruch hat Tim Poschmann mehr als 3,5 Millionen User auf Facebook, YouTube oder Instagram erreicht. „De Winzer Bu“, wie sich der Comedian und Schauspieler auch nennt, hat die Coronazeit genutzt und mit dem Team des Boulevardtheaters Deidesheim witzige Videos über die Pfalz gedreht. Vor allem die Saarländer und Heidelberger Touris, die in Scharen an die Weinstraße und in den Pfälzerwald strömen, nimmt Poschmann auf die Schippe. Ebenso lustig sind die Einblicke in sein stressiges Winzerleben, die Suche nach einer Frau oder das Einkaufen in der Pfalz. Weil seine Videos so gut ankommen, hat der Pfälzer nun auch eine Solo-Bühnenshow daraus gemacht. Lachen soll ja gesund halten, deshalb: Nix wie hin.

i Videos und Termine finden Sie hier:
www.tim-poschmann.de

Kaki im Schlaraffenland

Dass Feigen und Kiwi des milden Klimas wegen in der Pfalz gedeihen, ist bekannt. Aber Kakifrüchte kennt man bisher zumeist nur aus Spanien, Italien, Israel oder Brasilien. Mittlerweile reift das Obst, das orange-farbenen Quitten ähnlich sieht, auch hier. Geschmacklich erinnern die zuckersüßen reifen Früchte an Aprikosen und Birnen mit einem Hauch Vanille. Noch sind die dekorativen Kakibäume hierzulande eher selten, aber vielleicht entdecken Sie ja einen bei einem Spaziergang?



DAS SCHMECKT UNS!



Die Pfälzer Genossenschaft Pfalzmarkt hat in Mutterstadt eins der größten und modernsten Vermarktungszentren für frisches Obst und Gemüse in Deutschland errichtet. Rund anderthalb Jahre dauerten die Bauarbeiten. 30 Millionen Euro hat der Pfalzmarkt in den 30.000 Quadratmeter großen Komplex investiert. Eine durchgängige Kühlkette stellt eine



optimale Produktqualität sicher und verschafft der Erzeugergemeinschaft noch mehr Pluspunkte bei allen, die Obst und Gemüse lieben. Wir dürfen uns also freuen, wenn wir künftig noch öfter knackig frische Radieschen, Salate oder Äpfel aus der Pfalz in unseren Einkaufswagen packen können.

i www.pfalzmarkt.de



Grüner Liebling der Saison

*Er landet immer häufiger auf den Tellern:
Kein Wunder, denn grüner Spargel ist
äußerst schmackhaft und bietet gegenüber
seinen weißen Verwandten auch noch
ein paar Vorteile.*

In der Pfalz hat der Anbau von Spargel eine lange Tradition. In Orten mit sandigen Böden wie Dudenhofen, Weisenheim am Sand oder Schifferstadt produzierten die Landwirte bereits in den 1930er-Jahren Bleichspargel. Grüner Spargel wird verstärkt seit zehn Jahren in der Pfalz angebaut. Aktuell macht er etwa acht Prozent der Ernte aus, Tendenz steigend, denn immer mehr Menschen entdecken die grünen Genussstangen. Ursprünglich war grüner Spargel einfach Bleichspargel, der über der Erde wuchs. Mittlerweile gibt es spezielle Sorten für die jeweilige Variante. Hauptsorte für Grünspargel ist in Deutschland Xenolim, eine anthocyanfreie und deshalb durch und durch grün gefärbte Züchtung. Grünen Spargel, der Anthocyan enthält, erkennen Sie an seinen violetten Köpfen und Schuppen. Bis vor etwa 200 Jahren kannte man bei uns übrigens nur Grünspargel. Weißer Spargel wurde erst durch Zufall ent-

deckt. Zur Wärmespeicherung und um das kostbare Gemüse vor Ungeziefer zu schützen, deckten die Bauern den Spargel mit Tonhauben ab. Der Spargel blieb dadurch weiß. Von da ab begann man Erde über der Pflanze anzuhäufen, um ihn vor dem Sonnenlicht zu bewahren.

Die Sonne macht's

Grünspargel darf ein Bad in der Sonne nehmen, dadurch produziert die Pflanze den Blattfarbstoff Chlorophyll. Für den Landwirt bedeutet das oberirdische Wachstum weniger Arbeit, denn das Anhäufen der Erde, wie es beim Bleichspargel nötig ist, entfällt. Auch die Ernte ist einfacher: Die 20 bis 25 Zentimeter langen Stangen werden nicht gestochen, sondern mit Schere oder Messer abgeschnitten. Das Bad in der Sonne bringt dem Grünspargel aber noch weitere Pluspunkte ein. Er kann

mehr Inhaltsstoffe bilden und ist damit noch gesünder als weißer Spargel: Grünspargel enthält mehr Vitamin C und Betacarotin. Außerdem stecken in beiden Varianten die Vitamine K und E sowie die besonders für Schwangere so wichtige Folsäure. Seine harntreibende Wirkung verdankt er dem Asparagin und dem hohen Gehalt an Kalium. Auch was die Ökobilanz angeht, hat Grünspargel leicht die Nase vorn, denn während Bleichspargel die komplette Saison unter Folien wächst, benötigt er den Schutz nur zu Beginn. Der letzte Spargel wird am 24. Juni, am Johannistag, geerntet. So hat die Pflanze ausrei-



Grünspargel wächst über der Erde.
Zur Ernte wird er ganz einfach abgeschnitten.

chend Zeit, um sich vor dem ersten Frost zu erholen und viel Kraft fürs nächste Jahr zu sammeln.

Ruckzuck auf dem Teller

Grüner Spargel macht nicht nur den Landwirten weniger Arbeit, auch in der Küche ist das gesunde Gemüse im Handumdrehen zubereitet. Es reicht, wenn die unteren drei, vier Zentimeter geschält werden. Bei komplett grünen Stangen genügt es sogar, das untere Ende fingerbreit abzuschnei-

den. Gekocht ist er in maximal fünf Minuten fertig. Sie können ihn aber auch mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, auf den Grill legen, als Auflauf zubereiten oder roh essen. Grüner Spargel schmeckt etwas würziger und nussiger als Bleichspargel.

Wie Sie erkennen, ob der Spargel frisch ist? Reibt man die Stangen aneinander, entsteht ein heller, quietschender Ton. Die Stangen sollten außerdem fest und die Schnittenden nicht ausgetrocknet sein. Zur Probe können Sie das Ende

zusammendrücken, kommt Saft heraus, ist der Spargel frisch. Wenn Sie ihn nicht gleich zubereiten, stellen Sie ihn am besten in ein Gefäß mit etwas Wasser und bewahren ihn im Kühlschrank auf. So hält er sich ein paar Tage frisch.

Bleibt noch die Frage nach dem Wein. Weil grüner Spargel intensiver schmeckt als weißer, darf der Wein auch kräftiger ausfallen. Grundsätzlich passt aber auch ein Silvaner, der Klassiker zu Spargel, sehr gut ■

Gebratener Grünspar­gel mit Knoblauch

ZUTATEN

(für zwei Portionen)

- 500 g grüner Spargel
- 1–2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Das untere Ende der Spargelstangen schälen. Sind die Spargelenden ganz grün, reicht es, sie fingerbreit abzuschneiden. Spargel in vier bis fünf Zentimeter lange Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Spargelstücke etwa vier Minuten braten. Dann den Knoblauch hinzufügen. Hitze reduzieren und ca. fünf Minuten weiterbraten bis der Spargel zart gebräunt und gar ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu schmecken beispielsweise Bratkartoffeln oder ein Steak. Sie können den gebratenen Spargel aber auch einfach pur mit etwas Brot als Vorspeise servieren. Ein kräftiger Grauburgunder passt bestens zum würzigen Spargel und den Röstaromen.

TIPP:

Mit halbierten Cocktail-Tomaten garnieren und etwas Parmesan über den Spargel hobeln.





**Frischer.
Schneller.
Regionaler.**



**Das
macht uns so
schnell keiner
nach!**



Deutschlands schnellstes Obst und Gemüse kommt aus der Pfalz. Rund 230.000 Tonnen Kohlrabi, Grüner Spargel, Karotten und Co. vertreibt der Pfalzmarkt europaweit pro Jahr. Und das in allerbesten Qualität.

www.pfalzmarkt.de



Erntefrisch aus der Pfalz

Die Pfalz im Gepäck!
Entdecken Sie neue Möglichkeiten zum Erleben und Genießen.

Diese Vorteile genießen Sie als Mitglied im Pfalzclub für nur 22€ Jahresbeitrag:

- 4x im Jahr das Pfalzclub-Magazin mit Erlebnis- und Wandertipps, Weinproben und vielem mehr frei Haus, Print oder digital
- inklusive Veranstaltungen und Extras
- 5% Preisnachlass auf Produkte von Pfalzmarketing im Pfalz-Shop

Jetzt informieren und bestellen unter www.pfalzclub.net oder Tel. 06321 9123-72

Werden Sie Mitglied im Pfalzclub!

Zum Wohl. Die Pfalz.

Pfälzer Wein und Wellness

8 Pfälzer Hotels mit Charme.
1 Ziel: Entspannung & Weingenuß

Gutshof Ziegelhütte, Edenkoben

Hotel Residenz Immenhof, Maikammer

Hotel-Restaurant Kunz, Pirmasens

Kaisergarten Hotel & Spa Deidesheim, Deidesheim

Parkhotel Schillerhain, Kirchheimbolanden

Waldhotel Felsbachhof, Ulmet

Wiedemanns Weinhof, Sankt Martin

Wohlfühlhotel Alte Rebschule, Rhodt

www.wellviness.de



Die Pfälzer WeinGenuss-Hotels



In Birkweiler

St. Laurentiushof

Der in Birkweiler etwas versteckt gelegene Gasthof ist zurück! Im Sommer 2021 eröffneten Lara Sommer und Maximilian Schocke das umgebaute Restaurant, das lange die erste Adresse im Ort war. Beide haben Mengen an Erfahrung in der Gastronomie – im Schwarzwald, in der Pfalz oder in Werder (Havel). Nun also Birkweiler, wo zweigleisig gefahren wird: Der Gast kann wählen zwischen tollem Bodenständigen und noch Feinerem.

Unser Allerlei vom Lamm hatte wirklich Klasse, denn die rosa gebratene Lammhüfte, die geschmorte, mit Kartoffelespuma bedeckte Schulter und der Lammraviolo mit saftiger Füllung deuteten den Aufwand an, den die Küche treibt. Dass Lara Sommer viel Ahnung vom Wein hat, merkten wir schnell. Die Weinkarte ist nach Winzern sortiert und von Neugier geprägt. Raritäten wie ein rotes Großes Gewächs von Siegrist oder ein Amphorenwein (!) von Siener sind nicht nur verzeichnet, sondern auch so kalkuliert, dass man gerne zugreift.

Hauptstraße 21 // 76831 Birkweiler
Telefon 06345 9199431
info@st-laurentiushof-birkweiler.de

Dieser Tipp ist eine Empfehlung des Meininger Verlags. Weitere Tipps finden Sie im aktuellen Pfälzer Restaurantführer, erhältlich im Buchhandel.



Foto: Atable, Fotografin: Lucie Greiner

In Freinsheim

Atable

„A table – zu Tisch“: Unter diesem Motto hießen Sybille und Swen Bultmann fast acht Jahre ihre Gäste in Ludwigs-hafen willkommen. Im Sommer 2021 ist das Atable ins Amtshaus Freinsheim gezogen. Das Restaurant selbst befindet sich im Gewölbekeller und ist zweigeteilt; der Seitenflügel, bistroartig mit einer langen Sitzbank und bogenförmigen Wandleuchten ebenso stilvoll eingerichtet wie der Gewölberaum mit seiner schwarzen Doppel-Ring-Pendelleuchte. Nichts geändert hat sich an der französisch-mediterran inspirierten Küche von Bultmann und der bestens sortierten Weinkarte aus den Händen seiner Frau, ihres Zeichens Sommelière.

Das Mittagsmenü bietet bei unserem Besuch unter anderem Doradenfilet mit Camargue-Reis und lauwarmer Schokoladentorte. Abends hat man die Qual der Wahl zwischen drei bis sechs Gängen und À-la-carte-Gerichten. Nehmen wir es vorweg: Jedes einzelne von uns gewählte Gericht ist in sich stimmig und optisch ansprechend. Fein ausgewogen ist die Fischsuppe „Bourride“ mit Rotbarbe; das Kabeljaufilet mit Artischocken-Oliven-Eintopf „Barigoule“ bringt die Provence direkt auf die Pfälzer Zunge. Zudem optisch eine Augenweide: der Seehecht, der sich auf dem Radicchio-Risotto herrlich wohlfühlt und ein interessantes Aromenspiel bietet.

Hauptstraße 29 // 67251 Freinsheim
Telefon 06353 5019355
info@amtshaus-freinsheim.de

Dieser Tipp stammt aus dem aktuellen „espresso“ Gastroguide. Mehr Infos finden Sie auf www.espresso-gastroguide.de

Genießerrunde in der Südpfalz

Foto: Dominik Ketz, RPT GmbH

Sich die milde Frühlingsluft um die Nase wehen lassen, das frische Grün rundherum regelrecht aufsaugen und hier und da anhalten und ein Picknick einlegen: Bei der Fassbodentour 1 an der Südlichen Weinstraße radeln Sie von Genussstation zu Genussstation.





Sie müssen noch nicht einmal Ihren Picknick-Korb selbst füllen, denn Sie können bei ausgewählten Anbietern ein SÜW-Picknick bestellen. Es enthält Brot, Hausmacher, Gemüse, etwas Süßes und meistens eine Flasche Wein. Natürlich gibt es auch eine vegetarische Variante. Auf der Fassbodentour 1 können Sie kurz nach dem Start im Bed & Breakfast „No. 31 im Rosengarten“ in Kapellen-Drusweiler Ihren Korb füllen oder sich gegen Ende der Tour in Schweigen-Rechtenbach das SÜW-Picknick im Weingut von Harald Schäffer schnappen. Beide Anbieter liegen nicht weit vom Radweg entfernt.

Starten Sie in Bad Bergzabern am Haus des Gastes und folgen Sie dem Fassbodensymbol 1. Am Rand des schmucken Kurstädtchens stoßen Sie auf den Petronella-Rhein-Radweg. Abseits der Straße geht es auf befestigten Wirtschaftswegen in sanftem Auf und Ab Richtung Dierbach. Sie haben Lust, sich gleich am Anfang zu stärken? Auf der Höhe von Kapellen-Drusweiler liegen in der Weinlage „Kapeller Rosengarten“ zwei herrliche Picknickplätze. Weiter geht's. Kurz vor Dierbach biegen Sie ab

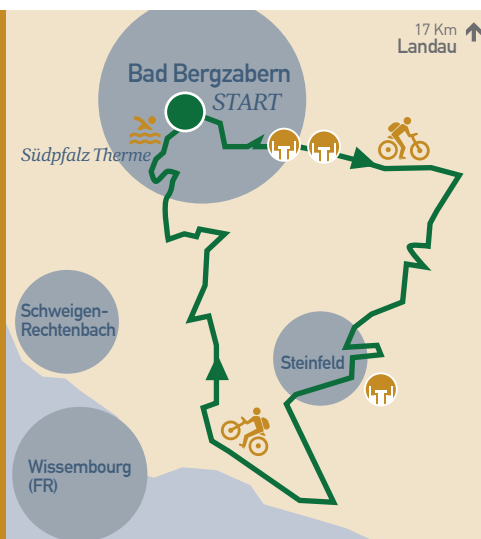
und folgen weiter dem Fassbodensymbol. Wer gern eine Flasche Pfälzer Wein mitnehmen möchte, kann in Dierbach im Weingut Stadler oder Weingut Geiger einen Stopp einlegen. Anschließend radeln Sie durch die Weinberge nach Niederrotterbach und dann nach Steinfeld. Hier lohnt sich ein Abstecher ins Kakteenland, wo Sie tausende tropische Pflanzen, Kakteen und Sukkulenten erwarten. Ihr Picknick-Korb ist noch nicht ganz gefüllt oder Sie wollen regionale Produkte für Zuhause mitnehmen? Im Martinshof in Steinfeld können Sie Wein und im Frühling auch frischen Spargel kaufen. Und am Automaten „Viehstrich Ei Steinfeld“ gibt es frische Eier, Nudeln,

Öle, Mehl oder Gelee. Oder Sie schauen in wenige Radminuten entfernten Schweighofen im Hofladen von Thomas Kieffer vorbei, im Obst- und Weingut von Michael Fischer oder im Weingut von Stefan Fischer und ergänzen dort Ihre Genussvorräte. Die Gemeinde Steinfeld hat übrigens am südlichen Ortsrand neue Picknickplätze eingerichtet mit tollem Blick auf den See. Die letzten Radkilometer führen erst durch die Weinberglandschaft und dann direkt am Haardtrand auf dem „Deutsche Weinstraße-Radweg“ zurück nach Bad Bergzabern. Am Ende der Tour lockt noch ein entspannendes Bad in der Südpfalz Therme ■

Pfalzclub Touren-Infos

-  ENTFERNUNG: 36,1 Kilometer
-  FAHRZEIT: 2:15 Stunden – ohne Picknick
-  Das Picknick können Sie hier bestellen:
www.suew-shop.de
-  TIPP: Wer mit der Bahn anreist, kann die Radtour in Bad Bergzabern, Steinfeld, Kapsweyer oder Schweighofen beginnen.

Alle Infos finden Sie auf:
www.suedlicheweinstrasse.de
→ Fassbodentour 1



Wandern mit Das WeinWanderWochenende

Wandern gehört in der Pfalz zu den populärsten Freizeitaktivitäten. Kein Wunder, schließlich besitzt Deutschlands zweitgrößtes Weinbaugebiet ein exzellentes Netz von Qualitätswanderwegen und das Biosphärenreservat Pfälzerwald, das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands, grenzt direkt an die Rebflächen.

Aber auch die Weinberge überall an der Deutschen Weinstraße sind von gut ausgebauten Wegen durchzogen, Tagesausflügler und Feriengäste schätzen das und genießen das gesamte Jahr über bei einem Spaziergang den weiten Blick in die Rheinebene. Am letzten Wochenende im April lassen sich dort, wo der Pfälzer Wein wächst, Bewegung und Genuss trefflich verbinden: Beim WeinWanderWochenende am 23. und 24. April lädt die Pfalz dazu ein, Pfälzer Lebensart zu erleben und Pfälzer Wein zu genießen.

Im Rahmen der vom Deutschen Weininstitut initiierten Aktion werden überall zwischen Schweigen und dem Zellerthal geführte Wanderungen mit Weinproben angeboten. Ein Höhepunkt im umfangreichen Pfalz-Programm ist die

Genuss



Viel Wissen und viel Genuss erwartet Sie bei der Weinwanderung mit der Pfälzischen Weinkönigin Sophia Hanke.

„Königliche Weinwanderung“ mit der amtierenden Pfälzer Weinkönigin Sophia Hanke. Sie wird von Wachenheim aus vorbei an der „Schönsten Weinsicht der Pfalz“ hinauf zur Wachenburg und von dort nach Forst wandern und auf der Strecke Wissenswertes über den Pfälzer Wein und die berühmten Forster Weinlagen erzählen.

Daneben gibt es mehr als 30 weitere Erlebnisangebote mit jeweils unterschiedlichen Schwerpunkten. Die Mandelblüte beispielsweise steht im Mittelpunkt einer Tour rund um den renommierten Weinort Gimmeldingen. Beim „Erlebnisspaziergang in Rosa“ werden die Teilnehmer mit einer mehrteiligen Weinprobe, verschiedenen Mandeln und hausgemachten Pfälzer Tapas überrascht. Bei anderen Ausflügen mit Genuss-Faktor geht es zur

Römervilla in Ungstein, zu den Schlössern in Dirmstein oder – wie bei der sogenannten „Grenzgängertour“ – in das Gebiet zwischen der Pfalz und dem benachbarten Elsass. Boden und Terroir sind ebenfalls ein Thema (etwa bei der Tour auf dem geologisch-ökologischen Lehrpfad durch den renommierten Birkweilerer Kastanienbusch), oder die Teilnehmer spazieren auf den Spuren der Weinlegenden durch die Altstadt von Neustadt. Wo auch immer die Weinwanderung hinführt – Spaß, Genuss und viele Informationen sollten stets garantiert sein.

i Das genaue Programm finden Sie online unter deutscheweine.de/tourismus/weinwanderwochenende/pfalz

Der Frühlings-Wandertipp

Laufen, liegen, Sicht genießen



Fotos: Heike Zinsmeister



Der Dicker-Stein-Turm steht hoch über Lambrecht.

Wellenliegen und Stehtische laden am „Wildsaukopf“ zu einer Rast und einem Picknick ein.



Hier ist der Name Programm: Denn auf dem Weg „Aussichten der Tuchmacher“ bei Lambrecht wandern Sie von einer schönen Aussicht zur nächsten. Damit Sie diese so richtig genießen können, laden viele Picknickplätze, Bänke und Wellenliegen zum Verweilen ein.

Der Weg, der an die Tuchmacherzeit der mehr als tausend Jahre alten Stadt Lambrecht erinnern soll, startet am Bahnhof und führt erst einmal quer durch die Altstadt Richtung Westen. In der Grabenstraße biegen Sie in den Friedensweg (Markierung: Friedenstaube), der ein

kurzes Stück parallel zum Tuchmacherweg verläuft. Der Pfad führt durch Streuobstwiesen und bietet bei einem Picknick die erste Aussicht auf die Stadt. Über einen Schotterweg und einen recht steil bergauf führenden Pfad kommen Sie zum „Pfad der Tugend“ und ein wenig später zur nächsten Höhenstufe. Auf einem breiten Weg erreichen Sie bald die „Schöne Aussicht“ am „Wildsaukopf“. Die bequemen Wellenliegen laden zum Verweilen ein. Genießen Sie den Blick ins Tal. Auf der nächsten Etappe, die erst steil und dann sanft bergauf führt, können Sie sich schon auf den Aussichtspunkt „Umsetzer“ und einen weiteren tollen Blick auf die Stadt freuen.

Weiter geht's bergan zum Kaisergarten, mit 519 Metern der höchste Punkt im Lambrechter Klosterwald. Hier spenden alte Bäume im Sommer kühlen Schatten, und eine Sitzgruppe lädt zu einer Rast ein. Der Kaisergarten wurde 1804 als Festplatz zur Feier der Ernennung Napoleons zum erblichen Kaiser angelegt. Zuvor diente er als Unterstellplatz für Vieh, wie das Schild „Alte Unger“ an der Schutzhütte und niedrige Steinmauern belegen. Freuen Sie sich auf den nächsten Abschnitt, denn dort erwartet Sie ein Pfad, der mit seinen Kiefern, die ihre Äste hoch in den Himmel strecken und der Heide, die im August lilafarben leuchtet, der vielleicht schönste Teil des „Aussichten der Tuchmacher“-Wegs ist. Dieser Weg führt zuerst zu zwei weiteren Wellenliegen und einer tollen Aussicht über den Pfälzerwald und dann hinab zum Dicker-Stein-Turm. Ende des 19. Jahrhunderts wurde auf dem Dicken Stein ein Pavillon errichtet, der allerdings mit der Zeit verfiel. Später wurde ein Aussichtsturm gebaut und mittlerweile steht zusätzlich eine Bank vor dem Turm, die zu einer Rast einlädt. Genießen Sie nochmal den Blick vom Turm auf Lambrecht, bevor Sie das letzte Stück zurück in die Stadt der Tuchmacher wandern ■

Pfalzclub Touren-Infos



⌚ **Wanderzeit:** 3:20 Stunden

➔ **Entfernung:** 10,6 Kilometer

② **Schwierigkeitsgrad:**
2 von 3 möglichen Blasen

🎒 **Für den Rucksack:** Packen Sie genügend Proviant ein. Mindestens ein Picknick auf der Strecke ist quasi ein Muss.

📄 **Mehr Infos finden Sie hier:**
tourenplaner-rheinland-pfalz.de
→ „Aussichten der Tuchmacher“





2020 wird Ilona Nebel für ihr Lebenswerk mit dem „Gloria – Deutscher Kosmetikpreis“ ausgezeichnet. Die Feier fällt wegen des Lockdowns ins Wasser, ihr Kosmetikinstitut, das sie zum „Haus für Schönheit und Wohlbefinden“ ausgebaut hat, bleibt viele Wochen geschlossen. Doch die rührige Pfälzerin steckt den Kopf nicht in den Sand. Sie nutzt die Zeit, um ihren Traum einer eigenen Kosmetikserie zu verwirklichen. Wirksam und natürlich sollten die Produkte sein und den Charakter der Pfalz widerspiegeln. Gemeinsam mit einem renommierten Bio-Chemiker tüftelt sie an den Rezepturen. Das Ergebnis der monatelangen Arbeit ist die erlesene Pfälzer Traubenkosmetik Palavin.

Zu Palavin – der Begriff setzt sich aus Palatina und Vinum zusammen – gehören zwei Serien, eine für die Gesichtspflege und eine für die Körperpflege. Die Riesling-Linie spendet viel Feuchtigkeit und nährt die anspruchsvolle Gesichtshaut. Mit ihrer Anti-Aging-Komponente ist sie optimal für empfindliche, feuchtigkeitsarme bis trockene Haut. Creme, Serum, Tonic, Reinigungsmilch und Maske duften herrlich und sorgen für ein langanhaltendes, seidig-zartes Hautgefühl. Ausgewählte Wellness-Hotels in der Pfalz führen die Palavin Riesling-Linie bereits in ihrem Sortiment.

Die Körperpflege-Line kommt jung und frech daher und sorgt dafür, dass Frauen- und Männerhaut nicht nur Gutes getan wird, sondern die Pflege auch noch gute Laune macht. Die Körper-, Wasch- und Handlotionen tragen nämlich witzige Sprüche auf ihren Etiketten. So können Frauen ihre Haut mit der Lotion „Fer die Allerschänst“ verwöhnen und Männer zur Lotion „Guud druff“ greifen. Und Hände werden mit der Waschlotion „Sauwerie Sach“ blitzsauber. Das Motto aller Körperpflege-Produkte, die auf Parabene, Silikone und Mineralöle verzichten



Traubenkosmetik ohne Ferz, mit Pälzer Herz

Vor mehr als 40 Jahren eröffnete Ilona Nebel ihr erstes Kosmetikstudio in Neustadt-Geinsheim. Heute zählt sie zu den besten Kosmetikerinnen Deutschlands. Ihr jüngster Coup: zwei eigene Pfälzer Kosmetiklinien aus Traubenkernöl.



Die Palavin Riesling-Linie mit der Anti-Aging-Komponente pflegt anspruchsvolle Gesichtshaut.

Die Palavin Körperpflege (Mitte und rechts) ist gut für die Haut und die Laune.

und die es in Wellness-Hotels gibt sowie in ausgewählten Vinotheken und in Geschäften, die Pfälzer Produkte lieben und vertreiben: Ohne Ferz, mit Pälzer Herz ■

Die Produkte erhalten Sie hier:
www.palavin.de

Oder vor Ort:
I & C Nebel
Haus für Schönheit & Wohlbefinden
Feldstr. 3
67435 Neustadt
Telefon: 06327 4871

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