

daheim

DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE SEITEN

**NEUE
SERIE***Alltagsgegenstände
und ihre
Geschichte*

SEITE 76

EXTRA

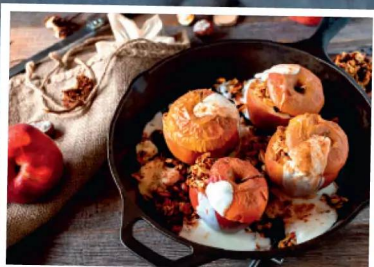
BAYERISCHER WALD

VON BAUMWIPFEL BIS BERGGIPFEL,
VON PASSAU BIS PICHELSTEINER

AB SEITE 16

*Nobler
Nachbar*EIN WOCHENENDE IM
SCHWEIZER ST. MORITZ

SEITE 114

**Süß:** Nachwuchs bei den
Wildschweinen s. 86**Saftig:** Äpfel als Dessert
und Medizin s. 82

KAISERLICHE KATHEDRALE

RUNDGANG DURCH DEN
DOM ZU SPEYER

SEITE 60

Duftzaubereien aus Italien!

www.readersdigest.de/mediterranea



Elegant. Frisch. Markant. Entdecken Sie
betörende neue Duftkompositionen.

**MEDITERRANEA –
Reader's
Digest-
Partner seit
2008!**

DE-DID-01-2024-A3



Gleich online bestellen unter:
www.readersdigest.de/mediterranea

Abonnieren Sie unseren Newsletter
auf unserer Website unter
www.readersdigest.de/newsletter
Sie erhalten einen € 10,- Rabatt-Code*
als Dank für Ihre Anmeldung!

*Mediterranea: exklusiv.
Für Sie & Ihn.*





Ein süßes Geheimnis konnte *daheim*-Fotografin Barbara Dombrowski (*rechts*) lüften, als Sie für unsere Handwerks-geschichte den Bonscheladen in Hamburg besucht hat. Dort stellt Lisa von Redecker (*links*) bunte Bonbons mit winzigen Motiven her. Wie die Bilder in die Bonbons kommen, lesen Sie auf Seite 44. Gekannt hat Dombrowski den Laden schon vorher und deshalb ihr Bonbonglas zum Wieder-auffüllen mitgebracht

Liebe Leserinnen und Leser,

zurzeit wird bei uns zu Hause das Badezimmer renoviert. Die Arbeiten, die laut Handwerker drei Wochen dauern sollten, sind aktuell in der fünften – das Ende rückt nur langsam näher. Da wir nur dieses eine Bad haben, muss vor allem unsere Gästetoilette für die Körperpflege erhalten. Wir teilen sie kameradschaftlich mit Fliesenlegern, Klempnern ...

In den zurückliegenden Wochen hat unsere Familie daher einige bislang als selbstverständlich wahrgenommene Annehmlichkeiten neu wertschätzen gelernt. Zum Beispiel den Genuss einer heißen Dusche – in der Firma, im Sportstudio, bei den Großeltern.

Schon nach dieser recht kurzen Zeit riefen mich meine wenige Kilometer entfernt lebenden Eltern bereits zum zweiten Mal an und fragten, ob ich samtags wieder zum Duschen käme. Und zu Besuchen bei Freunden nehmen meine Frau und ich schon mal Shampoo, Rasierzeug und frische Unterwäsche mit. Vielleicht kann man sich schnell mal unter die Brause stellen.

Um uns eine kleine Auszeit von diesem körperhygienischen Ausnahmezustand zu nehmen, buchten wir neulich

zwei Nächte in einem Hotel am Bodensee – mit Seeblick, vor allem aber mit eigenem Bad. Am ersten Tag regnete es von früh bis spät. Also besuchten wir die Sauna der Therme Meersburg, schwitzten, duschten, badeten im beheizten Außenbecken.

Am nächsten Tag wollten wir – nach einer ausgiebigen Dusche – angeregt durch den Beitrag in *daheim* (November/Dezember 2023), trotz einstelliger Temperaturen zur Klosterinsel Reichenau radeln. Die freundliche Hotelinhaberin riet uns vom Besuch ab – die Natur sei gerade wenig attraktiv. Also ging's per Fähre und Fahrrad in die Therme Konstanz – schwitzen, baden, duschen. Was soll ich sagen? Es war herrlich!

Es sich in tollen Bädern gutgehen zu lassen, zählt ohne Zweifel zu Deutschlands schönsten Seiten. Und ein schönes Bad hoffentlich bald auch wieder zu unserem Daheim!

Eine gesundes, genussreiches und glückliches neues Jahr wünscht Ihnen Ihr

Michael Kallinger

michael.kallinger@daheim-magazin.de



16

Ein feuerspuckender Drache, vereiste Berggipfel, Spezialitäten mit Tradition, eine ausgedehnte Waldwildnis und die 3-Flüsse-Stadt Passau (Foto) – der Bayerische Wald ist ein Paradies für Wanderer, Genussmenschen und Kulturliebhaber



104

Schöne Falter: Schmetterlingshäuser sind Farboasen im Wintergrau



Titelbild: Arber-Kapelle im Bayerischen Wald

4 daheim

70

Scharfe Knollen: Zwiebeln und Knoblauch bereichern viele Speisen



INHALT



Besuchen Sie uns im Internet unter
daheim-magazin.de

3 WILLKOMMEN

6 UNSER LAND

10 LESERBRIEFE/IMPRESSUM

11 DAS LIEBEN WIR!

15 FINDEN SIE DEN GLÜCKSPFENNIG ... und gewinnen Sie 100 Euro!

EXTRA BAYERISCHER WALD

16 BAYERISCHE HÖHEPUNKTE *Bilder einer spannenden Region*

24 DER DRACHE LEBT! *Begegnung mit dem spektakulären Further Schreitroboter*

26 WILD & WUNDERBAR *Auf dem Goldsteig durch den Bayerwald*

32 ALLER GUTEN DINGE SIND DREI *Unterwegs in Passau an Donau, Inn und Ilz*

36 HEIMAT, DIE SCHMECKT! *Schlemmertour durch eine Genussregion*

LAND & LEUTE

41 GEWUSST WO?

44 SÜSSES GLÜCK *Im Hamburger Bonscheladen entstehen Bonbons in Handarbeit*

50 NORDDEUTSCHE PERLE *Prächtige Gärten, prägende Geschichte: das Osnabrücker Land*

58 EINES FÜR ALLE *Tradition: Fondue und Raclette in der Silvesternacht*

60 KATHEDRALE DER KAISER *Welterbe: Dom zu Speyer*

68 DAS FAMILIENDUELL *Uralte Tragödie: das Hildebrandslied*

HAUS & HOF

70 MARKTFRISCH: SCHARFE KNOLLEN

74 GARTENTIPPS: BALKON-KARTOFFELN

76 SPIEGLEIN, SPIEGLEIN ... *Kulturgeschichte des Spiegels*

NEUE
SERIE

78 BASTELTIPP: LUSTIGE LAMASOCKEN

NATUR

80 NATURWUNDER ERDBEBEN

82 KLOSTERHEILKUNDE: ÄPFEL

85 LESER FÜR LESER

86 SCHÖNE SCHWEINEREI *Das Wildschwein*

FREIZEIT

90 KURZTRIPS *Auf nach ... Stuttgart, Halle an der Saale und Bad Ems*

96 SCHNEEKÖNIGIN *Sachsen ist ein Kamelienparadies*

100 AB AUFS EIS *Freizeitspaß Schlittschuhlaufen*

104 SCHMETTERLINGSHÄUSER

110 AUSZEIT BEIM MODELLBAU

112 **daheim-RÄTSEL**

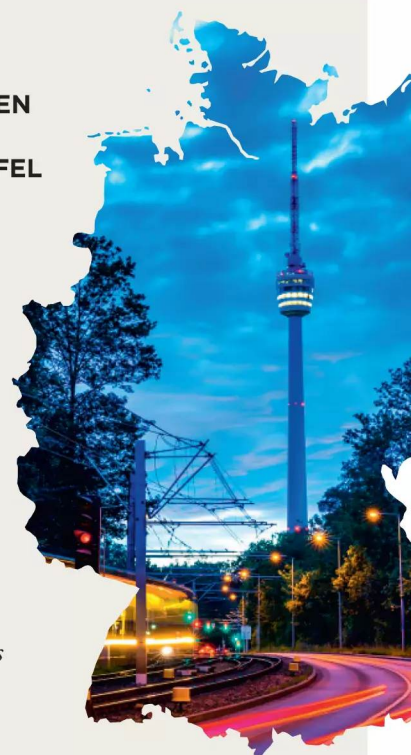
GRENZENLOS

114 EIN DORF VON WELT: ST. MORITZ

120 DEUTSCHE SPUREN: AIRBUS

122 GRÜSSE AUS ARGENTINIEN

123 VORSCHAU







SEEBRÜCKE KOSEROW USEDOM

Sie ist wahrlich ein krummes Ding, die neue Seebücke im Bernsteinbad Koserow auf Usedom. Sie führt nicht gerade, sondern schlängelt sich über die Ostsee hinaus – und symbolisiert damit eine Welle.

Stürmische Brandung und Eis haben ihre Vorgängerinnen zerstört. Das neue, 280 Meter lange Bauwerk von 2021 soll den Naturgewalten nun besser standhalten und die Sehnsucht nach dem Meer stillen – auch oder gerade im Winter. Denn längst sind Seebücken mehr Flaniermeile auf dem Wasser als Schiffsanleger.

Bänke auf mehreren Ebenen, Strandmuscheln und eine windgeschützte Plattform laden zum Verweilen ein. Von allem zum Sonnenuntergang ist die Brücke ein beliebter Treffpunkt. Mit Einbruch der Dunkelheit beleuchten LED-Bänder stimmungsvoll das Gelände. Am Brückenkopf steht zudem ein moderner Turm mit zwei Vineta-Glocken. Die läuten immer dann, wenn die Sage über die versunkene Stadt erzählt wird.

Und so ist die Seebücke selbst im Winter eine Attraktion – für Urlauber und Bernsteinsammler, die nach Stürmen in die Gegend um Koserow kommen. **daheim**





WINTERWEINBERG BEI LUDWIGSBURG

Wenn der Atem weiße Wölkchen produziert, Nebel in Flusssensken gefangen ist und kaltes Grau schwer über dem Land liegt, dann kann ein Spaziergang genau das Richtige gegen den Winterblues sein. Wer mit wachem Blick unterwegs ist, entdeckt nämlich auch in der schlafenden Natur ganz Wunderbares.

Wie in diesem Weinberg über Alt-Hoheneck, einem Stadtteil von Ludwigsburg. Mit den dunklen Rebstöcken und dem von Reif überzuckerten Astgeflecht demonstriert die Natur ihr grafisch-künstlerisches Talent. Sollte die Sonne doch noch gewinnen und mit ihrem sanften Winterlicht den grauen Vorhang beiseiteschieben, eröffnet sich von der Steillage hoch über dem Neckar ein herrlicher Blick. Dann ist ein Weinberg auch ein guter Ort, um ein wenig Vitamin D zu tanken.

Und wenn man schon mal unterwegs ist: Die Barockstadt Ludwigsburg mit Residenzschloss, weitläufigen Parks und Gärten ist nicht weit. Das Hohenecker Heilbad mit solehaltigem Wasser, in dessen wohliger Wärme man Körper und Seele entspannen kann, aber auch nicht. **daheim**

IHR WEG ZU UNS

REDAKTION/LESERBRIEFE

E-Mail

redaktion@daheim-magazin.de

Telefon 07 11/6 60 20

Fax 07 11/6 60 28 58

Anschrift

Redaktion daheim

Vordernbergstr. 6, 70191 Stuttgart

In Österreich vertreten durch

Reader's Digest Österreich

Verlag Das Beste Ges.m.b.H.

Landstrasser Hauptstr. 71/2, 1030 Wien

KUNDENBETREUUNG

E-Mail

kundenkontakt@readersdigest.de

Montag bis Freitag von 8 bis 20 Uhr

Telefon 0 18 07/61 99 81*

Telefon Österreich (01) 3 85 20 17

Anschrift

Kundenservice daheim

Postfach 2416, 66931 Pirmasens

ANZEIGENABWICKLUNG

RegioSales Solutions GbR

Antje Specht

Telefon 02 11/55 85 60

E-Mail antje.specht@readersdigest.de

ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

E-Mail

presse@daheim-magazin.de

Telefon 07 11/6 60 20

Fax 07 11/6 60 21 60



Unsere Leser schreiben...

Anregung für Ausflug

Durch Ihren Artikel in der Juli/August-Ausgabe (*Licht & Schatten*, Seite 40) wurden wir auf das Städtchen Röttingen im Taubertal aufmerksam – und besuchten es: Es ist ein absolut lohnendes Ausflugsziel! Ein hübscher Weinort mit vielen historischen Gebäuden und einer mittelalterlichen Stadtmauer rund um den Ort. Eine besondere Sehenswürdigkeit ist der in Ihrem Beitrag beschriebene Sonnenuhrenweg. Danke für all die tollen Anregungen in ihrer schönen Zeitschrift! **B. Mohn, Erligheim**

Reise nach Hotzenplotz

In der September/Okttober-Ausgabe 2023 (Seite 12) von *daheim* las ich, dass Otfried Preußler im Herbst 100 Jahre alt geworden wäre. Gerade in diesem

Jahr war ich an einem Ort, den ich ohne ihn nie besucht hätte: Hotzenplotz, heute Osoblaha (*Foto*). Zuvor hatte ich in einem Buch über Schlesien vom „malerischen Tal der Hotzenplotz“ gelesen, was mich verdutzte, kannte ich doch nur den gleichnamigen Räuber. Im Internet erfuhr ich, dass das einst schlesische Dorf heute in Tschechien an der Grenze zu Polen liegt und Osoblaha heißt. Als Otfried Preußler einen Namen für seine Räuberfigur suchte, fiel ihm der ulkig klingende Name ein, der sich ihm im Schulunterricht eingeprägt hatte.

Der Ort selbst ist im Krieg leider fast völlig zerstört worden und nicht besonders schön wieder aufgebaut. Geschnitzte Figuren erinnern an den Räuber Hotzenplotz. Die Reise mit der dortigen Schmalspurbahn – die, wie ich las, eine malerische Strecke fahren sollte – ist wirklich schön, und die anschließende Wanderung zurück zum Ort empfehlenswert. Viele waren dort auch mit dem Rad unterwegs.

Daniela Seitz, per E-Mail



Leserbriefe geben nicht die Meinung der Redaktion wieder. Die Redaktion behält sich vor, Briefe gekürzt in *daheim* und im Internet zu veröffentlichen. Bitte teilen Sie uns für etwaige Rückfragen möglichst eine Telefonnummer mit – auch in E-Mails.

IMPRESSUM

Chefredakteur: Michael Kallinger

Leitende Redakteurin: Kerstin Juchem

Redaktion: Dorothee Fauth,
Jana Lenke

Grafik: Tobias Deeg, deegdesign

Bildredaktion: Sabine Schlumberger

Online-Redaktion: Cornelia Krappel

Produktion: Stefan Krumbein

Vertrieb: Ines Köhler



Herausgeber:

Reader's Digest Deutschland

Verlag Das Beste GmbH

Vordernbergstr. 6

70191 Stuttgart

Das Beste®

Geschäftsführer: Andreas Karl

Redaktionsdirektor: Michael Kallinger

Art-Direktor Magazine: Markus Ward

Druck: Walstead Central Europe, ul. Obrońców
Modlina 11, 30-733 Krakau, Polen

Copyright: © 2023 Reader's Digest Deutschland – Verlag Das Beste GmbH, Stuttgart – alle Rechte vorbehalten weltweit. Nachdrucke, auch in Auszügen, oder jede andere Art von Wiedergabe, einschließlich der Aufnahme in elektronische Datenbanken und Vervielfältigung auf CD-Rom, in deutscher oder jeder anderen Sprache nicht gestattet.

Abonnement: Jahresabonnement (sechs Hefte):
39,90 Euro inkl. Versand.

Zusendungen: Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Bilder und sonstige Materialien wird keine Haftung übernommen. Eine Rücksendung kann leider nicht erfolgen.

Leserzuschriften: Die Redaktion freut sich über alle Zuschriften. Bitte beachten Sie: Mit der Zusendung erklären Sie, dass Sie die Rechte an Texten und Fotos besitzen und mit der Veröffentlichung und Bearbeitung dieser unter den Bedingungen von *daheim* einverstanden sind. Bitte schicken Sie nie Originale von Texten oder Bildern, sondern Kopien oder Abzüge. Aufgrund der Fülle der Zusendungen können wir diese leider nicht einzeln beantworten oder zurückschicken. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

**DAS
LIEBEN
WIR!**

ZEIT FÜR EISZAUBER

Wenn draußen die Temperatur unter den Gefrierpunkt sinkt, dann ist das die Zeit für kalte Kunstwerke. Hübsche Zapfen, beim letzten Winterspaziergang gesammelt, verwandeln sich zusammen mit ein paar Blumen oder Hagebutten und Wasser in einer kleinen Kuchen-

form zu dekorativem Gartenschmuck. Jedes Stück ein Unikat und ständig im Wandel. Morgens verziern zarte Eisblüten unsere Kunstwerke, und mittags faszinieren uns die strahlenden Reflexe der Wintersonne, für einen magischen Moment eingeschlossen im Eis. **MJ**



TOLLKÜHNE RODLER

Sie **driften** um Kurven, fliegen über Schanzen – und manchmal krachend in den Schnee: die tollkühnen Rodler auf ihren Hornschlitten beim traditionellen Rennen am Dreikönigstag in Partenkirchen. Bis zu 25 Prozent beträgt das Gefälle, bei dem die Gefährte 80 Stundenkilometer schnell werden können. Tausende Zuschauer reisen zu dieser Gaudi an und bejubeln die Teams, bei der bayerischen Meisterschaft im Hornschlittenrennen, die dort seit 1970 ausgetragen wird. **DF**



Vergnüglicher Wintergenuss mit Kultstatus

Der **legendäre Film** hat sie berühmt gemacht: Vor 80 Jahren feierte „Die Feuerzangenbowle“ in Berliner Kinos Premiere. Heinz Rühmann in Gestalt des Pennälers Pfeiffer (mit drei f!) bringt mit allerhand ausgeklügelten Streichen seine Schule gewaltig durcheinander. Heutzutage flimmert der Kultfilm in der

Adventszeit vielerorts bei öffentlichen Vorführungen über die Leinwand. Auch im kleineren Rahmen zusammen mit Freunden ist er ein winterliches Vergnügen. Während Hans Pfeiffer die Bowle schlürft, beobachten wir fasziniert unseren eigenen Zuckerhut, umzingelt von blauen Flämmchen, ehe er gemächlich in den Rotwein tropft. **MJ**



IKONE DER ROMANTIK

Selbst Kunstmuffel kennen dieses Gemälde, und nicht selten sogar seinen Titel: „Der Wanderer über dem Nebelmeer“. Als Caspar David Friedrich es um 1818 malte, rechnete er sicher nicht damit, dass es einmal als Druck in unzähligen Wohnzimmern hängen würde. Kunstexperten sehen das Werk, in dem der Maler sein geliebtes Elbsandsteingebirge dramatisch in Szene setzte, als Symbolbild der Romantik und sogar als „Ikone des deutschen Bewusstseins“. 250 Jahre alt würde der Künstler dieses Jahr werden, mehrere Ausstellungen etwa in Berlin, Hamburg, Dresden und in seinem Geburtsort Greifswald begleiten das Jubiläum. Wer der „Wanderer“ sein soll, ist übrigens bis heute ungeklärt. **JB**



LEUCHTENDE FLOTTE

Kein Geknalle, kein Stress für Tiere, kein Feinstaub, kaum Müll: Laser- und Drohnenshows sind eine echte Alternative zu Feuerwerk mit Pyrotechnik. Dabei steigen Hunderte computergesteuerte LED-Drohnen auf. Diese Flotte kann nicht nur Funkelsterne, sondern ganze Bilder in den Nachthimmel zaubern. Spektakulär! **DF**

DAS
LIEBEN
WIR!



LIEBLINGSWORT

von Antje Specht aus Düsseldorf

Kamelle – Süßigkeiten –

Als äschte (echte) Düsseldorferin liebe ich den Karneval. Höhepunkt der „5. Jahreszeit“ ist der Rosenmontagszug. Dort heißt es: „Kamelle – der Prinz küßt.“ Denn bei den Rosenmontagszügen fliegen zentnerweise Süßigkeiten (Kamelle) in die Menge am Straßenrand. Der Name rührt daher, dass von den Wagen früher nur Karamellbonbons geworfen wurden. Als Kind mochte ich den Karnevalssonntag besonders, denn an diesem Tag fuhr ein kleiner Vorstadt-Karnevalszug auch durch unsere Straße. Und der hatte einen großen Vorteil: Es waren viel weniger Besucher dort, und die Kamelle konnten besser gefangen werden und im Bauch landen.

Fotografiert von Roberto Bulgrin





LEUCHTENDE VITAMINE

Knallig leuchten Orangen und Mandarinen, wenn wir im Winter über den Markt schlendern. Orangefarbene Karotten, lila glänzendes Blaukraut und saftig grüner Kohl liefern zusätzlich die passenden Akzente. Obst und Gemüse frisch vom Markt erfreut nicht nur das Auge, es liefert uns auch viele wertvolle Vitamine. Dann also Korb schnappen und los geht's! **MJ**



ALLE VIER JAHRE WIEDER

2024 steht ein Schaltjahr an. Warum? Weil die Erde für die Umrundung der Sonne 365 Tage plus knapp sechs Stunden benötigt. Das Kalenderjahr beginnt also immer etwas zu früh, daher wird alle vier Jahre der 29. Februar eingeschaltet. Das hat Konsequenzen für diejenigen, die an diesem Datum geboren werden – nicht nur für ihre Geburtstagsfeier. Volljährig werden sie erst am 1. März. **DF**

POST FÜR DICH!

Die Tage der Briefkästen scheinen in der Zeit von E-Mails und Textnachrichten gezählt. Noch aber sind sie im Straßenbild präsent, die Kästen in leuchtendem Postgelb. Zwar gab es schon früher Orte, an denen die Post zum Weitertransport zentral gesammelt wurde, aber flächendeckend wurden Briefkästen erst am 1. Januar 1824, also vor 200 Jahren, in Preußen aufgestellt. Die ersten beiden Holzboxen waren weiß gestrichen und trugen auf der Vorderseite Anweisungen, wie sie zu bedienen waren. Die Einführung der Briefmarke um 1850 befeuerte dann die Verbreitung der Kästen: 1871 gab es laut der Museumsstiftung Post und Telekomunikation im Deutschen Kaiserreich bereits 22 000 Briefkästen, 1939 schon 194 000. Und 2021? 108 500, verrät die Statistik – Tendenz also sinkend. **JB**

Finden Sie den Glückspfennig! Gewinnen Sie 100 Euro!



Als Zahlungsmittel hat er ausgedient, als Glücksbringer jedoch nicht: der gute alte Pfennig. In jeder Ausgabe von *daheim* verstecken wir ein Exemplar. Wenn Sie es finden, bringt es Ihnen vielleicht Glück, und Sie sind der Gewinner von 100 Euro. Die Münze kann überall versteckt sein: in einem Bild oder in einer Überschrift. Aber natürlich ist nicht der Pfennig auf dieser Seite gemeint. Ganz so einfach machen wir es Ihnen nicht! Sie müssen schon sehr genau suchen. Ach ja, der Pfennig kann auch kleiner sein als das Original. Aber in jedem Fall ist er mindestens teilweise erkennbar. So können Sie teilnehmen: Schreiben Sie eine Postkarte oder E-Mail, auf welcher Seite und wo dort Sie den Glückspfennig gefunden haben, und schicken Sie die Lösung mit dem **Stichwort „Glückspfennig“** an:

Redaktion daheim
Vorderbergstr. 6, 70191 Stuttgart
E-Mail:
gewinnen@daheim-magazin.de
Für Österreich: Verlag Reader's Digest, Landstraßer Hauptstr. 71/2 1030 Wien

Unter allen Teilnehmern* mit richtiger Antwort verlosen wir ein Mal 100 Euro.

Einsendeschluss:
10. Januar 2024

AUFLÖSUNG UND GEWINNER

In der November/Dezember-Ausgabe 2023 war der Pfennig auf **Seite 38** hinter den Kulissen der Semperoper versteckt. Über 100 Euro darf sich **Alexandra Randazoo** freuen!



* Mitarbeiter des Verlags und deren Angehörige dürfen an dem Gewinnspiel nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Den Gewinner finden Sie in der nächsten Ausgabe. Der Verlag ist berechtigt, Namen und Wohnort des Gewinners in der Printausgabe und im Internet zu nennen.

EXTRA BAYERISCHER WALD

16 BAYERISCHE HÖHEPUNKTE

Bilder einer spannenden Region

24 DER DRACHE LEBT!

*Begegnung mit dem spektakulären
Further Schreitroboter*

26 WILD & WUNDERBAR

Auf dem Goldsteig durch den Bayerwald

32 ALLER GUTEN DINGE SIND DREI

*Unterwegs in Passau an Donau,
Inn und Ilz*

36 HEIMAT, DIE SCHMECKT!

*Schlemmertour durch eine
Genussregion*

WALDMOMENTE

BAYERISCHE HÖHEPUNKTE

Feuer und Eis, Kunst und Wildnis, Tradition und Aufbruch –
der Bayerische Wald hat viele spannende Seiten

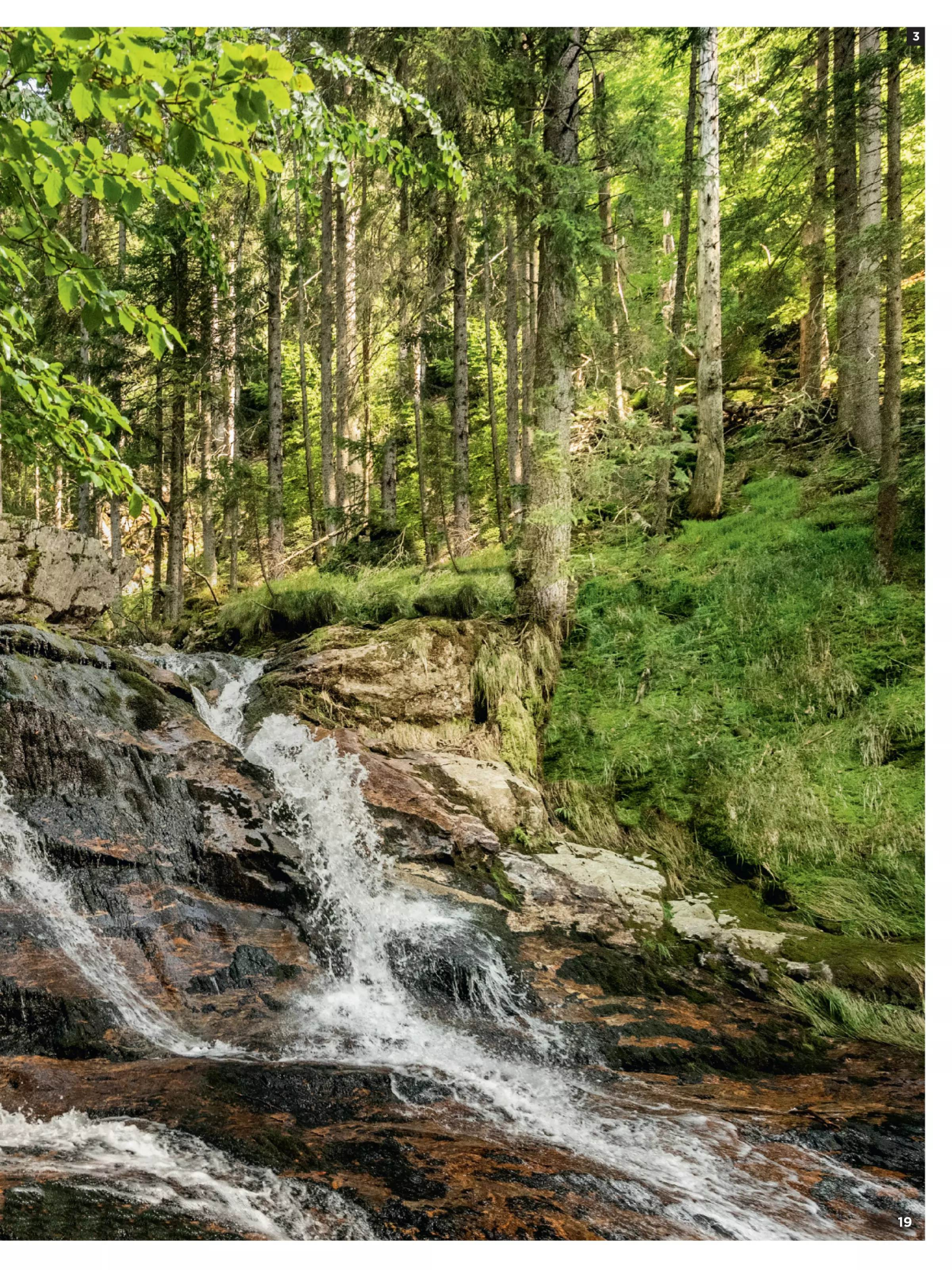
TEXT: DOROTHEE FAUTH

Baum-Ei. So heißt der Höhepunkt des barrierearmen Baumwipfelpfads Bayerischer Wald beim Nationalparkzentrum Lusen. Der 44 Meter hohe Turm umrahmt eine Gruppe uralter Tannen und Buchen. Er bietet Besuchern sensationelle Ein- und Ausblicke





1. Winterwandern. Fast das ganze Wegenetz des Bayerischen Walds kann man auch im Winter erwandern – am besten mit Schneeschuhen. **2. Wunderwelt.** Eisschnee hat Latschen und Bergfichten zu bizarr erstarrten Formen verwandelt – sogenannte Arbermandln. Sie machen aus dem Großen Arber einen Zauberberg. **3. Wildwasser.** In Kaskaden stürzen die Rißlochwasserfälle durch die wilde Felsschlucht bei Bodenmais. Vor allem nach Regen und Schneeschmelze sind sie entfesselt








1. Feurig geht es beim alten Handwerk der Glasbläserei zu. An der Glasstraße von Waldsassen nach Passau liegen einige Traditionsbetriebe wie die Kristallglasmanufaktur Theresienthal in Zwiesel. **2. Filigran** ist die Kunst, Glas zu veredeln. Nachdem das Muster angezeichnet ist, wird es auf die Oberflächen geschliffen, geätzt oder graviert. **3. Fabelhaft** und aussichtsreich präsentiert sich das Wandergebiet am Großen Arber. Auf seinem Gipfel kann man die beiden Radartürme der Nato-Luftverteidigung passieren

EXTRA: BAYERISCHER WALD

1. Verschneit. So schön kann ein Wintermorgen sein. Auf dem Dreisesselberg inszenieren Sonne, Wald und Schnee ein kunstvolles Schattentheater. **2. Verspielt.** Auch Tierkinder wie diese beiden jungen Braunbären toben gern herum. Im Freigelände des Nationalparks Bayerischer Wald finden sie ein naturnahes Zuhause








Beim Drachenstich in
Furth im Wald kämpft
seit 500 Jahren Gut
gegen Böse

KULTUR

DER DRACHE LEBT!

In Furth im Wald lauert ein Ungeheuer,
der größte vierbeinige Schreitroboter der Welt

TEXT: JULIUS SCHOPHOFF



Der Drache schläft. Plötzlich hebt er den Kopf, als habe er etwas gewittert. Er öffnet die Lider, seine gelben Augäpfel treten hervor. Langsam richtet er sich auf, mahlt mit den Kiefern, seine Zähne sind gewaltig, sein Atem ist aus Rauch. Er schreitet los, breitet die Flügel aus, reißt das Maul auf und faucht. Aus seinem Rachen sticht eine fünf Meter lange Flamme.

Seit einem halben Jahrtausend schon brüllt das Ungeheuer beim Drachenstich in Furth im Wald, dem ältesten Volksschauspiel Deutschlands. Seit 2010 kommt es als elf Tonnen schweres Hightech-Monster daher: 16 Meter lang, fünf Meter hoch, zwölf Meter Flügelspannweite – der größte vierbeinige Schreitroboter der Welt.

Der Drache kann sogar Kunstblut spucken

Angetrieben von einem 140 PS-Turbo-Diesel-Motor wird er durch Hydraulik bewegt, von modernster Sensorik auf den Beinen gehalten und von vier Fernbedienungen gesteuert. Eine Staubexplosion aus Pflanzensporen erzeugt das Feuer aus seinem Rachen und seinen Nüstern. Auch Kunstblut kann der Drache spucken – wenn die Lanze des Ritters ihn ins aufgerissene Maul trifft.

Gebaut hat den Schreitroboter die Firma Zollner aus dem nur 30 Kilometer entfernten Zandt – gemeinsam mit Roboterherstellern, Raumfahrtforschern und Hollywood-Spezialisten.

Wie filmreif das Untier ist, das es sogar ins Guinness-Buch der Rekorde geschafft hat, können Besucher auch außerhalb der Drachenstichfestspiele im August sehen: bei der Führung „Bewegter Drache“ von April bis Oktober. Gerade hält das Ungetüm Winterschlaf in seiner Drachenhöhle – keine gute Idee, es dabei zu stören.

KONTAKT: *Drachenstich-Festspiele, Stadtplatz 4, 93437 Furth im Wald*
www.drachenstich.de

WANDERUNG

WILD & WUNDERBAR

Unterwegs auf dem Goldsteig, der Hunderte
Kilometer durch den Bayerischen Wald führt

TEXT: JULIUS SCHOPHOFF

Die Füße sinken in den sumpfigen Waldboden. Der Weg führt vorbei an riesenhaften Tannen und Buchen, unter deren Rinde holzersetzende Baumpilze wuchern. Andere Bäume sind schon vor Jahren gefallen, ihre Glieder versacken immer tiefer in der Erde. Die Stümpfe sind von Moos überwuchert, und aus faulenden Stämmen wachsen Tannenstachelbärte: Pilze, die aussehen, als hätte ein fal-

scher Weihnachtsmann nach getaner Arbeit seinen Kinnbart abgelegt.

Und dann, neben einer Lichtung, taucht die Königin des Waldes auf: eine Weißtanne, 600 Jahre alt und mehr als 50 Meter hoch. Ihr gewaltiger Stamm ist innen hohl. Ab und zu wirft sie ein paar Äste und Rindenstücke ab, aber noch gibt sie sich nicht geschlagen. „Die Tanne ist unser Besuchermagnet“, sagt Ludwig Kuchler von der Nationalparkwacht Bayerischer Wald. „Seit

Jahrzehnten kommen Wanderer, um sie zu umarmen.“

Der Urwalderlebnisweg Hans-Watzlik-Hain mit der Großen Waldhaustanne ist einer der Höhepunkte auf dem längsten Qualitätswanderweg Deutschlands: dem Goldsteig. Vom Start in Marktredwitz verläuft er südostwärts. Erst durch den Oberpfälzer Wald und dann, über zwei Routen, die am Ziel in Passau wieder zusammen treffen, durch den Bayerischen Wald.



Die mystische Seite der Natur: Blick vom Richard-Wagner-Kopf zum Kleinen und Großen Arber



1. Naturdenkmal.

Der Ruckowitzschachten ist eine Bergrückenwiese am Rand des Nationalparks mit fantastischer Aussicht. **2. Naturerlebnis.** Der

Goldsteig bietet im Winter unvergessliche Touren durch eine verschneite Landschaft. **3. Einkehr.** Gaststätten am Fernwanderweg laden zu einer stärkenden und wärmenden Rast ein – hier die Trifter-Klause Schwellhäusl



Der Bayerwald – gemeinsam mit dem tschechischen Böhmerwald bildet er die größte Waldlandschaft Europas. Eine Wildnis, so undurchdringlich, dass die Römer sie nicht zu überwinden wagten, und so ursprünglich, dass weite Teile heute unter strengem Schutz stehen. 1970 wurde der Bayerische Wald zum ersten Nationalpark Deutschlands, im Kerngebiet wird seither kein Baum mehr angerührt. Was wächst, das wächst. Was fällt, bleibt liegen. „Natur Natur sein lassen“, lautet das Nationalparkmotto.

Und so stapft der Wanderer auf der Etappe N15, die von Bayerisch Eisenstein bis auf den Gipfel des Großen Falkenstein führt, durch urtümliche Wäl-

der wie den Hans-Watzlik-Hain. Mit etwas Glück trifft er dabei auf den freundlichen Mann mit waldgrünen Augen und brauner Uniform: Ludwig Kuchler. Früher war er Förster. Aber als das Kerngebiet des Nationalparks 1997 erweitert wurde und die Wirtschaftswälder am Großen Falkenstein, in denen er arbeitete, unter Schutz gestellt wurden, hat er umgeschult. Statt den Wald möglichst gewinnbringend zu nutzen, ist es heute seine Aufgabe, ihn

in Ruhe zu lassen und darauf zu achten, dass alles so bleibt, wie es ist. „Ich tue also praktisch das genaue Gegenteil.“

Der Goldsteig war einst eine Handelsroute für Salz

Das ganze Jahr über ist der Nationalparkwächter auf dem Goldsteig unterwegs, um nach dem Rechten zu sehen. Er hat schon einige Wanderer getroffen, die den ganzen Weg am Stück laufen: 660 Kilometer in 14 Tagen. Man-





che gehen sogar noch weiter, auf Querverbindungen über die Grenze nach Tschechien, auf den Bruderweg Zlatá Stezka, noch einmal 289 Kilometer lang. Die meisten aber wandern nur eine Etappe oder zwei und erschließen sich den Goldsteig Stück für Stück.

Woher der Name Goldsteig kommt, fragen ihn manche. Dann erzählt Ludwig Kuchler von den alten Handelsrouten, die einst in den Wald geschlagen wurden. Auch Gold aus Minen und Bä-

chen wurde dort transportiert. Der Name des Wanderwegs stammt jedoch von einem Handelsgut, das im Mittelalter viel wertvoller war als Edelmetalle: Salz, damals auch das weiße Gold genannt. Und dann sind da die vielen besorgten Fragen nach den Waldabschnitten, die nicht dicht und grün sind, sondern gespenstisch kahl. Fichtengerippe ohne Nadeln, gefallene Stämme, hingeworfen wie ein vergessenes Mikado: das Werk des Borkenkä-

fers. Viele reagieren erschrocken: Muss man da nicht etwas tun? „Die haben das Prinzip des Nationalparks nicht begriffen“, sagt Ludwig Kuchler.

Was er meint, zeigt er, als er ein paar Schritte abseits des Urwalderlebniswegs ins Unterholz eines abgestorbenen Fichtenwalds tritt. Dort wächst, am Fuße kahler Stämme, ein junger Mischwald heran: Brombeeren, Buchen, Tannen, dicht an dicht. Der Nationalparkwächter fährt mit der Hand durch die

Blätter und Nadeln: „Drei Arten auf einem Quadratmeter!“ Die menschengemachten Fichten-Monokulturen waren leichte Opfer für den Borkenkäfer. Natürlich gewachsene Mischwälder sind viel resilienter. „Wenn die kommenden Generationen das verstehen und die Natur zu schätzen lernen, wird das hier ein wunderschöner Wald.“

Das ist eine der größten Lehren, die die Wälder des Goldsteigs für den Wanderer bereithalten: Wenn Altes stirbt, entsteht Neues, ganz von allein. Totholz ist alles andere als tot. Aus verwesenden Buchenstämmen sprießen Triebe junger Tannen. Im faulen Holz entwickeln sich die Larven des schwarz glänzenden Rindenschroters und anderer seltener Urwaldkäfer. In Mulden hoch abgebrochener Stümpfe brütet der Habichtskauz. Die zweiggrößte heimische Eule wurde hierzulande einst ausgerottet, nun hallen ihre Rufe seit ein paar Jahren wieder durch den Bayerischen Wald.

Eine Etappe führt an einem Tag auf acht Tausender

Immer wieder führt der Goldsteig hinaus aus den Wäldern, auf die felsigen Gipfel des Mittelgebirges. Auf den Großen Falkenstein zum Beispiel, 1315 Meter hoch, Ziel der Etappe N15. Oder auf einer der beliebtesten und schweißtreibendsten Teilstrecken, der Etappe N13, auf acht Tausender – also acht Eintausender. Acht Gipfel an einem Tag, ein Auf und Ab vom Mühlriegel (1080 Meter) bis zum Großen Arber (1453 Meter), dem König des Bayerischen Walds (siehe *daheim* Mai/Juni 2020). Belohnt wird der Wanderer mit unvergesslichen Aussichten vom grünen Dach Europas und einer Luft, wie es sie nur hoch über einem Meer aus Wald zu atmen gibt.

Weil der Mensch aber von Bergluft und der Liebe zum Wald allein nicht leben kann, ist der Goldsteig von Gaststätten gesäumt. Viele dieser Häuser sind deutlich älter als der Nationalpark und erzählen Geschichten aus einer Zeit, lange bevor die ersten Wanderer über den Weg zogen. Da ist beispielsweise die Triffter-Klausen Schwellhäusl, eine Viertelstunde vom Hans-Watzlik-

Hain entfernt. Die Hütte, in deren uriger Stube sich heute Wanderer am Kachelofen wärmen und mit Jägerbraten und Dampfbier stärken, wurde 1828 als einfache Unterkunft gebaut – für die Arbeiter an der Schwelle: In den Teichen neben der Hütte stauten sie Wasser und ließen es dann in einem Schwall ab, um Feuerholz über Bäche und Flüsse bis in die Großstädte an der Donau zu triften, also treiben zu lassen.

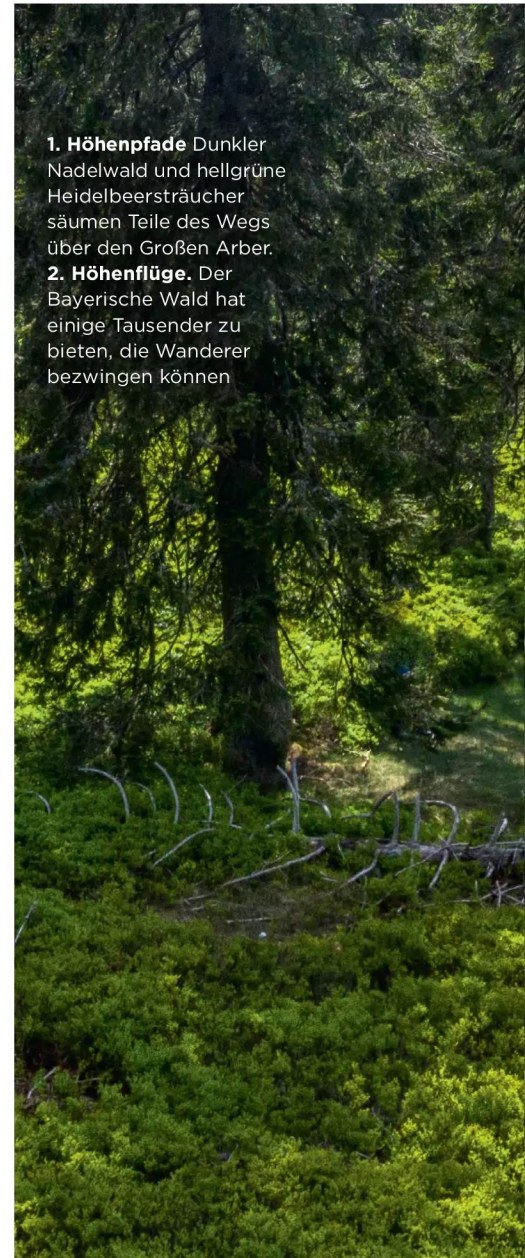
Der Wald erholt sich wie ein erschöpfter Wanderer

Richtig voll wurde es in der Triffter-Klausen dann nach 1870, dem Jahr, als ein Sturm fast eine Million Bäume niedermähte. Weil man damals noch keinen Sinn für Totholz und Nationalparks hatte, warb man Hunderte Holzfäller aus Tirol an, um den Wald von den gefallenen Bäumen zu befreien.

Einer von ihnen wurde zum Verwalter der Trifthütte ernannt. Seine Nachfahren betreiben das Schwellhäusl bis heute, obwohl längst kein Baum mehr geschlagen wird im Herzen des Bayerischen Walds. Weil man gelernt hat, dass sich der Wald fast so schnell erholt wie ein erschöpfter Wanderer und es manchmal einfach das Beste ist, die Natur Natur sein zu lassen.

1. Höhenpfade Dunkler Nadelwald und hellgrüne Heidelbeersträucher säumen Teile des Wegs über den Großen Arber.

2. Höhenflüge. Der Bayerische Wald hat einige Tausender zu bieten, die Wanderer bezwingen können



*Nationalparkmotto:
die Natur Natur
sein lassen*





Zum Träumen: Der Blick
auf Donau und Altstadt
von Passau mit der Kirche
St. Paul (rosa) und dem
Dom dahinter

STADTBUMMEL

Aller guten Dinge sind drei

Wo Donau, Inn und Ilz zusammenfließen, liegt die 3-Flüsse-Stadt Passau. Ihre Altstadt ruht wie gemalt auf einer Landzunge

TEXT: JOCHEN MÜSSIG





Und wo ist die Ilz?“ Diese Frage hört Stadtführerin Lara Dietrich beinahe jeden Tag, immer ganz vorne an der Spitze des

3-Flüsse-Ecks, welches das Ende der Passauer Altstadt markiert. Sie wird vom Dom St. Stephan dominiert, einem Barockjuwel mit drei grünen Zwiebeltürmen. „Die Ilz ist das kleine, schmale Flösschen dort drüben“, lautet dann Dietrichs Antwort. Dunkelmoorbraun fließt die Ilz von Norden aus den Höhen des Bayerischen Waldes kommend etwas versteckt in die Donau. Darüber thront am steilen Georgs-

berg die Veste Oberhaus, eine der größten Burganlagen Deutschlands. In der Trutzburg verschanzten sich die Passauer Fürstbischöfe, wenn die Bürgerschaft den Aufstand probte. Was immer wieder mal passierte ...

„Von dort oben hat man natürlich eine super Aussicht“, sagt Florian Noé, Chef der „Donauschiffahrt Wurm & Noé. „Aber den besten Blick auf Passau

Touristen verwechseln oft die Donau mit dem Inn

gibt's vom Wasser aus, von hier, vom Schönblick.“ Sein Unternehmen bietet 3-Flüsse-Stadtrundfahrten mit dem Schönblick an, in der Saison täglich und jetzt im Winter am Wochenende. Die „MS Sunliner“ liegt in der Strömung, rund 250 Meter östlich vom Drei-Flüsse-Eck. Links von der „Sunliner“ ist die Wasserfarbe durch den Inn grau-grün geprägt, rechts setzt sich

1



1. **Zum Genießen:** Am Ufer des Inn mit Blick auf den Dom lässt es sich gut verweilen. 2. **Zum Staunen:** Der Zusammenfluss von Ilz (links), Donau (Mitte) und Inn (rechts) ist einzigartig

das Braun der Donau durch. Passagiere machen Selfies und fotografieren, wie sich das Wasser der beiden Flüsse vermengt, wobei der Inn mehr Wasser einbringt als die bei Passau noch recht schwächliche Donau. Der Inn ist auch sichtbar breiter, weshalb Touristen die Donau häufig mit dem Inn verwechseln. Doch da die Donau bei Passau schon mehr Kilometer auf dem Buckel hat als der Inn, trägt der Fluss weiter ihren Namen. Sie wird ab Passau noch 2226 Kilometer fließen und zum längsten Strom Europas werden. „Hier am Schönblick sieht Passau aus wie eine schwimmende Stadt“, sagt Noé. Dann dreht die „Sunliner“ bei und gleitet an der Ilz vorbei. „Die Ilz darf aus ökologischen Gründen nicht befahren werden, außer von einigen Fischern mit alten Rechten“, so Noé.

Es geht weiter auf dem Inn, an der winterlichen Promenade entlang. Im Sommer ist sie üppig grün, jetzt geben die kahlen Bäume den Blick frei auf die barocke Altstadt, die von italienischen Meistern im 17. Jahrhundert geschaffen

wurde. Ein buntes Häuschen folgt auf das andere, Rosa, Ocker, Olivgrün, Himmelblau. Romantische Plätze, verwinkelte Gassen und barocke Gebäude zeugen von der bewegten 2000-jährigen Geschichte der Stadt.

Auch im Winter ist Passau eine liebenswerte Stadt

Beim Bummeln offenbart sich der Charme der Stadt, in der Geschichte sowie Kunst zum Erlebnis werden, etwa im Alten Rathaus, wenn man die opulente Ausmalung der beiden Rathaussäle bestaunt: Die großen Öl-Decken- und Wandgemälde bilden die Stadt Passau und ihre Geschichte ab. Der Dom St. Stephan wartet vom höchsten Punkt der Altstadt mit der größten Domorgel der Welt auf. Am Residenzplatz plätschert der Wittelsbacher Brunnen, wo Maria mit drei Engeln dargestellt wird, die Passaus drei Flüsse symbolisieren.

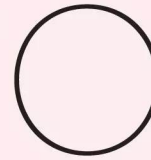
„Zum Frühstück sitze ich gerne mit einer Decke über dem Schoß im Café am Paulusbogen, schnabuliere ein Croissant und höre dem Organisten

von der Paulskirche nebenan beim Üben zu“, sagt Conny Wimmer, die in dem kleinen Deko-Laden „Bunter Winkel“ unweit von St. Paul Souvenirs verkauft.

Im Winter ist es ruhig in Passau. „Wenn sich der morgendliche Nebel über Donau und Inn langsam lichtet und den Blick auf prachtvolle Häuserfassaden freigibt, hat Passau etwas von einer Märchenstadt: so schön, so liebens- und lebenswert“, sagt Wimmer.

An der Fritz-Schäffer-Promenade mit ihren 17 Anlegestellen herrscht kein Gedränge wie im Sommer. Von A2 legt gerade wieder ein Schiff ab und wird am 3-Flüsse-Eck vorbei zum Schönblick fahren. Aus dem Bordlautsprecher schallt es herüber: „Die drei Flüsse kommen aus drei Himmelsrichtungen – aus dem Westen die Donau, aus dem Süden der Inn und aus dem Norden die Ilz.“ Und dieses 3-Flüsse-Eck ist weltweit die einzige Stelle, an der sich drei Flüsse aus drei Himmelsrichtungen kommend vereinen und gemeinsam in die vierte, nämlich nach Osten, weiterfließen.





b man denn schon auf dem Arber gewesen sei, fragt die freundliche Bedienung in der Arberkonditorei Bachl in Bay-

erisch Eisenstein an der deutsch-tschechischen Grenze und wickelt ein Stück Walnusskuchen ein. „Auf dem Berg schmeckt er am besten“, sagt sie. Man könnte auch noch einen Arber-Bärwurz-Schnaps in den Rucksack packen, Arber-Kaminwurz, also Würstchen mit kräftigem Rauchgeschmack, oder einen Apfelsaft von den Streuobstwiesen rund um den größten Berg des Bayerischen Walds. „Bei uns ist jeder gut versorgt“, sagt sie und wünscht mit einem „Pfiad Eana“ einen schönen Tag.

Die Waidler erkennen im Guten das Beste

„Bei uns“ – damit meint die Verkäuferin den Bayerischen Wald. Die Region hat sich zu einem kulinarischen Eldorado entwickelt. Das hat vor allem mit der Mentalität der Waidler zu tun, wie sich die Bewohner selbst nennen. Sie waren schon immer skeptisch gegenüber allem, was von außen in den Wald kam, und vertrauten lieber ihrem eigenen Wissen, ihren Traditionen und der Gabe, im Guten das Beste zu erkennen.

Das zeigt sich auch an den Wein-gläsern aus den Zwieseler Glashütten, in denen auf der ganzen Welt in den edelsten Restaurants die besten Weine serviert werden. Einer der Glasbläser war der 78-jährige Franz Hauser, der auf dem Stadtplatz von Zwiesel eine Zigarre genießt. Keine ganze, denn seine Lunge sei nicht mehr die beste. Deshalb entzündete er das edle Stück aus der nahe gelegenen Zigarrenfabrik Wolf & Ruhland über drei Tage immer mal wieder. Auf die Frage, wo man denn einen guten Kaffee bekommt, zeigt er einmal um sich: „Überall, aber den besten gibt's im Schaufenster an der Straße nach Regen.“

Das „Kulinarischen Schaufenster“ ist ein uriger Laden mit regionalen Spezialitäten. Dort kann man, während der Duft der aufgebrühten Bohnen in die Nase steigt, Kunden beobachten, die

SPEZIALITÄTEN

Heimat, die schmeckt!

Die Menschen im Bayerischen Wald sind stolz auf ihre Produkte, Rezepte und Traditionen. Auf Schlemmertour durch die Genussregion

TEXT: PETER HUMMEL



Genuss ist auch ein
Stück Heimat



1. Bärwurz: Aus dem Kraut brennen die Waidler einen Verdauungsschnaps. **2. Schmankerl:** Im „Kulinarischen Schaufenster“ findet man regionale Spezialitäten. **3. Bauernmarkt** in Viechtach. **4. Pichelsteiner:** Der Fleisch-Gemüse-Eintopf genießt im Bayerischen Wald Kultstatus

zum Beispiel Glasfleisch kaufen: eingemachtes Schweinefleisch, ähnlich einer Sülze. Im Landgasthof Ayrhof in Kollburg steht die Spezialität immer auf der Brotzeitkarte, weil die Wirtin Elfriede Tremml nicht möchte, dass solche überlieferten Gerichte verschwinden. „Früher, als es in unserer Gegend noch keine Kühlschränke gab, war es für die Leute wichtig, Lebensmittel haltbar zu machen“, erklärt sie. „Aus dieser Zeit stammt noch das Glasfleisch, das wir selber einkochen und das ganz hervorragend mit knus-



prigen Bratkartoffeln oder dunklem Roggenbrot schmeckt.“

Die böhmische Küche hat großen Einfluss

Es gibt aber auch Gerichte aus der böhmischen Küche, die im Bayerischen

Wald traditionell einen großen Einfluss hat. Etwa Suppen mit Sauerkraut und Pilzen, Braten mit viel Soße und natürlich Palačinke, gefüllte Pfannkuchen mit Waldbeeren-Marmelade. Am Sonntag bietet Tremml einen Rehbraten mit Knödeln und Rotkohl an – und die



EXTRA: BAYERISCHER WALD

Rezept

Pichelsteiner Eintopf

Zutaten für 4 Portionen:

Je 160 g Rinder- und Schweinegulasch aus der Keule, 80 g Kalbsgulasch aus der Keule, 200 g Zwiebeln (Streifen), 260 g Karotten (Scheiben), 130 g Sellerie (Würfel), 260 g Lauch (Streifen), 600 g Kartoffeln (Würfel), 100 g gehackte Petersilie, etwas Fett zum Braten, 2 l Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Paprika (edelsüß)

Zubereitung nach Pichelsteiner-Festkoch Günther Prinz:

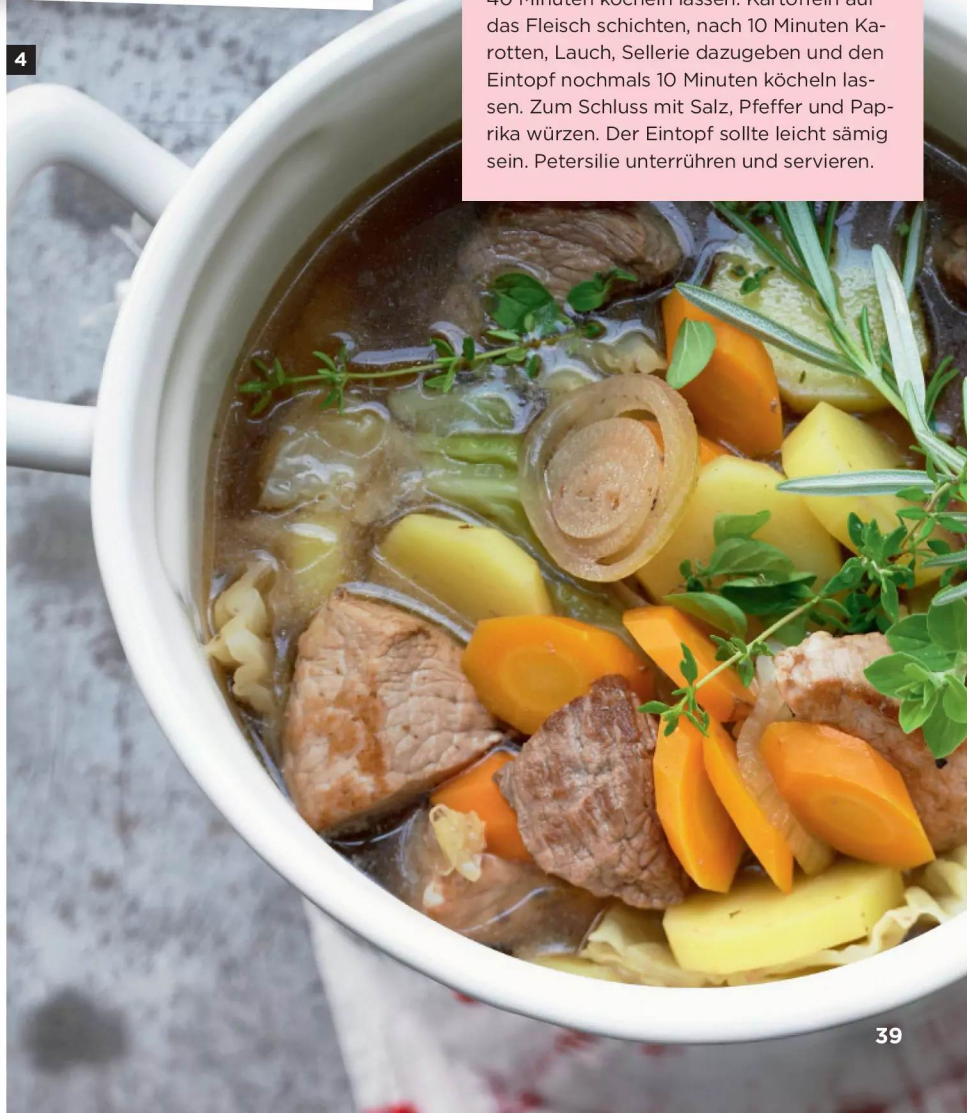
Zwiebeln mit etwas Fett in einem Topf glasig andünsten. Rindergulasch dazugeben und anschwitzen. 1 Liter Fleischbrühe angießen und alles 40 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dann das Schweine- und Kalbsgulasch dazugeben und weitere 40 Minuten köcheln lassen. Kartoffeln auf das Fleisch schichten, nach 10 Minuten Karotten, Lauch, Sellerie dazugeben und den Eintopf nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Der Eintopf sollte leicht sämig sein. Petersilie unterrühren und servieren.

Wahrscheinlichkeit ist groß, dass das Tier Zeit seines Lebens durch die angrenzenden Wälder gehüpft ist.

Womöglich hat das Reh dabei Heidi Kraus-Mühlbauer beobachtet, denn auch sie hat Interesse an den Kräutern des Waldes. An Blutwurz, aus dem ein derber Waidler-Schnaps gebrannt wird, an Waldmeister, Weide, Hollunder und frischen Tannenspitzen, die man nicht nur essen kann. Sie ergeben auch einen ganz köstlichen Sirup.

„Unsere Region hält in den Wäldern, auf den Wiesen und am Wegesrand so unendlich viele Aromen und natürliche Heilkräfte vor, dass ich immer und immer wieder davon fasziniert bin“, sagt die Kräuterexpertin, die auch entsprechende Wanderungen anbietet. Sie schneidet Petersilie und Majoran für einen Pichelsteiner Eintopf, der im Bayerischen Wald den Status eines Kultessens hat. Obwohl der Name urpreußisch klingt, wurde das Gericht hier erfunden.

Die einen sagen, dass der Eintopf erstmals 1742 von einer Bäuerin



einem Trupp Soldaten serviert und in einem Kessel, der in der Gegend „Pichel“ heißt, gekocht wurde. Wahrscheinlicher ist jedoch die Version, dass ihn die Wirtin Auguste Winkler aus Grattersdorf 1847 anlässlich eines Festessens auf dem Büchelstein gekocht hat.

Den Pichelsteiner muss man richtig schichten

Später zog die begnadete Köchin nach Regen. Seither gibt es im dem beschaulichen Städtchen am Rande des Nationalparks jährlich Ende Juli, Anfang August das Pichelsteinerfest. Aber auch im Winter nach einer langen Wanderung schmeckt der Eintopf ganz wunderbar, vorzugsweise zu einem Glas Watschnbaam-Bier aus der Gemeinschaftsbrauerei Viechtach.

„Es kommt auf die Zutaten an und darauf, dass sie nach unterschiedlichen Garzeiten in den Topf geschichtet werden“, erklärt Pichelsteinerfestkoch Günther Prinz, „zuerst das Rinder-, dann das Schweine- und schließlich das Kalbfleisch.“ Dazu 16 große Säcke

Kartoffeln, Unmengen Sellerie und Karotten, Salz, Pfeffer und Paprikapulver. All das kocht er in einem 400-Liter-Kessel und serviert es dann Kelle für Kelle, garniert mit etwas Petersilie.

Günther Prinz findet, dass es nichts Besseres gibt als einen Teller Eintopf, während die Blaskapelle dazu spielt und die Festwagen durch der Ort rollen. „Das ist für mich Heimat, das ist für mich der größte Genuss.“ Sagt's und prostet mit einem Gläschen Bärwurz zu. Ohne den Schnaps aus dem gleichnamigen Gewürzkraut kommt man im Bayerischen Wald kaum aus. Von den Einheimischen wird ihm eine geradezu

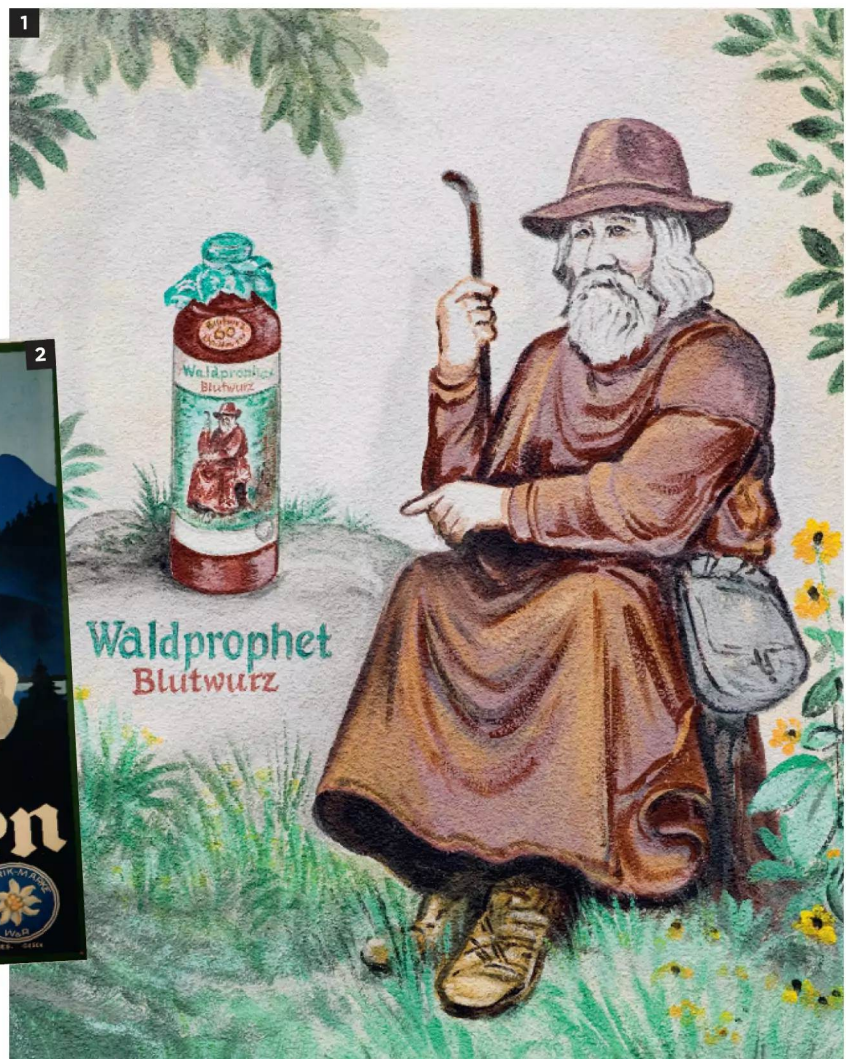
magische Wirkung nach einem schweren Essen zugesprochen.

Etwa am Stammtisch im Gasthof Kreutzberg in Viechtach, wo Gäste schon seit dem Jahr 1502 mit regionalen Schmankerln verköstigt werden. Bei schönem Wetter unter einer herrlichen, 270 Jahre alten Linde im Biergarten, in dem jeden Samstag ein Bauernmarkt stattfindet. Auf dem gibt es die besten Kartoffeln der Region. Wobei man sich die idealerweise gleich im Gasthaus in Form eines Sterzes servieren lässt – früher ein Arme-Leute-Essen der Waidler, heute vermutlich die feinste Form des Kartoffelstamps.

Bärwurz-Schnaps gehört zur Genussskultur

1. Hochprozentig: Werbung für den Blutwurz-Likör „Waldprophet“ der Bärwurzerei Hieke in Zwiesel.

2. Handgerollt: historisches Schild der Cigarrenfabrik Wolf & Ruhland in Perlesreut





GEWUSST WO?

Er war Kantor eines bis heute weltweit bekannten Knabenchors und zählt zu den kreativsten Komponisten der Musikgeschichte. Wer ist der Barockmusiker, dessen Denkmal auf sein vermeintliches Geburtshaus blickt? Und wo steht es? Blättern Sie um!



AUFLÖSUNG VON SEITE 41

BACHHAUS IN EISENACH



ratorien, Passionen, unzählige Kantaten und die Brandenburgischen Konzerte. Die berühmtesten Werke von Johann Sebastian Bach (1685 – 1750) erklingen das ganze Jahr über in Kirchen und Konzertsälen. Sie gehören zum festen Repertoire klassischer Musik.

In seinen letzten Berufsjahren lebte Bach in Leipzig. Dort war er Kantor des Thomanerchors und Kirchenmusiker. In dieser schaffensreichen Zeit komponierte der Barockmusiker mit der unverwechselbaren Note für jeden Sonntag und Festtag eine Kantate.

Geboren wurde der für viele größte Komponist der Musikgeschichte im thüringischen Eisenach. Dort steht er, in Bronze gegossen, am Frauenplan und schaut auf sein vermeintliches Geburtshaus – ein historischer Irrtum. Bach hat dort nie gelebt.



Nichtsdestotrotz befindet sich darin seit 1907 das Bachhaus (links im Bild). In den historischen Räumen und im angrenzenden Neubau (Bildmitte) sind nicht nur zahlreiche Original-exponate, Instrumente und original eingerichtete Räume zu besichtigen. Stündlich gibt es ein kleines Live-Konzert auf einem der barocken Instru-mente, daneben machen Installationen

wie das „Begehbare Musikstück“ Bachs Musik zum Erlebnis.

Bei schönem Wetter lädt der Bachhaus-Garten zum Verweilen ein. Und wenn man schon mal in Eisenach ist: Ein Abstecher auf die geschichts-trächtige Wartburg ist ein Muss. **daheim**

KONTAKT: www.bachhaus.de



DAHEIM-RÄTSEL

November/Dezember 2023, Seite 112

Lösungshilfe

Senkrecht

1 Malerweg, 2 OI (Abk.: Oberinspektor und OI!; Musikstil der Skinhead- und Punkszene), 3 Isa (Ble-isa-tz), 4 Zoll, 5 BS (B-u-s), 6 Ulm (der „Schneider von Ulm“: Albrecht Ludwig Berblinger), 7 Roemer, 8 Luchs, 11 Zoe (Zoe Jenny: „Das Blütenstaubzimmer“), 12 Eremit (Anagramm zu: Mieter), 13 Rankuene (heimliche Feindschaft, Ursprungsbe-deutung: ranziger Geschmack), 15 daran (Ra-daran-lage), 17 Ah, 19 BO (Auto-kennzeichen Bochum), 22 II (röm. Zahl-zeichen: zwei), 24 Dorer, 26 ESA, 28 Leis (geistliches Refrainlied + leis-e), 31 Etat (rückw.: Tate (Gallery)), 33 Flosse (Spruch: Gib mir die Hand oder: Flosse, Genosse!), 35 Hesse, 36 Riten (Me-riten), 38 semi, 41 oui (fz.. ja), 43 Rab (kroati-sche Insel und Rab-e), 46 ph (pH-Wert und PH = Pädagogische Hochschule), 47 ea (Andruck des Künstlers: Signatur E. A. aus „Epreuve d'artiste“)

Waagerecht

1 Moritzburg, 9 AI (Dreifingerfaultier und Artificial Intelligence (AI)), 10 Oslo (Oslo heißt übersetzt „Ebene der Götter“), 14 Medoc (Weinanbaugebiet), 16 ear (engl. Ohr + Shakesp-ear-e), 18 Alb (K-alb), 20 maeh (Imperativ von: mähen), 21 Rhein, 23 oder/Oder, 25 Mike (Mike Krüger, Mike Tyson), 27 oral, 29 epi (Epi-kur), 30 user, 32 Nef (Be-nef-iz), 34 Theater („Theater“: Lied von Katja Ebstein), 37 il, 39 en (frz. Adverbialpronomen + En-te), 40 Arioso, 42 Dessert, 44 tu (frz.: du), 45 um (Zungenbrecher: in Ulm und um Ulm herum), 46 Peies (Schläfenlocken), 48 Eisenbahn (Anagramm zu: Hans Beine + Eisenbahnromantik), 49 ae

Lösungswort:

Silberbuechse

**Die Gewinner und ein neues
daheim-Rätsel mit Gewinnchance
finden Sie auf Seite 112.**

HANDWERK

SÜSSES GLÜCK

Im Hamburger Bonscheladen entstehen Bonbons in Handarbeit. Den Machern kann man über die Schulter schauen

TEXT: DAVID KRENZ FOTOS: BARBARA DOMBROWSKI

Es ist halb zehn Uhr morgens, und der Zucker blubbert im Kessel, als Lisa von Redecker die Tür ihres Bonscheladens in Hamburg-Altona öffnet. Was die 37-Jährige verkauft, sind kleine Glücksmomente. „Bonsche“ sagt man im Norden zu Bonbons, und die stellt sie in Handarbeit her. Kunden können dabei zusehen: Nur eine Trennscheibe teilt die Bonbonküche vom Verkaufsraum.

An diesem Morgen möchte von Redecker einen Klassiker des Ladens zaubern, Bonbons mit Glücksklee-Motiv, und zwar 6000 Stück. Dafür sind acht Kilogramm Zucker in den Kessel gerrieselt, hinzu kamen 1,8 Liter Wasser, das den Zucker auflöst, und vier Kilogramm Glukosesirup, der das Kristallisieren des Zuckers verhindert.

Der Zuckersud kocht bei 150 Grad 40 Minuten lang, bis das Wasser verdampft. Derweil blättert von Redecker in einem in Leder eingeschlagenen,

handgeschriebenen Rezeptbuch. Es stammt vom Vorgänger, der 2005 den Bonscheladen gründete. Von Redecker hat Betriebswirtschaft studiert und Konditorin gelernt, 2014 fing sie als angestellte Bonbonmacherin im Laden an. Fünf Jahre später übernahm sie das Geschäft von ihrem Chef. Kunden können dort aus rund 80 Bonbonsorten wählen.

Der Geschmack des Glücks lagert in kleinen Flaschen

„Glücksklee-Bonsche Waldmeister“, steht über dem Rezept. Von Redecker sucht zuerst im Regal das Waldmeisteraroma. Die Aromen lagern in braunen Glasflaschen, wie man sie aus der Apotheke kennt. Sie schützen den Inhalt vor Licht. Auf den Flaschen steht „Granatapfel“ oder „Sauerkirsche“. Für den Kassenschlager des Ladens, ein Bonbon mit Ankermotiv, werden die natürlichen Aromen von Himbeere, Pfirsich und Johannisbeere verwendet.

Dieses Kleeblatt schmeckt nach Waldmeister: die Bonbonmacherin Lisa von Redecker und ihre „Glücksklee-Bonsche“





1

1. Mischen: Die Farben für die Glücksklee-Bonbons sind rein pflanzlich.

2. Schütten: Der heiße Zuckersud kühlt langsam ab. **3. Ziehen:** Wenn man ihn „über den Haken zieht“, wird der farblose Teil der Bonbonmasse weiß. **4. Rollen:** Die grün gefärbte Masse wartet auf die Weiterverarbeitung



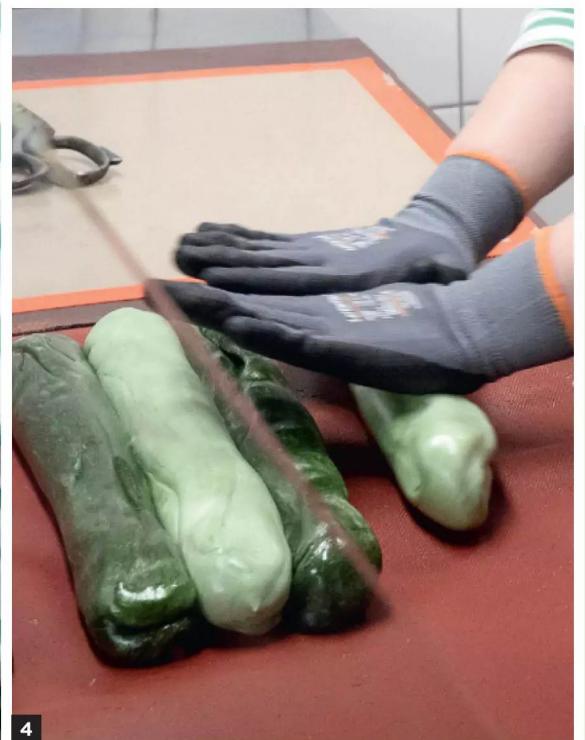
2



Aus Pülverchen mischt die Bonbonmacherin die Farbe des Kleemotivs, zehn Gramm vom Gelb, fünf Gramm vom intensiveren Grün. Das Gelb gewinnt ihr Hamburger Zulieferer aus Studentenblumenblüten, das Grün aus natürlichem Pflanzenchlorophyll.

Dann piept der Wecker, der Zuckersud ist fertig. „Wenn wir ihn länger kochen, karamellisiert er“, sagt die Bonbonmacherin, geht zum Kessel und leert den Inhalt über einer bilderrahmengroßen Form auf der Arbeitsplatte aus. Das transparente, blassgelbe Zuckergemisch ist durch seine Wärme noch ziemlich flüssig.

Von Redeckers Kollege Torben Jörgens öffnet das Küchenfenster und die Ladentür, damit die Luftfeuchte aus dem Raum entweichen kann. Die Bonbons würden bei der Herstellung sonst verkleben, Zucker zieht das Wasser aus der Luft. Als hätte er die Tür eigens für sie geöffnet, betritt eine ältere Dame das Geschäft, um sich mit „frischen Fischen“ einzudecken. So heißen die Lakritz-Minze-Bonbons. „Die sind so lecker“, sagt die Frau. „Ich hole





Bonbonsmachen kann man nicht alleine



Nachschub, wann immer es mich nach Altona verschlägt.“

Die aushärtende Bonbonmasse wird in zwei Portionen geteilt. Eine bleibt farblos, in die andere wird die grüne Farbmischung eingerührt. Beiden Massen fügen die Bonbonmacher Aroma und Weinsäure zu und kneten sie wie Kuchenteig, um die Zutaten darin zu verteilen. Außerdem kühlt die Masse dadurch gleichmäßig ab, „sonst würde sie oben fest und unten noch flüssig sein“, sagt von Redecker.

Das Kleeblatt zu modellieren ist so knifflig wie kreativ

An den Wandfliesen hängt ein metallener Haken, an dem sie nun den noch farblosen Teil der Masse immer wieder in die Länge zieht, „so gelangt Luft in die Masse, sie wird faserig und weiß. Den Effekt kennt man vom Eiweißaufschlagen.“ Die gleiche Behandlung erfährt eine Hälfte der grünen Masse, die dadurch hellgrün wird. Die andere Hälfte bleibt dunkelgrün.

Jetzt heißt es, das Kleeblatt zu modellieren – der kniffligste Part. „Und der schönste, weil man kreativ sein kann“, sagt Jörgens. Die Bonbons des Ladens haben in ihrer Mitte Motive: Kleeblatt, Himbeere, Anker, einen Fisch. All dies formt das Duo in Handarbeit, „das Muster bauen“, sagt von Redecker dazu.

Sie und Jörgens arbeiten dabei stets Schulter an Schulter – Bonbons machen könne man nicht alleine, sagt sie. „Denn die Massen dürfen nicht lange liegen, sonst klebt der eine Teil fest, der andere verläuft. Man muss immer alles in Form und Bewegung halten.“

Sie stellen aus der hellgrünen Masse eine dicke Rolle her, legen eine Hülle aus der dunkelgrünen darum, Luftbläschen werden mit der Scherenspitze weggepickt. Mit selbiger Schere zieht

Jörgens der Länge nach eine Rille in die Rolle, um das runde Grün zum ersten der vier Kleeblätter zu formen. Die Zuckerwurst wird anschließend lang gezogen und in der Mitte geteilt, um ein zweites Blatt zu erhalten. Dieses setzen die Bonbonmacher auf die Rolle mit dem ersten Blatt und wiederholen den Schritt, um eine Rolle mit vier Kleeblättern herzustellen.

Die grüne Rolle erhält einen dicken Mantel aus der weißen Masse und als äußeren Abschluss einen weiteren aus hellgrünen und dunkelgrünen Streifen, bis sie wie eine riesige, lange Wassermelone aussieht. Diese ziehen und zupfen von Redecker und Jörgens in die Länge, wodurch der Durchmesser auf Centgröße schrumpft. Mit einem Spachtel teilen sie jetzt die lange, dünne Wulst in etliche, vielleicht 50 Zentimeter lange Stränge und lassen sie weiter auskühlen.

Bei 60 Grad Celsius wird die Zuckermischung hart. Zeit, die Stränge zu Bonbons zu zerteilen. Von Redecker lässt ihr Messer locker auf und ab sausen, die Bonbonstränge haben eine Konsistenz wie Glas und brechen leicht. „Klong“, „klong“, macht es, als die fertigen Stückchen auf die Edelstahl-Arbeitsplatte springen.

Sie reicht ein Bonbon über die Trennscheibe. „Probieren Sie.“ Die Leckerei ist noch warm, beim Lutschen umschmeicheln die Süße und eine leicht spritzige Note sanft den Gaumen. Die Bonbons mit dem Kleeblatt als Motiv, sie sind ein kleines Glück.

KONTAKT: *Bonscheladen*
Friedensallee 12
22765 Hamburg
Tel. 0 40/ 41 54 75 67
www.bonscheladen.de

1. Formen: Die Hälfte des vierblättrigen Kleeblattmotivs ist bereits fertig.

2. Strecken: Was wie eine große Wassermelone aussieht, wird durch Dehnen und Zupfen zu einem dünnen Strang.

3. Teilen: Sind die dünnen Bonbonstränge genügend ausgehärtet, können die Bonbonmacher sie zu kleinen Leckereien zerhacken

LANDSCHAFT

Norddeutsche Perle

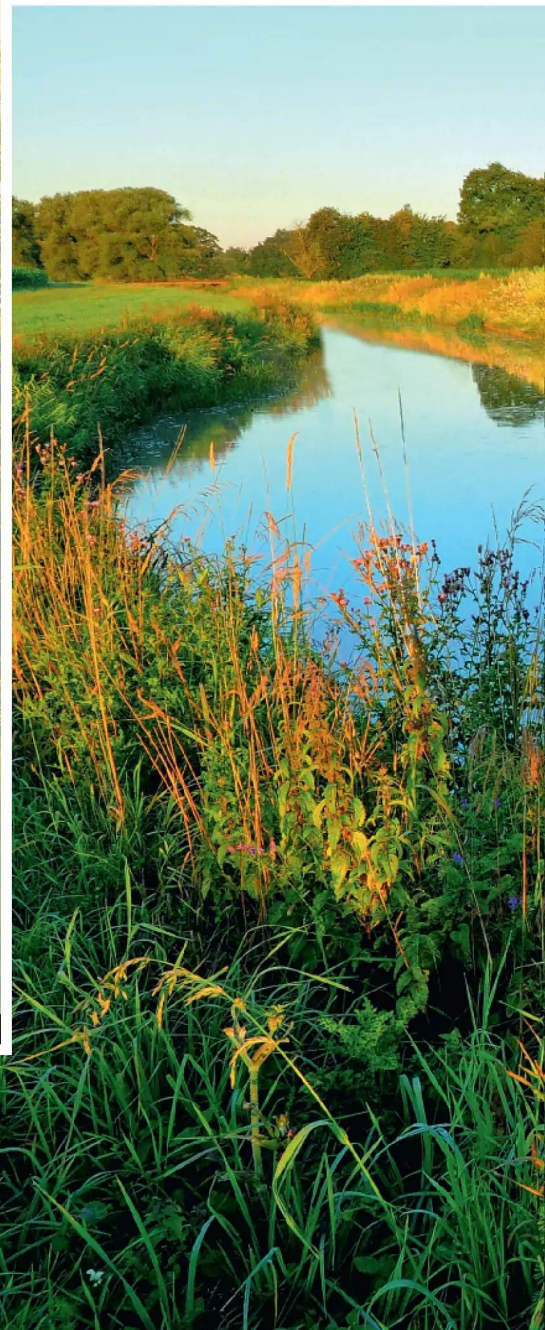
Unterwegs im Osnabrücker Land zu prächtigen Gärten,
bildschönen Bauernpalästen, einer historischen
Schlacht und einem wegweisenden Friedensschluss

TEXT: ANNETTE LÜBBERS



Ein Stück England bei Bad
Essen: Das private Schloss
Ippenburg begeistert mit
seinen Gärten





in Brustpanzer aus Metallschienen über einem knielangen weißen Gewand, ein Helm mit Kinn- und Wangenschutz, die bloßen Füße in Ledersandalen und in der Hand ein Kurzschwert. Richtig, das ist ein römischer Legionär. Was hat der aber auf einer Parkwiese in Bramsche, einem kleinen Ort in Niedersachsen zu suchen?

Wenige Kilometer nördlich von Osnabrück, in Kalkriese bei Bramsche, soll sich einst Legendäres abgespielt haben: die große Schlacht zwischen dem römischen Heerführer Varus und dem Germanenführer Arminius – jenes Gefecht, welches die Römer endgültig davon überzeugte, dass der Norden Europas ihre Herrschaft nie akzeptieren würde. Drei römische Legionen sowie sechs Hilfstruppen sollen hier geschlagen worden sein. So vernichtend, dass die Nummern der bezwungenen Legionen

1. Bildschöne Höfe. Das Besondere an der Region Artland sind ihre alten, prachtvollen Bauernhäuser.

2. Romantische Flussauen. Die Hase durchquert das Osnabrücker Land von Süden nach Norden

– XVII, XVIII und XIX – nie wieder vergeben wurden.

Die Region Osnabrücker Land erstreckt sich von der Westfälischen Bucht über den Teutoburger Wald bis ins Artland im Norden und besticht durch ihre große Landschaftsvielfalt. Neben Höhenzügen lassen sich dort Moränenlandschaften, Flussauen und einzigartige Moore erwandern und erradeln. Wirtschaftliches Zentrum ist Osnabrück.

Aber fand die berühmte Varusschlacht denn in Bramsche statt und nicht im Teutoburger Wald? Dort, wo

heute das Hermannsdenkmal steht? Stefan Burmeister, Geschäftsführer des Museums Kalkriese, lacht. „Natürlich führen wir in Kalkriese nur einen Indizienprozess, weil der endgültige Beweis noch fehlt. Aber während wir hier viele römische Hinterlassenschaften gefunden haben, wurde in der Nähe des Hermannsdenkmals bislang gar nichts entdeckt, was mit der Schlacht in Verbindung stehen könnte“, sagt der Archäologe. Er weiß aber noch einen anderen Grund, warum Varus seine Legionen vermutlich in Kalkriese verlor: „Unsere



*Die Parklandschaft
eignet sich wunderbar für
Reisen mit dem Rad*

Knochenfunde zeigen, dass hier Menschen gewaltsam ums Leben kamen und einige Jahre unbestattet auf der Erde lagen.“ Erst Germanicus mit seinen Legionen habe später die Toten beerdigt.

Wegweisend: der Westfälische Friedensschluss

Im Museum und Park Kalkriese kann man nicht nur als Germanen und Römer verkleidete Besucher antreffen. Zahlreiche römische Münzen aus der Zeit vor der Varusschlacht sowie Fragmente von Waffen und Rüstungen sind

dort ausgestellt. 15 Kilogramm Ausrüstung schleppte ein römischer Elitesoldat damals mit sich herum: Helm, Brustpanzer, Dolch, Schild, zwei Wurflanzens, Kurzschwert.

2018 vermeldeten Archäologen einen Sensationsfund: den weltweit einzigen, fast komplett erhaltenen Schienenpanzer eines römischen Legionärs. Seitdem hat das Museum in Kalkriese eine Sonderausstellung mehr: „Cold Case – Tod eines Legionärs“. Warum solche Funde im Norden Europas eher selten sind, erklärt Caroline Flöring auf



Archäologe Stefan Burmeister erklärt Besuchern, warum Varus seine Legionen vermutlich in Kalkriese verloren hat

ihrer Tour durch das Museum: „Die Römer besaßen viele Rohstoffe, die Germanen dagegen nicht. Also wurde nach den Kämpfen alles geplündert, was verwertbar schien.“

Wer genug hat von Kriegen und Schlachten, findet in Osnabrück Frieden. Berühmtheit erlangte das Alte Rathaus aus dem 15. Jahrhundert. Hier tagte zwischen 1643 und 1648 ein Teil jener Delegationen, mit deren Vertragsabschluss der Dreißigjährige Krieg sein Ende fand. Der „Westfälische Friede von Osnabrück und Münster“ war wegweisend, weil sich das christliche Abendland damit eine neue Ordnung gab, die auf Verträgen und dem Völkerrecht beruhte – ausgehandelt von mehr oder weniger gleichberechtigten Staaten.

Noch älter als das geschichtsträchtige Rathaus ist der Dom St. Petrus aus dem 13. Jahrhundert. Der benachbarte

Marktplatz mit seinen alten Patrizierhäusern und dem Kopfsteinpflaster lädt zum Bummeln und Einkehren ein. Die Altstadt schmücken sowohl Häuser mit Barock- und Jugendstil-Elementen als auch Gebäude im Stil der Weserrenaissance mit ihren offenen Arkadengängen und reich verzierten Treppengiebeln.

Wunderbar: die Gartenvielfalt von Schloss Ippenbürg

Neugotisch präsentiert sich Schloss Ippenbürg unweit des beschaulichen Kurstädtchens Bad Essen. Für Besucher öffnet die seit 600 Jahren hier ansässige Familie gerne die Tore zu ihren prächtigen, 60 000 Quadratmeter großen Gärten. Im Frühjahr blüht dort ein Meer aus Narzissen und Tulpen, im Sommer lassen sich ein Mundraubgarten, ein Küchengarten, das Rosarium und ein Wildnisareal bewundern.

Rund 40 Kilometer weiter südwestlich liegt Schloss Iburg, das man auch von innen besichtigen kann. Im barock

1



2



*Osnabrück: Jugendstil,
Barock, Weserrenaissance*





1. Fundort Kalkriese:
Maske eines römischen
Gesichtshelms.
2. Friedenssaal: Im Alten
Rathaus von Osnabrück wurde
der 30-jährige Krieg beendet.
3. Fantastische Aussicht: Turm
des Baumwipfelpfads in
Bad Iburg



gestalteten Rittersaal staunen Besucher über das Deckengemälde mit seiner perspektivischen Scheinarchitektur. Es erzeugt die Illusion, in einem antiken Tempel zu stehen – behütet vom Göttervater Zeus persönlich.

Wie gemalt wirken auch viele der kleinen Siedlungen in der Region Art-



Das Ehepaar Elting-Bußmeyer lebt auf einem alten Hof im Artland und bewirbt Gäste in bäuerlichem Ambiente

land bei Quakenbrück, etwa eine Autostunde nördlich von Osnabrück. Wiesen, Weiden, Äcker, Wäldchen und die Flussauen der Hase bilden hier eine faszinierend schöne, weithin ebene Parklandschaft, die sich wunderbar für eine Entdeckungsreise per Fahrrad eignet. Etwa auf der Giebeltour, der Acker-schnacker-Tour oder der Artland-Tour. Das Besondere am Artland aber sind die alten, prachtvollen Bauernhäuser.

In Badbergen lebt das Ehepaar Elting-Bußmeyer auf einem solchen Hof. Charakteristisch für diese Fachwerkhäuser sind die Giebelseiten, die mehrfach über die Grundmauern vorspringen. Zur Hofanlage gehören unter anderem ein Backhaus mit einem uralten Lehmofen, ein Torhaus sowie ein Heuerhaus, in dem früher die Knechte und Mägde wohnten.

Das Ehepaar hat die Landwirtschaft aufgegeben. Heute konzentriert es sich

mit der Tochter auf die Gastronomie in ihrem liebevoll eingerichteten Café-Restaurant im Backhaus und auf der Festdiele, die von mehr als 200 Jahre alten Eichen, Buchen, Linden, Goldulmen und Kastanien umgeben sind.

In ihren Wohn- und Gasträumen stehen Holztruhen aus dem 16. Jahrhundert, an der Feuerstelle prangen original Delfter Kacheln mit ihren typischen blauen Ornamenten. Im ehemaligen Stall spenden Lampen auf Wagenrädern Licht, und das Buffet für die Gäste wird auf uralten Backtischen serviert.

Wasserreich: das malerische, bäuerliche Artland

Woran aber liegt es, dass die Bauernhäuser im Artland eher herrschaftlich reich als als bäuerlich arm anmuten? Albrecht Bußmeyer erklärt: „Das Artland ist sehr wasserreich, und der Plag-



TIPPS FÜRS OSNABRÜCKER LAND

QUAKENBRÜCK

Die kleine, mittelalterlich geprägte Stadt mit etwa 100 Fachwerkhäusern und romantischen Altstadtwinkeln ist einen Besuch wert. Die Sehenswürdigkeiten, darunter drei mittelalterliche Burghäuser, sind durch einen „Froschpfad“ verbunden.
Tel. 0 54 31/18 20; www.artland.de

BURG DINKLAGE

In der ältesten Wasserburg Norddeutschlands wohnen Benediktinerinnen. Sie haben gerne Gäste und können Wissenswertes nicht nur über ihr Leben als Nonnen erzählen.
Tel. 0 44 43/51 30
www.abteiburgdinklage.eu

DÖRENTHER KLIPPEN

Die Klippen gehören zu den schönsten Wanderzielen im Teutoburger Wald. Hauptattraktion unter den steinernen Kuppen ist ein als hockendes Weib bezeichneter Felsen. Wanderer können geführte Touren buchen.
Tel. 0 54 82/92 91 82
www.tecklenburger-land-tourismus.de

SCHLOSS IPPENBURG

Der Schlossgarten gilt als kleines Stück England und ist einer der vielfältigsten und größten Privatgärten Deutschlands. Besucher können ihn von Mai bis Mitte August an allen Sonn- und Feiertagen bewundern.
Tel. 0 54 72/18 93; www.ippenburg.de

MUSEUM VECHTA

Das „Castrum Vechtense“ ist eine mittelalterliche 3-Insel-Burganlage aus dem 11. Jahrhundert. Besichtigt werden können der Zitadellenpark sowie das Museum im Zeughaus mit seinen jahrhundertealten Geschichten und Artefakten. Barrierefrei.
Tel. 0 44 41/9 30 90
www.museum-vechta.de

RÖMISCHE BADEKULTUR

In der carpesol Spa Therme in Bad Rothenfelde lässt es sich auf mehr als 8000 Quadratmetern wunderbar entspannen. Es gibt dort römische Bäder sowie irische Heißluftbäder.
Tel. 0 54 24/2 21 46 00
www.carpesol.de

GERMANENLAND

In dem Ferien- und Themenpark am Alfsee in Rieste wohnt man bei Schiffsbauer Haki oder Knochenschnitzer Bernward in rustikalen, individuell eingerichteten Häusern im germanischen Baustil. Sie besitzen ein Reetdach und massive Holzwände, bieten innen aber zeitgemäßen Komfort.
Tel. 0 54 64/9 21 20, www.alfsee.de

TÖPFEREI NIEHENKE

Seit 1799 existiert diese Werkstatt in Familienbesitz. Es gibt eine Ausstellung, und Besucher dürfen auch selbst kneten und modellieren. Nach getaner Arbeit wird Kaffee und Kuchen vor dem Kamin serviert, manchmal sogar mit Musik.
Tel. 0 54 05/33 13, www.niehenke.eu

MAIWOCH

Das beliebte Osnabrücker Stadtfest bietet ein vielfältiges Musikprogramm unter freiem Himmel. Die Maiwoche-Meile verläuft fast zwei Kilometer durch die Altstadt und bietet neben Musik viele kulinarische Köstlichkeiten. 2024 findet das Fest vom 8. bis 20. Mai statt und wird zum 50. Mal begangen.
www.osnabrueck.de

KONTAKT: Tourismusgesellschaft
Osnabrücker Land, Herrenteichsstr.
17+18, 49074 Osnabrück
Tel. 05 41/3 23 45 67
www.osnabruecker-land.de

genesch, ein besonderer Bodentyp, der fast nur in Nordwestdeutschland vorkommt, bringt üppige Kornernnten hervor.“ Er entstand durch Plaggendüngung. Dabei wurde der nährstoffarme Sandboden als Einstreu in den Ställen genutzt und anschließend mit Mist, Asche und Küchenabfällen auf die Felder gebracht. Auf diesem Land konnten Bauern reich werden.

Ebenso wie gut 1000 weitere Hofanlagen im Artland steht auch der Elting-Bußmeyer-Hof unter Denkmalschutz. „Bedauerlich ist nur, dass man in den 1970er-Jahren bei Straßen- und Stadt-sanierungsmaßnahmen einige dieser Häuser einfach abgerissen hat“, klagt Marianne Bußmeyer kopfschüttelnd. Sie und ihr Mann können sich jedenfalls kein schöneres Zuhause vorstellen als ihr fast 300 Jahre altes Refugium im Artland des Osnabrücker Lands.

TRADITION

EINES FÜR ALLE

Fondue und Raclette sind Klassiker in der Silvesternacht

TEXT: DOROTHEE FAUTH

Die Silvesternacht folgt in Deutschland klaren Strukturen: Zwischen der Kultsendung „Dinner for one“ und dem Spektakel

Feuerwerk für alle brutzeln und stochern sich unzählige Familien und Freunde käseschmelzend durch den Abend. Längst sind Raclette und Fondue zum Jahreswechsel eine liebgewordene Tradition. Das hat gute Gründe: Die Gerichte sind so gesellig wie schlicht. Und die Gastgeber stehen nicht stundenlang am Herd.

Das Schweizer Nationalgericht Käsefondue wird klassisch in einem Caquelon (Fonduetopf) zubereitet. Darin schmilzt man auf einem sogenannten Rechaud Käse in Weißwein und Kirschwasser (wahlweise in Apfelsaft). Dann sitzen alle um den einen Topf und tunken beherzt ihre Weißbrotwürfel in die sämige Masse. Für den Fall, dass sich ein Brocken von der Gabel löst, kann man Regeln festlegen: Der Verlierer muss einen Witz erzählen oder einen Trinkspruch ausbringen.

Das sorgt für viel gute Laune und einen langen Abend am Tisch. Da gereifter Käse praktisch keinen Milchzucker mehr enthält, sind auch Menschen mit Laktoseintoleranz von dem vergnüglichen Essen nicht ausgeschlossen. Der Küchenhistoriker Peter Peter bescheinigte dem Fondue, das in den 1960er-Jahren durch dem Skitourismus nach

Deutschland kam, sogar das Prädikat einer demokratischen Mahlzeit.

Raclette ist Demokratie, weil es keinen ausschließt

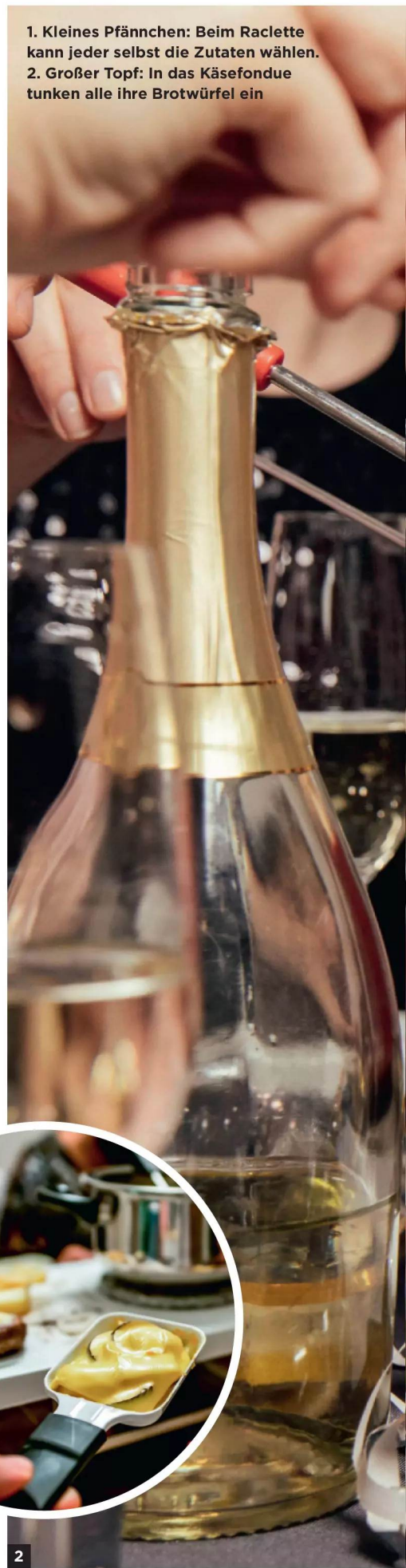
Noch mehr Demokratie steckt im Raclette. So heißen sowohl der originale Käse aus den Savoyer Alpen als auch das auf einem Tischgrill zubereitete Gericht. Käse und Kartoffeln sind die Basis. Darüber hinaus kann jeder mitbringen, was ihm schmeckt: Champignons, Gemüse, Schinken, Speck, Zwiebeln, mariniertes Fleisch. Die Zutaten werden geteilt und in kleinen Pfännchen mit Käse überbacken. Hier findet jeder seine Lieblingskombination, und mit pflanzlichem Käse werden sogar Veganer glücklich.


„Reich mir doch mal die Kartoffeln!“ „Habt ihr da drüben noch Schinken?“ So geht das munter hin und her. Kommunikation ist die heitere Würze des Abends. Inzwischen ist Raclette sogar noch beliebter als Fondue.

Wer nicht den ganzen Abend in Käseschwaden sitzen möchte: Fondue mit Fleisch oder Fisch, gegart in heißem Öl oder Brühe, sind leckere Alternativen. Geschmolzen (französisch „fondue“) wird hier zwar nichts. Die Stunden bis Mitternacht schmelzen allerdings nur so dahin. Zehn, neun, acht ... Sektkorken knallen. Frohes neues Jahr!

1. Kleines Pfännchen: Beim Raclette kann jeder selbst die Zutaten wählen.

2. Großer Topf: In das Käsefondue tunken alle ihre Brotwürfel ein





*Bei Fondue schmelzen nicht
nur der Käse, sondern auch
die Stunden nur so dahin*

LAND & LEUTE

Dem Himmel ganz
nah: Der Speyerer
Dom mit seinen
markanten Türmen



WELTERBE



KATHEDRALE DER KAISER

Der Dom zu Speyer ist die größte erhaltene
romanische Kirche der Welt

TEXT: ANDREAS STEIDEL





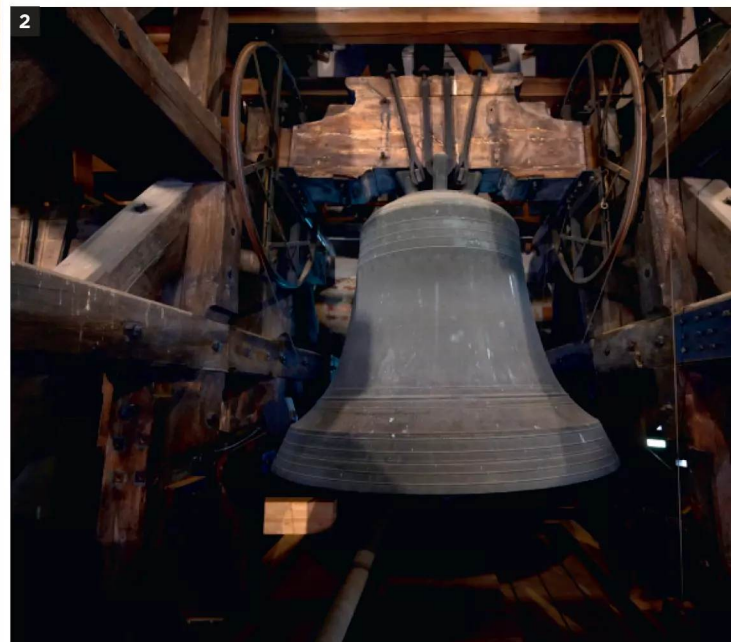
1

WELTERBE: DOM ZU SPEYER

Der Dom zu Speyer ist seit 1981 Unesco-Weltkulturerbe. Er war nach dem Dom in Aachen das zweite Gebäude in Deutschland, das diesen Titel erhielt. Grund dafür ist seine imposante romanische Architektur aus dem Mittelalter, die im Wesentlichen erhalten blieb. Fachleute unterscheiden dabei Speyer I und II: die erste Bauphase unter Konrad II., die zweite unter Heinrich IV. Vor allem Heinrich IV. ist das Bild des Doms zu verdanken, das man heute vor sich hat: die größte noch erhaltene romanische Kirche der Welt mit einem der ersten Deckengewölbe und einer durchgehenden Zwerggalerie an ihrem Dachstuhl.

www.dom-zu-speyer.de

2



Die romanischen Rundbögen sind beinahe 1000 Jahre alt

Das Licht geht aus. In der Dunkelheit des Doms erklingt die Stimme eines Sängers. Es ist ein Oratorium, dem Frieden gewidmet, ein geistlicher Gesang, der nun den hohen Raum erfüllt. Ganz langsam kriecht ein rubinrotes Licht die romanische Säule hinauf. Es hält auf halber Höhe an und wirft dann seinen Schein auf die große Kaiserkrone, die über dem Altar schwebt.

Den Dom von Speyer bei einem festlich illuminierten Abendkonzert zu erleben, berührt und verzaubert zugleich. So muss es wohl auch im Mittelalter gewesen sein, als bei fahlem Licht und gregorianischen Gesängen die Messe gefeiert wurde. Mit dem Kaiser,

den Reichsfürsten und den Bischöfen in der ersten Reihe.

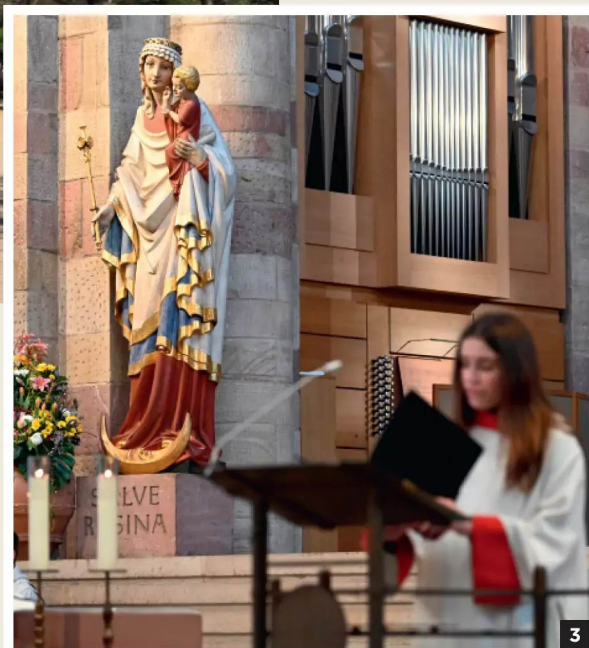
Um das Jahr 1030 war die Grundsteinlegung des monumentalen Baus. Der erste Salier-Kaiser Konrad II. wollte hier nicht weniger als die größte Kirche des Abendlandes errichten. Er erlebte ihre Vollendung nicht mehr und ließ sich inmitten der kaiserlichen Baustelle bestatten. Von Anfang an war der Dom als Grablege des Salier-Geschlechts bestimmt, in seiner Unterkirche ruhen noch heute die Herrscher des Heiligen Römischen Reichs.

Domführer Carl-Dieter Schmitt geleitet seine Gäste die Treppe zur Krypta hinunter. Sie ist der älteste Teil des Doms, eine Kirche unter der Kirche, 46 Meter lang, mit romanischen Rundbögen, die fast 1000 Jahre alt sind. „70 Priester gab es hier einst am Dom, jeder betete an seinem eigenen Altar“, sagt er mit bedächtiger Stimme.

Sowohl Machtdemonstration als auch Meisterleistung

Ein paar Schritte weiter liegen die Kaiser begraben: Heinrich III., IV. und der V., Philipp von Schwaben und Rudolf von Habsburg. Oben in der Vorhalle des Doms stehen viele ihrer Skulpturen. Als das Geschlecht der Salier ausstarb, kamen die Staufer nach Speyer, nach den Staufern die Habsburger und die Nassauer.

Die tiefsten Spuren hinterließ Heinrich IV. Kaum 20 Jahre lag die Weihe des Doms zurück, da ließ er das Bauwerk seines Großvaters 1083 gründlich umarbeiten. Heinrich hatte sich gerade mit dem Papst angelegt und wollte demonstrieren, wo wahre kirchliche Größe zu finden sei. Das Gebäude wurde auf stolze 134 Meter verlängert und um fünf Meter erhöht. Die flache Holzdecke im Mittelschiff musste einem sechsfach untergliederten



1. Domplatz. Vor den historischen Mauern und im angrenzenden Domgarten lässt es sich gut rasten. **2. Domgeläut.** Sie tragen Namen wie Maximilianus, Friderica, Maria und Joseph: die neun Glocken im Mittelturm. **3. Dommusik.** In dem Weltkulturerbe finden regelmäßig Konzerte und musikalische Gottesdienste statt

Deckengewölbe weichen – eine Meisterleistung in der damaligen Zeit. „So etwas konnten nur Kaiser und Könige“, sagt Domführer Schmitt.

Draußen herrscht derweil emsiges Treiben. Der Dom ist heute ein Publikumsmagnet für Tausende, unzählige Bus- und Flusskreuzfahrtgruppen machen hier Station.

1106 erfolgte die zweite Weihe des Doms, die Vollendung des Monumentalwerks von Heinrich IV. An den Dimensionen des Gotteshauses hat sich seither nicht viel verändert. Rund 70 Meter hoch ragt es in den Himmel. Wie ein Ozeanriese steht es zwischen Rheinufer und Altstadt, umgeben von einer Parklandschaft mit zahlreichen Inseln der Ruhe.

Der Erbfolgekrieg und seine verheerenden Auswirkungen

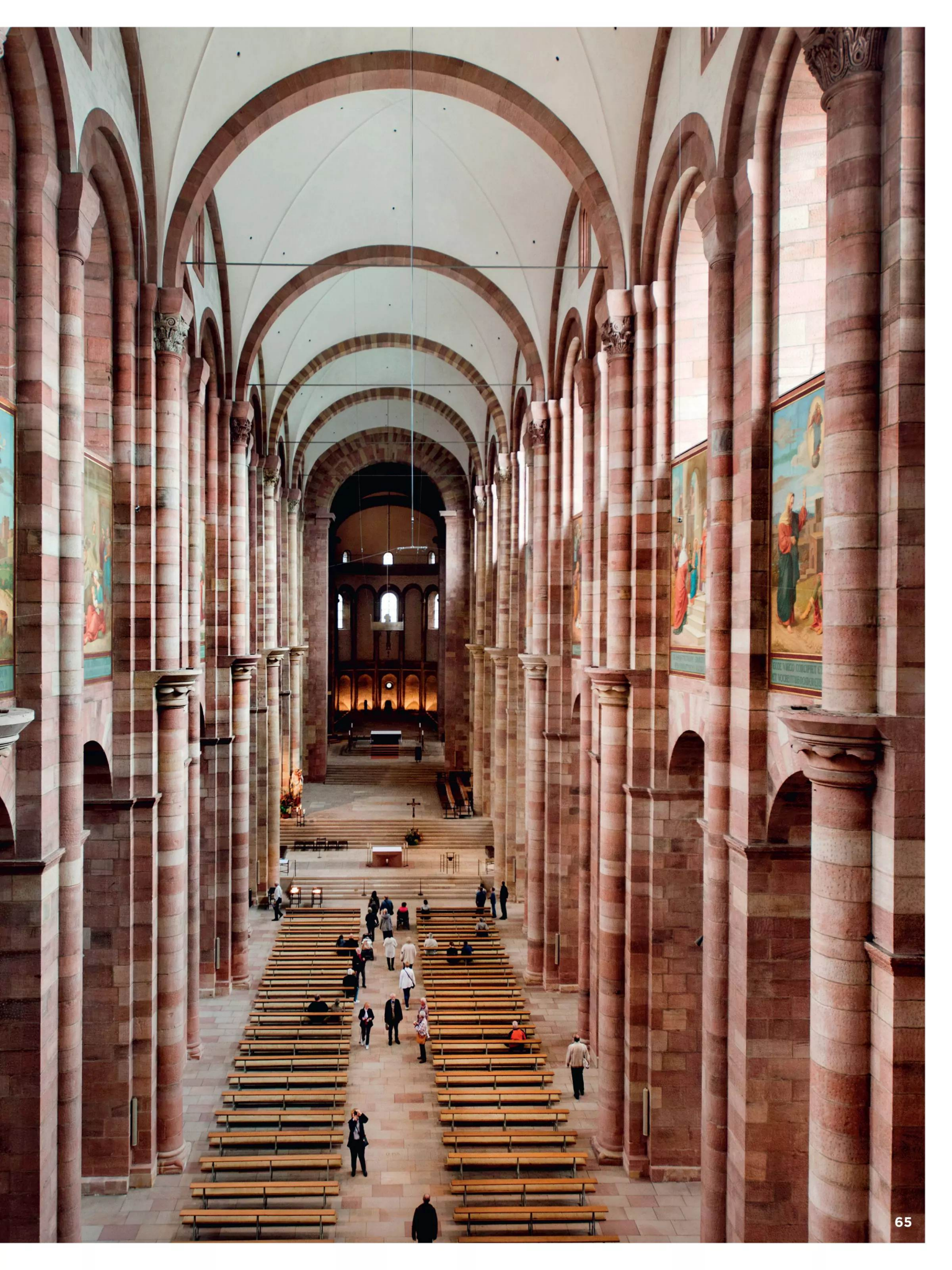
Zwischen Frühjahr und Herbst sitzen die Menschen im Domgartencafé und genießen Pfälzer Wein. Den muss auch der Bischof jeweils bei seinem Amtsantritt ausschenken: Der riesige Domnapf vor dem Hauptportal wird dann mit 1580 Liter Rebensaft gefüllt, zuletzt war das 2017 beim 200-jährigen Jubiläum des Bistums Speyer der Fall.

Fast 600 Jahre lang stand der Dom unbehelligt auf seinem Platz. Dann kam der Pfälzische Erbfolgekrieg mit verheerenden Folgen für die Stadt. Die Franzosen drohten, sie niederzubrennen. Vor Panik lagerten die Menschen ihr Hab und Gut im Dom. Doch ein Gewittersturm lenkte das Feuer auch dorthin, das gestapelte Mobiliar ging in Flammen auf.

Am Ende stürzten Teile des Doms ein. Rund 80 Jahre lang war er eine nur noch in Teilen nutzbare Ruine. Als Napoleon Bonaparte 1801 die Herrschaft übernahm, ordnete er den Abriss des Baus an. Um ein Haar wäre die größte romanische Kirche des deutschen Mittelalters für immer verschwunden. Der damalige Bischof Joseph Ludwig



1. Bewunderung. Wer den Dom betritt, ist überwältigt von der Größe des Bauwerks. 2. Verehrung. Die Reliquien des Domschatzes befinden sich in der Katharinenkapelle



Colmar ließ seine Beziehungen zum französischen Kaiserhaus spielen. Mit Erfolg: Am 23. September 1806 erhielten die Katholiken per Dekret ihren Dom zurück.

Vom Dom zum weiß-blauen Märchenschloss

Die unglaublichste Phase seiner Verwandlung begann jedoch 1846. Da ord-

nete der bayerische König Ludwig I. die farbige Ausmalung des Doms an. Bayern hatte die Pfalz auf dem Wiener Kongress zugeteilt bekommen, und der kunstverliebte Monarch machte sich nun daran, ihre historischen Gebäude nach seinen Vorstellungen umzugestalten. Am Ende sah der Dom aus wie ein Märchenschloss aus Tausendundeiner Nacht, und Ludwig

glaubte, damit ein Meisterwerk geschaffen zu haben. Die Restauratoren des 20. Jahrhunderts sahen das jedoch anders: Schon 1916 bemerkte der Kunsthistoriker Georg Dehio, dass von den Unglücken, die den Dom getroffen hätten, die Veränderungen des 19. Jahrhunderts nicht die kleinsten gewesen seien. 1957 folgten dem Taten, und fast die komplette Ausma-



lung wurde beseitigt. Mit einer großangelegten Re-Romanisierung sollte der Dom in seinen mittelalterlichen Urzustand zurückversetzt werden. Lediglich der Marienzyklus blieb erhalten. Ohne diese Maßnahme wäre der Dom wohl kaum 1981 zum Weltkulturerbe erhoben worden.

Zu den Glücksfällen der Re-Romanisierung gehörte auch, dass die bayeri-

schen Fresken in einem Rollverfahren abgenommen wurden, ohne sie zu zerstören. Seit 2012 werden acht von ihnen im sogenannten Kaisersaal ausgestellt. Über 91 Stufen erreicht man ihn und steht dann einer gewaltigen bunten Bilderwelt gegenüber, die den Märtyrer Stephanus zeigt, den Zisterzienser-Abt Bernhard von Clairvaux und die Gottesmutter Maria.

Vom Kaisersaal aus kann man weiter nach oben steigen. Der Südwestturm des Doms wurde zeitgleich als Aussichtsturm eröffnet. Über 214 Stufen geht es ein nagelneues stählernes Treppenhaus hinauf.

Der Weg lohnt sich: Aus der schwindelerregenden Höhe von 60 Metern hat man einen Rundumblick, der seinesgleichen sucht. Die kupfergrünen Dächer des Dommittelschiffs zeichnen sich ab, die lachsfarbenen Gemäuer der Vierungskuppel, der Dompark und das dahinterliegende Rheinufer. „Schau, ein Schiff“, sagt ein Vater zu seinem Sohn und deutet in Richtung Fluss.

Heute ist der Dom ein Paradebeispiel klassisch-romanischer Architektur, schlicht und ohne jeden Schnörkel. So gewaltig und imposant wie im hohen Mittelalter. Wer vor ihm steht, tut das heute noch voller Ehrfurcht. Das hätte seinen Gründer Konrad II. vermutlich ein wenig stolz gemacht.

DER BESONDERE TIPP

Saumagen ist eine Pfälzer Spezialität: Schweinefleisch, Brät und Kartoffeln, gegart in einem Schweinemagen. Man kann das Gericht in Speyer an historisch bedeutsamer Stelle essen: Das Restaurant Domhof war nicht nur ein Lieblingslokal von Altkanzler Helmut Kohl, sondern steht auf geschichtsträchtigem Grund. Hier fanden viele kaiserliche Reichstage statt. www.domhof.de



1. Meisterwerk. Der alles überragende Kaiserdom sollte auch eine Demonstration der von Gott verliehenen Macht sein. **2. Kunstwerk.** Über dem Hochaltar hängt dieses Kruzifix von 1906 im neoromanischen Stil

Das Familienduell

Das uralte Hildebrandslied erzählt eine Geschichte voller Tragik

TEXT: JENS BEY

Hier stehen sie, die beiden Ritter, zwischen zwei Heeren, mit Schwert und Schild, bereit zum Zweikampf. Doch der Ältere ahnt Furchtbares: Könnte der Gegner sein Sohn sein, den er vor Jahren auf dem Weg ins Exil zurückgelassen hat?

Das Hildebrandslied erzählt eine schicksalhafte Geschichte aus der Tiefe der Zeit. Aus dem 8. Jahrhundert stammt wohl der Urtext, der in einer Abschrift aus dem 9. Jahrhundert erhalten blieb – als ältestes und einziges Exemplar eines germanischen Heldenlieds. Der Text, der vermutlich von zwei Fuldaer Mönchen auf den beiden Deckblättern eines Pergament-Kodexes festgehalten wurde, gilt als früheste Poesie in deutscher Sprache.

In wohl 68 althochdeutschen Versen entspinnt sich ein Drama. Hadubrand, der Sohn, glaubt dem Vater nicht, hält Hildebrands Vermutung für eine List – was in jener Zeit dem Vorwurf der Feigheit gleichkommt. Das kann Hildebrand nicht auf sich sitzen lassen. „Nachdem mich vor keiner Burg der Tod ereilt hat / soll es nun geschehn, dass mich mein eigener Sohn mit dem Schwert erschlägt [...] oder dass ich ihm den Tod bringe“, klagt er in einer modernen Übersetzung.

Ist der Text eine Art Reportage, hat dieser Zweikampf wirklich stattgefunden? Wohl nicht. Das Motiv einer solch dramatischen Vater-Sohn-Begegnung gibt es ebenfalls in der irischen oder persischen Dichtung. Auch dass Hildebrand und Hadubrand historische Per-

sönlichkeiten waren, lässt sich nicht wissenschaftlich belegen. Obwohl Hildebrand noch an anderer Stelle durch die Welt der mittelalterlichen Heldenepen geistert: Sein Name taucht nicht nur in altnordischen Sagas auf, sondern auch im Nibelungenlied aus dem 13. Jahrhundert, das auf einer viel älteren Sage beruht. Hier erschlägt er Kriemhild, die rachsüchtige Witwe des Drachentöters Siegfried.

Ein Cliffhanger, der über Jahrhunderte bestehen bleibt

Es scheint, als habe der Dichter des Hildebrandslieds, das Epochen und deren Persönlichkeiten historisch unkorrekt durcheinanderwürfelt, vor allem von menschlicher Tragik erzählen wollen. Denn der Zweikampf zwischen Vater und Sohn ist unausweichlich: „Sie schlugen voll Ingrimme auf die weißen Schilde ein, bis ihnen das Lindenholz zu Spänen zerfiel, von den Waffen zerschlagen ...“

Und genau hier, mitten im Duell, endet das Hildebrandslied – mit einem Cliffhanger, wie man in Hollywood sagen würde. Weil den Mönchen vermutlich das Papier ausgegangen ist, werden wir nie erfahren, wer am Ende gewann. Es war wohl der Vater, der den Sohn erschlug, wie sich aus Dichtungen wie der altnordischen Lieder-Edda vermuten lässt. Als Leser kann man aber auf das – wie es so schön im Kino heißt – Remake der Geschichte setzen, auf die Neuauflage: Im sogenannten Jüngeren Hildebrandslied aus dem 15. bis 17. Jahrhundert erkennen sich Vater und Sohn rechtzeitig – Happy End geglückt.

I kgihorta daz gengen daz hie ur-buon an non muo
 an. hita brahtorahadubrant. uncar heruntuen,
 sinu facarungo. hro taro ribun gaputan se uto
 gudhamun gurain sih. uto. suert ana. helidos
 ringa dose to dero hita rian. hita braht
 mahalta heribrantes sinu. heruuer heroro
 man ferahes frooro. her fragen gistuont fohem
 uor zum. par sin facer par fireo in folche eddo
 pidiher enuor la dusir. i bu du mien an sager. ik
 mideo dreuuet chind in chuninc riche. chud ist
 min alir min deot. hadubraht gimahalta hita
 brantes sinu. daz sage tun mi uer elua alte ana
 froce deaer hina par un. daz hita brant heta
 min facer. ih hercu hadubraht. for nher ofar
 gih uet floh her otachresind hina mita theotrihe
 etta sinero degano filu. her fur laet in lance luttala
 sitten prut in bure barn. yahr an ar beo laora
 her ofar hina de sid deotrihe darba gi
 stuontune facer er er min. daz uuar so frium
 laorinan her par otachresind met arri dega
 no dechisto. daz deotrihe. Ga giston tun.
 her par eo fol. daz deotrihe. daz deotrihe. daz deotrihe.
 chud par chud. daz deotrihe. daz deotrihe. daz deotrihe.



Zweimal Hildebrand:
 oben das erste Blatt
 des Heldenlieds, links
 Hildebrand im Kampf
 gegen König Gibica,
 eine Szene aus dem
 Lied „Rosengarten
 zu Worms“



MARKTFRISCH

Schön scharf

Zwiebeln und Knoblauch sind die heimlichen Stars der Küche. Ohne sie würde vielen Gerichten etwas fehlen

TEXT: DOROTHEE FAUTH

Mal intensiver, mal milder:
Jede Zwiebelsorte hat
ihren eigenen Charakter

An ihnen scheiden sich die Geister, aber über Geschmack lässt sich eben streiten. Die einen verabscheuen sie, für andere sind sie unverzichtbar: Zwiebeln und Knoblauch. Tatsächlich wären viele Gerichte ohne sie unvollendet.

Die scharfen Knollen gehören zu den ältesten Kulturpflanzen. Zwiebeln waren Doping beim Pyramidenbau, Wegzehrung für die Toten, wichtige Vitamin-C-Lieferanten der Seefahrer.

Die Sorten sind zahlreich, von der kleinen Perlwiebel bis zum Stuttgarter Riesen. Sie unterscheiden sich auch in Schärfe und Farbe. Es gibt gelbe wie die scharfe Speisezwiebel und die mildere Gemüsezwiebel, feine rote und weiße. Zu den Spezialitäten zählt die zarte Höri-Bülle vom Bodensee. Sie schmeckt roh am besten und gehört in den schwäbischen Wurstsalat. Schärfe entwickelt sie erst beim Garen.

In der Regel fließen beim Schneiden von Zwiebeln Tränen, aber jede einzelne ist es wert. Verantwortlich für die Heulerei sind ätherische Öle, die vor allem dann kräftig ausdünsten, wenn die Zwiebel gequetscht wird. Ein scharfes Messer ist daher hilfreich.

Ob Schmorgerichte, Suppen, Soßen oder Eintöpfe – Zwiebeln verleihen

diesen Speisen erst die richtige Würze. Beim Kochen verschwindet ihre Schärfe, nur das Aroma bleibt erhalten. Glasig gedünstet, bereichern sie Hackbällchen und Gemüsepfannen. Wichtig hierbei ist Geduld: Sowohl Knoblauch als auch Zwiebeln muss man möglichst langsam bei mittlerer Hitze goldgelb anbraten, sonst werden sie dunkel und bitter. Milde Zwiebelsorten wiederum sind auch roh in Salaten ein Genuss.

Eine Zwiebel sollte fest sein, die Schale leise rascheln

Es gibt Winterzwiebeln, auch Frühzwiebeln genannt, und Sommerzwiebeln. Letztere sind meist lange lagerfähig. Beim Einkauf sollte man darauf achten, dass sie sich fest anfühlen, nicht muffig riechen und weder dunkle Stellen noch grüne Triebe aufweisen. Eine glänzende Schale, die beim Anfassen leise raschelt, ist ebenfalls ein gutes Zeichen. Zu Hause bewahrt man sie luftig an einem dunklen, trockenen Ort auf.

Zum Heulen, aber jede Träne wert: Zwiebeln

Das meiste, was für die Zwiebel gilt, trifft auch auf den Knoblauch zu. Sein intensives, scharfes Aroma dominiert den Geschmack von Speisen noch stärker, vor allem bei Gerichten wie Knoblauchbrot, Zaziki oder Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl (aglio e olio). Gegen die Fahne am Tag danach lässt sich – zumindest vorübergehend – mit Pfefferminzkaugummi und einem Glas Milch ankämpfen.

Wer mit Knoblauch kocht, kann sogar Salz reduzieren. Im Handel findet man getrocknete und saisonal auch frische Knollen. Die sind am grünen Stängel erkennbar, milder, aber weniger langhaltbar. Ob man die Zehen in Scheiben schneidet, fein hackt oder zerdrückt, ist Geschmackssache. Bei gepresstem Knoblauch werden größere Mengen seiner gesunden Inhaltsstoffe freigesetzt. Sie wirken wie die der Zwiebel antibakteriell, stärken das Immunsystem und senken die Blutfettwerte.

Ganz klar: Die scharfen Knollen sind die heimlichen Stars der Küche.

BLÄTTERTEIG-TALER MIT ZWIEBELN

Portionen: 12

Zutaten:

275 g Blätterteig
2 rote Zwiebeln
2 TL Butter
1 Prise Zucker
1 EL Rotweinessig
grobes Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig mit einem Glas 12 Kreise ausstechen und diese auf ein Backblech mit Backpapier legen. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Zuckern, mit dem Essig beträufeln und diesen etwas verkochen lassen. Pfanne zur Seite ziehen. Die Zwiebelscheiben mittig auf den Teiglingen verteilen, salzen und pfeffern.

Die Taler 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen und als herzhaften Snack servieren, zum Beispiel am Silvesterabend.





Ein scharfes Messer verhindert die große Heulerei beim Zwiebelschneiden. Knoblauch zu quetschen hingegen lohnt sich: Dabei setzt er die meisten gesunden Inhaltsstoffe frei

GARTENTIPPS

Tolle Knolle

Kartoffeln mögen es sonnig und gedeihen sogar auf Balkon oder Terrasse

TEXT: MONIKA JOHNA

Man könnte sie auch als Wunderknolle bezeichnen. Im Frühjahr stecken wir eine einzelne Kartoffel in die Erde, und vier Monate später sind daraus mindestens zehn leckere Knöllchen entstanden. Natürlich muss man vorher und zwischendrin auch mal Hand anlegen und düngen, gießen sowie anhäufeln. Aber im Prinzip ist die Kartoffel eine recht pflegeleichte Gartengefährtin, die uns im Herbst eine aromatische Ernte beschert.

Wer ein größeres Grundstück hat, der setzt sie in Reihen mit 60 Zentimetern Abstand und 30 Zentimetern Platz zwischen den Pflanzen. Aber auch Besitzer kleiner Gärten oder Balkone können in den Kartoffelanbau einsteigen, denn die Knollen gedeihen im Hochbeet, im Topf oder im Jutesack.

Dazu füllen wir das Hochbeet bis 40 Zentimeter unter die Kante mit einer Mischung aus Gartenerde und Kompost. Da Kartoffeln Starkzehrer sind, kann man noch Hornspäne beimischen. Dann werden die Kartoffeln im Abstand von 20 Zentimetern ungefähr zehn Zentimeter tief in die Erde gedrückt. Wenn sich die ersten grünen Triebe zeigen, wird Erde-Kompost-Gemisch daraufgehäufelt, und zwar immer wieder, bis das Hochbeet voll ist. Mit Jutesäcken oder einem Topf, dessen Boden Löcher

hat, funktioniert das Prinzip ebenfalls gut. Auch hier gilt: Erde rein, Knollen rein, regelmäßig Erde anhäufeln und gießen.

Starthilfe für eine reiche Ernte und wenig Ungeziefer

Damit der Start gut gelingt, lässt man die Knollen zwischen Mitte Februar und Anfang März in einer flachen Kiste oder einzeln auf etwas Erde in Eierkartons am Kellerfenster oder im Gewächshaus vorkeimen. Dafür besorgt man sich im Fachhandel entweder Saatkartoffeln, oder man verwendet einfach Biokartoffeln.

Gesetzt wird dann je nach Sorte und Temperatur ab Anfang April. Ein früher Start schützt vor dem Kartoffelkäfer, der sich bei einer frühen Ernte noch nicht so stark ausgebreitet hat. Generell kommt man dem Käfer nur bei, indem man ihn regelmäßig absammelt. Geerntet wird zwei Wochen, nachdem die grünen Pflanzenteile braun und trocken geworden sind. Das dauert zwischen 110 und 140 Tage.

Es gibt übrigens mehr als 2000 Sorten in allen möglichen Formen und Farben, von länglichoval bis kompakttrund, von goldgelb bis sattlila. Die köstlichen Knollen heißen Sieglinde oder Annabell, Donella oder Blaue Anneliese. Welche Sorte auch immer – selbst angebaut schmecken sie auf jeden Fall am besten.



1

1. Im Sack: Kartoffeln gedeihen auch in kleinen Gärten. Die Blüten zeigen an, dass die Pflanze kleine Knollen bildet. **2. In der Kiste:** Die Ernte lagert ideal in einem luftigen und unbeheizten, aber frostsicheren Keller



Kartoffeln richtig lagern

Nur unbeschädigte Kartoffeln kann man einlagern. Auch frühe Sorten sind nicht zur Lagerung geeignet. Lagerkartoffeln mögen es in ihrem Winterquartier trocken, dunkel und luftig, idealerweise in einem Keller mit Erdboden. Damit sie nicht austrocknen und durch die Erde geschützt bleiben, werden die Kartoffeln vor dem Einlagern nicht gewaschen.





3



KULTURGESCHICHTE

SPIEGLEIN, SPIEGLEIN...

Der Zauber des Widerscheins fasziniert die Menschheit seit der Entdeckung von Metall

TEXT: DOROTHEE FAUTH

in klarer See, eine Landschaft darin auf den Kopf gestellt, gespiegelt in ihrer ganzen Schönheit. Glatte Wasseroberflächen waren die ersten Spiegel der Menschheit – lange vor der Blütezeit der Bespiegelung im Barock. In der griechischen Mythologie verlor Narziss sein Herz an seinen Widerschein in einem Teich und starb an unerfüllter Liebe.

Nach der Entdeckung von Kupfer und Bronze stellten die Sumerer bereits 3500 v. Chr. die ersten Spiegel her: Sie polierten Metallscheiben blank. Bei den alten Griechen waren die reflektierenden Scheiben so beliebt, dass sie eine Schule gründeten, in der die Kunst

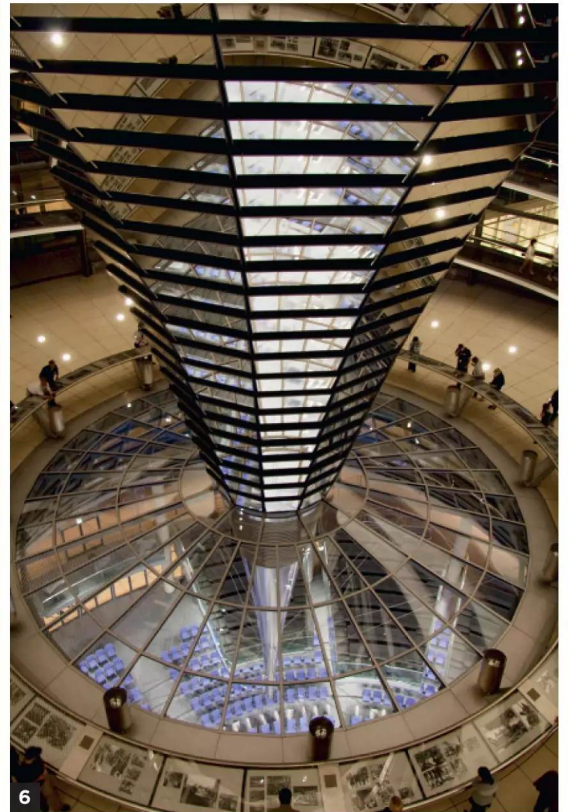


4



5

- 1. Handspiegel:** Metallscheibe aus dem alten Ägypten. **2. Garderobenspiegel:** Utensil der Eitelkeit, hier in den 1920er-Jahren. **3. Wasserspiegel:** Im ganz glatten See steht die Natur Kopf. **4. Spiegelkabinett:** Höhepunkt der Bespiegelung und optischen Täuschung in der Residenz München. **5. Spiegelbild:** Szene aus einem James-Bond-Film. **6. Spiegelglas:** Im Berliner Reichstagsgebäude wird Tageslicht in den Plenarsaal gelenkt



6

des Spiegelmachens gelehrt wurde. Sie stellten sogar schon Klappspiegel für unterwegs her. Über Jahrtausende blieb das begehrte Utensil der Eitelkeit jedoch ein Luxusobjekt im Kleinformat.

Im 14. Jahrhundert experimentierten Glasbläser erstmals mit Metalllegierungen in Glaskugeln. Aber erst mit der Renaissance änderte sich Grundlegendes. Den Glasbläsern von Murano bei

Venedig gelang es, dünne Kristallglasplatten herzustellen, die nicht nur flach, sondern auch vollkommen glatt gewalzt und auf der Rückseite verzinnt waren. Diese Kostbarkeiten steckten sie in kunstvoll gestaltete Rahmen.

Das weckte Begehrlichkeiten bei den Königen von Frankreich. Sie begannen, ihre Schlösser verschwenderisch mit Spiegeln auszustatten. Spiegelsäle wie in

Versailles befriedigten die barocke Lust am Spiel mit Schein und Wirklichkeit, vervielfältigten weibliche Schönheit und kostbares Interieur ins Unendliche.

Bis der Glasspiegel beim Bürgertum ankam, dauerte es. Erst im 19. Jahrhundert fand er Eingang in die Wohnzimmer. Spiegellabyrinth sorgten zudem für Belustigung auf Volksfesten.

Heute ist uns gar nicht bewusst, wie oft wir uns täglich spiegeln: im Badezimmer, im Flur, im Auto, in Umkleidekabinen ... Der Luxusgegenstand von einst ist aus dem Alltag kaum mehr wegzudenken.



Heißer Tee und warme
Lieblingssocken mit
Lamagesicht – so
lassen sich die kalten
Tage aushalten!

BASTELTIPP

Von den Socken

Kuschelig warme Lamasocken für den Winter

PRODUKTION: FLORA PRESS/JOHANNA RUNDEL

Heizung runterdrehen, dicke Socken anziehen – das ist schon mal eine Maßnahme, um den kommenden Winter energiesparend zu überstehen. Denn wer kalte Füße hat, der friert noch schneller.

Zu einem echten Liebhaberstück werden die Socken, wenn wir ihnen ein knuffiges Lama-Gesicht verpassen. Dafür fertigt man zuerst Schablonen: Ohren und Mundpartie werden auf Papier gezeichnet und ausgeschnitten. Dann überträgt man die Formen mit Bleistift auf ein Stück beigen Stoff (**Bild 1**) und schneidet sie ebenfalls aus (**Bild 2**).

Im nächsten Schritt werden Mund und Nase mit schwarzem Nähgarn und

wenigen einfachen Stichen aufgestickt (**Bild 3**). Nun kann man sie mit hellem Faden in kleinen, möglichst unsichtbaren Stichen auf die Frontseite der Socken nähen (**Bild 4**) und die Ohren mit dem gleichen Garn am Bündchenrand anbringen. Das erfordert etwas Sorgfalt.

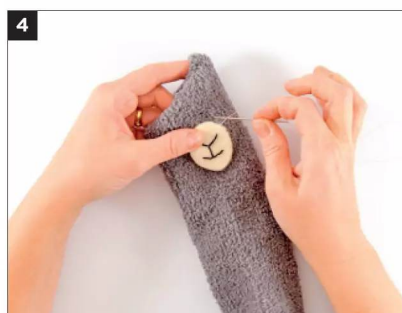
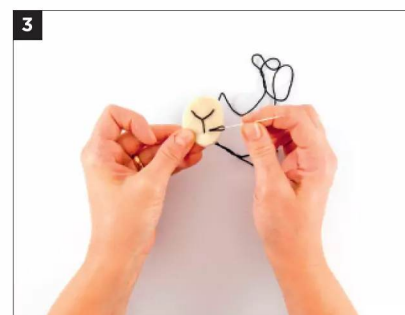
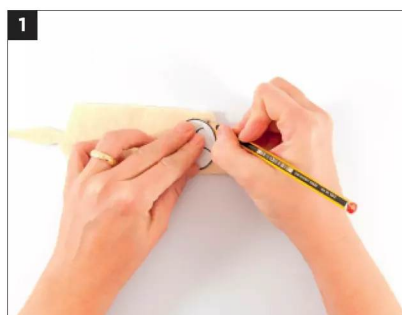
Dunkle Knopfaugen und ein bisschen keckes Rouge

Damit die Socken-Lamas neugierig und munter in die Welt blicken können, näht man ihnen mit dem schwarzen Garn zwei Knöpfe als Augen an. Ein wenig aufgepinseltes Rouge, also rote Bäckchen, verleihen den Gesichtern zusätzlich Charme (**Bild 5**). Man verwendet dazu Stoffmalfarbe, die man im Bastelladen bekommt. Sie sollte bis 40 Grad

waschbeständig sein. Da sie auf Kunstfasern meist schlecht haftet, sollte man darauf achten, dass die Socken zu mindestens 80 Prozent aus (Baum-) Wolle bestehen. Die Lamas sind auch ein hübsches Weihnachtsgeschenk.

MATERIALLISTE

- warme graue Socken
- Papier
- Bleistift und Schere
- dicker Stoff in Beige
- schwarzes und beiges Nähgarn
- Nadel
- zwei kleine schwarze Knöpfe
- Stoffmalfarbe in Rot
- Pinsel



- 1. Vorzeichnen:** Mithilfe von Papierschablonen überträgt man die Formen auf den Stoff.
- 2. Ausschneiden:** Anschließend werden Mundpartie und Ohren zugeschnitten.
- 3. Besticken:** Mit schwarzem Garn bekommen Mund und Nase Kontur.
- 4. Aufnähen:** Die Gesichter werden mit hellem Garn und kleinen Stichen auf die Socken genäht.
- 5. Schminken:** Für die roten Backen verwendet man Stoffmalfarbe.

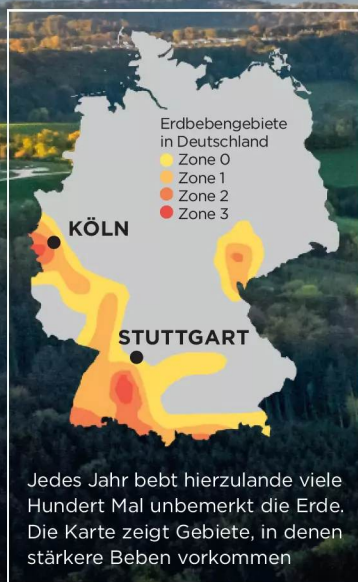
NATURWUNDER

SPANNUNG IN DER TIEFE

Erdbeben bringen uns aus dem Gleichgewicht. In Deutschland spürt man sie aber eher selten

TEXT: JENS BEY

Der feste Boden unter unseren Füßen. Er ist sicher und stabil, sprichwörtlich. Und doch tügt das Gefühl, denn kilometer-tief im Erdinneren herrscht jede Menge Bewegung. Riesige Kontinental- und Erdplatten verschieben sich, mal millimeter-, mal zentimeterweise. Sie schrammen aneinander vorbei, bewegen sich aufeinander zu oder voneinander weg. Dabei bauen sich immense Spannungen auf – die sich irgendwann lösen, ruckartig und plötzlich. Dann zieht es uns buchstäblich den Boden unter den Füßen weg: Erdbeben!



Sie erschüttern uns bis ins Mark, weil ganz plötzlich die Welt, in der wir leben, unsere Lebens-Grundlage, aus dem Gleichgewicht gerät. Daher nahmen die Menschen von der Antike bis ins Mittelalter an, ihre Götter oder ihr Gott wollten sie bestrafen. In Japan wiederum glaubte man, dass Namazu, ein riesiger Wels, die Beben auslöste, wenn er sich tief unter der Erde regte.

Erst Anfang des 20. Jahrhunderts kam man den Erdbeben auf die Spur. Keine riesigen Höhlenfeuer, keine elektrischen Entladungen, nein, die Bewegungen der Erdplatten sollten dafür verantwortlich sein. Der Polarforscher und Geowissen-

schaftler Alfred Wegener (1880–1930), der als Erster von Plattentektonik und Kontinentaldrift sprach, sollte es nicht mehr erleben, dass seine Theorie wissenschaftlich anerkannt wurde.

Schon leichte Erdbeben entwickeln riesige Kräfte

Sicher vorhersagen kann man Erdbeben deshalb trotzdem nicht. Ein paar Gewissheiten gibt es aber: Deutschland etwa liegt weit weg von größeren Plattengrenzen, weshalb es nur selten – vor allem in der Kölner Bucht, auf der Schwäbischen Alb oder bei Gera – spürbar rumpelt, mancherorts auch

ausgelöst durch den Bergbau. Die höchsten von Seismografen hierzulande gemessenen Magnituden liegen rund um 6 auf der bekannten Richterskala.

Allerdings setzt bereits ein „leichtes“ Erdbeben der Stärke 4 rein mechanisch die Energie einer kleinen Atombombe frei. Das aber ist weit entfernt von der 9,1, die die Geräte am 26. Dezember 2004 vor der Nordwestküste Sumatras erfassten. Das Seebeben, das durch das ruckartige Anheben des Meeresbodens eine Reihe von Riesenwellen, Tsunamis, auslöste, gehört mit rund 230 000 Todesopfern zu den verheerendsten Naturkatastrophen der Menschheit.



Aufgrund ihrer Nähe zum tektonisch aktiven Oberrheingraben bebt die Erde auf der Schwäbischen Alb recht häufig



Kräuterfachfrau Schwester Birgit

KLOSTERHEILKUNDE

Rundum gesund

Äpfel sind gut für den Darm. Schwester Birgit aus dem Kloster Reute setzt das Obst daher auch als Heilmittel ein*

TEXT: HUBERT MATHES

Kulturapfel (botanischer Name: *Malus domestica*). Der Kulturapfel ist eine vom Menschen schon im Altertum geschaffene Kreuzung verschiedener Wildäpfel. Von Asien aus gelangte er nach Westen, vermutlich, weil seine Früchte als Heilmittel geschätzt wurden. Durch Züchtungen entstanden aus dem einfachen Kulturapfel über die Jahrhunderte vielfältige Spielarten. Inzwischen bringt es der Apfel

auf rund 30 000 Sorten weltweit. In Deutschland sind derzeit rund 2000 Sorten bekannt. Etwa 60 davon haben eine wirtschaftliche Bedeutung.

Der Apfel ist ein Rosengewächs. Die weißen oder rosa gefärbten, meist duftenden Blüten öffnen sich zwischen Ende April und Anfang Mai. Sie werden gerne von Bienen besucht und bestäubt. Der Kulturapfel ist auch verwildert anzutreffen.



*Bitte beachten Sie: Diese Informationen sind kein Ersatz für eine ärztliche Diagnose und Behandlung. Der Verlag rät allen Menschen mit Krankheitssymptomen, sich an einen Arzt zu wenden, und übernimmt keinerlei Haftung.

Sie gehören in Mitteleuropa zum Lieblingsobst: Äpfel. Dabei wissen wohl die wenigsten, dass der Apfel nicht nur ein Nahrungsmittel ist, sondern auch heilen kann. „Mit einem Apfel hat man eine ganze Hausapotheke beisammen“, sagt Schwester Birgit Bek aus dem Kloster Reute im Landkreis Ravensburg. Die Franziskanerin und Fachfrau für Heilpflanzen arbeitet dort in der Klostergärtnerei.

Als Heilmittel schätzten schon die Babylonier den Apfel. Auch die Klostermedizin des Mittelalters maß dem Apfel eine wichtige Bedeutung bei. „Dabei darf man nicht übersehen, dass die damaligen Äpfel sauer, holzig und sehr gerbstoffhaltig waren. Sie zu essen, war sicher kein Genuss“, weiß Schwester Birgit.

Wichtige Vitamine sitzen vor allem unter der Schale

Mittlerweile ist die Zahl der Apfelsorten unüberschaubar. Allergiker greifen gern zu alten Sorten wie Berlepsch, Boskop, Goldparmäne und Gravensteiner. Tipp der Fachfrau: „Sie können einen Apfel, den sie sonst nicht vertrauen, auch einmal gedünstet probieren.“ Generell sollte man Äpfel aus Bioanbau

Apfelbäume blühen
weiß und rosa. Sie
schenken uns knackige
Früchte mit vielen
gesunden Inhaltsstoffen



**Tipp:**

Bei Erbrechen und Magenschmerzen einen Apfel mit Schale auf einer Glasreibe reiben und jede halbe Stunde einen Löffel davon einnehmen. Bei Durchfall hilft es, über den Tag verteilt ein Kilogramm geriebene Äpfel zu essen

Ganz, gerieben oder gebrüht: Schwester Birgit nutzt Äpfel gerne als Heilmittel

bevorzugen, denn ihre Schale kann bedenkenlos verzehrt werden. Das ist sinnvoll, weil die Vitamine A, B, C und E direkt unter der Schale reich vorhanden sind. Das Fruchtfleisch enthält hingegen besonders viel Pektin und weitere Mineralien.

„Das Tolle am Apfel ist, dass er viel wertvollen Inhalt bei wenig Kalorien bietet“, sagt Schwester Birgit. Äpfel helfen gegen zahlreiche Leiden. Nachweislich senkt ihr Verzehr den Blutcholesterin-Wert. Dabei spielt es keine Rolle, ob man ein Glas frisch gepressten Apfelsaft trinkt, zwei Äpfel isst oder zwei Handvoll getrocknete Apfelringe knabbert.

Äpfel sorgen zudem für eine gesunde Darmflora, unterstützen Mundhygiene und Zahnreinigung. Ein Aufguss von getrockneten Apfelschalen wirkt gegen Fieber. Apfelkuren helfen bei chronischen Krankheiten wie Gicht, Gefäßerkrankungen und Übergewicht. Es ist also etwas dran am Spruch, wonach ein Apfel pro Tag den Arzt ersetzt.

Schwester Birgit: heilen, lindern und genießen

Vielfältig sind die Anwendungen und Zubereitungen von Äpfeln. Weil sie so gesund sind, kann man sie auch als süße Nachspeise genießen.

Bratapfel nach Schwester Birgit:

Äpfel als Ganzes, also mit Schale, Stiel und Kerngehäuse, in einen Topf mit etwas Wasser setzen. Zum Süßen gibt man mehrere klein geschnittene Trockenfeigen hinzu, als Gewürze Sternanis, Nelke, Vanille und eine Zimtstange. Bei geschlossenem Topf köcheln lassen, bis das Apfelfleisch so weich ist, dass man es mit einem Löffel essen kann.

Gegen Heißhunger und bei Unterzucker: Eine Scheibe Vollkornbrot mit einem Stück Apfel bringen einen schnell wieder in die Spur.

Tee aus Apfelschalen: Drei Teelöffel getrocknete Apfelschalen und Fruchstückchen sowie die gleiche Menge Zitronenmelisse mit einem halben Liter kochendem Wasser für zehn Minuten ansetzen. Das ergibt einen leckeren Trank gegen Fieber. Eventuell mit Honig süßen.

Apfelkur: Entweder pro Woche an einem Tag lediglich sechs bis sieben Äpfel essen oder drei Tage lang nur geschälte und geriebene Äpfel löffeln. Hilft bei chronischen Erkrankungen.

Apfelringe: Ungeschälte, dünn gehobelte Scheibchen trocknet man im Backofen bei 50 Grad. Oder auf eine Schnur gefädelt an einem trockenen, schattigen Ort. Ein Bad in

Zitronensaft, einer schwachen Apfelessig-Lösung oder leicht gesalzenem Wasser verhindert, dass das Fruchtfleisch braun wird.

Apfelmus: Frisch gekocht, hat Apfelmus bei regelmäßigem Genuss eine darmreinigende Wirkung.

Bitte beachten: Äpfel nicht direkt aus dem Kühlschrank essen, dies kann Magenschmerzen verursachen. Rohe Äpfel nur vollreif konsumieren, andernfalls sind sie schwerer verdaulich. In üblichen Dosierungen sind keine Nebenwirkungen bekannt. Negative Folgen, zum Beispiel durch Übersäuerung, können allerdings eintreten, wenn man mehrere Kilogramm Äpfel am Tag verzehrt. Alle Angaben ohne Gewähr.

Ihre besten Fotos und Geschichten



Wenn die Bäume der Streuobstwiese weder Früchte noch Blätter tragen, offenbaren sie ihren wundersamen Schmuck: Mint schimmern die Flechten und grün leuchten die Moose,

welche die uralten, knorrigen Äste auf filigrane Weise zieren. Schönheit und Zauber liegen manchmal im Detail. **Matthias B. aus Stuttgart** hat sie im Schwäbisch-Fränkischen Wald entdeckt

JETZT MITMACHEN!

In *daheim* veröffentlichen wir gerne auch Leserbeiträge. Das müssen Sie bei Ihrer Zusendung beachten:

- Wenn Sie uns ein Foto oder einen Text einsenden, schicken Sie uns immer einen Abzug oder eine Kopie. Bitte schicken Sie uns nie den Original-Text oder das Original-Foto bzw. Negativ/Dia.
- Wir melden uns bei Ihnen, falls zum Drucken ein Original nötig ist.
- Fotos per E-Mail bitte im jpg-Format senden, mit größtmöglicher Auflösung und keinesfalls komprimiert.
- Wenn Sie uns Material senden, erklären Sie damit zugleich Ihr Einverständnis zur redaktionellen Bearbeitung und Veröffentlichung in der Druck- und Internetausgabe von *daheim* sowie

zur Verwendung in der Werbung für *daheim*.

- Für veröffentlichte Geschichten oder Fotos bedanken wir uns mit einem Präsent aus dem Verlagsprogramm.

Wir lesen alle Einsendungen und drucken die besten ab. Nicht immer sofort, sondern je nach Themenplan und Saison. Bei der Aufbereitung helfen wir Ihnen gern. Geben Sie uns deshalb unbedingt eine Rufnummer an. Für alle Fälle. Wir sind gespannt auf Ihren Beitrag! Unsere Adresse:

**Redaktion *daheim*, Vorderbergstr. 6, 70191 Stuttgart
oder per E-Mail: redaktion@daheim-magazin.de
Für Österreich: Verlag Reader's Digest, Stichwort *daheim*,
Landstraßer Hauptstr. 71/2, 1030 Wien**



WILDTIERE

SCHÖNE SCHWEINEREI

Das Wildschwein fühlt sich in unseren Wäldern so richtig wohl

TEXT: ANDREAS STEIDEL

Unverwechselbar süß:
In ihren ersten Lebens-
monaten tragen die
Frischlinge das Fell mit
den typischen Streifen

Die Keiler sind kampfeslustig. Aus ihren Mäulern trieft Schaum. Sie umkreisen sich, beharken sich mit den Hauern, wie die nach oben gebogenen, messerscharfen Eckzähne heißen.

In der Paarungszeit im November und Dezember sind die männlichen Wildschweine außer Rand und Band. Erst wenn der Rivale klein beigt und das Weite sucht, kehrt Ruhe ein. Dann kommt es zum Liebesspiel mit der Bache, dem Weibchen.

Im Wildschweingehege von Karlheinz Kollmannsberger in Calw-Wimberg im Nordschwarzwald geht es weitaus friedlicher zu. Das liegt vor allem daran, dass es dort nur einen dominanten Alt-Keiler gibt. „Sonst hätten wir hier zu viel Stress“, sagt der Gehege-Leiter, der zugleich städtischer Revierförster ist.

Die Schweine-Rotte hinter dem Zaun in Calw umfasst 19 Tiere: fünf Keiler, sechs Bachen, acht Jungtiere. Vier der fünf Keiler sind noch „Halbstarke“, wie Kollmannsberger anfügt, sie können Carlo, dem ausgewachsenen Männchen, nicht wirklich Konkurrenz machen.

Auch zutrauliche Schweine im Gehege bleiben Wildtiere

Carlo trottet gerne mit der ganzen Familie durch die 5,5 Hektar große Anlage. In freier Wildbahn wäre das nicht so, da sondern sich die Männchen ab und kommen nur in der Paarungszeit mit den Weibchen zusammen. Im Gehege ist alles ein bisschen anders. „Da werden sie oft so zutraulich wie Hunde“, erklärt Förster Kollmannsberger.

Der wild lebende Bestand wird deutschlandweit auf rund eine Million geschätzt, Tendenz steigend. Das liegt an der außerordentlichen Fruchtbarkeit, dem Fehlen von Raubtieren und dem sehr großen Nahrungsangebot, das die Wildschweine hierzulande finden: Als anpassungsfähige Allesfresser bedienen

sie sich in Gärten und Feldern, vor allem der Mais hat es ihnen angetan. Das führt zu Konflikten mit Landwirten sowie Kleingartenbesitzern. Legendar sind die hohen Bestände in Berlin, wo Wildschweine selbst schon auf dem Alexanderplatz gesichtet wurden.

Carlo und seine Kolleginnen wühlen derweil den Schwarzwald durch. In ihrem Gehege stehen Tannen, Fichten, Kiefern, Buchen und einige Eichen. Die sind etwas ganz Wunderbares für Wildschweine, denn noch lieber als Mais mögen sie Eicheln, die von den Bäumen purzeln. Dann grunzen und quieken die Tiere mitunter vor Vergnügen.

Ausgelassen geht es auch zu, wenn sie sich im Schlamm suhlen, als ob er eine Wellnesspackung wäre. Bei Wärme ist er überlebenswichtig für Wildschweine. Da sie keine Schweißdrüsen haben, benötigen sie ihn zur Abkühlung. Außerdem dient er als Schutzschicht gegen Parasiten. Diese rubbeln Wildschweine auch an sogenannten Malbäumen ab, ihr Hals ist zu kurz, als dass sie sich mit der Schnauze putzen könnten.

Um fünf Uhr am Abend stehen Carlo und seine Bande in Calw-Wimberg erwartungsvoll parat: Fütterungszeit! Dann spaziert Nicolas Achten, ehrenamtlicher Helfer, zwischen ihnen herum. „Anfassen ist kein Problem, aber streicheln sollte man sie nicht“, weiß er aus Erfahrung. Auch im Gehege bleiben die Bewohner Wildtiere, zu große Vertraulichkeiten sollte man nicht riskieren.

In der freien Natur laufen einem Wildschweine erstaunlich selten über den Weg, obwohl es so viele von ihnen gibt. Sie riechen den Menschen auf große Distanz und halten sich von ihm fern. Zudem sind die Tiere dämmerungs- und nachtaktiv. Autounfälle mit ihnen zählen zu den heikelsten Wildschweinbegegnungen für Menschen. „Bloß nicht aussteigen! Vor allem, wenn Frischlinge dabei sind, sonst greift die Bache an“, warnt Förster Kollmannsberger.

Trifft man die Tiere einmal auf weiter Flur an, ist wegrennen eine denkbar schlechte Lösung: Wildschweine sind schneller als der Mensch. „Blickkontakt

halten und langsam rückwärts gehen“, rät der Förster, als Zeichen dafür, dass man sich zurückzieht.

Die „Gärtner des Waldes“ fördern das Baumwachstum

Im Wildgehege bekommt man die Schweine öfter zu sehen, auch bei Tag – sehr zur Freude der Besucher. Die können in Calw über einem 25 Meter langen Schausteg einen Blick ins Wildschwein-Reich von Carlo und seiner Familie werfen: Die dösen sommers wie winters gerne unter Bäumen in kleinen Kühlen. Den Rest der Zeit graben sie den Waldboden mit ihren keilförmigen Köpfen vollständig um, immer auf der Suche nach etwas Verwertbarem. Wurzeln, Würmer, Engerlinge, Gräser, Aas – fast alles landet in ihrem Schlund. Das Wühlen kommt dem Wald zugute, denn die Wildschweine vermengen dabei verschiedene Bodenschichten, was dazu führt, dass Keimlinge besser wachsen.

Wissen Nicolas Achten und Karlheinz Kollmannsberger einmal nicht,

wo sich ihre Tiere gerade aufhalten, folgen sie einfach dem Duft von Maggi. Tatsächlich riecht das Borstenvieh ähnlich wie die bekannte Speisewürze – ein olfaktorischer Zufall, der immer wieder Staunen und Heiterkeit auslöst.

Ein besonders schönes Schauspiel bietet sich, wenn im Frühjahr die Frischlinge auf der Welt sind. Die kleinen Wildschwein-Babys haben ein samtweiches, hellgestreiftes Fell, das erst nach drei bis vier Monaten sein typisches Muster verliert. Mit dem ersten Winter wandeln sie sich dann zu jenen robusten Schwarzkitteln, die durch die Wälder streifen.

Und denen fügen sie übrigens keinen Schaden zu: Wildschweine fressen weder Tannen-, Fichten- noch Buchentriebe. „Für uns Förster“, sagt Revierleiter Karlheinz Kollmannsberger, „sind Wildschweine wirklich kein Problem.“ Ein Blick ins Gehege auf dem Wimberg bestätigt das: Das Wäldchen, welches sie bewohnen, ist buchstäblich in einem sauguten Zustand.



1. **Sauschnell:** Wildschweine erreichen trotz des typisch gedrungenen Körpers eine Geschwindigkeit von bis zu 50 Kilometern pro Stunde.
2. **Richtiger Riecher:** Auf ihren ausgeprägten Rüssel können sich die Tiere bei der Suche nach Nahrung verlassen. Diese führt sie auch mal auf Felder

*Immer dem Rüssel nach:
Er dient Wildschweinen als
wunderbares Wühlwerkzeug*



DAS WILDSCHWEIN

Das Wildschwein, lateinisch *Sus scrofa*, ist die Urform aller Hausschweine. Es ist sehr anpassungsfähig und kann außer Wüsten und Hochgebirge fast alle Lebensräume besiedeln. In freier Wildbahn werden die Tiere maximal zehn Jahre alt. Bachen werden 100 bis 150 Kilo schwer, Keiler 150 bis 200 Kilogramm. Pro Wurf gibt es vier bis sieben Junge.

AUF NACH ...

→ **STUTTGART** S. 90

→ **BAD EMS** S. 94

→ **HALLE (SAALE)** S. 95





1

- 1. Marktbuden.** Liebevoll geschmückte Hütten machen den Stuttgarter Weihnachtsmarkt zu einem der schönsten im Land.
- 2. Markthalle:** Das Jugendstilgebäude ist ein Tempel der Köstlichkeiten

FREIZEIT



KURZTRIPS

DIE VIELSEITIGE

Zwischen Weihnachtsmarkt und Fernsehturm:
Stuttgart und seine Verführungskünste

Manchmal scheint Stuttgart am Mittelmeer zu liegen. An Sommerabenden etwa, wenn die Hitze nachlässt und an den Tischen vor den Cafés und Restaurants das Leben pulsiert, wenn Mauersegler durch die Straßen kapriolen und die Sandsteinwände der Gründerzeithäuser ihren mineralischen Duft verströmen.

An anderen Tagen, im Winter, wenn Wolken sich auf die Hänge des Innenstadtkessels lehnen wie schwäbische Hausfrauen auf ihre Kissen im Fenster, dann rekelte man sich gern im 30 Grad warmen, gesunden Wasser des Leuze, einem der drei Mineralbäder der Stadt.

Und lässt später in der Winzer-Sauna den Blick schweifen über den Neckar und die geordneten Reihen der Reben, die gegenüber geometrische Muster in den Hang des Württembergs zeichnen.

Dass die Hauptzutat des Glühweins, dessen Duft die Gassen des Weihnachtsmarkts entlangzieht, tatsächlich aus Stuttgart stammt, ist dann aber doch eher unwahrscheinlich – obwohl es sich bei der Landeshauptstadt um die einzige in Deutschland, die ein eigenes Weingut besitzt. Das ist den vielen und abervielen Besuchern aus Stadt und Umland und aus der Ferne egal, die sich hier in der Adventszeit treffen. Es wird geschaut, getrunken und beisammen-



2

FREIZEIT

gestanden, sodass manchmal kein Durchkommen ist zwischen Bratwurst und Lebkuchen, Christbaumschmuck aus dem Erzgebirge und Schwarzwälder Schnitzkunst.

Wem das zu viel ist, der geht ein paar Schritte zur Seite. Lässt den Schlossplatz auf sich wirken, die Traumkulisse aus Neuem Schloss und spektakulärem Kunstmuseum-Glaswürfel. Oder öffnet die gefühlt tonnenschweren Türen der alten Markthalle, um sogleich im Duft von Kaffee und Gewürzen, frischem Brot und gut gereiftem Käse von weit entfernten Weltecken zu träumen. Jugendstil und Curry, eine unschlagbare Mischung.

Natürlich gibt es auch diese hellen Wintertage, vor Kälte knisternd und mit einem makellos blauen Himmel, in den sich am südlichen Kesselrand die schlanke Spitze des Fernsehturms bohrt.

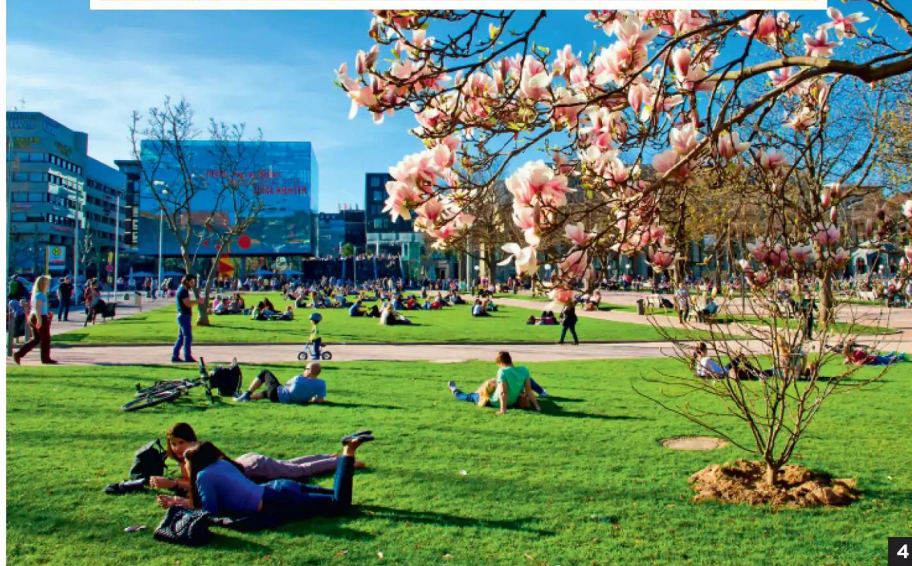


2

- 1. Meilenstein:** Stuttgarts Fernsehturm von 1956 war Wegbereiter für eine weltweite Turmbauwelle.
- 2. Motorwelt:** Im Mercedes-Benz-Museum schlagen die Herzen von Autofans höher.
- 3. Märchengarten:** Die Lichtinstallationen des Christmas Garden locken bis Mitte Januar viele Besucher in die Wilhelma.
- 4. Mittagspause:** Zwischen Kunst und Konsum im Stadtzentrum lässt es sich wunderbar entspannen



3



Nichts wie hoch also, auf die Waldau, wo rund um das Wahrzeichen auch jede Menge Waldwege auf gut eingepackte Winterwanderer warten – nur einen Steinwurf von der City entfernt.

Von der 150 Meter hohen Aussichtsplattform sind zwar keineswegs die Alpen zu sehen, wie manchmal behauptet wird. Aber was sich da amesienklein abspielt, ist ganz großes Panoramakino. Allein die Ferienflieger auf dem Flughafen zu beobachten, fesselt stundenlang.

Und unten in der Stadt reiht sich ein rotes Hausdach an das andere im dicht bebauten, bei Hipstern und jungen Familien besonders beliebten Westen. In der City dann das Alte Schloss, der Tagblattturm von 1928 im Stil der Neuen Sachlichkeit und der Hauptbahnhof mit der riesigen Stuttgart-21-Baustelle. Die weltberühmte Weissenhofsiedlung, Ikone der Archi-

tektur aus den 1920ern, lässt sich nur schwer ausmachen, da ist wohl ein weiterer Spaziergang fällig.

Weiter drüben, im Osten, schwingt das Fußballstadion, die MHP-Arena, seine weiße Dachform. Daneben liegt, leider verdeckt, das Mercedes-Benz-Museum, perfekter Zeitvertreib, wenn die Winterkälte zubeißt. Nicht nur Autofans sind gefesselt von der Ausstellung, die sich in dem spektakulären Gebäude von den Anfängen im Jahr 1886 nach unten ins Heute windet.

Wer vom Fernsehturm zu Fuß in die City zurückgeht, sollte am Teehaus vorbeischlendern. In den Wintermonaten träumt der elegante Jugendstilpavillon in seinem Park still über der Stadt. Aber man kann sich gut vorstellen, hier an Sommerabenden, mit einem Glas Wein auf einem Mäuerchen sitzend, Stuttgarts Seele nachzuspüren.

Sodele!

ANREISE

MIT AUTO UND BAHN

Auch wenn die Stuttgart-21-Baustelle den Zugverkehr öfters durcheinanderbringt: Die Stadt ist gut ans Fernzugnetz angeschlossen. Von den Autobahnen A 8 und A 81 führen verschiedene Bundesstraßen ins Zentrum.

www.bahn.de

ÜBERNACHTEN

EMILU DESIGN HOTEL

Mitten in der Innenstadt liegt das nur wenige Jahre alte Hotel mit seinen 90 individuell und fantasievoll ausgestatteten Zimmern. Toll ist das (vegane) Frühstück und die stylische Bar Gian Paolo e Marco nebenan (DZ ab 108 €).

emilu-hotel.com

WALDHOTEL

Hier ist der Name Programm: Wer in einem der 94 Zimmer in der gediegenen Herberge im Schatten des Fernsehturms abstiegt, wird von Vogelgezitscher geweckt. Die Stadtbahnhaltestelle liegt einen Spaziergang entfernt, mit ihr ist man in zehn Minuten am Schlossplatz (DZ ab 171 €).

www.waldhotel-stuttgart.de

WEITERE TIPPS

PORSCHE-MUSEUM

Der Mythos Porsche und dessen rasanten Geschichte sind im Museum des Sportwagenbauers das Thema. Zu bestaunen gibt es PS-starke Flitzer der Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft.

porsche.com/germany/aboutporsche/porschemuseum

WEINSTUBE KOCHENBAS

Wenn's eng wird im Traditionslokal, dann rückt man zusammen. Und Wildfremde kommen bei hervorragenden Maultaschen und anderen schwäbischen Leckereien munter ins Gespräch. **JB**

gastrotipps.de/kochenbas-gmbh_drtgir

→ BAD EMS GESUNDE WASSER

Drei Schlucke Thermalsäuerling, sich kurz schüttern, tief durchatmen – schon geht es einem besser. Der natronhaltige Atemwegs-Booster sprudelt aus der berühmtesten Heilquelle von Bad Ems:

dem Emser Kränchen in der historischen Brunnenhalle des Kurhauses. Sie ist eine von 15 Heilquellen in der Welterbe-Kurstadt an der Lahn.

Mit 57 Grad präsentiert sich der Robert-Kempe-Sprudel am heißesten. Wenn er gut in Form ist, schießt er als acht Meter hohe Fontäne aus dem Boden. Seine Inhaltsstoffe kann man auch lutschen: Als Emser Pastillen lindern sie Halskratzen und Heiserkeit.

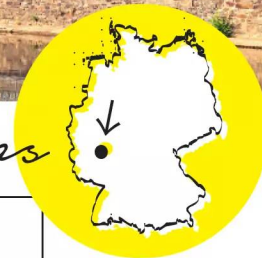
Nach so viel Gesundheit im Glas ist man gewappnet für einen aussichtsrei-

chen Ausflug auf die Bismarckhöhe. Viel Atemluft benötigt man dazu nicht – wenn man die Kurwaldbahn nimmt. Die schönste Sicht auf das Kaiserbad bietet wohl der wildromantische Felsenpfad Bäderlei. Aber auch in der Stadt wird es nie langweilig. Thermalbäder laden zu Wellnesstagen ein. Und die Pracht der kaiserlichen Kursaalgebäude muss man einmal gesehen haben.

Das prächtige Kurhaus an der Lahn bildet das Zentrum des Kurviertels von Bad Ems



Bad Ems



WEITERE TIPPS

Bad Ems liegt mitten im Naturpark Nassau. Beliebte Ausflugsziele sind der versteckt liegende **Wasserfall Teufelsdell** im Kernbachtal sowie das Naturdenkmal **Misselblumenwiese**. Jedes Frühjahr blühen dort mehrere Tausend dieser seltenen wilden Narzissen. Entlang der poetischen Lahn mit ihren Burgen und Schlössern führt zudem einer der schönsten **Flussradwege** Deutschlands. Eine musikalische Reise kann man im

Café Yellow Submarine unternehmen. Dort ist eine der größten Beatles-Sammlungen der Welt integriert mit mehr als 6000 Fanartikeln. Bunt und sehr cool! Etwa 20 Kilometer von Bad Ems entfernt befindet sich in Pohl der Nachbau eines **Limeskastells**. Das Freilichtmuseum bietet Einblicke in das Leben römischer Soldaten. An bestimmten Tagen finden Römerfeste mit Lagerleben, Markttreiben und Handwerk statt. **DF** beatles-museum-bad-ems.de limeskastell-pohl.de

Das Herz von Halle ist der Marktplatz. Er wird von fünf Türmen dominiert: dem Roten Turm sowie den vier Türmen der Marktkirche



→ HALLE (SAALE) KLANGVOLL & SÜSS

Was für eine schöne Idee! Wenn um 13 Uhr vom Roten Turm in Halle zuerst das Halleluja aus Händels „Messias“ und dann Glockenschläge erklingen, begrüßt die Stadt ihre am Vortag geborenen Erdenbürger. Hinter den Mauern des Wahrzeichens befindet sich mit 76 Glocken das größte Carillon Europas. Vier Mal am Tag ertönen eingespielte Melodien, doch vor allem an den Sonntagnachmittagen strömen die Menschen auf den Marktplatz, wenn die Carilloneure ihre Glockenspiellkonzerte

geben. Dafür wurden eigens sieben Musiker ausgebildet.

Neben ihrer klingenden hat die Geburtsstadt von Friedrich Händel auch eine süße Seite. Sie heißt Halloren und ist die älteste aktive Schokoladenfabrik Deutschlands. Ihr bekanntestes Produkt sind die cremig gefüllten Halloren Kugeln, die an die Silberknöpfe an den Jacken der früheren Salzsieder (Halloren) erinnern. Zur Erlebniswelt des Unternehmens gehören ein Schokoladenmuseum mit Schokoladenzimmer sowie eine Schokoladenwerkstatt.



WEITERE TIPPS

Im Landesmuseum für Vorgeschichte befindet sich das Original der 3600 Jahre alten **Himmelsscheibe von Nebra**, der ältesten konkreten Darstellung kosmischer Phänomene. Sterne gucken und virtuell ins All reisen kann man auch im modernen **Planetarium** im alten Gasometer. Durch die Besteigung der Doppeltürme der **Marktkirche** kommt man dem Himmel ebenfalls ganz nah. **DF**
landesmuseum-vorgeschichte.de
planetarium-halle.de





Erste Frühlingsboten:
Kamelien blühen schon
ab Februar. Da überrascht
sie auch mal der Schnee

Schneekönigin

Sachsen ist ein Paradies für
Liebhaber von Kamelien

TEXT: HEIDI DIEHL

Nur über meine Leiche“, soll Siegfried Jähne gesagt haben, als Schneeweißchen und Rosenrot 1970 ihren Platz im Gewächshaus des Königsbrücker Schlosses für Radieschen und Salatköpfe räumen sollten. Wenigstens die großen alten Damen unter den Kamelien konnte der Gärtner retten.

Die ab Ende Januar üppig weiß und rot blühenden Bäume gehören zu den ältesten in Sachsen. Der einstige Schlossherr hatte sie um 1820 pflanzen lassen. Kamelien zu besitzen, galt Anfang des 19. Jahrhunderts in herrschaftlichen Kreisen als schick. Nach Ende des Zweiten Weltkriegs ließ auch die Bewunderung für die schönen, aber nutzlosen Pflanzen nach. Als das Kamelienhaus im Januar 2000 neu eröffnet wurde, geriet die Fachwelt außer sich. So alte Kamelien in Königsbrück, das war eine Sensation! Danach wollten 5000 Menschen an einem einzigen Nachmittag Schneeweißchen und Rosenrot sehen.

Die berühmte Pillnitzer Kamelie ist ein Superstar

Stolz sind auch die Einwohner von Roßwein auf ihre exotischen Blütenschönheiten, vor allem auf die 1797 gepflanzte Alba Plena. Bis heute schmückt sie sich alljährlich ab Februar mit großen weißen Blüten. Ihr Überleben verdankt sie dem Tischler Emil Heller. Der schleppte nach dem Zweiten Weltkrieg, als ihr Gewächshaus nur noch eine Ruine war, Holz zum Verfeuern heran, um die Pflanze vor dem Erfrieren zu retten.

Die mit rund 250 Jahren älteste und größte Kamelie Europas nördlich der

Alpen ist die berühmte Pillnitzer Kamelie. Seit 1779 steht sie im Pillnitzer Schlosspark und erreicht mittlerweile eine Höhe von 8,94 Metern. Wenn sie ihr rotes Festkleid aus Zehntausenden Blüten anlegt, ist sie der Superstar im Park. Dann würdigen Kamelienfreunde aus aller Welt ihre Schönheit.

Kamelienblüten sind wahre Schauspielerinnen

Im Pillnitzer Park nahm die sächsische Kamelien-Manie ihren Anfang. Doch warum wurde gerade Sachsen zu einer Hochburg der europäischen Kamelienzucht? „Seit August dem Starken liebten die sächsischen Herrscher alles Fernöstliche“, erklärt der ehemalige Schlossparkgartenchef Wolfgang Friebe.

Dass die in China und Japan heimischen Frühlingsboten in Sachsen so gut gedeihen, ist auch den geringen Frösten und dem kalkfreien Wasser zu verdanken. „Sie blühen, wenn in der Natur noch alles grau ist“, sagt Matthias Riedel. Der Chef der Botanischen Sammlungen der TU Dresden gilt als der sächsische Kamelien-Papst. Nach der Wende, als viele Gewächshäuser verschwanden, sammelten er und seine Mitstreiter daraus botanische Raritäten ein, darunter Kamelien, und gaben ihnen im Landschloss Pirna-Zuschendorf eine neue Heimat.

Seit 2004 findet dort eine Kamelienblütenschau mit mehr als 500 Sorten statt. Die zeigt auch, warum man die Pflanze die Schauspielerin unter den Blumen nennt. Manche Blüten sehen aus wie Dahlien, andere erinnern an Rosen, Hibisken, Magnolien oder

Christrosen. Jedes Jahr entscheiden die Besucher darüber, welche die Schönste der Schönen ist. Matthias Riedel zeigt auf eine rote Blüte mit goldgelben Staubgefäßen: „Das ist eine Higo, die gibt es schon seit Jahrhunderten, nur wusste es niemand, weil die Samurai sie hinter hohen Mauern züchteten.“

Alexandre Dumas setzte der Pflanze mit seinem Roman „Die Kameliendame“ sogar ein literarisches Denkmal. „Kurtisanen trugen eine Kamelioblüte im Haar“, erklärt Matthias Riedel. „Sie galt als ein Symbol für käufliche Liebe.“

Apropos käuflich: Kamelien kann man inzwischen in jedem Blumenladen kaufen. Doch Riedel rät davon ab, wenn man kein Gewächshaus hat: „Wenn die Tapeten vor Feuchtigkeit von den Wänden fallen, fühlen sich Kamelien am wohlsten“, sagt er. „In der Wohnung würden sie sofort alle Blüten abwerfen.“ Die Sehnsucht nach der Königin des Winters stillt man daher besser in Königsbrück, Roßwein, Pillnitz oder Zschendorf. Jedes Jahr bis Anfang April.



SAG MIR, WO DIE KAMELIEN BLÜHEN ...

SCHLOSS KÖNIGSBRÜCK

Das Gewächshaus ist von Ende Januar bis Ende März sonntags von 10 bis 17 Uhr kostenfrei geöffnet.
www.koenigsbrueck.de

SCHLOSS PILLNITZ

Der Star des Kamelienhauses im Pillnitzer Schlosspark lässt sich von Ende Januar bis Mitte April täglich zwischen 10 und 17 Uhr bewundern. Eintritt 5 €.
www.schlosspillnitz.de

SCHLOSS PIRNA-ZUSCHENDORF

Die XXI. Deutsche Kamelienschau findet vom 1. März bis 14. April 2024 statt. Eintritt 7,50 €.
www.kamelien-schloss.de

BOTANISCHER GARTEN KÖLN

Er ist der einzige deutsche „International Camelia Garden of Excellence“. Mit 650 Sorten und 40 Wildarten befindet sich die größte Sammlung Deutschlands in Köln; Winterausstellung von Januar bis April von 10 bis 16 Uhr. Eintritt frei.
www.botanischergarten-koeln.de

WILHELMA STUTTGART

Rund 150 Sorten umfasst eine der ältesten Pflanzensammlungen des zoologisch-botanischen Gartens. Ein Exemplar einer uralten Art gewann 2023 auf der Kamelienschau den ersten Platz. Wintertarif (bis Februar) 15 €.
www.wilhelma.de



1. **Blütenrausch.** Kamelifans sind entzückt, wenn die Exoten ihr üppiges Festkleid anlegen.
2. **Klimahülle.** Sachsens älteste Kamelie im Pillnitzer Schlosspark besitzt ein mobiles Winterhaus, das im Sommer entfernt wird.
3. **Kamelienstar.** Bereits 1907 hatte die Pillnitzer Kamelie zahlreiche Verehrer, die ihre Schönheit würdigten

Über 2 Mio. begeisterte
Dinnergäste seit 2002
200 Festsäle in ganz Deutschland



WORLD of DINNER®

FIRST CLASS ENTERTAINMENT

ERSTKLASSIGE DINNERSHOWS

ERLEBEN SIE SPANNENDES ENTERTAINMENT MIT ERLESENEN MENÜS

**JETZT
TICKETS
SICHERN!**



SAT.1

INFOS • TICKETS • GUTSCHEINE

HOTLINE 0201 - 201 201 • www.WORLDoF DINNER.de

und an allen bekannten VVK-Stellen





Es kann durchaus Spaß
machen, sich aufs Glatteis
führen zu lassen – wie hier
auf der Kunsteisbahn
in Ludwigsburg

SCHLITTSCHUHBAHNEN

AB AUFS EIS!

Niedrige Temperaturen machen
Lust aufs Schlittschuhlaufen

TEXT: MARTA POPOWSKA

Eisschnellläufer flitzen um die Kurven, dass das Eis nur so spritzt, während Mädchen Pirouetten drehen und Paare Hand in Hand zum Takt der Musik über die Bahn gleiten. Beim Schlittschuhlaufen findet jeder seinen Platz auf dem Eis.

Während man zum Skilaufen oder Snowboarden in die Berge fahren muss, liegen Eishallen oft vor der Haustür. Wenn es draußen frostig wird, ist das also kein Grund, sich zu Hause zu verkriechen. Auch auf der Eisbahn wird es richtig warm, ist man erst mal in Fahrt gekommen.

Bis man Sprünge und Drehungen wie eine Eisprinzessin beherrscht, dauert es meist etwas. Doch grundsätzlich ist Eislaufen gar nicht so schwer: Stiefel anziehen, Arme zur Seite strecken für die Balance, Füße etwas nach außen drehen, Gewicht abwechselnd vom rechten auf den linken Fuß verlagern, abdrücken und los geht's! Bremsenlernen verlangt etwas mehr Übung, aber es gibt ja zum Glück die Bande zum An- und Festhalten.

Derart gut gewappnet, steht einem Abend in der Eisdisco nichts mehr im Weg. Fast jede Halle lädt an Wochenenden dazu ein. Mal legt der DJ aktuelle Hits auf, mal schwingen Läufer die Kufen und Hüften zu 80er-Jahre-Pop. Da ist es wieder, das Gefühl, das man mit unbeschwer- ten 16 Jahren hatte.

Wer sich die ersten Schritte nicht alleine zutraut, fährt gut mit einem Eislaufkurs. Die meisten Hallen bieten Unterricht an. Kinder kann man schon sehr früh mit aufs Eis nehmen. Sie fallen zwar häufiger hin, doch fast jedes Stadion bietet tierische Laufhilfen in Gestalt von Pinguinen.

Romantischer wird es auf Bahnen, die unter freiem Himmel aufgebaut sind. In Zeiten, da unsere Winter keine zugefrorenen Seen garantieren, verströmen sie Nostalgie. Wenn es dämmt und das Eis unter dem Lich- terdach glitzert und vielleicht eine Ballade aus den Boxen erklingt, macht sich winterliche Gemütlichkeit und Wärme in der Brust breit. Wollmützen und Mäntel halten sie im Körper fest, nur der Atem verlässt als Nebelhauch die Münd- er.

Läufer ziehen endlose Runden unter freiem Himmel

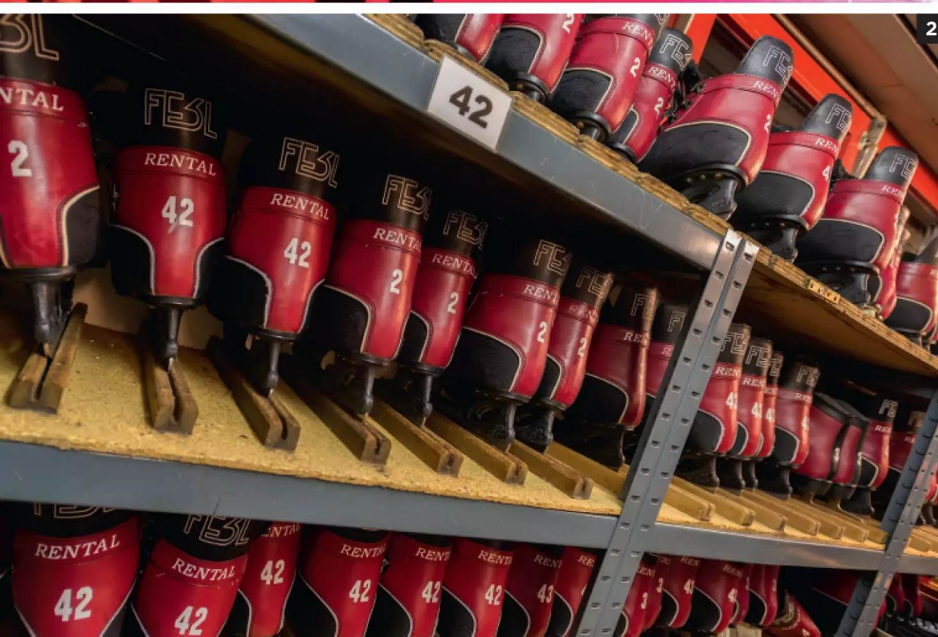
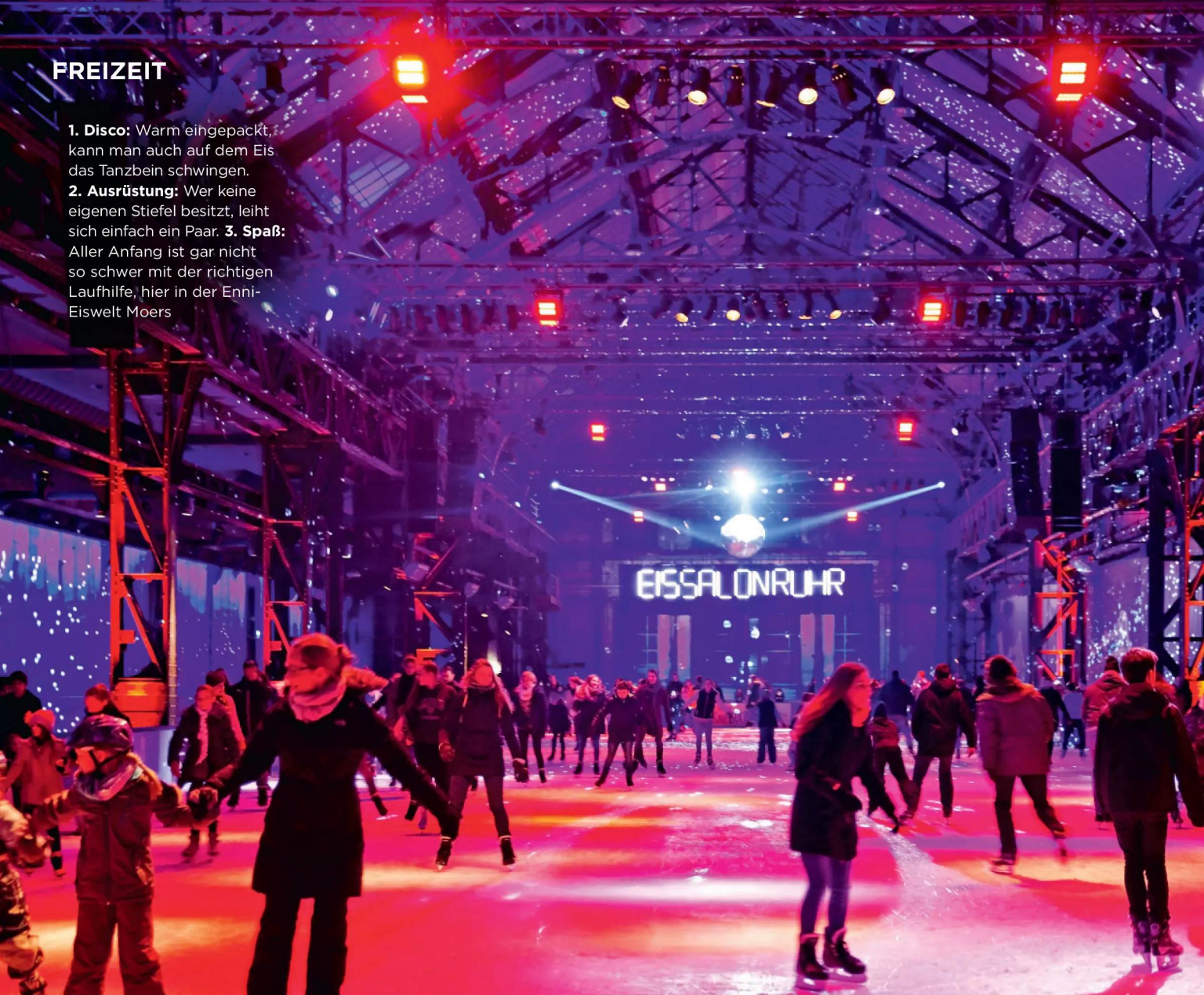
Einige Freiluftbahnen werden über die Weihnachtszeit hinaus betrieben. In Berlin zum Beispiel kann man bis Anfang Januar auf 600 Quadrat- metern um den Neptunbrunnen gleiten. Spektakulär ist die Zollver- ein-Eisbahn vor der eindrucksvollen Industriekulisse der Kokerei Zoll- verein in Essen. Bis zum 7. Januar bietet die Stiftung Zollverein Eislauf- en zwischen Koksöfen und Schorn- steinen samt faszinierenden Lichtins- tallationen an.



FREIZEIT

1. Disco: Warm eingepackt, kann man auch auf dem Eis das Tanzbein schwingen.

2. Ausrüstung: Wer keine eigenen Stiefel besitzt, leiht sich einfach ein Paar. **3. Spaß:** Aller Anfang ist gar nicht so schwer mit der richtigen Laufhilfe, hier in der Enni-Eiswelt Moers





EISHALLEN

BAD LIEBENZELL: POLARION

In der Kurstadt im Schwarzwald wird nicht nur Eishockey gespielt. Seit 40 Jahren drehen Eisläufer hier ihre Runden. Anfängerkurse gibt es ebenso wie Kurse im Freestyle, einem Mix aus Eiskunstlauf, Hip-Hop und Breakdance.

Talwiesen 8, 75378 Bad Liebenzell

Tel. 0 70 52/54 87; polarion.de

BERLIN: HORST-DOHM-EISSTADION

In Berlin findet man gleich mehrere Eishallen, eine der bekanntesten ist das Horst-Dohm-Eisstadion in Wilmsdorf. Die weitläufige Anlage mit großer Eiskunstlaufbahn und einer olympiareifen 400-Meter-Eisschnelllaufbahn bietet viel Platz zum Pirouettendrehen.

Fritz-Wildung-Straße 9, 14199 Berlin

Tel. 0 30/29 03 11 36

icedoutberlin.de

BROKDORF: ELBE ICE STADION

Freizeitlauf, Eisdisco, Eisstockschießen: Im Elbe Ice Stadion nordwestlich von Hamburg schlagen Eisläuferherzen höher. Für Kindergeburtstage oder zum Eishockeyspielen können Gruppen die lichtdurchflutete Arena mieten.

Wiesengrund 1, 25576 Brokdorf

Tel. 0 48 29/90 12 82

elbe-ice-stadion.de

ESSEN: ZOLLVEREIN EISBAHN

In Essen steht die wohl schönste Eishalle Deutschlands. Auf 150 Metern entlang der imposanten Koksöfen und Schornsteine der Kokerei Zollverein wird das Schlittschuhlaufen zum Ereignis. Abends sorgt eine Installation für stimmungsvolles Licht. An Ständen gibt

es heiße Getränke und Snacks. Geöffnet ist die Bahn bis zum 7. Januar.

Unesco-Welterbe Zollverein

Navi: Arendahls Wiese, 45309 Essen

Tel. 02 01/24 68 17 77

zollverein.de/Eisbahn

FRANKFURT: EISSPORTHALLE

Die Eissporthalle in Frankfurt wartet auf mit der größten zusammenhängenden Lauffläche Deutschlands. Zwei Hallen, eine überdachte Außenfläche sowie ein Freiluft-Außenring laden zum endlosen Kurven ein. Wer lieber zuschaut, kommt bei den Eishockey-, Eisschnelllauf- und Kunstlaufprofis auf seine Kosten.

Am Bornheimer Hang 4

60386 Frankfurt; Tel. 0 69/21 23 93 08

eissporthalle-ffm.de

FREITAL: FREIZEITZENTRUM HAINS

Das „Hains“ nahe Dresden bietet neben dem öffentlichen Eislaufen auch Eislauftraining sowie eine Übungsfläche zum Hockeyspielen. Freitags (außer in den Ferien) werden in der Eisdisco die Kufen geschwungen.

An der Kleinbahn 24, 01705 Freital

Tel. 03 51/6 52 09 60

hains.de/eislaufen

LEIPZIG: EISZIRKUS

Im sogenannten Kohlrabizirkus in Leipzig gleitet man unter dem Kuppeldach der ehemaligen historischen Großmarkthalle übers Eis. Hier haben auch die Eishockey-Oberligisten „Icefighters“ ihre Wettkampf- und Trainingsstätte.

An den Tierkliniken 38, 04103 Leipzig

Tel. 03 41/25 69 56 34

eiszirkus-leipzig.de

Ein wahres Wintervergnügen verspricht die Eisarena Hamburg. Sie liegt inmitten der Parkanlagen Planten und Blumen. Auf der Kunsteisbahn ziehen Läufer endlos scheinende Kreise, misst die Fläche doch mehr als drei Eishockey-Felder. Damit gehört die Arena zu den größten in Deutschland unter freiem Himmel. Wer mittwochs um halb fünf vorbeischaud und Glück hat, kann beim einstigen Vize-Europameister im Rollkunstlauf Heinz Germershausen eine Unterrichtsstunde nehmen, ganz ohne Anmeldung. Mit seinen fast 90 Jahren steht er im Winter noch fest in seinen Eisstiefeln. Und im Frühjahr und Som-

mer tauscht er die Kufen gegen acht Rollen. Dann verwandelt sich die Arena in eine Rollschuhbahn.

Kälte und Eis scheinen ihren Reiz zu haben. Fast 330 Millionen Menschen sahen sich bei Holiday on Ice an, wie Profis Rittberger, Axel und andere Figuren meistern. Seit 80 Jahren tourt die Truppe mit ihrer Revue schon um die

Welt. Berühmte Eiskunstläufer fanden zu Karriereende hier eine Möglichkeit, ihrem Sport weiter nachzugehen.

Davon inspiriert, kann man als Freizeitsportler anschließend wieder die Eishalle besuchen und bis zum Saisonende doch noch die kleine Drehung in Angriff nehmen. Die innere Eisprinzessin hat eine Chance verdient.

SCHMETTERLINGE

DAS GROSSE FLATTERN

Tropenhäuser mit bunten Faltern
sind Farboasen im Wintergrau

TEXT: MONIKA JOHNA





Fliegende Juwelen: Die filigranen Tiere lassen sich in Schmetterlingshäusern in ihrer ganzen Pracht bewundern, hier ein Malachitfalter

1. Bambus und Bananen: In der Biosphäre Potsdam lebt eine Vielzahl tropischer Schmetterlinge.
2. Willkommen im Dschungel: Auf der Insel Mainau tauchen die Besucher ein in eine exotische Welt. **3. Guten Appetit:** Die Orange ist ein begehrter Leckerbissen für eine Malabar-Baumnymphe



1

2



Federleichter Tanz der exotischen Schmetterlinge

scheinen Fangen zu spielen und lassen sich mal hier und mal dort nieder – gerne auch auf den Köpfen der Besucher. An einer Futterstation laben sich große, apart in Erdfarben gemusterte Bananenfalter an einer Orangescheibe. Mit ihren Augenflecken auf den Flügeln scheinen sie einen zu beobachten.

Im Schmetterlingshaus im Maximilianpark in Hamm kann man den Schmetterlingen ganz nahe kommen und mit allen Sinnen eintauchen in eine tropische Welt. Die Tiere bewegen sich frei durch die Lüfte. Wer eintritt in dieses exotische Paradies, kann sandfarbene oder knallrote Falter entdecken und aus nächster Nähe handtellergröße Schmetterlinge beim Mittagsschlaf bestaunen. Rund 80 Arten aus Süd- und Mittelamerika, Asien, Afrika und Australien leben in dem 450 Quadratmeter großen Glashaus.

In ganz Deutschland gibt es Schmetterlingshäuser. Jetzt, mitten im Wintergrau, bieten sie mit ihren bunten Bewohnern wohlthuende, farbenfrohe Akzente. Die Falter flattern etwa auf der Insel Mainau im Bodensee und im Schmetterlingshaus von Schloss Sayn nördlich von Koblenz. In der Stuttgarter Wilhelma gehört das Schmetterlingshaus zum zoologischen Garten.

Die Besucher sind live beim Schlüpfen dabei

Wer den hübschen Tieren im Winter unter der Woche einen Besuch abstattet, wenn nur wenige Menschen unterwegs sind, der kann sich angesichts dieser geräuschlosen, leichtflügeligen Wesen ganz einfach wegträumen und einen Hauch Zeitlosigkeit genießen.



Draußen ist es ungemütlich kalt, drinnen herrschen mollige 26 Grad. Mannshohe Orchideen recken ihre lilafarbenen Blüten in die Luft, Farn wuchert üppig am Boden entlang, irgendwo zwischen giftgrünen dicken Bananenblättern und bizarr geformten Luftwurzeln plätschert ein Bach. Ein angenehm erdiger Duft vermittelt Dschungelatmosphäre.

Elegant flattern schwarz-weiße und orangefarbene Schmetterlinge durch diese exotische Kulisse, ein Paar in Tiefblau mit weiß getüpfelten Flügeln tanzt um einen Baum. Die beiden

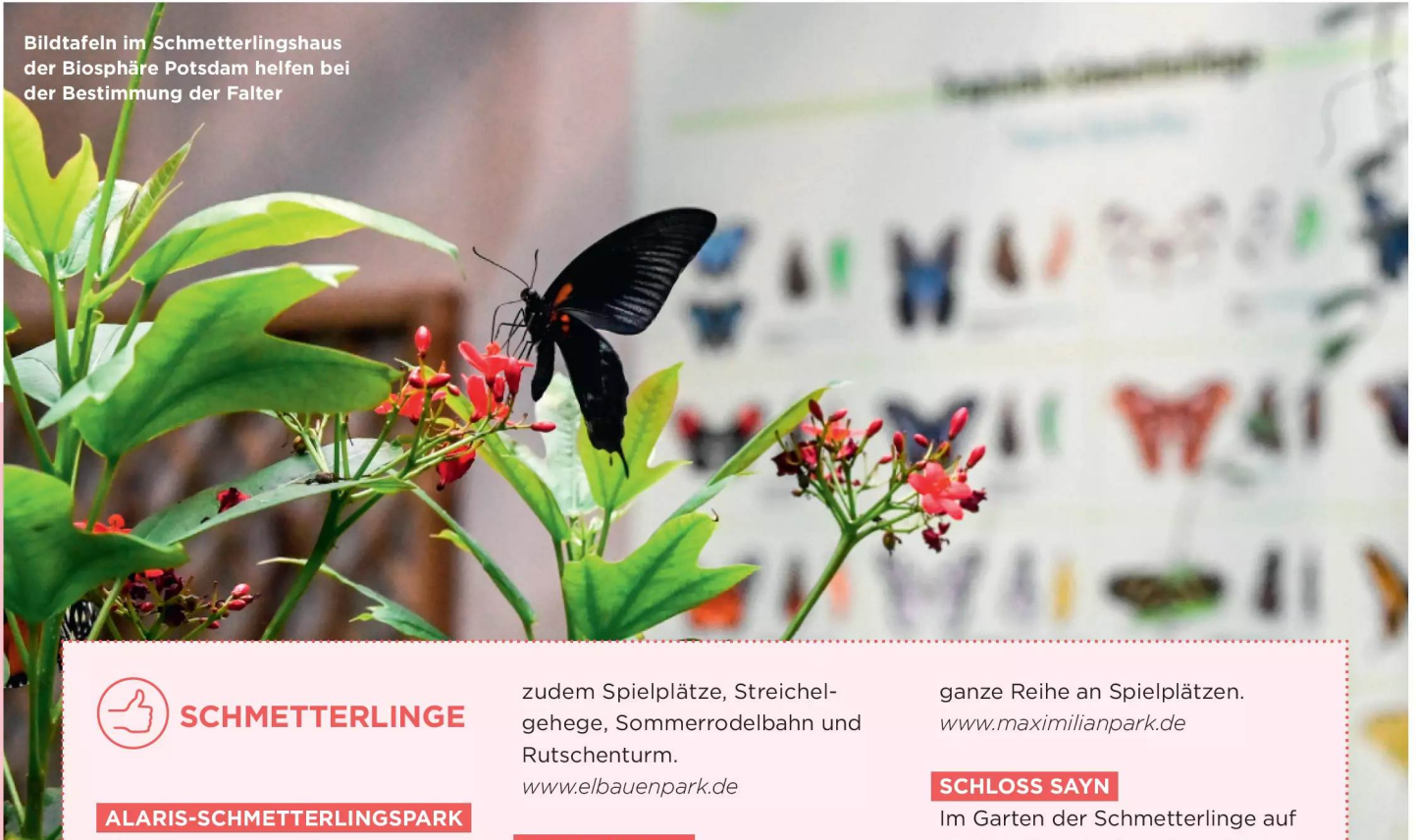
Zu vielen Schmetterlingshäusern gehört eine Puppenstube, in der die Besucher die verschiedenen Entwicklungsstadien von Ei über Raupe und Puppe bis zum Falter live beobachten können. Manche Häuser züchten einen Teil ihres Nachwuchses selbst, andere kaufen alle Schmetterlingsarten direkt beim Züchter. „Die tropi-

schen Falter kommen als Puppen aus Schmetterlingsfarmen nach Stuttgart, denn die Zucht ist zwar nicht schwierig, aber wegen der teuren Futterpflanzen in diesen Breiten einfach unwirtschaftlich“, heißt es bei der Stuttgarter Wilhelma.

Im Schmetterlingshaus der Insel Mainau vermehren sich etwa 30 Pro-

zent direkt vor Ort, der Rest stammt von Züchtern und kommt in Watte verpackt als Puppen auf die Insel, ehe diese dort aus ihren Kokons ausbrechen und zu Schmetterlingen werden. Die zarten, elfenartigen Wesen werden nur einige Tage bis ein paar Monate alt. Es ist ein kurzes Vergnügen. Aber ein wunderschönes.

Bildtafeln im Schmetterlingshaus der Biosphäre Potsdam helfen bei der Bestimmung der Falter



SCHMETTERLINGE

ALARIS-SCHMETTERLINGSPARK

Vom kleinen Glasflügler bis zum gigantischen Atlas-Seidenspinner: Der Großteil der 140 Arten im Tropenparadies der Lutherstadt Wittenberg stammt aus Eigenzucht. Geöffnet von April bis November.

schmetterlingspark-wittenberg.de

ELBAUENPARK MAGDEBURG

Im Schmetterlingshaus des Elbauenparks wimmelt es nicht nur von Faltern, sondern auch von Leguanen, Geckos, exotischen Vögeln und Fischen aus aller Welt. Zum Park gehören

zudem Spielplätze, Streichelgehege, Sommerrodelbahn und Rutschenturm.

www.elbauenpark.de

INSEL MAINAU

Inmitten des Parks mit Streichelzoo, Blumenschau, Rosengarten, Schloss, Mainau-Kinderland, Vogelstation und Insektengarten gibt es auf der Insel Mainau im Bodensee auch ein Schmetterlingshaus.

www.mainau.de

MAXIMILIANPARK HAMM

Das Schmetterlingshaus im westfälischen Hamm liegt im Maximilianpark und hat wie viele andere ganzjährig geöffnet. Klapptafeln im Haus weisen auf Besonderheiten hin. Zum Park gehören eine

ganze Reihe an Spielplätzen.

www.maximilianpark.de

SCHLOSS SAYN

Im Garten der Schmetterlinge auf Schloss Sayn im Landkreis Mayen-Koblenz tummeln sich neben 1000 Schmetterlingen Wachteln, exotische Finken, Geckos und Schildkröten. Geöffnet zwischen März und November.

www.sayn.de

WILHELMA STUTTGART

Das Schmetterlingshaus ist Teil des zoologisch-botanischen Gartens Wilhelma. Besucher können auf Wandtafeln und an einem Schlupfkasten die Entwicklung vom Ei zum Schmetterling nachverfolgen.

www.wilhelma.de

Damit 2024 ein wundervolles Jahr wird: der große »daheim«-Wandkalender



Großartige Aufnahmen hinreißend schöner Landschaften Deutschlands und inspirierende Zitate – diesen hochwertigen Wandkalender haben wir eigens für Sie als »daheim«-Leser gestaltet. Sie werden Monat für Monat Freude daran haben. Größe: DIN A3 (42 x 29,7 cm), Ringbindung.

 **Ihr Aktions-Code: LUSH**
Bitte auf Anfrage angeben!

Gleich online anfordern unter:



www.readersdigest.de/kalender



Oder rufen Sie uns an:
07 11 89 98 51 93



AUSZEIT

MINIATUR- WELTEN

Wer bastelt und baut, lebt im Moment –
und lässt die Alltagssorgen schrumpfen

TEXT: JENS BEY

Ganz schön knifflig, diese Oberleitungen. Spindel-dürre Träger, haarfeine Drähte. Jetzt ein winziges Tröpfchen Sekundenkleber, ran mit der Pinzette, absolute Konzentration und – passt! Ein Stückchen mehr maßstabgetreue Wirklichkeit in der so echt wirkenden Miniaturwelt rund um den Modellbahnhof ist fertig.

Wie ein Auftauchen fühlt es sich jetzt an. Für einen kurzen Zeitraum war die echte Welt weit weg, der Alltag ausgeblendet, man selbst ganz bei sich. Der Stress des modernen Lebens, so berichten es viele Modellbahner und -bauer: Nach zwei, drei Stunden mit Kleber, Pinsel und Farben ist er wie weggeblasen. Die ruhige Hand, die man braucht, um dem Riesenrad-

winzling für den Minirummelplatz auf der Bahnanlage die letzte Gondel anzuhängen, sie glättet auch den alltäglichen Seelenaufbruch.

Dabei spielt es keine Rolle, ob man Rockstar ist oder Rentner. Selbst der britische Sänger Rod Stewart ist – Überraschung! – Modellbahner: Er baut seit Jahrzehnten an einer riesigen Anlage, die das Philadelphia der 1940er-

Die Arbeit an einer
Modelleisenbahnanlage
ist kreativ und nie zu
Ende. Die Tüftler von
www.wirmodellbahner.de
wissen das nur zu gut



Jahre nachstellt. Verraten hat die Musiklegende mit dem Sexsymbol-Image das aber erst vor einigen Jahren.

Als Riese zu Besuch beim Karneval in Rio

Im stillen Kämmerchen zu sitzen und zwischen die Masten eines Segelschiffsmodells die Takelage zu verspannen (oder gleich das ganze Schiff

in eine Flasche zu balancieren) – das ist für viele dann doch eher milde Meditation als wilder Rock 'n' Roll. Dennoch: Die Welt im Kleinen, die dem großen Vorbild gleicht, fasziniert alle. Wenn im Miniaturwunderland in Hamburg, der wohl größten Modell-eisenbahnanlage der Welt, Tausende Mini-Brasilianer im Maßstab 1:87 Karneval feiern, dann fühlt man sich,

als wäre man tatsächlich in Rio de Janeiro. Nur eben als Riese.

Und vielleicht unterscheidet sich das Gefühl, wenn einem ein besonders naturgetreues Modell gelungen ist, gar nicht so sehr von dem nach einem triumphalen Konzert? Mit weniger Adrenalin natürlich, aber wahrscheinlich ebenso tiefer Befriedigung. Weil man ganz bei sich war, im Moment.

daheim-Rätsel

Wenn Sie gelegentlich um die Ecke denken, fällt Ihnen das Lösen des Rätsels nicht schwer. Die dunklen Felder bleiben leer, die eingekreisten Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge das Lösungswort, passend zu der aktuellen Ausgabe von *daheim*

Gewinnen Sie ein Paket voller Überraschungen!

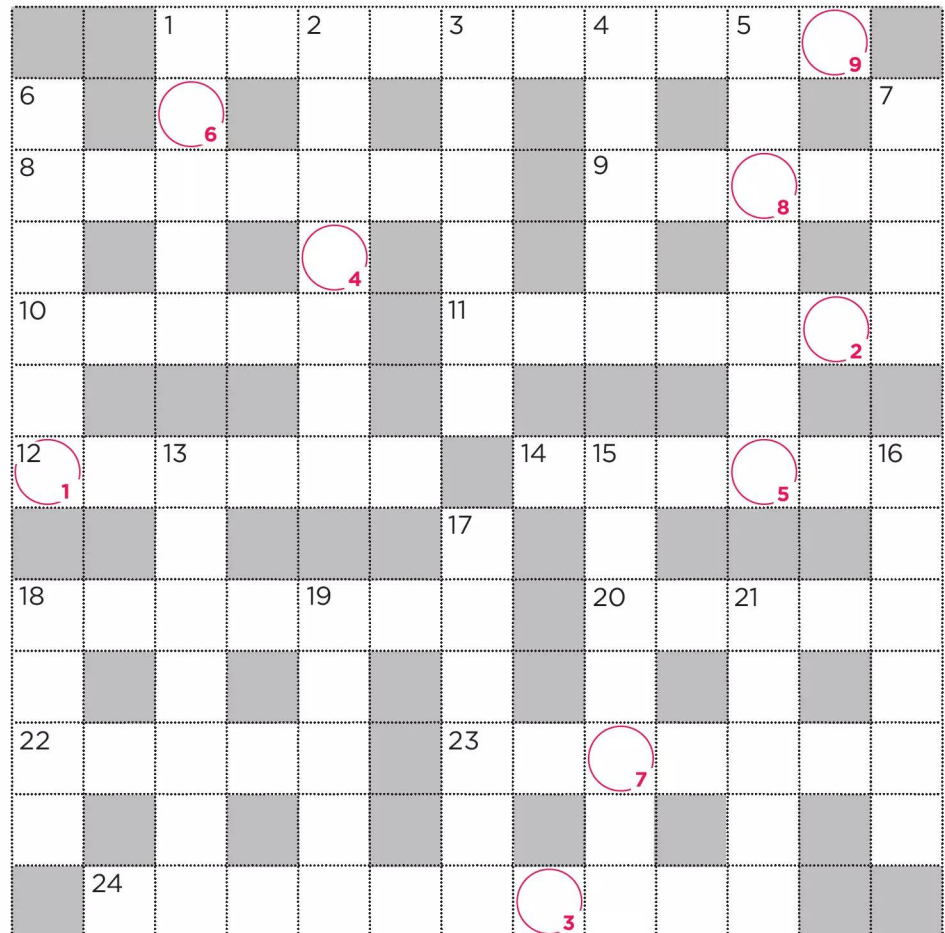
daheim verlost unter allen Einsenderinnen und Einsendern des richtigen Lösungsworts fünf attraktive Überraschungspakete mit Produkten aus unserem Haus, darunter hochwertige Sachbücher, spannende Krimis und Musik-CDs. Bei dem abwechslungsreichen Mix aus Büchern, CDs und DVDs ist für jeden Geschmack etwas dabei!

Senden Sie die Lösung des Rätsels mit dem **Stichwort** „Überschungspaket“ sowie **Ihrer Adresse** an:

Redaktion *daheim*,
Vorderbergstr. 6, 70191 Stuttgart.
Für Österreich: Verlag Reader's
Digest, Landstraßer Hauptstr. 71/2
1030 Wien oder an:
gewinnen@daheim-magazin.de

Einsendeschluss:

10. Januar 2024*



Lösungswort



Auflösung und Gewinner

Die Lösung des November/Dezember-Rätsels lautet „**Silberbuechse**“. (Lösungshilfen dazu finden Sie in dieser Ausgabe auf Seite 43.) Gewonnen haben: **R. Fontaine, Bensheim; J. Grosse, Guben; K.-H. Otterbein, Mühlheim; R. Stich, Kitzingen-Sickershausen; R. Weber, Norderstedt**. Viel Freude an Ihren Wein-Paketen!

M	O	R	I	T	Z	B	U	R	G	L
A	I	S	O	S	L	O	Z	U		
L	E	A	R	L	M	E	D	O	C	
E	A	R	A	L	B	M	A	E	H	
R	H	E	I	N	O	D	E	R	S	
W	M	I	K	E	O	R	A	L		
E	P	I	U	S	E	R	N	E	F	
G	T	H	E	A	T	E	R	I	L	
S	E	N	A	R	I	O	S	O		
D	E	S	S	E	R	T	U	S		
U	M	S	A	P	E	I	E	S		
E	I	S	E	N	B	A	H	N	A	E

* Mitarbeiter des Verlags und deren Angehörige dürfen an dem Gewinnspiel nicht teilnehmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Die Auflösung und die Gewinner finden Sie in der nächsten Ausgabe. Der Verlag ist berechtigt, Gewinner mit Namen und Wohnort in der Zeitschrift und im Internet zu nennen.

So können Sie die Zeitschrift abonnieren!

Senkrecht:

1. Wer Wächter unserer Sitte wird, tut gut, wenn diese er studiert.
2. Hans, wenn er die Hosen runterlässt oder pleite ist.
3. Ein ...AT muss nicht unbedingt ...ATIONAL sein.
4. Meatloaf ist einer aus Fleisch.
5. Wirst du Isolden richtig rütteln können, will ich's auf diese Weise anerkennen.
6. Start einer Luftreise von A nach B.
7. „Citizen Kane“ war kein Fisch.
13. Rosi bekam ihre Telefonnummer, nachdem er im Sperrbezirk war.
15. Ausruf eines erfolgreich suchenden Neurochirurgen.
16. „... sich noch“, sprach die Gattenmörderin ...
17. Schürzenjäger: ... bis in den Tod.
18. Der Hund, der einen ins Kreuz beißt, bis man ein Pik im Herz hat?
19. Essbares Ende vom Feuerweherschlauch.
21. Stamm, von dem Hellenen stammen.

Waagerecht:

1. Besondere Webereitechnik, versteht sich wie Einflussnahme.
8. Louis Washkansky's Zustand nach Barnards OP.
9. Frucht, die dem Knaben Twist Namenspatin war.
10. Nicht letzten, aber toten Endes Lokomotivführer.
11. Gebt Gummi und beweist, dass ihr das seid!
12. Geßlerwege.
14. Hans' (2 senkrecht) Nachbarin ist reich an Gold.
18. Felis verwahrt sie in Samt.
20. Wo hohe Tannen die Sterne weisen, schlägt Rübezahn den und Zwietracht entzwei.
22. Geräusch in der vorderen Radaufhängung.
23. Industriegewerkschaft der Kuchenbäcker.
24. Wäre Lilos Kind ein Meisterhüpfer, hieße es wohl so.



Abonnieren Sie *daheim* entweder unter Tel. 0 18 07/61 99 81*, im Internet unter www.readersdigest.de/daheim oder schicken Sie eine Postkarte mit Ihrem Abowunsch an: **daheim, Verlag Das Beste GmbH, Vordernbergstraße 6, 70191 Stuttgart.**

Für **6 Ausgaben** von *daheim* bezahlen Sie nur **39,90 Euro** inkl. MwSt. Ihr Abo ist jederzeit zum nächsten Heft kündbar. Sie erhalten jede Ausgabe bequem frei Haus geliefert. Lesen Sie mehr über altes Handwerk, probieren Sie die leckersten Rezepte. Entdecken Sie die schönsten Landschaften und die lebenswertesten Traditionen unserer Heimat. Wir sind sicher, dass *daheim* Sie begeistern wird.

*(30 Sekunden frei, dann 14 Cent/Minute; inkl. MwSt.)

St. Moritz liegt in traumhaft schöner Natur. Im Winter blüht der schneesichere alpine Ferienort richtig auf



Plötzlich ploppt sie vor der Windschutzscheibe auf, die kantige Silhouette der Alpen. Da muss man drüber, sich den Julierpass hinaufwinden. Mit jeder Serpentine wird die Landschaft karger, rauer, steiniger. Von der Passhöhe sind es dann nur noch wenige Kurven hinab nach St. Moritz.

Andere machen es sich einfacher, reisen nicht mit dem Auto, sondern mit

dem Privatjet an. An Winterwochenenden landet schon mal alle 15 Minuten ein Flieger auf dem Engadin Airport. Aber jetzt erst einmal durchatmen, die prickelnde Champagnerluft tief in die Lungen ziehen. Die gibt es selbst in St. Moritz umsonst.

Das Dorf in der Graubündener Region Oberengadin liegt auf 1800 Metern und ist eine ganz besondere Winterdestination. Alles hier ist Eleganz und

Show, eingebettet in eine atemberaubende Bergwelt. Im Winter trifft sich dort ein illustres Publikum. Nicht alle zieht es hinauf ins über den Ort gelegene sonnige Skigebiet Corviglia, dessen Pisten bis auf 3100 Meter reichen. Im Januar und Februar jagt unten im Ort ein Spektakel das nächste. Die Basis ist der zugefrorene St. Moritzersee.

Mit einem ersten Bummel durch St. Moritz stimmt man sich bestens auf



NACHBARLAND

EIN DORF VON WELT

Großartige Berge, viel Eleganz und Show: St. Moritz
ist eine ganze besondere Winterdestination

TEXT: DOROTHEE FAUTH



das kleine Weltdorf ein. Vom Parkhaus Serletta am See rollt die mit 150 Metern längste Rolltreppe der Schweiz hinauf zur Haupteinkaufsstraße – und befördert ihre Passagiere dabei an der Design Gallery vorbei. Bis Sommer 2024 zeigt sie Fotos aus dem St. Moritz der 1920er-Jahre, die mit künstlicher Intelligenz koloriert wurden. Das Ergebnis ist mal verblüffend gut, mal recht schräg.

Stimmungsvoller Lichterglanz aus Tausenden Lämpchen ergießt sich über die Via Serlas und die Fußgängerzone, wo sich eine Luxus-Boutique an die andere reiht. Die kaufkräftige Kundschaft stammt überwiegend aus der Schweiz, Deutschland, Großbritannien und dem asiatischen Raum. Aus Russland kommen heute fast nur noch die Zobelfelle der Pelzmäntel. Wer meint, so etwas brauche er auch: Mit 35 000 bis 58 000 Franken ist man dabei. Ansonsten: einfach gucken und staunen.

Spannendes Spektakel: die Pferderennen auf dem See

Wenn am nächsten Morgen einer der zahlreichen strahlenden Sonnentage anbricht, lockt der St. Moritzersee mit all seinen Reizen. Ende Januar und an drei Sonntagen im Februar finden auf der weißen Arena internationale Polo-turniere sowie die Pferderennen des White Turf statt. Mitreißender Höhepunkt ist das Skikjöring: Dabei lassen sich Fahrer auf Skiern von einem Pferd im Galopp über die Rennbahn ziehen.

Unbezahlbar? Aber nein! Stehplätze gibt es für 25 Franken (umgerechnet 26 Euro) – Wettgutschein inklusive. Statt mit Pelz ist man auch mit einer riesigen Sonnenbrille gut gekleidet, da reicht das Budget noch für ein Glas Champagner. Sofort ist man mittendrin in der spannungsgeladenen Atmosphäre, jubelt zu, fiebert mit.

Wer dem ganzen Trubel ausweichen möchte – nichts leichter als das. St. Moritz verfügt über ein Netz von rund 230 Kilometer Loipen, und eine führt quer über den See. Dazu gibt es zahlreiche Winterwanderwege. Hier steht allein die Natur im Mittelpunkt: Tannen, beladen mit Schnee, strahlend weiße Berge, präsent und doch nicht einengend. Dazu diese spezielle Stimmung, wenn Millionen winziger funkelnder Eiskristalle durch die kalte Luft wirbeln wie Glimmer in einer Schneekugel.

Mitten durch diese Winterwelt fährt ein Unesco-Welterbe: Der Bernina Express stoppt auch in St. Moritz. Und im fünf Kilometer entfernten Punt Muragl

Staz (Muragl spricht man „Murai“ aus). Gegenüber des Halts startet die rote Standseilbahn auf den Aussichtsberg Muottas Muragl. Dort oben, auf 2456 Metern, liegt einem die ganze Schönheit des Oberengadins zu Füßen. Der Blick reicht über den St. Moritzersee und den Silvaplannersee bis zum Silsersee. Wie Spiegel liegen sie in dieser sonnendurchfluteten Bergwelt. Gesäumt von Lärchenwäldern, die im Herbst als letztes Glanzstück der Natur ein goldenes Feuerwerk entfachen.

Mit Farben kennt sich Davide Grosina aus. Mit Winden auch. „Die Farben hängen von den Winden ab“, erklärt der Gleitschirmpilot von

1. Pferde: Jedes Jahr wird auf dem zugefrorenen St. Moritzersee unter anderem der World Cup im Snow Polo ausgetragen.

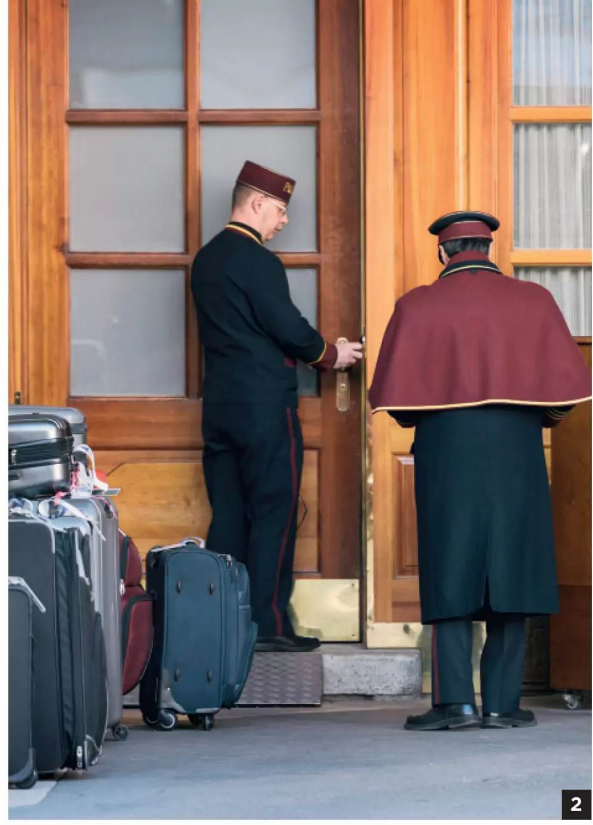
2. Pagen: In den Luxusherbergen kümmern sich Angestellte um Koffer und Karossen.

3. Paläste: Wenn Geld keine Rolle spielt, logiert man in einem der prächtigen Grand Hotels



~~~~~  
Der St. Moritzersee ist auch  
im Winter Sportarena







Paragliding Engadin, der das ganze Jahr über Tandemflüge anbietet. „Bei trockenem Nordwind sind sie sehr klar, bei Südwind gedämpfter.“ Und dann erzählt er von der coolsten Truppe auf Muottas Muragl. Der Berg ist nämlich ein Steinbockparadies. „Im Frühjahr kommen sie bis ins Dorf, 50 Stück.“ So unwiderstehlich finden sie das frische Gras im Mai.

Das leise Knirschen des Schnees ist das einzige Geräusch,

wenn man im Winter auf Muottas Muragl auf dem Philosophenweg oder dem Panorama-Rundweg unterwegs ist. Anschließend lassen sich dort wunderbare Sonnenuntergänge erleben, denn die Bahn fährt bis 23 Uhr, und das Panoramarestaurant serviert auf der Terrasse die Drinks dazu.

### Rasante Abfahrt: die Schlittlbahn Muottas Muragl

Bei Tageslicht kommt man auch auf Kufen ins Tal: Die Schlittlbahn verspricht jede Menge Spaß und Nervenkitzel und bei jedem scharfen Bremsmanöver eine Schneedusche. Mit 20 kniffligen Kurven und 700 Höhen-

metern ist der 4,2 Kilometer lange Schneeschnellweg nichts für Anfänger.

Zurück in St. Moritz: Es hat zu schneien begonnen. Macht nichts, für unwirtliche Tage gibt es das Bad Oaverva mit Spa. Dort lassen sich Ruhe und Wärme tanken, während vor den Panoramafenstern die Flocken tanzen und Langläufer vorbeigleiten. „Im März führt hier der Engadiner Skimarathon entlang“, erklärt die Dame an der Kasse. „Hopp, hopp“, feuert das Publikum die Sportler an der Loipe an. Und die Spa-Besucher sitzen auf Logenplätzen.

Dass St. Moritz zu dem geworden ist, was es ist, hat es seiner großartigen Natur und seinem Pioniergeist zu verdanken. Hier wurde 1864 mit einer Wette der Wintertourismus erfunden. Der Hotelier Johannes Badrutt versprach seinen englischen Sommergästen im Winter eine Bilderbuchlandschaft, Sonnenschein und

Blick über den zugefrorenen St. Moritzersee auf das mondäne Dorf, in der Mitte das Badrutt's Palace





# Auf einen Blick!

T-Shirt-Temperaturen. Sollte er un-  
recht haben, erstatte er die Reisekos-  
ten. Die Gäste blieben bis Ostern.

Das Badrutt's Palace von 1892 ist  
bis heute das imposanteste Grand-  
hotel im Ort. Wie eine trutzige Burg  
erhebt es sich an der Via Serlas über  
dem See. Man muss ja nicht unbed-  
ingt in einem seiner Fünf-Sterne-  
Suiten logieren. Aber ein Nachmit-  
tagstee in der legendären Hotellobby  
ist ein bezahlbares Erlebnis.

Wem das auf Dauer zu kosmopo-  
litisch und zu viel Jet Set ist, der fin-  
det in der Confiserie Hanselmann in  
der Fußgängerzone ein Stück tradi-  
tionelles Engadin in einem Haus mit  
wunderbarer Kratzputz-Fassade –  
ein Kleinod im ziemlich verbauten  
St. Moritz. „Uns gibt es 2024 seit 130  
Jahren“, sagt eine der Verkäuferinnen.  
Im Café lässt man sich Engadiner  
Nusstorte schmecken mit Blick auf  
den See. Und packt am besten noch  
eine ein. Als köstliches Andenken.  
Oder als Nervennahrung für das Ge-  
schlängel zurück über den Julierpass.

## HINKOMMEN

### MIT AUTO UND BAHN

St. Moritz (rund 5000 Einwohner) be-  
steht aus St. Moritz Dorf und St. Moritz  
Bad. Mit dem Auto erreicht man den  
Ort über den Julierpass, vom Osten  
Deutschlands über den Fernpass. Im  
Winter besteht zum Teil Schneeketten-  
pflicht. Alternativ nimmt man den Au-  
tozug Vereina von Klosters nach Sagli-  
ains. Damit ist man in 18 Minuten durch  
den Berg. Bahnreisende müssen sich  
auf viele Umstiege einstellen.

## ESSEN & SCHLAFEN

### VELTLINERKELLER

Das Restaurant hat die leckere Speziali-  
tät Pizzoccheri (Buchweizennudeln,  
Wirsing, Kartoffeln, Käse) auf der Karte.  
[www.veltlinerkeller-stmoritz.ch](http://www.veltlinerkeller-stmoritz.ch)

### JUGENDHERBERGE

Günstigste Übernachtung in St. Moritz  
(DZ ab 140 €), mit Restaurant, Fondue-  
und Raclette-Stübli. Gäste bekommen  
einen Rabatt auf den Skipass.  
[www.youthhostel.ch/de/hostels/st-moritz](http://www.youthhostel.ch/de/hostels/st-moritz)

### HOTEL CORVATSCH

Das Haus bietet Engadiner Ambiente  
mit Möbeln aus Arvenholz (DZ ab  
145 €) und Engadiner Küche. Capuns  
(gefüllte Mangold-Rouladen) probieren!  
[www.laudinella.ch/hotel-corvatsch](http://www.laudinella.ch/hotel-corvatsch)

## WEITERE TIPPS

### PFERDE & SCHLITTEN

Gemütlicher und romantischer als  
warm eingepackt in einem Pferdeschlit-  
ten lassen sich St. Moritz, der gefrorene  
St. Moritzersee und der verschneite  
Stazerwald nicht erleben. Anbieter:  
Toni Giovanoli, [www.hof-giovanoli.ch](http://www.hof-giovanoli.ch)  
Danco Motti, [dancomotti.ch](http://dancomotti.ch)

### SCHLITTSCHUH & SCHWARZEIS

Auf dem St. Moritzersee gibt es eine  
Natureisbahn. Wenn es friert und nicht

schneit, bildet sich Schwarzeis auf den  
Seen. Das ist so transparent, dass es in  
den Farben des Untergrunds schimmert  
– ein faszinierendes Naturschauspiel.

### AUTOS & KULT

Bei The ICE am 23./24. Februar 2024  
rollen die elegantesten, kultigsten und  
exklusivsten Oldtimer nach St. Moritz,  
um auf dem See Rennen auszutragen.  
[www.theicestmoritz.ch](http://www.theicestmoritz.ch)

### SALZ & MASSAGE

Bei miesem Wetter sollte man sich etwas  
Wohltuendes gönnen, zum Beispiel eine  
Salzsteinmassage im Spa des Ovaverva.  
Das Alpensalz entspannt, stärkt und ent-  
schlackt. 50 Minuten kosten 135 Euro.  
[www.ovaverva.ch/de](http://www.ovaverva.ch/de)

### BERGE & KUNST

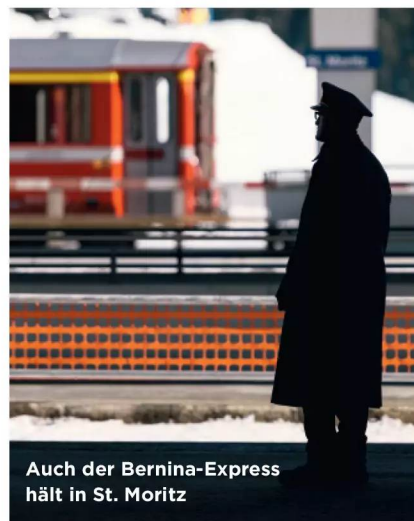
Das Segantini-Museum ist ein begeh-  
bares Denkmal und zeigt Werke des  
Alpenmalers Giovanni Segantini – dar-  
unter sein riesiges Alpentriptychon.  
[segantini-museum.ch](http://segantini-museum.ch)

### SOUVENIR

In der Tourist-Information (*siehe unten*)  
findet man zahlreiche schön alte (oder  
auf alt gestylte) Poster von St. Moritz –  
von 1907 bis heute. Preis: 9 Euro.

### KONTAKT

St. Moritz Tourist Information Dorf  
Via Maistra 12, CH-7500 St. Moritz; Tel.  
00 41/8 18 37 33 33, [www.stmoritz.com](http://www.stmoritz.com)



Auch der Bernina-Express  
hält in St. Moritz



DEUTSCHE SPUREN

# Aufbruch zum Mond

Das US-Raumschiff Orion fliegt mit deutscher Technologie

TEXT: MARTA POPOWSKA

**R**aumpatrouille – Die fantastischen Abenteuer des Raumschiffes Orion: So betitelte 1966 der Drehbuchautor Rolf Honold seine Science-Fiction-Serie, die Millionen Deutsche in den Folgejahren gespannt im TV verfolgten. Mehr als 50 Jahre später fliegt das echte Raumschiff Orion zwar nicht ganz so weit ins All, doch ist die Mission dank deutscher Beteiligung nicht minder spektakulär.

Bis vor Kurzem wäre es undenkbar gewesen, dass die US-Raumfahrtbehörde NASA ein nicht amerikanisches Unternehmen mit dem Bau eines missionskritischen Elements betraut. Schon gar nicht, wenn im Raumschiff amerikanische Astronauten sitzen werden. Doch 2012 vereinbarten die NASA und die europäische Weltraumorganisation ESA, für die bemannte Mondmission namens Artemis zusammenzuarbeiten. Zwei Jahre später war klar, dass die

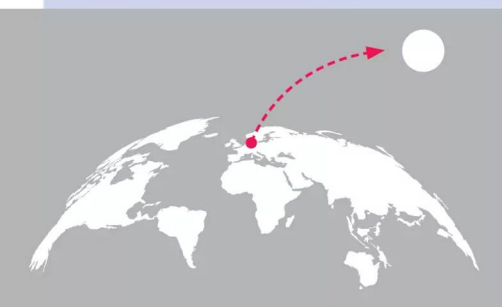
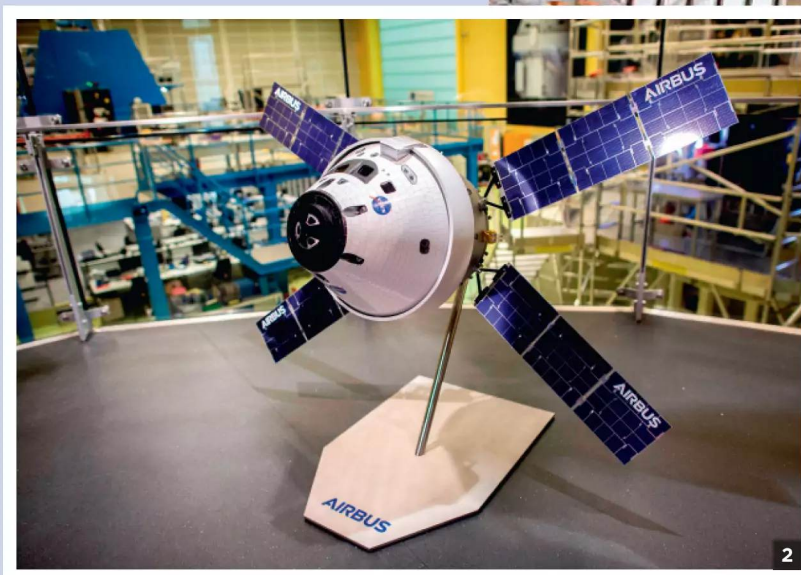
Firma Airbus Defense and Space drei sogenannte europäische Servicemodule (ESM) in Bremen bauen wird.

Das zylindrische Modul gilt als Kernstück der neuen Orion-Raumschiffe. Es bietet bis zu vier Astronauten Platz und beinhaltet das Haupttriebwerk, Treibstofflager, Solarpaneele sowie Sauerstoff und Wasser.

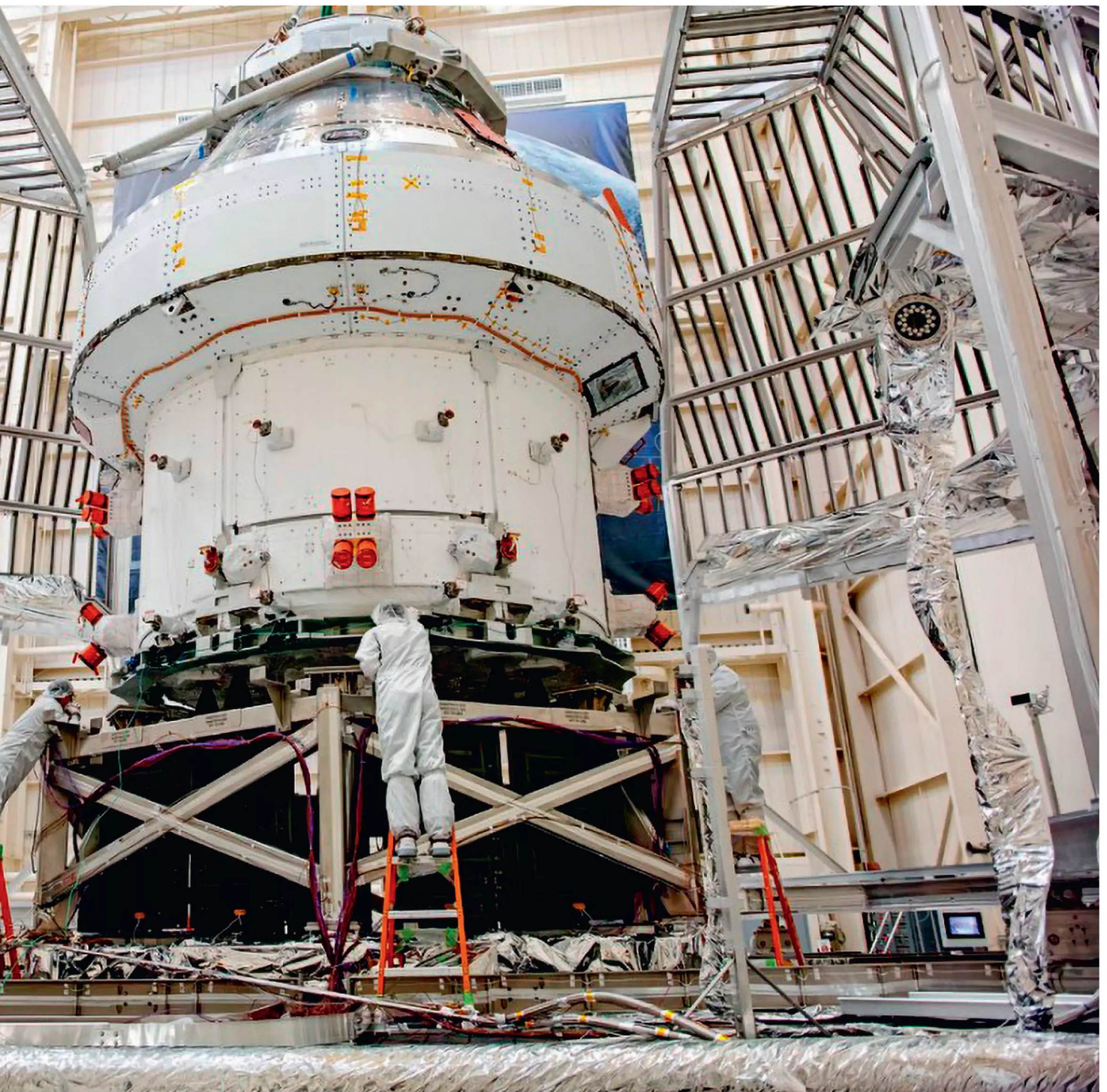
## Nach 25 Tagen landet die Kapsel erfolgreich im Pazifik

Das ESM macht mit seinen 13 Tonnen Gewicht 60 Prozent der Orionkapsel aus. Gute 8,6 Tonnen davon sind Treibstoff. Damit soll das Raumschiff zum Mond und wieder zurückkommen. Ob

die Besatzung letztlich wirklich einen Fuß auf den Planeten setzt, ist noch unklar. Doch es sieht vielversprechend aus. Bei der Artemis-I-Mission, einem unbemannten Testlauf, landete die Kapsel nach 25 Tagen im All am 11. Dezember 2022 planmäßig vor der Küste Mexikos im Pazifik. Zur Freude der Ingenieure waren sogar noch zwei Tonnen Treibstoff übrig.







Ende 2024 sollen vier Astronauten für die zweite Mission an Bord gehen und in der Kapsel den Mond umrunden. Wenn alles nach Plan läuft, wird dieselbe Besatzung in der folgenden Mission Artemis III den Mond betreten. Es wäre seit 1972 das erste Mal.

Noch setzt sich das Astronautenteam aus drei US-Bürgern und einem Kanadier zusammen – erstmals

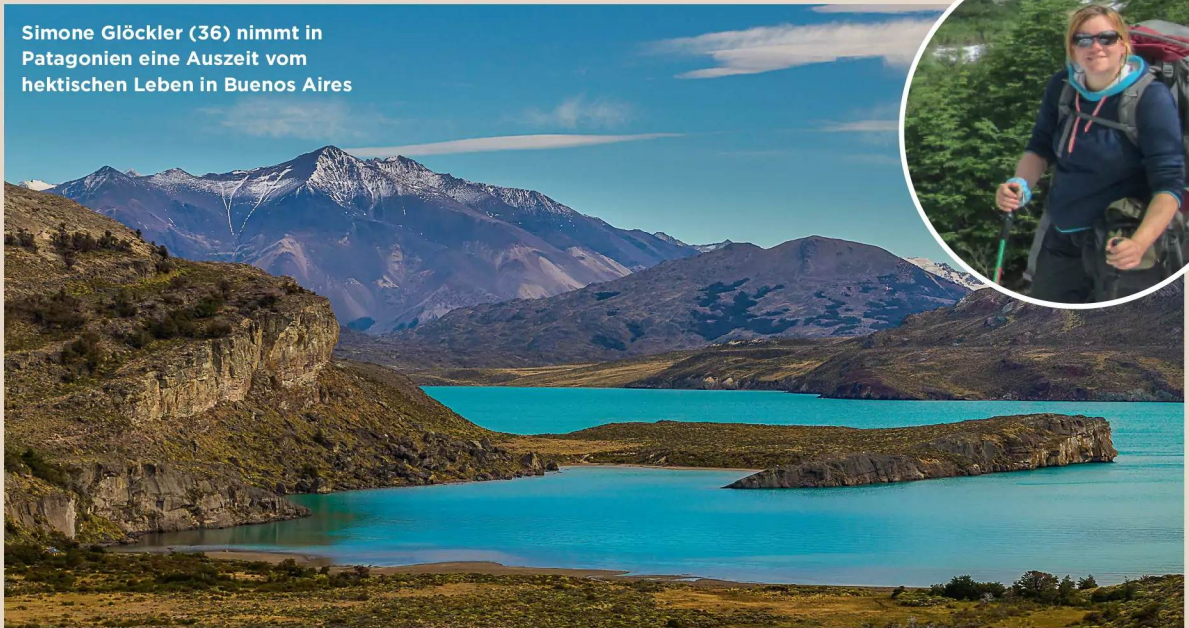
sind eine Frau und ein Afro-Amerikaner dabei.

In Europa ist die Hoffnung auf europäische Astronauten groß, denn sie gelangten bei Weltraummissionen noch nie über die nahe Erdumlaufbahn hinaus. Wer weiß, vielleicht werden nach den deutschen Ingenieuren am Boden auch einmal welche an Bord einer Orionkapsel sein. Wie vor 50 Jahren im TV.

**1. Technik:** Im sogenannten Cleanroom, einem Reinraum, werden die Elemente des Raumschiffteils in Bremen montiert. **2. Revolution:** Die US-Kapsel Orion (hier ein Modell) besitzt als Erste wichtige Bestandteile aus europäischer Produktion. Bald geht es damit zum Mond



Simone Glöckler (36) nimmt in Patagonien eine Auszeit vom hektischen Leben in Buenos Aires



AUSWANDERER

# Grüße aus Argentinien

von Simone Glöckler

**M**it 19 Jahren packte ich das erste Mal meinen Rucksack und reiste kreuz und quer durch Südamerika. Am Fuße des Fitz-Roy-Massivs bei El Chaltén, durchnässt von Regen, steif vom kalten Wind, ist es passiert: Ich habe mich verliebt. In einen Berg, in eine Region, eine Kultur, einfach in Argentinien. Das war 2006.

Zurück in Deutschland, begann ich Kulturwissenschaften und Spanisch zu studieren und absolvierte 2012 ein Auslandssemester in der Hauptstadt Buenos Aires. Dort lernte ich meinen

Lebensgefährten, einen Argentinier, kennen. Ich beendete mein Studium in Deutschland und zog 2014 zu ihm – ohne großen Plan, ich folgte einfach meinem Herzen.

Von den Eltern meines Freundes wurde ich wie eine Tochter aufgenommen. Die Porteños, wie die Bewohner von Buenos Aires genannt werden, sind Fremden gegenüber sehr offen und interessiert. Ich fand einen Job an einer Sprachschule und auch Freunde. So hatte ich schnell das Gefühl, angekommen zu sein.

## Kleine Auszeit: Matetee schlürfen am Rio de la Plata

Die Metropole verströmt ein ganz besonderes Flair. Sie ist aufregend, pulsierend, hat Tag und Nacht etwas zu bieten. Mit Mitte 20 oder wenn man nur eine begrenzte Zeit dort verbringt, fühlt sich das großartig an.

Leicht war es für mich dennoch nicht. Das Leben in Buenos Aires ist chaotisch und geprägt von ständigem Auf und Ab. Ich hatte nur zwei Wochen

Urlaub im Jahr, die Inflation und die ständige Frage, wie viel mein Gehalt morgen noch wert ist, plagten mich. Also suchte ich nach Alternativen.

Schließlich fand ich ein Lebens- und Arbeitsmodell, das perfekt zu mir passt. Seit 2016 habe ich eine unbefristete Aufenthaltserlaubnis. Ich arbeite als Sprachlehrerin und Texterin sowie als Reiseleiterin in Argentinien und Chile. Das erlaubt mir eine große Flexibilität bezüglich meines Arbeitsortes. Die argentinischen Sommermonate verbringe ich in Patagonien im Süden des Landes, wo ich deutsche Reisegruppen begleite. Einmal im Jahr bin ich auch in Deutschland.

Kürzere Auszeiten vom trubeligen Stadtleben innerhalb Argentiniens genieße ich dort mit landestypischem Matetee am Rio de la Plata. Den Fluss umgibt ein großes Naturreservat mitten in Buenos Aires. All das stillt meine Reiselust und gibt mir die nötige Distanz vom hektischen Großstadt-Alltag.

Protokolliert von Marta Popowska





# VORSCHAU

Die neue Ausgabe kommt ab dem 24. Februar 2024 zu Ihnen.  
Noch kein Abo? Seite 113!



Tübingen vom Wasser aus: Stocherkahnfahren auf dem Neckar ist bei Besuchern und Studenten beliebt

## Höhepunkte im März/April 2024

### Städtereisen.

Für ein paar Tage Auszeit vom Alltag sind Reisen in fremde Städte ideal. Beim Kurzurlaub zwischen Hamburg und München verbinden wir Shoppinglust mit Sightseeing und Kultur mit Kulinarik.

### Feldhase.

Er ist ein Spitzensportler im Sprint und Hakenschlagen sowie ein Meister der Tarnung: der Feldhase. Sein Lebensraum sind Wiesen und Felder, immer häufiger hoppelt er aber auch durch Stadtparks.

### Wikingerdorf Haithabu.

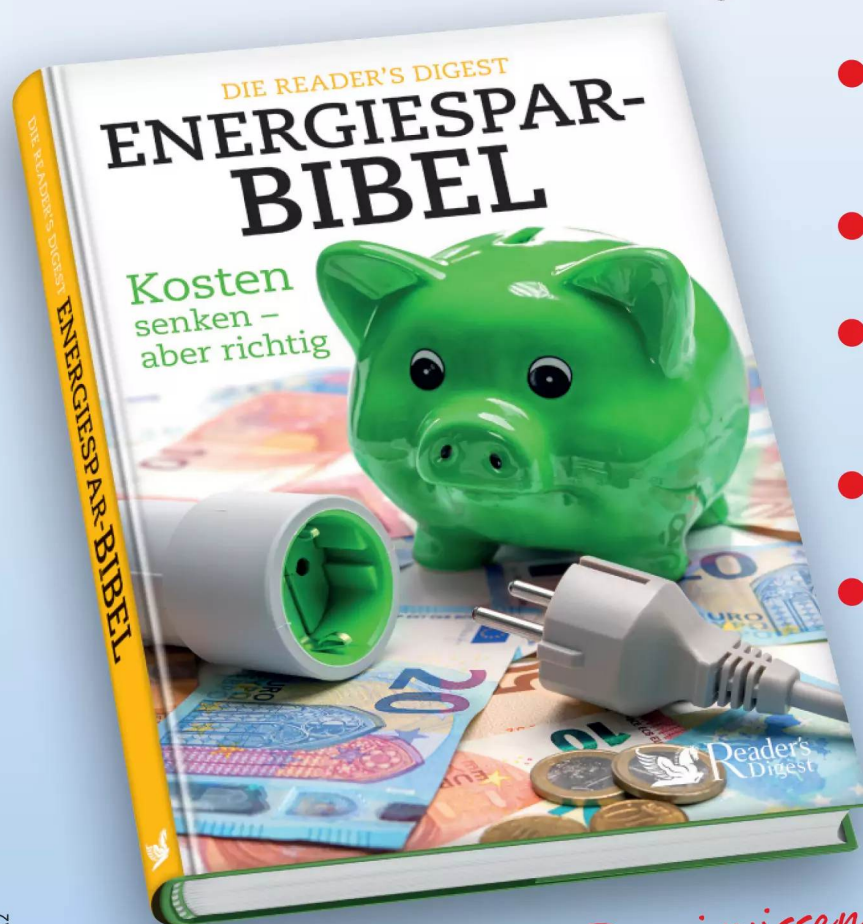
Die frühmittelalterliche Siedlung gehört zu den bedeutendsten Stätten der Wikingerkultur und ist Unesco-Welterbe. Rekonstruierte Häuser und ein Museum bieten Einblicke in Alltag und Handel.

**Alamy Stock Photo:** S. 28 (Schilder, Wirestock, Inc., 2183ce), S. 76 (Spiegel, Heritage Image Partnership Ltd., 2h2hmak), S. 92 (Mercedes Benz Museum, Johann Hinrichs, ec01fk); **Flora Press:** S. 11 (Herz, Christine Ann Föll, 01614719), S. 74/75 (Kartoffelpflanzen, Helga Noack, 00618125), S. 78 (Lamasocken, Johanna Rundel, 01656296), S. 79 o.l. (Verzeichnen, Johanna Rundel, 01656294), S. 79 M. (Ausschneiden, Johanna Rundel, 01656293), S. 79 o.r. (Besticken, Johanna Rundel, 01656292), S. 79 u.l. (Aufnähen, Johanna Rundel, 01656291), S. 79 u.r. (Schminken, Johanna Rundel, 01656288); **Getty Images:** S. 13 (Gemälde, Christian Marquardt, 955944834), S. 77 l. (James Bond, ullstein bild Dtl, 537156373), S. 77 r. (Reichstagsgebäude, Insights, 558028755), S. 83 (Illi Apfel, Bildagentur-online, 629456339); **Huber Images:** S. 4 u. (Schmetterling, Reinhard Schmid, 22028281), S. 4 o. (Passau, Reinhard Schmid, 41233329), S. 18 (Winterwandern, Reinhard Schmid, 20538831), S. 21 (Wanderwege, Reinhard Schmid, 41196738), S. 22/23 (Wintermorgen, Reinhard Schmid, 41236357), S. 32/33 (Passau, Reinhard Schmid, 41233329), S. 42/43 (Bachhaus, Markus Lange, 41271222), S. 94 (Kurhaus, Hans-Georg Eiben, 41323423), S. 95 (Halle, Francesco Carovillano, 41312890), S. 104/105 (Schmetterling, Reinhard Schmid, 22028281), S. 114/115 (St. Moritz, Massimo Ripani, 41110305), S. 117 (Hotel, Reinhard Schmid, 20029279), S. 123 (Tübingen, Reinhard Schmid, 41286873); **imageBROKER.com:** S. 23 (Braunbären, Jürgen & Christine Sohns, 4641851), S. 38 (Bärwurz, O. Diez, 5160018), S. 40 r. (Wandmalerei, Otto Stadler, 1637659), S. 76 (Frau, our-planet, Berlin, 4692743), S. 96/97 (Kamellen, Creativ Studio Heinemann, 1101985), S. 116/117 (Snow Polo, Heinz Kühbauch, 7201288); **IMAGO:** S. 8/9 (Weinberg, Design Pics, 0246678565), S. 14 (Briefkasten, Wirestock, 0247220637), S. 41 (Denkmal, Norbert Neetz, 0162833904), S. 86/87 (Wildschwein, imageBROKER, 0241240053), S. 88 (Wildschwein, imageBROKER, 0195266405), S. 89 (Wildschwein, imageBROKER, 0301262418), S. 90 (Weihnachtsmarkt, robertharding, 0299569902), S. 93 (Christmas Garden, Arnulf Hettrich, 0142202800), S. 98 (Kamellen, CTK Photo, 0239095509), S. 106 l. (Mainau, Dirk Holst, 0300782203), S. 106 r. (Schmetterling, Funke Foto Services, 0199366359); **iStock:** Cover u.l. (Ferkel, J.Mrocek, 1294177539), u.r. (Bratäpfel, Angelika Heine, 1352079014), S. 5 (Fernsehturm, Simon Dux, 1163594308), S. 58 (alle Motive Hintergrund), S. 67 (Kreuz, Markus Haberkern, 1213951231), S. 68/69 (Hintergrund, marumaru, 1405565319), S. 69 (Manuskript, ZU\_09, 1203166359), S. 73 (Zwiebeln, dulezidar, 604345180), S. 76/77 (alle Motive Hintergrund), S. 82 (Bratäpfel, Angelika Heine, 1352079014), S. 91 (Markthalle, Roberto Rizzi, 1290068631), S. 92 (Fernsehturm, Simon Dux, 1163594308), S. 93 (Schlossplatz, fotojog, 905949006), S. 112 (Geschenk, kertilis, 180703969), S. 115 (Flagge, pialhovic, 472664050), S. 118 (St. Moritz, Patrick Hutter, 174959432); **Lookphotos:** S. 26/27 (Ausblick, Heinz Wohner, 71192091), S. 56 (Bürgerhäuser, Werner Jungk, 71429382); **mauritus images:** S. 4 (Zwiebeln, Vitalii Marchenko/Alamy Stock Photos, PROA35), S. 6/7 (Seebücke, mb4azur, 14750875), S. 28 (Nationalpark, Peter Weimann, 14317849), S. 35 (Luftaufnahme, Westend61/A. Tamboly, 14694798), S. 50/51 (Schloss, Travel Collection/Gregor Lengler, 05765831), S. 53 (Fluss, Pitopia/Hans-Jürgen Zietz, 11765034), S. 54 (Friedensaal, Volker Preusser, 14801112), S. 58 (Fondue, Christoph Lischetzki/Alamy Stock Photos, W33DK8), S. 62 (Kaiserdorf, Roland T. Frank, 07099702), S. 64 (Reliquien, Roland T. Frank, 07099697), S. 70/71 (Zwiebeln, Vitalii Marchenko/Alamy Stock Photos, PROA35), S. 80/81 (Schloss, Westend61/Stefan Schurr, 14661567), S. 117 (Hotelpagen, Keystone/Christian Beutler, 06489889), S. 119 (Mann, Keystone/Christian Beutler, 06489882); **Picture Alliance:** S. 12 (Heinz Rühmann, United Archives/Impress, 85910934), S. 12/13 (Schlittenrennen, SZ Photo/Marcel Neubauer, 116204409), S. 13 u. (Show, dpa-Zentralbild/Hendrik Schmidt, 25920886), S. 15 l. (Korb, dpa Themedienst/Christin Klose, 99049170), S. 15 r. (Ziffer, dpa/Lukas Schulze, 66116949), S. 34 (Passau, DUMONT Bildarchiv/Ernst Wrbna, 219217570), S. 40 l. (Schild, DUMONT Bildarchiv/Peter Hirth, 11907049), S. 54 (Maske, akq-images/Museum Kalkriese, 3281552), S. 59 (Fondue, Westend61/Mareen Fischinger, 83451370), S. 75 (Regal, Caro/Pries, 421870099), S. 76 (Insel, blickwinkel/S. Ziese, 230909340), S. 77 (Spiegelsaal, Bildagentur-online/Schickert, 47216455), S. 102/103 (Eisalon Ruhr, blickwinkel/S. Ziese, 116416793), S. 106 (Biosphäre, dpa-Zentralbild/Jens Kalaene, 245733749), S. 108 (Schmetterling, dpa-Zentralbild/Jens Kalaene, 245733743), S. 120 (Servicemodul, dpa/Hauke-Christian Dittich, 425819266); **StockFood:** S. 39 (Eintopf, Jan-Peter Westermann, 12265184), S. 72 (Taler, M.F., 13666855); **Sonstige:** Cover (Arber-Kapelle, Tourismusverband Ostbayern e.V./Simone Schopf), S. 3 o. (Barbara Dombrowski), S. 3 u. (Porträt Kallinger, daheim), S. 14 o. (Lieblingswort, Roberto Bulgrin), S. 16/17 (Baum-Ei, Erlebnis Akademie AG/Baumwipfelpfad Bayerischer Wald), S. 18 (Schneeschuhe, erlebe.bayern - Frank Heuer), S. 19 (Wildwasser, erlebe.bayern - Peter von Felbert), S. 20, 21 (Glasbläseerei, erlebe.bayern - Peter von Felbert), S. 24/25 (Drachentisch-Festsche, Andreas Mühlbauer), S. 29 (Klausur, Tourismusverband Ostbayern e.V., Wildlife Photography), S. 30/31 (erlebe.bayern - Frank Heuer), S. 36/37 (Brotzeit, Tourismusverband Ostbayern e.V./wildlife-photography.de), S. 38 (Produkte, Häuslemaier), S. 39 (Marktstand, Tourismusverband Ostbayern e.V./Thomas Kujat), S. 52, 55 (Bauernhof, Baumwipfelpfad: Max Wiesenbach), S. 53, 56 (Porträts, Annette Lühbers), S. 60/61, 62 u., 63 u., 64/65, 66 (Domkapitel Speyer, Klaus Landry), S. 69 (Universitätsbibliothek Heidelberg), S. 82, 84 (Schwester Birgit, Erik Paul), S. 98 l. (Kameliengartenver-schiebung, Antje Heinze), S. 98 r. (Postkarte, Inventar Schloss und Park Pillnitz), S. 100, 102 l. (SWLB/Thomas Möller), 102 r. (Eisläufer, ENNI Energie & Umwelt Niederrhein GmbH), S. 110/111 (Modellbahn, Florian Imberger, <https://www.florianimberger.de>), S. 121 (Servicemodul, (c) NASA), S. 122 (privat)



# Unser Tipp gegen hohe Energiekosten!

[www.readersdigest.de/sparen](http://www.readersdigest.de/sparen)



- Profitieren Sie vom Praxiswissen der Energie-Experten. Fundiert, praxisorientiert, auf den Punkt gebracht.
- Der unverzichtbare Energieberater für alle Mieter und Eigentümer.
- Dämmen und Isolieren; Mieten, Bauen, Renovieren; Energie-Geräte-Check u. v. m.
- 17,8 x 25,4 cm, Softcover, 288 Seiten.
- Bestell-Nr. X065465, Preis € 39,99 (inkl. MwSt.)

Für Sie als  
Leser von  
»daheim«:  
**Lieferung  
versand-  
kostenfrei!\***

*»Profitieren Sie vom Praxiswissen  
der Energie-Experten!«*



Gleich online bestellen unter:  
[www.readersdigest.de/sparen](http://www.readersdigest.de/sparen)

Abonnieren Sie unseren Newsletter  
auf unserer Website unter  
[www.readersdigest.de/newsletter](http://www.readersdigest.de/newsletter)  
Sie erhalten einen € 10,- Rabatt-Code\*\*  
als Dank für Ihre Anmeldung!



Oder rufen Sie uns an:  
**01 80 7 2201 99**

(30 Sek. frei, dann 14 Cent/Minute; inkl. MwSt.)  
Ihr Aktions-Code: **ESB2** – bitte auf Anfrage angeben!

