

dahēim

DEUTSCHLANDS SCHÖNSTE SEITEN

Sagenhaft!Ausflüge zu
magischen
Stätten

SEITE 106

*Süßholz aus
Bamberg*DIE WELTERBE-STADT
GLÄNZT MIT ALTEN GÄRten

SEITE 60

EXTRA

HESSEN MIT GENUSS

VON FRANKFURT DURCH DEN ODENWALD,
ÜBER STREUOBSTWIESEN UND ZU
APFELWEIN-WIRTSCHAFTEN

AB SEITE 16

**Gämsen:** Geschickt im
Gelände S. 82**Hülsenfrüchte:** Proteinreich
und lecker S. 70

EDLES AUS MEISTERHAND

GEDRECHSELTE FÜLLER
MIT GOLDFEDER

SEITE 44

Entdecken Sie unsere Produktvielfalt!

www.readersdigest.de

DE-DID-2024-DTW-A1



Für Sie das Beste aus:
Wissen & Unterhaltung • Gesundheit • Haus & Garten

Jetzt Newsletter abonnieren und sofort Gutschein* erhalten!

- Exklusive Angebote sichern
- Persönliche Empfehlungen
- Highlights aus der Redaktion
- Gewinnspiele

10 €

Gleich anmelden unter www.readersdigest.de/newsletter



www.readersdigest.de



Die Schreibgeräte von Jean-Frédéric Fesseler sind aus besonderem Holz geschnitten. Das begeisterte auch *daheim*-Fotografin Ulrike Schacht beim Besuch des Handwerkers in seiner Berliner Werkstatt (siehe Seite 44). Sie selbst benutzt seit ihrer Schulzeit keinen Füller mehr, weil sie als Linkshänderin die Tinte verwischt. Umso besser gefielen ihr Fesselers gedrechselte Kugelschreiber.

Liebe Leserinnen und Leser,

schreiben Sie noch von Hand? Unser Besuch in der Schreibgeräte-Manufaktur von Jean-Frédéric Fesseler (oben) hat mir einmal mehr bewusst gemacht, dass das vor allem für jüngere Menschen nicht mehr selbstverständlich ist. Wer mit Laptops, Smartphones und Tablets aufwächst, schreibt nach der Schulzeit kaum noch ohne Tastatur. Wobei Studenten häufig digitale und analoge Technologien verknüpfen: Unsere Tochter beispielsweise schreibt in Vorlesungen gewissenhaft von Hand mit, allerdings bewegt sich ihr Stift dabei auf dem Display ihres Tablets.

Ich selbst verfasse diesen Text gerade auf einer Computertastatur. Trotzdem kommen in unserer Redaktion häufig Stifte zum Einsatz: Beim Redigieren von Artikeln markieren wir Fragen und Korrekturen immer noch von Hand. Das geht einfach schneller, zumindest, wenn man lesen kann, was da an den Rand geschrieben wurde. Diesbezüglich werde ich hin und wieder im Team gerügt. Unerhört! Zu Studienzeiten wollten Kommilitonen oft meine Aufschriebe kopieren, weil ich die leserlichste Schrift hatte. Gut, das ist Vergangenheit, spätestens seit ich bei der Arbeit für eine

Nachrichtenagentur schnell schreiben musste, war die Schönschrift dahin.

Heute schreibe ich meistens mit Druckbleistiften oder Tintenrollern. Aber auf meinem Schreibtisch liegt immer noch der Füllfederhalter mit Goldfeder, den mir ein Freund vor fast 40 Jahren geschenkt hat. Mit ihm unterzeichne ich nach wie vor Briefe und Verträge, schreibe persönliche Karten zu Geburtstagen oder Weihnachtsgrüsse in königsblauer Tinte – für mich Zeichen meiner Wertschätzung für den Adressaten. Auch meine Signatur unter diesem Text habe ich ursprünglich mit besagtem Füller zu Papier gebracht.

Schreiben von Hand ist für mich ein Stück gute alte Zeit, das auch im Hier und Jetzt seinen Platz hat. Und bestens in *daheim* passt, denn zu den schönsten Seiten Deutschlands zählt Vertrautes sowie das Entdecken neuer Facetten unserer wunderbaren Heimat.

Viel Freude an unserer September/ Oktober-Ausgabe wünscht Ihnen Ihr

michael kallinger

michael.kallinger@daheim-magazin.de



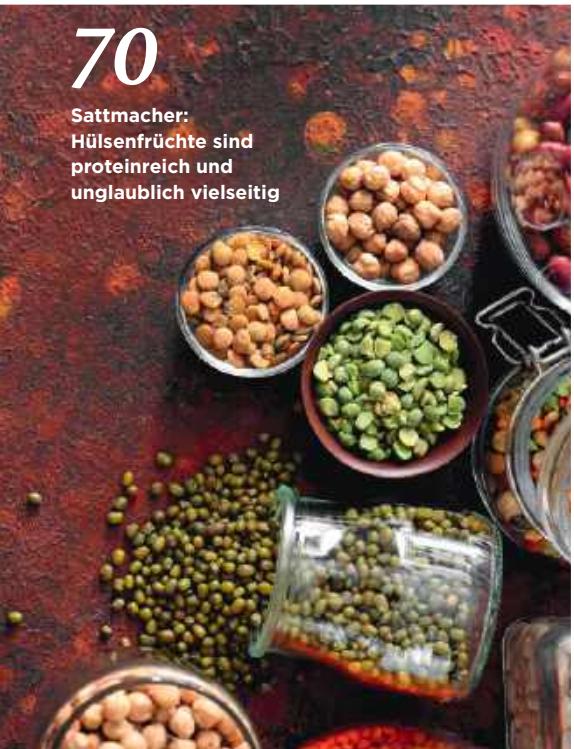
16

Wir folgen Siegfried auf seinem Heldenweg, kosten Äbbelwoi und staunen über ein bedeutendes Kloster sowie weitere Höhepunkte des Bundeslands Hessen. Foto: Dom zu Limburg an der Lahn



70

Sattmacher:
Hülsenfrüchte sind
proteinreich und
unglaublich vielseitig



44

Füllermacher: Jean-Frédéric Fesseler fertigt
edle Schreibgeräte



Titelbild: Obstwiese in Hessen

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 HESSEN

- 16 HESSEN IM GLAS
Äbbelwoi ist Heimat und Lebensgefühl
- 24 FAMILIE MIT HINDERNISSEN
Die Hesselbachs – eine hessische Kultserie
- 26 KÖNIGLICHES ERBE
Lorsch und sein Kloster
- 30 STADT DER SUPERLATIVE
Frankfurt glänzt mit Rekorden
- 34 MUSTERGÜLTIG
Hessens wunderbare Kratzputzfassaden
- 36 AUF SIEGFRIEDS SPUREN
Wanderung auf dem Nibelungensteig

LAND & LEUTE

- 41 GEWUSST WO?
- 44 SCHÖNER SCHREIBEN
Ede Füller aus einer Berliner Manufaktur
- 50 FLEISSENDE GRENZEN
Unterwegs zwischen Polen und Deutschland an Oder und Neiße
- 58 NU IS TEETIED!
Tradition der ostfriesischen Teezeremonie
- 60 STADTGARTEN
Welterbe: Berg-, Insel- und Gärtnerstadt Bamberg
- 68 LISTIGER REBELL: REINEKE FUCHS

HAUS & HOF

- 70 MARKTFRISCH: HÜLSENFRÜCHTE
- 74 GARTENTIPPS: KOMPOST ANLEGEN
- 76 ALLES IN ORDNUNG
Kulturgeschichte der Schublade
- 78 BASTELTIPP: KÜRBISSE BEMALEN

NATUR

- 82 KÜHNE KLETTERER
Wildtier: Gämse
- 86 DIE FARBEN DER NATUR
- 88 KLOSTERHEILKUNDE: SALBEI
- 91 LESER FÜR LESER

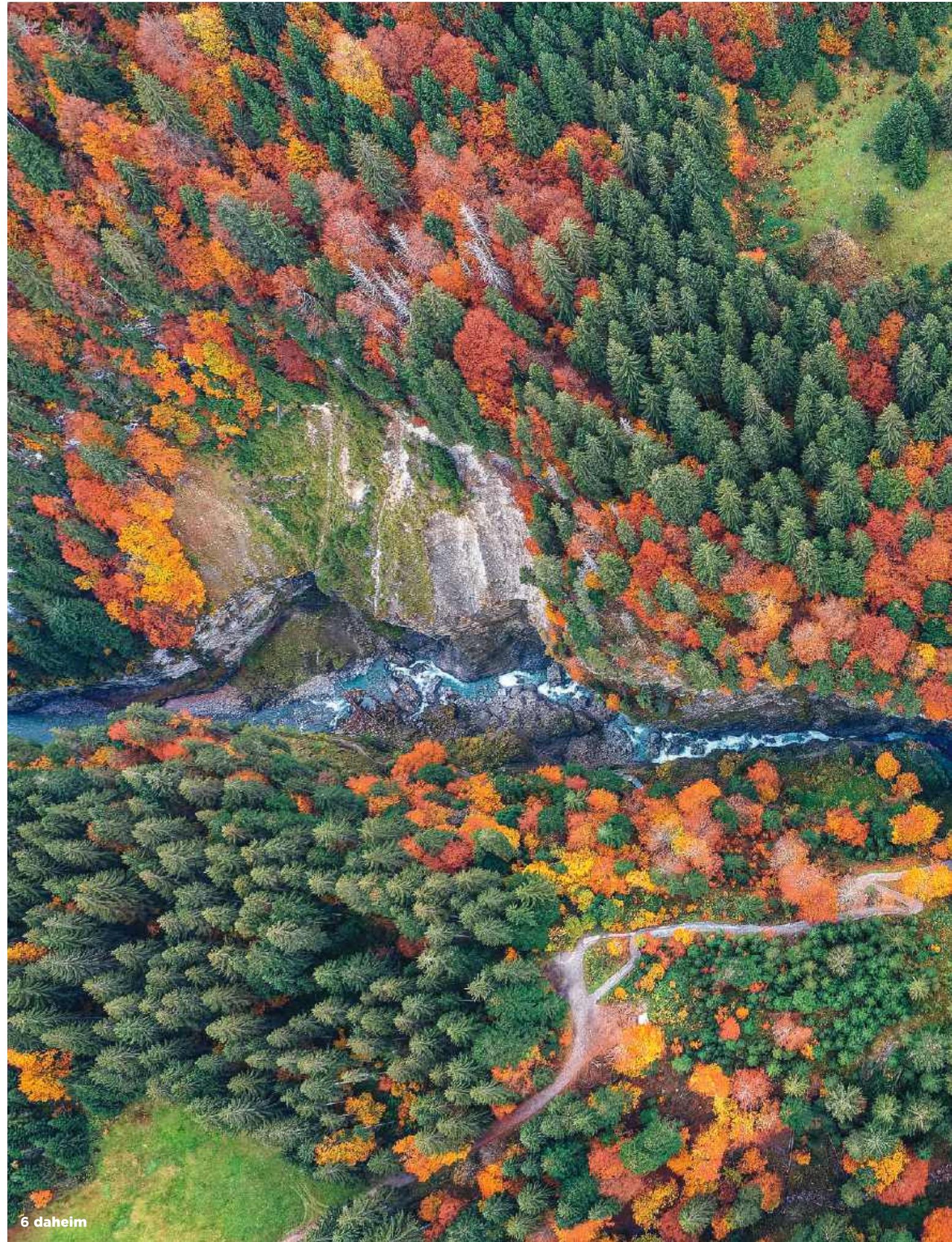
FREIZEIT

- 92 KURZTRIPS
Auf nach ... Bremen, Cottbus, Aachen
- 98 WINZER FÜR EINE WOCHE
Freiwilliger Helfer bei der Weinlese
- 104 AUSZEIT: TV-SERIEN
- 106 VON NIXEN UND HEXEN
Ausflüge zu mythischen Orten
- 112 **daheim-RÄTSEL**



GRENZENLOS

- 114 GEMÜTLICHE GROSSSTADT
Familiär, grantig und liebenswert: Wien
- 120 VOLLER DURCHBLICK
Wilhelm Conrad Röntgens revolutionäre Entdeckung
- 122 GRÜSSE AUS DÄNEMARK
- 123 VORSCHAU





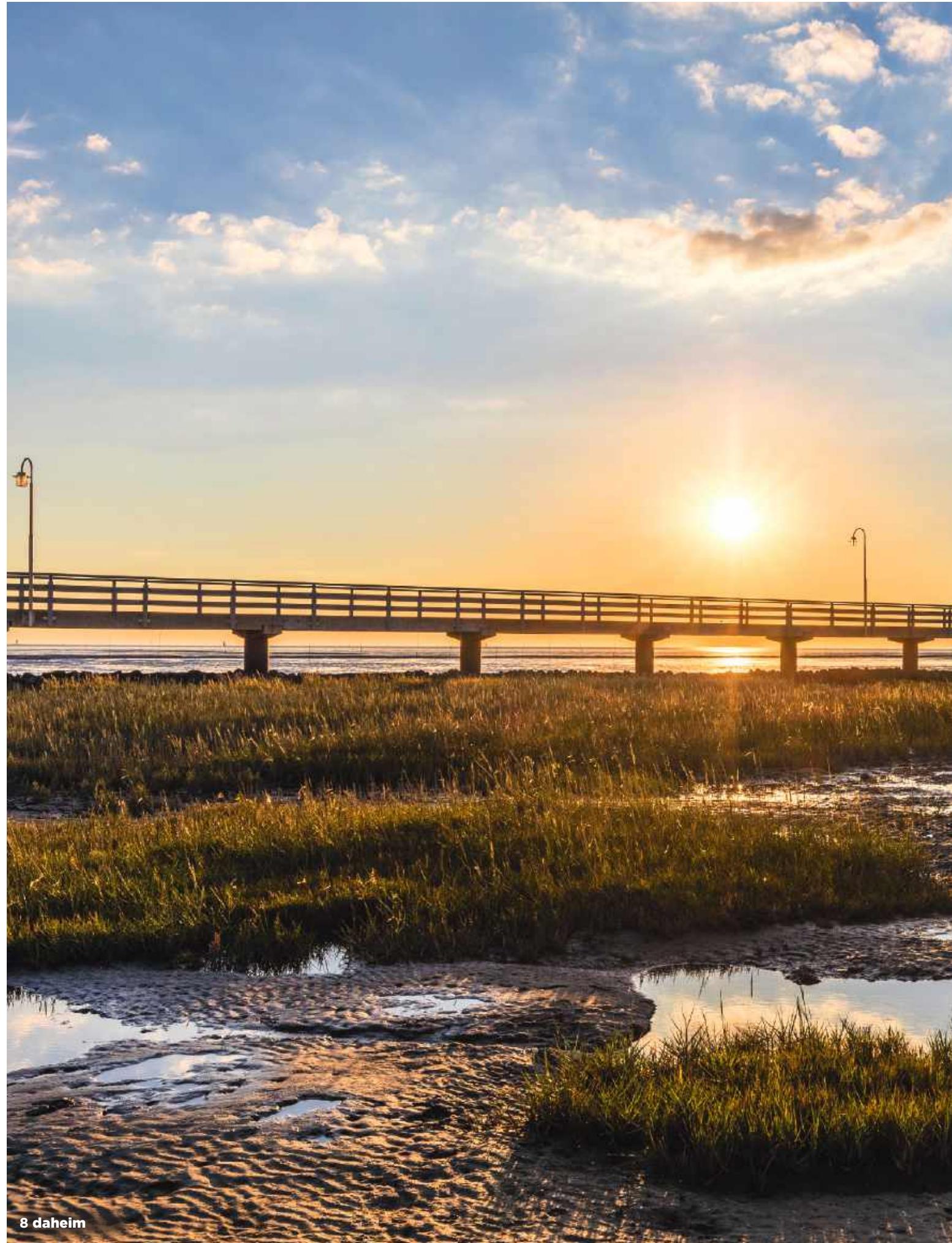
BREITACHKLAMM ALLGÄU

Aus der Vogelperspektive sieht diese Herbstlandschaft aus wie ein impressionistisches Gemälde: bunt hingetupft mit blauem Band. Tatsächlich tobt und schäumt, stürzt und fräst hier ungezähmtes Wasser durch die tiefste Felsenschlucht Mitteleuropas, die es selbst über 10 000 Jahre hinweg erschaffen hat.

Die Breitachklamm bei Oberstdorf ist ein Naturspektakel erster Güte. Bis 100 Meter hoch ragen die fast senkrechten Steinwände mit Überhängen. Düstere Abschnitte wechseln mit lichter Schönheit, und überall tropft es. Gischt glitzert in der Sonne, in den Gumpen strudelt es.

An heißen Sommertagen ist das erfrischend. Die Klamm ist aber zu jeder Jahreszeit ein unvergessliches Erlebnis. Bei Regen gurgelt es in der Tiefe noch gewaltiger, im Herbst entflammen die Wälder ringsum, und im Winter werden Fackelwanderungen durch die märchenhaft erstarrte Schlucht angeboten. Rund 45 Minuten dauert der langsam ansteigende Weg über gesicherte Pfade, Stege und Stufen. Ab Oktober gelten bereits eingeschränkte Öffnungszeiten, und in November ist die Klamm zeitweise geschlossen. **daheim**







OBEREVERSAND NORDSEE

inen alten Baum verpflanzt man nicht, heißt es. Für ein Industriedenkmal kann das jedoch die Rettung bedeuten. Von 1887 bis 1923 lotste das Eversand-Oberfeuer Schiffe durch das Hauptfahrwasser zwischen Bremerhaven und Nordsee. Dann versandete die Fahrinne, und der Leuchtturm sowie seine Wärter wurden arbeitslos.

Mit seiner speziellen Form zählt er zu den skurrilsten seiner Art. Der schwarze, eckige Turm steht nämlich wie auf Stelzen auf einer Stahlgitterkonstruktion. So harrte er noch weitere 70 Jahre im Wattenmeer aus und diente als Rettungsinsel für von der Flut überraschte Wattwanderer.

Um ihn vor dem Verfall zu bewahren, versetzte man Obereversand 2003 nach Dorum-Neufeld. Dort steht er nun als beliebtes Fotomotiv am Ende einer Seebrücke. Ein Treppenturm erleichtert heute den Zugang. Innen beherbergt das alte Leuchttfeuer ein Museum mit originaler Einrichtung, das Einblick in die Arbeits- und Lebenswelt der Leuchtturmwärter gibt. Und von der Aussichtsplattform hat man einen sagenhaften Blick über das Unesco-Welterbe Niedersächsisches Wattenmeer. **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
Willy-Brandt-Straße 50, 70173 Stuttgart

In Österreich vertreten durch

Reader's Digest Österreich
Verlag Das Beste Ges.m.b.H.
Albertgasse 35, 1080 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

Meditatives Mähen

Ihr Artikel über das Sensenmähen (Juli/August 2024, „Mähen mit Schwung“, Seite 78) hat mich zum Schmunzeln gebracht, denn mir ist der Umgang mit der Sense anfänglich sehr schweregefallen: Entweder schlug ich sie in den Boden oder erwischte die Grashalme nur unregelmäßig, sodass die Wiese nach dem Mähen aussah wie Kraut und Rüben. Doch nach einer Weile entwickelte ich ein Gespür dafür. Inzwischen macht mir diese Art zu mähen richtig Spaß – es hat beinahe etwas Meditatives! Manchmal bleiben auch Kinder am Zaun stehen und beäugen mich bei dem altmodischen Vorgehen.

Sina A., Neutrebbin

Unsere Leser schreiben...

Tolle Tipps

Mir hat der Beitrag über die Museen an der Ostsee gefallen (Juli/August 2024, „Meer und mehr“, Seite 38). Das Foto des Beckens im Ozeaneum ist faszinierend. Man muss nicht einmal im Wasser sein, um so eine Vielfalt an verschiedenen Fischarten zu sehen. Ich würde dieses große Aquarium gerne mal besuchen, wenn ich in der Nähe von Stralsund bin. Vielen Dank für den tollen Tipp!

Natalie B., Calw

Lustige Lieblingswörter

Hier noch ein Beitrag für Ihre Sammlung schwäbischer Lieblingswörter (Mai/Juni 2024, ab Seite 16). Die Mülltonne mit der witzigen Aufschrift „Kuddroimer“ habe ich (Pfälzerin) während der Fußball-EM in Stuttgart entdeckt.

B. Nessel, per E-Mail



ÖFFENTLICHKEITSARBEIT

E-Mail

presse@daheim-magazin.de

Telefon 07 11/6 60 20

Fax 07 11/6 60 21 60

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

Willy-Brandt-Straße 50

70173 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: © 2024 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 zurücksenden. Vielen Dank für Ihr Verständnis!



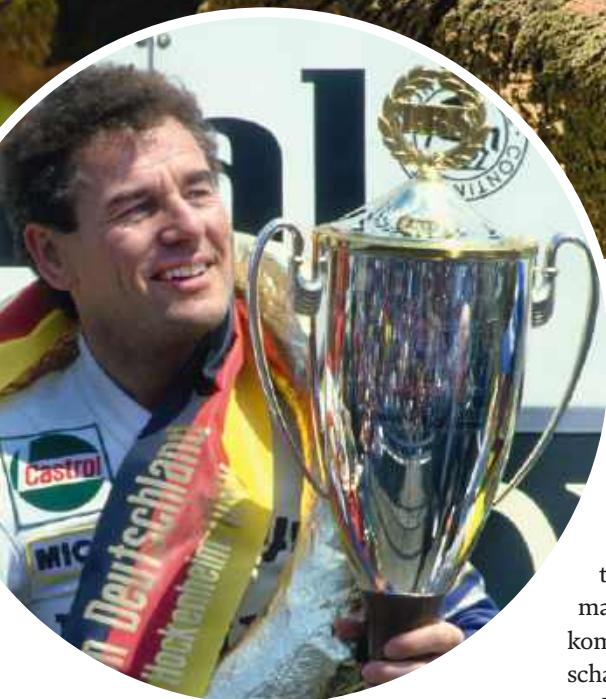
**DAS
LIEBEN
WIR!**

ES GEHT WIEDER RUND

„Steigen Sie ein, es geht los. Das ist schöner als Wellenreiten auf den Bahamas!“ Jetzt drehen sich wieder die Kettenkarusselle, Looping-Fahrgeschäfte und Riesenräder auf Jahrmarkten und Volksfesten – begleitet von leiernden Ansagen und dem Kreischen der Fahrgäste. Im Herbst, zu Weinlese und Erntedank, reisen die Schausteller seit jeher zu den meist historischen Märkten. Die Zuckerwatte und gebrannten Mandeln müssen noch kurz warten. Zuerst geht es zum Wellenflug in die Lüfte. Was für ein berauschendes Gefühl! **DF**

SO SCHMECKT DER HERBST

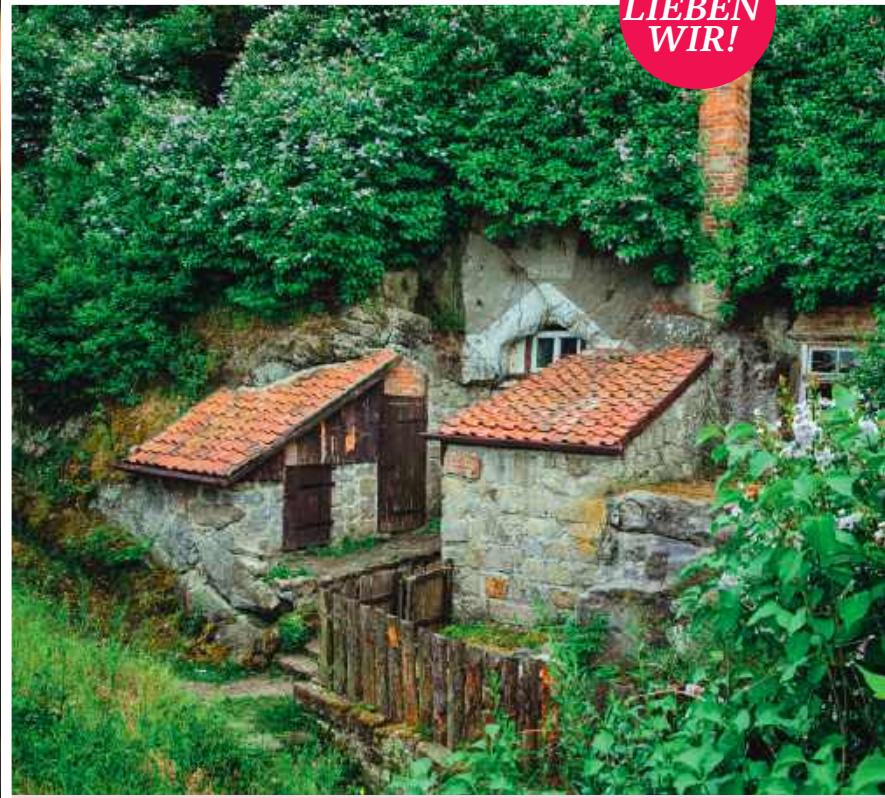
Nun weht der Duft gerösteter Maronen wieder über die Märkte. Frisch vom Stand wärmen uns die Esskastanien in der Tüte die Hände, ehe die energiereichen Leckerbissen im Mund verschwinden. Wer das kulinarische Erlebnis ausdehnen möchte, sammelt sie etwa in der Pfalz oder an der Mosel selbst. Von nicht essbaren Rosskastanien unterscheiden sie sich durch längere Stacheln an der Kapself. Gesunde Früchte erkennt man an einer dunkelbraunen glatten, intakten Schale. Diese muss vor dem Verzehr entfernt werden: dazu auf der Bauchseite kreuzförmig einritzen, bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten im Ofen garen und die Schale abziehen. Dann können die Maronen zum Beispiel zu einer herzhaften Suppe weiterverarbeitet oder pur ver nascht werden – und ihr herrliches, nussiges Aroma auf unserer Zunge entfalten. **JL**



Motorrad-Weltmeister Toni Mang wird 75

Mit **elf** bekam er sein erstes eigenes Motorrad. 15 Jahre später gewann er seinen ersten Meistertitel. Das war 1975. Zu der Zeit hielt man Motorradrennfahrer noch für komplett verrückt. Doch Toni Mang schaffte es durch seine Erfolge, ein breites Publikum in Euphorie zu versetzen. In seiner Karriere – er fuhr Rennen in

allen Motorradklassen – errang er 42 Grand-Prix-Siege sowie fünf Weltmeistertitel und wurde in die Ruhmeshalle der MotoGP aufgenommen. 1988 beendete der Bayer seine Karriere und verschrieb sich der Nachwuchsförderung. Am 29. September feiert der legendäre Fahrer seinen 75. Geburtstag. Herzlichen Glückwunsch, Toni Mang! **DF**



HOBBIT-HÖHLEN IM HARZ

Aus dem grünen Hügel lugt ein Schornstein, aus der Felswand schauen Sprossenfenster. Gardinen und ein winziger Zaun muten heimelig an. Was einem verwunschenen Filmset gleicht, ist eine von fünf rekonstruierten Höhlenwohnungen im Harzer Örtchen Langenstein. Als hier Mitte des 19. Jahrhunderts Wohnraum fehlte, begannen junge Arbeiterfamilien, sich mithilfe von Hammer, Meißel und Spitzhacke ihr Zuhause in den Sandstein zu schlagen: 30 Quadratmeter, inklusive Kinderzimmer. Heute erinnern Backformen an den Wänden und Töpfe über Feuerstellen die Besucher an den einstigen Alltag in diesen urigen Quartieren. Der letzte Bewohner zog 1916 aus. **JL**



FISCHERS FRITZ ...

... fischt frische Fische. In großem Stil passiert das während der Lausitzer Fischwochen (24. September bis 6. November 2024). Dann wird der Fang des Jahres eingeholt. Nach dem Abfischen der Teiche landen Karpfen & Co. auf den Tellern. Feste, Teichführungen und Märkte bilden ein buntes Rahmenprogramm. **DF**



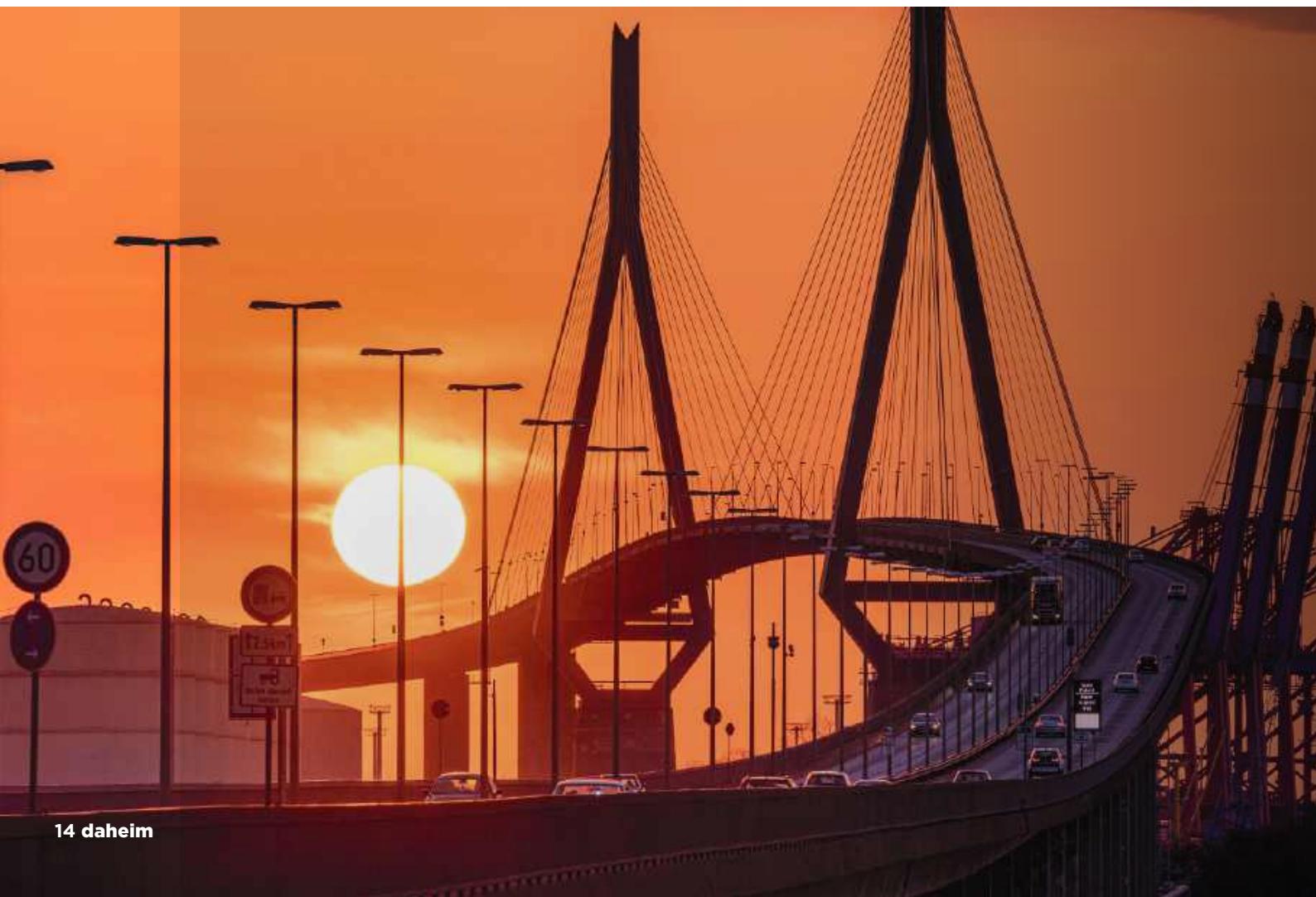
LIEBLINGSWORT

von Maja Hofmann aus Gera

Hont! – Verdammt! –

M eine Mutter aus Thüringen und mein Vater aus Brandenburg haben jeweils ein paar heimische Wörter in das Familienvokabular eingebracht. Davon konnten sich allerdings nur wenige durchsetzen, bei uns zu Hause in Gera wurde eher Hochdeutsch gesprochen. Allerdings habe ich mir als Teenager für Gespräche unter Gleichaltrigen das Wort „hont“ zu eigen gemacht. Dort wurde es im Sinn von „Mann!“, „Mist!“ oder „Verdammt!“ benutzt, mit angebrachter Vehemenz ausgesprochen und gerne auch mit „oah“ oder „ey“ davor beziehungsweise dahinter verstärkt, um besondere Genervtheit zu signalisieren. Klar, dass unsere Eltern den Ausdruck wenig geschätzt haben ...

Fotografiert von Jürgen Schinker



KUNST DANK ERNTE

Leuchtend grüne Äpfel rahmen das christliche Motiv. Wer genau hinsieht, erkennt, dass Mensch, Tier und jedes kleinste Detail darin aus Essbarem bestehen. Erntedankteppiche wie dieser im baden-württembergischen Otterswang zieren hierzulande Jahr für Jahr im Herbst Kirchenböden. In mühevoller Feinarbeit legen Frauen wochenlang auf Knieen die Bilder aus vielen Tausend Früchten, Samen, Nüssen und Körnern – allem, was die Natur uns schenkt. Das Ergebnis dieses Brauchs: Muskelkater – und farbenfrohe Kunstwerke auf mehreren Quadratmetern. Sie können in den Gotteshäusern bewundert werden, naschen verboten. **JL**



ELEGANTE VERBINDUNG

Nicht zuletzt dank ihrer Ästhetik – es wurden schon Parallelen zur Golden Gate Bridge gezogen – ist die Köhlbrandbrücke den Hamburgern ans Herz gewachsen. Vielen gilt sie als Wahrzeichen der Stadt. Mit elegantem Schwung verbindet die „Köhle“ seit 50 Jahren die Hamburger Elbinsel Wilhelmsburg mit Waltershof an der A 7. Als sie im September 1974 eingeweiht wurde, hatte die Bevölkerung drei Tage lang Gelegenheit, über die Brücke zu flanieren. Danach überließ man sie dem Verkehr. Doch die Last der Schwertransporte wog schwer. Trotz Sanierung hat die marode Schönheit keine Zukunft und muss abgerissen werden. Wann? Darüber wird seit Jahren heiß diskutiert. 2040 soll die neue Brücke stehen. **MP**

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*
Willy-Brandt-Str. 50,
70172 Stuttgart**
E-Mail:
gewinnen@daheim-magazin.de
Für Österreich: Verlag Reader's Digest, Albertgasse 35, 1080 Wien
Unter allen Teilnehmern* mit richtiger Antwort verlosen wir ein Mal 100 Euro.

Einsendeschluss:
10. September 2024*

AUFLÖSUNG UND GEWINNER
In der Juli/August-Ausgabe 2024 war der Pfennig auf **Seite 36** im Sanddorn versteckt. Über 100 Euro darf sich **Renate Hannemann aus Much** freuen. Glückwunsch!



* 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 HESSEN

16 HESSEN IM GLAS

Äbbelwoi ist Heimat und
Lebensgefühl

24 FAMILIE MIT HINDERNISSEN

Die Hesselbachs – eine hessische
Kultserie

26 KÖNIGLICHES ERBE

Lorsch und sein Kloster

30 STADT DER SUPERLATIVE

Frankfurt glänzt mit Rekorden

34 MUSTERGÜLTIG

Hessens wunderbare
Kratzputzfassaden

36 AUF SIEGFRIEDS SPUREN

Wanderung auf dem
Nibelungensteig





Vom Bembel (Krug) ins Gerippte: Apfelweingenuss hat in Hessen nicht nur Tradition, sondern auch einen eigenen Stil

GENUSS

HESSEN IM GLAS

Apfelwein gehört zu Hessen wie das Weißbier zu Bayern. Er verkörpert ein Stück Heimat und Identität

TEXT: DOROTHEE FAUTH

Die rotbackigen und matt-grünen Kerle wissen selbstverständlich nichts davon, dass sie immaterielles Kulturerbe sind. Und eigentlich gilt die Auszeichnung der Unesco auch nicht den Äpfeln selbst, sondern der Liebe zu ihnen in flüssiger Form, also der Herstellung und dem Genuss. Diese besondere Apfelweinkultur ist vor allem in Hessen zu Hause. Genauer: im Odenwald, im Frankfurter Raum, im Taunus und in der Wetterau.

Die Regionen befinden sich im Süden und in der Mitte des Bundeslands mitten in Deutschland, dessen südlichste Großstadt Darmstadt, die nördlichste Kassel ist und das die meisten innerdeutschen Grenzen besitzt. Von sechs Ländern wird es umschwärmst und damit von sechs regionalen Eigenheiten beeinflusst. Die Apfelweinkultur ist aber ein Stück urhessische Identität.

Bester Äbbelwoi-Begleiter: Handkäs mit Musik

„Heimat ist Heimat“, sagt Ellen Laurenz und nippt an ihrem blassgelben Äbbelwoi im Gerippten. Das typische Apfelweinglas mit seiner Rautenstruktur verleiht dem naturtrüben Getränk Glanz. Seit Jahren lebt die 67-Jährige in Frankreich, doch mindestens einmal im Jahr besucht die gebürtige Bad Nauheimerin ihre Heimatstadt. Jetzt sitzt sie im „Deutschen Haus“, dem ältesten Gasthof der Stadt von 1650, tankt im Hofbiergarten mal wieder ein wenig hessisches Lebensgefühl und schwärmt von der Wetterau zwischen den Höhenzügen von Taunus und Vogelsberg.

Auch wenn sie dieses Mal keinen Handkäs mit Musik bestellt, wird dieser mit Zwiebeln, Essig, Öl und Kümmerl angemachte Sauermilchkäse jedem Fremden wärmstens empfohlen. Er ist der Begleiter zum Äbbelwoi schlechthin. „Wenn mehrere Personen Äbbelwoi bestellen, wird ein Bembel auf den Tisch gestellt“, erklärt Ellen Laurenz. So wie bei der Runde junger Leute, die



1. Pressen. Traditionelles Packpressverfahren, bei dem die Apfelmäische in mehrere Lagen Tücher eingeschlagen wird. **2. Sammeln.** Zur Erntezeit im Herbst sind viele helfende Hände notwendig. **3. Reifen.** Die Grundlage für Äbbelwoi wächst auf Streuobstwiesen und trägt zum Erhalt der Bäume, der alten Kulturlandschaft und ihrer Artenvielfalt bei



sich im „Deutschen Haus“ zum Kartenspielen getroffen hat. In dem dickbauchigen, blau dekorierten Steinzeugkrug bleibt das Getränk lange kühl.

Bad Nauheim mit seinen vielen Jugendstilhäusern und Parkanlagen ist die zweitgrößte Stadt der Wetterau. Hier dreht sich alles um Kurbetrieb, Apfelwein – und Elvis, der unter anderem als Ampelmännchen präsent ist und einmal im Jahr mit einem Festival gefeiert wird. Der Rock-‘n’-Roll-Sänger lebte während seines Militärdienstes in der Stadt. „Ich suche immer noch nach dem Apfelbaum, an dem er gelehnt hat“, sagt Ulli Schwabe scherhaft.

Der Besitzer der Kelterei Rote Pumpe ist jeden Freitag auf dem Bad Nauheimer Wochenmarkt. Frisch gekochte Suppen im Glas, Bauernbrot,

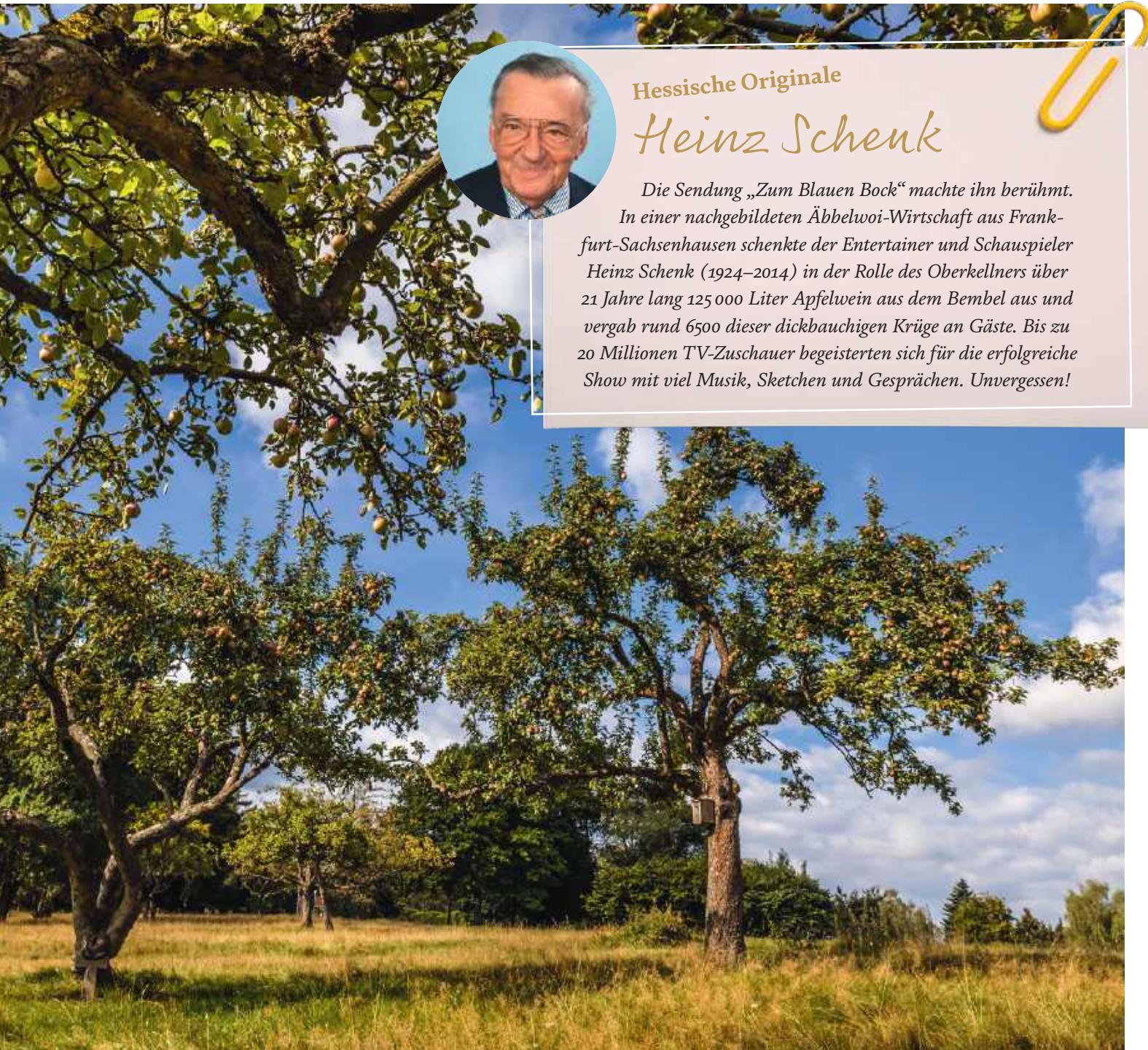
Gemüse und Obst findet man dort. Beim Rundgang zeigt Ulli Schwabe auf das Apfelsortiment. „Speiseäpfel eignen sich mit wenigen Ausnahmen nicht für Apfelwein, denen fehlt es an Säure“, erklärt er. „Guter, harmonischer Apfelweingeschmack kommt von alten Apfelsorten von Streuobstwiesen.“

Der 69-Jährige hat selbst einen Stand auf dem Markt – mit Apfelwein in Flaschen und der Möglichkeit zum Verkosten. „Streuner“ heißt sein Hausegeschäft aus einem Streuobstwiesenmix. Aber er keltert auch Lagenweine vom Johannisberg und vom Goldstein sowie – sehr exklusiv – einen sortenreinen Apfelwein aus Weirouge-Äpfeln, der die Farbe eines Rosé hat.

Der Apfelwein in Flaschen bietet eine größere Aromenvielfalt, ist weniger

herb als der aus dem Fass und daher für viele attraktiver. Immer mehr Kelterer erschließen sich damit neue Absatzmärkte: gehobenere Restaurants und junges Publikum. Ulli Schwabe, der seine Kunden mit dem Lastenrad beliefert, schenkt Äbbelwoi in Weingläsern aus. „Man nimmt damit eine ganz andere Haltung ein.“ Er bietet Äbbelwoi aber auch in 5-Liter-Beuteln an – mit Henkel als Festivalschoppen.

Das Leben jedes Apfelweins beginnt auf einer Streuobstwiese. Zum Beispiel



Hessische Originale

Heinz Schenk

Die Sendung „Zum Blauen Bock“ machte ihn berühmt.

In einer nachgebildeten Äbelwoi-Wirtschaft aus Frankfurt-Sachsenhausen schenkte der Entertainer und Schauspieler Heinz Schenk (1924–2014) in der Rolle des Oberkellners über 21 Jahre lang 125 000 Liter Apfelwein aus dem Bembel aus und vergab rund 6500 dieser dickbauchigen Krüge an Gäste. Bis zu 20 Millionen TV-Zuschauer begeisterten sich für die erfolgreiche Show mit viel Musik, Sketchen und Gesprächen. Unvergessen!

auf dem Bad Nauheimer Johannisberg, von dem man auf der einen Seite bis zum Vogelsberg schaut, auf der anderen die Frankfurter Skyline erblickt. Um viele Wiesen kümmern sich Gruppen des Naturschutzbunds (Nabu), denn Kulturbäume muss man erziehen, das heißt richtig schneiden. „Dem Nabu geht es vor allem um die Streuobstwiese als Lebensraum für zahlreiche Tiere. Ein Bauer oder Schafe mähen das Gras, und wir kriegen die Äpfel“, erklärt Ulli Schwabe. „Drei Par-

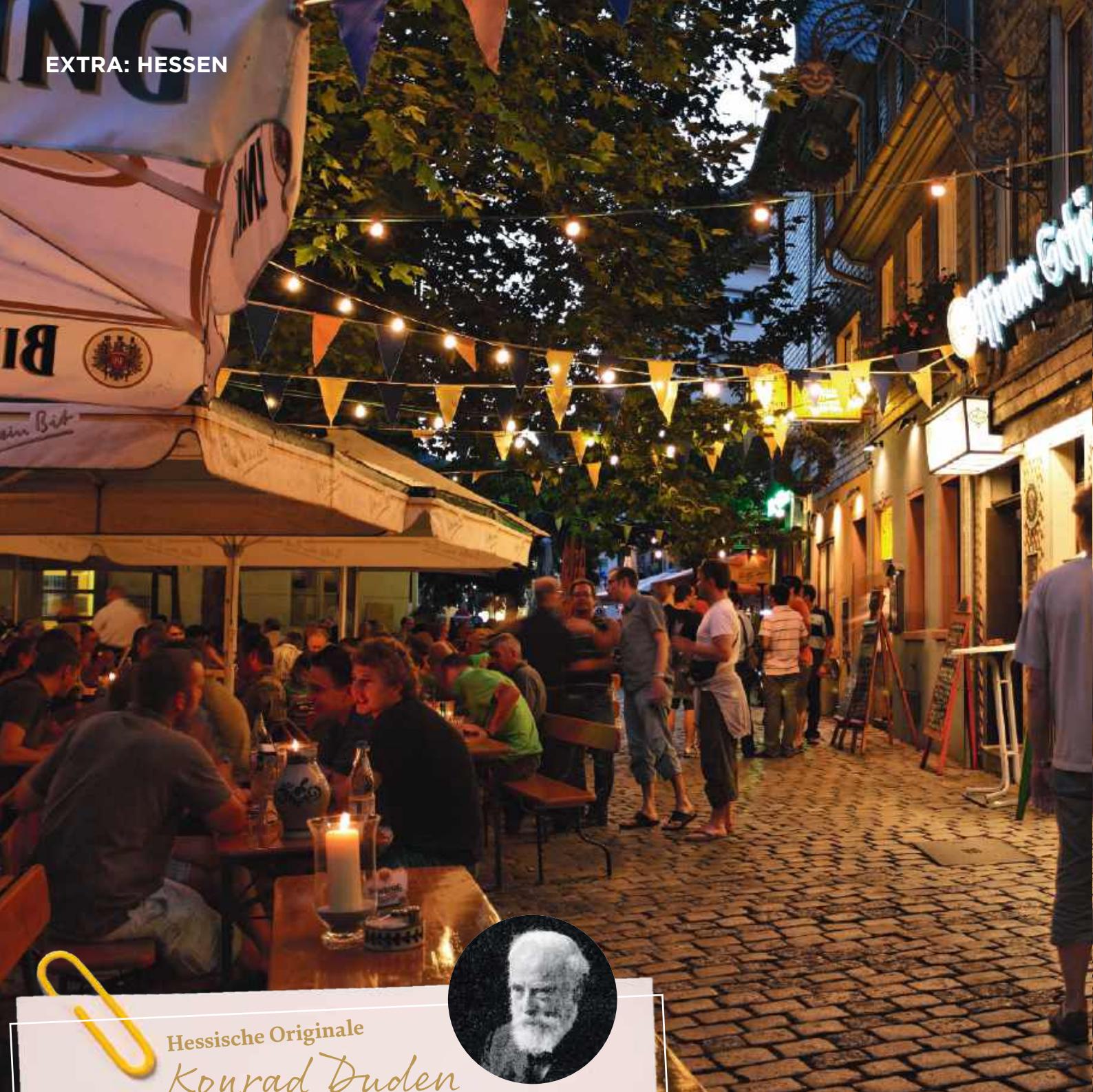
teien profitieren vom Erhalt dieser alten Kulturlandschaft.“

Beste Geselligkeit entsteht an langen Holztischen

Schwer hängen die Äpfel im Herbst an den Bäumen. Jeder Tag Sonne hat ihre Aromen verdichtet. Bis zu zehn Tonnen Obst, also rund 6000 Liter Saft reifen allein auf dem Johannisberg, der auch Station einer geführten Lagen-Radtour mit Verkostung und Picknick ist, die Ulli Schwabe anbietet. Dabei erfährt man

unter anderem, dass die Wetterau erst nach der Reblausplage, die im 19. Jahrhundert ganze Weinregionen vernichtete, zum Apfelweingebiet wurde. „Viele Winzer haben anschließend auf Obstbau umgeschwenkt“, erzählt Schwabe.

Auf eigene Faust kann man mit dem Fahrrad auf der Hessischen Apfelwein- und Obstwiesenroute zwischen Odenwald und Gießen unterwegs sein. Sie führt in zahlreichen Regionalschleifen durch die Kulturlandschaften. Flankiert von Keltvereinen, Hofläden, Strauß- und



Hessische Originale

Konrad Duden

Ende des 19. Jahrhunderts schrieb in Deutschland noch jeder, wie es ihm beliebte – abhängig von seinem Wohnort und Dialekt. Das wollte der Gymnasiallehrer Konrad Duden (1829–1911) seinen Schülern nicht mehr zumuten. Als Rektor im hessischen Bad Hersfeld verfasste er daher 1880 ein „Vollständiges Orthographisches Wörterbuch der deutschen Sprache“ und schuf damit die Grundlage zur Vereinheitlichung der Rechtschreibung. Dabei ging er nach dem Prinzip „Schreibe, wie du sprichst“ vor. Der „Duden“ ist bis heute unverzichtbares Standard-Nachschlagewerk für alle, die mit deutscher Sprache zu tun haben.



Äbbelwoi-Wirtschaften sind sie wahre Touren des Genusses. Auf der Schleife ab Bad Nauheim liegt Steinfurth. Das älteste Rosendorf Deutschlands ist von den Königinnen der Blumen regelrecht überwuchert.

Von April bis September ist auch die Straußwirtschaft im Hof der Roten Pumpe geöffnet. Trotz moderner Inter-



1



2

1. **Alt-Sachsenhausen**, ein Stadtteil von Frankfurt, ist das Zentrum des Apfelweins mit entsprechend vielen Lokalen. 2. **Heppenheim** an der Bergstraße hat einen wunderschönen Marktplatz. Hier trifft Wein- auf Apfelweinkultur

pretation von Apfelwein – bei einem ist Ulli Schwabe traditionell: „Bei uns gibt es kein Bier, keinen Wein, keine Limo, nur Apfelwein, Säfte und Wasser“, sagt er. Dazu Handkäse in zwölf Variationen, etwa mit Walnussöl, Grüner Soße aus sieben Küchenkräutern oder Sauerkraut.

Radfahrer machen hier gern Station, rücken an den langen Holztischen zu-

sammen, bestellen einen Vierer- oder Zwölferbembel oder eine Apfelwein-Spezialität aus der Flasche. Geselligkeit entsteht so ganz von selbst. „Bei uns wissen die Leute, woher das Obst kommt“, sagt Ulli Schwabe, der mit 16 seinen ersten Apfelwein gekeltert und 2001 seinen Job gekündigt hat, um im großen Stil seinen Kindheitstraum zu le-

ben und mit Äbbelwoi den hessischen Gaumen und seine Seele zu streicheln. Sein roséfarbener Weirouge – Respekt – ist ein ganz feines Stöffche, wie der Hesse seinen Äbbelwoi liebevoll nennt.

Im September beginnt die Apfelernte. Dann wird die Straße ausgeräumt und zur Kelterei umgebaut. Tonnen von Äpfeln werden zu Maische zerstampft

und gepresst. Sobald der Saft strömt, riecht man einen betörenden fruchtigen Apfelduft. Wer sein Obst als Saft mitnehmen will, kann ihn erhitzt in Vakuumbeutel abfüllen lassen. Mit dem Trester, also den Pressrückständen, machen Bauern ihre Rinder glücklich.

Unerhitzt fängt der Saft sofort an zu gären. Mit Reinzuchthefen versetzt, blubbert und schäumt er in den Tanks, bis der Zucker vollständig aufgebraucht ist. An Weihnachten gibt es den ersten neuen Apfelwein, im März wird er filtriert und in Flaschen abgefüllt. 2025 kann kommen.



Bad Homburg mit seinem märchenhaft anmutendem Schlossturm liegt im Taunus. Zur nächsten Äbelwoi-Wirtschaft ist es nie weit

www.heilklima.de



Gutes Klima macht gute Laune!

Verband der Heilklimatischen Kurorte Deutschlands e.V.

Mit gutem Klima zu guter Gesundheit

Herr Hillmeier, Sie sind Vorsitzender des Verbands der Heilklimatischen Kurorte Deutschlands e.V. Was zeichnet einen heilklimatischen Kurort aus?

Heilklimatische Kurorte verfügen über ein ganz besonderes Klima, das sich positiv auf Körper und Psyche auswirkt. Gute Luftqualität, geringe Lärmelastung in der Nacht und die vielen Sonnenstunden tun ihr Übriges, um Körper und Geist im Gleichgewicht zu halten. Der Reiz ist dagegen mit einer gewissen Abhärting verbunden. Denn in einem Heilklimatischen Kurort kommt auch die Bewegung nicht zu kurz. Sie sorgt in Verbindung mit dem heilsamen Klima dafür, dass wir unsere körperliche Leistungsfähigkeit verbessern.

Bei welchen Beschwerden würden Sie einen Urlaub in einem Heilklimatischen Kurort empfehlen?

Ein Aufenthalt in einem Heilklimatischen Kurort ist vor allem bei Atemwegserkrankungen empfehlenswert. Auch für Allergiker sind Heilklimatische Kurorte so etwas wie Rettungsinseln, denn die Belastung mit Allergenen ist dort aufgrund der Höhenlage sehr viel geringer als auf dem flachen Land. Durch Bewegung, Atem-, Kreislauf- oder Dehnübungen und Kneipptherapie kann man außerdem einer ganzen Reihe chronischer Erkrankungen vorbeugen oder sie behandeln. Das frische Grün, die reine Luft und das gesunde Klima in Heilklimatischen Kurorten wirken nicht nur auf den Körper, sondern stärken insbesondere das seelische Immunsystem.

Kommen auch Familien mit Kindern auf ihre Kosten?

Selbstverständlich. Wir haben auch Kur- und Badeärzte und Klimatherapeuten, die zum Beispiel eine medizinische Klimakur verschreiben bzw. durchführen können. Allerdings liegt unser Hauptaugenmerk in den allermeisten Fällen auf einem Gesundheitsurlaub, bei dem Urlauber die Menschen und die Region kennenlernen, und dabei ganz nebenbei von den positiven Auswirkungen auf Körper und Psyche profitieren.



Max Hillmeier
Vorsitzender des Verbandes
der Heilklimatischen Kurorte
Deutschlands e.V.



KULTSERIE

Familie mit Hindernissen

Die Hesselbachs halten uns humorvoll den Spiegel vor

TEXT: JENS BEY

Wenn es mal wieder gar zu bunt wurde, dann kamen die Herztropfen ins Spiel. Der Ausruf „Kall, mei Drobbe!“ von „Mamma“ Hesselbach ist hessisches Kulturgut – naht die Ohnmacht, muss Ehemann Karl das rettende Medikament bringen. Das Publikum, das bei „Biebsche“

(Junge), „Dreckrändsche“ (Schmutzrand), oder „Isch muss misch beschwärn“ (Ich habe Grund zur Klage) erstmal ob des ungewohnten Dialekts mit den Ohren wackelte, liebte die TV-Serie um Familie Hesselbach. Denn sie verhedderte sich ein ums andere Mal in den Fallstricken des Alltags. Bis zu 94 Prozent betrug die Einschaltquote. Gut, Anfang der 1960er-Jahre

gab es natürlich auch nur ein Fernsehprogramm ...

Wolf Schmidt, der selbst „Babba“ Hesselbach spielte, hatte beim Schreiben der Drehbücher auf ein „Kommiss-Hessisch“ gesetzt, das auch im Rest der Republik verstanden wurde. Was auf die „Alltagschronik der kleinen Verlagsdruckerei“ ebenfalls zutraf: Jeder konnte sich und seine Lieben



1. Wolf Schmidt als Karl Hesselbach inmitten seiner Belegschaft und ...
2. ... im Kreis seiner Lieben (Liesel Christ als Marie Hesselbach und Joost Siedhoff als Sohn Willy)

wiederfinden in den fein beobachteten, den Alltag überspitzenden (Familien-)Geschichten aus der Wirtschaftswunderzeit.

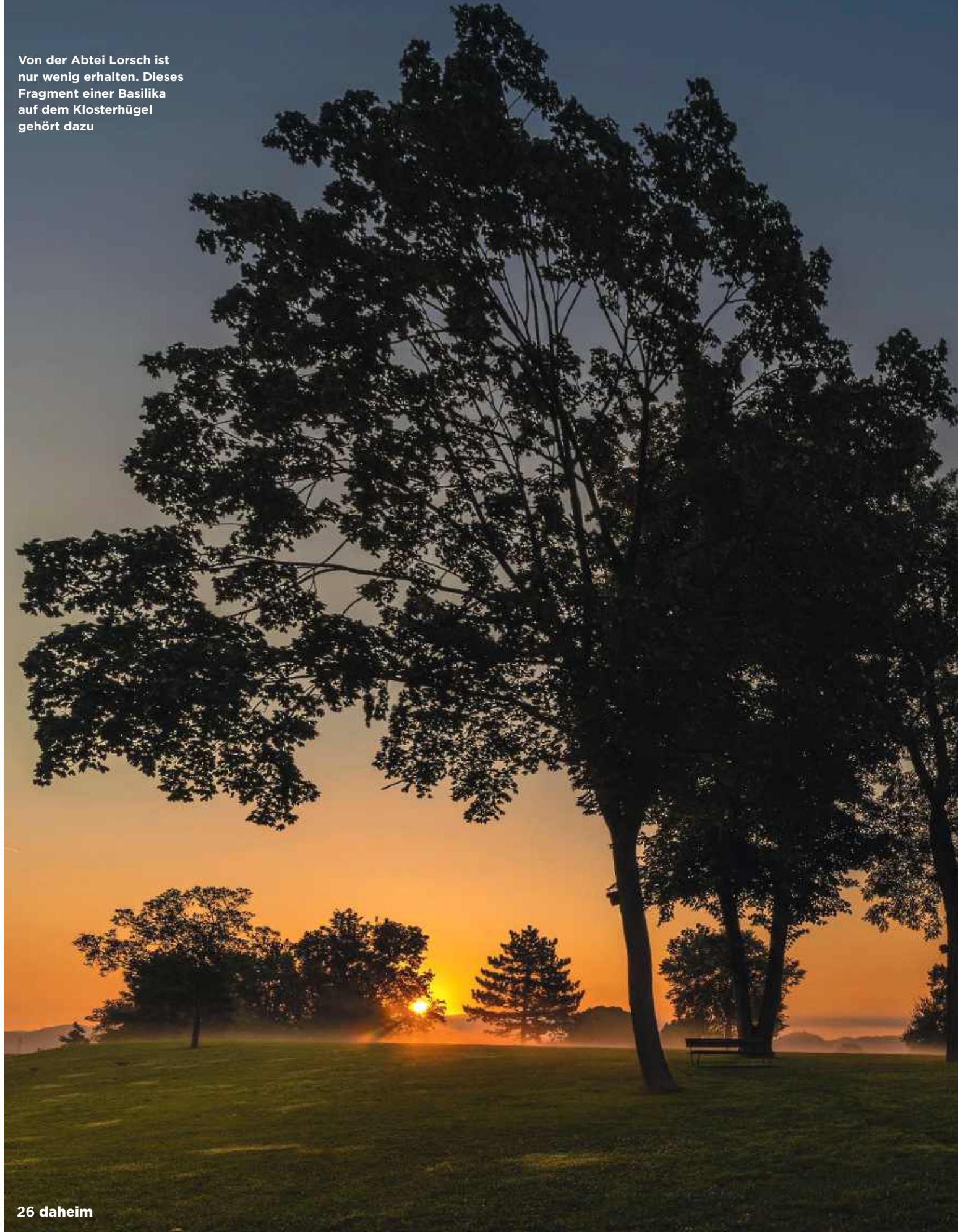
Zuvor hatten sich bereits Figuren des Journalisten und Satirikers Wolf Schmidt in anderen Regionen um Kopf und Kragen geredet, allerdings nur im Radio. In Stuttgart ging schon 1948 die Familie Staudenmaier auf Sendung,

in Köln sprach Familie Schmitz den Dialekt des Rheinlands. Vor 75 Jahren dann, im September 1949, hatten die Hesselbachs im Radio des Hessischen Rundfunks Premiere.

In den 1950ern folgten vier Spielfilme fürs Kino, von 1960 bis 1967 die 51 Episoden der Fernsehserie. Dass diese ein Klassiker ist, zeigt der Spruch

„Kall, mei Drobbe!“: Wie bei Derricks „Harry, fahr schon mal den Wagen vor“ oder dem berühmten „Beam me up, Scotty!“ aus Raumschiff Enterprise ist der Satz in genau dieser Form in der Serie wohl nie gefallen. Und doch zum geflügelten Wort mit südhessischem Klang geworden.

**Von der Abtei Lorsch ist
nur wenig erhalten. Dieses
Fragment einer Basilika
auf dem Klosterhügel
gehört dazu**



KLOSTER

KÖNIGLICHES ERBE

Die Überreste des ehemals bedeutenden karolingischen Klosters Lorsch sind eingebettet in eine malerische Umgebung

TEXT: ANDREAS STEIDEL

Der prachtvolle Sarkophag steht im Schummerlicht der alten Zehntscheuer. Ein König soll hier bestattet worden sein, womöglich Ludwig der Deutsche, der Enkel Karls des Großen. Als man den Sarg vor 200 Jahren bei Grabungen fand, waren darin Stoffreste aus goldbraunem Bro-

kat und silberne Sporen erhalten – die Grabbeigaben eines hohen Herrschers.

Als Ludwig der Deutsche 876 starb, gab es das Kloster Lorsch schon mehr als 100 Jahre. Karl der Große kam persönlich zu seiner Einweihung. „Lorsch war damals ein Zentrum der Macht, die Grablege der ersten deutschen Könige“, sagt Bruno Wollmann. Er führt

Besucher, die sich für das Unesco-Welt-erbe interessieren, über das Gelände.

Lorsch hat heute rund 14 000 Einwohner und liegt im südhessischen Landkreis Bergstraße, 17 Kilometer östlich von Worms. Sein bekanntestes Gebäude ist die Königshalle. Wie ein Portal steht sie zwischen Altstadt und Klosterkirche. Die bunte, mit Rauten





1. Kulturprojekt. Mit dem Anbau von Tabak und einem Museum hält Lorsch die alte Tradition der Zigarrenfertigung lebendig. **2. Königshalle.** Sie erzählt von Pracht, Macht und Bedeutung des Klosters aus der Karolingerzeit.

3. Kräutergarten. Auf dem Areal hinter der Zehntscheuer wachsen die Heilpflanzen des Lorscher Arzneibuchs

verzierte Sandsteinfassade begeistert die Menschen mit ihren Halbbögen und Seitentürmen. Hochzeitspaare lassen sich gerne vor der historischen Kulisse fotografieren. Einen schönen Hintergrund kann es kaum geben.

Wozu die Königshalle einst diente, ist unklar. „Wahrscheinlich fanden dort Empfänge für Könige statt“, sagt Bruno Wollmann. Bei seinen Führungen nimmt er die Gäste mit ins Obergeschoss, zeigt ihnen originale Malelien aus dem späten 9. Jahrhundert.

Die Königshalle zählt zu den am besten erhaltenen Bauwerken aus der Karolingerzeit. Sie ist eingebettet in eine weitläufige Parklandschaft. Unter großen Linden und alten Eichen flanieren heute die Menschen, spielen Federball, dösen in der Abendsonne oder



spazieren um die Ruinen der alten Abteikirche herum.

Hinter der Zehntscheuer blüht ein duftendes Kräutergarten – bestückt mit Heilpflanzen, wie sie im Lorscher Arzneibuch verzeichnet sind: Haselwurz, Goldener Gamander, Muskateller-Salbei. Das Lorscher Arzneibuch ist



eines der ältesten Medizinwerke der Welt und seit 2023 Unesco-Weltdokumentenerbe.

Auch die Pfingstrose fand darin Erwähnung. Das einstige Heilmittel gegen Gicht und Epilepsie zählt heute zu den beliebtesten Zierpflanzen. In Lorsch ist ihr am Fuß der evangelischen Kirche ein ganzer Pfingstrosengarten gewidmet. Prachtexemplare aus aller Welt recken hier ihre gelben, roten und wei-



Das Lorscher Arzneibuch ist eines der ältesten Medizinwerke der Welt

3

ßen Köpfe in die Höhe. Ein Ort zum Träumen und Eintauchen in die faszinierende Welt des frühen Mittelalters.

Hinter der Königshalle beginnt die Altstadt. Ihr Prachtbau ist das Fachwerk-Rathaus. Zur Mittagszeit ertönt ein Glockenspiel aus dem schiefergedeckten Türmchen. Darunter sitzen die Menschen in Cafés oder kehren ins Gasthaus „Im Weißen Kreuz“ ein, früher die Klosterherberge. In bester klösterlicher Tradition kann man dort

ein naturtrübes Lorscher Bier genießen – gebraut vom örtlichen Bäcker (!).

In der Mitte des Marktplatzes steht eine moderne Brunnenskulptur. Sie zeigt eine junge Tabaknäherin, die lose Blätter zusammenbindet. Der Tabakanbau war über Jahrhunderte eine Haupteinkommensquelle der Lorscher, selbst die Fragmente der alten Klosterkirche wurden einst als Tabakscheune genutzt.

Das ist Vergangenheit wie auch der Klosterbetrieb. Mit der Reformation

wurde die berühmte Abtei geschlossen. Im Dreißigjährigen Krieg zerstörten die Spanier zahlreiche der verbliebenen Bauwerke. Danach fiel Lorsch in einen Dornröschenschlaf, aus dem es erst im 18. und 19. Jahrhundert allmählich wieder erwachte. Die sterblichen Überreste Ludwigs des Deutschen wurden später übrigens nach Mainz ins bischöfliche Palais überführt. Ein König von Gottes Gnaden, der fast 1000 Jahre lang verschollen in der Lorscher Erde ruhte.

EXTRA: HESSEN

REISEN

Stadt der Superlative

In Frankfurt scheint es nur eine Richtung zu geben: aufwärts!

Die Main-Metropole glänzt mit Rekorden

TEXT: MARTA POPOWSKA

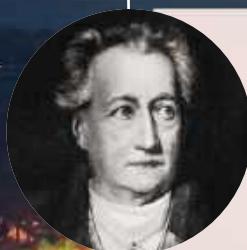
Rekordrausch: Frankfurts
Skyline wächst und wächst.
Höchster Wolkenkratzer ist
der Commerzbank Tower
mit 259 Metern

Frankfurt hat Strahlkraft. Die Stadt am Main ist vielen Menschen weltweit ein Begriff – auch wenn sie mit ihrer Dreiviertelmillion Einwohnern zahlenmäßig kein Riese ist. Doch die hessische Metropole kennt Superlative, ja sie strebt buchstäblich danach. Ob Buchmesse, Flughafen oder Wolkenkratzer: Seit Jahrzehnten geht es hier steil aufwärts.

Wenn jedes Jahr im Oktober die Buchmesse ihre Pforten öffnet, wird Frankfurt für ein paar Tage zur Welthauptstadt der Ideen und Geschichten. Mehr als 200 000 Menschen aus aller Welt strömen herbei, um die größte Fachmesse dieser Art zu erleben. Die zentrale Lage und gute Anbindung begründete schon früh die Tradition als Messestadt.

Viele erreichen die Metropole über ihren Flughafen – Deutschlands größ-

ten. In Frankfurt Main starten und landen täglich mehr als 1100 Maschinen. Mit 48 918 482 Passagieren galt er 2022 als fünfgrößter Flughafen Europas. Über die Hälfte der Fluggäste steigt hier um. Das macht den Flughafen zum internationalen Drehkreuz. Für Superlative dagegen sorgt er als Europas größter Frachtflyghafen. 2023 wurden hier rund 1,9 Millionen Tonnen Luftfracht umgeschlagen.



Hessische Originale

Johann Wolfgang von Goethe

Er gehört zu den berühmtesten Deutschen: Johann Wolfgang von Goethe (1749–1832). Der in Frankfurt geborene Dichter war nicht nur Literat, sondern auch Jurist und Naturwissenschaftler. Unsterblich gemacht hat den weit gereisten Universalgelehrten vor allem seine Weltliteratur. Angefangen von dem Briefroman „Die Leiden des jungen Werther“, in dem er die schmerzhafte Erfahrung einer Dreiecksbeziehung in Wetzlar verarbeitete, bis zu seiner Menschheitsparabel „Faust“.





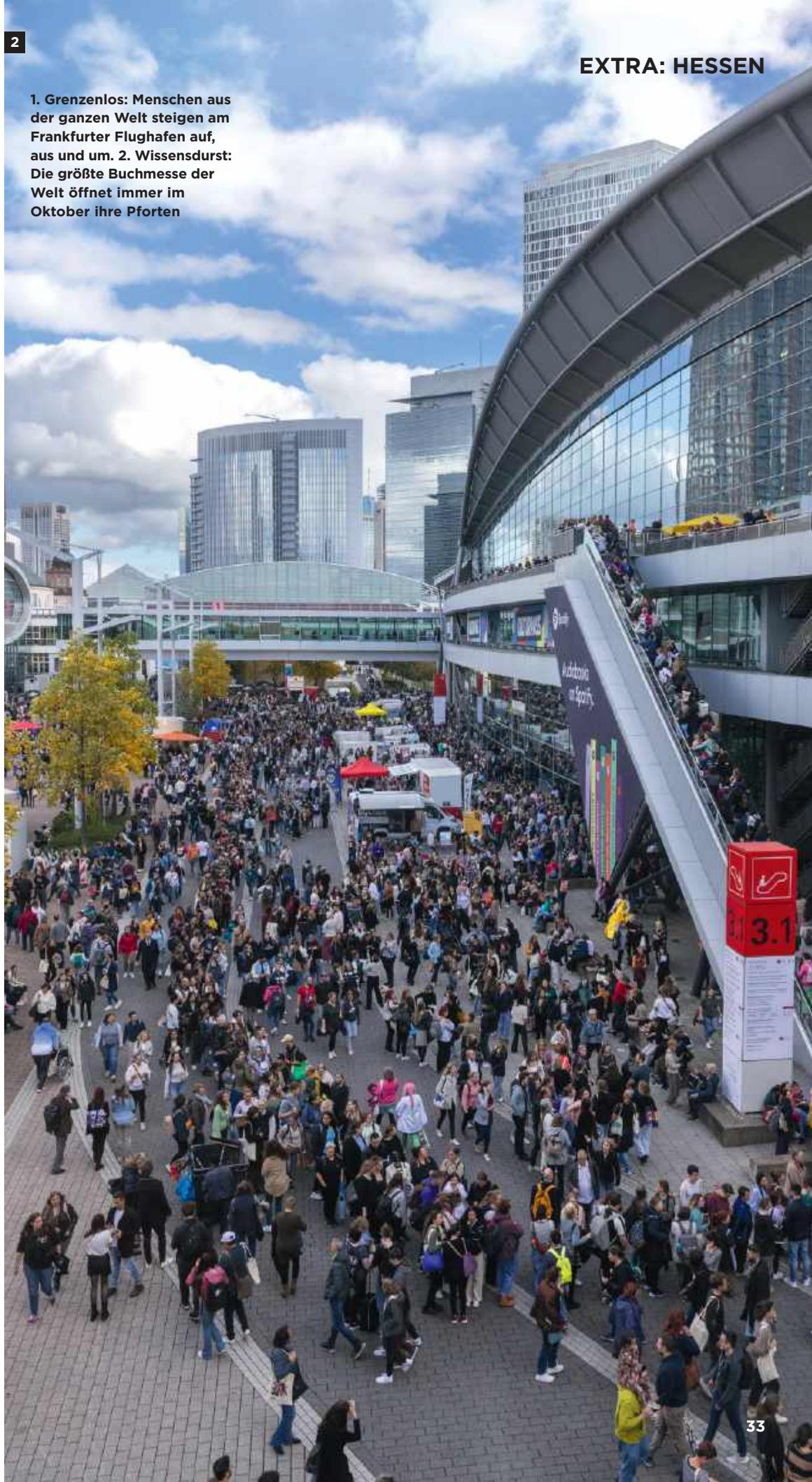
Beim Anflug sehen Reisende die spektakuläre Skyline des wichtigen Finanzstandorts. Dass sich die Stadt zu Deutschlands Bankenzentrum entwickelte, verdankt sie historischen Umständen. Denn nach der Teilung Berlins nach dem Zweiten Weltkrieg konnte die einstige Hauptstadt diese Rolle nicht mehr einnehmen. Heute stehen in Frankfurt mehr als 450 Hochhäuser. Rund 40 Gebäude sind höher als 100 Meter, angeführt vom Commerzbank Tower, der 259 Meter misst (mit Mast sind es sogar 299 Meter). 19 der 20 höchsten Wolkenkratzer Deutschlands

befinden sich im sogenannten Mainhattan, also Manhattan am Main. Satt scheint man damit noch nicht zu sein, denn in der Innenstadt befinden sich aktuell zahlreiche Hochhäuser in Bau und weitere 14 Türme sind geplant. Zu schnell, zu hoch, zu viel? Die Skyline wird auf jeden Fall noch imposanter.



2

1. Grenzenlos: Menschen aus der ganzen Welt steigen am Frankfurter Flughafen auf, aus und um. **2. Wissensdurst:** Die größte Buchmesse der Welt öffnet immer im Oktober ihre Pforten



EXTRA: HESSEN

EXTRA: HESSEN

Sie sehen zuweilen so aus wie die Hexenbude aus dem Märchen „Hänsel und Gretel“: Fachwerkhäuser in Mittel- und Nordhessen, deren Gefache aufwendig verziert sind. Zwar nicht mit Lebkuchen, stattdessen mit Blumen, Tieren und Symbolen.

Hessischer Kratzputz heißt die alte, künstlerische Technik, mit der die Motive angebracht werden. Sie reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück und ist immaterielles Kulturerbe Deutschlands. Das sichert den Erhalt dieses fast vergessenen Handwerks, dem sich heute nur noch wenige Betriebe widmen.

Holzhausen gilt als Hochburg des Kratzputzes, und Hans-Peter Donges ist einer der letzten Meister. Der Begriff Kratzputz führt allerdings in die Irre, denn gekratzt wird nicht. Der hessische Handwerker stippt zuerst Reisigbündel in den noch feuchten Kalk, wodurch ein plastischer Hintergrund entsteht. Danach gestaltet er die Motive mit verschiedenen Werkzeugen: Mit einem spitzen Gegenstand wird geritzt, mit Stempeln oder Nagelbrettern geprägt, mit Spachteln, Gipsereisen und Holzspateln modelliert. Das muss alles ziemlich flott gehen, bevor der Putz trocknet. Manchmal werden die Darstellungen zusätzlich bemalt. Zusammen mit der reliefartigen Struktur erscheinen die Fassaden dadurch sehr lebendig.

Vor 150 Jahren prägten Häuser mit Kratzputz in Nordhessen viele Ortsbilder. Heute muss man wissen, wo man sie findet, doch nicht alle der einst schmucken Fassaden sind in einem guten Zustand. Eine Broschüre mit Reiserouten zu den Hexenhäuschen kann man sich im Internet herunterladen unter denkmalpflegeberatung.de/wp-content/uploads/2021/02/Final_Kratzputz_Broschüre-gesamt.pdf

- 1. Schmucke Fassade:**
typisches Kratzputz-Haus im Freilichtmuseum Hessenpark.
2. Kunstvolles Handwerk:
Blüten sind häufige Motive bei der historischen Putztechnik





BAUTRADITION

Mustergültig

Gestippt, geritzt, gestempelt: In Nordhessen finden sich noch Fachwerkhäuser mit einzigartigen Kratzputzfassaden

TEXT: DOROTHEE FAUTH

WANDERUNG

AUF SIEGFRIEDS SPUREN

Südhessen ist Nibelungenland. Der Nibelungensteig führt zu Schauplätzen des mittelalterlichen Heldenepos

TEXT: ANDREAS STEIDEL

Der Siegfriedsbrunnen: In einem dunklen Waldstück südöstlich von Grasellenbach plätschert das Wasser einer Quelle über bemooste Sandsteine. Hier, im tiefen Odenwald, soll sich der Held Siegfried bei einem Jagdausflug er-

frischt haben. Es war sein letzter kühler Trunk, danach traf ihn die Lanze Hagens direkt zwischen die Schulterblätter. Der Stich war tödlich.

Seit vielen Jahren pilgern die Menschen zum Siegfriedsbrunnen. 1851 stellte man dort ein neugotisches Kreuz auf. Als die Quelle 100 Jahre später tro-

ckenfiel, wurde sie an die öffentliche Wasserleitung angeschlossen. Die Erinnerung an den furchtlosen Drachentöter soll nicht versiegen. Andächtig stehen zwei Frauen aus Darmstadt vor dem Rinnal. „Ich habe Germanistik studiert“, sagt die eine. „Dieser Ort erinnert mich an mein Studium.“



Geologisches Phänomen und sagenhaftes Schlachtfeld von Riesen: Das Felsenmeer in Lautertal gleicht einem Wasserfall aus Steinen

„Uns ist in alten mären wunders vil geseit.“ So beginnt das mittelhochdeutsche Nibelungenlied. Übersetzt heißt das: In alten Erzählungen wird uns viel Wunderbares berichtet. Danach geht es um Liebe, Hass, Neid und Verrat, zwei Königinnen und drei Rivalen, die sich gegeneinander ausspielen lassen.

Der Siegfriedsbrunnen liegt direkt am Nibelungensteig. 130 Kilometer ist der Wanderweg lang, der den Süden Hessens durchzieht und in Franken endet. Zwingenberg ist sein Anfangsort, Freudenberg die Endstation. Das Gros der Wanderstrecke führt über die Hügel des Odenwalds, entlang seiner Wie-

sen und Dörfer jenseits der großen Ballungsräume von Rhein und Neckar.

Grasellenbach markiert das Ende der zweiten Etappe. Ein rotes N auf weißem Grund weist den Weg, aufgemalt auf turmhohen Buchen und Kiefern, die wie Wächter am Rand stehen. Ein kühler Luftzug kündigt den Herbst

1. Der Nibelungensteig führt durch den Süden Hessens.

2. Der Nibelungenbrunnen am Steig bei Lindenfels ist einer von vielen. **3. Das rote N** auf weißem Grund zeigt, wo es langgeht

Auf den Spuren von Liebe, Hass, Neid und Verrat





an, der die Blätter der Laubbäume bunt gefärbt hat. Steil geht es bergauf, der Steig macht kurz vor dem Siegfriedsbrunnen seinem Namen alle Ehre.

Bären soll Siegfried damals gejagt haben, zu Gast am Hof von König Gunther in Worms gewesen sein. Dem hatte er einst geholfen, die starke Brünhild zu erobern. Mit Tarnkappe rang er sie im Ehebett nieder, ein Betrug, der für böses Blut sorgte. Brünhild schwor Rache und befahl ihrem Gefolgsmann Hagen, Siegfried zu töten.

Das alles kann man auf Informatiostafeln am Wegrand lesen – spannend geschriebene Kurzfassungen, genau richtig für eine Wanderpause. Kapitel für Kapitel taucht man so in die Welt des Volks der Nibelungen ein,

leidet mit dem Helden Siegfried, dem so übel mitgespielt wurde.

In Lindenfels gibt es ein Museum für Drachen

Einen Drachen hatte er einst besiegt und in dessen Blut gebadet. Das machte ihn unverwundbar – fast! Denn eine einzige Stelle auf seinem Rücken war frei geblieben, weil ein Lindenblatt sie bedeckt hatte. In gutem Glauben verriet Siegfrieds Frau Kriemhild das Geheimnis an Hagen, damit der ihren Mann beim Jagdausflug beschützen konnte. Was für ein Trugschluss!

Ein Bild im Bürgerturm von Lindenfels zeigt Siegfried, wie er dem feuerspeienden Drachen Fafnir die Stirn bietet. Auch Lindenfels liegt am



Nibelungensteig. Inmitten der malerischen Altstadt des Odenwaldorts, der auf einem Berg thront, wurde vor 14 Jahren ein Drachenmuseum eröffnet. Drachen aus allen Kulturkreisen zieren die Vitrinen sowie ein Faksimile der Urhandschrift des Nibelungenlieds aus der Zeit um 1200.

Edith Traut gehört zu den Ehrenamtlichen, die durch das Drachenmuseum führen. „In Asien wird der Drache verehrt“, erklärt sie, „in Europa ist er ein Ungeheuer, das bekämpft werden muss.“ Der Heilige Georg stieß seine Lanze in einen Drachen, Siegfried sein Schwert Balmung, das er dem Nibelungenschatz entrissen hatte.

Das alles interessiert Harry überhaupt nicht. Die Bartagame ist der einzige lebendige Drache im Drachenmuseum. Ein Kleinreptil aus Australien,

das von Kindern sogar gestreichelt werden darf. Feuer speien kann es nicht. Drachen sind Fantasiegestalten, Mischwesen wie Einhorn oder Werwolf, die den Stoff für Märchen und Schauergeschichten lieferten. Der Drachenkampf war der Ritterschlag für jeden echten Märchenhelden.

Das Felsenmeer gleicht einem versteinerten Wasserfall

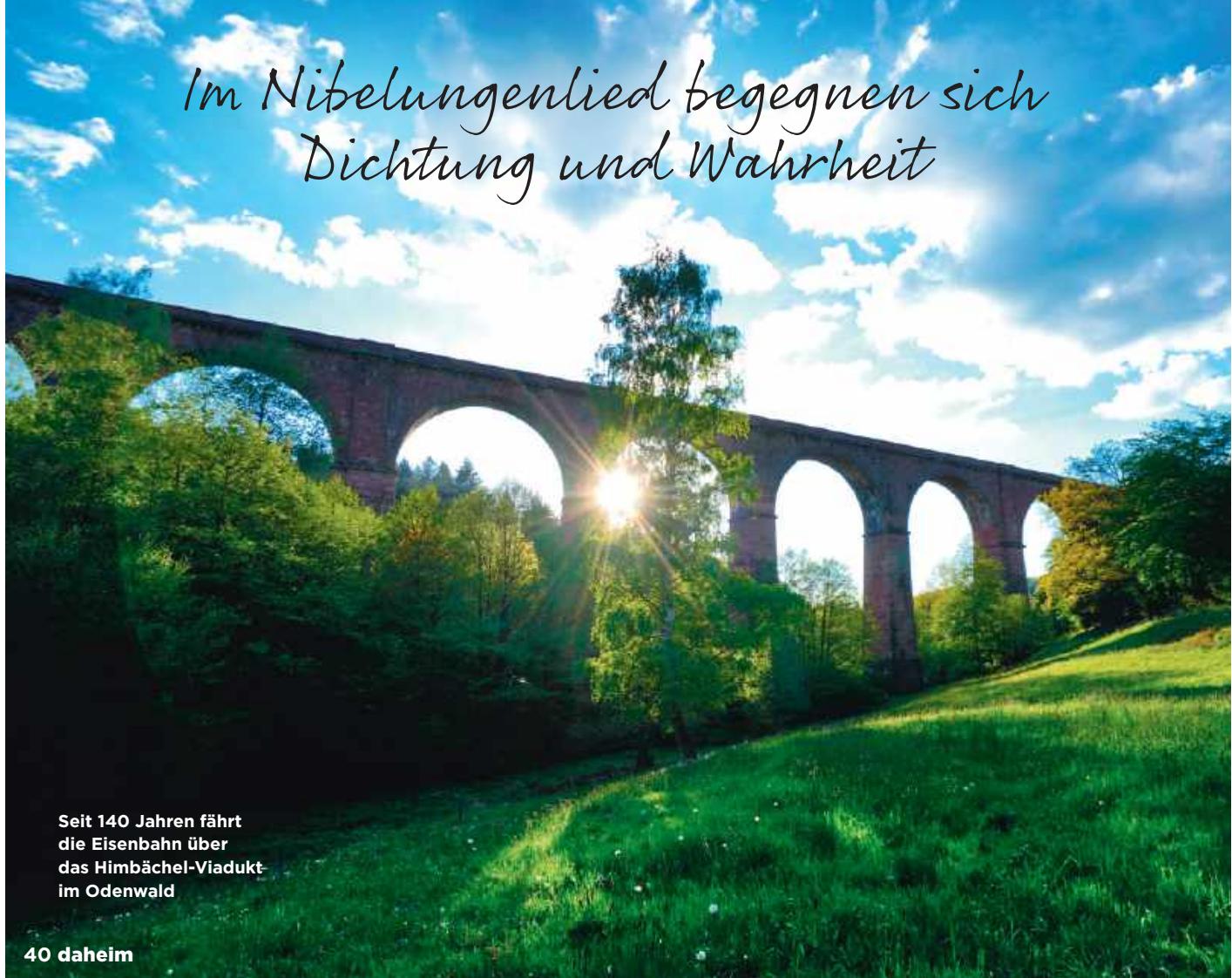
Märchenhaft ist auch das Nibelungenlied, eine Sage, also Mischung aus Dichtung und Wahrheit. Daher ist das mit den historischen Orten so eine Sache. Am berühmten Felsenmeer in Lautertal im Odenwald wartet der nächste Siegfriedsbrunnen auf die Wanderer. Auch hier könnte sich das Ende zugetragen haben sowie an mindestens sechs weiteren Orten östlich von Worms, die alle

beanspruchen, die echte Quelle zu sein. Die blumigen Verse lassen eben allerlei Deutungen zu.

Voller Begeisterung hüpfen Jungen und Mädchen über die riesigen Brocken des Felsenmeers. Das Naturwunder gleicht einem zu Stein erstarrten Wasserfall. Die gigantische Geröllhalde aus Granit zieht sich zwei Kilometer den Hang hinauf. Der Sage nach handelte es sich dabei um das Schlachtfeld zweier Riesen. Manchmal, so heißt es, würde man einen – begraben unter den Steinen – noch immer brüllen hören.

Direkt neben dem Felsenmeer schlängelt sich der Nibelungensteig durch den Wald. Vielleicht war das Hagens Fluchtweg. Am Ende des Lieds stirbt auch er, durch die Hand von Siegfrieds Frau Kriemhild, die ihn mit dem Drachentöterschwert enthauptet.

*Im Nibelungenlied begegnen sich
Dichtung und Wahrheit*



Seit 140 Jahren fährt
die Eisenbahn über
das Himbächel-Viadukt
im Odenwald

GEWUSST WO?

Er befördert Personen, Post, Waren, Müll und ist der einzige von der Deutschen Bahn betriebene Schmalspurzug. Dass sein Fahrplan unzuverlässig ist, liegt ausnahmsweise nicht an der maroden Infrastruktur des Konzerns.

Wissen Sie, wo dieser Zug fährt?

Blättern Sie um!





AUFLÖSUNG VON SEITE 41

INSELBAHN, WANGEROOGE

in bisschen aus der Zeit gefallen ist er schon, aber genau das macht ihn so liebenswürdig. Ohne den kleinen Zug geht auf Wangerooge wenig. Seit 1897 ist er das Hauptverkehrsmittel der autofreien ostfriesischen Insel, über die man sich hauptsächlich zu Fuß und per Fahrrad bewegt – zum kilometerlangen Sandstrand, zu Sandwürmern im Watt und Seevogelbeobachtungsstationen.

Auf einem Meter Spurbreite zuckelt die Inselbahn gemächlich vom Schiffsanleger zum Dorfbahnhof. 15 Minuten braucht sie für die 3,4 Kilometer durch die Salzwiesen des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer. Mit dem Bedarfssabzweig zum Bahnhof Westen verfügt sie insgesamt über ein knapp sechs Kilometer langes Schienennetz.

Die Inselbahn fährt nach keinem festen Fahrplan und jeden Tag anders. Wann sie unterwegs ist, bestimmen die Gezeiten, Wind und Wetter. Nur wenn die Fähren bei Hochwasser zwischen Festland und Wangerooge pendeln können, ist sie im Einsatz, um Menschen, Material und Müll aufzunehmen und abzuliefern. Sturm lässt sie ebenso stillstehen wie überflutete Gleise. In den Sommermonaten stößt sie hingegen immer wieder an ihre Kapazitätsgrenzen, wenn an Spitzentagen bis zu 3000 Reisende befördert werden wollen.

Übrigens: Da die Inselbahn kuriöserweise zum DB-Fernverkehr gehört, gilt das Deutschlandticket dort nicht. **daheim**



W erden die Menschen in 100 Jahren noch auf Papier schreiben?
Jean-Frédéric

Fesseler gibt ihnen jedenfalls die Möglichkeit dazu. Der 40-Jährige fertigt edle Schreibgeräte, die sich dank des hochwertigen Materials und ihrer präzisen Verarbeitung von Generation zu Generation weitergeben lassen.

Auch ihm wurde etwas Kostbares in die Wiege gelegt: die Leidenschaft für Holz und dessen Bearbeitung. „Mein Vater ist Möbelrestaurator der alten Schule“, sagt er. „Von ihm habe ich die traditionelle Oberflächenveredlung gelernt.“ Mit dem Vater, 81, teilt er sich bis heute eine Werkstatt, die in einem typischen Berliner Altbauhinterhof im historischen Arbeiterbezirk Moabit nördlich des Tiergartens eingerichtet ist. An den Wänden über den Schraubstöcken und Werkbänken versammeln sich unzählige Sägen, Zwingen, Schleifpapiere und verschiedene Hobel. Und wo Hobel sind, fallen reichlich Späne, wie sich gleich zeigen wird.

Jedes Holz hat seinen ganz eigenen Charakter

Jean-Frédéric Fesseler hat seine lederne Arbeitsschürze übergeworfen. Er möchte einen Füllfederhalter fertigstellen. Kein Werkstück entsteht bei ihm an nur einem Tag. Vielmehr sind etliche Arbeitsschritte nötig, zwischen denen Stunden, oft Tage des Trocknens und Ruhens liegen. Holz und altes Handwerk – beides verlangt Geduld.

Am Anfang jedes Stifts steht die Wahl der Holzart. In einem hohen Werkstattregal lagern seit Jahren unzählige Holzklötze, die dort trocknen und ihren würzigen Duft verströmen. In ihrer noch unbearbeiteten Form wirken sie wie Kaminholz. Doch Verfeuern wäre eine Sünde, schließlich

HANDWERK

Schöner schreiben

In seinem Berliner Atelier fertigt Jean-Frédéric Fesseler edle Kulis und Füller mit Holzschäften

TEXT: DAVID KRENZ FOTOS: ULRIKE SCHACHT



1. Elegantes Schreibgerät:

Die Maserung macht jeden Füller einzigartig.

2. Einfacher Anfang:

Jean-Frédéric Fesseler verleiht einer Birkenlatte eine glatte Oberfläche



1



2



3

1. Werkzeug: In Regalen lagern unzählige Sägen, Zwingen und Hobel.

2. Rohling: An der

Kreissäge wird das Holz zu quadratischen Kanthölzern zugeschnitten. Sie sind die Vorformen der Schreibgeräte.

3. Hölzer: Jean-Frédéric

Fesseler kann aus einem großen heimischen Repertoire das Passende wählen

soll daraus Handwerkskunst entstehen. Fesseler fertigt seine Füller wie der Bildhauer eine Skulptur: Schicht um Schicht und Schritt für Schritt schält er sie aus dem Holz.

Diesmal wählt er finnische Birke, „ein vergleichsweise hartes Holz“. Doch hauptsächlich nutzt er Edelhölzer, die aus heimischen Wäldern stammen und ihre jeweils eigenen Vorzüge besitzen: Kirschbaum erfreut mit feinen Farbnuancen, die rötlichen Adern von Rosenholz erinnern an Lavaströme, und Mooreiche besitzt grobe Poren, wodurch Stifte aus diesem Holz sicher und griffig in der Hand liegen.

Wie jeder Mensch hat auch jedes Holz einen eigenen Charakter. Fesseler

sieht seine Hauptaufgabe darin, diesen zu unterstreichen, indem er Maserungen und Holzstruktur betont. Das Stück Birke sägt er zu einer länglichen Latte, der er mit einem Hobel eine glatte, gleichmäßige Oberfläche verleiht. Wie Luftschnüre zu Fasching bedecken am Ende viele lange Holzkringel den Werkstattboden.

An der kreischenden Kreissäge wird die Latte nun zu Kanthölzern mit quadratischem Querschnitt zugeschnitten. Es sind die Rohlinge der Schreibgeräte. Jean-Frédéric Fesseler bohrt in jedes der Hölzer einen durchgehenden Kanal, in dem später Mine, Patrone und die metallene Mechanik des Füllers Platz finden. Für jedes Loch nimmt er





An der Drehbank wird
der eckige Rohling zur
runden Füllerhülle
gedrechselt



Besonderes Schreibgefühl mit Federn aus Gold

nacheinander mehrere Bohraufsätze mit wachsenden Durchmessern. Das behutsame Vorgehen ist wichtig, damit kein Riss im Holz entsteht.

Der Handwerker bindet seine dunkle Lockenmähne zum Zopf, eine Arbeitsschutzmaßnahme, denn er wechselt an die Drehbank. Dort möchte er den noch eckigen Rohling zur rundlichen Füllerhülle drechseln. Diese besteht aus zwei Teilen, dem Schaft und der Kappe. Ratternd läuft die Maschine an und lässt das eingespannte Hölzlein rasant rotieren.

Jean-Frédéric Fesseler greift zu einem Werkzeug, das einer Feile ähnelt. Es ist ein Drehseileisen, das er zuvor am Schleifstein geschärft hat. Er setzt das Eisen ans drehende Holz. Ein feines Pfeifen erklingt, und im Lampenschein fliegen winzige Späne wild umher. Um jede Kante, die kleinste Ecke zu glätten und einen schönen runden Körper samt sauberen Abschlüssen zu schaffen, stoppt er zwischendurch die Maschine und streicht mit den Fingern über das Holz.

In einer Schublade funkeln die metallenen Bauteile

Nach dem Drehen verleiht er den glatten Schäften mit feinkörnigem Polierpapier finalen Glanz. Leuchtend tritt die Birkenmaserung hervor. Ein Firnis mit speziellem Leinöl schützt das Holz vor Wasser und Schmutz. Fertig ist der Füller. Zumindest die Hülle. Was noch fehlt, ist sein Innenleben. Der Handwerker zieht eine Schublade auf. Darin funkeln Schreibgerätebausätze, die eine Metalldreherei für ihn anfertigt. Die Messingteile werden dort auch galvanisiert, also oberflächenveredelt.

Mit einem angerührten Zweikomponentenkleber verbindet er den Holzschaft mit dem metallenen Griffteil, der beim Füller Mundstück heißt. Da-

mit bekommt die Schreibfeder Kontakt zur Patrone. Die Kappe erhält ein metallenes Innengewinde, mit dem sich der Füller später zuschrauben lässt.

Die Stifte sind Schreibgerät und Schmuckstück zugleich

Das Premiummodell ziert eine 18-karätige Goldfeder, die aus einer Heidelberger Traditionsmanufaktur stammt.

„Gold verleiht ein besonderes Schreibgefühl“, sagt Jean-Frédéric Fesseler. Tatsächlich: Ganz weich gleitet die Goldfeder über das Papier, und das seidige Holz schmeichelt sanft der Hand.

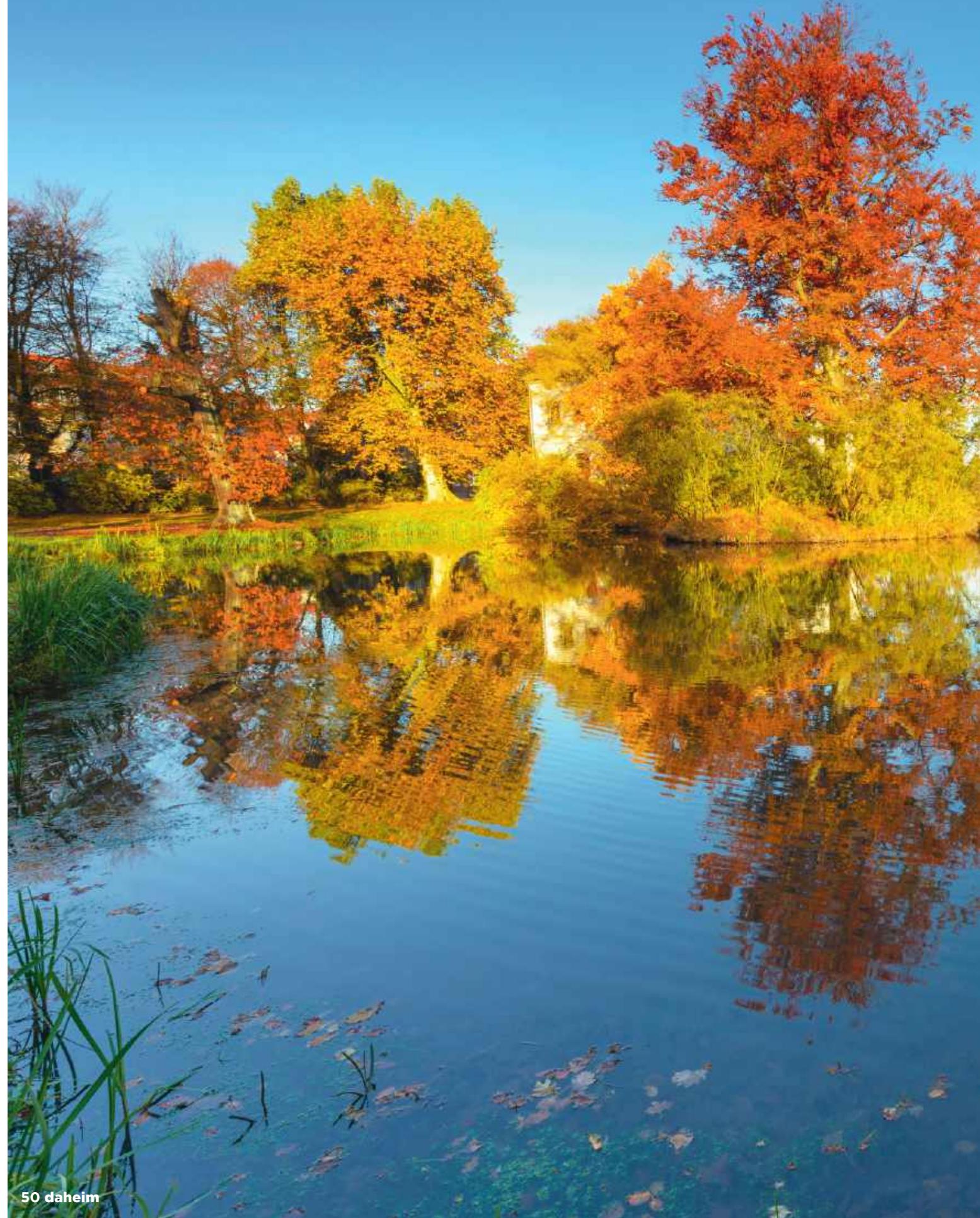
Seine Kreationen sind für Fesseler Schmuckstück und Schreibgerät in einem. Auch er nutzt einen Birkenfüller, hält damit in seinem Notizbuch beispielsweise Musiknoten für sein Geigenspiel oder Gestaltungsideen fest. „Schreiben auf Papier hat für mich eine entspannende Wirkung, und ich merke mir das Aufgeschriebene besser, als wenn ich es eilig in den Laptop tippen würde.“

Füller aus dem Atelier Fesseler kosten je nach Ausführung zwischen 850 und 1100 Euro. Schweizer Unternehmer und New Yorker Agenturen, aber auch Berliner Taxifahrer haben schon bei ihm gekauft. Es ist ein Kundenkreis aus Liebhabern.

Um die 800 Füller, Kugelschreiber und Skizzienbleistifte fertigt Jean-Frédéric Fesseler im Jahr. Durch die Holzmaserung und die in vielen Stunden Handarbeit verliehene Haptik gleicht kein Stift dem anderen. So individuell wie die Handschrift eines jeden Menschen, so einzigartig sind auch die Schreibgeräte aus dem Berliner Atelier.

KONTAKT: Atelier Fesseler,
Birkenstr. 30, 10551 Berlin; Tel. 01 73/6 62 88 01; www.atelierfesseler.de

- 1. Firnis:** Auf die Hülle wird mit einem speziellen Leinöl eine Schutzschicht aufgetragen. Sie weist Wasser und Schmutz ab.
- 2. Finale:** Sind alle Metallteile und die Feder angebracht, kann der Füller endlich zusammengeschraubt werden.
- 3. Familienstück:** Jean-Frédéric Fesseler präsentiert stolz den fertigen Füller. Er wird einen Liebhaber finden und Generationen überdauern





Juwel am Oder-Neiße-Radweg:
der Fürst-Pückler-Park mit
Neuem Schloss in Bad Muskau
in den flammenden Farben
eines goldenen Herbsttags

LANDSCHAFT

Fließende Grenzen

Oder und Neiße schlängeln sich durch urwüchsige Naturräume und lebhafte Städte. Wer den Flussläufen mit dem Fahrrad folgt, pendelt fast zwangsläufig zwischen Deutschland und Polen

TEXT: DAVID KRENZ



1



2



3

Plötzlich, kurz vor dem Dörfchen Lebus, stakst ein Birkhahn aus dem Gebüsch, spaziert einmal quer über den Oder-Radweg und huscht unter den nächsten Strauch. Der Anblick ist so bezaubernd wie selten. Denn der hübsche Hühnervogel mit den smaragdgrünen Brustfedern und dem roten Kopfschmuck gilt als bedroht und ist zudem äußerst scheu.

Dem Tier auf dieser Reise zu begegnen, die entlang von Oder und Neiße führt, ist trotzdem nicht über die Maßen überraschend. Die beiden Grenzflüsse zwischen Polen und Deutschland schlängeln sich durch urwüchsige Landschaften, die vom Menschen spärlich, von seltenen Vögeln und anderen Tieren umso vielfältiger bevölkert sind.

Um die Geschöpfe nicht zu verschrecken, nähert man sich ihnen am besten leise und behutsam – etwa mit dem Fahrrad. Entlang der Ufer

1. Gute Nachricht. Nach der Algenkatastrophe gibt es wieder Karpfen in der Oder. **2. Gute Arbeit.** Wollige Landschaftspfleger auf den Deichen des Grenzflusses. **3. Gut für die Natur.** Typische Bruchlandschaft bei Kienitz

schlängelt sich auf 630 Kilometern der Oder-Neiße-Radweg, Deutschlands östlichster Radfernweg. Er führt gut ausgebaut und beschildert von den Neisequellen im Dreiländereck Tschechien, Deutschland und Polen nach Brandenburg, wo die Oder ins Stettiner Haff mündet. Eine Bonusetappe verlängert den Radweg bis zur Ostsee.

Lebus liegt etwa auf der Hälfte der Route in Ostbrandenburg am Südrand des Oderbruchs. Das Wort „Bruch“ bezeichnet historisch Sümpfe und Moorgebiete. Früher durchströmte die Oder

die Gegend in weit verästelten Armen und überschwemmte sie regelmäßig, bis Preußenkönig Friedrich der Große im 18. Jahrhundert Deiche bauen ließ.

Deichweg mit weitem Blick über das grüne Auenland

Kolonisten aus Schweden und Schwestern, aus Böhmen und dem Harz zogen in das trockengelegte Land, gründeten Dörfer und legten Äcker an. Auf einem Deiche lässt es sich durch den Oderbruch radeln. Der erhöhte Weg ermöglicht weite Blicke über das grüne Auen-



land. Linker Hand erstrecken sich die Felder der Bauern, rechts die Feuchtwiesen und der gemächlich dahintreibende Oderlauf. Wildgräser wehen, Birken lassen ihr Laub rascheln. Aus Sümpfen ragen morsche Baumgerippe, wodurch eine dschungelhafte, verwunschene Stimmung entsteht.

Zu hören ist auf diesem Abschnitt meist nur das Säuseln des Winds – bis man den Fischereihof bei Küstrin-Kietz erreicht. Dort herrscht an vielen Tagen im Jahr munterer Trubel. Die Imbisswirtschaft ist bei Urlaubern genauso

beliebt wie bei Einheimischen. An diesem Nachmittag plaudert an einem Tisch eine Frauengruppe aus dem Dorf, an einem anderen eine Familie aus Erding. Zwischen den Gästen wirbelt André Schneider herum, der den Fischereihof mit seiner Familie betreibt.

Der 40-Jährige ist Fischwirt wie schon sein Vater und dessen Vorfahren. Zu den Fischen, die er in der Oder fängt, zählen Barsche und Welse. Frisch aus dem Räucherofen oder gebraten serviert er sie seinen Gästen – gern mit Schwarzbier aus der nahen



Fischwirt André Schneider beglückt auf seinem Fischereihof bei Küstrin Gäste. Er liebt die Stille an der Oder





**Dach mit Augen?
Görlitz' gut erhaltenes
Bilderbuchstadtbild
begeistert Besucher ebenso
wie Hollywood-Filmer**

LAND & LEUTE

Neuzeller Klosterbrauerei, die seit 1589 Bier braut.

Um alle satt und glücklich machen zu können, kauft er Heilbutt und Lachs von der Küste dazu. Schneider selbst steigt nicht mehr täglich in den Fischerkahn, er wird am Tresen gebraucht und auf dem Campingplatz, den die Familie auf der Wiese direkt am Deich betreibt. „Mein Uropa konnte noch vom Fischen leben, aber heute braucht jeder Betrieb ein zweites Standbein“, sagt der Wirt.

Doppelstadt mit Weltstars und Hollywood-Flair

Im Sommer 2022 drohte den Oderfischern das Aus: Eine Goldalgenplage hatte zu einem dramatischen Fischsterben geführt. Glücklicherweise erholen sich Fluss und Bestände wieder, sogar schneller, als von Experten erwartet. So kann André Schneider weiter an seiner geliebten Oder leben und wirtschaften. „Ich mag es, hier zu paddeln oder einfach nur am Ufer zu sitzen. Ich genieße dann die Stille und Einsamkeit.“

An den beiden Flüssen finden sich jedoch nicht nur entlegene Naturräume. Im Dreiländereck, wo die grünen Hügel der sächsischen Lausitz das Tal der Neiße rahmen, können Reisende durch eine der am besten erhaltenen Altstädte Deutschlands schlendern. Görlitz' gemütliche Gassen führen zu Bauwerken der Gotik, der Renaissance und des Jugendstils. Die Stadt diente schon öfter als Kulisse für Hollywoodfilme. Zu ihren meistbesuchten Wahrzeichen zählt das vor fünf Jahrhunderten erbaute Heilige Grab, eine kleinere Kopie der Jerusalemer Grabeskirche.

Wer eine der Neißebrücken passiert, wechselt mit dem Ufer zugleich den Staat. Bis 1945 erstreckte sich Görlitz beidseits des Flusses, doch nach Kriegsende fielen alle deutschen Gebiete östlich der Neiße und der Oder Polen zu. Görlitz wurde zwischen den beiden Ländern aufgeteilt, sein östlicher Teil heißt seither Zgorzelec.

Auch an der Oder hat man auf diese Weise zwei Orte geteilt: Guben und Frankfurt (Oder). Seit dem EU-Beitritt Polens vor 20 Jahren und dem 2007



**Morgennebelschwaden wallen
über der Oder. Bald wird die
Sonne diese Geister der Nacht
aus der Landschaft wischen**

erfolgten Wegfall der Grenzkontrollen
nähern sich die lange getrennten Städte
wieder an, weshalb man Görlitz/Zgorzelec, Guben/Gubin und Frankfurt
(Oder)/Słubice Doppelstädte nennt.



Die Anwältin Agata Klorek wohnt in Frankfurt und arbeitet in Słubice. Sie fühlt sich in beiden Städten heimisch

Wie das Leben in einer solchen Doppelstadt aussieht, davon kann Agata Klorek berichten. Die 41-jährige Polin arbeitet in Słubice als Anwältin und spaziert nach Feierabend über die Grenzbrücke nach Frankfurt, wo sie mit Blick auf den Fluss wohnt. Sie lebt dort zusammen mit ihrem deutschen Lebensgefährten. „Für mich ist Frankfurt-Słubice eigentlich eine gemeinsame Stadt“, sagt sie auf der Brücke mit ihren himmelblauen, stählernen Schwüngen.

Agata Klorek hat an der berühmten Viadrina-Universität in Frankfurt (Oder) deutsches und polnisches Recht studiert und spricht beide Sprachen. Vermutlich falle es ihr deshalb leichter als anderen, sich an beiden Oderufern heimisch zu fühlen, sagt sie.

Doch auch insgesamt beobachtet sie ein Zusammenwachsen: Es gibt in der Doppelstadt einen deutsch-polnischen Chor, eine bilinguale Grundschule steht in den Startlöchern, und das Musikfestival „Transvocale“ im Herbst erklingt auf beiden Seiten des Flusses. „Die Stadt zieht Menschen an, die Beziehungen zu Deutschland und Polen haben. Hier können sie beiden Ländern und Kulturen nah sein“, sagt sie.

Stettiner Haff mit viel Natur und Spaß für Wassersportler

Auf Sonntagsausflügen schätzt sie das Grenzenlose der Region. Sie radelt gern zur Oderfähre zwischen Aurith und dem polnischen Urad, wo ein Aussichtsturm am Flussufer steht. Außerdem



TIPPS FÜR DIE REGION

UNTERES ODERTAL

Der grenzüberschreitende Nationalpark am Oder-Neiße-Radweg schützt den natürlichen Lauf der Oder. Die Auenlandschaft fasziniert mit bewaldeten Hängen und einer großen Vielfalt an Tier- und Pflanzenarten, darunter Zugvögel und sogar Wildpferde. Auch Paddler kommen hier auf ihre Kosten.
nationalpark-unteres-odertal.eu

das Gelände und durch den Kräutergarten teilnehmen.

klosterneuzelle.de

EISENHÜTTENSTADT

Die erste sozialistische Planstadt Deutschlands ermöglicht spannende Einblicke in die Architektur und Lebensweise der DDR-Zeit. Das örtliche Museum für Alltagskultur dokumentiert anschaulich den Alltag und die Wohnkultur der 1950er- bis 1980er-Jahre. Die Stadt lädt zu Erkundungstouren durch historische Wohnkomplexe und Grünanlagen ein, die typisch für den sozialistischen Städtebau sind.
eisenhuettenstadt.de

FÜRST-PÜCKLER-PARK

Der Oberlausitzer Landschaftspark in Bad Muskau, ein Unesco-Welterbe, zelebriert die Gartenbaukunst des 19. Jahrhunderts. Die weitläufigen Anlagen des exzentrischen Fürsten versammeln gemäldegleich Spazierpfade und Aussichtspunkte und erstrecken sich beiderseits der Neiße, haben also einen deutschen und einen polnischen Teil.
muskauer-park.de

KLEIST-MUSEUM

Das Museum in Frankfurt (Oder) widmet sich dem Leben und Werk des berühmten Dichters Heinrich von Kleist, der 1777 in der Stadt zur Welt kam. Die Ausstellung präsentiert Manuskripte, Briefe und Erstausgaben seiner Werke und illustriert seinen Einfluss auf die deutsche Literatur.
kleist-museum.de

ZITTAUER FASTENTÜCHER

Das Große Fastentuch von 1472 und das Kleine Fastentuch von 1573 zählen zu den bedeutendsten Kunstschatzen Europas. Sie zeigen reich illustrierte biblische Szenen. Während der Fastenzeit verhüllten sie früher den Altarraum. Besucher können die Tücher im Museum der Kirche zum Heiligen Kreuz und im Kulturhistorischen Museum Franziskanerkloster bewundern.
zittau.de

WEINGUT PRETO

Wer von Frankfurt (Oder) aus rund zwölf Kilometer nach Polen hineinfährt, erreicht das Dorf Stare Biskupice mit dem Weingut Preto, das Riesling, Solaris und Gewürztraminer sowie Rotweine wie Dornfelder, Regent und Pinot Noir ausbaut. Mit einem Glas Wein können Gäste in Liegestühlen entspannen oder zwischen den Reben spazieren.
winnicapreto.pl

KLOSTER NEUZELLE

Das Kloster nördlich von Guben am Rande des Schlaubetals gehört mit seiner dottergelben Kirche, den weitläufigen Klostergarten sowie seinen Kunstschatzen zu den wichtigsten Barockdenkmälern Ostdeutschlands. Geboten werden dort Konzerte und Theaterstücke, Besucher können an Führungen über

KONTAKT: *Tourist-Information*

Oderbruch und Lebuser Land
 Mittelstr. 10, 15306 Seelow
 Tel. 0 33 46/84 98 08
www.oderbruch-tourismus.de

empfiehlt sie einen Abstecher in das malerische polnische Bauerndörfchen Stare Biskupice. Dort keltert das junge, preisgekrönte Weingut Preto köstlichen Riesling, den man auf der Terrasse mit Blick auf die Reben genießen kann.

Es lohnt sich, der Oder bis zum Stettiner Haff zu folgen, das neben Seglern und Surfern vor allem Naturbeobachter lockt. Rund um diese Lagune der Ostsee lassen sich schilfbewachsene Buchten, eiszeitliche Binnendünen, verträumte Wacholderwäldchen und kreisende Seeadler entdecken. Von dort setzt eine Fähre zur Insel Usedom über. Wie Neiße, Oder und das Haff ist auch die Ostseeinsel Teil der polnisch-deutschen Grenzlinie. Sie verläuft, kaum wahrnehmbar, mitten im Sand.



TRADITION

Nu is Teetied!

In Ostfriesland zelebriert man seit jeher
die Teezeit – ein Ritual für alle Sinne

TEXT: JANA LENKE



Die Teekultur (hier mit Geschirr im typischen Dekor Friesisch Blau) prägt seit Jahrhunderten den Alltag der Ostfriesen – und ist heute immaterielles Unesco-Kulturerbe

W enn der Regen gegen die Scheiben peitscht, fließt in irgendeiner ostfriesischen Stube bestimmt gerade heißer, bernsteinfarbener Tee in eine hauchdünne Porzellantasse – und lässt den Kandis darin knistern. An der niedersächsischen Nordseeküste genießt man das Getränk täglich. Und das nicht nur bei Schietwetter: Teetied ist morgens, vormittags („Elführtje“), nachmittags und abends. So trinken die Ostfriesen jährlich rund 300 Liter Tee pro Kopf – mehr als die Briten.

Über Schiffe ihrer holländischen Nachbarn gelangte Tee im 17. Jahrhundert aus Asien erstmals nach Europa und zu den Ostfriesen. Diese machten ihn mithilfe von Sahne sowie Zucker nahrhafter und konnten – zumindest dem Volksmund nach – schon bald nicht mehr ohne ihn: „Wenn wi keen Tee haben, muten wi starben.“

Die Zeit steht still beim Genuss mit Kluntje und Wulkje

Heute folgt die ostfriesische Teezeremonie einem strikten Ablauf, den Celia Brandenburger vom Teemuseum in Leer genau kennt: Sie gibt die Blätter einer kräftigen Schwarzeemischung lose in eine vorgewärmte Kanne und gießt sie bis zur Hälfte mit kochendem Wasser auf. Nach vier bis fünf Minuten Ziehzeit wird die Kanne bis oben gefüllt. Ganz wichtig: Vor dem Servieren gehört in jede Tasse ein Stück Kandis, der Kluntje. „Die erste Tasse schenke ich mir als Gastgeberin selbst ein“, sagt Brandenburger. „Dann sehe ich, ob der Tee die richtige Farbe hat.“ Zum Schluss gibt die Ostfriesin Sahne mit einer winzigen Kelle entlang des Tassenrandes hinein – gegen den Uhrzeigersinn „um die Zeit anzuhalten“, erklärt sie. Der weiße Rahm bildet nun zarte Wölkchen, Wulkje, die davonzuziehen scheinen.

Ohne umzurühren, genießt man nun in drei Etappen – schlürfen erlaubt: erst die milde Sahne, dann den bitteren Tee und schließlich den süßen Zucker. Wer genug hat, legt den Löffel in die Tasse, andernfalls wird nachgeschenkt. Weniger als drei Tassen zu trinken, gilt jedoch als unhöflich – da verstehen die Ostfriesen keinen Spaß!

WELTERBE

STADTGARTEN

Bamberg, fast 1000 Jahre lang Sitz von
Kaisern und Bischöfen, bewahrt sein
Welterbe – auch in Gemüsebeeten

TEXT: JULIUS SCHOPHOFF



Alles Wichtige auf einen Blick:
das Alte Rathaus (vorne) auf
einer Regnitz-Insel, Kaiserdom
(links) und Kloster Michaelsberg
(hinten) thronen auf zwei der
sieben Stadthügel





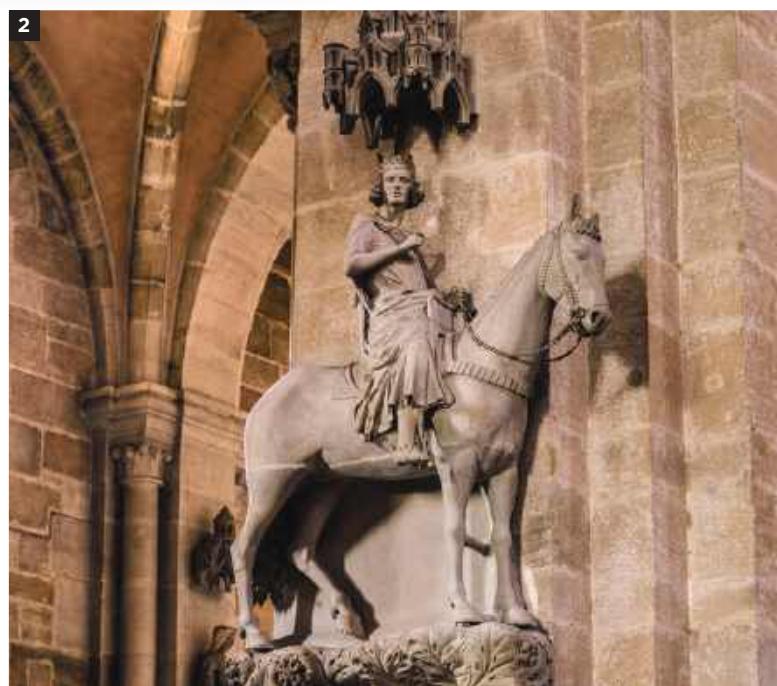
Der Bamberger Reiter im Dom hütet seine Geheimnisse

1

WELTERBE: BAMBERG

Die Altstadt von Bamberg im fränkischen Teil Bayerns ist ein städtebauliches Gesamtkunstwerk und wurde 1993 von der Unesco als Weltkulturerbe ausgezeichnet. Das 142 Hektar große Areal umfasst die drei historischen Stadtbezirke Bergstadt, Inselstadt und Gärtnerstadt. Seit dem 11. Jahrhundert hatte Bamberg's frühmittelalterliche Grundstruktur als Vorbild großen Einfluss auf die Stadtentwicklung in Mitteleuropa. Die historische Substanz der Altstadt ist bis heute weitgehend original erhalten, mehr als 1000 Häuser stehen unter Denkmalschutz.
www.bamberg.info/weltkulturerbe

2





1. Gondeln ohne Venedig. Eine Fahrt vorbei an Bambergs Fischerviertel ist sehr romantisch. **2. Reiter ohne Identität.** Die berühmte gekrönte Figur im Dom gibt bis heute Rätsel auf. **3. Schneeballen ohne Winter.** Das süße Gebäck aus Mürbeteig ist eine fränkische Spezialität

Sebastian Niedermaier kniet in einem Beet im Herzen von Bamberg. Mit schwarzen Fingern gräbt er behutsam eine Süßholzwurzel aus der Erde – genau wie sein Vater und dessen Vorfäder es getan haben. Der junge Biogärtner führt den Hof in der 13. Generation. „Ich habe noch den Meisterbrief meines Vorfahren Sebastian Niedermaier“, sagt er. Ausgestellt im Jahr 1795, „für das unverletzte Ausgraben der Süßholzwurzel“.

Einst wurde die Gewürz-, Genuss- und Heilpflanze, bekannt für ihr sprichwörtliches Geraspel, aus Bamberg in alle Himmelsrichtungen exportiert. Heute möchte Sebastian Niedermaier mit dem Anbau vor allem an das Erbe der Bamberger Gärtnerstadt erinnern: Das Süßholz war jahrhundertelang deren Symbol und Aushängeschild.

Gärtnerstadt: uralte Sorten frisch auf den Tisch

Die Gärtnerstadt, das sind etwa vier Hektar Gartenflächen im Zentrum der oberfränkischen Stadt. Seit dem 14. Jahrhundert werden sie bewirtschaftet. In den 1970er-Jahren wollte man eine Schnellstraße durch die Gemüsebeete bauen, später sollte dort eine Wohnsiedlung entstehen. 1993 kam die Rettung: Die Unesco erklärte die Altstadt von Bamberg mit ihren drei Bezirken Bergstadt, Inselstadt und Gärtnerstadt zum Welterbe. Die Altstadt, schreibt die Deutsche Unesco-Kommission, repräsentiere „in einzigartiger Weise die auf frühmittelalterlichen Grundstrukturen aufbauende mitteleuropäische Stadt“. Der Erhalt der historischen Gartenflächen wurde zur unverhandelbaren Auflage für den Welterbe-Status. Ein Glück für die Bamberger Gärtner.

Heute gibt es noch rund 70 Gartenbaubetriebe in der Gärtnerstadt. Auf manchem Flurstück wachsen die alten Sorten Meerkohl, Weinbergnoblauch, Etagenzwiebel und Barbarossa Krachsalat. Ihre Saat, erzählt der Biogärtner, war den Bamberger Stadtbauern heilig.

Bamberg braut eines der letzten Rauchtiere der Welt

Traditionell wurden die Höfe unter allen Erben aufgeteilt. Um die Flächen nicht zu kleinteilig werden zu lassen, vermählte man seine Kinder mit den Nachkommen anderer Landwirte – ohne jedoch sein wertvollstes Gut weiterzugeben. „Mei Tochta kannst hom“, sollen die Brautväter damals gesagt haben, „mei Reddich nedd.“

Sebastian Niedermayer vertreibt sein Gemüse hauptsächlich in seinem Hofladen. Auch der fränkische Gastronom und Fernsehkoch Alexander Herrmann kauft hier ein. Mit ihm lädt der Gärtner einmal im Jahr, in den Tagen zwischen Tomatenernte und Gurkensaft, zum Vier-Gänge-Menü ins Gewächshaus. Lokaler geht es nicht. Auch sein Süßholz ist heute noch gefragt – um Cocktails zu süßen in der Bar „Das Schwarze Schaf“ am anderen Ende der Stadt.

Bergstadt: Zentrum der Macht von Adel und Klerus

Dort, in der Bergstadt, steht Gerda Firsching unter den vier Türmen des Bamberger Doms. „König Heinrich II. wollte hier ein fränkisches Rom errichten“, sagt die Gästeführerin. Gemeinsam mit dem Kloster Michaelsberg, dem Stift St. Stephan und der Kirche St. Gangolf bilde der Dom aus der Luft gesehen ein riesiges Kreuz. „Und genau wie Rom wurde Bamberg auf sieben Hügeln erbaut.“ Fast 1000 Jahre lang war die Stadt das Zentrum kaiserlicher und erzbischöflicher Macht.

Im Dom fällt Licht durch drei Rundbogenfenster auf den Marmorskophag des später zum Kaiser gekrönten Heinrich und seiner Frau Kunigunde. Von einem Pfeiler über dem Kirchengestühl blickt der berühmte Bamberger Reiter über die Gemeinde. Die lebensgroße Sandsteinskulptur aus dem 13. Jahrhundert ist handwerklich perfekt. „Man rätselft bis heute, wie die das da-



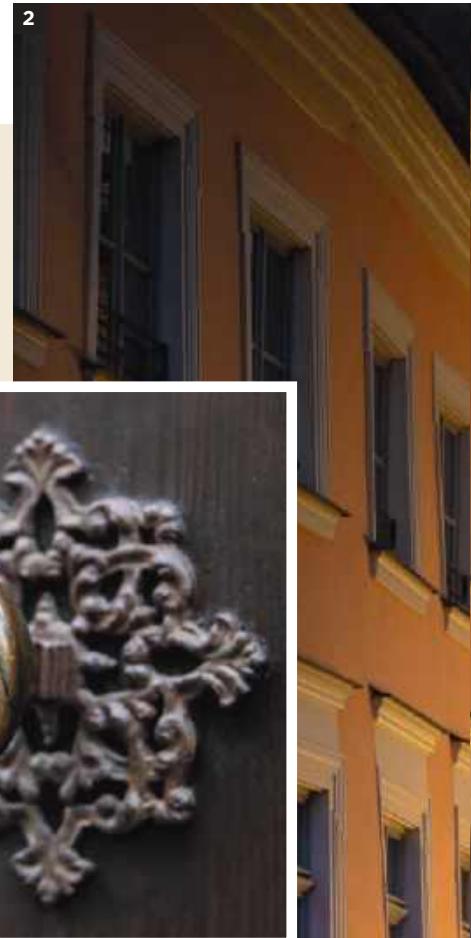
1. Apfelweibla. Dieser Türknauf (Original im Historischen Museum) wurde berühmt, weil E. T. A. Hoffmann ihn in seinem Märchen „Der goldne Topf“ beschrieb.

2. Altstadt. Ein Bummel durchs abendliche Unesco-Welterbe ist stets mit Genuss verbunden – für Auge und Gaumen

mals geschafft haben“, flüstert Gerda Firsching. Von wem das Kunstwerk stammt und wen es darstellen soll, weiß niemand, was die Faszination umso größer macht.

Zurück im Freien, spaziert Gerda Firsching durch den Hof der Alten Hofhaltung. Der geraniengeschmückte Fachwerkhäusriegel diente früher als Bischofsresidenz. Nebenan liegt die Neue Residenz mit ihrem duftenden Rosengarten. Von dessen Panorama-balkon schweift der Blick über die roten Ziegeldächer der Stadt.

Manche Firste sind schief, abgesackt im weichen Grund. „Sand“ wird der dicht bebaute Teil der Bergstadt genannt, der sich am Fuß des Domhügels ans Ufer der Regnitz schmiegt. Er ist, nicht nur sprichwörtlich, auf Sand gebaut. Viele historische Bürgerhäuser





bestehen aus Sandstein, einige Fassaden schmücken fast so aufwendige Ornamente wie das Portal des Doms.

62 Brauereien gab es einst in Bamberg, heute sind es noch zwölf, die mehr als 50 Biersorten brauen. „Das hier“, sagt die Gästeführein vor einer Fachwerkfassade, „muss man unbedingt probiert haben!“ Es heißt „Schlenkerla“, wie die Gaststätte, in dem es ausgeschenkt wird. Benannt ist diese

nach einem Braumeister, der mit dem Arm schlenkte, seit er von seiner Bierfasskutsche überrollt wurde. Das „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ ist eines der letzten Rauchbiere der Welt. Grünmalz, über offenem Feuer geräuchert, gibt ihm sein intensives Aroma. Die Bamberger lieben es. Drei Dutzend Männer und Frauen stehen vor dem Wirtshaus und tauchen ihre Oberlippen in die Schaumkronen des dunklen Bräus.

Wo das Zentrum Bamberg liegt, ist schwer zu sagen. Das war schon immer so, wie sich beim Gang über die Obere Brücke zeigt. Sie führt auf ihrem Weg über die rauschende Regnitz durch das Alte Rathaus, das auf dem Scheitel der Steinbogenbrücke steht. Die Geschichte dazu geht so: Weil die Kleriker der Bergstadt und die Bürger der Inselstadt sich im 15. Jahrhundert nicht einigen konnten, auf wessen Seite der Verwal-



tungssitz errichtet werden sollte, baute man ihn zwischen die beiden Stadtteile mitten in den Fluss. Wegen seiner kuriosen Lage und der aufwendigen Freskenmalerei ist das Alte Rathaus das meistfotografierte Gebäude der Stadt.

Inselstadt: Klein Venedig an der Regnitz

Das zweitbeliebteste Motiv liegt in Sichtweite flussabwärts: die malerische

ehemalige Fischersiedlung mit dicht gedrängten Fachwerkbauten. Sie trägt den treffenden Namen Klein Venedig.

Den Zweiten Weltkrieg hat Bamberg fast schadlos überstanden, nur vier Prozent der Stadt wurden zerstört. Im einzigen Bombenkrater in der Fußgängerzone befindet sich heute ein Brunnen, an dem Passanten sitzen und Eis essen. In den historischen Häusern der Inselstadt gibt es viele kleine traditionelle Läden: Teehäuser und Schokoladenmanufakturen, Buchläden, Antiquariate und einen Bürstenmacher, der seine Bürsten noch immer von Hand bindet. Das Alte lebendig halten – diese Kunst hat Bamberg perfektioniert.

Einige der ältesten Schätze der Stadt liegen dabei nicht hinter Vitrinen oder in Tresoren, sondern ganz offen am Fuß der barocken Martinskirche. Unter den rot-weiß gestreiften Schirmen der Stände des Grünen Markts findet man Bamberger Radieschen und Rettiche, Weißkraut, Wirsing, Blumenkohl und die Barmberger Hörnla, eine feinscha-

lige und besonders schmackhafte Kartoffelsorte. Es ist das nachwachsende Welterbe, das Bamberg vor so mancher Bausünde bewahrte und half, es in seiner ganzen Pracht zu erhalten: das fränkische Rom, das Venedig an der Regnitz, diese Stadt gewordene Schönheit, für die man gar nicht genug Süßholz raspeln kann.

DER BESONDERE TIPP

In Bamberg geht man nicht in den Biergarten, sondern „auf den Keller“. Das hat damit zu tun, dass die Leute früher ihr Bier aus den in den Berg getriebenen Lagerkellern abholten. Und wenn man schon mal da war, konnte man ja gleich das erste trinken. Drei klassische Bierkeller gibt es heute im Bamberger Berggebiet.

www.bamberg.info/bierkeller



1. Bierkeller. Hier lässt es sich aushalten. Schöner als auf dem Spezial-Keller (siehe Tipp) auf dem Stephansberg kann man den Tag kaum ausklingen lassen. **2. Biogärtner.** Sebastian Niedermaier ist Süßholzgärtner in der 13. Generation. Er kümmert sich um das nachwachsende Welterbe Bambergs

Listiger Rebell

In der Fabel von Reineke Fuchs triumphiert der gerissene Außenseiter über die Konventionen

TEXT: JENS BEY

Schwerenöter und Schelm? Das wäre die freundlichere Charakterisierung von Reineke Fuchs in der nach ihm benannten Fabel. Listiger Strippenzieher, notorischer Lügner, gemeingefährlicher Feind, lautet eine andere, und ewiger Rebell gegen die Macht des Königs und die gesellschaftlichen Konventionen noch dazu.

Der Fuchs aus der Fabel ist das Kind der jeweiligen Zeit

Wie der Rotrock gesehen wird, hängt von der jeweiligen Epoche ab. Denn seine literarische Karriere geht weit zurück: Wird Reynaert, der Fuchs, im Tierepos „Van den vos Reynaerde“ aus dem 13. Jahrhundert noch als ein zu ächtender Todsünder gesehen, zeichnet ihn Johann Wolfgang von Goethe in seinem „Reineke Fuchs“ ganz anders. Ein spitzbübischer Schelm ist er dort, ein ausgefuchster (!) Außenseiter, der den gierigen König und seine tumben Vasallen vorführt.

Die Fabel beginnt an Pfingsten beim Hoftag von König Nobel, dem Löwen, zu dem alle Tiere geladen sind. Und wer fehlt? Reineke Fuchs natürlich, über dessen Missetaten sich Wolf Isegrim, Kater Hinze und andere bitterlich beschweren.

Nur Dachs Grimbart ergreift Partei für Reineke und kann das Ruder herumreißen – bis Henning, der Hahn, eine Henne zum König bringt, ermordet vom Fuchs. Nobel lässt nach Reineke schicken, aber der lockt sowohl Braun, den Bären, als auch Kater Hinze

in diese Fallen. Dass sie darin landen, haben die beiden allerdings ihrer Gier zuzuschreiben.

Genau diese Schlauheit, die Fähigkeit, die Charaktereigenschaften seiner Gegner trickreich und listig für seine Zwecke zu nutzen, haben den Fuchs zum Star der Fabelwelt gemacht. Wohl kaum ein anderes Tier taucht so oft darin auf wie der Rotrock. Aber wieso ist ausgerechnet der Fuchs der Durchtriebene, und nicht, sagen wir, der Wolf?

Seit dem Mittelalter gilt Isegrim als böse. Als reißende Bestie, weil er dem Menschen, so vermuten Historiker, als einziges Raubtier bei der Jagd Konkurrenz machte. Den kleineren Fuchs dagegen konnte man vertreiben. Nicht selten aber erlegte der findige Räuber dann doch die Gans oder das Huhn – indem er den Menschen austrickste.

Am Ende lebt der Böse in Saus und Braus am Königshof

Der schlaue Fuchs als Mittelpunkt einer ausschließlich von Tieren bevölkerten Fabel: Auf diese Weise konnten die Autoren der unterschiedlichen Fassungen zu allen Zeiten Kritik an der Obrigkeit, am Adel oder am Klerus üben, ohne in allzu große Gefahr zu geraten. Das trifft zu auf das niederdeutsche „Reynke de vos“ von 1498, das im deutschsprachigen Raum die Grundlage bildete für Reinekes Literaturkarriere, ebenso auf Johann Christoph Gottscheds „Reineke der Fuchs“ von 1752.

Und der Titelheld? Türmt Lüge auf Lüge, um dem Galgen zu entkommen, begeht Verrat an Grimbart, dem Dachs,



Stahlstich aus dem 19. Jahrhundert zu Goethes „Reineke Fuchs“: Der Löwe hält Hof, der Fuchs tut schön

der ihm zur Seite steht, lockt den König mit einem erfundenen Schatz und schafft es sogar Wolf und Bär, die Königstreuen, als Verräte dastehen zu lassen. Am Ende wird er, der Intrigant, Mörder und Vergewaltiger, der Kanzler des Reichs. Und die Moral von der Geschichte' (oder zumindest eine Moral)? „Aber wie sollte die Welt sich verbessern? Es lässt sich ein jeder Alles zu und will mit Gewalt die andern bezwingen. Und so sinken wir tiefer und immer tiefer ins Arge“, dichtet Goethe im achten Gesang von „Reineke Fuchs“.





Leuchtend orange,
tiefschwarz oder dezent
cremefarben: Bohnen,
Linsen & Co. punkten
auch optisch

MARKTFRISCH

KLEINE KRAFTPAKETE

Hülsenfrüchte sind proteinreich und lassen
sich getrocknet problemlos aufbewahren

TEXT: MONIKA JOHN

Niemand weiß genau, wo sie herkommen, nur, dass sie schon seit Tausenden Jahren angebaut werden – und damit zu den ältesten Kulturpflanzen gehören. In Asien, Afrika und Südamerika schätzt man Hülsenfrüchte schon seit Urzeiten. Und bereits in der Bibel wird beschrieben, wie die Menschen Linsen zu Mehl verarbeiten und damit Brot backen.

Beeindruckend ist die Vielfalt: Hülsenfrüchte, die sogenannten Leguminosen, gibt es als kleine runde Körnchen, lang gestreckt, oval oder bau-chig, schlicht schwarz, edel weiß, lässig grün, apart gestreift oder lila glänzend. Linsen, Bohnen, Erbsen, Lupinen und Kichererbsen gehören dazu. Gemeinsam bringen sie es auf mehr als 18 000 Arten. Der Name verrät es ja schon: Hülsenfrüchte sind Samen, die in einer Hülse herangereift sind. Ganz zutreffend ist diese Beschreibung trotzdem nicht. Denn es handelt sich dabei nicht um Früchte im eigentlichen Sinn.

Die Kichererbse führt ihren sympathischen Namen, weil der lateinische Ursprung von „Erbse“, „cicer“ lautet. Und kaum zu glauben, botanisch aber völlig richtig: Auch die Erdnuss und der Cashewkern werden dieser interessanten Großfamilie zugeordnet. Geradezu

Mit Hülsenfrüchten lassen sich viele leckere Gerichte kochen

umwerfend ist die Gesundheitsbilanz dieser Superfoods. Sie strotzen vor wertvollen Inhaltsstoffen. Dies ist einer der Gründe, weshalb Hülsenfrüchte nun auch in Europa ihren Siegeszug angetreten haben und von Veganern und Vegetariern sehr geschätzt werden.

Die zahlreichen wertvollen Inhaltsstoffe überzeugen

Viele Hülsenfrüchte haben einen höheren Eisengehalt als Fleisch und Eigelb, und kein anderes pflanzliches Lebensmittel enthält so viel Protein, hebt die Bundeszentrale für Ernährung hervor. Die unverdaulichen Kohlehydrate und Ballaststoffe fördern die Vermehrung guter Darmbakterien und verbessern die Darmflora. Allerdings sollte man die meisten Hülsenfrüchte nur gekocht verzehren, in rohem Zustand sind sie giftig.

Geschätzt werden auch die enthaltenen B-Vitamine und sekundären Pflanzenstoffe. Bei so vielen guten Eigenschaften ist es kein Wunder, dass weltweit jährlich 150 Millionen Tonnen angebaut werden. Rund zwei

Kilogramm Hülsenfrüchte isst jeder Deutsch jährlich, dem stehen allerdings 83 Kilogramm Mehl pro Jahr und Kopf gegenüber.

Auf der Schwäbischen Alb hat man vor einigen Jahren damit begonnen, längst verloren geglaubte Samen zum Leben zu erwecken und die Linsensorte „Späths Alblinse I“ und „Späths Alblinse II“ wieder anzupflanzen. In den 1940er-Jahren hatte der Landwirt Fritz Späth diese angebaut, 20 Jahre später waren sie verschollen und wurden erst 2006 im Vavilow-Institut in St. Petersburg wiederentdeckt. Heute sind Späths Linsen unter dem Markennamen Alb-Leisa beliebte Botschafter der Genussregion Schwäbische Alb.

Als Eintopf, im Brot, als Topping auf Salat, als Brei oder Bratling – Hülsenfrüchte sind vielseitig einsetzbar. Manch einer schreckt vor ihnen zurück aus Furcht vor Blähungen. Schon unsere Vorfahren wussten, was dagegen hilft: Ingwer, Knoblauch, Kämmel und Apfelessig. Und bei regelmäßigerem Verzehr gewöhnt sich die Darmflora an ihre neue Aufgabe.

KÜRBIS-LINSEN-BULETTEN

Portionen: 4

Zutaten:

150 g rote Linsen
600 g Kürbisfruchtfleisch,
etwa Butternuss
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
40 g Walnüsse
4 Stängel Petersilie
1 Ei
40 g geriebener Hartkäse
60 g Semmelbrösel
2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

Die Linsen in einem Topf mit Wasser etwa 15 Minuten gar kochen, gut abtropfen und abkühlen lassen. Inzwischen den Kürbis raspeln, salzen und 10 Minuten Wasser ziehen lassen. Anschließend ausdrücken und in eine Schüssel geben. Nüsse hacken und mit Petersilie, Linsen, Ei, Käse und Semmelbröseln unter den Kürbis mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Bedarf Brösel ergänzen, bis die Masse gut formbar ist. Daraus 12 Buletten herstellen

und in einer Pfanne im heißen Öl auf beiden Seiten jeweils 6–8 Minuten langsam goldbraun braten. Dazu passt Gurkensalat.





1



1. Grüne Bohnen schmecken frisch geerntet am besten. **2. Samen** aus den Hülsen der Bohnen oder Erbsen werden zu neuen Pflanzen. **3. Linsen** kann man direkt kochen, Bohnen und Kichererbsen sollte man vorher über Nacht einweichen

2



3

Schicht für Schicht

Kompost anzulegen ist ganz einfach. Der Erfolg lässt nicht lange auf sich warten

TEXT: MONIKA JOHNA

Gartenarbeit im Herbst ist etwas Besonderes. Im Frühjahr und Sommer haben wir gesät, ge- steckt, umgegraben, umgesetzt, hochgebunden und umge- topft. Nun dürfen wir auch mal nur genießen – und ernten.

Wenn der würzige Duft sonnenwarmer Erde unsere Nase streift und wir die Hände randvoll gefüllt haben mit den eigenen reifen Tomaten, knackigen Radieschen und zarten Bohnen, dann sind wir vom Gartenglück erfüllt. Jetzt ist zudem der richtige Moment, um Kompost anzulegen. Das Gute daran: In dieser Disziplin gibt es nur Gewinner. Aus dem diesjährigen Gartenabfall – Rasenschnitt, Laub und Astwerk – wird der Energielieferant fürs nächste Jahr. Und das fast von alleine.

Der erste Schritt gilt der Standortsuche: Kompost mag es luftig und halbschattig, zum Beispiel unter einem größeren Baum. Der guten Nachbarschaft zuliebe ist ein Meter Abstand zum Gartenzaun empfehlenswert. Es gibt fertige Komposter aus Holz oder Metall zu kaufen, oder man baut sich seine organische Abfallbox selbst.

Wichtig ist, dass der Kompost direkten Kontakt zum Gartenboden hat, damit Würmer und andere Organismen ungehindert ihren Job machen können. Gegen Wühlmäuse hilft ein Hasengitter am Boden. Eine weitere Variante ist

ein Schnellkomposter aus Kunststoff. Der ist zwar effektiv, aber nicht besonders schön anzusehen.

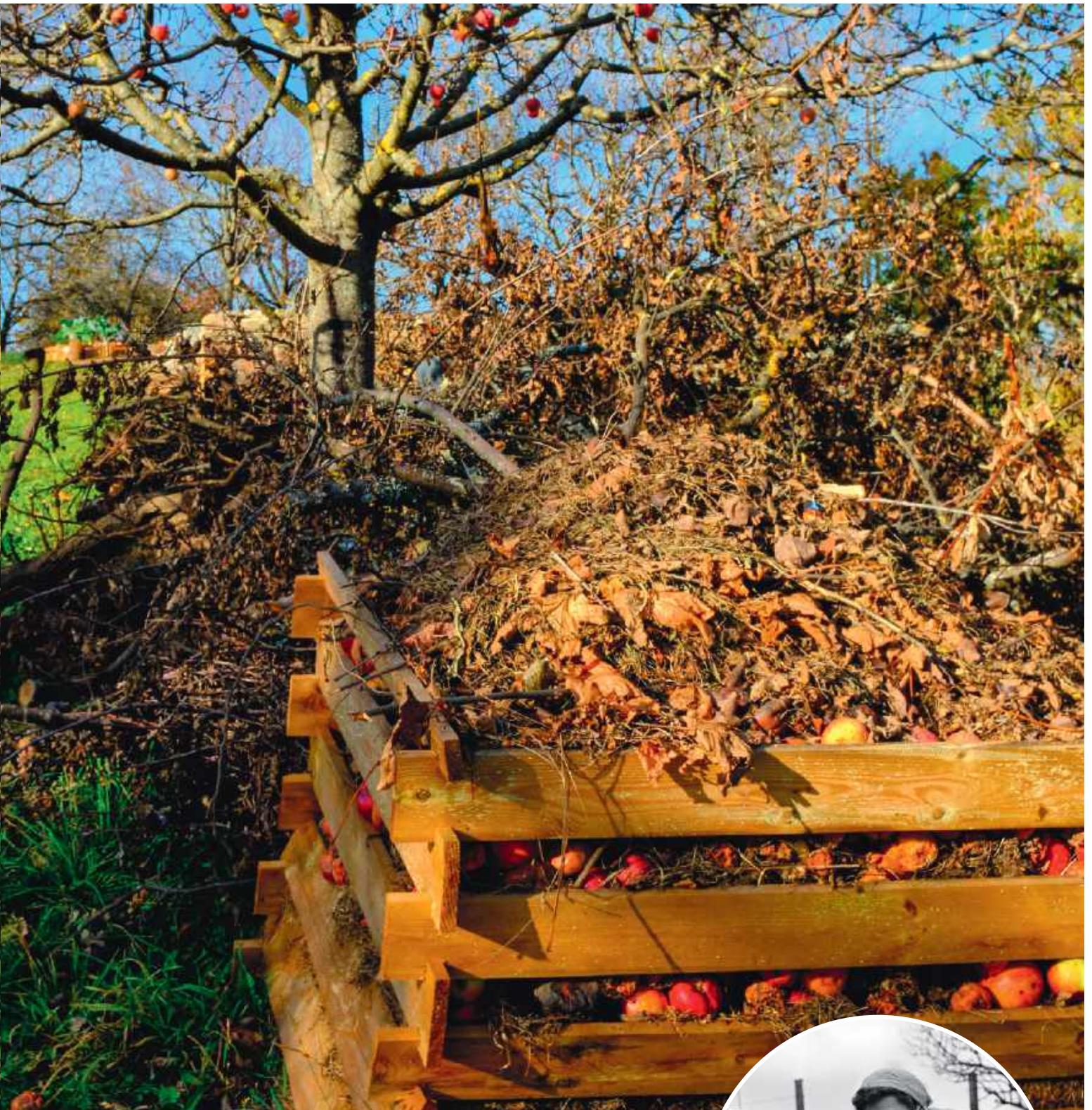
Kompostieren darf man alles, was biologisch abbaubar ist: Eierschalen, Kaffeefilter, Teebeutel, dazu Heu und Stroh vom Kaninchenstall, Schalen und Strünke von Obst und Gemüse sowie natürlich Gartenabfälle. Wobei man Unkraut besser nicht in den Kompost geben sollte, da sonst die Gefahr besteht, dass es sich im darauffolgenden Jahr über unseren neu gewonnenen Dünger im ganzen Garten breit macht.

Komposterde braucht ein wenig Abwechslung

Ein bisschen Abwechslung tut dem Haufen gut. Das bedeutet, keine Schicht auf dem Kompost sollte höher als 20 Zentimeter sein. Dann folgt eine Lage aus anderem Material. In heißen, trockenen Sommern sollte man den Kompost eventuell gießen, allerdings mag er es auch nicht zu nass.

Alle drei Monate muss man noch einmal aktiv werden und den Biodünger umsetzen. Das kurbelt die Zersetzung durch Mikroorganismen an. Entweder gibt es einen zweiten Platz, wo man ihn hinschaufeln kann, oder man schichtet den Kompost vor Ort um. Dann heißt es nur noch Geduld haben, warten, andere Gartenarbeiten erledigen, weiter warten. Zur nächsten Saison wird der Dünger fertig sein.





Naturkühlschrank

Der Sommer ist vorbei. Doch durch Einlagern in Erdmieten bleiben Karotten, Rote Bete, Pastinaken, Rettiche und Sellerie noch lange frisch. Auch die Nährstoffe lassen sich unter der Erde gut konservieren. Das Gemüse muss dazu unbeschädigt sein. In große Töpfe oder Fässer kleine Löcher bohren, die Gefäße in die Erde eingraben, Gemüse rein, Deckel drauf – schon ist der Naturkühlschrank fertig.





KULTURGESCHICHTE

ALLES IN ORDNUNG

Unerlässlich in Küche und Büro, Badezimmer und Werkstatt: Schubladen sind stille Alltagshelfer

TEXT: MONIKA JOHNA

W as haben die Menschen nur gemacht, bevor die Schublade erfunden war? Wo haben sie all ihre Schätze, die Muscheln vom Strandspaziergang, Schlüssel, Knöpfe, Schrauben, Socken und Taschentücher verstaut?

So praktisch: Schublade auf, Krimskram rein, Schublade zu. Mit einem Schub sind die kleinen und großen Alltagsbegleiter sortiert und elegant aus dem Blickfeld entschwunden.

Es dauerte eine ganze Weile, ehe diese sinnvolle Erfindung Einzug in die spätmittelalterlichen Stuben und Kammer hielt. Sie kam auf, als Kommoden und Schränke die Truhen ablösten, in



1. Klare Ordnung ist in jedem Apothekerschrank unerlässlich. **2. Bunter Krimskram** macht die Tischschublade zu einer Schatzkiste für Kinder. **3. Kunstvolles Stillleben** von Cezanne mit halb offener Schublade. **4. Das Runde** muss auch in der Kaffeemühle ins Eckige. **5. Nach Funktion** sortiert, erleichtert der Besteckkasten den Küchenalltag

denen bis dahin der Hausrat untergebracht war. Im 16. Jahrhundert hatten erste Sakristeischränke in ihrem Inneren Schubfächer, um Paramente wie das Altartuch ordentlich zu verstauen. Später waren Schubladen Bestandteil von Kommoden mit so klangvollen Namen wie Argueño, Stipo di bamboccia oder Cassettoni, ausgestattet mit prächtig verzierten Fronten. Zum per-

fekten Ordnungssystem zählt der Apothekerschrank, in dessen langen Laden Tablettenschachteln und Cremetuben auf einen Blick zu finden sind.

Auf der abstrakten Ebene genießt die Schublade kein besonders gutes Ansehen. Sie wird mit starren Strukturen verbunden, mit Enge und Fächern, in die man einsortiert wird und aus denen man nur schwer wieder herauskommt.

Der Literaturwissenschaftler Christian Begemann hat ein ganzes Büchlein über die Schublade geschrieben. Er sagt, diese stünden zwar für strenge Ordnung, das Gegenteil sei aber der Fall, sie tendierten zum lebendigen Chaos.

Während sie in alten Möbeln gern mal sperrig und verkantet sind und sich nur mühsam unter Knarren herausrütteln lassen, gleiten ihre modernen Nachkommen fast lautlos auf Schienen dahin. Griffe sucht man daran bisweilen vergebens, ein sanfter Druck an der richtigen Stelle lässt sie uns entgegenkommen. Bereitwillig präsentieren sie dann das, was wir mal in sie hineingefüllt haben – ob ordentlich sortiert oder kreuz und quer.



**Punkt, Punkt, Kringel,
Strich – schon werden
aus den Kürbissen
kleine Kunstwerke**

BASTELTIPP

Augenschmaus

Kürbisse für die herbstliche Kaffeetafel

PRODUKTION: FLORA PRESS/PAVEL OVSÍK

in ins Gesicht geschnitztes grimmiges Grinsen – das ist das Los vieler runder Kürbisse. Bald hocken sie wieder auf Balkonen und in Vorgärten, wo sie als Kürbisgeister durch die Nacht flackern.

Alternativ kann man die orangenen Früchte bemalen, um damit den Kaffeeisch oder die Fensterbank herbstlich zu schmücken. Gute Gründe sprechen für die kleinen Hokkaidos sowie einen Kreidemarker: Die ungiftige Flüssigkreide lässt sich wieder entfernen, und der essbare Kürbis kann später noch verzehrt werden. Das ist definitiv nachhaltiger als ihn wegzuwerfen.

Zuerst den Kürbis waschen und sorgfältig abtrocknen, dann verziert man ihn nach Belieben mit viel Kreativität mit Blüten, Ranken und Orna-

menten. Wer sich das nicht zutraut, druckt sich Vorlagen zum Abzeichnen aus. Doch keine Scheu, mit einem feuchten Schwammtuch lassen sich missglückte Striche sofort korrigieren.

Bemalte Kürbisse verderben nicht so schnell

Inspiration für sehr filigrane Muster bieten Mandalas. Die wunderschönen, meist runden Bilder mit wiederkehrenden figuralen oder geometrischen Formen kommen aus dem Hinduismus und Buddhismus und haben dort religiöse Bedeutung. Sie lassen sich als Vorlagen aus dem Internet herunterladen und ausdrucken.

Die bemalten Kürbisse arrangiert man nun mit Beeren vom Feuerdorn oder Hagebutten und herbstlich bunten Blättern. Da die Kürbisse nicht abgeschnitten wurden, sind sie lange haltbar.

Nach der Deko ist vor der Mahlzeit: Wenn die Kreide gründlich abgewaschen ist, schmecken die Feldfrüchte noch als Suppe oder Auflauf, im Eintopf und verarbeitet zu Ofengemüse.

MATERIALLISTE

- Hokkaido-Kürbisse
- Kreidemarker
- Schwammtuch
- eventuell Mandala-Vorlagen

1. Kürbis als Kunstwerk: Kreidestifte eignen sich perfekt zum Freihandzeichnen, da missglückte Striche leicht korrigiert werden können. **2. Äpfel als Alternative:** Auch dieses Obst wird so zur Herbstdekoration



Reader's Digest macht Gewinner!



Mit der Preisübergabe erlebten die Gewinner den Höhepunkt unserer beliebten Gratisverlosung – einen unvergesslichen Abend voller Glanz und Glamour!



Unsere glücklichen Gewinner der Reader's Digest Gratisverlosung – zusammen mit dem Geschäftsführer Andreas Karl (hinten links) und Andreas Unfried, dem Direktor des Preisvergabe-Komitees (hinten rechts).

Am 2. Mai 2024 empfing Reader's Digest die glücklichen Gewinner im prachtvollen Ambiente des traditionsreichen Hotels »Am Sophienpark« in Baden-Baden. Sichtlich gerührt und in freudiger Erwartung kamen sie zusammen, um ihre Gewinne entgegenzunehmen und diesen unvergesslichen Höhepunkt zu feiern. Die Gäste genossen stimmungsvolle Stunden und herzlichen Austausch. Die festliche Atmosphäre wurde durch exquisite Speisen und die beeindrucken-

den Darbietungen des Close-Up-Zauberers Martin Eisele bereichert. Während des Abends teilten die Gewinner ihre Pläne und Träume miteinander, so auch der Hauptgewinner, Hubert Müller, der seinen Gewinn in die Renovierung seines Hauses investieren möchte. Ein wunderschöner Ausklang fand im urigen Gewölbekeller statt und rundete die zauberhafte Feier perfekt ab. Alle sind sich einig: Dieser Abend wird für immer unvergessen bleiben.

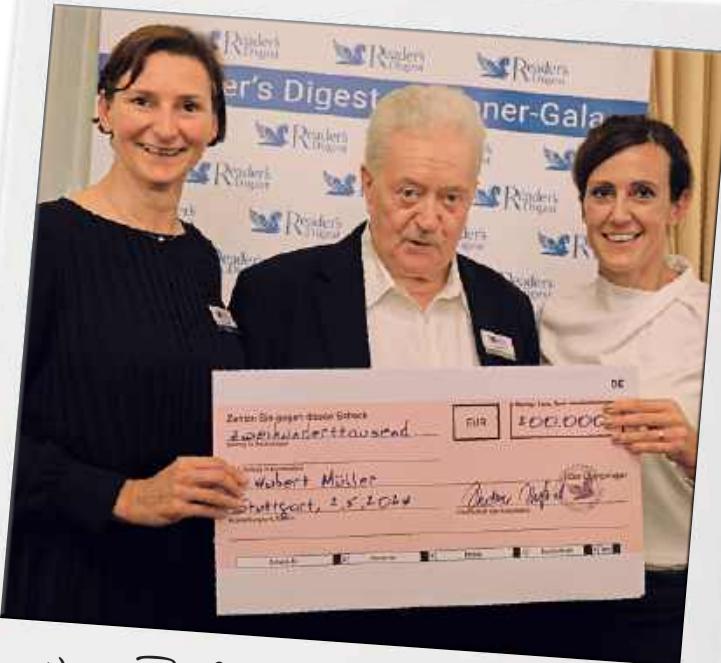
Eine Liste aller Gewinner finden Sie im Internet unter www.readersdigest.de/gratisverlosung

Wenn Träume wahr werden: die Reader's Digest Gewinnergala

Impressionen
unserer jüngsten
Gewinnerparty
in Baden-Baden
finden Sie hier –
bitte QR-Code
scannen!



www.readersdigest.de/gewinner



Unsere Preisfeen mit Hubert Müller aus Alling,
der den Großen Preis in Höhe von € 200.000,-
gewonnen hat!



Renate Hoch-Terhoeven aus Wangen
durfte mit einem Scheck über
€ 40.000,– nach Hause gehen.



Über den Sonderbonus in Höhe von
€ 4.000,– freute sich Johanna Stürzl
aus München.



Christa Bertag aus Berlin gewann
den 75 Jahre-Jubiläumspreis in Höhe
von € 7.500,–.

Sensationell!

Die Gewinnerparty ist jedes Jahr mein absolutes Highlight. Dieses Jahr habe ich neben den Gewinnern auch drei besondere Kunden eingeladen, mit denen ich herzlichen Austausch hatte und die ich als meine Ehrengäste begrüßen durfte. Die Einladung von Ehrengästen 2024 war eine Premiere – und ein **sensationeller** Erfolg! Obwohl sie kein Gewinn erwartete, genossen sie einen wunderbaren Abend. Besonders viel Glück hatten unsere Schweizer Ehrengäste: Ehrengast UND Begleitung gewannen jeweils einen der drei Abendpreise in Höhe von 1.000 EUR! Ich freue mich, wie wir alle bei Reader's Digest, unbeschreiblich über den persönlichen Kontakt, den wir gerne beibehalten und intensivieren möchten.

Andreas Karl, Geschäftsführer



WILDTIERE

Kühne Kletterer

Gämsen beeindrucken durch ihre geradezu traumwandlerische Sicherheit in steilem Gelände

TEXT: PETER HUMMEL

Die Vögel zwitschern in den Latschen unterhalb des Steilhangs, und das Gipfelkreuz ist bereits in Sichtweite. Doch plötzlich wird die Bergidylle durch ein lautes Poltern unterbrochen, Steine rieseln über ein graues Geröllfeld in die Tiefe. Während die Blicke der Wanderer noch der Staubwolke folgen, stehen weiter oben an einem Abhang wie angewurzelt zwei Gämsen in der Wand – die Verursacher des Radaus. Ihre sogenannten Zügel, zwei schwarze Streifen von der Nase über die Augen bis zu den Ohren, verleihen ihnen einen verwegenen Ausdruck.

Die Gämsen zeigen sich unbeeindruckt vom Steinschlag und dem nahezu senkrecht abfallenden Abgrund neben ihnen. Nach einer kurzen Pause geht es blitzschnell weiter nach oben – so leichtfüßig, als liefen sie einen Trampelpfad. Was für ein Anblick! Wie die Tiere geradezu draufgängisch von Fels zu Fels springen, erscheint den Bergwanderern mit ihren Stöcken wie ein Wunder der Natur.

„Die Gams ist ein Extremsportler und ein Kletterer von klein auf“, weiß Wibke Peters, Leiterin Wildtiermanagement bei der bayerischen Landesanstalt für Wald und Forstwirtschaft. „Schon wenige Stunden nach der Geburt kann das Kitz seiner Mutter in schwieriges Gelände folgen.“

Perfekte Anpassung an das Leben im Hochgebirge

Die Kletterkünstler finden mit dem harten Rand ihrer Klauen Halt an den kleinsten Kanten, ihre gummiartigen Ballen sorgen für eine gute Haftung auf glatten Oberflächen. Im Winter können die Paarhufer ihre Klauen außerdem spreizen, um nicht im Schnee zu versinken. Hinzu kommen die sogenannten Afterklauen, die nach hinten gerichtet sind und bei abschüssigem Gelände wie Widerhaken wirken.

„Insgesamt hat eine Gams 16 Bein-Fixpunkte“, sagt Wibke Peters, „also an jedem Bein vier Möglichkeiten, sicher zu stehen. Das macht sie extrem flexibel im Gebirge.“

Gämsen erkennt man an ihrer typischen Gesichtsmaske, den sogenannten Zügeln, sowie den Krucken – ihren Hörnern





1

Wenn die Bewohner der Alpen, des Schwarzwalds und der Schwäbischen Alb auf der Flucht sind – etwa vor Luchs, Wolf und Steinadler –, können sie mit einem kühnen Satz zwei Meter hoch und sechs Meter weit springen. Dank ungewöhnlich vieler roter Blutkörperchen und eines vergleichsweise großen und dicken Herzmuskels, der bis zu 200 Mal pro Minute schlägt, werden Gämse bei hoher körperlicher Leistung ausreichend mit Sauerstoff versorgt. Besonders wohl fühlen sie sich fernab von Menschen in einer Höhe ab 2500 Metern auf kühlen Nordhängen. Sie sind überwiegend tagaktiv, vor allem während der Brunftzeit im November und Dezember, wenn die Böcke mit wilden Sprüngen die Geißen beeindrucken wollen.

Wer die Tiere beobachten möchte, hat in den frühen Morgenstunden und am späteren Nachmittag auf Almwiesen oder alpinen Rasen oberhalb der Baumgrenze die größten Chancen. Dort fressen sie energiereiche Sauer- und Süßgräser, Triebe, Knospen, Nadeln und Kräuter. Etwa drei Kilogramm Nahrung benötigt eine ausgewachsene Gämse am Tag, und wenn in den Geröllhalden botanische Raritäten wie Bergsteinkraut, Alpen-Zwergbüchsen oder Rosmarin-Seidelbast wachsen, gleicht das einem Festtagsschmaus.



2

1. Ausblick: Wer im Berchtesgadener Land durchs Fernrohr schaut, erspäht mitunter Bergsteiger – und zwar menschliche wie tierische.

2. Anblick: Gämse im Steilhang zu beobachten, kann uns ehrfürchtig stimmen. Sie bewegen sich geschickt und mit bis zu 50 Kilometer pro Stunde durch abschüssiges Gelände

Im Sommer tragen die Wildtiere ein hellbraunes Fell, im Winter ist es dunkler. Dann wird ihr Haar bis zu 25 Zentimeter lang. Den Aalstreif auf dem Rücken der Böcke nutzt man in der Alpenregion, um den traditionellen Trachten-Hutschmuck herzustellen: den Gamsbart.

Mensch und Erderwärmung machen Gämse zu schaffen

Durch intensive Bejagung im Mittelalter waren die Gämse Anfang des 20. Jahrhunderts in Deutschland fast ausgestorben. Heute leben hierzulande wieder etwa 15 000 Exemplare.

„Können wir näher ran gehen?“, fragt eines der Kinder auf der Bergtour. Das jedoch würde die scheuen Tiere in Stress versetzen. Ihr Warnruf – ein lang gezogener, in Intervallen ausgestoßener heller Pfiff – erinnert ein wenig an ein Murmeltier. Auf Distanz bleiben die Wanderer ein berechenbares Risiko für die Gämse. „Im Winter ist das besonders wichtig“, betont die Wildtier-Expertin Wibke Peters, „denn dann fahren die Tiere im Wald ihren Stoffwechsel herunter.“ Werden sie in diesem Zustand aufgeschreckt, gleicht dies einem



Kaltstart von null auf hundert, der extrem viel Energie kostet.

Durch den Klimawandel haben die Vierbeiner ohnehin gewaltige Probleme, da die Qualität von Kräutern und Gräsern durch die immer früher einsetzenden Vegetationsperioden sinkt. Die Folge sind weniger Fettreserven für den Winter. Zudem weichen die Gämse durch die Erwärmung in immer höhere Lagen aus, wo sie aber weniger Nahrung finden. Und nicht zuletzt geraten sie regelmäßig ins Visier von staatlichen Behörden, die mit großem Aufwand Bergwald-Aufforstung betreiben, gleichzei-

tig aber mit starken Verbiss-Schäden durch Gämse konfrontiert werden, weil sie gar nicht alle jungen Pflanzen beispielsweise durch Zäune schützen können. Andererseits bieten freigeknabberete Flächen in den Bergen zahlreichen Arten gute Lebensbedingungen und sorgen so für Biodiversität.

Unterdessen sind die zwei Gämse, die am Steilhang für Unruhe gesorgt haben, hinter einem Bergrücken verschwunden. Die Menschen hingegen sollten besser auf ihren Pfaden bleiben – zumal sie statt über 16 Fixpunkte nur über zwei Sohlen verfügen.

DIE GÄMSE

Gämse (in Jägersprache: Gams und Gamsen) werden bis zu 1,4 Meter lang und bis zu 80 Zentimeter hoch. Sie wiegen zwischen 25 und 40 Kilogramm und können ein Alter von 20 Jahren erreichen. Im Juni bringt die Geiß nach sechs Monaten Tragzeit in der Regel ein Junges zur Welt. Beide Geschlechter haben Hörner, sogenannte Krummen, deren Spitzen bei den Weibchen weniger stark gekrümmmt sind als bei den Männchen. Ältere Böcke sind meistens Einzelgänger, wechseln aber auch regelmäßig zwischen verschiedenen Rudeln hin und her. Platzböcke verteidigen ihr Rudel, das bis zu 30 Tiere umfassen kann. Nur für die Geburt trennen sich die Geißen für kurze Zeit von ihrer Gruppe.

NATURWUNDER

Die Farben der Natur

Für Tiere haben Farben wichtige
Funktionen, wir Menschen
erfreuen uns an ihrer
Schönheit

TEXT: MARTA POPOWSKA



Grün, gelb, orange: der Herbst zeigt sich bei uns besonders farbenfroh wie hier im Hofgarten des Neuen Schlosses Schleißheim in Bayern

W er dieser Tage in die Natur schaut, dem strahlt die geballte Kraft der Herbstfarben entgegen – ein Spektrum von Gelb bis Rotbraun. Warm und intensiv wirken die Töne auf uns, ganz besonders beim Spaziergang durch den Herbstwald.

Doch auch den Rest des Jahres wartet die Natur mit Farbexplosionen auf. In den nördlichen Breitengraden ist der Winter zugegebenermaßen eher grau, im besten Fall schneeweiss, doch schon im Frühling machen die ersten Käfer, Schmetterlinge und Vögel die Welt bunt. Im Lauf des Jahres kommen grüne Laubfrösche, rote Marienkäfer oder blaue Eisvögel hinzu. Farbverrückt wird es in tropischen Regionen: Mit allerei bunten Papageien und Reptilien hat sich dort die Evolution ausgetobt. Hier wie dort gilt: Die einen wollen abschrecken, andere hingegen machen sich attraktiv für die Partnersuche.

Bienen werden von blauen Blüten besonders angezogen

In der Natur gibt es Farbstoffe mit pflanzlichem, mineralischem oder tierischem Ursprung: Chlorophyll, Kurkuma, Sepia oder Ultramarin zählen dazu. Letzteres ist selten. Das Pigment findet man im Halbedelstein Lapislazuli. Blau, die weltweit häufigste Lieblingsfarbe, ist in der Pflanzenwelt besonders rar. Nur 7,5 Prozent der Blüten sind blau. Die Produktion eines blauen Blütenfarbstoffs ist für Pflanzen sehr aufwendig, denn sie erfordert komplizierte chemische Prozesse.

Auch Bienen lieben Blau. Die wichtigen Bestäuber sehen die Farben der Blütenpflanzen anders als etwa wir Menschen. Für Rot sind sie kaum empfänglich, blaue Blumen ziehen die Insekten besonders an. Und doch ist die Farbe Blau allgegenwärtig. Denken wir nur an den Himmel. Dass wir ihn mal wolkenlos blau oder abends orange bis rot wahrnehmen, hängt damit zusammen, wie das Sonnenlicht in der Atmosphäre gestreut wird. Blicken wir nicht direkt in die Sonne, sehen wir ausschließlich gestreutes Licht. Steht die Sonne hoch, wird hauptsächlich Blau gestreut, steht sie tief, überwiegt Rot. Ach, wie romantisch!



Kräuterfachfrau Schwester Birgit

KLOSTERHEILKUNDE

Wirkt und schmeckt!

Echter Salbei hilft besonders bei Hals- und Erkältungskrankheiten – und verfeinert mit seinem Aroma Speisen oder Salate*

TEXT: HUBERT MATHES

Echter Salbei, Küchen- oder Heilsalbei (botanischer Name: *Salvia officinalis*) ist ein immergrüner Halbstrauch aus der Pflanzenfamilie der Lippenblütler (Lamiaceae). Der Salbei stammt aus dem Mittelmeerraum, ist aber in fast ganz Europa in klimatisch begünstigten Lagen anzutreffen, etwa in kalkreichen Bauerngärten oder an Trockenmauern. In rauen Lagen benötigt die Pflanze Winterschutz. Alle oberirdischen Pflanzenteile riechen stark aroma-

tisch. Die Pflanze wird zwischen 30 und 80 Zentimeter hoch, hierzulande blüht sie zwischen Mai und Juli in der Regel blau-violett. Bei der Wildform sind die länglich-eiförmigen Blätter graugrün, auf der Unterseite behaart. Nicht zu verwechseln ist der Echte Salbei mit dem Wiesensalbei oder dem Steppensalbei in Hausgärten, die beide keine Heilkraft besitzen. Der großwüchsige Muskatellersalbei ist als Ziergewächs und als Würzkraut ebenfalls beliebt.



*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.

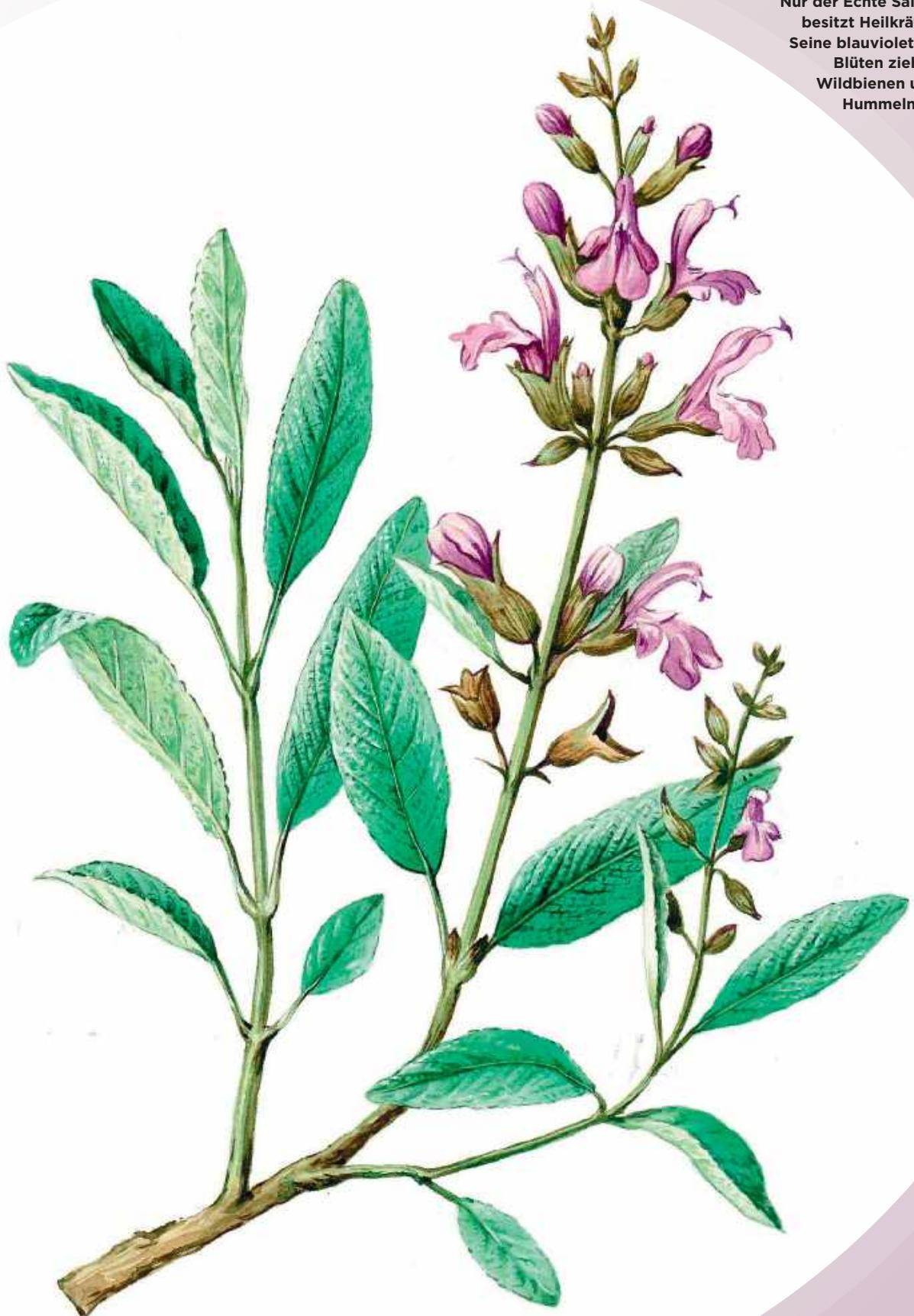
Schon im frühen Mittelalter war der Salbei als Heilpflanze bekannt, in den klösterlichen Arzneigärten durfte er nicht fehlen.

Die Universalgelehrte Hildegard von Bingen widmete dem Gewächs eines der umfangreichsten Kapitel ihres Heilkundewerkes „Causae et curae“. Dort heißt es: „Salbei ist von warmer und trockener Natur und gedeiht mehr durch die Wärme der Sonne als durch die Feuchtigkeit der Erde, und er ist nützlich gegen kranke Säfte, weil er trocken ist.“

Schwester Birgit Bek, Pflanzenheilkundlerin im Franziskanerinnen-Kloster Reute bei Ravensburg, beschreibt begeistert Inhaltsstoffe und Wirkweisen der mediterranen Pflanze. „Da gibt es ein paar Superlative zu nennen: Die kalziumreichste Würzpflanze, die Heilpflanze mit den meisten Polyphephenolen, ein absolutes Antioxidans – das alles ist der Salbei.“

Salbei enthält Gerbstoffe, Cineol, Kampferol, Triterpene, Kaffeesäure, Rosmarinsäure, ätherische Öle, die Vitamine B2, C und E, Thujon und vieles mehr. Dieser Mix aus Inhaltsstoffen wirkt laut Schwester Birgit pilzhemmend, bakterienunterdrückend, antiviral und abwehrstärkend. Die Stoffe im Salbei helfen gegen freie Radikale,

Nur der Echte Salbei
besitzt Heilkräfte.
Seine blauvioletten
Blüten ziehen
Wildbienen und
Hummeln an



**Tipp:**

Im Garten hält Salbei große Trockenheit und Hitze aus. Die Pflanze und ihre Zuchtsorten, die zum Blühen kommen, sind eine gute Bienen- und Hummelnährpflanze. Schwester Birgit rät auf jeden Fall zu Salbeisorten mit üppigen, breiten Blättern oder solchen mit leicht violetten Blättern – denn diese enthalten die meisten Wirkstoffe.

Schwester Birgit ist begeistert von der Heilkraft des Salbeis und nutzt ihn gern auch zum Kochen

beugen somit der Entstehung bösartiger Körperzellen vor.

Ein Zufall ist es also nicht, dass der lateinische Name „Salvia“ vom Verb „salvare“ (heilen) oder „salvus“ (gesund) stammt und die Heilwirkung der Pflanze andeutet. In der Benediktinerinnen-Abtei Fulda, berichtet Schwester Birgit, werde der Echte Salbei als „Salvia regina“, als „Königin Salbei“ gepriesen.

Doch auch in der Küche ist der Echte Salbei ein wichtiger Begleiter vieler mediterraner Gerichte, so etwa beim Saltimbocca alla romana (Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei). Schwester Birgit bereitet gerne „Salbei-Mäuschen“ zu: in der Pfanne mit etwas Olivenöl frittierte Salbeiblätter, die zu vielen herzhaften Speisen passen – aber auch auf ein einfaches Butterbrot.

Ein anderes Lieblingsgericht der oberschwäbischen Ordensfrau wiederum geht auf Hildegard von Bingen zurück: Sie empfahl bereits Dinkelnußeln mit Salbeibutter.

Schwester Birgit: So verwendet sie den Salbei

In der mediterranen Küche und in der Hausapotheke spielt Salbei gleichermaßen eine wichtige Rolle.

Blätter: Salbeipulver (getrocknete Blätter fein gemörser oder gemahlen) oder fein geschnittene frische Blätter (etwa von Muskatellersalbei) verfeinern Speisen und Salate. Der Salbei wird morgens oder nachmittags geschnitten, die Blätter werden dann ohne Stängel getrocknet, damit die Wirkstoffe erhalten bleiben.

Gurgellösung: Gurgeln mit Salbei ist gut bei Mandelentzündungen, Halsgeschwüren und Entzündungen des Zahnfleischs (Blutungen). Dafür lässt man eine größere Menge des Krauts 5 bis 7 Minuten ziehen.

Salbeibad: Bei leichtem Bluthochdruck werden 5 Tropfen Salbeiöl, emulgiert in Alkohol (etwa Korn) oder, mit etwas Salz vermengt, dem Badewasser zugesetzt. Anregend wirkt ein Fuß- oder Handbad in Salbeiaufguss: 5 Esslöffel Salbeiblätter mit kochendem Wasser übergießen in eine Schüssel abseihen und abkühlen lassen.

Salbei- und Pfefferminzöl: Gegen übermäßiges Schwitzen, Hitze- wallungen und gegen Pilzentste- hung hilft Öl, emulgiert in Alkohol, das mit destilliertem Wasser in ein Zerstäuberfläschchen gegeben und aufgesprüht wird. Bei Fuß- und Hautpilz trägt man mit einem Wattestäbchen unverdünntes Salbeiöl auf.

Tee: Für Tee lässt man ein bis zwei frische oder getrocknete Blätter für 2 Minuten – aber nicht länger, sonst wird der Trank zu stark – in kochendem Wasser ziehen. Trinken sollte man den Sud nur ab und an bei Hals- und Erkältungskrankheiten. Auch das Kauen eines frischen Blattes hilft. „Beim Salbei gilt: Weniger ist mehr“, so Schwester Birgit. Der Tee schützt vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen, beugt Gefäßkrankheiten sowie Brust-, Prostata- und Gebärmutterhalskrebs vor. Salbei hilft zudem bei Entzündungen des Magen-Darm-Trakts und bei Heiserkeit.

Bitte beachten: Bei Anwendungen des Echten Salbei in üblichen Dosierungen sind keine Nebenwirkungen bekannt. Alle Angaben ohne Gewähr.

Ihre besten Fotos und Geschichten



Es liegt was in der Luft! Egal, ob beim Flanieren um Schloss Hohenheim südlich von Stuttgart oder bei einer Motorradfahrt durch das Donautal – der Herbst ist allgegenwärtig und verzaubert uns aufs Neue mit frischem Wind und bunten Farben. **Simon Jürgens aus Stuttgart** hat seine Eindrücke mit uns geteilt

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 Veröffentli-

chung in der Druck- und Internetausgabe von **daheim** sowie zur Verwendung in der Werbung für **daheim**.

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, Willy-Brandt-Straße 50, 70173 Stuttgart oder per E-Mail: redaktion@daheim-magazin.de
Für Österreich: Verlag Reader's Digest, Stichwort daheim, Albertgasse 35, 1080 Wien

AUF NACH ...

→ **BREMEN** S. 92

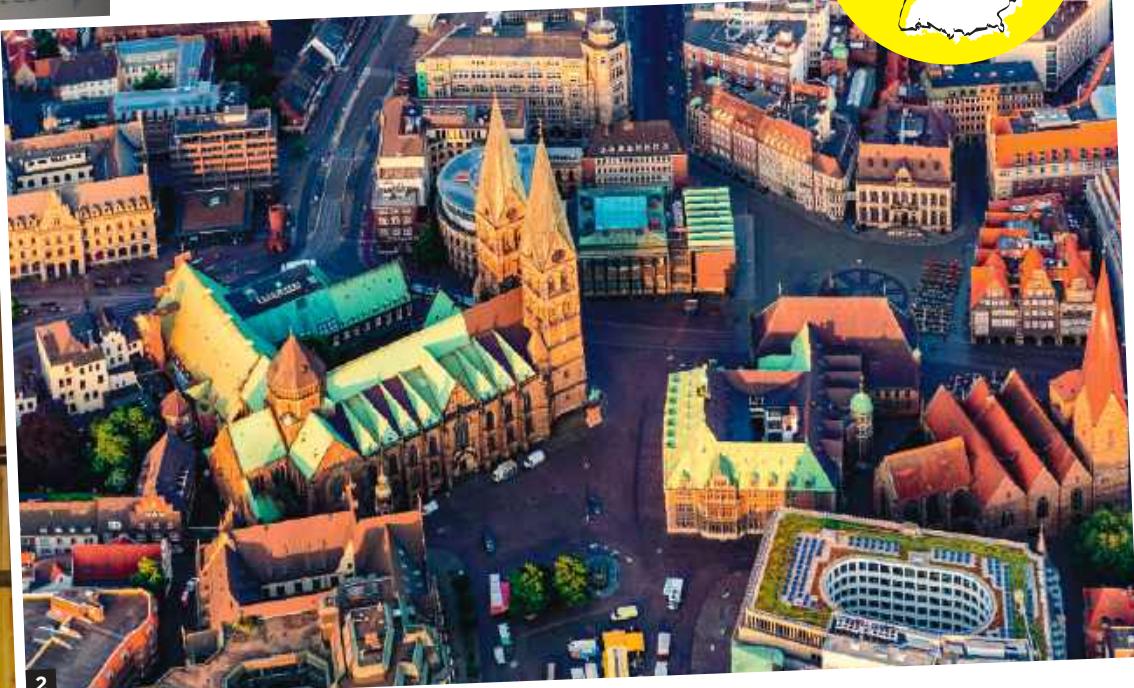
→ **COTTBUS** S. 96

→ **AACHEN** S. 97





1. Mittendrin. Die Böttcherstraße mit ihren expressionistischen Backsteinbauten ist ein Gesamtkunstwerk und Besuchermagnet. **2. Obendrüber.** Die Luftaufnahme zeigt die Bremer Altstadt mit dem Dom St. Petri, rechts davon der Marktplatz und das Rathaus



KURZTRIPS

MÄRCHENHAFT

Bremen, das sind verwinkelte Altstadtviertel, berühmte Musikanten, viel maritimes Flair und eine weinselige Schatzkammer

Das gibt es nur in Bremen: einen Gully, aus dem es kräht, miaut, kläfft und schreit. Bremer Loch heißt diese tierisch gute Idee vor dem Gebäude der Bürgerschaft am Marktplatz. Wirft man eine Münze hinein, ertönt eine kakofonische Kostprobe des berühmtesten Gesangsquartetts der Stadt.

Die (stumme) Bronzeplastik der Bremer Stadtmusikanten steht nur einen Steinwurf entfernt beim Alten Rathaus. Zu ihren Füßen endet die in Hanau startende Deutsche Märchen-

straße. Mindestens genauso stolz wie auf die Märchenfiguren ist Bremen auf seinen größten Sohn: Roland heißt er, misst 5,47 Meter und hat 620 Jahre auf dem Buckel. Die Statue auf dem Marktplatz mit seinen schmucken Kaufmannshäusern ist ein Zeichen bürgerlicher Freiheit, Unesco-Welterbe und immer zu einem Selfie aufgelegt.

Für Demokratie und Freiheit steht auch das Alte Rathaus, ein prächtiger Backsteinbau der Weserrenaissance. Der Besuch seiner Säle und des Ratskellers lohnt sich unbedingt. Unter 600 Jahre alten Gewölben lagert das größte

1. Wallanlagen: Herausragendes Fotomotiv im Park ist die Herdentorswallmühle, die sich aber nur noch zum Schaumahlen dreht. **2. Wahrzeichen:** Die Bremer Stadtmusikanten beim Alten Rathaus gehören zur märchenhaften Seite der Stadt. **3. Weserpromenade:** Einst Hafenanlagen aus dem Mittelalter, ist die Schlachte heute beliebte Gastro- und Flaniermeile



1

und älteste Sortiment ausschließlich deutscher Weine aus allen 13 Anbaugebieten – eine echte Schatzkammer.

Doch jetzt erst mal gepflegt kaffee-sieren, wie der Kaffeeegenuss in Bremen heißt. Fast jede zweite Bohne wird über die Hansestadt importiert. Ein perfekter Ort für eine Tasse ist der Schnoor. In dem mittelalterlichen Viertel mit seinen

schmalen Kopfsteinpflastergassen reiht sich ein hübsches buntes Haus ans andere. Früher wohnten dort die Flussfischer, und Handwerker fertigten Taue und Seile (Schnoor bedeutet Schnur).

Am besten kreuzt man wie ein alter Segler durch das Quartier von einem Fotomotiv zum anderen – und nimmt anschließend Kurs auf die Böttcher-

straße. Mit ihrer Backsteinarchitektur aus den Jahren 1922 bis 1931 ist sie ein imposantes Kontrastprogramm zum heimeligen Schnoor. Zuweilen fühlt man sich dort wie in einem Harry-Potter-Film. In diesen 108 Metern Gesamtkunstwerk sind Genuss, Geschäfte und Kultur zu Hause. Zu den Attraktionen gehören die Bonbon-Manufaktur im



2



3

ANREISE

MIT AUTO UND BAHN

Autofahrer nehmen die Autobahn-
ausfahrten der A1 oder A27. Bremen
ist ICE-Halt mit Direktverbindungen
aus dem Süden. Von Berlin, Hamburg
und Köln fährt auch der Flixtrain.
www.bahn.de; www.flixtrain.de

ÜBERNACHTEN

ALEXANDER VON HUMBOLDT

Eine Portion Bremer Labskaus an
Bord, und dann ab in die Koje. Mariti-
mer als in dem legendären Großsegler
im Ruhestand kann man in Bremen nicht
schlafen. Sanft schaukelnd gleitet
man in die Träume. Gemütliche Kajü-
ten mit Dusche und WC (DZ ab 130 €).
www.alex-das-schiff.de

DAS KLEINSTE HAUS DEUTSCHLANDS

Mitten im Schnoorviertel logiert man
auf minimalistischen vier Quadratme-
tern mit Klappbett, Minibadezimmer,
Kaffeeküche und Dachterrasse. Durch
das Dachfenster blickt man vom Bett in
den Sternenhimmel (DZ ab 99 €).
www.ldgg.de/blogs/bremen/kleinste-haus-deutschlands

WEITERE TIPPS

MISSION WELTALL

Zu den Sternen fliegen kann man in
Bremen zwar nicht, aber im Airbus-
Werk beim Bau von Raumtransportern
und Raketenteilen zuschauen. Im Welt-
raumlabor Columbus fühlt man sich wie
auf der ISS. Es gibt geführte Touren.
werksfuehrung.de/airbus-werkstouren/
airbus-bremen

BREMERHAVEN

Zum Zwei-Städte-Staat gehört auch die
60 Kilometer entfernte Exklave an der
Nordsee mit ihren attraktiven Haven-
welten. Dort befinden sich ein Muse-
ums-U-Boot, das Deutsche Auswan-
dererhaus und das Klimahaus. **DF**
www.bremerhaven.de

Handwerkerhof, wo man den Zuckerköchen bei der Arbeit zuschauen kann, sowie das Haus des Glockenspiels, dessen 30 Meißner Porzellanglocken meist zur vollen Stunde bimmeln.

Bremens Innenstadt ist durch die Weser und das Zickzack-Band der ehemaligen Wallanlagen gefasst wie ein Juwel. Letztere sind heute ein Park, der sich entlang des Stadtgrabens von der Kunsthalle in Richtung Überseestadt schlängelt, dem maritimen Teil Bremens. Wo bis in die 1980er-Jahre Stückgut auf Schiffe verladen wurde, ist zwischen alten Speichern und moderner Architektur ein innovatives Viertel entstanden, in dem sich auch Start-ups und Künstler angesiedelt haben.

Noch länger stillgelegt ist der Betrieb an der Schlachte, dem Hafen aus dem Mittelalter. Heute ist er der Balkon

zur Weser, Ausgehmeile mit Flair und längster Biergarten Bremens. Wer denkt, die Stadt im hohen Norden sei ein Synonym für Unterkühltheit, wird spätestens hier eines Besseren belehrt. An der Schlachte feiern die Menschen jeden Sonnenstrahl, man kann zu Weser- und Hafenrundfahrten aufbrechen und alte Schiffe gucken. Von dort sind es nur wenige Schritte, dann steht man wieder am Alten Rathaus. In den historischen Hallen seines Ratskellers, in denen sich auch Gasträume befinden, kann man Bremer Spezialitäten probieren und den Tag bei einem guten Tropfen genussvoll ausklingen lassen.

Vor der Abreise sollte eine Gelegenheit nicht ungenutzt bleiben: unbedingt noch beide Vorderbeine des Stadtmusikanten-Esels umfassen, um so eine Portion Glück mit nach Hause nehmen.

→ COTTBUS WO SEEN WACHSEN

Und jetzt ganz schnell: „Der Cottbuser Postkutscher putzt den Cottbuser Postkutschkasten“. Natürlich ist die Stadt im südlichen Brandenburg, die auch den niedersorbischen Namen Chóšebuz führt, mehr als die Vorlage für einen Zungenbrecher.

Da wäre zum Beispiel Fürst von Pückler-Muskau. Auch wenn er eher

für die Eisschnitte gleichen Namens bekannt ist, in Cottbus kann man sein Genie als Landschaftsgärtner bewundern: Mit dem Branitzer Park schuf er einen grünen Traum, für den er eine Sandfläche umwandelte – ganz so, wie

heute nahe der Stadt aus einer Tagebaugrube der größte See Brandenburgs entsteht. Die Ostsee soll ab 2025 das schaffen, was seine berühmte Namensvetterin schon jetzt erreicht: für Paddel-, Plansch- und Badewannenfreuden sorgen. Und wer Kanus mag, der wasserwandert über die Spree bis nach Burg im Spreewald.



In Bibliotheken gibt's – Buchstaben! Deshalb ist die Glasfassade der Uni-Bibliothek mit dem Alphabet bedruckt

Cottbus



WEITERE TIPPS

Dass Hermann Fürst von Pückler-Muskau nicht nur Eisliebhaber und Gartenkünstler war, kann man in den prachtvollen Orienträumen und in der Bibliothek im **Schloss Branitz** feststellen. Im **Wendischen Museum** dagegen begegnet man der Kultur der Menschen, die in und um Cottbus leben: Die Kultur der Sorben und Wenden zu erhalten, ist eines der Anliegen des Museums. Dazu gehört vor allem die Sprache, die im-

mer weniger gesprochen wird. Eine Zeitreise durch bald 300 Jahre Medizingeschichte wartet im **Apothekenmuseum** mit seinem Laboratorium und der Gift- und Kräuterkammer. Danach sollte man sich eine Spezialität nicht entgehen lassen: Die **Cottbuser Baumkuchenfrau** erzählt, wie aufwendig die Herstellung des traditionellen Gebäcks ist. Und wer jetzt nicht mehr kann, der dampft gemütlich mit der **Parkeisenbahn** durch den Südosten der Stadt. **jb** cottbus-tourismus.de

Blaue Stunde in Aachen: Im Vordergrund erhebt sich majestatisch der Dom, hinter dem Riesenrad sieht man das Rathaus mit einem seiner beiden Türme

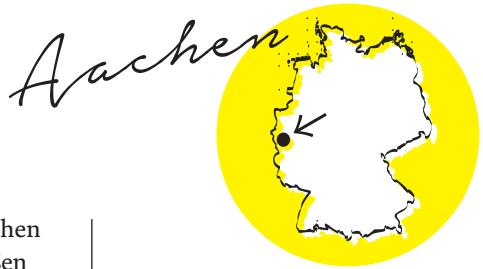


→ AACHEN STADT DER KAISER

Gefühlt noch näher als der belgischen und niederländischen Grenze ist man in dieser Stadt den rund 30 römisch-deutschen Kaisern, die in ihrem Dom gekrönt wurden. Um 800 unter Karl dem Großen errichtet, gilt er als eines der bedeutendsten Beispiele karolingischer Baukunst und ist als zentraler Ort der europäischen Geschichte Unesco-Welterbe. Den wunderbaren Mosaiken im Dom steht die reich verzierte gotische Fassade des Rathauses aus dem 14. Jahrhundert in nichts nach. In die filigranen Steinmetzarbeiten reihen sich Figuren von

Kaisern und Königen aus der reichen Geschichte Aachens ein. Den großen prächtigen Krönungssaal hat man früher für festliche Anlässe genutzt. Heute wird dort der renommierte Karlspreis für Verdienste um Europa und die europäische Einigung verliehen.

Karl der Große soll Aachen auch als Ort der Entspannung und Linde rung geschätzt und in seinen heißen, mineralreichen Heilwassern gebadet haben. Die schwefelhaltige Kaiser quelle sprudelt heute aus dem Elisenbrunnen in einer Brunnenhalle – klassizistisch schön.



WEITERE TIPPS

Aachen schmeckt das ganze Jahr über ein wenig nach Weihnachten, denn eine Spezialität der Stadt sind **Aachener Printen**. Man bekommt sie in Bäckereien und im Werksverkauf von Lambertz (Ritterstraße 9). Das **Centre Charlemagne** lässt die bewegte Stadtgeschichte Aachens wiederaufleben. **daheim** www.centre-charlemagne.eu







WEINLESE

WINZER FÜR EINE WOCHE

Auf einem Bioweingut im Kaiserstuhl kann man als freiwilliger Helfer bei der Lese mitanpacken

TEXT: MARKUS WANZECK

Knochenjob für ein köstliches Ergebnis: Bei der Weinlese wird jede helfende Hand gebraucht

Die Füße sinken immer tiefer in den Kessel. Es ist kühl und nass, Erinnerungen an Moorwanderungen erwachen. Bald sind die Beine bis zu den Knien verschwunden. Wie kam es dazu, hier hineinzugera-ten? Wäre es nicht besser gewesen, Urlaub zu machen wie alle anderen?

Stattdessen fiel die Wahl auf eine Art Weinwalz, eine Arbeitswander-schaft. Das Ziel: ein Bioweingut im Kaiserstuhl in Baden-Württemberg. Für einige Tage ist der Urlauber hier als Gastarbeiter einquartiert – als Gast und Arbeiter. Der Lohn: Kost, Logis und ein paar Gläschchen Wein.

Die Weinwalz macht einen zum Volontouristen – ein begrifflicher Ver-schnitt aus Volunteering, also Freiwilli-genarbeit, und Tourist. Die Idee ist, das Angenehme mit dem Hilfreichen zu verbinden. Gutes tun und es sich gut gehen lassen.

Am langen Holztisch zeigt sich die Gemeinschaft

Die Sonne ist längst hinter der lieblichen Hügellandschaft versunken bei der Ankunft auf dem Winzerhof Linder etwas oberhalb des Städtchens En-dingen. Ronald Linder, 46, und seine Partnerin Elena Bollin, 37, heißen die Freiwilligen am langen Holztisch ihrer Gemeinschaftsküche willkommen.

„Diese Offenheit, diese Gemein-schaft ist schön“, sagt Elena mit Blick auf die anderen Küchengäste. Ronalts Sichtweise ist etwas nüchtern: „Ohne die Helfer, die unbezahlt für uns arbei-ten, würde sich der Hof nicht tragen.“ Aber, schiebt er hinterher: „Bei uns kann auch jeder etwas mitnehmen.“

Das Schlaflager befindet sich in ei- nem Wohnwagen hinterm Haus, mit WLAN, aber ohne WC. Nächtliche Toilettengänge zur Scheune werden im Lichtkegel einer Taschenlampe und unter fauchendem Protest der ortsansässigen Schleiereule erfolgen.

Gemeinsam mit Elena und Ronald leeren wir die ersten Gläschchen des Weinwalz-Lohns. Ein Vorschuss, der auf die Bettschwere einzahlte. Gegen

Ohne die Helfer könnte der Winzerhof nicht überleben

halb zehn geht es Richtung Wohnwa-genkoje. Zwei Zeiten geben dem bevor-stehenden Einsatz Kontur. Frühstück: 6.30 Uhr. Arbeitsbeginn: 8 Uhr.

Die erste Aufgabe, erklärt Ronald, bestehe darin, mit ihm den Schafzaun abzubauen, der eines der Rebenfelder umgibt. Das heißt, Pfähle und Zaun-rollen einsammeln und auf die Pritsche des Pick-ups hieven.

Die Schafe, die von Weinberg zu Weinberg wandern, sind Heidschnu-cken, sagt Ronald. Doch Heide gibt's hier oben keine, deshalb hat er sie Reb-schnucken getauft. „Erst mähen sie die Weinberge, später verkaufen wir ihr Fleisch und ihre Wolle.“

Aufgabe zwei ist die Böschungs-pflege. Ronald steigt mit der Motorsäge in den Hang über den Reben, und schon bald purzeln Büsche und junge Bäume herunter, man kommt mit dem Zerlegen kaum nach. Entstehen sollen auf diese Weise sogenannte Kamine, Windschnei-sen, die für trockenes, weinfreundliches Mikroklima sorgen.





1. Winzerleben: Autor Markus Wanzeck (vorne) wird als freiwilliger Helfer nicht mit Samthandschuhen angefasst. **2. Winzerglück:** Es ist befriedigend zu erleben, wie sich Eimer und Bottiche füllen



2



1

- 1. Snacken.** Kleine Stärkung zwischendurch mit Brezeln und Kaffee. Schmeckt!
- 2. Schneiden.** Schnell hat man raus, welche Trauben gut und welche faul sind. Läuft!
- 3. Stampfen.** Am Ende des Tages wird die Ernte mit bloßen Füßen zertrampelt. Dann steht man bis zu den Knien im blutroten Saft. Macht Spaß!

3



Im Anschluss: normaler Urlaub, dolce far niente für einen halben Tag, also Spaziergang durchs Städtchen, ein erfrischender Sprung in den Erleweiher. Oder eine Radtour auf der anderen Rheinseite nach Frankreich.

Was man sonst noch mitnimmt außer der Erfahrung, wie gut es sich anfühlt, Gutes zu tun? Man kommt sehr schnell dem vorher fremden Winzerleben sehr nah. Und lernt, wie meditativ Arbeiten in der Natur sein kann.

Bei der Feigenernte etwa, die an einem der nächsten Tage ansteht. Sobald eine der Früchte gekappt ist, quillt an ihrem Stiel ein weißer, klebriger Tropfen hervor. Die Hand klebt an der Schere, die Haare kleben auf der Stirn, Fruchtfliegen und Wespen umschwirren einen, doch das spielt ebenso wenig eine Rolle wie die Welt jenseits der Feigenbaumkrone. Was zählt, ist in diesem Moment nur die nächste Frucht, die sich im Geäst versteckt.

Es sind Erlebnisse, die normalen Touristen verwehrt bleiben. Für den freiwilligen Helfer wird keine Heile-Welt-Fassade errichtet. Man wird ernst genommen und willkommen geheißen

– schon allein, weil die Arbeitskraft willkommen ist.

Und dann kommt der große Tag: der erste Einsatz als Erntehelfer bei der letzten Lese des Jahres. Im Weinberg stehen noch ein paar voll behangene Rebenreihen. Ronald hat ein halbes Dutzend weitere Helferinnen und Helfer zusammengetrommelt. Routiniert verteilt der Winzer Scheren, Eimer und Instruktionen.

Und legt das Tempo vor. Hat er zwei Eimer bis zur Oberkante mit Trauben gefüllt, bedecken bei den Neulingen die Beeren nicht mal den Boden zur Gänze. Irgendwann ist doch der erste Eimer gefüllt. Der Rücken schmerzt. Der Schweiß rinnt.

Unter den Füßen platzen die geernteten Trauben

Kurz vor eins, ein erlösender Ruf: „Fiirobe!“ Feierabend! Im Schatten vor der Scheune des Winzerhofs gibt es Mittagessen: vegetarische Lasagne und den Wein, den wir heute geerntet haben, aber Jahrgang 2019.

Nach dem Essen fragt Ronald: „Kurze Hose dabei? Anziehen zum Traubenstampfen.“ Der Stahlbottich hinter der Scheune hat ein Fassungsvermögen von 800 Litern, das reicht für rund 500 Kilo Trauben. Er ist nicht ganz bis zur Hälfte gefüllt.

Mit einem eiskalten Gartenschlauchstrahl werden Beine und Füße abgespritzt. Einseifen. Noch mal abspitzen. Über einen Holzschemel geht es hoch zur Kesselkante und in den Bottich.

Beim Treten zerplatzt die Tagesernte. Wacker stapfen, erst auf den Trauben, dann in den Trauben. Bald sind die Beine bis zu den Knien in einem blutroten Tümpel verschwunden. Puh! Ziemlich anstrengend, wie der ganze Urlaub.

Die offensichtliche Konditionschwäche ist einerseits ein bisschen peinlich. Andererseits passt es ja, dass sie in einem Weinbottich ans Licht kommt. In vino veritas, im Wein liegt die Wahrheit. Das gilt offenbar nicht nur fürs Trinken.



MEHR FREIWILLIGENPROJEKTE

ARCHÄOLOGIE

Grundlage für das Projekt Campus Galli ist ein 1200 Jahre alter Bauplan: Mit Hilfe des St. Galler Klosterplans bauen im baden-württembergischen Messkirch Handwerker und Freiwillige ein mittelalterliches Kloster nach – mit den Mitteln, die den Menschen damals zur Verfügung standen. Mitmachen kann jeder, ähnlich wie bei Erlebnis Archäologie: Hier dürfen Freiwillige bei Grabungen helfen.

www.campus-galli.de

www.archaeologie-erlebnis.eu

BERGWALDPROJEKT

Auch wenn der Name anderes suggeriert: Der Verein bemüht sich nicht nur um den Erhalt der Bergwälder, sondern kümmert sich auch um Wälder ganz allgemein, um Moore und Freilandbiotope. Freiwillige helfen mit ihren Einsätzen, gefährdete Ökosysteme in ganz Deutschland zu erhalten.

bergwaldprojekt.de

DAV Aktion Schutzwald: BERGWALDPROJEKT

Freiwillige können bei einwöchigen Arbeitseinsätzen im Allgäu, in Bad

Tölz oder in Berchtesgaden wertvolle Dienste für die alpinen Wälder leisten. Sie pflanzen Bäume, pflegen Zugangswege, bauen Hochsitze, räumen Sturmflächen oder helfen in der Jungwaldpflege.

www.alpenverein.de/verband/natur-und-klima/aktion-schutzwald

HAND GEGEN KOJE

Der eine hat ein Segelboot, dessen Crew zu klein ist, der andere ist auf der Suche nach einem günstigen Segelabenteuer – hier finden beide zusammen. Wer als Deckhand anheuern möchte, muss natürlich seefest sein und segeln können.

www.handgegenkoje.de

WWOOF

WWOOF (Worldwide Opportunities on Organic Farms) wurde 1971 gegründet und will die nachhaltige Landwirtschaft fördern. Die „WWOOFer“, also die freiwilligen Helfer, lernen bei ihrer Arbeit auf den teilnehmenden Bauernhöfen, vor welche Herausforderungen sich die ökologische Landwirtschaft gestellt sieht. **JB**

www.woof.de

Bei Bergwaldprojekten helfen Freiwillige unter anderem, Bäume vor Verbiss zu schützen



A blurred, colorful photograph of a person in a room. On the left, there's a window with horizontal blinds. In the center, a person is seen from behind, looking out the window. To the right, there's a wall decorated with a colorful, geometric pattern of triangles in shades of orange, yellow, and blue. A painting is partially visible on the right side.

AUSZEIT

IMMER WIEDER SONNTAGS

Für viele ist der „Tatort“ ein Ritual
zum Abschluss des Wochenendes

TEXT: DOROTHEE FAUTH



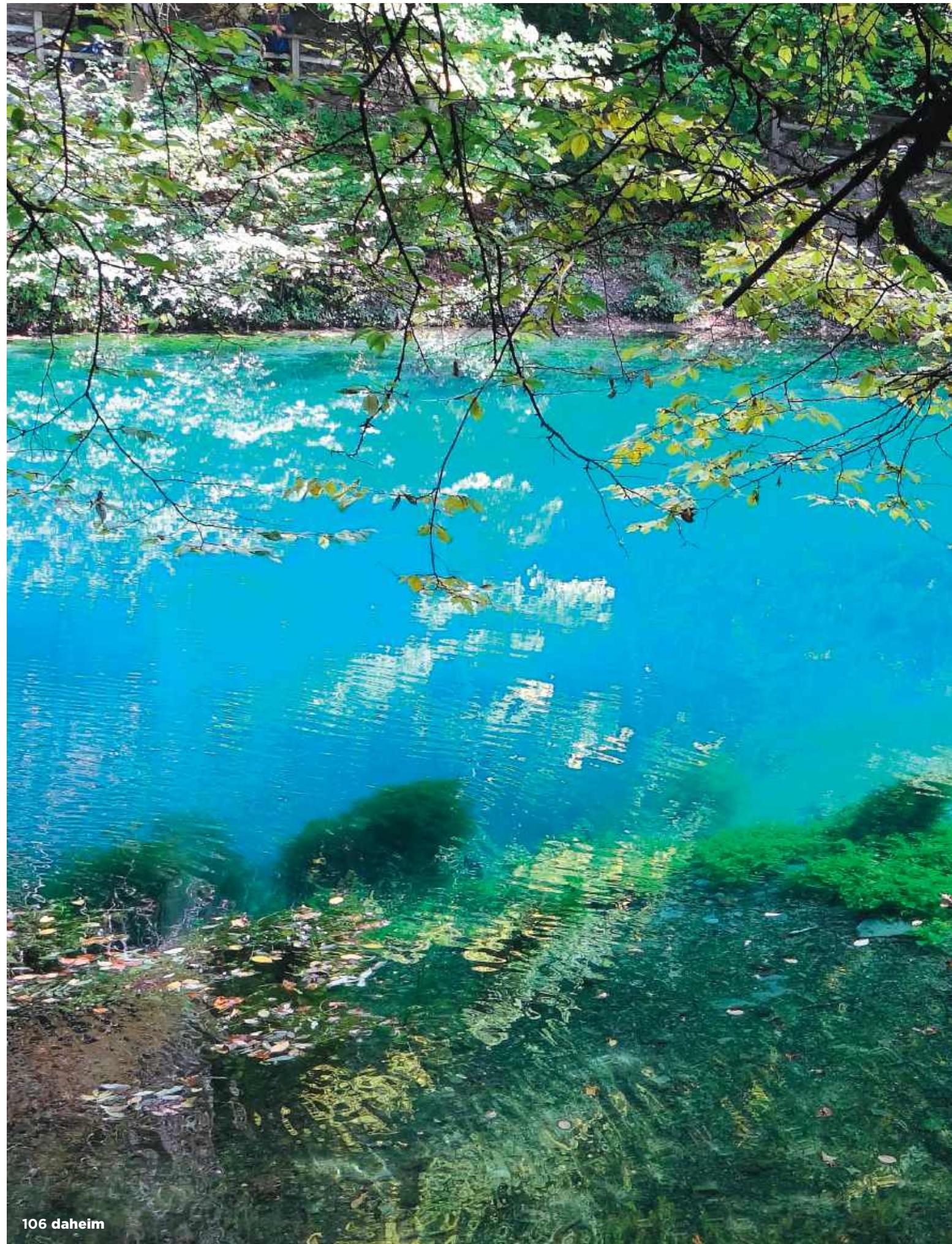
Sonntagabend noch am Telefon plaudern, ins Kino gehen, sich auf ein Bier treffen? Ungern. Denn Punkt 20.15 Uhr bahnt sich Woche für Woche ein Verbrechen an, das man keinesfalls verpassen möchte. Gefühlt halb Deutschland (tatsächlich bis zu zwölf Millionen Zuschauer) macht es sich dann vor dem Fernseher bequem und verfolgt gespannt den „Tatort“. Für viele ist der sonntägliche Blick in menschliche Abgründe ein Ritual – und eine Zäsur: die letzten 90 Minuten Auszeit vor der neuen Arbeitswoche.

TV-Serienwelten: fester Bestandteil im Alltag

„Die Bergretter“, „Die Zweiflers“, „Die jungen Ärzte“ – es gibt viele Serienwelten im Fernsehen und bei Streamingdiensten wie Netflix oder Amazon Prime, mit denen man den Alltag eine Weile hinter sich lassen kann. Der „Tatort“ sticht dennoch heraus: Mehr als 1200 Folgen wurden seit dem Tod eines Kindes an der Transautobahn 1970 („Taxi nach Leipzig“) ausgestrahlt. Besonders ist auch, dass in 19 Städten mit ihren jeweils eigenen Kommissaren ermittelt wird – von Kiel bis Zürich und von Saarbrücken bis Wien.

Extra Vergnügen bereitet der „Tatort“, wenn in der eigenen Stadt ermittelt wird. Erkennt man den Schauplatz des Verbrechens? Lokalkolorit, gesellschaftsrelevante Themen und so charakterstarke wie nahbare Ermittler-teams gehören zum Erfolgsrezept der Krimireihe. Dabei hat es der eine oder andere Kommissar zur Kultfigur gebracht. Man denke nur an den legendären Ruhrpott-Rambo Horst Schimanski (Götz George). Heute hat das Duo aus Münster bei der Quote die Nase vorn: der Mediziner Boerne – genial arrogant und verpeilt – und der eigenbrötlerische Kommissar Thiel.

Viele Serien sind ein fester Bestandteil des Zuschaueralltags geworden. Sobald die Titelmelodien erklingen, geht es nur noch um eins: mitfeiern, mitleiden, mitlachen und alles andere um sich herum vergessen.





Von Nixen und Hexen

MYTHISCHE ORTE

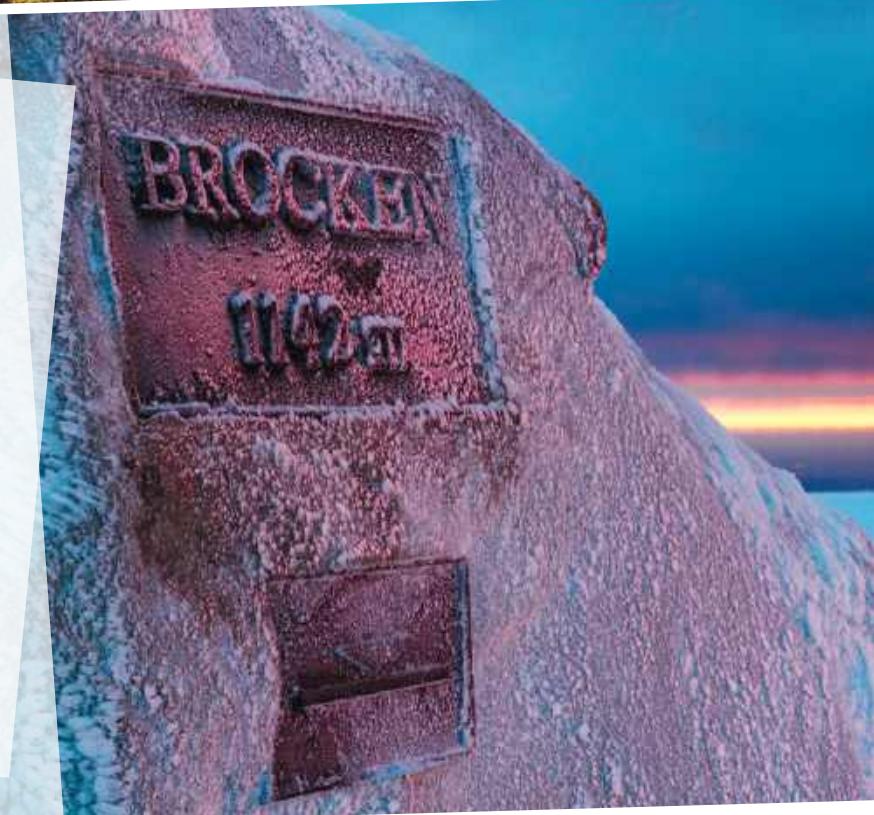
Geheimnisvolle Berge, sagenumwobene Felsen,
unergründliche Quellen: Ausflüge zu magischen Stätten

TEXT: JENS BEY

Wenn herbstlicher Frühnebel über den **Blautopf** in Blaubeuren zieht, dann kann man sich gut vorstellen, dass in seinem Wasser eine traurige Nixe lebt. Erlöst wird sie der Legende nach, wenn sie fünf Mal von Herzen gelacht hat. Der Karstquelle in der Nähe von Ulm wurde erst in den 1950er-Jahren auf den Grund gegangen. Taucher entdeckten dort den Eingang zu einem Höhlensystem, das mittlerweile über eine Länge von elf Kilometern erkundet ist. Das besondere Blau des Gewässers entsteht durch Lichtstreuung an Kalkpartikeln im Wasser.



Spiritueller Kraftort, vorchristliche Sternwarte, germanische Kultstätte, Versteck des Heiligen Grals, Zähne eines Riesen: Die **Externsteine** (1) sind all dies – oder nichts davon, je nach Anschauung. So mysteriös wirken die 13 bis zu 40 Meter hohen Sandsteinnadeln im Teutoburger Wald, dass sie nicht nur in der Nacht auf den 1. Mai Besucher in ihren Bann ziehen. In besagter Walpurgisnacht sollen auch auf dem **Brocken im Harz** (2) die Hexen tanzen, und im Herbst sorgt das Brockengespenst für Grusel: eine riesige Gestalt im Nebel. Dass es der eigene Schatten ist, vergrößert durch eine Luftspiegelung im Dunst, wurde erst 1780 bewiesen. **Burg Eltz** (3) in der Eifel wiederum wirft ihre Schatten seit dem 12. Jahrhundert in ein Seitental der Mosel. Sie wurde auf einem 70 Meter hohen Felsen errichtet – wie für die Ewigkeit.





2

3

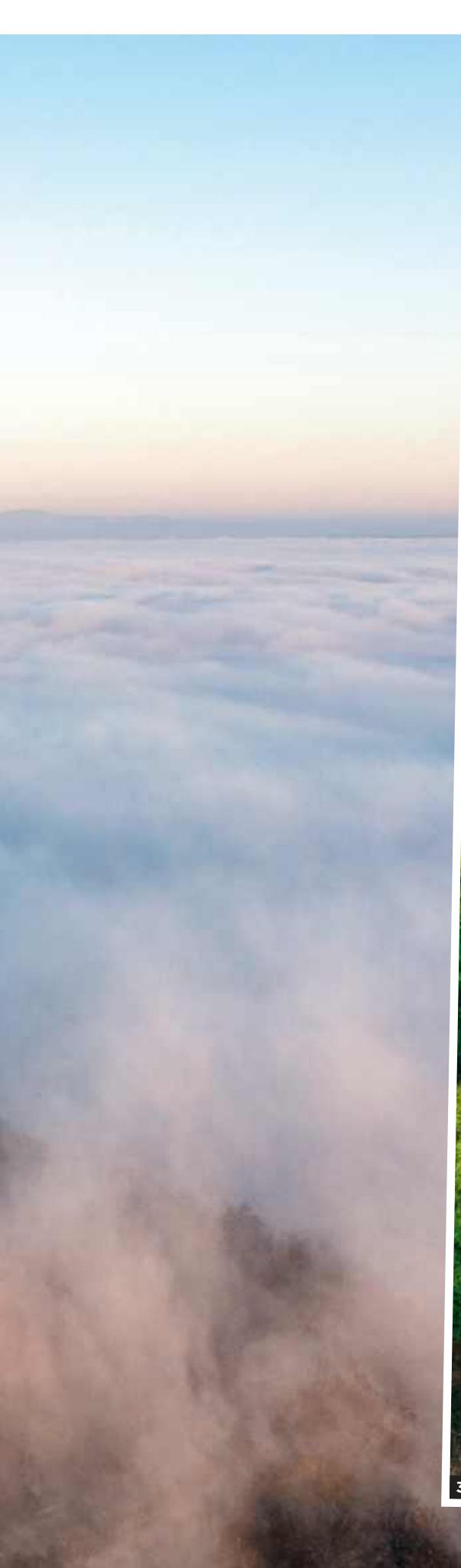


109



Wer an Bord eines der Ausflugsschiffe auf dem Rhein den **Loreley-Felsen** (1) bei St. Goarshausen umrundet, sollte auf der Hut sein. Schließlich will hier eine Jungfrau mit goldenem Haar die Schiffer mit ihrem Gesang betören und unter Wasser ziehen – Heinrich Heine machte die Sage 1824 in einem Gedicht weltberühmt. „Ich weiß nicht, was soll es bedeuten“ schrieb er, und das kann man sich auch beim Thüringer **Kyffhäuser** (2) fragen. Ist die Barbarossa-höhle – eine geologische Besonderheit und eine der ganz wenigen Anhydrit-Schauhöhlen der Welt – vielleicht wirklich das unterirdische Schloss tief im Berg, in dem Kaiser Friedrich I. auf sein Erwachen wartet? Faszinierend ist die Höhle allemal, genauso wie eine Wanderung auf einem Holzbohlenpfad durch die mystische Hochmoorlandschaft des **Todtenbruchs** (3) in Hürtgenwald bei Düren entlang rotbraun gefärbter Bäche und kleiner Moorteiche.





3

2

daheim-Rätsel

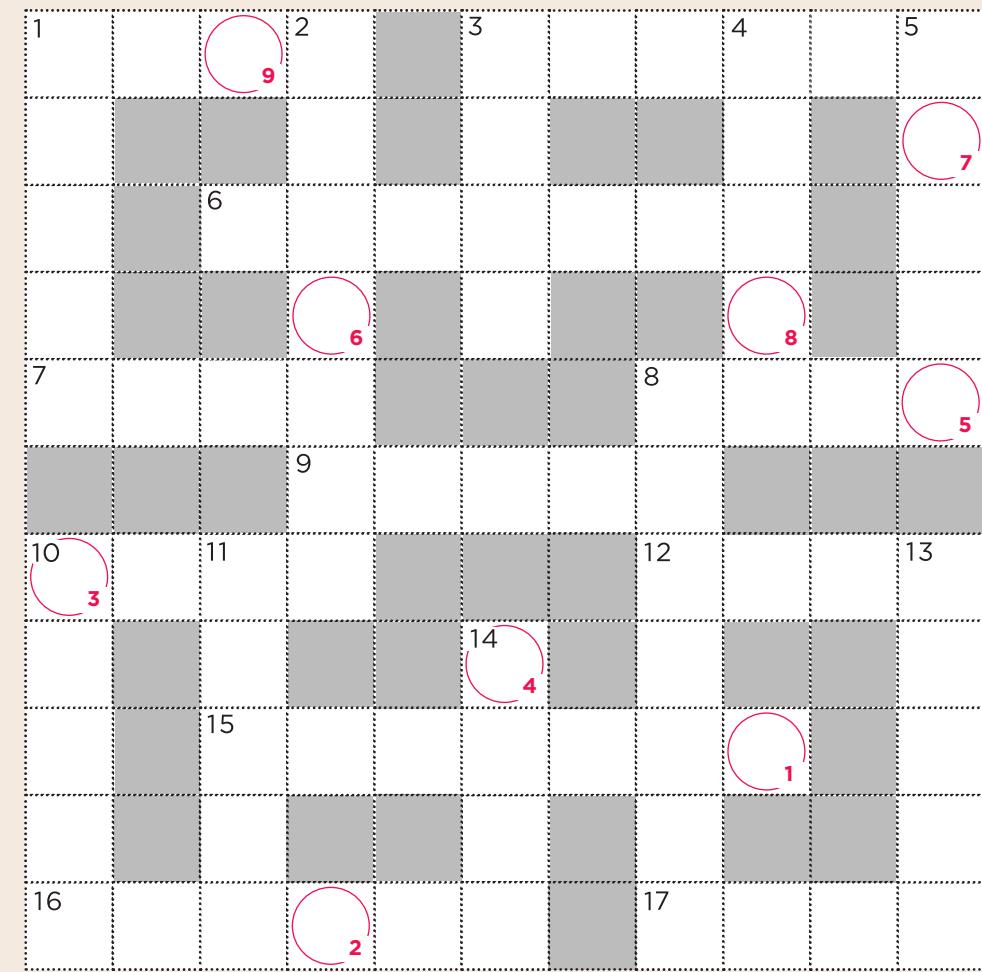
Welche Wörter sind mit den Umschreibungen rechts gemeint? Die dunklen Felder bleiben leer, die eingekreisten Buchstaben ergeben in der richtigen Reihenfolge das Lösungswort, passend zu der aktuellen Ausgabe von *daheim*

Gewinnen Sie einen Aufenthalt am Chiemsee!

daheim und der Ferienhof Kirchmaier am Chiemsee verlosen unter allen Einsenderinnen und Einsendern des richtigen Lösungsworts einen Aufenthalt für zwei Personen. Dieser beinhaltet zwei Übernachtungen in einer luxuriösen 5-Sterne-Ferienwohnung des familiengeführten Hofs, inklusive Frühstück sowie Nutzung des Saunabereichs und Außenpools. Nicht enthalten sind An- und Abreise sowie persönliche Ausgaben. Die Reise kann nicht bar ausgezahlt, veräußert oder weitergegeben werden.

Senden Sie die Lösung des Rätsels mit dem **Stichwort** „**Ferienhof Kirchmaier**“ sowie **Ihrer Adresse** an:
Redaktion *daheim*
Willy-Brandt-Straße 50
70173 Stuttgart
Für Österreich: Verlag Reader's Digest, Albertgasse 35
1080 Wien oder an:
gewinnen@daheim-magazin.de

Einsendeschluss:
10. September 2024*



Lösungswort

1 2 3 4 5 6 7 8 9

Gewinner

Beim Juli/August-Rätsel mit der Lösung „**Kreidefelsen**“ hat gewonnen:
Morten Ole Jess aus Flensburg. Viel Freude an Ihrer Kurzreise!

So können Sie die Zeitschrift abonnieren!

Waagerecht

- 1 Gelege
- 3 belgische Stadt
- 6 Unterlassung empfehlen
- 7 russischer Frauenname
- 8 junges Haustier
- 9 Vorfahr
- 10 tiefe Abneigung
- 12 griechischer Buchstabe
- 15 Windblusen mit Kapuzen
- 16 stechendes Insekt
- 17 Einfaltspinsel

Senkrecht

- 1 Volk im Baltikum
- 2 Weinstocksähdling
- 3 Duisburger Stadtteil
- 4 Frauenname
- 5 Landschaft in Südwestafrika
- 8 falten, umfalzen
- 10 Frauengemach im Islam
- 11 Stange der Flößer
- 13 Summe der Lebensjahre
- 14 Behälter für Wahlzettel

Auflösung Juli/August

1 P	2 F ₇	3 A	4 U	5 B	6 A	7 E ₃	8 R
A	G		G		R		A
K	O	A	L ₉	A		A	L
A			R		R		E
Z	A	H	N ₁₂	W	A	L	
S ₁₀		D ₅	E				I ₄
A	A	L	L	U	R	C	H
L	L		E		E ₆		L
M	A	R ₂	A	E ₁₁	N	T	E ₈

Die Lösung des Juli/August-Rätsels 2024 lautet „Kreidefelsen“.



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 Abo-
Wunsch an: **daheim, Verlag Das Beste GmbH,
Willy-Brandt-Straße 50, 70173 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 liebenswertesten Traditionen unserer Heimat. Wir sind sicher, dass **daheim** Sie begeistern wird.

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





NACHBARLAND

Gemütliche Großstadt

Mal Metropole, mal familiär,
aber stets mit einer Prise
Schmäh – das ist Wien

TEXT: PETER HUMMEL



Im Café Sperl scheint die Zeit stehen geblieben zu sein. Das Kaffeehaus serviert Sachertorte und Großen Brauern seit 1880



M anche Wiener sagen ja, dass es in der Postgasse beim Fleischer Kröppel die feinsten Weckerl mit Kümmelbraten gibt. Am allerleckersten sind sie gleich in der Früh um neun direkt aus dem Rohr. „Beste Qualität weit und breit“, sagt Inhaber Josef Kröppel. Was allerdings nicht besonders schwierig ist, denn sein Familienbetrieb ist der letzte Fleischhauer im 1. Bezirk (von insgesamt 23 Stadtbezirken, deren Nummern sich auf den Straßenschildern wiederfinden), also direkt in der Innenstadt. Oft kommen morgens die Poliere von der Dombauhütte von St. Stephan vorbei, um sich eine Brotzeit zu holen. Ansonsten müssten sie um halb elf zur Pause extra wieder die 150 Stufen vom Dachboden der Kirche runtersteigen.

Für die Wiener ist ihre Stadt eine gemütliche Metropole

Nach dort oben, zum Gewölbe des berühmten Doms in der Hauptstadt Österreichs, zu den tragenden Balken und auf den Turm, gelangt man bei speziellen Führungen. „Wer aus dieser Höhe runter auf die Straßen und zum Donaukanal schaut“, sagt Dompfarrer Toni Faber, „weiß, warum man diese Stadt lieben muss und warum Wien zwar eine Metropole ist, aber vermutlich die gemütlichste Großstadt der Welt.“ Emsige Handwerker kommen und gehen, die Wände sind plakatiert mit Plänen, und vor der Dombauhütte lagern Teile eines Gerüstes. „Der Stephansdom ist ein Juwel, ein Heiligtum und auch etwas Vergängliches“, sagt der Pfarrer. „Es geht darum, den Verfall aufzuschieben, denn verhindern können wir ihn nicht.“

Ein Turmfalke startet, dreht eine Runde über dem Domplatz und fliegt dann Richtung westliche Ringstraße. Dass dort, im Naturhistorischen Museum, präparierte Turmfalken aus der

Nähe betrachtet werden können, dürfte ihn kaum interessieren. Es ist eines der umfangreichsten Dokumentations-Zentren der Natur überhaupt und eines der schönsten Museen der Welt. Manuela Matzi führt die Gäste zu Meteoriten, Fossilien, ausgestopften Ameisenbären. Für sie sei es ein Traum, in einem der außergewöhnlichsten Gebäude Wiens zu arbeiten, wenngleich sie nach Feierabend ein etwas moderneres Ambiente vorziehe, „denn sonst verstaubst du mit der Zeit ein bisschen“. Hin und wieder trifft man sie im „Dachboden“ auf dem 25hours Hotel im siebten Bezirk, einer atemberaubenden Bar über den Dächern der Stadt mit einer hervorragenden Cocktail-Karte.

Wer am nächsten Morgen nach all den Haselnuss-Likör-Variationen mit Zitrone und Kumquatsirup erstmal einen guten, starken Kaffee braucht, bekommt den Großen Braunen (ein doppelter Mokka mit Schlagsahne) im Kaffeehaus Sperl im sechsten Bezirk serviert, einem Haus, in dem die Zeit stehen geblieben ist. „Es bleibt alles beim Alten“, sagt Cafetier Manfred Staub, den sie alle nur den Herrn Chef nennen.

In Wien gehen Kunst und Kulinarik Hand in Hand

„Ein Kaffeehaus muss ein Kaffeehaus sein, ein Ort, an dem man den Tag verbringt. Wo man mit Genuss die Schule schwänzen kann. Wo für jeden Seelenzustand ein Plätzchen vorgesehen ist“, sagt er. Wie der Zufall es will, sitzt am Tisch nebenan Beate Krainer, Maskenbildnerin in der Staatsoper, die weiß, dass es für die Abendvorstellung von „Schwanensee“ noch Stehplatztickets ab 13 Euro gibt. „Wer gleich um zehn Uhr am Vormittag da ist, hat meistens Glück“, verrät sie.

„Wien ist eine Stadt der Literaten, der Müßiggänger, der Geschäftsleute

und derer, die meinen, von allem ein bisschen was zu sein“, sagt der Herr Chef. „Es ist ein Kosmos der Eitelkeiten und die Hauptstadt der Behaglichkeit.“ Und es ist die Stadt der Genießer. Denn Köstlichkeiten wie die Sachertorte oder das echte Wiener Schnitzel aus Kalbfleisch sind heute kulinarische Botschafter der österreichischen Hauptstadt auf allen Kontinenten. Der Tafelspitz dagegen, auch so eine Wiener Spezialität, lässt sich nicht so leicht imitieren, vor allem dann nicht, wenn man ihn im „Plachutta“ in der Wollzeile gekostet hat, wo er klassisch im Kupferkessel mit Apfelskren, Schnittlauchsoße, Kartoffeln und angeröstetem Schwarzbrot serviert wird.

Jedenfalls empfiehlt es sich, nur gut gestärkt über die Mariahilfer Straße zu schlendern, weil die größte Einkaufsmeile Wiens nicht nur mit edlen Geschäften lockt, sondern auch die längste Straße der Stadt ist. Wer anderen gern beim Einkaufen zusieht, etwa beim Erwerb von Gemälden alter Meister für mehrere Zehntausend Euro, sollte sich im Auktionshaus im Palais Dorotheum in der Dorotheergasse ins Publikum setzen. Im Untergeschoss wird zum Sofortkauf all das angeboten, was bei der Versteigerung keine Abnehmer fand, zum Beispiel Schmuck, Münzen, Vasen oder Uhren – für Schnäppchen-Jäger und Vintage-Liebhaber ein Muss!

- 1. Stadtrundfahrt.** Am Michaelerplatz starten die Fiaker, die berühmten Pferdekutschen, ihre Touren.
- 2. Ausblick.** Vom kunstvollen Dach des Stephansdoms aus präsentiert Wien sich besonders malerisch.
- 3. Kleinod.** Der Kutschkermarkt ist einer der letzten Straßenmärkte Wiens. Im Angebot: Delikatessen und Bioprodukte



Die charakteristische
Grandigkeit gehört zu Wien



Ausgestattet mit einer Antiquität wird es Abend in Wien, und auf der Suche nach dem berühmten Schmäh, den humorigen Ton der Wiener, wird man vor einer Bar bei der Staatsoper fündig. „Ist der Tisch noch frei?“ – „Schaut ziemlich frei aus“, sagt der Kellner. – „Ich wollte nur höflich sein.“ – „I eh a.“ Ich doch auch! Wobei man sich über die charakteristische Grängigkeit nicht ärgert, sondern lieber den jungen Leuten mit ihren Musikinstrumenten lauscht, die hier für ein Vorspiel in einem der Konzerthäuser üben. Die kleinen, kostenlosen Konzerte entpuppen sich nicht selten als musikalischer Hochgenuss.

Wen es nach all den Museen, Theatern und Palästen ins Grüne zieht, der fährt am besten im Westen aus der Stadt und findet sich knapp 50 Kilometer später in einem Naturjuwel mit heißen Quellen und hübschen Dörfern wieder, einer Landschaft, in die sich seit jeher die Kreativen und die Schöngeister zurückgezogen haben, wenn ihnen Wien zu wienerisch wurde, also mit zu viel Walzer und zu viel Ge- raunze. Geschichten aus dem Wienerwald findet man hier zuhauf, aber die beeindruckendste ist wohl die des Naturparks Sparbach, dem ersten seiner Art in Österreich. An nur einem Tag lassen sich dort romantische Ruinen, weitläufige Wiesen, frei laufende Wildschweine und gewaltig große Bäume entdecken. „Diese typische Wienerwald-Landschaft wurde in der Zeit des Biedermeiers gestaltet“, sagt die Wald-

pädagogin Jutta Rabenau, „und mir begegnen dort jeden Tag neue Wunder.“ Zum Beispiel die Orchideen auf der Dianawiese oder die Aussicht von der Köhlerhaus-Ruine. An klaren Tagen reicht der Blick bis ins Schneeberggebirge in Niederösterreich.

Typisch Wienerwald: Käse, Presswurst und ein Heuriger

Auf einen ausgedehnten Spaziergang kann man eventuell verzichten, jedoch nicht darauf, einen Heurigen zu kosten, einen Wein der jüngsten Lese. „Kommt rein“, sagt der Bio-Landwirt



Auf einen Blick!

Hannes Edhofer und öffnet die Tür zu seiner Burschenschänke, einer gemütlichen Stube mit Holzbänken und Ahnenbildern an der Wand. „Wisst ihr überhaupt, was die Heurigen-Kultur bedeutet?“ Dann erklärt er, dass die Bauern rund um Wien seit jeher ihren eigenen, jungen Wein verkaufen dürfen, dazu selbst gemachte Spezialitäten. Er serviert zum Heurigen eine Platte mit Käse, Schinken, Presswurst und Blunzen, also Blutwurst vom Schwein. Nicht jedermann's Sache, aber eben authentisch für den Wienerwald.

Draußen kommt die Sonne heraus und lässt die sanften grünen Hügel erstrahlen. Hannes Edhofer schaut aus dem Fenster, anstatt sich über das gute Wetter zu freuen, sagt er: „Na schau ma moi, wie lang das so bleibt.“ Typisch wienerisch eben.

Der Vergnügungspark Wurstelprater ist eines der bekanntesten Wahrzeichen der Stadt



HINKOMMEN

MIT AUTO UND BAHN

Der Flughafen Wien wird mehrmals täglich von Deutschland aus angeflogen. Eine Zugfahrt von München aus dauert gut vier Stunden. Den Wienerwald erreicht man aus der Stadt mit den örtlichen Linienbussen.

www.bahn.de; www.oebb.at

ten und kostet um die 95 € je Kutsche. Standplätze sind am Stephansplatz, Michaelerplatz, Albertinaplatz, Petersplatz und am Burgtheater.

www.fiaker.info

MODERNE KUNST

Das Museum „Albertina Modern“ im Künstlerhaus am Karlsplatz zählt zu den wichtigsten Häusern für zeitgenössische Werke. Lässt sich gut mit einem Besuch der Staatsoper und des Burggartens verbinden.

www.albertina.at

ESSEN & SCHLAFEN

HOTEL DANIEL

Gleich neben dem Schloss Belvedere und ganz in der Nähe des Hauptbahnhofs. Es gibt Honig von den eigenen Bienen zum Frühstück sowie einen Fahrrad- und E-Vespa-Verleih (DZ ab 114 €).

www.hoteldaniel.com

MUSICAL

Eines der schönsten und traditionellsten Theaterhäuser in Wien ist das Ronacher. Aktuell ist das Falco-Musical zu sehen, aber auch weitere Show-Produktionen, Variétés und Zirkusnummern. Tagsüber gibt es Backstage-Führungen.

www.musicalvienna.at

SOUVENIRS

Mitbringsel aus Wien ohne Kitsch gibt's im „Hamtil & Söhne“ im Looshaus in der Herrengasse. Für den Fall der Fälle auch ein Wienerisch-Deutsch-Wörterbuch. Vor allem aber original Heurigen-Gläser, Wiener Achtel genannt.

www.hamtil.at

KONTAKT

Wien Tourist Information, Albertinaplatz/Maysedergasse, 1010 Wien
Tel. 00 43/12 45 55; www.wien.info

WEITERE TIPPS

RUNDTOUR

Eine Fahrt mit der Ringlinie im 1. Bezirk ist ein Erlebnis – auch an regnerischen Tagen, schon deshalb, weil diese Straßenbahlinie Weltkulturerbe ist.

www.wienerlinien.at

FIAKERFAHRT

Eine Stadtrundfahrt mit den berühmten Pferdekutschen dauert etwa 40 Minu-

In der ganzen Welt bekannt:
Wiener Schnitzel



VOLLER DURCHBLICK

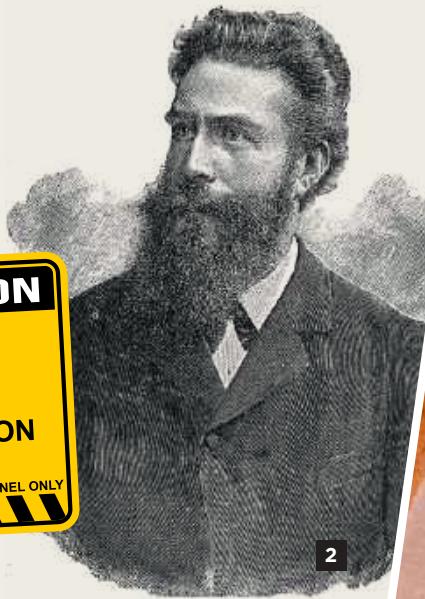
Wilhelm Conrad Röntgen entdeckte Strahlen, die die Medizin veränderten

TEXT: DOROTHEE FAUTH

1



2



3



4



Es ist wenig überliefert über den späten Freitagabend des 8. November 1895, an dem Wilhelm Conrad Röntgen in seinem Labor in der Universität Würzburg mit energiereichen elektromagnetischen Strahlen in einer luftleeren Glasröhre experimentierte. Was er dabei zufällig be-

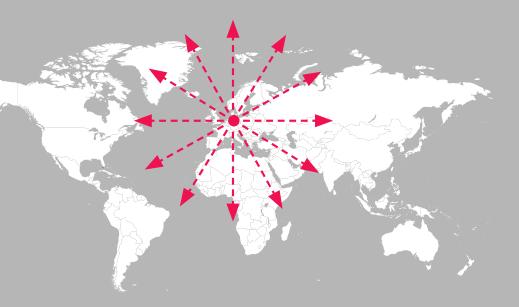
obachtete, revolutionierte jedenfalls die Medizin.

Obwohl die Röhre mit dunkler Pappe abgedeckt war, begann ein auf dem Tisch liegender Fluoreszenzschirm zu leuchten, sogar in größerem Abstand. Und als die Hand des Physikers zwischen Röhre und Schirm geriet, sah er plötzlich seine Knochen. Er hatte Strahlen mit bisher unbekannten radioaktiven Eigenschaften entdeckt, die Materie teilweise durchdringen, von Knochen jedoch aufgehalten werden. Wilhelm Conrad Röntgen nannte sie X-Strahlen. Auf Englisch heißen sie bis heute x-rays.

Sechs Wochen später gelang es dem Forscher, die Handknochen seiner Frau samt scheinbar frei schwebendem Ring auf eine Fotoplatte zu bannen. Es ist das erste dokumentierte und berühmteste Röntgenbild der Welt.

Der Name des Entdeckers wird zu einem Verb

Die Nachricht vom Blick ins Innere des menschlichen Körpers, ohne ihn dafür aufzuschneiden zu müssen, verbreitete sich wie ein Lauffeuer. Bald röntgte





man überall – sogar Kinderfüße im Laden, um zu sehen, ob die Schuhe passen. Dass die Strahlen das Erbgut schädigen können, wusste man damals nicht. 1901 erhielt der Wissenschaftler, der kein Abitur hatte, den ersten Nobelpreis für Physik – und verzichtete zum Wohl der Allgemeinheit darauf, seine Forschung patentieren zu lassen.

Mediziner rund um den Globus nutzten die Strahlen bald nicht nur zur Diagnose von Knochenbrüchen, sondern auch, um Tumore ausfindig zu machen

und zu bestrahlen. Die Röntgentechnik entwickelte sich immer weiter. Computertomografien ermöglichen heute dreidimensionale Bilder. Durchleutet werden Mumien, Flughafengepäck, Werkstoffe zur Prüfung und das All auf der Suche nach schwarzen Löchern.

Wilhelm Conrad Röntgen starb 1923. In seinem Testament verfügte er, dass alle seine Aufzeichnungen vernichtet werden. Auch deshalb weiß bis heute niemand genau, wie seine weltbewegende Entdeckung vonstatten ging.

1. Warnschild. Wie gefährlich radioaktive Strahlen sein können, wusste anfangs niemand. **2. Wissenschaftler.** Wilhelm Conrad Röntgen zog aus seiner Entdeckung die richtigen Schlüsse.

3. Weltsensation. Das erste dokumentierte Röntgenbild zeigt die Hand von Röntgens Frau. **4. Weiterentwicklung.** Röntgengerät (undatiert) in der Zahnklinik der Universität Jena. Heute geht das kleiner



Gordon Müller
Skovgaard (52) lebt
seit 2009 im
westlichen Jütland

AUSWANDERER

Grüße aus Dänemark

von Gordon Müller Skovgaard

Bevor ich im Februar 2009 mit meiner damaligen Frau und unseren zwei Kindern nach Dänemark auswanderte, war ich bereits einige Zeit zwischen Deutschland und Dänemark gependelt. Wir wünschten uns bessere Arbeitsbedingungen, eine höhere Lebensqualität und ein fortschrittliches Schulsystem für unsere Kinder. Auch die Nähe zum Meer spielte dabei eine wichtige Rolle. In Dänemark haben wir das alles gefunden.

Doch der Anfang war hart. Als wir Gronau bei Hildesheim hinter uns ließen, steckte die Welt mitten in der Fi-

nanzkrise, und meine Firma wurde insolvent. Damals war es sehr schwer, eine neue Arbeit zu finden. Doch die Startschwierigkeiten zwangen uns dazu, uns anzupassen und nach Lösungen zu suchen, da wir in Dänemark bleiben wollten.

Menschen und Bürokratie sind umkompliziert

Wir waren angenehm überrascht über die Hilfsbereitschaft der Menschen, selbst von jenen, die uns kaum kannten. Ebenso erstaunte uns die geringe Bürokratie und wie unkompliziert man behördliche Angelegenheiten erledigen kann. Denn alles geht online, egal ob Steuererklärung machen, Umzug melden oder die Scheidung einreichen. Außerdem konnten wir uns nach nur anderthalb Jahren in Dänemark und kurz nachdem wir wieder Festanstellungen gefunden hatten, ein Haus kaufen.

Die Dänen sind außerordentlich aufgeschlossen und neugierig. Sie zeigen ein ehrliches Interesse daran, wer man ist, woher man kommt und was man

tut. Es ist üblich, sich gegenseitig einzuladen, um einen Kaffee oder ein Bier zu trinken und über alles Mögliche zu plaudern. Es herrscht eine offene und herzliche Atmosphäre, die das Leben besonders angenehm macht.

Heute lebe ich mit meiner dänischen Freundin in unserem gemeinsamen Haus in einem kleineren Ort im westlichen Jütland, etwa 40 Kilometer von der Nordsee entfernt. Ich bin seit 2013 geschieden. Meine Ex-Frau lebt weiterhin in Dänemark mit ihrem dänischen Ehemann. Meine beiden Kinder sind mittlerweile 26 und 24 Jahre alt und wohnen mit ihren Partnern in eigenen Häusern nicht weit von mir.

An Deutschland vermisste ich einiges, etwa Volksfeste, Osterfeuer und Fasching, aber auch die Biervielfalt. Da ich nur 150 Kilometer von der Grenze entfernt lebe, setze ich mich hin und wieder ins Auto, um die schönen Altbauten in den deutschen Städten und einen guten Döner zu genießen.

Protokolliert von Marta Popowska



VORSCHAU

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



Das Münchener Schloss Nymphenburg mit seinen Parkanlagen gilt als barockes Gesamtkunstwerk

Höhepunkte im November/Dezember 2024

Zeitalter des Barock.

Eine Epoche, die in die Vollen ging: Kleidung, Feste, Schlösser – alles war pompös. Zugleich herrschte eine strenge Ordnung. Tauchen Sie ein in die Welt des Klerus sowie des Adels im 17. und 18. Jahrhundert.

Krippenfiguren von Marolin.

Man erwartet, dass sie sich gleich bewegen. So lebensecht sind Maria, Josef & Co. in der Manufaktur im thüringischen Steinach aus Pappmaché gestaltet. Wir schauen bei der aufwendigen Fertigung zu.

Schinken.

Gepökelt, gekocht, getrocknet, geräuchert: Schinken schmeckt je nach Rezept und Region anders. Wie er hergestellt wird und welche Unterschiede es warum gibt, erfahren Sie im nächsten Heft.

Alamy Stock Photos: S. 77 (Schublade, Elizabeth Whiting & Associates, ft0gcd), S. 108 (Brocken, Daniel Kühne, kg7mxv); **Flora Press:** S. 78 (Kürbis, Pavel Ovsik, 01940158), S. 79 o. (Aufmalen, Pavel Ovsik, 01940157), S. 79 u. (Gesteck, Pavel Ovsik, 01940167); **Huber Images:** S. 4 o. (Dom, Christian Müninger, 41259537), S. 6/7 (Herbststimmung, Martin Brunner, 41294668), S. 8/9 (Leuchtturm, Frank Lukasseck, 41319103), S. 11 (Karussell, Reinhard Schmid, 41388389), S. 21 (Heppenheim, Christian Müninger, 41259697), S. 22 (Bad Homburg, Christian Müninger, 41259950), S. 50/51 (Schloss, Cornelia Dörr, 41077337), S. 86/87 (Schlossanlage, Reinhard Schmid, 41134644), S. 95 (Hans-Georg Eiben, 41088976), S. 96 (Cottbus, Micklitz, 20548078), S. 117 (Flaker, Heinz-Joachim Jockschat, 20319709), S. 123 (Schlosspark, Reinhard Schmid, 20547009); **ImageBROKER.com:** Cover (Apfelbaum, Ottfried Schreiter, 790112), S. 30/31 (Skyline, Dierk Boesel, 10294023), S. 75 (Kompost, Ullrich Gnoth, 8595640), S. 76 I. (Apotheke, Raimund Kutter, 9206330), S. 77 (Kaffeemühle, Jürgen Wiesler, 1397578), S. 84 (Fernrohr, Valentin Wolf, 4749877), S. 84/85 (Gärmse, Moritz Wolf, 9511791), S. 98/99 (Weinlese, Udo Herrmann, 10224062), S. 108/109 (Externsteine, Stefan Ziese, 4017421), S. 120 (Röntgen, BAO, 4743322); **IMAGO:** S. 13 (Höhlenwohnungen, Zoonar, 0194215076), S. 19 (Heinz Schenck, United Archives, 0093410955), S. 29 (Zuse, teupertop, 0056672203), S. 31 (Goeth, UIG, 0418216817), S. 38 (Gebrüder Grimm, H. Tschanz-Hofmann, 0116770973), S. 58/59 (Teestube, Martin Bäuml Fotodesign, 0081015426), S. 73 (Westend61, 0064316744); **iStock:** S. 63 (Gebäck, liebgeniy, 1627052244), S. 104/105 (Fernsehen, EvgeniySholken, 1433324382), S. 106/107 (Blautopf, Joseph Thäle, 1288705961), S. 115 (Flagge, Lepusinensis, 916935376), S. 117 (Aussicht, Trifonov_Evgeniy, 1627052244), S. 120 (Schild, modi-sketch, 1411600556), S. 122 (Leuchtturm, TT, 1472731507); **Lookphotos:** S. 18/19 (Streubotwiese, Christian Müninger, 71434864), S. 20 (Alt-Sachsenhausen, Ingolf Pompe, 70280779), S. 60/61 (Bamberg, Holger Leue, 70454302), S. 114/115 (Kaffeehaus, Rainer Martini, 70077911); **mauritius images:** S. 4 M. (Hülsenfrüchte, Pixel-shot/Alamy Stock Photos, TW7Y7J), S. 5 (Bremen, Volker Preusser, 14829901), S. 12 (Eskastanien, Pitopia/Judith Dzierzawa, 11384095), S. 41 (Inselzug, Manfred Habel, 03975304), S. 62 o. (Gondel, Bruno Kickner, 14892538), S. 62 u. (Statue, Udo Siebig, 03673789), S. 64 (Türknauf, Stephan Schulz, 14017231), S. 70/71 (Hülsenfrüchte, Sea Wave/Alamy Stock Photos, 2WTF2TO), S. 73 (Säen, Zbynek Pospisil/Alamy Stock Photos, 2F4C924), S. 76 r. (Schublade, Maskot, 07060561), S. 81 (Salzbeete, Natalia Khlapushyna/Alamy Stock Photos, 2A2XFJ), S. 92 (Bremen, Volker Preusser, 14829901), S. 94 (Mühle, Volker Preusser, 14829679), S. 95 (Skulptur, Peter Schickert, 15226443), S. 102 (Weinlese, Volker Dautenberg, 10593193), S. 109 (Burg Eltz, rphstock, 13713198), S. 110 (Kyffhäuser, Harald Schön, 14658383), S. 110 I. (Loreley, Erhard Hess, 15002719), S. 111 (Totdenbruch Moor, Reiner Conrad/Alamy Stock Photos, 2G1AA0X), S. 118 (Prater, Jan G Dagnall/Alamy Stock Photos, htbgwx); **Picture Alliance:** Cover u.l. (Gams, blickwinkel/McPhoto/P. Hofmann, 85398642), Cover u.r. (Schoten, Shotshop/Virginia Vaidakaviciene, 315842327), S. 12 (Mang, Norbert Schmidt, 218621788), S. 14 (Brücke, Westend61/Roy Jankowski, 254857061), S. 15 (Erntebild, dpa/Stefan Pucher, 10855501), S. 20 (Duden, dpa/Bifab, 5104839), S. 24 (Filmaufnahme, ullstein bild, 117091482), S. 25 (Filmaufnahme, ullstein bild, 1170900088), S. 32 (Flugzeug, dpa/Boris Roessler, 448299688), S. 33 (Buchmesse, dpa/Helmut Fricke, 431225305), S. 34/35 (Kratzputz-Haus, Frank Rumpenhorst/dpa, 91049514), S. 34 u. (Fassade, Frank Rumpenhorst/dpa, 91049508), S. 36/37 (Felsenmeer, Lou Avers, 2137579), S. 39 (Brunnen, Volker Rauch/Shotshop, 220406056), S. 42/43 (Inselbahn, ZB/euroluftbild.de/Martin Elsen, 435037378), S. 52 o. (Karpen, dpa/Patrick Pleul, 413730751), S. 52 u. (Schäfer, dpa/Patrick Pleul, 108242948), S. 53 (Oder, dpa/Patrick Pleul, 410930356), S. 56/57 (Sonnenaufgang, dpa/Patrick Pleul, 404723059), S. 65 (Bamberg, robertharding/Ian Trower, 115314768), S. 68/69 (Illustration, akg-images, 30321132), S. 73 (Schoten, Shotshop/Virginia Vaidakaviciene, 315842327), S. 75 (Landarbeiterin, ZB/Wilfried Glenie, 18406738), S. 82/83 (Gams, blickwinkel/McPhoto/P. Hofmann, 85398642), S. 89 (Illustration, dieKLEINERT.de/Enno Kleiner, 15130036), S. 93 (Bremen, ZB/euroluftbild.de/Martin Elsen, 249157004), S. 120 (Röntgenbild, akg-images, 9065057), S. 121 (Röntgengerät, Universität Jena/FSU-Fotozentrum/ZB, ä9065574); **StockFood:** S. 72 (Buletten, Gräfe & Unzer Verlag/Tina Engel, 13680049); **Sonstige:** S. 3 o. (privat), S. 3 u. (Porträt Kallinger, daheim), S. 4 u. (Handwerk, Ulrike Schacht), S. 13 (Abfischen, Michael Bärisch), S. 14 o. (Lieblingswort, Jürgen Schinker), S. 16/17 (Apfelwein, HA Hessen Tourismus/Roman Knie), S. 18 o. (Pressen, Kelterei Lühr/Willi Weden), S. 18 u. (Sammeln, Max Schlesinger), S. 26/27 (Basilika, Tobias Schwerdt), S. 28 o. (Königshalle, Hans Joosten), S. 28 u. (Tabakente, Karin Nepilly), S. 29 (Kräutergarten, Stadt Lorsch), S. 38 (Nibelungenstein/Hannes Tell), S. 38 u. (Schild, Petra Arnold, www.myodenwald.de), S. 40 (Himbael-Biadukt: Moritz Landau), S. 53, 56 u. (Porträts, David Krenz), S. 54/55 (Untermarkt mit Radfahrern, Görilitz_Rainer Weisflog), S. 66 (Bergkeller, Tobias Wenkemann), S. 67 (Biogärtner, Julius Schophoff), S. 77 (Gémaire Cézanne, Wikipedia), S. 88 (Schwester Birgit, Erik Paul), S. 90 (Schwester Birgit, Hubert Mathes), S. 100, 101, 102 o., 102 u. (Weinlese, Vic Harster), S. 103 (Bergwaldprojekt e.V., Joshi Nichelli), S. 105 (Tatort, „ARD Mediathek“, WDR/Bavaria Fiction GmbH/Thomas Kost), S. 112 (Urlaubshof Kirchmaier), S. 117 (Kutschkermarkt, Wien Tourismus/Paul Bauer), S. 119 (Café, Wien Tourismus/Mafalda Rakoš), S. 122 (privat)

Entdecken Sie unsere Produktvielfalt!

www.readersdigest.de

DE-DID-2024-DTW-A2



Für Sie das Beste aus:

Wein & Genuss • Accessoires • Reise & Natur • Kosmetik

Jetzt Newsletter abonnieren und sofort Gutschein* erhalten!

- Exklusive Angebote sichern
- Persönliche Empfehlungen
- Highlights aus der Redaktion
- Gewinnspiele

10 €

Gleich anmelden unter www.readersdigest.de/newsletter



www.readersdigest.de