

# Pfalzclub Magazin

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

Das Mitglieder-Magazin für Erlebnis und Genuss

02/2022



## Salve, Palatina!

Die Römer in der Pfalz

**Monika Geier**

Krimiautorin

Zum Wohl. Die Pfalz.





# „Die Pfalz – dem Süden so nah“

## Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Satz, den wir immer wieder von Pfälzern hören: Wir leben und arbeiten dort, wo andere Urlaub machen. Vielleicht verstärkt ein gewisses italienisches Flair der Pfalz dieses Gefühl? Wer den Sonnenuntergang – am besten mit einem Gläschen Pfälzer Wein – auf dem römischen Weingut Weilberg bei Ungstein genießt, fühlt sich ganz schnell in den Süden versetzt.

Einer, der für beides, die Pfalz und Italien schwärmte, war König Ludwig I. Schön für die Pfalz, denn mit Schloss Villa Ludwigshöhe hinterließ er ein eindrucksvolles Bauwerk nach italienischem Vorbild. Die Römer hinterließen auch sonst viele Spuren in der Pfalz und brachten den Weinbau vor 2.000 Jahren in die Region. Zudem waren sie äußerst fortschrittlich und versetzten die Einheimischen mit modernen Fußbodenheizungen und ausgeprägter Bäderkultur in Erstaunen. Vielleicht würden sich aber auch die Römer heute die Augen reiben, wenn sie so manch pfälzisches Unternehmen besuchen würden. Die Pfalzwerke beispielsweise zählen zu den innovativsten Energiedienstleistern Deutschlands.

Wer bei Italien eher an Schuhe denkt, ist gut in der Pfalz aufgehoben. Denn in der Schuhfabrik Josef Seibel in Hauenstein kann man zuschauen, wie trendige Sneaker entstehen – und sich seine ganz individuelle Variante selbst kreieren. Die bequemen Schuhe eignen sich übrigens hervorragend, um auf den Spuren der Römer in der Pfalz zu wandeln.

Herzlichst Ihr

Dr. Detlev Janik

Erleben Sie am **Samstag, den 25. Juni, ab 14.30 Uhr hautnah, wie hochwertige Schuhe entstehen und genießen Sie anschließend ein Menü mit ausgewählten Pfälzer Weinen.** Der Clou: Inhaber Carl-August Seibel führt Sie persönlich durch das Besucherzentrum der Josef-Seibel-Schuhfabrik. Die kulinarische Tour beginnt mit einem Cocktail, nach der einstündigen Führung steht ein Drei-Gang-Menü mit Weinen in der 1866-Genussfabrik bereit. Max. 25 Personen, Pfalzclub-Mitglieder zahlen 70 Euro, Nicht-Mitglieder 75 Euro (Getränke inklusive).

Machen Sie am **Freitag, den 15. Juli ab 15 Uhr mit Kultur- und Weinbotschafterin Kerstin Pontasch einen Ausflug in die Römerzeit.** Die Tour auf dem römischen Weingut Weilberg in Bad Dürkheim-Ungstein beginnt mit einem Glas Seco. Bei einem Spaziergang erfahren Sie Wissenswertes zu den Römern und können römische Spezialitäten kosten. Die

Zeitreise dauert etwa 2,5 Stunden. Max. 25 Personen, Pfalzclub-Mitglieder zahlen 22 Euro, Nicht-Mitglieder 25 Euro.

Lernen Sie bei einer **Yoga-Wanderung am Freitag, den 19. August, ab 15.30 Uhr** Ihren Körper besser kennen. Auf der fünf Kilometer langen Tour auf dem Ganerben-Wanderweg bei Bad Dürkheim-Leistadt zeigt Ihnen Yoga-Lehrerin Petra Huber Übungen zur Dehnung, Kräftigung und Balance sowie zur Verbesserung des Atmens. Außerdem sind Phasen der Stille vorgesehen. Vorkenntnisse sind nicht erforderlich. Die Wanderung dauert etwa 2,5 Stunden und kostet 15 Euro für Pfalzclub-Mitglieder (Nicht-Mitglieder 20 Euro).

**Anmeldung und nähere Infos bei Pfalz.Marketing, Tel. 06321-912372 oder per Mail an [willerich@pfalz.de](mailto:willerich@pfalz.de)**

## Was

Sie in diesem Pfalzclub Magazin überraschen wird

Rheinzabern war zu Römerzeiten ein Hot Spot.

Seite 8

Die Mitarbeiter von Michaela Rahm dürfen unbegrenzt meckern.

Seite 18

Ludwigshafen wirbt mit seinen hässlichsten Seiten.

Seite 19

EXTRA-ANGEBOTE  
FÜR ERLEBNIS  
UND GENUSS



4

## Salve, Palatina!

*Die Römer in der Pfalz*



14

## Monika Geier

*Krimiautorin*



17

## Wilde Traumtour

*Otterbachbruchweg bei Rheinzabern*



20

## Willkommen im Energereich

*Pfalzwerke in Ludwigshafen*

18 Panorama

23 Gastro-Tipps

26 Erlebnis-Schuhfabrik

27 Radtour



### Impressum

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

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



# Salve, Palatina!

*Nirgendwo ist Deutschland mehr Italien als in der Pfalz. Wie die Römer das wohl vor 2.000 Jahren gesehen haben? Für ihre Villae Rusticae mit Spa und Fußbodenheizung suchten sie sich jedenfalls die Filetstücke aus. Sie brachten den Weinbau mit und stellten heißbegehrtes Geschirr her – die Töpfer von Rheinzabern waren die Global Player der Römerzeit. Und sie bauten schnelle, wendige Schiffe, wie die Lusoria Rhenana, auf der Sie heute wie die Römer rudern können.*

**M**orgendunst liegt über dem Seeufer. Zu sehen ist nichts, nur zu hören: In regelmäßigen Abständen klatschen schwere Ruderblätter aufs Wasser, begleitet von knappen Befehlen. Es würde mich nicht wundern, wenn gleich ein Trupp römischer Legionäre auf Frühpatrouille an mir vorbeirauscht. Ein herrlicher, warmer Maimorgen an einem der vielen Baggerseen bei Neupotz südlich von Germersheim. Auf mich zu kommt einige Minuten später tatsächlich ein Römerschiff. An den Rudern sitzt eine bunt gemischte Gruppe Männer und Frauen. Im Heck steht Dieter Heim, er gibt die Kommandos und steuert die Lusoria Rhenana, so nennt sich der originalgetreue Nachbau eines römischen Flusskriegsschiffes der Spätantike. „Vorbild für unser Schiff waren römische Wracks, die man in Mainz im Rhein fand“, sagt Heim beim Aussteigen. „Prof. Dr. Christoph Schäfer von der Uni Trier, eine Koryphäe für antiken Schiffs-

bau, hat die Pläne entwickelt.“ Kurz darauf fielen die ersten Eichen im Pfälzerwald. Eichen, weil das Holz sehr hart ist, und weil auch die Römer Eichen für den Schiffsbau verwendet haben. Aus den Baumstämmen sägten, hobelten und formten ehrenamtliche Helfer das Holz für den Rumpf. 4.000 handgemachte Eisennägel halten das Schiff zusammen. Die Kommandos für den Bau gab ein Schiffsbauer aus Usedom.

Die Ruderer verlassen leicht schwankend und mit breitem Grinsen die Lusoria Rhenana. „Das hat Spaß gemacht, war aber auch ganz schön eng, richtig ausholen konnte ich beim Rudern nicht“, meint ein 1,90-Meter-Hüne. „Die Römer waren deutlich kleiner. Der Abstand zwischen den Ruderern betrug knapp zwei römische Ellen, das entspricht etwa 90 Zentimetern“, erklärt Heim und räumt mit einem häufigen Missverständnis auf: „Die



Zur perfekten Auszeit  
auf dem römischen  
Weingut Weilberg bei  
Ungstein fehlt nur noch  
ein Glas Pfälzer Wein.

Römer hatten zwar viele Sklaven, aber die kamen nicht an Bord. Die Schiffe waren keine Galeeren, auf denen Todgeweihte angekettet waren.“ Bis zu 30 Mann Besatzung sicherten auf den wendigen, flachen Patrouillenschiffen die Grenze zum Rhein. Oder sie beförderten ganze Truppen von bis zu 50 Mann, die in der Mitte des Schiffs standen. Die antiken Römerschiffe waren übrigens Hybride mit Rah-Segeln. „Wir können damit sogar wenden, allerdings ist uns einmal der Mast bei Windstärke fünf gebrochen.“

Nach zehn Monaten war die 18 Meter lange und 2,80 Meter breite Lusoria Rhenana startklar für den Stapellauf. Heim war mit an Bord. „Wir waren alle gespannt, wie viel Wasser ins Schiff laufen würde. Zwar hatten wir Hanf zwischen die Planken eingeschlagen, man nennt das Kalfatern, aber es dauert eine Weile, bis das Holz im Wasser aufquillt und sich quasi

wie ein Weinfass selbst abdichtet.“ Weil alles gut gegangen ist, dürfen jetzt regelmäßig Gruppen über den See rudern und sich zwei Stunden wie römische Legionäre fühlen. Zeit genug, um zu lernen, wie die Ruder im gleichen Takt ins Wasser tauchen sollen. Ganz nebenbei erfährt die Mannschaft Wissenswertes über die Römer und den Schiffsbau. Oder darüber, wie der Wein in die Pfalz kam. Dabei hatten nämlich auch die Römer ihre Finger im Spiel.

## Kein Legionär ohne Wein

Die Kelten und Germanen kannten bereits Wein, bevor die Römer die Pfalz eroberten. „Aber die Kelten kamen nicht auf die Idee, Wein anzubauen“, erläutert Dr. Ludger Tekampe, der das Weinmuseum im Historischen Museum der Pfalz Speyer leitet. „Wein gehörte zu den zugesicherten Nahrungsmitteln für die Legionäre. Rebmesser aus dem 2. Jahrhundert zeugen davon, dass die Römer den Weinbau hier etabliert haben. Schließlich war der Import kostspielig und logistisch schwierig.“

Ich stehe vor dem Weingut Weilberg bei Ungstein, einem vom Deutschen Weininstitut ausgezeichneten „Höhepunkt der Deutschen Weinkultur“. „Hier können Sie die Weinherstellung von damals nachempfinden“, sagt Gästeführer Rolf Jochum. Oder römisches Leben, wenn im Herbst eine Römercohorte ihr Lager aufschlägt und in der Kelteranlage Wein getreten wird.

„Die Römer brachten Mandeln, Aprikosen, Feigen und Pflirsche mit“, erzählt Jochum und geht voraus zum stattlichen, terrassenförmig angelegten Herrenhaus, dessen Front im 4. Jahrhundert mehr als 100 Meter maß. Das Areal wurde bei einer Flurbereinigung Anfang der 1980er-Jahre freigelegt. „Dass wir die Villa teilweise rekonstruieren konnten, verdanken wir auch den Ungsteiner Winzern, die einige Hektar ihrer besten Weinlagen geopfert haben“, bestätigt der Archäo-

loge Dr. Thomas Kreckel. Heute tragen auch die Besucher des Weinfestes ihren Teil dazu bei, denn der Gewinn geht in die Rekonstruktion. So wurden beispielsweise die Säulen finanziert, die ein Gefühl für die Größe des einstigen Portikus (Säulengangs) vermitteln.

Auf dem Weg vom Herrenhaus zur Kelter deutet Jochum auf die Reben und erklärt: „Hier im Rebenmuseum sind alte Rebsorten gepflanzt, wie Roter Riesling, Petersiliengutedel oder Grauer Heunisch“, sagt Jochum. „Um die 200.000 Liter Wein kelterten die Römer vermutlich auf dem Weilberg in einem Jahr.“ Das Kelterhaus zeigt drei Becken, zwei längliche, in welchen der Wein getreten wird, und eins, in

**„Wein gehörte zu den zugesicherten Nahrungsmitteln für die Legionäre.“**

Dr. Ludger Tekampe

welchem der Saft zusammenläuft. „Es gibt auch Hinweise auf eine Baumkelter“, erklärt Kreckel. Damit wurde der letzte Saft aus dem Traubenbrei herausgequetscht.

Wie wohl der Wein der Römer geschmeckt hat? „Die Römer liebten ihren Wein, aber sie haben viel hineingekippt, um ihn zu aromatisieren. Honig wurde gern genommen, um sauren Wein aufzupimpen“, erläutert Tekampe. Ebenso waren Kräuteresenzen im Spiel, denn die Römer hatten ein Faible für Würzwein. „Die Pfälzer Weine waren eher ein Notbehelf für die Römer“, vermutet Tekampe: „Zu der Zeit galten die Weine vom Vesuv als das Nonplusultra.“ Einen der hiesigen Römerweine fand man in Speyer auf dem Grundstück eines Brauereibesitzers. Dieser älteste flüssig erhaltene Wein der Welt ist heute das Prunkstück im Weinmuseum in Speyer.

## Wein aus der XXL-Amphore

Die Römer lagerten ihren Wein in Amphoren. Einer, der es ihnen nachmacht, ist Valentin Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen. Auf die Idee brachte ihn ein Praktikant aus Italien, in dessen Familienweingut noch heute mit Amphoren gearbeitet wird. Von seinem ersten Amphorenwein erzählt Rebholz begeistert: „Die Cuvée aus Weiß- und Grauburgunder mit kleinem Anteil von Gewürztraminer, Muskateller und Riesling fiel sehr aromatisch aus. Die Weine bringen ein sehr strukturiertes Mundgefühl mit. Der Einfluss des Tons liegt zwischen Edelstahl und Holz. Wein aus der Amphore ist nicht so glasklar wie aus dem Edelstahltank, sondern leicht salzig.“

Rebholz nutzt die Amphore zum Lagern des Weins. Eine Maischegärung, bei der die Traube mit Schale in die Amphore kommt, ist für ihn kein Thema. „Die Beerenschale sorgt dafür, dass der Wein viele Tannine und Gerbstoffe bildet, das wollen wir vor allem beim Riesling vermeiden. Wir arbeiten mit dem Traubensaft in der Amphore und mit klassischer Gärung. Und fügen höchstens zehn Prozent ganze Trauben mit Stielen hinzu“, erklärt der studierte Önologe.

Mittlerweile hat Rebholz die Amphore in den normalen Ausbau integriert. Die Flaschen geben nicht preis, ob der Wein in der Amphore war, aber Rebholz verrät, dass beim Weißburgunder, Großes Gewächs, und beim Riesling vom Schiefer die Amphore eingesetzt wird. Er würde gern mehr mit der Amphore arbeiten, wäre da nicht das Beschaffungsproblem. „Wir beziehen die 400-Liter-Gefäße aus Spanien von einem kleinen Betrieb, der seinen Ton aus eigener Grube holt. Er stellt nur drei Amphoren in der Woche her und es ist Glückssache, wenn man davon eine bekommt.“



Rudern wie die Römer können  
Sie auf der Lusoria Rhenana.



Toller Einsatz: Viele ehren-  
amtliche Helfer machten  
beim originalgetreuen  
Nachbau des römischen  
Flusskriegsschiffes mit.



Diese Terra-Sigillata-  
Bilderschüssel stammt  
aus der Großproduktion  
in Rheinzabern: Eine  
Million Gefäße sollen  
dort jährlich entstan-  
den sein.



## Mulsum – Römischer Gewürzwein

### ZUTATEN:

- 150 g Honig
- 5 Pfefferkörner
- 0,75 l Weißwein

### SO EINFACH GEHT'S:

Die Pfefferkörner fein mahlen, den Honig leicht anwärmen und mit dem Wein und dem Pfeffer vermischen. Vor dem Servieren kalt stellen.

Mulsum galt bei den Römern als appetitanregend, verdauungsfördernd und lebensverlängernd. Mulsum wurde meist vor dem Essen oder zur Vorspeise gereicht.

## Der Ton macht die Fabrik

Ton aus der eigenen Grube hat Rheinzabern zum Hot Spot während der Römerzeit vor fast 2.000 Jahren gemacht. Hot, weil hier rotglänzende römische Feinkeramik, bekannt als Terra Sigillata, hergestellt wurde, die von Großbritannien bis ans Schwarze Meer reißenden Absatz fand. Jeder Haushalt, der etwas auf sich hielt, wollte das Luxusgeschirr. Und hot im wahrsten Wortsinne, weil hier die Brennöfen in jedem Hinterhof heiß liefen: In Rheinzabern entwickelte sich die bedeutendste Terra Sigillata-Manufaktur nördlich der Alpen. Angefangen hatte alles mit dem Bau der römischen Fernstraße von Basel nach Mainz, die an Tabernae, so hieß Rheinzabern damals, vorbeiführte. „Vermutlich sind römische Bautrupps auf die Tonlager gestoßen, die dann zur Herstellung von Baukeramik, Ziegeln und schließlich der Terra Sigillata führten“, erklärt Dr. David Hissnauer.

„Tabernae war eine Siedlung mit typischer Bebauung, bei der in jedem Garten ein Keramikofen stand.“ Es war üblich, dass die Römer nach bestimmten Vorgaben ihre eigenen Teller, Schüsseln, Krüge töpften. „In Rheinzabern begann dazu eine parallele Entwicklung. Hier stellten die Legionen Baukeramik her, die sie für ihre Infrastruktur und für den Bau des Limes benötigten“, erklärt Hissnauer. „Um die 20.000 Ziegel“, schätzt Barbara Thomas, Archäologin und Geschäftsstellenleiterin des Terra Sigillata-Museums, „wurden im Monat in einer Großziegelei produziert.“ Das Museum zeigt nicht nur das Porzellan der Römer, sondern auch Medaillons, einen Messergriff in Form einer Spargelstange, Haarnadeln oder Kinderspielzeug, also

Spuren, die verraten, wie die Römer lebten. „Das heutige Rheinzabern liegt auf einem bis zu drei Meter hohem Schichtenpaket der Römer, das uns Schicht für Schicht mehr über das Leben erzählt“, führt Hissnauer aus.

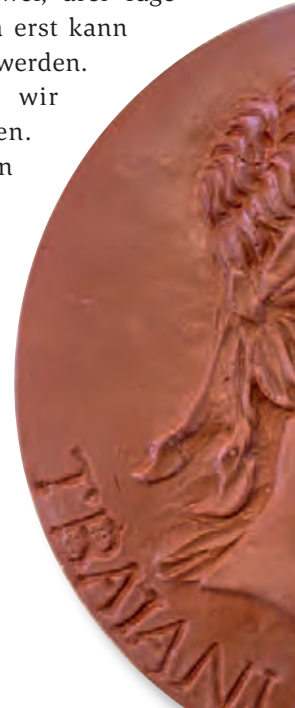
Eine Million Gefäße sollen in Tabernae jährlich entstanden sein. Es gab quasi industrielle Strukturen mit Werkstattbereichen, in denen bis zu sieben Töpferscheiben nebeneinander standen, mit großen Brennöfen – zwei davon sind in Rheinzabern zu sehen – und 80 Quadratmeter große Tonaufbereitungsbecken. „Lange wusste man nicht, wie der Glanzton des geheimnisumwitterten Geschirrs erzeugt wurde“, sagt Thomas. Bei der Engobe, so der Fachausdruck, handelt es sich nämlich nicht um eine Glasur, sondern um extrem fein ausgeschwemmten Ton.

## Fußabdrücke und eine tote Spitzmaus

Florentinus und Marcus sind zwei der 400 Namen von Töpfern, mit denen die Schüsseln und Teller signiert sind. Ob sie Fabrikbesitzer oder Handwerker waren, weiß man nicht. „Bei den Ziegeln kennen wir 90 verschiedene Verzierungsserien“, erklärt Hissnauer. Und zahlreiche unfreiwillige Stempel. Die Ziegel wurden, anders als die Terra Sigillata, zum Trocknen im Freien ausgelegt. Es konnte also schon mal passieren, dass ein Hahn, ein Hund oder ein Kind darüber lief und seine Spuren in den Ton drückte. Pech hatte allerdings eine Spitzmaus, die vermutlich von einem Ziegel erschlagen wurde und so einen bleibenden Eindruck auf der Baukeramik hinterließ.

Andrea Weigel hält einen Klumpen grünlich-grauen Ton in der Hand. Und daraus soll eine rotglänzende Reliefschale entstehen? Weigel lacht: „Die Farbe ergibt sich durch den hohen Eisengehalt des Tons. In Verbindung mit Sauerstoff färbt er sich beim Brennen rot.“ Weigel ist Expertin für Terra Sigillata. Die Töpfermeisterin erstellt Nachbildungen der römischen Keramik und gibt Kurse im Museum. Unter ihrer Anleitung drücke ich den Ton in eine Negativform und streiche ihn mit dem Daumen glatt. „Die Römer stellten die meisten Gefäße mit der Drehscheibe her. Allerdings braucht man dazu viel Erfahrung“, sagt Weigel. Und die Engobe? „Die wird erst aufgetragen, nachdem der Ton zwei, drei Tage getrocknet ist. Dann erst kann er auch gebrannt werden. Zum Glück haben wir heute moderne Öfen. Die Römer mussten

Kaiserplakette  
Traianus: Andrea  
Weigel stellt in der  
Töpferei Schnorr  
Repliken wie diese her.







Letzter Feinschliff einer Amphore. Andrea Weigel ist Expertin für Terra Sigillata.



Foto: GDKE



Foto: GDKE



Am 8. und 9. Oktober 2022 wird die I. Römercohorte Opladen e.V. auf dem römischen Weingut Weilberg ihre Zelte aufschlagen. Dann werden auch Trauben im Kelterbecken getreten.

Foto: GDKE

das Feuer dauernd im Blick haben und brauchten ein sehr gutes Gespür dafür, wann die richtige Temperatur von knapp 1.000° Celsius erreicht war.“

Auf Weigels Drehscheibe in der familieneigenen Töpferei Schnorr steht aktuell eine Amphore. Vier Tage hat Weigel, die seit mehr als 45 Jahren töpft, an dem guten Stück gearbeitet. „Eine Amphore kann man nicht an einem Tag machen, man dreht einen Teil, wartet bis er trocken ist, setzt wieder Ton auf, zieht ihn hoch und wiederholt das Ganze mehrmals“, sagt die Pfälzerin. Die fertige Amphore wird später ein römisches Gebäude zieren, zum Ausbau von Wein eignet sie sich leider nicht. Für die kleine Reliefschüssel, die ich wenige Tage später abholen kann, gibt sie mir noch einen Tipp mit auf den Weg: „Ich nutze die Keramik gern für Moretum, eine leckere römische Schafskäsecreme.“

## ***Villa mit Spa, Fußbodenheizung, in bester Lage***

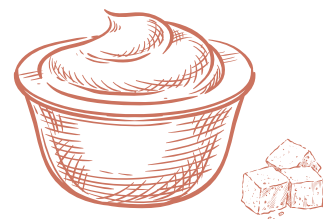
Von Rheinzabern fahre ich auf der B9 Richtung Norden nach Wachenheim. Der schnellste Weg würde über die Autobahn führen, aber ich will auf einer der Hauptverkehrsachsen der Römer bleiben, auch wenn davon heute nichts mehr zu sehen ist. „Die Straßen darf man sich nicht wie bei Asterix mit Pflastersteinen vorstellen, sondern eher wie geschotterte Feldwege, wenn auch teilweise vier-spurig“, erklärt Dr. Ulrich Himmelmann, Leiter der Landesarchäologie der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz.

Die Römer waren aber nicht nur für ihre Handelsrouten bekannt, sondern auch für ihre Bäderkultur. Den Einheimischen muss beim Anblick der römischen Bäder der Mund vor Staunen offen gestanden haben: frigidarium, tepidarium, caldarium – drei Becken mit lauwarmem, heißem und kaltem Wasser, außerdem beheizte Böden und Wände. In der Villa Rustica in Wachenheim gab es diese

privaten Spas gleich zweimal. Einmal für die Herrschaften, einmal fürs Personal. Außerdem ein separates Klo mit Brauchwasserspülung! Ich stehe nordwestlich der Villa auf dem „Feldherrenhügel“. Von hier aus – man hat einen tollen Blick auf das gesamte Areal – startet Rolf Deckert seine Gästeführungen. „Hier im Kammertwingert sind die Rebstöcke nach römischer Art an rahmenförmigen Holzgestellen entlanggezogen“, sagt Deckert und geht voraus zum Brunnen und dem Kräutergarten, wo Nutz- und Ackerpflanzen der Römer wachsen, wie beispielsweise Safran, Malve und Kümmel. Oder Senf, für den der Schriftsteller Lucius Iunius Moderatus Columella das erste überlieferte Rezept geschrieben hat. Die Römer bauten hier auch Emmer, Einkorn und Dinkel an. Deren Entdeckung verdanken wir einer Unachtsamkeit. „Im Wirtschaftsraum gab es eine Getreidedarre, also eine beheizbare Fläche, auf der das frisch gedroschene Getreide getrocknet wurde. Passten die Knechte und Mägde nicht auf, verkohlte das Getreide. Diese Abfälle wanderten in eine Grube, heute eine Fundgrube für die Archäologen“, erklärt der Gästeführer.

Zu jeder Mahlzeit reichten die Römer Brot, die ärmeren aßen ihre Fladen mit Salz zum Frühstück, bei den reicheren gab es auch Moretum, Milch, Honig und Obst. „Zum Wirtschaftsraum gehörte ein Räucherofen, um Fleisch und Schinken haltbar zu machen“, weiß Deckert. Zum Würzen verwendeten die Römer gern Garum. Diese Würzsoße, für die Fisch und Fischinnereien einige Monate in der Sonne fermentierten, ersetzte das Salz.

Rekonstruktion von archaeoflug: So könnte die imposante Villa Rustica in Wachenheim ausgesehen haben.



## Moretum – Römische Schafskäsecreme

### ZUTATEN:

- 1 EL gehacktes Selleriegrün
- 2 EL gehacktes Koriandergrün
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse
- 5 EL Olivenöl
- ½ EL Weinessig

### SO EINFACH GEHT'S:

Die Zutaten gut vermischen und mit Brot genießen.

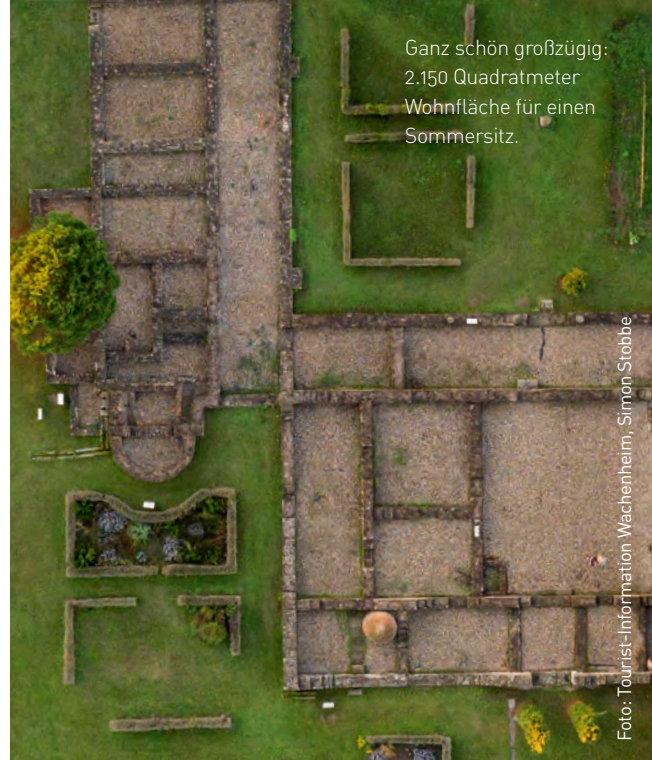
Es muss ein Kulturschock für die Römer gewesen sein: kein Wein, keine Spas, keine Fußbodenheizung. Ganz Germanien galt ihnen als unwirtliches Land. In umso milderem Licht muss ihnen die Pfalz erschienen sein, nachdem sie sich dort eingerichtet hatten – mit allem, was die römische Zivilisation damals schon zu bieten hatte. So gab es in der Villa Rustica Wachenheim Kanalheizungen, bei der der warme Luftstrom mithilfe von zwei Kanälen den Boden erwärmte und eine großflächige Hypokaustenheizung, die gleichmäßig unter dem Fußboden verteilt, für wohlige warme Füße und Räume sorgte. „Der Vorteil der Hypokaustenheizung ist ein dicker Estrich unter den Fußbodenplatten. Einmal aufgewärmt, hält dieser die Wärme besonders lang“, erklärt Deckert.





Foto: Stephan Dinges

Die Römer hatten, wie hier bei der Villa Rustica in Wachenheim, ein Händchen für die schönsten Lagen.



Ganz schön großzügig: 2.150 Quadratmeter Wohnfläche für einen Sommersitz.

Foto: Tourist-Information Wachenheim, Simon Stobbe

Schöner Baden: das Spa des Herrenhauses, im Vordergrund das Kaltwasserbad.



Foto: Friederike Beimborn



Bild: Roland Seidel (Archaeoflug)

# Salve, Palatina!

Schloss Villa Ludwigshöhe: Die Sommerresidenz von König Ludwig I. könnte so auch in Italien stehen.



Foto: Verein SUW Edenkoben



Feiernde Römerinnen und Römer auf pompejanischem Rot zieren die Wände im Speisesaal.

Foto: GDKE



Zurückversetzt in die Antike: Die Loggia mit der Säulenreihe verstärkt das Römergefühl.

Foto: GDKE

Im großen Haupthaus gab es außer dem Badetrakt nur einen beheizten Raum. „Vermutlich diente die Villa als Sommerhaus. Das kleine Fachwerkhäuschen neben der Remise dagegen hatte eine Fußbodenheizung. Ein Hinweis, dass hier ganzjährig der Verwalter wohnte“, sagt Kreckel.

## Spürst du den Süden?

Apropos Sommerhaus. Wer das Sonne-Süden-Italien-Gefühl steigern will, muss Schloss Villa Ludwigshöhe bei Edenkoben gesehen haben. Schon beim Anblick aus der Ferne frage ich mich: Bin ich wirklich in der Pfalz oder vielleicht doch in Italien? Der zartgelbe Anstrich, die großzügige Loggia, das stark abgeflachte Dach – das klassizistische Schmuckstück aus dem 19. Jahrhundert könnte so auch in Rom oder der Toskana stehen. „Sein Erbau-

er, König Ludwig I., war sehr in seine Heimat Bayern und die Pfalz verliebt, aber er hatte auch ein ausgesprochenes Faible für Italien“, erklärt Schlossverwalterin Liesa Steller.

„Der Grundriss erinnert an römische Villen, allerdings wird Schloss Ludwigshöhe umgekehrt genutzt. Die Innenhöfe der Stadtvillen in Rom gleichen kleinen Oasen mit Garten und Wasserspielen. Sie waren Rückzugsorte von der lauten, schmutzigen Stadt. Bei der Ludwigshöhe ist nur die Kutsche in den Hof hinein- und wieder hinausgefahren. Hier befindet sich die tolle Landschaft außen“, erklärt die Kunsthistorikerin. Deshalb liegen die Zimmer auch mit Blick nach draußen und nicht zum Innenhof, wie bei den römischen Vorbildern. Die herrliche Pfälzer Landschaft faszinierte Ludwig I. so sehr, dass er auf einen eigenen Garten verzichtete.

Von der Loggia, deren Wände in pompejanischem Rot gehalten sind, schweift der Blick über die Rebzeilen und die Rheinebene. Drinnen zeigt Steller mir die prächtigen Wand- und Deckenmalereien. „Zum Teil sind das eins zu eins Kopien der Wandbilder von Pompeji.“ Besonders bemerkenswert: Dort, wo üblicherweise Phantasielandschaften die Wand zieren, sind Pfälzer Motive, wie Kloster Limburg, Burg Trifels oder die Madenburg zu sehen. „Auch die Edelholzböden sind eine herrliche Mischung aus Rom und der Pfalz. Die Motive der Mosaiken stammen aus Italien, die Hölzer aus der Pfalz“, sagt Steller.

Es hat sich einmal mehr bestätigt: Deutschland ist nirgendwo mehr Italien als in der Pfalz.



## Infos Römer in der Pfalz

**LUSORIA RHENANA**  
[www.lusoriarhenana.de](http://www.lusoriarhenana.de)  
 Tel. 0151 12835577

**RÖMISCHES WEINGUT WEILBERG**  
[www.bad-duerkheim](http://www.bad-duerkheim)  
 Tel. 06322 9354500

**WEINMUSEUM**  
 im Historischen Museum der Pfalz Speyer  
[www.museum.speyer.de](http://www.museum.speyer.de)  
 Tel. 06232 13250

**AMPHORENWEIN**  
[www.oekonomierat-rebholz.com](http://www.oekonomierat-rebholz.com)  
 Tel. 06345 3439

**TERRA SIGILLATA**  
[www.terra-sigillata-museum.de](http://www.terra-sigillata-museum.de)  
 Tel. 07272 955893  
[www.schnorr-keramik.de](http://www.schnorr-keramik.de)  
 Tel. 07272 97222-0

**VILLA RUSTICA WACHENHEIM**  
[www.villa-rustica-wachenheim.de](http://www.villa-rustica-wachenheim.de)  
 Tel. 06322 9580801

**SCHLOSS VILLA LUDWIGSHÖHE**  
[www.burgenlandschaft-pfalz.de](http://www.burgenlandschaft-pfalz.de)  
 Tel. 06323 93016  
 Das Schloss ist wegen Sanierungsarbeiten geschlossen.

# IM RÖMERFIEBER!

Im Veranstaltungskalender der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz (GDKE) finden Sie weitere Ausstellungen – wie beispielsweise die High Tech Römerausstellung in Mainz –, Vorträge und zahlreiche kulturelle Aktivitäten. Noch mehr tolle römische Orte in der Pfalz wie beispielsweise den Römerpark „Vicus Eisenberg“ gibt es in der Broschüre „Entdeckungsreise Spätantike in Rheinland-Pfalz“. Mehr Informationen: [www.gdke.rlp.de](http://www.gdke.rlp.de)

Das Imperium Romanum existierte über Jahrhunderte hinweg, auf seinem Höhepunkt umfasste es ein riesiges Gebiet. Seinen Einwohnern bot es vom Nil bis zum Rhein über ein halbes Jahrtausend Sicherheit. Doch wie ging es eigentlich unter? Zum ersten Mal widmen sich drei Trierer Museen vom 25. Juni bis 27. November 2022 dieser kaum bekannten, aber entscheidenden Epoche des Römischen Imperiums – dem Untergang. [www.untergang-rom-ausstellung.de](http://www.untergang-rom-ausstellung.de)





# Monika Geier, Krimiautorin

Ursprünglich studierte sie in Kaiserslautern Architektur. Dann aber hat Monika Geier acht Krimis geschrieben. Für ihr Debüt erhielt die gebürtige Ludwigshafenerin den Krimipreis „Marlowe“ der Raymond Chandler Gesellschaft. Für ihren letzten Krimi „Alles so hell da vorn“ den Deutschen Krimi-Preis. Ihr aktuelles Buch „Voll fiese Flora“ – kein Krimi – hat Monika Geier sogar selbst illustriert. Im Interview erzählt die Pfälzerin, warum sie für Agatha Christie schwärmt und verrät ihren geheimen Lieblingsplatz in der Pfalz.

## Frau Geier, „Voll fiese Flora“ – toller Titel für ein Buch über Giftpflanzen. Wie sind Sie auf das Thema gekommen?

Ich hatte für die „Pirmasenser Zeitung“ die Kolumne „Geiers Giftlabor“ geschrieben. Dort porträtierte ich jeden Monat eine Giftpflanze in Wort und Bild. Das war eine schräge Idee, die dann so erfolgreich wurde, dass ich schließlich ein Buch daraus gemacht habe.

## Welche Giftpflanze wächst besonders gut in der Pfalz?

Die Tollkirsche, die eigentlich sehr selten ist, habe ich schon oft in der Pfalz gesehen. Sie wächst auf Waldlichtungen, wovon wir wegen der vielen Wälder etliche haben. Das unter Naturschutz stehende Maiglöckchen kommt bei uns auch relativ häufig vor. Einige Giftpflanzen werden auch in Gärten kultiviert, weil sie so schön sind. Es gibt viele Giftpflanzen, da draußen ist was los.

## Und welche hat besonderes mörderisches Potenzial?

Ich gebe keine Tipps (lacht). Gifte haben grundsätzlich kein so großes mörderisches Potenzial, weil es immer auf die Konstitution des Menschen ankommt und darauf, wie er das Gift einnimmt. Nicht mal Nowitschok wirkt sicher, wie wir gesehen haben.

## Kommt in Ihrem nächsten Krimi ein Gift zum Zug?

Ja, das Mutterkorn, also *Claviceps purpurea*, ein Pilz, der auf Getreide wächst. Er war der Grundstoff für das erste LSD. Der Pilz ist aber auch ein mittelalterliches, tödliches Gift. Damals kannten die Menschen den Zusammenhang zwischen Gift und verdorbenem Brot nicht. Der Pilz löst Halluzinationen und das Gefühl von Ameisenkribbeln auf den Extremitäten aus, die dann auch absterben. Die Menschen im Mittelalter hielten das für eine Sündenstrafe.

## Wie sind Sie zum Krimi gekommen?

(lacht) Die Frage wurde mir schon Millionen Mal gestellt und ich habe immer noch keine vernünftige Antwort darauf. Als ich anfang zu schreiben, habe ich viele Krimis gelesen. Bei einigen dachte ich, oh, das hätte ich anders gelöst. Bei Krimis von Agatha Christie dachte ich dagegen, die Geschichten muss ich weiterschreiben, weil sie so toll sind.

## Waren Sie selbst schon mal überrascht, wie eine Geschichte ausgeht?

Die Geschichte beginnt als grobes Konzept mit einer Stimmung, die ich erzählen will. Dann eiere ich erstmal herum, weil ich nicht gleich die Personen

finde. Wenn die Hälfte des Textes steht, klärt sich das. Dann lasse ich meine Figuren laufen. Ab da renne ich ihnen nur noch hinterher und gucke, was sie tun.

Weil ab der Mitte alles

offen ist, bin ich vom Ausgang eines Buches hin und wieder schon überrascht.

## Hilft Ihnen Ihr Bezug zur Architektur beim Schreiben oder beim Festlegen von Tatorten?

Ich kann nur empfehlen Architektur zu studieren, wenn man Krimis schreiben will. Wenn man Germanistik studiert, lernt man nicht selber zu schreiben, sondern nur, was andere schreiben. Im Architekturstudium lernt man kreativ zu arbeiten, aber auch auf dem Boden zu bleiben.

## Würden Sie gern mal ein Drehbuch für den Tatort Ludwigshafen schreiben?

Tatsächlich habe ich zwei Hörspiele für den Pfälzer „Radio Tatort“ geschrieben. „Terrorvögel“ wurde im März aufgeführt und ist noch in der Audiothek der ARD verfügbar. Das zweite Hörspiel „Teufel komm raus“ wird im Sommer gesendet.

## Wer Sie noch nicht kennt: Mit welchem Buch sollte man einsteigen?

Am besten mit dem ersten Band „Wie könnt ihr schlafen“ der Bettina Boll-Reihe. Allerdings ist mein neuestes

Buch „Alles so hell da vorn“ am höchsten dekoriert. Es behandelt ein schwieriges Thema, es dreht sich um Kindesmissbrauch und Prostitution. Mir ging es um den Funken Glück, den man braucht, um weiterzumachen. Selbst wenn man ganz doll am Boden liegt, gibt es irgendeinen kleinen Lichtblick. Es geht um die Opfer, aber nicht darum, wie sehr sie leiden, sondern, wie sie weiterleben.

## Haben Sie Vorbilder?

Agatha Christie ist unerreicht. Bei ihr weiß man nie, wer es war. Und sie kommt so auf den Punkt, das ist geil. Und vor allem schreibt sie hauptsächlich über Frauen. Feministin kann man sie wirklich nicht nennen, aber eine Frau, die für andere Frauen schreibt. Die Hauptrollen, die Menschen, die denken, sind meistens Frauen. Ich glaube, dass dies ihren Erfolg erklärt.

## Wie viel Pfalz steckt in Ihren Texten? Warum sind Ihre Krimis keine Regionalkrimis, auch wenn Rezensenten das Lokalkolorit Ihrer Krimis hervorheben?

Mein Anspruch ist es interessante Menschen zu zeigen, die da leben und agieren, wo ich selber auch lebe. Ich will zeigen, dass die Welt hier genauso interessant ist wie in London. Einfach weil die Menschen in ihren Grundzügen sehr gleich sind, das vergisst man heutzutage. Viele Leute ziehen sich heutzutage auf eine identitäre Position zurück, man darf nix mehr über Engländer sagen, wenn man selber kein Engländer ist. Ich glaube, das ist ein Fehler.

## Schriftstellerin, Minijobberin bei der Postagentur, alleinerziehende Mutter von drei Söhnen – wie bekommen Sie das alles unter einen Hut?

Keine Ahnung, ich bin da reingewachsen. Wenn man ein Kind hat, ist das einfach da. Und wenn das Leben Überraschungen bereithält, muss man reagieren. Ich habe auch beim Notar gearbeitet, an der Schule Kinder betreut, Schreibkurse gegeben. Mich interessiert, wie die Leute ticken. Das gibt mir vielleicht auch die Kraft, immer etwas Neues zu probieren.

„Es gibt viele Giftpflanzen, da draußen ist was los.“

# Pfälzer Kopf

**Können Sie von Ihrer Arbeit als Schriftstellerin leben?**

Schreiben ist eine prekäre Arbeit, weil man nie weiß, was kommt. Das sehe ich inzwischen allerdings gelassen.

**Frage an die Westpfälzerin: Was hat die Westpfalz, was die Vorderpfalz nicht hat?**

In der Westpfalz gibt es mehr Wald. Die Leute haben eine andere Art von Humor, der trocken ist, fast friesisch. Sie reden nicht viel, aber prägnant. Das mag ich.

**Ihr Lieblingsort in der Pfalz?**

Wunderschön finde ich – es ist ein Geheimnis, das ich Ihnen verrate – das Szillawäldchen, das in den Feldern zwischen Eisenberg und Stauf liegt. Im März und April blühen dort ganz viele Szilla mit ihren blauen Sternchenblüten. Der lichte Wald und der blaue Boden, das ist wunderbar.

**Was empfehlen Sie jemandem, der die Pfalz zum ersten Mal besucht?**

Mein Tipp ist das Dahner Felsenland und dort die Geiersteine. Das sind spektakuläre Felsformationen, die noch nicht so viele kennen.

In ihrem neuesten Buch „Voll fiese Flora“ beschreibt Monika Geier auf unterhaltsame Art Giftpflanzen. Auch die Illustrationen stammen von der Pfälzerin.



## Die Pfalz im Gepäck!

Entdecken Sie neue Möglichkeiten zum Erleben und Genießen.

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

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

Jetzt informieren und bestellen unter [www.pfalzclub.net](http://www.pfalzclub.net) oder Tel. 06321 9123-72



Werden Sie Mitglied im Pfalzclub!

Zum Wohl. Die Pfalz.

## Pfälzer Wein und Wellness

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

- Gutshof Ziegelhütte, Edenkoben
- Hotel Residenz Immenhof, Maikammer
- Hotel-Restaurant Kunz, Pirmasens
- Kaisergarten Hotel & Spa Deidesheim, Deidesheim
- Parkhotel Schillerhain, Kirchheimbolanden
- Waldhotel Felsbachhof, Ulmet
- Wiedemanns Weinhotel, Sankt Martin
- Wohlfühlhotel Alte Rebschule, Rhodt

[www.wellviness.de](http://www.wellviness.de)



Die Pfälzer WeinGenuss-Hotels





Ganz weit weg: Der Wandertipp führt zum unberührten Naturschutzgebiet Bruchbach-Otterbachniederung.

dern geradeaus bis wir etwas später die Bahngleise überqueren. Bald erreichen wir ein Hinweisschild zum Römerbad. 1855 wurden zwischen Jockgrim und Rheinzabern die Fundamente eines römischen Bades aufgedeckt. Der Badetrakt, der vermutlich zu einer römischen Villa gehörte, zeugt von der ausgeprägten Badekultur der Römer. Heute erinnert ein Gedenkstein an die einstigen Ausgrabungen. Eigentlich könnten wir hier die Wanderung abkürzen, aber wir haben Lust, Strecke zu machen, schlagen den Bogen zum „Generalsgrab“ und kommen auf dem Weg dahin am Stauwerk vorbei. In der Nähe von Jockgrim markiert ein Gedenkstein die Stelle, wo der französische General Louis-Théobald Ihler 1793 fiel, während sich die französischen Revolutionstruppen vor den Österreichern zurückzogen. Weiter geht's ein Stück am Waldrand entlang und dann an Jockgrim vorbei, bis wir das herrliche Naturschutzgebiet Bruchbach-Otterbachniederung erreichen. Hier folgt der Weg wieder dem Lauf des Otterbachs mit seiner ursprünglichen, verwunschen anmutenden Landschaft. Nach insgesamt gut zwei Stunden haben wir den Ausgangspunkt wieder erreicht.

# Wilde Traumtour

Raus aus dem Alltag, rein ins Abenteuer. Der vor Kurzem als „Qualitätsweg Wanderbares Deutschland – Traumtour“ ausgezeichnete Otterbachbruchweg bei Rheinzabern führt durch unberührte Landschaft am Rande des Bienwalds.

**V**erwilderte Pfade, ursprünglicher Wald, der mäandrierende Otterbach, offene Wiesenflächen und ein Römerbad: Die abwechslungsreiche Ortseingänge von Rheinzabern. An der Ecke Rappengasse/Am Bauernwald geht's los: Hier weist das grün-blaue Logo der Tour in den Wald. Nach 500 Metern besteht die Möglichkeit rechts abzubiegen. Wir entscheiden uns, die Strecke im Uhrzeigersinn zu laufen und wan-



## Pfalzclub Touren-Infos

- Wanderzeit:** 2:10 Stunden
- Entfernung:** 8,8 Kilometer
- Schwierigkeitsgrad:** 1 von 3 möglichen Blasen

**Tipp:** Die Strecke eignet sich auch für einen Outdoor-Kinderwagen

Mehr Infos finden Sie hier:  
[www.suedpfalz-tourismus.de](http://www.suedpfalz-tourismus.de)  
 → Otterbachbruchweg



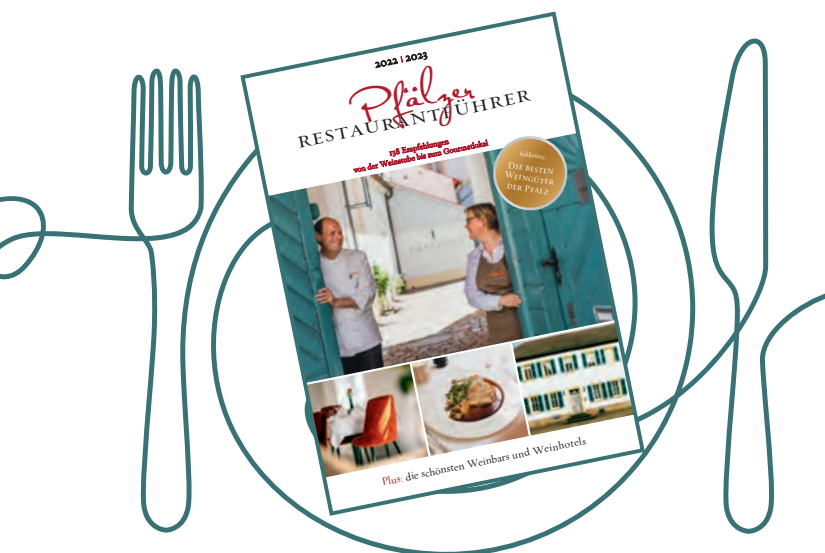
Restauranttipps 2022/23

# Unbestechlich gut

Sie gehen gerne essen, landen aber immer wieder bei Ihren Favoriten? Dann sollten Sie sich unbedingt den Pfälzer Restaurantführer 2022/2023 zulegen. Das kenntnisreich recherchierte und charmant geschriebene Standardwerk des Meininger-Verlags enthält genügend Empfehlungen und Geheimtipps, um ein ganzes Jahr lang neue kulinarische Entdeckungen in allen Teilen der Region zu machen. Wer wurde zum dritten Mal Koch des Jahres in der Pfalz? Wer ist der beste Sommelier der Pfalz? Wo gibt es die schönsten Weinhotels und die spannendsten Weinbars? Wo schmeckt die vegetarische Küche besonders gut? Diese und viele andere Fragen beantwortet unterhaltsam der neue Pfälzer Restaurantführer.

Übrigens: Alle Restaurants wurden anonym und kritisch unter die Lupe genommen, die Rechnungen wurden selbst gezahlt. Denn darin verstehen die Tester keinen Spaß – Ihrem Genuss zuliebe!

Pfälzer Restaurantführer 2022/23 erhältlich im Buchhandel  
250 Seiten, zahlreiche Fotos, Übersichtskarten  
Meininger Verlag, ISBN 978-3-87524-226-3, 19,90 Euro



**- 138 Empfehlungen von der Weinstube  
bis zum Gourmetlokal**

**- Die besten Pfälzer Weingüter**

**- Die schönsten Weinbars und Weinhotels**

## 4 Fragen an...

MICHAELA RAHM, CHEFIN DER MECKEREI IN  
LANDAU-QUEICHHEIM UND DIPLOM-KÄSERIN

# Nix zu meckern!



### **Was ist besonders an Ihrem selbst gemachten Ziegenkäse?**

Es ist ein leckeres Naturprodukt ohne  
Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker.

### **Wie viele Ziegen halten Sie auf Ihrem Hof?**

Insgesamt sind es 100 Ziegen,  
59 davon werden gemolken.

### **Ist Ihr Nachname Rahm eigentlich ein Künstlername, weil er so gut zu Ihrem Gewerbe passt?**

Nein (lacht). Denn Diplom-Käserin bin  
ich erst seit 2018, den Namen trage ich  
aber schon viel länger.

### **Ihr Wahlspruch?**

Unsere Mitarbeiter meckern ständig,  
aber sie geben alles für guten Käse!

Mehr Infos mit aktuellen Öffnungszeiten des  
originellen Hofladens: [die-meckerei.de](https://www.die-meckerei.de)

*"Pälzer Woisheit"*

*Wann die Worschd  
so dick wies Brod  
is, dann is  
worschd, wie dick  
es brod is!*



*Germany's Ugliest City Tour Ludwigshafen*

## *Ganz schön mutig!*

Jede Stadt hat ein paar Schmuttel-ecken, die man Besuchern nicht so gerne zeigt. Aber Ludwigshafen geht damit selbstbewusst um. Seit die Kabarettensendung Extra 3 Ludwigshafen zur hässlichsten Stadt Deutschlands kürte, bietet die Stadt organisierte Rundgänge zu den hässlichsten Orten an. Jetzt gibt es sogar einen Audiowalk. Zusammen gestellt haben den anderthalbstündigen digitalen Spaziergang der Hörspielkünstler Oliver Augst, der Schlagzeuger Erwin Ditzner und der Stadtführer Helmut van der Buchholz.

Startpunkt der Audioguide-Tour ist der Danziger Platz. Die Tour dauert etwa 1,5 Stunden. Wer die Stationen nicht alle ablaufen möchte oder kann, wird auch auf dem heimischen Sofa einen Hörstück-Genuss erleben.



***HIER geht's zum  
Audioguide  
Germany's Ugliest  
City Tour***



Foto: Klaus Venus/Pfalzmarketing

*Spargelstich*

## *Der Count- down läuft!*

Spargel wird traditionell nur bis zum Johannistag am 24. Juni gestochen. Der Grund dafür: So sind es bis zum ersten Frost noch mindestens 100 Tage, damit die Pflanze zu einem grünen Busch heranwachsen und sich regenerieren kann. Bis dahin ist aber noch Zeit, ein leckeres Spargelrezept auszuprobieren. Zum Beispiel von den Foodtubern Marie Wolgast und Chris Ackermann (auf unserem Foto in der Bildmitte), die dieses Jahr die Spargelsaison in der Pfalz eröffnet haben.

Das Video zum Rezept Spargelsalat mit knusprigem Ei können Sie auf ihrem Youtube-Kanal „Einfach Geschmack“ ansehen.



*Zum Aufhängen*

## *Vergangenheit wirbt für Zukunft*

Reiseposter im Reststil liegen im Trend. Ihren Ursprung haben sie im Art-Deco der 1920er-Jahre. Die Zukunftsregion Westpfalz will mit solchen Postern das Augenmerk auf ihre touristischen Highlights lenken. Den Anfang der Posterserie bilden die Motive Burg Berwartstein und Zellertal.

Der Clou: Die A1-Poster gibt es kostenlos bei Abholung auf der Geschäftsstelle (solange Vorrat reicht). Lediglich bei Zusendung wird eine Versand- und Verpackungspauschale von 10 Euro erhoben.

Mehr unter  
[www.westpfalz.de/retroposter](http://www.westpfalz.de/retroposter)

# Willkommen im

Mit 2.000 Sonnenstunden im Jahr gehört die Pfalz zu den sonnigsten Regionen in Deutschland. Kein Wunder, dass hier neben Wein, Feigen und Kiwis auch erneuerbare Energien prächtig gedeihen. Die Pfalzwerke in Ludwigshafen nutzen die üppig vorhandenen Ressourcen der Region, um die Energiewende voranzutreiben.



## Lokaler Ökostrom

Unter anderem frischer Wind und pure Sonnenkraft aus Pfälzer Solar- und Windparks sorgen für ein prima Klima in der Region.



## Eigener Ökostrom

Die Pfalzwerke bieten einen Ökostromtarif für Sonnenenergie vom eigenen Dach. Finanziert wird die Photovoltaikanlage von den Pfalzwerken, der Kunde zahlt nur den Tarif.

**W**ussten Sie eigentlich, dass in der Pfalz einer der innovativsten Energiedienstleister Deutschlands beheimatet ist? Schon lange bevor Begriffe wie Energiewende und Klimaschutz in aller Munde waren, begannen die Pfalzwerke konsequent, mit Energie und guten Ideen neue Wege zu gehen. Heute bringt das Unternehmen die Pfalz mit smarten Lösungen in Sachen erneuerbare Energie kräftig voran – und kassiert regelmäßig Auszeichnungen für seine Innovationskraft. So wurde die Pfalzwerke-Gruppe als eines der „TOP100 – die innovativsten Unternehmen des deutschen Mittelstandes“ 2022 ausgezeichnet.

## Frische Energie fürs Stromnetz

Unter dem Namen Pfalzwerke Öko lokal bietet der regionale Energieversorger TÜV-zertifizierten Öko-Strom, der u. a. in den

Pfälzer Solar- und Windparks vor Ort erzeugt wird. Mit Pfalzwerke Öko Solar setzt das Unternehmen noch eins oben drauf: eine Photovoltaikanlage auf dem Dach des Kunden, die bei Abschluss des Öko-Solar-Tarifs dazu geliefert, installiert und betrieben wird. Hausbesitzer erhalten ihren Ökostrom also direkt vom eigenen Dach – noch lokaler geht es nicht.

## Diese Energie geht auf Ihr Konto

Eine besonders smarte Art, die Pfälzer Sonne zu genießen, ist EnerCloud – ein virtuelles Sparkonto für überschüssig produzierte Sonnenenergie vom Dach des Kunden. Anstelle einer bescheidenen Einspeisevergütung bekommen Hauseigentümer die eingespeisten Kilowattstunden gutgeschrieben – und können sie nach Bedarf verbrauchen, wenn die Solaranlage auf dem eigenen Dach den Eigenverbrauch an

# Energierreich

Ein Platz an der Sonne: Burg Trifels bei Annweiler.



## EnerCloud

Ausgezeichnete Idee: Mit dem virtuellen Sparkonto EnerCloud wird überschüssig produzierte Solarenergie vom eigenen Dach für den späteren Verbrauch gutgeschrieben.



## Ladestationen

Dank eines schnell wachsenden Netzes an Schnell-Ladestationen wird Elektromobilität in der Pfalz immer attraktiver.



## Wallbox zu Hause

Grüner fahren per Elektroauto dank einer Wallbox und dem dazu passenden Ökostromtarif.



## E-Bike-Ladestationen

Zahlreiche E-Bike-Ladestationen sorgen dafür, dass Radlern auch auf längeren Touren in der Pfalz nicht die Energie ausgeht.

Strom nicht decken kann. Alternativ lässt sich das Guthaben gegen Gas, Wärme oder verschiedene Produkte rund um Elektromobilität, wie zum Beispiel eine Wallbox, eintauschen. Als herausragend innovative Lösung wurde EnerCloud sogar mit dem Deutschen Exzellenz-Preis 2022 ausgezeichnet.

## Elektromobilität auf Touren bringen

Auch die Elektromobilität schieben die Pfalzwerke kräftig an. Das Unternehmen ist Vorreiter beim Ausbau des Netzes mit Schnell-Ladestationen in der Region. Bundesweit liegt es damit sogar auf Platz 9. Mit der Installation von Wallboxen bei Kunden und dem dazu passenden Ladestromtarif sorgt der Energieanbieter außerdem dafür, dass immer mehr Pfälzerinnen und Pfälzer emissionsfrei weiterkommen.

## Radeln mit Rückenwind

Übrigens: Auch dann, wenn Ihnen auf einer langen Radtour entlang der sonnigen Pfälzer Radwege einmal die Energie ausgeht, sind die Pfalzwerke für Sie da. Tanken Sie Ihren Akku einfach an einer der E-Bike-Ladestationen auf, die das Unternehmen betreibt. Gemeinsam mit dem Pfalz Touristik e.V. hat der Energieversorger eine Radwanderkarte herausgegeben, auf der neben tollen Touren auch alle E-Bike-Ladestationen verzeichnet sind.

Die Karte können Sie kostenlos per Mail unter [radwanderkarte@pfalzwerke.de](mailto:radwanderkarte@pfalzwerke.de) bestellen.



**PFALZWERKE  
GRUPPE**

# Warum sich eine nachhaltige Zukunft nur wünschen?

Wir machen Energie in der Region  
zukunftsfähig mit Partnerschaften,  
Förderungen und grünen Projekten.

**[pfalzwerke.de](https://www.pfalzwerke.de)**



### In Germersheim

## *Pan Vinothek*

Germersheim ist zum Ziel der Gourmets geworden! Dank Dennis und Regina Schneider, die als erfahrene Gastronomen wissen, wie wichtig nicht nur eine gute Küche ist, sondern auch, wie sehr ein attraktives Ambiente bei den Gästen ankommt. Die prächtigen Weinklimaschränke fallen schon gleich nach dem Eintreten ins Auge. Ist der Bistrobereich bereits attraktiv, wird es im Restaurant erst recht elegant, ohne überkandidelt zu sein. Die ebenso hübsche wie geschützte Terrasse gehört ebenfalls zum bemerkenswert modernen, großstädtisch wirkenden Konzept, das allerdings auch in Germersheim Zuspruch auslöst.

Wir waren auch deshalb sehr zufrieden, weil Dennis Schneiders Menü einiges bietet. Gänseleberterrine mit Aprikosen und Brioche durften wir verzehren, ließen den dazu empfohlenen Süßwein nur deshalb aus, weil wir Lust auf trockenen Markgräfler Gutedel hatten. Zur Jakobsmuschel mit Erbsen, Minze und Amalfi-Zitrone passte dann der Sauvignon Blanc von Katrin Wind ausgezeichnet. Wem nicht genügt, was glasweise vorgeschlagen wird, schaut sich den Inhalt der Klimaschränke genau an. Sie sind prall gefüllt mit Gutem aus der Pfalz und aus anderen Regionen.

Klosterstraße 2 // 76726 Germersheim  
Telefon 07274 9192095  
pan@pandievinothek.de

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

### In Weisenheim am Berg

## *Admiral*

Der Admiral steht für eine Sterneküche, die der Guide Michelin 2019 als „interessanten Mix aus Moderne und Klassik“ erstmals auszeichnete. Geführt wird das Haus seit 2014 von Holger Stehr und Sommelière Martina Kraemer-Stehr. Sie legt den Schwerpunkt auf regionale Winzer – und empfiehlt uns als Aperitif eine Cuvée Katharina vom Sekthaus Raumland. Der Blanc-de-Noir-Sekt erfreut durch Fruchtigkeit – und passt wunderbar zu den Küchengrüßen.

Wir entscheiden uns für das Fünf-Gänge-Menü, das wir mit marinierter Jakobsmuschel beginnen lassen. Diese liegt auf einem Ring aus Erbsencreme und ist von geistern Tomatenwasser umflossen – ein harmonisches Ganzes. Die Langustine wird mit Schweinebauch-Dim-Sum serviert. Der Kaisergranat ist glasig gegart und hat einen herrlichen Biss; nur das Surf 'n' Turf-Geschmackserlebnis kommt nicht ganz zur Geltung, die Teig-Tasche unterdrückt den Fleischgeschmack etwas. Dazu macht jedoch der 2018er Weißburgunder „Das Ende der Fahnenstange“ (Weingut Bietighöfer, 0,1l € 9) seinem Namen alle Ehre. Auch die weiteren Gänge, das Land-Eigelb mit Topinambur, der Seeteufel mit Yuzu-Vinaigrette sowie das Dreierlei vom Salzwiesen-Lamm mit Jaipur-Curry überzeugen durch fein abgestimmte Komponenten.

Leistadter Straße 6 // Weisenheim am Berg  
Telefon 06353 4175  
info@admiral-weisenheim.de

Dieser Tipp stammt aus dem aktuellen „espresso“ Gastroguide. Mehr Infos finden Sie auf [www.espresso-gastroguide.de](http://www.espresso-gastroguide.de)



*Von zartgelb bis zwiebelchalenfarben changieren die Weine, die sich vor Emrah Isitmen aufreihen. Der Sommelier und Geschäftsführer der Vinothek Par Terre und des Restaurants Null 41 in Landau verkostet trockene Pfälzer Weiß- und Roséweine aus dem Jahrgang 2021.*

**R**egenschirm und Sommerhut – für die Winzer bedeutete das wechselhafte Wetter 2021 eine enorme Herausforderung: „Nur durch extrem viel und penible Arbeit im Wingert konnten sie gesunde



Trauben ernten“, sagt Isitmen. Das Ergebnis ihres Einsatzes sind leichtere Weine mit weniger Alkohol und mehr Säure als in den meisten Vorjahren. „Viele Winzer versuchen die Weine alkoholärmer auf die Flasche zu bringen, sie suchen eher die Eleganz in den Weinen. Insofern kommt der Jahrgang 2021 diesem Trend entgegen“, sagt Isitmen und hält seine Nase in ein Glas Roséwein.

Bis letzten Sommer hat Isitmen die Eventlocation Aurum in Karlsruhe geleitet. Weil er weniger Verantwortung tragen wollte, plante er einen Job als Chef-Sommelier in Bayern anzunehmen. Dann aber entdeckte er durch Zufall die Vinothek Par Terre und das Restaurant Null 41 und entschied sich um. „Mir gefallen der Standort, die Location und auch die Konstellation mit Winzern als Gesellschafter sehr gut. Geballt an einem Ort so viele Weine der südlichen Weinstraße verkosten und verkaufen zu können, ist eine Besonderheit. Auch im Restaurant stehen die Weine im Vordergrund.“ Aktuell sind 42 Pfälzer Winzer mit mindestens vier Weinen in der Vinothek vertreten. Die Einrichtung beeindruckt mit hochwertigen Materialien und tollen Ideen, so wurden Steine aus den Weinbergen der Region verwendet und im Boden sind die Weingüter mit ihren Emblemen verewigt.

Isitmens Start fiel dann allerdings unerwartet turbulent aus. Da seine Vorgängerin krank wurde, gab es keine Übergabe. „Wir haben das trotzdem gut hingekriegt und viel positive Resonanz von Gästen und Winzern bekommen.“ Aufgrund der Personalkrise in der Gastronomie kann Isitmen aktuell die Vinothek nur samstags bis sonntags und das Restaurant nur zu besonderen Anlässen öffnen. „Wir suchen händeringend nach Personal“, bedauert der Weinexperte. „Langfristig wollen wir eine Gastgebekultur auf hohem Niveau im Par Terre und Null 41 schaffen und zwar ohne steifen Service. Das Thema Wein soll locker behandelt werden und Brücken bauen“, sagt Isitmen, der offensichtlichen Spaß am Pfälzer Jahrgang 2021 hat und schnell seinen Favoriten und die weiteren Empfehlungen findet.

Hier können Sie bestellen:

Telefon 06321 912372  
oder  
www.pfalzshop.com

## Das Probierpaket

Das Probierpaket enthält eine Flasche Riesling trocken vom Weingut Karl Pfaffmann, Cabernet franc Rosé trocken vom Weingut Bergdolt-Reif & Nett und Cuvée Weiß vom Weingut Zimmermann. Es kostet 29,80 Euro. Pfalzclub-Mitglieder erhalten das Paket für 28 Euro, jeweils inklusive Versandkosten.

### Weingut Karl Pfaffmann

2021 Riesling trocken  
Walsheimer Silberberg  
6,60 Euro. Tel. 06341 969130  
info@karl-pfaffmann.de

*Favorit!*

„Zitrusgelbe Farbe mit leicht goldenen Reflexen. Gelbe Frucht, Steinobst, Mirabelle, keine allzu reife Birne, etwas Aprikose und Pfirsich in der Nase. Am Gaumen eine satte präsen-te Frucht, sehr charmant, mit einer perfekt integrierten Säure, die dem Wein einen erfrischen-den Charakter gibt. Gute Balance, angenehm zu trinken. Dazu würde ich einen Salat von Zuckerschoten und grünem Apfel gepaart mit karamellisiertem Ziegenkäse servieren.“

### Weingut Zimmermann

2021 Cuvée Weiß, 7,80 Euro, Tel. 06322 2384, info@wein-zimmermann.de

„Helles Zitronengelb mit grünen Reflexen in der Farbe. Grasiggrüne Aromen und Stachelbeeren in der Nase. Sehr fruchtig mit zitrischen Komponenten am Gaumen und ebenso grasiggrünen Noten von Stachelbeere und Kiwi. Dazu würde ich Antipasti wie gebratene mediterrane Gemüse essen oder einen Salat mit gebratener Putenbrust.



Die im Paket angebotenen Weine enthalten Sulfite. Preis pro Liter: 9,91 Euro.

### Weingut Bergdolt-Reif & Nett

2021 Cabernet franc Rosé trocken III Tradition  
7,90 Euro, Tel. 06327 2803, info@weingut-brn.de

„Zarte Zwiebel-schalenfarbe mit lachs-farbenen Reflexen im Glas. Ein attraktives Aroma von roten Johannisbeeren, Sauerkirschen und roter Paprika in der Nase. Erfrischende Säure am Gaumen, die auf den fruchtigen Charakter trifft. Passt gut zu Vorspeisen, wie Couscous mit mediterranem Gemüse und Schafskäse.“

## Weitere Empfehlungen

### Weingut Peter Breiling

2021 Sauvignier Gris trocken, Maikammer Kirchenstück  
5,20 Euro, Tel. 06321 5020, weingut-breiling@t-online.de,  
www.weingut-breiling.de

„Zitrusgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase reife Banane, Honigmelone und etwas Holunder. Am Gaumen eine kräftige Statur mit cremiger Textur. Geringe Säure, zu den Aromen gesellen sich florale Noten, weiße Blumen. Schöner Abgang, hinterlässt einen kräftigen Eindruck. Pasta mit Zitronengras-soße oder Pasta al Limone passen perfekt dazu.“

### Weingut Siegrist

2021 Gelber Muskateller, VDP.Gutswein  
8,80 Euro, Tel. 06345 1309, wein@weingut-siegrist.de  
„Zitronengelbe Farbe mit dezente Goldreflexen. Fruch-tige Noten in der Nase, leicht florale Nuancen,

zitrische Aromen. Sehr traubig. Am Gaumen eine schöne Säure. Eine leichte, elegante Interpretation vom Muskateller mit schöner Länge. Dazu würde ich ein Gemüsecurry mit Reis empfehlen. Oder einen Salat mit Avocado, Trauben und Nüssen. Oder ihn als Solist genießen.“

### Weingut Scherr

2021 Sauvignon blanc QbA trocken  
7,50 Euro, Tel. 06323 3777, mail@weingut-scherr.de

„Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase Stachelbeere, erinnert an grüne Paprika, was typisch für Sauvignon blanc ist, dezent grün-grasige Aromen. Sehr erfrischend, zitrische Frucht mit grasigen Aromen am Gaumen. Ein Spargelsalat mit gekochtem Schinken ist ein gutes Pendant dazu.“



# Tradition live erleben



*Von der Auswahl des Leders bis zum fertigen, in Handarbeit genähten Schuh – in der neuen, offenen Schuhfabrik von Josef Seibel können Sie die Produktion hautnah mitverfolgen.*

In der Schuhproduktion steckt nach wie vor sehr viel Handarbeit, denn viele Arbeitsschritte sind für die Automatisierung zu komplex. Bei Josef Seibel können Sie einen Blick über die Schultern der Mitarbeiter werfen und zuschauen, wie die Leder gestanzt, die Nähte gesteppt und die Sohlen angebracht werden. Wem das nicht genügt,

der kann sogar selbst zum Designer werden – und sich seinen eigenen 1886-Sneaker vor Ort individuell gestalten. Die Vorderkappe beispielsweise in Orange, die Sohle in Grau, die Fersenkappe in Hellgrün, sogar die Farbe des Futters können Sie bestimmen. Und Sie können dem Schuh einen Namen geben, der dann auf die Ferse gedruckt wird.

## **Seit 1886 in Hauenstein**

In der Schuhfabrik erfahren Sie auch viel Interessantes über die Geschichte des Unternehmens. Die Werte, nach denen die vergangenen Generationen des Familienunternehmens gehandelt haben, sind für Josef Seibel noch immer die idealen Wegweiser in Richtung Zukunft: Den eigenen Weg gehen und die

besten Schuhe fertigen, die Menschen auf ihrem Weg unterstützen – das galt für Josef Seibel 1886 genauso wie heute. Schöner Beweis dafür: Mit der „Spirit of Nature“-Kollektion stellt das Unternehmen auch heute noch seine besten Schuhe in Handarbeit in der Pfalz her. Die Serie „Spirit of Nature“ steht übrigens für das Josef Seibel-Konzept einer nachhaltigen Zukunft der Schuhbranche.

## **Erlebnis für die ganze Familie**

Wer einen Ausflug nach Hauenstein plant, kann nach seinem Besuch in der Schuhfabrik direkt nebenan in der Genussfabrik leckere regionale Küche und Weine kosten. Außerdem veranstaltet Josef Seibel regelmäßig Aktionen und Events. Am besten Sie werfen vor Ihrem Besuch einen Blick auf die Website, dort finden Sie alle Termine.

**Josef Seibel Schuhfabrik  
Besucher- und Erlebniszentrum**

Waldenburgerstraße 1  
76846 Hauenstein  
Tel. 06392 9221 321  
www.josef-seibel.de

# Vom Riesling zum Zander

*Auf rund 35 Kilometern führt der Riesling-Zander-Radweg (fast) immer leicht bergab durch die sanft geschwungenen Weinberge der Deutschen Weinstraße, vorbei an fruchtbaren Gemüsegeldern bis zu den ursprünglichen Rheinauen und den Spuren der Römer.*

Die Tour startet im malerischen Winzerort Pleisweiler-Oberhofen und führt durch die Weinberge nach Niederhorbach und weiter entlang des herrlich duftenden Rosengartens nach Kapellen-Drusweiler. Vorbei an weiten Feldern und saftigen Weiden radeln Sie durch die romantischen Dörfer Oberhausen und Barbelroth in das Winzerdorf Winden mit seinen schmucken Fachwerkhäusern. Hier können Sie in den Winzerhöfen bei einem Glas Wein die Pfälzer Gastfreundschaft genießen. Weiter geht es zum idyllischen Steinweiler.

Entlang von Gemüsegeldern fahren Sie durch das Dörfchen Erlenbach und weiter bis in das beschauliche Tabakdorf Hatzenbühl. Auf dem Tabakrundweg erfahren Sie vieles über das Vegetationsjahr des Tabaks. Vorbei an unzähligen historischen Tabakshuppen geht es nach Rheinzabern. In der Ortsmitte lohnt sich ein Abstecher ins Terra-Sigillata-Museum, wo Sie eine spannende Zeitreise in die römische Vergangenheit der

Region erwartet. Das Museum erzählt die Geschichte der Siedlung Tabernae, dem „Meißen der Antike“, und ihrer Entwicklung zu einer der größten Terra-Sigillata-Manufakturen des Römischen Reiches. Das rot-glänzende Geschirr vermittelt ein Gefühl für die Tisch- und Esskultur der Römer. Besonders die antiken Brennöfen werden Sie begeistern!

Radeln Sie nun das letzte Stück des Weges durch die Rheinauen bis nach Neupotz. Genießen Sie dieses einmalige Naturschauspiel! Urwaldähnliche Landschaften, malerische Altrheinarme und einsame Seen kennzeichnen die Natur entlang des Rheins. Auf kurzem Wege haben Sie die Möglichkeit, die Schlemmermeile Neupotz zu erkunden. Besonders der einheimische Zander, der sich in den Gewässern des Rheins äußerst wohlfühlt, ist wegen seines schmackhaften Fleisches beliebt. Er ist sowohl frittiert als auch gebraten an einer aromatischen Weißburgundersauce ein lukullischer Hochgenuss. In Neupotz lohnt es sich übrigens, das „Haus Leben am Strom“ zu besuchen. Dort erfahren Sie viel Informatives über das Leben am Rhein und den Hochwasserschutz.



## Pfalzclub Touren-Infos



**Fahrzeit:** 2:30 Stunden



**Entfernung:** 36,6 Kilometer

**Tipp:** Gläsernes Museum Winden, Seifenmanufaktur Steinweiler. Sie wollen mehr über das römische Leben erfahren? Bei einer Fahrt mit dem Römerschiff Lusoria Rhenana auf dem Neupotzer Setzfeldsee wird römische Geschichte lebendig.

Weitere Infos finden Sie auf:  
[www.suedpfalz-tourismus.de](http://www.suedpfalz-tourismus.de)  
 → Vom Riesling zum Zander  
 oder auf [www.suedlicheweinstrasse.de](http://www.suedlicheweinstrasse.de)



# Wo Lebensfreude zum Greifen nah ist.

Weine aus der Pfalz:  
Qualität, die man schmeckt.



Die 13 deutschen Weinregionen sind  
geschützte Ursprungsbezeichnungen.



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

Zum Wohl.  
Die Pfalz.



Willkommen  
in besten Lagen.  
[deutscheweine.de](http://deutscheweine.de)