

Rheingebblätter

ZEITUNG DER REGION VON REMAGEN BIS RÜDESHEIM



Gutes aus der Kirsche in neuen Kisten

SEITE 6



Erlebnisse in erleuchteten Nächten

SEITE 7



Mehrwert in zertifizierten Hotels

SEITEN 10 & 11



Auch sie darf endlich wieder Licht sehen: Karolin König-Kunz hilft der Ritterrüstung auf Burg Sterrenberg aus der Pelle. Die dortige Schänke war einst sehr prächtig hergerichtet, im Zuge der Renovierung ist sie eine gemütliche „Herrenstube“ geworden.

Dornröschen ist erwacht

Tolle Ideen umtriebiger Gastronomen öffnen Burgtore und hauchen Ruinen Leben ein

Der Frühling ist da; seit jeher die Jahreszeit des Erwachens und des Aufbruchs. Und während der Lenz in heimischen Gärten und in den Menschen langsam die Lebensgeister weckt, ist in drei Burgen im Mittelrheintal schon viel passiert. Umtriebige Gastronomen haben sich auf unterschiedlichste Weise ins Zeug gelegt und gehen jetzt mit tollen Ideen an den Start.

Wenn man etwas über Aufbruch, über Erneuerung erfahren möchte, dann ist Kamp-Bornhofen ein guter Ort im Mittelrheintal. Genauer: der Höhenzug, der sich zwischen dem örtlichen Wallfahrtskloster und dem Gutenbach parallel zum Rhein am südlichen Ortsrand erhebt. Dort oben stehen die Burgen Liebenstein und Sterrenberg. Der Wanderer, der sich noch im vergangenen Jahr hierher „verirrte“ – der Rheinsteig führt nur einen Steinwurf entfernt vorbei –, fand hinter der gotischen Schildmauer der

Sterrenberg meist eine unbesetzte Ruine mit verschlossenem Bergfried auf seinem steilen Schiefersockel und ohne große Besuchsmöglichkeit vor; nebenan ein schon geraume Zeit geschlossenes Lokal, die Burgschänke. „Die Burg war ein bisschen im Dornröschenschlaf“, schmunzelt Karolin König-Kunz diplomatisch zustimmend. „Und wir müssen kundtun, dass der nun vorbei ist!“ Ähnliches wollen Gastronomen auf Lahneck und Reichenstein.

SEITEN 4 & 5



Sterrenberg ist zweifelsohne „was fürs Auge“. Jetzt bietet die Burg neue Attraktionen. Foto: König-Kunz

Schuhe an, der Sonne entgegen

„R(h)einwandern in den Frühling“ lockt mit Bewegung wie Kultur

Früh am Morgen, wenn nur die Vögel die Ruhe unterbrechen und der Tau noch auf dem satten Wiesengrün liegt, ist es wohl am schönsten, am Mittelrhein zu wandern. Tolle Premiumrundwege, der RheinBurgenWeg oder aber unzählige Aussichtspunkte entlang des Rheinsteigs eröffnen den Blick auf eine einmalige Landschaft. Wer diese gern in Gesellschaft erkundet, ist beim „R(h)einwandern in den Frühling“ genau richtig.

Eine Vielzahl von Programmpunkten voller Kultur, Erlebnis und Kulinarik erwarten den Besucher am 30. April und 1. Mai im nördlichen Mittelrheintal, zwischen Bonn und Rhens, zur zweiten Veranstaltung dieser Art. Für jeden Geschmack ist etwas dabei. So werden „Hexen und Sagen“ bei einer mystischen Rundwanderung im Kasbachtal versprochen oder eine Bendorfer Literaturwanderung mit dem Titel „Orte der Stille und des Friedens“ angekündigt.

Für den Vogelliebhaber bietet sich etwa die circa dreistündige „Vogelstimmenwanderung am Netterundweg“ am Maifeiertag an. Eine Führung mit Fernglas und in der Ruhe des Morgens lässt tolle Eindrücke und Laute erwarten. Da sprichwörtlich der „frühe Vogel den Wurm fängt“, beginnt der Rundgang

bereits um fünf Uhr in der Früh am Parkplatz „Gut zur Nette“ in Weißenthurm.

Wer lieber Kultur und Bewegung verbinden möchte, ist am selben Tag bei der geführten Wanderung „Wir probieren den Rheinsteig aus“ in Leutesdorf gut aufgehoben. Vom Gemeindezentrum des Ortes aus geht es um zehn Uhr unter der Leitung von Limes-Cicerone Kurt Schröder über den Rheinsteig. Die Tour führt entlang der Edmundhütte zum Kunst- und Kulturweg und zum Apfellehrpfad. Viele interessante Einblicke und detailreiche Informationen erwarten den Ausflügler auf diesem Weg.

Noch uriger wird es gleich zwei Mal beim „Rheinwandern in Kelten-Welten“, nämlich am 30. April um zwölf Uhr und am 1. Mai um zehn Uhr. Der keltische Händler Ma-

turix, der von einem Kräuterpädagogen und zertifizierten Natur- und Landschaftsführer dargestellt wird, empfängt seine Mitwanderer jeweils an der Grillhütte Bassenheim zu einem acht Kilometer langen Weg, um in die Lebensweise der Kelten im Jahre 500 vor Christus einzuführen. Aktuelle Forschungsergebnisse wie auch damalige Sitten und Gebräuche oder Informatio-

ten. Um zehn Uhr startet die geführte Tour am ersten Tag des Wonnemonats ab dem Sportplatz zu den reizvollen Streuobstwiesen. Das Blütenmeer der Apfelbäume erfreut nicht nur seine Betrachter, sondern lockt Tausende Insekten an. Neben der wundervollen Aussicht in das Neuwieder Becken bis hin zum Westerwald und in die Eifel, erwartet die Wanderer

Sinzig mehr über deren Namensgeber, den rotbärtigen Kaiser erfährt, beim Geocaching am RheinBurgenWeg zwischen Andernach und Bassenheim teilnimmt, oder durch die Kulturlandschaft Apollinarisberg in Remagen spaziert, für jeden Geschmack ist an diesen beiden Tagen etwas dabei. Die Vielzahl an Freizeitmöglichkeiten, die jedoch nur ein Auszug aus dem



Bei einer Wanderung durch das Mittelrheintal bieten sich unzählige schöne Fleckchen als Rastplätze an. Foto: Rheinland-Pfalz Tourismus GmbH

nen zum geheimnisvollen, 372 Meter hohen Karmelenberg und den großen Grabhügeln jenseits des Goloringes lassen ein ganz anderes Bild der Region rund um Bassenheim entstehen. Nach dreieinhalb Stunden voller Erlebnissen entlässt Maturix sein Gefolge wieder in das Hier und Heute.

Nur einen Steinwurf entfernt, in Mühlheim-Kärlich, kommen Insekten- und Blumenliebhaber auf ihre Kos-

bei einer Rast auf der Elmar-Hillesheim-Wiese neben sattem Grün Weidenflechtkunst zum Mitmachen.

Wer es lieber historisch mag, der wandert durch vulkanisch geprägte Landschaften auf einem Teilstück des RheinBurgenWegs zu dessen Ursprung der „Hohen Buche“ rund um Andernach und erlebt 2.500 Jahre voller Steinbruchgeschichte hautnah. Ob der Besucher bei einer Stadtführung der Barbarossastadt

Programm „R(h)einwandern in den Frühling“ ist, lässt blitzschnell die trüben Wintermonate verblassen und die Lust auf jede Menge Bewegung in der farbenprächtigen Natur groß werden. Also die Wandertiefel schnüren und der Sonne entgegen gehen!

Alle Angebote und Details zu den angesprochenen Veranstaltungen können auf www.romantischer-rhein.de eingesehen werden.

Carina Steiling

Editorial

Im vergangenen Jahr haben wir Sie mit vier Ausgaben „R(h)eingebblättert“ über das vielfältige Angebot am romantischen Rhein informiert. Wir starten nun mit einem etwas geänderten Konzept in das zweite Jahr.

Jetzt legen wir verstärkt den Fokus auf das Welterbetal und möchten vor allem die Bürgerinnen und Bürger über die zahlreichen Aktivitäten und Projekte informieren, die vom Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal und weiteren Akteuren realisiert werden.

Ein gutes Beispiel dafür ist der neu gegründete Freundeskreis der Bundesgartenschau 2031. Landrat Frank Puchtler als Vorsitzender und Geschäftsführerin Sara Scheer setzen sich mit einem engagierten Team für die erfolgreiche Bewerbung unserer Region für die BUGA 2031 ein – nachzulesen im Interview auf Seite 3.

Sie sehen: Es gibt viele gute Ideen und Dinge im Tal, die oft (noch) nicht bekannt sind. Sie, lieber Leser, liebe Leserin, haben mit „R(h)eingebblättert“ die Chance, sich umfassend zu informieren. Nutzen Sie diese und blättern Sie mal wieder rein...



Claudia Schwarz, Tal der Loreley



Sara Scheer, Zweckverband

Anzeige



VIER GEWINNT!

Entdecken Sie die vier UNESCO-Welterbestätten in Rheinland-Pfalz

Römische Monumente, Trier

Außerdem als UNESCO-Welterbe vorgeschlagen: die SchUM-Städte Speyer, Worms und Mainz.

Oberes Mittelrheintal

Limes

Dom zu Speyer

Wenn das kein Hauptgewinn ist: Mit dem Dom zu Speyer, den Römischen Monumenten, dem Dom und der Liebfrauenkirche in Trier, dem Oberen Mittelrheintal und dem Obergermanisch-raetischen Limes liegen vier UNESCO-Welterbestätten direkt vor unserer Haustür. Die Speyerer und Trierer dürfen sich sogar schon seit 35 bzw. 30 Jahren mit dem Titel UNESCO-Welterbe schmücken. Entdecken Sie Ihr Welterbe in Rheinland-Pfalz und feiern Sie mit.

Wir machen Geschichte lebendig.

www.gdke.rlp.de

Länger historische Gemäuer erkunden

Wenn im Frühling die Tage länger werden und warme Sonnenstrahlen die Natur erwachen lassen, dann zieht es die meisten Menschen wieder hinaus ins Blaue. Ein Ausflug zu einer der zahlreichen schönen Burgen am Mittelrhein bereitet dann große Freude. Viele Burgherren reagieren auf das wachsende Interesse und locken jetzt mit ausgedehnten Öffnungszeiten.

So verhält es sich auch mit drei Liegenschaften der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz, nämlich Burg Sooneck in Niederheimbach, Burg Pfalzgrafenstein in Kaub

sante Schloss über dem linken Ufer. Das im 19. Jahrhundert aus Ruinen erstandene Bauwerk zählt zu den bemerkenswertesten Leistungen damaliger Architekturkunst. Besuchbar ist das Kulturdenkmal ab April bis September eine Stunde länger als zuvor, nämlich von neun bis 18 Uhr.

Die Burg Pfalzgrafenstein ist ab April bis zur Umstellung auf die Winterzeit Ende Oktober täglich von zehn bis 18 Uhr zu bestaunen – außer bei Hochwasser. Denn die trutzig-wehrhafte Anlage steht mitten im Fluss, auf einem Felsenriff im Bacharacher Engtal, und ist nur per Fähre zu erreichen. Wer die kurze Fahrt auf sich nimmt,

haltene Burg im Welterbe Oberes Mittelrheintal!

Nicht im, sondern hoch über dem Rhein thront indes die malerische Burg Sooneck, die, wie aus dem Fels geschlagen und von bald wieder in voller Blüte stehenden Rosen umgeben, unweigerlich an romantische Märchen denken lässt. Der im elften Jahrhundert entstandene und 1842 von Friedrich Wilhelm IV. wiederbelebte Bau beeindruckt Geschichtsinteressierte mit viel Originalsubstanz wie dem Bergfried oder dem Burghaus. Burg Sooneck öffnet von April bis September von neun bis 18 Uhr ihre Tore. Angeschlossen an das Wanderwegenetz, lädt die ehemalige



Die schweigerischen Gärten Schloss Stolzenfels stehen bald in voller Blüte. Foto: GDKE

und dem Schloss Stolzenfels. Letzteres gilt als ein Prachtstück preußischer Rheinromantik. Nur wenige Kilometer vom Stadtzentrum Koblenz' rheinwärts erhebt sich das impo-

wird mit einer eindrucksvollen Zeitreise belohnt; handelt es sich bei der 1327 erbauten Pfalzgrafenstein doch, neben der Marksburg bei Braubach, um die einzige vollständig er-

Jagdburg ebenso zu einem herrlichen Spaziergang durch den Soonwald ein. Alle genannten Anlagen bleiben montags, außer an Feiertagen, geschlossen.

„Das ist mehr als Politik“

Landrat Frank Puchtler krempelt mit Freundeskreis früh für BUGA 2031 die Ärmel hoch

Die Bundesgartenschau (BUGA) 2031 soll ins Mittelrhein-Tal kommen – das ist der Wunsch vieler Bürger und Politiker wie Innenminister Roger Lewentz („R(h)eingebblätter“ berichtete). Ob das klappt, entscheidet sich im Herbst. Bereits jetzt wurde ein Verein zur Unterstützung gegründet, der „Freundeskreis der Bundesgartenschau 2031 im Welterbe Oberes Mittelrheintal“. Warum man so früh loslegt, erzählt dessen Erster Vorsitzender, der Landrat des Rhein-Lahn-Kreises, Frank Puchtler (Foto rechts), Kathrin Risken im Interview. Vorstandsmitglieder kommen ebenfalls zu Wort.

Herr Puchtler, das Jahr 2031 liegt noch in ferner Zukunft. Bei Ihnen werden schon jetzt die Ärmel hochgekrempt?

Ja, denn erstens muss ja ein Antrag gestellt werden in Form einer Machbarkeitsstudie. Diese Antragstellung läuft bis in den Herbst dieses Jahres hinein. Bis September 2016 muss die fertige Studie als Antrag bei der Deutschen Bundesgartenschau-Gesellschaft vorliegen. Das heißt, allein für den formellen Antrag braucht man einen Vorlauf. Zweitens, wenn wir hoffentlich Erfolg haben mit dem Antrag, ist das Projekt dann auch umzusetzen, samt einem Verkehrskonzept, mit Entwicklungskonzepten und weiteren Schritten. Das sind enorme Vorbereitungen, die notwendig sind: Abstimmungen, Planungen, Finanzierungen. Und da wird man feststellen, dass bei diesen großen Herausforderungen 15 Jahre sehr, sehr überschaubar sind.

Dennoch würde die Antragstellung ohne einen Freundeskreis laufen, der hat mit diesem formellen Akt nichts zu tun. Warum haben Sie nicht gewartet, bis Sie den Zuschlag haben?

Wir haben ja gute Kontakte und sind gemeinschaftlich unterwegs mit dem Freundeskreis der BUGA Koblenz. Der hat aufgrund seiner Erfahrung mit der BUGA 2011 gesagt, dass man frühzeitig den Prozess begleiten müsse, auch für eine positive Akzeptanz in der Region, um den Bürgerinnen und Bür-

gern die Gelegenheit zu geben, mitzudiskutieren, sich zu beteiligen. Auch vor dem Hintergrund der Antragstellung bei der „Deutschen Bundesgartenschau-Gesellschaft“, dann schauen die ja rein in die Region und beurteilen: Wie ist die Unterstützung? Wie sieht das die Politik? Was sagen die Bürger? Gibt es da eine Initiative, eine Welle der Zustimmung? All das betrachten wir als Aufgabe des Freundeskreises, mit dem Fundament zu legen und von Anfang an positiv zu begleiten aufgrund ausdrücklicher Empfehlung der BUGA-Freundeskreis-Profis aus Koblenz.

Welche Aufgaben hat der hiesige Freundeskreis?

Der Freundeskreis hat den satzungsgemäßen Auftrag, Bewerbung, Realisierung und Begleitung des Prozesses BUGA 2031 zu fördern. Das heißt beispielsweise konkret, die Vorschläge in der Öffentlichkeit darzulegen, mit den Bürgerinnen und Bürgern bei Veranstaltungen zu diskutieren. Wir werden demnächst auf einer Vorstandssitzung unser Programm für 2016 vorlegen. Der Freundeskreis unterstützt die Information, fördert die Akzeptanz in der Bevölkerung zur Stärkung des Wir-Gefühls.

Erzählen Sie von der Gründungsversammlung. Was sind die Mitglieder für Leute? Eher politisch Interessierte, oder sind auch Bürger gekommen, die ge-



sagt haben: „Wir interessieren uns einfach fürs Thema, wir wollen auch anpacken“?

Alle! Das war ja das Schöne, dass rund hundert Personen in dem sehr gut gefüllten Versammlungsraum anwesend waren. Und das waren alle: sowohl die politischen Mandatsträger, Menschen aus der Wirtschaft, Menschen aus Vereinen, Verbänden und Bürgerinnen und Bürger, die sich aus verschiedenen Gründen – weil es ihr Tal ist, weil es ihre Heimat ist – engagieren. Die ganze Vielfalt, so, wie wir uns das vorstellen. Es ist ein Freundeskreis für alle. Alle bedeutet auch: Menschen aus unterschiedlichen Teilen des Mittelrheintales, von der Hunsrück Seite, aus dem Rhein-Lahn-Kreis, aus Hessen. Der Einzugsbereich ging bis in das Rhein-Main-Gebiet und bis nach Köln.

Ist das ein Wunsch, der mit-schwingt, dass nicht nur das Projekt BUGA vorangetrieben wird, sondern dass der Freundeskreis Stallgeruch verbreitet, für Zusammenhalt sorgt?

Genau! Wie heißt es so schön: Der Weg ist das Ziel. Das Ziel BUGA 2031 bedeutet ja einen Weg. Auf diesem sind viele Aufgaben anzupacken. Und die größte Aufgabe ist es, im Mittelrheintal ein starkes Wir-Gefühl, eine gemeinsame Identität zu entwickeln. Dass alle, die dort wohnen, leben, arbeiten, sagen: „Jawoll, das ist unser Mittelrheintal, wir stehen dazu und versuchen, für das Mittelrheintal die beste Entwicklung zu ermöglichen.“ Und dazu soll der Freundeskreis auch dienen, Identität zu stärken und auch international zu zeigen: Wir

sind das Mittelrheintal.

Das heißt, für die Mitglieder des Freundeskreises soll die BUGA zudem Herzensangelegenheit sein?

Sicher muss Politik Rahmenbedingungen setzen, Ideen liefern, aber wir brauchen mehr. Wir brauchen langfristig ein Tal, in dem man Gemeinschaft lebt, in dem man stolz ist: Ich komme zwar aus meinem Dorf, oder ich komme aus meinem Kreis, oder meinem Bundesland, aber ich bin eben auch Mittelrheiner. Da wollen wir hin. Ich selber habe ja bayerische Wurzeln, da habe ich das vor Jahren schon immer wahrgenommen, dieses „Mir san mir“. Ein sehr gesundes Selbstbewusstsein. Die sind zwar sehr stolz auf ihre Heimatdörfer, auf ihre Heimatecke, aber die sind alle Bayern, und da haben wir hier im Mittelrheintal Luft nach oben. Da bringe ich mich übrigens gerne ein, das macht mir Freude. Es muss Spaß machen, im Mittelrheintal zu leben, zu arbeiten. Das ist der richtige Weg. Das ist mehr als Politik. Ich möchte mehr, ich möchte eine regionale Identität, deswegen sage ich: Da bringe ich mich gerne ein.

Es hieß schon lange vor der Antragstellung: Die Bewerbung kann nur gelingen, wenn die Bevölkerung den Prozess mit-

den Informationen und Veranstaltungen diesen Prozess zu unterstützen, aber immer Schritt für Schritt. Wir gehen also nicht langsam voran, sondern erledigen eins nach dem anderen. Mit gutem handwerklichen Fundament und immer solide. Wenn Sie zehn Kilometer laufen und wollen ans Ziel kommen, müssen Sie irgendwann loslaufen, aber Sie müssen eben auch die Schuhe ordentlich geschnürt haben. Und dann läuft man Kilometer für Kilometer. Und so ist es ebenso hier: ein solider Prozess mit allem Drum und Dran.

Jemand, der politisch nicht interessiert ist, sich aber für das Vorhaben BUGA begeistert, hat eventuell Scheu vor Leuten, die gut reden können. So Jemand möchte vielleicht einfach dabei sein, wenn angepackt wird. Was sagen Sie ihm?

Wir brauchen alle. Jeder ist ein Teil. Der eine pflanzt eine Blume und der andere baut zum Beispiel eine Straße. Beides ist wichtig, nur so funktioniert die Gesamtentwicklung. Wir versuchen mit dem Freundeskreis ja, diese lockere Form zu praktizieren. Es läuft bei den Versammlungen locker. Es können dort alle Fragen gestellt werden, sie werden ausführlich beantwortet. Jeder ist herzlich eingeladen, seine Ideen an den

schon gestellt. Die habe ich dann so beantwortet: Wir arbeiten natürlich positiv am Ziel, wir hoffen, dass wir den Zuschlag bekommen. Wenn nicht, kann sich der Freundeskreis als Verein anderen Aufgaben stellen. Aber erstmal gibt es mit dem Freundeskreis eine Ansammlung von Menschen, die sich im Tal engagieren wollen. Und das ist gut. In Koblenz ist der Freundeskreis über die BUGA hinaus aktiv, hat eine hohe Anzahl von Mitgliedern, begleitet Projekte, bringt Koblenz nach vorn. Da kann man sehen, dass es Aufgabenstellungen gibt, die über die BUGA hinaus reichen. Wir gehen erstmal von einer positiven Bewerbung aus und bitten alle, gemeinschaftlich alles dafür zu tun, die Bewerbung zum Erfolg zu bringen.

Koblenz ist aber homogen, als Stadt eine Einheit. Das ist in Ihrer Region anders. Sehen Sie das als Schwierigkeit?

Das stimmt, das Mittelrheintal hat die verschiedenen Landkreise, die großen Städte, wir haben kleine Dörfer, wir haben zwei Bundesländer. Genau das ist aber die Herausforderung und auch die Chance dieser gesamten BUGA-Idee: wir wollen eine BUGA, um das Mittelrheintal zusammenzuschneiden. Wir wollen ja langfristig weiterkommen, wenn es



Von der Aussichtsplattform hatten die Besucher der BUGA in Koblenz 2011 einen tollen Blick. Die Stadt dient im Mittelrheintal als Vorbild. Foto: Guth Fotografie, Koblenz/DBG

trägt. Haben Sie da nach der Gründung des Freundeskreises ein gutes Gefühl?

Ja, ich habe ein gutes Gefühl, wenn wir Schritt für Schritt gehen und Transparenz zeigen. Das soll ja ein Ziel des Freundeskreises sein, mit begleiten-

Freundeskreis heranzutragen.

Wird im Freundeskreis das Szenario, dass der Zuschlag nicht kommt, durchgespielt?

Klar, sehen Sie, das war eine gute Frage, die wurde bei der Gründungsveranstaltung

um touristische Entwicklungen geht, darum, junge Menschen in der Region zu halten. Aber wir wollen zusätzlich darum werben, dass Gäste kommen, dass Menschen ins Tal ziehen, hier leben. Dazu müssen wir auch nach außen hin langfristig eine große schlagkräftige Einheit werden. Da muss als Ergebnis ein Regionalmanagement stehen nach 2031, was dauerhaft das Mittelrheintal in einem Guss managt.

Im Jahr 2031 sind Sie wahrscheinlich nicht mehr Landrat. Was bedeutet Ihnen die BUGA – auch außerhalb der Politik?

Die BUGA ist für mich eine tolle Chance, weil ich spüre, da ist Identität, da ist Wir-Gefühl, das entsteht über diese Idee. Hier geht es um die Heimat, um die Menschen. Man selbst will ja auch ein Stückchen mithelfen, weit über den eigenen Tag hinaus. Die eigene Amtszeit sollte man da nie im Blickfeld haben, sondern man ist Teil eines Ganzen und bringt sich mit vielen Themen ein. Und ich hätte Riesenspaß daran, wenn ich im April 2031 als Gast dabei sein dürfte, noch gesund und munter, und dann zuschauen könnte, wie die dann Verantwortlichen eine tolle Eröffnungsfeier machen.



„Schon das Engagement für die BUGA wird Identifikation und Gemeinsinn der Bewohner und Besucher des Tals erheblich fördern. Die BUGA würde die Bekanntheit und Ausstrahlungskraft der Region deutlich erhöhen und dem Oberen Mittelrheintal zu größerer Aufmerksamkeit und höherer Wertschöpfung verhelfen können.“

Dr. Roland Pietsch, 2. Vorsitzender



„Ich bin selbst ein Kind der Region. Ich wünsche mir, dass von der BUGA ein Impuls ausgeht, damit die Stärken des Mittelrheintals herausgehoben werden und sein Bekanntheitsgrad weiter erhöht wird.“

Gerhard Müller, Schatzmeister



„Ich engagiere mich, weil mir das Mittelrheintal als Weltkulturerbestätte am Herzen liegt. Ich sehe die BUGA als Chance und als Strukturprogramm.“

Marco Jost, Beisitzer



„Das Mittelrheintal liegt mir am Herzen. Es ist die schönste Gegend am Rhein überhaupt. Das soll nicht nur national, sondern auch international so erkannt werden. Das möchte ich unterstützen.“

Herbert Piel, Beisitzer



„Mein Motto: Anfassen und nicht nur nörgeln. Die BUGA ist eine einmalige Chance für die Entwicklung unseres Mittelrheintales, sie bringt Werbung für die Region und die Möglichkeit der weiteren attraktiven Gestaltung des ohnehin lebenswerten Weiterbetals.“

Daniel Thomas Geis, Beisitzer

Auch wenn die Macher große Aufgaben stemmen: Zweifel sind Quatsch

Auf den drei Burgen Lahneck, Sterrenberg und Reichenstein schaffen Gastronomen mit Tatendrang und Ideenreichtum höchst erlebnswerte Orte

„Unsere erste Idee ist seinerzeit gewesen, dass wir hier eine Art Taverne einrichten“, erzählt Karolin König-Kunz, „doch die Schänke gab nicht genug Historisches her.“ König-Kunz ist im Welterbetal selbstverständlich keine Unbekannte: Ihr Hotel und Landgasthof „Zum Weissen Schwanen“ in Braubach genießt berechtigterweise einen auch überregional exzellenten Ruf; die ebenfalls von ihr bewirtschaftete Mühle ebendort ist ein weiteres gelungenes Projekt der dreifachen Mutter.

Und nun hat sie von der Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz (GDKE) den Zuschlag bekommen, der Burg Sterrenberg bei Kamp-Bornhofen neues Leben einzuhauchen. Die GDKE wünschte sich schon länger eine Belebung der Burg, die eine Besonderheit unter den mittelrheinischen Altermännern darstellt, obschon es derer ohnehin in großer Zahl und Vielfalt gibt. Doch die Sterrenberg dürfte eine der ältesten Anlagen am Mittelrhein sein! Ihr Burgfried entstand zwischen dem elften und zwölften Jahrhundert, urkundlich erwähnt wurde sie bereits 1034 erstmals. Neben ihrem Alter weist die Sterrenberg zudem ungewöhnlicherweise zwei aufeinanderfolgende Schildmauern auf. Die äußere gotische ist noch stärker und höher als die innere und eindeutig gegen die benachbarte Burg Liebenstein gerichtet.

An diesen beiden, einst bitter verfeindeten Burgenanlagen lässt sich hervorragend die Jahrhunderte prägende Problematik wechselnder Besitzverhältnisse im Mittelrhein ablesen. Denn im Mittelalter lagen dort oftmals verschiedener Herrscher Territorien direkt nebeneinander, und mancherlei Feindseligkeit der Fürsten, Grafen oder Äbte manifestierte sich in den, die Herrschaftsgebiete absichernden, Gegenburgen.

Der Sage der „Feindlichen Brüder“ nach wären es im Fall der Burg Sterrenberg wie der Liebenstein obendrein Ge-

macht heute vielleicht noch 30 Prozent aus“, verdeutlicht die Fachfrau, dass es inzwischen auf mehr ankomme, als nur etwas zu essen und zu trinken auf den Tisch zu stellen.

Pädagogischer Wert

„Mehr“ plant die neue Patronin bereits für die Sterrenberg. So bringe ein Botaniker den alten Burg-Kräutergarten auf Vordermann. Umfängliche Beschreibungen sollen angebracht werden und Schulklassen Zugang zu allem erhalten. „Es soll eindeutig einen pädagogischen Wert haben, Sterrenberg zu besuchen“, wünscht sich Karolin König-Kunz. Noch einmal betont sie: „Nur essen und trinken kann ich überall!“ Die Burg Sterrenberg werde durch Veranstaltungen – die ja auch in Braubach das Metier der Familie seien – zusätzlich an Attraktivität gewinnen.

Karolin König-Kunz wird zu dem Tagungen auf Sterrenberg anbieten. In der ersten Etage entstehe „vielleicht in eins, zwei Jahren“, ein zusätzlicher Gruppenraum – und ein Aufzug außen am Gebäude dazu, der die Burg zu einer in Teilen barrierefreien werden ließe! Der Burgfried ist bereits als Ständesamt eingetragen, Trauungen auf Burg Sterrenberg werden ein weiteres Angebot werden, verrät die Chefin. Partner wie die „Mittelrhein Momente“ oder das „Mittelrhein Musik Festival“ möchte sie überdies einbeziehen.

„Ziel ist daneben, hier oben im Zwei-Wochen-Rhythmus Veranstaltungen durchzuführen. Vielleicht ist das einfach einmal ein Burgfrühstück.“ Im Burghof sollen bald schon schicke Loungemöbel zum Verweilen einladen, eine „Weinlounge“ oder Ähnliches schreibt Karolin König-Kunz für diesen Bereich vor.

im Leben. Und wenn mein Vater mit fast 80 keine Scheu vor der Aufgabe hat, darf ich auch keine haben“, lacht die Tatkräftige.

Ihr Vater Erich Kunz weiß, welche Herausforderung so ein neues Projekt ist. Der Maler und Restaurator war es schließlich, der den heute wieder glanzvollen „Schwanen“ in Braubach einst vor dem Abriss bewahrte! Das arg heruntergekommene Haus sollte 1972 dem Erdboden gleich gemacht werden, einem Supermarkt weichen. Kurzerhand kaufte Erich Kunz das Gebäude. In mühevoller Kleinarbeit – er investierte sieben Jahre seines Lebens für die Restaurierung, nahezu ohne fremde Hilfe – brachte er „das Haus wieder in Ordnung“, wie der Maler sagt. Doch dann fand sich niemand, der darin erneut Gastlichkeit bieten, Gäste bewirten wollte. So stieg Kunz, als Branchenfremder, zusammen mit Frau Gerhild und Tochter Karolin selber in die Gastronomie ein – das erfolgreiche Resultat ist bekannt.

Natürlich ist Erich Kunz in diesen Tagen oft auf Burg Sterrenberg anzutreffen. Er mischt Farben, kümmert sich um kleine Metall-Beschläge, viele andere Details, und gemeinsam mit seiner Tochter gestaltet er ein Ambiente – das ist selbst auf der Baustelle erkennbar –, das einfach einladend und beliebt sein wird.

Das „Macher-Gen“ muss Karolin König-Kunz von ihrem Vater geerbt haben. Wie gesagt: Die Frau sprüht vor Energie für ihr neuestes Projekt. Wenn sie etwas anfängt, dann mit Hingabe. Vor Jahren war der Braubacher Bahnhof in einem grottligen Zustand, wirklich hässlich. Alle Bemühungen, Briefe an die Deutsche Bahn AG halfen nichts. „Da dachte ich mir, wenn es die Bahn nicht stört, dass ihr Bahn-

hofsgebäude hässlich aussieht, dann wird sie wohl ebenso wenig stören, wenn er schön aussieht“, zwinkert Karolin König-Kunz, ein wenig listig. Kurzerhand organisierte sie eine Truppe und machte mit ihr den Bahnhof „fit“. Den einstigen Schandfleck sandstrahlte und strich sie.

„Dieses Machen, Selbstmachen, ja, das wurde mir von meinem Vater immer vorgelebt“, bestätigt Karolin König-Kunz. Jetzt „macht“ die Braubacherin, im Duo mit ihrem Vater, dass Burg Sterrenberg ein neuer Anziehungspunkt für Einheimische wie Besucher auf der rechten Rheinseite werden wird. Aufbruchstimmung, den



Das Pächterpaar diskutiert mit Architekt Rainer Pfromm (links) „die geistige Fluchtbrücke“.

Wunsch einen der vielen malerischen, doch zwischenzeitlich unbelebten Flecken im Welterbetal zu neuer Attraktivität zu verhelten, spürt man dieser Tage gleichermaßen auf Burg Lahneck: Silvia und Ventsislav Pehlivanov haben das dortige Burgrestaurant hoch über Lahneck wieder eröffnet. Ein bisschen Domröschenschlaf hatte es ebenfalls gehalten – zugegeben, für eine Burg etwas kurz, aber immerhin fast zwei Jahre gab es dort weder Essen noch Trinken. Hier empfängt seit Anfang März ein Pächterhepaar voller Elan seine Gäste. „Wir freuen uns, denn wir

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“

Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

„Wir kochen zudem natürlich deutsche Küche“, sagt Silvia Pehlivanova, „das Essen muss schließlich zur Burg passen, da kann ich ja nichts aus dem Wok kochen.“ Im Burgrestaurant darf man sich gerne von saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Frischer Spargel, Pfifferlinge vom Markt, oder das Lamm zu Ostern sind wohl Argument genug, mal im „Burgrestaurant Lahneck“ vorbeizuschauen. Wer möchte, kann für Firmen- oder Weihnachtsfeiern anfragen, dann wird auch außerhalb der Öffnungszeiten etwas möglich gemacht. An besonderen Tagen werden sich die neuen Pächter besondere Dinge einfallen lassen, zum Beispiel am Muttertag.

Mit Freude blickt Silvia Pehlivanova auf das „RheinLeuchten“ (siehe Seite 7). Dann wird man Lahneck in einem ganz anderen Licht erleben. Der Burginnenhof ist von 20 bis 22 Uhr geöffnet, und im Schein von Fackeln und Kerzen gibt es kulinarische Überraschungen im Restaurant.

Reisebusse und Autos können in 200 Metern Entfernung parken. Und nur 500 Meter von der Burg entfernt gibt es eine Bushaltestelle. Wer lieber sportlich anreist, bitte: der Rheinradweg und der Rheinsteig sind in der Nähe. Da schmeckt dann auch ein kühles Bier bei den neuen Pächtern besonders gut. Burg Lahneck wurde im Jahr 1232 von Kurfürst Siegfried III.

von Eppstein errichtet. Sie stellt bundesweit einen der frühesten Bauten mit gotischen Zügen dar. Um die nördlichste Burg des Erzstums Mainz ranken sich abenteuerliche Sagen, wie etwa die der zwölf letzten Tempelritter, die hier angeblich einen Zufluchtsort fanden und sich schworen, die Burg nicht mehr lebend zu verlassen. Tragisch auch die Legende des schottischen Mädchens Ildia Dubb, das im Jahr 1851 auf einem der Burgtürme wegen einer eingestürzten Holzterrasse verstarb sein soll. Solcherlei Ungemach droht Besuchern Lahnecks im 21. Jahrhundert selbstverständlich nicht mehr. Stattdessen darf man sich hier heutzutage vom Charme der Burg eingangs lassen – und von der leckeren Küche des neuen Pächterhepaars.

„Noch nicht fertig“ Auf Burg Reichenstein wird, obwohl der herannahende Frühling die neue Saison einläutet, in diesen Tagen noch gebaut, mal wieder. Hatten Till Gerwinat und Katrin Kleemann erst zwischen November 2014 und Ostern 2015 mächtig „geräumt“ („Rheingebblättert“ berichtete), so ist derzeit ein roter Kran vor blauem Mittelrhein Himmel, schon vor dem Weg die Serpentin hinauf, vom Fuß der Burg aus zu sehen. Denn obwohl seit dem vergangenen Frühjahr das herrlich stimmungsvolle A-la-carte-Restaurant „Jägerzimmer“ sowie das Restaurant „Puricelli“, der „Pferdestall“ als Tagungs- und Veranstaltungsraum eröffnet und das Museum auf Burg Reichenstein hergerichtet wurden, war das Pächter-Paar noch lange nicht fertig.

„Vier Wochen wird der Kran jetzt noch stehen“, schätzt Till Gerwinat. Denn zum bisherigen Angebot auf dem Berg über Trechtlingshausen kommt ein stilvolles, individuell eingerichtete Hotel in der 1213 erstmals urkundlich erwähnten Reichenstein hinzu. „Neun Zimmer sind bereits in Betrieb, aber da gewähren wir mitunter noch einen Baustellenrabatt“, zwinkert der Küchenchef. Die letzten drei Zimmer, so hofft er gemeinsam mit seiner Partnerin Katrin Kleemann, sollen im Mai fertig werden.

„Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“ Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

„Wir kochen zudem natürlich deutsche Küche“, sagt Silvia Pehlivanova, „das Essen muss schließlich zur Burg passen, da kann ich ja nichts aus dem Wok kochen.“ Im Burgrestaurant darf man sich gerne von saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Frischer Spargel, Pfifferlinge vom Markt, oder das Lamm zu Ostern sind wohl Argument genug, mal im „Burgrestaurant Lahneck“ vorbeizuschauen. Wer möchte, kann für Firmen- oder Weihnachtsfeiern anfragen, dann wird auch außerhalb der Öffnungszeiten etwas möglich gemacht. An besonderen Tagen werden sich die neuen Pächter besondere Dinge einfallen lassen, zum Beispiel am Muttertag.

Mit Freude blickt Silvia Pehlivanova auf das „RheinLeuchten“ (siehe Seite 7). Dann wird man Lahneck in einem ganz anderen Licht erleben. Der Burginnenhof ist von 20 bis 22 Uhr geöffnet, und im Schein von Fackeln und Kerzen gibt es kulinarische Überraschungen im Restaurant.

Reisebusse und Autos können in 200 Metern Entfernung parken. Und nur 500 Meter von der Burg entfernt gibt es eine Bushaltestelle. Wer lieber sportlich anreist, bitte: der Rheinradweg und der Rheinsteig sind in der Nähe. Da schmeckt dann auch ein kühles Bier bei den neuen Pächtern besonders gut. Burg Lahneck wurde im Jahr 1232 von Kurfürst Siegfried III.

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“

Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

„Wir kochen zudem natürlich deutsche Küche“, sagt Silvia Pehlivanova, „das Essen muss schließlich zur Burg passen, da kann ich ja nichts aus dem Wok kochen.“ Im Burgrestaurant darf man sich gerne von saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Frischer Spargel, Pfifferlinge vom Markt, oder das Lamm zu Ostern sind wohl Argument genug, mal im „Burgrestaurant Lahneck“ vorbeizuschauen. Wer möchte, kann für Firmen- oder Weihnachtsfeiern anfragen, dann wird auch außerhalb der Öffnungszeiten etwas möglich gemacht. An besonderen Tagen werden sich die neuen Pächter besondere Dinge einfallen lassen, zum Beispiel am Muttertag.

Mit Freude blickt Silvia Pehlivanova auf das „RheinLeuchten“ (siehe Seite 7). Dann wird man Lahneck in einem ganz anderen Licht erleben. Der Burginnenhof ist von 20 bis 22 Uhr geöffnet, und im Schein von Fackeln und Kerzen gibt es kulinarische Überraschungen im Restaurant.

Reisebusse und Autos können in 200 Metern Entfernung parken. Und nur 500 Meter von der Burg entfernt gibt es eine Bushaltestelle. Wer lieber sportlich anreist, bitte: der Rheinradweg und der Rheinsteig sind in der Nähe. Da schmeckt dann auch ein kühles Bier bei den neuen Pächtern besonders gut. Burg Lahneck wurde im Jahr 1232 von Kurfürst Siegfried III.

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“ Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

„Wir kochen zudem natürlich deutsche Küche“, sagt Silvia Pehlivanova, „das Essen muss schließlich zur Burg passen, da kann ich ja nichts aus dem Wok kochen.“ Im Burgrestaurant darf man sich gerne von saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Frischer Spargel, Pfifferlinge vom Markt, oder das Lamm zu Ostern sind wohl Argument genug, mal im „Burgrestaurant Lahneck“ vorbeizuschauen. Wer möchte, kann für Firmen- oder Weihnachtsfeiern anfragen, dann wird auch außerhalb der Öffnungszeiten etwas möglich gemacht. An besonderen Tagen werden sich die neuen Pächter besondere Dinge einfallen lassen, zum Beispiel am Muttertag.

Mit Freude blickt Silvia Pehlivanova auf das „RheinLeuchten“ (siehe Seite 7). Dann wird man Lahneck in einem ganz anderen Licht erleben. Der Burginnenhof ist von 20 bis 22 Uhr geöffnet, und im Schein von Fackeln und Kerzen gibt es kulinarische Überraschungen im Restaurant.

Reisebusse und Autos können in 200 Metern Entfernung parken. Und nur 500 Meter von der Burg entfernt gibt es eine Bushaltestelle. Wer lieber sportlich anreist, bitte: der Rheinradweg und der Rheinsteig sind in der Nähe. Da schmeckt dann auch ein kühles Bier bei den neuen Pächtern besonders gut. Burg Lahneck wurde im Jahr 1232 von Kurfürst Siegfried III.

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“

Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

„Wir kochen zudem natürlich deutsche Küche“, sagt Silvia Pehlivanova, „das Essen muss schließlich zur Burg passen, da kann ich ja nichts aus dem Wok kochen.“ Im Burgrestaurant darf man sich gerne von saisonalen Angeboten verwöhnen lassen. Frischer Spargel, Pfifferlinge vom Markt, oder das Lamm zu Ostern sind wohl Argument genug, mal im „Burgrestaurant Lahneck“ vorbeizuschauen. Wer möchte, kann für Firmen- oder Weihnachtsfeiern anfragen, dann wird auch außerhalb der Öffnungszeiten etwas möglich gemacht. An besonderen Tagen werden sich die neuen Pächter besondere Dinge einfallen lassen, zum Beispiel am Muttertag.

Ob es nun einen Tag eher oder zwei später werden wird, ist noch nicht abzusehen. Doch am 3. Juli soll es eine offizielle Eröffnungsfeier geben. „Das wird ein Tag der offenen Tür werden“, erläutert Katrin Kleemann. „Auch der Königsstein oberhalb der Burg mit dem Turnierplatz ist dann wieder besuchbar.“

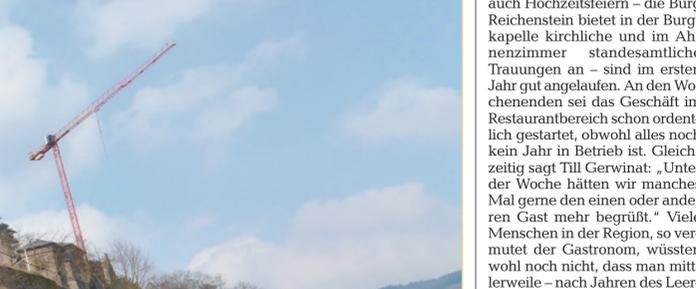
Das junge Paar stemmt echt eine Aufgabe! Schon die Arbeiten in den Jahren 2014 und 2015 bedeuten jeden Tag eine Überforderung, da ein solch historisches Gemäuer bei Umbauten immer wieder unvorhergesehene Herausforderungen mit sich bringt. „Bei Problemen gilt es einfach, einen klugen Kopf zu bewahren und nach Alternativen zu schauen“, meinen die beiden nur. Das klingt leicht, doch wenn man alleine sieht, welche irrsinnigen Aufwendungen Architekt Rainer Pfromm einplanen musste, um den notwendigen Brandschutz zu gewährleisten... Der Diplomingenieur zeigt ein Beispiel – auf dem Dach eines Anbaus, den er zwischen die Burg und den Felsen dahinter hat setzen lassen und in dem Funktionsräume wie eine neue Spül- und eine Vorbereitungsküche untergebracht werden. „Das ist die geistige Fluchtbrücke, die ich je gebaut habe!“, frohelt Pfromm. Tatsächlich führt der eiserner Steg in schwindelerregender Höhe aus dem Hoteltrakt der Burg Reichenstein hinaus in Richtung des Felsens.

Auf der anderen Seite sollten alle historischen Zeugnisse so gut als möglich erhalten werden: Da ist das eindrucksvolle Treppenhaus, durch das die Hotelgäste, die den Aufzug links liegen lassen (empfehlenswert!) nach oben in ihre Gemächer gehen, nein schreiten können: das alte Holz der Stufen wurde aufgearbeitet, ebenso wie das der Handläufe. Großartig! Restauriert, die die ebenfalls im Anbau hinter der Burg untergebrachten Toiletten aufsuchen, werden dabei das alte Burgenmauer in die neue Bausubstanz integriert vorfinden und den Felsen sehen. „Das werden die schönsten Toiletten des Mittelrheins“, fasst es Architekt Pfromm in seine euphorische Sprache.

Katrin Kleemann öffnet im bereits bezugsfertigen Teil des Hotels „Zimmer 1“: sein Boden besteht aus der seltenen „Pitchpine“. Diese Kieferarten werden heute im Prinzip kaum mehr angebaut, der Baustoff ist praktisch nicht zu bekommen. „Das finde ich so toll, dass unsere Gäste hier in drei Räumen auf diesem 100 Jahre alten Boden wohnen können!“, jubelt Katrin Kleemann nur – ehe sie die nächste Attraktion zeigen will. Die Hotel-

„Vier Wochen wird der Kran jetzt noch stehen“, schätzt Till Gerwinat. Denn zum bisherigen Angebot auf dem Berg über Trechtlingshausen kommt ein stilvolles, individuell eingerichtete Hotel in der 1213 erstmals urkundlich erwähnten Reichenstein hinzu. „Neun Zimmer sind bereits in Betrieb, aber da gewähren wir mitunter noch einen Baustellenrabatt“, zwinkert der Küchenchef. Die letzten drei Zimmer, so hofft er gemeinsam mit seiner Partnerin Katrin Kleemann, sollen im Mai fertig werden.

Katrin Kleemann und Till Gerwinat freuen sich, dass so viele alte Materialien im Hotel erhalten werden konnten – so wie der besondere Fußboden in drei Zimmern.



Katrin Kleemann und Till Gerwinat freuen sich, dass so viele alte Materialien im Hotel erhalten werden konnten – so wie der besondere Fußboden in drei Zimmern.

Der Restaurantbetrieb oder auch Hochzeitsfeiern – die Burg Reichenstein bietet in der Burgkapelle kirchliche und im Abenzimmer standesamtliche Trauungen an – sind im ersten Jahr gut angefallen. An den Wochenenden sei das Geschäft im Restaurantbereich schon ordentlich gestartet, obwohl alles noch kein Jahr in Betrieb ist. Gleichzeitig sagt Till Gerwinat: „Unter der Woche hätten wir manches Mal gerne den einen oder anderen Gast mehr begrüßt.“ Viele Menschen in der Region, so vermutet der Gastronom, wüssten wohl noch nicht, dass man mittlerweile – nach Jahren des Leerstandes – wieder mal auf ein Glas und ein Häppchen auf die Burg kommen könne, auch abends in der Woche.

Auf der anderen Seite fragen immer mehr Einheimische nach dem „Pferdestall“, in dem rund 60 Plätze für jede Form von Veranstaltung auf der Burg Reichenstein zur Verfügung stehen: „Da haben wir vor 30 Jahren schon einmal gefeiert“, heife es oft. Das wollten Mittelrheiner dann gerne erneut. War es einst etwa die Hochzeit oder Taufe, so wolle man nun vielleicht einen

regender Höhe aus dem Hoteltrakt der Burg Reichenstein hinaus in Richtung des Felsens.

Auf der anderen Seite sollten alle historischen Zeugnisse so gut als möglich erhalten werden: Da ist das eindrucksvolle Treppenhaus, durch das die Hotelgäste, die den Aufzug links liegen lassen (empfehlenswert!) nach oben in ihre Gemächer gehen, nein schreiten können: das alte Holz der Stufen wurde aufgearbeitet, ebenso wie das der Handläufe. Großartig! Restauriert, die die ebenfalls im Anbau hinter der Burg untergebrachten Toiletten aufsuchen, werden dabei das alte Burgenmauer in die neue Bausubstanz integriert vorfinden und den Felsen sehen. „Das werden die schönsten Toiletten des Mittelrheins“, fasst es Architekt Pfromm in seine euphorische Sprache.

Katrin Kleemann öffnet im bereits bezugsfertigen Teil des Hotels „Zimmer 1“: sein Boden besteht aus der seltenen „Pitchpine“. Diese Kieferarten werden heute im Prinzip kaum mehr angebaut, der Baustoff ist praktisch nicht zu bekommen. „Das finde ich so toll, dass unsere Gäste hier in drei Räumen auf diesem 100 Jahre alten Boden wohnen können!“, jubelt Katrin Kleemann nur – ehe sie die nächste Attraktion zeigen will. Die Hotel-

„Vier Wochen wird der Kran jetzt noch stehen“, schätzt Till Gerwinat. Denn zum bisherigen Angebot auf dem Berg über Trechtlingshausen kommt ein stilvolles, individuell eingerichtete Hotel in der 1213 erstmals urkundlich erwähnten Reichenstein hinzu. „Neun Zimmer sind bereits in Betrieb, aber da gewähren wir mitunter noch einen Baustellenrabatt“, zwinkert der Küchenchef. Die letzten drei Zimmer, so hofft er gemeinsam mit seiner Partnerin Katrin Kleemann, sollen im Mai fertig werden.

„Vier Wochen wird der Kran jetzt noch stehen“, schätzt Till Gerwinat. Denn zum bisherigen Angebot auf dem Berg über Trechtlingshausen kommt ein stilvolles, individuell eingerichtete Hotel in der 1213 erstmals urkundlich erwähnten Reichenstein hinzu. „Neun Zimmer sind bereits in Betrieb, aber da gewähren wir mitunter noch einen Baustellenrabatt“, zwinkert der Küchenchef. Die letzten drei Zimmer, so hofft er gemeinsam mit seiner Partnerin Katrin Kleemann, sollen im Mai fertig werden.

„Vier Wochen wird der Kran jetzt noch stehen“, schätzt Till Gerwinat. Denn zum bisherigen Angebot auf dem Berg über Trechtlingshausen kommt ein stilvolles, individuell eingerichtete Hotel in der 1213 erstmals urkundlich erwähnten Reichenstein hinzu. „Neun Zimmer sind bereits in Betrieb, aber da gewähren wir mitunter noch einen Baustellenrabatt“, zwinkert der Küchenchef. Die letzten drei Zimmer, so hofft er gemeinsam mit seiner Partnerin Katrin Kleemann, sollen im Mai fertig werden.

Katrin Kleemann und Till Gerwinat freuen sich, dass so viele alte Materialien im Hotel erhalten werden konnten – so wie der besondere Fußboden in drei Zimmern.

Der Restaurantbetrieb oder auch Hochzeitsfeiern – die Burg Reichenstein bietet in der Burgkapelle kirchliche und im Abenzimmer standesamtliche Trauungen an – sind im ersten Jahr gut angefallen. An den Wochenenden sei das Geschäft im Restaurantbereich schon ordentlich gestartet, obwohl alles noch kein Jahr in Betrieb ist. Gleichzeitig sagt Till Gerwinat: „Unter der Woche hätten wir manches Mal gerne den einen oder anderen Gast mehr begrüßt.“ Viele Menschen in der Region, so vermutet der Gastronom, wüssten wohl noch nicht, dass man mittlerweile – nach Jahren des Leerstandes – wieder mal auf ein Glas und ein Häppchen auf die Burg kommen könne, auch abends in der Woche.

Auf der anderen Seite fragen immer mehr Einheimische nach dem „Pferdestall“, in dem rund 60 Plätze für jede Form von Veranstaltung auf der Burg Reichenstein zur Verfügung stehen: „Da haben wir vor 30 Jahren schon einmal gefeiert“, heife es oft. Das wollten Mittelrheiner dann gerne erneut. War es einst etwa die Hochzeit oder Taufe, so wolle man nun vielleicht einen

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“



Es ist noch nicht lange her, da war das Burgtor der Lahneck – nun öffnet man es und lässt zu Führungen ein.

chekin wirkt dabei ein bisschen wie ein Kind unter dem Weihnachtsbaum, das in jedem ausgepackten Päckchen ein tolles neues Geschenk entdeckt. „Das ist unsere digitale Gästemappe“, sagt sie und zeigt einen Tabletcomputer auf dem Nachtschiff. Übers Wetter am Mittelrhein könne sich der Gast damit informieren, Gutscheine kaufen, den Roomservice beauftragen, Nachrichten zum Tagesablauf etwa für Tagungsgäste ansehen oder ein Feedback zur Hotel- und Restaurantleistung geben. „In Echtzeit“, führt Katrin Kleemann aus, „dann können wir noch während des Aufenthaltes einwirken, wenn es etwas zu verbessern gilt.“

Und erst müssen die Bauarbeiten ja auch zu Ende gehen. Die Tatsache, dass die bereits vorhandenen Stammgäste sogar den Fortschritt hoch über Trechtlingshausen mitverfolgen konnten, findet Katrin Kleemann zugleich aus einem anderen Grund ganz charmant: „Das Positive an der langen Baustellensituation ist, dass wir uns an alles herantasten können.“ Außerdem gibt sie zu bedenken: „Was sind schon eineinhalb Jahre Bauzeit in einer 1.000-jährigen Timeline?“

„Laufer Betrieb“ Gleichzeitig, das gibt das Pächterpaar unumwunden zu, sei es schwieriger gewesen, den Hotelbau im schon laufenden Betrieb zu realisieren. Till Gerwinat erzählt als Beispiel von einem Tag, an dem die Handwerker eigentlich den ganzen Strom hätten abstellen müssen, um weitermachen zu können. Da er abends jedoch eine Veranstaltung mit 40 Personen zu bewirten und tagstüber in der Küche vorzubereiten hatte, war das nicht möglich – man musste die Handwerker heim schicken.

Wie auch immer: Die positive Energie der jeweiligen Macher, der Wunsch, zu verändern, zu gestalten und am Mittelrhein tolle neue Attraktionen an historischen Stätten zu schaffen, eint die Projekte in Kamp-Bornhofen, Lahneck und Trechtlingshausen. Und ganz ehrlich: In der die Jahrhunderte umspannenden Geschichte der Wehranlagen, die bis heute die Menschen aus Nah und Fern erfreuen und faszinieren, war man schließlich nie „fertig“. Immer wieder wurden nahezu alle Burgen und Schlösser um- oder wiederaufgebaut, erweitert, optisch umgewandelt.

So wird gewiss auch von diesen drei Partnern im Burgennetzwerk bald schon abermals Neues zu hören sein. Katrin Kleemann zumindest hat bereits nächste Schritte im Sinn: „Wir möchten ja auch gerne ‚Rhein-BurgenWeg-Partner‘ werden – aber das geht erst, wenn wir hier fertig sind. Und ab November wird das Kassenhäuschen unten restauriert, es entstehen darin ein kleines Bürocenter, ein Museumshop, Rezeption und Lobby. Darauf freue ich mich sehr!“

runden Geburtstag auf der Burg begeben.

21 Zimmer mit 40 Betten wird das Hotel auf Reichenstein bieten. „Wir starten mit den Einzelzimmern bei 90, bei den Doppelzimmern bei 100 Euro“, erklärt Katrin Kleemann. „Es ist ein ganz normales, halt in einer Burg befindliches Hotel mit einer neuen, tollen Ausstattung – kein Luxus-Tempel, in den man sich nicht hineintrauen kann“, ergänzt Till Gerwinat. Das Haus werde sich auf Drei-Sterne-Niveau bewegen. Allerdings sei noch unklar, ob man sich formal zertifizieren lasse.

Und erst müssen die Bauarbeiten ja auch zu Ende gehen. Die Tatsache, dass die bereits vorhandenen Stammgäste sogar den Fortschritt hoch über Trechtlingshausen mitverfolgen konnten, findet Katrin Kleemann zugleich aus einem anderen Grund ganz charmant: „Das Positive an der langen Baustellensituation ist, dass wir uns an alles herantasten können.“ Außerdem gibt sie zu bedenken: „Was sind schon eineinhalb Jahre Bauzeit in einer 1.000-jährigen Timeline?“

„Laufer Betrieb“ Gleichzeitig, das gibt das Pächterpaar unumwunden zu, sei es schwieriger gewesen, den Hotelbau im schon laufenden Betrieb zu realisieren. Till Gerwinat erzählt als Beispiel von einem Tag, an dem die Handwerker eigentlich den ganzen Strom hätten abstellen müssen, um weitermachen zu können. Da er abends jedoch eine Veranstaltung mit 40 Personen zu bewirten und tagstüber in der Küche vorzubereiten hatte, war das nicht möglich – man musste die Handwerker heim schicken.

Wie auch immer: Die positive Energie der jeweiligen Macher, der Wunsch, zu verändern, zu gestalten und am Mittelrhein tolle neue Attraktionen an historischen Stätten zu schaffen, eint die Projekte in Kamp-Bornhofen, Lahneck und Trechtlingshausen. Und ganz ehrlich: In der die Jahrhunderte umspannenden Geschichte der Wehranlagen, die bis heute die Menschen aus Nah und Fern erfreuen und faszinieren, war man schließlich nie „fertig“. Immer wieder wurden nahezu alle Burgen und Schlösser um- oder wiederaufgebaut, erweitert, optisch umgewandelt.

So wird gewiss auch von diesen drei Partnern im Burgennetzwerk bald schon abermals Neues zu hören sein. Katrin Kleemann zumindest hat bereits nächste Schritte im Sinn: „Wir möchten ja auch gerne ‚Rhein-BurgenWeg-Partner‘ werden – aber das geht erst, wenn wir hier fertig sind. Und ab November wird das Kassenhäuschen unten restauriert, es entstehen darin ein kleines Bürocenter, ein Museumshop, Rezeption und Lobby. Darauf freue ich mich sehr!“

andere auch, aber hier auf der Burg: „Das macht schon viel aus.“ Und versonnen ergänzt sie: „Es ist einfach schön, wir haben einen so weiten Blick. Wir können bis nach Koblenz gucken.“

Im Oktober haben die beiden eröffnet, sind dann aber in die Winterpause gegangen. „Wir wollen nun durchstarten.“ Bis alles so war, wie sich die neuen Pächter ihr Burgrestaurant vorgestellt haben, wurde einerseits kräftig angepackt und am neuen Konzept getüftelt, andererseits aber legen sie viel Wert darauf, dass Burgrestaurant auch Burgrestaurant bleibt: An der Einrichtung wurde gar nicht viel geändert. „Natürlich haben wir renoviert, gestrichen und geputzt, aber soll ich hier etwa Hochglanzmöbel reinstellen?“ Das sei neben einer so alten Burg nicht stimmig.

BURGENNETZWERK
Romantischer Rhein

Im Burgennetzwerk Romantischer Rhein geht es um fünf große Hauptthemen:

„Sagenhafte Sagen“, die sich um Geister, Ritter, Liebes- und Familiengeschichten drehen.

„Sagenhafte Bilder“, die Inszenierungen von Landschaftsbildern sowie die Wechselbeziehungen zu anderen Burgen, die Natur- und Landschaftsästhetik der Burgen und ihrer Standorte zum Thema haben.

„Sagenhafte Familiengeschichten“, die sich um die Königsschlösser, Dynastien, Familien, Großindustriellen und Schlösser im 18. Jahrhundert drehen.

„Sagenhafte Schätze“, die an die Bedeutung von Warentransporten und Zöllen am Rhein, die Burgen als Schutz der Minen und Bergwerke der Region erinnern.

„Sagenhaft sicher/Wehrhaft“: Die wichtige Funktion der Burgen als Grenzbefestigung, Verliese und Gefängnisse steht im Mittelpunkt.

Lauter Köstlichkeiten von hier

Regionale Schätze aus der Mittelrheinkiste lassen sich nah und fern genießen

Wer die schöne Umgebung zwischen Rolandseck im Norden und Binger Mäuseum im Süden besucht und seinen Lieben daheim etwas Originelles mitbringen möchte, ist ab sofort um eine Geschenkidee reicher. Und Einheimische können mit einem Griff zur Kiste ein gebündeltes Stück Heimat erwerben: die „Mittelrheinschätze“ sind da! Ansprechend verpackt in rustikale Kisten, warten zahlreiche Produkte aus der Region darauf, probiert zu werden. Darunter finden sich viele Erzeugnisse der jüngst rekultivierten Mittelrheinkirsche.

Zu diesen gehört unter anderem ein fruchtiger Kirsch-Senf, der in Boppard entsteht. Hergestellt wird er von 15 behinderten Mitarbeitern, die in der Öl- und Senfmühle der dortigen Rheinwerkstatt (RWS) eine berufliche Perspektive gefunden haben. Die RWS gehört zur Stiftung Bethesda-St. Mar-

lich nicht ganz so langer Zeit, nämlich seit etwa zehn Jahren, wird in der dortigen Mühle erlesener Senf gemahlen, veredelt und abgefüllt – von Menschen, die es vor allem aufgrund psychischer Behinderungen auf dem ersten Arbeitsmarkt schwer haben. Begleitet werden sie dabei von der Fachkraft An-

schem Vorbild erbaut, berichtet Simone Adenau. Sie vertritt Annerose Schielke bisweilen in der Senfmühle und ist ansonsten im ebenfalls zur Stiftung gehörenden „Stadtladen St. Goar“ tätig.

In der Senfmühle Boppard wird sowohl gelber als auch brauner Senf verarbeitet. Die gelben Körner stammen aus den BeNeLux-Ländern, während die braunen aus Osteuropa importiert werden. Zunächst lagert die Senfsaat zum Fermentieren zwei Tage lang im Maischfass, bevor sie über den schweren Mühlstein läuft. Ist die Senfmasse nach dem ersten Mahlgang noch zu dünnflüssig, kommt der Stein nochmals zum Einsatz. Anschließend wird der Senf drei Wochen lang im Kühlhaus gelagert, es folgt die Veredelung. Hier erhält die Grundmasse das gewisse Etwas: je nach Sorte werden ihr Orangenschalen, Kräuter aus dem stiftungseigenen Garten, Erdbeeren oder auch Riesling vom Bopparder Hamm zugesetzt. Im zu den „Mittelrheinschätzen“ gehörenden Kirsch-Senf finden neben der getrockneten Mittelrheinkirsche, gelbem Senf und Honig auch Apfelsaft, Weinessig, Zimt und Chili Eingang.

Der Kirsch-Senf ist übrigens das neueste Produkt der Mühle. „Es ist nicht immer leicht, an Mittelrheinkirschen zu kommen“, sagt Simone Adenau. „Von der Sorte ‚Vilsener Perle‘, die wir auch verwenden, gibt es aktuell etwa nur noch zwei Bäumchen. Die müssen sehr bald veredelt werden.“ Bei der „Wiederbelebung“ der alten Kirscharten im Tal der Loreley sind die Senfmacher aus Boppard mit voller Überzeugung dabei. „Die Mittelrheinkirsche war ja bis in die 1960er Jahre hier sehr verbreitet. Doch dann kamen die internationalen Billigproduzenten und haben den Markt kaputt gemacht“, schildert Simone Adenau. Jetzt gehe es darum, das alte Kulturgut wieder zu fördern. Dazu kann der fruchtige Senf, der im Übrigen zu gebackenen Käse gut munden soll, sicherlich beitragen; zeigt er doch eine pfiffige Idee auf, die Mittelrheinkirsche „unters Volk“ zu bringen.

Viel probiert

Genauso wenig wie beim Senf würde man wohl bei einer Leberpastete auf Anhieb eine Liaison mit der Mittelrheinkirsche vermuten. Metzgermeister Frank Martin aus Bingen allerdings hat genau die in Form einer „Mittelrheinkirschen Kirsch-Leberpaté“ entstehen lassen. Ähnlich wie in der Senfmühle, habe man hier „viel herumprobiert, bis es geschmacklich passte“, so Martin, etwa mit Brat- oder Blutwurst. Die Leberpaté habe sich dabei als das Produkt erwiesen, das am besten mit dem fruchtigen Kirscharoma harmoniere.

Auf die Idee, sich mit einer Eigenkreation an den „Mittelrheinschätzen“ zu beteiligen, sei das Inhaberehepaar durch die örtliche Tourist-Info gekommen, berichtet Manuela Martin, die in der Familienmetzgerei den Verkauf leitet. „Ich habe hier halt mittlerweile schon einen Namen, daher bin ich dafür wohl ins Gespräch gekommen“, ergänzt ihr Gatte mit erfrischender Unbescheidenheit. In der Tat ist das Geschäft unweit des Rheinufer keine Fleischerei wie jede andere. „Klar könnten wir Supermarktketten und Discountfleisch als Konkurrenz be-

trachten – aber wir haben eine ganz andere Klientel“, so der Metzgermeister. Diese Klientel schätze vor allem die gute fachliche Beratung und die hohe Qualität des Fleisches: „98 Prozent unserer Wurstwaren werden in der hauseigenen Wurstküche auf traditionelle Art hergestellt. Unsere Schlachttiere stammen aus artgerechter Hal-

wir aus dem Urlaub zurückkehren ins Tal, merken wir schon auf der Fahrt, wie es immer grüner und lieblicher wird“, schwärmt Manuela Martin. „Wunderschön sind auch die Berghänge, an denen die Kirschbäume stehen“ – da ist sie wieder, die Mittelrheinkirsche. In getrockneter Form mit Schweineleber, Speck, Zwie-

Aber Moment mal, Mainz-Marienborn, wo die Manufaktur der Mossels beheimatet ist, liegt doch gar nicht mehr im Welterbegebiet Oberes Mittelrhein, in dem die traditionsreiche Kirscharte wächst! „Nein, aber wir verwenden für diesen Wein selbstverständlich nur echte Mittelrheinkirschen“, klärt Katja Mossel auf. Die Früchte werden



Rudolf Hammes erklärt die nach historischem Vorbild gebaute Senfmühle – samt 800 Kilogramm schwerem Mühlstein. Foto: Sommer



Metzger Frank Martin verarbeitet nur Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung; auch in seiner Kirsch-Leberpaté.

tin, die mit vielfältigen Einrichtungen und Diensten auf den Gebieten der Alten- und Behindertenhilfe aktiv ist. Die Öl- und Senfmühle ist auf dem Gelände des Bopparder Klosters St. Martin beheimatet, welches auf eine mehr als tausendjährige Geschichte zurückblickt. Seit frei-

nerose Schielke. Diese hat sich mithilfe von allerlei Spezialkursen das nötige Wissen um die Senfverarbeitung angeeignet – schließlich gibt es keinen Ausbildungsberuf Senfmüllerin.

Wenn das Jahr noch jung ist, gibt es in dem Bopparder Betrieb nur wenig zu tun. Das Herzstück des Gebäudes, die stattliche Senfmühle, ruht dann bereits am frühen Nachmittag. Die in Holz eingefassten Bottiche und Laufbandschienen, der bullige Mühlstein, all das steht nach getaner Arbeit blitzblank da. Kein Wunder: „Nach jedem Mahlvorgang wird das Gerät gereinigt“, erläutert Rudolf Hammes. Der Technisch-Kaufmännischer Leiter der Rheinwerkstatt sieht in der Senfmühle oft nach dem Rechten, was den Ablauf der Produktion betrifft. Für das Anheben des 800 Kilogramm schweren Mühlstein steht ein kleiner Kran bereit, dessen glänzendes Metall neben der fast mittelalterlich wirkenden Mühle ein wenig deplatziert wirkt. Deren rustikale Optik sei Absicht, die RWS-Schreinerei habe die Mühle nach histori-

zung; wir achten sehr darauf, dass keine Mastbeschleuniger oder Antibiotika bei der Aufzucht eingesetzt werden“, betont Frank Martin. Mit Massentierhaltung will der Fleischer, der einer Metzgerfamilie entstammt, nichts zu tun haben. „Wenn ich manchmal die grausamen Bilder aus Schlachthöfen im Fernsehen sehe, finde ich das eine riesen Sauerei! So eine Art des Schlachtens kenne ich gar nicht.“

Stolz ist die Metzgerfamilie (Tochter Carina und Sohn Philip) arbeiten ebenfalls mit im Betrieb) darüber hinaus auf besondere Angebote wie das Fleisch der Schweinerasse Bunte Bentheimer oder das Dry-

beln und Brühe zur Martinschen Leberpaté vermengt, steht sie in kleinen dekorativen Döschen auf der Theke der Metzgerei.

Kirsche mit Schwips

Von der Metzgerei, die die Verarbeitung von Kirschen selbstredend nicht zu ihrem Kerngeschäft zählt, zu jemandem, der sich sozusagen als Kirschelexperte bezeichnen kann: Fritz Mossel betreibt mit seiner Frau Katja die „Amorella Kirsch-Manufaktur“ in Mainz-Marienborn. Ihr vielfältiges Sortiment, vom Wein über den Sekt bis zum Likör, Essig oder Saft, widmen sie ganz der süßen Frucht. In siebter Generation bewirtschaftet das Ehepaar das

im gesamten Produktionsprozess streng von anderen Sorten getrennt. „Auch wenn wir nicht im Tal wohnen, verstehen wir uns deshalb doch als Botschafter der Mittelrheinkirsche. Wir begrüßen es sehr, dass am Mittelrhein die Kirsche wieder mehr in den Fokus rückt, nicht mehr nur der Wein“, fügt Mossel an. Die Kirsche müsse einfach wieder mehr wertgeschätzt werden.

Optisch kann die Fachfrau dem Kirschbaumwuchs im Mittelrheintal gleichermaßen viel abgewinnen: „Wenn sich im Frühjahr die Hänge weiß färben, das ist doch wunderschön!“ Katja Mossel freut sich über den Trend zurück zu alten Sorten, die „vielleicht kleiner oder nicht so gleichmäßig sind“. Vielfalt statt Einheitsbrei liegt der Kirschelexpertin am Herzen. „Da steckt ja eine ganze Philosophie dahinter, nämlich, das kulturelle Erbe zu bewahren.“

Zum kulturellen Erbe der Region gehört die Mittelrheinkirsche, gehören Produkte aus dieser, zweifelsohne. So auch der Kirsch-Dessert-Wein aus Mainz. Für diesen hat Katja Mossel gleich mehrere Servier-vorschläge parat: „Mit seiner fruchtigen Note passt er, wie der Name schon sagt, hervorragend zu Desserts wie etwa zu Roter Grütze. Vorweg als Aperitif kommt der Wein ebenfalls gut, zum Beispiel kann man ihn mit trockenem Sekt als ‚Kirsch Royal‘ trinken.“ Nur handverlesene, vollreife und naturver-gorene Früchte kommen, nach langer Maischzeit, in den Edeltrunk, der im Winter gar als Alternative zum herkömmlichen Glühwein taugen soll.

Ob Senf, Pastete oder Wein aus der Mittelrheinkirsche, ob Apfelgelee aus Mülheim-Kärlich, feines Gebäck aus Lahntstein oder exquisite Schokolade aus Mayen-Alzheim: der „Mittelrheinschätze“ gibt es allerlei. Eingepackt in hübsche Kisten, stehen sie ab sofort in immer mehr Tourist-Informationen der Region für Reisende wie Heimatverbundene bereit.

Michaela Sommer



In den Plantagen rund um das Mainzer „Chausseehaus“ werden die Kirschen noch von Hand gepflückt, wie hier von Katja Mossel. Foto: Amorella Kirsch-Manufaktur

Aged-Ochsenkotelett. „Den Dry-Aged-Trend haben wir vor Jahren auf einer Reise in die USA entdeckt und mitgenommen, als das hier noch gar kein Thema war“, erinnert sich Frank Martin.

Mit dem Mittelrheintal verbinden die Martins vor allem die herrliche Landschaft: „Der Rhein ist toll und immer anders, ob im Sommer ein lauer Wind durchs Tal weht oder es im Winter richtig eisig wird. Und wenn

„Chausseehaus“. Auf umliegenden Wiesen gedeihen darüber hinaus noch andere Obstsorten. In der „Amorella Kirsch-Manufaktur“ jedoch hat man sich auf die Schattenmorelle konzentriert, pflückt sie noch ganz traditionell von Hand. Hier entsteht ein weiteres der Produkte, aus denen man sich seine Mittelrheinkiste zusammenstellen kann: ein Kirsch-Dessert-Wein aus Früchten der Mittelrheinkirsche.



Gaumenfreuden aus heimischen Kirscharten bietet diese Mittelrheinkiste.

Illuminierte Geschichte und Geschichten

2016er „RheinLeuchten“ nimmt mit in finstere Gassen und zu bebenden Burgen

„Gehabt Euch wohl!“, ruft der Nachtwächter dem entgegenkommenden Heimkehrer auf dem Braubacher Marktplatz zu und hebt die Laterne zum Gruß. Hätte es sich nicht um einen ehrbaren Bürger gehandelt, sondern um einen Vertreter des lichtscheuen Gesindels, das zwischen Ober- und Philippsburg die Stadt unsicher macht: Nun, die Wache trägt über der Schulter eine eindrucksvolle Hellebarde... „Ja, die brauchte die Nachtwache schon“, lacht Günter Schenk, der die historische Figur zum Leben erweckt, „seinerzeit waren allerhand Halunken unterwegs.“ Darüber und über viele weitere „dunkle“ Braubacher Details erfahren Teilnehmer der „Nachtwächter-Führung“ etliches. Sie ist nur ein Angebot der vielen ganz unterschiedlichen Attraktionen beim diesjährigen „RheinLeuchten“.

Während der Osterferien zaubern abwechslungsreichste Lichteffekte und variantenreiche Klänge eine ungläubliche Atmosphäre ins Mittelrheintal! Dort erstrahlt die Burg Lahneck über Lahnstein, da taucht besondere Beleuchtung Burg Reichenberg allabendlich von 20 bis 22 Uhr in ungewohnten Schein. Die Pfarrkirche in Spay ist am 19. März mit Beginn der Dunkelheit ebenso Teil des Licht-Events wie die Burg Sterrenberg tags darauf ab 18 Uhr. Eine Fackelwanderung mit Weinprobe bezieht wiederum Wellmichs Burg Maus am 2. April ein.

Vom 20. März bis zum 2. April versprechen beim „RheinLeuchten“ zahlreiche Orte zwischen Rüdeshcim und Koblenz ungewohnte Eindrücke. Die Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz (GDKE) und der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal (ZVWOM) zeichnen für die Organisation verantwortlich. Und mit ihren bekanntesten Bauwerken ist die GDKE auch selber aktiv an der Ausgestaltung des „RheinLeuchtens“ beteiligt. So „lebt“ die sonst des Nachts ruhig im Rhein vor Kaub liegende Pfalzgrafenstein an allen 14 Abenden inmitten eines überwältigenden Spektakels

aus Wasser, Licht und Klang. In Bingen erwartet die Besucher unterdessen ebenfalls Atemraubendes: Vom Tor „Am Burgraben“ – selbstverständlich seinerseits illuminiert – kommend, führt ein Weg zur Burg Klopp, der während des „RheinLeuchtens“ mit schaurig schönen Licht- und Klanginstallationen inszeniert werden wird. Die Burg Klopp, die zum „RheinLeuchten“ in neuem



Ute Graßmann führt über Stock und Stein – oder Felsen, in den diese Treppe gehauen wurde.

Glanz erstrahlt, wird zugleich förmlich zum Beben gebracht, indem ein spektakuläres, dreidimensionales Videomapping den Bergfried „erweckt“...

Selbstverständlich hat die GDKE ihre Festung Ehrenbreitstein hoch über Koblenz abermals im Rahmen des „FestungsLeuchtens“ mit einbezogen. Hier nimmt ein szenischer Parcours mit durch das imposante Bollwerk, geleitet zu unterschiedlichen Spielorten auf dem Felsen, an denen geträumt,



Nachtwächter Günter Schenk sieht auf Braubachs Marktplatz nach dem Rechten.

gestaunt, getanzet oder einfach verweilt werden kann... Dass 2015 über 35.000 Besucher dieser aufwendigen Inszenierung beiwohnten, obwohl Sturm und ungewohnter Regen das vorjährige „FestungsLeuchten“ überschatteten, zeigt, welche Strahl- und Anziehungskraft die Ehrenbreitstein besonders zu diesem Event entwickelt, das abermals das „RheinLeuchten“ bereichern wird.

Gefallen wird ebenso das Programm „Weinbergslichter“ erzeugen. Am 1. April wartet auf die Teilnehmer ein Viergang-Menü im Restaurant auf der Schönburg mit moderierter Weinbegleitung durch das Weingut Lanius-Knab (VDP). Ab Einbruch der Dunkelheit bis 24.00 Uhr beginnen zudem die Weinbergslichter in der Oberweseler Lage „Bernstein“ zu funkeln, was von der Flaggenwiese der Schönburg aus betrachtet ein perfektes Highlight wird. Dieses lässt sich ebenfalls am Tag darauf erleben.

Während erstere Veranstaltung eine Voranmeldung beim Restaurant „Auf Schönburg“ und einen Teilnehmerpreis von 89 Euro erfordert, ist der „menülose“ Durchgang am 2. April kostenlos, jeder kann auf die Flaggenwiese kommen und dabei sein. So ist es angenehmerweise insgesamt beim „RheinLeuchten“: manche Veranstaltung erfordert eine Anmeldung, zum Teil sind Gebühren zu entrichten; vieles hingegen lässt sich kostenfrei und ohne organisatorischen Aufwand ansehen.

Es ist also wirklich für jeden Geschmack, für spontanes Dabeisein wie geplante Ausflüge etwas dabei. Selbst speziell für Kinder: Mit Taschenlampen „bewaffnet“, soll es bei der Kinderführung durch Burg Rheinfels gehen. Derlei leuchtende Hilfsmittel mitzuführen, mag auch eine Empfehlung für die Wanderung nach Maria Ruh sein, wo zum Abschluss eine Weinprobe stattfindet, während der Landschaftspark Urbar, direkt der Loreley gegenüber, illuminiert ist.

Nicht nur spezielles Licht, sondern eine Menge spannender und teilweise unbekannter Geschichten wird Ute Graßmann bieten, die am 1. April, um 20.30 Uhr, mit ihrer Gruppe an der Jugendherberge Kaub aufbricht. Graßmann gehört zu den zertifizierten Welterbe-Gästeführern und organisiert eine erlebniswerte Tour durch die Stadt, hinauf zur Burg Gutenfels und von dort bei bis zu 21 Prozent Gefälle hinab, durch die Weinberge zurück nach Kaub.

Warum nahe des alten Schieferbergwerks eine wuchtige Kanonenkugel in der Mauer steckt? Welches Schicksal Agnes einst ereilte? Das erfahren die Teilnehmer der offenen Laternenführung mit Ute Graßmann. Rund 15 Jahre bietet sie die unterschiedlichsten Touren an. Und obgleich aus dem benachbarten Lorch kommend, weiß sie wohl so viele fesselnde Details über Kaub zu erzählen wie sonst nur wenige. „Ich war die erste, die hier Führungen angeboten hat“, erklärt die Gästeführerin. „Und die Kauber haben das immer mitgetragen, mich stets unterstützt.“

Zusammenhang

„Ist das nicht schön?!“ Immer wieder sprudelt Begeisterung für einen kleinen Wasserlauf, für die Schrofheit mancher Felsvorsprünge über dem Ort aus Ute Graßmann heraus, wenn sie die Runde für das „RheinLeuchten“ vorab abläuft, und dabei überlegt, wo sie vielleicht das eine oder andere Lichtlein am Wegesrand aufstellen könnte. Man kann nicht anders, als ihr zu folgen – auf Schritt und Tritt hinauf und hinab, aber ebenso im übertragenen Sinne in die Welt der historischen Zusammenhänge, Legenden und Sagen, die sie für die Besucher erhellt.

„Geschichte ist ein Hobby von mir, das ich habe, seit ich denken und lesen kann“, begründet Ute Graßmann nur, warum sie den Entschluss einst traf, sich all das Wissen „in jahrelangen Recherchen“ anzueignen und weiterzugeben. „Es kommen viele ‚Wiederholungs-täter‘! Auffallend viele Lehrer sind darunter, die mit einer Schulklasse hier in Kaub waren und dann mit dem Lehrerkollegium ohne Kinder oder mit der Familie zurückkehren.“

Begeistern kann Ute Graßmann für Kaubs viele kuriose und unbekannt Details. So war

es augenfällig eine hervorragende Idee Vanessa Steierters von der Loreley-Touristik in St. Goarshausen, sie um diesen Beitrag zum „RheinLeuchten“ zu bitten, wenngleich die Graßmannschen Führungen auch im übrigen Jahr buchbar sind.

Das sieht im Fall von Günter Schenk in Braubach nicht anders aus. Noch immer dreht er seine Runde durch die gelblich beleuchteten Straßen der mittelalterlichen Stadt, um nach dem Rechten zu sehen. Eigentlich ist er Gastronom. „Aber als Gastronom müssen Sie sich immer etwas einfallen lassen. Den Bierhahn herumdrehen und warten, bis die Gäste kommen – das funktioniert nicht mehr.“

So erläutert Günter Schenk sympathisch ehrlich, wie er vor vier Jahren darauf kam, die Idee zum Nachtwächter Braubachs umzusetzen. Der ist im Grunde jedoch keine Erfindung Schenks: So zeigt eine entsprechende Darstellung an einer Fassade eines Altstadthauses, welches auf der Tour liegt, die der Braubacher Nachtwächter am 20. und 27. März sowie 2. April anführt, dass es die Stadtwache noch um 1600 gab. Deren heutiger „Nachfolger“ ergänzt, es gebe Quellen, die sie noch bis in die Mitte des 18. Jahrhunderts nachweisen.

„Das ist der Marktplatz von Braubach“, schildert Günter Schenk. „Der neue Marktplatz, muss man präzise sagen: Er ist nach einem verheerenden Feuer entstanden, ungefähr 1890.“ Der Brand habe vorherige Häuserzeilen in einer ziemlich schmalen Gasse vernichtet. Danach errichteten die Braubacher nicht alle Gebäude erneut: „Weil einfach die Feuergefahr in der Enge zu groß war.“ So blieb die freie Fläche zurück.

Die Führung, wie sie Günter Schenk als Braubacher Beitrag zum „RheinLeuchten“ offeriert, ist auch sonst buchbar. Eine Stunde sei sie standardmäßig lang, doch bei Bedarf

könnten daraus drei Stunden mit Ende an jedem beliebigen Punkt oder bei einem „Ritteressen“ auf der Marksburg werden, die ganzjährig über Braubach leuchtet.

Einige durch die weitestgehend menschenleeren Gassen Braubachs hallende Schritte weiter stoppt der Nachtwächter an einem nächsten markanten Platz: „Das ist die Markuskirche“, bedeutet er im Halbdunkeln. „Eine kleine Geschichte dazu: Kurz vor der Fertigstellung, ungefähr 1870, hat sich der Kirchenbaumeister im Kirchturm erhängt. Gleichzeitig ist der Turm eingestürzt...“ Das sei keine Legende, sondern „wirklich belegt. Danach hat man den Turm neu aufgebaut und war dann erst 1898 fertig damit. Das ist eine der Geschichten unserer Tour, die die meisten gar nicht glauben können.“

Die drei genannten Termine im Rahmen von „RheinLeuchten“ will Günter Schenk zweimal als „normale“ Führung gestalten, einmal, am 27. März, geht es zum Schluss auf die Marksburg. „Da gibt es dann noch ein dreigängiges Kerzenschein-Dinner. Wir dachten, dass das eigentlich eine ganz gute Idee ist, um ‚RheinLeuchten‘ auch hier in diesen Teil von Braubach zu bringen.“

Hexenverfolgung

Auf dem Weg hinauf erfährt der Teilnehmer dann gleichermaßen von der breiten Hexenverfolgung in der Region. „Da wissen die wenigsten, was hier passiert ist!“, betont Schenk, während er bergan stapft, die Hellebarde weiter fest in der Hand. Vielleicht kreuzt ja doch noch ein Halunke den Weg... „Allein im Mittelrheintal gab es 30.000 Hexenprozesse.“

Ein Braubacher Ort der Grausamkeit ist der Sauerbrunnen gewesen, der aus einem Weinberg kommt und den der Nachtwächter in seine Route einbezieht: „Das war früher der Hexenborn. Hier wurden die Hexen gefoltert und getaucht. Die, die hineingeworfen wurden in den Tümpel, es überlebten und nach oben kamen, das waren Hexen – die gerichtet wurden. Jene, die untergingen, ertranken, waren keine Hexen – und dennoch tot.“

Die vielen Veranstaltungen, Installationen und Angebote von „RheinLeuchten“ eröffnen so manche bisher unbekannt Einblicke, bringen Geschichte und Geschichten im Welterbe-Gebiet nahe, begeistern oder sind einfach nur schön. Ihre Verteilung über den zweiwöchigen Zeitraum macht es möglich, mehrmals dabei zu sein und ganz unterschiedliche Erlebnisse und Eindrücke zu sammeln.

(Alle Termine und Kontakte für die Anmeldung gibt es unter www.rhein-leuchten.de.)



Die „Weinbergslichter“ in Oberwesel sind nur ein Highlight während der zwei Wochen.

Farbspektakel

Besonderen Schein, ein Spektakel aus Farben und Lichtern verspricht wie jedes Jahr nicht nur das „RheinLeuchten“, sondern auch „Rhein in Flammen“.

An fünf Terminen lässt sich dieses weitere Highlight im Mittelrheintal erleben. Den Auftakt im Jahr 2016 bildet „Rhein in Flammen“ am 7. Mai. Das Ereignis von Linz bis Bonn blickt dann zudem auf sein 30-jähriges Jubiläum! Ihm folgt am 2. Juli die Austragung in Bingen/Rüdeshcim. Am 13. August gibt es „Rhein in Flammen“ von Spay/Braubach bis Koblenz, ehe der 17. September zum Abschluss St. Goar und St. Goarshausen ganz unter das Zeichen von „Rhein in Flammen“ stellt. Bereits eine Woche zuvor, am 10. September, findet es in Oberwesel statt.

Seit 25 Jahren bei „Tal to Tal“ freie Fahrt entlang der malerischen Mittelrheinufer

Ungestört die herrlichen Panoramen des Mittelrheintals genießen, das wird dieses Jahr zum 25. Mal am autofreien Raderlebnistag „Tal to Tal“ möglich, der Aktive auf die Straße lockt. Am 26. Juni sind die B42 zwischen Rüdesheim und Lahnstein sowie die B9 zwischen Bingen und Koblenz für Autos, Motorräder und LKW tabu.

Nach Schätzungen der Fremdenverkehrsämter nutzen jährlich bis zu 150.000 Radfahrer, Inlineskater, Rollschuhfahrer und Fußgänger die insgesamt etwa 120 Kilometer lange Route. In den Ortschaften entlang der Strecke findet ein umfangreiches Rahmenprogramm statt, bestehend aus Konzerten, Ausstellungen oder Fahrrad-

gottesdiensten.

Selbstverständlich wird, wer ordentlich in die Pedale tritt, früher oder später vom Hunger übermannt. Passenderweise sorgen an zahlreichen Stationen viele Vereine mit ihren Ständen für das leibliche Wohl der Passanten. Zum Beispiel verwöhnt die Altstadtinitiative in St. Goarshausen mit heiß geräucherten Forellen aus dem Wispertal. „Die Dinger werden uns förmlich aus den Händen gerissen“, lacht Heinz Heil, Sprecher der Initiative. Seine Truppe sorgte unter anderem dafür, dass sich die Altstadt des Ortes samt altem Rathaus aus ihrem vor gut 20 Jahren noch recht unschönen Zustand zu einem Schmuckstück mauserte.

Erkundet man das Tal der Loreley lieber von der linken

Uferseite aus, so bietet sich beispielsweise in Boppard-Hirzenach Gelegenheit für eine Stärkung. Über die Grenzen des

Ortes hinaus bekannt ist etwa das dortige Kuchenbüffet. „Die Freiwillige Feuerwehr bietet außerdem Bratwurst und



Radfahrer, Inlineskater und Wanderer nutzen am „Tal to Tal“-Sonntag zwei Bundesstraßen. Foto: RPT

Pommes Frites an“, erzählt Rainer Volk, 1. Stellvertretender Vorsitzender des Hirzenacher Ortsbeirates. „Am selben Tag findet bei uns zudem das alljährliche Pfarrfest statt, mit Frühschoppen und Live-Musik“, so Volk weiter. Mittags und zur Kaffeezeit sowie abends gebe es gleichfalls allerlei Leckereien zu probieren.

Wer von hier aus noch genügend Energie für gute 16 Kilometer flussabwärts hat, kann sich in Spay auf ein fast schon legendäres Salatbüffet freuen. Ausgerichtet wird dies an der Peterskapelle vom „Möhnenverein Flotte Bienen e. V.“ „Alle Salate werden von unseren Mitgliedern frisch zubereitet“, sagt Anne Berger, Vorsitzende des Vereins. „Wir haben die ganze Bandbreite: klassische, asiatische, mediterrane Salate... ins-

gesamt über 40 verschiedene, aber alle ohne Mayonnaise!“ Das sei wichtig wegen der Sommerhitze. Und auch hier gilt: wer zuerst kommt, mahlt zuerst. „Um elf Uhr öffnen wir den Stand, und um vier sind wir meist schon ausverkauft“, berichtet Anne Berger. Doch auch neben dem beliebten Büffet werde in Spay viel geboten – leckere Reibekuchen etwa gebe es „unten am Rhein, vom Karnevalsverein“.

Das „Tal-to-Tal“-Programm dauert von elf bis 17 Uhr. Die Eröffnung findet auf den „Maximilians-Brauwiesen“ in Lahnstein um elf Uhr statt. Von zehn bis 18 Uhr sind die beiden ufer-säumenden Bundesstraßen 42 und 9 gesperrt. Der offizielle Flyer wird rechtzeitig unter anderem im Internet auf www.taltotal.de bereit gestellt.

Wein plus Aussicht

„Riesling Charta“ stellt attraktive Events vor

Laue Sommerabende wären für viele nur halb so schön ohne ein gutes Glas Wein. Da passt es ausgezeichnet, dass die „Mittelrhein Riesling Charta“ (MRC) zu gleich drei interessanten Veranstaltungen lädt: zur „Charta-Lounge“, zu einem Weinseminar sowie zur Jahrgangspräsentation auf der Festung Ehrenbreitstein. Dabei können die 22 Winzer erneut zeigen, dass sie Weine von ausgezeichneter Qualität produzieren.

Von ebenjener Qualität können sich Besucher etwa am 4. Juni während der „Charta-Lounge“ auf Maria Ruh überzeugen. Allein der Veranstaltungsort stellt schon ein Highlight dar: erst im Frühjahr vergangenen Jahres eröffneten dort Petra und Gerd Ripp die Gastronomie „Loreleyblick Maria Ruh“. Gäste des wiederbe-

lebten Ausflugsziels werden mit einer spektakulären Aussicht auf die engste Stelle des Rheins belohnt. „Bei hoffentlich gutem Wetter“, wünscht sich der MRC-Vorsitzende Bernhard Praß, beginnt um 17 Uhr am Vorabend des Welterbetags vor dieser stimmungsvollen Kulisse die „Charta-Lounge“. Weit hinab ins Tal schauend und mit einem Glas wohlmundenden Rieslings in der Hand den Sonnenuntergang genießen: so ließe es sich doch leben.

Schon einen Tag vor der „Charta-Lounge“ haben „Weinwissbegierige“ die Gelegenheit, auf Maria Ruh den Rebsaft zu erforschen. In einem von der MRC veranstalteten Seminar am 3. Juni – dem ersten seiner Art – stellt der diplomierte Weinakademiker Markus Erb die MRC-Weine vor. Dabei wird sowohl auf das Konzept der Charta eingegangen, als auch die Weinqualitäten des Mittelrheins miteinander besprochen. Ein auf keinen Fall „trockener“ Abend.

Doch zurück zur „Charta-Lounge“. Gerade auch ein jüngeres Publikum will das neue Event für die Profil- und Charta-Weine begeistern. Auf der im Mai erstmalig bespielten Freilichtbühne Maria Ruhs wird eine Liveband auftreten, für kulinarische Leckerbissen sorgt

das „Romantik Hotel Schloss Rheinfels“; so ist für alle Sinne etwas geboten. Übrigens überzeugt, auch abseits der „Charta-Lounge“, die erste Saison der Freilichtbühne mit einem attraktiven, aus fünf weiteren Shows bestehenden Programm, den „MARIA RUH CLASSIX“.

Am 11. Juni lädt die MRC dann in Koblenz zur Jahrgangspräsentation der Charta- und Profil-Weine ins „Haus des Genusses“ der Festung Ehrenbreitstein. Von zwölf bis 18 Uhr können 40 bis 50 Weine unter fachmännischer Begleitung der Charta-Winzer verkostet werden. „Es sind genügend Spucknapfe vorhanden“, versichert Praß. Somit ist es möglich, beliebig viele der hervorragenden Tropfen zu kosten, ohne volltrunken heim zu wanken.

Die Jahrgangspräsentation findet erstmalig auf der Festung Ehrenbreitstein statt. Der glasüberdachte Innenhof im dortigen „Haus des Genusses“ ist wie geschaffen für Veranstaltungen dieser Art. Vom Festungsgelände genießt man überdies ein ähnlich phänomenales Panorama wie auf Maria Ruh, nämlich über das Deutsche Eck. Neben dem regulären Festungseintritt ist ein Ticket zur Weinverkostung für sieben Euro pro Person zu lösen.

Das Herzstück der Charta-Erzeugnisse bilden die am 11. Juni natürlich ebenfalls präsentierten Profilweine: „Handstreich“, „Felsenspiel“ und „Meisterstück“ stehen für jeweils einen bestimmten Weintyp. Während der „Handstreich“ einen filigranen und feinfuchtigen Riesling darstellt, kommt das „Felsenspiel“ ausgewogen und bodenständig daher. Der trockene Riesling „Meisterstück“ wiederum ist vollmundig und nachhaltig im Geschmack und verlangt volle Aufmerksamkeit.



Wer zum Weinseminar oder zur „Charta-Lounge“ kommt, genießt edle Tropfen und einen fantastischen Ausblick.

Hier lohnt es sich ebenso, dabei zu sein

19. bis 20. 03.	Ostermarkt	Bacharach
20. 03.	Frühlingsfest „Auf in den Frühling“	Bad Hönningen
20. 03.	Frühlingsmarkt	Bad Breisig
20. 03.	Geysir-Frühling	Andernach
20. 03.	Festungsfrühling auf der Festung Ehrenbreitstein	Koblenz
20. 03. bis 02. 04.	RheinLeuchten	Oberes Mittelrheintal
20. 03. bis 02. 04.	FestungsLeuchten auf der Festung Ehrenbreitstein	Koblenz
28. 03.	Emmausgang	Leutesdorf
28. 03.	Rhenser Eierspende	Rhens
03. 04.	Frühlingsmarkt Burg Sterrenberg	Kamp-Bornhofen
10. 04.	Bauern- und Gartenmarkt	Bendorf
10. 04.	Fest der Fliegenden Brücke	St. Goar/St. Goarshausen
16. bis 17. 04.	Gartenmarkt	Neuwied
23. 04.	Wildes in der Rotweinzone	Assmannshausen
24. 04.	Saisonöffnung Koblenzer Gartenkultur	Koblenz
24. 04.	Mittelrheinischer Weinfrühling	Spay-Boppard
28. 04. bis 01. 05.	Blüten- und Weinfest	Koblenz-Guls
29. 04. bis 08. 05.	Rheingauer Schlemmerwoche	Lorch
30. 04.	Traditionelles Maifest der Stadtsoldaten	Linz
30. 04.	Auftakt-Neueröffnung Geysir-Zentrum	Andernach
30. 04.	Traditionelle Weinhexennacht	Oberwesel
30. 04. bis 01. 05.	R(h)einwandern in den Frühling	Unteres Mittelrheintal
05. 05.	Limeswandertag	Rheinbrohl
05. bis 07. 05.	Binger Sektfest	Bingen
05., 07. und 08. 05.	32. Internationales Drehorgelfest	Linz
05., 07. und 08. 05.	Historienspiele auf der Festung Ehrenbreitstein	Koblenz
05. bis 08. 05.	Brunnenfest	Bad Breisig
07. 05.	30 Jahre Rhein in Flammen	Linz bis Bonn
07. bis 08. 05.	Frühlingsfest	Remagen
07. bis 08. 05.	Römertage in der RömerWelt Rheinbrohl	Rheinbrohl
08. 05.	Kulinarisches Weinerlebnis	Leutesdorf
09. bis 16. 05.	Koblenz International Guitar Festival	Koblenz
14. bis 16. 05.	Pfingstspectaculum	Bad Hönningen
14. bis 16. 05.	17. Mittelalterliches Spectaculum	Oberwesel
20. bis 22. 05.	Landpartie auf der Festung Ehrenbreitstein	Koblenz
21. bis 22. 05.	design + gestaltung am Rhein	Unkel
21. bis 22. 05.	Antik- und Trödelmarkt	Linz
22. 05.	Kindersonntag	Rüdesheim
26. bis 28. 05.	Nacht der Verführung	Bingen
26. bis 29. 05.	Magic Bike	Rüdesheim
27. bis 29. 05.	Kulturfest Lahneck Live	Lahnstein
28. 05.	Mittelrhein Weinmesse	Bacharach
29. 05.	17. Canyon Rhein Hunsrück Mountainbike Marathon	Rhens
Juni bis August	RheinVokal	Mittelrheintal
03. bis 05. 06.	Weinblütenfest	Bad Hönningen
04. 06.	Mittelrhein Riesling ChartaLounge auf Maria Ruh	Urbar
04. bis 05. 06.	Erlebnistage „Lebendiger Pfalzgrafenstein“	Kaub
05. 06.	Kaiserin Augusta – Das Fest	Koblenz
05. 06.	Stadtmauerfest	Oberwesel
05. 06.	Deutscher Welterbetag	Oberes Mittelrheintal
05. 06.	Kinderwelterbetag	Boppard
11. 06.	Jahrgangspräsentation der Mittelrhein-Riesling-Charta	Koblenz
11. bis 12. 06.	3. Unkeler Gartentage	Unkel
11. bis 12. 06.	ARS Fontana – Musik in Unkeler Gassen	Unkel
11. bis 12. 06.	Rosenfest – Burg Sooneck	Niederheimbach
17. bis 19. 06.	18. Weinblütenfest	Bacharach-Steeg
17. bis 19. 06.	Assmannshausen in ROT	Assmannshausen
18. bis 19. 06.	LebensKunstMarkt	Remagen
19. 06.	JedemSaynTal	Bendorf-Sayn bis Selters
25. 06.	Rheinuferfest	Bad Breisig
26. 06.	25 Jahre Tal to Tal	Bingen/Rüdesheim bis Koblenz/Lahnstein
02. 07.	Farbrausch Festival	Lahnstein
02. 07.	Rhein in Flammen	Bingen/Rüdesheim
02. 07.	Kulinarische Feuerwerkstafel	Assmannshausen
02. bis 03. 07.	Andernach schmeckt	Andernach
07. bis 10. 07.	Deichstadtfest	Neuwied
08. bis 10. 07.	Altstadtfest	Koblenz
09. bis 10. 07.	Mittelalter-Lager	Rhens
13. 07.	Schlemmerabend	Bad Breisig
15. bis 17. 07.	Weltmusikfestival Horizonte	Koblenz
15. bis 17. 07.	Schützen- und Heimatfest	St. Goar
15. bis 17. 07.	Hilchenfest	Lorch
15. 07. bis 07. 08.	Lahnsteiner Burgfestspiele	Lahnstein

Impressum

Erscheinungsweise: mindestens dreimal jährlich
Verbreitete Auflage: 35.000 Exemplare

Redaktion:



Soesttor 12
59555 Lippstadt
0 29 41/9 58 91 21
redaktion@rheingebblaetter.de
www.rheingebblaetter.de

Chefredakteur:

Uwe Schmalenbach

Verlag:



Soesttor 12
59555 Lippstadt
0 29 41/95 89-111
hallo@upress.info
www.upress.info

Druck:

Druckzentrum Aschendorff, Münster

Anzeigen:

Zur Zeit ist Preisliste Nr. 1 gültig.

„R(h)eingebblätter“ erscheint in

Kooperation mit der

Romantischer Rhein Tourismus
GmbH, An der Königsbach 8,
56075 Koblenz,
02 61/97 38 47-0,
www.romantischer-rhein.de



sowie dem
Zweckverband Welterbe
Oberes Mittelrheintal,
Dolkstraße 19,
56346 St. Goarshausen,
0 67 71/ 59 94 45,
www.welterbe-oberes-mittelrheintal.de



Mittelalterspektakel fasziniert die Massen

Donnerbalken, Gaukler und Ritter laden in Oberwesel zu einer grandiosen Zeitreise ein

Urig mit Stroh bedeckte Straßen, die von der historischen Stadtmauer trutzig umgeben werden, mittelalterliche Klänge hallen durch die Luft. Dann ein Knall! Wenige Sekunden später durchbrechen Schreie die Szenerie. Schwertkämpfer streiten sich in ritterlicher Robe und es geht hoch her. Das „Spectaculum“ in Oberwesel begeistert alle zwei Jahre zu Pfingsten, in diesem Jahr vom 14. bis 16. Mai, seine Besucher.

An drei Tagen feiern dort historisch Gewandete ein mittlerweile weit über die Region hinaus bekanntes Fest, bei dem die Gäste allerlei spektakuläre Abenteuer in authentischer Kulisse erleben können. Die außergewöhnliche Zeit des Mittelalters ist hier ganz nah, angefangen von traditionellen Künsten bis zu originalgetreuem Essen und dem Handwerk der damaligen Epoche, kann alles angesehen werden.

Oberwesel als Ort, der sich schon von weit her durch seine mittelalterliche Stadtmauer und die 16 erhaltenen Verteidigungstürme auszeichnet, ist mit dem historischen Stadtkern wie gemacht, um sich der faszinierenden Ära des Mittelalters

sind künstlerisch mit Säcken und Tüchern abgehängt, Geldautomaten als „Dukatscheisser“ kenntlich gemacht, und auch auf Elektrizität wird auf dem Festgelände weitestgehend verzichtet. Denn Authentizität ist den Organisatoren des „Spectaculums“ sehr wichtig.

So erstrahlen die von Tausenden Gästen belebten Straßen abends in wundervollem Licht. Die „moderne“ Straßenbeleuchtung ist aus. Dafür sorgen geschmiedete Leuchter und über 2.000 gegossene Kerzen für eine einmalige Stimmung. „Höhepunkt eines jeden ‚Spectaculums‘ stellt Samstag und Sonntag das abendliche Entflammen dieser Kerzen, die



Ein farbenprächtiger Umzug durch Oberwesel in zeitlich angepassten Gewändern ist einer der Höhepunkte des „Spectaculums“. Fotos: Werner Klockner

kann angemessen, auf einem als „Donnerbalken“ bezeichneten stillen Örtchen, verrichtet werden.

Zurückversetzt in das Jahr 1416, in dem Oberwesel unter der Herrschaft des Siegmund von Luxemburg steht, leidet das Volk noch immer unter dem verhassten Kurfürsten, dem Trierer Erzbischof Werner von Falkenstein. Da die Bürger Oberwesels ihm nicht dienen wollen, führt er von 1390 bis 1391 gegen sie Krieg und setzt erstmals in Europa Feuerwaffen ein.

Einen Ausflug in diese nicht immer einfache Zeit, den das „Spectaculum“ an drei Tagen im Mai ermöglicht, erleben die Besucher in voller Bandbreite. Die Interessierten können allerlei Handwerkern wie etwa Bierbrauern, Seilmachern, Drechslern oder Salzsiedern bei ihrer traditionellen Arbeit über die Schulter schauen oder teilweise sogar selbst mit Hand anlegen.

Das Feuer der Schmiede des Eberbacher Hofes, welche bereits 1312 urkundlich erwähnt wurde, flackert hoch auf, während nebenan kräftig das Eisen gehämmert wird. Und auch beim Steinmetz wird mit Hammer und Meißel gearbeitet, dort entstehen filigrane, kunstvolle Gebilde. Beim Stellmacher, dessen Beruf aus den früheren beiden mittelalterlichen Zünften des Rademachers und Wagners entstand, wird dagegen gerade in feinsten Handarbeit ein Holzrad hergestellt. Entlang des Weges kommt ein Weinschröter und rollt ein großes Fass mit der kostbaren alkoholischen Flüssigkeit pfeifend vor sich her.

Umringt von einer Schar Zuschauern, zeigen nicht weit entfernt Gaukler, Scharlatane und Spielleute vor der Kulisse der „Stadt der Türme und des Weines“ im Welterbe Oberes Mittelrheintal ihr Können. Schließlich waren diese zu damaliger Zeit äußerst wichtig: denn es herrschen Krieg und Elend, so dass sowohl das Volk als auch der Adel Unterhaltung und Ablenkung benötigen. Und auch heuer erstaunen Zauberer und andere Spieler ihre Zu-

schaauer mit Tricks.

Nur ein paar Schritte weiter wird es heiß: Ein Feuerspeier zeigt verblüffende Kunststücke und verzückt das zugegene Volk. Direkt nebenan fliegen bunte Bälle durch die Luft, denn der „Narrenkai“ sorgt mit seiner Jonglage oder anderem Schabernack für große Begeisterung. Die Lacher hat er mit seiner außergewöhnlichen Mimik sowieso auf seiner Seite. Im

lische Kurzweil.

Ritter in Kampflaune

Actionreich geht es bei den Ritter-Stunts zu. Hier bekämpfen sich die „Söldner zu Cöln“ und die „Freien Halunken“ mit viel Getöse und Show, so dass die Schwerter nur so scheppern. Nicht allein ihre Gewänder und Rüstungen, sondern auch ihre Bewegungen und sprachlich der Zeit angepassten Unterhal-

lungen faszinieren Groß und Klein. In den Rheinanlagen, etwas außerhalb des Festgeländes, schlagen Ritter aus allen Herren Ländern ihr Lager auf. Neben den „Söldnern zu Cöln“ und ihren Gegnern, den „Freien Halunken“, hausen

dort in zwölf Zelten die „Wikinger Vagr“ und zeigen allerlei Handwerk. Allein diese Lager geben einen wertvollen Einblick in die Lebensweise im Mittelalter. Wer es gern feierlicher mag, der sollte am Pfingstsonntag kommen, denn dann wird zusätzlich zum dargebotenen Programm traditionell ein festliches Hochamt in der gotischen Liebfrauenkirche zur Eröffnung des zweiten „Spectaculum“-Tages gefeiert. Ein anschließender farbenfroher und prächtiger Umzug geleitet alle Beteiligten zurück auf das Festgelände, damit die Vorführungen und Darbietungen beginnen können.

Eintauchen in längst vergangene Künste oder das Verspeisen der damals üblichen Gerichte – mehr Mittelalter als in Oberwesel an diesem Wochenende geht nicht! Nicht umsonst strömen alle zwei Jahre, und das schon seit über einem Viertel Jahrhundert, mehr als 20.000 Besucher anlässlich des „Spectaculums“ in die „Stadt der Türme und des Weines“. Auch in diesem Jahr wünscht sich das Team rund um das Fest „einen stimmungsvollen Ablauf, der viele Menschen in den Bann des Mittelalters zieht“.

Karten können vor Ort für 13 Euro erworben oder im Vorverkauf für neun Euro unter der Rufnummer 0 67 44/ 71 04 77 bestellt werden. Kinder bis zur Vollendung des 14. Lebensjahres bezahlen keinen Eintritt.

Carina Stelling



Das alte Handwerk der Schmiede, Drechsler oder Bildhauer kann von den Besuchern vor Ort hautnah miterlebt werden.

zu nähern. Aber es gibt noch einen viel einfacheren Grund, warum gerade Oberwesel als Austragungsort ausgewählt wurde: „Da die Idee des ‚Spectaculums‘ von Oberweselern stammt, lag es nahe, dieses Mittelalterfest auch hier zu verwirklichen. Ein Fest von Oberweselern für Oberweseler sozusagen“, unterstreicht Joachim Fladl, Vorsitzender des dortigen Vereins zur Erhaltung mittelalterlichen Brauchtums.

Damit alles so authentisch wie möglich aussieht, ist die Umgebung an diesem Wochenende an die damalige Zeit angepasst. Modernes wie Straßenschilder, Werbeflächen oder teilweise ganze Hauswände

das Festgelände säumen, dar“, erklärt Jochen von Osterroth, Presseverantwortlicher des Organisationsteams.

Rülpsen erlaubt

Selbstverständlich gibt es an den Ständen nur Essen wie im Mittelalter, nach alten Rezepten und keineswegs von Papptellern und Plastikgeschirr, sondern stilschick arrangiert: Die Besucher trinken Saft oder Wein aus Tonbechern und essen den leckeren Schmaus etwa aus sogenannten Brottassen. Und anders als heutzutage üblich, ist ein genussliches Rülpsen oder gar Furzen nach der Speise gestattet – wie in der alten Zeit. Und auch die Notdurft



Mittelalterlicher Gesang auf den großen Bühnen, aber auch in den Gassen der Stadt, begeistert das Publikum.

Ratskeller wiederum geht der Vorhang auf zum interessanten Figurentheater oder einem sogenannten „Schmierentheater“. Die farbenfrohe Vielfalt der damaligen Unterhaltungskünste lässt Handy und Co. der Moderne schnell vergessen und die Besucher ganz in die faszinierende Epoche des Mittelalters eintauchen.

Eine weitere wichtige Kunst zu jener Zeit ist die Musik: Mittelalterlicher Pop und Rock der in der Szene bekannten Gruppe „Furunkulus“ begeistert schon zum sechsten Mal beim „Spectaculum“ in Oberwesel. „Ranunculus“, die mittelalterlichen Spielleute aus dem Tal der Loreley, sowie die Gruppen „Genius Loki“ und „Triskilian“ unterhalten die Gäste ebenso mit ihren Klängen. Die „Heidweilers“ und die Gruppe „Dilldapp Severin“ sorgen bei den Besuchern in den Gassen und Tavernen ebenfalls für musika-

lungen faszinieren Groß und Klein. In den Rheinanlagen, etwas außerhalb des Festgeländes, schlagen Ritter aus allen Herren Ländern ihr Lager auf. Neben den „Söldnern zu Cöln“ und ihren Gegnern, den „Freien Halunken“, hausen

Rheingebblätter
ZEITUNG DER REGION VON REMAGEN BIS RÜDESHEIM

IST EIN GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON

Romantischer Rhein

Unesco-Welterbe Oberes Mittelrheintal

Zweckverband

Verwurzelt in der Region und mit gemeinsamen Idealen

In Lorch, Assmannshausen, Rüdesheim und Bingen heißen seit diesem Jahr vier neue „Welterbe-Gastgeber“ mit besonderem Angebot und der Liebe zum Mittelrheintal willkommen

Manches Mal kann Susanne Röntgen-Müsel es selber nicht so recht glauben. „Wir feiern doch tatsächlich demnächst schon Dreijähriges“, sagt die Hoteldirektorin kopfschüttelnd. Seit der Eröffnung im April 2013 hat das Haus eine Reihe Stammgäste gewinnen können. Und nun gehört das „Hotel Im Schulhaus“ zu vier Hotels am Mittelrhein, die neue „Welterbe-Gastgeber“ geworden sind.

Sie sind Botschafter der Region Oberes Mittelrheintal: Die „Welterbe-Gastgeber“ stehen für ausgeprägte Regionalität und hohe Qualität. 2007 hatte der Zweckverband Welterbe Oberes Mittelrheintal (ZVWOM) die Initiative gestartet, innerhalb derer Akteure im Hotel- und Gastgewerbe die Einzigartigkeit der einmaligen Region zwischen Bingen/Rüdesheim und Koblenz ihren Gästen in besonderer Weise nahebringen. Dazu bieten die derzeit 22 zertifizierten Häuser betont typische Informationen



Ein Schmuckstück der Fußgängerzone Bingens ist die hübsche Fassade des „Hotel Café Köppel“. Foto: Sommer

über die vielen Burgen, Sagen, Sehenswürdigkeiten und Erlebnismöglichkeiten im Mittelrheintal oder heben sich durch ihr überdurchschnittlich breites Angebot an regionalen Produkten hervor.

So haben sich „Brühl's Hotel Trapp“ in Rüdesheim, „Berg's Alte Bauernschänke“ in Assmannshausen, das „Hotel Café Köppel“ in Bingen und das „Hotel Im Schulhaus“ in Lorch im vergangenen Jahr der Zertifizierung zum „Welterbe-Gastgeber“ unterzogen – und treten mit dem Saisonstart 2016 jetzt im Frühjahr erstmals mit dieser besonderen Auszeichnung an.

Für Susanne Röntgen-Müsel ist diese mehr als eine Urkunde fürs Foyer. „Ich muss mich doch fragen, was ‚Welterbe‘ eigentlich bedeutet! Meiner Meinung nach ist es zugleich eine Verpflichtung, im Welterbe aktiv zu sein“, betont die Hoteldirektorin. „Und diese Verpflichtung versuchen wir ebenso mit den Gästen umzusetzen. Wir wollen sie moti-

vieren, das Welterbe noch mehr als bisher wertzuschätzen.“ Daneben, das ergänzt die Touristikexpertin, gehe es gleichermaßen darum, im Kreis der „Welterbe-Gastgeber“ Denkansätze zu geben, den Austausch zu befördern. „Und für mich bedeutet das Zertifikat zudem, ein tolles Netzwerk zu haben!“

44 Zimmer stehen für die Gäste im „Hotel Im Schulhaus“ zur Verfügung. Das Angebot reicht von 30 Standard-Zimmern, über acht Komfort-Zimmer bis zu vier Penthouse-Zimmern und

Haus vorbei den Rheingau-Ort Lorch durchzieht und dem 600 Meter entfernten Rhein zuströbt. Von vielen Balkonen oder der 35 Quadratmeter großen Sonnenterrasse der Penthouse-Suite aus ist das idyllische Flösschen hör- und sichtbar.

Identifikation

Die Verwurzelung des „Hotels Im Schulhaus“ in der Region wird an vielen Stellen und Fakten erkennbar. 80 Prozent der Mitarbeiter stammen direkt aus dem Ort. „Solche Kolleginnen identifizieren sich natürlich ganz besonders mit ihrem Hotel – und haben den Gästen manche Geschichte zu erzählen“, freut sich Susanne Röntgen-Müsel. Das Gros der Gäste komme wegen der ganzjährig präsenten Themen „Wein, Rheingau, Wandern“, schildert sie.

Um das Bewusstsein der Besucher für das Welterbegebiet weiter zu schärfen, denkt sich die Chefin im „Hotel Im Schulhaus“ stets neue Programme und Angebote aus. So wie die „Weinfrohen Osterferien“, den Umstand thematisieren sollen, dass der Rheingau bereits im März mit mildem Klima verwöhnt, so soll das inzwischen schon beinahe traditionelle „Martini-Wochenende“ zeigen, dass Lorch und das Welterbegebiet ganzjährig lohnend sind. „Das Wochenende motiviert immer wieder Besucher, zu sagen: ‚Wir gehen vielleicht sogar im Dezember mal auf den nahen Rheinsteig. Da ist es nicht so voll, und man sieht ganz andere Perspektiven, wenn die Bäume das Laub verloren haben‘“, hat Röntgen-Müsel beobachtet. 50 Meter hinter dem Haus verläuft der bundesweit beliebte Premiumwanderweg.

Daneben komme inzwischen eine andere Zielgruppe regelmäßig zum Übernachten nach Lorch: Da vom barrierefreien Parkplatz mit direktem Zugang zum Aufzug des Hauses, über die auffallend breiten Gänge – sie sind ein Zeugnis der ehemaligen Funktion des vor der Hotelöffnung ungenutzten Schulgebäudes –, bis hin zur speziellen Unterbringungsmöglichkeit für mobil eingeschränkte Gäste alles vorhanden ist, haben zusehends Rollstuhlfahrer das „Hotel Im Schulhaus“ für sich entdeckt.

„In der Saison 2015 waren schon etliche bei uns“, bestätigt die Hotelfachfrau. „Viele Gäste fragen sich, ob sie die auf den Rollator angewiesene Oma oder ihren durch eine Verletzung gerade etwas immobilen Freund mitbringen können.“ Sie können, denn von zusätzlichen Hal-



Zu den Kriterien, die „Welterbe-Gastgeber“ wie das „Hotel Im Schulhaus“ erfüllen müssen, gehört die Bereitstellung besonders ausführlicher Informationen zur Region. Foto: Schmalenbach

tegriffen, über den unterfahrbaren Waschtisch bis zu elektrischen Türöffnern oder elektrisch bedienbaren Vorhängen wurde Entsprechendes eingebaut. Als nächstes will die Hotelfachfrau nun den CO₂-Fußabdruck des Hauses ermitteln lassen. Die vollständige Umstellung auf Ökostrom läuft bereits.

Tolle Angebote zu kreieren, das treibt Susanne Röntgen-Müsel in besonderer Weise an. Man merkt deutlich ihre Energie, hier nie auszuruhen. So ist einer der jüngsten Einfälle einer, den das „Hotel Im Schulhaus“ sogar gemeinsam mit dem ebenfalls neu als „Welterbe-Gastgeber“ zertifizierten Betrieb „Berg's Alte Bauernschänke“ im benachbarten Assmannshausen umsetzt: Das Pauschalangebot „Rheinsteig Wandertage“ bietet zwei Übernachtungen inklusive Halbpension, Lunchpaket und Wellness an – in Lorch und Assmannshausen gemeinsam! Der Gast startet bei einem der beiden „Welterbe-Gastgeber“, wandert am ersten Tag und übernachtet dort. Am nächsten Morgen geht es nach dem Frühstück erneut auf den Rheinsteig – doch kehrt man am Ende der Wanderung beim zweiten Hotel ein.

„Wenn die Gäste früh losgehen, können sie nach der Etappe vielleicht noch das Wellnessangebot bei Birgit Berg nutzen“, verdeutlicht Susanne Röntgen-Müsel die Idee. „Und insgesamt sind mit dem Angebot drei bis vier Etappen auf dem Rheinsteig möglich. Daneben erlebe ich zwei ‚Welterbe-Gastgeber‘ auf einem Ausflug und die beiden wunderbaren Rheingau-Orte Lorch und Assmannshausen.“

Engagement

In Assmannshausen, direkt unter dem legendären „Höllenberg“, betreibt Birgit Berg nicht nur ein kleines, vom Urgroßvater gegründetes Weingut, sondern auch die Hotel-Gastronomie „Berg's Alte Bauernschänke“ mit 54 Zimmern sowie dem Wellnessbereich „Berg's Auszeit“. Die frisch gebackene „Welterbe-Gastgeberin“ ist auch sonst recht umtriebige: „Ich bin sehr aktiv in unserem Ort“, sagt Berg und meint damit unter anderem ihre Tätigkeit als Zweite Vorsitzende der „Wirtschafts- und Tourismusförderung Rüdesheim und Assmannshausen am Rhein“.

Gemeinsam mit ihren Vereinskollegen und weiteren Bürgern erwirke sie beispielsweise letztes Jahr, dass eine örtliche Bahnunterführung nun doch nicht, wie von den Deutschen Bahn ursprünglich geplant, verlegt und neu gebaut, sondern stattdessen saniert wird. Außerdem engagiert sich Birgit Berg kulturell im Gemeindeleben, organisiert etwa das Wein- und Lichterfest „Assmannshausen in Rot“, „Daraus ist schon ein recht hochwertiges Straßenfest geworden“, berichtet die Hotelinhaberin ein wenig stolz.

Man sieht also: Auch in „Berg's Alte Bauernschänke“ dient das Zertifikat des Zweckverbands Welterbe Oberes Mittelrheintal nicht bloß als Dekoration in der Eingangshalle. Birgit Berg lebt den Welterbe-Gedanken, das merkt man mit jedem Satz. „Wenn ich mit meinen Kindern früher auf den Berg gestiegen bin zu unserer Weinlaube und wir dann diesen Ausblick auf den Rhein hatten, hab ich ihnen gern gesagt: ‚Hier saß der liebe Gott im Sandkasten und hat mit seinen Händen ein ganz tolles Tal gebaut!‘“, erinnert sich die Hotelierin. Der breite Strom

hat es Birgit Berg wahrlich angetan, bietet er doch „zu jeder Jahreszeit ein gigantisches Schauspiel“. Nicht umsonst, so Berg, sei schließlich im 19. Jahrhundert die Rheinromantik aufgekomen. „All die Dichter, von Freiligrath bis Brentano, konnten hier ihrer Poesie freien Lauf lassen – auch das ist für mich Welterbe!“

Tradition gehört für die Assmannshäuserin ebenfalls zum kulturellen Erbe ihrer Heimat, das es zu erhalten gilt. Stolz ist sie etwa auf das historische Gebäude, in dem sich die „Alte Bauernschänke“ befindet. 1408 wurde das Haus bereits errichtet. Das Interieur ist geprägt von urtümlicher rheinischer Holzvertäfelung. „Das wollen wir bewusst so lassen“, betont Birgit Berg. „Moderne Formen und Flächen sind austauschbar, gibt es auf der ganzen Welt – dieses Stück Kulturgeschichte aber so nur in unserem Haus!“



Christine Brühl mag die Apitz-Bilder, die Zimmer und Flure ihres Hotels schmücken. Hier zu sehen: die Burg Ehrenfels.



Susanne Röntgen-Müsel in der Suite: „Was mir der ‚Welterbe-Gastgeber‘ bedeutet? Für mich ist die Region ohnehin ein wichtiges Thema. Ich bin ein Teil der Region. Das Prädikat rundet das einfach ab!“ Foto: Schmalenbach

Zwar deutlich moderner als die urige „Bauernschänke“, doch trotzdem mit deutlich regionalem Bezug kommt „Berg's Auszeit“ daher. „Weinwellness & Beauty“ lautet hier das Thema, demnach dreht sich alles um die Traube. „Sogar das Ambiente ist bei uns vom Wein inspiriert“, erläutert Birgit Berg, und nennt als Beispiel Rebholz, Schiefer und Kork, „aber auch Fassholz und zerstoßene Weinflaschen hinter Glaswänden sind Gestaltungselemente, die wir benutzen.“ In den Wellnessanwendungen kommen verstärkt Trauben zum Einsatz. Ob Traubenkernmassage, Traubenkernpeeling oder ein wohltuendes Fußbad mit Weinlaub: In „Berg's Weinwellness & Beauty“ weiß man die Zutaten aus dem Weinberg effektiv einzusetzen.

Abgesehen von allerlei Gutem vom Rebstock, werden im Assmannshäuser Vier-Sterne-Haus gleichfalls Anwendungen ohne Weinbezug offeriert. Von der Aromaölmassage, über die klassische Gesichtsbehandlung und die Ganzkörperpackung mit Heilkreide, bis zum ayurvedischen Kopfzug reicht die Palette. Kräuteranwendungen gibt es beim „Welterbe-Gastgeber“

gleichfalls. Spannungslösende Stempelmassagen mit Wiesengräsern wie Kamille und Heublume beinhaltet das Programm. Wer die Anspannung des stressigen Alltags aus-schwitzen möchte, dem steht zudem ein Saunabereich zur Verfügung. Hotelgäste nutzen diesen übrigens umsonst.

Neben ihrer Hotel-Gastronomie mit 54 Zimmern, dem Well-



Weinholz als Deko, Rebstockbilder: „Berg's Auszeit“ bezieht den Wein in Ambiente wie Behandlungen ein. Foto: Berg's Auszeit

letzten Treffen habe ich zum Beispiel eine Idee zum Schutz der Rieslingrebe vorgestellt“, so Berg. Durch den Klimawandel sei diese nämlich in ihrem geliebten Rheintal zusehends gefährdet. Als Birgit Berg dann vor einiger Zeit erfuhr, dass Fleischkonsum mit der Erderwärmung zusammenhänge, musste sie nur noch die Punkte verbinden. „Ich habe vorgeschlagen, dass alle Gäste mit ein richtig tolles vegetarisches Gericht, speziell zum Zweck des Klimaschutzes, in ihren Menüs anbieten.“ Dieser Vorstoß habe großen Anklang gefunden, doch: „Alle Dinge brauchen ihre Zeit“, lacht Birgit Berg. Sie würde sich freuen, wenn daraus ein gemeinsames Projekt entstände – zum Schutz des Rieslings, der schließlich ein Teil des Welterbes ist.

Von Assmannshausen geht es nun Richtung Rüdesheimer Altstadt. In der dortigen Kirchstraße erblickt man über einem schnitzte Hommage an das gefiederte Maskottchen. Einmal ganz abgesehen vom „Entenhype“, fällt der noch junge „Welterbe-Gastgeber“ durch die besonders liebevolle, farbenfrohe Dekoration seiner Räumlichkeiten auf. „Das ist schon unser Steckenpferd“, gesteht Christine Brühl. Mehrmals jährlich werde die Verzierung von Kaminzimmer, Foyer oder Restaurant mit viel Aufwand geändert. Ebenso viel Arbeit stecken die Brühls in die 40 Zimmer, von denen 34 als Doppel- und sechs als Einzelzimmer dienen. „Jedes Jahr werden vier bis fünf Zimmer renoviert, seit diesem Jahr ist außerdem der Frühstücksbuffetbereich neu gestaltet – bloß kein Investitionsstau“, grinst die Juniorchefin. Besonders stolz ist sie auf die Zimmer im höchsten Stockwerk. „Vor zwei Jahren haben wir das komplette Dachgeschoss abgerissen und neu draufgesetzt. Die Zimmer, die dort neu entstanden sind, sind sehr modern, und wie ich finde, schon recht luxuriös.“ In der Tat wirkt die Einrichtung der Zimmer durchaus noch hochwertiger, als man es von einem mit „Drei Sternen Superior“ zertifizierten Haus ohnehin erwarten dürfte. „Wir fahren keine Billiglinie“, erklärt Heike Allesch und zeigt wie zum Beweis auf die neuen Boxspringbetten mit 23 Zentimeter dicken Matratzen. Rheinpanoramen des bekannten Malers Michael Apitz schmücken Zimmer und Flure und zeugen von der Verbundenheit der Besitzerfamilie mit ihrer Heimat.

Mehr Information

Um den Kriterien, die ein offizieller „Welterbe-Gastgeber“ zu erfüllen hat, gerecht zu werden, mussten die Brühls „gar nicht viel Mehrleistung erbringen“. Das Infomaterial, das im Foyer ausliegt, sei nun aber vielseitiger, so Christine Brühl: „Da können die Gäste sich jetzt über das gesamte Mittelrheintal erkundigen, statt nur über Assmannshausen.“ Gleichwohl habe sie die Zertifizierung des ZVWOM mitnichten auf die leichte Schulter genommen. Aus dem auszufüllenden Fragebogen etwa habe sie, „eine halbe Doktorarbeit gemacht“, wie sie nun schmunzelnd schildert.

Dem nächsten Treffen mit den anderen „Welterbe-Gastgebern“ sieht Christine Brühl schon mit Spannung entgegen. Kein Wunder, findet es doch in ihrem Haus statt! Aber sie freut sich bereits gleichermaßen: „Es ist schön, jetzt diesen Kontakt zu haben, aktuelle Themen zu besprechen und was man gemeinsam angeht. Allein den Austausch zwischen den beiden

Hoteleingang ein einladendes Schild, auf dem ein putziger Vogel thront. Keine Frage, hier kommt man in „Brühl's Hotel Trapp“; „Die Ente ist unser Markenzeichen“, erklärt Heike Allesch. „Wir sind die Ente“, erklärt Christine Brühl, Juniorchefin des Hauses. Irgendwann habe ihre Mutter, Hotelinhaberin Christel Brühl, angefangen, Figuren der Tiere zu sammeln, während Vater Kurt in der Hoteltüche öfter besagtes Federvieh zubereitete. „Das ist dann ein richtiger Selbstläufer geworden“, erinnert sich Christine Brühl, denn immer mehr Stammgäste hätten den Hoteliers bei ihren Besuchen Entenfingern in allen erdenklichen Formen mitgebracht. Von den Kleiderbügel im Restaurant „Christel's Entenstube“, das seit kurzem für numehr Gruppen ab 15 Personen öffnet, über kleine Skulpturen im Foyer, bis hin zu Emblemen auf den Flurteppichen: In „Brühl's Hotel Trapp“ ist die Ente, zumindest in den öffentlichen Räumen, allgegenwärtig. „In den Zimmern haben wir es bewusst dezent gehalten, wir wollen ja bei den Gästen keinen Overkill erzeugen“, lacht Christine Brühl. Dort findet man höchstens eine kleine, kunstvoll in die Schreibtischoberfläche ge-

beteiligten Bundesländern Rheinland-Pfalz und Hessen finde ich wichtig.“ In Assmannshausen selbst pflegt die Hotelierin ebenso rege Kontakte, vor



Das „Hotel Im Schulhaus“ hat sich zum beliebten Ziel für körperlich beeinträchtigte Gäste entwickelt. Foto: Kalbach

Christine Brühl dazu beitragen will, das Welterbe Oberes Mittelrheintal zu bewahren. „Ich sage immer, wir leben da, wo andere Urlaub machen. Ob es der Rhein ist oder das Denkmal: wir als Hoteliers haben zwar wenig Zeit, das zu genießen, aber toll ist es dennoch.“ Mit dem „Denkmal“ meint Christine Brühl übrigens das Niederwalddenkmal, auch als „Germania“ bekannt, das über der Stadt am Rüdesheimer Berg thront. Die imposante Statue ist von Weitem zu sehen, sogar von einigen der Zimmer in „Brühl's Hotel Trapp“. Von dort kann man ebenso auf den Rhein blicken. Oder man setzt sich auf die Sonnenterrasse und schaut auf das gegenüberliegende, ehemalige Staatsweingut. In jedem Fall: Gute Aussichten beim neuen „Welterbe-Gastgeber“!

Vierter im Bunde der jüngst vom ZVWOM zertifizierten Betriebe ist das „Hotel Café Köppel“ in Bingen auf der anderen Seite des Rheins. Der Familienbetrieb wird in zweiter Generation von Heike und Frank Al-

Bertritt man das Gebäude mit der schmucken Jugendstilfassade, steht man vor einer reich bestückten Theke – neben Hotel und Café ist hier auch eine Konditorei beheimatet – und hat die Qual der Wahl. „Wir stellen noch alles selbst her, in Handarbeit“, unterstreicht Heike Allesch nicht ohne Stolz und deutet auf die vielen Kuchen, Torten und Sahneschnitten in der ausladenden Theke. Ein Stück Kuchen oder Torte aus der Konditorei erhalten Hotelgäste hier bereits zum Frühstücksbuffet, aber natürlich kann man sich die selbstgebackenen Leckereien auch nachmittags zum Kaffee schmecken lassen.

Modernisierung

Die aktuell acht Mitarbeiter des Hotels kümmern sich um 21 Zimmer. Jährlich finden in dem etwa 200 Jahre alten Haus während der Ruhemomente Renovierungsarbeiten statt. Neben den Doppel- und Einzelzimmern stehen zwei Juniorsuiten zur Verfügung, in



Birgit Bergs „Alte Bauernschänke“ ist schon von außen ein Blickfang. Foto: Berg's Alte Bauernschänke

dem zu gleichaltrigen Kollegen: „Wir Jungunternehmer bringen immer wieder gute Projekte zustande, zuletzt zum Beispiel freies WLAN in der Rüdesheimer Altstadt.“

Dass Christine Brühl mal in die Fußstapfen ihrer Eltern treten würde, das hätte sie vor ein paar Jahren selbst noch nicht für möglich gehalten. Stattdessen machte sie erst einmal eine Ausbildung zur Steuerfachangestellte und studierte BWL. „Irgendwie hat mich der Weg dann aber doch hierher geführt“, sagt die Ur-Rüdesheimerin. Einen großen Anteil daran mag letztlich ihre Heimatverbundenheit haben – mit ein Grund dafür, weshalb

lesch geführt. Das „Interesse an der Region“ habe das Ehepaar darauf gebracht, sich als „Welterbe-Gastgeber“ auszeichnen zu lassen, erklärt Heike Allesch. „Wir sind ein engagierte Geschäftsleute und gucken, was uns weiter nach vorn bringt.“ Das Haus in der Kapuzinerstraße ist unter anderem auch als „Qualitäts-gastgeber Wanderbares Deutschland“ zertifiziert. „Wir haben hier eine ganz tolle Urlaubs- und Wandergenerale, auch internationale Gäste wissen das zu schätzen“, so Allesch. Mit dem Rheinsteig und dem Rhein-Burgenweg ist Bingen in der Tat ausgezeichnet ans Wanderwegenetz angeschlossen.

denen Familien Platz finden. Ob das „Hotel Café Köppel“ auch nach der „Amtszeit“ von Heike und Frank Allesch im Familienbesitz verbleiben wird, steht noch in den Sternen. „Ach, hören Sie auf“, lacht Heike Allesch, nach ihrer Sprachling gefragt. „Unsere Tochter macht bald Abitur, unser Sohn ist erst 14... für die beiden ist das Hotel gerade noch Plan B!“ Nachwuchssorgen plagen die Allesschs allerdings nicht, bilden sie in drei Betriebs doch selbst aus; ihre Lehrlinge arbeiten derzeit in dem Binger Etablissement.

Zu echten „Welterbe-Gastgebern“ macht die Inhaber des Drei-Sterne-Hauses neben dem professionellen Qualitätsmanagement („die Kriterien für die Sternequalifizierung und die für die ‚Welterbe-Gastgeber‘-Auszeichnung fließen teilweise ineinander“, sagt Frank Allesch) eine ganz besondere Praline mit regionalem Bezug: die „Hildegard von Bingen Praline“ gibt es in Vollmilch- und Zartbittervarianten, und sie bezieht sich auf die berühmte Tochter der Stadt, die Heilige Hildegard von Bingen.

Ob also Wandern im Rheingau, Weingenuß in vielen Formen, Blick auf „Germania“ und den breiten Strom oder eine Hommage an die lokale Berühmtheit: die neuen „Welterbe-Gastgeber“ repräsentieren ihre Region auf ganz unterschiedliche, immer aber sehr interessante und engagierte Art und Weise.



Auf der Terrasse von „Brühl's Hotel Trapp“ lässt es sich vortrefflich entspannen. Foto: Brühl

Leckereien, blauer Dunst und Craft Beer

Auf der Festung Ehrenbreitstein schwelgt man in allen erdenklichen Genüssen

Hoch über dem Deutschen Eck, auf der Festung Ehrenbreitstein in Koblenz, wird es nie langweilig. Der Grund dafür dürfte das abwechslungsreiche Programm sein, das dort Jahr um Jahr geboten wird. Diesen Frühling geht es nicht weniger attraktiv zu: ob „FestungsLeuchten“, „Historienspiele“ oder das „Festungsfest“, das sich ganz dem Motto „Ohne Mampf kein Kampf“ widmet.

So hilft auf der Festung Ehrenbreitstein der „Festungsfrühling“, den Winter zu vertreiben. Am 20. März wird mit einem bunten Programm für die ganze Familie die Frühjahrssaison eröffnet. Gelegenheiten zum Schlemmen etwa bietet der Genussmarkt in der Langen Linie, der mit allerlei regionalen Köstlichkeiten lockt. Ebenfalls während des „Festungsfrühlings“ besuchbar ist die „Kreativwerkstatt Felsenortwache“, und mit der Kurzfassung vom „Ewigen Soldaten“ werden bedeutsame Stationen der Festungshistorie theatralisch verpackt. Die „Führung im Waffenrock“ und der „Festungskanonier“ sind weitere Highlights des Events.

Vom 20. März bis zum 2. April steht alles im Zeichen von

atemberaubenden Lichtern und atmosphärischen Klängen. Dann nämlich berauscht wieder das „FestungsLeuchten“ mit einzigartigen Installationen die Sinne. Man muss einfach einmal dabei gewesen sein, wenn zur Dämmerung und in der Dunkelheit die ehrfurchtgebietenden Festungsgemäuer in bunte Farben getaucht werden und dazu stimmungsvolle Musik ertönt. Neben angestrahelten Wänden sorgen – jeweils von Anbruch der Dunkelheit bis Mitternacht – kunstvoll arrangierte Lichtobjekte für tolle Akzente. Das „FestungsLeuchten“ findet im Rahmen des „RheinLeuchtens“ statt – dabei sind etwa auch die male- risch im Rhein liegende Pfalzgrafenstein oder Burg Klopp in Bingen (siehe Seite 7).

Ebenfalls am 20. März fällt der Startschuss für die Ausstellung „Eiszeitsafari“, die bis Ende Oktober im „Haus der Kulturgeschichte“ besuchbar ist. Gäste erwartet eine spannende Reise in die letzte Eiszeit vor 30.000 Jahren. Mammuts, Wollnashörnern oder Höhlenlöwen begegnet man dort – und

Präparate und Mitmachstationen lassen garantiert keine Langeweile aufkommen.

Eine Zeitreise der besonderen Art versprechen außerdem die „Historienspiele“, die am 5., 7. und 8. Mai auf der Festung Ehrenbreitstein abgehalten werden. An wenigen Orten ergibt eine solche Veranstaltung



Mittelalterliche Schwertkämpfe und mehr bietet die spannende Zeitreise der „Historienspiele“. Foto: GDKE/U. Pfeuffer

zahlreichen Spuren der Steinzeitmenschen. Außerdem erfahren Besucher, wie man was jagte und kochte oder welche Abendunterhaltung zur Verfügung stand. Zwei „Reiseterminals“, mehr als 60 lebensgroße Tierrekonstruktionen, Skelette,

so viel Sinn wie auf der Festung, die über die Jahrhunderte viele Menschen hat kommen und gehen sehen. Und das kann man an Christi Himmelfahrt und dem darauf folgenden Wochenende deutlich spü- ren: dann tauchen die Besucher

in die Zeit der Kelten, Römer, des Mittelalters und der Preußen ein. Ein vielfältiges Begleitprogramm sowie Aktionen für Kinder machen die „Historienspiele“ zu einer Veranstaltung für die ganze Familie.

Künstlerisch wird es ab Ende April, denn dann ist im „Haus der Fotografie“ des auf dem Festungsgelände befindlichen Landesmuseums Koblenz und im „Haus der Kulturgeschichte“ am Oberen Schlosshof zwei Monate lang die Ausstellung „gute aussichten. junge deutsche fotografie 2015/2016“ zu sehen. Preisgekrönte Abschlussarbeiten aus diversen deutschen Hochschulen und Akademien, die den Studiengang Fotografie anbieten, finden sich dort. Und wer noch nicht der süßen Versuchung der Ausstellung „Schokolade!“ im „Haus des Genusses“ erlegen ist, hat bis zum 16. Mai Gelegenheit dazu. Am 10. Juni eröffnet schließlich eine Schau, an der Helmut Schmidt seine Freude gehabt hätte: „Der blaue Dunst. Zur Kulturgeschichte des Rauchens“ heißt die Exhibition, die sich dem Tabak als Heil- und späteres Genussmittel widmet.

Genuss

Dem Laster frönt man ge- wissermaßen auch beim „Fes-

tungsfest“ am 4. und 5. Juni: Beim gleichzeitig stattfindenden „Craft Beer Festival“ kommen Besucher in den Genuss verschiedenster Biere, die von zahlreichen kleineren und größeren Braubetrieben auf dem Oberen Schlosshof feilgeboten werden. Und damit trifft das „Festungsfest“ den Nerv der Zeit, liegt „Craft Beer“ doch gerade im Trend.

In der Hauptsache aber dreht sich an diesem Wochenende alles um das Motto „Ohne Mampf kein Kampf“. Starke Mauern alleine reichten eben nicht aus, um eine Festung zu verteidigen. Ebenso wichtig war unter anderem deftige Nahrung, die Leib und Seele stärkte. Dem Motto „Ohne Mampf kein Kampf“ ist auf der Festung Ehrenbreitstein ein ganzes Themenjahr gewidmet. Das „Festungsfest“ bildet dabei den Auftakt mit dem Thema „Ver- und Entsorgung auf der Festung – vom Kommissbrot bis zum ‚bombensicheren Örtchen‘“. Auf der Festung Ehrenbreitstein ist also für jeden Geschmack etwas geboten. Und während die Erwachsenen sich lukullischen Genüssen hingeben, schlüpfen die Kleinen in Kettenhemden und lassen längst vergangene Zeiten wieder aufleben.

Michaela Sommer

Anzeige



www.kskrhein-hunsrueck.de



Verbundenheit ist einfach.

Wenn der Finanzpartner die Wirtschafts- und Lebensräume der Menschen fördert, die hier leben und arbeiten.



Wenn's um Geld geht

Kreissparkasse Rhein-Hunsrück