



Die Kräuterwind.Welt erscheint in Kooperation mit dem Westerwald Touristik-Service.

Ein Meer aus Kräutern

Unglaublich, wie intensiv die Zitronenverbene ihren weichen Duft verströmt, als wolle sie den Besucher aus drei oder vier Metern Entfernung zum Pflanztisch ziehen, auf dem sie steht.

Um die Töpfe mit dem Eisenkrautgewächs herum leuchtet ein Meer aus Kräutern im Radicula-Gewächshaus in Sinzig. „Der ist auch super intensiv“, sagt Markus Mies und hebt einen Topf

großartig vital aussehenden Thymians hoch. Die beiden Kräuter sind nur zwei von in der Spitze 150 verschiedenen Sorten, die der neue Kräuterwind-Partner kultiviert; und dabei auch noch ein soziales

Werk tut für Menschen mit Handicap. Und dann ist da noch der liebevoll gestaltete Laden mit allerhand Dekoartikeln, Gestecken oder Geschenkartikeln.

Seite 5

Hochzeit für Alt und Jung

Frauke Ludwig bereitet sich derzeit vor: auf die Hochzeit von Prinz Harry und Meghan Markle, die sich vor den Toren Londons im Mai das Ja-Wort geben wollen.

Die RTL-Moderatorin ist mit „EXCLUSIV – Das Star-Magazin“ oft in der Welt der Promis unterwegs. Eine Hochzeit am britischen Königshof sei dennoch etwas ganz Besonderes: „Royale Hochzeiten haben etwas Märchenhaftes. Das fasziniert Jung und Alt gleichermaßen“, schildert Ludwig im Interview mit der Kräuterwind.Welt. Sie selbst verlege außerhalb der Arbeit ihren Lebensmittelpunkt gerne in den heimischen Garten, wenn es wärmer wird.

Seite 3



Rezepte für Schaf und Ziege

Naturbursche und Spitzenkoch zugleich: Detlev Ueter bildet den gastronomischen Nachwuchs aus, ist für die „Kräuterwind-Akademie“ aktiv und hat nun sein erstes Kochbuch geschrieben.

Am Gastronomischen Bildungszentrum in Koblenz leitet Detlev Ueter als Küchenchef Seminare zu den unterschiedlichsten Themen. So stehen auch diverse Kurse der „Kräuterwind-Akademie“ auf seinem Programm. Denn (Wild-)Kräuter sind für den Profi ein wichtiges Betätigungsfeld, ebenso die ganzheitliche und damit nachhaltige Verwertung von Tieren. Darum geht es, am Beispiel von Lämmern und Zicklein, in seinem Erstlingswerk.

Seite 4



Tipps für Profis und Laien

Susanne Piwecki ist in der Sparte der Gartenprofis aktiv. In ihren Kursen tritt sie für einen entspannteren Umgang mit dem eigenen „grünen Reich“ ein.

In den Augen der Naturschützerin stressen „übertrieben durchgepflegte Gärten“ nicht nur den Gartenbesitzer – sondern seien ökologisch geradezu problematisch, weil dort meist kein Lebensraum mehr für Tiere bleibe und es an Nahrung fehle. Als Beispiel nennt Piwecki die Wildrose, die 100 verschiedene Insektenarten nährt – w o h i n g e g e n eine Forsythie für tierische Gartenutzer wertlos sei. Selbst Profi-Gärtner besuchen Piweckis Seminare.

Seite 7



Wichtige Termine bis zur nächsten Ausgabe

An dieser Stelle finden Sie in jeder neuen Kräuterwind.Welt ausgewählte Termine aus dem prallgefüllten Veranstaltungskalender des Genussreichs Regional, die zwischen dieser und der nächsten Ausgabe liegen. Alle Detail-Informationen können Sie im Kräuterwind-Büro erfragen (Kontaktdaten siehe Impressum).

WANDERUNG

15. April, ab 11 Uhr

Der Flora und Fauna e. V. lädt zur Wanderung durch die Streuobstwiese in Rengsdorf ein. Mit ihren Apfelbäumen und Wildkräutern ist sie ein ganz besonderer Ort der Erholung. Treffpunkt ist der Kinderkräutergarten Flofa e. V. in der Dorfweiese.
(Kosten: 7 Euro.)

ASIATISCHES

15. April, 15 bis 22 Uhr

Das Gastronomische Bildungszentrum in Koblenz bietet am 15. April eine Menükarte rund um die asiatische Küche und Kresse: Nigiri-Sushi, Maki-Sushi, Wokgerichte mit Fisch und Fleisch, Dim Sum, Bettlerhuhn und leichte Desserts mit exotischen Früchten.
(Kosten pro Person: 85 Euro.)

WIESENSEE

5. Mai, 14 Uhr

Bei der Wildkräuterwanderung rund um das Ferien- und Freizeitgebiet Wiesensee geht es um das Finden und Entdecken von Delikatessen am Wiesen- und Wegesrand. Unterwegs werden unter der Leitung der Kräuterwind-Spezialisten die Wildkräuter bestimmt und gesammelt. Anschließend werden selbst zubereitete Kräutersnacks in der Küche der Tourist Information Wäller Land verkostet.
(Kosten: 12 Euro pro Person.)

PFLANZTAG

6. Mai, 15 Uhr

Mit Kräuterwind-Gartenprofi Susanne Piwecki ein Käferbeet zu gestalten, wird am Pflanztag im Steinbruch-erlebnisgarten im Stöffel-Park möglich. Mit Hilfe von Totholz werden Nisthilfen für die interessanten Krabbeltiere erstellt und in einen Bereich eingebaut, der anschließend mit Blumen bepflanzt wird. Die duften und werden von Käfern bevorzugt. Alle teilnehmenden Kinder erhalten hinterher eine Urkunde und eine Pflanze als Geschenk.
(Kosten: 10 Euro Familie, 5 Euro Erwachsene, 3 Euro Kinder.)

HEILWEIN

27. Mai, 11 Uhr

Eine anschauliche Führung im Apothekergarten Bad Marienberg macht Amüsantes und Wissenswertes über alte Hausmittel erfahrbar. Aus selbst geernteten Kräutern wird anschließend ein Kräutersalz hergestellt oder ein Heilwein angesetzt.
(Kosten: 10 Euro.)

KRÄUTERTAGE

9. & 10. Juni, 11 bis 18 Uhr

Beim Kräutermarkt 2018 in Schlangenbad finden Freunde des Gartens und Genießer mit Sinn für Kräuter- und Naturprodukte alles, was ihr Herz begehrt. Kräuter als Pflanze oder weiterverarbeitet in Tee, Essig, Öl, Senf oder Salz, aber auch Honig, Wachs, Handgemachtes und Naturkost werden von rund 50 Ausstellern präsentiert. Außerdem wird es spannende Vorträge, Kochshows und Kräutelergebnisse geben.

ROSENFEST

23. Juni, 8.30 bis 16 Uhr,

24. Juni, 13 bis 18 Uhr

Der Pflanzenhof Schürg in Wissen feiert die Königin der Blumen. Dabei werden nicht nur Rosensorten und blühende Begleitstauden präsentiert. Gartenprofis geben auch Tipps zur Pflanzung und Pflege. Außerdem gibt es besondere Rosenköstlichkeiten.

LEBENSART

22. bis 24. Juni, 11 bis 18 Uhr

Das hessische Landgestüt Dillenburg öffnet seine Tore für die Open-Air-Veranstaltung „LebensArt – Messe für Garten, Wohnen und Lifestyle“, bei der auch Kräuterwind-Gartenprofi Dietewich Garten- und Landschaftsbau mit dabei ist. Drei Tage lang präsentieren Beate und Volker Dietewich ihr breites und attraktives Angebot. Schöne Pflanzen und Pflanzideen, Terrassen-, Wasser- und Lichtgestaltungen, sowie viel Dekoratives und Wohnliches rund um Haus und Garten. Abgerundet wird die Veranstaltung von einem hochwertigen gastronomischen Angebot und einem interessanten Rahmen- und Unterhaltungsprogramm.
(Kosten: 8 Euro pro Person, ermäßigt: 7 Euro, Kinder und Jugendliche bis 15 Jahre: frei.)

WHISKY-TAG

30. Juni, 10 bis 17 Uhr

In der Heimat-Manufaktur „Struthof-Brennerei“ in Unnau wird die Schatzkammer interessierten Besuchern beim „Tag des deutschen Whiskys“ geöffnet: Auf ein gutes Glas „Eichenwasser“ werden Whisky-Genießer und alle, die es werden möchten, eingeladen. Präsentiert werden Oak Water Whiskys „Made im Westerwald“.

KRÄUTERKOCHKURS



14. April, 18 Uhr

In der Kochschule des Hotels Silicium in Höhr-Grenzhausen gibt es die Möglichkeit, in Kochkursen die Kraft der Kräuter kulinarisch zu erleben. Die werden bei „Kochen mit Frühlingskräutern“ gemeinsam mit einem Profikoch zu einem Vier-Gang-Menü veredelt. Neben Klassikern stehen auch ungewöhnliche Rezepte auf dem Programm.
(Kosten: 64 Euro.)

Jetzt **NEU** bei

KRÄUTERWIND

Kräuterwind ist ein großes Netzwerk mit interessanten Teilnehmern. Vielfältig aufgestellt, bieten über 100 Mitglieder in der Gartenroute, Kräuterwind-Wirte, -Gartenprofis, die Kräuterwind-Spezialisten und natürlich die Manufakturen eine enorme Bandbreite an regionalen Veranstaltungen, Produkten, Erlebnissen und Ausflügen an. Die Kräuterwind-Akademie sowie die Reisesparte sorgen gleichermaßen für immer neue Anregungen. In dieser Rubrik finden Sie große und kleine Neuigkeiten. Mal hat ein Kräuterwind-Wirt seinen Küchengarten erweitert, mal ein Spezialist eine Idee für eine zusätzliche Führung; hier entstehen ungekannte Workshop-Inhalte, dort erfreuen erweiterte Öffnungszeiten. Also: Am besten in jeder neuen Kräuterwind.Welt gleich einen Blick in diese Rubrik werfen!

Sie haben etwas Vermeldenswertes für diese Rubrik?

Fein, dann lassen Sie es uns bitte wissen:

0 29 41/95 89-1 40 oder redaktion@kw-welt.de

AKTUELLES AUS DER REGION

Auf 100 Seiten bietet das von Bewohnern und Besuchern des Westerwaldes gleichermaßen geschätzte „Erlebnisjahr“ einen illustrierten Überblick über das Regionalprojekt Kräuterwind. Die neueste Ausgabe, „Erlebnisjahr 2018/19“, liegt nun druckfrisch vor und präsentiert die sieben Sparten des Netzwerks – von der Akademie bis zu den Spezialisten. Kompakt und übersichtlich werden Inspirationen aus den Kräuterwind-Regionen vermittelt und alle Gartenstationen, Kontakte der Partner sowie



KRÄUTERWIND
GENUSSREICH REGIONAL

Erlebnisjahr 2018/19

GÄRTEN • ANGEBOTE • INFORMATIONEN



Veranstaltungen vorgestellt. Durch die noch junge, 2018/19 besonders ausgedehnte Sparte der Gartenreisen können herrliche Orte im Kräuterwindland und anderswo entdeckt werden, und im Rahmen der Kräuterwind-Akademie locken jetzt noch mehr Angebote. Da lohnt sich ein Blick hinein!

EDITORIAL

Bunter Saisonstart

Liebe Leser, zwischen Siegen, Koblenz und Limburg wird 2018 viel gefeiert: „10 Jahre WesterwaldSteig“ oder „200 Jahre Raiffeisen“ geben Anlass zu so manch tollem Fest. Doch abseits der Feierlichkeiten lohnt es sich ebenso, die herrliche Natur des Westerwaldes zu erkunden: gerade jetzt im Frühjahr, wenn erste warme Sonnen-



strahlen Jung und Alt an die frische Luft locken.

Erfahren Sie auf den folgenden Seiten, was unsere wunderbare Region in den kommenden Monaten zu bieten hat!

Ihr Christoph Hoopmann
(Geschäftsführer der Regionalagentur Westerwald Touristik-Service)

Mit eigenem Dorf in Neuwied

Kräuterwind-Partner präsentieren sich beim Gartenmarkt in Holzhäuschen

Der Frühling lässt in diesem Jahr lange auf sich warten. Nicht so in Neuwied. Dort geht der traditionsreiche „Gartenmarkt“ bereits in sein 16. Jahr. Am 14. und 15. April läutet die deutschlandweit renommierte Veranstaltung rund um den Luisenplatz die Saison ein.

Auf mehr als 12.000 Quadratmetern bieten über 150 nationale und internationale Aussteller beeindruckende und vielseitige Produkte rund um den Kulturraum Garten an. Kräuterwind ist ebenso erneut mit dabei. Anstelle des üblichen Zeltes gibt es in diesem Jahr aber erstmals

ein ganzes Kräuterwind-Dorf aus Holzhäuschen!

Unter anderem versorgt die Bäckerei Seekatz Besucher mit Kaffee und Kuchen, und auch Hotel Heinz sorgt für Gaumenfreuden. Zudem wird es natürlich einen Stand mit Kräuterwind-Produkten geben.

Der Markt ist am 14. April von zehn bis 18 Uhr geöffnet; am 15. April erhalten die Besucher von elf bis 18 Uhr die Gelegenheit, einen Bummel über das Gelände zu unternehmen – inklusive Pflanzentransport-Service.

Doch das ist noch nicht alles, auch der Einzelhandel mischt am Marktwochenende ordentlich mit: Am 15. April findet in Neuwied ein verkaufsoffener Sonntag von 13 bis 18 Uhr statt.

Neben größeren Gärtnereien bieten auch kleinere Betriebe ihre Züchtungen auf dem Luisenplatz an. Foto: Stadt Neuwied



Der Gartenmarkt zieht immer viele Besucher an. Auch wegen der tollen Aktionen, wie dem Parcours „Sind Sie Kräuterkenner?“ von 2014.

„Wir grillen, plaudern, spielen“

Frauke Ludowig moderiert die Hochzeit von Prinz Harry und entspannt im Garten

Die ganze Welt schaut zu, wenn sich Prinz Harry und Meghan Markle im traditionsreichen Schloss Windsor vor den Toren Londons am 19. Mai das Ja-Wort geben. Der Fernsehsender RTL überträgt dieses royale Großevent mit einer Live-Sondersendung. Von zwölf bis 15 Uhr berichtet High-Society-Expertin Frauke Ludowig aus Windsor von der Märchenhochzeit des Jahres. Auch außerhalb solcher Großereignisse ist die Moderatorin („EXCLUSIV – Das Star-Magazin“) regelmäßig in der Welt der Promis unterwegs. Daheim jedoch ist sie am liebsten im Garten, wenn das Wetter es zulässt, wie sie im Interview mit der Kräuterwind.Welt verrät. Mit Ludowig sprach Heike Speda.

FRAGE: Sie bereiten sich gerade auf die nächste royale Liveübertragung vor. Was ist Ihrer Meinung nach so faszinierend an königlichen Hochzeiten?

LUDOWIG: Prominente Adelige kommen den Leuten eben vor wie Bekannte, von denen man fast täglich hört – die Geschichte von William mit dem tragischen Tod seiner Mutter Diana als traurigem Höhepunkt etwa haben wir doch alle über Jahre miterlebt. Wenn je-

FRAGE: Glauben Sie, dass sich Meghan, als gestandene Persönlichkeit mit sehr klaren, eigenen Vorstellungen in die Gepflogenheiten des Hofes gut einfinden wird?

LUDOWIG: Sie ist mit 36 Jahren eine gestandene Frau, die sich sicherlich sehr bewusst mit ihrer neuen Rolle am Hof befasst hat. Ich wünsche ihr daher sehr, dass sie sich die Unbeschwertheit und Offenheit, die sie ausstrahlt, auch weiterhin bewahrt.

FRAGE: Hat sich Harry mit Meghan Markle eine ähnlich starke Frau wie seine Mutter ausgesucht?

LUDOWIG: In gewisser Weise schon. Sie ist eine starke und auch sehr herzliche Persönlichkeit. Aber das Paar scheint sich, im Gegensatz zu Lady Di und Prinz Charles, auf Augenhöhe zu begegnen, ähnliche Ziele zu verfolgen. Das wird Meghan sicherlich das Leben im Buckingham Palace auch leichter machen.

FRAGE: Wie bereiten Sie sich auf dieses mediale Großereignis vor?

LUDOWIG: Ich verfolge intensiv die Liebesgeschichte der beiden. In meiner Sendung „EXCLUSIV“ haben wir immer wieder von dem neuen royalen Traumpaar berichtet, dadurch sind sie mir schon ein wenig vertraut. Aber natürlich gehört

auch eine intensive Vorbereitung unbedingt dazu. Bei mir stapeln sich schon die Ordner mit Informationen, schließlich wollen wir unsere Zuschauer mit den besten Hintergrundinformationen zur Hochzeit versorgen. Und natürlich hat man nach der Übertragung diverser Hochzeiten wie der von Kate und William oder Charlene und Albert in Monaco auch schon etwas Routine – soweit das bei Live-Events geht.

FRAGE: Wen haben Sie als Experte an Ihrer Seite?

LUDOWIG: Ich habe mit Guido Maria Kretschmer und unserem Adelsexperten Michael Begasse zwei in ihren Bereichen sehr erfahrene Experten an meiner Seite und zwei ebenso charmante Kommenta-

toren, auf die ich mich sehr freue.

FRAGE: Was wünschen Sie Meghan und Harry?

LUDOWIG: Ich wünsche den beiden und vor allem Meghan viel Kraft. Wir haben durch Diana miterlebt, wie hart es am englischen Hof zugehen kann. Aber sie ist eine selbstbewusste, tolle Frau. Ich bin mir sicher, dass die beiden ihren Weg gehen werden.

FRAGE: Sie haben daheim einen Garten. Welche Bedeutung hat er für Sie?

LUDOWIG: Unser Garten ist für uns mehr als nur



Auf Windsor Castle wird die Hochzeit stattfinden. Foto: dpa



Moderatorin Frauke Ludowig berichtet aus England. Foto: RTL

mand aus meinem Bekanntenkreis heiratet, bin ich einfach gespannt. Royale Hochzeiten haben zudem auch etwas Märchenhaftes. Das fasziniert Jung und Alt gleichermaßen.

FRAGE: Anders als zur Hochzeit von Prinz William und Kate, wird die Trauung dieses Mal nicht in Westminster Abbey stattfinden. Ist diese Hochzeit damit weniger aufregend?

LUDOWIG: Auf keinen Fall. Die ganze Welt schaut mit Spannung auf die nächste Trauung bei den Royals. Die beiden sind ein echtes Glamourpaar und werden wohl ordentlich „frischen Wind“ in die Monarchie bringen. Gerade Meghan steht als gebürtige Amerikanerin für das Moderne. Und auch Harry, der ja eher durch Skandale immer wieder für Schlagzeilen sorgte, ist heute ein reifer junger Mann mit klarer Haltung und enormem sozialen Engagement. Ein spannendes Traumpaar, das unbedingt die Sympathie der Briten hat und international fasziniert.

FRAGE: Weiß man denn schon etwas über Meghans Brautkleid?

LUDOWIG: Das alles ist noch ein großes Geheimnis. Aber dafür habe ich meinen Kollegen Guido Maria Kretschmer vor Ort an meiner Seite. Er wird als absoluter Fashion-Experte sowohl das Paar als auch die internationalen Gäste und deren Styles einordnen.



Prinz Harry und Meghan Markle im Gespräch mit zwei Damen bei einem Besuch in Birmingham. Im Mai heiratet das Paar – beobachtet von der Weltöffentlichkeit, die ein Faible für Promis hat. Foto: dpa

ein Stück Grün in der Stadt. Er ist für uns auch Lebensmittelpunkt, sobald die Temperaturen es wieder zulassen. Hier verbringen wir sehr viel Zeit mit der Familie und Freunden, grillen, plaudern, spielen zusammen. Das hat auch immer etwas von Ferien daheim. Wir haben ihn bewusst eher pflegeleicht angelegt, damit wir viel Zeit in und nicht nur mit dem Garten verbringen. Trotzdem genieße ich auch hier und da die Gartenarbeit, da man unmittelbar das Ergebnis sieht, was mich auch immer sehr zufrieden macht.

FRAGE: Das Jahr beginnt für Sie mit vielen und sehr unterschiedlichen Projekten. Auf was darf der Zuschauer 2018 besonders gespannt sein?

LUDOWIG: Ja, das stimmt. Nach der „Oscar“-Berichterstattung aus L. A. können sich unsere Zuschauer auf die neuen „EXCLUSIV“-Spezialausgaben zu „Let’s Dance“ freuen. Nach der Kennenlernshow am 9. März präsentiere ich wöchentlich, ab dem 20. April, live und unmittelbar im Anschluss an die Show erste Eindrücke von den Tänzern und der Jury. Wer bewährt sich, wer muss zittern? Da sind die Emotionen noch ganz frisch. Und natürlich gibt es auch viele Backstage-Informationen rund um die gesamte Show. Ein besonderes Society-Highlight, auf das ich mich schon sehr freue, wird dann die Liveberichterstattung zur royalen Hochzeit von Meghan und Harry am 19. Mai.

„Wann haben Sie zuletzt Hirn gegessen?“

Kräuterwindler Detlev Ueter befürwortet die ganzheitliche Verarbeitung von Tieren

VON MICHAELA STEINWEG

Wenn man sich einen Spitzenkoch vorstellt, denkt man da nicht zunächst an jemanden, der vielleicht ein bisschen arrogant, überheblich ist? An um Aufmerksamkeit buhlende Stars aus dem Fernsehen? Detlev Ueter passt so gar nicht in dieses Bild. Ruhig, bescheiden und höflich wirkt der Küchenchef des Gastronomischen Bildungszentrums in Koblenz (GBZ) stattdessen. Und auch sein gerade erschienen Buch hat er nicht etwa geschrieben, um sich zu profilieren. Sondern, weil ihm das Thema wichtig ist, und „weil man mich darum gebeten hat“.

„Lamm und Zicklein – nose to tail“ heißt das Erstlingswerk des passionierten Profikochs. „Nose to tail“, übersetzt „von der Schnauze bis zum Schwanz“, bezeichnet die Praxis, tatsächlich jeden Körperteil eines Tieres zu verwerten. „Es ist mir eine Herzensangelegenheit, Tiere ganz zu verarbeiten“, betont Ueter. Für den seit etlichen Jahren im Regionalprojekt Kräuterwind Engagierten spielt das Thema Nachhaltigkeit eine bedeutende Rolle: „Wir könnten unsere CO₂-Bilanz sicher herunterschrauben, wenn wir die Innereien nicht als ‚Abfall‘ ins Ausland karren würden. In Deutschland ist man fokussiert auf Edelteile. Wenn Sie zum Beispiel nach Südeuropa schauen, wird dort noch mehr vom Tier verarbeitet. In Italien oder Frankreich ist es selbstverständlich, Kutteln zu essen.“

Um die hiesige Denkweise in eine andere Richtung zu lenken, hat Detlev Ueter mehr als ein Jahr lang über seinem Buch gebrütet. Doch nicht nur damit trägt er sein Nachhaltigkeitsideal nach außen. In den zahlreichen Seminaren und Kochkursen, die Ueter im GBZ anbietet, kann er die Teilnehmer ebenso von einem bewussteren Umgang mit Lebensmitteln überzeugen.

Die kleinen Paarhufer, die er sich für sein Rezeptwerk ausgesucht hat („Es gibt einfach noch nicht so viele Kochbücher über Lämmer und Zicklein“), waren beispielsweise kürzlich Thema der Reihe „Koch mit! – Kochkurse mit Kräuterwind“. Bei diesem monatlichen Angebot mit wechselnden Themen gibt Ueter sein Wissen in der „Kräuterwind-Akademie“ weiter, die eine der insgesamt sieben Sparten des Regionalprojektes ist.

Darüber hinaus findet in der Kräuterwind-Akademie seit 2012 ein jährlicher Zertifikatslehrgang

zum „Kräuterexperten (IHK)“ statt, das GBZ ist hier ebenfalls der wichtigste Partner. Die aus vier dreitägigen Modulen und einer Abschlussprüfung bestehende Weiterbildung startet dieses Jahr am 4. Juni und richtet sich sowohl an Gastronomen oder Gärtner als auch an kräuterinteressierte Privatpersonen.

Hauptbetätigungsfeld des Koblenzer GBZ sind fachspezifische Studiengänge und Fortbildungen – mit über 2.000 Teilnehmern aus dem ganzen Bundesgebiet – im Hotelmanagement, der Weinkompetenz und Spirituosenkunde sowie der Diätetik und Küchenpraxis. Hier wird unter anderem der Nachwuchs der Spitzenküchen ausge-



Küchenchef Detlev Ueter ist erklärter Kräuterfan und gibt im GBZ sein Wissen weiter. Foto: Piel



Das Lammuchtel-Rezept ist in Ueters Buch zu finden. Foto: Hilger/Verlag E. Ulmer

bildet.

Womit wir wieder bei Detlev Ueter, dem Küchenchef, und seinem Faible für die Nose-to-tail-Verarbeitung wären. „Ein guter Gastronom macht das von vornherein“, ist er sicher. Das Angebot sei aber in den letzten Jahrzehnten merklich zurückgegangen: „Ich kann mich noch an Zeiten erinnern, in denen man Nierengulasch auf dem Jahrmarkt bekam. Wo gibt es das heute noch? Und wann haben Sie zuletzt Hirn gegessen?“, fragt der Profikoch. Innereien gälten eben als unfein, dazu komme der oft ungewohnte Geschmack. „Dabei kann man etwa mit Lammhoden, Lammzunge ganz wunderbare Gerichte kochen!“, bekräftigt Ueter.

Die Philosophie, möglichst alle Teile des Tieres auf den Teller zu bringen, habe nicht zuletzt mit Respekt vor dem geschlachteten Lebewesen zu tun. Er weiß aber auch um die Unwegsamkeiten, mit denen sich Gastronomen bei der Verwendung von Innereien konfrontiert sehen: „Man bekommt Lunge oder Herz nicht unbedingt in der Menge angeboten, die man in einem Restaurant bräuchte. Jedes Geschöpf hat eben nur eine Zunge. Und ein Herz ergibt lediglich drei Portionen.“ Somit richte sich „Lamm und Zicklein – nose to tail“ weniger an den Restaurantbesitzer als an den Endverbraucher, „den Hobby Schäfer zum

Beispiel, der ein, zwei Schafe im Garten stehen hat“.

Neben der ganzheitlichen Verarbeitung von Tieren sind die Kräuter – beim Blick auf sein Kursprogramm im GBZ ahnt man es schon – ein weiteres Steckenpferd Detlev Ueters. Seine Leidenschaft dafür entdeckte der erfahrene Koch, der vor

nunmehr 33 Jahren in Winterberg seine Ausbildung begann, schon früh. „Ich habe verschiedene Stationen hinter mir, etwa das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach. Dort habe ich bereits angefangen, mit Kräutern zu arbeiten“, erinnert sich Ueter, der 1996 seinen Küchenmeister machte. Im „VIEUX SINZIG“, das bekannt ist für die gehobene Kräuter-Küche seines Chefs Jean-Marie Dumaine (siehe Seite 5), sammelte er weitere Erfahrung auf dem Gebiet.

Kräuter sind für den IHK-zertifizierten Experten Detlev Ueter, der sich selbst als sehr naturverbunden beschreibt, „ein Weg, Gerichte mit Kleinigkeiten zu beeinflussen, in andere Richtungen zu lenken“. Die Vielfalt der Kräuter des Westerwaldes beeindruckte ihn dabei nach wie vor. „Zunächst kommt einem der heimische Dost in den Sinn, auch Wachholder und Wurzelgemüse. Besonders mag ich das Mädesüß mit seinem Mandelaroma. Man kann es sowohl in süßen als auch in herzhaften Speisen einsetzen“, schwärmt der Koch, der ursprünglich aus Hamm in Westfa-

wenig Sinn: „Sie müssen das Gericht verändern.“

Aufs „platte Land“ will der heute in Bad Ems Lebende nicht mehr zurück. Vielmehr schätze er die hügelige Landschaft, die Natur des Westerwaldes. Seit elf Jahren ist Detlev Ueter mittlerweile am GBZ beschäftigt. Ein eigenes Restaurant, sicher, das sei bestimmt der Traum eines jeden Meisterkochs. „Doch es hat nie gepasst“, so Ueter. In seiner Stimme klingt dabei jedoch wenig Wehmut mit.

Kein Wunder, betrachtet er seine jetzige berufliche Station doch als rundum erfüllend. Geht es nun um das perfekte Frühstücksbüfett, kreativ angerichtete Fingerfood, oder eben darum, „Kräuter, Blüten und Früchte“ zu entdecken: Detlev Ueter füllt jedes Seminarthema mit Leben. „Mein Herz liegt einfach an der Weiterbildung. Wissen an Menschen weiterzugeben, ist für mich das Schönste“. Davon können sich die Teilnehmer seiner Kurse überzeugen – und fortan auch die Leser seines Buches.

KRÄUTERWIND
AKADEMIE

NACHHALTIGKEIT AUF DEM TELLER

Rezepttipps

Auf 160 Seiten hat Detlev Ueter alles versammelt, was die Herzen der Lamm- und Ziegenfleischgenießer höher schlagen lassen dürfte.

Eine ausführliche Warenkunde stellt etwa verschiedene Schaf- und Ziegenrassen vor, beschreibt, welches Stück sich für welche Zubereitung eignet und geht auf die Verwendung der Innereien ein. Für die Küchenpraxis hat der Autor ebenfalls allerlei Nützliches zusammengestellt, von den verschiedenen Gartechniken über die Frage, was zu Lamm und Zicklein passt, bis zur Kräuter- und Gewürzkunde.

Der darauffolgende Hauptteil des Buchs besteht aus 80 Rezepten, in denen die klassischen Edelstücke wie Karree und Schulter ebenso Eingang finden wie Leber, Kutteln oder Bries. „Gebackene Lammzunge mit Erbsencremesauce und Paprikagemüse“, „Ragout von der Lunge mit weißem Balsamico“ oder „Ossobuco von der Schafskeule, Kaffeesauce und Kardamom-Karotten“... solcherlei teils exotische Gerichte zeigen, wie vielseitig und kreativ die Zubereitung von Lamm und Zicklein sein kann – und dass es sich lohnt, auch ungewohnte Stücke vom Tier zu kosten.

(Verlag E. Ulmer 2018, Format 16,9 x 23,6 cm, 19,90 €, ISBN: 978-3-8186-0081-5)



MINISTERIN ULRIKE HÖFKENS KOLUMNE

Gesund essen – auch zwischendurch

Liebe Leserinnen und Leser,

Wer kennt das nicht: Ein voller Terminkalender im Job, anschließende Freizeitaktivitäten oder weitere terminliche Verpflichtungen führen oft dazu, dass unsere Hauptmahlzeiten „hinten runter fallen“. Die Konsequenz: Wir greifen zum schnellen Snack vom Imbiss um die Ecke oder zu einem Schokoriegel als Nervennahrung. Doch das Gesundheitssystem schlägt bereits Alarm: Ein Drittel der jährlichen Kosten werden durch ernährungsbedingte Krankheiten wie Übergewicht, Diabetes oder Herz-Kreislauf-Erkrankungen verursacht.

Daher kommt einer gesunden und ausgewogenen Pausenverpflegung gerade an einem durchgeackerten Tag eine besondere Bedeutung zu. Das Gute: Auch wenn Zeit ein „knappes Gut“ ist, lässt sich eine gute Zwischenmahlzeit mit ein paar Tricks und etwas Hintergrundwissen schnell zubereiten.

Zu einem gesunden Pausensnack gehören zum Beispiel abwechslungsreich belegte Brote, Rohkost – wie etwa Tomaten, Gurkenscheiben, Paprikastreifen oder Kohlrabi – Haferflocken mit Joghurt und Obst der Saison, wie etwa



An dieser Stelle schreibt Ulrike Höfken, rheinland-pfälzische Staatsministerin für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten, regelmäßig ihre Kolumne in der Kräuterwind.Welt.

Äpfel, Birnen, Zwetschgen oder Trauben. Auch Salat kann, separat vom Dressing transportiert, gut mitgenommen werden.

Gerade auch für Kinder und Jugendliche ist eine optimale Versorgung mit wichtigen Nährstoffen für die körperliche und geistige Entwicklung, die Konzentrations- und Leistungsfähigkeit sowie für die Stärkung der Immunabwehr entscheidend. Ein ausgewogener Pausensnack mit einer Vollkornsnacke und Gemüsesticks oder einem Müsli mit frischem Obst bietet eine ideale Grundlage für den Tag.

Wie ein gesunder Snack in der Praxis aussehen kann, verrät der Umwelttipp „Gesund essen – auch zwischendurch“ aus der Reihe des Programms „Umweltschutz im Alltag“. Der Flyer und weitere Informationen sind abrufbar unter www.umweltschutz-im-alltag.rlp.de.

Mit der Ernährungsinitiative „Rheinland-Pfalz isst besser“ ermöglicht das Land Kindern und Jugendlichen darüber hinaus einen gesunden Start ins Kita- und Schulleben und legt mit Ernährungsbildung die Basis für eine gesunde und ausgewogene Ernährung von klein auf. Kitas und Schulen, die sich mit einem guten Frühstück beziehungsweise

einer ausgewogenen Pausenverpflegung ein besonderes Profil geben möchten, können zum Beispiel jährlich am „Qualifizierungsprozess für die Schulverpflegung und zur Ernährungs-Kita“ der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz teilnehmen. Die Ernährungsberaterinnen der Dienstleistungszentren Ländlicher Raum stehen den Einrichtungen mit ihrer fachlichen Kompetenz unterstützend zur Seite. Weitere Informationen, Anregungen sowie leckere und einfache Rezepte gibt es auch bei der



Ernährungsberatung Rheinland-Pfalz und der Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Rheinland-Pfalz.

Das Wichtigste ist zunächst einmal, dass Essen schmeckt und wir es genießen können. Die Produktion von Lebensmitteln hat aber gleichzeitig auch erhebliche Auswirkungen auf unsere Umwelt – also das Wasser, das Klima, die Böden und unsere Tiere. Mit einer ressourceneffizienten Außer-Haus-Verpflegung mit Brotboxen oder Mehrweg-Behältern können wir zum Beispiel Müll leicht vermeiden. Auch saisonale und ökologische Produkte aus der Region tragen zu einer besseren Umweltbilanz bei. Als Leser der Kräuterwind.Welt sind Sie mit diesem Thema sicherlich bestens vertraut und kennen zum Beispiel die Kräuterwind-Produkte, Höfe mit Direktvermarktung oder Erzeugermärkte mit tollen heimischen Produkten aus der Region.

Ich wünsche guten Appetit – auch zwischendurch.

Ihre
Ulrike Höfken

Andenchili und 149 andere Sorten

Radicula produziert sensationelle Kräuter – und hilft gehandicapten Menschen

VON UWE SCHMALENBACH

„Würzelchen“ könnte man den aus dem Lateinischen kommenden Begriff „Radicula“ übersetzen, den Namen des neuen Kräuterwind-Manufaktur- und Garten-Partners von der Ahr. Doch das, was der zur St. Raphael Caritas Alten- und Behindertenhilfe gehörende, professionelle Gewächshausbetrieb seit 2008 aufgebaut hat, ist erheblich mehr als eine zarte Wurzel, trägt beachtliche Früchte, um im Bild zu bleiben.

Die Kräuter und Gemüse, die hier auf hohem fachlichen Niveau ausgesät, vermehrt, gehegt werden, sind das eine. Der andere, vielleicht viel wichtigere Aspekt ist, dass Radicula Menschen mit einer psychischen Behinderung entlang der Pflanztische einen Arbeitsplatz und damit Teilhabe gibt sowie höchstmögliche Normalität im Leben bietet.

„Die 18 Beschäftigten kommen morgens hierher zu Arbeit, wohnen aber zum Teil in ihren eigenen vier Wänden, manche in Wohngruppen verschiedener Anbieter, andere bei Geschwistern“, erläutert Markus Mies. Er stammt beruflich aus dem Zierpflanzenbau, war über 20 Jahre im Gartenbau unterwegs. „Aber das hier ist noch mal eine Herausforderung – kein Tag ist wie ein anderer. Manches Mal kommt man morgens hierher und sieht: dem oder dem geht es nicht so gut.“ Darauf müsse man eingehen, betont Mies, der sich als „Gärtner und Pädagoge“ sieht, seit 1993 bei der Caritas beschäftigt ist und neben dem Pflanzenwissen eine Zusatzausbildung in Sonderpädagogik hat.

„Die Menschen stehen bei uns im Vordergrund“, hebt er hervor, wengleich der Blick in diesem tollen Gewächshaus natürlich ständig von den vielen Pflanzen gebannt wird. „Und

lacht Markus Mies, „dass wir nicht auch selber gießen müssen.“

Und dann besticht einfach nur immer wieder, welche Kräuter hier zu finden, wie kräftig im Wuchs sie sind, wie intensiv ein einzelnes Blättchen duftet und schmeckt – wo man bei Ware aus dem Lebensmittel-Discount mit einem ganzen Topf nicht derart viel Kräuteraroma ins Essen bekommt. Dort steht Aloe Vera,

Koblener im Süden befänden sich die Kunden. „Gestern war ich in Boppard zum Ausliefern – das sind schon ein paar Kilometer“, erzählt Markus Mies.

Auch der in Sinzig ansässige Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine werde beliefert. „Er bekommt jede Woche Kräuter von uns. Zudem machen wir viel zusammen.“ So habe der Koch jüngst erst wieder die Kräuterführungen im Gewächshaus geleitet, als beim „Frühlingswachen“ am 18. März ein Tag der offenen Tür veranstaltet wurde.

Die meisten Töpfe kosten bei Radicula gerade einmal 2,50 Euro. Bald soll das jeweilige Schildchen, das mit einem Holzstäbchen in die Töpfe gesteckt

wird und Informationen zur Kräutersorte enthält, auch das Kräuterwind-Logo tragen, um die Zugehörigkeit des Manufakturbetriebes zu dokumentieren. Zudem ist Radicula mit einem Beitrag zur Kräuterwind-Gartenroute in einer zweiten Sparte des Regionalprojektes vertreten. „Den Sinnesgarten drau-

ßen, der besuchbar ist, gestalten wir in den nächsten Tagen jedoch komplett neu, das muss man alle paar Jahre mal machen“, beschreibt Markus Mies. Darin seien dann auch wechselnde Ausstellungen geplant (die Kräuterwind.Welt berichtet in einer der nächsten Ausgaben). Der vollständige Name des neuen Kräuterwind-Partners lau-



Das Ziel von Désirée Gnichwitz und ihrem Kollegen ist die Vermittlung der Mitarbeiter in den ersten Arbeitsmarkt.

tet „Radicula Kräuter & Kreatives“ und ist sehr treffend. Denn längst gibt es in Sinzig nicht nur die frischen Kräuter: Ein 200 Quadratmeter großer Verkaufsbereich ist ein weiteres Highlight! Eine Menge Dekoideen und -artikel sind hier zu sehen und zu haben. Fünf-, sechsmal im Jahr werde der ganze Laden komplett umgestaltet, berichtet Anke Ullmann, die sich mit ihrer Kollegin Martina Heinen und „unterstützt vom ganzen Gewächshaus-Team, wenn wir umräumen“, um das Kleinod kümmert.

Da blinzeln überbunte Keramik-Frösche keck in den endlich

stehend mit Folien und Schleifchen. „Und man hat dann doch erheblich länger etwas davon, als von Blumen, die schnell verwelken“, findet Anke Ullmann.

„Mmmh, das hier ist auch super“, murmelt Markus Mies unterdessen im Gewächshaus hinter dem Ladenbereich, während er an Marzipan-Salbei riecht. Sein liebstes Kraut? „Eigentlich Lakritz-Tagetes“, lächelt er, „aber auch später das Basilikum Genovese. Und vergangenes Jahr“, schwärmt Markus Mies, „haben wir aus unserer sehr, sehr aromareichen Petersilie selbst Pesto gemacht – ungläublich war das!“



Von der Aussaat über das Vermehren durch Stecklinge bis zum Verkauf erledigen Menschen mit einer psychischen Behinderung alle Arbeiten.



Immer wieder neue Sorten – wie der kresseartig schmeckende Asiasalat.

man darf in so einem Job nicht stehenbleiben.“ Es gebe immer wieder neue wissenschaftliche Erkenntnisse, so Mies, die er und seine Kollegin Désirée Gnichwitz – mit ihr gemeinsam leitet er als Fachkraft den Arbeitsbereich des Gewächshauses – einbezögen. Lehrgänge, Weiterbildungen, interne Schulung hülften dabei.

Damit kein falscher Eindruck

da Andenchili (Mies: „Der britzelt wirklich auf der Zunge“). Die Asiasalate sehen so knackig aus, man würde sie am liebsten sofort abpflücken und direkt verspeisen, ebenso den Blutampfer etwas weiter; oder den Gewürztagetes...

„Hier haben wir mal Pflücksalate probiert“, deutet Markus Mies auf einen anderen Pflanztisch. „Die werden gut ange-

In Sinzig gedeihen auch französischer Estragon oder lila blühender Marzipan-Salbei.



entsteht: Auch wenn das Soziale bei Radicula der Schwerpunkt ist – die Erzeugnisse bieten Top-Profi-Qualität! Chemische Pflanzenschutzmittel oder Pestizide werden im 720 Quadratmeter großen Gewächshaus nicht verwendet, es kommen allein Nützlinge zum Einsatz, um die Pflanzen gesund zu erhalten. Bewässerung, Lüftung oder Beschattung laufen vollautomatisch ab. „Das heißt jedoch nicht“,

nommen.“ Die Kunden kommen nach seinen Worten etwa hälftig aus dem Lebensmitteleinzelhandel und seien ebenso Endverbraucher. Der bei Kräuterwind aktive Gartenprofi Pflanzenhof Schürg kaufe von Radicula; Kräuterwind-Wirte-Partner Hotel Heinz werde genauso beliefert, seit Radicula im Regionalprojekt dabei ist, freut sich Mies. Im Kreis Ahrweiler, rüber bis in den Bonner Raum im Norden, den



Radicula bietet auf 720 Quadratmetern unter Glas eine einzigartige Sortenvielfalt. Fotos: Schmalenbach



Anke Ullmann im wunderbaren Ladenbereich.

Einzig haltenden Frühling, dort sind fantastische und fantasievolle Gestecke zu sehen, bei denen erkennbar wird, wie bereichernd es ist, dass mit Désirée Gnichwitz auch eine Floristikmeisterin ihr Wissen einbringt. Geschenkartikel, Tassen, anderes Porzellan, Kochgeschirr zum Beispiel von „ASA“ aus Höhr-Grenzhausen ist in diesem mit rustikalen Holzregalen und -tischen ansprechend gestalteten Teil von Radicula zu finden. „Das ist eine tolle Verbindung“, wirft Anke Ullmann ein, „Kochen und Kräuter und dazu eben das Geschirr.“ Recht hat sie.

Bei den Kunden kommt der Verkaufsbereich offenbar ebenso gut an wie die herausragende Kräuterqualität: „Alle, die reinkommen, sind begeistert“, hat Ullmann beobachtet. „Sie fahren häufig eigens zu uns, selbst für nur zwei oder drei Kräuter – und nehmen fast immer auch etwas aus dem Laden mit.“

Nette Randbegebenheit: Unter den Radicula-Fans haben sich Kräuter sogar zum willkommenen Mitbringsel, zum Geschenk anstelle von Schnittblumen etabliert! „Kräuter statt Blumenstrauß“, könnte man sagen. Damit so ein Topf Zitronenverbene sich richtig präsentieren lässt, verpacken ihn Martina Heinen und Anke Ullmann ansprechend auf einer Pappplatte



Im Gewächshaus in Sinzig – direkt an der Ahr gelegen, die hier auf ihren letzten Metern der Mündung in den Rhein entgegen plätschert – haben die Pflanzen Zeit zum Wachsen. Darum sei ihr Aroma viel intensiver, ist Markus Mies sicher.

Festung Ehrenbreitstein

Viel Kultur. Viel Geschichte. Viel Vergnügen!



HIGHLIGHTS:

Landesmuseum Koblenz • Haus der Fotografie • Haus des Genusses • Haus der Archäologie • Haus der Kulturgeschichte • Stationen der Festungsgeschichte • Fahnenturm mit Multimedia-Inszenierung • Restaurant Casino • Spektakuläre Seilbahn

www.diefestungehrenbreitstein.de



MANN STROM

*Ökostrom vom
Energiepionier
aus dem Westerwald*

Wir bieten auch Stromtarife für
**Nachtspeicher &
Wärmepumpen**
auch für Gewerbekunden


100% Ökostrom
ohne Kompromisse!

Wir bieten Beratung, Installation und Service für Ladestationen von Elektroautos und E-Bikes.

wallbe
Driving eMobility

MANN ENERGIE
Wir sind zertifizierter wallbe-Partner

Telefon 02661 6262 16 • www.mannstrom.de

Im Einsatz für das „ökologische Geflecht“

Kräuterwind-Gartenprofi Susanne Piwecki bringt Naturschutz und Artenerhaltung näher

VON ANDRA DE WIT

Bislang befindet sich der Naturgarten von Susanne Piwecki noch im Winterschlaf. Doch schon bald, wenn erstmal alles aufgeblüht ist, führt die Gartenplanerin aus Hadamar-Oberzeuzheim hier wieder ratsuchende Pflanzenfreunde durch ihre Anlage und bringt in ihren beliebten Kursen ökologische Aspekte auf anschauliche Weise zum Ausdruck.

Piwecki, „Kräuterwindlerin der ersten Stunde“, wie sie sich selbst stolz bezeichnet, lebt seit 2007 in ihrem alten Backsteinhaus in der Bahnhofstraße. Damals, als die gebürtige Frankfurterin mit ihrem Mann nach Oberzeuzheim zog, „war der Garten nur eine Wiese“, erinnert sie sich lächelnd. Das sollte sich jedoch schnell ändern: Ab dem Jahr 2009 begann sie allmählich, die Grünflächen umzugestalten, und das vormals so seelenlose Fleckchen Erde verwandelte sich zusehends in die vielseitige und höchst erlebenswerte Anlage, die heute

zahlreiche Menschen anzieht. Denn auf dem Grundstück bietet der Kräuterwind-Gartenprofi beliebte Kurse zu unterschiedlichsten Themen an. Und dabei ist eines ganz entscheidend: Man befindet sich in einem Naturgarten. Materialien, Strukturen und Pflanzen unterscheiden sich grundlegend von einem konventionellen.

Die 51-Jährige ist eine leidenschaftliche Verfechterin von Naturschutz und Artenerhalt und setzt sich engagiert für mehr ökologisches Bewusstsein in der Bevölkerung ein. „Gärten zum Wohle für Mensch und Tier“ ist

Susanne Piweckis Motto. Außerhalb ihres Anwesens hilft sie als Naturgartenplanerin Kunden, deren heimische Anlage in ein ästhetisches und sinnliches Naturidyll umzustrukturieren. Auf ihrem eigenen Grundstück vermittelt sie in den Lehrgängen vor allem Wissen und Bewusstsein, das bei manchen Pflanzenfreunden nicht ausgeprägt ist. „In meinen Kursen lehre ich die Menschen eine gewisse Gelassenheit. Denn die fehlt vielen. Die Gärten sind total überpflegt. Die Leute bleiben einfach nicht locker, haben keine Zeit. Aber genau da liegt das Paradoxe. Es wird Zeit für das Falsche investiert, für übertriebenen Aufwand. Und bis in den letzten Winkel durchgepflegte Gärten lassen keinen Raum mehr für Tiere.“

So würden zahlreiche Menschen vermeintliches „Unkraut“ achtlos entfernen, ohne zu bedenken, dass hier wertvoller Le-

bensraum von Insekten, beispielsweise Schmetterlingsraupen auf einer Brennessel, zerstört wird. „Die meisten Leute gehen durch ihren Garten und denken: ‚Dies muss weg, das muss abgeschnitten werden.‘ Ich möchte meine Kunden aber dazu bringen, das Schöne zu sehen.“ Daher herrsche bei ihrem Angebot auch ein absolutes „Zupf- und Schneidverbot.“ Diese „Natursensibilität“ möchte sie bei Kursteilnehmern hervorrufen. „Und dass man den eigenen Garten nicht als Arbeits-, sondern als Genussraum sieht. Denn das ist das Allerschönste“, findet die Hessin.

Artenvielfalt sei einer der zentralen Aspekte ihrer Arbeit. „Es gibt zahlreiche ökologisch verarmte Gärten, viel zu viele Exoten, kaum noch einheimische Wildpflanzen. Und außerdem wird die Nutzung der Gärten oft übertrieben. Wenn es um Nutzen geht, dann um den für Tiere, beziehungsweise für das ökologische Geflecht. Und leider ist das Wissen verloren gegangen, warum unsere heimischen Pflanzen so wichtig sind.“ So würden sich Insekten von Pflanzen ernähren, die sie bereits seit Jahrhunderten gewohnt sind. „Sie wissen aber nicht, wie die exotischen aussehen, wie die riechen und schmecken. Die fliegen sie dann nicht an“, klärt die Expertin auf und verdeutlicht anhand eines Beispiels, das nachdenklich stimmt: „100 verschiedene Insektenarten können sich von einer Wildrose ernähren. Bei der Forsythie sind es null.“ In ihrem Angebot hat es sich Kräuterwind-Gartenprofi Piwecki zur Aufgabe gemacht, Menschen auf genau solche Verhältnisse aufmerksam zu machen.

Selbst geht sie dabei natürlich mit gutem Beispiel voran. „Etwa 4.000 Insektenarten könnte ich mit den heimischen Pflanzen in meinem Garten ernähren“, merkt sie glücklich an. Zudem verwendet die Naturfreundin, die auch Erste Vorsitzende vom Naturschutzbund Deutschland (NABU) in Hadamar ist, gebrauchte Baustoffe und verzichtet auf Chemikalien und Kunstdünger. Außerdem lasse sie Pflanzen ruhig „durch den Garten vagabundieren. Ich baue erst mal ein Staubeet an, und lasse die Gewächse sich daraus dann ausbreiten.“ Nicht einmal einen Rasenmäher besitzt Susanne Piwecki. Und ihre Tierliebe wird zudem durch ihre nicht-menschlichen Mitbewohner deutlich: Zwei Hunde, 20 Kaninchen, vier



Für die Wege im Naturgarten wurden alte, wiederverwertete Ziegel- und Pflastersteine teilweise in Blattform arrangiert.

Meerschweinchen und 30 Vögel teilen sich das beschauliche Heim mit der 51-Jährigen und ihrem Mann.

Neben ihrer Hingabe für den achtsamen Umgang mit den pflanzlichen und tierischen Gartenbewohnern gilt ihr Augenmerk der biologischen Bewirtschaftung. „Ich bin eigentlich Restauratorin, aber irgendwann bin ich auch in den Bereich der Baubiologie hi-

neingerutscht“, schildert sie den Ursprung ihres ökologischen Interesses. „Als Baubiologin berate ich Menschen dabei, wie man ein Haus biologisch korrekt baut.“ In diesem Sinne hat sie vor Jahren ihr eigenes Heim saniert. „Hier gibt es nirgendwo belastende Baustoffe“, freut sie sich.

Etwa zwei bis drei Stunden dauert ein Kurs von Susanne Piwecki. Der beginnt dann üblicherweise mit einer Begrüßung der Teilnehmer und läuft sogleich ins Praktische über. „Ich führe die Leute durch meinen Garten und erkläre ihnen dann exemplarisch an den Pflanzen, worum es in dem jeweiligen Kurs gehen soll.“ So habe sie in ihrem letzten Angebot, dem „naturnahen Schnittkurs“, Wissen über korrekte Wuchshöhen vermittelt. „Da ging es darum, Pflanzen so zu setzen, dass man sie nicht so oft schneiden muss.“ Anschließend sei es dann stets die Aufgabe der Kursteilnehmer, selbst unter Piweckis Anleitung Hand anzulegen und sich auszuprobieren.

Sogar professionelle Gärtner kämen, um ihr Wissen zu erweitern. Die interessierten sich vor allem für ökologische Aspekte, „die ja schließlich nicht unbedingt in deren Ausbildung thematisiert werden.“ Viele ihrer Kunden, berichtet Susanne Piwecki erfreut, seien im Nachhinein begeistert, was ihr neu wahrgenommener oder umstrukturierter Garten in ihnen auslöst. „Nämlich eben diese Gelassenheit. Den Garten plötzlich nicht mehr als Arbeit anzusehen, sondern wieder Freude an ihm zu haben.“

Piweckis nächster Kurs, der am 9. Juni von elf bis 13 Uhr stattfindet, wird sich mit einem ganz besonderen Thema be-

schäftigen: „Es wird darum gehen, wie man einheimische Pflanzen wie Beifuß, Salbei oder Schafgarbe räuchern kann.“ Dafür findet zunächst wieder eine Führung durch den Garten statt, die in einer „Räucherpflanzenzeremonie“ mündet. „Um uns mit Garten und Tieren zu verbinden“, erklärt die Kräuterwindlerin vorfreudig.



Gerne streicht Susanne Piwecki über die Rinde ihres „Methusalems“. Anhand der Wärme des alten Kirschbaums sei spürbar, dass dieser lebt.



Nicht nur der Naturteich dient als Biotop. Auch recycelte Rohstoffe geben Lebensraum für zahlreiche Insektenarten und sogar Eidechsen. Dadurch werden sowohl Artenvielfalt als auch Nachhaltigkeit von Ressourcen gewährleistet. Fotos: de Wit

KRÄUTERWIND
GARTENPROFIS

IMPRESSUM

KRÄUTERWIND
Welt

Erscheinungsweise:
Vierteljährlich – Frühjahr,
Sommer, Herbst, Winter

Verbreitete Auflage:
mind. 100.000 Exemplare

Redaktion:
Soesttor 12
59555 Lippstadt
0 29 41/95 89-140
redaktion@kw-welt.de
www.kw-welt.de

**Chefredakteur und
inhaltlich verantwortlich:**
Uwe Schmalenbach

**Verlag und
Anzeigenverwaltung:**
UPRESS
Soesttor 12
59555 Lippstadt
0 29 41/95 89-111
hallo@upress.info
www.upress.info

Zur Zeit ist Anzeigen-
Preisliste Nr. 2 gültig.

Druck:
Druckzentrum
Aschendorff, Münster

**Kräuterwind
Genussreich Regional**
entstand aus der
Gemeinschaftsinitiative
„Wir Westerwälder“.

Kräuterwind GmbH
Winner Ufer 5
56459 Stahlhofen a. W.
0 29 41/9 58 91 45
www.kraeuterwind.de

Spannendes rund um Speis' und Trank

Auf der Festung Ehrenbreitstein über dem Deutschen Eck bricht eine köstliche Saison an

VON MICHAELA STEINWEG

„Ein voller Magen macht das Herz froh“, lautet ein argentinisches Sprichwort. Frohen Herzens dürften demnach die Besucher der Festung Ehrenbreitstein in den kommenden Monaten mit ziemlicher Sicherheit sein. Denn dort dreht sich, anlässlich des Europäischen Kulturerbejahres, alles um den Genuss. Ob Kulinarik bei der „Landpartie“ oder das Kinderfest unter dem Motto „Die Welt ist unser Dorf – Spielen, Essen und mehr global erleben“: Auf dem Festungsfelsen geht es in diesem Jahr besonders schmackhaft zu!

Nicht allein an Tischen oder Ständen gilt es dabei, Köstlichkeiten zu erleben, nein, auch auf der Leinwand und in Glasvitriolen. Die Ausstellung „...aufgeschicht! kunstvoller Nährwert von AndyMo“ ist noch bis zum 2. September im „Haus des Genusses“ des Landesmuseums Koblenz zu sehen. Die malerischen Inszenierungen der Künstlerin AndyMo spiegeln ihre Passion für gutes Essen und die Vielfalt natürlicher Lebensmittel. Die Kreative aus Mendig, die mit bürgerlichem Namen Andrea Montermann heißt, legt Wert auf Produkte aus der Region, auf ökologische Verantwortung und einen respektvollen Umgang mit der Natur. Dazu gehört für sie die gewissenhafte Nutztierhaltung ebenso wie die sinnliche Freude an fein zubereiteten Leckereien. Die Bilder dieser Ausstellung laden ein, die Fülle der rheinland-pfälzischen Lebens- und Genussmittel im Rhythmus der Jahreszeiten zu erleben, und das Rahmenprogramm bietet Impressionen zwischen frisch und unverfälscht bis raffiniert und kulinarisch.

Von schmucken Bildern zu edlen Tropfen: Ebenfalls im „Haus des Genusses“ beheimatet ist das „WeinReich“ Rheinland-Pfalz. Hier lernen Gäste die 2.000-jährige Kulturgeschichte des Weines in den sechs rheinland-pfälzischen Anbaugebieten kennen sowie die Bedeutung des Weines für Wirtschaft und Tourismus. Zudem wird an jedem Wochenende zur „Kostprobe“ geladen. Weinbotschafter präsentieren und verkosten dabei

fel befindet sich in der „Nachkriegswohnung Suderland“, die an sich schon ein Stück jüngerer Zeitgeschichte bedeutet: In dieser originalgetreu eingerichteten Kammer wird deutlich, wie das Festungsleben nach 1945 aussah.

Mit Genuss, genauer gesagt mit dem Motto „Wasser, Pulver und Verpflegung, oder: Wie kamen die Preußen an ihr Wasser?“ befassen sich denn auch die Themenführungen, die am 21. April, am 23. Juni sowie am 20. Oktober in die Zeit der „Borussen“ mitnehmen. Bei der Tour für Festungskenner spielt das Wasser die Hauptrolle, aber auch der Soldatenalltag kommt nicht zu kurz. Auf den Spuren der Wasserleitung werden die Teilnehmer durch die Festung geführt. Unterwegs wird berichtet, warum das Wasser für einen Militärbau so wichtig ist: es wurde nämlich nicht nur zum Trinken, Kochen und Waschen verwendet, sondern auch zum Löschen und zum Abkühlen heißgeschossener Geschützrohre. Zudem benötigte die rund 1.500 Mann starke Besatzung Verpflegung und im Kriegsfall zusätzliche Munition und Schießpulver. Wie all dieses beschafft und gelagert, welcher logistische Aufwand betrieben wurde, erfahren die Wissbegierigen auf diesem ungewöhnlichen Weg durch die Festung. Den Höhepunkt der Führung bildet dann der Blick in eine unterirdisch gelegene Zisterne.

Unter dem Motto „Essen + Trinken durch 3.000 Jahre Geschichte – Zeitreise in die Vergangenheit mit Römern, Rittern



Würziger Weichkäse, vollmundiger Eierlikör, hübsch verpackter Brotaufstrich, daneben verströmen Lavendelkissen himmlischen Duft: Geht es um Genuss, kommt an die „Landpartie“ auf der Festung Ehrenbreitstein so schnell nichts heran.

Kulinarik vom Feinsten und vieles mehr erwartet ebenso die Gäste der alljährlich beliebten „Landpartie“ am letzten Maiwochenende. Die Festung Ehrenbreitstein, malerisch über Koblenz gelegen, bietet den perfekten Rahmen, um während der Genuss- und Lifestyle-Messe die neuesten Trends für Heim und Garten vorzustellen. Über den repräsentativen Schlosshof zu flanieren und stilvolle Gartenmöbel zu entdecken; im beeindruckenden Kuppelsaal nach neuen Dekorationen fürs Wohnzimmer zu stöbern; oder einfach durch die großzügige Anlage zu spazieren – all das ist möglich während der „Landpartie“. Vielleicht finden sich bei einem der über 180 ausgewählten Aussteller ja die alten englischen Rosen, die im Garten daheim noch fehlen. Das Angebot der dreitägigen Veranstaltung umfasst neben Pflanzen, Möbeln, Mode, Accessoires und Dekorativem auch Kunst, Schmuck und kulinarische Genüsse. Daneben dürfen sich Familien auf ein umfangreiches Rahmenprogramm für Groß und Klein freuen.

Bunt und lecker geht es weiter, denn am 17. Juni lockt das Kinder- und Familienfest, das dieses Jahr passenderweise unter dem Motto „Die Welt ist unser Dorf – Spielen, Essen und mehr global erleben“ steht. Das Event für Junge und Junggebliebene nimmt 2018 Bezug zu den Themen Essen, Trinken, Lebensmittelherstellung und Warenströme. Damit streift es thematisch zudem die diesjährigen Ausstellungen „Tradition Raiffeisen: Wirtschaft Neu Denken“ und „Willkommen@HotelGlobal“: Alle Welt spricht von Globalisierung, durch die wir näher zusammenrücken. Doch kennen wir die anderen Erdteile wirklich? Kinder sind bei dem Fest im Juni eingeladen, auf der Festung Ehrenbreitstein aktiv fremde Länder zu erforschen und zu entdecken: So kann man zum Beispiel Süßigkeiten kosten, die bei Schleckermäulern anderer Kontinente beliebt sind oder Kinderspiele anderer Kulturen spielen. Köstlichkeiten fremder Küchen – und da wären wir wieder beim Thema Genuss – können die Kids ebenso probieren, und ein paar

Sätze warten darauf, in fremde Sprachen übersetzt zu werden.

Das hört sich bis jetzt nach viel Spaß an. Doch die Globalisierung bringt besonders für Kinder in fernen Nationen nicht nur Gutes mit sich. Das Kinder- und Familienfest bietet die Möglichkeit, Vor- und Nachteile des globalen Zusammenwachsens zu erforschen und zu erfahren, wie

getränke aus dem Barock, Five-o'clock-tea oder Kaffeetafel, die Teichwirtschaft der Zisterzienser oder das Jagdwesen der Fürsten.

All diese Events gipfeln um den 23. Juni im „Europäischen Picknick“, das Seite an Seite mit der Schwesterkampagne „A Place at the Royal Table“ gefeiert wird. Sie ist der Beitrag des „Network of European Royal Resi-

Bogen vom Feuer der Eiszeitnuden bis zur topmodernen Einbauküche ohne sichtbaren Herd. Dazu gehören Herdfeuer und Küchenzubehör der Römerzeit, des Mittelalters und schließlich der Barockzeit, in der die Küche entsteht, wie wir sie heute noch kennen. Anschauungsmaterial und Objekte finden sich in den Burgen und Schlössern der Ge-



Von der Traube bis zum (historischen) Kelch: Alles rund um den köstlichen Rebsaft erfahren Besucher des „WeinReichs“ Rheinland-Pfalz, das im „Haus des Genusses“ beheimatet ist.

heimische Weine, informieren über Rebsorten und deren An- und Ausbau. Kulturell-kulinarische Veranstaltungen im gläsernen überdachten Innenhof begleiten durch das Jahr und verführen zu Genießfreuden.

Eine Zeitreise in die 1950er-Jahre ermöglicht die Tischpräsentation „Kommunionfest“, die ab dem 8. April auf der Festung Ehrenbreitstein erlebbar sein wird. Hier kann der Besucher eine Kommunionstafel mit authentischem Service und Speisen der 50er-Jahre begutachten. Die Ta-

und Preußen“ finden am 10., 12. und 13. Mai die „Historienspiele“ auf dem Festungsfelsen statt. Drei Tage Spiel, Spannung, Spektakel – an Christi Himmelfahrt und dem darauf folgenden Wochenende tauchen die Besucher in die Zeit der Kelten, der Römer, des Mittelalters und der Preußen ein. Ein vielfältiges Begleitprogramm sowie Aktionen speziell für Kinder machen die „Historienspiele“ zu einer Veranstaltung für die ganze Familie. Lukullische Genüsse gehören natürlich dazu!



Schon immer haben Menschen gegessen und getrunken und seit der Erfindung des Feuers auch gekocht. Das zeigt diese dem antiken Vorbild nachempfundene Kochstelle, die während der „Historienspiele“ auf dem Festungsgelände im Einsatz ist. Fotos: Pfeuffer/GDKE

durch einfache, kleine Schritte in unserem Verhalten die Welt ein Stückchen besser werden kann.

Es bleibt genießerisch: am letzten Juniwochenende werden auf der Festung Ehrenbreitstein – und an vielen anderen Orten – die Picknicktische hinausgestellt. Denn der Genuss steht dieses Jahr nicht nur auf dem Festungsfelsen im Vordergrund. Im Rahmen der Kampagne „Zu Tisch! Genießen in Schlössern und Gärten“, koordiniert vom „Schlösser und Gärten in Deutschland e. V.“, finden bundesweit an historischen Orten das ganze Jahr über zahlreiche Veranstaltungen statt, in denen es auf die ein oder andere Weise ums Essen und Trinken geht: sei es die Geschichte des Speiseeises, Mode-

dences“ zum Kulturerbejahr. In Rheinland-Pfalz beteiligen sich etwa Schloss Bürresheim, Burg Sterrenberg, Schloss Villa Ludwigshöhe – und natürlich die Festung Ehrenbreitstein.

Wagen wir schon einmal einen Blick in den Herbst, denn dann erwartet den Besucher der Festung ein Einblick in den Ort, wo Schmackhaftes zumeist entsteht: in die Küche. „Wir mögen's heiß – Kochstellen im Zentrum der Genussskultur“ heißt die Ausstellung, die ab dem 21. September ein Jahr lang im „Haus des Genusses“ zu sehen sein wird. Sie thematisiert den Herd als Zentrum der Küche und seine Bedeutung als Treffpunkt der häuslichen Gemeinschaft. Dabei spannt sich der historische

neraldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz.

Die Entwicklung der modernen Küche wird anhand der „Frankfurter Küche“ (um 1920) als erster Einbauküche, der „Mustering-Küche“ (1950er-Jahre) und einer aktuellen Einbauküche ohne direkt erkennbare Funktionsbereiche gezeigt. Die Frage „Wer steht am Herd?“ mit dem jeweiligen gesellschaftlichen Hintergrund spielt ebenfalls eine Rolle.

Sämtliche Daten, Orte und Informationen finden sich tagesaktuell unter www.gdke.rlp.de. Mehr zum Europäischen Kulturerbejahr 2018 ist unter www.sgd-zu-tisch.de, www.torzum-welterbe.de und www.sharingheritage.de nachzulesen.

„Faszination Westerwald“ erleben

Die zweite Ausgabe des beliebten Gästemagazins enthält Geheimtipps und Geschichten

VON JÖRG HOHENADL

Folgt man der Themenauswahl im neuen, vom Westerwald Touristik-Service herausgegebenen Gästemagazin „Faszination Westerwald“, ist auch im zweiten Jahr der Veröffentlichung die Region zwischen Lahn, Rhein, Dill und Sieg ein spannendes Entdeckerland. Von Wissen an der Sieg über Herborn und Greifenstein im hessischen Westerwald bis ins Wiedtal und das Kannenbäckerland – über 100 prall gefüllte Seiten präsentieren die grüne Mittelgebirgsregion mit mehr und weniger bekannten Geschichten, die fast immer mit Menschen und ihren Fähigkeiten und Leidenschaften verbunden sind.

Im Anbetracht unserer schnelllebigen Zeit zeigt sich das Lesemagazin wohlthuend anders als sonstige Touristikpublikationen. Es lädt ein zum Innehalten und Eintauchen in eine Region, in der Landschaften, Leistungen und Leute den Pulsschlag bestimmen, wo die Herzen noch am richtigen Fleck pochen.

Der Erfolg gibt dem neuen Konzept des Magazins Recht. Luftig-leicht in der Erscheinung, wirkt die Fülle der Seiten animierend. Es erschlagen keine Daten, Zahlen und Fakten den Leser. Stattdessen regen die Auswahl an Themen und Geschichten in einem lebendigen Schreibstil mit aussagekräftigen Fotos zum Weiterlesen und Entdecken an.

Genuss und Leidenschaft treffen sich beispielsweise unweit der Fuchskaute, mit 656 Metern höchster Berg des Westerwaldes. Hier wird von Hans-Jürgen Pletz alle 14 Tage erstklassiges, saftiges Sauerteigbrot gebacken. Reine Naturprodukte, die auf die pure Natur des Hohen Westerwaldes treffen. Ein zweifacher Genuss für Menschen, die echte Handwerkstradition und unverfälschte Landschaften in ihr Herz geschlossen haben.

Dabei wollte der gelernte Bäckermeister Hans-Jürgen Pletz aus Willingen eigentlich den Beruf des Försters erlernen, liebt er doch die freie Natur seit seiner Kindheit. Später kam es dann doch anders, denn die elterliche Bäckerei, bereits vom Großvater betrieben, brauchte einen Nachfolger. Statt frühmorgendlicher Streifzüge unter Bäumen führte der noch nächtliche Weg in die Backstube. Bereut hat es der leidenschaftliche Bäcker nie.

Die besondere Szenerie des Hohen Westerwaldes, wo sich weite Wiesenflächen mit stattlichen Tannenwäldern abwechseln, blieb weiterhin sein persönliches Rückzugs- und Erholungsgebiet, dort schöpft Hans-Jürgen Pletz bis heute die Kraft für seine Betriebsamkeit. Mittlerweile ist er im sogenannten „Unruhestand“ angekommen, die Bäckerei ist nur noch sporadisch seine Wirkstätte. Der von ihm und seiner Ehefrau Brigitte geführte Treffpunkt „Heimatstübchen“ bringt dagegen seit

vielen Jahren Abwechslung in sein Leben und den Heimatort.

Langeweile hat der vielfach talentierte Bäckermeister noch nie empfunden. Er spielt Hackbrett und Akkordeon, war über 25 Jahre lang Chorleiter oder malt Aquarelle, die im besagten „Heimatstübchen“ zu bewundern sind. Zudem gärtner er nach dem Mondkalender, hat einen Kurs als Ernährungsberater absolviert und durchstreift zu guter Letzt seine Heimat mit interessierten Menschen als Wander- und Kräuterführer.

In Pletz' „Heimatstübchen“ finden regelmäßig Angebote zu

die man dort nicht nur kaufen, sondern deren Herstellung man darüber hinaus zu bestimmten Terminen, gemeinsam mit dem Profi, in Brotbackkursen erlernen kann. „Ich nehme den Leuten die Angst vor dem eigenen Zubereiten des Sauerteigs, erzähle aber auch, dass Wetter, Raumtemperatur und Luftfeuchtigkeit auf ihn einwirken“, berichtet Hans-Jürgen Pletz. Hier ist die Natur gleichfalls das Maß aller Dinge.

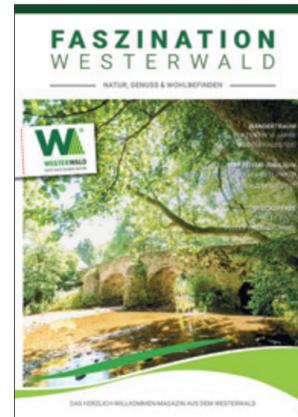
Und so regt sich bei ihm schon eine neue Idee: Zuerst will er mit Kursteilnehmern Wildkräuter erwandern und bestimmen, und anschließend mit den frisch gepflückten Zutaten in der Backstube leckeres Wildkräuterbrot zubereiten. Wer bekommt da nicht Lust auf wortwörtlichen Naturgenuss im

dies geschaffen. Gärten und Streuobstwiesen betören die Sinne und beherbergen einen wunderbaren Artenreichtum, der den Besucher in seinen Bann zieht und heiter stimmt. Ziel des Projektes ist eine respektvolle Begegnung mit der Natur, ganz im Sinne des Heiligen Franziskus'.

Insekten summen hier über die duftenden Kissens aus Thymian und Bergbohnenkraut. Eine dicke Hummel hat schon längst die Quelle süßen Nektars ausgemacht, während Schmetterlinge im leichten Taumelflug über zarte Cosmeen und heilsame Calendula schweben. Die Klostersgärten erscheinen wirklich wie ein Stück vom Paradies und Kordula Honnef ist die Hüterin dieser glücklichen Inseln im betriebsamen Alltag der Menschen. Als Leiterin und Bildungsreferentin des besagten Umweltpro-

Früchte ganz anderer Art tragen die zahlreichen museumspädagogischen Angebote des Kreisbergbaumuseums in Herdorf-Sassenroth, die den Forscherdrang in der Region wecken. Mit Jugendgruppen und Schulklassen führt Museumsleiter Achim Heinz Exkursionen auf offene Bergelände, die mit etwas Glück noch so manches Fundstück aus dem Schoß der Erde blitzen lassen.

Das Forschercamp für acht- bis zwölfjährige Abenteurer in den Sommerferien oder die GPS-basierte Schatzsucher-Tour „Das Gold des Giebelwaldes“ sind Freizeitaktionen, die jedes Jahr zahlreiche Kinder und Jugendliche „ziemlich cool“ finden. Wer ist sich schon der über 2.500-jährigen Bergbautradition bewusst? „Die Siegerländer-Wiedischen Eisenerzbereiche stellen die Wiege der Eisenherstellung in Rheinland-Pfalz, wenn nicht sogar nördlich der Alpen dar“, erzählt Achim Heinz, der das Kreisbergbaumu-



Ab Mitte April erhältlich: die zweite Ausgabe des Magazins für alle Besucher des schönen Westerwaldes.

Während ständige Sonderausstellungen die Themen bereichern, bietet das Mineralienkabinett faszinierende, funkelnde Einblicke über die 3D-Mikroskopie.

Den zweiten Schwerpunkt bildet das originalgetreu nachgebaute Schaubergwerk. Der Besucher durchläuft hier auf eigene Faust die Gruben und Schächte, vorbei an originalen Lokomotiven und Lademaschinen, begleitet von Geräuschen und Arbeitsweisen, die gleichsam die Epochen der technischen Entwicklung widerspiegeln. Die Außenanlagen komplettieren als dritter Baustein das Museumskonzept. Der 15 Meter hohe Förderturm überragt das Gelände, begleitet von Maschinenhaus und Großgeräten eines Stahlwerks.

„Faszination Westerwald“ offeriert noch eine ganze Reihe weiterer spannender und persönlicher Geschichten, die vielen Lesern noch nicht bekannt sein dürften. „Wandern und Radfahren“, „Kultur und Genuss“, „Garten und Geologie“ sind die übergeordneten Themenbereiche, während beispielsweise die Jubiläen „200 Jahre Raiffeisen“ und „10 Jahre WesterwaldSteig“, der Geopark Westerwald-Lahn-Taunus, Camping und Naturparke interessante „Special“-Beiträge darstellen. Zu jenen gehören ebenso die Festung Ehrenbreitstein mit ihrer Seilbahn und die Naturregion Sieg. Ein Serviceteil mit Karte und den Adressen aller touristischen Informationsstellen runden das neue Magazin ab, das ab Mitte April kostenfrei bei der Westerwald Touristik in Montabaur sowie an zahlreichen weiteren Fremdenverkehrs-Punkten im Westerwald erhältlich ist.



Wegewart Hermann Müller weiß um die Magie des markanten Druidenstein, Namensgeber eines der schönsten Qualitätswanderwege des Westerwaldes. Auch über ihn erfährt man mehr in der Broschüre „Faszination Westerwald“.

Westerwälder Brauchtum und Traditionen statt. Da wird Musik gespielt und vorgelesen, werden Butter, Eierkäse oder Dippeken nach alten Rezepten zubereitet und es wird viel über gesunde und unverfälschte Ernährung erzählt. Ein schönes Beispiel für handwerklich beste Produkte sind die Brote aus Roggen- und Dinkelvollkornmehl,

Hohen Westerwald?

Ein Fenster zum Paradies mitten im Wiedtal: In Sachen Kräuter ist auch die Kräuter- und Gärtnersfrau Kordula Honnef unterwegs. Auf dem Klosterberg, hoch über dem Wiedtal, haben die Ordensschwestern der Waldbreitbacher Franziskanerinnen mit ihrem Projekt „Bewahrung der Schöpfung“ ein kleines Para-

diest kennt sie sich mit der Natur bestens aus. Ihre Expertise im Anbau von Wildkräutern und Wildgemüsen bringt Honnef in ihre Arbeit mit ein, ebenso die Erfahrung mit dem Herstellen und Anwenden von Pflanzenmedizin.

Im historischen Garten wachsen zahlreiche alte Gemüse- und Kräuterarten. Gleichfalls werden hier Pflanzen kultiviert, mit denen früher gefärbt wurde und die in jedem Haus- und Hofgarten zu finden waren.

Früher gab es außerdem in jedem Ort Streuobstwiesen, die heute leider eine Seltenheit geworden sind – eine Seltenheit, die man auf dem Franziskanerinnengelände in Waldbreitbach noch vorfindet. Aus den zahlreichen Apfelbäumen der klösterlichen Obstwiese wird jährlich köstlicher Saft gepresst, den Besucher erwerben können.

Mit einem umfangreichen Kurs-, Führungs- und Vortragsangebot ist die Vielfalt des Klostersgartens und der Streuobstwiesen erlebbar. Kordula Honnef informiert und erklärt direkt vor Ort auf dem Waldbreitbacher Klosterberg die Schönheit der Natur, trägt daneben in Mitmachaktionen und Vorträgen die Botschaft von der Bewahrung der Schöpfung in Kitas, Schulen und in die Erwachsenenbildung: Saatkörner, die später einmal grünen und Früchte tragen sollen.

seum seit 30 Jahren maßgeblich zu einem höchst spannenden Lern- und Bildungsort entwickelt hat.

Drei zentrale Bereiche präsentieren sich dem Besucher: Da wäre zum Einen die Museumsausstellung, die das traditionsreiche Bergbau- und Hüttenwesen der Region anschaulich darstellt.



Inmitten bunter Blumen fühlt sich Kordula Honnef wohl. Die Gärtnerin trägt ihr Wissen über Kräuter, Früchte und alte Gemüsesorten in Führungen oder Vorträgen weiter.



Hans-Jürgen Pletz backt Brot noch auf ganz traditionelle, handwerkliche Weise. Sein Enkel schaut ihm dabei gern zu. Vielleicht tritt er einmal in Opas Fußstapfen? Fotos: Pacek

Spaß für kleine Entdecker

Über zu wenig Abwechslung können sich Kids im Rhein-Lahn-Kreis nicht beklagen

VON MICHAELA STEINWEG

Wer Kinder hat, weiß: Sie langweilen sich furchtbar schnell, gerade in den Ferien! Nach einer Woche verliert das Trampolin im Garten seinen Reiz, der Spielplatz in der Siedlung ist längst nicht mehr angesagt, lieber wird auf Smartphone und Tablet herumgewischt. Da kommt das abwechslungsreiche Programm, das die Lahn-Taunus-Region für kleine und große Entdecker bereit hält, wie gerufen. Eine kindgerechte Broschüre lädt spielerisch dazu ein, die Attraktionen der Gegend zu erleben.

„Pack meine zottelige Hand und gemeinsam hüpfen wir durch die Broschüre“, lockt das grüne Fellmonster Freddie zu Beginn der bunten Publikation. So gilt es über fast sechzig Seiten, ins kinderfreundliche Erlebnisreich zwischen Westerwald und Lahn einzutauchen, verschiedenste, faszinierende Orte kennen zu lernen.

Zum Beispiel den „Weg der Bäume“ in Nastätten, der Technik und Natur auf interessante Art und Weise verbindet. Eiche, Buche und Kastanie kennt wohl jeder, doch hier gibt es daneben exotische Exemplare wie Speierling, Tulpen- oder Mammutbaum zu erkunden. Der botanische Pfad ist als Rundwanderweg angelegt und führt auf gut vier Kilometern vorbei an typischen, besonderen und seltenen Baumarten. Neben den einzelnen Bäumen finden Interessierte sogar QR-Codes, mit denen sie sich Informationen über das Exemplar aufs Handy holen können. So werden Natur und moderne Technologie ganz spielerisch miteinander verbunden.

Jeder Beitrag der Broschüre enthält neben einem jungen Leser ansprechenden Text zudem „Tipps für die Großen“ sowie Adresse, Öffnungszeiten und Preise der jeweiligen Attraktion. Viele Erlebnisse, wie auch besagter „Weg der Bäume“, sind indes sogar kostenlos. Bei eben jenem Weg in Nastätten lautet der Tipp für die erwachsenen Begleiter der Kids, etwa eine Stunde Zeit für die Wanderung einzuplanen. Auch, dass der Pfad eben und einfach begehbar sei, ist ein wertvoller Hinweis. Daneben wird aufgeführt, wo man am besten parken kann. Und dass das Smartphone bei diesem Natur-Technik-Crossover nicht zu Hause bleiben sollte!

Fast wie in Bayern fühlt man sich hingegen auf der Ruppertsklamm. Mit seinen vermoosten Felsen erinnert der Wanderweg bei Lahnstein an uralte Alpen-

schluchten. Keine Sorge, so anstrengend wird es nicht, dennoch ist „die Klamm“ prädestiniert, junge und junggebliebene Entdecker auf Trab zu halten. 235 Höhenmeter auf anderthalb Kilometern Strecke bedeuten eine Tour voller Spaß und Faszination. Die Ruppertsklamm bildet den Höhepunkt des bei Touristen beliebten RheinSteigs und zeigt sich an mancher Stelle von durchaus anspruchsvoller Seite, ist daher für Kinder und weniger geübte Wanderer besonders an trockenen Tagen zu empfehlen. Zwischen Tonschiefer und Sandstein müssen sich die Abenteurer, die diesen Steig beschreiten, teilweise an Seilen entlanghangeln – perfekt für wagemutige Jungs und Mädchen, die Herausforderungen lieben!

Vorsichtigerer Zeitgenossen brauchen sich jedoch nicht zu fürchten: An schwierigen Stellen sind Stufen in den Stein gehauen. Nach etwa einer Stunde endet der Adrenalin-Kick an einer Schutzhütte. Da diese nicht bewirtschaftet ist, sollte man allerdings etwas Proviant dabei haben, um den Abschluss der Tour mit einem kleinen Picknick zu krönen, und leergekletterte Energiereserven wieder aufzufüllen. Der Eingang der Ruppertsklamm, an dem ausreichend Parkplätze zur Verfügung stehen, liegt an der Bundesstraße 260 zwischen Lahnstein und Fachbach.

Das malerische Aartal auf ganz besondere Art erkunden können Groß und Klein als Passagiere der Aartal-Draisine. Die liefert die perfekte Mischung aus Spaß, Bewegung und frischer Luft. An der echten Handhebeldraisine muss man selber mit anpacken, denn sonst geht es nicht vorwärts! Zum traditionellen Fortbewegungsmittel passt die Umgebung, die wahrlich Geschichte atmet: Während der Fahrt lernt man das wunderschöne Aartal mit seinen historischen Burgen zwischen Diez-Freidiez und Aarbergen-

Michelbach kennen. Los gehts am Bahnübergang in Oberneisen, wo sich der Draisinenbahnhof befindet. Zwischen vier Touren mit einer Länge von 13 bis 23 Kilometern kann man wählen oder sich stattdessen zu einer ganz individuellen Fahrt aufmachen. Jenseits der Gleise gibt es von Burgruinen über Mineralquellen bis zur Altstadt von Diez so einiges zu entdecken. Rechts und links der Schienen ist ebenfalls jede Menge los: Der Naturerlebnispfad, das Aartal-Museum, der Märchenwald Burgschwalbwegs oder Kaffee und Kino im Kremlikulturhaus sorgen dafür, dass garantiert keine Langeweile aufkommt. Begleitet wird die außergewöhnliche Tour, die auf Gruppen ausgelegt ist, von Aktiven des Arbeitskreises Aartalbahn. Eine Voranmeldung ist erforderlich.

„Schiff, Sport und Speed“ verspricht der Ausflug an die seit jeher beliebte Loreley. Selbst wenn sich der Nachwuchs nicht die Bohne für den Mythos um die holde Maid interessiert, die Schiffsleute scharenweise ins Verderben gestürzt haben soll, so



Raus an die frische Luft, das macht in der Rhein-Lahn-Region besonders viel Spaß. Wo es in dieser Gegend vor allem für Kinder Tolles zu entdecken gibt, verrät die Publikation „Hier kannst du was erleben!“. Foto: Nitz-Fotografie

Michelbach kennen.

Los gehts am Bahnübergang in Oberneisen, wo sich der Draisinenbahnhof befindet. Zwischen vier Touren mit einer Länge von 13 bis 23 Kilometern kann man wählen oder sich stattdessen zu einer ganz individuellen Fahrt aufmachen. Jenseits der Gleise gibt es von Burgruinen über Mineralquellen bis zur Altstadt von Diez so einiges zu entdecken. Rechts und links der Schienen ist ebenfalls jede Menge los: Der Naturerlebnispfad, das Aartal-Museum, der Märchenwald Burgschwalbwegs oder Kaffee und Kino im Kremlikulturhaus sorgen dafür, dass garantiert keine Langeweile aufkommt. Begleitet wird die außergewöhnliche Tour, die auf Gruppen ausgelegt ist, von Aktiven des Arbeitskreises Aartalbahn. Eine Voranmeldung ist erforderlich.

„Schiff, Sport und Speed“ verspricht der Ausflug an die seit jeher beliebte Loreley. Selbst wenn sich der Nachwuchs nicht die Bohne für den Mythos um die holde Maid interessiert, die Schiffsleute scharenweise ins Verderben gestürzt haben soll, so

zieht ein Trip zum sagenumwobenen Felsen doch schon kleine Ausflügler in seinen Bann. Der Grund dafür ist aber nicht etwa in betörenden Gesängen zu suchen, sondern beispielsweise in der phänomenalen Sommerrodelbahn, die den Puls in die Höhe treibt. Bis zu 40 Stundenkilometer nehmen kleine wie große Rodler an Fahrt auf, wenn sie die 700 Meter durch die Edelstahlmulde der rasanten Bahn ins Tal hinabsausen. Ein Spaß sondergleichen, der per Foto festgehalten werden kann. Mit dem Lift geht es dann ganz bequem wieder hoch zur Abfahrtstelle. Sogar die ganz Kleinen dürfen das Abenteuer schon erleben – im Alter von drei bis acht Jahren allerdings nur in Begleitung einer älteren Person.

Darüber hinaus hält die Gegend rund um die Loreley noch viele weitere Überraschungen für Aktive bereit: den schon erwähnten RheinSteig etwa, den Rabenack-Klettersteig oder verwunschene Erlebnispfade. Mama und Papa (oder Oma und Opa) können sich überdies an einem Konzert auf einer der schönsten Freilichtbühnen Deutschlands erfreuen (das Programm startet ab Juni), das historische St. Goarshausen entdecken oder sich ein Gläschen köstlichen Rieslings munden lassen – das UNESCO-Welterbegebiet Oberes Mittelrheintal hat für jedes Alter und jeden Geschmack etwas zu bieten. Die Sommerrodelbahn ist bis Mitte November täglich von zehn bis 17 Uhr geöffnet, bei unsicherem Wetter lohnt sich zuvor allerdings ein Blick auf die tagesaktuelle Website www.loreleybob.de.

Die typischen Waldwege rauf und runter zu laufen – das wird für die Knirpse schnell öde. Wie wäre es also mit einem Walderlebnispfad? Ein solcher befindet sich bei Katzenelnbogen: Der Walderlebnispfad Einrich hält Spannendes für all diejenigen bereit, die genug haben vom trockenen Blattformen Bestimmen. 19 Mitmachstationen laden hier zu einer faszinierenden Reise durch den Forst ein. Einmal durchs Baumtelefon sprechen oder mit dem Holzfernrühr Weites nah heran zoomen, auf dem Waldxylophon mit Klang-

hölzern musizieren – wer hätte gedacht, dass der Wald so vielseitig sein kann? Ein Insektenhotel gibt es dort, ebenso einen geschraubten Baum, und Sportbegeisterte dürfen sich im Tierweitsprung üben, beziehungsweise sich mit den Fähigkeiten der Waldtiere messen. Kurzum: Hier lernen Kinder etwas, ohne es zu merken, einfach, weil es so viel Spaß macht.



56 Seiten kindgerecht gestaltet und getextet: die „monstermäßige“ Broschüre der Lahn-Taunus-Region.

Ellenlange Infotafeln sucht man auf dem 2,8 Kilometer langen Pfad vergebens. Stattdessen warten Faltblätter mit nützlichen Details in praktischen Boxen darauf, mitgenommen zu werden. Zugänglich ist der abenteuerreiche Weg über den Katzenelnbogener Seniorenstift oder die Weiseler Höhe, gratis und das ganze Jahr über.

Wir bleiben im Wald, doch diesmal geht es hoch hinaus: Im Kletterwald Diez können sich kleine und große Energiebündel so richtig auspowern und Grenzen überwinden. Kraxelnd, schwebend, hangelnd und seilrutschend erlebt man echtes Höhenfeeling im Eichenwald. Schwindelfrei sollten die Wagemutigen allerdings schon sein, wenn sie die Baumwipfel von bis zu zwölf Metern erklimmen wollen! Muskelkatergarantie ist ebenfalls gegeben. Doch wer es in luftige Höhen hinauf schafft, der wird mit einem atemberau-

benden Panoramablick über den Stadtwald Hain belohnt. Detaillierte Preise und Öffnungszeiten gibt die Broschüre bekannt.

Was ist die Spaßsteigerung von Golf, dem eigentlich ein bisschen langweiligen Rasensport, dem der amtierende Präsident der USA so gerne frönt? Richtig, „SupaGolf“! Die Erfindung des Australiers Andrew van der Meer basiert auf der Beobachtung, dass so ein kleiner Golfball ja schon ganz schön schwer zu treffen ist. Das „Geschoss“ beim SupaGolf ist deshalb etwa so groß wie ein Tennisball und teilweise aus Schaumstoff gefertigt; somit tut es längst nicht so weh wie sein kleiner Verwandter, wenn man es denn mal abkriegt. Das muss man erlebt haben? Finden die Nassauer auch. Deshalb gibt es dort den ersten „SupaGolf“-Platz Deutschlands. Mit dem ungewohnt weichen und großen Ball, der dabei jedoch die gleichen Flugeigenschaften aufweist wie ein „normaler“ Golfball, kann man sich nach Lust und Laune durch die Neun-Loch-Anlage putten. Let the games begin!

Ein Geheimtipp für alle, die sich abseits der ausgetretenen Wanderpfade austoben wollen, ist Baedeckers Felsenweg über Bad Ems. Die 3,3 Kilometer und 171 Höhenmeter sind nichts für gemütliche Spaziergänger, bedeuten dafür aber umso mehr Spaß! Und das ist es doch, was Kinder in den Ferien oder am Wochenende erleben wollen. Entlang der Bäderlei passiert man viele Felsvorsprünge auf dem wildromantischen Pfad. Concordiaturm, Mooshüttchen oder Heinzelmännshöhlen sind nur einige der Stationen, die den sagenhaften Weg säumen... der Blick über das mondäne Bad Ems nicht zu vergessen!

Diese und viele Ausflugsziele mehr, unterteilt in Einzelattraktionen und Themenwelten, versammeln sich in der informativen wie lustig-bunt gestalteten Broschüre „Hier kannst du was erleben!“, herausgegeben vom Lahn-Taunus-Touristik e.V. Sie ist bei der Lahn-Taunus-Touristik selbst und in den örtlichen Touristik-Infos der Region kostenlos erhältlich sowie online unter www.lahn-taunus.de abrufbar.



„SupaGolf“ in Nassau ist ein besonderes Erlebnis: Die Bälle sind bunter, weicher, größer als bei der klassischen Variante. Foto: Touristik im Nassauer Land

In Hilgert ist noch lange nicht Schluss

Tonpfeifenbäcker Jens Steuler übernimmt das traditionsreiche Handwerk von seinem Vater

VON ANDRA DE WIT

Ein hochmodernes Telefon inmitten uralter Holzbretter und der Stanze vom Vorfahr: In der kleinen Hilgertener Werkstatt von Jens Steuler ist das Tonpfeifenbacken zwar ein fast schon antiquiertes, mitnichten aber vernachlässigtes Handwerk. Er tritt in die Fußstapfen seines kürzlich verstorbenen Vaters Rainer Steuler, und hat es sich damit zur Aufgabe gemacht, eine Tradition aufrecht zu erhalten, die im Kannenbäckerland noch lange nicht Geschichte ist – und darüber hinaus sogar live erlebbar.

Errichtet wurde die Werkstatt von Jens Steulers Urgroßvater Wilhelm Albrecht Simonis, der hier seinerzeit noch hauptberuflich Tonpfeifen herstellte. „Der hatte wiederum bei meinem Urgroßvater gelernt und gearbeitet. Bis zu diesem Vorfahren gehen unsere Aufzeichnungen“, verdeutlicht Steuler die enorme, generationenübergreifende Tradition seiner Familie. Er gehe aber sogar davon aus, dass auch noch ältere Vorfahren von ihm bereits Pfeifenbäcker waren. „Wie eben alle in Hilgert einst“, schmunzelt er.

Schon als kleiner Junge hatte er seinem Urgroßvater in der Werkstatt assistiert. Doch: „Ich bin damit großgeworden, aber ich habe als Kind noch nicht so

würde, was aus seiner Werkstatt wird. Da habe ich mich dieser umso mehr verpflichtet gefühlt. Ich musste gar nicht nachdenken. Es war sofort klar für mich, dass ich sie übernehme“, erzählt der 37-Jährige, der hauptberuflich als Realschullehrer arbeitet.

Und so nahm sich der Hilgertener der Kunden seines Vaters an, hauptsächlich Tabak-Großhändler, und kümmert sich aktuell um die zahlreichen organisatorischen und bürokratischen Angelegenheiten, die mit seinem neuen Nebenjob nun anstehen. Diese mühsamen Vorbereitungen nimmt er aber gerne in Kauf: „Es ist eine langjährige Tradition im Ort, der ich mich verbunden fühle. Ich finde, da hat man eine historische Verantwortung.“ So



Tonpfeifen in den verschiedensten Formen werden in Hilgert produziert.

merhin der jahrhundertalten Tradition des keramischen Kunsthandwerks, das mit den berühmten salzglasierten Kannen und Krügen begann und heute sowohl von alten Handwerksmeistern als auch von jungen Keramikstudenten weitergetragen wird. In Höhr-Grenzhausen, Hilscheid, Hilgert und Ransbach-Baumbach gibt es sogar Werkstätten, die für Besucher Besichtigungen anbieten. Dieses Angebot erfreut sich größter Beliebtheit, und die Werkstätten, die dabei sind, werden ganzjährig von vielen Freunden des alten Kunsthandwerks aufgesucht. Auch Jens Steuler schließt sich den Kollegen an: „Über Besuch freue ich mich immer, der ist jederzeit herzlich willkommen.“ Termine könnten einfach nach Absprache vereinbart werden.

Aber auch auf dem Europäischen Keramikmarkt in Höhr-Grenzhausen, der am 2. und 3. Juni stattfinden wird, kann man Jens Steulers Produkte bewundern. Übrigens locken in diesem Jahr auch noch weitere ähnliche Veranstaltungen im Kannenbäckerland, wie „Höhr-Grenzhausen brennt Keramik“ am 2. April. Dort begegnet man Keramik-Experten in ihren Werkstätten und Ateliers. In Grenzau wiederum präsentieren Aussteller am 19. August auf dem Handwerkermarkt ihre Arbeit. Und überdies lockt natürlich noch der Europäische Töpfermarkt in Ransbach-Baumbach. Der wird in diesem Jahr am 6. und 7. Oktober stattfinden. Das Interesse an dem Handwerk, das sieht auch Jens Steuler so, ist noch immer da.

„Als mein Vater anfing, war die Nachfrage sehr groß. Pfeifen, aber auch kleine Krüge, Spielfiguren, was es so Anfang des 20. Jahrhunderts gab und dann allmählich ‚out‘ wurde.“ Die Nachfrage habe zwar in den letzten Jahren abgenommen, aber auch in der jüngsten Zeit habe Rainer Steuler noch Pfeifen exportiert, hauptsächlich in die Niederlande. Nun liegt es an seinem Sohn, ein neues Kapitel in der jahrhundertelangen Geschichte der Hilgertener Pfeifenbäcker aufzuschlagen. Dazu gehört – ganz im Sinne des heutigen Kannenbäckerlandes – die Verbindung von Tradition und Innovation. „Ich werde natürlich auch ein bisschen was modernisieren. In den Osterferien möchte ich zum Beispiel erst mal eine ordentliche

Webseite erstellen, und mich auch um das Thema Soziale Netzwerke kümmern.“ An solche Aspekte, erinnert sich Steuler lächelnd, habe sein Vater keine Gedanken verschwendet.

Aber selbstredend soll die Arbeit, die der Sport- und Wirtschaftslehrer von nun an als Nebengewerbe ausführen wird, auch Spaß machen. Dafür hat sich Jens Steuler einen tatkräftigen Mitstreiter ins Boot geholt. Davide Valentino, der gleich gegenüber wohnt, agiert ab sofort mit ihm zusammen. Seit 16 Jahren sind die beiden eng befreundet. Als Jens Steuler die Werkstatt übernommen hatte, sprang Valentino spontan ein, um seinen Kumpel bei der Produktion zu unterstützen. Dafür lernte er fleißig die Herstellung der kleinen Rauchinstrumente. „Es ist nicht

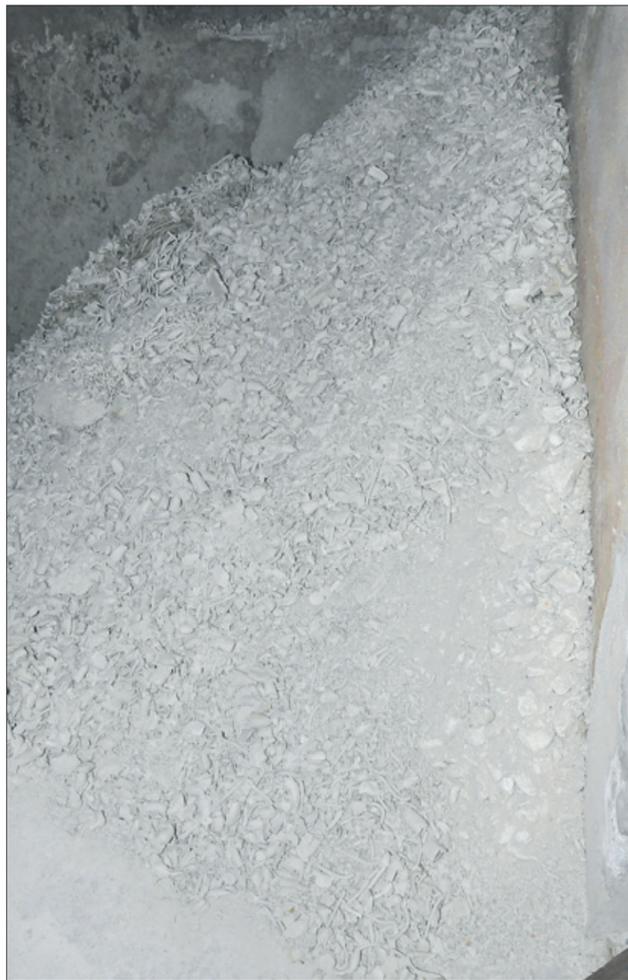
kleinen Spalt. Mittels eines in den Pfeifenkopf gepressten Stopfers verteilt sich die Masse dann bis zum Ende des Stiels. In diesen wird anschließend ein dünner Draht gebohrt, durch den die spätere Luftzufuhr sichergestellt werden soll. Nach dem Stanzen muss mit einem Messer noch der Tonrest von der angetrockneten Pfeife entfernt werden, und die Pfeifen sind bereit für den letzten Schritt: Im Ofen werden sie gebrannt.

Ganz schön viel Aufwand für die zerbrechlichen kleinen Kunstwerke! Eines steht für Steu-

zen“, betont Steuler. Und wenn nebenbei noch etwas Zeit übrig bleibt, probieren die zwei ihre Produkte auch mal selber aus, höchst stimmungsvoll natürlich: „Wir haben letztes hier zusammen Karten gespielt und dabei Pfeife geraucht“, erzählt Davide Valentino lachend.

Aktuell produzieren die beiden Hilgertener eine Tonpfeife nach der anderen, um den Bestand aufzustocken. Im Frühling, so hoffen sie, können sie dann auch mal Tage außerhalb der Werkstatt verbringen und mehr vom Tageslicht sehen. Es werde aber selbstredend keinen Moment geben, in

Alle Informationen
Kannenbäckerland-Touristik-Service,
Lindenstraße 13,
56203 Höhr-Grenzhausen,
0 26 24/1 94 33,
info@
kannenbaeckerland.de



Im Keller des Pfeifenbäckers lagert noch immer Ton seines Urgroßvaters. „Den benutzen wir, das würde ihn freuen.“

viel darüber nachgedacht. Ich habe einfach nur geholfen.“ Sein Interesse wuchs allerdings, je älter er wurde. Schließlich unterstützte er seinen Vater, Hilgerters höchstgeizigen und beliebten Tonpfeifenbäcker Rainer Steuler bei der Produktion. „Und nachdem mein Vater dann vor kurzem gestorben war, wollten viele Leute wissen, wie es weitergehen

habe er schon mehrfach Menschen getroffen, die erstaunt waren über das, was er macht. „Selbst in der Verbandsgemeinde gibt es Leute, die gar nicht wissen, dass es noch Pfeifenbäcker gibt“, erzählt er.

Dabei sei Hilgert doch traditionell eine Heimstätte dieses Handwerks. Das Kannenbäckerland verdankt seinen Namen im-



In der Stanze verarbeitet Jens Steuler (vorne) den Rohstoff, der für die Region so typisch ist. Fotos: de Wit

wirklich schwer, aber man braucht viel Geduld. Wenn mal etwas nicht klappt, geht es von vorne los, da muss man dann locker bleiben“, berichtet der 45-Jährige von seiner Erfahrung mit dem einzigartigen Handwerk.

Die Produktion einer Pfeife mag vielleicht nicht mit harter Arbeit verbunden sein, langwierig ist sie indes schon. In einer Wanne wird der Ton erst zwei Stunden eingeweicht, um ihn knetbar zu machen. „Und dann jagen wir ihn durch unsere Presse. Aus der kommen Tonstränge heraus, also die Stiele der Pfeifen, die wir in die richtige Länge schneiden müssen“, erläutert Jens Steuler.

Der Strang wird anschließend in eine Tonpfeifenform gelegt, die in eine Stanze eingespannt wird. Der noch nasse Rohstoff wird dann von der Stanze in der doppelhäftigen Form zusammengepresst. Auf diese Weise entweicht der Ton durch einen

ler und Valentino aber fest: Lohnenswert ist die Produktion auf jeden Fall, und dabei geht es ihnen nicht um Einnahmen. „Wir wollen hier keine Reichtümer. Wir wollen die Tradition fortset-

dem das Duo die Tätigkeit schleifen lasse, stellt Jens Steuler klar. „Wie mein Vater immer gesagt hat: ‚Es ist eine einfache Arbeit, aber man muss gewissenhaft dabei sein.‘“



Mit ruhiger Hand reiht Davide Valentino die Stränge auf.



Sehr beliebt: der Keramikmarkt in Höhr-Grenzhausen. Foto: Westerwald Touristik-Service

Wohl nicht einmal jedem Wäller bekannt

Sehenswerte Filmreihe zeigt Attraktionen einer besonders tollen Westerwald-Region

Schon seit 2011 besteht die förmlich festgelegte Kooperation der Verbandsgemeinden Wallmerod und Westerburg. Eines der neuesten Ergebnisse der fruchtbaren Zusammenarbeit unter der Marke „Wäller Land“ ist die Film-Reihe „Wäller Land ... schon bekannt?“. Im Oktober vergangenen Jahres startete sie im „Westerwald-TV“ und wuchs rasch auf neun sehenswerte Filme an. Nun sind zwei weitere Clips hinzugekommen – die Sie als Bewegtbild sogar auf dieser Zeitsungsseite anschauen können (siehe Kasten)!

Aus der Güterzug-Lok „44 508“ steigt zischend Dampf empor. Betriebstüchtig ist das „Stahlross“ zwar (noch) nicht, aber der ganze Stolz der „Westerwälder Eisenbahnfreunde“ ist das Gefährt verständlicherweise dennoch. Die Lok – 1941 von Krauss-Maffei in München gebaut und bis 1977 gefahren – er-

Eisenbahnbrücke in Westerburg gelegen, hat der Verein in mühevoller Kleinarbeit hergerichtet und zum Erlebnisbahnhof umgebaut, wo die Eisenbahnfreunde neben ihrer „44 508“ weitere Schätze präsentieren, Modellbahntage veranstalten und zum Lokschnuppenfest laden: Szenen aus dem elften und damit jüng-

ellerland.de oder über den YouTube-Kanal des „Wäller Landes“ zu sehen sind. Oder starten Sie die App „PAPER.plus“ (siehe unten) und schauen Sie 5 Filme direkt auf dieser Seite an! Der weitere ganz junge Beitrag widmet sich der Liebfrauenkirche, ebenfalls in Westerburg beheimatet beziehungsweise präziser auf dem nahen und zur Stadt gehörenden Berg Reichenstein.

Das bedeutsame Gotteshaus war bereits im Mittelalter Ziel etlicher Wallfahrten. Zwischen 1925 und 1964 diente sie Westerburg als Pfarrkirche. Und wie im Fall der Eisenbahnfreunde mit ihrem Erlebnisbahnhof, macht auch dieses Video große Lust, die Örtlichkeit selbst einmal aufzusuchen.

Das sei insgesamt die Intention von „Wäller Land ... schon bekannt?“ hatten die beiden zuständigen Verbandsbürgermeister, Gerhard Loos und Klaus Lütkefedder, hervorgehoben: dass sowohl Touristen, aber auch Einheimische, „Wäller“, aufmerksam gemacht werden, welche höchst erlebenswerten Attraktionen die Region bietet. Denn selbst die Menschen, die in direkter Nachbarschaft zum „Wäller Land“ leben, wüssten oftmals nicht, was dort alles zu sehen ist.

Klar: Der Wiesensee ist weit über Stahlhofen und Pottum hinaus – die beiden Ortschaften säumen seine Ufer – ein Begriff. Doch wissen alle Wiesenseefreunde, dass nicht nur der Rundwanderweg um das Binnengewässer – sechseinhalb



Selbstverständlich darf in der Film-Reihe ein Beitrag über den Stöffelpark nicht fehlen! Er nimmt mit in die Erdgeschichte und in die der Basaltindustrie, die die Region einst prägte. Der Steinerlebnispark ist zweifelsohne einer der beeindruckendsten Attraktionen, die es im Westerwald zu sehen gibt – und zudem ein Teil der Kräuterwind-Gartenroute.

Kilometer lang und zudem der einzige barrierefreie Wanderweg im ganzen Westerwald! – seinen immer wieder von vielen Spaziergängern genutzten Reiz hat? Sondern dort ebenso alljährlich eine bundesweit bedeutsame Regatta stattfindet, der wiederkehrende „MoonWalk“ Hunderte Nordic-Walking-Fans selbst bis aus dem Siegerland oder dem Frankfurter Raum anzieht oder der „Westerwald-Steig-Lauf“ sich zu einem Mekka der Ausdauersportler vor der herrlichen Kulisse des Sees entwickelt hat?

Nun, nach dem Betrachten des Films „Der Wiesensee – ein Kleinod mit Geschichte“ kennt man auch diese „Geheimtipps“. Das ist nicht anders bei den übrigen Folgen, die sich der legendären Holzbachschlucht, der Pfingstkirmes in Molsberg – sie blickt auf eine gelebte, uralte Tradition im Schatten des örtlichen Schlosses –, den Ritterspielen an

der „Alten Burg“ in Rotenhain (die in Wahrheit ein Nachbau ist und erst ein gutes Jahrzehnt steht) und etlichen anderen Top-Attraktionen und Events widmen.

Selbstverständlich fehlt ein Publikumsmagnet

wie das „Backesdörferfest“ nicht. Die beiden Verbandsgemeinden Wallmerod und Westerburg, die all diese großartigen Dinge über ihre „Wäller-Land“-Kooperation anschieben, binden dabei nahezu alle Vereine in mehreren teilnehmenden Gemeinden ein (2017 waren sieben dabei). Zwar kann man im Film selbstverständlich nicht den wunderbaren Duft selbst genießen, den frisches Backesbrot aus den alten Backhäuschen verströmt, aber der Beitrag macht dennoch enorm viel Lust, bei einer Neuauflage unbedingt dabeizusein (2018 wird es am 30. September soweit sein).

So ist die Video-Reihe „Wäller Land ... schon bekannt?“ einerseits beinahe so etwas wie eine Leistungsschau zu all den vielen, oft von großem ehrenamtlichen Einsatz getragenen Veranstaltungen in diesem besonders attraktiven Landstrich des Westerwaldes. Und zum anderen ganz eindeutig eine Motivation, sich als Bewohner der Region dringend einmal wieder etwas genauer im eigenen Lebensumfeld umzusehen.

Besucher bekommen, neben der ohnehin schon reizvollen Natur, gleich noch einen ganzen Strauß voll Gründe geboten, den nächsten Wochenendausflug oder Kurzurlaub unbedingt im Wäller Land zu verbringen – da, wo die Liebfrauenkirche auf dem Berg Reichenstein über Westerburg thront und die „44 508“ zischend heißen Dampf in den Wäller Himmel faucht...

VIDEOS ANSEHEN: SO GEHT ES

App laden

Sie wollen sich fünf der insgesamt derzeit elf Wäller-Land-Filme mit Ihrem Smartphone oder Tablet direkt hier auf der Seite ansehen? Das geht wirklich!

Laden Sie dazu einfach die App „PAPER.plus“ im „Google Play Store“ oder „Apple App Store“ (alternativ können Sie diesen QR-Code einlesen – und die App installiert sich komfortabel von allein). Dann brauchen Sie nur noch die App zu starten und als Anbieter UPRESS auswählen. Wenn Sie die zugehörigen Fotos auf dieser Seite scannen, beginnen sie „zu leben“!



reichte eine maximale Leistung von 1.910 PS und ist eine der letzten erhaltenen Dampfloks ihrer Art.

Einen vierständigen Lokschnuppen aus dem Jahr 1907, unweit der denkmalgeschützten

ten Teil der Film-Reihe „Wäller Land ... schon bekannt?“, der den Bahn-Fans gewidmet ist.

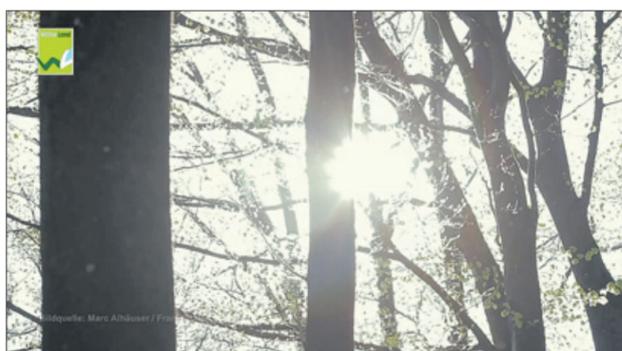
Neben diesem Clip gibt es einen zweiten recht neuen Streifen – der, wie alle anderen auch – entweder auf der Seite www.wa-



Mit dieser Einstellung startet jeweils der Vorspann aller „Wäller-Land“-Filme. So auch bei dem in diesem Bild hinterlegten Film über das besondere Eisenbahnmuseum „Erlebnisbahnhof Westerburg“. Fotos & Videos: Wäller Land Touristik



Das Video über die Kirche „Unserer Lieben Frau“ gehört zu den neuesten zwei Clips.



Der Film „Wandern im Wäller Land“ nimmt mit zu einem echten Juwel der Region: in die Holzbachschlucht.



Auch für Radler ist der Wiesensee ein perfekter Ausgangspunkt, wie „Radwandern im Wäller Land“ zeigt.

Alle Informationen
Tourist-Information
WällerLand am Wiesensee,
Winner Ufer 9,
56459 Stahlhofen a. W.,
0 26 63/2 91-4 94,
info@waellerland.de