

NR. 1 2020
FRÜHJAHR/SOMMER

Hammes

LEBEN IM WESTERWALD



Dominik Eulberg
Klangkünstler und
Naturschützer

Gutes Fleisch
Das Rind muss auf
die Weide

Nix wie raus!
Mit den Kindern
und den Kegeln

Land erleben

Urlaub im rheinischen Westerwald



Wandern, erleben und genießen

Entdecken sie die Schönheit unserer Natur rund um unser weitläufiges Anwesen auf einem abwechslungsreichen Rad- und Wanderwegenetz oder erkunden Sie das Weltkulturerbe Mittelrheintal. Yoga-Specials, Kräuterwanderungen und ein vielfältiges Vitalprogramm sorgen für abwechslungsreiche Ferientage. Restaurants mit angepasstem Sicherheitsabstand, eine kreative engagierte Küche und unser stilvolles Ambiente sorgen für viel Erholung. Viel erleben, genießen und rundum verwöhnt werden mit herzlicher Westerwälder Gastlichkeit.

5 Tage Sommerpause

4 Nächte inklusive Frühstück und feinem 4-Gang Menü am Abend, Nutzung der 2.500 m² Spa-Landschaft, tägliches Aktivprogramm, Wanderkarten, Leih-Fahrräder uvm.
DZ Basic, Anreise So/Mo ab **420,- €** p.P.
DZ Basic, Anreise Mi/Do. ab **472,- €** p.P.

5 Tage Waldbaden

4 Nächte inklusive Frühstück und feinem 4-Gang Menü am Abend, Spa-Landschaft, Naturerlebnis-Wanderung, 2 Waldbaden-Sessions, Basaltstein-Rückenmassage, Saunapeeling uvm.
ab **519,- €** p.P./DZ

SPAR TIPP *Verschiedene Special-Arrangements zu Yoga-Relax-Tage, Wandertage uvm. unter www.hotel-heinz.de*



Liebe Leserinnen und Leser,

eigentlich erscheint der Frühjahr-/Sommer-HANNES Anfang April. Doch in diesem Jahr ist alles anders. Diese Ausgabe war schon so gut wie fertig und gerade noch nicht gedruckt, als die Corona-Krise und der damit verbundene Lockdown über uns und die Welt hereinbrach. Das bedeutete, dass auch die Restaurants, Hotels, Läden und all die wunderbaren Museen und Parks im Westerwald schließen mussten. Alle Veranstaltungen wurden vorläufig abgesagt. So verständlich und auch wichtig diese Maßnahmen waren und sind, für die betroffenen Gastgeber und Kulturschaffenden ist das ein herber Einschnitt.

Für den HANNES fielen plötzlich sämtliche Ausgabestellen aus. Wozu also ein Magazin produzieren, das seine Leser nicht erreichen kann? Nachdem wir uns nach Ostern aus der Schockstarre gelöst und mit vielen Betroffenen gesprochen haben, stand für uns fest: Jetzt erst recht! Wir bringen, wenn auch mit leichter Zeitverzögerung, den HANNES heraus. Denn das Titelthema, das auch vor der Krise schon feststand, lautet „Regionale Produkte“. Mit dem Kauf von Produkten, die im Westerwald hergestellt werden und der Unterstützung der Gastronomen, die diese Produkte verarbeiten, wird die Region gestärkt! Und die Westerwälder Natur lässt sich immer und auch in Zeiten wie diesen genießen. Wir berichten über besondere Landschaften wie die Kroppacher Schweiz. Über Naturerlebnisse wie den neuen Vogel-Rundwanderweg in der Holzbachschlucht. Über lohnende Wanderziele wie die Liebfrauenkirche in Westerburg. Und über Westerwälder Menschen – aus der Gegenwart und der Vergangenheit. Nur auf den Veranstaltungskalender „Termine, Adressen“ werden wir in dieser Ausgabe verzichten, da noch nicht absehbar ist, ab wann wieder etwas stattfinden kann.

Einige unserer Politiker empfehlen mittlerweile, den Jahresurlaub in Deutschland zu verbringen. Wir schließen uns an und werden noch konkreter: Verbringen Sie Ihren Urlaub im Westerwald! Er hat sowohl für Westerwälder selbst als auch für Gäste viel zu bieten – herrliche Natur, frische Luft, eine gut aufgestellte Gastronomie, komfortable Hotels, tolle lokale Produkte und viel, viel mehr.

Blieben Sie gesund! Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit.

Sabine Jahn Astrid Fugger

und das ganze Team vom WällerLand:

Nina Engel, Ramona Zirfas, Martin Rudolph und Johannes Schmidt





IN DER WILDROMATISCHEN
SCHLUCHT DIE SCHÖNE NATUR
GENIEßEN UND DEN GESÄNGEN
DER VÖGEL LAUSCHEN



INHALT



Wir Wäller

Erleben mit der Kamera

Über die Fotografin
Barbara Bathe
6 - 9

Dominik Eulberg

Klangkünstler und
Naturliebhaber
10 - 11

Kriegsheldinnen

Die Geschichte von
Leni Jacob
12 - 13



Wäller Leben

Unter Dach und Fach

Nachhaltiges Bauen
anno dazumal
14 - 17

Die Sprache der Pferde

John Wisser und die
Take it easy-Ranch
18 - 19



Flora, Fauna, Landschaft

Die Schweiz im Westerwald

Die Welt endet in der
Kroppacher Schweiz
20 - 23

Alle Vögel sind schon da

Der Vogel-Rundwanderweg
in der Holzbachschlucht
24 - 25

Serie Heilpflanzen

Die Himbeere
26 - 27



Wäller Genuss

Natürlich! Aus der Region.

Naturgenuss für
Besseresser
28 - 31

„Der Hannes kommt“

Der Hannes aus Welschneudorf
war ein großer Mann ...
32 - 33

Das Rind muss auf die Weide!

Gutes Fleisch ist nicht billig
34



Grillen am Wochenende

Beilagen mal anders
36 - 39

Ein Raiffeisen ...

... für das Biergefühl
40 - 41

Flüssiges Gold ...

... aus Wurzeln, Kräutern
und Gemüse
42 - 43



Drinnen, draußen

Nix wie raus!

Mit den Kindern und den Kegeln
ab in die Natur!
44 - 47

Heimurlaub

Zeit für den Westerwald
48 - 49

Der gelbe Bach ...

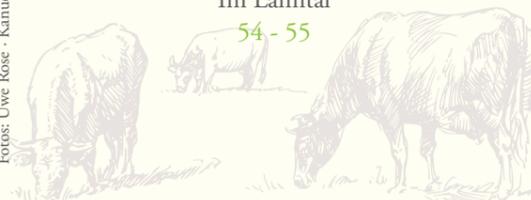
... im südlichen Westerwald
50 - 51

Hier bin ich meine eigener Kapitän

Im Hausboot auf der Lahn
52 - 53

Ein Gefühl von Freiheit und Abenteuer

Im Lahntal
54 - 55



Wäller Kultur

Hohe Kunst

Der Stelen-Rundweg und
die Keramik-Werkstätten
56 - 57

Kulturgut Wein

WeinReich in der Festung
Ehrenbreitstein
58 - 59

Ein Stückchen vom Himmel

Die Liebfrauenkirche in
Westerburg
60 - 61

Einfach abtauchen

Am besten in die Bücher ...
62 - 65

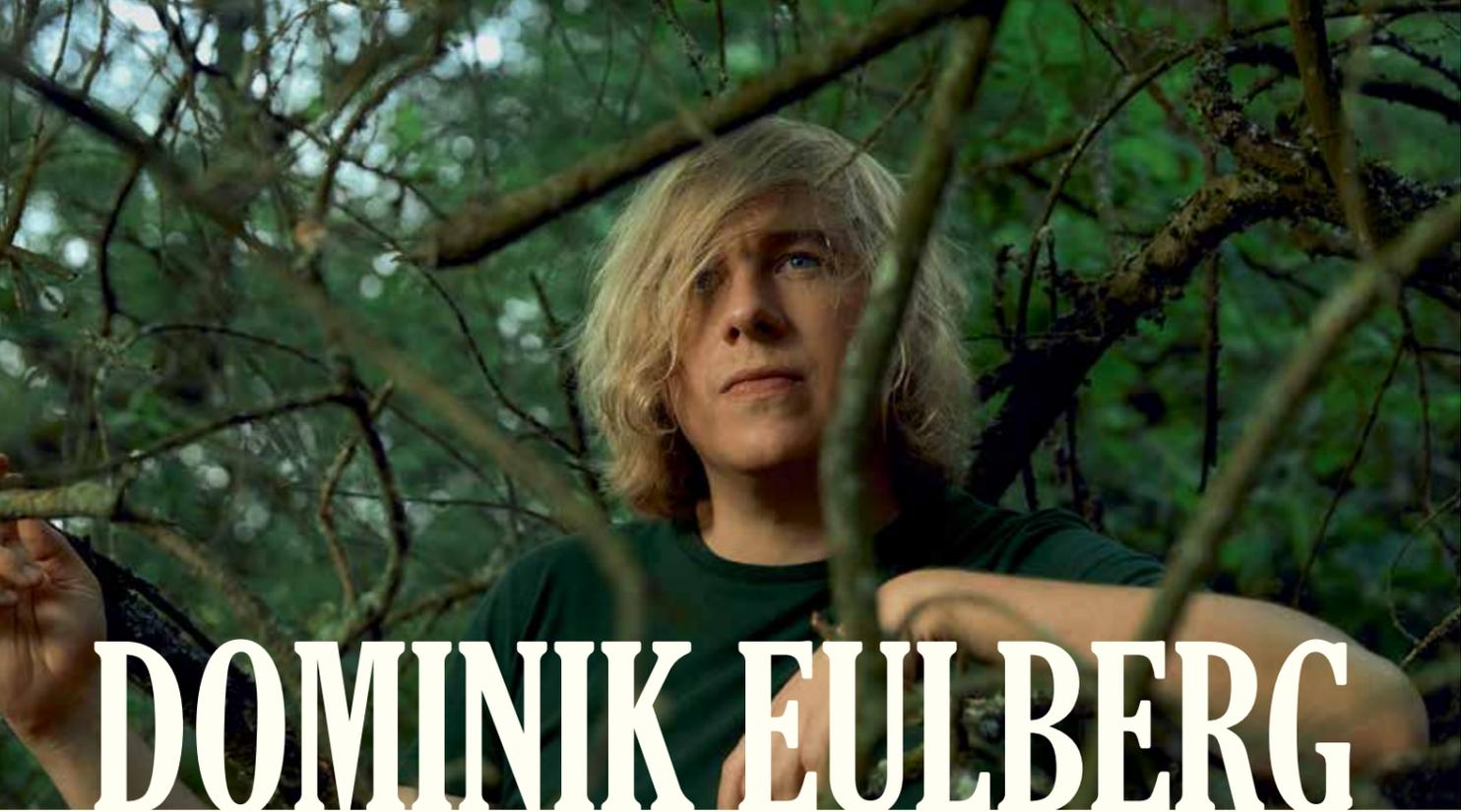
Impressum

66



TIERISCH GUTE LEBENSMITTEL
AUS ARTGERECHTER HALTUNG
VON WESTERWÄLDER ERZEUGERN





DOMINIK EULBERG



KLANGKÜNSTLER UND NATURLIEBHABER

ER IST MIT SEINER MUSIK AUF DEM GANZEN GLOBUS UNTERWEGS, BRINGT DIE MENSCHEN IN CLUBS UND AUF FESTIVALS ZUM TANZEN UND TRÄUMEN.

Zu Hause ist Dominik Eulberg allerdings im Westerwald. Fernab vom urbanen Leben und den Technoclubs dieser Welt lebt er an der Westerwälder Seenplatte, mitten in der Natur, die sein persönliches Wohlfühlparadies und seine Inspirationsquelle Nummer eins ist.

Wie kommt es, dass ein weltbekannter Techno-DJ sich ausgerechnet dort niederlässt? Eulberg ist im Westerwald aufgewachsen, streifte schon als Kind durch die Wälder und Wiesen der Region. Er selbst beschreibt sich als heimatbezogenen Menschen, der Westerwald sei „sein Gebiet, sein Habitat“, sagt er im Interview mit HANNES. Durch seinen Vater, selbst Naturforscher und Biologe, kam er bereits ganz früh mit der Natur in Berührung, begeisterte sich schon als kleiner Junge für die heimische Flora und Fauna. „Ich brauche nur ein Fernglas, dann bin ich schon zufrieden“, erzählt Eulberg freudestrahlend. Natur sei für ihn der größte Künstler von allen sowie der einfachste, gesündeste und kostengünstigste Schlüssel zum Glück.

Aber wie passen die elektronisch erzeugten Klänge mit der Ruhe der Natur, der Stille des Waldes zusammen? Wer an Techno denkt, hat oft hämmernde Bässe im Ohr, tanzende und schwitzende Menschenmassen vor Augen. „Für mich ist das überhaupt kein Widerspruch, weil für mich Techno-Musik die natürlichste, die instinktivste oder animalischste Musik ist“, so Eulberg. „Warum findet man es toll, die ganze Nacht zu so einem Vierviertel-, Bum-Bum-Bum-Takt zu tanzen? Weil das ganz archaische

„Techno-Musik ist für mich die natürlichste Musik auf der Welt.“

Dominik Eulberg

Fotos: Natalia Luzenko

Triebe sind, die hier getriggert werden. Wahrscheinlich eine pränatale Konditionierung auf den monotonen Herzschlag im Mutterleib. Techno ist etwas ganz Natürliches, da man es mehr mit den Emotionen und Trieben wahrnimmt, als mit dem eh schon völlig überpräsenten Kognitiven.“ Zudem seien beispielsweise Gesang und Gitarre sehr limitiert in den Ausdrucksformen. „Das Schöne bei elektronischer Musik ist, dass ich jedes Geräusch verwenden oder generieren kann. Es gibt keine klanglichen Limitierungen. Da habe ich eine riesige Farbpalette mit allen Farben, mit denen ich das Bild malen kann, wie ich es in der Natur erfahren habe.“

Auf die Idee für sein neuestes Album „Mannigfaltig“ kam er, als er einen gelben Schmetterling bei einer Wanderung im Westerwald erspähte, der auf den Außenflügeln eine Musterung in Form einer Acht trägt – die „Goldene Acht“. Eulberg hat dafür zwölf Tiere auf seine ganz eigene Weise interpretiert. „Ich habe mich vom Habitus des Tieres, von der phänotypischen Erscheinung und von ihrer Lebensweise inspirieren lassen und habe dann versucht, das narrativ in Musik umzuwandeln.“ Hörbar wird das zum Beispiel im Track „Sechslinien-Bodeneule“, einer Nachtfalterart. „Wenn man sich das Lied anhört, dann kann man feststellen, dass es stark fragmentiert ist. Es gibt zwei große Pausen, in denen das Lied stillsteht. Da habe ich versucht, die unbegreifliche Metamorphose zu skizzieren. Von dem Ei über das Schlüpfen der Raupe, die sich durch das Beatgeflecht frisst, hin zur Verpuppung, wo dann alles zusammenbricht: Die Raupe wird durch ihre Verdauungssäfte nahezu vollständig aufgelöst und stirbt ab. Nur wenige Prozent des ursprünglichen Gewebes überleben, aus denen ein völlig neues Wesen entsteht, das schließlich als Schmetterling der Puppe entsteigt und ganz luftig davonflattert. Das habe ich versucht, musikalisch zu interpretieren“, erklärt Eulberg.

„DER MENSCH SCHÜTZT IMMER NUR DAS, WAS ER SCHÄTZT“

Doch dem DJ geht es um mehr als Musik. Er möchte seine Erfahrungen in und mit der Natur an andere Menschen weitergeben. „Das war schon immer mein tiefer Anspruch, Menschen für die Natur zu sensibilisieren.“ Den Traum, Musiker zu werden, hatte er nach eigener Aussage nie – stattdessen studierte er Biologie mit den Schwerpunkten Ökologie und Umwelt. „Als ich mit meiner Musik erfolgreich wurde, dachte ich: Super, machst du das mal so ein Jahr, dann siehst du die Welt, sammelst wichtige Lebenserfahrungen. Aber irgendwann stellte ich dabei fest: Moment mal, damit erreiche ich ja viel mehr Menschen, als wenn ich jetzt eine Führung im Nationalpark machen würde“, sagt Eulberg. Deshalb verbinde er Techno mit Natur und Umweltschutz: „Der Mensch schützt immer nur das, was er schätzt. Viele Menschen bemerken diese ganzen Wunder ja gar nicht, die vor der eigenen Haustür existieren. Das ist meine Mission, dass die Menschen wieder wahrnehmen, was für geniale und wunderschöne Schätze es da gibt“.

EIN VOGELWANDERWEG IN DER HOLZBACHSCHLUCHT

Eulberg selbst haben es besonders die Vögel angetan. Ein Vogel steckt ja sogar in seinem Namen. Der stammt etymologisch allerdings nicht von der Vogelart, sondern von dem früheren Begriff des Eulers, ein Töpfer. Was genau fasziniert ihn denn an den Vögeln? „Mich begeistert vor allem diese Formen- und Farbvielfalt, wie sie kaum in einer anderen Tierklasse anzutreffen ist. Etwa der kleinste Vogel bei uns, das Sommergoldhähnchen, wiegt vier bis sieben Gramm, also gerade mal so viel wie ein Bleistift. Der schwerste heimische Vogel, die Großtrappe, wiegt 18.000 Gramm, also das Viertausendfache. Wenn man sie sich nebeneinander anschaut, kann man kaum glauben, dass beide derselben Klasse angehören.“ Eulbergs neuestes Projekt neben der Musik verbindet deshalb seine Faszination für Vögel mit seinem Drang, die Menschen für die Wunder um sich herum zu sensibilisieren: Ein Vogelwanderweg in der Holzbachschlucht zwischen Seck und Gemünden. Mehr über den Vogelwanderweg lesen Sie auf den Seiten 24 bis 25. (Valerie Dörner)



IM EINKLANG MIT DER NATUR

Auf Dominik Eulbergs neuestem Album „Mannigfaltig“ haben zwölf heimische Tierarten einen eigenen Track bekommen. Zu den Zahlen von eins bis zwölf hat Eulberg jeweils eine heimische Art gefunden, die diese Zahl im Namen trägt – „ein Indiz dafür, wie divers, vielfältig oder schöner ausgedrückt, mannigfaltig unsere heimische Natur ist.“ Die Songs auf dem im Herbst 2019 erschienenen Album heißen „Eintagsfliege“, „Vierfleck“ oder auch „Siebenschläfer“. Dabei standen die Titel der Tracks fest, bevor die Musik selbst entstanden ist. „Ich bin ein klassischer Konzeptkünstler“, sagt er. „Ich kreierte immer erst die Konzepte zu meinen Alben, bevor ich anfangen konnte, die Musik zu machen.“

Zu dem Album gibt es auch einen Audiokommentar, in dem Eulberg selbst erklärt, wie die einzelnen Musikstücke in Verbindung mit den zwölf Tieren entstanden sind – auch ein Memory passend zum Album und ein Vogelquartett hat er entwickelt und veröffentlicht zudem gerade ein Naturbuch beim renommierten Eichborn-Verlag.





UNTER DACH UND FACH

Nachhaltiges Bauen anno dazumal – das Burgmannenhaus in Westerbург

FACHWERK IM WESTERWALD

Das Landschaftsmuseum in Hachenburg besteht aus acht Gebäuden, die ein Museumsdorf bilden, und die typische Westerwälder Häuser aus dem 17., 18. und 19. Jahrhundert sind. Sie wurden an ihren ursprünglichen Standorten abgebaut und originalgetreu wiederaufgebaut. Das Fachwerk-Ensemble gibt auch durch sein Innenleben tolle Einblicke in das Leben vergangener Zeiten. Infos unter: www.landschaftsmuseum-westerwald.de

Die Fachwerkstädte Hachenburg, Herborn, Montabaur und Limburg laden in mittelalterliches Ambiente mit liebevoll restaurierten Häusern zum Bummeln und Staunen ein. Ein Fachwerk-Schmuckstück ist auch das Burgmannenhaus in Westerburg, es wurde 1607 errichtet. Das alte Rathaus in Bad Marienberg stammt aus dem Jahr 1788 und wurde u. a. als Pfarrhaus genutzt. Heute beherbergt es die Tourist-Information der Stadt.

Foto rechts: eine Scheune mit dem für den Westerwald typischen Niederlass
Fotos unten: das Museumsdorf im Landschaftsmuseum Hachenburg

FASZINIERENDES GEBÄLK

EINST PRÄGTEN SIE DAS GESICHT DER STÄDTE UND DÖRFER – DIE FACHWERKHÄUSER IM WESTERWALD. LEIDER FIELEN SIE ALLZU OFT DEM BEDÜRFNIS NACH MODERNEN ZWECKBAUTEN ZUM OPFER.

Dadurch verloren viele Dörfer ihren Charakter. Heute bereuen viele Gemeinden, dass seinerzeit statt aufwendiger Restaurierung aus unterschiedlichen Gründen nur der Abriss in Frage kam. Aber, es gibt sie noch, die Fachwerkhäuser im Westerwald!

Entwickelt hat sich das Fachwerkhaus aus der frühgeschichtlichen Pfostenbauweise. Hier sind – im Unterschied zum Fachwerkhaus – die Wandpfosten im Erdreich eingegraben und liegen nicht auf einer Schwelle auf. Bis weit in das 19. Jahrhundert hinein war das Fachwerk eine der vorherrschenden Bauweisen und vor allem in Mitteleuropa nördlich der Alpen bis nach England verbreitet.

Die ältesten bis heute erhaltenen Fachwerkgebäude im Westerwald stammen aus der frühen Neuzeit (14. und 15. Jahrhundert). Nur selten ist jedoch die mittelalterliche Bausubstanz erhalten, wie z. B. in Limburg. Der Grund: Im Laufe der Geschichte – und das war nahezu in ganz Deutschland der Fall – ist jeder Ort bzw. jede Stadt



Rathaus in Rehe



Detail des Reher Rathauses

mindestens einmal komplett abgebrannt. Die Feuergefährlichkeit resultierte aus den Strohdächern, die es vereinzelt noch bis in die 1950er Jahre in kleineren Ortschaften gab. Dacheindeckungen aus Ziegeln oder gar Schiefer waren teuer und verbreiteten sich daher zunächst recht langsam. Manuell hergestellte Eichenbalken für Fachwerkhäuser finden sich bis in das 19. Jahrhundert hinein. Dann folgte eine Ablösung durch maschinell im Sägewerk hergestellte Tannen- oder Fichtenholzbalken. Im 17. Jahrhundert lässt sich vor allem im oberen und hohen Westerwald der Niederlass als eine nachträgliche Vergrößerung der Gebäude nachweisen. Fand dieser im 18. Jahrhundert seine größte Verbreitung, nicht zuletzt durch staatlichen Baustopp aufgrund von Holzangel, wurden später auch neue Häuser direkt mit Niederlass errichtet.

Spätestens im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts lösten Gebäude aus Schwemm- oder Ziegelsteinen die reinen Fachwerkhäuser ab. Bei Letzteren war das Lehm-Sand-Stroh-Gemisch zur Ausfachung bereits durch Steinausmauerungen ersetzt worden.

Die Ausgestaltung des Fachwerks folgte grundsätzlichen Formen und Geschmackslinien, die sich auch in anderen Regionen finden lassen. Dies betrifft die Anordnung des Fachwerkgefüges, z. B. ausgeprägt als wilde Mannfigur, Feuerböcke oder Andreaskreuze. In den Städten oder im hessischen Westerwald lassen sich rötlich gefasste Außenbalken nachweisen, ansonsten blieb das Sichtfachwerk naturbelassen oder wurde geschwärzt. In manchen Orten ist auch ein Befund an Kratz- oder Stippputzelementen mit floralen Mustern feststellbar. (Dr. Moritz Jungbluth)

„Alle Baukunst bezweckt eine Einwirkung auf den Geist, nicht nur einen Schutz für den Körper.“

John Ruskin

Fotos: Landschaftsmuseum Westerwald in Hachenburg - Uwe Rose





DIE SCHWEIZ IM WESTERWALD

„Jede Landschaft hat ihre eigene besondere Seele, wie ein Mensch, dem du gegenüber lebst.“ Christian Morgenstern



Auch die Kroppacher Schweiz hat ihr „Deutsches Eck“: Bei Heimborn mündet die Kleine Nister in die Große Nister.



Der Naturpfad „Weltende“ bietet dem trittsicheren Wanderer ein Natur ganz besonderer Art. Gutes Schuhwerk ist unabdingbar!

Schieferabbau. Die historische Grube besteht aus einem Tagebau mit einer Länge von ca. 240 Meter und einer Breite von ca. 70 Meter. Sie ist jederzeit frei zugänglich und liegt direkt am WesterwaldSteig. Die Etappen 9 und 10 des Steigs durchziehen die Kroppacher Schweiz ebenso wie viele andere Wege, etwa der Marienwanderweg vom Kloster Marienstatt bei Hachenburg zum Kloster Marienthal bei Hamm an der Sieg oder der bereits erwähnte Naturlehrpfad ans Ende der Welt bei Stein-Wingert. Auch die Haupttrouten 1 (von Herborn nach Königswinter) und 4 (vom Wissener Land ins Nassauer Lahntal) des Westerwaldvereins und der Klassiker der Westerwaldtrouten – der Kölner Weg – passieren die Kroppacher Schweiz.

Auch kulturell hat die Gegend viel zu bieten: Neben den beiden Klöstern Marienstatt und Marienthal gibt es ein Dorfmuseum in Limbach, eine alte Turmhügelburg und das Scholtzenhaus in Streithausen. Nähere Informationen über die Kroppacher Schweiz: www.hachenburger-westerwald.de (SD)

Anzeige



DIE WELT ENDET IN DER KROPPACHER SCHWEIZ ...

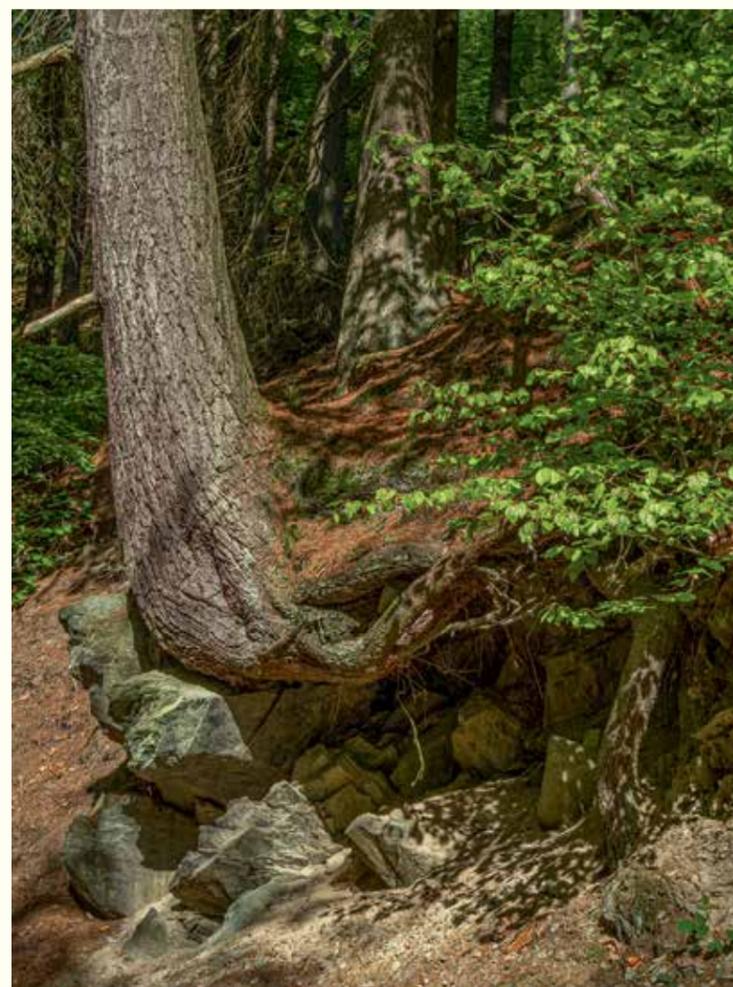
... UND ZWAR NICHT MIT FEUER UND FINSTERNIS, SONDERN AM AUSSICHTSPUNKT „WELTENDE“. VON HIER AUS IST EIN HERRLICHER BLICK GARANTIERT.

Nach einer anspruchsvollen Wanderung auf dem bergigen Naturlehrpfad „Weltende“, offenbaren sich an seinem höchsten Punkt – ebenfalls „Weltende“ genannt – herrliche Täler mit saftigen Wiesen, Wäldern und dem Flusslauf der Nister.

Das Tal der Großen Nister von Hachenburg bis an das Hellerbergland im Sieg-Westerwald ist als Landschaftsschutzgebiet ausgewiesen und gilt als eine der schönsten Mittelgebirgslandschaften Deutschlands. Namensgebend ist der Ort Kroppach – über Jahrhunderte hinweg Sitz des Kirchspiels und somit ein Zentrum im Nistertal. Geologisch entstand die Kroppacher Schweiz dadurch, dass die Nister, vom Hohen Westerwald kommend, ihren Weg in Jahrtausenden in vielen Windungen tief in die Landschaft eingegraben hat. Im Lauf der Zeit wurde so eine imposante Felsenlandschaft mit steil aufragenden Schieferplatten freigelegt, die der Gegend den Zusatz „Schweiz“ eingebracht hat.

Schon im Mittelalter wurde in der Kroppacher Schweiz Schiefer abgebaut. Heute zeugt der Bergwerksstollen des ehemaligen Bergwerks Assberg bei Limbach vom

Foto links: am Eingang der alten Dachschiefergrube Assberg.



Fotos: Uwe Rose

Bienenretter, Baumpflanzaktion, ökologisch abbaubare Kugelschreiber...
 Alles über unsere nachhaltigen Projekte finden Sie unter:
www.westerwaldbank.de/nachhaltigkeit

Die Welt zu einem besseren Ort machen geht am besten vor Ort.

Morgen kann kommen.
 Wir machen den Weg frei.



Buchfink

Er ist – knapp vor der Amsel – unser häufigster Brutvogel. Jeder zehnte Brutvogel ist ein Buchfink.



Buntspecht

Er ist mit Abstand unsere häufigste Spechtart.



Eisvogel

Mit seinem farbenprächtigen und schillernden Gefieder ist er eine unserer attraktivsten Vogelarten.



Gebirgsstelze

Sie liebt fließende Bäche. Wo sie herumhüpft, ist die Natur noch in Ordnung.



Kleiber

Er klettert spielerisch kopfunter, das macht ihn einzigartig unter allen heimischen Vogelarten.



Rotmilan

Deutschland beherbergt über 50 Prozent der gesamten Weltpopulation an Rotmilanen.



ALLE VÖGEL

ZUM GLÜCK SIND SIE NOCH DA, VIELE UNSERER HEIMISCHEN VÖGEL. UND ES GILT, IHREN LEBENSRAUM ZU SCHÜTZEN UND ZU BEWAHREN.

Aus dieser Intention heraus entwickelte der Westerwälder Künstler und Biologe Dominik Eulberg in Zusammenarbeit mit Johannes Schmidt (Tourist-Information WällerLand) ein Konzept für einen Vogel-Rundwanderweg. Es sollte etwas Nachhaltiges geschaffen werden, um große und kleine Menschen für die Schutzwürdigkeit der Natur in der Region zu sensibilisieren. Im Westerwald ist die Natur noch verhältnismäßig intakt, dennoch sind auch hier viele Arten gefährdet und auch hier wird ihnen Lebensraum entzogen. Wir nutzen gern diesen Reichtum, den uns Mutter Natur schenkt, vergessen jedoch allzu oft, ihn zu schätzen und zu schützen.

Die wildromantische Holzbachschlucht in der Nähe von Westerburg beherbergt viele bemerkenswerte Vogel- und Pflanzenarten. Sie ist nicht nur ein beliebter Anlaufpunkt für Erholungssuchende, sondern auch ein außergewöhnliches Naturschutzgebiet.

SIND SCHON DA



Zaunkönig

Er ist die drittkleinste heimische Vogelart, hat jedoch mit über 90 Dezibel eine der lautesten Stimmen.



Wasseramsel

Sie ist unser einziger Singvogel, der tauchen kann.



Waldbaumläufer

Wie der Name schon verrät, ist er an Baumstämmen zu Hause und gleitet elegant von Stamm zu Stamm.



Nur mit einer gewissen Achtsamkeit lassen sich all die kleinen Wunder der Natur hier erfahren. Um die ornithologischen Schätze der Schlucht besser kennenzulernen, hat die Künstlerin Natalia Luzenko wunderschöne Schautafeln kreiert, mit Beschreibungen der Vögel, die zum Staunen anregen. Die zwölf Vogelarten wurden von Dominik Eulberg kompiliert und in Form von alltagstauglichen Wissenstexten beschrieben. Die Tafeln selbst integrieren sich hervorragend in die Natur und sind durch das verwendete Eichenholz langlebig. Es ist ein Rundwanderweg entstanden, der sich auch für anschauliche Schulführungen bestens eignet. Auch wenn wir dazu raten, achtsam durch die Natur zu wandern und die Alltagstechnik mal beiseite zu legen, ist hier ein Smartphone von Vorteil. Denn die Schilder sind mit QR-Codes versehen, über die man die jeweiligen Vogelstimmen erklingen lassen kann.

Noch mehr Infos zur Holzbachschlucht finden Sie auf www.waellerland.de. Einen Bestimmungsservice für Vögel und Pflanzen sowie weiterführende Links zum Thema bietet Dominik Eulberg unter www.dominik-eulberg.de an.

Die schönen Zeichnungen (© Cramers Gallery) auf dieser Seite finden sich auch auf den Tafeln in der Holzbachschlucht.



Schwarzspecht

Er ist unsere größte Spechtart und fast so groß wie eine Krähe.



Sommergoldhähnchen

Unser kleinster Vogel, der mit 4–7 Gramm gerade mal soviel wie ein Bleistift wiegt.



Schwarzstorch

Im Gegensatz zu seinem Verwandten, dem Weißstorch, meidet er die Nähe zum Menschen.

Fotos: Natalia Luzenko

NATÜRLICH!

Aus der Region.





BRENNESSEL-TARTE MIT FETA

Eine gebutterte Tarteform mit einem gesalzenen Mürbeteig auslegen. Die frischen jungen Brennnesselspitzen sehr kurz in köchelndes Wasser eintauchen, herausfischen, kalt abbrausen und gut ausdrücken. Dann fein hacken (nach Geschmack auch frischen Bärlauch oder Giersch dazu mischen). Aus Eiern, Sahne, Pfeffer, Salz und Muskatnuss einen homogenen Guss rühren. Dazu die Kräutermischung geben und abschmecken. Den Guss in die Teigformen füllen und darauf klein gewürfelte Fetakäse verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C rund 20–30 Minuten backen. Guten Appetit!

NATURGENUSS FÜR BESSERE

SEIT LETZTEM JAHR SCHON IN VORBEREITUNG, STARTET NUN DAS GEMEINSCHAFTSPROJEKT VON NATURPARK RHEIN-WESTERWALD UND DER WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG IM LANDKREIS NEUWIED IN SACHEN NATURERLEBNIS UND REGIONALGENUSS.

Mit dem „Naturgenuss-Gastgeber“ entsteht ein regionales Netzwerk und Vermarktungsprojekt aus Gastronomen und Regionalerzeugern, mit dem Ziel, mehr Regionalität ins Glas und auf den Teller zu bringen. Gleichzeitig soll das besondere Prädikat der Naturparkregion noch mehr ins Bewusstsein von Gästen und Bewohnern gleichermaßen gelangen, ganz nach dem Motto „Die Natur erleben und dabei die Region schmecken“. Mit den kommenden Naturgenuss-Gastgebern wollen Naturpark und die Wirtschaftsförderung (WFG) die regionalen Wirtschaftskreisläufe wie auch den Tourismus unterstützen, positives Standortmarketing betreiben und letztlich die Attraktivität der eigenen Heimat einmal mehr unter Beweis stellen.

Regionalität ist in aller Munde, weiß Jörg Hohenadl von der Wirtschaftsförderung im Landkreis Neuwied zu berichten, der in der Vergangenheit mit Tafelfreuden Rhein-Westerwald und Kräuterwind schon zwei erfolgreiche Regionalprojekte an den Start brachte. Gemeinsam mit dem Naturpark Rhein-Westerwald soll ein neues Projekt ins Leben gerufen werden, das die besondere Naturstärke und den Regionalgenuss enger miteinander verknüpft. So wurden im letzten Sommer bereits erste Treffen mit interessierten Gastronomen des Landkreises durchgeführt und im Herbst zwei Ganztagesexkursionen zu Käsereien, Ölmühlen und einem Linsenanbaubetrieb in der Region unternommen. Das persönliche Kennenlernen von Erzeugern und ihren Produkten ist die Basis für alle weiteren Bestell- und Lieferbeziehungen, sind sich Irmgard Schröer und Jörg Hohenadl sicher. Nur wer die jeweiligen Strukturen und Bedürfnisse des Partners kennt, kann sich auch darauf einstellen.



NATURGENUSS GASTGEBER

Unter www.naturgenuss-gastgeber.de werden im Laufe der kommenden Monate Informationen wie auch die Namen der teilnehmenden Betriebe und Regionalerzeuger veröffentlicht. Für weitergehende Fragen zum „Naturgenuss-Gastgeber“ steht Jörg Hohenadl zur Verfügung.
E-Mail: jhoenadl@wfg-nr.de,
Telefon: 02631 28212

EIN GANZER KORB VOLLER REGIONALER GENUSSIDEEN

Im ersten Schritt wirken rund zwölf Gastronomen mit im neuen Naturgenuss-Projekt. Durch die existenziell bedrohliche Krise im Gastgewerbe, ausgelöst durch die Corona-Pandemie, empfiehlt es sich umso mehr, das Küchenangebot vielleicht in Teilen zukünftig neu auszurichten und verstärkt mit regionalen Zutaten aufzuwerten. Auch der Verbraucher hat in den vergangenen Wochen und Monaten festgestellt, wie fragil globale Beziehungsgeflechte sind und wie nützlich und hilfreich regionale Strukturen sein können. Das Bewusstsein und die Wertschätzung für Regionalgenuss werden sich zukünftig noch mehr schärfen. Unter Mithilfe von Naturpark und WFG sollen die Gastronomen zunächst mehr Kenntnis über Regionalerzeuger und ihre Produkte erhalten. Viele Kontakte werden geknüpft, Erzeuger besucht, Liefermodalitäten besprochen und Produkte kennengelernt. Hier zeigt sich auch die Vernetzung zum „Westerwaldgenuss“-Leaderprojekt als hilfreich, denn dort wird unter anderem an einem regionalen Einkaufsführer gearbeitet.

Im Wissen um die Produzenten und deren Produkte verpflichten sich die Naturgenuss-Gastgeber zu einem stärkeren Angebot von Gerichten mit regionalen Zutaten. Eine eigens dafür aufgelegte Naturgenuss-Projekt-Speisekarte wird diese besonderen Speise- und Getränkeempfehlungen dem Gast präsentieren. Ferner ist ein Direkterzeuger-Gastronomen-Kurzfilm in Produktion, der in eine anschließende mehrmonatige Social Media-Kampagne eingebunden wird. Ein Kalender mit speziellen Natur- und Regionalgenussangeboten ist ebenso in Planung wie ein Gastronomen-Info-Booklet und auch ein „Naturgenuss-Markt“, der Besucher und zukünftige Gäste locken soll. Wichtig ist den Initiatoren, dass der besondere Aufwand, den Regionalerzeuger wie Gastronomen betreiben, bei den Gästen und Verbrauchern positiv aufgenommen wird. Im besten Falle entwickeln sich neue Stammkundenbeziehungen, neue Gastro-Fans und neue Naturentdecker. Es wäre einfach klasse, wenn der Besuch bei den Naturgenuss-Gastgebern für alle Parteien zu einem regionalen Zugewinn und gestärktem Naturbewusstsein führt – da sind sich Naturpark und WFG einig.
(Jörg Hohenadl)

Fotos: Victoria Shibur/123rf.com - Jörg Hohenadl - Sabine Dörner





Foto links: Hannes' Frau Margarethe
Foto rechts: Johannes (Hannes) Alois Merz



Foto links: Hannes und der SV Welschneudorf
Foto Mitte: Margarethe und ihre drei Töchter
Foto rechts: Fassenacht im „Hannes“

„DER HANNES KOMMT“

„Ein Teil Wacholder,
ein Teil Kabänes,
ein Teil Familien-
geheimnis.

Wenn de drei
Schnaps trinkst
haste einen guude
gehabt.“

Schnapsrezept und Spruch vom
Hannes Merz

ZU GERN BERICHTEN WIR ÜBER DEN NAMENSVETTER DIESES MAGAZINS. DENN DER HANNES AUS WELSCHNEUDORF WAR NICHT NUR EIN GROSSER MANN, WAS DAS KÖRPERMASS ANGING.

Er zeigte auch GröÙe und Rückgrat, als solche Eigenschaften lebensgefährlich werden konnten. Johann Alois Merz, genannt Hannes, wurde 1905 geboren. Seine Eltern betrieben die Gastwirtschaft „Klosterschänke“. Der kleine Hannes wuchs zwischen Tresen und Gästen zum Wirt heran und übernahm später die Gaststätte. Er war ein umtriebiger Mann, sein Lokal war Treffpunkt für politisch Interessierte und Versammlungsort des SV Welschneudorf. „Der Hannes kommt“ war ein geflügeltes Wort im Dorf. Jeder kannte ihn. Hannes war Wirt mit Leib und Seele und überaus beliebt.

Sein glückliches Leben als Gastwirt hatte ein Ende, als die Nationalsozialisten an die Macht kamen. Nach und nach durchdrangen deren Ge- und Verbote nicht nur die öffentlichen Einrichtungen und den Handel, sondern auch die Gastronomie im Westerwald. Jüdische Besitzer wurden kurzerhand enteignet, die anderen traten gezwungenermaßen dem Reichseinheitsverband des deutschen Gaststättengewerbes bei. In jedem Gastraum, in jedem Hotel mussten Hitlerportraits angebracht werden. Hannes und seine Mutter weigerten sich, Hitlerbilder in der „Klosterschänke“ aufzuhängen. Die Gestapo machte kurzen Prozess, schloss die Gaststätte und entzog Hannes und seiner Mutter wegen „Nichteignung zur Führung eines Gastgewerbes“ die Schanklizenz. Mit seinem Bruder hatte Hannes sich zerstritten, da dieser ein glühender Anhänger der Nazis war.

Doch Hannes wollte unbedingt wieder Gastwirt werden, es war sein Lebenstraum. Er kaufte ein kleines Haus und baute nach Kriegsende mehrere Räume und einen Saal an. Die Wirtschaft konnte wiedereröffnet werden und erhielt 1957 den Namen „Zum Hannes“. Die Tradition der Vereinsgaststätte wurde fortgeführt. Viel zu früh starb

Johann Alois Merz im Jahr 1960. Seine Frau Margarethe führte mit der Unterstützung der gemeinsamen Töchter das Lokal weiter. Auch deren Freundinnen waren behilflich, denn das Lokal wurde gern von jungen Herren aus dem Ort besucht. Später übernahm Tochter Hanneliese, mittlerweile verheiratete Born, das Ruder.

Es fanden wieder zahlreiche Veranstaltungen statt, denn vor der Nazizeit waren die Welschneudorfer ein sehr feierfreudiges Volk. Die Fassenachts-Events im „Hannes“ waren legendär! Ob Hochzeit, Erstkommunion oder Beerdigungskaffee – die Familienfeiern wurde im „Hannes“ zelebriert. Auch an anderen Tagen lieÙen sich die Gäste Hähnchen, Würstchen oder Schaschlik schmecken, die von den Damen des Hauses vortrefflich zubereitet wurden. Sie hatten dabei tatkräftige Unterstützung von Margarethes Enkel Thomas. Schon als Vierjähriger stand er auf einem Schemel neben seiner Oma am Herd und lernte so das Kochen von der Pike auf.

Beruflich schlug Thomas Born zunächst einen ganz anderen Weg ein, er machte eine Ausbildung zum Maurer und arbeitete in diesem Beruf. 2001 übernahm er nicht nur mit seiner Frau Angelika den „Hannes“ im Nebenerwerb, sondern führte auch die Tradition der Fassenachtsveranstaltungen fort. Außerdem organisierte das Ehepaar Motto-Partys und andere Events. Speisen wurden vom Kochtalent Thomas zunächst nicht angeboten. Das änderte sich, als 2010 ein hungriger Gast zu Besuch in den „Hannes“ kam. Thomas und Angelika improvisierten mit Zutaten, die im Haus waren und konnten den Herrn mit überbackenen Nudeln verköstigen. Einige Zeit später erledigte Thomas Maurerarbeiten im Hof eines Koblenzer Steakrestaurants. Als Dank für die gute Arbeit schenkte ihm der Chef des Hauses eine Kiste argentinisches Roastbeef. Zufälligerweise erschien tags drauf der Gast, dem das Nudelgericht einige Wochen vorher gut schmeckte, wieder und bekam dieses Mal ein Steak serviert. Er war außer sich vor Begeisterung über das von Thomas auf den Punkt gebratene Stück Fleisch.

Das war der Startschuss für das Steakrestaurant „Zum Hannes“. Immer mehr Beilagen und Steakvarianten wurden ausprobiert und stießen auf den großen Zuspruch der immer zahlreicher werdenden Gäste. Mundpropaganda und Internetauftritt taten ihr Übriges. Das Lokal musste erweitert werden. Ende 2013 war die selbstgesetzte „Testphase“ durch und die Fortführung des Restaurants beschlossene Sache. Thomas ließ eine neue Küche einbauen und schaffte hochmoderne Kochgeräte an. Mittlerweile ist das Steakrestaurant „Zum Hannes“ auf Wochen hinaus ausgebucht. (SD)

Fotos: Privat

Welschneudorf auf den Gelbachhöhen ist mit 415 m die höchste Wohngemeinde im Lahn-Westerwald. Am Nordwest-Rand erhebt sich der Basaltkegel Dielkopf. An dessen Fuß befinden sich Reste einer Ringwallanlage, die wahrscheinlich aus der Eisenzeit stammt. Der Ort selbst wurde im Jahr 1453 als Nudorff erstmals urkundlich erwähnt. Das Gebiet gehörte zum römischen Reich, da direkt westlich am Limes gelegen (noch sind heute Spuren und Überreste der Grenzbefestigung im Wald sichtbar). Welschneudorf hieß ursprünglich „nova villa“, also Neudorf. Den Zusatz „Welsch“ erhielt es durch die wallonischen Zuwanderer, die sich nach dem Dreißigjährigen Krieg ansiedelten. In kurtrierischer Zeit baute man hier ein Jagdzeughaus, das heute zur Hälfte als Kirche dient. 1795 wurde der Ort von den abziehenden Truppen Frankreichs völlig zerstört. Heute ist Welschneudorf ein beschaulicher Ort mit rund 1.000 Einwohnern in der Verbandsgemeinde Montabaur.

DAS RIND MUSS AUF DIE WEIDE!

GUTES FLEISCH IST NICHT BILLIG UND MAN FINDET ES AUCH SELTEN ODER GAR NICHT IN DEN KÜHLREGALEN DER DISCOUNTER.

Kühe, Schweine und Geflügel werden unter zum Teil grausamen Bedingungen gemästet. Für die Tiere ist das immenser Stress, der sich direkt auf die Fleischqualität auswirkt. Die verabreichten Medikamente, ohne die es in der Massentierhaltung offenbar nicht geht, tun dann ihr Übriges. Zahlreiche Berichte über zusammengepferchte Tiere in engen Boxen haben vielen Verbrauchern mittlerweile den Appetit auf Fleisch verdorben. Sie wollen lieber Produkte von Tieren, die nicht in solchen Zuständen aufgezogen werden. Und das ist im Westerwald nicht sehr schwierig – hier können Fleisch, Wurst oder auch Eier aus artgerechter Haltung gekauft werden. Der Metzger im Dorf kennt die Herkunft seiner Ware, meist bezieht er sie von den Landwirten aus der Umgebung. Jeder interessierte Kunde kann sich vor Ort von der Art der Tierhaltung überzeugen. Viele Westerwälder Bauern, ob „Bio“ oder konventionell, gehen verantwortungsbewusst mit ihren Tieren um und geben gern darüber Auskunft.

Aber artgerechte Tierhaltung hat ihren Preis – und der liegt deutlich höher als beim Discounter. Doch wenn der berühmte Sonntagsbraten oder das vorzügliche Steak kein alltäglicher Genuss sind, dann kann es auch für den schmaleren Geldbeutel ruhig mal etwas teurer sein. Das kommt sowohl den sogenannten Nutztieren als auch der eigenen Gesundheit zugute. Die lokalen landwirtschaftlichen Familienbetriebe werden unterstützt und können durch die bessere Bezahlung weiter bestehen. Das Klima wird deutlich weniger als durch die intensive Massentierhaltung belastet, da für die Futtermittelproduktion in der Massentierhaltung Regenwälder abgeholzt und genmanipulierte Soja-Monokulturen angebaut werden – und das wiederum gefährdet die Gesundheit und Erwerbsgrundlage vieler Kleinbauern.

Das große Plus artgerechter Tierhaltung und Fleischverarbeitung: Das Fleisch schmeckt schlicht und ergreifend besser! Denn zwischen dem trostlosen Leben eines Masthähnchens und dem eines zu Lebzeiten glücklichen Mistkratzers liegen Welten! (SD)



Fleischeslust

Für Anfänger und Fortgeschrittene



Seit über 60 Jahren wird die Gaststätte „Zum Hannes“ als Familienbetrieb geführt – mittlerweile bereits in der vierten Generation. Wir verwöhnen unsere Gäste mit schmackhaften und reichhaltigen Speisen, frisch gezapften Bieren und erlesenen Likören. Unsere Steaks stammen vom argentinischen Black Angus-Rind aus Weidehaltung und

werden für Sie auf den Punkt genau gebraten. Sie möchten unser Gast sein? Darüber freuen wir uns sehr. Da unser Lokal stets sehr gut besucht ist, bitten wir Sie um vorherige Reservierung. Reservieren Sie Ihren Tisch per Telefon oder E-Mail: **02608 353 · info@hannes-welschneudorf.de** www.hannes-welschneudorf.de



GASTHAUS

Zum Hannes

Neustrasse 8 · 56412 Welschneudorf

„EINMAL IN DER WOCHE FLEISCH REICHT“



... SAGT DER ERNÄHRUNGS-
WISSENSCHAFTLER, SAGT DAS
KLIMA, SAGTE DIE OMA.

Umso mehr macht die Grillparty am Wochenende Spaß! Das Grillgut kommt vom Metzger des Vertrauens oder aus dem Hofladen. Und wir liefern die passenden Beilagenrezepte ... auf der nächsten Seite!

ES MÜSSEN NICHT IMMER DER KLASSISCHE NUDELSALAT ODER DIE ÜBLICHEN KETCHUPS SEIN. EIN BLICK ÜBER DEN TELLERRAND HINAUS AUF DIE INTERNATIONALE KÜCHE BEREICHERT DEN GRILLABEND UNGEMEIN!

Kanarische Mojo mit Runzelkartoffeln

EIN GERICHT MIT SUCHTPOTENZIAL! ES SOLL TOURISTEN GEBEN, DIE WÄHREND IHRES KANAREN-URLAUBS FAST NICHTS ANDERES ZU SICH NEHMEN ... DAS GRILLGUT WIRD ZUR NEBENSACHE.

Zutaten:

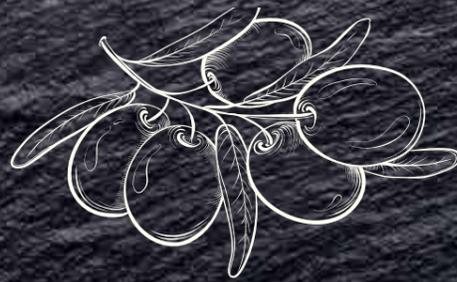
2 rote Paprikaschoten, 1–2 rote scharfe Peperoni, evtl. 2 getrocknete Tomaten, 6 große Knoblauchzehen, 1–2 TL gemahlener Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, scharfes Paprikapulver, 1/2 Tasse Weißweinessig, ca. 1 Tasse kaltgepresstes Olivenöl, 1 kg kleine bis mittelgroße Kartoffeln, 250 g grobes Meersalz

So geht's:

Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden. Diese in einer beschichteten Pfanne mit wenig Fett anbraten bis sie braun werden. Mit etwa 1/8 Liter Wasser angießen und 10 Minuten dünsten lassen. Knoblauch, Chilischoten und eventuell getrocknete Tomaten grob hacken.

Mit den Paprikastücken in einen hohen Rührbecher geben, Essig und Öl hinzufügen und mit dem Pürierstab zu einer glatten Paste verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Paprika kräftig abschmecken.

Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und vollständig mit Wasser bedecken. 250 Gramm grobes Meersalz hinzugeben und ca. 20 Minuten kochen. Danach das Wasser komplett abgießen. Kartoffeln zurück auf den Herd stellen. Auf kleinste Stufe zurückschalten und Kartoffeln „ausdampfen“ lassen, bis der letzte Rest Wasser verschwunden ist. Dabei mehrmals am Topf rütteln. Wenn das Wasser komplett verdampft ist, bildet sich eine dünne Salzschiicht auf den Kartoffeln und sie werden etwas runzelig.



Insalata „alla Puttanesca“

SPAGHETTI „ALLA PUTTANESCA“ KENNEN WIR SCHON. HIER GIBT'S DIE NUDELN „NACH ART DER HURE“ AUCH ALS SALAT.

Zutaten:

100 g getrocknete Tomaten, 100 g entsteinte schwarze Oliven, 2 Knoblauchzehen, 1 getrocknete Chilischote, 1/2 Bund Petersilie, 2 EL Kapern, 150 g Pecorino, 400 g Schleifchennudeln (Farfalle), 3 EL Balsamico-Essig, 4 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer

So geht's:

Getrocknete Tomaten in Stücke und Oliven in Ringe schneiden, Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Chilischote in feine Stücke hacken und Pecorino in Stückchen bröseln. Alle Zutaten in einer Salatschüssel mischen. Nudeln „al dente“ kochen, abgießen und noch warm in die Salatschüssel geben. Für das Dressing Essig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salat gießen und zugedeckt mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

WIR SCHAUEN MAL IN DEN ORIENT, WO ALS VORSPEISEN DIE KÖSTLICHSTEN PASTEN SERVIERT WERDEN. ALS TOMATENKETCHUP-ERSATZ WÄRMSTENS ZU EMPFEHLEN.

Zutaten Babaganoush:

2 Auberginen, 3 EL Tahin (Sesampaste), 3 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1/2 Bund Petersilie

So geht's:

Backofen auf die höchste Stufe schalten. Auberginen waschen und mit spitzem Messer mehrmals einstechen. Auf dem Backblech in der Mitte ca. 30 Minuten backen bis die Haut fast schwarz ist. Aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Der Länge nach aufschneiden und das weiche Fleisch mit einem Löffel von den Häuten abschaben. Mit Sesampaste, Zitronensaft, Olivenöl und dem in Stückchen geschnittenen Knoblauch in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Pürierstab gut durchmischen. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Auf die Auberginencreme streuen.

Babaganoush, Humus und Möhrenpüree

Zutaten Humus:

1 Dose Kichererbsen, 2 EL Tahin (Sesampaste), 2 EL Zitronensaft, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Currypulver, Salz und Pfeffer, 1 TL scharfes Paprikapulver

So geht's:

Kichererbsen mit Tahin, Knoblauch, etwas Zitronensaft (nicht alles auf einmal, besser nachwürzen), Kreuzkümmel, Curry, etwas Salz und dem Paprikapulver in den Mixer geben. Zunächst ein wenig von der aufgefängenen Kichererbsenflüssigkeit und dem Öl dazugeben und mixen. Wenn die Konsistenz zu dick ist, peu à peu ein wenig mehr von der Kichererbsenflüssigkeit dazugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel und Zitronensaft abschmecken. Abdecken und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Zutaten Möhrenpüree:

500 g Möhren, Salz, 2 Knoblauchzehen, 2 EL Zitronensaft, 1 TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL Harissa (marokkanische Gewürzmischung), 2 EL schwarze Oliven, 2 EL Olivenöl

So geht's:

Möhren schälen und in Stücke schneiden. Mit Wasser und Salz in einen Topf geben, erhitzen und ca. 20 Minuten weichkochen lassen. Abgießen und fein pürieren. Knoblauch schälen und dazupressen. Das Püree mit Zitronensaft, Kreuzkümmel und Harissa mischen, mit Salz abschmecken. In eine Schüssel füllen und mit Oliven belegen.

Olivenöl drüberträufeln.



Avocado-Tomaten-Salat auf Rauke

ZUM SCHLUSS VIEL GRÜNES. AVOCADOS SIND GESUND UND LECKER, AUFGRUND DES SCHÖNEREN ANBAUS ABER BITTE AUF BIO-AVOCADOS ZURÜCKGREIFEN!

Zutaten:

25 g Pinienkerne, 1 Bio-Avocado, 1 Bio-Zitrone, 500 g Tomaten, 150 g Rucola, 1 EL Olivenöl, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer (frisch gemahlen), 1 Bund Petersilie

So geht's:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Rauke putzen, abspülen, trockenschleudern und grob hacken, auf eine Platte geben. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Die Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Spalten schneiden, mit 2 EL Zitronensaft mischen. Tomaten und Avocado auf der Rauke anrichten. Restlichen Zitronensaft mit Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer verschlagen und über den Salat geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen, grob hacken und mit Zitronenschale und grob gehackten Pinienkernen mischen, über den Salat streuen.



„Was dem Einzelnen nicht möglich ist, das vermögen viele.“

Friedrich Wilhelm Raiffeisen



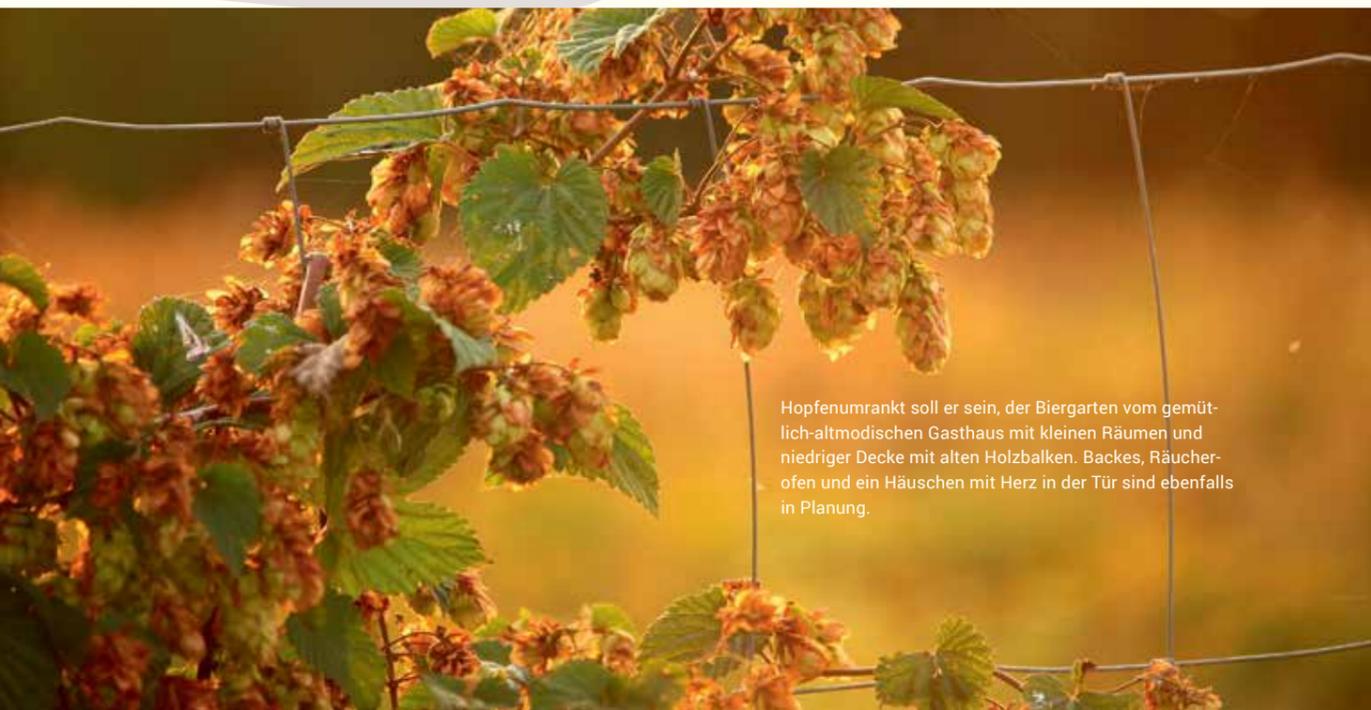
EIN RAIFFEISEN FÜR DAS BIERGEFÜHL

„MACH MIR BITTE EIN RAIFFEISEN.“ DAS HÖRT MAN NUN ÖFTER IN GASTHÄUSERN, DENN „RAIFFEISEN“ IST IN DIESEM ZUSAMMENHANG EIN LECKERES DUNKLES LANDBIER.

In Hamm an der Sieg, dem Geburtsort des Genossenschaftsgründers Friedrich Wilhelm Raiffeisen hat sich eine Biergenossenschaft gegründet. Wenn VG-Bürgermeister Dietmar Henrich und Ortsbürgermeister Bernd Niederhausen derzeit zu einer Sitzung mit Volksbank-Vorstand Dieter Schouren, dem Dehoga-Kreisvorsitzenden Uwe Steiniger und Immobilienmakler Mike Bender zusammenkommen, geht es garantiert um Alkohol. Sie sind die entscheidenden Köpfe der in Kürze eingetragenen Biergenossenschaft Friedrich Wilhelm Raiffeisen. Die am einfachsten zu beschreibende Geschäftszwecke sind: der Vertrieb eines obergärigen Bieres unter dem Namen „Raiffeisen“ und die Eröffnung eines Gasthauses in Hamm. Aber es geht den Beteiligten um deutlich mehr. Sie wollen Raiffeisen würdigen, einen Anziehungspunkt für Einwohner und Touristen schaffen und für die Bewohner des Raiffeisenlands Identifikation stiften unter dem Motto: „Schau mal, hier gibt’s Raiffeisenbier. Wo das herkommt, bin ich zu Haus.“

Die Idee stammt aus dem Jahr 2018, dem Jahr des 200. Geburtstags von Raiffeisen. Bei der Überlegung, was man tun könnte, um die Euphorie des Raiffeisenjahres in die Zukunft zu tragen, stieß man in Hamm auf ein leerstehendes Fachwerkhaus im Ortskern. Der Vorbesitzer hatte darin Bier gebraut. Wie wäre es, die Brautradition fortzuführen, die Räumlichkeiten als Gaststube für die Besucher des nur wenige Schritte entfernten Deutschen Raiffeisenmuseums herzurichten und das Ganze als Genossenschaft im Sinne Raiffeisens zu führen?

Die Idee wuchs schnell weiter. Die Genossenschaft sollte möglichst breit aufgestellt sein, jeder und jede sollte Mitglied werden und sich einbringen können. In dem noch zu eröffnenden Gasthaus sollten auch Events stattfinden, Braukurse zum Beispiel, und



Hopfenumrankt soll er sein, der Biergarten vom gemütlich-altmodischen Gasthaus mit kleinen Räumen und niedriger Decke mit alten Holzbalken. Backes, Räucherofen und ein Häuschen mit Herz in der Tür sind ebenfalls in Planung.



Gemütlich und urig soll es im künftigen Stammhaus der Biergenossenschaft werden. Von links: Bürgermeister Dietmar Henrich (Vorsitzender Aufsichtsrat), Dieter Schouren, Mike Bender (Vorstandsmitglieder), Ortsbürgermeister Bernd Niederhausen (Aufsichtsrat) und Uwe Steiniger (Vorstand).

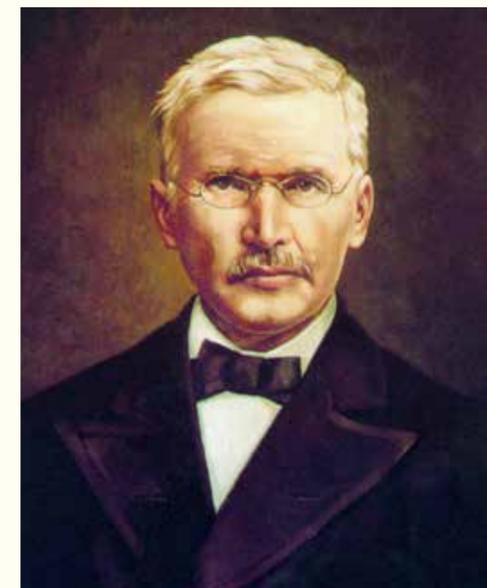
die Biergenossenschaft wollte sich in die örtlichen Aktivitäten helfend einklinken. Mit der Erzquell-Brauerei kam ein der Braukunst mächtiger Partner mit ins Boot. Schnell waren ein Fünf-Liter-Fass und ein Bierglas mit dem Kopf von „Friedrich Wilhelm“ entworfen und ein passendes Bier gewählt. Mike Bender stieg als Fachmann und Sponsor für die bauliche Ertüchtigung des künftigen Gasthauses ein.

Das Gasthaus soll noch hergerichtet werden. Das Bier gibt es schon zu kaufen und es soll sich von Hamm aus wie Raiffeisen und seine Ideen möglichst weit verbreiten. „Zunächst sind natürlich die Gastronomen aus unserer Region angesprochen, es auf die Karte zu nehmen, sowie Organisationen mit genossenschaftlichem Hintergrund“, erklärt einer der Gründer. Dazu bekommt jeder einen Mitgliedsantrag für die Genossenschaft in die Hand gedrückt. Mit 100 Euro je Anteil ist man dabei. „Eine Nachschusspflicht, falls

etwas schiefeht, gibt es nicht. Die haben wir per Satzung ausgeschlossen“, informiert Finanzmann Dieter Schouren. Und was ist mit einer Dividende? „Auch die kann es irgendwann einmal geben. Aber im Moment bieten wir nur die 4,8 Prozent vom Bier.“
(Uwe Steiniger)



Fotos: Wikipedia · Rathaus Hamm/Sieg (Part) · efrainstochter/pixabay



FRIEDRICH WILHELM RAIFFEISEN

Friedrich Wilhelm Raiffeisen wurde am 1818 in Hamm an der Sieg geboren. Nach Kindheit und Jugend in Armut – sein Vater erkrankte schwer und wurde berufsunfähig – und einer wegen einem Augenleiden abgebrochenen Militärlaufbahn wurde er 1845 zum Bürgermeister von Weyerbusch berufen. In der strukturschwachen, landwirtschaftlich geprägten Region entwickelte Raiffeisen unter dem Eindruck der Missernten von 1846/47 die Idee zur genossenschaftlichen Selbsthilfe. Die Bauern waren bei Missernten auf die Kredite von privaten Wucherern angewiesen, ihnen drohte durch den Ernteaussfall der Verlust des Hofes und Verelendung. Raiffeisen rief den „Brodverein“ ins Leben, der Lebensmittelspenden für die Hungernden sammelte. Später gründete er den „Hilfsverein zur Unterstützung unbemittelter Landwirte“, der über eine eigene Sparkasse verfügte, und legte damit den Grundstein für die weltweite Ausbreitung des Genossenschaftswesens.



ULM (KR WETZLAR)

NACH WIE DRAUS!



Mit den Kindern und den Kegeln ab in die Natur!

Foto: Andreas Paetz

HEIMATURLAUB



„Warum in die Ferne schweifen? Sieh, das Gute liegt so nah!“

Johann Wolfgang von Goethe

ES IST AN DER ZEIT, DEN WESTERWALD ZU ENTDECKEN

DIE MEISTEN VON UNS HABEN SCHON EINIGE LÄNDER BEREIST UND VIEL GESEHEN. **ABER WER KENNT DIE EIGENE HEIMAT – IN IHRER GANZEN SCHÖNHEIT?**

Der Westerwald hat so viel zu bieten – herrliche Natur, frische Luft, eine gut aufgestellte Gastronomie, komfortable Hotels, tolle lokale Produkte und viel, viel mehr. Er gilt als eines der schönsten Mittelgebirge Deutschlands. Endlose Wander- und Radwege führen über die kleineren und größeren Hügel und die Region eignet sich perfekt für einen Familienurlaub. Zu Wasser, zu Land und sogar in der Luft kann man sich sportlich austoben und wer genug von den zahlreichen Aktivitäten hat, kann auch einfach stundenlang durch Wälder und Wiesen wandern.

Früher oder später stoßen die Wanderer unweigerlich auf eine der vielen Naturschönheiten, von denen es hier reichlich gibt. Denn der vulkanische Ursprung der Landschaft hat überall seine Spuren hinterlassen. Ganz unvermittelt ragt turmhohes Basaltgestein aus der Landschaft, das vielerorts wohl schon den Kelten als Kultstätte diente. Weitere

Fotos: shapefruit, AG/Anton Röser

Vermächtnisse aus einer Welt vor unserer Zeit sind die Holzbachschlucht bei Westerburg und Fossilien aus dem Tertiär, zu sehen im TERTIÄRUM im Industrie- und Tertiär-Erlebnispark „Stöffel-Park“. Hier wird, ebenso wie im Basaltpark Bad Marienberg, auch die Geschichte des industriellen Basaltabbaus eindrucksvoll dokumentiert. Idyllische Seen wie der Wiesensee in der Nähe von Westerburg, die Krombachtalsperre und die Westerwälder Seenplatte laden zum Baden und Träumen ein. Und wer vom Wasser nicht genug kriegen kann: Der Westerwald wird begrenzt durch fünf Flüsse. Der Rhein streift das Mittelgebirge auf seinem Weg an die Nordsee im Südwesten, die Lahn fließt im Südosten und mündet bei Lahnstein in den Rhein, ebenso wie die Sieg im Norden. Und im Osten geben sich Dill und Heller ein Stelldichein. Im Westerwald selbst stößt man auf die Flüsschen Wied und Nister. Und alle zeichnet aus, dass sie von herrlichen Flusslandschaften umgeben sind.

Auch kulturell braucht sich der Westerwald nicht zu verstecken. Zahlreiche Veranstaltungen bedienen so ziemlich jeden Geschmack, ob volkstümlich oder eher avantgardistisch. In beschaulichen kleinen Städten und Dörfern bieten Museen und Ausstellungen dem interessierten Besucher unvergessliche Eindrücke und Erlebnisse. Im Landschaftsmuseum in Hachenburg wurde ein kleines Dorf aus original Westerwälder Fachwerkhäusern aufgebaut. Das Keramikmuseum in Höhr-Grenzhausen bietet eine eindrucksvolle Sammlung historischer und zeitgenössischer Keramik.

Geschichtsliebhaber kommen angesichts der Schlösser, Burgen und Kirchen ebenfalls auf ihre Kosten. Ein besonderer „Leckerbissen“ mit vielen touristischen Angeboten ist die Festung Ehrenbreitstein bei Koblenz: www.tor-zum-welterbe.de

Ausführliche Informationen über die Erlebnislandschaft Westerwald finden Sie auf der Website www.westerwald.info. Auch Ihre Unterkunft können Sie dort buchen. (SD)



Anzeige



RAD- UND WANDERGENUSS IM KANNENBÄCKERLAND

ZUS FUSS ODER MIT DEM RAD AUF ERKUNDUNGSTOUR

... ganz nach Deiner Natur!

 KANNENBÄCKERLAND TOURISTIK-SERVICE
info@kannenbaeckerland.de
www.kannenbaeckerland.de

 WESTERWALD
Ganz nach Deiner Natur



Gelbachtal

WIE DER GELBACH ZU SEINEM NAMEN KAM

Dazu finden sich zwei Vermutungen: Heißt der Bach so, weil ihn die Schwebstoffe aus dem nahen Tonabbau gelblich färben? Oder weil die Färber in Montabaur seinerzeit die Hinterlassenschaften ihres Tagwerks in den Aubach kippten und dieser sich gelb eintrübte? Im Mittelalter war Montabaur eine Hochburg der Färber und Tuchmacher. Womöglich spielten beide Faktoren eine Rolle. „Gelb“ heißt auf Wäller Platt „gel“ oder „gehl“, deshalb sparte man sich irgendwann das zweite B im Namen Gelbach.

DER GELBE BACH IM SÜDLICHEN WESTERWALD

MIT EINER LÄNGE VON 39,7 KM IST DER GELBACH EIN ZUFLUSS DER LAHN. ER BILDET SICH AUS DEM ZUFLUSS VON VIER BÄCHEN: AUBACH, AHRBACH, EISENBACH UND STELZEBACH.

Von Montabaur aus schlängelt und windet sich der Gelbach durch eine reizvolle Landschaft, bis er bei Obernhof in die Lahn mündet. Das Gelbachtal zeigt sich sehr abwechslungsreich. Während nördlich des Tals größere Gebiete waldfrei und von Feldern und Wiesen gesäumt sind, ist der südliche Teil mit Ausnahme der Talsohlen nahezu vollständig bewaldet. Der Gelbach plätschert an urigen kleinen Dörfern vorbei, in denen beschauliche Plätze zum Verweilen einladen. Das Tal gehört zu den schönsten Seitentälern der Lahn und ist aufgrund seiner dünnen Besiedlung und reichen Natur seit Jahrzehnten ein Geheimtipp für Radfahrer und Wanderer. Im Gelbachtal offenbaren sich dem Besucher herrliche Aussichten. Wer vom Alltagsstress runterkommen und mal entschleunigen möchte, ist hier bestens aufgehoben.

Zahlreiche Wanderwege tun ihr Übriges. Ein Kunstgenuss für Wanderfreunde ist der Skulpturenweg Reckenthal: Er führt durch und über die Höhen des Gelbachtals und die Montabaurer Stadtteile Wirzenborn, Reckenthal und Bladernheim. Nach vier Holzbildhauer-Symposien in den Jahren 2009, 2010, 2011 und 2014 säumen insgesamt 42 Holz-Skulpturen den Wanderpfad! Der Besucher kann zwischen einem kleinen (ca. 6 km) und einem großen Rundweg (ca. 9,5 km) wählen.

Mitten im Tal – im Westerwälder Teil des Naturparks Nassau – liegt das idyllische Buchfinkenland mit mehreren Rundwanderwegen. Auch die Radfahrer kommen auf gut ausgeschilderten Radwegen, oft mit Sichtkontakt zum Gelbach, auf ihre Kosten. Die Tourist-Information in Montabaur steht mit Rat und Tat sowie mit entsprechenden Broschüren und Kartenmaterial zur Seite: www.suedlicher-westerwald.de



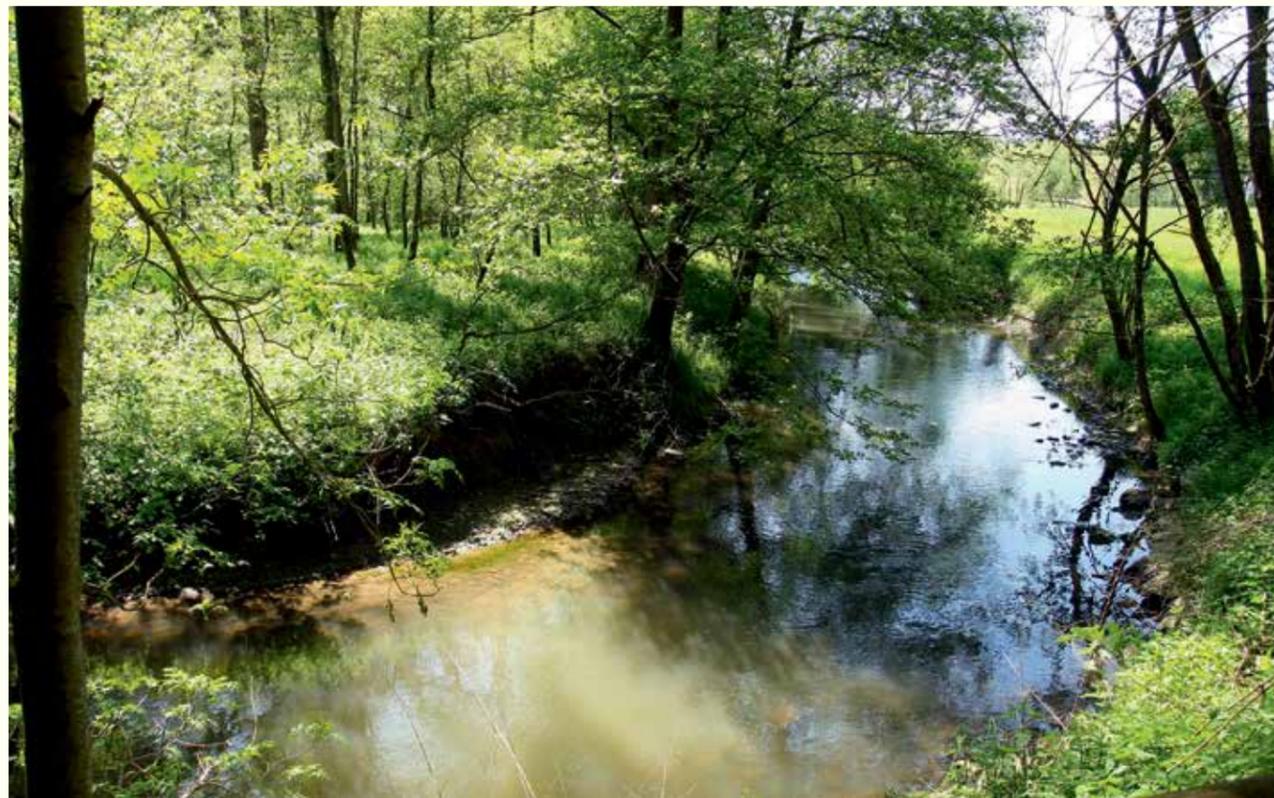
Ein ganz besonderer Höhepunkt im Westerwaldsommer ist der autofreie Gelbachtag. Hier vergnügt sich die ganze Familie, denn es sind keine Autos unterwegs und es gibt viel zu entdecken und zu erleben. In Montabaur und in den Stadtteilen Wirzenborn, Bladernheim, Ettersdorf sowie in Isselbach, Giershausen, Gackenbach-Kirchähr, Dies und Weinähr laden Vereine und Gastwirte zu einer kleinen Rast ein und verwöhnen ihre Gäste mit leckerem Essen und kühlen Getränken. Überall wird ein buntes Unterhaltungsprogramm mit Musik und Spielen geboten. Sanitätsdienste sind vor Ort und es gibt Service-Stationen

für Fahrräder. Für sportlich ambitionierte Läufer ist der sogenannte Münz-Wasserlauf genau das Richtige. Alles, was man rund um den Gelbachtag wissen sollte, vom Streckenverlauf und Höhenprofil über die Pannenstationen, das Rahmenprogramm und die gastronomischen Angebote bis hin zu wichtigen Service-Nummern, gibt es im Internet unter www.gelbachtag.de und auf Facebook.

Für das Video zum Thema QR-Code einscannen:



Anzeige



Fotos: El Tommo/Wikipedia · Olaf Nitz · stokkete/123rf.com

RAD FAHREN //
WANDERN //
SKATEN // ERLEBEN

AUTOFREIER GELBACHTAG

IMMER AM 2. SONNTAG IM JULI

www.gelbachtag.de Besuchen Sie uns auch auf

Veranstalter:

INFOS MONTABAU:
T. 02402 9502700

Diez

INFOS DIEZ:
T. 06432 95432-11

bad ems nassau

INFOS NASSAU:
T. 02604 9525-0

Mit freundlicher Unterstützung:

Naspa
Nassauische Sparkasse

Wirtschaftsförderungsgesellschaft
Rhein-Lahn mbH



„In 20 Jahren wirst du mehr enttäuscht sein über die Dinge, die du nicht getan hast, als über die Dinge, die du getan hast.“

Mark Twain



EIN GEFÜHL VON FREIHEIT UND ABENTEUER

WER VON UNS TRÄUMTE NICHT ALS KIND DAVON, HUCKLEBERRY FINN ODER EINE MUTIGE INDIANERIN ZU SEIN? ODER WÜNSCHTE SICH INS AUENLAND MIT SEINEN HEIMELIGEN HOBBITHÄUSCHEN?

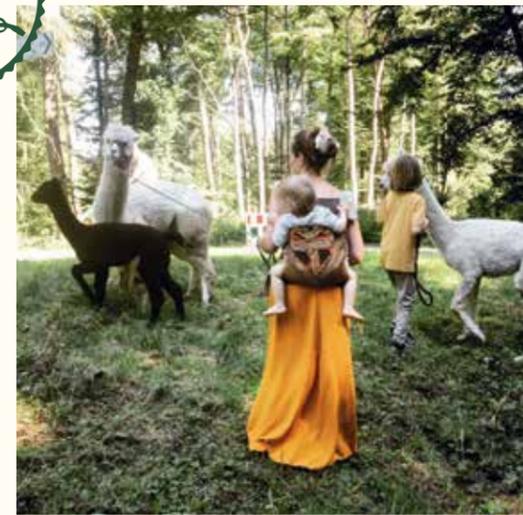
Die Lahn mit ihrer bezaubernden Flusslandschaft bildet die südliche Grenze des Westerwalds. Nur ein paar Kilometer vom Fluss liegt inmitten eines verwunschenen Waldes mit jahrhundertealten Bäumen eine kleine Märchen- und Abenteuerwelt – das Outdoor-Zentrum Lahntal. Hier leben der gelernte Schreiner Manfred Köhnlein mit Ehefrau Sanni und ihren Kindern ihren Traum. Und jeder, der sich seine Kindheitsträume mal erfüllen oder den eigenen Kindern ein Abenteuer jenseits von Handy und Tablet bieten möchte, ist herzlich eingeladen. Auf ca. 16 Hektar ist alles möglich, was besondere Erlebnisse in schöner Natur angeht.

Umgeben von Vogelgezwitscher und dem Rauschen der Blätter gibt es im Wald ganz besondere Unterkünfte – alle von Manfred Köhnlein aus Holz gezimmert: Das Hobbit-Haus mit seiner ganz eigenen Atmosphäre. Oder das Hobbit-Schlösschen, in dem auch eine größere Gruppe Platz findet. Ein gemütliches Tiny-Haus und ein Stelzenhäuschen mit einem herrlichen Ausblick stehen ebenfalls zu Verfügung für Nächte im Wald. Alle Häuser sind liebevoll und überraschend komfortabel eingerichtet. Richtiges Indianer-Feeling erleben kleine und große Häuptlinge in den Tipi-Dörfern des Outdoor-Zentrums. Jedes Tipi hat seine eigene Feuerstelle mit großen Tischen und Bänken. Die Indianer-Tipis sind ganzjährig bewohnbar. Gerade im Winter, wenn draußen der Schnee liegt und der berühmte Westerwälder Wind pfeift, ist es im Tipi am Lagerfeuer richtig gemütlich. Ein Tipi kann bis zu 15 Erwachsene oder 20 Kinder bequem beherbergen. Ideal also für Familien mit ihren Freunden oder ganze Jugendgruppen.

Das Abenteuer-Ensemble im Wald ist auch stimmige Kulisse für Firmenevents, Familienfeiern oder außergewöhnliche Hochzeitspartys. Das Standesamt Greifenstein traut naturliebende Brautpaare vor Ort im Glaskuppelhaus des Outdoor-Zentrums. Für die Hochzeitnacht stehen genügend romantische Schlafmöglichkeiten zur Auswahl. Auch ansonsten ist die Location bekannt für gutes Essen und Trinken in den unterschiedlichsten Räumlichkeiten: im überdachten Biergarten mit Lagerfeuer oder in der urgemütlichen Gaststätte. Das Fleisch kommt aus der Region, die Biere im Ausschank aus der Westerwaldbrauerei. Am Wochenende gibt's warme Küche auch ohne Anmeldung.

Zahlreiche Tiere bevölkern in liebevoller Eintracht mit den Bewohnern und Gästen das Gelände im Wald. Hier leben Alpakas, Ziegen, Schafe, Esel, Pferde und Hunde. Ein Natur-Trail mit Hängebrücke, Rampe und Steinpfad lädt zum entspannten Spaziergang in Begleitung eines Vierbeiners ein. Mehr Natur geht nicht!

Wer jetzt so richtig Lust auf „draußen im Wald“ bekommen hat, kann sich auf der Website www.outdoor-zentrum-lahntal.de noch detaillierter informieren. (SD)



Jeden letzten Sonntag im Monat – von April bis Oktober – findet im Outdoor-Zentrum Lahntal von 12–18 Uhr der „NATUR-Markt im Wald“ statt. Dort gibt es leckeres Essen und Stände mit regionalen Produkten sowie viele Tiere, mit denen man auf Tuchfühlung gehen kann. Künstler und Handwerker zeigen ihr Können und stellen ihre Exponate aus. Auch diverse Vorführungen, ein Tierspaziergang, Trommeln und mehr stehen auf dem Programm.

Fotos: Outdoor-Zentrum Lahntal



UNSER BUCHTIPP ZUM THEMA

Wer sich vorab schon mal ausführlich mit dem Thema Wein in der Region beschäftigen möchte, dem sei das Buch von Michael Matheus ans Herz gelegt.

„Weinkultur und Weingeschichte an Rhein, Nahe und Mosel“
 184 Seiten mit 20 Farb- und 6 s/w-Abbildungen sowie 3 Karten,
 Taschenbuch 42,- EUR,
 ISBN 978-3-515-12386-0

KULTURGUT WEIN

IN RHEINLAND-PFALZ LIEGT DIE GRÖSSTE WEIN-ANBAUFLÄCHE DEUTSCHLANDS. HIER ENTSTEHEN INTERNATIONAL GEFRAGTE SPITZENWEINE.

Wein ist mehr als ein alkoholisches Getränk. Wer versucht, ihn darauf zu reduzieren, wird dem Kulturgut nicht gerecht. Die kulturelle Bedeutung des Weins erstreckt sich von der Vielseitigkeit der Anbauggebiete über Lebensstil bis zu kulinarischen Genüssen. Schon 5800 Jahre v. Christus lässt sich der erste Weinbau nachweisen. In den alten Hochkulturen galt er als Getränk der Götter. Im Lauf der Jahrhunderte hat sich die Kunst des Weinbaus und der Weinzubereitung immer weiter entwickelt.



Fotos: Thomas B./pixabay · Macello Toro/pixabay · GDKE



2012 wurde im Kulturzentrum Festung Ehrenbreitstein das „Haus des Genusses“ eröffnet. Hier entstand das „WeinReich Rheinland-Pfalz“, eine Dauerausstellung mit einer kleinen Vinothek. Sie zeigt auf anschauliche Weise Weinbaugeschichte sowie Weinwissen, etwa zu Böden, Geschmack, Farben und Aromen des Weins. Passend dazu werden in der dazugehörigen Vinothek regelmäßig Weinproben angeboten. Im Mittelpunkt dieser Präsentation stehen die sechs Weinanbaugebiete in Rheinland-Pfalz mit ihren topografischen Besonderheiten und attraktiven Wanderzielen. Historische Objekte aus dem Fundus des Landesmuseums Koblenz verweisen auf die lange Tradition der Weinbereitung in Rheinland-Pfalz. Außerdem wird gezeigt, was man sonst noch aus Weintrauben herstellen kann. Eine historische Brennereianlage und das dazugehörige Verkaufskontor für Schnäpse und Liköre entführen in eine andere Welt.

Noch bis zum 9. Mai 2021 ist hier eine Themenpräsentation zu einer besonderen kulinarischen Liaison zu entdecken: Spargel und die Weine der Region gehen während der Spargelsaison eine Partnerschaft ein, die idealer nicht sein könnte. Die Rheinland-Pfälzer haben das Genuss-Duo Wein und Spargel den Römern zu verdanken. Denn sowohl der Wein- als auch der Spargelanbau wurden von ihnen in die Region eingeführt. Die Römer tranken den Wein oft gemischt mit Wasser. Er stellte zur damaligen Zeit nicht das Genussmittel von heute dar, sondern war ein Getränk, dem man stärkende und heilende Wirkung zusprach. Die Themenpräsentation bietet weitere Einblicke in die Geschichte des Spargels, zeigt seine unterschiedlichen Verwendungen, Anbaumethoden, Zubereitungsarten und Servier- sowie Speisegerätschaften. Darüber hinaus wird die bedeutende Rolle des Spargels in der bildenden Kunst thematisiert. (SD)

Wem nun schon das Wasser im Mund zusammenläuft, der kann die auf der Website der Festung vorgestellten Spargelrezepte nachkochen: www.tor-zum-welterbe.de



Anzeige

gdke.rlp.de/de/kulturerbeonline

WIR MACHEN GESCHICHTE LEBENDIG – ONLINE!















Schlösser entdecken, Burgen erobern oder durch Ausstellungen der Museen schlendern: Damit Sie Kultur, Kunst und Geschichte jederzeit und überall genießen können, bringen wir unsere Schätze einfach zu Ihnen nach Hause. Erfahren Sie spannende Geschichten zu Exponaten und unserer Arbeit hinter den Kulissen. Oder gestalten Sie mit Ihren Kindern ein eigenes Wappen – plus viele weitere Kreativ-Tipps. Alles online versteht sich – lassen Sie sich inspirieren! Wir machen Geschichte lebendig.

IM NAMEN DES HERRN

Der Westerwald ist reich an schönen Kirchen, von denen die ältesten noch von romanischer und gotischer Architektur geprägt und zum Teil bis heute gut erhalten sind. Wann genau die Christianisierung, die seit dem 6. Jahrhundert von Mainz ausging, den Westerwald erreichte, ist nicht bekannt. Sie dürfte aber im 10. Jahrhundert so gut wie abgeschlossen gewesen sein. So entstanden aufwendige und beständige Bauwerke, die von einer Geschichte zeugen, die bis ins frühe Mittelalter reicht. Die älteste Kirche der Region, die St. Severus Stiftskirche, steht in Gemünden. Sie wurde im Jahr 876 geweiht. In loser Reihenfolge stellen wir Ihnen die markantesten und interessantesten dieser historischen Schätze vor.

EIN STÜCKCHEN VOM HIMMEL AUF ERDEN

EIN WENIG ABSEITS VON WESTERBURG LIEGT DIE WUNDERSCHÖNE WALLFAHRTSKIRCHE „UNSERER LIEBEN FRAU VOM REICHENSTEIN“, KURZ LIEBFRAUENKIRCHE GENANNT.

Die dreischiffige neugotische Basilika hat eine bewegende Geschichte hinter sich. Im Jahr 1310 wurde von Reinhard I. von Westerburg eine Marienkapelle an einer Quelle auf dem Reichenstein errichtet und nach ihm „Reinhardskapelle“ genannt. Sie erhielt später durch eine Stiftung eine in der damaligen Zeit beliebte Mariendarstellung, die sogenannte „Thronende Madonna“, und entwickelte sich dadurch zum Ziel lokaler Wallfahrten. 1430 wurde in der Kapelle ein „Gnadenbild der Schmerzhafte Mutter (Mater Dolorosa)“ aufgestellt, das sich heute in der Liebfrauenkirche befindet.

Im späten 15. Jahrhundert wurde die Marienkapelle zur Kirche erweitert und geweiht. Die zu der Zeit an der Kirche ansässigen Bruderschaften organisierten Pilgerreisen aus dem gesamten Rheinland nach Westerburg und machten so den Wallfahrtsort über die Grenzen des Westerwalds hinaus bekannt. Im Rahmen der Reformation, die Reinhard II. 1561 in der Grafschaft Leiningen-Westerburg einführte, wurde die katholische Wallfahrtskirche „aufgehoben“ und das Gnadenbild entfernt. Das Kirchengebäude zerfiel zur Ruine, die Wallfahrten rissen jedoch nicht ab.

300 Jahre später, im Jahr 1860, forcierte die aus Österreich stammende katholische Gräfin Seraphine von Leiningen den Bau einer katholischen Kirche in Westerburg. Die Grundsteinlegung des Neubaus erfolgte 1898 und schon im Jahr darauf konnte die heutige Kirche geweiht werden.

1925 wurde die Liebfrauenkirche durch das Bistum Limburg zur Pfarrkirche für Westerburg erhoben und in dieser Funktion 1964 durch den Bau der Christkönigkirche ersetzt. Seitdem ist sie, beliebt wie eh und je, nur noch Wallfahrtskirche. Als solche präsentiert sie sich als prächtiges und mit harmonischen farnefrohen Ornamenten ausgestattetes Kleinod. Im zentralen Chor befindet sich ein imposanter Flügelaltar. Er zeigt aufgeklappt neun Szenen aus dem Leben Mariens und zugeklappt die fünf Gesetze des schmerzhaften Rosenkranzes. Das mittelalterliche Bild der „Thronenden Madonna“ wurde detailgetreu rekonstruiert und befindet sich in der der Kirche vorgelagerten Marienkapelle hinter Glas. Unterhalb der kleinen Kapelle liegt der Marienbrunnen. Er wird aus der Marienquelle gespeist, die wohl der Grund für den Bau der ursprünglichen Kapelle war. Seit den 1950er-Jahren nicht mehr genutzt, wurde der Brunnen 2013 reaktiviert. Dem Wasser wird eine heilende Kraft bei Augenleiden zugeschrieben.

Die Liebfrauenkirche ist nicht zuletzt auch durch ihre idyllische Lage am Waldhang ein beliebtes Ziel für Wanderer. Mehrere Wanderwege führen unmittelbar dort vorbei: die 5. Etappe des Westerwaldsteigs sowie die Rundwanderwege Alexandriaweg (W1, 20 km) und Stöffelweg (W5, 25 km). Ein ca. 5 km langer Rundweg verbindet die drei Kirchen Westerburgs miteinander. (SD)



Foto oben: die prachvolle Innenausstattung der Liebfrauenkirche · Foto unten: das „Gnadenbild der Schmerzhafte Mutter (Mater Dolorosa)“

Anzeige



HOTEL
DEYNIQUE

Das Besondere erleben

Wir haben Freude daran, Menschen ein Stück zu Hause zu schenken.

Zu der à la carte Auswahl bieten wir Show-Cooking, viele besondere Themenabende und Brunch an. Für Ihre Familienfeier sind wir der perfekte Partner. Und das inzwischen seit 25 Jahren.

Die 30 liebevoll eingerichteten Zimmer lassen Sie herrlichen entspannen. Alle Zimmer sind individuell ausgestattet und unterstreichen den Charakter ihrer Bewohner.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und uns von unserer besten Seite zu zeigen.

Ihr Hotel DEYNIQUE-Team

ankommen
stauen
genießen



Hotel & Restaurant Deynique

Hilsberg 20 · 56457 Westerburg · Tel: (0 26 63) 29 02-0 · www.hotel-deynique.de · info@hotel-deynique.de

Fotos: Uwe Rose · Tatjana Steindorf

EINFACH

ABTAUCHEN



Am besten in die Bücher auf der nächsten Seite ...



TERTIÄRUM IM STÖFFEL-PARK

DAS TERTIÄRUM



DIE HISTORISCHE WERKSTATT



DER STEINBRUCHGARTEN

Erleben Sie die fantastische Welt des Tertiärs, eine spannende Industriegeschichte und weitläufige Basaltlandschaften! Und vorab gibts den Stöffel auf die Ohren: Auf der Website www.stoeffelpark.de informieren wir in Kürze über unsere Stöffel-Audio-Führungen.

Stöffelstraße · 57647 Enspel · Tel. 02661 980980-0 · Fax 02661 980980-10 · info@stoeffelpark.de · www.stoeffelpark.de

STÖFFEL PARK

TERTIÄR
INDUSTRIE
ERLEBNIS

