

Kulinarische **AUSFLÜGE**



IM VERKEHRSVERBUND RHEIN-NECKAR



KULINARISCHE AUSFLÜGE IM VERKEHRSVERBUND RHEIN-NECKAR

Seien wir ehrlich: Ein Ausflug ohne Einkehr ist doch wie ein Kuchen ohne Sahne. Das muss nicht sein, haben wir gedacht, und insgesamt **40 originelle Einkehrtipps** für Sie zusammengetragen in unserer brandneuen Broschüre »Kulinarische Ausflüge im Verkehrsverbund Rhein-Neckar«.

Ob deftige regionale Spezialitäten in ehemaligen Gutsschänken, Mühlen, Badehäusern, Klöstern und Bahnhöfen oder Dorade royale und Saltimbocca in Schlössern und Herrengütern, ob frische Forellen im Seegasthaus, oder Weißwein und Paté in der städtischen Bar – jeder wird hier etwas nach seinen Geschmack finden.

Verbunden sind diese Tipps mit Vorschlägen, was Sie vor oder nach der Einkehr noch Schönes erleben können. Sei es der Bummel durch eine historische Altstadt, der Besuch eines Wasserspielfeldes, Berg- und Talwanderungen oder eine Weinprobe – Groß und Klein werden voll auf ihre Kosten kommen.

Jedes Ziel ist mit Bus und Bahn zu erreichen. Wir nennen Ihnen die nächstgelegene Haltestelle, den Weg vom nächsten DB-Bahnhof aus und – falls es einmal etwas später werden sollte – die Abfahrtszeiten der letzten Busse oder Züge.

Ihren individuellen Fahrplan erhalten Sie unter www.vrn.de oder rund um die Uhr unter der Service-Nummer 0 18 05 - 876 46 36 (0,12 €/Min. aus dem Festnetz).

Gute Fahrt, guten Appetit und viel Spaß wünscht Ihr

VERKEHRSVERBUND RHEIN-NECKAR!

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
Vorwort	3
Inhaltsverzeichnis	4–5
 Pfalz	 6–33
Zell: Hotel Kollektur	6
Bockenheim: Landgasthaus Neuhäusel	8
Ramsen: Seehaus Forelle	10
Battenberg: Gutsschenke Burg Battenberg	12
Hertlingshausen: Naturfreundehaus Rahnenhof	14
Leistadt: Forsthaus Weilach	16
Bad Dürkheim: Blockhaus zur Isenach	18
Wachenheim: Café Kulturey	20
Neustadt-Diedesfeld: Berghaus Zeter	22
Dudenhofen: Freie Neumühle	24
Edesheim: Da Nico, Schloss Edesheim	26
Burrweiler: Gutsschänke St. Annaberg	28
Annweiler: Wirtshaus im Fronhof	30
Wissembourg: Au Moulin de la Walk	32
 Odenwald	 34–65
Bensheim: Herrenhaus Fürstenlager	34
Erbach-Bullau: Bullauer Bild	36
Lorsch: Rebstock	38
Rimbach: Zum Kreiswald	40
Lampertheim: Waldschlöss'l	42
Birkenau-Buchklingen: Grüner Baum	44
Weinheim: Kugelofen	46
Buchen: Prinz Carl	48
Ladenburg: Die Kartoffel	50
Eberbach: Altes Badhaus	52
Dilsberg: Zur Sonne	54
Leimen: Badische Weinstube Jägerlust	56
Mosbach: Mosbacher Brauhaus	58
Neckarzimmern: Burg Hornberg	60
Wiesloch: Freihof	62
Angelbachtal: Schloss Michelfeld	64

Main-Tauber	66–77
Wertheim: Bach'sche Brauerei	66
Bronnbach: Gasthaus Klosterhof	68
Tauberbischofsheim: Schlosscafé	70
Bad Mergentheim: Alter Bahnhof	72
Weikersheim: Das Gelbe Haus	74
Creglingen: Zum Schlossbäck	76
Urban	78–83
Ludwigshafen: Marly	78
Mannheim: Café Prag	80
Heidelberg: Bar d'Aix en Provence	82
VRN-Tipps	84–86

In der hinteren Umschlagklappe befindet sich eine Übersichtskarte aller kulinarischen Ausflugsziele!



Wanderungen/Sport (Outdoor-Aktivitäten)



Probieren & Kaufen (Wein-, Sekt-, Olivenölprobe, Märkte)



Stadtrundgänge



Kultur (Museen, Festivals etc.)



Kinderfreundlichkeit (Kinderteller, -stühle, Spielecken und -plätze)

HOTEL KOLLEKTUR ZELLERTAL, ZELL

Eigentlich müsste der herrschaftlich aussehende und gut erhaltene Barockbau im ältesten Weinort der Pfalz Hotel-Restaurant Kollektur heißen. Denn das 250 Jahre alte Verwaltungsgebäude wurde vor geraumer Zeit nicht nur zu einem Hotel mit zwölf stilvoll eingerichteten Zimmern umfunktioniert, sondern auch zu einem – im wahrsten Sinne des Wortes – geschmackvollen Restaurant. Die



Speisekarte orientiert sich an der regionalen Küche mit pfiffigen Varianten wie z. B. Sau-magen-Carpaccio oder Blut-wurst-Crêpe und achtet dabei auf ökologische Correctness und faire Preise. Besonders schön ist der weite Blick vom Innenraum des Restaurants und der Terrasse aus auf das

Zellertal bis hin zum Donnersberg. Für Gruppen ab 15 Personen wird nach Voranmeldung auch der Gewölbekeller bewirtschaftet.

➔ Man sieht es dem zwar idyllischen, aber winzig kleinen Zell auf Anhieb nicht an, dass es hier weit mehr zu erleben gibt als eine gute Mahlzeit. Anfangen kann man gleich in der hauseigenen Kneippanlage der Kollektur, die kostenlos, für jeden zugänglich und der Start eines eineinhalbstündigen Kneipprundwanderwegs ist. Für Gruppen ab zehn Personen organisieren die Kollekturinhaber auch gerne Weinbergswanderungen, die mit einem Vesper und/oder der Kellerbesichtigung eines Weinguts enden.

➔ Ein besonderes Schman-kerl ist das Olivenölfest, das alljährlich am ersten Wo-chenende im Mai auf dem Öko-Weingut Fippinger-Wick stattfindet. Nach Voranmel-dung werden für Gruppen zwischen zehn und 20 Perso-nen Olivenölproben auch an anderen Terminen durchge-



führt, ebenso wie Barriqueproben im kerzenbeleuchteten Gewölbekeller des Weinguts.

➔ Wem nach etwas ganz anderem zu Mute ist, der sollte die knapp zwei Kilometer nach Harxheim runterlaufen und dort in die Zellertalbahn steigen. Sie führt – sehr romantisch – durch die Weinanbaugebiete Zeller- und Pfrimmtal bis zu den Ausläufern des Donnersbergs. Die Fahrt von Harxheim bis zur Endstation Langmeil dauert 25 Minuten.



Hotel Kollektur

- △ Hauptstr. 19, 67308 Zellertal/Zell, Tel. 06355/95 45 45, Fax 06355/95 45 44, info@hotel-kollektur.de, www.hotel-kollektur.de.
- ⚡ Di-Fr ab 17.30 Uhr, Sa, So u. Feiertage ab 11.30 Uhr, Mo geschl.
- € Hauptgerichte 8,50 – 13,50 €, Wein 2,60 – 3,50 €, Kinderteller mit Eis 4,50 €. DZ ab 78,- €, EZ ab 48,- €.
- > Haltestelle »Zell (Pfrimm)«. Ab Bahnhof Kirchheimbolanden mit Buslinie 921. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 20.25 Uhr, Sa 18.25 Uhr, So 19.25 Uhr.

LANDGASTHAUS NEUHÄUSEL BOCKENHEIM

Das Landgasthaus Neuhausel gehört zu den ältesten Gasthöfen der Weinstraße. 1517 wurde es explizit als Herberge und Gastwirtschaft gebaut, so steht's im alten Gemäuer des Häusels geschrieben. Seit 1989 betreibt das Ehepaar Hinz das Landgasthaus mit seinem wunderschönen Innenhof. Das kulinarische Angebot erstreckt sich von hausgemachten Flädle und Weinsuppe über Schnecken, Schupfnudeln und Steaks bis zu den Pfälzer ‚Klassikern‘. Ein besonderes kulinarisches Spektakel findet an jedem ersten Samstag im Monat ab 11:30 Uhr statt, wenn der Saumagen kesselfrisch am Tisch vor versammeltem Publikum angeschnitten wird. Mittwochs und donnerstags gibt es hausgemachten elsässischen Flammkuchen. Und im Februar wird nach historischen Rezepten gekocht, für Gruppen ab 20 Personen auch an anderen Terminen.



➔ Umgeben von Weinbergen schaut Bockenheim, der nördlichste Ort der Weinstraße, auf eine 1200 Jahre alte Tradition als Winzerdorf zurück. Wer sich nach oder vor dem Essen die Beine vertreten möchte, sollte eine Exkursion durch die Weinberge hinauf zum Bockenheimer Berg machen und sich dort die Heiligenkirche, ein Zeugnis frühen Christentums, und den benachbarten Katzenstein, eine uralte christliche Kultstätte, anschauen. Von dort kann man bei guter Witterung über die Rheinebene bis zum Odenwald und Schwarzwald blicken. Eine weitere Sehenswürdigkeit in

Bockenheim ist die Weinrebenmadonna in der mittelalterlichen Lambertskirche. Die aus Lindenholz gearbeitete Skulptur stammt aus der Mitte des 15. Jahrhunderts und stellt Maria mit dem Jesuskind dar. Das Kind hat eine blaue Weinrebe in der einen und eine einzelne Traube in der anderen Hand.



Landgasthaus Neuhäusel

▲ Weinstr. 93,
67278 Bockenheim,
Tel. 06359/42 17,
www.landgasthaus-neuhaeusel.de.

⌘ Mi-Fr 11.30-14 Uhr u. ab 17.30 Uhr, Sa, So u. Feiertage ab 11.30 Uhr, Mo u. Di geschl.

€ Hauptgerichte 5 – 13,50 €, Flammkuchen ab 5,- €, Wein 2,60 – 4,50 €, Kinderkarte 1,50 – 8,-€.

> Haltestelle »Neuhäusel«. Ab Bahnhof Grünstadt mit Buslinie BRN 455. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 20.56 Uhr, Sa 17.00 Uhr, So 19.00 Uhr.

i Touristeninformation, Haus der Deutschen Weinstraße, 67278 Bockenheim, Tel. 06359/94 33 13, Fax 06359/94 33 25.

SEEHAUS FORELLE HAECKENHAUS RAMSEN

Direkt am Eiswoog gelegen ist klar, dass Fischgerichte zu den Spezialitäten des Seehauses Forelle gehören. Der Name ist Programm: Klassiker des Hauses sind geräuchertes Forellenfilet, Forelle Blau und Forelle Müllerin. Die von ihrem elsässischen Koch geprägte Küche bietet allerdings weit mehr als das – z. B. eine köstliche Matelote à l'alsacienne, zu Deutsch Fischragout. Die Süßwasserfische stammen übrigens alle aus der benachbarten artgerechten Fischzucht. Auch Fleischgerichte wie z. B. Braten vom Stumpfwald-Wild mit hausgemachten Spätzle sind nicht zu verachten und werden von Erzeugern der Region geliefert.

Bei gutem Wetter sitzt es sich schön im Biergarten oder auf der Seeterrasse, bei kühlerem Wetter laden das rustikale Kaminzimmer



und der elegante Grüne Salon ein, beide mit Blick auf den See. Seit Mai 2004 hat die Forelle auch ein Hotel, das Haeckenhaus. Bevor man den gastlichen Ort wieder verlässt, sollte man einen Blick in das größte historische Puppenhaus Deutschlands werfen, das von der Urgroßmutter der Forellen-Besitzerin in Auftrag gegeben wurde. Heute ist es mit seiner originalgetreuen Ausstattung wie ein Guckfenster ins ausgehende 19. Jahrhundert.

➔ Ein Besuch des Eiswoog ist vor allem im Sommer zu empfehlen, denn im Eistal ist es auch bei heißem Wetter angenehm kühl und schattig. Außerdem lässt es sich in dem von sieben Quel-

len gespeisten See herrlich baden und Boot fahren. Oder man macht einen beschaulichen Spaziergang um den Eiswoog. Die Wanderwege sind gut ausgeschildert. Ebenfalls ein Vergnügen, vor allem für die Kleineren, ist es, mit den Dampf- und Dieselloks der Stumpfwaldbahn vom Eiswoog zum Kleehof und zurück zu fahren (Mai-Sept. So u. Feiertage). Und wer nicht ohne Fisch nach Hause gehen möchte, sollte unbedingt die Fischzucht Schneider hinter dem Seehaus aufsuchen und sich einen schönen Saibling oder eine ansehnliche Forelle mitnehmen. Sie werden direkt aus dem Becken gefischt und küchenfertig gemacht. Frischer geht's nicht.



Seehaus Forelle Haeckenhaus

- ▲ Eiswoog, 67305 Ramsen, Tel. 06356/3 42, Fax 06356/52 45, info@haeckenhaus.de, www.haeckenhaus.de.
Fischzucht Schneider, Eiswoog, 67305 Ramsen, Tel. 06356/53 73, www.forellenwoog.de. Stumpfwaldbahn: Sonderfahrten unter Tel./Fax 06356/80 35 anmelden, www.stumpfwaldbahn.de.
- ⚡ Seehaus Forelle: Di-So 11.30-21.30 Uhr. Fischzucht/-verkauf: Sommer Di-Fr 14-18 Uhr, Sa/So 10-19 Uhr, Winter Di-Fr 14-17 Uhr, Sa/So 10-17 Uhr.
- € Vesper 5,50 – 9,90 €, Hauptgerichte 11,50 – 19,50 €, Wein 3,50 – 5,50 €, Kindergerichte 2 – 7,- €. DZ ab 75,- €, EZ ab 55,- €.
- > DB Haltepunkt Ramsen, Eiswoog (nur sonn- und feiertags). Mo-Sa bis Bahnhof Ramsen, von dort aus Wanderweg 45 Min (ausgeschildert). Letzte Rückfahrt ab Eiswoog 19.01 Uhr, ab Ramsen tägl. 21.07 Uhr.

GUTSSCHENKE BURG BATTENBERG BATTENBERG

Etwas abseits von Battenberg, auf einer leichten Anhöhe, umgeben von Weinreben, liegt – wie im Dornröschenschlaf – die Gutsschenke Burg Battenberg. Die Remise der Burg wurde vor einiger Zeit von Familie Schraut zu einem urgemütlichen Restaurant umfunktioniert, in dem nahezu alles hausgemacht ist. Die Kräuter für die verfeinerte regionale Küche z. B. werden im mittelalterlichen Kräutergarten des Burghofs selbst gezogen, und die Tische aus Ulmenholz stammen aus dem familieneigenen Wald. Bekannt ist die Gutsschenke für ihre leckeren – selbstverständlich hausgemachten – Käsespezialitäten und den gutseigenen Wein. Im Sommer sitzt es sich herrlich zwischen blühenden Oleandern im Burggarten. Und wer sich gar nicht mehr trennen mag von diesem idyllischen Ort, der kann im romantischen, zur Gutsschenke gehörenden Landhotel im gegenüber liegenden Hofgut übernachten.



➔ Die Gutsschenke eignet sich hervorragend als Ausgangspunkt für den Drei-Burgen-Wanderweg. Von der Burg Battenberg sind zwar nur noch ein paar Ruinen übrig geblieben, doch hat man von hier aus einen weiten, wunderschönen Blick ins Leininger Tal und auf den Pfälzer Wald. Der Drei-Burgen-Wanderweg (22 km) mit der Kennzeichnung BW führt vom Landhotel aus weiter zur Burg Neuleiningen (ca. 30 Min.), die ebenfalls nur noch als Ruine existiert.

Nicht verzichten sollte man auf einen Spaziergang durch das mittelalterliche Neuleiningen, das zu Recht den Ruf genießt, eines der hübschesten Dörfer der Pfalz zu sein. Bis zur Burg Altleiningen sind es nun noch zwei bis drei Stunden. Dort angekommen kann man sich im Burggraben abkühlen, der zu einem beheizten Freibad umfunktioniert worden ist. Je nach Stimmung wandert man nun ent-

weder durch das Krummbachtal zurück nach Battenberg, übernachtet in der Jugendherberge auf der Burg Altleiningen oder fährt mit der Buslinie 454 zum nächsten Bahnhof nach Grünstadt.



Gutsschenke Burg Battenberg

▲ 67271 Battenberg, Tel. 06359/21 96 o. 96 10 03, Fax 06359/96 10 05.

schraut@HofgutBattenberg.de,
www.HofgutBattenberg.de

▣ Mi-Fr ab 16 Uhr, Sa, So u.
Feiertage ab 12 Uhr, Mo u. Di
geschl. Betriebsferien: 2. Advent
bis 1. Februarwoche.

€ Hauptgerichte 7,50 – 14,- €,
Weine 2,50 – 4,- €, Kindergerichte 4,50 – 4,70 €, DZ ab 70,- €, EZ 60,- €.

> Haltestelle »Battenberg, Ort«. Ab Bahnhof Grünstadt mit Buslinie BRN 453.
Letzte Rückfahrt Mo-Fr 19.25 Uhr, Sa 13.10 Uhr.
Haltestelle »Altleiningen Burg«. Ab Bahnhof Grünstadt mit Buslinie BRN 454. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 20.56 Uhr, Sa 16.56 Uhr, So 13.46 Uhr.

i Tourist Information, Turnstr. 7, 67269 Grünstadt, Tel. 06359/93 73 20,
Fax 06359/93 73 25, www.leiningerland.com.

i Topografische Wanderkarte (1:25 000) Grünstadt und Leininger Land.



NATURFREUNDEHAUS RAHNENHOF HERTLINGSHAUSEN

Wenn man so vier, fünf Stunden gewandert ist, kann es passieren, dass einem eine Fata Morgana erscheint von irgendetwas, wonach einen sehr gelüstet. In der Wüste ist das in der Regel Wasser, im Pfälzer Wald geht es eher in die Richtung riesengroße Rieslingschorle und Saumagen. Eine der Oasen des Pfälzer Waldes ist zweifelsohne das Naturfreundehaus Rahnenhof, denn es erfüllt jeden Wunsch hungriger und durstiger Wandersleut'. Kühle Rieslingschorle und deftige Pfälzer Speisen wie Saumagen, Leberknödel, Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln erwarten einen zu erfreulich günstigen Preisen. Aber auch Fisch und vegetarische Gerichte stehen auf der Speisekarte.



➔ Im Naturfreundehaus lässt es sich gut verweilen, denn es verfügt über ein üppiges Freizeitangebot – von der hauseigenen Kneippanlage über Sauna und Solarium bis hin zu Tischtennisplatten, Kegelbahnen, Billardtisch, Volleyballfeld, Fahrradverleih, Grillplatz und gemütlichem Kaminzimmer. Vor allem aber kann man von hier aus wunderbar wandern, denn der Rahnenhof ist Ausgangspunkt von insgesamt fünf Rundwanderwegen. Eine Tour z.B. (Markierung: weiße 4 auf rotem Grund) von ungefähr drei Stunden (11 km) führt zunächst über das Wasener Kreuz zum Wattenheimer Häuschen, einer ehemaligen Waldarbeiterunterkunft. Von hier geht es weiter über einen Kamm zwischen Isenach- und Erlenbachtal mit schönen Ausblicken über die Höhen des

Pfälzer Waldes, hinunter zur Isenachquelle und durch das Isenachtal mit seiner weitestgehend intakten Flora und Fauna zurück zum Rahnenhof.

Man kann im Rahnenhof auch bequem übernachten, vor allem mit Kindern, denn das Haus ist ein ausgesprochenes Kinder- und Elternparadies mit Kinderbetten und -stühlen, Babyphones, Spielzimmer, Spielplatz und Bolzplatz.



Naturfreundehaus Rahnenhof

▲ 67316 Hertlingshausen,

Tel. 06356/96 25 00, Fax 06356/9 62 50 25,

kontakt@naturfreundehaus-rahnenhof.de, www.naturfreundehaus-rahnenhof.de.

⌚ Tägl. 9–22 Uhr, Küche bis 19.30 Uhr.

€ Naturfreundeteller (Saumagen, Leberknödel, Bratwürste, Sauerkraut, Brot) 6,50 €, Hauptgerichte 5,50 – 13,- €, Rieslingschorle (0,5 l) 3,20 €, Wein 1,80 – 2,30 €, Kindergerichte 3,10 – 5,10 €.

> Haltestelle »Hertlingshausen«. Ab Bahnhof Grünstadt mit Buslinie BRN 454. Von dort 20 Min. Fußweg zum Rahnenhof. Bei Bedarf kostenlose Abholung. Letzte Rückfahrt Mo–Fr 21.03 Uhr, Sa 17.03 Uhr, So 13.53 Uhr.

i Topografische Wanderkarte (1:25 000) Bad Dürkheim und Umgebung.

FORSTHAUS WEILACH

LEISTADT

Die meisten Menschen, die einmal im Forsthaus Weilach waren, kehren immer wieder dorthin zurück. Das hat etwas mit dem Haus zu tun: Es sieht aus wie ein zu groß gewordenes Hexenhaus aus rotem Sandstein, und der mediterran gestaltete Innenhof ist so einladend, dass man gerne ein paar Stunden dort sitzen bleibt. Es hat aber auch etwas mit Speis und Trank zu tun, die in dem 170 Jahre alten »Königlich bayerischen Forsthaus« aufgetischt werden. Natürlich spart die Speisekarte typisch Pfälzer Gerichte nicht aus, sie wartet aber auch mit Köstlichkeiten von hüben und drüben des Mittelmeers sowie eigenen Kreationen auf. Das können beispielsweise Bärlauch- oder Kartoffel-Selleriesuppen, Linsencouscous, Lammkeule mit Ziegenkäse, Tafelspitz oder hausgemachter Wildschweinschinken sein. Je nach Gusto kann man sich dazu edle Tropfen von regionalen Weingrößen wie Müller-Catoir und Bassermann-Jordan servieren lassen.



➔ Vom Forsthaus Weilach aus starten mehrere Rundwanderwege. Eine ca. zweistündige Wanderung führt um den Peters-Kopf herum. Sie beginnt mit der weiß-roten Markierung, der man gen Nord-Westen folgt, bis man die Markierung grüner Punkt sieht. Diese führt durch das Groß-Winters-Tal bis zum Forsthaus Lindemannsruhe. Hier wechselt man auf die blaue Markierung. Der

Bismarckturm liegt am Wege, ein 100-jähriges, am Wochenende erklimmbares Gebilde, das einen schönen Blick auf die Umgebung bietet. Weiter geht's bis zur Kreuzung 'Schlagbaum' und von hier aus mit der grün-weißen Markierung zurück zum Forsthaus Weilach.

Eine etwas längere Wanderung startet ebenfalls mit der weiß-roten Markierung jedoch in die entgegengesetzte Richtung zum Krimhildenstein, einem römischen Steinbruch, der in einem keltischen Ringwall liegt. Von dort folgt man dem roten Punkt um den Teufelsstein, einen wuchtig strukturierten Felsklotz. Am 'Schlagbaum' wechselt man auf die grün-weiße Markierung bis zum Forsthaus Weilach.



Forsthaus Weilach

▲ 67098 Bad Dürkheim-Leistadt, Tel. 06322/45 05.

⦿ Fr ab 13 Uhr, Sa, So u. Feiertage ab 11 Uhr. Im Juli u. Dez. jeweils 3 Wochen geschl.

€ Hauptgerichte 7,50 – 17,- €, Weine 2,90 – 5,90 €.

> Haltestelle »Leistadt, Weilach«. Ab Bahnhof Bad Dürkheim mit Buslinie 488. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 16.58 Uhr, Sa/So 16.13 Uhr.

i Topografische Wanderkarte (1:25 000) Bad Dürkheim und Umgebung.

BLOCKHAUS ZUR ISENACH

BAD DÜRKHEIM

Der Isenach-Weiher, beliebtes Ausflugsziel bei Bad Dürkheim, verdankt seine Existenz der Salzgewinnung. Denn vor rund 250 Jahren war Bad Dürkheim Bayerns Hauptlieferant für Salz. Und da man für die Salzgewinnung viel Wasser benötigt, wurden drei Staudämme gebaut, einer davon war der Isenach-Staudamm. Direkt am Weiher liegt das im rustikalen Holzfällerstil gebaute Blockhaus, das mit einer ebenso rustikalen Küche knurrende Mägen zufrieden stellt. An erster Stelle sei die berühmte Blutworscht mit Zwiwwele zu erwähnen. Lecker sind auch die Speck- und Semmelknödel ebenso wie die frischen Forellen. Und da Frankreich nicht weit ist, stehen diverse Quiche und Flammkuchen auf der Karte. Die Portionen sind übrigens alle für Holzfäller gedacht, d.h. man wird auf jeden Fall satt, wahrscheinlich sogar ein bisschen mehr als das. Im Sommer sitzt es sich schön unter alten Bäumen im Biergarten. An kälteren Tagen wird's im Blockhaus richtig gemütlich, wenn Grillen am offenen Kamin angesagt ist. Auch an die Kinder wurde gedacht mit Spielplatz und Kletterturm.



➔ Für einen Segeltörn ist der Weiher zwar zu klein, doch eine Ruderpertie ist durchaus möglich. Das Schlauchboot kann man dabei getrost zu Hause lassen, denn dem Blockhaus ist ein Bootsverleih angeschlossen. Außerdem ist das Blockhaus Ausgangspunkt zahlreicher Rundwanderwege. Man kann z. B. einen gemütlichen Verdauungsspaziergang um den Weiher machen (ca. 30 Min.), ihn

ausweiten bis zur Mittleren Isenach und auf der anderen Uferseite wieder zurücklaufen. Oder man spaziert bis zur Isenach-Quelle. Wem das alles zu wenig ist, der schnüre sich die Wanderschuhe fester und tauche ab in die Tiefen des Pfälzer Waldes. Alle Wanderwege sind gut ausgeschildert.



Blockhaus zur Isenach

- △ Am Isenach-Weiher, 67098 Bad Dürkheim, Tel. 06329/81 47, Fax 06329/98 92 12, isenach@aol.com, www.blockhaus-isenach.de
- ⦿ Mai bis Mitte Nov. tägl. 11–21 Uhr, Mitte Nov. bis April Mi, Do, Sa, So 11–19 Uhr
- € Hauptgerichte 8,50 – 15,- €, Weine 2,90 – 3,90 €.
- > Haltestelle »Hardenburg, Abzw. Isenach«. Ab Bahnhof Bad Dürkheim mit Buslinie 485. Letzte Rückfahrt Mo–Fr 18.18 Uhr, Sa, So 17.42 Uhr.

i Topografische Wanderkarte (1:25 000) Bad Dürkheim und Umgebung

CAFÉ KULTUREY WACHENHEIM

Kuchen, Kaffee, Kultur – das sind die drei Ks, die sich das Ehepaar Hoffmann, Betreiber des Wachenheimer Café Kulturey, auf die Fahnen geschrieben hat. Alles ist vom Feinsten: Kuchen und Kaiserschmarrn werden selbst gebacken, der Kaffee kommt aus der traditionsreichen Ludwigshafener Privatrösterei Mohrbacher und wird in sieben Varianten serviert, die heiße Schokolade wird hier wirklich noch mit Milch und echtem Kakao zubereitet. Wem eher nach etwas Herzhaftem ist, für den stehen kleine Gerichte wie Handkäs mit Kräutern, Suppen, Wurstsalat, Quiches und Flammkuchen sowie gute Wachenheimer Weine bereit. Das Ganze kann man drinnen oder draußen im hübsch gestalteten Hof des Cafés zu sich nehmen. Ausstellungen, Konzerte und Lesungen sorgen für die geistige Nahrung. Auch die Kleinen kommen mit einer eigenen Spielecke und speziellen Kinderprogrammen nicht zu kurz.



➔ Der Cafébesuch lässt sich gut verbinden mit einem kleinen Stadtbummel durch Wachenheim, das über etliche gut erhaltene Gebäude und Höfe aus dem 14. bis 18. Jahrhundert verfügt. Sehenswert sind vor allem die alte Münzprägstelle in der Langgasse, der Dalberger Hof und das Bürklinhaus mit Renaissance-Erker und Familienwappen in der Dalberggasse, ebenso die spätgotische Ludwigskapelle am Marktplatz, der Zehnthof in der Mittulgasse und der Steinhaußersche Hof, der heute im Besitz der Sektkellerei Schloss Wachenheim ist. Interessant ist auch der jüdische

Friedhof, der allerdings nur nach Absprache mit der Verwaltung zu besichtigen ist. Wer sich noch ein wenig die Beine vertreten möchte, kann einen Spaziergang auf der Stadtmauer machen, zur Wachenburg laufen oder sich den Römerrundwanderweg (20 km) vornehmen. Er startet am Parkplatz Villa Rustica und führt an zahlreichen Ausgrabungen aus keltischer, römischer und fränkischer Zeit vorbei. Zu besichtigen sind z. B. das römische Weingut Weilberg mit Kelterhaus, ein fränkisches Doppelgrab und der Ringwall der keltischen Siedlung Heidemauer. (Infoblatt Römerrundwanderweg bei Tourist-Information Wachenheim zu beziehen.)



Café Kulturey

▲ Burgstr. 9 c, 67157 Wachenheim, Tel. 06322/9 21 77, Fax 06322/9 21 79, beahof@t-online.de

⌘ Fr u. Sa 14–19 Uhr, So u. Feiertage 11–19 Uhr, Juli geschl.

€ Kuchen 1,70 – 2,50 €, kleine Gerichte 3,90 – 6,- €, Wein 2,70 – 3,60 €.

> Bahnhof Wachenheim/Weinstr, vom Bahnhof aus 10–15 Min. Fußweg.
Letzte Abfahrt in Richtung Neustadt tägl. 22.40 Uhr.

i Tourist-Information, Weinstr. 15, 67157 Wachenheim, Tel. 06322/95 80 32, Fax 06322/95 80 11, touristinfo@vg-wachenheim.de, www.wachenheim.de.

ZETER BERGHAUS

NEUSTADT-DIEDESFELD

Eins gleich vorneweg: Will man zum Zeter Berghaus gelangen, führt kein Weg an einem kurzen Fußmarsch vorbei. Entweder man läuft vom Hambacher Schloss aus rund 20 Minuten, oder man spaziert ein Stück von Diedesfeld aus durch die Weinfelder und erklimmt dann einen kurzen, steilen, mit einer Lichterkette versehenen Pfad, der einen schnurstracks zum Ziel führt. Oben angelangt



wird man gleich zweifach für die Mühen belohnt: Mit einem atemberaubenden Blick über die Rheinebene und mit gutem Essen im Garten oder gemütlichen Innenraum der ehemaligen 1929 erbauten Schutzhütte. Selbstverständlich stehen die Pfälzer Spezialitäten Saumagen, Leberknödel, Bratwürste und Handkäse auf der Speisekarte. Es mangelt aber auch nicht an »feineren« Gerichten wie z. B. Estragongeschnetzeltes vom Roastbeef, Schweinefiletspitzen in Steinpilzrahm oder echtes argentinisches Rumpsteak.

Wunderbar verbinden lässt sich der Besuch des Berghaus Zeter mit der Besichtigung des Hambacher Schlosses, der Wiege der deutschen Demokratie. Die Ruine wurde restauriert und beherbergt seitdem eine Dauerausstellung zur deutschen Demokratiegeschichte. Das Schloss eignet sich außerdem hervorragend als Ausgangspunkt für eine Wanderung durch den Pfälzer Wald. Das macht vor allem im Herbst Spaß, wenn die Esskastanien reif sind.

➔ Wem nach weiteren Gaumenfreuden beispielsweise in Form einer Weinprobe ist, der sollte sich wieder in die Ebene begeben und das Wein- und Sektgut Corbet in Diedesfeld aufsuchen. Bereits in vierter Generation führt Lukas Corbet das Familienunternehmen. Seine Spezialitäten sind Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Aber



➔ Wem nach weiteren Gaumenfreuden beispielsweise in Form einer Weinprobe ist, der sollte sich wieder in die Ebene begeben und das Wein- und Sektgut Corbet in Diedesfeld aufsuchen. Bereits in vierter Generation führt Lukas Corbet das Familienunternehmen. Seine Spezialitäten sind Riesling, Weiß- und Spätburgunder. Aber

auch der Chardonnay ist nicht zu verachten, und bei den Roten ist vor allem der St. Laurent empfehlenswert.



Berghaus Zeter

▲ Wetterkreuzberg,
67434 Neustadt-
Diedesfeld, Tel. 06321/
8 84 38, Fax 06321/
9 37 56 61,
info@zeter-berghaus.de,
www.zeter-berghaus.de

- ⌚ April-Okt. Mi-Sa ab 12 Uhr, So u. Feiertage ab 11 Uhr; Nov.-März Mi u. Sa ab 12 Uhr, So ab 11 Uhr. Jeweils bis in die Abendstunden.
- € Hauptgerichte 4 – 14,80 €, Menüs 17 – 41,- €, Wein 2 – 3,10 €.
- > Haltestelle »Diedesfeld, Winzergenossenschaft«. Ab Neustadt Hbf mit Buslinie Palatina Bus 501. Letzte Rückfahrt Mo-Sa 22.13 Uhr, So 20.43 Uhr.

Hambacher Schloss

▲ Tel. 06321/3 08 81, Fax 06321/48 26 72, info@hambacher-schloss.de,
www.hambacher-schloss.de.

- ⌚ 1.3.-30.11. tägl. 10-18 Uhr.
- € Erw. 4,50 €, Ermäßigte 1,50 €.
- > Haltestelle »Hambach, Schloss«. Ab Neustadt Hbf mit Buslinie Palatina Bus 502. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 18.00 Uhr, Sa 17.30 Uhr, So 17.00 Uhr.

Wein- und Sektgut Corbet

▲ Kreuzstr. 7, 67434 Neustadt-Diedesfeld, Tel. 06321/8 61 44, Fax 06321/
8 44 68, weingut.corbet@t-online.de

- ⌚ Fr 10-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr u. nach Vereinbarung.
- € Flaschenpreise 3,20 – 19,40 €.
- > Haltestelle »Diedesfeld, Sportplatz«. Ab Neustadt Hbf mit Buslinie Palatina Bus 501. Letzte Rückfahrt Mo-Sa 22.14 Uhr, So 20.44 Uhr.

FREIE NEUMÜHLE DUDENHOFEN

Es ist Wochenende, das Wetter ist schön, und der Körper schreit nach Bewegung und frischer Luft. Schnappen Sie sich einfach Ihr Fahrrad, setzen Sie sich – wenn Sie den Großstadt-Dunst nicht durchradeln wollen – in die S-Bahn und steigen Sie beispielsweise in Schifferstadt aus. An der Haltestelle finden Sie gut ausgeschilderte Radwege. Wählen Sie den nach Dudenhofen. Als erstes passieren Sie den Schifferstädter Vogelpark. Nach circa einer halben Stunde haben Sie Dudenhofen erreicht. Hier sollten Sie sich dringend eine Pause gönnen und zwar in der Freien Neumühle.



Es fehlt nur der Müller, und man hätte den Eindruck, in einer »echten« Mühle zu sitzen. Denn Mühlstein und Schrotmaschine sind noch da, und im Hof plätschert ein Bach lustig vor sich hin, der im übrigen Stromlieferant des Hauses ist. Egal, ob man im Mühleninnern oder im Hof sitzt – überall ist es sehr gemütlich. Dann ein Viertelchen guten Weins und ein Blick in die Speisekarte, und man weiß, dass der Aufenthalt etwas länger dauern wird: Waldpilzcrèmesuppe mit Preiselbeernocken, Zanderfilet mit Rieslingsoße und Sauerkrautpüree, Hasenrückenfilet mit Bourbon-Vanillesoße und zum Schluss ein kleines Ananastörtchen mit Portweinparfait oder vielleicht doch lieber ein Beerenfrüchte-Rhabarber-Süppchen mit Zitronensorbet ...

Es fehlt nur der Müller, und man hätte den Eindruck, in einer »echten« Mühle zu sitzen. Denn Mühlstein und Schrotmaschine sind noch da, und im Hof plätschert ein Bach lustig vor sich hin, der im übrigen Stromlieferant des Hauses ist. Egal, ob man im Mühleninnern oder im Hof sitzt – überall ist es sehr gemütlich. Dann ein Viertelchen guten Weins und ein Blick in die Speisekarte, und man weiß, dass der Aufenthalt etwas länger dauern wird: Waldpilzcrèmesuppe mit Preiselbeernocken, Zanderfilet mit Rieslingsoße und Sauerkrautpüree, Hasenrückenfilet mit Bourbon-Vanillesoße und zum Schluss ein kleines Ananastörtchen mit Portweinparfait oder vielleicht doch lieber ein Beerenfrüchte-Rhabarber-Süppchen mit Zitronensorbet ...

➔ Gut gestärkt heißt es nun wieder aufsteigen. Weiter geht's nach Speyer, das Sie nach einer Viertelstunde erreicht haben werden. Speyer bietet für jeden Geschmack etwas. Ein Muss ist der Dom, das bedeutendste romanische Bauwerk Deutschlands und UNESCO-Weltkulturerbe. Im Anschluss bietet sich ein Bummel über die am Dom beginnende Maximilianstraße an mit ihren hübschen Bürger- und Fachwerkhäusern. Oder man begibt sich ins Historische Museum der Pfalz, ebenfalls gleich am Dom



gelegenen, das bekannt ist für seine Sonderausstellungen. Auch das Technik-Museum mit dem IMAX-Filmtheater dürfte für viele interessant sein. Spannend ist das Sea Life Center, das den Besucher mit auf eine Reise durch die Unterwasserwelt nimmt.



Freie Neumühle

- ▲ Kettlerstr. 17-19, 67373 Dudenhofen, Tel. 06232/6 52 50, Fax 06232/65 25 25, info@freie-neumuehle.de, www.freie-neumuehle.de.
- ⚡ Mo, Mi, Do, Fr 11.30-14.30 Uhr u. 17.30-23 Uhr, Sa 11.30-23 Uhr, So u. Feiertage 11.30-22.30 Uhr. Di geschl.
- € Hauptgerichte 8,50-19,50 €, Wein (0,25) 4,70-6,70 €.

Speyer

- ▲ Domführungen: Tel. 06232/1 02 118 (Mo-Fr 9-12 Uhr), Fax 06232/1 02 119, domfuehrungen@bistum-speyer.de. Hist. Museum der Pfalz: Domplatz, 67346 Speyer, Tel. 06232/62 02 22, Fax 06232/62 02 23, info@museum.speyer.de, www.museum.speyer.de. Sea Life: Im Hafenbecken 5, 67346 Speyer, Tel. 06232/6 97 80, Fax 06232/69 78 27, www.sealife.de. Technik Museum: Am Technik Museum 1, 67346 Speyer, Tel. 06232/6 70 80, Fax 06232/67 08 20, speyer@technik-museum.de, www.technik-museum.de.
- ⚡ Dom: April-Okt. tägl. 9-19 Uhr, Nov.-März tägl. 9-17 Uhr. Hist. Museum der Pfalz: Di-So 10-18 Uhr. Sea Life: Nov.-März Mo-Fr 10-17 Uhr, Sa, So, Feiertage u. Schulferien 10-18 Uhr, April u. Okt. tägl. 10-18 Uhr, Mai-Sept. Tägl. 10-19 Uhr. Technik Museum: Tägl. 9-18 Uhr.
- € Domführungen: 2,- €. Hist. Museum: Erw. 7,- €, Erm. 6,- €, Schüler 3,- €. Sea Life: Erw. 10,- €, Erm. 8,50 €, Kinder 7,- €. Technik Museum & IMAX: Erw. 15,- €, Kinder 10,50 €.
- > Bahnhof Schifferstadt bzw. Speyer.

- i Topografische Karte 1:50 000 Wandern und Radwandern zwischen Rhein und Pfälzerwald.

DA NICO SCHLOSS EDESHEIM EDESHEIM

Man kann es nicht leugnen: Ein bisschen Toskana-Feeling kommt schon auf, wenn man sich dem Schloss nähert. Die Zypressen, die Lage mitten in Weinfeldern, die Schlossmauer und der Park mit seinem alten Baumbestand, den künstlich angelegten Teichen, Putten und Statuen. So wundert es nicht, dass man im Schloss auf ein Restaurant namens Da Nico stößt und sich die Speisekarte eindeutig an der gehobenen italienischen Küche orientiert. Hausgemachte Lachsravioli in Rieslingsauce, Tagliolini mit Wachtelbrüstchen, Saltimbocca vom Kaninchen auf Artischocken-Sellerie-Salat, Thunfischsteak auf Faves – das und mehr versprechen wahre Gaumenfreuden, für die man jedoch etwas tiefer in die Tasche greifen muss. Aber es ist ja auch nicht jeden Tag Sonntag. Und wer so richtig schwelgen möchte, der bleibt gleich über Nacht dort und mietet sich eine schicke Suite an.



➔ Doch Schloss Edesheim ist nicht nur für Restaurant und Hotel bekannt, sondern vor allem für seine seit 1996 im Juli und August stattfindenden Sommerfestspiele auf Schloss Edesheim. Auf der

Rückseite des Schlosses befindet sich ein Freilichttheater, das für diesen Zweck genutzt wird. Es nennt sich Seebühne, weil es mitten im wiederangelegten Schlossgraben mit 500 Quadratmeter Wasserfläche liegt. Die Themen der Festspiel sind breit gefächert: Sie reichen von Kinder- und Erwachsenenmusicals und -theaterinszenierungen über Konzerte, Lesungen bis hin zu Veranstaltungen überregional bekannter Kabarettisten.



Da Nico Schloss Edesheim



- ▲ Luitpoldstr. 9, 67483 Edesheim, Tel. 06323/9 42 40, Fax 06323/94 24 11, info@schloss-edesheim.de, www.schloss-edesheim.de.
- ⚡ Große Gourmetkarte Di-Sa 18-22 Uhr, kleine mediterrane Karte tägl. 12-14 Uhr, So u. Mo. 18-22 Uhr. Termine Sommerfestspiele 2004: 9.7., 11.7., 18.7., 23.7., 25.7., 1.8., 8.8., 29.8.. Termine 2005 siehe Homepage.
- € Hauptgerichte: 20 – 22,- € (Gourmetkarte) u. 15 – 17,50 € (kleine Karte), Wein 3 – 5,- €, DZ ab 131,- €, EZ ab 79,- €.
- > Bahnhof Edesheim, von dort aus 5 Min. Fußweg. Letzte Abfahrt in Richtung Neustadt Hbf tägl. 23.57 Uhr.

GUTSSCHÄNKE ST. ANNABERG BURRWEILER

Ein Ratschlag: Nehmen Sie sich die Gutsschänke erst vor, wenn Sie die geplante Wanderung hinter sich haben. Denn wer einmal dort sitzt, vor allem auf der Terrasse, steht nicht mehr auf. Am besten Sie fangen gleich mit dem härtesten und schweißtreibendsten Teil



an, dem Wallfahrtskreuzweg. Er beginnt im Ort und führt einen steilen Hang hinauf, an den zwölf Leidensstationen Christi vorbei, bis zur im Wald gelegenen St.-Anna-Kapelle. Von dort kann man dann relativ gemächlich den Teufelsberg umwandern (ca. 2 Std.). Von der St. Anna-Kapelle läuft man als erstes ein kleines Stück bis zur St. Anna-Hütte und folgt dann der blauen Markierung über die Trifelsblickhütte (Einkehrmöglichkeit und sehr schöne Aussicht auf den Trifels!) bis zur Kreuzung Dreimarker. Hier biegt man scharf rechts ab und folgt der Markierung weißer Punkt bis zur Gutsschänke.

➔ Je nach Wetterlage nimmt man Platz in einem der drei unterschiedlich gestalteten Räume – der historischen Gutsschänke, dem Wintergarten oder der Sankt Annastube – oder auf der mediterran gestalteten Gartenterrasse mit wundervollem Blick auf die

Rheinebene. Die Speisekarte hält nahezu alles bereit, was die Pfälzer Küche zu bieten hat bis hin zum Blut- und Leberwurststrudel. Man kann sich aber auch für einen in Riesling eingelegten Camembert, ein halbes Dutzend Schnecken oder eine Forelle Müllerin entscheiden. Spezialitäten vom Holzkohlengrill gibt's montags bis freitags ab 17 Uhr sowie sonn- und feiertags ab 12 Uhr. Zu allen Speisen wird gutseigener Wein vom höchst gelegenen Weingut der Pfalz serviert. Wer den letzten Bus verpasst, braucht sich keine Sorgen zu machen – die Gutsschänke hält gemütliche Übernachtungsmöglichkeiten bereit.



Gutsschänke St. Annaberg

▲ St. Annastr. 203, 76835 Burrweiler,
Tel. 06345/32 58, Fax 06345/

91 81 40, info@sankt-annaberg.de, www.sankt-annaberg.de.

⌘ Mi-Fr ab 15 Uhr, Sa u. So ab 12 Uhr. Gartenterrasse ab 1. Mai.

€ Hauptgerichte 7 – 15,- €, Vesper 5 – 9,50 €, Wein 2,50 – 4,50 €, DZ 55,- €.

> Haltestelle »Burrweiler, Mitte«. Ab Neustadt Hbf mit Buslinie Palatina Bus 501. Von dort 10-15 Min Fußweg (700 m). Letzte Rückfahrt Mo-Sa 21.38 Uhr, So 20.08 Uhr.

i Topografische Wanderkarte (1:25 000) Neustadt a. d. Weinstr., Maikammer, Edenkoben, Landau i. d. Pfalz.

WIRTSHAUS IM FRONHOF ANNWEILER

Ein Fronhof war im Mittelalter nicht unbedingt etwas, mit dem die Menschen Positives verbanden. Denn ein Fronhof war ein Herrengut, dem die Bauern Abgaben zu liefern hatten. Das ist heute anders, zumindest in Annweiler. Das ehemalige Herrengut, ein über 700 Jahre altes Fachwerkhaus im Ortsteil Queichhambach wurde vor einiger Zeit in ein Wirtshaus mit Schankstube und sonnigem, ruhigem Innenhof umgewandelt. Die Speisekarte verspricht viel Pfälzisches, Deftiges. Doch auch wer mal keine Lust auf Bratwurst, Leberknödel, Saumagen hat, kommt nicht zu kurz. Für Menschen mit Kindern ist das Wirtshaus im Fronhof übrigens ein kleines Paradies. »Wir haben und tun alles für Kinder« ist das Motto des Hauses. Entsprechend sieht's aus: Außer Kinderkarte und -menü gibt's eine Spielecke mit Büchern und Malutensilien, draußen ein kleiner Spielplatz, Tiere zum Angucken und Anfassen und vor allem viel Platz zum Austoben.



➔ Man sollte den Heimweg nicht ohne einen Bummel durch den Ortskern des Stauferstädtchens Annweiler antreten. Es ist nach Speyer die zweitälteste Stadt der Pfalz, und noch heute zeugen das Rathaus, der Hohenstaufensaal, Reste der Stadtmauer und zahlreiche Fachwerkhäuser von der Blütezeit der Stadt unter den Stauern. Die Wasserräder entlang der Queich erinnern an die Mühlen-tradition der Stadt. Das Rad der ehemaligen Stadtmühle in der Gerbergasse ist übrigens reaktiviert worden und versorgt über einen Generator die Stadtbücherei mit elektrischer Energie.

➔ Wem nach mehr Bewegung ist, der kann den Trifels erklimmen. Der markierte, rund einstündige Aufstieg beginnt am Eingang des Kurparks und führt durch den Wald bis zur Burg Trifels. 1125 ließ Kaiser Heinrich V. die Reichsinsignien hierher bringen, die heute dort noch als Kopien zu sehen sind. Für einen Rundgang durch die Burg sollte man 45 Minuten einplanen.



Wirtshaus im Fronhof

△ Queichtalstr. 40, 76855 Annweiler, Tel. 06346/92 91 76, Fax 06346/92 91 78, rbfronhof@aol.com, www.fronhof.de.

:: Tägl. 11.30-22:30 Uhr.

€ Hauptgerichte 7,50 – 18,- €, Wein 2,80 – 4,70 €, Kindergerichte 4,90 – 6,40 €.

> Haltestelle »Queichhambach West/Ost«. Ab Landau Hbf mit Buslinie 523. Oder ab Bahnhof Annweiler mit Buslinie 522. Letzte Rückfahrt mit dem Bus Mo-Fr 17.58 Uhr (West), Sa 15.25 Uhr (nur Buslinie 523).

i Büro für Tourismus, Südliche Weinstr. 76855 Annweiler, Tel. 06346/22 00, Fax 06346/79 17, info@trifelsland.de, www.trifelsland.de.

AU MOULIN DE LA WALK WISSEMBOURG

Das Hotel-Restaurant »Au moulin de la walk« – der Name deutet es bereits an – steht auf den Grundmauern einer alten Mühle. Ganz prächtig lässt es sich hier elsässisch speisen, während unter einem die Lauter leise vor sich hin plätschert. Das Restaurant ist gemütlich rustikal eingerichtet; bei schönem Wetter bietet sich ein ruhiges Plätzchen auf der Terrasse an. Ein Blick in die Speisekarte lässt eins sofort klar werden: Wir sind in Frankreich, und es wird qualvoll sein, sich zu entscheiden. Da locken die Vorspeisen mit verschiedenen Gänselebervarianten, Froschschenkeln und hausgemachter Wildterriner. Bei den Hauptspeisen weiß man nicht, ob's Pollackfisch, Entenbrust oder Chateaubriand sein soll. Und bei den Desserts entweicht einem nur noch ein langer Seufzer: Guaven-Ananas-Suppe, Apfelsorbet, Mirabellen-Eis-Soufflé oder Birne im Blätterteig? Ach! Vergessen Sie den doppelten Calavados zur besseren Verdauung nicht.



➔ Oder hängen Sie einen Stadtrundgang durch das idyllische Wissembourg an. Sehr hübsch sind die Fachwerkhäuser am Quai Anselmann, das Salzhaus aus dem 15. Jahrhundert und der Blick von der Schlupfgass auf das so genannte »Klein-Venedig«.

➔ Sehenswert sind auch die Abteikirche St.-Pierre-et-Paul mit ihren Buntglasfenstern aus dem 12. bis 15. Jahrhundert und das klassizistische Rathaus, das Hôtel de la Ville, auf dem Place de la République.



Au moulin de Walk

△ 2, rue de la Walk,
F-67160 Wissembourg,

Tel. 0033/(0)3 88 94 06 44, Fax 0033/(0)3 88 54 38 03,
info@moulin-walk.com, www.moulin-walk.com.

⚡ 8-24 Uhr/Küche 12-14 Uhr u. 18-21 Uhr, geschl. Mo, So abends, Fr mittags. Betriebsferien: 3 Wochen im Jan. u. 20.6.-3.7.

€ Hauptgerichte 13 – 23,- €, Abendmenüs 29 – 39,- €, Kindermenü 10,- €, DZ/EZ ab 45,- €.

> Bahnhof Wissembourg. Von dort aus Fußweg ca. 20 Min. Letzte Rückfahrt in Richtung Neustadt Hbf tägl. 20.33 Uhr.

i Office de Tourisme, 9, Place de la République, Tel. 0033/(0)3 88 94 10 11, Fax 0033/(0)3 88 94 18 82, tourisme-wissembourg@wanadoo.fr.

HERRENHAUS FÜRSTENLAGER BENSHEIM

Landgraf Ludwig X. von Hessen-Darmstadt ließ sich 1790 das Herrenhaus als Sommerresidenz errichten. Da hier häufig Fürsten aller Herren Länder zu Gast waren, wurde sie bald nur noch "Fürstenlager" genannt. Fürstlich speisen lässt es sich heute im Parkhotel Herrenhaus Fürstenlager. Seit 1970 führt das Ehepaar Patzelt das Hotel-Restaurant und hat ihm eine besondere Note verliehen. Die drei Räume wie auch die Hotelzimmer sind ganz im Biedermeierstil gehalten. Die Tapete im Gartensaal wurde mit Druckstöcken aus dem 18. Jahrhundert im Handdruckverfahren hergestellt. Bemerkenswert ist aber vor allem die Küche: Die Dame des Hauses und ihr Team überraschen seit Jahren mit Gerichten, die sich an

historischen regionalen Rezepten orientieren. Ein Klassiker ist die Brennesselrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen. Auch die mit ausschließlich frischen Zutaten zubereiteten Kalbs- und Hasenrücken, Fasane und Fische lassen einem das Wasser im Munde zusammen laufen. Zum Dessert ein »Waldbeerenfool« oder etwas Süßes aus der hauseigenen Konditorei, das Ganze auf der Sonnenterrasse serviert – kein Fürst wird sich besser gefühlt haben. Weinliebhaber kommen übrigens voll auf ihre Kosten: Im historischen großherzoglichen Weinkeller warten edle Tropfen vornehmlich von der Hes-

sischen Bergstraße darauf, getrunken zu werden.



Nach dem Essen bietet sich ein Spaziergang durch den 40 Hektar großen Englischen Landschaftspark an, der das Herrenhaus umgibt. Der älteste Mammutbaum Europas steht hier, neben anderen botanischen Exoten wie Sumpfyzypressen, Sichel-tannen, dunkel blühende Magnolien, Buschkastanien und Ginkgos. Wem nach ein wenig mehr Bewegung ist, der wähle einen der Rundwanderwege im Fürstenlager. Eine Wanderung von etwa zwei Stunden



führt durch die Weinberge und um den Eichel- und Kirchberg herum. Wer mag, kann im Kirchberghäuschen einkehren – hier gibt's Riesling vom Fass! – und von dort aus ca. 15 Minuten nach Bensheim runterlaufen oder sich auf den Rückweg zum Fürstenlager machen.



Parkhotel Herrenhaus Fürstenlager

▲ 64625 Bensheim-Auerbach, Tel. 06251/7 09 00, Fax 06251/7 84 73, info@parkhotel-herrenhaus.de, www.parkhotel-herrenhaus.de.

▤ Herrenhaus tägl. 7-22 Uhr. Kirchberghäuschen Di-So ab 11 Uhr, Nov. u. Dez. Wochenende 11-17 Uhr.

€ Hauptgerichte 11 – 22,- €, Menü ab 32,- €, Wein 4 – 7,20 €, Kindergerichte 4 – 8,- €, DZ ab 120,- €, EZ ab 75,- €.

> Haltestelle »Auerbach, Fürstenlager«. Ab Bahnhof Auerbach Sa und So mit Ruftaxilinie 6941 (Tel. vorbestellen unter 06251/65777) oder Fußweg ca. 15 Min. Letzte Rückfahrt zum Bahnhof Bensheim Sa 19.15 Uhr, So 18.35 Uhr.

i Wanderkarte 1:20 000 Bergstraße-Odenwald.

BULLAUER BILD

ERBACH-BULLAU

Die Einkehr im Bullauer Bild muss erarbeitet werden! Denn das gemütliche Gasthaus mit Biergarten liegt ganz ruhig und romantisch mitten im Wald. Es führen einige Wege dorthin. Wie wär's mit dem Limeswanderweg? Für die 17 Kilometer lange Strecke sollte man rund fünf Stunden einrechnen. Die Tour beginnt an der Bushaltestelle »Am Trieb« im Michelstädter Ortsteil Würzburg. Am Sportplatz vorbei geht's bis zum Parkplatz »Adlerschlag«; hier beginnt der Limeswanderweg mit der Markierung weißes L. Zu sehen sind die Grundmauern eines römischen Wachturms und ein gut erhaltenes Römerbad. Die nächste Attraktion ist ein Wildschweingehege (Fütterung tägl. 15 Uhr). Ab der Fütterungsanlage folgt man der Markierung umgekehrtes gelbes T, die einen zunächst runter in den Eutergrund schickt, damit man danach wieder steil aufwärts durch den Wald ächzen darf. Doch die Mühe wird belohnt: Vor einem liegt das Gasthaus.

➔ Im Bullauer Bild gibt's herrlich zünftige Odenwälder Hausmannskost: Kartoffel-Lauchsuppe mit Hausmacher Blutwurstecken, Semmelknödel mit Pilzen, Bratwürste, Schnitzel, Steaks



und eine ordentliche Vesperkarte. Bei so manch einer Speise schmeckt man die Vorliebe des Wirtes Wolfgang Setzer für die italienische Küche heraus. Als besonderen Service bietet Wolfgang Setzer Waldführungen an und geht im Herbst auch schon mal gerne Pilze sammeln mit seinen Gästen. Man sollte den Ort nicht ver-

lassen, ohne den Namensgeber der Gaststätte, ca. 100 Meter hinter den Haus, gesehen zu haben: ein in eine dreistämmige Buche eingewachsener Bildstock aus dem Jahr 1761. Den Rückweg tritt man nun mit dem roten Andreaskreuz an, das am Forsthaus Hubertus vorbeiführt bis zur Wegkreuzung Jägertor, die man links einschlägt, um zurück zum Ausgangspunkt zu kommen.



Bullauer Bild

Δ Außerhalb 3,
64711 Erbach-
Bullau,
Tel./Fax 06062/
25 22,

bullauer.bild@bullau.de.

:: Di-So 11.30-22 Uhr, Mo geschl.

€ Hauptgerichte 5,40 – 14,- €, Vesper 3,90 – 8,20 €, Weißweinschorle (0,25) 1,80 €,

> Haltestelle »Bullau, Ort«. Ab Bahnhof Erbach mit Rufbus Linie 43 (tel. vorbestellen unter 06062/943394), ab Bullau ca. 15 Min. Fußweg. Für die Limeswanderung ab Bahnhof Michelstadt mit (Ruf-)Buslinie 40 bis Haltestelle »Am Trieb« (tel. vorbestellen s.o.). Letzte Rückfahrt Mo-Fr 22.25 Uhr, Sa und So 17.20 Uhr.

i Wanderkarte 1:20 000 Mittlerer Odenwald.



REBSTOCK LORSCH

»Cross over-Küche« nennt man das, wenn beispielsweise ein Schweinerückensteak mit Schattenmorellen daher kommt. Interessante Kreationen dieser Art ebenso wie Rumpsteaks mit Ofenkartoffeln oder Flammkuchen bekommt man im Rebstock, einem gemütlichen Restaurant mit Biergarten mitten in Lorsch. Kinder haben es hier besonders gut, denn sie dürfen sich in der Küche ihre Lieblings Speisen selber zusammenstellen. Besonderen Wert legt das Rebstock-Team darauf, ohne Konservierungs-, Farb- und

künstliche Aromastoffe zu kochen. Außerdem bietet es ein- bis zweimal im Monat Workshops rund ums Kochen an: Fischkurse, das kleine Fleisch- und Saucen-ABC, Kinderkochkurse, Kochen mit Bärlauch oder Pastasaucen und Pestos selber herstellen. Wer von weiter angereist kommt

oder länger bleiben möchte, kann im Rebstock in einem der Gästezimmer übernachten.

➔ Vom Rebstock aus sind es nur ein paar Minuten bis zum Kloster Lorsch mit seiner karolingischen Königshalle, die 1991 zum UNESCO-Weltkulturerbe ernannt wurde. Die 875 erbaute Königshalle wurde 500 Jahre lang von Kaisern, Königen und Erzbischöfen genutzt und gilt als eines der ältesten vollständig erhaltenen Gebäude nachrömischer Zeit in Deutschland. Das Museumszentrum Lorsch informiert ausführlich über die Geschichte des Klosters und der Halle.

➔ Wer sich für die Einkehr im Rebstock erst noch so richtig hungrig laufen will, dem sei der Lorsch-Umweltwanderweg empfohlen, den es in mehreren Varianten gibt. Alle sind gut ausgeschildert und mit Informationstafeln versehen. Die Südroute (16 bzw. 8 km) beginnt am Rathaus (5 Min. Fußweg vom Bhf.), führt durch



die Fußgängerzone, am Kloster vorbei bis zur Kreuz- und Glockenwiese. Von hier aus steuert man auf die neue Weschnitz zu und läuft am Ufer entlang bis zum Pumpwerk. Weiter geht's am Vogelschutzpark »Birkengarten« vorbei, hinter dem sich ein großes Freizeitgelände mit Spielgeräten und Tischtennisplatten befindet.

Ein beheiztes Waldschwimmbad ist nur ein paar Meter entfernt. Über die Neckarstraße gelangt man schließlich wieder zum Ausgangspunkt zurück.



Rebstock

▲ Nibelungenstr. 76,
64653 Lorsch,

Tel. 06251/55 01 90, info@rebstock-lorsch.de, www.rebstock-lorsch.de.

▢ Mi-So ab 18 Uhr.

€ Hauptgerichte 9,20 – 14,70 €, Flammkuchen 6,80 – 8,90 €, Wein 2,70 – 3,70 €, Gästezimmer ab 35,- €.

> Haltestelle »Kaiser-Wilhelm-Platz«. Ab Bahnhof Lorsch ca. 10 Min. Fußweg.

Kloster Lorsch/Museumszentrum

▲ Nibelungenstr. 35, 64653 Lorsch, Tel. 06251/1 03 82 11, Fax 06251/58 71 40, info@kloster-lorsch.de, www.kloster-lorsch.de

▢ Di-So 10-17 Uhr

€ Erw. 3,- €, Studenten 2,- €, Schüler 1,- €.

> Haltestelle »Kaiser-Wilhelm-Platz«. Ab Bahnhof Lorsch ca. 10 Min. Fußweg.

Umweltwanderweg

▲ Tourist-Info Lorsch, Nibelungenstr. 41, 64653 Lorsch, Tel. 06251/70 79 90, Fax 06251/7 07 99 15, touristinfo@lorsch.de, www.lorsch.de.

▢ Vogelpark Mitte April-Mitte Nov. Di-Sa 14-20 Uhr, So ab 10 Uhr.

ZUM KREISWALD

RIMBACH

Der Kreiswald ist eine Odenwälder Institution, sagen Kenner. Wer sie noch nicht kennt, dem sei gesagt: Es lohnt sich, sie aufzusuchen, und zwar aus mehreren Gründen. Zum Kreiswald war früher eine Schänke, in der sich die Steinmetze zur deftigen Brotzeit trafen. Zur besseren Verdauung wurde damals ein bis zum Rand gefülltes Wasserglas mit Schnaps aus der hauseigenen Brennerei gereicht. Und das ist auch heute noch so, wenngleich der Schnaps



nun Edelbrand heißt und nicht mehr in Wassergläsern serviert wird. Die Brennrechte des Hauses stammen aus dem Jahre 1866, und Kreiswald-Inhaber Gerhard Fritz ist zu Recht stolz auf seine reinen, edlen Brände, die ganz ohne Zusatzstoffe auskommen. Je nach Magenstimmung macht sich ein Hopfenbitter gut oder einer der vielen Obstler, die Fritz teils im Barriquefass reifen lässt. Wem nach etwas Leichterem zu Mute ist, dem wird der hausgekelterte Apfelwein schmecken. Ach ja, essen kann man im Kreiswald natürlich auch: Bodenständiges, Klassisches wie Handkäs mit Musik, Sauerbraten, Rinderrouladen, aber auch Feineres wie z. B. Hasenrückenfilet mit Steinpilzen oder Seesunge und Lachs mit Pfifferlingen. Wann man was bekommt, hängt von der Jahreszeit ab. Die Hochsaison für Fischgerichte und frisches Gemüse sind Frühling und Sommer, während im Herbst und Winter Wild-, Geflügel- und Pilzgerichte dominieren.

➔ Der Kreiswald eignet sich als Einkehrpunkt für verschiedene

Wanderungen unterschiedlicher Länge. Eine Tages füllende Variante wäre z. B. die von Weinheim über den »Kreiswald« nach Heppenheim. Man startet am Weinheimer Bahnhof, läuft bis zur Weschnitz, überquert die Gleise der Weschnitztalbahn und folgt der Markierung roter Balken bis zur Juhöhe. Von hier aus geht's weiter über die Vogesenblick-Hütte bis zum knapp 350 Meter hoch gelegenen Hirschkopf mit Aussichtsturm. Höher geht's nimmer. Von hier aus wandert man recht gemütlich am romantischen Waldner-Turm vorbei bis zur Gaststätte »Zum Kreiswald«, in deren Nähe die Pferde des Gestüts Kreiswald grasen. Für die Strecke sollte man gute drei Stunden einrechnen. Der Weg nach Heppenheim führt über Sonderbach und Erbach und dauert rund zwei Stunden. Wer nicht mehr so viel Puste hat, kann auch die kürzere Variante nach Rimbach wählen, die nur eine gute Stunde dauert.



Zum Kreiswald

▲ Im Kreiswald 9,
64668 Rimbach,

Tel. 06253/97 21 46,

Fax 06253/97 21 47, kreiswald@t-online.de.

⚡ Mo-Mi u. Sa, So 11-21 Uhr.

€ Hauptgerichte 7 – 15,- €, Vesperteller mit Klarem 6,90 €, Wein 2 – 3,50 €, Edelbrände 1,90 – 4,30 €.

> Bahnhof Weinheim, Heppenheim bzw. Rimbach. Letzte Rückfahrt ab Rimbach Richtung Weinheim tägl. 20.38 Uhr.

i Wanderkarte 1:20.000 Bergstraße-Weschnitztal.



WALDSCHLÖSS'L LAMPERTHEIM

Spezialität der Waldschlöss'l-Betreiber, dem Ehepaar Adelfinger, sind ganz eindeutig Menüs, die im modernen, lichten Ambiente des Restaurants oder auf der Gartenterrasse serviert werden. Menü-Trainierte können sich gleich an das 12-Gänge-Menü heranmachen. Menschen mit kleineren Mägen werden mit einem 6-Gänge-Menü zurecht kommen. Für diejenigen, die auch davor noch Manschetten haben, halten die Adelfingers das so genannte Einsteiger-Menü mit drei bis fünf Gängen bereit. Kritiker werden sagen: Nicht die Quantität, sondern die Qualität macht's! Doch auch das ist bei Adelfingers kein Thema. Ob Tafelspitz oder Tagliatelle mit Rehragout und Pfifferlingen, Carpaccio vom Hohenloher Weinderind oder Gänsestopfleber auf gerösteten Pflaumen, Wolfs-



barsch mit Safranrisotto oder Früchte-Millefeuille mit Champagnerreis – es ist alles so köstlich, dass man sich wünscht, man könnte mehr als zwölf Gänge verdrücken (und vertragen). Wer auch daheim so schmausen möchte wie im Waldschlöss'l, der meldet sich am besten zu einem der Kochkurse an, die Geo Adelfinger ca. einmal im Monat anbietet.

➔ Ein gutes Essen schmeckt noch viel besser, wenn man das Gefühl hat, es sich verdient, ja geradezu erarbeitet zu haben. Das ist in Lampertheim kein Problem, denn hier befindet sich das drittgrößte Naturschutzgebiet Hessens: der Biedensand, eine 530 Hektar große Fläche im Altrheinarm, der seit 1928 unter Schutz

steht. Der Biedensand ist eine Auenlandschaft, die zum einen geprägt ist von Weichhölzern, zu denen beispielsweise die Weiden gehören, und zum anderen von Harthölzern wie Eichen, Eschen und Schwarzpappeln. Das Naturschutzgebiet ist ein wichtiger Rastort für Zugvögel und Brutstätte zahlreicher Vogelarten. Wassernuss, Graureiher, Haubentaucher, Blaukehlchen und Nachtigal seien hier nur stellvertretend für viele andere Arten genannt. Darüber hinaus ist der Biedensand ein Biotop für etliche Pflanzenarten, die man an anderen Orten kaum noch sieht, wie z. B. das Klebrige Hornkraut oder das Kleinblütige Schaumkraut. Die Rundwege sind ausgeschildert; für einen Rundgang auf eigene Faust sollte man gute zwei Stunden, für eine Führung gute drei Stunden einrechnen.



Waldschlöss'l

△ Neuschlossstr. 12a,
68623 Lampert-
heim, Tel. 06206/

5 12 21, Fax 06206/1 26 30, www.waldschloessl.de.

:: Di-Sa ab 18 Uhr. So u. Mo geschl.

€ Hauptgerichte 12 – 28,- €, Menüs 35 – 95,- €, Wein 4 – 8,- €.

> Bahnhof Lampertheim, von dort aus ca. 5 Min. Fußweg. Vom
Naturschutzgebiet Biedensand ca. 15 Min. Fußweg.

Naturschutzgebiet Biedensand

i Führungen: Forstamt Lampertheim (hier auch Infoblatt erhältlich), Herr Schwarz Tel. 06256/2 59; Naturschutzbund, Herr Will Tel. 06206/5 34 54.
Die Führungen sind kostenlos.

> Haltestelle »Biedensand«. Ab Lampertheim Bahnhof mit Buslinie 603.
Oder Fußweg ca. 20 Min.

GRÜNER BAUM

BIRKENAU-BUCHKLINGEN

Wer Kinder hat und Schweine mag, der wird sich im Grünen Baum pudelwohl fühlen. Denn für die ganz Kleinen steht ein Wickeltisch bereit, und für die etwas Größeren ist hinterm Haus mit einem Spielplatz gesorgt. Und nun zu den Schweinen: Die Betreiber des Grünen Baums haben einen Faible für Schweine und lassen jeden an ihrer tierischen Liebe teilhaben. Zur Zeit laufen drei Hängebauschweine frei auf dem Gelände herum und in einem Gehege tummeln sich drei Wollschweine sowie vier Esel. Alle Vierbeiner finden es übrigens ganz wunderbar gestreichelt zu werden. Aber eigentlich sind wir ja zum Essen gekommen. Und das kann man gut im Grünen Baum – vom Schmalzbrot über hausgemachten Hand- und Kochkäs mit Musik bis hin zu wirklich üppigen Forellen und Rumpsteaks. Dazu einen kräftigen Äbbelwoi unter der 120-jährigen Platane im Hof und das Leben könnte kaum schöner sein.



➔ Die schöne Lage des Grünen Baums im Naturpark Bergstraße-Odenwald sollte man ausnutzen und nach dem Essen einen – vom Grünen Baum aus ausgeschilderten – Waldspaziergang zur Weinheimer Wachenburg machen. Erst überquert man eine saftige Wiese, und dann geht's in den Wald, der aber immer wieder den Blick frei gibt auf die Hügel, Wiesen und Wälder des Birkenauer Tals. Nach rund einer Stunde hat man die Wachenburg erreicht. Der

Aufstieg auf 400 Meter Höhe wird mit einer herrlichen Aussicht in die Rheinebene bis rüber nach Mannheim belohnt. Wer sich vor dem Rückweg nach Birkenau oder nach Weinheim (z.B. über die Burgruine Windeck noch stärken muss, kann dies in der urigen Burgschenke oder im ebenfalls bewirtschafteten Burghof tun.



Grüner Baum

▲ Talstr. 27, 69488 Birkenau-Buchklingen, Tel./Fax 06201/2 11 53, www.hoga-bergstrasse.de.

⌚ Mi-So 10-22 Uhr, Mo u. Di geschl. außer an Feiertagen.

€ Hauptgerichte 5 – 12,- €, 0,5 l Äbbelwoi 1,95 €, Wein 2,75 – 3,50 €, Kindergerichte 1,60 – 5,70 €.

> »Buchklingen« bzw. »Löhrbach, Abzw. Buchklingen«. Ab Bahnhof Birkenau bzw. Weinheim mit Buslinie 681. Letzte Rückfahrt Mo-Fr 21.06 Uhr, Sa 19.18 Uhr, So 20.18 Uhr.

i Kultur- und Verkehrsamt, Hauptstr. 119, 69488 Birkenau, Tel. 06201/3 97-46 o. -47, Fax 06201/3 97 55. Broschüre »Radfahren und Wandern«, Stadt- und Tourismusmarketing Weinheim, Tel. 06201/87 44 50.



KUGELOFEN WEINHEIM

Im Kugelofen werden Köstlichkeiten aus der regionalen und der italienischen Küche aufgetischt. Je nach Saison gibt's Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Muscheln, Gänsebraten. Pizza, Pasta und diverse Fisch- und Fleischklassiker stehen durchgehend auf der Speisekarte. Das Restaurant zeichnet sich durch einen gewissen Pfiff aus, den es seinen Speisen verleiht. Denn – man muss es zugeben – Paprikasuppe mit pochierten Lachsklößchen, Rigatoni mit in Aquavit flambierter Gänseleber, Flammkuchen mit Sauerkraut, Weintrauben, Speck und Zwiebeln oder ein Johannisbeer-Tiramisú findet man nicht allerorts.



➔ Der Kugelofen liegt im Herzen Weinheims, direkt am historischen Marktplatz, und man sollte den Ort nicht verlassen, ohne einen Stadtbummel durch die hübsche Altstadt mit ihren verwinkelten Gassen und alten Wohnhäusern zu machen. Von der mittelalterlichen Stadtbefestigung sind noch Teile erhalten. Sehenswert ist das Alte Rathaus, das Mitte des 16. Jahrhunderts errichtet wurde, und die zahlreichen Fachwerkbauten.

➔ Einen Besuch ist auch die »Grüne Meile« im Stadtzentrum Weinheims wert mit ihrem Exotenwald, dem Schlosspark und dem Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof. Im Schlosspark, der Anfang des 19. Jahrhunderts als englischer Landschaftspark angelegt wurde, steht die größte Libanonzeder Deutschlands. Durch den Exotenwald führen drei Rundwege (2,5 – 4,5 km). Zu sehen

sind Bäume, die in Mitteleuropa normalerweise nicht heimisch sind: Atlas- und Flusszedern, Gelb- und Schwarzkiefern, Mammutbäume aus China und Nordamerika, japanische Sichel-tannen und chilenische Andentannen sowie diverse Birkenarten aus Nordamerika und Ostasien. Der Schau- und Sichtungsgarten Hermannshof ist ein Paradies für Staudenliebhaber. Etwa 2000 Stauden wachsen hier und werden wissenschaftlich betreut.



Kugelofen

△ Am Marktplatz 14,
69469 Weinheim,
Tel. 06201/

6 66 44, Fax 06201/18 56 18, www.kugelofen.de.

∴ Tägl. 11–24 Uhr

€ Pasta, Pizza, Flammkuchen 5,50 – 13,50 €, Fisch & Fleisch
12,50 – 21,- €, Wein 3,40 – 4,90 €.

> Bahnhof oder OEG-Bahnhof Weinheim. Von dort aus wenige Min.
Fußweg.

Parks

∴ Schlosspark und Exotenwald sind ganzjährig und täglich geöffnet.
Hermannshof: April–Sept. tägl. 10–19 Uhr, März u. Okt. tägl. 10–18 Uhr,
Winter Mo–Fr 10–16 Uhr.

€ Eintritt frei.

i Stadt- und Tourismusmarketing e. V. Weinheim, Hauptstr. 47, 69469
Weinheim, Tel. 06201/87 44 50, Fax 06201/87 44 30,
info@cma-weinheim.de, www.weinheim.de.

PRINZ CARL BUCHEN

Prinz Carl – das klingt schon nach edlem Ambiente und gutem Essen. Der Name hält, was er verspricht. Das Hotel-Restaurant in der ehemaligen Posthaltestation von Buchen bietet kulinarische Genüsse auf hohem Niveau in dezent eleganten Räumlichkeiten. Die Küche ist eindeutig französisch-italienisch orientiert und hält so manche Überraschung parat – auch für Kenner der gehobenen Küche. Da wären z. B. eine Paprikaterrine mit Carpaccio von der Dorade oder Rotbarbenfilets mit Zucchinispaghetti als Vorspeisen und als Hauptgericht ein gegrilltes Drachenkopffilet auf Ravioli, Zanderfilet auf Kohlrabinudeln und Bubespitzle oder Schweinelende in Kümmelpanade und Biersauce mit Brezelknödel. Bei den Des-

serts locken sowohl Käse-Überraschungen wie Chaviagnol mit Speck und Honig gratiniert oder Ziegenkammembert mit Gewürztraminer-Kiwi-Soße als auch Süßigkeiten wie z. B. Eispralinen mit Cointreauschaum. Den Digestif könnte man dann als krönenden Abschluss im Pub »Goldene Kanne« im historischen Gewölbekeller des Prinzen einnehmen.



➔ Buchen gleicht einem Bilderbuchstädtchen und lädt zu einem Rundgang ein. Wahrzeichen Buchens ist die barocke Mariensäule von 1754. Von den einst vier Tortürmen der Stadtbefestigung steht noch einer, der Stadtturm. Der malerische Turm ist eine Mischung aus Gotik und Barock. Oberhalb des äußeren Torbogens befindet sich der »Blecker«, das Buchener Fastnachtssymbol. Auf dem Marktplatz ist u. a. die Figur des Minnesängers Pilgrim von Buchheim sehenswert. Sehr beeindruckend ist das Alte Rathaus mit seinen steinernen Neidköpfen, deren Aufgabe es war, die bösen Geister fernzuhalten. Hübsch ist auch das Beginenklosterle aus dem späten Mittelalter, in dem sich die Beginen der Armen- und Kinderpflege widmeten. Menschen, die der fünften Jahreszeit zu-

getan sind, werden ihre Freude am Narrenbrunnen haben, einem Denkmal den Buchener Narren zu Ehren. Immerhin sorgen Blecker, Hudelbätz, Härle, Fräle und wie sie alle heißen, die alten Brauchtumsgestalten, seit über 500 Jahren für Spaß während der Buchener Fasenacht. Und noch ein wichtiger Hinweis: An Festen speit der Blecker kein Wasser, sondern Wein oder Bier.



Prinz Carl

△ Familie Jaegle, Hochstadtstr. 1, 74722

Buchen, Tel. 06281/5 26 90, Fax 06281/52 69 69, info@prinzcarl.de,
www.prinzcarl.de.

:: Tägl. 12–14 Uhr u. 18–22 Uhr.

€ Hauptgerichte 11 – 24,- €, Menü 24 – 48,- €, Wein 3,90 – 4,40 €, EZ ab 47,50, DZ ab 70,- €.

> Bahnhof Buchen. Von dort aus ca. 8 Min. Fußweg. Letzte Fahrt in Richtung Seckach mit Anschluss an S-Bahn S1 in Richtung Heidelberg Mo–Fr 19.18 Uhr, Sa und So 19.22 Uhr.

i Stadt Buchen, Wimpinaplatz 3, 74722 Buchen, Tel. 06281/3 10, Fax 06281/3 11 51, www.buchen.de.



DIE KARTOFFEL LADENBURG

Es gibt Menschen, die würden für Kartoffeln meilenweit laufen. Das muss nicht sein – es reicht ein Ausflug nach Ladenburg. In einem urgemütlichen alten Bürgerhaus aus dem Jahre 1683 mitten in der Altstadt hat sich 'Die Kartoffel' einquartiert und bietet zwar – neben Kartoffelsuppe und Kartoffelsalat – kaum mehr als sechs Erdäpfelgerichte an. Die sind aber so köstlich, dass man sich nur schwer entscheiden kann, ob es nun Backkartoffel mit Krautwickelfüllung oder Hackfleischfüllung, mit Sauerrahm, Kräutern, Roquefort-Butter, Käse-Kaviar- oder Lachscrème sein soll. Als 'Bei-

lage' eignet sich ein Stück vom argentinischen Angus-Rind, Lamm- oder Hirschfilet, Schweinelende, Putenbrust oder Garnelen. Da die Küche des Hauses jedoch winzig ist, muss der Gast selber brutzeln, und zwar am Tisch, auf dem so genannten »heißen Stein«.

➔ Nahezu ein Muss ist ein Stadtrundgang durch das 1900 Jahre alte Ladenburg, in dem Römer, Franken und Bischöfe ihre Spuren hinterließen, und das im Bundeswettbewerb »Stadtgestalt und Denkmalschutz im Städtebau«

für die Gestaltung der Altstadt eine Goldplakette erhielt. Abgesehen von dem hübschen Stadtbild mit den vielen Fachwerkhäusern und kleinen Gassen sind einzelne Bauten sehenswert wie z. B. der Hexenturm, der Handschuhsheimer Adelshof, das ehemalige Antoniussspital, der Bettendorfer Jesuitenhof, die romanisch-gotische St.-Gallus-Kirche mit einer Krypta aus dem 11. Jahrhundert und Resten der römischen Marktbasilika sowie die Sebastianskapelle mit mittelalterlichen Fresken und einer Barockorgel. Direkt



am Carl-Benz-Platz befindet sich das Haus, in dem der Autoerfinder von 1904 bis zu seinem Tod 1929 lebte, sowie die älteste Steingarage Deutschlands.



Die Kartoffel

▲ Kirchenstr. 3, 68526

Ladenburg,

Tel. 06203/1 61 66,

Fax 06203/53 04.

▬ Tägl. 11–15 Uhr u. 17–24 Uhr.

€ Hauptgerichte 3,90 – 17,70 €, Wein 3 – 3,60 €.

> Bahnhof Ladenburg. Von dort aus 5–10 Min. Fußweg. Letzte Rückfahrt in Richtung Norden tägl. 23.50 Uhr, in Richtung Heidelberg 0.20 Uhr.

ALTES BADHAUS EBERBACH

Das unter Denkmalschutz stehende Alte Badhaus gilt als das am besten erhaltene historische Badehaus in Deutschland. Es stammt aus der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts; in den 70er Jahren wurde es restauriert und zu einem Hotel-Restaurant umfunktio-



niert. Das Restaurant erstreckt sich über zwei Ebenen. Entweder man speist im gotischen Kreuzgewölbekeller, wo sich einst die Badestube befand, oder in der Belle Etage, der ehemaligen Kneipe des Badehauses, die damals für den schlechten Ruf des Bads verantwortlich war. Vom Lotter-

leben ist jedoch nicht viel übrig geblieben. Die wunderschöne Fachwerkdecke und die freistehenden Holzpfeiler verbreiten ein ganz besonderes Flair und laden zum Verweilen ein. Die Küche ist französisch-korsisch geprägt, was eindeutig am Pächter Charles Djivanides liegt. Korsische Fischsuppe mit Aioli, einen Assiette Francaise mit Pastete, diversen Hartwürsten, Schinken, Käse, Baguette, Crespeau de Tanti nini (lassen Sie sich überraschen), Lachsfilet im Blätterteig oder Seezungenfilet à la provencale und zum Schluss noch Crêpes Suzette mit Grand Marnier oder eine zuckersüße Honigmelone mit Portwein? Die Wahl wird nicht einfach sein. Und noch ein Tipp: Zwischen September und Mai singt der Chef freitags französische Chansons und samstags treten Jazz-, Blues- oder Funkbands auf.

➔ Ein Stadtbummel durch die romantische Stauferstadt Eberbach zwingt sich geradezu auf. 1227 gegründet, scheint sich die Altstadt kaum verändert zu haben. Ihre ursprüngliche Form mit den vier Ecktürmen der Stadtmauer ist noch komplett erhalten. Zwei der Türme sind zugänglich: Im Pulverturm kann man zwei alte Turmuhrwerke bewundern, und im Haspelturm ist das Zinnfigu-

ren-Kabinett untergebracht. Das Stadtbild ist geprägt von gut erhaltenen Fachwerkhäusern. Das älteste Haus der Stadt, das Thalheimsche Haus steht direkt neben dem Pulverturm. Eine Besonderheit in Eberbach sind die Sgraffito-Malereien an den Hauswänden. An der Vorderfront des Hotels Karpfen ist beispielsweise die Geschichte der Stadt in 14 Bilder wiedergegeben. Auch am Südgiebel des Alten Badhauses befindet sich ein Badeszenen-Sgraffito. Sehenswert ist außerdem das Wahrzeichen Eberbachs, die Renaissance-Pfarrkirche St. Johannes Nepomuk.



Altes Badhaus

▲ Am Lindenplatz 1,

69412 Eberbach, Tel. 06271/92 30 0, Fax 06271/92 30 40,
info@altes-badhaus.de, www.altes-badhaus.de.

☿ Sommer tägl. 8-1 Uhr (Küche 11.30-23.30 Uhr), Winter tägl. 11.30-14.30 Uhr u. 17.30-23.30 Uhr.

€ Hauptgerichte 6 – 18,50 €, Wein 2,50 – 4,- €, Kindergerichte 2,80 – 5,- €.

> Bahnhof Eberbach, von dort aus ca. 5 Min. Fußweg. Letzte Rückfahrt in Richtung Mannheim tägl. 22.58 Uhr, in Richtung Osterburken 23.49 Uhr.

i Tourist Information Eberbach, Kellereistr. 36, 69412 Eberbach,
Tel. 06271/48 99, Fax 06271/13 19, tourismus@eberbach.de,
www.eberbach.de.



ZUR SONNE DILSBERG

Das erste, was man sieht, wenn man den Dilsberg erklommen und durch das alte Stadttor das märchenhaft anmutende, mittelalterliche Dörfchen betreten hat, ist das Gasthaus »Zur Sonne«. Das Haus ist gute 400 Jahre alt, hat fast durchgehend Metzgern gehört und wird heute – bereits in zweiter Generation – von der Familie Metzger als Restaurant betrieben. Die Räumlichkeiten sind rustikal, eine kleine Terrasse bietet einen wunderschönen Blick auf



die Ebene. Das kulinarische Angebot ist üppig; für jeden Geschmack ist etwas dabei: Hausgemachte Krautwickel, Sauerbraten, Tafelspitz, Geschnetzeltes oder selbstgemachte Rehpastete, Linsenrahmsuppe mit Wachtelspiegelei oder Königsberger Klopse aus Lammfleisch. Zu empfehlen sind auch die diversen Wildgerichte von der Rehhaxe über Wildschweinbraten und Hirschrückenfilet bis hin zum Wildhasenragout und Fasan. Eine Spezialität des Hauses sind Felchen und Eglis aus dem »schwäbischen« Meer. Alle Gerichte werden auch in kleinen Portionen angeboten.

➔ Die An- und Abfahrt kann natürlich mit Bahn und Bus erfolgen, sie kann aber auch verbunden werden mit einer romantischen Neckarschiffahrt: Man steigt in Heidelberg ein und lässt sich gemütlich ca. eineinhalb Stunden den Neckar hinauf schippern. Zunächst geht es am Schloss vorbei bis zur Schleuse. Wenig später sieht man das Benediktiner-Kloster Stift Neuburg aus dem 12. Jahrhundert. Nach der nächsten Schleuse geht's weiter durch das

malerische Flusstal, an Neckargemünd vorbei mit Blick auf die alten Fachwerkhäuser der Stadt. Als bald erscheint der Dilsberg mit seiner imposanten Festungsmauer. Und nach der nächsten Flussbiegung sind die vier Burgen von Neckarsteinach in Sicht. In Neckarsteinach geht's dann von Bord, durch Streuobstwiesen und den Berg hinauf bis zur »Sonne«.



Zur Sonne

▲ Obere Str. 14, 69151 Neckargemünd-Dilsberg, Tel. 06223/22 10, Fax 06223/64 52, www.zur-sonne-dilsberg.de

:: Tägl. 11.30–14.30 Uhr u. 18–24 Uhr.

€ Hauptgerichte 12,80 – 18,50 €, kleine Portionen 9,20 – 14,80 €, Wein 3,40 – 4,60 €.

> Haltestelle »Dilsberg, Abzw. Mückenloch«. Ab Bahnhof Neckargemünd mit Buslinie 752. Letzte Rückfahrt Mo–Fr 20.02 Uhr, Sa, So 16.44 Uhr. Oder ab Bahnhof Neckarsteinach Fußweg ca. 45 Min, ab Schiffsanlegestelle 30 Min.

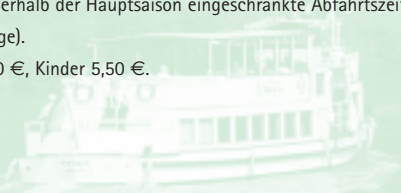


Schifffahrt

i Rhein-Neckar-Fahrgastschiffahrt GmbH, Untere Neckarstr. 17, 69117 Heidelberg, Tel. 06221/2 01 81, Fax 06221/2 02 11, info@rnf-schiffahrt.de, www.rnf-schiffahrt.de.

:: Abfahrtszeiten von Heidelberg-Stadthalle: Juni bis Mitte Sept. tägl. 9.30, 11, 12, 14, 14.40, 15.30 Uhr, Rückfahrt: 11, 12.30, 13.45, 15.30, 16.15, 17 Uhr. Außerhalb der Hauptsaison eingeschränkte Abfahrtszeiten (siehe Homepage).

€ Erw. 9,50 €, Kinder 5,50 €.



BADISCHE WEINSTUBE JÄGERLUST LEIMEN

Die Badische Weinstube Jägerlust und das Weingut Seeger sind eins, zumindest seit gut 100 Jahren. Denn 1895 hob Winzer Georg Seeger die Jägerlust als Weinausschank seines Guts aus der Taufe. Das Weingut selber ist seit 1717 im Familienbesitz. Georgs Urkel Thomas Seeger hat die Seeger'schen Weine an die Spitze getrieben. Der Gault Millau feierte das Weingut 1996 als »Entdeckung des Jahres«. In der Fachwelt gilt Seeger als absoluter Könner im Barrique-Ausbau, und seine Barrique-Spätburgunder genießen internationale Anerkennung. Das Weingut ist vor allem bekannt für seine dunklen und vollen Rotweine. Ein Geheimtipp ist der nicht alltägliche Schwarzriesling sowie der Lemberger. Aber auch die Rieslinge und Weißburgunder sind hervorragend.

➔ In der Küche der Badischen Weinstube Jägerlust schalten und walten Mutter und Schwester Seeger. Eine Ausbildung zur Köchin hat keine von beiden; sie kochen badische Spezialitäten nach alten Familienrezepten. Nudeln und Brot werden selbst gemacht, die Salate kommen frisch vom Feld. Ein Gericht ist besser als das andere – egal ob Ochsen-



maulsalat, Kalbsbäckchen mit Spätzle, badischer Sauerbraten mit Schupfnudeln, Topfenknödel mit Sauerkirschkompott oder Karthäuserklöße mit Riesling-Weincreme. Und das Ganze nimmt man zu sich in einer urgemütlichen Stube mit uralter Holzvertäfelung und ebenso altem, noch funktionstüchtigem Kachelofen unter

Hirschgeweihen oder im Sommer auf der Terrasse.

➔ Nach dem deftigen Mahl kann man sich die Beine ein wenig vertreten in Boris Beckers Geburtsstadt. Sehenswert ist z. B. der Spiegelsaal im Rathaus mit seinen Barockspiegeln und den alten Tapetenmalereien. Oder im Stadtteil St. Ilgen die romanische, ba-

rockisierte Säulenbasilika St. Ägidius sowie die Galerie im Schlossgarten, die sich ganz der zeitgenössischen afrikanischen Kunst widmet.



Badische Weinstube Jägerslust

▲ Rohrbacherstr. 101,
69181 Leimen,
Tel. 06224/7 72 07,
Fax 06224/7 83 63.
Weingut: Tel. 06224/
7 21 78, www.seeger-weingut.de.

⚡ Weinstube: Di–Fr 18–
23 Uhr, Sa, So, Mo u.

Feiertage geschl. Weingut: Sa 9–14 Uhr und nach Vereinbarung.
Betriebsferien Mitte Aug. bis Mitte Sept.

€ Hauptgerichte 11 – 18,50 €, Wein (0,25 l) 3,50 – 5,- €.

> Haltestelle »Kurfürstzentrum«. Ab St. Ilgen Bahnhof mit Buslinie 751. Von dort aus ca. 10 min. Fußweg.



Galerie im Schlossgarten

▲ Im Schlossgarten, 69181 Leimen-Gauangelloch, Tel./Fax 06226/99 00 00, info@bettendorff.de, www.bettendorff.de.

⚡ Do, Fr u. Sa 14.30–18 Uhr, So u. Feiertage 12–18 Uhr und nach Vereinbarung.

> Haltestelle »Gauangelloch, Ochsenbacher Str.«. Ab »Leimen, Rathaus« mit Buslinie 757.

MOSBACHER BRAUHAUS

MOSBACH

Ein bierisches Erlebnis ist ein Besuch im Mosbacher Brauhaus. Nicht nur, dass man beim Eintreten erst mal nicht weiß, wo man sich niederlassen soll – im Sudhaus an der Theke, im Wintergarten, auf der Dachterrasse, der Tenne oder im Biergarten. Man weiß auch auf Anhieb nicht so recht, für welches Bier bzw. welche Mengen Bieres man sich entscheiden soll. Helles Bier, dunkles Bier, Weizen, Damenweizen, Bananenweizen, Weizen mit Saft, Radler – so weit, so gut. Und jetzt zur Menge: 0,3 Liter, ein halber Liter, auch ein Liter mögen noch vorstellbar sein. Schwieriger wird es bei



dem Gedanken, einen Syphonkrug mit zwei und drei Litern Bier zu bewältigen. Man kann sich auch eine »Giraffe« zum Selberzapfen bestellen. Für welches Bier Sie sich auch immer entscheiden: Alle Biere werden nach dem Reinheitsgebot von 1516 im Hause selber hergestellt, sind fassfrisch, unfiltriert, naturtrüb und hopfenaromatisch. Und es gibt mehr als Flüssignahrung: jede Menge Salate, deftige Brotzeitplatten, Flammkuchen, Steaks, Suppen, diverse Pfannengerichte. Das Brauhaus ist übrigens auch auf kleine Gäste eingestellt mit Gerichten für »den kleinen Brauer« und einem Spielplatz im Biergarten.

➔ Man sollte Mosbach nicht verlassen, ohne die hübsche Altstadt besichtigt zu haben. Kurios ist beispielsweise das Haus Kickelhain, das mit 52 Quadratmetern Fläche, verteilt auf drei Etagen, eines der kleinsten Fachwerkhäuser Deutschlands ist. Ein Meisterwerk

der Zimmermannskunst ist das Alte Hospital aus dem 15. Jahrhundert. Mosbachs prachtvollstes Fachwerkgebäude ist das Palm'sche Haus von 1610 mit seiner schmuckreichen Fassade und den mit Schnitzereien und Bemalungen verzierten Holzbalken. Sehr markant ist auch das vierstöckige Rathaus auf dem Marktplatz im Renaissancestil. Der 34 Meter hohe Rathausturm ist begehbar und bietet einen schönen Blick über die Dächer von Mosbach. Ebenfalls sehenswert sind das Salzhaus aus dem Jahr 1450 und das Mosbacher Schloss. Eine besondere Attraktion ist ein Stadtrundgang durchs nächtliche Mosbach, der von einem Führer im historischen Nachtwächtergewand durchgeführt wird. Höhepunkt ist ein Schnäpschen auf dem Rathausturm.



Mosbacher Brauhaus

▲ Eisenbahnstr. 18,

74821 Mosbach, Tel. 06261/3 69 69, Fax 06261/3 85 95,
team@mosbacher-Brauhaus.de, www.mosbacher-brauhaus.de.

:: Tägl. 10–2 Uhr.

€ Bier (0,3 l) 1,80 €, Hauptgerichte 6,50 – 13,50 €, Brotzeit 4 – 9,50 €, Kindergerichte 2,50 – 6,- €.

> Bahnhof Mosbach. Von dort aus ca. 10 Min. Fußweg. Letzte Fahrt mit S-Bahn S 1 in Richtung Heidelberg tägl. 22.35 Uhr, in Richtung Osterburken tägl. 22.57 Uhr.

i Tourist Information, Marktplatz 4, Tel. 06261/9 18 80, Fax 06261/91 88 15, www.mosbach.de. Kostenlose Stadtführung: Mi 14.30 Uhr, Treffpunkt Marktplatz. Stadtführungen für Gruppen auf Anfrage. Nachtwächtertour: Anmeldung u. Infos über die Tourist Information.

BURG HORNBERG

NECKARZIMMERN

Es dürfte schwer sein, die romantische Lage der Burg Hornberg oberhalb von Neckarzimmern noch zu toppen. Umgeben von Weinbergen ragt die stolze Ritterburg aus dem 11. Jahrhundert über dem Neckartal, das von dort oben so unbefleckt und rein wie ein Postkartenmotiv aussieht. Kein geringerer als Götz von Berlichingen kaufte diese Burg 1517 und schrieb hier seine Memoiren. Er lebte 45 Jahre lang bis zu seinem Tod auf der Burg. Seit 1612 ist sie im Besitz der Freiherren von Gemmingen, die 1953 den ehemaligen Pferdestall in ein Hotel-Restaurant umwandelten. Neben dem atemberaubenden Blick und Ambiente bieten die Freiherren Schmackhaftes aus der schwäbisch-badischen Küche wie z. B. Tafelspitzkraftbrühe mit Kräuter-Griesnocken, Wildragout mit Pilzen und Semmelknödeln oder der badische Winzerteller mit Schweinefiletmedaillons, Pilzen, Maultaschen und Schupfnudeln. Ab 20 Personen und nach Voranmeldung werden auch Rittergelage nach Originalrezepten aus dem Mittelalter angeboten.



➔ Doch bevor es los geht mit badisch-schwäbisch-ritterlichen Gelagen, will die Burg erklommen sein. Das lässt sich am besten verbinden mit einem Weinlehrpfad-Spaziergang, der in Neckarzimmern beginnt und geradewegs zur Burg hinaufführt. Vom Bahnhof aus läuft man, immer am Bahngelände vorbei, Richtung Rathaus. Der Lehrpfad beginnt an der »Steige« (so heißt die Straße), unmit-

telbar nachdem man die Bahngleise überquert hat. Nach kurzem Anstieg führt der Weg eine ganze Weile an den Weinbergen entlang. Man folgt dem Fluss, spaziert durch Wiesen und Wälder, bis man nach ca. 1,5 Kilometern vor den Toren der Burg steht. 15 Schautafeln säumen den Weg, die Auskunft geben über Geschichte, Geologie, Geografie, Waldwirtschaft und den Weinbau.



Restaurant Burg Hornberg

▲ An der Burgenstr., 74865 Neckarzimmern, Tel. 06261/ 9 24 60, Fax 06261/92 46 44, info@burg-hotel-hornberg.de, www.castle-hotel-hornberg.com.

⌚ Tägl. 12–21 Uhr, zwischen 14 u. 18 Uhr nur Kaffee & Kuchen.

€ Hauptgerichte 14 – 22,- €, Wein 2,30 – 4,- €, Kindergerichte 4 – 7,50 €, EZ ab 75,- €, DZ ab 100,- €.

> Bahnhof Neckarzimmern; von dort aus ca. 20 Min. Fußweg.



FREIHOF WIESLOCH

Mitten in der Altstadt Wieslochs, im ältesten und einem der schönsten Häuser, befindet sich das Restaurant Freihof, das man sofort an seinem Treppengiebel erkennt. Der 1300 erbaute Herrnsitz ist seit dem 18. Jahrhundert ein Gasthaus. Heute werden hier vom Pächter und Koch Jochen Traub regionale Köstlichkeiten kredenzt, die jedoch nicht frei von internationalen Einflüssen sind, was dem Ganzen einen besonderen Pfiff verleiht. Da wären z. B. Spanferkelsülze mit grüner Meerrettichsoße oder Räucherforellenschaumsuppe, Crêpinette von der Ochsenlende mit Spinatspätzle oder Bachsaibling mit Schlosskartoffeln. Je nach Wetterlage kann



man es sich am offenen Kamin oder auf der Terrasse gut gehen lassen. Auch der historische Weingewölbekeller ist ausgesprochen stimmungsvoll. Außerdem gibt's hier preiswerte Gerichte für den kleinen Hunger. Das fängt beim Schmalztöpfchen und der Flädlesuppe an und hört bei sauren Kutteln, Käs'knöpfle und Bratwurst noch lange nicht auf.

➔ Gut gestärkt kann es nun losgehen mit einem ca. elf Kilometer langen Rundwanderweg, der am Marktplatz beginnt und zunächst über den Röhrbuckel zum Kulturzentrum Palatin

führt. Von hier aus geht's über den Zimmerplatz und Münchäckersweg zum Winzerkeller Wiesloch, einer der größten Winzergenossenschaften Baden-Württembergs. Widerstehen Sie der Versuchung! Was gut ist, kommt wieder. Ab dem Winzerkeller folgen Sie der Markierung des Weinwanderwegs mit der blauen Traube im weißen Ring. Nach einem leichten Anstieg befinden Sie sich bereits in dem Weinbergen und wandeln nun zwischen den sanften Hügeln des Kraichgaus und der badischen Bergstraße mit Blick auf den Letzenberg und seine Wallfahrtskapelle. Nach Unterquerung

der A6 steigen Sie den Mannaberg bis zur Michaelskapelle hinauf, um dann gleich wieder ins Tal hinunterzugehen bis zur Kehre. Ab hier halten Sie sich an die Markierung Wi6 bis Rauenberg. Am Hotel-Restaurant Winzerhof vorbei geht's weiter bis zum Winzermuseum im ehemaligen Schloss. Von hier aus führt die blaue Traube wieder zurück zum Winzerkeller, wo Sie Wein probieren und kaufen können oder – nach vorheriger Anmeldung – an einer Weinprobe mit Kellerführung und Vesper (2,5 – 3,5 Std.) teilnehmen können. Beschwingt geht es dann mit der Wi6 zurück zum Ausgangspunkt.



Hotel Restaurant Freihof

△ Freihofstr. 2, 69168

Wiesloch, Tel. 06222/

25 17, Fax 06222/5 16 34, info@restaurant-freihof-hotel.de,

www.restaurant-freihof.de.

:: Tägl. 12–14 Uhr u. 18–22 Uhr.

€ Hauptgerichte 16,50 – 23,50 €, Keller-Karte 3,50 – 16,- €, Wein 4,50 – 5,- € (Restaurant)/3,60 € (Keller), Kindergerichte 4 – 7,- €, EZ 75,- €, DZ 95,- €.

> Haltestelle »Ringstraße« oder »Schillerpark«. Ab Bahnhof Wiesloch/Walldorf mit Buslinie 702 bzw. 707. Von dort aus jeweils nur wenige Min. Fußweg.

Winzerkeller Wiesloch

△ Bögnerstr. 3, 69168 Wiesloch, Tel. 06222/92 73 37,

www.winzerkeller-wiesloch.de.

:: Mo–Fr 9–17.30 Uhr, Sa 9–13 Uhr.

€ Weinprobe mit Führung 6 – 9,50 € pro Pers. Vesper 6,90 €.

i Wanderkarte 1:50 000 Odenwald Südwest

SCHLOSS MICHELFELD

ANGELBACHTAL

Edler und romantischer kann ein Essen kaum sein als im barocken Schloss Michelfeld im nördlichen Teil des schönen Kraichgaus. Das einstige Wasserschloss stammt aus dem Jahr 1753 und liegt mitten in einem malerischen Park. Feiern finden entweder im Bankettsaal oder in der »Kulturscheune«, einer geschmackvoll umgestalteten alten Gutsscheune, statt. Wer einfach mal so reinschneit, ohne heiraten oder Geburtstag feiern zu wollen, der wird ein nettes Plätzchen in der Gaststube Engel oder auf der sonnigen Terrasse finden. Ist einem barock zu Mute, fällt die Wahl sicherlich auf ein wunderbares fünfgängiges Menü, das je nach Saison beispielsweise mit einer Dorade Royal beginnt und mit Trüffeleis-crème aufhört. À la carte sieht's nicht minder appetitlich aus mit Ka-



ninchenleber auf Birnenchutney z. B., Steinbutt auf ligurischen Gemüse-Thymiannudeln oder Lammrücken. Wer sich danach nicht mehr rühren mag, kann sich in eins der Himmelbetten des Schlosses fallen lassen und von Froschkönigen oder zauberhaften Feen träumen.

ninchenleber auf Birnenchutney z. B., Steinbutt auf ligurischen Gemüse-Thymiannudeln oder Lammrücken. Wer sich danach nicht mehr rühren mag, kann sich in eins der Himmelbetten des Schlosses fallen lassen und von Froschkönigen oder zauberhaften Feen träumen.

➔ Oder aber man futtert noch ein bisschen Kultur. Zum Beispiel bei einem Spaziergang durch den Schlosspark. Neben uraltem Baumbestand kann man hier die ausdrucksstarken Skulpturen des Bildhauers Jürgen Goertz bestaunen. Der Künstler wurde 1939 in Posen geboren und lebt seit vielen Jahren in Angelbachtal.

➔ Empfehlenswert ist auch ein Stadtrundgang durch das Barockdorf Angelbachtal-Eichtersheim. Allein die sanierte Hauptstraße mit ihren gut erhaltenen Torbogen-Gebäuden lohnt einen Besuch. Sehenswert sind vor allem der alte Gutshof aus dem Jahr 1768, heute ein Seniorenstift, die Evangelische Kirche, ein Sandsteingebäude von 1790 mit einer Glocke aus dem 16. Jahrhundert, das Alte Rathaus in der Hauptstr. 12, heute im Privatbesitz, und die Alte Synagoge in der Hauptstr. 37. Die Synagoge hatte das Dritte

Reich relativ unbeschadet überstanden; man erkennt sie an den Rundbogenfenstern. Die Innenräume wurden nach alten Vorlagen rekonstruiert. (Infos zur Synagoge unter Tel. 07265/13 90).

Wieder durstig geworden? Das Weingut in Angelbachtal-Michelfeld mit dem klangvollen Namen Reichsgraf & Marquis zu Hoensbroech lädt zur Weinprobe ein. Spezialität des Familienbetriebs ist der Weißburgunder.



Hotel Restaurant Schloss Michelfeld

△ Friedrichstr. 2,
74918 Angelbachtal,
Tel. 07265/70 41, Fax 07265/2 79, info@schlosshotelmichelfeld.de,
www.schlosshotelmichelfeld.de.

∴ Di-So 12-14 Uhr u. 18-22 Uhr, Mo geschl.

€ Hauptgerichte 21 – 24,- €, 5-Gänge-Menü 47,- €, Wein 4,20 – 5,- €, EZ
ab 63,- €, DZ ab 95,- €.

> Haltestelle »Michelfeld, Schloss«. Ab Bahnhof Sinsheim mit Buslinie 761.
Letzte Rückfahrt Mo-Fr. 19.01 Uhr, Sa 14.01 Uhr, So 13.27 Uhr.

Weingut Reichsgraf & Marquis zu Hoensbroech

△ Hermannsberg, 74916 Angelbachtal-Michelfeld, Tel. 07265/91 10 34,
Fax 07265/91 10 35, mail@weingut-graf-hoensbroech.de.

∴ Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 10-16 Uhr.

i Verkehrsamt Gemeinde Angelbachtal, Schlossstr. 1, 74918 Angelbachtal,
Tel. 07265/9 12 00, Fax 07265/91 20 33, www.angelbachtal.de.



BACH'SCHE BRAUEREI WERTHEIM

Die Gastwirtschaft Bach'sche Brauerei erinnert an die Jahrhunderte alte Tradition des Brauwesens in Wertheim, wo die Löwenstein-sche Regierung bereits 1651 eine Brauordnung erlassen hatte. Die Bach'sche Brauerei stammt aus dem Jahr 1823. Im Laufe der Jahre erweiterte sie ihre Schankwirtschaft um einen Bierkeller mit Sommerwirtschaft im Vorderhaus am Marktplatz. Das Braurecht besitzt das Gasthaus zwar schon lange nicht mehr, aber die frisch gezapften Biere schmecken immer noch. Es wird allerdings auch viel Wein getrunken, gesteht der Wirt. Vielleicht heißt deshalb der Bierkeller heute Weinkeller und die Sommerwirtschaft Biergarten. Hunger leiden muss man auch nicht, denn den Gast erwarten zahlreiche preiswerte schwäbisch-badische Gerichte. Die Auswahl an Suppen ist recht groß und reicht von der Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Eierstich bis hin zur Schwarzrieslingsuppe mit Lachsnockeln. Wer mehr möchte, der greife z. B. zu einem Rehschnitzel mit Pilzen und Spätzle, zu Kalbsleber oder zu Fisch auf Sepianudeln.



➔ Gestärkt und beschwingt kann es nun hoch zur Burg Wertheim gehen, die bereits nach wenigen Minuten erklommen ist. Sie ist eine der größten Burgruinen Deutschlands. Im 12. Jahrhundert errichtet, wurde sie im 30-jährigen Krieg fast komplett zerstört. Heute dient sie kulturellen Veranstaltungen als Kulisse und bietet einen wunderbaren Blick auf Wertheim und die Main-Tauber-Täler. Die Burg ist Ausgangspunkt für einen 15 Kilometer langen Rad-

und Wanderweg nach Gamburg. Die Strecke ist besonders schön, weil sie oberhalb des Taubertals teils auf schattigen Waldwegen, teils durch saftige Wiesen führt und immer wieder den Blick frei gibt auf hübsche Ort- und Landschaften. Der Weg ist markiert mit der E8 mit rotem Streifen auf weißem Grund. Vorbei geht's zunächst an der Sternwarte Wertheim und der Buntsandsteinkapelle Reicholzheim. Man blickt auf terrassierte Weinberge und zahlreiche Obstbäume. Schon bald sieht man das Kloster Bronnbach zu Füßen liegen. Weiter geht's bis zur Burg Gamburg. Hier beginnt der Abstieg in den Ort, wo man sich im Biergarten des »Grünen Baums« direkt an der Tauberbrücke ausruhen kann, bevor man vom Bahnhof Gamburg aus den bequemen Rückweg mit der Bahn antritt.



Bach'sche Brauerei

▲ Marktplatz 11,

97877 Wertheim, Tel. 09342/91 31 38, Fax 09342/93 60 73,
info@bachsche-brauerei.de, www.bachsche-brauerei.de.

⚡ Do-Di 10.30-14.30 Uhr u. 17-1 Uhr, Mi geschl. Burg: Tägl. 9 Uhr bis Einbruch der Dunkelheit.

€ Hauptgerichte 5,90 – 9,90 €, Kindergerichte 2,50 – 6,50 €, 0,5 l Bier 2,50 €, Wein 2,50 – 5,- €.

> Bahnhof Wertheim, von dort aus ca. 10 Min. Fußweg. Rückfahrt ab Bahnhof Gamburg. Letzte Rückfahrt nach Wertheim täglich 21.35 Uhr, nach Lauda mit Anschluss in Richtung Osterburken/Mannheim Mo-Fr 17.46 Uhr, Sa und So 18.11 Uhr.

i Tourist-Information, Am Wenzelplatz, 97877 Wertheim, Tel. 09342/10 66, Fax 09342/3 28 77, info@tourist-wertheim.de, www.tourist-wertheim.de.

GASTHAUS KLOSTERHOF BRONNBACH

Das Gasthaus Klosterhof wurde 1713 erbaut und zwar damals schon als Gasthaus des benachbarten Klosters Bronnbach. 1803, als das Kloster säkularisiert wurde, ging das Haus in den Besitz des Fürsten Löwenstein über. 1933 wurde es an die Familie Heyne verkauft und ist seitdem im Familienbesitz. Die Küche ist gutbürgerlich schwäbisch-fränkisch und preiswert. Alles, darauf legt Frau Heyne sen. besonderen Wert, ist hausgemacht – egal, ob Fleischklößchensuppe, Grünkernküchle, Käsespätzle, Rahmgulasch oder Rindsroulade. Die Portionen sind so üppig, dass die meisten vergessen, nach einem Dessert zu fragen, weiß die Wirtin aus Erfahrung. Was nicht heißt, dass nicht noch Pfannkuchen oder Eis serviert werden. Sehr idyllisch sitzt es sich bei entsprechender Witterung im Biergarten, der sich im Naturgarten hinterm Haus befindet.



➔ Bis zum Kloster sind es nur ein paar Schritte. Das ehemalige Zisterzienserklster stammt aus der Mitte des 12. Jahrhunderts und ist vollständig von einer Mauer umgeben. Sehenswert ist vor allem die 1222 vollendete – wie bei Zisterzienserklöstern üblich – turmlose Klosterkirche mit Altären und Chorgestühl aus der Barockzeit sowie der romanisch-gotische Kreuzgang. Besonders stimmungsvoll wirkt die Kirche beim Orgelspiel, in dessen Genuss man nach Voranmeldung kommen kann. Zu den weiteren Sehenswürdigkeiten zählen das Dormitorium,

der Kapitelsaal, die Orangerie, der barocke Josephaal und das Refektorium aus dem 18. Jahrhundert.

➔ Wer danach noch Lust hat, sich die Beine zu vertreten, kann einen Abstecher nach Reicholzheim machen. Die Wanderung beginnt direkt hinter dem Gasthaus Klosterhof. Man folgt entweder dem Main-Donau-Weg (MD auf blauem Grund) oder dem Wander-

weg E8 mit rotem Streifen auf weißem Grund. Die 2,5 Kilometer lange Strecke beginnt mit einem zehnminütigen Aufstieg und führt auf dem Bergrücken und über Wiesen nach Reicholzheim. Kurz vor dem Ziel trifft man auf ein mittelalterliches Steinkreuz-nest mit 14 wuchtigen Rot-sandsteinkreuzen.



Gasthaus Klosterhof

▲ Fam. Heyne, Bronnbach Nr. 1,
97877 Wertheim-Bronnbach,
Tel./Fax 09342/73 16,

info@gasthaus-klosterhof.de, www.gasthaus-klosterhof.de.

⚡ Tägl. 11-14 Uhr u. 17-20 Uhr und nach Absprache.

€ Hauptgerichte 6,40 – 13,50 €, Kindergerichte 2,30 – 4,50 €, Wein 2,70 – 3,- €, EZ ab 29,- €, DZ ab 44,- €.

> Bahnhof Bronnbach, von dort aus ca. 2 Min. Fußweg. Rückweg ab Bahnhof Reicholzheim. Letzte Rückfahrt nach Lauda mit Anschluss in Richtung Osterburken/Mannheim Mo-Fr. 17.38 Uhr, Sa und So 18.03 Uhr.

Kloster

▲ Tel. 09341/8 22 76, 09341/8 23 31 o. 09342/3 9596 (Infos, Anmeld. Von Führungen u. Orgelkonzert), Fax 09341/8 23 82, kultur@main-tauber-kreis.de, www.kloster-bronnbach.de.

⚡ 1.4.-31.10 Mo 10-12 Uhr u. 14-17 Uhr, Di-Sa 10-17 Uhr, So u. Feiertage 13-17 Uhr. Führungen ab 6 Pers. auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Voranmeldung.

€ Erw. 3,- €, Schüler/Studenten 2,- €, Kinder (6-14 J.) 1,- €, Gruppen ab 20 Pers. 2,50 €. Sonderführungen im Winter Eintritt + 15,- €. Mit Ticket 24, Ticket 24 PLUS, VRN-Jahres- und Halbjahreskarte gibt es eine Ermäßigung von 0,50 € pro Pers.

SCHLOSSCAFÉ TAUBERBISCHOFSSHEIM

Kuchen ist nicht gleich Torte, und Torte ist nicht gleich Torte. Das lernt man spätestens im Schlosscafé von Tauberbischofsheim. Kuchen ist ein gedeckter Apfelkuchen z. B. oder ein Käsekirschkuchen. Auch die Linzertorte ist ein Kuchen. Bei den Torten wird es dann schon schwieriger. Da gilt es als erstes zu unterscheiden zwischen Sahne-, Crème-, Dauer- und Obsttorte. Die Wahl wird danach nicht unbedingt einfacher. Pfirsich-Maracuja-, Champagner-, Himbeer- oder eine geheimnisvolle Rembrandtsahnetorte locken an der Sahnefront. Oder doch lieber ein ordentliches Stück Schokoladen- oder Kirschcrémétorte? Verlockend klingt auch der Kiwi-



kuchen mit Weinsahne oder – figurfreundlicher – der Heidelbeer-Joghurtkuchen. Übrigens zählt die Sachertorte zu den Dauertorten. Außerdem im Angebot: diverse Sahneschnitten, Gebäck und Diabetikerkuchen.

Alle Torten und Kuchen kommen aus der eigenen Konditorei und werden mit

natürlichen Geschmacksstoffträgern und echten Kuvertüren (d. h. keine Fettglasuren) hergestellt. Neben all dem Süßen bietet das Schlosscafé auch Salate, Snacks und kleine Gerichte sowie Bier, Wein und Cocktails an. Für Kinder ist mit einer extra Spielecke gut gesorgt.

➔ Vom Café zum Kurmainzischen Schloss sind es nur ein paar Meter. Im Schloss ist heute das Tauberfränkische Landschaftsmuseum untergebracht, das Ausstellungsort von sowohl sakraler Kunst wie auch von bürgerlicher und adliger Wohnkultur ist. Außerdem sind hier Haus- und Handwerksgeräte, eine Pfeifensammlung sowie eine vorgeschichtliche Sammlung von der Altsteinzeit bis zur fränkischen Landnahme zu sehen. Ein kleines Paradies für Weinliebhaber ist der Schlosskeller, wo Raritäten aus dem städtischen Rebgut und der Umgebung zum Probieren und Verkauf angeboten werden.

➔ Sehr schön ist auch ein Stadtbummel durch die malerische Altstadt mit ihren Fachwerkhäusern und engen Gassen. Sehenswert sind u.a. das älteste Bauwerk der Stadt, die 1180 erbaute Peterskapelle, das Lieblerhaus, ein Renaissancefachwerkhaus mit Holztafeln, auf denen Melusinen dargestellt sind, das Fratzenhaus sowie das neugotische Rathaus mit seinem Glockenspiel.



Schlosscafé

△ Hauptstr. 63, 97941
Tauberbischofsheim,
Tel. 09341/25 34,

Fax 09341/52 42., info@schlosscafe-tbb.com, www.schlosscafe-tbb.de.

⚡ Mo-Do 8-24 Uhr, Fr u. Sa 8-1 Uhr, So u. Feiertage 9.30-24 Uhr.

€ Torten & Kuchen 1,70 – 3,- €, Kaffee 1,60 – 3,- €, Wein (0,25 l) 2,70.

> Bahnhof Tauberbischofsheim, von dort aus ca. 5 Min. Fußweg.

Tauberfränkisches Landschaftsmuseum & Schlosskeller

△ Schlossplatz 7, 97941 Tauberbischofsheim, Tel. 09341/37 60 oder 09341/8 03 13 o. -25 Stadtverwaltung,
tourismus@tauerbischofsheim.de, www.tauberbischofsheim.de. Anmeld.
Weinproben: Tel. 09341/41 91 o. 8 03 13, Fax 09341/80 39 91.

⚡ Von Palmsonntag bis 31.10 Di-Sa 14.30-16.30 Uhr, So u. Feiertage 10-12 Uhr u. 14-16.30 Uhr. Schlosskeller 1. u. 3. Sa im Monat 11-16 Uhr oder nach Vereinbarung (ab 10 Pers.)

€ Erw. 2,- €, Gruppen ab 10 Pers. u. Schüler 1,- €.

ALTER BAHNHOF EDELINGEN BAD MERGENTHEIM

Das Restaurant Alter Bahnhof heißt nicht nur so, sondern es ist auch einer. Der Hauptbetrieb ist zwar weitgehend stillgelegt, aber es halten noch ca. 30 Züge täglich am Bahnhof Edelfingen. Als das Bahnhofsgebäude 1993 seine ursprüngliche Funktion verlor, nutzte das Ehepaar Grüne die Gunst der Stunde und baute es zu einem geschmackvollen Restaurant um. Das gilt sowohl für die Speisekarte als auch für die Umbauten. Der Hauptraum des Restaurants ist der ehemalige, heute unter Denkmalschutz stehende Wartesaal des 1867 erbauten Bahnhofs. Boden, Wandvertäfelung und Stuckdecken sind unverändert. Besonders originell ist der Nebenraum, ein Teil des Bahnsteigs, der verglast und im Stil der 20er Jahre eingerichtet wurde. Im Sommer lädt der Biergarten zum Schoppen



unter alten Kastanien und Kirschbäumen ein. Das Essen im Alten Bahnhof ist regional geprägt, allerdings überregionalen Einflüssen nicht abgeneigt. Denn wie kommen sonst die Shiitake-Pilze und Mangowürfel auf den Rucolasalat? Auch Matjeshering und argentinisches Angusrind sind nicht

unbedingt im Main-Tauber-Tal beheimatet. Vielversprechend klingen auch Gerichte wie Bandnudeln in Hummersahnesoße mit Lachs, Viktoriabarsch und Talapia oder Lammrückenmedaillons auf Rotwein-Bärlauchjus.

➔ Bad Mergentheim ist nicht nur als Kurort bekannt, sondern auch für das Deutschordensmuseum und Mathias Grünewalds (1470/80 bis ca. 1529) »Stuppacher Madonna«. Kräftige, leuchtende Farben und feinste Farbabstufungen kennzeichnen die Madonna, die der Maler, Bau- und Wasserkunstmeister Anfang des 16. Jahrhunderts für den Altar in der Aschaffener Stiftskirche angefertigt hatte. Erst seit 1812 ist das Meisterwerk spätgotischer Malkunst in einer Kirche im Bad Mergentheimer Stadtteil Stuppach zu Hause. Das Deutschordensmuseum besitzt die weltweit größte Ausstellung über den Deutschen Orden, der 1190 von norddeutschen Kaufleuten zunächst als Krankenpflegeorden gegründet

und acht Jahre später in einen geistlichen Ritterorden umgewandelt wurde. In Bad Mergentheim residierten die Hoch- und Deutschmeister des Ordens. Im ehemaligen Residenzschloss befindet sich heute das Museum, und so führt die Ausstellung nicht nur durch die Geschichte des Ordens, sondern auch durch die Wohnräume der Herren im Stil des Barock, Rokoko und Klassizismus.



Alter Bahnhof

- ▲ Wilhelm Frank Str. 12, 97980 Bad Mergentheim-Edelfingen, Tel. 07931/5 13 43, Fax 07931/56 29 48, www.alter-bahnhof-edelfingen.de.
- ⚡ Mi-Mo 11-23.30 Uhr. Di geschl.
- € Hauptgerichte 6,50-14,60 €, Wein 2,15-3,70 €.
- > Bahnhaltepunkt Edelfingen. Ab Bahnhof Bad Mergentheim mit der Bahn. Letzte Rückfahrt nach Bad Mergentheim täglich 14.27 Uhr.

Stuppacher Madonna

- ▲ Kapellenpflege Stuppach, Mathias-Grünwald-Str. 45, 97980 Bad Mergentheim, Tel. 07931/26 05, Fax 0731/4 10 26, www.bad-mergentheim.de.
- ⚡ März u. April Di-So 10-17 Uhr, Mai-Okt. Di-So 9.30-17.30 Uhr, Nov. Di-So 11-16 Uhr, Dez.-Febr. Geschl. Führungen nach Vereinbarung.
- € Erw. 1,50 €, Schüler (ab 10 J.)/Studenten 1,- €.
- > Haltestelle »Stuppach«. Ab Bahnhof Bad Mergentheim mit Buslinie 19.

Deutschordensmuseum

- ▲ Schloss 16, 97980 Bad Mergentheim, Tel. 07931/5 22 12, Fax 07931/5 26 69, info@deutschordensmuseum.de, www.deutschordensmuseum.de.
- ⚡ 1.4.-31.10. Di-So u. Feiertage 10.30-17 Uhr, 1.11.-31.3. Di-Sa 14-17 Uhr, So u. Feiertage 10.30-17 Uhr, Mo geschl.
- € Erw. 3,50 €, Ermäßigte u. Gruppen ab 20 Pers. 2,50 €, Kinder (6-14 J.) 1,- €. Mit Ticket 24, Ticket 24 PLUS, VRN-Jahres- oder Halbjahreskarte kostet der Eintritt für Erw. nur 3,- €.
- > Haltestelle »Schloss«. Ab Bahnhof Bad Mergentheim ca. 5 Min. Fußweg.

DAS GELBE HAUS WEIKERSHEIM

Das Gelbe Haus wurde 1742/43 als Fest- und Saalbau errichtet, damit die hohen Herren hier ihre Parties nach der Jagd feiern konnten. Eigentlich hat sich nicht allzu viel daran geändert. Gut, die Jagd entfällt, aber schmausen und Feste feiern kann man heute noch bestens im Gelben Haus. Das Restaurant befindet sich im ehemaligen Festsaal, einem beeindruckenden lichtdurchfluteten Raum mit acht Meter hohen Wänden, einer Kuppeldecke und riesigen Fenstern. Hier kann man beispielsweise ein Winzersteak mit Zwiebeln, Speck, Pilzen und Tauberschwarzsoße kosten oder ein Fjordlachssteak vom Grill mit Gemüse in Sahnesoße. Wer es noch etwas deftiger haben möchte, sollte sich ein Ritteressen im rustikal eingerichteten Keller gönnen. Das Mahl beginnt mit einem



hausgemachten Rittertrunk. Danach folgen Hühner und Enten (am Stück, versteht sich), Spanferkelkeulen, gebratene Forellen sowie Schweinenacken, -haxen und -köpfe. Als Beilagen gibt's u.a. Mehlbatzenknödel, Speckkraut, Kochkäse, Fladenbrot, Zimtäpfel und Krautgemüse. Dazu werden hausgemachter Honigwein, Dunkelbier, Rot- und Weißwein gereicht.



Man sollte Weikersheim nicht verlassen, ohne einen Spaziergang durch die Altstadt mit ihren Fachwerkhäusern, den stattlichen Amtshäusern am barocken Marktplatz und der gotischen Stadtkirche zu machen. Besonders sehenswert ist das Schloss aus

dem 16. Jahrhundert am Marktplatz, das zu einem der bedeutendsten Renaissance-Schlösser Deutschlands gehört. Die Inneneinrichtung ist nahezu vollständig erhalten geblieben. Sehr eindrucksvoll ist vor allem der Rittersaal mit seiner kunstvollen Kassettendecke und die Leinwandbilder mit Jagdszenen. Berühmt ist auch der barocke Schlosspark mit seiner Orangerie.



Das Gelbe Haus

▲ Im Freizeit- und Erholungspark Karlsberg, 97990 Weikersheim, Tel. 07934/70 00, Fax 07931/94 98 43, www.gelbeshaus-weikersheim.de.

- ▣ Mi-So ab 12 Uhr, Mo u. Di geschl.
- € Hauptgerichte 6,80 – 12,10 €, Wein (0,25) 3,10 – 3,90 €, alle Kindergerichte 2,60 € inkl. 1 Getränk, Ritteressen 35,- € pro Pers.
- > Bahnhof Weikersheim. Ab Stadtmitte ca. 30 Min. ausgeschilderter Fußweg durch die Weinberge.

Schloss Weikersheim

- ▲ Marktplatz, 97990 Weikersheim, Tel. 07934/ 1 02 55, Fax 07934/1 02 58, info@weikersheim.de, www.weikersheim.de
- ▣ 1.4.-31.10. tägl. 9-18 Uhr, 1.11.-31.3. tägl. 10-12 Uhr u. 13.30-16.30 Uhr. Laufende Führungen.
- > Haltestelle »Marktplatz«. Vom Bahnhof Weikersheim ca. 5 Min. Fußweg.
- € Erw. 4,50 €, Erw.-Gruppen ab 20 Pers. 4,- €, Ermäßigte 2,20 €, Familien 11,20 €. Mit Ticket 24, Ticket 24 PLUS, VRN-Jahres- oder Halbjahreskarte kostet der Eintritt für Erw. nur 4,- €.

ZUM SCHLOSSBÄCK CREGLINGEN

Das Restaurant Zum Schlossbäck befindet sich mitten im alten Kern von Creglingen, in den ehemaligen Räumen der historischen Schlossbäckerei. Man erkennt das Haus sofort an seinem alten, prächtigen Fachwerk. Schön sitzt es sich auf der Terrasse im Hof oder in der Gaststube, die mit geschnitzten Holz-Ornamenten geschmückt ist. Die Küche ist bayrisch-fränkisch, also entsprechend sättigend. So stehen Kässpätzle und Maultaschen auf der Karte ebenso wie Taubertaler Landschweinesteak oder Rehrücken, Ochsenbrust in Meerrettichsoße, Hohenloher Rinderhüfte und verschiedene Fischgerichte. Bei den Zutaten dominieren Kartoffeln – als Folienkartoffeln, Kroketten oder Röstis zubereitet – Pilze, Zwiebeln, Speck und (Maronen)Spätzle.



➔ Bekannt ist Creglingen vor allem für die Herrgottskirche mit ihrem weltberühmten Holzschnitzaltar von Tilman Riemenschneider. Die fränkisch-gotische Kirche liegt etwa einen Kilometer südlich von Creglingen im Herrgottstal.

➔ Erlebnisse ganz anderer Art bieten – ebenfalls im Herrgottstal – die Münsterseen am Rand des Creglinger Ortsteils Münster. Von der Herrgottskirche läuft man noch einmal rund 2,5 Kilometer, bis man die Seen erreicht hat. Der untere See ist ein Badesee mit

Nichtschwimmerbereich, Kiesstrand und Kneipp-Becken. Der Hit ist der riesige Wasserspielplatz mit Pumpen, Rinnen, Stauwehren, einem Ziehfloß und Fontänenhüpfer. Mit einer maximalen Tiefe von 40 Zentimetern ist der See auch für kleinere Kinder geeignet. Etwa 300 Meter weiter liegt der obere Stausee, um den ein Fischereilehrpfad herumführt. Die beiden Seen werden durch einen 800 Meter langen Barfußpfad verbunden, der die Füße etwa zehn verschiedene Untergründe spüren lässt und für Geist und Seele sehr gesund sein soll.



Zum Schlossbäck

▲ Kirchenstaffel 1,

97993 Creglingen, Tel. 07933/4 10, Fax 07933/2034 23,
mail@schlossbaeck.de, www.schlossbaeck.de.

⚡ Do-Di 11-21.30 Uhr. Küche 11.30-14 Uhr u. 17.30-21.30 Uhr.

€ Hauptgerichte 5,90 – 16,50 €, Wein (0,25 l) 2,05 – 3,50 €.

> Haltestelle »Creglingen, ZOB«. Ab Bahnhof Weikersheim mit Buslinie 8088. Letzte Rückfahrt nach Weikersheim/Lauda mit Anschluss an die S1 in Richtung Osterburken/Mannheim Mo – Fr 18.22 Uhr.

Herrgottskirche

▲ Tel. 07933/3 38, www.herrgottskirche.de.

Münsterseen

▲ www.muensterseen.de u. Touristinformation, Tel. 07933/6 31,
Fax 07933/20 31 61, touristinformation-creglingen@t-online.de,
www.creglingen.de.

⚡ 1.3.-31.10.

€ Erw. 1,70 €, Kinder/Jugendliche 1,- €.

MARLY LUDWIGSHAFEN

Das Marly wirkt einerseits wie ein Kontrastprogramm zum Hemshof, dem ehemaligen Arbeiterviertel von Ludwigshafen, andererseits passt es gut ins Bild des lebendigen und multikulturellen Stadtteils. Seit 1999 schwingt Gregor Ruppenthal hier die Kochlöffel. Er hat sich ganz der mediterranen Küche verschrieben; seine Gerichte liegen leicht im Magen und sind kräftig im Geschmack. Die Karte ist überschaubar, nichtsdestotrotz gespickt mit kulinarischen Extravaganzen wie zum Beispiel: weiße Tomatensuppe mit Langustinen-Wantan, Krebsravioli, Dorade royale auf scharfen Calamaretti mit schwarzen Muschelravioli oder Steinbutt mit gebratener Entenstopfleber, Pfifferlingen und Artischockenmouseline. Brot, Pralinen und Sorbets sind übrigens hausgemacht. Das Restaurant ist im lichten und schlichten Bistrostil eingerichtet. Besonders schön sitzt es sich auf der Terrasse unter Olivenbäumen und Kirschlorbeer – ein Hauch von Süden mitten in der Chemiestadt am Rhein.



➔ Wer mit einem Besuch im Marly in Ludwigshafen einsteigt, hat schon mal einen guten Start gemacht. Überhaupt – Ludwigshafen ist besser als sein Ruf. Das hat sich die Ludwigshafenerin Elke König gesagt und bietet Stadtführungen an, die die Industriestadt in einem anderen Licht zeigen. Zu empfehlen ist eine historische Führung durch das einst heruntergekommene und heutige, geschickt

sanierte und stimmungsvolle Szeneviertel Hemshof. Elke König bietet auch zu diversen anderen Themen Führungen an: zu Kirchen beispielsweise, Schlössern (ja, die gibt es in Ludwigshafen!), Kunstobjekten und Wasserspielen, zum Hafen und jüdischen Friedhof, zum Philosophen Ernst Bloch und anderen Prominenten, die einen Bezug zu Ludwigshafen hatten. Die Stadterkundungen können per Pedes, mit dem Fahrrad oder mit Bus und Bahn gemacht werden.



Marly

- ▲ Welsersstr. 25, 67063 Ludwigshafen, Tel. 0621/5 20 78 00, Fax 0621/ 5 20 78 01, info@restaurant-marly.de, www.restaurant-marly.de
- ⋮ Mo u. Sa 19-24 Uhr, Di-Fr 12-14 Uhr u. 19-24 Uhr, So geschl.
- € Hauptgerichte 18 – 22,- €, Mittagsmenü 16,- €, Abendmenüs 25,- (Mo-Do) – 54,- €, Wein 4,50 – 5,50 €.
- > Haltestelle »Marienkirche«. Ab Ludwigshafen Hauptbahnhof mit Straßenbahnlinie 10/11. Ab »Marienkirche« ca. 5 Min. Fußweg. Letzte Rückfahrt tägl. 0.22 Uhr.

Stadtführungen

- ▲ Elke König, Tel./Fax 0621/5 58 09 02 o. 0172-8 71 01 05, koeelk3@web.de.
- € Erw. 6,- €, Kinder 3,- €, Gruppen bis 30 Pers. 46,- €.

CAFÉ PRAG MANNHEIM

Als Antonios Malamos im Herbst 2002 das Café Prag in einem alten Tabakladen eröffnete, war es wenig später bereits zum »Kult-café« avanciert und ist für eingefleischte Kaffeehausbesucher heute nicht mehr wegzudenken. Das Faszinierendste am Café Prag ist, dass es winzig klein ist, jeder Gast jedoch immer irgendwie und irgendwo noch ein Plätzchen findet – sei es an einem der kleinen Tischchen, an der Theke oder draußen an einem der schlichten Holztische mit Blick auf das Städtische Leihamt. Stilvoll ist eigentlich alles im und am Café Prag: die Einrichtung, die Musik, die Ge-



tränke, der Service. Die Wände sind oxsenblutrot, die Einrichtung ist teilweise noch die des alten Tabakladens, die Musik ist dezent, anspruchsvoll, für Jazzliebhaber (aber nicht nur), der Service freundlich. Und der Kaffee? Das ganze italienische Kaffeerepertoire rauf und runter: Espresso, Caffè latte, Caffè macchiato, Cappuccino. Köstlich sind der Moca, eine Mischung aus Kaffee und Schokolade, und die Ciocolatta con Amaretto, die selbstverständlich mit wahrhaftiger Milch zubereitet wird. Recht groß für das kleine Café ist auch die Auswahl an Tees, und wem nach Alkoholischem ist, kommt ebenso wenig zu kurz. Entweder man greift zu einem Brasiliano beispielsweise, eine Mischung aus Rum, Zucker und Milchschaum, oder ganz einfach zu einem Gläschen Wein, einem Longdrink oder Aperitif.



Das Café Prag liegt günstig sowohl für Einkaufsbummler als auch für Kulturinteressierte. Vom Café bis in die Mannheimer In-

nenstadt, d.h. Paradeplatz und Planken, sind es ein paar Minuten zu Fuß, und bis in die schräg gegenüber liegenden Reiss-Engelhorn-Museen ist's ein Katzensprung. Die Abteilung für Kunst-, Stadt-, Theater- und Musikgeschichte im alten Zeughaus ist zwar bis Januar 2007 wegen Sanierungsarbeiten geschlossen. Aber der Neubau mit seiner markanten Fassade bietet mit seinen archäologischen, völker- und naturkundlichen Sammlungen genug Stoff für einen ausgefüllten Nachmittag. Die völkerkundliche Sammlung beispielsweise führt durch die Welt der Tuareg, das afrikanische Benin, den islamischen Vorderen Orient und die klassischen Kulturen des Fernen Ostens. Über die Stadtgrenzen hinaus sind die Museen für ihre oft außergewöhnlichen Sonderausstellungen bekannt.



Café Prag

▲ E 4, 17, 68159

Mannheim, Tel. 0621/

1 78 77 24, www.cafeprag.de.

☀ Mo-Fr 8.30-20 Uhr, Sa 10-19 Uhr, So 11-18 Uhr.

€ Kaffee 1,60 – 3,50 €, Tee 1,90 €, Wein 3,60 €, Croissants 1 – 1,40 €.

> Haltestelle »Rathaus/Reiss-Museum«. Ab Mannheim Hbf. mit Rhein-Haardtahn Linie R41. Oder mit Straßenbahnlinien 1, 3 u. 7 bis Haltestelle »Paradeplatz«. Ab dort 5 Min. Fußweg.

Reiss-Engelhorn-Museen

▲ D5, 68159 Mannheim, Tel. 0621/2 93 31 51, Fax 0621/2 93 95 39,

reiss-engelhorn-museen@mannheim.de, www.reiss-engelhorn-museen.de.

☀ Di-So 11-18 Uhr, Mo geschl.

€ Erw. 2,10 €, Erm. 1,- €, Gesonderte Eintrittspreise für Sonderausstellungen.

BAR D'AIX EN PROVENCE HEIDELBERG

Man kann sich nicht helfen, aber irgendwie passt eine provençalische Bar nach Heidelberg. Der Name Bar d'Aix en Provence hält, was er verspricht, denn in der Tat versprüht der Ort südfranzösisches Ambiente und das nicht nur, wenn man draußen auf dem Platz in der Sonne sitzen kann. Die Bar ist ländlich-französisch eingerichtet und dennoch gestylt mit Terracottaboden und Kamin – so wie man's halt kennt oder meint zu kennen von den Franzosen. Also, fangen wir doch mit einem ordentlichen Pastis an, denn c'est l'heure, d.h. 12 Uhr MEZ und damit Pastiszeit. Nein, doch noch nicht? Dann eben ein kühler Crémant d'Alsace. Ach, erst Alkohol



nach Sonnenuntergang? Kein Problem, da kommt schon ein wunderbar duftender Thé à la Menthe. Sie wissen ja, Aix und Algier trennt nur ein Stückchen Meer. Kleine französische Gerichte wie Quiche Lorraine, Croque Monsieur, diverse Baguettes, gemischte Vorspeisenplatten, auf der eine gute Pâté natürlich nicht fehlen darf, stehen für den Hunger bereit. Dazu une Carafe Pinot Blanc oder andere offene Weine jeder Couleur, und Frankreich rückt immer näher.

Auch Cocktails werden hier gemixt bis in die frühen Morgenstunden, und am Wochenende lässt es sich im Aix gourmetmäßig frühstücken.

➔ Man kann in Heidelberg natürlich als erstes das Schloss erklimmen oder die Heiliggeistkirche stürmen. Doch hat die Stadt noch mehr zu bieten. Die Sammlung Prinzhorn beispielsweise. Eine außergewöhnliche Sammlung, denn hier sind rund 5000 Zeichnungen, Aquarelle, Collagen sowie schriftliche Aufzeichnungen ausgestellt von psychisch kranken, meist an Schizophrenie leidenden Menschen. Die Arbeiten stammen aus den Jahren 1880 bis 1922. Der Kunsthistoriker und Arzt Hans Prinzhorn (1886-1933), der zeitweise an der Heidelberger Psychiatrie arbeitete, beschäftigte

sich eingehend mit den Werken seiner Patienten und baute nach dem Ersten Weltkrieg eine einzigartige Sammlung von »Patientenwerken« zusammen. Die Arbeiten drücken, meist in fragmentierter oder verfremdeter Form, Zeitgeschichte und ihre Ideologien aus, ebenso wie das Leben der Patienten vor ihrer Erkrankung und die deformierende Anstaltsinternierung. Bekannt ist, dass sich auch Künstler wie Paul Klee, Max Ernst und Pablo Picasso mit Werken psychisch kranker Menschen beschäftigten und von ihnen inspirieren ließen. Erst seit 2001 sind die »Patientenwerke« wieder in einer permanenten Ausstellung – der Sammlung Prinzhorn – zu sehen.



Bar d'Aix en Provence

- ▲ Bergstr. 1
(Neuenheim), Tel. 06221/419895.
- :: Mo-Do 16-2 Uhr, Fr 11-3 Uhr, Sa 10-3 Uhr, So 10-2 Uhr.
- € Kleine Gerichte 3,20 – 10,50 €, Frühstück 4,90 – 11,50 €, Wein 1,70 – 5,20 €.
- > Haltestelle »Brückenstraße«. Ab Heidelberg Hauptbahnhof mit OEG Linie 5/5R. Ab »Brückenstraße« ca. 5 Min. Fußweg. Letzte Rückfahrt tägl. 1.14 Uhr.

Sammlung Prinzhorn

- ▲ Psychiatrische Universitätsklinik Heidelberg, Voßstr. 2, 69115 Heidelberg, Tel. 06221/56 44 92, Fax 06221/56 17 23, prinzhorn@uni-hd.de, www.prinzhorn.uni-hd.de.
- :: Di, Do-So 11-17 Uhr, Mi 11-20 Uhr, Mo geschl. Führungen So 14 Uhr u. Mi 18 Uhr.
- € Pro Pers. 2,- €.
- > Haltestelle »Thibautstraße«. Ab Heidelberg Hauptbahnhof mit Buslinien 11 und 33. Zur »Bar d'Aix en Provence« Fußweg ca. 10 Min. Oder ab Haltestelle »Bismarckplatz« mit OEG Linie 5/5R (s.o.).

UNTERWEGS MIT DEM VERKEHRSVERBUND RHEIN-NECKAR (VRN)

37 Verkehrsunternehmen in 20 Städten und Landkreisen sorgen im Verkehrsverbund Rhein-Neckar (VRN) mit einheitlichen Tarifen und gut aufeinander abgestimmten Fahrplänen dafür, dass Sie bequem mit Bus und Bahn unterwegs sein können.

Rund 7 500 qkm groß ist das Gebiet, in dem VRN-Tarifangebote uneingeschränkt gelten. Es umfasst Teile der drei Bundesländer Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen und reicht von Alzey und Bensheim im Norden bis Gernsheim und Sinsheim im Süden, von Kaiserslautern und Wissembourg an der französischen Grenze im Westen bis weit in den Odenwald und ins Taubertal. Seit dem Start der S-Bahn RheinNeckar im Dezember 2003 rückt die Region noch näher zusammen: Auf vier Linien bringt Sie die S-Bahn von Kaiserslautern bis Osterburken und von Speyer bis Bad Schönborn.

Ticket 24 und Ticket 24 PLUS – die idealen Tickets für Ihren Ausflug

Das Ticket 24 gilt für einen allein, das Ticket 24 PLUS für bis zu fünf Personen oder Eltern/Großeltern mit allen eigenen Kindern/Enkeln bis 14 Jahren. Beide Tickets gelten ab Entwertung volle 24 Stunden, an Wochenenden sogar von Samstag ab Entwertung bis um 3 Uhr am nächsten Werktag. Und das in allen Bussen, Straßenbahnen und freigegebenen Zügen (IRE, RE, RB, S-Bahn). Es gibt die Tickets in drei Preisstufen, je nachdem wie weit Sie fahren.

	Ticket 24	Ticket 24 PLUS
Preisstufe 0–3	5,- €	8,- €
Preisstufe 4–5	8,- €	12,50 €
Netz	12,- €	17,50 €

(Tarifstand 6/2004)

WEITERE ATTRAKTIVE ANGEBOTE

Sie möchten auch über die Grenzen des VRN-Gebiets hinweg mit Bus und Bahn mobil sein? Kein Problem, hier dazu ein paar Tipps und Angebote.

Schönes-Wochenende-Ticket

Das Angebot der Deutschen Bahn AG für Ihren Wochenendausflug: Für 30 € (am Fahrausweisautomaten 28 €) fahren bis zu fünf Personen oder Eltern/Großeltern oder ein Eltern-/Großelternteil mit allen eigenen Kindern/Enkeln unter 15 Jahren. Das Ticket gilt an einem Samstag oder Sonntag von 0 Uhr bis 3 Uhr des Folgetags für beliebig viele Fahrten bundesweit in allen Nahverkehrszügen (2. Klasse) sowie in allen Bussen und Bahnen des VRN.

Rheinland-Pfalz-Ticket

Für 21 € fahren bis zu fünf Personen oder Eltern/Großeltern oder ein Eltern-/Großelternteil mit allen eigenen Kindern/Enkelkindern unter 15 Jahren in allen Nahverkehrszügen (2. Klasse) in Rheinland-Pfalz und im Saarland. Im VRN wird dieses Angebot der Deutschen Bahn AG ebenfalls anerkannt und zwar in allen Bussen und Bahnen im rheinland-pfälzischen Teil des VRN bis Mannheim Hbf. Das Ticket gilt montags bis freitags an einem Tag Ihrer Wahl von 9 Uhr bis 3 Uhr des Folgetags, an gesetzlichen Feiertagen unter der Woche ganztägig.

Baden-Württemberg-Ticket

Das Gegenstück zum Rheinland-Pfalz-Ticket gilt ebenfalls für bis zu fünf Personen oder für Eltern/Großeltern oder ein Eltern-/Großelternteil mit allen eigenen Kindern/Enkeln unter 15 Jahren in allen Nahverkehrszügen in Baden-Württemberg. Darüber hinaus wird es im baden-württembergischen Teil des VRN in allen Bussen und Bahnen anerkannt. Es gilt montags bis freitags an einem Tag Ihrer Wahl von 9 Uhr bis 3 Uhr des Folgetags, an gesetzlichen Feiertagen unter der Woche ganztägig. Der Preis beträgt 21 €.

hessenticket

Das hessenticket ist ein Angebot der drei hessischen Verkehrsverbünde. Mit ihm fahren bis zu fünf Personen montags bis freitags von 9 Uhr bis Betriebsende, an Wochenenden und Feiertagen von

Betriebsbeginn bis –ende in allen Verbundverkehrsmitteln (2. Klasse) im Bundesland Hessen und darüber hinaus in den Waben 43 (Worms), 65 (Weinheim) und 107 (Eberbach) des RMV/VRN-Übergangstarifgebiets sowie in Mainz. Es kostet 25 €.

Ausflüge im Verkehrsverbund Rhein-Neckar



Über 80 Ausflugstipps enthält die dritte Auflage der VRN-Ausflugsbroschüre mittlerweile. Ob Schlossbesichtigung oder Wanderung, ob Besuch im Erlebnisbad oder Führung im Museum – für jeden Geschmack ist etwas dabei. 15 Ziele sind neu und alle Ausflugstipps enthalten erstmals auch Informationen über Eintrittspreise. Sie erhalten Sie kostenlos bei den Verkehrsunternehmen des VRN.

Ausflugsziele im WV Westpfalz Verkehrsverbund

Ausflüge im Rhein-Nahe-Nahverkehrsverbund

Unter diesem Titel erscheinen Ausflugsbroschüren der Nachbarverbünde WV Westpfalz Verkehrsverbund und Rhein-Nahe-Nahverkehrsverbund (RNN). Sie sind ebenfalls kostenlos erhältlich bei



WV 01805-9 88 46 36

RNN 01801-766 766

IMPRESSUM

Herausgeber

Verkehrsverbund Rhein-Neckar GmbH (VRN GmbH)
Unternehmensgesellschaft Verkehrsverbund Rhein-Neckar
GmbH (URN GmbH)

Verantwortlich für den Inhalt

Geschäftsführer Dr. Wolfgang Wagner (VRN GmbH)
Geschäftsführer Horst Kummerow (URN GmbH)

Konzept und Realisierung

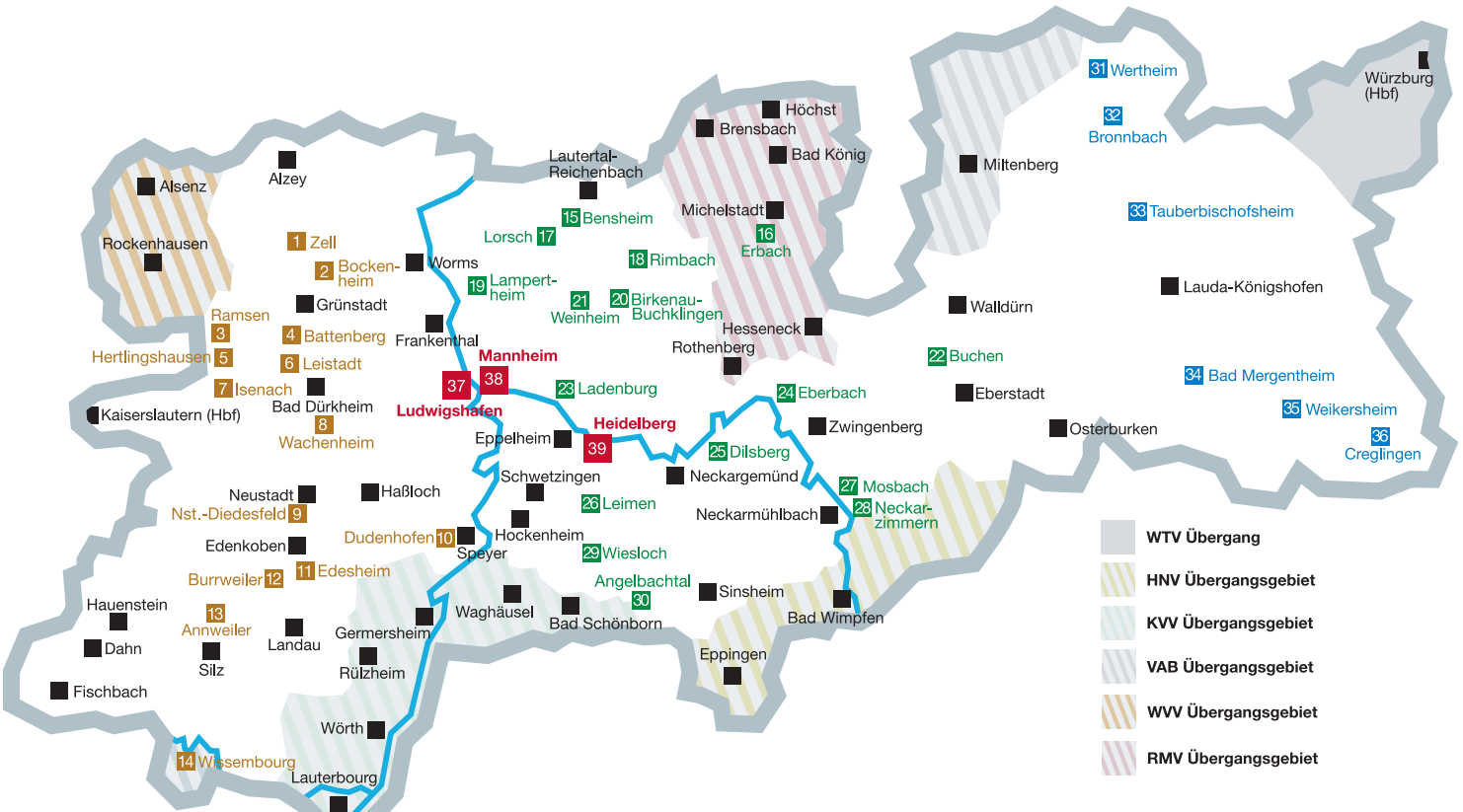
Beate Siegel, VRN GmbH (Redaktion)
TextGestalt, Projektgemeinschaft Encke & Krüger
(Konzept, Text, Gestaltung)
Druckerei Adolf Schwörer (Druck)

1. Auflage, Stand Juni 2004

Alle Angaben ohne Gewähr.

Bildnachweise: Titelfoto: Sylvia Ballhause; S. 6 Hotel Kollektur; S. 6+7 Donnersberg-Touristik-Verband; S. 8+9 AV Media Ziegler; S. 10 Seehaus Forelle; S. 11 Bild-Report Wagner; S. 12 Sylvia Ballhause; S. 13, 14, 15, 17 Bernhard Schmidt; S. 16 Forsthaus Weilach (Hans-J. Reichart); S. 18+19 Tourist Information Bad Dürkheim; S. 20 Café Kulturey (Manfred Rinderspacher); S. 21 Tourist-Information Wachenheim; S. 22 Zeter Berghaus, Hambacher Schloss; S. 23 Weingut Corbet; S. 24 Freie Neumühle, Verkehrsamt Speyer; S. 25 Sea Life; S. 26+27 Da Nico, Schloss Edesheim; S. 28 Wolfgang Möller; S. 29 Gutsschänke St- Annaberg; S. 30 Wirtshaus im Fronhof; S. 31 Institut für Pfälzische Geschichte u. Volkskunde Kaiserslautern; S. 32 Restaurant Au Moulin de la Walk; S. 33 Wissembourg; S. 34 Herrenhaus Fürstenlager; S. 35 Tourist Information Bensheim; S. 36 Gasthaus Bullauer Bild; S. 37 Stadt Michelstadt (Büchler); S. 38 Rebstock; S. 39 Kloster Lorsch; S. 40 Zum Kreiswald; S. 41, 45, 47 Stadt- und Tourismusmarketing Weinheim e.V.; S. 42 Waldschlössli; S. 43 Nabu Gerd Will; S. 44 Grüner Baum; S. 46 Kugelofen; S. 48 Prinz Carl; S. 49 Stadt Buchen; S. 50 Die Kartoffel; S. 51 Stadt Ladenburg; S. 52+53 Tourist Information Eberbach; S. 54 Zur Sonne; S. 55 Stadt Neckarsteinach; S. 56 Badische Weinstube Jägerlust; S. 57 Bettendorfsche Galerie im Schlossgarten; S. 58 Mosbacher Brauhaus; S. 59 Städtisches Verkehrsbüro Mosbach; S. 60+61 Bildverlag Traut, Welzheim (Burg Hornberg); S. 62+63 H. Pfeifer; S. 64 Schloss Michelfeld; S. 65 Archiv-Goertz; S. 66 Bach'sche Brauerei; S. 67 Tourist-Information Wertheim; S. 68 Gasthaus Klosterhof; S. 69 Touristikgemeinschaft »Liebliches Taubertal«; S. 70 Schlosscafé; S. 71 Stadtverwaltung Tauberbischofsheim; S. 72 Alter Bahnhof; S. 73 Bildarchiv der »Stuppacher Madonna«, Kapellenpflege, Stuppach-Bad Mergentheim; S. 74 Das Gelbe Haus; S. 75 Stadtverwaltung Weikersheim; S. 76+77 Touristinformation Creglingen; S. 78 Marly; S. 79 Elke König; S. 80 Café Prag (Klaus Hecke); S. 81 Reiss-Engelhorn-Museen; S. 82 Bar d'Aix en Provence; S. 83 Sammlung Prinzhorn

ÜBERSICHTSKARTE DER KULINARISCHEN AUSFLUGS- ZIELE IM GEBIET DES VRN



Pfalz

- 1 Zell: Hotel Kollektur
- 2 Bockenheim: Neuhäusel
- 3 Ramsen: Seehaus Forelle
- 4 Battenberg: Gutsschenke Burg Battenb.
- 5 Hertlingshausen: Rahnenhof
- 6 Leistadt: Forsthaus Weilach
- 7 Bad Dürkheim: Blockhaus zur Isenach
- 8 Wachenheim: Café Kulturey
- 9 Neustadt-Diedesfeld: Berghaus Zeter
- 10 Dudenhofen: Freie Neumühle
- 11 Edesheim: Da Nico, Schloss Edesheim
- 12 Burrweiler: Guttschänke St. Annaberg

Seite

- 6
- 8
- 10
- 12
- 14
- 16
- 18
- 20
- 22
- 24
- 26
- 28
- 13 Annweiler: Wirtshaus im Fronhof
- 14 Wissembourg: Au Moulin de la Walk
- Odenwald
- 15 Bensheim: Herrenhaus Fürstenlager
- 16 Erbach-Bullau: Bullauer Bild
- 17 Lorsch: Rebstock
- 18 Rimbach: Zum Kreiswald
- 19 Lampertheim: Waldschlöss'l
- 20 Birkenau-Buchklingen: Grüner Baum
- 21 Weinheim: Kugelofen
- 22 Buchen: Prinz Carl
- 23 Ladenburg: Die Kartoffel
- 24 Eberbach: Altes Badhaus
- 25 Dilsberg: Zur Sonne
- 26 Leimen: Bad. Weinstube Jägerlust

- 30
- 32
- 34
- 36
- 38
- 40
- 42
- 44
- 46
- 48
- 50
- 52
- 54
- 56
- 27 Mosbach: Mosbacher Brauhaus
- 28 Neckarzimmern: Burg Hornberg
- 29 Wiesloch: Freihof
- 30 Angelbachtal: Schloss Michelfeld
- Main-Tauber
- 31 Wertheim: Bach'sche Brauerei
- 32 Bronnbach: Gasthaus Klosterhof
- 33 Tauberbischofsheim: Schlosscafé
- 34 Bad Mergentheim: Alter Bahnhof
- 35 Weikersheim: Das Gelbe Haus
- 36 Creglingen: Zum Schlossbäck
- Urban
- 37 Ludwigshafen: Marly
- 38 Mannheim: Café Prag
- 39 Heidelberg: Bar d'Aix en Provence