

Rezepte für eine lebenswerte Stadt

CITTASLOW DEUTSCHLAND



cittaslow Deutschland e.V. (Herausgeber)
pmv Peter Meyer Verlag, Saulheim in Rheinhessen 2023

INHALT

Vorwort – Cittaslow Deutschland e.V.	4
Nachhaltigkeit ist mehr als nur ein Wort	5
Meldorf – Leben im Zyklus der Natur	6
Lebendige Handwerkskunst: Tradition und Inklusion unter einem Dach	9
Pikantes Kohlgemüse aus dem Wok	10
Penzlin – Kulturerbe mit Seeblick	12
Investition in die Zukunft: Baumlehrpfad „Bäume des Jahres“	15
Rote Bete mit Rinderhack und frischem Dill	16
Schneverdingen – Biodiversität in der Heideblütenstadt	18
Eine Gesellschaft für alle: Kommune Inklusiv Schneverdingen	21
Heidschnuckenkeule in Wacholderrahm	22
Bad Essen – Charme der Gegensätze	24
Zurück zur Natur: Renaturierung der Hunte am Schloss Ippenburg	27
Kartoffelplate: Im Ofen gebackener Reibekuchen	28
Lüdinghausen – Wasser! Burgen! Stadt!	30
Vom Hof in die Burgküche: Kulinarische Genusstour durch die Region	33
Westfälischer Pfefferpotthast	34
Selfkant – Im Herzen Europas	36
Grenzen überwinden: Ausstellung „Gemeinsam mit Grenzen leben“	39
Gebratener grüner Spargel mit Gnocchi und Pesto	40
Stollberg (Erzg.) – Begegnung und Entschleunigung	42
Ab in die Mitte: Vom Parkplatz zum Marktplatz	45
Arzgebirgsche Buttermilchgetzn	46
Homberg (Efze) – Reformationsstadt mit Seele	48
Bühne für heimische Leckereien: Wochenmarkt mit Marktküche	51
Wilder Krautpudding	52
Zwingenberg – Modernes Leben in historischen Mauern	54
Nachhaltiger Genuss aus dem Weinberg: Durstlöscher aus Weinblättern	57
Bergsträßer Frühling	58
Michelstadt – Bürgerstadt pflegt Tradition	60
Urbane Gartenkultur: Gemeinsam gärtnern	63
Odenwälder Kochkäs und Handkäs mit Musik	64
Deidesheim – Dorado des Weins	66
Bio-soziales Erfolgsprojekt: Das SAMBA-Projekt	69
Pfälzer Saumagen à la Helmut Kohl	70

Maikammer – Oase im Rebenmeer	72
Gesunde Nachbarschaft: Gesundheitszentrum „Am oberen Schnetzweg“	75
Winzers Keschdesupp’ – Wärmende Maronensuppe	76
Blieskastel – Barock trifft Biosphäre	78
Naschen erwünscht: Die essbare Stadt	81
Weltraum-Ritter mit Vanillesoße	82
Schwetzingen – Südländisches Flair und Kurpfälzer Charme	82
Blühendes Ensemble: Urban Gardening im historischen Marstallhof	87
Veganer Spargelsalat nach Großmutter’s Rezept	88
Bad Wimpfen – Kostbare heimelige Momente	90
Es geschah 1235: Die Tragische Flucht des Heinrich VII.	93
Schwäbischer Apfelkuchen	94
Waldkirch – Lebens- und liebenswert für alle	96
Die Stadt als Buffet: Mitmach-Gärten für alle	99
Geschmorte Elztäler Rinderbäckle mit Spätzle	100
Bad Schussenried: Im siebten Himmel des Barock	102
Vorbildliches Energiemanagement: European Energy Award (EEA)	105
Rehragout in Wacholderrahmsoße mit Brezgenknödel	106
Bischofsheim i.d. Rhön – Gastlichkeit mit Hochgenuss	108
Neues Leben für altes Denkmal: Umnutzung der Gewerbebrache Brauns-mühle	111
Lammhaxe und Spatzenklöße	112
Wirsberg ... klein, aber fein	114
Paradies für Insekten: Blühwald – Regionale Baumarteneignung	117
Lachsforelle in Nussbutter pochiert	118
Hersbruck – Vorreiter in Mittelfranken	120
Weitblick fürs Klima: Naturenergie	123
Fränkisches Schäufele	124
Spalt – Genusslandschaft mit Reinheitsgebot	126
Schäumender Kulturschatz: Hopfen- & BierErlebnisWelt	129
Fränkischer Spargelsalat mit Schinken im Bierteig	130
Berching – Begehbare Mittelalter	132
Urbane Kultur-Verdichtung: Kulturhalle Christoph Willibald Gluck	135
Oberpfälzer Brauer-Schnitzel mit Weißbier-Hollandaise	139
Nördlingen – Die schönsten Ecken sind rund	138
Krater mit Geschmack: UNESCO Global Geopark Ries	141
Rieser Bauertorte	142
Karte: ÜBERBLICK – Alle cittaslow-Orte	143
SDG-Ziele, Impressum	144

VORWORT

Was bedeutet heute Lebensqualität? Wie kann man sie erreichen? Was können Städte und Gemeinden tun, um ihren Bürgerinnen und Bürgern ein lebenswertes Umfeld zu bieten? Gibt es Modelle und Rezepte dazu? Die Antwort ist: Ja!

Was ist cittaslow?

Seit 1999 gibt es die **Internationale Vereinigung der lebenswerten Städte cittaslow**. Hervorgegangen aus der 1986 gegründeten **Slow-Food-Bewegung**, bei der es in erster Linie um gutes Essen und Trinken, um Qualität der Nahrungsmittel, kurz um gesunde Ernährung geht, kümmert sich die **cittaslow**-Vereinigung um eine nachhaltige Entwicklung von lebenswerten Städten und Gemeinden und stellt die Menschen und deren Bedürfnisse in den Mittelpunkt ihres Handelns. **cittaslow** setzt sich für eine zukunftsorientierte und nachhaltige Entwicklung und die Steigerung der



cittaslow

Internationale Vereinigung der lebenswerten Städte

<https://www.cittaslow.de>

Lebensqualität der Menschen in den Mitgliedsstädten ein.

Die Handlungsbereiche des nationalen Städtebundes orientieren sich dabei an den Statuten und der **Charta der Rete internazionale delle città del buon vivere – cittaslow**, die in Italien gegründet wurde und inzwischen 291 Städte und Gemeinden in 33 Ländern umfasst.

Mit zahlreichen Projekten und Aktivitäten versuchen die Verantwortlichen in den **cittaslow**-Gemeinden ihre Ziele zu erreichen. Dabei sollen in einer globalisierten Welt die **regionalen Besonderheiten** stärker hervorgehoben und Identitäten für die Bürgerinnen und Bürger geschaffen werden, frei nach dem Motto: „Tradition und Innovation“.

Ein Reiseführer zu cittaslow-Orten, -Projekten & -Rezepten

Das vorliegende Buch informiert die Leserinnen und Leser über 23 der inzwischen 25 deutschen **cittaslow**-Städte und zwei **lokale Netzwerke**, eines mit *Maikammer*, der Demokratiestadt *Neustadt an der Weinstraße* als Unterstützer und *Deidesheim* in Rheinland-Pfalz sowie ein zweites, **internationales Netzwerk** mit *Selkant* in Nordrhein-Westfalen, *Echt-Susteren* in den Niederlanden und *Maaseik* in Belgien. Sie alle haben sich mit dem Leitbild **cittaslow** auf den Weg gemacht, um mehr **soziale Gerechtigkeit** und mehr **ökologische Nachhaltigkeit** im Leben

und in der Wirtschaft zu erreichen. Dieses nachhaltig hergestellte Buch stellt Projekte und Resultate vor, die zu mehr Lebensqualität geführt haben und nimmt auch Bezug auf regionale Esskultur und regionaltypische Rezepte.

Lassen Sie sich von diesem Buch mitnehmen auf eine Gedankenreise durch das deutsche Netzwerk **cittaslow** und lassen Sie sich von den darin beschriebenen Projekten und Beispielen anregen, sich auch selbst im täglichen Leben stärker mit dem Thema Nachhaltigkeit zu befassen und mitzuhelfen, die Welt etwas besser zu machen!

Mein **Dank** gilt allen, die an dem Buch mitgewirkt und allen, die das Projekt mit ihrem ideellen und finanziellen Engagement unterstützt haben!

Manfred Dörr
Präsident cittaslow
Deutschland e.V.



Manfred Dörr ist nicht nur Präsident von cittaslow Deutschland, sondern auch Bürgermeister der pfälzischen Weinstadt Deidesheim.

NACHHALTIGKEIT IST MEHR ALS NUR EIN WORT

Nachhaltigkeit – ein Wort, das mittlerweile politische Reden und alle Medien durchdringt.

Tatsächlich ist dieser ursprünglich aus der Forstwirtschaft stammende Begriff alles andere als neu. 1987 schaffte er es im sog. *Brundtland-Bericht* auf die politische Ebene und beschreibt eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Menschen in der Gegenwart erfüllt, ohne die Fähigkeit der künftigen Generationen auf Befriedigung ihrer Bedürfnisse einzuschränken.

Ein hehres Ziel, dem sich 1992 in Rio de Janeiro auf der *Konferenz der Vereinten Nationen über Umwelt und Entwicklung* (UNCED) 178 Staaten verpflichteten. Sie definierten ein Leitbild, um die Herausforderungen des 21. Jahrhunderts zu bewältigen, die sog. **Agenda 21**.

Seitdem gab es diverse Anpassungen an veränderte globale Entwicklungen. 2015 wurde ein neuer Meilenstein gesetzt: Alle 193 Mitgliedstaaten der Vereinten Nationen unterzeichneten die **Agenda 2030** und unterschrieben somit, die Zielvorgaben umzusetzen. Allerdings: Die Verpflichtung beruht auf Freiwilligkeit. Es gibt keine Sanktionierung.

17 SDGs

Handlungsleitende Prinzipien sind die **5 P: People, Planet, Prosperity, Peace, Partnership**. Es geht um Menschen, den Planeten, Wohlstand, Frieden, Partnerschaft.

Darauf beruhen alle **17 Nachhaltigkeitsziele** (*sustainable development goals*, kurz SDGs) und die 169 definierten Unterziele. Sie gelten für alle Länder, für alle politischen Ebenen und für die Zivilgesellschaft. Es geht um Lebensqua-

lität für jeden Menschen, jetzt und in der Zukunft.

Niemanden zurücklassen!

Auch bei **cittaslow** steht der Mensch im Mittelpunkt. Deshalb fühlen sich die **cittaslow**-Städte den SDGs verbunden. Wir nehmen die Umsetzung ernst und wollen mit diesem Buch die abstrakt klingenden SDGs durch **konkrete Projekte** greifbar machen. Denn auch die kommunale Ebene ist gefordert, global Verantwortung wahrzunehmen, die natürlichen Lebensgrundlagen und das nachhaltige Wirtschaften zu stärken sowie den sozialen Zusammenhalt in einer offenen Gesellschaft zu wahren und zu verbessern.

Weltweit engagieren sich Menschen und Institutionen für eine nachhaltige Entwicklung. Best Practice-Beispiele können inspirieren, **cittaslow** kann inspirieren!



Ausführliche Erklärung der SDGs siehe letzte Buchseite

MELDORF

LEBEN IM ZYKLUS DER NATUR



Die St. Johanniskirche – oder auch Dom zu Meldorf – stellt das Zentrum der rund 7500 Einwohner zählenden Kleinstadt an der schleswig-holsteinischen Küste dar und bietet nicht nur Platz für Gottesdienste, sondern ist auch regelmäßig Spielort hochklassiger Konzerte.

© Stadt Meldorf, Stefan Carstensen

Ein ausgeprägtes Bewusstsein für die Natur, gelassene Weltoffenheit und ein starkes Gemeinschaftsgefühl kennzeichnen das Leben in Meldorf. Die Balance aus Ökologie und Ökonomie, ein enger sozialer Zusammenhalt und kultureller Reichtum sind die Werte, die das Städtchen an der Nordsee ausmachen. Die Nähe zum UNESCO Weltnaturerbe Wattenmeer mit dem zyklischen Wechsel der Gezeiten beeinflusst auch den Takt in der heimlichen Kulturhauptstadt des Landkreises Dithmarschen.



Von der kargen Schönheit der Nordsee bis zu den idyllischen Altstadtgassen sind es keine zehn Kilometer. Die markante **St. Johanniskirche** – der „Dom zu Meldorf“ – überragt das malerische

Ortszentrum. Bei den alljährlichen Sommerkonzerten offenbart der majestätische Sakralbau im Stil der Backsteingotik seine inneren Qualitäten: Das mit Ornamenten reich verzierte Gewölbe ist ein spektakulärer Klangraum, der Konzerte zu einem besonderen Hörgenuss macht.

Doch Meldorf hat auch zwei bedeutende Museen aufzuweisen: Das **Dithmarscher Landesmuseum** wurde baulich wie konzeptionell modernisiert und vermittelt anschaulich einen Eindruck vom lokalen Lebensgefühl früher wie heute. Im **Schleswig-Holsteinischen Landwirtschaftsmuseum** erlebt der Besucher die Entwicklung der hiesigen Agrarwirtschaft auf dem typischen schweren

Marschboden, wo die unangefochtene **Spezialität** besonders gut gedeiht: Kohl. Als Weißkohl, Rotkohl, Grünkohl oder Wirsing macht das kulinarische Wahrzeichen der Kulturlandschaft Karriere in der regionalen Küche. Bei den **Dithmarscher Kohltagen** im September lässt sich das frisch angeschnittene und sehr gesunde Gemüse aus Europas größtem geschlossenen Anbaugelände variantenreich genießen.

„**Ankommen. Mitmachen.**“ lautet der Slogan der Meldorfer Ehrenamtler, die dieses Credo aktiv und konsequent umsetzen. Wer örtliche Prozesse mitgestalten will, ist herzlich willkommen. Die Vereinslandschaft ist vielfältig und vital. Der inklusive Gedanke wird gelebt, die *Stiftung Mensch* ist einer der größten Arbeitgeber der Stadt. Das lokale Bewusstsein als zertifizierter *Fairtrade-Town*, als Partner des Nationalparks und als Mitglied des *cittaslow*-Netzwerks prägen das Lebensgefühl. Im Kontext des bürgerschaftlichen Engagements entstand auch der „**Kultur Bonsche**“: eine Kulturreihe nach dem Motto „Umsonst. Draußen. Live!“. Eine Sommerbühne für regionale Künstler mitten im sanft pochenden Herzen der Stadt.

Hier geht was:

- 📍 Majestätischer Sakralbau mit spektakulärem Klangraum – die St. Johanniskirche oder auch der „Dom zu Meldorf“.
- 📖 Geschichte erleben im Dithmarscher Landesmuseum.
- 📖 Im Landwirtschaftsmuseum die Entwicklung der Agrarwirtschaft verstehen.
- 🎭 Kultur feiern bei der Sommerbühne.
- 🚗 RE, RB Hamburg – Westerland (Sylt).



Kohl in jeder Form ist wohl der Klassiker unter den regionalen Produkten Dithmarschens.

© Adobe Stock

Umgeben von historischen Fassaden lädt der Südermarkt freitags zum Wochenmarkt im Windschatten des Doms zu Meldorf ein.

© Stadt Meldorf, Stefan Carstensen



Mehr Infos:

- Nordermarkt 10
- 25704 Meldorf
- 📞 04832-97800
- 🌐 www.meldorf-urlaub.de



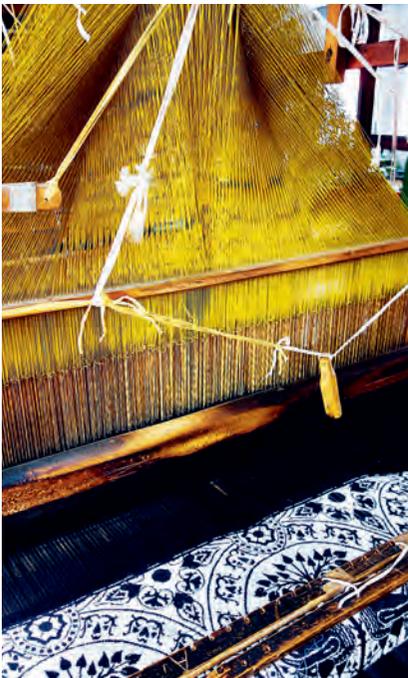
links: Das Alte Pastorat gehört zur Museumsweberei, Hüterin eines einzigartigen Muster-schatzes.

oben: Nicht nur Teppiche, sondern auch Stoffe, Handtücher, Sofakissenbezüge oder kuschelige Decken werden zum Verkauf angeboten.

unten links: In Meldorf werden Beiderwandgewebe nach historischen Mustern neu interpretiert.

unten rechts: Die historischen Jacquard-Webstühle für Beiderwandgewebe locken auch Technikfans, ist die Steuerung über Lochkarten doch fast schon digital.

© alle Fotos: Stiftung Mensch, Wolfgang Sternberg





LEBENDIGE HANDWERKSKUNST

TRADITION UND INKLUSION UNTER EINEM DACH

In den historischen Backsteingebäuden des **Alten Pastorats** betreibt die *Stiftung Mensch* eine deutschlandweit einzigartige **Beiderwand-Weberei**. Bei dieser Technik ergibt sich durch die Kombination von Wolle und Leinen als Webmaterial und der Beiderwandbindung eine plastische Tiefe. Auf der Vorder- und Rückseite entstehen durch unterschiedliche Kett- und Schussfäden kontrastreiche Muster.

Wegweisende Technik

Wesentlicher Bestandteil der Meldorfer Museumsweberei ist neben den historischen Webstühlen sowie Gewebezeichnungen und seltenen Musterproben ein über viele Jahrzehnte gewachsener Museumschatz mit komplexen **Jacquard-Kartenläufen**.

1805 hatte der Franzose *Joseph-Marie Jacquard* Webstühle entwickelt, die mit Lochkarten weben. Auf ein längliches Stück Hartpappe wurden Hunderte von Löchern in mathematischer Folge gestanzt – eine Kodierung wie beim Morsealphabet. Die Lochkartensteuerung ermöglichte erstmals das Weben komplexer Muster durch nur eine Weberin oder einen Weber, die sich zudem exakt

reproduzieren ließen – ein Beitrag zur Industriellen Revolution.

Museal, aber lebendig

In der Werkstatt des Museums wird noch heute auf den Beiderwand-Webstühlen gearbeitet. Aus den Stoffen werden Kissen, Coverlets, Wandbehänge und Vorhänge gefertigt. Auf Flachwebstühlen entstehen hochwertige Tischwäsche und Woldecken, die ebenfalls im Werkstattladen zu erwerben sind. Die Kollektion besteht aus reinen **Naturmaterialien** und orientiert sich gestalterisch ausschließlich an historischen Vorlagen.

In der Weberei arbeiten Menschen mit und ohne Handicap an hochwertigen Unikaten und damit an der dauerhaften Bewahrung von etwas zeitlos Kostbarem. Denn die regionaltypische Beiderwand-Technik, die aus dem 14. Jahrhundert stammt, ist als **bäuerliche Volkskunst** Schleswig-Holsteins von historischer Bedeutung. Es ist eines der vornehmen Ziele des Projekts, dieses Kulturwissen zu erhalten und an nächste Generationen weiterzugeben. So sollen überregionale Kooperationsmodelle auf den Weg gebracht werden, um Meldorf als Ausbil-

dungsort für altes Handwerk und besondere Manufakturprodukte zu etablieren.

Ein besonderes Augenmerk gilt hierbei auch der **modernen Interpretation** der alten Muster in punkto Farbe und Form. Auf diese Weise werden traditionelle Techniken und Prozesse sanft in die Gegenwart übertragen, ohne ihren originären Charakter zu verwässern.

Für Textilgestaltermeister *Wolfgang Sternberg* ist die Museumsweberei ein **inklusives Leuchtturmprojekt**, das die Konservierung und behutsame Weiterentwicklung traditioneller Verfahren beispielhaft umsetzt.

Altes Pastorat

Meldorfer Museumsweberei
Papenstraße 2
25704 Meldorf
☎ 04832-999478
🌐 stiftung-mensch.com





PIKANTES KOHLGEMÜSE AUS DEM WOK

Rezept von Landrat Stefan Mohrdieck, gekocht von Mike Tulke, Café-Bistro Neue Holländerei

WOKGEMÜSE

- 1 Spitzkohl
- 1 rote Paprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Fenchelknolle
- 2 EL Cashew-Kerne
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 TL ganzer Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Curry
- ½ Tasse Gemüsebrühe

Für 2 – 3 Personen den Spitzkohl zu $\frac{3}{4}$ in fingerdicke Streifen schneiden, die Paprika in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in breite Ringe sowie den Fenchel in dünne Streifen schneiden.

Öl in den Wok geben und erhitzen. Zunächst die Cashew-Kerne etwas anbraten, danach das Gemüse nach und nach in den Wok geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und den Kümmel hinzugeben. Alles zusammen 10 Min. anbraten und dabei immer wieder wenden.

Dann das Gemüse mit Curry würzen und mit Gemüsebrühe ablöschen, noch 3 Min. weiterköcheln lassen.

Für den Reis Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Reis in das kochende Wasser geben und ca. 15 Min. köcheln lassen.

BEILAGE

100 – 125 g Reis pro Person

Wok-Gemüse zusammen mit dem Reis servieren.



Wir arbeiten mit hochwertigen Produkten und verwerten das komplette Tier aus Respekt vor der Kreatur. Auf diese Weise wollen wir ein Bewusstsein für die Kostbarkeit der Ressourcen schaffen.

MIKE TULKE



© Stefan Rehdig



Die „Holländerei“ war ursprünglich eine von niederländischem Einfluss geprägte Käserei. Umgebaut zum Hotel und Restaurant erlebte sie zu Anfang des 20. Jahrhunderts eine Blütezeit als „Haus der feinen Lebensart“. Überliefert ist, dass Prinz Heinrich von Preußen dort häufig zu Gast war. In den 1980er-Jahren brannte das Gebäude völlig nieder.



© Fotos: Stefan Carstensen

Die **Neue Holländerei** wurde auf demselben Grundstück wie die alte Holländerei errichtet. Betrieben wird sie als Café-Bistro von der *Stiftung Mensch*. Hier arbeitet *Mike Tulke* mit seinem Team

mit und ohne Beeinträchtigungen Hand in Hand. Einheimische wie Besucher des angrenzenden Landwirtschaftsmuseums schätzen die Frische und Regionalität des Angebots – vom abwechslungsreichen Mittagstisch bis hin zu hausgebackenen Torten, Kuchen und Waffeln. Die Zutaten kommen zum größten Teil vom stiftungseigenen **Bioland-Bauernhof**.

Besondere Spezialitäten und Kulturvents werden an den *Rosentagen* Anfang Juni, den *Kohltagen* Ende September und den *Apfeltagen* Anfang Oktober geboten.



Neue Holländerei

Stiftung Mensch

Anke Skiba

Mike Tulke (Koch)

Jungfernstieg 4

25704 Meldorf

☎ 04832-999771

➔ stiftung-mensch.com

HOMBERG (EFZE)

REFORMATIONSTADT MIT SEELE



Die wunderschöne mittelalterliche Fachwerkstadt Homberg (Efze) ist schon von weither zu sehen mit der imposanten Reformationskirche und der Burgruine.

© Romier Robinson

Am nördlichen Rand der spektakulären Naturlandschaft des hessischen Knüllgebirges verwöhnt Homberg seine Gäste mit nordhessischen und regionalen Spezialitäten: etwa Weckewerk, Ahle Wurst (Rote Wurst) oder Tafelspitz.



Die historischen Gassen mit ihrem gepflegten mittelalterlichen Fachwerk bilden einen stimmungsvollen Rahmen. Beim Wochenmarkt und der Gastronomie auf dem zentral gelegenen **Marktplatz** öffnet sich ein breites Angebot an regionalen Produkten und gesunden, nachhaltig erzeugten Köstlichkeiten. Das gemeinsame Credo: lokale Produkte genießen und wertschätzen. Etliche Hofläden garantieren frische und gesunde Lebensmittel aus der Umgebung und gemütliche Cafés laden zum Pausieren ein.

Wiege der Reformation

Auf der **Hohenburg** erfahren Besucher spannende Details über das Leben auf der Burg und die Anfänge der Stadt, die als die hiesige Wiege der Reformation gilt: Denn in der gotischen **Stadtkirche St. Marien** hat im Jahr 1526 in der damaligen Landgrafschaft Hessen der Protestantismus seinen Anfang genommen, als *Philipp der Großmütige* sich zur neuen Lehre bekannte – und sein Volk mit ihm. Das Bauwerk aus dem 13. Jahrhundert steht exponiert auf einer kleinen Anhöhe mitten in der Altstadt und ist das weithin sichtbare Wahrzeichen Hombergs. Einen so monumentalen und imposanten Eindruck würde man in der idyllischen Kleinstadt nicht erwarten. Doch im Mittelalter war der Ort mit seinen damals 4000 Einwohnern eine florierende Handelsstadt mit allerlei Handwerksbetrieben



Auf einem Basaltkegel gelegen: Von der Burgruine der Hohenburg in 376 Meter Höhe schaut man weit ins Homberger Land.

© Markus Shakals

und somit ein bedeutendes Handwerks- und Handelszentrum im gesamten nordhessischen Raum. Das **Haus der Reformation** im Gebäude der ehemaligen Engelapothek am Marktplatz gibt Einbli-

cke in die Zeit unter *Landgraf Philipp dem Großmütigen*, die in Homberg (Efze) bis heute präsent ist. Die Menschen sind sich dieser besonderen Historie bewusst, pflegen und bewahren altherge-



Der Marktplatz ist das Herz des kulturellen und kulinarischen Lebens in Homberg.

© Rolf Walter

brachte Traditionen. Historische Identität paart sich mit einem souveränen Blick nach vorn und einem hohen Maß an Sensibilität für die Stadtentwicklung der Zukunft, die grundsätzlich an einer hohen Lebens- und Standortqualität gemessen wird. „Edelsteine“ werden poliert, Potenzial für neuen Lebensraum wird intelligent genutzt und aktiv weiterentwickelt.

„Slow“ und doch dynamisch

Homberg bleibt dynamisch, doch die Überzeugung ist „slow“: Die Stadt und ihre Stadtteile mit heute 14.000 Einwohnern verfügen über eine Vielzahl regionaler Produkte, die nachhaltig und zumeist in Handarbeit hergestellt wer-

den. Von ursprünglichen Backspezialitäten über Bio-Fleisch aus artgerechter Haltung bis zu fair produzierten Handys und High-Tech-Sandalen nach Maß direkt vom Hersteller. Individuelle Produkte mit Herz und Seele von besonderem, nachhaltigen Wert.

Mehr Infos:

Tourismusservice Rotkäppchenland
 Marktplatz 7
 34576 Homberg (Efze)
 ☎ 0800-234235236
 ➔ www.homberg-efze.de
 ➔ www.rotkaeppchenland.de

Hier geht was:

- 📍 Stadt Homberg (Efze), www.homberg-efze.de.
- 📍 Hohenburg, www.burgberg-gemeinde-homberg.de.
- 📍 Homberg entdecken, www.homberg-entdecken.de.
- 🏠 Haus der Geschichte, www.haus-der-geschichte-hr.de.
- 🚶 WANDELpfad: www.wandel-pfad-homberg.de.
- 🌳 Naturpark Knüll, www.naturpark-knuell.de.
- 🏠 HOMEberger, Nordhessen nachhaltig erkunden, www.homeberger.de.
- 📍 MarktCampus: Neues Wohnen, Leben und Arbeiten im Bestand, www.marktcampus-homberg.de.
- 🚉 Nächster Bhf 8 km Wabern, Main-Weser-Bahn Frankfurt – Gießen – Kassel.

Wiege der Reformation in Hessen: Die Stadtkirche St. Marien, die sich ihre Gestalt aus dem 17. Jahrhundert bewahrt hat, ragt imposant aus der Altstadt heraus.

© Rolf Walter





BÜHNE FÜR HEIMISCHE LECKEREIEN

WOCHENMARKT MIT MARKTKÜCHE

Der **Homberger Marktplatz** war schon immer der Dreh- und Angelpunkt für Handel, Menschen und Märkte. Heute bietet der **Wochenmarkt** gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel aus der Region. Direktvermarkter präsentieren Kunden natürliche und handwerklich hergestellte Erzeugnisse aus biologischem Anbau im Geiste der Slow-Food-Idee. Hier sind alle Früchte aus heimischer Erde zu sehen, die das kulinarische Empfinden der Menschen inspiriert.



Mit dem Konzept der **Marktküche** hat Homberg (Efze) ein Projekt gestartet, das beim Publikum von Anfang an auf positive, sozusagen aromatische Resonanz gestoßen ist. Die Idee ist so einfach wie genial: Lokale Gastronomen bereiten direkt vor Ort Speisen zu, die man auf dem Marktplatz bequem in „**food-lounges**“ genießen oder mit nach Hause nehmen kann. Auf diese Weise entstehen genussreiche Begegnungen mit nachhaltigen Effekten.

„Die offene Küchensituation schafft Transparenz und ermöglicht unverbaute Einblicke in die Verarbeitung der Zutaten“, so *Verena Wimmel* vom Homberger Stadtmarketing. Auf diese Weise nehmen die Besucher immer wieder neue Rezeptideen mit und schärfen ihren Blick für die kulinarischen Möglichkeiten saisonaler Produkte. „Es entstehen positive

Impulse für gesundes Essen“, so die Eventmanagerin und Projektbeteiligte, die von einer Win-Win-Situation spricht. Denn sowohl der Markt als auch die beteiligten Köche profitieren von diesem Projekt: Die Küche wird von frischen saisonalen Produkten örtlicher Erzeuger gespeist, und die Gastronomen genießen die Aufmerksamkeit des Publikums, das wiederum zum Nachkochen der Menüs motiviert wird. Ein Kreislauf, der die Gesundheit und das Wohlergehen der Menschen fördert und den Markt als beliebten Treffpunkt und kommunikatives Zentrum weiter aufgewertet hat.



Die Marktküche auf dem Marktplatz gibt Köchen und Köchinnen aus Stadt und Land die Möglichkeit, ihr kulinarisches Können zu präsentieren.

© Uwe Dittmer

Wochenmarkt mit Marktküche

Verena Wimmel
Rathausgasse 1
34576 Homberg (Efze)
☎ 05681-994126
➔ www.homberg-efze.de



WILDER KRAUTPUDDING

Rezept von Moritz Zinn, Restaurant Strandbad No. 1

- PUDDING** Die Blätter vom Weißkraut lösen und in Salzwasser etwa 3 – 4 Min. kochen. Dann gut abtropfen lassen.
- 1 Kopf Weißkraut
- 1 Brötchen (vom Vortag) Ein altbackenes Brötchen einweichen und ausdrücken.
- 1 kleine Zwiebel Die Zwiebel würfeln, mit dem eingeweichten Brötchen, dem Ei und dem Wildschweinhack zu einem Fleischteig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 1 Ei
- 500 g Wildschweinhack
- Salz Eine gebutterte Metall-Puddingform zuerst mit Kraut auskleiden. Dann jeweils abwechselnd mit einer Schicht Hackfleisch und Kraut belegen. Mit Kraut abschließen.
- Pfeffer
- FÜR DIE SOSSE** Die Form in einen Topf geben, zur Hälfte mit Wasser füllen und 60 Min. bei schwacher Hitze dämpfen.
- 80 g Butter
- 80 g Mehl
- 1 l Milch Für die Soße Butter in einem Topf aufschäumen lassen und mit dem Mehl zu einer glatten Masse rühren. Nach 1 Min. mit der Milch langsam zu einer sämigen Soße rühren.
- 300 ml Krautwasser
- Salz Das Kochwasser vom Kraut dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Pfeffer
- Muskat
- schwarzer Trüffel
- Den Krautpudding mit frischem schwarzen Trüffel verfeinern.



» Ich möchte das Bewusstsein für eine hochwertige nationale und internationale Küche mit regionalen Zutaten stärken.

MORITZ ZINN





Mitten im Naturpark Knüll, unterhalb der Burg Wallenstein, liegt das Strandbad No. 1. Hier kocht ein junger Meisterkoch und verbindet den Anspruch einer Spitzenküche mit betont legerem Ambiente.

Moritz Zinn gründete das Restaurant noch während seiner Ausbildungszeit mit seiner Familie. Während seiner Ausbildung im *Gutshof Kassel* war Moritz Jugendmeister von Hessen, als Meisterkoch ist er in seine Heimat zurückgekehrt

und hat mit dem **Strandbad No. 1** am Fuß der Burg Wallenstein einen **Premium-Campingplatz** etabliert. Hier bietet er seinen Gästen eine Karte mit Einflüssen aus der Spitzenküche, ohne dabei die nordhessische Bodenhaftung zu

verlieren. Ihm ist wichtig, dass die Produktqualität stimmt, weshalb er konsequent der Slow-Food-Idee folgt: Die Küche verwendet nur frische regionale Zutaten, das Fleisch stammt u.a. von der *Tierfairbrik* in Hombergshausen.

Auf der Speisekarte stehen Klassiker wie Wildschweinbratwurst oder Hirschburger an Preiselbeer-Zwiebeln sowie kreative Kompositionen wie Hirschbolognese mit Tortiglioni oder Trüffelpommes mit Parmesan. Auch vegetarische Gerichte stehen auf der Karte des Strandbad No. 1. Geöffnet ist das Restaurant von April bis Oktober, das dazugehörige Landhotel 800 m weiter von April bis 23. Dezember.

Der **Wilde Krautpudding** stellt eine Interpretation und Verfeinerung des traditionellen Rezepts von Omas Kohlroulade dar. Besonders hierbei ist die Füllung mit Wildschweinhack, deshalb „wilder“ Krautpudding, sowie die Formgebung als Pudding.

Strandbad No. 1
Burg Wallenstein GmbH
Moritz Zinn
Burgstraße 6
34593 Knüllwald-Wallenstein
☎ 05686-395
🌐 www.burgwallenstein.de



SCHWETZINGEN

SÜDLÄNDISCHES FLAIR UND KURPFÄLZER CHARME



Kulturell bildet das Mozartfest im Jagdsaal des Schwetzingener Schlosses einen der Höhepunkte des Jahres.

© Stadt Schwetzingen

Schwetzingen setzt auf Lebens- und Aufenthaltsqualität, auf genussreiche Kulinarik und historische Identität. Die ehemalige Residenz der Pfälzer Kurfürsten bezaubert mit barocker Architektur rund um das monumentale Schloss – dem Wahrzeichen der berühmten Spargel- und Festspielstadt.



Elegante Parkanlagen und Promenaden bestimmen das Stadtbild, in dem sich südländische Lebensfreude mit urbanem Charme vereint. Der prachtvolle **Schlossgarten** aus dem 18. Jahrhundert verändert sein Gesicht im Wandel der Jahreszeiten – von der üppig blühenden Kirsch- und Mandelblüte bis zur kontemplativ-winterlichen Ruhe lädt das Ensemble zum Entspannen und visuellen Genießen ein.

Von Flaniermeile bis Spargellehrpfad

Doch Schwetzingen blickt auch selbstbewusst nach vorn. Eine moderne Innenstadt setzt Akzente und neue Impulse für die Zukunft. Regionale Produkte und inhabergeführte Geschäfte bestimmen das Profil der **kurpfälzischen Flaniermeile**, in der kurze Wege und eine intelligente Verkehrsinfrastruktur den Menschen ein hohes Maß an umweltfreundlicher Mobilität ermöglichen. Ein gut ausge-



Der Schwetzingen Schlossplatz lädt mit seinem mediterranen Flair und seinem barocken Schloss zum Verweilen ein.

© Tobias Schwerdt

bautes Radwegenetz, eine wachsende Zahl an E-Ladestationen und kostenlose Citybusse spiegeln den **cittaslow**-Geist ebenso wider wie ein integriertes Klimaschutzkonzept und die direkte Bürgerbeteiligung bei elementaren Stadtentwicklungsprozessen. Ein buchstäblich kostbares Erbe ist der **Spargelanbau**. Das königliche Gemüse wird hier seit über 350 Jahren kultiviert. Eine Schwetzingen Spezialität, die weltweit einen hocharomatischen Ruf genießt. Auch in der heimischen Gastronomie gibt die Saison den Ton an. Auf dem *Spargellehrpfad* erfährt man von Profis spannende Details über die gesunden Stangen, in Workshops kann man sogar selbst Hand anlegen. Aber

auch die lokale Brautradition lebt bis heute fort und lädt zu entspannten Genussmomenten vor fürstlicher Kulisse ein.

Musik und mehr

Kulturell bilden die **Schwetzingen SWR Festspiele** im Schlosstheater den Höhepunkt des Jahres. Von Ende April bis Mitte Juni gastieren in den Zirkelsälen hochkarätige Solisten und Ensembles. Eine feine Bühne der klassischen Musik, die seit 1952 Kenner und Liebhaber aus der ganzen Welt begeistert. Aber auch das restliche Jahr wird die Kulturszene von einem spartenreichen Programm aus Festivals, Theaterproduktionen und Konzerten bereichert. Ein Mix aus renommierten Künstlern



Das Museum Blau zeigt individuelle Ausstellungsstücke.

© Tobias Schwerdt



Ausgedehnte Fahrradtouren mit einem gemütlichen Picknick sind in der Schwetzingener Umgebung ein Muss.



Treffpunkt: Der Schwetzingener Markt lockt jeden Mittwoch und Samstag mit regionalen Ständen zum Einkaufen und Verweilen.



Ein Waldspaziergang im Schwetzingener Stadtteil Hirschacker entschleunigt und entspannt die Seele.

© Fotos: Tobias Schwerdt

und jungen Talenten, der beispielhaft für die gelebte Vielfalt in der einstigen Residenzstadt steht.

Erholung in der Natur

Natur pur im Schwetzingener Norden und im Mannheimer Süden: Auf der Gemarkungsgrenze liegt das **Natur- und Landschaftsschutzgebiet Hirschacker und Dossenswald**. Es gehört zum *Naturraum Schwetzingener Sand* und umfasst eines der wichtigsten Flugsandgebiete Baden-Württembergs. Hier wachsen Kreuz-Enzian, Sandrasen mit Silbergras sowie Sand-Strohblume und Zwergstrauchheide mit Heidekraut. Auf dem Neckarschwemmfächer mit seinen lehmigen Böden wächst ein Eichen-Hainbuchen-Wald, durch den herrliche Wanderwege führen.

Mehr Infos:

Touristinformation Schwetzingen
 Dreikönigstraße 3
 68723 Schwetzingen
 ☎ 06202-87400
 ➔ www.visit-schwetzingen.de

Hier geht was:

- ➔ Motivbänke, mit Erläuterungen zur Stadtgeschichte, www.visit-schwetzingen.de.
- M Museum Blau, museumbrau.de.
- ✂ Spargelzeit in Schwetzingen, www.visit-schwetzingen.de.
- ➔ Kurfürstlicher Weihnachtsmarkt, www.schwetzingen.de/genuss-tradition/weihnachtsmarkt.
- 🎪 Schwetzingener Festspiele, www.swr.de.
- 🎪 Mozartfest, www.mozartgesellschaft-schwetzingen.de.
- 🎪 Winter in Schwetzingen, klassische Konzerte, www.winter-in-schwetzingen.de.
- 🚆 RB, S9 Rheinbahn Mannheim – Karlsruhe.

Im Urban Garden pflanzen und pflegen Einheimische eine Vielfalt an Gemüse und Kräutern.

© Stadt Schwetzingen





BLÜHENDES ENSEMBLE

URBAN GARDENING IM HISTORISCHEN MARSTALLHOF

Das ökologische und nachhaltige Konzept des Projekts ist unmittelbar erlebbar: In Schwetzingen wurde die Idee des **Urban Gardening** besonders erfolgreich umgesetzt. Jeder Bürger hat seit 2022 die Möglichkeit, mitten in der Stadt ein Stück Natur zu bewirtschaften. **Hobbygärtner** können Kräuter, Gemüse und heimische Obstsorten für den Eigenverbrauch anbauen und ernten. Dafür hat die Stadt den inneren **Marstallhof** entsprechend umgestaltet. Im wunderschönen Ambiente des kurfürstlichen En-



Die cittaslow-Schnecke genießt die Sonne im Marstallinnenhof.

© Stadt Schwetzingen

sembles wurden in ansprechender Bauweise Hoch- und Tiefbeete angelegt und zur vielseitigen Nutzung in Parzellen eingeteilt. Für die Bewässerung steht ein Wasseranschluss zur Verfügung. Die **Stadtgärtnerei** begleitet das Projekt, das von Beginn an auf enormes Interesse gestoßen war. Der Clou: Die Beete wurden über ein Losverfahren kostenlos an die glücklichen Bewerber vergeben. Über einhundert Bürgerinnen und Bürger sind bislang beteiligt. Auch Vereine sind im Stadtgarten engagiert. Auf diese Weise wird ein urbanes Quartier erheblich grüner, wertvolle Fläche wird entsiegelt und naturnaher gestaltet. Im Hof wachsen Tomaten, Kohlrabi und Auberginen sowie Lorbeer, Zitro-

nenmelisse und Zitronenverbene, Olivenkraut und Schnittlauch – und vieles mehr. Neben den privaten Parzellen stehen auch öffentliche Beete bereit, an denen sich jeder nach Lust und Laune bedienen kann.

„Wir konnten eine von Bürgern gepflegte öffentliche Gartenanlage in das historische Herz unserer Stadt bringen“, freut sich Oberbürgermeister **Dr. René Pöttl**, der vom Zuspruch aus der Bevölkerung beeindruckt ist. „Die Natur ist zu den Menschen gekommen!“ Der Austausch untereinander und mit dem Team der Stadtgärtnerei sei überaus vital und befruchtend für alle, so Pöttl, der das Projekt perspektivisch erweitern möchte. „Der Erfolg spricht für sich!“



Urban Gardening im historischen Marstallhof Schwetzingen

Stadtverwaltung Schwetzingen
Carl-Theodor-Straße 8
68723 Schwetzingen
☎ 06202-87201
➔ www.visit-schwetzingen.de

VEGANER SPARGELSALAT NACH GROSSMUTTERS REZEPT

Rezept von Ilse Fackel-Kretz, Spargelhof Fackel-Kretz

SPARGEL Den Schwetzinger Spargel schälen und 12 – 15 Min. in kochendem Salzwasser bissfest garen. Beim Abschütten ca. 1 l Spargelsud auffangen und etwas abkühlen lassen.

1,5 kg weißer Spargel

1 kleine Zwiebel

Den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel sehr klein hacken. Zusammen in eine Schüssel geben.

SALAT

3 EL Weißwein-Essig

6 EL Sonnenblumenöl

Salz

Schnittlauch

Für den Salat die Salatsoße aus Weißwein-Essig und Sonnenblumenöl darüber geben und mit reichlich Salz abschmecken.

Den lauwarmen Spargelsud über den Salat gießen, bis dieser bedeckt ist und ca. 30 Min. ziehen lassen. Danach die Salatsoße zur Hälfte abschütten.

Den Salat mit frischem Schnittlauch bestreuen und lauwarm servieren.



»» *Man braucht nicht
Lebensmittel um die
halbe Erdkugel zu transpor-
tieren. Es gibt so viele leckere
saisonale Gerichte in der
eigenen Nachbarschaft!*

ILSE FACKEL-KRETZ





Der Spargelhof der Familie Fackel-Kretz, der mit viel Tradition und bereits in fünfter Generation geführt wird, zeichnet sich vor allem durch seine Liebe zum Spargel aus. Um die Natur zu schonen, baut die Familie ihren Spargel ohne Folie an und erntet ihn traditionell immer noch von Hand. Der Familie ist es zudem sehr wichtig, alle Zutaten des Spargelsalates aus der Region zu beziehen. Sein Rezept wird mit Liebe von Generation zu Generation weitergegeben.



Der **Spargelhof Fackel-Kretz** ist der letzte landwirtschaftliche Betrieb im historischen Stadtzentrum Schwetzingens, der komplett in familiärer Regie betrieben wird. Bereits in der fünften Generation baut *Familie Fackel-Kretz-Keller* unter anderem die alte Spargelsorte „Schwetzinger Meisterschuss“ an, die wohl zu den weltweit besten Varianten des Königsgemüses zählt. Vor Ort wird der Spargel ausschließlich ohne Folie als Bleichspargel im Freiland angebaut und noch ganz traditionell von Hand geerntet. Inhaberin *Ilse Fackel-Kretz* ist überzeugt: „Man braucht nicht Lebensmittel um die halbe Erdkugel zu transportieren. Es gibt so viele leckere saisonale Gerichte in der eigenen Nachbarschaft!“



Spargelhof Fackel-Kretz

Invalidengasse 6

68723 Schwetzingen

☎ 06202-10248 (für Vorbestellungen)

🌐 www.spargelhof-fackel-kretz.de

..... BAYERN

BISCHOFSSHEIM I.D. RHÖN

GASTLICHKEIT MIT HOCHGENUSS



Rhöner Natur und Geschichte: Malerische Burgruine Osterburg und Blick auf den Kreuzberg, dem „Heiligen Berg der Franken“.

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön, Foto Daniel Ferguson



„Daheim schmeckt’s am besten!“ In Bischofsheim steht das außer Frage. Als einer von hundert offiziellen „Genussorten“ in Bayern spielen in dem unterfränkischen Ort kulinarische Spezialitäten eine besondere Rolle: Kreuzberger Klosterbier, regionale Backwaren, Rhöner Brände sowie heimische Fleisch- und Wurstspezialitäten werden von etlichen Direktvermarktern angeboten und sind auch in der lokalen Gastronomie die schmackhaften Hauptdarsteller.

Genussorientierte Naturliebhaber finden inmitten des **UNESCO-Biosphärenreservats Rhön** ein malerisch gelegenes Mittelalter-Städtchen, dessen historischer Ortskern von einem *fränkischen Rundling* – einer besonderen Form der Stadtmauer – umgeben

ist. Das Bewahren von **Traditionen** wird hier groß geschrieben: Man pflegt historische Trachten, zünftige Feste und heimatliche Märkte, die das ganze Jahr über viele Besucher anziehen. Das traditionelle Handwerk kann man in den vielen kleinen **Holzbildhauer-**

werkstätten live und hautnah erleben. In Bischofsheim gehört diese Kunst zur lokalen Identität und ist noch immer sehr lebendig. Die Ausbildung an der Berufsfachschule – 1852 als „Holzschnitzschule“ gegründet – genießt weit über die Region hinaus einen erstklassigen Ruf. Heute umfasst die Lehre alte Techniken ebenso wie aktuelle Formensprachen.

Pilgern mit Panorama

Eines der Wahrzeichen der Bayerischen Rhön ist der **Wallfahrtsort Kreuzberg**, der von den Einheimischen auch „Heiliger Berg der Franken“ genannt wird. Seit dem frühen Mittelalter ziehen die Menschen den Berg hinauf, um die entspannende Ruhe und den wunderschönen Panoramablick über die Altstadt zu genießen – natürlich bei einem Schluck des uralten Bieres der Franziskaner in der gemütlichen **Klostergaststätte**, das dort seit 1731 gebraut wird. Ein unfiltrierter Genuss mit Hallertauer Hopfen und Wasser vulkanischen Ursprungs aus eigener Quelle. „Glauben und Genießen“ lautet die Philosophie an diesem spirituellen Ort, an dem man gern die Zeit vergisst.



Feriensiedlung Haselbach mit Panoramablick.



Holzschnitzen – Handwerk und Kunst zugleich.



Blick auf die historische Altstadt mit fränkischen Holzschindelhäusern.

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön, Foto D. Fergerson

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön, Foto Daniel Fergerson

Die **Naturlandschaft** rund um Bischofsheim motiviert zu weiteren Aktivitäten. Outdoor-Sportler finden hier einen idealen Ausgangspunkt zu jeder Jahreszeit. Die Skigebiete an *Kreuzberg* und *Arnsberg* bieten lange Abfahrten. Auch Gleitschirm- und Drachenfleger haben den mit 928 m dritthöchsten Berg der Rhön längst für sich entdeckt. Trotz seiner vielen Gäste versteht sich Bischofsheim als einheitlichen Genuss- und Lebensraum, der für einen sorgsamen Umgang mit Tradition und Natur sowie nachhaltige Entwicklung von Wohnen und Wirtschaft steht.

Hier geht was:

- 📍 Wahrzeichen „Zentturm“.
- 📍 Osterburg-Ruine, <https://burg-ruine-osterburg.de>.
- 📍 Kloster Kreuzberg, <https://kloster-kreuzberg.de>.
- 📍 Braunkohlestollen am Rothsee.
- 📍 Staatliche Berufsfachschule für Holzbildhauer, www.skulpturenschule-bischofsheim.de.
- 📍 www.100genussorte.bayern.
- 🎵 Böschemer Fastnacht, <https://maumer.de/maumer>.
- 🗓️ Alljährliches Stadtfest und kulinarische Aktionswochen passend zur Saison.
- 🚶🏻 Altstadt Rundgang mit historischer Stadtmauer.
- 🚲 Outdoorparadies mit ausgebautem Radnetz, Premium-Wanderwegen und Flugsport.
- 🚲 Mountainbike-Zentrum und Flowtrail, <https://flowtrail-kreuzberg.com>.
- 🚆 Nächste Bhf Gersfeld und Bad Neustadt a.d. Saale.



Rhöner Gastlichkeit: Willkommen im Biergarten.

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön



Mehr Infos:

Touristinformation Bischofsheim
i.d.Rhön
Kirchplatz 7
97653 Bischofsheim i.d.Rhön
📞 09772-910151
🌐 www.bischofsheim.info

links: Kulturdenkmal aus dem 18. Jahrhundert – aus der leerstehenden Braunschmühle wurde ein Gastronomiebetrieb mit Übernachtungsmöglichkeit. Bemerkenswert ist die Schutzengelgruppe an der Giebelseite.

rechts: In der Braunschmühle können Sie beim Speisen dem sich wieder drehenden Mühlrad zuschauen.

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön





NEUES LEBEN FÜR ALTES DENKMAL

UMNUTZUNG DER GEWERBEBRACHE BRAUNSMÜHLE

Aus einer betagten Gewerbebrache wurde ein gehobener Gastronomiebetrieb: Die **Sanierung der Braunsmühle** ist ein Vorzeigeprojekt mit Strahlkraft auf die gesamte Umgebung – und ein Paradebeispiel für eine nachhaltige und regionalverträgliche Quartiersentwicklung. „Der besondere Reiz lag darin, einem Baudenkmal mit sehr schlechter Bausubstanz neues Leben einzuhauchen und so die Geschichte des Gebäudes zu erhalten“, betont Erster Bürgermeister *Georg Seiffert*. Durch die liebevolle Revitalisierung wird

aber auch an die Menschen erinnert, die in der alten Mühle einst gearbeitet haben. Denn sie ist auch ein Teil der lokalen Biografie und mit der Schutzengelgruppe aus dem 18. Jahrhundert ein Identifikationspunkt der Gemeinde. In diesem Projekt hat die Stadt mehrere **cittaslow**-Ziele vereint: Regionalität und Traditionspflege, Stadtgeschichte und Nachhaltigkeit, Gastfreundschaft und Bewusstseinsbildung. Durch den Erhalt eines wertvollen **Kulturdenkmals** aus dem 18. Jahrhundert nach handwerklich hohen

Vorgaben hat die Stadt bereits mehrere Eigentümer dazu motiviert, private Sanierungsmaßnahmen im gleichen Geist durchzuführen. Damit wird die lokale Wohnqualität gesteigert und die Sensibilität für die Konservierung des historisch gewachsenen Stadtbilds geschärft.

An dem prominenten Standort mitten im bunt gemischten *Färberviertel* wird zudem **altes Handwerk lebendig**: Ein ortsansässiger Bäckermeister präsentiert Gästen nicht nur gern die reaktivierete Mühlentechnik samt Mühlrad – er hat sogar eine Rezeptur für ein spezielles **„Mühlengold“-Brot** aus heimischem Biokorn-Schrot entwickelt. Auf diese Weise wird Stadtgeschichte in Bischofsheim buchstäblich schmeckbar.



Restaurant-Hotel Braunsmühle
Familie Mirring
Färberzwinger 4
97653 Bischofsheim i.d.Rhön
☎ 09772-9326648
➔ braunsmuehle-mirring.de

LAMMHAXE UND SPATZENKLÖSSE

Rezept von Claus Dickas, Gasthaus Dickas

FOND Für den Fond die Knochen mit etwas Öl bei 220 Grad im Ofen rösten, bis sie braun sind.

500 g Rhönschafknochen
 2 mittelgroße Zwiebeln
 150 g Sellerie
 100 g Tomatenmark
 ¼ l fränkischer Rotwein
 2 l Knochenbrühe

Zwiebeln und Sellerie klein würfeln und mitschmoren. Mit Tomatenmark bei 150 Grad etwa 20 Min. rösten.

Knochen mit Rotwein ablöschen und einreduzieren. Die Brühe auffüllen und bei leichter Hitze 30 Min. mit frischen Kräutern kochen, danach passieren.

LAMMHAXE Für die Lammhaxe diese mit Salz und Pfeffer würzen, von allen Seiten gut anbraten.

4 Lammhaxen vom Rhönschaf
 200 g Lauch
 1 Karotte
 100 g Sellerie
 1 EL Tomatenmark
 500 ml Apfelwein
 1,5 l Lammfond
 20 g Thymian
 Salz und Pfeffer

Danach aus der Pfanne nehmen und das gewürfelte Gemüse (Lauch, Sellerie, Karotten) kurz anbraten. Tomatenmark, Thymian und Knoblauch hinzugeben und kurz anrösten. Dann mit Apfelwein ablöschen und alles einreduzieren. Die Lammhaxen hinzugeben, mit 1,5 l Fond auffüllen. Kräuter zugeben und 1,5 Std. schmoren. Danach mit 500 ml Fond auffüllen.

Für die Klöße Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und kurz ziehen lassen. Eier und Mehl einarbeiten. Geröstete Brotwürfel in Masse geben und vorsichtig unterarbeiten. Spatzen mit Löffel abstechen und in kochendem Wasser ca. 15 Min. ziehen lassen.

SPATZENKLÖSSE

5 altbackene Brötchen
 5 Eier
 500 ml Milch
 250 g Biomehl
 50 g Brotwürfel



© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön



Im Gasthaus Dickas am Fuße des Kreuzbergs kommen nur Rhöner Spezialitäten auf den Teller – und ins Glas. Bereits seit 1886 liegt das Brennrecht in der Familie von Claus Vorndran, dem die Gäste beim Brennen des Hochprozentigen sogar zusehen können.

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön



„Aus der Rhön schmeckt’s besser!“ Dieses Motto zeugt davon, dass Regionalität im **Gasthaus Dickas** großgeschrieben wird. Gelegen am Fuße des Kreuzbergs, setzt man hier auf heimische Zutaten und kurze Wege in der Produktkette. Ein besonderer Genuss ist das typische Rhönschaf (mit dem schwarzen Kopf), aber auch Spezialitäten wie Rhöner Weideohse und fangfrische Rhönforelle werden perfekt und pfiffig zubereitet. Schmecken lassen es sich die Gäste in der gemütlichen Gaststube oder im rustikalen Biergarten unter den alten Obstbäumen. Eine Besonderheit sind die Brände von *Claus Vorndran*, die er in einer **Schaubrennerei** herstellt. Die Palette reicht von Korn- und Obstbränden über Liköre aus heimischen Kräutern bis zu Kreationen aus Brennnesseln sowie dem Rhöner Kartoffelschnaps. Wie gut, dass das Gasthaus Dickas auch drei gemütliche Doppel- und ein Einzelzimmer anbietet!

© Stadt Bischofsheim i. d. Rhön



Gasthaus Brennerei Pension Dickas

Claudia & Claus Vorndran

Josefstraße 7

97653 Bischofsheim i.d.Rhön

☎ 09772-456

🌐 www.rhoener-schaubrennerei.de

ÜBERBLICK

ALLE CITTASLOW-ORTE



© pmv PETERMEYER-VERLAG

www.cittaslow.de



ZIELE FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG



1. Armut in jeder Form und überall beenden.



2. Den Hunger beenden, Ernährungssicherheit und eine bessere Ernährung erreichen und eine nachhaltige Landwirtschaft fördern.



3. Ein gesundes Leben für alle Menschen jeden Alters gewährleisten und ihr Wohlergehen fördern.



4. Inklusive, gerechte und hochwertige Bildung gewährleisten und Möglichkeiten lebenslangen Lernens für alle fördern.



5. Geschlechtergleichstellung erreichen und alle Frauen und Mädchen zur Selbstbestimmung befähigen.



6. Verfügbarkeit und nachhaltige Bewirtschaftung von Wasser und Sanitärversorgung für alle gewährleisten.



7. Zugang zu bezahlbarer, verlässlicher, nachhaltiger und moderner Energie für alle sichern.



8. Dauerhaftes, inklusives und nachhaltiges Wirtschaftswachstum, produktive Vollbeschäftigung und menschenwürdige Arbeit für alle fördern.



9. Eine widerstandsfähige Infrastruktur aufbauen, inklusive und nachhaltige Industrialisierung fördern und Innovationen unterstützen.



10. Ungleichheit in und zwischen Ländern verringern.



11. Städte und Siedlungen inklusiv, sicher, widerstandsfähig und nachhaltig gestalten.



12. Nachhaltige Konsum- und Produktionsmuster sicherstellen.



13. Umgehend Maßnahmen zur Bekämpfung des Klimawandels und seiner Auswirkungen ergreifen.



14. Ozeane, Meere und Meeresressourcen im Sinne nachhaltiger Entwicklung erhalten und nachhaltig nutzen.



15. Landökosysteme schützen, wiederherstellen und ihre nachhaltige Nutzung fördern, Wälder nachhaltig bewirtschaften, Wüstenbildung bekämpfen, Bodendegradation beenden und umkehren und dem Verlust der Biodiversität ein Ende setzen.



16. Friedliche und inklusive Gesellschaften für eine nachhaltige Entwicklung fördern, allen Menschen Zugang zur Justiz ermöglichen und leistungsfähige, rechenschaftspflichtige und inklusive Institutionen auf allen Ebenen aufbauen.



17. Umsetzungsmittel stärken und die Globale Partnerschaft für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals) mit neuem Leben erfüllen.

IMPRESSUM

© 1. Auflage 2023. pmv Peter Meyer Verlag.
Annette Sievers. Am Weidenberg 18. 55291 Saulheim
in Rheinhessen. Fon 06732/6000491.
www.PeterMeyerVerlag.de.

Umschlag- und Buchkonzept sowie Text, Gliederung
und Layout, Grafiken, Piktogramme und Illustrationen
sind urheberrechtlich geschützt. Abdruck und Ein-
speisung in elektronische Medien, auch auszugswei-
se, nur mit Genehmigung des Verlags.

Herausgeber & Inhalte: cittaslow e.V.
www.cittaslow.de. Texte: die Orte, redaktionelle Mit-
arbeit: Thomas Tritsch.

Gestaltung & Umschlag: Nicole Gehlen,
www.königsblau-design.de, und Annette Sievers.
Gesetzt aus der Interstate und Meta Pro.

Fotos: Alle Rechte bei den Orten bzw. wie beim je-
weiligen Foto angegeben. U1 links mauritius images,
rechts GU Ulrike Holsten, unten und U4 Adobe Stock.
SDG-Logos: United Nations Department Of Global
Communications.

Druck & Bindung: Umweltdruckerei oeding print
GmbH, Braunschweig, www.oeding-print.de.

Bezug: ISBN 978-3-89859-117-1 (print),
978-3-89859-227-7 (PDF). Erhältlich bei den genann-
ten Orten, im Buchhandel und direkt über den Verlag.



pmv ist zweifacher Träger des Gütesiegels Deutscher
Verlagspreis des Bundesministeriums für Kultur und
Medien für herausragende Leistungen in der verlege-
rischen Tätigkeit.

Seit seiner Gründung 1976 setzt sich der Verlag für
Toleranz und Nachhaltigkeit ein. Durch achtsamen
Umgang mit Rohstoffen und Vermeidung von Plastik
sowie Nutzung umweltfreundlicher Papiere und
grünem Strom helfen wir, die Natur zu bewahren. Mit
unserer konsequenten Haltung setzen wir im Buch-
bereich Maßstäbe.

Umschlag und Inhalt dieses Buches wurden auf
Recyclingpapier gedruckt. Alle Bestandteile des
Buches (Druckfarben, Kleb- und Hilfsstoffe) sind frei
von Mineralölen und tierischen Bestandteilen (vegan).
Unsere Klimaspende für dennoch entstandene
Emissionen fließt einem regionalen Waldprojekt zu:
Für mehr Bäume und weniger CO₂.

Alle Auszeichnungen, Umwelturkunden und unsere
Nachhaltigkeitserklärung finden Sie auf unserer
Webseite www.PeterMeyerVerlag.de.

BLAUER ENGEL
DIE UMWELTZEICHEN
www.blauer-engel.de/uz195

- ressourcenschonend und umweltfreundlich hergestellt
- emissionsarm gedruckt
- aus 100 % Altpapier

XQ4

Klimaneutral
Druckprodukt
ClimatePartner.com/11339-2303-1007



pmv nachhaltig
seit 1976.
PETER MEYER VERLAG