

MADE IN ODENWALD



Was waren und was sind das für verrückte Zeiten! Ein unsichtbares Virus hat alles durcheinandergewirbelt, weltweit, hat Kummer und Chaos verursacht, unser ganzes Leben auf den Kopf gestellt. Viele von uns haben sich seit Monaten zurückgezogen, haben auf das Beisammensein mit Freunden und der Familie verzichtet und müssen sich erst langsam wieder an den neuen alten Alltag gewöhnen.

Kann man dieser Pandemie eigentlich auch irgend etwas Gutes abgewinnen? Ich glaube, schon. Der weltweite Ausnahmezustand hat auch zum Innehalten geführt, erzwungenenmaßen, aber immerhin. Zum Umdenken. Regionale Produkte beispielsweise erfreuen sich größerer Beliebtheit. Menschen achten mehr auf einen möglichst nachhaltigen Lebensstil und darauf, Klima und Natur zu schützen.

„Made in Germany“ ist plötzlich wieder gefragt. Für mich heißt das oft auch „Made in Odenwald“! Viele der Unternehmen und Persönlichkeiten, die wir bei den Recherchen für das zweite My Odenwald-Magazin kennengelernt haben, stehen genau dafür: Regionalität, Nachhaltigkeit, Umweltbewusstsein – und eine große Portion Liebe für den Odenwald. Dass nachhaltiges Leben und Arbeiten im Odenwald nicht altmodisch daherkommen, sondern absolut auf der Höhe der Zeit sind, zeigen unsere Protagonisten. Deutlich wird das bei Unternehmen wie SPIR STAR, die mit modernsten Verfahren Hochdruckschläuche herstellt – und gleichzeitig ein Leuchtturmprojekt der Heinz Sielmann Stiftung ist: SPIR STAR baut sein großes Firmengelände ökologisch um und gibt damit dem Odenwald ein Stück seiner ursprünglichen Natur zurück. Zeitgemäßer Umweltschutz, made in der Region.

Fast ohne Hightech kommt der junge Marcel Willared aus, der mit Tausenden von summenden Mitarbeiterinnen seinen Bio-Honig produziert – ebenfalls ein Beitrag zum Erhalt der Odenwälder Kulturlandschaft und für mehr Umweltschutz. „Regional und saisonal“ lautet auch die Maxime des Landgasthofes Lammershof, der übrigens in diesem Jahr dafür mit einem „Grünen Stern“ ausgezeichnet wurde. Und selbst bei einem Krautrock-Schlagzeuger wie Mani Neumeier, Begründer der Gruppe Guru Guru und des „Odenwald-Woodstocks“, finden sich die Themen Umwelt und Natur: Der Musiker hat eine CD mit Vogelstimmen aufgenommen – „Made in Odenwald“.

Kleine, aber feine Ansätze für ein immer stärkeres Natur-Bewusstsein. Und apropos „klein“: Ist es nicht grade das Kleine, das Unspektakuläre, das wir in den vergangenen Monaten wieder für uns entdeckt haben? Das kleine große Glück vor der Haustür? Die Dankbarkeit für ein Stück wunderschöner Natur, für tiefe Wälder und den weiten Horizont im Odenwald? Für all das, was wir als selbstverständlich angesehen haben? Die intensiven Gespräche mit Freunden und das Zusammensein mit der Familie? Ich selber jedenfalls habe all das nochmal ganz neu schätzen gelernt in diesen Zeiten.

Viel Freude mit MY ODENWALD

Petra Arnold
Initiatorin und Fotografin



RADSPORT WAGNER

Service und kompetente Beratung

Theodor-Heuss-Straße 11
69469 Weinheim

radsport-wagner.de
follow us @radsport.wagner

ANZEIGE

GESCHICHTEN AUS DEM ODENWALD

Es ist wie ein kleiner Urlaub in der eigenen Heimat und eine Entdeckungsreise durch den Odenwald!

1 GRUBE MESSEL

Als erste deutsche Naturerbestätte wurde die Grube Messel bei Darmstadt in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen.

SEITE 62

2 ST. KILLIAN

Single Malt Whisky aus Rüdenau. Im unterfränkischen Landkreis Miltenberg brennt man nach schottischem Vorbild.

SEITE 88

3 SPIR STAR

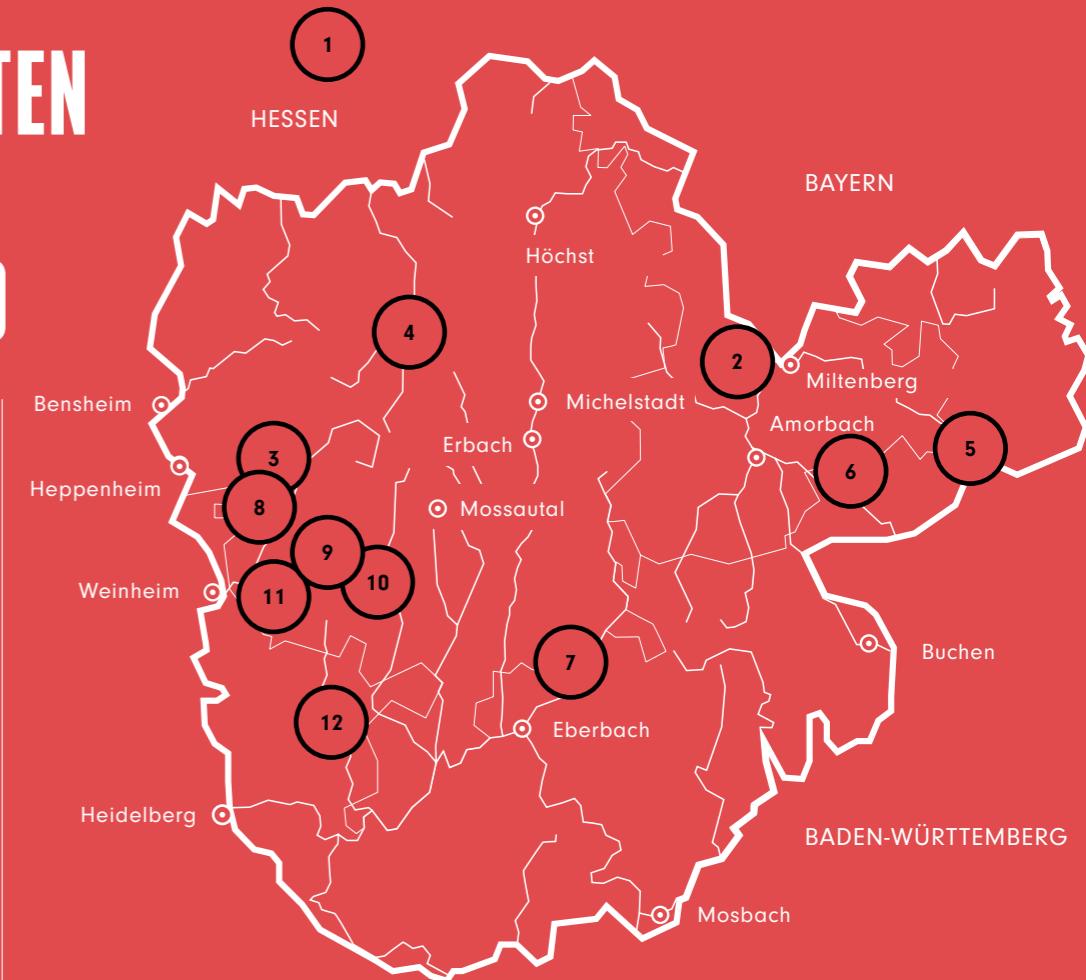
In Mitlechtern wurde bei SPIR STAR gemeinsam mit der Heinz Sielmann Stiftung ein naturnahes Firmengelände angelegt.

SEITE 48

4 SMOKING TURTLES

Die Mitglieder des Mofa-Klubbs „die rauchenden Schildkröten“ aus dem Gersprenztal haben viel Spaß an alten Mofas und Mopeds.

SEITE 54



5 BIO IMKEREI WILLARED

Marcel Willared aus Hardheim ist Imker aus Leidenschaft. Sein Fenichelblüten-Honig wurde zum Honig des Jahres gekürt.

SEITE 100

6 ODENWÄLDER FREILANDMUSEUM

In „Badisch Sibirien“, nahe an der bayerischen Landesgrenze, kann man den Odenwald erleben, wie er früher einmal war.

SEITE 80

7 KÜHE HÜTEN IM HAINTAL

Leon Scholl hütet seine Schottischen Hochlandrinder im wildromantischen Haintal bei Eberbach.

SEITE 72

10 MÖBELDESIGN AMSEL

Der Möbelmacher Rainer Amsel aus Gadern bei Wald-Michelbach verwendet fast ausschließlich Holz aus dem Odenwald.

SEITE 24

11 LAMMERSHOF

Der im Jahr 1709 erbaute Lammershof bei Birkenau bietet Landgenuss der besonderen Art. Gutbürglerisch und extravagant, immer saisonal angepasst an die Schätze der Region.

SEITE 94

12 MANI NEUMEIER

Der Schlagzeuger ist zu Hause auf der ganzen Welt und in Hilsenhain, einem Ortsteil der Odenwaldgemeinde Heiligkreuzsteinach.

SEITE 38

| | |
|-----|-------------------------|
| 03 | Editorial |
| 05 | Geschichten von hier |
| 08 | Der Odenwald in Bildern |
| 16 | Mixed Pickles |
| 110 | Buchtipps |
| 112 | Impressum |
| 114 | Kolumne |

MENSCHEN

| | |
|----|---|
| 18 | Freilandmuseum Ein Ausflug in die Vergangenheit mit Antje Klein und Margareta Sauer |
|----|---|

| | |
|----|---|
| 24 | Möbeldesign Amsel Rainer Amsel verwendet für seine Möbelfertigung „fast ausschließlich“ Holz aus dem Odenwald |
|----|---|

| | |
|----|---|
| 30 | Odenwald Cowboy Leon Scholl zieht mit seinen Schottischen Hochlandrindern durch das wildromantische Haintal |
|----|---|

| | |
|----|---|
| 38 | Im Interview Mani Neumeier: Gründer der Kultband Guru Guru erzählt von Musik und dem Odenwald |
|----|---|

| | |
|----|---|
| 42 | An die Umwelt denken Prof. Dr. Lutz Michael Büchner gibt Tipps für ein nachhaltiges Leben und erzählt von seinem Buch |
|----|---|

ERLEBEN

| | |
|----|---|
| 48 | Der grüne Leuchtturm Der Hochdruckschlauch-Hersteller SPIR STAR plant gemeinsam mit der Heinz Sielmann Stiftung ein naturnahe Firmengelände |
|----|---|

| | |
|----|--|
| 54 | Smoking Turtles Mit Tempo 25 cruisen die „Rauchenden Schildkröten“ gemeinsam durch die Lande |
|----|--|

In Göttersdorf wird Geschichte authentisch erlebbar



18

Möbeldesign
„Made in
Odenwald“



24

Geschichten von hier
Der Odenwald in Bildern
Mixed Pickles

Buchtipps
Impressum
Kolumne



52

Dennis Krupp
vom Mofaclub
Smoking Turtles
Gersprenztal



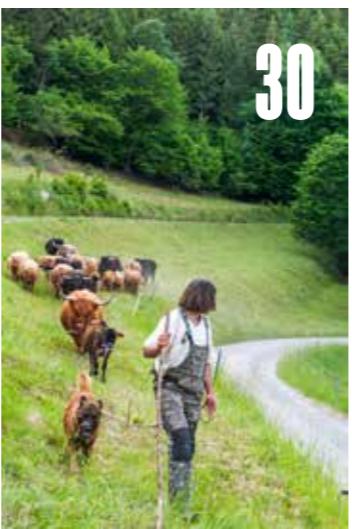
94

Der Lammershof:
Ein Erlebnis für
Genießer, die Wert
auf Nachhaltigkeit
legen



80

Leon Scholl ist
hauptberuflicher
Kuhhirte - wohl
der einzige in
Deutschland



30

| | |
|----|--|
| 60 | Kulturtipps Max Koch, Vorsitzender des Vereins Kulturradius, verrät uns einige seiner Odenwälder Kultur-Highlights |
|----|--|

| | |
|----|--|
| 62 | Evolution Live In der Grube Messel geben zehntausende in Ölschieferplatten gepresste Fossilien-Funde Einblicke in die Artenvielfalt vergangener Zeiten |
|----|--|

| | |
|----|--|
| 68 | Auf und raus Erlebniswanderungen mitten in der Natur des Odenwalds |
|----|--|

| | |
|----|--|
| 72 | Heimische Wildnis Rainer Schimpf: Der Weltenbummler, Tauchguide, Locationscout und Naturfotograf entdeckt mit seiner Frau Silke den Odenwald neu |
|----|--|

GENUSS

| | |
|----|--|
| 80 | Kulturgut Apfel Von uralten Apfelsorten auf Streuobstwiesen und Menschen, die voller Herzblut und Leidenschaft alles für ihr Lieblingsobst tun |
|----|--|

| | |
|----|--|
| 88 | Whisky Baby Die Brennerei St. Kilian wurde konsequent nach schottischem Vorbild erbaut |
|----|--|

| | |
|----|--|
| 94 | The Wild Side Der Lammershof in Birkenau verbindet gutbürgerlich ausgerichtete Gerichte und extravagante Fusionsküche mit ostasiatischen Einflüssen. |
|----|--|

| | |
|-----|---|
| 100 | Bee Love Marcel Willared ist einer der wenigen Berufssimker in Deutschland und seine Honigbienen sammeln Pollen in allen Teilen des Odenwalds |
|-----|---|

| | |
|-----|---|
| 108 | Regionale Küche Thomas Hoben präsentiert das fast vergessene Odenwälder Gericht „Semmede“ aus seinem Blog |
|-----|---|



Katzenbuckel / Aussichtsturm

Der 20 Meter hohe Aussichtsturm auf dem Katzenbuckel wurde 1820 aus Sandstein erbaut. Der Rundblick über den ganzen Odenwald ist etwas Besonderes, und bei günstiger Wetterlage ist sogar der 120 km entfernte Kreuzberg in der Rhön sichtbar.



Bürgstadt / Weinort Churfranken

Am nordöstlichen Rand des Odenwalds liegt Bürgstadt, und sein „Roter“ ist unter Weinkennern sehr beliebt. Am besten nach einer Wanderung durch die Weinberge gemütlich in einer der „Häckerwirtschaften“ einkehren und überzeugen lassen.



Fischbachtal / Schloss Lichtenberg

Früher Sommersitz der ersten Darmstädter Landgrafen, ist Schloss Lichtenberg heute ein beliebtes Ausflugsziel mit Blick über das ganze Tal. Es ist das erste Renaissance-Schloss Südhessens.



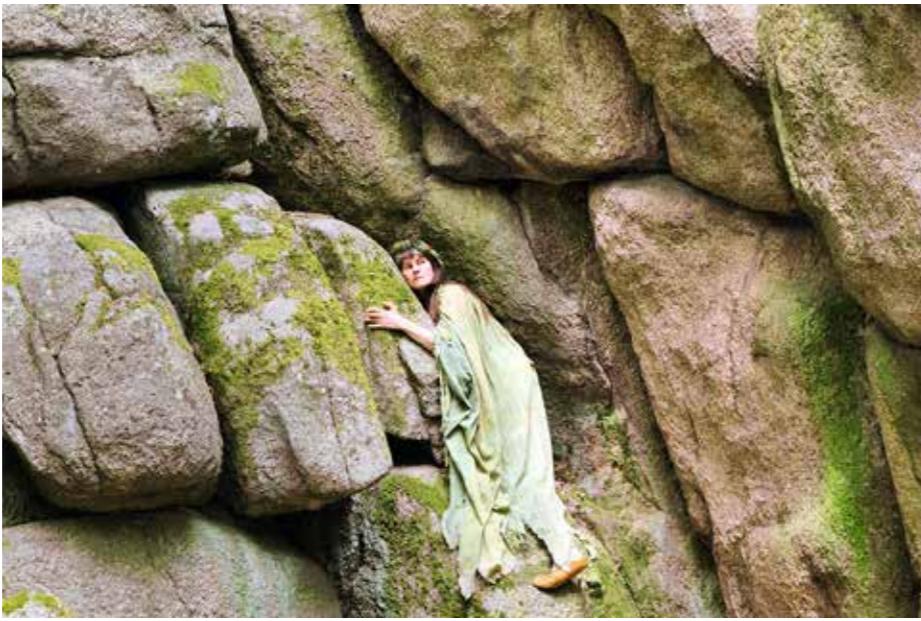
Bergstraße / Burg Starkenburg

Oberhalb von Heppenheim wurde die Starkenburg 1065 als Schutzburg für das Kloster Lorsch auf dem 295 Meter hohen Schlossberg erbaut. Sie gehört zu den ältesten Burgen des westlichen Odenwalds.

LARISSA ANTON

In ihren Filmen lässt Larissa Anton alte Sagen neu aufleben und bewahrt sie so vor dem Vergessen. Dabei ist sie Produzentin, Regisseurin und Schauspielerin, und auch die Kamera, den Schnitt und den Ton macht sie selbst.

[WWW LARISSA ANTON AUF YOUTUBE](#)



CAFÉ DEL MUNDO

Wie klingt unsere Welt morgen, was ist Zukunftsmusik? Das fragen Café del Mundo auf ihrem achten Album „Guitar Super Nova“, das ganz bewusst auf keiner gängigen Plattform zu finden ist. Stattdessen gibt es den „Veggietechno“ oder „Instrumental-acoustic-guitar-dance-Pop“ des Duos aus Buchen im Odenwald im eigenen Webshop oder in der extra programmierten „mundo-App“. Ein klingendes Plädoyer für die Freiheit der Kunst – reinhören lohnt sich.

[WWW CAFEDELMUNDO.DE](#)

ANZEIGE

AUTOMUSEUM DR. CARL BENZ

In der historischen Benz-Fabrik

Ilvesheimer Straße 26
68526 Ladenburg

T. 06203 181786
[automuseum-ladenburg.de](#)



ZEBRAFINK

Zebrafink setzt auf Upcycling: Holzabfälle werden zu Gartenstelen, alte Teller zu Armbändern und Weinflaschen zu Windspielen. Dazu gibt es „Oureweller“-Tassen und -T-Shirts, die vielen, schon fast vergessenen, Dialektausdrücken neues Leben einhauchen.



Design aus dem Odenwald:
Upcycling ist sehr kreativ, schont Ressourcen und spart Müll.

[WWW ZEBRAFINK-DESIGN.DE](#)

LILEILA



Nach alter Schönauer Stoffdruck-Tradition werden bei Lileila bis zu 400 Jahre alte Druckmodelle genutzt, um Unique zu zaubern. Die Stempel aus Holz, teilweise mit filigranen Metalleinlagen, machen aus Sportbeuteln oder Kissen aus recycelten Baumwoll- und Leinenstoffen und alten Jeans echte Hingucker.

[WWW LILEILA.DE](#)

Antje Klein gehört zu einer Living History Gruppe und macht Geschichte möglichst authentisch erlebbar



MENSCHEN



Die gute alte Zeit

Im Freilandmuseum im Walldürner Ortsteil Göttersdorf können Besucherinnen und Besucher auf eine Zeitreise in die Vergangenheit gehen und dabei jede Menge Erkenntnisse fürs Hier und Jetzt gewinnen. Zwei ihrer Reiseführerinnen sind Mitarbeiterin Antje Klein und Museumsleiterin Margareta Sauer.

TEXT FRIEDERIKE KROITZSCH BILDER PETRA ARNOLD





Margareta Sauer
leitet das Odenwälder
Freilandmuseums

Antje Klein reist jeden Tag zurück in die Vergangenheit, wie mit einer Zeitmaschine. Zurück in die vermeintlich gute alte Zeit, ins 18. oder 19. Jahrhundert, oder auch zurück in die Zeit direkt nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs. So viel steht für sie fest: „Die gute alte Zeit war wirklich nicht immer gut, aber es ist so spannend, sich mit der Geschichte, den Geschichten auseinanderzusetzen!“

Antje Klein arbeitet im Odenwälder Freilandmuseum in Walldürn-Gottersdorf. Auf uralten Pilgerpfaden

oder einer schmalen Straße geht es von Walldürn aus durch den schattigen Wald, bis sich der Blick weitert über sonnige Felder und Wiesen. Unten, am lauschigen Klostersee, ist der Eingang des Freilandmuseums. Wer hier sein Ticket kauft, reist anschließend in längst vergangene Zeiten. In original wiederaufgebauten Gebäuden früherer Epochen wird die Geschichte der Region erzählt, die Geschichte ihrer ehemaligen Bewohner, werden Geschichten von Armut und Hunger, von Auswanderung und harter Arbeit wieder lebendig.

ALS KÄMEN DIE BEWOHNER JEDEN MOMENT ZURÜCK

Die Besucher werden in den kleinen Häusern förmlich in die Historie hineingezogen, „die können hier alles anfassen, sich auf ein Sofa oder eine Strohmatratze setzen, sich wirklich hineinfallen lassen in die Lebenssituation der Menschen, die hier gewohnt und gelebt haben“, sagt Antje Klein. Die Häuser sind authentisch eingerichtet und wirken, als kämen ihre Bewohner jeden Moment zurück, um sich nach der harten Arbeit in eines der Betten zu legen. Neben den Wohn- und Bauernhäusern gibt es eine Poststation und ein ehemaliges Gasthaus, eine Ziegelei und eine Darre.

Wo andere Museen ihre Exponate in gläsernen Vitrinen präsentieren und den geschichtlichen Hintergrund über Texttafeln vermitteln, setzt das Odenwälder Freilandmuseum auf den direkten Kontakt mit den Besuchern. Wenn die sich mal für ein paar Minuten in einer winzigen Bauernküche an den Tisch setzen, den Blick schweifen lassen über Töpfe und Tiegel, den alten Holzherd untersuchen, die Gerüche wahrnehmen, wenn sie sich dann vorstellen, wie eine Frau hier stundenlang für zehn oder mehr Hausbewohner gekocht hat, „dann fällt bei vielen Besuchern der Groschen“, sagt Antje Klein. „Die merken dann plötzlich, wie luxuriös wir heute leben.“

WEDER NIEDLICH NOCH ROMANTISCH

Wenn sie die kleinen Schlafstuben in einem der Häuser zeigt und Besucher dann sagen: „Ach, wie süß!“ oder „Ach, wie romantisch!“, dann erzählt Antje Klein ihnen davon, dass in jedem der winzigen, sehr schmalen Betten bis zu vier Personen schlafen mussten – „nein, das ist weder süß noch romantisch. Die gute alte Zeit war eben wirklich nicht immer nur gut!“, sagt sie. Trotzdem liebt die 41-jährige studierte Informationsmanagerin die alten Zeiten.

Und lebt sie auch selbst. Antje Klein gehört in ihrer Freizeit zu einer Reenactement-Gruppe, die sich der





„Stunde Null“ verschrieben hat. Möglichst authentisch wollen sie die Zeit unmittelbar nach Kriegsende in Deutschland leben und vermitteln, bei Veranstaltungen wie im Göttersdorfer Freilandmuseum – und auch privat.

GESCHICHTE MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN

„Hier im Freilandmuseum kann ich Arbeit und Hobby verbinden“, sagt Antje Klein – „ein Traum!“ Schon als Kind war sie in jedem Urlaub in Museen unterwegs. „Mal freiwillig, mal gezwungenemaßen“, sagt sie lachend. Die Eltern fuhren oft nach Skandinavien, „da gab es schon

damals viele Museen, die richtig belebt und bewohnt waren, um Geschichte lebendig zu vermitteln. Das hat mir gut gefallen!“

Dass ein wahrhaftig lebendiges Freilandmuseum mitunter mehr erreichen kann als jahrelanger trockener Geschichtsunterricht, das weiß auch Antje Kleins Chefin, Museumsleiterin Margareta Sauer. „Wer mit allen Sinnen über unser Gelände geht oder in die einzelnen Häuser, der erfährt ja nicht nur etwas über Geschichte allgemein“, sagt Sauer. „Bei uns lernen Besucherinnen und Besucher eben auch den Odenwald noch mal ganz neu kennen.“ Die Volksfrömmigkeit, die Geschichte,

die Natur – „diese Gegend hat so viel zu erzählen, wenn man nur zuhört“, schwärmt Margareta Sauer. Immer wieder lockt das Freilandmuseum mit Sonderveranstaltungen: Da gibt es den Handwerkertag und ein Kartoffelfest, da wird für die Besucherinnen und Besucher live Grünkern gedarrt, da gibt es historische Modenschauen, Waschtag, Oldtimertreffen und Konzerte mit Spielmannsgruppen, Führungen rund ums Thema „Bienen“ oder durch die Bauerngärten auf dem Gelände. Für die zwei Frauen sind das Großkampftage mit ständigem Kontakt zu den Museumsbesuchern. Margareta Sauer und Antje Klein sind dann – wie die anderen Mitarbeiter auch – den ganzen Tag auf dem Gelände unterwegs, erklären, zeigen, vermitteln. Margareta Sauer in „civil“, Antje Klein in ihrer 40er Jahre-Kleidung.

In der steht sie dann auch im kleinen Museums-Gasthaus, brutzelt Grünkernbratlinge auf dem modernen Herd oder lässt heißen Kaffee aus der schicken Kaffeemaschine laufen. „Das machen wir hier in der Küche dann doch nicht historisch korrekt“, sagt sie lachend. „In mancher Hinsicht hat der technische Fortschritt ja doch durchaus Vorteile!“ 

FREILANDMUSEUM GOTTERSDORF

Weiberstraße 12
74731 Walldürn-Göttersdorf
T. 06286 320
freilandmuseum.com

18 historische Gebäude in zwei Baugruppen zeigen, wie die Menschen in Odenwald und Bauland vor der Mechanisierung der Landwirtschaft auf dem Land lebten.

In dem besonderen Highlight, dem Haus Bär, werden die 1950er Jahre mit allen Sinnen wahrnehmbar. Zahlreiche Living History-Veranstaltungen lassen die Odenwälder Geschichte lebendig werden. Im Museumsbiergarten kann man typische Grünkerngerichte, hausgemachte Kuchen und andere regionale Köstlichkeiten probieren.

Walnussbaumtisch mit
eingelassenen Edel-
stahlbeschlägen und
ungedämpftes Holz,
von Hand geölt



TEXT MIKE SEIFERT

DIE AMSEL BRINGT HOLZ IN FORM



Das französische Doppelbett im Möbel-Atelier Amsel schaut aus, als habe es schon seit Jahrhunderten als Liegestätte gedient, und doch ist es neu. Zumindest neu geschreinert, aber Teile davon sind tatsächlich vierhundert Jahre alt. Möbel-Designer Rainer Amsel aus Wald-Michelbach hat sich dafür die Balken aus einem Odenwälder Fachwerkhaus aus dem 17. Jahrhundert gesichert, sie fachmännisch behandelt und kunstfertig verarbeitet. Amsel ist geradezu vernarrt in Holz. Daran mag er besonders „den angenehmen Geruch und die Haptik“, also wie es sich beim Berühren anfühlt, die Bearbeitungsmöglichkeiten und dass es „ein abwechslungsreicher und nachwachsender Baustoff“ ist. Mit Nussbaum, Eiche und Obstholzern werkelt er am liebsten.

Schöner Luxus:
Bett aus 400-jährigem
eichernem Fachwerk
mit klassischen Holz-
verbindungen



Der 1967 in Mannheim geborene und im südhessischen Gorxheimer Tal an der Bergstraße aufgewachsene Holzexperte nennt sein Unternehmen schlicht nach seinem Nachnamen: Die Amsel. Grammatikalisch korrekt mit femininem Artikel, und da die Amsel oder auch Schwarzdrossel ursprünglich ein Waldvogel ist, passt das prima zu Rainer Amsels Leidenschaft. Ein Tischlerpraktikum in Fürth-Kröckelbach und eine Lehre in Köln haben sein handwerkliches Know-how geschliffen. Amsels Gesellenstück war ein Musikschrank aus Odenwälder Kirschholz, an dem er damals zwei Wochen zu tun hatte. Der Möbelmacher verwendet „fast ausschließlich“ Holz aus dem Odenwald. Mit am besten ist bisweilen, was sich praktisch vor der Haustür findet: Zu seinen Lieblingsstücken zählt beispielsweise ein Kinderbett aus gesammelten Ästen, die er weitestgehend in ihrer natürlichen Form belassen und verarbeitet hat.





Das vermittelt Authentizität und Abenteuerlichkeit, hat Seele und Leben, denn mit Öl behandelt kann das Holz weiterhin atmen und ist somit mehr als nur ein funktionelles Möbelstück — es erzählt auch eine Geschichte und birgt Inspiration.

Rainer Amsel entwirft und baut indes nicht nur Möbel aus zweitverwertetem Holz, er fertigt auch Stücke aus Neumaterial. Verkauft hat er seine Arbeiten bislang hauptsächlich im Umkreis von dreihundert Kilometern, ein Nussbaumtisch ging aber auch schon nach New York, und in Zukunft will er über eine Website oder gehobene Möbelläden seinen Absatz auf „unbegrenzten Radius“ ausweiten. Wer Gefallen an Amsels ungewöhnlichen, sicher vollkommen einmaligen und bisweilen urigwilden Kreationen findet, der holt sich damit ein echtes Stück Odenwald in die eigene Hütte. **MO**

WWW.DIEAMSEL.COM

„Odenwälder Wildholz“ –
Gesucht und gefunden im
Wald des Odenwalds



ODENWALD À LA FRANÇAISE

Hortense Kadesch hat mit ihrem Hofgut in Airlenbach ein kleines Schmuckstück für Gäste geschaffen und französisches Flair tief in den Odenwald geholt.

LA COUR DE L'ATELIER

Im Eck 6
64760 Oberzent
T. 0163 8544769
E. hortensekadesch@web.de
www.la-cour-de-l-atelier.de

Französisches Flair tief im Odenwald: Dass in Airlenbach seit einigen Jahren französischer Charme zu Hause ist, liegt an der 43-jährigen Hortense Kadesch. Aufgewachsen im nördlichen Frankreich, durch die Welt gekommen – und irgendwann im Odenwald gelandet, der Liebe wegen. Die Landschaft, die Natur, „der Odenwald hat so viel Potenzial, so viel zu bieten!“, sagt sie begeistert.

Ihre Begeisterung für die Schönheit der Region möchte sie an ihre Gäste weitergeben, an alle, die ein paar Tage und Nächte auf dem Hofgut „La cour de l' Atelier“ in Airlenbach verbringen. Das Hofgut wurde 1795 erbaut und hat sich sein besonderes historisches Flair erhalten. Hortense und ihr Mann modernisierten behutsam und mit viel deutsch-französischem Geschmack und Liebe zum Detail.

Die Gebäude wurden zu wahren Schmuckstücken, der weitläufige Garten zum Paradies. In den Übernachtungszimmern lässt es sich gut träumen, in den großen Räumen konzentriert und kreativ in Gruppen arbeiten oder tagen. Viel Raum zum Entspannen oder Arbeiten gibt es auch auf Terrasse, Veranda und im riesigen Gelände.

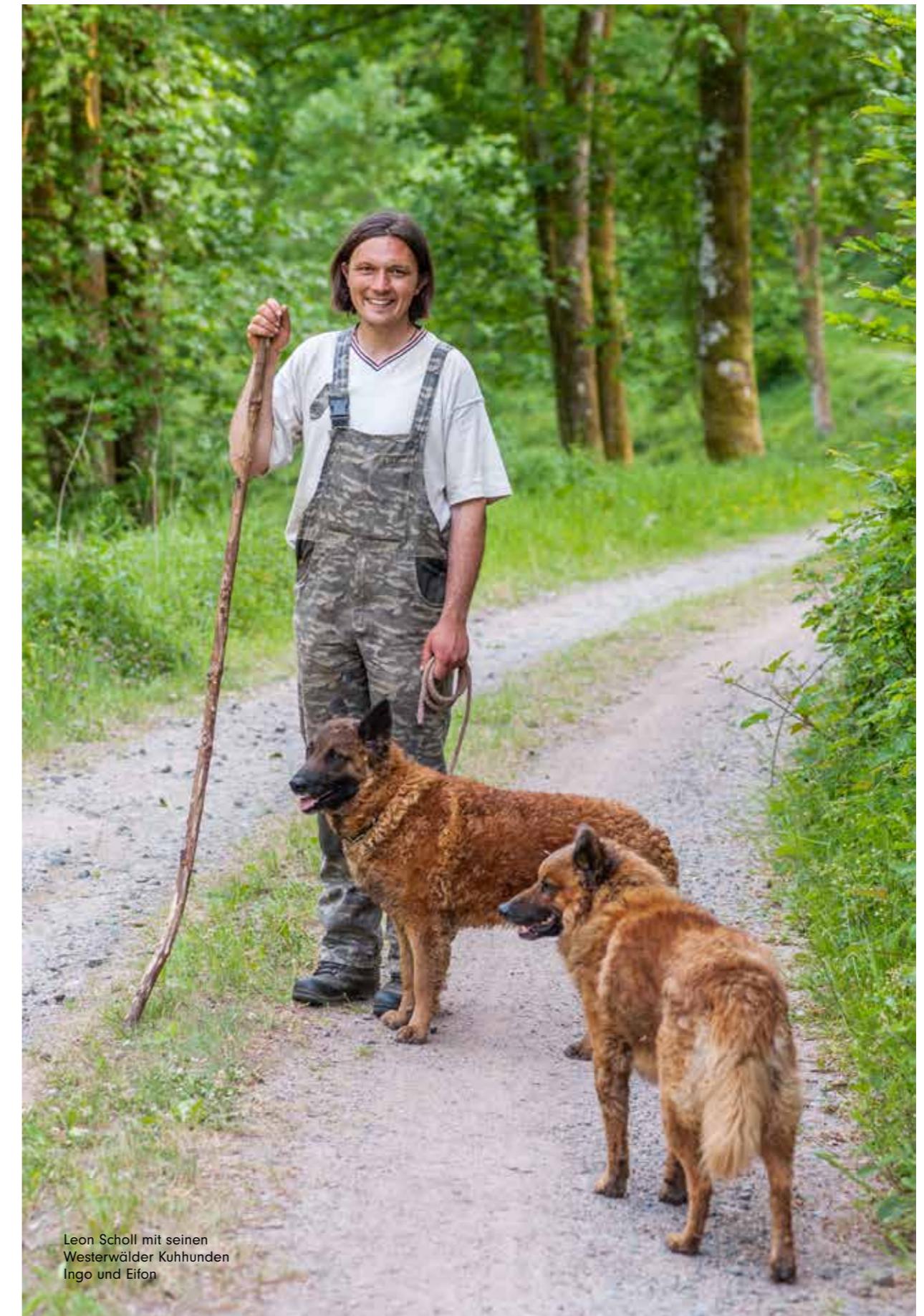
Besonders für Seminare oder Familientreffen hat sich das Hofgut in Airlenbach als echter Glücksgriff erwiesen: „Wir sind ja quasi im Herzen Deutschlands!“, sagt Hortense. Neulich war erst wieder eine große Yoga-Gruppe zu Gast, davor ein Seminar mit IT-Spezialisten und ein Workshop für Fotografen – „Das ganze Spektrum!“ gerade wenn die Teilnehmer aus allen Teilen Deutschlands anreisen, ist die Lage im Odenwald optimal, weil mittendrin – und doch wie aus einer anderen, märchenhaften Welt.

COWBOY VOM ODENWALD

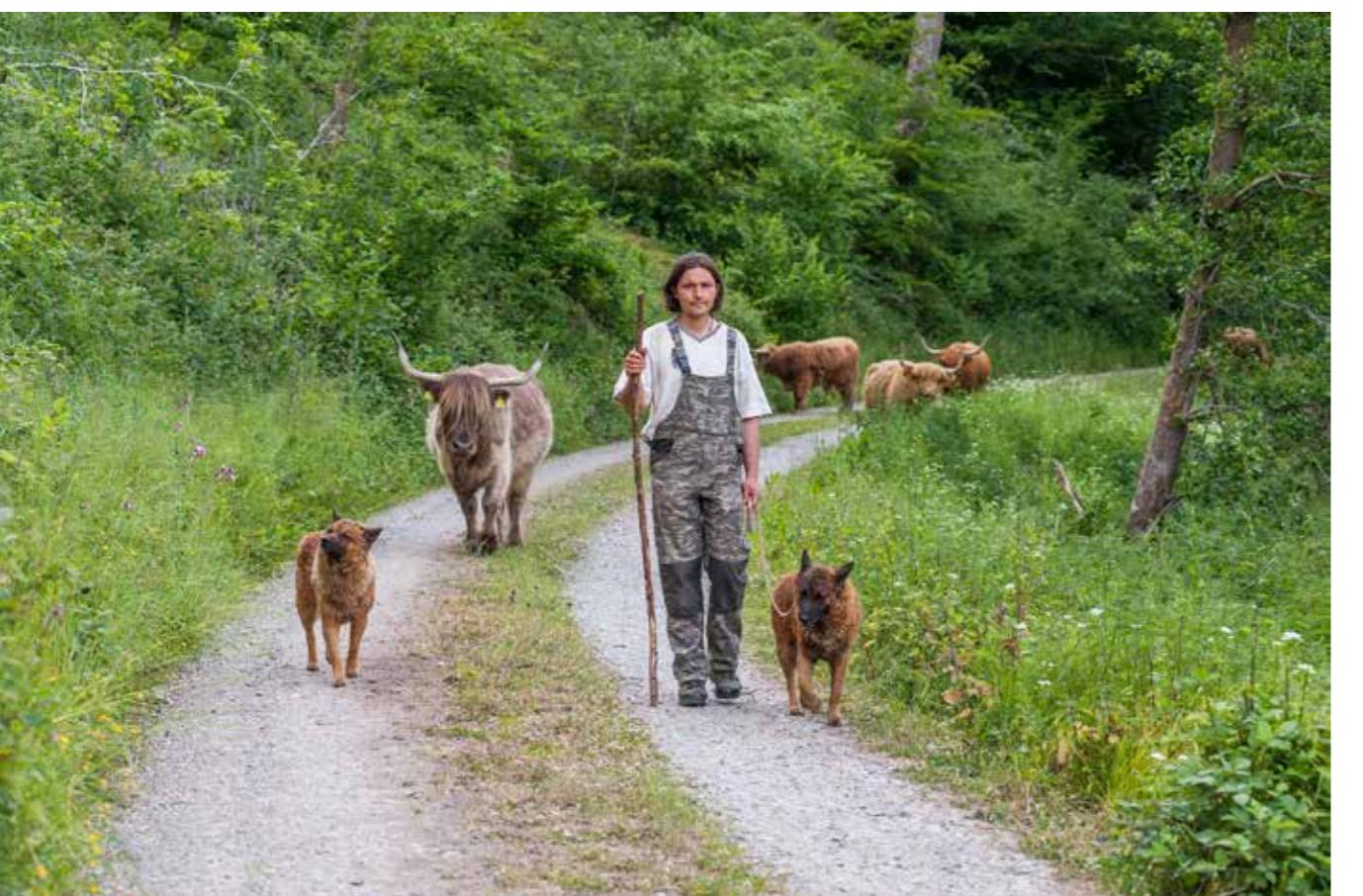
TEXT FRIEDERIKE KROITZSCH



„Ich gelte hier als absoluter Sonderling!“ Kuhhirte Leon Scholl lacht. Er lacht, wie nur ein Mensch lachen kann, der ganz und gar zufrieden ist, mit sich und seinem selbstgewählten Leben. Wie jemand, dem die Zuschreibungen anderer Leute herzlich egal sind.



Leon Scholl mit seinen
Westerwälder Kuhhunden
Ingo und Eifon



Mittlerweile besitzt Leon Scholl 47 Schottische Hochlandrinder, die ganzjährig gehütet werden. Gemeinsam mit seinen Kuhhunden treibt er sie durch das wildromantische Haintal in Friedrichsdorf bei Eberbach.

Sonderling ist, wer sich der Land- und Viehwirtschaft widmet, aber kein brüllendes PS-starkes Traktoren-Ungetüm auf dem Hof stehen hat, von Größe und Wert einem Einfamilienhaus vergleichbar. Sonderling ist, wer nicht die Segnungen hochmoderner Stalltechnik nutzt, computergesteuerte Futter- oder Melk-Apparaturen. Sonderling ist, wer morgens den Hof verlässt, in aller Herrgottsfrühe, und erst abends spät wieder nach Hause kommt, und von dem niemand aus der Nachbarschaft so genau weiß, was der eigentlich den lieben langen Tag so treibt. Dabei ist es ganz einfach: Leon Scholl treibt seine Kühe. Schottische Hochlandrinder. Klein, kompakt und zottelig. Mit beeindruckendem Gehörn. Er treibt und hütet sie, ein paar Kilometer vom eigenen Hof entfernt, durch das Haintal bei Eberbach. Den ganzen Sommer über stehen sie da in dem wildromantischen Tal, in das sich kaum je ein Wanderer verirrt. Scholl hütet sie von morgens bis abends, dann gehen sie für die Nacht in einen umzäunten Unterstand. „Deutschlands einziger Kuhhirte“ nennen ihn die Medien manchmal, oder den „Cowboy vom Odenwald“.

Leon Scholl hat keinen PS-starken Super-Traktor, nur ein altes, klappriges, tuckerndes Gefährt, das ihn bei Bedarf von hier nach da bringt auf den eigenen Wiesen und Weiden. Die meiste Zeit ist der 34-Jährige aber ohnehin zu Fuß unterwegs. Scholl hat auch keinen hochmodernen Stall, den Tieren reichen die offenen Unterstände, Schottische Hochlandrinder sind allerlei meteorologische Unbilden gewöhnt, „die liegen selbst bei Schneesturm draußen und lassen sich zuschneien!“, sagt Scholl.

Scholls wichtigste Mitarbeiter sind seine vier Westerwälder Kuhhunde. Auch so eine Sonderling-Rasse, vom Aussterben bedroht. Aufmerksame, wendige Hüter, die auf das Hüten und Treiben von Rindern spezialisiert sind und über Jahrhunderte genau dafür gezüchtet wurden. Eigenwillig ihr uneinheitliches Aussehen, eigenwillig und selbstständig ihr Wesen: Die Erziehung verlangt „absolute Konsequenz und klare Führung“,

heißt es auf den entsprechenden Seiten im Internet. Leon Scholl, selbst zart und schlank und jungenhaft, bildet seine Hunde auf eigene Faust aus, sie hören aufs Wort. Mit ihnen also ist Scholl vom Frühjahr bis zum Herbst draußen in der Natur unterwegs. Kühe hüten. Kilometerlang ist das Haintal bei Friedrichsdorf. Die Kühe laufen frei, fressen, ruhen, fressen, ruhen. Wenn die Kälber auf den Wiesen miteinander spielen, geht Leon Scholl das Herz auf. „Einen anderen Job kann ich mir nicht mehr vorstellen“, sagt er. Die Natur, die Stille, das Schnaufen der Tiere, die Hunde – all das liebt er. Nicht mal Handy-Empfang gibt es im Haintal. „Zum Glück!“, sagt Leon Scholl lachend.

Dabei hat das alles eigentlich mit einem Ärgernis angefangen. Leon Scholl war schon immer begeistert von der Landwirtschaft, und immer wieder half er hier und da auf Höfen aus. Und dann war da dieser Sommer vor ein paar Jahren, Scholl half beim Strohpressen, eine Plackerei – staubig und schweißtreibend. Am Ende konnte der Auftraggeber ihn nicht bezahlen. Scholl dachte kurz nach, schluckte seinen Zorn hinunter und suchte sich im Stall zwei Kälber aus. Schottische Hochlandrinder, noch klein und zuckersüß.

Seine Ausbildung zum Energieanlagenelektroniker hatte er da grade abgeschlossen, als Kammersieger immerhin. Bald wuchs und wuchs seine Rinderherde, bis sich schließlich das eine mit dem anderen nicht mehr vereinbaren ließ. Zeitraubender Job hier, die Rinder da, Scholl musste sich entscheiden. Vor drei Jahren dann machte er sich als Kuhhirte selbstständig.

Im Sommer hütet er die freilaufenden Kühe im Haintal, über die Wintermonate stehen sie da unten im umzäunten Unterstand, zumindest war das bisher so. Seit hier in der Ecke immer wieder ein Wolf unterwegs ist, macht sich Scholl Sorgen. Zum ersten Mal hat er in diesem Winter die Tiere am Ende der Hüte-Saison mit zu sich nach oben genommen, nach Schloßau bei Mudau. Hier stehen sie nun in der Nähe seines Hauses, einige direkt an seinem Hof. „Da haben ein paar Nach-



barn zum ersten Mal gesehen, dass ich tatsächlich Tiere habe“, sagt Scholl lächelnd, „die hatten ja bisher geglaubt, ich wäre arbeitslos.“ Seitdem kaufen einige aus dem Dorf sogar Fleisch beim ihm, Sonderling hin oder her. Das Fleisch seiner Tiere vermarktet Scholl direkt. Ein Jäger schießt ihm das betreffende Tier aus der Herde heraus, „dann bleibt es noch ein bisschen auf der Weide liegen, damit die anderen Tiere sich verabschieden können“, sagt Scholl. Einfangen, in einen Anhänger bugsieren und abtransportieren bringe zu viel Unruhe und Stress für das Tier und in die Herde. Auf der riesigen Winterweide ist inzwischen auch ein kleines Hühnervolk zuhause. Die Hennen und Hähne arbeiten den Boden durch, dann wächst im nächsten Jahr alles doppelt so gut, hat Scholl beobachtet. Die Hühner will er im Sommer auch mit runter ins Haintal nehmen. „Die Hühner helfen den Rindern, ich kann die Eier verkaufen, so entsteht ein guter Kreislauf“, sagt der junge Mann. Überhaupt: Die Kreisläufe, die faszinieren ihn. Die Rinder

durchs Haintal treiben und damit gleichzeitig die Naturlandschaft dort pflegen, die nicht für eine Landwirtschaft taugt. Oder mit einem Rind Holz rücken im Wald, auch solche Aufträge bekommt Scholl inzwischen immer öfter. Statt Traktor zu fahren mal ein Rind anspannen. „Im Winter haben wir uns auf einem großen Schlitten über die Wiesen ziehen lassen, meine Nichten waren ganz begeistert!“

Auch der Wolf gehört für Scholl dazu, obwohl er ihm Angst einjagt. „Wir werden mit ihm leben müssen“, ist er sicher. Seine Zäune für die Winterweide hat er inzwischen mit Strom gesichert und erhöht, und ja, den materiellen Schaden würde er wohl ersetzt bekommen, „aber was ist schon der materielle Schaden?“, fragt er. Viele seiner derzeit 40 Rinder haben einen Namen, die Leitkuh ordnet ihm seit Jahren die Herde, bei allen Tieren kennt er Charakter, Macken, Liebenswürdigkeiten. Alle sind leinenföhlig wie ein großer Hund, zugewandt und freundlich.

„Dass mir der materielle Schaden ersetzt wird, bringt mir also wenig.“ Jedes Jahr zu Beginn der Hüte-Saison müssen die Tiere wieder ins Haintal, am besten bevor die ersten Kälbchen zur Welt kommen. Es braucht ein paar Fahrten mit dem Anhänger, bis alle unten im Tal sind.

Scholl zieht zukünftig auch andere Möglichkeiten in Betracht: „Vielleicht nehme ich auch die Strecke quer durch den Wald, zu Fuß“, überlegt Scholl. Knapp fünf Kilometer sind das nur, über Wald- und Schotterwege. Das müssten die vier Kuhhunde erst mal lernen, wie man eine Rinderherde gezielt durch einen Wald treibt, nicht zu schnell und nicht zu langsam, und ohne ein Rind im Unterholz zu verlieren oder abzuhangen. „Wir werden das üben!“, sagt Scholl. „Es wäre das Natürlichste.“ Auf die Fahrt mit dem Traktor zu verzichten, die Rinder ohne Motorenkraft von der Winter- in die Sommersaison zu bringen, es wäre wieder einer dieser Kreisläufe, die Leon Scholl so mag. **M0**



NACH HAUSE KOMMEN

Wir lieben es zu reisen und haben unsere eigenen Wünsche an Komfort und „nach Hause kommen“ hier vereint“, erklärt Corinna Jöst. Ihre Leidenschaft für das Familienprojekt spiegelt sich in vielen kleinen Details und der liebevollen Einrichtung des „Das Hardberg“ wider. Das Gästehaus mit „Bed & Breakfast“ Konzept zeigt klare Linien und überzeugt durch die offene Raumgestaltung. Die drei Doppelzimmer und das Einzelzimmer sind individuell und hochklassig ausgestattet. Eine großzügige Lounge und eine Sauna mit kleinem Sportbereich laden ein zum Entspannen oder Auspowern.

Der Blick über den schönen Garten, ins weite Tal, auf die geschwungenen Hügel des Odenwalds macht das Gästehaus zu einem Ort des Wohlfühlens, den man nicht so schnell verlassen möchte. Einem Ort mit Charme, Stil und Persönlichkeit.

DAS HARDBERG

Hardbergstraße 25
69158 Ober-Abtsteinach
T. 06207 2033295
E. info@das-hardberg.de
www.das-hardberg.com

„Das Hardberg“ ist mehr als ein Herzensprojekt der Unternehmerfamilie Jöst: ein Odenwälder Refugium, das landschaftliche Schönheit, individuelle Gastfreundschaft und elegantes Interieur in Einklang bringt.





MÖRLENBACH ZENTRALE IDYLLE

Natur pur – und trotzdem ganz nah dran an Heidelberg und Mannheim, Darmstadt und Frankfurt. Ihren Namen verdankt die Ortschaft dem südlich des Ortskerns in die plätschernde Weschnitz mündenden Mörlenbach. Die mehr als 10.000 Einwohner zählende Gemeinde im Odenwald gehört gemeinsam mit neun anderen Kommunen zum Vorderen Odenwald. Das milde Klima der nahen Bergstraße prägt die Vegetation.

Umgeben von schöner Landschaft und dennoch mit gut ausgebauter Infrastruktur wissen besonders

junge Familien die Lebensqualität in Mörlenbach immer mehr zu schätzen. Zahlreiche Übernachtungs- und Gastronomieangebote machen den malerischen Ort attraktiv für Urlauber und Tagesausflügler. Sowohl für Einheimische als auch für Touristen bieten Mörlenbach und seine Umgebung neben Erholung jede Menge Freizeitmöglichkeiten. Wanderer, Kulturliebhaber und Naturfreunde kommen auf ihre Kosten.

Der „Leuchtturm“ der Gemeinde ist die weltweit erste Solar-Draisine. Auf einer der schönsten denkmalgeschützten Eisenbahnstrecken Europas führt der Weg auf zehn Kilometern über drei große Viadukte und durch zwei Tunnel.

Rund 40.000 Besucher jährlich erkunden die Umgebung auf diesem ganz besonderen Schienenweg. Vorbei an Wiesen, Feldern und durch den Wald ist dieses Gebiet des Odenwaldes zu entdecken und die Natur zu genießen.



Weitblick über die Landschaft und hoch zur Wachenburg in Weinheim



Auch zu Fuß oder mit dem Mountainbike lässt sich die malerische Region erkunden. Zahlreiche Rad-, Wander- oder auch Reitwege laden ein zu Ausflügen in die Umgebung. Von der Vöckelsbacher Höhe eröffnet sich ein traumhafter Weitblick bis in die Rheinebene.

Auf dem interaktiven Wandererlebnispfad Bonsweiher wird spielerisch Wissen rund um die Themen Natur und Wald vermittelt. Besucher des Natur-Kraft-Wegs Mörlenbach können beim „Waldbaden“ einfach mal eine entspannende Pause einlegen und die Hektik des Alltags hinter sich lassen.

ALLA HOPP!

Mit seinen vielseitigen Spielangeboten lockt der 15.000 m² große Erlebnisplatz der alla hopp!-Anlage kleine und große Besucher aus der gesamten Umgebung.



Zahlreiche Plätze laden ein zum Entspannen und Natur genießen

Im Ortskern ist das fast 400 Jahre alte Rathaus schon als Gebäude mit seinem grauen Fachwerk ein echter Hingucker. Brautpaare aus allen Himmelsrichtungen kommen nach Mörlenbach, um sich dort im Standesamt das Ja-Wort zu geben – von November bis Februar gerne auch bei Kerzenschein – und sich im Anschluss im kleinen aber feinen Hochzeitsgarten mit einem Schloss zu verewigen.

„Wir wollen schöne Erinnerungen schaffen“, sagt Bürgermeister Erik Kadesch über seine Gemeinde. Gelegenheiten dazu gibt es nur zur Genüge.

GEMEINDE MÖRLENBACH

Rathausplatz 1
69509 Mörlenbach
T. 06209 80842
www.moerlenbach.de

DER MUT ZUM ANDERSSEIN

INTERVIEW RÜDIGER OFENLOCH

Mani Neumeier ist eine lebende Legende. Zumindest was eingefleischte Krautrock-Fans angeht. Mit seiner Kultband Guru Guru spielte er in mehr als 52 Jahren weltweit über 3.400 Konzerte, nahm Hunderte Songs und mehr als 30 Alben auf und arbeitete allein in seiner Stammband mit über 40 Musikern zusammen.

Am 31. Dezember 2020 feierte Mani Neumeier seinen 80. Geburtstag. Wir haben mit ihm über sein Leben hier im Odenwald gesprochen. Darüber, was diesen Flecken Erde so lebenswert macht, über das Finkenbach Festival und dessen außergewöhnliche Entstehungsgeschichte, über sein besonderes Verhältnis zu Japan und darüber, warum es ausge rechnet von ihm eine Wachsfigur im berühmten Wachsmuseum im Tokyo Tower gibt. Und wir haben eine Antwort auf die Frage gefunden, was seine Musik seit mehr als einem halben Jahrhundert so frisch, lebendig und einzigartig macht: der Mut zum Anderssein.

Passend zu Mani Neumeier habe ich beschlossen: Wir führen ein chaotisches Interview.

MANI NEUMEIER: Ist mir recht. In Sachen chaotisch bin ich gut unterwegs.

Wir gehen wild durch eine unglaublich aufregende Vita, ohne festen Ablauf. Fangen wir an mit „The Girl from Hirschhorn“. Als Magazin, das sich ganz speziell dem Odenwald widmet, interessiert uns dieser Song natürlich besonders. Wie ist er entstanden?

MANI: Es gab ein Girl in Hirschhorn, aber der Song ist nicht unbedingt eine Widmung. Da ist auch viel Fantasie dabei. Das Stück ist ein bisschen lieblich, und ich fand den Titel witzig: „The Girl from Hirschhorn“.

Im Girl steckt die weite Welt, in Hirschhorn das – nicht böse gemeint – eher Provinzielle. War das eine Idee dabei, diese beiden Pole zu verschmelzen? Den Sound an sich hätte ich jetzt spontan eher weniger im Odenwald verortet ...

MANI: Nun, in der Musik waren wir nie provinziell. Aber wir haben viel gemischt. Englisch und Deutsch. Es gab wie gesagt eine Begegnung, und ich hatte da eine Weile lang eine Freundin.

In dem Song ist doch sehr prominent Vogelgezwitscher vertreten. Ist das hier im Odenwald aufgenommen?

MANI: Ja. Seitdem es Kassettenrekorder gibt, habe ich immer Aufnahmen gemacht. Im Wald die Vögel, Menschen, Straßengeräusche. Hinterher habe ich das umgesetzt in der Musik.

In der Musik von Guru Guru, deiner Band, spielen Geräusche generell eine Rolle. War das von Beginn an der Plan?

MANI: Ja. Ich habe mir erlaubt, Geräusche wie Vogelstimmen gleichwertig zu behandeln mit der Musik. Damals, 1968, war das weder üblich noch anerkannt, sondern wagemutig.

Ob der Schritt, von München – deinem Geburtsort – in den Odenwald zu ziehen, wagemutig war, lasse ich einmal dahingestellt. Wie kam es denn dazu?



Mani hat seine Frau Etsuko in Tokio kennengelernt. So ist Japan auch seine zweite Heimat geworden.



Vogelstimmen aus dem Odenwald

Neuerscheinung Audio-CD
Interpreten: Vögel, Insekten,
Schafe aus dem Odenwald
Recorded by Mani Neumeier

MANI: Erst einmal ging es von München nach Zürich in die Schweiz. Da habe ich 20 Jahre gelebt, von 12 bis 32. Guru Guru haben wir 1968 dort gegründet, da war ich 28. Als wir gemerkt haben, dass es in der Schweiz zu wenige Spielorte für uns gibt, wollten wir nach Deutschland. Ich wusste: In der Nähe von Heidelberg ist es gut. Heidelberg selbst war ein bisschen zu teuer. Ein Haus haben wir zunächst in Langenthal gefunden.

Also war der Umzug in den Odenwald eine strategische Entscheidung?

MANI: Kann man schon sagen. Aber ich wollte auch wohin, wo es Hügel hat. In Hannover oder so hätte ich mich nicht wohlgefühlt. Es war auch quasi in der Mitte. Man war schnell in Zürich, München oder Köln. Wir sind ja damals schon überall aufgetreten, auch im Ausland.

Wie wurde der Odenwald zur echten neuen Heimat? Wann wusstest du: Ich bleibe hier?

MANI: Nun, am Anfang dachte ich schon: Was mach' ich denn jetzt hier auf dem Land? Anfangs sind wir noch ein paarmal die Woche in die Stadt gegurkt mit unserem Bus. Wegen der Mädels, der Action und der Musik und so. Aber mit der Zeit dachte ich: Ich brauch die Stadt gar nicht so. Da habe ich mich im Odenwald heimisch gefühlt und dachte: Hier ist es gut, hier ist es gesund. Zum Spielen mit der Band musste ich eh in die Stadt. Da war es mir gerade recht, wenn ich dazwischen meine Ruhe hatte. Wir hatten das Leben in der Kommune ja nicht gewählt, weil es Mode war, sondern für uns die günstigste Lebensform. Wir wohnten zusammen und konnten immer gemeinsam Musik machen. Es war alles unter einem Dach. Und es gab nicht so viel Ablenkung wie in der Stadt.

Von 1971 bis 1976 habt ihr in Langenthal gelebt, danach ging es über Finkenbach 2004 nach Hilsenhain ...

MANI: Genau. Und ich fühle mich immer noch wohl hier. Übrigens kann ich von hier oben bis nach Mannheim blicken. Vor allem: Ich habe gute Luft. Und Ruhe.

Bleiben wir kurz in Finkenbach und beim gleichnamigen Festival. Wie kam es zu der Schnapsidee, ein Rockfestival im Odenwald aufzuziehen?

MANI: Das kann ich gut erklären. Wir waren gerade in unser Haus in Finkenbach gezogen, da haben wir auf einer Wiese ein großes Bierzelt gesehen. Ich wollte wissen, was da abgeht, weil ich immer auf der Suche war nach Möglichkeiten, um aufzutreten. So habe ich den damaligen Feuerwehrkommandanten Wilhelm Hotz kennengelernt, der mir erklärt hat, dass die Feuerwehr hier ihr 25-jähriges Bestehen feiern würde. Ich habe spontan gefragt, ob wir nicht ein Konzert mit Guru Guru machen könnten, um uns im Dorf vorzustellen. Er war einverstanden – und dann kamen tatsächlich 600 Leute dahin. Die hatten an allen anderen Tagen zusammen nicht so viele Besucher gehabt. Daraufhin haben wir beschlossen: Nächstes Jahr machen wir ein Festival. Zur Premiere 1977 kamen 1.000 Leute, im Jahr darauf 2000. Als wir 10.000 hatten, brach die Infrastruktur zusammen. Dann war erst mal Schluss. Ein paar Jahre später haben wir mit dem ansässigen Fußballclub wieder neu angefangen.

Das Finkenbach Festival erlangte schnell Kultstatus, 2018 habt ihr dort das 50-jährige Bestehen von Guru Guru gefeiert. Nach dem Zerwürfnis mit dem mitveranstaltenden Fußballclub hast du dich – schweren Herzens – entschieden, ein neues Festival auf die Beine zu stellen ...

MANI: Als sie mir mitgeteilt haben, sie hätten für das nächste Jahr bereits einige Bands selbst eingeladen, war ich entsetzt und habe gesagt: Das ist doch mein Festival! Ein Festival zu machen, das ein Gesicht hat, ist nicht einfach. Wir sind mit dem Finki international bekannt geworden. Da sind Leute aus den USA, aus Österreich, der Schweiz und der ganzen Welt angereist. Es hatte einen Touch von Woodstock. Letztlich habe ich mich entschieden, ein neues Festival auf der Burg Neuleiningen zu machen und habe es Cosmic Castle genannt. Leider mussten wir die Premiere in diesem August wegen der Corona-Pandemie verschieben. Zum Finki habe ich meinen Freunden und den Fans auf



Mani war mit Guru Guru in den 1970er Jahren als Kommune in den Odenwald gezogen. 1976 gründete er das Finkenbach-Festival, auch bekannt als das „Woodstock im Odenwald“.

Facebook erklärt: Wenn's am schönsten ist, soll man aufhören. Der Fußballclub betreibt das Festival weiter – aber eben auf seine Art.

Das Finki ist eine große konstante Leidenschaft in deinem Leben – die andere ist Japan. Woher kommen deines Erachtens die Faszination und die Begeisterung der Japaner für deine Musik?

MANI: Das erste Mal gemerkt haben wir das 1973, als unser drittes Album Känguru dort ein paar tausend Mal verkauft wurde. Wir hatten auf Anhieb ziemlich viele Fans dort. Letztlich hat es aber bis 1996 gedauert, bis wir das erste Mal hingereist sind – und zwar zur Enthüllung einer Wachsfigur von mir im Wachsmuseum des Tokyo Tower. Die haben uns behandelt wie die Könige, was uns natürlich gefallen hat. Danach bin ich jedes Jahr hingeflogen, habe immer mehr Musiker kennengelernt und wurde so nach und nach Teil der japanischen



GURU GURU

Guru Guru spielen alles andere als klassische Rockmusik. Die Band entfaltet einen stabilen und zugleich unfassbar dynamischen Groove, in den ebenso hochklassige wie fantasievolle Improvisationen gewebt werden. Verschiedenste Musikrichtungen aus zahlreichen Kulturen und unterschiedlichste Klänge aus der Natur vereinen sich in Neumeiers Musik. Dass sie dabei vor allem frei und unkommerziell bleibt, ist ihm das Wichtigste.



Mani genießt bei einem frisch gebrühten Grüntee die Natur seines Gartens in Heiligkreuzsteinach

Fall ist. Heute ist unsere Musik nachvollziehbarer. Wir haben einfach im Lauf der Zeit gelernt, wie man live spielt. Wir waren auch am Anfang schon gut, haben aber unseren Hörern viel mehr abverlangt mit der Art, wie wir gespielt haben. Die Musik von Guru Guru ist mittlerweile besser zugänglich und für alle, denen die überwiegend im Radio gespielte Musik zu brav, zu langweilig, zu seicht ist. Wir sind nicht seicht. Wir sind immer noch kraftvoll und fantasiereich. Rotate kann man stilistisch zwischen Space Rock und Psychedelic World-Beat verankern. Hört man nun alle Alben von Beginn bis heute, könnte man denken, dass da immer wieder eine andere Band spielt. Manchmal ist das sogar innerhalb eines Albums so. Wir haben uns nie eingekapselt in einer Ecke. Und genau das lieben unsere Fans. **M0**

Underground-Szene. 2004 bin ich auf einem Konzert auf meine spätere Frau getroffen. So ist Japan meine zweite Heimat geworden.

Kommen wir zur Musik: Mani Neumeier und Guru Guru, das sind nun 53 Jahre Bandgeschichte, weit über 3.000 Live-Auftritte in vielen Ländern, über 30 Alben und noch mehr wechselnde Bandmitglieder und Gäste. Was ist der rote Faden, der das alles zusammenhält?

MANI: Der rote Faden bin hauptsächlich ich, sind meine Kollegen und ist die Identität, die besagt, dass wir keine kommerzielle Musik machen. Dass wir nicht schauen, was ist gerade Trend. Wir sind immer unserem Ideal treu geblieben,

haben uns damit unsere Stammfans erhalten, aber auch immer wieder neue Fans dazugewonnen. Der rote Faden ist die Idee, eine Live-Musik zu machen, die groovt. Die nicht brav ist oder gefällig.

Zwischen dem ersten und letzten Album liegen 48 Jahre. Was ist in dieser Zeit mit der Musik von Guru Guru passiert?

MANI: Das erste Album war 1970 UFO, das war natürlich viel wildere Musik, als dies nun auf dem vorerst letzten Album Rotate von 2018 der

PATENSCAFTSTHEMA

Ulrich Benda von den Audiophilen Räumen ist "Krautrocker mit Leib und Seele" und nennt aus dem Stehgreif ein gutes Dutzend Bands, die ihn besonders begeistern. Darunter findet sich selbstredend auch Guru Guru, das über 50 Jahre alte Bandprojekt von Mani Neumeier. Musikliebe verbindet eben. Die Präsentation von Mani Neumeier ist für Ulrich Benda darum so richtig passend: „Wie die Nadel in der Rille einer Schallplatte“ – und bester Grund für ihn und seine Audiophilen Räume, die Patenschaft dieses Beitrags zu übernehmen.

MIT KOLLAGEN ZU WELTRUHM

„Nie hätte ich mir träumen lassen, dass einmal drei Firmen so erfolgreich auf dem Weltmarkt platziert werden!“, strahlt Michèle Lindner. Und dabei sind sie nicht in einer Großstadt angesiedelt, sondern im schönen ländlichen Wald-Michelbach im vorderen Odenwald.



lange gewartet hat. Zahlreiche Innovationen und Weiterentwicklungen bei Kollagen führten zur Herstellung sehr reiner, natürlicher Kollagen für Medizinprodukte. Diese werden in Kürze über die in diesem Jahr gegründete KBM vertrieben. Das medizinische Kollagen wird bei Implantaten, als Ersatz von Sehnen oder sogar bei Wundaflagen eine wichtige Rolle spielen.

Das Unternehmen Selco ist die dritte Firma im Bunde und unter dem gleichen Dach des im Jahr 2014 erweiterten Firmengebäudes im Wald-Michelbacher Ortsteil Straßburg angesiedelt. Selco ist ein international agierendes Handelshaus und vertreibt neuartige und exklusive Wirkstoffe in der kosmetischen Industrie und in der ganzen Welt.

GfN, HERSTELLUNG VON NATUREXTRAKTEN GMBH

Selco, WIRKSTOFFE VERTRIEBS GMBH

Straßburg 16
69483 Wald-Michelbach
www.gfn-selco.de



In den 80er Jahren hatte es Heidrun und Helmut Lindner beruflich nach Hammelbach verschlagen. In einer kleinen Einliegerwohnung wurde der Grundstein für das erste GfN-Unternehmen gelegt – die Naturextrakte GmbH. Nach dem plötzlichen Tod von Helmut Lindner übernahm die damals erst 23-jährige Tochter Michèle 1987 die Vertriebsleitung, und acht Jahre später die Geschäftsführung. In dieser Zeit hatte Michèle in enger Zusammenarbeit mit ihrer Mutter ihr Wissen über das Produkt Kollagen immens erweitert.

Verschiedene Unternehmen setzten Kollagen damals schon als wissenswertem Feuchtigkeitsfaktor in kosmetischen Anti-Aging Cremes

ein und wurden von der GfN beliefert. Durch jahrelange Entwicklungen des Weltmarktführers GfN wurde entdeckt, dass Kollagen nicht nur für die Kosmetik interessant ist, sondern dass die Medizinprodukte-welt geradezu auf dieses Biomolekül gewartet hat und sich zahlreiche Forschungsansätze mit dem spannenden körpereigenen Protein beschäftigen. Kollagen macht 30% aller Proteine im Körper aus und befindet sich im Bindegewebe zum Beispiel in Knochen, Knorpel und Sehnen.

Das Know-how ist ständig gewachsen und damit auch die Erkenntnis, dem Markt genau solche Produkte anbieten zu können, auf die er so

DER MENSCH IM MITTELPUNKT

In der Wirtschaftslandschaft ist die Motivation von Mitarbeitern ein zentraler Zündfunke, um die treibenden Kräfte am Laufen zu halten. Bei Röchling Medical setzt man deshalb konsequent auf eine Unternehmenskultur, die dieses Potenzial als elementaren Bestandteil des Erfolgs in den Mittelpunkt rückt. Das beginnt bei flexiblen Arbeitszeitmodellen und reicht über eine individuelle Talentförderung bis zu umfangreichen Zusatzleistungen für die Belegschaft, die im Vorderen Odenwald rund 165 Mitarbeiter zählt.

„Der Mensch steht im Mittelpunkt“, sagt Personalleiterin Claudia Ptak. Als Hersteller von kundenindividuellen Kunststoffprodukten für Pharma und Medizintechnik hat die Tochter der internationalen Röchling-Gruppe seit 2017 nicht nur viele Millionen Euro für die Modernisierung und den Ausbau der Medical-

Viele Mitarbeiter sind Eigengewächse und kommen aus der Region



Sparte und eine individuelle Reinraumtechnik ausgegeben, sondern auch gezielt in neue Köpfe investiert. Allein im vergangenen Jahr wurde die Mitarbeiterzahl mehr als verdoppelt. Ein klares Signal für einen Wachstumskurs – aber auch ein deutliches Bekenntnis zum Standort Brensbach, wo man sich weiterhin als attraktiver Arbeitgeber in einer spannenden Zukunftsbranche positionieren möchte.

EMOTIONALE ASPEKTE

Denn neben einer klar definierten Rolle im Unternehmen komme es auch auf die emotionalen Kriterien an, um Menschen zu überzeugen und zu binden. Dabei geht es um Vertrauen, Begeisterung und eine starke Identifikation mit der Firma



als Ganzes und mit dem konkreten Team, in dem der Einzelne tätig ist. Eine kommunikative Atmosphäre und ein offener Austausch über alle Hierarchien hinweg sind nur zwei Aspekte, die eine gegenseitige Wertschätzung zum Ausdruck bringen. Das beginnt bereits beim Nachwuchs. Die Übernahmehancen sind nach Ende der Ausbildung überaus hoch. Viele Mitarbeiter sind Eigengewächse. Die allermeisten kommen aus der umliegenden Region. Darunter auch Quereinsteiger, denen das Unternehmen passgenaue Perspektiven bietet.

Zum Beispiel Daniel Gheorghe. Er hatte 2014 als Produktionshelfer bei Röchling angefangen. Zwei Jahre später wurde der gebürtige Rumäne Wartungsmitarbeiter, danach arbeitete er sich vom Einrichter bis zum Schichtführer hoch. Daniel Gheorghe hat nicht nur Verantwortung übernommen, sondern auch

Mit einer Produktionsfläche von 6.100 m² steht Röchling Medical Brensbach für größtes fachliches Know-how



RÖCHLING MEDICAL BRENSBACH AG

Höchster Straße 100
64395 Brensbach
T. 06161 9308 3012
www.roechling.com/de/medical



seine Sprachkenntnisse verbessert. Mit Unterstützung der Firma konnte er erfolgreich einen Deutschkurs abschließen. Durch weitere fachliche Weiterbildungen ist seine Zukunft im Unternehmen gesichert. „Es macht stolz, solche motivierten Mitarbeiter im Team zu haben“, betont Claudia Ptak.

FLEXIBLE MODELLE, HOHES POTENZIAL

Aber auch in der Qualitätssicherung stößt man auf bemerkenswerte Lebensgeschichten. Der ausgebildete Koch Marco Dandelski arbeitete zuvor als Restaurantleiter, bevor er nach der Geburt seines Sohnes einen Job mit höherer Flexibilität gesucht hat. In Brensbach wurde der Familienvater schnell fündig. Bereits nach kurzer Einarbeitungszeit hat er sich ins Team integriert. Die viel zitierte Vereinbarkeit von Familie und Beruf funktioniere hier ideal, so die Personalchefin.

Eine seiner Kolleginnen heißt Sanem Büyükkaya. Nach der Ausbildung zur zahnmedizinischen Fachangestellten wollte sie sich irgendwann beruflich verändern, selbstständiger



NACHHALTIGKEIT

Nachhaltig leben – das geht in allen Lebensbereichen: Ernährung, Konsum, Fortbewegung, Arbeit, Freizeit und Reisen. Prof. Dr. Lutz Michael Büchner fordert einen anderen Umgang mit dem, was die Erde uns bietet, und gibt ganz praktische Tipps, wie Nachhaltigkeit im Alltag umgesetzt werden kann.

PROF. DR. LUTZ MICHAEL BÜCHNER

Der Jurist und emeritierte Hochschullehrer lebt in Alsbach-Hähnlein an der Bergstraße und leitet dort seit mehr als 25 Jahren das Europäische Institut für Arbeitsbeziehungen. Schwerpunktthemen: Nachhaltigkeit im Alltag und nachhaltige Unternehmensführung. „Nachhaltige Entwicklung bedeutet, so im Einklang mit der Natur zu leben, dass künftige Generationen ihre Bedürfnisse in gleichem Maße befriedigen können.“



ABFALL

Müllvermeidung und Mülltrennung sind wichtiger denn je – die Menge weggeworfener Güter hat in der Pandemie drastisch zugenommen. Immer nur so viel einzukaufen, wie man braucht – jeder Deutsche wirft mehr als 70 kg Lebensmittel pro Jahr weg. Auch Onlineshopping verursacht viel überflüssigen Müll. Und „Corona-Masken“ gehören in den Restmüll!

FLEISCHKONSUM

Auch hier gilt: Weniger ist mehr. Der Verzehr von zu viel Fleisch ist nicht nur ungesund, sondern auch ökologisch und unter Tierwohlgesichtspunkten kritisch zu betrachten. Beim Kauf von Fleisch außerdem darauf achten, woher das Fleisch kommt. Und wenn der regionale Erzeuger zu teuer ist? Dann lieber einmal mehr auf Fleisch verzichten, dafür aber mit gutem Gewissen genießen.



PALMÖL

Die Gewinnung von Palmöl schadet unserem Ökosystem enorm. Der weltweit gefragte Rohstoff ist jedoch in zahlreichen Lebensmitteln, Waschmitteln und Kosmetika enthalten. Insbesondere bei letzteren sollten zertifizierte, kontrollierte Naturprodukte bevorzugt werden. Unbedingt auf Siegel wie zum Beispiel BHE oder CosmoStandard achten! Die App CodeCheck prüft und bewertet Inhaltsstoffe!

KLEIDUNG

Qualität statt Quantität. Nur kaufen, was auch wirklich benötigt wird, und dabei auf verlässliche Siegel wie zum Beispiel den „Grünen Knopf“ achten. T-Shirts und Hosen, die zu Schleuderpreisen verkauft werden, können nicht sozial verträglich hergestellt sein. Getragene Kleidung? Weitergeben! Zum Beispiel an Second Hand-Shops.

VERANTWORTUNGSVOLLES HANDELN

Prof. Lutz Michael Büchner hat zusammen mit Prof. Klaus-Michael Ahrend und dem EIAB, dem Europäischen Institut für Arbeitsbeziehungen, ein Buch herausgegeben: „Wir tragen Verantwortung für morgen“. Das Thema: Nachhaltigkeit. Anhand eines von Büchner erarbeiteten Fragebogens wurden dafür 37 verschiedene Unternehmen – größtenteils hessische Mittelständler – unter den Aspekten „Ökologisches Wirtschaften“, „Nachhaltige Stärkung“ und „Sozialer Zusammenhalt“ untersucht.

Das Buch ist Bestandsaufnahme und Ansporn zugleich. Es zeigt, wie bewusst und kreativ das Thema Nachhaltigkeit schon jetzt auch in unserer Region unternehmerisch umgesetzt wird. Das Ziel: etwas bewegen, Anstöße geben, weitere Unternehmen motivieren. „Wenn wir heute nicht anders mit unseren Ressourcen umgehen, wird es künftigen Generationen nicht mehr möglich sein, angemessen zu existieren“, erklärt Büchner.

Nachhaltigkeit und Wirtschaft sind für den Juristen kein Widerspruch: „Es geht nicht darum, ob Gewinne gemacht werden, sondern wie“, sagt er. Es braucht einen anderen Umgang mit dem, was die Erde uns bietet. Als im 18. Jahrhundert ein sächsischer Forstmeister damit anfing, für jeden gefällten Baum einen neuen zu pflanzen, war das Konzept Nachhaltigkeit geboren. Die Idee ist klar: Was verbraucht wird, muss ersetzt werden. Oder anders: „Wir dürfen nur das verbrauchen, was wieder nachkommen kann.“ Und diese Aufgabe kommt allen zu – dem einzelnen Menschen, aber eben auch Unternehmen.

UMWELTBEWUSST

In Büchners Buch „Wir tragen Verantwortung für morgen“ finden sich auch einige Odenwälder Unternehmen:

BLAUE HAND

Die „Blaue Hand“, ein Gasthaus und Hotel mit langer Tradition in Groß-Bieberau, setzt schon seit 15 Jahren auf ökologische Energiegewinnung für den eigenen Bedarf. „Mit Photovoltaik und Brennstoffzelle wird fast komplett der Bedarf abgedeckt, den die „Blaue Hand“ für Kühhäuser, Kühltheken, Tiefkühler sowie alle elektrischen Stromabnehmer benötigt“, weiß Büchner.

JÖST ABRASIVES

JÖST Abrasives aus Wald-Michelbach achten bei der Herstellung ihrer Schleifmittel und Schleifsysteme auf höchste Umweltstandards, die Produktentwicklung ist schon lange auf nachhaltige Produkte ausgerichtet, die Energieversorgung ist nahezu autark. Und dann gibt es da noch die eine oder andere Besonderheit auf dem Firmengelände: Etwa die 15.000 Bienen auf der Insektenblumenwiese, oder die sieben Alpakas die ökologischen Rasenmäher der Firma.

HEREINSPAZIERT

Im Stoffladen „Herein-spaiziert“ in Heppenheim gilt das Credo: „Reparieren statt wegwerfen oder neu kaufen“. Angeboten werden überwiegend nachhaltig hergestellte Stoffe, und durch das Upcycling von Textilien entsteht eine Art Kreislaufwirtschaft.

KOPP SCHLEIFTECHNIK

Kopp Schleiftechnik, ein Unternehmen, das mit 40 Mitarbeitern auf 1.500 Quadratmetern in Winterkasten produziert, agiert auf verschiedenen Ebenen nachhaltig: Zum Heizen und Kühlen wird die Wärmerückgewinnung von Maschinen und Anlagen genutzt. Produktionsabfälle werden durch nahezu vollständiges Recycling fast ganz vermieden. Ein Nachschleifservice für Kunden sorgt außerdem dafür, dass Werkzeuge nicht weg geworfen werden müssen.



Das Buch „Wir tragen Verantwortung für morgen“ zeigt ausgewählte Beispiele nachhaltiger Unternehmensführung im Mittelstand

Gemeinsam mit der Heinz
Sielmann Stiftung planen
SPIR STAR ihr naturnahes
Firmengelände

Seit der Hochdruckschlauch-Hersteller SPIR STAR Teile seines Firmengeländes in Rimbach-Mitlechtern naturnah umgestaltet hat, summt und brummt es dort, dass es eine Freude ist. Vorstand Ruben de Graaf ermutigt andere Unternehmer, es ihm gleichzutun – um die Artenvielfalt im Odenwald zu stärken.

TEXT UTE MAAG BILDER PETRA ARNOLD

DER GRÜNE LEUCHTTURM

Soll noch einer sagen, Fernsehen sei Zeitverschwendug. „Es gibt bestimmt viel Schrott, aber auch tolle Sendungen wie ‚Terra X‘ im ZDF. Das schau ich gern, wenn ich am Sonntagabend Zeit habe“, erzählt Ruben de Graaf, Vorstand der SPIR STAR AG. Ein Beitrag vor etwa eineinhalb Jahren alarmierte ihn: Es ging um das Thema Artensterben bei Vögeln und die fortschreitende Vernichtung ihrer Lebensräume. Auch die Heinz Sielmann Stiftung und ihr Projekt ‚naturnahe Firmengelände‘ wurden erwähnt. Und weil das Smartphone griffbereit neben ihm lag und Google-Recherchen ja schnell gehen, hatte de Graaf, noch bevor die Sendung zu Ende war, den Kontakt zur Stiftung hergestellt.

HIDDEN CHAMPION

„Wir haben ein sehr großes Firmengelände, aber als produzierendes Gewerbe keine Ahnung, was ‚naturnahe Gestaltung‘ bedeutet oder wie man ein Biotop anlegt“, begründet der 43-Jährige. Sein Know-how liegt ganz woanders: SPIR STAR stellt Schläuche her, die Maximaldrücken bis zu 4.000 bar standhalten – also gerade nicht den Wasserschlauch, mit dem Hobbygärtner ihren Rasen sprengen, sondern Industrieprodukte für physikalische Grenzbereiche. Im Werk in Rimbach-Mitlechtern werden Kunststoffrohre mit mehreren Lagen Draht spiraliert, also umwickelt und stabilisiert, damit sie beim Durchleiten von Flüssigkeiten oder Gasen nicht platzen. Ruben de Graafs Vater Walter hatte die Firma 1989 zusammen mit Gerhard Strobach und Werner Büchner gegründet, seit drei Jahren steht der Sohn an der Spitze dieses hidden champion. SPIR STAR beschäftigt mehr als 100 Mitarbeiter am Haupt- und Produktionssitz im vorderen Odenwald sowie weitere 50 an Vertriebsstandorten in Frankreich, den USA, Singapur und China. Bei Partnern aus der Industrie ist der mittelständische Zulieferer welt-



weit geschätzt, in der Öffentlichkeit jedoch kaum bekannt.

Auch die Produkte bedürfen der Erklärung. „Unsere Schläuche werden zum Beispiel in der Wasserstrahltechnik eingesetzt“, erläutert der Vorstand. Zum Schneiden von Stahl und Blechen etwa, aber auch bei der Wartung von Containerschiffen, deren Rumpf alle paar Jahre einen neuen Anstrich erhält und die dafür vorher entlackt werden – inzwischen mit Wasserdruk statt wie früher mit Sandstrahltechnik. Auch die Öl-, Gas- und Hydraulikindustrie ist auf die Höchstdruckschläuche aus Rimbach-Mitlechtern angewiesen, in der Automobilindustrie kommen

sie beispielsweise bei Heißklebefahren zum Einsatz. Im privaten Alltag nimmt dagegen kaum jemand einen SPIR STAR-Schlauch in die Hand – mit einer Ausnahme: beim Tanken an Wasserstoffzapfsäulen. Fast alle Tankstellen in Deutschland sind mit Schläuchen made im Odenwald ausgestattet, weil bei SPIR STAR früh das Potenzial der Wasserstofftechnik erkannt und gezielt Produkte dafür entwickelt und Zertifizierungsverfahren durchlaufen wurden.

Bis heute ist das Unternehmen vollständig im Besitz der Gründerfamilien. Nach der Umwandlung in eine AG im Jahr 2001 übernahm Rainer



Sabine Steinmann, Dr. Martina Koch, Ute Geyer, Rainer Schmitt und Ruben de Graf

Schmitt den Vorsitz im Aufsichtsrat. Er leitet das Gremium bis heute, das schafft Konstanz. Und weil Entscheidungswege kurz und Hierarchien flach sind, waren auch Planung und Umsetzung des naturnahen Firmengeländes in kurzer Zeit möglich.

Dr. Martina Koch, Diplom-Biologin und Projektleiterin bei der Heinz Sielmann Stiftung, spricht von einem „Leuchtturm“, der auf über 13.000 Quadratmetern des Areals entstanden sei: „Ich bin begeistert vom Tempo, dem Willen und der Intensität, mit der alle Beteiligten die Neugestaltung angegangen sind, und vom großen Interesse seitens der Belegschaft.“ Für Ruben de Graaf war von Beginn an klar: „Wir wollen die Mitarbeiter mitnehmen.“ Denn, das verhehlt der Vater einer elfjährigen Tochter nicht: „Zunächst ist eine Investition nötig. Allerdings sind wir überzeugt, dass sie sich auszahlt.“ Nicht nur, weil

mittelfristig die Kosten für Pflege und Bewässerung gesenkt werden können, sondern auch im immateriellen Sinne: „Wir sind ein Industriebetrieb und wollen der Natur etwas zurückgeben und die Artenvielfalt stärken. Es gibt nun mal keinen Planeten B, und was wir heute tun, entscheidet darüber, wie die Welt morgen aussieht.“

LEBENSRÄUME SCHAFFEN

Die firmeninterne Koordination übernahm Marketingleiterin Sabine Steinmann, bei SPIR STAR „die Grüne“ genannt. Das fachliche Know-how steuern Martina Koch und die Naturgartenplanerin Ute Geyer bei. Anfallende Arbeiten erledigt ein lokaler Garten- und Landschaftsbauunternehmer. „Es ist wichtig, Lebensräume zu schaffen: Steinhaufen aufschichten, in denen sich

Eidechsen wohl fühlen, wertvolles Totholz anbieten und Wasserstellen anlegen für Amphibien – ein Bachlauf mit Staustufen, ein Sickergraben. Dann kommen die Tiere von allein und locken weitere Arten an“, erläutert Geyer ihr Vorgehen.

Sabine Steinmann bestätigt: „Das hat bei uns in kürzester Zeit funktioniert. Überall sind Käfer, wir sehen Wasserläufer, Libellen und Schmetterlinge, und an dem kleinen Graben blühen plötzlich Blumen, die ich zwar nicht benennen kann, an denen ich mich aber erfreue. Auch Rehe kommen regelmäßig auf unsere Magerwiese.“ Eine für den Odenwald typische Streuobstwiese mit Apfel-, Birn-, Quitten-, Mirabellen- und Kirschbäumen wurde ebenfalls angelegt. Aus den Früchten irgendwann den SPIR STAR Ebbelwoi zu kelnern, ist eine – noch scherzhafte – Option.

NATUR IST NICHT IMMER AUFGERÄUMT

Ruben de Graaf gibt zu, dass er zu Beginn des Frühjahrs fast ein wenig enttäuscht gewesen sei: „Ich war sehr ungeduldig, wollte sehen, was wir im vergangenen Jahr geschaffen haben! Aber die Natur hat sich viel Zeit gelassen, der Frühling kam spät. Doch jetzt ist die Hölle los: Alles ist grün und blüht, und es gibt mehr Insekten und vor allem auch viel mehr Vögel“, zählt er auf.

Auch mit der neuen Optik rings um das Verwaltungsgebäude ist er glücklich. „Man muss sich zum Teil neue

Sichtweisen aneignen: Ein Naturgarten ist nicht immer so aufgeräumt wie eine konventionell gestaltete Fläche“, hatte Ute Geyer ihn gewarnt. Martina Koch hatte dafür plädiert, die Wildstauden, die den pflanz- und pflegeintensiven Wechselflor ersetzen, im Herbst nicht abzuschneiden: „Dann stehen über Winter halt ein paar braune Stängel rum, aber in ihnen können Wildbienen überwintern.“

Ruben de Graaf trauert auch dem immergrünen Kirschlorbeer, der in den 80er Jahren gepflanzt und jährlich neu mit jeder Menge Rindenmulch garniert worden war, nicht

nach – und erst recht nicht dem unkrauthemmenden Vlies, das kiloweise aus dem Boden geholt wurde. „Das Vlies verhindert, dass kleine Bodenlebewesen ihre Arbeit tun können“, entgegnete Ute Geyer den Fragen von SPIR STAR-Angestellten. „Das gehört zur Aufklärungsarbeit, genauso wie die Information, welche Pflanzenarten heimisch sind und welchen ökologischen Wert sie haben.“

JEDER FLÄCHE ZÄHLT

Nachahmer im gewerblichen und privaten Bereich zu finden ist erklärtes Ziel des Projekts ‚naturnahe Firmengelände‘ der Heinz Sielmann Stiftung. „Jede Fläche zählt“, sagt Martina Koch, und Ute Geyer ergänzt: „Oft kann man mit wenig Aufwand viel verändern.“ Um eine Rasenfläche in eine Blumenwiese zu verwandeln, müsse man gar nicht Unmengen an Samen kaufen, beteuert sie: „Auch bei SPIR STAR haben wir nur einzelne Streifen eingesät. Schon im zweiten Jahr sieht man, wie die sich ausbreiten.“

Sabine Steinmann hat außerdem gezielt Naturexperten aus der Region angesprochen und mittlerweile ein kleines Netzwerk gebildet. „Wir steigen immer tiefer in die Materie ein, und unser Wissen erweitert sich täglich“, erzählt sie. In Zusammenarbeit mit dem NABU werden Nistkästen für Mauersegler installiert. Ob es Sinn macht, auch den bedrohten Steinkauz anzusiedeln, prüfen derzeit Fachleute. Mehrere Medienberichte haben das Interesse benachbarter Firmen geweckt.

„Mein Plan war nicht, eine Bewegung loszutreten, aber ich freue mich, wie positiv es aufgenommen wird, dass wir dieses Biotop geschaffen haben“, sagt Ruben de Graaf. „Um die Artenvielfalt zu stärken, müssen alle mithelfen, wir sind nur vorangegangen. Und in der ganzen Freude über das große Krabbeln auf unserem Gelände darf auch niemand vergessen: Wir sind immer noch ein Industriebetrieb und wir machen auch noch Schlauch.“ **MO**



SMOKING TURTLES



TEXT MIKE SEIFERT BILDER PETRA ARNOLD

Gersprenz im hessischen Odenwald, wo dieser so idyllisch ist, wie er idyllischer kaum sein könnte, ist die Sorte Weltgegend, wo Fuchs und Hase miteinander Schach spielen oder sich auf dem Rücken von Schildkröten ein Kurzstreckenwettrennen liefern.

Unter kaum 200 Einwohnern des Dorfes gründet hier am ersten Weihnachtsfeiertag 2015 der 1984er Jahrgang Dennis Krupp mit zwei unwesentlich jüngeren Freunden fürs Leben, Alexander „Kubbe“ Kublik und Michael „Mitsch“ Hildinger, aus einer „Schnapsidee“ heraus den Mofa-Liebhaberverein Smoking Turtles Gersprenztal. Auf den Namen ist Krupp gekommen, weil „wir ja genau so langsam sind und immer viel Rauch hinterlassen“.

Um nicht mit Motorrad-Clubs (MCs) verwechselt zu werden, schreiben sie sich Mofa-Klubb mit Doppel-b und tragen statt Jeans-Kutten grungige Baumwoll-Holzfällerhemden in rot-schwarzem Karomuster.



Die Smoking Turtles wurden 2015 im Gersprenztal gegründet. Aktuell sind es 42 Mitglieder.

Mit über vierzig Vollmitgliedern sind die „Rauchenden Schildkröten“ heute der größte derartige Klubb Deutschlands. Auf ihren motorisierten Zweirädern namhafter Marken wie Hercules, Kreidler oder Zündapp, von denen das älteste Maschinchen Mitte der 1950er Jahre gebaut wurde, haben sie keinerlei Image-Problem und „nur positive Erfahrungen gemacht“, so Krupp. Gemäß dessen hauptberuflicher Devise „Handwerk hat goldenen Boden“ erfreuen sich er und seine Turtles-Kumpel an gemeinsamen Ausfahrten zu Oldtimer-Treffen, Kerbumzügen oder Begegnungen mit anderen Klubbs.



Mit 25 km/h und viel
Freude am Fahren
mit den Kumpels ist
oft der Weg das Ziel

Alle haben sie viel Spaß an
alten Mofas und Mopeds und
daran, mit Hingabe an ihren
„Dirty Betty“, „Polly Rocket“
oder „Lucky Larry“ getauften
Gefährten ein „bissel zu
schrauben“.

Gemeinsam Bier trinken
„und natürlich bissel Scheiße
babbeln“ gehört dazu. Der
Odenwald ist ihre erklärte
Heimat, „hier kommen wir her,
hier gehören wir hin!“ Es ist
„Heimatliebe eben“, wie der
bodenständige Kerl mit dem
rotbraunen Vollbart freudig
lacht.



Und weil Schildkröten zu den
ältesten Bewohnern der Erde
gehören, soll das für die
Smoking Turtles noch möglichst
lange so bleiben. Zumindest
so lange, wie es knatternde
Verbrennungsmotoren gibt. 

KULTUR TIPPS

von Max Koch



Der 28-Jährige studierte Musiktheaterregie an der Hochschule für Musik und Theater in Hamburg und Musikkunstwissenschaft an der Universität Bayreuth. Seine Wege führten den Wald-Michelbacher aus seiner Heimat hinaus – unter anderem ans Theater Augsburg, zu den Bad Hersfelder Festspielen, den Bregenzer Festspielen, den Tiroler Festspielen Erl, an die Hamburgische Staatsoper sowie an die Bayerische Staatsoper in München. Seit der neuen Spielzeit 2020/2021 arbeitet er als freischaffender Regisseur und Regieassistent unter anderem für die renommierte Lauten Compagnie in Berlin, die Performance-Gruppe Nico and the Navigators und wieder für die Bayerische Staatsoper sowie die Tiroler Festspiele in Erl. Derzeit ist Max Koch Stipendiat der Akademie Musiktheater Heute und das Mozartfests Würzburg. Als Vorsitzender bei dem im vergangenen Jahr gegründeten Verein Kulturradius e.V. engagiert er sich mit anderen kulturinteressierten Überwältern für die Vernetzung regionaler Künstlerinnen und Künstler.

FELSENMEER

Im Lautertal liegt versteckt an einem Berghang das sagenumwobene Felsenmeer. Einer Legende nach sollen sich dort einst zwei Riesen gegenseitig mit mächtigen Felsen beworfen haben, und der berühmte Drachentöter Siegfried hat vielleicht dort sein Ende gefunden. Die von den alten Römern als Steinbruch genutzte Landschaft ist heute ein Kletter- und Wanderparadies für die ganze Familie. Und jedes Jahr im September verwandelt sich der Geo-Naturpark in ein Meer aus Licht und Feuer – beim FELSENMEER IN FLAMMEN erwartet die Besucherinnen und Besucher eine Multimedia-Show der Superlative!

BUCHEN

Die Stadt Buchen liegt im Herzen des Odenwalds und ist nicht nur für ihre 500-jährige „Faschenacht“ bekannt. Beim Rundgang durch die historische Altstadt lohnt vor allem ein Besuch des Bezirksmuseums. In der dortigen Joseph Martin Kraus-Gedenkstätte kann man im ehemaligen Wohnhaus der Familie auf den Spuren des Odenwälder Mozarts wandeln. Übrigens: auch andere berühmte Künstlerpersönlichkeiten haben rund um Buchen gewirkt und gelebt – allen voran der Gegenwartskünstler Anselm Kiefer, der über viele Jahre ein Atelier im ehemaligen Hornbacher Schulhaus bezogen hat.

SOUND OF THE FOREST

Am Ufer des Marbachstausees kann man seit 2009 nicht nur schöne Natur genießen, sondern auch die Nacht zum Tag machen. Bei SOUND OF THE FOREST treffen sich Musikliebhaber, um gemeinsam zu feiern. Ob Tagstrip oder Campingausflug – das einzigartige Musikfestival zwischen Wald und See sollte man auf keinen Fall verpassen!

ZWINGENBERG

In der Burgenstadt am Neckar kann man die romantische Seite des Odenwalds erleben. Neben der Margarethenhöhle und der imposanten Burganlage aus dem 13. Jahrhundert begeistert vor allem die wild-malerische Wolfsschlucht, die Carl Maria von Weber zu seiner Oper DER FREISCHÜTZ inspiriert haben soll. Wer das Werk einmal am Originalschauplatz erleben wollte, sollte sich die Schlossfestspiele im Hof der Zwingenburg nicht entgehen lassen.

TELTSCHIKTURM

Auf dem Schriesheimer Kopf bei Wilhelmsfeld steht der 2001 errichtete Teltschikturm. Der aus Holz gefertigte Aussichtsturm gewährt einen fantastischen 360°-Weitblick über den Vorderen Odenwald bis zum Katzenbuckel. Wenn man den Blick in Richtung Bergstraße schweifen lässt, kann man sogar bis in die Pfalz schauen.



ERLEBEN

Gerade jetzt brauchen Unternehmen

eine starke Stimme.

Gemeinsam für einen starken Mittelstand.

Weitreichende Netzwerke
Wirkungsvolle Impulse

Besuchen Sie unsere Netzwerk-Veranstaltungen!

Infos unter:
www.bvmw.de/suedhessen/veranstaltungen

BVMW Odenwald
Thea Riemann
thea.riemann@gmx.de
Mobil 0171 6949699

**Der
Mittelstand.
BVMW**
Bundesverband mittelständische Wirtschaft
Unterneherverband Deutschlands e.V.

EVOLUTION LIVE

Das Schönste für eine Paläontologin sind spannende Funde. Das Zweitschönste: offene Fragen. Beides erwartet Sonja Wedmann mit wissenschaftlicher Vorfreude.

Seit 2007 ist sie Sektionsleiterin Paläoentomologie – fossile Insektenkunde – in der Abteilung Messelforschung und Mammalogie – Säugetierkunde – am Senckenberg Forschungsinstitut in Frankfurt. In der Senckenberg Forschungsstation Grube Messel verwaltet und pflegt sie die Sammlung fossiler Insekten. Mit ihren Grabungsteams befreit sie Zeugen der Vergangenheit aus rissigen, nur wenige Millimeter dicken Tonsteinschichten.

TEXT THOMAS TRITSCH





In dem vor 48 Millionen Jahren entstandenen Maarvulkan-See wurden bisher mehrere 10.000 Fossilien wohlbehalten gefunden

Dr. Sonja Wedmann,
Sektionsleiterin Paläoentomologie,
Leiterin der Außenstelle Messel

Die Lagerstätte bei Darmstadt gibt einzigartigen Aufschluss über die frühe Evolution von Säugetieren, Fischen, Schlangen und Insekten. Und das in einer Artenvielfalt und Qualität, wie sie wenige andere Fundstätten bieten. Aus dem einstigen, vor 48 Millionen Jahren entstandenen Maar-See wurden bereits mehrere 10.000 Fossilien aus der Zeit des Eozäns geborgen. Jährlich kommen rund 1.000 neue Funde hinzu. Neben seltenen Tier- und Pflanzenfossilien sind es insbesondere auch Vollkörperskelette mit überlieferten Umrissen von Haaren und Federn sowie kleinste Ausscheidungen, die Hinweise auf die Entwicklungsgeschichte der Erde vor rund 48 Millionen Jahren geben – als nach dem Aussterben der Saurier explosionsartige Veränderungen der Tier- und Pflanzenwelt eine enorme Dynamik gegeben hatten.

Doch die Paläontologie ist weit mehr als eine wissenschaftliche Trophäensuche. Die Insektenexpertin forscht am toten Objekt, um etwas über die Geheimnisse des Lebens zu erfahren. Und dafür war 2021 ein bislang sehr gutes Jahr. Im Frühjahr haben die Experten im UNESCO Weltnaturerbe eine bislang unbekannte Fliegenart beschrieben. Im Hinterleib des circa 47,5 Millionen Jahre alten Insekts konnte man Pollen von mehreren unterschiedlichen Pflanzen nachweisen. Der Blütenstaub konnte im Labor in seiner dreidimensionalen Struktur sichtbar gemacht werden. Diese Entdeckung ist ein Beweis dafür, dass sich Netzfliegen schon früh von Blütenpollen ernährt haben. Informationen, die Rückschlüsse auf die gesamte Ökologie dieser Tiere zulassen – auf die Umweltbedingungen und die Lebensweise uralter Insekten. „Sie waren schon damals wichtige Pflanzenbestäuber“, so Sonja Wedmann, die das Spektakuläre nicht nur an seinen Dimensionen bemisst.

Vor gut zehn Jahren hat ihr Team winzige Bruchstücke von Insektenlarven aus fossilem Fischkot isoliert. Ein unscheinbares braunes Klümppchen für Laien, aber ein riesiger Schatz für die Forscher, die in der Grube mit Spaltmesser und Lupe ganz vorsichtig nach Zeugnissen der Evolution Ausschau halten. „Manchmal kommt aber auch die Kettensäge zum Einsatz“, betont die promovierte Zoologin. Meistens zum Vorschneiden größerer Blöcke, die dann ganz genau, Schicht für Schicht, auf mögliche Fossilien untersucht werden. Ein Grabungsteam besteht in der Regel aus drei bis vier Experten sowie ein paar studentischen Helfern und Praktikanten, die vor Ort eingewiesen werden. Ein Rastersystem auf Basis von GPS-Daten teilt das Areal in einzelne Bereiche ein. Somit können Funde und Abbaublöcke zentimetergenau eingemessen werden.

Dass viele Funde in Messel so lange und so gut erhalten sind, hat mit der Geschichte des Ortes zu tun. Vulkanische Dampfexplosionen hatten vor 48,2 Millionen Jahren einen Trichter ins Gebirge gerissen, in dem sich Wasser angesammelt hat. Auf dem Grund des rund 100 bis 200 Meter tiefen Kratersees gab es keinen Sauerstoff. Herabsinkendes organisches Material wie Pflanzen und Tiere

wurde in dem speziellen Tiefenwasser-Milieu bestens konserviert. Langsam füllte sich der Krater mit Sedimenten, Algen setzten sich als Faulschlamm ab. Daraus konnte der Ölschiefer entstehen: das schwarze Gold der Paläontologen. Die Biomasse wurde in den tonigen Schichten erhalten. Ein Schatz für die Ewigkeit.

Früher wurde das Sedimentgestein zur Paraffingewinnung abgebaut, heute suchen Paläontologen zwischen den Ölschieferplatten nach Fossilien. Der wohl bekannteste Fund aus der Grube Messel ist der rund 47 Millionen Jahre alte weibliche Primat „Ida“. Eines der vollständigsten Affen-Fossilien weltweit. Als sie lebte, war Hessen noch von dichtem Regenwald bedeckt. Die Versteinerung wurde 2009 beschrieben. „Tante Ida“ hatte in der Fachwelt für enormes Aufsehen gesorgt. Und bietet auch weiterhin Gesprächsstoff. Noch heute ist umstritten, ob es sich um einen Vertreter der Lemuren handelt oder doch um einen Trockennasenaffen, aus dem sich 40 Millionen Jahre später die Vorfahren der Menschen entwickelten. Nach wie vor ist unklar, an welcher Stelle der Stammesgeschichte sich die Kollegin eingliedern lässt.

Sonja Wedmann berichtet von einem anderen Fall. 2007 wurde ein hervorragend erhaltenes fossiles „Wandelndes Blatt“ aufgespürt, das den noch heute lebenden Männchen dieser Gruppe verblüffend ähnelt. Das Insekt zeigt, dass das Imitieren von Laubblättern eine erfolgreiche Evolutionsstrategie ist, die sich über fast 50 Millionen Jahre bewährt haben muss. Aber auch, dass sich das Verbreitungsgebiet der Gruppe erheblich verändert hat. Heute kommt sie fast nur in Südostasien vor. „Ein schönes Beispiel, dass auch vermeintlich unauffällige Funde von großer Bedeutung sein können.“

Viele der Funde sind neben dem Senckenberg Museum auch im Hessischen Landesmuseum Darmstadt ausgestellt. Darunter auch das berühmte Urpferdchen. Ein vollständig erhaltenes Skelett aus dem Jahr 2015, das es sogar zum Wappentier der Grube Messel gebracht hat. Der Urwaldbewohner von der Größe eines Hundes ist seit letztem Jahr mittels 3D-Skelettmontage, Computertomographie und Animationskunst quasi zum Leben erweckt worden. Weitere Exponate werden im Besucherzentrum vor Ort und in zahlreichen weiteren hessischen Museen der Öffentlichkeit präsentiert.

Der Sommer ist die wichtigste Saison der Paläontologen. Bei viel Licht und trockener Witterung erkennt man die oft fragilen Fossilien am besten. Erst im Juni wurde ein herausragend erhaltener neuer Vogel entdeckt. „Ein Ausnahmefund“, so Sonja Wedmann, die mit ihrem Team weiterhin den uralten Vulkansee auf Reste der Vergangenheit untersucht, um neue Erkenntnisse für die Gegenwart zu gewinnen. „Auch nach 40 Jahren Forschung in Messel gibt es noch so viele offene Fragen“, kommentiert die Wissenschaftlerin. Die Grube ist ein geologisches Archiv, das noch viele Überraschungen birgt. Wahrscheinlich für mindestens 40 weitere Jahre. **MO**



Mit einem GPS-Base-Rover-System können Funde und Abbaublöcke sehr genau eingemessen werden

UNESCO WELTNATURERBE

Die Grube Messel bei Darmstadt wurde 1995 als erste Weltnaturerbestätte Deutschlands in die UNESCO-Welterbeliste aufgenommen. In außergewöhnlicher Weise gibt sie Aufschluss über die frühe Evolution der Säugetiere. Die Vielzahl und Qualität der dort entdeckten und erhaltenen Artenvielfalt ist erstaunlich. Pflanzen mit Blüten und Früchten, Insekten, Schildkröten, Echsen und Schlangen, Vögel und Fledermäuse oder Halbaffen. Durch die Besonderheiten der Grubenbeschaffenheit ist die Grube Messel auch ein Biotop für eine spezielle Flora und Fauna.

WELTERBE GRUBE MESSEL

Roßdörfer Str. 108
64409 Messel
T. 06159 717590
grube-messel.de

Von Schnuppertouren über Grubenwanderung und Grabungsimpressionen bis zum Welterbe-Express lässt sich vor Ort einiges erfahren und erleben. Infos zu aktuellen Sonderausstellungen und weiteren Aktivitäten bietet ein Blick auf die Website.

MESSEL-SAMMLUNG

Hessisches Landesmuseum
Darmstadt
Friedensplatz 1
64283 Darmstadt
T. 06151 1657000
hlmd.de

Zu den bekanntesten in der Grube Messel gefundenen Fossilien gehört das „Urpferdchen“. Als Exponat ist es im Hessischen Landesmuseum Darmstadt zu bestaunen. Im letzten Jubiläumsjahr des Museums wurde mit dem „Urpfard 2.0“ der 48 Millionen Jahre alte „Urpferdchenhengst“ unter Verwendung hochauflösender Computertomographiedaten wieder zum Leben erweckt. Als besonderes Kulturgut des Landes Hessen lockt die Messel-Sammlung zahlreiche Besucher aus der nahen und fernen Region.



Kleines Uräffchen „Darwinius masillae“, genannt Ida, wurde 1983 als einzige bekannte Art aus dieser Gattung in 47 Millionen Jahren alten Gesteinschichten in der Grube Messel entdeckt

FOSSILIEN- UND HEIMATMUSEUM MESSEL

Fossiliens- und Heimatmuseum
Langasse 2
64409 Messel
messelmuseum.de

Im Museum gibt eine große Sammlung von Tier- und Pflanzenspezies Aufschluss über das Leben des damaligen Zeitalters. Über an Vitrinen angebrachte Audioführer gibt es jede Menge interessante Informationen.

DAUERAUSSTELLUNG

Weltnaturerbe Grube Messel

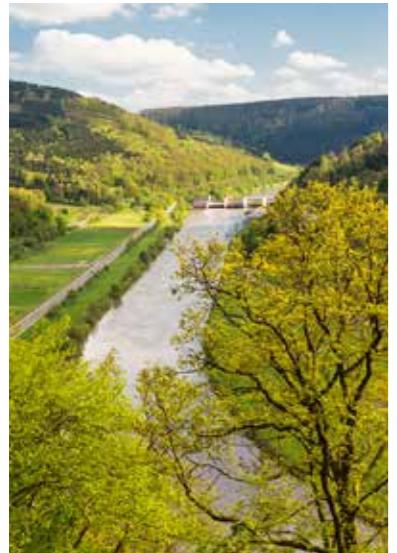
Senckenberg Naturmuseum
Frankfurt
Senckenberganlage 25
60325 Frankfurt
T. 069 75420
senckenberg.de

Die Dauerausstellung umfasst eine Vielzahl Originalfossilien, die Lebewesen der Grube Messel wie Säugetiere, Vögel oder Insekten, aber auch Pflanzen zeigen.

AUF UND RAUS

WANDERTIPPS

Der Odenwald ist groß. Es gibt zahlreiche Wanderungen, die mit einem kleinen Erlebnis, mit Lehrreichem und mit Bewegung an der frischen Luft mitten in der Natur verbunden werden können.



AUF DEN SPUREN DES NECKARS

📍 Eberbacher Pfad der Flussgeschichte

Gemächlich fließt der Neckar im Odenwald vorbei an steilen Bergflanken, mittelalterlichen Burgen und idyllischen Dörfern und Städten. Der Fluss hat mit seiner gewaltigen Kraft die Landschaft eindrucksvoll geformt und seine Spuren nirgendwo so markant und vielfältig hinterlassen wie rund um Eberbach. Auf dem etwa zehn Kilometer langen Lehrpfad erfahren Spaziergänger und Wanderer vieles über die erstaunliche Geschichte des uralten Flusses. Der Rundweg führt vom Naturparkzentrum bis zum Breitenstein durch eine wunderbare Natur- und Kulturlandschaft voller Überraschungen und bietet eindrucksvolle Ausblicke.

EIN EPOS, IN STEIN GEMEISSELT

📍 Sandsteinskulpturen-Weg bei Bürgstadt

Kunst, Geschichte und Fiktion sind auf dem Nibelungensteig und Bildungs- und Jugendwanderweg bei Bürgstadt untrennbar miteinander verbunden. Auf den Bergen oberhalb von Bürgstadt trifft man auf Spuren der Vergangenheit. Neun markante Skulpturen aus Buntsandstein erinnern an das mittelalterliche Epos – das Nibelungenlied. Neben den wichtigsten Figuren bilden sie auch Schauplätze oder Szenen wie etwa den Kampf zwischen Siegfried und dem Drachen Fáfnir nach. An zahlreichen Aussichtspunkten entlang des Weges eröffnet sich dem Wanderer außerdem ein schöner Ausblick auf den Main und seine benachbarten Regionen.

WWW.TG-ODENWALD.DE

WWW.NIBELUNGENLAND.NET

EIN TIERISCHES ERLEBNIS

📍 Eselwandern bei Wald-Michelbach

Auf Wanderschaft mit den Vierbeinern Yola, Lieschen Müller, Emilio, Luigi und Laurin lässt sich auf individuellen Touren im Geo-Naturpark Bergstraße-Odenwald die Natur erkunden. Von Märchenwanderungen oder einer Sommer-Wildkräuter-Wanderung bis zu Nachtwanderungen bei Vollmond. Auch in den Wintermonaten geht es los zu Glühwein-Eselwanderungen. Nach „Esel-Kennenlernen“ und der „kleinen Eselogie“ wird gehalftet und gestriegelt. Danach beginnt die Wanderung im Eseltempo durch Wälder und Wiesen. Auf dem Weg erfährt man Wissenswertes über die Esel. Mit einem Stallplausch endet die Erlebnistour.

WWW.ESELWANDERN-ODENWALD.DE

PIXELFREIHEIT

Visuelle Kommunikation

Magazingestaltung, Corporate Design, Logoentwicklung, Webdesign, Online Marketing

hallo@pixelfreiheit.de



ANZEIGE



KINDERWÜNSCHE WERDEN WAHR

Kinder sind die Zukunft unserer Gesellschaft, und so liegt nichts näher, als jenen Kindern und Jugendlichen, die nicht auf der Sonnenseite des Lebens stehen, ein kleines Stück Hoffnung zu schenken. Der als gemeinnützig anerkannte Verein MainLichtblick schenkt körperlich beeinträchtigten, schwer kranken und traumatisierten Kindern einen Lichtblick, der ihnen neue Zuversicht für ihr Leben geben soll.

So gut wie jeder hat einen Herzenswunsch, dessen Erfüllung einem für Monate bis hin zu Jahren neue Kraft und Energie spendet. MainLichtblick e.V. hat seit der Gründung im Jahr 2013 schon stattliche 1.692 Wünsche erfüllt. Im aktuellen Jahr 2021 sind dies bereits 180 Herzenswünsche, darunter zahlreiche aus dem Odenwaldkreis. Beispielsweise hat MainLichtblick dem 2-jährigen Manuel aus Breuberg einen Orthesen-Anzug zur Stärkung seiner Rumpfmuskulatur finanziert. Dem autistischen 11-jährigen Ben aus Höchst im Odenwald, ermöglichte MainLichtblick eine Rutsche im Garten, während die integrative KITA in Bad König medizinische Gewichtsdecken für die beeinträchtigten Kinder erhielt.

Bei der Erfüllung dieser Herzenswünsche soll es nicht bleiben, denn MainLichtblick will weitere Spender:innen und Unternehmen im Odenwald dafür gewinnen, ihr soziales Engagement zu zeigen.

Im Fokus stehen Kinder und Jugendliche bis zum Alter von 18 Jahren aus dem gesamten Odenwaldkreis. Für noch mehr gemeinsame Lichtblicke! Mehr Infos zur Erfüllung der Herzenswünsche sowie Spendenmöglichkeiten gibt es auf unserer Website von MainLichtblick e.V.

MAINLICHTBLICK E.V.

Walther-von-Cronberg-Platz 2
60594 Frankfurt am Main
T. 069 9999965 00
E. info@mainlichtblick.de
www.mainlichtblick.de



**Vorsorge für die
Nachfolge.
Morgen kann kommen.**

Wir machen den Weg frei.

Unternehmensnachfolge rechtzeitig regeln.

Nutzen Sie unsere Genossenschaftliche Beratung: die Finanzberatung, die erst zuhört und dann berät – ehrlich, kompetent und glaubwürdig. Ob familienterne oder -externe Nachfolge, Bewertung oder Verkauf Ihres Unternehmens, bei uns stehen Ihre Ziele und Wünsche, Pläne sowie Vorhaben im Mittelpunkt. Jetzt Termin vereinbaren und beraten lassen.

06061 7010
service@vvrbb.de

**Vereinigte Volksbank
Raiffeisenbank eG**
Volksbank Odenwald • Raiffeisen-Volksbank Miltenberg



Über 20 Jahre lang hat der Weltenbummler, Tauchguide, Locationscout und Naturfotograf Rainer Schimpf in Südafrika gelebt. Die Pandemie führte ihn und seine Frau Silke vorübergehend zurück in die Heimat nach Rimbach. Zusammen haben sie den Odenwald neu entdeckt.

BACK TO THE ROOTS



Heimische Wildnis:
Eine Erdkröte (*Bufo bufo*) blickt neugierig in die Kameralinse.
Aufgenommen bei Grasellenbach



Eine Ringelnatter (*Natrix natrix*) beobachtet präzise die Umgebung. Abgelichtet aus dem Mengelbacher Steinbruchsee heraus.

Der Hecht (*Esox lucius*) ist in Süß- und Brackwasser zu Hause. Lichtstrahlen setzen den kleinen Raubfisch im Mengelbacher Steinbruchsee in Szene.



Rainer Schimpf mit Ehefrau Silke nach einem erfolgreichen Tauchgang

Die lichthungrige Seerose (*Nymphaea*) gehört zu den Schwimmblattpflanzen. An der Spitze sitzen die Blätter und Blüten an langen Trieben, kräftige Rhizome halten die Pflanzen fest im Boden.



Was soll einer, der die Meere der Welt gesehen hat, schon erzählen über die Unterwasserwelt des Odenwalds? Lassen die Erinnerungen an Wale, Haie und Delfine, an den Sardine Run entlang der Wild Coast Südafrikas oder die Korallenriffe vor Australien nicht jeden spiegelglatten Odenwälder See zum trüben Tümpel und jeden gemächlich dahinplätschernden Bach zum kläglichen Rinnsal schrumpfen? Weit gefehlt. Rainer Schimpf bringt seine Begeisterung höchst glaubhaft zum Ausdruck, wenn er von Tauchgängen und Schnorcheltouren in der alten Heimat schwärmt.

„Unberührt“ seien die Wasserlandschaften unter ihrer Oberfläche: „Das durch Bäume einfallende Licht, die Wurzeln und Pflanzen lassen alles sehr mystisch wirken. Insgesamt eröffnet uns die Natur hier völlig neue Blickwinkel.“

Seit März 2020 ist Rainer Schimpf – mit zwei kurzen Unterbrechungen – zurück im Odenwald. 1967 in Mannheim geboren, zog er als kleiner Junge mit den Eltern nach Zotzenbach. Dort durchstreifte er Felder und Wälder, begeisterte sich für Vögel und Amphibien. Mit elf bekam er seine erste Kameraausrüstung – der Beginn einer Leidenschaft, die bis heute anhält. Ein paar Jahre später kam mit dem Tauchen eine zweite Liebe hinzu. Reisen und Abenteuern war er ebenfalls nie abgeneigt, das machte es leicht, all diese Hobbys zum Beruf zu bündeln: Der gelernte Versicherungskaufmann hängte seinen Job bei einer Werbeagentur an den Nagel, gründete die Agentur Expert-Tours und ließ sich in Südafrika nieder. Dort und in den Nachbarländern Namibia, Botswana und Mosambik organisierte er Tauchexpeditionen und machte sich einen Namen als Locationscout, der Filmcrews an die zauberhaftesten Orte mit den reichsten Fischgründen und zu den spektakulärsten Tier- und Naturbildern führte. Seit 2013 leitet er das Unternehmen zusammen mit seiner Frau Silke. Bis die Corona-Pandemie das Paar auf Null herunterbremste.

VOM WAL AUSGESPUCKT

„Unsere Klientel ist sehr international, aber der Tourismus kam völlig zum Erliegen und Reisen waren nicht möglich, daher entschieden wir, das Ende der Pandemie im Odenwald abzuwarten“, erzählt Schimpf – und wie er da so am Fenster seiner Küche sitzt, die Morgensonnen im Gesicht und vor sich den Laptop und etliche Festplatten, wirkt er sehr gelassen und geerdet. Trotz der Ungewissheit, wann er sein altes Leben wieder wird aufnehmen können. Vielleicht wird man so, wenn man, wie es ihm 2019 passierte, im Maul eines Wals gelandet ist, der einen aber nach

wenigen Sekunden völlig unversehrt wieder ausspuckt. Vielleicht ist man aber auch so, wenn man im tiefsten Herzen Odenwälder geblieben ist.

Jedenfalls haben Rainer und Silke Schimpf die geschenkte Zeit genutzt und jede Menge Daten sortiert, Pläne geschmiedet und das getan, was beide am meisten lieben: Zeit in der Natur verbracht. Regelmäßige Tauchgänge in den Seen der Region dienten dem Training und Erhalt der Fitness. Die Kamera war immer dabei. So gelangen wunderschöne Aufnahmen: der poetische Blick durch die Wasseroberfläche vorbei an blühenden Seerosen und die steilen Kanten eines Steinbruchs hinauf. Eine Ringelnatter, die im Geäst eines im Wasser liegenden Baums döste und von Schimpfs plötzlichem Auftauchen so überrascht war, dass sie völlig vergaß zu fliehen. Feuersalamander, die der 54-Jährige schon als Kind faszinierend fand und die er zu seiner großen Freude wieder in größerer Zahl vorfand. „Die Tiere sind gefährdet, aber ich bin beruhigt, dass der Odenwald noch viele intakte Biotope hat, in denen viele Arten Lebensräume finden – auch viele Amphibien und Vögel wie der seltene Schwarzstorch oder Uhus, die ich beim Brüten fotografieren konnte.“

WASSERWELT ULFENBACH

Die Wasserqualität habe sich offenbar vielerorts verbessert, stellt er fest: „Es gibt viele heimische Flusskrebse. Die findet man nicht, wenn die Gewässer verschmutzt sind.“ Immer wieder ist er im privaten See am stillgelegten Steinbruch in Ober-Mengelbach getaucht: „Das ist ein junges Biotop, das sich schnell verändert. Tauchen ist dort nur mit Genehmigung möglich.“ Flüsse hat er sich mit Brille, Schnorchel und Unterwasserkamera genauer angesehen. Die Bilderausbeute in der Weschnitz war nicht berauschend. Schimpf vergleicht: „Die Sicht ist ungefähr so, wie wenn man in Kaffee schwimmt.“ Dagegen entpuppte sich der Ulfenbach als Kleinod mit tierreichen Uferböschungen – und einer Äskulapnatter als Nachbarin von Ringelnattern und

Eidechsen, die er dort erwartet hatte. Andere Funde begeisterten den Naturfreund und -schützer dagegen gar nicht: ein Koi etwa, der ihm plötzlich entgegenschwamm. „Den hat vermutlich jemand ausgesetzt“, kritisiert er. „Ein einzelner Koi ist vermutlich kein Problem, aber wenn invasive Arten sich ausbreiten und die heimischen Arten verdrängen, gerät vieles aus dem Gleichgewicht.“ Auch ein Kamberkrebs setzte sich im Ober-Mengelbacher Steinbruch vor seine Linse. „Das ist ein aus Nordamerika stammender Flusskrebs, der als invasive gebietsfremde Art auch in Europa vorkommt. Er ist in West- und Mitteleuropa bereits flächende-

ckend verbreitet und dort die mittlerweile häufigste Flusskrebsart“, erklärt er. Auch bei Fröschen und Kröten gebe es einen Verdrängungsprozess: „Im Ried ist zu beobachten, dass ebenfalls aus Nordamerika eingewanderte Ochsenfrösche die angestammten Frösche und Kröten fressen.“

Rainer Schimpf befolgt eine ganz einfache Regel, um die Natur zu genießen und sie gleichzeitig in Ruhe zu lassen. Die vermittelte er auch seinen Kunden und Zuhörern bei Vorträgen: „Take nothing but pictures and leave nothing but footprints.“ Anwendbar im Odenwald und hoffentlich bald auch in den Meeren der Welt. **MD**



Der aus Nordamerika und der Familie der Flusskrebse (Cambaridae) stammende Kamberkrebs ist eine invasive Art und bedroht den heimlichen Flusskrebs



Die Süßwasserqualle ähnelt einer Art, die auch im chinesischen Jangtse-Fluss vorkommt. Rainer Schimpf fotografierte die Tiere im Steinbruchsee Mengelbach.



Born to be Wald: der neue SmartSkidder von Suffel

KLEIN, ABER OHO!

Die neu entwickelte Forstraupe aus dem Hause Suffel präsentiert sich als ganz großes Talent im Wald.

Kompakt und wendig ist der kraftvolle SmartSkidder wie gemacht für die Holzernte auf kleinen Flächen. Die kleine Raupe fällt und rückt und stapelt Holz, hilft beim Wässern und Transportieren im Wald. Und das ganzjährig – als perfekte Ergänzung zu großen Maschinen wie Harvester und Co.

Das Gelände kann noch so schwer zugänglich sein: Der SmartSkidder kommt überall hin und hilft beim Transport von Zäunen, Pfosten, Zugankern und Kurzholz. 1.000 Liter Wasser müssen in den Wald? Kein Problem für den SmartSkidder.

Ihren ganz großen Auftritt hat die kompakte Forstraupe, wenn es darum geht, Bäume zu fällen: Eine Seilwinde mit vier Tonnen Zugkraft erleichtert das motormanuelle Fällen ungemein. Wenn über eine Umlenkrinne am Rahmen das Fahrzeug zusätzlich befestigt wird, steht der SmartSkidder wie der sprichwörtliche Fels

in der Brandung. Stichwort Käferholz: Dank der kompakten Bauweise kann die hochmoderne Raupe auch einzelne Bäume entnehmen, bevor der gesamte Waldbestand befallen ist. Anschließend wird das Holz mit hydraulischem Schild bequem gepoltiert.

Der SmartSkidder arbeitet bei allem auch auf elektronischen Zuruf, kann also über bis zu 100 Meter ferngesteuert werden, falls es im Gelände für Menschen allzu unwegsam oder gefährlich wird.

SUFFEL FÖRDERTECHNIK GMBH & CO. KG

Limesstraße 11
63741 Aschaffenburg
Reinhold Körner
T. 06021 861 588
E. smartskidder@suffel.com

**UNISONO**

Wäsche und mehr auf zwei Etagen

Ludwigstraße 61
69483 Wald-Michelbach
T. 06207 9488940

Das Fachgeschäft führt Wäsche zahlreicher Markenhersteller wie Marie Jo, Prima Donna, Mey, Triumph, Schiesser, Sloggy und Tom Tailor, Bademode von Sunflair sowie Cawö Frottierware. Unisono bietet nicht nur ein großes Sortiment, sondern auch kompetente Beratung.

**PACKESEL**

Wer zweimal läuft, ist selber schuld!

Kröckelbacher Str. 33
64658 Fürth
T. 0157 32428608
packesel-taschen.de

Einpacken, bepacken, wegpacken, umpacken! Packesel steht für handgearbeitete Taschen und Körbe, Rucksäcke und Accessoires – stylische Produkte in herrlichen Farben und dezentem, funktionalem Design.

**MOSSAUTALER SEIFE**

Handgemachte Körperpflege aus dem Odenwald

Almenweg 12
64756 Mossautal
T. 06062 8098706
mossautaler-seife.de

Aus einer Liebhäberei entstanden, haben die handgemachten Seifen und Cremes ohne künstliche Zusatz-, Duft- oder Farbstoffe, viele Fans gefunden. Nicht nur bei den Zutaten gilt „Natur pur“, auch die Verpackungen sind auf ein Minimum reduziert und aus nachhaltigen Materialien. Weniger ist oft mehr!

**STARTS DESIGN**

Individuelles Grafik- und Webdesign

Heckenmühle 2
69483 Wald-Michelbach
T. 06207 9241301
starts.design

Wir sind Dein Ansprechpartner in Sachen individuelles Grafikdesign, Webseiten-Erstellung und Social Media-Beratung im Odenwald und darüber hinaus. Eine umfassende Beratung ist bei uns Herzenssache. Auf Dich persönlich zugeschnittene Konzepte und moderne Technik vereinen sich so zu nachhaltigen Lösungen im Bereich der Medienwelt.



Seit der Gründung des Unternehmens 1928 werden in der familiengeführten Kelterei Krämer in Beerfurth Äpfel zu Säften gepresst und abgefüllt oder zu Apfelwein weiterverarbeitet. Dieser hat es in verschiedenen Variationen zu überregionaler Bekanntheit gebracht.

MODERN UND TIEF VERWURZELT

Unter der Produktlinie „BEMBEL-WITH-CARE“ gibt es seit 2008 sogar Apfelwein und Apfelweinmischgetränke aus der Dose. Die Heimat der Kelterei ist von Beginn an der Odenwald. Stefan Krämer, seit 2016 Geschäftsführer, sieht sich und seinen Betrieb dort bis heute gut verortet: „Wir sind hier im Odenwald verwurzelt mit den Menschen, unseren Mitarbeitern, den umliegenden Gemeinden; und vor allem natürlich auch mit den Streuobstwiesen.“ Von diesem besonderen Teil der Kulturlandschaft des Odenwalds wird ein Großteil der Äpfel bezogen, die den hauseigenen Produkten ihren besonderen Geschmack verleihen.

Modern und tief verwurzelt im Odenwald: Auch bei der in Kürze beginnenden Erweiterung des Betriebs bleibt die Familie Krämer ihrer Heimat treu. Der Standort birgt ein ganz besonderes Potenzial – auch dank den motivierten Mitarbeitern, die sich der Natur der Region verbunden fühlen.

In der Kelterei Krämer werden traditionelle handwerklich erprobte Rezepte mit moderner Keltertechnik und Wissen kombiniert. Denn das ist die wesentliche Grundlage für den Erfolg – die Leidenschaft für die Arbeit. Das junge Produktionsteam ist immer daran interessiert, Produkte zu verfeinern und neue zu entwickeln. Auch fast hundert Jahre nach Gründung des Unternehmens bleibt es bei der Kelterei Krämer spannend!

**KELTEREI KRÄMER**

Crumbacher Straße 6
64385 Reichelsheim-Beefurth
T. 06164 6420815
www.kelterei-kraemer.de



DER KÖNIG DES OBSTS

TEXT ANKE HELÈNE BILDER PETRA ARNOLD

Uralte Apfelsorten, sonnige Wiesen und Menschen, die voller Herzblut und Leidenschaft alles für ihr Lieblingsobst tun – denn der Apfel gilt im Odenwald als Kulturgut. Und wer schon einmal herhaft in einen frisch gepflückten Apfel gebissen hat, der weiß: Der Apfel wird hier völlig zu Recht verehrt.

Ein Biss und schon entwickelt sich die Süße des Apfels, dann seine herzhafte Säure: Welch ein erfrischender Genuss! Mehrere Hundert Apfelsorten soll es im Odenwald geben – manchmal variieren sie von Ort zu Ort und ein paar Dörfer weiter kann die Lieblingssorte des Einen dem Anderen völlig unbekannt sein. Form, Schale, Kengehäuse, jeder Apfel ist anders – und in ganz Deutschland gibt es über 4.000 verschiedene Sorten.

Dass der Odenwald mit Äpfeln gesegnet ist, ist aber kein Zufall, sondern das Ergebnis sorgsamer Pflege der Natur und des verantwortungsvollen Anbaus und Erntens. Obstbaumschnitt, Pflanzenphysiologie und Baumgesundheit – hier muss einiges beachtet werden. Besonders beliebt sind die „alten Sorten“, die aus der Zeit vor der systematischen Obstzüchtung stammen. Bei einigen lässt sich der Ursprung mindestens bis ins Mittelalter zurückverfolgen. Die Sorten sind oft viel resistenter gegenüber Krankheiten – ein weiterer Vorteil neben dem vielfältigen Geschmack.

Der Apfel ist die beliebteste Obstsorte der Deutschen, rund 19 Kilo jährlich isst jeder im Schnitt. Wenn man bedenkt, dass dabei oft dieselben wenigen Sorten auf den Teller kommen, ist das schon fast langweilig. Wer die alten Sorten probieren möchte, sollte sein Glück auf einem der regionalen Wochenmärkte oder in einem der Bauernläden probieren.

Die alten Sorten sind vor allem auf den Streuobstwiesen des Odenwalds zu finden. Diese Wiesen sind besonders schützenswert, denn hier wird Obst noch traditionell und im Einklang mit der Natur gearbeitet: Hochstämmige Obstbäume stehen verstreut auf der Wiese, es wird ohne Pestizid- und Mineraldünger angebaut, und die Wiesen werden als Weiden zum Beispiel für Schafe genutzt.



Der selektive Fraß der Schafe führt dazu, dass sich eine arten- und blütenreiche Wiesenvegetation herausbildet, die vielen Tieren als Nahrungsquelle und Lebensraum dient. Die Streuobstwiesen bereichern unser Ökosystem mit selten gewordenen Pflanzen und Tieren – mehr als 3.000 Tierarten können dort leben, auch stark bedrohte Vögel wie der Steinkauz sind bevorzugt in Streuobstgebieten zu finden.

Dass es im Odenwald so viele Apfelsorten gibt, kommt natürlich auch unserem Gaumen zugute: Gerade die Äpfel von den Streuobstwiesen sind ideales Kelterobst für Apfelsaft und Apfelwein, denn sie sind säurehaltiger. Die Äpfel sind vom Äußeren her weniger ebenmäßig als das Tafelobst aus dem Supermarkt, aber das macht nichts – auf die inneren Werte kommt es an, Modelmaße sind hier nicht gefragt. Jetzt im Herbst herrscht bei den Kelterereien Hochbetrieb. Zunächst entsteht der natürliche Apfelsaft, dann der „Rauscher“ (ähnlich dem Federweißer beim Wein) und schließlich der beliebte „Ebbelwoi“.



Die Apfelfülle des Odenwalds ist regionales Kulturgut. Im Odenwald verschmelzen Tradition und Innovation, Vergangenheit und Moderne.



Das Veredeln von Äpfeln wird im Odenwald ebenfalls in vielen kleinen und größeren Brennereien perfektioniert. Auch alte Sorten werden zu Apfelbränden veredelt und entfalten ganz besondere und individuelle Geschmacksnoten.

Was darüber hinaus noch alles möglich ist, lässt sich bei den Odenwälder Gastro-nomen erleben: Vom Apfel-Süppchen bis zu in Apfelwein geschmortem Fleisch und feiner Apfeltorte mit Apfel-Secco ist alles möglich. Die Apfelvielfalt des Odenwaldes ist regionales Kulturgut. Im Odenwald verschmelzen Tradition und Innovation, Vergangenheit und Moderne. Naturschützer und Landwirte, aber auch Gastro-nomen und Privatleute kommen mit vielen Ideen in den Odenwald und sorgen so dafür, dass das Kulturgut Apfel mit seinem Artenreichtum und seiner einzigartigen Natur rund um die Streuobstwiesen erhalten bleibt.



Für die Erhaltung der Natur sind auch umweltpädagogische Initiativen mit Kindern bedeutsam: In Zeiten, in denen Bewegung und Naturbesuche immer seltener werden, ist es wichtig, ihnen früh die Bedeutung des Naturschutzes, der Streuobstwiesen und auch der Äpfel näherzubringen. In Nachmittagsgruppen, Ferienspielen oder Naturkindergärten können die Kleinen die Jahreszeiten mit allen Sinnen erleben und hautnah erfahren, wie Wiesenlandschaften gepflegt und bewirtschaftet werden. So lernen sie von klein auf achtsam mit der Natur und allen Lebewesen umzugehen – und auch, wie gut so ein Apfel schmeckt, wenn man ihn selbst geerntet hat. **MO**



PATENSAFTSTHEMA

Jürgen Flügge, Leiter und Regisseur am Hoftheater auf der Tromm, und leistet als "Apfelmacher" und Partner des Fördervereins Odenwälder Äpfel e.V. einen besonderen Beitrag zum Erhalt der Odenwälder Äpfel und den daraus hergestellten Erzeugnissen. Ferner hat er eine „Apfellesung“ in seinem Programm des Theaters. Das verbindet in bester Weise das Kulturgut Apfel mit der Kultur.

Ein guter Grund für Jürgen Flügge und das Hof-Theater-Tromm die Patenschaft für diesen Beitrag zu übernehmen.



Die Fotoreportage entstand auf den Streuobstwiesen der Familie Schütz in Bonsweiher.

**FARMERHAUS-RESTAURANT****Out of Africa**

Am Farmerhaus 1
64823 Gross-Umstadt
farmerhaus.de

„Im Farmerhaus schmecken Sie die puren Sonnenseiten des Lebens. Immer wieder aufs Neue. Und jedes Mal überraschend anders.“

**PRAXIS FÜR NATURHEILKUNDE****Ganzheitliche Therapieverfahren**

Talweg 1A
69483 Wald-Michelbach
naturheilkunde-doering.de

Dipl. Biologin und Heilpraktikerin Christiane Döring begleitet in ihrer Praxis für Naturheilkunde Menschen mit chronischen und akuten Erkrankungen.

**PARKHOTEL 1970****Unvergessliche Zeitreise**

Ohrnbachtalstraße 7
64720 Michelstadt-Vielbrunn
parkhotel-1970.de

Im Parkhotel 1970 den Original-Flair der späten 60er und frühen 70er Jahre erleben – nicht etwa abgekupfert retro, sondern ganz und gar original.

**BASTIAN WERNER****Fotoworkshop und Fotoreisen**

Bahnhofstraße 8
64367 Mühlthal

Landschaftsfotografie mit Profifotograf Bastian Werner. Fotokurs: In 7 Stunden durch alle Lichtstimmungen. Infos und Anmeldung: bastianw.de

**ESSZIMMER****Restaurant für Casual Fine Dining**

Alte Postgasse 53
69469 Weinheim
esszimmer-weinheim.de

Kreativ & Innovativ! Authentische regionale Gourmetküche in der historischen alten Post direkt an der Weschnitz.

**MANAGE YOURSELF****Körper und Geist in Balance**

Sophie-Scholl-Str.17
64668 Rimbach
manage-yourself.eu

Dagmar Arnold, ganzheitlicher Stress- und Mentalcoach, unterstützt beim Finden des ganz persönlichen Wegs zu mehr Achtsamkeit, Wohlbefinden und Klarheit.

**EAR SEEDS****Kartenset zur Selbstanwendung**

Tanja Anna Maria Parvin
Heilpraktikerin
heilkrautfee.de

Sanfte Ohrakupressur mit goldenen „Ohrsamen“. Ear Seeds – zur Selbstanwendung bei vielerlei Beschwerden wie Wechseljahren, Kopfschmerzen, Stress und Ängsten.

**HOF-THEATER-TROMM****Theater – Musik – Kabarett**

Auf der Tromm 13
64689 Grasellenbach/Tromm
hof-theater-tromm.de

Das Hof-Theater-Tromm ist über unsere Region hinaus bekannt für gute Unterhaltung und sein Programm für Kinder. Für alle, die das Besondere lieben.

**ODENWALDKISTEN****Aus der Region – für die Region**

Fliederstrasse 41
64747 Breuberg
odenwaldkisten.de

Gefüllte Kisten mit Schätzen aus der Region. Ideal zum Verschenken an Kunden und Freunde. Odenwaldkisten sind auch schöne Präsente zum Firmenjubiläum.



VRS OBJEKTAUSBAU GMBH

Ihr Fachbetrieb für Parkettarbeiten

Seckenheimer Straße 75
68165 Mannheim
vrs-objektausbau.de



Man fühlt sich schon ein bisschen wie in Schottland, wenn man am Rüdenauer Ortseingang vor diesem geduckten weißen Fabrikgebäude steht.

In einem quellenreichen Talkessel zwischen dicht bewaldeten Hängen hat ein visionärer Geist mit einem entschlossenen Team die größte Whisky-Destille in Deutschland aufgebaut. Und das ist erst der Anfang.

Also, liebe Schotten: Bitte ganz warm anziehen!

WHISKY BABY

BILDER PETRA ARNOLD

TEXT THOMAS TRITSCH



A stack of wooden barrels from St. Kilian Garrison Brothers Distillery. The barrels are arranged in several rows, each labeled with a unique number and the brand's name. The labels are circular and feature the text "St. KILIAN GARRISON BROTHERS DISTILLERY" along with a star symbol. The numbers visible on the barrels include 2644, 2641, 2643, 2645, 2632, 2631, 2634, 2635, 2628, 2626, 2623, 2622, 2621, 2620, 2627, 2616, and 2615. The barrels are made of light-colored wood and are stacked on wooden pallets.

Die idyllische Gemeinde ist noch Odenwald, aber schon Unterfranken. Ein winziges, abgelegenes Nest. Doch gerade hier hat der besondere Geist von St. Kilian ein ideales Refugium gefunden. Von den 760 Einwohnern sind bereits über 300 Mitglied im örtlichen Whisky-Club. Das Dörfchen ist erobert. Jetzt folgt der Rest der Welt.

„Wir sind noch immer early stage“, sagt Andreas Thümmler im lockeren Gründer-Sprech. Als Investment-Banker und Venture-Capitalist war der 51-Jährige längst zur Kultfigur seines Genres avanciert. Der studierte Computerwissenschaftler und Betriebswirt genießt in der Szene einen fast schon legendären Ruf. Als Leidenschaftlicher Whisky-Sammler hat er vor knapp zehn Jahren ein völlig anderes Start-up verwirklicht: eine eigene Destillerie. In der alten Heimat noch dazu. Eine märchenhafte Story, die von glücklichen Zufällen, sympathischer Hartnäckigkeit und chronischer Begeisterungsfähigkeit flankiert ist.

Cheers: Für den
Premium Whisky
Bud Spencer -
the Legend"
wurden edle
Bourbon-Fässer
aus den USA
mit italienischen
Amarone Rot-
wein-Fassnoten
kombiniert



BUD SPENCER WHISKY

2020 wurde St. Kilian von Bavaria Films kontaktiert, um einen passenden Whisky für die Filmlegende Bud Spencer zu kreieren

auf dem roten Fabrikschornstein steht es vertikal in großen Lettern: WHISKY. Von der ehemaligen Textilfabrik ist nur noch das Gerippe übrig. Hier wurde früher im industriellen Maßstab Kleidung genäht. Heute entsteht in Rüdenau eine Kollektion aus feinen Odenwälder Single Malts von der größten Destillerie Deutschlands. Thümmler ist überzeugt, schon bald weltweit in der ersten Liga mitspielen zu können. In der nationalen Community sieht man das ähnlich. Die hauseigene Signature Edition

ONE wurde von der Fachwelt laut beklatscht. Der erste Single Malt der Brennerei durfte für drei Jahre in Ex-Bourbon-, Rum-, Kastanien- und Sherryfässern reifen. Dieser Barrel-Blend verleiht dem Wässerchen schon in jungen Jahren Komplexität und Rückgrat. Ein Küken. Aber flügge für den Trip in die Ewigkeit.

SCHOTTISCHES VORBILD

„Der Spirit stimmt einfach“, sagt Mario Rudolf im leicht fränkisch rollenden Sound. Der 37-jährige Master Distiller von St. Kilian ist ein entspannter Typ aus dem benachbarten Amorbach, der einmal Schreiner und Braumeister gelernt hat und seine Erfahrungen mit Holz und Gerste seit 2015 bei St. Kilian unter Beweis stellt. Er schwärmt vom einzigartigen Setting im Rüdenauer Tal: bodenständige Leute, schöne Natur, frische Luft. Von einem starken Team („Alles Quereinsteiger“) und einer Hardware, die keine Wünsche offen lasse.

Die Brennerei wurde konsequent nach schottischem Vorbild erbaut und nach intensiver Vorplanung 2016 in Betrieb genommen. Ein Spielplatz der Luxusklasse. Heute verfügt die Brennerei über mehr als 250 verschiedene Fasstypen aus aller Welt. Und weil das Lager schon bald zu klein wurde, hat der Betrieb einen alten Militärbunker in der Nähe bezogen. „Mit idealem Mikroklima für die Fassreife“, so der Distiller, der wie alle hier ziemlich unkonventionell tickt.

MAXIMALE HINGABE

Bei St. Kilian – benannt nach einem genussbetonten irischen Mönch, der hier im 7. Jahrhundert vorbeigekommen war – vereinen sich schottische Tradition, japanischer Perfektionismus und deutsches Qualitätsstreben in einer einzigartigen Collage. Kreativer Unternehmergeist und maximale Hingabe finden sich in jedem Winkel. Die beiden Kupferbrennblasen von je 6.000 Litern stammen von der schottischen Firma Forsyths aus Rothes. „Normalerweise kommt man als deutscher Einsteiger an solche Pot Stills kaum heran“, so Mario Rudolf über den Rolls



TOUREN & TASTINGS

Bei verschiedenen Whisky-Touren kann die Produktion hautnah erlebt werden.

Tastings führen durch vielseitige Aromenwelten und verraten interessante Geschichten hinter dem Whisky.

Master Distiller Mario Rudolf mit Fassheber auf dem Weg zur Probenahme direkt am Fass



Royce der Branche. Die Wartezeiten sind lang. Drei Jahre Minimum. „Was den Zeit- und Energieaufwand betrifft, sind die Kessel eigentlich eine Katastrophe“, lacht der Chef-Distiller. Doch für Single Malt gibt es nichts Besseres. Auch optisch. Die markanten St. Kilian-Flaschen wurden eigens von italienischen Glaskünstlern dem schlanken Hals des Kessels nachempfunden. Karaffen für das flüssige Gold. Der Output beträgt derzeit etwa 300.000 Liter. Das Potenzial wäre drei Mal so groß. „Wir haben Luft nach oben“, so Rudolf.

und Geschäftsführer von Cooley's, David F. Hynes, eine Eminenz der Szene, schüttelt den Kopf. No way! Nur Flaschen. Doch der Gast bleibt hartnäckig. Am dritten Tag gibt Hynes nach. Der Beginn einer wegweisenden Freundschaft.

Ein Jahr später wird in Thümmlers Heimatdorf eine alte Textilfabrik mit eigener Quelle zum Verkauf angeboten. Der Unternehmer greift zu – noch ungewiss, was man denn eigentlich mit dem Gelände anfangen könnte. Etwa zur gleichen Zeit ist David F. Hynes bei der Interwhisky in Frankfurt unterwegs. Gemeinsam fahren sie nach Rüdenau. Nach einem kommunikativen Tasting im Winter 2011 wird im Morgengrauen die Idee geboren. Zurück in Dublin ordert Hynes die Pot Stills. Wenig später wird er Komplize bei St. Kilian.

INTERNATIONALE AUSZEICHNUNGEN

Aber erst vierinhalb Jahre danach, pünktlich zum St. Patrick's Day, läuft die Produktion an. Und noch einmal drei Jahre später, im Mai 2019, wird aus dem Destillat ein rechtlich legitimierter Whisky. Mit seinen mittlerweile sieben verschiedenen Small Batch Signature Editions setzt das Haus neue Maßstäbe im nationalen Vergleich. Nummer acht und neun kommen dieses Jahr. International regnet es Medaillen. Neustadt, London, San Francisco, Hong Kong.

Der Gründer dachte von Beginn an groß und wollte sich nicht mit halbherzigen Versuchen zufriedengeben. In Deutschland gibt St. Kilian längst den Ton an. Andreas Thümmler möchte niemals nur der Banker mit dem flüssigen Hobby sein. Er bezeichnet die Destillerie als Investition in die Zukunft – nicht nur in Bezug auf die schier endlose Lagerfähigkeit seiner Odenwälder Raritäten. Perspektivisch sieht der Macher sogar Potenzial für einen großen Spirituosenkonzern. Mitten im kleinen Rüdenau.

WWW.STKILIANDISTILLERS.COM

THE WILD SIDE



Bisons im Odenwald?
Jene majestatisch-mächtigen Wildrinder, wie man sie sonst vornehmlich aus nordamerikanischen Western oder Abenteuerfilmen kennt? Genau diese amerikanischen Präriebisons haben Matthias Berg und seine Frau Darina für den Lammershof in der Abtsteinacher Straße in Birkenau-Löhrbach gewählt, um ihren Gästen kulinarisch eine Seltenheit in hiesigen Breiten zu bieten.

TEXT MIKE SEIFERT

S

Seit elf Generationen und über drei Jahrhunderten ist der 1709 erbaute Hof in Familienbesitz. Matthias Berg ist auf dem Lammershof geboren und aufgewachsen. Er erinnert sich lebhaft, wie improvisiert vieles zu Anfang ist: Lange Zeit gibt's nur eigenen Strom aus Wasserkraft, der öfter mal ausfällt, sodass der junge Matthias und sein Bruder die Schulaufgaben bei Kerzenlicht schreiben müssen. „Wir hatten keinen Fernseher und auch keine sanitären Anlagen im Haus.“



Einen Bison-Burger gefällig? Kräftig-deftig und so voluminös, dass man fast schon den Rachen eines Drachen braucht, um einen Happen davon abzubeißen? In Löhrbach im hessischen Odenwald hat's den Fleischklops im Landhotel Lammershof neben diversen anderen Bison-Gerichten auf der Speisenkarte – und zwar aus eigener Schlachtung.

NACHHALTIGE LANDWIRTSCHAFT

Das Leben als Kind und Heranwachsender auf dem Lammershof hat ihn „sehr geprägt“. Die Mithilfe in der Landwirtschaft seiner Eltern und beim Bau des neuen Hofes lässt in ihm sehr früh eine strukturierte pragmatische Denkweise reifen – Grundstein für seinen späteren wirtschaftlichen Erfolg. Nach dem Abitur studiert er an der TU Darmstadt Maschinenbau und ist später in der angewandten Forschung bei der Fraunhofer-Gesellschaft tätig. Nach seiner Promotion arbeitet er zunächst in der Industrie und ist beruflich in der ganzen Welt unterwegs.

„Der Grundgedanke war, Wiesen, Weiden und Wälder unter Achtung der Natur als Ganzes und unter Beachtung ökologischer Grundsätze zu bewirtschaften. Dazu mussten nur noch die passenden Tiere gefunden werden.“ Neben den Bisons bevölkern auch Rothirsche und schottische Galloway-Rinder das rund 45 Hektar große Anwesen der Familie.



Im Zentrum des Anwesens steht das wunderschöne Fachwerkhaus aus dem Jahre 1709





Im Lammershof trifft extravagante Fusionsküche auf Gutbürgerliches

Damit ergibt sich zugleich ein weiterer Küchenvorteil, denn Galloway wie Bison-Fleisch gilt Gourmets als Delikatesse. Überdies braucht der Bison als halbwildes Tier keine Stallungen. Ohne Stall fällt keine Gülle an, Pestizide und Kunstdünger werden nicht benötigt, und das Gelände muss nicht gemäht werden. Das hat wiederum eine positive Auswirkung auf die Bodenbrüter im Tal, die durch die nicht nötige Mahd ein Refugium haben.

Wichtig sind den Bergs der Respekt vor dem Tier sowie Regionalität und Saisonalität. Die Tiere werden möglichst komplett verwertet. Artgerechte Tierhaltung ohne Einsatz von Wachstumshormonen ist von größter Bedeutung. „Das Schlachten der Tiere durch Kugelschuss auf der Weide und die Verarbeitung in der eigenen Fleischmanufaktur sind wesentliche Elemente unseres Gesamtkonzeptes.“

GRÜNER STERN

Auf dem Lammershof greift allerlei Vorbildliches ineinander. „Die Heizung und Warmwasserversorgung des Landhotels laufen ausschließlich mit Holzhackschnitzeln, die aus Altholz aus den eigenen Wäldern selbst hergestellt werden. Auch haben wir einen Großteil der Möbel und Einrichtungen mit solchem Holz in unserer Holzwerkstatt selbst hergestellt.“ Die Abfälle aus der Küche wiederum werden mit einer Nassmüllanlage entsorgt und können für die Biogasproduktion weiterverwendet werden.

Die Bemühungen der Bergs bleiben nicht unbemerkt: Im März dieses Jahres wird dem Lammershof der grüne Michelin-Stern verliehen, eine Auszeichnung für Restaurants, die sich nachhaltiges Arbeiten auf die Fahne geschrieben haben.

GUTBÜRGERLICH UND EXTRAVAGANT

Seit Januar 2020 ist Kenneth Rentschler der neue Küchenmeister im Lammershof. Dem 32-jährigen Meisterkoch mit schwäbisch-philippinschen Wurzeln obliegt damit sowohl

Seit 2020 präsentiert der 32-jährige Küchenchef Kenneth Rentschler allerlei kulinarische Abenteuer im Lammershof



ihm wichtig, die Gäste sollen wissen, woher die Produkte kommen, die bei ihnen auf dem Tisch landen. Einige Partner hat er dafür bereits gefunden, so etwa die Molkerei Hüttental oder die Forellenzucht Burkhard-Heilmann, die ebenfalls im Mossautal ansässig ist. „Ich arbeite sehr gern mit kleinen Herstellern zusammen“, erklärt der Meisterkoch.

die Aufsicht über die gutbürgerlich ausgerichtete Küche in dem Restaurant STUBEN als auch das Gourmet-Restaurant WILD X BERG, das eine extravagante Fusionsküche mit ostasiatischen Einflüssen präsentiert.

Seine Spuren verdiente er sich zuvor in Spitzenrestaurants wie der Speisemeisterei in Stuttgart und dem Ophelia in Konstanz. Ein enger Bezug zwischen dem Restaurant und dem Odenwald liegt Rentschler sehr am Herzen. „Es hat mir immer viel Spaß gemacht, mit regionalen Herstellern zu arbeiten, und das mache ich auch im Lammershof.“ Das Prinzip fasst er mit dem Slogan „farm to table“ zusammen. Transparenz ist

WWW.LAMMERSHOF.DE

In regelmäßigen Abständen werden Bienenstöcke auf Brut, Sicherheit, Nahrung und Gesundheit geprüft



WAS DAS HERZ VERLANGT

TEXT FRIEDERIKE KROITZSCH BILDER PETRA ARNOLD

Mit gerade mal 26 Jahren ist Marcel Willared einer der wenigen Berufsimker in Deutschland. Knochenarbeit, finanziell nur mäßig reizvoll. Trotzdem sein absoluter Traumjob. Willareds Honigbienen sind in allen Teilen des Odenwalds unterwegs und sammeln Pollen. Alles öko, alles bio, alles regional und fair gehandelt. Stammsitz der Imkerei ist in Hardheim.



Marcel Willared wusste schon als kleiner Junge, dass er „etwas mit Tieren“ machen wollte, „etwas mit Natur“. Und Marcel hatte einen guten Wegweiser: Vater Dieter Willared.

Auch Dieter Willared ist seit seiner Kindheit und Jugend fasziniert von Bienen, sein Vater imkerte schließlich auch. Lernen musste Dieter aber einen „vernünftigen“ Beruf, beschlossen die Eltern. Dieter wurde Tischler, machte die Imkerei zum Hobby und gab die Liebe zu den Bienen an Sohn Marcel weiter. Als der darüber nachdachte, Imker zu lernen, unterstützte ihn Vater Dieter sofort und ohne zu zögern: „Du musst machen, was dein Herz verlangt.“

Man kennt das ja, diese Sache mit dem ersten und dem zweiten Blick. Auf den ersten Blick sieht Marcel Willared aus, wie man sich das Klischee eines streetworkingen Sozialarbeiters in Berlin vorstellt: die dunklen Dreadlocks zu einer Art Dutt gebunden, Vollbart und Piercing im Gesicht, der rechte Arm ein einziges dunkles Tattoo.

Wer sich auf den berühmten zweiten Blick einlässt, entdeckt in dem Tattoo riesige Honigwaben, diese perfekten kristallinen Gebilde, die sich Mutter Natur in einer ihrer Sternstunden ausgedacht haben muss. Dazu eine gigantische Biene: das Tier, dem Marcel Willared seinen Beruf widmet. Und vielleicht sogar sein ganzes Leben.

Willared ist gerade mal 25 Jahre alt und gehört zu den wenigen Berufs-imkern in Deutschland. Gelernt hat er in Mayen, am „Fachzentrum Bienen und Imkerei“, das jedes Jahr 20 Männer und Frauen zu Profi-Imkern ausbildet. „Ich war der Jüngste in meiner Klasse“, erinnert sich Willared, „die anderen hatten alle schon eine Ausbildung, ein halbes Berufsleben hinter sich und wollten nun endlich doch Imker werden.“



DANKE

Die Reportage wurde gefördert durch die Hessische Kulturstiftung.



Jetzt sind die beiden gemeinsam und hauptberuflich in Sachen Bienen unterwegs. Marcel ist der Chef der Bio-Imkerei Willared, Vater Dieter sein wichtigster Mitarbeiter. Haben sie früher ihren Bio-Honig an Großkunden verkauft, sind sie inzwischen in die Selbstvermarktung eingestiegen – mit einem kleinen Laden irgendwo zwischen dem badischen Hardheim und dem bayerischen Miltenberg.

EINE QUIRILGE EINSIEDELEI

Und da ist sie wieder, die Sache mit dem ersten und dem zweiten Blick: Auf den ersten Blick wirkt das ehemalige Forsthaus in der Nähe der Landesstraße zwischen Baden-Württemberg und Bayern wie ein einsames Refugium, fernab von allem Trubel. Ein geschotterter Weg führt durch ein kurzes Stück Wald zum Gelände, zwei große Hunde begrüßen zurückhaltend den Besucher, hinter dem Haus liegen zwei zahme Wildschweine in der Sonne. Eine Einsiedelei tief in der Stille des Waldes?



Marcel ist Imker aus Leidenschaft. Er trägt einige Tattoos seiner Bienenliebe auf der Haut.

„LANGE TRANSPORTE ERSPAREN WIR DEN BIENEN“

300 Völker hat Marcel Willared im Einsatz. Die Bienen leben in naturbelassenen Holzkästen, den sogenannten Beuten. Die baut Vater Dieter als gelernter Tischler selber, wie überhaupt ein Großteil des Imker-Equipments sorgfältig selbst gebaut wird.

Immer wieder suchen Vater und Sohn neue Standplätze für die Völker, an denen sie zu Tausenden ausschwärmen und Pollen sammeln dürfen: mitten in der Natur bei Linden, Kastanien oder wilden Kirschen. Oder auf den Flächen von ökologisch arbeitenden Landwirten, im Bio-Raps, Bio-Fenchel oder Bio-Buchweizen, zwischen Sonnenblumen und Phacelia. „Wir sind in einem Umkreis von maximal 100 Kilometern unterwegs, längere Transporte ersparen wir unseren Bienen“, sagt Vater Dieter Willared.

„Oh, nein, ganz im Gegenteil!“, sagt Marcols Mutter Stephanie und lacht herzlich. Die ganze vielköpfige Patchwork-Familie wohnt hier. „Momentan leben wir zu acht im Haus.“

Dauernd bringen Kinder Freunde mit, oft ist Besuch da, oder Kunden, die im kleinen Lädchen Honig oder Kerzen oder allerlei andere Honig- und Wachs-Produkte kaufen wollen. „Wenn ich hier mal alleine bin, dann ist das die absolute Ausnahme“, sagt Stephanie Willared.

Das ehemalige Forsthaus, das zur Gemeinde Hardheim gehört, ist der quirlige Dreh- und Angelpunkt der Willared'schen Imkerei. Das Herz des Unternehmens, das für die Bienen schlägt, und für die ökologische Produktion, den regionalen, fairen Handel.



Wer Vater und Sohn zuhört, ahnt, welchen Respekt, welche Ehrfurcht sie den winzigen Tieren entgegenbringen. „Wenn es irgendein wirklich intelligentes Tier auf diesem Planeten gibt, dann ist es die Biene“, sagen sie. Ein Tier, das seit 100 Millionen Jahren „fantastisch genetisch ausgereift“ sei. „Das Leben und Arbeiten eines Bienenvolkes, das ist so genial, da gibt es in der Evolution schlachtweg nichts mehr zu verbessern!“

Die Völker halten die Familie Willared das ganze Jahr – das Bienenjahr hindurch – auf Trab. Standplätze finden, Bienen transportieren, Honig ernten, schleudern, abfüllen. Beuten bauen und reparieren. Für die Vermarktung sorgen, Bioläden abklappern, auf den sozialen Netzwerken präsent sein. Königinnen züchten, Kerzen ziehen, neue Ideen aushecken. Derzeit erzeugen die Willared-Bienen 13 verschiedene Honige. „Unsere Produktion pro Tracht ist klein, aber fein“, sagt Chef-Imker Marcel.

Family Affair: Die Patchwork-Familie Willared trägt gemeinsam zum erfolgreichen Produzieren und Vermarkten der Honigprodukte bei.



AUF DEN SPUREN DES MANUKA-HONIGS

Seine Heimat – der Odenwald – war für Marcel der optimale Ort, um sich selbstständig zu machen. Das Ländliche, die sanften Hügel des hessischen Odenwalds, die tiefen Wälder im Badischen. „Ich könnte mir nicht vorstellen, woanders, womöglich in einer Stadt zu leben“, sagt er. Einmal hat es ihn aber doch weggezogen, weit weg. Bis nach Neuseeland. Aber natürlich folgte Marcel Willared auch dabei dem Ruf der Bienen.

Neuseeländische Bienen nämlich sammeln den Nektar der Südsee-Myrte, auch Manuka genannt. Der Manuka-Honig wirkt hochgradig antibakteriell und wird deswegen als Heilmittel verwendet, zum Beispiel zur Wundversorgung.



Endlich Honigernte:
Zunächst wird die Wachs-
schicht abgeschnitten

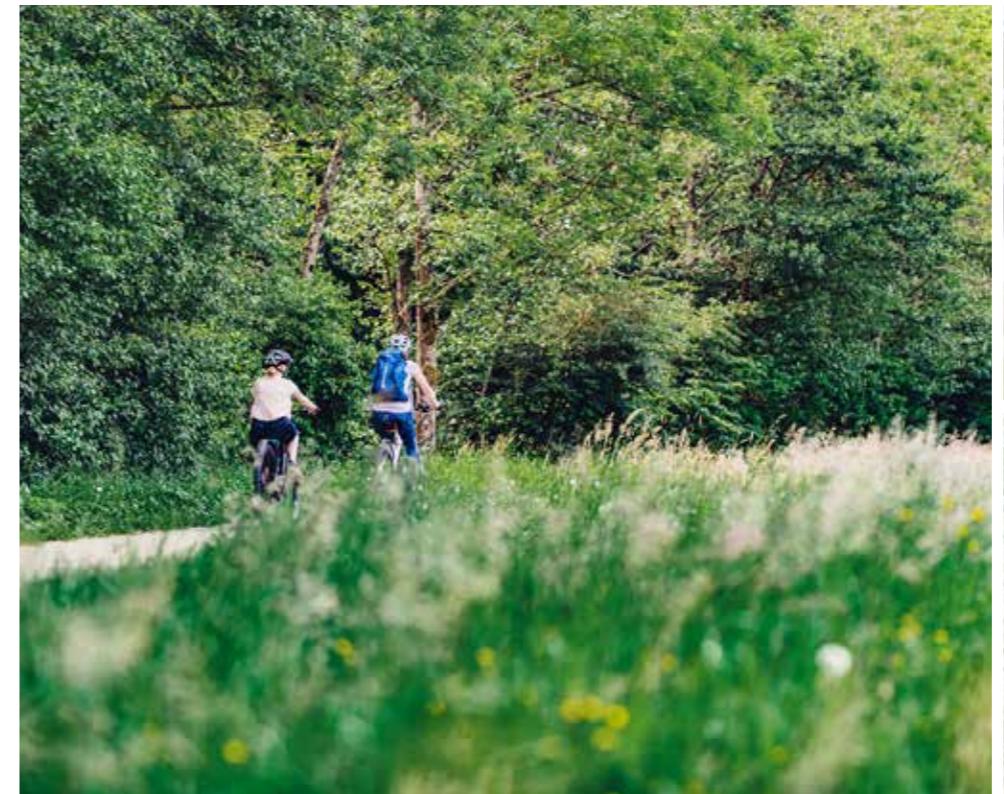
Die Nachfrage auch in Deutschland wird immer größer, und ein hochwertiger Manuka-Honig kostet schon mal ein paar hundert Euro pro Kilo.

Wie die neuseeländischen Imker arbeiten, was einen guten Manuka-Honig ausmacht, das wollte Marcel genauer wissen. Und so war er eine Honigsaison lang auf der ländlich geprägten Südisel mit neuseeländischen Kollegen unterwegs. Gelernt hat er dabei nicht nur jede Menge über Manuka-Honig, sondern auch über den Stellenwert der Imkerei am anderen Ende der Welt: „In Neuseeland sind Imker angesehene und gut bezahlte Fachkräfte“, sagt er. In Deutschland sei das anders. Knochenarbeit, finanziell nur mäßig reizvoll.

„Trotzdem der schönste Beruf der Welt“, sagt Marcel und lacht. Und dann muss er irgendwann wieder los, die Völker im Bio-Buchweizen kontrollieren, oder die Bienen in der Streuobstwiese besuchen, raus in die Felder voller Sonnenblumen und Phacelia. ☐



WWW.BIO-IMKEREI-WILLARED.DE



Der Odenwald lässt sich hervorragend per Rad erkunden



RAD PARADIES

Zwischen Flussschleifen und Baumwipfeln: Wer das Radfahren liebt, kann im Odenwald nach Herzenslust drauf los radeln.

TOURISTIKGEMEINSCHAFT ODENWALD E.V.

Neckarelzer Str. 7
74821 Mosbach

Kostenloses Infomaterial
T. 06261 841390
www.tg-odenwald.de

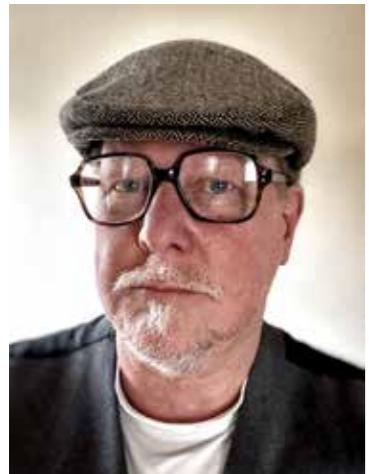
Auf den erholsamen Flachetappen entlang der Flüsse Main und Neckar können Genussradler in Burgen- und Schlösserromantik schwelgen. Sportliche dagegen sind auf verschiedenen Mountainbike-Strecken in ihrem Element. Vom Fernradweg oder Themenradweg bis hin zum kinderfreundlichen Ausflug bietet die gute Radinfrastruktur verschiedene Möglichkeiten, die Region auf zwei Rädern zu erkunden.

Der Schefflenztal-Radweg erstrahlt in neuem Glanz. Mit brandneuer Beschilderung und passender Faltkarte für Einheimische und Radtouristen wird nun auch der Schefflenztal-Radweg offiziell in das Radwegenetz des Odenwalds mit aufgenommen. Auf circa 36 Kilometern führt die Tagestour von Seckach bis nach Bad Friedrichshall durch leuchtend grüne Wiesentäler, malerische Dörfer und romantische Kleinstädte. Nicht weit entfernt und gut kombinierbar mit der Route liegen schöne Ausflugsziele wie das Römermuseum mit Limespark in Osterburken, die Deutsche Greifenwarte auf Burg Guttenberg oder das Besuchersalzwerk in Bad Friedrichshall-Kochendorf – ein echter Geheimtipp also, die Schönheit dieser Naturlandschaft zu „erfahren“ und gleichzeitig die Erlebnisangebote der Region anzunehmen.

Der idyllische Schefflenztal-Radweg bietet außerdem idealen Anschluss an den Grünkern-Radweg, welcher die Geschichte des unreifen und noch grünen Dinkels erzählt, oder beispielsweise an den Skulpturenradweg, der Kunst auf dem Sattel erlebbar macht. Ab Bad Friedrichshall kann nach Belieben das Neckartal auf dem Neckartal-Radweg bestaunt werden.

EIN FAST VERGESSENE ARME-LEUTE-GERICHT

Das Wort „Semmede“ leitet sich vom mittelhochdeutschen „samet“ ab, was „beisammen“, „zusammen“ oder „zugleich“ bedeutet. Mich erinnert das an das berühmte Gemälde „Die Kartoffeless“ von Vincent van Gogh, auf dem eine bäuerliche Familie um einen Tisch sitzt und gemeinsam Kartoffeln aus einer Schüssel isst. Tatsächlich werden Semmede in der Rhön aus Kartoffeln und Mehl zubereitet, im Odenwald wohl aber nur aus Buchweizenmehl.



THOMAS HOBEIN

Texter, Designer, Fotograf und Blogger aus Darmstadt – seit 2015 erzählt er von seinen kulinarischen Abenteuern im Odenwald und an der Bergstraße. Immer neugierig und immer hungrig besucht er Gastronomen, Lebensmittelhändler, Landwirte und Hersteller der Region, berichtet darüber und vernetzt sie. Jedes Mal wieder erfreut, wenn was Gutes auf den Tisch kommt.

Mehr über Semmede „Kochkäs“ und andere regionale Spezialitäten findet Ihr online.

WWW.ENDLICHGUTES.DE



SEMMEDE

ZUTATEN

- 200g Buchweizenmehl
- 200ml Wasser
- Salz
- Butter
- 50g Dörrfleisch oder Speck (optional)
- Nach Belieben Milch, Buttermilch, Dickmilch, Obst, Apfelpüree, Dörrobst

Die einfache Zubereitung geht auf Karl Schwinn's Buch „Essen und Trinken im Odenwald“ zurück. Ein Hauptbestandteil ist der anspruchslose Buchweizen. Seinen Namen verdankt er den kleinen Samenkörnern, die an Buchheckern erinnern. Im Odenwald spricht man traditionell allerdings eher von Heidekorn, was im Dialekt dann zu Harekorn oder einfach Hare wird.

SO GEHT'S

- 1 Bringt leicht gesalzenes Wasser zum Kochen. Röhrt das Mehl in das Wasser und reduziert die Hitze. Jetzt röhrt ihr mit einer Gabel den Teig für rund zehn Minuten ständig

um, bis das Wasser verschwunden ist. Dabei sollten sich nach und nach unterschiedlich große Streusel bilden. Erhitzt Butter in einer Pfanne und schwenkt die Streusel darin an. Karl Schwinn schrieb dazu: Manche Hausfrauen ließen die gekochten Semmede erkalten. Erst dann wurden sie unter ständigem Rühren unter dauerndem Rühren gebacken. Fertig waren sie, wenn sie „wie Nüsse rappelten“. Wenn ihr es würziger mögt, könnt ihr die Semmede auch mit gewürfeltem Dörrfleisch oder Speck anbraten.

2 „Zum Essen wurden die Semmede in Milch getunkt.“ Diese Information fand ich in einem Artikel aus dem Jahr 2003 über das Hotel Zum Schwanen in Beerfelden. Andere Quellen sprechen davon, Buttermilch oder Dickmilch zu den Buchweizen-Streuseln zu reichen. Und Obst oder Apfelpüree. Ich habe eine Dörrobst-Mischung aufgekocht und warm dazu gegessen.

3 Semmede mit Speck oder Dörrfleisch und dazu warmes Dörrobst und Dickmilch – das wäre meine augenblickliche Empfehlung. Diese Kombination aus süß und salzig kommt ganz gut. Aber auch neuen kreativen Varianten sollte nichts im Wege stehen.

BUXMANN ORTHOPÄDIE-SCHUHTECHNIK

Fußgesundheit für das eigene Wohlbefinden

Brensborner Str. 24
64395 Brensbach - Wersau

T. 06161 5879414
orthopaedie-schuhtechnik-buxmann.de



ANZEIGE

LESESTOFF

BUCHTIPPS

In der Corona-Pandemie haben viele Menschen ihre Heimat neu entdeckt, und statt weit entfernten Urlaubszielen lockt nun die eigene Region. Und was für ein Glück, dass der Odenwald so vielfältig ist: Ob Natur genießen, Fossilien und Pflanzen entdecken, mit Alpakas wandern oder sogar einen Mord aufklären, hier ist alles möglich! Unsere Buchtipps präsentieren den Odenwald von allen Seiten und machen Lust auf ein Abenteuer.

ODENWALD - HEIMATMOMENTE

Cornelia Lohrs
360° Medien



50 Mikroabenteuer zum Entdecken und Genießen

Die Heidelberger Journalistin Cornelia Lohrs hat aufgrund der 2020 eingeschränkten Reisemöglichkeiten die Ausflugsziele ihrer Kindheit neu entdeckt und festgestellt, dass der Odenwald voller Überraschungen steckt! Der Leser stürzt sich mit ihr ins Abenteuer und erkundet die Überreste einer römischen Villa, mystische Burgen, schottischen Whisky und internationale Filmdrehorte.

Ohne viel Vorbereitung kann es gleich am nächsten Wochenende losgehen, denn Cornelia Lohrs Mikroabenteuer sind perfekt für zwischendurch – und bleiben doch lange in Erinnerung.

52 KLEINE & GROSSE ESKAPADEN SPESSART UND ODENWALD

Barbara Riedel
Dumont



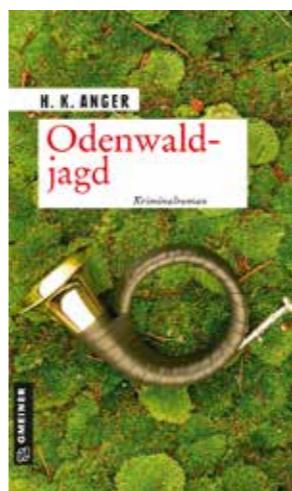
Ab nach draußen!

Ob für wenige Stunden, einen Tag oder ein ganzes Wochenende – der Odenwald lohnt sich immer.

Barbara Riedel zeigt dem Leser, welche unwiderstehlichen Ausflugsziele im Grünen nur darauf warten, entdeckt zu werden, und macht Lust auf die schönsten Ecken im Spessart und im Odenwald. Spazierengehen kann ja jeder, aber wie wäre es mit Alpakas als Wanderbegleitung oder einer Route durchs Felsenmeer auf den Spuren der Römer? Ob wandern, radeln, paddeln oder in aller Ruhe die Natur genießen, das Motto lautet: Ab nach draußen!

ODENWALDJAGD

H.K. Anger
Gmeiner-Verlag



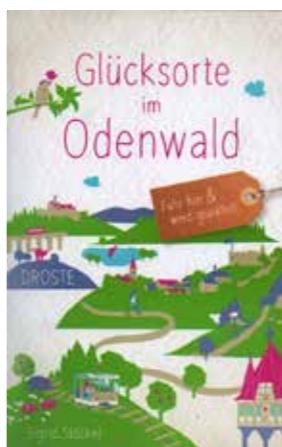
Thriller an mystischem Schauplatz

Im Odenwald-Krimi von H.K. Anger zeigt sich die idyllische Region von einer ganz anderen Seite: Die Hobby-Ermittlerin Charlie Knapp und ihre Freundin Tina stolpern bei einer Wanderung zur sagenumwobenen Kapellenruine St. Maria in Lichtenklingen über die blumengeschmückte Leiche einer Odenwälder Forstbeamten.

Doch damit nicht genug: Auf die beiden Frauen warten auch noch ein Wilderer, eine Hexe und ein Stalker. Ob ein Kloster-Retreat wirklich die wohlverdiente Ruhe bringt? „Odenwaldjagd“ ist ein spannender Kriminalroman – auch, aber nicht nur für Odenwälder.

GLÜCKSORTE IM ODENWALD

Sigrid Stöckel
DRÖSTE Verlag



Fahr hin und werd glücklich

Sigrid Stöckel lebt in Darmstadt und liebt es, draußen in der Natur zu sein. Fast jedes Wochenende ist sie unterwegs. Ihr einzigartiger Reiseführer widmet sich 80 besonderen Orten. Ob kulturell, kreativ, kulinarisch, aktiv oder abenteuerlich, hier findet jeder sein Glück.

Nicht alles ist unbekannt, aber manchmal braucht es nur einen kleinen Perspektivwechsel, um seine Heimat neu zu entdecken.

Jeder Glücksort wird mit Foto auf einer Doppelseite vorgestellt, und mit Hilfe einer Übersichtskarte und der ÖPNV-Hinweise lassen sich die Glücksausflüge wunderbar planen.

HAUPTSACHE ODENWALD!

Neckar-Odenwald-Kreis



Das Odenwälder Rezeptbuch

So vielfältig wie die Landschaft sind auch die unterschiedlichen Gerichte, die im Odenwald auf den Tisch kommen. 90 besonders leckere Rezepte sind in „Hauptsache Odenwald!“ versammelt und bilden eine abwechslungsreiche kulinarische Reise einmal quer durch den badischen Odenwald.

Die Rezepte sind allesamt Einsendungen von BewohnerInnen des Odenwalds, und so stehen regionale Zutaten im Mittelpunkt der ausgewählten Gerichte. Ob herhaft oder süß, mit Fleisch oder vegetarisch, das Kochbuch macht Appetit und Lust aufs Kochen.

DIE PFLANZENWELT DES WESCHNITZTALS UND SEINER RANDGEBIETE

Enno Schubert
Botanische Vereinigung für Naturschutz in Hessen



Farn- und Samenpflanzen

Wer sich für Pflanzen im Odenwald interessiert, kommt an Enno Schubert nicht vorbei: Seit 1993 registriert der im Weschnitztal lebende Autor systematisch die Entwicklung der Pflanzenwelt.

In seinem Buch erzählt Schubert von der großen Artenvielfalt wild wachsender Farn- und Samenpflanzen im Weschnitztal und auf den umliegenden Höhen. Er hat Daten zu mehr als 1100 Arten zusammengestellt, die er im Hauptteil des Buches mit ihrer jeweiligen Verbreitung vorstellt. Auch besonders artenreiche Lebensräume und ihre Schutzmöglichkeiten werden näher beleuchtet.

IMPRESSUM

MY ODENWALD
TALWEG 4
69483 WALD-MICHELBACH

WWW.MYODENWALD.DE

ISSN 2749-4187

HERAUSGEBERIN

Petra Arnold
info@myodenwald.de

AUTOREN

Anke Helène, Friederike Kroitzsch,
Ute Maag, Rüdiger Ofenloch, Mike Seifert,
Carsten Stein, Thomas Tritsch

GESTALTUNG

pixelfreiheit GmbH
hallo@pixelfreiheit.de

FOTOGRAFIE

Petra Arnold, Rainer Schimpf,
Bastian Werner, Christian Frumolt

VERTRIEB UND SUPPORT

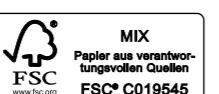
Christian Jöst

BILDNACHWEIS

Petra Arnold: Cover, Seite 2-3, 6-7, 10-11, 14-15, 17, 18-34, 36, 39-42, 44-59, 60 (oben), 62-66, 68 (mitte und rechts), 80-85, 87-106, Specialized Germany GmbH/Radsport Wagner: Seite 4, Elisa Sept: Seite 5, Christian Frumolt / Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.: Seite 8-9, Bastian Werner: 12-13, Larissa Anton: Seite 16, Café del Mundo: Seite 16, Sabine Stein/Zebrafink: Seite 16, Karin Langer/Lileila: Seite 16, Andreas Eckert/Das Hardberg: Seite 35 (rechts mitte), Kevin Flödl/Gemeinde Mörlenbach: Seite 37 (unten), Joaquim Ferreira/Foto Kiko: Seite 43, Xiomara Bender: Seite 60 (unten), Jens L. Franzen, Philip D. Gingerich, Jörg Habersetzer, Jörn H. Hurum, Wighart von Koenigswald, B. Holly Smith/Public Library of Science - PLOS ONE: Seite 67, Andreas Held/Stadtverwaltung Eberbach: Seite 68 (links), Laura Morgenstern: Seite 69, Rainer Schimpf: Seite 70-71, 72 (oben und unten), 73-74, Sufel Fördertechnik GmbH & Co. KG: Seite 75, MainLichtblick e.V.: Seite 76, Arndt Falter/Keltgerei Krämer: Seite 79, Christian Frumolt / Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.: Seite 107 (rechts und links unten), Barbara Wagner/Touristikgemeinschaft Odenwald e.V.: Seite 107 (links oben), Thomas Hobein: Seite 108, Bernd Wittelsbach: Seite 109, Friederike Kroitzsch: Seite 90



klimaneutrales Druckerzeugnis | durch CO₂-Ausgleich | www.natureoffice.com/DE-344-KMQDDN6



ANZEIGEN

anzeigen@myodenwald.de

KORREKTORAT UND LEKTORAT

Mona Dertinger

DRUCK

Lokay Umweltdruckerei
Königsberger Str. 3
64354 Reinheim

LOB UND KRITIK

info@myodenwald.de

EINZELHEFTBESTELLUNG

myodenwald.de/shop



ODENWALD FREUDE

1 ODENWALD FOTOGRAFIEN / Holt euch die wunderschöne Landschaft und Natur der Heimat ins Haus. Gut präsentierte und gerahmte Fotografien sind mehr als einfach nur Wanddeko. Schaut mal rein: www.odenwaldbilder.de

2 GOT THE KEY / Schlüsselanhänger aus echtem Leder mit Prägung, vegetabil, pflanzlich gegerbtes Leder, in den Farben Waldgrün, Cognac, Schwarz und Antik Anthrazit, Länge ca. 12 cm, Breite ca. 2,5 cm, 10 Euro

3 CARE FOR NATURE / Immer eine Tasche parat für den spontanen Einkauf. Tragetasche in Ziegelrot-Weiß oder Dunkelgrau-Schwarz Meliert, recycelte Baumwolle mit Siebdruck-Aufdruck MY ODENWALD, lange Tragegriffe, Maße 38 x 42 cm, 8 Euro

Bestellbar im Shop auf myodenwald.de

Das kleine Glück



Friederike Kroitzsch

Sie kennen das vielleicht: Da hört man morgens, mittags oder abends die Weltnachrichten im Radio oder Fernsehen, und Zack! Haste schlechte Laune. Pandemie und Klimakatastrophe, Hungersnöte, Kriege, Politikergesanke, Mord und Totschlag allerorten. Es ist zum Verzweifeln. Ging mir neulich wieder so. Als ich eben im Städtchen auf dem Parkplatz das Auto in eine Parklücke manövriren will, fangen im Autoradio die Nachrichten an. Kaum hat der Sprecher die ersten drei Sätze vorgelesen, rufe ich zornig: „Ach, hör doch auf!“, und drehe dem armen Mann mit einem herzhaften Schlag auf die Power-Taste des Radios den Saft ab.

Auf dem Weg vom Parkplatz Richtung klitzekleine Fußgängerzone bleibt mein Blick an einem Laternenmast hängen. Auf ihm klebt in Augenhöhe und schon etwas vom Wetter zerzaust ein Zettel. „Wofür bist Du heute dankbar?“, fragt mich das Stück Papier. Genervt und mit der Welt im Unreinen stapfe ich weiter. Die Frage aber hat sich im Hinterkopf festgesetzt und kommt ein paar Stunden später wieder hervorgekrochen.

Wofür bin ich dankbar? Heute oder sonst wann? Eigentlich ist das doch ganz einfach zu beantworten. Dankbar bin ich für das Übliche: Ich bin gesund und meistens munter, ich habe eine Arbeit und ein Dach über dem Kopf. Solche Sachen halt. Nach all den vergangenen

Friederike Kroitzsch

Ist als Rundfunkreporterin von Berufs wegen täglich kreuz und quer im Odenwald unterwegs und genießt als selbst ernannte Landpomeranze die Natur und die Menschen der Region. Geboren und aufgewachsen ist sie in Berlin.

Monaten der Pandemie, nach Stillstand und selbstgewählter sozialer Isolation bin ich aber auch dankbar für Dinge, die ich früher viel zu oft für selbstverständlich genommen habe: gute Freunde, bereichernde Gespräche, ein gemeinsames Essen – für dieses kleine große Glück, nicht allein zu sein auf dieser Welt.

Und: Ich bin täglich dankbar, dass ich im Odenwald leben darf. In einem winzigen Dorf, umgeben von Wald und Feldern und Wiesen. Als Berlinerin, man muss sich das mal vorstellen! Ich geniere mich fast, es zu sagen, aber: Ich habe mit dem Odenwald das Glück quasi vor der Haustür. Das klingt jetzt wirklich reichlich kitschig-abgedroschen, ist aber tatsächlich so. Ich muss nicht in einen Flieger steigen, wenn ich Ruhe und Entspannung suche. Ich muss nicht mal eine lange Bahnfahrt machen, um Natur zu erleben. Ich habe das alles hier, direkt vor meinen Füßen und meinen Augen. Ich habe den tiefen Wald und die Stille, ich habe die weiten Felder und den Horizont, das Zirpen der Grillen im Sommer und den Tiefschnee im Winter. Ich kann beim Wandern meinen Proviant am Wegesrand von den Obstbäumen pflücken, Flusskrebse aus dem Bach fischen, furchterregend aussende Galloway-Rinder streicheln, oder Bisons, oder ganz schlichte deutsche Kühe.

Ich erinnere mich an sogenannte „Wanderungen“ durch den Berliner Grunewald. Sonntagnachmittags machten das alle Berliner, und dementsprechend ging es zu im Grunewald. Es war ein Drängeln und Schieben, man trat sich förmlich gegenseitig auf die Füße, und hinterher musste man trotzdem behaupten: „Ach, das war aber wieder schön, so ein Tag im Grünen!“, sonst waren die Eltern enttäuscht.

Hier im Odenwald kann ich stundenlang unterwegs sein, ohne eine Menschenseele zu treffen – die angebliche Infrastrukturschwäche wird da zur absoluten Stärke. Den Berliner Grunewald vermisste ich jedenfalls kein Stück. „Ist es da im Odenwald nicht ein bisschen langweilig?“, fragen mich manchmal Berliner Freunde, und ich muss ihnen leider antworten: „Nein, ganz und gar nicht.“ So viel gibt es zu entdecken, so viele spannende Menschen, Unternehmen, Orte. Man muss nur genau hinschauen, manchmal braucht es einen zweiten Blick. Der Odenwald wirft sich dem Besucher nicht an den Hals, er will so ein bisschen erobert werden.

Gerade die vergangenen Monate, die ganzen grässlichen Pandemizeiten, haben mich nochmal dankbarer werden lassen für das, was ich habe, direkt vor der Haustür. Ein kleines großes Universum, ein Mikrokosmos, den ich jeden Tag aufs Neue entdecken kann. Weil es in diesem Odenwald so viele Dinge und Geschichten gibt, die ich immer noch nicht kenne, so viele kleine Abenteuer, die ich noch erleben will. **MO**

„Gute Unternehmer zeichnet Weitsicht aus – gute Drucksachen die Umweltsiegel.“

Setzen Sie ein Zeichen! Ihr *Ralf Lokay*

BLAUER ENGEL
DAS UMWELTZEICHEN
www.blauer-engel.de/u195

klimaneutral
natureOffice.com | DE-123-456789
gedruckt

Wir bringen die Umweltsiegel auf Ihre Druckprodukte

Wir produzieren gemäß RAL-UZ 195: Zeitschriften, Prospekte, Broschüren, Kalender, Werbebeilagen, Bedienungsanleitungen, Flyer und Plakate.