NR. 2 2026
HERBST/WINTER

Hannes

LEBEN IM WESTERWALD



GESCHICHTEN VOM WALLER HANDWERK

Tradition und Moderne

Vergangene Handwerke
Die unsichtbaren Wurzeln unserer Arbeitswelt

Salz, Feuer und Ton
Höhr-Grenzhausen ist UNESCO Creative City

Im Dorf von damals
Das Landschaftsmuseum Westerwald

nachhaltig
BEEINDRUCKEN

Druckerei Hachenburg · PMS GmbH
Saynstraße 18 · 57627 Hachenburg
Tel. 02662 802-0 · info@druckerei-hachenburg.de
www.druckerei-hachenburg.de

Druckerei Hachenburg

Liebe Leserinnen und Leser,

diese Hannes -Ausgabe widmet sich dem schier unerschöpflichen Thema Handwerk. Im Westerwald war und ist das Handwerk die Lebensader der Region. Durch die Geologie und Geografie des Mittelgebirges bildeten sich hier hochspezialisierte Handwerkszweige heraus, allen voran die Arbeit mit dem „schwarzen und dem weißen Gold“ – Ton und Basalt. So liegt es nahe, dass wir in der Rubrik „Wir Wäller“ Menschen vorstellen, die ihren Lebensunterhalt als Kipper und Töpfer mit diesen beiden Bodenschätzen verdienten (S. 6–11). Wir beleuchten Berufe, die in ihrer damaligen Form ausgestorben sind, jedoch den Grundstein für gegenwärtiges Handwerk legten (S. 12–15). Wer körperlich hart arbeitet, benötigt entsprechend deftige Nahrung. Der Westerwälder Koch Uwe Steiniger steuerte das Rezept seiner Schwarzbrotpfanne bei und berichtet, wie radikal sich sein Beruf im Lauf der Zeit verändert hat (S. 30–35).

Während der schlimmen Hungerjahre zu Anfang bis Mitte des 19. Jahrhunderts sahen nicht nur Bauernsippen, sondern auch Handwerkerfamilien keine Perspektive mehr in ihrer Heimat. So verließ die gesamte Einwohnerschaft der heutigen Wüstung Sespenroth ihr Dorf 1853 in Richtung USA. Über den bekannten Wanderweg GelbACHTrail gelangt man zur Wüstung und kann Dorf seit kurzem dank modernster Technik virtuell betrachten (S. 52–53).

In der Region machen mehrere abwechslungsreiche Themenwanderwege und historische Pfade traditionelles Handwerk und die alte Industriekultur erlebbar. Einige wie z. B. den Pulverweg mit seiner überaus interessanten Geschichte (S. 60–61), stellen wir in unserer Rubrik „Drinnen, draußen“ vor.

Wer sich tiefergehender mit dem Thema „Historisches Handwerk“ beschäftigen möchte, dem legen wir die Westerwälder Museen auf den Seiten 66 bis 71 ans Herz: Im August eröffnete das Landesmuseum Koblenz die beeindruckende Dauerausstellung „Schaffensland“. Das Landschaftsmuseum Westerwald Hachenburg schickt seine Gäste auf Zeitreise ins dörfliche Leben früherer Jahrhunderte. So ziemlich alle Handwerke, die für die Menschen im Dorf unerlässlich waren, werden anschaulich dargestellt. Ein Handwerk ganz anderer Art als das dörfliche war das der Kunsttischler Abraham und Daniel Roentgen. Das Neuwieder Roentgen-Museum zeigt nicht nur ihre Möbelstücke, sondern dokumentiert die gesamte Geschichte der berühmten Tischlerfamilie und ihrer wegweisenden Werkstatt.

Wir wünschen viel Spaß beim Eintauchen in die handwerkliche Vergangenheit!

Sabrina Jonas Astrid Fuggel

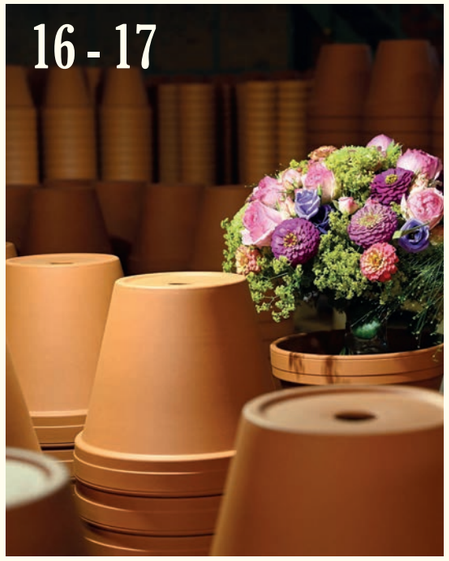
und das Team vom WällerLand

INHALT

















Wir Wäller

6 - 9 **Der Löwe vom Westerwald**
Streitbar bis ins Alter

10 - 11 **Die Letscherts und der Schlondes**
Eine Töpferdynastie

Wäller Leben

12 - 15 **Vergangene Handwerke**
Ausgestorben?

16 - 17 **100 Jahre Blumentopf**
Vom Klassiker zum Kultobjekt

18 - 19 **Geschlagen und verkohlt**
Haubergswirtschaft und Köhlerhandwerk

Flora, Fauna, Landschaft

22 - 23 **Zäune machen Gärten**
Staketenzaun: ein Klassiker

24 - 25 **Alte Sorten, neue Vielfalt**
Kulturgut Obstbäume

26 - 27 **Serie Insekten**
Zarte Heldin des Gartens

28 - 29 **Aus der Tiefe aufs Dach**
Schiefer – entstanden aus Ton und Sand

Wäller Genuss

30 - 33 **Heftig Deftig**
Das macht satt!

34 - 35 **Zeiten ändern sich**
Uwe Steiniger über KI in der Küche

36 - 37 **Die Erlebnis-Brauerei**
Gläser klirren, Musik liegt in der Luft

38 - 39 **Kreativ und süß**
Köstliche Kunstwerke

40 - 41 **Klar & Pur**
Wacholderbrand nach Peter Meyer

42 - 43 **Unser täglich Brot ...**
... ist eines der ältesten Nahrungsmittel

Drinnen, draußen

46 - 47 **Eispalast Bacher Lay**
Ein Westerwälder Wintermärchen

48 - 49 **Ohren auf, Wanderstiefel an!**
Der Kleine Wäller Klangpfad

50 - 51 **Wenn das Dorf feiert ...**
Kirmes, Jahrmarkt, Dorffest

52 - 53 **Wenn ein Dorf auswandert ...**
... von Sespenroth nach Milwaukee

54 - 55 **Vom Samen zum Öl**
Handwerk an den Ufern der Wied

56 - 57 **Handwerk trifft Genuss**
Advent auf den Höfen

58 - 59 **Über Stock und Stein ...**
... und wieder zurück auf der Höhner 8

60 - 61 **Mühle mit Sprengkraft**
Der Faulbaum und das Schwarzpulver

62 - 63 **Salz, Feuer und Ton**
Die UNESCO Creative City

Wäller Kultur

64 - 67 **Im Dorf von damals**
Landschaftsmuseum Westerwald

68 - 69 **Schaffensland**
Menschen. Geschichten. Arbeit

70 - 71 **Von Neuwied bis an den Zarenhof**
Die Kunsttischler Roentgen

72 - 73 **Geschichte trifft Zukunft**
Hinter den Mauern von Schloss Hachenburg

74 - 77 **Auslese**: Ausgewählte Bücher

78 - 81 Termine

82 **Impressum**

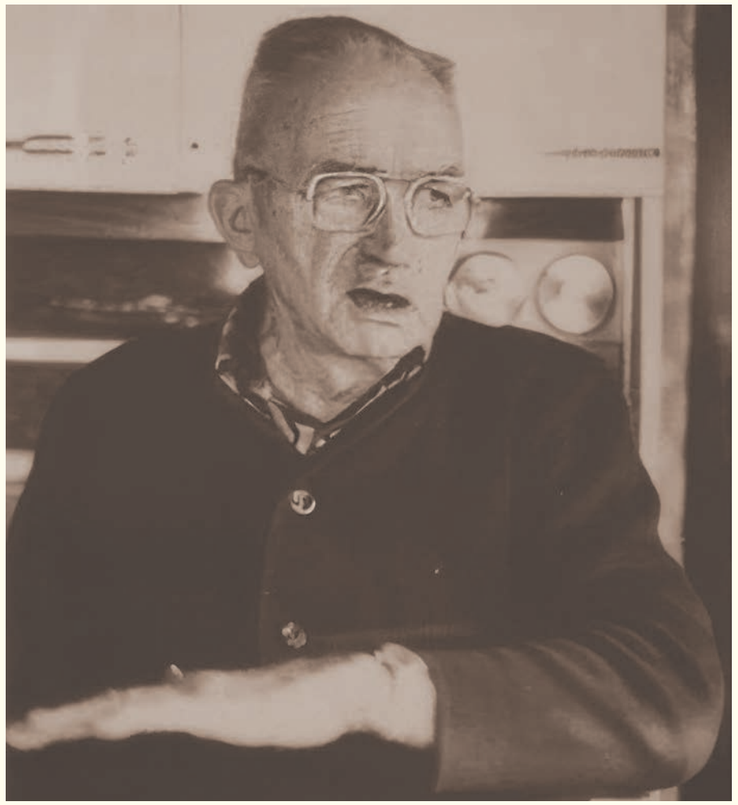
„Nach der Schicht
im Steinbruch waren
noch fünfzehn Morgen
Land zu bearbeiten.
Nachts habe ich
gelesen, einen
Heuwagen voll
Bücher habe
ich gelesen."

Hermann Kempf

DER LÖWE VOM WESTERWALD

Foto: Sabine Dörner – das Bild wurde reproduziert und mit Hilfe von der KI Firefly restauriert und coloriert

STREITBAR BIS INS ALTER



ÄLTERE MENSCHEN IN BAD MARIENBERG UND UMGEBUNG KENNEN IHN: DEN ENGAGIERTEN GEWERKSCHAFTER HERMANN KEMPF. AUCH IM ALTER KÄMPFTE ER GEGEN NAZI-UMTRIEBE IN DER REGION UND SETZTE SICH FÜR SCHWÄCHERE EIN. DER LEITER EINES DGB-SEMINARS NANNTE IHN „DEN LÖWEN VOM WESTERWALD“ – EIN TITEL, DEM ER MIT SEINEM MUT, SEINER ENTSCHLOSSENHEIT UND SEINEM INTELLEKT ALLE EHRE MACHTE.

Fotos: Dirk Seekatz · Frank Vincentz/Wikipedia

Im März 1900 erblickte Hermann Kempf als fünftes von elf Kindern in Marienberg das Licht der Welt. Er wuchs in einem kleinen Haus auf, das seine Eltern – der Bergmann Wilhelm Karl und seine Frau Emilie – mühsam zusammengespart hatten. Der Vater arbeitete als Hauer und Steinklopfer im benachbarten Zinhainer Basaltsteinbruch. Wie viele seiner Kollegen nahm er die Söhne schon im Knabenalter mit in den Bruch. Nach der Schulentlassung 1914 stand Hermann neben der vormilitärischen Ausbildung bei der Jugendwehr nun ganz im Dienst des Steinbruchs. Die Arbeit war hart. Nach Feierabend warteten Felder und Stall. Die Kombination aus Schicht im Steinbruch und kleiner Landwirtschaft war ein klassisches Modell zum Überleben. Der Lohn aus der schweren Arbeit reichte oft nicht, die eigene Scholle füllte zusätzlich die Töpfe. Doch dem jungen, intelligenten Hermann genügte das nicht. In seiner äußerst knapp bemessenen Freizeit stillte er seinen Bildungshunger: Goethe, Schiller, Heine, Mann und andere deutsche Autoren wurden seine Lehrmeister.

1917 zog man ihn zu den 25er-Pionieren nach Mainz ein. 1918, kurz vor Kriegsende, kam er aus dem Militärdienst frei. Noch im selben Jahr schloss er sich der USPD – einer Abspaltung der SPD – und der freien Arbeiterbewegung an. In den folgenden Jahren übernahm er zahlreiche Funktionen, unter anderem als Betriebsrat, später als Vorsitzender der Kreiserwerbslosenbewegung. Weil er konsequent für die Interessen seiner Kollegen stritt, geriet er mit Arbeitgebern immer wieder aneinander. Der 1,90 Meter große Hermann setzte seinen durch harte Arbeit gestählten Körper dabei auch gern ein, um unwillige Vorgesetzte zu beeindrucken. Vor seiner womöglich damit einhergehenden Arbeitslosigkeit ab dem Jahr 1928 arbeitete er als Steinbrecher in verschiedenen Steinbrüchen des Westerwalds. Außderdem berichtete er für die SPD-Zeitung „Die Volksstimme“.



Hermann Kempf als Pionier im Jahr 1918

Sein Widerstand gegen den Nationalsozialismus begann früh. 1930 trat er der Kommunistischen Partei Deutschlands bei, die sich seiner Ansicht nach am entschiedensten dem aufblühenden Rechtsextremismus entgegenstellte. Wegen seines politischen Engagements und wegen seiner Teilnahme an Arbeiterdemonstrationen wurde er bereits 1932 verfolgt und kam in Haft. Nach der Machtübernahme der Nationalsozialisten 1933 musste Hermann untertauchen. Die Nazis jagten ihn und beschuldigten ihn gar, einer der Reichstagsbrandstifter zu sein. Der Rechtsstaat war abgeschafft. Verleumdungen und willkürliche Verdächtigungen wurden Alltag. Hermann hielt sich unter anderem in Köln und Wiesbaden verborgen, verteilte Flugblätter – und wurde am 1. Mai 1933 verhaftet. Nach Haft in Wiesbaden und Frankfurt kam er in das Zentralgefängnis Freiendiez und wurde am 16. September 1933 in das Konzentrationslager Esterwegen deportiert. Er überlebte zwei angekündigte Todesurteile, brutale Schläge und unmenschliche Arbeit im Moor des Emslands. Trotz allem setzte er sich für Mitgefangene ein. Nach seiner Entlassung Ende 1933 blieb er zunächst arbeitslos, später klopfte er wieder Steine. Er heiratete seine Verlobte Erna Hartman, mit ihr bekam er drei Töchter. 1939 zog ihn die Wehrmacht ein. Während des Westfeldzugs 1940 kam er nach Frankreich. Nach der Entlassung aus dem Militärdienst fuhr er auf der Grube Concordia in Unnau wieder unter Tage. Später arbeitete er im Rüstungsbetrieb Röchling in Wetzlar, wurde dort jedoch wegen seiner politischen Haltung fristlos entlassen. Im Zusammenhang mit dem Attentat vom 20. Juli 1944 wurde er vorübergehend erneut verhaftet.

Nach Kriegsende 1945 packte Hermann beim Wiederaufbau seiner Gemeinde Langenbach zu. Als marodierende Fremdarbeiter aus Rache mehrere Gebäude anzünden wollten, stellte er sich ihnen entgegen – wieder half ihm seine Körperkraft, die Bevölkerung zu schützen. Er nahm seine Arbeit auf der Grube Concordia wieder auf und wurde zum Betriebsratsvorsitzenden gewählt. Ab September 1945 wirkte er als Gewerkschaftssekretär. Im selben Jahr trat er erneut der KPD bei, arbeitete im Stadt- und Kreistag mit und wurde Vorsitzender der Vereinigung der Verfolgten des Nationalsozialismus. 1946 ernannte ihn der erste Nachkriegs-Landrat Schneider zum Ehrenbürger des Oberwesterwaldkreises. Vier Jahre später, 1952, entließ ihn der DGB-Landesbezirksvorstand Rheinland-Pfalz nach einem Redebeitrag gegen Militarismus und Wiederaufrüstung. Nach dem KPD-Verbot 1956 kandidierte er als unabhängiger Kandidat bei diversen Wahlen. Aufgrund seiner angeblichen Nähe zur KPD wurde er nicht zugelassen, ja sogar wegen seiner Kandidatur zur Bundestagswahl vorübergehend inhaftiert. Ab 1962 gehörte er der DKP an, ohne jedoch ein politisches Amt zu übernehmen.

Hermann Kempf starb am 2. März 1988. Bei seiner Beisetzung erwiesen ihm zahlreiche Bürger die letzte Ehre – ebenso Vertreter der Gewerkschaften, der Verbandsgemeinde, der Stadt und, über alle politischen Grenzen hinweg, der Parteien. Achtzehn Monate später, 1989, entschuldigte sich der DGB für seine Entlassung aus dem Jahr 1952.

Mit der Website **www.budje-hermann.de** setzt der Bad Marienberger Dirk Seekatz seinem Großvater ein Denkmal. Auf das Bestreben des Enkels hin wurde 2024 ein Stolperstein vor dem letzten Wohnsitz von Herman Kempf verlegt. *(SD)*

Quelle: www.budje-hermann.de



Das KZ Esterwege ist heute eine Gedenkstätte

Das Konzentrationslager Esterwegen im Emsland war ein frühes Lager der Nazi-Herrschaft. Es wurde im Sommer 1933 für politische „Schutzhäftlinge“ eingerichtet und war zeitweilig nach dem KZ Dachau das zweitgrößte Konzentrationslager. Die Häftlinge mussten schwere Zwangsarbeit bei der Moorkultivierung, dem Torfabbau, der Entwässerung sowie dem Straßenbau leisten. Die Gefangenen wurden zu kräftezehrenden Arbeiten im unwegsamen Gelände eingesetzt, um das Moor nutzbar zu machen. Die tägliche Arbeitszeit betrug je nach Jahreszeit 8 bis 12 Stunden bei unzureichender Verpflegung, brutaler Behandlung und Terror durch die Wachmannschaften.

„Wer sich nicht an die Vergangenheit erinnern will, ist dazu verdammt, sie zu wiederholen.“

George Santayana

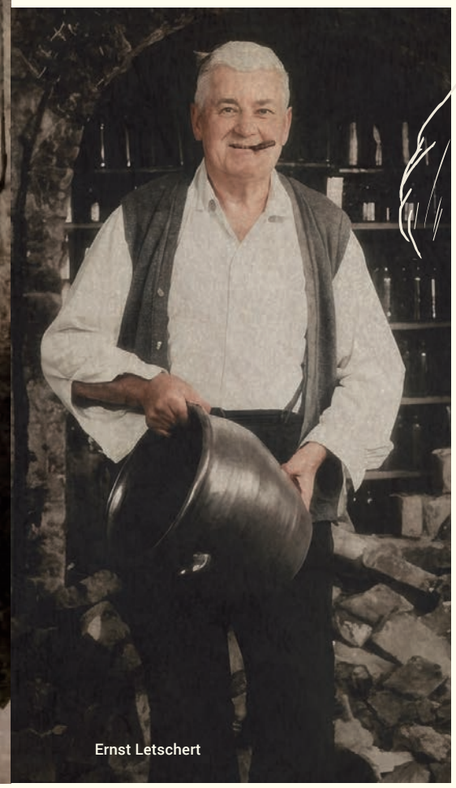


DIE LETSCHERTS UND DER SCHLONDES



Familie Letschert um 1900

Fotos: Peter Letschert, mit Hilfe von Firefly restauriert und coloriert - Volker Thies/Wikipedia



Ernst Letschert

In der Mitte des 18. Jahrhunderts führten Absatzprobleme, steigende Holzpreise und eine strenge Zunftordnung dazu, dass sich viele Familien im Kannenbäckerland nicht mehr ernähren konnten. Nur ein Sohn durfte das Handwerk des Vaters erlernen und die Werkstatt fortführen. Viele – auch Mitglieder der Familie Letschert – wanderten in die USA oder nach Australien aus. Ein Segen für die Letscherts war die serienmäßige Produktion und der Massenversand von Mineralwasser aus Niederselters in Tonflaschen. Sie beteiligten sich an der Herstellung von über einer Million Selterswasserkrügen, wie die Flaschen genannt wurden. Die abgefüllten Flaschen gingen von Selters aus in die ganze Welt. Noch bis 1930 fertigte die Familie Letschert Mineralwasserkrüge an – zuletzt für die Firma Apollinaris. Darüber hinaus gehörten Einmachtöpfe, Krüge und Schnapsflaschen zum Sortiment.

Heute wird im Schlondes, wie der tradtionsreiche, restaurierte Ort heute heißt, kein Steingut mehr gebrannt. Im Vorraum und dem riesigen Kannenofen aus dem 17. Jahrhundert befindet sich ein kleines Museum zur Keramikgeschichte. Es kann zu den allgemeinen Öffnungszeit besucht werden. Der historische Gebäudekomplex beherbergt außerdem eine Möbelmanufaktur und die Werkstatt der Keramikkünstlerin Susanne Boerner. Auf einer Fläche von über 2.000 qm werden antike, schön aufgearbeitete Möbel, Gartenmöbel und die Objekte von Susanne Boerner präsentiert.

Der Schlondes ist weit über die Grenzen des Kannenbäckerlands bekannt. Mehrmals im Jahr laden Peter Letschert und Susanne Boerner zu Hausmärkten und Sonderausstellungen ein und erweisen sich als gute und aufmerksame Gastgeber. Weitere Infos und Termine zum Schlondes auf **www.derschlondes.de** *(SD)*

„SCHLONDES“ IST DIALEKT UND BEDEUTET SCHLUND. SO NANNTE MAN DEN VORRAUM DES MÄCHTIGEN BRENNOFENS. IN IHN ZOG SICH DIE TÖPFERFAMILIE LETSCHERT ZURÜCK, WENN IHRE TONWARE GEBRANNT WERDEN MUSSTE.

Wenn es soweit war, saßen die Letscherts mit Nachbarn und Verwandten im warmen Schlondes zusammen, erzählten sich Geschichten und gaben Traditionen weiter. Zuvor verbrachten sie ihre getöpferten Produkte in den Ofen. Den Eingang mauerten sie zu, verschmierten ihn mit Mörtel und ritzten ein Kreuz ein. Man erbat Gottes Segen für einen guten Brand. Drei Tage und drei Nächte fütterten die Familienmitglieder den Ofen durch seitliche Öffnungen rund um die Uhr mit Holz, bis er 1300 °C erreichte. Dann flogen kräftige Portionen Salz ins Innere, für die typische Salzglasur. Ein erfahrener „Feuerwächter“ achtete darauf, dass die Temperatur hielt und der Ofen gleichmäßig brannte. Vom homogenen Brand hing die Qualität der Ware ab. Nach 50 Stunden gaben sie nur noch in größeren Abständen Brennmaterial nach, bis die Feuer erloschen. Nach einer Woche Abkühlzeit riss man die Eingangsmauer ab – und erfuhr, ob die Ware verkäuflich war oder nicht. Das Auskommen der Familie war dann für einige Zeit gesichert. Bei den Letscherts brannte man Töpfe und Krüge in warmen, schönen Brauntönen.



Vor dem Brennofen



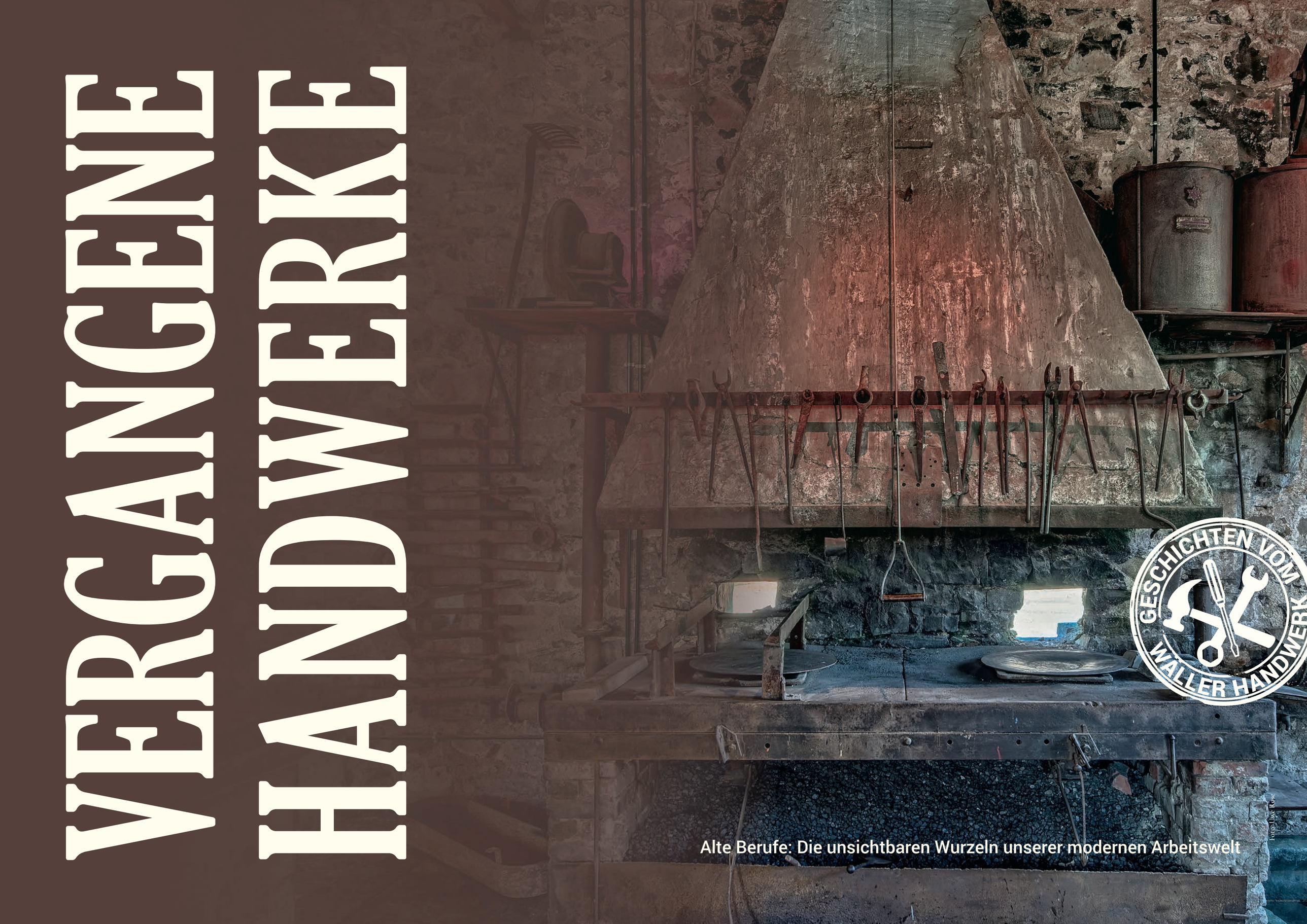
Die Töpferei Letschert 1930



Anzeige

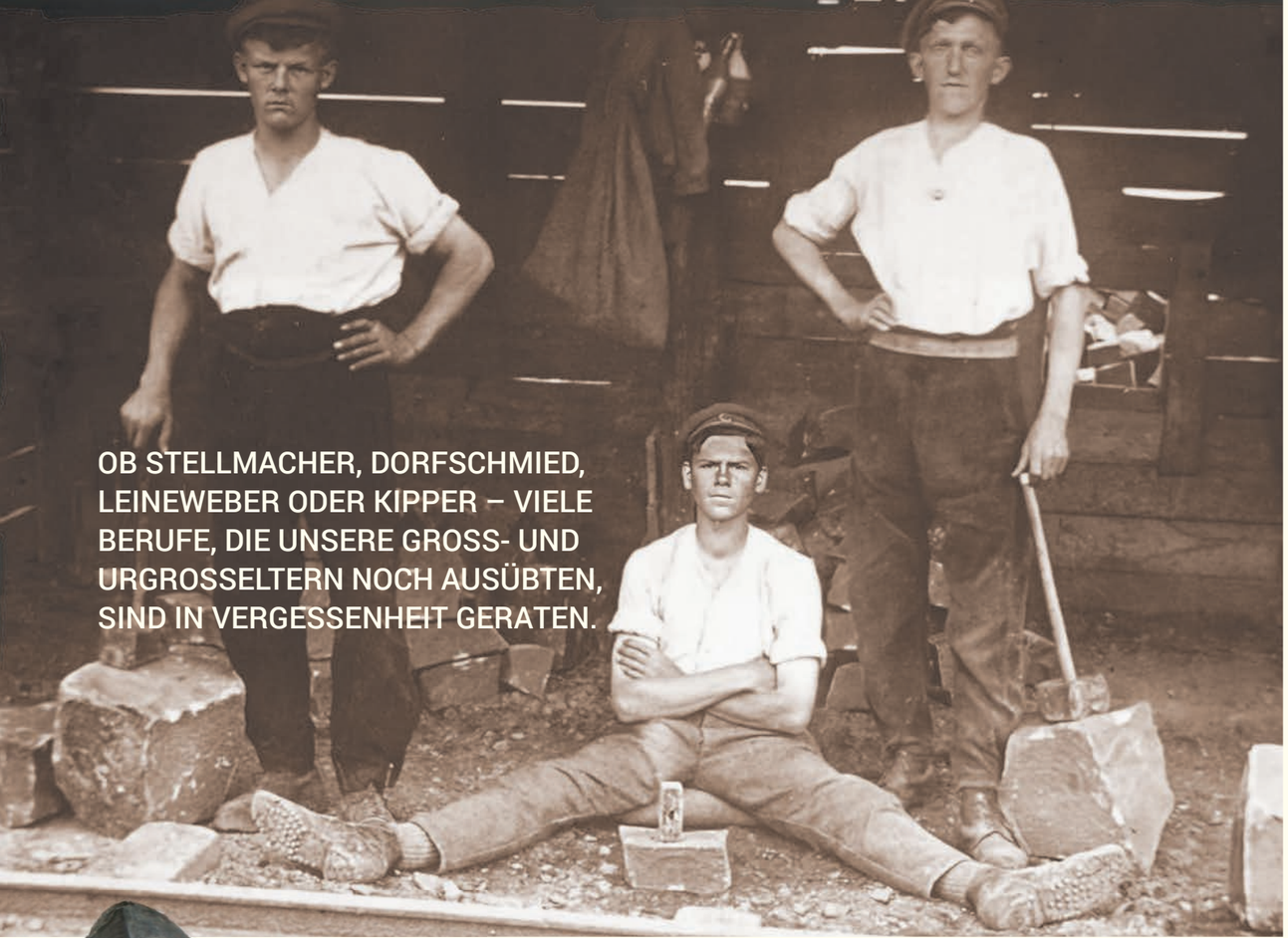


VERGANGENE HANDWERKE



Alte Berufe: Die unsichtbaren Wurzeln unserer modernen Arbeitswelt

Foto: Uwe Rose



OB STELLMACHER, DORFSCHMIED, LEINEWEBER ODER KIPPER – VIELE BERUFE, DIE UNSERE GROSS- UND URGROSSELTERN NOCH AUSÜBTEN, SIND IN VERGESSENHEIT GERATEN.

AUSGESTORBEN?

Im 19. Jahrhundert fegte die von der Dampfmaschine befeuerte Industrielle Revolution viele traditionelle Handwerke vom Hof. Fabriken nahmen den Takt auf. Maschinen stellten Güter schneller, billiger und in großen Serien her. Neue Erfindungen machten ganze Berufszweige entbehrlich. Unter anderem entthronten Autos und landwirtschaftliche Maschinen den Dorfschmied, Kunststoff- und Edelstahlfässer den Fassbinder. Auf den Bauernhöfen verdrängten Traktoren die Pferdefuhrwerke – und nahmen den Stellmachern ihr letztes Betätigungsfeld. Später gaben veränderte Konsumgewohnheiten und mangelnde Rentabilität durch geringe Nachfrage vielen noch verbliebenen Betrieben den Rest.

Dafür, dass das alte Wissen nicht ganz ausstirbt, sorgen Menschen, die sich mit den Tätigkeiten der Vorfahren auseinandergesetzt und sie sich angeeignet haben. Auf historischen Märkten, in Museen oder kleinen Manufakturen blühen alte Handwerkskünste wieder auf. Grund genug, sich einige typische Westerwälder Gewerke einmal anzuschauen.

Der Dorfschmied war der unverzichtbare Allrounder früherer Zeiten. In seiner oft zentral gelegenen Schmiede fertigte und reparierte er landwirtschaftliche Geräte, beschlug Pferde und schuf Alltagsdinge wie Nägel und Werkzeuge. Auf dem Amboss brachte er glühendes Eisen in die gewünschten Formen. Seine Schmiede war nicht nur eine Werkstatt, sondern auch ein sozialer Dreh- und Angelpunkt. Hier traf man sich und tauschte den neuesten Dorfklatsch aus, während der Schmied weiter an Esse und Amboss arbeitete.



Schmied Horst Hechler bei einer Vorführung auf dem Stöffelfest 2016

Fotos: Sabine Dörner · Landschaftsmuseum Hachenburg

Die Kipper (Foto links) schlugen in den Basalt-Steinbrüchen Pflastersteine aus Felsbrocken. Die Tätigkeit war über Jahrhunderte von harter und gefährlicher körperlicher Arbeit im Freien geprägt. Sie erforderte ein gutes Gespür für das Material. Erfahrene Kipper wussten genau, wo sie ihre Werkzeuge ansetzen mussten, um dem Felsstück mit wenigen Schlägen würfelförmige Pflastersteine abzuringen. Meist entlohnte man sie nach Stückzahl oder Gewicht.

Die Leineweber verarbeiteten Flachs oder Hanf auf dem Handwebstuhl zu Textilien – Kleidung oder Haushaltswäsche. In ländlichen Gegenden war die Leinenweberei oft ein bäuerlicher Nebenverdienst: Nach der Feldarbeit füllte sie die Wintermonate und die Haushaltskasse. Großes Ansehen genossen die Weber nicht – im Gegenteil. Wie auch Schneider und Müller standen sie unter dem Verdacht, von den anvertrauten Rohstoffen einen Teil für sich abzuzweigen.

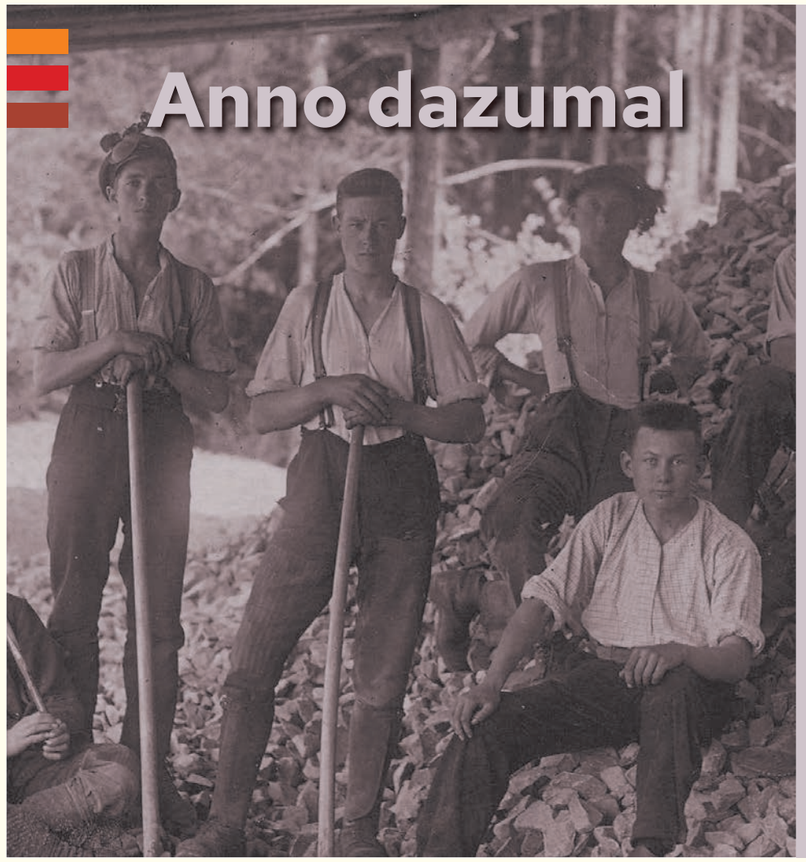
Die Stellmacher waren vor dem Automobilzeitalter unentbehrlich für Transport, Landwirtschaft und Militär. Aus robusten Hölzern, kombiniert mit Metall, bauten sie Gestelle für Fuhrwerke, Holzspeichenräder und Holzkonstruktionen für landwirtschaftliche Geräte wie Pflüge und Eggen. Bis in die 1960er-Jahre bestellten viele Bauern ihre Felder noch mit Ackergäulen, die schwere Geräte oder Karren zogen. Mit dem Einzug der Traktoren verschwanden Kaltblüter und Holzwagen von den Höfen. Die Stellmachereien hatten endgültig ausgedient.

Im Lauf der Zeit entstanden aus altem Handwerk völlig neue Berufsbilder. Die Bearbeitung von Eisen durch den Schmied legte den Grundstein für moderne metallverarbeitende Berufe sowie für die heutige Industrie- und Anlagentechnik. Aus Schriftsetzern wurden MediengestalterInnen. Aus den Stellmacherein entwickelte sich im Autozeitalter der Karrosseriebau. *(SD)*



Ein Weber an seinem Webstuhl

Anzeige



Mit Spitzhacke, Hammer und Brechstange brachen die Arbeiter den Basalt aus der Wand. Steinzurichter – Kipper genannt – fertigten im Akkord Pflastersteine für den Straßenbau. Schmiede und Stellmacher sorgten für scharfe Werkzeuge und Loren zum Abtransport des Gesteins. Die Arbeit war hart und die Fünftagewoche lag in ferner Zukunft. Die Historische Werkstatt, der Kohleschuppen mit Kessel- und Schalthaus sowie die Brecheranlagen und Kipperbuden erzählen von den alten Zeiten, in denen das schwarze Gold des Westerwalds abgebaut und verarbeitet wurde …

Schauen Sie doch mal vorbei!

STÖFFEL PARK
TEXTUR INDUSTRIE ERLEBNIS

Stöffelstraße | 57647 Enspel | Tel. 02661 980980-0
info@stoeffelpark.de | **www.stoeffelpark.de**



100 JAHRE BLUMENTOPF

VOM KLASSIKER ZUM KULTOBJEKT

SEIT 1926 PRODUZIERT DAS WESTERWÄLDER FAMILIENUNTERNEHMEN SPANG BLUMENTÖPFE AUS ROT BRENNENDEM TON. DER KLASSISCHE TERRAKOTTA-TOPF GEHÖRT BIS HEUTE ZUM SORTIMENT – UND TRÄGT NOCH IMMER DIE ARTIKELNUMMER 001.

Manche Produkte kommen und gehen. Andere werden zu Klassikern. Bei der Westerwälder Blumentopf-Fabrik Spang GmbH & Co. KG feiert 2026 ein solcher Dauerbrenner einen besonderen Geburtstag: Seit genau 100 Jahren produziert das Familienunternehmen Blumentöpfe aus rot brennendem Ton.

Die Geschichte von Spang selbst reicht noch weiter zurück. 1912 gründete Wilhelm Spang in Baumbach, heute Teil von Ransbach-Baumbach, einen kleinen Keramikbetrieb. Hergestellt wurden zunächst unterschiedliche Steinzeugwaren – darunter Krüge, Salbenkruken, Filterkörper und Tonpfeifen.

1926 beginnt die Blumentopfgeschichte

Der entscheidende Schritt erfolgte 1926. Spang begann mit der Herstellung rot brennender Tontöpfe. Was zunächst eine Erweiterung des damaligen Sortiments war, entwickelte sich in den folgenden Jahrzehnten immer stärker zum Kerngeschäft des Unternehmens.

Nach dem Zweiten Weltkrieg konzentrierte Spang seine Produktion zunehmend auf rote Tonwaren und Blumentöpfe. Mit dem wirtschaftlichen Aufschwung der 1950er- und 1960er-Jahre wuchs auch das Unternehmen. Produktionsverfahren wurden modernisiert, neue Press-, Trocknungs- und Brenntechnik eingeführt und die Fertigung zunehmend industrialisiert. Gleichzeitig erweiterte sich der Absatz vom regionalen Geschäft auf Deutschland und später auf internationale Märkte. Aus dem kleinen Westerwälder Keramikbetrieb entwickelte sich so über Generationen ein spezialisierter Hersteller keramischer Pflanzgefäße.

Ein echter Dauerbrenner

Während sich Produktionstechniken, Märkte und Sortiment grundlegend verändert haben, ist ein Produkt geblieben: der klassische Terrakotta-Blumentopf. Bis heute gehört er zum Spang-Sortiment – und trägt passenderweise die Artikelnummer 001. Seine Geschichte steht damit sinnbildlich für die Entwicklung des Familienunternehmens. Ausgehend vom klassischen Tontopf entstanden über die Jahrzehnte zahlreiche weitere Formen, Größen, Farben und Oberflächen für den Innen- und Außenbereich.

Doch gerade die Beständigkeit des Standard-Blumentopfs macht seinen besonderen Reiz aus. Seine klare Form folgt seit Generationen seiner Funktion. Gefertigt aus natürlichen keramischen Rohstoffen, hat sich das Prinzip des Tontopfs über ein Jahrhundert hinweg bewährt.

100 Jahre – 100 Bäume

Das Jubiläum verbindet Spang bewusst mit einem Blick in die Zukunft. Unter dem Motto „100 Jahre – 100 Bäume“ pflanzten Mitarbeitende des Unternehmens am 24. April 2026 gemeinsam mit der örtlichen Försterin Johanna Niebisch 100 Sommerlinden im Stadtwald von Ransbach-Baumbach – einen Baum für jedes Jahr Blumentopfgeschichte. Die Aktion steht zugleich für die enge Verbundenheit des Unternehmens mit seiner Heimatregion. Denn auch 114 Jahre nach der Unternehmensgründung steht Qualität bei Spang für verantwortungsvolles und nachhaltiges Handeln. Sitz und Produktion befinden sich weiterhin in Ransbach-Baumbach – mitten in einer Region, deren Geschichte seit Jahrhunderten von Ton und Keramik geprägt wird und die weltweit über die besten keramischen Tonvorkommen verfügt.

Fotos: Peter Josef Koch (rechte Seite oben rechts) , alle anderen Fotos: Fa. Spang





Zum Jubiläum „100 Jahre Blumentopf“ entstand in der Produktionshalle eine besondere Floristikserie: Floristin Katharina Eidt setzte die Blumentöpfe kreativ in Szene, fotografisch festgehalten von Peter Josef Koch (Foto oben).

Die Gruppe der Töpfestapler und eine histprische Postkarte (linke Seite oben und Postkarte, oben) belegen die Anfänge der Fabrik Wilhelm Spang.

Anzeige




Holzfällen um 1945

GESCHLAGEN UND VERKOHLT

HAUBERGSWIRTSCHAFT UND KÖHLERHANDWERK SIND HISTORISCH UNTRENNBAR MITEINANDER VERWOBEN. DER HAUBERG WAR ALS NACHHALTIGES PRODUKTIONSSYSTEM EXAKT AUF DEN IMMENSEN HOLZBEDARF DER KÖHLER ABGESTIMMT.

Die Haubergswirtschaft um Haiger war und ist eine traditionelle, genossenschaftliche Form nachhaltiger Waldnutzung. Vor allem in den nördlichen Stadtteilen wie Offdilln und Dillbrecht pflegten sie die Menschen über Generationen. Hauptzweck: Sie diente hauptsächlich der Gewinnung von Holzkohle für die Eisenerzverarbeitung rund um Haiger. Daneben lieferte sie Brennholz und Holz für Möbel.

Ein Hauberg ist ein Eichen-Birken-Niederwald, in dem vereinzelt weitere Baumarten wachsen. Die Bäume werden im Turnus von etwa 16 bis 20 Jahren gefällt. Die Wurzelstöcke bleiben stehen, die Stämme treiben wieder aus. Der Bewirtschaftungszyklus beginnt von Neuem. Im Jahr nach dem Kahlschlag nutzte man die Freifläche für den Getreideanbau – das sogenannte Haubergskorn. In Jahren mit reicher Eichelmast trieb man Schweine in den Hauberg, damit sie die herabgefallenen Eicheln fraßen. Besonders lukrativ war das Lohschälen im Mai und Juni. Mit speziellen Werkzeugen löste man die Rinde – die Lohe – der noch jungen, gefällten Eichen, trocknete sie und verkaufte sie an Gerbereien zur Lederherstellung.

Schon die Kelten besiedelten wegen großer Eisenerzvorkommen den nördlichen Westerwald und setzten Holzkohle ein, um Eisen aus dem Erz zu gewinnen. Archäologen legten an Hängen, Quellmulden und diversen Erzlagerstätten im Boden eingelassene Fundamente von Lehmöfen (Schachtöfen) frei. Im dicht bewaldeten Westerwald stand genug Holz zur Kohlegewinnung bereit. Die Anfänge der genossenschaftlich betriebenen Haubergswirtschaft reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Die hungrigen Schmelzöfen in den Eisenhütten um Haiger verschlangen enorme Mengen Holzkohle als Brennstoff. Um den Kahlschlag der Wälder zu vermeiden, musste die Niederwaldnutzung organisiert und streng geregelt


Holzfällen heute

Fotos: Erich O. Krueger/Bundesarchiv · Stadt Haiger


Aufbau eines Kohlenmeilers


Ummantelung mit Sand

werden. Graf Johann zu Nassau legte 1562 in der Holz- und Waldordnung verbindliche Schlagzyklen fest und bestimmte, dass der Wald gemeinschaftliches, unteilbares Eigentum blieb. Unkontrollierter Raubbau wurde streng untersagt. So sicherte das System der Haubergswirtschaft über Jahrhunderte das Auskommen der Menschen.

Die Meilerplätze der Köhler lagen meist mitten im Hauberg. Ein Meiler war eine kuppelförmig aufgeschichtete, luftdicht abgedeckte Holzanlage zur Herstellung von Holzkohle. Er funktionierte wie ein riesiger, kontrollierter Ofen im Wald: Holz verschwelte unter Sauerstoffentzug. Einmal angelegt, nutzte man Meilerplätze über Jahrhunderte immer wieder. Der Boden dort war tiefschwarz. Alte Asche und Kohlenstaub verdichteten ihn so stark, dass er die perfekte, luftdichte Basis für den nächsten Meiler bot. Ein typischer Kohlenmeiler besaß einen zentralen Feuerschacht. Um ihn schichtete man das Haubergsholz dicht zu einem halbkugelförmigen Holzstoß. Eine luftundurchlässige Hülle aus Reisig, Laub, Gras, Moos und feuchter Erde verhinderte offene Verbrennung. Durch den Feuerschacht wurde der Meiler entzündet und anschließend kontrolliert abgedichtet. Bei etwa 300 bis 500 Grad Celsius verkohlte das Holz unter Sauerstoffmangel zu Holzkohle. Der Köhler regulierte den Luftstrom über kleine Rauchlöcher. Nach ein bis zwei Wochen war die Verkohlung abgeschlossen. Der Meiler kühlte ab, dann entnahm man die fertige Holzkohle. Die Köhlerfamilien lebten am unteren Rand der Gesellschaft und kämpften täglich ums Überleben. Harte Arbeit, die ständige Belastung durch giftige Gase und Kohlenstaub und eine schlechte Ernährung prägten ihr Dasein. Einen brennenden Meiler mussten sie rund um die Uhr bewachen. Brach er auf, war die Arbeit von Wochen dahin oder es drohte ein verheerender Waldbrand. Daher war die ganze Familie in die Köhlerei eingebunden.

Hauberge spielen in den Haigerer Dörfern immer noch eine große Rolle. Der Stadtteil Offdilln entstand im 14. Jahrhundert aus einer Köhlersiedlung. Bis heute sind rund 40 alte Meilerplätze rund um das Köhlerdorf zu erkennen. Der örtliche Heimat- und Geschichtsverein pflegt dieses Erbe aktiv. Oberhalb des Dorfes legte man einen historischen Hauberg mit einem Kohlemeiler und einem Rennofen an. Einmal im Jahr findet dort ein Meilerfest statt, bei dem ein Köhler traditionell Holzkohle herstellt. *(SD)*


Eine Köhlerfamilie um 1900 an einem Kohlenmeiler in Oberrroßbach

NICHTS IST SO BESTÄNDIG WIE DER

WANDEL

PILZE, MOOSE UND FLECHTEN WERDEN ALS KRYPTOGAME BEZEICHNET. KRYPTOGAME – „PFLANZEN, DIE IM VERBORGENEN HEIRATEN", SO DIE ÜBERSETZUNG AUS DEM GRIECHISCHEN – BILDEN AUS TAXONOMISCHER, ALSO EINORDNENDER, KLASSIFIZIERENDER, SICHT KEINE GESCHLOSSENE SYSTEMATISCHE EINHEIT. SIE HABEN JEDOCH EINES GEMEINSAM: SIE SIND WICHTIGE BESTANDTEILE UNSERER ÖKOSYSTEME UND BEGEGNEN UNS ÜBERALL DORT, WO NATUR IHREN EIGENEN RAUM BEKOMMT.

ZÄUNE MACHEN GÄRTEN

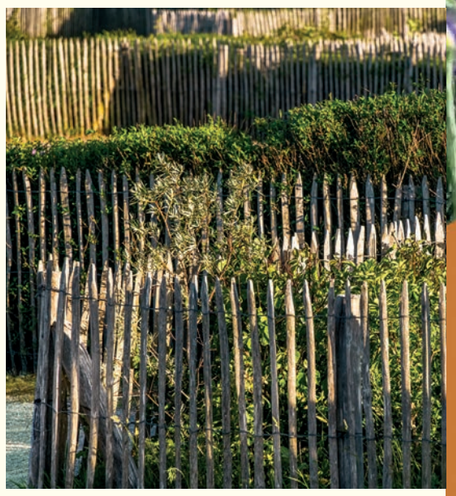
ZÄUNE GEHÖREN SEIT JEHER ZU UNSERER KULTURLANDSCHAFT. FRÜHER HATTEN SIE VOR ALLEM EINE PRAKTISCHE AUFGABE: SIE SOLLTEN TIERE AUF DER WEIDE HALTEN, FELDER UND GÄRTEN SCHÜTZEN ODER GRUNDSTÜCKE VONEINANDER ABGRENZEN.

Dabei wurden vor allem Materialien verwendet, die vor Ort vorhanden waren – Holz, Äste, Steine oder Flechtwerk. Viele dieser alten Zäune waren schlicht, handwerklich gefertigt und fügten sich ganz selbstverständlich in die Landschaft ein. Heute erfüllen Zäune neben ihrer praktischen Funktion auch gestalterische Aufgaben. Sie geben Grundstücken einen Rahmen, schaffen Abgrenzung und prägen den ersten Eindruck eines Gartens. Gerade deshalb lohnt sich der Blick auf natürliche Materialien wie Holz.

Ein Klassiker unter den Gartenzäunen

Holzzäune passen wunderbar zu alten Häusern und Bauerngärten, geben aber auch formalen Gärten einen schönen Stil. Besonders charmant sind Staketenzäune, die mit ihren schmalen, meist leicht zugespitzten Holzpfählen an traditionelle Garteneinfriedungen erinnern.

Denn Staketenzäune wirken leicht und offen, anstatt Grundstücke vollständig abzuschotten. Sie lassen den Blick in den Garten und auf die Landschaft zu und schaffen dennoch eine klare Grenze. Besonders schön kommen sie entlang von Wegen, vor Bauerngärten, rund um Beete oder an Streuobstwiesen zur Geltung. Ein gut gemachter Holzzaun darf mit der Zeit seinen eigenen Charakter entwickeln. Das Holz bekommt eine natürliche Patina und fügt sich dadurch immer harmonischer in seine Umgebung ein. Und vielleicht liegt gerade darin der besondere Reiz: Ein Staketenzaun ist nicht nur eine Abgrenzung, sondern ein Stück traditioneller Gartenkultur, das auch heute noch zeitgemäß wirkt. (*AF*)



Ein Zaun aus Lärchenholz, Walnuss oder Haselnuss hat eine extrem hohe Lebensdauer. Dabei bleibt er völlig unbehandelt und erhält mit dem Alter eine schöne silbergraue Patina, die das Holz auf ganz natürliche Weise vor Fäulnis schützt Ein Schutzanstrich ist daher unnötig.







ALTE SORTEN, NEUE VIELFALT



BEREITS IN DER ANTIKE WURDEN OBSTBÄUME GEZIELT KULTIVIERT, UM ÄPFEL, BIRNEN, KIRSCHEN UND ANDERE FRÜCHTE ZU ERNTEN. IM LAUFE DER ZEIT ENTSTANDEN RUND UM DÖRFER, KLÖSTER UND HÖFE GRÖSSERE OBSTGÄRTEN SOWIE DIE KLASSISCHEN STREUOBSTWIESEN MIT IHREN LOCKER UND „VERSTREUT" GEPFLANZTEN BÄUMEN.

Neben der Ernte der Früchte diente das Holz der Bäume als Brenn- oder Nutzholz. Gleichzeitig konnten die darunterliegenden Wiesen als Weideflächen für Tiere oder zur Heugewinnung genutzt werden. So lieferte eine Obstwiese Nahrung, Futter und Holz zugleich. Auf diesen Flächen entstand eine beeindruckende Vielfalt an Obst- und Nusssorten. Je nach Boden, Klima und Region entwickelten sich zahlreiche lokale Sorten. Viele der sogenannten „Alten Sorten" werden bis heute wegen ihres besonderen Geschmacks geschätzt. Allerdings waren sie häufig weniger für den direkten Verzehr gedacht, sondern wurden als Wirtschaftsobst für Saft, Most, Dörrobst, Mus, Marmeladen oder die Brennerei angebaut. Auch die gute Lagerfähigkeit für den Winter war ein wichtiges Merkmal. Beispiele sind Apfelsorten wie „Bohnapfel" und „Gewürzluike" sowie Birnen wie „Gelbmöstler" oder „Champagner Bratbirne".

Viele dieser alten Sorten sind heute selten geworden. Gleichzeitig verändern sich die Bedingungen für den Anbau durch den Klimawandel. Nicht jede traditionelle Sorte kommt mit zunehmender Hitze, Trockenheit oder starken Wetterwechseln gut zurecht. So kann beispielsweise der Apfel „Jakob-Fischer" unter heißen und trockenen Sommern leiden, während manche Süßkirschensorten bei Regen und Temperaturschwankungen zum Aufplatzen neigen.

Auch Wildobst wird deshalb wieder interessanter. Arten wie Speierling, Elsbeere, Mispel und Wildbirne sowie Nussgehölze wie Esskastanie und Baumhasel können eine wertvolle Ergänzung sein. Viele dieser Pflanzen sind robust und zeigen sich als resiliente Gehölze für eine sich verändernde Landschaft.

Doch auch moderne Züchtungen haben ihre Vorteile. Sie können höhere und zuverlässigere Erträge liefern, widerstandsfähiger gegenüber Krankheiten sein oder besser mit den heutigen Anbaubedingungen zurechtkommen. Manche Sorten sind zudem für Menschen mit einer Apfelallergie verträglicher.

Alte Sorten und neue Züchtungen – Obst für jeden Garten

Einige bewährte alte Obstsorten sind bis heute beliebt und werden weiterhin in Baumschulen angeboten. Der „Boskoop" gilt beispielsweise als hervorragender Backapfel, während „Williams Christ" und „Clapps Liebling" beliebte Tafelbirnen sind. Viele alte Sorten wachsen am besten als Hoch- oder Halbstamm, werden entsprechend groß und tragen häufig erst nach sechs bis zehn Jahren. Für kleinere Gärten bieten sich deshalb ältere Spalierbäume an, die bereits früher Früchte tragen und platzsparend erzogen werden können.

Da moderne Gärten oft kleiner sind und pflegeleichter sein sollen, haben sich auch die Ansprüche an Obstsorten verändert. Neue Züchtungen setzen zunehmend auf „Naschobst" mit langer Erntezeit, kompakter Wuchsform und guter Krankheitsresistenz. Säulenäpfel, Säulenbirnen und Säulenkirschen eignen sich ebenso wie Zwergobst und Buschbäume für kleine Gärten oder größere Kübel. Auch Zwergheidelbeeren und kompakte Himbeersorten lassen sich sogar gut auf Balkon und Terrasse kultivieren. Bei neuen Sorten spielen außerdem eine einfache Ernte, große und gleichmäßig reifende Früchte sowie dornen- und stachellose Beeren eine Rolle. Dafür geht manchmal die besondere Geschmacksvielfalt alter Sorten verloren. Gleichzeitig entstehen aber auch Sorten mit besonderen Eigenschaften, etwa der rotfleischige Apfel „Baya Marisa" mit seinem hohen Gehalt an roten Farbstoffen oder Sorten wie „Santana" und „Wellant", die für manche Apfelallergiker besser verträglich sein können.

Auch der Klimawandel eröffnet neue Möglichkeiten: Tafeltrauben, Pfirsiche, Minikiwis und Feigen reifen heute zunehmend bei uns aus. Selbst Kaki, Indianerbanane oder Lotuspflaume können in geeigneten Lagen gedeihen. Ob neue Züchtungen den Herausforderungen von Hitze, Trockenheit, Krankheiten und gleichzeitig Spätfrost und Starkregen dauerhaft gewachsen sind, wird sich jedoch erst noch zeigen.

(Andrea Pithan/AF)



Anzeige



RAN AN DIE SPATEN!
HEISST ES AB OKTOBER,
DENN DER HERBST IST DIE BESTE PFLANZZEIT.

Ein neuer Obstbaum, ein Beerengehölz? Ein Hausbaum, Blütengehölze, Rosen oder eine Hecke z.B. aus Hainbuchen oder Waldgehölzen?

Was auch immer Ihr nächstes Projekt im Garten ist, im Herbst ist die beste Pflanzzeit. Denn wer im Herbst pflanzt, richtet sich nach dem natürlichen Rhythmus von Gehölzen, Bäumen + Co. So werden Sie sich im nächsten Jahr an tollen neuen grünen Elementen in Ihrem Garten erfreuen.



SCHÜRG'S STERNSTUNDEN

Auch in diesem Jahr möchten wir mit Ihnen vorweihnachtliche Momente in stimmungsvoller Atmosphäre teilen. Gerne laden wir Sie zum Wandeln durch die Weihnachtswelt unseres Pflanzenhofs ein.

VERKAUFSOFFENER SONNTAG

Martinsmarkt in Wissen's Innenstadt.
Wir öffnen unsere Hoftore für ein entspanntes Sonntagsshopping.

SONNTAG, 08. NOVEMBER 2026 12:00 - 17:00 UHR

ADVENTSSAMSTAGE AUF DEM PFLANZENHOF

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der schönsten Zeit des Jahres. Am 28. November & 19. Dezember 2026 öffnen wir unsere Hoftüren für zwei besondere Adventssamstage bis 16 Uhr. An allen weiteren Adventssamstagen sind wir bis 14 Uhr für Sie da.

Aktuelle Infos & Termine finden Sie auf unserer Homepage & auf Instagram.

Wir freuen uns auf Sie.
Familien Schürg & Team

SCHÜRG GmbH
Pflanzenhof

ERLEBNISBAUMSCHULE GARTENCENTER LANDSCHAFTSBAU

Pirzenthaler Str. 14 | 57537 Wissen | Tel. 02742/ 2138
www.schuerg-pflanzenhof.de



ZARTE HELDIN DES GARTENS

Die Florfliege *(Chrysopidae)*

Die Florfliegen – auch als Goldaugen bezeichnet – stellen eine Familie innerhalb der Netzflügler (Neuroptera) dar. Die Florfliege gehört zu den Netzflüglern. Das filigrane Netzwerk der Flügeladerung gab den Tieren ihren Namen. In Deutschland gibt es fast 35 Arten von Florfliegen, weltweit sind 2.000 Arten bekannt. Florfliegen sind dämmerungsaktive Tiere, die sich tagsüber mit zusammengeklappten Flügeln gerne an der Unterseite von Blättern verstecken.

Ausgewachsenen Florfliegenarten ernähren sich ausschließlich von Pollen, Nektar und Honigtau und sind damit wichtige Bestäuber. Die Larven der Florfliegen jedoch sind räuberisch und erbeuten insbesondere Blattläuse sowie kleine Raupen, Wollläuse und Spinnmilben, was ihnen einen eigenen Namen gebracht hat: Blattlauslöwen. Bis zu 100 Blattläuse kann eine einzige Larve pro Tag fressen. Aufgrund dieser räuberischen Ernährungsweise spielen die Florfliegenlarven, neben dem Marienkäfer, in der Landwirtschaft und im Gartenbau eine bedeutende Rolle als natürliche Gegenspieler vieler Schadorganismen. Im Gemüse- und Zierpflanzenbau unter Glas werden diese eifrigen Helfer – erworben aus Nützlingszuchtbetrieben – schon lange eingesetzt und machen den Einsatz von Pestiziden unnötig.

Fotos: wikimedia/Luis Fernández García . wikimedia/Rodrigomacrophoto . wikimedia/GNU

EIER AM STIEL ...

... und ausgeklügelte Tarnung. Bei den Florfliegen geht es schon beim Nachwuchs ziemlich clever zu: Die Eier stehen – ganz elegant – auf rund fünf Millimeter langen Stielchen an den Blättern. Das sieht nicht nur ungewöhnlich aus, sondern verhindert auch, dass die zuerst geschlüpfte Larve gleich über ihre Geschwister herfällt. Denn beim Fressen kennt die Florfliegenlarve keine Familienbande. Und auch sonst setzt der Nachwuchs auf raffinierte Überlebenstricks. Einige Larven werden zu echten Tarnkünstlern und dekorieren ihren Rücken mit allem, was die Natur so hergibt: Hautresten anderer Insekten, Wachsklümpchen, Borkenstückchen, Pflanzenhaaren, Pollen oder Pilzsporen. Mit speziellen Borsten und Vorsprüngen halten sie ihre ungewöhnliche „Rückendeko" fest. Das Ergebnis äußerst wirkungsvolle Verkleidung: Die Larven sind unter diesem Schutzpanzer für Fressfeinde schwerer zu entdecken. Kurz gesagt: Bei Florfliegen gilt auf Abstand halten, dann gut tarnen!





Eier am Stiel an einem Rosmarin (oben) und eine wunderbar getarnte Larve (unten). Rechts eine Larve beim Beutefang (ohne Tarnung).



NÜTZLINGE: DIE NATÜRLICHE GEHEIMWAFFE



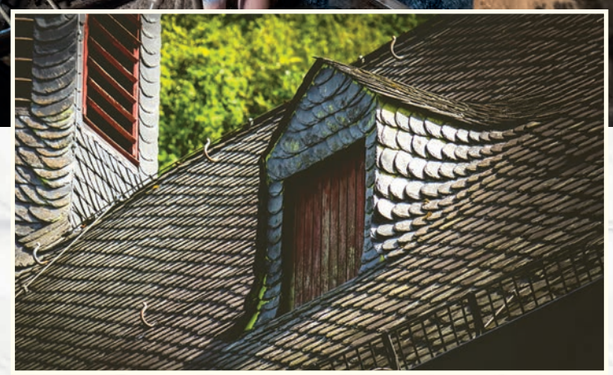
Florfliegen-Larven in Pappwaben zum Ausbringen in Gewächshäusern und im Freiland.

Auch in der Landwirtschaft sind Nützlinge die natürlichen Feinde der Schädlinge. Als frühester Nachweis gilt die Nutzung räuberischer Ameisen in Zitrusplantagen im alten China (341 v. Chr.). Bauern spannten sogar Bambusbrücken zwischen die Bäume, damit die Ameisen von Krone zu Krone ziehen und Schädlinge dezimieren konnten. Für den Pflanzenschutz sind vor allem die kleinen Organismen entscheidend. Sie fressen Schädlinge direkt – oder sie parasitieren sie, indem sie ihre eigenen Eier in oder an ihnen ablegen. Manche Nützlinge sind auf bestimmte Schädlingsarten spezialisiert, andere nehmen viele verschiedene Arten ins Visier. Die gezielte Mischkultur, wie sie frühere Generationen nutzten, und die Förderung von Nützlingen sind Kernpfeiler der regenerativen Landwirtschaft. Durch den gleichzeitigen Anbau verschiedener Pflanzen und das Schaffen von Lebensräumen regulieren sich Schädlinge auf natürliche Weise. Das macht chemische Pflanzenschutzmittel weitgehend überflüssig und – besonders wichtig – stärkt dauerhaft die Bodenfruchtbarkeit. *(AF)*



AUS DER TIEFE AUFS DACH

FACHWERKHÄUSER UND DEREN KUNSTVOLL GEDECKTE SCHIEFERDÄCHER PRÄGEN NOCH HEUTE DAS HISTORISCHE ORTSBILD VIELER DÖRFER UND STÄDTE IM WESTERWALD.





Im Devon, vor etwa 400 Millionen Jahren, lag das Gebiet des heutigen Westerwalds südlich des Äquators unter dem Meeresspiegel. Die Kontinente waren damals völlig anders verteilt und geformt als heute. Auf das Devon folgte die Karbonzeit, eine Ära gewaltiger tektonischer Aktivitäten. Kontinentalplatten verschoben sich, kollidierten oder drifteten auseinander. Die Meeresablagerungen aus dem Devon wurden durch enormen Druck verfestigt, gefaltet, über den Meeresspiegel gehoben und schließlich teilweise auf das nördliche Festland aufgeschoben. Diese Kollision der Kontinente türmte einen riesigen Gebirgsgürtel auf, von dem heute noch die Mittelgebirge als Überreste zeugen. Aus den Sand- und Tonsteinen des Devonmeeres entstanden neben anderen Mineralien auch Tonschiefer, die dem Rheinischen Schiefergebirge seinen Namen gaben.

Schiefer wird seit Jahrtausenden als Baumaterial geschätzt. Schon in der Steinzeit und bei den Römern war das Gestein bekannt. Im Westerwald entstand die Nachfrage nach dem hochwertigen und besonders witterungsbeständigen Naturprodukt Schiefer vermutlich erstmals um das Jahr 1180. Der Auslöser war der Entschluss des Grafen Heinrich II. von Sayn und seiner Frau, auf der höchsten Erhebung der Umgebung eine Burg zu errichten. Diese Burg diente als weithin sichtbares Symbol des Machtanspruchs des Grafenhauses an der bedeutenden Köln-Leipziger Straße – einer wichtigen Handelsroute, die bereits damals den Westen mit dem Osten des Landes verband. Aus der nachfolgenden Besiedlung rund um die Burg entstand die Stadt Hachenburg.

Schieferdächer waren zunächst dem Adel vorbehalten und später auch wohlhabenden Bürgern sowie dem Klerus. Während die meisten Menschen ihre Häuser mit Stroh deckten, das regelmäßig erneuert werden musste, bot ein Schieferdach Schutz für viele Jahrzehnte – oft bis zu 100 Jahre. Ein mit Schiefer bedecktes Haus war daher nicht nur besonders langlebig, sondern auch ein sichtbares Zeichen von Wohlstand und gesellschaftlichem Ansehen. Von der Gewinnung des Rohstoffs über seine Verarbeitung bis zur Eindeckung der Dächer durchlief Schiefer zahlreiche Arbeitsschritte. Das schuf Beschäftigung für viele Menschen und machte Schiefer zu einem kostbaren Baustoff. Davon profitierten Bergbau, Handwerk und Handel gleichermaßen. Abgebaut wurde der Tonschiefer in den Gruben Assbach bei Limbach, Josefsglück in Brachbach, Siegfried in Grünebach sowie Wilhelmslust in Mudersbach.

Die Dachschiefergrube Assberg, im Volksmund „Schiwakoul“ genannt, zählt zu den größten und ältesten öffentlich zugänglichen Schiefergruben des Westerwalds. Sie umfasst einen rund 240 Meter langen Tagebau sowie ein etwa 20 Meter tiefes, über Treppen erreichbares Bergwerk.





Erstmals wurde die Grube im Jahr 1548 urkundlich erwähnt. Im Laufe der Zeit geriet sie jedoch vollständig in Vergessenheit. Selbst die ältesten Einwohner Limbachs kannten ihre Existenz nicht mehr. Erst die Nachforschungen des damaligen Bürgermeisters Heinz Leyendecker führten ab 1981 zur Suche nach dem verschütteten Stolleneingang. Nach 16 Jahren intensiver Recherchen gelang am 5. November 1987 die Wiederentdeckung der Grube. Anschließend wurde das Bergwerk in aufwendiger Arbeit freigelegt und für Besucher zugänglich gemacht.

Heute bietet die „Schiwakoul“ einen einzigartigen Einblick in den mittelalterlichen Schieferabbau und zählt zu den besonderen Sehenswürdigkeiten des Westerwalds. Sie ist zugleich ein Höhepunkt entlang des WesterwaldSteigs zwischen Limbach und Marienthal. *(SD)*



Fotos: Andreas Pacek/westerwald.info · didgeman-skylight/pixabay · ToLo46/wikipedia · Uwe Rose

HEFTIG DEFTIG

IN PFANNE UND TOPF BRUTZELN UND KOCHEN HERZHAFTE GERICHTE FÜR DEN GROSSEN HUNGER. DAS RICHTIGE FÜR ALLE, DIE TAGSÜBER ZUPACKEN UND ABENDS EINE ORDENTLICHE PORTION VERDIENT HABEN – BODENSTÄNDIG, UNKOMPLIZIERT UND VOLLER GESCHMACK.



AI

DAS MACHT SATT!

Früher war die Küche vieler Handwerkerfamilien einfach. Verarbeitet wurde das, was sättigte, Kraft gab und verfügbar war. Schwarzbrot, Kartoffeln, Blutwurst und Zwiebeln gehörten deshalb über Generationen zu den Grundlagen der Westerwälder Alltagsküche. Keine Luxusgerichte, sondern ehrliches Essen für Menschen, die anpackten.

Nach langen Tagen in Werkstatt, Schmiede, oder Steinbruch brauchte niemand filigrane Tellerkunst. Sondern Wärme, Geschmack und etwas, das Körper und Seele wieder aufrichtete. Manchmal entstanden gerade aus einfachen Zutaten die besten Gerichte.



Westerwälder Schwarzbrotpfanne mit Blutwurst, Zwiebeln und Bratkartoffeln: Ein Gericht aus einer Zeit, als Arbeit noch durch die Hände ging. Neu interpretiert von Uwe Steiniger.

Zutaten

800 g festkochende Kartoffeln, 250 g Bio-Blutwurst, 2 große Gemüsezwiebeln, 4 dicke Scheiben Schwarzbrot, 100 g Speckwürfel, Butterschmalz, Salz, Pfeffer, etwas Majoran

So geht's

Die Kartoffeln am besten bereits am Vortag mit Schale kochen, vollständig auskühlen lassen, anschließend pellen und in Scheiben schneiden. So entwickeln sie später die besten Röstaromen. In einer großen Pfanne zunächst die Speckwürfel langsam auslassen. Danach die Kartoffelscheiben in etwas Butterschmalz goldbraun anbraten.
Die Zwiebeln in Streifen schneiden und langsam mitrösten, bis sie leicht süßlich werden. Nun die Blutwurst in Scheiben dazugeben und vorsichtig mitbraten. Zum Schluss das Schwarzbrot würfeln und mit in die Pfanne geben. Es nimmt Fett, Röstaromen und Geschmack auf und sorgt für die typisch herzhafte Tiefe dieses Gerichts. Mit Pfeffer, wenig Salz und etwas Majoran abschmecken. Heiß servieren, gerne direkt aus der Pfanne.

Mein Tipp

Die Kombination aus herzhafter Blutwurst, knusprigem Schwarzbrot und den leicht süßlichen Zwiebeln harmoniert wunderbar mit fruchtigem Apfelkompott oder säuerlichen Gurken. Dazu ein kräftiges Westerwälder Bier – und der Feierabend ist gerettet.

Euer Uwe Steiniger – der LebeMensch

Fotos: Uwe Steiniger · Sabine Dörner



Die gute alte Kartoffelsuppe – mit gemahlener Chilischote kommt sie würziger und noch pikanter daher!

Zutaten

1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün (Lauch, Sellerie, Karotte), 400 g Kartoffeln, 1 Lorbeerblatt, 1 Päckchen Bio-Speck, 4 Paar Bio-Wiener im Glas, ca. 1 l Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Chiliflocken (gemahlene Chilischote)

So geht's

Zwiebel würfeln. Die Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Suppengrün schneiden. In einem großem Topf etwas Öl erhitzen, die Zwiebeln glasig anbraten und mit der Würstchenbrühe ablöschen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen lassen. Kartoffeln und Suppengemüse, Majoran sowie die Lorbeerblätter dazugeben und alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Würstchen in 1 cm breite Scheiben schneiden. Den Speck in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl oder Fett kross braten. Sobald die Kartoffelstücke gar sind, das Lorbeerblatt entfernen und das Ganze mit einem Stabmixer pürieren, dabei sollten Kartoffelstücke vorhanden bleiben. Nun mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken. Die Würstchen dazugeben und warm werden lassen. Zum Schluss die Speckwürfel reinstreuen.

Die griechische Hirtenpfanne schmeckt auch Handwerkerinnen und Handwerkern in Deutschland!

Zutaten

1 kg Kartoffeln, 2 Paprika, 400 g Schafskäse, 2 Handvoll schwarze Oliven (entsteint), 2 rote Zwiebeln, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und etwas Rosmarin

So geht's

Pellkartoffeln kochen, schälen und in Stücke schneiden. Paprika in Streifen, die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Schafskäse grob zerbröseln oder würfeln. Kartoffeln anbraten: Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelwürfel hineingeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen. Bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel ca. 15 braten bis sie goldbraun sind. Gemüse hinzufügen: Paprika und Zwiebeln in die Pfanne geben und alles für weitere 5 Minuten unter gelegentlichem Rühren mitbraten, bis das Gemüse weich, aber noch bissfest ist. Oliven und Schafskäse: Die Oliven und den Schafskäse unterrühren. Die Pfanne von der Hitze nehmen und den Käse 2-3 Minuten in der Resthitze leicht anschmelzen lassen. Dazu passt hervorragend ein grüner Salat oder Tzatziki.



Anzeige





ZEITEN ÄNDERN SICH



WIRD HANDWERK ZUR KOPFSACHE? DAS FRAGT SICH DER WESTERWÄLDER KOCH UWE STEINIGER IN SEINEM ESSAY UND WEIST AUF DIE POSTIVEN AUSWIRKUNGEN MODERNER KÜCHENGERÄTE HIN:

Der Mensch verfügt über einen fast theatralischen Spannungsbogen: Die Vergangenheit neigt er zu romantisieren, die Zukunft hingegen betrachtet er häufig als mögliches Drama. Dieses archetypische Verhalten führte Anfang des 18. Jahrhunderts – jene Zeit, die wir heute Industrialisierung nennen - dazu, dass englische Arbeiter ihre Holzpantinen, die sogenannten Sabots, in die Zahnräder der neuen Maschinen warfen, um diese unbrauchbar zu machen. Noch heute sprechen wir deshalb vom „Sabotieren".

Doch ähnlich wie die Zahnräder bleibt auch die Zeit nicht stehen. Als ich Mitte der 1980er-Jahre meine Ausbildung zum Koch absolvierte, kamen die ersten Kombi-Dämpfer auf den Markt – Gerätschaften, die heute selbst in vielen Privathaushalten als Dampfgarer längst selbstverständlich sind. Damals diskutierten wir ernsthaft darüber, ob die Anschaffung eines solchen Gerätes überhaupt Sinn mache. Das eindeutige Urteil vieler Kollegen lautete: „Das hat doch nichts mehr mit Kochen zu tun!"

Es gab noch keine genormten Bleche oder praktische Einsätze. Stattdessen arbeiteten wir mit schweren Gussbrätern, sperrigen Töpfen und offenen Gasherden. Befüllt mit 18 Kilogramm Rinderbraten in sechs Litern Sauce mussten diese aus einem 180 Grad heißen Backrohr auf Schienbeinhöhe herausgehoben und auf den Herd gestemmt werden. 15 Kilogramm Kartoffeln samt glühend heißem Kochwasser galt es mit zwei Topflappen und einem Deckel zum Spülbecken zu tragen und dort abzugießen. Heute versteht man rückblickend besser, warum Großküchen damals fast ausschließlich Männerdomänen waren: Man hatte oft die Wahl zwischen schweren Verbrennungen oder einem Bandscheibenvorfall. Und doch waren viele überzeugt: „Früher war echtes Kochen." Heute gibt es kaum noch eine professionelle Küche ohne Kombi-Dämpfer samt passender Einsätze. Ehrlich gesagt weiß ich rückblickend selbst kaum noch, wie wir das damals überhaupt geschafft haben.

Ähnlich verlief die Diskussion viele Jahre später erneut. Als ich dem Prüfungsausschuss der IHK vorschlug, bei Gesellenprüfungen sogenannte All-in-One-Küchenmaschinen zuzulassen, wurde ich beinahe symbolisch gesteinigt.

Ich selbst setzte solche Geräte früh in meinem Betrieb ein – auch gemeinsam mit Auszubildenden. Der Vorteil lag auf der Hand: Die Geräte arbeiteten sicher, nachvollziehbar und mit hoher Erfolgsquote. Wenn aus einem Hefeteig im Mixtopf später ein goldbrauner Zopf aus dem ergonomisch sinnvoll platzierten Kombi-Dämpfer entstand, hatten junge Menschen plötzlich ein Erfolgserlebnis. Und genau daraus entstand häufig etwas Wichtiges: Neugier. Freude. Entdeckergeist. Später arbeiteten viele dieser Lehrlinge völlig selbstverständlich auch ohne die Maschine weiter. Heute stehen solche Geräte längst selbst in Sterne-Küchen.

Nun diskutieren wir erneut – Künstliche Intelligenz. Heute hilft KI bereits bei Kalkulationen, Rezepturen, Trends, Organisation, Reinigungsplänen und weltweiten Vergleichen innerhalb von Sekunden. Man merkt vermutlich: Ich selbst begegne technischen Entwicklungen eher offen und positiv. Und dennoch verstehe ich die Sorgen vieler Menschen sehr gut. Denn jede neue Technologie stellt uns letztlich dieselbe Frage: „Benötigt man mein Können morgen überhaupt noch?"

Auch künstliche Intelligenz braucht den Menschen. Sie braucht Ideen, Gefühle, Richtungen, Geschichten, Erfahrungen, Haltung. KI ersetzt nicht automatisch Kreativität. Sie verändert lediglich das Werkzeug, mit dem wir arbeiten. Vielleicht stehen wir deshalb heute an einem ähnlichen Punkt wie einst die Handwerker der Industrialisierung: zwischen Faszination und Sorge. Die Zahnräder drehen sich weiter. Entscheidend wird sein, ob wir lernen, sie sinnvoll zu nutzen. Schauen wir nach vorne.

(Uwe Steiniger)

Mit seiner Küchenmaschine erleichterte der Ingenieur Herbert Johnson aus Ohio Hausfrauen und Profiköchen das Leben. Ursprünglich für Bäckereien entwickelt, revolutionierte Johnson 1919 mit dem ersten Standmixer, dem Model H5, die Arbeit in den Küchen. Beim Testen des Geräts erfand die Ehefrau eines der Geschäftsführer den Markennamen, als sie sagt: „Mir ist egal, wie ihr es nennt, es ist die beste Küchenhilfe (engl .: kitchen aid), die ich je hatte." Der Name „KitchenAid" war geboren. 1919 ließ Johnson ihn als Markennamen sichern und gründete die „KitchenAid Manufacturing Company". Design und Technik dienten später als Blaupause für fast alle weiteren Entwicklungen moderner Küchengeräte. Die KitchenAid selbst ist in vielen Haushalten bis heute im Einsatz!



Eine Hotelküche um 1900 – Kochen war damals Schwerstarbeit

Fotos: Sabine Dörner

DIE ERLEBNIS-BRAUEREI



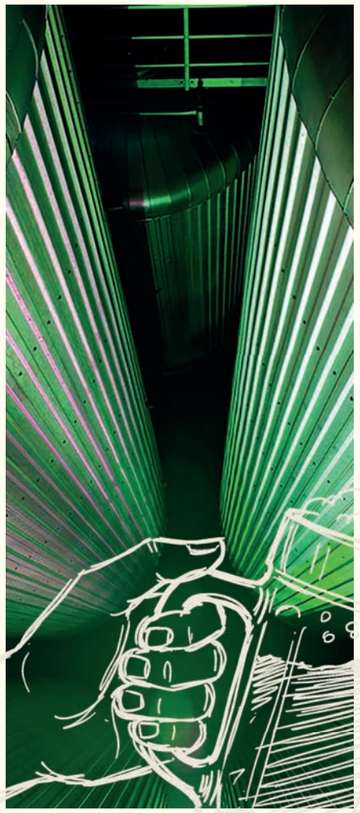


vom Lagertank. Für all jene, die tiefer in die Materie einsteigen wollen, bietet die hauseigene Brau-Werkstatt die perfekte Gelegenheit. In einer modernen Mikro-Brauerei dürfen die Gäste im unter fachkundiger Anleitung selbst den Braulöffel schwingen: Zutaten abwiegen, maischen, schroten und spindeln und so ihr eigenes Bier kreieren.

Wenn es draußen kälter wird, wird es in der Westerwald-Brauerei besonders gemütlich: Ab dem 14. November öffnet wieder die Hachenburger Winter-Brauerei. Der Innenhof verwandelt sich dann in ein festlich geschmücktes Hüttendorf mit Lichterglanz, Musik und winterlichen Spezialitäten – und bietet damit den passenden Rahmen für Weihnachtsfeiern von Unternehmen und Vereinen, Jahresabschlüsse oder einen gemeinsamen Abend mit Freunden.

„Unsere Winter-Brauerei ist längst ein fester Termin im Jahreskalender vieler Unternehmen und Vereine“, erklärt Brauerei-Geschäftsführer Jens Geimer. „Uns geht es vor allem darum, gemeinsam eine gute Zeit zu verbringen – ob beim Anstoßen im Innenhof, gemütlich im Alten Brauhaus oder bei unseren beliebten Brauereispielen.“ Weitere Informationen und Buchungen unter: **www.hachenburger.de/winter-brauerei**

Die Westerwald-Brauerei ist ein Beispiel dafür, dass sich auch in einem schwierig gewordenen Marktumfeld Wachstum entwickeln kann. Entscheidend ist dabei offenbar nicht allein, wie viel Bier getrunken wird, sondern auch, welche Geschichte eine Brauerei erzählt, welche Qualität sie bietet und welchen Stellenwert sie für ihre Region und ihre Menschen hat. *(SD/Westerwald-Brauerei)*



DIE GLÄSER KLIRREN, MUSIK LIEGT IN DER LUFT, MENSCHEN STEHEN ZUSAMMEN, LACHEN UND FEIERN. VON BIERKRISE IST HIER WENIG ZU SPÜREN

Die Westerwald-Brauerei in Hachenburg wächst seit Jahren gegen den allgemeinen Trend. Während der Bierkonsum in Deutschland rückläufig ist und die Brauwirtschaft zunehmend unter Druck gerät, verzeichnet die traditionsreiche Hachenburger Brauerei eine bemerkenswerte Entwicklung. Ihr Erfolgsrezept: kompromisslose Qualität, nachhaltiges Wirtschaften und die konsequente Verbindung von traditionellem Brauhandwerk mit zukunftsweisenden Ansätzen. In Hachenburg setzt man seit Jahren auf eine klare Strategie und auf die eigene Stärke.

Geschäftsführer und Inhaber Jens Geimer verbindet das über Generationen gewachsene Wissen des Brauhandwerks mit modernen Ideen und einem ausgeprägten Bewusstsein für Nachhaltigkeit. Dabei geht es nicht allein um das Bier im Glas. Die Westerwald-Brauerei versteht sich als Erlebnisort und schafft mit Führungen, Festen und zahlreichen Veranstaltungen eine besondere Nähe zu ihren Gästen. Bier wird hier nicht nur gebraut, sondern gemeinsam erlebt und gefeiert.

Die Brauerei hat sich als Treffpunkt in der Region etabliert. Unter dem Motto der „Gläsernen Produktion“ öffnet sie ihre Tore für Neugierige und Genussfreudige. Wer hier an einer der Erlebnis-Touren teilnimmt, schaut den Braumeistern nicht nur über die Schulter, sondern taucht tief in die Geheimnisse der Bierkultur ein. Vom glänzenden Sudhaus führt der Weg vorbei an duftenden Hopfendolden bis in den kühlen Zwickelkeller. Hier wartet ein echtes Highlight: das selbstständige Zapfen eines unfiltrierten, naturbelassenen Zwickelbieres direkt

Fotos: Westerwald-Brauerei · Fotostudio Röder-Moldenhauer · Jo Weber



KREATIV UND SÜSS



KONDITORINNEN UND KONDITOREN SCHAFFEN KÖSTLICHE KUNSTWERKE. GESCHMACKSERLEBNISSE, DIE WIR MIT BEDACHT GENIESSEN SOLLTEN!

Konditoren backen kein Brot. Sie zaubern Torten, Kuchen, Pralinés, feines Gebäck und Schokoladenspezialitäten. Und doch stammt ihr Beruf aus dem Bäckerhandwerk.

Im Spätmittelalter veredelten erste Bäcker ihre Teige mit Honig, Trockenfrüchten und Gewürzen. Sie nannten sich Lebküchler oder Lebzelter. Rund um Nürnberg – damals eine bedeutende Handelsmetropole – entstand eine Lebkuchenzunft. Mit dem Seehandel kamen über Genua und Venedig Zucker sowie Gewürze aus dem Orient nach Europa. Beides war kostbar und blieb der Oberschicht vorbehalten. Aus den Lebküchlern wurden Zuckerbäcker, die eng mit Apothekern zusammenarbeiteten. Nur diese durften Gewürze und venezianisches Marzipan handeln. Später brachten die spanischen Eroberer Südamerikas Kakao nach Europa. Die Bohnen schmeckten bitter und wurden zunächst mit Honig als Trinkschokolade genossen. 1828 presste der Niederländer Coenraad Johannes van Houten die Kakaomasse – und machte Kakaobutter und Kakaopulver verfügbar. Damit erhielten Konditoren neue Rohstoffe. Schokolade erlaubte Figuren und Dekorationen in ungekannter Vielfalt.





Laura Köfer mit Kollegin Sabine Heuroth

Heute ist der Konditorberuf ein klassischer Ausbildungsberuf, der ständige Weiterentwicklung erfordert. Die Konditorin Laura Köfer leitet seit 12 Jahren die Süße Werkstatt im Hotel Heinz in Höhr-Grenzhausen. Nach ihrer Ausbildung sammelte sie wertvolle Erfahrungen unter anderem bei renommierten Konditoren in Wiesbaden, der Schweiz und auf Jersey. Diese Stationen ermöglichten ihr, ihre handwerklichen Fähigkeiten zu vertiefen, neue Techniken zu erlernen und auf hohem Niveau zu arbeiten.

Die Ansprüche an kreatives Backen und die Vielfalt der Zutaten steigen. Laura Köfer begegnet diesen Herausforderungen aufgeschlossen und kreativ, ohne das Traditionelle aus dem Blick zu verlieren. In ihrer Backstube zählen klassisches Handwerk und hochwertige Zutaten, vorzugsweise aus der Region. Crèmes und Marmeladen für Füllungen stellt sie mit ihrem Team selbst her. Ob kleine Pralinen oder große Hochzeitstorten, Petit Fours oder Schokolade – alles entsteht in Handarbeit. Schokoladentafeln gießen sie mit Geduld und Fingerspitzengefühl aus feiner Valrhona-Schokolade.



Fotos: Hotel Heinz



Die Kuchen und Torten kommen mit weniger Zucker aus – fruchtig, nicht „pappig süß“. So tritt der eigentliche Geschmack der Zutaten hervor. Die süßen Genüsse sind im Hotel erhältlich, einige auch im Hotel Heinz-Onlineshop.

Wer Genuss und Handwerkskunst schätzt, besucht idealerweise eine Konditorei oder ein Café, wo Torten, Kuchen und andere Leckereien im eigenen Betrieb entstehen. Die Industrie liefert zwar Konditoreiwaren in passabler Qualität und großen Mengen, doch der Geschmack bleibt oft flach und gleichförmig. Das Handwerk setzt auf frische, natürliche Zutaten statt auf künstliche Aromen oder gehärtete Fette. Handwerklich gefertigte Köstlichkeiten haben ihren Preis. Doch wer echten Genuss und die Liebe zum Handwerk sucht, fragt sich: Ist es das nicht allemal wert? *(SD)*



Anzeige





KLAR & PUR



Fotos: PLAKLE/wikimedia · wikimedia/gemeinfrei

PR-Anzeige

MIT EINER NOTE VON PINIEN, HARZ UND ZITRUS

Die Birkenhof-Brennerei verwendet heute noch handverlesene Wacholderbeeren aus der Toskana. Es handelt sich um besonders hochwertigen Edelwacholder. Regionalität zeigt sich bei diesem Produkt deshalb nicht in der Herkunft der Beeren (botanisch betrachtet sind es Zapfen), sondern in der Art ihrer Verarbeitung: Die Wacholderbeeren werden in Nistertal nach einem traditionellen, überlieferten Verfahren verarbeitet und in einer historischen Wacholder-Brennblase destilliert. So verbindet Meyers Doppel-Wacholder der Birkenhof-Brennerei internationale Rohstoffqualität mit regionaler Brenntradition.

Was Peter Meyers Rezeptur besonders macht, ist vor allem das Zusammenspiel aus einem speziellen Einweichverfahren und einer behutsamen Destillation. Die Wacholderbeeren werden in Alkohol eingelegt und mazeriert. Während dieser Zeit geben sie ihre aromatischen Bestandteile an den Alkohol ab, der anschließend über eine kleine Potstill-Destille schonend destilliert wird. Dieser Prozess schützt die charakteristischen Wacholderaromen und setzt sie klar in Szene. Das Ergebnis ist ein hocharomatisches Destillat mit deutlicher Wacholdernote, erstaunlich mild und ausgewogen.

Warum der Doppel-Wacholder im Tonkrug bleibt: Der Westerwälder Tonkrug ist mehr als eine Verpackung – er steht für die handwerkliche Tradition und regionale Identität des Westerwalds. So wird der Doppel-Wacholder unmittelbar als echte Westerwälder Spezialität erkennbar.

Anzeige



MANCHE PRODUKTE SIND MEHR ALS DAS, WAS IN IHRER FLASCHE STECKT. EIN WACHOLDERBRAND ERZÄHLT VON EINER LANDSCHAFT, VON HANDWERKLICHEM KÖNNEN UND VON MENSCHEN, DIE EINE TRADITION ÜBER GENERATIONEN BEWAHREN.

Im späten Mittelalter setzten Apotheker und Klöster Wacholderbeeren in Alkohol an – gegen die Pest oder bei Magen- und Nierenleiden. Dass das Ergebnis auch schmeckte, war eine willkommene Nebenwirkung. Im 17. Jahrhundert entwickelte der Arzt Franz de la Boë in den Niederlanden daraus den Genever und die Grenzregionen übernahmen das Rezept schnell. In Ostfriesland entstand der malzige Korngenever und in Westfalen wurde daraus der Steinhäger: Getreidebrand, gemeinsam mit vergorenen Wacholderbeeren zweifach destilliert, verkauft in der typischen Tonkruke, einem bauchigen Steingut-Gefäß.

Wacholder war über lange Zeit ein selbstverständlicher Bestandteil der regionalen Genusskultur. Er wurde nicht nur als Zutat für Spirituosen geschätzt, sondern auch pur getrunken – und das zu einer Zeit, in der der Begriff Gin im heutigen Sinne noch keine Rolle spielte. In manchen Dörfern und Regionen hat sich diese Tradition bis heute erhalten.

In Nistertal hat er nie aufgehört, die Hauptrolle zu spielen. Die Birkenhof- Brennerei führt zwei Wacholder im Sortiment, deren Rezepturen älter sind als nahezu alles, was gerade in den Gin-Bars steht. Meyers Wacholder mit 32 % Vol. ist der mildere von beiden: fein, filigran, mit dieser harzigen Pinienwaldnote, die aber nie in Richtung Kräuterbitter geht. Der Original Meyers Doppel-Wacholder mit 38 % Vol. legt nach, herzhafter, dichter, mit deutlich mehr Druck am Gaumen. Das Originalrezept stammt von 1897.

UNSER TÄGLICH BROT ...

... ist eines der ältesten und wichtigsten zubereiteten Nahrungsmittel der Welt. Schon vor mehr als 30.000 Jahren zermahlten Menschen der Altsteinzeit wilde Körner und rührten sie mit Wasser zu einem nahrhaften Brei. Trocknete dieser Brei auf heißen Steinen oder in der Asche, entstand die Urform des Fladenbrots. Die alten Ägypter revolutionierten das Brotbacken. Zufällig entdeckten sie, dass Teigreste an der Luft zu gären begannen – Fermentation durch wilde Hefen und Bakterien. Sie kultivierten und nutzten diese Hefen waren nun in der Lage, weicheres, lockereres Brot zu backen. Diese schmeckten besser und waren bekömmlicher als die harten Fladen zuvor. Zugleich perfektionierten die Ägypter ihre Lehmöfen. Größer gebaut, hielten sie höhere Temperaturen und warfen große Mengen Brot aus.

Von Ägypten aus gelangten die Kenntnisse des Brotbackens über Griechenland und das Römische Reich nach Europa. Die Römer bauten die ersten großen Mühlen und stellten feines Mehl her. Sie erfanden eine Vorrichtung zum Teigkneten: Ochsen oder Sklaven liefen um große Tröge und setzten über eine Mechanik die Knethölzer in Bewegung. Nördlich der Alpen wurden Hefeteige zur Brotherstellung ab 713 v. Chr. nachgewiesen. Dabei kamen sowohl Hefe aus der Bierherstellung, die in dieser Region seit dem 3. Jahrtausend v. Chr. bekannt war, als auch Hefemischungen wie Sauerteig zum Einsatz.



Backes im Westerburger Stadtteil Gershasen

Auf Basis der römischen Grundtechniken buk man – mit kleinen Veränderungen – in Europa bis ins 20. Jahrhundert hinein Brot. In vielen Dörfern entstanden Gemeinschaftsöfen, in denen einmal pro Woche jeder sein Brot backen konnte. Im Westerwald und in den angrenzenden Mittelgebirgen ist die sogenannte Backeskultur tief verwurzelt. Im 16. Jahrhundert ordnete Graf Johann VI. von Nassau an, in den Dörfern gemeinschaftliche Backöfen zu errichten. Das Ziel war pragmatisch: Weil das regionale Eisengewerbe riesige Mengen Holz verschlang, sollte kollektives Backen Brennholz sparen und zugleich die Brandgefahr in Privathäusern senken. Das Backes wurde rasch zum Herzstück des Dorflebens. Die Kunst des guten Brotbackens im Backhaus verlangte Erfahrung – und sie stiftete Gemeinschaft. Das Anheizen des massiven Steinofens mit Buchenholz dauerte viele Stunden; die Familien verbrachten diese Zeit zusammen, tauschten Neuigkeiten, feierten Feste, wuchsen zusammen. Von der Mitte des 19. bis in die des 20. Jahrhunderts hinein blieb die Backestradition fester Bestandteil der örtlichen Versorgung.

In den 1960er- und 1970er-Jahren fielen jedoch viele noch funktionstüchtige Backhäuser dem damaligen Zeitgeist zum Opfer. Die Dörfer sollten moderner werden. Die alten, rußigen Zweckbauten standen oft im Ortskern und galten als Hindernis für Straßenbau, Zufahrten und neue öffentliche Gebäude. Weil man sie kaum noch nutzte, erschien ihr Abriss als kein Verlust. Auch entfiel damit der Transport schwerer Teige durch das Dorf zum Gemeinschaftsofen. Mit dem Ausbau der ländlichen Infrastruktur kauften die Bewohnerinnen und Bewohner ihr Brot beim Bäcker im Ort oder deckten sich in den Supermärkten der nächsten Stadt mit Backwaren ein.

Heute erlebt das Backes im Westerwald eine Renaissance. Glücklich schätzen sich jene Dörfer, deren Modernisierungsdrang vor den alten Backhäusern Halt machte. Hier pflegen Backesvereine oder Dorfgemeinschaften ihre Backeskultur. Mehrmals im Jahr werden die Backes angeheizt, um traditionelles Sauerteigbrot, Kuchen vom Blech oder Pizza zu backen. Die Backwaren finden reißenden Absatz. Zwischen Wallmerod und Westerburg verbindet die 25 km lange „Backesdörfer-Tour“ für Radfahrer und Wanderer eine Reihe von Dörfern, die noch über ein Backes verfügen. Weitere Informationen zut Tour auf: **www.waellerland.com** *(SD)*


Fotos: Fancycraver/Pixabay · Uwe Rose

BROT IST WEIT MEHR ALS EIN GRUNDNAHRUNGSMITTEL. ES IST SEIT JAHRTAUSENDEN IN VIELEN KULTUREN EIN ZENTRALES SYMBOL FÜR LEBEN, GEMEINSCHAFT, KULTUR UND RELIGION.

Anzeige



- Backen ohne Fertigmischungen mit regionalen Mehlen
- Leidenschaft und Spaß am Backen
- Individuelle Backwaren
- Beratung um unsere Produkte
- Backkurse

Bäckerei Backfreund
Traditionelle HANDwerksbäckerei
Inhaber Torsten Burkhardt
www.backfreund.de
Facebook/Backfreund

DEM WINTER

Der Winter verwandelt den Westerwald
in zauberhafte Welten aus Eis und Schnee.
Zeit, die warmen Stiefel auszupacken
und loszustapfen!



AUF DER SPUR

Foto: Uwe Rose

EISPALAST BACHER LAY

BEI KLIRRENDER KÄLTE VERWANDELT SICH DIE BACHER LAY IN EIN RICHTIGES WINTERMÄRCHEN. JEDEN MOMENT KÖNNTE DIE EISKÖNIGIN ZWISCHEN DEN EISVORHÄNGEN HERVORTRETEN ...

An der schroffen senkrechten Basaltwand gefriert herablaufendes Tropfwasser zu bizarren Eisskulpturen und glitzernden Gebilden. Schmale Rinnsale erstarren zu meterlangen Eiszapfen. Zusammen mit der Schwarzen Nister bildet das Naturschutzgebiet Bacher Lay eine atemberaubende Kulisse für Winterspaziergänge und Naturfotografie.

Im Winter scheint alles in der Bacher Lay in einen tiefen Schlaf zu fallen. Es ist still, nur der Schnee knirscht unter den Füßen der Wandernden. Wenn das Eis im Frühling taut, erwacht sie zu neuem Leben: Frösche und Kröten geben an der Schwarzen Nister und in den Kleingewässern des ehemaligen Steinbruchs lautstarke Konzerte. Über sonnige Felsen huschen die aus der Winterstarre erwachten Echsen und Schlangen. Zahlreiche Vögel beginnen in den Hochstauden und Uferzonen mit ihrem Nestbau. Dank eines besonderen Mikroklimas tummeln sich hier Amphibien, Reptilien, Vögel und geschützte Pflanzen wie Orchideen Die Natur startet durch.

Ob ruhig im Winter oder voller Leben – die Bacher Lay ist zu allen Jahreszeiten einen Besuch wert! Der Rundweg „Kleiner Wäller Schwarze Nister“ (ca. 4,5 km) führt mitten durch. Die Tour entlang der Schwarzen Nister, einem Zufluss der Großen Nister, beginnt an der Tourist-Information in Bad Marienberg. Von dort geht es weiter die Wilhelmstraße hinauf, rechts an der evangelischen Kirche vorbei, zur Marienquelle mit ihrer kleinen Grotte. Danach führt der Weg abwärts, bis die Schwarze Nister erscheint und ein Stück parallel verläuft. Bald erreicht man das Naturschutzgebiet Bacher Lay und überquert den Fluss auf einer rustikalen Holzbrücke. Schon ragt die imposante Basaltwand, die im Winter zur Eiswand wird, vor den Wandernden auf. Nach einem kurzen Anstieg führt der Weg hoch über die Schwarzen Nister und wird von Baumriesen und Basalt eskortiert. Über den Nisterpfad gelangt man wieder zurück nach Bad Marienberg. Vorsicht: Der Weg kann bei Schnee und Frost eisig sein. Festes Schuhwerk ist dringend zu empfehlen!

Die Bacher Lay, ein rund 45 Hektar großes Naturschutzgebiet und Geotop zwischen Bad Marienberg und Nisterau, war vom Anfang des 20. Jahrhunderts bis 1967 ein Steinbruch. Hier wurde Basalt für Straßen- und Eisenbahnbau abgebaut. Durch den maschinellen Abbau entstanden fast senkrechte Felswände aus Basaltsäulen. Der Name leitet sich von dem nahegelegenen Ort Bach (ein Teil von Nisterau) und dem regionalen Begriff „Lay“ für Steinbruch ab. Weiter flussaufwärts steht das „Pfaffenmal“, ein etwa 18 Meter hoher Basaltkegel mit markanten Säulen in sogenannter Meilerstellung. Der Name geht laut einer Sage nicht auf Geistliche zurück, sondern auf kleine Berggeister – „Pfaffen-Männlein“ in grauen Mänteln und spitzen Hüten, die hier einst Gold und Silber bewachten. *(SD)*



Fotos: Rainer Lemmer, Kurt Gabel



Anzeige





OHREN AUF, WANDERSTIEFEL AN!





WALD UND WIESEN, HISTORISCHE SPUREN UND JEDE MENGE KLÄNGE: DER KLEINE WÄLLER „KLANGPFAD“ BEI ROTT IM NATURPARK RHEIN-WESTERWALD VERBINDET NATURERLEBNIS, ENTSPANNUNG UND REGIONALE GESCHICHTE AUF BESONDERE WEISE.

5,4 Kilometer durch Wald und Wiesen, vorbei an historischen Spuren und ungewöhnlichen Klanginstrumenten: Der Kleine Wäller Klangpfad bei Rott im Naturpark Rhein-Westerwald verbindet Landschaft, Geschichte und ein besonderes Naturerlebnis. Statt einfach nur Strecke zu machen, lädt der Rundweg dazu ein, zwischendurch innezuhalten, zu lauschen und den Wald einmal ganz bewusst mit allen Sinnen wahrzunehmen.

Start und Ziel ist der Wanderparkplatz in Rott. Von dort führt der Weg zunächst an einer alten Eiche und dem historischen Dorfbackes vorbei. Zwischen Wiesen und Ackerflächen geht es hinunter ins Wiedtal. Schon bald wartet die erste besondere Station: die Klangwiege (links, Mitte). In der überdachten Holzkonstruktion lässt es sich bequem zurücklehnen, während beim Anzupfen der Saiten sanfte Harfenklänge entstehen. Die Schwingungen übertragen sich über die Resonanz auf den eigenen Körper – ein ungewöhnliches Erlebnis, das zum Entspannen und Träumen einlädt.

Eine Wanderung mit vielen Zwischentönen

Auch auf dem weiteren Weg sorgen verschiedene Instrumente immer wieder für kleine Überraschungen. Eine Standharfe beziehungsweise Standzither (links), ein Regenmacher und ein Windspiel bringen mitten im Wald unterschiedliche Töne hervor. Dabei geht es nicht darum, möglichst schnell von einer Station zur nächsten zu gelangen. Vielmehr bietet der Klangpfad immer wieder Gelegenheit, stehen zu bleiben, zuzuhören und die Umgebung bewusst wahrzunehmen.





Auf dem Weg nach Oberlahr begegnet man zugleich den Spuren der regionalen Geschichte. Der Stolleneingang der ehemaligen Grube Silberwiese erinnert an die Bergbauvergangenheit der Region. Entlang der Langenauer Straße informieren Tafeln über die Natur des Waldes, den früheren Bergbau und die einstige Westerwald-Bahn der Firma Krupp. So verbindet der Rundweg Naturerlebnis und regionale Geschichte auf anschauliche Weise.

Ein Abstecher in den historischen Ortskern von Oberlahr lohnt sich ebenfalls. Rund um den Dorfplatz finden sich eine neugotische Kirche, ein altes Pfarrhaus, der historische Dorfbackes und einige gut erhaltene Fachwerkhäuser. Anschließend führt der Klangpfad wieder hinaus in die Natur. Waldwege, Fischweiher und weitere Klangstationen begleiten den Rückweg nach Rott.

Mit seiner überschaubaren Länge und den abwechslungsreichen Stationen eignet sich der Klangpfad auch für Familien und ist mit einem geländegängigen Kinderwagen befahrbar. Damit ist er nicht nur ein Wanderweg, sondern ein Erlebnisraum für unterschiedliche Generationen – für Spaziergänger, Familien, Schulen und alle, die dem Alltag für ein paar Stunden den Rücken kehren möchten.

Ein Weg zum Wandern, Hinhören und Innehalten – und eine kleine Auszeit, bei der nicht nur die Füße, sondern auch die Sinne auf Tour gehen. (*AF*)

Fotos: www.westerwald.info

Anzeige



WENN DAS DORF FEIERT …



OB KIRMES, JAHRMARKT ODER DORFFEST – SEIT JAHRHUNDERTEN SIND FESTE WEIT MEHR ALS BLOSSE UNTERHALTUNG. SIE SIND TREFFPUNKT, HANDELSPLATZ UND AUSDRUCK GELEBTER GEMEINSCHAFT.

Bunt, üppig, bisweilen ausufernd. Fast jeder, der mit der Kirmes groß geworden ist, weiß, was es heißt, dieses Fest der Feste zu feiern. Auch im Hohen Westerwald werden solche Bräuche von Generation zu Generation weitergegeben und gelebt. Rund ums Jahr laden Kirmes, Bauernmärkte und Heimatfeste ein, regionale Kultur, altes Handwerk und kulinarische Spezialitäten zu entdecken. Sie sind Orte der Begegnung. Einheimische und Gäste kommen zusammen, erzählen sich Geschichten und feiern ihre Verbundenheit mit der Heimat.

Hubertus-Messe in Rennerod

Die Hubertuskirmes wurzelt in der jahrhundertealten Verehrung des heiligen Hubertus, der im waldreichen, von der Jagd geprägten Westerwald besondere Bedeutung hat. Der Schutzpatron der Jäger und Förster ist im überwiegend katholischen Westerwald eine feste Identifikationsfigur. Aus seiner Verehrung entstand in vielen Gemeinden ein eigenes Kirmes-Format. Immer am dritten Wochenende nach Pfingsten folgt vier Tage lang das Programm der klassischen Dramaturgie der Westerwald-Kirmes: Eröffnung am Freitag mit Konzert oder DJ. Am Samstagabend das Hauptkonzert oder eine Live-Band. Am Sonntag ein festlicher Gottesdienst und der Frühschoppen („Morgenpint“), dazu eine traditionelle Kirmeszug-Parade. Abschluss am Montag. Mit Tausenden Besucherinnen und Besuchern aus dem nördlichen Westerwald und den benachbarten hessischen Gemeinden ist die Hubertuskirmes ein Publikumsmagnet. Familien, Jugendliche, Stammgäste und Neulinge mischen sich zu einer bunten Festivalgemeinschaft – die Hubertuskirmes ist ein Fest für alle Generationen, Treffpunkt und gesellschaftliches Ereignis in einem.

Elsoffer Markt „Am Heispel“

„Wenn et rënt en schneit, do es de Elsoffer Mat net mi weit! “ Das bekannte Westerwälder Sprichwort klingt weit über Elsoff hinaus. Seit Generationen steht es für einen Markttag, der Menschen aus nah und fern zusammenführt – fest verankert im regionalen Brauchtum und im Veranstaltungskalender vieler Besucherinnen und Besucher. Auf dem traditionellen Gelände „Am Heispel“ findet der Elsoffer Markt jährlich Mitte Oktober statt. Aus dem einstigen Vieh- und Krammarkt ist in den letzten Jahrzehnten ein farbiger Herbstmarkt mit vielen Attraktionen geworden. Händler kommen nach wie vor und bieten ihre Waren an. Das Angebot reicht von Kopfbedeckungen, Socken und Handschuhen über Küchenutensilien und Korbwaren bis hin zu kulinarischen, regionalen Spezialitäten. Urkundlich erwähnt wird der Markt erstmals 1767. Er ist aber sicher früher anzusetzen, denn Elsoff besitzt seit 1516 Marktrechte. Der Elsoffer Markt blickt also auf mehr als 250 Jahre Markttreiben zurück – und gehört damit zu den ältesten Märkten der Region.

Dreschhallenmarkt in Driedorf-Münchhausen

Jedes Jahr, pünktlich zur Marktsaison, lädt der beliebte Bauernmarkt wieder in die Dreschhalle im Driedorfer Ortsteil Münchhausen ein. Er findet von Mai bis Oktober an jedem zweiten Freitag im Monat statt. In dörflicher Atmosphäre bietet ein liebevoll gestalteter Markt Spezialitäten vom Land an. An über 30 Ständen bleiben kaum Wünsche offen: Schinken- und Käsespezialitäten, frisches Obst und Gemüse, Eier und Honig, Weine rheinhessischer Winzer sowie edle Liköre und Brände aus dem Rheingau und frisches Bauernbrot, Wolle, Handarbeitszubehör, handgefertigte Besen, Korbwaren und vieles mehr. Auch dieser Markt ist weit mehr als nur ein Einkaufsort. Über die Jahre hat er sich, wie auch der Elsoffer Markt, zu einem beliebten Treffpunkt für Jung und Alt entwickelt und ist aus dem Veranstaltungsleben nicht mehr wegzudenken. *(AF)*





Dreschhallenmarkt (oben) und Elsoffer Markt (rechts): Zwei besondere Landmärkte mit regionalen Spezialitäten, herzlichen Begegnungen und ganz viel ländlichem Charme.





Auch Kunsthandwerkermärkte, Konzerte und besondere Events finden in der atmosphärischen Dreschhalle in Driedorf-Münchhausen statt.

Fotos: Manfred Mauer/Förderverein Dreschhalle-Münchhausen (oben links und darunter) · Achim Schneider, Elsoff (oben rechts)

Anzeige







Mit der ARGO-App (Download über QR-Codes auf der großen Tafel an der AR-Station am GelbACHTrail) kann vor Ort das Dorf als virtuell besichtigt werden. Ein ausführlicher Flyer kann bei der Tourist-Info Montabaur bezogen oder auf der Website www.gelbachtal.info heruntergeladen werden.

Zwei fesselnde Hörspiele machen greifbar, was die Bewohner von Sespenroth dazu brachte, ihr Dorf zu verlassen.

DER TAG, ALS SESPENROTH NACH MILWAUKEE AUFBRACH

Einst gab es hier ein Dorf mit kleinen Höfen und Feuerstellen und Handwerkern, die vom Flechten, Binden und Schmieden lebten: Sespenroth. Das Leben im Dorf war naturverbunden und einfach. Aber so idyllisch das auch klingen mag, die Böden waren karg, die Ernten schlecht und die Gemeindekasse tief verschuldet. Doch im fernen Amerika suchte man händeringend nach neuen Arbeitskräften. Diese Kunde verbreitete sich schließlich auch bis nach Sespenroth. Am 26. Februar 1852 stellten die Dorfbewohner daher beim Herzogtum Nassau einen ungewöhnlichen Antrag. Sie wollten nach Amerika auswandern und zwar alle. Das Recht auf Auswanderung war kurz zuvor zu einem Grundrecht erklärt worden. Am 11. April 1853 starteten sie mit dem Aussiedlerschiff „Leander" in See.

19 Familien mit insgesamt 76 Personen lebten einst in Sespenroth. Vier dieser Familien blieben im Westerwald und wurden umgesiedelt. Alle anderen Einwohner verließen ihre Häuser für immer. Wo einst das kleine Dorf stand, war in kürzester Zeit nichts mehr übrig. Die Gebäude, darunter auch eine kleine Kapelle und eine Bäckerei sowie Scheunen und Handwerksbetriebe wurden abgerissen und dem Ort Heilberscheid zugesprochen, wo Teile der Gebäude heute noch in alten Scheunen verbaut zu sehen sind. Heute ist an diesem Ort nur noch eine weite Wiese, umgeben von dichtem Wald, und ein kleiner Bach, der sanft entlang dieser Wiese plätschert. Doch nun wurde dieser Ort mittels neuester Medien wieder zu dem gemacht, was er einst war: lebendig!



NUR WENIGE HUNDERT METER SÜDÖSTLICH DES HEUTIGEN MONTABAURER STADTTEILS RECKENTHAL LAG BIS INS 19. JAHRHUNDERT DIE SIEDLUNG SESPENROTH. 1853 GABEN DIE BEWOHNER IHR DORF AUF. HEUTE BREITEN SICH DORT WIESEN AUS, DOCH BESUCHER KÖNNEN DAS EINSTIGE DORF DANK AUGMENTED REALITY (AR) VIRTUELL ERKUNDEN.



Fotos: VG Montabaur . VG Montabaur/Viola Marschall . wikimedia/gemeinfrei

Besucherinnen und Besucher können die verschwundene Siedlung Sespenroth jetzt direkt vor Ort erleben. Eine App für Smartphone oder Tablet lässt die historischen Gebäude virtuell an ihrem ursprünglichen Standort erscheinen. Die neue AR-Station am GelbACHTrail macht ein Stück Westerwälder Geschichte wieder sichtbar – und für kommende Generationen erfahrbar.

Zusätzlich zur virtuellen Rekonstruktion hören Besucher zwei aufwändig produzierte Minihörspiele, die die Strapazen der Auswanderung eindringlich schildern. Der Flyer „Ein Dorf wandert aus", erhältlich bei der Tourist-Information Montabaur, ergänzt das digitale Erlebnis mit einer atmosphärischen Audioebene, abrufbar per QR-Code. *(Tourist-Information Montabaur/AF)*



Tobias Panne, Erster Beigeordneter der Verbandsgemeinde Montabaur zeigt, wie mittels Augmented Reality das verschwundene Dorf Sespenroth auf dem Smartphone wieder sichtbar wird.

Anzeige



VOM SAMEN ZUM ÖL

PFLANZENÖLE SPIELTEN NEBEN BUTTER UND ANDEREN TIERISCHEN FETTEN NICHT NUR BEI DER ERNÄHRUNG DER BEVÖLKERUNG EINE GROSSE ROLLE.

Bevor der Strom die Dörfer erreichte, dienten Pflanzenöle als Brennstoff für die spärliche Beleuchtung der Häuser. Raps- und Leinöl brachten Licht in dunkle Stuben. Zahlreiche Ölmühlen entlang der wasserreichen Bäche des Westerwalds pressten Leinsamen, Raps, Bucheckern und andere Samen und Früchte.

Die vermutlich älteste Ölmühle im Rheinland befand sich in Waldbreitbach. 1676 erhielt sie ihre erste Konzession. Nur vier Jahre später, so eine Überlieferung, suchte ein verheerendes Hochwasser das Wiedtal heim. Es überschwemmte das ganze Tal und riss auch die neue Mühle fort. Kurfürst Friedrich zu Köln ließ sie um 1700 wieder aufbauen. Aus dieser Zeit stammt das bis heute erhaltene Triebwerk aus Eichenholz. Fast 250 Jahre versorgte die Mühle die Menschen – durch alle Unwägbarkeiten und Kriege – mit Öl. Erst 1948 stellten die damaligen Inhaber Jakob und Maria Katharina Scheid aus Altersgründen den Betrieb ein. In den kargen ersten Jahren nach dem Zweiten Weltkrieg sicherte die Mühle die Versorgung mit pflanzlichen Fetten. Die reiche Bucheckernernte von 1947 lieferte den wertvollen Rohstoff. Allerdings war das Sammeln der Früchte, an dem sich oft die ganze Familie beteiligte, sehr mühsam. Für 11 Liter Öl benötigte man einen ganzen Zentner Bucheckern!



Die Ölmühle (links) ist Teil eines historischen Gebäudeensembles in Waldbreitbach. Gleich daneben steht das Handwerks- und Gewerbemuseum (rechts im Bild)

IM MUSEUM



Zu besonderen Anlässen wird im Dorfmuseum Niederbreitbach Brot gebacken und mit Musik und Trachten ordentlich gefeiert



Seit 1917 befindet sich die Ölmühle im Besitz der Gemeinde Waldbreitbach. Der örtliche Verkehrsverein sorgt mit regelmäßiger Pflege dafür, dass das Mühlrad weiter klappert



In einem kleinen Park am Marktplatz in Waldbreitbach befindet sich die Dorfschmiede

Fotos: Gabriele Klein - Sabine Dörner-Westermann

Das Handwerks- und Gewerbemuseum neben der Ölmühle zeigt alte Handwerksbetriebe wie Schreinerei, Schneiderei und Schusterwerkstatt – mit historischen Werkzeugen und Geräten. Das ursprüngliche Westerwaldhaus aus Bremscheid entstand um 1700 als einstöckiges Bauernhaus, wurde 1994–96 abgebaut und hier originalgetreu wieder aufgebaut. Ein weiteres Gebäude zeugt – ca. 100 m von Ölmühle und Museum entfernt – vom Handwerk im Ort: Direkt am Waldbreitbacher Marktplatz steht die kleine Dorfschmiede von 1769, die bis in die 1920er-Jahre in Betrieb war. Sie zeigt die vielseitigen Arbeiten des Schmieds. In der Werkstatt sind Esse, Blasebalg, Amboss und zahlreiche historische Werkzeuge zu sehen.

Etwa 3 Kilometer entfernt liegt der Ort Niederbreitbach mit einer weiteren geschichtsträchtigen Sehenswürdigkeit: dem Dorfmuseum. Es befindet sich in einem ehemaligen landwirtschaftlichen Anwesen mit Haupthaus, Stall, Schuppen, Remise und Backofen. Zahlreiche Exponate zeigen, wie Menschen in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts auf einem Herrenhof arbeiteten und wohnten. Der Kern des Gebäudes stammt aus dem 18. Jahrhundert, das Wohnhaus wurde im 19. Jahrhundert verlängert. Der Bau der Scheune ist auf das Jahr 1855 datiert.

Ein Spaziergang entlang des malerischen Wiedufers verbindet die Besichtigung der historischen Gebäude beider Dörfer auf ideale Weise. *(SD)*

Quelle: www.verkehrsverein-waldbreitbach.de

Anzeige





HANDWERK TRIFFT GENUSS



WAS DIE REGION ZWISCHEN RHEINTAL, WIEDTAL, WESTERWALD UND SIEG ZU BIETEN HAT, ZEIGT SICH IM ADVENT VON DER SCHÖNSTEN SEITE.

In der Vorweihnachtszeit kehrt in den Genussmanufakturen und Landwirtschaften der Initiative NATURGENUSS eine ganz besondere Stimmung ein. An den fünf Wochenenden vor Weihnachten öffnen sie ihre Tore und laden dazu ein, regionale Produkte, besondere Spezialitäten und vor allem die Menschen dahinter kennenzulernen. Die Veranstaltungsreihe wurde 2021 ins Leben gerufen und erfreut sich Jahr für Jahr zunehmnder Beliebtheit.

Mittlerweile haben sich zahlreiche Kunsthandwerkerinnen und Kunsthandwerker dazugesellt und präsentieren ihre mit viel Liebe, Kreativität und handwerklichem Können gefertigten Unikate. Ob dekorative Besonderheiten, liebevoll gestaltete Wohnaccessoires, Schmuck, textile Arbeiten, Holzarbeiten oder individuelle Geschenkideen – hier gibt es vieles zu entdecken, das nicht von der Stange kommt. Jedes Stück erzählt seine eigene Geschichte und macht die Suche nach einem besonderen Weihnachtsgeschenk zu einem persönlichen Erlebnis. Außerdem können die Besucherinnen und Besucher den Kunsthandwerkerinnen und Kunsthandwerkern über die Schulter schauen, mit ihnen ins Gespräch kommen und mehr über die Entstehung ihrer Arbeiten erfahren.



Fotos: Jörg Hohenadl

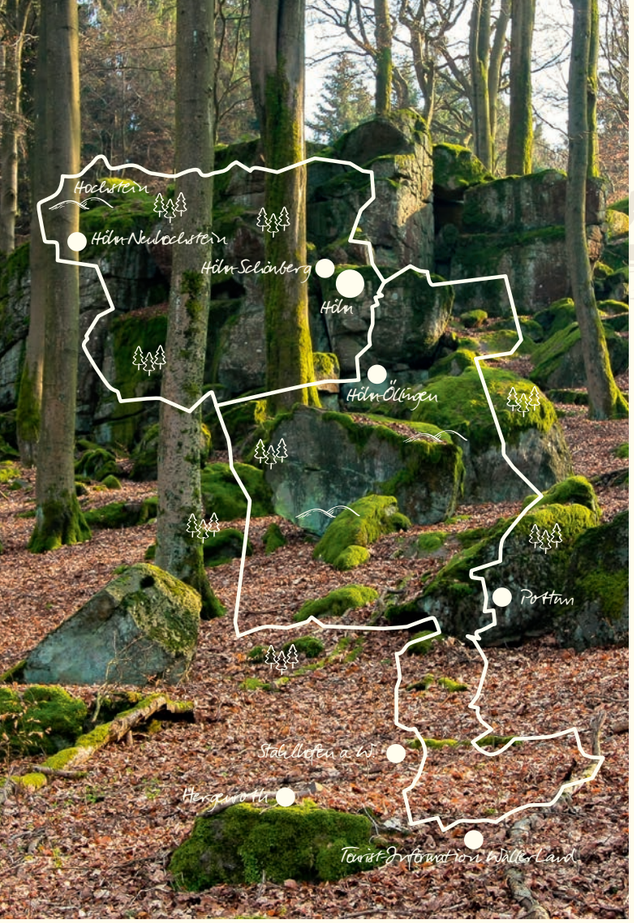
Natürlich kommt auch der Genuss nicht zu kurz: Die regionalen Anbieter laden dazu ein, ihre Spezialitäten zu probieren und die Vielfalt heimischer Erzeugnisse kennenzulernen. Von feinen Köstlichkeiten und hausgemachten Spezialitäten bis hin zu besonderen Produkten aus regionaler Herstellung reicht das Angebot. Nicht selten kommen die Offerten vom eigenen Hof. Vieles davon eignet sich wunderbar als Weihnachtsgeschenk – ob als kleine Aufmerksamkeit, liebevoll zusammengestellter Geschenkkorb oder außergewöhnliche kulinarische Überraschung für Familie, Freunde und Geschäftspartner. Darüber hinaus lernt man viele neue Bezugsquellen regionaler Produkte kennen. Der Blick in die Höfe schafft Transparenz und ein gutes Vertrauensverhältnis zwischen Erzeuger und Verbraucher.

So lässt sich beim „Advent auf den Höfen“ für jeden Geschmack etwas finden: handgefertigte Unikate für Menschen, die das Besondere lieben, und regionale Köstlichkeiten für alle, die gerne mit Genuss schenken. Die Homepage der Initiative **www.naturgenuss-partner.de** informiert über die einzelnen Veranstalter, Termine und Angebote der Adventsaktion. *(SD)*



Anzeige





ÜBER STOCK UND STEIN UND WIEDER ZURÜCK

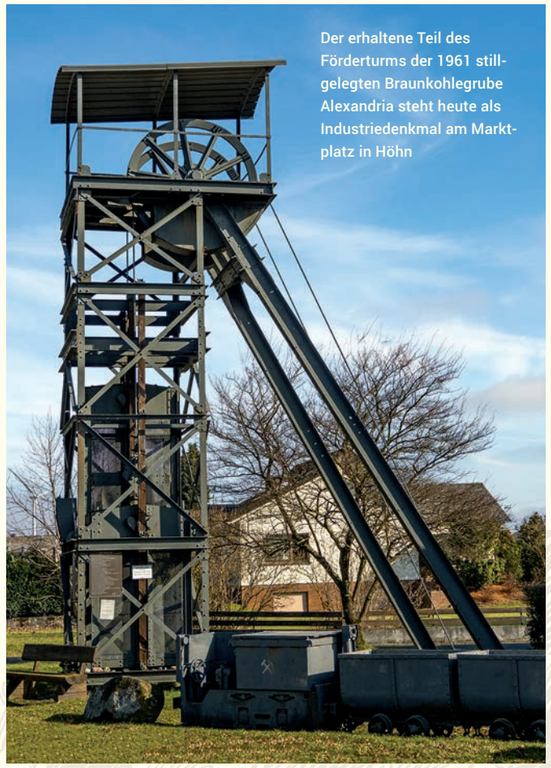
AUF INSGESAMT 20,4 KM VEREINT DIE WANDERROUTE HÖHNER 8 SO ZIEMLICH ALLES, WAS EINE WESTERWÄLDER LANDSCHAFT ZU BIETEN HAT.

Eine beeindruckende Basaltformation, weite Ausblicke, ein Bergbau-Denkmal, sehenswerte Kirchen und die Schönheit der Natur – all das erwartet Wandernde, die die gesamte Strecke erkunden. Da die Höhner 8 zwei Rundwege umfasst, lässt sie sich bequem auf zwei Tage verteilen.

Die 9,8 Kilometer lange **Hochsteinrunde** beginnt am Höhner Marktplatz. Zunächst führt sie zur ehemaligen Grube Alexandria, der größten und bedeutendsten Abbaustätte des Westerwälder Braunkohlereviers. Das weit verzweigte Stollen- und Streckensystem der Grube dient heute als ergiebige Quelle für Trinkwasser. Rund 60 Prozent des Wassers der Verbandsgemeinde Bad Marienberg stammen von hier. Weiter geht es vorbei am alten, längst stillgelegten Kraftwerk und der Hilpischmühle. Das Dampfkraftwerk, erbaut um 1910/1911, wurde mit Braunkohle aus der Grube Alexandria betrieben und versorgte die umliegenden Gemeinden mit Strom. Die Hilpischmühle, heute in Privatbesitz, reicht mit ihrer Geschichte bis ins 16. Jahrhundert zurück. Ihren Namen verdankt sie dem Müller Johannes Hilpisch aus dem 18. Jahrhundert.

Von der Mühle aus begleitet die Nister die Wandernden ein Stück in den Wald, wo sie auf die beeindruckende Basaltformation des Hochsteins treffen. Vermutlich diente der Hochstein den Kelten als Kultstätte – seine magische Ausstrahlung ist bis heute spürbar. Im Mittelalter hieß er Kalczberg (keltischer Opferberg), später Kockenberch und schließlich Kackenberg. Der heutige Name Hochstein klingt angenehmer.

Nach dem Höhner Ortsteil Neuhochstein führt die Route südlich an Feldern und Wiesen entlang zurück zum Ausgangspunkt. Unterwegs bieten sich weite Ausblicke und mit etwas Glück lassen sich faszinierende Wolkenformationen beobachten. Kurz vor dem Höhner Ortsteil Öllingen lohnt ein Abstecher zum Bildstock der „Dreimal wunderbaren Mutter“ auf dem Ahlsberg – ein Ort der Ruhe und Besinnung.



Der erhaltene Teil des Förderturms der 1961 stillgelegten Braunkohlegrube Alexandria steht heute als Industriedenkmal am Marktplatz in Höhn

Fotos: Martin Kraft/Wikipedia · Uwe Rose · Dominik Ketz/westerwald.info

Die **Seerunde** (10,6 km) wird ihrem Namen bald wieder gerecht, denn der Wiesensee soll Anfang 2027 wieder gefüllt werden. Der See, gespeist von Seebach und Hüttenbach, wurde 2022 wegen technischer Mängel an Stauklappe und Drosselbauwerk kontrolliert abgelassen.

Die Seerunde vereint ursprüngliche Natur, erholsame Stille, Kulturlandschaft und Seeluft. Sie startet – wie die Hochsteinrunde – in Höhn auf dem Parkplatz am Markt. Der Weg führt über Wiesen und durch Wälder zum Quellgebiet des Hüttenbachs nach Pottum. Kurz vor dem Ort lädt eine Ruhebank neben einem Bildstock zum Verweilen ein. Dann geht es bergab zum See. In der Nähe des Segelhafens kann man am Wiesensee pausieren, bevor der Weg von einem oft gut besuchten Parkplatz über die Straße einen Hang hinaufführt.

Hier schließt sich der Spazierweg „Kleiner Wäller Wiesensee“ an, der die Seerunde und die Höhner 8 um 6,5 km verlängert. Er führt an der Tourist-Information WällerLand vorbei, die einen Besuch wert ist. Hier finden Wandernde ausführliche Infos zu den Highlights in der Region, persönliche Insidertipps,einen Shop mit regionalen Spezialitäten und dem Hannes! Zurück am Parkplatz nahe Pottum, leitet die Seerunde über Wald- und Feldwege nach Norden und biegt in der Nähe des Bildstocks am Ahlsberg in Richtung Höhn zum Ausgangspunkt der Wanderung ab. *(SD)*





Anzeige





MÜHLE MIT SPRENGKRAFT



DIE MÜHLE ELISENTHAL WAR EINE VON ZAHLREICHEN PULVERMÜHLEN IM BERGISCHEN LAND, DIE DURCH DIE HIER WACHSENDEN FAULBÄUME GUTE BEDINGUNGEN FÜR DIE HERSTELLUNG VON SCHWARZPULVER FANDEN.

Faulbaumkohle galt über Jahrhunderte als bestes Material zur Herstellung von Schwarzpulver. In den feuchten Wäldern und Bachauen nahe Windeck-Dattenfeld gedieh der Faulbaum prächtig. Das war Grund genug für den Kölner Fabrikanten Everhard Schülgen, hier 1871 eine Schwarzpulverfabrik zu errichten. Um die Wasserkraft zu nutzen, lag die Anlage am Trimbach. 1873 schloss Schülgen sich mit mehreren kleinen Pulverfabriken zusammen. 1890 ging der Betrieb in der Vereinigten Köln-Rottweiler Pulverfabriken AG auf. Die Pulvermühle beschäftigte rund dreißig Arbeiter und stellte zunächst Schwarzpulver für Bergwerke und Steinbrüche her, später auch für militärische Zwecke. Die Arbeit war gefährlich: Der Pulverstaub bedeutete ständige Explosionsgefahr. Trotz aller Vorsicht kam es im Elisenthal wiederholt zu Unfällen. Insgesamt starben zehn Arbeiter.

Mit einer Jahresproduktion von 130.000 Kilogramm Schwarzpulver wurde die Pulvermühle zu einem bedeutenden Produzenten im Rhein-Sieg-Kreis. Nach dem Ende des Ersten Weltkriegs erfolgte die Stilllegung der Pulvermühle Elisenthal gemäß Artikel 168 des Versailler Friedensvertrags, da dort unter anderem Kriegspulver und Treibmittel für Artilleriegranaten produziert wurden. Teile der Gebäude riss man ab und nutzte sie als Baumaterial. 1921 baute man die Maschinen ab und lieferte sie in die Sowjetunion.

Seit dem Ende der Produktion erobert sich die Natur das Gelände langsam zurück. Hier und da finden sich noch Trümmer der einstigen Explosionen. Die Pulvermühle war Teil des Projekts „Natur und Kultur quer zur Sieg“ im Rahmen der Regionale 2010. So entstand der Pulvermühlenweg, ein Rundweg, der Besucher durch das historische Gelände führt. Archäologisch begleitet, wurde dabei auch das ehemalige Kesselhaus freigelegt. Ein Teil der Grabungsfläche ist in den Rundweg integriert und macht die Spuren der industriellen Vergangenheit unmittelbar erlebbar.

Heute ist die Pulvermühle Elisenthal als Bodendenkmal eingetragen. Sie bewahrt die Erinnerung an einen längst vergangenen Ort der Arbeit und der Industrie. Informationen zur Wanderroute unter **www.naturregion-sieg.de** *(SD)*

Fotos: chbarra/Wikipedia



WER HAT’S ERFUNDEN?

Die Erfindung des Schwarzpulvers war – wie so vieles in der Menschheitsgeschichte – dem Zufall geschuldet. Ein chinesischer Alchimist mischte, auf der Suche nach dem Elixier des ewigen Lebens, Salpeter, Schwefel und Holzkohle. Statt des erhofften Tranks der Unsterblichkeit führte das Experiment zu einer heftigen Explosion und in die Ewigkeit anderer Art. Die Chinesen nutzten das Pulver zuerst für Feuerwerk, dann militärisch: für Brandsätze, Raketen und Bomben. Über die Seidenstraße gelangte es in den arabischen Raum und nach Europa. Dort ist es im 13. und 14. Jahrhundert erstmals schriftlich belegt. In Europa schrieb man die Erfindung gern dem deutschen Mönch Berthold Schwarz im 14. Jahrhundert zu. Unter Fachleuten gilt diese Geschichte als Legende – die Person war wahrscheinlich fiktiv.



Einer der Erlebniswege Sieg – der 13 km lange Pulvermühlenweg – führt die Wandernden durch üppige Wälder. An feucht-sumpfigen Teichen stehen Wasserlilien, ringsherum wachsen Birken. Das Highlight der Wanderung ist die Pulvermühle Elisenthal. Über Treppen, Brücken und Stege ist das ehemalige Produktionsgelände begehbar. Ein Rastplatz am ehemaligen Kesselhaus lädt zum Verweilen ein.

Anzeige



Auf Zeitreise durch die Naturregion Sieg

Die Erlebniswege Sieg führen euch durch eine vielfältige Kulturlandschaft und die ursprüngliche Natur der Region. Entlang der Rundwege erzählen euch Infostationen von Landschaft, Menschen und Traditionen des Siegtals und lassen die Vergangenheit lebendig werden.

Erlebniswege Sieg

www.naturregion-sieg.de



SALZ, FEUER UND TON

ES GIBT REGIONEN, DIE MAN MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN KANN. DAS KANNENBÄCKERLAND GEHÖRT ZWEIFELLOS DAZU. HIER LIEGT DER TON BUCHSTÄBLICH IN DER ERDE – UND SEIT JAHRHUNDERTEN FORMT DIESER BESONDERE ROHSTOFF NICHT NUR GEFÄSSE, KRÜGE UND PFEIFEN, SONDERN AUCH DIE IDENTITÄT EINER GANZEN REGION.



Im Mittelpunkt steht Höhr-Grenzhausen, das heute weit über die Grenzen des Westerwalds hinaus als bedeutendes Zentrum der Keramik bekannt ist. Reiche Tonvorkommen, Wälder als Brennstoffquelle und historische Salzhandelswege schufen ideale Voraussetzungen für das Töpferhandwerk.

Aus Handwerk wird Kunst

Was einst vor allem der Herstellung von Gebrauchsgegenständen diente, ist heute eine faszinierende Verbindung von Handwerk, Kunst, Design und Wissenschaft. Zahlreiche Keramikerinnen und Keramiker greifen in ihren Werkstätten traditionelle Techniken auf und verbinden jahrhundertealtes Wissen mit modernen Formen, Materialien und Ideen. Rund 40 Werkstätten und Studios sowie vielfältige Ausbildungs- und Forschungsangebote prägen den Standort. Das Bildungs- und Forschungszentrum Keramik verbindet Ausbildung, Wissenschaft, Design, Kunst und Unternehmertum.

Höhr-Grenzhausen wird UNESCO Creative City

Diese besondere Verbindung von Geschichte, Handwerk und Innovation hat internationale Anerkennung gefunden. Am 31. Oktober 2025 wurde Höhr-Grenzhausen offiziell in das weltweite UNESCO Creative Cities Network aufgenommen – in der Kategorie Crafts and Folk Art. Damit wurde die Stadt zur ersten deutschen Kreativstadt des Handwerks und zugleich zur ersten Kleinstadt im UNESCO-Netzwerk. Diese Auszeichnung würdigt eine lebendige Kultur, die nicht im Museum stehen geblieben ist. Bereits 2016 wurde die Töpfertradition des Westerwälder Steinzeugs in und um Höhr-Grenzhausen in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Mit dem UNESCO-Titel als Creative City erhält diese Tradition nun eine zusätzliche wertvolle Auszeichnung. (*AF*)



EIN JAHR VOLLER KUNST + KERAMIK

April: Höhr-Grenzhausen brennt Keramik
Werkstätten, Galerien und Läden öffnen ihre Türen und präsentieren handgefertigte Gebrauchskeramik, Schmuck und künstlerische Einzelstücke.

Juni: Europäischer Keramikmarkt
Auf einer rund 500 Meter langen Marktzone präsentieren etwa 130 ausgewählte Keramikerinnen und Keramiker aus ganz Europa die ganze Vielfalt des keramischen Schaffens. Begleitend findet die Offene Deutsche Töpfermeisterschaft statt.

August: Handwerkermarkt in Grenzau
Im idyllischen Brexbachtal am Fuße der Burg Grenzau präsentieren etwa 60 Aussteller eine breite Palette traditioneller Handwerkskunst.

Oktober: Europäischer Töpfermarkt
Auch im Herbst verwandelt sich die Töpferstadt noch einmal in eine bunte Marktzone. Zahlreiche Aussteller zeigen traditionelles Handwerk, modernes Keramikdesign und individuelle Einzelstücke.

Fotos: Johnbod/wikimedia . hans/pixabay

Anzeige

KERAMIK IM ADVENT

Höhr-Grenzhausen öffnet seine Schatzkammern.

Handwerk und entspannte Atmosphäre statt Hektik: Wer nach Höhr-Grenzhausen kommt, sucht nicht Trubel, sondern das besondere Etwas.
Zum Auftakt der Adventszeit öffnen Keramikerinnen und Keramiker am **28. und 29. November**, Samstag und Sonntag, jeweils von **11 bis 18 Uhr** ihre Werkstätten und zeigen, was Handwerk kann.

Es gibt nichts von der Stange, keine Massenware und kein beliebiges Sortiment. Stattdessen öffnen sich Räume, in denen einzigartige Arbeiten entstehen. Die kleinen Ateliers und Werkstätten werden zu wahren Inspirationsquellen für individuelle Weihnachtsgeschenke: Schalen, Becher, Vasen oder Objekte, die weit mehr sind als nur ansprechende Gegenstände. Sie tragen die unverkennbare Handschrift ihrer Macher:innen und zeugen von außerordentlicher Freude am Tun.







Höhr-Grenzhausen ist ein kleiner Ort mit großer Keramikkultur. Als **„UNESCO Creative City of Crafts and Folk Art"** steht die Stadt international für eine lebendige Verbindung von Kunst, Handwerk und keramischer Tradition. Über den Ort verteilt, zeigen die unterschiedlichen Werkstätten die ganze Bandbreite keramischen Schaffens – jede mit ihrem eigenen Schwerpunkt und Charakter.
Ein Mini-Pendelbus verbindet am Auftaktwochenende die einzelnen Stationen und erleichtert den Weg von Werkstatt zu Werkstatt. Beim alljährlichen Adventsmarkt im **Keramikmuseum Westerwald** zeigt sich der Facettenreichtum schließlich gebündelt an einem Ort, wenn mehrere Werkstätten ihre Arbeiten präsentieren.

„Keramik im Advent" ist eine Einladung, formvollendet zu schenken – lieber handgemacht, lieber persönlich, lieber hochwertig.

Die gesamte Adventszeit über finden verschiedene Aktionen statt. Alle Informationen dazu sind auf Natur Kultur Keramik, dem Online-Magazin von Höhr-Grenzhausen, zu finden.

www.natur-kultur-keramik.de





Kannenbäckerland-Touristik-Service
Rathausstr. 48, 56203 Höhr-Grenzhausen
hg@kannenbaeckerland.de
Tel. 02624 / 104300

IM DORF VON DAMALS

Foto: Dominik Kerz/www.westerwald.info

ALLES UNTER EINEM DACH



Die alte Dorfschmiede in Rengsdorf


Der Original-Hund aus einer Nagelschmiede aus Holler lebt als Tierpräparat im Museum weiter


Beim Schreinermeister

WIE LEBTEN UND ARBEITETEN WESTERWÄLDER HANDWERKERFAMILIEN? IM LANDSCHAFTSMUSEUM WESTERWALD TAUCHEN BESUCHERINNEN UND BESUCHER IN DIE WELT VON ANNO DAZUMAL EIN.

In ländlichen Gegenden wie dem Westerwald lebten Handwerkerfamilien einst in einfachen, arbeitsreichen Verhältnissen. Seit dem späten Mittelalter prägten Schmiede, Tischler, Schuster, Weber und Schneider das Dorfleben. Sie stellten die nötigen Güter her, boten ihre Dienste an und bildeten so das Rückgrat der Dorfgemeinschaft. Ihre Werkstätten lagen meist im Wohnhaus oder in einem Nebengebäude. Komfort war rar: Elektrizität erreichte viele deutsche Dörfer erst Anfang des 20. Jahrhunderts, fließendes Wasser oft erst nach dem Zweiten Weltkrieg. Geheizt wurde nur die Stube, in der sich das Leben abspielte. Wie beengt die Verhältnisse oft waren, zeigt ein rekonstruiertes Kleinhaus im Landschaftsmuseum Hachenburg. Im Keller aus Basaltsteinen befanden sich die Ställe, darüber erhob sich ein schlichtes Fachwerkhaus aus Tannen- und Fichtenholz, bei dem auf alles Überflüssige verzichtet wurde. Auf nur 50 Quadratmetern lebten manchmal mehr als zehn Menschen.

Oft wohnten auch Lehrlinge oder Gesellen mit der Familie zusammen und wurden hier versorgt. An einen Acht-Stunden-Tag war nicht zu denken – die Arbeit begann im Morgengrauen und endete spätabends. Kinder halfen früh mit, erledigten einfache Aufgaben in der Werkstatt oder liefen Botengänge. Söhne wuchsen oft in das Handwerk des Vaters hinein, absolvierten nach Schulende bei ihm eine Lehre und übernahmen später die Werkstatt.

Im Landschaftsmuseum Hachenburg steht ein kleines Westerwald-Dorf mit originalen Fachwerkhäusern, die an ihren ursprünglichen Standorten abgetragen und hier wieder aufgebaut wurden. Eine Ölmühle, ein Backhaus und eine Scheune zeigen das handwerkliche und bäuerliche Leben im Dorf. In den Ausstellungen wird anschaulich, wie Schuster, Töpfer, Schmiede und andere Handwerker arbeiteten. Manche der Werkstattszenen muten an, als hätten die hier arbeitenden Menschen sie nur kurz verlassen: In der Nagelschmiede treibt ein Hund im Laufrad den Blasebalg an, beim Schreiner liegen Fenster zur Reparatur auf Holzböcken, und der Schuster flickt Schuhe. Ein Drechsler hat ein Werkstück in die Drehbank eingespannt. Die Webstühle der meist armen Weber standen in ihren Wohnhäusern, so auch im Mühlenhaus des Museums, wo ein historisches Exemplar in der „guten Stube“ steht. Auch die Basalt- und Tonindustrie – die größten Wirtschaftszweige des Westerwalds – finden Beachtung. Eine kleine Töpferei und eine angedeutete Kipperbude mit Werkzeugen zur Steinbearbeitung veranschaulichen diese Handwerke. Schautafeln liefern zusätzliche Informationen.

Neben den Dauerausstellungen bietet das Museum regelmäßig Sonderausstellungen, die spezielle Themen der Vergangenheit beleuchten. Über das Jahr verteilt finden Veranstaltungen statt, bei denen Besucher zusehen, mitmachen oder selbst Hand anlegen können. Töpfer, Schmiede und Steinmetze zeigen ihr Können, und an manchen Tagen zieht der Duft von frisch gebackenem Brot aus dem Backhaus über das Gelände. In vorher abgestimmten Workshops erweitern Besucherinnen und Besucher ihre handwerklichen Fähigkeiten. Im Rahmen der museumspädagogischen Angebote erproben sich Kinder an der Töpferscheibe oder arbeiten mit entsprechendem Werkzeug an Pflastersteinen. Mehr Informationen zum Landschaftsmuseum und die Termine von Veranstaltungen und Sonderausstellungen finden sich auf: **www.landschaftsmuseum-westerwald.de** *(SD)*

„Verachtet mir die Meister nicht und ehret ihren Stand. Als das deutsche Handwerk blühte, blühte auch das Land“

Schuster Hans Sachs in der Oper „Die Meistersinger von Nürnberg“





In der Töpferstube

Fotos: Sabine Dörner - Das Originalfoto der Rengsdorfer Schmiede wurde mit Hilfe von KI retuschiert

SCHAFFENSLAND

DIE AUSSTELLUNG „SCHAFFENSLAND“ IM LANDESMUSEUM KOBLENZ AUF DER FESTUNG EHRENBREITSTEIN BELEUCHTET DIE LEBENSLEISTUNGEN DER MENSCHEN IN DEN VERGANGENEN 200 JAHREN. EIN SCHWERPUNKT IST DAS HANDWERK.

Was wäre eine Region ohne die Menschen, die sie bewirtschaften, pflegen und prägen? Erst ihre Arbeit verwandelt Landschaft in Kulturlandschaft – durch Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Handwerk und das Wissen, das von Generation zu Generation wandert. Eine Region lebt nicht allein von ihrer Natur, sondern auch von den Menschen, die Verantwortung übernehmen und ihr ein Gesicht geben.

Im August eröffnete das Landesmuseum Koblenz die auf zehn Jahre angelegte Dauerausstellung „Schaffensland – Menschen. Geschichten. Arbeit“, die die Menschen und ihr Leben beleuchtet. Sie spannt einen Bogen vom frühen 19. Jahrhundert bis heute. Die Ausstellung erzählt auch von Einzelpersonen, deren Schicksale die vielfältigen Lebens- und Arbeitswelten in Rheinland-Pfalz widerspiegeln. Multimediale Darstellungen lassen Besucher in verschiedene Epochen und Arbeitswelten eintauchen. Berichte von Arbeitenden und Zeitzeugen ergänzen die visuellen Eindrücke. Führungen und interessante Aktionen begleiten die Präsentation.

Die Besucherinnen und Besucher starten ihre Zeitreise in die Vergangenheit des Schaffens mit einer Bäuerin aus dem Hunsrück um 1830. Ihr Alltag zeigt, wie hart das Leben in der Landwirtschaft damals war und warum viele auswanderten. Diese und weitere persönliche Geschichten machen die großen historischen Entwicklungen und Umbrüche greifbar: von der bäuerlichen Welt des 19. Jahrhunderts über Industrialisierung und Moderne bis hin zu Forschung, Tourismus und den globalen Herausforderungen der Gegenwart.



Fotos: GDKE, E. Fischer







Die industrielle Revolution im 19. Jahrhundert veränderte die wirtschaftlichen und sozialen Verhältnisse grundlegend. Arbeitsbedingungen und Lebensumstände wandelten sich drastisch. Eine fast 1,5 Tonnen schwere historische Dampfmaschine symbolisiert den technischen Fortschritt. Große Vitrinen zeigen die Anfänge und die Arbeit großer rheinland-pfälzischer Traditionsunternehmen und Pioniere der Industrialisierung. Videoinstallationen gewähren Einblicke in die Entwicklung der Verkehrs-Infrastruktur, die mit dem neuen Zeitalter einherging. Der massive Ausbau der Verkehrswege Wasser, Schiene und Straße war für Handel und Rohstofftransport unerlässlich.

„Schaffensland“ beleuchtet nicht nur Erfolge und das Handwerks- sowie Industriewesen der letzten 200 Jahre in Rheinland-Pfalz, sondern auch die Schattenseiten und historischen Brüche. Ein Bereich thematisiert die menschenunwürdigen Bedingungen in den regionalen KZ-Außenlagern zur Zeit des Nationalsozialismus. Exemplarisch steht die Geschichte der Koblenzer Familie Jacoby, die während der NS-Zeit verfolgt und aus dem Wirtschaftsleben gedrängt wurde. Zwangsarbeit war in Rheinland-Pfalz flächendeckend verbreitet – in der Landwirtschaft, den Steinbrüchen sowie den großen Industriebetrieben. Die Nationalsozialisten beuteten in der Region schätzungsweise über 100.000* Kriegsgefangenen sowie verschleppte Männer, Frauen und Jugendliche aus ganz Europa systematisch aus.

Als Ergänzung der historischen Epochen wird am Ende der Ausstellung die Gegenwart inszeniert. Aktuelle Erfolgsgeschichten und Beispiele zeigen, wie Innovationen aus der Region den modernen Weltmarkt prägen und wie vielfältig Rheinland-Pfalz heute ist. „Schaffensland“ schließt mit jungen Menschen, die das Bundesland heute gestalten. *(SD)*

Weitere Infos:

* Aufgrund unvollständiger oder vernichteter historischer Quellen sind exakte Opferzahlen kaum zu ermitteln. Die Forschung geht in der Region jedoch von dieser Größenordnung aus.

VON NEUWIED BIS AN DEN ZARENHOF


Abraham Roentgen


David Roentgen

DIE STADT NEUWIED VERDANKT ZWEI IHRER BEKANNTESTEN SÖHNE EINER ENTSCHEIDUNG DES KATHOLISCHEN GRAFEN GUSTAV FIEDRICH ZU ISENBURG UND BÜDINGEN

1749 wies er 41 Mitglieder der protestantischen Herrnhuter Freikirche aus seiner Grafschaft, darunter die Schreinerfamilie Roentgen. Diese folgte der Einladung des religiös toleranten Grafen Friedrich-Alexander zu Wied-Neuwied in die junge Stadt. Eine kluge Vorgehensweise, denn in der Neuwieder Werkstatt von Abraham Roentgen und seinem Sohn David entstand meisterhaftes Mobiliar, das bis ins russische Zarenreich gelangte.

Abraham Roentgen, 1711 in Mülheim bei Köln als Sohn des Tischlers Godfried Roentgen geboren, erlernte zunächst das Handwerk seines Vaters. Mit etwa 20 Jahren zog er als Geselle in die Niederlande. In Den Haag, Rotterdam und Amsterdam entdeckte er die fortschrittliche niederländische Möbelkunst. Später arbeitete er in London in der Werkstatt des damals führenden „Cabinetmakers“ John Channon, wo er lernte, Möbel mit gravierten Messingeinlagen und Intarsien zu verzieren. Zudem erwarb er Kenntnisse in Betriebswirtschaft und effizienter Serienfertigung.

In London schloss sich Roentgen der Herrnhuter Brüdergemeinde an und kehrte nach Deutschland zurück. Er arbeitete in der Herrnhuter Werkstatt auf Schloss Marienborn und heiratete 1739 Susanna Maria Bausch. Gemeinsame Pläne zur Auswanderung nach Amerika scheiterten. 1742 gründete er in Herrnhaag eine eigene Möbelwerkstatt und belieferte Adel und wohlhabende Bürger – unter anderem den Vater von Johann Wolfgang von Goethe. Auf der Frankfurter Messe gewann er weitere zahlungskräftige Kunden.



Foto rechts: Die „Apollouhr“ – das Meisterwerk für den russischen Zarenhof

Im Oktober 1750 bezog Abraham Roentgen eine Werkstatt im neu erbauten bzw. noch im Bau befindlichen Herrnhuter Viertel in der Neuwieder Pfarrstraße. Hier fertigte er kunstvolle Rokoko-Möbel für Adelsfamilien und den Trierer Kurfürsten. Ihre hochwertige Verarbeitung und raffinierten Mechanismen machten sie zu begehrten Luxuswaren, die auch an europäische Königshäuser verkauft wurden. 1763/64 errichtete er ein repräsentatives Wohnhaus mit Werkstatt.

Sein ältester Sohn David absolvierte ab 1757 – wie später auch seine jüngeren Brüder – eine Schreinerlehre bei seinem Vater. Er führte später das Werk noch erfolgreicher fort. Nach Wanderjahren in renommierten Manufakturen kehrte er in den väterlichen Betrieb zurück. David Roentgen wurde einer der bedeutendsten Kunsttischler seiner Zeit. 1772 übernahm er die Werkstatt und baute sie zu einer europaweit erfolgreichen Manufaktur aus. Er erkannte den Stilumbruch vom Rokoko zum Klassizismus und übertrug die reichen Intarsienverzierungen der Inneneinrichtungsgegenstände auf das neue Möbeldesign. Des Weiteren modernisierte er die Produktion, verband kunstvolle Intarsien mit raffinierten Mechanismen und arbeitete eng mit dem berühmten Uhrmacher Peter Kinzing zusammen. Seine Möbel wurden an zahlreiche europäische Fürsten- und Königshäuser geliefert. Besonders erfolgreich war er am französischen Hof und bei Katharina der Großen in Russland.


Im stilvollen Ambiente präsentieren sich die Exponate des Roentgen-Museums

Fotos: Roentgen-Museum Neuwied

Das Roentgen-Museum in Neuwied beherbergt zahlreiche Exponate aus den Werkstätten der beiden Möbelkünstler. In den Räumen sind zahlreiche Sekretäre, Verwandlungstische, Kommoden, Stühle und Uhren, versehen mit Einlegearbeiten und vergoldetem Bronzedekor, zu sehen. Sie zeigen die erstaunliche Vielfalt der Neuwieder Produktion. Ein ganz besonderes Schmuckstück ist die „Apollouhr“, eine prachtvolle Musikuhr, die David Roentgen zusammen mit Kinzing für den russischen Zarenhof in St. Petersburg anfertigte. Die einzigartige Sammlung wird durch weitere Möbel des Barock und Rokoko, des Biedermeier im frühen 19. Jahrhundert sowie des Jugendstils um 1900 ergänzt. Zusammen mit Gemälden, Grafiken und kunstgewerblichen Gegenständen ergibt sich ein Einblick in die Wohnkultur dieser Epochen. Ein Teil der Ausstellung widmet sich Friedrich Wilhelm Raiffeisen. 1852 wurde er Bürgermeister in Neuwied-Heddesdorf. Die Not im Westerwald veranlasste ihn, Vereine und Genossenschaften zur Selbsthilfe zu gründen. Aus seiner Idee entstand eine große Organisation. Die „Westerwaldstuben“, eingerichtet mit Mobiliar aus Raiffeisens Zeit, zeigen das Leben der „einfachen“ Leute. **www.roentgen-museum-neuwied.de** *(SD)*

BAROCK, ROKOKO UND KLASSIZISMUS
Die Roentgens führten ihre Manufaktur vom Barock und Rokoko zum Klassizismus. Diese drei Kunst- und Kulturepochen des 17. bis frühen 19. Jahrhunderts entstanden jeweils als Reaktion auf ihren Vorgänger. Der Barock beeindruckte mit monumentaler Größe, Pracht und Dramatik. Daraus entwickelte sich das Rokoko – eleganter und verspielter. Es spiegelte das Lebensgefühl der galanten Gesellschaften und das scheinbar unbeschwerte Leben am Hof wider. Der Klassizismus grenzte sich bewusst von der verschwenderischen Pracht des Barock und Rokoko ab, inspiriert von antiken Funden. Er betonte klare Linien, geometrische Formen, Symmetrie, antike Säulen und schlichte Eleganz mit wenigen, gezielten Ornamenten.



GESCHICHTE TRIFFT ZUKUNFT



Die Hochschule bietet Vorlesungen überwiegend in Präsenz auf dem Campus an, aber auch online.



HINTER DEN HISTORISCHEN MAUERN DES SCHLOSSES HACHENBURG VERBIRGT SICH WEIT MEHR ALS NUR EIN BEEINDRUCKENDES BAUWERK. WO FRÜHER ADLIGE LEBTEN, STUDIEREN HEUTE DIE FACHKRÄFTE VON MORGEN.

Das Schloss Hachenburg gehört zu den bedeutendsten Bauwerken im Westerwald. Es ist das Wahrzeichen der Stadt Hachenburg in Rheinland-Pfalz. Erbaut im Barock, diente es über viele Jahre als Residenz der Grafen von Sayn-Hachenburg. Mit seiner eindrucksvollen Architektur, den weitläufigen Anlagen und der erhöhten Lage prägt es bis heute das Stadtbild.

Heute hat das Schloss eine besondere Aufgabe

Es ist Sitz der Hochschule der Deutschen Bundesbank. Die Bundesbank erwarb das Schloss im Rahmen einer Zwangsversteigerung 1974 und ließ es umfassend renovieren. Seit 1976 dient es als Ausbildungs- und Studienstandort. 1980 erhielt die Hochschule die staatliche Anerkennung. Bis heute ist sie die einzige Hochschule einer Zentralbank im Eurosystem.

An der Hochschule absolvieren Studierende ein duales Bachelorstudium im Zentralbankwesen (Central Banking). Es verbindet betriebswirtschaftliche Inhalte mit Geldpolitik, Bankenaufsicht, Finanzmärkten und Volkswirtschaftslehre. In den Praxisphasen arbeiten die Studierenden in verschiedenen Bereichen der Deutschen Bundesbank und sammeln Berufserfahrung. Kleine Lerngruppen und der enge Kontakt zu Dozentinnen und Dozenten sorgen für eine intensive Ausbildung.

Fotos: Dominik Ketz . Personalwerk . Jonas Riemer



Ein Merkmal der Hochschule ist das Leben auf dem Campus im Schloss. Während der Theoriephasen wohnen die Studierenden direkt auf dem Gelände. Neben modernen Hörsälen stehen eine Bibliothek, Sport- und Freizeitangebote sowie Gemeinschaftsräume bereit. So entsteht eine enge Gemeinschaft und ein lernfreundliches Umfeld.

Wer die Hochschule besucht, merkt schnell, dass sie mehr ist als nur ein Studienort. Sie verbindet Tradition mit Innovation und bereitet ihre Studierenden auf eine verantwortungsvolle Zukunft im Finanz- und Bankwesen vor. Das Schloss Hachenburg ist damit nicht nur ein beeindruckendes Baudenkmal, sondern auch ein Ort, an dem Geschichte und Zukunft jeden Tag aufs Neue aufeinandertreffen. (*AF*)

Schloss Hachenburg blickt auf eine lange, bewegte Geschichte zurück. Im 12. Jahrhundert errichteten die Grafen von Sayn auf dem Hügel über Hachenburg eine Burg. Sie schützte das Herrschaftsgebiet und diente später als Residenz der Grafen von Sayn-Hachenburg. Im 17. und 18. Jahrhundert erhielt das Schloss nach Zerstörungen und Umbauten sein heutiges barockes Aussehen. Im Laufe der Jahrhunderte wechselten die Besitzer mehrfach. Nach dem Ende der fürstlichen Herrschaft verlor es seine Funktion als Residenz. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts erwarb die Deutsche Bundesbank das Schloss. Seit 1976 diente es zunächst als Ausbildungsstätte und beherbergt seit 1980 die Hochschule der Deutschen Bundesbank.

VOM HÖRSAAL IN DIE FINANZWELT

Zweimal im Jahr beginnen an der Hochschule der Bundesbank in Hachenburg jeweils 80 junge Frauen und Männer ihr duales Studium. Im Schnitt bewerben sich neun Personen auf einen Studienplatz. Die Studentinnen und Studenten können eines von drei Studienprofilen wählen: Aufsicht und Finanzstabilität, Betriebliche Aufgaben oder Querschnitt und IT. In vier Praxisphasen mit sieben Stationen, die sich über zwölf Monate verteilen, können die Studierenden dann zwischen 30 Standorten der Bundesbank und zwei Standorten der BaFin (Bundesanstalt für Finanzdienstleistungsaufsicht) in Deutschland wählen. Gegen Ende des Studiums absolvieren sie einen sechs- bis achtwöchigen Aufenthalt im europäischen Ausland – etwa bei Zentralbanken, Aufsichtsbehörden oder Ministerien.

AUSLESE

Ausgewählt, relevant, anspruchsvoll –
was sich jetzt zu lesen lohnt!

Foto: surprising_media_girl/Pixabay

EINTAUCHEN …

LESESTOFF FÜR JEDEN GESCHMACK

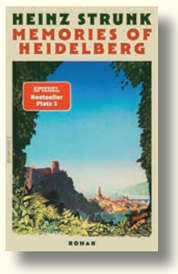
Ob spannende Romane, inspirierende Sachbücher oder interessante Fachliteratur: Die aktuelle Auswahl lädt zum Schmökern, Entdecken und Nachdenken ein. Passend zu unserem Titelthema „Tradition und Moderne“ finden sich Bücher, die zeigen, wie vielfältig sich Bewährtes und Neues miteinander verbinden lassen. Viel Freude beim Entdecken und Lesen!



EIN BUCH ÜBER DIE LUST AM LESEN

Eine Seite noch. Und dann noch eine Seite. Ach … komm … auch noch die nächste. Meike Winnemuths Buch über das Lesen, „Eine Seite noch“, macht so großen Spaß, dass man gar nicht mit dem Lesen aufhören möchte. Wir erfahren viel über Bücher und das Lesen an sich, über die Autorin, aber auch über uns selbst. Neugierig, wie Winnemuth nun einmal ist, erlebt sie in ihrem Lesesommer abenteuerliche und wunderbare Geschichten, denen wir als Leser:innen beiwohnen dürfen. Die Autorin versteht es hervorragend, uns das Thema Lesen aus den unterschiedlichsten Blickwinkeln näherzubringen. Warum bringen uns Bücher zum Lachen oder zum Weinen? Warum fühlen wir uns manchen Geschichten verbunden? Warum zieht uns das Fremde, das Unvorstellbare in der Literatur an? Und wir lernen, dass ein einziges Buch immer „viele Bücher“ ist: „Dieselben Buchstaben, eine andere Geschichte. Ich lese was, was du nicht liest.“ Wer bislang ein (temporärer) Lesemuffel war, bekommt nach der Lektüre von „Eine Seite noch“ Lust auf mehr. Auf mehr Geschichten, ob gedruckt oder als spannendes Hörbuch. Übrigens sorgt Winnemuths Buch auch für Entlastung: Man muss Bücher, die einem nichts geben, nicht zu Ende lesen. Man kann sie einfach weglegen und ihnen irgendwann vielleicht eine zweite Chance geben. „Eine Seite noch“ legt man allerdings erst nach Seite 201 weg. Keine einzige Zeile früher!

Eine Seite noch. Warum Lesen uns so glücklich macht . Meike Winnemuth . Penguin Verlag . 208 Seiten . Gebunden . 22 Euro
ISBN 978-3-328-60478-5



DA WO'S WEH TUT

Bertram und Isolde, ein in die Jahre gekommenes Paar aus Oldenburg, möchten sich in Heidelberg mal einen richtig schönen Kurzurlaub gönnen. Vielleicht vertreibt das ja auch den seelischen Smog über dem Eheleben. Doch: Das Boutiquehotel in der Stadt der Romantik ist für das viele Geld gar nicht so toll; dafür haben die beiden aber gleich einen neuen Stamm-Italiener ausgemacht. Das Restaurant voller Flair befindet sich auf einem alten Flussschiff im Neckar. Während die Ehe der beiden im Verlauf einer Woche zusehends aus der Form gerät, wird auch der allabendliche Gang auf das Restaurantschiff immer mehr zur Enttäuschung, zur Strafe, zur Höllenqual. Das Teuflische bricht mit verheerender Macht in den Alltag, am Ende steht eine Katastrophe – und das alles zum Schlager-Oldie „Memories of Heidelberg“ von Peggy March in Dauerschleife.

Memories of Heidelberg . Heinz Strunk
Verlag Rowohlt . 176 Seiten . 23 Euro
Gebunden . ISBN 978-3-4980-0974-8



TRADITION & MODERNE

Broder Bahnsen wollte nie etwas anderes als Bauer werden, Nachfolger seines Vaters, der ihm den „Kuhverstand“ vererbt hat, das Gespür für Tiere. Aber den Hof bekommt sein Zwillingsbruder Henning, nur wenige Minuten älter, immer schon selbstbewusster und mehr an Maschinen interessiert. Vom Hof vertrieben, baut Broder Bahnsen sich ein Gegenleben auf, wird Tierarzt und hält Abstand zum Betrieb, bis er nach über zwanzig Jahren wiederkommt und eine Praxis in der Nähe der Familie übernimmt. Ab da kümmert er sich auch um die Herde seines Bruders. Broder ist der erste, der bemerkt, dass Henning langsam die Kontrolle über seinen Hof verliert. Und muss sich plötzlich fragen, ob er darauf nicht all die Jahre nur gewartet hat. Ist das die Gelegenheit, endlich den Platz seines Bruders einzunehmen?

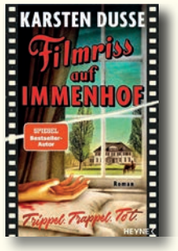
Broder . Dörte Hansen . Penguin Verlag
224 Seiten . 26 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-3286-0455-6



GRENZGÄNGER

Vidars Leben ist aus den Fugen geraten. Nach einem gewalttätigen Vorfall in der Schule wird er vom Lehrdienst suspendiert. Als er zu Hause zufällig die Telefonnummer des alten Sommerhauses der Familie findet, wählt Vidar aus einer Laune heraus die Nummer. Es meldet sich sein Vater, der längst tot ist. Bald versteht Vidar: Am anderen Ende der Leitung ist immer der 17. Juni 1986, ein Tag aus seiner Kindheit. Es öffnet sich eine Falltür in die Vergangenheit. Anruf für Anruf versucht Vidar, jeden Schritt seiner Familie an diesem Tag nachzuvollziehen. Er überschreitet eine Grenze nach der anderen. Und während sich der Tag seiner Kindheit langsam auflöst, zieht sich die Schlinge in der Gegenwart immer enger zu. Ein faszinierender Roman über das Eintauchen in die Kindheit und darüber, was einen Menschen prägt.

Jetzt beginnt das Leben . Alex Schulman
dtv . 352 Seiten . 24 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-4232-8579-7



MORD IM KINDHEITSIDYLL

Die Kriminalpsychologin Sophia, geschieden, zweifache Teenager-Mutter und nun wieder frisch getrennt, schenkt sich zum 45. Geburtstag ein Wochenende auf dem Immenhof. Das zum Hotel umgebaute Landgut ist für sie der Inbegriff von heiler Welt und Geborgenheit ihrer Kindheitsfilme. Nach einer Retro-Party mit Pony-Romantik und Wodka Red Bull wacht sie am nächsten Morgen mit einem Filmriss neben der abgetrennten Hand ihres Ex-Freundes auf. Sie hat keine Ahnung, wer dafür verantwortlich ist – weiß aber, dass sie am Tag vorher noch den perfekten Plan hatte, ihren Ex ohne Spuren zu ermorden. Zwischen Kindheitsidyll und schlechtem Gewissen rekonstruiert sie die Nacht – und findet dabei überraschend zu sich selbst zurück.

Filmriss auf Immenhof . Karsten Dusse
Heyne Verlag . 320 Seiten . 22 Euro
Gebunden . ISBN 978-3-453-27454-9



WIDER DIE IGNORANZ

Harald Lesch und Axel Kleidon sind genervt: Ein ums andere Mal versuchen Verantwortliche in Politik und Wirtschaft so zu tun, als könne man die Gesetze der Natur einfach ignorieren. Gern glaubt man in der Politik an technische Harry-Potter-Zaubertricks. Deshalb sprechen die beiden Physiker hier Klartext: Die Natur verhandelt nicht, sie ist nicht Partei, sie lässt sich nicht vereinnahmen. Sie erläutern kurz und knapp, was effiziente Energienutzung und Klimaschutz bedeuten, warum Energie entwertet wird und welche Maßnahmen eine Politik ergreifen würde, die begriffen hat, wie die Natur funktioniert. Eine Argumentationshilfe für alle, die ebenso genervt und wütend sind über die Untätigkeit in Sachen Klimawandel.

Die Natur ist kein Parteimitglied . Harald Lesch, Axel Kleidon . Bertelsmann Verlag
96 Seiten . 14 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-570-10619-8



NEU UND NACHHALTIG

Vom Anbau bis zum Teller: Vegetarische, nachhaltige und saisonale Rezepte. Man nehme Omas wohlgehütete Küchengeheimnisse, ergänze eine Prise moderne Genussleidenschaft und ein nachhaltiges Einkaufskonzept. Heraus kommen über 70 Rezepte und eine Fülle an Möglichkeiten, den Kochalltag klimafreundlich und lecker zu gestalten. Altbewährtes Wissen über saisonales und regionales Einkaufen, Haltbarmachen, Lagerung, Müllvermeidung oder Kochen ohne Zusätze liefern den Hintergrund für unkomplizierte Rezeptideen, nachhaltige Alltagstipps und Anleitungen für kleine Gartenprojekte auf dem Fensterbrett, Balkon oder Garten. Für alle Genießer, die ohne großen Aufwand einen kleinen Beitrag für eine bessere Kochzukunft leisten wollen.

Kochen wie früher . Eva-Maria Hoffleit, Philipp Lawitschka . Bassermann Verlag
192 Seiten . 9,99 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-8094-4931-7



PURES SAMMELGLÜCK

„Seit ich denken kann, sammle ich am Strand die smaragdgrünen Glassplitter, hebe sie auf, vergesse sie in Hosentaschen. Immer sind diese glattgeschliffenen Splitter flaschengrün, ganz selten braun und noch seltener blau. Wer auf dieser Welt wirft all die grünen Flaschen ins Meer?“ Nie kann Doris Dörrie der Versuchung widerstehen, von einer Reise etwas mitzubringen: eine Origami-Schnecke aus Japan, eine Ringer-Maske aus Mexiko, die Figur einer Reisgöttin aus Bali, Boxerstiefel aus New York oder Borotalco, ein Wundermittel gegen Flecken aus Italien, eine Hasenkaraffe vom Flohmarkt im Allgäu. Nützliches, Krimskrams, exotische Lebensmittel, Zauberutensilien und kitschige Staubfänger. In der Begegnung mit den Dingen erzählt Doris Dörrie auf ihre unverwechselbar persönliche Art vom Leben, Schreiben und Reisen.

Die Reisgöttin und andere Mitbringsel
Doris Dörrie . Diogenes Tapir Verlag
112 Seiten . 24 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-2570-7294-5



IDEALISIERTE ROLLEN

Ihr Leben ist perfekt. Solange man nicht hinter die Kulissen schaut. Natalie Heller Mills hat alles: eine malerisch renovierte Farm, fünf Kinder, die um ihre Liebe buhlen, und einen Mann, der in Cowboystiefeln immerhin eine gute Figur abgibt. Vom Sauerteig bis zur Kindererziehung, nichts scheint ihr zu misslingen. Kein Wunder also, dass Millionen von Menschen ihr folgen, ihre Videos schauen, ihre Bilder anklicken. Sie gibt ihnen das, was sie wollen: eine heile Welt. Skandale werden unter den Teppich gekehrt, da, wo sie hingehören.Doch eines Tages wacht Natalie auf und sieht sich mit einer unbequemen Frage konfrontiert: Was wäre, wenn sie keine Nannys beschäftigen könnte, es keine helfenden Hände auf der Farm gäbe, kein Produktionsteam? Was wäre, wenn sie auf einmal das Leben führen müsste, das sie immer vorgetäuscht hat?

Yesteryear . Caro Claire Burke . Heyne
Verlag . 464 Seiten . 24 Euro . Hardcover
ISBN 978-3-4532-7535-5



LOSLASSEN LERNEN

Mina (47) reist gemeinsam mit ihrer Tochter Luca, ihrem schwerkranken Vater und ihrer Mutter zurück nach Eagle Island. Richard sehnt sich nach der Leichtigkeit vergangener Sommer an der Küste von Maine. Aber Mina kämpft mit gemischten Gefühlen, da sie dem Vater ihrer Tochter wiederbegegnen wird. Kann eine große Liebe, die gescheitert ist, je ein glückliches Ende finden? Julie (73) will sich nach dem Tod ihres Mannes und ihrer besten Freundin nicht mit dem Alleinsein abfinden. Sie beginnt, ihr Leben nach neuen Möglichkeiten abzutasten. Judith (75) muss sich den Erinnerungen jenes Sommers stellen, der das Leben ihres Sohnes auf tragische Weise zerstört hat. Sie alle suchen auf ihre Weise nach dem Glück, der Liebe und dem Mut, das Richtige zu tun. Ein grandioser Folgeroman von „Die Hummerfrauen“.

Hummerjahre . Beatrix Gerstberger
dtv . 341 Seiten . 23 Euro . Gebunden
ISBN 978-3-4234-5113-0

FREIZEIT, SPORT UND KULTUR IM WESTERWALD

WICHTIG!!!

ES IST MÖGLICH, DASS SICH DER EINE ODER ANDERE TERMIN VERSCHIEBT. EINIGE TERMINE KÖNNEN NUR MIT VORHERIGER ANMELDUNG WAHRGENOMMEN WERDEN. ANMELDUNGEN UND INFOS, OB DIE VERANSTALTUNGEN STATTFINDEN, ENTNEHMEN SIE BITTE DEN JEWEILIGEN INTERNETSEITEN.

WALD + FELD + SEE

10. + 17. OKTOBER 2026, 14 UHR
ES GEHT IN DIE PILZE!
Auf einer spannenden Pilzwanderung geht es hinaus in den herbstlichen Wald, um die faszinierende Welt der Pilze zu entdecken. Neben praktischen Bestimmungshilfen gibt es Wissenswertes über das Reich der Pilze und ihre wichtige Rolle im Ökosystem Wald. Wer möchte, kann einen Korb, ein Pilzmesser und passende Bestimmungsbücher mitbringen. Treffpunkt: Tourist-Information WällerLand am Wiesensee. Bitte vorher anmelden.
www.waellerland.com

17. OKTOBER 2026, 14.30 UHR
GRUBE GEORG IN WILLROTH – OFFENE FÜHRUNG
Die Führung gibt einen Einblick in die Geschichte des Siegerländer Erzbergbaus mit besonderem Blick auf die regionale Bergbautradition. Anschließend können ein kleines Museum mit bergbaulichen Relikten und der historische Förderturm besichtigt werden. Von dessen höchstem Punkt bietet sich ein weiter Blick über die Raiffeisenregion – bei guter Sicht sogar bis zum Kölner Dom.
www.bergbau-willroth.de



WANDERN, LAUFEN + MEHR

10. OKTOBER 2026, 9.30 UHR
YOGA-WALK & OUTDOOR-YOGA AM DRUIDENSTEIN
Auf dem Weg zum Druidenstein stehen bewusstes Gehen, Atemübungen und einfache Yoga-Haltungen im Mittelpunkt. Am Ziel folgt eine Hatha-Yoga-Einheit für Anfänger. Im Mittelpunkt stehen sanfte Übungen zur Mobilisierung, Entspannung und Stressreduktion. Am Druidenstein findet eine Hatha-Yoga-Einheit für Anfänger statt. Workshop-Leiterin: Dorina Beyreuther.
www.westerwald-info.de

11. OKTOBER 2026, 13.30 UHR
RENNEROD: WANDERUNG ÜBER DEN TRÖDELSTEIN PFAD
Gemeinsam unterwegs: Geführte Wanderungen bieten Gelegenheit, die Landschaft zu entdecken, neue Menschen kennenzulernen und gemeinsam Zeit in der Natur zu verbringen. Auf dem Trödelstein-Pfad führt die rund zehn Kilometer lange Tour durch abwechslungsreiche Landschaften. Die Wanderung wird von Wolfgang Diehl begleitet. Festes Schuhwerk und wettergerechte Kleidung werden empfohlen, Wanderstöcke sind von Vorteil.
www.westerwald.info

31. OKTOBER 2026, 13.30 UHR
„KANN EICH NET – GIBBET NET"
Gemeinsam 20 Kilometer schaffen: Wer gerne 10 bis 15 Kilometer wandert und sich bisher noch keine 20-Kilometer-Tour durch die reizvolle Kroppacher Schweiz zugetraut hat, ist bei dieser Wanderung genau richtig. Im Mittelpunkt stehen ein angenehmes Tempo, gemeinsames Wandern und das persönliche Ziel, am Ende die 20 Kilometer geschafft zu haben.Wanderführerin Michaela Schardt begleitet die kleine Gruppe mit Erfahrung und dem richtigen Gespür für ein gleichmäßiges Tempo durch Wälder und Wiesen, breite Wege und weiche Naturpfade wechseln sich ab. Denn bei dieser Wanderung geht es nicht um sportliche Höchstleistungen, sondern darum, gemeinsam Schritt für Schritt ans Ziel zu kommen.
www.typisch-westerwald.de

8. NOVEMBER 2026, 8 UHR
INTERNATIONALER WANDERTAG IN KIRCHEN
Auch in diesem Jahr wird der beliebte IVV-Wandertag der „Siegperle" in Kombination mit dem Kirchener Stadtfest angeboten. Der Start auf die Strecken ist beliebig für 5 und 10 km von 8 bis 14 Uhr sowie 15 km von 8 bis 13 Uhr möglich. IVV-Wertung ist gegeben. Nach der Wanderung können die Teilnehmer das Live-Bühnenprogramm und den Martinsmarkt beim Stadtfest erleben. Ein Tag mit vollen Programmpunkten im Siegtal.
www.siegperle.de

FAMILIEN + KINDER

24. OKTOBER 2026, 14 UHR
KASTANIE, EICHEL, HASELNUSS ...
Jetzt wird um die Wette gebastelt! Bringt eure gesammelten Früchte und Naturmaterialien mit. Bei einem kurzen Streifzug durch die Umgebung sammeln wir noch weitere Schätze, bevor es kreativ wird. Ob wir es schaffen, eine ganze Schafherde aus Kastanien und Eicheln zu basteln? Wir sind gespannt! Wer einen Schraubnussknacker hat, darf ihn gerne mitbringen. Treffpunkt: Bildungsscheune Ölferbachtal in Altenkirchen
Veranstalter: NABUKI-Kindergruppe des NABU Altenkirchen.
www.nabu-altenkirchen.de

6. NOVEMBER 2026, 18 UHR
LATERNENWANDERUNG DURCH DEN WALD
Bei einer rund einstündigen Laternenwanderung geht es gemeinsam durch den nächtlichen Wald bei Bad Marienberg. Die besondere Atmosphäre bei Laternenlicht bietet dabei ganz neue Eindrücke. Die Wanderung richtet sich insbesondere an Kindergarten- und Grundschulkinder. Festes Schuhwerk und eine eigene Laterne werden empfohlen. Vorher anmelden unter:
jpanthel@wald-rlp.de

4. DEZEMBER 2026, 15 UHR
WALDWEIHNACHT DER TIERE
Bei einer stimmungsvollen Waldweihnacht im Stöffel-Park dreht sich alles um die Tiere des Waldes. Gemeinsam wird ein Weihnachtsbaum geschmückt, Geschichten werden erzählt und am Lagerfeuer bei einem wärmenden Getränk und Bratäpfeln Weihnachtsstimmung erlebt. Besonders geeignet für Familien mit Kindern – bitte an warme Kleidung denken!

MÄRKTE, MESSEN, HANDWERK

17. OKTOBER 2026, 13 UHR
LÖWENFEST IN HACHENBURG
Am dritten Oktoberwochenende findet in Hachenburg das Löwenfest mit Markttreiben und verkaufsoffenem Sonntag statt. Besucher können sich über die aktuellen Trends der Herbst-/Wintersaison informieren, während auf dem Alten Markt ein Kinderkarussell für die jüngeren Gäste bereitsteht. Sportlich geht es bereits am Samstag beim Hachenburger Löwenlauf der DJK Marienstatt zu.
www.werbering-hachenburg.de

17. OKTOBER 2026, AB 11 UHR
ELSOFFER MARKT
Der traditionsreiche Elsoffer Markt bietet ein vielseitiges Markterlebnis für die ganze Familie. Regionale Händler, Direktvermarkter, Vereine, Unternehmen und Hobbykünstler präsentieren ihre Produkte, Dienstleistungen und handgefertigten Waren. Dazu kommen verschiedene Mitmachaktionen und Angebote für Kinder. So lädt der Markt zum Einkaufen und Verweilen ein und bietet gleichzeitig Gelegenheit, regionale Anbieter und ihre Angebote kennenzulernen.
www.westerwald.info

25. OKTOBER 2026, AB 11 UHR
OKTOBERMARKT IN MONTABAUR
Beim Oktobermarkt laden zahlreiche Stände mit regionalen Lebensmitteln, Kunsthandwerk und handgefertigten Produkten zum Bummeln ein. Ein besonderer Anziehungspunkt ist das Wäller Street Food Meilchen mit traditionellen Westerwälder Spezialitäten und modernen Interpretationen regionaler Küche. Für Kinder und Familien sorgen ein Karussell, Mitmachaktionen und Flugvorführungen der Falknerei für Unterhaltung.
www.montabaur-live.de/oktobermarkt

7. NOVEMBER 2026, AB 8 UHR
HACHENBURGER KATHARINENMARKT
Mit seiner über 500-jährigen Tradition ist der Hachenburger Katharinenmarkt weit über die Grenzen der Löwenstadt hinaus bekannt. Jährlich lockt der größte eintägige Markt in Rheinland-Pfalz tausende Besucherinnen und Besucher in die historische Innenstadt. An mehr als 300 Marktständen reicht das Angebot von regionalen Produkten und praktischen Waren bis hin zu Geschenkideen. Zahlreiche Stände sorgen zudem für das leibliche Wohl. Die besondere Atmosphäre und die Gelegenheit, Freunde und Bekannte zu treffen, machen den Katharinenmarkt jedes Jahr am ersten Samstag im November zu einem beliebten Termin.
www.werbering-hachenburg.de



VERSCHIEDENES

11. OKTOBER 2026, 14 UHR
MIT VOLLDAMPF DURCH ALTENKIRCHEN
Seit Ende des 19. Jahrhunderts ist Altenkirchen ein bedeutender Bahnknotenpunkt im Westerwald. Die Eisenbahn prägte die Entwicklung der Stadt und der Region. Bei einer Führung entlang des noch erhaltenen Bahnareals wird diese Geschichte lebendig. Dabei geht es um die Bedeutung der Eisenbahn für die Menschen, die einst weitläufigen Bahnanlagen und die beeindruckenden Dampflokomotiven, deren Pfeifen einst durch Altenkirchen hallte. Auch die Zerstörungen im Zweiten Weltkrieg und ihre Folgen für die Stadt werden thematisiert.
www.rlp-tourismus.com

17. OKTOBER 2026, 19 UHR
MOTORRAD & REISE: FRAU, HUND UND GESPANN
Unterwegs im Iran: Eva Strehler und ihre Hündin Polly haben im Motorradgespann viele Facetten dieses widersprüchlichen Landes erlebt. Sie haben die atemberaubende Natur genossen, über Kulturschönheiten gestaunt und unter polizeilicher Willkür gelitten – bevor am Ende ein schwerer und unerwarteter Abschied stand. Ein facettenreicher Vortrag in der Nissenhalle im Stöffel-Park.
www.stoeffelpark.de

10. NOVEMBER 2026, 19 UHR
DOMINIK EULBERG – BIODIVERSITÄTSSHOW
Die Natur hat keine Lobby – und die Biodiversitätskrise bedroht unsere Zukunft. In seiner multimedialen Show verbindet Dominik Eulberg wissenschaftlichen Vortrag, Konzert und faszinierende Animationen, um zu zeigen, was Biodiversität bedeutet, wie es um sie steht und wie wir sinnvoll handeln können. So lädt er dazu ein, die Wunderwelt der Natur vor unserer Haustür neu zu entdecken und sensibilisiert die Gäste auf seine authentische und zutiefst leidenschaftliche Art auch für die kleinen Wunder der größten Künstlerin von allen: Mutter Natur. Forum im Schulzentrum Bad Marienberg. Anmeldung: vvk.evgbm.net
www.westerwald.info

14. NOVEMBER 2026, 9.30 UHR
FOTOWORKSHOP: NATURFOTOGRAFIE IM KARSTGEBIRGE BREITSCHEID
Beim Fotoworkshop mit Ottfried Schreiter geht es mit der Kamera in die Schauhöhle Herbstlabyrinth in Breitscheid. Rund zwei Stunden bietet sich die Gelegenheit, die faszinierende Welt der Tropfsteine fotografisch zu entdecken. Der erfahrene Naturfotograf gibt auf Wunsch Tipps und Tricks für gelungene Aufnahmen von Stalagmiten, Stalaktiten und eindrucksvollen Versinterungen. Alternativ kann die Höhle auch auf eigene Faust fotografisch erkundet werden. Die moderne LED-Beleuchtung setzt die besonderen Formationen eindrucksvoll in Szene. Je nach Wetterlage ist zudem eine kleine Exkursion in das Naturschutzgebiet „Gasse Schlucht" möglich. Bitte eigene Fotoausrüstung mitbringen. Ein kleiner Imbiss ist im Preis enthalten.
www.gemeinde-breitscheid.de

7. DEZEMBER 2026, 18.30 UHR
VORTRAG „TRUE CRIME IN NATURE" VON FARINA GROSSMANN
„True Crime" ist längst nicht nur der Stoff, aus dem Serien und Podcasts gemacht sind. Um uns herum werden pausenlos Verbrechen begangen – es genügt, einen Schritt in den Garten oder einen Spaziergang durch den Wald zu machen. Die dort lebenden Tiere (und Pflanzen!) nehmen es mühelos mit den menschlichen Kriminalfällen auf. Überlebens- und Fortpflanzungsstrategien in der Natur sind das Ergebnis evolutionärer Anpassung. Somit sind die Beteiligten nicht wirklich Verbrecher. Doch mit ihrem Einfallsreichtum bringen sie uns zum Staunen und jagen uns mit ihren makabren Taten einen Schauer über den Rücken. Bei der Veranstaltung beim NABU Hundsangen geht es um faszinierende Beispiele aus der Natur: raffinierte Täuschungen, ausgeklügelte Fallen und ungewöhnliche Strategien zum Jagen, Schützen und Überleben. Dabei wird gezeigt, wie Tiere und Pflanzen mit erstaunlichen Tricks andere Lebewesen beeinflussen und welche spannenden Mechanismen dahinterstecken.
www.farinas-fotokunst.de
www.nabu-hundsangen.de



WEIHNACHTSMÄRKTE

23. NOVEMBER BIS 31. DEZEMBER 2026

WEIHNACHTSMARKT HAIGER

Ab Ende November verwandelt sich der Marktplatz in Haiger jedes Jahr in ein stimmungsvoll beleuchtetes Winterdorf. Geschmückte Hütten, kulinarische Angebote und wärmender Glühwein laden zum Bummeln und Verweilen ein. Ein besonderer Anziehungspunkt ist die rund 300 Quadratmeter große Eislauf-Arena, die für winterliches Vergnügen sorgt. Ergänzt wird das Programm durch verschiedene Aktionen, darunter eine Lichterfahrt, gemeinsames Weihnachtssingen und eine Feuerzangenbowle.
www.haiger.de

28. UND 29. NOVEMBER 2026

PFEFFERKUCHENMARKT IN WESTERBURG

Der Pfefferkuchenmarkt Westerburg läutet alljährlich am ersten Adventswochenende die Weihnachtszeit in der Westerwälder Schlossstadt ein. Dann verwandelt sich die Innenstadt für zwei Tage in einen festlich illuminierten Adventsmarkt rund um Pfefferkuchen, Glühwein und regionales Handwerk. Holzbuden, Tannengrün und Lichterketten setzen die historische Kulisse in Szene, während Vereine, Bäcker und Kunsthandwerker ein abwechslungsreiches Sortiment anbieten. Familien finden ein stimmungsvolles Rahmenprogramm mit Musik, Bastelaktionen und dem traditionellen Besuch des Nikolaus.
www.gewerbeverein-westerburg.com

5. BIS 6. + 12. BIS 13. DEZEMBER 2026

CHRISTKINDCHENMARKT WALDBREITBACH

Der idyllische Ort Waldbreitbach im Wiedtal verwandelt sich vom 28. November bis 31. Januar wieder in das Weihnachtsdorf Waldbreitbach. Dabei handelt es sich nicht um einen eingezäunten Marktplatz oder ein Hüttendorf, sondern der gesamte Ort selbst wird mit weihnachtlichen Attraktionen und zahlreichen Krippen geschmückt. Am 2. und 3. Adventswochenende findet im Weihnachtsdorf zusätzlich der Christkindchenmarkt statt. Auf der Bühne spielen zum weihnachtlichen Markttreiben Musikvereine und Musiker aus der Region. Auch das Christkindchen besucht an allen vier Tagen nachmittags den Markt, verteilt kleine Geschenke an die Kinder und lässt sich gerne mit den Besuchern fotografieren.
www.weihnachtsdorf-waldbreitbach.de

10. BIS 13. DEZEMBER 2026

WEIHNACHTSMARKT IN HACHENBURG

Schneeflocken fallen sacht zu Boden und verzuckern die Stände am Alten Markt. Der betörende Duft von aromatischem Glühwein,



Punsch und Mandelkern steigt in die Nase und wärmt Hände und Herzen. Zwischen Donnerstag und Sonntag am Wochenende um den dritten Advent begrüßt Hachenburg seine großen und kleinen Gäste in der geschmückten Innenstadt und bietet glückstrahlende und glanzvolle Tage, reich an Nostalgie, Vorfreude und Frieden. Örtliche Musikvereine mit weihnachtlichen Klängen verkürzen die Wartezeit auf Weihnachten.
www.hachenburger-kulturzeit.de

11. BIS 13. DEZEMBER 2026

WEIHNACHTSMARKT RENNEROD

Der traditionelle Weihnachtsmarkt auf dem St.-Hubertus-Platz lädt drei Tage lang zu einem stimmungsvollen vorweihnachtlichen Erlebnis ein. Stände mit Kunsthandwerk, Geschenkideen und kulinarischen Spezialitäten sorgen für eine gemütliche Atmosphäre. Besonderer Höhepunkt ist das festliche Weihnachtskonzert der Stadtkapelle in der katholischen Kirche. Für die kleinen Gäste gibt es ein buntes Kinderprogramm und den Besuch des Nikolaus.
www.stadt-rennerod.de

KUNST + KULTUR

17. OKTOBER 2026, 19 UHR

STIMME DES FOLKS UND DER FREIHEIT

Hanne Kah, in Hadamar geboren, ist eine mutige, queere und grenzüberschreitende Stimme in der deutschen Folk-Musik. Sie ist bekannt für ihr einfühlsames Storytelling und ihr kompromissloses Engagement für künstlerische Freiheit. Durch Auftritte auf verschiedenen Folk-Festivals weltweit und Kollaborationen mit Künstlern wie Bodo Wartke und The Hooters hat Kah ihren Platz in der internationalen Folk-Szene gefestigt.
www.stoeffelpark.de

18. OKTOBER 2026, 20 UHR

... WIR MACHEN THEATER!

Katalyn Hühnerfeld, Comedian, Musikerin, Akrobatin und kluge Kabarettistin gleichermaßen, geht in ihrem Programm „Menschen muss man mögen“ auf die Suche nach der tierisch komischen Natur des Menschen in Wort, Lied und mit pantomimisch angereicherten höchst wissenschaftlichen Beiträgen. Dabei erweist sich auch der turbulente Alltag der eigenen Großfamilie als überaus geeignetes Forschungsfeld. Aufführung in Waldbreitbach.
www.wiedtal.de

30. OKTOBER 2026, 19 UHR

HERBSTSCHMAUS MIT MUSIK, HUMOR UND LECKEREIEN

Es heißt wieder: Kunst & Kulinarik beim diesjährigen Herbstschmaus. Martin Steinmann begeistert mit witzigen und hintersinnigen Liedern, viel Humor, Gitarre und Gesang. Begleitet wird er von Stefan Bender, der mit seinem Bass den „kleinen Liedern“ zusätzliche Fülle verleiht. Nach mehreren erfolgreichen gemeinsamen Auftritten sind die beiden nun wieder beim Herbstschmaus dabei. Für die kulinarischen Genüsse sorgen Diana und Torsten Diel mit dem Team vom Eventservice DD Die Idee. Lassen Sie sich überraschen!
www.stoeffelpark.de

7. NOVEMBER 2026, 19.30 UHR

KNEIPENFESTIVAL IN MONTABAUR

Anfang November ist Montabaur wieder die Heimat des Kneipenfestivals. Ganz nach dem Motto „Eine Stadt – Eine Nacht“, werden zahlreiche Bands & Acts in den angesagtesten Bars/Kneipen/Restaurants das Publikum zum Feiern und Tanzen bringen. Das Programm des Kneipenfestivals deckt einen Großteil der Musik-Landschaft ab. Es kommt garantiert jeder, ob jung oder alt, auf seine Kosten. Unkompliziertes Einlass-System: Es muss sich niemand nur für einen Auftritt/eine Location am Abend entscheiden. Jeder Gast kann sich ganz individuell sein eigenes Musikprogramm zusammenstellen!
www.wiedtal.de

23. JANUAR 2027, 20 UHR

FATIH ÇEVIKKOLLU „KI – KRITISCHE INTELLIGENZ“

Ein Kabarettabend, der den Nerv unserer Zeit trifft! Die digitale Revolution ist in vollem Gange – doch wohin führt sie uns? In seinem brandneuen Programm nimmt Fatih Çevikkollu die Herausforderungen der digitalen Welt ins Visier: Fake-News, Social Media, die Omnipräsenz von Algorithmen und die schleichende Veränderung unserer Gesellschaft. Mit messerscharfem Humor und schonungsloser Analyse blickt Fatih auf die Grenzen von künstlicher Intelligenz und fragt: Wo bleibt der Mensch in dieser digitalen Dauerschleife? Zwischen Likes und Followern, Deepfakes und digitalem Dauerrauschen deckt er die Absurditäten unserer hypervernetzten Welt auf – immer kritisch, immer humorvoll, immer nah am Puls der Zeit.
www.kusch-herborn.de

Anzeige





IMPRESSUM

Hannes – Leben im Westerwald 2/2026

Herausgeber
Artwork . Astrid Fugger, Bergstraße 9a, 63599 Biebergemünd,
Telefon: 0176 45923512, fugger@hannes-magazin.de, www.artwork-fugger.de
Dörner Design . Sabine Dörner, Am Tiegel 6, 63743 Aschaffenburg,
Telefon: 06028 9916049, doerner@hannes-magazin.de, www.doerner-design.de
Tourist-Information WällerLand am Wiesensee, Winner Ufer 9, 56459 Stahlhofen,
Telefon: 02663 291-494, post@waellerland.com, www.waellerland.com
Tourist-Information WällerLand „Alter Markt“, Marktplatz 6, 56457 Westerburg,
Telefon: 02663 291-495, post@waellerland.com, www.waellerland.com

Verantwortliche Redakteurin . Sabine Dörner
Konzeption, Layout, Text . Sabine Dörner, Astrid Fugger
Fotos . Uwe Rose
Lektorat . Karbowy Kommunikation, Sabine Karbowy, Basaltweg 7,
65527 Niedernhausen, Telefon 06127 992405, info@karbowy.de, www.karbowy.de
Mediaberatung . Regine Schäbler, Am Tiegel 5, 63743 Aschaffenburg
Telefon: 06028 9779257, schaebler@hannes-magazin.de
Druck . Druckerei Hachenburg, PMS GmbH,
www.druckerei-hachenburg.de
Erscheinungsweise . 2 x jährlich

Nachdruck, Aufnahme in Online-Dienste und Internet und Vervielfältigung auf Datenträgern wie CD-ROM, DVD, DVD-ROM etc. sind nur nach vorheriger schriftlicher Zustimmung der Herausgeber erlaubt. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos sowie für Satz- und Druckfehler wird keine Haftung übernommen.

Anzeige



IN EIGENER SACHE

Ein Magazin lebt von seinen Bildern. Sie ziehen den Blick auf sich, vermitteln Atmosphäre und wecken Neugier. Oft ist es ein schönes, ausdrucksstarkes Foto, das uns dazu bringt, bei einem Beitrag hängen zu bleiben und mehr erfahren zu wollen.

Deshalb sind gute Bilder für uns weit mehr als eine schöne Ergänzung zum Text: Sie erzählen ihre eigene Geschichte, geben unseren Themen ein Gesicht und machen die Geschichten im Hannes lebendig.

Im Hannes nutzen wir hauptsächlich die Bilder unserer Fotografen. Ein besonderer Dank geht hierbei an Uwe Rose, der uns für jede Ausgabe seine wunderschönen Fotos zur Verfügung stellt.

Ebenso gibt es eine fantastische Bilddatenbank Westerwald mit sehr atmosphärischen Bildern und Videos verschiedener Fotografen.

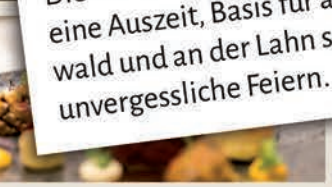
Für das ein oder andere Stimmungsfoto greifen wir auf Material von Bildverlagen zurück. KI-generierte Bilder verwenden wir in Ausnahmefällen, etwa wenn historische Motive oder nicht mehr fotografierbare Situationen veranschaulicht werden sollen. Das wird von uns gekennzeichnet.





WIR FREUEN UNS AUF SIE!

Die HOGANO Hotels sind der perfekte Ort für eine Auszeit, Basis für aktive Tage im Westerwald und an der Lahn sowie Location für unvergessliche Feiern.





Wildpark Hotel









Hotel Lahnschleife







Parkhotel Hachenburg



Landhotel Kristall



Schlosshotel Weilburg



WOHLFÜHLTAGE

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- 1 x Abendessen (HP)
- 1 x Candle-Light-Dinner
- 1 x Ganzkörpermassage
- Nutzung des Wellnessbereichs mit Pools, Sauna, Dampfbad

ab 275,00 € p.P.

WILDPARK HOTEL ★★★★

BAD MARIENBERG

Kurallee 2
56470 Bad Marienberg
Tel. 02661 / 6220
info@wildpark-hotel.de
www.wildpark-hotel.de



SCHLEMMERWOCHENENDE

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- 1 x Abendessen (HP)
- 1 Westerwälder Schlemmermenü inkl. 1 Flasche Wein
- Kaffee & Kuchen im 360° Drehrestaurant im Wildpark Hotel

ab 185,00 € p.P.

★★★S Landhotel Kristall

BAD MARIENBERG

Goethestraße 21
56470 Bad Marienberg
Tel. 02661 / 95760
info@landhotel-kristall.de
www.landhotel-kristall.de



BIERSOMMELIERABEND

4-Gänge-Menü und Biertasting
23.10. | 20.11. | 04.12. ***80,00 € p.P.***

WEINSOMMELIERABEND

Erstklassiges Menü und feine Weine
10.10. Deutschlandreise ***99,00 € p.P.***
21.11. Europareise ***129,00 € p.P.***

PARKHOTEL ★★★★

HACHENBURG

Burggarten 1
57627 Hachenburg
Tel. 02662 / 949650
info@parkhotel-hachenburg.de
www.parkhotel-hachenburg.de



DINNEREVENTS

10.10.26	Gruseldinner	99,00 €
17.10.26	ABBA Dinner	89,00 €
31.10.26	Krimidinner	89,90 €
07.11.26	Krimidinner	89,90 €
13.11.26	Musical Dinner	89,00 €
28.11.26	Gruseldinner	99,00 €
12.12.26	Musical Dinner	89,00 €
19.12.26	Krimidinner	89,90 €

SCHLOSSHOTEL ★★★★

WEILBURG

Langgasse 25
35781 Weilburg
Tel. 06471 / 50900
info@schlosshotel-weilburg.de
www.schlosshotel-weilburg.de



WELLNESS FÜR DIE SEELE

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück
- 2 x Abendessen (HP)
- 1 x Ganzkörpermassage
- Frische Früchte im Zimmer
- Tägliche Nutzung der römischen Wellnesslandschaft

ab 245,00 € p.P.

Hotel Lahnschleife ★★S★★

WEILBURG

Hainallee 2
35781 Weilburg
Tel. 06471 / 49210
info@hotel-lahnschleife.de
www.hotel-lahnschleife.de