

CICERONE

Mitteilungsblatt des BVGD – Bundesverband der Gästeführer in Deutschland e.V. – www.bvgd.org

Gaumenfreuden

Kulinarische Führungen



Potsdam:
Deutscher
Gästeführertag 2018



Ingolstadt:
Auftakt zum
Weltgästeführertag 2018





Mit dem BVGD zur eigenen Homepage

Der BVGD bietet Ihnen einen ganz besonderen Service: Eine für Mitglieder kostenfreie Programmierung („Plug-in“), mit der Sie sich eine moderne Webseite mit berufsrelevanten Funktionen erstellen können. Dieser Service steht über die Geschäftsstelle des BVGD zur Verfügung www.bvgd.org

Mit der DB zum BVGD

Der BVGD hat für seine Mitglieder eine Kooperation mit der Deutschen Bahn vereinbart. Damit unterstützt der Verband die bequeme und klimafreundliche Nutzung von nachhaltigen Verkehrsmitteln. Das neue Angebot ermöglicht BVGD-Mitgliedern die An- und Abreise zu allen Gästeführer-Veranstaltungen, zum Beispiel zum Deutschen Gästeführertag und zur Jahreshauptversammlung des BVGD. www.bvgd.org



Neue Roadshow der KBB zur BVGD-Zertifizierung

Antje Kahnt, Mitglied der Kommission für berufliche Bildung (KBB), hat im Oktober beim Gästeführerverband in Wiesbaden die Zertifizierung nach BVGD-Richtlinien vorgestellt. Dort kam erstmals die neue PowerPoint-Präsentation zum Einsatz. Etwa ein Dutzend Kolleginnen und Kollegen nahmen teil und fühlten sich umfassend und anschaulich informiert. Sie zeigten sich nach der „DIN-EN-Roadshow“ von den Vorteilen eines einheitlichen Ausbildungs-Standards überzeugt. Wer Interesse hat, kann ein KBB-Mitglied für eine Info-Veranstaltung bei sich vor Ort anfragen: www.bvgd.org bzw. qualifizierung@bvgd.org



Bildrechte: Markus Dynowiak

Neue Beitragsregelung ab 2018: Änderungen für gesetzlich krankenversicherte Selbstständige

Ab 1. Januar 2018 wird die Bemessung von Kranken- und Pflegeversicherungsbeiträgen für Selbstständige gesetzlich neu geregelt. Für viele der in Deutschland 2,2 Mio. Selbständigen in der gesetzlichen Krankenversicherung schaffe die Regelung finanzielle Nachteile, so der Verband der Gründer und Selbstständigen Deutschland (VGSD). Ab 2018 werden die Krankenkassenbeiträge für Selbstständige nur noch vorläufig festgesetzt und später anhand des Steuerbescheids endgültig berechnet. Das kann laut VGSD zu erheblichen Nachzahlungen für vorhergehende Jahre führen. Das Problem seien die hohen Mindestbeiträge, die vor allem für Teilzeit-Selbstständige mit geringem Einkommen Risiken mit sich brächten, so der Verband.



Optimistischer Blick nach vorn – BVGD-Vorstand tagt in Nürnberg

Der BVGD-Vorstand hat sich Anfang September zur Sitzung in Nürnberg getroffen. Dabei nahm er eine erste Bewertung der Ergebnisse aus den Workshops und der Mitgliederbefragung zum Thema „Quo Vadis, BVGD?“ vor. Wichtige Fragen waren die künftige Gestaltung der Vorstandsarbeit und eine eventuelle Erweiterung der Geschäftsstelle.

Vermögensschadenhaftpflichtversicherung des BVGD

Mitglieder des BVGD verfügen nicht nur über eine Haftpflichtversicherung, die sie im Rahmen ihrer Gästeführertätigkeit schützt. Der Versicherungsschutz wird zusätzlich abgerundet durch eine Vermögensschadenhaftpflichtversicherung. Aber was genau verbirgt sich hinter diesem „Wortmonster“? Hierzu müssen wir zunächst eine Unterscheidung bei den Vermögensschäden machen zwischen echten und unechten Vermögensschäden. Ein sogenannter „unechter Vermögensschaden“ liegt vor, wenn es sich um einen Folgeschaden aus einem Personen- oder Sachschaden handelt. Wenn also zum Beispiel eine Person durch einen schuldhaft verursachten Unfall geschädigt wurde (Personenschaden) und hierdurch bedingt nun für längere Zeit nicht arbeiten und Geld verdienen kann (unechter Vermögensschaden infolge eines Personenschadens). Solche Schäden fallen in den Zuständigkeits- und Regulierungsbereich der Haftpflichtversicherung. Davon zu unterscheiden sind sogenannte „echte Vermögensschäden“, bei denen weder eine Person noch eine Sache unmittelbaren Schaden erleidet, bei denen jedoch durch schuldhaftes Verhalten einem anderen ein finanzieller Schaden zugefügt wird. Soweit die theoretische Beschreibung. Aber wann kann das für uns als Gästeführer zum Tragen kommen? Echte Vermögensschäden sind die klassischen Fälle, bei denen der Gästeführer aus mangelnder Sorgfaltspflicht einen Termin nicht oder falsch notiert hat und schlichtweg nicht erscheint. Im Gegensatz zur Gruppe, die zur vereinbarten Zeit am vereinbarten Treffpunkt ist und (vergeblich) auf den Gästeführer wartet. Die Reisekosten dieser Gruppe stellen dann einen echten Vermögensschaden dar, wenn diese Gruppe eigens und ausschließlich für die Führung angereist ist. Ein solcher Fall wurde aktuell über die Versicherung des BVGD abgewickelt. Hatte die Gruppe jedoch auch andere Termine vor Ort, dann ist die (nicht stattgefundenen) Führung nicht ursächlich für diese Reisekosten, so dass die Kosten sowieso angefallen wären - egal ob mit Führung oder eben ohne. Es ist aber auch denkbar, dass der Gästeführer überzieht und zu spät am vereinbarten Endtreffpunkt mit seiner Gruppe erscheint. Bei Flusskreuzschifffahrten kann das Schiff hier nicht immer warten und muss weiterfahren. Dadurch entstehen dem Gast Kosten für die Fahrt zum nächsten Haltepunkt des Schiffes. Auch hier liegt ein echter Vermögensschaden vor. Diese echten Vermögensschäden sind über die Vermögensschadenhaftpflichtversicherung abgedeckt mit einem Eigenanteil von 10 % (mindestens aber 50 Euro). In Schadensfällen wenden Sie sich bitte wie gewohnt an die Geschäftsstelle des BVGD e.V. in Nürnberg. www.bvgd.org



Liebe Kolleginnen und Kollegen, liebe Leser,

Die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) stellt ihre Marketing-Strategie 2018 unter das Motto „Culinary Germany“. Ziel ist „die Positionierung und Vermarktung Deutschlands (...) als kulinarisch attraktives Urlaubsreiseziel, das man mit allen Sinnen genießen kann“, so die Ankündigung unter www.germany.travel.de. Dass sich Städte und Ziele mit allen Sinnen erfahren lassen, ist für Gästeführer eine Binsenweisheit, denn sie vermitteln ihren Gästen seit jeher das Angebot regionaler Produkte und köstlicher Spezialitäten. Viele Kolleginnen und Kollegen haben sich in umfangreichen Schulungen spezialisiert, sind unterwegs als Wein- oder Kräuterführer, Bier-Sommeliers oder Agrar-Spezialisten. Sie stellen das typische Warenangebot auf den Märkten vor, bauen Kostproben in die Spaziergänge ein oder planen einen kompletten „kulinarischen Abend“ mit umfangreicher Verköstigung. Rezepte werden erklärt, Geschmacksnoten beschrieben, Düfte und Gerüche erfahrbar gemacht. Vielerorts erleben die kulinarischen Führungsangebote im Rahmen von Kostümführungen große Resonanz, andere Gegenden bieten nicht weniger erfolgreich eine mehr wissenschaftliche Annäherung an die regionale Produktpalette. Deshalb sind die kulinarischen Führungsangebote der Gästeführer längst breit aufgestellt und lassen sich mit dem Motto der DZT bestens verbinden. Als Mitglied der DZT präsentiert sich der Bundesverband der Gästeführer (BVGD) seit Jahren auf der weltgrößten Reisemesse ITB in Berlin am Gemeinschaftsstand der DZT. Die Messeausgabe des CICERONE steht deshalb unter dem Motto „Kulinarische Führungen“ und schließt sich der Marketingstrategie der DZT an. Das Heft ist eine Sonderausgabe in deutlich er-

weiterem Umfang. Der BVGD verspricht sich davon eine breite Wahrnehmung, wie vielfältig regionale Produkte bei Gästeführungen beworben werden. Doch auch vor Ort soll dieser CICERONE den Gästeführern und Tourismuseinrichtungen helfen, Partner vorzustellen oder neu zu gewinnen, sich einen Überblick über die Angebote anderer Orte zu verschaffen und Anregungen zu gewinnen. Fast 40 BVGD-Mitgliedsvereine stellen in dieser Winterausgabe des CICERONE ihr umfangreiches Angebot an kulinarischen Führungen vor. Die Palette reicht von der Aachener Süßwarenproduktion bis zu den Kräutermischungen in Wiligrad und von den Weinhäusern in Bonn bis zu den Sylter Bierkneipen.

Der 3. Deutsche Gästeführertag wird Anfang März 2018 unter dem Motto „Denkmalschutz und Welterbe – Last oder Lust für den Tourismus?“ stehen und in Potsdam stattfinden. Die Veranstaltung ist die zentrale Plattform für den Austausch der Gästeführerkollegen aus ganz Deutschland, aber auch das aktive Netzwerken mit den Entscheidungsträgern aus Politik und Tourismuswirtschaft spielt eine wichtige Rolle. Aktuelle berufspolitische Themen, Fachvorträge und touristische Veranstaltungen stehen bei diesen Treffen auf der Agenda. Der BVGD lädt wieder Vertreter aus Touristik, Politik und Medien ein. CICERONE stellt das umfangreiche Programm, das auch Seminare im Rahmen der Gästeführerzertifizierung DIN EN umfasst, auf den folgenden Seiten vor. Nutzen Sie die Möglichkeit, Ihre Partner im Tourismus für eine Teilnahme in Potsdam zu gewinnen – nicht zuletzt wegen des spektakulären Rahmenprogramms, das unsere Kolleginnen und Kollegen von Potsdam Guide e.V. auf die Beine stellen werden! Und schließlich organisiert Ingolstadt an der Donau die Auftaktveranstaltung zum Weltgästeführertag 2018 unter dem Motto „Menschen, die Geschichte schreiben“. Mit diesem breiten Themenspektrum wünscht Ihnen der BVGD viel Spaß beim Lesen! ■

Georg Reichlmayr, Redaktion CICERONE

CICERONE extra

Bitte sorgen Sie in Ihren Vereinen für eine prompte und zuverlässige Weiterleitung des CICERONE an alle Gästeführer und touristischen Einrichtungen vor Ort. Der CICERONE ist selbstverständlich online verfügbar auf der BVGD-Homepage www.bvgd.org. Dort finden Sie auch sämtliche Ausgaben des CICERONE seit 2005. Die Print- und Onlineausgabe des CICERONE sind das ideale Medium für Ihre Berichterstattung und Ihre Werbung. Sollten Sie zusätzliche Exemplare des CICERONE benötigen, wenden Sie sich an die Geschäftsstelle des BVGD (info@bvgd.org). Ihre Beiträge für die Ausgabe 1/2018 (Redaktionsschluss: 1.4.2018) schicken Sie bitte an folgende Anschrift: Georg Reichlmayr, BVGD – Ressort CICERONE, reichlmayr@bvgd.org

3. Deutscher Gästeführertag und Jahreshauptversammlung des BVGD in Potsdam

„Denkmalschutz und Welterbe – Last oder Lust für den Tourismus?“



Bildrechte: © Birgit Nieschka

Der „Deutsche Gästeführertag“ (DGT) mit der bundesweiten jährlichen Mitgliederversammlung des BVGD ist die zentrale Plattform für den Austausch der Gästeführerkollegen aus ganz Deutschland. Aktuelle berufspolitische Themen, Fachvorträge und touristische Veranstaltungen stehen bei diesen Treffen auf der Agenda. Im öffentlichen Teil des Gästeführertags spielt aber auch das aktive Netzwerken mit den Entscheidungsträgern aus Politik und Tourismuswirtschaft eine wichtige Rolle. Der 3. Deutsche Gästeführertag mit JHV findet im März 2018 in Potsdam statt.

Welche Stadt wäre für dieses Motto geeigneter als Potsdam? Im Jahr 2015 verzeichnete die brandenburgische Landeshauptstadt Potsdam stolze 16 Millionen Tagesgäste, Übernachtungsgäste also nicht mit einberechnet. Große Teile der so genannten „Potsdamer Kulturlandschaft“ gehören seit 1990 – mit Erweiterungen 1992 und 1999 – zum UNESCO-Welterbe. Verschiedene Denkmalbereiche wie die barocke Altstadt und diverse Viertel, sowie Einzeldenkmäler erweitern das über 2.000 Hektar umfassende Areal, welches durch die starke Untere Denkmalschutzbehörde der Landeshauptstadt und die Stiftung

Preußische Schlösser und Gärten mit Argusaugen behütet wird. Die ehemalige Residenzstadt der brandenburgischen Kurfürsten, Preußischen Könige und Deutschen Kaiser bildet den Mittelpunkt dieses „preußischen Arkadiens“. Schon 1664 sagte Johann Moritz von Nassau-Siegen zu seinem Dienstherrn, dem Großen Kurfürsten Friedrich Wilhelm: „Das ganze Eyland mus ein paradys werden!“, sich dabei auf die inselhafte Lage Potsdams zwischen den Havelseen beziehend. Und das wurde es auch: Die Hohenzollern hinterließen in jahrhundertelanger Bautätigkeit in der Residenzstadt Potsdam zahlreiche Schlösser und repräsentative Bauten, große Parkanlagen mit exquisiter Gartenkunst und weiten Sichtbeziehungen, formvollendete Gartenpartien und Wasserspiele nicht nur in der größten aller Anlagen: Park Sanssouci mit seinen sechs Schlossbauten unter Friedrich dem Großen und Friedrich Wilhelm IV. Baumeister wie Gontard, Knobelsdorff, Persius, Schinkel, Stüler, Unger, sowie Gartenkünstler und Landschaftsarchitekten wie Eyserbeck, Lenné und Pückler verwirklichten in der gesamten Umgebung die jeweiligen Moden ihrer Zeit.

Aber nicht nur Landschaftsarchitektur und gesamtgestalterische Städteplanung, auch die bildenden Künste sind heute allgegenwärtig: von den Alten Meistern in der Bildergalerie von Sanssouci und in den zahlreichen weiteren Schlössern jeden Stils, hin zu den Modernen Meistern im berühmten Museum Barberini, dem Museum fluxus oder den zahlreichen Künstlerateliers. Zudem ist Potsdam Wissensstadt. Seit 1832 wird auf dem Telegrafenberg geforscht, in den 1870er Jahren wurde hier das erste astrophysikalische Forschungsinstitut der Welt gegründet. Zu den herausragendsten Gebäuden gehören der Große Refraktor aus der Kaiserzeit und der berühmte Einsteinurm des Architekten Erich Mendelsohn. Mehr als 10.000 der über 176.000 Einwohner arbeiten heute in den wissenschaftlichen Einrichtungen. In keiner anderen Stadt Deutschlands gibt es pro Kopf der Bevölkerung mehr Wissenschaftler als in Potsdam. Mehr als 40 wissenschaftliche Einrichtungen, darunter Max-Planck-Institute, Fraunhofer Institute, das Hasso-Plattner-Institut, Einrichtungen der Leibniz-Gemeinschaft und der Helmholtz-Gemeinschaft sind im Stadtgebiet verteilt und setzen zum Teil auch architektonische Landmarken. Die Bundesregierung ernannte Potsdam mit seinen Wissenschaftsparks und über 800 IT-Unternehmen 2017 zum „Digital Hub in Germany“ und machte es so zum bundesweit einmaligen digitalen Zentrum im Bereich Medientechnologie. Knapp 25.000 junge Menschen studieren an der Universität Potsdam, drei Fachhochschulen und der Filmuniversität Babelsberg. Und mit dem ältesten

Filmstudio der Welt ist im Potsdamer Stadtteil Babelsberg auch die Wiege und die Zukunft des Films zuhause: Studio Babelsberg bildet in der Medienstadt Babelsberg mit seinen zahlreichen (sowohl historischen, als auch modernen) Studiohallen und Freigeländen den größten zusammenhängenden Studiokomplex Europas und ist Produktionsstandort für nationale und internationale Film- und Fernsehproduktionen.

Wir Potsdamer möchten Ihnen vieles davon mit Wissen, Leidenschaft und Verve präsentieren. Wir wollen zeigen und diskutieren, inwieweit Denkmalschutz, Welterbestatus & Co., Historisches Bewahren sowie Umgang mit Geschichte und dem Erbe einer Region hilfreich sein können, gerade auch im Hinblick der touristischen Vermarktung. Dazu wurden zahlreiche Experten eingeladen. Workshops, DIN EN-Kompaktseminare, thematische Führungen und Rundfahrten und vor allem der 3. Deutsche Gästeführertag am Freitag, den 02. März im Nikolaissaal, zu dem wir dieses Jahr zahlreiche touristische Leistungsträger, Reiseveranstalter und Partner eingeladen haben, um in einer Art „Mini-Messe“ nachhaltige Kontakte knüpfen zu können, stehen auf dem Programm.

In diesem Sinne, herzlich willkommen im März 2018 in der brandenburgischen Landeshauptstadt! ■

Sebastian Stielke, Potsdam Guide e.V.
www.potsdam-guide.de

Der 1997 gegründete Potsdam Guide e.V. ist eine Vereinigung von rund 90 GästeführerInnen aus dem Raum Potsdam. Unsere Kollegen sind durch die IHK und/oder der SPSPG und zusätzlich durch ortsansässige Museen ausgebildet und nach dem BVGD zertifiziert, einige bereits nach DIN EN. Wir bieten für unsere Mitglieder jeden Monat zahlreiche Weiterbildungen an: Vorträge, Rundgänge, Museumsführungen und Besichtigungen etablierter und neu eröffneter Einrichtungen gehören zum Programm. Jedes Jahr finden Tagesfahrten und mehrtägige Studienfahrten statt.
Infos: www.potsdam-guide.de

Zur weiteren Vorbereitung:

www.potsdam.de

Allgemeine Informationen

www.potsdamtourismus.de

Tourist Information
& Zimmervermittlung

www.facebook.com/deinpotsdam
Facebook

#deinpotsdam #explorepotsdam
auf Instagram

Unterstützende Partner
und Sponsoren (Auszug):

Landeshauptstadt Potsdam, Potsdam Marketing und Service GmbH (PMSG), Tourismus Marketing Brandenburg (TMB), Stiftung Preußische Schlösser und Gärten (SPSG), Nikolaissaal Potsdam, Universität Potsdam, Filmpark Babelsberg, Filmmuseum Potsdam, Museum Barberini.



Bildrechte: © SPSPG, Foto: Hans Christian Krass



Bildrechte: © Foto: Ferenc Graefe



Weltgästeführertag 2018: „Menschen, die Geschichte schrieben“ – Auftaktveranstaltung in Ingolstadt

Den „International Tourist Guide Day“ gibt es seit 1990. Zahlreiche Organisationen, die dem Weltverband der Gästeführer angeschlossen sind, veranstalten ihn jährlich am 21. Februar – dem Gründungstag des Weltverbands – bzw. am Wochenende davor oder danach. 1999 hat ihn der Bundesverband der Gästeführer in Deutschland (BVGD) als „Weltgästeführertag“ eingeführt. Jährlich entscheidet die Mitgliederversammlung über ein Thema, das bundesweit übernommen und von lokalen Gästeführervereinigungen umgesetzt wird. Sie bieten ehrenamtlich Führungen an und machen so auf das Berufsbild des Gästeführers, ihre Professionalität und ihr Engagement für ihre Stadt oder Region aufmerksam. Im Bewusstsein der Öffentlichkeit ist der Weltgästeführertag inzwischen eine feste Größe geworden und eine BVGD-Erfolgsgeschichte! Alle Informationen finden Sie unter www.bvgd.org/Weltgästeführertag

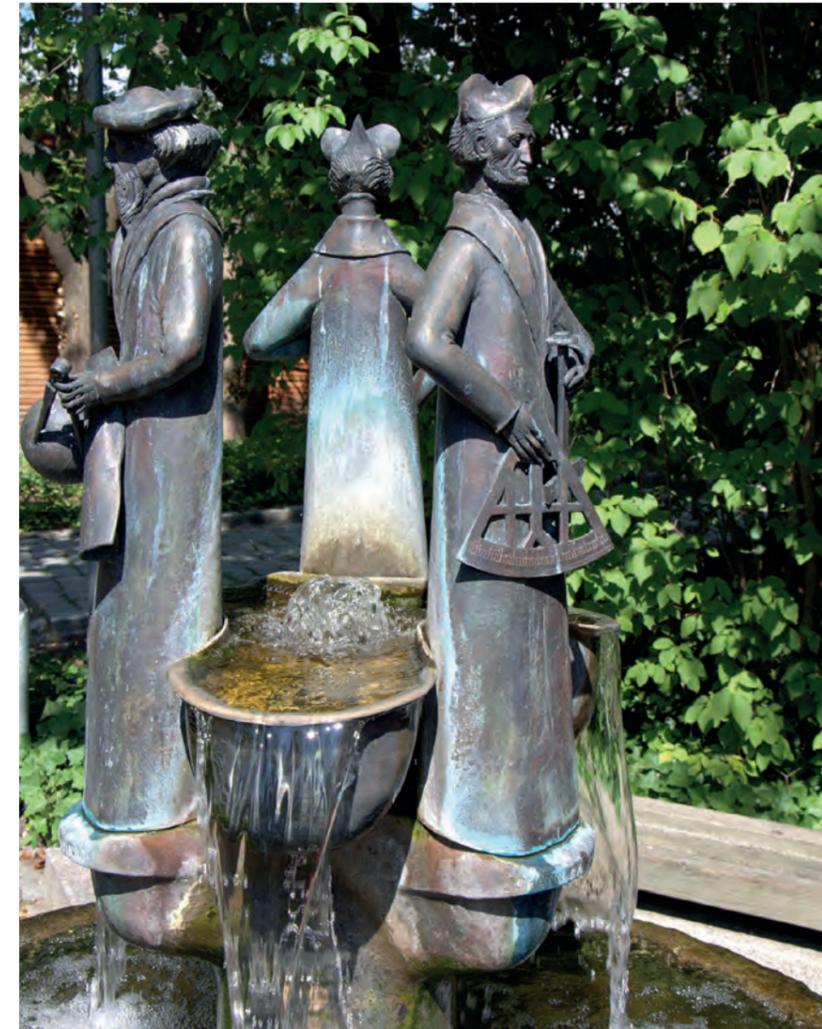
Die bundesweite Auftaktveranstaltung für den Weltgästeführertag wird am 17. Februar 2018 in Ingolstadt (Bayern) stattfinden. Der Verein der Ingolstädter Stadtführer hat sich 2005 gegründet. Seine Mitglieder zeigen den Besuchern auf informative und unterhaltsame Weise, wo die Herzöge, Professoren und Studenten in der Stadt lebten und wirkten.

Kennen Sie Ingolstadt nur vom Vorbeifahren auf der A 9? Dann verbinden Sie mit unserer Stadt vielleicht nicht mehr als Raffinerien und einen großen Automobilhersteller. Fährt man jedoch bei

einer der Ausfahrten von der Autobahn ab, kann man eine Stadt mit einer langen und reichen Vergangenheit entdecken. Einiges von der Schönheit und Bedeutung der Stadt an der Donau möchten Ihnen die Ingolstädter Stadtführer zeigen, wenn am 17. Februar 2018 in der Mitte Bayerns die Auftaktveranstaltung des Weltgästeführertags stattfindet.

Schon im ersten Jahrtausend unserer Zeitrechnung befand sich im hier sehr breiten Donautal an der Stelle des heutigen Ingolstadt ein wichti-

ger Flussübergang und Verkehrskreuzungspunkt. Dieser Tatsache verdankt Ingolstadt auch die erste urkundliche Erwähnung vor über 1200 Jahren. Seither war Ingolstadt Residenz-, Universitäts- und Festungsstadt, bevor es sich in den vergangenen Jahrzehnten zu Bayerns jüngster Großstadt und einem der dynamischsten Wirtschaftsstandorte entwickelte, geprägt von den Menschen, vielen namenlosen und manchen, die Geschichte schrieben.



Hier eine kleine, subjektive Auswahl:

1425. Herzog Ludwig VII. aus dem Hause Wittelsbach, genannt der Bärtige, legt den Grundstein zum Marienmünster, seiner Herrschafts- und Grabeskirche, die einer der größten spätgotischen Hallenkirchenbauten in Süddeutschland werden sollte, so groß und beeindruckend, dass die damalige Ingolstädter Bevölkerung leicht zweimal Platz darin gefunden hätte. Die weitere Funktion als zweite Ingolstädter Pfarrkirche begründete diese Größe nicht, es ging um Machtdemonstration, genauso wie bei den beiden anderen Bauten Ludwigs des Bärtigen, dem Neuen Schloss und dem Pfründnerhaus.

1516. In der Stadt tagen die Vertreter der bayerischen Landstände, um in Verhandlungen mit den beiden Herzögen ein ganzes Bündel an neuen Gesetzen zu beraten. Eines dieser Gesetze sollte die Zeiten überdauern: Aufgrund der weit verbreiteten Beimischung nicht gerade gesundheitsförderlicher Zutaten sah man sich gezwungen, festzulegen, dass zum Bierbrauen fortan nur Wasser, Hopfen und Malz verwendet werden dürfen. Auch wer sich um ein Grundnahrungsmittel sorgt und seine Reinheit gebietet, kann Geschichte schreiben.

1543. Johannes Mayer aus Egg an der Günz, besser bekannt als Johannes Eck (zumindest allen Kreuzworträtsellern), stirbt in Ingolstadt und wird im Münster beigesetzt. Eck, Theologieprofessor an der seit 1472 in Ingolstadt bestehenden Universität, war in theologischen Fragen der wichtigste Gegenspieler Luthers in Deutschland, er war es, der 1519 mit Luther die Leipziger Disputation führte und anschließend in Rom die Bannandrohungsbulle gegen diesen erwirkte. Mit Eck begann die Rolle der Ingolstädter Universität als Hauptsitz der Gegenreformation.

1611. Der Jesuit und Universitätsprofessor Christoph Scheiner entdeckt vom Turm der Heilig-Kreuz-Kirche aus als einer der ersten Astronomen die Sonnenflecken. Dabei projiziert er das Sonnenlicht mit seinem „Heliotrop“ genannten Fernrohr zur indirekten Beobachtung auf einen Schirm. Der Streit mit Galileo Galilei, wer von beiden die Flecken als erster gesehen hätte, sollte noch sehr lange andauern.

1818. Ein Roman wird erstmals veröffentlicht. Nicht Geschichte hatte sie geschrieben, die Engländerin Mary Shelley, sondern eine Geschichte, eine gruselige, über den aus Genf stammenden Studenten Victor Frankenstein, der zum Medizinstudium an die Universität nach Ingolstadt kommt und hier ein (Un-)Wesen zum Leben erweckt, von dem er sich dann selbst abwendet. Keine Angst, das Monster ist Fiktion (kann uns aber dennoch zum Nachdenken über Fragen der Medizinethik anregen), das Gebäude der medizinischen Fakultät, die Alte Anatomie, in der sich heute das Deutsche Medizinhistorische Museum befindet, kann gefahrlos besucht werden.

Die Menschen, die in Ingolstadt den Besuchern von den Herzögen, von den Professoren und Studenten und von vielen weiteren bedeutenden Frauen, Männern und Ereignissen erzählen, sind seit 2005 im Verein der Ingolstädter Stadtführer zusammengeschlossen. Sie freuen sich darauf, mit Unterstützung des BVGD und der Stadt Ingolstadt den Weltgästeführertag 2018 in Ingolstadt zu eröffnen. ■

Andreas Freytag,
Ingolstädter Stadtführer e. V.

Bildrechte: © Andreas Freytag

Printenteller und Krippekratz Aachen



Aachen ist nicht nur die Stadt der natürlich heißen Mineralquellen, Aachen hat viele Köstlichkeiten zu bieten: rein optisch natürlich den herrlichen Dom – das älteste deutsche Weltkulturerbe –, das Rathaus und zahlreiche idyllische Plätze mit schönen Brunnen und Skulpturen. Während eines Stadtrundganges kann man sich nicht satt sehen, aber satt essen. Aachen hat nämlich eine bekannte kulinarische Seite. Die Printe ist die prominenteste Delikatesse der Stadt. Aber nicht die einzige. Aachen ist eine süße Stadt. Etwa siebentausend Menschen sind hier in der Süßwarenindustrie beschäftigt. Wer weiß schon, dass alle Hohlfiguren der Schweizer Firma Lindt aus Aachen kommen, darunter so prominente Vertreter wie die Goldhasen mit Glöckchen oder die Lindt-Weihnachtsmänner? Mehrere hundert Millionen werden in jedem Jahr hergestellt. Schokolade und Marmelade kommen aus Aachen. Was nicht so bekannt ist, ist die Produktion von Fruchtmischungen für Milchprodukte und Marzipan bei der Firma Zentis. Die heute noch in

Privateigentum befindliche Firma Lambertz ist einer der größten Süßwarenhersteller Deutschlands und auch die älteste Printenbäckerei der Stadt, seit 1688. Die Gäste bekommen während eines Stadtrundganges die verschiedenen kulinarischen Seiten Aachens zum Probieren. Wir beginnen meist mit einer Kostprobe unseres stark schwefelhaltigen und nitratreichen heißen Wassers. Davon mögen die Gäste meist nicht mehr als einen Schluck – was uns Aachener verwundert. Begeistert sind sie hingegen an der nächsten Station, einer Metzgerei. Rolf Gerrards, ehemaliger Moderator der bekannten Fernsehserie „Wider den tierischen Ernst“, bietet eine Sauerbratensülze an. Sie ist mit Printen abgeschmeckt und verfeinert. Weiter geht es in eine Printenbäckerei, wo die süße Köstlichkeit zum Nachtisch probiert werden darf. Die erste Runde beschließen wir mit einem Domlikör auf der Basis der Kräuter aus Kaiser Karls Kräutergarten. Das Rezept ist neuzeitlich, das der Printen natürlich aus des Kaisers Grab, keine Frage! Weiter geht es zum Stammhaus der Aachener Schokoladenfabrikation. Dort bekommen die Gäste Trumf-Schogetten, denn die stammen schließlich auch aus unserer Stadt. Die Aachener Cafés bieten in der Regel auch Fladengebäck an. Fladen gehören zu den Bäckereiprodukten. Sie sind hier, im grenznahen Bereich zu den Niederlanden und Belgien, sehr populär. Eine regionale Spezialität ist der Reisfladen, den es als rheinische oder als belgische Variante zum Probieren gibt. Gäste, die noch nicht genügend Süßes konsumiert haben, können die Führung in einem der bekanntesten und beliebtesten Cafés der Stadt beschließen. Die Alt Aachener Kaffeestuben sind in drei Altstadthäusern untergebracht, die zum ältesten Hausbestand der Stadt gehören. Dort kann man einen Printenteller bestellen. Das Café zum Mohren bietet hingegen einen Kuchen mit Namen „Krippekratz“ an. Mit Krippekratz ist im Aachener Dialekt der Teufel gemeint. Entsprechend teuflisch gut ist auch der Kuchen. Wer den Abschluss gerne herb gestaltet, der sollte auf jeden Fall im benachbarten Domkeller ein belgisches Abteibier trinken. Hochprozentig und lecker! Manche Gastronomen bieten auch ein „Öcher Lager“ an. Dieses Bier wird jedoch nur in kleinen Mengen hergestellt und nur in wenigen Lokalen angeboten. Na dann Prost! ■

Sabine Mathieu,
Arbeitsgemeinschaft Aachener Gästeführer
www.bvkd.org

Bildrechte: Sabine Mathieu

Die „Essbare Stadt“ Andernach

Andernach, die über 2000 Jahre alte Stadt am nördlichen Mittelrhein, wartet kulinarisch mit einem ganz besonderen Highlight auf, denn Andernach ist seit einigen Jahren als die „Essbare Stadt“ bekannt. Unter dem Motto „Pflücken erlaubt“ statt „Betreten verboten“ pflanzt die Stadt auf öffentlichen Grünflächen Obst und Gemüse an und stellt diese zum kostenfreien Ernten ihren Bürgerinnen und Bürgern sowie ihren Gästen zur Verfügung. Nutzpflanzen werden somit erfolgreich in den öffentlichen Raum zurückgeholt und schaffen neue Zugänge zu einer bewussten, gesunden Ernährung. Insbesondere wird der Anbau von regionalen und seltenen Sorten gefördert, wodurch neue Wahrnehmungsräume entstehen. Die Identifikation mit der Heimat wird gestärkt und die urbane Biodiversität unterstützt. Jedes Jahr steht ein anderes Produkt im Mittelpunkt. So wurden in den vergangenen Jahren bereits über 100 Tomatensorten und über 20 Zwiebelsorten angepflanzt. Auch der Kohl, die Erdbeere, der Kürbis und das Getreide standen bereits im Fokus. 2017 war das Jahr des Hopfens, aus welchem künftig auch Andernacher Bier gebraut wird. Zudem wurden jüngst öffentliche Trinkwasserbrunnen errichtet. Andernach wird somit inzwischen mehr und mehr auch zur trinkbaren Stadt. Führungen, welche die Tourist-Information Andernach mit den Andernacher Gästeführern unter dem Thema „Essbare Stadt“ anbietet, informieren über sämtliche Hintergründe des Projektes und können nach vorheriger Abstimmung mit einer abschließenden Kostprobe aus der „Essbaren Stadt“ kombiniert werden. Sehr empfehlenswert ist auch ein Besuch auf dem Gelände der Permakultur. Auf dem 14 Hektar großen Areal beim Andernacher Stadtteil Eich wird durch den konsequenten ökologischen Anbau von Obst und Gemüse nachhaltig und modern Landwirtschaft nach den Prinzipien der Permakultur betrieben. Auch seltene Nutztierassen wie Schwäbisch-Hällische Hausschweine oder die Schafsrace Coburger Fuchs haben hier ihre Heimat. Die Produkte der Permakultur gibt es in einem Geschäft in der Andernacher Innenstadt zu kaufen. Neben den Streifzügen durch die „Essbare Stadt“ werden auch spezielle Rundgänge auf dem Gelände der Permakultur angeboten. Die Führungen sind für Gruppen nach individueller Terminabstimmung buch-



bar, zu einigen Terminen in den Sommermonaten werden auch öffentliche Führungen angeboten, an welchen Einzelpersonen oder kleine Gruppen ohne vorherige Anmeldung teilnehmen können. Kulinarische Highlights erwarten die Gäste auch im Rahmen der „Kulinarischen Stadtführung“. Bei diesem Rundgang durch die historische Innenstadt von Andernach werden den Gästen an zwei Stationen Häppchen angeboten, den Abschluss bildet dabei ein gemütliches Dreigangmenü in der Andernacher Gastronomie. Für Kleingruppen zwischen fünf und zehn Personen ist „Andernach plus“ eine besondere Empfehlung. Hierbei können nach individueller Abstimmung mit der Gruppe während der Führung kleine kulinarische Akzente gesetzt werden. ■

Verein Andernacher Gästeführer
und Andernach.net GmbH
www.andernach-tourismus.de



Bildrechte: © 90Grad Photography / Hilger & Schneider GbR

Eintauchen in alte Zeiten im Weinhaus Maternus Bad Godesberg



Bildrechte:
Redoute Bonn GmbH / Maternus

Mit unterhaltsamen Einblicken in die Bad Godesberger Gastronomie sorgt der Verein Bad Godesberg Stadtmarketing seit über zehn Jahren für eine besondere kulinarisch-historische Note in dem Bonner Stadtbezirk und einstigen Diplomatenstadtteil zu Hauptstadtzeiten. Der Veranstalter und sein Gastro-Experte und Journalist Michael Wenzel bieten die Möglichkeit, besondere Gasthäuser näher kennenzulernen. Die erste Station auf der historischen Gastronomie-Tour ist das berühmte Weinhaus Maternus, in der die legendäre Promi-Wirtin Ria Maternus in den Zeiten der Bonner Republik Politiker und Journalisten bewirtete. Als „Beichtmutter der Nation“ wurde sie von Bundeskanzlern, Ministern und Abgeordneten außerordentlich geschätzt. Die rheinische Frohnatur verstand es, ihre Stammkundschaft immer bei Laune zu halten. Bis heute bietet das „Maternus“ nicht nur gutbürgerliche Küche, sondern lädt auch dazu ein, noch einmal in die alten Zeiten einzutauchen. So können Gäste beispielsweise im „Stübchen“ die Galerie der prominenten Gäste bestaunen, die vom amerikanischen Präsidenten Ronald Reagan bis hin zum letzten Sowjetführer Michail Gorbatschow reicht. Nach der Vorspeise im Weinhaus spaziert die Gruppe hinauf auf die Godesburg, das Wahrzeichen des Stadtbezirks. Hier empfängt Burgherrin Marion Hauck die Teilnehmer und geleitet sie hinter die historischen Mauern der nördlichsten Höhenburg des Rheinlands. Die Gäste erwartet dort nicht nur ein ritterliches Mahl, sondern auch ein atemberaubender Ausblick auf Bad Godesberg, Bonn, das Siebengebirge und das Rheintal. Nach dem Hauptgang macht sich die Gruppe auf zur Redoute, dem einstigen kurfürstlichen Ballhaus und der „guten Stube Bonns“ zu Hauptstadtzeiten. Auf dem Weg dahin geht es vorbei am Bad Godesberger Trinkpavillon an der Brunnenallee. Die Mi-

neralwässer von Bad Godesberg gehören zu den ergiebigen Mineral- und Heilwasservorkommen im Bereich der südlichen Kölner Bucht. Das wussten zwar schon die alten Römer, doch erst Kurfürst Max Franz sorgte für die erste überregionale Bekanntmachung dieser Tatsache und ließ die Quelle neu fassen. Damit einher ging der Neubau der Kuranlagen – es entstanden die Redoute und die kurfürstlichen Logierhäuser entlang der Kurfürstenallee, in denen heute unter anderem das Bad Godesberger Rathaus untergebracht ist. Es war die Geburtsstunde Godesbergs. Auf einen Espresso geht es an der Brunnenallee noch kurz in das italienische Lokal Terra Vino. In dem historischen Haus, erbaut um 1900, befand sich während der Bonner Republik das bekannte Restaurant St. Michael, das sich damals auch bei der Politik großer Beliebtheit erfreute. Im Anschluss erfahren die Teilnehmer nur wenige Meter weiter im kurfürstlichen Ballhaus, das der letzte Kurfürst Max Franz 1790 errichten ließ, etwas über die Historie des Hauses. Hier gab der frisch gebackene erste Bundespräsident Theodor Heuss bereits einen Tag nach seiner Wahl am 13. September 1949 den ersten Empfang. Damit begann die glanzvollste Zeit der Redoute als Ort großer Staatsereignisse. Die Bundesregierung empfing in der „guten Stube Bonns“ ihre Gäste, dort fand der Neujahrsempfang des Bundespräsidenten statt, Botschafter begingen dort ihre Nationalfeiertage. Nach der Führung durch die Redoute „by night“ wird das Dessert im benachbarten Redütchen angeboten, dem früheren Gärtnerhäuschen der Redoute. Bevor der historische Rundgang zu Ende geht, kehrt die Gruppe noch einmal im Traditionshaus „Maternus“ ein. Dort gibt es bei einem „Absacker“ nicht nur einen Einblick ins Familienalbum der legendären Ria Maternus, sondern mit vielen Geschichten und Anekdoten auch einen würdigen Schlussakzent dieses historisch-kulinarischen Dinner-Hoppings. ■

Michael Wenzel,
IG der Gästeführer um Siebengebirge - Bonn
www.badgodesbergstadtmarketing.de



Tea Time oder Flößertour Bad Tölz

Begeben Sie sich auf einen geschichtlichen und kulinarischen Streifzug durch Bad Tölz. Im „Café Rendezvous der Genüsse“ führt Sie Beate Reindl mit ihren Schokoladenkreationen und einem Glas Rosenprosecco in Versuchung. Später kehren wir im bekannten „Tölzer Kasladen“ ein. Bei einem Glas Wein und einer kleinen Käseauswahl erzählt Ihnen Käseaffineur Wolfgang Hofmann, was das Besondere an seinem Käse ist. Zum Abschluss erfahren Sie bei einem Stamperl Leonhardischnaps von der Enzianbrennerei Schwaighofer, was es mit dem „Wunder von Tölz“ auf sich hat. Optional begleiten wir Sie noch ins Tölzer „Gasthaus“ zu Bayerischen Sushi und Tölzer Bier, verbunden mit einer kleinen Führung durch die hauseigene Brauerei, dem Mühlfeldbräu. Die „Tölzer Stadtversuchung“ findet einmal monatlich als „offener“ Termin statt. Für Gruppen gerne zu Ihrem Wunschtermin.

Kaffeeantentour (auch als Tölzer Tea Time)

Immer schon lieben Menschen es, gemeinsam zu essen und zu trinken. Warum nicht auch in Verbindung mit einer Stadtführung in Bad Tölz? Lassen Sie sich von Geschichten, „Klatsch und Tratsch“ und Historischem über Bad Tölz verwöhnen, bevor Sie mit Ihrer Gruppe zum Kaffeeklatsch mit kleinen Törtchen, Guglhupf und Herzhaftem einkehren. Oder Sie kommen zur englischen Teestunde mit Scones und Sandwiches. Wir denken an Gruppen von Freundinnen oder Geburtstagsgästen, Vereine. Natürlich auch für Männer geeignet, das möchten wir hier ausdrücklich betonen.

Kulinarische Flößertour

Ein wichtiger Faktor bei der Entstehung von Bad Tölz waren die Flößer. Über die Isar transportierten sie jahrhundertlang Holz Richtung München, bis ans Schwarze Meer. Auch in Tölz wurde Holz weiterverarbeitet. Erfahren Sie, neben Themen rund um die Flößerei, etwas über die „Tölzer Rose“ und was es mit dem „Tölzer Prügel“ auf sich hat. Zwischendurch kehren Sie an verschiedenen Verkostungsstationen ein.

Im „Café Rendezvous der Genüsse“ knabbern Sie an Isarkieseln, dazu gibt es ein kaltes oder warmes Getränk. Da auch der Schnaps dazugehört, kehren wir kurz in der

Schnapsbrennerei Schwaighofer ein, die Ihnen ein Stamperl Leonhardischnaps serviert. Als Abschluss besuchen Sie das „Binderbräu“, wo es Isareiswasser oder ein Bier-Trio zu verkosten gibt.

Wer sind die „Tölzer Stadtversucherinnen“?

Vor einigen Jahren haben wir uns bei einem Projekt der Tourist-Info Bad Tölz kennengelernt. Damals haben wir die Führung „Auf Film Spuren durch Bad Tölz“ konzipiert. Es stellte sich heraus, dass wir alle noch weitere Ideen für andere Stadtführungen in der Schublade hatten, diese haben wir herausgeholt und gemeinsam umgesetzt. Gerne stellen wir Ihnen und Ihrer Gruppe Ihre persönliche kulinarische Reise durch Bad Tölz zusammen. Oft sind die verschiedenen Angebote (auch „klassische“ Stadtführungen) kombinierbar. ■

Ulla Schneiders, Tölzer Gästeführer Verein
www.toelzergaestefuehrer.wordpress.com



Fotos: Lisa Bahnmüller,
Bildrechte: Tölzer Stadtversucherinnen



Wandern mit Spaß und Genuss Bergisches Land

Gibt es etwas Schöneres, als den Genuss des Wanderns in traumhafter Natur mit kulinarischen Überraschungen zu verbinden? Die vielfältige regionale Küche wird durch ausgesuchte Wanderaktionen in der grünen Hügellandschaft und Führungen durch reizvolle historische Ortskerne des Bergischen Landes zum besonderen Erlebnis. Dazu bietet Regina Kerstin außergewöhnliche Touren an. Bei „Naturerlebnis trifft Naturmenü“ erwartet den Wanderer ein 5-Gang-Überraschungsmenü. So abwechslungsreich die Strecke, so vielfältig sind auch die kulinarischen Stationen. Nach einem „perlenden“ Start mit regionalem Apfelsecco inmitten bergischer Streuobstwiesen geht es um Geheimnisse alter Klostermedizin mit heimischen Bräuchen zu Potthucke und Pillekuchen. Frisches, deftiges Bauernbrot und ein süßer Stopp an historischer Getreidemühle ist ebenfalls im Angebot. „Kirche, Kaiser, Köstlichkeiten“ ist eine Spezialtour für Genießer, die sowohl durch den geschichtsträchtigen Ort Eckenhagen führt als auch auf dem ausgewiesenen Wacholderweg unterwegs ist. Von deftigem Kartoffelwaffel des Bauernhofmuseums bis hin zum Champagnerroggenbrot des ersten Brotsommeliers in NRW Ralf Gießelmann – die Gastronomen des Ortes halten eine Besonderheit ihrer Karte für die Wanderfreunde bereit oder machen sich sogar auf den Weg in den Wald. Bei der Vielfalt der Angebote ist für jede Gruppe etwas dabei: Die „Kölschtour im Grünen“ rund um die Erzquell Brauerei steht neben einer kulinarischen Entdeckungsreise auf dem Bensberger Schlossweg, und die spannende Gartentour „Krimi, Kräuter, Knoblauchwahn“ endet kulinarisch inmitten des Wald- oder Küchengartens. Ganz individuell wird es dann beim Picknickservice.



Bildrechte: Regina Kerstin, Heimatverein Eckenhagen



Sie wandern und genießen – ohne Gepäck und Ballast. Erfahrene Wandergastgeber des Bergischen Landes braten, kochen und backen für die passende Stärkung im Grünen. Dieser Service eignet sich für das Wandern in Gruppen oder auch für das romantische Picknick zu zweit. Alle Angebote können für Gruppen zu Wunschterminen oder mit verschiedenen Strecken zusammengestellt werden. Mit der „Kulinarischen Ortsführung – auf den Spuren der Lindlarer Grauwacke“ macht Ihnen Winfried Panske die Geschichte von Lindlar schmackhaft – ein Ort, der nicht nur seit Jahrhunderten von der Grauwacke lebt, sondern auch in großen Teilen aus diesem Naturgestein besteht. Zur Stärkung werden Sie gleich anfangs mit Fruchtsecco aus bergischen Früchten und Canapés etwa mit eingelegten Walnüssen verwöhnt. Sie erfahren Wissenswertes über die Ortsgeschichte des 900 Jahre alten bergischen Dorfs Lindlar und über sensationelle Fossilienfunde. Dafür, dass Sie nicht nur auf „Stein beißen“ müssen, sorgt die Einkehr in drei weiteren gastronomischen Betrieben, bei denen Sie Spezialitäten wie bergisches Krüstchen mit Spiegelei genießen können. Da verschiedene Gastronomen mitmachen, können die Speisen und deren Reihenfolge entsprechend den Wünschen der Gruppen zusammengestellt werden – auch vegetarische Speisen sind möglich. Winfried Panske bietet die Führung in Zusammenarbeit mit Lindlar Touristik e.V. zu Wunschterminen an. ■

Karin Wedde-Mühlhausen, IG Wir Bergischen www.wirbergischen.de

Berlinerisch speisen im Nikolaiviertel Berlin

Anna Haase und Markus Müller-Tenckhoff von Berlin Guide e.V. führen ihre Gäste gemeinsam mit Leierkastenmusik und vielen märkisch-berlinischen Anekdoten durch die Wiege Berlins. Die kulinarische Entdeckung der Berliner Gastronomie im Nikolaiviertel beginnt mit einer Berliner Weiße mit Schuss in einer der berühmtesten Destillen. Die Vorspeise, z.B. Sülze, Kartoffelsuppe oder feiner Spargelsalat, wird dann in einer anderen Kneipe serviert und so auch der Hauptgang wie das Dessert jeweils in einer anderen Gastwirtschaft. Die Berliner Küche ist eine einfache, rustikale Küche und ist bekannt für ihren deftigen Geschmack. Geprägt ist sie von den Traditionen der Einwanderer aus Schlesien, Böhmen, Ostpreußen, Mecklenburg und Pommern sowie von den Hugenotten aus Frankreich, die ebenso die brandenburgische Küche bereichert haben. Typische Zutaten sind: Schweinefleisch, Gans und Fische wie Karpfen, Aal und Hecht, Kohl, Hülsenfrüchte wie Erbsen, Linsen und Bohnen, außerdem Rüben, Gurken, Kartoffeln, Blumenkohl, Spargel, grüne Erbsen, grüne Bohnen und Blattsalate. Vieles wird im Berliner Umland angebaut, gefischt oder gejagt. Traditionelle Berliner Gerichte sind gepökelte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Erbsenpüree, Rinderbrust mit Meerrettich, Kassler mit Sauerkraut, gebratene Leber mit Apfel, Zwiebeln und Stampfkartoffeln, Gänsebraten mit Grünkohl und Klößen, Blut- und Leberwurst mit Kartoffelbrei, Königsberger Klopse mit Kapern und Salzkartoffeln, Buletten mit Kartoffelsalat, Hackepeter vom Schwein mit Zwiebeln und Petersilie, Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Eierkuchen. Fische aus der Havel und den umliegenden Gewässern werden zu Gerichten wie Aal grün mit Spreewälder Gurken, Barsch in Biersoße und Hecht gebraten mit Specksalat verarbeitet. Karpfen, Schleie, Plötzen sowie der beliebte Havelzander sind heimische Arten und auf dem Berliner Speiseplan vertreten. Sitten und Bräuche mit „Mucke und Schmackes“ sind die Themen dieser kulinarischen Reise durch die Berliner Küche. Sie bieten viel Wissenswertes, zum Beispiel warum das Eisbein „Eisbein“ heißt. Die überraschende Antwort lautet, weil es sich um jenen Knochen handelt, aus dem früher die Kufen von Schlittschuhen angefertigt wurden. Das Eisbein wird lecker serviert mit Erbsenpüree, Sauerkraut, Speckwürfeln und Salzkartoffeln. „Juten Appetit!“ ■



Anna Haase, Markus Müller-Tenckhoff
www.berlin-guide.org

Anna Haase, Markus Müller-Tenckhoff
www.berlin-guide.org



Fotos: Markus Müller-Tenckhoff

Kulinarische Highlights in Freiburg, Südschwarzwald und im Kaiserstuhl Breisgau



Die Gästeführer/innen unseres Vereins „Breisgau Guides“ zeigen ihren Gästen, dass die Region Freiburg – Kaiserstuhl – Südschwarzwald keine „kulinarische Wüste“ ist, sondern dass hier Highlights badischer Produkte vorhanden sind und eine exzellente Küche unsere Gäste verwöhnt. Bei jeder Besichtigung der Altstadt Freiburgs ist der Besuch des Wochenmarktes rund um das Münster ein absolutes Muss. Wir bieten unseren Gästen eine Kombination aus Kunst und Kulinarik: Nach einer kurzen Münsterführung besuchen wir den Markt und stellen die besten regionalen Produkte vor. Der Bauernmarkt auf der Nordseite bietet zu jeder Jahreszeit ein reichhaltiges Angebot an Gemüse und frischen Früchten, die unsere Gäste gerne probieren dürfen. Die Lange Rote vom Münsterplatz ist eine heiß geliebte Freiburger Institution und sollte in jedem Fall probiert werden. Die Würststände beziehen diese begehrten Würste von heimischen Metzgereien, die ihre Rezepte für die Lange Rote streng geheim halten – und schnell verstehen unsere Gäste, dass eine Kalbsbratwurst keinesfalls mit einer Langen Roten gleichgestellt werden kann! Die Herstellung des Schwarzwälder Schinkens mit weiteren Informationen durch den Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller lassen sich sehr anschaulich bei einer Schinkenprobe auf dem Münstermarkt erklären – und nach einer Stippvisite beim französischen Oliven-

händler ist es dann auch Zeit, zu den süßeren Genüssen überzugehen. Stefans Käsekuchen ist über die Grenzen bekannt, so auch bei einer Schweizerin, die einst aus Versehen statt des Käsekuchens die gesamten Einnahmen des Tages, versteckt in einer Kuchenschachtel, ausgehändigt bekam... Sizilianisches Mandelgebäck, Honig aus unserer Region oder leckere Marmeladen und auch Essige werden probiert, bis abschließend eine Verkostung von Winzersekt oder Gutedel und im Herbst der Neue Süße auf dem Programm stehen. Für kleine individuelle Gruppen bieten wir eine besondere Führung an. Sie führt durch den am frühesten besiedelten Teil der Stadt am Fuße des Schlossbergs und endet in einem der mittelalterlichen Tiefkeller Freiburgs mit einer Weinverkostung. In dem schummrig beleuchteten zweigeschossigen Tiefkeller lassen sich bei entspannter Atmosphäre verschiedene badische Spitzenweine und kleine Häppchen probieren und dabei sehr gut über die Anfänge der Stadtgründung und der Entwicklung Freiburgs zur Weinstadt sprechen. Immerhin ist Freiburg die einzige Großstadt in Deutschland mit so viel Wald- und Rebflächen innerhalb der Stadtgrenzen!

Die Ausflugsfahrten in den Südschwarzwald bieten ebenfalls kulinarische Höhepunkte, die sich in der Auswahl jedoch eher nach den Interessen unserer Gäste richtet. Amerikaner, Japaner oder Inder haben andere Ansprüche an eine kulinarische Ausflugsfahrt als deutsche Gäste. Der Besuch von Besenwirtschaften mag allen Nationen gefallen, der Besuch einer Schnapsbrennerei oder eine Führung durch eine der bekanntesten Schwarzwald-Brauereien mit Bierprobe ist hingegen nicht von allen Gästen gewünscht. In jedem Fall wird aber eine Spezialität immer auf dem Programm stehen: die Backvorführung einer Schwarzwälder Kirschtorte!

Im Kaiserstuhl profitieren die Gästeführer/innen von der gehobenen Gastronomie und veranstalten ein „Dinnerhopping“. Eine abschließende Weinprobe in Burkheim oder Bischoffingen rundet den Abend ab. Mit interessierten Gästen besuchen wir auch den Weinort Sasbach, wo auf der Burg Sponeck eine sehr interessante Führung von der Hausherrin mit anschließender Weinprobe für uns organisiert wird. ■

Dr. Petra-Angelika Rohde
www.breisgau-guides.com



Bildrechte: Dr. Petra-Angelika Rohde

Ein „Sluk ut de Lamp“ Bremen

„Een beeten good un een beeten veel“ – so lautet im Volksmund der bremische Leitsatz, was das Essen und Trinken betrifft. In der sehr „geschmackvollen“ alten Hansestadt wird gerne viel und gut gegessen, und die Bremer GästeführerInnen bieten ein vielfältiges Angebot für kulinarische Stadtführungen. Während man Wissenswertes und Spannendes zur Geschichte der Stadt erfährt, werden an verschiedenen Stationen regionale Spezialitäten zum Probieren gereicht. Ein Klassiker ist der Bremer Babbeler, eine Art großes Hustenbonbon in Form einer Stange zum Lutschen. Auch die Bremer „Schnoorkuller“ sind ein echter Gaumenschmaus. Die kleinen Kugeln sind mit Nougat und Baiser gefüllt und mit gemahlenden Haselnüssen überzogen. Eine Bremer Konditorei hat sich die „Schnoorkuller“ patentieren lassen, sodass es sich hierbei um eine Süßigkeit handelt, die man nur in Bremen bekommt. Sehr beliebt sind auch die Bremer Kluten. Hierbei handelt es sich um eine Süßigkeit aus Pfefferminzfondant und Zartbitterschokolade, die an Dominosteine erinnert. Überregional bekannt ist zudem die Schokolade von Hachez (zum Beispiel die „Braunen Blätter“). Wer es etwas deftiger mag, kommt beim kulinarischen Rundgang auf seine Kosten: Während einer mehrstündigen Stadtführung werden drei Restaurants besucht. Im ersten Restaurant erhalten die Gäste eine Vorspeise in Form einer Suppe oder eines kleinen Salates. Im zweiten Restaurant wird die Hauptspeise serviert, je nach Wunsch der Gäste ein Fleisch- oder Geflügelgericht oder eine vegetarische Alternative. Wer mutig genug ist, kann hierbei die Eigenarten der Bremer Küche kennenlernen: Das Bremer „Knipp“ etwa besteht aus einer Hafergrützwurst vom Schwein, die kross angebraten wird. Dazu werden Bratkartoffeln, Gewürzgurken und Apfelmus gereicht. Das Bremer Labskaus wiederum ist ein traditionelles Seemannsgericht, das aus Pökelfleisch (Corned Beef), Stampfkartoffeln, Roter Bete, Rollmops und Spiegeleiern besteht. Im Winter bieten nahezu alle Restaurants Braunkohl und Pinkel (eine Art Grützwurst) an. Zum Abschluss gibt es im dritten Restaurant eine Nachspeise. Hierfür ist besonders die Bremer Rote Grütze mit Eis oder Vanillesoße beliebt. Und wer hinterher noch einen „Absacker“ nehmen möchte, dem sei empfohlen, sich noch einen „Sluk ut de Lamp“ (Plattdeutsch für „Schluck aus der Lampe“) zu gönnen. In einer kleinen Straße zwischen dem Marktplatz und der Böttcherstraße befindet sich

ein winziges Häuschen aus dem Mittelalter mit dem Namen „Spitzen Gebel“, in dem sich eine Kneipe befindet. Laut der Überlieferung befand sich in dem Haus Anfang des 20. Jahrhunderts das Büro der Bremer Klavierträger. Während der Pausen war es den Männern verboten, Alkohol zu trinken. Deshalb füllten sie sich ihren Kräuterschnaps in eine Laterne und konnten nun immer heimlich einen „Schluck aus der Lampe“ trinken. Diese Tradition besteht bis heute. Im Spitzen Gebel können die Gäste einen „Sluk ut de Lamp“ bestellen, einen Kräuterschnaps, der auch wirklich aus einer Laterne in das Glas gekippt wird. Als Alternative gibt es den „Roland-Schluck“, einen „hanseatischen Magenwärmer“, der besonders gerne nach dem Verzehr von Braunkohl und Pinkel getrunken wird. Eine spezielle kulinarische Stadtführung wird auch nur mit Getränken angeboten. Bei der Kneipenrunde werden – ähnlich wie beim kulinarischen Rundgang – während einer mehrstündigen Stadtführung drei Kneipen beziehungsweise Gaststätten angelaufen, in denen die Gäste jeweils ein Getränk bekommen. Traditionell gibt es ein Bier oder ein Softgetränk. Das bekannteste Bremer Bier ist das Beck's Bier. Schon seit dem Mittelalter galt der berühmte Gerstensaft aus Bremen als beliebtes Exportgut. Im Schüttinger, einer Bremer Gasthausbrauerei, stehen die Braukessel direkt zwischen den Gästen. Hier wird das Schüttinger-Bier gebraut, in einer hellen und einer dunklen Variante. ■

Jasmin Nitzschner, Bremer Gästeführer Team
www.bvvgd.org



Bildrechte: Jasmin Nitzschner



Polenta & Pomeranzen Celle



Regelmäßig werden wir Stadtführer von unseren Gästen gefragt, ob es denn in Celle besondere kulinarische Spezialitäten gibt. Und oft wird die Vermutung geäußert, dass das hier eher nicht der Fall sei, denn die Lüneburger Heide sei ja bekanntermaßen ein armes Land. Es ist schon richtig: Auf dem sandigen Boden wächst nicht alles, manches dafür aber in ausgezeichneter Qualität. Das Celler Land ist bekannt für seinen Spargel und seine Heidekartoffeln. Zusammen mit einem frischen Salat, etwas Schinken oder einer frisch geräucherten Lachsforelle aus der Region ist das im Frühjahr eine ausgesprochene Köstlichkeit. Und das ganze Jahr über genießt man in Celle die „Original Celler Rohe Roulade“! Doch schauen wir für einen Moment in die

Geschichte: Der karge Boden nördlich von Celle ist bis heute nicht sehr ertragreich. Früher wurden hauptsächlich Roggen, Dinkel, Hirse und Buchweizen angebaut, einfache Wurzelgemüse bereicherten den Speiseplan der meisten Bewohner. Die Kartoffel etablierte sich bei uns erst um 1800. Fleisch vom Schwein oder der Heidschnucke kam selten auf den Teller. Obst lieferte der Garten, Beeren wurden im Wald gesammelt. Das Hauptgetränk der Bevölkerung war Bier und der eine oder andere selbst gebrannte Schnaps nach streng geheim gehaltenem Rezept. Der Celler Adel ernährte sich deutlich feudaler. Die Herzöge ließen Braten vom Wild aus eigener Jagd und Fisch aus heimischen Gewässern auftragen, dazu feine Gemüse aus dem Hofgarten wie Spargel und Artischocken. Aus fernen Landen wurden Schokolade, Kaffee und erlesene Gewürze bezogen. Machen wir unseren Gästen – vielleicht bei der Führung „Polenta & Pomeranzen oder Brot & Bier“ – all das bewusst, entdecken sie, dass die hiesige Gastronomie heute zahlreiche Lebensmittel mit Bezug zur Geschichte verarbeitet. Unsere „Genuss-Stadtführung“ bietet nebenbei auch regionale Kleinigkeiten zum Probieren an. Weitere Führungen lassen neben Einblicken in die Stadt- oder Schlossgeschichte genug Zeit zum Genießen von aromatischem Tee mit Heidesand-Gebäck oder zum Naschen von herber Schokolade. Das alles wird dargeboten in bezaubernden Innenhöfen, in reizvollen kleinen Geschäften oder in herzoglichem Ambiente. Gern weisen wir unsere Gäste auf weitere Besonderheiten mit Bezug zur Ernährung hin. Wie wäre es mit einer Führung im Heilpflanzengarten und anschließender Kaffeepause bei Buchweizenorte? Oder einer Besichtigung des Bieneninstitutes mit sachkundiger Begleitung? Wir verraten Ihnen auch, wo man sich für den Weg nach Haus mit frisch geräuchertem Fisch, Kaffee aus Celles Rösterei oder vielen anderen Spezialitäten eindecken kann. Die Rohe Roulade sollte aber in jedem Fall direkt in Celle probiert werden! Unser Angebot an Führungen richtet sich auch an blinde und sehbehinderte Gäste, die über Nase und den Gaumen die Heide kennenlernen. ■

Ulrike Eggers, Gästeführer-Gilde Celle GGC
www.gaestefuehrergilde-celle.de und
www.celle-tourismus.de



Bildrechte: Celle Tourismus und Marketing GmbH

Die heimliche Bierhauptstadt Chemnitz

Wussten Sie schon, dass Chemnitz die heimliche Bierhauptstadt Deutschlands ist? Das kann nicht sein, werden Sie sagen, doch es kommt eben immer auf die Statistik an: Nach einer aktuellen Studie des Marktforschungsunternehmens Nielsen wird nämlich in Chemnitz das meiste Bier getrunken, immerhin 132 Liter pro Person und Jahr. Erhoben wurden allerdings hier nur die Abverkäufe im Einzelhandel und in Getränkemärkten, nicht der Bierkonsum in Biergärten. Bei diesem Vergleich dürfte Chemnitz vermutlich zurückfallen. Was natürlich nicht heißen soll, dass Chemnitz keine schönen Biergärten hätte. Auch beim Bierpreis ist Chemnitz unschlagbar, denn während die Chemnitzer für einen Liter Bier nur 1,06 EUR ausgeben, kostet er in Oberbayern 1,46 EUR. Aber vor allem schmeckt das regionale Bier, und das Bierbrauen hat in Chemnitz eine lange Tradition: Bereits im Benediktinerkloster St. Marien soll schriftlichen Überlieferungen zufolge vorzügliches Bier gebraut worden sein. Wer nicht nur Bier von hier trinken, sondern etwas über Chemnitzer Geschichte, das jahrhundertalte Kulturgut Bier und die Tradition des Bierbrauens erfahren möchte, sei zu einem bierischen Spaziergang nach Chemnitz eingeladen. Die Fakten zur Geschichte des Biers, zur Chemnitzer Braumeile, den Bierausfällen und Bierkriegen zwischen den Chemnitzer brauberechtigten Bürgern und den umliegenden Klosterdörfern und anderen Begebenheiten um den Gerstensaft sollen jedoch nicht trocken daherkommen. Zum Auftakt gibt es in der ältesten im heutigen Stadtgebiet von Chemnitz erhaltenen Gaststätte, dem Kellerhaus, ein Startbierchen. Das „Kellerhäußgen“ war aktenkundig 1680 als Schankwirtschaft wieder aufgebaut, nachdem im Dreißigjährigen Krieg die vor der Stadt und am Schlossberg lagernden Söldner die Fachwerkhäuser niedergedrückt und



Bildrechte: Turmbrauhaus Chemnitz, Edeltraud Höfer

das Holz für Lagerfeuer genutzt hatten. Die unter dem Kellerhaus befindlichen Gänge sind jedoch älter. Vermutlich dienten sie schon den Benediktinermönchen des Klosters St. Marien als Bierlager. Der Stadtspaziergang führt entlang von Stationen, die mit Bier zu tun haben, so am Standort der ehemaligen ersten Chemnitzer Aktienbrauerei, vorbei an den Kaßberggewölben, in denen untergäriges Bier gelagert wurde, über die Bierbrücke bis zum Neumarkt. Ziel der Gästeführung ist das Turmbrauhaus. Dort kann nach dem Fußmarsch dann endlich der Bierdurst gestillt werden mit einem Chemnitzer Turmbräu, gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516. Dieses Geschmackserlebnis kann mit einer knusprigen Brauhaushaxe und einem echten Turmgeist aus der hauseigenen Destille abgerundet werden. Der Braumeister weiht die Bierfreunde in die Geheimnisse des uralten Handwerks ein und führt sie durch das Brauhaus. In der historischen Ecke des Turmbrauhauses sind Kleinode des historischen Brauhandwerkes zu bestaunen: uralte Hopfensäcke, Zapfhähne und eine originale Fassfüllanlage aus der Zeit um 1900.

Dies ist eine von mehreren Stadtführungen, die wir mit kulinarischen Genüssen kombinieren. So kann man unter anderem eine Jugendstiltour über unseren Kaßberg in einem reizenden Weinlokal mit einem Gläschen leckeren Weines ausklingen lassen.

Doch was wäre Chemnitz als Tor zum Silbernen Erzgebirge ohne seine speziellen Weihnachtsleckereien oder das zünftige erzgebirgische „Neinerlaa“, einer aus neun Speisen bestehenden traditionellen und regionalen Besonderheit weihnachtlicher Küche! Hier kennen sich die Chemnitzer Gästeführer bestens aus. Sie erklären den Besuchern unseres wunderschönen Weihnachtsmarktes, was jede der Speisen für das folgende Jahr zu bedeuten hat, oder erläutern die Bedeutung bei einer entsprechenden Essensfolge in einem Restaurant. ■

Edeltraud Höfer, Verein der Gästeführer Chemnitz VGC
www.chemnitz-stadtfuehrer.de



Kann man Rosen essen? Eltville



Dieser Frage widmen wir uns in einem zweistündigen Rundgang in Theorie und Praxis. Eltville feiert 2018 sein 30-jähriges Jubiläum als Rosenstadt, und aus diesem Anlass haben die Eltviller Gästeführer e.V. eine kulinarische Rosenführung in ihr Programm aufgenommen. Seit Jahrhunderten erfreut die Rose uns mit ihrer Schönheit und ihrem Duft. Ihre Heilkraft war schon in Ägypten und Arabien bekannt, die Römer schätzten besonders die Wirkung der Rose als Aphrodisiakum. Der griechische Arzt Plinius beschrieb im ersten Jahrhundert n. Chr. bereits 13 Rosensorten mit Hinweisen auf ihre medizinische Wirksamkeit – ein erster Rosenkatalog. Die Geschichte der Rose in Eltville beginnt im 19. Jahrhundert. Die Rose wuchs damals nur als Wildpflanze in den hiesigen Wäldern, als Gartenpflanze war sie im Rheingau noch nicht verbreitet. Der Gärtner Carl Schmitt holte sich die wilde Rosa Canina aus dem Wald und veredelte sie. Damit war er sehr erfolgreich, schon bald wurden Überwinterungshallen gebaut, und zu Beginn des 20. Jahrhunderts verschickte die Firma Schmitt ihre Rosen bis an den Zarenhof nach St. Petersburg. Rosen wurden schon früh in der Küche verwendet, nicht

nur ihre Heilwirkung nutzte man, sondern auch den erlesenen Geschmack. Rosenwasser stellte man bereits in der Antike her, es wird bis heute in vielen Ländern eingesetzt – unter anderem ist es Bestandteil von Marzipan. Man verwendete auch Rosenwein, Rosenessig und Rosenzucker, streute Rosen über das Essen und nutzte kandierte Rosen zur Dekoration. Meist wurde die Rosa gallica verwendet, die Apothekerrose. Mittlerweile gibt es eine Gourmet-Rose (Rosella), man nimmt zum Kochen gerne Duftrosen (z.B. Damascena und Centifolia), dazu nach wie vor die Rosa gallica. Bis heute kennt die Kreativität der Köche keine Grenzen und die Liebe zur Rose hat viele spannende Rezepte hervorgebracht. Machen wir einen Abstecher in die mittelalterlichen Gassen von Eltville und versuchen wir herauszufinden, wie Rosen schmecken. Wir haben uns auf eine Entdeckungsreise begeben und lassen Sie gerne an dem Gefundenen teilhaben! Haben Sie schon einmal Rosensenf gekostet? Oder Rosenlikör? Aus der Vielzahl der Angebote haben wir einige ausgewählt und verkosten diese auf unserem Rundgang. Dazu gibt es passende Weine oder auch einen Rosen-Sekt. Lassen Sie sich überraschen – je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit bieten wir verschiedene Köstlichkeiten. Wir schlendern durch die Altstadt, verkosten unterwegs und besuchen (soweit möglich) die Betriebe, aus denen die Produkte stammen. Wir schließen nicht aus, dass es im Laufe der Zeit noch mehr werden! Vielleicht eine rosige Kreation aus dem Käseladen oder vom Käseaffneur, ein aromatisierter Kuchen mit kandierte Rosenblüten – wer weiß, was noch kommt... Natürlich besuchen wir bei unserem Rundgang auch die Rosenbeete rund um die mittelalterliche Burg. Hier finden wir – wie es sich für eine Rosenstadt gehört – eine Vielzahl der edlen Gewächse. Der Burggraben und das Rheinufer locken mit Rosen in allen Farben, eine Besonderheit sind die japanischen Rosenbeete. Durch eine Freundschaft zwischen Rosenliebhabern aus Eltville und Hiroshima kam es zu einigen Neuzüchtungen, viele davon finden Sie im Burggraben. Insgesamt warten mehr als 20.000 Rosenstöcke auf die Entdeckung – über 350 verschiedene Sorten finden sich im Stadtgebiet. ■

Karin Schwab, Verein der Eltviller Gästeführer e.V.
www.eltvillergaestefuehrer.de



Bildrechte: Karin Schwab / Touristinfo Eltville

Äpfelwoi im historischen Kelterkeller Frankfurt am Main

Frankfurt am Main: Da denkt man an Messestadt, Bankenmetropole, Hochhausarchitektur, Radrennen und Ironman. Als Ziel einer Schlemmerreise wird die kulinarisch quirlige Stadt erst langsam wieder wahrgenommen. Dabei ist Frankfurt bereits seit der ersten urkundlichen Erwähnung im Jahr 794 Kongressstadt und später Handelsplatz für Kaufleute aus aller Herren Länder. Das brachte der Stadt nicht nur die Börse, sondern auch viele exotische Gewürze und kulinarische Einflüsse. Eine Reise in die Entwicklungs-, Sozial- und Handelsgeschichte in Frankfurt, Deutschland und Europa von Tee, Kaffee, Frankfurter Würstsorten, Apfelwein, Wein und Frankfurter Marzipan (Bethmännchen und Brenten) nebst Verkostung bietet der Frankfurter Gästeführer und Kurator des Deutschen Museums für Kochkunst und Tafelkultur, Mikael GB Horstmann seinen Gästen an. Wenigen ist bekannt, dass Frankfurt auf 1200 Jahre Weinbau zurückblickt und heute die Lage Lohrberger Hang als einer der östlichen Zipfel des Rheingaus vom Städtischen Weingut bewirtschaftet wird. Weit aus bekannter ist die Frankfurter Spezialität schlechthin: der Apfelwein, auch Äpfelwoi, Stöffche oder Schoppe genannt. Zahlreiche Legenden ranken sich um das Frankfurter „Nationalgetränk“, das die Frankfurter Gästeführerin Verena Röse ihren Gästen bei einem Spaziergang vom Römerberg nach Alt-Sachsenhausen, der Heimat des Äpfelwoi, gerne näherbringt. Das Zuhören macht durstig und neugierig und deshalb beginnt ihre Führung „Prost! – Frankfurt und der Äpfelwoi“ erst einmal mit einem Schobbe (Glas Apfelwein). Gästeführer-Kollege Mikael Horstmann führt auf seinem „Frankfurter Apfelwein-Spaziergang“ seine Gäste zu den wenigen Apfelbäumen in der Frankfurter Innenstadt und besichtigt mit ihnen einen historischen Kelterkeller. Auch hier wird natürlich der „Göttertröpfchen“ probiert. Einzigartig ist in Frankfurt nicht nur der Apfelwein, sondern auch die Marktkultur mit zwei Markthallen und unzähligen Straßenmärkten. Sie dienen nicht nur als Einkaufsmöglichkeit, sondern werden auch als soziale Begegnungsstätten mit dem gemeinsamen Konsum von Speisen und Getränken genutzt. Ein bei Frankfurtern sehr beliebter Hotspot ist die Kleinmarkthalle mitten in der Innenstadt. Sie bietet nicht nur Gaumenschmaus, sondern verführt die Liebhaber des guten Geschmacks mit allen Sinnen. Ein vielfältiges Angebot mit leuchtenden Farben und fremdländischen Gerüchen ga-



Bildrechte: Verena Röse, Verein der Frankfurter Gästeführer e.V.

rantiert den Besuchern ein ganz besonderes Erlebnis. Wer alles über die Marktgeschichte der Stadt, die historische Lebensmittelversorgung und die Geschichte der Kleinmarkthalle erfahren und ausgewählte Kostproben genießen möchte, ist mit der Tour „Die Kleinmarkthalle – mit allen Sinnen genießen“ von Verena Röse gut beraten. Auch zu weiteren Stadtführungen können flexibel kulinarische Stopps gebucht werden (Frankfurter Würstchen, Apfelwein, Bethmännchen etc.). Auf Arabisch heißt die Kleinmarkthalle Souk. Das haben die Frankfurter Gästeführer bei ihren Touren für Flüchtlinge erfahren. Die Idee für das Konzept entwickelten die Mitglieder des Vereins der Frankfurter Stadt- und Gästeführer aus der Überlegung heraus, wie man geflüchteten Menschen das Ankommen und Kennlernen einer neuen Heimat erleichtern könnte. Nachdem die Gastgebekultur fest mit der Geschichte Frankfurts verknüpft ist, lag es nahe, die Stadtführungen mit einer Einladung zu einem gemeinsamen Imbiss zu beenden, der von der Stiftung Polytechnische Gesellschaft Frankfurt finanziert wird. Die zwei- bis dreistündige Mischung aus Stadtführung, Sprachkurs und geselligem Beisammensein wird von den Gästeführern ehrenamtlich angeboten und ergibt sich meist aus Initiativen, die Flüchtlinge betreuen, sowie durch die Presse oder Mund-Propaganda. Die Stadtführungen finden in einfacher deutscher Sprache statt, jede(r) Teilnehmer(in) erhält ein Hand-out, in dem der deutsche Text in Arabisch, Paschtu, Tigrinja, Farsi und Englisch nachlesbar ist, und eine Wortliste, um die Schlüsselbegriffe auch später noch üben zu können. Seit Sommer 2016 wurden bisher in 15 Touren knapp 300 geflüchtete Menschen erreicht. ■

Birgit Jaretz, Verein der Frankfurter Gästeführer e.V.
www.frankfurter-gaestefuehrer.de



Ahle Wuscht mit Essiggurke Fritzlar

Nordhessen schmeckt! Mit Augen, Ohren, Nase, Händen und vor allem mit Zunge und Gaumen lernt man in der Dom- und Kaiserstadt Fritzlar die Spezialitäten der Region Kellerwald-Edersee kennen. Denn gerne kombinieren die Gästeführer der Stadtführergilde die große Geschichte der kleinen Stadt mit Schmegegöhlerchen – so nennt man hier wohl-schmeckende Leckereien. Genuss braucht Zeit und die richtige Stimmung! So geht es zunächst an die frische Luft und bei einem Marktpaziergang über den Wochenmarkt Fritzlar. Dieser ist ein beliebtes Ziel in der Region und findet ganzjährig jeweils am Mittwoch- und Samstagvormittag auf dem Marktplatz statt. Je nach Jahreszeit und Wochentag bietet er eine große Auswahl an Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Gewürzen. Und an den Samstagen von Mai bis Oktober präsentieren sich Musikgruppen und Künstler beim Kulturtreff auf der Marktplatzbühne. Sehen und gesehen werden, ein Schwätzchen beim Einkauf hier, ein Häppchen dort, und so ist der Markt noch immer Umschlagort von Neuigkeiten und der beste Ausgangsort für kulinarische Erkundungen.



Sehen. Hören. Fühlen. Riechen. Schmecken. Darauf kommt es auch beim weiteren Verlauf der Stadtführung an, denn zu Geschichte(n) aus Keller, Küche und Kochtopf werden geschmackvolle Kostproben gereicht. Zu Nordhessen gehört die „Ahle Wurscht“ (Hochdeutsch: Alte Wurst). Diese lange gereifte Rohwurst aus den feinsten Stücken einheimischer Wurstschweine ist jedoch alles andere als alt und wird in der Gegend zu fast allem gegessen. Am besten schmeckt die Ahle Wurscht mit einem Schmalzenbrot und einer Essiggurke. Dazu ein frisches Bier oder Wein. Alle Produkte stammen aus der Region – sogar der Wein! Bereits im 8. Jahrhundert war der Abt des Fritzlarer Benediktinerklosters für den Weinbau und sein „Rebsaftwunder“ berühmt. Heute kommt

der Wein vom Böddiger

Berg, dem nördlichsten Weinberg in Hessen und zugehörig zum Anbaugebiet Rheingau. Die Herstellung der Ahlen Wurscht lässt sich in Fritzlar seit dem Jahr 1488 dokumentieren. Das nordhessische Klima und die traditionellen Lehmfachwerkhäuser sorgten schon damals für ideale Bedingungen bei der Würstereifung. Verkostet man ein Stück Ahler Wurscht mit dem richtigen Wein, dann ergibt sich ein besonderer Aha-Effekt. Im mehrfachen Sinn betörend kann auch die Führung „Stadt, Wein & Schokolade“ sein, die ebenso entdeckungsreich wie genussvoll mit einem Gästeführer, einem Weinexperten und einem Chocolatier zu erleben ist. Im Spätsommer wird Fritzlar alljährlich zur Hauptstadt für Essiggurken, Rotkohl und Sauerkraut. In Europas größter Sauerkrautfabrik werden rund 30.000 Tonnen Sauerkraut, 7.000 Tonnen Rotkohl und 8.000 Tonnen Essiggurken sowie weitere Feinkostartikel hergestellt und in über 40 Länder exportiert. Auch die Essiggurken zur Ahlen Wurscht gibt es heute in zahlreichen Varianten und ihr besonderer Geschmack gehört zu Fritzlar wie der leichte Geruch von Sauerkraut im Novembernebel. ■

Manfred Ochs, Stadtführergilde Fritzlar e.V.
www.gilde-fritzlar.de



Bildrechte Stadtführergilde Fritzlar e.V. / Gesa Brede

Sekt und Mönche Gelnhausen

„Obendig Gelnhausen liegt ein schöner hoher großer Weinberg, da wechset viel und guter Wein“, schrieb anno 1552 der Humanist Erasmus Alberus in seinem Werk „Kurze Beschreibung der Wetterau“. Noch heute fallen die mittlerweile baumbestandenen steilen Ausläufer von Vogelsberg und Spessart auf, an die sich die malerische Altstadt Gelnhausens schmiegt. Nach dem Untergang des Weinbaus vor rund 120 Jahren wurden sie allerdings mit Apfelbäumen bepflanzt und der Apfelwein wurde im Kinzigtal heimisch. Dieser Wandel vom Weinanbau zum Keltern von Apfelwein ist nur ein Aspekt, den die kulinarischen Führungen in Gelnhausen näher beleuchten. Erzählungen vom Brauen, Backen und anderen Fertigkeiten, die früher wie heute unerlässlich in Haus, Hof und vor allem Küche waren, gehören ebenso zu den Führungen wie ein thematisch passender Imbiss. Dabei nehmen die Gelnhäuser Gästeführer kein Blatt vor den Mund und erzählen nicht nur von „Weck, Worscht un Woi“ oder „Brötchen, Bier und Bresskopp“, sondern auch von „Perlwein, Mönch und Hübschnerin“. Sekt und Mönche, das geht nun nicht zusammen, meinen Sie? Und ob! Und wenn Sie sich darüber schon wundern, was werden Sie erst sagen, wenn Sie erfahren, dass auch noch Hübschnerinnen – also das älteste Gewerbe der Welt – gut zu diesem Thema passen? Neugierig? In Gelnhausen erfahren Sie mehr dazu! Seit nunmehr 20 Jahren können Besucher überdies mit wahrlich allen Sinnen Gelnhausen erleben und auch kulinarisch genießen. Historische Figuren der Stadtgeschichte erwachen seit 1997 zum Leben und entführen Sie auf eine spannende Zeitreise. Dazu schlüpfen die Gästeführer in authentische Gewänder, verkörpern Angehörige verschiedener Stände und hauchen dem gewählten Charakter Leben ein mit sorgsam recherchierten Fakten und Daten. Dabei können Sie zusehen und hören, wie die Menschen vergangener Zeiten lebten. Und dank kleiner Leckereien nach Originalrezepten können Sie die Vergangenheit auch riechen und vor allem schmecken. Haben Sie schon mal ein Blamensir probiert oder Hipocras verkosten können? Alleine die Namen klingen schon geheimnisvoll und köstlich zugleich. Während das eine eine „weiße Speise“ aus Mandelmilch ist, ist das andere ein Würzwein. Und dies sind nur zwei von vielen kleinen Köstlichkeiten und Leckerbissen, die diese Art der Führung abrunden, bei der Sie unter anderem Salz- und Pfefferhändlern, Hocken, Müllern, der Tochter eines Kondi-



tormeisters, Bierbauern oder Weingärtnern begegnen können. Natürlich können Sie sich mit einer kulinarischen Erlebnisführung auch auf eine ganz spezielle „Gaumenreise“ begeben und in eine Zeit lukullisch eintauchen. Wollen Sie die Geschichte der Kartoffel erkunden? Handelt es sich bei diesem Gewächs um eine blühende Zierpflanze oder sind die sogenannten Grumbeeren oder Hollandeier vielleicht sogar essbar? Probieren geht bekanntlich über Studieren ... eine ganz pragmatische Sicht der Dinge, der Sie auf einer Zeitreise in das Gelnhausen des Jahres 1722 nachgehen können. Wer es lieber etwas deftiger mag, der kann zwei Brauerinnen folgen und schauen, ob Hopfen und Malz verloren sind ... wobei es beim Schauen selbstredend nicht bleiben sollte. Geessen wird in Gelnhausen allerdings nicht nur, um den Magen zu füllen. Mit Riwwelkuche und einem Koppche lässt sich auch vortrefflich tratschen ... Streuselkuchen, eine Tasse Kaffee und guter Tratsch sind ein perfektes Trio für einen gelungenen Nachmittag. Und wer es lieber etwas sinnlicher mag, kann bei einem „Diner d'Amour“ das eine oder andere über die Wirkung aphrodisierender Speisen erfahren.

So ist für jeden etwas dabei in Gelnhausen. In der Stadt, über die Clemens Brentano in seinem Märchen von Gockel, Hinkel und Gackeleia schreibt, dass „ein Haus um das andere ein Bäcker- oder Fleischerladen ist“. ■

Christian Frick, Interessenverband
der Gelnhäuser Gästeführer
www.bvvgd.org



Bildrechte: Stadt Gelnhausen

Von Salzig bis Süß Halle



Schon der Ortsname verrät: Salz ist seit Jahrtausenden in Halle an der Saale die Grundlage des Lebens, des Handels und des Genießens. Noch heute wird hier in der historischen Saline von den Mitgliedern der Halloren-Bruderschaft der Salzwirker nach althergebrachtem Brauch Salz durch Sieden hergestellt. Wer die schmackhaften Seiten der Stadt entdecken möchte, hat vielfältige Möglichkeiten. Ganz klassisch salzig oder süß geht es in den Führungen zur kulinarischen Geschichte der Stadt zu. Verkostet werden dabei unter anderem die traditionellen Soleier, eine einfache, aber immer passende Spezialität. Dafür werden die Eier in über zwanzigprozentige Sole eingelegt. Oder wie wäre es mit einem Stück Schlackwurst? Das Privileg für die Rauchschlächtereie bekamen die Halloren bereits 1704 vom preussischen König. Noch heute gibt es in und um Halle das hier hergestellte Hallore-Siedesalz, und viele regionale Lebensmittelbetriebe und Gaststätten setzen es in ihrer Produktion ein. Wer nach all dem Salz lieber etwas Süßes mag, für den haben die halleischen Gästeführer die Kugel parat. Gemeint ist die Hallorenkugel! Die Hallorenkugeln werden hier in Deutschlands ältester Schokoladenfabrik produziert. Diese Nascherei zu verkosten ist ein Muss während eines Halle-Besuches. Auch wenn es heute zahlreiche Sorten dieser Leckerei gibt: Das Original ist nach wie vor Sahne mit Kakao. Und woher die Form der Hallorenkugel kommt, wissen die Gästeführer mit der dazugehörigen Geschichte.

Die aktuelle und abwechslungsreiche Gastronomieszene der Stadt kann in Schlemmertouren erkundet werden. Dabei geht es in den Führungen zu verschiedenen Restaurants der Stadt, die jeweils eine Probe ihres Angebo-

tes servieren. Dazu gehören sowohl alteingesessene Gasthöfe, die über Jahrhunderte bekannt und etabliert sind, genauso wie neue und angesagte Lokalitäten in der Stadt. Ein ganz besonderer Höhepunkt ist eine kulinarische Verführung der Gäste in luftigen 43 Metern Höhe. Es handelt es sich hierbei um eine Individualführung für Paare auf die Hausmannstürme der Marktkirche. Von dort aus gibt es einen faszinierenden Blick über die gesamte Stadt bis weit in den Saalekreis. Im Anschluss an diese Sonderführung präsentiert ein ausgewählter Privatkoch eine Kostprobe seines Könnens. Das Reformationsjubiläumjahr hat die Gästeführer zu neuen Führungsideen inspiriert. So gibt es seit 2017 Führungen auf den Spuren Luthers mit kulinarischer Bereicherung. Brot und Gebäck wie aus der Lutherzeit kann man dabei in einer Spezialitätenbäckerei kosten. Dort werden nach historischen Rezepten hergestellte Backwaren angeboten. Sogar das Mehl wird frisch und täglich selbst gemahlen. Nach so vielen Eindrücken und Informationen findet der Ausklang der Führung mit einem typischen Mahl der Lutherzeit in einem historischen Gasthof statt. Was wäre aber Genuss ohne das entsprechende Getränk? Und wer denkt bei Wein zuerst an die halleische Region? Dabei gedeiht er direkt vor den Toren der Stadt! Unweit der bekannten Saale-Unstrut-Weinregion gibt es die Hohnstedter Weinberge. Diese zählen zu den nördlichsten Weinanbaugebieten in Deutschland. Mit geführten Radtouren oder Wanderungen geht es durch diese liebliche, fast schon mediterrane Wein- und Obstbauregion. Die Straußenwirtschaften laden dabei zur romantischen Einkehr ein. Noch heute gibt es hier den Weinberg, wo bereits die Familie des in Halle geborenen Komponisten Georg Friedrich Händel Wein anbaute. ■

Beate Krauß, Hallesche Gästeführer e.V.
www.halle-gf.de



Bildrechte: Stadtmarketing Halle (Saale) GmbH

Heilwirksam und rohKÖSTLICH Hamburg

Ob natürlich in der Umgebung der Metropole Hamburg oder „alternativ“ mitten in der Stadt: die Gästeführer der Hamburg Guides bieten beides. Kommen Sie mit uns auf Touren!

Erleben Sie mit unserem Kollegen Holger Bublitz, einem ausgebildeten Natur- und Landschaftsführer, eine völlig andere Seite Hamburgs und lassen Sie sich in die Natur entführen, die Hamburg umgibt. Sie werden es nicht bereuen, Essbares „auf der Straße“ zu finden. Sind Sie eher ein Stadtmensch und schmeißen sich gern ins Getümmel? Dann begleiten Sie unsere erfahrene Gästeführerin Gerritje Deterding durch eines der „hipsten“ Viertel Hamburgs: das Schanzenviertel. Hinter vielen Ecken warten überraschend viele traditionsreiche „Gourmet-Läden“!

OUTDOORNAHRUNG AUS DEN OUTSKIRTS

Vegetarisch, vegan, teils heilwirksam und rohKÖSTLICH – pur und ohne jeden Schnickschnack: Ob Knoblauchsrauke, Gundermann, Beinwell, Brennessel, Mädesüß oder Birke. Mit vielen Beispielen laden wir Sie ein zu erfahren, wie sich unsere Vorfahren aus der Natur ernährten, wie wir in Notzeiten überleben könnten und wie sich unserem täglichen Brot einfach nur eine gewisse Nuance „Natur pur“ verleihen lässt. Die besuchten Orte wechseln und können bei Holger Bublitz erfragt werden. Es geht aber auf jeden Fall raus aus der Stadt, da es in den umliegenden Gebieten mehr Natur und viele Kräuter zu erleben gibt. Uns zieht es dann zum Beispiel in Richtung Glinde – zur Glinder Au oder auch nach Rothenburgsort auf den Deich und dessen Umgebung. Holger, Waldpädagoge und Forstwirt, Baumkontrolleur sowie Baumschuler und Naturführer der Loki Schmidt-Stiftung, nimmt Sie gern mit in die grüne Metropolregion Hamburgs und ruft „biologische“ Ernährung in Erinnerung.



ÜBER DIE SCHANZE IN DEN GOURMETHIMMEL

Liebe geht durch den Magen – auf diesem Rundgang durch Restaurants, Bistros und Konditoreien in Hamburgs linksliberalem Quartier „Schanzenviertel“. Essen erzählt viel über ein Viertel. Wir zeigen besonders kleine Betriebe, die typisch für das Viertel sind. Je nach Wetterlage wird, wie auf der Schanze üblich, im Freien serviert. Das ehemalige Arbeiterquartier hat sich zu einem hippen Viertel entwickelt. Wo früher noch Walfänger wohnten und Metzger Rinder schlachteten, werben heute Medienfirmen um ihre Kunden. Kneipen, Cafés und Restaurants reihen sich am Schulterblatt aneinander – der Straße, die einst nach dem Knochen eines Wals benannt wurde. Sie besuchen den Platz, an dem Zoo- und Zirkusdirektor Carl Hagenbeck im 19. Jahrhundert seine ersten Völkerschauen abgehalten hat, und die Straßen, in denen Pestkranke und Verrückte in Holzkisten eingesperrt wurden. Bis zu 100 Personen können zeitversetzt an der drei- bis fünfstündigen Führung teilnehmen, in der fünf bis sieben Kostproben serviert werden. ■

Sarah Jenning-Picker, Hamburg Guides e. V.
www.hamburgguides.de



Bildrechte: Gerritje Deterding, Sarah Janning-Picker

Stadtführungen von erlesen bis deftig Herford

Erleben Sie 1.200 Jahre Stadtgeschichte! Eine Vielzahl von Themen, Geschichten und Anekdoten umgeben die Historie der Hansestadt Herford, welche von den Herforder Gästeführern und Gästeführerinnen erzählt und präsentiert werden. Der von Frank Gehry entworfene spektakuläre Museumsbau Marta Herford, der ehemalige Stadtwall, vier mittelalterliche Hallenkirchen im Stadtkern sowie weitere historische Gebäude prägen das Herforder Stadtbild und können bei einem Rundgang „Zwischen Gotik und Gehry“ erkundet werden. „Die Stadt der starken Frauen“ erzählt hingegen von faszinierenden und mächtigen Frauen wie den Fürstäbtissinnen des Herforder Damenstiftes und wie ihre Macht und Entscheidungen Herfords Geschichte geprägt haben. Neben diesen klassischen Führungsthemen erfreuen sich zudem die kulinarischen Stadtführungen „Gourmet-Rallye“ und „EssKulTour“ großer Beliebtheit.

Feinschmecker und Weinliebhaber kommen bei der Gourmet-Rallye in Herford voll auf ihre Kosten. Feinste Speisen, erlesene Weine sowie ein gemütlicher Rundgang durch die Herforder Stadtgeschichte sorgen für einen genussvollen und gleichzeitig informativen Abend. Ausgewählte Herforder Restaurants kreieren dabei das Menü inklusive korrespondierender Weine. Zwischen den verschiedenen, aufeinander abgestimmten Speisen wird der Gästeführer bei den Spaziergängen von einem Lokal zum nächsten Wissenswerthes und Spannendes zur Herforder Geschichte



erzählen. Zudem wird ein spezielles Herforder Highlight wie zum Beispiel das Herforder Rathaus inkl. Rathaukturm, die Johanniskirche oder das Herforder Münster angesteuert und näher erläutert. Sowohl die Restaurants als auch die Highlights variieren pro Termin, sodass ein Besuch dieser besonderen Führung auch mehrfach lohnenswert ist.

Wer es lieber bodenständig und deftig westfälisch mag, ist im Gegensatz dazu bei der „EssKulTour“ genau richtig. Während sich durch die gutbürgerliche Küche in Herford geschlemmt wird, sorgen die Gästeführer mit interessanten Geschichten und Anekdoten für die begleitende Unterhaltung. Deftig durch Herford – hier ist das Motto Programm! Ausgewählte Herforder Lokaltäten stellen ein schmackhaft deftiges Menü zusammen. Zwischen Schnitzel, Schluck und Schlickerei wird zudem bei einem Rundgang quer durch die Innenstadt Spannendes und Kurioses zur Herforder Geschichte erzählt. ■

Michelle Nienaber/Pro Herford,
www.herford.de
Verein der Herforder Gästeführer,
www.Stadtfuehrer.bplaced.de



Bildrechte: Pro Herford GmbH

Ein bieriges Angebot Kelheim

Bei der „bierigen“ Stadtführung begeben sich alle Interessierten auf Spurensuche durch die kulinarische Geschichte Kelheims und eines ganz besonderen Lebensmittelgesetzes: dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Im Anschluss an die Führung erwartet die Gäste eine ca. 30-minütige Verkostung verschiedener Biere oder wahlweise eine Verkostung von Pralinen. Schon lange schätzt man in Kelheim die Qualität des Bieres und die Geselligkeit. Von der langjährigen Brautradition zeugen zum einen die älteste Klosterbrauerei der Welt und zum anderen Bayerns älteste Weißbierbrauerei. Gemeinsam wird erkundet, mit welchen Zutaten die Kelheimer früher ihr Bier brauten und welche Strafen die Bierpancher zu befürchten hatten. Außerdem verraten die Gästeführer, wo es sich die Einheimischen früher besonders gerne schmecken ließen und welche Speisen nur für ganz besondere Gäste aufgetischt wurden. Im Deutschen Hof beispielsweise verkehrten Mitte des 19. Jahrhunderts ausschließlich vornehme Herrschaften. Auch König Ludwig I. und seine Familie residierten dort während des Baus der Befreiungshalle.

Der Fokus der Führung liegt insbesondere auf der Entwicklung gastronomischer Betriebe, typischer Tischsitten und Speisepläne und kulinarischer Kelheimer Köstlichkeiten wie zum Beispiel Wein, Bier und Schokolade. Nach der ca. 60-minütigen Führung durch die historische Altstadt Kelheims sind alle Gäste herzlich zu einer Bierverskostung eingeladen. Es werden verschiedene Weißbiere der ortsansässigen Brauerei Schneider Weisse verkostet: vom „Original“ bis hin zur „Hopfenweisse“. Vom Bayerischen Reinheitsgebot wird der Bogen zu dem flüssigen Gold gespannt und die Gästeführer verraten spannende Einzelheiten zu den jeweiligen Produkten. Die beteiligten Betriebe lassen sich auch das ein oder andere Zubereitungsgeheimnis entlocken. Köstliche Tipps garantiert! Für Gruppen besteht die Möglichkeit, die Führung täglich ganzjährig zu buchen. Für Einzelgäste werden im Jahr mehrere feste Termine angeboten, an welchen sie mit vorheriger Anmeldung teilnehmen können. ■

Lena Plapperer, Stadt Kelheim,
www.kelheim.de/veranstaltungen/kelheimer_schmankerlfuehrung

Gästeführer Kelheim – Unteres Altmühltal,
www.stadtfuehrungen-kelheim.de



Bildrechte: Stadt Kelheim

Kulinarische Reiserouten Lüneburg



Bier, Brot und Salz – mehr braucht es doch eigentlich nicht, oder? Mit Salz kennen sich die Lüneburger bekanntlich bestens aus, schließlich verdankten sie im Mittelalter dem Weißen Gold ihren Reichtum. Es gab damals aber auch bis zu 80 Brauereien in der Hansestadt, da lohnt es sich, den Blick auch einmal auf das Flüssige Gold zu lenken. Während Salz damals überwiegend als Konservierungsmittel genutzt wurde und seine Verwendung als Gewürz der Oberschicht vorbehalten war, diente Bier als Grundnahrungsmittel. Es ersetzte aufgrund seines hohen Nährwertes sogar die eine oder andere Mahlzeit. Ebenfalls setzte sich die Erkenntnis durch, dass Bier viel gesünder war als das oft unreine Wasser aus Flüssen oder Brunnen. So zählten die Braumeister neben den Kaufleuten zu den reichsten Bürgern der Stadt, was noch immer an den prächtigen Brauereigebäuden abzulesen ist. Von der damals großen Zahl der Brauereien ist der Stadt noch heute die höchste Kneipendichte Deutschlands geblieben. Ein Grund, sich hier auf eine ausgedehnte Kneipentour zu begeben, denn die Lokale in den historischen Gebäuden haben



Bildrechte: Susanne Kebbel

eine Menge zu erzählen. Ideal für alle, die Interesse an Geschichte haben, denen eine normale Stadtführung aber irgendwie zu trocken ist. Besonders der historische Hafen und der Stintmarkt an der Ilmenau bilden eine perfekte Kulisse für einen abendlichen Rundgang – der sich übrigens auch viele Einheimische nicht entziehen können, die dafür sorgen, dass dort zu allen Tages- und Nachtzeiten reges Treiben herrscht. Wem der Sinn nicht nur nach flüssigen Nahrungsmitteln steht, der kann sich auch auf eine kulinarische Zeitreise einlassen und die Essgewohnheiten von gestern und heute studieren und vor allem auch probieren. Denn die Stadt besteht natürlich nicht nur aus Kneipen, sondern hat auch eine große Zahl an kulinarischen Fachgeschäften zu bieten, und diese gilt es zu entdecken. Schleckermäuler können sich auf einen Halt etwa an einer Chocolaterie oder im Honigladen freuen. Wer von der Kneipentour am Vortag noch etwas müde ist, der bekommt beim Duft von frischem Kaffee in der Rösterei wieder neuen Schwung. Zur Adventszeit erstrahlt die Stadt jedes Jahr in besonderem Glanz: Märkte, Beleuchtung, Musik und Märchenbuden laden dazu ein, sich beim Geschenkekauf Zeit zu lassen. Kulinarisches gibt es in diesen besonderen Wochen in Form von „Weihnachtlichen Genüssen“. Hier liegt der thematische Schwerpunkt natürlich auf dem anstehenden Fest. Es darf Weihnachtsgebäck geknabbert und Schokolade probiert werden. Der Rundgang findet seinen Ausgang auf dem Lüneburger Weihnachtsmarkt, wo ein heißer Glühwein darauf wartet, alle wieder durchzuwärmen. Die „Weihnachtlichen Genüsse“ eignen sich im Übrigen wunderbar als Ausgangspunkt für Weihnachtsfeiern. Die Hansestadt Lüneburg ist mit seinem fast komplett erhaltenen historischen Stadtkern ein beliebtes Ziel für Städtereisende. Der Mix aus historischen Bauten, salziger Geschichte und jungem Stadtleben lässt sich zu jeder Jahreszeit erleben. Lüneburg ist außerdem Universitätsstadt und Filmkulisse und lädt mit seinen zahlreichen Einzelhändlern zum Shoppen und Bummeln ein. Durch die gute Verkehrsanbindung mit Auto, Bus und Bahn empfiehlt sich Lüneburg auch als Tagesziel, so liegt Hamburg nur ca. 30 Minuten entfernt. ■

Kim-Katrin Rosenbagen,
Gästepfährerverein der Hansestadt Lüneburg
www.stadtfuehrung-lueneburg.de/gaestefuehrer

Radtouren kulinarisch Lüneburger Heide



Frische Luft, Sonnenschein und frische Produkte! Fahrradtouren inklusive intensives Naschvergnügen auf verschiedenen Bauernhöfen sind ein optimaler Wochenendausflug für Groß und Klein. Zwischen den kulinarischen Leckerbissen erzählen unsere Gästeführerinnen Ihnen mehr zu Geschichte und Architektur im Aller-Leine-Tal. (ca. 25 km, Dauer ca. 5 Std.)

Allerhand am Weg ich fand: Die Störche, die Rasenmäher, das Milchvieh und junges Gemüse (Hodenhagen-Tour)

Kommen Sie mit über Aller und Alte Leine und gucken Sie den „Fernsehstars“ beim Speisen zu. Wasser im Aller-Leine-Tal ist nicht nur für Störche gut, sondern auch für eine Ahldener Spezialität aus der örtlichen Bäckerei. Hören Sie mehr über das „romantische“ Leben mit über eintausend Schwarzkopfschafen zwischen Allerdeich und Norddeich, bevor uns der Fährmann mit der Gierseilfähre über die Aller bringt. Nachdem der Milchbauer uns ganz dicht an seine Schwarzbunten Holsteiner herangeführt hat, lassen wir den Tag bei köstlichem jungem Gemüse in heimeliger Umgebung ausklingen.

Hüttenzauber – kulinarisches Rendezvous mit Bienen und Bisons, Holstein-Kühen und Cranberries (Schwarmstedt-Tour)

Wir laden Sie ein auf eine Rundreise von den mächtigen Bisons zu den kleinen, fleißigen Bienen. Nicht nur die gefüllten Honigwaben sind purer Geschmack mit großer Heilwir-

kung, auch die leuchtend roten Früchte der Kranichbeere sind ein großes Geschenk der Natur. Ein Stück Amerika hat in der Moosbeerhütte Einzug gehalten mit der Aufforderung zum Entdecken, Probieren und Mitnehmen. Im neu gestalteten Milchstall, mit automatischem Fütterungs- und Melksystem, erfahren wir viel Wissenswertes und können ein wenig naschen, bevor wir den Tag bei „Schwarmstedter mit extra kartoffeligem Geschmack“ gemütlich beenden. ■

Britta Häntzsch, Verein der Gästeführer/innen
im Heidekreis in der Lüneburger Heide e.V.
www.gaestefuehrung-heide.de



Bildrechte: Ina Tietjen-Heil, Erlebniswelt Lüneburger Heide

Weinbautradition in Rheinhessen Mainz



Weck, Worscht unn Woi sind, zumindest nach Ansicht der Mainzer, die Grundlage einer ausgewogenen Ernährung des Menschen – das Brötchen ein Paarweck und die Worscht am besten ein ganzer Ring Fleischwurst. Der dazugehörige Wein muss natürlich aus Rheinhessen stammen. Im Jahre 92 verbot Kaiser Domitian die Anpflanzung von Rebstöcken außerhalb Italiens und ließ einen Teil der bestehenden Weinberge roden. Doch spätestens seit Kaiser Probus anno 280 „allen Galliern, Spaniern und Briten“ wieder erlaubte, „Reben zu besitzen und Wein herzustellen“, ist die Weinbautradition in Rheinhessen ungebrochen. Und so ist Rheinhessen heute nicht nur das größte deutsche Weinbaugebiet, sondern auch das vielfältigste. Bei uns wächst – alles. Auch in Mainz selbst wird seit jeher Wein produziert. Im 21. Jahrhundert allerdings nicht mehr in der Innenstadt, sondern in den Vororten Hechtsheim, Ebersheim und Laubenheim. Bei einer „Wanderung durch den Wingert“ laden wir unsere Gäste ein, sich bewaffnet mit Weck, Worscht und Woi von einem Winzer in die Geheimnisse seiner Kunst einweihen zu lassen. Seit 2008 ist Mainz, die Hauptstadt des deutschen Weines, übrigens Mitglied der Great Wine Capitals – einem illustren Zusammenschluss von Weinbaumetropolen rings um den Globus, zu denen auch San Francisco, Kapstadt, Valparaiso oder Bordeaux gehören. Bei einer Führung durch die Mainzer Altstadt zeigen wir nicht nur die Spuren, die zwei Jahrtausende Weinbau in Mainz hinterlassen haben. Eine kleine Weinprobe zum Schluss soll die Gäste auch davon überzeugen, dass die Stadt ihren Verpflichtungen als „Great Wine Capital“ nachkommt. Dass die Mainzer sich ganzjährig ausschließlich von Weck, Worscht unn Woi ernähren, ist allerdings eine grobe Übertreibung. Zwar steht unser Lieblingsgemüse,

der Spargel, nur saisonal zur Verfügung, bis zum Johannistag (24. Juni). Aber Not macht erfinderisch, und so mangelt es den Rheinhessen nicht an Leckereien, mit denen sie die Zeit bis zur nächsten Spargelernte überbrücken. Traditionell geht es dabei eher deftig zu: Kartoffelsupp, Sauer Brieb (Saure Brühe mit Fleischklößchen), Quellkartoffeln, Leber- und Blutwurst (dazu Schwarzbrot, Senf und Gurken), Spunde- und Handkäs (letzterer natürlich mit Musik), Rippche mit Sauerkraut und vieles mehr. Eine Mainzer Spezialität der etwas feineren Art, lange vergessen, ist der „Jambon de Mayence“, ein gepökelter und geräucherter Schinken, der jahrhundertlang im großen Stil nach Paris und Nordfrankreich exportiert wurde. Durch den Ersten Weltkrieg und die Erfindung der Kühltechnik verlor das Produkt seinen Markt, erst seit 10 Jahren wird es auf Grundlage alter Rezepte wieder hergestellt und vermarktet. Die Geschichte vom „Jambon de Mayence oder dem Handel mit dem Wein und dem Schwein“ erzählt eine unserer Kolleginnen, selbstverständlich verbunden mit einer Verköstigung in einem Weinlokal. Und zum guten Schluss bieten wir allen Schnudedunkern, die sich einen gemütlichen Feierabend mit netten Leuten gönnen wollen, regelmäßig unsere Abendtour „E Häppche unn e Piffche“ an. Bei einem Bummel durch die Altstadt kehren wir in insgesamt drei Lokale ein, wo jeweils ein kleiner Imbiss („e Häppche“) und ein Gläschen („e Piffche“) Wein kredenzt werden. Und wenn Sie, die Leser des Cicerone, genauer wissen wollen, was „Piffche“ und „Schnudedunker“ nun eigentlich bedeuten: Kommen Sie einfach mal nach Mainz. Wir freuen uns auf Sie und erklären es Ihnen gerne! ■

Lothar Schilling,
Gästeküchenverband Mainz e.V.
www.gaestefuehrungen-mainz.de



Bildrechte: W. Lütke-meier

„Hutschenreuther kulinarisch“ Oberfranken

Eine Gruppe von Genusswanderern machte sich auf den Weg, in Kooperation mit der VHS Hohenberg und mit dem Genussbotschafter der Genussregion Oberfranken und Mitglied des BVGD Roland Köstler, die kulturhistorischen Spuren des Carolus Magnus Hutschenreuther, dem Begründer der gleichnamigen Porzellanfabrik, in und um Hohenberg im nördlichen Bayern nahe der böhmischen Grenze zu erkunden. Vom Beginn der Porzellanbearbeitung in Versuchsstadien in der Burg Hohenberg bis zum Stammwerk Freundschaft 1 bewegte sich der historische Rundgang. Über den „Langen Weg“ bis zum Fuße des Steinberges konnten immer wieder Berührungspunkte mit Hutschenreuther aufgezeigt werden. Am Fuße des Steinberges, wo Hutschenreuther die Porzellanerde förderte, bog man ab, um eine Fisch- und Schafzuchtanlage zu besichtigen. Hier wurden gerade die frischen Saiblinge gefangen, auf die sich die Teilnehmer zum Abschluss der Wanderung schon freuten. Hutschenreuther war ja auch Selbstversorger mit Ökonomie und Gartenanlagen, die er zum Teil auch seinen Arbeitern zur Verfügung stellte. Beendet wurde die Tour auf dem Marktplatz in Hohenberg, wo die fangfrischen Saiblinge und Lambraten auf die hungrigen Genusswanderer warteten. Die besondere Überraschung war, dass Saibling und Lamm nach einem Kochbuch aus Hutschenreuthers Zeit zubereitet wurden. Bei diesem hervorragenden Essen, das von jedem gelobt wurde, wurde noch rege diskutiert über die Speisen und Essensgewohnheiten der Hutschenreutherzeit, in der auch der Schriftsteller Jean Paul



in der Nähe Hohenbergs lebte und in seinen Büchern einige Rezepte verewigte. Von den verschiedensten Genüssen beeindruckt, sei es in Historie, Natur und Essen, war man sich einig, solche oder ähnliche Touren öfter zu besuchen und durchzuführen.

Der Genussführer: Die Einkehr gehört nicht zum Preisumfang. Die Einkehr ist somit freiwillig und es kann jeder essen, was er will. Die Speisen aus dem späten 19. Jahrhundert sind als eine zusätzliche Überraschung gedacht. So können auch Personen teilnehmen, die nicht unbedingt etwas essen wollen, oder ein anderes Gericht wünschen. Der Gästeführer bleibt natürlich bei der Gruppe, referiert über die Essensgewohnheiten dieser Zeit und freut sich auf die anschließende rege Diskussion. ■

Roland Köstler, IG Natur- und Geotouren Hohenberg
www.fichteltouren.de.vu und www.genussregion-oberfranken.de/genussbotschafter



Bildrechte: Roland Köstler

Entdecken und schmecken Sie die Michelstadt! Odenwald



Der Rundgang beginnt auf dem Marktplatz und führt Sie selbstverständlich zu allen wichtigen Sehenswürdigkeiten Michelstadts. Die Stadt auf diese Art und Weise kennenzulernen ist kommunikativ, gesellig und macht Spaß. Essen verbindet und satt werden Sie auch! Zwischen der Menüfolge begleitet Sie die Gästeführerin zu den Sehenswürdigkeiten und wird Sie auf Ihrem Spaziergang bestens unterhalten. Ein Aperitif (regionaler Apfelwein oder -saft) – in der Regel im berühmten historischen Rathaus gereicht – zählt zu einem der Highlights dieser Führung. Sie probieren ausgefallene Köstlichkeiten bei der Metzgerei Weyrauch, bekommen ein Hauptgericht inkl. einem Gläschen Rotwein beim Traditions-Gasthaus „Drei Hasen“ – auf ganz besondere Art – serviert und Sie werden mit süßen Leckereien im Café vom Weltmeister der Konditoren, Bernd Siefert, verwöhnt. Er wird Sie mit seiner Vorführung, was man alles aus Zucker fertigen kann, verzaubern, und weltmeisterliche Kostproben gibt es natürlich auch. Wenn es die Zeit noch erlaubt, wird bei einem kurzen Besuch im Museum anschaulich von früheren Zeiten berichtet.



Bildrechte: Corinna Panayi-Konrad, Ursula Heusel

Handwerk – Kunstwerk – Mundwerk – Die etwas andere Stadtführung durch Erbach

Handwerk hat Tradition in Erbach. Neben den gängigen Handwerksberufen bildete sich im ausgehenden 18. Jahrhundert hier sogar ein besonderer Zweig heraus, in dem Hand- und Kunstwerk eine erlesene Verbindung eingingen: die Elfenbeinschnitzerei. Bei einem kurzweiligen Spaziergang durch die Erbacher Altstadt begeben Sie sich auf die Spuren von ehrwürdigem Odenwälder Handwerk. Was diese Stadtführung auf originelle Weise von anderen unterscheidet: Unterwegs gibt es Genussstationen, bei denen Kostproben regionaler Leckereien angeboten werden – „von der Hand in den Mund“ sozusagen. Zum Abschluss steht ein gemeinsames Tafeln in einem der Restaurants in der Erbacher Innenstadt auf dem Programm. Reich garniert mit vielem, was an Erbacher Geschichte wissenswert und unterhaltsam zugleich ist, lässt diese Führung Sie erleben, wie durch altes Handwerk Schönes und Nützliches, Kunstwerk oder „Mundwerk“ entsteht. Und für daheim erhalten alle Teilnehmer obendrein ein typisches Odenwälder Präsent.

Kulinarische Führung durch Bad König

Spazieren Sie mit der Gästeführerin durch die Altstadt von Bad König, erblicken Sie die Besonderheiten der Kurstadt und erfahren Sie Kurgeschichte. Die Schlossmühle, die beiden Schlösser sind Zeugen der reichen kulturellen Geschichte der Stadt. Genießen Sie Süßes aus der Odenwälder Confitserie, eine Weinprobe in historischen Gemäuern und eine Kostprobe rauchfrischer Wurst einer traditionellen Metzgerei. Lassen Sie den Rundgang in einem netten Restaurant gemütlich mit einem ausgesuchten leckeren Gericht ausklingen. ■

Corinna Panayi-Konrad,
Gästeführung Odenwald e.V.
www.gaestefuehrung-odenwald.de

Mehr als Grünkohl mit Pinkel Oldenburg

Gastronomisch führt in Oldenburg kein Weg an der „Oldenburger Palme“, wie Grünkohl hier auch genannt wird, vorbei. Genuss, Geselligkeit, Gesundheit, Geschichte und Grünkohl. Diese fünf Worte verbindet nicht nur der gemeinsame Anfangsbuchstabe, sie gehören in Oldenburg untrennbar zusammen. Dass es aber nicht nur deftige Spezialitäten gibt, das beweisen zwei kulinarische Stadtführungsangebote der Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH. Bei der kulinarischen Stadtführung werden inhabergeführte kleine Restaurants, Manufakturen, Cafés und Spezialitätengeschäfte, die etwas Besonderes anbieten, angelaufen. Quer durch den Stadtkern werden dabei zu süßen und herzhaften Köstlichkeiten jede Menge Oldenburg-Infos serviert. Die dreieinhalbstündige Führung wird von einem sachkundigen Gästeführer begleitet und findet zweimal pro Monat statt. Der Rundgang beginnt vor dem Oldenburger Schloss am Eingang zum Landesmuseum. Wer es dagegen sportlich mag, kann in Oldenburg auch eine genussvolle Tour auf dem Lieblingsgefährten der Städter erleben. Bei der kulinarischen Fahrradtour „Genuss per Rad“ wird geradelt, gesehen und saisonal geschlemmt. Während dieser dreieinhalbstündigen Radtour geht es auf einer Strecke von etwa 15 Kilometern um den kulinarischen



Bezug zwischen Kultur und Küche. Zu sehenswerten Orten entlang des Weges werden Geschichten erzählt, und an fünf Stationen wird eine kulinarische Pause eingelegt. Neben Touristen nehmen auch viele Einheimische die Angebote wahr. Teilnahmetickets sollten unbedingt im Voraus in der Touristinfo Oldenburg erworben werden. ■

Bernd Munderlob, Gästeführer Oldenburg e.V.
www.oldenburg-tourismus.de



Bildrechte: Oldenburg Tourismus und Marketing GmbH

Kulinarische (Ver-)Führungen in Marktoberdorf Ostallgäu

Etwa 25 km östlich von Kempten und 30 km nördlich von Füssen liegt die Kreisstadt des Ostallgäus Marktoberdorf. Von hier hat man einen wunderbaren Blick über die saftigen und leicht hügeligen Bergwiesen auf die Allgäuer Alpen und das Ammergebirge. Die Stadt ist die Kulturstadt des Allgäus und entwickelt sich immer mehr zu einem touristischen Anziehungspunkt. Die Festivals „Internationaler Kammerchorwettbewerb“ und „Musica Sacra“ haben hier ihre Heimat. Die Bayerische Musikakademie im Hohen Schloss findet ihren Ursprung in der Zeit des Clemens Wenzeslaus von Sachsen (Kurfürst von Trier und Fürstbischof von Augsburg von 1768 bis 1812). Und „seine Kurfürstenallee“, eine Lindenallee von 1,9 km Länge, ist von europäischem Rang. Vor fast einem Jahr wurde eine eigenständige „Interessengemeinschaft der Gästeführer in Marktoberdorf“ (IGGF) gegründet. Inzwischen bietet die IGGF 18 verschiedene Gästeführungen an. Und zu diesen Führungen gehören auch die „Kulinarischen (Ver-)Führungen“. Unter dem Motto „Werden Sie mit uns zum Feinschmecker. Lernen Sie fernab von Trubel und Hektik die bayrisch-allgäuerische Küche sowie die moderne Interpretation derselben kennen. Oder schwelgen Sie bei Gerichten, die nur mit heimischen Produkten gekocht wurden. Und versprochen: ‚Es wird alles mit Liebe gekocht!‘“ Die IGGF, die Gastronomen und einige ganz besondere kulturelle oder handwerkliche Highlights der Stadt bieten einen etwa 4 bis 4 ½-stündigen unterhaltsamen Abend an. Kommen Sie nach Marktoberdorf: „Wo alles etwas kleiner ist, aber sehr fein. Lebens- und liebenswert!“



Überblick über das Angebot der „Kulinarische (Ver-)Führungen“ der IGGF:

„Aus dem Kochbuch der Oberdorfer Oma: Allgäuer Spezialitäten!“

Kennen Sie noch die Gerüche Ihrer Kindheit? Wie es duftete, wenn Oma kochte? Erinnern Sie sich? Wir möchten Ihnen gerne bei dieser Führung nicht nur die klassische Allgäuer Küche, sondern auch die ein oder andere vergessene Speise wieder auf den Teller bringen. So schmackhaft kann Erinnern sein!

„Regionale Verführung: Wild, Fisch, Kräuter, Schwammerl und Co.!“

Lassen Sie sich überraschen! Je nach Saison und dem, was heimische Wälder und Seen zu bieten haben, kreieren unsere Gastronomen mit viel Hingabe schmackhafte Gerichte. Und vielleicht finden ja auch Sie ein neues Lieblingsgericht.

„Allgäuer Küche – neu interpretiert und einfach lecker!“

Auch hier haben sich unsere Gastronomen etwas Verlockendes überlegt: Aus einfachen Allgäuer Speisen werden Feinschmeckergerichte! Wir interpretieren sie neu! Seien Sie gespannt, was Sie hier erwartet. Das Allgäu hat eine ausgezeichnete Küche und seine Gerichte können so vielfältig sein. ■

Norbert Köser, Interessengemeinschaft der Gästeführer in Marktoberdorf (IGGF)
www.bvgd.org



Bildrechte: Interessengemeinschaft der Gästeführer in Marktoberdorf (IGGF)

Bayern trifft Österreich Passau

Eingepackt in eine launige Führung verkosten Sie Spezialitäten aus der bayerischen und österreichischen Küche in urigem Ambiente. Einzigartig in Passau – hier können Sie Ihren Gaumen mit Spezialitäten aus beiden Ländern verwöhnen: von Apfelstrudel über Palatschinken bis zur Weißwurst!

Kaffee: Kunst, Kultur und Kulinarik

Ein kulinarischer Stadtspaziergang mit „Passauer Kaffee- und Kaffeehausgeschichte(n)“. Sie wollen mehr über dieses kostbare Getränk und die Passauer Kaffeehauskultur von einst und heute wissen? Dann begleiten Sie uns auf unserer kulinarischen Kaffeeführung in Passau! Sie erfahren manche Anekdote über Kaffeehäuser und ihre Besucher: Kaffee + Porzellan, Kaffee + Musik, Kaffee + Literatur ... Sie entdecken Kaffeesträucher im Stadtgebiet und erfahren, warum beispielsweise Passauer Fürstbischöfen so manches Kaffeehaus ein Dorn im Auge war.

Bayerische Bierkulinarik: Brauchtum mit Bier und Breze

Bayern ist das Land von Bier und Brezen – was liegt also näher, als einen Besuch hier zu nutzen, um mehr über den Gerstensaft zu erfahren? Wir zeigen Ihnen nicht nur die wichtigsten Sehenswürdigkeiten Passaus, sondern wir passieren auch Stationen der über 800jährigen Brauereigeschichte der Stadt bis in die Gegenwart.

Abschließend können Sie sich im traditionellen Passauer Löwenbrauhaus bei einer Bierprobe und einer Breze erholen und eine „virtuelle Brauereiführung“ genießen. Bei ganz besonderen Anlässen können wir sogar nur für Sie den einzigartigen Passauer Bierbrunnen aktivieren!

Kulinarik Tour

Auf den kurzen Strecken zwischen Aperitif, Vorspeise, Hauptgang inkl. Getränk, Dessert inklusive Kaffee und After-Dinner-Cocktail erzählen die ausgebildeten Guides mit viel Herzblut Passauer Geschichten und Anekdoten.

Schmankerl Schnitzeljagd

Mit Hilfe von Smartphones arbeiten sich die Gruppen durch Lösen von Aufgaben von einer Station zur nächsten. Dabei werden auch mehrere bayerische Schmankerl gefunden (bayerische Weißwurst mit Brezn, Passauer Krapfen (Auszogene) und eine kleine Bierprobe).



Biertour

Bei dieser historischen Stadtführung dreht sich alles um Gemütlichkeit und um unseren Hopfensaft. Am Schluss gibt es eine Bierverkostung mit drei verschiedenen Bieren. Auf Wunsch kann auf dem Rathausplatz beim Bierbrunnen selbst gezapft werden.

Kneipentour

Passau ist eine Studentenstadt und hat daher eine lebendige Kneipenszene. Bei dieser Tour werden bayerische Trinkrituale erklärt und dabei lokale Biere, Schnäpse und der Passauer Stiftswein verkostet.

Wochenmarkt Tour

Authentische Produzenten, Hintergrundgeschichten sowie viel Know-how zu Genuss und Verkostungen stehen im Mittelpunkt dieser Tour. Auf dem Domplatz oder im Klostergarten begibt man sich zu einem Rundgang zu regionalen Bauern aus Bayern und Österreich. ■

Sabine Altebage und Sebastian Frankenberger,
Passauer Stadtführer e.V.
www.passau-tours.de und www.topassau.de



Bildrechte: TOPassau, Sabine Altebage

„Hauptsach gudd gess ...“ Saarland

Die Genussregion Saarland ist Kennern längst ein Begriff und es ist sicher kein Geheimnis, dass das Saarland eine extrem hohe Dichte an Sternerestaurants hat. Vorbei sind die Zeiten, wo es galt, möglichst viele Kalorien in möglichst kurzer Zeit zu verschlingen. Gerade hier bei uns im Saarland ist eine vielfältige Küche Programm: die Nähe zu Frankreich, die historisch gewachsene kulinarische Kompetenz, in der sich die Einflüsse einheimischer und zugezogener Meister der Kochlöffel und Grillzangen bemerkbar machen.



Die GästeführerInnen vom Verein der saarländischen GästeführerInnen (SGF) e.V bieten auf ihrer Website des Vereins ihre vielfältigen Veranstaltungen an. Eine Alternative zu den klassischen Stadtführungen sind dabei die kulinarischen Stadtrundgänge, die in lockerer Atmosphäre Stadtgeschichte und Geschichten mit kulinarischen Highlights verbinden.

Dieses Angebot, individuell auf die Wünsche der Gäste zugeschnitten, gibt es nicht nur in der Landeshauptstadt Saarbrücken, sondern auch in Saarlouis, St. Wendel oder Blieskastel. In Saarbrücken, der ersten Fair Trade Stadt in Deutschland, wird eine Führung angeboten, die einen neuen Blick auf die Stadt und unser Konsumverhalten wirft: Die Gästeführerin Gabriele Sauer lädt zu einem kulinarischen Stadtrundgang ganz im Zeichen des fairen Handels und der regionalen Produktion von Lebensmitteln ein. Eine echte Fair-Führung, bei der das leibliche Wohl aller im Fokus steht. Im Umwelt- und Freizeitzentrum Finkenrech in Eppelborn-Dirmingen erfährt man bei der Gästeführerin Agnes Schmal, wie Gundermann, Knoblauchrauke und Guter Heinrich aussehen, riechen und schmecken. Mit wilden und zahmen Kräutern werden in Workshops leckere Salate und andere Köstlichkeiten zubereitet, und Kinder erleben in Finkis Küchenwerkstatt, wie gut Erntefrisches aus dem Bauerngarten schmeckt oder wie aus Getreidekörnern duftende Brötchen werden. Auch Gewandführungen erfreuen sich immer größerer

Beliebtheit. In Ottweiler gibt es mit Dieter Schmitt eine kulinarische Altstadtführung: mit dem Schankwirt Dietrich zu Ottweiler „Futtern wie bei Luthern“. Unter diesem Titel ist die kurzweilige Führung direkt beim Gästeführer buchbar. Auf der Speisekarte steht ein üppiges Mahl aus Teigwaren, Fisch oder Fleisch sowie Gemüsebeilagen aus der Zeit des ausgehenden Mittelalters, gewürzt mit deftigen Sprüchen des genussliebenden Reformators. Wer noch nie Mulsum, den süßen Gewürzwein der Römer, probiert hat, kann dies in der römischen Villa in Borg stilvoll nachholen. Die dortige Taverne lädt ein, die Köstlichkeiten der römischen Küche zu erkunden. Ein geführter Rundgang durch das Anwesen eines reichen Römers mit seinen Repräsentationsräumen, einem Badehaus, dem Kräutergarten und der Bäckerei geben einen Einblick in das römische Leben in der Provinz. In den Landkreisen des Saarlandes finden zudem das ganze Jahr über kulinarische Themenwochen statt, mit Führungen, Genussmärkten und weiteren vielfältigen Veranstaltungen für Jung und Alt. Die Tourismus Zentrale Saarland kann mit einer Reihe von Genuss-Attraktionen, verteilt im ganzen Land, aufwarten. Unter www.genuss.saarland sind für interessierte Leser entsprechende Angebote rund um das Thema Kulinarik zusammengefasst: Ein Restaurantführer lässt Vorfreude auf genüssliche Urlaubserlebnisse aufkommen, ob Sterneküche oder ländlich rustikal, für jeden Geschmack und für jeden Geldbeutel ist etwas dabei. Und wer nicht genug bekommen kann von der saarländischen Kochkunst, findet hier auch Rezepte der landestypisch traditionellen Küche zum Nachkochen. ■

Gabriele Sauer, Saarland Gästeführer/innen e.V.
www.saarland-gaestefuehrer.de



Bildrechte: Gabriele Sauer, Anika Meyer

Pikantes und Amüsantes Schwäbische Landpartie

Lernen Sie Kirchheim unter Teck auf die schmackhafte Art kennen: Bei einem unterhaltsamen Rundgang durch die historische Altstadt erwartet Sie ein regionales Dreigängemenü in drei ausgewählten Kirchheimer Traditionslokalen. Die Wege zwischen den einzelnen Gängen sind gewürzt mit pikanten Geschichten und Histörchen aus Kirchheims Vergangenheit. Sie erfahren an diesem Abend, in welcher Kirchheimer Gaststätte die erste Pizza gebacken wurde oder warum die spätere Queen Mary der Teckstadt einen Besuch abstattete. Die Stadtführerinnen Maria Stollmeier und Regine Grünzweig wissen um delikate Begebenheiten wie etwa die amourösen Abenteuer des Herzogs Carl Eugen. Bei diesen spielte anscheinend die Farbe der Schuhe eine wichtige Rolle. Außerdem erfahren die Besucher im Rahmen der Führung, wie es früher um die Hygiene in Kirchheim unter Teck bestellt war. Bei den schmackhaften Stationen lernen die Gäste gleichermaßen die italienische Seele Kirchheims und die Gründlichkeit von schwäbischem Handwerk kennen. Sie können sich bei der rund dreistündigen Tour durch die charmante Fachwerkstadt auf kulinarische Leckerbissen freuen. www.kirchheim-teck.de/Kulinarische-Tour

Brot und Wein

Eingebettet zwischen zwei Bergvorsprüngen liegt inmitten von Streuobstwiesen und Weinbergen der reizvolle Kurort Beuren mit seiner bekannten Panorama-Therme. In dem lebenswerten Dorf hat sich ein kleiner, aber feiner historischer Stadtkern erhalten. Davon und über die jahrtausendealte kulinarische Partnerschaft von Brot und Wein erfahren Sie mehr bei einem interessanten und vergnüglichen Nachmittag mit Spaziergang durch den Ort mit Kirche und Kelter bis zu den Weinbergen von Beuren. Beginnend mit der Besichtigung eines Backhauses aus der Zeit um 1840 führt der Weg zur Ortsmitte mit der Nikolauskirche, in der es besondere Kleinode zu entdecken gibt. Das Gemälde vom Ölberg ist ein überregional bedeutendes Werk der Spätgotik mit lebensgroßen Steinfiguren. Auf dem weiteren Weg geht es an der Beuren Kelter vorbei, bis schließlich ein kleiner Fußpfad in die Weinberge führt. Hier können Sie sie schmecken, die gelungene Partnerschaft: Mit Genuss ein Glas Wein trinken, dazu frisch duftendes Brot und den Blick über die Weinberge schweifen lassen – das ist auch Genuss für die Seele!



Ein bieriger AlbTraufgang

Buchenwälder, Kalkfelsen, Aussichtspunkte und dazu regionale ProBiererla! Einladung zu einer Nachmittagswanderung der „leckeren“ Art. Alle Wanderfreunde, die auch mal ein gutes Bier beim Wandern vertragen, sollten diesen Traufrundgang in ihrem Kalender vormerken. Auf einer rund acht Kilometer langen Nachmittagsrunde werden wir in den Genuss kommen, regionale Biere in fröhlicher Wandergesellschaft entlang des wunderschönen Albtraufs zu verkosten. Es gibt Interessantes über die Herstellung von Bier sowie den regionalen Anbau der Bierzutaten zu erfahren. Biosphärenbier aus Biosphärengetreide kann bei unserem Event erwandert und verkostet werden. Ein nachmittagfüllender Genuss auf Schusters Rappen bringt Ihnen das Grundnahrungsmittel Bier näher. Weitere ProBiererla und Fingerfood zum Thema Bier runden diesen Nachmittag bei einem gemütlichen Beisammensein ab. ■

Christel Mühlhäuser, Maria Stollmeier
www.schwaebische-landpartie.de



Bildrechte: Torsten Wenzler

Essen wie die alten Römer Straubing

Ein besonderes Schatzkästlein ist das Gäubodenmuseum Straubing, im Herzen des bayerischen Gäubodens. „Zeitreise“ nennen die beiden Gästeführerinnen und Museumspädagoginnen Birgit Gigler und Ruth Blechschmidt ihre außergewöhnlichen interaktiven Erlebnisführungen, bei denen sie ihre kleinen und großen Gäste besonders auch kulinarisch in verschiedene geschichtliche



wohl einst in der Villa des Kommandanten des Kastells Sorviodurum zu, wo der Chef sein Mahl im Liegen einnehmen konnte, die Frauen sitzen und die Kinder stehen mussten. Beim Nachempfinden einer Menüfolge nach Lucullus wird in einer Reibschale die Vorspeise Moretum zubereitet, auch werden diverse erlesene Speisen serviert, welche erst die Römer hier bei uns eingeführt haben. Natürlich



Bildrechte: Birgit Gigler

Epochen entführen. Zuerst können die zu meist jungen Museumsbesucher in Kleidung und Schmuck der jeweils ausgewählten Epoche schlüpfen und damit natürlich auch in eine bestimmte Rolle, was immer ganz besonders viel Spaß und Freude bereitet. Mit allen Sinnen wird nun eifrig diese Epoche erkundet, wobei viele authentische Scherben und Werkzeuge früherer Epochen des Gäubodens, Repliken und Anschauungsmaterial von Hand zu Hand gehen und helfen, Geschichte wortwörtlich zu begreifen. In der Steinzeit und Bronzezeit mahlen die kleinen Geschichtsbegeisterten in einer Reibschale Emmer und probieren harte Steinzeitfladen mit frischem Ziegenkäse. Dazu gibt es verschiedene Wildbeeren, eigenhändig mit Silexklingen geschnittene Apfelstückchen und zwischen Steinen aufgeklöpfte Haselnüsse. Die in den Vitrinen ausgestellten Gefäße verraten, dass mit der Vielfalt der Formen wohl auch das kulinarische Angebot von Epoche zu Epoche reichhaltiger geworden war. Hatte die Kelten schon feinen Schinken und Met auf bemalten Tellern, so brachten die Römer den meisten Luxus an die Donau. Kleine römische Soldaten packen ihr Marschgepäck mit Zutaten für Puls, Gemüse, zweifachgebäckenes Brot, den Zwieback, und die damaligen syrischen Soldaten fügen noch 3 Datteln pro Tag dazu. Weitaus luxuriöser ging es

war einst auch das Brot eine wichtige Speise. Alles wird während eines solchen Römermenüs von den jungen Museumsbesuchern mit großem Appetit verspeist, sogar Frösche und Haselmäuse, diese jedoch, etwas nachempfunden, von einer Gummibärchenfirma. Einst exotisches Obst wie Weintrauben, Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Kirschen sowie kleine Kuchen und Plätzchen runden das üppige Mahl ab. Erwachsene bekommen dazu den römischen Würzwein Mulsum oder Elblingwein gereicht, den die Römer nördlich der Alpen anbauten. Nach dem Mahl wird in der Römerabteilung unter anderem den Fragen nachgegangen, welche Speisen wohl in welchen Gefäßen und mit welchen Gerätschaften zubereitet, serviert und gegessen worden sein könnten? Alle Teilnehmer schauen sich besonders interessiert um und sprudeln nur so von Ideen. Diese Diskussion der Museumsbesucher ist immer derart lebhaft, dass Birgit Gigler und Ruth Blechschmidt jedes Mal aufs Neue erstaunt sind, wie über den Genuss der Speisen umfassendes Wissen wortwörtlich angefuttert werden kann. So kann Liebe zur Geschichte auch durch den Magen gehen! Das Programm und weitere Auskünfte: Gäubodenmuseum Straubing, www.gaubodenmuseum.de. ■

Birgit Gigler / Ruth Blechschmidt,
IG Kultur- und Naturführer Straubing
www.bvkd.org

Weingenuß Südpfalz



Die Interessengemeinschaft „Südpfalz Gästeführer – grenzenlos“ stellt beispielhaft für die Genussregion kulinarische Führungen vor, bei denen auch der für die Region typische Weingenuß nicht zu kurz kommen darf.

Landau/Pfalz: Saumagen Tour

Für alle, die schon immer mal dieses Lieblingsgericht der Pfälzer, den Saumagen, probieren wollten, bietet sich hier die passende Gelegenheit. Bei einer Führung durch die Landauer Altstadt wird nicht nur die Geschichte der Stadt erzählt, sondern auch eine Einführung in die Esskultur der Pfalz gegeben. Abschließend geht es zu einem gemeinsamen Saumagen-Essen in eine typische Pfälzer Weinstube. www.stadtfuehrung-landau.de

Edenkoben/Weinstraße:

In Vino ... Wer? Wie? Was?

Weinsensorische Führung mit korrespondierenden Häppchen. Antworten zu allen Fragen rund um den Pfälzer Wein gibt es bei einem Spaziergang durch die Weinberge unterhalb der eindrucksvollen Kulisse des Pfälzerwaldes mit seinen geschichtsträchtigen Burgen und Schlössern. An besonderen Rastplätzen werden die Teilnehmer bei einem Gläschen erlesenen Weins in die Geschichte der Region entführt. Geboten wird Genuss mit kleinen Köstlichkeiten für alle Sinne im königlichen Garten Eden der Pfalz.

Bayern & Pfalz – Gott erhalt's! – Mit dem Bollerwagen unterwegs

Interessierte in Sachen Kunst, Kultur und Wein werden auf einer 4 km Rundtour Edenkoben – Rhodt begleitet. Thematisiert wird insbesondere die Dynastie der Wittelsbacher, der mit Herzog Ludwig I. vor 800 Jahren die Pfalzgrafenwürde übertragen wurde. Seitdem

prägte dieses Adelsgeschlecht nicht nur unsere Region. Weithin sichtbare Spuren hinterließ der allgegenwärtige König Ludwig I. von Bayern vor allem durch den Bau seiner Villa Ludwigshöhe oberhalb von Edenkoben. Unterwegs nach Rhodt werden allerlei Geschichten und Anekdoten aus dem Leben bei Hofe zu Gehör gebracht und auch der Gaumen wird mit kleinen Erfrischungen und Leckereien verführt. Dabei wird auch die Frage erörtert, woher der bayerische „Lewwerkees“ kommt. Zurück in Edenkoben gibt es abschließend für „gebührieliches Benehmen im Königreich Pfalz“ bei Kaffee und Prinzregententorte eine Urkunde. www.edenkoben.de und www.gaestefuehrer.edenkoben.de

Weitere Kulinarische Führungsangebote aus der Region Südpfalz sind u.a.:

Mandelblütenspaziergänge im März, Weinfestführungen zur Weinlesezeit im August und September, Kastanien- („Keschde“-) Führungen im Oktober sowie jederzeit

Weinproben in der gewünschten Anzahl der Weine (1–5-teilig) mit oder ohne Pfälzer Vesper (Hausmacher „Lewwer- un Grieweworscht“ auf Bauernbrot). ■

www.bad-bergzaberner-land.de
www.gaestefuehrer.edenkoben.de
www.gaestefuehrungen-suedliche-weinstrasse.de
www.germersheim.eu
www.landau-mit-alien-sinnen-geniessen.de
www.maikammer-erlebnisland.de
www.trifelsland.de

Jutta Grünenwald und Martina Roth,
Südpfalz Gästeführer grenzenlos



Bildrechte: Rathaus der Stadt Edenkoben

Mehr als deftig und reichlich Südwestfalen



Bildrechte: Kulinarik@wurm0039.jpg

Deftig und reichlich essen die Südwestfalen, so heißt es. Ein saftiges Krüstchen zur Mittagszeit, Knochenschinken und Hausmacher-Wurst zum Abendbrot, dazu ein erfrischendes Bier. Stimmt alles, doch die Regionen haben noch viel mehr Genuss zu bieten. Denn die klimatischen Bedingungen von Sauerland und Siegerland-Wittgenstein bringen eine Vielfalt an kulinarischen Produkten hervor, köstlichen Kuhmilch-Käse zum Beispiel. Auf den Teller kommen Fische aus zahlreichen heimischen Seen, Flüssen und Bächen sowie Wild aus den großen Wäldern, oft gewürzt mit Kräutern aus der Umgebung. Alles in allem eine beeindruckende und wohlschmeckende Vielfalt, die es zu erkunden gilt. Hierbei helfen dann gern die ortskundigen Kulturlandschaftsführer/innen des Netzwerks „Landschaft lesen lernen in Südwestfalen“, welches sein Wirkungsfeld im Sauerland, in Siegerland-Wittgenstein und in der Stadt Hagen hat.

„In unserem Netzwerk haben wir es uns zum Ziel gesetzt, sowohl Gästen als auch Einheimischen mit besonderen Geschichten die Natur, die lebendige Tradition und die Kultur Südwestfalens näherzubringen“, erläutert Vorsitzende Sabine Risse. Einen besonderen Schwerpunkt bilden Führungen mit einer herzhaft-genüßlichen Komponente: So helfen beispielsweise „Kräuterhexen“ im Sauerland und im Großraum Hagen mit geführten Touren durch Flora und Fauna dabei, das Bewusstsein für die wohlschmeckenden Kleinigkeiten am Wegesrand zu schärfen. Denn die heimischen Wildkräuter sind nur noch wenigen Menschen bekannt und werden auf einem spannenden Rundgang durch die Natur von echten Spezialistinnen eingehend erläutert. Sich Zeit zu nehmen, um die einzelnen Pflanzen zu betrachten, sie zu fühlen, daran zu riechen und sie sich zum Abschluss sogar schmecken zu lassen, hat auf den geführten Touren durch Teile des Sauerlandes und Hagens absolute Priorität. Und ganz nebenbei erleben die Teilnehmer die landschaftliche Vielfalt der Wälder und natürlich blühenden Wiesen.

Wer sich auch unterwegs schon an den zahlreichen Leckereien der Region erfreuen möchte, kann im Sauerland und in Siegerland-Wittgenstein auch Kultur und kulinarischen Genuss verbinden: Wie wäre es beispielweise mit einer kulinarischen Stadtführung, bei der nicht nur der Wissensdurst, sondern auch der Appetit gestillt wird, wenn an unterschiedlichen Stationen heimische Spezialitäten kredenzt werden? „Die Kombination aus den spannenden Erzählungen des Stadtführers und dem Essen der unterschiedlichsten Gerichte lassen die Tour zu einem unvergesslichen Erlebnis werden“, weiß Sabine Risse. So kann Schritt für Schritt die Region mit allen Sinnen genossen werden. Vor allem weil es vielerorts in Südwestfalen heißt „Frisch auf den Tisch“, denn hier legen die Köche besonderen Wert auf regionale Produkte. So servieren viele Gastronomen hausgemachte Wurst- und Schinkenspezialitäten, vornehmlich vom Wild aus den heimischen Wäldern. Unterschiedliche Kartoffelvariationen, gewürzt mit selbst gesammelten Kräutern, und verschiedene Pilzsorten runden das kulinarische Angebot ab.



Bildrechte: Kulinarik@wurm0026.jpg

Und nicht zu vergessen: Drei Biermarken von Weltruhm werden in Südwestfalen gebraut! Hinzu kommen viele kleine Land- und Hausbrauereien und Spezialitäten-Brennereien, die das kühle Blonde frisch gezapft servieren. Denn wie kann man eine Wanderung besser ausklingen lassen als mit einem Bier vom Fass? ■

Sabine Risse, *Landschaft lesen lernen in Südwestfalen – Netzwerk Kulturlandschaftsführer/innen e.V.*
www.landschaftlesenlernen.de

Die Pfalz hören, riechen, fühlen, schmecken Südwestpfalz

Auf traumhaften Pfaden die Südwestpfalz erkunden: Das ist das Motto der Südwestpfalz Gästeführer IG. Wir laden nicht nur zum Träumen ein, sondern auch zum Genuss für alle Sinne. Auch nach elf Jahren unserer Tätigkeit ist der Trend zu multisensorischen Erlebnissen ungebrochen, vor allem weil man besonders die Pfalz hören, riechen, fühlen und vor allen Dingen schmecken kann – und das zu jeder Jahreszeit. Was gibt es Spannenderes, als in der Natur unterwegs zu sein und Kräuter und Pflänzchen kennenzulernen? Der Duft der frischen Kräuter – unvergleichlich. Im Anschluss werden die gesammelten Pflanzenschatze zum Genießen verzehrt. Unsere beliebten Kräuterführungen bieten immer etwas zum Naschen und Verkosten. Wer auf den Spuren der sagenumwobenen „Elwetritschen“ wandelt, kann, sofern er Glück hat und sich an die Anweisungen des erfahrenen Professors und der Jägerin hält, einige der seltenen Windeier kosten. Die Führungen auf mittelalterlichen Burgen gewähren Einblicke in das Leben vor langer Zeit – und natürlich zeigen sich die Burgherrinnen und -herren großzügig und öffnen die Burgtür für die Besucher. Manch einer wundert sich, was im Mittelalter auf dem Speisezettel stand und was nicht. Führungen rund um Pfälzer Kostlichkeiten erschließen rustikale Genusswelten, z.B. rund um die Lewwerworscht, und finden regen Anklang. Seit mehreren Jahren veranstaltet Anke Vogel einen kulinarischen Abendspaziergang durch Rodalben/Pfalz. Die Teammitglieder spielen und erklären mit viel Humor und fundiertem Fachwissen die örtlichen „Geschichten und Begebenheiten“ der vergangenen Zeiten. Breit gefächert sind auch die Themen



an diesem vernünftigen Abend: das frühere Schulwesen, die Anfänge der Hygiene, jüdische und französische Begriffe in der Pfälzer Sprache, die amüsante Historie des Wasserwerkes, die Schrecken der Kriegsjahre, wie die Wirtschaften zu ihren Schildern gekommen sind, und schließlich auch, was denn nun eine „Grünesputsche Fraa“ ist. Nach einem Begrüßungssekt geht der Spaziergang zum ersten Restaurant für eine Spezialität der besonderen Klasse. Es gibt eine Rosette vom Hirschschinken mit Feigenfrischkäse im Schokoladenkorb an einem Salatbou-



Bildrechte: Bernd Schwarz, Steffen Schäfer / Team Südwestpfalz Gästeführer IG

quet mit Trauben-Schokoladen-Vinaigrette. Dazu gibt es natürlich hausgebackene Salatwaffeln und Baguette. Die Kombination macht's! Nach einer Pause zieht die Gruppe weiter zum nächsten Lokal, um auch dort eine regionale Spezialität zu verköstigen. Es gibt zart geschmorte Schweinebäckchen an Grünesputsche-Ragout. Dazu natürlich ein

Jaköbche, eine besondere regionale Biersorte, welche aus einem Glasstiefel getrunken wird. Dies muss man lernen und können. Der kulinarische Nachtisch wird nach dem Aufsuchen einer dritten Gaststätte dann zum abschließenden Höhepunkt des Abends. Bei Kaffee und „Allerlei Süßes“, einem Potpourri aus leckeren Kleinigkeiten, lassen Gäste und Akteure die erlebnisreiche Führung Revue passieren. Die Theatergruppe der Gästeführer (M.I.S.T. – Mord, Intrigen, Schurkerei und Tod) bietet nun schon mit dem 7. Stück ein Krimidinner der besonderen Art. Die historischen Stücke werden mit Witz und Charme präsentiert und mit eine Prise Lokalkolorit gewürzt. Kuchems Brauhaus verwöhnt dabei den Gaumen. Die Krimidinner werden sehr gerne und immer häufiger auch für Privatveranstaltungen gebucht. ■

Anke Vogel, Vera Ulrich,
 Team Südwestpfalz Gästeführer IG
www.g-ig.de

Gastronomie für die Sylter Tafel Sylt



Sogar am nördlichsten Punkt der Republik, der Nordseeinsel Sylt, wird man fündig. Hier arbeitet die Dipl. Geografin Silke von Bremen seit 20 Jahren hauptberuflich als Gästeführerin, nachdem sie in den Jahren davor das Heimatmuseum der Insel betreut hat. „Silke von Bremen gilt als die Syltkennerin schlechthin, einen Ruf, den sich die Diplomgeographin mit viel Hingabe und zahllosen Stunden im Archiv erarbeitet hat, mehr noch mit ihrer unnachahmlichen Art des Story-Telling: kenntnisreich, lebendig, humorvoll, unterhaltsam, aber auch sehr ernsthaft.“ So beschrieb Bärbel Holzberg in dem renommierten Journal „Gate to Travel“ unlängst die Sylter Gästeführerin. In der Saison – von Ostern bis Oktober – finden ihre regelmäßigen öffentlichen Führungen an unterschiedlichsten Inselorten statt und lassen sich bequem von zu Hause übers Internet buchen. Auf die Frage, was ihre beliebtesten Rundgänge sind, erfährt man von dem bemerkenswerten Living-History-Projekt, das alle zwei Jahre in Keitum aufgeführt wird. Mit ehrenamtlich agierenden Schauspielern wird die Geschichte des einstigen Hauptortes der Insel nicht nur erzählt, sondern der Zuschauer taucht in



Bildrechte: Silke von Bremen

das Leben der früheren Bewohner ein, das alles andere als goldig war. Dafür hat Silke von Bremen unterschiedlichste historische Sylt-Biografien erforscht und lässt die Menschen sozusagen auferstehen und aus ihrem Leben berichten. Ein Teil des Erlöses fließt dabei in heimatkundliche Projekte, die der Gruppe wichtig sind (Infos unter: www.living-history-sylt.de). Mit ihren kulinarischen Rundgängen durch Keitum, Kampen oder Westerland, die ausschließlich an festen Terminen stattfinden, unterstützt sie beispielsweise die Sylter Tafel. „Wir futtern uns auf den Rundgängen so durch“, lacht sie, „damit andere was zu essen haben. Ich bin total dankbar, dass so viele tolle Gastronomen dieses Projekt unterstützen.“ Zu diesen gehören Sterneköche wie Johannes King vom Söl'ring Hof oder Alexandro Pape vom Munkmarscher Fährhaus genauso wie Szenelokale oder kleine Bäckereien, Crêpes-Stände oder Bierkneipen. Die Gäste sind von diesem Angebot nicht nur begeistert, sondern oft verblüfft, was es bedeutet, auf Sylt Gastronom zu sein. Denn zum Konzept gehört auch, dass die Gastronomen die Teilnehmer/innen des Rundgangs begrüßen und ihnen von ihrer Arbeit erzählen. Oft ist sie erstaunt darüber, welches Bild manche Gäste von der Insel haben und sich nicht vorstellen können, dass es auch hier Altersarmut oder andere Not gibt. „Wir bedienen in unserer Sylt-Werbung ja auch gerne das Klischee ‚reich, jung und sexy‘, aber Wirklichkeit und Werbung haben ja selten dieselben Eltern. Und jede Gesellschaft benötigt ehrenamtliches Engagement, damit das Sozialgefüge nicht in Schräglage gerät.“ Einer der Gründe, warum sie sich immer wieder einsetzt und beispielsweise für Sylter Schüler und Kindergartenkinder kostenlose Touren anbietet. „Menschen, die keine Möglichkeit bekommen, Vergangenheit zu begreifen, werden kaum eine Vorstellung von Zukunft entwickeln können. In seinem Buch mit dem sinnigen Titel „Heimatmuseum“ sagt Siegfried Lenz ganz deutlich, dass Weltkunde mit Heimatkunde beginnt.“ Wer in kleinem Kreis mit Silke von Bremen unterwegs sein möchte, erreicht sie über www.guideaufsynt.de. Unterhaltung, Wissensvermittlung und gute Stimmung sind garantiert. ■

Silke von Bremen, Sylt
www.guideaufsynt.de

Genuss an der Mosel seit der Antike Trier



Die Moselregion wird schon seit über 2.000 Jahren über die Rhône und Saône vom Mittelmeerraum beeinflusst. Dazu bietet das beschauliche Tal mit seinen zahlreichen Flussschleifen selber ein mediterranes Mikroklima und die passenden Früchte dazu, wie z.B. den Wein, Feigen, Maronen und unterschiedliche Kräuter. Was heute an vielen Orten als etwas Besonderes gilt, hat hier eine lange Tradition. Schon die Römer kultivierten die Weinberge und importierten besondere Speisen und Rezepte aus ihrer südlichen Heimat. Wie Funde beweisen, fanden selbst Austern schon in der Antike ihren Weg über die großartigen römischen Straßen nach Trier. Das älteste erhaltene Kochbuch aus dieser Zeit stammt vom großen Gourmet Marcus Gavius Apicius und gibt uns Einblicke in die altertümlichen Gewürze, Speisen und Getränke. Nach wie vor steht das Thema Genuss in allen Facetten an der Mosel so sehr im Vordergrund, dass die Region fast schon zum Synonym dafür geworden ist. Woher kommt dies? Vielleicht ist es die lange Tradition, dass schon seit der Antike hier der Gaumenkitzel auf die Spitze getrieben wurde. Viele römische Gerichte, beispielsweise die „Lukanischen Würstchen“, sind überliefert worden und einige Restaurants bieten sie ihren Gästen zum Probieren an. Auch ein typisches Getränk der Römer kann man hier finden: das Mulsum, eine Weinspezialität, die, mit Honig und Gewürzen verfeinert, als Aperitif oder Digestif gereicht werden kann. Bestimmt ist es auch der hervorragende Wein der Region, der fast zu jedem Gang

den passenden Tropfen bietet. Sicherlich ist es aber die Vielfalt und Lieblichkeit der Landschaft, welche eine der reichsten Genussregionen der Welt geschaffen hat. Durch die Verschmelzung verschiedener Kulturen sind hier im Durchgangsraum wahre Oasen der gehobenen Küche entstanden. Bei der grenzüberschreitenden Betrachtung des SaarLorLux-Raumes findet sich hier die höchste Dichte hervorragender Küchen in ganz Europa. Beiderseits der Mosel, sowohl in Luxemburg und Lothringen als auch im Saarland oder in Rheinland-Pfalz, wurden viele regionale und historische Gerichte neu interpretiert und deren Ideen in alle Welt exportiert. Wir nennen sie einfach „Mosel-Tapas“. Der Gourmet hat letztendlich die Qual der Wahl und es ist – zugegeben – manchmal nicht einfach, sich einen guten Überblick zu verschaffen bzw. aus dem großen Angebot das persönlich Passende auszuwählen. Dieser Umstand ist uns Mitgliedern des Vereins der Gästeführer Trier und Region e.V. sehr bekannt und wir stellen uns gerne auf unsere Besucher ein, bei Bedarf auch mit privatem Chauffeurdienst oder Busreise in die gesamte Großregion. Selbstverständlich haben wir auch genussvolle Spezialführungen mit im Programm. Die „Weinerlebnisführungen“ oder der „Kulinarische Stadtrundgang“ in Trier bieten sowohl dem Weinkenner als auch bei Familien- oder Firmenfeier einen abwechslungsreichen Rahmen. Je nach Gusto sind ganz individuelle Touren möglich bis hin zu einem privaten Rundgang mit Jenny Marx, Kaiserin Helena und Adelheid von Besselich im Rahmen der Kostümführung „Dreij Trierer Mädercher“. ■

Tillmann Otto, Verein der Gästeführer Trier und Region e.V.

www.vgt-trier.de



Bildrechte: Till Otto slowMosel, Carmen Müller

Ein Menü in sieben Stationen Weimar



Stracke und Brot. Cidre und Wein. Käse, Klöße, Kuchenplatten... Schon über 1.000 Teilnehmer hat Petra Venske mit ihren kulinarischen Rundgängen durch Weimar und Erfurt begeistert. In jeweils drei Stunden führen die sorgfältig komponierten Touren durch die berühmten Städte und ihre Geschichte. Sieben kulinarische Zwischenstopps ergänzen das Gesehene und Gehörte. „In ihren Gaststuben, Küchen und Kellern spiegelt sich der Charakter einer Stadt“, meint die thüringische Unternehmerin. Dabei macht gerade der Mix aus bodenständigen Selbstverständlichkeiten, neu interpretierten Traditionen und Köstlichkeiten aus aller Welt die beiden thüringischen Städte so anziehend. Das neueste Projekt sind kulturell-kulinarische Radtouren. Mit dem E-Bike schafft jeder und jede eine Tagestour durch die reizvollen Hügellandschaften in der Weimarer Umgebung. Und natürlich spielt auch auf dem Land, wo viele leckere Köstlichkeiten hergestellt werden, die Kulinarik eine große Rolle. So stehen neben

romantischen Dörfern, weiten Blicken, Geschichten und Geschichte auch Ziegenkäse, Wurst, Fisch und Wein auf dem Programm. Ob zu Fuß oder mit dem Rad – mit Lokaltermin wird jede Tour zu einer erlebnisreichen Reise im Kleinen.

Die kulinarische Vielfalt Thüringens

Siebzehn vorzügliche Stationen runden geschmackvoll die Geschichte, die Architektur und kleine Anekdoten der Stadt ab. Weinbau und Bierherstellung, Süßes und Saures, Kräuter und Gewürze kommen bei diesem erlebten Stadtrundgang nicht zu kurz. Zu jeder Jahreszeit und abhängig der Gruppengröße variiert Diana Schmidt ihren kulinarischen Stadtrundgang: So baut sie für jeden einen individuellen, hedonistischen Rundgang zusammen. Wir begeben uns auf eine außergewöhnliche Zeitreise in der Klassikerstadt Weimar, in Erfurt oder in die Weinberge der Saale-Unstrut. Die verlockende Landschaft Thüringens lernen Sie während einer Weinbergwanderung am besten kennen. Bei einer anschließenden Besichtigung des Weinkellers erfahren Sie, was bei der Gärung passiert und wie die Aromen im Wein erhalten bleiben. Während der Brotmahlzeit probieren Sie verschiedene Weine. Zum Abschluss egal welcher wohlschmeckenden Führung erhalten Sie eine sinnenspendende Überraschung, an die Sie ihr Leben lang denken werden. ■

Petra Venske, Diana Schmidt,
Verein der Stadtführer Weimars e.V.
www.weimar-tourist.de/stadtfuehrerverein



Bildrechte: Petra Venske, Diana Schmidt / Verein der Stadtführer Weimars e.V.

Für Rieslingfreunde das „Tor zum Rheingau“ Wiesbaden

Von Traditionsgeschäften wie dem Kaffeehaus „Maldaner“ oder der Chocolateria Kunder, über exotische Restaurants in der Nerostraße bis hin zu unzähligen Szene-Cafés: Im Westend bietet Wiesbaden für jeden Kulinarik-Begeisterten etwas ganz Besonderes. Veranstaltungen wie die Rheingauer Weinwoche, das Wilhelmstraßenfest, das Stadtfest oder der Sternschuppen Markt laden dazu ein, die kulinarische Vielfalt von Wiesbaden zu genießen. Weingeographisch gehört Wiesbaden zum Anbaugebiet Rheingau und begrüßt als „Tor zum Rheingau“ Rieslingfreunde zu einem einzigartigen Weinerlebnis in der hessischen Landeshauptstadt. Auch die traditionsreiche weltberühmte Sektellerei Henckell & Co. hat ihren Firmensitz in Wiesbaden. Im historischen Stammhaus kann man etwas über die Sektproduktion lernen und das prickelnde Getränk verkosten. Ein besonderes Highlight für Weinfreunde bietet die Führung „Exklusive Weinprobe Neroberg“ auf dem unter Denkmalschutz stehenden Weinberg auf Wiesbadens Hausberg. Der exklusive Zugang auf den nicht-öffentlichen „Wingert“ der Hessischen Staatsweingüter Kloster Eberbach verschafft den Führungsteilnehmern einen spannenden Einblick in den Weinbau. Der exponiert liegende Südhang wird hauptsächlich für den Anbau des Rheingauer Rieslings genutzt. Bei der Weinprobe über den Dächern der Stadt hat man einen einzigartigen Ausblick. Als kleine Erinnerung an diese außergewöhnliche Weinprobe erhalten die Teilnehmer ein Weinglas als Souvenir zum Mitnehmen. Die „Kulinarisch-kulturelle Stadtführung“ durch Wiesbaden ist ein weiteres Highlight für alle Gourmet-Freunde. Neben interessanten Geschichten über die beeindruckende Architektur und wissenswerten Details über die Historie der Landeshauptstadt können sich die Teilnehmer auf kleine kulinarische Köstlichkeiten an verschiedenen Stationen in der Stadt freuen. Bis zu sieben Kostproben halten ausgewählte inhabergeführte Betriebe für die Teilnehmer des Rundgangs bereit. Der Rundgang bietet die perfekte Möglichkeit, die Stadt von einer besonderen Seite kennenzulernen. Ein Stadtrundgang durch Wiesbaden bekommt in der Vorweihnachtszeit durch den Sternschuppen Markt eine ganz besonders festliche Note. Eingebettet in die malerische Kulisse zwischen Rathaus, Stadtschloss und Marktkirche bietet der Markt eindrucksvolle Handwerkskunst, schöne Geschenkideen und



Accessoires zum Weihnachtsfest. Süße Leckereien, winterliche Spezialitäten und Getränke für Groß und Klein sorgen für das leibliche Wohl und eine vorweihnachtliche Atmosphäre an den kalten Tagen. Das vielfältige Angebot an Speisen besteht beispielsweise aus Wildspezialitäten, Kaiserschmarren, Suppen, Grillspezialitäten oder Kartoffelpuffern. Winzer-Glühwein, der unter anderem an der Weihnachtspyramide an der Marktkirche zu erhalten ist, darf natürlich auch nicht fehlen.

Gästeführerverband Wiesbaden und
Wiesbaden Marketing GmbH
www.gaestefuehrer-wiesbaden.de



Bildrechte: Wiesbaden Marketing GmbH, Uwe Stotz

Kräuterwanderungen zum richtigen Zeitpunkt Wiligrad



Wiligrad liegt vor den Toren Schwerins, in der kleinen Gemeinde Lübstorf in den Tiefen des Lübstorfer Forstes, nahe am Steilufer des Schweriner Sees. Das einzigartige Schlossensemble mit seinem Wirtschaftsgebäude, seinen Stallungen, seinen Wohneinheiten und seinem Schloss im Stile der Mecklenburgischen Renaissance wurde auf Befehl seiner Hoheit Johann Albrecht, Herzog zu Mecklenburg, in nur drei Jahren bis 1898 errichtet. Von 1897–1901 war der Herzog Regent des Großherzogtums Mecklenburg-Schwerin, später Regent des Herzogtums Braunschweig. Über 200 Hektar misst der Park und liegt harmonisch eingebettet im zirka 1.200 Hektar großen Buchenwald. Inmitten dieser schönen Landschaft veranstalten die Mitglieder der Interessengemeinschaft Schlossensemble Wiligrad jedes Jahr Kräuterwanderungen, meist nur im Mai und Juni, denn dann haben die Kräuter den richtigen Geschmack, den richtigen Biss, das richtige Aroma und die

besten Vitamine. Der Wald, der wildromantische Schlosspark, birgt wunderbare Freiräume in sich, in denen sich Stress und Hektik in Heiterkeit und Gelassenheit verwandeln. Einem Menübuch mit handgeschriebenen Notizen der Köchin aus der Schlossküche aus dem Jahre 1906/1907 und einem Kräuterbüchlein aus dem Jahre 1934, einem Zufallsfund, haben wir es zu verdanken, dass wir näheren Einblick in die Pflanzen- und Tierwelt in Wiligrad erhielten. Zum Fisch wurde Dill- oder Liebstöckelsoße gereicht, zum Salat eine Kräutersoße mit Pimpinelle. Der Herzog bekam den geliebten Sauerampfersalat oder daraus Suppe zubereitet. Die genannten Kräuter und noch einige mehr werden immer gern gepflückt. Alle Kräuter finden nach der Kräuterführung den richtigen Topf. So entstehen gleich anschließend nach der Wanderung leckere Gerichte mit Wildpflanzen. Frisch aus der Natur kommt auch unser Waldmeister – daraus entsteht der Wiligrader Waldmeistersirup, der allerdings nichts mit dem Kaufhallensirup gemein hat. Wir verwenden nur Wasser, Waldmeister und Zucker! Mit Walderdbeeren dekorierten „süßen Quark“ kennt kaum noch jemand. Quark mit Bärlauch, Giersch oder Brennnesseln, garniert mit essbaren Blüten, und dazu wird das gebackene Brot aus Hustensäften aus Spitzwegerich gehört zu unserem Repertoire. Zum Nachkochen, liebe Leser, geben wir Ihnen das Rezept unseres Brennnessel-Schaumsüppchens. Denken Sie daran, dass Sie die Brennnessel vorher behandeln sollten. Einfach mit dem Nudelholz walzen, damit sich die kleinen Härchen glätten. Probieren Sie es doch einmal – kochen wie zu Herzogs Zeiten. Gutes Gelingen! ■

Brennnessel-Schaumsüppchen

Rezept für ca. 6 Personen:

150 g Brennnessel
1 Knoblauchzehe oder 4 Bärlauchblätter
200 g Kartoffeln mit 1 Zwiebel würfeln
800 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss nach Belieben

Renate Ruhsbült, Interessengemeinschaft Schlossensemble Wiligrad
wiligrad-ig.de



Bildrechte Renate Ruhsbült

Burghausen: Regionalgeschichtliches Studium

Karin Kuntz und Pamela Fassoth-Wührer vom Burghäuser Gästeführer e.V. besuchten erfolgreich vier Semester Seniorenstudium „Regionalgeschichte zwischen Inn und Salzach“. Veranstalter war das Katholische Bildungswerk Mühldorf, die namhaften Referenten kamen von unterschiedlichen Institutionen, Museen, Hochschulen und Universitäten. Viel gebuchter Dozent war unter anderem Prof. Dr. Manfred Tremml, stellvertretender Direktor des „Hauses der Bayerischen Geschichte“ und ehemaliger Leiter des „Museumspädagogischen Zentrums“ in München. Er führte auch die abschließende Exkursion der Studienreihe nach Herrenchiemsee in die Ausstellung „Die Legitimation von Herrschaft im Wandel der Zeit“. Nicht

in das Neue Schloss Herrenchiemsee König Ludwigs II. ging es, nein, das Alte Schloss und Klostergebäude des ehemaligen Augustinerchorherrenstifts war das Ziel. Prof. Tremml hat die Ausstellung dort mit erarbeitet und konnte so spezielle Einblicke in das Mittelalter, den höfischen Absolutismus und das Königtum des 19. Jahrhunderts geben. Oswald Pehel, Leiter der Touristinformation Oberbayern, diskutierte mit den Seminaristen über „Verkehr und Fremdenverkehr – die Ausbildung der Tourismusregion“. Dabei ging es auch um die Frage, was gut ausgebildete Gästeführer in ihrer Region erreichen können. Dr. Karl Borromäus Murr, Lehrbeauftragter der LMU München und der Universität Augsburg sowie

Leiter des Staatlichen Textil- und Industriemuseums in Augsburg, informierte über die Textil- und Industriegeschichte Bayerns und sprach vom „Wandel der Arbeit in Bayern: Von der Agrar- über die Industrie- bis hin zur Dienstleistungsgesellschaft“. ■

Pamela Fassoth-Wührer,
Burghäuser Gästeführer Verein e.V.
www.burghauser-gaestefuehrer.de

Bildrechte: Pamela Fassoth-Wührer



Speyer: Die Dreifaltigkeitskirche strahlt in neuem alten Glanz

Am 31. Oktober 2017 wurde sie nach dreijähriger Renovierung wiedereröffnet, zum 300. Jahrestag der historischen Einweihung und 500 Jahre nach Luthers Thesenanschlag in Wittenberg: die Dreifaltigkeitskirche in Speyer. Speyer erlitt nach der völligen Zerstörung 1689 durch die Truppen König Ludwigs XIV. im Pfälzischen Erbfolgekrieg keine Kriegsschäden mehr. Die barocke Kirche mit ihrer Innenausstattung ist daher vollständig erhalten. Nun wurden Altar und Kanzel und die Deckengemälde vom Ruß der vielen Kerzen aus drei Jahrhunderten befreit. Auch die 70 Gemälde an der Brüstung der doppelstöckigen Empore wurden restauriert. Eines davon verdient besondere Aufmerksamkeit: Es zeigt die Protestation in Speyer beim Reichstag von 1529 vor Ferdinand, der seinen Bruder, Kaiser Karl V., vertrat. Sechs Landesfürsten und die Vertreter von 14 Freien Reichsstädten wandten sich damals gegen die Aufhebung des Wormser Edikts von 1526, mit dem die Evangelisch-Lutherischen einigermaßen toleriert worden waren. Dies gab den Protestanten ihren Namen. Das Gemälde, entstanden nach 1818, ist



natürlich nicht historisch, aber trotzdem eindrucksvoll. Der Bauverein der Dreifaltigkeitskirche wirbt um Spenden und hat viele Paten gefunden, die für jeweils eines der Objekte einstehen: Engel am Altarprospekt, Teile des Deckengemäldes, Kirchenbänke und auch die genannten Emporenbilder. Die Interessengemeinschaft der Gästeführer Speyer (IGS) hat die Patenschaft für „Jesu Einzug in Jerusalem“ übernommen. Die meisten unserer fast 50 Mitglieder haben sich beteiligt und in einer dreijährigen Aktion das Entgelt für jeweils eine Stadtführung pro Jahr gespendet, einige sogar mehr. Mit den Spenden bei den Führungen anlässlich der letzten beiden Weltgästeführertage kamen die erforderlichen 5000 Euro zusammen. Schatzmeister Wilhelm Treutle hat sie nun überwiesen. Die Vorsitzende der IGS, Conny

Benz, war sich zu Beginn des Projekts nicht sicher, ob es gelingen würde – nun ist sie mit Recht stolz. Die Speyerer Stadtführer freuen sich nun auf die Wiedereröffnung. Ihr Beitrag schließt die 500-seitige Festschrift unter dem Titel: „Die Dreifaltigkeitskirche – beste Freundin der Speyerer Gästeführer!“ ab. Schließlich haben wir den Schlüssel für die Kirche für Führungen, die über die städtische Tourist-Information gebucht sind. Wir dürfen mit unseren Gästen hinein, die barocken Wunder bestaunen und die Protestation erklären, und das trocken und angenehm temperiert – je nach Jahreszeit warm oder kühl! ■

Gerhard Fuhr, Interessengemeinschaft der Gästeführer Speyer – IGS



Bildrechte: Gerhard Fuhr



Vorne die Gehörlosen v.l.n.r.: Markus Sachen, Norbert Herres, Traudel Theisen, Gerhard Schneble; dahinter Klaus Pieck, Prof. Dr. Frank Hirschmann, Claudia Kuhnert. Bildrechte: Norbert Herres

ehemals Gebärdensprache an der Gehörlosenschule in Trier, war schnell klar, dass diese Ausbildung eine neue Aufgabe für mich wird. Und so kamen wir zwischen Februar und April 2017 mehrfach zusammen und absolvierten zunächst einen Crashkurs zu den wichtigsten Sehenswürdigkeiten Triers. Schließlich stellten sich die Teilnehmer der praktischen Prüfung, die sie alle gut bestanden. Prüfer war der Historiker und Dozent Prof. Dr. Frank Hirschmann, und ich war auch dabei. Anschließend gingen wir zur Trier Tourismus und Marketing (TTM) und stellten die neuen Kollegen vor. Nun werden sie als Gästeführer von der TTM vermittelt und sind inzwischen auch alle Mitglieder im Verein der Gästeführer Trier und Region e.V. Bei einem Pressetermin führte die Abteilungsleiterin der TTM, Caroline Baranowski, aus, dass diese Kollegen ihrer Recherche nach die ersten Gehörlosen sind, die als Gästeführer für Gehörlose in Rheinland-Pfalz wirken, und war sehr stolz auf unsere „Neuen“. Seitdem haben wir in vielen Stunden das Wissen über Trier vertieft, und auch für mich ist es gut, noch einmal all mein Wissen auf den Prüfstand zu stellen. Wir wünschen unseren neuen Mitgliedern viel Freude und nette Gäste bei ihren Führungen. ■

Claudia Kuhnert, Verein der Gästeführer Trier und Region e.V.
www.vgt-trier.de

Trier: Gehörlose führen Gehörlose

Die Vorsitzende des Vereins der Gästeführer Trier und Region e.V., Sabine Gödert, lieferte den Hinweis: Es gibt ein Hotel in der Nähe von Trier, das sich auf Barrierefreiheit in jeder Form spezialisiert hat. Die Schwester der Inhaberin, Traudel Theisen, selbst seit früher Kindheit gehörlos, arbeitet in diesem Hotel mit. Immer wieder hat sie Gästen, die nur Gebärdensprache

verstehen, Trier gezeigt und vieles erklärt. Nun wollte sie gemeinsam mit drei interessierten Kollegen aus dem Kreis der Trierer Gehörlosen eine Ausbildung machen, damit sie das Richtige erzählen und auch lernen, worauf sie achten müssen, wenn sie als Gästeführer unterwegs sind. Nach einem Gespräch, gedolmetscht von unserem Vereinskollegen Klaus Pieck, selbst

Impressum

CICERONE – Mitteilungsblatt des BVGD

Auflage: 7000

Herausgeber:
Bundesverband der Gästeführer in Deutschland e.V.

Geschäftsstelle:
Gustav-Adolf-Str. 33 · 90439 Nürnberg
Tel.: 0911 65 64 675 · Fax: 0911 65 64 746
info@bvgd.org · www.bvgd.org

Eingetragen im Vereinsregister:
Amtsgericht Köln, 43 VR 11896.

Bankverbindung: Kreissparkasse Gelnhausen
IBAN DE49 5075 0094 0000 0618 05
BIC HELADEF1GEL

Konzept, Redaktion und Anzeigenannahme:
Georg Reichlmayr · Ludwig-Ganghofer Straße 6
85221 Dachau · reichlmayr@bvgd.org

Satz und Gestaltung: formfinder.de
Peter Winkler · Karolinenstraße 40 · 90763 Fürth

Autoren: Georg Reichlmayr (GR)

Lektorat: Sabine Buttinger
Kühbachstraße 22 · 81543 München.

Druck: FLYERMEYER Print Produktion GmbH & Co. KG.
Brettergartenstraße 14 · 90427 Nürnberg.

Bild Titelseite: Gästeführerinnen Bad Tölz,
Foto: Lisa Bahn Müller
Bildrechte: Tölzer Stadtversucherinnen.

Bildrechte: Die Bildrechte sind allen Fotos zugeordnet.
Soweit keine Angabe erscheint liegen die Bildrechte beim BVGD.

Alle im CICERONE erschienenen Beiträge sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Namensartikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Für den Inhalt der Beiträge sind die jeweiligen Autoren verantwortlich. Die Redaktion behält sich erforderliche Kürzungen oder Änderungen der Texte vor. Bei Einsendungen an die Redaktion wird das Einverständnis zur vollen oder auszugsweisen Veröffentlichung vorausgesetzt (Print und online). Der BVGD ist nicht für die Inhalte der Anzeigen verantwortlich.



Neuerscheinungen aus der Feder der BVGD-Mitglieder

Die Redaktion des CICERONE erhielt wieder interessante Neuerscheinungen auf dem Buchmarkt, insbesondere von schreibfreudigen Kolleginnen und Kollegen. Vier empfehlenswerte Bücher von Gästeführern sollen kurz vorgestellt werden, über Würzburger Architektur, Erkundungen an der Mosel und Berliner Migrationsgeschichte.



Johannes Sander und Wolfgang Weiß (Hg.): **Der Würzburger Dom im Mittelalter. Geschichte und Gestalt.** Würzburg, Echter 2017.

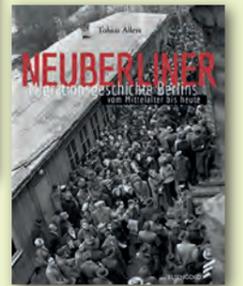
Johannes Sander: **Würzburg. Architektur seit 1918.** Regensburg, Schnell & Steiner 2017.

Der Würzburger Kunsthistoriker und Gästeführer Johannes Sander präsentiert gleich zwei aktuelle Publikationen, einmal zur mittelalterlichen Geschichte und Gestaltung des Domes und einmal zur Würzburger Stadtarchitektur des 20. Jahrhunderts. Während es sich bezüglich des Würzburger Doms um eine Beitragssammlung einer wissenschaftlichen Fachtagung 2016 handelt, die die architektur-

geschichtlichen Probleme des Würzburger Domes neu zu beleuchten und seine Stellung innerhalb der mittelalterlichen Sakralarchitektur zu definieren suchte, richtet sich die moderne Architekturgeschichte an ein breites Publikum. Sander zeigt Würzburg als repräsentatives Beispiel für die architekturgeschichtliche Entwicklung einer Stadt mit herausragenden Einzelbauten und größeren zusammenhängenden Bestandsgruppen. Er stellt baukünstlerische Erscheinungen dar, verankert sie in der allgemeinen Architekturgeschichte und unternimmt den Versuch einer Erarbeitung von Qualitätsmaßstäben.

Carmen Müller und Udo Bernhardt: **99 x Trier und die Mittelmosel – wie Sie diese noch nicht kennen.** München, Bruckmann 2017.

„Ich wollte keinen typischen Reiseführer schreiben, sondern unterhaltsame Einführungen in den jeweiligen Erkundungsort bieten“, sagt die Autorin. Carmen Müller ist Mitglied im Verein der Gästeführer Trier und Region e.V., und „möchte daher die passenden Tipps mitgeben“. Und das ist ihr gelungen. Trier, die älteste Stadt Deutschlands, Metropole an der Mittelmosel und eingebettet in die herrliche Landschaft zwischen Hunsrück, Eifel und Saar, hat eine große Fangemeinde. Wer die üblichen Reiseführer schon durchgearbeitet hat, nimmt diesen. Er platzt vor Geheimtipps wie der Hutmacherterrasse, dem Kommhohlloch und ungeahnten Entdeckungen rund um Triers Amphitheater. Dabei werden auch die Nebenflüsse der Mosel, Saar und Ruwer, berücksichtigt.



Tobias Allers: **Neuberliner. Migrationsgeschichte Berlins vom Mittelalter bis heute.** Berlin, Eisengold Verlag 2017.

Berlins Geschichte ist ohne seine Einwanderer nicht zu erzählen. Tobias Allers ist Historiker und zertifizierte Gästeführer in Berlin. Er bietet unter anderem die Tour „Geflüchtete aus historischer Perspektive“ an und hat nun eine umfangreiche Studie dazu veröffentlicht. Er führt durch die wechselhafte Migrationsgeschichte, von den ersten Siedlern in den mittelalterlichen Kaufmannssiedlungen bis zu den vietnamesischen Gastarbeitern in der geteilten Stadt, von den Glaubensflüchtlingen der kurfürstlichen Zeit bis zu den Bürgerkriegsflüchtlingen heute. Allers zeigt: Berlin ist eine Erfolgsgeschichte der kulturellen Vielfalt. Doch der reich bebilderte und ausgesprochen anschaulich gestaltete Band ist eine erhellende und nachhaltige Lektüre für jeden Interessierten, weit über Berlin hinaus.

Partnermuseen stellen sich vor

Mit der BVGD Kultur-Karte (in Verbindung mit dem BVGD-Qualifizierungsausweis) haben die BVGD-Mitglieder in mehr als 400 Museen und Baudenkmalern freien oder ermäßigten Eintritt. Auch Kultureinrichtungen in anderen europäischen Staaten sowie in Übersee erkennen immer häufiger den BVGD-Ausweis an. Die vollständige Liste aller Partnermuseen des BVGD finden Sie unter www.bvgd.org. Die örtlichen Vereine werden weiterhin gebeten, Kontakt mit den Verantwortlichen der Museen in ihrer Stadt oder Region aufzunehmen und sie auf diese Möglichkeit anzusprechen. Der BVGD-Vorstand unterstützt die Aktion bei Bedarf durch ein gesondertes Anschreiben. Außerdem besteht die Möglichkeit, das Museum im CICERONE vorzustellen.

Das Historische Museum der Pfalz in Speyer: Einzigartige Exponate, spektakuläre Inszenierungen und historisches Ambiente

Das Historische Museum der Pfalz in Speyer zählt mit seiner umfassenden Sammlungspräsentation zur Geschichte der Pfalz und seinen thematisch vielfältigen und aufwändig inszenierten Sonderausstellungen seit vielen Jahren zu den bedeutendsten Museen in Deutschland. Ausstellungen wie z.B. „Ägyptens Schätze entdecken“, „Titanic“ oder „Maya“ veranlassen Jahr für Jahr Hunderttausende zum Besuch des Speyerer Museums. Eine große thematische Vielfalt unter Berücksichtigung auch regionaler Interessen und die Präsentation neuester wissenschaftlicher Erkenntnisse gehören dabei zu den Grundsätzen der Ausstellungsplanung. Mit dem Jungen

Museum Speyer wird darüber hinaus Kindern und Jugendlichen ein zugleich altersgerechter wie auch spannender Zugang zu historischen Themen geboten: längst sind auch die interaktiven Familienausstellungen des Jungen Museums wie z.B. „Detektive, Agenten & Spione“ gleichermaßen bei großen und kleinen Gästen beliebt. Zahlreiche museumspädagogische Angebote wie Führungen, Workshops und Ferienprogramme sowie ein breit gefächertes, ausstellungsbegleitendes Rahmenprogramm mit Vortragsreihen, Konzerten und Lesungen ergänzen regelmäßig das museale Angebot. Noch bis zum 15. April 2018 zeigt das Historische Museum der Pfalz die kunst- und kulturhistorische Landesausstellung „Richard Löwenherz. König – Ritter – Gefangener“ ■

www.loewenherz-ausstellung.de



Bildrechte: Historisches Museum der Pfalz, Carolin Breckle



UNIVERSITÄT ZU LÜBECK

Fernstudium Historische Stadt



Das Weiterbildenden Fernstudium ist dem Zentrum für Kulturwissenschaftliche Forschung Lübeck zugeordnet (ZKFL, Königstraße 42, 23552 Lübeck).

Fernstudium „Historische Stadt“ in Facebook

Die Entscheidung, das Fernstudium auch im Rahmen von Facebook präsent zu halten, versorgt den Organisator mit einer weiteren Aufgabe. Von der Arbeit an der Homepage, sei sie auch noch so fleißig, unterscheidet sich diese durch die Interaktivität, der man Rechnung tragen muss, sowie die Abhängigkeit von der Plattform. Dem Gestaltungswillen des Designers setzt Facebook enge Grenzen. Was man transportieren möchte, legt man am besten in die stetige Beibringung von Fotos, Videos und Infos – ein laufendes Band mit Auszügen selektiver Wirklichkeit. Die vielen Seminare bedeuten natürlich fotografisches Potential, aber man muss es auch abrufen. Man muss zudem die User zum Mitmachen anregen und Fragen stellen. Beispielsweise werden einfache learning apps präsentiert, die dazu auffordern, Bilder, und Bezeichnungen, von Kirchenansichten beispielweise, einander zuzuordnen. In Bezug auf die Sprache ist es sinnvoll, die geposteten Beiträge verständlich zu formulieren. Insgesamt bieten diese Aktivitäten denjenigen, die die „Historische Stadt“ interessant finden, Gelegenheit, näher zu treten und ein wenig zu verfolgen, wie und wohin die Sache läuft.

www.fernstudium-historische-stadt.de

Facebook: Fernstudium „Historische Stadt“

Universität zu Lübeck, Fernstudium „Historische Stadt“,
Schüsselbuden 30-32 (Posthof), 23552 Lübeck
Tel.: 0451 70984510 – Mobil: 01577 7823024
bossow@fernstudium-historische-stadt.de

Termine

- **16. Bayerischer Gästeführertag:**
12.01. – 13.01.2018 in Straubing
Anmeldungen über das elektronische Anmeldeformular unter www.mgv-muenchen.de
- **DIN-EN-Kompaktseminar „Konfliktmanagement“**
13.01.2018 – 14.01.2018 in Trier
- **DIN-EN-Kompaktseminar „Nonverbale Kommunikation“**
27.01. – 28.01.2018 in Trier
- **WGFT 21.02.2018 unter dem Motto:**
„Menschen, die Geschichte schrieben“
Infos unter www.bvvd.org
- **3. Deutscher Gästeführertag und Jahreshauptversammlung des BVGD in Potsdam / DIN-EN-Kompaktseminare:**
02.03. – 04.03.2018. Infos unter www.bvvd.org
- **ITB in Berlin:**
07.03. – 11.03.2018.
Infos unter www.itb-berlin.de
- **Redaktionsschluss CICERONE 1/2018:** 01.04.2018
- **Münster, Grand Ile und EU-Parlament – Seminare im elsässischen Straßburg:**
05.07. – 06.07.2018, 12.07. – 13.07.2018, 16.07. – 17.07.2018

Alle Verbands- und Branchentermine stets aktuell unter www.bvvd.org, einschließlich aller DIN-EN-Kompaktseminare.



Museum für Sepulkralkultur – Kassel

Tages-Fortbildungen für Gästeführer, Stadtführer und Friedhofsführer

Do. 17. Mai 2018

Elemente des historischen Friedhofs

Vermittelt werden Hintergründe und Bedeutungen wichtiger Symbole und Sinnbilder des historischen Friedhofs.

Do. 21. Juni 2018

Wie erkläre ich Kindern den Friedhof?

Was bei der Vorbereitung einer Kinderführung über einen Friedhof zu beachten ist.

Beide Tagesseminare finden von 10 bis 17.30 Uhr statt bei der Arbeitsgemeinschaft Friedhof und Denkmal e.V. im europaweit einzigartigen Museum für Sepulkralkultur
Weinbergstraße 25 – 27 | 34117 Kassel
Tel. 0561 91893-0 | www.sepulkralmuseum.de

Kostenbeitrag (incl. Mittagsimbiss)
je Tagesseminar: 90 EUR;
für Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft: 70 EUR
Kontakt:
Dagmar Kuhle | kuhle@sepulkralmuseum.de
Weitere Informationen:
www.sepulkralmuseum.de > Bildung,
Forschung & Beratung > Seminare