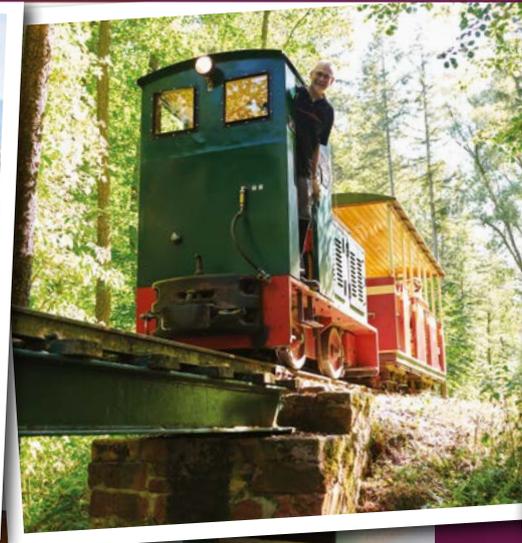


# Pfalzclub Magazin

17. Jahrgang  
www.pfalzclub.net  
www.pfalz.de

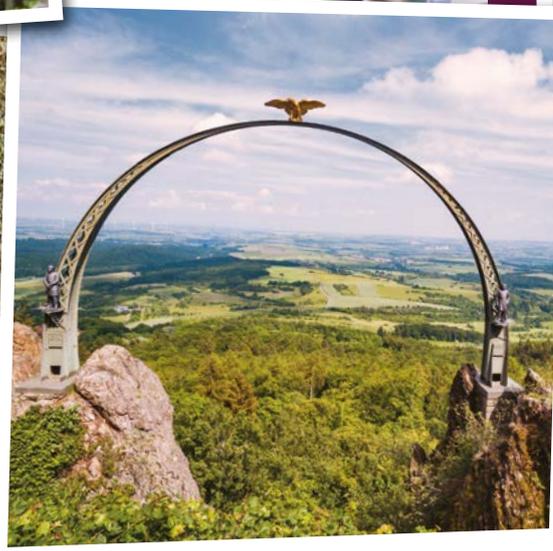
Das Mitglieder-Magazin für Erlebnis und Genuss

03/2019



*Donnersberger  
Geschichten*

*Slevogtweg  
Wandern wie gemalt*



Zum Wohl. Die Pfalz.



# Donnersberger Geschichten



3,5 Kilometer durch sattes Grün: Die Stumpfwaldbahn lädt zur Fahrt zwischen Eiswoog und Ramsen ein.

*Ein Zahnarzt, der in seiner Freizeit Lokführer ist, ein Wanderführer, der ein seltenes Glück erlebte, Bierbrauer, die Neues wagen, zwei Frauen, die ihre Jobs für ein Stückchen Land an den Nagel hängen, ein Ehepaar, das Rinder rettet ... Diesen und anderen interessanten Menschen begegneten wir bei unserer Tour rund um den Donnersberg. Ihre Geschichten entfalten, genau wie das Bergmassiv, eine ganz eigene Magie.*



*Joachim Merz, 55 Jahre, der als Zahnarzt Zähne rettet, kann richtig anpacken. Dieselmotoren reparieren, neue Bremsen in die Lok einbauen, ist alles kein Thema für ihn. Auch die Stumpfwaldbahn hat er gerettet: Als niemand den Vorsitz übernehmen wollte, ist er eingesprungen.*

## Die Stumpfwaldbahn

**Joachim Merz, Zahnarzt und Lokführer mit einem Faible für 3,5 Kilometer Schienenstrang**

Ratatat, ratatat knattert der Dieselmotor und schon tuckert die Feldbahn los. Die Stumpfwaldbahn pendelt auf einer 600-Millimeter-Schmalspurstrecke zwischen Eiswoog und Ramsen hin und her. „Früher gab es im Eistal ein Schmalspurnetz von 48 Kilometern Länge. Damals transportierten die Feldbahnen Eisenberger Klebsand, Ton und Kies“, erzählt Joachim Merz, hauptberuflicher Zahnarzt, leidenschaftlicher Lokführer und Vorsitzender des Vereins Stumpfwaldbahn Ramsen. Heute nehmen kleine und große Ausflügler in von den Vereinsmitgliedern gebauten Waggons Platz.

Die Diema DS 40, Baujahr 1957, schiebt sich langsam den Berg hoch. Zwölf Stundenkilometer, schneller fährt die sechseinhalb Tonnen schwere Diesellok nicht. Feldbahnen sind nicht auf Geschwindigkeit ausgelegt, sondern auf Zugkraft. Bis zu 40 vollbeladene Lorenwagen könne die Diema ziehen, schätzt Merz. Die Lok ist ein Geschenk der Eisenberger Klebsandwerke, auch fast alle anderen Feldbahnen des Vereins stammen aus der Region. „Wir nehmen die Loks zum Teil komplett auseinander, restaurieren sie und halten sie in Schuss. Man muss hinhorchen und fühlen, das ist richtige Handarbeit“, sagt Merz mit leuchtenden Augen. Die neueste Errungenschaft des Vereins: eine 80 Jahre alte Dampflok, die einzige betriebsfähige Dampflok für Schmalspur in der Pfalz, die allerdings ganz schön viel Einsatz fordert. „Eine Fahrt mit ihr heißt: drei

Stunden vorheizen, drei Stunden abkühlen und zwei Tage putzen“. Aktuell muss die Lok im Schuppen bleiben, es ist zu trocken und die Waldbrandgefahr entsprechend hoch.

Die Steigung ist geschafft, wir erreichen den Saupfuhl. Um Wildschweine zu sehen, sind wir zu früh dran, die zeigen sich, wenn überhaupt, erst bei der letzten Fahrt gegen Abend. Dafür entdecken wir eine kleine Herde von Glanrindern, die quasi als Landschaftspfleger dafür sorgen, dass die Büsche das Tal nicht zuwuchern. Mittlerweile bilden die Baumkronen einen Tunnel über der Strecke. Merz streckt immer wieder den Kopf aus dem Führerhaus, die Gleise fest im Blick. Die 3,5 Kilometer lange Strecke frei von Gras und Gestrüpp zu halten, auch das ist eine Aufgabe, die Merz in seiner Freizeit erledigt.



Joachim Merz' Lieblings-Freizeitbeschäftigung: Lok fahren!

# Im Namen der Rose

Von trocken bis süß reihen sich die Gewürztraminer vor Meike Klohr auf. Die Pfälzische Weinkönigin 2018/2019 fackelt nicht lange. In einem ersten Durchlauf hält sie ihre Nase in die Gläser. Im zweiten probiert sie jedes Glas. Und im dritten hat Klohr fünf Weine auserkoren. Dazwischen ist immer wieder ihr entwaffnendes Lachen zu hören.

## Die Gewürztraminer Probe



Alle verkosteten Gewürztraminer stammen aus dem Jahrgang 2018. Der für seinen Rosenduft bekannte Bukettwein wird meist zu Desserts oder Käse serviert. Klohr, die selbst gerne kocht, hat noch eine ganz andere Idee: „Der Gewürztraminer passt auch gut zur asiatischen Küche. Sein Bukett gepaart mit einer gewissen Schärfe lässt spannende Aromen entstehen“, sagt Klohr, die noch vor einem Jahr den Weißburgunder favorisierte. „Eine Lieblingsrebsorte hab' ich nicht mehr. In meiner Zeit als Pfälzische Weinkönigin habe ich so viele tolle Weine kennengelernt, da

kann mancher Weißburgunder einpacken“, lacht die sympathische Pfälzerin.

Bevor Klohr sich im letzten Jahr der Wahl zur Pfälzischen Weinkönigin stellte, hat sie Weinbau und Önologie studiert. „Ich habe bewusst einen dualen Studiengang gewählt, da ich von der Hand in den Kopf lerne. Nur Theorie zu büffeln, wäre nichts für mich. Ich war ein Jahr in einem Betrieb und habe den kompletten Zyklus des Weinbaus erlebt.“ Ob ihr das Studium bei der Vorbereitung zur Wahl geholfen habe? „Nicht wirklich. Es haben ja



auch schon viele gewonnen, die kein Studium vorweisen konnten. Ich habe viel gelesen und ansonsten versucht, bei mir selbst zu sein. Es nützt nichts, der Jury etwas vorzumachen, irgendwann fällt die Maske“, sagt Klohr, die sich aktuell auf die Wahl zur Deutschen Weinkönigin vorbereitet.

Ein halbes Jahr ihres Studiums verbrachte Klohr in Kalifornien. „Dort werden quasi Rosinen geerntet. Deren Zuckerkonzentration ist so hoch und es entwickelt sich so viel Alkohol, dass man Wasser hinzufügen muss. Das war gewöhnungsbedürftig für mich, zumal bei uns die Zugabe von Wasser verboten ist.“ Auch damit, dass dort fast jeder Wein im Holz ausgebaut wird, tat sich Klohr schwer. „Bei einem Gewürztraminer lag mir auf der Zunge zu sagen ‚kommt Leute, der muss ins Stahlfass‘, aber auf eine kleine Studentin aus Deutschland würde ja keiner hören.“ So wie Klohr beim Verkosten strahlt, haben die Pfälzer Winzer bei ihren Gewürztraminern alles richtig gemacht.



## DER FAVORIT

**Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan**

2018 Gewürztraminer QbA feinfruchtig  
12,50 Euro, Telefon 06326 6006  
info@bassermann-jordan.de

„Schönes Rosenbukett. Süßlich in der Nase, ohne plump süß zu sein. Gute Säurestruktur. Beim Verkosten kommt eine fruchtige Note hinzu. Dazu passen leichte Käsesorten wie ein cremiger Ziegenkäse.“

## AUSSERDEM IM PROBIERPAKET

**Weinhaus Ludwig Wagner & Sohn**

2018 Gewürztraminer  
Spätlese trocken, Pfalz  
6,20 Euro, Telefon 06321 5172  
info@dasweinhauswagner.de

„Ein Wein mit fruchtiger Aromatik in der Nase, einer gewissen Säurestruktur und sehr mildem Geschmack. Diesen aussagekräftigen Gewürztraminer würde ich solo genießen.“

**Weingut Hechtmann**

2018 Gewürztraminer  
5,60 Euro, Telefon 06341 32201  
kontakt@weingut-hechtmann.de

„Ein typischer Gewürztraminer mit Aromen von Rosen und exotischen Früchten, wie Ananas. Seine Säure ist harmonisch eingebunden. Eine lauwarmer, im Mund schlotzige Schokoladentarte passt perfekt dazu.“

## Das Probierpaket

Das Probierpaket enthält je eine Flasche Gewürztraminer von der Weinmanufaktur Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, vom Weinhaus Ludwig Wagner & Sohn und vom Weingut Hechtmann. Es kostet 31,30 Euro. Pfalzclub-Mitglieder erhalten das Paket für 29 Euro, jeweils inklusive Versandkosten.

Die im Paket angebotenen Weine enthalten Sulfite. Preis pro Liter: 10,80 Euro.

Hier können Sie bestellen:  
Telefon 06321 912322  
oder  
www.pfalzshop.com

## WEITERE EMPFEHLUNGEN

**Weinbiet Manufaktur eG**

2018 Gewürztraminer  
Kabinett fruchtig  
Mussbacher Eselshaut  
5,50 Euro, Telefon 06321 67970  
info@wg-weinbiet.de

„Ein cremiger, aromatischer und dickflüssiger Wein. Der legt sich wie Honig über den Gaumen. Ich würde ihn mit einem kräftigen Käse und Feigenenf genießen.“

**Winzergenossenschaft Kallstadt**

2018 Gewürztraminer Spätlese  
Kallstadt Kobnert, 6,80 Euro  
Telefon 06322 979797  
info@wg-kallstadt.de

„Das ist ein toller Trinkwein, der nicht so schnell satt macht. Er kombiniert perfekt die Rosenaromatik mit schöner Fruchtigkeit und Säure. Ein asiatisches Gericht mit Chili würde mir dazu schmecken.“