

# Pfalzclub

21. Jahrgang  
www.pfalzclub.info  
www.pfalz.de

Das Mitglieder-Magazin für Erlebnis und Genuss

Frühling 2023

## Der Gemüsegarten Deutschlands

Ein Streifzug durch den  
Rhein-Pfalz-Kreis

## Unesco-Weltkulturerbe

Die SchUM-Stätten Speyer,  
Worms und Mainz

Zum Wohl. Die Pfalz.





# „Schlaraffenland Pfalz“

Liebe Leserin, lieber Leser,

auch wenn ich sie schon zimal erlebt habe: Auf die Mandelblüte freue ich mich jedes Jahr wieder neu. Sie ist für mich der Start ins Frühjahr, das Zeichen, dass bald alles wieder grünt und blüht. Ob die Landwirte im Gemüsegarten Deutschlands Zeit haben, die Mandelblüte zu genießen? Für die Erzeuger startet in diesen Wochen die Hochsaison für ihr Obst und Gemüse – und das bedeutet sehr viel Arbeit. Im Rhein-Pfalz-Kreis gedeihen auf knapp 11.000 Hektar Radieschen, Feldsalat, Spargel und Erdbeeren. Hier werden aber auch neue Anbaumethoden getestet, seltene Sorten gehegt und neue gezüchtet. Wir haben uns dort einmal umgeschaut.

Worauf die ganze Pfalz stolz sein kann: Die SchUM-Stätte Speyer ist zusammen mit Worms und Mainz das erste jüdische Unesco-Weltkulturerbe in Deutschland. In den SchUM-Stätten wurden einst die Grundlagen jüdischen Lebens in Zentraleuropa gelegt.

Worauf wir uns freuen können: Mit dem Frühling beginnt die Saison für Ausflüge mit dem Fahrrad. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen gleich zwei Touren vor. Und: Nach zwei Jahren Pause findet endlich wieder die Messe „Wein am Dom“ in Speyer statt.

Herzlichst Ihr

Dr. Detlev Janik

Botanisches Wissen und feine Mandelköstlichkeiten erwarten Sie bei der **Führung „Pfälzer Mandelliebe“ am Freitag, den 24. März, ab 14.30 Uhr in Deidesheim**. Gästeführerin Elke Metzger beleuchtet dabei alle Lebensbereiche, die mit der Steinfrucht zu tun haben und zeigt, warum Mandeln etwas ganz Besonderes sind. Selbst die Liebe kommt dabei nicht zu kurz! Der Spaziergang dauert etwa 2 Stunden und führt durch Deidesheim und die Rebenwelt rund um die kleine Stadt. Unterwegs werden feine Mandelköstlichkeiten gereicht. Mitglieder zahlen 13 Euro (Nicht-Mitglieder 15 Euro), höchstens 25 Personen können teilnehmen.

Lernen Sie bei der **größten Pfälzer Weinmesse „Wein am Dom“ am 15. und 16. April** die besten Weine und Sekte von mehr als 130 Pfälzer Gütern und Genossenschaften kennen und genießen Sie dabei das Flair der alten Kaiserstadt Speyer. Jedes Pfalzclub-Mitglied erhält 5 Euro Rabatt auf den Ticketpreis für die beliebte Pfälzer Frühlingweinmesse. Wie Sie

an Ihre Tickets mit den exklusiven Sonderkonditionen kommen, steht in diesem Magazin auf Seite 23.

Gerade hat der **Pfalzmarkt für Obst und Gemüse eG in Mutterstadt** eine riesige, neue Halle gebaut, umso spannender dürfte nun ein Blick hinter die Kulissen der Erzeugergemeinschaft sein. **Der zweistündige Rundgang am Samstag, 29. April, 14.30 Uhr**, beginnt im alten, traditionellen Versteigerungssaal und zeigt, welchen Weg das Pfälzer Gemüse vom Acker bis auf den Teller zurücklegt. Die einzelnen Stationen von der Ernte über die Qualitätsprüfung bis zur Belieferung der Pfalzmarkt-Kunden werden beleuchtet. Die Führung kostet je Person 5 Euro, maximal 25 Personen können dabei sein.

**Informationen und Anmeldungen für die Extra-Angebote bei Pfalz Marketing e.V. per Mail an [pfalzmarketing@pfalz.de](mailto:pfalzmarketing@pfalz.de) oder telefonisch unter 06321-912372.**

## Was

Sie in diesem Pfalzclub Magazin überraschen wird

Salat wächst in der Pfalz auch ohne Erde.

Seite 13

Speyer wurde einst „Jerusalem des Westens“ genannt.

Seite 17

Kaffee kapseln sehen auch am Ohr gut aus.

Seite 20

EXTRA-ANGEBOTE  
FÜR ERLEBNIS  
UND GENUSS



## Der Gemüsegarten Deutschlands

Ein Streifzug durch den Rhein-Pfalz-Kreis

## Dr. Hans-Günther Clev

Zukunftsförderer und Wahl-Westpfälzer

## Erstes jüdisches Unesco-Weltkulturerbe in Deutschland

Die SchUM-Stätten Speyer, Worms und Mainz

## Traumhaftes Karlstal

Der neue Premium-Rundwanderweg Karlstalschlucht bei Trippstadt

18 Radtouren

20 Panorama

27 Gastro-Tipps

Werden Sie Mitglied im Pfalzclub!

[pfalzclub.info](http://pfalzclub.info)

## Impressum

Herausgeber: Pfalz.Marketing e.V., V.i.S.d.P.: Dr. Detlev Janik  
Redaktionsanschrift: Pfalz.Marketing e.V.  
Martin-Luther-Straße 69, 67433 Neustadt a. d. W.  
Tel.: 06321 9123-22, Fax: 06321 12 881  
Internet: [pfalzclub.info](http://pfalzclub.info)

Konzept, Text und Gestaltung: srg werbeagentur ag, Mannheim  
Druck: Nino Druck GmbH, Im Altenschemel 21, 67435 Neustadt/Weinstraße



# Der Gemüsegarten Deutschlands



5 Portionen Obst und Gemüse pro Tag! Das kriegen wir in der Pfalz locker hin. Schließlich sitzen wir an der Quelle: In der Pfalz liegt das größte zusammenhängende Gemüseanbaugesamt Deutschlands. Nicht umsonst wird ihr Vitaminzentrum, der Rhein-Pfalz-Kreis, Gemüsegarten Deutschlands genannt. Dort gibt es viel zu entdecken: zum Beispiel eine Erzeugergemeinschaft, die auf smarte Technik setzt; zwei Brüder, die in Kreisläufen denken; ein Unternehmen, das für seine Radieschensamen die ganze Welt im Blick behält; Salat, der ohne Erde wächst – und grüne Zebras.

### Ganz schön smart

Noch geht es in Mutterstadt entspannt zu. Gerade fährt ein LKW vor eine der vielen Laderampen der neuen Vermarktungshalle des Pfalzmarkts, drei andere werden dort bereits beladen. Wenn die Saison im Frühling richtig los geht, rollt hier von morgens früh bis abends spät ein LKW nach dem anderen vom Gelände, denn der Pfalzmarkt ist Deutschlands Marktführer für selbst erzeugtes Obst und Gemüse: 230.000 Tonnen Feldsalat, Kohlrabi, Zwiebeln, Erdbeeren und Co. vertreibt die Erzeugergemeinschaft pro Jahr europaweit. Damit das möglichst effizient gelingt, setzen viele

der 120 Erzeuger auf digitale Technik. Wer jetzt an das autonome Fahren mit GPS-Technik denkt, erntet vermutlich von manchem Landwirt nur ein müdes Lächeln. Längst gehört es zu ihrem Alltag, dass der Bordcomputer die Fahrspur auf dem Acker zentimetergenau bestimmt. Einige düngen bereits schon mithilfe des Computers ihre Felder. Das Gerät weiß genau, wo sich der Schlepper auf dem Feld befindet, passt die ausgestreute Menge an die Fahrgeschwindigkeit an und düngt nur dort, wo auch gedüngt werden soll. Am sparsamsten geht das mit einem Reihendünger-

streuer, der das Düngemittel direkt an der Pflanze ablegt. Dieselbe Technologie wenden die Landwirte auch für das Spritzen von Pflanzenschutzmittel an.

Pfalzmarkt-Erzeuger Andreas Röß geht noch einen Schritt weiter. Der junge Landwirt befasst sich intensiv mit Smart Farming. Dafür hat er recherchiert, was es im Ausland gibt. Die Japaner beispielsweise bringen Pflanzenschutzmittel gezielt mit Drohnen auf dem Feld aus. Das spart Kosten und ist präzise. Drohnen können auch helfen, Krankheitsherde auf dem Feld frühzeitig zu erkennen und deren Ausbreitung zu verhindern. Mit einer Superspektralkamera lässt sich der Chlorophyllgehalt der Pflanzen feststellen und erkennen, welchen Pflanzen Nährstoffe fehlen.

Klar erleichtern Apps, mit denen die Berechnung eingeschaltet, die Rückstandsprobe mit Geokoordinaten in Auftrag gegeben oder nachgeschaut werden kann, was und wie viel geerntet wurde, die Arbeit der Landwirte. Sie ersetzen aber nicht den grünen Daumen und den Gang aufs Feld.



Foto: srg Werbeagentur für Pfalzmarkt

Smart Farming: Pfalzmarkt-Erzeuger Andreas Röß bewirtschaftet seinen Hof mithilfe von modernster Technik.



Foto: Blattlaus

Karl-Ernst Wingerter betreibt zusammen mit seiner Frau die Bioland-Gärtnerei Blattlaus in Maxdorf.

bohnen und Kartoffeln dazu. Außerdem stehen 40 Feigenbäume auf seinem Grund und Boden. Früher kultivierte Wingerter auch verschiedene Kohlarten, heute verzichtet er darauf. „Kohl ist zu anfällig für Schädlinge, da müsste ich spritzen“, betont er und erklärt: „Bei der Bekämpfung von Schädlingen ist Vielfalt wichtig. Deshalb haben wir Blühstreifen, auf denen sich Nützlinge vermehren können.“ Die Nutzinsekten fressen zum Beispiel die Blattläuse von

den Salatblättern. Seit einiger Zeit bereiten ihm vor allem größere Tiere Sorgen. „Unser größter Feind ist der Feldhase. Bis vor ein paar Jahren war er von der Bildfläche verschwunden, jetzt gibt es wieder große Populationen.“ Damit die tierischen Feinschmecker nicht seine Salatköpfe anknabbern, deckt er die Felder mit grünen Schutznetzen ab. Bleibt noch der Kampf gegen das Unkraut, das sich auf dem fruchtbaren Boden schnell vermehrt. „Besonders bei den Möhren wird es schwierig. Es dauert lang, bis sie keimen, da ist das Unkraut wesentlich schneller.“ Mit gezielter Bodenbearbeitung und speziellen Hacktechnik-Maschinen rückt

### Bio, logisch!

Karl-Ernst Wingerter packt prall gefüllte Gemüse-Kisten in sein Auto. Heute ist Donnerstag und seine Tour führt ihn zu Kunden in zehn Orten in der Nachbarschaft. Wingerter betreibt mit seiner Frau Christine Herold die Bioland-Gärtnerei Blattlaus in Maxdorf. Er kümmert sich um den Anbau des Gemüses, sie um den Hofladen. Der Agrarwissenschaftler war einer der ersten in der Pfalz, der auf biologische Landwirtschaft setzte. Das war Anfang der 90er Jahre. „Es war eine spannende Zeit, damals gab es nur eine Handvoll Mitstreiter in der Region.“

**„Es war eine spannende Zeit, damals gab es nur eine Handvoll Mitstreiter in der Region.“**

Karl-Ernst Wingerter

Ich hatte viel mit meinem Vater diskutiert. Seine Vorbehalte hatten mich noch mehr angespornt, es auszuprobieren“, erzählt der Landwirt.

der Pfälzer dem Unkraut zu Leibe. „Und wo es nicht reicht, hacken wir mit der Hand.“

Das E-Auto ist mittlerweile vollgeladen, Wingerter macht sich auf den Weg zu seinen Kunden. Wer in der Nähe ist, kann aber auch dienstags bis samstags direkt im Hofladen einkaufen. Neben dem selbst erzeugten Gemüse und Kartoffeln gibt es dort Obst, Milchprodukte, Käse, Wurst, Geflügel, Eier, Brot, Kuchen und Getränke – alles natürlich in Bio-Qualität.

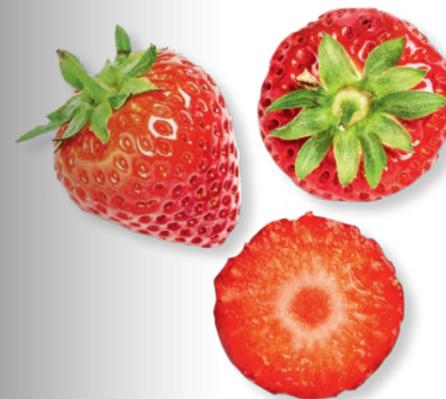


Foto: iStockphoto.com/firina