



Arbeitskreis Cittaslow

18. Juli 2023 · Altes Rathaus, Rodau

Mit Protokollanmerkungen.

Tagesordnung



1. Begrüßung
2. Aktuelles aus dem nationalen u. internationalen Netzwerk
3. Sachstandsbericht der Projektteams
 - a) Tag der offenen Gärten (G. Kapaun)
 - b) Stadtwein (U. Fried-Heufel)
 - c) Naturkundlicher Lehrpfad (F. Kaffarnik)
 - d) Kunstprojekt im Weinberg (M. Möllenkamp)
 - e) Buchprojekt „Rezepte für eine lebenswerte Stadt“ (H. Habich)
4. Projektidee: „Bauernmarkt / Kartoffelmarkt“ in Rodau (C. Weiss / P. Götz, Babelstubb)
5. Infos zu 750 Jahre Stadtrechte (2024)
6. Verschiedenes / nächster Termin



1. Begrüßung

Wir heißen alle Aktiven im Arbeitskreis Cittaslow herzlich willkommen!


Die Präsentation des letzten Treffens steht als kommentiertes PDF (= Protokoll) auf der Homepage der Stadt Zwingenberg bereit:

<https://zwingenberg.de/de/blog/>

Netzwerktreffen Mittwoch, 18.01.2023

Ralf Barthel, 12.01.2023

Am Mittwoch, den 18. Januar 2023 (18.30 Uhr), fand ein Treffen des Arbeitskreises Cittaslow statt.

Das Protokoll bzw. die Präsentation zum Treffen finden Sie  [hier](#).

Kommentare: 0

2. Aktuelles aus dem nat./int. Netzwerk



▪ **Herbsttagung von Cittaslow-Deutschland in Zwingenberg**

Termin geplant: 18. bis 20.10.2023 oder 19. bis 21.10.2023

Präsentation des örtlichen Netzwerks wäre toll.

- Zwingenberg Kernstadt?
- Rodau (Aktion „Babelstubb“)?

Planwagenfahrt + Stadtführungen über
Geschichtsverein geplant.
Akteure des örtlichen Netzwerks stellen
sich vor.
Einweihung des Lehrpfads in den
Weinbergen + Besuch „Weingartenhaus“
als Ideen.

▪ **Vorstellung „Rezepte für ein gutes Leben“ auf der Frankfurter Buchmesse**

Termin: 20. + 21.10.2023

Messestand „Rheinland-Pfalz“ (pmv Verlag hat dort seinen Sitz)

▪ **Cittaslow-Sunday am 24.9.**

Aufruf des internationalen Netzwerks zur Teilnahme
Events an diesem Tag oder sieben Tage davor / danach
thematisch an die Handlungsfelder von Cittaslow anknüpfend

Gemeldet wird:
40 Jahre Museum in der Scheuergasse.
Tag der offenen Tür.

3. Sachstandsberichte



a.) Tag der offenen Gärten (11.6.2023)





- Positive Bilanz
- zahlreiche Besucher
- abwechslungsreiche Gärten
- gute Stimmung

- nächster Termin = 26. Mai 2024 (11-18 Uhr)
- nächstes Treffen der Arbeitsgruppe = 17.10.2023 (18:30 Uhr)
- Fragebogen an alle Teilnehmer versandt

Termin 2024 möglicherweise ungeeignet, da zu dicht an Pfingsten liegend (Weinfest / Bauernmarkt).

b.) Stadtwein (U. Fried-Heufel)

- Regent von „Feligreno“ (J. Jährling)
- Etikett von Trude Schumacher-Jansen

Idee nächster Stadtwein: Motiv von Erich Stahl (Vorschlag: Ingrid Krimmelbein).
Nachtrag zum Protokoll:
204 wird es einen „Jubiläumswein-Cuvee“ geben. Der reguläre Stadtwein pausiert in diesem Jahr. Daher erst 2025 relevant!



c.) Naturkundlicher Lehrpfad (F. Kaffarnik)

- Texte sind fertig (insgesamt 8 Stationen)
- Bilder liegen weitgehend vor
- Geopark übernimmt Gestaltung der Tafeln
- Stelen (Granit) wurden ausgewählt (Thaler)
- Einweihung im Herbst 2023





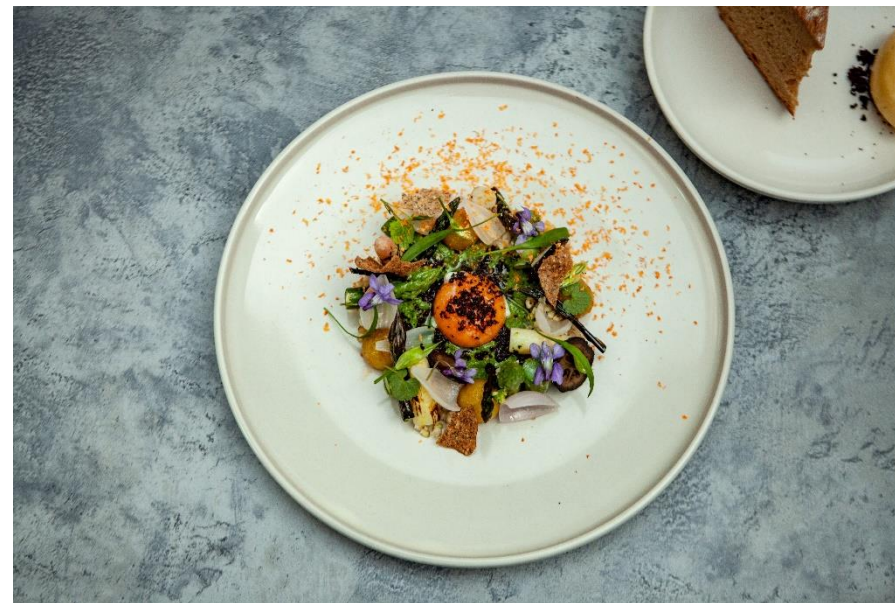
d.) Kunstprojekt im Weinberg (M. Möllenkamp)

[...]

Frau Möllenkamp war für die Sitzung entschuldigt.
Ihr Bericht wird beim nächsten Treffen nachgeholt.

e.) Buchprojekt „Rezepte für eine lebenswerte Stadt“ (H. Habich)

- Texte sind alle fertig
- Bildmaterial u. Rezepte liegen vor
- Verlag erstellt aktuell den Entwurf
- Präsentation bei Buchmesse Frankfurt
- Zwingenberg:
 - Ortsbeschreibung
 - Spargel-Rezept von „Kaltwassers Wohnzimmer“
 - Projekt „Getränk aus Weinblättern“ von BRAIN





Rezepte für eine lebenswerte Stadt CITTASLOW DEUTSCHLAND

„Im Zeichen der Schnecke haben sich 28 Orte und Gemeinden aus ganz Deutschland zusammengeschlossen, um gemeinsam für eine vielfältige und behutsame Stadtentwicklung einzutreten.“

Lernen Sie hier von der Nordseeküste bis zum Alpenvorland Städte kennen, die das Gemeinwohl fördern und Nachhaltigkeit vorleben.

Cittaslow-Orte sind reich an Geschichte und lebendigen Plätzen, laden in Restaurants und Cafés ein, die gesunde, regionale Spezialitäten bieten, und zeigen Handwerkskunst vom Feinsten.

Lassen Sie sich inspirieren zu einer Reise in ursprüngliche Landschaften. Besuchen Sie bunte Märkte und Gärten. Lernen Sie Dorfschmieden und Erlebnisbauernhöfe kennen. Radeln Sie auf alten Bahntrassen, schnuppern gesunde Soleluft oder wandern durch historische Fachwerkkorte. Kosten Sie vor allem die kulinarischen Spezialitäten, zu denen Sie hier die Rezepte finden.“



www.PeterMeyerVerlag.de



www.blauer-engel.de/uz195

Gedruckt auf 100 % umweltfreundlichem Altpapier in Deutschland – vegan, plastikfrei und klimaneutral.



ISBN 978-3-89859-117-1



9 783858 591171 | 10,20 €



Rezepte für eine lebenswerte Stadt CITTASLOW DEUTSCHLAND



Rezepte für eine lebenswerte Stadt

CITTASLOW DEUTSCHLAND



BADEN-WÜRTTEMBERG

BAD WIMPFEN

VERGANGENHEIT FÜHLEN – GEGENWART GENIESSEN



Bad Wimpfen lädt ein, seine mittelalterlichen Gassen zu durchstreifen oder vom Blauen Turm aus die Struktur der alten Kaiserpfalz von oben zu betrachten

Bad Wimpfen ist sehr stark engagiert, den historischen Charme einer denkmalgeschützten Altstadt mit moderner Lebensqualität zu verbinden, und daraus eine lebens- und liebenswerte Stadtkultur zu entwickeln. Es gelingt vorbildlich, Besucher und Bewohner in harmonischen Einklang zu bringen.

Der Umwelt- und Klimaschutz, sowie die Entwicklung eines erlebnisreichen und nachhaltigen Tourismus, stehen dabei in der zertifizierten familiengerechten Kommune an vorderster Stelle. Zahlreiche Vereine und engagierte Bürger tragen zur lebendigen Vielfalt an örtlichen Angeboten und Veranstaltungen bei.

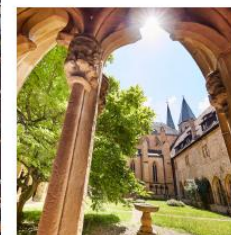
Mal wird gefeiert an Fasching bis der „Fassebutze brennt“ – nämlich am Aschermittwoch, mal zeigen mittelalterliche Händler auf dem Zunftmarkt ihr Können. Historische Märkte haben in Bad

Wimpfen eine mehr als tausend Jahre alte Tradition und beeinflussen sogar die Zeitrechnung. Schließlich werden die Wimpfener ausschließlich vor oder nach dem Talmarkt, dem ältesten Markt in Deutschland West und dem größten in der Region, geboren.

Erholung und Inspiration

Bad Wimpfen bietet eine hervorragende Infrastruktur für Erholung und Inspiration. Neue Perspektiven in die Landschaft erschließen sich von den historischen Arkaden der Pfalz,

Kontemplation in den Kirchen und Klöstern der Stadt, in wohliger Sole des Heilbades, aktiv entlang zu Fuß oder per Rad an den Neckar-Auen und Wäldern der Umgebung oder zentral am Begegnungspunkt Altes Spital. Dort treffen Bürger auf Touristen und die Tradition im Reichsstädtischen Museum trifft auf die Moderne aktueller Kunstausstellungen der Städtischen Galerie. Hier wird der Cittaslow-Gedanke lebendig und inhaltlich interessierten Gästen vorgestellt.



Hier geht was:

- 📍 Majestätische Kulisse – Kaiserpfalz Bad Wimpfen mit Blauem und Rotem Turm
- 📍 Geschichte erleben – historische Stadtführungen
- 📍 Kultur hat immer Saison – Konzerte, Kunst, Galerien
- 📍 Erholende Auszeit im Solebad
- 📍 Erholende Auszeit im Kloster



Mehr Infos:

Altes Spital – Tourist-Information
Cittaslow Bad Wimpfen
Hauptstraße 45
74206 Bad Wimpfen
☎ 070 63 / 972 00
✉ info@badwimpfen.de
🌐 www.badwimpfen.de

Im Uhrzeigersinn: Der Kreuzgang des Malteser-Klosters ist ein Ort der Besinnung; Die Klostergasse mit ihren schönen Fachwerkhäusern ist sehenswert; Szenische Stadtführungen bringen Gäste zurück in die Geschichte; Rast am Neckarufer



✂ SCHWÄBISCHER APFELKUCHEN

Rezept von Udo Schachtsiek, Friedrich & Feyerabend

MÜRBETEIG
200 g Mehl (Type 405)
1 Messerspitze Backpulver
1 Eigelb
1 EL Milch
etwas Salz
100 g Zucker
100 g kalte Butter
etwas Butter

FÜLLUNG
1 Handvoll Sultaninen
7 – 10 Äpfel, je nach Größe
(Boskop oder andere Backäpfel)
Zitrone

RAHMGUSS
40 g Mehl
80 g Zucker
Vanille
4 Eier
400 g Sahne

STREUSEL
100 g Butter
90 g Zucker
Prise Salz
Vanillezucker

Für den Mürbeteig Mehl auf der Arbeitsfläche aufhäufen, Backpulver hinzugeben. In die Mitte eine Mulde drücken, Eigelb, Milch, Salz und Zucker ergänzen und miteinander vermischen. Butter in Stücke schneiden und darauf verteilen. Alles kneten, bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem kühlen Ort 30 Min ruhen lassen.

Die Form mit etwas Butter ausfetten.

Den Teig ausrollen und in eine große Springform (ca. 28 cm Durchmesser) legen, den Rand 4 cm hochziehen.

Für die Füllung Sultaninen nach Belieben auf den Teigboden streuen. Äpfel schälen, vierteln, Strunk entfernen. Die Form mit den Apfelvierteln dicht belegen. Zitronensaft darüberträufeln.

Für den Rahmguss alle Zutaten mit einem Schneebesen gut verrühren und auf die Äpfel gießen. Vorsicht: nicht zu voll machen, damit es nicht über den Rand des Teiges läuft.

Für die Streusel Butter, Zucker, Salz und Vanille vorsichtig vermischen, zu einem Teig kneten und in kleinen Stücken auf den Kuchen streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C etwa 50 Minuten backen.

» Ob Schwäbischer Apfelkuchen oder Gourmet-Weinmenü – seit über 40 Jahren backe und koche ich für meine Gäste mit großer Begeisterung und Leidenschaft. «

Udo Schachtsiek



Das Traditions- haus Friedrich & Feyerabend verbindet in einem schönen Fachwerkhaus inmitten der Altstadt von Bad Wimpfen Tradition mit Modern und ausgezeichnete Kulinarik von gehoben bis hin zu regionaltypisch bürgerlich.

Im Restaurant Friedrich im ersten Stock des Gebäudes wird internationale gehobene Küche mit korrespondierenden Weinen ser-

viert. Im Erdgeschoss des Hauses, im heimeligen Kaminzimmer befindet sich die Weinstube Feyerabend, wo regionaltypische Ge-

richte und ein guter Mittagstisch angeboten werden. Hier schließen sich Konditorei und Café an, die selbstgebackenen Kuchen und Torten mit dem besten Ruf in die ganze Region anbieten.

Das Restaurant wurde für das Cittaslow-Buch ausgewählt, da es über eine lange Tradition in Bad Wimpfen über die Familie fortgeführt wird. Alle Angebote entstehen in Manufaktur vor Ort. Das Haus verfügt auch über eine wunderschöne Lage inmitten der denkmalgeschützten Altstadt von Bad Wimpfen. Der Blick von der Hauptstraße durch die Salzgasse bis zum Blauen Turm ist eine der weitverbreitetsten Ansichten der Stadt und das Gasthauschild ist quasi das Aushängeschild der Stadt.



Restaurant Friedrich und Café & Weinstube Feyerabend
Udo Schachtsiek
Hauptstraße 74
74206 Bad Wimpfen
☎ 07063/245
✉ anfrage@friedrich-feyerabend.de
🌐 www.friedrich-feyerabend.de



4. Projektidee Rodau

- Bauernmarkt / Kartoffelmarkt
- im September / Oktober zur Erntezeit
- auf dem „Marktplatz“
- Organisation: AK-Cittaslow / Babelstubb
- Hofladen Rechel einbinden?
- andere Bauern / örtliche Produzenten / Handwerker / [...] ?

Laut Siegrid Schweickert plant die „Aktion Babelstubb“ den Markt für Herbst 2025 auf dem „Brunnenplatz“.

5. Infos zu 750 Jahre Stadtrechte



- Arbeitsgruppe hat mehrfach getagt
- Programm steht
- Vorstellung beim SKS am 19.9.2023
- Pressegespräch am 5. Oktober 2023



6. Verschiedenes / nächster Termin

Gibt es noch Themen?

nächster Termin AK Cittaslow = 24.10.2023

GEÄNDERTER TERMIN:

Donnerstag, 28.9.2023

(Vorbereitung der Herbsttagung in Zwbg.)

Alfred Dasbach nimmt erstmals am AK Cittaslow teil.

Er ist bereit das geplante Projekt eines Podcasts organisatorisch zu unterstützen. Der Podcast soll die Vielfalt Zwingenberger Bürgerinnen und Bürger mit ihren jeweiligen „besonderen“ Talenten, Berufen, Hobbys, etc. aufzeigen und dadurch die Individualität der Stadt unterstreichen.

Er wird seitens der Stadtverwaltung durch zwei Praktikanten und außerdem durch Herrn Peter Steitz (Action and Fun GmbH, Zwingenberg) unterstützt.



Vielen Dank für Ihre Teilnahme!