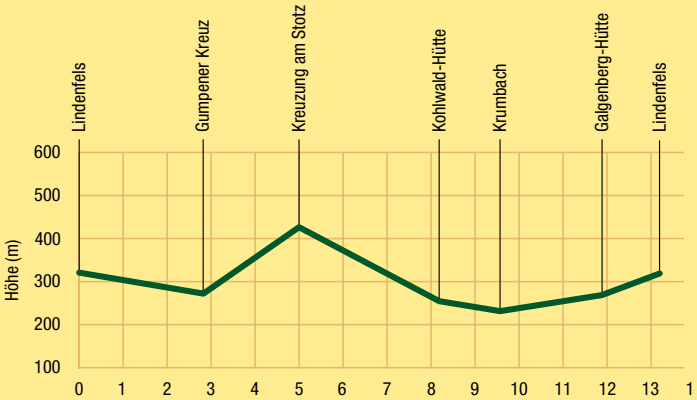
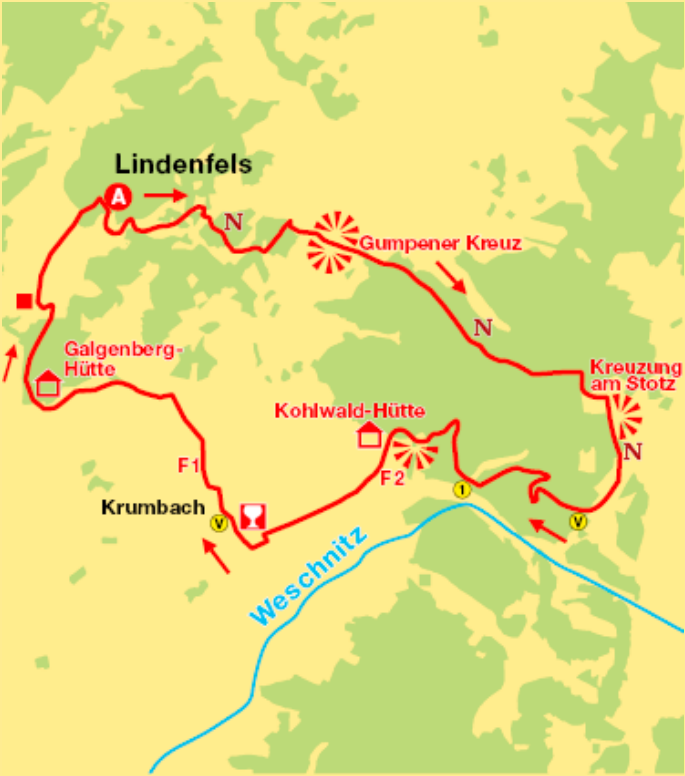


Wo Steine erzählen

6



Die „Abgelöst-Steine“

Vom Gumpener Kreuz bis nach Weschnitz folgt der Nibelungensteig einem alten Grenzweg, der auch heute noch als Kreis- und Gemarkungsgrenze Gültigkeit hat.

1232 schenkte Kaiser Friedrich II. die gefürstete Abtei Lorsch mit allen Rechten, Gütern und Einkünften dem Erzbischof von Mainz. Damit begann ein lang anhaltender Streit zwischen dem Erzbistum Mainz und den Pfalzgrafen, die seit 1156 die Obervogtei des Klosters innehatten und daher Ansprüche auf Teile des Besitzes des Klosters anmeldeten.

Im 14. und 15. Jahrhundert kam es dann des öfteren zu Streitigkeiten rivalisierender Kandidaten um das Amt des Erzbischofs von Mainz. 1461 wurde der Mainzer Erzbischof Diether von Isenburg vom Papst wegen nicht geleisteter Zahlungen seines Amtes enthoben und dafür Adolf von Nassau zum Erzbischof ernannt. Diether von Isenburg widersetzte sich dieser Anordnung und verbündete sich mit seinem früheren Gegner, dem Kurfürsten Friedrich von der Pfalz. Für seine Waffenhilfe gegen Adolf von Nassau verpfändete er ihm das gesamte Amt Starkenburg mit der reichen Bergstraße und großen Teilen des Odenwaldes. Die Wiedereinlösung dieses Pfandes sollte nach Zahlung von 100 000 Gulden möglich sein. Diether von Isenburg verlor die Auseinandersetzung mit dem Papst, und Adolf von Nassau bestätigte dem Pfalzgrafen die Pfandschaft. In der Annahme, dass die Rückzahlung dieses Pfandes dem Erzbischof nicht möglich sei, ließ Kurfürst Friedrich sein neues Territorium durch Grenzsteine abmarken und sein Rautenwappen darauf einschlagen. Der Dreißigjährige Krieg aber brachte die Wende. Nach der Eroberung

der Pfalz durch die Truppen von Tilly wurde die Einlösung des Pfandes festgelegt. 1650 kam unter Vermittlung der Schweden dieser Vertrag zustande. Vermutlich aus finanziellen Gründen wurden die Pfälzer Grenzsteine nicht entfernt, sondern das Mainzer Rad unter den Pfälzer Rauten eingeschlagen, dazu die Jahreszahl 1650 und der Schriftzug „Abgelöst“, um den erneuten Herrschaftswechsel zu dokumentieren.



Wo Steine erzählen

Charakteristik: Abwechslungs- und erlebnisreiche
Wanderung im oberen Weschnitztal

Ausgangspunkt: Lindenfels, Löwenbrunnen

Markierungen: N – ⑤ – ① – F2 – ⑤ – F1 – ■ (rot)



6



| Ort | km | Zeit | Höhe |
|-------------------|------|------|------|
| Lindenfels | 0,0 | 0:00 | 320 |
| Gumpener Kreuz | 2,1 | 0:40 | 273 |
| Kreuzung am Stotz | 2,2 | 0:50 | 425 |
| Kohlwald-Hütte | 3,2 | 1:00 | 260 |
| Krumbach | 1,4 | 0:25 | 230 |
| Galgenberg-Hütte | 2,3 | 0:45 | 270 |
| Lindenfels | 2,0 | 0:40 | 320 |
| Gesamtstrecke | 13,2 | 4:20 | |



Informationen

Beim Landhotel Waldschlösschen überqueren wir die Nibelungenstraße und laufen auf abwechslungsreichen Waldwegen zum **Gumpener Kreuz**.

Diese bekannte Straßenkreuzung bietet eine herrliche Aussicht das Mergbachtal abwärts auf Reichelsheim mit Burg Reichenberg und auf das obere Gersprenztal. Vom Gumpener Kreuz folgt der Steig einem alten Grenzweg mit den „Abgelöst-Steinen“.

An diesem Aussichtspunkt macht unser Weg einen Knick nach rechts. Wenig später verlassen wir oberhalb einer Weide den Nibelungensteig und folgen dem Verbindungsweg „V“ nach rechts in den Wald. Unterhalb dieses Weges lag einst ein stattlicher Bauernhof, Neulechtern. Anfang des 19. Jahrhunderts war er aber dermaßen abgewirtschaftet, dass er an den Staat verkauft wurde, der die Gebäude abreißen und das Gelände aufforsten ließ. Der Verbindungsweg mündet in den Rundweg ①, dem wir nach links zur **Schutzhütte** am Rande des **Kohlwaldes** folgen.

Von hier bietet sich ein schöner Blick ins Weschnitz- und ins Krumbachtal sowie auf Lindenfels. Von der Hütte folgen wir dann dem Rundweg **F2** hinab nach **Krumbach**.

An der Ampelanlage biegen wir zunächst rechts und wenig später links ab und gehen mit dem Verbindungsweg „V“ hinab zur Dorfmitte. Am Ortsausgang, oberhalb vom Sportplatz, halten wir uns links und stoßen auf den Rundweg **F1**, dem wir das Saubachtal aufwärts zur Galgen-Hütte folgen.

Von der Hütte gehen wir nun mit der OWK-Markierung ■ (rot) hinauf nach **Lindenfels**.

Wir betreten Lindenfels durch das „Äußere“ und das „Innere“ Fürther Tor. Diese doppelt gesicherte Tornalage mit Gusserkern und Neidköpfen entstand beim Ausbau der Burg im 15. und 16. Jahrhundert.

Schwierigkeit: mittel

Landgasthof Waldschlösschen

Inhaber: Familie Volker Löwer
Nibelungenstraße 102
64678 Lindenfels
Fon 06255-968190, Fax 2016
waldschloesschenlindenfels@t-online.de
www.waldschloesschen-web.de



Öffnungszeiten

April bis Oktober: 9–22 Uhr; November bis März: Di. bis Fr. 9–14 Uhr und 17–22 Uhr, Sa. und So. 9–22 Uhr durchgehend; Montag Ruhetag



Sitzplätze

Restaurant 60 und 40, Terrasse 50 Plätze



Lage/Höhe

Am Waldrand, ca. 450 m hoch, direkt am Nibelungensteig



Spezialitäten aus der Küche

Regionale und Feinschmeckerküche (Forellen und Wild)



Kinderangebote

Kinderteller



Tiere

Nach Absprache erlaubt



Übernachtung

23 Betten (9 DZ, 5 EZ), 46,00 € ÜF, 59,00 € HP
Günstige HP-Arrangements ab 50,00 €



Parken

Vor dem Haus, Garagen vorhanden



Anreise mit dem PKW

Über Autobahn A5 oder A 67, weiter auf B 47 nach Lindenfels



Anreise mit dem öffentlichem Nahverkehr

Mit der DB bis Bahnhof Bensheim, dann mit dem Bus nach Lindenfels



Sehenswertes

Burg Lindenfels, historische Altstadt



Besondere Aktionen

Außergewöhnliche Arrangements und Spartarife zu allen Jahreszeiten, Spezialitätenwochen



Wanderkarte und Literatur

Wanderkarte TF 20-5 „Bergstraße-Odenwald“,
Wandervorschläge kostenlos erhältlich

Wildschweinpfeffer

Unsere Spezialität zum Nachkochen

Zutaten:
(für 4 Personen)

**800 g Wildschweinfleisch
aus der Schulter**
1 kleine Zwiebel
½ l Wasser, ¼ l Rotwein
½ EL Tomatenmark
50 g Mehl
Salz, Pfeffer
½ TL Rosmarin,
½ TL Thymian, 2 Lorbeerblätter,
10 Wacholderbeeren,
2 Nelken, 1 Prise Muskat,
100 g Blutwurst, nicht geräuchert



6

Zubereitung:

Das Wildschweinfleisch in walnußgroße Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem Bräter Fett erhitzen, das Wildschweinfleisch auf allen Seiten scharf anbraten.

Eine kleine Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit dem Fleisch glasig anschwitzen, mit Mehl bestäuben.

Das Tomatenmark untermischen, mit Rotwein ablöschen und mit Wasser aufgießen.

Ankochen lassen, dann die Gewürze zugeben.

1 bis 1 ½ Std. kochen lassen, bis das Fleisch gar ist.

Die Blutwurst nach der halben Kochzeit zugeben.

Viel Spaß beim Nachkochen.

Volker Löwer