

# Übernachten im Denkmal

Sechs Jahre hat die Familie von Oettingen in das Hildenbrandseck bei Königsbach gesteckt. Sie hat das ehemalige Renaissanceschlösschen restauriert, und weil sie findet, dass ein Denkmal „irgendwie allen gehört“, kann man dort übernachten und frühstücken. Vom Thema Geschichte wird man dabei unwillkürlich, aber ganz zwanglos berührt.

VON MARIKA SCHILLER

Vom ersten Moment an hatte die Familie ein Gefühl für dieses Haus. Ein gutes Gefühl. Vielleicht war es auch die Frühlingssonne, die an jenem Sonntagmorgen vor sechs Jahren das Schlösschen aus dem 16. Jahrhundert in liebliches Licht tauchte, die Gedanken von Susanne und Manfred von Oettingen beflügelte und sie ja sagen ließ, sich dieses maroden Renaissancebaus anzunehmen. „Wie viel Arbeit es wirklich bedeuten sollte, nämlich doppelt so viel Geld und auch Zeit, das ahnten wir in dieser Dimension nicht“, sagt Susanne von Oettingen.

Im Licht der Frühlingssonne hat sich die Familie auf ein Abenteuer eingelassen.

Aus der Inspiration, die vom ersten Augenblick an von dem Gebäude ausging, erwuchs die Geduld, die die Familie aus Düsseldorf aufbrachte. Etwa als klar war, dass der Dachstuhl nicht zu halten sein würde und sich über ihren Köpfen nichts mehr als der blaue Himmel spannte. Nichts erinnert jetzt mehr an die Dramatik, kassieren doch längst wieder alte Ziegel die komplett neue Dachkonstruktion und unterstreichen vier schlanke Giebel die für den Renaissancebau typische Symmetrie.

Dass ein Denkmal ein Ort für alle Menschen ist, dass es „irgendwie al-



Räume, die Geschichten erzählen könnten: Susanne von Oettingen in ihrem Esszimmer.

FOTO: LINZMEIER

len gehört“, in diesem Bewusstsein haben Susanne und Manfred von Oettingen das Hildenbrandseck saniert. Nicht zuletzt waren es die Tage des offenen Denkmals, an denen zahlreiche Besucher durch den alten Torbogen in

den Schlossohof strömten, um Spuren der Geschichte aufzunehmen, Erinnerungen zu beleben und davon zu erzählen. Susanne von Oettingen mochte diese Augenblicke, mochte die persönlichen Anekdoten und

fühlte sich in der Idee bestärkt, ihr Haus für Gäste zu öffnen. Geschichten auf eine sehr zwanglose, aber unmittelbare Weise erlebbar zu machen. Schon im Studium hatte sie sich Germanistik, Buchwesen und Geschichte

zugewandt, dann aber als diplomierte Volkswirtin in Düsseldorf für eine Bank gearbeitet. Nun beherbergt sie Reisende im Stil des englischen „bed & breakfast“ oder seines französischen Pendant „chambres d’hôtes“ (deutsch: Übernachtung mit Frühstück). Mit dem Wegzug aus der Messstadt am Rhein schlägt die Rheinhesin in der Pfalz ein neues Kapitel auf. „Ja, das ist Neuland für mich“, gibt sie lachend zu.

Nicht im simplen Sinn von hübsch hat von Oettingen den großen Frühstücksraum in der ehemaligen Kelterhalle und die vier Zimmer im Obergeschoss eingerichtet. Sehr persönliche Dinge verströmen hier Behaglichkeit: Gespeist wird gemeinsam um einen großen ovalen Tisch, den ein moderner Lüster krönt und der einst für eine Sakristei im heimatischen Bechtheim gebaut wurde. An der Wand hängt eine hölzerne Madonna, die ihrer Großmutter gehörte oder dient eine verzierte Kirchenbank aus einer neugotischen Kirche in Chemnitz als Sitzplatz. Lederpolster vor einem Kamin sollen Geselligkeit und Austausch anregen.

Wer genau hinschaut, entdeckt auch bauliche Details, die mit Bedacht gesetzt wurden: raue Sandsteinwände, die zuvor von Kacheln verdeckt waren, mächtige Balken und gusseiserne Säulen, die nicht durchweg original sind. Von Oettingen hat sich der Bausubstanz aber mit historischer Sorgfalt gewidmet, sich mit

dem Gimmeldinger Heimatchronisten Alfred Sitzmann ausgetauscht, die Informationen im Speyerer Landesarchiv vertieft. „Dieses Haus“, sagt sie, „ist voller Geschichten.“ Zu gerne möchte sie diese Weiser erzählen, denn „ein Denkmal besitzt man nicht allein.“

So steht hinter der Idee, Bett und Frühstück anzubieten, der Wunsch, die Menschen für das Thema des historischen Erbes zu öffnen. Anregend wirken die Zimmer mit Eichendielen und antiken Möbeln, denen jeweils ein Familienmitglied Pate stand, in jedem Fall. Eines der Zimmer schmückt die Orangenpapiersammlung des Schwagers, eine andere Fotos des Großvaters, der in Wiesbaden Porträtfotograf war.

**INFO**

- In Kürze ist das Angebot im Internet unter [www.hildenbrandseck.de](http://www.hildenbrandseck.de) einzusehen, Telefon: 06321/1890843.
- Genutzt werden können Wellnessbereich und Garten. Auch hier werden historische Spuren lesbar: im Freien gedeihen Pflanzen, die typisch waren für das 16. Jahrhundert; von der Liege in der Sauna entdeckt man eine Schießscharte im Sandstein.
- Die Restaurierungen der Wandmalereien im Treppenturm dauern noch an. Mit 40.000 Euro hat die Deutsche Stiftung Denkmalschutz die Restaurierungen im Hildenbrandseck unterstützt. Ebenfalls gefördert und beraten haben die Stadt- und Landesbehörde.

—ANZEIGE—

—ANZEIGE—

**KURZ NOTIERT**

**Heute im Offenen Kanal.** 18 Uhr: Durch die Bibel; 18.42 Uhr: „Frühlingsboten Tulpen“; 18.54 Uhr: Kunst im Herrenhof Mußbach; 19.28 Uhr: Der Rotmilan; 19.34 Uhr: Gratchia Arutunjan bei Viele Kulturen - eine Stadt 1994; 19.49 Uhr: Colmar im Elsass; 20.14 Uhr: Brände richtig löschen 19; 20.15 Uhr: Hambach 2 - Rote Socken für Metternich; 22.04 Uhr: Pfälzer Saumagen traditionell.

**MGV Chorvereinigung Haardt und MGV Frohsinn.** Heute um 19 Uhr gemeinsame Chorprobe in der Grundschule Haardt. Um 20.15 Uhr Probe des gemischten Chors „Singing Haardt“.

**Philharmonischer Chor Liedertafel.** Heute, 19.30 Uhr, Chorprobe (nur Frauen) im Chorheim, Karolinenstraße 99.

**Beirat für Migration und Integration.** Morgen, Donnerstag, findet keine Sprechstunde statt. Die nächste ist am 11. April.

**Rheuma-Liga.** Stammtisch morgen, Donnerstag, 18 Uhr im Restaurant „Himalaya“, Hindenburgstraße 1.

**Gesundheitssportverein Hit.** Training morgen von 18.15 bis 19.15 Uhr im Leibniz-Gymnasium, kleine Sporthalle, Karolinenstraße 103. Auskunft unter Telefon 06327/50788.

**FWG Mußbach.** Mitgliederversammlung Donnerstag, 19.30 Uhr, in der Winterstube Mußbach. Mit Vorstandswahl und Wahl des Ortsvorsteherkandidaten für die Kommunalwahl 2014.

**Emotions Anonymous, Selbsthilfegruppe für seelische Gesundheit.** Treffen Donnerstag, 20 Uhr, Mehrgenerationenhaus, für Menschen mit Lebens- und emotionalen Problemen. Kontakt-Telefon 06321/84724 oder 59485.

**Amorc Neustadt.** Vortrag „Der freie Wille“ am Samstag, 17 Uhr, im Logenhaus der Freimaurer, Karolinenstraße 19. Infos unter [www.amorc.de](http://www.amorc.de).

**Evangelische Freikirche, Neustadt-Projekt.** Am Ostersonntag thematischer Spaziergang zur Bedeutung von Ostern, rund um Tod und Auferstehung. Treffpunkt 10.30 Uhr an der Dr.-Welsch-Terrasse. Weitere Informationen gibt es unter [www.neustadtprojekt.de](http://www.neustadtprojekt.de) oder Telefon 06321/9732103.

**Förderverein Kuckucksbänel.** Studienfahrt vom 22. bis 26. Mai nach Prag und in den Böhmerwald. Stadtrundfahrt mit der historischen Straßenbahn sowie Besuch des Museums für Öffentlichen Personennahverkehr. Auskunft bei Dieter Hofherr, Telefon 06327/2954, oder per E-mail an [hofherr@foerderverein-kuckucksbaehnel.de](mailto:hofherr@foerderverein-kuckucksbaehnel.de).

**Guo-Lin-Qigong.** Am Samstag, 6. April, 9.30 bis 10.30 Uhr, Informationsstunde über Guo-Lin-Qigong statt mit der Referentin Inge Arnold-Pilz in der Schule für Physiotherapie, Maximilianstraße 20. Guo-Lin-Qigong kann bei Tumorerkrankungen eingesetzt werden. Information und Anmeldung unter Telefon 06321/9709763 oder [www.guolinqigong-nw.de](http://www.guolinqigong-nw.de).

## Für Genießer spielen wir gern den Osterhasen.

**Frisch aus Neuseeland: Lammkeule\*** ohne Knochen ob gebraten, gegrillt, geschmort oder gekocht, mit feinen Kräutern zart gewürzt in Rotweinbeize mariniert oder mit einer kräftigen Gabe Knoblauch - immer ein Hochgenuss 100g

**1.69**

Wir lieben Lebensmittel.

**Gourmet Schweine-Keulenbraten\*** gebraten, eine Delikatessens 100g

**1.69**

**Frische Schweinelenden\* / -Filets\*** ideal für zarte Medallions oder Spieße von Ihrem Metzgermeister 1a zugeschnitten 1kg

**9.99**

**Frischwurst-Aufschnitt gemischt\*** 6 leckere Sorten, nach traditioneller Rezeptur hergestellt für ein feines Wurstbrot 100g

**0.79**

**Erdbeeren** aus Spanien Klasse I 1kg

**3.99**

**Champignons** weiß, aus Polen oder den Niederlanden Klasse I 400g Schale 1kg = € 2,78

**1.11**

**Gourmet Spargelkartoffeln** aus Frankreich, festkochend Sorte siehe Etikett 2kg Beutel 1kg = € 1,00

**1.99**

**EDEKA Sahne-Torte** in den Sorten Erdbeer-Joghurt oder Marzipan-Mohn tiefgefroren 750g Packung 1kg = € 5,05

**3.79**

**Langnese Cremissimo** Eisgenuss, versch. Sorten, tiefgefroren 900ml - 1100ml Packung

**1.99**

**McCain Krokette** knusprig und locker tiefgefroren, 450g Beutel, 1kg = € 2,20

**0.99**

**Maggi fix & frisch** versch. Sorten z.B. Schnitzel-Röllchen mit Schinken, 38g, 100g = € 1,29 Beutel

**0.49**

**Jacobs Krönung** bester Spitzenkaffee vakuumverpackt versch. Sorten 500g Packung 1kg = € 7,54

**3.77**

**Bahlsen Comtess Kuchen** versch. Sorten 400g Packung 1kg = € 3,48

**1.39**

**Milka Schokolade** versch. Sorten 100g Tafel

**0.59**

**Martini Prosecco** oder Martini versch. Sorten 9% / 14,4% Vol. 0,75l Flasche 1l = € 6,65

**4.99**

**Havana Club Añejo 3 Años** Rum, 40% Vol. 0,7l Flasche 1l = € 15,70

**10.99**

Diese Artikel sind in den mit dieser Werbung gekennzeichneten Märkten erhältlich. Alle Angebote gültig bis Samstag 30.03.2013, KW 13. Wir haben uns für diesen Zeitraum ausreichend bevorratet. Bitte entschuldigen Sie, wenn die Artikel auf Grund der großen Nachfrage dennoch im Einzelfall ausverkauft sein sollten. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung. EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, New-York-Ring 6, 22927 Hamburg. Ihren nächsten EDEKA-Markt finden Sie unter: [www.edeka.de/marktsuche](http://www.edeka.de/marktsuche)