

Mensch, ENTDECKE Solingen!

DAS MAGAZIN

TOP THEMA ♡

**Der neue Brückensteig:
Einzigartiges
Höhenerlebnis
über der Wupper**

**Alles so schön grün hier:
Auftanken im Wald**

**Gastro-Tipps:
Solingen is(s)t süß**

**In der Gesenkschmiede Hendrichs:
Industriegeschichte zum Anfassen**

107 Meter hoch ist die Müngstener Brücke. Befahren wird sie von der Regionalbahn. Nun kann man sie auf dem Brückensteig auch zu Fuß erkunden.



Mensch, ENTDECKE Solingen!



Liebe Gäste aus nah und fern,

Wer von uns spürt nach über einem Jahr Pandemie nicht die Lust wieder durchzuatmen und unbeschwert zu reisen? Mit der achten Ausgabe unseres Magazins laden wir Sie ein, die nähere Heimat zu entdecken und bekannte und weniger bekannte Seiten von Solingen kennenzulernen.

Wagemutigen eröffnet der neue **Brückensteig** auf der **Müngstener Brücke** ganz neue Perspektiven auf ein 125jähriges Kulturdenkmal. Erstmals kann der gewaltige Bogen erstiegen werden, den die Brücke über die Wupper schlägt. Wer die Hunderte Stufen schon erlebt hat, schwärmt vom einmaligen Blick über das Tal der Wupper.

Wenn wir schon über die Wupper sprechen, können wir das schlimme Hochwasser im Juli nicht unerwähnt lassen. Vielen Menschen im Tal der Wupper zwischen Kohlfurth im Norden, dem Stadtteil Burg und der Wipperrau im Südwesten unserer Stadt stand das Wasser buchstäblich bis zum Hals. Nicht wenige haben ihr Hab und Gut verloren. Betroffen waren auch Ausflugsrestaurants, touristische Ziele und Denkmäler. Doch die ungeheure Hilfsbereitschaft der Solingerinnen und Solinger hat sich in der Not bewährt. Vieles war bereits kurz nach der Flut geräumt und aufgeräumt. Viele helfende Hände sorgten dafür, dass sogar einige Gastronomie-Betriebe wieder öffnen konnten. Bei anderen wird das noch Zeit dauern. Doch der

Wiederaufbau beginnt. Die Zähigkeit und das Durchhaltevermögen der Solinger:innen – ihr „Eigensinn“ – sind legendär.

Auch wenn vorübergehend Industriedenkmäler wie der Balkhauser Kotten und der Wipperkotten nicht besucht werden können, lohnt der Weg in die Klingenstadt. Im wunderbaren **LVR-Industriemuseum** in der ehemaligen Gesenkschmiede Hendrichs erfahren Sie Interessantes und Überraschendes zur Entstehung von Scherenrohlingen und Schneidwaren.

Einzigartige Einblicke in den Wald gewähren die **Wanderungen mit den „Wupper-Tells“**. Was es damit auf sich hat, lesen Sie ab Seite 20. Und selbstverständlich geben wir Ihnen nützliche **Gastro-Tipps** mit auf den Weg, zu Cafés, wo es leckere Kuchen und Torten zu naschen gibt, und zu sehenswerten Weihnachtsmärkten.

Ich wünsche Ihnen viel Freude bei Ihren Entdeckungstouren und bin gespannt auf Ihre Eindrücke, per Post, Mail oder unter **#EntdeckeSolingen**.

Herzliche Grüße

Tim-Oliver Kurzbach
Oberbürgermeister



Wenn Sie Fragen oder Anregungen haben, wenden Sie sich gern direkt an Sonja Nordmann bei der Tourismusförderung:

E-Mail: s.nordmann@solingen.de

Fon: 0212 290 - 3417

Inhalt

3 Editorial 4 Inhalt / Impressum

In Solingen

5

Wegbeschreibung / Fakten / Charakteristika

14-15

Mensch, sie hat Solingen (für uns) entdeckt: GNTM-Star Dascha

28

#MenschEntdeckeSolingen – Eindrücke von den Folgen des Hochwassers im Juli 2021

Entdecker Tipps NATUR

6-9

Der Brückensteig: einzigartiges Höhenerlebnis über der Wupper

20-23

Relaxen im Wald, oder: wie man Erholung findet

22-23

Unterwegs mit den Wupper-Tells: Naturerlebnisführungen zwischen Burg und Müngsten

Entdecker Tipps KULTUR

10-13

Industriekultur live erleben
Das LVR-Industriemuseum
Gesensschmiede Hendrichs:
vom Spaltstück zum Rohling

13

Praktische Infos zum Besuch im Industriemuseum

Entdecker Tipps ÜBER NACHT

19

Trendiges Hotel ohne Schnickschnack: das neue „JustStay Solingen“

Entdecker Tipps FAMILIE

24-27

Romantische Weihnachtsmärkte locken mit buntem Budenzauber

Entdecker Tipps KULINARIK

13

Restaurant Villa Zefyros

16-18

Solingen is(s)t süß: originelle Cafés und leckere Kuchen

18

Adressen & Infos zu den Cafés/Konditoreien

27

Gaststätte Rügenstein: Rezept „Berliner Brot“

INFOS ZU HOCHWASSER-SCHÄDEN auf der Rückseite des Magazins

ALLE WEGE FÜHREN NACH

Solingen



Anreise / Standort

Solingen liegt im **Herzen Westeuropas**. Die Koordinaten lauten: 51°10'44" N, 7°06'14" O. Die Flughäfen Düsseldorf und Köln sind 31 bzw. 36 Kilometer entfernt, bis Frankfurt sind es gut 170 Kilometer.

Im Stadtteil Ohligs befindet sich der **Solinger Hauptbahnhof mit ICE-Halt**. Von dort kommt man in wenigen Minuten mit der S 7, genannt „Der Müngstener“, der Solingen mit den Nachbarstädten Wuppertal und Remscheid verbindet, zum Halt Solingen-Mitte. Autobahnanbindungen gibt es zur **A 46** und zur **A 3**.

FAKTEN

In Solingen leben auf einer Fläche von ca. 90 Quadratkilometern gut **163.000 Einwohner**.

Zu den bekanntesten Wahrzeichen zählen die mit 107 Metern höchste Eisenbahnbrücke

Deutschlands, die **Müngstener Brücke**, das rekonstruierte **Schloss Burg**, der historische Stadtkern von Gräfrath sowie der Balkhauser Kotten und der Wipperkotten, die beispielhaft für die Solinger Industriegeschichte stehen.

Der höchste Punkt Solingens befindet sich mit 276 Metern über NHN am ehemaligen Gräfrather **Wasserturm**, dem Lichtturm, der tiefste auf 53 über NHN in der **Ohligser Heide**.

Charakteristika

Die Stadt ist in **fünf Bezirke** eingeteilt: Gräfrath, Wald, Solingen-Mitte, Burg/Höhscheid und Ohligs/Aufderhöhe/Merscheid. Charakteristisch sind **kleine Hofschaften mit Fachwerkhäusern**. Typisch auch die vielen Täler, die das Stadtgebiet durchziehen. Hier fließen kleine Bäche, meist zur **Wupper** hin, dem Fluss, der die Stadt in südöstlicher Richtung begrenzt. Trotz der vielen Täler und Höhen verfügt Solingen über das mit Abstand größte - elektrisch betriebene - **Oberleitungsbus-System** Deutschlands.

➔ Mehr Infos auch auf www.solingen.de/marketing





DER Brückensteig

EINZIGARTIGES HÖHENERLEBNIS
ÜBER DER WUPPER

Seit fast 125 Jahren verbindet die Müngstener Brücke Remscheid und Solingen. Mit ihren 107 Metern ist sie Deutschlands höchste Eisenbahnbrücke. Und nun kann man sie sogar erklimmen – auf dem europaweit einzigen Steig, der über imposante Stahlbögen führt.



Den Highlight-Moment erleben die meisten Teilnehmer der Brückensteig-Klettertour auf der Aussichtsplattform in über 100 Metern ü. NN, nachdem sie entlang der Außenkante einen der gigantischen Brückenbögen hinaufgestiegen sind. Keinen lässt der Blick über das Tal der Wupper kalt. Tief unten der wiesengesäumte Brückenpark mit Haus Müngsten, wo die Tour beginnt. Zu beiden Seiten das geschützte Fauna-Flora-Habitat-Gebiet mit Laubwäldern und beeindruckenden, steilen Hängen. Weiter hinten der Aussichtspavillon „Diedrichstempel“, erbaut Ende des 19. Jahrhunderts – wie die Brücke selbst auch.

KONTAKT

info@brueckensteig.de,
Fon: 0202 6952 0680

Öffnungszeiten:

Mittwoch, Freitag:
13:00 – 18:00 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertage:
10:00 – 18:00 Uhr

Montag, Dienstag, Donnerstag:
auf Anfrage

Spektakuläre Aussicht

Auch der Solinger Student Alexander Schmidt hat an der rund zweistündigen Tour schon teilgenommen und ist begeistert: „Das war ein tolles Teamevent. Es fing schon mit dem Weg zum Fuß der Brücke an, da lernte man die anderen schnell kennen. Oben angekommen habe ich erst einmal den spektakulären Blick genossen und war froh, diesen unvergesslichen Eindruck mit anderen teilen zu können. Natürlich war auch ein wenig Nervenkitzel dabei, aber dadurch, dass man gut gesichert ist, birgt die Tour keinerlei Gefahr. Ich würde sofort wieder mitmachen!“



„Tolles Teamevent. Spektakulärer Blick. Und auch ein wenig Nervenkitzel. Ich würde sofort wieder mitmachen!“
– Alexander Schmidt aus Solingen



Beeindruckende Industriekultur

Die Idee für diese einzigartige sportliche Möglichkeit, das Bergische Land und vor allem Deutschlands höchste Eisenbahnbrücke hautnah zu erleben, stammt vom Wuppertaler Søren Walla. Den Anstoß dazu gaben vor rund zehn Jahren Team-Events, die Walla mit seinem Unternehmen, der Deepwood GmbH, im Brückenpark veranstaltet hatte, unter anderem Kletteraktivitäten. „Ich weiß noch, wie ich im Schatten der Brücke stand und dieses Bauwerk mich in seinen Bann zog“, erzählt der Initiator des Brückensteigs. „Für mich ist die Tour ein allumfassende Erlebnis, das mich begeistert: das kolossale Bauwerk, der schwere anfassbare Stahl, der atemraubenden Ausblick und die langsam, aber kontinuierlich ansteigende Höhe während des Aufstiegs.“

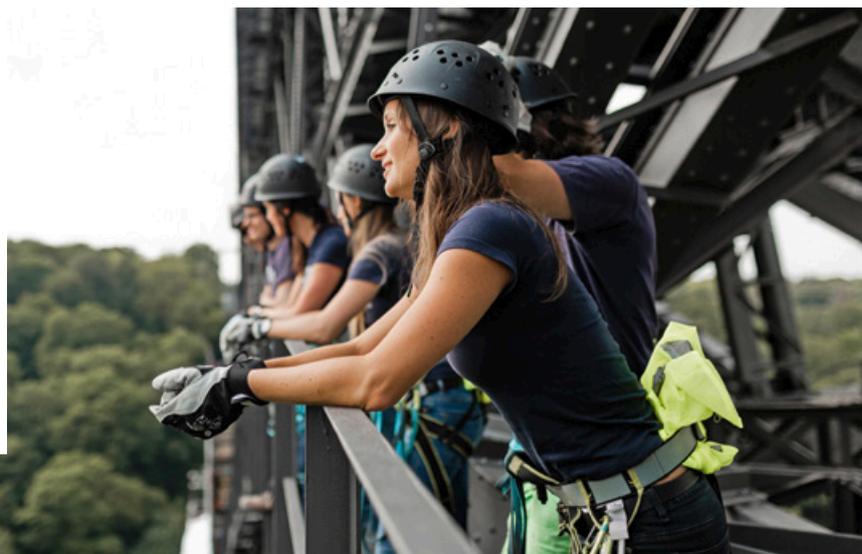
WEITERE INFORMATIONEN

Die Touren können sowohl von privaten Gruppen und Personen als auch von Firmenteams gebucht werden. Das Mindestalter für die Teilnahme ist sechs Jahre, in Begleitung eines Elternteils.

Die Gruppen umfassen bis zu zwölf Personen. Die Tickets kosten pro Person 79 € (ermäßigt 69 €).

Bitte beachten: Tickets unbedingt vorab online buchen.

Start und Endpunkt der Tour: die Räume der Deepwood GmbH auf der zweiten Etage von Haus Müngsten, Müngstener Brückenweg 71, 42659 Solingen. Vor Ort auf der Terrasse kann man gegebenenfalls, z.B. bei einem Getränk, die Teilnehmenden der Tour beobachten.





Haus Müngsten: Gastronomie direkt am Ufer der Wupper

NAHERHOLUNG IM *Brückenspark*



Der Brückenspark am Ufer der Wupper lädt Besucher zum Verweilen, Staunen und Erholen ein. Durch das Hochwasser im Juli sind Teile des Brückensparks in Mitleidenschaft gezogen worden, vieles wurde aber wieder hergerichtet – ein Besuch lohnt in jedem Fall! Hier trifft Natur auf Technik.

www.haus-muengsten.de

Seit dem 1. August ist also nun möglich, was sich die Erbauer der Brücke, Anton von Rieppel als leitender Ingenieur und sein Team, sicherlich in ihren kühnsten Träumen nicht hätten ausmalen können: Die Treppe, eigentlich für Inspektionsgänge von Bahnmitarbeitern installiert, wird nun zur touristischen Attraktion, um dieses Monument der Industriekultur eindrucksvoll zu erleben.

Von den Teilnehmenden gab es nur positives Feedback, erzählt Søren Walla: „Hervorgehoben werden immer wieder das spannende Klettererlebnis sowie die neue Perspektive auf dieses historische Bauwerk. 124 Jahre war die Brücke dem Bahnverkehr vorbehalten – im 125sten Jahr aber ist sie nun mit dem Brückensteig ein proaktiv erlebbares Ausflugsziel, das in Europa seinesgleichen sucht.“

Dabei erklimmen die Gruppen mit maximal zwölf Teilnehmern die Brückenbogen Stufe um Stufe und begeben sich so auch auf die Spuren der damaligen Abenteurer. Schließlich war es im Jahr 1897 ein großes Wagnis, das 465 Meter lange Stahlbauwerk erstmals im Verfahren des

freien Vorbaus zu errichten. Dabei wurden die beiden Bogenhälften ohne weitere Gerüste bis zum Bogenschluss so aufeinander zugebaut, dass sie am Ende punktgenau zusammenpassten.



ANREISE

Die Anreise mit der Bahn erfolgt bis zum Bahnhof Solingen-Schaberg, dann zu Fuß steil bergab bis zum Brückenpark. Die nächstgelegene Bus-Haltestelle „Müngsten Brückenpark“ befindet sich nur knapp 500 Meter von Haus Müngsten entfernt.

Parkplätze sind ausgeschildert. Ein Fußweg von gut 5 Minuten führt bis zum Haus Müngsten.



Auf dem Weg zum Welterbe

Der neue Brückensteig verschafft dem „Denkmal von nationaler Bedeutung“, was die Müngstener Brücke schon seit 2012 ist, sicherlich weiteren Aufschwung auf ihrem gemeinsamen Weg mit fünf baugleichen Brücken in Europa zum UNESCO-Welterbe. Nächstes Etappenziel ist die Aufnahme auf die deutsche Tentativliste.

Start- und Endpunkt der Brückensteig-Touren ist Haus Müngsten im Tal der Wupper. Ausgebildete Trainerinnen und Trainer, die die Tour begleiten, erläutern hier das Sicherheitssystem, die korrekte Handhabung der Kletterausrüstung (Gurte, Karabinerhaken und Helme), die zur Verfügung gestellt wird.

Ein Event für die ganze Familie

Mit einer kurzen Wanderung den Hang hinauf beginnt das Abenteuer. Über die Wartungswege und den Rundbogen der Brücke gelangen die Teilnehmer auf die Plattform, Pausen bieten Gelegenheit, Fotos zu machen.

Auch Maria Goertz aus Höngen hat zusammen mit ihrer Familie schon einmal am Event teilgenommen: „Die ganze Familie kam dabei auf ihre Kosten und jeder von uns



FAKTEN RUND UM DIE

„Müngstener Brücke“

DEUTSCHLANDS
HÖCHSTE EISENBAHNBRÜCKE

Sie verbindet die Städte
Remscheid und Solingen

Der erste Spatenstich erfolgte am
26. Februar 1894

Eröffnung am
15. Juli 1897

Baukosten:
2.646.386 Mark

Gewicht:
4.978 Tonnen

Die gesamt Anstrichfläche
beträgt ca. **75.000 qm.**

Ursprünglicher Name:
Kaiser-Wilhelm-Brücke, nach dem Ende
der Monarchie im Jahre 1918 benannt nach
der nahegelegenen Siedlung Müngsten



Die Schienenoberkante
befindet sich in
107 Meter
über dem Wasserspiegel der Wupper



465 Meter
misst die Strecke
zwischen den beiden Widerlagern
auf beiden Seiten der Brücke



Beim Bau der Brücke von 1894 bis 1897
wurden Stahlprofile mit einem Gesamt-
gewicht von 5.000 Tonnen verbaut und
950.000 Nieten
geschlagen.

war auf seine Art begeistert. Meine
Söhne haben sich sogar getraut, über
einen dünnen Balken zu balancieren.
Ich persönlich hätte ewig auf der

Plattform bleiben können, um die
Aussicht genießen. Und mein Mann
freut sich besonders darüber, dass
ihm tolle Fotos gelungen sind.“

Industriekultur LIVE ERLEBEN

VOM SPALTSTÜCK ZUM ROHLING

Einhundert Jahre lang wurden in der Gesenkschmiede Hendrichs Scherenrohlinge produziert. Heute erfährt man dort vieles über die harte Arbeit mit Fallhämmern, Pressen und Fräsmaschinen. Und man kann auch selbst am Schraubstock werkeln. Ein ganz besonderer Erlebnisort für die ganze Familie!

Im Jahr 1986 wurde das LVR-Industriemuseum Solingen in der ehemaligen Gesenkschmiede Hendrichs eröffnet. Innerhalb weniger Monate war in einer historischen Fabrik eine besondere Art von Museum entstanden, in dem „richtig“ geschmiedet werden kann. Denn nach wie vor surren hier die Treibriemen, glüht der Ofen und schlagen die Hämmer.

Tradition und Moderne. Das gehört in Solingen zusammen. Dass ausgerechnet die Stadt im Bergischen zum Zentrum der Schneidwaren-Herstel-

lung wurde, kam nicht von ungefähr. „Nicht weit von hier gab es die notwendigen Erzvorkommen und direkt vor Ort die Wasserkraft in Form von Bächen und der Wupper als Antrieb für die schweren Schleifsteine“, erklärt Nicole Scheda, Schauplatzleiterin des LVR-Industriemuseums Solingen. „Außerdem eigneten sich die Menschen im Bergischen schon früh ein enormes Fachwissen auf dem Gebiet der Fertigung von Messern und Scheren an.“ Ende des 18. Jahrhunderts waren es um die 400 Messer- und 300 Scherenschmiede und noch heute beschäftigen sich rund 150 Solinger Betriebe mit der Produktion von Schneidwaren.

Als „Werkstatt für die Welt“ wurden die Kotten, Schmieden und Schleifereien in Solingen jahrhundertlang bezeichnet. Ihre Erzeugnisse gingen nämlich nicht nur ins benachbarte Europa, sondern mit Beginn des Überseehandels in alle Länder der Erde. Auf diesem wirtschaftlichen Hintergrund basiert auch die Gründung der Gesenkschmiede Hendrichs 1886 durch die Brüder und Scherenfeiler Peter-Wilhelm und Friedrich-Wilhelm Hendrichs.

Ihr Unternehmen expandierte und gehörte zu Hoch-Zeiten mit 33 Fallhämmern zu den größten Betrieben Solingens.

≡ KONTAKT ≡



**LVR-Industriemuseum
Gesenkschmiede Hendrichs**
Merscheider Straße 289 - 297
42699 Solingen
industriemuseum.lvr.de

Anfahrt

Mit dem ÖPNV: Linie 681,
Haltestelle: Industriemuseum,
Fußweg: ca. 250m.

Mit dem Pkw: Parkplatz auf dem Gelände,
Fußweg nur wenige Meter.



Die Spaltpresse war noch bis 1975 in Betrieb.



Schau mal! Im LVR-Industriemuseum gibt es für alle Generationen viel zu entdecken.

Die Gesenkschmieden – auch Schlägereien genannt – waren als Rohwarenproduzenten sozusagen die Vorzimmer der Solinger Industrie. Gefertigt wurden im heutigen Museum die Scherenrohlinge. Für filigrane Stickscheren ebenso wie für robuste Kartonscheren. Dafür brauchte es viele verschiedene Werkzeuge. Die fertigen Scheren entstanden erst bei der Weiterverarbeitung durch spezialisierte Fachkräfte, meist in Heimarbeit. Schauplatzleiterin Nicole Scheda erklärt: „Das ganz Besondere unseres Museums ist eben genau das: Es ist eine Fabrik.

Hier wurde hundert Jahre Schwerarbeit geleistet. Dem spürt man als Besucher bei jedem Schritt nach und auch, indem man die Maschinen und Werkzeuge selbst anfasst.“

Was genau etwa in Kesselhaus, Dampfschleiferei, Schneiderei, Schmiede und Werkzeugmacherei vor sich ging, erfährt man bei einem geführten Rundgang durch die mehr als 3500 Quadratmeter große Ausstellungsfläche. Teils zeigen sogar ehemalige Beschäftigte an den Pressen und Fräsmaschinen, was früher Bestandteil ihres harten, anstrengenden Arbeitsalltags war.



Die so genannten „Gesenke“: Stahlblöcke mit eingesenkten Mustern für die Scherenrohlinge.

ÖFFNUNGSZEITEN/ EINTRITT:

Di – Fr 10:00 – 17:00 Uhr,
Sa, So und an Feiertagen 11:00 – 18:00 Uhr
Freier Eintritt einmal jährlich für Besitzer:innen
der RuhrTopCard und RheinlandCard.

Eintrittsfreier Tag für alle:
1. Freitag im Monat.

Aufgrund von Betriebsferien geschlossen
vom 24.12.2021 bis einschließlich 1.1.2022
sowie über Karneval und an Karfreitag,
Ostermontag und Pfingstmontag.



Regulärer Eintritt: 5,50 €, ermäßigt 4,50 €
(Studenten, Schwerbehinderte, Arbeitslose),
Gruppen ab 10 Personen 4,50 € pro Person,
Kinder und Jugendliche (bis 18 Jahre):
Eintritt frei. Tickets sind online erhältlich bei
www.kulturinfo-rheinland.de, Anmeldung
sonst auch per Fon: 02234 992 1555 oder
E-Mail: info@kulturinfo-rheinland.de.

Geprüfte Barrierefreiheit für Menschen mit
Seh- und/oder Gehbehinderung. Hunde haben
im Museum keinen Zutritt, ausgenommen von
der Regelung sind Assistenzhunde.

Audioguide

Audioguides in den Sprachen Deutsch,
Deutsch (Leichte Sprache), Englisch, Franzö-
sisch und Niederländisch werden leihweise
zur Verfügung gestellt. Infos an der Kasse.



Solingen

EINE GESCHÜTZTE MARKE



Die Klingentadt Solingen ist die einzige Stadt weltweit, deren Name markenrechtlich geschützt ist. Als „made in Solingen“ darf nur bezeichnet werden, was in allen wesentlichen Herstellungsstufen im Solinger „Industriegebiet“, das neben der Klingentadt Teile von Haan und Mettmann umfasst, gefertigt wird. Die Herkunftsbezeichnung soll die hochwertigen Produkte – von Messern über Scheren, Bestecke sowie Blankwaffen und Nagelfeilen – klar erkennbar von internationaler Billigware abheben. Mit den lateinischen Worten „Me Fecit Solingen“ („Mich schuf Solingen“) wurden schon im späten Mittelalter Solinger Erzeugnisse wie Schwerter und Degen versehen.

In den Räumen der früheren Scherenschlägerei und Gesenkschmiede F.& W. Hendrichs hat sich kaum etwas verändert seit der Schließung des Werkes 1986. Das Fabrikensemble aus roten Backsteinen, der alte Firmenschriftzug, ein weithin sichtbarer, hoher Schornstein und die typischen schrägen Sheddächer, damit das Licht gut in die Werkshallen fallen konnte – alles noch so wie damals.

Auch das Interieur ist noch weitgehend wie zur Zeit der letzten Fertigung: der Umkleideraum mit den alten Spinden und der Wasch-

raum mit einer langen Reihe drehbarer Waschsüsseln und einer für die damalige Zeit beeindruckenden Dampfheizung. Ebenso das Maschinenhaus und Kontor mit der alten Schreibmaschine. Beeindruckend auch eine Sammlung von teils einem Meter langen Schraubenschlüsseln, die der Überprüfung bzw. Reparatur der Maschinen dienen. Ebenfalls Teil der Ausstellung: Fallhämmer, Pressen und Fräsmaschinen, Werkzeuge und Werkbänke der Werkzeugmacher, die allesamt etliche Gebrauchsspuren aufweisen.

Gerade wird der gesamte, denkmalgeschützte Eingangsbereich umgebaut. Die neue Informationstheke ist schon da, nach und nach wird der ganze Raum weiter umgestaltet und etwa durch neue gemütliche Sitzbereiche und innovative Informationstafeln modernisiert.

BÄRGEWICHT

Der schwerste Hammer in der Gesenkschmiede hat ein Bärgegewicht von 1000 Kilogramm, also einer Tonne. Er wurde während der zwei Weltkriege auch für die Produktion von Rüstungsteilen genutzt. Seit 1945 steht er still. „Bärgegewicht“ kann man auch als „Schlagkraft“ bezeichnen.

Ohne Riemenfallhämmer keine Scheren

Die wichtigsten Maschinen der Gesenkschmiede waren die Riemenfallhämmer. Wo in den frühen Jahren ein „normaler“ Amboss gereicht hatte, übernahm Anfang des 20. Jahrhunderts eine sogenannte schwere Stahl-schabotte. Um die Scheren maschinell zu schmieden, donnerte der Fallhammer mit einem Gewicht von 200 bis 1000 Kilogramm auf das Werkstück, das auf dem Gesenk lag. Selbstverständlich stand neben jedem Hammer ein Ofen, in dem das zu schmiedende Spaltstück auf Schmiedetemperatur gebracht wurde. Schnell musste der Schmied – und das bis zu 2500 Mal in einer Schicht – solch ein Spaltstück erhitzen, schlagen und ablegen.



Lärm, Hitze und dicke Luft

Wird der Fallhammer heute vorgeführt, so gibt es einen gewaltigen „Knall“ in der Schmiede, denn der Lärm, mit dem er auf den glühenden Stahl fällt, ist schon ohrenbetäubend. Mit einem geübten Griff zieht der Schmied dann das heiße Eisen mit einer Zange aus der Form und legt es zum Auskühlen ab. „Das ist wie Waffelbacken, nur mit Gesenken“, erklärt der gelernte Schlosser und Messermacher Thomas Pludra, der Besucher gern durch die Ausstellung führt.

Während der Arbeitsschichten fielen die schweren Hämmer damals im Sekundentakt geräuschvoll hinab, um aus dem glühenden Stück Stahl einen Scherenrohling zu formen. Was für ein Lärm das gewesen sein muss! Die Luft voller Ruß, so dass man die eigene Hand vor Augen kaum sehen konnte. Und bedingt durch die vielen Öfen, in denen der Stahl zum Glühen gebracht wurde, auch eine unerträgliche Hitze. „In der Maschinenhalle herrschten Temperaturen bis zu 70 Grad“, so Thomas Pludra. Und auch, wenn das Museums-Team die historischen Antriebsmotoren regelmäßig anwirft, um die Arbeitsweise vergangener Tage zu zeigen – es braucht schon etwas Fantasie, um sich Hitze, Lärm und die Szenerie von damals vorstellen zu können.

SCHLEIF- UND REPARATURSERVICE

Die Gesenkschmiede Hendrichs bietet einmal wöchentlich einen Schleif- und Reparaturservice für Messer und Scheren aller Art an.

Nähere Informationen gibt es an der Museumskasse und unter Fon: 0212 232 4119.

INFOS ZU VERANSTALTUNGEN

In regelmäßigen Abständen wird die „**offene Besucherwerkstatt**“ im LVR Industriemuseum Gesenkschmiede Hendrichs geöffnet. Ein Besuch ist nur mit vorheriger Terminbuchung zu den Museumöffnungszeiten zwischen 11 und 18 Uhr möglich, die Plätze sind aber begrenzt, so dass es zu Wartezeiten kommen kann. Es gelten die Abstands- und Hygienevorschriften abhängig von der aktuell geltenden Inzidenzstufe.

Familien sind eingeladen mit Hammer, Bohrer, Säge und Graviergerät handwerklich tätig zu werden und praktische oder schöne Dinge herzustellen. Eine Museumsmitarbeiterin gibt eine Einführung in den Umgang mit dem Werkzeug und steht bei der Metallbearbeitung unterstützend zur Seite.

Kosten: 6,50 € Eintritt für Erwachsene, 3 € Materialkosten für Kinder, geeignet für Kinder ab 8 Jahren. Tickets sind online erhältlich: www.shop.industriemuseum.lvr.de, Anmeldung unter info@kulturinfo-rheinland.de.



Einen Querschnitt Solinger Handarbeit erlebt man auch beim beliebten **MesserGabel-ScherenMarkt**, der traditionell Anfang November stattfindet und bei dem jede Menge kleinere und große Schneidwarenhersteller ihr aktuelles Sortiment sowie Produkt-Highlights „made in Solingen“ zeigen. Manches Stück kann zu Sonderpreisen erstanden werden – eine persönliche Beratung durch die Hersteller gibt's gratis dazu.

Highlights des Jahresprogramms sind üblicherweise Vorträge, Lesungen und Diskussionsveranstaltungen sowie die Konzertreihe „Jazz in der Schmiede“ und das alljährliche Museumsfest. Das aktuelle Programm findet man auf der Website des Museums.



An einem Workshop teilnehmen?
Anmeldung erforderlich!

Gastrotipp



RESTAURANT VILLA ZEFYROS

In der Villa Zefyros, beheimatet in einer historischen Villa auf dem Gelände des LVR-Industriemuseums Gesenkschmiede Hendrichs, legt man Wert auf gehobene Gastlichkeit und frische Zubereitung. Seit vielen Jahren verwöhnt das Ehepaar Chatzopoulos die Gäste mit griechischen und mediterranen Köstlichkeiten – er kümmert sich charmant um den Service, sie steht in der Küche und interpretiert traditionelle Rezepte auf ihre eigene, moderne Art. Besonders Fischgerichte sind sehr beliebt. In der kühleren Jahreszeit sitzt man in gediegenen Räumlichkeiten und im lichtdurchfluteten Wintergarten, im Sommer auch unter hohen Bäumen im Garten.

Öffnungszeiten:

Di- Sa 12:00 - 15:00 und 17:30 - 23:00 Uhr

KONTAKT

Fon: 0212 2895 9196

Chatzopoulos.safiris@gmail.com

www.villa-solingen.de



Mensch,
WIR HABEN SOLINGEN
(für uns) ENTDECKT

GNTM-ZWEITE

Dascha

IST SOLINGEN-FAN

„DAS WIRD IMMER MEINE ZWEITE HEIMAT BLEIBEN“

Bekanntes Curvy Model führt uns zu ihren Lieblingsplätzen

Wenn Dascha Carriero über Solingen spricht, schwingt viel liebevolle Begeisterung mit. Auch wenn die junge Frau, im Frühjahr Zweite bei der beliebten TV-Show „Germany's Next Top Model“ mit Heidi Klum, seit einigen Wochen in eine eigene Wohnung nach Mettmann gezogen ist, so bleibt sie ihrer zweiten Heimat doch sehr verbunden.

„Meine Mutter und ein großer Teil meiner Familie leben hier“, erklärt die 21-Jährige, „und selbstverständlich auch viele Freunde.“ 2005 kam die gebürtige Ukrainerin nach Deutschland, lebte in den letzten Jahre in der Klingentadt und machte hier ihr Abitur am Friedrich-List-Berufskolleg.

Im August 2020 bewarb sie sich für die Pro7-TV-Show, parallel überlegte sie damals, eine Ausbildung bei der Polizei zu beginnen. Aber dann kam alles anders und Dascha wurde quasi über Nacht berühmt, als „Heidis curvy model“. „Auch beim ersten Casting in Köln war ich die Einzige, die ein bisschen mehr auf den Hüften hat“, berichtet sie fröhlich. Am Ende war es aber genau diese „body positivity“, also die Selbstverständlichkeit, mit der sie ihren Körper bei Photoshootings und Catwalks präsentiert, die zum Erfolg führte.

Mittlerweile ist Dascha angekommen in der Welt der „Reichen und Schönen“, feiert mit anderen „GNTM“-Kandidatinnen auf angesagten Partys, wird für Modemar-

ken fotografiert und dreht Runden auf dem Catwalk unter anderem auf der Berliner „Mercedes Benz Fashion Week“. Und doch kommt sie regelmäßig nach Solingen. Gerade die City mag sie sehr, geht gern shoppen im **Einkaufszentrum „Hofgarten“**, in dem sie einige Monate lang in der Filiale des Bekleidungsgeschäfts „Only“ jobbte. Ihre Mittagspausen verbrachte sie gern auf dem Neumarkt. Ihr Favorit: das „La Luna Eiscafé“.



Schlemmen im Eiscafé Numero Uno

Besonders verbunden ist sie aber auch dem Stadtteil Wald. Auch, weil sie dort wohnte und ihr Freund Nick mit seinem Football-Team, den „Solingen Paladins“, im Walder Stadion spielt – und sie, so oft sie kann, auf der Tribüne sitzt und die Mannschaft anfeuert.

Im Eiscafé Numero Uno am Walder Kirchplatz schlemmt sie gern mit ihren Freundinnen oder ihrer Mutter leckere Eisbecher. „Am liebsten einen großen Erdbeer-Becher“, sagt sie grinsend. „Wenn ich nur Salat essen würde, sehe ich ja bald aus wie alle anderen Modells.“

„Abfeiern“ in der Ohligser Partyzone „Hitze-Frei“



Den Stadtteil Ohligs verbindet Dascha in erster Linie mit „feiern“. Am liebsten im „Hitze-Frei“, einem In-Place mit Restaurant, Bar und Lounge sowie Außen- und Innengastronomie. Auch der Comedian Chris Tall hat hier schon mal das Format „Comedy Punch Club“ moderiert.



„In Ohligs habe ich immer gern mit meinen Freunden gefeiert, vor allem im ‚Hitze-Frei‘“

– GNTM-Star Dascha Carriero

Und unter normalen Bedingungen kann man hier am Wochenende ausgelassen durch die Nacht tanzen.

Doch Dascha mag auch die romantischen Ecken von Ohligs: den „Engelsberger Hof“ etwa, wo man in einer ausgedehnten Parkanlage mit Springbrunnen und Teich spazieren gehen kann. Beim Fotoshooting für dieses Magazin wird sie überall erkannt. Gestandene Frauen äußern spontan ihre Begeisterung und winken fröhlich, junge Mädchen zücken schnell ihr Handy oder fragen nach einem Autogramm. Dascha bleibt immer freundlich, hat für jeden ein

nettes Wort – eine junge Frau, einerseits sehr geerdet, andererseits träumt sie von der großen Karriere beim Fernsehen. Wir drücken ihr in jedem Fall die Daumen!





Solingen IS(S)T *siiss*

KAFFEEHAUSKULTUR UND DOLCE VITA

Nicht nur, weil Deutschlands einzige Süßwaren-Akademie in Solingen zu Hause ist, gibt es hier auch jede Menge wunderbare Cafés. Ein Fest für Leckermäuler.

Ende des 19. Jahrhunderts entstanden auch in Solingen die ersten Konditorei-Cafés. Staunend blickten Passanten in die glänzenden Auslagen der Schaufenster und konnten sich gar nicht sattsehen an so viel leckerem Gebäck, Kuchen und Torten. Und auch heute noch sind Cafés ein beliebter Treffpunkt, ergänzt durch zahlreiche Eiscafé, die neben ihren leckeren Eisbechern und Kaffeespezialitäten meist auch eine kleine Auswahl an süßem Gebäck anbieten.

Schick und gemütlich: Café Cramers

Zu den traditionellen und doch sehr modernen Cafés in Mitte gehört das

„Café Cramers“ am Fronhof, das früher „Café Kramer“ hieß. Seit Anfang Juli betreiben es Claudia Korp und ihr Stiefsohn Daniel Mandelka zusammen. Sie vereinen zwei Generationen von Cafégästen, die sich drinnen in den stilvoll gestalteten Räumen ebenso wohlfühlen wie bei gutem Wetter draußen an einem der dreizehn Holztische. Neben dem Mittagstisch, italienisch angehauchten Gerichten, gut bürgerlicher Hausmannskost und dem stadtbekanntem Frühstück sind vor allem die selbstgemachten Torten und diversen Kuchen beliebt. „Unsere Gäste mögen Klassiker wie Sachertorte und Gedeckten Apfelkuchen ebenso gern wie ‚Exoten‘, etwa unsere ‚Beeren-Trüffel‘- und die Himbeer-Milchreis-Torte“, berichtet Claudia Korp lächelnd.

Cooler Concept Cafés in der City

Klein, aber fein ist das Eckcafé von Selcuk Karademir im Erdgeschoss des C & A-Kaufhauses am Neumarkt. Im Concept Café seiner „Karabusta Kaffeerösterei“ – der Hauptsitz ist in Haan – kann man neben aktueller Mode in Ruhe einen Espresso oder Kaltgetränke trinken sowie kleine Dolce probieren. Der Barista, der stolz ist auf seine eigene kleine Kaffeeplantage in der Dominikanischen Republik, und sein Team bieten verschiedene Sorten Kaffee- und Espresso-Bohnen auch zum Mitnehmen an.

Wenige Meter weiter lockt im Einkaufszentrum HOFGARTEN ein

Café des Labels „Espresso Perfetto“. Neben Solingen gibt es Stores/Cafés unter anderem in Düsseldorf und Köln, in Venlo, Den Haag, Kairo und Istanbul. Musa Ibis und sein Barista-Team bereiten die Kaffeespezialitäten frisch zu, dazu gibt's süßes Gebäck wie Macarons, Muffins und Törtchen und herzhaft belegte Snacks wie Panini, Focaccia oder Wurzelbrot. Ein Hingucker ist das Interieur des Cafés mit einem bunten Stilmix aus kultigen Möbeln und originellen Accessoires wie einem Ölfass als Tischchen, einem alten Radio im Stil der 1950er Jahre und einer knallroten Vespa.

Altes Fachwerk: die Haasenmühle

Einen großen Sprung ans Ufer der Wupper macht man – von der Innenstadt kommend, um zum gemütlichen „Café Bistro Haasenmühle“ zu gelangen. Mit viel Liebe haben Betreiberin Nicole Planert und ihr Team das Fachwerk-Ensemble aus dem 16. Jahrhundert vor zwei Jahren saniert. Und können seitdem viele Gäste glücklich machen mit raffinierten selbstgebackenen Törtchen und Tartes, ebenso mit Salat- und Flammkuchen-Variationen mit frischen Zutaten aus der Region. Durch das Juli-Hochwasser blieb auch dieses Gebäude am Nacker Bach nicht verschont. Doch dank unerschrockener Wiederaufbauarbeit und dem Anpacken vieler konnte das Idyll Mitte Juli schon wieder öffnen. Neben den

stilvoll eingerichteten Innenräumen – in der Ecke ein gemütlicher Kaminofen – lockt auch die große Terrasse unter einem Kastanienbaum zum Verweilen.

Klassiker seit 30 Jahren: das Kaffeehaus in Gräfrath

Am anderen Ende von Solingen, direkt am historischen Marktplatz von Gräfrath gelegen, gehört das „Kaffeehaus“ seit über 30 Jahren zu den beliebtesten Cafés in town. Stilistisch erinnert die Einrichtung des Fachwerkhauses an französische oder wienerische Kaffeehäuser. Drinnen haben bis zu hundert Gäste Platz. An 364 Tagen im Jahr gibt es hier von 12 bis 23 Uhr durchgehend warme Küche. Und immer auch eine Auswahl von drei, vier Torten und Kuchen. Gern sitzen die Gäste auch hier, teils mit bunten Decken gegen Kälte geschützt, auf der Terrasse im Schatten von Ahorn-Bäumen und im Sommer auf dem Marktplatz.

100 Meter weiter bergauf hat seit 1951 die „Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.“ ihren Sitz. Seither werden hier die Spitzenkräfte der Süßwarentechnik ausgebildet, bekommen Industriemeister ihren letzten Schliff und bilden sich Experten aus aller Welt weiter zu vielen Themen der Süßwarenherstellung. Kein Wunder also, dass auch die Solinger ausgesprochene Schleckermäuler sind.

Feine Trüffel und Pralinen

Das kann auch Konditormeister Jörg Finkhäuser nur bestätigen, der zusammen mit seiner Frau Nataly im Stadtteil Wald das „Finkhäuser Konditorei Café“ betreibt. Ihre erste Coniserie mit kleinem Eiscafé hatten die beiden in Witzhelden, seit 2007 bieten sie nun ihre selbstgemachten Trüffel, Schokoladen, Pralinen, Plätzchen, Torten, Kuchen und Eiscremes in unmittelbarer Nähe des 1000-jährigen Walder Kirchturms am Kirchplatz an.

In der Ohligser Fußgängerzone lockt das „Café Kirchner“ seit über 55 Jahren mit einer großen Auswahl an Torten und Kuchen und mit den heiß begehrten Reistörtchen. Im Winter ist auch der Butter-Weihnachtsstollen mit oder ohne Marzipan von Susanne Kirchner und ihrem Team ein Renner, der auf Grundlage eines Rezeptes des Gründers der Konditorei Kirchner, Eugen Kirchner, gebacken wird.

Dolce Vita und Dolcini

Solingen hat eine große italienische Community. Dass es hier eine Menge guter italienischer Restaurants gibt, ist da fast selbstverständlich. Aber es gibt auch einige wunderbare Pasticceria, also Bäckereien/Konditoreien, die sich ganz auf italienisches Brot und Gebäck spezialisiert haben, selbstverständlich frisch aus der eigenen Backstube. Ein Besuch im bzw. vor dem Café oder ein Einkauf wird meist mit einem leckeren Espresso, Espresso Doppio, Cappuccino oder Latte macchiato

Buch über Solinger

KAFFEEHAUSKULTUR

In dem von Beate Battenfeld und Ute Koch-Reher geschriebenen Buch „125 Jahre Cafés in Solingen-Mitte“ kommen etliche Zeitzeugen zu Wort, wird die Geschichte erzählt von rund 50 Cafés, die es früher in der Solinger City gab. 264 Seiten, ISBN 978-3-925626-49-4, 24,80 €.



HARIBO Fabrikverkauf Solingen

Ob Produktneuheiten, beliebte Klassiker oder Fan-Artikel – im Fabrikverkauf von Haribo gibt es das komplette Sortiment der Kultmarke sowie Artikel von Maoam.

Wuppertaler Str. 76, 42653 Solingen

www.haribo.com

Öffnungszeiten: Mo – Fr 09:00 – 18:00 Uhr,
Sa 09:00 – 16:00 Uhr

abgerundet. Ob im „Café Paradise 2000“ von Tancredi Agrusa in Ohligs, in der „Panificio Gelone“ in Wald oder der „Pasticceria/Rosticceria Bongiorno“ von Mike und Justine Bongiorno am Mangelberg – überall gibt es neben herzhaften Calzone, Arancini, Panini und Pizzette vor allem furchtbar leckere Dolcinis. Also kleine Törtchen, zum Beispiel gefüllt mit Vanillecreme und verziert mit Beeren oder Fruchtstückchen. Darüber hinaus Eclairs und kleine gefüllte Windbeutel. Nicht zu vergessen das Mandelgebäck – Cantuccini, Pasta di Mandorla und Leckereien mit Crema Pasticcera. Einfach mal alles durchprobieren, dann weiß man, was italienische Konditorkunst ausmacht. Buon appetito!

Adressen, Kontaktdaten & Öffnungszeiten:

CAFÉ CRAMERS

Fronhof 9, 42651 Solingen
Fon: 0212 231 2222

Öffnungszeiten: Mo – Fr 09:00 – 19:00 Uhr,
Sa 09:00 – 17:00 Uhr

**KARABUSTA KAFFEERÖSTEREI
IM C&A STORE**

Am Neumarkt 20, 42651 Solingen
Fon: 0172 292 4334

www.karabusta.com

Öffnungszeiten: Mo – Sa 08:00 – 19:00 Uhr

ESPRESSO PERFETTO

Kölner Straße 99, 42651 Solingen
Fon: 0212 2246 9222

espressoperfecto.de

Öffnungszeiten: Mo – Sa 10:00 – 20:00 Uhr

CAFÉ BISTRO HAASENMÜHLE

Haasemühle 1, 42699 Solingen
Fon: 0212 6454 4007

www.haasemuehle.de

Öffnungszeiten: Do – So 10:00 – 18:00 Uhr

ALVINA'S TORTENTRAUM

Reich verzierte und künstlerisch gestaltete Torten für jede Gelegenheit, ebenso Törtchen, Macarons und Eclairs gibt es auch bei Alvina Hartung. Am besten man bestellt online auf der Website von „Alvina's Tortentraum“ oder per E-Mail: info@alvinastortentraum.de. Auch Tortenworkshops und Kindergeburtstage richtet sie aus.

Mehr Infos: www.alvinastortentraum.de.

Schützenstraße 157, 42659 Solingen
Fon: 0157 55794683

KAFFEEHAUS

Gräfrather Markt 7, 42653 Solingen
Fon: 0212 593322

www.kaffeehaus-solingen.de

**FINKHÄUSER CONDITOREI CAFÉ
CHOCOLATERIE**

Walder Kirchplatz 14, 42719 Solingen
Fon: 0212 645 0116

www.cafe-finkhaeuser.de

Öffnungszeiten: Mi – Sa 10:00 – 17:00 Uhr,
So 13:00 – 16:00 Uhr
(eventuell nur Ladengeschäft, kein Café)

KIRCHNER KONDITOREI - CAFÉ & MORE

Düsseldorfer Str. 54-56, 42697 Solingen
Fon: 0212 233 8945

www.konditorei-kirchner.de

Öffnungszeiten: Mo – Fr 10:00 – 18:00 Uhr,
Sa 08:30 – 15:00 Uhr, So/Feiertage 10:00 – 15:00 Uhr

CAFÉ PARADISE 2000

Lennestraße 15-17, 42697 Solingen
Fon: 0212 79933

cafeparadise-2000.de

Öffnungszeiten: täglich 06:00 – 24:00 Uhr

PANIFICCIO GELONE

Friedrich-Ebert-Straße 104, 42719 Solingen
Fon 01523 380 3401

Öffnungszeiten: Di – Fr 06:00 – 18:00 Uhr,
Sa/So 07:00 – 14:00 Uhr

PASTICCERIA BONGIORNO

Beethovenstraße 23-25, 42655 Solingen
Fon: 0212 242 0618

www.pasticceria-bongiorno.de

Öffnungszeiten: Di – Fr 06:00 – 12:00 Uhr,
Sa 06:00 – 12:00 Uhr, So 08:00 – 12:00 Uhr

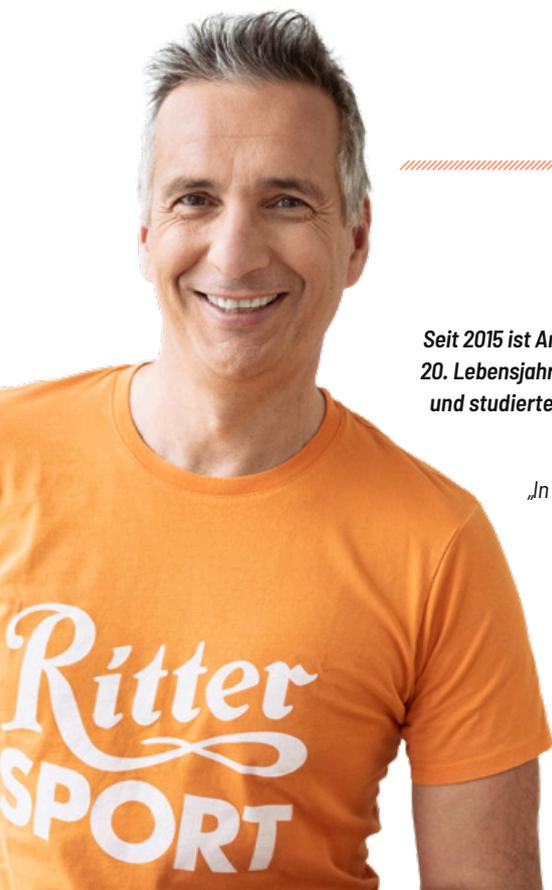
Promitipp

ANDREAS RONKEN

Seit 2015 ist Andreas Ronken (53) Vorsitzender der Geschäftsführung der Alfred Ritter GmbH & Co. KG.. Bis zu seinem 20. Lebensjahr lebte der gebürtige Solinger und in seiner Heimatstadt, machte sein Abitur am Gymnasium Vogelsang und studierte Maschinenbau. Er ist begeisterter Fußballer und spielte in allen Jugendklassen und in der ersten Mannschaft des FC Britannia.

„In meiner Grundschulzeit haben wir in Gräfrath – nicht weit vom Marktbrunnen – gewohnt. Damals gab es um den Marktplatz herum noch keine netten Cafés, aber einen tollen Kiosk, wo ich gerne Süßigkeiten gekauft habe. Alternativ sind wir als Kinder öfters bei den Wohnheimen der Süßwarenfachschule vorbeigelaufen und wurden oft mit süßer Beute belohnt.“

Mein Lieblingsplatz ist die Sengbachtalsperre – ich bin dort, obwohl ich schon in Dortmund studierte, immer gerne zum Joggen hingefahren. Eine Runde um die Talsperre und mein Kopf war wieder klar. Heute verbinde ich mit der Klingenstein offene und sehr sympathische Menschen, die das sagen, was sie denken. Die grüne Seite von Solingen und gleichzeitig die Nähe zu anderen Großstädten sind für mich eine tolle Kombination. Im Grünen zu sein und trotzdem das urbane Leben von Großstädten genießen zu können, ist sehr attraktiv.“



Entdecker
Tipps

ÜBER NACHT



Just Stay

MODERNES DESIGN,
ATTRAKTIVE PREISE

„Kontaktlose Hotels“ sind im Trend. Mit dem neuen „JustStay“ hat Solingen nun eine Top-Adresse, smart und stadtnah.

Mitten in der Corona-Krise eröffneten Dr. Christoph Hamann und sein Geschäftspartner Lothar Lahaye ihr erstes JustStay-Hotel in Grevenbroich, kurz danach in Ratingen. Nun haben die beiden ihre dritte Dependence in Solingen in Betrieb genommen.

Gäste-Hotline rund um die Uhr erreichbar

Das Konzept der kleinen, aber feinen Hotelkette ist so einfach wie überzeugend: „Bleib` einfach“ lautet das Motto ins Deutsche übersetzt. „Die meisten Gäste bleiben im Schnitt zweieinhalb Tage“, meint Dr. Christoph Hamann. Der 42jährige Familienvater ist selbst weit gereist, hat viele Jahre in New York, Buenos Aires und Kapstadt gelebt. Die Kernidee ist: stilvolle Zimmer, die alles Wesentliche für die Gäste bereithalten, zu bezahlbaren Preisen.

Der wichtigste Unterschied zu herkömmlichen Hotels: die Gäste bekommen einen Code, um zu ihrem

Zimmer zu gelangen und können lediglich im Notfall mit dem Service-Personal telefonisch Kontakt aufnehmen, das allerdings zu jeder Tag- und Nachtzeit. Grundsätzlich kümmern sich um das Objekt aber auch ein Hausmeister und das Reinigungspersonal. Gebucht werden kann das Hotel direkt über die JustStay-Website und die bekannten Buchungsportale.

Nutzung des Fitnessraums inklusive

Im Zimmerpreis enthalten ist das kostenfreie Parken auf dem Hof, die Nutzung des High Speed WLAN, des 43“ Zoll Smart Fernsehers des sowie des stilvollen Loungebereiches (mit kleiner Bibliothek) und des hotel-eigenen Fitnessraumes. Die meisten Zimmer verfügen auch über eine Kitchenette inklusive Kühlschrank.

Die Verpflegung der Gäste sei auf jeden Fall gesichert, sagt Christoph Hamann: „Im Eingangsbereich stehen Automaten mit kalten und heißen Getränken, Snacks, Sandwiches und

frischen Produkten. Außerdem können unsere Gäste auch die JustStay-Breakfast Box bestellen. Und schließlich befinden sich auch eine Bäckerei, eine Pizzeria und andere Läden in fußläufiger Nähe.“

Der studierte Ökonom möchte mit seiner Marke „JustStay“ eine Alternative zu den herkömmlichen Budget-Hotels anbieten. Gäste sind sowohl Geschäftsreisende als auch Privatreisende, erklärt Christoph Hamann: „Tatsächlich kann man aus der bisherigen Erfahrung sagen, dass sich bei uns nicht nur junge Leute sehr wohl fühlen, sondern durchaus alle Generationen.“



Attraktive Suiten mit Blick ins Grüne

Entstanden ist das neue JustStay-Hotel auf Basis des früheren Hotels „Schwerthof“, das kernsaniert wurde. So entstanden moderne, hochwertige Zimmer, teils zwar zur belebten Straße hin, aber hinten heraus auch mit Blick ins Grüne. „Gegen Lärmbelästigung sind unsere Gäste sowieso durch eine Dreifach-Verglasung geschützt und können ruhig schlafen“, so der Unternehmer.

KONTAKT

Focher Str. 82, 42719 Solingen
Fon: 0211 5459 1777
www.juststay.de

33 Hotelzimmer, sowohl Einzel- als auch Doppelzimmer, mit und ohne Kitchenette, und Juniorsuiten mit und ohne Balkon, Preise von 59 bis 129 € pro Nacht

Feuer- salamander UND Flüsterwald

EINTAUCHEN IN DIE RUHE DES WALDES

Ob allein, zu zweit oder mit Freunden und Familie – Wanderungen in den Solinger Wäldern sind Erholung pur. Viel Wissenswertes erfährt man bei den Führungen der „Wupper-Tells“.

Die Entdeckung der Langsamkeit in einer immer schneller werdenden und gefühlt unsichereren Welt macht den Wald für uns alle zu einem sehr wertvollen Hort“, meint Robert Scheib. Besonders die Wupperberge haben es dem 55jährigen Buchautor („Der grüne Krieger - Einführung in die Nachhaltigkeit“) angetan. „Der Wald wirkt stimmungsaufhellend auf uns – bei jedem Wetter“, meint der stu-

dierte Betriebswirt, der in Langenfeld wohnt. „Im Wald können wir ganz wir selbst sein, nicht zuletzt, weil uns niemand kritisch beobachtet und stört. Ob alter Pulli, gemütliche Wohlfühlhose oder klobige Wanderschuhe – solche Äußerlichkeiten sind da völlig egal. Es zählt, was funktioniert.“

Antennen und Sensoren ausfahren

Im Wald, so Robert Scheib, könne man sich „öffnen und weiten“: „Die Reduktion des Sichtbaren lässt uns das bis dahin Unsichtbare sehen und spüren. Anders als in der Stadt müssen wir keine Reize ausblenden, sondern fahren unsere Antennen und Sensoren aus. Umso öfter wir das tun, desto sensibler werden unsere Sinne. Häufig führt das Eintauchen in diese andere Welt zu anderen Perspektiven, von der Selbstreflektion über die Selbstwirksamkeit hin zur Resilienz.“

Der Aufenthalt im Wald sei eine Art von „Konsum ohne Konsum“, meint der Nachhaltigkeits-Experte, „eine Pause mit einer Stulle Brot, einem Stück Käse und dazu einer gefüllten Wasserflasche kann schon Glück bedeuten.“ Natürlich können auch eine Tasse Tee oder Kaffee und dazu ein Stück Kuchen im Café, das auf dem Weg liegt, ein Genuss sein. „Es geht ja nicht darum, Konsum

„Im Wald können wir
ganz wir selbst sein“

– Robert Scheib





komplett auszublenden, sondern nur, nicht darauf fokussiert zu sein und sich nicht durch die Suche nach einem vermeintlich tollen Hotspot aus der Ruhe bringen zu lassen.“

Die Zukunft: artenreiche, heimische Mischwälder

Natürlich macht auch ihm der Anblick von toten Fichtenwäldern und krän-

kelnden Kiefern und Buchen zu schaffen. Denn auch in Solingen sorgen die Borkenkäfer für ein flächenhaftes Baumsterben – etwa von Fichten. Gefällt werden die Bäume vor allem dann, wenn die Sicherheit – im Straßenverkehr, auf Waldwegen oder für Waldarbeiter – nicht mehr gewährleistet werden kann. Immerhin: etwa ein Viertel der Fläche Solingens, also rund 2300 Hektar, ist nach wie vor bewaldet, davon bestehen drei Viertel aus Laubbäumen.

Denen gilt das besondere Augenmerk des Leiters der Abteilung Natur und Umwelt/ Wald und Landschaft, Markus Schlösser. Der Wald, das sei ein Generationenprojekt, so der Revierförster: „Die Lösung sind zukunftsfähige, artenreiche, heimische Mischwälder. Der Eiche etwa traut man im Klimawandel viel zu. Ebenfalls pflanzen wir kleinere Gruppen standortgemäße Laubbäume sowie Ebereschen und Wildkirschen als Randbäume an.“

Gesundheitsfördernde Faktoren eines längeren Aufenthalts im Wald laut Autor Robert Scheib:

- 🌿 Stärkung der Widerstandskraft des Körpers
- 🌿 Förderung der Zellbildung
- 🌿 Positive Wirkung durch u.a. eine intensive Sauerstoffversorgung und natureigene Luftfilterung von Schadstoffen
- 🌿 Bessere Regeneration dank entspannendem Umfeld



MEHR DAZU IN SEINEM BUCH:
„DER GRÜNE KRIEGER – Einführung in die Nachhaltigkeit“





Flüsterwald – Erlebnisse in wertvoller Natur

Mit seinen alten Buchenwäldern, Felsaufschlüssen und der naturnahen Wupper ist das Flora-Fauna-Habitat-Gebiet „Wupper von Leverkusen bis Solingen“ an der Stadtgrenze zwischen Remscheid und Solingen reich an schutzwürdigen Lebensräumen. Immer mehr Menschen entdecken die Wege hier und wollen auch mehr erfahren über die Besonderheiten dieses Naturraumes. Dieses Wissen auf interessante Art und Weise zu vermitteln – sowohl für Kinder als auch für Erwachsene – das haben sich die dafür eigens ausgebildeten Erzähl-Naturführer, die sogenannten Wupper-Tells, zur Aufgabe gemacht.

Spuren von 400 Millionen Jahren Erdgeschichte

Eine von ihnen ist Alexandra Clauberg. Die Diplom-Geografin lässt sich bei ihren Führungen nicht nur von Pflanzen und Bäumen inspirieren, sie begeistert sich auch für Steine und Felsformationen. „Auch die fin-

det man natürlich an den schroffen, felsigen Wupperhängen“, erklärt sie. „Die Erdgeschichte des Bergischen Landes ist ja rund 400 Millionen Jahre alt. Da kann man an vielen Stellen Spuren dieser langen Entwicklung entdecken. Und man kann herrliche Geschichten dazu erzählen.“

So kann man sich dann auch besser vorstellen, dass die Sedimentgesteine und Fossilien, die man hier durchaus findet, teils aus einer Zeit stammen, in der sich auf Solinger Gebiet der Ausläufer eines tropischen Meeres befand, der auch Korallenriffe aufwies.

KONTAKT

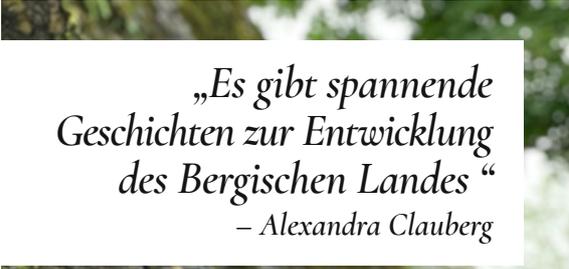
Eine Anmeldung zu den Touren der Wupper-Tells erfolgt am besten über die Website www.wupper-tell.de.

Oder telefonisch, Fon: 0212 25427 - 27
oder per E-Mail: wuppertell@bsmw.de.

Interessengemeinschaft der Wupper-Tells
c/o Biologische Station Mittlere Wupper
Vogelsang 2
42653 Solingen

Wälder, Wupper, Wackersteine

„Seit Beginn des Eiszeitalters vor ca. 2,4 Millionen Jahren graben sich die Flüsse und Bäche in die Bergischen Hochflächen ein und schufen so die typische Mittelgebirgslandschaft mit schmalen Höhenrücken



*„Es gibt spannende
Geschichten zur Entwicklung
des Bergischen Landes“*

– Alexandra Clauberg



und zahlreichen steilen Seitentälchen, den so genannten Siefen“, erklärt Alexandra Clauberg. Aber sie weiß auch Wissenswertes über die heimische Tier- und Pflanzenwelt zu berichten, verbunden mit spannenden Sagen, Geschichten und Märchen des Bergischen Landes. Zweieinhalb Stunden dauert etwa eine ihrer „Lieblings-Führungen“ mit dem Titel "Wälder, Wupper, Wackersteine", während der sie Einblicke gibt in die geologische Entwicklungsgeschichte der Region.

Fledermaus und Feuersalamander

Die Wupper-Tells können auch für Kindergeburtstage und Familienausflüge gebucht werden. Mal bewegt man sich auf den Spuren des Feuersalamanders, ein anderes Mal geht es um das abendliche Fledermaus-Erwachen oder den Eisvogel. „Desen Lebensraum ist durch das Hochwasser erheblich bedroht“, gibt der Leiter der biologischen Station mittlere Wupper, Dr. Jan Boomers, zu bedenken.



Auch zu solchen Themen gibt es im Rahmen der Führungen viele interessante Informationen, sie tragen zu verheißungsvollen Namen wie „Von Bergischen Schleifern, Hexen und Heinzelmännchen“, „Kotten, Klängen, Kurioses“ und „Die Nacht hat tausend Augen!“. Das macht neugierig. Letztere ist natürlich eine Nachtwanderung, in der es eine Stunde



Weitere Informationen zu Gastronomie und sonstigen touristischen Angeboten rund um den Brückenpark Müngsten und Schloss Burg finden sich auch auf der gemeinsamen Seite der Städte Remscheid, Solingen und Wuppertal:

www.die-bergischen-drei.de

lang durch den dunklen Flüsterwald geht – am besten mit Taschenlampen ausgestattet.

Apropos „Flüsterwald“ – so wird der Uferbereich der Wupper zwischen Burg und Müngsten genannt, weil hier auf sanften Tourismus gesetzt wird – damit Tiere und der Wald zwar erkundet werden, aber dennoch ihre „Ruhe“ behalten können.

Die Sinne wiederbeleben

„Der Wald nimmt und bestimmt unsere Zeit. Das Motto ist: Reduzieren ohne sich zu reduzieren“, meint

auch der frühere Top-Manager Robert Scheib, der sich vom Hamsterrad-Leben verabschiedet hat. „Um eintauchen zu können in die Ruhe des Waldes, braucht es kein festes Regelwerk. Man kann sich einfach treiben lassen wie das Blatt im Wind. Der Weg wird zum Ziel. Dabei ist alles erlaubt, was uns in den Sinn kommt: Schlendern, rennen, springen, verweilen, sich auf den Boden legen oder auf einen Baumstamm setzen, die Augen schließen. Man sollte einfach nur niemandem schaden oder etwas beschädigen, wie klein oder groß es auch sein mag, sichtbar oder unsichtbar.“

Längere Aufenthalte im Wald haben eine durchweg positive Wirkung. Sie reduzieren Stress und die Chancen, dass Stress sich erneut aufbaut, so Robert Scheib: „Wenn wir uns darauf einlassen, unsere Sinne wiederzubeleben, die im Lärm und der Reizüberflutung des Alltags oft abgestumpft sind, haben wir viel gewonnen.“





Romantik pur

WEIHNACHTSMÄRKTE VERZAUBERN GANZ SOLINGEN

*Jingle Bells und Lebkuchen gehören genauso zur Adventszeit wie der bunte Budenzauber.
Besonders in diesem Jahr wollen wir uns das nur ungern entgehen lassen.*

In der Adventszeit verwandeln sich viele Plätze in Solingen traditionell zu einem Winterwunderland – vorausgesetzt, es hat ein wenig geschneit und die aktuellen Bestimmungen lassen derartige Events zu.

Beim Duft von Glühwein, gebrannten Mandeln und Co. schlendert man durch Parks oder sogar einen pittoresken Burg-Innenhof und taucht ein in dieses wohlige Gefühl von „Bald ist's wieder soweit“ ... Die Wege sind gesäumt von den unterschiedlichsten Ständen mit Leckereien und weihnachtlichen Wohnaccessoires, und hier und da ertönt das eine oder andere stimmungsvolle Weihnachtslied.

Romantischer Weihnachtsmarkt Schloss Grünwald

Besonders beliebt ist der „Romantische Weihnachtsmarkt Schloss Grünwald“ im Stadtteil Gräfrath an der Stadtgrenze zu Wuppertal-Vohwinkel. Über 100 Künstler, Kunsthandwerker und moderne Designer stellen an allen vier Adventswochenenden ihr Angebot in der illu-



minierten Parklandschaft aus. Dabei nicht wenige selbstgefertigte Unikate: kreative Arbeiten aus Glas, Keramik, Holz, exklusives Schmuckdesign ebenso wie Accessoires und Bekleidung. Insgesamt dauert der Markt zwölf Tage (jeweils Freitag bis Sonntag).

Eine besondere Atmosphäre zaubern die vielen Lichterketten, Feuerkörbe, Fackeln und Kerzenlichter, die im Park und auf den Wegen leuchten. Rund um das historische Gebäude von Schloss Grünewald sind traditionell die Stände mit allerlei Leckereien aufgebaut. Es duftet nach heißem Glühwein, schwedischem Glögg und frischen Maronen. Seit Jahren ein Renner sind die mittelalterlichen Ritterspieße, aber auch der original Flammkuchens oder Elsässer Flammkuchen und auch Currywurst und Pommes.

Der „Romantische Weihnachtsmarkt“ soll 2021 zum 18. Mal stattfinden und ist mittlerweile weit über die Grenzen des Bergischen Landes hinaus bekannt. In den vergangenen Jahren ist er mehrfach zu einem der „schönsten Weihnachtsmärkte“ in NRW gewählt worden.



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Mit der Buslinie 683, die die Solinger Innenstadt mit dem Wuppertaler Stadtteil Vohwinkel verbindet, gelangt man zur Haltestelle „Roßkamper Straße“, von wo aus es wenige Minuten Fußweg bis zum Eingang des Marktes sind.

Anreise mit dem eigenen Pkw:

Sollten Sie unbedingt mit dem Auto kommen wollen, folgen Sie bitte den Parkhinweisen und den Anweisungen des Parkplatzpersonals. Parkflächen finden sich an der Wuppertaler Straße, im Gewerbegebiet Piepersberg oder an der Lützowstraße. Eine zusätzliche Parkfläche wird am Samstag und Sonntag im Industriegebiet „Dycker Feld“ eingerichtet. Ein Shuttlebus bringt die Besucher von dort zum Schloss Grünewald.

Öffnungszeiten:

freitags 14:00 - 21:00 Uhr, samstags und sonntags 11:00 - 20:00 Uhr

Eintritt: 7,50 € (Kinder bis einschließlich 16 Jahre frei), vergünstigte Eintrittskarten im VVK gibt es unter www.omms.net.



KONTAKT

Schloss Grünewald, Haus Grünewald 1,
42653 Solingen-Gräfrath

[www.schloss-gruenewald.de/
weihnachtsmarkt.shtml](http://www.schloss-gruenewald.de/weihnachtsmarkt.shtml)



Adventsbasar auf Schloss Burg

Ebenfalls weit über die Grenzen des Bergischen Landes bekannt ist der Adventsbasar auf Schloss Burg. In diesem Jahr sollen ihn die Besucher aber im ganz neuen Gewand und erstmals als einen großen Outdoor-Weihnachtsmarkt erleben. Im Schatten der alten Mauern und des Bergfrieds bieten viele Marktbuden und größere Ausstellerzelte ein breites Spektrum an Geschenkideen aller Art. Traditionell laden auch Schlemmerbuden zum Verweilen ein. Live-Musik und Feuerkörbe sorgen ebenfalls für wohlige Atmosphäre.

Ergänzt wird das Ganze durch neue Attraktionen wie eine Kunst-eis Schlittschuhbahn und Kinderkarussells. Besonders stimmungsvoll soll die Beleuchtung in über 100 Tannenbäumen sein.



Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln:

Die Buslinie 683 fährt von der Solinger Innenstadt bis zur Haltestelle „Burg Brücke“. In unmittelbarer Nähe befindet sich die Talstation der Seilbahn. Die Fahrt nach Oberburg dauert etwa fünf Minuten, Infos zum Fahrplan und Preis: www.seilbahn-burg.de. Man kann auch mit dem Bus direkt vor Schloss Burg aussteigen. Die Freizeitlinie 687 pendelt am Wochenende von 12 bis 19 Uhr stündlich vom „Müngstener Brückenpark“ nach Schloss Burg und unter der Woche stellen die Linien 266 von der Haltestelle „Burger Bahnhof“ sowie die Linie 689 von der Haltestelle „Burg Brücke“ die Verbindung von Unterburg nach Oberburg her.

Anreise mit dem eigenen Pkw:

Schloss Burg liegt im Herzen des Bergischen Landes und ist vom Rheinland, von Köln/Bonn oder dem Ruhrgebiet ideal geeignet für einen Tagesausflug. Von der Ausfahrt

Wermelskirchen an der A1 sind es nur wenige Minuten bis zum kostenpflichtigen Parkplatz neben Schloss Burg, Wermelskirchener Str. 2, 42659 Solingen.

Öffnungszeiten:

12.12. bis 19.12., Fr – So 11:00 – 21:00 Uhr, unter der Woche Mo – Do 14:00 – 20:00 Uhr

Eintritt: 10 € (ab 18 Jahren), 5 € (3-17 Jahren), unter 3 Jahren kostenfreier Eintritt.

Im Preis enthalten ist auch der Eintritt zur Besichtigung von Schloss Burg.



KONTAKT

Schloss Burg a/d Wupper,
Schlossplatz 2, 42659 Solingen,

www.schlossburg.de

Weihnachtsdörpel in Ohligs

Ein weiteres Highlight ist auch immer der kleine, aber feine „Weihnachtsdörpel“ im Stadtteil Ohligs. Eine ganz besondere weihnachtliche Stimmung herrscht rund um die Bühne und die Stände, die im Park an der Wittenbergstraße stehen, ebenso in der





Ohligser Fußgängerzone. Es sind vor allem Vereine und Organisationen, die hier zum Beispiel Glühwein oder Selbstgestricktes anbieten. Alles, was zu einem gemütlichen Weihnachtsmarkt dazu gehört, findet sich hier: ein vielfältiges Musikprogramm, selbstgemachte Köstlichkeiten, Handarbeiten, Adventsgestecke, Geschenkartikel, ein Kinderkarussell und vieles mehr. Besonders viel Mühe geben sich die Organisator:innen in jedem Jahr mit den schönen Lichtinstallationen in den Bäumen, die eine romantische Atmosphäre zaubern.

Der Markt findet voraussichtlich statt vom 3. bis 5. Dezember, Freitag und Samstag von 15 bis 21 Uhr. Am Sonntag haben auch die Ohligser Geschäfte von 13 bis 18 Uhr geöffnet. Parkmöglichkeiten gibt es am Solinger Hauptbahnhof oder rund um die Ohligser Einkaufsstraßen.

Ebenfalls geplant sind Weihnachtsmärkte in der Solinger City sowie in den Stadtteilen Solingen-Wald und Aufderhöhe. Genaue Termine findet man u.a. auf der Website www.solingen-live.de.

REZEPT FÜR Berliner Brot

Zur Adventszeit gehört für viele das Plätzchenbacken. Auch bei Familie Lucassen/Meis von der „Gaststätte Rüdenstein“ ist das nicht anders. Ulf Lucassen ist hier der Chef in der Küche. Er backt besonders gern „Berliner Brot“ nach einem „alten“ Familienrezept, das wir hier exklusiv veröffentlichen, www.ruedenstein.de.

Wir alle wünschen uns so sehr eine „normale“ Adventszeit mit Kinderpunsch, Glühwein und Zusammenstehen. Falls die Weihnachtsmärkte nicht wie geplant stattfinden können, wünschen wir Ihnen dennoch eine schöne Adventzeit. Unser Plätzchenrezept können Sie so oder so einfach mal ausprobieren. Viel Erfolg und wohl bekomm's!

Zutaten (1 Backblech)

400 g Mehl
400 g Farinzucker
2 El Kakaopulver
2 Prisen Kardamom gemahlen
1 1/2 Tl Zimt gemahlen
1 Pkt Backpulver
1 Prise Salz
1 Ei
80 g Butter (weich!)
1 El Apfelkraut
1 1/2 Tassen Wasser
300 g geschälte Haselnüsse



Mehl, Farinzucker, Kakaopulver, Kardamom, Zimt, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und verrühren. Ei, weiche Butter, Apfelkraut und Wasser hinzufügen. Alles nochmals verrühren, bis eine Masse entsteht und der Zucker darin nicht mehr knirscht.

Die Haselnüsse in eine weitere Schüssel geben, Mehl darüber sieben und verrühren, so dass alle Nüsse mit dem Mehl bestäubt sind. Diese unter den Teig heben – und zwar am besten mit einem stabilen Holzlöffel.

Das Backblech einfetten und die Masse mit einem in Wasser getunkten Löffel glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Bei der Probe sollte sich der Boden leicht anheben lassen.

Den Boden auf ein großes Drahtgitter oder Holzbrett vorsichtig schieben und abkühlen lassen. Sobald dieser handwarm ist, in Streifen schneiden und in eine eckige Blechdose legen, zwischen die einzelnen Lagen Backpapier. Wenn die Stücke erkaltet sind, die Dose schließen – so bleibt alles schön weich.



Solingen hält zusammen!



Im Wipperkotten stand das Wasser bis zu zwei Meter hoch, vieles wurde dadurch zerstört.

Vom Hochwasser im Juli waren auch die Wupper und viele Bachzuläufe in Solingen betroffen, und somit die Anlieger. Viele Solinger:innen zwischen Kohlfurth und Haasenmühle haben ihr Hab und Gut verloren. Betroffen waren auch Ausflugs Gastronomie, touristische Ziele und Denkmäler.

Dank eines großen Zusammenhalts und vieler fleißiger Menschen, die hier und dort halfen, konnte vieles, aber leider nicht alles, zeitnah weg- und aufgeräumt werden. Manches braucht allerdings Zeit und weitere - vor allem finanzielle - Unterstützung.

Hier Eindrücke von Zerstörtem und Wiederhergestelltem. Wir wünschen allen, dass sie sich möglichst bald von den Folgen dieses Hochwassers erholen!



Auch die Schwebefähre bei Müngsten wurde u.a. durch herabfallende Bäume schwer beschädigt und ist noch nicht wieder in Betrieb.



Ca 1,80 Meter hoch stand auch das Schleifermuseum Balkhauser Kotten unter Wasser. Fünf bis sechs Meter Land riss die Strömung fort.

Auch der liebevolle restaurierte „Wipperkotten“ von Viola Rodenkirchen, der Innenkotten mit Museum, wurde überflutet. Man kann sie über die Plattform Betterplace unterstützen: www.betterplace.me/campaigns?q=Wipperkotten, ihre Website samt Kontaktdaten findet man hier: wipperkotten.de. ♡ ♡

Im Kotten daneben sind auch die Räume des Fördervereins Schleiferei Wipperkotten, schleiferei-wipperkotten.de zerstört worden. Der Verein freut sich über Spenden auf sein Konto bei der Stadtparkasse Solingen IBAN DE15 3425 0000 0005 0778 05.

Spenden für den Balkhauser Kotten, www.balkhauser-kotten.de, bitte an: Stadtparkasse Solingen IBAN DE70 3425 0000 0000 0525 06 Stichwort „Hochwasser“.

DAS NÄCHSTE
MAGAZIN
ERSCHEINT
IM FRÜHJAHR
2022.

Sie möchten keine Ausgabe von "Mensch, entdecke Solingen! Das Magazin" mehr verpassen?

Schreiben Sie uns eine E-Mail an: tourist-info@solingen.de, um das Magazin kostenfrei zu abonnieren!