

Juli / August 2019

# OPUS

Das Kulturmagazin der Großregion

Schwerpunktthema  
**STADT UND LAND**



NEUE RUBRIKEN **ENTDECKEN & GENIESSEN** popKult

Moderne Galerie Saarbrücken Retrospektive Giuseppe Penone *Bülent Gündüz* | Kunsthalle Karlsruhe  
Zeichnungen von Silvia Bächli *Beate Kolodziej* | Die neue Theatersaison in der Großregion  
*Gabor Halasz, Astrid Möslinger, Andreas Pecht, Margret Scharrer, Friedrich Spangemacher*  
Dunkle Materie Erzählung *Benedikt Theis*



# OPUS ENTDECKEN & GENIESSEN

bedacht, Anselm Feuerbach. Auch sein Geburtshaus in der zentral gelegenen Allerheiligenstraße ist heute Gedenkstätte, Studienbibliothek und Archiv für den berühmten Maler und seine Familie. Ein wichtiges Thema in Speyer ist das jüdische Erbe der Stadt. Zwischen 1084 und 1349 entfaltete sich in Speyer ein reiches jüdisches Gemeindeleben. Bis heute sind steinerne Zeugen dieser Zeit im Judenhof samt Museum, Überresten der Synagoge und Frauenschule, Synagogenhof und Ritualbad erhalten. Das Ritualbad ist sogar die älteste Anlage ihrer Art in Mitteleuropa.

Aber auch technisch interessierte Besucher kommen in Speyer auf ihre Kosten. Da wäre zuerst das in Richtung Rhein gelegene Technik-Museum Speyer zu nennen, das seit 1991 Exponate aus den Bereichen

Luftfahrt, Eisenbahn, Feuerwehr und Schiffsbau zeigt. Für Familien ist das Sea Life Speyer mit seiner atemberaubenden Unterwasserwelt ein Anziehungspunkt. Neben lebenden Fischen, Seepferdchen, Oktopussen, Schildkröten oder vielen verschiedenen Rochenarten gilt es seit März letzten Jahres eine neue Themenwelt, „die Saurier der Meere“, zu entdecken. Speyer wäre nicht typisch pfälzisch, wenn nicht auch Weingenießer auf ihre Kosten kämen, wie vom 9. bis 11. August bei der Kaisertafel oder am 21. und 22. September beim Bauernmarkt. Neben Weinfesten werden über die Tourist Information auch „Speyerer Genießerproben“ angeboten. Und wer es nicht so mit dem Wein hat - direkt gegenüber des Doms lockt seit vielen Jahren ein Brauhaus.

*Nicole Baronsky-Ottmann*



Judenhof, Treppenhaus der Mikwe © Karl Hoffmann

## Wohlschmeckendes knuspriges Brotaus echtem Artisanat Pain & Tradition verwöhnt Feinschmecker

Wer sich nicht mit industriell gefertigtem Brot zufrieden gibt und wer Wert legt auf originelle handwerkliche Qualität aus biologisch an-

gebautem Getreide, ist bei "Pain & Tradition" bestens aufgehoben. Das Mehl aus sorgfältig gemahlenden Körnern wird mit Quellwasser

und Sauerteig aus eigener Produktion angesetzt und mit Meersalz aus Guérande gewürzt. Die Teige werden nach alter Tradition langsam geknetet, gären bei einer Raumtemperatur von 23 bis 24 Grad und werden nach gewissenhafter Prüfung des Reifegrades im Steinbackofen knusprig gebacken. Der gesamte Herstellungsprozess wird von erfahrenen Fachkräften lückenlos und streng hygienisch überwacht. Die Dokumentation mit einem Scansystem bürgt für durchgängige Transparenz des Produktionsverfahrens. Pain & Tradition ist ein Garant für hochwertige, wohlschmeckende Brote, Baguettes und Brötchen. Nicole Wilhelm, die findige Patronin von Miori, hat diese Quelle aufgetan.

*red.*

[www.miori.de](http://www.miori.de)



Pain omives, knuspriges Bio-Brot von Pain \_ Tradition © miori. shutterstock, pain et tradition