Zu Gast bei Ralph Gumb und seiner Frau Gudrun: Die beiden servierten ein facettenreiches Menü mit französischer Note. | Bilder: Thomas Neu

# SPANNENDE AROMEN

Lockeres Familientreffen bei **Gudrun und Ralph Gumb**: Zum Termin mit dem Stadtmagazin waren auch seine Schwester Simone Schröter und ihr Mann Andreas eingeladen. Serviert wurde **mediterrane Küche**.

*Von Thomas Tritsch*

Gudrun und Ralph Gumb (links) hatten Simone und Andreas Schröter zu Gast. | Bild: Thomas Neu

Mit Spatenstichen kennt er sich aus. Geeignetes Bauland finden, erschließen und für die Zukunft entwickeln. In Bensheim entsteht gerade ein innovativer Gewerbepark westlich der A5. Keine Premiere für Ralph Gumb, der seit über 25 Jahren in der Immobilienbranche unterwegs ist. Aber das erste Solo als Geschäftsführer seiner VarioPark GmbH. Dass es in seiner Geburtsstadt realisiert wird, ist für den Vollblutunternehmer eine besondere Freude. Bis Ende des Jahres soll alles fertig sein. Trotz Corona rangiert das Vorhaben weiterhin im Zeitplan.

**Auch im Umgang mit feineren Werkzeugen ist der 54-Jährige kein Neuling. Der Coq au Vin ist auf den Punkt gegart.** Saftig, zart und hoch aromatisch. Ein französisches Nationalgericht auf die klassisch burgundische Art. Neben ordentlich Rotwein gehört auch ein Schuss Cognac in den Bräter, der eine knappe Stunde im Rohr bleibt. Ralph Gumb serviert dazu einen 2016er Pinot Noir von Cléebourg. Ein traditioneller Elsässer Spätburgunder. Mit viel roten Früchten, subtilen Aromen und leichtem Körper harmoniert er ideal zum Hühnchen. Das Tierchen stammt nicht aus den Nordvogesen, sondern aus dem nördlichen Odenwald, wo es bis zu seinem noblen Schicksal ein sicherlich recht angenehmes Leben geführt hat.

**Zum Hauptgang gibt es klassisches Ratatouille und selbst gebackenes Baguette. Ein feiner Höhepunkt am längsten Tag des Jahres.** An der sommerlichen Tafel nehmen neben Ralph und Gudrun Gumb auch seine Schwester Simone Schröter mit ihrem Mann Andreas Platz. Ein lockeres Familientreffen, das mit einem Aperitif auf der Terrasse beginnt. Hinter dem schmucken Haus, das mindestens 100 Jahre alt ist, erstreckt sich ein langes Gartenstück bis zum Meerbach hinüber. Vor gut 20 Jahren hat die Familie das Gebäude gekauft und saniert.

Die Stadtentwicklung liegt der Familie am Herzen. Gumb engagierte sich über viele Jahre auch politisch bei der Bensheimer SPD, bis er sich aus beruflichen Gründen in die zweite Reihe zurückgezogen hat. Im Job hat er als Projektentwickler bundesweit über 850 000 Quadratmeter Gewerbeflächen realisiert. Darunter Großprojekte mit der Fraport AG im Raum Frankfurt. Sehr viel kleiner, aber nicht weniger prominent war der Umbau der Geschäftsstelle der DJK-SSG an der Augartenstraße, den er gemeinsam mit dem Bensheimer Unternehmer Oliver Roeder geschultert hat. 2014 war Einweihung. Ein Zwerg verglichen mit dem aktuellen Projekt.

Etwa 5500 Quadratmeter Gebäudefläche auf 9400 Quadratmetern Boden umfasst der neue

Der Bensheimer Unternehmer Ralph Gumb steht auch gerne am Herd. | Bilder: Thomas Neu

Gewerbepark „Am langen Pfad“ zwischen Schwanheimer Straße und Weidenring. Ein kleinteiliges Konzept mit flexibler Flächeneinteilung in modularer Bauweise. „Das bietet viele Möglichkeiten für sehr unterschiedliche Branchen“, betont der Unternehmer, der 2017 nach erfolgreicher Karriere als Geschäftsführer und Gesellschafter der MP Holding – einer der führenden Projektentwickler von modernen Logistikimmobilien in Deutschland – ein neues Kapitel aufgeschlagen hat: Mit der VarioPark GmbH setzt er auf innovative Gewerbeparks für kleine und mittlere Unternehmen.

Von der Entwicklung über die Planung und die Konstruktion bis hin zum Betrieb hat Gumb jeden einzelnen Prozess als ganzheitliches Projekt im Auge. Ressourcen und Materialien werden nach ökologischen und nachhaltigen Aspekten ausgewählt, eingesetzt und genutzt. Neben einem weitgehend autarken Gebäudebetrieb mit Ökostrom gehören zum Selbstverständnis der Firma auch integrierte Mobilitätskonzepte, das Vermeiden von Schadstoffen und ein sozialer Anspruch. Mit der Schwestergesellschaft VarioWohnen wird derzeit die Errichtung von 16 Sozialwohnungen an der Werner-von-Siemens-Straße vorbereitet. Die Idee: serielles Bauen im großen Stil.

„Umwelt, Wirtschaft und Soziales sollten grundsätzlich im Einklang stehen“, so der Geschäftsführer, der in der Revitalisierung von brachliegenden

## Gewinnspiel

### Herzlichen Glückwunsch!

Auch bei unserem zweiten Gewinnspiel im Stadtmagazin erreichten uns wieder zahlreiche **Einsendungen mit dem richtigen Lösungswort** (LIEBLINGSSTRECKE). Die **14 Gewinner** dürfen sich über einen **Einkaufsgutschein im Wert von je 100 Euro** bei verschiedenen Bergsträßer Einzelhändlern und Firmen freuen. Die Gutscheine werden per Post zugesandt.

**Die Gewinner**

- Lorna Martin, Bensheim
- Margit Nöll, Zwingenberg
- Simone Meister, Lautertal
- Jürgen Paasche, Bensheim
- Marianne Möhler, Lautertal
- Jenny Deckenbach, Lorsch
- Sabine Gärtner-Bauer, Bensheim
- Alfred Jürgen Becker, Zwingenberg
- Marcus Schachner, Heppenheim
- Margot Veith, Einhausen
- Stefanie Stix, Lorsch
- Regina Hauer, Bensheim
- Petra Gottmann, Lindenfels
- Josef Schader, Einhausen
- Petra Roth, Lautertal

Auch in diesem Heft darf man wieder sein Glück versuchen: Der **Coupon für das Gewinnspiel** befindet sich auf dieser Seite.


# STADTMAGAZIN-GEWINNSPIEL

**Jetzt teilnehmen und Ihre Chance auf einen von 14 Einkaufsgutscheinen im Wert von je 100 Euro sichern![1]**

Gesucht ist ein 15-stelliges Lösungswort, das mit einem „W“ beginnt. Die 14 fehlenden Buchstaben haben wir in den Anzeigen dieses Stadtmagazins versteckt.

[1] **Einkaufsgutscheine von:**

**Bensheim:** Esprit Partnershipstore, Goldschmiedemeister Ralf Dorsheimer, Grünes Gold, Heimtex-Center Rettig & Scheunemann GmbH, Kaufhaus Ganz GmbH, Krämer reloaded, Lady Esther Kosmetik GmbH, Mode Winkler GmbH, Schuhhaus Rohr eK, Sportalm Store Bergstraße, Zobel Moden

**Lorsch:** Möbelhaus Gärtner GmbH, Optik Siekmann

**Lautertal-Elmshausen:** Rettig GmbH

bergstraesser-anzeiger.de/stadtmagazin_gewinnspiel

# GEWINNSPIELCOUPON

☐ **Ja,** ich möchte am Gewinnspiel teilnehmen und einen Einkaufsgutschein im Wert von 100,– Euro gewinnen!

☐ **Ja,** ich möchte den BERGSTRÄSSER ANZEIGER 10 Tage lang für 0 Euro testen! (AA200301)

Das Testangebot endet automatisch und erfordert keine Kündigung. Die Unterbrechung eines bestehenden Abonnements ist nicht möglich. Als Gegenleistung für die Gewinnchance und das Testangebot wird Sie die Mediengruppe Dr. Haas telefonisch und/oder per E-Mail über interessante Verlagsangebote informieren*. Die Bewerbung wird als vertragliche Gegenleistung für das zur Verfügung gestellte Angebot vereinbart. Sie können der Bewerbung jederzeit ohne Angabe von Gründen über ba-service@bergstraesser-anzeiger.de widersprechen. Vertrauensgarantie: Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben.

**Lösungswort:**

W _____

Name/Vorname Geb.-Datum

Straße/Hausnummer

PLZ/Ort

Telefon /Handy

E-Mail

**Datenschutzhinweis:** Ihre Daten werden zur Vertragserfüllung und zur Durchführung von Telefon- und E-Mail-Werbung verwendet. Weitere Informationen, insbesondere zum Umgang mit Ihren personenbezogenen Daten und zu Ihren Rechten finden Sie unter: morgenweb.de/datenschutz.
*Die Unternehmen und Verlagsangebote der Mediengruppe Dr. Haas finden Sie unter morgenweb.de/verlagsangebote

**Einsendeschluss:** 26.7.2020. Die Gewinner werden per Losentscheid am 28.7.2020 ermittelt und schriftlich oder telefonisch benachrichtigt. Unsere Teilnahmebedingungen finden Sie unter: morgenweb.de/teilnahmebedingungen. Veranstalter des Gewinnspiels ist die Wilhelm Hess & Co. GmbH, Rodensteinstraße 6, 64625 Bensheim, Tel.: 06251/1008-16, Fax: 06251/1008-18, E-Mail: ba-service@bergstraesser-anzeiger.de

X

Datum/Unterschrift

**So nehmen Sie teil:** Schicken Sie den ausgefüllten Coupon per Post oder Fax an
Bergsträßer Anzeiger, Kundenservice, Rodensteinstraße 6, 64625 Bensheim
06251/1008-18

**Noch schneller geht es online unter:** bergstraesser-anzeiger.de/stadtmagazin_gewinnspiel

BA Bergsträßer Anzeiger
Vor Ort. Für Sie.

Gudrun Gumb verleiht dem Risotto mit grünem Spargel eine besonders mediterrane Note. | Bilder: Thomas Neu

Flächen die größte Herausforderung, aber auch die größte Befriedigung sieht. „Wir möchten aus ungenutzten Arealen innovative Gewerbestandorte für kleine und mittlere Unternehmen schaffen." Gerade auch Start-ups sollen passgenaue räumliche Konzepte genießen. Zumal das Nachfragepotenzial an kleinteiligeren Flächen in jüngster Zeit enorm gestiegen ist – und große immer rarer werden.

**In seiner Heimatstadt findet die Ouvertüre statt. Zwei Baukörper sind in Arbeit.** Das Spektrum reicht von 370 bis 2800 Quadratmetern. Hier will das Unternehmen zeigen, was machbar ist. Eine Blaupause für weitere Vorhaben: Ab 2021 sollen modulare Ausstellungs-, Lager- und Produktionsflächen auch im Gewerbegebiet „Nord-Ost" in Pfungstadt vermietet werden. Drittes Projekt ist ein Gewerbepark in Frankenthal, mit dessen Bau ab 2021 begonnen werden soll. Ebenfalls mit einem autarken, $CO_2$-neutralen Betriebskonzept. Der Vorstoß in die Pfalz spiegelt die Expansionsstrategie des Unternehmens im süddeutschen Raum. Die Präsenz in der Metropolregion Rhein-Neckar soll nun sukzessive ausgebaut werden. Im Visier sind Gewerbeflächen zwischen 5000 und 12 000 Quadratmetern.

**„Es geht darum, den richtigen Moment zu finden", verweist Ralph Gumb auf eine alte Spielregel der Immobilienbranche.** Die Gründung der eigenen Solo-Firma sei ebenfalls zum idealen Zeitpunkt erfolgt. Mit seiner Schwester Simone Schröter weiß er eine erfahrene Expertin für Marketing & Kommunikation im Boot. Sie entwickelt unter anderem Unternehmensauftritte für Start-ups. Ihr eigener Starter an diesem Abend ist ein Salat aus roten Linsen, weißem Balsamico und schwarzem Pfeffer. Mit Koriander und Frühlingszwiebeln als Topping ein appetitanregender Einstieg in einen in vielerlei Hinsicht anregenden Abend, der von einem Silvaner aus dem Bensheimer Weingut Jäger begleitet wird.

Aus dem gleichen Keller stammt die feinherbe Ruländer Spätlese zum Risotto mit grünem Spargel. Gudrun Gumb verleiht der Kreation mit Parmesan und Basilikum eine besonders mediterrane Note. Den krönenden Abschluss macht eine Crème Brûlée. Mit der blauen Flamme wird der Zucker dunkelbraun karamellisiert. Der cremig-knackige Nachbrenner eines facettenreichen Menüs aus vielen spannenden Aromen. Schmeckbaren wie persönlichen.

Ein appetitanregender Einstieg in einen in vielerlei Hinsicht anregenden Abend.

# REZEPT

## VORSPEISE

**LINSENSALAT** (für 4 Personen)

**Zutaten:**
150 g rote Linsen, 3 EL Öl, 3 EL weißer Balsamicoessig, ein halber Schafskäse, 2-3 Frühlingszwiebeln, Knoblauch (je nach Geschmack), Salz und Pfeffer, etwas Honig, 2 TL gem. Kreuzkümmel (Kumin), frischer Koriander (alternativ: Petersilie)

**Zubereitung:**
Linsen waschen, in Gemüsebrühe aufkochen (Achtung, die Linsen verkochen sehr schnell!) und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sollen noch bissfest sein. Das Dressing aus Öl, Essig, Honig, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und Knoblauch mischen. Über die noch warmen Linsen geben und ziehen lassen. Wenn der Salat abgekühlt ist, den klein geschnittenen Schafskäse, Frühlingszwiebeln und Koriander dazu geben.

# REZEPTE

## HAUPTGERICHTE

**RATATOUILLE** (für 4 Personen)

**Zutaten:**
400 g Auberginen, 200 g Zucchini, 150 g Zwiebeln, 400 g rote Paprikaschoten, 250 g Tomaten, 2 Knoblauchzehen, 2 Rosmarinzweig, 1/8 l Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Zitronensaft, frisches Basilikum

**Zubereitung:**
Knoblauchzehen durchpressen. Tomaten brühen, häuten und vierteln. Gewaschene Auberginen/Zucchini in Stücke schneiden, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Paprika putzen und in Stücke schneiden. Zwiebeln fein hacken und im Olivenöl anbraten. Die abgetrockneten Auberginen- und Zucchinistücke und die Paprikaschoten zugeben und mit anbraten. Rosmarin hinzufügen und alles zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen. Knoblauch, Tomaten und Koriandersamen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten offen schmoren lassen. Vor dem Servieren mit Zitronensaft beträufeln und mit den Basilikumblättern garnieren. Lauwarm servieren.

**RISOTTO** (für 4 Personen)

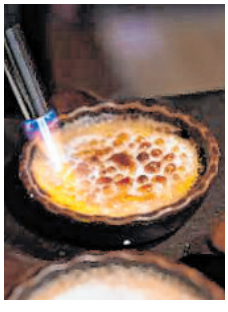
**Zutaten:**
300 g Risotto Reis, 500 g grüner Spargel, 50 g Butter, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 100 g Parmesan, 2 El Olivenöl, 250 ml trockener Weißwein, ca. 1 l Bio-Gemüsebrühe, frisches Basilikum, 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**
Parmesan fein hobeln. Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Öl und 20 g Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Reis zufügen und unter Wenden glasig dünsten. Nach und nach Brühe und Wein zugießen, gelegentlich umrühren. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Insgesamt 30 bis 35 Minuten garen. Spargel in Stücke schneiden, in kochendes Salzwasser mit Zucker geben und ca. 8 Minuten garen lassen. In ein Sieb gießen und abtropfen lassen.
30 g Butter in Flöckchen und den Parmesan, bis auf 2 El zum Bestreuen, auf das Risotto geben. Herd ausschalten und das Risotto zugedeckt 2-3 Minuten ziehen lassen. Umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spargel untermengen. Das Risotto auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan und Basilikum garnieren.

**COQ AU VIN – HUHN IN ROTWEINSAUCE** (für 4 Personen)

**Zutaten:**
1 Poularde (ca. 2 kg), 100 g sehr dünn geschnittener Bacon, 30 g Butter, 16 kleine Zwiebel (ca. 500 g), 3 Schalotten, 250 g Champignons, 100 ccm Cognac oder sehr guter Weinbrand, 1/4 l guter roter Burgunder oder Bordeaux, 1/8 l Bouillon (evtl. Instant), 1-2 Knoblauchzehen, 2 Lorbeerblätter, Thymian, 2 gestrichene EL Mehl

**Zubereitung:**
Knoblauch in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, waschen, halbieren oder vierteln. Die Speckscheiben voneinander lösen und nacheinander in einem Schmortopf in der Butter kross ausbraten. Die Scheiben rausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die gepellten Zwiebeln im Ganzen im Speckfett rundum goldbraun braten, rausnehmen und zur Seite stellen.
Die Schalotten fein hacken, ins Bratfett geben und goldgelb werden lassen. Die Champignons kurz mit den Schalotten anschmoren, aus dem Topf nehmen und zur Seite stellen.
Die Poularde in 8 Teile schneiden und im Speckfett ringsum kräftig anbraten. Den Cognac leicht erwärmen, anzünden und brennend über das Fleisch gießen, die Flamme durch leichtes Rütteln am Topf löschen.
Lorbeerblätter, Thymian und Knoblauch zum Fleisch geben und gut mit dem Bratensatz vermengen. Das Mehl überstäuben und gut durchschmoren, dabei die Fleischstücke wenden. Den Bratensatz erst mit der Bouillon und dann mit dem Rotwein ablöschen.
Zwiebeln, Champignons und Schalotten sowie Speck in den Topf geben und mit der Soße vermengen.
Den Topf zudecken und alles im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 30 Minuten garen, dann den Deckel abnehmen und das Fleisch weitere 15 Minuten bräunen lassen.



## NACHSPEISE

**CRÈME BRÛLÉE** (für 4 Personen)

**Zutaten:**
2 Vanilleschoten, 1/2 l süße Sahne, 4 Eier, 40 g Puderzucker, 40 g Zucker

**Zubereitung:**
Die Vanilleschoten aufschneiden, Mark herauskratzen, Schoten und Mark mit der Sahne zum Kochen bringen. Die Eier mit dem Puderzucker verrühren, die heiße Vanillesahne nach und nach darunter rühren.
Den Ofen auf 200 Grad (Gas: Stufe 3) vorheizen. Die Masse in vier feuerfeste Förmchen füllen. Wasser in die Saftpfanne geben, die Förmchen hineinstellen und die Crème 90 Minuten garen lassen.
Die Förmchen aus dem Ofen nehmen, den Zucker über die Crème verteilen, etwa 5 Minuten unter den Grill stellen, bis der Zucker dunkelbraun karamellisiert ist.
Die Förmchen mehrere Stunden, am besten über Nacht, in den Kühlschrank stellen. Eiskalt servieren.