

Dehäm

Liebenswerte Pfalz

Ausgabe Weinstraße/Speyer 8. September 2023

175 Jahre Deutsche Revolution

Hambacher Fest war Vorläufer *Seite 4 - 5*

Unter dem Jupiter

Bad Dürkheimer Wurstmarkt *Seite 6 - 9*

Heimat Shoppen

Hallo Pfalz! in Neustadt *Seite 10-11*

„Ferdich wie e Rieb“

Die Pfälzer und ihr Umgang mit der Rübe



Mit den Weintrauben wird im Gegensatz zu den Rüben sorgsam umgegangen

FOTO: KIM RILEY

Eine gekürzte Folge der Serie „Saach bloöß“, die seit 20 Jahren in der Rheinpfalz und der Rheinpfalz am Sonntag erscheint, gibt Michael Konrad in unserem Magazin „Dehäm“ zum Besten.

„Erschöpft, kaputt, mit den Kräften am Ende“, „nervlich und moralisch am Ende, nichts mehr hören und sehen wollen“, „fix und alle“, „körperlich und geistig ausgelugt“, „müde von der Arbeit oder ähnlichem Stress, bei Bier und Wein versackt, so dass man sich am nächsten Tag kaum auf den Beinen halten kann“ – so viele Worte braucht es, um auszudrücken, was auf Pfälzisch ganz einfach heißt: „Ferdich wie e Rieb.“

Zugegeben, unsere Frage nach dem Ursprung dieses Spruchs offenbarte eine gewisse Ahnungslosigkeit, was die verborgenen Abgründe der pfälzischen Landwirtschaft betrifft. Wir hätten zumindest vermuten können, was manche Menschen mit harmlosen, wehrlosen und rechtlosen Rüben alles anzustellen wagen.

„Eine Futterrübe oder eine Zuckerrübe wird erst unsanft aus dem Boden gerissen, gerüttelt und geklopft, damit der grobe Dreck abfällt, und zu guter Letzt gemahlen und gepresst, damit sie ihren Saft preisgibt“, schreiben zwei Leserinnen aus Haßloch, und einer unserer Mitmacher, der früher in einer Zuckerfabrik gearbeitet hat, berichtet gar, wie die Rübe „so fertig gemacht wird“, dass am Ende nur noch kleine Schnitzel übrig bleiben, die wiederum gekocht werden.

Je eingehender man sich mit dem Schicksal der gemeinen Rübe befasst, desto mehr regt sich Mitleid. Denn bei genauem Hinsehen wird es sogar noch brutaler: Den Rüben wird bei der Ernte mit einem „Hau-Messer der Kopf abgehauen“, berichtet ein

Experte aus unserer Leserschaft.

Die Zuschrift immerhin eines weiteren Lesers eröffnet wenigstens eine Interpretationsmöglichkeit, bei der nicht der Mensch verantwortlich ist für den erbarmungswürdigen Zustand der Rübe. Er fragt nämlich: „Hän Se noch kenn Rieweacker in de pralle Summerhitz do liche sehe, wie alles die Flichel hänge losst?“ Sogar Trost spendet eine weitere Leserin: „Woanders sagt man aufmunternd: Lass den Kopf nicht hängen, bei uns Pfälzern heißt es: Isch die Laach (oder: de Daach) ach noch so trieb, immer hoch die Gellerieb!“

Doch zurück aufs Feld. Denn fertig war nach der Rübenernte nicht nur das Gemüse. Ein Leser aus Böhl-Ggellheim erzählt: „Ende der 1950er, Anfang der 1960er-Jahre half ich meinem Onkel beim Verladen der Zuckerrüben auf Lkw-Anhänger. Dazu benutzte man spezielle Rübengabeln oder warf die Rüben per Hand paarweise auf den Anhänger, der zu einer festgelegten Zeit wieder abgeholt wurde. Hinterher war ich immer – ferdich wie e Rieb.“

„Saach bloöß“

Im Oktober 2021 ist im Lipplerbook Buchverlag die Serie als Gesamtausgabe erschienen: Michael Konrad, „Saach bloöß – Geheimnisse des Pfälzischen“



FOTO: ALENA YAKUSHEVA/STOCK.ADOBE.COM

Aus der Pfalz, für die Pfalz

Liebe Leserinnen und Leser,

Shopping in der City macht Spaß! Und wenn dann noch die Produkte aus der Region kommen, ist das umso besser. Mit „Hallo Pfalz!“ wird in Neustadt gezeigt, was die Stadt und die Region so alles zu bieten haben. Über 80 Anbieter aus Neustadt und der Region präsentieren sich am heutigen Freitag und am Samstag in der Innenstadt der Pfalz-Metropole - der Beitrag der Stadt zum diesjährigen „Heimat shoppen“, mit dem die Industrie- und Handelskammer auf die Wichtigkeit des örtlichen Einzelhandels aufmerksam macht.

Die Pfalz hat zwar mehr zu bieten als hervorragenden Wein, aber der edle Saft ist sicher das wichtigste Produkt, das in der Pfalz produziert wird. Während im Winter die Weinlese angeht und in der erste neue Wein zu kaufen ist, wird gleich-

zeitig auf etlichen Weinfesten der Wein ge- feiert. Für die Bad Dürkheimer ist ihr Wurstmart nicht nur das größte, sondern auch das schönste Weinfest der Welt.

Nicht nur der Wein hat die Pfalz geprägt, sondern auch die Franzosen. Sie haben den Menschen in der Region gezeigt, was Freiheit bedeutet. So ist es nicht verwunderlich, dass 1832 beim Hambacher Fest die Freiheit gefeiert wurde. Und auch bei der Deutsche Revolution 1848, vor 175 Jahren, kämpften die Pfälzer bis zum Schluss für ihre Freiheit. Die bekamen sie jedoch erst 100 Jahre später ...

Wir danken allen Menschen, die uns unterstützen und zum Gelingen dieser Ausgabe beigetragen haben.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen!

Ihr Dehäm-Team

David Pinot
Gartenservice

0176-72332912
06327-9796053

david.pinot@aol.de

Flugplatzstraße 20
67435 Neustadt an der Weinstraße

FORD
ADVENTURE
WEEKS

RAUS AUS
DEM ALLTAG, REIN
INS ABENTEUER.



Ford Kuga Plug-in Hybrid

FORD KUGA TITANIUM

Panor-Panor-System vorn und hinten,
Klimaanlage mit automatischer
Temperaturkontrolle, Umrandung der
oberen Seitenscheiben im Chrom-Decor,
Ambientbeleuchtung vorn, 4+
Leichtmetallräder 7 J x 17 mit 225/65 R 17
Reifen, incl. Wartung und Verschleiß

48 monatliche Leasingraten von
€ 299,-^{1,2}

Anschaffungspreis
(inkl. Überführungskosten) 36.106,- €
Leasing-Sonderzahlung 4.218,50 €
Nettodarlehensbetrag 36.106,- €
Laufzeit 48 Monate
Gesamtaufleistung 40.000 km
Sollzinssatz p. a. (fest) 4,49 %
Effektiver Jahreszins 4,58 %
Vorauszahlter
Gesamtbetrag 18.570,50 €
Finanzleasingrate 299,- €

Verbrauchswerte nach WLTP: Kuga PHEV: Kraftstoffverbrauch (kombiniert): 1,3 l/100 km; Stromverbrauch (kombiniert): 15,9 kWh/100 km; CO₂-Emissionen (kombiniert): 30 g/km; elektrische Reichweite (bei voller Batterie): bis zu 65 km**

Jotzo Ihr Team
Fabrikstr. 2 · Hassloch · Tel. 0 63 24 / 92 320
www.ford-jotzo.de

Beispielfoto eines Fahrzeuges der Baureihe. Die Ausstattungsmomente des abgebildeten Fahrzeuges sind nicht Bestandteil des Angebotes. **Soll dem 1. September 2017 werden bestimmte Neuwagen nach dem weltweit harmonisierten Prüfverfahren für Personenkraftwagen und leichte Nutzfahrzeuge (Worldwide Harmonised Light Vehicle Test Procedure, WLTP), einem neuen, realistischen Prüfverfahren zur Messung des Kraftstoffverbrauchs und der CO₂-Emissionen, typgenehmigt. Seit dem 1. September 2018 hat das WLTP den neuen europäischen Fahrzyklus (NEFC), das bisherige Prüfverfahren, ersetzt. Wegen der realistischen Prüfbedingungen sind die nach dem WLTP gemessenen Kraftstoffverbräuche und CO₂-Emissionenwerte in vielen Fällen höher als die nach dem NEFC gemessenen. Die angegebenen Werte dieses Fahrzeugtyps wurden anhand des neuen WLTP-Testzyklus ermittelt. **Gemäß Worldwide Harmonised Light Vehicle Test Procedure (WLTP) ist bei voll aufgeladener Batterie eine Reichweite bis zu genanntem, zertifizierten elektrischen Reichweite = je nach vorhandener Seile- und Batterie-Konfiguration = möglich. Die tatsächliche Reichweite kann aufgrund unterschiedlicher Faktoren (z.B. Wetterbedingungen, Fahrverhalten, Streckenprofil, Fahrzeugzustand, Alter und Zustand der Lithium-Ionen-Batterie) variieren. Ein Leasing-Angebot für Privatkunden der Ford Bank GmbH, Henry-Ford-Str. 1, 50735 Köln. Das Angebot gilt für noch nicht zugelassene, beschriebene Ford Neufahrzeuge und stellt das repräsentative Beispiel nach § 17 Preisangabenverordnung dar. Ist der Leasingnehmer Verbraucher, besteht nach Vertragsschluss ein Widerrufsrecht. Gilt für Privatpersonen. Gilt für einen Ford Kuga Titanium 2,54-DieselpHEV-Plug-in-Hybrid 165 kW (225 PS), Startstopp-Automatikgetriebe (CVT), Frontairbag, Start-Stop-System, Euro 6d-ISC-FCM, Summe aus Leasing-Sonderzahlung und mtl. Leasingraten. Zzgl. bei Vertragsabschluss ggf. Mehr- oder Minderkilometer sowie ggf. Ausgleichsbeträge für etwaigen übermäßigen Fg-Verbrauch. Mehrkilometer 0,088 €/km, Minderkilometer 0,051 €/km. (5.000 Mehr- oder Minderkilometer stellen Abschreibung dar).

Kampf für die Freiheit

175 Jahre Deutsche Revolution



Das Hambacher Fest war ein Meilenstein auf dem Weg zur Demokratie in Deutschland

FOTO: MARKUS PACHER

18 Jahre nach dem Hambacher Fest begann die Deutsche Revolution. In der Nationalversammlung in der Frankfurter Paulskirche saßen viele Protagonisten des Hambacher Fests. Nach anfänglichen Erfolgen bekamen die Fürsten das Zepter aber doch wieder in die Hand.

Volksbewaffnung bei freier Wahl der Offiziere, Pressefreiheit, Schwurgerichte nach englischem Vorbild und ein deutsches Parlament, so lauteten die vier Forderungen der Mannheimer Volksversammlung am 27. Februar 1848, einberufen von Gustav Struve. Diese „Märzforderungen“ waren der Startschuss für die Deutsche Revolution von 1848. Von Frankreich aus hatten die Nachrichten vom Sturz des Königs und der Ausrufung der Zweiten Französischen Republik die Deutschen Staaten erreicht. Schon lange hatte es gegärt; seit dem Wiener Kongress 1815 wurden die nationalen und demokratischen Ideen mit harter Hand unterdrückt.

Jetzt schien der richtige Zeitpunkt gekommen. Nach den Befreiungskriegen war die Hoffnung auf ein „Deutsches Vaterland“ groß. Doch stattdessen wurde beim Wiener Kongress die „Restauration“ der alten Verhältnisse beschlossen. Vor allem die Studenten glaubten an ein einiges Deutschland und schlossen sich vielfach der Deutschen Burschenschaft an, deren Farben Schwarz-Rot-Gold waren. 1817 kamen 500 Studenten von elf Universitäten zum Wartburgfest zusammen. Am 23. März 1819 ermordete dann der Burschenschaftler Karl Ludwig Sand in Mannheim den Schriftsteller August von Kotzenboe, der sich über die Deutsche Burschenschaft lustig gemacht hatte.

Darauffin wurden mit den Karlsbader Beschlüssen die Burschenschaften verboten, die Universitäten streng überwacht und die Zensur der Zeitungen eingeführt. Trotzdem kamen im Mai 1832 zum Hambacher Fest 30.000 Studenten und Professoren, aber auch Bürger, Handwerker und Arbeiter zusammen, um ein freies und geeintes Deutschland zu fordern. Demonstrationen und Versammlungen waren verboten, Feste dagegen durfte man feiern.

Hauptakteure des Hambacher Fests wie Friedrich Schüler wurden 1848 in die Nationalversammlung gewählt oder engagierten sich für die Revolution wie Daniel Friedrich Ludwig Pistor aus Bad Bergzabern. Einige waren allerdings auch bereits verstorben wie der Mitinitiator des Hambacher Fests Philipp Jakob Siebenpfeiffer. Ein anderer Organisator des Fests, Johann Georg August Wirth, wurde zwar in die Nationalversammlung gewählt, verstarb jedoch in Frankfurt am 26. Juli 1848, bevor es richtig losging. Aber die Ziele und Forderungen des Hambacher Festes waren nicht vergessen. Überall in Deutschland kam es im März 1848 zu Demonstrationen, zu Volksversammlungen wie in

Mannheim. Der Ruf nach einem demokratischen Nationalstaat erreichte Wien, wo der verhasste österreichische Staatskanzler und Symbol der Restauration Fürst Metternich am 13. März zurücktrat und Kaiser Ferdinand I. eine Verfassung versprach. Auch in Preußen hatte König Friedrich Wilhelm IV. bereits eine Verfassung versprochen, als bei einer Demonstration am 18. März am Berliner Schloss plötzlich Schüsse fielen und sich blutige Barrikadenkämpfe entwickelten. 254 Tote und unzählige Verletzte waren die bittere Bilanz – die sogenannten Märzgefallenen.

Friedrich Wilhelm ehrte die Toten, bewilligte eine verfassungsgebende Nationalversammlung und kündigte an, dass Preußen fortan in Deutschland aufgehen werde. Alle Staaten des Deutschen Bundes waren nun bereit zu freien, allgemeinen und gleichen Wahlen für ein gesamtdeutsches Parlament – ein Sieg der Revolution auf ganzer Linie. Doch statt jetzt die Macht an sich zu reißen und einem revolutionären Vollzugsausschuss zu übertragen, wie es Struve und sein Freund Friedrich Hecker forderten, setzte das sogenannte Vorparlament, das die Nationalversamm-

lung vorbereitete, auf Kooperation mit den Monarchen. Die Nationalversammlung in der Frankfurter Paulskirche kam am 18. Mai 1848 zusammen. Und während die Honoratioren unter der Präsidentschaft von Heinrich Freiherr von Gagern sich dort um die Grundrechtsartikel der Verfassung stritten, schlugen Truppen des Deutschen Bundes den Hecker-Aufstand nieder. Preußen führte mit Billigung des Paulskirchenparlaments Krieg gegen Dänemark. Den Waffenstillstand von Malmö indess schloss Preußen dann am 26. August gegen das ausdrückliche Votum der Parlamentarier. Im September musste das Parlament selbst preußische und österreichische Truppen um Hilfe bitten, um gegen Demonstranten, die gegen den „Verrat von Malmö“ demonstrierten, vorzugehen. Die Fürsten gewannen Tag für Tag neues Selbstbewusstsein.

Am 28. März 1849 verabschiedete schließlich die Nationalversammlung nach zähem Ringen die Reichsverfassung. Ein umfassender Katalog garantierte den Bürgern ihre Grundrechte. Die Parlamentarier hatten sich auf die sogenannte kleindeutsche Lösung geeinigt, auf ein Deutschland ohne Österreich also – das komplexe Staatsgebilde der Doppelmonarchie war nicht zu integrieren. Unabhängige Gerichte bildeten die Judikative und der (von Männern) allgemein, frei und gleich gewählte Reichstag sowie das Staatenhaus mit Vertretern der Länder bildeten die Legislative. Die Regierungsgewalt aber lag beim Kaiser, was bei der kleindeutschen Lösung der König von Preußen Friedrich Wilhelm IV. war. 28 Einzelstaaten erkannten die Verfassung an. Doch als das Parlament Friedrich Wilhelm IV. am 3. April die Wahl zum „Kaiser der Deutschen“ mitteilte, wies er die Kaiserkrone aus der Hand der Revolutionäre barsch zurück. Die Nationalversammlung, die gesamte Revolution war gescheitert. Aufstände in Baden, in der Pfalz und in Sachsen wurden von preußischen Truppen mit aller Gewalt niedergeschlagen.

Die Saat, die auch beim Hambacher Fest gelegt wurde, ging letztlich nicht auf. Zwar hat keiner der deutschen Staaten mehr auf eine Verfassung verzichten können, doch waren diese ohne Volksbeteiligung zustande gekommen und kannten nur sehr rudimentäre Bürgerrechte. Die Deutsche Einheit wurde 1871 nach den Einigungskriegen verkündet – ebenfalls „von oben“. Letztlich kam die Freiheit erst 100 Jahre später. [rko]

Zeit für Entspannung.

Einatmen, Aufatmen. Wellness & Beauty

Positive Wirkungen der Salzgrotte

- Stärkung des Immunsystems
- Unterstützung der Atemwegsfunktionen durch schließende Wirkung
- Verbesserte Belüftung & Durchblutung der Atemwege
- **NEUE Paar-Massage in der Salzgrotte**

- Pediküre- Prof. Fußpflege
- Klassische Kosmetik
- Lash- und Brow-Lift
- Wellness-Massagen
- Aqua-Pure/Facial
- Microneedling
- Waxing

Solaflo Wellness & Beauty · Sandersstr. 8 · 67105 Wittborn · Tel. 06235-70000 · www.salzgrotte-wittborn.de

BILDHAUEREI
Zwinger & Pitz GbR

GRABSTEINE - ABDECKPLATTEN
BILDHAUERARBEITEN

06321/18191

Hermann-Wehrle-Str. 12 - 67433 Neustadt - Fax: 06321 / 18192

BETZE Fan SHOP
Schifferstadt

Kirchenstraße 5 / 67105 Schifferstadt
Web: www.FCKWelt.de / E-Mail: info@FCKWelt.de

AUTORISIERTER FACHHÄNDLER
DEUTSCHER FUßBALL VERBAND

Bei uns finden Sie alles, was das FCK Fan Herz höher schlagen lässt

CITY REISEBÜRO
Schifferstadt

Tel.: 06235-7001 & 7002 / Fax: 06235-6320
Kirchenstraße 3 / 67105 Schifferstadt
E-Mail: info@reisebuero-schifferstadt.de
Web: www.reisebuero-schifferstadt.de

BEST-REISEN
Der ideale Partner für Ihren Urlaub

BESTENS VERSORGT
IN IHRER NÄHE!

Herzlichkeit, Qualität und Verlässlichkeit
- dafür stehen unsere Angebote

- Komfort-Zimmer
- Vollstationäre Dauer- und Kurzzeitpflege
- Palliative Betreuung

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich: 06232 60045-101

Senioren-Zentrum Speyer
Landauer Straße 53 | 67346 Speyer
hl.speyer@haus-edelberg.de
www.haus-edelberg.de

Haus Edelberg
Senioren-Zentrum
Speyer

Unterm Jupiter

Bad Dürkheimer Wurstmarkt

Spektakuläre Fahrgeschäfte, ein buntes Programm mit Höhenfeuerwerk, aber vor allen Dingen zusammensitzen und einen Wein trinken - das ist der Bad Dürkheimer Wurstmarkt. Von Freitag bis Dienstag, 8. bis 12. September, und von Freitag bis Montag, 15. bis 18. September wird in Bad Dürkheim das größte aller Weinfeste gefeiert.

Was für den Rheinländer der Karneval ist, das ist für den Bad Dürkheimer der Wurstmarkt - nur bei besserem Wetter: Es ist die fünfte Jahreszeit, in der man nichts anderes im Kalender stehen hat. Die Tage von Freitag bis Dienstag, 8. bis 12. September, und von Freitag bis Montag, 15. bis 18. September, sind für das größte Weinfest der Welt geblockt. Schon für die Kleinen gibt es nichts Schöneres als den Wurstmarkt, wo Süßigkeitenstände locken, es lecker riecht und verlockend blinkt. Für Jugendliche ist der Wurstmarkt ohnehin schon Wochen vorher Thema - nicht umsonst wird der Countdown am Wurstmarktplatz herunter gezählt. „Wir treffen uns am Riesenrad“, verabreden sich die jungen Leute. Auch die Schubkärchler sind beliebte Treffpunkte. Tatsächlich braucht man sich auf dem Wurstmarkt nicht zu verabreden: Hier trifft man ohnehin viele Menschen und kommt mit ihnen ins Gespräch.

So sitzt man in einem der 36 Schubkärchler beisammen, plaudert mit Freunden und wildfremden Menschen bis tief in die Nacht über Gott und die Welt, trinkt Schorle und genießt das Leben. Wer keinen Platz in den Schubkärchlern ergattert hat, steht in geselliger Runde beisammen und lässt bis zum abschließenden Höhenfeuerwerk die Schorle kreisen.

Für die „Dergemer“ ist der Wurstmarkt ein Heimspiel.

Und selbst wer nicht mehr in Bad Dürkheim lebt und nur noch selten den Weg in die Kurstadt findet, kommt zum Heimspiel zurück - zum Wurstmarkt trudeln (fast) alle wieder ein. Und sei's nur für ein Wochenende. Genauso wie etliche Touristen, die vom Wurstmarktfieber ergriffen wurden: Auch sie kommen immer wieder.

Doch bei aller Tradition: Nichts ist so beständig wie der Wandel. Auch beim Wurstmarkt gibt es Neues. So sind im Weindorf, das zu entspannten Stunden bei leckeren Gerichten und Getränken abseits des Trubels einlädt, Veränderungen geplant. Die Gastronomiezelte werden dort in diesem Jahr im Kreis aufgestellt und Tische und Stühle neu angeordnet. Das Ziel: eine „Dorfplatz-Atmosphäre“ zu schaffen. Neu beim Wurstmarkt ist auch die Achterbahn Alpen Coaster, die neben Polyp XXL, Breakdance und dem Loopingkarussell Devil Rock eine der Hauptattraktionen unter den rund 20 Fahrgeschäften ist. Aber Kettenkarussell, Boxauto und das Riesenrad Jupiter sind und bleiben beliebte Klassiker. |ansa/rko

Weitere Informationen:

Nähere Informationen sowie Termine rund um den Dürkheimer Wurstmarkt findet man online unter www.bad-duerkeim.de

FOTO: MELANIE HUBICH/STADT BAD DÜRKHEIM



Repariere Ihre HiFi-Stereo-Anlage!



Erstklassiger Service – Instandsetzung, Überholung, Optimierung für Ihre guten alten HiFi-Schätze!

Kontaktieren Sie mich:
0176/22 16 11 49 • info@gutesalteshifi.de

gutesalteshifi.de

HiFi-Stereo • An- und Verkauf • Markus Deckert • Freinsheim

...alles rund ums Dach.

- Zimmerei
- Holzrahmenbau
- Wärmedämmung

LINTZ & WOLF HOLZBAU

GmbH

Gutleutstraße 50 • D-67098 Bad Dürkheim
Telefon: 0 63 22/18 55 • Fax: 06322/8187
info@lintz-holzbau.de • www.lintz-holzbau.de

Wir suchen Verstärkung für unser Team!

Pumpen und Zubehör
zur Be- und Entwässerung
in Haus, Hof, Garten ...
Sie haben Probleme mit Ihrer Pumpe?
Wir testen sie an unserem Prüffeld!



Beratung - Wartung - Reparatur - Ersatzteile
aller Markenfabrikate



HORNUNG
WASSTERTECHNIK GmbH

67133 Maxdorf • Im Horst 15
Tel. 062 37/92 84-0

NL: 76327 Pfinztal • Tel. 07240/942085

E-Mail: HWT@hornung-wassertechnik.de

Geschäftszeiten: Mo.-Fr. 7:30-16:00 Uhr

Herzstück

Schubkärchler des Wurstmarktes



FOTO: MELANIE HUBACH/TOURIST INFO BAD DÜRKHEIM

Sie sind Seele und zugleich pulsierendes Herzstück des Wurstmarktes: die Schubkarchstände, welche die Pfälzer liebevoll Schubkärchler nennen.

Hier gibt es keine Fahrgeschäfte und keine anderen Attraktionen, hier ist die Hauptattraktion der Mensch. Und natürlich der Wein. In den 36 Schubkarchständen sitzt man eng nebeneinander und kommt so mit Menschen ins Gespräch, die man nie zuvor gesehen hat. Jeder Schubkärchler wird von einem Bad Dürkheimer Weingut bewirtschaftet.

Der Schubkärchler ist ein Weinstand mit schmalen Tischen und ebenso schmalen Bänken sowie einer Weintheke. Dank Überdachung mit einer Zeltplane und wetterfesten Vorhängen ist man hier vor Regen und Sturm gut geschützt. Im Schubkärchler sitzt man in pfälzischer Atmosphäre gemütlich beisammen, trinkt Wein

und genießt sein mitgebrachtes Essen. Hier blüht der Dürkheimer auf. Prostend, trinkend, babbelnd und sich irgendwann lachend und schunkelnd im Arm haltend. Wer allerdings Angst vor zu viel Nähe hat, der ist hier fehl am Platz: Auf den schmalen Holzbanken der Schubkärchler sitzt man dicht an dicht nebeneinander und kommt sich unweigerlich näher.

Soziale Medien zur Vernetzung braucht man hier auf jeden Fall nicht. Ob mit Freunden, die man seit ewigen Zeiten nicht mehr gesehen hat, oder mit wildfremden Menschen – nirgendwo sonst auf dem Wurstmarkt ist es so einfach, gesellig beisammen zu sitzen und über Gott und die Welt zu reden.

Bei den Schubkärchlern gibt es auch den legendären Literarischen Frühschoppen. „Stimmung, Lewerworscht un än guude Palzwoi“ lautet das Motto beim traditionellen Frühschoppen des Dürkheimer Wurstmarktes mit launigen Liedern, Gedichten und Vorträgen in Pfälzer Mundart am ersten Wurstmarktmontag, 11. September, ab 10.30 Uhr. Moderiert wird der Frühschoppen von der ehemaligen deutschen Weinkönigin Janina Huber.

Der Begriff „Schubkärchler“ stammt noch aus den Zeiten, als die Winzer die Weine in ihren Weinfässern auf Schubkarren auf den Wurstmarktplatz geschoben haben. Dort angekommen, haben die Winzer dann die Schubkarren umgedreht und auf ihnen die Fässer zum Ausschank gelagert. Und noch viel früher haben die Winzer ihre Weinfässer auf den Wurstmarktplatz geschoben, um die Pilger, die damals zur Michaelis-Kapelle unterwegs waren, mit Wein zu versorgen. Damals war es ein Ort des Austauschs. |ansa/rko



1	Weinstraße Nord 61 Zäpfler: Lena Heinisch WEINGUT LANG <i>An Michelberg</i>	2	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Ramona Lutz und Christian Presser www.vj-wein.de	3	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Joachim Hey www.vj-wein.de
4	<i>Weingut Roland Grauer</i> Bad Dürkheim – rgwein@hotmail.co Eigener Ausschank Schuppen-Stemmer	5	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Wurstmarktgemeinschaft Feuerbach www.vj-wein.de	6	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Wurstmarktgemeinschaft Weisenheim a. S. www.vj-wein.de
7	<i>Jütlich</i> Inh. Gerd Jütlich Pfeffingen Eigener Ausschank	8	WEINGUT VOLKER SCHRAH Bad Dürkheim/Leistadt Zäpfler: Förderverein 1933 des FC Leistadt www.weingut-schrah.de	9	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Lutz & Schwinn www.vj-wein.de
10	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Familie Handrich www.vj-wein.de	11	<i>Heissler</i> Weingut Theis Heissler [eigener Ausschank]	Wir wünschen allen Besuchern gesellige und weinfrohe Stunden in den Schubkärchlern	
13	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Dubbeschuppe www.vj-wein.de	14	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Familie Maginot www.vj-wein.de	15	WEINGUT PFEFFINGEN 1811-1932 Pfeffingen Zäpfler: TC schwarz/weiß DÜW
16	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Haardtblick www.vj-wein.de	17	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Renate Schmidt www.vj-wein.de	18	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: ASV Fußgönsheim www.vj-wein.de
19	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Turnverein 1860 Dürkheim e.V. www.vj-wein.de	20	WEINGUT Kaßkopf-Hofmann In den Älmen 21 eigener Ausschank	21	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Christine Sauer www.vj-wein.de
22	ZUMSTEIN Kaiserslauterer Straße 45 • Eigener Ausschank BIOLAND	Zum Wohl auf den Wurstmarkt 2023!		24	WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL eG Weinstraße 12 • 67098 Bad Dürkheim-Ungstein Tel: 06322 9464-25 www.weinwelt-ungstein.de Zäpfler: Walter Wolf
25	WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL eG Weinstraße 12 • 67098 Bad Dürkheim-Ungstein Tel: 06322 9464-25 www.weinwelt-ungstein.de Zäpfler: Dürkheimer Hockey-Club	26	WEINGUT FITZ-RITTER EST. 1918 Weinstraße Nord 51 Zäpfler: Acker-Falkenstein GbR	27	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Familie Peter Kiefer www.vj-wein.de
28	WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL eG Weinstraße 12 • 67098 Bad Dürkheim-Ungstein Tel: 06322 9464-25 www.weinwelt-ungstein.de Zäpfler: Sabine Bürger	29	IN DEN KORNWIESEN 1, 67098 BAD DÜRKHEIM TEL.: 06322 63375 WWW.KATHARINENHOF- HAUER.DE Zäpfler: Alexander Hanke	30	WEINGUT Weinstraße Süd 30 • Zäpfler: Max Stiefenhöfer
31	WEINWELT HERRENBERG-HONIGSÄCKEL eG Weinstraße 12 • 67098 Bad Dürkheim-Ungstein Tel: 06322 9464-25 www.weinwelt-ungstein.de Zäpfler: Peter Bauer	32	NEU Weidenhof3 Bad Dürkheim-Leistadt Zäpfler: Musikverein Leistadt	33	GEBRÄDER BART Kaiserslauterer Straße 42 Eigener Ausschank www.weingut-bart.de
34	WEINGUT PFLÜGER® Guteufstraße 48 Eigener Ausschank	35	<i>Vier Jahreszeiten</i> ZEIT FÜR WEIN Zäpfler: Geschwister Altwater www.vj-wein.de	36	WEINGUT WOLF Kirchstr. 28 • Bad Dürkheim-Ungstein www.weingut-wolf.de Zäpfler: Badminton & Ski-Club, Bad Dürkheim im e.V.



Hallo Pfalz!

Björn Brügge

Lokale Produkte aus Neustadt

Die Fußgängerzone von Neustadt an einem verkaufsoffenen Sonntag

FOTO: MARKUS PACHER

Lokal einkaufen und lokal genießen - das ist das Motto von „Hallo Pfalz!“ Am Freitag und Samstag, 8. und 9. September, wird in der Neustadter Innenstadt die ganze Vielfalt an Produkten präsentiert, die in Neustadt und der Pfalz hergestellt werden.

Die Pfalz hat mehr als Wein und Saumagen zu bieten - das auch - aber noch so viel mehr! Und das erlebt man eindrucksvoll am Freitag und Samstag, 8. und 9. September, in Neustadt bei dem Event „Hallo Pfalz!“ in der Innenstadt von Neustadt. Über 80 Betriebe, die in Neustadt oder der Umgebung produzieren oder hier hergestellte Produkte vertreiben, stellen sich in der gesamten Fußgängerzone

von Neustadt vor. „Hallo Pfalz!“ fällt zusammen mit der Aktion „Heimat shoppen“ der Industrie- und Handelskammer, die damit für den lokalen Einzelhandel wirbt.

Von A wie Accessoires bis Z wie Zuckerdose, von der Kaffeerösterei bis zu Spielen, von Pflegeprodukten und Seifen bis zu Wolle reicht das Angebot bei „Hallo Pfalz!“ „Es ist unglaublich, was alles bei uns hergestellt wird“, ist

Susanne Schultz vom Citymanagement, die „Hallo Pfalz!“ organisiert, begeistert. Das sind auf der einen Seite die kulinarischen Höhepunkte, natürlich mit dem tollen Pfälzer Wein, aber auch Gewürzen, Essig und Öl sowie Liköre, Marmelade, in Neustadt gebrannter Kaffee und die ganzen Pfälzer Spezialitäten - soweit, so bekannt. Aber auch Strohhüte, Brillen, Lampenschirme, Spiele aus Holz, Küchenutensilien und vieles mehr werden in der Pfalz hergestellt. Hinzu kommen freilich die vielen Produkte für Pfalzliebhaber, die ebenfalls hier produziert werden.

In Neustadt werden von der Maximilianstraße und der Zwerchgasse bis zum Hetzelplatz, Landauer Straße und der oberen Hauptstraße, vom Juliusplatz bis zur Friedrich- und Exterstraße die lokalen Produkte am Freitag von 10 bis 18 Uhr und am Samstag von 10 bis 16 Uhr angeboten.

Mit der Veranstaltung wird auf das breite Angebot aufmerksam gemacht, das Neustadt und die Umgebung zu bieten hat. Gleichzeitig wird die Innenstadt belebt und der örtliche Einzelhandel dadurch unterstützt.

Die Stärkung des örtlichen Einzelhandels ist auch das Anliegen der Aktion „Heimat shoppen“. Denn das Shoppen im eigenen Ort macht vor allem Spaß! Man schlendert durch die Stadt, sieht die Auslagen in den Schaufenstern. „Schau, das Hemd ist runtergesetzt - brauchst Du nicht mal wieder ein Hemd?!“ Man kauft mit allen Sinnen: fühlt, riecht und sieht, wie der Stoff fällt. Nach dem Shoppen setzt man sich in ein Café und freut sich über die Sachen, die man erstanden hat. Vielleicht trifft man ja noch jeman-

den, den man länger nicht gesehen hat. Argumente für den Einkauf vor Ort gibt es viele: Nur wenn wir vor Ort kaufen, bleiben die Fachgeschäfte in der Stadt erhalten. Das ist wichtig, um das Leben in der Stadt und im Ort zu erhalten. Wer lebt schon gerne in einem Ort, in dem es nicht mal mehr einen Bäcker gibt? Die Geschäfte sichern Arbeitsplätze vor Ort, zahlen Steuern vor Ort und unterstützen die Vereine vor Ort. Wer meint beim Onlineeinkauf einen Euro zu sparen, zahlt später drauf! Und wenn die Produkte auch noch in der Pfalz hergestellt werden, bleibt die gesamte Wertschöpfung hier, erhält oder schafft Arbeitsplätze und kommt in Form von Steuern der Stadt zugute. Außerdem entfällt die ganze Lieferkette, die nur unnötigen Verkehr bedeutet. [rko

OPTIK STECK

Ihr Optiker für modische Brillen in der Innenstadt von Speyer!

Wir beraten Sie gern und freuen uns auf Ihren Besuch!

Kontakt: Optik Steck GmbH - Roßmarktstraße 28 - 67346 Speyer - Tel. 06232 72404 - www.optik-steck.de
 Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr. 9.30 - 18 Uhr, Mi. 9.30 - 13 Uhr, Sa. 9 - 14 Uhr und nach Vereinbarung

Großer Fabrikverkauf **HÄUSSLING**
 Bettwaren direkt vom Hersteller

Aktionsangebot:
10% Rabatt* auf unser Matratzenmodell:
 7-Zonen-Tonnentaschenfederkern-Matratze/ Prestige De Luxe 1000

Größe	Härtegrad 2+3	Fabrikpreis
90x200cm		599,00€
100x200cm		599,00€
140x200cm		899,00€

Bequemer Liegekomfort durch über 1.000 Federn für optimale Körperanpassung. Mit Klimaband, Abnehmbarer, waschbarer Bezug. Höhe ca.28cm.
 Lieferung innerhalb von 30 Km ab Neustadt frei Haus! Kostenfreie Entsorgung der Altmatratze
 *Das Angebot ist gültig bis 30.09.2023

Bettwaren • Matratzen • Lattenroste • Bettwäsche • Boxspringbetten • Polsterbetten

Öffnungszeiten: Di. & Do. von 15-18 Uhr, Fr. & Sa. von 9-13 Uhr
 Heinrich Häussling GmbH & Co. Branchellenhofstr. 200 • 67433 Neustadt • Tel.: 06321/9173-0 info@haeusling.de

SO GEHT E-MOBILITÄT
 mit E-Bikes von Fahrrad Trimpe!

Große MARKENVIELFALT

BRUNNEN, KTM, HONDA, KAWASAKI, YAMAHA, SUZUKI, PEVAGUS, CLARIS, KETTLER, torn, woom, PUKY, ORBEA

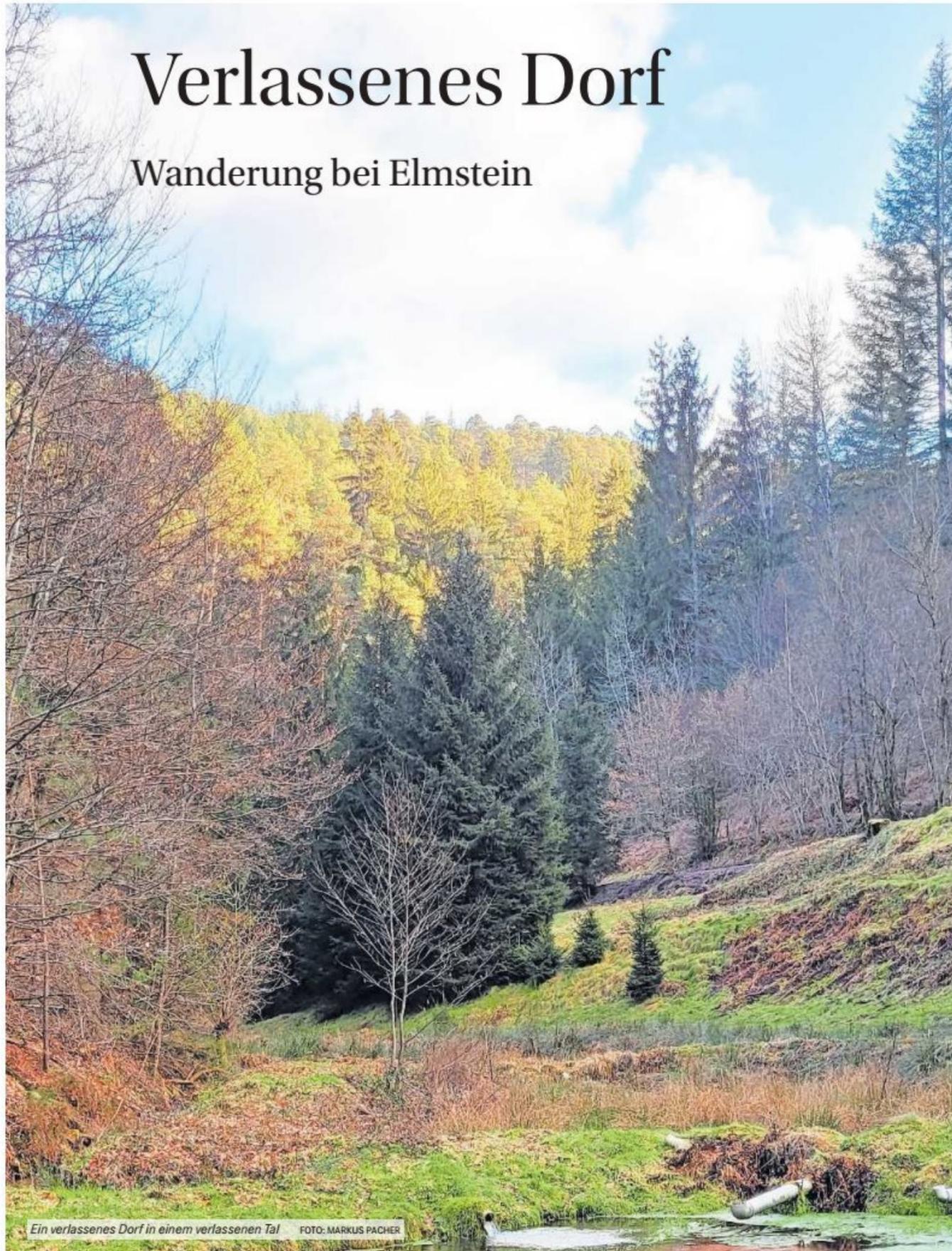
Bester SERVICE

- Komplett Inspektionen für Räder und E-Bikes
- Akku- und Update-Service für Ihr E-Bike
- Sorgfältige Neurauf-Montage
- Individuelle Einstellung von Lenker und Sattel
- Moderne Dialog-Annahme: wir besprechen gemeinsam mit Ihnen, welche Reparaturen nötig sind.

Inh. Christian Trimpe • Adolf-Kolping-Str. 126 • Neustadt • Öffnungszeiten: 9.00-18.00 Uhr
 Sa. 9.00-17.00 Uhr • Tel. 06321 952790 • www.fahrrad-trimpe.de

Verlassenes Dorf

Wanderung bei Elmstein



Ein verlassenes Dorf in einem verlassenen Tal FOTO: MARKUS PACHER

Eine Wanderung zu den Resten einer verlassenen Siedlung mit sportlichen Herausforderungen, die zugleich lehrreich sind, und einem stillen Ausklang im Tal wird hier vorgestellt.

Hier liegt ein vermooster Steinhaufl, dort die zerfallenen Reste einer Mauer, ein alter Brunnen schacht ist fast komplett zugewuchert und eine Sandsteintreppe führt ins Nirgendwo. Viel ist nicht übrig geblieben von der Mitte des 19. Jahrhunderts verlassenen Geiskopfsiedlung, die auf der Route der geschichtsträchtigen 13-Kilometer-Wander-tour liegt.

Als Startpunkt der vierstündigen Wanderung, die 400 Höhenmeter überwindet, empfiehlt sich der Parkplatz in der Nähe der Waldschenke Hornesselwiese. Von dort geht es auf einem kleinen Sträßchen oder über einen links davon parallel verlaufenden Waldpfad zur Geiswiese. Vor allem für Kinder sind die Alpakas und Esel, die auf der Weide der Hornesselwiese grasen, die erste Attraktion.

An der Geiswiese weist die Markierung „blauer Balken“ den Weg nach Taubensuhl. Bald schon zweigt ein Abstecher-Pfad mit der Wegziffer 2 zum Geiskopfhof ab, den man nach einem steilen Anstieg in wenigen Minuten erreicht.

Wohl um das Jahr 1777 wurde das erste Haus der Geiskopfsiedlung erbaut. Die Grafen von Leiningen wollten die Gegend besiedeln, um den illegalen Holzeinschlag in dem dortigen Wald zu verhindern. Schon 1732 wurde deshalb die unterhalb im Tal gelegene Geiswiese verpachtet. Auch eine Sägemühle gehörte zu dieser Siedlung. Den Zuschlag für die Pacht von Geiskopf und Geiswiese erhielt 1789 der 88-jährige Andreas Bügler. Er hatte seit 1740 auf der Geiswiese als Harzbrenner gearbeitet und hatte davon geträumt, Erbpächter des Geiskopfhofs zu werden. Im Jahr

darauf hat er seinen Söhnen Konrad und Sebastian Bügler den Hof übertragen. Bereits zuvor hatte er im östlich angrenzenden Grobsbachtal einige Äcker und Wiesen anlegen lassen. Dort wurde um 1795 der Hornesselwieserhof gebaut, den es noch bis heute als Waldgaststätte „Stilles Tal“ gibt. Andreas Bügler starb im Alter von 96 Jahren auf dem Geiskopf.

Doch die Zeiten waren keine guten für die Geiskopfsiedlung. Zuerst kamen die französischen Revolutionstruppen und die kleine Eiszeit sorgte 1816/17 für eine Missernte. Streitereien mit den neuen Herren – ab 1814 ist die Pfalz bayerisch und der Geiskopf Staatswald – kamen hinzu. 1845 lebten 72 Personen aus elf Familien in der Siedlung. Schließlich verkauften die Bewohner 1846 Haus, Hof und ihre Flächen an den Staat und zogen in die umliegenden Orte. Der letzte Bewohner verließ 1852 die Geiskopfsiedlung. Die Gebäude wurden abgerissen und Wald wieder aufgeforstet. Wie das kleine Dorf früher einmal ausgesehen haben könnte, zeigen Skizzen von Diplom-Geograf Klaus Hünerfauth auf einer Schautafel.

Zurück zur Abzweigung folgt man wieder der Markierung „blauer Strich“ bis zur Streusiedlung Taubensuhl auf einem Bergplateau. Dort bietet ein lehrreicher Walderlebnispfad an 14 Stationen mit Natur-Schautafeln nicht nur Kindern sportliche Herausforderungen. Dann führt uns die Markierung „gelber Punkt“ zum wunderschönen „Stilles Tal“ mit der gleichnamigen Waldgaststätte, dem einstigen Bügler-Hof. Zum Ausgangspunkt ist es nun nicht mehr weit. |rko/pac

Geiskopf

Der Name Geiskopf hat, anders als man vielleicht vermuten könnte, nichts mit der Geiß zu tun. Also keine Ziegen gaben dem Geiskopfhof seinen Namen. Der Name geht vielmehr auf die alte Pfälzer Bezeichnung „Gauch“ zurück. „Gauch“ nannte man im Pfälzischen einen Kuckuck. Und aus dem „Gauch“ mutierte dann schließlich durch den mundartlichen Sprachgebrauch zu „Geis“. Geiswiese und Geiskopf waren also einst das Revier des Kuckuck-Vogels, der sich sicher in dem dortigen Eichen- und Buchenwald sehr wohl gefühlt hat. |rok/pac

FLUTSCHOTTS
Hochwasserschutzsysteme von
acquastop
Hochwasserschutz-Systeme

... das Haus der guten Fenster.

LM Ludwig Meyer GmbH
Talstr. 227 (an der B39),
67434 Neustadt, Tel. 06321 962980

www.meyer-bauelemente.de

Informieren Sie sich bei uns über HOCHWASSERSCHUTZ

Flutschott
Klick & dicht
in Sekunden

20 % SONDERRABATT
AUF CLASSIC25 BIS 30.10.2023 !!!



Cosplayer und mehr

Science-Fiction Treffen im Technik Museum Speyer

„501st Legion - German Garrison“ bei der Cosplay-Parade

FOTO: TECHNIK MUSEUM SPEYER

Science-Fiction-Fans treffen sich jedes Jahr im Technik Museum Speyer. Fantasy, Anime, Manga, Games, Comics, Filme oder Serien – jeder kann kostümiert zum Cosplay-Meeting kommen und Gleichgesinnte treffen.

Hier trifft Batman auf Darth Vader: Einmal im Jahr verwandelt sich das Technik Museum Speyer in ein Mekka für Anhänger der verschiedensten Fandoms. Cosplayer und Fans von Star Wars, Star Trek, Superhelden oder Videospiele stehen schon längst in den Startlöchern und bereiten sich auf das große Science-Fiction-Treffen vor. Die Science-Fiction-Fans treffen sich am Samstag und Sonntag, 23. und 24. September, bereits zum 14. Mal im Technikmuseum in Speyer in passendem Ambiente unter dem Motto „Fiktion trifft Realität“.

Mit dabei sind zahlreiche Kostüm- und Fangruppen,

Infostände zu den Themen Cosplay oder Modellbau sowie Händler, bei denen es alles für die großen und kleinen Nerds gibt. Ob Fantasy, Anime, Manga, Games, Comics, Filme oder Serien – jeder, der Spaß am Thema Cosplay hat und ein entsprechendes Kostüm besitzt, ist aufgerufen, kostümiert zu dem Cosplay-Meeting zu kommen und Gleichgesinnte zu treffen.

Als offizieller Partner unterstützen Mitglieder der Star-Wars-Kostümgruppe „501st Legion - German Garrison“ das Treffen. Die Kostümträger der „dunklen Seite der Macht“ sind ganz zahm und begrüßen die Besucher

schon bei der Einfahrt auf den Museumsparkplatz. Neben einem großen Infostand mit Fotopoints und Autogrammstunden von Cosplayern unterstützt die German Garrison das Museum auch mit der Planung verschiedener Programmpunkte wie etwa der Cosplay-Parade – ein Höhepunkt des Treffens im Technik Museum.

Das Treffen der Science-Fiction-Fans wird das Museumsareal nutzen. Das Freigelände, die Ausstellungshallen und das Kino wie auch die Eventhalle sind gefüllt mit Ständen, Programmpunkten und sicherlich auch mit vielen Besuchern. Wer im Science-Fiction- oder Superhelden-Kostüm kommt, erhält an beiden Tagen beim Eintritt Rabatt. |rko/red

Informationen

Nähere Informationen findet man online unter www.speyer.technikmuseum.de/de/science-fiction-treffen



HAARDTER SANDSTEIN
**STEIN FÜR STEIN
EINZIGARTIG**

Natursteinwerk
Steinbruch- & Steinmetzbetrieb
Naturstein-Restaurierung

LEONH. HANBUCH & SÖHNE GMBH & CO. KG
Eichkühle 62-66 | 67433 Neustadt/Hardt
Telefon 06321 9633-0 | Telefax 06321 9633-33
natursteinwerk@hanbuch.de | www.hanbuch.de



Impressum

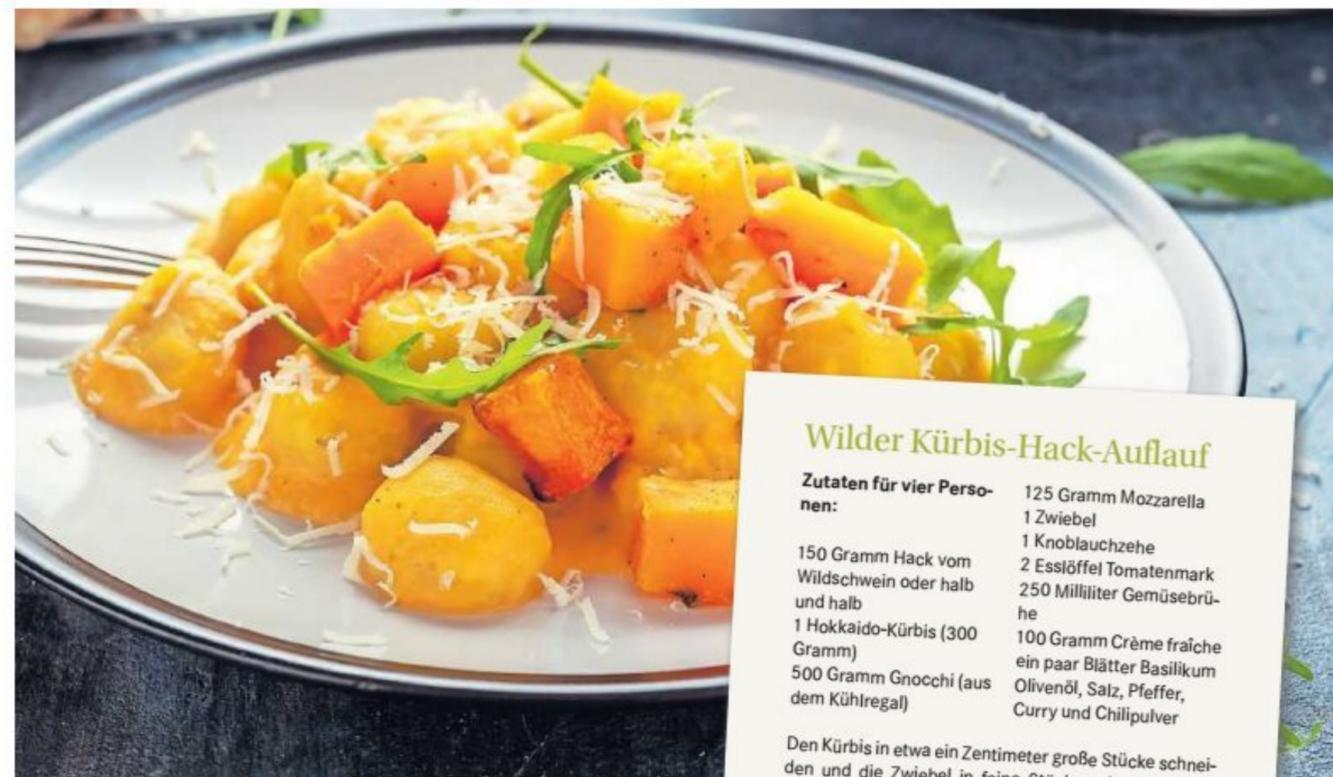
Herausgeber/Vorlag:
SÜWE Vertriebs- und Dienstleistungsgesellschaft mbH & Co. KG,
Amtsstraße 5-11, 67059 Ludwigshafen,
www.suewe.de

Druck:
Druck- und Versanddienstleistungen Südwest GmbH & Co. KG,
Flomershimer Str. 2-4, 67871 Ludwigshafen

Redaktion:
Jens Völlmer (jv@sp), E-Mail: redaktion@suewe.de,
Tel. 0621 5902-505

Anzeigen:
Mediavert Südwest GmbH
Amtsstraße 5-11, 67059 Ludwigshafen
www.mediavert-suedwest.de

Regioalkohol:
Peter Bouché (jerv@sp)



Wilder Kürbis-Hack-Auflauf

Zutaten für vier Personen:

- 125 Gramm Mozzarella
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 250 Milliliter Gemüsebrühe
- 100 Gramm Crème fraîche
- ein paar Blätter Basilikum
- Olivöl, Salz, Pfeffer, Curry und Chilipulver

Den Kürbis in etwa ein Zentimeter große Stücke schneiden und die Zwiebel in feine Stücke schneiden. Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Wenn das Öl heiß genug ist, das Hackfleisch nach und nach in die Pfanne geben und anbraten. Die Zwiebelstücke mit anbraten. Wenn das Hack krümelig ist und Farbe bekommen hat, Knoblauch dazu pressen und mit Salz, Pfeffer, Curry und Chilipulver gut würzen, das Tomatenmark dazugeben und kurz mit braten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Kürbiswürfel dazugeben. Nach gut fünf Minuten Crème fraîche unterrühren, Gnocchi und das Basilikum hinzugeben. Alles gut durchmischen, noch einmal kurz zum Kochen bringen und dann in eine große Auflaufform geben. Mit den Mozzarellascheiben belegen und bei 180 Grad Celsius für Umluft oder 200 Grad Celsius Ober- und Unterhitze bis der Käse gold-braun ist in den Ofen. Das dauert etwa 20 Minuten. |rko

Abbildung ähnlich

FOTO: GRINCHH/STOCK.ADOBE.COM

2022er Ungsteiner Sauvignon Blanc trocken

Der 2022er Ungsteiner Sauvignon Blanc vom Weingut Kohl in Erpolzheim ist ein sehr komplexer, vielschichtiger Wein aus biologischen Anbau: sehr fruchtig mit exotischen Aromen nach Maracuja, Mango und Stachelbeere mit einem Hauch grüner Paprika und grünem Pfeffer. Im Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer lebendigen Säure, die diesen Wein zu einem spritzigen und frischen Trinkgenuss macht. Dieser Wein passt hervorragend zur asiatischen Küche oder zu frischer Pasta mit Meeresfrüchten. |rko/red



FOTO: WEINGUT KOHL

Info:

Weingut Kohl, Georg-Amend-Straße 4,
67167 Erpolzheim, Telefon: 06353 3939



waldläufer



WWW.WALDLÄUFER.DE

H-EMMA ART_NR 949977

Gewinnen Sie 10.000 € – 10 Jahre Schläfer & Hyundai.⁵

Jetzt Aktionsfahrzeuge sichern.

- 1. Inspektion gratis
- Top Ausstattung
- Kurzfristig verfügbar⁶



i10 Connect & Go

1.0 GDI 49 kW (67 PS), Benzin

- Klimaanlage
- Radio-Navi mit DAB+
- Apple CarPlay™ und Android Auto™
- Einparkhilfe hinten
- Sitzheizung vorne
- Aktiver Spurhalteassistent (LKA)
- eCall u.v.m.

Aktionspreis: **16.690,00 €**
oder monatlich ab:^{1,2} **159,00 €**

Kraftstoffverbrauch: niedrig (Kurzstrecke): 6,5 l/100 km; mittel (Stadttrand): 5,1 l/100 km; hoch (Landstraße): 4,7 l/100 km; Höchstwert (Autobahn): 6,2 l/100 km; kombiniert: 5,5 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 126 g/km; CO₂-Effizienzklasse: C.

i20 Connect & Go

1.0 T-GDI 74 kW (100 PS), Benzin

- Klimaanlage
- Radio-Navi mit DAB+
- Apple CarPlay™ und Android Auto™
- Rückfahrkamera mit Einparkhilfe hinten
- Sitzheizung vorne
- eCall u.v.m.

Aktionspreis: **20.990,00 €**
oder monatlich ab:^{1,3} **219,00 €**

Kraftstoffverbrauch: niedrig (Kurzstrecke): 7,2 l/100 km; mittel (Stadttrand): 5,3 l/100 km; hoch (Landstraße): 4,7 l/100 km; Höchstwert (Autobahn): 5,9 l/100 km; kombiniert: 5,6 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 127 g/km; CO₂-Effizienzklasse: D.

i30 Connect & Go

1.0 T-GDI 88 kW (120 PS), Benzin

- 2-Zonen-Klimaautomatik
- Radio-Navi mit DAB+
- Apple CarPlay™ und Android Auto™
- Rückfahrkamera mit Einparkhilfe vorne und hinten
- Sitzheizung vorne
- Voll-LED-Scheinwerfer u.v.m.

Aktionspreis ab: **24.490,00 €**
oder monatlich ab:^{1,4} **279,00 €**

Kraftstoffverbrauch: niedrig (Kurzstrecke): 7,5 l/100 km; mittel (Stadttrand): 6,0 l/100 km; hoch (Landstraße): 5,4 l/100 km; Höchstwert (Autobahn): 6,6 l/100 km; kombiniert: 6,2 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 141 g/km; CO₂-Effizienzklasse: B.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihre Autohaus Schläfer GmbH

67269 Grünstadt • Obersülzer Str. 35 • Tel. 06359 924660

67098 Bad Dürkheim • Mannheimer Str. 108-112 • Tel. 06322 94330

68642 Bürstadt • Forsthausstr. 14-16 • Tel. 06206 95115-0

www.autohaus-schlaefer.de



5 JAHRE
Garantie ohne
Kilometerlimit*

* Sämtliche Informationen zum Umfang der Herstellergarantie finden Sie unter: www.hyundai.de/garantien.

¹⁾ Ein unverbindliches Finanzierungsangebot für Privatkunden der HYUNDAI Finance, ein Geschäftsbereich Hyundai Capital Bank Europe GmbH (Darlehensgeber), Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt am Main. HYUNDAI Ziel-Finanzierung auf Basis der UVP der Hyundai Motor Deutschland GmbH. Bonität vorausgesetzt. Zzgl. der Kosten einer verpflichtend abzuschließenden Teil-, oder nach Wahl der HYUNDAI Finance, Vollkaskoversicherung durch den Darlehensnehmer. Vorstehende Jahreszins-Angaben stellen den Beispielwert des nach § 6 a Abs. 4 PAngV zu erwartenden effektiven Jahreszinses in 2/3 aller voraussichtlich aufgrund der Werbung zustandekommender Verträge dar. Verbraucher haben gemäß § 355 und § 495 BGB ein Widerrufsrecht. Laufzeit: 48 Monate; eff. Jahreszins p.a.: 5,99%; 2) Anzahlung: 2.990,00 €; Schlussrate: 8.774,32 €; Gesamtbetrag: 16.355,44 € € 3) Anzahlung: 2.990,00 €; Schlussrate: 10.871,20 €; Gesamtbetrag: 21.416,80 € € 4) Anzahlung: 2.990,00 €; Schlussrate: 12.094,75 €; Gesamtbetrag: 25.483,39 € € 5) Die Qualifikation für den Gewinn der 10.000 € erfolgt automatisch beim Neuwagenkauf im Aktionszeitraum zwischen dem 01.05. - 17.06.2023. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Gewinner werden nach Ende des Aktionszeitraums gezogen und benachrichtigt. Ausführliche Teilnahmebedingungen unter www.autohaus-schlaefer.de/jubilaeums-gewinn. Aktion gültig bis 17.06.2023. 6) unterschiedliche Ausstattungsvarianten kurzfristig verfügbar. Fahrzeugabbildungen zeigen Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Irrtümer, Änderung und Zwischenverkauf vorbehalten. Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt. Mehr zum WLTP-Verfahren unter hyundai.de/wltp.