

Dehäm

Liebenswerte Pfalz

Ausgabe Südpfalz · 28. Oktober 2015

Der Luchs kommt zurück

Ansiedlung im Pfälzerwald *Seite 7 – 9*

.....

Handwerk

Pfeiler unserer Heimat *Seite 14 – 15*

.....

Wärme & Licht

Geborgen leben *Seite 16 – 25*

Eine Sonderbeilage der SÜWE

WOCHENBLATT TRIFELS KURIER STADTANZEIGER

DER WOHL GRÖSSTE RÄUMUNGS-
VERKAUF ALLER ZEITEN

nur in
BELLHEIM

AB SOFORT!

Möbel und Küchen Abverkauf

...TOTAL-RÄUMUNG
WEGEN UMBAU!



SOFAS & SESSEL



KOMMODEN



ESSZIMMER



BOXSPRINGBETTEN



SCHLAFZIMMER



WOHNMÖBEL

Fast alle aktuelle und
sofort verfügbare Möbel
und Küchen aus unserer
Ausstellung von der
Totalräumung betroffen!

bis zu
71%
REDUZIERT

nur in
BELLHEIM

EINRICHTUNGSHAUS
Strohmeier Gilb GmbH

Direkt an der B9, Richtung Speyer/Wörth » Ausfahrt „Bellheim Nord“
Geöffnet: Mo.-Fr. von 10⁰⁰ bis 19⁰⁰ & Sa. von 10⁰⁰ bis 18⁰⁰ Uhr
Telefon 0 72 72 / 700 3-0 // Mail Info@Einrichtungshaus-Strohmeier.de

In der Fellach 2-4
76756 BELLHEIM



Foto: Lötzeg

Dehäm werd's ämme warm ums Herz

Liebe Leserinnen und Leser,

Herbst und Winter stehen vor der Tür. Die kalte Jahreszeit verändert unsere Lebensgewohnheiten, sommerliche Wärme und helles Tagelicht sind verschwunden. Wir verbringen mehr Zeit in unseren beheizten vier Wänden im Kreise unserer Lieben. Licht, Wärme, Energie und Familie sind deshalb unsere zentralen Themen dieser Ausgabe.

Dank der hervorragend qualifizierten Handwerker, Ärzte und zahlreichen sozialen Einrichtungen wird uns in der Südpfalz warm ums Herz. Sie haben uns viel Lesenswertes erzählt.

Die Landesgartenschau in Landau stand im Zentrum der ersten Ausgabe von „Dehäm“. Sie ist zu Ende, nach 185 Tagen. Deshalb blicken wir in unserer dritten Ausgabe auf die Landesgartenschau und ihre Bedeutung für unsere Heimat zurück, ziehen eine Bilanz.

Bald steht Weihnachten vor der Tür. In der Südpfalz, wo die frischen Zutaten direkt vor der Haustür wachsen, gibt es viele Möglichkeiten, sich kreativ und gesund zu ernähren. Wir haben mit verschiedenen Gastronomen gesprochen und präsentieren Ihnen Rezeptideen für ein Weihnachtsmenü.

Im kommenden Jahr soll der Luchs in der Südpfalz wieder heimisch werden. Wir stellen Ihnen die Arbeit des Luchs-Wiederansiedlungsprojektes vor.

Das „Dehäm“-Team bedankt sich bei allen Menschen, die uns bisher und auch in dieser Ausgabe unterstützt haben und dies weiterhin tun. Besondern Dank gebührt allen Mitwirkenden der Landesgartenschau, die unsere Heimat mit dem Großereignis bereichert haben.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr „Dehäm“-Team
Stefan Pirrung und Sebastian Hör

IMPRESSUM

Die Sonderveröffentlichung „Dehäm“ erscheint als Beilage in den Wochenblatt-Ausgaben Landau, Rülzheim, Germersheim, Wörth sowie im Trifels Kurier, zudem in Teilen der Ausgabe Bad Bergzabern.

Auflage: 123.250 Exemplare

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

Anzeigenleitung: Stefan Feindel

Objektleitung „Dehäm“: Stefan Pirrung

Anzeigenberatung: Claus Estelmann, Tel. 06341 649514, E-Mail: anz-lan@suewe.de, Oliver Lay, Tel. 06341 649513, E-Mail: anz-lan@suewe.de, Lars Robbe, Tel. 07274 7001785, E-Mail: anz-ger@suewe.de, Waltraud Spindler-Schlick, Tel. 06341 649535, anz-stadtanzeiger-lan@suewe.de, Stefan Werling, Tel. 07274 7001786, E-Mail: anz-ger@suewe.de, Bruno Williams, Tel. 06341 649517, E-Mail: anz-lan@suewe.de

Chefredaktion: Ulrich Arndt

Redaktion: Sebastian Hör, Tel. 0621 5902-484

Vertriebsleitung: Michael Seibt

Satz: Digitale PrePress GmbH, 67059 Ludwigshafen

Druck: Druck- und Versanddienstleistungen Südwest GmbH, 67071 Ludwigshafen

Anzeigenpreisliste: Gültig Nr. 35 vom 01.01.2015.

Für nicht veröffentlichte oder nicht rechtzeitig veröffentlichte Anzeigen und nicht ausgeführte Beilagenaufträge wird kein Schadenersatz geleistet. Dies gilt auch bei Nichterscheinen der Zeitung in Fällen höherer Gewalt oder bei Störung des Arbeitsfriedens. Des Weiteren wird für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos keine Haftung seitens des Verlages übernommen.





Saure Sinnlichkeit

Im Doktorenhof Venningen wird Wein zu Essig

Seit über 30 Jahren wird im Doktorenhof Venningen Wein zu Essig – mit Absicht. Ob Kochessig oder hochwertiger Trinkessig: Geschäftsführer Georg Wiedemann und sein Team fertigen alle Produkte von Hand. Und: Essigführungen durch die Gewölbe des Doktorenhofs zeigen den Besuchern die Geschichte und Herstellung von Essig.



Auch Essig reift in Holzfässern. Fotos (3): Hör

Bevor der Doktorenhof zur Essigmanufaktur wurde, war er eines unter vielen Weingütern mit eigener Straußwirtschaft. Als Georg Wiedemann den Betrieb 1971 als Geschäftsführer übernahm, wollte er etwas anderes machen. Heute liefert der Doktorenhof seinen Essig nicht nur an Feinkostläden und Sterne-Restaurants in Deutschland, sondern auch ins Ausland. „Das sind aber nur kleine Mengen, uns geht es nicht um den Umsatz“, betont Wiedemann. Der Doktorenhof ist kein großer Betrieb und will auch keiner sein.

Die Essigproduktion läuft anders ab als die von Wein. Dennoch werde für Essig zunächst einmal Alkohol benötigt: „Das ist ein Naturgesetz“, erläutert der 59-Jährige. „Jede Frucht, die wächst und Süße bekommt, fängt an, durch den enthaltenen Zucker zu alkoholisieren. Dann wird sie sauer, faulig und unansehnlich, es bilden sich Essigbakterien.“ Zunächst werden die Trauben allerdings, wie beim Wein auch, gekeltert. Nach der alkoholischen Gärung bleibt der Alkohol liegen und oxidiert, bildet Aromastoffe und wird bernsteinfarben. Dann kommen Bakterien hinzu – die so genannte Essigmutter. Sie bewirkt, dass sich der Alkohol in Essig verwandelt.

Jeder Essig hat seine eigene Note

„Wir machen es noch so, wie es vor Hunderten von Jahren war. Es dauert durchschnittlich 15 Monate, um einen Essig umzuvergären. Manche gehen natürlich schneller, andere brauchen länger. Das kann auch mal bis zu zwei Jahre dauern.“ Wenn alles vergoren ist, wird der Essig von einem Holz- in ein Barriquefass umgelagert. Dort bilden sich die gewünschten Aromastoffe heraus. Die Säure mildert sich ab. Bis zur Reife wird der Essig zwischendurch mehrfach probiert, die Probe wird dokumentiert. „Danach wird entschieden, ob

wir Früchte, Honig, Kräuter, Blüten oder Wurzeln hinzugeben. Dafür gibt es alte Rezepturen, die ich leidenschaftlich sammle und die ich heutigen Früchten und Gegebenheiten anpasse“, erklärt Wiedemann. Schließlich wird die fertige Mischung getestet und ein Voressig gemacht. Wird dieser für gut befunden, wird eine größere Charge daraus, die von Hand verkorkt, abgefüllt und etikettiert wird. Konservierungsstoffe werden nicht zugegeben.

Von der Ernte bis zur Abfüllung dauert es, je nachdem, ob es sich um einen Trink- oder einen Kochessig handelt, unterschiedlich lange. Während Kochessige zwischen sechs und acht Jahre alt sind, dauert es beim Trinkessig acht bis zehn Jahre. Der Premium-Essig des Doktorenhofs, Luxxuriosus, ist 30 Jahre alt und wird nur aus einem Fass abgefüllt. Kochessige machen den kleineren Teil der Produktion aus, hauptsächlich fertigen Wiedemann und seine Mitarbeiter Aperitif- und Digestifessige.

Den Trinkessig können Besucher bei einer der Essigproben kosten. „Die Essigproben laufen eher ruhig und mystisch ab“, erläutert Wiedemann. Die Kerzen im Keller des Doktorenhofs brennen, es erklingt gregorianische Musik und die Gäste tragen lange Gewänder mit Kapuzen, während sie durch die Räume laufen. Währenddessen referiert Wiedemann über die Entstehung des Essigs, es gibt Senf zum Probieren. „Wichtig ist aber, dass die Menschen in den Räumen inhalieren. Die Essigluft ist absolut rein und gut für die Atemwege. In Lungenheilstätten in der Schweiz wurde früher sogar eigens Essig dafür vergoren“, erzählt Wiedemann. Nach einer knappen Dreiviertelstunde geht es in einen bestuhnten Raum, wo es fünf verschiedene Essige sowie Pralinen und sauerteigver-gorenes Brot zu probieren gibt. „Trinkessig wird tropfenweise getrunken, indem er auf die Zungenspitze geträufelt wird.

Dann läuft der Essig automatisch um den Zungenrand zum Zungenhals, die Speicheldrüsen aktivieren sich. Das ist ein sehr intensives Geschmackserlebnis.“ Wiedemann macht nicht nur Essig, er schreibt auch Märchen – während der Essigprobe wird ein Gast ausgewählt, der aus diesen Märchen vorlesen darf. Eine Probe geht rund 90 Minuten. Es gibt reges Interesse daran, deshalb sind die Proben eng getaktet. Samstags gibt es offene Gruppen, denen Gäste sich einzeln oder zu zweit anschließen können, unter der Woche kommen meistens Firmen zur Essigprobe. Neben seiner Arbeit als Essigwinzer und Märchenbuchautor ist Wiedemann auch noch bei Vorträgen aktiv. „Ich habe mit Sterneköchen in Berlin schon einen Vortrag für die Bundesregierung gehalten, ich bin viel unterwegs. Wir haben einen eigenen Safranacker und haben dieses Jahr die fünfte Ernte“, erzählt Wiedemann stolz.

„Ich will das Land mit gutem Gewissen meinen Kindern übergeben können“

Wiedemann sieht sich als Winzer auch in der Pflicht, Kindern die Bedeutung gesunder Ernährung zu vermitteln. „Wir haben alle zwei Jahre Grundschulkindern hier. Denen merke ich an, ob sie zuhause gut bekocht werden. Wenn sie nur Fertiggerichte essen, verlieren Kinder langsam die Fähigkeit zu schmecken. Der Essig ist ja sehr geschmacksintensiv. Hier in der Pfalz haben wir den großen Vorteil, dass wir hier alle Voraussetzungen haben, um uns gut zu ernähren – von Fleisch über Gemüse ist in der Region alles vorhanden.“

Das soll auch so bleiben. Nachhaltigkeit liegt Wiede-



Georg Wiedemann und sein Team füllen den Essig von Hand ab.

mann am Herzen: „Wir bewirtschaften die Weinberge unserer Vorväter und düngen sie mit dem Mist der Tiere, die wir halten. Ich will das Land mit gutem Gewissen meinen Kindern übergeben können, ich wäre ja verrückt, wenn ich es kaputtmachen würde!“



Weinessigut Doktorenhof

Raiffeisenstr. 5 · 67482 Venningen

Tel: 06323-5505 · Fax: 06323-6937 · www.doktorenhof.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 8 - 16 Uhr · Mi: 8 - 18 Uhr · Sa: 9-14 Uhr

Termine und Buchung zur Essigprobe mit Kellerführung und Kräuterkammerrundgang unter www.doktorenhof.de

„Helauf“

Lebendige Traditionen, regionale Vielfalt und die Auswahl zwischen Saal- und Straßenfasenacht

In der Südpfalz sind 42 Karnevalsvereine mit rund 13.800 Mitgliedern zuhause. Jeder hat eigene Traditionen, Rituale und Narrenrufe. Die Fas(e)-nacht gehört zur Südpfalz wie Riesling und Lewwerworscht. Sie ist Spiegel der regionalen Vielfalt und ihres Humors.

Fasenacht ist in der Pfalz „dehäm“. Schon 1840 wurde in Neustadt an der Weinstraße der erste Verein gegründet; der älteste in der Südpfalz ist der 1843 gegründete LCV Landau. Der gemeldete größte Verein ist die KG Rot-Weiß „Die Stecher“ aus Rülzheim mit rund 680 Mitgliedern, die 1955 gegründet wurde. Die Art und Weise, wie in der Südpfalz Fasching gefeiert wird, unterscheidet sich von der in anderen Regionen: Während die alemannische Fasnacht bestimmten Ritualen folgt und Kostüme – (Narren-)Häs genannt – teilweise von Generation zu Generation in der Familie weitervererbt werden, geht es in der Südpfalz ein bisschen lockerer zu, weiß Gerald Bleimaier, Vorsitzender der KG Bellheim und stellvertretender Vorsitzender der Vereinigung Badisch-Pfälzischer Karnevalvereine: „Für uns steht im Vordergrund, dass wir die Leute aus dem Alltag entziehen und sie zum Lachen bringen wollen. Das folgt keinen so strengen Regeln. Wir unterscheiden zwischen Fasnacht präsentieren und Fasnacht feiern: Präsentieren kann man Karneval auch im Sommer, beispielsweise auf Umzügen, Heimatfesten

oder auch der Landesgartenschau. Gefeiert wird aber nur in der traditionellen Saison zwischen dem 11. November und Aschermittwoch.“ Generell seien die Menschen in der Südpfalz „verwöhnt“, weil sie die Auswahl zwischen zwei verschiedenen Arten des Faschings haben: Die Saalfasenacht mit Gardetanz und Büttenreden auf der einen und die Straßenfasenacht mit Umzügen und Festwagen auf der anderen Seite.“



Foto: Volker Witt/Fotolia.com

Der Straßenkarneval hatte zeitweilig einige organisatorische Hürden zu überwinden, unter anderem dank der Vermittlungsbemühungen der Vereinigung Badisch-Pfälzischer Karnevalvereine finden aber nach wie vor sieben Straßenumzüge in der Südpfalz statt. „Fast überall gibt es auch eine sehr gute Zusammenarbeit mit der Polizei und dem Roten Kreuz“, so Bleimaier. Auch die Saalfasenacht machte Anfang der 2000er

Jahre ein Tief durch, als die Vereine aus ihren Prunksitzungen Comedy-Veranstaltungen wie im Fernsehen zu machen versuchten. „Mittlerweile steht wieder der Lokalkolorit im Mittelpunkt, Rivalitäten mit den Nachbarorten werden auf humorvolle Weise ausgetragen.“ Auch der karnevalistische Tanzsport sei ein wichtiger Faktor bei den Prunksitzungen, „besonders die Schautänze reißen das Publikum immer von den Sitzen“, so Bleimaier.

In seinen Funktionen besucht Bleimaier je nach Länge der Kampagne 20 bis 40 Prunksitzungen pro Jahr. Ein vereinsübergreifendes Highlight sei die Südpfälzer Kindersitzung, die es seit über 20 Jahren gibt. „Ich habe auf dieser Sitzung immer großen Spaß. Die Jugendarbeit kann man gar

seit langem den Wortursprung von ‚Helauf‘ in der Bibel: mit der hebräischen Schreibweise von ‚Halleluja‘ ist eine überraschend hohe Deckung zu bemerken. Manche behaupten auch, dass ‚Helauf‘ auch ‚Hölle auf‘ oder ‚hel auf‘ bedeuten kann. Karneval wird ja gefeiert, um den Winter und die bösen Geister, die bei der Öffnung der Hölle auf die Erde kamen, zu vertreiben. Man machte sich mit Kostümen über sie lustig, wie man in der alemannische Fasnacht sieht. Meistens wurde dann noch der Stadt- oder Dorfnamen vor das ‚Helauf‘ vorangestellt“, erklärt Bleimaier.

nicht hoch genug einschätzen,“ findet Bleimaier.

Aber warum rufen Fasenachter eigentlich

„Helauf? „Wenn die Narren in der fünften Jahreszeit fröhlich ‚Helauf‘ rufen, meinen sie eigentlich das angestaubte Adverb ‚Hellauf‘ aus dem 18. Jahrhundert. Zusammengesetzt aus dem Partikel ‚auf‘ und dem Adverb ‚hell‘ bedeutet das Wort so viel wie ‚hell auflachen‘. Der Buchstabe ‚f‘ fiel wahrscheinlich im Laufe der Jahre der feuchtfröhlichen Karnevalistenlaune zum Opfer. Der Mainzer Fasnachtshistoriker Kiplinger vermutet ja



Gerald Bleimaier Foto: Bleimaier



Der Luchs kommt zurück

Vor rund 200 Jahren wurde das Großraubtier in der Südpfalz ausgerottet, seit Januar dieses Jahres bemüht sich ein Team der Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz, 20 Tiere im Pfälzerwald und den Nordvogesen wieder anzusiedeln.

Foto: Ole Anders/Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz

RIESIGE MARKENAUSWAHL ZU TOP-PREISEN

Schuh-Hanss

Im Riegel 8 - HERXHEIM - Telefon 07276 95021

CIPRICE NIKE ara MUSTANG rieber
 Dockers MARCO TOZZI GEOX
 WALDLÄUFER Gabor comfort Jana Josef Seibel
 bugatti tamaris Gabor s.Oliver

ReifenCenter Walther
 Der preiswerte Reifenmarkt
Kfz-Meisterbetrieb
 Abschlepp- u. Bergungsdienst

Karosserie- und Unfallinstandsetzung
Kfz-Reparatur aller Fabrikate
TÜV-Hauptuntersuchung und Sondereintragungen

Klaus Walther • Weinstr. 63 und Landauer Str. 18
 76887 Bad Bergzabern
 Telefon 06343 4411 und 939264 • Fax 06343 5624

**Haben Sie Fragen?
Wir suchen eine Lösung.
Für Sie!**

**Kanzlei Ernst Marz
Steuerberater**

Habsburgerallee 47 B
76767 Hagenbach
Telefon 07273 9188-0
Fax 07273 9188-20
Kanzlei@emarz.de
www.emarz.de

Mitglied
im Steuer-
beraterverband

tierischgut-karlsruhe.de

**TIERisch gut
HAUSTIERMESSE**



**14. – 15.11.2015
Messe Karlsruhe**

**71. INTERNATIONALE (IRAS)
& 4. NATIONALE RASSEHUNDE-AUSSTELLUNG KARLSRUHE
EDELKATZENAUSSTELLUNG DES 1. DEKZ**

> UNSER ERBE <

STIFTUNG
ZUM SCHUTZ VON
LANDSCHAFT UND NATUR
IN DER SÜDPFALZ



**WERDEN SIE STIFTER.
SETZEN SIE IHR ERBE (Landbesitz)
ODER TEILE IHRES VERMÖGENS EIN:
Für die Pflege und Erhaltung der Natur.
Für eine freie Tier- und Pflanzenwelt.
Und für die natürliche Schönheit unseres
Landes.**

Informieren Sie sich über Ziele und Aktivitäten der Stiftung. Oder verlangen Sie die Stiftungsbroschüre.
www.nvs-natur-stiftung.de, kontakt@nvs-natur-stiftung.de / Tel.: 06349/8644 oder 06349/993930

Der Luchs war vor etwa 200 Jahren in der Südpfalz „dehäm“ - und soll das wieder sein. Das Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen ist dafür besonders geeignet, weil es mit rund 3.100 Quadratkilometern ausreichend groß und zusammenhängend ist. Im Frühjahr 2016 sollen die ersten Luchse im Pfälzerwald

freigelassen werden. Die Luchse gehören zur Unterart carpaticus, die ihren Ursprung in den Karpaten in Mittel-, Ost- und Südosteuropa hat. Die Tiere werden als Wildfänge aus den slowakischen Karpaten und dem Schweizer Jura in die Pfalz gebracht. Bevor die Tiere nach Deutschland kommen, werden sie zunächst auf Krankheiten untersucht.

„Wir werden für den Start der Wiederansiedelung nur gesunde Tiere verwenden“, erklärt Sylvia Idelberger. Die 41-jährige Diplom-Biologin leitet die Wiederansiedelung. Unterstützt wird sie von ihrem wissenschaftlichen Mitarbeiter Julian Sandrini, der für die Belange der Nutztierhalter zuständig ist und ihrem Projektsistenten Michael Back, der sich um die Bereiche Jagd und Forst kümmert. Finanziert wird das Projekt zu 50 Prozent von der Europäischen Union, die andere Hälfte setzt sich aus Beiträgen der Stiftung Natur und Umwelt und dem Umweltministerium sowie weiterer Projektpartner zusammen. Für die Laufzeit von sechs Jahren beträgt das Budget 2,75 Millionen Euro.

„Der Landesjagdverband unterstützt das Vorhaben aktiv“, sagt Idelberger, räumt aber ein: „Natürlich gibt es auch bei den Jägern Bedenken, dass der Luchs zu viele Rehe reißt und sich zu einem Konkurrenten entwickelt könnte. Dem wirken wir mit Infoveranstaltungen entgegen. Zudem gibt es eine von der Forschungsanstalt für Waldökologie und Forstwirtschaft in Trippstadt

durchgeführtes Forschungsprojekt „Interaktion Luchs Reh“, das mit Förderung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt den möglichen Einfluss des Luchses auf das Reh untersuchen wird.“ Generell bestehe bei der Wiederansiedelung kein Grund zur Sorge, dass der Luchs große Schäden bei Nutztieren, wie Schafe, Ziegen oder Gehegewild, verursachen wird. „Das kommt nur vereinzelt vor. Der Luchs ist ein Überraschungstier und kein Hetzjäger. In den meisten Fällen reißt er höchstens ein Tier. Im Harz belaufen sich die jährlichen Entschädigungszahlungen auf rund 1000 Euro im Jahr, das ist überschaubar“, beruhigt Idelberger.

Bislang ist das Projekt noch in der Vorbereitungsphase. Das Team befindet sich im Austausch mit den verschiedenen Interessengruppen wie Jägern, Nutztierhaltern und den zuständigen Behörden. Es wird geklärt, wie die Tiere ausgewildert werden sollen, es wird ein Auffanggehege für verletzte Tiere gebaut und Informationsveranstaltungen werden durchgeführt. Im Frühjahr nächsten Jahres werden die ersten Tiere ausgewildert, als erstes soll ein Pärchen freigelassen werden. Über einen Zeitraum von fünf Jahren sollen es insgesamt 20 Tiere sein. Wie viele Tiere am Ende des Projekts im Pfälzerwald leben werden, kann Idelberger nicht abschätzen: „Laut einem Gutachten können bis zu 45 Luchse im Gebiet Pfälzerwald und Nordvogesen leben. Grundsätzlich wollen wir, dass die Population sich mit den Luchsen in den Zentralvogesen verbindet, um langfristig einer genetischen Verarmung entgegenzuwirken.“ Im Schnitt sollen vier Tiere pro Jahr ausgesetzt werden, erst ab 2017 ist mit Nachwuchs zu rechnen. „Der Luchs ist keine sehr vermehrungsfreudige Art. Weibchen bekommen nur ein bis vier Jungtiere, die

Sterblichkeitsrate im ersten Jahr liegt bei rund 50 Prozent und im zweiten Jahr, wenn sich die Tiere ein eigenes Revier suchen, nochmals bei knapp 50 Prozent.“ Die Größe eines Luchsreviers kann stark variieren, in Mitteleuropa sind die Reviere in der Regel zwischen 50 und 400 Quadratkilometer groß. Ein Männchenrevier kann sich über ein bis drei Weibchenreviere erstrecken, Die Hauptbeute der Luchse sind zu etwa drei Vierteln Rehe, aber auch Füchse, junge Wildschweine, Hasen und Kälber von Rotwild stehen auf dem

Holzfachhandel Brödel

Seit 25 Jahren
Faszination Natur
in & aus
Wilgartswiesen

brödel

Brödel GmbH Holzfachhandel
Hauptstr. 52
76848 Wilgartswiesen
Tel.: 06392/1434

Direkt an der Bundesstraße 10
zwischen Pirmasens und Landau

Unsere Öffnungszeiten:
Montags – 08.00 – 12.00 Uhr und
freitags: 13.00 – 17.00 Uhr
Samstags: 08.00 – 12.00 Uhr

Ihr Fachhändler für:
Bodenbeläge, Parkett, Laminat, Vinyl, Kork, Massivholzdielen, Linoleum, Decken, Profilholz, Paneel, Türen, Platten, Bauholz, Konstruktionsholz, Plexiglas, Profilbleche, Beschläge, Farben, Lasuren, Gartenhölzer, Terrassenbeläge, Leisten & vieles mehr

facebook Oder vereinbaren Sie einen individuellen Beratungstermin!



Über einen Zeitraum von fünf Jahren sollen 20 Luchse im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen angesiedelt werden.
Foto: Ole Anders / Stiftung Natur und Umwelt Rheinland-Pfalz

Speiseplan. Natürliche Feinde hat ein ausgewachsener Luchs nicht, für Jungtiere können Wildschweine, Füchse oder Dachse allerdings gefährlich werden. Warum wurde der Luchs damals überhaupt ausgerottet? Idelberger erklärt es folgendermaßen: Die Waldnutzung sei vor 200 Jahren wesentlich intensiver gewesen als heute, es gab weniger Wald, weil das Holz als Rohstofflieferant für Energie und Bauprojekte genutzt wurde. Damit verkleinerte sich

der Lebensraum für den Luchs extrem, die Beutetierbestände erreichten einen historischen Tiefstand, so dass der Luchs vermehrt auch Nutztiere in der Waldweide angriff. Die Menschen, die damals in ärmlichen Verhältnissen lebten und ihre Häuser nahe am Waldrand hatten, waren jedoch auf ihre Schafe und Ziegen angewiesen. Außerdem war auch der Pelz der Tiere nutzbar. Entsprechend wurde der Luchs gejagt und letztlich gezielt ausgerottet.

Jetzt soll der Luchs also wieder angesiedelt werden. Eine selbstständige Etablierung ist allerdings nicht zu erwarten. Idelberger: „Der Luchs ist ein Einzelgänger. Es gibt Überlappungen zwischen Weibchen- und Männchenrevieren, weil der Luchs natürlich Paarungspartner braucht. Gleichgeschlechtliche Reviere überlappen sich aber nicht oder wenn, nur an den Rändern. Ein Jungluchs sucht sich ein freies Revier, das an beste-

Die Naturbegräbnisstätte in der Pfalz



Hauptstraße 20 · 76855 Annweiler am Trifels
Tel (06346) 96597-70 · www.trifelsruhe.de

Die TRIFELSRUHE® ist eine Einrichtung der Stadt Annweiler am Trifels und der städtischen TRIFELS NATUR GmbH®

TRIFELSRUHE®

Forstbetrieb S. Lenhart

- Spezial-Baumfäll-Pflegearbeiten mit Hebebühnen
- Durchforstung von Gartenflächen/öffentlichen Anlagen
- Mutterbodenlieferung
- Holzschlag/Rückung auch für Privatwaldbesitzer
- Holzverkauf und Transport
- Hackschnitzel- und Rindenmulchlieferung
- Garten- und Landschaftsbau

5 jähriges Firmenjubiläum mit vielen Sonderrabatten

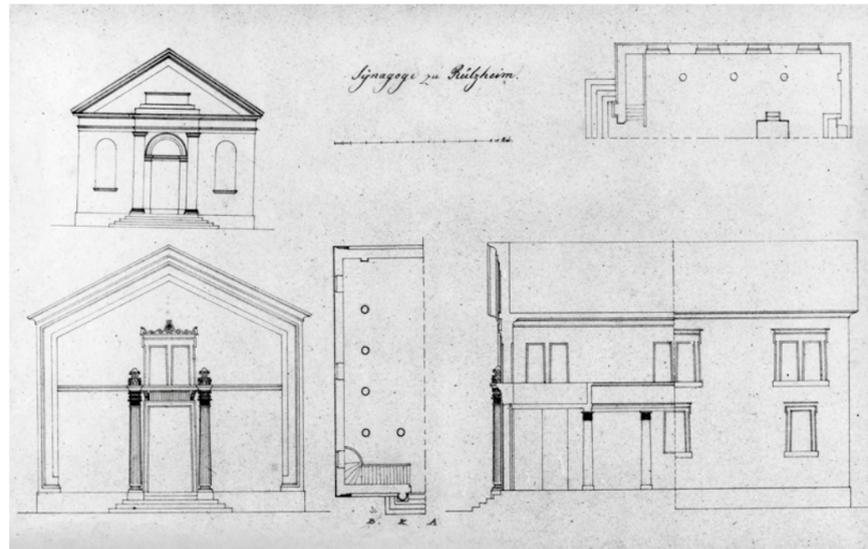
**Bellheim, Tel.: + Fax: 07272/7000260
0173/9457501 oder 0160/93418757**

Bayern blockierte Bau

Rülzheims Synagoge und ihre bewegte Geschichte

Beim Bauen geht nicht alles glatt. Die Genehmigungen lassen auf sich warten, die Kosten schießen in die Höhe. Das war schon im 19. Jahrhundert so. Das musste die jüdische Gemeinde in Rülzheim beim Bau ihrer Synagoge erfahren. Die Geschichte dazu erzählt Ortschronist Karl Geeck.

„Der Baubeginn hat sich stark verzögert, weil die Planung erst vom königlich-bayrischen Baukunstauschuss und König Ludwig I. abgesegnet werden musste“, erklärt Geeck. Der ehemalige Leiter der Regionalen Schule (der heutigen IGS) beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit dem jüdischen Leben in Rülzheim und hat zusammen mit Schülern einen mit einem Pfalzpreis bedachten Band über den jüdischen Friedhof publiziert. „Die Kultusgemeinde beschloss 1831 den Neubau der Synagoge, die das alte Bethaus ersetzen sollte. Der Platz war allerdings zu klein für die geplante Synagoge. Mit dieser Begründung lehnte der Baukunstauschuss das Vorhaben auch mehrfach ab. Das Gebäude war ihnen außerdem mit 4.000 Gulden – etwa 230.000 Euro – zu teuer. Ironie der Geschichte: Später hat es mit 5.200 Gulden, also ungefähr



Einer der abgelehnten Entwürfe der Rülzheimer Synagoge.

Foto: Bayerisches Staatsarchiv/Geeck

300.000 Euro, wesentlich mehr gekostet“, sagt Geeck lachend. Trotzdem dauerte es noch bis zum Juli 1832, bis mit dem Bau begonnen werden konnte. „Ein Plan nach dem anderen wurde hin und her geschoben, bis den Rülzheimer Juden der Kragen geplatzt ist und sie dem König ein ‚Ultimatum‘ stellten, er möge endlich beschließen, weil ansonsten

der Gottesdienst darunter leide. Dann übernahm August Voit, der später als August von Voit in den Adelsstand erhoben wurde, die Planungen.“ Von Voit gilt als einer der bedeutendsten Baumeister Süddeutschlands im 19. Jahrhundert. Zu seinem Werk zählen unter anderem das Rathaus von Annweiler, der Wiederaufbau des Hambacher Schlosses, die Fruchthalle in Kaiserslautern, die Neue Pinakothek in München – und die

August von Voit übernahm die Planung des Neubaus

Rülzheimer Synagoge. „Im Mai 1833 stand der Rohbau, im Juni war die Synagoge fertiggestellt“, so Geeck. Die Detailpläne des spätklassizistischen Saalbaus stammen von August von Voit. „Ein Merkmal des Klassizismus‘ ist die Dachneigung. Das Dach sah aus wie ein römischer Tempel. Wenn Sie den Bau betreten, sehen Sie Säulen – das ist heute auch noch so. Die Nordseite mit den umrandeten und geböschten Sandsteinen war damals die Schokoladenseite, heute ist es die Westseite“, erklärt Geeck. Noch heute sei einiges von der tieferen Symbolik, die in dem Gebäude steckt, zu entdecken. Beispielsweise die Sandsteinplatte über dem Inneneingang mit der Jahreszahl der Erbauung der Synagoge und dem Bibelspruch: „Tuet auf die Tore, dass hineingehe das gerechte Volk, das den Glauben bewahrt“ oder die zehn Säulen im Innenraum, die die zehn Gebote symbolisieren.



Eine der zehn Säulen im Innenraum der Synagoge, die noch heute erhalten sind. Foto: Hör

Die jüdische Gemeinde in Rülzheim wuchs nach Fertigstellung der Synagoge kontinuierlich an, um 1870 gab es 486 Menschen jüdischen Glaubens in Rülzheim. Nach 1890 wanderten viele Juden in die größeren Städte, nach Frankfurt, Mannheim und Heidelberg ab, weil dort die Bildungschancen für sie größer waren und sie akademische Berufe wie Arzt, Rechtsanwalt, Architekt oder Wissenschaftler ergreifen konnten, erläutert Geeck. „Die größte Abwanderung war in den 1920ern zu verzeichnen, als sich andeutete, dass die antisemitische Stimmung weiter zunahm. Der letzte jüdische Mitbürger, Ludwig Haas, feierte 1938 kurz vor der Reichspogromnacht noch seine Bar Mitzwah. Er kam nach dem Krieg mehrfach wieder in seine alte Heimat zurück, weil er Rülzheim als seine erste Heimat bezeichnete, wie Geeck erwähnt.

117 jüdische Mitbürger wurden im Zweiten Weltkrieg deportiert

Im Zweiten Weltkrieg wurden die verbliebenen 117 Rülzheimer Juden zunächst nach Mannheim und Karlsruhe deportiert, bevor sie nach Gurs in Frankreich weitergeschickt wurden. „Es muss ein schrecklicher Ort voller Sumpf, Morast und Dreck gewesen sein. Es gibt Briefe, in dem die Inhaftierten die befreundeten Nachbarn um ein bisschen Salz oder Nudeln anflehen“, berichtet Geeck. „1943 und 1944 wurden die meisten Rülzheimer Juden aus dem südfranzösischen Gurs über Paris/Drancy in die Lager des Ostens, vornehmlich Auschwitz/Birkenau deportiert. Eine perfide Wahnsinnstat!“, ereifert sich Geeck. 111 der ermordeten jüdischen Mitbürger sind auf einem Gedenkstein vor dem heutigen Centrum für Kunst und Kultur auf einer Messingplatte verewigt, für die anderen sechs fanden sich keine Nachweise. Nach dem Zweiten Weltkrieg kaufte die Kirche 1952 das Gelände, auf dem die Synagoge stand und renovierte es, bevor es 1957 in den Besitz der Gemeinde übergang. 1982 und 1999 wurde die ehemalige Synagoge nochmals renoviert, seit 2014 besteht sie als Centrum für Kunst und Kultur in ihrer heutigen Form und wird seit 1952 als Kulturstätte genutzt.



Foto: Kurhan/Fotolia.com

Kunden kaufen Kreativität

Lokaler Einzelhandel behauptet sich durch Individualität, Service und Beratung

„Einfach das Geschäft aufzuschließen und zu sagen: ‚Hier bin ich! – das reicht längst nicht mehr“, sagt Juwelier Bernd Malysiak, Vorsitzender des Werbekreises Bad Bergzabern nach wie vor attraktiv ist.“ Deshalb verfolgt der Werbekreis das Konzept, den Kunden begeistern und durch kreative Aktionen an sich binden. „Auf dem Frühjahrsmarkt haben wir den Kunden Samentüten in die Hand gegeben und sie gebeten, ein Foto von den daraus gewachsenen Pflanzen zu machen. Unter allen Einsendern hatten wir zwei Karten für die Therme verlost. Wir waren erstaunt über die Resonanz: Die Rückmel-

edenkobener nikolausmarkt

28. und 29.11.2015 sowie 04.12. bis 06.12.2015

am Goldenen Eck ... mit Kunsthandwerklicher Ausstellung „Kunsthandwerk mit Tradition“

ENTDECKEN ERLEBEN EROBERN

BURG TRIFELS
Annweiler

HARDENBURG
Bad Dürkheim

VILLA LUDWIGSHÖHE
Edenkoben

Wandeln Sie auf den Spuren der faszinierenden Geschichte unseres Landes. Atemberaubende Ausblicke, spektakuläre Baukunst und spannende Inszenierungen erwarten Sie. Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz – Wir machen Geschichte lebendig!

Weitere spannende Ausflugs- und Wanderziele finden Sie unter www.burgen-rlp.de

BETSCH
Fahrzeugtechnik • Herxheim

- ▶ Reparaturen Pkw/Lkw
- ▶ Diagnosetechnik
- ▶ Tachoprüfung § 57b
- ▶ HU/AU/SP
- ▶ Neu/Gebrauchtfahrzeuge
- ▶ Reifen & Felgen Pkw/Lkw/Motorrad

Am Gäxwald 32
76863 Herxheim
Telefon: 07276 502205
Telefax: 07276 966053
www.fahrzeugtechnik-betsch.de

Fachbetrieb für Mercedes-Benz PKW/Transporter/LKW

flexibel • kompetent • gewissenhaft

DAMENMODEN WEISS

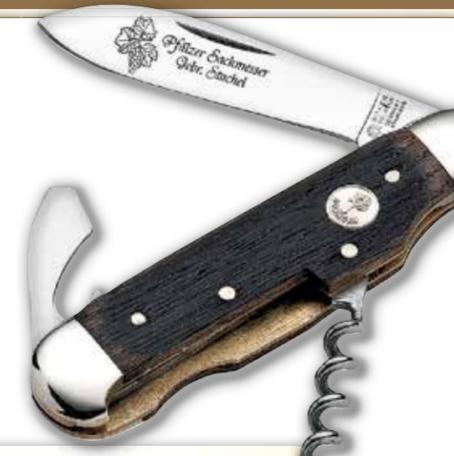
Wir führen Damenmode von Gr. 38 – 54 von den Firmen

RABE ERFO LEBEK
und weiteren Markenfirmen.

Altenstraße 15
76855 Annweiler
Tel. 0 63 46 / 83 46

Aktuelle Infos unter: www.damenmoden-weiss.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. 9 - 12 u. 14 - 18 Uhr - Sa. 9 - 12 Uhr

DAS Messer für die Pfalz



GOLDSCHMIEDE UHLMANN
A. EISELE & CH. STACHEL
GOLDSCHMIEDEMEISTER
www.goldschmiede-uhlmann.de
Tel. 0 63 46 / 81 38 - Hauptstr. 39 - Annweiler

Herimat ERLESEN

Unsere Region erlesen in Ihrer Buchhandlung vor Ort.

DAS BUCH
Ihre Buchhandlung in Bad Bergzabern bei SPIEL & SPASS, Königstraße 53
Tel.: 06343-5174 • Fax: 06343-939946



Foto: Hör

Der Einzelhandel versucht zu dem, die Leerstände in Bad Bergzabern mit Ausstellern von außerhalb auszugleichen und Vereinen die Möglichkeit zu bieten, sich in den leerstehenden Räumen zu präsentieren, bis sie wieder vermietet werden. Dazu arbeite der Werbetreibende eng mit Banken und Vermietern zusammen. „Wir haben schon zwei der leerstehenden Geschäfte belegt und arbeiten weiter daran. Alle Leerstände zu beseitigen, ist aber illusorisch“, sagt Malysiak. Die Talsohle habe Bad Bergzabern durch solche Aktionen erfolgreich durchschritten, ist er sicher. Er halte nicht viel davon, die sinkenden Umsätze allein auf das Internet zurückzuführen. Wenn beide Partner erwerbstätig seien, fehle die Zeit, in aller Ruhe vor Ort einzukaufen. Das sei nicht nur ein Problem des Einzelhandels; auch Vereine kämpfen darum, dass sich Mitglieder ehrenamtlich engagieren. „Wir müssen den Leuten zeigen, dass

unsere Gesellschaft ohne Vereine und Handel an Substanz verliert. Das sieht auch seine Kollegin Renate Winstel-Krebs von der Buchhandlung und Spielefachhandel „Spiel & Spass“ in Bad Bergzabern so: „Ich halte Arbeitsplätze für Frauen mit Kindern und Familie vor Ort, ich biete Ausbildungs- und Umschulungsplätze und Praktika. Ein Internethändler muss das alles nicht tun, er spart die Kosten und kann ein Produkt billiger anbieten als ich. Wenn die Kunden sich zum Onlinekauf entschließen, sagen sie sich irgendwann den Ast ab, auf dem sie sitzen. Geschäfte müssen schließen, die Region, die wir mit verkaufsoffenen Sonntagen und Aktionen lebendig halten, blutet aus. Die Stadt wird leer und unattraktiv“, erklärt sie. Sie selbst tue alles dafür, den lokalen Handel zu unterstützen und kaufe, wann immer es gehe, vor Ort ein. Den Internethändler sieht Winstel-Krebs als Mitbewerber, ist aber

überzeugt, dass Beratung und Service ein großer Vorteil des lokalen Einzelhandels sind. „Handel ist Wandel, das Sortiment muss aktuell sein und ich muss wissen, was der Kunde vor Ort wünscht.“ Ralf Roth von „Die Werbewerkstatt“ in Landau, der sich auf Digitaldruck und Textildesign für Firmen, Vereine und Privatkunden spezialisiert hat, sieht es ebenso: „Wir haben den Vorteil der persönlichen Beratung und können uns Zeit für unsere Kunden nehmen. Sie können, wenn sie beispielsweise ein Poloshirt bestücken lassen wollen, vorher verschiedene Größen anprobieren und aus unterschiedlichen Materialien wählen und diese auch anfassen. Durch die Musterbeliebte sind persönliche und gleichzeitig praktische Geschenke. Sie werden in Ehren gehalten und nicht so schnell vergessen. Das kann beispielsweise etwas für den Privatgebrauch mit dem persönlichen Monogramm oder dem

und teurer sein – dabei beraten, das wird sehr gut angenommen. Das Internet kann das nicht leisten.“ Der Handel vor Ort hat noch einen weiteren großen Vorteil: die Möglichkeit, Reparaturen und Umarbeitungen unkompliziert durchzuführen. Juwelier Malysiak betont, dass hier die Nachfrage besonders groß sei: „An vielen Stücken hängen Erinnerungen, die werden nicht einfach weggeworfen. Unser Vorteil ist, dass wir diese Reparaturen in unserer Werkstatt problemlos durchführen können.“ Außerdem beobachte auch er einen Trend zu individuellen Geschenken – persönliche Gravuren stehen in der Vorweihnachtszeit hoch im Kurs. Was er persönlich verschenke, will er allerdings nicht verraten: „Meine Frau und meine Kinder lesen das dann, das verdirbt ihnen ja die Überraschung“, lacht Malysiak.

Das Geschenk Gedanken macht und mit Liebe schenkt. Das gilt auch für Firmen: Jeder Mitarbeiter freut sich über ein individuelles Geschenk, dem anzumerken ist, dass sich der Chef Gedanken darüber gemacht hat. Besonders beliebt sind persönliche und gleichzeitig praktische Geschenke. Sie werden in Ehren gehalten und nicht so schnell vergessen. Das kann beispielsweise etwas für den Privatgebrauch mit dem persönlichen Monogramm oder dem



Wichtig sei, dass sich der Schenker Gedanken mache, findet Ralf Roth.

Foto: Die Werbewerkstatt



Bernd Malysiak Foto: Malysiak

Die neue **STICKEREI LANDAU** (gegenüber WMF-Fachgeschäft)

Hemden
Poloshirts
Arbeitskleidung
Softshelljacken
Fleecejacken
Handtücher
u.v.m.



DIWERBEWERKSTATT 76829 Landau, Theaterstr. 16a, Tel. 06341-919260, www.die-werbe-werkstatt.com



Foto: motorradcar/fotolia.com

„Handwerk steckt voller Chancen“

Interview mit Klaus Seiferlein, Geschäftsführer
Kreishandwerkerschaft Südpfalz Deutsche Weinstraße

Das Handwerk ist wirtschaftlich und sozial ein wichtiger Baustein für die Region. Handwerksbetriebe sind seit Generationen im Ortsleben verwurzelt, bieten Arbeitsplätze, Waren und Dienstleistungen sowie Unterstützung bei Feierlichkeiten und für Vereine. Für Jugendliche ist ein Handwerksberuf durch regionale Verbundenheit, Abwechslungsreichtum und Karriereperspektiven besonders attraktiv. Dennoch kämpfen Handwerksbetriebe um Nachwuchs.

Was ist für Sie Heimat?

Klaus Seiferlein: Heimat ist da, wo man aufwächst beziehungsweise stabile Beziehungen hat. Ich bin in Franken aufgewachsen, wohne aber mit meiner Frau seit 2002 schon in der Pfalz; seit 2007, zwei Jahre, nachdem ich die Geschäftsführung der Kreishandwerkerschaft übernommen hatte, in Knittelsheim. Wir fühlen uns hier sehr wohl und lernen durch unsere Kinder und die Mitgliedschaft in Vereinen viele Leute kennen.

Welche Bedeutung hat das Handwerk für die Heimat?

Seiferlein: Das Handwerk ist größtenteils absolut regional ausgerichtet. Die meisten Handwerker arbeiten im Umfeld von 50 Kilometern um ihren Firmensitz herum, sie haben das Privileg, dort zu arbeiten, wo

sie leben. Das gilt auch für die Mitarbeiter. Viele Kinder von Handwerkern übernehmen die Betriebe ihrer Eltern und können in der Heimat bleiben. Im Endeffekt ist ein guter Handwerker überall aufgehoben.

Wenn Betriebe verschwinden, welche Konsequenzen hat das fürs Ortsleben?

Seiferlein: Wenn das passiert, gibt es zum Beispiel im Umfeld von zehn Kilometern keine Metzgerei mehr, die Wege werden länger, das Angebot vor Ort geringer. Wenn die handwerklichen Dienstleistungen vor Ort fehlen, wird es ärmer im Ort. Wenn aber irgendwann erkannt wird, dass man mit einem Handwerksberuf ausreichend Geld verdienen kann, dass man mit anderen, im ersten Augenblick besser dotierten Industriejobs konkurrieren kann, dann gibt es vielleicht ein Umdenken.

Warum findet das Handwerk schwieriger Nachwuchs?

Seiferlein: Das Handwerk hat laut Studien ein Imageproblem. Eltern reden sich ein, dass es das Kind einmal besser haben und kein Handwerk erlernen soll. Dabei verkennen sie den Stellenwert und die Chancen des Handwerks. Auch die Lehrer denken zu selten ans Handwerk und kommen nicht auf die Idee, Schülern, die in der Theorie etwas schwächer sind, ein Praktikum zu empfehlen. Das macht den jungen Menschen womöglich mehr Spaß und gibt ihnen mehr Erfüllung, als sich durch die Schule zu quälen. Was die Jugendlichen selbst angeht, ist das Handwerk nicht „cool“. So kommen sie gar nicht auf die Idee, sich für eine Ausbildung zu entscheiden. Das heißt, für uns geht es um die Köpfe der Jugendlichen, Eltern und Lehrer. Sie sollten im Zweifel über

das Handwerk als potenzielle Ausbildungsrichtung nachdenken. Das von vorneherein auszuschließen, halte ich für unklug. Die Herausforderung ist, aufzuzeigen, dass das Handwerk innovativ und modern ist, dass es Perspektiven bietet, dass man sich fortbilden kann und es Chancen gibt.

Wie verbessern Sie das Image?

Seiferlein: Es gibt eine bundesweite Werbekampagne, die seit fünf bis sechs Jahren läuft und zwischen 50 und 60 Millionen Euro gekostet hat. Sie nennt sich „Das Handwerk. Die Wirtschaftsmacht von Nebenan.“ Unser Job ist es, durch das Bohren dicker Bretter in der Region, durch Schulbesuche, den Besuch von Ausbildungsmessen und positive Öffentlichkeitsarbeit auf die Chancen im Handwerk in der Südpfalz aufmerksam zu machen.



Klaus Seiferlein, Geschäftsführer
Kreishandwerkerschaft Südpfalz
Deutsche Weinstraße
Foto: Hör

Wie wirkt sich der Nachwuchsmangel in der täglichen Praxis aus?

Seiferlein: Die Betriebe bekommen weniger geeignete Auszubildende als früher. Die Azubis von heute sind die Gesellen von morgen. Wenn ich diese nicht in nötiger Auswahl und Qualität bekomme, dann fehlen irgendwann die Fachgesellen – diejenigen, die auch moderne Steuerungsgeräte am Kfz oder moderne Heizungsanlagen verstehen, programmieren und warten können. Wir haben gute junge Menschen im Handwerk, aber wir bräuchten mehr davon.

Welche Chancen gibt es für Quereinsteiger im Handwerk?

Seiferlein: Das Handwerk steckt voller Chancen. Wenn ein Handwerker einen jungen Menschen vor sich hat, der ihm glaubwürdig vermitteln kann, dass er den Beruf erlernen will und das auch in einem Praktikum beweist, dann steht dem nichts im Wege. Das Handwerk ist bei aller Fortschrittlichkeit immer noch hemdsärmelig, persönlich, nicht so durchgestylt und überorganisiert wie große Firmen – und voller Chancen.

Warum sollten sich Jugendliche für eine Ausbildung im Handwerk entscheiden?

Seiferlein: Es ist eine breit gefächerte Ausbildung, bei der man grundsätzliche Fähigkeiten erlangt: Wie organisiere ich mich, wie strukturiere ich meinen Arbeitstag, welches Material und Werkzeug brauche ich. Grundsätzliche Dinge wie Sorgfalt, Gewissenhaftigkeit und Präzision nimmt einem niemand mehr. Das Handwerk bietet Entwicklungsmöglichkeiten; die Meisterprü-

fung berechtigt beispielsweise zum Zugang zur Universität. Aber wir brauchen nicht nur Leute, die es als Durchgangsstation sehen, sondern vor allem Menschen, die Freude daran haben und Leidenschaft für das Handwerk aufbringen.

Wie viele offene Stellen gibt es?

Seiferlein: Dazu haben wir keine repräsentativen Zahlen. Meine Wahrnehmung in persönlichen Gesprächen und Innungsver-

sammlungen ist, dass von Seiten der Handwerker Bedarf besteht. Wir hatten in den letzten Jahren bei Auszubildenden jedes Jahr einen Rückgang von etwa drei Prozent. Früher oder später werden massiv Fachkräfte fehlen. Aber die Handwerker müssen auch vor der eigenen Tür kehren: Manche haben noch nicht begriffen, dass sie sich aktiv um die Azubis bemühen müssen. Die Jugendlichen haben die Wahl, wenn sie gut sind – also muss ich mich als Betrieb gut verkaufen.

Dazu muss man in die Schule vor Ort, den Lehrer für Berufsorientierung kennenlernen und eine Partnerschaft begründen. Wenn man sie neugierig auf den Betrieb und den Job. Die Betriebe, die das tun, sind nach wie vor erfolgreich.

Warum ist es sinnvoll, für Reparaturen einen örtlichen, vielleicht etwas teureren Betrieb zu engagieren?

Seiferlein: Der Betrieb vor Ort

ist greifbar, es gibt ihn oft schon seit Jahrzehnten und wird ihn auch weiterhin geben. Er ist seriös und solide. Wenn dann etwas nicht in Ordnung ist, kann ich darauf vertrauen, dass der Betrieb das auch in Ordnung bringt. Außerdem stärkt man durch Aufträge in der Region den Wirtschaftsstandort und schafft mittelbar Arbeitsplätze, weil der Auftragnehmer Menschen beschäftigt, Azubis einstellt, Gewerbesteuer zahlt und örtliche Vereine unterstützt.

- EINFAMILIENHÄUSER
- MEHRFAMILIENHÄUSER
- ROHBAUTEN & SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN
- AUSSENANLAGEN, PFLASTERARBEITEN
- ALTBAUSANIERUNG
- VERKAUF, VERMIETUNG & VERPACHTUNG VON IMMOBILIEN



RAHM BAU GMBH
SCHLÜSSELFERTIGES BAUEN



Alte Bundesstraße 17 | 76846 Hauenstein | Tel. 0 63 92 - 39 24 | Fax 0 63 92 - 99 43 28
Mobil 01 72 - 78 43 025 | rahmbautraegergmbh@gmx.de

Licht hebt die Stimmung

Interview mit Dr. Sylvia Claus, Chefärztin der Klinik für Psychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des Pfalzkrankums Klingenmünster

Wenn die Tage kürzer und trüber werden, hat das Auswirkungen auf Körper und Geist. Fehlende Sonnenstunden schlagen aufs Gemüt. Kontakt mit Freunden oder Spaziergänge können helfen, die Stimmung zu heben, sagt Dr. Sylvia Claus, Chefärztin der Klinik für Psychiatrie, Psychosomatik und Psychotherapie des Pfalzkrankums Klingenmünster.

Welche körperlichen Auswirkungen hat die Winterzeit auf uns?

Dr. Sylvia Claus: Eine Auswirkung ist, dass wir in der Regel mehr schlafen und dass sich auch der Stoffwechsel verändert. Im Sommer, wenn wir aktiv sind, ist der Stoffwechsel aktiver, im Winter passiert es eher, dass wir wegen des trägeren Stoffwechsels an

Gewicht zulegen. In der dunklen Jahreszeit halten wir uns eher im Haus auf, Themen wie Gemütlichkeit, Besinnlichkeit bekommen eine größere Bedeutung.

Welche Auswirkungen haben die kalten Tage auf die Psyche?

Claus: Depressive Episoden kommen im Herbst gehäuft vor. Das hängt mit den kürzer werdenden

Tagen zusammen. Sie sind weniger lichtintensiv, dadurch kommt es zu einer geringeren Stimulation unseres Gehirns über die Augen. Die Stimmung kann sich in der Folge verschlechtern. Wenn Sie im Winter dagegen Ski fahren und der Schnee das Licht reflektiert, fühlen Sie sich gut, weil die Neurotransmitter im Gehirn darauf reagieren und mehr Serotonin,

einen Neurotransmitter, ausschütten. Dass es jahreszeitliche Zyklen gibt, ist etwas, was zur Menschheit dazugehört. Unsere Kultur hat sich dem angepasst, wir sind im Sommer viel aktiver, mehr draußen, treffen Freunde zum Grillen oder graben den Garten um.

Was kann ich gegen schlechte Stimmung tun?

Claus: Stimmungsschwankungen von einem auf den anderen Tag kommen häufig vor. Treffen mit Freunden können dabei helfen, die Stimmung zu heben. Bei einer Depression dauert die schlechte Stimmung allerdings mindestens 14 Tage an. Hinzu kommen Freudlosigkeit und eine Antriebsstörung. Depressive Menschen lassen sich in ihrer Stimmung auch



„Jetzt gehen wir mal ne halbe Stunde raus“ - Bewegung hilft gegen schlechte Stimmung.

Foto: Martinan/fotolia.com

nicht durch Treffen mit Freunden anhaltend positiv beeinflussen und auslenken.

Was kann ich tun, wenn meine Stimmung nicht besser wird?

Claus: Die Familie spielt eine wesentliche Rolle, ob nun Partner, Eltern oder Kinder. Was depressive Menschen brauchen, ist Unterstützung dabei, wieder aktiv zu werden und Dinge zu tun, die sie mal gerne gemacht haben. Daran können sie die Angehörigen gerne erinnern und einfach sagen: „Jetzt gehen wir mal ne halbe Stunde raus.“

„Prinzipiell ist es ganz normal, dass die Stimmung schwankt“

Und wenn das nicht hilft?

Claus: Dann hilft der Hausarzt. Wir schulen Hausärzte, damit sie möglichst schnell erkennen, wenn eine seelische Krise vorliegt. Dann sollten Sie Fachärzte und beziehungsweise oder psychologische Psychotherapeuten in Anspruch nehmen. Wir haben auch Flyer mit einem Schnelltest und Kontaktadressen sowie eine Selbsthilfegruppe des Bündnisses gegen Depressionen Landau-Südliche Weinstraße, die sich

einmal im Monat im Kreuz und Quer in Landau trifft.

Wie entstehen Depressionen?

Claus: Prinzipiell ist es ganz normal, dass die Stimmung schwankt, jeder hat mal gute oder schlechte Tage, das ist an sich kein Problem. Bei Menschen mit Depressionen ist es so, dass sie es nicht mehr schaffen, aus einem Tief herauszukommen, weil die Stimmung so schlecht ist und die Betroffenen eine negative Sicht auf die Dinge haben, so dass sie sich immer mehr zurückziehen und weniger aktiv werden. Das hängt ein Stückweit mit Veranlagung zusammen. Es gibt Menschen, die eine so genannte Disposition zu Depressionen haben. Diese wird auch genetisch weitergegeben, obwohl die Depression selbst keine Erberkrankung ist. Diese Menschen sind eher anfällig für Veränderungen von äußeren Reizen wie Lichtverhältnissen oder der Tageslänge und reagieren sehr empfindsam, wenn es Knatsch im Umfeld gibt.

Woher kommt eigentlich ein „Burn-out“?

Claus: Das hat zwei Aspekte: Einerseits hat die Gesellschaft viele Herausforderungen an den Einzelnen was Flexibilität, Mobilität, Arbeit, Leistungsdruck angeht, auf der anderen Seite

trauen sich viel mehr Menschen, zu sagen, ich habe eine seelische Erkrankung. Früher gab es diese Erkrankungen auch, aber die Patienten waren dann wegen körperlicher Symptome beim Arzt. Es ist schon viel passiert, aber seelische Erkrankungen sind immer noch sehr häufig mit Schamgefühlen verbunden. Das ist der Grund, weshalb der Modebegriff „Burn-out“ so hochgekommen ist. Vielen Patienten fällt es leichter, zu sagen, sie haben Burn-out als einzugestehen, dass sie Depressionen haben. Die Idee dahinter ist, zu sagen, dass Sie sich abgerackert haben und irgendwann ausgebrannt waren. Depressionen empfinden Betroffene häufig als eigenes Versagen, am Burn-out sind vermeintlich andere schuld - der Arbeitgeber, schlechte Kollegen. Das ist besser für das Selbstwertgefühl. Es gibt aber sehr große Überschneidungen zur Depression.

Ist Depression heilbar?

Claus: Ja, Depression ist behandelbar und heilbar. Die Grundpfeiler der Behandlung sind eine medikamentöse und eine psychotherapeutische Behandlung. Man sagt, die Depression hat zwei Seiten, wie eine Medaille. Es gibt die organische, neurobiologische Seite, wo es um die Transmitter, die Botenstoffe im Gehirn und die

Stresshormone geht. Und es gibt die psychosozialen Faktoren: Ich lebe in Trennung oder bin arbeitslos, habe eine schwierige Situation in der Familie.

Was ist für Sie persönlich Glück?

Claus: Glück ist für mich, ein Stückweit zur Ruhe zu kommen

und sich Zeit zu nehmen für Dinge, die mir selbst gut tun. Ein Winterspaziergang oder mit einem guten Buch im Sessel zu sitzen und Musik zu hören, das tut mir gut und passt auch zu unserem Biorhythmus. Wichtig finde ich auch, darauf zu achten, nicht für sich zu bleiben, sondern mit Freunden in Kontakt zu kommen.

Willibald Koch Inhaber: Michael Koch

- Gas- und Wasserinstallation
- Umwelt- und Versorgungstechnik
- Sanitäre Anlagen • Heizung

Fachbereich für Trinkwasserhygiene nach VDI 6023 (Kategorie A)

Bornstraße 8a · 76835 Weyher · info@koch-shk.de
Tel. 063 23/5071 · Fax 063 23/31 43

Seit 1935 **Malerbetrieb EICHHORN**

Eichhorn GmbH
76829 LD-Nußdorf
Bauernstraße 10
Tel. 063 41/63447
Fax 063 41/6462

Maler- & Tapezierarbeiten · Moderne Raumgestaltung
Kreative Maltechniken · Individuelle Farbberatung
Fassadenbeschichtung · Wärmedämmverbundsysteme
e-mail: kontakt@malerbetrieb-eichhorn.de



Chefärztin Dr. Sylvia Claus

Foto: Hör

Malergeschäft GÜNTHER LANG

Tel. 06341/3 13 20
Mobil: 01 70 / 6 37 14 89 • E-Mail: lang.landau@freenet.de
Zweibrücker Str. 15 - 76829 Landau

FÄRBER MALERBETRIEB

Bernd Färber
76829 Mörzheim
☎ 0 63 41-3 44 40
☎ 01 70-2 42 85 58

Fassaden-/Wohnraumgestaltung
Wärmedämmverbund-Systeme
Maler-/Tapezierarbeiten
Fassadenbeschichtung



Foto: Axel Brachner/SUV.de

HEIZUNG • LÜFTUNG • SANITÄR • GAS • SOLAR

Frank Unger

Helmbachstraße 16 Tel. 06341/950316
76829 Landau/Pfalz Fax: 06341/950216

unger-landau@t-online.de | www.unger-landau.de

Ist Ihr Ofen fit für den Winter?

Juhe
DIE OFENPROFIS

Neubau/Beratung/Planung
Sanierung/Optimierung
Reparatur/Wartung
Holzbacköfen

Keller Ofenbau Tel. 0 63 47 / 91 95 18
Johanniterstr. 24 info@juhe-ofen.de
67378 Zeiskam www.juhe-ofen.de

Naturkau: Lamm/Rind/Schwein/Pfend/Ziegen
Fleisch: Lunge, Ohren, Pansen, Schlund, Ziemer, Darm, Fleisch, Kopfhaut, Krusties, Leber, Luftröhre, Rippen, Sehnen

Josera.

AKTION!

Beim Kauf von 15 kg Josera Hundefutter erhalten Sie 1 Futtertonne GRATIS!*

* Solange Vorrat

www.futterland.com - Heimtierbedarf in Bad Bergzabern
Gewerbegebiet Im Weidfeld 8 - in neuen Räumen
Tel 06343 / 989941 - Mo-Fr 9-19 und Sa 9-14 Uhr

Heizen im Mittelalter

Der Winter war im Mittelalter eine ungemütliche Jahreszeit. Auf Burgen gab es meist nur eine einzige Feuerstelle – im Falle des Trifels befand sich ein Kamin bei der Kapelle. „Im Mittelalter gab es meist nur eine Feuerstelle, die als Wärme- und Herdstelle diente. Diese bestand häufig nur aus einem gemauerten Sockel, auf dem das Feuer gemacht wurde. Darüber befanden sich Abzug und Kamin. Darin waren Stangen eingelassen, um daran Kessel und teilweise auch Fleisch zum Räuchern aufzuhängen“, erklärt Dr. Angela Kaiser-Lahme, Direktorin von Burgen, Schlösser, Altortümer Rheinland-Pfalz. Eine weitere Heizquelle waren Feuerbecken. Darunter sind Metallschalen zu verstehen, die mit Kohle gefüllt wurden und die transportabel waren.

„In Renaissance-Küchen dagegen brannte ein großes Feuer, der Rauch zog durch das ganze Gebäude. In Burgen roch es im Winter immer nach Rauch.“ Die Hitzeentwicklung vor dem offenen Feuer war extrem groß, zwei Meter davon entfernt war von der Wärme hingegen fast nichts mehr zu spüren. „Generell sind Räume aus Stein schwer zu heizen, deshalb wurden große Räume zum Teil mit Fachwerkstuben unterteilt. Daraus ergaben sich kleinere Räume, die waren besser zu beheizen. Wände wurden mit Stoffen verhängt, um Zugluft fernzuhalten. Im Spätmittelalter kam als große Neuerung der Kachelofen auf, beispielsweise auf der Hardenburg. Diese wurden von hinten geladen, so dass sich im Wohnraum selbst kein Rauch mehr ausbreitete. Außerdem wurden die Bewohner nicht mehr vor Personal gestört, das den Ofen anfeuern musste. Die Wärme strahlte ganz anders aus, so dass die Bewohner sich in unmittelbarer Nähe des Kachelofens setzen konnten, ohne sich zu verbrennen. Nach und nach hielt der Kachelofen auch im bäuerlichen Leben Einzug und wurde bei Adel und Klerus zu einem Repräsentationsobjekt“, so Kaiser-Lahme.



Energieberater
Friedrich Knoll
Foto: Hör

Warm wohnen

Energiesparen ist attraktiv und nachhaltig

Im Herbst fallen die Temperaturen. Das Leben verlagert sich in die eigenen, beheizten vier Wände. Doch wie bleibt die Wärme in der Wohnung?

Um sich gut und behaglich zu fühlen, gehört Wärme. 1957 wurde in Berlin das erste Wärmedämmverbundsystem eingesetzt. Zur Verwendung kam Polystyrolhartschaum. Dieses Material wird auch heute noch verwendet und ist unter dem Namen Styropor beziehungsweise Styrodur bekannt, weiß Friedrich Knoll, Honorarenergieberater bei der Verbraucherzentrale Rheinland-Pfalz.

„Die ersten Dämmplatten aus Kork wurden 1880 patentiert“, erklärt Knoll. Bis in die 1970er Jahre bestanden die Außenwände in der Regel aus 24 bis 30 Zentimeter dicken Ziegelsteinen oder Bimsblocksteinen, darauf eine Beton- oder Holzbalkendecke und das Dach. Eine Zwischensparrendämmung war eher noch die Ausnahme und mit einer Dicke von vier bis sechs Zentimetern bescheiden. In den 1970er und 1980er Jahren habe sich im Mauerwerksbereich einiges getan, der porosierte Ziegel (Poroton) löste die normalen Ziegel und den Bimsstein ab. Auch andere Wandbaustoffe wie Porenbeton (früher Gasbeton) bekannt unter dem Markennamen „Ytong“ (Synonym für Porenbetonsteine) und Steine auf der Basis von Blähton kamen mit guten Dämmwerten auf dem Markt. Mit Inkrafttreten der Energieeinsparverordnung (EnEV) 2002 gewann das WDVS (Wärmedämmverbundsystem) an Bedeutung. Das WDVS in der heutigen Form wurde im Oktober 1959 patentiert.

Ein heutiges WDVS besteht aus Kleber, dem Dämmstoff, der Gewebearmierung und dem Oberputz. Als Dämmstoffe stehen unter anderem Polystyrol, Holzfasern, Schilfmatten, Mineralschaum, Mineralfasern oder Phenolharzplatten zur Auswahl, beim Oberputz stehen Kunststoff, Silicat- und mineralische Putzen zur Wahl. „Wichtig ist, dass Sie im System bleiben. Die einzelnen Komponenten sollten aufeinander abgestimmt sein. Sie sollten sie nicht einzeln im Baumarkt kaufen und selbst zusammenbauen. Die Hersteller haben komplette Systeme im Angebot.“

Die Bedenken bezüglich der geringen Umweltverträglichkeit von Hartschaum-WDVS findet Knoll überzogen: „Natürlich sind diese Dämmstoffe Erdölprodukte, aber ein WDVS spart während seiner Lebensspanne ein Vielfaches der Energie ein, die ich brauche, um es herzustellen. Das ist nachhaltig. Und es liegt in der Hand jedes Bauherrn, welchen Dämmstoff er verbauen will. Alternativen wie beispielsweise Holzfaserdämmplatten gibt es. Auch die monolithische Bauweise – also nur Mauerwerk – ist eine Alternative.“

Bedenken bezüglich der Feueranfälligkeit von Dämmstoffen kann Knoll nicht nachvollziehen. „Brandursache war bei den dokumentierten Brandfällen nie das Wärmedämmverbundsystem“, stellt er klar. „Natürlich ist Polyester brennbar und wenn das Gebäude brennt, brennt es natürlich mit, ebenso wie Holz. Viele Brände entstehen als Wohnungsbrände, die dann, wenn die Fensterscheiben platzen, auf die Fassade übergreifen können. Der Gesetzgeber hat darauf allerdings mit entsprechenden Vorgaben reagiert.“

Die technische Entwicklung in den letzten Jahren bietet den Verbrauchern eine breite Auswahl, wie sie ihr Haus auf Sparsamkeit trimmen. Im Bereich der Stromspeicherung bietet der Gesetzgeber über die Kreditanstalt für Wiederaufbau (KfW) Anreize zum Energiesparen, beispielsweise über Wärmepumpen und Stromspeicher wie Photovoltaikanlagen. Bei der Wärmespeicherung ist die Entwicklung noch nicht so weit fortgeschritten. „Es gibt Sonnenhaussysteme, bei denen über Solaranlagen Wärme in einen Warmwasserspeicher eingespeist wird. Das geht grundsätzlich, aber autark werden Häuser damit nicht“, erklärt Knoll. Auch die Eisspeicherungsmethode, die in den letzten Jahren aufkam, sei für Einfamilienhäuser aufgrund des benötigten Platzes nicht geeignet, in großen Anlagen funktioniere sie recht gut.

Die Wärmepumpe, insbesondere die Luft-Wasser-Wärmepumpe, habe sich in den letzten Jahren im Bereich der Ein- und Zweifamilienwohnhäuser weitgehend durchgesetzt. Auch in Mehrfamilienhäusern finden Wärmepumpen vermehrt Verwendung. „Ein weiterer Baustein der energiesparenden Bauweise ist eine kontrollierte Be- und Entlüftung. Eine täglich notwendige, drei- bis fünfmalige Fensterlüftung wird wohl kaum praktiziert. Für Einfamilienhäuser haben sich daher kontrollierte Be- und Entlüftungsanlagen bewährt. Natürlich ist es aber auch möglich, über Einzelgeräte die notwendige Lüftung zu gewährleisten. Dies wird oft in der Sanierung praktiziert“, erklärt Knoll.

Generell nehmen Hausbauer die Energieberatung immer häufiger in Anspruch, um sich über diese und viele andere Fragen zu informieren. „Ich bin jetzt sieben Jahre dabei und mache im Monat um die 30 kostenlose Energieberatungen für die Verbraucherzentrale“, so Knoll.

Harald Gaßmann
SHK Meisterbetrieb



Leinsweilerstraße 16
76831 Ilbesheim

Tel.: 06341 31912
Fax: 06341 930714
Mobil: 0172 7266270
E-Mail: info@haustechnik-gassmann.de

thuga
ENERGIE NETZE GMBH



Unsere Gasleitungen
sehen Sie zwar nicht,
aber wir sind immer
für Sie da!



Thuga Energie Netze GmbH · Am Gaswerk 2 · 76761 Rülzheim
Telefon 07272/9310-0 · Fax 07272/9310-4002
info@thuga-netze.de · www.thuega-energienetze.de

www.pfeiffer-may.de

PFEIFFER & MAY



Welches Bad verzaubert Sie?

Inspiration pur in der Badimpulse Ausstellung.

Jeden 3. Sonntag im Monat haben wir für Sie geöffnet.*

Öffnungszeiten Badimpulse Ausstellung:
MO – FR: 09:00 – 18:00 Uhr, SA: 09:00 – 14:00 Uhr, SO*: 11:00 – 16:00 Uhr

PFEIFFER & MAY Karlsruhe GmbH
Oskar-von-Miller-Str. 3 • 76829 Landau
Tel. 06341 6490470

* Eine reguläre Beratung sowie ein Verkauf finden an diesen Schautagen nicht statt.

P&M
Gruppe

Kuschelatmosphäre

Kachelöfen stehen für Wärme und Gemütlichkeit

Kachelöfen gibt es schon seit Jahrhunderten. Sie wärmen nicht nur, sondern machen einen Raum auch gemütlich. Heute spielen Kachelöfen im Vergleich mit anderen Heizsystemen keine große Rolle mehr, gerade ältere Kachelöfen werden aber gerne nach neuesten Standards umgerüstet.

Die ältesten Funde von Vorläufern der heutigen Öfen datieren aus dem achten oder neunten Jahrhundert und wurden im Elsass, in Baden-Württemberg und der Schweiz gefunden. Im Verlauf des 11. Jahrhunderts entwickelte sich daraus der Hinterlader-Kachelofen, der von der Rückseite beheizt wurde. Der Ofen selbst stand in einem abgeschlossenen Raum, der Rauch zog in andere Räume ab. Damit war die Stube geboren – der zentrale Lebens- und Arbeitsraum des Mittelalters. Diese Kombination verbreitete sich nach und nach in ganz Mitteleuropa, um 1200 gehörte der Kachelofen

auf Burgen, in Klöstern und in städtischen Wohnhäusern oft zur Standardausstattung. Am Anfang waren Kachelöfen den Klöstern, dem Adel und den Patriziern vorbehalten, wie archäologische Funde nahelegen. Je ärmer die Menschen waren, desto eher standen einfache Öfen in ihren Häusern.

Heute hat der Kachelofen als Heizquelle an Bedeutung verloren, als Quelle von Gemütlichkeit sind die Öfen jedoch weiterhin gefragt. Menschen, die schon einen Kachelofen haben, lassen ihn oft nach neuesten Standards umrüsten. Eine Firma, die solche Umrüstungen vornimmt, ist Juhe aus Zeiskam. Helmut Keller ist gelernter Kachelofenbauer und hat sich 2007 selbstständig gemacht. Seit dieser Zeit rüstet er alte Kachelöfen um. Eine Umrüstung dauert ein bis zwei Tage, knapp 30 Öfen im Jahr bringt Keller auf das Niveau der Bundesimmissionschutzverordnung (BimSchV). Hinzu kommen rund zehn bis zwölf



Kachelöfen verbreiten Wärme und Gemütlichkeit.

Foto: Juhe/Jürgen Heise

Neubauten. „Die Anlagen sind teilweise 40 Jahre und älter. Der älteste Kachelofen, den ich umgerüstet habe, stand in Maikammer und war über 100 Jahre alt. Der damalige Bauer hat den Ofen sehr vorausschauend und hochwertig gebaut, ich musste nicht viel ändern. Das war sehr beeindruckend“, erzählt Keller. Die meisten Öfen brennen mit Holz – etwa 95 Prozent. Danach folgen drei bis vier Prozent Öl- und ein Prozent Gaskachelöfen.

Die Nachfrage nach neuen Kachelöfen ist auf Grund der immer weniger benötigten Heizleistung in Neubauten rückläufig. „Neue Kachelöfensysteme mit angepassten Leistungen werden noch viel zu wenig angeboten. Heizungen mit Bioethanol oder Kaminöfen werden aufgrund ihres geringeren Anschaffungspreises oftmals bevorzugt. Dabei wird nicht berücksichtigt, dass hier oft ein schnelles Überheizen der Räume aufgrund fehlender wärmespeichernder Verkleidungen stattfindet. Kachelöfen und Heizkamin sind in der Lage, ein Raumklima über mehrere Stunden herzustellen und umliegende Wände und Decken mit ihrer Infrarotstrahlung gleichmäßig und konstant mit Wärme aufzuladen“, erklärt Keller.

Umrüstungen bestehender Kachelöfen seien sehr gefragt: „Ich

habe mich darauf spezialisiert und mache das auf einem Niveau, das andere nicht anbieten. Ich habe ein paar Referenzanlagen gemacht und die Leute waren begeistert. Die Öfen brauchen jetzt weniger Holz und haben mehr Leistung. Jeder Ofen ist anders, das macht die Arbeit interessant“, berichtet Keller. Als erstes nimmt er auf, was im Ofen vorhanden ist und was optimiert werden muss. „Undichtigkeiten sind ein großer Faktor, der den Wirkungsgrad des Ofens verringert. Außerdem entfernen wir, was nicht mehr in den Ofen gehört, zum Beispiel Heizeinsätze, die aus Altersgründen vom Netz genommen werden mussten, und setzen neue ein“, zählt Keller auf.

Früher gab es Dauerbrandeinsätze, in allen Öfen war ein Rost verbaut, weil sie Holz, Kohle, Briketts und Koks verbrennen konnten. Kohle und Koks brauchen Unterluft und damit den Rost. Holz hingegen braucht Oberluft. „Wenn Sie Holz ökologisch verbrennen wollen, darf kein Rost im Ofen sein, weil die Glut, die ja Energieträger ist, permanent von unten durchkühlt würde. Damit steigt der Ascheanteil und der Ofen verliert Leistung. Ein moderner Holzbrandeinsatz hat ein Aschebett, da liegt die Asche wie in einem Lagerfeuer und hält die Glut



Helmut Keller rüstet im Jahr rund 30 alte Kachelöfen nach neuesten Standards um.

Foto: Hör

warm“, erklärt Keller. Ein weiterer Unterschied zwischen alten und neuen Öfen ist, dass heutige Öfen sekundärluftgesteuert sind. „Die Sekundärluft kommt erst nach dem Anfahren des Ofens hinzu, wird vorgewärmt und dient zur Scheibenspülung. Die Primärluftsteuerung von früher diente dazu, den Kachelöfen schnell anzufahren.“ Die Umrüstung eines Kachelofens hat ihren Preis:

Je nach Aufwand kostet sie zwischen 3.000 und 5.000 Euro. Aber es lohnt sich, sagt Keller. Gewartet werde ein Kachelofen je nach Nutzung alle zwei bis vier Jahre. Werde der Kachelofen als Alleinheizung benutzt, sei eine Wartung nach zwei Jahren fällig, als Zusatzheizung alle vier. Eine Wartung koste zwischen 200 und 300 Euro, unter Berücksichtigung der Wartungszyklen also verhältnismäßig wenig, so Keller. Außerdem gebe der Kachelofen eine ganz andere Wärme ab als beispielsweise eine Fußbodenheizung. „Die Luft ist nicht so trocken, außerdem erzeugt der Kachelofen einen gewissen Wohlfühlfaktor. Er stellt eine gemütliche Ecke im Wohnzimmer dar und erzeugt so eine positive Grundstimmung und Kuschelatmosphäre“, findet Keller.

Biffar – Für ein sicheres Zuhause.

Anzeige

Die Biffar GmbH & Co. KG wurde 1958 gegründet und realisiert seit über 50 Jahren einbruchhemmende, hochwertige sowie individuelle Eingangskonzepte. Das mittelständische Unternehmen Biffar vertreibt seine kundenspezifischen Tür- und Portallösungen auf dem deutschen und internationalen Markt. Für die Herstellung von Haus- und Wohnungseingangstüren, Vordächern, Terrassentüren sowie Fenstern aus Aluminium werden ausschließlich hochwertigste Materialien verwendet. In Kooperation und mit entsprechender Sorgfalt werden Fenster aus Holz, Holz-Aluminium und Kunststoff sowie Garagentore, Haustüren aus Holz, Carports und Markisen gefertigt. Alle Biffar Produkte werden stets nach Kundenwunsch hergestellt – mehrfach zertifiziert und „Made in Germany“. Möglich wird dieses Qualitätsniveau durch die jahrzehntelange Erfahrung des Unternehmens, die besonders qualifizierten Mitarbeiter, die stetige Weiterentwicklung der Produkte sowie modernste Produktionsmethoden. Das hohe Traditionsbewusstsein sowie ein Gespür für Innovationen zeichnen die Marke Biffar aus. Das Unternehmen legt besonderen Wert darauf, die Türen gleichzeitig einbruchssicher und energieeffizient mit nachhaltigem Design zu gestalten. Mit ebenso großer Professionalität erfolgen die Beratung und die Montage der Produkte. Biffar bietet 5 Jahre Garantie und einen lebenslangen Service, denn die Kunden und deren Wünsche stehen bei Biffar im Mittelpunkt des Denkens und Handelns.

Biffar mit Technologiepreis „SUCCESS“ ausgezeichnet

Am 29. September 2015 wurde das Unternehmen mit dem Technologiepreis „SUCCESS“ ausgezeichnet. Die vom Unternehmen durchgeführte Entwicklung beinhaltet thermisch getrennte Aluminiumprofile in einem so genannten Klippsystem, welches eine vollflächige Wärmedämmung von Türen garantiert und gleichzeitig frei von Verzugserscheinungen ist. Eine verstärkte Einbruchhemmung wird erreicht, indem speziell verschweißte Aluminiumprofile insbesondere am Türrahmen eingesetzt werden. Mit dem neuen Türkonzept wurde somit die Möglichkeit geschaffen, nahezu jedem Kundenwunsch hinsichtlich Größe und Design einer geplanten Tür zu entsprechen, ohne dabei Abstriche bei der Wärmedämmung und der Sicherheit in Kauf nehmen zu müssen. Im Rahmen der Entwicklung



erfolgte eine Zusammenarbeit mit dem Fraunhofer ITWM Kaiserslautern im Bereich Strömungs- und Materialsimulation, Herrn Dr. Heiko Andrä und Herrn Dipl.-Ing. Wolfgang Oberlinger. Zwischenzeitlich wurde die gesamte Produktion des Unternehmens auf die neue Türkonstruktion umgestellt. Die stete Weiterentwicklung und der Innovationsgedanke des Unternehmens spiegeln sich in den Zahlen wider: Zum Ende des Jahres 2014 konnte das Unternehmen eine Umsatzsteigerung um 14,5 % verzeichnen sowie vier zusätzliche Mitarbeiter einstellen. Der Technologiepreis „SUCCESS“ wurde von der Wirtschaftsministerin Eveline Lemke sowie dem Mitglied des Vorstandes der Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB), Herrn Dr. Ulrich Link, überreicht. Die Wirtschaftsministerin Eveline Lemke besuchte das ausgezeichnete Unternehmen Biffar zu einem Rundgang mit anschließendem Gespräch im Firmensitz Edenkoben.

Sicher und geborgen durch die kalte Jahreszeit mit Biffar Türen

Im Jahr 2014 wurden über 150.000 Einbrüche verzeichnet – so viele wie seit 16 Jahren nicht mehr. Die Gefahr von Einbrüchen steigt besonders in den Wintermonaten beträchtlich. Neben dem finanziellen Schaden entsteht bei den Betroffenen oftmals eine erhebliche emotionale Belastung aufgrund des Verlusts an Sicherheit in den eigenen vier Wänden. Als kompetenter Partner zum Schutz gegen Einbrecher, bietet Biffar höchste Sicherheit sowie beste Wärmedämmung.

Am 24. + 25. Oktober 2015 war Biffar auf der EINBRUCHSCHUTZMESSE im Pfalzbau in Ludwigshafen vertreten. Durch die Zentrale Prävention des Polizeipräsidiums Rheinpfalz wurde die bislang deutschlandweit erstmalige und einzigartige EINBRUCHSCHUTZMESSE ins Leben gerufen. Das gemeinsame Ziel ist, möglichst viele Bürgerinnen und Bürger über die Möglichkeiten des Einbruchschutzes zu informieren.

Am Samstag, den 14. November von 10 – 16 Uhr sowie Sonntag, den 15. November 2015 11 – 16 Uhr findet im Biffar Studio in Edenkoben sowie in zahlreichen Biffar Studios in Deutschland und der Schweiz der „Tag der Sicherheit“ statt. Im Mittelpunkt steht das Thema „Sicherheit und Einbruchschutz“. Unsere professionellen, kompetenten Fachberater unterstützen gerne bei allen Fragen.

**Biffar GmbH & Co. KG
Niederlassung Edenkoben
In den Seewiesen
67480 Edenkoben
Tel. 0 63 23 / 801 23**

Biffar
Für ein sicheres Zuhause

Detektoren retten Leben - Kohlenmonoxidmelder für den Privatgebrauch

Eine Überwachung der Kohlenmonoxid-Konzentration ist nicht nur in gewerblichen und öffentlichen Gebäuden äußerst ratsam – auch der private Wohnraum steckt voller potenzieller Gefahrenquellen wie defekte Heizungen, Kachelöfen oder Gasherde. Zur Vermeidung von Unfällen durch Kohlenmonoxid-Vergiftungen werden deshalb CO-Melder eingesetzt. Honeywell Haustechnik bietet aktuell drei neue, batteriebetriebene Modelle für den Privatgebrauch an. Aus Sicherheitsgründen verfügen die Detektoren der X-Serie über Batterien und Sensoren für ihre gesamte Lebensdauer.

Die autarken CO-Melder von Honeywell erfassen ansteigende Kohlenmonoxid-Werte frühzeitig, bevor es zu ersten Vergiftungserscheinungen kommt. Selbst geringste Gasentwicklungen erkennt das Gerät zuverlässig. Es warnt die Personen im Gebäude und ermöglicht so eine schnelle Rettung. „Im Melder werden Schwellenwerte festgelegt, bei deren Überschreitung das Gerät optisch und akustisch Signal gibt. Je höher die CO-Konzentration, desto schneller löst das Gerät Alarm aus“, erklärt Jens Bredemeier, Marketingleiter von Honeywell Haustechnik. Die neuen Modelle von Honeywell können auch Störgrößen, die häufig Ursache eines Fehlalarms sind, herausrechnen. Zudem entsprechen sie den strengen Anforderungen der Europäischen Norm EN50291:2011 für Kohlenmonoxidmelder für den Privatgebrauch.

Ereignisspeicher zeichnet Daten der Alarmereignisse auf

Die nutzerfreundlichen CO-Melder zeichnen sich durch eine simple Bedienung aus: Die Tonausgabe ist extra laut und die Menüführung erfolgt über eine große Taste. Besondere Merkmale der CO-Melder sind zudem ihre eigene, bewährte Sensortechnologie und der zuverlässige Alarmespeicher. Dieser speichert ein CO-Vorkommen

in Abwesenheit des Bewohners, bis dieser den Betätigungsknopf drückt. Darüber hinaus hat der Haustechnik-Spezialist die Geräte mit einem Ereignisspeicher versehen: Die Melder zeichnen einen Ereignisverlauf auf, der von Experten für eine detaillierte Analyse heruntergeladen werden kann. Dies ermöglicht eine eingehendere Untersuchung der CO-Ereignisse.



Simple Montage ohne Verkabelung

Die Installation der Detektoren ist unkompliziert: Der Melder wird mit Hilfe einer Montageplatte an der Wand befestigt oder freistehend auf einem Regal platziert. Eine Verkabelung ist nicht notwendig. Als Montagehöhe wird 1,50 Meter über dem Boden empfohlen, denn Kohlenmonoxid hat in etwa das gleiche Gewicht wie Luft und verteilt sich folglich gleichmäßig im Raum. Kohlenstoffmonoxid kann von jedem brennstoffbetriebenen Gerät produziert werden. Empfohlen wird daher ein Melder in jedem Schlafraum sowie in der Nähe der gefährdeten Haushaltsgeräte. Die Detektoren werden unter Berücksichtigung der möglichen Brandentwicklung, Raum- und Deckenkonstruktion, Umgebungsbedingungen und Störfaktoren ausgewählt und parametrisiert. Mit der Interlink-Funktion ist es außerdem möglich, mehrere Melder zu einem Alarmsystem zu verbinden, was besonders die Sicherheit in größeren Gebäuden verbessert.

Die Detektoren werden - auch zum Selbstbau - von der Firma Schwarz vertrieben.



Anzeige

Schwarz Haustechnik ist ein Pfälzisches Traditionsunternehmen:

Das Unternehmen besteht seit 1921. Firmeninhaber Markus Schwarz ist seit 1987 Mitarbeiter, seit 2006 Mit-Inhaber und hat den Betrieb seit 1. Januar 2011 als alleiniger Inhaber übernommen. Für den gesamten Bereich der Haustechnik, sowohl für die Komplet-, die Teilrenovierung oder für eine Sanierung Ihrer Anlagen, bieten wir ein vollständiges Programm. Angefangen von Gas-, Wasser- und Abflußleitungen, Zentralheizungs-Anlage, Sanitäranlagen und Sanitärtechnik, bis hin zu Heizkesseln, Fußbodenheizungssystemen, Solaranlagen oder Raumklimageräten, umfassen die Leistungen unseres Unternehmens insbesondere alle Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten. Wir bauen auch Öfen bzw. Kachelöfen in sämtlichen Sparten und bieten im Vertrieb Wohnraumöfen an. Erfahrung, Know-How und Kompetenz sind das Rückzug unseres Teams, welches regelmäßig geschult wird, damit Sie von uns das bekommen was Sie von unserem Unternehmen seit Jahrzehnten kennen:

Qualität in Planung, Ausführung und Service.

Godramsteiner Hauptstraße 138 - 76829 Landau
Telefon 06341 / 60 91 5 - Telefax 06341 / 60 80 6
www.schwarz-heizung.de - info@schwarz-heizung.de

HERBST-AKTION **reisser**

Maßgerechter Sonnenschutz
Markisen
Fachhandelsware

GLASO

Wintergartenbeschattungen • Markisen • Plissees
Rollos • Sonnensegel • Jalousien • Rollläden • Gardinen

Landau Wollmesheimer Str. 44
Tel. 06341 / 32222 - Fax 3584
www.reisser-landau.de
Mo - Fr 8.00 - 12.00 Uhr und 13.00 - 17.00 Uhr

PLEXIGLAS

30 Jahre
Garantie
auf Hagel-
Beständigkeit!

Wellplatten und
Stegdoppelplatten
aus Plexiglas

Vertrauen Sie nur
dem Original!

DÄCHERT Dächert Handels
GmbH & Co. KG
Lotschstraße 5
76829 Landau

Kunststoffe - Terrassendächer - Sonnenschutz
...seit über 50 Jahren Ihr zuverlässiger Partner in Landau!
www.daeichert-kunststoffe.de 06341-61021

In Landau!

*Wir realisieren
Ihre Wohnidee!*

**Kreativ
Massivhaus GmbH**

Kreativ im Entwurf - korrekt in der Ausführung

Lise-Meitner-Straße 14 • 76829 Landau
Tel. 0 63 41 / 96 96 5 96 • Fax 96 97 0 89
E-Mail: info@kreativ-massivhaus.de

www.kreativ-massivhaus.de

Können und Know-how, auf das Sie sich verlassen können!

- Hochbau
- Erdarbeiten
- Quadersteine
- Stützmauern
- Treppenanlagen
- Pflasterarbeiten
- Aussenanlagen

SPIELBERGER & Co.
KLUNDT • MÜLLER
SPIELBERGER **BAU**

www.spielbergerbau.de
Lise-Meitner-Str. 14 • 76829 Landau • Tel. 0 63 41 / 9 68 87 37 • E-Mail: info@spielbergerbau.de

Mit Licht und Schatten

Temperatur und Farbe von Licht beeinflussen
Körper und Psyche



Fassadenlicht für das Stadtmuseum/-archiv Landau, 2009

Foto: Benkert

Licht steuert unseren Körper. Licht gibt uns eine Richtung, lenkt unsere Augen. Aber Licht ist nicht gleich Licht: Es gibt natürliches und künstliches Licht. Sie beeinflussen uns auf unterschiedliche Weise. Lichtdesigner machen sich diese Wirkungen zunutze.



Lichtdesignerin
Barbara Benkert

Foto: Hör

Ohne Licht gibt es kein Leben. Licht spendet nicht nur Helligkeit, sondern auch Wärme. Es beeinflusst den Hormonhaushalt im Körper und damit die Stimmung eines Menschen ebenso wie seine Aufmerksamkeit. Lichtdesignerin Barbara Benkert entwirft Lichtwirkungen. Sie rückt Gebäude ins richtige Licht, und Lichtplaner konzipieren optimale Bürobeleuchtungen, die eine angenehme Arbeitsatmosphäre bieten. „Motten und Menschen haben viel gemeinsam“, erklärt Benkert. „Menschen laufen auch meistens zum schönen Licht.“ Schönheit sei allerdings eine Frage der kulturellen Prägung: Während sich Menschen in kühleren Ländern eher von warmem Licht angezogen fühlen, bevorzugen diejenige aus wärmeren Ländern kaltes Licht.

Doch was ist überhaupt „warmes“ und „kaltes“ Licht? Benkert erklärt: „Das Licht einer Glühbirne ist eindeutig warmweiß und hat 2800 Kelvin* (siehe Infokasten). Ein schönes Warmweiß, das ich oft benutze, hat 3.000 Kelvin. Das ist eine Temperatur, bei der Menschen noch nicht müde werden, die aber als freundlich empfunden wird. Je niedriger die Farbtemperatur, desto mehr geht die Lichtfarbe in Richtung Gelb. Das Licht ist dann schummrig und macht müde. Diese Wahrnehmung hängt mit der Sonne zusammen: Morgens und Mittags ist das Licht blau und wirkt kälter – und wir sind automatisch aktiver als abends, wenn die Sonne untergeht und das Licht golden wird.“ Dass kaltes

Licht die Menschen wach hält, habe seine Vorteile, wenn es eine Frist einzuhalten gelte und jemand nachts arbeiten wolle: Dann werde kaltweißes Licht benutzt, um fit zu bleiben. Allerdings könne dies nach einer gewissen Zeit zu Kopfschmerzen führen, so die 47-Jährige.

Durch die Reaktion des Körpers auf die unterschiedlichen Lichtfarben und -temperaturen sei es möglich, Menschen zu beeinflussen.

„Das kann bei Bürobeleuchtung ein große Rolle spielen. Natürliches Licht ändert seine Intensität durch Wolken, Nebel und ähnliches ständig. Moderne – und entsprechend teure – Beleuchtungsanlagen können das simulieren. Ansonsten kommt es auf den gewünschten Effekt an. Es gibt Untersuchungen, die belegen, dass Menschen bei wärmerem Licht kreativer sind und bei kühlerem Licht aufmerksamer. Einige Bürobeleuchtungen werden so gestaltet, dass sie die Effizienz der Mitarbeiter steigern. Ich sehe es kritisch, wenn das getan wird, ohne dass die Mitarbeiter mitbestimmen können.“

Dennoch sei es wichtig, Menschen durch Licht zu lenken. „Die Ursprünge der Außenbeleuchtung liegen in Sicherheitsaspekten. Das erste Ziel war, Einbrüche, Überfälle und Unfälle zu verringern. Später kam dann der Aspekt der Landmarken hinzu: Beispielsweise sind Burgen und Schlösser am Tag Orientierungspunkte und bei Nacht sollte das auch so sein.“

Schwitzplatz...

...für Sie reserviert – in der großen
Wellness-Oase im Herzen der Pfalz.



Freizeitbad LA OLA · Landau in der Pfalz · Horstring 2 · Fon 06341/13-9200

Anfahrt: A65 · Landau-Zentrum www.la-ola.de



GLASHAUS>EXPO<

Einzigartige Ausstellung für Glas-Architektur
in Bornheim bei Landau

Sie zeigt beispielhafte Wintergärten
Glasfassaden und Glasdächer

www.fw-glashaus.de

Mo-Fr
8-18 Uhr
Samstag
10-15 Uhr

Holen Sie sich bei uns im glänzenden Glashaus-Ambiente
Inspiration und Information für Ihr eigenes Glashaus. Lernen
Sie dabei unsere beeindruckenden Referenzobjekte – und
uns kennen. FW-Glashaus in Bornheim (nahe Hornbach),
Telefon 0 63 48/98 43-0. Sie sind hier herzlich willkommen.



friedelullmer
heizung · sanitär · wassertechnik

Albert-
Einstein-Str. 18 d
76829 Landau
Tel. 0 63 41 / 96 82 50
Fax 0 63 41 / 96 82 51
www.friedelundullmer.de
E-Mail: info@friedelundullmer.de



Vorentwurfsvariante (Eisblau) Weihnachtslicht für die Große Rheinstraße Karlsruhe 2011.

Foto: Benkert

Info: Kelvin

Kelvin ist eine physikalische Messeinheit für Temperatur ähnlich wie Grad Celsius. 0 Grad Celsius entsprechen 273,15 Kelvin. Kelvin ist auch die Maßeinheit für die Farbtemperatur. Dabei hat warmweißes Licht eine Farbtemperatur von unter 3.300 Kelvin, neutralweißes Licht eine Temperatur zwischen 3.300 und 5.000 Kelvin und kaltweißes (auch Tageslichtweiß) Licht über 5.000 Kelvin

Info: Lumen

Lumen ist eine physikalische Messeinheit für Lichtstrom. Der Lichtstrom einer Lichtquelle gibt an, mit welcher Rate Licht erzeugt wird und für Beleuchtungszwecke zur Verfügung steht. Die Lichtausbeute einer Lichtquelle wird in Lumen pro Watt angegeben.

Wenn Sie im Rheintal unterwegs sind und sehen die angestrahlte Madenburg oder das Hambacher Schloss, dann wissen Sie genau, wo Sie sind.“ Ein weiterer Aspekt, weshalb die Gebäudeillumination an Bedeutung gewann, seien Imagegründe: Schon in den 1920er Jahren mit der allgemeinen Zugänglichkeit von Elektrizität begann die Fassadenbeleuchtung. Einen Boom gab es dann in den 1980er Jahren. „Wer sein Gebäude nachts erstrahlen lassen kann, der zeigt, dass es der Firma gut geht“, so Benkert.

Bei der Innen- und mittlerweile auch der Außenbeleuchtung werden derzeit hauptsächlich LEDs verwendet, die im Laufe der letzten Jahre immer effizienter geworden sind und inzwischen in vielen Lichtinstallationen zum Einsatz kommen. Im Vergleich mit einer herkömmlichen Glühbirne entwickeln LEDs bei geringerer Wattzahl eine wesentlich höhere Leuchtkraft: Eine 60-Watt-Glühbirne hat eine Lichtausbeute von 12,2 Lumen pro Watt, eine 15-Watt-LED-Retrofit-Birne schafft 37 Lumen* (siehe Infokasten) pro Watt. Das spart deutlich Energie ein: „Als ich 2013 angefangen habe, wurden bei der Illumination des Hambacher Schlosses noch Halogenstrahler mit 1.000 Watt benutzt, inzwischen haben wir sie durch 5- bis 140-Watt-Strahler ersetzt“, erklärt Benkert. Ein Problem der LEDs sei aller-

dings, dass sie die erzeugte Wärme nach hinten auf die Platine abgeben. Diese wird extrem heiß. Kann die Wärme nicht abfließen, beispielsweise durch einen entsprechenden Zwischenraum zwischen Decken-LED und nächstem Stockwerk, verkürzt das die Lebensdauer der Leuchtmittel. Je nach Brenndauer halten die LEDs zwischen zehn und 20 Jahre.

Die meisten LEDs erzeugen kaltweißes Licht, inzwischen gibt es aber auch warmweiße Varianten, die allerdings aufgrund des Produktionsablaufes ein wenig teurer und etwa zehn Prozent weniger effizient sind. „Eigentlich gibt es keine weißen LEDs, sondern nur sehr effiziente blaue, auf die eine gelbe Phosphorschicht aufgetragen wird. Dadurch wird das Licht weiß. Je nachdem, wie dick die Schicht ist, erzeugen diese Lampen dann kühleres oder wärmeres Licht. Je feiner die Farbsortierung der weißen LED angeboten wird (das so genannte Binning), desto teurer wird die LED. Die technischen Fortschritte sind allerdings immens: Etwa alle sechs Monate ergibt sich eine weitere Neuentwicklung“, so die 47-Jährige. Als Lichtdesignerin verfolgt sie die Entwicklung und deren Vorteile für ihre Arbeit genau.

Ihr Ziel sei es, dass sich die Leute im Freien wohl fühlen und dementsprechend gut gelaunt sind. „Sandstein sieht

in warmweißem Licht beispielsweise toll aus. Bei extrem warmem Licht um die 2.200 Kelvin, das zwar dem Sandstein schmeichelt, bekommen Sie Schwierigkeiten, Ihr Auto auf dem Parkplatz wiederzufinden, weil sich Grün und Blau zu Grau vermischen. Für Glas- und Stahlmgebungen benutze ich dagegen gerne neutralweißes Licht bei 4.000 Kelvin.“ Wichtig ist ihr, bei ihren Lichtinstallationen die Tierwelt nicht zu gefährden: „Gerade, wenn Sie Ihren Garten beleuchten, sollten Sie darauf achten, nur gezielt zu beleuchten. Für Insekten ist es wichtig, dass es dunkle Rückzugsorte gibt. Vor allem aber sollten Sie das Licht nicht in den Himmel richten, da das Insekten anzieht und verwirrt. Ohne Insekten kommen auch keine Vögel mehr in den Garten, weil die Nahrungsquelle fehlt“, erklärt Benkert.

Menschen, die ihren Garten in Szene setzen wollen, rät sie, mit Licht und Schatten zu arbeiten: „Sie sollten in Maßen beleuchten und sich überlegen, welcher Teil am oder welche Pflanzen im Garten am interessantesten sind. Dort, wo Tiefe erzeugt werden soll oder der Garten nicht so schön ist, sollten Sie nicht beleuchten. LEDs ergeben hier den meisten Sinn, weil sie nur ein bis drei Watt Energie benöti-

gen.“ Was oft falsch gemacht werde, seien im Boden eingelassene Orientierungslichter. „Das Problem ist, dass Sie außer Lichtpunkten nichts mehr sehen, weil das Auge sich auf das Helle fixiert.“

Auch in Städten sei es möglich, Lichtsmog zu vermeiden. In Landau werde das schon gemacht, sagt Benkert: „Früher gab es kugelförmige Leuchten, die zu 70 Prozent ihr Licht in den Himmel gestrahlt haben, das ist für die Tierwelt natürlich problematisch gewesen. Inzwischen gibt es in Landau Leuchten, die an einen Stahlhelm erinnern können. Das passt sogar zur Festungsstadt. Der Lichtkegel dieser Leuchten zeigt in Richtung Boden. Das erzeugt eine ganz andere Wahrnehmung der Stadt zu Gunsten der Sicht auf die Sterne und energiesparender Fassadenbeleuchtungen.“

Die weitere Entwicklung in ihrem Gewerbe erwartet sie gespannt: „Neben Förderprogrammen findet derzeit ein harter Preiskampf unter den Leuchtenherstellern statt, wobei etwa 80 Prozent der Straßenbeleuchtung noch nicht den neuen Maßstäben entsprechend angepasst wurden. Ich bin sehr gespannt, wie das weitergeht.“ Als nächstes steht für Benkert, die auch das Hambacher Schloss und das Stadtarchiv Landau illuminiert hat, aber erst einmal die Beleuchtung des Bahnhofsvorplatzes mit Licht und Schatten in Frankenthal auf dem Plan.

Benkert:
„Leute sollen sich im Freien wohlfühlen“



60-Plus-Bad

MODERN-KLASSISCH-BARRIEREFREI!

Ihr Fachbetrieb für Bad & Wärme:

ANTRETTER & ZITTEL seit 1968

Queichheimer Hauptstr. 247 - 76829 Landau
Tel. (06341) 9565-0 - Fax 956545 - www.antretter-und-zittel.de



MARMOR-WALZ

FEUERTAGE

Kamine zu Sonderpreisen!

Marmor-Walz GmbH
Hornbacherstraße 3
76879 Bambrun
Tel.: +49 (0) 6341 9599-0
Fax: +49 (0) 6341 9599-25
www.marmor-walz.de



Foto: Kzenon/Fotolia.com

Familie – Wärmeeinheit des Wohlfühlens

Entspannen und Erleben im Freizeitzentrum Moby Dick



Saunieren in familiärer Atmosphäre

- Finnische Saunen • Sanarium • Dampfbad
- Mediterran gestaltete Ruheräume • Freiluftterrasse

| Montag und Sonntag | | geschlossen |
|--------------------|------------|-------------------|
| Dienstag | (Gemischt) | 11.00 - 21.00 Uhr |
| Mittwoch | (Damen) | 11.00 - 21.00 Uhr |
| Donnerstag | (Herren) | 13.00 - 22.00 Uhr |
| Freitag | (Gemischt) | 13.00 - 23.00 Uhr |
| Samstag | (Gemischt) | 10.00 - 20.00 Uhr |

Kegeln auf der Bundeskegelbahn

Öffnungszeiten: Freitag: 19.30 Uhr – 22.30 Uhr
Sonstige Termine nach Vereinbarung!

Kontakt: Mobil: 0162 / 10 62 440

Gerne veranstalten wir auch Kindergeburtstage – sprechen Sie uns an!



Die Familie gilt als kleinste soziale Einheit der Gesellschaft. „Die Lebensform Familie als Vater-Mutter-Kind-Gemeinschaft ist für eine Mehrheit der bundesdeutschen Bevölkerung in der mittleren Lebensphase noch immer von zentraler Bedeutung, und auch für junge Menschen hat sie als gewünschte Lebensform Anziehungskraft. Andere, so genannte neue Lebensformen, haben neben der Familie aber an Gewicht gewonnen“, heißt es im Gender Datenreport des Bundesministeriums für Familie, Senioren, Frauen und Jugend. Mit neuen Lebensformen sind unter anderem Patchwork-Familien, Alleinerziehende Eltern oder Zusammenwohnen ohne Trauschein gemeint. Karl Lenz, der in der Einleitung des Datenreports zitiert wird, definiert 2003 in „Familie - Abschied von einem Begriff?“ Familie wie folgt: „Als konstitutives Merkmal von Familie kann die Zusammengehörigkeit von zwei oder mehreren aufeinander bezogenen Generationen aufgefasst werden, die zueinander in einer besonderen persönlichen Beziehung stehen, welche die Position „Eltern“ und „Kind“ umfasst und dadurch als Eltern-Kind-Beziehung bezeichnet werden kann.“

Die Familie ist eine Einheit des Wohlfühlens, der Wärme und Vertrautheit. Egal, in welcher Form. Die folgenden Seiten beleuchten die Familie als wärmende Einheit.

Der Winter naht

Wie Tiere und Pflanzen die kalten Tage überstehen

Tiere reagieren auf Licht und Wärme. Sie ändern ihr Verhalten, wenn der Winter naht: Sie fressen sich Vorräte an, fallen in den Winterschlaf oder ziehen in Richtung Süden.

Ein Spaziergang durch den herbstlichen Wald ist eine farbenprächtige Erfahrung: Die Bäume strahlen in Rot-, Gelb- oder Brauntönen, das Rascheln des Windes in den Blättern unterstreicht die Herbststille und Pilzsammler freuen sich über Leckerbissen für das Sonntagsessen. Pflanzen und Tiere beginnen währenddessen mit ihren Vorbereitungen auf den Winter. Die meisten Bäume und Sträucher werfen ihre Blätter ab, schließen ihre Poren, damit sie im Winter kein Wasser verlieren und ziehen Nährstoffe in den Stamm zurück. Auch die Tierwelt trifft Vorkehrungen: Die innere Uhr der Tiere reagiert auf die geringeren wachsenden Sonnenstunden.

Die Zugvögel ziehen in wärmere Regionen, vornehmlich Südfrankreich, Spanien und Afrika, Eichelhäher und Eichhörnchen vergraben Eicheln, um über den Winter zu kommen, Igel fressen sich Speck für ihre Winterruhe an und wechselwarme Tiere, wie Amphibien oder Reptilien, graben sich in die Erde ein und fallen in Winterstarre. Viele Tiere bekommen zudem ein dickeres Winterfell, um sich vor Wärmeverlust zu schützen, während Vögel ihr Gefieder aufplustern, um die Luft zwischen den Federn zu erwärmen. Doch nicht allen Tieren garantiert dieses Vorgehen

das Überleben: Junge Igel müssen sich beispielsweise in kürzester Zeit genug Speck anfressen, um überhaupt die Winterruhe zu überstehen. Nicht allen gelinge das, erklärt Ina Ottusch, Vorsitzende der Naturschutzbund (NABU)-Ortsgruppe Landau: „Normalerweise sind Igel dämmerungs- und nachtaktiv, die Jungtiere sind schon tagsüber auf Nahrungssuche. Dabei kann es leicht passieren, dass sie überfahren werden. Auch Füchse und Mäusebussarde sind stark durch den Verkehr gefährdet.“

Aber der Mensch ist nicht alleine verantwortlich dafür, dass Tiere die Winterzeit nicht überstehen. Geht beispielsweise eine Krankheit in einem Revier um, die bestimmte Beutetiere oder Pflanzen befällt, hat das automatisch auch Auswirkungen auf die Population anderer Arten, die nicht mehr genug Nahrung

finden. Auch, ob ein Winter mild oder hart ist, hat Auswirkungen auf die Überlebenschancen der Tiere. Gleiches gilt für starke Temperaturschwankungen: Arten wie der Igel, der Winterschlaf hält, erwachen aus diesem Schlaf, sobald das Thermometer wieder höhere Plusgrade um zehn Grad Celsius anzeigt. Das kostet viel Energie, die sie nicht wieder auffüllen können, weil keine Nahrungsquellen vorhanden seien. Dennoch gehen die Tiere auf Nahrungssuche – und verenden, wenn sie nicht rechtzeitig gefunden werden.

„Grundsätzlich ist es laut Naturschutzgesetz verboten, ein Tier ohne ersichtlichen Grund einzufangen. Wenn aber ein Tier krank ist, dann dürfen Sie es einsammeln und mit ihm zum Tierarzt oder zu einer Auffangstation gehen, wo es dann wieder aufgefresselt und



Junge Igel müssen sich in kürzester Zeit genug Speck für den Winter anfressen.

Foto: kichigin19/Fotolia.com



Melanie Meier und Ina Ottusch vom NABU Landau.

Foto: Hör

ausgewildert wird“, erklärt Melanie Meier, die stellvertretende Vorsitzende des NABU Landau. Diese für Tiere gefährlichen extremen Temperaturschwankungen seien möglicherweise auf den Klimawandel zurückzuführen, sagt Ottusch, räumt aber ein, dass es dazu noch keine belastbaren Daten gebe: „Es wären Langzeitstudien zu den Auswirkungen des Klimawandels auf die Tierwelt nötig, aber die fehlen, weil niemand sie finanzieren kann. Das sind Projekte, die auf 20 bis

30 Jahre ausgelegt sein müssten.“ Immerhin: Vom Aussterben nur aufgrund des Klimawandels ist derzeit noch keine Tierart in der Südpfalz bedroht. An Störchen, die nicht mehr bis Südafrika ziehen, sondern in Ausnahmefällen sogar in der Südpfalz bleiben, sei zu erkennen, dass das Klima sich wandle. „Vögel kehren zu früh zurück und brüten, obwohl die Nahrung noch gar nicht verfügbar ist“, erklärt Meier. Komme dann noch ein Temperatureinbruch hinzu, sterbe die Brut.

Der Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU)

Der Naturschutzbund Deutschland e. V. (NABU) ist eine nichtstaatliche Organisation, die sich vor allem konkreten Zielen des Naturschutzes im In- und Ausland zuwendet, etwa dem Schutz von Flüssen, von Meeren, von Wäldern oder einzelner Tierarten. In Deutschland hat er über 560.000 Mitglieder (Stand: 2014). In der Ortsgruppe Landau, zu der auch die Verbandsgemeinde Bad Bergzabern gehört, hat er 1400 Mitglieder. Er finanziert sich über Mitgliedsbeiträge, Spenden, den Verkauf von Wein und Apfelsaft sowie über die Biotoppflege in Naturschutzgebieten der Landkreise Südliche Weinstraße, Germersheim, Rhein-Pfalz-Kreis sowie der Stadt Landau.

BIO aus der Region – einfach besser



Ihr BioMarkt

Landau, Am Großmarkt 4 · www.fuellhorn-biomarkt.de
Öffnungszeiten: montags bis freitags 9-19 Uhr, samstags 8-16 Uhr



Spendenaktion für die Entwicklung neuer Öko-Gemüse-Sorten

nur für kurze Zeit: Le Primeur 2015 est arrive!

Füllhorn finden Sie auch in Bretten, Bruchsal, Karlsruhe und Weingarten

Füllhorn ist zertifiziert nach EG-Öko-Verordnung, Ökokontrollstelle DE-ÖKO-007

Veränderung

Der Kinderschutzbund Landau bietet Familien Beratung und Hilfe

EVENTLOCATION DAS RUNDUMERLEBNIS



Eventkuppel Dampfndel

- Einzigartiger Kuppelbau mit Industriecharakter
- Modernes Veranstaltungsambiente mit Glas, Edelstahl und Beton
- Mehrdimensionales Raumerlebnis
- Modernste Veranstaltungstechnik
- 1500 m² auf 3 Ebenen
- 17 m Raumhöhe
- Bis zu 2300 Personen möglich
- Angeschlossene Seminarräumlichkeiten
- Ideale Verkehrsanbindung und Lage
- Über 200 kostenlose Parkplätze

Geegnet für alle Eventarten:

- Firmenevents
- Bälle
- Kulturevents
- Messen
- Empfänge
- Hochzeiten
- Sportevents
- Seminare

Informationen & Kontakt:

Gemeindewerke Rülzheim
Yvonne Tüllmann, Tel: 07272 / 7002-1619
Mittlere Ortsstraße 106, 76758 Rülzheim
events@dampfndel-ruelzheim.de
www.dampfndel-ruelzheim.de

Eventkuppel Dampfndel
Am See 2
76761 Rülzheim



Slowfood-Restaurant „freiraum“

- Verarbeitung hochwertiger regionaler Produkte
- Attraktive vegetarische und vegane Alternativen
- Wunderschöne Parkterrasse
- Wintergarten-Restaurant mit Blick zum Park
- Drei Banketträume für Feste und Feiern bis 100 Pers.



Bahnhofstr. 1 | 76889 Klingenmünster
www.stiftsgut-keysermuehle.de | Tel.: 06349/ 99 39 0

Kinder durchleben im Laufe ihres Erwachsenwerdens zahlreiche Stresssituationen. Die meisten überstehen sie problemlos. Bei tiefen Einschnitten, wie einer Scheidung brauchen sie Unterstützung. Der Kinderschutzbund ist für Eltern und Kinder da.



Constanze Malisius-Gerhold, Psychologin und Psychotherapeutin (links) und Christine Heeger-Roos, Leiterin der Jugend- und Familienberatungsstelle des Kinderschutzbundes Landau Foto: Hör

„Wir verzeichnen in den letzten Jahren einen kontinuierlichen Anstieg an Beratungsbedarf“, sagt Christine Heeger-Roos, Leiterin der Jugend- und Familienberatungsstelle des Kinderschutzbundes Landau. „Das hat viele Gründe. Einer davon ist, dass das Zeitmanagement für Familien durch die doppelte Berufstätigkeit schwieriger geworden ist. Von verschiedenen Seiten werden Ansprüche an Familien gestellt, die dadurch unter Stress geraten. Andererseits ist es auch möglich, dass die Menschen eher bereit sind, sich Hilfe zu suchen. Durch die Aufklärungsarbeit in Kindergärten und Schulen, beispielsweise die Schulsozialarbeiter, Jugendämter und Ärzte, nehmen die Menschen uns wahr, es ist nicht mehr mit Scham behaftet wie vielleicht früher noch. Es erstaunt uns, freut uns aber auch, mit welchen unterschiedlichen Problemen die Menschen zu uns kommen und sich Hilfe suchen“, so Heeger-Roos. Hauptaspekt der Beratung sei, wie schon zur Gründung vor 21 Jahren, das Thema Trennung und Scheidung. Vieles drehe sich darum, was sich dadurch alles verändere. Auch das Thema Patchworkfamilien sei inzwischen hinzugekommen, aber Eltern kommen auch mit anderen Problemen, von allgemeiner Erziehungsberatung über Pubertät, Schulprobleme und Hausaufgabenstress bis hin zu psychischen Erkrankungen. Wo der Kinderschutzbund nicht weiterhelfen kann, verweist er auf spezialisierte Stellen.

Walber Die Schuhmanufaktur

Starke Kinderschuhe für den Herbst

Ab Fabrik!

Walber Schuhe | Elsässer Str. 32 | 76870 Kandel/Pfalz | Tel. 07275/1262
Wir haben für Sie Mo-Fr von 9:00 bis 18:30 und Samstag von 9:00 bis 16:00 Uhr Durchgehend geöffnet



Foto: Kadmy/Fotolia.com

„Eine Scheidung erfordert erst einmal eine Anpassungsleistung, die viel Zeit, Unterstützung und Einfühlungsvermögen benötigt. Es gibt Untersuchungen, die belegen, dass es zu Schädigungen des Kindes kommen kann. Das muss aber nicht so sein, wenn die Eltern die Bedürfnisse der Kinder im Blick behalten und zu einer neuen Basis als getrennte Eltern finden. Wir versuchen, ihnen den Druck zu nehmen, dass sie ihren Kindern mit einer Scheidung etwas Schreckliches antun. Was Kinder oft sehr stresst, ist die Übergabesituation in der ersten Zeit, die bis zu ein Jahr dauern kann. Dann haben alle Beteiligten alles, was neu ist, zumindest einmal erlebt – Weihnachten, Geburtstage, die Umzüge. Wir helfen dabei, diese Situationen zu entspannen.“

Eine große Hilfe für Kinder seien die Kindergruppen mit bis zu sechs Kindern, die der Kinderschutzbund als einzige Einrichtung der Region anbietet. Jedes Jahr gibt es zwei dieser Gruppen für Kinder im Grundschulalter, deren Eltern getrennt leben. Die nächste der Gruppen startet am Mittwoch, 25. November, von 15.30 bis 17.30 Uhr. „Das hilft den Kindern auf zweierlei Art: Sie lernen andere Kinder kennen, die diese Situation auch erleben und wissen, wie es sich anfühlt. Sie können sich mit ihnen vergleichen und merken, sie sind nicht alleine. Das tut ihnen gut. Es ist allerdings keine therapeutische, sondern eine pädagogische Gruppe, obwohl das natürlich auch therapeutisch wirkt. Kinder sollen die Anpassungsleistung an die Trennung der Eltern leichter verkraften, ihr Selbstbewusstsein stärken und lernen, ihre Gefühle besser ausdrücken. Das ist eingebettet in vier Elternabende, die auch Teil des Ganzen sind. Am besten ist es natürlich, wenn beide Ex-Partner anwesend sind. Das ist für die Eltern erst einmal stressig, aber wenn sie merken, wie gut das den Kindern tut, öffnen sie sich“, so Heeger-Roos.

Eine durchschnittliche Betreuungszeit gebe es nicht. „Es können – je nach Sachlage – drei Termine oder 20 sein, zwischen den Terminen können drei bis vier Wochen liegen. Manche Familien betreuen wir eineinhalb Jahre, die meisten ungefähr ein halbes Jahr. Wir haben auch viele ‚Wiederholungstäter‘, die zufrieden waren und mit einem neuen Problem oder einem alten Problem unter neuen Vorzeichen zu uns kommen.“

Der Kinderschutzbund finanziert sich aus verschiedenen Quellen: Als anerkannte Beratungsstelle trägt das Land Rheinland-Pfalz 25 Prozent der Personalkosten, die Stadt Landau und der Kreis Südliche Weinstraße stellen ebenfalls einen festen Betrag zur Verfügung. „Das sind alles kleinere Sockelbeträge, selbst die Personalkosten sind dadurch nicht vollständig abgedeckt“, berichtet Heeger-Roos. „Daher ist es wichtig, dass uns Sponsoren mit Spenden unterstützen. Wir veranstalten auch das Entenrennen und Benefizkonzerte, um uns zu finanzieren.“

Die Beratung beim Kinderschutzbund ist kostenlos – und soll das auch bleiben. „Die Familie ist die Basisplatte von allem und unsere Aufgabe ist es, sie bei allen Problemen zu unterstützen.“

Physiotherapie Scherdel

Manualtherapie

- Kassenzulassung für:
- Manuelle Therapie
- Krankengymnastik nach Bobath-Konzept
- Krankengymnastik
- Medizinische Massagen
- Manuelle Lymphdrainage
- Fango
- Heißluft, Infrarot
- Elektrotherapie
- Ultraschall
- Schlingentisch

Massagen

- Zusätzlich:
- Sektoraler Heilpraktiker für Physiotherapie
- BEMER-Gefäßtherapie
- Rückenschule
- Fußreflexzonenmassage
- Kosmetische Fußpflege
- Barrierefreier Zugang
- Hausbesuche

- Öffnungszeiten:
- Vormittags
- Mo - Fr: 07:20 - 12:00 Uhr
- Nachmittags
- Mo: 13:00 bis 19:00 Uhr
- Di: 13:00 bis 19:00 Uhr
- Mi: 13:00 bis 19:00 Uhr
- Do: 13:00 bis 19:00 Uhr
- Fr: 13:00 bis 17:00 Uhr



Uwe Scherdel
Am Plätzel 9 • 76848 Lug
Telefon: 06392 409564

www.physio-scherdel.de • physio.scherdel@gmx.de

SALZ LANDAU GROTTE

SO GESUND WIE DIE NATUR

Öffnungszeiten:

Montag - Freitag 9.45 - 19.00 · Samstag 9.45 - 16.00 Uhr
Ab 1. November haben wir sonntags wieder geöffnet.

Ostring 19 (im Ostringcenter) · 76829 Landau
Tel. 06341/9697850 · www.salzgrottelandau.de

Entspannter Lebensabend

Seniorenwohnheime bieten umfangreiches Programm für Bewohner

Unsere Gesellschaft wird immer älter. Damit steigt der Bedarf nach qualitativ hochwertigen Pflegeheimen und fähigen Altenpflegern. Gleichzeitig tun sich Angehörige noch immer schwer damit, einen geliebten Menschen in ein Pflegeheim zu geben. Dabei kann der Umzug in ein Seniorenwohnheim den Menschen zusätzliche Lebensqualität ermöglichen.

Hendrik Kleinfeldt, Heimleiter des Altenpflegeheims Palatina in Westheim und Birgit Kleinfeldt (Qualitätsmanagement), sehen einen Wandel im Umgang der Menschen mit dem früheren „Tabuthema Altersheim“. „Als 1994 unser Haus eröffnet wurde, war es für die Angehörigen sehr schwierig, wenn sie den Vater oder die Mutter ins Pflegeheim gegeben haben. Sie waren innerhalb der Dorfgemeinschaft großem Druck ausgesetzt. Das hat sich mittlerweile geändert, weil sich die Altersstruktur verändert hat. Ein 60-Jähriger, der seine 90-Jährige Mutter pflegt, wird irgendwann damit überfordert sein“, erklärt Hendrik Kleinfeldt. Trotzdem, ergänzt seine Frau, gebe es immer noch viele Senioren, die sich erst sehr spät dazu entschließen, in ein Pflegeheim zu ziehen. Aber es ziehen auch immer mehr Menschen, die sich gemeinsam mit ihren Angehörigen die Einrichtung anschauen und sich vorab informieren.

„Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Menschen, die bei uns für vier Wochen zum Probewohnen kommen, sich leichter mit einem dauerhaften Umzug tun“, erklärt Birgit Kleinfeldt. „Die Berührungspunkte sind dann weg, das macht es für Angehörige und Senioren leichter. Trotzdem ist es ein großer Schritt, sich von seinem Zuhause zu trennen.“ Wichtig sei, den Menschen Abwechslung und ein erfülltes Freizeitprogramm zu bieten, so Kleinfeldt: Das Palatina biete vormittags, mittags, nachmittags und abends Veranstaltungen an, eine Aufgabe zu haben, ist für die älteren Menschen wichtig

es gebe Kooperationen mit der Ortsgemeinde Westheim. Beispielsweise kommen montags Grundschul Kinder zum Vorlesen in das Pflegeheim, darüber hinaus besuchen die Mitarbeiter und die



Foto: Kzenon/Fotolia.com

Senioren gemeinsam die Kerwe oder Theaterveranstaltungen. „Wir waren auch gemeinsam auf der Landesgartenschau“, berichtet Hendrik Kleinfeldt. „Der Anschluss an die Gesellschaft außerhalb ist sehr wichtig und wird auch gefördert und gepflegt. Gerade Spaziergänge sind wichtig für die Menschen, damit sie nicht jeden Tag nur drinnen sitzen, sondern auch einmal herauskommen.“

Das Gefühl, eine Aufgabe zu haben, sei ebenfalls wichtig für die Bewohner – insbesondere für die demenziell veränderten Menschen: „Wir haben eine große Hauswirtschaftsgruppe. Da machen die Bewohner, was sie gut können. Die Menschen legen akkurat die Handtücher zusammen oder schälen Kartoffeln. Das macht ihnen Freude, sie merken, dass sie noch etwas können. Das ist ganz wichtig für das Selbstbewusstsein. Die Bewohner spüren auch, ob man es gut mit ihnen meint. Deshalb ist es wichtig, ihnen

auf Augenhöhe zu begegnen und ihnen Wertschätzung entgegenzubringen.“ Auch in hohem Alter entstehen noch richtige Freundschaften: „Wir achten darauf, dass die Bewohner zueinander passen“, erklärt Kleinfeldt. „Wir haben überwiegend Doppelzimmer, und es kommt häufig vor, dass die Bewohner eine richtige Lebensgemeinschaft bilden.“

den. Sie passen aufeinander auf, der eine gleicht ein Defizit des anderen aus und sie motivieren sich gegenseitig.“

Die Zusammenarbeit mit den Angehörigen sei ebenfalls ein wichtiger Faktor, berichtet Kleinfeldt: „Sie kommen sehr häufig bei uns vorbei, begleiten ihre Angehörigen auch bei unseren Ausflügen oder kommen zu unseren Infoveranstaltungen. Der Austausch ist sehr eng. Wir haben keine Besuchszeiten in dem Sinne, wenn jemand lange arbeitet und erst um 20 Uhr vorbeikommen kann, ist das auch kein Problem.“

Der richtige Zeitpunkt für einen Umzug ins Pflegeheim sei individuell verschieden, so Kleinfeldt: „Wenn die Herdplatten anbleiben, dann ist Gefahr im Verzug, da eine Eigen- und Fremdgefährdung vorliegt. Auch starker Gewichtsverlust, weil die Menschen vergessen, zu essen und das Gekaufte einfach nur in den Kühlschrank stopfen, ist ein Faktor. Irgendwann sagt dann das Krankenhaus, es muss eine Lösung gefunden werden, sonst entlassen wir Sie nicht mehr. Aber wir haben auch ein, zwei Bewohner, die von sich aus gekommen sind und gesagt haben, dass sie es zuhause nicht mehr schaffen. Da setzt ein Umdenken ein: Die Generation 60+ sucht sich die Lösungsmöglichkeiten für den Lebensabend schon im Voraus,“ so Kleinfeldt.



Hendrik und Birgit Kleinfeldt
Foto: Kleinfeldt

alexandra vietense
NATURHEILPRAXIS

Medizinische Blutegeithérapie

- Kleine Helfer mit hochwirksamen Heilstoffen
- Alternative zur Operation
- Bei rheumatischen Erkrankungen
- Bei Gelenk-, Muskel- und Sehnenschmerzen
- Wirksamkeit durch klinische Studien erwiesen

Kostenloses Informationsgespräch für Sie
www.heilpraktiker-landau.de • Tel. 06341 / 5498175

Eileen Glaser
Zentrum zur Aktivierung der Selbstheilungskräfte

PersönlichkeitsCoaching
Klangschalenmassage
Atlantic Healing®
Theta Healing®

67480 Edenkoben • Tel. 06323 - 9880377
www.zentrum-für-selbstheilung.de

Aktivieren Sie Ihre Selbstheilungskräfte
Termine nach Vereinbarung
Ich freue mich auf Sie!



Keiner darf verloren gehen

Das Christliche Jugenddorfwerk gibt jungen Menschen eine Perspektive

Jeder Mensch hat andere Startbedingungen ins Leben. Einige stehen vor großen Hürden, die es zu bewältigen gilt. Dabei hilft das Christliche Jugenddorfwerk (CJD) auf vielfältige Weise: Durch gezielte Fördermaßnahmen versuchen die Mitarbeiter, den jungen und erwachsenen Menschen eine Perspektive zu eröffnen.

Das CJD bietet bundesweit jährlich 155.000 jungen Menschen und Erwachsenen Orientierung und Zukunftschancen. Sie werden von knapp 9500 Hauptamtlichen und vielen ehrenamtlichen Mitarbeitenden an über 150 Standorten begleitet und ausgebildet. Grundlage ist das christliche Menschenbild mit der Mission „Keiner darf verloren gehen“. Gegründet wurde es 1947 vom evangelischen Pastor Arnold Dannemann. Heute bietet das CJD nicht nur Angebote für Jugendliche, sondern für alle Altersgruppen – von Kleinkindern bis hin zu alten Menschen mit Demenzerkrankung. Das CJD finanziert sich aus unterschiedlichen Quellen, sagt Jutta Blankenburg, verantwortlich für die Öffentlichkeitsarbeit für den Bereich Rhein-Pfalz und Nordbaden. Beispielsweise sei das CJD Auftragnehmer öffentlicher Einrichtungen, wie der Agentur für Arbeit, für die es beispielsweise berufsvorbereitende Bildungsmaßnahmen und Berufliche Aus- und Weiterbildung anbietet. Ein weiterer Auftraggeber seien die Jugendämter, in deren Auftrag das CJD Jugendliche auf unterschiedliche Art und Weise betreue. Darunter fallen auch unbegleitete minderjährige Flüchtlinge. Davon betreut das CJD derzeit 23 aus unterschiedlichen Ländern. Sie leben in Wohngruppen von sechs bis acht Jugendlichen und einem Betreuer in familienähnlicher

Struktur. Diese Wohngruppen bestehen aber nicht nur aus jugendlichen Flüchtlingen. Das CJD versuche, eine Durchmischung zu schaffen, um ihre Integration zu fördern.

Die Familienstruktur habe sich in den letzten Jahren und Jahrzehnten durch die steigende Scheidungsrate und die Zunahme von Patchwork-Familien stark verändert. Einen Zusammenhang zwischen dieser Entwicklung und den Fällen, um die sich das CJD kümmert, sehe sie aber nicht: „Was wir beobachten, ist eine wachsende Zahl von Eltern, die psychisch instabil bis krank sind und sich deshalb nicht angemessen um ihre Kinder kümmern können. Es gebe spezielle Angebote in der sozialpädagogischen Familienhilfe, über die diese Kinder dann gefördert werden können. Das könne in der Familie selbst sein, das Kind könne in eine Tagesgruppe kommen oder müsse im schlimmsten Fall für eine Zeit aus der Familie herausgenommen und beim CJD oder anderen Hilfseinrichtungen untergebracht werden. Das CJD verfügt auch über eine Wohngruppe für junge alleinerziehende Mütter, die mit der Erziehung überfordert sind. „Viele Eltern suchen sich auch aktiv Unterstützung.“



Jutta Blankenburg
Foto: CJD

Anzeige

Dem Winter entfliehen – Entspannung im Freizeitbad La Ola

Wenn die kalten Tage kommen, suchen Menschen nach Möglichkeiten, sich aufzuwärmen. Das Freizeitbad La Ola bietet für alle Altersgruppen und für Sportler ebenso wie für Genießer zahlreiche Attraktionen. So können die Saunagäste stressfreie Stunden in der Saunalandschaft mit ihrem großzügigen und ansprechenden Ambiente verbringen. Der stilvoll eingerichtete Aufenthaltsbereich sowie das angrenzende Kaminzimmer laden zum Verweilen ein. Das Service-Team bietet Leckereien an und Körper, Geist und Seele werden mit einer traditionellen Thai-Massage wieder in Einklang gebracht. Die Textil- und Salzsaua ist für alle Altersgruppen, insbesondere für Familien mit Kindern, ein ganz besonderes Erlebnis. Hier können die Gäste nicht nur ihrer Gesundheit etwas Gutes tun, sondern sich eine Auszeit gönnen und einfach einmal die Seele baumeln lassen. Sauna-Freunde finden in der Wellnessoase ein ganzes Wohlfühlpaket, das für jeden Geschmack etwas bereithält. Biosauna und Finnische Sauna, aber auch Dampfbäder, Infrarotkabine, Rötharium, Tepidarium und ein Eisiglu laden zum Schwitzen und Abkühlen ein. Die im vergangenen Jahr gebaute Panoramasauna wurde mit Saunaöfen ausgestattet, die es ermöglichen, die Sauna sowohl als Niedertemperatur- als auch als Aufguss sauna nutzen zu können. Weitere Freizeitangebote sind in der Wasserwelt zu finden. Das Aqua-Aktiv-Team ist nicht nur für das Babyschwimmen und für das Schwimmen lernen zuständig. In den zahlreichen Aqua-Aktiv-Kursen ist für alle Altersgruppen das Richtige zum Fit bleiben dabei.



„Die Hörsystem-Serie Widex Dream hat mit seinem besonders natürlichen, angenehmen und klaren Klang schon viele unserer Kunden begeistert. Ich freue mich, dass es Widex gelungen ist, jetzt auch ein winzig kleines Im-Ohr-Hörsystem mit dieser einzigartigen Technologie zu realisieren.“
Hörakustik Linke,
Ihr Experte für gutes Hören in Bad Bergzabern

Tragen Sie kostenfrei und unverbindlich Widex Dream 1 Woche zur Probe.

Widex Dream ist ein wahres Klangwunder unter den modernen Hörsystemen:

- Natürliche, originalgetreue Wiedergabe des gesamten Klangspektrums
- Kontrastreiches Klangbild für müheloses Sprachverstehen, selbst in sehr geräuschvoller Umgebung
- Sie nehmen selbst leise Töne und Flüster authentisch wahr
- Brillanter Musikgenuss in voller Klangdynamik und Klangfülle
- Vollautomatische Anpassung an verschiedene Hörsituationen
- Revolutionär kleine Hinter-dem-Ohr-Designmodelle
- Neu: jetzt auch als MICRO-Modell kaum sichtbar im Ohr

Kommen Sie mit diesen Gutscheinen in unser Fachgeschäft.

GUTSCHEIN GRATIS-HÖRTEST

- Dauert nur 15 Minuten
- Wir erstellen Ihr individuelles Hörprofil
- Das Ergebnis erhalten Sie sofort

GUTSCHEIN TRAUMHAFT HÖREN MIT WIDEX DREAM

- Tragen Sie 1 Woche kostenfrei und unverbindlich Widex Dream zur Probe
- Einstellung des Hörsystems mit moderner Anpass-Technik auf Ihr individuelles Hörvermögen und auf Ihre Bedürfnisse

Martin Linke

AUGENOPTIK MEISTERBETRIEB

BAD BERGZABERN • Telefon 06343 989900

tierischgut-karlsruhe.de

TIERisch gut
HAUSTIERMESSE

14. - 15.11.2015
Messe Karlsruhe

71. INTERNATIONALE (IRAS)
S. & N. NATIONALE RASSEHUNDE-AUSSTELLUNG KARLSRUHE
EDELKATZENAUSSTELLUNG DES 1. DEKZ

Arbeit in familiärer Atmosphäre

Mitarbeiter mit Behinderung gehen motiviert und mit Freude zur Arbeit



Die Jahresabschlussfeier ist der Höhepunkt für die Mitarbeiter der Südpfalzwerkstatt. Foto: Südpfalzwerkstatt

Menschen mit Behinderung sind sehr leistungsfähig. Sie bedienen moderne, komplexe Maschinen und gehen darüber hinaus hoch motiviert zur Arbeit. Das hängt mit der familiären Atmosphäre in der Südpfalzwerkstatt zusammen, aber auch mit der Wertschätzung und Anerkennung, die sie hier erfahren.

„Menschen mit Behinderung sind Arbeitnehmer, wie sie sich jeder Arbeitgeber wünscht“, erklärt Helmut Heller, Geschäftsführer der Südpfalzwerkstatt. „Sie sind hoch motiviert, brennen auf und für ihre Arbeit, identifizieren sich

in hohem Maße mit dem Betrieb und sind stolz auf ihre Arbeit.“ Darüber hinaus trage die freundliche Grundstimmung und gegenseitige Hilfsbereitschaft dazu bei, dass in der Südpfalzwerkstatt eine familiäre Atmosphäre herrscht. „Die gute Stimmung, die unsere Mitarbeiter haben, ist richtig ansteckend“, so Heller.

„Schlechte Stimmung gibt es eigentlich nur, wenn ‚de Betze‘ verloren hat“, fügt Christof Müller, Reha-Leiter von Werk I in Offenbach hinzu und fährt ernster fort: „Die Arbeitsplätze hier haben eine hohe soziale Komponente. Es sind Kontaktmöglichkeiten und Begleitstrukturen vorhanden, die ge-

nutzt werden. Die Arbeit hat für die Menschen eine große Bedeutung.“

Ein gutes Beispiel für die besondere Atmosphäre ist die Jahresabschlussfeier. Für die Menschen mit Behinderung ist das der vielleicht wichtigste Termin des Jahres. Bei der Jahresabschlussfeier ist das ganze Werk versammelt; es werden Mitarbeiter für langjährige Betriebszugehörigkeit ausgezeichnet, es gibt eine Ehrung, ein Geschenk und eine Laudatio. Auch der weihnachtliche Aspekt spielt eine Rolle: Es gibt Aufführungen, einen Chor, einen Mitarbeiter trägt ein Gedicht vor.

Im täglichen Umgang mit den Mitarbeitern spielt das Einfüh-

lungsvermögen eine große Rolle. „Die Menschen hier brauchen Verständnis für ihre Belange, es ist wichtig, einfühlsam mit ihnen umzugehen. Gerade, wenn jemand nicht sprechen kann, ist das sehr wichtig, um zu wissen, wie derjenige sich heute fühlt und ob er vielleicht mehr Aufmerksamkeit oder Zuwendung braucht als an anderen Tagen“, erklärt Heller. Müller ergänzt: „Wärme in menschlicher Beziehung ist etwas Zentrales. Empathie ist wichtig, aber auch Respekt. Wir arbeiten mit erwachsenen Menschen zusammen.“

Der Respekt, von dem Müller spricht, zeigt sich in der Südpfalzwerkstatt auch daran, dass die Mitarbeiter die Belange des Betriebes aktiv mitbestimmen. In

Große Mitbestimmungsrechte für Mitarbeiter

den letzten Jahren und Jahrzehnten hat das Unternehmen viele Anstrengungen unternommen, um die Mitarbeiter zur Selbstvertretung zu befähigen. Es gibt einen Werkstattrat, einen Gesamtwerkstattrat und Gruppensprecher. „Wir sind eine der wenigen Einrichtungen in Deutschland, in der die Mitarbeiter mit Behinderung so weitgehende Mitbestimmungsrechte haben“, ist Heller stolz. Das erfordere einen Umdenkprozess bei allen – den Mitarbeitern, der Belegschaft und auch den Eltern.

„Am Anfang haben die Eltern es kritisch gesehen, als wir gesagt haben, das sind Erwachsene und können selbst bestimmen“, erinnert sich Heller. Die Menschen mit Behinderung haben heute eine ganz andere Biografie als früher – sie waren in der Frühförderung in der Schule und in der beruflichen Förderung. Inzwischen stößt die Mitbestimmung der Mitarbeiter bei den Eltern auf große Zustimmung. „Es gibt kontinuierlich telefonischen Kontakt, wenn neue Mitarbeiter hinzukommen, schauen sich die Eltern auch unsere Werkstatt an“, erklärt Müller.

Die betriebliche Mitbestimmung sei eine Erfolgsgeschichte, findet Heller: „Es ist uns gelungen, die Mitarbeiter in den Gremien dazu zu befähigen, nicht ihre eigenen Belange vorzubringen, sondern einen Blick für das Ganze zu entwickeln und die Bedürfnisse ihrer Kollegen einzubringen.“ Die Werkstatträte sind häufig zu internen und auch externen Schulungen unterwegs. Ihnen stehen Assistenten zur Seite, die sie sich aus dem Fachpersonal wählen können. Diese sind mit einem bestimmten Stundenkontingent freigestellt und unterstützen deren Arbeit. Darüber hinaus gibt es eine halbe Stelle für einen Koordinator, der dafür sorgt, dass die Fäden an einem Punkt zusammenlaufen und der Schulungen, Weiterbildungen und Qualifizierungen organisiert.



185 Tage lang war das Gelände der Landesgartenschau ein Blumenmeer.



Fotos (2): Landesgartenschau
Ministerpräsidentin Malu Dreyer, Dahlienkönigin Magdalena Rehm und Oberbürgermeister Hans-Dieter Schlimmer (von links) beim Abschluss der Landesgartenschau.

„Blühenden Mehrwert geschaffen“

Bilanz der Landesgartenschau für Landau

Mit einem großen Imagegewinn für die gesamte Südpfalz endete am 18. Oktober 2015 die Landesgartenschau in Landau. In 185 Tagen lockte die größte Landesveranstaltung des Jahres 823.427 Besucher auf das ehemalige Kasernenareal im Landauer Süden. Bereits heute steht fest, dass die Auswirkungen der Großveranstaltung weit über den Durchführungszeitraum hinausreichen und die Südpfalzmetropole nachhaltig prägen werden.

Nach dem Ende der Landesgartenschau liegt eine erste Bilanz vor: Vom 17. April bis zum 18. Oktober wurden insgesamt 823.427 Besucher auf dem ehemaligen Kasernenareal gezählt. Die Machbarkeitsstudie im Vorfeld der Landesgartenschau kalkulierte mit 600.000 Besuchern. Das Ergebnis der Landesgartenschau sorgt bei den Verantwortlichen in Politik, Stadtverwaltung und Gartenschau-Gesellschaft für Zufriedenheit. Zugleich weisen sie darauf hin, dass sich der Erfolg nicht ausschließlich an den Besucherzahlen misst. Mindestens genauso wichtig sind die langfristigen Auswirkungen. Mit der Landesgartenschau ist die Stadt für einen Sommer lang ins Zentrum von Rheinland-Pfalz gerückt.

Für Landau war die Ausrichtung der Landesgartenschau in vielfacher Hinsicht ein Gewinn, wie Landaus Oberbürgermeister Hans-Dieter Schlimmer betonte: „Als einzigartiger Wachstumsmotor hat die Landesgartenschau einen bedeutenden Beitrag für die

Zukunft unserer Stadt geleistet. Die Landesgartenschau war in all ihren Facetten und Auswirkungen ein Jahrhundertereignis für unsere Stadt. Mein Dank gilt dem Team der Landesgartenschau und den Mitarbeitern meiner Stadtverwaltung für den engagierten Einsatz ohne den die Realisierung des Projektes nicht möglich gewesen wäre“, so das Stadtoberhaupt.

Auch die rheinland-pfälzische Ministerpräsidentin Malu Dreyer zeigte sich beeindruckt von den Ergebnissen: „Obwohl die Gartenschau nun endet, bleiben ihre Wirkung für Stadt und Region erhalten. Nicht nur die Gartenschauanlagen, sondern auch die zahlreichen Städtebau- und Infrastrukturinvestitionen haben bleibenden Mehrwert geschaffen und Landau als ohnehin überaus anziehenden Mittelpunkt der Südpfalz mehr denn je zum Blühen gebracht.“

Inspirationen für Hobbygärtner

Gartenfreunde bekamen bei der Landesgartenschau Außergewöhnliches zu sehen. Während die 4.000 Quadratmeter großen Wechselvorflächen mit einer spektakulären Farbintensität beeindruckten, lud der Park der Generationen mit seinen weitläufigen Rasenflächen und Staudenbeeten zum Entspannen und Verweilen ein. Das Ausstellungsgelände zeichnete sich durch Themenvielfalt aus und bot den Besuchern Inspirationen für den eigenen Garten. Die Gärten der Pfalz zeigten einen Querschnitt

durch die Pfälzer Landschaft mit ihren Besonderheiten. Großen Zuspruch fanden die achtzehn Hallenschauen, die zu floralen Entdeckungswegen einluden und sich mit ihrer Vielfalt schnell als Besuchermagneten etablierten.

Viele Besucher bei den Veranstaltungen

Ein weiterer Schritt zum Erfolg der Landesgartenschau war ihr abwechslungsreiches Angebot. Hochkarätige Veranstaltungen lockten tausende Besucher auf das ehemalige Kasernenareal in Landau. Neben diesen deutschlandweit bekannten Künstlern standen insbesondere die Glanzlichter der Region im Mittelpunkt: Auftritte von Musik- und Tanzgruppen wie dem Jugendjazzorchester Rheinland-Pfalz oder dem Gospelchor Lingenfeld, Aktionstage von Vereinen und besinnliche Andachten der Kirchen zeigten eindrucksvoll die kulturelle Vielfalt der Pfalz.

Auch jenseits der Veranstaltungen waren die ehrenamtlich Tätigen eine unschätzbare Unterstützung für die Landesgartenschau. Matthias Schmauder und Karin Bommersheim von der Geschäftsleitung der Landesgartenschau würdigten die Leistungen der Ehrenamtlichen entsprechend: „Die Landauerinnen und Landauer waren hervorragende Gastgeber. Sie haben ihre Landesgartenschau mit Herzblut gelebt und gemeinsam mit dem Freundeskreis der Landesgartenschau dafür gesorgt, dass dieser Erfolg möglich wurde.“

Bei der Abschlussveranstaltung der Großveranstaltung zeigte die Landesgartenschau te zu überzeugen, neben einem noch einmal ihre Angebotsvielfalt abwechslungsreichen musikalischen Programm sorgten spektakuläre Aufführungen und mobile Walk-Acts für aufsehenerregende Momente. (lgs)

Anzeige

„Feste Zähne an einem Tag“



Praxis für Zahngesundheit
Dr. Theo Stehle

Implantologie | Ästh. Zahnheilkunde
Parodontologie | Lasertherapie



v.l.n.r. Zahntechnikmeister Herr Giuseppe Lo Porto, Dr. Theo Stehle und Dr. Artur Kirsch

morgens die Praxis ohne Zähne bzw. mit defekter Restbeziehung betritt und am Nachmittag, durch das neue Implantatkonzept, mit sicheren und festen Zähnen verlässt. „Durch dieses neue Verfahren ist es uns möglich den besonderen Ansprüchen unserer Patienten gerecht zu werden. Mit sofort sicher

festsetzenden Zahnersatz erlangen Sie das Selbstbewusstsein, sich aktiv am Leben zu beteiligen und begeben jeder Herausforderung mit einem Lächeln“, resümiert Dr. Stehle. Wohlbefinden und Vitalität sind wesentliche Voraussetzungen für die persönliche Lebensqualität; gesunde, ausgewogene Ernährung ist die Basis für ein aktives Leben.

**Nähere Infos:
Praxis für Zahngesundheit
Dr. Theo Stehle
Am Hirschgraben 3
67360 Lingenfeld
Telefon 06344/8700
www.dr-theo-stehle.de**

Ein neues Implantatkonzept für Sicherheit, Ausstrahlung und gesunde Ernährung.

Drohende Zahnlosigkeit, Verlust der letzten Pfeilerzähne, schlecht sitzende und drückende Totalprothesen sind die Hauptängste vieler Patienten. Viele sind schon einen Schritt weiter und haben – bedingt durch ihre Zahnprobleme – begonnen, sich einseitig zu ernähren oder gar sich aus ihrem sozialen Umfeld zurück zu ziehen, beruflich oder privat.

„Wir sehen häufig, wie sich Patienten selbst ausgegrenzt haben, ihre Aktivitäten einstellen, sich

eingeschränkt ernähren und dadurch ihr gesamtes Lebensgefühl und ihre Vitalität verlieren“, bestätigt Dr. Theo Stehle aus Lingenfeld. Eine weitere Patientengruppe die von dem neuen Therapiekonzept „Feste Zähne an einem Tag“ optimal profitiert, sind Personen, die entweder im öffentlichen Leben stehen, beruflich bzw. terminlich stark eingeschränkt sind und eine zeitlich optimal gestaltete Therapie mit sofortiger festsitzender Versorgung am gleichen Tag benötigen.

„Unsere Patienten sind begeistert, wenn wir Ihre gesamten Zahnprobleme und Ängste an einem Tag, in einer Sitzung beheben können.“ Nach eingehender Diagnosestellung und Therapieplanung ist alles vorbereitet, damit der Patient



STEUERBERATER SOZIENTÄT
- Kanzlei seit 1974 -

| | |
|--|---|
| Dieter Klaus Schmidt vereidigter Buchprüfer Steuerberater | Wolfgang Schmidt Dipl. Betriebswirt (BA) Steuerberater |
|--|---|

Hauptstraße 55 • 76870 Kandel
Telefon (072 75) 959 10 • Fax (072 75) 95 91 99
E-Mail: schmidt.kandel@gmx.de • www.schmidt-steuer.de

Meine Beraterin. Meine Kasse.

Kathrin-Lisa Heller
Kundencenter Landau
Eine von über 250 persönlichen Kundenberatern in Ihrer Nähe.

Einfach persönlicher.

Die IKK Kundenberater – besser kompetent beraten. Meine-Kasse.de

LEISTUNGSSTÄRKSTE REGIONALE KRANKENKASSE
IKK Südwest

Genießen Sie eine herbstliche Führung

Stadt **Germersheim**

StadtaVERführung mit Winzerglühwein
Die Germersheimer Festung erleben bei einer Glühweinführung

Festungsweinprobe
Verbinden Sie Wein-Genuss mit einer außergewöhnlichen Führung durch das historische Germersheim



Termin-Info und Buchung:
Tourismus-, Kultur- und Besucherzentrum Weißenburger Tor:
Paradeplatz 10 · 76726 Germersheim · Tel. 0 72 74/9 73 81-72 o. -73
www.germersheim.eu



Denken Sie an Ihre Weihnachtsfeier!

Hier lässt sich's gut leben...

Am 7.11. beginnt unsere Gänsesaison

Auf Ihr Kommen freut sich:
Susanne Meyer

Zur Hofschänke
Weinstube · Ferienwohnungen

Weinstube & Ferienwohnungen
Hauptstraße 52 · 76872 Winden
Telefon 06349-8474
Mobil 0160-6747632
info@hofschaenke.de
www.hofschaenke.de

Di-Fr Mittagstisch 11.30 - 14.30 Uhr
abends ab 17 Uhr
Sa, So und Feiertag ab 11 Uhr
oder nach Vereinbarung
Montag Ruhetag

„Qualität kostet Geld“

Karl-Emil Kuntz,
Chefkoch der „Krone“ in Hayna im Interview

Gutes Essen kostet Geld. Doch es lohnt sich: Frische Zutaten aus der Region schmecken intensiver und sind gesünder, sagt Sternekoch Karl-Emil Kuntz von der „Krone“ in Hayna. Er wünscht sich ein Umdenken in der Bevölkerung. Gerade beim Weihnachtsessen seien hochwertige Zutaten wichtig.

Woher beziehen Sie Ihre Zutaten?

Karl-Emil Kuntz: Das kommt auf die Zutaten an. Aber ich bin ein Pfälzer Bub, war Kartoffel- und Spargelbotschafter und versuche selbstverständlich, so viel wie möglich bei uns in der Region einzukaufen. Wir pflanzen auch selbst an, beispielsweise Honigmelonen. Den Spargel hole ich zweimal am Tag frisch aus Erlenbach. Das ist besser, als ihn über Nacht einzulagern und am nächsten Tag zu servieren. Man merkt den Unterschied im Geschmack: Spargel besteht zu 90 Prozent aus Wasser. Je länger er liegt, desto trockener wird er.

Die Südpfalz ist der Gemüsegarten Deutschlands. Merkt man das dem Gemüse an?

Kuntz: Auf jeden Fall. Wir haben ein optimales Klima und eine hervorragende Bodenqualität. Und nicht zuletzt kümmern sich die Menschen in der Region liebevoll um ihr Gemüse. Das schmeckt man. Kollegen aus Karlsruhe fahren beispielsweise hierher, um ihren Spargel einzukaufen.

Warum ist es wichtig, für gutes Essen gutes Geld auszugeben?

Kuntz: Wenn man Qualität bieten will, muss man Qualität auch einkaufen. Das fängt beim Bauern an. Im Prinzip sind das Idealisten, die damit nicht viel Geld verdienen. Das ist das Mentalitätsproblem: Viele erwarten für 30 Euro ein Menü für vier Personen, entsprechend niedrig sind dann die Preise für die Zutaten. Auch die Löhne sind ein Faktor. Man muss den Menschen bewusst machen, dass sie nicht einfach billiges Essen in sich hineinschaufeln, sondern lieber mehr Geld für gutes Essen ausgeben sollten. Das fängt zuhause an: Die Nachhaltigkeit muss sich auch in den Töpfen wiederfinden. Das fängt bei den Babys schon an. Man muss ihnen keinen Fertigbrei mit Konservierungsstoffen und Zucker in rauen Mengen geben. Mit einem Mixstab kann man einfach Karotten und Kartoffeln pürieren, das ist gesünder und schmeckt auch besser. Es muss auch nicht jeden Tag Fleisch auf dem Tisch stehen. Hier müssen alle Gourmetköche und Genussmenschen daran arbeiten, dass hier ein Umdenken einsetzt.

Hat ein solches Bewusstsein schon zugenommen?

Kuntz: Ja. Vor einer Weile gab es den Trend hin zu exotischem Essen, beispielsweise der asiatischen Küche. Heute legen die Menschen wieder mehr Wert auf Regionalität. Das ist sehr erfreulich, gerade für mich als Koch.

Inwieweit spüren Sie den Trend zu vegetarischem und veganem Essen?

Kuntz: Vegetarische Gerichte werden stark nachgefragt, ich habe immer mindestens zwei, drei Gerichte



Sternekoch Karl-Emil Kuntz

Foto: Krone Hayna

auf der Karte. Das ist auch nachvollziehbar, wenn man sich die Massentierhaltung ansieht. Wer im Supermarkt ein Stück Fleisch für einen Euro kauft und sich über den Preis freut, vergisst, was in die Tiere alles an Antibiotika eingepumpt wird. Das ist auch kein Genuss beim Essen. Es tritt ein Sättigungseffekt ein, sonst nichts. Ich kann die Menschen, die auf Fleisch verzichten, verstehen. Für uns ist das unproblematisch, auf Allergien und vegetarische und vegane Ernährung Rücksicht zu nehmen, ein rein vegetarisches Fünf- oder Sechs-Gänge-Menü ist kein Problem. Wir wären schlechte Köche, wenn wir das nicht könnten. Aber man sollte Fleisch auch nicht verteufeln, es gibt sehr gutes, nachhaltig produziertes Fleisch aus der Region.

Haben Lebensmittelunverträglichkeiten zugenommen?

Kuntz: Das kann man so sagen. Das ist schade, denn es ist schwierig, ein nachhaltiges Geschmackserlebnis im Gaumen zu erzeugen, wenn man nicht ein bisschen Butter oder Sahne, was ja Geschmacks-träger sind, verwenden kann.

Wie sieht ein traditionelles Weihnachtsmenü bei Ihnen aus?

Kuntz: Der 24. Dezember ist bei uns ein heiliger Tag, da bleibt die Krone geschlossen und wir essen zusammen mit den Mitarbeitern, die über Weihnachten nicht nach Hause fahren, weil sie aus dem Ausland kommen, ein Weihnachtsmenü. Es gibt Feldsalat mit Speck und eine traditionelle Gans mit einer Füllung, wie sie schon meine Oma gemacht hat: eine Brotfüllung mit Äpfeln, Schalotten, Knoblauch und Kräutern. Dazu kommt noch fein kleingeschnittene Leber. Dazu gebe ich ein wenig Crème Fraîche, damit es geschmeidig wird. Als Beilagen gibt es Kartoffelknödel, Rotkraut und Kastanien.

Der perfekte Gänsebraten

Rezept vom Gutshof Ziegelhütte, Edenkoben



Foto: Heino Pattschull/Fotolia.com

Gänsebraten

Zutaten

1 Gans
500g trockene Brötchen
500g grobe Bratwurst (Roh)
200g Kastanien geschält und gegart
0,5 L Milch
4 Eier
2 Esslöffel Butter
1 große Zwiebel
etwas Lauch, Sellerie und Karotten
Salz, Pfeffer, Muskat Majoran Beifuß
ein Bund Krausepettersilie

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 40 Minuten, Koch-/Backzeit: ca. 3:15 Std.

- Die Gans waschen und außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Meist liegen Innereien und Hals bei, diese zusammen mit den abgeschnittenen Flügeln für eine Soße zur Seite stellen.
- Für die Füllung die Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden, mit der erwärmten Milch vermengen und den Gewürzen abschmecken, danach die Eier hinzufügen.
- 15 Minuten ziehen lassen. In der zwischen Zeit die feingewürfelten Zwiebel in der Butter anschwitzen und abkühlen lassen. Die Petersilie fein hacken. Das Brät aus den rohen Bratwürsten, die Petersilie und die gegarten Kastanien mit der Brötchenmasse vermengen und in die Gans füllen.
- Dann mit Küchengarn die Gans gut binden, damit die Füllung drin bleibt und die Keulen dicht anliegen. Die Gans mit der Brust nach unten in ein tiefes Backblech /Gänsebräter legen, etwas Suppengrün (Möhre, Lauch, Sellerie), Majoran und Beifuß darum legen und mit 1 Tasse Wasser angießen.
- Bei 180°C (Umluft) ca. 3 Stunden braten, alle 30 Minuten mit dem Fond im Bräter übergießen.
- Nach der Hälfte der Zeit die Gans umdrehen. Zum Schluss den Ofen nochmal kurz unter Beobachtung ein wenig höher drehen und die Gans mit einem Gemisch aus Salz, Wasser und Honig einpinseln, damit sie eine schöne braune Farbe erhält.
- Nehme Sie die Gans aus dem Ofen. Den Fond im Bräter evtl. etwas abbinden und durch ein Sieb passieren. Am besten mit Apfel-Rotkohl und kleine Kartoffelknödel servieren.

Mit allen Sinnen
Genießen, Entspannen, Wohlfühlen

Restaurant
Schneider

Im November und Dezember

Ab 13. November 2015

Gänsebrust & Gänsekeule
von der Pfälzer Freilandgans (nur auf Vorbestellung)

Ihre Weihnachtsfeier in unserem Hause im weihnachtlichen Ambiente (bis 80 Pers.) An beiden Weihnachtsfeiertagen geöffnet.

Am 31.12.15 **Silvestermenü**
Tischreservierung erforderlich - An Neujahr ab 17.30 Uhr geöffnet.

Vorschau auf 2016
Am 4., 5. und 6. März traditionelle Küchenparty mit den „5 Winzern - 5 Freunden“

Reservierungen nehmen wir gerne entgegen unter **06345/8348**.



Genießen Sie Pfälzer Gastlichkeit in einem gepflegten Ambiente

130-jährige Familientradition,
Empfohlenes Restaurant der
Südlichen Weinstraße

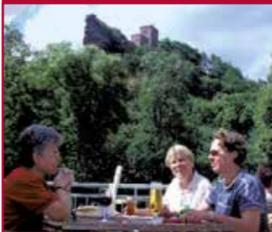
**Tipp: Schneider's
Geschenk-Gutscheine**

Restaurant Schneider | Fam. Roth-Püngeler | Telefon 06345 8348
Hauptstraße 88 | 76857 Dernbach
www.schneider-dembachtal.de
Warme Küche 12.00 - 14.00 Uhr u. 18.00 - 21.30 Uhr
Ruhetage: Montag und Dienstag

Essen ist fertig!



Erst wandern oder gleich einkehren?



Täglich ab 10 Uhr und 'solange Gäste da sind'. Wir freuen uns auf Sie!

Barbarossa
DAS LOKAL AM TRIFELS

Trifelsstr. 72 · 76855 Annweiler
Tel. (06346) 84 79
service@barbarossa-trifels.de
www.barbarossa-trifels.de

Mundus Culinaris
ist umgezogen nach Maikammer und heißt Sie ab sofort willkommen im neuen...

Cuvée
Das WeinRestaurant
Wein Genuss

Cuvée Aktuell
alle 14 Tage neue Zusatzkarte
Feine Frischeküche & Pfälzer Spezialitäten

Hochprämierte Weine & Sekte
Barrierefrei - für Rollatornutzer und Rollstuhlfahrer
eigene Gästeparkplätze im Hof
Feste & Veranstaltungen

Cuvée
Das WeinRestaurant
Hartmannstraße 36
67487 Maikammer
Telefon 0 63 21/99 98 79
Mobil 0152 33 66 25 01

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 11.30-14.30 Uhr und 17.00-23.00 Uhr
(warme Küche bis 22.00 Uhr)
Samstag, Sonntag und feiertags ab 11.30-23.00 Uhr
(durchgehend warme Küche bis 22.00 Uhr)
Dienstag Ruhetag
www.cuvee-weinrestaurant.de



Fotos: (Z) Wohnhotel Alte Rebschule

„Gibt es einen schöneren Platz als hier?“

Sonja Schäfer, Geschäftsführerin der „Alten Rebschule“, im Interview

Das **Wohlfühlhotel „Alte Rebschule“** ist Gastgeber des Jahres 2016. Das Vier-Sterne-Hotel vereint Qualität, Regionalität und Willkommenskultur. Geschäftsführerin Sonja Schäfer spricht im Interview über die Auszeichnung zum Gastgeber des Jahres, wie schwierig es ist, Fachkräfte im Gastgewerbe zu finden, die Bedeutung von Regionalität und den Trend zu vegetarischer und veganer Ernährung.

Was ist die Philosophie Ihres Hauses?

Sonja Schäfer: Die Gäste sollen sich rundum wohl fühlen. Das wollen wir durch die traumhafte Lage in der Nähe der Villa Ludwigshöhe, die geräumigen Zimmer, das Wellnessangebot, gutes Essen und die passenden Weine dazu erreichen. Genauso wichtig ist es, dass sich die Mitarbeiter wohl fühlen. Nur durch ein gutes Betriebsklima entsteht gute Arbeit.

Bald beginnt die Weihnachtszeit. Spüren Sie im Restaurantbereich den Trend hin zu vegetarischer und veganer Ernährung?

Schäfer: Ja, absolut. Wir haben ein täglich wechselndes Vier-Gänge-Menü. Veganer haben wir noch

nicht so viele, aber grundsätzlich kann die Küche darauf ohne Weiteres einzugehen.

Wie sieht Ihr persönliches Weihnachtessen aus?

Schäfer: Zu Heiligabend gehört für mich ein Fondue – sowohl früher privat als auch jetzt hier im Hotel.

Wie wurden Sie Gastgeber des Jahres 2016?

Schäfer: Zunächst gab es einen Fragenkatalog von vier Fragen. Das hört sich erstmal nicht nach viel an, aber ich habe 14 DinA4-Seiten geschrieben und mit Bildern und Beispielen versehen. Meine Mitarbeiter haben mir dabei sehr geholfen. Danach wurden wir nominiert und eine Jury aus Mitarbeitern der Rheinland-Pfalz Touristik, Dehoga, IHK, Jugendherbergen und Wirtschaftsministerium hat uns besucht. Während einer 90-minütigen Präsentation haben wir die Jury dann überzeugt. Der Prozess von der Bewerbung bis zur Preisvergabe erstreckte sich von Ende 2014 bis diesen September.

Warum haben Sie sich beworben?

Schäfer: In erster Linie, um ein Feedback zu bekommen und auch, um selbst den Blick auf sich zu rich-

ten und zu bewerten, was und wie man etwas macht. Wir sind ständig bestrebt, besser zu werden. 2011 wurden wir Dritter, diesmal hat es zum Sieg gereicht.



Sonja Schäfer

Wie viele Mitarbeiter haben Sie?

Schäfer: Derzeit sind es 50 aus zehn Nationen. Wir haben Mitarbeiter aus Kenia, Spanien, Schweden, Rumänien, Polen, Weißrussland, Italien, Nigeria und zwei Auszubildende, die als Flüchtlinge aus Eritrea kamen und hier Koch und Hotelfachmann lernen. Wir haben die beiden im Zuge eines Projekts, das die Dehoga initiiert hat, eingestellt. Eine klare Win-Win-Situation: Wir brauchen Mitarbeiter, die beiden wollen unbedingt arbeiten.

Was sind derzeit die Herausforderungen im Hotelgewerbe?

Schäfer: Es fehlt, wie in anderen Branchen auch, an Nachwuchs. Das liegt zum einen daran, dass Mitarbeiter in manchen Häusern regelrecht ausgenutzt werden, zum anderen haben wir nicht unbedingt die beliebtesten Arbeitszeiten: Wochenenden, Feiertage und Abende. Gerade als Koch ist das sehr stressig, da müssen Sie hochkonzentriert bei der Sache sein. Ich

habe großen Respekt davor, diese Menschen bringen jeden Tag absolute Höchstleistungen. Abgesehen davon muss ich sagen, dass ich die Arbeitszeiten als Vorteil sehe: Man hat unter der Woche frei, kann zu Behörden gehen und stressfreier einkaufen. Das Hotelgewerbe ist eine tolle Branche. Aber man muss es gerne machen, mit Halbherzigkeit kommen Sie nicht weit.

Wie wichtig ist für sie Regionalität?

Schäfer: Ich bin ein Kind der Region. Gibt es einen schöneren Platz als hier? Insofern ist es mir wichtig, unsere Zutaten nach Möglichkeit aus der Region zu beziehen. Es ist wichtig, dass man sich gegenseitig hilft und unterstützt. Es ist ein Geben und Nehmen: Wir beziehen unseren Wein von 15 Partnerwinzern aus der ganzen Pfalz, sie schicken uns Gäste – die Zusammenarbeit untereinander funktioniert gut. Auch unser Obst und Gemüse beziehen wir, wie auch Wild und Forellen, aus der Region.

Was ist für Sie Nachhaltigkeit?

Schäfer: Die Dinge müssen Bestand haben: Unser Hotel wurde beispielsweise in einer sensiblen Lage erbaut, wir mussten uns an gewisse Vorschriften halten. Wir müssen noch viele Bäume und Büsche wieder aufforsten. Das ist auch richtig so. Man muss mit Ressourcen sorgsam umgehen. Im menschlichen Bereich gilt das ganz genauso: Als Arbeitgeber hat man soziale Verantwortung, man muss die Mitarbeiter entsprechend behandeln und entlohnen, statt sie in die Winterarbeitslosigkeit zu schicken. Bei uns ginge das gar nicht und wir wollen es auch nicht – wir brauchen unsere Mitarbeiter.

Gut grün essen

Stiftsgut Keysermühle bietet mehr vegetarische und vegane Gerichte an



Florian Schwitzke, Chefkoch

Foto: Hör

Die Küche des Stiftsguts Keysermühle in Klingenstein legt großen Wert auf hohe Qualität und regionale Herkunft ihrer Zutaten. Der Betrieb ist seit September bio-zertifiziert und hat unter der Leitung des neuen Chefschefs Florian Schwitzke sein vegetarisches und veganes Angebot ausgebaut.

Die Bio-Zertifizierung sei an strenge Kriterien geknüpft, erklärt Christiane Steinmetz, Geschäftsführerin des Stiftsguts Keysermühle. Bio dürfe nur auf der Karte stehen, wenn der Betrieb entsprechend der Richtlinien zertifiziert sei. „Die Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) hat uns darauf aufmerksam gemacht, dass wir uns zertifizieren müssen. Das haben wir innerhalb von zwei Monaten auch umgesetzt. Die Kriterien sind sehr streng, beispielsweise muss die komplette Ernährungskette bei Tieren bio-zertifiziert sein, Gemüse darf nicht gespritzt sein. Inzwischen ist 35 Prozent unserer Ware ‚Bio‘, sagt Steinmetz. Das sei teuer, lohne sich aber auf lange Sicht.

Florian Schwitzke, seit Juli neuer Chefkoch der Keysermühle und zuvor in Berlin Koch bei der Schweizer Botschaft, ist vom Konzept „Bio“ überzeugt. Unter seiner Leitung wurden die vegetarischen und veganen Angebote auf der Karte ausgebaut. „Früher war Fleisch Luxus. Unser Gebiss und unser Darm sind nicht auf eine rein fleischliche Ernährung ausgelegt. Wer sich vegetarisch oder vegan ernährt, ist viel aktiver. Natürlich spielen auch Umwelt- und Tierschutzaspekte eine Rolle“, erklärt Schwitzke. Allerdings, das räumt der 36-Jährige ein, ist rein pflanzliche Ernährung teurer. „Ein Bio-Öl kann durchaus zehn Euro pro Liter kosten. Das ist ein Grund dafür, dass sich hauptsächlich Menschen ab Mitte 30 bewusst vegetarisch oder vegan ernähren, wenn sie auch das Einkommen dafür haben, das konsequent durchzuhalten.“ Diese Zielgruppe zeigt auch im Restaurant starkes Interesse an den Gerichten, weiß Schwitzke. Immer häufiger kommt es vor, dass Gäste sich über die Zutaten eines Gerichts genauer informieren wollen. „Ich möchte das Angebot weiter ausbauen, die alte Karte wurde bereits um drei Fleischgerichte reduziert.“

Steinmetz sieht es genauso: „Letztes Jahr zur Weihnachtszeit haben wir einen vegetarischen Abend angeboten, da hatten wir eine vegane Köchin aus Berlin da, die einen eineinhalb Tage langen Kochkurs gegeben hat – der war ausgebucht. Die Menschen kamen aus bis zu 100 Kilometern Entfernung zu uns. Vegetarische und vegane Ernährung sind ganz stark im Kommen.“ Inzwischen biete die Keysermühle auch vegane Weihnachtsfeiern an: „Die vegane Szene tauscht sich ja im Netz über die Angebote in der Region aus. Wir möchten den Menschen die Möglichkeit bieten, sich auch an Feiertagen entsprechend zu ernähren“, so Steinmetz.

Sich privat rein pflanzlich zu ernähren, bedeute, dass man eine gewisse Vorbereitungszeit brauche, wenn man sich nicht auf Fertigprodukte beschränken wolle, erklärt Schwitzke. „Alles in allem ist das aber nicht wesentlich aufwendiger als bei Fleischgerichten. Mir macht es Spaß, mich damit zu beschäftigen.“ Erfreulich sei, dass vegetarische und vegane Produkte inzwischen viel bekannter und in den Medien präsenter seien.

CHRISTIAN HEUßLER
WEINE AUS GUTEM GRUND

Besuchen Sie uns am 2. und 3. Adventswochenende in unserem festlich geschmückten Hof beim Rhodter Advent!

Weingut Christian Heußler GbR
Mühlgasse 5 · D-76835 Rhodt unter Rietburg
Telefon 06323-2235 · Fax 06323-980533
info@heussler-wein.de
www.heussler-wein.de

WEINGUT SEKTGUT
Rosenhof
Weinprobiertage am Samstag, 14. und Sonntag, 15. November jeweils von 13 bis 18 Uhr
Weinproben · Sektproben · Präsentversand
Wein- u. Sektgut Rosenhof, Fam. Bohlender, Rosenhof 6
76872 Steinweiler, Tel. 06349-8125, www.rosenhof-steinweiler.de

Ab 1. November 2015
Spezialitäten von der Gans
z.B. Gänsekeule oder Maronenknödel oder auch Gänse-Dreierlei mit Keule, Brust und einer leckeren Füllung
Neue Öffnungszeiten:
Dienstag bis Donnerstag ab 15.00 Uhr
Freitag bis Sonntag ab 11.00 Uhr (durchgehend warme Küche)
Montag Ruhetag (an Feiertagen auch montags geöffnet)
Familie Arbitter
Hauptstraße 21
76831 Birkweiler
063 45/94 21 94

Alte Rebschule
DAS WOHLFÜHLHOTEL IM SÜDEN
Das Wohlfühlhotel MITTEN IM REBENMEER

GASTGEBER DES JAHRES 2016
Rheinland-Pfalz TOURISMUS GMBH
Wohlfühlhotel Alte Rebschule
Familien Hafen & Schäfer GbR
Theresienstraße 200 · D-76835 Rhodt unter Rietburg
Tel.: 0 63 23 70 44-0 · Fax: 0 63 23 70 44-70
info@alte-rebschule.de · www.alte-rebschule.de

Pearlicious
vegetarisch & vegan
Heiße Waffeln, süße & herzhafte Snacks, Kaffee & Kuchen, Bubble Tea, Slushs u.v.m. vegan
Pearlicious | Marktstraße 94 | 76829 Landau
www.facebook.com/pearliciousbubblebar
Öffnungszeiten: Dienstag-Samstag 11-18 Uhr



Bewusst verzichten

Vegane Ernährung wird immer beliebter

Fotos: anna_shepulova/fotolia.com

Immer mehr Menschen entscheiden sich, auf Fleisch und tierische Produkte zu verzichten und sich vegetarisch oder vegan zu ernähren. Die Gründe dafür sind vielfältig.

Kerstin Bommersbach ist überzeugte Veganerin. Die 36-Jährige engagiert sich im Vegetarierbund Landau, organisiert Vorträge, Stammtische und Brunchs. Auch den Treffpunkt für das Gespräch hat sie bewusst gewählt: Das „Pearlicious“ in der Marktstraße in Landau. Das kleine Restaurant bietet hauptsächlich vegane Produkte an.

Als 17-Jährige kam Bommersbach erstmals mit dem Thema Vegetarismus in Kontakt. Durch den Besuch zweier hinduistischer Hochzeiten in England habe sie erkannt, wie viele Alternativen es zu Fleisch gebe. Seit der Geburt ihrer Tochter vor vier Jahren ernährt sie sich ausschließlich vegan. Dafür hat sie viele Gründe: „Die Produktion von tierischen Nahrungsmitteln ist für 18 Prozent der weltweiten Klimagase verantwortlich – das ist mehr als der weltweite Verkehr, inklusive Flugverkehr, ausstößt. Das Futter kommt aus Südamerika oder Afrika und wird dort auf Flächen angebaut, die die Menschen für ihre eigene Ernährung eigentlich bräuchten“, sagt die zweifache Mutter.

Ein weiterer Punkt sei der Umgang mit Milchkuhen: „Eine Milchkuh lebt statt 20 Jahren gerade einmal vier Jahre. Im Alter von einem Jahr wird sie befruchtet, sechs bis acht Wochen nach der Geburt dann wieder, damit sie durchgängig Milch geben kann. Das Kalb wird der Mutter direkt weggenommen, weil es unwirtschaftlich wäre, es mit der Milch der Mutter zu füttern. Ich finde es ethisch fragwürdig, einer Mutter ihr Baby wegzunehmen und dann die Mutter so auszubeuten, dass sie nach vier Jahren kaputt ist und zum Schlachter muss. Außerdem ist fraglich, ob es gesund ist, dass ein Erwachsener etwas trinkt, das eigentlich für Babys gedacht ist – noch dazu von einer fremden Spezies.“ Bommersbach räumt gerne ein, dass Veganismus ein

„Erste-Welt-Problem“ ist: „Wenn jemand darauf angewiesen ist, ist es selbstverständlich, dass er sich von Fleisch ernährt. Aber es gibt Länder, in denen es nur zu hohen Festen mal ein Stück Fleisch gibt und sich die Menschen ansonsten von Pflanzen ernähren. Das ist auch effektiv – für ein Kilo Fleisch werden 15 Kilogramm Pflanzennahrung benötigt.“ Gerade weil die Menschen in den Industrienationen im Überfluss leben, haben sie für Bommersbach die moralische Pflicht, durch den bewussten Verzicht die Situation für weniger privilegierte Menschen zu verbessern.



Kerstin Bommersbach

Foto: Hör

Die 36-Jährige will Alternativen aufzeigen, ohne zu missionieren. „Mein Mann isst Fleisch. Er achtet darauf, hochwertiges Fleisch zu kaufen, aber das geht im Alltag auch nicht immer. Wenn meine Kinder, die zwei und vier Jahre alt sind, Fleisch essen möchten, bekomme ich das auch. Ich setze sie da nicht unter Druck oder mache ihnen ein schlechtes Gewissen. Unsere Kinderärztin ist nach anfänglicher Skepsis inzwischen der Meinung, dass eine gut geplante, überwiegend pflanzliche Ernährung gesund ist und hat mich auch schon nach einem veganen Kochbuch gefragt.“

Auch in der Gastronomie ist der Trend hin zu veganer Ernährung angekommen: „Wir spüren das definitiv“, sagt Petar Jovanovic, Küchenchef des Weinrestaurant Cuvée in der Hartmannstraße in Maikammer. „Zusätzlich zur Nachfrage nach mehr vegetarischen und veganen Gerichten kommen auch Lebensunverträglichkeiten hinzu, die es zu berücksichtigen gilt. Das macht das Kochen zu einer Herausforderung, der ich mich gern stelle“, so Jovanovic weiter.

Dass Menschen mit schmalen Geldbeutel sich keine teuren Alternativprodukte leisten können, versteht Bommersbach. Andererseits sei es auch eine Frage des politischen Willens: Kuhmilch gilt als Grundnahrungsmittel, deshalb gilt für sie ein ermäßigter Mehrwertsteuersatz von sieben Prozent, auf Pflanzenmilch wird der normale Satz von 19 Prozent erhoben. Allerdings sei das persönliche Budget für Nahrungsmittel auch eine Frage der Prioritäten, findet Bommersbach. Deutsche geben im europäischen Vergleich wenig Geld für Nahrung aus: laut einer Studie des Statistischen Bundesamtes von 2012 gerade einmal 14,2 Prozent des Einkommens – Tabakwaren sind dabei inbegriffen. Das gestiegene Interesse am Thema Veganismus und Vegetarismus ist nicht von der Hand zu weisen: „Schon zum ersten Veggie-Stammtisch waren 40 Leute da. Die Facebook-Gruppe Landau Vegan wächst stetig und hat mittlerweile schon über 350 Mitglieder“, freut sich Bommersbach. Auch die Lebensmittelindustrie hat das mittlerweile registriert und springt auf den Zug auf. Aber trotz des gestiegenen Angebots gebe es Unterschiede. Bommersbach rät zu Hülsenfrüchten, insbesondere Lupinenprodukten. „Die Pflanzen sind anspruchslos, nähren den Boden mit Stickstoff und werden regional angebaut.“

Ein Tropfen Sinnlichkeit

Winzerin Nicole Graeber im Portrait

Weinbau ist Männersache? Von wegen! Nicole Graeber übernahm 2009 das gleichnamige Weingut in Edenkoben von ihren Eltern und steht seitdem ihre Frau. Sie kümmert sich nicht nur liebevoll um ihre „Kellerkinder“, wie sie ihre Weine nennt, sondern auch um Sensorik-Seminare und Veranstaltungen wie „Wein und Schokolade“.

Als ich kurz vor acht Uhr morgens an die Tür des Weinguts in der Schanzstraße in Edenkoben klopfe, bin ich noch nicht richtig wach. „Hallo, schön Sie zu sehen“, begrüßt mich Nicole Graeber mit einer Fröhlichkeit, um die ich sie um diese Uhrzeit bewundere. Kein Wunder, sie ist schon vier Stunden wach. Die 41-Jährige trägt Arbeitschuh, Sportschuhe und eine gefütterte Jacke, als sie mich in den holzgetäfelten Präsentationsraum führt. Ein Golden Retriever folgt uns auf Schritt und Tritt. „Das ist Pinot“, stellt Graeber unsere Begleiterin vor. „Die Hündin ist vier Jahre alt und mein Spiegelbild“, erklärt sie und lächelt. „Wenn es Pinot schlecht geht oder sie schlecht gelaunt ist, ist das für mich ein Zeichen, dass ich mal einen Gang zurückschalten muss und mich fragen sollte, was mit mir gerade los ist.“ Ihre gute Laune komme daher, dass sie sich morgens bewusst Zeit für sich und ihre Hündin nehme: „Ich stehe morgens um vier Uhr auf und genieße die Stille, wenn der Rest der Welt noch schlummert. Dann mache ich Yoga und meditiere. Mich wirft nichts so leicht um“, sagt sie.

Um diese Jahreszeit findet ihre Arbeit hauptsächlich im Keller statt, wo sie sich um ihre „Kellerkinder“ – so nennt Graeber ihre Weine – kümmert. „Ich kann nur das, was mein Team und ich draußen im Wingert gut gemacht haben und das, was

der liebe Gott uns von den Bedingungen her geschenkt hat, in den Keller tragen und versuchen, meine Kellerkinder so gut wie möglich zu behandeln und das Beste daraus



Nicole Graeber mit Golden Retriever Pinot

Foto: Weingut Nicole Graeber

zu machen. Kein Jahrgang war bisher wie der andere, das ist so spannend an meinem Beruf. Ich liebe diese Herausforderung“, sagt sie und ihre grünen Augen strahlen. „Wein hat viel mit Sinnlichkeit zu tun. Das Probieren, das Nachschmecken, da kommt es viel auf das Bauchgefühl an. Wäre ich nicht Winzerin geworden, dann hätte ich vielleicht Innenarchitektin gelernt oder Eventmanagerin. In jedem Fall etwas, bei dem es um Genuss,

Kreativität und Herzblut geht.“ Der Wunsch, kreativ zu sein, spiegelt sich auch in den Veranstaltungen wider – beispielsweise bei „Wein und Schokolade“, die Graeber zusammen mit Timo Meyer von der Freinsheimer Chocolaterie anbietet. Die Zusammenarbeit besteht seit 2012, das Konzept gibt es allerdings schon seit 2006. Damals gründeten sie und die mit ihr befreundete Winzerin Astrid Stentz „Edel & Süß“. Aber wieso passt Wein überhaupt zu Schokolade? „Schokolade hat ähnliche Ver-

arbeitungsprozesse wie der Wein, auch Schokolade macht bei der Kakaobohne eine Gärung durch. Der Boden, auf dem die Kakaopflanze wächst, beeinflusst ihren Geschmack, genauso die Verarbeitung. Welcher Wein zu welcher Sorte Schokolade passt, kommt auf den Säuregehalt an. Auch Schokolade hat Säure, man muss aufpassen, dass sich beide Komponenten nicht gegenseitig verstärken. Das funktioniert auch bei Sekt, wenn Wein überhaupt zu Schokolade? „Schokolade hat ähnliche Ver-

sind, vielleicht mit einem feinen Hauch Fleur de Sel, dann gibt das einen süß-salzigen Spannungsbogen. Das Zermahlen der Mandel sorgt für eine gewisse Haptik, die mit der Kohlensäure im Sekt zusammenwirkt. Das ist ein richtiges Erlebnis für den Gaumen“, erzählt Graeber. Ein Erlebnis, das ihre Kunden zu schätzen wissen: Manche kommen sogar eigens von Schweden, Italien oder der Schweiz.

Zu einem Weingut gehört allerdings auch die Organisation. „Das habe ich damals total unterschätzt“, gibt sie zu. „Aber es muss ja getan werden, ich habe eine Verantwortung gegenüber meinem Team.“ Das Wort benutzt Graeber häufig. Die Zusammenarbeit auf Augenhöhe, bedeutet ihr viel. „Es ist wichtig, dass die Menschen gerne bei uns arbeiten und sich mit ihrer Arbeit identifizieren. Wir sind ein kleiner Familienbetrieb mit nur 14 Hektar, zwei fest angestellten Mitarbeitern und etwas mehr als zehn Helfern im Herbst, die alle aus dem Ort kommen. Wenn man mit den Menschen nicht anständig umgeht, kommt man nicht weit.“ Bei allem Aufwand ist Graeber eines wichtig: Sie liebt ihre Arbeit. „Ich möchte morgens in den Spiegel sehen können und sagen können, dass das, was ich mache, in Ordnung ist.“ Das ist offensichtlich der Fall – denn ihre gute Laune ist so ansteckend, dass ich lächeln muss, als die Eingangstür hinter mir ins Schloss fällt.

AUTOHAUS
Friedrich Kropfinger
 Kfz-Meisterbetrieb seit 1985



Neu- und Gebrauchtwagen
Kfz-Werkstatt
DEKRA-Prüfstützpunkt
www.auto-kropfinger.de

Landauerstraße 1
 76831 Billigheim
 Tel.: 06349 1033
 Fax: 06349 929481
kropfinger-auto@gmx.de

REICH & Klehr
 GmbH

Kfz-Meisterbetrieb
 Am Bahnhof 18 · 76829 Landau/Godramstein
 Telefon 06341/60236

IHR FREUNDLICHER FRISCHMARKT

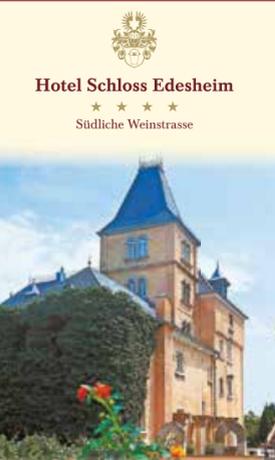
CAP
 ...der Lebensmittelpunkt

Ihr Lebensmittelmarkt im Herzen von Herxheim mit Vollsortiment. Für Menschen von hier!

CAP-Lebensmittelmarkt
 Obere Hauptstr. 7
 76863 Herxheim

Wir sind für Sie da:
 Montag – Freitag 7:30 – 20:00 Uhr
 Samstag 7:30 – 18:00 Uhr
 Sonntag (Backshop) 7:30 – 10:30 Uhr

Telefon: 07276 5030-106
 Telefax: 07276 5030-271
 E-Mail: cap-markt@suedpfalzwerkstatt.de



MEDITERRANE LEBENSART IN HISTORISCHEM AMBIENTE

- 24 Zimmer und 14 Suiten
- Mediterranes Gourmetrestaurant mit Parkterrasse
- Bezaubernde Säle für Betriebsfeiern, Hochzeiten und andere Festlichkeiten
- Parkanlage mit eigenen Weinbergen
- Attraktive Urlaubsarrangements



VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS bis Dezember 2015:

27. Nov. 2015 Kellerzauber Die Twotones „Der Himmel ist oben“ Pop-Chanson-Kabarett vom Feinsten inkl. Aperitif und 3-Gang Menü zu 69,00 €

10. Dez. 2015 Das legendäre Gruselndinner „Jack the Ripper“ Schaurig-schönes Gruselndinner in fünf Akten, 79,00 € inkl. Aperitif und 4-Gänge-Menü

11. Dez. 2015 Kellerzauber Kapp & Co „Fit for X-Mas“ Musik, Comedy und verdammt noch mal Frohsinn inkl. Aperitif und 3-Gang Menü zu 69,00 €

Luitpoldstraße 9
 67483 Edesheim
 Südliche Weinstraße/Pfalz
 Tel. 0 63 23.94 24-0
 Fax 0 63 23.94 24-11
info@schloss-edesheim.de
www.schloss-edesheim.de



Foto: Hoff/Stadt Germersheim

Hier wird es Ihnen warm ums Herz

Feste und Märkte in der Region im November und Dezember



Auch für Ihre Firmenweihnachtsfeier: Festliche Menüs inkl. Getränke und Glühwein-Empfang mit Segway-Parcours ab 39,- Euro pro Person

Ganze Gans mit einer Flasche Rotwein 79,- Euro

KRIMI-Autorenlésungen am 07.11.2015 mit Menü und am 08.11.2015 mit Frühstück vom Buffet

Menü für Verliebte inkl. Getränke

Gutschein Tipp

Eine Nacht im Himmelbett

KRIMI-Theater-Dinner am 06.11.2015 und 21.11.2015

Wellness-Massagen für Jedermann

Kein Ruhetag
67480 Edenkoben • Luitpoldstraße 79
Telefon 06323 - 9498-0

info@gutshof-ziegelhuette
www.gutshof-ziegelhuette

GESCHÄFTSAUFGABE! Jetzt ist aber endgültig Schluss!!!

Aufräumen & abräumen

- Polstergarnituren ab 698,-
- Einzelsessel ab 100,-
- Spülmaschinen, Herde ab 238,-
- Betten ab 150,-
- Couchtische ab 180,-
- Einzelstühle ab 50,- usw.



möbelmüller
LANDAU

Einrichtungshaus & Küchenstudio

ALLES MUSS RAUS!

Möbel Müller GmbH & Co. KG
Westbahnstraße 5 • 76829 Landau
Tel.: 0 63 41 - 45 89 • Fax: 0 63 41 - 8 27 84
E-Mail: moebel-mueller-landau@t-online.de
www.moebelmueller-landau.de

Herbstliche Genüsse – Wanderung von Dörrenbach nach Gleishorbach, Dörrenbach und Gleishorbach

Sonntag, 1. November

Der Pfälzerwald-Verein Dörrenbach lädt zu einer herbstlichen Wanderung über zehn Kilometer durch bunte Wälder und über Rebenhänge inklusive Einkehr. Die Wanderung führt vom Brunnen auf dem Rathausplatz in Dörrenbach durch herbstliche Wälder und über Weinberge zum Sportheim in Gleishorbach. Dort lädt der Sportverein traditionell ein zur Stärkung mit Koteletts und Keschdegemüse. Mit dem Linienbus geht es am späten Nachmittag zurück nach Dörrenbach. Die Wanderwege erfordern nicht mehr als normale Kondition; zu empfehlen sind jedoch gutes Schuhwerk und, je nach Witterung, ein Regenschutz.

23. Kunsthandwerkermarkt im Hohenstaufensaal, Annweiler

Samstag, 7., und Sonntag, 8. November, ab 11 Uhr

Mehr als 40 Aussteller präsentieren beim 23. Kunsthandwerkermarkt im Hohenstaufensaal, im Gewölbekeller und auf dem Außenbengelände ihre Arbeiten. Einige Handwerker geben dabei einen direkten Einblick in ihre Arbeit und lassen sich über die Schulter schauen. Ein breites Spektrum an kunsthandwerklichen Erzeugnissen steht zur Ansicht und zum Kauf parat. Wer selbst kreativ werden

möchte, kann an einem der zahlreichen Workshops teilnehmen. Auch für die kleinen Künstler wird hierbei etwas geboten.

Martinus-Weinfest, St. Martin

Mittwoch, 11. November

Mit dem Martinus-Weinfest endet jedes Jahr um den 11. November die Weinfestsaison an der Südlichen Weinstraße. Entstanden aus dem Martinstag, der in St. Martin als örtlicher Feiertag begangen wird, zählt das Martinus-Weinfest zu den ältesten und größeren Weinfesten der Pfalz. Der Martinuslauf – ein sieben Kilometer langer Straßenlauf – führt durch den historischen Ortskern. Neben dem Laien-Schauspiel, der Verlosung der Gänsemenus und der Pferdesegnung sind die Martinus-Prozession und der Lampion-Umzug am 11.11. immer die Höhepunkte des Festes.

Weinprobiertage auf dem Rosenhof, Steinweiler

Samstag, 14., und Sonntag, 15. November, 13 bis 18 Uhr

Am Samstag, 14., und Sonntag, 15. November, finden jeweils von 13 bis 18 Uhr die Weinprobiertage im Weingut Rosenhof in Steinweiler statt. Dort gibt es in der Probierstube Weine und Sektspezialitäten. Der Weinverkauf hat an beiden Tagen geöffnet, damit die Gäste ihre Favoriten gleich mit nach Hause nehmen können.

Kunsthandwerklicher Thomas-Nast-Nikolausmarkt, Landau



Foto: Klein

Donnerstag, 26. November bis Sonntag, 20. Dezember, täglich von 11 bis 20 Uhr Die Wein- und Gartenstadt Landau lädt zu ihrem traditionellen Kunsthandwerklichen Thomas Nast-Nikolausmarkt ein. Er ist dem in Landau geborenen und in Amerika berühmt gewordenen Karikaturisten Thomas Nast gewidmet, der unter anderem die Figur des „Santa Claus“ in der Neuen Welt bekannt gemacht hat. In Landau dominiert das Kunsthandwerk, das 35 Künstler zwei großen beheizten Pavillons tagtäglich demonstrieren. Töpfer, Goldschmied, Maler, Drechsler, Korbflechter, Buchbinder, Weberin, Glasbläserin und viele weitere Handwerkskünstler präsentieren

sich dem Publikum, das auf dem Landauer Nikolausmarkt ausreichend Gelegenheit findet, nach ausgefallenen Geschenkkästen Ausschau zu halten. Auch für die kleinen Besucher bietet das Angebot des Landauer Marktes etwas. An allen Tagen ab Freitag, 27. November, öffnet pünktlich um 14 Uhr die „Himmelsbackstube“ ihre Pforten. Dort können die Kinder unter sachkundiger Anleitung ihr Weihnachtsgebäck selbst herstellen und gleich nebenan hängt der goldene Briefkasten der „Schreibstube Himmelspforte“. Dort schreiben alljährlich tausende Kinder einen Brief an das Christkind, der garantiert noch vor Heiligabend beantwortet wird. Im Rahmenprogramm des Nikolausmarktes werden wiederum an nahezu allen Veranstaltungstagen Landauer Chöre und Musikgruppen zu hören sein, die die Besucher mit ihren Darbietungen erfreuen. Neben diesen Schwerpunkten bieten rund 70 weitere Beschicker in ihren weihnachtlich dekorierten Holzhäusern ein breites Angebot an Weihnachtsschmuck, Keramik, Krippenfiguren, Blechspielzeug und Porzellanpuppen. Komplettiert wird das Angebot durch 15 Spezialitätenstände, an denen es Glühwein, Feuerzangenbowle, Waffeln, Lebkuchen und Grillspezialitäten gibt.

Samstag, 28., und Sonntag, 29. November sowie Freitag, 4., bis Sonntag, 6. Dezember; samstags ab 14 Uhr, sonntags ab 12 Uhr, Freitag, 4. Dezember von 16 bis 22 Uhr

Jeweils an den Wochenenden des 1. und 2. Advents bieten die Marktbeschicker eine große Vielfalt meist selbst hergestellter Artikel. Neben Weihnachtsschmuck, Geschenkartikeln, Büchern, wärmenden Kleidungsstücken, Handarbeiten, Gewürzen, Honigprodukten, ausgesuchten Schnäpsen und modernem Schmuck bietet der Markt auch viel Kulinarisches. Im Kurpfalzsaal findet samstags und sonntags die kunsthandwerkliche Ausstellung statt, bei der mehr als 30 Kreativkünstler unter anderem Keramikartikel, Stuhlflechten, Occhi, Freie Malerei, Holzburgen, Naturseiden, Tiffany, Dekoratives für Herz und Seele, Kinder- und Puppenkleidung, Laubsägearbeiten, Weißzeugnäherei, Mineralien, Drechslerarbeiten, Filzen, Patchwork, Kalligraphie, Krippen, Porzellanmalerei und Schmuckarbeiten präsentieren und ihr handwerkliches Können größtenteils am Stand zeigen. Chorgesang, Posauenenklänge, offenes Liedersingen, die Nikolausmarkt-Tombola, Christbaumversteigerung, ein Streichelzoo, eine Kinder-Schmiede sowie die Himmelsbäckerei sorgen für Abwechslung. Der Nikolaus kommt am Sonntag, 6. Dezember, um die anwesenden Kinder zu beschenken. Der Schlittschuhclub Edenkoben baut auf dem Parkplatz am Goldenen Eck wieder eine Eislaufbahn auf.

Festungsführungen und Festungsweinprobe, Germersheim

Durchgängig, Terminvereinbarung beim Tourismus- Kultur- und Besucherzentrum Germersheim im Weißenburger Tor, Paradeplatz 10, 76726 Germersheim, Telefon 07274 97381-72 /-73, E-Mail: tourist-info@gersmersheim.eu

Zu erleben sind die kulturhistorischen und baugeschichtlichen Sehenswürdigkeiten, die eindrucksvollen und gut erhaltenen Militärgebäude, die „Germersheimer Unterwelt“ mit ihren Kasematten und Minengängen sowie verwinkelte Gassen und romantische Plätze. Die öffentlichen und jederzeit individuell buchbaren Führungen durch die Festung oder entlang des Queich-begleitenden Weges durch die Stadt sind unterschiedlich lang und beschäftigen sich aus unterschiedlichen Perspektiven mit der Geschichte der Stadt. Neben der klassischen Stadt- und Festungsführung, gibt es die kompakte Führung, Entdeckungsreisen für Familien mit Kindern sowie die unterhaltsamen Kostümführungen mit einer Pfälzer Bauersfrau oder dem Steuerbeamten. Auch ist es möglich, bei einer gemütlichen Festungsweinprobe Wein-Genuss mit dem Charme und Flair vergangener Zeiten zu verbinden und sich

Kellerzauber im Schloss Edesheim

Freitag, 27. November und Freitag, 11. Dezember, ab 19 Uhr
Die Dinner-Shows im Wittelsbach-

eine Führung durch das historische Germersheim zu gönnen. Im November stehen Spaziergänge durch eine der schönsten historischen Friedhofsanlagen in der Vorderpfalz – der Germersheimer Friedhof mit seinen historischen Grabstätten und interessanten Geschichten – auf dem Veranstaltungsprogramm.

Nikolausmarkt, Edenkoben



Samstag, 28., und Sonntag, 29. November sowie Freitag, 4., bis Sonntag, 6. Dezember; samstags ab 14 Uhr, sonntags ab 12 Uhr, Freitag, 4. Dezember von 16 bis 22 Uhr

Jeweils an den Wochenenden des 1. und 2. Advents bieten die Marktbeschicker eine große Vielfalt meist selbst hergestellter Artikel. Neben Weihnachtsschmuck, Geschenkartikeln, Büchern, wärmenden Kleidungsstücken, Handarbeiten, Gewürzen, Honigprodukten, ausgesuchten Schnäpsen und modernem Schmuck bietet der Markt auch viel Kulinarisches. Im Kurpfalzsaal findet samstags und sonntags die kunsthandwerkliche Ausstellung statt, bei der mehr als 30 Kreativkünstler unter anderem Keramikartikel, Stuhlflechten, Occhi, Freie Malerei, Holzburgen, Naturseiden, Tiffany, Dekoratives für Herz und Seele, Kinder- und Puppenkleidung, Laubsägearbeiten, Weißzeugnäherei, Mineralien, Drechslerarbeiten, Filzen, Patchwork, Kalligraphie, Krippen, Porzellanmalerei und Schmuckarbeiten präsentieren und ihr handwerkliches Können größtenteils am Stand zeigen. Chorgesang, Posauenenklänge, offenes Liedersingen, die Nikolausmarkt-Tombola, Christbaumversteigerung, ein Streichelzoo, eine Kinder-Schmiede sowie die Himmelsbäckerei sorgen für Abwechslung. Der Nikolaus kommt am Sonntag, 6. Dezember, um die anwesenden Kinder zu beschenken. Der Schlittschuhclub Edenkoben baut auf dem Parkplatz am Goldenen Eck wieder eine Eislaufbahn auf.

Kellerzauber im Schloss Edesheim

Freitag, 27. November und Freitag, 11. Dezember, ab 19 Uhr
Die Dinner-Shows im Wittelsbach-



Foto: Hotel Schloss Edesheim

keller des Hotel Schloss Edesheim mit Musik, Theater, Kabarett und Gaumenfreuden. Das Hotel Schloss Edesheim bietet im November und Dezember seinen Kellerzauber unter dem Motto „Food, Prosecco & Entertainment im Wittelsbachkeller“ an. Im historischen Ambiente des Wittelsbachkellers erleben die Gäste anspruchsvolle Künstler aller Genres aus nächster Nähe und werden zeitgleich von der mehrfach ausgezeichneten Küche des Hotel Schloss Edesheim bekocht. Die Gäste erwartet ein Rundumerlebnis für alle Sinne.



HERBST/WINTER 2015

HaarSalon
URSULA SCHNEIDER

Rheinstraße 23
76767 Hagenbach
Tel. 0 72 73 - 671

Ihr Dessous- und Wäsche-Fachgeschäft



Sylvia A. Boehm

Dessous und Wäsche zum Wohlfühlen

PRIMA DONNA

Große Auswahl führender Marken in den Größen 36-54 und von Cup A-N, kompetente Beratung

Öffnungszeiten Mo-Fr 10-13 Uhr und 15-18.30 Uhr • Sa 10-13 Uhr

Marktstraße 15 • Germersheim • Tel. 07274/8049476 • www.boehm-dessous.de



Keschde-Zeit!

Warmen Fußes macht das „Keschde sammeln“ doppelt Spaß. Wir wünschen eine gute Ausbeute!

superfit. PRIMIGI



Hauptstraße 88 • Kandel
Tel. 07275 - 958 60
Mo. - Fr. 9.30 - 19.00 Uhr
Sa. 9.30 - 15.00 Uhr

Schuhhaus GmbH
grahn
mitten in Kandel

Viel Familie. Ein Schuhhaus.

Die Dinner-Shows im Wittelsbach-

Freitag, 27. November
Ablauf: Um 19 Uhr erfolgt die Saalöffnung und das Einnehmen der Plätze. Der kulinarische Teil beginnt mit der Vorspeise, einem Feldsalat mit Walnussdressing und geräucherter Entenbrust, danach folgen der erste Programmteil, der Hauptgang mit Medaillon und geschmorter Brust vom Kalb mit Wirsinggemüse und Topinamburpüree, der zweite Programmteil und das Dessert, bestehend aus gebackener Apfeltarte mit Vanillesahne und Portweineis. Die Veranstaltung dauert etwa dreieinhalb Stunden.

Christkindelmarkt & Langer Adventsverkauf, Kandel

am 12. Dezember, jeweils Samstag und Sonntag, 28. und 29. November, 5. und 6. Dezember, 12. und 13. Dezember sowie 19. und 20. Dezember
An allen vier Adventswochenenden öffnet die Bienwaldstadt die vielen kleinen Holzhütten und Stände. Dort wird alles geboten, was zu Weihnachten dazugehört. Die St. Georgskirche – um die der Markt stattfindet – bietet die entsprechende Kulisse. Auch die Stände auf dem angrenzenden Marktplatz laden zum gemütlich-besinnlichen Beisammensein und einem Glas Glühwein ein. Ein Höhepunkt ist die Weihnachtskrippe, die eigens von den Kettensägenkünstlern Adrien Menau und Patrice Lesage gestaltet wurde. Am Samstag, 12. Dezember, findet zusätzlich der Lange Adventsverkauf „Kandel brennt für seine Kunden“ statt – die Geschäfte bleiben bis 22 Uhr geöffnet

Freitag, 11. Dezember
Ablauf: Um 19 Uhr erfolgt die Saalöffnung und das Einnehmen der Plätze. Der kulinarische Teil beginnt mit der Vorspeise, Hirschgalantine auf Selleriesalat und Granatapfelcoulis, danach folgen der erste Programmteil, der Hauptgang, geschmorte Gänsebrust auf Rotkohl mit Kartoffelklößchen und Maronensauce, der zweite Programmteil und das Dessert, bestehend aus Lebkuchentiramisu mit Zitrusfrüchten und Glühweineis. Das Programm bestreiten Kapp & Ko mit „Fit for X-Mas“: Wenn die Leitungen der Telefonseelsorge und der Eheberatungsstellen heiß laufen, kann man sicher sein – das Christkind steht vor der Tür. Deshalb hat die Bundesregierung in diesem Jahr Markus Kapp und Nici Neiss, zwei staatlich geprüfte Weihnachtsexperten entsandt. In ihrem Trainingsseminar erklären Ihnen die beiden, wie sie angst-

und stressfrei auch die härteste X-mas Belastungsprobe souverän meistern können. Info- und Tickethotline 06323 94240, direkt im Schloss Edesheim, Luitpoldstr. 9, 67483 Edesheim



Foto: Lutz

sind der Kern des Marktes. Konzerte und Ausstellungen und der „Anneresi“ persönlich, der als nikolausähnliche Gestalt den Markt besucht, runden das Adventswochenende ab. Eine Modellbahnausstellung sowie Slotcar-Rennen auf der Carrerabahn und ein Kurs zum Körbeflechten bieten Unterhaltung für Jung und Alt

Weihnachtsmarkt, Wörth

Samstag, 28. und Sonntag, 29. November
Wörth

Alljährlich findet in Wörth auf dem Karl-Josef-Stöffler-Platz der Weihnachtsmarkt, organisiert mit Unterstützung der ortsansässigen Vereine, statt. Dort gibt es handgefertigte Geschenkartikel und kulturelle Veranstaltungen wie Konzerte. Traditionell verpflichten sich die Aussteller, einen Teil ihres Erlöses an zuvor ausgewählte soziale Projekte zu spenden.

Adventsmarkt, Zeiskam

Samstag, 28., und Sonntag, 29. November, Zeiskam

Der Adventsmarkt in Zeiskam findet jedes Jahr in der Umgebung des historischen Pfarrhofs statt. Den Besuchern wird im Gewölbekeller eine Krippenausstellung von

privaten Krippen präsentiert und der Pfarrer der Gemeinde erklärt den Zuhörern die Kunst des Krippenbauens. Musikalisch wird der Markt von Alphornbläsern und der Musikkapelle des Cäcilienvereins untermalt.

Nikolausmarkt, Bellheim

Samstag, 5., und Sonntag, 6. Dezember
Bellheim

Am zweiten Adventswochenende lädt die Gemeinde Bellheim zur Einstimmung auf die Weihnachtszeit in die neue Kirchstraße bei der katholischen Pfarrkirche St. Nikolaus zu ihrem Nikolausmarkt ein. Neben Geschenkartikeln und Handwerkskunst gibt es eine große Auswahl Speisen.

Knuspermarkt, Jockgrim

Samstag, 5., und Sonntag, 6. Dezember
Jockgrim

Sowohl im Außenbereich rund um das Bürgerhaus und das Museum als auch im Innenbereich finden sich über 80 Aussteller, Kunsthandwerker und Hobbykünstler, die den Besuchern eine große Auswahl an

Weihnachtsartikeln bieten. Für die Kinder gibt es ein Karussell.

Weihnachtsmarkt auf dem Jakobshof, Freckenfeld

Samstag, 5., und Sonntag, 6. Dezember, Freckenfeld:

Auch das 1500-Seelendorf Freckenfeld veranstaltet am zweiten Adventswochenende seinen traditionellen Weihnachtsmarkt auf dem Jakobshof. Mit vielen kleinen Hüttchen und besinnlicher Musik stimmt der Markt die Besucher in die Weihnachtszeit ein.

Weihnachtsmarkt und Crosslauf am 19.12.15, Rülzheim

Sonntag, 13. Dezember

Als Nachzügler feiert die Ortsgemeinde Rülzheim ihren Weihnachtsmarkt wie jedes Jahr rund um die Kirche und vor dem Rathaus. Ein besonderes Highlight ist die sportliche Komponente der Adventszeit: Organisiert von der LG Rülzheim findet am 19.12.15 wieder einmal der Sparkassen-Südpfalz-Cross statt mit Streckenlängen von 1.000, 2.000, 3.000, 5.000 und 9.000 Metern statt.

Karosserie- und Fahrzeugbau Thomas Stahlschmitt



Venninger Straße 2
67480 Edenkoben
Telefon: 06323 / 9488983
Fax: 06323 / 9488984
Mobil: 0173 / 3639235
E-Mail: info@karosseriebau-stahlschmitt.de
www.karosseriebau-stahlschmitt.de

- Reparaturen von Young- und Oldtimern sowie Kraftfahrzeugen aller Art
- Kaufberatung und Überführung
- Sandstrahlarbeiten
- Reifenmontage

Trapper und Unabhängigkeitskämpfer

Die Geschichte des Lederstrumpfbrunnens in Edenkoben



Schnee konnte Trappern wie Johann Adam Hartmann nichts anhaben.

Fotos (2): Stadt Edenkoben

Lederstrumpf war ein Südpfälzer. Besser gesagt: Der Edenkobener Johann Adam Hartmann gilt als eines der Vorbilder für die Romanfigur „Lederstrumpf“ von James Fenimore Cooper. Die Stadt hat ihm mit dem Lederstrumpfbrunnen im Zentrum von Edenkoben ein Denkmal gesetzt.

Johann Adam Hartmann, geboren 1743 in Edenkoben, wanderte mit 16 Jahren nach Amerika aus. Dort lernte er von den Indianern Jagd- und Überlebensstechniken in der Wildnis und wurde ein bekannter Jäger und Fallensteller am Mohawk River. Er nahm zwischen 1775 und 1783 am Unabhängigkeitskrieg gegen das britische Empire teil. Überliefert ist eine Teilnahme an den Kämpfen am Mohawk. In der Schlacht von Oriskany konnten die Briten die Amerikaner allerdings besiegen. Nach der amerikanischen Unabhängigkeit wurden die Indianer nach und nach aus dem Bundesstaat New York vertrieben, sein Beruf als Fallensteller brachte in der nach europäischen Gesichtspunkten organisierten Natur nur noch wenig Geld ein. Hartmann starb 1836 verarmt in Herkimer County bei New York. Zur gleichen Zeit lebte der Schriftsteller James Fenimore Cooper ebenfalls im Gebiet New York. Er idealisierte in seinen Romanen den Kampf der Pioniere gegen Natur, Indianer und Briten. Die zeitliche und räumliche Nähe zu Hartmann sowie die Tatsache, dass Cooper während seiner Zeit in Europa auch in die Nähe von Edenkoben gekommen war, führte zu der Vermutung, dass Hartmanns Lebensgeschichte als Vorlage für die Romanfigur des Lederstrumpf gedient haben könnte. Die Stadt Edenkoben gedenkt Hartmann seit 1952 mit einer Gedenktafel. Von 1987 bis 1990 gestaltete Bildhauer Gernot Rumpf aus Neustadt den „Lederstrumpfbrunnen“.

Der Brunnen zeigt Hartmann als Jäger mit einer Flinte in der Hand, mit einem Hund an seiner Seite und einem erlegten Auerhahn. Außerdem ist der Indianer Chingachgook, eine Figur aus Coopers Romanen, abgebildet. Davor ist die Figur des Pfälzer Malers Max Slevogt zu sehen, von dem einige der Illustrationen der Lederstrumpf-Romane stammen.



STEUERBERATER SOZIENTÄT
- Kanzlei seit 1974 -

| | |
|--|---|
| Dieter Klaus Schmidt vereidigter Buchprüfer Steuerberater | Wolfgang Schmidt Dipl. Betriebswirt (BA) Steuerberater |
|--|---|

Hauptstraße 55 • 76870 Kandel
Telefon (072 75) 959 10 • Fax (072 75) 959 199
E-Mail: schmidt.kandel@gmx.de • www.schmidt-steuer.de

Unverkennbar GT.

Der neue Kia cee'd GT

KIA
The Power to Surprise

Kombiniert pure Kraft mit sportlicher Eleganz. Der neue Kia cee'd GT.

150 kW (205 PS) • Recaro Sportsitze • 18"-Leichtmetallfelgen • Chromelemente an Zentralkonsole • Kia Connected Services (optional)

Ab € 23.590,-

Kraftstoffverbrauch in l/100 km: innerorts 9,7; außerorts 5,9; kombiniert 7,4. CO₂-Emission: kombiniert 170 g/km. Nach dem vorgeschriebenen Messverfahren (VO/EG/715/2007 in der aktuellen Fassung) ermittelt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen Ihr ganz persönliches Angebot. Besuchen Sie uns und erleben Sie den neuen Kia cee'd GT bei einer Probefahrt.

Trifels Automobile e.K.
KIA Vertragshändler und Servicepartner
In den Bruchwiesen 6 / Ausfahrt B10 Annweiler-Ost
76855 Annweiler
Tel.: 06346 / 2088 • Fax: 06346 / 3821
www.trifels-automobile.de

Abbildung zeigt kostenpflichtige Sonderausstattung. *Gemäß den jeweils gültigen Hersteller- bzw. Mobilitätsgarantiebedingungen und den Bedingungen zum Kia-Navigationskarten-Update. Einzelheiten erfahren Sie bei uns und unter www.kia.com/de/kaufen/7-jahre-kia-herstellergarantie.

Die Testangebote der RHEINPFALZ – Jetzt 14 Tage kostenlos testen!



kostenlos und unverbindlich

PREMIUM-PROBE

Gedruckte Zeitung
RHEINPFALZ am SONNTAG
E-Paper und App-Zugriff
(inkl. RHEINPFALZ am SONNTAG)
rheinpfalz.de-Zugang



kostenlos und unverbindlich

DIGITAL-PROBE

E-Paper und App-Zugriff
(inkl. RHEINPFALZ am SONNTAG)
rheinpfalz.de-Zugang



kostenlos und unverbindlich

KLASSISCHE PROBE

Gedruckte Zeitung
RHEINPFALZ am SONNTAG

www.pfalz-to-go.de

DIE RHEINPFALZ 14 Tage kostenlos und unverbindlich testen – gedruckt, digital oder beides mit der PREMIUM-Probe. Die Belieferung endet automatisch.

Bestellung und weitere Informationen finden Sie unter www.pfalz-to-go.de oder telefonisch unter 0631 3701-6640

Wir leben Pfalz. **DIE RHEINPFALZ**

Keine kalten Füße mehr

Dämmung der Kellerdecke von unten sorgt für behagliches Gefühl im Erdgeschoss



Eine Dämmung der Kellerdecke sorgt dafür, dass der Boden im Erdgeschoss angenehm warm und „krabbeltauglich“ bleibt. Infos zu Wärmeschutz und Wohnbehaglichkeit unter www.daemmt-besser.de.
Fotos: djd/Industrieverband Polyurethan-Hartschaum e.V.

Wer zu Hause kalte Füße bekommt, wenn er an den nächsten Winter denkt, der wohnt möglicherweise über einem Keller mit einer Kellerdecke ohne Wärmeschutz. Filzpanntoffeln und dicke Socken halten zwar die Füße warm. Gegen das unbehagliche, zügige Wohngefühl im Erdgeschoß können sie aber wenig ausrichten. **Besserung verspricht hier eine Dämmung der Kellerdecke von unten.** „Diese empfiehlt sich immer dann, wenn man den Keller als unbeheizte Raumreserve nutzen möchte, zum Beispiel als Lagerraum“, erläutert Tobias Schellenberger, Geschäftsführer des IVPU - Industrieverband Polyurethan-Hartschaum e.V. Die Dämmung von Kellerboden und -wänden ist dann sinnvoll, wenn das Untergeschoss als vollwertiger Arbeits- oder Hobbyraum genutzt werden soll.

erkennt man an der sogenannten Wärmeleitfähigkeitsstufe (WLS): Je niedriger der Wert, desto besser ist die Dämmwirkung. PU-Dämmstoffe der „WLS 023“ sind leistungsstark und dämmen bei geringer Schichtdicke. Zudem sind sie druckfest und sehr gut mit anderen Baumaterialien kombinierbar. Unter www.daemmt-besser.de gibt es dazu Tipps und Informationen.

Dämmvielfalt auch für die Kellerdecke

Für die Kellerdecke gibt es verschiedene PU-Dämm Lösungen, die geklebt, verdübelt oder über Metallhalter montiert werden können. Die Dämmplatten sind beispielsweise mit einer Dekorspanplatte beschichtet oder sie haben Funktionsschichten aus Gipsfaser- oder Holzwerkstoffplatten, die sich nachträglich streichen oder tapezieren lassen. Um Wärmebrücken am Übergang von der Decke zur Kellerwand zu vermeiden, sollte die Dämmung ein Stück weit an den Wänden nach unten geführt werden. Wie eine PU-Dämmung der Kellerdecke funktioniert, zeigt beispielsweise auch ein Spot auf YouTube, Stichwort „PUonline“. (djd).

Keine Raumhöhe verschenken

Da man im Keller mit möglichst wenig Raumhöhe auskommen muss, empfiehlt sich eine Dämmung mit hoher Leistungsfähigkeit. Diese



Nasszelle ade: Das Badezimmer hat sich in vielen Wohnhäusern zu einem der wichtigsten und am besten ausgestatteten Räume entwickelt. Foto: djd/www.meister-der-elemente.de



Moderne Installationen ermöglichen freie Badgestaltung. Foto: djd/www.meister-der-elemente.de

Von der Nasszelle zur Wellness-Oase

Mit cleverer Raumplanung mehr aus dem Bad machen

Die Ansprüche an die Körperpflege haben sich seit den 1960er Jahren deutlich gewandelt. Doch nach Beobachtung von Oliver Schönfeld, Fachjournalist für Bauen-Wohnen beim Verbraucherportal Ratgeberzentrale.de, haben viele alte Badezimmer mit dieser Entwicklung nicht Schritt gehalten: „Die Modernisierung von Bad und Sanitärinstallation steht daher bei vielen Hausbesitzern ganz oben auf der Wunschliste.“

Gestaltungsspielräume nutzen

Die Ausstattung des Raums mit schönen Fliesen, Badkeramiken und Armaturen ist nur die halbe Miete. Mindestens ebenso wichtig ist die cleverere Gesamtplanung eines modernen und bedarfsgerechten Wellnessbades. Fachbetriebe wie etwa die „Meister der Elemente“ wissen, worauf es ankommt, damit das neue Badezimmer den hohen Erwartungen der Nutzer entspricht. Moderne Vorwandssysteme bieten zum Beispiel gute Möglichkeiten, Waschtisch, Wanne, Dusche und WC frei von den vorhandenen Trinkwas-

ser- und Abwasserleitungen zu installieren und so neue Gestaltungsspielräume zu nutzen.

Steuervorteile und KfW-Förderungen für die Modernisierung

Falls alte Sanitärrohre „hinter der Wand“ zum Beispiel wegen Verkalkung ausgetauscht werden müssen, sind die zertifizierten Fachbetriebe ebenfalls die richtigen Ansprechpartner. Unter www.meister-der-elemente.de gibt es Adressen und weitere Infos. Auch beim Schutz des Trinkwassers in der Hausinstallation gelten heute strengere gesetzliche Regeln als zur Bauzeit älterer Häuser. Womit sich bei der Badmodernisierung bares Geld sparen und die Finanzierung erleichtern lässt, weiß ebenfalls der Fachbetrieb. So können die Arbeiten zur Badmodernisierung als „haushaltsnahe Handwerkerleistung“ steuerlich geltend gemacht werden. Wer beim Badumbau auch an Barrierefreiheit denkt und entsprechend plant, der kann das KfW-Programm „Altersgerecht umbauen“ zur Finanzierung nutzen. (djd)

Besuchen Sie uns auf der OFFERTA Karlsruhe vom 31. Oktober bis 8. November 2015

Bienwald TREPPEN GMBH

Wir garantieren für Qualität

Treppen mit exklusiven Hölzern in individuellen Designs aus eigener Herstellung.

Besuchen Sie uns im Internet unter www.bienwaldtreppen.de oder in unserer Ausstellung!

Speckstraße 25 · 76744 Wörth-Schaicht · Telefon 06340 - 1837

wasa
www.wasamobel.de

Schöne Möbel aus Massivholz für gesundes Wohnen

Direktverkauf

Öffnungszeiten
Mo-Fr 8.00-18.00 Uhr
Sa 9.00-14.00 Uhr

Wasa store & outlet
In der Schorbach 1
67714 Waldfischbach-Burgalben
Telefon 06333 275-0

DENKMALPFLEGE
GESTALTUNG
GRABMAL
BAU

M. Graf
BILDHAUEREI/
STEINMETZBETRIEB

Grabmale und Natursteine

www.graf-naturstein.de | info@graf-naturstein.de

Michael Graf
Zweibrückerstr. 34 · Tel. 06341/919577
76829 Landau · Fax 06341/967965

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8-16 Uhr

PROFI-Partner für GEWERBE und PRIVAT

hila ...Zäune und mehr

Fachhandelszentrum
Draht-Metall-Holz

Helmbachstraße 43 · 76829 Landau
Tel. (06341) 9494-0 · Fax 9494-10

www.hila.de

Echtes Falwerk, NUR bei uns!

STOCKWERK
die Treppenprofis

Max-von-Laue-Straße 6
76829 Landau

Fon: 06341 / 673 1965
Fax: 06341 / 673 1967

www.stockwerk-treppen.de

STOCKWERK
Die Treppenprofis.

Holz • Die Schönheit der Natur

Öffnungszeiten EXPO HOLZ:
Mo-Fr 8-18 Uhr
Sa 9-13 Uhr

Edle Akzente setzen.
Natürlich. Mit Holz.

Foto © ringo

Gartenholz und Möbel für die Terrasse
Fassadenprofile und Schnittholz
Natürliche Dämmstoffe
Konstruktionsholz

Innentüren aus Holz und Glas
Parkett, Laminat und Leisten
Plattenwerkstoffe
Bauholz

Wir beraten Sie kompetent und zeigen Ihnen gerne unsere große Auswahl. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Lotschstraße 2, Landau/Pfalz
Gewerbegebiet Nord
A65, Ausfahrt Landau Nord
Tel. 06341/684-0, Fax/684-134
info@wickert.net, www.wickert.net

Böden u. Leisten
Türen u. Beschläge
Decken u. Wände
Terrasse u. Balkon
Garten-gestaltung
Holz Bau, Öko Baustoffe
alle anderen Produkte rund ums Holz

WICKERT
HOLZFACHHANDEL

Besuchen Sie unsere Ausstellung EXPO HOLZ



Wer für die Dämmung der Kellerdecke eine Förderung der KfW in Anspruch nehmen möchte, nimmt die Hilfe eines qualifizierten und unabhängigen Energieberaters in Anspruch. Infos: www.energie-effizienz-experten.de.

Fliesenlegerfachbetrieb
Meisterbetrieb

FLIESENHOLLER

Johannes Holler
Fliesenlegerfachbetrieb | Meisterbetrieb
Fliesenausstellung
Breitenweg 11
76857 Albersweiler

tel 063 45 - 95 94 88 4
fax 063 45 - 95 94 88 5
mobil 0179 - 45 96 74 7

info@fliesenholler.de
www.fliesenholler.de

Besuchen Sie unsere Fliesenausstellung nach Terminvereinbarung. Wir freuen uns auf Sie!

medizinische Berufskleidung
Handwerkerkleidung

BAUM

www.berufskleidung-baum.de
Ostbahnstraße 15a · 76829 Landau
Fon 06341/87545

MATHIAS OEHLERT

Höchster Verkaufserlös!
Kostenlose Immobilienbewertung!
Ich besorge Ihren Energiepaß!

Ihr Immobilienmakler
06341 - 520 998

Finden, wo andere suchen.

TANIS Immobilien

TANIS Immobilien
Nussbaumweg 2a · 76756 Bellheim
Mobil 0171-4274588
www.tanisimmobilien.de

METALLBAU SCHÖFFEL

Wir können was Sie wollen!

- Stahlbau
- Edelstahl
- Balkone
- Geländer
- Treppen
- Teilefertigung
- Glas & Holz
- Schweißfachbetrieb

Metallbau Schöffel
Hauptstr. 44
76848 Wilgartswiesen

tel. (06392) 409633
fax (06392) 409634
mobil 0172-7428460
info@metallbau-schoeffel.de
www.metallbau-schoeffel.de

„Wir sind alle Menschen“

Projekt ‚Cross Borders‘ unterstützt seit eineinhalb Jahren Flüchtlinge auf Augenhöhe

Der Flüchtlingsstrom stellt unsere Gesellschaft vor große Herausforderungen. Die Frage, wie man Flüchtlinge in Deutschland am besten integriert, wird landauf, landab auf allen Ebenen diskutiert. Für nachhaltige Integration mittels Sprache engagieren sich schon seit eineinhalb Jahren Studenten an der Universität Germersheim.



Natalie Eimertenbrink (links) und Sofia Valente Foto: Hör

Das Projekt begann mit einer Welcome-Party in der Mensa, kurz danach begannen die Deutschkurse, die vier Mal pro Woche stattfinden. Die Hilfsbereitschaft der Studierenden war und ist überwältigend: Schon am Anfang hatten sich knapp 30 Helfer eingetragen; die Zahl ist seither konstant geblieben – obwohl die Helfer aufgrund von Auslandssemestern oder Studienabschluss stetig wechseln. „Wir sind sehr stolz und froh, dass die Menschen so engagiert sind“, sagt Sofia Valente, eine der Stu-

dierenden, die sich für „Cross Borders“ engagiert. „Viele dachten, das hält nicht lange vor und wir hatten zu Anfang auch die Sorge, dass in den Semesterferien alles zusammenbricht. Das ist nicht geschehen, wir haben die Kurse nur ein einziges Mal ausfallen lassen müssen“, ergänzt Natalie Eimertenbrink, ebenfalls bei „Cross

Borders“ engagiert. Danach sei das Interesse am Projekt stark angestiegen, viele Menschen kamen auf die Organisatoren zu und boten Unterstützung an. Auch Auszeichnungen gab es für das Engagement der Studierenden: 2014 gewannen sie den „HelferHerzen“-Preis des Drogeriekonzerns dm und weitere Ehrungen. Auch die Stadt und die

evangelische Kirche unterstützen „Cross Borders“. Den Studierenden ist es wichtig, die Lücke zwischen der Ankunft in den kommunalen Unterkünften und dem Beginn der offiziellen Deutschkurse zu schließen. Am Anfang gab es nur ein Niveau bei den Sprachkursen, zu denen jeder Flüchtling jederzeit willkommen ist. Im Laufe der Zeit wurden verschiedene Angebote für die unterschiedlichen Niveaus nötig: „Wir unterscheiden zwischen Anfängern, Fortgeschrittenen und Menschen, die erst einmal alphabetisiert werden müssen“, erklärt Valente. Die meisten Schüler kommen aus Eritrea, Syrien, und Somalia, einige aus Afghanistan, Pakistan, dem Iran, Libyen und Ägypten. Die Sprachkurse bieten keinen offiziellen Abschluss an, die Fortschritte sind aber deutlich erkennbar. „Das macht uns stolz. Wir haben beispielsweise einen Schüler, der jetzt einen Vorbereitungskurs für eine Ausbildung macht.“ Mittlerweile haben die Studierenden über 100 Flüchtlinge unterrichtet. Ihr Engagement geht über das Angebot der Sprachkurse hinaus: Sie integrieren die Flüchtlinge in das Studierendenleben, organisieren gemeinsam Vorträge oder gehen gemeinsam picknicken. Im November 2014 eröffnete das Sonntagscafé mit Unterstützung des Vereins Interkultur. Dort finden politische Diskussionen statt, es gibt Spielernachmittage, Tanz- und Asylrechtworkshops, Eimertenbrink betont, dass das Engagement für Flüchtlinge eine Beziehung auf Augenhöhe ist: „Wir streben an, dass Flüchtlinge auch Kurse an der Uni geben – beispielsweise für Arabisch. Das ist für unsere Studierenden sehr attraktiv, da sie dadurch noch einen weiteren Dialekt lernen können. Wir konnten bereits an einem Nähkurs und einem Fotoworkshop teilnehmen. Die Flüchtlinge wollen etwas zurückgeben. Es ist keine Beziehung zwischen Deutschem und Flüchtling – wir sind alle Menschen und lernen voneinander.“

Sie planen den Verkauf Ihrer Immobilie?

Hausverkauf mit Vertrauen!



Wir bieten Ihnen erstklassigen Service, hervorragendes Know-how und höchste Seriosität. Verlassen Sie sich auf unsere Kompetenz und unsere TÜV-zertifizierte Leistung.



MINFELD: Lichtdurchflutete Etagenwohnung für Kapitalanleger, vermietet, Balkon, Keller, Garage, 3 Zimmer, ca. 75 m² Wfl., V 102,00 kWh, Gas, Bj. 1997, D € 144.000,-



KNITTELSHEIM: Großzügiges EFH, Kamin, Tageslichtbad, Gästebad, Balkon, Terrasse, Garten, Doppelgarage, Keller, 5 Zimmer, ca. 200 m² Wfl., ca. 580 m² Grdst., B 140,10 kWh, Gas, Bj. 2000, E € 365.000,-



JOCKGRIM: Individuelles EFH mit Wintergarten, Tageslichtbad, Terrasse, Garten, Keller, 2 Garagen, 6 Zimmer, ca. 140 m² Wfl., ca. 820 m² Grdst., B 244,20 kWh, Öl, Bj. 1971, G € 319.000,-



MINFELD: Wohnhaus mit 5 Einheiten, Bsp.-ETW: 2 Zimmer, EG, Fußbodenheizung, Tageslichtbad, 2. WC, Terrasse, ca. 65 m² Wfl., Energiesparhaus KfW 70, prov.frei € 149.000,-



EDESHEIM: Mehrfamilienhaus mit tollem Blick in die Weinberge, 3 Einheiten, Garten, Keller, überlange Garage, Hof, ca. 232 m² Ges.-Wfl., ca. 1.223 m² Grdst., B 169,56 kWh, Öl, Bj. 1973, F € 345.000,-



RÜLZHEIM: Gut vermietete Altbauwohnung zur Kapitalanlage, Dielenboden, Tageslichtbad, 2. WC, Balkon, Keller, 6 Zimmer, ca. 160 m² Wfl., B 143,50 kWh, Gas, Bj. 1903, E € 155.000,-



RÜLZHEIM: Traumhafte Dachgeschosswohnung, offen gestaltet, Tageslichtbad, 2. WC, Abstellraum, Balkon, 4 Zimmer, ca. 140 m² Wfl., B, 92,5 kWh, Gas, Bj. 2011, C € 169.000,-



JOCKGRIM: Bungalow in ruhiger Lage, Tageslichtbad, Gäste-WC, Einliegerwohnung, Terrasse, 6 Zimmer, ca. 130 m² Wfl., ca. 845 m² Grdst., V 194,90 kWh, Öl, Bj. 1970, F € 439.000,-



LANDAU: Dachgeschosswohnung in Zentrumsnähe, offener Wohn-/Essbereich, Tageslichtbad, Abstellraum, Keller, Garage, 4,5 Zimmer, ca. 114 m² Wfl., V 113,10 kWh, Gas, Bj. 1960, D € 185.000,-



LANDAU: Außergewöhnliche Villa, Fußbodenheizung, 2 Tageslichtbäder, zusätzl. Gäste-WC, Balkon, Terrasse, 5 Zimmer, ca. 210 m² Wfl., ca. 560 m² Grdst., Bj. 2016, Erdwärme, prov.frei € 730.000,-



KIRRWEILER: Großzügiges Wohnhaus mit Tageslichtbad, 2. WC, Keller, 2 Garagen, Garten, 7 Zimmer, ca. 172 m² Wfl., ca. 593 m² Grdst., B 289,50 kWh, Gas, Bj. 1961, H € 265.000,-



LANDAU: Großzügiges Zweifamilienhaus in sehr guter Lage, Keller, Wintergarten, Garage, Garten, 6 Zimmer, ca. 182,43 m² Wfl., ca. 580 m² Grdst., B 420,7 kWh, Gas, Bj. 1958, H € 398.000,-

Aktuelles Kulturprogramm

November 2015

www.germersheim.eu

Informationen und Kartenreservierung unter +49 (0) 7274-9738171 per E-Mail an: kultur@germersheim.eu oder online: www.ticket-regional.de

Stadt Germersheim



Drei Musketiere des Kabarets und der Magie!

Dienstag, 10. November 2015, 20 Uhr

»So samma mia«

Die Welt aus bayerischer Sicht von Bruno Jonas
„Der Mensch ist ein Tier auf zwei Beinen. Aufrecht bis zum Umfallen. Rücksichtslos, egoistisch, immer auf seinen Vorteil bedacht. Aber auch sozial und solidarisch, wenn es ihm nützt ...“
Mit solchen Gedanken beginnt Bruno Jonas sein neues Programm „So samma mia“, in dem er versucht, Antworten auf Fragen zu geben, die uns alle schon lange unter den Nägeln brennen. Warum sind wir so, wie wir sind, und wie ist es dazu gekommen, dass wir so und nicht anders sind, und wer sind wir überhaupt? Sind die Bayern eine eigene, von allen anderen unabhängige Daseinsform oder lediglich ein deutscher Stamm unter vielen? Werden wir in naher Zukunft alle Europäer? Wer sind wir dann in Europa?

Stadthalle Germersheim · Eintritt: 24,-/27,-/30,- Euro

Freitag, 13. November 2015, 19 Uhr

»Alles muss Rausch«

Thomas C. Breuers „Kabarett Sauvignon“
Tatsächlich – dem Thema Wein lassen sich immer wieder neue Facetten abgewinnen. Der Jahrgang 2014 präsentiert ein neues Programm mit eigenen Texten zum Genießen und Mitdenken von Thomas C. Breuer. Für Degustationen, Präsentationen ebenso geeignet wie für Kleintheater oder Bibliotheken, in kleineren Dosen, zum Frühschoppen oder auch abendfüllend als Spätles – es ist genug für alle da – Wein, Witz und Gesang!
Eine Fahrt ins Blaue zwischen Vollernter und Leergut, zwischen Schöngest und Flaschengest, über www – Weinherrlichkeit, Weinerlichkeit und Weinerlichkeit (letzteres eingeschränkt). Breuer unternimmt natürlich auch Streifzüge in benachbarte alkoholische Regionen – alles muss Rausch! – und leuchtet das Verhältnis zwischen Alkohol, Politik und Kirche neu aus. Stellenweise mit Liedern, sicher aber mit Trost, Geselligkeit, Nächstenliebe (in vino caritas) sowie – nicht zu vergessen – Gesundheit (in vino sanitas).
Im Konzertsaal Hufeisen/Fronte Beckers · Eintritt: 15,- Euro

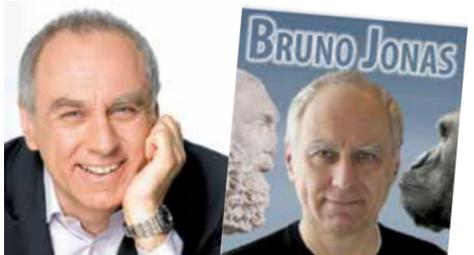
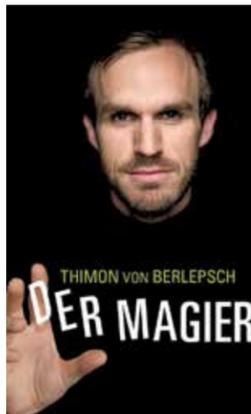


Donnerstag, 19. November 2015, 20 Uhr

»Thimon von Berlepsch«

Der Magier geht auf Deutschlandtournee
Für sein Bühnenprogramm ließ er sich von seinen alljährlichen Rucksackreisen um die Welt inspirieren. Anekdoten und Fotografien seiner Erlebnisse und Eindrücke fließen in sein Programm ein und werden von Zauberkunststücken und unvergesslichen magischen Momenten begleitet.
Er präsentiert als Meister der Suggestion auf spielerische Weise das Wunder der Hypnose, um seinem Publikum zu zeigen, wie mächtig unsere Vorstellungskraft wirklich ist.
Freiwillige entwickeln übermenschliche Kräfte oder werden kurzerhand zu Rechengenieen. Thimon von Berlepsch weckt die Fantasie jedes Einzelnen, begeistert – und gibt jedem im Publikum seinen ganz persönlichen magischen Moment.

Stadthalle Germersheim
Eintritt: 24,-/27,-/30,- Euro



NACH UMBAU UND ERWEITERUNG IN HERXHEIM!

NEU



MIT TOLLEN VORTEILEN!

ERÖFFNUNG

200%

ERÖFFNUNGS- RABATT auf Möbel!*

- ✓ Polstermöbel
- ✓ Wohnwände
- ✓ Kommoden
- ✓ Sessel
- ✓ Esszimmer
- ✓ Schlafzimmer
- ✓ Schlafsofas
- ✓ u.v.m!

ERÖFFNUNGSRABATT

10%

auf Möbel
in unserem
Mitnahme-
markt!*

ERÖFFNUNGSRABATT

10%

auf
Boutique-
Artikel!*

SONDERFINANZIERUNG

0%

ZINSEN
bis zu 36
Monate!*



** Ihr Barzahlungspreis entspricht dem Nettodarlehensbetrag sowie dem Gesamtbetrag. Effektiver Jahreszins und gebundener Sollzins entsprechen 0,00% p.a. Bonität vorausgesetzt. Partner ist die Targo Bank AG & Co. KGaA, Kasernenstr. 10, 40213 Düsseldorf. Die Angaben stellen zugleich das 2/3 Beispiel gemäß § 6a Abs. 3 PAngV dar. Unser Finanzierungs-Beispiel: Z.B.: Fernsehsessel. Barzahlungspreis: 1198,- €, Gebühren: 0,- €, Anzahlung: 0,- € = Nettodarlehensbetrag 1198,- €, monatliche Rate: 33,27 €, Laufzeit 36 Monate, Sollzins p.a.: 0,00%, eff. Jahreszins: 0,00%. Alles ganz einfach: die Zinsen für Sie. (Bis 1000,- € - bis zu 12 Monate, bis 1800,- € - bis zu 18 Monate, bis 2400,- € - bis zu 24 Monate, über 2400,- € - bis zu 36 Monate). In der Regel genügt die Vorlage von Personalausweis und EC-Karte. Gilt auf alle Neuaufträge, nicht bei schon bestehenden Aufträgen. Gültig bis 7.11.2015.



hülsta

interlübke

**COR
brühl**

LEOLUX



THE INNOVATORS OF COMFORT™

**ROLF
BENZ**

JORI

MÖBEL WEBER

* Gültig nur für neu zu tätige Bestellungen/Käufe ab 15.10.15, nicht auf bereits getätigte Bestellungen/Käufe. Ausgenommen sind aktuelle Werbeangebote, Gutscheine, Produkte der Firmen Bacher, Bert Plantagie, Brühl, Cor, Ekornes, now! by Hülsta, Interlübke, Jori, Leolux, Rolf Benz, Röwa, Ronald Schmitt, Rummel, Sealy, Stearns & Foster, Svane und Tempur. Gültig bis 7.11.15.

Einrichtungshaus Weber GmbH & Co. KG · Gewerbepark West 1 · 76863 Herxheim
Tel. 07276-98820 · Öffnungszeiten: Mo-Fr. 10 - 19.30 Uhr · Sa. 10 - 18 Uhr