

Dehäm

Liebenswerte Pfalz

Ausgabe Südpfalz · 20. April 2016



Streuobstwiesen

Garanten ökologischer Vielfalt *Seite 4 – 5*

Stein

Fundament der Südpfalz *Seite 18 - 29*

Tafel Landau

Hilfe zur Selbsthilfe *Seite 41*

Foto: stillkost/fotolia.com

Eine Sonderbeilage der SÜWE und dem
WOCHENBLATT TRIFELS KURIER STADTANZEIGER

DIE NEUE WOHNWELT BEI STROHMEIER-GILB IN BELLHEIM
SYMPATHISCH × PERSÖNLICH × PREISWERT



...nach Umbau unseres
 Einrichtungshauses
 zeigen wir Ihnen die
 Möbel- und Küchen-
NEUHEITEN 2016!



www.Einrichtungshaus-Strohmeier.de

Die größte Möbel- und Küchenschau im Landkreis Germersheim...

Gefällt mir facebook.com/StrohmeierGilb

EINRICHTUNGSHAUS
StrohmeierGilb GmbH

nur in
BELLHEIM

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



„Dehäm“ ist man steinreich

Liebe Leserinnen und Leser,

der Frühling hat begonnen, der Sommer naht mit Riesenschritten. Die Tage werden länger, wir haben mehr Energie und es zieht uns hinaus in die Natur. In der Südpfalz gibt es viel zu entdecken. Nach den Naturelementen Holz, Licht, Wärme und Energie steht in dieser Ausgabe Stein im Mittelpunkt. Der Pfälzer Buntsandstein prägt unsere Geschichte seit Jahrhunderten – als Baumaterial seit dem Mittelalter, als Inspirationsquelle für Künstler, als Sportgerät für Kletterer – sogar unser Wein wird durch den Stein im Boden geschmacklich geprägt.

Dank unserer kompetenten Handwerker, blühender Festkultur, reicher Tradition und sozialer Einrichtungen ist die Südpfalz im wahrsten Sinne des Wortes „steinreich“.

Streuobstwiesen versorgen uns mit gesundem, frischem Bio-Obst und sind gleichzeitig Lebensraum für zahlreiche Tiere. Wir stellen Ihnen die Arbeit des Vereins Leben und Natur in der Südpfalz vor, der sich der Pflege des Kulturguts Streuobstwiese verschrieben hat.

Die Elwetritze ist der Pfälzer Nationalvogel. Allein in der Südpfalz gibt es mehrere Arten. Der scheue Vogel ist allerdings äußerst schwer zu fangen und muss artgerecht behandelt werden. Wie eine Elwetritze-Jagd funktioniert, beschreiben wir in der Ihnen vorliegenden Ausgabe.

Die Spargel-Saison hat wieder begonnen. Überall in unserer Region gibt es zahlreiche Veranstaltungen rund um das „Weiße Gold“. Wir stellen Ihnen einige davon vor.

Das „Dehäm“-Team bedankt sich bei allen Menschen, die uns bisher und auch in diese Ausgabe unterstützt haben und dies weiterhin tun.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen.

Ihr „Dehäm“-Team
 Stefan Pirrung und Sebastian Hör

IMPRESSUM

Die Sonderveröffentlichung „Dehäm Südpfalz“ erscheint 4x jährlich in den Ausgaben Landau, Germersheim, Rülzheim, Wörth, Annweiler und Bad Bergzabern.

Auflage: 130.200 Exemplare

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

Anzeigenleitung: Stephan Feindel

Objektleitung „Dehäm“: Stefan Pirrung

Anzeigenberatung: Claus Estelmann, Tel. 06341 649514, Oliver Lay, Tel. 06341 649513, Bruno Williams, Tel. 06341 649517, E-Mail: anz-lan@suewe.de

Lars Robbe, Tel. 07274 7001785, E-Mail: anz-ger@suewe.de
 Jens Kleinod, Tel. 06346 965966, E-Mail: anz-tk@suewe.de

Traudel Spindler-Schlick, Tel. 06341 649535, E-Mail: anz-stadtanzeiger-lan@suewe.de

Chefredaktion: Ulrich Arndt

Redaktion: Sebastian Hör, Tel. 0621 5902484

Prospektmanagement/ Anzeigenblattzustellung: Tobias Ehrenberg

Satz: Digitale PrePress GmbH, 67059 Ludwigshafen

Druck: Druck- und Versanddienstleistungen Südwest GmbH, 67071 Ludwigshafen

Anzeigenpreisliste: Gültig Nr. 36 vom 01.01.2016

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.





Foto: Jörg Hagenbuch

Mehr als nur Obst

Streuobstwiesen sind ein Kulturgut

Streuobstwiesen gibt es in Deutschland schon seit Jahrhunderten – sie sind gewachsene, menschengemachte Kulturlandschaften. Die Wiesen bieten Nistplätze für geschätzte 3000 Tierarten, liefern Wild- und Bio-Obst und garantieren damit pflanzliche Artenvielfalt. Aber sie brauchen entsprechende Pflege – und engagierte Helfer.

www.bork-kandel.de
Bahnhofstr. 25 · Kandel · Tel. 07275 / 952 57

„Ein Obstbaum ist wie ein Kleinkind. Man muss ihn sechs bis acht Jahre pöppeln, bis er Früchte trägt. Danach muss man ihn weiter schneiden, damit der Ertrag stimmt. Nur der Ertrag sichert den Fortbestand der Wiese“, erklärt Jörg Hagenbuch, Vorsitzender des Vereins Leben und Natur in der Südpfalz. Klassische Streuobstwiesen bestehen aus Hoch- oder Halbstamm-Bäumen. Während die Krone eines Hochstammbaumes je nach Definition zwischen 1,70 und zwei Metern über dem Boden beginnt, sind es bei Halbstamm-Bäumen um die 1,60 Meter. In der Regel wachsen auf den Wiesen Äpfel, aber auch Birnen, Mirabellen und viele andere Obstsorten. Die Ernte und Pflege einer Streuobstwiese ist aufwendig. Die Bäume müssen regelmäßig geschnitten werden, damit sie gesund bleiben und Schädlinge ihnen nicht zusetzen können. Die Wiese muss gemäht und der Boden aufgelockert werden. Das kostet nicht nur viel Zeit, sondern auch Geld. Deshalb liegen viele Streuobstwiesen mittlerweile brach. „Eine Förderung vom Land ist an diverse Vorgaben gebunden und gibt es nur, wenn auf einer Streuobstwiese mindestens fünfzehn Bäume auf einem Hektar Wiese stehen – ein wirtschaftlicher Ertrag also im Vordergrund steht. Sind es weniger Stämme, gibt es keine Fördermittel“, wundert sich Hagenbuch. „Fünf große Bäume können aber genauso gut ein wertvolles Streuobstwiesen-Biotop bilden wie 15.“

Ihren Ursprung hat die Streuobstwiese im Mittelalter. Zwar hatten schon die Römer Weinreben und Äpfel über die Alpen gebracht, kultiviert wurden sie mit Hilfe der Klöster aber erst später. Im Mittelalter war ein Streuobstgürtel um die Stadtmauer herum ein Muss für jeden Ort. Unter Hochstamm-Bäumen konnten Kartoffeln angepflanzt und die Tiere geweidet werden. Noch bis in die Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg waren Streuobstwiesen um die Gemeinden herum weit verbreitet, spätestens



Steinkäuze nisten in Streuobstwiesen.

Foto: winni/Fotolia.com

Anfang der 1970er Jahre fielen sie Neubaugebieten zum Opfer. Auch die Agrarsubventionen der Europäischen Union haben dazu beigetragen, dass Streuobstwiesen aus dem Landschaftsbild größtenteils verschwunden sind, sagt Hagenbuch. „In den 70er Jahren wurden mit Hilfe einer „Rundungsprämie“ gut 75 Prozent der Streuobstwiesen vernichtet. Stattdessen wurde subventioniertes Gemüse, etwa Zuckerrüben, oder Futtermais, angebaut. Die Konsequenz ist, dass wir inzwischen Apfelsaftkonzentrat aus China importieren.“

Der Verein Leben und Natur in der Südpfalz kämpft gegen diese Entwicklung an – mit einer Apfelsaftschorle aus eigener Produktion. Die „Streuerschorle“ ist ein lokales Erzeugnis aus den Landkreisen Germersheim, Südliche Weinstraße, Südwestpfalz und Elsass, das in Frankweiler gekeltert und in der Südpfalz vertrieben wird. Zielgruppe sind Gastronomen, pro Gemeinde gibt es nur einen Vertriebspartner. In Schweigen ist das der Schweigener Hof. Rund 40.000 Flaschen Streuerschorle produziert der Verein pro Jahr. Dazu braucht man etwa 25 Tonnen Äpfel. Die bezieht der Verein von Streuobstwiesen in der Region. Als Anreiz, vor allem für junge Menschen und Familien, zahlt er Höchstpreise. Dafür müssen die Erzeuger hohe Auflagen erfüllen. Erstens müssen die Apfelbäume auf einer Magerwiese stehen, zweitens muss es sich um alte, historisch belegte, oder lokale Sorten handeln – davon müssen mindestens 80 Prozent Hochstamm-Bäume und maximal 20 Prozent Halbstamm-Bäume sein. Die Wiese muss außerdem mindestens einmal pro Jahr gemäht werden und ihre Pflege gewährleistet sein. Und nicht zuletzt sind chemische Unkrautbekämpfungs- und Düngemittel tabu. „Wir machen beim ersten Kontakt

zu neuen Erzeugern Fotos und dokumentieren den Zustand der Wiese. Dieser darf sich drei Jahre später nicht verschlechtert haben - im Gegenteil: Wir erwarten die Nachpflanzung von Bäumen. Das ist hart, aber gerecht. Bisher haben wir uns erst von einem Erzeuger getrennt“, erklärt Hagenbuch.

Der Umsatz, den der Verein mit der Streuerschorle erzeugt, kommt dem Erhalt der Streuobstwiesen zugute. Kurz nach seiner Gründung vor zehn Jahren hat der Verein begonnen, bestehende Streuobstwiesen zu pflegen und nachzupflanzen sowie selbst Grundstücke zu kaufen. Inzwischen bewirtschaftet der Verein Wiesen in einem großen Teil der Südpfalz. Die Preise für Ackerland sind allerdings hoch, der Verein konkurriert mit Kommunen und Landwirten um die Flächen. Die Streuobstwiesen zu erhalten, hat auch kulturelle Gründe. Dort ist Platz für Wildobst, wie Speierling, Mispeln, Quitten, Schlehen oder Wildkirschen – und ausgefallene Apfelsorten. „Alte Apfelsorten haben eine ganz andere Qualität und genetische Varianz als Massenware. In der Pfalz gab es rund 1.200 Apfelsorten, inzwischen sind es deutlich weniger“, erklärt Hagenbuch. Das Bewusstsein für nachhaltigen, biologischen Anbau ist in den letzten Jahren gestiegen. In Frankreich etwa werden in Supermärkten und Pflanzenmärkten vermehrt Bio-Äpfel angeboten – mit Erfolg. Hagenbuch hofft, dass der Trend zu Bio auch in Deutschland zunimmt. „Alte Apfelsorten werden wieder entdeckt und vermehrt. Es gibt Baumschulen, die sich genau darum kümmern.“ Auch Umweltschutzverbände wie der BUND beteiligen sich an derlei Projekten, wie dem Mostbirnenprojekt in Kusel. Größere Artenvielfalt führt zu einem bunten, abwechslungsreichen Landschaftsbild. Die Südpfalz als „Toskana Deutschlands“ kann davon nur profitieren.

unter allen wipfeln ist ruhe

Waldbestattung im RuheForst
Besuchen Sie unsere kostenlosen
Waldführungen im

„RuheForst Südpfälzer Bergland“

Termine: an jedem 1. und 3. Sonntag im Monat:
jeweils 10 Uhr am Parkplatz „RuheForst“
Anfahrt: Wilgartswiesen Richtung Hermersbergerhof

Weitere Informationen:
Telefon: 0 63 92 / 4 09 01 77
Mobil: 01 75 / 1 86 13 08
E-Mail: info@ruheforst-suedpfaelzerbergland.de
Internet: www.ruheforst-suedpfaelzerbergland.de

 RuheForst. Ruhe finden.

Klein, aber oho!

Bonsai – Baumkultur im Kleinformat

Bonsai-Bäume sind Miniaturversionen ihrer großen Brüder. Sie werden mehrere hundert Jahre alt und sind auch in Deutschland zunehmend verbreitet. Ihre Pflege erfordert viel Sorgfalt und Geduld. Eine gute Gelegenheit, die Seele baumeln zu lassen.



Die Natur in der Hand:
Bonsai-Bäume werden aus ganz normalen Baum-Sämlingen gezüchtet.
Foto: Hör

Die Bonsai-Kultur kommt ursprünglich aus China. Dort entstand im dritten Jahrhundert nach Christus während der Herrschaftszeit der Han-Dynastie wahrscheinlich die Kunst des „Penjing“, der „Landschaft in der Schale“. Die älteste bekannte Darstellung einer Miniaturlandschaft mit Bäumen und Felsen geht auf die Tang-Dynastie von 618 bis 907 zurück. Buddhistische Mönche brachten die Kunstform im 10. und 11. Jahrhundert schließlich nach Japan. Während der Isolation Japans bis Mitte des 19. Jahrhunderts bildete sich dort eine eigene Bonsai-Kultur heraus. Nach dem Zweiten Weltkrieg verbreitete sich die Bonsai-Kultur in der ganzen Welt und fand Ende der 1970er Jahre ihren Weg nach Europa – und schließlich auch nach Dudenhofen bei Speyer. Dort bieten Martin und Vera Sturm mit ihrer Firma Beratung, Seminare und Bonsais zum Verkauf an.

„Ich habe als Zehnjähriger von meiner Mutter einen Indoor-Bonsai geschenkt bekommen, wie man sie in Baumärkten zu kaufen bekommt. Und ich habe natürlich alle Fehler gemacht, die man nur begehen kann“, erinnert sich Martin Sturm und lacht. Die logische – aber für einen Bonsai gefährliche – Überlegung: Ein Baum braucht Licht. Licht bekommt er am besten am Fenster. Dort steht er allerdings direkt über der Heizung. Der Baum trocknet aus und geht ein. So erging es auch Sturm. „Das hat meinen Ehrgeiz geweckt. In Schifferstadt gab es ein kleines Bonsai-Fachgeschäft, dort habe ich ausgeholfen und kam so mit der Szene in Kontakt. Ich wurde auf Seminare mitgenommen, habe die Sommerferien bei dem bekannten Bonsai-Künstler Danny Use verbracht und dabei viel gelernt.“ So viel, dass Sturm selbst Seminare gab und während des Studiums durch Deutschland trampelte. Nach den Anfängen in der Garage und dem Garten seiner Eltern lernte er seine heutige Frau kennen. Gemeinsam bauten sie das Geschäft in Dudenhofen auf. „Ich war fasziniert von dem Hobby und wollte es selbst ausprobieren. Natürlich habe ich prompt denselben Fehler gemacht“, so Vera Sturm.

Keine Pflanze für drinnen

Wie kann man also vermeiden, dass der Bonsai drinnen einget? „Die Bäume sind nicht für die Wohnung gemacht“, klärt Sturm auf. In Japan gibt es in traditionellen Häusern Präsentationsnischen, wo Ikebana oder Bonsai ausgestellt werden. Bei Festen werden die Bonsai dann von draußen nach

drinnen geholt und danach wieder zurückgebracht. Auf Dauer überleben nur wenige Sorten in Innenräumen. Wer mit der Bonsai-Zucht beginnen möchte, dem rät Sturm zu einer pflegeleichten Sorte – beispielsweise einem Apfelbaum. Vorab sollte man sich darüber informieren, wie man den Baum wässern muss, in welcher Erde er sitzt, welche Nährstoffe er braucht und welchen Standort er bevorzugt. Besonders wichtig ist der Schnitt: Bonsai ist keine eigene Baumart, sondern eine kleine Version eines Baumes. Den Wuchs steuert man hauptsächlich durch den Schnitt. Einmal am Tag sollte man sich dabei um seinen Baum kümmern.

Um an einen Bonsai zu kommen, gibt es drei Wege. „Der erste Weg ist der romantischste“, sagt Vera Sturm. Dabei pflanzt man den Samen ein und zieht sich den Baum vom ersten Tag an heran. Das dauert allerdings 30 bis 40 Jahre. „Man muss sich bewusst machen, dass ein Bonsai einen selbst bei richtiger Pflege überleben wird.“ Die zweite Möglichkeit ist, sich einen jungen Baum zu kaufen, der bereits einen Stamm hat, dessen Äste aber noch nicht ausgeprägt sind. Die dritte Variante nennt sich „Yamadori“. Dabei gräbt man aus dem eigenen Garten oder dem Wald – die Genehmigung durch den Förster vorausgesetzt – einen kleinen Baum aus und gestaltet ihn. „Das ist in Europa möglich und beliebt, weil man so an Material kommt, das entsprechend verwittert und verwachsen ist. Lawengebiete sind eine Quelle dafür“, so Sturm.

Die rund 300 Bäume im Garten der Firma sind bis zu 90 Jahre alt und stammen aus Japan, daneben gibt es aber auch schon jüngere Exemplare von heimischen Bäumen. Mehrmals im Jahr veranstaltet Sturm Seminare, bei denen sich Bonsai-Liebhaber aus der Region treffen und sich austauschen. Am Samstag und Sonntag, 23. und 24. April, von 10 bis 18 Uhr, finden in der Carl-Zimmermann-Straße 36 die Frühlingstage statt. Auf dem Programm stehen Demonstrationen von Bonsai-Experte Bjorn Bjorholm, mehrere Vorträge und der Umtopf-Service der Firma selbst. Schließlich brauchen die Bäume die richtigen Voraussetzungen, um zu wachsen. „Man ist für einen Bonsai, der wesentlich älter wird als man selbst, nur ein Pfleger“, erklärt Vera Sturm. Diese Pflege sei aber für sie persönlich nach einem harten Arbeitstag – das Ehepaar betreibt die Bonsai-Zucht als Hobby und ist im Hauptberuf in anderen Branchen tätig – sehr entspannend. „Ein Bonsai ist ein bisschen wie ein Haustier und bringt einen sofort auf andere Gedanken“, sagt Vera Sturm.

Spargelzeit im Klosterdorf

Hördter Spargeltage am 21. und 22. Mai



Bei den Hördter Spargeltagen können die Besucher selbst Spargel stechen.
Foto: Südpfalz-Tourismus
Verbandsgemeinde Rülzheim

Zum zehnten Mal finden am Samstag, 21., und Sonntag, 22. Mai, die Hördter Spargeltage statt. An beiden Tagen dreht sich alles um das „königliche Gemüse“. Das Fest wird organisiert vom Südpfalz-Tourismus der Verbandsgemeinde Rülzheim, dem Spargelhof Frey und dem Karnevalverein „Die Benserobber“ Hördt. Die Spargeltage beginnen am Samstagabend um 16 Uhr, die offizielle Eröffnung findet um 18 Uhr durch den stellvertretenden Vorsitzenden des Südpfalz-Tourismus, Günter Dreyer, statt. Am Sonntag öffnet der Spargelhof ab 11 Uhr.

Der Spargel ist ein sehr vielseitiges Gemüse, wie die unterschiedlichen kulinarischen Angebote an beiden Tagen beweisen. Genießen kann man den Spargel auf dem Spargelhof Frey im Mühlweg 40 im Freien oder in der rustikalen Scheune des Spargelhofes sowie in der Spargelhalle des Karnevalvereins. Darüber hinaus gibt es Pfälzer Spezialitäten, hausgemachten Kuchen und Waffeln. Wer nach dem Besuch der Spargeltage noch nicht genug vom „weißen Gold“ hat, kann sich bei den Hofläden in Hördt, die während des Wochenendes geöffnet sind, mit Spargel und saisonalem Obst und Gemüse, darunter Pfälzer Erdbeeren, eindecken.

Rund um den Spargel und darüber hinaus gibt es ein Rahmenprogramm für alle Altersklassen: Neben kostenlosen Fahrten mit einer Pferdekutsche können Besucher selbst Spargel stechen, sich über den Spargelanbau und dessen Verarbeitung informieren oder den Aufführungen der Tanzgarden des Karnevalvereins „Die Benserobber“ Hördt zusehen. Eine Hüpfburg und Kinderanimation sorgen dafür, dass auch bei den kleinen Gästen keine Langeweile aufkommt.

Der Südpfalz-Tourismusverein bietet zudem schon am Samstag, 16. Mai, um 16 Uhr eine kostenlose Betriebsführung beim Spargelhof Frey an, bei der man einen Einblick hinter die Kulissen bekommt. Eine Anmeldung ist unter Telefon 07272 7002 1068 oder 1069 oder unter info@suedpfalztourismus-ruelzheim.de möglich.

Info:

Weitere Informationen unter
www.suedpfalztourismus-ruelzheim.de

Ab sofort täglich frischer Spargel!

MARTINSHOF



Täglich
Hofverkauf
von 8-12 Uhr
und 13-19 Uhr



Unsere Verkaufsstände sind wie folgt geöffnet:

BAD BERGZABERN (Rückseite Waschpoint)
Ab sofort täglich von 8.30 Uhr bis 13.00 Uhr

ANNWEILER (Bäckerei Glaser)
Voraussichtlich ab KW 17, jew. Do., Fr. u. Sa. 8.30 bis 13.00 Uhr

Es freut sich Ihr Team vom Martinshof
76889 Steinfeld – Telefon: 06340-303

CULINARIUM
BAD BERGZABERN
Weingalerie - Restaurant - Café

Der Frühling im Culinarium wird köstlich!



Muttertag im Culinarium

Ob auf unserer herrlichen Sonnenterrasse oder im gemütlichen Ambiente in unserem Restaurant - wir möchten alle Mütter an diesem Tag ganz besonders verwöhnen!

Frühling ist Spargelzeit

– der echte Pfälzer –
Täglich frischer Steinfelder Spargel aus tiefgründigen Lehm Böden - für das besondere Aroma. Genießen Sie unsere Spargelvariationen - Genuss pur!

Wir haben durchgehend ab 11 Uhr für Sie geöffnet (außer mittwochs)!

Tischreservierungen unter Tel. 06343 / 700 78 10
oder online unter www.mein-culinarium.de

Culinarium Bad Bergzabern • Im Haus des Gastes
Röttweg 9 • 76887 Bad Bergzabern
Ein Unternehmen der Krüger Gastronomie GmbH • Geschäftsführer Nico & Felicitas Krüger

Lavendelfest

Provenzalisches Flair in der Pfalz

Sa. 02. - So. 03. Juli 2016
von 10:00 - 20:00 Uhr // Eintritt: 4 € p. P.

Kräutergarten
KLOSTERMÜHLE
Klosterstraße 171, Edenkoben
www.kraeutergarten-klostermuehle.de



Frühlingstage

23. & 24.04.2016 · 10 bis 18 Uhr

FREUT EUCH AUF
Demos mit
Bjorn Bjorholm
Neue Bonsai und
Schalen aus Japan
Umtopfservice von
Bonsai Sturm
Vortrag über Koi
von Harald Bächmann
Vorführung
Messerschärfen
mit Mika Morita



BONSAI STURM
Gestaltung · Seminare · Verkauf · Pflege

Carl-Zimmermann-Str. 36 · 67373 Dudenhofen
T 0 62 32 - 910 46 17 · M 0178 - 60 48 819
www.bonsai-sturm.de · martin-esturm@web.de

Anzeige

Analysieren, Planen, Umsetzen

„La Cuisine“ in Bad Bergzabern präsentiert die aktuellen Messeneuheiten 2016

Noch mehr Ideen, Einsatz und Erfahrung ist gleich noch mehr zufriedene Kundschaft. Nach diesem Grundsatz handeln Jürgen Knecht und Roger Trinquart, die Inhaber des Küchenstudios „La Cuisine“ in Bad Bergzabern. Je nach Bedarf werden nicht nur mehrere Planungsvorschläge in 3D-Ansicht erstellt sondern die Experten erstellen unabhängig voneinander eine Variante für den Kunden.



grierten Fronten und Geräte. Diese können mit Absatfarbe zusätzlich in Szene gesetzt werden und mit entsprechender indirekter Beleuchtung entsteht ein besonderes Wohnraumgefühl.

Aktuelle Highlights sind das in die Rückwand eingelassene Aquarium, Keramik-Betonarbeitsplatten und die neuen BORA Abzugssysteme!!!

Küchen für Genießer

La Cuisine

RAFFINIERT VARIABEL

Je Anspruchsvoller der Einrichtungsstil, desto intensiver geht es um die Faktoren wie Genuss, Atmosphäre und raffinierte, verborgene Funktionalität. Eine Philosophie, die sich in jeder Küchenplanung des La Cuisine-Teams wiederfindet.

EIN GUTES TEAM IST DIE HALBE MIETE!

Vertrauen wird im La Cuisine groß geschrieben. „Kunden, die sich an uns wenden, kommen meist durch Bekannte oder Freunde aufgrund von Referenzen“, freuen sich die Inhaber Jürgen Knecht und Roger Trinquart. In allem Handeln spiegelt sich der Anspruch in Produkt und Dienstleistung wieder. Wir setzen Maßstäbe.

Weitere Infos finden Sie auf der Internetseite www.kuechenstudio-lacuisine.de



Jürgen Knecht und Roger Trinquart

Ihr Küchenstudio in Bad Bergzabern · Landauer Straße 20 · Telefon 0 63 43 - 6 100 900

Ihr Ausflugsziel im Pfälzerwald
1. März bis 1. November KEIN RUHETAG
 täglich ab 10.30 Uhr geöffnet
 Küche bis ca. 19 Uhr
 November bis Februar
 Sa. & So. geöffnet

Paddelweiher-Hütte

IM HAUENSTEINER QUEICHTAL

Durchgehend warme Küche
 Fisch- und Fleischgerichte, Flammkuchen
 Pfälzer Spezialitäten, Kaffee und Kuchen

76846 Hauenstein, Tel. 0 63 92 - 99 45 18

Frischer Pfälzer Spargel
 in verschiedenen Variationen
 Infos unter www.paddelweiher.de

...just chill Weintor Eintritt frei

Freitags ab 19.00 Uhr auf der Weintorterrasse live & unplugged

06. Mai 20. Mai
 03. Juni 17. Juni
 01. Juli 15. Juli

Ihr Tisch: +49 6342/922780 · erlebnis@weintor.de
www.weintor.de · Weinstraße 4 · 76889 Schweigen-Rechtenbach

Hoffest auf dem Merkelhof
 23. + 24. April - 10.00 - 18.00 Uhr

Spargelessen - Spießbraten
 Kaltgetränke - Kaffee und Kuchen

Obsthof DEGEN

Merkelhof · Schwegenheim · Telefon: 0 63 44 / 23 90 · www.merkelhof.de

Ab sofort **Spargelspezialitäten**

St. Laurentius Hof
 RESTAURANT WEINSTUBE
 GASTEZIMMER

Familie Arbitter
 Hauptstraße 21
 76831 Birkweiler
 063 45/94 21 94

Leckere Gerichte vom frischen Pfälzer Spargel
 Dienstag bis Freitag ab 11.00 Uhr
 wechselnder Mittagstisch

Öffnungszeiten:
 Di. - So. ab 11.00 Uhr
 durchgehend warme Küche
 Mo. - Ruhetag (an Feiertagen montags geöffnet)

Spargeltour



Auf dem Spargelhof Zapf kann man bei der Genuss-Tour Spargel stechen. Fotos (2): Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V.

In der Südpfalz gibt es zahlreiche Möglichkeiten, den Spargel zu genießen. Wir stellen Ihnen einige vor.

Spargelfest

Freitag, 29. April bis Sonntag, 1. Mai Hoffmanns Hof, An der alten Neupotzer Straße 4, Rheinabern
 Ab Freitag, 18 Uhr, bis Sonntag, 1. Mai, steigt im Hoffmanns Hof das Spargelfest mit Leckereien vom Spargel und Livemusik. Weitere Infos unter www.hoffmannshof.de.

Spargelbuffet

Freitag, 29. April, 20. Mai, 3. und 17. Juni und Samstag, 7. Mai Hofmarkt Zapf, Am Holderbühl 1, Kandel
 Der Hofmarkt Zapf bietet ein großes Spargelbuffet an. Anmeldungen unter Telefon 07275 987710. Weitere Infos unter www.hofmarkt-zapf.de.

Südpfälzer Spargelgenusstour

Samstag, 14. Mai Abfahrt: 10 Uhr am Bahnhof Germersheim
 Einen außergewöhnlichen Erlebnisstag zum Thema Spargel erwartet die Teilnehmer der Südpfälzer Spargelgenusstour am Samstag, 14. Mai. Die nostalgische Fahrt mit dem Oldtimerbus führt von 10 bis 16 Uhr ab Germersheim durch die Südpfalz. Erster Halt ist beim Hofmarkt Zapf in Kandel zum Spargelstechen samt Betriebsbesichtigung. Im Waldgasthof „Bienwaldmühle“ erhalten die Teilnehmer ein Drei-Gänge-Spargelmenü, bevor die Fahrt wieder zurück nach Germersheim geht.



„Spargel meets Africa“

Samstag, 21. und 28. Mai, 4. Juni Straußenfarm Mhou, Am See, Rülzheim
 Ein kulinarisches Rendezvous besonderer Art erwartet die Gäste im Restaurant auf der Straußenfarm Mhou. Dort gibt es Braai, ein traditionelles afrikanisches Barbecue, mit Spargelvariationen. Anmeldungen unter Telefon 07272 9297670. Weitere Infos unter www.mhoufarm.de.

„Sportlich den Spargel genießen“

Sonntag, 12. Juni Waldhaus Knittelsheimer Mühle, Knittelsheim
 Unter dem Motto „Sportlich den Spargel genießen“ können Interessierte während des Radaktionstages entlang des Kraut-und-Rüben-Radwegs im und am Waldhaus Knittelsheimer Mühle unter anderem regionale Spargelgerichte genießen sowie Elektro-Fahrräder und ElliptiGos testen.

„Spargelfeines Wochenende“

während der Saison von April bis Juni Waldhaus Knittelsheimer Mühle, Knittelsheim
 Auch in diesem Jahr können Gäste das Arrangement „Spargelfeines Wochenende“ mit zwei Übernachtungen im Waldhaus Knittelsheimer Mühle inklusive Genießerfrühstück, Weinprobe im Wein- und Sektgut Rosenhof mit anschließendem Spargel-Genießer-Menü in der Knittelsheimer Mühle, Betriebsführung im Hofmarkt Zapf sowie weiteren Events rund um das Thema Spargel, beim Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim (SÜD) buchen. Die 1A-Kochschule in Bellheim bietet dazu einen Spargel-Kochkurs an, bei dem man seinen selbst gestochenen Spargel unter Anleitung erfahrener Küchenmeister zubereiten und in geselliger Runde genießen kann. Anmeldungen sind beim SÜD unter Telefon 07274 53300 oder per Mail an: info@suedpfalz-tourismus.de möglich. Weitere Infos unter www.suedpfalz-tourismus.de.



Foto: Weingut Fritz Walter

Spargelrezept

Tartar von gebeiztem Lachs mit mariniertem Spargel auf Kartoffelpuffern

Die Köche des Weinguts Fritz Walter in Niederhorbach empfehlen in der Spargelzeit folgendes Rezept:

Für die Kartoffelpuffer

200g Kartoffeln fein gemixt
 300g Kartoffeln geraspelt
 Salz, Pfeffer, Muskat zum Abschmecken
 Öl zum Braten

Die Kartoffeln mischen und mit den Gewürzen abschmecken. Die vorhandene Flüssigkeit auspressen und abgießen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse 4 kleine Puffer Formen und bei niedriger Hitze Goldbraun backen.

Für den Spargel

1,5 l Wasser
 16 Stangen Spargel
 6EL Spargel Kochwasser
 1EL Butter
 ½ TL Senf
 4 EL Traubenkernöl
 1 Limette ausgepresst
 Salz und Zucker

Den Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Das Wasser zum Kochen bringen, 1EL Butter zugeben und mit Salz und Zucker würzen. Den Spargel hineingeben, aufkochen und abgedeckt. Dann 5 bis 8 Minuten bissfest ziehen lassen und direkt in kaltem Wasser abschrecken. 100g der unteren Enden des Spargels in kleine Würfel schneiden und zum Lachstartar geben. 6 EL Kochwasser, Senf, Traubenkernöl und Limettensaft kurz mixen und mit Salz und Zucker abschmecken. Den Spargel zugeben und 20 Minuten darin ziehen lassen.

Für das Lachstartar

200g gebeizter Lachs alternativ kann auch Räucherlachs verwendet werden.
 2 EL Schalotten in feine Würfel geschnitten
 2 EL Schnittlauch in feine Würfel geschnitten
 4 EL Salatgurke in feine Würfel geschnitten
 100g Gekochter Spargel in Würfel
 1 TL Senf
 Salz, Pfeffer und Limettensaft

Alle Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem Teller anrichten und nach Belieben mit Babysalat, Brotchips, Gurke und Tomate garnieren.

Testen sie uns!

Frisch vom Feld!

SCHÖNWALTER'S SPARGEL
 Briandstraße 7
 76870 KANDEL
 Tel. 07275-2266

Auf Wunsch kochfertig geschält.

Wir schälen auch im Auftrag für Küchen.

Castell
 Das Hotel auch für Wanderer und Feinschmecker

Hauptstraße 32 · 76829 Leinsweiler · Tel. 06345/9421-0

Produkte der Region lecker in Szene gesetzt.
 Unser Küchenstil ist ganzheitlich, bodenständig entsprechend der Natur – einfach GUT!

- Mehr Info www.hotel-castell-leinsweiler.de „aktuelle Aktionen“ -
 Familie Gerhard Lauth & die guten Geister des Castell's

Fischer's Rheinauen

Spargel und mehr ...

... erntefrisch direkt vom Erzeuger aus integriertem Anbau.

Spargelhof Fischer
 Gartenstr. 1a · 76771 Hördt · Tel. 0 72 72 / 7 14 76

seit **FRITZ** 1832

WALTER

WEINGUT · WEINRESTAURANT · WEINHOTEL

BURGER IN VERSCHIEDENEN VARIATIONEN
 DONNERSTAGS ZUSÄTZLICH ZUR REGULÄREN SPEISEKARTE

WEINRESTAURANT
 ERLEBEN SIE, WIE DAS KÜCHENTEAM UM BJÖRN REUTER, AUF FRISCHE REGIONALE UND SAISONALE PRODUKTE SETZT. EINE ZEITGEMÄSSE INTERPRETATION DER PFÄLZER KÜCHE!

WEINHAUS FRITZ WALTER · TEL. 06343/93655-0 · WWW.FRITZ-WALTER.DE
 WEINRESTAURANT DIENSTAG - FREITAG AB 17 UHR, SAMSTAG, SONN- UND FEIERTAG AB 11 UHR GEÖFFNET, KÜCHE DURCHGEHEND

Mit allen Sinnen
 Genießen, Entspannen, Wohlfühlen

Restaurant Schneider & Hotel Dernbachtal

Die Spargelsaison hat begonnen!
 Täglich frischer Stangenspargel vom Pfälzer Spargelhof Fischer aus Hördt

Extra Spargelkarte

Am 29.04.16 laden wir Sie zu unserem traditionellen **6-Gang Spargelmenü** mit den Winzern der Südpfalz-Connexion ein.

Reservierungen nehmen wir ab sofort gerne entgegen!

Genießen Sie Pfälzer Gastlichkeit im gepflegten Ambiente bei uns an der Südlichen Weinstraße Wintergarten und Gartenterrasse 130-jährige Familientradition Empfohlenes Restaurant der Südlichen Weinstraße

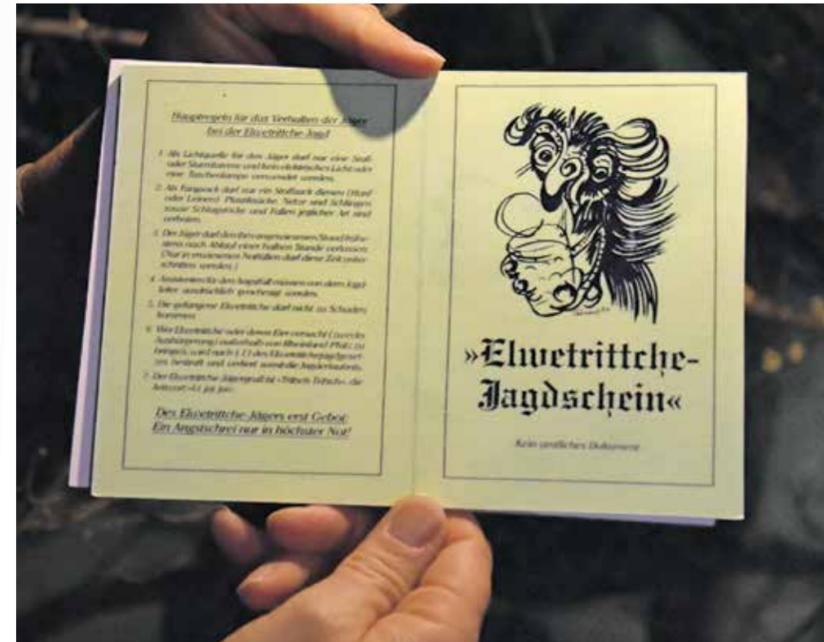
Restaurant Schneider | Fam. Roth-Püngeler | Telefon 06345 8348
 Hauptstraße 88 | 76857 Dernbach
 Warme Küche 11.30-14.30 Uhr u. 17.30-21.30 Uhr
 Ruhetag: Mo. u. Di., im September + Oktober Di. ab 17.30 Uhr geöffnet
 Besuchen Sie uns auf unserer Internetseite: www.schneider-dernbachtal.de

Tritsch-Tritsch!

Auf Elwetrittschejagd in der Pfalz



Wenn die Sonne hinter den Weinbergen der Pfalz versinkt, kann man gelegentlich ein lautes „Tritsch-Tritsch“, gefolgt von einem ebenso lauten „Uiuiui“ und Stockgeklapper hören. Dann ist Elwetrittschejagd.



Nach erfolgreicher Teilnahme an einer Jagd und der Beantwortung einiger Theorie-Fragen winkt der Jagdschein als Lohn. Fotos (3): Hör



Im Elwetrittsche-Museum Speyer lernen Besucher auch etwas über die Fortpflanzung der Elwetrittsche. Hier handelt es sich um ein weibliches Exemplar, Trittschinken genannt.

Die Elwetrittsche ist der pfälzische Nationalvogel. Das äußerst scheue Tier ist nur sehr schwer aufzuspüren und noch schwieriger einzufangen. Elwetrittschejäger brauchen also viel Geduld, wenn sie des Nachts in einer Gruppe aus mindestens zehn Personen auf die Jagd gehen. Üblicherweise besteht die Jagdgesellschaft aus einem Jäger und einer Assistentin sowie der Treibergruppe. Bevor es losgeht, muss die Gruppe ihre Sehkraft stärken und ihren Körpergeruch neutralisieren, damit die feine Spürnase der Elwetrittsche sie nicht schon von weitem riechen kann. Üblicherweise geschieht dies mit einer oder mehreren Schoppen Pälzer Rieslingschorle.

Sind die Vorbereitungen abgeschlossen, schwärmt die Jagdgesellschaft aus und sucht einen Fangplatz auf, den der Jäger vorher unter bestimmten Kriterien wie Einflugschneise und Mondstand ausgesucht hat. Jäger und Assistentin bleiben dann mit den Fangutensilien – dem Elwetrittschefangsack, kurz EFS genannt, und der Elwetrittschefangsacktschnur, abgekürzt EFSS – in der vermuteten Einflugschneise zurück. Der Jäger lässt den EFS locker zwischen den Beinen baumeln, die Assistentin leuchtet mit einer Laterne in die Sacköffnung. Auf das kräftige „Trittsch-Trittsch“ des Jägers antworten die Treiber mit „Uiuiui“ und schlagen mit Stöcken ins Unterholz. Geht der Jagdgesellschaft eine Elwetrittsche ins Netz, wird sofort ein EFSSK – ein Elwetrittschefangsacktschnurknoten – um den Sack gebunden und die Beute ins nächste Wirtshaus gebracht.

Dort angekommen, wird die gefangene Trittsche in Augenschein genommen und ihre Spezies bestimmt. Nach erfolgreicher Begutachtung durch die Jagdgesellschaft wird die Elwetrittsche alsdann wieder in die freie Wildbahn entlassen. Eine Jagd auf die Tiere zum Verzehr ist in Jägerkreisen verpöht. Dennoch stehen in manchen Lokalen Elwetrittschegerichte auf der Karte – etwa, wenn ein Tier bei der Traubenernte von einer Erntemaschine erfasst und schwer verwundet wird. Weil Elwetrittsche allerdings so selten sind, wird ihr Fleisch zur Hälfte mit anderem Fleisch, etwa Pferdefleisch, vermischt.

Derzeit sind den Trittschologen um Professor Wilhelm Hauth vom Landauer Elwetrittscheverein 26 verschiedene Spezies in der Pfalz bekannt. Wie viele Elwetrittsche insgesamt in der Pfalz leben, ist

dagegen schwierig zu bestimmen: Zum Schutz vor Fressfeinden, wie etwa Mardern, Füchsen, Iltissen oder Badenern, legt sie Scheingelege. Die Elwetrittsche ist bei der Futtersuche nicht wählerisch, was ihr das Überleben auch dann sichert, wenn ihre hauptsächlichliche Nahrungsquelle, die Weintraube, versiegt. Dann kann sie sich – je nach Spezies – auch von Würmern, jungen Trieben von Bäumen, Hagebutten, Nüssen, Kastanien oder Löwenzahn ernähren. Im Notfall gibt es im Elwetrittschemuseum in Speyer eine Aufzuchtstation, wo geschwächte Trittschen mit Riesling aufgepäpelt werden.

Ihre Anpassungsfähigkeit sichert der Elwetrittsche seit tausenden von Jahren das Überleben. Forschungen und Skelettfunde haben ergeben, dass die Urtritsche sogar die Eiszeit überlebt hat und damit älter ist als die Pfalz selbst. Dass es inzwischen so viele verschiedene Unterarten gibt, hängt mit dem Paarungsverhalten der Elwetrittsche zusammen: Sie ist in der Lage, mit artfremden Spezies Nachwuchs zu zeugen. Erfolgreiche Paarungsversuche gab es unter anderem mit Hühnern, Enten, Gänsen, Fasanen und Trolen.

Doch warum heißt die Elwetrittsche eigentlich Elwetrittsche? Laut Hauth setzt sich der Name aus dem Wortteil „Elwe“ für Naturgeister und Elfen und aus dem Ruf des Vogels, „Trittsch-trittsch“, zusammen. Andere Erklärungen, beispielsweise, dass der Name aus dem Französischen stammt, sind dagegen nicht wissenschaftlich belegt. Ebenso variieren die Schreibweisen, so sind statt der vom Landauer Kunstmaler Max Slevogt geschaffenen Bezeichnung „Elwetrittsche“ auch „Elwedrittsche“ oder „Elwetrittsche“ gebräuchlich.

Gelegentlich kommt es vor, dass zwielichtige Personen versuchen, Elwetrittsche über den Rhein zu entführen, um sie dort aufzuziehen und anzuzüchten. Diese Vorhaben sind zum Scheitern verurteilt, denn: Die Elwetrittsche ernährt sich ausschließlich von Pfälzer Wein und Weintrauben, andere Arten bekommen ihr nicht. Bei falscher Ernährung kann es sogar zu grässlichen Mutationen kommen. So ist der Bayrische Wolpertinger entstanden: Nach der Trennung der Pfalz von Bayern haben bayrische Bürger versucht, die Elwetrittsche in Bayern heimisch zu machen. Die falsche Ernährung mit Maß

und Weißwürsten hat allerdings zur Verwandlung in den Wolpertinger geführt, der mit der Elwetrittsche kaum noch Ähnlichkeit hat. Kaum verwunderlich, denn auch die Elwetrittsche weiß: „Dehäm isch's am schänschde“.

Info:

Wer selbst auf die Jagd nach dem Pfälzer Nationalvogel gehen möchte, kann beim Elwetrittsche-Verein Landau unter Telefon 06341 89263 oder beim Elwetrittsche-Museum Speyer unter Telefon 06232 9005050 eine Jagd buchen.

SBK

KW 16, vom 18.04. bis 23.04.2016

Unsere Öffnungszeiten:
Mo.–Sa. von 8.00 bis 20.00 Uhr

GRÖßER, SCHÖNER, BESSER!
Der SBK Landau, Johannes-Kopp-Str. 12,
präsentiert sich ganz neu!



Spießbratenstück
fertig gewürzt

1 kg **5,99**



Thomy Sonnenblumenöl
(1 l = 1,85)

je 750-ml-Flasche **1,39**



Kühne Gewürzgurken
verschiedene Sorten
Abtropfgewicht 370 g

1 kg = ab 3,00 **1,11**

je 670-g-Glas **1,11**



Ritter Sport Bunte Vielfalt
verschiedene Sorten

je 100-g-Tafel **0,69**



Neue Obst-Gemüse-Abteilung!



Neue Metzgereitheke & Bistro!



funny-frisch, Chipsfrisch
verschiedene Sorten
(1 kg = ab 0,68)

je 175-g-Beutel **1,19**



Palmolive Dusche
verschiedene Sorten
(1 l = ab 1,58)

je 250-ml-Flasche **0,79**



Campari
verschiedene Sorten
(1 l = 12,84)

je 0,7-l-Flasche **8,99**



Bitburger
verschiedene Sorten
(1 l = 1,00)

je 20 x 0,5/ 24 x 0,33 -l-Fl. **9,99**

zzgl. 3,10/3,42 Pfand



Crusteo
DEM BROT ZULIEBE

SONNTAGS VON 8-17 Uhr FÜR SIE geöffnet

Keine Haftung für Druckfehler.

www.sbk-markt.de

Fitness- und Wohlfühlregion Rülzheim

Geheimtipp Südpfalz

Hördt - Kuhardt - Leimersheim - Rülzheim
Feste, Märkte, Kunst, Natur

Entdecken





...mit allen Sinnen genießen

Gönnen Sie sich eine kleine Auszeit in unserer Fitness- und Wohlfühlregion Rülzheim, in Grenznahe zum Elsaß. Wandern Sie auf den Spuren der Treidler durch den einzigartigen „Pfälzer Urwald“ mit seiner außergewöhnlichen Flora und Fauna der Rheinauen oder lassen Sie die Seele baumeln bei einer Radtour entlang des Rheins. Lernen Sie nette Menschen kennen!

Das vielseitige kulturelle Angebot zu Musik, Theater, Kleinkunst und Ausstellung wird Sie überraschen. **Besonderer Tipp:** Heimatmuseen in Leimersheim und Kuhardt Erfrischender Wasserspaß erwartet Sie am Badeseer beim Campingplatz in Rülzheim. Sich im Maislabyrinth verirren, einen Hauch von Afrika auf der Straußenfarm „Mhou“ erleben oder Goldwäschen - alles ist möglich. Entdecken Sie die Vielfalt der Südpfalz!

Südpfalz-Tourismus Verbandsgemeinde Rülzheim e.V.
Am Deutschordensplatz 1 · D-76761 Rülzheim
Tel: +49 7272 7002 1068 info@suedpalztourismus-ruelzheim.de
www.suedpalztourismus-ruelzheim.de



Die Künstlerin Petra Henke aus Offenbach hat die Vision des Vereins „Zukunft Annweiler“ im Bild realisiert.

Foto: Fritz Müller

Trifels: Vergangenheit mit Zukunft

Der Verein „Zukunft Annweiler“ fördert Stadtentwicklung

Wie alle Gemeinden steht auch Annweiler durch verändertes Kaufverhalten der Menschen vor Herausforderungen. Der im Juli 2015 gegründete Verein „Zukunft Annweiler“ unterstützt die Stadt und den Einzelhandel dabei. Redakteur Sebastian Hör sprach mit Günter Hirschmann, Vorsitzender, und Peter Munzinger, Leerstands-Manager des Vereins.

Warum haben Sie den Verein „Zukunft Annweiler“ gegründet?
Günter Hirschmann: Wir sind Idealisten und lieben Annweiler, wir möchten etwas für unsere Stadt tun. Der Zeitpunkt der Gründung im Juli 2015 war allerdings Zufall: Bürgermeister Thomas Wollenweber hatte im Februar vergangenen Jahres eine kleine Gruppe von Bürgern dazu aufgerufen, sich Gedanken über die Stadtentwicklung zu machen. Ich habe mich bei ihm gemeldet und gefragt, ob ich mich daran beteiligen kann. So habe ich Peter Munzinger und Wolfgang Weiner kennengelernt. Nach den ersten Gesprächen im Rathaus haben wir uns abgekoppelt, weil wir unabhängig und neutral bleiben wollten. Wir verstehen uns als konstruktiv-kritischer Partner von Verwaltung und Politik.
Munzinger: Unser Verein hat derzeit rund 230 Mitglieder. Wir wollen noch weiter wachsen, denn je größer der

Verein, desto mehr Einfluss haben wir, Impulse für die Stadtentwicklung geben zu können. Wir tun das ja nicht für uns, sondern primär für unsere Stadt.
Wie genau kann man sich das vorstellen?
Hirschmann: Wir setzen auf Transparenz. Unsere Sitzungen sind öffentlich und wir informieren die Bürger über unsere Aktivitäten. Gleiches gilt gegenüber den Gewerbetreibenden und der Verwaltung. Die Satzung des Vereins sah vor, ein Kuratorium zu gründen. Es setzt sich aus dem Verbandsbürgermeister, dem Ortsbürgermeister, zwei Vertretern der hiesigen Banken und drei führenden Persönlichkeiten aus Handel und Industrie zusammen. Der geschäftsführende Vorstand berichtet dem Kuratorium regelmäßig über die wichtigsten Aktivitäten. Weisungsbefugt ist es dem Vorstand gegenüber nicht; wir können aber um Empfehlungen bitten.

Was geschieht in diesem Fall?
Hirschmann: Für das Richard-Löwenherz-Fest haben wir beispielsweise das Veranstaltungskonzept zusammen mit einer detaillierten Finanzplanung dem Kuratorium zur Prüfung vorgelegt. Davon unabhängig nimmt das Kuratorium allgemein eine sehr wichtige Rolle ein, wenn es um die Finanzierung von Vorhaben geht, die der Verein aus eigener Kraft allein nicht stemmen kann, ohne dabei allzu große Risiken einzugehen. Dabei muss man bedenken: Wir selbst machen keine Stadtentwicklung. Wir fördern sie nur. Für die Entwicklung selbst ist die Stadt zuständig.

Wie klappt die Zusammenarbeit zwischen der Stadt, dem Werbekreis und dem Kunst- und Kulturverein?
Hirschmann: Das funktioniert gut. Karl Braun, der Vorsitzende des Werbekreises, ist bei uns ebenso Mitglied im Vorstand wie Christina Schramm, die Vorsitzende des Kunst- und Kulturvereins. Umgekehrt bin ich beim Kunst- und Kulturverein Mitglied, Peter Munzinger stimmt sich eng mit dem Werbekreis ab und Wolfgang Weiner, ebenfalls Vorstandsmitglied, hält engen Kontakt zum Tourismusbüro der Verbandsgemeinde. Die Kommunikation funktioniert hervorragend. Wir arbeiten bei unterschiedlichen Projekten mit den anderen Vereinen zusammen. Ein Beispiel: Im Frühjahr 2017 soll es einen Malwettbewerb für Annweiler Schüler geben, den Wolfgang Weiner Ende des Jahres in den Schulen vorstellen wird. Der Kunst- und Kulturverein wird dann später unter den eingereichten Arbeiten die Preisträger küren.
Was ist die größte Herausforderung für Annweiler?
Hirschmann: Der Wandel von der Einkaufsstadt hin zu einer touristisch attraktiven Stadt mit Erlebnis- und Wohlgefühlcharakter. Die Herausforderung sind weniger die Leerstände an sich. Das müssen andere Kommunen auch bewältigen. Wir haben hier in Annweiler ausgezeichnete Voraussetzungen, um die uns andere Orte beneiden. Wir haben den Trifels und eine attraktive historische Altstadt. Aber dort ist leider – noch – zu wenig los. Das möchten wir ändern.
Munzinger: Dazu gehört beispielsweise, weitere Gastronomie anzusiedeln. Das Ambiente und die Voraussetzungen dazu sind gegeben, aber noch lädt wenig zum Verweilen ein. Ein Beispiel: Wenn derzeit Besucher um, sagen wir, 15 Uhr, von einer Wanderung zurück kommen, können sie nirgends einkehren. Das ist für sie dann enttäuschend.
Hirschmann: Wir möchten den Menschen auch bewusst machen, dass es keine Verlagerung der Einkaufsmöglichkeiten an den Stadtrand gegeben hat: Das Wasgau-Center bildet die geographische Mitte von Annwei-



Peter Munzinger (links) und Günter Hirschmann

Foto: Hör

ler und gehört damit zur Innenstadt; es ist fußläufig zu erreichen. Man darf die historische Altstadt nicht mit der Innenstadt verwechseln.
Wie finanzieren Sie Ihre Vorhaben?
Hirschmann: Unsere Vision ist es, eines Tages die Möglichkeit zu haben, die Stadt bei der Umsetzung von Projekten finanziell unterstützen zu können. Das würde eine Sogwirkung entfachen und die Bevölkerung motivieren, sich ebenfalls zu engagieren. Davon sind wir aber noch weit entfernt. Wir finanzieren uns aus Mitgliedsbeiträgen, Spenden und Umsatzerlösen aus einzelnen Aktivitäten. Ein Beispiel: Wir haben vor kurzem in Mannheim auf einem Mittelaltermarkt Annweiler Rotwein verkauft.
Welche Aktivitäten sind in nächster Zeit geplant?
Munzinger: Ein Höhepunkt im Veranstaltungskalender ist das Richard-Löwenherz-Fest von Freitag, 29.,

bis Sonntag, 31. Juli. Wir organisieren es dieses Jahr zum ersten Mal in eigener Verantwortung stellen den erwarteten Gewinn zunächst in die Risiko-Vorsorge ein. Mittel- bis langfristig sollten wir damit auch einen finanziellen Spielraum erwirtschaften, um andere Stadtentwicklungs-Projekte fördern zu können. Außerdem sind wir derzeit mit den Marktbesuchern im Gespräch, um den Wochenmarkt, der jede Woche freitags stattfindet, attraktiver zu gestalten. Entlang der Queich werden wir noch in diesem Jahr in Eigenregie Sitzbänke aufstellen, damit Bürger und Besucher dort verweilen können. Außerdem möchten wir durch verschiedene Initiativen dazu beitragen, die Innenstadt durch neue Fassaden-Anstriche und die Bepflanzung von Blumentrögen zu verschönern. Hier sind wir in Gesprächen mit den Hauseigentümern, inwieweit sich das verwirklichen lässt. Wir haben noch viel Arbeit vor uns, wir haben auch Spaß dabei.

DAMENMODEN WEISS
 Wir führen Damenmode von Gr. 38 – 54 von den Firmen
RABE ERFO LEBEK
 und weiteren Markenfirmen.
 Aktuelle Infos unter: www.damenmoden-weiss.de
 Öffnungszeit: Mo. - Fr. 9 - 12 u. 14 - 18 Uhr · Sa. 9 - 12 Uhr
 Altenstraße 15
 76855 Annweiler
 Tel. 0 63 46 / 83 46

KNOPF IM OHR
 Eine Reise in die Welt der Steiff-Figuren
Familien-Ausstellung 2016
 20.03.2016 - 08.01.2017
 Deutsches Schuhmuseum Hauenstein

DAS Messer für die Pfalz

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

Eine Frage der Etikette

Weingut Bauer geht bei der Vermarktung innovative Wege

Seit vier Generationen produziert das Weingut Emil Bauer und Söhne in Nußdorf Spitzenweine. Während sich Norbert Bauer, Vater der heutigen Inhaber Alexander und Martin Bauer, dafür noch „die Hacken wundlaufen musste“, wie es Martin Bauer ausdrückt, stehen die Kunden mittlerweile Schlange. Der Grund dafür ist einfach, aber genial.

„Das erste neue Etikett, ‚Sex, Drugs & Rock’n’Roll‘ ist aus einer Weinlaune entstanden“, erinnert sich

Bauer. Er und sein Bruder wollten ihre Weine für jüngere Kundschaft attraktiver machen und führten im Büro eine Weinverkostung durch. Eines führte zum anderen – der „Sex, Drugs & Rock’n’Roll“-Riesling und der „Arschloch-Sauvignon“ waren geboren. Die beiden Weine sind nach wie vor die Dauerbrenner. Das Tor zur Szene- und Spitzengastronomie öffnete sich erst durch die ungewöhnlichen Etiketten. „Der Wein hat seit Jahren die gleiche, hohe Qualität. Dass ein Etikettenwechsel so viel bringt, ist unglaublich.“ Das Konzept setzen die Brüder

weiter um: Die Scheurebe wird in diesem Jahr 100 Jahre alt und ist Rebsorte des Jahres. Sie bekommt mit „Scheu, aber geil!“ ein eigenes Etikett spendiert.

Eine Besonderheit ist das neue Samt-Etikett für den Sauvignon Blanc Fumé. Die Suche nach dem richtigen Material war allerdings schwierig: Der Aufdruck durfte sich nicht ablösen, der Leim des Etiketts auch Eiswasser standhalten. Am Ende entschieden sich die Brüder für einen Zulieferer aus Neustadt. Eine bewusste Entscheidung, so Bauer: „Wir legen großen Wert darauf, unser Material aus der Region zu beziehen. Das gelingt uns zu 99 Prozent. Internethandel betreiben wir aus Prinzip nicht – weder im Ein- noch im Verkauf. Wir haben uns bewusst gegen einen Online-Shop entschieden. Das sollen diejenigen machen, deren Kerngeschäft das ist.“

Anders wäre das nicht möglich, denn das Weingut ist ein reiner Familienbetrieb. In großem Stil zu produzieren, übersteigt die Kapazitäten – und ist nicht das Ziel des Betriebs.

Das Weingut legt Wert auf ökologische Nachhaltigkeit. Deshalb ist



Alexander (links) und Martin Bauer Foto: Hör

Emil Bauer und Söhne seit letztem Jahr auch „Fair’n’Green“-zertifiziert. „Wir sind davon überzeugt, dass das der richtige Weg für die Zukunft ist. Wir möchten unseren Kindern eine gesunde Umwelt hinterlassen. Das Zertifikat bezieht sich nicht nur auf die grünen Aspekte des Weinbaus, sondern auch auf den Umgang mit Mitarbeitern. Wir wollen fair mit unseren Kunden, Lieferanten und Mitarbeitern umgehen.“ Bauer stellt seinen beiden fest angestellten polnischen Arbeitern eigene Wohnungen zur Verfügung. Auch das ist Bestandteil des Siegels.

Die Auflagen, die der Betrieb erfüllen musste, waren dabei anspruchsvoll. „Alleine, um die Unterlagen zu bearbeiten, habe ich über

drei Wochen gebraucht“, erzählt Bauer. Danach wurde das Weingut bei einem Vor-Ort-Termin kontrolliert. Dabei fielen den Testern Dinge auf, über die sich Bauer zuvor keine Gedanken gemacht hatte. „Früher brannte bei uns im Lager den ganzen Tag das Licht, jetzt haben wir Bewegungsmelder, die die Beleuchtung steuern. Das spart viel Strom“, freut er sich. Auch bei der Verpackung und sogar den Weinflaschen gab es Einsparpotential. Leichtglasflaschen werden wesentlich energieeffizienter produziert und haben beim Transport eine bessere CO²-Bilanz. Dafür brechen sie allerdings auch leichter. „Wein sollte man aber ja nicht auf den Boden werfen, dazu steckt zu viel Arbeit drin“, sagt Bauer lachend.



Wir wünschen all unseren Gästen einen schönen Sommeranfang und freuen uns schon jetzt darauf ab 1. Mai mit Euch in die Biergartensaison zu starten!

Öffnungszeiten:
 Mai – Oktober: täglich ab 11:00 Uhr geöffnet
 November – April: Mo.–Fr. ab 16:00 Uhr geöffnet
 Sa. & So. ab 11:00 Uhr geöffnet
 ganzjährig Mittwochs Ruhetag!

Gocklinger Hausbräu GmbH
 Münsterweg 2
 76831 Göcklingen
 Tel.: 06349 5335
 E-Mail: info@gocklingerhausbraeu.de
 Web: www.gocklingerhausbraeu.de

B
 WEINGUT
 EMIL BAUER
 & SÖHNE

Walsheimer Straße 18 | 76829 Landau-Nußdorf | Tel: 06341-61754
 E-mail: bauerwein@web.de | www.bauerwein.de

So gut kann Eis schmecken

Traditionelle Herstellung
 Natürliche Zutaten
 Ohne künstliche Farb- und Geschmacksstoffe

Confiserie Jürgen Mellies, Marktstraße 48, 76887 Bad Bergzabern, Tel.: 06343/1535, Montags Ruhetag, www.das-neue-herzog.de

Lokal einkleiden

Einheitliches und ansprechendes Design hinterlässt beim Kunden einen professionellen Eindruck Foto: Die Werbewerkstatt

In der Südpfalz werden Spitzenweine angebaut, die sich weit über die Region hinaus großer Beliebtheit erfreuen. Südpfälzer Weine stehen auf den Getränkekarten in ganz Deutschland und darüber hinaus. Um sich von anderen Weingütern abzuheben, gehen die Winzer innovative Wege.

Viele Menschen tragen bei der Arbeit Kleidung, anhand derer sie sich eindeutig einer Berufsgruppe zuordnen lassen – Ärzte, Polizisten oder Soldaten sind die prominentesten Beispiele. Was in den genannten Berufen zweckmäßig ist, erfüllt in anderen Bereichen einen ganz anderen Zweck: Werbung. Wer Weinfeste oder Winzer besucht, stellt oft fest, dass diese für offizielle Anlässe eine „Ausgeh-Uniform“ tragen. „Bei solchen Gelegenheiten, etwa bei Wein-Präsentationen oder Messen, ist es unseren Kunden wichtig, sich professionell und ansprechend darzustellen. Das betrifft nicht

nur ihre Produkte, sondern auch ihr äußeres Erscheinungsbild“, erklärt Ralf Roth von der Werbewerkstatt in Landau. Für die Firmen, die sich für einheitliche Kleidung entscheiden, ist es wichtig, alles aus einer Hand zu bekommen, um zu vermeiden, dass unterschiedliche Stoffe und Farbtöne den Eindruck trüben und den gegenteiligen Effekt erzeugen. Ebenso von Bedeutung – sowohl für den Kunden als auch für die Angestellten der Firma selbst – ist ein einprägsames Logo, das den Wiedererkennungswert erhöht. Dabei ist die Qualität entscheidend. „Die Motive müssen der Waschmaschine, Sonneneinstrahlung und der Witterung widerstehen, ohne zu verblasen. Die Wahl des Stickgarns und dessen Verarbeitung sind entscheidend“, weiß Roth. Aus diesen Gründen rät er von einer Bestellung im Internet ab. „Beim Einkauf vor Ort kann der Kunde sich im Vorfeld von der Qualität der verwendeten Materialien überzeugen und hat bei Bedarf einen Ansprechpartner vor Ort. Das ist ein großer Vorteil.“

Traminerdorf mit Pfiff

Rhodt unter Rietburg und seine vielen Herrscher

Rhodt ist eine kleine Gemeinde am Fuße der Rietburg. Bekannt ist das Dorf besonders für seinen edlen Weine: 15 Weingüter gibt es in dem knapp über 1.100 Einwohner zählenden Ort. Rhodt blickt aber auch auf eine bewegte Vergangenheit zurück.

Vielleicht war es der exzellente Wein, der Rhodt bei den Herrschern der umliegenden Länder so beliebt machte. In seiner über tausendjährigen Geschichte wechselte das Dorf gleich mehrfach den Besitzer. Nachdem Rhodt als „Crothinheim“ (gerodetes Hain) 772 im „Codex Laureshamensis“ des Klosters Lorsch bei Bensheim erstmals urkundlich erwähnt wurde,

blieb die Geschichte des Ortes und seiner Bürger bis zum Bau der Rietburg 1200 im Dunkeln. Ab dem 14. Jahrhundert gehört die Gemeinde dann bis 1603 zu Württemberg. Da es dort schon vier andere Dörfer namens Rhodt gab, bekam die pfälzische Erwerbung den Beinamen „unter Rietburg“. Durch einen Tausch mit Württemberg kam Rhodt 1603 in den Besitz des badi-

schen Markgrafen Ernst Friedrich. Die Zeit als badische Exklave bedeutete für die Gemeinde einen wirtschaftlichen Aufschwung. Besonders der Traminerwein, der in Rhodt verstärkt angebaut wurde, fand in Baden reißenden Absatz. Die Einnahmen aus dem Weinhandel erlaubten es den Bürgern, eindrucksvolle Winzerhäuser zu errichten, und auch Landauer und



Rhodt und seine berühmten Weine ziehen Gäste aus Nah und Fern an. Foto: Klein

Speyerer Bürger bauten in Rhodt Herrschaftshäuser, um dort ihre Freizeit zu verbringen. Nach der französischen Revolution und den darauf folgenden Napoleonischen Kriegen fiel Rhodt 1798 zunächst faktisch, dann ab 1801 im Luneviller Frieden auch rechtlich an Frankreich. Die kurze Episode endete mit dem Pariser

Frieden von 1814. Übergangsweise stand die Gemeinde bis 1816 unter deutsch-österreichischer Verwaltung, bis sie mit der gesamten Pfalz dem Königreich Bayern zugeschlagen wurde. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg wurde Rhodt auch rechtlich wieder das, was es geographisch die ganze Zeit über war: ein Teil der Pfalz.

CHRISTIAN HEUßLER
 WEINE AUS GUTEM GRUND

Besuchen Sie unseren Hof beim 20. Weintestival vom 22. bis 24. April 2016
 Wir freuen uns auf Ihren Besuch

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

Gasthaus Sesel
 in der Alten Rebschule

Täglich frisches vom Pfälzer Spargel direkt vom Spargelanbauer:
 Martinshof Theo Beck in Dudenhofen

Öffnungszeiten:
 Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr
 17:30 bis 22:00 Uhr
 Samstag und Sonntag: 12:00 bis 22:00 Uhr

Fam. Hafen & Schäfer
 Theresienstraße 200
 76835 Rhodt u. R.
 Telefon 06323-7044-56
 www.alte-rebschule.de

STICKEREI LANDAU

(gegenüber WMF-Fachgeschäft)

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

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



Das Hambacher Schloss: Hier begann mit dem Hambacher Fest 1832 die deutsche Demokratiebewegung.

Foto: Hör



HAMBACHER SCHLOSS
Wiege der deutschen Demokratie

Geschichte erleben

- Das Hambacher Fest 1832
- Ausstellung „Hinauf, hinauf zum Schloss!“
- Täglich Führungen buchbar

Kultur genießen

- Politische Diskussionen
- Kabarett
- Konzerte
- Theater

Freiheit fühlen

- Atemberaubende Ausblicke
- Naturerlebnis Pfälzer Wald
- Restaurant 1832

Neustadt a. d. Weinstraße • Tel. 0 63 21 / 92 62 90
www.hambacher-schloss.de

Demokratie – für alle!

Hambacher Schloss – barrierefrei und zielgruppengerecht

Die Wiege der Demokratie steht in der Pfalz. 1832 bekannten sich beim Hambacher Fest Männer und Frauen aus allen bürgerlichen Schichten zu den Idealen von Freiheit, Gleichheit und Brüderlichkeit. In der heutigen Zeit ist der Geist von 1832 wichtiger denn je. Und jeder kann ihn spüren, oben auf dem Hambacher Schloss.

Ziel der Stiftung Hambacher Schloss ist es, den Geist des Hambacher Festes für jeden erlebbar zu machen. Um dies zu ermöglichen, wurde das Schloss umfassend renoviert und modernisiert. Dabei wurde besonders darauf geachtet, dass Zufahrt, Zugang zum Schloss und zum Restaurant barrierefrei sind. Aber damit nicht genug: Auch die Führungen sollten barrierefrei werden. Seit verganginem Jahr gibt es zwei Angebote, eines in leichter Sprache für Menschen mit Lernschwierigkeiten, das andere für Menschen mit Sehbehinderung. Letztere dauert mit eineinhalb Stunden doppelt so lang wie eine reguläre Führung. Beide werden sehr gut angenommen. Bei der Führung für Menschen mit Lernschwierigkeiten hat die Stiftung mit verschiedenen Institutionen, unter anderem der Lebenshilfe, zusammengearbeitet. Es wurde darauf geachtet, komplizierte Zusammenhänge in einfacher Sprache, ohne Fremdwörter und mit kurzen Sätzen anschaulich darzustellen.

Bei der Führung für Menschen mit Sehbehinderung liegt der Fokus darauf, Zusammenhänge und Informationen über den Tastsinn und das Gehör erlebbar zu machen. So gibt es mehrere Schlossmodelle, die man ertasten kann sowie einige Exponate sowie Hörstationen, an denen Sprecher die Ereignisse des Hambacher Festes nacherzählen. Bei dieser Führung ist es wichtig, ganz genau zu beschreiben, was zu sehen ist, etwa die Aussicht vom Schloss auf die Ortschaften im Umkreis. Zudem gibt es Tastpläne, die die Menschen durch die Ausstellung leiten.

Demokratie erleben und verstehen

Darüber hinaus will das Hambacher Schloss alle Zielgruppen erreichen. Schulklassen liegen der Stiftung dabei wegen des politischen Bildungsauftrags besonders am Herzen. Für sie gibt es Führungen und Workshops. Das beginnt schon ab der zweiten Klasse, also ab sieben Jahren. Die Kinder können sich verkleiden und den Festzug nachspielen. Sie sollen dabei erfassen, wie wichtig Demokratie und Meinungsfreiheit sind. Der spielerische Zugang hilft dabei.

Ab der siebten Klasse wird es ernster, Themen wie die Karikatur, das politische Lied oder der Nationalgedanke, der „Stolz, ein

Deutscher zu sein“, stehen dann im Vordergrund. Beim Nationalgedanken des Hambacher Festes handelt es sich allerdings nicht um den Nationalismus, den gewisse Gruppen heute ausleben. Der Nationalstolz von 1832 hatte nicht das Ziel, andere herabzusetzen, es war kein „Wir gegen die“-Gedanke. Beim Hambacher Fest waren Franzosen und Polen dabei, es war ein völkerverbindendes, friedliches Fest, bei dem auch der europäische Gedanke eine große Rolle spielte. Auch das wird in den Workshops der Stiftung ausführlich behandelt. Der Lohn: Im vergangenen Jahr wurde das Hambacher Schloss auf Grund seiner wichtigen Rolle für die Geschichte und Kultur Europas von der Europäischen Kommission mit dem Europäischen Kulturerbe-Siegel ausgezeichnet.

Auch der Gedanke der Gleichberechtigung spielte damals schon eine Rolle. Dr. Siebenpfeiffer, der Initiator des Hambacher Festes, hatte ausdrücklich Frauen und Mädchen dazu eingeladen und sie dazu aufgerufen, für ihre Rechte zu kämpfen. Sie kamen. Und haben – für die damalige Zeit erstaunlich – Zigarren geraucht, um zu zeigen: Ich kann das Gleiche wie mein Mann.

Mehr als nur Geschichte

Doch das Hambacher Schloss bietet mehr als Geschichte, es gibt über das ganze Jahr hinweg auch ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm. Dazu gehören Kabarettveranstaltungen, etwa am Donnerstag, 21. April, wenn Matthias Deutschmann zu Gast ist. Am Mittwoch, 18. Mai, findet das Demokratieforum in Kooperation mit dem SWR, am Sonntag, 22. Mai das Hambacher Kinderfest statt. Programmhöhepunkte sind das Konzert mit Basti, dem Gitarristen der Gitarrenhelden und eine riesige Fahne, die von den Kindern gestaltet wird und auf dem Schlossberg gehisst wird.

Das historische Hambacher Fest von 1832 war übrigens nicht nur eine politische Veranstaltung, sondern, wie der Name schon sagt, auch ein Fest. Deshalb stehen an einer der Hörstationen der Ausstellung auch „Pälzer Schoppengläser“ – und im Museumsshop gibt es „Pälzer Dubbe“ zu kaufen. Denn das Gemeinschaftsgefühl gedeiht am besten bei einem guten Schoppen Wein, wie jeder Pfälzer weiß.



WIR MACHEN GESCHICHTE LEBENDIG
Stationentheater & Erlebnisführungen auf Schloss Villa Ludwigshöhe & Reichsburg Trifels



<p>ERLEBNISFÜHRUNG: DER SCHLOSSVERWALTER Mai – Okt. • Sa, 14.30 Uhr Schloss Villa Ludwigshöhe, Edenkoben www.schloss-villa-ludwigshoehe.de</p>	<p>FÜR KINDER: ZU BESUCH BEI KÖNIGIN THERESE Mai – Okt. • So, 11.30 Uhr Schloss Villa Ludwigshöhe, Edenkoben www.schloss-villa-ludwigshoehe.de</p>	<p>STATIONENTHEATER: DER KUNSTSINNIGE KÖNIG Apr. – Nov. • So + Feiertage, 15.30 Uhr Schloss Villa Ludwigshöhe, Edenkoben www.schloss-villa-ludwigshoehe.de</p>	<p>STATIONENTHEATER: DIE BEFREIUNG DES RICHARD LÖWENHERZ Mai – Okt. • Sa, 15 Uhr Reichsburg Trifels, Annweiler www.burgen-rlp.de</p>
--	--	--	--

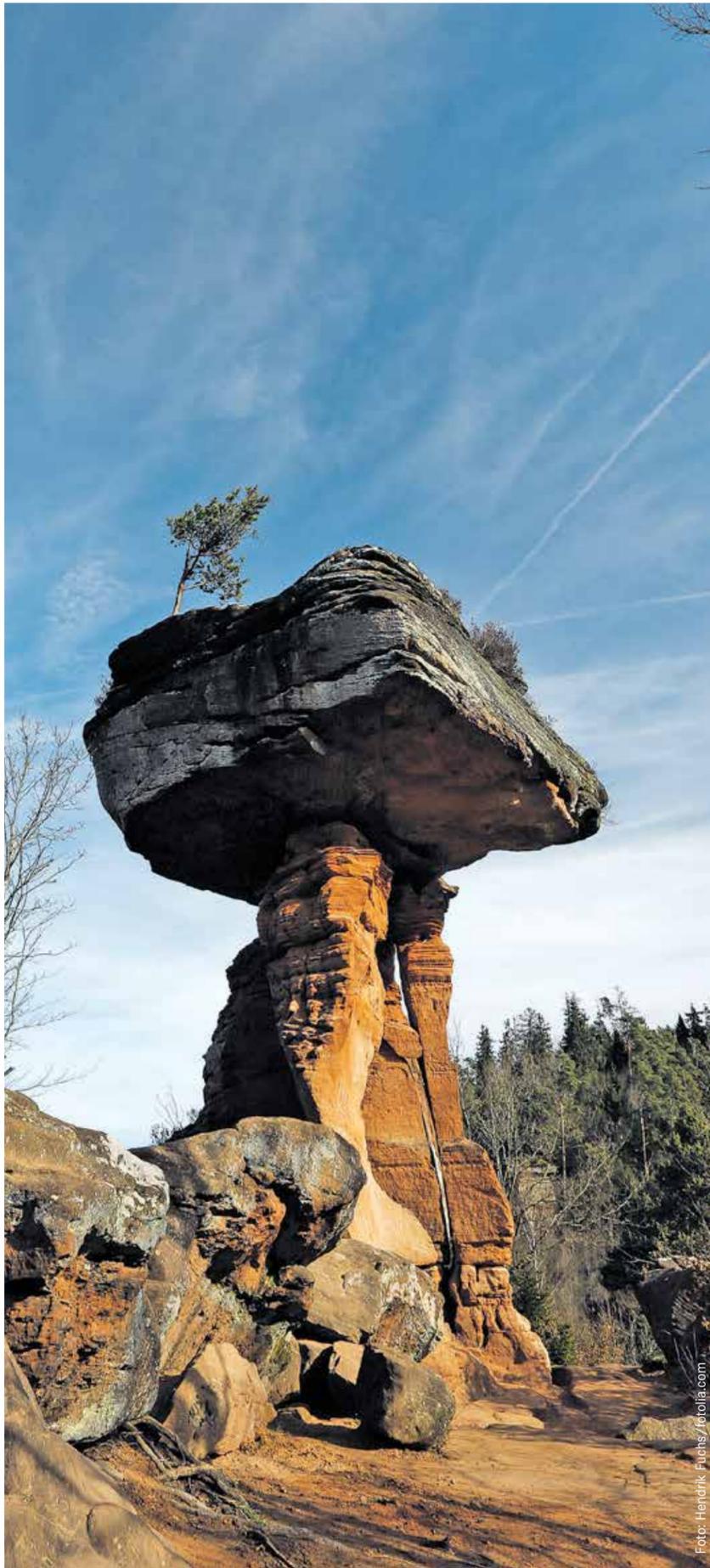


Foto: Hendrik Fuchs/Fotolia.com

Fundament der Heimat

Die Südpfalz lebt vom Stein - und das schon seit vielen Jahrhunderten

Der Teufelstisch von Hinterweidenthal ist aufgrund seiner Pilzform weit über die Südpfalz hinaus bekannt. Er besteht aus Buntsandstein, ist 14 Meter hoch und wiegt geschätzte 284 Tonnen. Darüber hinaus wird Stein in der Region seit Jahrhunderten genutzt: Als Baumaterial für Burgen und Handwerksbetriebe, als Kunst- und Sportobjekt.

Der Buntsandstein ist ein Teil der so genannten Trias, einer festen geologischen Formation, die sich in Muschelkalk, Keuper und eben Buntsandstein gliederte. Die Epoche, in der sich diese Formation gebildet hat, liegt rund 200 Millionen Jahre zurück. Im Pfälzerwald tritt die Buntsandstein-Schicht besonders hervor, was durch die Namen der Schichten – etwa der Rehberg- oder Karlstalschicht – deutlich wird. In der Geologie spricht man von Schichtabfolgen, anhand derer man die Ereignisse zum Zeitpunkt ihrer Entstehung nachvollziehen kann. Wird in den Gesteinsschichten eine Veränderung entdeckt, ist dies ein Hinweis darauf, dass sich ein prägendes Ereignis abgespielt hat. Dann endet die geologische Epoche und eine neue beginnt.

Die mächtigen Ablagerungen von Buntsandstein in der Südpfalz hängen von mehreren Faktoren ab, hauptsächlich von der Erosion, also der natürlichen Abtragung von Gestein und Boden durch Wasser und Wind vor langer Zeit. Je größer ein Höhenunterschied zwischen beispielsweise Berg und Tal, umso stärker die Abwärtsbewegung des Wassers und damit auch der Energie - der Fließgeschwindigkeit - mit der Gesteinsteil-

chen abwärts verfrachtet werden. Je nachdem, ob diese Sedimente mit wenig Energie nur bis in den Bereich eines Flussdeltas oder mit viel Energie weit hinaus in einen See verfrachtet werden, bilden sich verschiedene Schichtmächtigkeiten. Der Buntsandstein in Mitteleuropa und damit auch in der Südpfalz hat sich in einem festländischen Becken abgelagert, wie Jörg Hagenbuch, Vorsitzender des Vereins Leben und Natur in der Südpfalz erklärt. Er hat bis zum ersten Staatsexamen Geologie studiert und interessiert sich für die Gesteinsformationen der Region.

„Der Sandstein sieht nicht nur hübsch aus und ist ein hervorragendes Handwerksmaterial. Er hat auch dafür gesorgt, dass es in der Südpfalz Öl gibt“, erklärt Hagenbuch. „Sandstein ist ein sehr poröses Gestein und deshalb als Lagerstätte für Gas oder Öl hervorragend geeignet. Man muss sich das so vorstellen, dass die runden Körner des Sandsteins zwar miteinander fest verbunden sind, aber dazwischen noch genügend freier Raum besteht, in dem Wasser oder Öl und Erdölbeigegas eingeschlossen werden kann.“ 1955 begann die BASF-Tochter Win-



Foto: Miriam Dörr/Fotolia.com

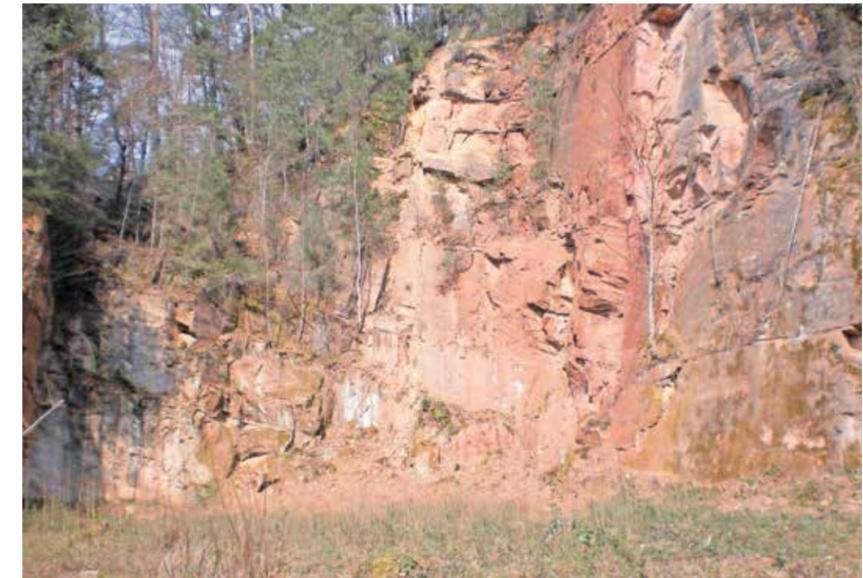
Stein-reich

Geologie der Südpfalz

Vor vielen Millionen Jahren entstand in der Südpfalz der Buntsandstein, aber auch andere Gesteinsarten und sogar Edelmetalle und Erdöl.

Früher hatten viele Dörfer am Haardtrand einen eigenen Steinbruch.

Foto: Jörg Hagenbuch



tershall in Landau-Dammheim mit der Erschließung der Erdölvorkommen. Noch heute sind die Pferdekopfpumpen fester Bestandteil der Landschaft. 20.000 Tonnen fördert Wintershall jährlich.

Neben der Ölförderung gab es in früheren Zeiten auch Eisen- und Kupferbergbau in der Südpfalz. Westlich von Bad Bergzabern wurde auf dem Berg Petronell ab dem 17. Jahrhundert Eisen abgebaut. Die Petronella-Grube gehört zu einem Gangsystem, das über Pleisweiler bis Nothweiler führt. Dort können Besucher den Sankt-Anna-Stollen besichtigen, wo ebenfalls Eisenerz gefördert wurde.

Abgesehen vom Buntsandstein gibt es in der Südpfalz noch Kalksandsteine, die, bedingt durch den Abbruch des Rheingrabens, am Haardtrand zutage treten und besonders für Winzer interessant sind. Dort gedeihen Riesling-Reben besonders gut. Kalksandsteinschichten sind auch für Paläontologen interessant, da dort Fossilien gefunden werden können. Die Steine der Südpfalz wurden intensiv für Bauarbeiten genutzt. „Früher hatten viele Dörfer am Haardtrand einen eigenen Steinbruch. Neben Buntsandstein wurde auch Kalkstein,

etwa als gebrannter Kalk für Ze-

ment und Mörtel, genutzt“, so Hagenbuch. Bei Waldhambach nahe Annweiler wird „Melaphyr“ (Basalt) aus der „Rotliegend-Zeit“ gefördert. Dabei handelt es sich um hartes, vulkanisches Gestein, das oberflächennah erkaltet ist. Dieser Basalt wird im Straßenbau oder weit weg in Holland beim Dammbau genutzt. Und im Rheintal bei Wörth gibt es Kiesgruben. Der vom Wasser gerundete und hierher transportierte Stein blieb im Boden, als der Rhein seine Richtung änderte und wird bis heute gefördert.

Im Bereich Haardtrand/Bienwald hat die spezielle Schichtung infolge des Grabenbruchs im Ter-

tiär außerdem dafür gesorgt, dass dort urzeitliches Wasser eingeschlossen wurde, das in 300 bis 400 Metern Tiefe liegt. Dieses Urzeitwasser ist von Düngemitteln und anderen äußeren Einflüssen unbelastet. Es wird für die Versorgung der Bevölkerung und zur Mineralwasserherstellung gefördert. Nicht zuletzt hat die Südpfalz dem Sandstein auch den Pfälzerwald zu verdanken. „Der Sandstein ist ein ganz karger Bodenlieferant, dort wächst nicht viel. Da dieser Boden nicht wirtschaftlich genutzt werden konnte, ist dort Wald entstanden. Heute nutzen wir ihn touristisch.“ Die Südpfalz hat dem Stein also viel zu verdanken.

Ihr kompetenter Partner –
von der Planung über die Ausführung bis zum Service!

WILL
POOLS & WELLNESS

Schwimmbad · Whirlpools · Wellness-Anlagen · Saunen

Ihr kompetenter Partner
RivieraPool

Größte ständige Whirlpoolausstellung in der Pfalz!

Am Weidensatz 4
76756 Bellheim
Fon 0 72 72 / 7 00 72-0
Fax 0 72 72 / 7 00 72-27

www.whirlpool-info.de
info@whirlpool-info.de

HotSpring
Portable Spas

Handwerk bietet beste Berufschancen

Interview mit dem stellvertretenden Innungsvorsitzenden der Baugewerks-Innung, Andreas Dick

Das Handwerk ist das Rückgrat der Heimat. Handwerksbetriebe schaffen Arbeitsplätze vor Ort, unterstützen die Gemeinschaft und erhalten das Ortsleben. Gleichzeitig stehen sie vor großen Herausforderungen. Der stellvertretende Innungsvorsitzende der Baugewerks-Innung, Diplom-Bauingenieur Andreas Dick, spricht im Interview über Nachwuchssuche und Zukunftsaussichten des Handwerks.



Andreas Dick

Foto: Dick

Was bedeutet für Sie Heimat?

Andreas Dick: Für mich ist Heimat da, wo ich zufrieden bin und mich wohl fühle. An der Südpfalz schätze ich die Landschaft und den guten Pfälzer Wein.

Wie wichtig ist das Handwerk für die Heimat?

Dick: Sehr wichtig. Die Handwerksbetriebe vor Ort unterstützen durch ihr Engagement die Gemeinden und ihre Vereine. Unser Gewerk trägt speziell zum Erhalt vorhandener Bausubstanz und Denkmälern bei.

Vor welchen Herausforderungen steht das Bauhandwerk?

Dick: Das ist ein sehr weites Feld. Der Fachkräftemangel trifft natürlich auch uns. Wir müssen kluge, junge Menschen für unseren Beruf begeistern, damit sie eine Ausbildung im Handwerk machen möch-

ten. Bezogen auf unser Gewerk haben wir ganz eigene Probleme, etwa die Entsorgung des Aushubs. Das ist in den letzten Jahren durch zahlreiche Verordnungen sehr kompliziert geworden.

Inwiefern?

Dick: Gesetze haben ihre Berechtigung. Das steht außer Frage. Aber sie geben bei der Entsorgung allgemeingültige Richtlinien vor, die aufgrund von Durchschnittswerten erstellt wurden. Das ist nicht immer sinnvoll. Ein Beispiel: Hier in der Region und auch in anderen Ecken von Rheinland-Pfalz kommt Arsen im Boden zu einem gewissen Anteil in der Natur vor. Das war jahrzehntlang kein Problem. Diese natürliche Konzentration überschreitet aber die Landesvorgaben hinsichtlich des Arsenanteils im Boden. Das Resultat ist, dass wir den Aushub nur

auf einer Sonderdeponie entsorgen dürfen. Damit verteuern sich aber die Baukosten, was zu Lasten des Bauherrn geht. Wir würden es begrüßen, wenn hier eine differenziertere Lösung gefunden würde, denn die Deponien, die diesen Boden aufnehmen dürfen, sind an ihrer Kapazitätsgrenze angelangt.

Was tun Sie, um dem Nachwuchs- und Fachkräftemangel entgegenzuwirken?

Dick: Von Seiten der Innung sind wir auf Schul-Messen vertreten und präsentieren unser Gewerk.

Dick: Wir haben einen Mitarbeiter aus dem Kosovo, der sein Mathematikstudium abgebrochen hat, einen Physikprofessor aus Kroatien und einen gelernten Autolackierer, der unsere Bagger und andere Maschinen fährt sowie Tiefbauarbeiten ausführt. Die Praxis zeigt: Die Chancen stehen sehr gut.

Inwiefern können Asylbewerber helfen, den Fachkräftemangel abzufedern?

Dick: Kurzfristig ist das sicher nicht möglich. Das hängt auch mit der technischen Entwicklung zusammen. Früher hatte man zwei, drei Hilfsarbeiter für einen Maurer, heute benötigen Sie nur noch einen Hilfsarbeiter für drei bis vier Maurer. Wir benötigen also Facharbeiter. Der Ausbildungsstand von Asylsuchenden ist oft nicht so weit, dass sie sofort weiterhelfen können. Diejenigen, die arbeiten möchten, bekommen aber selbstverständlich jederzeit eine Chance. Unsere Tür steht offen. In unserem Gewerk ist die Sprache keine große Barriere. Schwierig wird es dann, wenn sich jemand weiterbilden möchte. Dann sind gute Sprachkenntnisse für Verhandlungen mit Kunden und Architekten unerlässlich.

Die Chancen für Quereinsteiger stehen gut.

Wir selbst haben in diesem Jahr zwei Auszubildende, die im Juni ihre Abschlussprüfung machen, vergangenes Jahr waren es sogar drei. Das ist für einen Betrieb mit 17 Mitarbeitern eine gute Quote. Ansonsten sind wir auch auf Berufsbörsen vertreten. Leider wird man neben den Großbetrieben oft schlicht nicht wahrgenommen.

Wir nehmen in unserem Betrieb außerdem sehr viele Praktikanten auf. Das tun auch viele meiner Kollegen. Meistens sind das Schülerpraktikanten. Wir möchten, dass junge Menschen die Vor- und Nachteile unseres Berufes ein bis zwei Wochen kennenlernen können.

Welche Vorteile bietet das Handwerk gegenüber anderen Berufen?

Dick: Ein Punkt, den sich viele junge Menschen und deren Eltern, nicht bewusst machen, ist: Was die Verdienstmöglichkeiten und die Arbeitsplatzsuche angeht, hat das Handwerk einen großen Vorteil. Wenn der Trend anhält, immer mehr Akademiker auszubilden, wird es für die auf dem Arbeitsmarkt eng. Gleichzeitig gibt es immer weniger Handwerker, aber immer mehr, die einen guten Handwerker brauchen und leisten können.

Stichwort Akademiker: Welche Chancen haben Quereinsteiger im Handwerk?

Alter Stein in jungen Händen

Steinmetz: Ein Beruf mit guten Perspektiven

Stein begleitet uns ein Leben lang. Als Kinder werfen wir Kieselsteine aufs Wasser und sehen ihnen beim Flitschen zu. Als Erwachsene bauen wir mit Stein unsere Häuser und Gärten. Und am Ende erinnert meist ein Stein an unsere irdische Existenz



Juniorchef Moritz Pahle beim Bearbeiten eines Grabsteins.

Foto: Hör

Grabsteine sind so individuell und unterschiedlich wie das Leben selbst: Glatt und fast ohne Makel, schroff und verwittert, einfarbig oder bunt, hart oder brüchig. Häufig erzählen die Steine etwas über das Leben des Menschen, dessen Grab sie zieren. Steinmetze arbeiten daher mit großer Sorgfalt, um die letzte Ruhestätte so würdevoll wie möglich zu gestalten.

Der Stein tritt seine Reise meistens auf Schiffen an, denn das Material für Grabsteine kommt aus aller Herren Länder. Derzeit ist Granit besonders beliebt. Den gibt es zwar auch hierzulande, aber der deutsche Granit ist weniger farbenprächtig und deutlich teurer abzubauen. Über einen Zwischenhändler landet der Stein als massive Platte dann in den Werkstätten der Steinmetze, etwa bei „Pahle Stein und Design“ in Rülzheim. Dort werden die zwei bis drei Meter langen und je nach Steinart zwischen fünf und 20 Zentimeter dicken Platten mithilfe von modernen Maschinen zurechtgeschnitten. Anschließend wird die Oberfläche bearbeitet: Der Stein wird abgeschliffen oder satiniert. Satinierter Stein glänzt nicht so stark wie die polierte Variante und fühlt sich unter den Händen rauer an.

„Wenn der Stein zu uns kommt, ist die Oberfläche meistens schon poliert, wir arbeiten dann die

Details aus und platzieren die Inschrift“, erklärt Steinmetzmeister Moritz Pahle, Juniorchef der Firma.

Offene Stellen für Fachkräfte und Lehrlinge

Generell geht die Nachfrage nach Grabsteinen in den letzten Jahren zurück. Grund dafür sind die alternativen Bestattungsformen, etwa in Friedwäldern oder Urnengräbern. Pahle versteht das: „Grabpflege macht viel Arbeit und kostet Geld. Das ist für die Angehörigen schwierig, gerade, wenn sie nicht mehr im selben Ort wohnen.“ Deshalb hat sich die Firma mit dem Baubereich ein zweites Standbein geschaffen. Pahle produziert von Küchenarbeitsplatten und Tischplatten über Bäder und Duschumrandungen bis hin zu Treppen alle möglichen Bauelemente. Auch hier arbeitet die Firma hauptsächlich mit Granit.

Nicht alle Steine sind allerdings „Natur pur“, wie Pahle erklärt: „Quarzkomposite sind derzeit sehr beliebt. Dabei wird aus Kunstquarz ein Granulat und daraus dann Rohplatten gegossen, die aussehen wie Naturstein. Das ist Hightech und deshalb teurer als Naturstein, weil die Komposite kratz- und stoßfest sind, eine bes-

sere Biege- und Zugspannung haben und in allen Farben erhältlich sind. In der Natur kommt für einfarbige Elemente nur schwarzer Stein in Frage, beim Kunststein ist jede Farbe möglich. Besonders bei Küchenarbeitsplatten sind Quarzkomposite sehr beliebt.“

Pahle sieht die Firma mit dem neuen Standbein auf einem guten Weg. Er würde gerne noch mehr Aufträge annehmen, aber wie in vielen anderen Handwerksberufen gibt es auch bei Steinmetzbetrieben noch viele offene Stellen. Er würde sie gerne besetzen. „Wir würden gerne Fachkräfte einstellen, aber es gibt kaum Interessenten. Bei Lehrlingen ist das ähnlich. Kaum jemand möchte mehr im Handwerk arbeiten und sich auch mal die Hände schmutzig machen. Viele Auszubildende sehen erst einmal das Geld und gehen lieber zu den Industriebetrieben der Region“, erklärt Pahle. Für ihn selbst stand das nie zur Debatte: Nach seiner mittleren Reife machte er drei Jahre Ausbildung in der elterlichen Firma, nach der Gesellenprüfung ging es zur Meisterprüfung nach Kaiserslautern. Seit 2013 ist er Steinmetzmeister. „Ich kann mir nichts Besseres vorstellen. Mein Beruf macht mir Spaß. Als Handwerker hat man viel Abwechslung und kann individuell arbeiten. Und außerdem kann ich hier in der Region bleiben.“

Terrassenplatten – Top-Angebote!

- Natursteine
- Quellsteine
- Teichtechnik
- Accessoires
- Rollrasen
- Kunstrasen
- Rindenmulch
- Betonwaren
- Mietpark

friedebach
natur zum gestalten

Keramik-Platten 60 x 60 x 2 cm
„Percorsi Di Bagnolo“ 39,95 €/qm
„Cimentini grigio“ 44,95 €/qm
– nur solange Vorrat reicht –

Neupotzer Straße 19-21 • 76764 Rheinzebrern • Tel.: 0 72 72/10 01
Öffnungszeiten: Mo-Fr: 8-18 Uhr • Sa: 8-13 Uhr (Nov.-März: 8-17 • 8-12 Uhr)

DICK BAU GmbH

Rohbauarbeiten
Beton- und Mauerarbeiten
Industrie- und Gewerbebau
Renovierung, Sanierung
Umbauten von Wohnhäusern
Abbruch- und Erdarbeiten
Außenanlagen

Wooggasse 4
67487 St. Martin
Fon: 06323 5035
Fax: 06323 81258
www.dickbau.de

Meisterhaft
Deutsche Bauwirtschaft

Kompetenz am Bau
seit 1960

Gaudier www.gaudier.de

**Bau-Transporte
Container-Service
Baustoff-Recycling**

**Mo. - Fr., 8.00 - 17.00 Uhr geöffnet.
Samstag, 8.00 - 12.00 Uhr geöffnet.**

**Für Selbstabholer:
Sand • Kies • Schotter • Mutterboden etc.**

**Werk - Horstring 4
Kandel ☎ (07275)9592-0**

SVEN SIENER Fliesenfachgeschäft
Meisterbetrieb
Ranschbach

- Beratung, Planung, Verkauf
- Fliesen- u. Natursteinverlegung
- Badsanierung
- barrierefreie Duschen
- Fliesen- | Natursteintreppen
- Reparaturservice

Kaltenbrunnstraße 34
D- 76829 Ranschbach
Fon 06345 19496770
Fax 06345 19496771
Mobil 0172 19036903
www.fliesen-siener.de
info@fliesen-siener.de

• Pflaster- und Natursteinarbeiten
• Teichbau
• Baumschnitt
• Altgartensanierungen
• Neuanlagen
... und vieles mehr!

PALATINUM
GARTENDESIGN & NATURSTEINVERKAUF

Gartendesign • 07273 919619
www.palatinum-garten.de

Gewanne Mittelrhein 1 • 76767 Hagenbach
Natursteinverkauf • 07273 919407
www.palatinum-handel.de

Sommer Mo - Fr 7.30 - 18.00 Uhr • Sa 7.30 - 13.00 Uhr
Winter Mo - Fr 7.30 - 16.00 Uhr • Sa 7.30 - 13.00 Uhr

Poolbau by PALATINUM
Wir bauen Ihnen Ihren Pool, vom Anfang bis zum Ende!

Planung
Gestaltung
Technik
Überdachung
Wartung
Zubehör

Jetzt auch WHIRLPOOLS im Programm

Verwirklichen Sie sich Ihren Traum vom eigenen Pool.
- Erfrischung
- Badespaß
- Lebensfreude!

0173-3408719

MARMOR-WALZ **FLIESEN**

Die Fliesengalerie
Wir präsentieren:
Alle Neuheiten exklusiver Fliesen im XXL-Format

Fliesen • Naturstein • Kamine • Treppen • Pools
Marmor-Walz GmbH • Hornbachstraße 3 • 76879 Bornheim
Tel.: 06348-95950-0 • Fax: 06348-95950-25 • www.marmor-walz.de

Bastion aus Buntsandstein

Die Burg Berwartstein

Am Buntsandstein der Burg Berwartstein hat sich so mancher Eroberer die Zähne ausgebissen. Die Burg schützte im Mittelalter die Reichsburg Trifels und die Bewohner von Erlenbach bei Dahn. Heute ist sie ein weithin sichtbares Wahrzeichen der Region.



Berwartstein bei Erlenbach/Dahn. Die imposante Sandsteinburg wurde im 12. Jahrhundert erbaut.

Fotos (2): Burg Berwartstein



Der robuste rote Buntsandstein trägt die Burg seit Jahrhunderten.

Als die Salier über das Heilige Römische Reich Deutscher Nation herrschten, kam den Burgen der Südpfalz große Bedeutung zu. Sie schützten die Reichsburg Trifels, die als Staatsgefängnis unter anderem für den englischen König Richard Löwenherz diente und wo die Reichskleinodien lagerten, vor Angreifern. Eine dieser Burgen war der Berwartstein, eine kleine, aber strategisch wichtige und hervorragend geschützte Burg bei Erlenbach/Dahn.

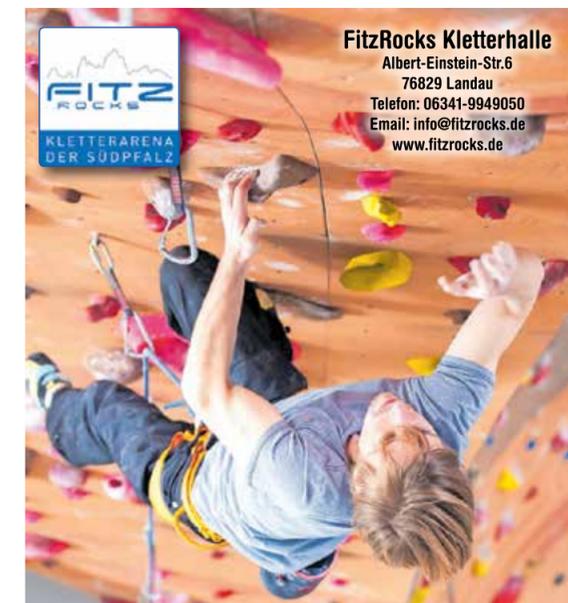
Der harte Buntsandstein des Berwartstein stammt aus der so genannten Trifelsstufe, die dank Kieseleinschlüssen als eine der härtesten Gesteinstufen der Region gilt. Neben dem harten Stein war auch die Lage der Burg für ihre Verteidigungsfähigkeit von großer Bedeutung. Im Gegensatz zu Spornburgen, die an einer Seite an einen Felsen angrenzten und dadurch verwundbar für Angreifer waren, erhebt sich der Berwartstein auf einem kegelförmigen Felsen über das umliegende Tal.

Obwohl der Berwartstein gut zu verteidigen war, konnte sich seine Besatzung, die aus ungefähr 30 Rittern und Gefolgsleuten bestand, nicht ohne die Hilfe der umliegenden Dörfer versorgen. Die Dorfbewohner entrichteten im Austausch für militärischen Schutz ein Zehntel ihrer Ernte, den so genannten Zehnten, an die Burgbewohner. Im Kriegsfall

rekrutierte der Befehlshaber der Burg Kämpfer aus den umliegenden Orten, in Friedenszeiten war der Berwartstein aufgrund seiner beengten Platzverhältnisse eine eher kleine Burg.

Die Anfangsgeschichte des Berwartstein liegt im Dunkeln. Erstmals erwähnt wurde er 1152, als Kaiser Barbarossa die Burg dem Speyrer Bischof Günther von Henneberg schenkte. 1314 wurde die Burg durch Truppen der elsässischen Städte Straßburg und Hagenau eingenommen und zerstört. 1480 übergab Kurfürst Philipp der Aufrichtige den Berwartstein an seinen Marschall Hans von Trotha, der in der Pfalz als Raubritter Hans Trapp bekannt wurde. 1591 brannte die Burg durch einen Blitzschlag völlig aus. Erst 1893, als der ostpreussische Unternehmer Theodor von Baginski die Burg erwarb und restaurierte, wurde der Berwartstein wieder genutzt.

Seit Baginskis Zeiten ist die Burg in Privatbesitz und ein beliebtes Ausflugsziel. Auch Schulklassen kommen häufig zu Führungen hierher. Seit etwa zwei Jahren ist es außerdem möglich, in zwei Doppelzimmern im Wehrturm und der Mitte der Burg auf dem Berwartstein zu übernachten. Darüber hinaus gibt es Erlebnisgastronomie in Form von Rittermahlen, während denen Gaukler auftreten und es mittelalterliche Giftproben gibt.



KLETTERN SIE
HIER WEITER!

Sport am Stein

Die Südpfalz ist ein Kletter-Eldorado: An rund 500 Felsen können Kletterer ihrem Hobby nachgehen, etwa 50 davon sind besonders populär. Der Pfälzer Buntsandstein sorgt dabei durch seine sandige Beschaffenheit für ein außergewöhnliches Klettergefühl.

„Der Buntsandstein polarisiert. Es gibt Kletterer, die mögen ihn überhaupt nicht, andere lieben ihn für seine runde, organische Form und das sandige Gefühl unter den Fingern“, sagt Dr. Thomas Schaub, Pressereferent der Vereinigung der Pfälzer Kletterer. In der 1919 gegründeten Vereinigung sind rund 1050 Mitglieder organisiert, Tendenz steigend. Der Verein fördert den Klettersport im Wasgau und sorgt dafür, dass die Sicherungsringe gewartet und die beiden Kletterhütten des Vereins gepflegt werden. Denn Klettern boomt – das zeigt die Entstehung von Kletterhallen in der Region. Die meisten der Hallenkletterer ziehe es über kurz oder lang an den Fels, erklärt Schaub. Doch Klettern ist nicht gleich Klettern: Die Felsen stellen die Sportler vor völlig andere Herausforderungen als eine Hallenwand.

„Klettern ist ein Handwerk. Das kann man nicht in der Halle lernen“, erklärt Schaub. Während in der Halle Ringe und Griffe bereits in die Kletterwand eingelassen sind, kommt es beim Klettern am Fels oft darauf an, selbst für die Sicherung zu sorgen. Klassische Routen haben wenige oder gar keine Sicherungsringe, an denen man sein Seil befestigen kann, so dass mobile Sicherungen notwendig sind. Viele Felsen sind Naturdenkmäler, die geschützt werden müssen und nicht verändert werden dürfen. Sicherungsringe sind eine solche Veränderung. Die Route soll in dem Zustand belassen werden, wie sie bei der Erstbegehung angelegt wurde. Um die richtige Technik zu lernen, empfiehlt es sich daher, bei Touren jemandem hinterher zu klettern, der die Vorgehensweise bereits beherrscht. Eine Ausbildung bieten die Pfälzer Kletterer nicht. Kurse bietet stattdessen die regionale Sektion des Alpenvereins an, in der viele Vereinigungsmitglieder engagiert sind.

Wer klettern kann, dem bietet das Wasgau zahlreiche Routen in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. Besonders beliebt ist der Asselstein in der Nähe von Annweiler am Trifels. Der fast 60 Meter hohe Felsen bietet allein knapp 80 Touren für Anfänger und Profis. Auch Jungturm und Münzfels, ebenfalls bei Annweiler, sind beliebte Ziele. Die Nordseite bietet sehr schwere Sportklettertouren, die Südseite ist für traditionelle Kletterer interessant. Reizvoll sind diese Felsen unter anderem deshalb, weil Annweiler nah an der Rheinebene liegt und gut zu erreichen ist. „Man kann nach dem Feierabend einfach mal zwei, drei Stunden dort klettern“, beschreibt Schaub einen der großen Vorzüge des Kletterns in der Nähe des Trifels. Auch die Festigkeit des Sandsteins dort macht die Felsen zu idealen Kletterobjekten.

Wen es zu den Felsen zieht, der kann das ganze Jahr über klettern – vorausgesetzt, er ist abgehärtet und mutig: Saugt sich der Sandstein nach Regenfällen mit Wasser voll, dauert es lange, bis er getrocknet ist. Das ist einerseits gefährlich, weil der Fels leicht brechen kann, andererseits beschädigt es den Felsen. Hochsaison für Kletterer ist die Herbstzeit im September und Oktober. Das Wetter ist dann stabiler als noch im Juli und August, wo es häufig gewittert – und der Fels damit trockener.

Nicht zuletzt klettert auch das Auge mit – und im September gibt es vom Felsen aus viel zu sehen: Das Herbstkleid der Bäume sorgt für ein beeindruckendes Farbenspiel. Dem gegenüber eignet sich das Frühjahr weniger zum Klettern. Nicht nur die niedrigen Temperaturen machen eine Begehung zu einer Angelegenheit für Hartgesottene; rund 40 der knapp 50 Felsen sind wegen nistender Vögel außerdem gesperrt.

„Kletterer sind gleichzeitig Naturschützer“, so Schaub. „Die Felsen sind für uns nicht nur beklüftertes Ziel, sondern auch Heimat von Tieren, Brutfelsen für Vögel und Wuchsart von Fauna. Die gilt es, zu bewahren. Die Akzeptanz dafür ist groß, viele unserer Mitglieder engagieren sich auch im Arbeitskreis Klettern und Naturschutz Pfalz.“ Im Arbeitskreis sitzen Kletterervertreter, Naturschutzverbände wie der NABU und die Aktion Wandfalkenschutz und Behördenvertreter. Sie sind verantwortlich dafür, die Brutstätten zu schützen und Felsen entsprechend für den Kletterbetrieb zu sperren. In aller Regel werden diejenigen Felsen gesperrt, in denen schon im vergangenen Jahr Vögel gebrütet haben, da diese in aller Regel im nächsten Jahr den gleichen Felsen anfliegen. Um zu sehen, wo gerade gebrütet wird, überprüfen ehrenamtliche Helfer die einzelnen Felsen. Die Akzeptanz unter den Kletterern ist durch die Kooperation mit der Naturschutzbehörde groß. Schließlich macht die Nähe zur Natur den Reiz des Kletterns in der Südpfalz aus.

Kletterer Thomas Franz am Bundenthaler Turm.

Foto: Thomas Schaub

Erleben Sie,
wie moderne
Hörsysteme Ihre
Lebensqualität
steigern!

Jetzt
eine Woche
gratis Probe
tragen



WIDEX UNIQUE
100% YOU

Jetzt die neueste Hörsystem-Generation kostenfrei
und unverbindlich Probe tragen!

- **Intelligente Universal-Automatik:** liefert in Echtzeit das jeweils für Sie perfekte Hörerlebnis
- **Natürliche, klare Klangqualität:** originalgetreue Wiedergabe des gesamten Klangspektrums
- Einzigartige Spracherkennung und -hervorhebung für **mühesloses Sprachverstehen**

Martin Linke



BAD BERGZABERN • KÖNIGSTRASSE 46
TELEFON 06343 989900

„Material zum Verlieben“

Künstler Karl-Heinz Deutsch im Portrait

Ob bei den Pyramiden in Ägypten, dem schiefen Turm von Pisa oder dem Brandenburger Tor: Aus Stein haben Bildhauer und Steinmetze Kunstwerke geschaffen, die die Zeiten überdauern. Auch Karl-Heinz Deutsch arbeitet mit Stein.

Auch heute noch ist Stein ein bei Künstlern beliebtes Material. Einer der bekanntesten ist Professor Karl-Heinz Deutsch. Seine Werke finden sich in der ganzen Südpfalz und weit darüber hinaus. Seit den 1960er Jahren arbeitet der Honorarprofessor im Ruhestand der FH Kaiserslautern als Künstler. Zu Anfang seiner Karriere nahm Deutsch viele Aufträge der katholischen Kirche an, etwa die Gestaltung der Fassade der Kirche in seinem Heimatort Jockgrim, die Gestaltung eines Travertin-Altars (ein Kalkstein, Anm. d. Red.) in Rheinzabern, eine gesamte Kirchenanlage in Oppau bei Ludwigshafen und weitere Aufträge in Heßheim, Edesheim und im Pfälzerwald. „Ich habe durch meinen Beruf die Pfalz kennengelernt“, erinnert sich der Künstler. Mitte der 70er Jahre wurde die Gemeinde

Offenbach sein größter Auftraggeber, wo er viele Projekte, darunter das Rathaus, das Schwimmbad und die Sporthalle, realisierte. Sein Wirken führte ihn bis nach Berlin, wo er für die rheinland-pfälzische Landesvertretung arbeitete.

Gearbeitet hat Deutsch dabei – je nach Auftrag und dem, was damals in Mode war – mit verschiedenen Materialien, darunter Metall und, aktuell, Terrakotta. Stein nimmt in seinen Arbeiten durch alle Jahrzehnte eine große Rolle ein. Welcher das ist, hängt von dem Ort ab, an dem er tätig ist, erklärt der gelernte Modeller: „In Italien habe ich mit Kalkstein, Marmor oder Granit gearbeitet, in der Eifel mit Tuffstein, hier in der Pfalz spielt natürlich der Pfälzer Buntsandstein eine große Rolle. Es gibt ihn in verschiedenen Farben und Nuancen. Meine Skulptur ‚Drei kleine Köpfe‘ habe ich aus Stein aus Bad Bergzabern gefertigt. Der Stein ist durch Eiseninschlüsse sehr stark gemasert. Unser heimisches Material bringt immer wieder Überraschungen, da kann man sich verlieben“, schwärmt Deutsch. Den Stein bezieht er aus dem Schweinstal bei Krickenbach. Wenn er Sandstein bearbeitet, lässt er sich einen groben Block vorab schneiden, dann arbeitet er mit einer Flex vor und erledigt die Feinarbeit mit Hammer und Meißel. Je nach Größe der Skulptur dauert das mehrere Wochen.

Seine Inspirationen holt sich der mit dem Pfalzpreis ausgezeichnete Künstler beim Waldlauf. „Ich lasse die Gedanken treiben. Beim Laufen reift in mir eine Idee. Dann gehe ich ins Atelier und setze sie um.“ Deutsch erzählt davon, dass er früher, als sein Atelier noch direkt an sein Wohnhaus angeschlossen war, oft im Bett gelegen sei und nicht schlafen konnte, weil seine Gedanken um ein Kunstwerk kreisten. Dann stand er auf, ging ins Atelier und setzte sie in die Tat um. „Das ist wie eine Sucht“, sagt Deutsch. Vergangenes Weihnachten hatte er sich vorgenommen, zwei Wochen nicht in sein Atelier in der

Germersheimer Festung zu gehen. Geklappt hat es nicht: Nach einer Woche dachte er: „Selbst wenn ich hier bin und nicht direkt arbeite, ist das Atelier für mich ein Raum der Meditation, auf den ich nicht verzichten kann.“ Eine philosophische Botschaft will er mit seiner Kunst nicht übermitteln. Er versteht sich als Ästhetiker, der mit seinen Skulpturen Landschaft und Städte mitgestalten und sie bereichern möchte.

Umso schmerzhafter ist es für den renommierten Künstler, wenn seine Werke „gedankenlos entsorgt“ werden: „Vor einigen Jahren wurden meine Reliefs aus einem Kindergarten entfernt. Ich habe mich daraufhin beschwert, ich war wütend. Man wollte mich damit beruhigen, indem ich als Ausgleich eine Skulptur hätte neu anfertigen sollen. Die Enttäuschung und der Ärger waren sehr groß, daher habe ich das abgelehnt.“

Deutsch will seine Bekanntheit auch weiterhin dazu nutzen, sich für Kunst einzusetzen. Er bedauert, dass in den letzten Jahren bei Neubauten keine Kunst am Bau mehr eingeplant werde. „Heute ist das im Gegensatz zu früher, als es eine Verordnung dazu gab, nicht mehr verpflichtend. Das hängt aber vom Willen der Verantwortlichen ab. Wenn jemand trotzdem Kunst möchte, dann setzt er es auch durch. Da sehe ich im Landkreis Germersheim großen Nachholbedarf.“

Seine Werke betrachtet Deutsch als seine Kinder, die ihn überdauern sollen. „Ich komme aus einer Gegend, in der die Römer ihre Spuren hinterlassen haben. Wenn ich bei uns im Feld eine rote Scherbe mit einem Muster fand, war sie für mich wertvoll. Dann habe ich sie mit nach Hause genommen. Bei meiner Kunst habe ich den Gedanken, dass ich etwas schaffen möchte, das von der Form her interessant ist, so dass für die Nachwelt ebenfalls Spuren hinterlassen werden. Dann habe ich etwas erreicht.“ An Ruhestand denkt der umtriebige 76-Jährige nicht. „Ich arbeite, so lange ich kann.“



Skulptur „Fenster zur Stadt“ auf dem Gelände der Festung Germersheim

Foto: Hör

Jadest-Klinge
Foto: Hirschinger

Stein-Zeit

Menschen nutzen Stein schon immer

Der Mensch verwendet Steine schon seit Urzeiten zu unterschiedlichsten Zwecken – ob als Handwerksmaterial, Werkzeug, Baumaterial oder Waffe. Die Bezeichnung „Steinzeit“ für die geschichtliche Epoche bezieht sich daher auf das Aufkommen von Steinwerkzeugen.

Stein ist nicht gleich Stein. Während der Grünstein aus den Hohen Tauern in Österreich zäh und widerstandsfähig ist und sich damit als Klinge für Äxte oder für Faustkeile eignete, taugte der Südpfälzer Buntsandstein dafür nicht. Obwohl Tauern-Grünstein oder sogar Jadeite in der Südpfalz nicht vorkommen, wurden bei Ausgrabungen solche Steine gefunden. Für Norbert Hirschinger, Hobbyarchäologe aus Haßloch, wenig überraschend. „Die Menschen damals haben mit Angehörigen anderer Stämme, auf die sie trafen, Handel getrieben.“ Bis in die Jungsteinzeit wurden Steine verstärkt als Arbeitsmittel eingesetzt, daneben auch Knochen und Geweihe von Tieren. Der Ursprung der Steine ist unterschiedlich. Feuerstein besteht in der Regel aus Knollen, die im Meer durch Verrieselung von organischen Materialien entstanden sind. Gelegentlich findet sich in einer Feuersteinknolle ein Haifischzahn Halbfischzahn und andere Teile von Meerestieren. Grünstein dagegen wird aus der Wand gebrochen. Dazu wurden Feuer und Wasser verwendet. „Man hat vor einer Felswand ein großes Feuer gemacht.

War der Fels heiß genug, wurde Wasser dagegen geschüttet, so dass der Stein Risse bekam. Eine andere Möglichkeit war, in vorhandene Risse Wasser zu schütten und den Frost abzuwarten. Drittens wurden in bestehende Risse Holzkeile hineingetrieben und Wasser darüber geschüttet. Das Holz quoll auf und der Stein platzte auf“, erläutert Hirschinger.

Der Hobbyarchäologe fertigt selbst Werkzeuge aus Holz und Stein nach den Methoden der damaligen Menschen an, um ein Gefühl für deren Handwerkskunst zu bekommen. Mehrere hundert Stücke hat der pensionierte Polizeibeamte in den letzten zehn Jahren gefertigt. Die Herstellung ist eine langwierige Angelegenheit. Bei einem Beil aus Flusssieselstein muss Hirschinger mit einem Sandstein schleifen, je nach Härte des Steins, den er bearbeitet, schafft er so pro Stunde einen halben Millimeter. „Spuren an den Beilen haben gezeigt, dass sie durch das wiederholte Schlagen von Stein auf Stein, in ihre grobe Form gebracht worden sind. Erst danach wurde geschliffen. Bis so ein Beil fertig ist, dauert das Wochen“, so Hirschinger. Außerdem konnten diese Arbeiten nur bei Tageslicht verrichtet werden. Er vermutet, dass Beile und andere Werkzeuge hauptsächlich im Winter hergestellt wurden, wenn keine Jagd anstand.



Recycelte Baustoffe

Wird eine Straße erneuert oder ein Haus abgerissen, muss der Bauschutt entsorgt werden. Der technologische Fortschritt ermöglicht es, weit über 90 Prozent des Materials wiederzuverwerten.

Die Wiederverwertung beginnt damit, dass die Kunden ihren Bauschutt zu einer darauf spezialisierten Firma bringen, etwa Gaudier in Kandel. Das Material wird am Eingang auf seine Qualität überprüft. Ist es zu stark verunreinigt, verweigert die Firma die Annahme. Sind schädliche Elemente enthalten, wird das an die Umweltbehörde gemeldet. Ansonsten wird eine Kippstelle zugewiesen. Von dort schaufeln Bagger den Schutt auf ein Förderband, wo er gesiebt und die feineren Teile aussortiert werden. Dann kommt das Material in den Brecher, der die großen Stücke zerkleinert. Ein weiteres Sieb sortiert das Material danach nach seiner Körnung. Hauptsächlich werden mineralische Reststoffe wie Sand, Kies und Steine wiederverwertet. Die recycelten Materialien sind dabei durch die moderne Aufbereitungstechnik sogar teilweise besser als so genannte Primärbaustoffe, erklärt Michael Gaudier, Geschäftsführer der Firma: „Es gibt verschiedene Produkteigenschaften, wie die Tragfähigkeit, bei denen wiederverwertete Baustoffe besser abschneiden. Wenn etwa Betonbrocken gebrochen werden, werden Zementanteile frei, die das Material besser binden. Auch die gebrochene Oberfläche der Steine sorgt durch ihre raue Oberfläche für eine sehr hohe Tragfähigkeit. So braucht man für den

Unterbau weniger Material. Durch die hohe Überwachung innerhalb der Qualitätssicherung können wir den Kunden ein Produkt liefern, das in seinen physikalischen und chemischen Eigenschaften hochwertig ist“, so Gaudier.

Die wiederverwerteten Produkte finden im Straßenbau und bei privaten Bauherren Verwendung, aber auch bei öffentlichen Projekten: Für die Bodenplatte und die Zufahrtsweg zu einem Windrad werden rund 20.000 Tonnen Recycling-Material eingesetzt. Das entspricht etwa dem Gewicht von 5.000 Elefanten. Gaudier begrüßt den Trend hin zum Recycling, sieht aber seitens der Politik noch Nachholbedarf: „Wir würden uns wünschen, dass es klare Regelungen für die Verwendung von Recycling-Material gibt. Derzeit kann man es noch nicht überall dort einbauen, wo es wirtschaftlich und ökologisch sinnvoll wäre.“ Die Kapazitäten zur Lagerung von Baustoffen sind endlich, unter anderem deshalb, weil früher verwendete Materialien inzwischen als bedenklich eingestuft sind. Das könne auch bei den derzeit bei der Wärmedämmung verwendeten Bauelementen der Fall sein, warnt Gaudier. Er ist Mitglied der Kommission „Stoffstrommanagement“ auf Landesebene, die dazu Lösungen erarbeitet. „So lange es keine einheitlichen, verständlichen Richtlinien gibt, werden statt Recycling-Materialien Primärbaustoffe eingesetzt. Das verursacht Kosten, die man vermeiden könnte. Das liegt nicht nur im Interesse aller Bauherren, ob privat oder öffentlich, sondern schon auch die Umwelt – und das liegt in unser aller Interesse.“

DICK BAU GmbH

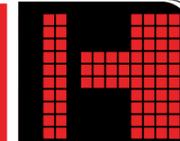
Rohbauarbeiten
Beton- und Mauerarbeiten
Industrie- und Gewerbebau
Renovierung, Sanierung
Umbauten von Wohnhäusern
Abbruch- und Erdarbeiten
Außenanlagen

Wooggasse 4
67487 St. Martin
Fon: 06323 5035
Fax: 06323 81258
www.dickbau.de

Meisterhaft
Deutsche Bauwirtschaft

Kompetenz am Bau
seit 1960

Fliesenlegerfachbetrieb
Meisterbetrieb



FLIESENHOLLER

Johannes Holler
Fliesenlegerfachbetrieb | Meisterbetrieb
Fliesenausstellung
Breitenweg 11

tel 0 63 45 - 95 94 88 4
fax 0 63 45 - 95 94 88 5
mobil 0 179 - 45 96 74 7

76857 Albersweiler

info@fliesenholler.de
www.fliesenholler.de

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

Keplerstraße 4
76761 Rülzheim
Tel.: 07272/3435

Zeppelinstraße 1a
76870 Kandel
Tel.: 07275/5684

www.grabmale-pahle.de

20 Jahre
Wir realisieren Ihre Wohnidee!

Kreativ Massivhaus GmbH
Kreativ im Entwurf – korrekt in der Ausführung

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

5 Jahre
www.spielbergerbau.de

SPIELBERGER & Co. BAU
KLUNDT • MÜLLER
SPIELBERGER

- Hochbau
- Erdarbeiten
- Maurerarbeiten
- Stützmauern
- Betonarbeiten
- Pflasterarbeiten
- Aussenanlagen

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



Kinder- und Jugenddorf
Maria Regina

Anzeige

ANZEIGE

ANZEIGE

Die Kinder sind hier sehr gut aufgehoben

Prüfung des TÜV SÜD bestätigt Qualität der Arbeit im Kinder- und Jugenddorf Maria Regina in Silz



UNSER AUFTRAG:

Wir bieten von Not und Krisen betroffenen Kindern und Jugendlichen sowie ihren Familien für den für sie notwendigen Zeitraum Schutz, Hilfe und Unterstützung in allen Belangen des gemeinsamen Lebens.

Gruppenleitung, 37 Jahre, 15 Jahre im Kinderdorf

„Als langjährige Mitarbeiterin erlebe ich viel Engagement, Einsatzbereitschaft und Herzblut im Umgang mit den uns anvertrauten Kindern und Jugendlichen. Immer wieder entstehen vertrauensvolle Beziehungen, welche auch nach der Zeit im Kinderdorf erhalten bleiben. So kommen uns Ehemalige mit ihren eigenen Familien immer wieder besuchen. Andere entscheiden sich aufgrund ihrer Erfahrungen bei uns selbst den Beruf Erzieher zu ergreifen. Natürlich ist das Zusammenleben mit so vielen Menschen nicht immer einfach. Die Erlebnisse der Kinder bevor sie zu uns kamen sind oft traumatisierend und fordern uns Erzieher immer wieder aufs Neue. Doch gerade das macht unseren Beruf aus und darum sind wir für die Kinder da.“



UNSER LEITSATZ: „AUFBRUCH IN EIN STARKES LEBEN“

Bewohnerin, 13 Jahre, 5 Jahre im Kinderdorf

„Mir geht's gut im Kinderdorf. Manchmal gibt es Streit, aber der klärt sich dann schnell wieder.“



Bewohnerin, 17 Jahre, 9 Jahre im Kinderdorf

„Mir geht's gut hier; sehr gut sogar. Für mich ist das hier sogar wie eine Familie.“



Kinder- und Jugenddorf Maria Regina
Marienstraße 8-23
76857 Silz in der Pfalz

Weitere Informationen unter www.kinderdorf-maria-regina.de

„Sie tragen hier eine große Verantwortung. Die Kinder sind sehr gut aufgenommen und unterstützt und erleben eine Atmosphäre, die sie von zu Hause nicht kennen“, ist das Fazit von Robert Faust vom TÜV SÜD, nach einer sehr gründlichen Überprüfung im Kinder- und Jugenddorf Maria Regina in Silz. Einen ganzen Tag hat der Auditor im Rahmen der Rezertifizierung Mitte März sehr genau hinter die Kulissen der Verwaltung, der Wohngruppen, des Psychologischen Dienstes, des Gruppenergänzenden Bereiches und der Ambulanten Betreuung der Einrichtung geblickt.

Als Besonderheiten hob der externe Prüfer unter anderem die 100 Prozent Fachkräftequote und die überdurchschnittliche genaue Dokumentation hervor. „Die Fallverläufe lassen sich gut von der Aufnahme bis zur Entlassung nachvollziehen“, so der Auditor. Über jeden Umgang Mutter, Vater, Großeltern, Besuche Jugendamt, Telefonate, Krankheiten, Arztbesuche, Testungen, Unfälle und sonstige Gegebenheiten gibt es genaue Aufzeichnungen in den Akten der Kinder.

Aus Eigenmotivation befindet sich das Kinderdorf seit 2009 in einem kontinuierlichen Qualitäts- und Entwicklungsprozess: „Qualitätsmanagement gewährleistet und unterstützt eine gemeinsame, bereichsübergreifende Haltung und Struktur. Dies sichert kontinuierlich die Qualität und schafft Transparenz nach Innen wie nach Außen“, beschreibt Einrichtungsleiter Michael Eberhart die Vorteile. Er und sein Team begrüßen den „Blick von Außen“ und haben in den vergangenen Jahren festgestellt, dass die Mitarbeiter des TÜV SÜD gute Impulse für Verbesserungen geben.

Spontan wünscht sich Faust nach einer intensiven Runde in der Verwaltung und mit den Führungskräften auch einen zusätzlichen Besuch in einem Haus, wo gerade die ersten Kinder aus dem Kindergarten und der Schule eintreffen und der große Tisch in der Küche bereits gedeckt ist. Ihn interessieren, neben den Räumlichkeiten und den Abläufen, auch hier die Akten, in denen alle Dinge aus dem Leben der Kinder, wie der Umgang mit den Eltern, Rückmeldungen von Therapeuten, Krankheiten oder auch Probleme vermerkt sind, oder der Umgang mit Medikamenten, die anders als in einer Familie nur nach Verordnung durch den Arzt gegeben werden dürfen.



Danach steht der Gruppenergänzende Bereich auf dem Auditplan. Die beiden dafür zuständigen Erzieher beantworten sehr detaillierte Fragen und berichten von den offenen Angeboten, die den Bewohnern nach den Hausaufgaben zur Verfügung stehen. Beim Mädels- und Jungstreff halten die Kinder und Jugendlichen zum Beispiel auf großen Plakaten ihre Wünsche fest. Gemeinsam wird dann ausgewählt. Geocaching, Kino- und Schwimmbadbesuch aber auch spontanes Schlittenfahren oder eine nächtliche Schatzsuche im nahen Wald, sind nur einige der Unternehmungen. Dazu kommen Ferienaktionstage oder Freizeiten. „Hier haben die Kinder und Jugendlichen ja mehr Angebote als in einer normalen Familie“, kommentiert der Prüfer des TÜV SÜD erstaunt.

„Besonders viel Erfahrung hat das Team im Bereich Erlebnispädagogik“, berichtet die Verantwortliche. Unter anderem gibt es im Kinderdorf eine eigene Kletterwand und einen Boulderraum. „Hier habe ich viel Zeit für die Kinder und die Arbeit macht auch Spaß“, gibt der zweite Erzieher an, der parallel noch eine Fortbildung zum Wildnispädagogen absolviert. Er freut sich schon sehr auf die Erlebnisse im Wald, die er den Kindern anbieten will. In diesem Bereich interessiert sich der Gast für das Thema Sicherheit, die bei den Aktivitäten im Wald notwendig ist. Die immer mitzuführende Notfallsausrüstung wird überprüft.

Geduldig an einer Sache dranbleiben, Regeln einhalten, Ruhe bewahren, einen Misserfolg aushalten, miteinander reden und sich abstimmen, Verantwortung übernehmen, einander vertrauen lernen – so formulieren die Pädagogen die Ziele der regelmäßig stattfindenden erlebnispädagogischen Aktionen, die, berichten sie aus Erfahrung, viel dazu beitragen, die Entwicklung der kindlichen Persönlichkeit zu fördern und zu stärken. Dabei geht es vor allem darum sich und anderen etwas zuzutrauen. Eine wertvolle Erfahrung, viele der Schutzbefohlenen haben nach Erleben der Erzieher sogar bis zur Aufnahme im Kinderdorf sehr wenig oder gar keine Übung in „normalen“ kindlichen, motorischen Beschäftigungen.

„Hoch hinaus“ oder „Wir kommen überall hin“, könnte auch als Motto über den angebotenen Freizeiten stehen. Klettern und Paddeln in Südfrankreich, Mädchenfreizeit im Dahner Felsenland oder Touren in den Alpen sorgen für unvergessliche Erlebnisse. Bereits seit etwa zehn Jahren ist die Ski- und Snowboardfreizeit ein jährliches Highlight. Anfang dieses Jahres ging es ins Allgäu. Dort näherten sich die sieben teilnehmenden Mädels und fünf Jungs mit Aufwärm-Aktionen und Spielen den Elementen Schnee, Ski- und Snowboardschuhen und auch dem Anziehen und sicheren Bewegen mit Snowblades und Snowboards. „Gar nicht so einfach“, haben die begeisterten Teilnehmer festgestellt. Zeugnis für die vielfältigen Aktivitäten legen auch die in den Materialräumen säuberlich aufgeräumten Neoprenanzüge, Helme, Klettergeschirre, Skistiefel, Karabiner und Seile ab. Wartung, Pflege und die Herstellerangaben zur Haltbarkeit nimmt der TÜV-Prüfer noch einmal genauer in den Blick.

Seit fast 50 Jahren engagiert sich das mitten im Wald gelegene Kinder- und Jugenddorf Maria Regina für Kinder und Jugendliche, die in ihrem Wohl bedroht sind. „Jedes einzelne uns anvertraute Kind erhält entsprechend seines persönlichen Hilfs- und Schutzbedarfs genau, die individuelle Unterstützung, die es für die bestmögliche Entwicklung zu einem selbstbestimmten Leben braucht“, berichtet der Einrichtungsleiter. Einige bleiben nur kurze Zeit, viele Kinder wachsen aber auch im Kinderdorf auf. Mit dem gemeinsamen Ziel, den jungen Menschen ein Zuhause zu geben, das ihnen Schutz, Stabilität und Stärke für ein gelingendes Leben verleiht, treten die Betreuungsteams aus Sozialarbeitern, Pädagogen und Erziehern Tag für Tag ihre anspruchsvolle Aufgabe an. Eine besondere Stärke ist die Aufnahme ganzer Geschwistergruppen, auch wenn es im Falle von Inobhutnahmen schnell gehen muss. Die über 90 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bringen fundierte fachliche Kompetenzen, ein außerordentliches Maß an Verantwortungsbereitschaft, Engagement und Einfühlungsvermögen mit. Wichtig, denn etwa 70 Prozent der in der Einrichtung untergebrachten Kinder und Jugendlichen sind schwer traumatisiert. Den Entscheidungen der Jugendämter, die Kinder in der Jugendhilfeeinrichtung unterzubringen, liegen hochproblematische Verhältnisse in den jeweiligen Familien zugrunde. Auch hier hört Robert Faust genau hin und fragt nach.

Qualität und Transparenz wird in allen Einrichtungen des Trägers des Kinderdorfes groß geschrieben: Nach bereits vorhergegangenen Einzelzertifizierungen haben sich die St. Dominikus Krankenhaus und Jugendhilfe gGmbH und die dazugehörigen Einrichtungen 2014 für eine Gemeinschaftszertifizierung entschieden. Eine positive Entscheidung für das gesamte Unternehmen, so die Verantwortlichen. „Die von den Auditoren festgestellten Ergebnisse führen zu weiteren Optimierungen. So entsprechen wir unseren eigenen Qualitätsansprüchen – zum Nutzen unserer Mitarbeiter und Partner, aber vor allem Patienten und Schutzbefohlenen“, so Geschäftsführer Marcus Wiechmann. Mitte März waren die externen Prüfer in verschiedenen Abteilungen, Stationen und Wohngruppen des Kinder- und Jugenddorfes in Silz und des St. Marien- und St. Anastiftskrankenhauses, Kinderheim St. Anastift und Hospiz Elias in Ludwigshafen. Sie prüften unter anderem die Abläufe, die individuellen Prozesse, die Dokumentation, die Einbeziehung der Mitarbeiter sowie die aktive Führung der Unternehmensleitung. „Unser Eindruck ist ein sehr guter. Bei vielen Themen hat eine positive Entwicklung stattgefunden“, lautete das Fazit der Auditoren. Und für die engagierten Teams im Kinderheim und im Kinderdorf und ihre Arbeit gab es besonderes Lob.

5. Mai



Start: 13:30

Christi Himmelfahrt

Sandbahnrennen

Herxheim

www.speedway.de

Magnetfinger im Quarzsand

Der Klettersport erfreut sich wachsender Beliebtheit. Neben klassischem Outdoor-Klettern an den Felsformationen der Südpfalz können ambitionierte Kletterer auch in Hallen ihrem Hobby nachgehen.



Martin Schehl,
Kletterlehrer bei
„Fitz Rocks“
Foto: Hör

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

Holz im Garten

Privatsphäre schaffen.
Natürlich. Mit Holz.

Besuchen Sie unsere Ausstellung
EXPO HOLZ

- | | | |
|-----------------------|---------------|-------------------------|
| ► Gartenmöbel | ► Sichtschutz | ► Zäune und Geländer |
| ► Terrasse und Balkon | ► Pflanzkübel | ► Pavillions und Häuser |
| ► Palisaden | ► Carports | ► Spielgeräte |



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. 0 63 41 / 684-0, Fax / 684-134
info@wickert.net, www.wickert.net

WICKERT
HOLZFACHHANDEL

Böden u. Leisten Türen u. Beschläge Decken u. Wände Terrassen u. Balkone Garten- gestaltung Holz Bau, alle anderen Produkte



► Besuchen Sie unsere Ausstellung EXPO HOLZ

„Indoor- und Outdoor-Klettern ergänzen sich wunderbar“, sagt Martin Schehl, Kletterausbilder bei der Kletterhalle „Fitz Rocks“ in Landau. „Letztlich geht es um die Bewegung und das Entschlüsseln von Bewegungsaufgaben in allen Schwierigkeitsgraden.“ Seit es die Halle gibt, halten sich die Outdoor-Kletterer in der Halle fit und kommen so im Frühjahr besser vorbereitet an den Stein.

Schehls Ziel ist es daher unter anderem, in der Halle Touren und Wände zu entwerfen, die sich stark an das Klettern am Fels anlehnen. Aus diesem Grund sind einige der Wände in Farbe und Streckenführung Pfälzischen Felsen nachempfunden, etwa dem „Magnetfinger“ in Hauenstein, einem der damals ersten Felsen des neunten Schwierigkeitsgrades weltweit. „Dort hochzukommen ist gewissermaßen der Ritterschlag für einen Pfälzer Kletterer“, erklärt Schehl.

Der Unterschied besteht hauptsächlich in der Sicherheit: Während das Klettern in Hallen durch Sicherungsringe und vierteljährliche Inspektionen so sicher ist, dass Abstürze nur durch Fehler des Kletterers, der seinen Kollegen sichern soll, vorkommen, ist das in der freien Natur anders: Dort müssen Kletterer mit mobilen Sicherungsgeräten arbeiten, weil die alten, teilweise einhundert Jahre alten Touren in ihrem Ursprungszustand belassen werden sollen und nur über wenige feste Sicherungsringe verfügen.

„Das Klettern draußen ist für Anfänger erheblich schwieriger. Außerdem kann man nicht bei jedem Wetter klettern, denn das schadet dem Stein und stört auch die Natur“, erklärt Schehl, der selbst Fortbildungen für Trainer und Lehrer sowohl für draußen als auch für drinnen durchführt. „Natürlich fehlt in der Halle der Wind, der einem ins Gesicht weht oder der Geruch der Natur, der Blick in die Ferne und die Einsamkeit, die ein Kletterer auch mal gerne sucht. Andererseits kann man in der Halle den Kollegen auf die Finger schauen und danach ein Bier trinken. Beides hat seinen Reiz.“

Die Wände bei „Fitz Rocks“ bestehen entweder aus grauen Holz-Multiplexplatten oder, im Falle der optisch realistischeren Wände, aus einem Glaser-Kunststoff-Verbundmaterial. Das ist teurer, ermöglicht aber nach innen oder außen gewölbte Formen und geschwungene Übergänge. Eine

der Wände der Halle hat einen Überhang von zwölf Metern, ragt also frei in die Halle hinein. Die Griffe bestehen aus Quarzsand mit Farbe und sind so gegossen, dass sie sich ähnlich anfühlen wie echter Sandstein. Um ein noch gefühlsechteres Klettererlebnis zu bieten, arbeiteten die Betreiber mit dem Karlsruher Künstler Helge Grey zusammen. Er ist selbst Kletterer und hat aus Sandstein Griffe gebaut, die sich nicht von denen an den Felsen unterscheiden. Diese haben allerdings keine Zulassung für den normalen Kletterbetrieb und werden nur im Boulder-Bereich verwendet. Dort können die Steine nicht aus einer Höhe herunterfallen, die Kletterer verletzen.

Alle drei bis vier Monate verändern Schehl und seine beiden Kollegen die Touren an den Wänden, die durch ihre unterschiedliche Färbung gekennzeichnet werden. Dabei wollen sie für Abwechslung auf den schwierigeren Touren ab dem mittleren siebten Schwierigkeitsgrad und aufwärts sorgen. Sie werden von Kletterern häufig genutzt, die Griffe nutzen sich durch Handschweiß und Gummiaabrieb schneller ab. „Die leichteren und mittleren Grade werden natürlich genauso oft und intensiv umgeschraubt. Wir sind in erster Linie eine Kletter-Breitensporthalle, mit Optionen auch für Leistungskletterer. Wenn ein Kletterer eine Tour gemeistert hat, sucht er neue Herausforderungen. Man steigert sich ja von Mal zu Mal, dem tragen wir Rechnung“, so Schehl. Aus diesem Grund investiert „Fitz Rocks“ viel in Material und Personal. Das werde honoriert, sagt der Kletterausbilder, der im Hauptberuf als Sport- und Wirtschaftslehrer an einem Gymnasium arbeitet. „Es kommen immer wieder auch Kunden, die wie auf einer Tournee verschiedene Hallen besuchen und gerne hierher kommen.“

Die jüngsten Kletterer sind zwischen drei und vier Jahren alt. In diesem Alter haben Kinder den Älteren psychisch, aber auch vom Körpergefühl her vieles voraus. Sie gehen angstfrei und weniger kopflastig an das Klettern heran und beherrschen ihren Körperschwerpunkt besser. Der Sport ist aber auch mit über 70 noch reizvoll: „Wir haben einen Kletterer, der ist 74 Jahre alt und steigt im mittleren sechsten und teilweise im unteren siebten Grad eine Tour absolut souverän. Er weiß zu schätzen, dass wir viele Tritte einbauen. Er muss nicht viel ziehen, weil er das mit den Füßen kompensieren kann. Da sind die jüngeren Kletterer teilweise baff, dass er eine Tour locker schafft, an der sie scheitern“, sagt Schehl und lacht.

Die Festungsstadt mit Pfälzer Charme am Rhein

Stadt Germersheim

Tradition erleben:
historische Stadt- und
Festungsführungen

Natur entdecken:
Nachfahrten auf
dem Altrhein



Tourismus-, Kultur- und Besucherzentrum

Weißburger Tor:

Paradeplatz 10 · 76726 Germersheim

Tel. 0 72 74-9 73 81-72 oder -73

www.germersheim.eu





Foto: Franz Rieder

Sport, Kultur und Rieslingschorle

Feste und Veranstaltungen in der Südpfalz von Ende April bis Juni

Die Südpfalz hat viel zu bieten: Von malerischen Märkten zahlreichen Ortschaften über Rad- und Wandertouren und stimmungsvollen Weinfesten bis hin zu kulturellen Höhepunkten kommen Touristen und Einheimische voll auf ihre Kosten. Wir stellen Ihnen einige der Veranstaltungen vor.

KREIS GERMERSHEIM

TÖPFERMARKT IN KANDEL

Samstag, 23., und Sonntag, 24. April 2016, 11 bis 18 Uhr

Über 50 Aussteller präsentieren vor historischer Kulisse auf dem „Plätzel“ und dem angrenzenden Markt ihre Erzeugnisse. Den Besuchern bietet sich eine große Auswahl an Gebrauchs-, Garten-

und Dekorationskeramik, Schmuck sowie verschiedenen Gefäßen oder Schalen in unterschiedlichen Ausführungen und Farben. Das Angebot reicht von Zierbrunnen, Vogeltränken und Pflanzgefäßen über Tontelnen, Windlichter und Geschirr bis hin zu Feuer speienden Drachen und Tierfiguren aus salzglasierter Steinzeug, Ton oder auch Raku-Keramik. An beiden Tagen wird von 13 bis 17 Uhr im Haus am Plätzel 1 „Töpferei für Kinder“ angeboten, betreut durch das Jugendzentrum Kandel.

KUNST AUF ÖFFENTLICHEN FLÄCHEN IN MINFELD

Sonntag, 24. April, 11 Uhr

Für die Kunst verwandelt sich der Mundoplatz in Minfeld bei Kandel zur Galerie. Die Ausstellung beginnt um 11 Uhr mit Begrüßungsworten des Ortsbürgermeisters Manfred Föös und geht dann über in einen Rundgang. Verschiedene Künstler stellen ihre Objekte und andere Werke aus.

HOFFEST AUF DEM MERKELHOF, SCHWEGENHEIM

Samstag, 23., und Sonntag, 24. April, 10 bis 18 Uhr

**Alles rund um den Flammkuchen
Tout pour la tarte flambée**

Herstellung von Handgemachten Flammkuchenböden
Verkauf und Vermietung von Holz- und Elektroöfen
Partyset für 2,10 € pro Flammkuchen:
alle Zutaten zum selbst belegen inklusive Ofenmiete

**Flammkucheneck
Wegmann GmbH**

Mühlgasse 7a – D-76889 Oberrotterbach – Tel.: +49 (0)63 42 / 91 95 94
www.flammkucheneck.de – www.laflammkueche.com
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 9-12 Uhr und 13-18 Uhr, Samstag 9-14 Uhr



PAMINA KÜNSTLER- UND BAUERNMARKT, STRAUßENFARM MHOU IN RÜLZHEIM

Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr

Auf der Straußenfarm in Rülzheim treffen beim Künstler- und Bauernmarkt Handwerker, Künstler und interessierte Gäste aus Baden, der Pfalz und dem Elsass aufeinander. Die Straußenfarm lädt bei afrikanischem Flair zum Probieren von allerlei Ölen, Kräutern, Gewürzen und Weinen ein. Wolle, Strickwaren sowie dekorative Accessoires und Kunst können ebenfalls erworben werden. Der Eintritt ist frei.

Germersheim bietet den ganzen Tag über für kleine Gruppen Führungen an.

Info:

Die Angebote der weiteren teilnehmenden Museen sind unter www.suedpfalz-tourismus.de oder unter Telefon 07274 53300 oder per E-Mail an info@suedpfalz-tourismus.de zu erfahren.

SANDBAHNRENNEN HERXHEIM

Donnerstag, 5. Mai

Nach zwei Jahren WM-Spektakel ist dieses Jahr wieder ein „normales“ internationales Rennen. Das Fahrerfeld ist auch 2016 weltmeisterlich: Der neue Weltmeister Janik de Jong aus den Niederlanden wird auf starke Konkurrenz treffen. Erik Riss wird auf seiner Heimbahn alles daran setzen, um zu gewinnen. Auch der Sensationsritte aus dem letzten Jahr, Youngster Michael Härtel, möchte wieder vorne mitmischen. Aus England kommen Glen Phillips und Richard Hall. Aus Tschechien wird Josef Franc erwartet. Mit dabei sind auch die Routiniers Stephan Katt & Maten Kröger sowie Appe und Jesse Mustonen. Auch die Internationalen Topgespanne aus Europa sind in Herxheim wieder dabei, ebenso die B-Solisten und die B-Seitenwagenklasse. Rund um die Rennbahn erwartet die Besucher wieder ein einzigartiges Volksfest mit einem bunten Rahmenprogramm.

RHEINLAND-PFÄLZISCHER KULTURSOMMER

Eröffnung am Samstag, 7. Mai; Kultursommer von Samstag, 21. Mai bis Freitag, 15. Juni
Rund um Tournuser Platz, Stadthalle findet am Samstag, 7. Mai, um 19 Uhr die Eröffnung des Kultursommers durch Ministerpräsidentin Malu Dreyer statt. Bereits ab 17 Uhr stimmen Siegmayer & The Teachers mit Soul und Groove, die Palatina



Hördter Spargeltage

Foto: Südpfalz-Tourismus – Verbandsgemeinde Rülzheim

Washboard Jassband mit ‚New Orleans Style‘-Jazz und die Blaskapelle L'Espérance de St-Coin darauf ein. Die Bühne am Stadtpark „Fronte Lamotte“ gehört den Freunden der rockigen Klänge. Hier findet am Samstag ebenfalls ab 17 Uhr die Vorrunde des Newcomer Contests RockBuster der Landesarbeitsgemeinschaft Rock & Pop statt. Ab 20 Uhr stehen hier zwei herausragende junge Künstler mit ihren Bands auf der Bühne: Singer-Songwriter Max Giesinger – bekannt durch „The Voice of Germany“ – und danach Philipp Dittberner, der mit seinem YouTube-Überraschungshit „Wolke 4“ zum Star wurde. Der Uni-Campus wird zur Spielfläche für internationale Straßentheater- und -musik-Gruppen. Schon ab 15 Uhr sind sie am Samstag und ab 11 Uhr am Sonntag unterwegs: mal laut, mal leise, mal komisch, mal ernst, beeindruckend und immer überraschend. Richtig bunt ist das

Programm im Kulturzentrum „Hufeisen“: Mit der BlasSportGruppe und The Grandsheiks am Samstagabend ist auch hier Feiern angesagt, aber vor allem gehört das „Hufeisen“ an diesem Wochenende den Kindern. Am Samstag um 15 Uhr zeigt die TourneeOper Mannheim eine zauberhafte Familienoper ab fünf Jahren und Sonntag ist Familientag – mit Konzerten und den beliebten Walks, mit Zauberei und mehr.

Info:

Informationen und weitere Details online unter www.kusoger.de, Telefon 07274 960217 oder per E-Mail an kultur@germersheim.eu.

MUTTERTAGSKONZERT IN KANDEL

Sonntag, 8. Mai, 11 Uhr

Gemeinsam mit der Musikschule Kandel e.V. präsentiert die Jugendkapelle der Stadtkapelle Kandel ihr Muttertagskonzert mit vielfältigem Programm. Der Eintritt ist frei.

BELLHEIMER GARTENTAGE

Samstag, 14., bis Montag, 16. Mai, ab 10 Uhr

Drei Tage am Stück lädt der Gewerbeverband bei den Bellheimer Gartentagen alle Gartenfreunde und Pflanzenliebhaber in den Spiegelbachpark zum großen Blumen- und Gartenmarkt ein. Landschaftsbauer zeigen vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten für den heimischen Garten, und weitere Aussteller bieten den Gästen Pflanzen, Kräuter, Kunstobjekte und Accessoires für drinnen und draußen an.

Alte Rebschule
DAS WOHLFÜHLHOTEL IM SÜDEN
★★★★

Das Urlaubsparadies 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

Ein familiäres 4-Sterne-Hotel mit Verwöhrgarantie: kulinarische Verführungen in unserem Restaurant mit Panoramaterrasse und typisch Pfälzisches aus dem urigen Gasthaus Sesel erwarten Sie hier. Für ein Mehr an Schönheit und Vitalität begrüßen wir Sie im hauseigenen Beauty-Vital-Reich... Einfach rundum zum Genießen.

café gelateria
LA ROSA ROSSA
Hauptstr. 112 · 76870 Kandel
kontakt@larosarossa.de

- Eigene Eisherstellung
- Eisorten
- Kaffeespezialitäten & Kuchen
- verschiedene neue Eiskreationen

Die neue Saison hat gestartet!
Besuchen Sie unseren Außenbereich

www.hassloch.de

Lust auf Freizeit
Holiday Park, Badepark, Vogelpark, Reiten, Tennis, Segelfliegen, Vitaparcours, Walderlebnispfad, Mühlenwanderweg, Wandern und Radfahren, Nordic-Walking, Planwagenfahrten.

Lust auf Feste feiern
Weinfest Mitte Mai, „Andechser Bier- und Straßenfest“, glitzernder Weihnachtsmarkt, spannende Galopprenntage, unzählige Vereinsfeste mit viel Spaß und Musik.

Lust auf Kultur
„Ältestes Haus“ (Heimatmuseum) mit kulturellen Veranstaltungen, historischer Ortskern, römische Ausgrabungen, Mühlen aus dem 15.-19. Jh. Ortsführungen zu Fuß, mit dem Fahrrad oder mit dem Planwagen.

Tourist-Information
Rathausplatz 1
67454 Haßloch
Tel. 0 63 24 / 935-225
Fax 0 63 24 / 935-335
touristinfo@hassloch.de



Königin Therese höchstpersönlich erkundet mit Kindern die Villa Ludwigshöhe.
Fotos: Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz

WEIN- UND HOFFEST IN WINDEN

Freitag, 20., bis Sonntag, 22. Mai

Auf dem Wein- und Hoffest auf dem Weingut Kehrt in Winden erwartet die Besucher ein Mix aus kulinarischem und Live-Musik. Abends lädt das Weingut seine Gäste zu Weinprobe und Cocktails und freitags außerdem zu einem Italienischen Abend ein.

MAIMARKT MIT VERKAUFSOFFENEM SONNTAG IN KANDEL

Samstag, 21., bis Dienstag, 24. Mai

Der Maimarkt in Kandel auf dem Marktplatz beginnt traditionell mit dem Fassantrieb um 18 Uhr. Es gibt viele Fahrgeschäfte und zahlreiche Essensmöglichkeiten. Neben dem traditionellen Bauernmarkt haben die Besucher dieses Mal auch die

Möglichkeit, am Sonntag die Geschäfte in der Kandler Innenstadt zu besuchen.

90ER-ARENA IN RÜLZHEIM

Samstag, 28. Mai, 21 Uhr

RPR1 und Veth-Events lassen die 90er in der Dampfnudel in Rülzheim wieder aufleben. Gemeinsam mit drei Künstlern aus dieser Zeit – Masterboy, Marc Oh und Mr. President – werden die Gäste zu die Hits aus den 90ern feiern. Vorverkaufsstellen sind unter anderem in Rülzheim, Hördt, Gernersheim und Landau. Mehr Informationen im Internet unter www.90er-arena.de

TRACHTENFEST IN FRECKENFELD

Samstag, 4. Juni, 17 Uhr und Sonntag, 5. Juni, 10 Uhr

Der Gesangsverein Freckenfeld

lädt zum alljährlichen Trachtenfest am Dorfbrunnen ein. Am Sonntag um 10 Uhr findet ein im Freien ein Gottesdienst mit anschließendem Weißwurstfrühstück statt.

FISCHERFEST IN ZEISKAM

Freitag, 10., bis Sonntag, 12. Juni, In der Sauheide

Der Angelsportverein „Petri Heil“ in Zeiskam lädt zu seinem Fischerfest für die ganze Familie ein. Die Besucher werden an drei Tagen auf dem Gelände der Firma Bührmann zu allerlei Fischspeisen wie Zander und Seelachs erwartet.

PARKFEST FREISBACH

Freitag, 10., bis Sonntag, 12., Juni

Musik und Kulinarisches gibt es am Park in der Kirche.



Barbarossa-Gedenkveranstaltung in Zeiskam. Foto: Sütterlin

SOMMERNACHTSFEST IN KANDEL

Samstag, 11. Juni, 20 Uhr, Schwanenweiher

Bei Sommerwetter spielen die Stadtkapelle Kandel, deren Jugendkapelle sowie die Big Band und ein Saxophon- und Queflötenensemble der Musikschule Kandel am Schwanenweiher zu Musik in der freien Natur. Bei schlechtem Wetter findet das Event in der Bienwaldhalle statt.

BARBAROSSA-GEDENKVERANSTALTUNG ZEISKAM

Sonntag, 12. Juni, ab 14 Uhr, Gotischer Bogen an der B 272

Barbarossa schenkte im Jahre 1185 dem Johanniterorden die Komturei (Ritterniederlassung) Heimbach zu Zeiskam, die sich im Laufe der Jahre zu einer der größten Komtureien im Heiligen Römischen Reich entwickelte. Zu Ehren Barbarossas organisiert der Kulturverein jedes Jahr ein Fest um Barbarossas Todestag am 10. Juni, bei dem auch die Johannitergruppe in ihren Gewandungen mitwirkt.

KANDLER HÜTTENZAUBER

Sonntag, 12. Juni, ab 11 Uhr, Naturfreundehaus

Neben Musik und verschiedensten Attraktionen könne sich die Besucher des Kandler Hüttenzaubers bei Infoständen, wie dem des Südpfalz Tourismus Kandel, über Rad- und Wanderwege, Ausflugstipps und vieles mehr informieren. Um 10 Uhr startet am Schwanenweiher eine Radtour mit dem Ziel „Naturfreundehaus“ unter der Leitung von Fritz Bohlender.

STRASSENFEST SCHWEGENHEIM

Freitag, 17., bis Sonntag, 19. Juni

Musik, Pfälzer Essen und Aufführungen am Lindenplatz.

KNITTELSHEIMER FLAMMKUCHENFEST

Samstag, 18. Juni, ab 18 Uhr

Um 18 Uhr findet die Eröffnung des traditionellen Knittelsheimer Flammkuchenfestes statt - dieses Jahr unter dem Motto „Feiern mit den Knittelsheimer Katzen“. Für Kinder gibt es eine Hüpfburg; das große Johannisfeuer wird um 22 Uhr entzündet.

36. LEIMERSHEIMER VOLKSLAUF

Sonntag, 19. Juni, 9 Uhr

Start und Ziel ist der Sportplatz Leimersheim. Die Strecken führen durch die flache Rheinauenlandschaft rund um Leimersheim. Zum Streckenangebot gehören fünf und zehn Kilometer sowie ein Halbmarathon für die Läufer sowie eine Fünf-Kilometer-Strecke für Nordic Walking. Die Dorfmeisterschaft findet über fünf Kilometer statt.

WALD- UND SÄNGERFEST IN KANDEL

Sonntag, 19. Juni, ab 10 Uhr

An der Grillhütte in Kandel präsentiert der Männergesangsverein Volkschor Kandel das Wald- und Sängerefest unter freiem Himmel am Bienwald. Für die musikalische Rahmgestaltung sorgen verschiedene Chöre.

WEIN- UND MUSIKFEST IN ZEISKAM

Freitag, 24., bis Sonntag, 26. Juni, Historischer Pfarrhof



Nachfahrten aus dem Altrhein Foto: Tourist-Info Gernersheim

Der Cäcilienverein Zeiskam lädt zum alljährlichen „Wein- und Musikfest“ im Historischen Pfarrhof in der Kronstraße ein. Es wird ein buntes Unterhaltungsprogramm präsentiert und einige Musikkapellen aus der Region sorgen mit Live-Musik für den musikalischen Rahmen.

KRÄUTER- UND ÖLMARKT IN KANDEL

Samstag, 25., und Sonntag, 26. Juni, ab 11 Uhr

Auf dem Kräuter- und Ölmarkt auf dem Marktplatz und am „Plätzel“ in Kandel bieten an die 60 Aussteller aus der Pfalz und darüber hinaus Kräuteröle, Essige, Kräuterliköre, Pasta und vieles mehr an. Verschiedene Düfte und Aromen in Form von Duftkissen, Rosen und Seifen sowie dekorative Accessoires aus Terrakotta, Ton und ähnlichem können ebenfalls erworben werden. Mit Speisen wie Ziegenkäse und Kräuterwurst werden die Besucher passend zum Thema des Marktes versorgt.

größten Bayrischen Festungsanlage außerhalb Bayerns erkunden. Öffentliche Führungen werden jeweils am ersten und dritten Sonntag im Monat angeboten, können aber jederzeit auch für individuelle Gruppen gebucht werden. Für ausländische Gäste werden Führungen auch in deren Muttersprache angeboten. Neben den Sonderaktionen und vielen zum Teil kostenfreien Open Air-Angeboten im Kultur-Sommer laden weitere Sehenswürdigkeiten zum Besuch in Gernersheim ein. Das einmalige Stadt- und Festungsmuseum, das Deutsche Straßenmuseum sowie die große Modelleisenbahn lohnen ebenso einen Besuch wie das Künstler-Atelier Deutsch im Stadtpark Fronte Lamotte oder das Ziegeleimuseum am Rhein.

Info:

Weitere Informationen unter Telefon 07274 97381 -72 oder -73 , per E-Mail an tourist-info@gernersheim.eu oder online unter www.gernersheim.eu.

Info:

Anmeldung und weitere Informationen unter Telefon 06346 2200 (Büro für Tourismus Annweiler) und 06323 93016 (Schloss Villa Ludwigshöhe) sowie auf der Homepage www.burgen-rlp.de.

FÜHRUNGEN UND FESTE IN GERMERSHEIM dauerhaft

Die Festungs- und Kulturstadt Gernersheim bietet ein vielfältiges Freizeit- und Erlebnisangebot für Groß und Klein. Besonders beliebt sind die spannenden und unterhaltensreichen Kostümführungen mit den Pfälzer Bauersfrauen und Themenführungen für Weinliebhaber, Zeitreisende, Senioren und Kinder. Neben den klassischen Stadt- und Festungsführungen werden auch Nachfahrten auf dem Altrhein angeboten. Auch mit dem Fahrrad oder bei einer Segwayfahrt lassen sich die idyllische Natur und die imposanten Kasernenbauten und Festungsgebäude der ehemals

STATIONENTHEATER AUF DER BURG TRIFELS UND DER VILLA LUDWIGSHÖHE

Annweiler und Edenkoben

Das Stationentheater und die Erlebnisführungen auf Burg Trifels in Annweiler und Schloss Villa Ludwigshöhe in Edenkoben in der Pfalz bieten spannende Streifzüge durch die Epochen. Im Jahr 1193 wurde Richard Löwenherz, Englands berühmter König, auf der Reichsburg Trifels bei Annweiler gefangen gehalten. Da entstehen Gerüchte, dass Blondel, der Sänger des Königs, mit einer Mannschaft verwegener Kämpfer losgezogen ist, um ihn zu befreien. Wer wissen will, wie die Geschichte weitergeht, kann jeden Samstag von Mai bis Oktober um 15 Uhr bei der

KREIS SÜDLICHE WEINSTRASSE

INSHEIMER WEINGENUSS

Samstag, 23. April, 14 Uhr und Sonntag, 24. April, 11 Uhr

Das Weindorf Insheim zwischen Landau und Herxheim lädt schon im Frühling zum Weinfest ein. In den Höfen der Weingüter Schaurer und Martin wird der „Insheimer Weingenuß bereits zum zweiten Mal veranstaltet.

HISTORISCHE STADTFÜHRUNG IN LANDAU VON OBEN

Samstag, 23. April (sowie an weiteren Terminen), 11 Uhr



Steuerberater - Sozietät
KANZLEI SEIT 1994

Dieter Klaus Schmidt
vereidigter Buchprüfer
Steuerberater

Wolfgang Schmidt
Dipl. Betriebswirt (BA)
Steuerberater

76870 Kandel Tel. 07275 - 9591 0 Mail schmidt.kandel@gmx.de
Hauptstraße 55 Fax 07275 - 9591 9 Web www.schmidt-steuer.de

Frank Illy www.illy24.de

Gebäudecleaning aller Art

- ✓ Fenster- u. Wintergartenreinigung
- ✓ Glasdachreinigung
- ✓ Solar- u. Photovoltaikreinigung
- ✓ Mit Umkehrosenose Filter
- ✓ Rolladen- u. Außenjalousienreinigung
- ✓ Bauendreinigung von Neu oder Umbauten
- ✓ Grundreinigung aller Bodenbeläge
- ✓ Steinplattenreinigung mit Imprägnierung

Tel. 07275 8629
Mobil 0160 90283352

Sa. 23. & So. 24. 11 - 18 Uhr 2016

Am Plätzel / Marktplatz bei der St. Georgskirche KANDEL

Großer Töpfermarkt
mit über 50 Ausstellern

Täglich von 13 bis 17 Uhr:
Töpfern für Kinder

Verein für Handel und Gewerbe Kandel e.V.
Weitere Infos:
marktweisen@vg-kandel.de oder www.vg-kandel.de

BadeparadiesDahn
Sauna · Baden · Spa

Lebensfreude wecken

Felsland

www.sauna-dahn.de



Ein Meer aus Lavendel sorgt für mediterranes Flair

Foto: Kräutergarten Klostermühle

Die Weinstube ist wieder vom 30. April bis 4. Juni 2016 geöffnet!

Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr

An den Feiertagen Christi Himmelfahrt, Pfingsten und Frohleichnam sind wir auch gerne für Sie da!

Edle Tropfen in angenehmer Atmosphäre

WEINGUT JUNKER
Sonnenberghof
76831 Impflingen
Tel.: 06341 84144

www.weingut-junker.de

Unsere Weinstube ist immer Freitag bis Sonntag ab 17.00 Uhr geöffnet.

- Pfingstsonntag: Brunch
- 8. Mai: Muttertagsmenü

Wir bieten Rebknorzenspieß und viele weitere hausgemachte Spezialitäten.

Weingasthaus Heiner und Heike Wisser
Herrengartenstraße 9
76831 Ingenheim
Tel. 06349 1562
www.weingasthaus-wisser.de

WEINGASTHAUS

Wisser

BURGUNDERFRÜHLING IN SCHWEIGEN-RECHTENBACH

Samstag, 23., und Sonntag, 24. April, 14 Uhr

Bürgerhaus am Urbansplatz
Am letzten Aprilwochenende werden die Erträge der Schweigen-Rechtenbacher Weinberge allen interessierten Besuchern zum Probieren dargeboten. Zur Auswahl stehen neben roten und weißen Burgunderweinen ebenso Auxerrois, Schwarzriesling und Chardonnay. Insgesamt präsentieren 15 Winzer und zwei Winzer-genossenschaften aus der Region und dem benachbarten Elsass ihre Sekte und Weine.

Die Adresse für individuelle Geschenke, ausgewählte Tees und erstklassige Pfälzer Weine!

lebensArt
Zeit für Genuss

76879 Kandel · Hauptstraße 86
lebensArt-kandel@t-online.de
Tel. 07275-618435

Info:

Eine Anmeldung beim Büro für Tourismus unter Telefon 06341 13-8302 oder per E-Mail an touristinfo@landau.de ist erforderlich. Treffpunkt ist vor dem Rathaus.

PALATINISCHER FRÜHLING IN BAD BERGZABERN

Sonntag, 24. April, 17 Uhr, Haus des Gastes

Die Villa Musica Rheinland-Pfalz fördert gemeinsam mit der Beteiligung des SWR herausragende junge Musiker und veranstaltet jährlich mehr als 140 Konzerte. Am 24. April werden Eszter Haffner an der Violine und Tamas Varga am Violoncello erwartet; beides Stipendiaten der Villa Musica. Sie werden Drobnosti, Kodály und Bruckner spielen. Vorverkauf in Bad Bergzabern in der Tourist Info in der Südpfalz Therme und in der Schloss-Buchhandlung.

DETLEV SCHÖNAUER IN BAD BERGZABERN

Samstag, 29. April, 20 Uhr, Haus des Gastes

Mit seinem Programm „Neues und Highlights aus Jaques' Bistro“ vermischt Detlev Schönauer Neues und Altes aus seinen vorherigen Kabarett-Auftritten. Als Jaques erzählt er mit Baskenmütze und französischem Akzent von seinem Bistro im Saarland. Die Auftritte des Wahl-Saarländers sind geprägt von Improvisationen und Interaktion mit dem Publikum.

Info:

Kartenvorverkauf: Tourist-Information Bad Bergzaberner Land unter Telefon: 06343 98966-0

MAIMARKT MIT WEINDORF IN LANDAU

Samstag, 30. April, bis Montag, 9. Mai, Alter Messplatz, Nordring

Der Maimarkt in Landau hat eine große Tradition – dieses Jahr wird er am Samstag, 30. April, eröffnet. Zahlreiche Fahrgeschäfte und viele verschiedene Essensangebote sowie eine große Auswahl an heimischen Weinen aus den Winzerdörfern locken jedes Jahr zahlreiche Besucher an. Sonntag, 1. Mai, findet um 11.30 Uhr ein Frühschoppenkonzert und am letzten Tag um 22 Uhr das große Abschlussfeuerwerk statt.



Das Ziegeleimuseum Jockgrim ist eine Anlaufstelle bei „Radel ins Museum“

Foto: Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V.

WEIN TRIFFT MUSIK UND BIBEL IN EDENKOBEN

Samstag, 30. April, 19 Uhr, protestantischen Kirche

Die Weinkönigin aus dem Jahr 2012/2013, Andrea Römmich, bespricht ausgewählte Weine von Edenkobener Winzern. Die biblisch-musikalische Weinprobe erhält ihren Namen durch ausgewählte Bibelbesungen während der gesamten Probe und der musikalischen Untermalung des Chors „Vocalito“. Kartenvorverkauf an folgenden Stellen: Prot. Pfarramt, Optik Uehlin und dem Ticketservice Edenkoben.

MAIFEST MIT WEINTREFF IN MAIKAMMER

Donnerstag, 5., bis Sonntag, 8. Mai, Ortskern

Beginnend an Christi Himmelfahrt verwandelt sich der historische Ortskern in Maikammer bereits zum 44. Male in eine Weinfestmeile. Den Startschuss gibt Bürgermeister Karl Schäfer mit dem Festweinanstich am Donnerstag, 5. Mai, um 11 Uhr. Besucher haben nicht nur die Möglichkeit, an den zahlreichen Ausschankstellen, sondern auch beim „Weintreff im Lavendelgarten“ einzukehren. Sieben Maikammerer Weingüter präsentieren hier ihre Weine. Auch in diesem Jahr findet die interna-

tionale Weinralley für Veteranenfahrzeuge des AC Maikammer am Samstag, 7. Mai, um 9 Uhr statt.

PARK UND WEIN AUF DEM EHEMALIGEN GELÄNDE DER LANDESGARTENSCHAU IN LANDAU

Freitag, 6. Mai (sowie an weiteren Terminen), 16 Uhr
Treffpunkt: Vor der Vinothek Par-Terre

Ein Jahr nach der Landesgartenschau haben interessierte Besucher die Möglichkeit, zu sehen, was aus dem Gelände geworden ist. Bei einem geführtem Spaziergang und einem Gläschen Wein wird die vergangene Veranstaltung mit der jetzigen Nutzung der Fläche verknüpft.

Info:

Eine Anmeldung beim Büro für Tourismus ist erforderlich unter Telefon 06341 138302

KUNSTHANDWERKERMARKT IN BAD BERGZABERN

Freitag, 6., bis Sonntag, 8. Mai, ab 11 Uhr, Haus des Gastes

Drei Tage lang werden im Haus des Gastes in Bad Bergzabern allerlei Kunsthandwerksstücke

SPIELEN IM MUSEUM IN BORNHEIM

Mittwoch, 11., und Montag, 13. Juni, von 13 bis 16 Uhr, Storchenzentrum

Kinder zwischen fünf und elf Jahren haben einmal im Monat die Möglichkeit, mit Spiel und Spaß alles rund um den Storch näher kennen zu lernen. Hier können die Kinder unter Aufsicht und Betreuung puzzeln, spielen und Rätsel lösen. Ganz nebenbei wird so in kindgerechter Art und Weise Wissen über den Storch vermittelt.

HEIMAT- UND BLÜTENFEST IN RHODT

Freitag, 13., bis Montag, 16. Mai, auf der Theresienstraße

Rhodt ist mit seinen 1.200 Jahren einer der ältesten Weinorte und feiert sein traditionelles Blütenfest jedes Jahr an Pfingsten. Zahlreiche Wein- und Festfreunde strömen jedes Jahr zur denkmalgeschützten Theresienstraße. Seit über 50 Jahren eröffnet die Weinprinzessin freitags um 18 Uhr mit einem

Fassanstich das Fest. Für die musikalische Untermalung ist an allen Tagen rund um die Uhr gesorgt und die Gäste dürfen sich zwischen zahlreichen Wein- und Essensständen entscheiden.

ROSENWOCHEN IM BAD BERGZABERNER LAND

Freitag, 27. Mai, bis Sonntag, 19. Juni

Eine Ode an die „Königin der Blumen“ im Weinbaugebiet der südlichen Weinstraße. Im Bad Bergzaberner Land wird der Rose mit vielen Events rund um Kunst, Kultur und Garten Tribut gezollt. Im Dornröschendorf Dörrnbach findet sich eine mittelalterliche Festmeile mit Musikanten und Gauklern und weiterhin lockt beispielsweise der Rosenwandertag in Kapellen-Drusweiler oder der Rosenmarkt mit Rosensekt, Rosenpralinen und Rosenbowl. Der Rosenexpress startet um 15 Uhr am Weingut Ulrich in Pleisweiler-Oberhofen und zeigt den Besuchern die schönsten Rosenstellen. Zur Eröffnung findet

Erleben.

Der Chor unterm Tor

Sonntags 17.00 Uhr

weintor

Autohaus - Heinz Memmer

76872 Freckenfeld

Karlshöhlchen 1
76872 Freckenfeld

Tel: 06340 - 797
Fax: 06340 - 5669
Tel: 06340 - 918579 (Tankstelle)

info@autohaus-memmer.de
www.autohaus-memmer.de

BLUE STORE LAGERVERKAUF

NEU IM SORTIMENT

PLEASE! Die Marke mit Herz!

Über 5000 Jeans auf Lager!

KANDEL • Gartenstr. 1 Mo.-Fr. 9.30 - 19.00 • Sa. 9.30 - 15.00



„Befreiung des Richard Löwenherz“ auf dem Trifels bei Annweiler Foto: Generaldirektion Kulturelles Erbe Rheinland-Pfalz

am Freitag, 27. Mai, um 18 Uhr in den Räumen des Stifftguts Keysermühle in Klingenstein ein Konzert statt.

Info:

Weitere Informationen online unter www.bad-bergzaberner-land.de

ERDBEERMARKT IM VILLA PARK IN HERXHEIM

Sonntag, 5. Juni, ab 11 Uhr, Park der Villa Wieser

Zum sechsten Mal lädt Herxheim zum Markt rund um die rote Sommerfrucht ein. Erdbeerkuchen, Milchshakes, Marmeladen, Erdbeerschokospieße oder auch Herzhaftes wie Flammkuchen werden von lokalen Bäckern und Bauern angeboten. Währenddessen präsentiert die Kunsthochschule allerlei Kunstobjekte und an Marktständen können Deko-Artikel, Postkarten, Schmuck und Töpferartikel erstanden werden.

WEINPANORAMA AM HERRENPFAD IN HEUCHELHEIM-KLINGEN

Samstag, 18., und Sonntag, 19. Juni, ab 11 Uhr

In freien Natur dem Genuss frönen: Nach einer Wanderung über den neuen Weinerlebnispfad in Heuchelheim-Klingen können die interessierten Besucher im Festzelt über Heuchelheim die Weine von etwa 20 ausgewählten Winzern probieren.

TRITTFEST AM KALTENBACH IN RINNTAL

Sonntag, 26. Juni, ab 10 Uhr

Ein Waldgottesdienst mit Jagdhornbläsern gibt den Startschuss zum diesjährigen Triffest in Rinntal. Mitten im Biosphärenreservat Pfälzerwald haben die Besucher die Möglichkeit, auf dem Weg der Triftknechte selbst Hand anzulegen und beim Handsägen und Aufsichten der Holzstücke mit anzupacken. Die Führungen finden um 11, 13, 14.30 und 16 Uhr statt. Des Weiteren gibt es noch Informationen zur Imkerei im Pfälzerwald und Pfälzer Spezialitäten zur Stärkung. Die freie Natur lädt zum Wandern oder Fahrradfahren ein.

LAVENDELFEST IN EDENKOBEN

Samstag, 2. und Sonntag, 3. Juli, 10 bis 20 Uhr

Kräutergarten Klostermühle, Klosterstraße 171, Edenkoben

Ein Meer duftender Lavendelblüten bringt einen Hauch von Provence in die Pfalz. Beim zweiten großen Lavendelfest im Kräutergarten Klostermühle in Edenkoben können Besucher auf dem über 6.000 Quadratmeter großen Gelände Natur pur erleben. An der gläsernen Schauweste wird gezeigt, wie die Essenz der Lavendelblüte zu ätherischem Öl wird. Außerdem gibt es Gartenführungen durch fachkundige Frauen, die die Besucher mit Heilpflanzenwissen und alten Geschichten unterhalten. Etwa 20 Stände bieten Kunsthandwerk, Feinkost und Naturprodukte an, darunter verschiedene Pflanzen und Tees. Tipps rund um den Garten gibt es ebenso wie vegetarische Gerichte mit Zutaten aus dem Gemüse- und Kräutergarten der Klostermühle. Dazu gibt es Weine aus der Region.

Info:

Weitere Informationen im Internet unter www.kraeutergarten-klostermuehle.de

„JUST CHILL“ IM WEINTOR IN SCHWEIGEN-RECHTENBACH

Jeden ersten und dritten Freitag im Monat, 19 Uhr

Einen Sommerabend auf der Weintor-Terrasse genießen und den Blick in die Rheinebene und auf verschiedene Künstler auf der Außenbühne erleben: Bei „Just Chill“ spielen bekannte und weniger bekannte Bands auf deutsch, englisch, pfälzisch oder elsässisch. Geboten wird ein breites Stil-Spektrum von Jazz über Deutschpop bis hin zu internationalen Evergreens aus den letzten 40 Jahren Musikgeschichte. Dabei gelten immer die „Just Chill“-Regeln: der Eintritt ist frei, aber das Kleingeld für den Hut sollte man trotzdem nicht vergessen.

Info:

Weitere Informationen online unter www.weintor.de/chill oder auf www.facebook.com/WEINTOR-Open-Air. Tischreservierungen sind möglich unter Telefon 06342 922780 oder per E-Mail an erlebnis@weintor.de.

„CHOR UNTERM TOR“ IM WEINTOR

Auftakt am Sonntag, 1. Mai, dann immer sonntags, 17 Uhr, Schweigen-Rechtenbach

Dank der Pionierarbeit der Bergzaberner „Big band de luxe“ und

dem positiven Feedback auf die Premieren im letzten Jahr findet nun wöchentlich der „Chor unterm Tor“ statt. Verschiedene Akteure und ein fröhliches Publikum feiern zusammen den Sonnenschein am Weintor bei einer gemeinsamen Weinschorle. Den Auftakt macht „Celebrate Life“-Gospel am Sonntag, 1. Mai. Der Eintritt ist frei.

Info:

Informationen online unter: www.weintor.de oder www.facebook.com/WEINTOR-Open-Air.

STATIONENTHEATER AUF DER BURG TRIFELS UND DER VILLA LUDWIGSHÖHE

Annweiler und Edenkoben

Das Stationentheater und die Erlebnisführungen auf Burg Trifels in Annweiler und Schloss Villa Ludwigshöhe in Edenkoben in der Pfalz bieten spannende Streifzüge durch die Epochen. Im Jahr 1193 wurde Richard Löwenherz, Englands berühmter König, auf der Reichsburg Trifels bei Annweiler gefangen gehalten. Da entstehen Gerüchte, dass Blondel, der Sänger des Königs, mit einer Mannschaft verwegener Kämpfer losgezogen ist, um ihn zu befreien. Wer wissen will, wie die Geschichte weitergeht, kann jeden Samstag von Mai bis Oktober um 15 Uhr bei der „Befreiung des Richard Löwenherz“ dabei sein. Auch auf Schloss Villa Ludwigshöhe in Edenkoben wird die Geschichte mit drei Angeboten lebendig: Im Stationentheater „Der kunstsinnige König“, von April bis November sonn- und feiertags um 15.30 Uhr, plaudert ein Geschichtsschreiber so manche Anekdote aus dem bewegten Leben Ludwigs I. von Bayern, dem Erbauer der Villa, aus. Wie es war für die königlichen Herrschaften zu arbeiten? Davon weiß der Schlossverwalter bei seinem Gang durch das Schloss und seine Wirtschaftsräume an jedem Samstag von Mai bis Oktober um 14.30 Uhr zu berichten. Für Kinder bietet sich sonntags von Mai bis Oktober um 11.30 Uhr die Gelegenheit, mit Königin Therese persönlich das Schloss zu erkunden.

Info:

Anmeldung und weitere Informationen unter Telefon 06346 2200 (Büro für Tourismus Annweiler) und 06323 93016 (Schloss Villa Ludwigshöhe) sowie auf der Homepage www.burgen-rlp.de.

Radel ins Museum
Tag der offenen Museen Südpfalz
01. Mai 2016
11-17 Uhr

Erleben Sie spannende Geschichte und Geschichten hautnah!

11 Uhr Eröffnung im Ziegeleimuseum Sondernheim
Eintritt frei | Gewinnspiel mit attraktiven Preisen | Buntes Programm mit besonderen Highlights

Informationen: Südpfalz-Tourismus Landkreis Germersheim e.V.
Tel.: 07274-53 300, www.suedpfalz-tourismus.de

Hilfe zur Selbsthilfe

Tafel Landau unterstützt Bedürftige mit Nahrungsmitteln



Mitarbeiter der Tafel Landau geben dienstags und donnerstags Essen an Bedürftige aus

Foto: Hör

Überall in Deutschland unterstützen die Tafeln bedürftige Menschen, deren Geld nicht dafür ausreicht, sich jeden Tag eine ausgewogene Mahlzeit zu leisten. In Landau greift die Tafel über 400 Haushalten dabei unter die Arme.

In den Räumen der Landauer Tafel in der Friedrich-Ebert-Straße geht es an diesem Donnerstag um 13 Uhr zu wie in einem Bienenstock. Ehrenamtliche Helfer wuseln herum, räumen Regale und Kühlschränke ein. In einer Stunde werden die ersten Bedürftigen eintreffen. Für Kerstin Baudisch, seit drei Jahren Vorstandsvorsitzende der Landauer Tafel, ein gewohntes Bild. „Wir haben jeweils 25 ehrenamtliche Fahrer und Mitarbeiter bei der Ausgabe. An den Öffnungstagen dienstags und donnerstags arbeiten je zehn Mitarbeiter in der Tafel selbst“, erklärt sie.

Die Lebensmittel, die die Tafel an die Bedürftigen ausgibt, sammeln die Fahrer von Montag bis Donnerstag ein. Die Spender-Betriebe sitzen in Bellheim, Herxheim, Offenbach und kleineren Gemeinden und natürlich in Landau selbst – gleiches gilt für das Einzugsgebiet, aus dem die Bedürftigen kommen. Es sind große Betriebe genauso wie kleine Firmen, Bauern oder Vereine.

Im Falle einer Großspende, etwa an den Bundesverband in Berlin oder den Landesverband Rheinland-Pfalz, machen sich Fahrer aller Tafel-Ortsverbände am Wochenen-

de auf den Weg zu einem Verteilungszentrum, um den Anteil für „ihre“ Tafel abzuholen.

Im Voraus zu planen, ist dabei kaum möglich. In manchen Wochen sind die Regale mit geschnittenem Schwarzbrot bis zum Rand gefüllt, in anderen bekommt die Tafel nicht eine Scheibe – dafür aber jede Menge Toastbrot. Je nach Bestand werden bestimmte Lebensmittel zugeteilt. Gibt es beispielsweise nur wenig Joghurt, bekommen nur Kinder einen Becher. Auch religiöse Vorbehalte und kulturelle Unterschiede müssen Baudisch und ihre Mitarbeiter berücksichtigen. Muslime beispielsweise dürfen kein Schweinefleisch essen, Putenwurst gibt es aber nur selten. Asylbewerber, die zur Tafel kommen, kennen manche Lebensmittel gar nicht.

„Das ist, als wenn wir in China einkaufen müssten. Viele wissen nicht, was Nudeln sind oder kennen nur helles Brot“, erklärt Baudisch. Ein Problem ist das schwankende Angebot nicht. Die Tafel ist eine Hilfe zur Selbsthilfe und kein Supermarkt, der die Menschen jeden Tag versorgt. „Uns ist wichtig, dass die Menschen am Ende des Monats zehn Euro mehr in der Tasche haben, die sie für etwas anderes ausgeben können“, so Baudisch.

In der Regel klappt die Verteilung problemlos. Alle Waren, die im Laufe der Woche bei der Tafel landen, werden auch verteilt. Manchmal handelt es sich dabei um Fehlproduktionen, etwa falsch etikettierte Produkte oder zerbrochene Pizzen, aber meist sind es Produkte, die nah am Mindesthaltbarkeitsdatum

sind. Doch deren Anteil geht zurück, seit die Supermärkte eigene Rabatt-Ecken eingerichtet haben, wo sie diese Produkte zu reduzierten Preisen anbieten. Manche Lebensmittel mit nur noch geringem Mindesthaltbarkeitsdatum können die Tafeln ohnehin nicht anbieten. „Fische oder Pilze sind dann sehr oft nicht mehr genießbar“, erklärt Baudisch. Die Fahrer der Tafel sind angehalten, diese Waren gar nicht erst mitzunehmen.

Die Anzahl der Bedürftigen ist im Laufe der Jahre angestiegen, darunter sind Alleinstehende ebenso wie Familien mit acht Kindern, Kranke und Obdachlose genauso wie arbeitslose Akademiker oder Rentner, die Grundsicherung beziehen. Wer einen Antrag auf Unterstützung stellt, muss Ein- und

Ausgaben offenlegen und die Bedürftigkeit anhand von Arbeitslosengeld-, Miet- und Kindergeldbescheid nachweisen. Jedes Jahr wird die Bedürftigkeit neu geprüft, Name und Personenanzahl auf dem Tafel-Ausweis vermerkt.

Vereinzelte kommen Menschen schon in der zweiten Generation zur Tafel. Baudisch findet das erschreckend – ebenso die Zahl der bedürftigen Rentner. Allein in Landau beziehen rund 460 (Stand: 2014) Ruheständler Grundsicherung. Kämen sie alle zur Tafel, wäre die Einrichtung damit völlig überfordert. Auch kommen längst nicht alle Asylbewerber. „Es gibt viele Anspruchsberechtigte, die sich anderweitig durchschlagen“, weiß Baudisch. Dennoch ist die Kapazität der Tafel erschöpft – materiell, personell und räumlich. Deshalb gibt es seit Dezember einen Aufnahmestopp. „Wir haben uns mit dem Aufnahmestopp schwer getan. In den meisten Großstädten haben die Tafeln schon längst einen Stopp verhängt, da sieht die Lage düsterer aus.“ Sie stellt zudem fest, dass sich die Bedeutung der Tafeln gewandelt habe. Ging es am Anfang darum, dass möglichst wenig Lebensmittel weggeworfen werden, sei die Aufgabe jetzt die Versorgung von Bedürftigen. Das zeige, dass das Konzept der Tafeln funktioniert. „Wenn es weniger Menschen gäbe, die auf uns angewiesen wären, wäre mir das aber trotzdem lieber“, so Baudisch.

„Feste Zähne an einem Tag“

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

festsetzenden Zahnersatz erlangen Sie das Selbstbewusstsein, sich aktiv am Leben zu beteiligen und begegnen 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

Implantologie | Ästh. Zahnheilkunde
Parodontologie | Lasertherapie

Seit 25 Jahren

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

Bock auf Bier

Göcklinger Hausbräu braut besondere Biere

Das deutsche Reinheitsgebot wird am 23. April 500 Jahre alt. Es ist das älteste Lebensmittelgesetz Deutschlands. Neben den Großbrauereien gibt es noch zahlreiche kleine Familienbetriebe, die die Brautradition pflegen.

Reiner Weißgerber, Geschäftsführer von Göcklinger Hausbräu, hat sich mit der eigenen Brauerei einen Herzenswunsch erfüllt. In der Gaststätte seiner Eltern kam er früh mit der Gastronomie in Berührung, später machte er dann eine Ausbildung zum Bierbrauer in Bellheim und ist seitdem in der Gastronomie tätig. Im Januar 2004 setzte er dann mit dem Bau der eigenen Brauerei mit dazugehörigem Lokal seinen Wunsch in die Tat um. Im August, pünktlich zur 750-Jahr-Feier des Dorfes konnte er das erste Bier ausschenken. Seitdem ist die Brauerei fester Bestandteil des Ortslebens.

Die Verbundenheit der Familie mit der Heimat äußert sich auch darin, dass sie lokale Sportvereine unterstützt. Weißgerber selbst war jahrelang Jugendleiter beim SV Rot-Weiß Göcklingen. „Für mich ist es selbstverständlich, Nachwuchsarbeit zu unterstützen.“ Nachwuchsarbeit gibt es auch im Hause Weißgerber: Tochter Dorothe wird nach ihrer Ausbildung im Service sowie im administrativen Bereich arbeiten. Sohn Lukas ist in die Fußstapfen des Vaters getreten und arbeitet als gelernter Bierbrauer bereits jetzt in der Brauerei. Auch ihretwegen legt Weißgerber großen Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit: Warmes Wasser erzeugt die Brauerei mit Solarzellen, weitere Maßnahmen sind geplant. „Ich möchte meinen Kindern keinen ökologischen Trümmerhaufen hinterlassen“, so Weißgerber.

Diese Verbundenheit zur Region und ihrer Natur ist ein Pfeiler seiner Unternehmensphilosophie. Die ortsansässigen Winzer sieht Weißgerber ebenso wenig als Konkurrenten wie die regionalen Brauereien. „Die Brauerei kaufe ich in Bellheim. Der Kontakt ist nie abgerissen. Wir verkaufen auch das Bellheimer Mineralwasser. Wir greifen uns gegenseitig unter die Arme“, erklärt er. Die Weine der umliegenden Weingüter stehen bei ihm ebenfalls auf der Karte, wohingegen



Reiner Weißgerber, Geschäftsführer von Göcklinger Hausbräu
Foto: Hör

sein Bier auch für die Winzer eine willkommene Alternative darstellt und beispielsweise im Weingut Fritz Walter in Niederhorbach ausgeschenkt wird.

Grundsätzlich sei die Südpfalz nicht nur eine Weinregion, erläutert Weißgerber. „Im Mittelalter

gab es in jedem Dorf ein bis zwei Brauereien, die den Menschen dort nicht nur Bier, sondern auch Arbeit gegeben haben, etwa, weil Fässer oder Flaschen hergestellt werden mussten.“ Ihr Niedergang begann ab 1876 mit der Verbreitung der von Carl von Linde erfundenen Eismaschine. Seitdem konnte Bier nicht nur im Winter, sondern das ganze Jahr über gebraut werden. Die industrielle Massenproduktion war geboren. Mit den Preisen und dem konstanten Geschmack konnten die kleinen Brauereien nicht mehr konkurrieren.

Bier hat in der Südpfalz Tradition

Heute können sich kleine Brauereien behaupten, weil sie eine Nische gefunden haben. „Bei uns ist Handwerksfähigkeit gefragt. Wir schauen, schmecken und riechen die Rohstoffe und beurteilen so deren Qualität.“ Mit einer jährlichen Abfüllung von 120.000 Hektolitern ist die Hausbrauerei an ihrer Kapazitätsgrenze angelangt. Sie kann mit der industriellen Bierproduktion nicht konkurrieren - und will das auch nicht. Stattdessen hebt sie sich mit zahlreichen Saisonbieren, darunter dunkles Hefeweizen, Bock, Doppelbock oder Weizenbock von den Großbrauereien ab. Insgesamt 20 bis 25 Hektoliter der Saisonbiere produzieren Vater und Sohn pro Jahr.

Seine Kunden können den Herstellungsprozess jederzeit nachvollziehen. Transparenz liegt ihm am Herzen: Die Rohstoffe für die Biere können die Besucher auf Wunsch jederzeit probieren. Die Abfüllung wird zudem dokumentiert. Nicht zuletzt bietet die Brauerei in Zusammenarbeit mit den Volkshochschulen Landau und Südliche Weinstraße Führungen für maximal 15 Personen an.

Auch am Tag des Bieres am Samstag, 23. April, werden viele Gäste die Gelegenheit wahrnehmen, die Brauerei zu inspizieren und die Produkte ausgiebig zu testen. Weißgerber freut sich schon darauf. „Ich komme mit Menschen in Kontakt und kann von meiner Arbeit erzählen.“ Und wie kommt man besser ins Gespräch als bei einem guten Glas Südpfälzer Bier?



Foto: rc fotostock/Fotolia.com

Augen auf beim Häuserkauf

Tipps für den Immobilienerwerb

Dank historisch niedriger Zinsen ist der Kauf einer Immobilie derzeit sehr attraktiv. Dabei gilt es allerdings einige Punkte zu berücksichtigen, um nicht die sprichwörtliche „Katze im Sack“ zu kaufen, sagt Thorsten Braun, Leiter des Marktbereichs Immobilien bei der VR Bank Südpfalz.



Foto: Fotolia.com/Eisenhans

Checkliste:

- niemals eine Immobilie ohne Besichtigung kaufen
- die Immobilie beim ersten Mal an einem Werktag bei Tageslicht besichtigen
- sich vor der Besichtigung das Exposé und die Grundrisse der Immobilie zusenden lassen
- die grundsätzlichen Fragen zu Bausubstanz, Alter und energetischem Zustand oder dem Grund für den Verkauf noch vor Besichtigung klären
- auf die Lichtverhältnisse und die Geräuschkulisse in dem Anwesen achten
- bei den Räumen auf Größe, Helligkeit und vor allem Nutzbarkeit achten
- die Ausstattung des Hauses überprüfen: Bodenbeläge und Badezimmer sowie die Anzahl und Lage von Steckdosen oder Lichtschaltern etc. können zu Kostenfaktoren werden.
- alle Mängel und Auffälligkeiten wie zum Beispiel muffige Gerüche oder feuchte Wände und Fensterrahmen notieren
- den Rat eines Fachmanns oder eines unabhängigen Sachverständigen einholen
- alle für den Kauf relevanten Unterlagen wie Wohnflächenberechnungen, Cubatur-Berechnungen, Grundsteuerbescheid, eventuelle Mietverträge, Teilungserklärung und Verwaltungsprotokolle, Nebenkostenabrechnungen, etc. sichten
- sich zum Objekt und der Umgebung beim Bauamt informieren. Kontrollieren, ob offene Baulasten oder Belastungen im Grundbuch vorhanden sind, die auf den Erwerber übergehen
- Nachbarn und Umgebung kennenlernen



Thorsten Braun
Foto:VR Bank Südpfalz

„Alle vorhandenen, beziehungsweise verfügbaren Unterlagen sollten gemeinsam mit einem qualifizierten Berater geprüft werden. Der Kauf einer Immobilie muss gut durchdacht sein“, so Braun. Vor der Kaufentscheidung empfiehlt es sich fast immer, den Rat eines Fachmannes oder Sachverständigen einzuholen. Ihm können nämlich noch Fehler auffallen, die ein Laie schnell übersieht und aus denen sich kostspielige Schäden entwickeln können. Zudem kann ein Fachmann helfen, die notwendigen und sinnvollen Sanierungs- oder Modernisierungsmaßnahmen sowie die damit verbundenen Kosten besser einzuschätzen.

Zu guter Letzt sollte man sich vor dem Hauskauf intensiv mit der Umgebung und im Idealfall auch mit den Nachbarn auseinandersetzen. „Ich würde empfehlen, das Wohnviertel und die Menschen, mit denen man künftig Tür an Tür wohnt, kennenzulernen. Außerdem sollte man die Infrastruktur überprüfen: Wie ist die Verkehrsanbindung? Gibt es Einkaufsmöglichkeiten? Welche Schulen, Kindergärten, Ärzte- und Apotheker sowie Geschäfte des täglichen Bedarfs gibt es in der Umgebung und wie weit sind diese entfernt? Diese Fragen sollte man im Vorfeld klären“, so Braun. (tb/sh)

Entspricht ihr Bad noch ihrem Lebensstil?

Ihr Fachbetrieb für Bad & Wärme:

ANTRETTNER & ZITTEL seit 1968

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



■ Mit dem Frühling kommt die Lust auf frischen Wind. Wollten Sie nicht schon längst mit neuen, effizienten Fenstern Heizenergie sparen? Oder mit neuen Haustürenelementen Ihr Heim mit Licht durchfluten und einladender gestalten?

■ Dann besuchen Sie doch unsere Ausstellungsräume. Auch samstags geöffnet von 9 bis 12 Uhr.

- Fenster
- Türen
- Haustüren
- Rollläden

Weiß & Sohn
FENSTER UND TÜREN

Mozartstraße 2, 76831 Billigheim-Ingelheim, Tel. 0 63 49/99 31-0
WWW.FENSTERBAU-WEISS.DE

BERING
inspired by arctic beauty

HIGH-TECH CERAMIC COLLECTION
Kratzfestes Saphirglas. SWAROVSKI ELEMENTS. 3 Jahre internationale Garantie.
Designed in Denmark. www.beringtime.com

BEIHOFFER OPTIK
UHREN
SCHMUCK

Hauptstraße 14 · 76726 Gernersheim · Tel. 0 72 74 - 26 43
Durchgehend geöffnet! · Mo.-Fr. 9-18 Uhr · Sa. 9-13 Uhr
www.beihofer-germersheim.de

SCHNÄPPCHEN MARKT
Lingenfeld

GLS
General Logistics Systems

TOP ANGEBOTE
Direktverkauf von Insolvenzwaren an Jedermann!
Jeden Monat neue Ware – ständig wechselndes Sortiment – jetzt reinschauen!!!

SCHNÄPPCHEN MARKT
67360 Lingenfeld, Hauptstraße 35, Tel. 0 63 44 / 954 960

Zum Verweilen: Idyllische Wasserfälle und Pflanzenarrangements lassen sich mit Mauer-Elementen von Kann gestalten und geben dem Garten eine besondere Note.
Foto: Kann/akz-o



Dehäm – mit einem Terrassendach von Héra genießen



héra markisen
Landauer Straße 28
D-67373 Dudenhofen
Öffnungszeiten:
Di.-Fr.: 14:00 - 18:00 Uhr & Sa.: 09:00 - 13:00 Uhr

Tel.: 06232 - 2890410
Fax: 06232 - 2890411
www.hera-markisen.de

Mauern mit vielen Funktionen Unzählige Gestaltungsmöglichkeiten

Mauern aus Stein sind seit Menschengedenken ein wichtiges Begrenzungs- und Schutzbauwerk. Die 21.196 Kilometer lange Chinesische Mauer wurde im 7. Jahrhundert vor Christus zur Abschirmung vor nomadischen Reitervölkern gebaut.

Im schwedischen Småland und in vielen Gegenden von Schottland und Irland sind heute noch unzählige Steinmauern zu sehen. Sie waren Weidenbegrenzungen und hielten das Vieh zusammen. Für den heimischen Garten sind Steinmauern heute ein beliebtes Stilmittel – sie verleihen dem Außenbereich Struktur und eine ganz besondere Atmosphäre.

Mauern im Garten sind ein beliebtes Stilmittel. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt: Natürlich anmutende Teicheinfassungen oder idyllische Bruchsteinmauern lassen sich genauso umsetzen wie romantische Bänke an einem Wasserfall oder Grilleinfassungen. Mauerelemente beleben das heimische Grün und machen es interessant. Verwitterte hohe Mauern haben oft etwas Geheimnisvolles und können als Rückzugsort für die ganze Familie dienen. Kleinere Mauerstücke werden zum Zaunersatz, fungieren als dekorative Einfassung für Pflanzbeete oder sind ein gemütlicher Sitzplatz.

Natürlich haben Mauern auch weitere praktische Nutzen. Sie spenden Schatten oder schützen vor Wind. Auch für Pflanzen werden sie zu neuem Lebensraum. Bepflanzte Mauern strukturieren den Garten, wirken aber nicht als harte Grenzlinie und lassen die Übergänge eher verschwimmen.

Mauern können mit Geschick und statischem Verständnis selbst im Außenbereich angelegt werden. Egal wie die eigenen Vorlieben aussehen – beim Hersteller Kann findet man für jeden Geschmack die passende Produktlinie. Zeitlos elegant sind etwa Vanity-Mauern und Bradstone-Travino-Walling. Naturnahe Oberflächen mit rustikalem Charme bringen dagegen die Vermont-Serie sowie die Germania-Antik-Mauern ins Grün nach Hause. Alle Elemente der verschiedenen Systeme sind aus robustem Betonstein gefertigt und gleichen den natürlichen Vorbildern. Sie sind allerdings widerstandsfähiger gegen Witterungseinflüsse, leicht zu pflegen und bleiben darum dauerhaft schön anzusehen.

Auf der Website von Kann können sich Interessierte unter www.kann.de Inspirationen für den Mauerbau im eigenen Garten holen. Zudem ist mit wenigen Klicks auch der nächstgelegene Baustoff-Fachhändler gefunden.(akz-o)

MARMOR-WALZ POOLS

Fliesen · Naturstein · Kamine · Treppen · Pools

Marmor-Walz GmbH · Hornbachstraße 3 · 76879 Bornheim
Tel.: 06348-95950-0 · Fax: 06348-95950-25 · www.marmor-walz.de

**Finanzieren
Sie Ihren
Traumpool!**

IHRE INDIVIDUELLE KÜCHE VOM PROFI.

**VETTERHÖFFER
KÜCHENPARADIES**

Alte Landstraße 4
76889 Steinfeld
Telefon 06340-256

Telefax 06340-5564
vetterhoeffer@t-online.de
www.vetterhoeffer.de

Besuchen Sie unsere neue Ausstellung!
Mo. - Fr. 9:00 - 12:00 u. 14:00 - 18:30 Uhr · Sa. 9:00 - 14:00 Uhr

Farben voller Strahlkraft und Natürlichkeit Original Pflasterklinker aus Ton gebrannt



Unsere Sehnsucht nach Auftanken und Erholung in der Natur wächst. Der Garten und insbesondere die Terrasse werden immer mehr zu einem kostbaren zusätzlichen Wohnraum.

Man sollte sich bei einer Änderung oder Neuanlage nicht nur intensive Gedanken über die Bepflanzung im Garten machen, sondern auch über die Gestaltung der Terrasse und der Gartenwege. Gerade der Bodenbelag hat einen großen Anteil am Erscheinungsbild eines Gartens. Original Pflasterklinker sind ein Bodenbelag, der dem heutigen Wunsch nach Natürlichkeit und Nachhaltigkeit voll entspricht. In Sachen Farbbeständigkeit und Haltbarkeit sind die Original Pflasterklinker unschlagbar.

Keramische Wohlfühl-farben immer UV-stabil

Gewonnen werden die Original Pflasterklinker aus heimischen Tönen möglichst in der nahen Umgebung der Klinkerwerke. Bei Brenntemperaturen von über 1.100°C findet eine hohe Verdichtung im Klinker statt. Die Poren des Tons schließen sich und lassen nichts mehr eindringen. Im Feuer entstehen die natürlichen Farben als ein Abbild der jeweiligen Tonmischung. Durch diesen intensiven Brennvorgang bleichen Original Pflasterklinker selbst nach Jahrzehnten intensiver Sonneneinstrahlung nicht aus.

Früher waren die Original Pflasterklinker klassisch rot. Heute haben die Klinkerwerke neue Techniken wie z. B. eine spezielle Feuerführung entwickelt, sodass eine große nuancenreiche Farbpalette zur Auswahl steht. Sie geht von raffinierten Gelbtönen, lebhaften Orange- und Braunnuancen, intensiven Blau-Schwarz-Farben bis hin zu Anthrazitönen.

Passend zu modernen Gartenstilen

Die hellen, gelben Töne zaubern eine mediterrane Stimmung auf

die Terrasse, für modern gestaltete Gärten kommen grafisch dunkle, graue bis schwarze Farbtöne infrage und zum Landhausstil passen klassische Rottöne ebenso wie nuancenreiche Brauntöne.

Sämtliche Farbtöne lassen sich auch im Zusammenspiel mit anderen Naturmaterialien wie Holz und Naturstein äußerst individuell gestalten.

Ausdrucksstarke Oberflächen und vielseitige Formate

Mittlerweile gibt es Original Pflasterklinker mit einer individuellen Oberflächenstruktur. So kann man neben einer klassischen auch eine mehr rustikale Optik wählen oder sich für einen Antik-Look entscheiden.

Auch bei den Formaten bieten Original Pflasterklinker eine große Vielfalt vom Rechteck über schmale, längliche Klinkerformate bis hin zum Quadrat.

Die Verlegemuster für Pflasterklinker bezeichnet man als „Verbände“. Pflasterklinker im Diagonal-Verband verlegt bieten eine abwechslungsreiche optische Wirkung, der Läufer-Verband strahlt Ruhe und Harmonie aus. Der Blockverband ist eine Verlegeart, die besonders viele Gestaltungsvarianten erlaubt, da Ausrichtung und Anzahl der Klinker pro Block variiert werden können.

Robust und rutschfest

Es ist wiederum der Brennvorgang, der die Original Pflasterklinker durch ihr dichtes Gefüge so robust und hart im Nehmen macht. Wie von einer Schutzhaut umhüllt, sind sie unempfindlich gegenüber Säuren und Laugen, selbst herabfallende Holzkohle beim Grillen kann dem Pflasterklinker nichts anhaben. Original Pflasterklinker sind

angenehm begehbar und auch bei Nässe trittsicher.

Natürlich und wertbeständig

Damit die Klinkerflächen auch über die Jahre in Form bleiben, brauchen sie ein stabiles Fundament. Untergrund, Tragschicht und Bettung müssen fachmännisch vorbereitet sein. Original Pflasterklinker werden in Deutschland energieeffizient und ressourcenschonend hergestellt.

Auf das Qualitätszeichen achten

Das Qualitätszeichen der Arbeitsgemeinschaft Pflasterklinker garantiert, dass Original Pflasterklinker den höchsten Qualitätsstandards entsprechen und größte Produktsicherheit gewährleisten. Als moderne Klassiker bieten sie ästhetisch und funktional einen Mehrwert. Das ist ein Grund, warum Gartenexperten diesen Bodenbelag so schätzen. (akz-o)
Broschüren und Info-Material:
www.pflasterklinker.de.

www.wasamoebel.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 Wald Fischbach-Burgalben
Telefon 06333 275-0

**AKTIONS-
PREISE**

reisser

Maßgerechter Sonnenschutz
Markisen
Fachhandelsware

Wintergartenbeschattungen • Markisen • Plisse
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

DUSCHEN · SPIEGEL · TÜRANLAGEN

GLASTECHNIK STÖFFLER

- kompetente Beratung
- individuelle Lösungen
- maßgefertigt
- fachgerecht eingebaut

www.wohnen-mit-glas.de

In den Niederwiesen 5
76744 Wörth

Tel. 07271 / 64 66 + 30 53
Fax 07271 / 28 87



Blockstreifen auf weißem Grund bringen das Ambiente italienischer Eiscafés auf Terrasse und Balkon. Für freundliche und beruhigende Terrassenstunden: Zarte Grüntöne aus der Farbwelt der Wiesen und Wälder. Fotos (2): djd/Lewens Markisen

Auf der Terrasse wird es im Sommer bunt

Markisentücher können mit ihren Farben für die passende Atmosphäre sorgen

Ein Eigenheim mit Garten und Terrasse: So sieht auch heute der Wohnraum der meisten Bundesbürger aus. Weil der Freisitz am Haus im Sommer mindestens ebenso häufig genutzt wird wie das Wohnzimmer, investieren Hausbesitzer fast ebenso viel Liebe und Energie in die Ausstattung der Terrasse. Neben einladenden und bequemen Gartenmöbeln gehört ein Sonnenschutz dazu, der nicht nur funktional, sondern auch ästhetisch überzeugt.

Farbwelten schaffen Lebenswelten

Die Auswahl an Farben, Strukturen und Mustern für Markisentücher ist bei Herstellern wie etwa Lewens riesig. Man sollte sich daher vor der Auswahl einer neuen Markise für

eine Farbwelt entscheiden, die zum Haus, zur Terrassengestaltung und zu den eigenen Vorlieben passt. Warme und sonnige Farben schaffen ein mediterranes Urlaubsfeeling, kühle Farben aus dem Blau- und Grauspektrum wecken Assoziationen von Himmel, Wolken, Meer und grenzenloser Freiheit. Freundliche Grüntöne, die von Gärten, Wiesen und Wäldern inspiriert sind, strahlen Ruhe aus und wirken entspannend. Ruhe und Sicherheit wiederum vermitteln auch gebrochene Erd- und Sandtöne. Und wer sich das quirlige Flair eines italienischen Eiscafés nach Hause holen will, liegt mit klassischen Blockstreifen in kräftigen Farben auf weißem Grund richtig. Eine umfangreiche Übersicht über Farbwelten, Dessins und Strukturen bietet die Broschüre „Stoffe zum Leben“, die unter www.lewens-markisen.de

Menüpunkt Downloads - zum Schmökern und Planen einlädt.

Durchgefärbte Muster halten besser als Drucke

Neben dem Dessin spielt auch die Qualität eine Rolle bei der Auswahl des richtigen textilen Markisenbehangs. Acryl- und Polyesterfasern sind sehr wetterbeständig und farbecht, wenn sie „spindüsengefärbt“ sind. Das bedeutet, dass die verarbeiteten Fäden bereits bei der Herstellung und vor der Weiterverarbeitung durchgefärbt werden. Nachträglich auf den fertigen Stoff aufgedruckte Muster, wie man sie bei sehr preiswerten Markisen findet, bleichen in der Regel schnell aus und verlieren so viel von ihrer Schönheit. (djd)

MATHIAS OEHLERT
Höchster Verkaufserlös!
Kostenlose Immobilienbewertung!
Ich besorge Ihren Energiepaß!
Ihr Immobilienmakler
06341 - 520 998



kochen
bad
wohnen

kerner
...Ihr Möbelschreiner
76848 Schwanheim
Tel. 06392 / 3398
kerner-holzwerkstaette@t-online.de

Ihr Partner in Sachen Holz und Natur
Endlich beginnt die Gartensaison!
Unser Angebot für Sie:
- Hochwertiger Rindenmulch für Garten- und Landschaftsbau - 100% Naturreinde
- Sandsteinfindlinge, Holzpfähle, Holzpalisaden u.v.m.
TRIFELS NATUR GmbH
Hauptstr. 20 · 76855 Annweiler a. Trifels
Telefon 063 46/9 65 97-70
info@trifelsnatur.de · www.trifelsnatur.de

AW GRUBER
Garten- und Landschaftsbau
76751 Jockgrim - Mittelwegring 33
Tel. 07271/9592980 - Fax 505128
Mail: gruber-galabau@web.de
www.gruber-gartenbau.de

Einfache Tipps zur Markisenpflege

Hochwertige Markisenstoffe sind pflegeleicht und langlebig.

Ein paar einfache Tipps helfen, sie dauerhaft schön zu halten:

- Markisen bei Wind, Regen und in der Nacht einfahren.
- Nass eingerollte Markisen nach dem Regen ausfahren und trocknen lassen.
- Lösen Schmutz und Staub mit dem Gartenschlauch und klarem Wasser anlösen und abspritzen.
- Leichte Verschmutzungen mit fünf- bis zehnprozentiger Feinwaschmittel-Lösung behandeln und gründlich nachspülen.
- Keine Hochdruckreiniger, harten Bürsten und Schwämme benutzen.

(djd)

Pflegeleichte Zaunsysteme und attraktives Gartenambiente

Privatsphäre und Sicherheit: Traumhafte Lösungen für Sicht- und Windschutz

Die Sichtschutzzäune von HILA® sind mehr als nur ein Schutz vor Blicken neugieriger Nachbarn. Sie grenzen Ihr Grundstück dekorativ und sicher ab, gliedern Ihren Garten und schaffen windgeschützte Räume. Durch die vielfältigen Materialien und attraktiven Design-Variationen haben Sie nahezu alle Möglichkeiten, ein harmonisches Gesamtbild Ihres Gartens zu schaffen.

Wer sein Grundstück im mediterranen Stil gestalten möchte, findet

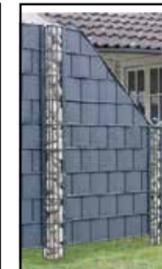
in der Gittersteinwand „Doppio“ von HILA® die ideale Lösung. Kombiniert mit außergewöhnlichen Gestaltungselementen aus ALU, Edelstahl, Cortenstahl (Rostoptik), Glas oder hochwertigem Holz und Bambus können hier besondere Akzente



Die Gittersteinwand „Doppio“ für kreative Lösungen und lange Lebensdauer.

tonnen verdecken möchten, ist der HILA® Flechtprofil-Zaun besonders geeignet. Diese moderne Zaunausführung ist eine gelungene Kombination aus bewährten U-Profil-Gittermatten oder den robusten Doppelstab-Gittermatten und speziell hierfür gefertigten Kunststoff-

gestetzt werden. Inklusive Sicherheit. Überall dort, wo Sie sich ungebeter Blicke entziehen wollen, oder Dinge wie z. B. Fahrräder oder Müll-



Maschendraht & Zaunzubehör

Die Masche mit dem Maschendraht ist nicht neu. Viele Haus- und Grundbesitzer mit großen Grundstücken wissen längst, dass ein Zaun mit Pfählen und Draht nicht nur preiswert ist, sondern auch recht gut aussieht. Drahtgeflechte sind sicher, dauerhaft und umweltfreundlich. Ein vollständiges Sortiment an Drahtwaren und Zubehör erhalten Sie bei HILA®, dem PROFI-Partner für Zäune und mehr in Landau.



In grün, grau, anthrazit, dickverzinkt und zink/alu

Qualität in Bestform und modernem Design

Gerätehäuser - Geräteschrank - Kaminholzlager - High Board - Freizeitbox - Rollladenbox
Biohort-Produkte bieten beste Funktionalität und Sicherheit. Durchdachtes Design und 20 Jahre Garantie gegen Korrosion, für alle die hinsichtlich Qualität und Design das Beste suchen. Lieferung frei Haus. Montage auf Wunsch gegen Berechnung.



PROFI-Partner für GEWERBE und PRIVAT

Ein vollständiges Sortiment an Drahtwaren und Zubehör!

FACHBERATUNG
inkl. Aufmaß - Planung - Montage

- Zäune
- Tore
- Sichtschutz
- Gittersteinwände

hila ...Zäune und mehr
Fachhandelszentrum
Draht-Metall-Holz
Helmbachstraße 43 · 76829 Landau
Tel. (06341) 9494-0 · Fax 9494-10
info@hila.de · www.hila.de

Beratung und Verkauf: Mo. - Fr. 8.00 - 12.00 u. 13.00 - 18.00 Uhr · Sa. 8.30 - 12.30 Uhr

www.hila.de

Gartenambiente zum Wohlfühlen



Handgewebte Drahtkörbe in exklusivem Design für Haus und Garten.



Einzigartige Metalldekorationen in „Rost“ mit dem gewissen Extra!



Outdoor-Beleuchtung. Ob es um den Außenbereich Ihres Hauses oder Gartens geht: Eine schöne Außenbeleuchtung wertet Ihr Anwesen optisch auf.

hila ...Zäune und mehr

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.



ANNWEILER: Herrschaftliches Anwesen mit Einliegerwohnung, Fußbodenheizung, Balkon, Terrasse, Pool, 9 Zimmer, ca. 358 m² Wfl., ca. 1.138 m² Grdst., V 92 kWh, Gas, Bj. 1995, C € 670.000,--



RHODT: Anwesen mit Winzerhaus, Stудиowohnung und Gästehaus, weitere Ausbaureserven vorhanden, Freisitzbereich, ca. 487 m² Ges.Wfl., ca. 773 m² Grdst., V 189,10 kWh, Gas, Bj. 1823, F € 899.000,--



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,--



HATZENBÜHL: Großzügiges EFH, offener Kamin, 2 Tageslichtbäder, große Loggia, Balkon, Doppelgarage, 11 Zimmer, ca. 275 m² Wfl., ca. 1.405 m² Grdst., B 329,70 kWh, Öl, Bj. 1966, H € 495.000,--



RÜLZHEIM: Gepflegtes 3-Parteien Haus, 2 Wohneinheiten, 1 Geschäftseinheit, vermietet, Denkmalschutz, 12 Zimmer, ca. 400 m² Wohn- und Nutzfl., ca. 270 m² Grdst., B 143,5 kWh, Gas, Bj. 1900, E € 359.000,--



EDENKOBEN: Hochwertige ETW mit Blick zum Haardtrand, Erstbezug, Fußbodenheizung, Balkon, Loggia, Keller, 3 Räume, ca. 121 m² Wfl., B 81,30 kWh, Gas, Bj. 2015, C, prov. frei € 279.000,--



KANDEL: Modernes Einfamilienhaus, Fußbodenheizung, Tageslichtbäder, Terrasse, Photovoltaikanlage, 5,5 Zimmer, ca. 173 m² Wfl., ca. 486 m² Grdst., B 0,3 kWh, Erdwärme, Bj. 2006, A+ € 495.000,--



NEUSTADT: Top gepflegtes Reihenhaus in bester Wohnlage, Tageslichtbad, Terrasse, 2 Balkone, Garten, 5 Zimmer, ca. 134 m² Wfl., ca. 220 m² Grdst., V 92,20 kWh, Gas, Bj. 1992, C € 349.000,--



HOCHSTADT: Großzügige, helle Etagenwohnung mit Gartenanteil, Tageslichtbad mit Wanne, Südbalkon, Kellerraum, Garage, 3,5 Zimmer, ca. 105 m² Wfl., B 166,40 kWh, Öl, Bj. 1973, F € 149.000,--



MAIKAMMER: Renditestarkes MFH (2 Häuser) mit Gewerbeinheit zur Kapitalanlage, komplett vermietet, ca. 281 m² Ges.-Wfl., ca. 111 m² Gew.-Fl., ca. 590 m² Grdst., B 166,70 kWh, Gas, Bj 1965, F € 549.000,--



KANDEL: Großzügige Maisonette-wohnung für zwei, 2 Tageslichtbäder, Gäste-WC, Abstellraum, 3 Balkone, Keller, Garage, 3 Zimmer, ca. 106 m² Wfl., V 99,00 kWh, Gas, Bj. 1993, C € 197.000,--



LANDAU: Sanierungsbedürftiges Wohn-/ und Geschäftshaus in der Fußgängerzone, vermietet, Ausbaureserven, ca. 208 m² Wfl., ca. 100 m² Nfl., ca. 156 m² Grdst., B 265,90 kWh, E, Bj. 1900, H € 300.000,--