

Dehäm

Liebenswerte Pfalz

Ausgabe Weinstraße/Speyer · 19. November 2021

Gesundheitspolizei

Reineke Fuchs

Seite 4 - 5

Tatort Pfalz

Mord und Totschlag

Seite 13 - 21

Teamarbeit

Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim

Seite 30

Eine Sonderbeilage der SÜWE
WOCHENBLATT STADTANZEIGER

S P E Y E R

KULTUR.
TOLERANZ.
LEBENS LUST.

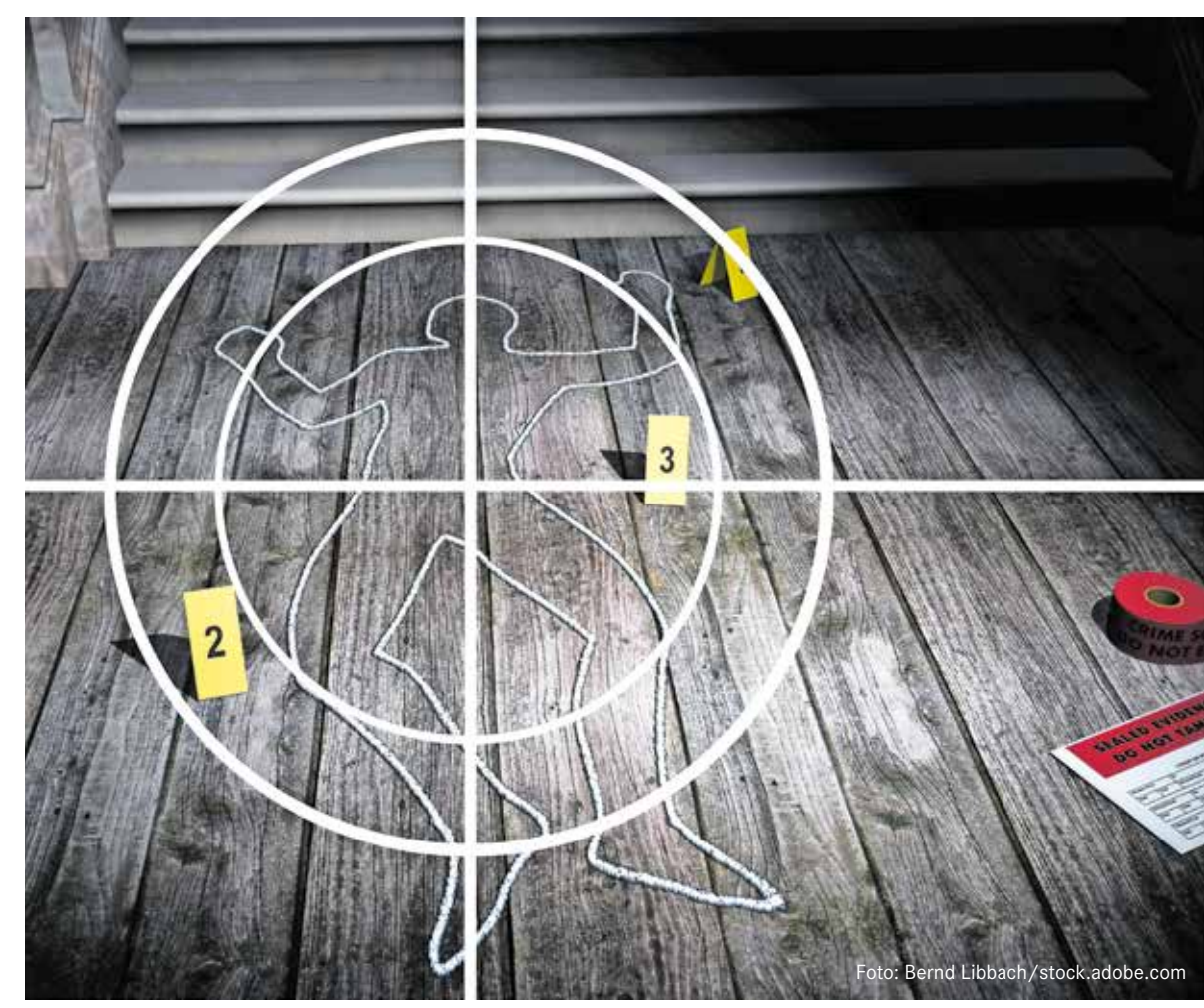
Endlich wieder!

WEIHNACHTEN IN SPEYER

22.11.2021 - 09.01.2022

Programm und weitere Infos auf
www.speyer.de/weihnachten

Jetzt QR-Code scannen:



Tatort Pfalz

Liebe Leserinnen und Leser,

vor knapp drei Jahren war die „mörderische Pfalz“ unser Hauptthema. Da es noch viele andere spannende historische Kriminalfälle an der Weinstraße und in Speyer gibt, beschäftigen wir uns in dieser Ausgabe erneut mit Mord und Totschlag in der Pfalz. So lautet „Tatort Pfalz“ unser Thema.

Wilderei war in der Geschichte weit verbreitet und immer wieder Anlass für Mord und Totschlag. So auch im Jahr 1912 als ein Vater mit seinem Sohn bei Speyer beim Wildern erwischt wurde und daraufhin den Freischütz töteten. Auf der Kropsburg bei Sankt Martin kam es im 19. Jahrhundert zu einem Brudermord. Und eine 65-jährige Dame, die Stammgast im Bad Dürkheimer Casino war, wurde vor gut 20 Jahre umgebracht. Wir fragten bei der Polizei nach, wie realistisch die Ermittlungen von Lena Odenthal und ihren Tatort-Kolleginnen und Kollegen sind. Und der Autor Michael Landgraf aus Neustadt hat seinen ersten Krimi geschrieben.

Jungen dort lernen. Unser Naturthema ist diesmal der Fuchs, der heute nur noch selten Gänse stiehlt.

Wir danken allen, die uns unterstützt und zum Gelingen dieser Ausgabe unseres wunderschönen Magazins beigetragen haben.

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen.



Ihr „Dehäm“-Team
Stefan Pirrung und Roland Kohls

Fotos (2): Roland Kohls

IMPRESSUM

Die Sonderveröffentlichung „Dehäm Weinstraße-Speyer“ erscheint als Beilage in den Wochenblatt-Stadtanzeiger Ausgaben Speyer, Neustadt/Haßloch sowie Bad Dürkheim/Grünstadt.

Auflage: 135.930 Exemplare

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

Regionalleitung: Peter Bouché

Objektleitung „Dehäm“:
Stefan Pirrung

Anzeigenberatung:
Christine Grauer, Tel. 06232 1307-19;
Alexandra Scherer, Tel. 06232 1307-35,
E-Mail: wb-speyer@mediawerk-suedwest.de;
Doris Stumm, Tel. 06322 959420,
E-Mail: wb-duerkheim-gruenstadt@mediawerk-suedwest.de;
Jürgen Esswein, Tel. 06321 393931;
Anette Oeler, Tel. 06321 393930;
Heike Reber, Tel. 06321 393932,
E-Mail: wb-neustadt-hassloch@mediawerk-suedwest.de

Chefredaktion:
Jens Vollmer (viSdP)

Redaktion:
Roland Kohls (rk), Tel. 0621 5902484,
E-Mail: redaktion@suewe.de

Mitarbeit:
Tim Altschuck (uck)
Jessica Bader (baj)
Cornelia Beäuer (cob)
Kim Rileit (kim)

Prospektmanagement/ Anzeigenblattzustellung:
Tobias Ehrenberg

Satz: Digitale PrePress GmbH, 67059 Ludwigshafen

Druck: Druck- und Versanddienstleistungen Südwest GmbH & Co.KG, Flomersheimer Str. 2-4, 67071 Ludwigshafen

Anzeigenpreisliste:
Gültig Preisliste Nr. 41 von 2021
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.

Umwelthinweis: Zur Herstellung dieser Ausgabe wurde Recycling-Papier verwendet.



Gesundheitspolizei

Fuchs hat wichtige Funktion im Ökosystem

Reineke Fuchs kommt auch gut in Dörfern und Städten zurecht. Aber meist bleibt der nachtaktive Jäger unsichtbar. Er begnügt sich mit Müll, statt Gänse zu stehlen.

Auf leisen Pfoten tappelt er durch die Nacht. „Er ist bekanntlich clever, anpassungsfähig und findet überall Nahrung“, sagt Joachim Weirich, Produktleiter für Waldinformation, Umweltbildung und Walderleben beim Forstamt Bad Dürkheim. Auf seinem Streifzug durch die Stadt bedient er sich an Mülltonnen, Früchten im Schrebergarten oder Futternäpfen mit Katzenfutter auf der Terrasse. „Deshalb ist es nicht zu empfehlen, Katzenfutter nach draußen zu stellen oder Essensreste auf dem Kompost zu entsorgen“, betont er. „Füchse sind Kulturfolger, die sich die Nahrungssuche sehr einfach machen.“ Der Fuchs ist mittlerweile nicht nur im Wald zuhause. Auch in Dörfern und Städten findet er sich problemlos zurecht. Logisch, denn hier wird er auch nicht bejagt.

Wer den Fuchs nur noch im tiefen Dickicht des Pfälzerwaldes vermutet, liegt falsch. Klar, Wald und Flur sind sein natürliches Zuhause, doch hin und wieder begegnet man ihm auf Friedhöfen, in Parks oder sogar im eigenen Garten. „Das Thema ist hier bei uns aber weniger relevant“, sagt Weirich. Außerdem bemerkt man die Anwesenheit der Füchse in der Zivilisation meist nicht, weil sie nachtaktive sind. Wenn's aber doch einmal zur Begegnung kommt, gibt er den Rat: „Distanz wahren und nicht füttern.“ Normalerweise nehmen die Füchse schon Reißaus, bevor man sie bemerkt. Sie haben ein gutes Gehör, einen guten Geruchssinn und registrieren uns Menschen schneller als wir sie.

Viele Menschen verbinden mit dem Fuchs vor allem eines: die Tollwut. Aber es gibt keinen Grund mehr zur Sorge, denn

seit 2006 gab es keinen Tollwut-Fall mehr in Deutschland, der durch einen Fuchs ausgelöst wurde. Seit 2008 gilt die Bundesrepublik offiziell als Tollwut-frei.

Auch vor anderen Krankheitserregern des Fuchses muss der Mensch keine Angst haben. Die Fuchsräude und die Staupe können zwar auch für Hunde gefährlich werden, das wissen die Besitzer in der Regel aber und lassen ihr Haustier vorbeugend behandeln. Selbst der Fuchsbandwurm ist so selten, dass es hier eher unwahrscheinlich ist, sich damit zu infizieren. „Man sollte sicherheitshalber keine Waldfrüchte essen, die unter Kniehöhe gewachsen sind“, warnt er.

Eigentlich ist der Fuchs – ein Aasfresser – sehr nützlich und gilt als „Gesundheitspolizei“ von Wald und Flur. Er hat damit eine wichtige Rolle im Ökosystem. Allerdings hat er keine natürlichen Feinde in unserer Region. Wölfe, Bären und Steinadler gibt es hier nicht und Luchse oder Uhus sind noch immer zu selten, um ihm zu Leibe zu rücken. Problematisch wird es, wenn Füchse in Gebieten auftreten, wo Feldhamster, Kiebitze oder Rebhühner bedroht sind. Daher sei die Jagd auch so wichtig.

Übrigens: Anders als zum Beispiel bei den Rehen, deren Kitze man gelegentlich im Feld findet, bekommt man die Fuchsjungen eher selten zu sehen. Sie verlassen mit ihren Geschwistern den Fuchsbau ab der dritten bis vierten Lebenswoche immer wieder, um mit Mama und Papa Fuchs zu lernen, wie man in der Natur überlebt. „Das macht Füchse wiederum ganz sympathisch. Im Vergleich zu anderen Tierarten hilft auch der Vater bei der Erziehung.“ (uck)

Handrich *living* im Handrich Bauzentrum Neustadt



Einrichtungszubehör | Wohntextilien | Kleinfurniture | Porzellan | Gläser
LAMBERT | FINK | DIBBERN | KAI | ASA | RÄDER | LEITNER | CARMA | RIEDEL | VINCENT SHEPPARD

Handrich Bauzentrum GmbH | Landauer Str. 281 | 67434 Neustadt | Tel. 06321 4998-0

Öffnungszeiten Handrich Living: Mo - Fr 8.30 Uhr - 18.00 Uhr | Sa 9.00 Uhr - 13.00 Uhr



„Höchste Zeit für ein Umdenken“

Speyer: Einkaufserlebnis in der Stadt

schramms
Kaffee Rösterei
„Schramms Alte Rösterei“
Café & Bar
Verkauf von
frisch geröstetem Kaffee
Feinkost & Süßwaren
Industriehof /
Franz-Kirchmeier-Str. 19

fair gehandelt

Qualität
durch Langzeitröstung
im traditionellen
Trommelröster



Schramms Kaffeerösterei ist
geprüfter Gilderöster,
ausgezeichnet vom
Feinschmecker und der
Deutschen Röstergilde



Ihre Privatrösterei 2x in Speyer:
Gillenstraße 31
(am Postplatz)
Mo - Fr 10:00 - 18:00
Sa 9:30 - 16:00
Tel. 06232 601960
im Industriehof/Franz-Kirchmeier-Str. 19
Schramms Alte Rösterei und Café
Die - Sa 10 - 18 Uhr
Tel. 06232 9901793
www.schramms-kaffee.de

Maximilianstraße in Speyer

Foto: Roland Kohls

DEUTSCH REISEN
... seit mehr als 70 Jahren
mit uns die Welt entdecken!

12.11. - 14.11. 3 Tg Imst/Tirol, schönes Hotel m. Schwimmbad, Musikabend, Rundfahrten, HP 270,-
28.11. - 01.12. 4 Tg Advent im Erzgebirge, 4* Hotel, Dampfzug, Reiseleitungen, HP 420,-
05.12. - 08.12. 4 Tg Advent am Bodensee, 4* Hotel, örtl. Reiseleitungen, vieles inkl., HP 395,-
12.12. - 13.12. 2 Tg Advent in Ulm, 4* Maritim Hotel, Stadtführung, ÜF 150,-
17.12. - 19.12. 3 Tg Advent in Regensburg, 4* Hotel, Stadtführung, ÜF 280,-
29.12. - 02.01. 5 Tg Silvester am Gardasee, 4* Hotel, Silvesterabend, Reiseleitungen, HP 640,-
27.02. - 04.03. 6 Tg Imst/Tirol, 4* Hotel mit Wellnessbereich, Ausflüge, vieles inkl. HP 590,-
10.03. - 13.03. 4 Tg Hamburg, 3* Hotel, Stadtführung, Hafenrundfahrt und vieles mehr, HP 510,-
23.03. - 27.03. 5 Tg Wien, 4* Hotel, Musical 'Servus Peter', Stadtführung und vieles mehr, HP 540,-
01.04. - 07.04. 7 Tg Diano Marina, Blumenriviera, tolles Hotel, Reiseleitungen, HP 685,-
25.04. - 28.04. 4 Tg Holland - Tulpenblüte, 4* Hotel, Reisebegleitung, Rundfahrten, HP 520,-

Wir bieten Tagesfahrten zu weihnachtlich geschmückten Städten an, ob die Weihnachtsmärkte stattfinden bzw. in welcher Form wissen wir - Stand heute - noch nicht:
Freiburg 01.12. € 32,- / Straßburg 02.12. € 30,- / Mainz 04.12. € 30,- / Stuttgart bzw. Ludwigsburg 07.12. € 30,- / Colmar 09.12. € 32,- / Trier 14.12. € 32,- / Würzburg 16.12. € 32,-

Lust auf etwas Nostalgie? Dann fragen Sie nach unserem Oldtimer Bus „Lissi“!

Buchen Sie telefonisch, per Mail oder über unsere Internetseite bequem mit wenigen, einfachen Schritten.
Bei Fragen: **Tel. 06232 - 79591**

DEUTSCH REISEN · Brudergasse 6 · 67346 Speyer · Tel. 06232 / 79591
E-Mail: reisebuero@deutschreisen.de · www.deutschreisen.de

UNSER KLIMAZIEL:
CO2 NEUTRALITÄT DURCH
INTENSIV BEGRÜNUNG

PETERHOF Pflanzen
HANHOFFEN, Tel. 06344/5080561

www.peterhof-pflanzen.de

MO - FR
von 9:00 - 17:00
SA 9:00 - 14:00
SO GESCHLOSSEN

Speyer ist eine schöne Einkaufsstadt. Doch während des Lock-downs blieben auch hier die meisten Läden geschlossen, der Onlinehandel florierte. Warum der Einkauf im Internet keine gute Idee ist, erklärt der Vorsitzende der Speyerer Leistungsgemeinschaft „Das Herz Speyers“ Peter Bödeker im Gespräch mit Redakteurin Cornelia Bauer.

Die Konkurrenz der lokalen Einzelhändler sitzt schon länger nicht mehr in den Nachbarstädten, sondern verkauft online im Netz. Corona hat die Situation noch verschlimmert. Mit welchen Konsequenzen?

Peter Bödeker: Wenn man sehen will, was mit einer Stadt passiert, in der der Handel nicht mehr funktioniert, muss man nicht weit fahren. Ludwigshafen oder Worms sind Beispiele dafür, was passiert, wenn die Läden sterben. Alles Klagen nutzt da nichts, vielmehr muss man sich bewusst machen: Jeder Einzelne entscheidet mit seinem Einkauf darüber, wie sein Heimatort künftig aussehen wird. Und jeder Einzelne trägt dafür die soziale Verantwortung.



Peter Bödeker

Foto: Bödeker

OPTIK STECK
Wir beraten Sie auch weiterhin sehr gern:
• Typ gerecht
• Individuell, kompetent mit aktuellen Brillen
• Spezialsehhilfen
• Sportbrillen
• Kontaktlinsen
Wir freuen uns auf Sie!
Speyer · Rossmarktstraße 28 · Tel.: 06232 / 72404 · www.optik-steck.de

MERZ
elektrotechnik
Mit unserem neuen Firmengebäude, über 60 Mitarbeitern und Auszubildenden sehen wir es als Verpflichtung unseren Kunden gegen über unseren hohen Qualitätsanspruch auch nach Jahrzehnten zu halten. Als ständig wachsendes Familienunternehmen sind wir bekannt für intelligente und innovativen Lösungen und können so mit Stolz auf viele namhafte Firmen zu unseren Kunden zählen.
Merz Elektrotechnik GmbH
Nachtweide 4, 67346 Speyer, Tel. 062 32/67 30-0
info@merz.team, www.merz.team

+ Puppenklinik +
„Bella Boneca“
Inh. Heike Schäfer
Hauptstr. 85 · 67365 Schwegenheim
Telefon: 06344 946725
0178 2691313
Termine bitte nach telefonischer Vereinbarung!

HAUS EDELBERG SENIOREN-ZENTRUM SPEYER
Ein sicheres Zuhause für Senioren:
• Komfort-Zimmer
• Vollstationäre Pflege
• Dauer- und Kurzzeitpflege
• Palliative Betreuung
Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne persönlich:
Tel.: 06232/6 00 45-101
Landauer Straße 53 | 67346 Speyer
hl.speyer@haus-edelberg.de
www.haus-edelberg.de
Haus Edelberg
Senioren-Zentrum Speyer



Maximilianstraße mit dem Dom im Hintergrund
Foto:Roland Kohls

Wer sich bewusst entscheidet, vor Ort einzukaufen und Dienstleistungen vor Ort in Anspruch zu nehmen, der investiert in seine Nachbarschaft. Und das ist wichtig für unser Zusammenleben. Lebendige Städte und Gemeinden sind nur denkbar mit lokalem Einzelhandel und mit Dienstleistern vor Ort. Wer will, dass die Speyerer Innenstadt bunt bleibt und Aufenthaltsqualität bietet, der muss auch sein Geld hier ausgeben. Auch weil dieses Geld über die Gewerbesteuer als wichtigste Einnahmequelle der Kommunen die wirtschaftliche Grundlage unserer Heimat stärkt. Wenn das lebendige Zentrum fehlt, Heimat nicht mehr „erlebbar“ ist, dann fehlt auch eine wichtige Möglichkeit der Identifikation, dann macht das emotional etwas mit uns. Worms war einmal wunderschön. Wenn wir wollen, dass unser Speyer eine Zukunft hat, dann müssen wir Verantwortung übernehmen. Es ist noch nicht zu spät, aber höchste Zeit für ein Umdenken.

Bödeker: Dass sie sich darüber im Klaren sein müssen, dass sie die Arbeitsplätze ihrer Mitmenschen killen, dass sie Einkaufsstandorte und am Ende ihre Heimat killen. Der Konsument hat eine Verantwortung. Mit seiner Entscheidung, den Postboten zu seinem Verkäufer zu machen, ist er dafür verantwortlich, wenn der Fach-Einzelhandel, der in Aus- und Weiterbildung und überhaupt in Mitarbeiter mit Fachwissen investiert, stirbt. Mit seiner Entscheidung unterstützt er Online-Riesen, die in Deutschland kaum Steuern zahlen. Und er ist verantwortlich für einen „Paket-Tourismus“, der die Straßen voll macht. Die Statistik sagt, dass mehr als 60 Prozent der versendeten Artikel wieder zurückgeschickt wird. Diese sinnlose Warenverschickerei entbehrt jeglichen Verantwortungsbewusstseins - auch für unsere Umwelt.

Und welche Rolle spielt der Einkauf fürs gesellschaftliche Miteinander?

Bödeker: Ich kann mir beim besten Willen nicht vorstellen, dass es ein Einkaufserlebnis ist, wenn der Paketbote

klingelt! Ich selbst bin so froh, dass der Weihnachtsmarkt stattfinden kann und freue mich auf die Atmosphäre, auf die von den Kindergärten geschmückten Weihnachtsbäume, auf die Domkrippe und die schöne Beleuchtung. Ein Einkauf in der Stadt ist so viel mehr als die Versorgung mit Waren. Man nimmt sich Zeit - für sich oder für Freunde, genießt mit allen Sinnen, trifft sich noch im Café mit Freunden oder geht gemeinsam bummeln. Wenn wir eines aus Corona gelernt haben, dann doch wie wichtig der soziale Kontakt zu anderen ist, wie bedeutsam die gemeinsam verbrachte Zeit. Vor diesem Hintergrund kann ich den anonymen Einkauf im Internet noch viel weniger verstehen. Ich halte die Bestellung im Internet für gewissenlos; sie passt nicht in unsere Zeit. Ich appelliere an alle Konsumenten, für die anderen Menschen in der Gesellschaft Verantwortung zu übernehmen, zusammenzurücken und durch den Einkauf vor Ort den Standort zu stärken. Wir entscheiden jetzt alle gemeinsam, wie wir künftig zusammenleben wollen. (cob)

Was sagen Sie zu Menschen, die den Interneteinkauf „bequem“ finden?

DIE GESUNDHEITSWERKSTATT.



Wir gehen Dein Problem gemeinsam an:

- > Rückenprobleme
- > Übergewicht
- > Herz-Kreislauf-Probleme
- > Gelenkprobleme
- > Diabetes
- > Osteoporose
- > Stoffwechselinsuffizienz
- > Aktiv leben mit Krebs
- > betriebliche Gesundheitsvorsorge



SPEYER
St.-German-Str. 9c
Tel.: 06232 6772637

Wie fit
Heidelberger
Druckmaschinen
Halle 6
Wiesloch

WIR. BEWEGEN. MENSCHEN.
www.die-gw.de

STIHL



MÄHROBOTER. VON STIHL.

BRINGEN IHREN RASEN IN BESTFORM.



Industriestr. 36
67346 Speyer
www.rasenmaehercenterspeyer.de

Jetzt Termin mit
Philipp Dell zur Gartenbe-
sichtigung vereinbaren unter
06232/2984930.



Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachts- und Silvesterbestellung. Wir beraten Sie gern!

UNSERE WEIHNACHTLICHEN SPEZIALITÄTEN

- Schweinefilet im Pfifferling- oder Brokkolimantel
- Gefülltes Schweinefilet mit/ohne Schinkenmantel
- Schweinefilet im Blätterteig
- Rollbraten aus Rind-, Schwein- oder Kalbfleisch mit verschiedenen Füllungen
- Lammkeule, Lammfilet und Lammlachse
- Hirschkeule, Rehrücken und Wildschweinkeule
- Kalbsrücken, Kalbsfilet, Kalbsbrust gefüllt oder ungefüllt
- Kalbsbeinscheiben für Osso Bucco, Kalbsbraten
- Rinderfilet, Rumpsteak, Filet Wellington
- Kassler im Blätterteig oder Backofenschinken
- Fondue oder Raclettefleisch

UNSERE GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

- Freiland Gans, Gänsekeule, Gänsebrust
- Freilandente, Entenbrust, Entenkeule
- Freilandpute, Putenbrust, Putenkeule

ALS VORSPEISEN EMPFEHLEN WIR

- Pfeffer- oder Preiselbeerpastete
- Saumagenquiche und -Muffins
- Gegarte Entenbrust, verschiedene Wildschinken
- Kalbs- oder Wildpastete

WEIHNACHTLICHE KÄSESPEZIALITÄTEN

- Raclettekäse, Heublumenkäse, Feigenkäse
- Verschiedene Frischkäsevariationen

Unsere Produkte werden nach traditionellem Handwerk verarbeitet und kommen aus regionaler und artgerechter Aufzucht!



Genießen Sie unser **Dry Aged Beef Steak** als Scheibe direkt aus der Theke oder bestellen Sie es vor.

Wir bieten:

- **T-Bone** (kleiner Lendeanteil) • **Porterhouse** (großer Lendenanteil) • **Shirloin** (klassisches Rumpsteak am Knochen) • **Rib Eye** (Entrecote am Knochen) • **Roastbeef**

SCHREINER – METZGEREI & PARTYSERVICE

Zwerchgasse 16 · 67376 Harthausen
Telefon 06344 - 5701

Mo.-Mi.-Do.-Fr. 8:00 - 12:30 und 14:30 - 18:00
Di. 8:00 - 12:30 · Sa. 7:30 - 13:00

Hauptstraße 33 · 67360 Lingenfeld
Telefon 06344 - 969 4800

Mo-Fr 8:00 - 13:00 · Mo.-Mi.-Do.-Fr.
14:30 - 18:00 · Sa. 7:30 - 13:00

www.metzgerei-schreiner.de | info@metzgerei-schreiner.de

Ungeheuer und Meerspinnen

Wie Pfälzer Weinlagen zu ihren Namen kamen

Eselshaut, Ungeheuer und Meerspinne heißen bekannte Weinlagen entlang der Weinstraße. Ihre Bezeichnungen sind sehr alt. Barbara Acham vom Weingut Acham-Magin aus Forst weiß, woher die Namen stammen und so manch andere Anekdote.

Als in der Pfalz die Pest wütete, wurden die Kranken ähnlich wie heute in Quarantäne geschickt. Zwischen Königsbach und Deidesheim war so ein Ort, wo sie isoliert wurden. Da jeglicher Kontakt strengstens untersagt war, schickte man einen Esel, der mit dem Nötigsten beladen war zu den Menschen. Deshalb hieß der Ort bei Mußbach Eselshut, aus dem über die Jahrhunderte die Eselshaut wurde. So erklärt es Barbara Acham, die sich viel mit den Namen der Lagen auseinandergesetzt hat.

Die Namen haben oft Ursprung in den Gegebenheiten vor Ort. Namensgeber sind ehemalige Besitzer, Bodenbeschaffenheit, die geografische Lage und das Umfeld mit Mauern und Brunnen, aber auch die Kirche, so Acham. Und wie die Mußbacher Eselshaut zeigt, spielen auch Leben und Tod eine entscheidende Rolle bei den Bezeichnungen der Lagen.

Die Forster Lage Ungeheuer hat nichts mit Schauergeschichten zu tun, sondern wurde vermutlich nach einem Kammergerichtsschreiber Namens Ungehere aus dem 17. Jahrhundert benannt. Dieser war vermutlich ein Einwanderer aus Holland, der sich nach dem 30-jährigen Krieg und dem Spanischen Erbfolgekrieg in Deidesheim niederließ und die Weinlage kaufte. Heute würde man sagen, dass er ein Investor war, sagt Acham. Und auch die Gimmeldinger Meerspinne hat nichts mit Achtbeinern auf dem Wasser zu tun. Die Bezeichnung geht auf ein mehrspänniges Transportmittel zurück, das früher in dieser Lage genutzt wurde, so Acham. Wegen der steilen Hänge reichte ein einzelnes Pferd nicht aus, um den Wingert zu bearbeiten. Deshalb nutzte man ein bestimmtes Geschirr, um mit zwei Pferden zu arbeiten. Aus dem Gespann wurde die Meerspinne. Und der Kallstadter Saumagen hat seinen Namen vermutlich wegen der Form der Parzelle erhalten. Die „erinnert an einen Saumagen“, so Acham.

Eine Anekdote, die selbst viele Forster nicht kennen, ist die der Liebe eines spanischen Oberst zum Forster Kirchenstück, sagt Acham. Das Forster Kirchenstück ist schon lange Zeit eine der wertvollsten Weinlagen. Nach dem 30-jährigen Krieg kostete der spanische Oberst Frangipani, der in Frankenthal stationiert war, den Riesling vom Kirchenstück. Obwohl Spanier auch damals in der Regel rote Weine bevorzugten, schmeckte Frangipani dieser Riesling so gut, dass sein Regiment beim Abzug in Forst Halt machte. Der Oberst ließ seine Soldaten zum Salut feuern und würdigte das Kirchenstück mit einer brennenden Rede, so Acham.

Die Bewertung der Weinlagen übernimmt heute der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP), der Zusammenschluss der deutschen Prädikatsweingüter und der Regionalverbände. Die Weine werden in vier Kategorien klassifiziert: Die besten Weine sind Große Gewächse, es folgen Erste Lage, Ortsweine und Gutsweine. Die Große Lage zeichnet „die hochwertigsten deutschen Weinberge aus. Die Lagen sind parzellengenau abgegrenzt“, so der VDP. Die Flächen sind „mit regional eng festgelegten und zum jeweiligen Weinberg passenden Rebsorten bepflanzt. Der trockene Wein wird als VDP. Großes Gewächs bezeichnet“, so der Verband. Die Klassifikation besitzt keinen gesetzlichen Status. Den Ursprung hatte die Einteilung in einem bayerisch-kaiserlichen Steuergesetz, um die Grundabgabe anhand der Weinqualität und dem daraus zu versteuernden Gewinn zu definieren. Im Januar trat ein neues Weingesetz in Kraft, das ab dem Weinjahrgang 2026 die Herkunft bei der Weinbewertung als Hauptkriterium angibt: Je enger die Herkunft, desto höher das Qualitätsversprechen. (kim)

Die Weinlagen in der Pfalz haben häufig seltsame Namen

Foto: Kim Rileit



NEU: ZWEIFACHES RANG RHEINPFALZ eg
kur- und rheinpfalz eg
Vereinigte VR Bank

Ausführliche Informationen zu Chancen und Risiken sowie die Verkaufsunterlagen des VR Premium Fonds sind unter vrbank-krp.de/premium-fonds sowie am Sitz der Verwaltungsgesellschaft, der Verwalterstelle, bei den Zahlstellen und auf der Internetseite der Verwaltungsgesellschaft unter www.vrbank-krp.de kostenlos erhältlich.



* 6. Platz in der Kategorie defensiv, 349 Portfolios im Ranking.

Sind Sie bereit für neue Perspektiven?
Dann müssen wir uns unbedingt persönlich kennenlernen!

Wir betrachten Ihre Situation auch einmal
aus einem anderen Blickwinkel.

Morgen
kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Die 1.
Adresse für
anspruchsvolle Privat-
und Firmenkunden.

WirtschaftsWoche
BESTE
nachhaltige
Vermögens-
verwaltung
2021
Vereinigte VR Bank
kur- und rheinpfalz eg
VR Premium Fonds -
Securitas/Stiftungen
Defensiv
Im Test: 349 Fonds
Ausgabe 34/2021

vrbank-krp.de

Recht schaffen

Ausbildung zum Polizeikommissar



Stürmung eines Gebäudes nach genau geplanten Abläufen – hier bei einer Übung

Foto: Roland Kohls

Bei der Polizei gibt es ein weites Feld an Einsatzmöglichkeiten. Die Ausbildung ist heute ein duales Studium. Mit Realschulabschluss kann man zuvor die Fachhochschulreife „Polizei und Verwaltung“ machen.

Kommissarin Lena Odenthal fährt mit einem dicken Auto durch die Stadt, um einen Zeugen hier und einen Verdächtigen dort zu befragen. Auch wenn klar ist, dass sich die Arbeit bei der Kriminalpolizei von dem der Tatort-Ermittlerin im Fernsehen unterscheidet, ist der Beruf doch attraktiv. Wer für die Gerechtigkeit eintreten will, für den ist die Polizei ein interessanter Arbeitgeber. Doch um zur Kripo zu kommen, sind einige Hürden zu nehmen, wie Polizeiamtsrätin Solveig Hallstein erklärt, die beim Polizeipräsidium Rhein-Pfalz Einstellungsberaterin für die Pfalz ist.

Bei der Polizei Rheinland-Pfalz gibt es nur noch, was man früher „gehobener“ und „höherer Dienst“ nannte, spricht: der Polizeiberuf ist ein Studium. Entsprechend ist eine Studienberechtigung, also das Abitur oder eine Fachhochschulreife notwendig. Mit der mittleren Reife kann man an einer berufsbildenden Schule für „Polizei und Verwaltung“ das Fachabitur absolvieren, so die Berufsberaterin. Allerdings sind die Plätze begrenzt und deshalb ein gewisser Notendurchschnitt notwendig.

Ob Hochschulreife oder mittlere Reife – vorher ist außerdem ein Auswahlverfahren zu überstehen. Neben einer ärztlichen Untersuchung, Tests des Sprachvermögens, des logischen Denkens, der Konzentration und der Persönlichkeit steht vor allem die körperliche Eignung im Vordergrund: Schnelligkeit, Koor-

dinationsfähigkeit, Kraft und Ausdauer werden überprüft.

Die Ausbildung ist ein duales Studium mit praktischen und theoretischen Einheiten, das in zwölf Modulen aufgebaut ist und drei Jahre dauert. In den theoretischen Teilen lernt man vor allem die juristischen Grundlagen der Polizeiarbeit vom Grundgesetz bis zum Verkehrsrecht, aber auch psychologische und soziale Hintergründe. Den Praxisanteil absolvieren die Studierenden in den Dienststellen. Das Einsatztraining mit Sport ist das einzige der zwölf Module, das sich über die gesamte Ausbildung erstreckt. Die anderen Module bauen aufeinander auf.

Nach dem erfolgreichen Studium wird man Polizeikommissarin oder Kommissar. Zunächst arbeiten die jungen Beamten mindestens zwei Jahre im sogenannten „Einzeldienst“ im Schichtbetrieb bei der Schutzpolizei in einer der Polizei-Inspektionen im Land. Danach haben die Polizeibeamten die Möglichkeit sich auf Stellen beispielsweise beim Sondereinsatzkommando, bei der Hundestaffel oder eben bei der Kriminalpolizei zu bewerben. Das Spektrum der Einsatzmöglichkeiten ist breit. Zur Kripo kann man sogar früher wechseln. (rk)

Info

Weitere Informationen zur Polizeiausbildung findet man online unter www.polizei.rlp.de/de/karriere/

Kriminell

Dass enge Wohnverhältnisse zu Konflikten führen, die sogar tödlich enden, zeigt ein Fall aus dem 19. Jahrhundert, der sich auf der Kropsburg zugetragen hat. Dort hat ein Mann seinen Zwillingbruder erschlagen. Und ein gemeinschaftlicher Mord erregte 1912 die Gemüter in Speyer, als Wilderer den Feldhüter brutal ermordeten. Brutal ermordet wurde auch Rosemarie Böttcher, die regelmäßig die Spielbank in Bad Dürkheim besuchte. Für Mord und Totschlag ist heute die Kriminalpolizei zuständig. Deren Arbeit ist sehr viel unspektakulärer als im Krimi. Einen Krimi hat jetzt auch der Neustadter Autor Michael Landgraf vorgelegt. (rk)

Foto: oconairekat/stock.adobe.com

AUTOKÖHLER

JETZT AUF UNSERER NEUEN WEBSEITE:

WERKSTATT-TERMIN

... BEI UNS EINFACH ONLINE BUCHEN.

Auto Köhler GmbH & Co. KG • Bad Dürkheim: Schlachthausstr. 6a
67098 Bad Dürkheim • Herxheim: Hauptstr. 37 • 67273 Herxheim am Berg
www.autokoehler.de

ABT

„Von Schrotkörnern durchlöchert“

Wilderer machten kurzen Prozess



„Die Wilderer bei Mondschein“ von Carl Altmann aus dem Jahr 1833.

Holzdiebstahl, Wilderei und illegale Waldweide führten seit jeher zu dramatischen Ereignissen im Wald – bis hin zum Mord. 1912 haben ein Vater und sein Sohn aus Berghausen auf der Speyerer Gemarkung Vogelgesang den städtischen Feldhüter Philipp Becker erschossen.

Mit den Worten „Brenn'em äns druff!“ soll der 48-jährige Vater seinen Sohn zur Tat angestiftet haben. Der 28-Jährige gab mehrere Schüsse aus seiner Jagdflinte ab, so dass der Feldhüter laut ärztlichem Gutachter „von Schrotkörnern durchlöchert“ war. Weil der 38-jährige Vater dreier Kinder danach noch lebte, tötete er den um Erbarmen flehenden Mann kaltblütig mit einem aufgesetzten Schuss in die Brust. Der Feldschütz hatte die beiden beim Diebstahl von Rübenpflanzen erwischt. Sie waren im Dorf und auch bereits vor Gericht als Wilderer bekannt.

Bluthunde – heute würde man sie wohl „Man-trailer“ nennen – aus Ludwigshafen, Mannheim und Worms brachten die Polizei auf die Spur der Täter. Das Schwurgericht Zweibrücken verurteilte die beiden geständigen Mörder zum Tode; der bayrische Prinzregent Luitpold begnadigte sie zu lebenslangem Zuchthaus. Beide waren zuvor von der Strafkammer in Frankenthal schon einmal wegen „gewerbsmäßiger Jagdausübung ohne Berechtigung“ zu zwei Jahren und sechs Monaten Gefängnis verurteilt worden. Die beiden hatten seinerzeit zugegeben, seit Jahren regelmäßig zwischen Speyer, Berghausen und Mechttersheim Fasanen, Hasen und Rehe zu schießen.

Es war damals nicht ungewöhnlich, dass Wilderer, um ungestört jagen zu können, mit ihrer Flinte auch schon mal den Förster ins Visier nahmen. Forstbeamte galten als verhasste Vertreter der Obrigkeit, die die Armen daran hinderten, sich aus dem Wald zu holen, was sie zum Leben brauchten, und lebten daher gefährlich. Beim Rinkenbergerhof soll sogar ein regelrechter „Wildererkrieg“ stattgefunden haben, in dessen Verlauf ein Waldhüter namens Glück aus Speyer erschossen worden sein soll. Und die Schifferstadter nannte man dereinst die „Braconniers“, französisch für Wilderer – sicher nicht von ungefähr.

Das sogenannte Wittkreuz, ein Sühnekreuz im Schifferstadter Wald, zeugt noch heute vom Mord an Martin Witt. Witt galt als mutiger Mann, der den Wilderern und Holzdieben das Leben schwer machte. Häufig kannten die Wald- und Feldhüter die Rechtsbrecher natürlich, doch sie mussten sie auf frischer Tat erwischen, um sie vor Gericht

stellen zu können. Die Bevölkerung half bei der Aufklärung nicht mit – teils aus Bewunderung, teils aus Angst vor Rache. Seinen Mut bezahlte Martin Witt mit dem Leben: Am 6. Mai 1876 erschoss der Wilddieb und Tagelöhner Daniel Imo den 45-jährigen Forst- und Waldhüter. Imo kam mit seiner blutigen Tat nicht davon. Er wurde verurteilt und starb im Zuchthaus in Kaiserslautern. (cob)



Hirsch mit zusammengewachsenem Geweih, dahinter ein Palisadenzaun, der das Kornfeld vor eindringendem Wild schützen soll. Radierung von J. E. Riedinger um 1760

Foto: Museum Wald und Umwelt, Ebersberg

Foto: wikimedia commons/www.dorotheum.com

RATHAUS APOTHEKE
MICHAEL WEINDEL

Das E-Rezept kommt. Aber Sie müssen **keine Kunststücke lernen!**

Wir haben jetzt schon alle Infos auf unserer Website. Ist nicht kompliziert, nur neu. Wir sind vorbereitet und unterstützen Sie.

Rathausstraße 8 ► 67433 Neustadt/Weinstraße ► Telefon 06321/7861 ► Wir sind für Sie da: Mo–Fr durchgehend 8–18.30 Uhr / Sa 8–13 Uhr ► mehr Information dazu auf: www.rathausapotheke-nw.de

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



Beratung • Wartung • Reparatur • Ersatzteile
aller Markenfabrikate



HORNUNG
WASSESTECHNIK GmbH

67133 Maxdorf • Im Horst 15
Tel. 06237/9284-0

NL: 76327 Pfintal • Tel. 07240/942085
E-Mail: HWT@hornung-wassertechnik.de
Geschäftszeiten: Mo.–Fr. 7:30–16:00 Uhr

Bei uns werden
Sie noch individuell
beraten!

...alles rund ums Dach.



- Zimmerei
- Holzrahmenbau
- Wärmedämmung

LINTZ & WOLF HOLZBAU

GmbH

Gutleutstraße 50 • D-67098 Bad Dürkheim
Telefon: 06322/1855 • Fax: 06322/8187
info@lintz-holzbau.de • www.lintz-holzbau.de



WEINBIETHAUS
auf dem Gipfel des Weinbiet

Neben guten Speisen und Getränken genießen Sie von der Terrasse aus einen wunderbaren Blick in die Rheinebene und vom Weinbieturm aus einen sagenhaften Rundumblick.

Öffnungszeiten Weinbiethaus:

a) 01.11. - 31.03. Mo 12-16 Uhr; Di-Mi, Sa-So 11-17 Uhr
b) 01.04. - 31.10. Mo 12-16 Uhr; Di-Mi, Sa-So 11-18 Uhr
Ruhetage: Do und Fr (außer an Feiertagen)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Anja Koppenhöfer mit dem Weinbiethausteam



Weinbiethaus, Weinbiet 2, 67435 Neustadt
Tel. 06321 32596, www.weinbiethaus.com

Zwillingsbruder erschlagen

Tragödie auf der Kropsburg

Eine Familientragödie unter armen Menschen, die in den 1830er Jahren in beengten Verhältnissen auf der heruntergekommenen Burg lebten.

Ein Wort gab das andere, plötzlich griff Georg Friedrich Seitz seinen Zwillingsbruder Valentin Seitz an. Von der Stube kamen sie in den Flur und in die Küche. Georg Friedrich griff einen Kegel, der dort zufällig auf dem Boden lag, und schlug zu. Nach diesem Schlag auf den Kopf stürzte Valentin bewusstlos zu Boden. Eine Viertel Stunde später war er tot, ergab ein Gutachten. So habe sich der Brudermord auf der Kropsburg bei Sankt Martin am 20. Juni 1836 zugetragen, berichtet das „Edenkobener Anzeigenblatt“ vom 31. August 1836. Der Nachwelt in Erinnerung gerufen hat diese Familientragödie der Gernsheimer Stadtarchivar Ludwig Hans im „Heimatsjahrbuch des Landkreises Südliche Weinstraße, 2020“ unter der Überschrift „Totschlag unter Brüdern: Ein Verbrechen unter den „armen Leuten“ von der Kropsburg im Jahr 1836“.

Da die Mutter Zeuge des Streits war und Georg Friedrich selbst anschließend zwei Nachbarn gesagt hatte, er habe seinen Bruder umgebracht, folgte das Schöffengericht in Zweibrücken der Anklage und verurteilte ihn in der Verhandlung am 23. August desselben Jahres wegen Totschlags zu lebenslänglicher Zwangsarbeit, Brandmarkung und Ausstellung am Pranger.

Arme Leute hausten zu dieser Zeit auf der Kropfburg, die reichlich heruntergekommen war. Davon berichtete Mitte der 1830er Jahren der Hatzebühler Pfarrer Michael Frey in seiner Beschreibung des Königlich-Bayerischen Rheinkreises. Diese über 100 Menschen lebten in ärmlichen Hütten, die an den Mauern der alten Burg angebaut waren. Besitzer der Burg war ein Edenkobener Bürger, berichtet Frey. Der hatte die Türme der Burg teilweise abreißen lassen, um die Steine für den Festungsbau in Gernsheim zu verkaufen.

Noch Jahrzehnte später waren die Verhältnisse auf der Kropsburg durch die Armut der Bewohner geprägt. So zitiert Hans die Volkskunde „Die Pfalz und die Pfälzer“ von August Becker aus dem Jahr 1857, der die Armut der Menschen dort eindrücklich beschreibt. Auch der bayerische König Ludwig I., der nach der Fertigstellung der Villa Ludwigshöhe 1852 alle zwei Jahre den Sommer dort verbringt, muss die Armut der Menschen auf der Kropsburg bemerkt haben. 1852 gibt er 300 Gulden für Hanf, damit die Leute daraus Fäden für Kleidung spinnen können. Und zehn Jahre später bewilligt er noch einmal 500 Gulden, um eine Wasserleitung zur Kropsburg verlegen zu lassen, so der Historiker Hans.

So lebten dort – noch ohne Wasserleitung – Georg Friedrich Seitz mit seiner Familie, seiner Mutter und seinem Bruder in einer dieser Hütten. Nach der Aussage der Mutter wollte er sie und seinen Bruder schon seit längerem los werden, was immer wieder zu Streitigkeiten geführt habe. Mehrfach war sie deshalb schon beim Bürgermeister von Sankt Martin gewesen. Auch an jenem Tage habe sie mit ihrem Sohn Georg Friedrich darüber gestritten, als ihr anderer Sohn dazukam. Auch diesmal war sie zum Bürgermeister gegangen, ohne zu wissen, dass Valentin tot war. Der Bürgermeister nahm die Sache zunächst nicht ernst, erst als er vom Tod des Valentin Seitz erfuhr, befragte er die Mutter nach dem Hergang der Tat. Über das Alter der Brüder und die Familie von Georg Friedrich Seitz schweigt das „Edenkobener Anzeigenblatt“. (rk)

Biblischer Brudermord: „Kain erschlägt Abel“ von Johann I. Sadeler aus dem Jahr 1576
Foto: Metropolitan Museum of Art/Wikimedia Commons

15 % auf einen Artikel Ihrer Wahl,
ausgenommen verschreibungspflichtige Arzneimittel.

Apotheke
am Schillerplatz
Treffpunkt Gesundheit

Schillerplatz 4 • 67105 Schifferstadt • Telefon 062 3530 30
www.apo-schillerplatz.de

Wir nehmen uns Zeit für die Beratung!

Über 100 E-Bikes

- + jetzt Probefahren
- + Alle bewährten Antriebe vorrätig

800m² Fahrrad-Großauswahl

Fahrrad TRIMPE
Wohnstraßen-Zentrum - Neustadt 06321-952790

Adolf-Kolping-Str. 126 - P Parkplätze vorhanden
Mo.-Fr. 10.00 - 18.00 / Sa. 9.00 - 17.00 Uhr
Tel.: 06321 / 952790 - www.fahrrad-trimpe.de

Erledige einfache GARTENARBEITEN
inklusive Grünschnittentsorgung
gut, günstig & seriös

- Sonstige Leistungen:**
- Heckenschnitt,
 - Aufräumarbeiten rund um Haus & Garten (auch Grünschnittentsorgung)
 - kostenlose Angebots-erstellung
 - Gartenservice

0151/45592033
www.baumfaellungen-gnaedig.de

Im Trauerfall an Ihrer Seite



Die schwere Zeit nach einem Todesfall bewältigen wir gemeinsam. Wir kümmern uns um alle notwendigen Schritte und sorgen für eine liebevolle Gestaltung der Trauerfeier – damit Sie Zeit zum Trauern haben.

- Traditionelle und alternative Bestattungsformen
- Kostenlose Beratung zur Bestattungsvorsorge
- Trauerrednerin aus unserem Haus
- Hauseigenes Trauercafé

Michael Beil



Tag- und Nacht-Telefon 06321 / 918072

www.bestattungshaus-beil.de

Achtung Blendung!

Die Lösung: Das neue Brillenglas mit **Formula2Drive Technologie** für **weniger Blendung, mehr Kontrast** und **mehr Sicherheit im Straßenverkehr**.



das küchenhaus mutschler
europastraße 3 · neustadt/wstr.
telefon 0 63 21 - 8 01 42



Wir können mehr als
nur Küche – der perfekte
Hauswirtschaftsraum!

GROSSER FABRIKVERKAUF

Bettwaren direkt vom Hersteller

Aktionsrabatt!
Auf alle Daunenbettwaren
gewähren wir
10% Rabatt!*

Aktionszeitraum 15.11.2021 bis 15.12.2021

* Es sind kein weiteren Rabatte verrechenbar.

- Bettwaren • Matratzen • Lattenroste • Bettwäsche
- Boxspringbetten • Polsterbetten

Öffnungszeiten:
Dienstag von 15–18 Uhr
Donnerstag von 15–18 Uhr
Samstag von 9–13 Uhr
oder nach Vereinbarung

Heinrich Häussling GmbH & Co.
Branchweilerhofstr. 200, 67433 Neustadt
Tel.: 06321/9173-0
www.haeussling.de
info@haeussling.de

Tod der Spielerin

Stammgast im Bad Dürkheimer Casino



Rosemarie Büttcher besuchte häufig das Casino in Bad Dürkheim

Foto: Studio Romantic/stock.adobe.com

Die 65-jährige Witwe Rosemarie Büttcher besucht regelmäßig das Spielcasino in Bad Dürkheim, bis sie ermordet wird. Der bis heute ungelöste Fall wird 2004 in der Fernsehserie „Aktenzeichen xy – ungelöst“ vorgestellt.

Fast jeden Tag fuhr sie zur Spielbank nach Bad Dürkheim. Die 65-jährige Witwe Rosemarie Büttcher spielte ohne System, aber mit einigem Glück. Und anders als viele andere Spieler wusste sie, wann es Zeit ist aufzuhören und hatte stets eine getrennte Kasse für ihr Spielgeld. So war die Spielkasse meist gut gefüllt. Da sammelten sich schon einmal Beträge bis 30.000 D-Mark, von denen sie anderen Spielern schon einmal etwas Geld lieh. Seit ihr Mann vor sieben Jahren gestorben war, war das Casino ihr Leben. Dort fand sie Gesellschaft und Freunde. Mit ihrer schmalen Rente von 300 D-Mark lebte sie bescheiden. Allein einen Wellensittich und einen Hund leistete sie sich. Ihr Hund war immer dabei, wenn sie nach Bad Dürkheim fuhr.

Doch am Samstag, 4. September 1999, tauchte sie nicht in der Bad Dürkheimer Spielbank auf und auch an den folgenden Tagen wurde sie dort nicht mehr gesehen. Sie blieb verschwunden, bis ein Obdachloser sie auf der Suche nach einem Schlafplatz in einer Nische unter einer Autobahnbrücke am 24. April 2000 tot auffand. Im August 2004 wurde der Fall in der Fernsehserie „Aktenzeichen xy – ungelöst“ unter dem Stichwort „Casino-Königin“ vorgestellt. Bis heute ist der Mörder von Rosemarie Büttcher nicht gefasst.

An jenem Samstag war die Frau aus Kaiserslautern auf einem Flohmarkt am Messeplatz der Pfalzmetropole, wo sie bei einem polnischen Händler Zigaretten kaufte. Anschließend war sie in einer Spielhalle in der

Nähe, wo man sie gut kannte. Sie hatte zu diesem Zeitpunkt noch keine Mitfahrgelegenheit nach Bad Dürkheim, hatte sie der Inhaberin der Spielhalle erzählt. Das letzte mal lebend gesehen wurde sie dann gegen 12.30 Uhr. Sie wartete vor ihrer Wohnung. Offenbar hatte sie jemanden gefunden, der sie zum Casino mitnimmt. Vier Tage später machten sich die Besitzerin der Spielhalle und ein weiterer Freund Sorgen und fuhren zu ihrer Wohnung. Doch von Rosemarie Büttcher keine Spur. Aber der Wellensittich hatte offenbar lange kein Futter mehr bekommen. Die Freude alarmierte die Polizei. Weitere zwei weitere Tage später wurde der Hund der Vermissten im Tierheim abgegeben – gefunden im Wald bei Trippstadt. Über ein halbes Jahr später erst wurde die ermordete Frau unter der Autobahnbrücke am Dreieck Kaiserslautern auf dem Weg Richtung Eselsfurt gefunden. Wahrscheinlich wurde sie an einem anderen Ort getötet und später unter die Brücke verschleppt, so die Vermutung der Polizei.

Als der Fall vier Jahre später in der Fernsehserie präsentiert wurde, gibt es mehrere Fragen. Es war nicht bekannt, mit wem Rosemarie Büttcher an dem fraglichen Tag verabredet war. Mit wem wollte sie zur Spielbank nach Bad Dürkheim fahren? Eine andere Spur war der Zigaretten-Verkäufer auf dem Flohmarkt. Denn dieser war seit diesem Tag nie wieder in Kaiserslautern gesehen worden. Aber auch die Sendung hat nicht den entscheidenden Hinweis zur Aufklärung der Tat vor nun über 20 Jahren erbracht. (rk)



10% WINTERRABATT
auf Fliegengitter, Flutschotts und Kassettenmarkisen

ALUMINIUM-TÜREN
WÄHLEN SIE AUS DEN BESTEN DES JAHRES



ZUM
EINSTIEGSPREIS
VON NUR
2.910 €

SELEKTION



weru
Fenster und Türen fürs Leben

...das Haus der guten Fenster!

Ludwig Meyer GmbH

Talstraße 227 (an der B39) · 67434 Neustadt/Wstraße
Telefon 0 63 21 / 35 55 50 · Fax 0 63 21 / 35 55 52

www.meyer-bauelemente.de
info@meyer-bauelemente.de



Tatort

Kripo-Arbeit an der Weinstraße

Die tatsächliche Ermittlungsarbeit der Kripo-Beamten ist sehr viel unspektakulärer als im Fernseh-Krimi – hier bei einer Großübung
Foto: Roland Kohls

Zwei Kripo-Beamte aus der Pfalz erklären, warum der Fernseh-Tatort dem Realitätstest nicht besteht und welche Kulisse an der Weinstraße sie sich für den Tatort vorstellen können.

Auf das Blechdach der dunklen Lagerhalle hämmert der Regen, nur spärlich schimmert das Licht der Straßenlaternen durch die dreckigen Scheiben. Der Polizist drückt seine Taschenlampe an die Pistole, um etwas zu sehen. Plötzlich ein Knall, der Kommissar sackt zusammen. Er wurde von einer Kugel getroffen. Seine Kollegen kommen in letzter Sekunde zur Rettung. Aber zum Schluss wird der Täter doch geschnappt.

So ähnlich läuft es in Krimis häufig für die Ermittler. Sie verhören, verfolgen und überführen oft in gefährlichen Alleingängen Mörder und andere Halunken. Zwischen der Tat und der Festnahme vergehen meist nur wenige Tage. „Krimis sind nicht sehr realistisch“, sagt Ferdinand Rick, Leiter des Kommissariats für Sexualdelikte der Kriminalpolizei Westpfalz in Kaiserslautern. Es beginnt bei der Teamgröße. Während im Fernsehen die Ermittler oft im Duo arbeiten, seien bei der Polizei bis zu 40 Beamte eingebunden. „Es läuft in Teamarbeit, jeder hat sein Spezialgebiet. Wir Kommissare arbeiten nicht auf eigene Faust“, so Rick. Zu kinoreifen Verfolgungsjagden kommt es so gut wie nie. „Wenn wir an den Tatort kommen, ist alles bereits passiert“, so Erster Kriminalhauptkommissar Dirk Brauer, Leiter der Mordkommission der Kriminalpolizei Ludwigshafen.

Im Fernsehen wird zunächst im Umfeld des Opfers ermittelt. Das ist auch bei der tatsächlichen Polizeiarbeit der Fall. „Es gibt zu 95 Prozent eine Vorbeziehung zwischen Opfer und Täter“, so der Polizist. Rick berichtet von einem Fall, der ihm im Gedächtnis blieb – nicht nur, weil er zu den seltenen Fällen gehörte, bei denen es keine Beziehung zwischen Täter und Opfer gab: In Kaiserslautern wurde eine alte Frau von der Pflegekraft am Hauseingang mit einer Schusswunde am Kopf tot aufgefunden. Rick war in der Nähe und begann bereits fünf Minuten nach dem Notruf mit der Spurensicherung. Die gefundene DNA führte zu dem Täter: Ein Junger Mann hatte die ihm fremde Seniorin willkürlich ermordet.

Im Fernsehen sehen und hören wir die Ermittler, doch andere Sineindrücke bleiben auf der Strecke. Die Zuschauer riechen beispielsweise nicht, was die Polizisten am Tatort wahrnehmen. Rick erinnert sich an seinen ersten Fall: Es war ein warmer Spätsommertag. Nachbarn hatten gemeldet, dass ein Mann mehrere Tage nicht aus seiner Wohnung gekommen war. Die Polizei ließ die Tür öffnen. In der Wohnung schlug den Beamten ein beißender Geruch entgegen. Sie fanden die Leiche des Bewohners. „Die Verwesung war schon fortgeschritten, in der Wohnung war bereits die zweite Generation Fliegen geschlüpft. Auf der Leiche waren Maden zu sehen“, so Rick. „Man versucht sich darauf vorzubereiten, kennt es von Erzählungen der Kollegen“, sagt Rick und zieht einen Vergleich zu einem Fußballer beim Elfmeter. „Am Ende ist man auf sich allein gestellt, muss seinen Mann stehen und sich auf seine Aufgabe konzentrieren“, so Rick. Wie der Fußballer sich auf den Schuss konzentriert, konzentrieren sich die Ermittler auf ihre Aufgaben am Tatort. Trotz aller Routine bleiben „heftige Eindrücke“, mit denen ein Polizist immer wieder konfrontiert wird und mit denen er umzugehen hat, sagt Rick. „Wie oft sehen sie in einem Krimi den Polizisten schreiben?“, fragt Brauer. Tatsächlich verbringt Brauer einen großen Teil seiner Zeit am Schreibtisch. Wenn die Ermittlungen beendet sind, wird ein großes Schriftwerk der Staatsanwaltschaft vorgelegt, die dann über eine mögliche Anklage entscheidet.

„Krimis sind weit weg von der Realität“, fasst Rick zusammen. Er weiß, wovon er spricht, denn von knapp 30 Dienstjahren bei der Polizei war er 20 Jahre bei der Kriminalpolizei und hat viel erlebt. Der Krimi ist deutlich einfacher gestrickt, der Realitätstest somit nicht bestanden. Doch das ist für Rick und Brauer kein Grund, beim Tatort abzuschalten. „Ich schaue gerne den Tatort, manchmal muss ich auch lachen“, sagt Rick. Seine Abteilung kümmert sich um Sexualdelikte und Fälle, bei denen es um Gewalt gegen Frauen und Kinder geht. Brauer kann sich einen Tatort an der Weinstraße gut in Bad Dürkheim vorstellen, „da es mit dem Wurstmarkt einen tollen Rahmen für eine Geschichte gibt“, so Brauer. Er leitet die sogenannte Mordkommission, also das Kommissariat 11, das der Zentralen Kriminalinspektion Ludwigshafen angehört und auch für die Weinstraße zuständig ist. (kim)



Krimi mit Rezept

Michael Landgraf schreibt Kurzkrimi

Pfälzer Krimis und Rezepte gehören zum Konzept der Krimiserie

Foto: Ezume Images/stock.adobe.com

Die halbe Stadt leidet an Durchfall. Offenbar haben sich die Leute die Krankheit auf dem Weihnachtsmarkt in Neustadt zugezogen. Die junge Kommissarin Vera Frey und der Polizeianwärter Markus Anselmaier ermitteln. An der Zusammensetzung des Glühweins am Stand des Gimmeldinger Winzers Karl Stollmann lag es jedenfalls nicht. Und das Rezept für diesen Glühwein ist dem Kurzkrimi von Michael Landgraf in der Anthologie „Schorleblues“ angefügt. 25 Krimi-Kurzgeschichten jeweils mit einem Rezept aus der Pfalz sind in dem Band versammelt.

Für Michael Landgraf, der bisher vor allem Kinder- und Jugendbücher, historische Romane und Sachbücher oder religionspädagogische Fachartikel geschrieben und übersetzt hat, war es der erste Krimi, aber nicht der letzte. „Ich bin jetzt angefixt“, sagt Landgraf, der selbst gar kein Krimileser ist. Deshalb hatte er zuvor auch sämtliche Angebote, Krimis zu schreiben abgelehnt. Die Kombination aus Wein und Krimi hatte ihn dann aber doch gereizt. Und da im vergangenen Jahr der Neustädter Weihnachtsmarkt ausgefallen war, kam ihm die Idee für eine Geschichte rund um den Weihnachtsmarkt.

Das reizvolle daran einen Krimi zu schreiben sei, die Spannung bis zum Schluss zu halten, sagte Landgraf. „Ich muss falsche Fährten legen damit der Leser bis zum Finale rätselt, wer der Täter ist“, so der Autor. Er hat zuletzt den bekannten Krimiautor, Harald Schneider für seinen nächsten Palzki-Krimi begleitet, in dem er selbst eine Rolle spielt. Und er hat auch schon die eine oder andere Idee für eigene Kriminalfälle.

„Ich freue mich total, dass ich Landgraf für den Schorleblues als Autor gewinnen konnte“, sagte der Verleger Ulrich Wellhöfer, in dessen Mannheimer Wellhöfer-Verlag das Buch erschienen ist. Das Konzept aus Kriminalgeschichten aus der Region, in denen jeweils ein typisches Gericht eine zentrale Rolle spielt, ist bei den Autoren wie bei den Lesern gleichermaßen sehr beliebt. „Ich koche selbst gerne“, sagt Wellhöfer und bei der Pfalz liegt der Genuss ohnehin nahe. Landgraf beherrscht es, den Charme der Pfalz in verschiedenen Formen darzustellen, sei aber durchaus auch zeitkritisch. Seit 2006 hat Wellhöfer in seinem Verlag rund 300 Bücher herausgebracht, überwiegend mit Bezug zur Pfalz oder Kurpfalz. Vor allem die Mundartklassiker liegen ihm am Herzen, die er teilweise neu herausgegeben hat. (rk)

aeria
Wärmepumpen- und Klimasysteme

Der führender Anbieter von Wärmepumpen- und Klimasystemen in der Region



- energieeffizient
- doppelfunktional (Kühlen | Heizen)
- nachhaltig
- umweltfreundlich
- wertsteigernd

Am Gemäuer 3 | 67435 Neustadt | Fon: 06321 670 174 | www.aeria-nw.de

WHG-Combo spielt Sa. ab 16:30 Uhr
So. ab 14 Uhr spielt WINESTONED

2G+
getestet, genehmigt
+ hygienische Anzahl
Gutachter

ADVENTSMARKT
im Park der Lebenshilfe · Sägmühle 6 · Bad Dürkheim
27. + 28.11.2021
Sa 27.11. 14 - 19 Uhr So 28.11. 12 - 17 Uhr

► www.lebenshilfe-duew.de

Dürkheimer Werkstätten
Lebenshilfe Bad Dürkheim

Himmliche Märkte



Weihnachtsmarkt in Speyer

Foto: Klaus Landry/Stadt Speyer

Endlich gibt es wieder die Möglichkeit, sich auf dem Weihnachtsmarkt zu treffen. Es sind natürlich die entsprechenden Regeln zu beachten, aber das tut der Stimmung keinen Abbruch. Bitte informieren Sie sich zu den jeweils geltenden Regeln.

Speyerer Weihnachts- und Neujahrsmarkt

Von Montag, 22. November, bis Sonntag, 9. Januar 2022, täglich von 11 bis 21 Uhr; Freitag, 24. Dezember, von 10 bis 13 Uhr; 25. und 26. Dezember geschlossen; Freitag, 31. Dezember, 11 bis 15 Uhr; Samstag, 1. Januar 2022, 13 bis 21 Uhr, Maximilianstraße.

Kunsthändlermarkt von Freitag, 26. November, bis Sonntag, 19. Dezember: freitags von 16 bis 20 Uhr; samstags und sonntags jeweils von 11 bis 20 Uhr, Rathaus, Innenhof.

Der Duft von gebrannten Mandeln und Glühwein weht verführerisch durch die Altstadt und lockt Besucher auf den Speyerer Weihnachts- und Neujahrsmarkt in der Maximilianstraße. Zusätzlich präsentiert sich das

Kunsthändlermarkt im Rathausinnenhof. Unterschiedlichste Facetten wie Keramik- und Holzarbeiten oder Schmuck aus Glas und Metall und vieles mehr gibt es hier zu entdecken. Ein weiteres Highlight für Groß und Klein ist die Eisbahn direkt am Altpörtel. Das Besondere in Speyer ist, wie es der Name schon sagt, dass der Weihnachtsmarkt nach den Weihnachtsfeiertagen als Neujahrsmarkt bis in die ersten Tage des neuen Jahres weitergeführt wird.

Weihnachtsmarkt der Kunigunde

Weihnachtsmarkt „Tradition“: von Montag, 22. November, bis Mittwoch, 22. Dezember, täglich von 11 bis 21 Uhr auf dem Marktplatz in Neustadt. Weihnachtsmarkt „Genuss“: von Freitag, 26. November bis Sonntag, 19. Dezember jeweils freitags von 15 bis 21 Uhr, sowie samstags und sonntags von 11 bis 21 Uhr, im Rathaushof.

Für vier Wochen erfüllt weihnachtlicher Duft die Straßen und malerischen Gassen in der Innenstadt von Neustadt. Der Weihnachtsmarkt der Kunigunde findet vom 22. November bis 22. Dezember statt. Das Besondere: In diesem Jahr wird es zwei Weihnachtsmärkte in der Innenstadt geben, den Weihnachtsmarkt Tradition und den Weihnachtsmarkt Genuss. Der Weihnachtsmarkt Tradition ist die ganze Woche über geöffnet und bezaubert mit seinen traditionellen Buden. Ein historisches Pferdekarsussell lässt Kinder ausstrahlen. Der Weihnachtsmarkt Genuss im Rathaushof bietet einzigartige und authentische Genusserlebnisse. An den Adventswochenenden präsentieren Manufakturen, Erzeuger und Aussteller hier unter anderem Produkte aus der Pfalz.

Dürkheimer Advent

Ab Donnerstag, 25. November, bis Sonntag, 9. Dezember: jeweils donnerstags (nur gastronomische Stände) und freitags, jeweils 16 bis 21 Uhr, samstags und sonntags 11 bis 21 Uhr, Innenstadt Bad Dürkheim.

An den Adventswochenenden bringt der Dürkheimer Advent pure Weihnachtsstimmung in die weihnachtlich dekorierten Straßen von Bad Dürkheim. Die Marktstände sind vielfältig – weihnachtliche und winterliche Produkte gibt es genauso wie kulinarische Spezialitäten. Musik schallt aus allen Ecken und Drehorgelspieler verzaubern die Innenstadt. Es lohnt sich, einen Blick in das abwechslungsreiche musikalische Begleitprogramm zu werfen. Übrigens: Die Tradition, dass heute rund um vier Adventswochenende vorweihnachtlich gefeiert wird, hat ihren Ursprung in Bad Dürkheim. Im Jahr 1038 wurde nämlich bei einer Synode im Kloster Limburg festgeschrieben, dass es jedes Jahr grundsätzlich genau vier Adventssonntage geben muss.

Weihnachtsmarkt Grünstadt

Ab Freitag 26. November, bis Sonntag, 19. Dezember, jeweils freitags von 16 bis 20 Uhr, samstags von 11 bis 20 Uhr und sonntags von 14 bis 20 Uhr, am alten Rathaus sowie auf dem Schiller- und Luitpoldplatz in Grünstadt. Zusätzlich haben die Geschäfte in der Grünstädter Innenstadt am Freitag, 26. November bis 22 Uhr geöffnet.

Eine festlich geschmückte Innenstadt mit Illuminationen, Bäumen und Holznikoläusen – da kommt Weihnachtsstimmung auf. An liebevoll dekorierten Ständen kann man beim Bummeln Bastel- und Handwerksarbeiten, Strick- und Schmuckwaren und Weihnachtsartikel aller Art entdecken. Auch kulinarisch wird neben dem traditionellen Glühwein einiges geboten. Ein weihnachtliches Unterhaltungsprogramm rundet das Angebot ab. (baj)

Repariere Ihre HiFi-Stereo-Anlage!



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

Kontaktieren Sie mich:

0176 / 22161149 • info@gutesalteshifi.de

gutesalteshifi.de

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

Therapiezentrum Eichholz

Robotik
Ergotherapie
Physiotherapie
Reha/Prävention

Ernährungsberatung
Funktionstraining
Kosmetik
Yoga



Es finden regelmäßig kostenlose Informationsveranstaltungen statt:

- ▶ Intensivwochen bei neurologischen und orthopädischen Erkrankungen mit roboter- und computergestützten Verfahren
- ▶ Funktionstraining für Menschen mit Multiple Sklerose
- ▶ Ernährungsberatung
- ▶ Yoga

Lassen Sie sich gerne beraten!

Lindenstraße 13
67433 Neustadt

Telefon:
06321 - 92 95 92 5
info@therapiezentrum-nw.de
www.therapiezentrum-nw.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag - Freitag
07:00 Uhr - 18:00 Uhr
Termine nach Vereinbarung

Cosmetic Lounge
Medical Beauty im Therapiezentrum
Melanie Stein

Das Schönste an
Dir bist Du...

gegen Vorlage dieser Anzeige
erhalten Sie auf eine professionelle
kosmetische Behandlung 10% Rabatt

GESICHTSBEHANDLUNGEN –
APPARATIVE BEHANDLUNGEN
MIT DERMAZEUTISCHEN PRODUKTEN
MICRODERMABRASION – MICRONEEDLING
WELLNESSMASSAGEN – MANIKÜRE – PEDIKÜRE
SENSIBILITÄTSUNTERSTÜTZENDE THERAPIEANWENDUNGEN

Lindenstraße 13, 3.OG
67433 Neustadt
Tel.: 06321 92 95 92 7
Mobil: 0175 80 94 33 8
info@cosmeticlounge.net
www.cosmeticlounge.net

endlich wieder tanzen!

neujahrsangebot
anzeige ausschneiden, mitbringen & 22€ pro paar sparen!
alle infos zu unseren kursen & events findet ihr hier →



Ihr kompetenter Partner vor Ort für
- Fenster - Einbruchschutz
Viele Gründe sprechen für uns!

FENSTERFABRIK
WINTERGÄRTEN

Kompetent - Vielseitig - Zuverlässig

Bechtold
FENSTERFABRIK
WINTERGÄRTEN

NIEDERLASSUNG BAD DÜRKHEIM
Weinstraße Nord 19a · 67098 Bad Dürkheim
Tel. 06322/9 89 0133 · Fax 06322/9 89 0135
bad-duerkheim@bechtoldfenster.de · www.bechtoldfenster.de

20%
Steuerbegünstigung
bei Fenstertausch
ab 2021

REHAU
QUALITY ENERGIE
EFFIZIENZ



ANZEIGE

Verlässlicher Partner in schweren Stunden

BESTATTUNGSHAUS BEIL | So manch einem läuft wohl ein Schauer über den Rücken, wenn er an den Beruf des Bestatters denkt. Für Michael Beil, Inhaber von Bestattungshaus Beil mit Stammhaus in Neustadt, ist das anders. Er erlebt täglich, wie erleichtert Angehörige sind, wenn ihnen die Last der Organisation abgenommen wird. Und erhält noch nach Jahren positive Rückmeldung von ihnen.

„Die schwere Zeit nach einem Todesfall bewältigen wir gemeinsam. Wir kümmern uns um alle notwendigen Schritte und sorgen für eine liebevolle Gestaltung der Trauerfeier – damit die Hinterbliebenen Zeit zum Trauern haben“, betont Michael Beil, der das gleichnamige Bestattungshaus heute in fünfter Generation führt. Die Firma Beil besteht seit 1890 und war früher eine Schreinerei mit Bestattungsangebot. In den vergangenen Jahren wurde sie zu einem reinen Bestattungsunternehmen mit umfassenden Dienstleistungen ausgebaut. Neben dem Stammhaus in Neustadt gibt es zahlreiche Ortsvertretungen des Unternehmens in pfälzischen Gemeinden, die in enger Abstimmung mit dem Stammhaus zusammenarbeiten, unter anderem auch in Haßloch und der Verbandsgemeinde Römerberg-Dudenhofen sowie in Deidesheim, Wachenheim, Maxdorf und Freinsheim.

Im Trauerfall sind das Stammhaus und die jeweiligen Ortsvertretungen jederzeit erreichbar, an allen Tagen des Jahres. Die angebotenen Bestattungsformen sind vielfältig. Neben den traditionellen Bestattungsformen wie Erd- oder Feuerbestattung haben sich in den vergangenen Jahren zahlreiche neue Beisetzungsmöglichkeiten entwickelt, die eine individuelle Bestattung ermöglichen. Dazu zählen unter anderem die Rasenbestattung auf den örtlichen Friedhöfen, Naturbestattungen (Baum, See, Luft) oder die Bestattung auf einem Memoriam-Garten, wie es beispielsweise in Landau möglich ist. Das Bestattungshaus steht zu dem allen Konfessionen, freikirchlichen und konfessionslosen Gemeinschaften zur Verfügung.



Zunehmend mehr Menschen nutzen auch das Angebot der Bestattungsvorsorge, um ihre Angehörigen zu entlasten. „Als Mit-

glied des Bundesverbands Deutscher Bestatter e.V. bieten wir die Möglichkeit, im Rahmen eines Vorsorgevertrags für den Todesfall alles im Voraus zu klären. In einem Gespräch werden die eigenen Vorstellungen für die Beerdigung konkret festgelegt. Wer vorsorgt, entlastet seine Angehörigen finanziell und organisatorisch und sichert zudem die eigenen Wünsche“, so der Firmenchef. „Die Kosten kann man im Voraus entrichten. Das Sterbegeld für Grabstein, Trauerfeier oder Grabpflege wird über einen Treuhandvertrag der Deutschen Bestattungsvorsorge abgesichert“, so Beil.



Den würdigen Abschluss einer Beerdigung kann man im Trauercafé des Stammhauses in Neustadt begehen. „Dieses zwanglose Zusammentreffen in lockerer Atmosphäre bei Kaffee und Kuchen kann den Hinterbliebenen bei der emotionalen Bewältigung einer Beerdigung helfen. Es ist wichtig, mit den nächsten Angehörigen und Trauergästen nach der Trauerfeier noch einmal zusammenzukommen, um den Verstorbenen zu gedenken, Erinnerungen auszutauschen, Abschied zu nehmen“, so Beil. Im Trauercafé des Neustadter Bestattungshauses finden bis zu 80 Personen Platz. Angeboten werden Kaffee und Kuchen, die Bewirtung kann jedoch auch nach den eigenen Wünschen gestaltet werden. Eine ungestörte Atmosphäre ist garantiert.

www.bestattungshaus-beil.de



Foto: Kzenon/stock.adobe.com

Abschied nehmen

Rituale zur Trauerbewältigung

Die Bestatterinnen und Bestatter waren auch in der Pfalz in den letzten Monaten am Limit, sagt der Obermeister der Bestatter-Innung der Pfalz Joachim Reber aus Landau, mit dem wir über die Belastungen der Mitarbeiter, die Schwierigkeit der Trauerbewältigung und über Trauerrituale sprachen.

Zum Jahreswechsel hörte man, dass es in einigen Regionen so viele Tote gab, dass die Bestatter das kaum bewältigen konnten. Wie war die Situation in der Pfalz?

Joachim Reber: Auch in der Pfalz war die Lage im Dezember und Januar sehr angespannt. Im Winter sterben ohnehin mehr Menschen, aber in diesem Jahr war der Zuwachs an Toten massiv. Das hiesige Krematorium hatte den Vorteil, dass eine dritte Ofenlinie gerade fertig gestellt war. Aber die Mitarbeiter haben dort im Dreischichtbetrieb 24 Stunden am Tag gearbeitet. Und auch die Bestatter waren am Limit.

Und wie haben die Bestatter die hohe Sterberate bewältigt?

Reber: Für die Bestatter, aber vor allem für die Angehörigen ist die Coronapandemie eine schwierige Herausforderung. Wir Bestatter sind insofern privilegiert, da wir im Gegensatz zu vielen anderen Menschen arbeiten durften, allerdings unter strengen Hygienevorschriften, in Schutzkleidung in unklarer Gefährdungslage. Bis heute ist nicht wirklich geklärt, wie gefährlich der Umgang mit Menschen ist, die mit oder an Corona gestorben sind. Die Belastung der Mitarbeiter ist enorm. Und deshalb ärgert es uns umso mehr, dass unsere Landesregierung die Bestatter nicht wie in anderen Bundesländern als systemrelevant einstuft.

Wie handhaben Sie die Trauerbegleitung?

Reber: Die Trauergespräche sind der Kern unserer Aufgaben. Deshalb haben wir diese Gespräche immer persönlich geführt. Wir haben ein strenges Hygienekonzept hier im Haus und Hausbesuche sind nur stark eingeschränkt möglich. Den Angehörigen ist so viel genommen worden. Die Angehörigen konnten oft nicht bei den Sterbenden sein und bei der Beerdigung können sie sich nicht so verabschieden, wie sie es wünschen. Und diese fehlenden Trauerrituale kann man auch nicht nachholen, um die Trauer zu bewältigen. Deshalb bekommt ein Abschied am offenen Sarg aktuell eine ganz neue Bedeutung. Und deshalb ist uns das persönliche Gespräch so wichtig.

Früher gab es Bestattungsriten, die verhindern sollten, dass der Tote zu den Lebenden zurückkehrt. Gibt es das heute auch noch?

Reber: Nein, das gibt es nicht mehr. Aber Angehörige haben vermehrt individuelle Wünsche und Vorstellungen. Einige wünschen, dass der Tote länger am Sterbeort verbleibt, damit sich die Seele in Ruhe vom Körper lösen kann. Andere wünschen Grabbeigaben. Dinge, die den Toten wichtig waren, werden beigelegt.

Was gibt es da für Grabbeigaben?

Reber: Der Klassiker ist mittlerweile das Handy, weniger damit der Tote sich im Zweifel melden kann, wenn er gar nicht tot ist, sondern weil es sein Leben geprägt hatte. Das ist allerdings nicht erlaubt, weil es auch auf dem Friedhof Umweltschutzvorgaben gibt. Andere wollen dem Toten einen Brief oder Bilder mitgeben und in der Pfalz ist das Schoppeglas beliebt als Grabbeigabe. Ich hatte auch Fälle, bei denen Schmuck oder Bargeld mitgegeben wurde. Da muss man den Sarg versiegeln, damit die Sachen nicht gestohlen werden. (rk)



HAARDTER SANDSTEIN
STEIN FÜR STEIN
EINZIGARTIG



Natursteinwerk
Steinbruch- & Steinmetzbetrieb
Naturstein-Restaurierung

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



MIRA
In Schale geworfen

Hambacher Straße 27 / NW
Vorbestellungen unter:
Tel. 0 63 21 969 29 99
mira-salatundsuppenbar.de

BILDHAUEREI
Zwinger & Pitz GdB

GRABSTEINE - ABDECKPLATTEN
BILDHAUERARBEITEN

06321/18191

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

Ihr Ansprechpartner in allen Bestattungs- und Vorsorgefragen

SCHLEICHER
Bestattungen

Emil Schleicher e. K. - Hauptstraße 33 - 67105 Schifferstadt

Wir sind Tag und Nacht für Sie da!

06235-9590 90
info@schleicher-bestattungen.de



Für die Weinkultur

Weinbruderschaft der Pfalz

Ordensmeister Oliver Stieß beim diesjährigen Ordenstag

Foto: Kai Mehn/Weinbruderschaft der Pfalz

HECO

Küchen-Studio

Landauer Str. 105 ■ 67434 Neustadt
Tel. 06321 12042
www.heco-kuechen.de
info@heco-kuechen.de



Göbel's

SCHLEMMERLAND
Metzgerei • Partyservice • SB-Restaurant

Mannheimer Str. 52
67158 Ellerstadt
Tel. 06237 3240

GÄNSEZEIT

Gegrillte Gänsekeule, Gänsebrust und gegrillte Enten.

Gänsemenu für 4 Personen 99,50 €
Gans gefüllt mit Äpfel oder Maronen (gegen Aufpreis),
dazu Knödel und Rotkraut, mit Orangensoße.
Auf Vorbestellung.

Aus unserer Metzgerei

bieten wir Ihnen frische Odenwälder Gänse aus
Freilandhaltung, Gänseteile, saftige Puten, feine Enten
und Ententeile, sowie Geflügelspezialitäten aus Frankreich.
Frisches Bratenfleisch vom Reh, Wildschwein und Hirsch.
Zartes Lammfleisch und frische Hauskaninchen.

Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen!

Aktuelle Angebote (und) Speisepläne unter
www.goebel-schlemmerland.de

Öffnungszeiten Metzgerei: Di. – Fr.: 7–20 Uhr · Sa.: 7–13 Uhr
Unser SB-Restaurant ist von Di. bis So. für Sie von 7 bis 21 Uhr geöffnet.

Insgesamt 18.500 Euro hat die Weinbruderschaft der Pfalz an die von der Flutkatastrophe betroffenen Winzer an der Ahr gespendet. Und das ist nur eine erste Soforthilfe, sagt der Ordensmeister der Weinbruderschaft Oliver Stieß. Bei dieser Spende, die rein aus Zuwendungen der Mitglieder zusammenkam, trifft sich die ureigene Aufgabe der Bruderschaft, nämlich die Förderung und Unterstützung der Weinkultur, mit dem sozialen Engagement. Da Stieß auch Präsident der Gemeinschaft deutschsprachiger Weinbruderschaften und der deutschen Weinkommissionäre ist, verfügt er über viele Kontakte auch an die Ahr. „Viele Weingüter sind von der Starkregenkatastrophe betroffen – sie stehen teilweise vor dem Nichts“, so Stieß.

Die Weinbruderschaft der Pfalz pflegt ein reges Vereinsleben. Jeden Montag trifft sich die Weinrunde zum Austausch im Ordenshaus in Neustadt. Oftmals bietet die Weinbruderschaft dazu ein spannendes Programm. „Wir haben das Kernkraftwerk in Philippsburg und den Dom in Speyer besichtigt, bieten immer wieder Vorträge zu historischen, literarischen oder anderen Themen an“, zählt der 59-jährige Stieß eine kleine Auswahl der Veranstaltungen auf. Einmal im Monat trifft man sich zum gemeinschaftlichen Singen und Weinproben stehen immer wieder auf dem Programm. Auch ohne besonderes Programm kommen bis zu 80 Weinbrüder, bei Vorträgen und Besichtigungen um die 100 Brüder und mehr.

Aus dem Zusammenschluss der Landsknechte der Weinstraße und des Journalisten-Stammtischs in Neustadt 1954 gegründet, ist die Weinbruder-

schaft der Pfalz eine der ältesten, wenn nicht die älteste der 50 deutschen Weinbruderschaften. Die gut 1.000 Mitglieder verteilen sich auf vier weitere Weinrunden in Bad Dürkheim, Speyer, Südpfalz und Kusel, erklärt Stieß, der selbst in Frankweiler lebt. Hinzu kommen sogenannte Komtureien in München, Berlin und Nürnberg sowie eine Sektion Niederlande. Einmal im Jahr treffen sich alle Mitglieder zum großen Konvent. Da alle Feste, Vorträge, Besichtigungen oder Weinproben über das Ordenshaus in Neustadt organisiert werden, haben die fünf Mitglieder des Vorstands alle Hände voll zu tun. Über 140 Veranstaltungen organisieren die Weinbrüder jedes Jahr. Die gesamte Arbeit des Vereins wird ehrenamtlich geleistet. Aber um Mitglied zu werden, braucht man zwei Mitglieder als Bürgen.

Neben der Unterstützung des Winzernachwuchses und der Förderung von kulturellen Projekten und Einrichtungen wie den Pfälzer Weinkelchen spendet die Weinbruderschaft auch für karitative Zwecke wie für die Lebenshilfe in Bad Dürkheim, die Sterntaler in Speyer oder das Hospiz in Landau. „Wir suchen Projekte und Organisationen aus der Region, die wir unterstützen“, erklärt Stieß. Die Ahrwinzer werden die Weinbrüder auch nicht vergessen. Wenn die blanke Not vorbei geht, wird die Weinbruderschaft der Pfalz auch den Wiederaufbau der dortigen Weinkultur, beispielsweise der Trockenmauern an den Weinhängen oder der Winzerhäuschen in den Weinbergen unterstützen – das ist Ordensmeister Stieß ein besonderes Anliegen. (rk)



Nachhaltig und innovativ

Weingut Bergdolt-Reif & Nett
in Duttweiler

Winzermeister Christian Nett prüft den Wein immer wieder

Foto: Roland Kohls

Auf den tiefgründigen Lehm-Lössböden mit Kalkadern im Untergrund um Duttweiler und Kirrweiler, wo das Weingut Bergdolt-Reif & Nett seine Weine anbaut, gedeihen Burgunderweine besonders gut. Und da durch den Klimawandel auch die Witterungsbedingungen für die Weiß- und Grauburgunderweine in der Rheinebene passen, liegt der Schwerpunkt des Weinguts bei diesen Sorten.

Und so wurde das Weingut von der Fachzeitschrift Selection in diesem Jahr zum dritten Mal in Folge als bestes Burgunder-Weingut Deutschlands ausgezeichnet und errang bei der DLG-Bundesweinprämierung unter anderem den Sonderpreis Gold Extra für den 2020 Weißburgunder „Edition“. Aber auch der 2020er Riesling trocken des Weinguts wurde beim Wettbewerb der Fachzeitschrift Vinum „Riesling-Champion“ in der Kategorie „Gutswein“.

Die Grundlage für einen guten Wein wird im Winter gelegt. Deshalb setzt das Weingut auf eine nachhaltige Bewirtschaftung seiner 33 Hektar. Seit 2015 ist der Betrieb Bio-zertifiziert. Um das

Potential und die Eigenheiten des Terroirs herauszuarbeiten, ist die Wahl der richtigen Rebsorte entscheidend, sagt der Winzermeister Christian Nett, der das Weingut in fünfter Generation führt. Der Klimawandel ist dabei Herausforderung und Chance zugleich. „Wir testen auf verschiedenen Parzellen immer wieder neue Sorten“, sagt der 40-jährige Winzer. So sind in den vergangenen Jahren Sorten wie Merlot, Lagrein oder Shiraz hinzugekommen. „Wir sind meines Wissens das einzige Weingut in Deutschland, das auch Primitivo anbaut“, so Nett. Gut ein Viertel der Weine des Weinguts sind Rotweine.

Im Keller lässt Nett dem Wein die nötige Zeit und geht schonend mit ihm um. Eine sanfte Pressung der Trauben, gezügelte Vergärung und eine lange Lagerung auf der Feinhefe führen zu der hohen Qualität der Weine. „Wir probieren den Wein immer wieder, um das Optimum herauszuholen“, sagt Nett. Es gehe darum, zur richtigen Zeit das Falsche zu unterlassen. Bloß kein Aktionismus. 80 Prozent der Rotweine und bis zu 20 Prozent der Weißweine werden im Holzfass ausgebaut. Auch im Keller experimentiert Nett gerne. So hat er beispielsweise ein Steinfass, in dem Grauburgunder und Silvaner ausgebaut wird. Und Nett ist Rebarrique-Partner der ersten Stunde.

Nachhaltigkeit war auch der wichtigste Aspekt beim 2017 eingeweihten Neubau, bei dem das Weingut Bergdolt-Reif & Nett ebenfalls Pionier war. Holz bei den Außenwänden und Bimsbeton bei den Innenwänden sorgen für ein optimales Raumklima. Der historische Gewölbekeller im Altbau bleibt dem Weingut jedoch erhalten. Zu 80 Prozent vertreibt das Weingut den Wein über den Fachhandel in ganz Deutschland. (rk)

Pikanter Kürbiskuchen

- Zutaten (für 4 Personen):
Für den Teig:
150 Gramm Weizenmehl
8-10 Gramm Backpulver
(1/2 Packung)
75 Gramm Magerquark
3 Esslöffel Olivenöl
3 Esslöffel Milch
Salz
Für den Belag:
500 Gramm Kürbis
- 30 Gramm getrocknete Tomaten
100 Gramm schwarze Oliven
1 Stück Zwiebel
2 Stück Knoblauchzehen
1 Stück Chili
3 Stück Eier
150 Gramm Sahne
150 Gramm Feta
3 Esslöffel Olivenöl
2 Esslöffel Kräuter der Provence
Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Zunächst den Teig aus den Zutaten kneten. Den Teig mit mindestens zwei Zentimeter hohem Rand ausrollen und in eine gefettete Kuchen- oder Quicheform einlegen. Kürbisfleisch in Stifte schneiden, getrocknete Tomaten schneiden, Zwiebel, Knoblauch und Chilischote ohne Kerne hacken. Das Gemüse etwas dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach etwas abkühlen lassen und dann auf dem Teig verteilen. Die Eier und die Sahne mit den Kräutern verquirlen und über das Gemüse gießen. Anschließend den zerbröselten Feta und die entkernten und in Ringe geschnittenen Oliven darüber verteilen. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. (rk)

Wir wünschen einen guten Appetit!



Foto: A_Lein/stock.adobe.com

„Wunderrot“ Rotweincuvee 2016, trocken

Das Weingut Wegner in Bad Dürkheim, das dieses Rotweincuvee „Wunderrot“ anbietet, gibt ihren Rotweinen viel Zeit zum Reifen. Die Trauben des Weins aus 45 Prozent Cabernet Sauvignon, 40 Prozent Syrah und 15 Prozent Merlot sind auf den gut erwärmbaren Kies- und Sandböden des Dürkheimer Feuerbergs gewachsen. Im Wingert wurde der Ertrag stark reduziert. Nach der Maischegärung ist dieser Rotwein gut 30 Monate in kleinen gebrauchten Holzfässern gereift - wunderbar gereift! So ist die Cuvee ein klassischer internationaler Rotweintyp. Kräftig, mit Aromen von Waldbeeren, Johannisbeere, weißem Pfeffer und Vanille bietet der Wein mit Naturkork weiteres Reifepotential. Es ist genau der richtige Wein für die

Festtage, denn er passt bestens zu Braten, Steaks und Gans oder einfach nur solo vor dem Kamin...Aroma und Geschmack entfalten sich am besten bei einer Trinktemperatur von etwa 18 Grad Celsius und wenn man den Wein einige Stunden vor dem Ausschenken öffnet. (rk/ps)

Info:

Weingut Karl Wegner
Am Neuberg 4, in Bad Dürkheim
Telefon: 06322 989327



Foto: Weingut Karl Wegner

„Pfarrwingert“ Weißburgunder, 2020, trocken

Der „Pfarrwingert“ Weißburgunder des Gimmeldinger Weinguts Christmann wuchs aus einer Parzelle im Ort mit eher grobem Buntsandstein mit Kalk- und Lössablagerungen und ist von den kühlen, nächtlichen Talwinden geprägt. Die recht alten Reben tragen kleine und geschmacksintensive Trauben, die vollreif mit der Hand gelesen wurden, so dass Fruchtsäure, feine Kräuternoten und die salzige Mineralität des Kalkbodens präsent sind. Um dem Wein mehr Spannung und Würze zu verleihen, lief der Saft nach dem Pressen ohne Vorklärung mittels Schwerkraft ins neue große Holzfass und wurde dort spontan und ungekühlt von weinbergseigenen Hefen vergoren, so dass er eher salzig und würzig ist, mit spannenden Kräuternoten.

Die für Weißburgunder typischen Apfel- und Birnenaromen sind vorhanden, stehen aber eher im Hintergrund. Ungeschönt und unbehandelt reifte der Wein lange auf Hefe und Fruchtfleisch im Holzfass. Ein Wein mit Ecken und Kanten, der jung auch einfach Spaß macht zu trinken und Reifepotential hat. (rk/ps)

Info:

Weingut Christmann
Peter Koch Straße 43, Gimmeldingen
Telefon: 06321 66039



Foto: Weingut Christmann

Die Größte Auswahl in der Region!

Jetzt Jubiläumspreise im Autohaus Schläfer sichern.

Sofort verfügbar!
Sparen Sie bis zu
7.400,- €¹⁾



9 x BAYON Intro

1.0 T-GDI, 74 kW (100 PS)

Klimaautomatik, Bluetooth®-Freisprecheinr., Apple CarPlay™ und Android Auto™, beheizb. Lederlenkrad, Rückfahrkamera, LED-Tagfahrlicht, Einparkhilfe hinten, Sitzheizung vorne, Aktiver Spurhalteassistent (LKA), Aufmerksamkeitsassistent (DAW), eCall, u.v.m.

Aktionspreis: 18.880,- €

UPE: 22.380,- €

Sie sparen²⁾: 3.500,- €

monatl. Rate^{3) 4)}: 179,- €

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts: 5,4; außerorts: 6,0; kombiniert: 5,7; CO₂-Emission kombiniert: 129 g/km; Effizienzklasse: D.

15 x i30 Edition 30

1.0 T-GDI, 88 kW (120 PS)

2-Zonen-Klimaautomatik, Bluetooth®-Freisprech., Apple CarPlay™ und Android Auto™, Lederlenkrad, Rückfahrkamera, LED-Tagfahrlicht, Einparkhilfe hinten, Sitzheizung vorne, Aktiver Spurhalteassistent (LKA), Aufmerksamkeitsassistent (DAW)

Aktionspreis: 19.290,- €

UPE: 23.580,- €

Sie sparen²⁾: 4.290,- €

monatl. Rate^{3) 5)}: 189,- €

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): innerorts: 6,3; außerorts: 4,9; kombiniert: 5,4; CO₂-Emission kombiniert: 141 g/km; Effizienzklasse: B.



21 x KONA Elektro EDITION 30+

Elektro, 100 kW (136 PS)

Klimaautomatik, Radio-Navi, Bluetooth®-Freisprecheinrichtung, Apple CarPlay™ und Android Auto™, Lederlenkrad, Rückfahrkamera, Einparkhilfe hinten, Sitzheizung vorne, Aktiver Spurhalteassistent (LKA), Aufmerksamkeitsassistent (DAW), eCall

Aktionspreis: 32.990,- €

UPE: 39.990,- €

Sie sparen²⁾: 7.000,- €

monatl. Rate^{3) 6)}: 299,- €

Stromverbrauch: kombiniert: 14,3 kWh/100; elektrische Reichweite bei voller Batterie: 305 km; CO₂-Emission kombiniert: 0 g/km; CO₂-Effizienzklasse: A+++.



4 x IONIQ Plug-in-Hybrid Prime

1.6 GDI, 104 kW (141 PS)

2-Zonen-Klimaautomatik, Radio-Navi, Bluetooth®-Freisprecheinr., Apple CarPlay™ und Android Auto™, Lederlenkrad, Rückfahrkamera, Einparkhilfe vo. + hi., Sitzhgz. vo. + hi., Aktiver Spurhalteassistent (LKA), Aufmerksamkeitsassistent (DAW), u.v.m.

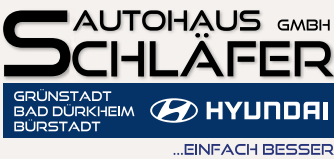
Aktionspreis: 32.290,- €

UPE: 39.690,- €

Sie sparen²⁾: 7.400,- €

monatl. Rate^{3) 7)}: 359,- €

Kraftstoffverbrauch (l/100 km): kombiniert: 1,1 l; Stromverbrauch in kWh/100 km kombiniert: 10,3 kWh; CO₂-Emission kombiniert: 26 g/km; CO₂-Effizienzklasse: A+++.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihre Autohaus Schläfer GmbH

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

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

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

www.autohaus-schlaefer.de



5 Jahre Garantie ohne Kilometerlimit

8 Jahre Garantie**

* Ohne Aufpreis und ohne Kilometerlimit: die Hyundai Herstellergarantie mit 5 Jahren Fahrzeuggarantie (3 Jahre für Car-Audio-Gerät inkl. Navigation bzw. Multimedia sowie für Typ-2-Ladekabel), 5 Jahren Lackgarantie (gemäß den jeweiligen Bedingungen im Garantie- und Serviceheft), 5 kostenlosen Sicherheits-Checks in den ersten 5 Jahren gemäß Hyundai Sicherheits-Check-Heft.

** Ohne Aufpreis und ohne Kilometerlimit greift für den KONA Elektro, IONIQ 5 und IONIQ Elektro im Anschluss an die Hyundai Herstellergarantie zusätzlich die 3-jährige Anschlussgarantie der Real Garant Versicherung AG (Marie-Curie-Straße 3, 73770 Denkendorf). Die Leistungen der Anschlussgarantie weichen von der Herstellergarantie ab (Details hierzu für den KONA Elektro unter <https://www.hyundai.de/garantiebedingungen>, für den IONIQ 5 unter <https://www.hyundai.de/garantiebedingungen-ioniq5> und für den IONIQ Elektro unter <https://www.hyundai.de/garantiebedingungen-ioniq>). Garantie für die Hochvolt-Batterie ohne Aufpreis für KONA Elektro und IONIQ 5: 8 Jahre oder bis zu 160.000 km bzw. für IONIQ Elektro bis zu 200.000 km, je nachdem was zuerst eintritt. Für Taxis und Mietwagen gelten generell abweichende Regelungen gemäß den jeweiligen Bedingungen des Garantie- und Servicehefts.

1) Gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers beim Hyundai IONIQ Plug-in-Hybrid Prime.

2) Gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung des Herstellers. 3) Ein unverbindliches Finanzierungsangebot für Privatkunden der HYUNDAI Finance, ein Geschäftsbereich Hyundai Capital Bank Europe GmbH (Darlehensgeber), Friedrich-Ebert-Anlage 35-37, 60327 Frankfurt am Main. HYUNDAI Ziel-Finanzierung auf Basis der UVP der Hyundai Motor Deutschland GmbH. Bonität vorausgesetzt. Zzgl. der Kosten einer verpflichtend abzuschließenden Teil-, oder nach Wahl der HYUNDAI Finance, Vollkaskoversicherung durch den Darlehensnehmer. Vorstehende Jahreszins-Angaben stellen den Beispielwert des nach § 6 a Abs. 4 PAngV zu erwartenden effektiven Jahreszinses in 2/3 aller voraussichtlich aufgrund der Werbung zustandekommender Verträge dar. Verbraucher haben gemäß § 355 und § 495 BGB ein Widerrufsrecht. Alle Finanzierungen enthalten eine Restschuldversicherung Plus. Laufzeit: 48 Monate; eff. Jahreszins p.a.: 2,99%; 4) Anzahlung: 2.500,00 €; Schlussrate: 11.700,00 €; Gesamtbetrag: 20.274,24 € 5) Anzahlung: 2.500,00 €; Schlussrate: 11.700,00 €; Gesamtbetrag: 20.762,88 € 6) Anzahlung: 6.000,00 €; Schlussrate: 19.105,00 €; Gesamtbetrag: 33.446,44 € 7) Anzahlung: 6.000,00 €; Schlussrate: 15.198,23 €; Gesamtbetrag: 32.431,19 € Aktion gültig bis 31.12.2021 oder solange der Vorrat reicht. Fahrzeugabbildungen zeigen Sonderausstattungen gegen Mehrpreis. Bei den Fahrzeugen handelt es sich um Tageszulassungen/ zugelassene Bestandsware; Irrtümer, Änderung und Zwischenverkauf vorbehalten. Die angegebenen Verbrauchs- und CO₂-Emissionswerte wurden nach dem vorgeschriebenen WLTP-Messverfahren ermittelt. Mehr zum WLTP-Verfahren unter [hyundai.de/wltp](https://www.hyundai.de/wltp).

Teamarbeit

Nachwuchs für die Feuerwehr

Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim

Die Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim trifft sich alle zwei Wochen montags, in den graden Kalenderwochen, von 18.30 bis 20 Uhr am Feuerwehrgerätehaus, Dr.-Kaufmann-Straße 6, in Bad Dürkheim. Wer sich dafür interessiert, kommt einfach vorbei und lässt sich von der Feuerwehrrarbeit begeistern. Informationen findet man online unter www.ffw-duew.de/jugend (rk)

Schenken Sie geliebten Menschen unvergessliche Verwöhn-Momente

Kosmetik | Massagen | Spa-Pakete

SPA-Gutscheine vor Ort oder online erhältlich

Weihnachts-Aktion
120 €
Gutschein für nur 100 €

BEAUTY LOUNGE MEDICAL DAY SPA | Schlossplatz 1-4 im Kurpark-Hotel
D-67098 Bad Dürkheim | Tel.: 06322 – 98 71 50
www.beautylounge-badduerkheim.de

Bei der Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim lernen Jugendliche mehr, als nur Feuer zu löschen. Es geht vielmehr darum, mit spannender Technik in der Gruppe zusammen zu arbeiten.

Den C-Schlauch auswerfen, Verteiler setzen und Strahlrohre anschließen – das ist der klassische Löschangriff, den die Mädchen und Jungen schon in der Jugendfeuerwehr trainieren. Doch bei der Jugendfeuerwehr in Bad Dürkheim lernen die Kinder und Jugendlichen weit mehr. „Neben der Feuerwehrentechnik steht das Teambuilding im Vordergrund“, sagt der Jugendwart der Bad Dürkheimer Feuerwehr Ralf Altvater. Denn gerade bei der Freiwilligen Feuerwehr sei der Zusammenhalt besonders wichtig. Die Bad Dürkheimer Jugendwehr feiert im kommenden Jahr ihr 30-jähriges Bestehen. Altvater selbst war Mitglied der Jugendfeuerwehr, als sie 1992 gegründet wurde und ist seit 2009 Jugendwart.

Aber natürlich dreht sich vieles bei der Arbeit der Jugendwehr um die Feuerwehrrübungen und die Technik der Feuerwehr. „Im Sommer fahren wir regelmäßig raus, um mit den Jugendlichen zu trainieren“, so Altvater. Dann wird beispielsweise geübt, wie man das Wasser aus einem Weiher ansaugt und einen Waldbrand bekämpft. So geht es beim Waldbrand darum, mit dem Wasser möglichst sparsam und effektiv umzugehen. Denn Wasser ist dort in der Regel Mangelware. Spielerisch lernt die Feuerwehrrnachwuchs die Hintergründe der Feuerwehrrtechniken, die Abläufe und als Team zusammenzuarbeiten. „Wir sehen bei den Übungen immer sehr schnell, wer der Sprecher ist und wer gut mitarbeitet“, sagt der Jugendwart, der die Jugendarbeit mit seinem Stellvertreter Daniel Postel, Andreas Schacht und seiner

Frau Daniela Altvater durchführt. In der kalten Jahreszeit üben die Jugendlichen in der Halle beispielsweise den Umgang mit hydraulischer Schere und Spreizer, mit denen im Ernstfall Menschen aus einem Auto befreit werden.

Die Corona-Pandemie war für die Jugendfeuerwehr eine schwierige Zeit. „Wir wollten die Jugendstunden nur in Präsenz durchführen, weil die Jugendlichen schon genug Zeit am Bildschirm verbracht haben“, sagt Altvater. Aber andererseits gelten für die Feuerwehr strengere Richtlinien als für Vereine, da die Feuerwehr eine systemrelevante Organisation ist – die Feuerwehr kann sich Ausfälle nicht leisten... Aber seit Ende August ist unter strengen Hygieneregeln vieles wieder möglich.

In der Jugendfeuerwehr Bad Dürkheim sind aktuell 15 Kinder und Jugendliche von zehn bis 17 Jahren aktiv. Zurzeit sind dies alles Jungen. „Das war auch schon einmal anders und wir freuen uns auch über Mädchen, die sich für die Jugendfeuerwehr interessieren“, sagt Altvater. Die Jugendarbeit in der Feuerwehr ist für den Jugendwart und seinem Team ein enormer Aufwand. Gut 450 Stunden im Jahr kommen da zusammen, neben der ehrenamtlichen Arbeit bei der Freiwilligen Feuerwehr, bei der der Brandmeister zusätzlich auch noch Gruppenführer ist. Außerdem bietet die Jugendfeuerwehr auch noch Ferienfreizeiten an, in denen sie beispielsweise auf die Nordseeinsel Borkum oder zur polnischen Partnerstadt Kluczbork fahren. (rk)

Übungen der Jugendfeuerwehr werden gerne auf Feuerwehrrfesten präsentiert

Foto: Roland Kohls

Wieder alles verstehen – und keiner soll es sehen?

Mit dem neuen 3D-Ohrscanner erfüllen die Hörexperten aus Bad Dürkheim jetzt noch mehr Kunden diesen Wunsch!

Unsichtbare Hörgeräte gibt es wirklich! Diese erfreuen sich größter Beliebtheit, denn sie werden im Gehörgang getragen und sind somit für andere tatsächlich nicht zu sehen. Doch genau diese Tatsache macht es auch knifflig: Nur wenn die Im-Ohr-Hörgeräte extrem präzise sitzen, fühlen sie sich auch bei stundenlangem Tragen gut an oder – besser noch – können völlig vergessen werden. Gleichzeitig ist jeder Ohrabdruck so individuell wie ein Fingerabdruck – für viele Menschen eignen sich vorgefertigte Im-Ohr-Hörgeräte daher nicht. Daniel Schäfer, Hörakustikmeister und Inhaber vom Hörstudio Schäfer & Speckert, erklärt, wie sein Team und er mit dem neu angeschafften 3D-Scanner „Otoscan“ den Wunsch vom unsichtbaren Hörgerät jetzt noch mehr Menschen erfüllen.

Im-Ohr-Hörgeräte beliebt wie nie

Im Gehörgang getragene Hörgeräte erfahren aktuell einen regelrechten Boom. Das liegt einerseits daran, dass sie besonders unkompliziert sind und beim Tragen von Mützen, Masken und Brillen nicht stören. Die Platzierung im Gehörgang – also da, wo von Natur aus das Hören stattfindet – empfinden viele als angenehmer, besonders das Richtungshören klingt natürlicher. Auch technisch haben die kleinen Hörwunder einiges zu bieten: So gibt es inzwischen Modelle, die über einen Akku und/oder Bluetooth verfügen. Damit verbinden sich die Hörgeräte kabellos und in Echtzeit mit Telefon, Fernseher, Computer und mehr. Der Ton wird dann direkt ins Ohr übertragen – für absolut entspanntes Verstehen! Mehr noch: Beim Telefonieren bleiben die Hände frei, und beim Fernsehen bekommt jeder die Lautstärke, die sich perfekt anhört.

Die Basis für personalisierte Hörgeräte

„Ein Ohrabdruck bildet bei Im-Ohr-Hörgeräten – aber auch bei individuellem Gehörschutz – die Grundlage für einen bequemen Sitz. Anhand des Abdrucks wird das kleine Gehäuse gefertigt, in dem die Hochleistungstechnik Platz findet. Besonders bei kleinen, schmalen oder verwinkelten



Dank exakterer Ohrabdrücke mit Otoscan sind unsichtbare Hörgeräte jetzt für noch mehr Menschen möglich.

Gehörgängen bekommen Interessierte oft zu hören, dass Im-Ohr-Hörgeräte für sie nicht möglich seien. Die Enttäuschung ist dann natürlich groß. Doch ein präziser Abdruck, wie wir ihn mithilfe des 3D-Scanners nehmen können, macht es in vielen Fällen doch möglich. Damit kann ein Hörgerät gebaut werden, dass für den Träger personalisiert ist und nur ihm perfekt passt“, erklärt der Hörexperte.

Abdrucknehmen auf die angenehme Art

Ein weiterer Vorteil: Die Abdrucknahme mit Otoscan ist für den Kunden sehr viel angenehmer als herkömmliche Methoden. Die kleine Messsonde kann 3D-Messungen bis kurz vorm Trommelfell ausführen – völlig schmerzfrei und ohne sich komisch anzufühlen. Der digitale Abdruck wird dann direkt an den Hörgeräte-Hersteller übermittelt: so spart man sogar noch Zeit bei der Produktion. „Wir waren uns schnell einig, dass wir solch einen Scanner für unsere Kunden unbedingt anschaffen wollen“ freut sich Daniel Schäfer.

Hörgeräte-Technologie, die begeistert

Für ein rundum individuelles, auf den Träger abgestimmtes Hörerlebnis sorgt aber auch die Beratung und Feineinstellung durch den Akustiker. Das beginnt bei der Wahl eines Hörgerätes und endet bei der perfekten Abstimmung von Klang, Hörprogrammen und möglichen Zusatz-Funktionen. Daniel Schäfer, ist überzeugt: „Jeder Mensch ist anders und hört anders. Nur wenn wir das berücksichtigen, haben wir am Ende glückliche Hörgeräteträger!“

AKTION: Jetzt Im-Ohr-Hörgeräte testen!

„Probieren Sie es aus und testen Sie ein Im-Ohr-Hörgerät, das perfekt zu Ihnen und Ihren Hörwünschen passt. Wir fertigen Ihnen zwei Modelle nach Ihrem 3D-Abdruck und geben Ihnen diese zum ausführlichen Testen mit nach Hause. Sie werden begeistert sein, wie komfortabel und natürlich gutes Verstehen mit Hörgeräten sein kann!“

Alle Vorteile im Überblick

- sehr sicheres Verfahren
- komfortabel und stressfrei
- sehr tiefe und genaue Scans möglich
- digitale 3D-Daten können direkt an Labore übermittelt werden
- Scan-Daten werden dauerhaft digital gespeichert und können bei Bedarf jederzeit wiederverwendet werden



AKTION: Jetzt kostenlos testen!

Nichts ersetzt die eigene Erfahrung. Erleben Sie selbst, wie unauffällig und einfach Sie mit Im-Ohr-Hörgeräten wieder verstehen. Im Aktionszeitraum fertigen wir Ihnen zwei individuelle Im-Ohr-Hörgeräte und geben sie Ihnen zum Testen 30 Tage lang mit nach Hause.

Rufen Sie uns jetzt an & vereinbaren Sie Ihren kostenlosen Beratungstermin!

Test-Aktion
endet am
30.12.21!

schäfer + speckert
hörstudio

67098 Bad Dürkheim | Mannheimer Str. 3

Tel.: 06322 / 9417 646

www.hoerstudio-schaefer.de

Öffnungszeiten: Montag – Freitag: 09.00 – 13.00 & 14.00 – 18.00 Uhr | Samstag: 10.00 – 13.00 Uhr

Pfälzer Freiheit®

PFAELZER-FREIHEIT.DE

T-SHIRTS DAMEN/HERREN



GESCHENK-IDEEN



Kuscheldecke

Sauna-/Badetuch

Dubbegläser

Kaffebecher

coole Pälzer Socke

Pantoffeln

und vieles mehr... wir haben die schönsten Pfälzer Geschenkideen, schau´ vorbei!

**VOM 19.11.-24.11.2021 ERHÄLTST DU 10% AUF UNSERE PFÄLZER SHIRTS
GEGEN VORLAGE DIESER ANZEIGE ODER MIT DEM
RABATTCODE **DEHAEM10****



PFÄLZER FREIHEIT GIBT ES ONLINE UND IN UNSEREN STORES:

stahler[®]

stahler[®]
Männer

MODEHAUS
JACOB

67433 NEUSTADT/WSTR.

FRIEDRICHSTRASSE 2 UND 5