

Unbezahlbar

Chilli DAS MAGAZIN!

Für die Pfalz

Sept/Okt 2014

10
Jahre

Entdecken Sie Altdorf



M+E

Munter + Entspannt
Altdorfer Matratzengeschäft



Optimaler Schlafkomfort

Auf einer Fläche von 400 m² bieten wir Ihnen eine große Auswahl an Massivbetten, Matratzen, Lattenroste sowie Bettzubehör. Alle unsere Produkte sind allergie- und schadstoffgeprüft und in Sondergrößen erhältlich.

Jahrzehntelange Erfahrung und fachkundige Beratung zeichnen uns aus.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag 10 - 18 Uhr · Samstag 10 - 14 Uhr
oder nach tel. Vereinbarung

Munter + Entspannt Altdorfer Matratzengeschäft · Warenhandels-gesellschaft mbH

Raiffeisenweg 1 · 67482 Altdorf · Telefon 06327 / 41 02 oder 96 19 20 · Fax 06327 / 16 99
www.matratzenlager.com



Outlet-Verkauf

Hohe Qualität zum günstigen Preis!

teilweise
über
50%
Preisvorteil

Profiprodukte zum Backen und Kochen

- Gusspfannen und Gussbräter
- Backformen
- Messer u. Bestecke
- Edelstahl-Kochtöpfe
- Elektrische Bräter
- Porzellan u. Keramik
- nützliche Accessoires u. Küchenhelfer



Ermer Haushaltsausstattung
Gewerbepark - 67482 Altdorf
Tel.: 06327/1401 oder 3142
www.ermer-haushalt.de



ANTIQUITÄTEN
und mehr ...

Wolfgang König, Tischlermeister

Altdorf, Hauptstr. 31, 06327/4981 - 0171/8987911
Mo - Fr 14 - 17.30 Uhr, Sa 11 - 13 Uhr

Rhodt, Theresienstr. 56, 06323/ 6139
Mo - Fr nach telefonischer Vereinbarung,
Sa 11 - 14 Uhr

1. Sonntag im Monat 15 - 17 Uhr

www.Koenig-Antiquitaeten.de



900 m²
Ausstellung
antiker Möbel
in Edelholz; Weichholz
Lagerverkauf



antike Türen
Dekoration für
Haus und Garten
Bilder, Lampen u.v.m.
Ital.Freskomalereien,
originale Tonamphoren



Restaurierungen
Shellackpolituren
Ablaugservice
Sonderanfertigungen
in eigener
Meisterwerkstatt





Jubiläum

Liebe Leserin, Lieber Leser,

Chili – das Magazin hat Geburtstag. Seit zehn Jahren erscheint *Chili* regelmäßig und pünktlich, randvoll mit Fotos, Texten, Ideen, Tipps, Reportagen, Geschichten und vielen Gedanken rund um die Pfalz und die Menschen, die hier leben.

Ein chinesisches Sprichwort besagt, dass es einfach sei, ein Geschäft zu eröffnen, aber schwierig, dieses offen zu halten. Man muss kein Chinese sein, um dies zu bestätigen. Es bedarf der Ausdauer, der Anpassungsfähigkeit an die sich ändernden Gegebenheiten des Marktes und immer neuer Ideen, ohne das eigene Profil zu verlassen. Verlässlichkeit und Kraft sind gepaart mit Freundlichkeit und einem dicken Fell, will man als Unternehmer bestehen.

In unserem speziellen Fall konnten und können wir jedoch immer auf eines bauen: Nämlich auf Sie, liebe Leserin und lieber Leser. Sie haben uns immer bestärkt. Ihre Rückmeldungen, Anregungen, das vielfältige Lob, Ihre kritischen Anmerkungen und Ihre Neugier auf die neue Ausgabe haben *Chili* zu dem gemacht, was es ist: ein Magazin aus der Pfalz für die Pfalz. Sie waren und sind unser Maßstab und unser Ansporn. Die große Auflage, in der *Chili* erscheint, ist regelmäßig in einer atemberaubenden Geschwindigkeit vergriffen. Weil Sie uns mögen. Und daran lassen wir uns messen.

Danke für 10 Jahre Treue.

Herzlichst
Ira Schreck
Chefredakteurin



Ira Schreck

Apropos

INHALTSVERZEICHNIS

Jubiläum

- 16 10 Jahre *Chili* – Das Magazin
- 18 Glückwünsche

Achtung!

- 32 aus der Pfalz – für die Pfalz
- 60 Ambrosiafreie Fütterung
- 74 Testamente handschriftlich
- 75 Warnwesten- und Lichtpflicht in Europa

Modisch

- 34 30 Jahre La Laine
- 36 Frauen und ihre Handtaschen
- 40 klassisch, stilvoll, modisch und immer wertig
- 42 Kirstin & Luiza



Wohnlich

- 44 Verkaufen, kaufen oder mieten?
- 46 Dinge, die Geschichten erzählen
- 48 Aktuelle Trends in der Gartengestaltung
- 50 Gartentipps im Herbst
- 52 Energie sparen





Gesundheit

- 54 Zum Spezialisten
- 56 Ästhetische Zahnheilkunde
- 58 Gesundheitstipps

Kulinarica

- 62 Was ist Stevia?
- 63 Pfälzer Tapas
- 64 Kümmel Dich um Deine Verdauung
- 65 Bei Fuß mit Gans
- 66 Rezepte

Bildung

- 72 Neues Angebot
- 73 Weiterbildung lohnt sich

onTour

- 76 Schlaflos mit Schuh
- 78 w.i.n.e.FESTival
- 80 Kellerzauber

Kommunales

- 82 Dritte Kooperation

erLesen

- 84 Ich bin so frei
- 86 Englische Seite: Eating out
- 88 Kurze Geschichte: Haltlos
- 90 Buch-Tipps
- 98 Kolumne: Die Babyboomer feiern Geburtstag

Standards

- 3 Apropos
- 4 Inhalt
- 6 Impressionen
- 12 Kurz & gut: Aus Handel und Wirtschaft
- 94 Augen-Blick-Mal
- 97 AusSchau
- 97 Anzeigenberatung
- 98 Impressum



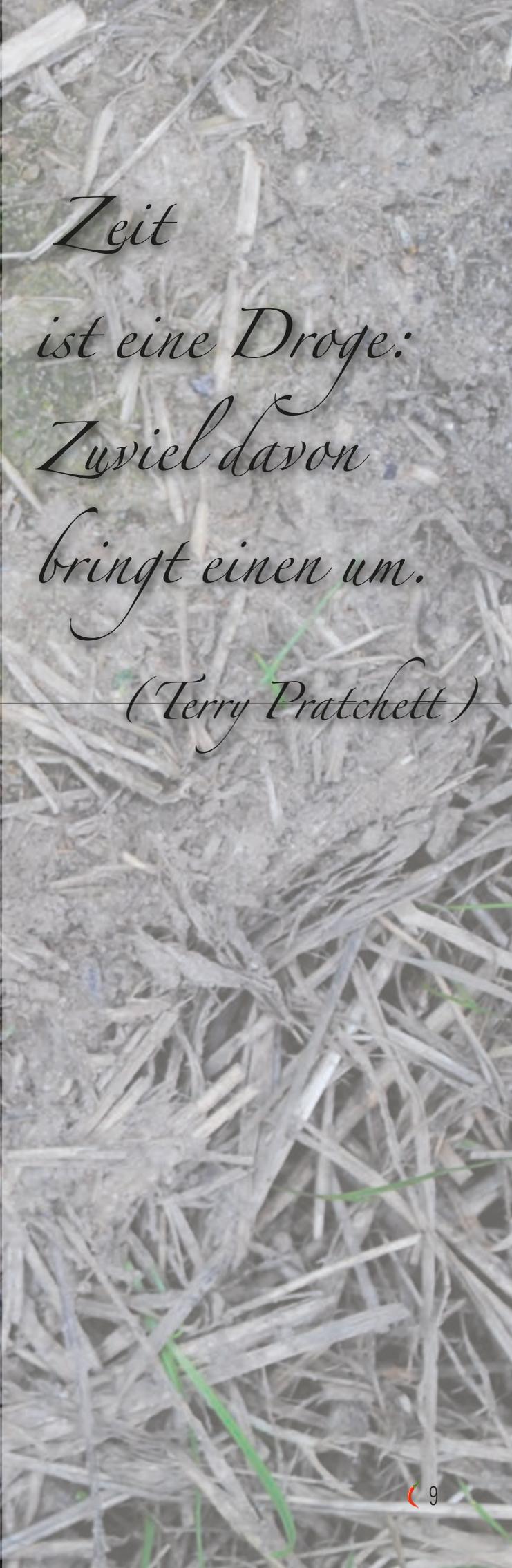


*Alter
ist das Echo
der Zeit*

(Evelyn Arthur St. John Waugh)







*Zeit
ist eine Droge:
Zuviel davon
bringt einen um.
(Terry Pratchett)*



*Die Realität
ist recht
hartnäckig
(Terry Pratchett)*



Aus Handel & W



Sofa-Tourismus

Mit 12,8 Millionen Übernachtungen pro Jahr wird der Sofa-Tourismus, der klassische Besuch von Verwandten und Freunden, zum Wirtschaftsfaktor. Das ermittelte die dwif-Consulting GmbH 2013 im Auftrag des Verbands Region Rhein-Neckar. Dabei entsteht ein Bruttoumsatz von 405 Millionen Euro, über den sich der Einzelhandel, die Gastronomie und weitere Dienstleister aus Freizeit und Kultur, Gesundheit und Mobilität freuen. Dabei sind die Vorbereitungen und Aufwendungen und damit alle Ausgaben, die für den Aufenthalt von den Gästen in den privaten Haushalten direkt entstehen, noch gar nicht mitgerechnet.

Die dwif-Studie hat gezeigt, dass neben Besuchen in der Gastronomie (60 Prozent) die Ausflüge in die Region mit 55 Prozent einen sehr hohen Stellenwert haben. Immerhin 31 Prozent geben bei ihren Top-Aktivitäten „Besuch von Freizeiteinrichtungen und Sightseeing“ an.



Erfahrung sammeln

Eltern möchten ihrem Baby gern helfen. Beim Drehen, beim Sitzen, beim Stehen. Aber Experten raten: öfter mal nur zugucken. Wenn das Kleine zum Beispiel das Aufsetzen übt, lernt es auch sich aufzustützen. „Wer sein Kind häufig an den Händen ins Sitzen hochzieht, verwehrt ihm wichtige Erfahrungen“, erklärt Frauke Mecher, Physiotherapeutin aus Braunschweig im Apothekenmagazin Baby und Familie. „Es muss ja auch alle Übergänge vom Liegen bis zum Sitzen selbst kennenlernen und die Chance haben, sie zu wiederholen.“ Jede Bewegung erfordert nicht nur die entsprechend ausgebildeten Muskeln, Knochen, Sehnen und Bänder, sondern auch bestimmte Gehirnleistungen. Das Ganze muss koordiniert werden. „Kinder sollen sich anstrengen dürfen“, so die Physiotherapeutin. „Und sie müssen Fehler machen, damit sie später auch wissen, wie es nicht geht.“



Schöne Aussichten

Es ist schon zehn Jahre her, dass Darja Mutschler die Schütt Parfümerie in Neustadt übernahm. In einer Reihe von Aktionen und Veranstaltungen möchten sie und ihre Tochter Maïke sich bei ihren Kunden für die schönen und erfolgreichen gemeinsamen Jahre bedanken – die man weder den Kundinnen noch den beiden Mutschler-Damen aufgrund der guten Pflege ansieht – und einen Ausblick auf die kommenden Trends geben. Für den Terminkalender: Im Herbst bietet die Schütt Parfümerie in vier Schwerpunkt-wochen die Gelegenheit, die edle Kosmetik von QMS, Jean d’Arcel, Shiseido und Monteil kennenzulernen und für sich zu entdecken. Schnupperbehandlungen und Beratungen, neue Farben und Produkte werden in den folgenden Wochen – jeweils während der normalen Öffnungszeiten – vorgestellt. Repräsentanten und Visagisten der Kosmetikfirmen sind an unten aufgeführten Tagen in der Schütt Parfümerie in Neustadt für die Kundinnen da:

20. bis 25. Oktober	QMS	(21. Oktober QMS-Experten beraten und behandeln)
27. bis 31. Oktober	Jean d’Arcel	(29. Oktober Winterbehandlung und Beratung von Jean d’Arcel-Expertin)
3. bis 8. November	Shiseido	(7. und 8. November Shiseido Top-Visagisten zeigen neue Make-up Trends)
10. bis 15. November	Monteil	(11. und 12. November Fachleute entführen in Kosmetikwelt von Monteil)

Für die Schnupperbehandlungen wird um eine Anmeldung gebeten.

Kontakt:

Schütt Parfümerie
Schütt 18
67433 Neustadt, 06321-81210
www.schuettt-parfuemerie.de



© Chilli – die WerbeMacher

HOTEL-RESTAURANT
**ST. MARTINER
CASTELL *** S**

Rustikales Haus voll Atmosphäre
im Herzen von St. Martin.

Genießen Sie
Wild- und Pilzgerichte
im September-Oktober.

Tischreservierung empfohlen.
Dienstag: Restaurant Ruhetag

Maikammerer Straße 2
67487 St. Martin · Telefon: 06323-9510
www.hotelcastell.de

Wirtschaft



Freisberg Wohnbedarf meets Raumfreiheit

Einen Raum zum Leben erwecken, seinen Charakter entwickeln, so dass er blüht und seine individuelle Stimmung entfaltet - dafür hat das Team von Freisberg Wohnbedarf die richtigen Mittel zur Hand: moderne Design-Möbel und Design-Klassiker von über 200 internationalen Herstellern, darunter Alias, B&B Italia, Cassina, Cor, Interlübke, Kartell, Montana, Moormann, Moroso, Porro, Schramm, Thut und Vitra. Das seit 1928 bestehende Möbelhaus berät individuell, umfassend und mit viel Leidenschaft an zwei Standorten in der Rhein-Neckar-Region - in Ludwigshafen und in Mannheim - auf insgesamt 1.200 Quadratmetern für alle Lebens-, Wohn- und Arbeitsbereiche. Zum hohen Qualitätsanspruch zählt auch ein umfangreiches und flexibles Servicespektrum.

Wünsche wie größere Umbauten, Maßeinbauten oder exklusive Einzelstücke übernimmt seit einem Jahr das Innenarchitekturbüro Raumfreiheit. Kreativität kennt hier keine Grenzen: Von schlicht und elegant bis modern und progressiv werden alle Einrichtungsbedürfnisse nach der Philosophie, dass weniger mehr ist, umgesetzt. Lösungen sind optimal angepasst, im Stil einzigartig und dabei gleichzeitig komfortabel und unkompliziert. Ausgangspunkt bildet die Konzeption und reicht über die Visualisierung, Planung bis zur Realisierung und Baubegleitung.

Zum einjährigen Jubiläum des Zusammenschlusses von Freisberg Wohnbedarf und Raumfreiheit wird gefeiert: am 11. Oktober in Ludwigshafen von 10 bis 18 Uhr. Damit startet auch der große Sonderverkauf von 11. bis 18. Oktober in beiden Filialen.

Kontakt:

Freisberg Wohnbedarf
Edigheimer Straße 7
67069 Ludwigshafen &
R 6,1, 68161 Mannheim
0621-6591970
www.freisberg-wohnbedarf.de

Öffnungszeiten:
Di bis Fr 10 bis 18.30 Uhr
Sa 10 bis 16 Uhr



Rheinland-Pfalz im Gründerfieber

Die Existenzgründungstätigkeit in Rheinland-Pfalz hat in den Jahren 2011 bis 2013 zugenommen: Laut KfW-Gründungsmonitor haben sich die Rheinland-Pfälzer im bundesweiten Vergleich mit ihrer Bereitschaft zur Selbständigkeit um eine Position verbessert und nehmen somit den Spitzenplatz bei den Flächenländern ein. Mit einer Gründerquote von 1,95 Prozent hat das Land die Stadt Bremen verdrängt und befindet sich aktuell direkt nach den Großstädten Berlin und Hamburg auf Platz drei.

Ein Anstieg wurde sowohl bei den Gründungen im Voll- als auch im Nebenerwerb verzeichnet.

„Existenzgründungen sind in Rheinland-Pfalz ein entscheidender Wirtschaftsfaktor“, so Ulrich Dexheimer, Sprecher des Vorstandes der Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB). „Als Förderbank unterstützen wir Existenzgründer bei dem Schritt in die Selbständigkeit neben Finanzierungsangeboten und Förderprogrammen auch mit individueller Beratung.“ Im vergangenen Jahr habe die ISB über 500 Existenzgründerdarlehen mit einem Volumen in Höhe von rund 81,5 Millionen Euro zugesagt.

GUDRUN GRENZ
DESIGN



Business
Hochzeit
Freizeit

XS - XXXL

Made in Germany
eigene Produktionsstätte



2x Speyer

Maximilianstr. 73
Kornegasse 28 • 67346 Speyer
Tel.: 06232/6079970

Überlingen

Hofstatt 2 • 88662 Überlingen
Tel.: 07551/948819

Düsseldorf

Oststraße 105 • 40210 Düsseldorf
Tel.: 0211/327231

info@gudrun-grenz.com
www.gudrun-grenz.com



zait - Herbstfest

KULINARISCHES - KUNST - KULTUR  Live-Musik mit SIDE STEPS

Sonntag, 5. OKTOBER 2014 11 - 18 Uhr Weingut Heil 67281 Kirchheim

Info: www.zait.de Telefon 06359/92467-0

14 |  kurz & gut

Aus Handel & Wirtschaft



128.100 Tonnen Speiseeis exportiert

Wer hätte das gedacht, dass Deutschland ein führender Exporteur von Speiseeis ist? Laut Statistischem Bundesamt (Destatis) wurden im Jahr 2013 rund 128.100 Tonnen Speiseeis im Wert von 340 Millionen Euro ins Ausland exportiert. Die Hauptempfängerländer waren Österreich (19.500 Tonnen), die Niederlande (16.800 Tonnen) und Frankreich (12.700 Tonnen).



Gute Unterhaltung



Comedy-Kellner Eric Tatar alias Ingolf Schrauth begeisterte die Gäste von *Chili* - Die WerbeMacher während der zehnjährigen Jubiläumsfeier Ende Juni. Schrauth ist ein Meister der Improvisation und Profi in Service und Comedy. In seinem Portfolio führt er allerdings mehr als nur die Figur des Kellners. Er ist als hinreißend-peinlicher Gast oder in einer Magic Comedy Show für private wie auch Firmenfeiern buchbar. Ein schönen Überblick seiner Programme und Figuren erhält man auf seiner Internetseite www.ingo-knito-comedy.de. Inzwischen gehört Schrauth zu Deutschlands Elite der Comedy-Kellner, was man seinem flexiblen Spiel auch anmerkt.

Kontakt:

Ingolf Schrauth
Scharnhorststraße 12
65195 Wiesbaden
0611-810778
www.ingo-knito-comedy.de

KOMPLETTLÖSUNGEN für Ihre Praxis



- Praxiseinrichtungen | Renovierungen
- Praxis- und Sprechstundenbedarf
- Serviceleistungen nach der Medizinprodukteverordnung
- Hygienemanagement

Medizintechnik
Praxiseinrichtungen

BEINER

Virchowstraße 7a | 76829 Landau
Tel. 06341.96740 | Fax 06341.967429
info@beiner-med.de | www.beiner-med.de



Angela Gärlipp und Ilona Schmitt,
Verkäuferinnen in der Bödeker-Filiale Speyer



Hier ist Herzlichkeit
zu Hause

„Bei Schuhen geht es
nicht nur ums Verkaufen.
Sondern ums Vertrauen.“

„Viele Kunden kommen zu uns, weil sie mit ihrer Fußform Schwierigkeiten haben, die richtigen Schuhe zu finden. Wenn wir dann das Passende entdecken, das ihnen auch noch gefällt, geht ein Leuchten über ihr Gesicht. Für uns die schönste Belohnung. Denn dann haben wir nicht nur Schuhe verkauft, sondern Vertrauen gewonnen.“

Bödeker. Wir sind für Sie da.

Maximilianstr. 64 – 66, 67346 Speyer, www.boedeker.de



10 Jahre *Chili* – das Magazin

Gerade im Moment halten Sie die 55. Ausgabe unseres Magazins in Händen. In zehn Jahre haben wir 50 klassische Magazine und vier Spezials herausgegeben. Und diese aktuelle Ausgabe ist nun die erste der kommenden zehn Jahre.

Das erste *Chili* erschien im Herbst 2004. Von Anfang an haben wir eine hohe Qualität mit einem durchdachten Konzept kombiniert.

Wir fanden uns als Team zusammen, das die völlig neue Idee eines Pfälzer Magazins in diesem Stil trug und half, es zum Leben zu erwecken. Wolfgang Ulrich ist Spezialist für Druck und technische Umsetzung. Er hat ein Gespür für das Machbare und vermittelt seine Ideen mit großer Überzeugungskraft. Ira Schreck gab die Idee zum Magazin und ist für den Inhalt des Magazins verantwortlich. Kreativität und Einfühlungsvermögen sind die Grundlagen der Arbeit. Layout, Satz, Idee, Besonnenheit und gute Nerven fanden wir bei Thamar Wendler – unserer Grafikerin erster Stunde. Von Anfang an dabei: Karl Jotter. Profifotograf mit dem unglaublichen Talent, selbst dem

größten Skeptiker ein Lächeln zu entlocken – mal abgesehen von der Güte seiner Motive und der fotografischen Umsetzung. Unser Team vergrößerte sich und wuchs mit dem Unternehmen. Für die Anzeigengestaltung konnten wir Anja Klein gewinnen, die Gestaltung des Magazins nimmt Thamar Wendler voll und ganz in Anspruch. Jens Wacker ist die Stimme am Telefon, der Organisator im Hintergrund und Verfasser vieler erklärender Berichte – die gute Seele und die Ruhe selbst.

Die Themenbereiche, mit denen wir uns regelmäßig beschäftigen, umfassen Wirtschaft, Gesundheit, die Gastronomie ebenso wie Bildung, Mode und vieles mehr. Wir nehmen die aktuellen gesellschaftlichen oder auch politischen Themen auf und betrachten sie aus dem Blickwinkel Pfalz. *Chili* lebt von einer sorgfältigen Redaktion

und damit unterscheiden wir uns von vielen anderen regionalen Magazinen. Wir werden gelobt für unsere Bilder und das Layout. *Chili* ist kein tagesaktuelles Nachrichtenmedium. Wir bedienen als Magazin ein anderes Leserbedürfnis. Neben dem hohen Informationsgehalt, den wir pro Ausgabe zusammentragen, muss *Chili* gefallen. Das beginnt bei der Haptik. Das Papier spielt beispielsweise bei der Auswahl eines Magazins eine große Rolle. Denn schließlich kommt der Leser mit *Chili* direkt in Berührung. Dann natürlich das Layout, auf das wir immer größten Wert legen.

Die Fotos, insbesondere unsere Impressionen, sind ein bedeutender Bestandteil, der unseren Lesern wichtig ist. Das alles halten die Pfälzer in Händen, lehnen sich zurück - und lesen.

Chili - Das Magazin entwickelte sich schnell zu einer festen Größe in der Pfälzer Medienlandschaft. Nicht zuletzt wegen unserer treuen Lesern, die uns mit viel Zuspruch, viel Idee und schöner Rückmeldung immer wieder ein Stück weiter brachten. Auch weil unser Magazin in kürzester Zeit immer vergriffen war, trugen Sie, liebe Leser, zu unserem Erfolg bei. Der Pfälzer ist sehr mit seiner Region verbunden, und *Chili* zeigt ihm einmal mehr, welche Möglichkeiten und Schönheiten die Pfalz bereit hält.

Chili - Die Werbemacher macht jedoch mehr als nur das Magazin. Wir bieten die klassische Agenturleistung vom Konzept bis zur Umsetzung sämtlicher Printwerbung und Internetpräsenz an. Auch in der Eventplanung und -realisierung entwickeln wir mit den Kunden maßgeschneiderte Konzepte, schulen in Seminaren und Workshops Unternehmer, Teams und Menschen, die sich sicher in der Öffentlichkeit bewegen müssen. Zudem bieten wir eine Reihe von Seminarthemen an, die sich mit effektiver Pressearbeit beschäftigen. Diese können sowohl einzeln, für Gruppen oder als freie Seminare gebucht werden.

Griffige Ideen, ein motiviertes Team, gute Kunden und vor allem treue Leser und eine wachsende Fangemeinde haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind.

Wir werden uns mit Ihnen, liebe Kunden und Leser, weiter entwickeln.

Danke für Ihr Vertrauen, Ihre Anregungen und Ihren Zuspruch.

Marktstraße 2
67433 Neustadt/
Weinstraße
Tel. 0 63 21/22 16

LA MODE UND SCHÖNE
TITEL

Glückwünsche

10 Jahre Chili
...vielen Dank für die kreative
Zusammenarbeit!

Ihr Blumen Krastel Team

10 Jahre Chili – Das Magazin
Herzlichen Glückwunsch zum
Jubiläum und weiterhin viel
Erfolg wünscht

Bernd Rottmayer, pva Landau

Zum 10-jährigen Firmenjubiläum
herzlichen Glückwunsch

**Gerd und Ursula Wacker,
Bürozentrum Wacker**

Herzlichen Glückwunsch zum
10-jährigen Jubiläum Ihres Magazins.
Chili ist eine echte Bereicherung für
unsere Stadt und die Region. Ich
wünsche Ihnen für die Zukunft auch
weiterhin viel Erfolg, auch im Namen
des Teams der

**Wirtschaftsentwicklungs-
gesellschaft der Stadt Neustadt.
Stefan Ulrich, WEG**

*Jedes Beginnen erfordert große Ausdauer
und Überlegung (Fedor Gladkow)
gerne haben wir Ihre Einladung angenom-
men, um mit Ihnen auf dieses tolle Event
anzustoßen. Im Jahr 2004 haben Sie den
Grundstein für Chili – Das Magazin in
Neustadt gelegt. Sie hatten den notwen-
digen Elan, den erforderlichen Mut und die
Zuversicht, Ihr Konzept verwirklichen zu
können. Sie und Ihr Team können stolz auf
das Erreichte sein. Wir freuen uns mit Ihnen
über den Erfolg, verbunden mit den besten
Wünschen für die Zukunft.*

**Christoph Ochs, Clifford Jordan,
Vorstand der VR Bank Südpfalz**

Der Keramikpavillon und sein Team wünschen
Ihnen, Frau Schreck und Herr Ulrich, weitere
Jahrzehnte des Erfolgs, Wachstum, mit der
gewissen Schärfe versehen, eben wie die
Frucht Chili. Dem Zeitgeist angepasst, in alle
Richtungen blickend, auch ein Auge auf die
eigene Gesundheit, dann können Sie Ihrer
Chili beim Wachsen noch lange zusehen und
Einfluss nehmen.
Viel Spaß dabei

Ihre Dorothea und Dieter Rackow

10 Jahre Chili – wir gratulieren...
... und freuen uns auf und über jede
neue Ausgabe.
Sonnengrüße von

**Andrea Schröter-Schütterle und
Kathrin Kothmann, Yoga Atelier,
Neustadt**

...weiter so!
Herzliche Grüße aus der Tourist Info
Neustadt

Dagmar Loer und Ihre Mitarbeiter

Herzlichen Glückwunsch zum
10-jährigen Jubiläum Ihres Magazins.
Auf diesem Wege bedanken wir uns
herzlich für die gute Zusammenarbeit
der letzten Jahre. Für die Zukunft
wünschen wir Ihnen weiterhin viel
Erfolg.

FWG Neustadt, Petra Schweitzer

gartengestaltung christina dorsch



modernes gartendesign

birkenweg 40 - 67434 neustadt
T 06321-6790320 - F 06321-6790321

post@gartengestaltung-dorsch.de
www.gartengestaltung-dorsch.de



Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläumsjahr, 10 erfolgreiche Jahre sind wunderbar! Nicht so einfach zu erreichen, doch Sie haben es geschafft, ein gutes Zeichen!

**Beatrix und Klaus Burk,
Betten Hans Neustadt**

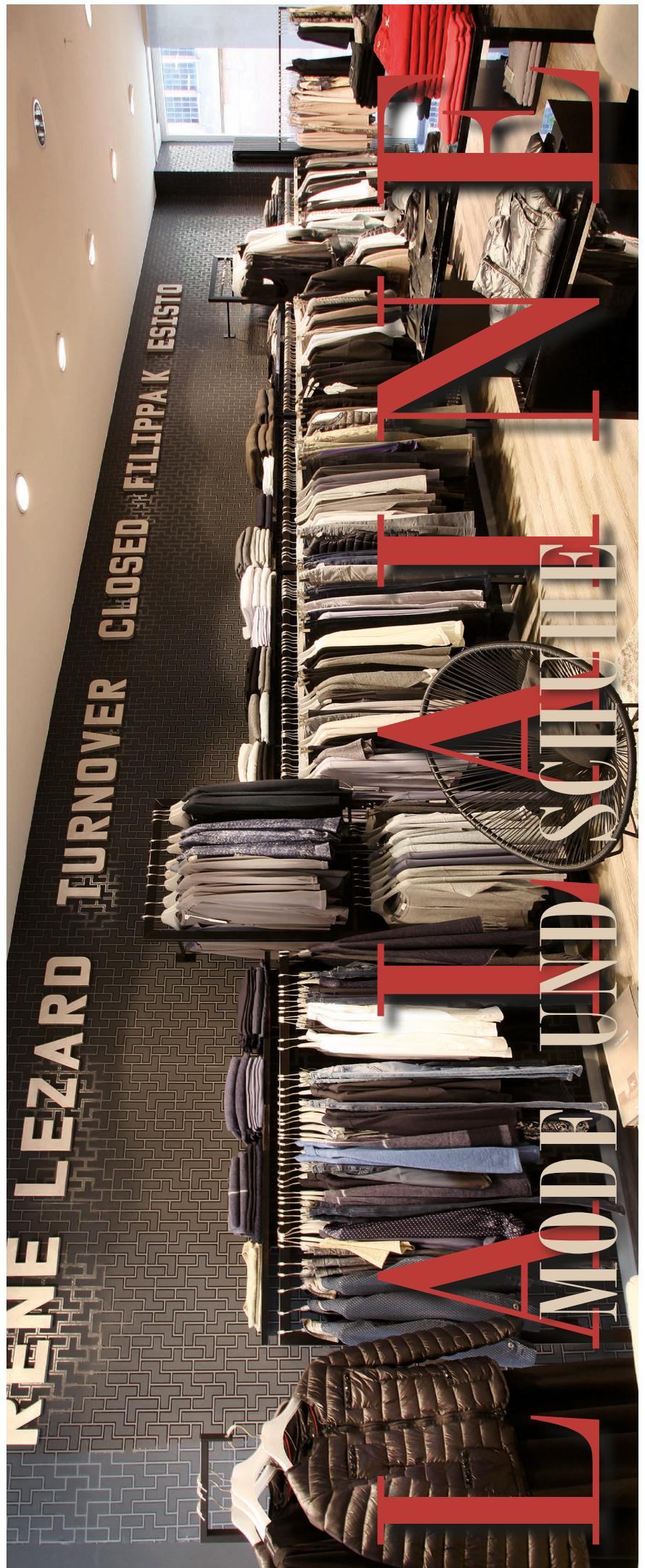
Ihnen und Ihrem Team gratulieren wir zu 10 Jahren Engagement und Erfolg in der vorderpfälzischen Medienwelt und wünschen dem Chili auf für die Zukunft alles Gute!

**Elke Spaeth, Susanne Katz, Rainer Dengel, Sven Claus,
Pfalzwerke Aktiengesellschaft**

Wir waren für einige Tage in der Südpfalz im Urlaub in Gleisweiler und haben in Nussdorf im Laden Beppler (ein sehr reizender Laden) ihr Magazin liegen sehen. Das erste was ich las, unbezahlbar, aber ich habe gefragt, ob ich es mitnehmen darf. Am Nachmittag saß ich in unserem tollen Quartier, mit einem tollen Ausblick, ein Ort wo man innere Ruhe wiederfinden kann, an dem man sich heimisch und geborgen fühlt, obwohl er doch so fern von meiner Heimat war. Dann las ich den Artikel ihrer Chefredakteurin Frau Schreck „Es geht uns gut“. Glückwunsch ein toller Artikel und genau diese Zufriedenheit machte sich breit, wir gehörten dazu. Wir haben endlich wieder die Zufriedenheit gespürt uns wohlgefühlt und Frieden in uns gespürt. Die Menschen haben uns an ihrem Leben teilhaben lassen, wir fühlten uns im hier und jetzt Zuhause. Es war ein sehr unterhaltsames Magazin. Sehr informativ vom Inhalt her, tolle Fotos, tolle Sprüche, interessante Artikel und ganz ehrlich, den alltäglichen Wahnsinn haben wir in der Pfalz nicht so empfunden, obwohl er sicherlich da ist. Das Magazin ist unbezahlbar. :o)

Auf alle Fälle wünschen wir Ihnen weiterhin viel Erfolg beim Schreiben, viele gute Ideen und nette Leser.

Einen guten Tag wünscht Ihnen Frau Tennemann



Glückwünsche

Zum 10. Geburtstag die besten Wünsche für Chili – Das Magazin. Und ein herzliches Dankeschön an Euch für eine Zusammenarbeit, die Spaß macht,

Anja Klein, Mediengestalterin

Zum Firmenjubiläum gratulieren wir herzlich und wünschen uns eine weitere, vertrauensvolle Zusammenarbeit. 10 erfolgreiche Jahre sind wunderbar. Nicht so einfach zu erreichen, doch Ihr habt es geschafft. Wir wünschen weiterhin alles Gute.

**Alma und Jens Hörschemeyer, Schwarze Katz in Neustadt
Prof. Dr. Thomas Knittel**

Wir gratulieren Ihnen ganz herzlich zu einem über nunmehr 10 Jahre erfolgreichen und überaus beliebten Chili – Das Magazin. Wir freuen uns mit Ihnen über Ihren Erfolg und möchten Sie gern weiterhin auf dem Weg durch die kommenden Jahre begleiten.

Katja und Jürgen Riedel, Ludwig Meyer GmbH, Neustadt

Vielen Dank für die neue Ausgabe des Magazins! Immer wieder schön, ein frisches Exemplar in den Händen zu halten und dies nun schon seit 10 Jahren. Herzlichen Glückwunsch!

Jaleh Nayyeri, Köln

Erst einmal herzlichen Glückwunsch! 10 Jahre das ist schon eine große Leistung und natürlich ein Grund zum Feiern! Alles Gute und viel Erfolg weiterhin!

**Cordula Ehlers
Staatsbad Bad Dürkheim**

Die Fotos in Ihrem Magazin sind sehr schön. Die Gartenartikel sind lehrreich und verständlich geschrieben.

Dieter Walloch, Limburgerhof

Wir gratulieren sehr zu 10 Jahren Chili – Das Magazin und wünschen Ihnen weiterhin viel Freude und Erfolg

Katja Wodausch, Thorsten Wodausch und Harald Christill, Christill & Wodausch

Liebes Chili-Team
Meine größte Bewunderung, was sie in diesen 10 Jahren geleistet haben. Ihre Kraft ist das Beste, was diese Umgebung zu bieten hat. Ihnen wünsche ich von Herzen weiterhin große Erfolge

**Ilona Nebel-Röbler
(Kosmetikinstitut Nebel)**

Chili-Das Magazin erhalten wir seit dem ersten Tag am Eingang zum Badepark Haßloch. Wir nehmen uns regelmäßig ein Exemplar mit. Daraus erhalten wir Anregungen für Gastronomie, Handel, Küche und Garten. Wir haben schon mehrere Lokale besucht, die Sie vorgestellt haben. Auch waren wir in verschiedenen Geschäften zum Einkaufen. Angepriesene Rezepte haben wir ausprobiert und Gartentipps befolgt. Wir gratulieren Ihnen zu 10 Jahren Chili und rufen Ihnen zu: WEITER SO!

Klaus und Herta Lang, Haßloch

Wir wünschen Ihnen zehn weitere erfolgreiche Jahre

Anton GmbH, Albersweiler

Sehr gerne lese ich Ihr tolles Heft. Mich faszinieren Ihre tollen Fotos. Für meine Schwester in Düsseldorf sammle ich die Exemplare, da ich sie sehr gerne an unsere schöne Heimat erinnere. Weiter so und vielen Dank.

Regina Kuhn

Wir wünschen Ihnen noch viele erfolgreiche Jahre,

**Iris Sprenger
Gemeindeverwaltung Haßloch**

Heute möchte ich Ihnen danke sagen für die gute Idee, Chili vor 10 Jahren herauszugeben. Immer freue ich mich auf das regelmäßige Erscheinen von Chili. Dieses ist sehr unterhaltsam und informativ. Es spricht mich sehr gut an und Ihre Beiträge sind sehr abwechslungsreich. Auf weitere gute Ausgaben von Chili freue ich mich heute schon. Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Jubiläum. Liebe Grüße, Ihre treue Chili-Leserin

Ruth Fröhlig, Bellheim

Gratulation zum Jubiläum! Ich wünsche Ihnen weiterhin viel Erfolg

Sonja Schäfer
Wohlfühlhotel Alte Rebschule, Rhodt

Herzlichen Glückwunsch zu 10 Jahren Chili – Das Magazin! Danke für die produktive und angenehme Teamarbeit sowie die Freiheiten beim Gestalten der Magazine. Ich freue mich schon auf die nächsten 10 Jahre mit treuen Kunden und interessanten Berichten, die bei unseren Lesern begeistert ankommen.

Thamar Wendler
inNullKommanichts Mediengestaltung

Meine besten Wünsche für Sie alle – ich lese Chili immer gerne und freue mich regelmäßig auf die neuen Ausgaben. Sie haben wunderbare Fotos, eine tolle Gestaltung, gute Informationen und interessante (!) Anzeigen. Weiter so ... viel Glück und Erfolg.

Theresia Riedmaier
Landrätin

Wir gratulieren ganz herzlich zum 10-jährigen Jubiläum. An Sie und Ihr Team schicken wir die besten Wünsche und gratulieren zu der tollen Leistung bisher.

Andrea Vogel
Vogel Autohäuser, Harthausen

Ich möchte die Gelegenheit nutzen, Ihnen und Ihrem Team für das gute Miteinander in der Vergangenheit zu danken. Für die Zukunft wünsche ich Ihnen weiterhin alles Gute, machen Sie weiter so!

Thomas Hirsch
Bürgermeister, Landau

Herzlichen Glückwunsch zum 10-jährigen Bestehen des Chili Magazins.

Beatrix Diemer
Ingenieurbüro Diemer, Neustadt

Der neue BMW 2er Active Tourer

www.bmw.de/ActiveTourer

Freude am Fahren

PROBEFAHRT BITTE JETZT RESERVIEREN.

BMW EfficientDynamics
Weniger Verbrauch. Mehr Fahrfreude.

Abb. ähnlich

DER NEUE BMW 2er ACTIVE TOURER.

PASST ZUM LEBEN. INFORMATIONEN AB SOFORT BEI UNS.

Ob Fahrradtour, Großeinkauf oder zum Wandern in die Berge. Der neue BMW 2er Active Tourer vereint umfassende Alltagstauglichkeit mit höchstem Komfort und ist so der perfekte Begleiter für jedes Erlebnis. Sein großzügiger Innenraum lässt viel Platz für Kopf und Beine und bietet darüber hinaus vielfältige Verstaumöglichkeiten. Die erhöhte Sitzposition sorgt für einen bequemen Ein- und Ausstieg sowie eine hervorragende Rundumsicht. Ein Fahrzeug also, das intelligente Flexibilität mit Komfort und Dynamik verbindet und so perfekt zum aktiven Leben passt. Alles zum neuen Fahrgefühl jetzt exklusiv bei uns.

Kraftstoffverbrauch in l/100 km (kombiniert): 6,0-4,1. CO₂-Emission in g/km (kombiniert): 139- 109. Bei den Angaben handelt es sich um vorläufige, noch nicht offiziell bestätigte Werte. Die vorläufigen Verbrauchswerte wurden auf Basis des ECE-Testzyklus ermittelt. Abbildungen zeigen Sonderausstattungen. Die Abbildungen und Beschreibungen erfolgen vorbehaltlich etwaiger Änderungen in Details des Produktes.

VOGEL
Autohäuser
Persönlichkeit verbindet!

Firmensitz/BMW Service
Harthausen, Speyerer Straße 90, Tel. 06344 9484-0
Landau, Am Schänzle 6, Tel. 06341 9484-0
Germersheim, Hafensstraße 4, Tel. 07274 9484-0
Zwingenberg, Direkt an der A5, Tel. 06251 7099-0
info@vogel-autohaus.de, www.vogel-autohaus.de



Glückwünsche

Respekt und alle Achtung, was Sie in nur 10 Jahren geschafft haben und welches verdiente Ansehen das Magazin genießt! Sie können zurecht stolz sein!

Herzlichem Gruß!

Familie Terzi, Restaurant Savarin, Bad Dürkheim

Mir gefällt Chili-Das Magazin sehr gut – wegen der schönen Geschichten, den vielen interessanten Gesundheitstipps und nicht zuletzt wegen der vielen Freizeitanregungen. Die Impressionen auf den ersten Seiten haben es mir besonders angetan. Häufig schneide ich mir die schönen Zitate sogar aus und bewahre sie auf. Und das alles in einem kostenlosen, nein unbezahlbaren Magazin. Vielen Dank dafür.

Wilma Krause, Bad Bergzabern

Glückwunsch zum 10-jährigen Jubiläum!

Volker Krug, Winzerstube Weyher

Ich finde das Chili- Magazin gut und ausgewogen, da

- Firmen in der Pfalz vorgestellt werden
- Gesundheitsreports aufgenommen werden
- auf Freizeitmöglichkeiten hingewiesen wird
- Rezepte für typische Pfalzspezialitäten vorgestellt werden

Dieter Steger, Östringen

Wir wünschen Ihnen weiterhin viel Erfolg und viele kreative Ideen für die nächsten 10 Jahre.

**Marco Grenz,
creationG Modedesign GmbH, Speyer**

Chili gefällt mir

Ich hole mir jede Ausgabe sofort, nachdem sie erschienen ist. Das Layout und das ganze Know-how gefallen mir sehr gut (ich war von Beruf Schriftsetzer und glaube, über die Gestaltung einer Zeitschrift mitreden zu können). Die Artikel und auch die Geschichten sind sehr interessant. Besonders gefiel mir unter der Rubrik erlesen (Sommerausgabe) „Kraft der Wiederholung“.

Machen Sie und Ihr Team weiter so wie bisher, das wird auch mir viel Freude bereiten.

Heinz Trink, Mutterstadt

Besonders gut gefallen mir Ihre Fotos am Anfang Ihres Magazins.

Die Englisch-Seite wird von mir auch immer bearbeitet.

Mit freundlichen Grüßen

Ruth Andres

Gutes Design ist kein Zufall



Dieter Ziesecke e.k.

SANITÄR- HEIZUNGSBEDARF



67434 Neustadt-Diedesfeld · Weinstraße 580
Telefon 06321-86422 · Fax 06321-32342
www.ziesecke-neustadt.de







Ende Juni feierten Chili-dieWerbeMacher mit ihren Kunden das zehnjährige Jubiläum. Die Gäste kamen zahlreich und genossen den Abend bei anregenden Gesprächen, tollem Buffet (Soho Hotel, Landau) und feinen Weinen und Sekt der Winzergenossenschaft Edenkoben. Die Unternehmer nutzten die Gelegenheit, Erfahrungen auszutauschen und sich zu vernetzen. Sie hatten die Gelegenheit, die beiden Grafikerinnen Thamar Wendler und Anja Klein kennenzulernen, mit denen sie hauptsächlich per Mail oder telefonisch Kontakt halten.





Der Kellner Eric Tatar überraschte die Gäste mit seiner unkonventionellen Art und so mancher staunte nicht schlecht über Erics beherztes Auftreten. Er nahm die Präsente der Gäste entgegen – ob sie wollten, oder nicht – verteilte Bons für das Buffet und zauberte Erstaunliches aus den Tiefen seiner Taschen.





Eric ist die Figur des Comedy-Kellner des Künstlers Ingolf Schrauth aus Wiesbaden. Schrauth hat tatsächlich eine Ausbildung zum Kellner absolviert und viele Jahre in diesem Beruf gearbeitet. Doch dann drängte sein komödiantisches Talent massiv an die Oberfläche, seit 21 Jahren verbindet er seine Komik gekonnt mit dem Service. Ein Profi eben. Schrauth bringt die Menschen zum Lachen, in dem er mit Situationskomik das Überraschungsmoment ausnutzt, verblüfft und so ganz und gar den üblichen Rahmen verlässt – aber niemals den guten Geschmack.

In der schönen Atmosphäre des Festes fühlten sich die Gäste wohl – und so mancher blieb länger, als er eigentlich geplant hatte











aus der Pfalz für die Pfalz

Chili – Das Magazin ist ein Magazin aus der Pfalz für die Pfalz. Dies war bereits von Beginn an ein grundlegender Satz für das Konzept des Magazins. Inhaltlich bedeutet er, dass *Chili* ganz direkt die Pfalz vor Augen hat und für die Pfälzer und die Menschen, die in der Region leben, berichtet. Umsetzbare Einkaufs-, Erlebnis- und Gastronomietipps sind innerhalb eines Umkreises von 50 Kilometern erreichbar. Es sind nicht die Kurztrips in den Süden, die *Chili* portraitiert, sondern ganz konkrete Vor-Ort Geschichten, die Lust auf Entdeckung machen. *Chili* spricht mit Menschen, die hier verwurzelt sind oder für die Pfalz etwas bewegen, und berichtet über Unternehmen, die ihr Angebot an die Region machen und Arbeitsplätze anbieten.

Infotafel Klimaneutralität

Bei der Auswahl von Dienstleistungen und Produkten spielen Klimaschutz und Wassermanagement eine immer größere Rolle. Immer mehr Großunternehmen haben in ihren Richtlinien zur Auswahl von Zulieferern Klimaschutz und effektives Wassermanagement als selbstverständliche Voraussetzungen integriert. Mit geringem Aufwand können überschaubare Kosten unvermeidbare, produktionsbedingte Emissionen ausgleichen.

Im Interesse des Klimaschutzes sollten Treibhausgase – wo immer möglich – vermieden oder reduziert werden. Dem Prinzip der Klimaneutralität liegt die Idee der Klimabalance zugrunde: Treibhausgase haben grundsätzlich eine globale Schädigungswirkung – für den Klimaschutz ist es irrelevant, an welchem Ort Emissionen entstehen beziehungsweise vermieden werden. Hieraus ergibt sich die Möglichkeit, unvermeidbare Emissionen von Treibhausgasen zu kompensieren. So können an Ort A entstandene Emissionen durch zusätzliche Klimaschutzmaßnahmen an Ort B ausgeglichen werden. Durch dieses Prinzip können zum Beispiel Produktionsprozesse, Dienstleistungen oder Veranstaltungen klimaneutral werden.

Ort B befindet sich meist in Entwicklungs- und Schwellenländern. Dort lassen sich mit innovativen Technologien und vergleichsweise geringen Investitionen häufig größere Emissions- und Wassereinsparungen erzielen als in hochindustrialisierten Ländern. Von der Erzeugung erneuerbarer Energie mit Biomasse, über Wasser- und Windkraft, bis hin zur Wiederaufforstung.

Bei Druckprodukten entstehen Emissionen vor allem durch die Papierherstellung und den Energieverbrauch in der Druckerei. Diese Emissionen können durch Investitionen in Klimaschutzprojekte kompensiert werden.

Quelle: First Climate Markets AG

Formal bedeutet das aber auch, dass *Chili* aus der Pfalz kommt. Mit Sitz in Neustadt an der Weinstraße liegt die Redaktion inmitten des Verteilgebiets. Produziert wurde von der ersten Ausgabe an ausschließlich in der Pfalz. Genauer gesagt wurde und wird gedruckt in Landau bei der Druck- und Medien-Dienstleistungs GmbH pva. Kurze Wege sind ein Vorteil bei der Absprache, wenn nötig Drucküberwachung, und nicht zuletzt bei der Verteilung. Eine vertrauensvolle langjährige Geschäftsverbindung sichert ein sehr gutes Druckergebnis. Ein Pfälzer Magazin wird in der Pfalz gedruckt.

Das Team besteht aus Menschen, die die Pfalz gut kennen, hier leben, einkaufen und hier ihre Freizeit verbringen. Sie bemerken nicht nur die Eigenheiten und Besonderheiten der Region, sondern wissen sie auch zu schätzen. Die Liebe zur Pfalz ist ein Basiselement, das das Magazin in seinem Wesen bestimmt.

Und dann gibt es noch den Gedanken der Nachhaltigkeit, der uns immer wieder umtreibt.

Chili unterstützt das Projekt klimaneutrales Drucken (siehe Infokasten), was bei der pva möglich ist. Und natürlich ist unser Naturstromtarif bei den Neustadter Stadtwerken SWN local green.

Der Strom stammt zu 100 Prozent aus Wasserkraft. Darüber hinaus fließt bei Stadtwerke Neustadt Natur mindestens ein Cent (netto) je verbrauchter Kilowattstunde direkt und ohne Abzüge in den weiteren Ausbau erneuerbarer Energien. Die Förderung der Projekte übernimmt der Kooperationspartner die Pfalzwerke Aktiengesellschaft. Der Zuschlag fließt zu 100 Prozent in den Bau regenerativer Energieanlagen in Neustadt und der unmittelbaren Umgebung.

Chili wird in einer bemerkenswert hohen Auflage von 32.000 Stück gedruckt und zum Teil über professionelle Verteiler, aber auch von uns selbst zu den Verteilerstellen gebracht. Regelmäßig überprüfen und befragen wir unsere Verteilerstellen hinsichtlich der Belieferung und der Verteilmenge. Die Verteilung wird also so organisiert, dass auch die Leser kurze Wege zu ihrem persönlichen Exemplar haben.

Durch die Feedbacks, die wir immer wieder erhalten, erfahren wir, dass das Magazin als wertig empfunden wird. Um dies zu erreichen, gehört mehr dazu als nur ein schönes Layout mit tollen Bildern und wohlformulierten Sätzen auf griffiges Papier zu drucken.



**Klimaneutral
gedruckt**

mit First Climate | ID 2014-701127



Funktionsfaser Zudecken
Extrem atmungsaktiv! Kuschelig warm und weich,
schön bauschig und trotzdem leicht.

TRAUMINA
BETTWAREN
MANUFATUR

AKTION **Exclusive Faserdecke**

**schnellster Feuchtetransport und leichtester Schlafgenuss
für einen wahrlich traumhaften Schlaf**

Beim Kauf einer **Exclusive** Faserdecke erhalten Sie
gratis 1 "Exclusive" Kissen (40 x 80)
im Wert von 69,95 Euro

135 x 200 ab 189,- Euro | 155 x 220 ab 249,- Euro | Neu: 220 x 240 ab 399,- Euro



BETTENHANS

Betten Hans GmbH
Schütt 2
67433 Neustadt/Wstr.

Telefon 06321 - 26 81
www.betten-hans.de
info@betten-hans.de





30 Jahre

La Laine

Die Modeboutique La Laine in der Marktstraße 2 in Neustadt hat allen Grund zum Feiern: 30. Geburtstag!

„Das bedeutet: drei Jahrzehnte Fashion als Lebensgefühl, drei Jahrzehnte Qualitätsanspruch, Bewahrung von Bewährtem – und zugleich die stetige Suche nach Neuem, um Zukunft zu gestalten.“ So umschreibt Sylvie Breidenbach, Gründerin, Inhaberin und Seele von La Laine, ihr Erfolgsrezept. 30 Jahre Vertrauen ihrer Kundinnen geben ihr Recht. Die Boutique zählt zum festen Stamm der renommierten und innovativen Neustadter Fachgeschäfte. La Laine ist eine Institution in der Weinstraßen-Metropole und hat sich auch bei Gästen, die nicht selten von weither kommen, ein hervorragendes Renoméé erworben.

Sylvie Breidenbach kam vor gut 30 Jahren in die Pfalz. Geboren wurde sie in Paris, studierte dort nach ihrem Abitur Musik und erreichte in diesem Fach einen erfolgreichen Abschluss. Ihr sicheres Gespür für Stil und Flair prägten von Anfang an auch ihr Wirken in der Mode. Nicht ohne Stolz erzählt sie, dass Kundinnen anerkennend von großstädtischer Atmosphäre beim Einkauf sprechen. Dazu gehört zum einen das modische Repertoire, genauso wichtig aber ist die Umgebung, das Flair der Boutique.



La Laine, das ist die gesamte Palette, für die sich modisch ambitionierte Frauen interessieren, unabhängig davon, ob es um Sportliches geht oder um Elegantes. Labels wie René Lezard, Filippa K., Closed, Cinque oder Marc Aurel sind Top-Adressen. Daneben wurden Handtaschen und nicht zuletzt Schuhe zu wichtigen Säulen des Sortiments, damit zusammenfindet, was zusammenpasst. Hier dominieren Marken wie AGL Leombruni, Tosca Blu und erneut Cinque und Flippa K. Hinzu kommen Tücher aus Wolle und Kaschmir von renommierten deutschen und italienischen Herstellern.

„Wir sind stylisch“, das ist die Linie, die Sylvie Breidenbach sowohl bei den Kollektionen als auch bei der Gestaltung ihrer Boutique konsequent verfolgt. Und so wurde der 30. Geburtstag zum idealen Zeitpunkt für Umbauten und ein neues

architektonisches Konzept. Neue, elegante, trendige Farben dominieren das Mobiliar, Regale, Tische, Accessoires und Lichtelemente fügen sich zur attraktiven und funktionalen Einheit. Ideen und Styling stammen auch hier von der Chefin selbst. Auch bei der handwerklichen Umsetzung war sie maßgebend, allerdings beherzt unterstützt von ihren Mitarbeiterinnen, die bewiesen, dass sie nicht nur von Mode etwas verstehen.

Teamgeist und Miteinander sind Erfolgsfaktoren – gerade weil es in der Mode in ganz starkem Maße um eines geht: um Individualität. „Die kann ich jeder Kundin garantieren“, betont Sylvie Breidenbach. „Das, was die Kollektionen von La Laine am Ende wirklich erfolgreich macht, ist intensive Beratung, der Service, die Fähigkeit zuzuhören und das Richtige auszuwählen – Kommunikation eben.“

Info:

Kontakt

La Laine
Marktstraße 2, 67433 Neustadt
06321-2216

1 Jahr Freisberg meets Raumfreiheit

Feiern Sie mit uns am 11. Oktober von 10.00 bis 18.00 Uhr in Ludwigshafen! (mit Sonderverkauf)

Sonderverkauf in den Filialen zu unseren Öffnungszeiten vom 11. bis 25. Oktober



Freisberg Wohnbedarf GmbH

Filiale Ludwigshafen-Oppau
Edigheimer Straße 7
67069 Ludwigshafen

Filiale Mannheim
R 6,1 . 68161 Mannheim

Tel. 0621 65 919 70

Öffnungszeiten:
Di–Fr 10.00 – 18.30 Uhr
Sa 10.00 – 16.00 Uhr

www.freisberg-wohnbedarf.de



Frauen und ihre Handtaschen

Fotolia © Maxim Malevich

Es gibt unzählige Witze, die sich Männer erzählen, und nicht weniger erstaunte und faszinierende Blicke von eben jenen Männern über ein zweifellos nützliches weibliches Accessoire: die Handtasche. Im Durchschnitt besitzt eine Frau zwischen zwei und zwanzig Handtaschen, die je nach Anlass und Outfit oder nach Lust und Laune gewählt und zum Einsatz kommen. Mehr Handtaschen-Modelle pro Frau sind keine Seltenheit.



*Besuchen Sie einen der schönsten
textilen Einrichter der Region.*

WOHNDEKOR
Inh. antonio m. di noi
RAUMGESTALTUNG

Kreative
Raumideen

Schillerstraße 11 · 67454 Haßloch
Telefon 06324/810438
e-mail: info@wohndekor-dinoi.de



Eine Italienerin schaut im Durchschnitt auf eine Sammlung von rund 60 Handtaschen und hält damit die Spitze im internationalen Vergleich. Handtaschen sind mehr als eine Transportmöglichkeit von Dingen, die man zu diesem Zeitpunkt unbedingt mit sich führen will oder muss. Eine Handtasche ist ein persönliches Statement. Und damit ist klar, dass jenes Modeaccessoire schon längst und mehrfach Ziel einer wissenschaftlichen Untersuchung geworden sein muss. Die wohl bekannteste Studie trägt den Titel Bagstories. Die Wirtschaftspsychologin Dr. Ute Rademacher, führte sie im Auftrag der Agentur Colibri Research aus Hamburg durch. Hierbei wurden Frauen in 17 Ländern der Erde nach ihrem Verhältnis zu ihrer Handtasche befragt. Auch wenn viele Dinge sich auf internationaler Ebene unterscheiden und natürlich sehr individuell gehandhabt werden, ist eines jedoch glasklar: Eine Handtasche ist ein Stück mobiles Leben, eine persönliche Sammlung von Eigenheiten, eine Verbindungszentrale mit der Welt und ein Beweis der Eigenständigkeit. Im Laufe der Emanzipationsentwicklung wurde der Handtaschenkult zunehmend exzessiv betrieben. Margaret Thatcher, erste weibliche britische Premierministerin, stellte ihre schwarze glatt glänzende Asprey Tasche zur Begrüßung auf den Kabinettsitz, um ihre Präsenz als Chefin zu markieren. Bei ihr wurde die Handtasche zum gefürchteten Statement und der Begriff handbagging fand dank der eisernen Lady Eingang in die Lexika als Zeichen für Durchsetzungsfähigkeit. Hillary Clinton hingegen favorisierte in ihrer Zeit als Außenministerin ihre pinkfarbene Ferragamo-Handtasche, ein recht ungewöhnliches Exemplar für eine Frau in ihrer politischen Position. Oder vielleicht gerade nicht? Mehr Weiblichkeit in allen Lebenslagen verdrängt die steife Aktentasche im praktischen Format auf die hinteren Accessoire Ränge. Nun werden bunte, große, kleine, klassische, verspielte, lässige, extravagante, ökologisch korrekte oder einfach sündhaft luxuriöse Handtaschen zum Objekt der Begierde. Kein Accessoire ist derart unproblematisch, passt immer – egal wie der Diätstatus aktuell lautet – und verursacht keine Blasen an den Fersen. Und es ist ein Objekt der Begierde. Je größer die Sammlung, desto neidischer die Konkurrentin.

Es gibt noch etwas, was alle Frauen dieser Welt gemeinsam haben: Sie mögen es nicht, wenn ein Fremder einen Blick in ihre Tasche wirft. Dort befinden sich Dinge des Lebens, die sie nicht teilen möchten. Abgesehen von den Wertsachen wie Geld und Kreditkarten, Ausweispapiere und andere offizielle Dokumente, finden sich in Handtaschen auch Briefe, die man nicht unbedingt laut vorlesen möchte, Er-

*Kirstin
& Luiza*

Waffenstraße 30 | 76829 Landau

Fon 06341 9696868

Mail kirstin-und-luiza@web.de

© Chill - Die Werbemacher



... wir freuen uns auf Ihren Besuch



OXYLARON
Four Phase Therapy

DEYNIQUE



Jetzt testen zum Schnupperpreis 89,-€

Was hilft gegen Falten?

Die neuer Vier-Phasen-Beauty-Therapy.

Falten, Fältchen und Linien rund um die Augen lassen das Gesicht oft viel älter aussehen. Was schnell hilft ist eine kleine Beautykur per OXYLARON.

Zuerst wird das Gesicht von Ablagerungen und Unreinheiten befreit, dann mit 100% reinem Sauerstoff versorgt. Falten und Linien werden mit Hyaluronsäure befüllt, dann der Teint fein und glatt gelasert.

Jahre jünger wirken Sicherheit mit Oxylaron

Testen Sie jetzt gleich, wie sich Ihre

- Augen- und Oberlippenfältchen mildern
- Wangen aufpolstern
- Konturen straffen
- wie Sie jünger und lebendiger wirken



5-Sterne-Institut DEYNIQUE **Jetzt gleich buchen:**
☎ 0 62 33 | 50 69 60

Beauty
Karolinenhof

KOSMETIK • ANTIAGING • BODYFORMING

Kosmetikinstitut Karolinenhof · Regine Wielsch
Carl-Theodor-Straße 8 (Eingang Karolinenstraße)
67227 Frankenthal · www.kosmetik-karolinenhof.de

„...mit 30 Jahren noch tabu. Mit 40+, 50+, 60+, 66+ ist es absolut IDEAL FÜR SIE!“



Dazu stehe ich gerne mit meinem Team und meinem Namen!”

Regine Wielsch

innerungsstücke und Momentaufnahmen des Glücks – ein Leben eben. Und natürlich Utensilien, deren Existenz man kennt, aber nicht unbedingt erwähnen muss. Neben und mit all diesen persönlichen Dingen herrscht nicht gerade selten ein unbeschreibliches Chaos. Comedian Mario Barth, dessen Programme vorzugsweise das Verhältnis zwischen Mann und Frau intensiv beleuchten, ist der Auffassung, dass sich in Damenhandtaschen Rolltreppen befinden, um den Inhalt komfortabel umwälzen zu können. Tatsächlich gibt es Untersuchungen, die besagen, dass eine Frau im Laufe ihres Lebens 72 Stunden in ihrer Handtaschen nach dem Schlüssel oder anderen Dingen sucht. Ein klingelndes Handy in einer XXL-Handtasche hat zur Folge, dass man eben den Anrufer zurückrufen muss. Es gibt keine Frau, die es vor der Mobilbox findet. Mobiles Licht in Handtaschen ist bereits erfunden und die Ufo-förmigen Leuchtobjekte beginnen ihre Arbeit bei bloßer Berührung. Wie praktisch. Es wurde ja auch Zeit.

Auch wenn Männer ihr Unverständnis zur Größe der Handtasche ihrer Begleiterin in witzige Sprüche kleiden, hält es sie nicht davon ab, ihre Herzensdame unterwegs ernsthaft nach Halsbonbons, Heftpflaster, Sonnenmilch, Heftklammern, Kuli und Schreibblock, Aspirin, Schnupfenspray, Akkuschauber und Reiseführer zu fragen. Außerdem ist es keine Seltenheit, dass man als Frau die Schlüssel, das Handy und das Portemonnaie des Göttergatten mit sich herumtragen darf.

Es gibt nur wenige Handtaschen, mit denen man nicht spontan Mitteleuropa verlassen könnte (und in die man im Zweifelsfall keinen Handgepäck-Trolley hineinbrächte).



persönlich · kompetent · nah

Kur- und Rheinpfalz Immobilien

150 JAHRE
Jubiläums-Aktion

0,-€
Verkäufer-
provisionsfrei!
www.volksbank-krp.de

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Immobilien-Team Neustadt



Andrea Straube
Immobilienberaterin

Petra Utech
Assistenz

Rufen
Sie uns an:
06321 8909-2974
06321 8909-2962



Rufen
Sie uns an:
06324 9292-2953
06324 9292-2965

Immobilien-Team Haßloch-Schifferstadt



Norbert Mattern
Immobilienberater

Gabriele Rühl
Assistenz

Bianca Müller
Assistenz

Immobilien-Team Schwetzingen-Hockenheim



Marc Edinger
Immobilienberater

Robert Servatius
Immobilienberater

Carmen Heyer
Assistenz

Gabriele Schall-Rupp
Assistenz

Rufen
Sie uns an:
06202 203-2955
06202 203-2954

Rufen
Sie uns an:
06232 618-2975
06232 618-2973

„Mach
was aus
Dir.“

Immobilien-Team Speyer



Matthias Groel
Immobilienberater

Michael Wittmann
Immobilienberater

Beate Kleiber
Assistenz

Alexander Gress
Immobilienberater

Niklas Gaa
Auszubildender



Heribert Hofmann

Abteilungsleiter
Immobilienvertrieb

Vertrauen Sie Ihre Immobilie einem seriösen Partner an - Ihrer Volksbank

Die Volksbank Kur- und Rheinpfalz eG ist seit 150 Jahren der Partner für alle Finanzangelegenheiten im Herzen der Metropolregion Rhein-Neckar.

„Unsere fast 600 Mitarbeiter, sowie 50 Spezialisten der genossenschaftlichen FinanzGruppe engagieren sich mit qualifizierter, bedarfsgerechter Beratung für die Zufriedenheit von 120.000 Kunden. Diese Kompetenz und unsere Marktpräsenz mit acht Regionalmärkten und 37 Filialen erfüllt gleichzeitig den genossenschaftlichen Förderauftrag für rund 60.000 Mitglieder.“

Seit über 30 Jahren überzeugen wir durch erfolgreiche Immobilien-Vermittlungen und zufriedene Kunden.

Die umfangreichen Erfahrungen unserer Vermittlungstätigkeit haben es gezeigt: Zufriedene Kunden schätzen es, wenn sie für ihre Immobilienangelegenheiten nur einen einzigen Partner haben. Einem, dem einfach alles „rund um die Immobilie“ anvertraut werden kann.

Immobilienvermittlung - Vermietung - Finanzierung - Versicherung - Bausparen

„Engagiert, zuverlässig und professionell kümmern wir uns um Ihre Anliegen, bieten alles aus einer Hand und unter einem Dach - zum Vorteil unserer Kunden und Mitglieder.“



www.volksbank-krp.de

150 JAHRE 1864 - 2014
persönlich · kompetent · nah
Volksbank Kur- und Rheinpfalz



klassisch, stilvoll, modisch

- und immer wertig



Vor 145 Jahren legte Carl Emil Rehn den Grundstein für ein Unternehmen, das bis heute zu den Grundpfeilern der Landauer Geschäftswelt zählt. Die beiden Brüder Carl und Ludwig Rehn übernahmen die Firma vom Vater. Carl spezialisierte sich auf das Uhrmacherhandwerk. Ludwig favorisierte die Goldschmiedekunst. Im Laufe der Zeit verschmolzen die beiden Geschäfte zu Juwelier Rehn. Als einzige direkte Erbin führte die Tochter des Uhrmachers Carl das Familienunternehmen fort. Das Schicksal wollte es, dass das kleine Unternehmen in Familienhand blieb – allerdings in weiblicher Linie, was für die damalige Zeit sehr ungewöhnlich war. Heute steht Ute Weilacher, die Ururenkelin des Gründers Carl Emil, dem Familienunternehmen vor und bindet die Tradition der Goldschmiede und des Uhrmacherhandwerks an die Gegenwart.

Waldshut | Rheinfeldern | Umkirch | Steißlingen | Achern | Mannheim | Birsfelden



Doppelhaus Blies²



Stadhäuser Seefront

SCHLEITH
IMMOBILIEN



Wohnen am Blies-See
Ludwigshafen-Mundenheim

Bauträger
Schleith Immobilien
Kolpingstraße 18
D-68165 Mannheim
Tel.: +49 (0)621 4303109-30
www.schleith-immobilien.de

Beratung / Verkauf
Arico
Wohn- u. Gewerbebau GmbH
Tel.: +49 (0)621 - 85 77 60
Mobil: 0163 - 87 87 570
info@arico.de

Mehr Infos unter www.wohnen-am-blies-see.de



Nach wie vor beherbergt das Haus Juwelier Rehn eine Goldschmiedewerkstatt, in der sowohl Reparaturen als auch Änderungen durchgeführt werden und auch individueller Schmuck entsteht. Die Kundenwünsche werden mit Sensibilität und einem Gefühl für Steine und Stil realisiert. Mit einem großen Sortiment an Schmuck und Uhren bietet Juwelier Rehn Modisches und Bleibendes. Es sind Stücke, die nicht nur dem Trend geschuldet sind, sondern stilvoll die eigene Aussage unterstreichen. Ute Weilacher achtet beim Einkauf der Kollektionen auf Qualität und sieht diese nicht nur im Hochpreissegment für

eine kleine Kundschaft angelegt. Klassische Schönheiten, Stilvolles als Accessoire oder Wertiges mit emotionaler Aussage findet man bei Juwelier Rehn – auch zu Preisen, die man sich leisten kann. Ute Weilacher freut sich über die große Zahl an Stammkunden, die dem Unternehmen seit vielen Jahren – auch schon über Generationen – treu geblieben sind und auch über diejenigen, die zu Stammkunden werden. Die Philosophie, auf der das seit 1869 existierende Unternehmen basiert, fasst sie so zusammen: „Qualität, Kompetenz, Freundlichkeit und Service.“

Info:

Kontakt:

Juwelier Rehn
Kronstraße 24 (Fußgängerzone)
76829 Landau
06341-919110
www.juwelier-rehn.de



Wir machen was draus ...

KREATIVE IDEEN &
AUSSERGEWÖHNLICHE
OBJEKTE
FÜR IHR ZUHAUSE

Natursteine
& Fliesen

DER
FLIESEN
BAUER GmbH

Ausstellung & Werkstatt

Fliesen Bauer GmbH
Marktstraße 89 · 76887 Bad Bergzabern
Tel. 0 63 43 - 40 20 · Fax 0 63 43 - 55 35
E-Mail: info@der-fliesenbauer.de

Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr u. 13.30 – 17.30 Uhr
(weitere Termine nach Vereinbarung)

www.der-fliesenbauer.de



VENENHEILKUNDE
 Ambiente Radiowellentherapie
KRAMPFADERN
ULTRASCHALL-DIAGNOSTIK Ästhetik
 Venenheilkunde **AMBULANTES OPERIEREN**
 Radiowellentherapie Ultraschall-Diagnostik
ÄSTHETIK Krampfadern
 Ambulantes Operieren **AMBIENTE**

Dr. med. Marina Schmitt

Fachärztin für Chirurgie, Zusatzbezeichnungen
 Phlebologie (Venenheilkunde), Sportmedizin
 67433 Neustadt · Lindenstr. 15
 67269 Grünstadt · Kirchheimerstraße 60
 Zentrale Terminvereinbarung für Sprechstunden
 in Neustadt und Grünstadt unter
 Tel.: (0 63 21) 499 399 · Fax: (0 63 21) 499 398
www.venenlinik-pfalz.de

Business English Training Dina Schüle

“Do you need English for your job?”

Improve your communication skills in key areas of international business.

Verbessern Sie Ihre Kommunikationsfähigkeiten für die entscheidenden Bereiche des internationalen Geschäftslebens.

■ ***tailor-made one-to-one courses through needs analysis***

maßgeschneiderter
Einzelunterricht
nach Bedarfsanalyse

■ ***weekly group courses***

wöchentlich Gruppen

costs, program and more information:
www.dse-englishtraining.de

Dina Schüle
 LCCI qualified trainer
 Maximilianstraße 21
 67433 Neustadt
 mobile 0174 / 4 06 85 92
dina.schuele@arcor.de
www.dse-englishtraining.de



Kirstin & Luiza

Mode, Ambiente und Wohlfühlen gehören einfach zusammen. In einer schönen Atmosphäre mit Stil und Phantasie präsentieren Kirstin und Luiza innovative Modetrends mit einem spannenden, durchdachten und sorgfältig ausgewählten Sortiment. Kirstin Decker und ihr modeerfahrenes Team kombinieren stilischer Modetrends ganz auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden. Der liebevoll gestaltete Modeladen mit dem Namen Kirstin & Luiza in der Landauer Waffenstraße bietet für Frauen jeden Alters viel Raum für Inspirationen und Kreativität. Sie finden hier besondere und außergewöhnliche Kollektionen in hervorragender Qualität. Das ist Mode, die nicht an jeder Ecke zu haben ist. Kirstin und Luiza Decker stellen ihr eigenes Portfolio aus internationaler Mode wie beispielsweise





Hunkydory Stockholm, Closed, Maison Scotch, Twin-Set, Custommade (Dänemark) und Odd Molly (Schweden) zusammen. Jeans der Edelmarken 7 for all Mankind, True Religion und J-Brand überzeugen. Neu in diesem Herbst ist eine schöne Auswahl der Designer Guido Maria Kretschmer sowie Dorothée Schuhmacher. Sie finden eine schöne Ergänzung mit den Schuhen Shabbies Amsterdam, Fred de la Bretoniere, Pretty Ballerinas und dem angesagten Schuhlabel Fiorentini & Baker. Wunderbare Gürtel von B.Belt und handgefertigter Schmuck von By Boe und viele interessante Accessoires sind mehr als nur Begleiter.

Die individuelle Beratung steht für Kirstin Decker und das Team an erster Stelle. Sie heißen ihre Kundinnen willkommen, gleichgültig, ob sie nur zum Stöbern reinschnuppern oder ein neues Outfit suchen. Kirstin & Luiza ist die innovative Modeadresse in Landau.

Info:

Kontakt:

Kirstin & Luiza
Waffenstraße 30, 76829 Landau, 06341-9696868



Fiat mit

MEHR STYLE. MEHR POWER. MEHR SOUND.

DER NEUE FIAT 500L BEATS EDITION™.

- 520-Watt-HiFi-System Beats Audio™
- 17"-Leichtmetallfelgen
- Traction+
- Bicolore-Lackierung

simply more

SCHON AB € 148,-/Monat*

Kraftstoffverbrauch (l/100 km) nach RL 80/1268/EWG:
innerorts 9,3; außerorts 5,7; kombiniert 7,0.
CO₂-Emission (g/km): kombiniert 163.

*Finanzierungsangebot, vermittelt für die FGA Bank Germany GmbH, Salzstraße 138, 74076 Heilbronn, für den: Fiat 500L Beats Edition™ 1.4 16V mit 88 kW (120 PS).
Barpreis € 21.740,00, effektiver Jahreszins 0,00 %, Sollzinssatz gebunden, p.a. 0,00 %, Nettodarlehensbetrag € 17.340,00, Gesamtbetrag € 17.340,00, 48 Monatsraten à € 148,00, Anzahlung € 4.400,00, Schlussrate € 10.410,00.

Privatkundenangebot, gültig für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge Fiat 500L Beats Edition™ bis 30.09.2014. Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. Abbildung zeigt Sonderausstattung.

Ihr Fiat Händler:

AUTO

www.autohaus-raber.de

RABER

GmbH & Co. KG
Nachtweide 14 - 16,
67433 Neustadt, Tel.: 06321-130150
info@autohaus-raber.de

Since 1890



Einziges ayurvedisches, aphrodisiakisches und Alternativ-Medizinisches Restaurant Deutschlands seit 3 Generationen im Familienbesitz



Ayurvedische Fachküche
vegan, vegetarisch, alt-römisch

Aphrodisiakische Fachküche
Krustentiere, Edelfische, Filets

Alternativ-Medizinische Fachküche
Glutenfreie, Laktosefreie und Diätküche

- **frische Heil- & Gewürzpflanzen** (178 Arten) aus eigenem Anbau
- **Altrömische Küche**
Urküche der heutigen italienischen Küche

Alle Speisen werden ohne Wasser aus erlesenen, hochwertigen und tagesfrischen Zutaten zubereitet. Mehr erfahren Sie unter www.restaurantsavarin.de

Reservierung und Gutscheine:
info@restaurantsavarin.de

Diskrete Fachberatung über Hautstraffung, Fettverbrennung, Leistungssteigerung u.v.m.

Weinstraße Nord 12 (am Schloßplatz)
67098 Bad-Dürkheim
Tel. 06322 / 7908925 /-26

Öffnungszeiten
16:00-23:00 Uhr, mittwochs Ruhetag.
Vom 01.12 bis 15.3.2015 Winterpause.



Verkaufen, kaufen oder mieten?

Die längste Zeit ihres Lebens war das Paar leidenschaftliche Großstädter. Mit den beiden Jungs bewohnten sie ein großes Haus mit Garten nahe des Zentrums. Aus den Kindern sind erwachsene Männer geworden und aus den berufstätigen Eltern wurden aktive Best Ager. Heute möchten sie ihren Lebensmittelpunkt verlegen. Am liebsten in die Pfalz, in die Nähe des Waldes. Ein kleines Haus oder eine helle Wohnung wären schön. Aber Verkauf des Hauses und Kauf einer neuen Immobilie gleichzeitig koordinieren? Davor schrecken sie zurück. Mit professioneller Hilfe und einer guten Beratung fühlt man sich sicherer.

Die Spezialisten der Volksbank Kur- und Rheinpfalz Immobilien helfen weiter. In ihrem großen Einzugsgebiet, der Metropolregion Rhein-Neckar, in dem sie an vier Standorten und mit 15 Mitarbeitern persönlich vertreten sind, führen sie eine große Auswahl an Immobilien zum Kauf oder zur Vermietung. Sie sind Ansprechpartner für Verkäufer und Vermieter als auch für Käufer und Mieter gleichermaßen.

Die Immobilienobjekte, die in ihrem Bestand aufgenommen werden, wurden von den Experten vor Ort begutachtet und bewertet. Ein Immobilieneigentümer ermittelt mit ihrer Hilfe den fairen, objektiven und damit realistischen Marktwert seines Objekts. Die Immobilienmakler erstellen ein Exposé,

das Interessenten sofort einen fundierten Überblick über die Fakten gibt und somit eine große Entscheidungshilfe darstellt. Sie führen die Erstgespräche und sondieren tatsächliches Interesse. Zum Abschluss bereiten sie den Notartermin in allen Einzelheiten vor und begleiten Käufer und Verkäufer bis zur Unterschrift. Bei allen Fragen rund um das Thema Finanzierung ziehen sie die Experten aus den Fachabteilungen der Volksbank Kur- und Rheinpfalz hinzu, die viele Tipps zu staatlicher Förderung bereithalten und einen detaillierten Finanzplan mit allen Kosten aufstellen.

Geradezu alltäglich ist die Situation, dass aus den unterschiedlichsten Lebenssituationen heraus ein Umzug, also ein Immobili-

entausch, ansteht. Hier gilt es, einen reibungslosen Ablauf zu koordinieren. Objekt, Zeit und Geldtransfer müssen stimmen. Andrea Straube, Immobilienfachfrau der Volksbank Kur- und Rheinpfalz mit Sitz in Neustadt, kennt das aus ihrem beruflichen Alltag. „Wenn man seinen Lebensmittelpunkt verlegt, dann ist dies für jeden Beteiligten mit Stress verbunden. Ich kenne niemanden, der diesen einschneidenden Schritt emotionslos sieht“, weiß sie aus Erfahrung. Mit dem großen Angebotsbestand der Volksbank Kur- und Rheinpfalz Immobilien könne sie schon einmal viele Ängste nehmen, sagt Straube. „Denn wir finden auf jeden Fall ein passendes Objekt.“ Außerdem helfen die Berater bei vielen Entscheidungen mit den richtigen Hinweisen und den klug gestellten Fragen weiter. Aufgrund der Routine der Experten geraten wichtige Dinge nicht in Vergessenheit und sie sorgen für eine Finanzierung, die auch auf Dauer tragbar ist.

Ein besonderes Plus im Jubiläumsjahr - schließlich feiert die Volksbank Kur- und Rheinpfalz ihr 150-jähriges Bestehen - ist das Angebot der Volksbank Immobilien für den Verkäufer provisionsfrei.



Info:

Kontakt:

Alle Kontaktadressen unter
www.volksbank-krp.de
06232-618-2963



Rainer Naumer, AH-Mannschaft
der SG Mußbach

Heimvorteil für unser Neustadt

Fast immer, wenn sich in Neustadt Energie entfaltet, sind die Stadtwerke daran beteiligt. Dabei beschränkt sich unser Engagement keineswegs auf Versorgungsleistungen, sondern schließt auch die Förderung des öffentlichen Lebens mit ein. Die Unterstützung der „Alten Herren“ der SG Mußbach ist nur einer von vielen Belegen dafür, wie sehr uns ein aktives Neustadt am Herzen liegt. **Weitere Informationen finden Sie unter www.swneustadt.de**



Dinge, die Geschichten erzählen

Was macht ein Möbelstück wertvoll? Sicherlich sind es die verwendeten Materialien, die aufwändigen Details und die Art der Verarbeitung, die den Preis bestimmen. Wertvoll wird es jedoch erst dann, wenn das Möbelstück für seinen Besitzer eine Bedeutung erlangt und ein Teil seines Lebens wird, vielleicht sogar eine Geschichte erzählen kann. Wertige Möbel überdauern die Zeit und werden weitergegeben, wie es bei schönen Antiquitäten Usus ist. „Häufig müssen wir sie aus ihrem Dornröschenschlaf wecken, ihnen wieder Leben und Schönheit einhauchen“, sagt Stefan Schowalter. Seit mehr als 20 Jahren restauriert, baut und verkauft der gelernte Schreiner Möbel. Das sind schöne Unikate alter Meister und neu gestaltete handwerkliche Stücke aus eigener Werkstatt. Schowalter beherrscht viele Techniken, weiß über die Bedeutung der Stile und versetzt sich mit jedem Möbelstück in die Menschen hinein, die mit ihnen leben, sich umgeben, sie nutzen und wert schätzen. Oftmals schlägt er Brücken zwischen der Geschichte und der Gegenwart, in dem er mit großer Stilsicherheit auch Gegensätzliches zu einer Einheit verbindet. Nicht im-

mer sind es nur die wirklich alten Möbel aus längst vergangenen Epochen, die für die Erben so wichtig sind. Manchmal sind es auch die einfacheren aus dem Beginn des zwanzigsten Jahrhundert stammenden, vielleicht sogar vom Großpapa selbst gezimmerten Stücke, die einen ideellen Wert in sich tragen. „Mit kreativen Ideen, behutsamer Technik und Detailkompetenz geleiten wir sie in die heutige Zeit“, sagt Schowalter. Kunden finden in den schönen Ausstellungsräumen in Albersweiler neben vielen nach allen Regeln der Restaurationskunst bearbeiteten Unikaten auch nicht restaurierte Möbel, die noch auf ihre Käufer warten. „Bei diesen Stücken hat der Kunde die Möglichkeit, das von uns handwerklich realisieren zu lassen, was er selbst in dem Stück sieht.“ Individualität in der Idee, akribische Handarbeit und die Auswahl völlig einzigartiger Materialien machen die Stücke – neu oder alt – einzigartig.

Neben der Arbeit an Einzelstücken, die sich einfügen, arbeitet Schowalter auch sozusagen ganzheitlich. Mit Blick auf seine Kunden, ihre Wohnart und der umge-





benden Einrichtung erarbeitet der Schreinermeister Raum- oder sogar Wohnkonzepte. „Der Raum spricht eine Sprache, die ich aufnehme und mit der ich arbeite. Ich gebe Raumhöhe und -tiefe, wenn es erforderlich ist, oder wandle problematische Raumverhältnisse in Lösungen um.“ Dabei steht der Kunde immer im Mittelpunkt. So geschieht es, dass ihm Menschen ganze Häuser anvertrauen, die er umgestaltet.

„Wir lassen das Holz, die Materialien und am Ende die Möbel Geschichten erzählen, lassen Bilder entstehen und beziehen den Menschen, die Zeit und die Region in unsere Arbeit ein.“



Info:

Kontakt:

Antiquitäten Schowalter & Partner
Hauptstraße 54
76857 Albersweiler, 06345-8480
www.antiquitaeten-pfalz.de

fumi

Japanisches Restaurant im Weingut Josef Biffar

Weinprobe + Weinverkauf + Ausschank
Täglich geöffnet

Restaurant Öffnungszeiten:

Mi - Fr ab 18 - 22 Uhr
Sa, So + Feiertage 12 - 14 Uhr + 17 - 22 Uhr

Im Kathrinenbild 1, 67146 Deidesheim
Reservierung unter Tel.: 06326/7001210

NEU: Kalte japanische Gerichte
können durchgehend serviert werden!
Speisekarte unter www.josef-biffar.de

WEINGUT
JOSEF BIFFAR
DEIDESHEIM



DIE GOLDSCHMIEDE
KARIN ENGELBRECHT



■ **MILCHSTRASSE**
RING GOLD,
40 BRILLANTEN



20 JAHRE – DIE GOLDSCHMIEDE

20% JUBILÄUMSRABATT AN 20 TAGEN
(15.10 - 15.11.2014) AUF JEDES FERTIGE SCHMUCKSTÜCK

Stiftsplatz 1 - 76829 Landau - Tel. 06341 - 87708

www.DieGoldschmiede.LD7.de - karin.engelbrecht@email-dienste.de

UNIKATSCHMUCK - ANFERTIGUNGEN - TRAUINGE



Aktuelle Trends

in der Gartengestaltung

Ein starker, anhaltender Trend in der Gartengestaltung ist an die formale gestalterische Sprache des Bauhauses angelehnt. Kennzeichen sind die reduzierte Verwendung von Materialien und eine eingeschränkte Pflanzenauswahl, wenige Farben, diese in einer eher strengen Anordnung, um zu ganz ruhigen, minimalistischen Raumeindrücken zu kommen. Zu der Zeit des Bauhauses wurde in der Gartengestaltung kein eigener entsprechender Stil entwickelt. Der Bauhausstil spielte sich damals hauptsächlich in der Architektur und den Kunsthandwerken ab. Was Gartengestalter heute als Bauhausstil empfinden, ist nichts anderes als eine kontemporäre Interpretation der Bauhausbewegung bezogen auf den Garten.

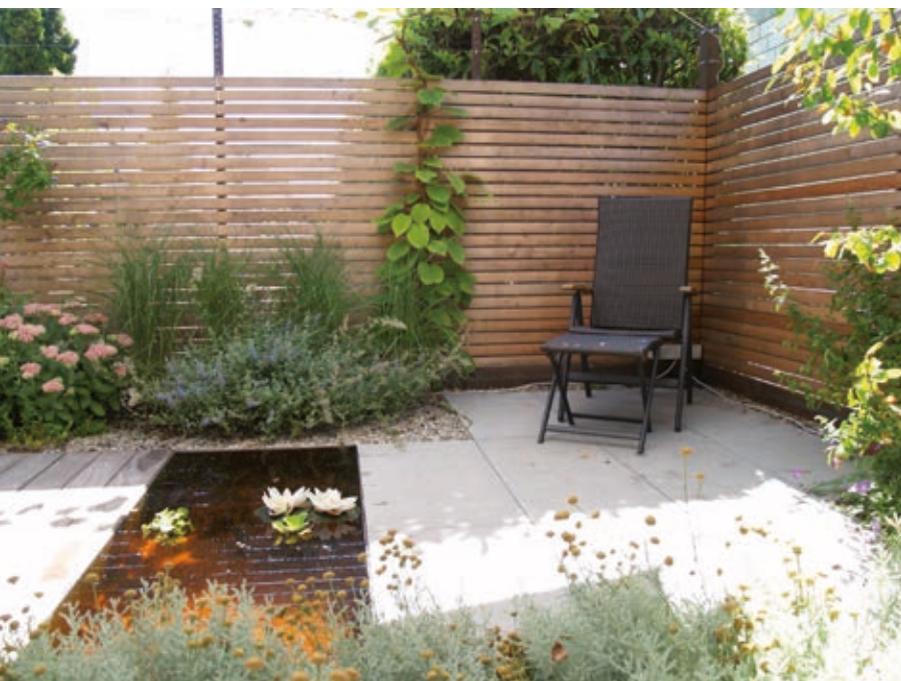
Gerade bei Projekten mit jungen Bauherren drängt sich der Eindruck auf, dass einige sich von der formellen Schlichtheit abwenden wollen. Ein Verlangen nach einer neuen Natürlichkeit, einer informellen Modernität erwacht, die rauer, spontaner, vielfältiger und bunter ist. Extreme Beispiele dafür sind die verschiedenen Urban-Gardening-Aktionen in Großstädten, wo Menschen versuchen, neue, oft kleinste Flächen für die Anpflanzung von Nutzpflanzen, Stauden und Sommerblumen zu erkunden und zu nutzen.

Parallel dazu arbeiten verschiedene Gartengestalter mit dieser neuen Stilrichtung, wie zum Beispiel Piet Oudolf,

Info:

Kontakt

Gartengestaltung
Christina Dorsch
Birkenweg 40
67434 Neustadt
06321-6790320
www.gartengestaltung-dorsch.de





der als der Begründer des so genannten New Dutch Style in der Stauden- und Gräserverwendung gilt. Die Präriegärten bestechen durch große dynamische Staudenpflanzungen, die hauptsächlich aus der nordamerikanischen Prärie stammen, wie es wegweisend von Cassian Schmidt im Hermannshof in Weinheim praktiziert wird. Ein Arbeitskreis Stauden beschäftigt sich nun seit ein paar Jahren mit Staudenmischungen, die für bestimmte Standorte als eine Art Baukastensystem verwendet werden können, wie zum Beispiel die Mischung Silber-sommer. All diese Bewegungen und Ansätze haben eines gemeinsam: Sie sind der Gegenpol zu streng formalen Gestaltungsprinzipien, hin zu Vielfalt und Natürlichkeit, hin zu Bewegung und Dynamik. Es ist eine spannende Herausforderung, für diese Ansätze eine moderne, gestalterische Sprache zu finden.

Dynamischere Bepflanzungskonzepte, das bewusste Zulassen von kurzlebigen Arten, die sich durch Versamung immer wieder neue Plätze im Garten suchen, werden zurzeit vermehrt diskutiert und ausprobiert. Gerade dieser Ansatz verlangt nach einem gut durchdachten räumlichen Konzept im Hausgarten, damit der Garten als Räumlichkeit nicht kippt, wenn die Bepflanzung einen gewissen Grad an Eigendynamik entwickeln darf. Sie verlangen jedoch ein feinfühliges, gezieltes Eingreifen, um die dynamischen Prozesse so zu steuern, dass der Garten ausgewogen und in seiner Wirkung angenehm bleibt. Zwischen malerischer Spontanität und heillosem Chaos verläuft zumeist ein feiner Grat. Es ist die Kunst, mit Leichtigkeit eine Bepflanzung immer an diesen Grat herankommen zu lassen und dort zu halten. Nur dann entstehen charmante, inspirierte Situationen. Die Vergänglichkeit, die den einzelnen, sich beständig wechselnden Bildern innewohnt, macht die immer neuen Momentaufnahmen umso kostbarer. Es ist der Wunsch, dass solche Ansätze das Erleben der sich ständig wandelnden Natur wieder stärker in die Erfahrungswelt der modernen Menschen verankert.

„Ob das schon ein Trend ist, will ich nicht behaupten, schon gar nicht entscheiden. Aber ich werde mit großer Spannung die Entwicklung weiterverfolgen und auch selbst weiterhin in dieser Richtung experimentieren“, sagt Christina Dorsch, Gartengestalterin aus Neustadt.

Text und Fotos Christina Dorsch



walz
home +
garden

...über 1.000 m²
Ausstellungs-
fläche!



Tisch »Saga«
alte Eiche mit Betonsäulen
z.B. 240 x 100cm **1.750,-**

Tische



Unikathocker
je ab **69,-**

Unikate



Möbel



Objekteinrichtung

walz
home+garden

In den Fuchslöchern 15 | Nähe Globus-Markt
67240 Bobenheim-Roxheim | Tel. 06239 929067
www.walz-home-garden.de

Mo-Fr 9-19 Uhr | Sa 9-18 Uhr



Gartentipps im Herbst

Neuen Rasen anlegen

Anfang September ist der ideale Zeitpunkt, um neuen Rasen auszusäen. Die sommerliche Trockenheit ist in der Regel vorbei und der Boden noch warm genug, damit die Gräser Samen schnell keimen können.

Strauch-Pfingstrosen pflanzen

Strauch-Pfingstrosen sollte man bereits Ende September pflanzen. Sie wurzeln bis zum ersten Frost noch gut ein und treiben im nächsten Jahr ohne Anwachsverzögerungen aus. Im Frühjahr ist es zudem schwierig, besondere Sorten zu bekommen. Grund: Die Pfingstrosen-Versender verschicken die Pflanzen oft nur im Herbst, weil die jungen Triebe im Frühjahr sehr leicht abbrechen.

Blauregen schneiden

Um beim Blauregen den üppigen Blütenflor zu erhalten, ohne dass die bis zu acht Meter hohe Pflanze gigantisch ausufert, ist ein

rigoroser Schnitt der blütentragenden Kurztriebe erforderlich. Etwa zwei Monate nach der Blüte sollten alle Seitentriebe auf 30 bis 50 Zentimeter zurückgeschnitten werden. Entstehen daraus neue Triebe, können diese ausgebrochen werden, bevor sie verholzen. Dadurch wird das Wachstum gebremst und die Bildung von Blütenknospen angeregt.

Igel-Quartiere einrichten

Igel machen sich ab September auf die Suche nach einem geeigneten Winterquartier. Wenn man die nützlichen Tiere im Garten beherbergen will, muss man ihnen spätestens im September geeignete Unterschlupfe bauen. Sie suchen gerne eine geschützte Stelle unter Sträuchern, trockenem Laub oder Stroh auf. In einer umgedrehten Obstkiste, die an einer der beiden schmalen Seitenwände offen ist, fühlt sich der Igel sehr wohl. Wenn man vor dieser Öffnung ein paar gebogene Weidenzweige in die Erde steckt, so dass als Zugang ein etwa 30 Zentimeter langer Laubengang entsteht, und die gesamte Kon-

**BLUMENWERKSTATT
KRASTEL**

grainstraße 3 · 67434 neustadt
fon: 06321-12986



struktion mit trockenen Ästen und Laub überhäuft, so ist die Wärmeisolierung im Winter perfekt.

Winterfest

Nach der Ernte der Erdbeeren, sollten die Erdbeerpflanzen auf den Winter vorbereitet werden. Das bedeutet Austriebe entfernen, düngen und alte Blätter entfernen.

Kälteempfindliche Kräuter wie Petersilie, Basilikum und Lorbeer, sollten vor dem ersten Frost, aus dem Garten entweder auf die Fensterbank oder ins Winterquartier umgesiedelt werden. Basilikum ist zwar nicht mehrjährig, aber durch die Umsetzung ist eine Ernte bis Dezember möglich. Mediterrane mehrjährige Kräuter, die im Garten überwintern, sollten mit Reisig oder einer Schicht aus Mulch geschützt werden. So wird sichergestellt, dass die Kräuter auch bei tiefen Temperaturen den Winter überleben.

Die beliebte Strauch- und Heckenpflanze Buchsbaum oder Buchs sollte, wenn nicht schon im August erledigt, noch einmal mäßig zurück geschnitten werden, damit der Strauch die gewünschte Form behält oder erreicht. Anfallendes Schnittgut kann ideal zum Mulchen verwendet werden, wenn er nicht den gefürchteten Zünsler aufweist. Falls sich dieser Schädling auf dem Buchsbaum niedergelassen haben sollte, muss das Schnittgut mit dem Hausmüll regelrecht entsorgt werden.

Kinder dürfen kleckern. Eltern dürfen klotzen.

Die neue V-Klasse. Lebensgröße.

Entdecken Sie eine neue Form von Großzügigkeit mit:

- zahlreichen Fahrerassistenzsystemen für höchste Sicherheit
- Platz für bis zu acht Personen dank variablem Sitzkonzept

Jetzt Probefahrt vereinbaren
Herr Schmitz 06321 404-222



Mercedes-Benz
Das Beste oder nichts.

Kraftstoffverbrauch innerorts/außerorts/kombiniert: 6,3-7,7/5,0-5,6/5,7-6,1 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 149-159 g/km; Effizienzklasse: X. Die Angaben beziehen sich nicht auf ein einzelnes Fahrzeug und sind nicht Bestandteil des Angebots, sondern dienen allein Vergleichszwecken zwischen verschiedenen Fahrzeugtypen. Abbildung enthält Sonderausstattungen.

Anbieter: Daimler AG, Mercedesstraße 137, 70327 Stuttgart, Partner vor Ort:



Autorisierter Mercedes-Benz Transporter Verkauf und Service, Uwe Schmitz, Tel.: 06321 404-222



Autorisierter Mercedes-Benz und smart Verkauf und Service

Neustadt	Branchweilerhofstraße 123	06321/404-0
Grünstadt	Ferdiand-Porsche-Straße 18	06359/8906-0
Bad Dürkheim	Mannheimer Straße 57	06322/9521-0
Worms	Cornelius-Heyl-Straße 57	06241/842-0

www.autohausfalter.de



Ihr zweites *Zuhause* auf Zeit!

Beginnen Sie Ihren Tag entspannt unweit der Städte Landau, Speyer und der elsässischen Grenze im Herzen der Fitness- und Wohlfühlregion Rülzheim. Dort hat sich das **erste Boardinghouse** in ruhiger aber dennoch zentraler Lage etabliert.

14 hochwertig und modernst ausgestattete Apartments werden dem gehobenen Anspruch gerecht. Ideal für Geschäftsleute und Urlauber, die in einer besonderen Atmosphäre ein zweites Zuhause auf Zeit suchen.

Der Freizeitgestaltung und der Ruhefindung sind keine Grenzen gesetzt. Entdecken Sie die sonnenverwöhnte Südpfalz in ihrer Vielfalt.



Neue Mühlgasse 1 · 76761 Rülzheim
Tel.: +49 (0) 151 188 022 25

info@boardinghouse-ruelzheim.de
www.boardinghouse-ruelzheim.de



Energie sparen

Energie sparen wird immer wichtiger, denn unsere Ressourcen werden weltweit knapper und Energie damit für uns alle immer teurer. Ob Heizung, Strom oder Wasser: Es gibt viele Möglichkeiten, Verbrauch und Kosten zu senken.

Gemeinsam mit der Pfalzwerke Aktiengesellschaft beginnen wir in dieser Ausgabe eine neue Serie, in der wir praktische Tipps zum Thema Energie und Energiesparen aufzeigen. Wir danken den Pfalzwerken, dass sie uns ihr Know-how für diese neue Reihe zur Verfügung stellen.

Energie ist knapp.

Der weltweite Energiebedarf steigt ständig an, vor allem in den boomenden und bevölkerungsreichen Ländern China und Indien. Auch die Nachfrage nach Öl wächst. Doch die Reserven fossiler Brennstoffe sind begrenzt und werden noch maximal fünfzehn bis zwanzig Jahre lang in ausreichender Menge zur Verfügung stehen. Die Folge: Schon heute steigen die Energiepreise spürbar an. Deshalb ist Energiesparen wichtig. Ob beim Heizen, beim Strom- oder beim Wasserverbrauch – Energie sparen ist das wirksamste Mittel, den eigenen Geldbeutel und gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Kosten- und umweltbewusst und trotzdem komfortabel leben, das lässt sich sehr gut vereinbaren. Man muss auf nichts verzichten, denn der Verbrauch kann reduziert werden, ohne dass dabei der Komfort auf der Strecke bleibt. Es geht vielmehr darum, Energie bewusster einzusetzen und Gewohnheiten zu verändern. Wertvolle Tipps für die verschiedensten Bereiche im Haushalt helfen dabei.

Stille Stromfresser abschalten:

Beim Kauf von Fernsehern, DVD-Rekordern, Stereoanlagen oder einzelner Komponenten sollte man darauf achten, dass die Geräte im Stand-by-Modus eine Leistungsaufnahme von weniger als einem Watt haben und beim Ausschalten vollständig vom Netz getrennt werden können.

Nach dem Gebrauch sollten die Geräte mit Stand-by-Funktion ausgeschaltet werden. Wenn Abschalten nicht möglich ist, helfen Zwischenschaltgeräte oder Zeitschaltuhren.

Es empfiehlt sich, Geräte mit externem Netzteil nach dem Gebrauch aus der Steckdose zu ziehen.

Akku-Ladegeräte sollen nur an die Steckdose angeschlossen werden, wenn Batterien geladen werden, sonst entziehen sie dem Netz ständig Strom.

Bildschirmschoner verbrauchen fast so viel Strom wie Bildschirme im Betrieb. Wesentlich günstiger ist der Sleep-Modus.

Viele elektronische Geräte haben mittlerweile einen Energiesparmodus. Oft muss dieser jedoch manuell aktiviert werden. Das Energiemanagement am PC – einmal aktiviert – versetzt den Rechner automatisch ins Stand-by, wenn er länger nicht gebraucht wird.

Spielekonsolen sollten nicht dauerhaft als DVD-Player genutzt werden, denn sie verbrauchen bis zu zehnmal mehr Strom als ein normales Abspielgerät.

Wer den Radiowecker gegen einen klassischen Wecker austauscht, spart Strom.

Laptops sparen nicht nur Platz, sondern auch Strom: Sie verbrauchen im Schnitt rund 70 Prozent weniger als ein Desktop-PC.

Info:

Stromfressern auf der Spur

Zur Prüfung des Stromverbrauchs können in den Pfalzwerke Servicezentren kostenlos Messgeräte ausgeliehen werden. Diese helfen, Stromfressern auf die Schliche zu kommen.

Telefonischer Kontakt in Kandel unter 07275-9555-30 und in Rockenhausen unter 06361-9217-40.

International School Neustadt



Einstieg jederzeit möglich!

- Englischsprachige Ganztagschule: Kindergarten, Primarstufe und Sekundarstufe
- International anerkannte Programme und Abschlüsse
- Fragenorientiertes, eigenmotiviertes Lernen mit individueller Betreuung und Förderung

Passion for learning and success

Kontaktieren Sie uns bitte für weitere Informationen:

Tel: +49 6321 890 09 60
info@is-neustadt.de

www.is-neustadt.de



Schowalter & Partner

Hauptstraße 54 · D-76857 Albersweiler
Fon +49-6345-8480

post@antiquitaeten-pfalz.de
www.antiquitaeten-pfalz.de



Zum Spezialisten

Info:



Kontakt:

Gastroenterologische Schwerpunktpraxis
 Dr. Alfons Volkwein, Dr. Heidi Handrich
 und Dr. Steffen Volkwein
 Ärztehaus II
 Hilgardstraße 30
 67346 Speyer
 Neue Telefonnummer: 06232-6991540
www.gastroenterologie-speyer.de

Erkrankungen des Enddarms stellen in der gastroenterologischen Schwerpunktpraxis Drs. Volkwein/Handrich in Speyer einen besonderen Behandlungsschwerpunkt dar, neben der regelmäßigen Durchführung von Magen- und Darmspiegelungen. Enddarmbeschwerden werden häufig begleitet von anderweitigen Problemen des Dickdarms, daher sind Untersuchungen und Behandlungen des Enddarms im Rahmen von Erkrankungen des Verdauungstraktes sehr wichtig.

Im folgenden soll auf zwei häufige Probleme des Enddarms eingegangen und diese erklärt werden. Daneben gibt es aber noch einige weitere Erkrankungen, wie z.B. Analekzeme und Fissuren (Aftereinrisse), die bei früher Diagnosestellung häufig gut behandelt werden können und so keine unangenehmen Beschwerden verursachen.

Hämorrhoiden:

Hämorrhoiden sind Gefäßpolster im Enddarm. Sie spielen eine Rolle bei der Feinabdichtung, zusammen mit dem inneren und äußeren Schließmuskel. Alle Menschen haben Hämorrhoiden, krankhaft sind nur vergrößerte Hämorrhoiden. Man unterscheidet die Stadien I bis IV, wobei Stadium I einer leichtgradigen Vergrößerung entspricht

und Stadium IV ein Vorfall des Hämorrhoidalgewebes nach außen vor den After darstellt.

Die vergrößerten Hämorrhoiden machen sich meist durch Blutbeimengungen zum Stuhl oder am Toilettenpapier sowie Brennen, Jucken oder Nässen bemerkbar. Ursächlich ist neben einer verminderten Bindegewebselastizität eine falsche Ernährungsweise und dadurch bedingtes fehlerhaftes Stuhlverhalten.

Die wichtigste Maßnahme zur Vorbeugung und Behandlung des Hämorrhoidalleidens ist daher insbesondere die Einnahme einer ballaststoffreichen Kost in Verbindung mit ausführlicher Flüssigkeit (mindestens zwei Liter täglich).

Auch die richtige Hygiene hilft meist, die Beschwerden, die durch vergrößerte Hämorrhoidalpolster verursacht werden, zu lindern. So sollten man nach jedem Stuhlgang den After feucht reinigen. Am schonendsten geschieht dies mit lauwarmem Wasser. Seife oder andere desinfizierende Zusätze sind überflüssig, oft schädlich. Danach sollte der After mit weichem Toilettenpapier (am besten ohne Duft- und Farbstoffe) trocken getupft werden. Bei empfindlicher After-

haut empfiehlt sich das Trocknen mit einem Föhn. Handelsübliche Feuchttücher sollten wegen des Allergierisikos gemieden werden.

Innerer Schleimhautvorfall:

Bei einem inneren Schleimhautvorfall rutscht der Mastdarm in den Afterkanal hinein. Dadurch kann einerseits der After nicht sicher abdichten; Jucken, Brennen und Nässen können resultieren. Weiterhin kommt es häufig zu unangenehmen Druck und Stuhl drang im Enddarm sowie einem Gefühl der unvollständigen Entleerung nach dem Stuhlgang.

Häufig wird dann versucht, durch Pressen eine weitere Stuhlentleerung hervorzurufen. Es entleert sich jedoch nichts – im Gegenteil: Pressen verstärkt den Vorfall. Dies kann bis zur Inkontinenz führen.

Auch beim inneren Vorfall sollten – wie beim Hämorrhoidalleiden – zunächst unterstützende Allgemeinmaßnahmen ergriffen werden. Dazu gehört eine ballaststoffreiche Ernährung, ausreichende Flüssigkeitzufuhr sowie das Vermeiden von Pressen beim Toilettengang. Außerdem sollten Tätigkeiten, bei denen vermehrt Druck auf den Enddarm entstehen kann, wie das Heben schwerer Lasten oder ausgiebige sportliche Betätigung, vermieden werden.

Die Behandlung zielt auf eine Verkleinerung der Hämorrhoidalknoten beziehungsweise auf eine



Raffung des inneren Schleimhautvorfalls ab. Dies geschieht durch Veröden, Abbinden oder eine Kombination der beiden Verfahren. Beim Veröden (Sklerosierung) wird eine Flüssigkeit in den vergrößerten Hämorrhoidalanteil gespritzt, der dadurch abstirbt. Dies geschieht in der Regel unbemerkt, da die Schleimhaut im Enddarm keine Schmerzsensoren enthält.

Beim Abbinden (Ligatur) wird der vergrößerte Hämorrhoidalknoten oder der innere Schleimhautvorfall mit einem Gummiband abgebunden, in der Regel fällt dieser abgebundene Schleimhautanteil nach ein bis zwei Wochen zusammen mit dem Gummiring ab. Der Hämorrhoidalknoten ist deutlich verkleinert und die Schleimhaut gestrafft.

Welche Behandlungsmethode angewendet werden sollte und wie viele Behandlungen notwendig sind, ist abhängig vom individuellen Befund. Ab einem gewissen Ausprägungsgrad ist nur noch eine operative Abtragung erfolgversprechend. Daher ist es sinnvoll bei entsprechenden Beschwerden möglichst frühzeitig zu einem Proktologen zu gehen.

Fliesen und mehr. Vom Fachmann.

Ob einfache Reparatur oder individuelle Gestaltung von Wohnbereichen:

Wir führen alle benötigten Arbeiten rund um Naturstein, Fliesen und Keramik für Sie durch – Fachkundig und preiswert.

Sie profitieren dabei von unseren Stärken:

- Fachliche Beratung, Planung und Kostenkalkulation
- Durchführung sämtlicher notwendiger Vorarbeiten
- Reparatur und Sanierung von Bädern, Terrassen etc.
- Verarbeiten und Verlegen sämtlicher Fliesen, Platten und Mosaikbeläge
- Schablonieren, Verarbeiten und Verlegen von Natursteinplatten
- Verlegung von Epoxid-Steinteppichen
- Venezianische Spachteltechnik



Entdecken Sie die Vorteile moderner Baumaterialien: Umweltverträglich, belastbar, wirtschaftlich und – einfach schön.

Vereinbaren Sie mit uns unter **06325.9808-22** einen Gesprächstermin.

Wir zeigen Ihnen gerne, was möglich ist!

Naturstein
Fachbetrieb für Fliesen
Keramik


Markus Greiner
Fachbetrieb für Naturstein, Fliesen und Keramik

Lambrechtter Straße 39, 67473 Lindenberg
Telefon 06325.9808-22, Fax 06325.9808-23
Mobil 0172.8806523
E-Mail info@greiner-fliesen.de
Web www.greiner-fliesen.de



Ästhetische Zahnheilkunde

Chili: Ihre Praxis nennt sich *Praxis für ästhetische Zahnheilkunde*. Was verbirgt sich dahinter?

Franka Meuter: Unser Ziel ist, dass Maßnahmen der Zahnerhaltung wie Füllungen, Veneers*, Kronen, Brücken und Prothesen bei unseren Patienten wirken, als seien es ihre natürlichen Zähne. Jede Person ist ein Individuum mit einer einzigartigen Erscheinung und Ausstrahlung. Diese Individualität möchte ich erhalten und fördern.

Chili: Wie gehen Sie vor, um das Passende für jeden zu finden?

Meuter: Gemeinsam mit dem Zahntechniker analysieren wir genau das Gesicht unseres Patienten. Hat er lange oder eher kurze Zähne, wie lacht er, hat er eine nach oben oder nach unten gebogene Lachlinie, zeigt er viel oder wenig Zahnfleisch beim Sprechen und Lachen – um nur einige Gesichtspunkte zu nennen. Oft lasse ich mir Fotos aus den Kinder- und Jugendjahren zeig-

gen, um an die damalige angeborene Zahnform anzuknüpfen.

Für Veneers, Kronen und Brücken verwenden wir gebrannte Keramik, die individuell geschichtet und gefärbt wird, um den Eindruck natürlicher Zähne zu erreichen. Der Zahntechniker erhält neben den Modellen der Ausgangssituation der Zähne auch das Bildmaterial, damit er den Patienten sieht, ohne dass dieser persönlich anwesend sein muss.

Chili: Das hört sich sehr aufwändig an. Klappt das denn beim ersten Mal?

Meuter: Mit unserer Herangehensweise schon. Wir nehmen Abdrücke von der Ausgangssituation des Patienten und fertigen daraus Modelle. Diese werden mit den individuellen Werten der Kieferbewegung und der Lagebeziehung Oberkiefer zu Unterkiefer ins Zahnlabor gesandt. Nach der Gesichtsanalyse stellt der Zahntechniker aus Wachs die überarbeitete, individuelle ideale Form

der Zähne her. Diese können wir wie eine Attrappe in den Mund des Patienten übertragen. Somit bekommt der Patient eine Vorstellung von dem zu erwartenden Ergebnis. Beispielsweise hatten wir eine Patientin, der die Attrappe zu gradlinig aussah. Die neuen Zähne sollten dann doch noch, ähnlich wie ihre eigenen Zähne, eine kleine Drehung behalten. Wir änderten das aufgewachste Modell, probierten die Attrappe ein zweites Mal an, und damit war sie zufrieden. So hatten wir für sie die individuelle Idealform erhalten und konnten mit den Veneers beginnen.

Chili: Kann man denn auch mit ganz einfachen Zahnproblemen zu Ihnen kommen?

Meuter: Wir sind eine ganz normale Zahnarztpraxis, die alles anbietet und leistet, was im alltäglichen Leben so anfällt, sowohl für Kassen- als auch für Privatpatienten. Es kann jeder mit Schmerzen in die Praxis kommen und mit etwas Wartezeit wird ihm geholfen. Für neue Patienten jedoch nehmen wir uns eine Stunde Zeit, da ich großen Wert auf eine ausführliche Beratung vor Beginn einer Behandlung lege. In dieser Zeit möchte ich meinen Patienten kennen lernen, mir ein umfassendes Bild vom Gesundheitszustand verschaffen und ihn im Anschluss gleich beraten. Diese Analyse und Beratung ist die Grundlage für alle weiteren Behandlungsschritte. In meinem Verständnis sind Arzt (mit dem gesamten Team natürlich), Patient und Zahntechniker ein Ganzes, das gemeinsam an der Zahngesundheit des Patienten arbeitet.

Chili: Eine Freundin von mir hat sich die Zähne in einem Studio bleichen lassen. Bieten Sie das auch an?

Meuter: Ja. Wir setzen nach einer professionellen Zahnreinigung ein in der Praxis durchgeführtes Verfahren ein, das relativ schnell und nachhaltig zum Erfolg führt. Der Grad der Auf-

hellung sollte aber mit dem Gesamtbild des Patienten übereinstimmen. In Amerika wird oft der Fehler gemacht, dass ein möglichst helles Weiß angestrebt wird. Sehr oft gebleichte Zähne wirken weiß und leblos. Das ist unnatürlich und aufgesetzt.

Chili: Kann sich denn der normale Kassenpatient eine solche Behandlung überhaupt leisten?

Meuter: Die Erfahrung zeigt: ja. Jedenfalls in sehr vielen Fällen. Viele Patienten haben heutzutage Zahnzusatzversicherungen. Bei uns besteht die Möglichkeit der Ratenzahlung über unser Abrechnungsinstitut. Wir finden auch immer Lösungen für den kleinen Geldbeutel. Wir bieten unsere ästhetischen Leistungen mit Blick auf den gesundheitlichen Nutzen an. Karies, Zahnfleischerkrankungen und Lücken stören die Gesundheit des Menschen. Meine Philosophie ist es, an die Beseitigung dieser Probleme mit meinem ästhetischen Anspruch heranzugehen. Daraus ergeben sich immer unterschiedliche Alternativen, die sich in den Kosten unterscheiden.

* Wikipedia: Veneer (englisch für Furnier) ist eine hauchdünne, lichtdurchlässige Keramikschale für die Zähne, die mit Spezialkleber auf die Zahnoberfläche – vor allem von Frontzähnen – aufgebracht wird.

Info:



Kontakt:

Praxis für ästhetische Zahnheilkunde
Franka Meuter
06322-4007
Römerweg 28, 67157 Wachenheim
www.dentista-pfalz.de

Pfälzischer Glashandel

www.pfaelzischer-glashandel.de

Winzinger Straße 90 . 67433 Neustadt/Wstr.

Fon 0 63 21 - 8 30 41 . Fax 0 63 21 - 8 01 98



- Glasfüllungen für Balkon- und Treppengeländer
- Überdachungen aus Glas und Kunststoff
- Küchenrückwände aus Glas und ESG
- Begehbare Glas- und Treppenstufen
- Feuerfestes Glas für Öfen und Kamine
- Ganzglastüren und Ganzglaselemente
- Rahmenlose Duschtrennungen
- Einscheiben-Sicherheitsglas (ESG) und Verbundglas
- Siebdruck und Sandstrahlarbeiten
- Plexiglas - Wellplatten-Doppelstegplatten
- Bilderglas, Spiegel und Facettenspiegel
- Isolierglas

Gesundheitstipps

tipp

Milch für die Knochen

Milch kann die Knochen nicht nur durch seinen Kalzium- und Vitamin-D-Gehalt kräftigen. Auch das in der Milch enthaltene Hormon Melatonin spielt möglicherweise eine Schlüsselrolle für die Knochengesundheit. Zu diesem Schluss kommt ein spanisch-kanadisches Forscherteam, das die Rolle von Melatonin bei Osteoporose untersucht hat.

Die Wissenschaftler konnten nachweisen, dass Melatonin die Knochen älterer Laborratten kräftigt. Melatonin wird von vielen Säugetieren und auch Menschen selbst gebildet, wobei die Ausschüttung im Alter nachlässt. Das Hormon steuert unter anderem den Tag-Nacht-Rhythmus und ist damit maßgeblich für einen guten Schlaf mitverantwortlich. Melatonin kann über ein patentiertes Verfahren auch in Milch angereichert werden und ist in Apotheken in Form von Milchkristallen erhältlich.

Die Studie der Forscher wurde jetzt in der Fachzeitschrift Rejuvenation Research veröffentlicht. Danach wurden die Knochen der Nagetiere durch Melatonin dichter, weniger brüchig und flexibler. Melatonin hemmt nach Angaben der Wissenschaftler die Aktivität knochenabbauender Zellen.

tipp

Achtung! Gefährliche E-Shishas

Der Deutsche Kinderschutzbund warnt vor dem E-Shisha-Rauchen, weil er dabei generelle Gefahren für die Gesundheit von Kindern und Jugendlichen sieht: „Die Auswirkungen des E-Shisha-Rauchens und die Folgen auf die Gesundheit sind nicht absehbar. Deshalb fordern wir, dass der Verkauf der E-Shishas an Kinder verboten wird. Zugleich wollen wir Eltern für die potentielle Problematik sensibilisieren“, so Christian Zainhofer, Vizepräsident des Deutschen Kinderschutzbundes.

Zainhofer: „Die coole E-Shisha, die man auf dem Spielplatz vor seinen Freundinnen und Freunden raucht, kann einen Weg zu psychischen Abhängigkeiten und den Einstieg in den Konsum von Zigaretten, Joints oder richtigen Shishas vorbereiten und das gilt es zu verhindern. Eltern, die ihre Kinder beim Rauchen der E-Shishas antreffen, sollten mit ihnen sprechen, versuchen die Motivation dafür zu verstehen und die Kinder auf die Gefahren für ihre Gesundheit hinweisen.“

Aus Sicht des Kinderschutzbundes bahnt sich ein neuer, für Kinder und Jugendliche mit der die E-Shisha ein nicht ungefährlicher Trend seinen Weg. Als ungefährlich von den Herstellern deklariert, kann nun jedes Kind zum Beispiel an Tankstellen und in Läden, die in fröhlichen Farben gehaltene, elektronische Wasserpfeife kaufen. Diese sehen ähnlich aus wie Kugelschreiber und es gibt sie mit Himbeer-, Erdbeer- oder Kiwigeschmack. Weil die so genannte Shisha to go keinen Teer und kein Nikotin enthält, ist sie aber nicht als Tabak-Produkt gekennzeichnet und unterliegt nicht der Abgabebeschränkung nach Paragraf 10 des Jugendschutzgesetzes. Sie kann daher von Kindern und Jugendlichen im Rahmen ihrer Geschäftsfähigkeit uneingeschränkt gekauft werden. Christian Zainhofer erklärt: „Die Hersteller werben damit, dass statt Teer und Nikotin Aromen enthalten sind. Leider ist es jedoch so, dass die E-Shishas auch ungeprüfte Inhaltsstoffe enthalten können, zumal, wenn die enthaltenen Liquide, die häufig in China hergestellt werden, keiner Produktkontrolle unterliegen. Davor warnt sogar die Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung.“

DAS ESSZIMMER

in der Weingalerie



THOMAS MANTHEY KOCHT!

Erleben Sie eine ideenreiche, italienische Frischeküche aus den Regionen Italiens mit natürlichen und besten Zutaten.

Kommen Sie vorbei - wir freuen uns auf Sie!

DAS ESSZIMMER in der Weingalerie
Weinstraße 68 · 76835 Hainfeld
Fon 0632 39 89 01 31
www.esszimmer-weingalerie.de
info@esszimmer-weingalerie.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Freitag-Dienstag ab 18 Uhr
Sonntag ab 12 Uhr
Mittwoch & Donnerstag Ruhetag

SIE HABEN
ETWAS ZU FEIERN?

Sprechen Sie mit uns!
Gerne richten wir Ihre Feier
(Geburtstag, Taufe, Hochzeit,
Weihnachtsfeier) nach Ihren
individuellen Wünschen &
Vorstellungen aus.

tipp

Alarmierend

Die Zahl der Hautkrebsbehandlungen im Krankenhaus ist zwischen 2007 und 2012 um 23,4 Prozent gestiegen. Dies ist die größte Zuwachsrate unter allen Krebsbehandlungen im Krankenhaus. Im Jahr 2012 wurden nach Angaben des Statistischen Landesamts insgesamt 91.900 Patientinnen und Patienten mit dieser Erkrankung stationär versorgt. Dabei war bei Männern (55,3 Prozent) eine Krankenhausbehandlung häufiger notwendig als bei Frauen (44,7 Prozent).

tipp

Gesundheit zum Löffeln

Fettarmer Joghurt senkt offenbar das Risiko, an Typ-2-Diabetes zu erkranken. Darauf deutete eine britische Langzeit-Untersuchung über elf Jahre hin, berichtet das Apothekenmagazin *Senioren Ratgeber*. Auch Hütten- und Frischkäse mit wenig Fett haben demnach einen vorbeugenden Effekt. Über die Gründe rätseln die Forscher noch.

tipp

Wenn Hirn und Leber streiken: Die Leber-Hirn-Störung

Wenn die Leber stark geschädigt ist, wird auch das Gehirn angegriffen. Mittels einer aktuellen Broschüre weißt die Initiative Lichtblicke zurzeit auf die Gefahren der oft unterschätzten oder verwechselten Störung hin. Bei der Leber-Hirn-Störung (LHS), die in der medizinischen Fachsprache hepatische Enzephalopathie (HE) genannt wird, funktioniert das Gehirn nicht mehr wie gewohnt, weil die Leber den Körper nicht mehr ausreichend entgiften kann. Auslöser für die HE ist stets eine Lebererkrankung, die Zirrhose, die zur Beeinträchtigung des Nervensystems führt. Man geht davon aus, dass fast 80 Prozent aller Zirrhose-Patienten auch eine Leber-Hirn-Störung entwickeln.

Die Leber-Hirnstörung entsteht, wenn die Leber geschädigt ist und ihre Aufgaben nicht mehr erfüllen kann. Genauer gesagt wird durch die Schädigung der Leber durch die Nahrung aufgenommenes Eiweiß nicht mehr wie vorgesehen abgebaut. Bei der Verdauung wird nicht verdautes Eiweiß im Dickdarm von Bakterien zersetzt. Während dieses Prozesses wird das Zellgift Ammoniak freigesetzt und gelangt ins Blut, wo es beim gesunden Menschen von der Leber zu unschädlichem Harnstoff umgebaut wird. Ist die Leber geschädigt, kann sie diese Aufgabe nicht mehr erfüllen, das giftige Ammoniak gelangt ins Gehirn und führt dort zum Anschwellen bestimmter Zellen.

Wie man LHS diagnostiziert und was man als Erkrankter tun kann, beschreibt die kostenlose Broschüre „Die Leber-Hirn-Störung – Was es ist und was man tun kann“ die kostenlos unter der Telefonnummer 06172-285100 oder im Internet unter www.leber-hirn-stoerung.de angefordert werden kann.

Quelle: Lichtblicke – Mut bewahren bei Leber-Hirn-Störung



Ermäßigter
Eintritt!

! Nach Vorlage der AOK-Versicherungskarte haben unter 15-Jährige freien Eintritt. Ab 15 Jahre: 7,50€.

AOK-Familientag am 28.9.2014

im Reptilium Landau von 10.00 bis 18.00 Uhr

Erleben Sie Attraktionen für Klein und Groß: Tierpräsentationen, Schaufütterungen, Kinderschminken, Tier-Foto-Aktion und um 14 Uhr das Kindertheater „Die Großwildjagd“!

Reptilium, 76829 Landau, Werner-Heisenberg-Str. 1, www.reptilium.de

GASTROENTEROLOGISCHE SCHWERPUNKTPRAXIS SPEYER



Dr. med. S. Volkwein
Gastroenterologe, Proktologe
Dr. med. H. Handrich Internistin
Dr. med. A. Volkwein Internist

Hilgardstr. 30 | 67346 Speyer
Tel. 0 62 32 - 699 154 0

www.gastroenterologie-speyer.de

- Videogastroskopie (Magenspiegelung)
- Präventive und kurative Koloskopie (Vorsorgedarmspiegelung und Darmspiegelung bei Erkrankungen, jeweils auch mit Polypektomie, auf Wunsch in Kurznarkose)
- Proktologie (Hämorrhoidenbehandlung)
- Abdomensonographie (Ultraschall der Bauchorgane)
- Gastroenterologische Funktionsuntersuchungen (z.B. Lactoseintoleranz, Fruktoseintoleranz)

Ambrosiafreie Vogelfütterung

Langsam bricht der Herbst – und damit auch eine wichtige Zeit für die Vogelfütterung – an. Die Vogelfütterung hat oftmals nicht nur positive Nebeneffekte: Die Saat der Ambrosia wird über minderwertiges Vogelfutter verbreitet und plagt uns mit besonders starken allergischen Reaktionen.

In Europa kommen drei Ambrosia-Arten vor: die Beifuß-Ambrosie (*Ambrosia artemisiifolia*), das Dreilappige Traubenkraut (*Ambrosia trifida*) und das Ausdauernde Traubenkraut (*Ambrosia psilostachya*). Die Beifuß-Ambrosie blüht vom Juli bis in den November, was die Pollensaison um einiges verlängert. Die von ihr ausgelösten allergischen Reaktionen sind besonders stark, denn die Pollen verursachen schwere Heuschnupfenanfälle, und auch der Hautkontakt mit dem Blütenstand sollte unbedingt vermieden werden.

Was kann man tun?

Man sollte beim Vogelfutterkauf darauf achten, dass die Zutaten aus ambrosiafreien Gebieten stammen und gründlich gereinigt wurden. Es gibt Hersteller, die sich gegen die Verbreitung von Ambrosia einsetzen. Ein solches Vogelfutter ist gekennzeichnet.

Sollte doch die Pflanze im eigenen Garten auftauchen oder der Verdacht bestehen, so findet man auf www.ambrosiainfo.de Informationen, die helfen, Ambrosia zu erkennen.

Bei der Entfernung von Ambrosia-Pflanzen ist zu beachten:

- Um die Samen- und Pollenbildung zu verhindern, sollte Ambrosia vor ihrer Blütezeit entfernt werden
- Die Pflanze sollte mit den Wurzeln entfernt werden. Abschneiden ist hier nicht ausreichend.
- Unbedingt bei der Entfernung Handschuhe, körperbedeckende Kleidung und idealerweise eine Feinstaubmaske tragen. Allergiker sollten die Pflanzen nicht selbst entfernen!
- Ambrosia muss in einem Plastikbeutel im Restmüll entsorgt werden, um eine Weiterverbreitung zu verhindern.

Vermittlung von Immobilien
zum Kauf und zur Miete.

© Chilli - Die Werbemacher

F. Neitzer Immobilien



TISCHHELDEN.de

Erleben Sie die größte Massivholz Esstischschau der Region



Unser Kompetenzteam in Viernheim.

daslagerhaus  rooms

Viernheim · Berlin · Köln



COTTO

© Chit - die Werbemacher

Wohnaccessoires
Birgit Hüsken

Hauptstraße 76 · 67433 Neustadt
Telefon 0 63 21-39 83 11

Calvin Klein

ENTDECKEN SIE
DIE NEUE
KOLLEKTION

JUWELIER
Rehn

LANDAU • FUSSGÄNGERZONE
☎ 0 63 41 / 91 91 10



Was ist Stevia?

Sie ist bis zu 40mal süßer als Zucker, sieht aus wie Unkraut, ist angeblich gesund und ihre Inhaltsstoffe tragen auf Lebensmittelverpackungen den klangvollen Namen Zusatzstoff E960 oder Steviolglykoside: Die Rede ist von der Pflanze Stevia rebaudiana. Ihre Inhaltsstoffe dienen als Zuckerersatz, und er wird in immer mehr Getränken, Joghurts, Süßigkeiten und anderen Nahrungsmitteln verwendet.

Stevia kommt ursprünglich aus Paraguay und ist eine eher unscheinbare Staudenpflanze. Ihre Blätter werden schon seit mehr als 200 Jahren zum Süßen von Getränken benutzt oder wegen ihres süßen Geschmacks gekaut. Verantwortlich für diese Süße sind ihre Inhaltsstoffe. Sie sind kalorienfrei und beeinflussen nicht den Blutzuckerspiegel. Das liegt daran, dass lediglich die Zunge die süßen Geschmacksstoffe wahrnimmt, im Rest des Körpers bleiben sie jedoch unangetastet.

Dr. Ursula Wölwer-Rieck vom Institut für Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften der Universität Bonn erklärt weitere Vorteile der Süßstoffe. „Sie haben einen natürlichen Ursprung, denn sie sind in den Blättern der

Pflanze Stevia lokalisiert. Sie sind hitzebeständig und haben eine ausgezeichnete Haltbarkeitsdauer und deshalb gut geeignet zum Kochen und zum Backen. Sie sind unbedenklich, zahnfreundlich, haben einen guten Geschmack, sie sind nachhaltig und haben keine glykämische Last. Das heißt, sie sind auch hervorragend geeignet für Diabetiker.“ Und wer die natürliche Süße nutzen möchte, braucht noch nicht einmal eine eigene Stevia-Pflanze im Garten. Denn: „Die Steviolglykoside gibt es aufgereinigt im Handel als Pulver, Tropfen - also als Flüssigsüße - und Tabletten zu kaufen. Beim Süßen muss man anfangs etwas ausprobieren, da nicht alle im Handel erhältlichen Produkte gleich süß sind. Es gilt so in etwa für Flüssigsüßen: Zwei bis drei Tropfen entsprechen einem Würfelzucker“, sagt Wölwer-Rieck.

Eingehende wissenschaftliche Studien haben bewiesen, dass sich der hochreine Steviaextrakt uneingeschränkt für den menschlichen Verzehr eignet - er also als absolut sicher eingestuft werden kann. Viele Regulierungsbehörden weltweit sehen das genauso und haben deshalb die Steviolglykoside zugelassen.

Pfälzer Gina Greifenstein

TAPAS



Pfälzer

Tapas

Tapas liegen im Trend. Jeder mag die köstlichen Kleinigkeiten, die zum Probieren verleiten. Kreativität ist gefragt, wenn man Pfälzer Spezialitäten auf kleine mundgerechte Portionen reduzieren will. Diese dann auch noch zu verändern und den Klassiker auf die moderne Art zu präsentieren, macht Freude beim Zubereiten und vor allen Dingen beim Genießen. Regionale Produkte eignen sich bestens, denn bei den Tapas geht es mehr um Frische und Originalität – und natürlich Geschmack – als um Spanien.

Rezepte und Ideen liefert das Buch Pfälzer Tapas von Gina Greifenstein, erschienen im Leinpfad Verlag. ISBN 978-3-942291

 NEW THINKING.
HYUNDAI NEW POSSIBILITIES.



SIEHT ANDERS AUS ALS EIN GOLF, HAT ABER DIE GLEICHE KLASSE.

SCHON SERIENMÄSSIG INKLUSIVE:



WILLKOMMEN IN DER GOLFKLASSE VON
HYUNDAI. ZUM PREIS VON HYUNDAI.
SIEGER KOMPAKTKLASSE 2013.³

Der Hyundai i30.¹

Sparen Sie jetzt bis zu 3.805 EUR.²

Ab 13.890 EUR.

Höchste Verarbeitungsqualität, maximale Sicherheitsstandards, 5-Jahre-Garantiepaket ohne Kilometerbegrenzung sowie viele serienmäßige Extras – mit dem Hyundai i30 sichern Sie sich höchste Qualität zum erstklassigen Hyundai Preis. Überzeugen Sie sich selbst!



**auto
TEST**³

Kraftstoffverbrauch kombiniert: 6,7–3,7 l/100 km; CO₂-Emission kombiniert: 157–97 g/km; Effizienzklasse: D–A+.

¹ Aktionsmodell Tageszulassung: i30 5-Türer 1.4 (Benziner) Classic. ² Maximaler Preisvorteil für den i30 5-Türer 1.4 (Benziner) Classic gegenüber der unverbindlichen Preisempfehlung der Hyundai Motor Deutschland GmbH in Höhe von 17.695 EUR. Nur solange der Vorrat reicht. Fahrzeuge mit Tageszulassung vom 30.06.2014. Preis inklusive Überführungskosten.

³ Sieger 2013, Kompaktklasse; auto TEST Ausgabe Juli 2013, Nr.7

* 5 Jahre Fahrzeug- und Lack-Garantie ohne Kilometerbegrenzung sowie 5 Jahre Mobilitäts-Garantie mit kostenlosem Pannen- und Abschleppdienst (gemäß den jeweiligen Bedingungen); 5 kostenlose Sicherheits-Checks in den ersten 5 Jahren gemäß Hyundai Sicherheits-Check-Heft. Für Taxen und Mietfahrzeuge gelten modellabhängige Sonderregelungen.

Fahrzeug enthält z. T. aufpreispflichtige Sonderausstattung.

AUTOHAUS RENCK-WEINDEL KG

INDUSTRIESTR. 2

67346 SPEYER

Tel.: +49(6232)67540 • Fax: +49(6232)675416

50 Jahre



GOLDSCHMIEDE
& JUWELIER
Uhlmann
Annweiler
A. Eisele & Ch. Stachel
Goldschmiedemeister
www.goldschmiede-uhlmann.de

64 | *Chile* Kulinaria



Kümmel dich um deine Verdauung

Kümmel gilt als eines der ältesten uns bekannten Gewürze. Die getrockneten Kümmelfrüchte mit ihrem sehr aromatisch prägenden Geschmack werden im Wesentlichen, wie auch Beifuß, sehr deftigen oft schweren Gerichten wie Kohl- und Schweinegerichten beigegeben. Ebenfalls gleich ist die aus der Vergangenheit erwachsene kulinarische Liebesheirat mit Zwiebeln und Knoblauch.

Die sehr aromatischen Blätter kommen auch gerne bei Vorspeisen wie Suppen und Salaten zum Einsatz. Die eher selten in der Küche verwandten Kümmel-Wurzeln können als Gemüse oder Suppe verarbeitet werden. In der Volksmedizin werden Kümmel magenstärkende, verdauungsfördernde und blähungstreibende Wirkungen nachgesagt. Das Doldengewächs liebt vor allem sonnige und nährstoffreiche Standorte und wird zweijährig schon bis zu einem Meter groß. Kümmel wird heute noch kommerziell in Westeuropa und Teilen Osteuropas angebaut. Historisch gesichert ist, dass das Gewürz bereits in der Jungsteinzeit, also vor bis zu 7.500 Jahren, zum Einsatz kam. Kümmel ist damit vielleicht auch weltweit das älteste Gewürz, dessen sich die Menschen über den Globus verteilt bedienen.

Jens Wacker

Since 1890
Savarin
Gesunde Ernährung, glückliches Leben

Jeder Körper, Geist und Seele muss regeneriert, vitalisiert, aufgebaut und versorgt werden. Wir stellen nach kostenloser Beratung aus Heilpflanzen, Kräutern, Heilölen & Heilwurzeln exklusive, hochwirksame Nahrung für äußerliche und innere Anwendungen, ohne chemische Zusätze und Nebenwirkungen her.

Sie wünschen professionelle Hilfe für:

- Erhöhung Ihrer Estradiol-Testosteron-S-Energizer und Spermienqualität?
- Entspannungs-, Wohlfühl- und kosmetische Anwendungen?
- Gewichtsreduzierung, Hautstraffung und Fettverbrennung?
- Performance-, Kraft- und Leistungssteigerung?

Anmeldefrist für die **Fachseminare** "Hochwertige Nahrung für Seele, Geist & Körper" für **Heilpraktiker u. Fitnesstrainer** endet zum 30.10.14.

Anfragen und Terminvereinbarungen sind nur per Email unter info@restaurantsavarin.de möglich.

Weinstraße Nord 12 (am Schloßplatz)
67098 Bad-Dürkheim
www.restaurantsavarin.de

Bei Fuß mit Gans



Beifuß ist sicherlich vielen im Zusammenhang mit Rezepten für Gänsebraten ein Begriff. Dem leicht bitter schmeckenden Kraut wird eine geradezu magisch anmutende Doppelwirkung als Würze fettiger Gerichte wie Aal oder Schweineschmalz nachgesagt. Die Magie besteht darin, dass Beifuß gleichermaßen Aperitif, wegen der appetitanregenden Wirkung, wie auch Digestif, wegen der verdauungsfördernden Eigenschaften, ist. In der Küche finden übrigens vor allem die Rispen der Beifußblüte wegen der, im Vergleich zu den Blättern, geringeren Dosis an Bitterstoffen Verwendung. Am besten mit dem Geschmack des Krautes korrespondieren in der klassischen Küche Zwiebeln und Knoblauch.

Die Verwendungsmöglichkeiten des Krautes an sich, also auch der Blätter, sind jedoch nicht nur auf die Küche beschränkt. Beifuß wird eine entgiftende Wirkung zugeschrieben und - glaubt man den alten Römern - ist mit Beifuß ein Kraut gegen müde Füße gewachsen.

Die mit Wermut verwandte Pflanze ist mehrjährig und erreicht Größen bis circa zwei Meter. Wie viele andere Küchenkräuter auch stammt Beifuß wohl ursprünglich aus dem asiatischen Raum. Im Spätmittelalter war Beifuß in etwa so populär wie heute Petersilie, Schnittlauch und Basilikum

Die Küche

fink & weber

Küchenhaus & Tischlerei

Hambacher Straße 15
67434 Neustadt
06321 - 489800

www.PFALZKUEECHE.de

Hotel Schloss Edesheim
★★★★
Südliche Weinstrasse

Kellerzauber 2014/2015

Die Dinner-Shows im Wittelsbachkeller des Hotel Schloss Edesheim
Erleben Sie Musik-Theater-Kabarett und Gaumenfreuden in historischem Ambiente und lassen Sie sich von der mehrfach ausgezeichneten Schlossküche verwöhnen.

Freitag 28.11.2014: **Anna Krämer**
„Marlene Dietrich: Ich hab noch einen Kocher in Berlin“ erleben Sie einen kulinarischen Theaterabend voller Witz, Würze und Wahrheit!

Freitag 12.12.2014: **Albrecht & Monika**
aus dem Capitol Mannheim „Alle Jahre wieder! Die Weihnachtsgeschichte“ Weihnachtsgeschichte aus ganz besonderer Perspektive

Freitag 23.01.2015: **Hans-Hermann Thielke**
„Thielke kommt“ Standup und Lesung mit Deutschlands bekanntestem Postbeamten

Freitag 20.02.2015: **Spitz und Stumpf**
S'Neischde vum Neischde (neues Programm, Titel noch offen)

Freitag 13.03.2015: **Frl. Knöpfle & ihre Herrenkapelle** Die Erfolgsshow des preisgekrönten Trios mit niveauvollem Gelaber und erstklassiger Musik.

Aperitif – 3 Gang Menü & Entertainment 69,- € pro Person
Weitere Infos unter: www.schloss-edesheim.de

Hotel Schloss Edesheim · Luitpoldstraße 9 · 67483 Edesheim
Tel. 0 63 23 / 94 24 0 · Fax 0 63 23 / 94 24 11 · info@schloss-edesheim.de

©Chilli - Die Werbemacher

Rezepte

Apfel-Curry-Cremesuppe mit gebratener Entenbrust für 4 Personen

300 g	süß-säuerliche Äpfel
200 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1 TL	Butter
1 TL	Curry
750 ml	Hühnerbrühe
2	Lorbeerblätter
	Salz
	frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise	Zucker
200 g	Schlagsahne
1	Entenbrust (etwa 300 g)
1 TL	Öl
½ Bund	Koriander

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Äpfel, Kartoffeln und Zwiebeln in einem großen Topf in der heißen Butter andünsten. Curry zugeben und kurz mitdünsten. Die Hühnerbrühe, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben, aufkochen und 20 Minuten kochen. Schlagsahne unterrühren und die Lorbeerblätter entfernen. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren und eventuell durch ein Sieb gießen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Curry abschmecken.

Inzwischen die Haut der Entenbrust in ein Zentimeter Abstand einschneiden und die Entenbrust im heißen Öl zuerst auf der Hautseite 10 Minuten braten. Wenden und auf der Fleischseite 5 bis 10 Minuten weiterbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden und mit der Suppe in tiefe Teller geben. Mit Korianderblättchen garnieren.

Tipp: Wer keinen Koriander mag, kann stattdessen auch glatte Petersilie verwenden

Sie haben den
Mann-
wir die
Blumen.



Das Team für Ihren Brautstrauß



Vereinbaren Sie einen Termin
für ein persönliches
Beratungsgespräch
mit uns.

Mörscher Straße 147
67227 Frankenthal
Telefon 06233-63467
www.blumen-baro.de



Muschelnudeln mit Steinpilzfüllung

für 4 Personen

30 g	getrocknete Steinpilze
4	Schalotten
1 Bund	Thymian
1 EL	Butter
3 EL	Semmelbrösel
300 g	Frischkäse
	Salz, frisch gemahlener Pfeffer
240 g	große Muschelnudeln
3	Tomaten
200 g	Mozzarella
	Fett für die Form

Steinpilze in 450 ml heißem Wasser etwa 15 Minuten einweichen. Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Thymian abspülen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen zupfen.

Butter in der Pfanne erhitzen. Schalottenwürfel, Semmelbrösel und die Hälfte der Thymianblättchen etwa 5 Minuten darin braten. Abkühlen lassen.

Die Steinpilze in einem Sieb abtropfen lassen, den Sud dabei auffangen. Steinpilze etwas kleiner schneiden und mit Frischkäse, etwa 50 Milliliter vom aufgefangenen Pilzsud und der abgekühlten Schalottenmischung verrühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten abspülen, den Stielansatz herauschneiden und das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und etwa 2 Minuten vor Ende der Garzeit in ein Sieb abgießen. Muschelnudeln auf einem Geschirrtuch kurz abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen. Eine Auflaufform fetten und mit der Hälfte der Tomatenscheiben auslegen. Tomaten mit Salz, Pfeffer und den restlichen Thymianblättchen würzen. Die Füllung am besten mit einem Teelöffel in die Nudeln geben. Muschelnudeln mit der Öffnung nach oben auf die Tomaten in die Form setzen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Restlichen Pilzsud über die Nudeln gießen. Mozzarella und die restlichen Tomatenscheiben auf die Nudeln legen. Im Ofen etwa 30 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp: Natürlich können auch frische Steinpilze verwendet werden. Dann etwa 250 g Steinpilze würfeln und kurz anbraten.

Soho

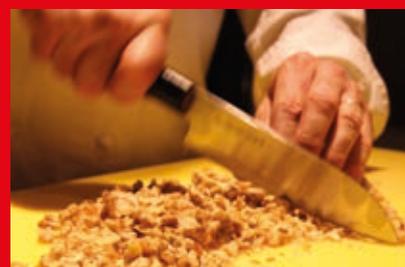
Ihr Hotel in Landau

Restaurant | Weinlounge | Cafe
Events | Tagungen



Ihr modernes Tagungshotel in Landau

Veranstaltungsräume für Meetings & Familienfeiern,
Firmenevents sowie private oder geschäftliche
Weihnachts- und Jahresabschlussfeiern.



Goldberg kocht:

Die Kochschule im Soho Catering

Der besondere Event: Kochen im Team,
zur Familienfeier, Geburtstag, Party unter Freunden

Marie-Curie-Straße 9
76829 Landau
Tel. 06341.141960
Fax 06341.1419655
www.soho-landau.de
info@soho-landau.de



Maronencrèmesuppe

für 4 Personen

700 g	Maronen
250 g	Kartoffeln
150 g	Knollensellerie
1	kleine Zwiebel
5	Gewürznelken
7 EL	neutrales Olivenöl
1,2 l	klare Gemüsebrühe
250 ml	trockener Riesling
	Salz
4 EL	Crème fraîche
	frischer Thymian

Maronen kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und so pellen, dass die Innenhaut mit entfernt wird. Zwei Maronen beiseite legen. Kartoffeln und Sellerie schälen, waschen und etwa in Maronengröße schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und mit zwei bis drei Nelkenköpfen spicken. 2 EL Olivenöl in einen großen Topf geben, erhitzen. Maronen, Kartoffeln, Sellerie und Zwiebel darin anschwitzen. Mit Brühe und Wein ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen 4 EL Öl und 2 Nelkenköpfe 2 bis 3 Minuten erwärmen, bis das Öl den Nelkengeruch angenommen hat. Die übrigen Maronen in dünnen Scheiben schneiden. 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Maronenscheiben darin unter Wenden rösten. Topf vom Herd nehmen und die Zwiebel entfernen. Maronen, Kartoffeln und Sellerie pürieren, mit etwas Salz und Crème fraîche abschmecken. Suppe in vorgewärmte Tassen füllen. Mit dem Nelkenöl beträufeln und mit den gerösteten Maronenscheiben und Thymian garnieren.

Gulasch mit Maronen

für 4 Personen

1 kg	Rindergulasch
2 EL	Öl
3	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
3 EL	Mehl
300 ml	trockener Rotwein
500 ml	Fleischbrühe
3	Möhren
1	Stange Porree
200 g	gegarnte Esskastanien
3 EL	Honig
½ Bund	Majoran

Maronen kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) etwa 15 Minuten rösten. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und so pellen, dass die Innenhaut mit entfernt wird. Fleisch waschen, trocken tupfen, eventuell in mundgerechte Portionen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Knoblauch und 2 Zwiebeln würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze portionsweise anbraten, herausnehmen. Zwiebelwürfel, Knoblauch und Tomatenmark in den Topf geben und kurz anrösten. Fleisch wieder in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl darüber streuen und unter Rühren anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen, Brühe zugießen, aufkochen und Bratensatz lösen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 2 Stunden weich schmoren. Zwischendurch wenn nötig etwas Wasser angießen. Möhren schälen, waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Porree putzen, gründlich waschen und schräg in Streifen schneiden. 1 Zwiebel in Streifen schneiden. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Maronen, Porree, Möhren, Zwiebelstreifen und 2 EL Honig zum Gulasch geben und mitköcheln. Majoran waschen, trocken schütteln und, bis auf etwas zum Garnieren, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Gehackten Majoran einrühren und kurz ziehen lassen. Gulasch mit Salz, Pfeffer und ca. 1 EL Honig abschmecken und anrichten. Mit Majoran garnieren.

Arbeitsschutz Apps

Mobile Anwendungen für Arbeitsschutz

**SECUMUNDI**

- ✓ Reduzierter Aufwand für Aufgaben und Arbeitsprozesse
 - ✓ Durchgängig digitale Datenerfassung und Auswertung
 - ✓ Standardisierte und automatisierte Dokumentation
- Mehr Infos unter www.secumundi.com



Rapsöl für Kinder

Die Rapsblüte war auch in diesem Jahr bundesweit wieder ein beeindruckendes Schauspiel. Auf 1,4 Millionen Hektar blühte die wichtigste heimische Öl- und Eiweißpflanze. Nach der Blüte dauert es noch rund sechs Wochen, bis der Raps nach der Ernte im Juli beim Pressen in der Ölmühle zeigt, was wirklich in ihm steckt. Etwa 2,2 Millionen Tonnen Rapsöl sind es, die unter anderem als Speiseöl ihren Weg in Deutschlands Küchen finden werden. Und wenn es nach den Wissenschaftlern des Forschungsinstituts für Kinderernährung geht, sollte dieses Öl insbesondere in selbst zubereiteter Babynahrung nicht fehlen. Auch einen Teelöffel Rapsöl als Zugabe zur Babynahrung aus dem Glas, so lautet die Empfehlung der Dortmunder Experten, wenn die Gläschen zu wenig Fett enthalten.

Ob Babys erste richtige Mahlzeiten selbstgekocht werden oder fertig aus dem Gläschen stammen, ein Teelöffel Rapsöl sollte stets enthalten sein. Dabei gilt für Fertigmahlzeiten aus dem Gläschen ein kritischer Blick auf die enthaltene Fettmenge. Das Forschungsinstitut für Kinderernährung (FKE) in Dortmund empfiehlt acht bis zehn Gramm Fett pro Mahlzeit. Liegt der Gehalt darun-



ter, sollten Eltern der Fertig Mahlzeit Rapsöl zufügen.

Auch für die Ernährung von älteren Kindern und Jugendlichen raten die Dortmunder Experten zu Rapsöl. So sollte es zum Braten, Dünsten oder für Salate verwendet werden. Grund für die Empfehlung ist die spezielle Fettsäurezusammensetzung des beliebten deutschen Pflanzenöls. Rapsöl verfügt über einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren in Form der alpha-Linolensäure, die dazu beiträgt, einen normalen Blutcholesterinspiegel aufrechtzuerhalten. Darüber hinaus überzeugt es durch einen weiteren Pluspunkt – einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, deren wichtigste Vertreterin die Ölsäure ist. Ersetzt sie gesättigte Fettsäuren in der Nahrung, trägt auch sie zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutcholesterinspiegels bei.

ICH BIN BEIM FRISCHE-BRISE-VERSORGER.

Wofür nutzen Sie den Wind? Vielleicht, um auf frische Gedanken zu kommen? Wir nutzen ihn, um daraus CO₂-neutrale Energie zu erzeugen. Inzwischen betreiben wir an 13 Standorten in der Pfalz und im Saarpfalz-Kreis Windkraftanlagen. Schon heute stammen 24 % unseres Stroms aus erneuerbaren Energien, 3 % mehr als im Bundesdurchschnitt. Und wir tun alles, damit dieser Anteil noch höher wird.

Mehr über nachhaltige Energieversorgung:

www.pfalzwerke.de

Gute Ideen voller Energie.



PFALZWERKE



Penne mit Minzöl

für 2 bis 3 Personen

500 g Penne
 Minzöl (zait)
 2-3 EL Kapern
 20-30 Kirschtomaten
 Olivenöl (zait)
 1 Dose Thunfisch (im eigenen Saft)

Die Penne nach Anweisung in ausreichend Salzwasser bissfest kochen, abgießen und in eine größere Schüssel geben. In der Zwischenzeit die Tomaten halbieren und in reichlich Olivenöl z.B. aus Apulien, einige Minuten anschmoren, bis die Tomaten etwas weich geworden sind, aber die Haut sich noch nicht ablöst. Jetzt die Tomaten mit dem Öl unter die Nudeln geben.

Die Kapern ebenfalls hinzufügen. Den Thunfisch in die Schüssel bröseln, das Ganze mit reichlich Minzöl verrühren, schon sind traumhaft leckere Nudeln fertig, die als Nudelsalat auch auf Partys immer willkommen sind.

Guten Appetit wünscht zait Olivenöl

Hähnchen Teriyaki

für 2 Personen

1 kg Hühnerfleisch
 100 ml Öl
 100 g Sojasauce
 100 ml Mirin
 50 ml Essig
 20 g Zucker
 100 ml Wasser
 40 g Zucchini
 20 g Paprika
 30 g Pilze

Hühnerfleisch auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz gut würzen, anschließend im heißen Öl anbraten, bis es knusprig wird. Das Gemüse bei mittlerer Hitze ebenfalls kurz braten. Die Zutaten der Teriyaki-Sauce in einem Topf aufkochen lassen, bis sie etwas dickflüssig wird.

Zum Schluss die Teriyaki-Sauce aufs Fleisch gießen und kurz anbraten – Fertig!

Weinempfehlung:

Weingut Josef Biffar

2010er Spätburgunder trocken 10 € 0,75 L

Guten Appetit wünscht das Restaurant Fumi



EDENKOBEN

TAG DER OFFENEN TÜR 2014
am 6. & 7. September 2014
von 11:00 - 18:00 Uhr

auf dem Betriebsgelände der WG Edenkoben
Veranstaltungsrabatt von 10%*

*Auf Basis unserer Endverbraucherpreisliste, bei Abholung und nur an den Veranstaltungstagen!

Programm:

**Livemusik, Unterhaltung für die Kleinen,
Kellerführungen, Weinbergsfahrten,
Weintombola und vieles mehr.....**

Für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt!



Winzergenossenschaft Edenkoben eG

Weinstraße 130 | 67480 Edenkoben | Telefon: 06323 / 94190 | Fax: 06323 / 941919

Internet: www.wg-edenkoben.de | E-Mail: info@wg-edenkoben.de

Neues Angebot

Seit 1. Juli machen sich vier Fachkräfte- und Qualifizierungsberater bei der Industrie- und Handelskammer (IHK) für die Pfalz fit für die Beratung der IHK-Mitglieder. Bis 2030 werden in Rheinland-Pfalz voraussichtlich rund 100.000 beruflich qualifizierte Fachkräfte fehlen.

„Und der demografische Wandel wird die Pfalz stärker als andere Regionen treffen“, erläutert IHK-Präsident Willi Kuhn. Dies belegt auch der IHK-Fachkräftemonitor. Die IHK Pfalz macht ihre Mitgliedsunternehmen frühzeitig dafür fit mit einem breit gefächerten Angebot. Die Berater decken mögliche personelle Engpässe auf und empfehlen individuelle Lösungen, um Fachkräfte zu finden, zu binden oder zu qualifizieren. Hier liegen die Schwerpunkte vor allem auf den Themen Ausbildung, Weiterbildung und Steigerung der Attraktivität als Arbeitgeber.

In jedem der vier Dienstleistungszentren der IHK Pfalz ist nun ein Fachkräfte- und Qualifizierungsberater ansprechbar, also in Ludwigshafen, Kaiserslautern, Landau und Pirmasens – analog zum IHK-Netz der etablierten Ausbildungsberater. Die Dienstleistung ist für die IHK-Mitgliedsunternehmen kostenlos und wendet sich vor allem an kleine und mittlere Unternehmen, die sich bislang noch nicht intensiv mit der strategischen Personalplanung beschäftigt haben. Bei tiefer gehendem Beratungsbedarf stellen die IHK-Mitarbeiter den Kontakt zu Experten her; außerdem arbeiten sie eng mit erfahrenen Partnern im Arbeitsmarkt wie den Agenturen für Arbeit zusammen.

Info:

Die vier Fachkräfte- und Qualifizierungsberater:

Ludwigshafen:

Dirk Michel, Tel. 0621-5904-1802, dirk.michel@pfalz.ihk24.de

Kaiserslautern:

Christin Lang, Tel. 0631-41448-2708, christin.lang@pfalz.ihk24.de

Landau:

Markus Falkner, Tel. 06341-971-2581, markus.falkner@pfalz.ihk24.de

Pirmasens:

Thomas Braun, Tel. 06331-523-2661, thomas.braun@pfalz.ihk24.de

Garten, Kultur & Pflanzen
blumen **SCHUPP**

Mehr als nur Blumen...

Pflanzgefäße -



die neuesten Trends fürs Wohnen.

Leckeres -



ausgefallene Essige & Öle der Fa. Wajos.

Beeriges -



für ein tolles Ambiente im Herbst.

Duftendes -



italienische Raumdüfte der Fa. Millefiori.

NEU! **Öffnungszeiten:**
MO - FR 9 - 18 Uhr durchgehend
SA 9 - 14 Uhr.

Neubergstraße 1
67435 Neustadt/Gimmeldingen
Telefon: 0 63 21/6 87 84 Fax: 61 78
www.blumen-schupp.de

Weiterbildung lohnt sich

Weiterbildung lohnt sich – das hat die achte Weiterbildungserfolgsumfrage der Industrie- und Handelskammer für die Pfalz im Frühjahr 2014 ergeben. Mehr als 900 Teilnehmer an Weiterbildungsprüfungen haben für die IHK-Umfrage einen mehrseitigen Fragebogen online ausgefüllt. 80,5 Prozent der Befragten geben den Wunsch nach beruflichem Aufstieg als Hauptgrund für eine Weiterbildung an. Für dieselbe Weiterbildung würden sich 76 Prozent erneut entscheiden.

Für die erfolgreichen Industriemeister und Fachwirte haben sich die Erwartungen nach beruflichem Aufstieg und besserem Verdienst oft erfüllt: So erreichten 84 Prozent (Umfrage 2011: 69 Prozent) eine höhere Position, und 71 Prozent (55 Prozent) verbesserten sich finanziell. Fast 21 Prozent der Befragten gaben an, während der Weiterbildung ihren Horizont erweitert und Neues gelernt zu haben.

Die meisten Weiterbildungsabsolventen haben nach einem Realschulabschluss eine betriebliche Ausbildung absolviert. Die 26- bis 30-Jährigen (38 Prozent) profitieren am stärksten durch ihre Fortbildung, gefolgt von den 31- bis 35-Jährigen (22 Prozent). Dabei zahlten sich einige Jahre Berufserfahrung vor der Weiterbildung für die Absolventen besonders aus.

Für knapp 66 Prozent war es zudem nicht notwendig, nach der Weiterbil-

dung das Unternehmen zu wechseln. Dies wertet die IHK Pfalz als ein Indiz dafür, dass die Pfälzer Unternehmen dem Fachkräftemangel mit der Qualifizierung der eigenen Mitarbeiter entgegneten. Finanzielle Unterstützung durch den Arbeitgeber haben 21 Prozent der Befragten erhalten und 24 Prozent wurden für die Weiterbildung freigestellt. Rund 63 Prozent empfangen Leistungen durch das Meister-Bafög.

Der Weiterbildungserfolg spornt die Absolventen auch weiterhin an: Knapp 50 Prozent gaben an, eine nachfolgende Weiterbildung zu planen. So will knapp ein Drittel der Befragten ein Hochschulstudium aufnehmen. Gefragt sind aber auch Lehrgänge und Seminare – sowohl beim Arbeitgeber als auch bei externen Anbietern.



Wintergartenbeschattungen



Glasdachsysteme



Pergolamarkisen

WINTERGARTEN
ZENTRUM SÜD-WEST

LADWIG

INDUSTRIESTR. 20
67125 DANNSTADT
TEL. (06231) 9183-0

WWW.LADWIG.DE

 **KLAIBER**
PREMIUM PARTNER

GRÜN
GRÜN
GRÜN
IST ALLES
WAS ICH
MAG!

für
mehr
Nachhaltigkeit
im Unternehmen



Fairtrade-Kaffee trinken, Ökostrom beziehen und Biogemüse kaufen: Mit Konsumentenscheidungen leisten wir einen Beitrag für eine bessere und gerechtere Welt. Aber hört diese Entscheidung im Unternehmen auf?

Sie sagen: Nein. Wir auch. Als Agentur für nachhaltige Kommunikation entwickeln wir kreative Konzepte, um Ihre Firmenidentität optimal zu visualisieren.

Ziegler & Partner medien+
kommunikation

Hinkelgasse 26 / 67069 Ludwigshafen
T 0621.67 1787-0 / F 0621.67 1787-2
kontakt@ziegleundpartner.de
www.ziegleundpartner.de
facebook.com/ziegleundpartner

Testamente

handschriftlich

Man kennt es aus Filmen: Per Videobotschaft wendet sich der Erblasser an seine Erben. Seinen letzten Willen hat er nicht zu Papier gebracht, sondern erläutert ihn per Film oder hat ihn in einer Computerdatei niedergelegt. Video und Datei sind in eine kennwortgesicherte Daten-Cloud hochgeladen. Während die Angehörigen trauern, gibt der Verstorbene vom Bildschirm aus Anweisungen oder spielt Schnitzeljagd, wie sein letzter Wille heruntergeladen werden kann. Doch ist ein solches Testament auch in der Realität in Deutschland gültig?

Notar Uerlings, Pressesprecher der Rheinischen Notarkammer, kennt nur eine Antwort: „Nach deutschem Recht muss ein Testament mindestens handschriftlich verfasst sein. Das bedeutet: Es muss eigenhändig geschrieben und das Ganze zum Schluss unterschrieben werden.“ Eine Videobotschaft, eine Computer-Datei, eine SMS oder eine WhatsApp-Nachricht werden nicht als wirksame Testamente anerkannt. Und wer sein Testament selbst verfasst, darf nicht einmal zur Schreibmaschine oder zum Computer greifen. „Jede Zeile des Testaments muss mit der Hand geschrieben werden, sonst ist es unwirksam“, warnt Notar Uerlings.

Und was gehört in ein Testament? „Jeder Bürger hat das Recht, die Erbfolge nach seinen Vorstellungen zu gestalten. Man kann eine bestimmte Person als Erben einsetzen, ausschließen oder mit einem Vermächtnis einer Person einen bestimmten Gegenstand – beispielsweise ein Grundstück – zuwenden“, erklärt der Notar. Doch Vorsicht ist geboten. Im Erbrecht lauern zahlreiche Fallstricke. Nicht selten weisen eigenhändige Testamente Fehler auf oder sind missverständlich

geschrieben. Streitigkeiten zwischen den Erben sind die Folge.

Für ein Testament kann aus diesem Grund ein Experte hinzu gezogen werden. Der Gesetzgeber hat daher vorgesehen, dass ein Testament auch mit der Hilfe eines Notars errichtet werden kann. Der Notar nimmt nicht nur die Beurkundung vor, sondern leistet vorher eine umfassende Beratung und zeigt verschiedene Regelungsmöglichkeiten auf.

Auf zwei weitere Vorteile eines notariellen Testaments ist hinzuweisen: Zum einen muss ein notarielles Testament beim Zentralen Testamentsregister der Bundesnotarkammer (www.testamentsregister.de) registriert werden. So ist sichergestellt, dass das Testament bei Eintritt des Todesfalls auch gefunden wird. Ein zu Hause verwahrtes Testament kann dagegen nicht registriert werden. Häufig muss etwa gegenüber Banken, Behörden oder dem Grundbuchamt der Nachweis erbracht werden, wer Erbe ist. Hat der Verstorbene ein notarielles Testament hinterlassen, erspart er seinen Erben die Kosten für einen Erbscheinantrag und den Erbschein. Es lohnt sich also in jedem Fall einen Notar bei der Erstellung eines Testaments zu Rate zu ziehen.

Warnwestenpflicht in Europa

Land		Bußgeld bei Verstoß
 Belgien	T	Mindestens 50 Euro
 Frankreich	M/T	Mindestens 90 Euro
 Italien	T	Mindestens 41 Euro
 Kroatien	M/T	Wird nicht geahndet
 Luxemburg	T	Mindestens 49 Euro
 Norwegen	M/T	Wird nicht geahndet
 Österreich	M/T	Zwischen 14 und 36 Euro
 Portugal	M/T	Zwischen 60 und 600 Euro
 Rumänien	M/T	Ab 20 Euro <
 Slowakei	M/T	Mindestens 50 Euro
 Slowenien	T	40 Euro
 Spanien	T	Bis zu 100 Euro
 Ungarn	T	Bis zu 100 Euro (30 000 Forint)

T = Tragepflicht M = Mitführipflicht Alle Angaben ohne Gewähr

Warnwesten- und Lichtpflicht in Europa

Ab dem 1. Juli 2014 müssen Autofahrer auch in Deutschland eine Warnweste in ihrem Fahrzeug dabei haben. Wer bei einer Kontrolle keine Weste vorzeigen kann, dem drohen laut ADAC 15 Euro Bußgeld. Auch in vielen europäischen Ländern muss eine reflektierende Weste im Auto mitgeführt oder beim Verlassen des Fahrzeugs, etwa nach einer Panne, getragen werden. Das gilt in Belgien, Frankreich, Italien, Kroatien, Luxemburg, Norwegen, Österreich, Portugal, Slowenien, der Slowakei, Spanien und Ungarn. Die Strafen für Zuwiderhandlung können in den einzelnen Ländern ziemlich hoch sein. In Frankreich müssen Autofahrer mit mindestens 90 Euro, in Portugal sogar mit einem Bußgeldbetrag zwischen 60 und 600 Euro rechnen.

Neben der Verpflichtung, eine Warnweste dabei zu haben oder diese zu tragen, gibt es in insgesamt 22 europäischen Ländern ganzjährig eine Lichtpflicht tagsüber. Seit diesem Jahr gilt das auch für die Schweiz, die bisher zwar eine Empfehlung, aber keine Verpflichtung ausgesprochen hatte. In Deutschland und Frankreich gibt es keine Lichtpflicht, aber die Empfehlung, auch am Tag mit Licht zu fahren. Besonders teuer kann es ohne Licht in Norwegen werden: Hier drohen Bußgelder ab umgerechnet 245 Euro.



Terrassenüberdachungen



Wintergärten



Lifecut – Sichtschutzelemente aus Aluminium

HÖRNER GmbH

Jungholzstraße 8 76726 GER-Sondernheim
 Tel. 07274 - 70 44 0 | email info@hoerner-gmbh.com
 Fax 07274 - 70 44 44 | web www.hoerner-gmbh.com

Besuchen Sie uns unter [facebook.de/hoernergmbh](https://www.facebook.com/hoernergmbh)



Sichtschutzelemente der
neuen Dimension

www.lifecut.de



**AUSSEN KNUSPRIG,
INNEN SAFTIG.**

NEU!

Knoblauch- hähnchen

Außerdem:
verschiedene weitere
Hähnchenvariationen
wie **pikant**, **mediterran**
oder **exotisch**.

▶ 67433 Neustadt/Weinstraße
Lachen-Speyerdorf
Im Altenschemel 24 A
Tel./Fax: 063 27-97 73 11

▶ Mi. – Sa.: 17.00 – 23.00 Uhr
Sonntag: 12.00 – 23.00 Uhr
Feiertage: 12.00 – 23.00 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung.

WWW.BLOQHAUS.DE



Schlaflos

mit Schuh

Bereits zum fünften Mal fand in diesem Jahr am 20. Juni die Nachtwanderung *Schlaflos mit Schuh* der Gruppe IG Mountainbike Lambrecht um Guide Wolfgang Zeller statt. In jedem Jahr wird eine andere Strecke für die Wanderung gewählt. Startpunkt war dieses Mal Hinterweidenthal. Gegen 18.30 Uhr ging es los durch das Zieglertal und das sehr ursprüngliche Quellgebiet der Wieslauter.

Die Route führte vorbei am verwunschenen Wieslauterhof in steilem Anstieg zum Winschertfelsen bei Merzalben. Dabei machte die zehnköpfige Gruppe Bekanntschaft mit Schwarzwälder Fuhrleuten, die lautstark Pfälzer Buchen abtransportierten. Gegen 21 Uhr erreichten die Nachtwanderer den höchsten Punkt am Winschertfelsen. Hier bot sich der Gruppe eine herrliche Rundumsicht über die Weiten des Pfälzer Waldes und den Vogesen bis hin zum Schwarzwald. Diesen schönen Ort nutzten die Teilnehmer für eine ausgiebige Rast. Hermann Daniel überraschte dabei mit einer Espresso-Verkostung, für die er nebst anderen Utensilien einen Feldkocher mitgebracht hatte. Die Sicht auf den Sonnenuntergang wurde in diesem Jahr leider durch dichte und tiefhängende Wolken verwehrt. Mit Einbruch der Dunkelheit gegen 22 Uhr ging es weiter auf dem Ewigen Pfad und dem Pfälzer-Wald-Pfad in gut drei Stunden zum Luitpoldturm. Unzählige Glühwürmchen waren stetige Begleiter auf diesem Weg durch den nächtlichen Wald. Auf dem Luitpoldturm hatte eine weitere Gruppe bei nun kühlen Temperaturen von circa acht Grad bereits ein Feuer im Turm





entfacht. Gegen zwei Uhr erlebten die Wanderer dann auf der Aussichtsplattform des Turmes bei klarem Sternenhimmel ein herrliches Schauspiel. Während die Milchstraße in ungewöhnlicher Klarheit zu erkennen war, blendete im Süden der Lichterschein Straßburgs und im Westen die Ramstein Airbase. Nach kurzer Nachtruhe, in der sich die Teilnehmer im Turm jeder ein mehr oder weniger bequemes Plätzchen suchten, ging es gegen 4.45 Uhr weiter über Hofstätten zum Forsthaus Taubensuhl. Hier verabschiedete sich die Gruppe nochmal vom Luitpoldturm, der gut sichtbar war, und bestaunte die beträchtliche Entfernung, die sie mittlerweile zurückgelegt hatte. Kurz vor neun Uhr erreichten sie in Eußerthal den Birkentäler Hof, wo ein wunderbares Frühstück auf die hungrigen und erschöpften Wanderer wartete. Anschließend ging es mit dem Bus zum Landauer Bahnhof und von dort weiter nach Neustadt, wo sich die Gruppe auflöste und anschließend zu Hause den Tag verschlief.

Fotos: Hermann Daniel



Schöne Spazier- u. Rundwanderwege



Feiern Sie Ihre Feste bei uns!

Betriebsausflüge · Hochzeiten



Durchgehend warme Küche
Fischgerichte, Pfälzer Spezialitäten,
Flammkuchen, Kaffee und Kuchen

1. März bis 1. November
TÄGLICH ab 10.30 Uhr geöffnet

KEIN RUHETAG!

Küche bis ca. 19 Uhr

Nov. bis Feb. Sa. und So. geöffnet

Ihr Gastwirt Christof Engel



Paddelweiher-Hütte

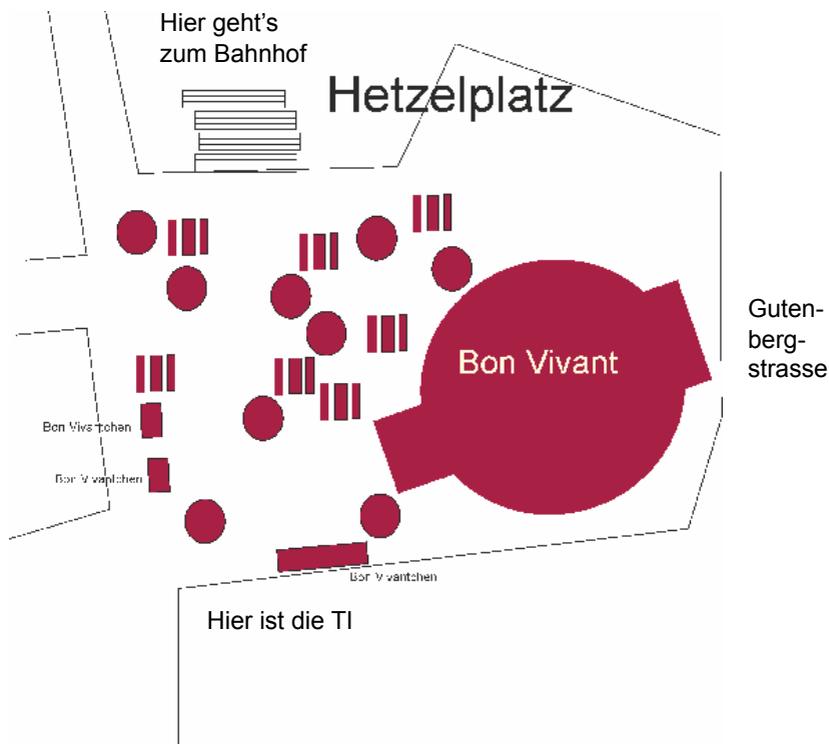
Dahner Str. 100

76846 Hauenstein

Tel. 063 92-99 45 18

www.paddelweiher.de





w.i.n.e.FESTival

Das Deutsche Weinlesefest in Neustadt ist seit vielen Jahren eines der Highlights im Pfälzer Herbstprogramm. Es wird überregional wahrgenommen, nicht nur deshalb, weil in Neustadt – mit wenigen Ausnahmen – die Deutsche Weinkönigin gekrönt wird. Das Weindorf, die Haiselscher und der legendäre Festumzug sind schöne Elemente des Fests und stehen in ihrer Gesamtheit für sich. Seit 18 Jahren wird das Weinlesefest durch den Wein- und Sekttreff auf dem Hetzelpplatz ergänzt. Dort liegt der Fokus auf dem Probieren und Vergleichen der verschiedenen Weine aus Neustadts Weindörfern, allen deutschen Weinanbaugebieten und den internationalen Partnerregionen. Der Wein- und Sekttreff hat in dieser Zeit sein eigenes Publikum gefunden und ist zu einem wichtigen Part innerhalb des Weinlesefests herangewachsen. In diesem Jahr nun wird eben jener Part konzeptionell erweitert, wetterunabhängig und den Bedürfnissen der Besucher angepasst. Unverändert bleibt der Standort am Hetzelpplatz. Der Name ändert sich in w.i.n.e.FESTival. Das Wort w.i.n.e. steht übrigens für Wein in Neustadt erleben. Das w.i.n.e.FESTival findet in 2014 anstatt nur an fünf, erstmals an allen zwölf Tagen des Deutschen Weinlesefestes statt.

Die bisherigen Pavillons werden durch einen so genannten Spiegelpalast – vergleichbar mit dem Mannheimer Palazzo – abgelöst. Im Spiegelpalast können an zwei Theken die Weine der Weindörfer, der 13 deutschen Weinanbaugebiete und der internationalen Partnerregionen verkostet werden. Neustadter und Pfälzer Weine, Weine aus den Regionen der touristischen Kooperationspartner und von den Weinstraßen Europas präsentieren sich im historischen Spiegelpalast, einem der wenigen noch verbliebenen Exemplare dieser Art.

Insgesamt stehen fast 70 Weine an zwei Weinbars zur glasweisen Verkostung, einer nationalen und einer internationalen Weinbar. Außerhalb des Spiegelpalasts werden in zwei Holzhütten Weine und kleine Speisen angeboten. Wer die lauen Herbstabende genießen will, der verweilt im Außenbereich an Tischen, Sitzgarnituren und zehn Holzfässern, die zu Stehtischen werden. Ist der Abend nicht ganz so lau, so lädt der Spiegelpalast in eine schöne Atmosphäre.

Der Vorverkauf für die unten näher beschriebenen Sonderveranstaltungen im Spiegelpalast des w.i.n.e.FESTivals hat begonnen. Das Gesamtprogramm für das w.i.n.e.FESTival findet man im Internet: www.neustadt.eu. Information und Anmeldung unter: 06321-9268-0 und unter touristinfo@neustadt.pfalz.com

Hier ein Kurzüberblick über die kostenpflichtigen und kostenlosen Themenabende:

Donnerstag, den 2. Oktober 2014, 18.30 Uhr

Eröffnung des w.i.n.e.FESTivals mit den Weinheiten und Musik von „Swing-O-Mania“.
Der Spiegelpalast ist schon ab 17 Uhr geöffnet!
Eintritt frei – keine Voranmeldung erforderlich!

Freitag, den 3. Oktober 2014, 16 bis 19 Uhr

Welches Weinerl hätten denn gern... unterhaltsames Quiz für die ganze Familie mit Gewinnchancen. Eintritt frei – Voranmeldung erforderlich!

Samstag, den 4. Oktober 2014, ab 19 Uhr

Il Roero – Wein und Musik mit Freunden (Amicizia vino e musica) – Nebbiolo im Duett mit Pfälzer Riesling
Roero-Abend mit Wein, Trüffeln und Musik
Die touristische Partnerregion gestaltet ein musikalisch-önologisches Programm der Freundschaft. Eintritt frei – keine Voranmeldung erforderlich.

Sonntag, den 5. Oktober 2014, ab 11 Uhr

Neustadter Jungwinzer-Matinée
Die jungen Stars der Winzerszene aus den neun Weindörfern stellen ihre besten Weine vor.

Montag, den 6. Oktober 2014, ab 19 Uhr

Weißer Abend – Prima Riesling
Ein weißes Menü mit dem König der Weißweine, dem Riesling: Ein vorzügliches Menü in fünf Gängen, begleitet von je zwei edlen Rieslingen. Hedda Brockmeyer und Kerstin Bachtler vom Theater in der Kurve präsentieren ein kurzweiliges literarisches Programm, passend zu den Gaumenfreuden und großen Weinen. Wie in anderen Städten auch, nutzen die Gäste die Gelegenheit, selbst in weißer Garderobe zu erscheinen, was jedoch nicht zwingend ist.
Preis: 89,- Euro – Reservierung erforderlich.

Dienstag, den 7. Oktober 2014, ab 18 Uhr

Camino Flamenco
Der Spiegelpalast wird zur spanischen Fiesta mit feurig-dunklem Camino Flamenco, lebensfroher Latinomusik und zart-melancholischem Bossa-Nova mit dem Gitarrist Lobo Guerrero und seinen Flamenco Tänzerinnen. Zu einem Glas mallorquinischen Rotweins aus den oder auch Pfälzer Weißweinen werden Tapas serviert. Weingastgeber des Abends ist die Weinstraße Binissalem auf Mallorca.
Preis: 45,- Euro – Reservierung erforderlich.

Mittwoch, den 8. Oktober 2014, ab 19 Uhr

111 Jahre Meininger-Verlag und französischer Jazz – Musik und Wein vom Feinsten
Vom Olympia in Paris direkt in den Spiegelpalast des w.i.n.e.FESTivals in Neustadt an der Weinstraße; wenn das keine Auszeichnung ist: Olivier Franc, Sopransaxophonist aus Paris, der auf dem legendären Instrument von Sydney Bechet spielt, kommt vorbei und gibt Jazz aus goldenen Zeiten zum Besten. Dazu prämierte Weine und kleine Leckereien
Die zwanglose Atmosphäre, ja, die Partystimmung erinnert an einen Platz unter Platanen in Frankreichs Süden. Preis: 49,- Euro – Reservierung erforderlich.

Donnerstag, den 9. Oktober 2014, ab 18 Uhr

Legendäre Musik... und große Barolo-Weine!
Hommage an Ennio Morricone und Federico Fellini
Für eine Handvoll... Euro erleben die Gäste einen filmreifen Abend mit der Musik von Ennio Morricone und Melodien von Nino Rota aus großen Filmen von Federico Fellini! Der italienische Dirigent Giuseppe Nova ist exklusiv im Spiegelpalast zu Gast und sorgt für den musikalischen Rahmen zu dem italienischen Abend mit Aperitif, feinen Spezialitäten und großen Weinen der Barololegende Roberto Voerzio.
Preis: 49,- Euro – Reservierung erforderlich.



Den Alltag hinter sich lassen.

Anspruchsvolles Wohnen und Leben.

Auf der Sonnenseite in Neustadt an der Weinstraße zum Festpreis ab 47€/Tag: 1- oder 2-Zimmer-Komfort-Wohnungen zum Wohlfühlen, mit Balkon und immer mit Komplettservice rund um die Uhr.

Schnupper-Stunden im GDA Wohnstift.

Sonntag, 7. September 2014
Sonntag, 5. Oktober 2014
jeweils von 14–16 Uhr

Einladung zum Wohlfühlen in unserem Pflegehotel.

Komfortable Zimmer und ein breites Serviceangebot: Gut versorgt zu Kräften kommen, z. B. nach einem Krankenhausaufenthalt oder in der Übergangszeit bis zur Aufnahme in eine Reha-Klinik.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

GDA Wohnstift Neustadt/Weinstraße
Haardter Straße 6
67433 Neustadt/Weinstraße
Telefon 06321 37-2800 · www.gda.de



Die Dinner-Shows im Wittelsbachkeller des Hotel Schloss Edesheim haben schon Tradition und werden von den Pfälzern bereits erwartet. Sind sie doch immer von besonderer Güte – auf der Bühne und auf den Tellern. Die Veranstaltungen bestehen aus einem anspruchsvollen Entertainmentprogramm mit Aperitif und einem dreigängigen Menü für jeweils 69,- Euro pro Person.

Kellerzauber



Freitag 28. November 2014, 19 Uhr
Anna Krämer

Ich hab noch einen Kocher in Berlin
– Ein Eintopf à la Marlene Dietrich –

Marlene Dietrich, Deutschlands *Blauer Engel* der 30er Jahre, war sowohl eine internationale Filmgöttin und gleichzeitig die Lilly-Marlene an vorderster Front der Unterhaltungsindustrie. Dietrich war immer schon stolzer auf ihren Ruf, Hollywoods Botschafterin der Hausmannskost zu sein, als auf ihren künstlich hochstilisierten Filmmythos. „Denn Kochen ist eine Kunst, während es beim Film letztlich doch immer nur ums Geld geht“, verriet die über 80-Jährige zurückgezogen lebende Diva in Paris ihrem Leibkoch Markus Auer.

Neben ihren legendären Geheimrezepten vertraute ihm Marlene schonungslos ehrlich auch unzählige pikante Anekdoten an. Anna Krämer – alias Marlene Dietrich – und Markus Kapp in der Rolle des Chefkochs servieren die außergewöhnliche Lebensgeschichte einer unsterblichen Ikone, gespickt mit weltbekannten Hits.

nachtsreise von Albrecht und Monika führt nicht nach Bethlehem, aber beinahe in den Wahnsinn. Und wo sie, da natürlich alle Hotels ausgebucht sind, am Ende ihre Krippe finden, wird natürlich nicht verraten.

Nur so viel: Albrecht und Monika, Ochs und Esel und das Publikum finden am Ende unterm Baum und zwischen Stroh und Krippe in trauter Eintracht zusammen. Und der Stern von Klein-Otterbach leuchtet die ganze Nacht. Musikalisch standfest und einfühlsam begleitet von Christof „Ruprecht“ Brill, der ein engelsgleiches Saitenspiel mit stoischer Miene verbindet.



Freitag, 23. Januar 2015, 19 Uhr

Thielke kommt!

Standup und Lesung mit Hans-Hermann Thielke



Freitag 12. Dezember 2014, 19 Uhr
Albrecht und Monika in **Alle Jahre wieder!**

Die Weihnachtsgeschichte aus ganz besonderer Perspektive

Warum musste Monika Wilmerle auch ausgerechnet am Heiligabend ihre Mutter besuchen? Den Bus verpasst, vom Schnee überrascht, der Geschenke beraubt und im Bauch grummelt es, als ob... Die Weih-

Thielke kommt! ist eine bunte Mischung mit dem bekanntesten Postbeamten Deutschlands. Eine Abrechnung mit dem Dienst am Schalter. Warum sind manche Postbeamte pampig, während andere permanent und scheinbar grundlos lächeln? Weshalb dauert es bei unseren Helden in Gelb stets etwas länger? Und was steckt wirklich hinter dem Hass von Hunden auf Briefträger? Mit Witz und feiner Ironie gibt Comedian Hans-Hermann Thielke endlich Antwort auf eigentlich Unerklärliches bei der Deutschen Post – und verrät viel Wissenswertes und Kurioses.

Thielke kommt! ist der Werdegang eines Mannes, der dem Vorruhestand ein Schnippchen schlägt. Er zeigt Interesse an Kultur und Politik und würde einer Ehe nicht aus dem Wege gehen. Hans-Hermann Thielke zeigt einen Durchschnitts-Menschen, eingeklemmt in Durchschnitts-Klamotten, dessen Durchschnitts-Seele von Durchschnitts-Sorgen und Durchschnitts-Freuden nicht sonderlich bewegt wird. Seine Worte greifen oft viel zu hoch und prompt daneben. Des Komikers Körper scheint in einer lockeren Zwangsjacke zu stecken. Er stellt seine Figuren nicht bloß, sein Witz hat Witz.



Freitag, 20. Februar 2014,
19 Uhr

Spitz und Stumpf
Neues Programm

Spitz & Stumpf das ist Pfälzer Kabarett aus der Region. Gewohnt unglaublich witzig und frei nach Pfälzer Mundart. Leider stehen der Titel und das Programm der neuen Show momentan noch nicht fest, also darf man gespannt sein, welche Abenteuer die beiden Ur-Pfälzer in 2015 erwartet.



Freitag, 13. März 2015, 19 Uhr
Frl. Knöpfle & ihre Herrenkapelle in

Durchgewurschtelt
Musik-Comedy-Show

Die einen nennen es kabarettistische Nummernrevue, die anderen behaupten, es sei niveauvolles Gelaber mit erstklassiger Musik. Sicher ist in jedem Fall, dass Frl. Knöpfle und ihre Herrenkapelle mit ihrer Erfolgsshow *Durchgewurschtelt* am 13. März 2015, 19 Uhr, im Wittelsbachkeller des Hotel Schloss Edesheim einen ebenso gnadenlosen wie augenzwinkernden Angriff auf die Lachmuskulatur des Publikums starten. Die passionierte Fleischereifachverkäuferin Susi Knöpfle (Cordula Möhringer) moderiert einen einmaligen und umwerfend komischen Wettbewerb, in dem Jazz, Klassik, Chansons und Schlager allesamt gegeneinander antreten. Musikalisch wird das ganze ebenso furios wie virtuos in Szene gesetzt von Reiner Möhringer (Gesang, Klarinette, Saxophon, Gitarre) und Uli Kofler (persönlicher Pianist von Johannes Heesters). Wer schon immer mal eine richtig tolle Version von *Und es war Sommer* hören wollte, der darf den Musikwettbewerb dieses preisgekrönten Trios auf gar keinen Fall verpassen.

Info:

Info- und Tickethotline 06323 - 94 24-0
Schloss Edesheim, Luitpoldstraße 9
67483 Edesheim

Benvenuto.
BLACK LABEL

SCHMITT
MÄNNERMODE

Marktplatz 8 · Neustadt · 06321/32673

Mo bis Fr: 9.30 bis 18.30 · Samstag: 9.00 bis 16.00
info@mode-schmitt.de · www.mode-schmitt.de

Zeitlos schön.

Erwarten Sie das Beste. Bereits seit **über 50 Jahren** nehmen sich erfahrene Augenoptikermeister/innen und Augenoptiker/innen Zeit für Sie. Spitzentechnologie und aktuelle Kollektionen sorgen für Ihr optimales Sehen und Aussehen. Wir freuen uns auf Sie.



Max

Cura Center Speyer

Landau
Ostbahnstraße 33
T 06341.92670

Speyer
Maximilianstraße 74
T 06232.24562

Speyer
Cura-Center · Iggelheimer Str. 26
T 06232.78158

Herxheim
Obere Hauptstraße 16
T 07276.8908

Kandel
Hauptstraße 102
T 07275.913327

Germersheim
Ludwigstraße 20
T 07274.2415

brillenhammer

augenoptik · kontaktlinsen

www.brillenhammer.de



Dritte Kooperation

Neustadt an der Weinstraße und die Verbandsgemeinde Deidesheim unterzeichneten im vergangenen Frühjahr die dritte Kooperation mit einer Ferienregion im europäischen Ausland. Touristisch-ökonomisch arbeiten sie nun mit der Weinstraße Prosecco Conegliano und Valdobbiadene in der Region Venetien zusammen. Nach dem Roero ist dies die zweite italienische und die dritte Kooperation insgesamt – neben jener mit der Region Südlombardien in den Niederlanden – die die beiden Pfälzer Gemeinden eingegangen sind. Sie sehen sich als die Pfälzischen Vorreiter im grenzüberschreitenden Austausch im Sinne eines vereinten Europas der Regionen, wie es Manfred Dörr, der Stadtbürgermeister der Stadt Deidesheim ausdrückt. Schade sei, dass nicht die Pfalz in ihrer Gesamtheit in den beiden italienischen und der niederländischen Region auftrete, waren sich Georg Krist, zuständiger Beigeordneter der Stadt Neustadt, und Dörr einig. „Je weiter die Anreise eines Touristen ist, desto länger ist die Verweildauer und je mehr möchte er von der Region kennenlernen“.

10 Jahre

Schütt-Parfümerie & Kosmetik

by Darja Mutschler

Schütt 18 · 67433 Neustadt
Tel. 06321/8 12 10
info@schuett-parfuemerie.de
www.schuett-parfuemerie.de

Öffnungszeiten:
Termine nach Vereinbarung
Mo.-Fr. 9.30 Uhr bis 18.30 Uhr
Sa. 9.30 Uhr-14 Uhr



bestätigt Krist. Keinesfalls mache ein Tourist an gedachten Linien halt. Deshalb seien die Delegationen aus Neustadt und Deidesheim immer in Sachen Pfalz unterwegs, könnten jedoch hauptsächlich nur die eigenen Weine und regionalen Spezialitäten präsentieren. Neben dem Bekanntmachen der Pfalz als Urlaubsdestination und der Präsentation der Weine – insbesondere die Pfälzer Rieslinge erwecken großes, auch mediales Interesse in Italien – ist der Informationsfluss nicht unwesentlich. Auch auf dem Gebiet der Bildung seien Wege angedacht, so Krist. So sei ein Studentenaustausch des Weincampus` und der ältesten Weinbauschule Venetiens im Gespräch.

Dörr verweist auf die stagnierenden Wachstumsmöglichkeiten im innerdeutschen Tourismus. „Wir sind eine Region, die sehr stark auf den Tourismus als Wirtschaftsförderung angewiesen ist. Wollen wir diesen Bereich auch zukünftig weiter ausbauen, müssen wir die sich bietenden Chancen ergreifen“, sagt der Deidesheimer Bürgermeister. In der Pfalz herrsche mit den jungen Winzern eine Aufbruchsstimmung, mit deren Schwung man Gäste mitreißen könne. Krist betont, dass weder Neustadt noch Deidesheim einen Massentourismus anstrebe, sondern ganz auf Qualität setze. Tatsächlich konnten die beiden Gemeinden laut Krist in der Zeitspanne zwischen 2009 bis 2013 steigende Übernachtungszahlen von 74 Prozent erzielen, was hauptsächlich auf den Zustrom ausländischer Gäste zurückzuführen sei. Bislang habe man sehr gute Erfahrungen mit den Gästen aus dem Roero und Südtirol machen können. Die Kooperationen seien keineswegs als eine Einbahnstraße zu werten. Denn italienische Gäste lieben den Urlaub in der Genussregion Pfalz. Erstaunlich sei, dass unter anderem das milde Klima der Pfalz auch ein Grund für die Akzeptanz als Reiseziel von den Italienern genannt werde, so Dörr. Paola Tonello, selbst Italienerin und für die Tourist-, Kongress-, Saalbau Gmbh Neustadt Ansprechpartnerin für die europäischen Kooperationen, nennt die Weinstraßen als verbindendes Thema. So werde beispielsweise zukünftig das Projekt kulinarische Weinwanderungen mit europäischen Partnern auf den Weg gebracht.

Angedacht sind weitere Kooperationen mit Skandinavien, Frankreich und Spanien. Diese werden jedoch laut Krist nach und nach angegangen.

Kallstadter Saumagen

TOP RIESLING AUS DER PFALZ

KALLSTADT
WINZERGENOSSENSCHAFT

Weinstraße 126 · 67169 Kallstadt
Telefon 06322/97 97 97
www.wg-kallstadt.de · info@wg-kallstadt.de

Riesling Kabinett trocken vom Kallstadter Saumagen

Vinothek täglich geöffnet bis 18 Uhr!



Praxis für Diabetologie und Naturwissenschaftliche Medizin

Dr. med. Dipl. med. Rainer C. Görne

Facharzt für:
Pharmakologie und Toxikologie, Klinische Pharmakologie,
Allgemeinmedizin, Diabetologie

Karl-Helfferich-Str. 9A · 67433 Neustadt / Weinstraße
Telefon: 06321 92144-30 · Fax: 06321 92144-31

Alle Kassen

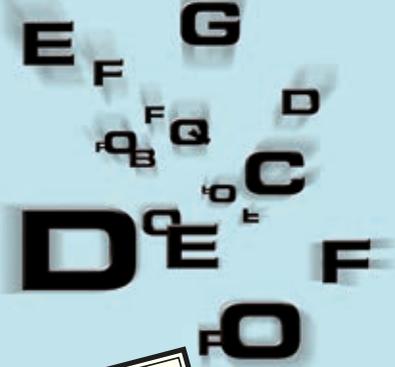
- Allgemeinmedizinische Grundversorgung
- Diabetikerbetreuung und -schulungen
- Gesundheitsvorsorge und Check-up

Private Kassen und Selbstzahler

- Beratung zu chemisch-synthetischen und pflanzlichen Arzneimitteln
- Diagnostik des Stoffwechsels von Arzneimitteln
- Stoffwechseldiagnostik
- Umwelttoxikologie, Wohnraumbegutungen
- Toxikologische Diagnostik und Bewertung
- Ernährungsberatung
- Reisemedizinische Beratung und Impfungen
- Erweiterter Vorsorgecheck
- Intermittierende Kompressionstherapie
- Bestimmung des UV-Schwellenwertes

Informieren Sie sich über unsere Leistungen auf unserer Homepage: www.praxis-drgoerne.com

AUGENTEST IN 3-D. DER TURBO FÜR IHRE SEHSTÄRKE!



**DIE ZUKUNFT KOMMT
NICHT, SIE IST SCHON DA!**
Für Sie nur das Beste und Neueste! Mit
neuester Technologie zu perfekt einge-
stellten Brillengläsern! Jetzt Termin machen!

Nur bei Ihrem autorisierten AMA-Optiker



Römerplatz 8 | 67098 Bad Dürkheim
Fon: 0 63 22 / 20 60 | info@optik-wagner-gmbh.

**OPTIK
WAGNER**
GmbH

Ich bin so frei



Eine gewisse Unverbindlichkeit hat sich in unseren Alltag eingeschlichen und dort zunächst ganz unbemerkt festgesetzt. Galt es lange Zeit als ein Ding der Unmöglichkeit, getroffene Verabredungen nicht einzuhalten (wenn überhaupt, dann wurden schwerwiegende Gründe wie das eigene Ableben gerade noch so akzeptiert), hat sich diese Haltung gelockert. Um nicht zu sagen: ins Gegenteil gekehrt. Eine kurze Nachricht per Smartphone ersetzt das peinliche Ausreden Suchen und sogar eventuelles Erröten. Mit dem Tippen kurzer Botschaften und einem halbherzig ausgewählten albernen Emoticon ist die Absage zum Standard geworden. Eine Absage in letzter Sekunde gilt heute als Spontanität. Man setzt schließlich in Sekundenschnelle Prioritäten – in deren Mittelpunkt immer das eigene Interesse steht.

Und so beginnen die zutiefst menscheleiden Begründungen meist mit: „Ich bin so im Stress! Ich habe die Steuererklärung im Rücken! Ich habe gefeiert! Ich muss ein paar Tage Auszeit nehmen!“ Auf die mitleidischenden Ich-Sätze, die einen

Herbst Lounge

**SONNTAG,
den 21. September 2014
ab 14:00 Uhr**

- **Wohlfühlen & Genießen**
in toskanischem Gutsambiente
- **Leckereien von unserem „WinuS“**,
dem Weinlokal 2011 (laut FAZ)
- **Gutsausschank mit ausgewählten Weinen,
Sekt- & Champagner Bar**
- warme Klänge von **„Maria Blatz und Tom Keller“**
- **Craftbier-Präsentation mit Christian Neumer**
Mitglied im Verband der Diplom-Biersommeliers

„Live“

**WINE
SELECT**

www.wineselect.eu



Weinverkauf - zu Weingutpreisen -
Weine aus der Pfalz und dem Rest der Welt
große Whisky-Auswahl
exklusive Weinproben
private Veranstaltungen & Hochzeiten
im historischen Weingut



WINESELECT
Franz-Kugler-Strasse 1
67435 **Neustadt-
Königsbach**
Tel. 06321-6790160
Fax 06321-60152



hippen übervollen Terminkalender suggerieren sollen, folgt meist ein gelogenes: „Oh, ja das verstehe ich.“ Man ist ja so dolle (mit sich) beschäftigt, dass keine Zeit mehr für ein tatsächliches Treffen in der realen Welt bleibt. Um der Spontanität noch weiteren Ausdruck zu verleihen, werden alle noch so kuriosen Verabredungen getroffen und auch angenommen. Sie liegen zumeist ob der beanspruchten Agenda aller am Geschehen Beteiligten in weiter Zukunft. Wer weiß schon wirklich, ob er in fünf Wochen am Sonntagmorgen um zehn Uhr zum Wandern bereit ist? Doch die gesellschaftlich akzeptierte Reaktion sieht folgende Antwort vor: „Tolle Idee! Natürlich bin ich dabei.“ Gängige Praxis ist, an besagtem Sonntag um 9.30 Uhr das Handy in die Hand zu nehmen, um dann ein „Sorry, habe einen Hangover. Bin leider nicht dabei. Viel Spaß!“ an alle zu senden, die Tasche zu packen und an einen See zu fahren. Mit einer anderen Gruppe von Freunden, von denen auch drei abgesagt haben.

Das Geschäftsleben leidet schon längst unter der Unverbindlichkeit. Von Verträgen per Handschlag, deren Einhaltung lange Zeit als eine Frage der Ehre galt, ist nunmehr grundsätzlich abzuraten. Der Umtausch von Waren wird als Käuferrecht angesehen, was er de facto nur bei eindeutigen Mängeln ist. Und selbst bei mangelhafter Ware stehen dem Verkäufer noch mehrere Optionen zur Verfügung. Wer sich also beim Kauf von T-Shirts, Schuhen, Elektrogeräten, Einrichtungsgegenstände oder anderem nicht wirklich entscheiden kann und einen Umtausch oder Rückgabe der Waren bereits während des Kaufs einplant, der setzt auf die Kulanz des Verkäufers und fühlt sich auch noch im Recht. Meetings werden abgesagt, Termine verschoben, Buchungen storniert – einfach so. Mit der Option auf ein besseres Angebot.

Wir sind dazu übergegangen, uns alle Möglichkeiten offen zu halten und das Beste herauszupicken. Vielleicht sollten wir uns überlegen, dass wir als Freund, Geschäftspartner oder Kunde auch nur eine Option sind. Für andere.

Wein in Neustadt erleben...



Genuss

Erlebnis

Musik

Vielfalt

Internationalität

Spaß

Temperament

Kultur

Qualität

Sinnlichkeit

2.-13. Okt. 2014

Hetzelpplatz in Neustadt an der Weinstraße
Eröffnung: **2. 10. 2014** um **18.30 Uhr**

Tourist, Kongress und Saalbau GmbH · Neustadt an der Weinstraße
Tel. 06321 / 9268-0 · **Info: neustadt.eu**

Englische Seite

Eating out

When travelling abroad on business, understanding menus can cause problems. However, you might discover that it can be just as difficult when entertaining your visitors in Germany. Being equipped with the right vocabulary and expressions will mean that you can manage such situations with confidence.

Klaus Müller, the German host is taking his British client, John McCuire out to a German restaurant.

Klaus: "You said you would like to eat German food, so I decided to take you to this restaurant. It's known for its regional dishes and it has an excellent reputation. So I hope you enjoy it."

John: "Well, as this is my first time in Germany, I think I need your help. Is there anything you would particularly **recommend**?"

Klaus: "Let's take a look at the **menu**. I just hope that I know all the English words. **For starters** there's a choice of soup or different kinds of salad."

John: "Oh, yes – *Suppen*, that's a word I know. What kind of soup are you having?"

Klaus: "I think I'll have *Spargelcremesuppe*, that's cream of asparagus soup. There's also *Fleischbrühe mit Klöße*, that's a clear soup with small dumplings."

John: "That sounds rather filling. I don't think I can master the **main course**, if I have soup."

Klaus: "Well, there's also *Feldsalat* – you call that lamb's lettuce. It's served with nuts and parmesan cheese or you can have a variety of leaf salads – *Blattsalate*."

John: "What exactly is Blattsalat?"

Klaus: "That's just **lettuce**. The green or red leaves you have in a salad. Feldsalat has small round green leaves, a bit like **clover**."

John: "Well, I must say, they all sound very appetizing, Perhaps I should choose a main course before deciding on the starter."

Klaus: "Good idea. Would you like a drink while we're going through the menu?"

John: "Yes, please. A German beer for me."

Klaus: "What type do you prefer? There's Pils, which is like lager or *Hefeweizen*, which has more of a **yeasty flavour**."

John: "Yes, I'll try that. I don't think I've had one before."

Klaus: "You can choose between a dark beer or a blonde beer."

John: "I'll have the blonde one, please. Now, what do you recommend for the main course?"

Info:



Kontakt:

Dina Schüle
Business English Trainer
Maximilianstraße 21
67433 Neustadt
mobile 0174-4068592
www.dse-englishtraining.de

Vocabulary:

to recommend	-	empfehlen
menu	-	Speisekarte
starter	-	Vorspeise
main course	-	Hauptgang
lettuce	-	Blattsalat
clover	-	Klee
yeasty flavour	-	Hefegeschmack
to be spoilt with choices	-	die Qual der Wahl haben
desert	-	Nachtsch
Black Forest Torte	-	Schwarzwälder Kirschtorte

Klaus: "A very typical German dish is *Sauerbraten*, which I've seen translated as pickled beef. The beef is marinated in vinegar and vegetables before being cooked and the marinade is prepared with sour cream to make the sauce or gravy, as you would call it. Or you can have gedünstete *Lammkeule mit Bohnen und Kartoffelpüree* - what you would probably call stewed leg of lamb with green beans and mashed potatoes. But this restaurant is also known for its wild dishes."

John: "Wild dishes? I'm sorry, I didn't quite follow that." I think you mean game. Wild animals are lions or tigers."

Klaus: "Oh, dear, we certainly don't eat those! So, there's *Hirschmedaillon mit Wildkräutern und Thymian*. That's deer cuts on wild spice with thyme. And it comes with *Semmelknödel*, - dumplings made from bread. Next, we have *Hasenrücken*, which is saddle in English, but what's the animal called? It's the one that hides the children's eggs at Easter."

John: "The Easter bunny? So, it must be rabbit, of course."

Klaus: "Oh yes, that's right. And it comes in a sauce with *Pfifferlinge* which are some kind of mushrooms. Germany has many different types of mushrooms."

John: "In England we don't have so many and most people don't know the different names. Mushrooms are mostly the everyday white ones."

Klaus: "...what we call *Champignons*. Now, have you come to a decision?"

John: "Oh, I'm really spoilt with choices. But if you don't mind, I think I'll just have a main course and skip the starter. Looking at what some of the other people here are eating, there seems to be rather large portions."

Klaus: "That's fine with me and you can always have a desert, if you like. I've noticed there's Black Forest Torte on the menu, which I can't usually resist. Have you decided what you would like?"

John: "I'm going to have the marinated beef."

Klaus: "Then I'll choose the deer cuts so you can see what it's like. What would you like to drink with the meal?"

John: "Well, I did enjoy the beer. But I'd prefer a red wine with the meal and I'd like to try a German one, of course."

Klaus: "There's a good *Spätburgunder* on the wine list. I can recommend this one. I hope you enjoy what we're going to order. Let's call the waiter."

John: "Now I'm beginning to feel really hungry. And I'm sure it'll be delicious."

ZÜNDENDE IDEEN FÜR IHR MARKETING



Jetzt **direkthier.de** im Gewerbegebiet Mutterstadt

● ● ● **DIREKT HIER**
Agentur für Positionierung

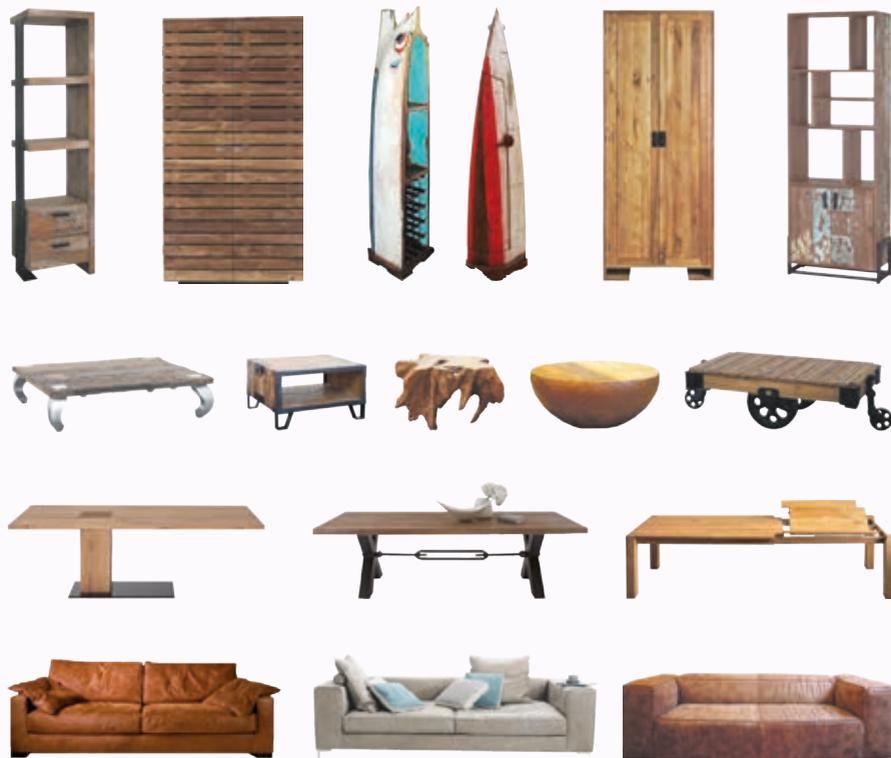
Wir beraten Sie gerne **06234 9040222**

Kurze Geschichte:

Haltlos

Wind kam auf. Flüsternd blies er Zukunft in die grau gebräunten Gesichter. Der Hauch blieb ungehört, denn der Blick richtete sich auf längst vergangene Bilder. Was war, was blieb, was ging. Der Wind versuchte es erneut und pustete: was kommt. Die Menschen hörten, aber verstanden nicht. Es rauschte in ihren Köpfen und verwirrte die eintönigen Gedanken. Der Augenblick verwischte. Die bekannten Bilder nahmen ihren Platz ein. Der Wind wurde lauter. Energisch schickte er eine scharfe Böe. Die Menschen schwankten, die Köpfe zerzausten und Satzketten stoben durcheinander. Sie suchten umso mehr Halt an alten Wahrheiten und Traditionen.

Die Menschen rückten zusammen und wichen zurück. Sie sahen nicht, dass das Alte auf Dauer brüchig wurde. Angst und Verwirrung kamen auf. Der Wind spie Sturmbräusen und zwang manche von ihnen, sich abzuwenden, sich umzudrehen und die Richtung zu wechseln. Mit Rückenwind stoben sie davon, versuchten die Weggefährten zu greifen und mitzureißen. Es gelang nicht jedem, denn die einen versteckten die Hände, die anderen rieben sich die Augen, die nächsten wendeten sich immer tiefer in den unsicheren Schutz der Erinnerungen. Doch einige wagten, den Blick zu heben, zu ändern, die Augen zu öffnen und zu sehen. Sie sahen offene Türen, Farben, Möglichkeiten und Weite. Die Angst verging vor Begeisterung. Und Neugier. Sie konnten gehen, ganz ohne Halt. Sie konnten schauen, ganz ohne verwurzelte Meinung. Sie konnten denken, ganz ohne engen Rahmen. Der Wind erschien dort, wo das Neue sich zeigte, als eine frische, freundliche Brise. Sie säuselte und murmelte schön, klar und machte Mut. Auch wenn sie stolperten, den Weg nicht gleich fanden, Kurven drehten und tanzten, die Richtung war klar: es war die Zukunft.



Einfach schöner wohnen mit Möbeln von micasa



Decorate your Life



Entdecke Dein Lieblingsstück!

Außergewöhnliche Möbel und trendige Accessoires rund ums Wohnen: Entdecken Sie Ihr Lieblingsstück auf über 2.500 m² in der alten Hildebrand'schen Mühle in Weinheim oder in unserer neuen Filiale im Rhein-Neckar-Zentrum Viernheim.


micasa
 Internationale Wohnkultur

micasa Filialen:

Birkenauer Talstr. 4
 69 469 Weinheim
 Tel.: 06201/2909820
 Mo-Fr 10-19h, Sa bis 18h

Rhein-Neckar-Zentrum
 68519 Viernheim
 neben Vodafone/Müller
www.micasa.de

Buchtipp:

Eines Tages, Baby

Julia Engelmann gelang mit ihrem Auftritt während eines Poetry Slams in der Bielefelder Uni ein überwältigender Überraschungserfolg. Ihr Auftritt wurde gefilmt, ins Netz gestellt und löste auf Youtube – nicht zuletzt via Facebook – eine nicht aufzuhaltende Erfolgswelle aus. Ausgangspunkt ihres Textes ist ein Satz aus einem berühmten Popsong: Asaf Avidans *One Day* inspirierte die Psychologiestudentin zu den bewegenden und berührenden Zeilen, die nicht nur der jungen Generation unter die Haut gehen. Darin beschreibt Engelmann das Gefühl des Verharrens und der Stagnation, anstatt das eigene Leben in die Hand zu nehmen und es selbst zu gestalten.

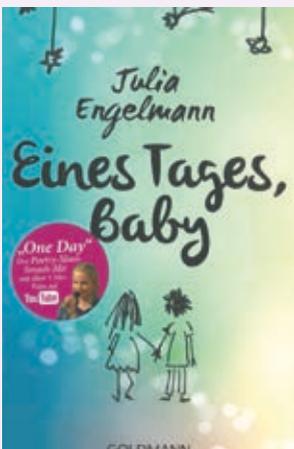
Eines Tages, Baby, werden wir alt sein, oh Baby werden wir alt sein und an all die Geschichten denken, die wir hätten erzählen können. Sie spricht von der Angst, Fehler zu machen, von verpassten Chancen, der Mentalität des Abwartens und der Suche nach dem perfekten Leben. *Es gibt viel zu tun, meine Listen sind so lang, ich werd das eh nie alles schaffe, also fang ich gar nicht an.* Engelmann gibt dem Gefühl vieler Menschen Ausdruck, die sich in der Fülle der Möglichkeiten verirren und verloren gehen. Der Anspruch, etwas aus sich und seinem Leben zu machen, ist so hoch, dass man aus Angst zu versagen, schon vor dem Beginn scheitert. Engelmanns Auftritt und Inszenierung zeigt Seele mit entwaffnender Authentizität. Kritiker werfen ihr Banalität vor. Doch vielleicht ist gerade die unkomplizierte Sprache Ausdruck der Ehrlichkeit eigener Gedanken. Das Bemerkenswerte ist das Erkennen der Selbstgefängennahme und der eigenen einengenden Bedenken einer an sich freien Gesellschaft. Betrachtet man den Begriff banal, so ist er abwertend gemeint, bedeutet jedoch im Wesentlichen alltäglich und gewöhnlich. Davon ausgehend beschreibt Engelmann Gedanken, die jeder hat oder haben kann, also alltäglich sind. Es sind nicht die Gefühle, die außergewöhnlich sind und nur von einer bestimmten Gruppe empfunden werden, die die Studentin umtreiben. Gerade deshalb stieß ihr Text auf eine enorme Resonanz. Es drängt sich der Verdacht auf, dass Kunstkritiker einen Anspruch an die Kunst erheben, der am Menschen vorüber schleicht.

Mehr als 6,5 Millionen Mal wurde das Youtube Video angeklickt.

Im Juni 2014 erschien im Goldmann Verlag eine Sammlung Engelmanns bester Texte. Sie sind kraftvoll, ohne laut zu sein, ehrlich und wesentlich. Es wäre falsch, die Texte von Julia Engelmann als verträumte Selbstverwirklichungsallüren einer verwöhnten Jugend zu deuten. Denn das sind sie nicht. Vielmehr geben sie Hinweis auf eine verunsicherte und richtungslose Generation, der es weder an Intelligenz noch an Fleiß fehlt. Sie sind klug und beinhalten Weisheit, die sich auch mit einem Abstand von vielen Lebensjahren fassen lässt.

Die Bestandsaufnahme in drei Teilen sollte ab und an von jedem mal gelesen werden...

Info:



Eines Tages, Baby
Julia Engelmann
Goldmann Verlag,
ISBN 978-3-442-48232-0

Was ist Poetry Slam

Der erste Poetry Slam fand 1986 in Chicago statt. In den 1990er Jahren verbreitete sich diese neue Art der Kulturveranstaltung weltweit. Hierbei stellen sich die Teilnehmer mit selbstgeschriebenen Texten in einen Wettstreit mit anderen Dichtern und Textern. Es gilt, das Publikum, das den Wettbewerb entscheidet, nicht nur mit den Texten sondern auch mit der Performance und der bewussten Selbstinszenierung zu begeistern. Im Gegensatz zu einem Offenen Mikro, einer Offenen Bühne oder einer traditionellen Lesung konkurrieren die einzelnen Teilnehmer eines Poetry Slam miteinander. Dieser Aspekt dient vor allem dazu, das Publikum zum Mitfiebern und genauen Zuhören einzuladen, da die Zuschauer am Ende der Veranstaltung den Sieger küren. Der Begriff Poetry Slam setzt sich zusammen aus dem englischen Wort für Dichtung und dem Verb slam, was etwa zuschlagen, zuknallen bedeutet. Umgangssprachlich wird slam auch für scharfe Kritik verwendet. Im Sportbereich nennt man einen Volltreffer slam und ein wichtiges Turnier Grand Slam. Auf Slambühnen finden sich fast alle Formen moderner Literatur und Sprachkunst, von klassischer oder moderner Lyrik über Kabarett, Comedy bis zu Prosa.

In Deutschland reicht die Tradition des Dichterwettstreits bis ins Mittelalter zurück. Am bekanntesten ist hier der Sängerkrieg auf der Wartburg im 13. Jahrhundert. Neu am Poetry Slam sind die Art und Weise des Vortrags und der Name. Bevor sich die ersten regelmäßigen Poetry Slams etablierten, gab es in einigen deutschen Städten wie Frankfurt, München, Berlin, Hamburg und Düsseldorf zaghafte Versuche, die sich jedoch schnell auf andere Städte übertrugen. Heute findet man Poetry Slams in ganz Deutschland, vorzugsweise in Hochschulnähe. Meisterschaften auf nationaler Ebene erfreuen sich mittlerweile einer großen Aufmerksamkeit und Interesse. Internationale Meisterschaften sind weniger erfolgreich, da sie unter den Sprachbarrieren leiden.

weru

Fenster und Türen fürs Leben

Qualität aus gutem Hause.



Wer einen perfekten Partner fürs Bauen oder Renovieren sucht, ist bei uns an der richtigen Adresse. Denn Weru-Fenster und -Türen machen überall eine gute Figur. Ob Einbruchhemmung, Schall- oder Wärmeschutz, es gibt alles nach Maß. Was immer Sie sich aussuchen, wir bauen es ein.

Ludwig Meyer GmbH *...das Haus der guten Fenster.*

Fenster · Türen · Rollläden · Terrassendächer · Markisen

Talstraße 227 (an der B39) · 67434 Neustadt/Wstr.

Telefon 0 63 21 / 35 55 50 · Fax 0 63 21 / 35 55 52



Du hast mich
schon richtig ver-
standen, ich freue
mich auf meinen
Zahnarzttermin!



Franko Meuter
Praxis für ästhetische Zahnheilkunde

Spezialisiert auf:

- Ästhetischen Zahnersatz
- Parodontologie
- Implantologie
- Wurzelkanalbehandlung;
Endodontie
- Schnarchertherapie

Vereinbaren Sie jetzt
Ihren Beratungstermin



06322 4007

Behandlungszeiten

Mo - Do 8.00 - 12.30 | 13.30 - 19.00 Uhr
Fr 8.00 - 12.30 | 13.30 - 17.00 Uhr

67157 Wachenheim | Römerweg 28

www.dentista-pfalz.de

Der ungeladene Gast

Es ist ein schöner Frühlingstag im Jahr 1912. Emerald Torrington feiert ihren zwanzigsten Geburtstag. Sie erwartet Gäste zum Dinner. Das englische Landhaus Sterne hat zwar schon bessere Zeiten gesehen, wurde aber für den Anlass herausgeputzt. Ähnlich geht es der Familie Torrington. Finanziell ist es nicht gut um sie bestellt. Der Vater verstarb und hinterließ seiner Frau und den Kindern nichts als Schulden. Sohn Clovis und die älteste Tochter Emerald nehmen es ihrer schönen Mutter Charlotte übel, wieder geheiratet zu haben. Der Stiefvater kümmert sich um die Familie – trotz aller Anfeindung seitens der Kinder – und versucht, das Landhaus im Familienbesitz zu halten. Um einen Finanzier aufzutreiben, weilt er in der Stadt und nimmt nicht an der Geburtstagsfeier teil.

Info:



Der ungeladene Gast

Sadie Jones
ISBN 978-3-442-74772-6
btb - Verlag

Der Abend verläuft gänzlich anders als gedacht. Mit den geladenen Gästen erscheinen auch ungeladene Besucher. Ein Zugunglück in der Nähe zwingt die Familie, Zugreisende aufzunehmen. Widerwillig und nicht sehr höflich werden die Verunglückten in das Haus gelassen und die Familie versucht, den Abend wie geplant zu verbringen. Ausgerechnet einer der Reisenden wird von Clovis als standesgemäß erachtet und zum Dinner geladen. Er verhält sich ungewöhnlich, unhöflich und bringt am Ende skandalöse Geheimnisse über Charlotte ans Licht.

Das Buch beginnt im ersten Teil langsam und behäbig. Situation und Charaktere werden beschrieben und der Leser erwartet einen Roman über den Niedergang des englischen Landadels mit allen gesellschaftlichen Facetten. Mit der Ankunft der Verunglückten nimmt die Geschichte an Fahrt auf. Die unangekündigte Situation gerät auch für die Familienmitglieder zu einer Katastrophe, die sich immer mehr ins Bewusstsein drängt, so sehr sie auch versuchen, diese – wie auch alle anderen – Schwierigkeiten und Katastrophen zu verdrängen. Hinter der Fassade des guten Benehmens und der adligen Höflichkeit funktioniert der Abend jedoch nur für kurze Zeit. Die Handlung wird zunehmend skurriler, was selbst durch den Hinweis auf Walpurgisnacht im Klappentext nicht wirklich erklärbar ist. Die jüngste Tochter Smudge – eigentlich Imogen – trägt sehr zur Exzentriz der Geschichte bei.

Beim Lesen wähnt man sich zunehmend inmitten eines Albtraums, der gleichermaßen fesselnd wie verstörend ist. Der von Sadie Jones verfasste Roman ist eine Parabel im ursprünglichsten Sinne und zeigt auf der Bildebene die verschlungenen Wirungen der gesellschaftlichen und finanziellen Zwänge der damaligen Zeit.

Anders als bei vielen aktuellen Romanen, sind die Wendungen der Geschichte des Buches *Der ungeladene Gast* nicht vorhersehbar.



Fliegengitter

für Fenster und Türen nach Maß!



Der Spannrahmen:

- fast überall einsetzbar, robust und unauffällig, meist ohne zu bohren



Die Pendeltür:

- auch wenn keine Hand frei ist, bequem zu bedienen
- einfaches Öffnen in beide Richtungen
- schließt von selbst



Licht und Luft dürfen rein, Insekten und Pollen bleiben draußen



Die Schiebetür:

- Ideal für große Hebe-Schiebetüren
- bequem zu öffnen durch Fußbedienung



Nie mehr Lichtschacht reinigen!

Lassen Sie nur Licht und frische Luft in Haus und Keller!



Lichtschachtdeckungen



Nach Maß!

Auch regensicher!



Hans-Böckler Str. 71
67454 Hassloch
Tel. 06324-81675
www.fliegengitter-hauck.de



Augen-Blick



Damit der 10er nicht zum falschen 50er wird

Das Verbrechen schläft nie. Diese alte Weisheit hat zu keiner Zeit an Aktualität und Gültigkeit verloren. Wo verbrecherische Absichten ans Tageslicht kommen, sind Gesellschaft und Politik gleichermaßen gefordert, ein gewisses Maß an Sicherheit zu gewährleisten.

Die Geschichte des Falschgelds ist in diesem Zusammenhang eines der ältesten Beispiele für den systematischen, flächendeckenden Betrug. Sie beginnt, wie könnte es anders sein, quasi schon mit der Einführung des ersten Geldes und setzt sich bis zum heutigen Tage fort. So verwundert es kaum, dass mit der Einführung der ersten Euro-Banknoten auch die ersten Blüten im Umlauf waren. Dem Vertrag von Maastricht aus dem Jahr 1992 folgend, wurde der Euro am 1. Januar 2002 in zwölf Mitgliedsstaaten der EU eingeführt. 2014 bezahlen circa 334 Millionen Menschen in 18 EU-Ländern mit dem Euro. Die Hüter der europäischen Währung, konstituiert in der Europäischen Zentralbank (EZB), reagieren mit der etappenweisen Anpassung und Verteilung der Euro-Papierwährung auf die seit ihrer Einführung gestiegene Anzahl der im Umlauf befindlicher Blüten. Nach der Einführung des 5-Euro Scheins mit neuen Sicherheitsmerkmalen 2013 folgt nun ab 23. September 2014 die Verbreitung des neuen 10-Euro Scheins. Die Weiterentwicklung der Euro-Banknoten soll laut EZB „das Vertrauen in den Euro als solides Zahlungsmittel wahren“.

Die neuen Sicherheitsmerkmale im Überblick: Europa als Sicherheitsmerkmal

Europa, eine Gestalt aus der griechischen Mythologie, ist das neue Gesicht des Euro. Ihr Portrait erscheint im Hologramm und im Wasserzeichen der zweiten Euro-Banknotenserie, die Europa-Serie genannt wird. Durch Fortschritte in der Banknotentechnologie ist sie noch fälschungssicherer als die erste Serie.

Leicht zu prüfen, schwer zu fälschen

Wie bereits bei der ersten Serie der Euro-Noten ist das System des Fühlen-Sehen-Kippens nach wie vor der sicherste Test der Echtheit.

– Fühlen

Man kann die griffige und feste Beschaffenheit der Banknote, sowie eine Reihe kurzer erhabener Linien am linken und rechten Rand ertasten. Auch beim Hauptmotiv, der Schrift und der großen Wertzahl ist ein Relief spürbar.

– Sehen

Beim Betrachten im Gegenlicht sind die Gestalt der mythologischen Gestalt Europa, die Wertzahl und ein Fenster sichtbar. Wenn die Banknote auf eine dunkle Oberfläche gelegt wird, werden die hellen Stellen dunkler. Ebenfalls bei der Betrachtung gegen das Licht erscheint der Sicherheitsfaden als dunkler Streifen in der Mitte der Banknote.

– Kippen

Durch das Kippen der Banknote bewegt sich ein Lichtbalken auf der Zahl auf und ab, und die Wert-Zahl verändert ihre Farbe von Smaragdgrün zu Tiefblau. Ebenfalls durch Kippbewegung werden im Hologramm-Silberstreifen das Portrait der Europa, ein Fenster und die Wertzahl sichtbar.

Das Prüfen der neuen Banknoten mit Hilfsmitteln ist natürlich auch weiterhin möglich. Unter UV-Licht fluoreszieren beispielsweise auf der Vorderseite der Banknote die Sterne der Flagge, die kleinen Kreise, die großen Sterne und mehrere andere Stellen gelb. Auf der Rückseite leuchten ein Viertel eines gedachten Kreises in der Banknotenmitte sowie weitere Stellen grün. Die horizontal verlaufende Seriennummer und ein Streifen fluoreszieren rot. Die erste Serie bleibt übrigens auch weiterhin ein gesetzliches Zahlungsmittel. Bis auf Weiteres laufen beide Serien parallel. Wann die alte Serie ihre Gültigkeit verliert ist bis dato nicht bekannt.

Jens Wacker

Quelle: Europäische Zentralbank

lick-Mal



Weniger Krankmeldungen

Deutschlands Arbeitnehmer meldeten sich im ersten Halbjahr 2014 seltener krank. Das zeigt eine aktuelle Auswertung der DAK-Gesundheit. Im Vergleich zum Vorjahreszeitraum fiel der Krankenstand von 4,1 auf 3,8 Prozent. Hauptgrund war der starke Rückgang der Atemwegserkrankungen wie Husten, Bronchitis oder Lungenentzündung. Die Erkältungswelle im Jahr zuvor aufgrund des kalten Winters hatte den damaligen Krankenstand sprunghaft ansteigen lassen. Die Fehltagel durch psychische Leiden nahmen allerdings auch 2014 wieder zu.



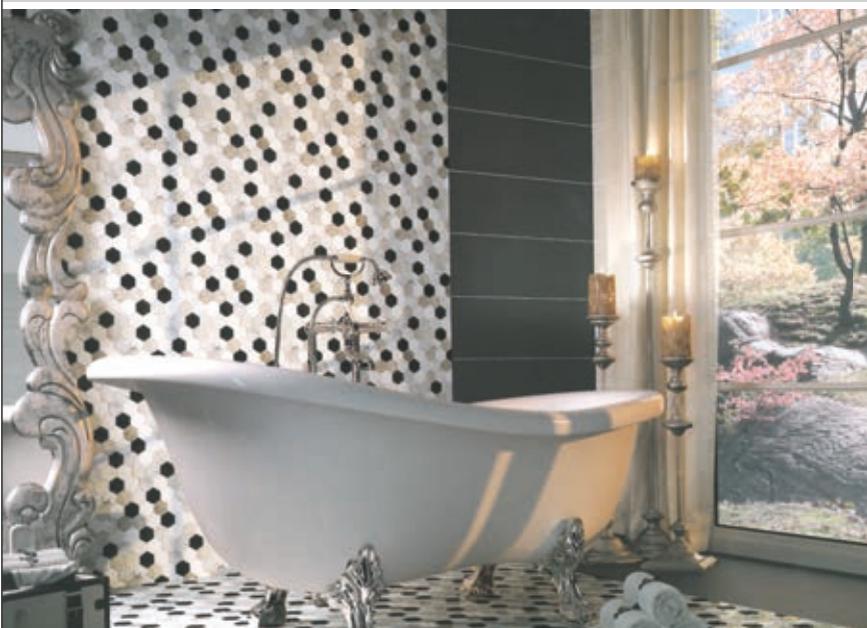
Gewonnen hat:

Wir haben um Ihre Meinung gebeten. Und Sie haben geantwortet. Wir danken Ihnen sehr herzlich für Ihre Rückmeldungen, Ihre Kritik und das schöne Lob.

Als Dankeschön haben wir einen Gutschein für ein Drei-Gang-Menü für zwei Personen im St. Martinier Castell in St. Martin verlost. Werner Mücke und sein Team werden Ruth Fröhlig aus Bellheim mit ihrer Begleitung herzlich im St. Martinier Castell willkommen heißen. Das Hotel und Restaurant im Dorfkern St. Martins ist für seine anspruchsvolle und gepflegte Gastlichkeit in der Region bekannt und geschätzt. Das Gourmet-Restaurant bietet leichte, kreative und saisonale Küche in der Weinstube, in der Kelterstube oder auf der romantischen Terrasse mit mediterranem Flair.

Wir wünschen Ruth Fröhlig einen schönen Abend im St. Martinier Castell.

Wir nehmen Wohlfühlen persönlich.



Ralf Bißoir e. K.

Moltkestraße 19, 67433 Neustadt

Telefon (0 63 21) 48 26 91

oder 48 26 92

Fax (0 63 21) 48 26 93

www.diefliese.com



Öffnungszeiten:

Do. und Fr. 10 Uhr-12.30
und 14-18 Uhr, Sa. 10-13 Uhr
und nach Vereinbarung.

Bürozeiten:

Montag bis Freitag 8-14 Uhr.

Augen-Blick-Mal

Europäisches Filmfestival der Generationen

Die Metropolregion Rhein-Neckar beziehungsweise das Netzwerk Regionalstrategie Demografischer Wandel präsentiert vom 7. bis 10. Oktober das Filmfestival der Generationen. Präsentiert werden Filme über das Alter und Älterwerden für Alt und Jung. Spiel- und Dokumentarfilme, die das Alter als eine Phase der Weiterentwicklung, der Kreativität und des Neuanfangs zeigen, vielfältige und neue Altersbilder vermitteln und dem Zuschauer die Innenperspektive des älteren Menschen näherbringen. Das komplette Programm umfasst 14 Filme. Der Spielplan kann auf der Internetseite des Filmfestivals unter www.festival-generationen.de eingesehen werden.

Familienname

Bei einer Heirat gilt es für das Hochzeitspaar viele Entscheidungen zu treffen - von der Location bis zur Hochzeitstorte. Eine wichtige Entscheidung steht in Hinblick auf den Namen an: Soll es einen gemeinsamen Familiennamen geben? Wer nimmt wessen Namen an? Soll ein Doppelname her? Greven Medien hat mit der GfK eine repräsentative Studie zum Thema Namensänderung bei Hochzeit durchgeführt. Das Ergebnis: In Deutschland herrscht eine traditionelle Einstellung. Mehr als die Hälfte der Männer (61,9 Prozent) besteht auf ihren Nachnamen, doch nur rund jede fünfte Frau (18,8 Prozent) hält an ihrem Familiennamen fest.

Die Einstellung zum Thema Namensänderung ist bei Frauen und Männern verschieden und auch die Motive variieren. Bei Frauen dominieren formelle Gründe (48,4 Prozent), wie etwa die einheitliche Namensgebung der Kinder und die Vereinfachung von Amtsangelegenheiten. Danach folgt der Wunsch nach emotionaler Verbundenheit zum Partner (34,2 Prozent). Männer sind vor allem bereit ihren Namen zu ändern, wenn ihnen der Nachname ihrer Zukünftigen besser gefällt (20 Prozent). Auf Platz zwei folgen formelle Gründe mit 18 Prozent. Emotionale Verbundenheit ist nur für 12 Prozent der Männer Grund, den Namen der Frau anzunehmen.

Wenn Brillen nicht mehr helfen Fachgeschäft für vergrößernde Sehhilfen

LOW VISION

Besser sehen, mehr Lebensqualität.

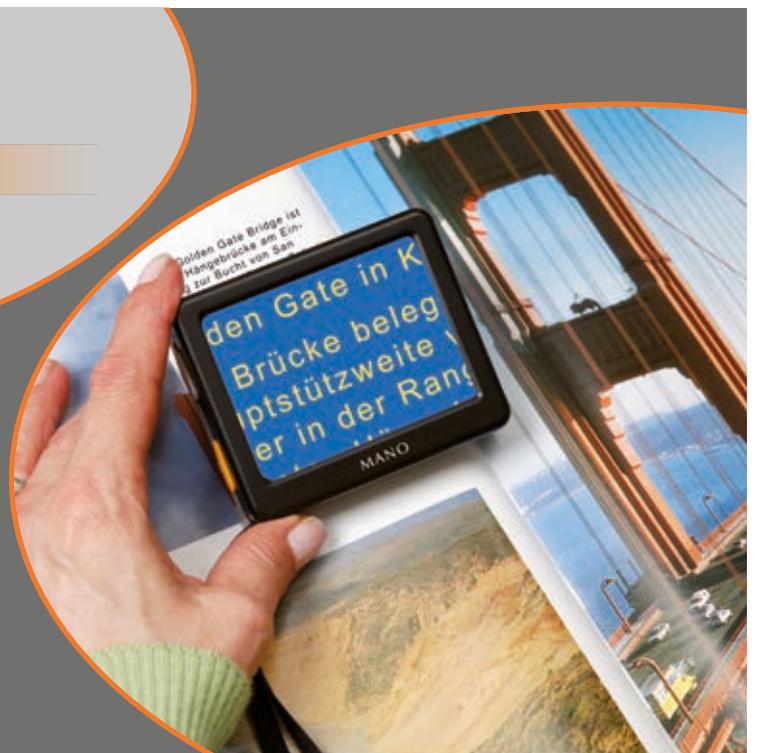
Wir beraten ausführlich zu Lupen, Lupenbrillen,
Lesesystemen und Vorlesegeräten

schallmooptik

Exklusive Brillenmode • Sport-Optik • Low-Vision

Inh. Gabriele Rupp, Dipl. Augenoptikerin / Optometristin (FH)
Ihre kompetente Beraterin für individuelle Lösungen

Landauer Straße 15, 67434 Neustadt/Weinstraße
Telefon: 06321 82223, Fax: 06321 489480
E-Mail: info@schallmooptik.de



In der nächsten Ausgabe:

Der Redaktionsschluss für die Ausgabe Nov/Dez/Jan ist der 15. Oktober. Ab dem 14. November 2014 liegt Ihr *Chili* wieder an allen bekannten Verteilerstellen. Eine Liste unserer Verteilerstellen finden Sie unter www.chili-dasmagazin.de/verteilerstellen



*Ihr Kinderlein
kommt*

Chili

DAS MAGAZIN!

Anzeigenleitung

Wolfgang Ulrich

Tel.: 06321-8900900

mobil: 0172 - 6583056

w.ulrich@chili-dasmagazin.de

Herausgeber

Chili

die WerbeMacher

Chili – die WerbeMacher GmbH
Angaben nach §9 Abs. 4 des LMG
Geschäftsführer:
Ira Schreck, Wolfgang Ulrich

Chefredaktion
Ira Schreck

Verlags- und Redaktionsanschrift

Chili
DAS MAGAZIN

Maximilianstraße 21
67433 Neustadt/Weinstraße
Telefon 0 63 21 - 89 00 90-0
Telefax 0 63 21 - 89 00 90-50
redaktion@chili-dasmagazin.de
www.chili-dasmagazin.de

Grafik/Layout
inNullnichts
Mediengestaltung

Thamar Wendler
grafik@chili-dasmagazin.de

Titelgestaltung
Ira Schreck, Wolfgang Ulrich

Fotos
Ira Schreck,
Karl Jotter www.jotter.de
Fotolia.com, S. 18–22, © Jan Engel
Fotolia.com, S. 36, © Maxim Malevich
Fotolia.com, S. 44, © contrastwerkstatt
Fotolia.com, S. 52, © rupbilder
Fotolia.com, S. 62, © govindji
Fotolia.com, S. 64, © goldbany
Fotolia.com, S. 65, © LianeM
Fotolia.com, S. 88, © doris oberfrank-list
Fotolia.com, S. 97, © Wanja Jacob

Autoren
Ira Schreck, Jens Wacker

Anzeigengestaltung
Anja Klein, Thamar Wendler

Der Zusatz ©chili-Die WerbeMacher GmbH in den von uns abgedruckten Anzeigen bezieht sich auf die Gestaltung der Anzeigen und nicht in allen Fällen auf die in den Anzeigen enthaltenen Fotos, Slogans und Logos u.ä. Wir weisen darauf hin, dass die von unserer Grafikabteilung gestalteten oder geänderten Anzeigen diesen urheberrechtlichen Hinweis erhalten.

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Druckunterlagen übernehmen wir keine Haftung.

Für Druckfehler keine Gewähr

© alle Rechte beim Verlag. Kein Teil dieses Magazins darf in Druck, Fotokopie, digital oder einem anderen Verfahren ohne schriftliche Genehmigung reproduziert, verarbeitet oder verbreitet werden.



Druckerei
PVA Druck- und Medien-
Dienstleistungen GmbH
Industriestraße 15
76829 Landau/Pfalz
www.pva.de

98 | **Chili** erLesen

Kolumne:

Die Babyboomer feiern Geburtstag

1.357.304 Babys sind 1964 in Deutschland auf die Welt gekommen, jeden Tag 3708, jede Stunde 155. Diese Generation wird nun 50. Und es sind viele, die in diesem Jahr auf ein halbes Jahrhundert zurückschauen. Noch nie war die Geburtenzahl so hoch und sie wurde in Folge auch in keinem Jahr mehr erreicht. Im Gegenteil: 2012 war die Zahl der Neugeburten nur noch halb so hoch.

Seltsamerweise wurde dieser Jahrgang nicht wirklich wahrgenommen. Gut, man konnte sie nicht ignorieren, dazu waren es zu viele. Aber sie gehörten nicht zu den Revoluzzern, Weltverbesserern, Schwätzern oder Hetzern. Sie zeigten sich nicht als diejenigen, die mit großen Erfindungen die Welt veränderten oder ins Chaos stürzten. Aber sie machten aus neuen Gedanken Realitäten, in dem sie für sich nach ihrem eigenen Geschmack lebten. Als die Aufregung um die Frauenbewegung abebbte, haben die 64er sie einfach umgesetzt. Die Frauen lernten, was sie wollten, wurden eingestellt und verbanden Arbeit und Familie ohne den riesigen Druck, den junge Frauen heute spüren. Sie lebten freie Beziehungen, suchten nach dem richtigen Partner und machten aus Patchworkfamilien Tatsachen. Die Generation lebt bis heute sozialverträglich, aber suchten und fanden ihren eigenen Weg. Vielleicht liegt dies daran, dass sie immer und überall nicht alleine waren und sich deshalb arrangierten mit der Fülle, der Masse und dem Mangel an Individualismus. Damals waren Klassenstärken von 35 bis zu 40 Schülern keine Seltenheit. In den Unis waren die Hörsäle überfüllt, der Arbeitsmarkt

klagte nicht gerade über Fachkräftemangel. Die Menge an Gleichaltrigen ebnete den Weg, ohne selbst eine Rebellion anstiften zu müssen, und versperrte ihn gleichermaßen. Es war anstrengend, wahrgenommen zu werden, denn überall wimmelte es von Gleichaltrigen. Das macht verhandlungsbereit, hartnäckig, durchsetzungsstark, pragmatisch und vielleicht auch harmonieverliebt. Sie verließen sich auf das, was sie selbst in der Hand hatten: auf die eigenen Kenntnisse, den eigenen Fleiß. Und suchten sich andere Ziele als nur gemeinsame. Sie konkurrierten zivilisiert. Tatsächlich waren die 64er weniger als heute auf der Suche nach dem perfekten Leben. Sie probierten aus, was andere angestoßen haben und gingen auf Neues ein, ohne Barrikaden erklommen zu haben. Wenn man es genau betrachtet, sind die 64er verantwortlich dafür, dass Veränderungen im Leben ankamen, weil sie sie einfach nach eigenem Gusto umsetzten. Viele große Namen feiern in diesem Jahr den 50. Geburtstag. Schweiger, Kerner, Kerkeling, Maske, Klinsmann und Liefers gehören beispielsweise zu dem allerstärksten Jahrgang. Sie sind erfolgreich, strebsam, angenehm und leben ihr Können aus. Und sie sind präsent, ohne ständig darauf aufmerksam zu machen, wie toll sie sind. Heute baut der Arbeitsmarkt auf die Männer und Frauen des Jahrgangs '64. Wenn sie einst in Rente gehen, werden ihre Expertise und ihr Talent, pragmatisch mit Situationen umzugehen, fehlen. Aber bis dahin ist es noch weit. Denn sie sind fitter als alle anderen Generationen vor ihnen.

MARCCAIN

visit www.marc-cain.com

NICE CONNECTION

MARGITTES

MILESTONE

MARCCAIN

PRINCESS
Goes Hollywood

CAMBIO

BASLER

RIANI

ABRO

NYDJ

alle Marken
in den Größen
34 bis 46



hetzelgalerie 2 · 67433 neustadt · 0 63 21- 48 93 48 · www.wohs.de

montags bis freitags 9.30-19 Uhr, samstags 9.30-16 Uhr; auch (Abend-)Termine nach Vereinbarung möglich.

5. Oktober 2014

Verkaufsoffener Sonntag

von 13 bis 18 Uhr,
mit deutschem Weinlesefest.

Ab 11 Uhr großer Autosalon
in der Innenstadt.

Foto: Holger Knecht



KOSTENLOSER P&R SHUTTLE- BUSVERKEHR

ZWISCHEN INNENSTADT UND
GEWERBEGEBIET
„WEINSTRASSENZENTRUM“
(Haltestelle oberhalb Globus-Tankstelle)
und Parkplatz
Louis-Escande-Straße (Decathlon)
von 10.30 Uhr - 19 Uhr
im 10-Minuten-Takt

Viele Geschäfte
im Weinstrassen-
zentrum
sind geöffnet!

Weinstraßenzentrum:
Bauernmarkt ab 11 Uhr
und verkaufsoffen von
13-18 Uhr!

**Willkomm**
Gemeinschaft e.V.
Neustadt an der Weinstraße

Weitere Infos:
www.willkomm-neustadt.de und www.neustadt.eu

■ ■ ■ ■
**WIRTSCHAFTSENTWICKLUNGS-
GESELLSCHAFT**

Neustadt an der Weinstraße mbH

Büro: Badstubengasse 8 / Klemmhof,
Post: Marktplatz 1
67433 Neustadt an der Weinstraße,
Tel. 0 63 21 - 89 00 920
Fax 0 63 21 - 89 00 92 99