

Unbezahlbar

Chili

DAS MAGAZIN!

Für die Pfalz

Juni/Juli/August 2015

lebhaft Pfalz





www.bauhaus.info

BAUHAUS[®]

Wenn's gut werden muss.

Jeder hat sein

eigenes GUT

und die Idee beginnt hier:

17. April bis 18. Oktober

**Landesgarten
schau
2015**

Exklusivpartner



BAUHAUS[®]



www.facebook.com/bauhaus
www.youtube.com/bauhausinfo

lebhaft Pfalz

Liebe Leserin, Lieber Leser,

Lebhaft Pfalz

Lebhaft ist lebendig, temperamentvoll, munter, beweglich, nicht langweilig, anregend, agil, quirlig, flink, behände, wendig, vital, betriebsam, geschäftig, frisch, rege, mit Elan, schwungvoll, beschwingt, dynamisch, feurig, vollblütig, heißblütig, leidenschaftlich, sanguinisch, alert, wild, ungestüm, heftig, stürmisch, unternehmungslustig, sprudelnd, quecksilbrig, quick, in Fahrt, auffällig, leuchtend, farbenfreudig, farbenfroh, farbenprächtig, satt, grell, bunt, farbig, poppig, knallig.

Das sind Synonyme für lebhaft. Suchen Sie sich etwas davon aus und leben Sie es in diesem Sommer aus. Oder vielleicht kombinieren Sie diese Attribute und formen daraus eine Eigenschaft. Eine Leidenschaft. Das vertreibt die vielleicht noch anhängende Frühjahrsmüdigkeit und verhilft sicherlich zu guter Sommerlaune.

Viel Erfolg dabei!

Herzlichst
Ira Schreck
Chefredakteurin



Ira Schreck

Apropos

INHALTSVERZEICHNIS

EinBlick

- 14 Energie in Bewegung
- 16 Zwei gute Gründe zum Feiern
- 18 Lebhaftes Innenstädte
- 20 Business Improvement Districts
- 21 Wohnraumförderung in Rheinland-Pfalz
- 22 Gutes bleibt unvergänglich.
- 24 Diskutieren in Internetforen
- 28 Aus militärischem Grau wird lebendiges Grün
- 38 Umfrage Urlaub: Abenteuerer oder Wiederholungstäter?
- 40 Umfrage Urlaub: Wenn einer eine Reise plant...
- 42 lebhaftes Sommerzeit



Kommunales

- 30 Kreishandwerkerschaft mit Nachwuchssorgen
- 32 Der Luchs kehrt zurück
- 67 20 Jahre Lila Villa



on Tour

- 34 Rock am Friedensdenkmal
- 36 Kurzurlaub am Paddelweiher

KulTour

- 48 Shakespeares sämtliche Werke

Bildung

- 50 Betriebliche Ausbildung hat Vorfahrt

Kulinaria

- 52 Das Esszimmer im Ritterhof
- 54 Sommerrezepte
- 58 Altbekanntes neu entdeckt
- 70 Das Ziel: rundum begeisterte Gäste

Gesundheit

- 47 leichter Leben
- 62 Zahnarzt-Team mit breitem Spektrum
- 64 Gesundheitstipps

erLesen

- 72 Kommentar
- 74 Englische Seite: How should I address you?
- 76 Kurze Geschichte
- 78 Buch-Tipp
- 82 Kolumne: Siezen

Standards

- 3 Apropos
- 4 Inhalt
- 6 Impressionen
- 12 Kurz & gut: Aus Handel und Wirtschaft
- 79 Augen-Blick-Mal
- 81 AusSchau
- 81 Anzeigenberatung
- 82 Impressum







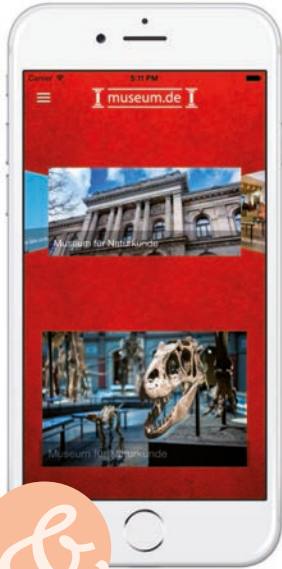








Aus Handel & V



Das Museum für die Westentasche

Museen aus der ganzen Welt, darunter allein über 5.000 in Deutschland, präsentieren sich in einer neuen App für Android-Handys, iPhone und iPad. Sie kann kostenlos in den Stores unter dem Suchbegriff museum.de heruntergeladen werden. Das Museum in der Westentasche informiert den Anwender zum Beispiel über aktuelle Ausstellungen, News, Eintrittspreise, Öffnungszeiten und Adressen. Viele Museen zeigen darüber hinaus ausführliche Bilderstrecken, die einen guten Eindruck vermitteln, was den Besucher erwartet. Nach dem Start der App wird sofort das nächstgelegene Museum mit Bild angezeigt. Es erscheint zudem eine Karte der Umgebung. Selbstverständlich lässt sich über die Suchfunktion auch jedes andere Museum aufrufen. Eine weitere Besonderheit: Reisende können Informationen zu Museen am Zielort schon zu Hause abfragen und so speichern. Das erspart teure Roaming-Gebühren im Ausland.

Arbeiten mit Kind

Die durchschnittliche Arbeitszeit von erwerbstätigen Müttern im Alter von 25 bis 49 Jahren betrug 2013 rund 27 Stunden pro Woche. Gleichaltrige Frauen ohne ein im Haushalt lebendes Kind waren durchschnittlich gut 37 Stunden wöchentlich berufstätig und somit rund 10 Stunden mehr als Frauen mit Kindern.

Inspirierender Einkaufsummel

Beim Einkaufsummel durch die Modegeschäfte bekommen die Verbraucher in Deutschland nach wie vor die meisten Anregungen für ihren Einkauf. Jeder zweite Deutsche lässt sich in den Geschäften inspirieren. Das zeigt eine Studie der Fachzeitschrift *TextilWirtschaft* (dfv Mediengruppe). Damit sind die Geschäfte trotz der wachsenden Online-Konkurrenz weiterhin die wichtigste Inspirationsquelle. Das Offline-Einkaufserlebnis schlägt die Online-Shops. Das Stöbern in den Internetshops hat allerdings in den vergangenen Jahren an Bedeutung gewonnen. Laut der Studie holen sich 37 Prozent der Verbraucher beim Klicken durch die Online-Shops Anregungen für den Modekauf, vor fünf Jahren waren es noch 32 Prozent. Damit konnte sich das Online-Einkaufserlebnis um einen Rang auf den vierten Platz verbessern.

Tropische Nächte

Die Anzahl der Tropennächte nimmt zu, wie Meteorologen feststellen. Auf heiße Nächte müssen wir uns gerade in den Städten vermehrt einstellen. Meteorologe und Wettermoderator Thomas Rinderer erklärt: „Wir haben festgestellt, dass die Anzahl der Tage, an denen 25 Grad und mehr erreicht wurden, im Verlauf der letzten 100 Jahre stetig leicht zugenommen hat. Und das besonders in den Ballungszentren. Grund hierfür sind die dichte Bebauung und die fehlenden Grünflächen. Betonierete Flächen erhitzen sich stärker und strahlen in der Nacht Wärme wieder ab. Deshalb hat auch die Anzahl der Tropennächte zugenommen. Das sind Nächte, in denen das Thermometer nicht unter 20 Grad Celsius sinkt.“



Der Farbwald

Auf dem Gelände der Landesgartenschau in Landau lockt ein Kunstwerk die Blicke auf sich, das in Zusammenarbeit von FW Lackhaus mit dem Koblenzer Künstler Burghard Müller-Dannhausen entstand. Dieses Werk – der Farbwald – zeigt anschaulich, was das Lackierhandwerk an Präzision und Sachverstand einbringen kann, wenn es um die technische Umsetzung farbiger Kunstobjekte geht. Der Farbwald ist zudem ein sichtbares Beispiel für die Kooperation mit dem Koblenzer Künstler, dem FW Lackhaus eine wirkungsvolle malerische Technik zur Verfügung stellt: Lack auf Metall. Dass der Farbwald auf der Landesgartenschau zum Augenzwinker der Besucher wird, haben FW Lackhaus nicht nur als Lack-Experten, sondern darüber hinaus auch als Sponsor möglich gemacht. Übrigens lädt FW Lackhaus am 24. Juni 2015 ab 18 Uhr zum Sommernachtstreffen nach Bornheim. An diesem Tag stellt der Künstler Burghard Müller-Dannhausen den Kunstband zum Farbwald vor.

Kontakt

FW Lackhaus GmbH & Co. KG
In der Viehweide 19
76879 Bornheim bei Landau
06348-9843-10
www.fw-lackhaus.de

Wirtschaft



Nusskern Friseure

Nichts beschreibt die Einmaligkeit eines Menschen so sehr wie sein Gesicht. Dazu gehört zweifelsohne die Frisur, die unendlich viel auszudrücken vermag. Neben Kopfform, Haarbeschaffenheit und Farbtyp, woran sich eine Frisur orientieren muss, spielen die Persönlichkeit und der Stil des Menschen eine nicht unerhebliche Rolle für die Entscheidung zu eben jenem Haarschnitt. Dazu bedarf es eines Friseurs als Partner. Fachliche Kompetenz ist unerlässlich, aber mehr als das ist erforderlich. Nusskern Friseure in Dannstadt-Schauernheim, das sind Ralf Nusskern und Birgit Hertling, ist ein Familienbetrieb in zweiter Generation. „Grundsätzlich ist heute Trend, dass Haare toll aussehen, einfach schön sind, ohne aufdringlich zu wirken. Dabei sollen sie das Lebensgefühl stärken und den Stil des Trägers ganz natürlich und unkompliziert unterstreichen“, weiß Ralf Nusskern. Dazu muss ein Friseur Gefühl, Stilsicherheit und ein gutes Auge für den Menschen besitzen, um dann mit fachlicher Kompetenz umsetzen zu können, was die Frisur für den Menschen ausmacht. „Ständige Weiterbildung ist natürlich der Schlüssel dazu“, sagt er. Seit 15 Jahren trainiert er selbst auch Friseure bundesweit als exklusiver Partner von Goldwell. Mit dem wachsenden Kundenzuspruch sucht Nusskern immer nach guten Fachkräften, die das innovative Team bereichern können. „Gerade in unserer schnelllebigen, trendbezogenen Zeit ist uns eines wichtig: Wir sagen ja zum Fortschritt, aber sind immer unserer eigenen Wertekultur treu.“

Kontakt

Nusskern Friseure
Haußstraße 147 a
67125 Dannstadt
06231-403740
www.nusskern-friseure.de



Stromdiebe

Wenn ein Mieter innerhalb einer Wohnanlage vom Nachbarn oder vom Gemeinschaftsanschluss Strom stiehlt, dann ist das in aller Regel ein Grund für eine außerordentliche, fristlose Kündigung. Denn es handelt sich nach Überzeugung der Gerichte um eine erhebliche Pflichtverletzung innerhalb des Vertragsverhältnisses. Die Störung des Hausfriedens wird von der Justiz teilweise als so schwerwiegend betrachtet, dass nicht einmal eine Abmahnung nötig ist. In einem konkreten Fall bestand der Stromdiebstahl darin, dass der Betroffene mit Hilfe fremder Energie ein bis zwei Mal das Licht in seinem Kellerabteil eingeschaltet hatte. Es handelte sich um einen fast nicht zu berechnenden Umfang. Nach Information des Infodienstes Recht und Steuern der LBS wäre angesichts dieser höchst geringfügigen Menge vor einer Kündigung eine Abmahnung nötig gewesen. (Landgericht Berlin, Aktenzeichen 67 S 304/14)

Einzigartig in der Region



ILONA & CHRISTIN NEBEL
HAUS FÜR SCHÖNHEIT & WOHLBEFINDEN



Kennenlern-Behandlung
139,- €



Jetzt NEU
bei uns:

Strahlend
schöne Haut
durch **JetPeel**

JetPeel arbeitet die Wirk-Seren flächig federnd in die Tiefe der Haut.

An Universitäten wissenschaftlich geprüft und bestätigt.

Feldstraße 3
67435 Neustadt-Geinsheim
Tel. 06327-4871
www.kosmetik-nebel.de

Energie in Bewegung

Die klassische Form von Energie ist die kinetische Energie. Das Wort kinetisch kommt aus dem Griechischen und bedeutet bewegt. Die kinetische Energie ist ein Maß dafür, wie viel Arbeit man an einem Gegenstand verrichten musste, um ihn auf die Geschwindigkeit zu bringen, die er gerade hat. Das kennt jeder, der einen guten Vorsatz umsetzen will. Es kostet meistens Mühe, in Schwung zu kommen und den ersten Schritt zu tun. Die gleiche Arbeit kostet es auch, denselben Gegenstand soweit abzubremsen, dass er zur Ruhe kommt. Wer versucht, sich das Rauchen abzugewöhnen, muss eine Menge Energie aufbringen, um von lieb gewonnenen – in diesem Fall schlechten – Angewohnheiten zu lassen.

Dass zur Änderung und nicht zur Aufrechterhaltung der Bewegung Energie notwendig ist, ist der wesentliche Inhalt der Relativität nach Galileo. Ein einmal beschleunigter Gegenstand behält seine Bewegungsenergie solange bei, bis er mit einem anderen Gegenstand Energie austauscht. Was auch immer dies sein mag. Manchmal sind es Menschen, die als Energieräuber, regelrechte Energievampire, uns unseres Schwungs berauben. Vielleicht hilft die Einsicht, dass es an uns liegt, unsere Energie zu verwalten und auf das gewünschte Level zu bringen und dort zu halten.



FANTASTISCH

ERLEBEN SIE DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN MASSIVHOLZTISCHEN IN DER REGION



daslagerhaus

Living starts  here.

68519 Viernheim | Heidelbergerstr. 29 | Tel. (0 62 04) 92 92 2-15 | Mo. – Fr. 10 – 19, Sa. bis 18 Uhr | www.rooms.de



35 Jahre Kosmetikinstitut Ilona Nebel Zwei gute Gründe zum Feiern

Vor 35 Jahren, am 3. November 1980, gründete Ilona Nebel ihr damals noch kleines Institut. Zunächst startete sie als Einzelunternehmerin mit nur einer Behandlungskabine. Heute besteht das Team aus sieben Kosmetikerinnen, die im Monat rund 200 Kunden betreuen. Das Angebot reicht von klassischer Kosmetik, wirksamen Gesichtsbehandlungen, Handpflege/Maniküre und Fußpflege über Farb- und Stilberatung, Permanent Make-up bis hin zu Figurbehandlungen und wohltuenden Day-Spa Treatments.

Ein passenderes Geschenk zum Jubiläum hätte sich Ilona Nebel nicht wünschen können: Der Fachverlag Kosmetik International zeichnete Ilona Nebel im Rahmen des Wettbewerbs *Gloria - Deutscher Kosmetikpreis* für ihr Lebenswerk mit dem ersten Preis aus. Es ist nicht das erste Mal, dass Ilona Nebel mit ihrem Institut für Schönheit und Anti-Aging in Neustadt-Geinsheim als bestes Institut Deutschlands ausgezeichnet wird. Ein unangekündigter, anonymer Tester bewertet das Institut nach zahlreichen Kriterien, die sowohl die Güte der Behandlungen, den Service vor, während und nach der Behandlungen und das vielseitige Angebot an die Kunden unter die Lupe nimmt. Mit besten Noten setzte sich das Neustadter Kosmetikinstitut Nebel nun schon mehrfach an die Spitze von renommierten Mitbewerbern aus ganz Deutschland.

Die gleichbleibend hohen Bewertungen in einem hart umkämpften Markt fußen darin, dass sich Ilona Nebel nie auf dem Erreichten ausruhte. Die ständig steigende Nachfrage der Kunden nach den hochwertigen und tatsächlich ausgezeichneten kosmetischen Behandlungen machte den

Schritt nach einer räumlichen Erweiterung für Ilona Nebel unumgänglich. Dies wurde durch den Ankauf des angrenzenden Gebäudes und einem aufwendigen Umbau ermöglicht. Damit erhielt das Kosmetikinstitut eine thematische Ergänzung durch den einladenden Wellnessbereich im oberen Stockwerk. Dort finden wohltuende Körperbehandlungen und die stark nachgefragten Figurbehandlungen ihren Bereich. In einem separaten Beratungsraum informieren sich die Kundinnen hinsichtlich aller Kosmetikthemen. Besonderes Interesse findet das natürliche Permanent Make-up. Außerdem werden hier ausführliche Hautdiagnosen mittels apparativer Messungen durchgeführt. Behandlungsmethoden, modernste wissenschaftliche Erkenntnisse und Entwicklungen, wie zum Beispiel jetzt neu das Jet-Peel Verfahren, werden in die tägliche Arbeit mit dem Kunden integriert. Im Kosmetikinstitut, das Ilona Nebel nun gemeinsam mit ihrer Tochter Christin führt, verbinden sich Erfahrung, Handwerk und Technik in angenehmer und entspannender Atmosphäre mit höchster Effizienz für den Kunden.

Maßgeschneiderte Behandlungen

Die Basis einer jeden erfolgreichen kosmetischen Anwendung ist die richtige, ausführliche und fachkompetente Hautanalyse. Während die Hautgrundtypen genetisch bedingt sind, unterliegt die Haut einer Vielzahl von Veränderungen, die sowohl der Zeit als auch äußeren sowie inneren Faktoren geschuldet sind. Stress, Medikamente, Krankheit haben ebenso wie Umweltbelastungen und Sonneneinstrahlung Einfluss auf den Hautzustand. Die geschulten und erfahrenen Kosmetikerinnen des Geinsheimer Instituts erkennen die Bedürfnisse einer Haut sehr schnell. Eine grundlegende Diagnose mittels einer apparativen Messung verschafft jedoch detaillierte Klarheit und bringt auch versteckte Schwächen zum Vorschein. Sie hilft, temporäre Hautveränderungen schnell in den Griff zu bekommen. Auch kann so die Wirksamkeit von Pflegeprodukten und Kuren eindeutig bestimmt werden, die Fortschritte werden sichtbar und eine exakte Dosierung führt zu dem von Kundin und Kosmetikerin gewünschten Erfolg.

Jet Peel

Das neue patentierte Verfahren Jet Peel nutzt eine Technik aus der Luft- und Raumfahrt. Mit 720 Stundenkilometern schießt aus mikrosko-



pisch kleinen Düsen ein Wasser-Gasgemisch auf die Haut, trägt sanft die obere Hautschicht ab und transportiert gleichzeitig Sauerstoff tief in die Dermis ein. Die Haut wird massiert und tiefenge-reinigt, während der Kühleffekt die Durchblutung anregt. Anschließend werden hochwirksame Substanzen wie JetPeel Hyaluronsäure und Vitamine in die nun sehr aufnahmefähige Haut eingebracht. Die Behandlung ist schmerzfrei, das Ergebnis sofort sichtbar: Kleinere Falten sind geglättet, die Haut wirkt deutlich frischer und jünger.

Das Verfahren ist an Universitäten wissenschaftlich geprüft und seine Wirksamkeit bestätigt. Einsatz findet die JetPeel Methode unter anderem in Hautkliniken und im kosmetischen Bereich in ausgesuchten Kosmetikinstituten wie das von Ilona und Christin Nebel.

Info:

Kontakt

Kosmetikinstitut Nebel
Feldstraße 3
67435 Neustadt / Geinsheim
06327-4871
www.kosmetik-nebel.de



Dr. Bürklin-Wolf



„Bürklins Sommerfest“

**Samstag, 27. Juni 2015, 11.00 bis 19.00 Uhr
im Englischen Garten, Ringstraße, Wachenheim**

Genießen Sie einen herrlichen Sommertag im Englischen Garten mit Spitzenrieslingen unseres Weingutes, der Bioland-Küche des Hofgut Ruppertsberg, Tea-Time der Damen des Lionsclub Wachenheim e.V. sowie „Walking Musik“ und jede Menge guter Laune. Zudem wird an diesem Tag Croquet im Rahmen der Deutschen Meisterschaft auf unserem wunderschönen Platz gespielt. Selbstverständlich können Sie unsere Weine und die Produkte des Hofgut Ruppertsberg auch mit nach Hause nehmen.

10,00 € pro Person Eintritt

„Bürklin entkorkt“ unsere große Jahrgangspräsentation

**Samstag, 12. September 2015, 13.00 bis 18.00 Uhr
im Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Weinstraße 65, Wachenheim**

An diesem Tag haben Sie die Möglichkeit neben dem aktuellen Weinsortiment auch alle unsere G.C. Rieslinge 2014 sowie einige gereifte Jahrgänge zu verkosten.

Zu Gast in diesem Jahr:
Weingüter der Grafen Neipperg / Württemberg und Bordeaux

10,00 € pro Person Eintritt
ab einem Einkauf von € 150,00 wird dieser gutgeschrieben



lebhaftes Innenstädte

Seit 1. März 2015 ist Anna-Lena Schatten die Geschäftsführerin der Wirtschafts-entwicklungsgesellschaft (WEG) der Stadt Neustadt. Die ersten rund 100 Tage sind vorüber. Zeit, um über ihren ersten Eindruck Neustadts, lebhaftes Innenstädte und die Neustadter Besonderheiten zu sprechen.



Info:

Kontakt:

Wirtschaftsentwicklungs-
gesellschaft Neustadt mbH
Badstübengasse 8 - Klemmhof
67433 Neustadt an der Weinstraße
(Postadresse: Marktplatz 1, 67433
Neustadt)
06321 - 89009220
www.weg-nw.de

Jeden Morgen pendelt Anna-Lena Schatten mit dem Zug von Mannheim nach Neustadt. Die wenigen Meter vom Bahnhof zu ihrem Büro im Klemmhof nimmt die Hobbysportlerin – sie ist Triathletin – natürlich zu Fuß. Wohltuend empfindet sie die Atmosphäre an ihrer neuen Wirkungsstätte. Sie sei freundlich aufgenommen worden, erzählt sie, und habe ihr gegenüber große Offenheit verspüren dürfen. Ein Idyll, etwas mehr Zeit und auch ein größeres Gefühl der Sicherheit als in anderen Städten seien die Eindrücke, die sie mit Neustadt verbindet. Einkaufen, Ausgehen, Bildung und medizinische Versorgung

seien auf kurzen Wegen sehr gut erreichbar. In Kombination mit den Weindörfern und der verkehrsgünstigen Anbindung Neustadts werden nach Schattens Empfinden die Themengebiete Wohnen, Leben und Arbeiten sehr gut verknüpft. Neustadt sei ein Juwel, das seine Besonderheiten habe, so Schatten. Sie bedauert, dass viele Vorzüge Neustadts gerade den Neustadtern nicht mehr ins Auge fallen und die Stärken nicht einheitlich nach außen getragen werden. Natürlich dürfe man sich beispielsweise nicht auf dem Bestand der schönen Fachwerkhäuser ausruhen, sondern müsse diese mit Leben füllen – wie die Pläne für



eine Weinbar am Marktplatz auch schon beweisen. Zahlreiche Events helfen schon jetzt, Menschen in die Stadt zu ziehen. Die Wirtschaftsförderin nennt als Beispiel den verkaufsoffenen Sonntag in Kombination mit dem Bauern- und Blumenmarkt oder den Gesundheitstag. Es habe sie angenehm überrascht, welchen Zuspruch und welche Anziehungskraft die Angebote entwickelten. Sie räumt allerdings auch ein, dass an manchen Stellen noch Entwicklungsmöglichkeiten bestehen, doch plädiert sie dafür, diese als Herausforderungen zu sehen und nicht als Hemmschuh. Vieles sei in Neustadt bereits vorhanden, was in anderen Städten oder Regionen erst noch entstehen, erfunden, diskutiert oder installiert werden müsse. Im Gewerbeverein Willkomm beispielsweise seien Einzelhändler, Gewerbetreibende,

Ärzte, Handwerker und eben auch Immobilieneigentümer organisiert. Dies sei nach Meinung Schattens außergewöhnlich und böte die Möglichkeit der Zusammenarbeit auf kurzen Wegen mit der Chance, Verständnis für die jeweils andere Seite aufzubringen. Eine Überlegung sei die Bewerbung um die Aufnahme in das BID-Programm des Landes (siehe S. 20). Business Improvement Districts (BIDs) ermöglichen und fördern bürgerschaftliches Engagement zur Weiterentwicklung der Innenstädte. Dabei beteiligen sich die Grundeigentümer eines räumlich begrenzten Gebietes an der Planung und Finanzierung von Maßnahmen, die die Gebiete attraktiver machen. Städte und Gemeinden in Rheinland-Pfalz erhalten dadurch die Möglichkeit, innerstädtische Geschäftsquartiere in der sich wandelnden Handelswelt zu stärken.

„In vielen Gesprächsrunden und Gremien Neustadts entstehen wirklich gute Ideen, die nur auf ihre Realisierung warten“, sagt sie. Schatten stellte fest, dass im Grunde fast alles vorhanden sei und die konkrete Planung nur angepackt werden müsse. Sie habe in der kurzen Zeit eine große Anzahl engagierter Menschen getroffen, denen Neustadt am Herzen liegt und die sich seit Jahren für Neustadt einsetzen. „Seit vielen Jahren besteht eine Stadtkonzeption, die die Neustadter selbst detailliert erarbeitet haben und die die Grundlage für viele Entscheidungen darstellt. Vielleicht wäre es eine Möglichkeit, diese Konzeption mit einer Art Geburtstagsparty wieder ins Neustadter Gespräch zu bringen“, sagt die Wirtschaftsförderin. „Wichtig ist die positive Identifikation mit seiner Stadt, um nachhaltig etwas zu bewegen“, betont Schatten.

Neustadt habe viele Stärken und sei einfach lebenswert. Es gibt einige gute Gründe dafür, dass viele Menschen aus den großen umliegenden Städten nach Neustadt ziehen, um hier mit hoher Lebensqualität wohnen zu können. Um die Zukunftsfähigkeit der Stadt zu sichern, die nicht nur Wohnort sein soll, bedarf es auch verfügbarer Arbeitsplätze. Eine wichtige Aufgabe der Wirtschaftsentwicklungsgesellschaft ist es, Unternehmen in Neustadt zu halten, ihnen Potentiale zu bieten und auch neue Unternehmen in Neustadt anzusiedeln.

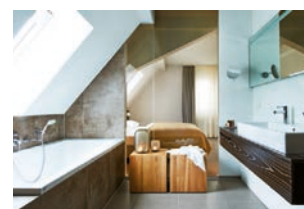


Stilvoll essen



Stilvoll wohnen

★★★★



Stilvoll tagen



WEINHAUS HENNINGER
 Weinstraße 93 • 67169 Kallstadt
 Telefon 063 22-2277
 info@weinhaus-henninger.de
 www.weinhaus-henninger.de

COTTO



© Chili - die WerbeMacher

**Wohnaccessoires
Birgit Hüsken**

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

Business Improvement Districts (BIDs): Was ist das?

Unter BIDs versteht man ganz allgemein Initiativen der Stadtentwicklungspolitik, die eine Steigerung der Attraktivität, sowie eine Stärkung und/oder eine Vitalisierung/Revitalisierung einer abgrenzbaren Gebietseinheit zum Inhalt haben. Die vorherrschende Nutzungsart der Flächen innerhalb der betroffenen Gebietseinheit kann sich dabei durchaus heterogen gestalten, da BIDs sowohl zentrumsnahe Innenstädte, also auch dezentrale Gewerbezentren, Wohnquartiere und Ortsteil- und Stadtteilzentren umfassen können. BIDs gelten derzeit als die bekannteste Form der Urban Improvement Districts (UIDs), die sich je nach vorhandener Nutzungsart und Gebietstyp wiederum in Handlungsgebiete oder Innovationsbereiche unterscheiden lassen. Kernaufgabe der BIDs ist jederzeit das Aufbauen und Kanalisieren bürgerschaftlichen Engagements zur Entwicklung eines räumlich abgrenzbaren Gebietes.

Das Modell der BIDs stammt ursprünglich aus den Vereinigten Staaten und wird dort seit den 1960er Jahren eingesetzt. In Deutschland haben mit Stand Januar 2015 neun Bundesländer eine eigene BID-Gesetzgebung auf den Weg gebracht, mehr als 40 daraus resultierende BID-Einzelprojekte befinden sich aktuell in der Umsetzung. Die gebietsbezogene Entwicklung erfolgt stets eigentümergeleitet und -finanziert. Durch den Zusammenschluss der Geschäftsleute soll eine Bündelung der wirtschaftlichen Interessen durch beispielsweise ein gemeinsames Standortmarketing erreicht werden. Entgegen früherer gewerblicher Zusammenschlüsse sind in den klar räumlich umrissenen BIDs alle Grundeigentümer dazu verpflichtet, eine Abgabe zu leisten. Nicht von den geplanten Maßnahmen betroffene Grundstücke, die beispielsweise nicht wirtschaftlich genutzt werden (können), sind von der Abgabe ausgenommen. Eine Subventionierung der Einzelinitiativen mit Mitteln der öffentlichen Hand ist ausgeschlossen.

Damit die Abgaben, die zur Realisierung der Projekte und Initiativen des BIDs unerlässlich sind, von den Zahlern nicht als Leistung ohne Gegenwert verstanden werden, sind vor der Gründung eines BIDs umfangreiche Beteiligungsverfahren, in denen zunächst der Wille der versammelten Grundstückseigentümer abgefragt wird, vorgeschaltet. Findet das geplante BID eine Mehrheit innerhalb der Gebietseinheit, dann können engagierte Gewerbetreibende zukünftig auf ein Instrument zurückgreifen, das es ihnen ermöglicht, ihr Umfeld in eigener Verantwortung und bedarfsgerecht aufzuwerten.

Wichtig: BIDs ersetzen zu keiner Zeit die Aufgaben der Kommune beispielsweise im Bereich der Daseinsvorsorge und sind auch kein Instrument, das eine Mehrung des Kommunalhaushaltes zum Inhalt hat. Vielmehr sollen Quartiere eine Attraktivitätssteigerung erfahren, die ohne das zusätzliche Engagement der Quartiersbewohner nicht möglich wäre. Installationen wie beispielsweise Straßenhausmeister, gemeinsam abgestimmte Marketingmaßnahmen, Internetauftritte und vieles mehr können Inhalt jener gemeinsamen Anstrengungen sein.

Jens Wacker

 **DIE GOLDSCHMIEDE**
KARIN ENGELBRECHT ■



SO GRÜN
RING TURMALIN GOLD

STIFTSPLATZ 1 - 76829 LANDAU
TEL. 06341 - 87708
WWW.DIEGOLDSCHMIEDE.LD7.DE
KARIN.ENGELBRECHT@EMAIL-DIENSTE.DE

UNIKATSMUCK ANFERTIGUNGEN TRAUINGE

Wohnraumförderung in Rheinland-Pfalz

Mit einer weiteren Zinssenkung bietet die Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB) günstige Konditionen für die nachrangig gesicherten ISB-Darlehen Wohneigentum.

Ab sofort sind für den Neubau, den Erwerb und die Modernisierung von selbst genutzten Wohnimmobilien Zinsen in Höhe von jährlich 1,35 Prozent bei einer Zinsfestschreibung von zehn Jahren zu zahlen; 1,55 Prozent und 1,65 Prozent im Jahr beträgt der Zinssatz bei Zinsfestschreibungen von 15 beziehungsweise 20 Jahren. Damit gibt die ISB die günstigen Bedingungen vor dem Hintergrund der Niedrigzinsphase direkt an den Antragsteller weiter.

Jakob Schmid, Mitglied des Vorstandes der ISB: „Wir bieten Käufern und Bauherren mit dieser weiteren Zinssenkung jetzt historisch einmalig niedrige Zinsen und wollen damit möglichst vielen Menschen und besonders jungen Familien die Finanzierung der selbst genutzten Wohnimmobilie und den Schritt zum selbstbestimmten Wohnen ermöglichen.“ Die langfristige Zinsbindung von bis zu 20 Jahren sichere dem Kreditnehmer gleichmäßige Belastungen während der gesamten Dauer der Zinsfestschreibung. „Zins und Tilgung sind heute kaum höher als die Miete. Mieter hingegen müssen während dieser langen Zeiträume mit zum Teil deutlichen Mietpreissteigerungen rechnen.“

Ein Vierpersonenhaushalt könne beispielsweise mit einem Jahresbruttoeinkommen von bis zu 77.000 Euro das Darlehen beantragen. Die Darlehenshöhe für den Bau oder Erwerb einer Wohnimmobilie beträgt bis zu 100.000 Euro.

Neben dem Bau oder Erwerb werden Modernisierungsmaßnahmen zur Verbesserung der energetischen Standards, der Erhöhung des Gebrauchswertes der eigenen Immobilie sowie der Anpassung der Wohnungsbestände an die Bedürfnisse älterer und behinderter Menschen mit dem ISB-Darlehen Modernisierung in Höhe von bis zu 60.000 Euro unterstützt. Zur Beantragung der Darlehen bei der ISB wird eine Förderbestätigung benötigt, die die zuständigen Kreis- und Stadtverwaltungen ausstellen. Anträge für die ISB-Darlehen Wohneigentum und Modernisierung können über die Kreis- und Stadtverwaltungen bei der ISB gestellt werden.

Info:

Informationen erhalten Interessierte im Internet unter www.isb.rlp.de oder telefonisch direkt bei der ISB unter 06131 6172-1991.

Über die Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB): Die Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB) ist das Förderinstitut des Landes Rheinland-Pfalz mit Sitz in Mainz. Sie ist zuständig für die Wirtschafts- und Wohnraumförderung in Rheinland-Pfalz. Die ISB ist eine Anstalt des öffentlichen Rechts. Die Bank ist verantwortlich für die Förderung des Mittelstandes und der Kommunen sowie die Umsetzung der Programme der sozialen Wohnraumförderung.

nusskern
FRISEURE

Neben den Dienstleistungen, abgestimmt auf die Bedürfnisse von Männern und Frauen, erwarten Sie in unserem Salon eine Zeit der Entspannung und des Genießens.

- Qualität
- Fachliche Kompetenz
- Angenehme Atmosphäre

Jobangebote unter:
www.nusskern-friseure.de
Gerne auch Studenten!



Ralf Nusskern & Birgit Hertling

Hauptstraße 147a | 67125 Dannstadt
06231 / 403740
<http://www.nusskern-friseure.de>

Öffnungszeiten:
Di.- Fr. 08.30 - 18.00 Uhr | Sa. 08.00 - 13.00 Uhr
Montags geschlossen

GOLDWELL.



Gutes

bleibt unvergänglich.

Vor nun 400 Jahren wurde in Kallstadt ein Fachwerkhaus errichtet, das die Heimat einer langen Tradition werden sollte. Die Familie Henninger begann damals mit dem Weinbau, kelterte die ersten Weine und verkaufte sie. Die Weinlagen waren damals schon exzellent, sie hatte Erfolg und das Weingut wurde über viele Jahre von einer Generation an die nächste weitergegeben. 1855, also vor 160 Jahren, begannen die Henningers, neben ihren schönen Weinen auch Speisen anzubieten. Die Gäste liebten die Qualität der Weine und lobten die Speisekarte. Das Weinhaus Henninger war geboren.

Eine hohe Zahl der Gäste des Weinhauses Henninger sind Stammkunden. Zu ihnen gehörte Jochen Lampert, der bereits seit seinem sechsten Lebensjahr das Weinhaus Henninger kannte und später zu seinem zweiten Wohnzimmer zählte. Er liebte das alte Haus, die freundliche Atmosphäre und die vielen kleinen und großen Geschichten, die das alte Gemäuer aus allen Ritzen, Winkeln und Fugen zu flüstern schien.

Doch auch das Weinhaus Henninger kam in die Jahre. Walter Henninger, in dessen Besitz das Weinhaus gehörte, ist der letzte einer langen Ahnenreihe. Lampert befürchtete, dass das Weinhaus Henninger mit ihm enden würde. Das konnte er nicht zulassen. Er begann, Gespräche zu führen und Lösungen für das Traditionshaus zu suchen, mit dem er selbst so viel verbindet. Letztlich war Lamperts Entscheidung, das Anwesen selbst zu kaufen und in die Zukunft zu führen, nur folgerichtig und logisch. Und so begann 2010 die neue Ära für das Weinhaus Henninger.

Lampert bewahrte, restaurierte, reparierte und modernisierte alles Alte und fügte modernste Technik und zeitloses Design behutsam, aber mit großer Entschlossenheit zu einem schönen und harmonischen Ganzen.

Das Kernstück bildet das Restaurant, in dem immer noch die Tische dort stehen, wo die Stammgäste stets einen Platz fanden und noch immer finden. Der schöne Ofen wurde reaktiviert, die Wandvertäfelungen von blättern-dem Lack befreit und in den ursprünglichen Zustand gebracht. Eine Restauratorin forschte unter vielen Schichten nach der einstmaligen Farbschicht und fand sie in einem schönen, warmen Rotton. Dieser zeigt sich in kleinen und großen Flächen sowie Accessoires und bildet – wenn man so will – den roten Faden des Objekts. Die heutige Technik wurde unsichtbar, aber effizient eingebaut. Die in das Haus integrierten Tagungsräume in unterschiedlicher Größe profitieren von der Verbindung von Atmosphäre und Modernität.



Die Küche setzt neben den Pfälzer Spezialitäten auf die Klassiker des Weinhauses wie Schweinebäckchen, saure Nierchen oder die grandiosen Wiener Schnitzel, aber auch auf die Jahreszeiten-Küche. Diese präsentiert als ständig wechselnde Karte die saisonalen und regionalen Gerichte. Frischeküche ist der Standard und ein unabdingbares Muss in allen Bereichen von Henningers Dreifaltigkeit, wie Lampert die dreigeteilte Speisekarte scherzhaft nennt.

Die Küche erfreut sich einer ganz besonderen Beliebtheit, so dass eine Reservierung dringend zu empfehlen ist. In den Schönwettermonaten ist die Terrasse und der Hof bestuhlt, wo im schönen Ambiente gespeist oder ein Gläschen Wein getrunken werden kann. Für die Weinkarte sollte man ein wenig Zeit zur

Betrachtung einplanen. Mehr als 200 Weine von rund 30 Winzern der gesamten Pfalz stehen zur Auswahl. Man erfährt Wissenswertes und Interessantes über die Rebsorten, die Lagen, die Weine und die Weingüter. Und wer sich nicht entscheiden kann, der lässt sich beraten und probiert gerne auch ein Schlückchen.

Neu hinzu gekommen ist der Hotelbetrieb. Im Neubau und in den alten Räumen im Haupthaus entstanden zwölf stylische, individuelle Doppelzimmer und ein Einzelzimmer. Die verwinkelte Architektur bildet den charmanten Rahmen für die geschmackvolle Einrichtung. Helle Räume mit fließender Transparenz machen das Wohlfühlen leicht und den Aufenthalt angenehm.

Jochen Lampert ist der Initiator, der gemeinsam mit seiner Frau Silke Philosophie und Unternehmenskultur vorgibt und in den Händen hält. Die Realisierung überlässt er seinem Hotel- und Gastronomieteam unter der Leitung des Geschäftsführers Christian Jegensdorf. Das sind Profis, die neben aller fachlicher Kompetenz, Motivation und Engagement eines täglich ausstrahlen: Sie freuen sich, wenn sich der Gast im Weinhaus Henninger wohlfühlt.

Und tatsächlich vernimmt man, wenn man genauinhört, im gesamten Anwesen ein Murmeln und Flüstern der gelebten Geschichte ...



Info:

Kontakt:

Weinhaus Henninger
Weinstraße 93
67169 Kallstadt
06322-2277
www.weinhaus-henninger.de



MAISON & JARDIN

DIE AUSSTELLUNG IM HERRENHOF

Lebensart Gartenkultur Interieur

24. bis 26. Juli 2015

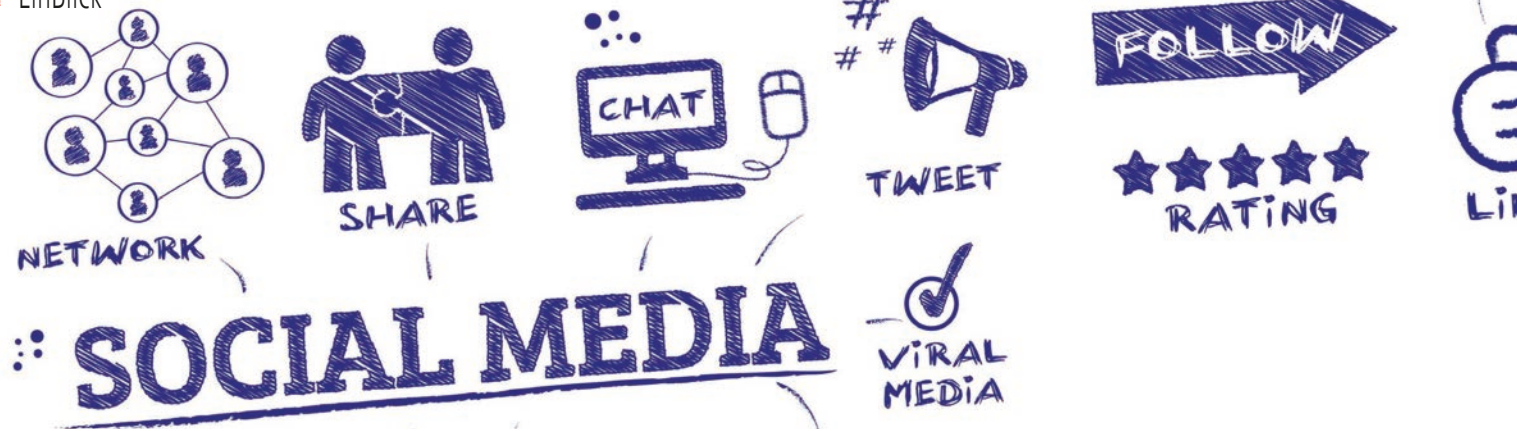
67435 Neustadt-Mußbach
Herrenhof Mußbach

Öffnungszeiten:
Fr., Sa. 10:00–18:00 Uhr
So. 11:00–18:00 Uhr
www.maison-et-jardin.de



FARBEN
PRÄCHTIGE
SEEROSEN
SCHAU





Diskutieren in Internetforen

Mittlerweile gehört es zum Alltag, dass jeder jederzeit in unzähligen Foren an Diskussionen teilnehmen kann. Das hat Vorteile und ist gleichzeitig nicht immer ein Segen. Wir haben uns dazu Gedanken gemacht.

Pro

„Ihr müsst dem Volk aufs Maul schauen“
(Martin Luther)

Jede Meinung zählt! Jede Meinung muss Gehör finden! Will man diese Schlagworte mit Leben füllen, dann muss auf dem Fundament unserer freiheitlich-demokratischen Grundordnung jedem Bundesbürger die Möglichkeit eingeräumt werden, sich an politischen und gesellschaftlichen Debatten zu beteiligen. Der Austausch von Meinungen muss hierbei barrierefrei erfolgen, das heißt, dass jeder Bundesbürger, gleich ob jung, alt, reich oder arm einen einfachen Zugang zur Partizipation haben muss. Die schöne, nicht mehr allzu neue Welt des Internets bietet diese Möglichkeit. Alle Bevölkerungsgruppen können von zu Hause aus ihre Standpunkte und Meinungen mit einer großen Anzahl an Teilnehmern in Internetforen teilen.

Das Ganze funktioniert je nach gewählter Plattform sowohl mit der Nennung des eigenen Namens als auch anonym. Dass von vielen Seiten gefordert wird, dass man nur noch mit der Nennung des eigenen Namens am virtuellen Meinungs-austausch teilnehmen dürfe, muss verwundern. Sollte man nicht froh sein, dass sich im Schutze der Anonymität viele äußern, die sonst nicht ihre Meinung kund getan hätten? Und muss die Politik nicht noch viel mehr auf den Puls der Internetforen hören, um einen realistischen Eindruck der tatsächlichen bundesdeutschen Stimmungslage zu erhalten?

Contra

„Wes das Herz voll ist, des gehet der Mund über“
(Martin Luther)

Politik und Gesellschaft wären schlecht beraten, würde sie ausschließlich auf die Stimmungen und Meinungen von Internetnutzern hören. Fordert man auf der einen Seite einen barrierefreien Zugang zum politischen und gesellschaftlichen Austausch, dann muss man auf der anderen Seite auch dafür sorgen, dass die Meinung der Offline-Bürger nicht gleichzeitig überhört wird. Denn nur selten bis nie erlangt das gesprochene Wort dieselbe Aufmerksamkeit wie Sätze, die wie in Stein gemeißelt, Internetforen zieren. Gleichwohl sind beide Formen der Partizipation als gleich wichtig anzusehen. Wie geht man also mit dem mutmaßlichen Ungleichgewicht in der Wahrnehmung von Aussagen um? Man nimmt es zu Gunsten der Internetforen zur Kenntnis.

Die Menschen, die sich in der analogen Welt mit politischer und anderer ehrenamtlicher Arbeit Nächten, Wochenenden und Feierabende um die Ohren schlagen, haben nur selten die Möglichkeit, jeden Schritt öffentlich und inhaltlich abschließend in die digitale Welt des Internets zu tragen. Zumindest dürfte diese Feststellung für Menschen gelten, die neben Job und Familie in ihrer Freizeit das Ehrenamt betreiben. Diesen Menschen wird nicht selten persönlich der



Marsch geblasen, wenn deren Entscheidungen nicht zu dem gewünschten Ergebnis führten. Das Blaskonzert erfolgt dabei natürlich sowohl analog als auch digital.

Klar ist auch, politisches und gesellschaftliches Engagement macht bedeutend mehr, als die mediale Berichterstattung fähig ist darzustellen. Welche Informationen beim Bürger schlussendlich ankommen, obliegt den Berichtenden. Journalisten wird die schwierige Aufgabe zuteil, beurteilen zu müssen, welche Bereiche des Austausches eine Veröffentlichung wert sind und welche platzbedingt ausgeklammert werden müssen. Das Weglassen von Informationen und das Herausreißen von Aussagen aus dem Kontext sind sicherlich keine Erfindung der Internetnutzer. Dennoch wurde mit dem digitalen Austausch von Meinungen ein größerer Kreis von Menschen erschlossen, der gerne selbst den Journalist in sich entdecken möchte. Die Gefahr, dass sich Engagierte durch negative Kommentare im Internet, in der Summe Shit-Storm genannt, als Getriebene fühlen, ist zumindest gegeben. An Konventionen journalistischer Arbeit sind private Schreiber selbstredend nicht gebunden.

Jens Wacker

DAS ESSZIMMER *im Ritterhof*



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

THOMAS MANTHEY KOCHT!

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

Kommen Sie vorbei - wir freuen uns auf Sie!

WEINSTRASSE 6A • 76835 BURRWEILER • TEL. 063 45 / 40 73 28
INFO@ESSZIMMER-RITTERHOF.DE • WWW.ESSZIMMER-RITTERHOF.DE

ÖFFNUNGSZEITEN

FREITAG BIS DIENSTAG AB 18:00 UHR
SONNTAG VON 12:00 UHR - 14:30 UHR (APRIL - OKT.) & AB 17:00 UHR

KÜCHENHAUS .. TISCHLEREI DIE KÜCHE dirk weber



Hambacher Straße 15
67434 Neustadt / Wstr.
0 63 21.48 98 00

www.PFALZKUECHE.de

GESTERN SCHLAF, MORGEN STRAFF!

**ECHO² - DIE AKTIVE SAUERSTOFFBEHANDLUNG
IN DREI SCHRITTEN**

Entkrusten - Beleben - Unterfüllen - Glätten

Ihr persönlicher Nutzen:

Extrem gut für Ihre wintergestresste Haut!
Weg mit den Spuren, rasch jünger wirken!
Drei Schritte - 1) **peelen & liften** 2) **mit Sauerstoff vitalisieren** 3) **entspannen** - aktivieren das Repairpotential der reifen Haut, sie mildern viele Schönheitsmakel. Schön, wenn auch andere das Resultat sofort sehen.

1. Aquabration: Befreit Ihre Haut von Unreinheiten, Ablagerungen und Verhornungen.

2. Die Behandlung mit **medizinisch reinem Sauerstoff** setzt in der Tiefe der Haut an, das heißt glätten, straffen, Fältchen verringern. Ähnlich einem Lifting ohne Skalpell.

3. Die **Entspannende YIN-YANG-Massage** rundet die wohltuende Behandlung perfekt ab.



**>> Ihr Vorteil bis 31.7.2015:
Sparen Sie € 60,-**

Der Preis für diese luxuriöse
Behandlung beträgt **nur € 99,-**

*"Ich gebe Ihnen eine frische,
attraktive Ausstrahlung zurück!"*

Ihre Expertin *Regine Wielsch*



Kosmetikinstitut Karolinenhof Regine Wielsch
Karolinenstraße / Carl-Theodor-Straße 8
67227 Frankenthal · Tel. +49 (0) 6233-506960
info@kosmetik-karolinenhof.de
www.kosmetik-karolinenhof.de



**Termine und Information:
Tel. 0 62 33 - 50 69 60**

Es gibt Pro und Contra. Und geändert hat sich nichts!

Ja, wir haben die Chance, uns an allen Diskussionen dieser Welt zu beteiligen. Wir können teilhaben an der öffentlichen Meinungsbildung. Wir lernen hinzu, äußern unsere Gedanken und Befürchtungen, liefern Argumente und sind ganz basisdemokratisch dabei, wenn es gilt, Veränderungen in der Gesellschaft voran zu treiben oder zu verhindern. Konstruktiv können wir sein. Mit langen Beiträgen und Verweisen auf Geschichte, Wissenschaft oder Kultur können wir unsere Meinung belegen und zum Denken anregen. Wenn wir es können!

Wir gehen nicht mehr auf die Straße, um der Welt zu demonstrieren, dass wir vermeintliche Missstände nicht hinnehmen möchten. Wir äußern unsere Meinung – aber dort, wo es keinen hörbaren Lärm macht, keine Schaufenster zertrümmert werden und keine Steine fliegen. Und doch ist es machtvoll, wenn wir unsere Gedanken in Internetforen austauschen. Ganz abgesehen von der hilfreichen, aber harmlosen Variante der Hilfe und Tipps, die in Internetforen gerne gegeben und auch angenommen werden, sind die Diskussionsforen Plattformen der Weltanschauungen, des Wissens – und leider auch des massiven Unwissens. Dort sammelt sich neben guten Anregungen, neuen Aspekten und innovativen Denkweisen auch unglaublicher Gedankenmüll an, der nicht nur lächerlich, ärgerlich oder störend, sondern sogar gefährlich sein kann. Das ist die Crux. „Eine Lüge ist schon um die ganze Welt, bevor sich die Wahrheit die Stiefel angezogen hat“ (Terry Pratchett). Manchmal muss Unsinn nur lange genug wiederholt werden, um als neue Erkenntnis wahrgenommen zu werden. In diesem Fall werden die Posts und Einträge tatsächlich auch von einer Vielzahl ernst genommen. Es stellt sich doch die Frage, wie häufig diese Kom-

mentare tatsächlich Aufmerksamkeit erregen. Werden sie wahrgenommen und von wem? Wie müssen die Posts beschaffen sein, um tatsächlich etwas zu bewegen? Oder ist es wie bei der guten alten Straßenschlacht: Nur die Menge macht die Meinung? Dort wurden Plakate hochgehoben und Parolen skandiert, die jemand vorgab. Meinung in Headline-Kurzform, während andere in endlosen Diskussionsrunden sich um sich selbst und manchmal auch um das Thema kreisten. Hat sich also etwas geändert? Nicht wesentlich.

Geändert hat sich auch der Tonfall nicht. Einige Posts sind in respektvoller Weise formuliert und intelligent vorgebracht. Andere Kommentare lassen jeden Respekt vor den anderen Diskussionsteilnehmern vermissen und von durchdachter Meinung ist auch nicht immer eine Spur zu finden. Auch da kann man bei genauerer Betrachtung keinen Unterschied zu früheren Verhaltensweisen ausmachen.

Warum auch? Der Mensch an sich mit allen seinen Stärken und Schwächen ist geblieben. Er hat nur seine Werkzeuge geändert.

Ira Schreck

DER ABARTH 500 EROBERT NEUSTADT.



**1.4 T-JET MOTOREN MIT 99-103 kW +++
(135-140 PS) +++ MAX. DREHMOMENT BETRÄGT
206 Nm BEI 3.000 U/Min +++ VON 0 AUF 100 km/h
IN 7,9 Sek. +++ HÖCHSTGESCHWINDIGKEIT 205 km/h**

**Kraftstoffverbrauch (l/100 km) gemäß RL 80/1268/EWG:
kombiniert 6,5; CO₂-Emission (g/km): kombiniert 155-150**

TESTE IHN. SCHNELL.

AUTO www.autohaus-raber.de
RABER

GmbH & Co. KG

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



ABARTH.DE



Aus militärischem Grau wird lebendiges Grün

Konversion, oder auch Umnutzung beziehungsweise Nutzungsänderung, beschreibt ganz allgemein die Wiedernutzbarmachung von inzwischen ungenutzten Flächen und leer stehenden Gebäuden. Oft handelt es sich hierbei um Flächen und Gebäude, die ehemals militärisch genutzt wurden. Der Begriff der Konversion an sich, oder besser dessen Verwendung, machte im Laufe des 20. Jahrhunderts ebenfalls eine Art Konversion durch. Wurde der Begriff Anfang des letzten Jahrhunderts für bauliche Vorhaben verwandt, die eine Umwandlung von Flächen für militärische Zwecke zum Inhalt hatten, so versteht man heute genau das Gegenteil, nämlich die zivile Wiedernutzbarmachung der inzwischen aufgegebenen Militärstrukturen. Brach liegende Stützpunkte, die heute allenfalls noch als historische Zeugnisse der jüngeren Vergangenheit wahrzunehmen sind, werden nach und nach in eine neue Nutzung überführt.

Info:

Im Internet: www.wohnpark-am-ebenbergr.de

Wenn die Mauern des ehemaligen Kasernengeländes *Estienne et Foch* in Landau sprechen könnten, dann würden sie sicherlich von einigen Episoden und Episödden aus der bewegten Konversionsgeschichte des Areals erzählen. Sie würden vom Wandel der ehemaligen Garnisonsstadt Landau zu einem modernen Mittelzentrum mit hoher Lebensqualität berichten und die jüngsten Entwicklungen rund um die Landesgartenschau mit mehr als nur Blumenmetaphern bedenken. Das 27 Hektar große Landesgartenschau Gelände zwischen Ebenberg und Cornichonstraße ist ein sichtbarer Beweis für die Wirksamkeit gut geplanter Konversionsprojekte. Das ehemals vorherrschende militärische Grau wird inzwischen durch ein lebendiges Grün abgelöst. Dabei hat Landau sich mit der Landesgartenschau nicht nur eine temporäre Aufwertung in Form einer Gartenanlage, sondern vielmehr eine nachhaltige Quartiersentwicklung geleistet.

Auf 23 Hektar der Konversionsfläche werden etwa 900 neue Wohnungen entstehen. Die Bebauung wird den aktuellen Vorgaben des energieeffizienten Bauens folgen und ganz auf die verschiedenartige Nutzbarkeit und Wohnqualität ausgerichtet sein. Die derzeit

auf dem Gelände der Gartenschau zu bewundernden Grün-, Spiel- und Freizeitanlagen werden dem zukünftigen Wohnquartier erhalten bleiben und dessen Qualität noch weiter hervorheben. Das Quartier wird zudem verkehrsberuhigt und mit Grünzügen durchzogen sein. Nach dem Vorbild der klassischen Gartenstadt werden Grüninseln das Areal auflockern und ein besonderes Maß an Aufenthaltsqualität gewähren. Einzelne unter Denkmalschutz stehende Kasernengebäude werden energetisch saniert, modernisiert und umgenutzt. Zusammen mit den Neubauten bilden diese generalsanierten Gebäude das neue Erscheinungsbild des Quartiers.

In enger Abstimmung mit der Stadt Landau kümmert sich die Deutsche Stadt- und Grundstücksentwicklungsgesellschaft (DSK) seit 2011 um die Vermarktung der Grundstücke und Immobilien auf dem ehemaligen französischen Kasernenareal. Die DSK tritt sowohl als Entwicklungsträger, als auch als Treuhänder auf.

Jens Wacker

Verlassen Sie sich
nur auf die Original-
easylife-Therapie!



In unseren easylife-Therapiezentren sind wir immer von Mo. bis Fr. von 8–12 und 14–18 Uhr für Sie da.

- ✓ individuelles, professionelles Abnehmprogramm ohne Sport
- ✓ mit Lebensmitteln aus dem Supermarkt
- ✓ optimiert den Energiestoffwechsel
- ✓ auch bei Bluthochdruck und für Diabetiker
- ✓ über 100.000 erfolgreiche easylife-Teilnehmer

Sie möchten den Sommer dieses Jahr ohne Winterspeck genießen und sich bei warmen Temperaturen nicht unter kaschierender Kleidung verstecken? Bei easylife ohne Sport erfolgreich abnehmen und zwei Jahre Betreuung zum schlank bleiben – jetzt ab 59 Euro im Monat! Vorbeikommen und kostenlos beraten lassen in Speyer oder Frankenthal. Infos unter:

www.easylife-abnehmen.de

Kostenfreie Beratungstermine:
Jetzt anrufen oder einfach vorbeikommen!

Speyer: 06232 100 10 60

Christine Barde GmbH easylife-Therapiezentrum
Praxispark Filzfabrik | Sankt-German-Str. 9c

Frankenthal: 06233 88 01 80

Christine Barde GmbH easylife-Therapiezentrum
Promedi an der Stadtklinik | Elsa-Brändström-Str. 1a

Hallo Sommer

Endlich schlank an den Strand!



*Der 1. Schritt zur
schönen Figur beginnt
im Kopf, bei den
nächsten Schritten
hilft easylife!*

Susanne Walter
67551 Worms



Kreishandwerkerschaft mit Nachwuchssorgen

Handwerksbetriebe generierten jahrelang ihren betriebliche Nachwuchs aus den Abgängern der Haupt- und Realschulen. Seit einigen Jahren nun schon wird es für Ausbilder immer schwieriger, ihren Bedarf an Auszubildenden zu decken. Das liegt zum einen am demographischen Wandel. Andererseits reißt der Schülerstrom auf die Gymnasien mit ihrer akademischen Zielrichtung nicht ab. Zudem beklagen immer mehr Ausbildungsbetriebe die schulische Qualität, die den Absolventen der Haupt- und Realschulen – heute Realschule plus – vermittelt wird. Die zunehmende Technisierung auch in den Handwerksberufen erfordert in einigen Berufen weitgehend andere Kenntnisse und Fähigkeiten als noch vor wenigen Jahren. Die Ausbilder haben also sowohl Quantität- als auch Qualitätssorgen, wenn sie Auszubildende einstellen möchten.

Zurzeit stehen Zuwanderer aus vielerlei Gründen im Fokus des öffentlichen Interesses. Menschen aus allen Teilen der Welt kommen nach Deutschland und natürlich auch in die Pfalz. Das sind nicht nur diejenigen, die wegen Krieg, Gewalt und Unterdrückung ihr Land verlassen. Die Gründe für Zuwanderung können vielfältig sein. Neben wirtschaftlichen Erwägungen spielen familiäre Lebensumstände für eine Migration eine durchaus wichtige Rolle. In Integrationskursen, die die Volkshochschulen anbieten, wird in intensivem Unterricht Deutsch gelehrt. Mit 20 Wochenstunden schulischem Unterricht und anschließenden umfangreichen Hausarbeiten werden die Kursteilnehmer auf ein gutes Sprachniveau in Wort und Schrift gebracht, so dass sie für den Arbeitsmarkt zur Verfügung stehen.

In Neustadt an der Weinstraße setzten sich nun in einem ersten Treffen Vertreter der Kreishandwerkerschaft und Absolventen der Integrationskurse zusammen, um im gegenseitigen Informationsaustausch auszuloten, wie diejenigen, die Arbeit zu vergeben haben,

und diejenigen, die Arbeit suchen, eventuelle Hindernisse auf dem Weg zueinander überwinden können. In einer von Georg Krist, Beigeordneter der Stadt Neustadt und zuständig für das Ausländeramt und die Volkshochschule, dem Verein für Bildung und Integration und der Volkshochschule Neustadt organisierten Runde wurden Möglichkeiten, Chancen, Probleme und Lösungsansätze auf diesem Weg diskutiert.

Die Innungsmeister der Kreishandwerkerschaft stellten die von ihnen vertretenen Berufe vor. Sie wiesen auf die Wichtigkeit der Sprachkenntnisse in Wort und Schrift deutlich hin. Ein vorgeschaltetes Praktikum als Probezeit sei nach einhelliger Meinung eine gute Gelegenheit, sich gegenseitig, den Beruf und die Eignung des Bewerbers kennenzulernen. Die Bedenken und Fragen der Handwerksvertreter waren nicht gering und umfassten die Sprachkenntnisse, die Modalitäten und Kostenübernahme des Praktikums. Doch noch während der Sitzung konnten einige Bedenken im direkten Gespräch und durch wechselseitigen Infor-

Ihr Caterer mit
Wohlfühlgarantie!

Straub
CATERING

jetzt neue
Exposés!

Gerne erhalten
Sie ausführliche
Informationen
und unsere
Exposés.
Anruf genügt!



www.straub-catering.de

Ihr Caterer in der
Metropolregion
Tel: 0800 - 6999300 (gratis)
Mail: info@straub-catering-artists.de



mationsaustausch ausgeräumt werden. Die arbeitssuchenden Zuwanderer gaben in ihren Fragen und Antworten ein überzeugendes Beispiel ihrer zum Teil hervorragenden Sprachkenntnisse. Tatsächlich waren sie manchmal sogar besser zu verstehen als ein aus ganzem Herzen pfälzender Handwerker. Geklärt wurde die Versicherungsübernahme durch die Berufsgenossenschaft während eines Praktikums und die Möglichkeit, an Praktikumsunterstützung der Arbeitsagenturen teilzunehmen.

Im direkten Gespräch tauschten die Arbeitswilligen mit den Handwerksvertretern Informationen und Adressen aus.

In einem nächsten Schritt sollen nun andere Berufsgruppen Gelegenheit bekommen, sich und ihre Berufe vorzustellen und so Kontakt mit eventuellen Bewerbern aufnehmen zu können.

Kommentar:

Der erste Schritt ist getan. Die Kreishandwerkerschaft ergriff die Initiative, die der Beigeordnete Georg Krist gerne aufnahm und den Rahmen für ein Treffen bot. Der Neustadter Ratssaal war bis auf den letzten Platz gefüllt. Echtes Interesse bestand auf beiden Seiten. Sehr ehrlich gingen die Handwerker auch mit ihren Bedenken um und suchten gemeinsam mit den Vertretern der Stadt, den anwesenden Vertretern der Realschule plus und des Berufsbildenden Gymnasiums nach Lösungen. Die Bedenken bezüglich der Sprachkenntnisse und der Motivation der Arbeitssuchenden scheinen überzogen, denn die Zuwanderer wiesen schließlich mit ihren sehr gut benoteten Sprachzertifikaten sowohl Engagement, Durchhaltevermögen aber vor allen Dingen Sprachkenntnisse eindrucksvoll nach.

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 · Warenhandelsgesellschaft mbH

Raiffeisenweg 1 · 67482 Altdorf · Telefon 063 27 / 41 02 oder 96 19 20 · Fax 063 27 / 16 99
www.matratzenlager.com



Der Luchs kehrt zurück

Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet Deutschlands und eignet sich damit für die Wiederansiedlung von Luchsen, deren Lebensraum laut Expertenmeinung durchaus rund 400 Quadratkilometer betragen kann. Der Luchs wandert nämlich gerne und viel. Verkehrsschneisen bilden insbesondere für die Jungtiere gefährliche Hindernisse.

Zurzeit ist geplant, dass in den kommenden Jahren rund 20 Luchse den Pfälzerwald bevölkern sollen. Der wahrscheinliche Start wird schon in der kommenden Wintersaison sein. Nach und nach sollen die großen Wildkatzen mit den für sie typischen Pinselohren in der Schweiz und in der Slowakei lebend gefangen werden und nach einer Beobachtungs- und Quarantänezeit in der Pfalz eine neue Heimat finden. Diese wird nach ersten Plänen das Staatswaldgebiet sein, das immerhin rund 70 Prozent des Pfälzerwaldes ausmacht. Nach Möglichkeit und Fangerfolg sollen pro Jahr drei bis vier Luchse auf diese Weise umgesiedelt werden. Die Menge kann variieren. Die Um- beziehungs-

weise Ansiedlung soll bis 2020 abgeschlossen sein, doch werden die großen Katzen weiterhin beobachtet und betreut. Sie werden mit Chip und GPS-Halsband ausgestattet, so dass sie identifiziert und ihre Wanderung nachvollzogen werden kann. Mit den GPS-Daten erhält man einen Einblick, welchen Lebensraum sich die Luchse erschließen und welche eventuellen Lücken mit weiteren Pinselohren besetzt werden können.

Mit der Luchsansiedlung im Pfälzerwald will man die Art schützen, die der Mensch vor Jahren in unserer Region schon nahezu ausgerottet hat. Seit 2009 wur-

de kein Luchs mehr im Pfälzerwald nachgewiesen. Zwar gibt es Luchse im Bayrischen Wald, doch dort stagniert ihre Zahl, was darauf schließen lässt, dass sie den ihnen angebotenen Lebensraum aus bislang nicht geklärten Gründen nicht wirklich annehmen. Ein weiteres Luchs-Projekt im Harz wird hingegen als sehr erfolgreich eingeschätzt. Mittlerweile leidet die sich entwickelnde Luchs-Population unter Platzproblemen, so dass Jungtiere gerne ihren Lebensraum auch in angrenzende Wälder ausdehnen, würden die Autobahnen ihnen nicht den Zugang versperren.

Ferner soll durch ein gesundes Räuber-Beute-Verhältnis der Wald an sich geschützt werden. So sieht es auch der Landesjagdverband. Der Luchs ist der drittgrößte Beutegreifer Europas und jagt je nach Region vor allem Rehe, Gämse oder Rentiere. Da er jedoch auch als Räuber für Schafe und Ziegen auftritt – und auch wegen seines begehrten Fells –,

wurde er in den vergangenen Jahrhunderten konsequent gejagt, so dass er aus weiten Teilen Mittel- und Südeuropas verschwand. Nun unterliegen Luchse in Rheinland-Pfalz dem Jagdrecht – haben aber eine ganzjährige Schonzeit. Damit genießt die Großkatze den doppelten Schutz von Naturschutz- und Jagdrecht, denn Jäger sind zur Hege von Wildarten verpflichtet, die dem Jagdrecht unterliegen.

Die Schäfer sehen dem Projekt naturgemäß nicht so freudig entgegen, obwohl die Landesregierung ihnen eine Entschädigung zugesagt hat, falls sie durch die Ansiedlung Verluste hinnehmen müssten.

Für das auf sechs Jahre angelegte Projekt hat das Mainzer Umweltministerium 400.000 Euro bereitgestellt. Fördergelder in Höhe von rund 1,4 Millionen Euro kommen aus EU-Töpfen. Insgesamt wird mit Kosten in Höhe von 2,75 Millionen Euro für das Projekt gerechnet, an dem auch der WWF und die Deutsche Wildtierstiftung beteiligt sind.

Fenster · Türen · Vordächer · Rollläden · Terrassendächer · Sonnenschutz · Schreinerei

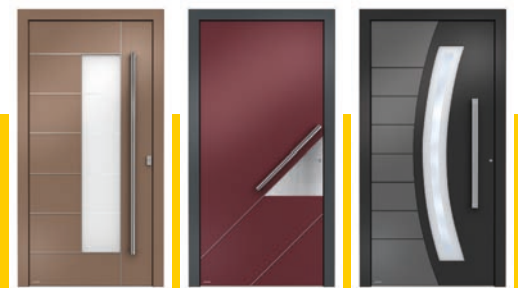


Qualität aus gutem Hause.

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

Talstr. 227 (an der B39) · 67434 Neustadt/Wstr.
Tel. 0 63 21/ 35 55 50 · Fax 0 63 21/ 35 55 52



weru

Fenster und Türen fürs Leben

...das Haus der guten Fenster.

www.meyer-baelemente.de · info@meyer-baelemente.de



Rock am Friedensdenkmal



Bereits zum achten Mal in Folge verwandelt sich am 15. August 2015 das auf dem Werderberg in Edenkoben gelegene Friedensdenkmal zur Kulisse für ein Rock-Open Air der Extraklasse. Mitten im Pfälzer Wald und mit Blick über die Weitläufigkeit der Rheinebene steht das diesjährige Open Air ganz im Zeichen der australischen Hard-Rock Formation AC/DC, die 2015 ihr 40-jähriges Bühnenjubiläum feiert. Dieser Umstand alleine war für den Veranstalter Rock am Friedensdenkmal e.V. Grund genug, die Band Barock, die immerhin mit der größten AC/DC Show Europas aufwarten kann, an Land zu ziehen.

Info:

Info-Tafel:

Rock am Friedensdenkmal
www.rock-am-friedensdenkmal.de
 Samstag, den 15. August 2015,
 Einlass 19 Uhr/Beginn 19.30 Uhr
 Karten: Im Vorverkauf 22,90 Euro
 (zzgl. Vorverkaufsgebühr),
 an der Abendkasse 24,90 Euro

Die Band, die bereits mit Branchengrößen wie Doro, Saxon, Uriah Heep, Saga, Helloween und Subway to Sally auftrat, schafft es durch eine sehr detailgetreue Performance, dem australischen Original sehr nahe zu kommen. Der Verein Rock am Friedensdenkmal e.V. bleibt sich bei der Auswahl der Bands treu und kann neben Barock auch mit einem zweiten musikalischen Leckerbissen überzeugen: Purple Rising. Die Deep Purple-Tributeband ist in diesem Jahr Special Guest der Veranstaltung und weiß mit ihrer authentischen Präsentation der Deep Purple Klassiker zu überzeugen.



Wie auch in den Vorjahren erfährt der Veranstaltungsort durch die ausgeklügelte Licht- und Pyroshow eine außerordentliche Inszenierung, die die musikalischen Darbietungen stimmungsvoll und würdig unterstützt. Der Veranstaltung ebenfalls mehr als würdig ist das Angebot an Getränken und Speisen. Mit dem Ausschank hochklassiger Pfälzer Weine unterstützt die Winzergenossenschaft Edenkoben seit Jahren das Open Air sowohl als kulinarischer Begleiter der Veranstaltung, als auch als Sponsor.

Der Veranstalter Rock am Friedensdenkmal e.V. setzt sich aus Mitgliedern der Spielervereinigung Edenkoben (SVE) zusammen und verfolgt das Ziel, durch die Erträge der Veranstaltung die Jugendabteilung der SVE zu fördern. Zur Planung und Durchführung des Open Airs wird seit 2008 der komplette Fußballverein eingespannt.

Alles in allem hat sich das Open Air in den vergangenen acht Jahren zu einer festen Größe innerhalb der musikalischen Landschaft der Pfalz entwickelt. Die rund 1.500 Besucher, die jährlich zu dem Konzert pilgern, konnten bisher immer auf eine Schön-Wetter-Garantie vertrauen.

Jens Wacker

50 Jahre Freilichtspiele im Park der Villa Böhm Neustadter Schauspielgruppe

17.07. | 18.07. | 24.07. | 25.07. | 26.07. | 31.07.
 01.08. | 02.08. | 07.08. | 08.08.
 14.08. | 15.08.2015

Adam Long,
Daniel Singer
und Jess Winfield

SHKSPRS Sämtliche Werke (leicht gekürzt)

Auf der Freilichtbühne
im Park der Villa Böhm
Maximilianstraße 25
67433 Neustadt

Eintritt € 15,-, ermäßigt € 12,-
Beginn jeweils 20:00 Uhr

Vorverkauf:
Tabak Weiss
Hauptstr. 61
67433 Neustadt
Tel. 06321 2942
www.tabak-weiss.de

www.neustadter-schauspielgruppe.de

nur **39,90 €**
pro Jahr*

Kosten- und Zeitersparnis in allen Betreuungsmodellen

Sicherheits- und Gesundheitsschutz Portal (SiGePortal)

Vorteile des SiGePortal

Mit der Anmeldung zum SiGePortal kann Ihr Unternehmen die sicherheitstechnische & arbeitsmedizinische Betreuung nachweisen. Sie erfüllen somit sämtliche gesetzlichen, behördlichen und berufsgenossenschaftlichen Auflagen gem. DGUV Vorschrift 2 und dem Arbeitssicherheitsgesetz.

Einloggen
in das SiGePortal

Zertifikat erhalten
zum Ausdrucken
und als PDF

Vorlagen bearbeiten
mit Hilfe des
Leitfadens

rechtssicher betreut
nach DGUV
Vorschrift 2

*pro Unternehmen/Betrieb/Praxis und Kalenderjahr, zzgl. MwSt. und einmaliger Einrichtungsgebühr von je 35,00 €

www.sigeportal.de

info@sigeportal.de



Kurzurlaub am Paddelweiher

Am Paddelweiher zeigt sich der Pfälzerwald von seiner schönsten Seite. Wunderbar eingepasst in das idyllische Stephanstal liegt die Paddelweiher Hütte in Hauenstein. In diesem Freizeitparadies gönnen sich Jung und Alt schöne Stunden zum Ausspannen, Relaxen und Schlemmen oder zu einem Spaziergang rund um den Paddelweiher. Besucher der Paddelweiher-Hütte finden hier die Ruhe und den Genuss eines kleinen Kurzurlaubs. Besonders die Kinder freuen sich über den Spielplatz mit einer richtigen kleinen Blockhütte.

*...seit über 50 Jahren Ihr Servicepartner
rund um Autovermietung!*

MATTERN
AUTOVERMIETUNG

Unser Fuhrpark von über 100 Fahrzeugen
- PKW, Transportern und Kleinbussen -
bietet für jeden Einsatz das optimale Fahrzeug.

Testen auch Sie unseren Service und lassen
sich in einer unserer drei Filialen beraten.

Oder besuchen Sie uns unter:
www.autovermietung-mattern.de



*Die Pfalz flexibel und mobil:
An 3 Standorten -
auch in Ihrer Nähe!*

WERNER MATTERN GMBH

- Branchweilerhofstraße 91
67433 Neustadt/Weinstr.
Telefon 06321 490808
- Im Geishorn 3 (Auestraße)
67346 Speyer
Telefon 06232 60440
- Industriestraße 24
67269 Grünstadt
Telefon 06359 801660

Highlight ist die Tretbootfahrt auf dem Weiher. Hier toben sich Kinder aus, während ihre Eltern im Schatten der Bäume des Biergartens entspannen und es sich gut gehen lassen. Geöffnet ist täglich ab 10.30 Uhr. Das Küchenteam bietet bis etwa 19 Uhr eine gutbürgerliche, regional abgestimmte Küche mit saisonalen Produkten. Besonders beliebt sind die Fischgerichte der Paddelweiher Hütte, die man unbedingt probieren sollte. Auf der Karte findet sich eine schöne Auswahl Pfälzer Weine. Doch was wäre ein Biergarten ohne Bier vom Fass? Besonders an warmen Sommertagen nach einer Wanderung zum Ursprung der Queich oder auf einem der gut ausgeschilderten Spazier- und Wanderwege, auf denen man die Ruhe der Natur und die Kühle des Waldes genießen kann,

spendet ein kühles, frisch gezapftes Bier am Paddelweiher die willkommene Erfrischung.

Die Paddelweiher Hütte ist ideal für private Feiern wie Hochzeiten und auch eine empfehlenswerte Adresse für den Betriebsausflug oder gar die Weihnachtsfeier. Das Team der Paddelweiher Hütte berät kompetent und hilft mit Menüvorschlägen gerne weiter.

Im dem freundlich und gemütlich gestalteten Gastraum finden rund 135 Gäste Platz. Als besonderer Blickfang in der Mitte des Gastraums gelten eine knorrige, naturbelassene Eiche sowie ein uriger Kaminofen, der im Winter für die wohlige Wärme sorgt.

Info:

Weitere Infos unter
www.paddelweiher.de

Paddelweiher-Hütte
Dahnerstraße 100
76846 Hauenstein
06392-994518

ZÜNDENDE IDEEN FÜR IHR MARKETING



Jetzt **direkthier.de** im Gewerbegebiet Mutterstadt

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

Wir beraten Sie gerne **06234 9040222**



Studie Urlaub 2015:

Abenteurer oder Wiederholungstäter?

Eine große Mehrheit der Deutschen (83 Prozent) hegt einen langersehnten Reise-
traum, den sich bisher lediglich sechs Prozent erfüllt haben. Das ergab eine aktuelle
Studie von lastminute.de. Diese zeigt auch, dass fast drei Viertel der Befragten (73
Prozent) ein und denselben Urlaub gleich mehrmals machen. Immerhin jeder Vierte
(25 Prozent) ist fest entschlossen, sich seinen Traumtrip dieses Jahr zu erfüllen, bei den
18- bis 24-jährigen sind es sogar satte 32 Prozent. Und knapp Sieben von Zehn (69
Prozent) möchten 2015 in Bezug auf ihre Urlaubsplanung abenteuerlustiger werden.
Sieben Prozent nehmen das mehr als wortwörtlich – sie würden am liebsten zum Mond
oder ins Weltall fliegen.





Der Spitzenreiter unter den unerfüllten Reiseträumen der Deutschen ist der Trip zu allen Lieblingsdestinationen auf einmal (30 Prozent). Eine Weltreise ist für sie ein Herzenswunsch. Knapp dahinter und somit Platz drei der Top 5 - die einsame Insel mit den perfekten Traumstränden (25 Prozent). Der Aufenthalt in einem ultimativen Luxushotel lässt bei 16 Prozent das Herz höher schlagen und ein Urlaub weit weg von der Zivilisation ist für mehr als jeden Zehnten (13 Prozent) etwas, das er sich gerne einmal erfüllen möchte. Interessant: Frauen scheinen während des Urlaubs eher das Abenteuer zu suchen als Männer.

Die neue Abenteuerlust der Deutschen zeigt auch: Einfach nur faul in der Sonne zu liegen, ist definitiv nicht die Haupt-

beschäftigung Nummer eins. Für mehr als jeden Zweiten stehen Sightseeing und kulturelle Ausflüge (51 Prozent) an erster Stelle. Erst danach folgt ausgiebiges Sonnenbaden (36 Prozent). Und auch kulinarisch darf es an nichts fehlen. 33 Prozent planen, während ihres Urlaubs landestypische Gerichte zu entdecken.

Ob Sightseeing, tauchen oder schlemmen - den passenden Urlaub dazu möchten 2015 weit über die Hälfte der Deutschen (66 Prozent) Last Minute buchen, denn jeder Vierte (25 Prozent) will in seiner Urlaubsplanung spontaner sein. 13 Prozent können durch ihre Arbeit nicht allzu lange im Voraus planen und mehr als jeder Zehnte (11 Prozent) setzt auf kurzfristige Buchungen, um schnell mal dem Alltag zu entfliehen.

Wir freuen uns auf den Sommer mit Ihnen!



Gasthaus und Pension Hubertushof
Lachener Weg 200
67454 Haßloch
Tel. 06324/2234
info@gasthaus-hubertushof.de
www.gasthaus-hubertushof.de

Erleben Sie genussvolle Momente mit herzhaften Kleinigkeiten, frischen Fischkreationen, beliebten Klassikern und einer abwechslungsreichen Saisonkarte, abgerundet mit dem passenden Wein!

Feiern Sie mit Ihrer Familie und Freunden in entspannter Atmosphäre!

Wir haben täglich von 11.30 h bis 14.00 h und ab 17.30 h geöffnet. Dienstag ist Ruhetag. Samstag mittag geschlossen.



Umfrage Urlaub 2015

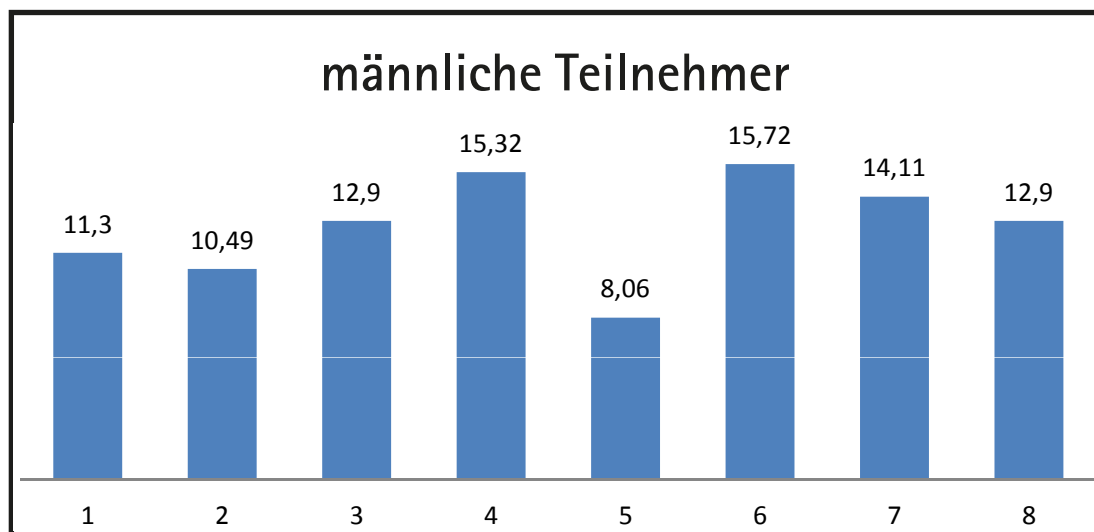
Wenn einer eine Reise plant...

Wer seinen Urlaub – die wichtigste Zeit des Jahres – plant, betrachtet bei seiner Entscheidung für ein Urlaubsziel ganz unterschiedliche Faktoren. Für den einen sind die Kosten das entscheidende Kriterium, die anderen legen vor allen Dingen Wert auf einen gehobenen Hotelstandard. Manche jedoch nehmen sich eine einfache Unterkunft und möchten eher die landestypische Küche genießen, wohingegen die nächsten wegen wahrscheinlicher Sprachbarrieren gar nicht zu den kulinarischen Köstlichkeiten vordringen werden.

- 1 Reisepreis
- 2 Landesküche
- 3 Landessprache
- 4 Klima
- 5 Anreisezeit
- 6 Sicherheit
- 7 mögliche Aktivitäten
- 8 Hotelstandard

Wir haben in einer kleinen Umfrage genau diese Faktoren abgefragt. Nicht überraschend war, dass für alle Befragten die Reisesicherheit an erster Stelle steht. Abenteuer sind zwar durchaus willkommen, aber dann doch bitte im kalkulierbaren Vergnügungsbereich. Erstaunlich ist, dass Männer dem Sicherheitsgedanke mehr Bedeutung beimessen als Frauen. Sie hingegen legen den größten Wert auf mögliche Aktivitäten am Zielort, allerdings dicht gefolgt vom angesprochenen Sicherheitsaspekt.

Das Klima trägt zum Wohlfühlen natürlich bei. Und so wählen Männer durchaus den Urlaubsort nach dem gewünschten Klima aus. Für Frauen ist Klima, Reisepreis und die Güte des Hotels gleich wichtig und diese ste-



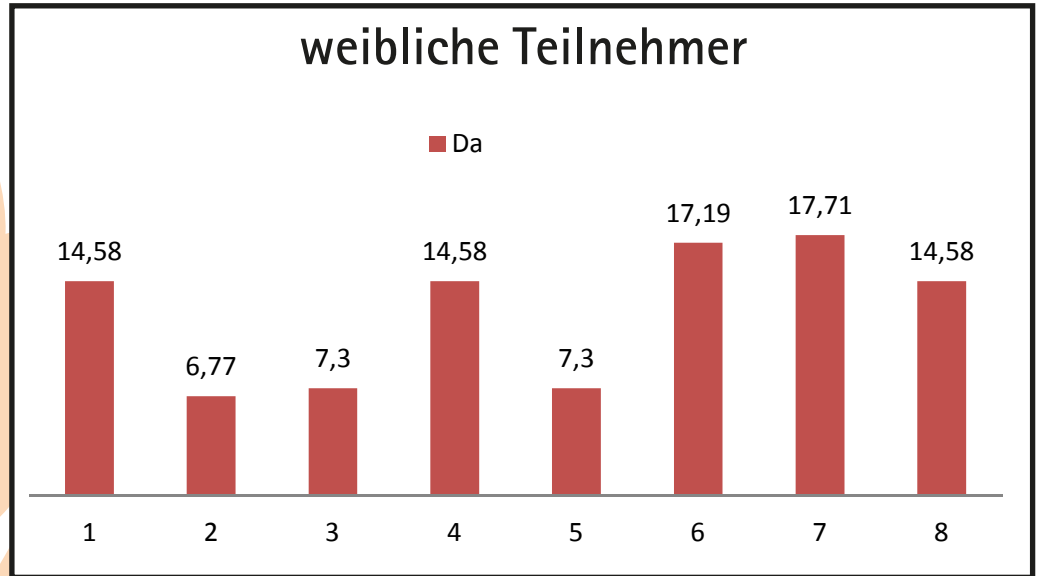
Angabe in Prozent

hen in der Rangfolge an dritter Stelle. Gleich gelassen sehen sie die Anreisezeit ebenso wie die Landessprache ihres Urlaubsziels.

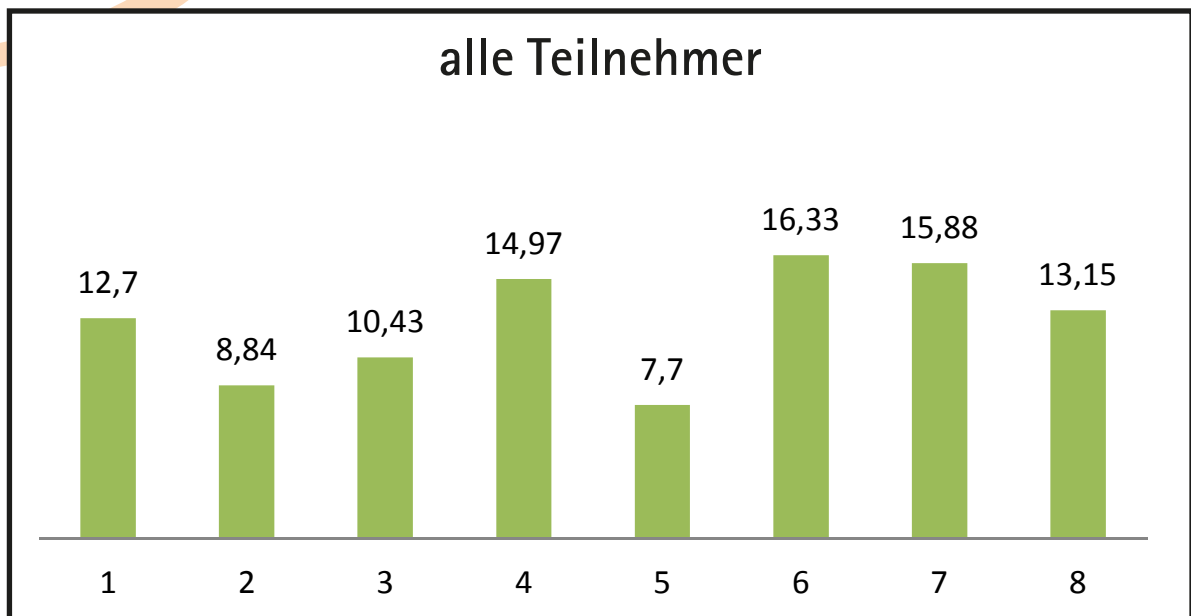
Eher unwichtig ist reisenden Frauen die jeweilige Landesküche. Die Anreisezeit ist Männern laut Umfrageergebnis völlig nebensächlich. Auch der Reisepreis und die Landesküche haben bei der Planung keinerlei Priorität.

Reisende Männern wollen am Urlaubsort etwas unternehmen und dazu bedarf es eventuell der Kommunikation in der Landessprache, worauf sie bei der Urlaubsplanung folglich achten.

Wenn ein Paar über seine gemeinsame Reise entscheidet, wird es sicherlich zu einer Einigung kommen, denn die Umfrage ergab, dass die Kriterien, die über das Urlaubsziel entscheiden, nah beieinander liegen.



Angabe in Prozent



Angabe in Prozent

lebhafteste Sommerzeit

Ausflug- und Eventtipps Sommer 2015

Salz, Saline und Solbad

Öffentliche Führung und Besichtigung eines der längsten Gradierbauten Deutschlands mit Spaziergang durch den Kurpark. Teilnehmer erfahren Wissenswertes über die ehemalige Salzgewinnung und die Kurgeschichte Bad Dürkheims.
Kosten: 5,50 Euro, Kurkarteninhaber 2,00 Euro pro Person (Eintritt Gradierbau inklusive). Das Angebot gilt für Gruppen mit maximal 6 Teilnehmern. Für Gruppen mit mehr als 6 Teilnehmern wird eine Anmeldung unter nachstehendem Kontakt notwendig.

Ort: Bad Dürkheim,
Treffpunkt ist vor der Tourist-Information
Datum: 29.04.2015 bis 28.10.2015, jeden Mittwoch ab 14 Uhr

Weitere Informationen unter:

Tourist Information Bad Dürkheim, Kurbrunnenstraße 14,
67098 Bad Dürkheim
06322 - 935140
www.bad-duerkheim.com

Romantischer Sommerabend auf der Burg Gräfenstein

Die zertifizierte Natur-, Kultur- und Gästeführerin, Annette Burger-Schröder, entführt als Gräfin Katharina von Leiningen verkleidet ihre Gäste für einen Sommerabend auf ihr Schloss. Die staufische Burg bietet ihr und ihrem Gefolge die perfekte Kulisse für eine Reise in die Vergangenheit. Bei Musik und Kerzenschein werden kleine Kostproben aus der Burgküche serviert. Um Anmeldung wird gebeten.

Kosten: Erwachsene: 7 Euro, Kinder (bis 14 Jahre): 5 Euro
Familien (2 Erwachsene, 2 Kinder): 18 Euro, plus 4 Euro für jedes weitere Kind
Ort: Merzalben, Burg Gräfenstein
Treffpunkt: Parkplatz Schäferei unter der Burgruine Gräfenstein
Datum: 27.06.2015, ab 19 Uhr

Weitere Informationen unter:

Südwestpfalz Gästeführer, Parkplatz „Alte Schäferei“,
66978 Merzalben
06331 - 719419
www.g-ig.de

Kräuter- und Ölmarkt

Mehr als 60 ausgesuchte regionale und überregionale Aussteller bieten auf dem diesjährigen Kandler Kräuter- und Ölmarkt ihre Produkte an. Neben Kräuterölen und -essigen werden Kräuternudeln, Kräuterschinken, Kräuterpesto und Kräuterpasta, Kräuterköre, verschiedene Gewürzöle sowie in Essig und Öl Eingelegtes angeboten. Die Düfte der Natur lassen sich in Form von Seifen, Duftkissen, Rosen und einer großen Auswahl an Kräutern erfahren. Gartenfreunde finden Stauden, Kübel- und Kletterpflanzen sowie Dekoratives aus Ton, Terrakotta und Eisen. Fachliteratur für Kräuter und Garten wird ebenfalls angeboten. Leckere Brotspezialitäten, Kräuterwurst und Kräutersteak, Ziegenkäse und Crêpes laden Interessierte sofort zum Probieren ein. Der Kandler Kräuter- und Ölmarkt ist samstags und sonntags von 11 bis 18 Uhr geöffnet.

Ort: Kandel, Marktplatz
Datum: 27.06.2015 bis 28.06.2015, jeweils ab 11 Uhr

Weitere Informationen unter:

Stadt Kandel, Gartenstraße 8, 76870 Kandel
07275 - 960324, www.vg-kandel.de



Tag des Rettungswesens beim Technikmuseum Speyer

Mit dem mittlerweile dritten Tag des Rettungswesens ehrt das Technikmuseum Speyer die lebenswichtige Arbeit der Rettungskräfte. Sämtliche Einrichtungen wie die Deutsche-Lebensrettungs-Gesellschaft (DLRG), das Deutsche Rote Kreuz (DRK), die Johanniter-Unfall-Hilfe e.V., der Malteser-Hilfsdienst e.V., die Polizei, das Technische Hilfswerk (THW) und die Feuerwehr, die Stadtverwaltung Speyer, aber auch eine Diensthundestaffel und die DGzRS (Seenotretter) gestalten gemeinsam diesen Aktionstag und bieten neben zahlreichen Infoständen und Einsatzfahrzeugen ein stündlich wechselndes Programm.

Das DRK (OV Speyer e.V.) ist mit einem Blutspendebus vor Ort und lädt die Besucher dazu ein, sich zu informieren und zwischen 11 und 16 Uhr Blut zu spenden. Teilnehmen werden auch ein Rettungswagen, ein Schwerlastrettungswagen sowie ein Notarztwagen. Mit der Simulation eines Fahrradunfalls wird eine anschließende Versorgung verdeutlicht. Die Diensthundestaffel des Polizeipräsidiums zeigt bei zwei Vorführungen von jeweils 25 Minuten unter anderem wie Hunde bei der Drogensuche eingesetzt werden. Vor Ort werden sechs Hundeführer mit ihren Tieren zu sehen sein. Die Feuerwehr Speyer bietet ein spezielles Tischtennisturnier in Schutzanzügen an. Dieses findet im Foyer des Technik Museums statt. Demonstriert wird, wie Unfallopfer aus Fahrzeugen freigeschnitten werden. Die Höhenrettung der Feuerwehr Frankenthal simuliert in Zusammenarbeit mit dem DRK eine Rettung aus einem der ausgestellten Flugzeuge des Technikmuseums. Der Malteser Hilfsdienst informiert über den Umgang mit Defibrillatoren an Erwachsenen und Kindern. Die DLRG kommt mit ihrem Dunkingboard und einem Infostand und die Bundeswehr ist unter anderem mit einem Infomobil zur Karriereberatung vor Ort. Musikalische Unterstützung erhält der Tag des Rettungswesens durch die Stadtjugendkapelle.

Kosten: Kostenlos
 Ort: Vor dem Haupteingang des Technikmuseum Speyer,
 Am Technik Museum 1, 67346 Speyer
 Datum: 14.06.2015, 10 bis 17 Uhr

Weitere Informationen unter:

Technik Museum Speyer,
 Am Technik Museum 1,
 67346 Speyer
 06232 - 6708-0
www.speyer.technikmuseum.de



Schöne Spazier- u. Rundwanderwege



Feiern Sie Ihre Feste bei uns! Betriebsausflüge · Hochzeiten



Durchgehend warme Küche
 Fisch- und Fleischgerichte,
 Pfälzer Spezialitäten,
 Flammkuchen, Kaffee und Kuchen
 verschiedene Tagesessen,
 saisonale Produkte wie Spargel & Wild

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



Paddelweiher-Hütte
 Dahner Straße
 76846 Hauenstein
 Tel. 063 92-99 45 18
www.paddelweiher.de



lebhafteste Sommerzeit

21. Erlebnistag Autofreies Lautertal

Am Sonntag, den 2. August 2015 um 10 Uhr fällt in Lohnweiler der Startschuss für den 21. Erlebnistag Autofreies Lautertal. Dann ist es wieder soweit und das Lautertal wird zwischen Kaiserslautern und Lauterecken zur autofreien Vergnügungsstrecke für die ganze Familie. Die Strecke (B270) wird im Zeitraum 9 bis 19 Uhr für den motorisierten Verkehr gesperrt und steht Radlern, Skatern und Wanderern frei zur Nutzung. Vereine, Institutionen und Gemeinden sorgen für ein abwechslungsreiches Programm.

Kosten: Kostenlos
 Ort: Lautertal, zwischen Kaiserslautern und Lauterecken (B270)
 Datum: 2.08.2015, 9 bis 19 Uhr

Weitere Informationen unter:

Kreisverwaltung Kaiserslautern, Lauterstraße 8,
 67657 Kaiserslautern
 0631- 7105-291
www.kaiserslautern-kreis.de

Dinosaurierpark Teufelsschlucht bei Erzen (Eifel)

Seit Ostern 2015 bevölkern mehr als 100 lebensgroße Rekonstruktionen ausgestorbener Dinosaurierarten das Felsenland Südeifel. Der Park besteht aus einem circa 1,5 Kilometer langen Rundweg, der den Besucher einmal durch die Erdgeschichte führt. Die Zeitspanne reicht hierbei vom Devon (420 Millionen Jahre v.Chr.) bis zur letzten Eiszeit (40.000 Jahre v.Chr.). Bei der Erstellung der Exponate, wurde der aktuelle Stand der Forschung als Maßstab verwandt, wodurch eine äußerst lebensnahe eins zu eins Rekonstruktion der Bewohner aus den unterschiedlichen Erdzeitaltern erreicht werden konnte. Unter den vielen Dinosaurierarten, die im Park vorgestellt werden, befinden sich auch viele Arten, die ursprünglich die Eifel und das benachbarte Luxemburg bevölkerten. Neben dem Betrachten der Exponate kann der Park mit vielen Mitmachaktionen aufwarten, die die Gäste spielerisch mit dem Thema Paläontologie und Geologie vertraut machen.

Kosten: **Einzeltickets:** Kinder 4 bis 12 Jahre: 7,50 Euro, Jugendliche ab 13 Jahre & Erwachsene: 9,50 Euro
 Ort: Naturparkzentrum Teufelsschlucht, Ferschweilerstraße 50, 54668 Erzen
 Datum: 4. April bis 1. November 2015, täglich 9 bis 18 Uhr (letzter Einlass 17 Uhr)

Weitere Informationen unter:

Naturparkzentrum Teufelsschlucht,
 Ferschweilerstraße 50, 54668 Erzen
 06525 - 93393-0
www.dinopark-teufelsschlucht.de

Ludwigshafener Stadtfest

Das Ludwigshafener Stadtfest zählt mit über 230.000 Besuchern zu den größten Open-Air-Erlebnissen der Metropolregion Rhein-Neckar. Drei Tage lang verwandelt sich die Innenstadt in eine Festmeile mit Sport, Kultur, Gastronomie und mehr als 60 Stunden Live-Musik auf drei Bühnen. Der Eintritt ist frei. Es ist mittlerweile schon Tradition, dass BASF und LUKOM mit hochklassigen Musikern beim Ludwigshafener Stadtfest aufwarten. Am 11. Juli 2015 kommt nun die Pop-Country-Band The Boss Hoss als Hauptkünstler.

Kosten: Kostenlos
 Ort: Innenstadt Ludwigshafen
 Datum: 10. bis 12. Juli 2015

Weitere Informationen unter:

www.ludwigshafen.de



Kultur am Bach

Am Samstag, den 11. Juli 2015, findet entlang der Wallgasse in Neustadt an der Weinstraße ein Kultur-Aktionstag statt. Die neu gestaltete Wallgasse mit dem frei zugänglichen Bachlauf ist an diesem Tag der Treffpunkt für Kulturinteressierte. An verschiedenen Plätzen entlang der Kulturmeile präsentieren Künstler des Neustadter Kunstvereins ihre Werke verschiedener Kunstsparten und -stile. Auf zwei Bühnen wird ein vielfältiges musikalisches Programm von klassischer Chormusik, über Jazz bis hin zu Rock und Pop geboten. Neben den kulturellen Angeboten finden sich entlang der Wegstrecke Essens- und Getränkeangebote, die zum Verweilen einladen. Rund um den Kinderhort Wallgasse werden außerdem verschiedene Aktionen und Workshops für Kinder veranstaltet, bei denen auch Jugendliche und Erwachsene ihren Spaß haben werden. Informationen zum Bühnenprogramm unter www.neustadt.eu

Kosten: Kostenlos
 Ort: Neustadt an der Weinstraße, Wallgasse (Bereich zwischen Karl-Helfferich-Straße und Wiesenstraße)
 Datum: 11. Juli 2015, 11 bis 21 Uhr

Weitere Informationen unter:
www.neustadt.eu



Von A wie Abstich bis Z wie Zuchtheife – Das ABC des Weines

Das Seminar Das ABC des Weines- mit Peter Sorg richtet sich an alle Einsteiger, die sich schnell und gezielt ein umfangreiches Grundlagenwissen über Wein verschaffen möchten. Behandelt werden grundlegende Themen wie die Herstellung von Wein, die qualitätsbestimmenden Faktoren, die wichtigsten Anbauländer und Rebsorten, aber auch Basiswissen wie die korrekte Lagerung, die richtige Servier-temperatur und Glaswahl und die Grundbegriffe der Sensorik. Zusätzlich werden natürlich auch diverse Weine probiert und besprochen.

Kosten: 79 Euro pro Person (Mindestteilnehmerzahl: acht Personen)
 Ort: Museum für Weinkultur, Marktplatz 8, 67146 Deidesheim
 Datum: 31. Juli 2015, 18.30 Uhr

Weitere Informationen/Anmeldung unter:

Tourist-Information Deidesheim
 06326 – 96770
 oder Peter Sorg
 06326 – 1288



Glashaus Architektur



- Glasdächer
- Wintergärten
- Glasfassaden
- Türen & Tore
- Konstruktion
- Planen & Bauen



Gebaut fürs Leben.



FW Glashaus Metallbau GmbH & Co. KG
 In der Viehweide 19 | 76879 Bornheim
 Tel. 06348 9843 0 | www.fw-glashaus.de



FW Lackhaus GmbH & Co. KG
 Tel. 06348 9843 10 | www.fw-lackhaus.de

Öffnungszeiten:
 Mo-Fr. 07:30 - 18:00 Uhr | Sa. 10:00 - 15:00 Uhr

Maison & Jardin



Der Herrenhof in Neustadt-Mußbach ist vom 24. bis 26. Juli das Ziel aller, die die Welt der schönen Dinge lieben. Rund 100 handverlesene Anbieter laden dazu ein, Neues zu entdecken, Interessantes zu erleben und das schöne Ambiente zu genießen. Bereits zum fünften Mal gilt die Maison & Jardin als Treffpunkt des guten Geschmacks und zeichnet sich durch ihre feine ländliche Lebensart aus.

Schöner kann sich eine Lifestyle-Ausstellung kaum präsentieren. Sie lässt jeden Besucher ein Gefühl der Entschleunigung erleben, denn der Herrenhof mit seinem Kelterhaus, die kleine Parkfläche hinter der alten Villa sowie der mediterran gestaltete Innenhof des angrenzenden Weinguts Weik steigern auch durch die unterschiedlichen Themenwelten die Lust auf Verschönerung im eigenen Haus und Garten. Überall auf dem Gelände präsentiert die Maison & Jardin in weißen Pagodenzelten und in den geschmackvollen Innenräumen das Schönste aus den Bereichen Garten, Mode und Schmuck, Wohnen und Einrichten, Lebensart und Kulinarik. Kleine Manufakturen, Design und handgefertigte Produkte treffen hier auf Modelust, Gartenleidenschaft und bekennende Kunstliebhaber.

Das anspruchsvolle Rahmenprogramm mit Vorträgen, Musik und kulinarischen Highlights rundet die Ausstellung ab und macht aus der Einkaufs- eine besondere Erlebniswelt. Beste Unterhaltung bietet der US-Musiker Bob Chisolm,

der mit Jazz, Swing und seinem charakteristischem, groovigem Südstaaten-Blues begeistert, während die Erlebnisgastronomie, die regionalen Winzer und die Anbieter von internationalen Spezialitäten zum Genießen verführen.

Wie Margit Metzger, Projektleiterin der Maison & Jardin und Leiterin der Geschäftsstelle in Pirmasens des Lübecker Veranstalters Das AgenturHaus GmbH mitteilt, stehen derzeit noch einige wenige ausgewählte Flächen für exklusive Anbieter aus der Region zur Verfügung.

Die Maison & Jardin im Mußbacher Herrenhof ist vom 24. bis 26. Juli Freitag und Samstag jeweils von 10 bis 18 Uhr, am Sonntag von 11 bis 18 Uhr geöffnet. Der Eintritt beträgt 8 Euro, ermäßigt 6 Euro. Kinder bis einschließlich 15 Jahre genießen in Begleitung Erwachsener freien Eintritt. Damit der Besucher auch stressfrei seine Einkäufe erledigen kann, wird ein Depotdienst eingerichtet, bei dem man nach dem Erlebnistag seine Einkäufe abholen und direkt einladen kann.

Info:

Kontakt

Das AgenturHaus GmbH / Büro Pirmasens
Zeppelinstraße 11
66953 Pirmasens
06331 – 21 62 06
www.maison-et-jardin.de

leichter Leben

Wer würde nicht gerne, ein paar lästige Pfunde loswerden? Es gibt mehr erfolglose Diäten im Selbstversuch, als man zählen kann. Und schließlich gibt es die Möglichkeit, gemeinsam mit Experten, sein Gewicht zu reduzieren. In den Easylife-Therapiezentren in Speyer und Frankenthal helfen Fachleute erfolgreich denjenigen, die den Wunsch haben, an sich zu arbeiten.



In angenehmer Wohlfühlumgebung in den easylife-Praxisräumen in der Filzfabrik in Speyer oder im promedi Ärztehaus Frankenthal kümmert sich ein Team von Ernährungsberatern, Diätassistentinnen, Arzthelferinnen, Krankenschwestern und Ärzten individuell und kompetent um das Reduzieren von unerwünschtem Übergewicht und Problemzonen. Der Unterschied zu einer Diät ist, dass die Fettverbrennung viel Energie freisetzt, man sich leistungsfähig fühlt und der Körper nicht auszehrt. Der Stoffwechsel wird systematisch aufgebaut. Laut easylife-Studie nehmen Teilnehmer im Schnitt 7,5 Kilo pro Monat ab. Quälen muss sich laut easylife dabei niemand. Die Teilnehmer werden vom easylife-Team intensiv beraten, um im Anschluss schlank zu bleiben. Christine Barde, Inhaberin vom easylife-Therapiezentrum, sagt: „Seit 25 Jahren beobachte ich Menschen beim Abneh-

men. Mit kalorienreduzierter Ernährung und Sport besteht oft die Gefahr des Auszehrens und eines Jo-Jo-Effekts. Die Energienot im Körper erhöht sich durch Fitnessprogramme. Hungern ist also keine Lösung und verlangsamt den Stoffwechsel. Der Schlüssel zum Abnehmen liegt in der Aktivierung des Fettstoffwechsels, um an den richtigen Stellen die ungeliebten Fettdepots abzubauen.“

Easylife eignet sich für Männer, Frauen und Teenager, die gesund und zügig abnehmen möchten und meist schon viele Abnehmversuche erfolglos hinter sich haben. Menschen mit Bluthochdruck oder Diabetes sind bis ins hohe Alter bei easylife erfolgreich. Im kostenlosen Beratungsgespräch werden die individuellen Abnehmchancen persönlich unter Berücksichtigung einer individuellen Körperanalyse ermittelt.

Info:

Easylife-Therapiezentren in

67346 Speyer
St.-German-Str. 9c
06232-1001060

67227 Frankenthal
Elsa-Brändström-Str. 1a
06233-880180
www.easylife-abnehmen.de

Wir bauen für Sie in Edenkoben

2 Mehrfamilienhäuser mit 13 Wohneinheiten, einer gemeinsamen Tiefgarage und 2 Aufzügen



Bauherr:

Gerst Projektbau GmbH | Bahnhofstraße 171 | 67480 Edenkoben | Fon 06323 . 9445-15 | www.gerstbau.de

„Kunst ist schön,
macht aber viel Arbeit.“

- Karl Valentin -



Die Neustadter Schauspielgruppe e.V. spielt im Sommer 2015:

Shakespeares sämtliche Werke

(leicht gekürzt)

von Adam Long, Daniel Singer und Jess Winfield
unter der Regie von Matthias Ibelshäuser

Sämtliche Werke von William Shakespeare - insgesamt 37 Stücke und Versdichtungen sowie 154 Sonette nehmen am Stück vorgetragen deutlich mehr als 120 Stunden in Anspruch. Um das unübersichtliche Werk auf ein erträgliches Maß von etwa zwei Stunden zu reduzieren, sind die Amerikaner Adam Long, Daniel Singer und Jess Winfield angetreten. Das Ergebnis *Shakespeares sämtliche Werke (leicht gekürzt)* wurde 1987 auf dem Edinburgh Festival Fringe zum ersten Mal der Öffentlichkeit präsentiert. Vom ursprünglichen Konzept als Drei-Mann-Stück entfernt sich die Neustadter Schauspielgruppe im Sommertheater 2015, um vielen alten und jungen Talenten in ihren Reihen die Gelegenheit zu geben, ihr Talent mit des Meisters unsterblichen Blankversen zu zeigen.



Restaurant Robichon

In den
Sommermonaten:

Spezialitäten
der Provence



© Chiri - die WerbeMacher

Bruno Robichon
76833 Frankweiler
Orenselsstraße 31

www.restaurant-robichon.de

Tischreservierung

Telefon (0 63 45) 32 68

Öffnungszeiten:

Mi-So 12-14 Uhr ab 18 Uhr

Montag und Dienstag: Ruhetage



Wie schaffen es die Darsteller, 120 Stunden auf zwei Stunden zu komprimieren? Da wird hemmungslos zusammengefasst, Unwichtiges weggelassen, Fiktives disqualifiziert und Ordinäres verschämt unter den Teppich gekehrt. Am Ende wird das Publikum alle Stücke gesehen und verstanden haben.

Im Jubiläumsjahr 2015 komplettiert das Ensemble somit das Repertoire: Nach 50 Jahren Freilichtspiel im Park der Villa Böhm kann sich die Neustadter Schauspielgruppe endlich rühmen, alle Stücke Shakespeares gespielt zu haben. Zugegeben: nur auf der Zielgeraden und teilweise erheblich gekürzt. Aber immerhin...



Info:

Aufführungstermine:

17.07. | 18.07. | 24.07. | 25.07. | 26.07. | 31.07. | 01.08. |
02.08. | 07.08. | 08.08. | 14.08. | 15.08.2015

Auf der Freilichtbühne im Park der Villa Böhm
Maximilianstraße 25
67433 Neustadt



Betriebliche Ausbildung hat Vorfahrt

Die Betriebe und die für die Duale Berufsausbildung zuständigen Kammern und Institutionen beklagen: Immer mehr betriebliche Ausbildungsstellen bleiben unbesetzt. Dennoch ist es für manchen jungen Menschen schwer, sich einen Ausbildungsplatz zu sichern. Beispielsweise weil der Schulabschluss nicht den Wünschen des Betriebes entspricht, die Noten nicht ganz stimmen oder die Hürden im Auswahlverfahren nicht überwunden werden.

Die Bundesagentur für Arbeit wirbt seit einigen Jahren dafür, bei der Bewerberauswahl auch Schülerinnen und Schülern eine Chance zu geben, die auf den ersten Blick im Auswahlverfahren nicht bestehen.

„Offene Ausbildungsstellen sollten nicht unbesetzt bleiben“, erläutert Christine Groß-Herick, die Leiterin der Agentur für Arbeit Landau, wenngleich die Wünsche und Vorstellungen der Jugendlichen nicht immer mit denen der Arbeitgeber übereinstimmen. Sie richtet ihren Appell an die Ausbildungsbetriebe der Region: „Jeder junge Mensch verfügt über Potentiale, die vielleicht auf den ersten Blick nicht sofort zu erkennen sind. Arbeitgeber müssen auch ein Stück weit zu Chancengebern werden. Hinsichtlich des immer größer werdenden Fachkräftebedarfes werden sie nicht weiter eine Bestenauslese betreiben können – hier lohnt sich ein zweiter Blick auf den Fachkräftenachwuchs.“

Die Ausbildungsbetriebe bei der Bewerberauswahl besser zu begleiten und gleichzeitig möglichst allen Jugendlichen die Chance auf eine betriebliche Ausbildung zu eröffnen, darauf zielt die Initiative *Betriebliche Ausbildung hat Vorfahrt* der Bundesagentur für Arbeit. Hierfür wurde der Arbeitgeberservice der Agentur für Arbeit Landau personell mit einem Ausbildungsakquisiteur aufgestockt, der ab März dieses Jahres im Bezirk der Landauer Arbeitsagentur aktiv geworden ist. „Wir helfen Jugendlichen, die besonderen Unterstützungsbedarf bei der Ausbildungsstellensuche benötigen, und sprechen Unternehmen an, um zusätzliche Ausbildungsmöglichkeiten – auch für die Zielgruppe der Benachteiligten und Menschen mit Handicap – zu akquirieren“, beschreibt Groß-Herick das Aufgabenfeld des neuen Ausbildungsakquisiteurs.

Dass sich die gezielte, persönliche Ansprache von Unternehmen lohnt, um einzelne Jugendlichen den Weg zu bahnen, zeigt das Projekt *Coach für betriebliche Ausbildung*, das 2011 ins Leben gerufen wurde. Der bei der Handwerkskammer angesiedelte Ausbildungscoach eröffnet jungen Menschen Perspektiven speziell im Handwerk. Ein weiteres Tätigkeitsfeld liegt in der Ausbildungsabbruchprävention und Anschlussvermittlung nach dem Abbruch einer Ausbildung aus persönlichen oder betrieblichen Gründen, wie beispielsweise der Insolvenz des Ausbildungsbetriebes.

Info:

Kontakt:

Arbeitgeberservice der Agentur für Arbeit
Landau
Gebührenfreie Hotline 0800-4555520
Landau.Arbeitgeber@arbeitsagentur.de



Fliegengitter

für Fenster und Türen nach Maß!



Die Pendeltür:

- auch wenn keine Hand frei ist bequem zu bedienen
- beidseitig öffnend
- selbstschließend leise und robust



Der Spannrahmen:

- fast überall einsetzbar
- meist ohne zu Bohren

Licht und Luft dürfen rein, Insekten und Pollen bleiben draußen



Die Schiebetür:

- Ideal für große Schiebetüren
- bequem zu öffnen durch Fußbedienung

Einfach besser leben!



Neuheit!



Das transparente Fliegengitter mit Pollenschutz!



Alle Formen! Alle Farben!





Fliegengitter

HAUCK

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





Das Esszimmer im Ritterhof

Der Ritterhof in Burrweiler ist ein Haus mit einer langen Geschichte. Seit das Anwesen zum bekannten Weingut Messmer gehört, wurde es mit stimmigem Konzept und respektvoller Nachhaltigkeit zu einem stilvollen Ort des Genusses umgebaut. Erhaltenswertes wurde erhalten und in Szene gesetzt und Neues nach den Bedürfnissen des heutigen Komforts und der Technik hinzugefügt. Die Gastronomie auf feinem Niveau übernehmen seit April dieses Jahres Thomas Manthey und Silke Müller.

Der Ritterhof, in dem nun Das Esszimmer seine kulinarische Heimat hat, liegt an der Weinstraße in Burrweiler in unmittelbarer Nähe zum Haardtrand und eröffnet seinen Gästen einen wahrhaft traumhaft schönen Blick auf die Ebene. Umgeben von einem liebevoll angelegten Garten, der bei schönem Wetter in vielen Nischen und kleinen Plätzen zum Verweilen und Entspannen einlädt, zeigt sich der Ritterhof in seiner gewachsenen und beständigen Struktur. Das Entree ist charmant angelegt, die wenigen Stufen zum Gastraum erheben ihn zu einem Ort jenseits des Alltags. Dort dominieren alte Hölzer, die man berühren mag, um ihre Oberfläche zu erfahren. Glas nimmt die Schwere und die Accessoires zeigen die Aufmerksamkeit der Gastgeber. Ein weiterer Raum für Gäste

und auch Gesellschaften schließt sich in der oberen Etage an. Helligkeit und Freundlichkeit bilden die Wohlfühlatmosphäre. Man fühlt sich in der leichten Innenarchitektur des alten Gemäuers geborgen, entspannt und gleichzeitig frei von Zeit.

Die Begrüßung durch die Gastgeber ist freundlich und man verspürt sofort ein herzliches Willkommen. Ein Blick in die kleine und sehr feine Karte zeigt, dass auch in der Küche nicht Opulenz sondern Qualität dominiert. Auch hier tritt das bodenständig Ehrliche mit der Kunst des Kochens auf. Fein arrangierte Kompositionen zeigen bekannte, sehr gerne regionale Produkte in der klassischen Klarheit der südlichen Küche. Thomas Manthey führt seit 2013 Das Esszimmer, das zunächst





in Hainfeld beheimatet war. Er ist kein Unbekannter in der Pfalz. Er kochte in guten Häusern wie dem Sonnenhof in Siebeldingen und prägte den kulinarischen guten Ton in Gimmeldingen. Wichtige Erfahrungen sammelte Manthey in Wien, wo er den anspruchsvollen Wiener Gästen die mediterrane Küche auf höchstem Niveau gemeinsam mit einem Italiener präsentierte. Die Handschrift Thomas Mantheys zeigt sich in jedem Detail, in jeder Sauce und jeder Zutat. Nur frische Produkte werden von ihm sorgsam ausgewählt und zubereitet. Gerne reist er mit seinen Gästen durch die italienische Küche und erkundet kulinarisch Italiens Regionen.

Im zweiwöchigen Wechsel präsentiert er für seine Gäste ein Spezialitätenmenü. Neben der kleinen Klassikerkarte bietet Manthey täglich saisonale Gerichte, die einen Besuch immer spannend machen. Die Auswahl an vegetarischen Gerichten ist außergewöhnlich groß und kommt bei den Gästen, auch bei den nicht permanent fleischlos genießenden, sehr gut an.

Immer wieder bietet Thomas Manthey kleine Küchenevents an, die auf seiner Homepage www.esszimmer-ritterhof.de nachzulesen sind.

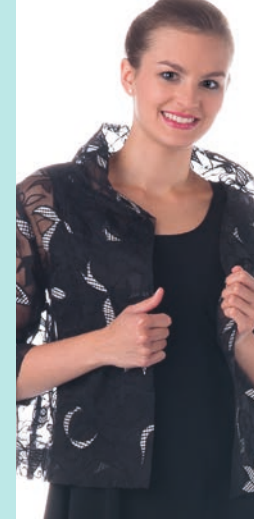
Das Esszimmer steht für Feiern bis zu 70 Personen aller Art zur Verfügung und dehnt sich in den warmen Sonnenmonaten auch auf Garten und Terrasse aus.

Info:

Das Esszimmer im Ritterhof
76835 Burrweiler
06345-407328
www.esszimmer-ritterhof.de



GUDRUN GRENZ DESIGN



Business Festivität Freizeit

Größen 34 - 60

eigene Produktionsstätte
made in Germany



GUDRUN GRENZ
Shop Speyer 2X
Korngasse 28 und Maximilianstr. 73
Telefon: 06232 / 6079970

Shop Überlingen
Hofstatt 2 • D-88662 Überlingen
Telefon: 07551-94 88 19

Shop Düsseldorf
Oststraße 105 40210 Düsseldorf
Telefon: 0211 / 327231

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

Sommerrezepte

Wenn an den himmelblauen Tagen des Sommers ein Frühstück im Freien genossen wird, dann darf es ruhig etwas für die gute Laune, etwas Leichtes, etwas Besonderes sein.



Ein Sommer-Urlaubs-Wohlfühl-Frühstück

Orangen-Tomaten-Süppchen

für vier Personen

- 2 Orangen
- 8 reife Strauchtomaten
- 4 Zweige Basilikum
- 1 EL Olivenöl
- Weißweinessig
- Salz, Pfeffer
- 8 Scheiben Serrano-Schinken (hauchdünn geschnitten)

Orangen schälen und dabei die weiße Haut vollständig entfernen, grob kleinschneiden und den Saft auffangen. Strauchtomaten waschen und ebenfalls grob klein schneiden. Basilikum waschen, trockenschütteln und die Blätter zupfen. Alles in einen Mixbecher geben, Olivenöl, etwas Weißweinessig, Salz und Pfeffer hinzugeben und fein mixen. Anschließend die Mischung durch ein feines Sieb passieren, eventuell nochmals abschmecken. Die Kaltschale in hohe Gläser füllen. Schinken in sehr dünne Streifen schneiden und auf die cremige kalte Suppe legen. Mit Basilikum garnieren.

Quark-Pfannkuchen mit Orangenbutter

für vier Personen

für die Pfannkuchen

2	Orangen (unbehandelt)
225 g	Mehl
3 TL	Backpulver
150 g	Speisequark (20 % Fett)
4	Eier
125 ml	Milch
2 EL	Zucker
	Salz
2-3 EL	Butterschmalz
	Puderzucker zum Bestäuben
	Rosmarin nach Belieben zum Garnieren

für die Orangenbutter

100 g	Butter
50 g	flüssiger Akazienhonig
	Salz

Von einer heiß abgewaschenen Orange die Schale abreiben, beide Orangen schälen und dabei die weiße Haut vollständig entfernen, anschließend in Scheiben schneiden. Die abgeriebene Orangenschale mit der weichen Butter und einer Prise Salz schaumig rühren, dann den flüssigen Honig zugeben und nochmals gut verrühren. Die Butter auf eine Klarsichtfolie geben, zur Rolle formen, die Enden bonbonartig verdrehen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Für die Pfannkuchen Mehl und Backpulver mischen. Quark, Eier und Milch mit Zucker und einer Prise Salz verquirlen. Quarkmasse und Mehlmischung kurz zu einem nicht zu glatten Teig verrühren. Je weniger man rührt, umso luftiger werden die Pfannkuchen. Eventuell entstandene kleine Klümpchen lösen sich beim Backen auf. Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und kleine Teigportionen in die Pfanne gießen. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite drei bis vier Minuten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen, warm stellen und nach Zugabe von weiterem Butterschmalz die anderen Pfannkuchen ebenso ausbacken. Wer mag, kann anschließend bei großer Hitze und mit frischem Butterschmalz die Orangenscheiben von jeder Seite kurz scharf anbraten. Pfannkuchen mit Puderzucker bestreuen, die Teller mit Orangenscheiben und Rosmarinadeln garnieren und die gekühlte Orangenbutter dazu reichen.



smart vs. smart
Vergleicht die Unvergleichlichen.

smart

>> Angetreten, um einzuparken.

Ziehen Sie auf der Parkplatzsuche niemals den Kürzeren – besser, Sie fahren ihn. Denn mit ungeschlagenen 2,69 m passt der smart fortwo in jede Lücke. Oder Sie entscheiden sich für den smart forfour mit variablem Innenraum. Dem macht beim Parken auch kein anderer Viersitzer etwas vor. Treffen Sie Ihre Wahl bei einer Probefahrt bei Ihrem smart center oder unter www.smart-vs-smart.de

Auch mit „All-in-Leasing“ Angebot

Ihr Partner vor Ort:

Autohaus Falter GmbH

Autorisierter smart Verkauf und Service

Branchweilerhofstraße 123, 67433 Neustadt

Tel. 0 63 21.40 4-218, Fax 0 63 21.40 4-113

Ferdinand-Porsche-Straße 18, 67269 Grünstadt

Tel. 0 63 59.89 06-180, Fax 0 63 59.89 06-111

www.autohausfalter.de

smart – eine Marke der Daimler AG

Anbieter: Autohaus Falter GmbH, Branchweilerhofstraße 123, 67433 Neustadt

AUTOHAUS
falter GmbH

Autorisierter Mercedes-Benz und smart Verkauf und Service

Neustadt Branchweilerhofstraße 123 06321/404-0

Grünstadt Ferdinand-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



Mercedes-Benz



Gurkensalsa mit pochierten Eiern & Räucherspeck

für vier Personen

1	Salatgurke
3	Lauchzwiebeln
1-2 EL	neutrales Speiseöl
1 EL	Limettensaft (frisch gepresst)
½	rote Chilischote
3	Stängel Dill
	Pfeffer, Zucker
150 g	durchwachsener Räucherspeck
3 EL	Weißweinessig
8	Eier

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. In ein Sieb geben, leicht salzen und so überschüssiges Wasser entfernen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Gurke und Lauchzwiebeln mit Öl und Limettensaft vermischen. Chili waschen, halbieren, entkernen und fein hacken. Dill waschen, trockenschütteln und fein schneiden. Chili und Dill unter den Gurken-Mix heben. Mit Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise Zucker würzen. Kühl stellen.

Speck in Würfel oder feine Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze kross braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, pfeffern.

Eineinhalb Liter ungesalzenes Wasser aufkochen, Essig hineingeben. Eier einzeln aufschlagen, in eine kleine Schüssel geben und einzeln vorsichtig ins leicht sprudelnde Wasser gleiten lassen. Kurz aufwallen lassen und die Eier knapp unter dem Siedepunkt drei bis vier Minuten pochieren. Eier mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen. Salsa auf vier Gläser oder Teller verteilen, Eier darauf geben. Speck darüber anrichten, mit Dill garnieren und sofort servieren.



Salat von Rucola mit gebratenen Feigen und Pecorino

für vier Personen

8	reife Feigen
	Olivensöl
6	Scheiben Kastenweißbrot
1	Knoblauchzehe
	etwas abgeriebene Orangenschale
2	große Bund Rucola
4 EL	alter Balsamico
	Meersalz, Pfeffer
120 g	Pecorino

Feigen waschen, halbieren. In einer beschichteten Pfanne etwas Olivenöl geben, Feigen mit der Schnittfläche nach unten hineinlegen und bei mittlerer Temperatur zwei Minuten braten. Vom Weißbrot die Rinde abschneiden, Brot in Würfel schneiden. Feigen wenden, Brotwürfel sowie die angedrückte Knoblauchzehe und etwas Orangenschale mit hinzugeben und mit einem weiteren Schuss Olivenöl zusammen braten, bis aus den Brotwürfeln Croûtons geworden sind.

Rucola waschen und trockenschütteln. In eine große Schüssel geben. Balsamico mit Öl, Meersalz und Pfeffer gut vermischen. Rucola entweder auf Teller oder auf einer großen Platte anrichten. Gebratene Feigen und Brotwürfel darüber geben, mit der Soße beträufeln und nochmals mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Pecorino auf einer groben Reibe darüber raspeln.

Fleischlos glücklich:

Gratin aus Spinat und Pastinaken

für vier Personen

500 g	frischer Blattspinat
2	Pastinaken
1	Knoblauchzehe
1	Zwiebel
1 EL	Olivenöl
150 ml	Schlagsahne
1	Ei
100 g	Käse (z.B. Gouda, Emmentaler)
	Frische Petersilie, Schnittlauch, Majoran und Basilikum
	Pfeffer und Salz nach Belieben

Die Pastinaken schälen und in Scheiben schneiden. Mit Hilfe eines Siebeinsatzes über dem Wasserbad in 4 bis 5 Minuten garen. Den frischen Blattspinat waschen und grob schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in einer Pfanne zusammen mit dem Olivenöl anbraten. Den Spinat zugeben und bei geringer Hitze in der geschlossenen Pfanne zusammenfallen lassen. Das Gemisch mit Pfeffer und den frischen Kräutern abschmecken. Die Sahne mit geriebenem Käse und Ei vermengen und mit Salz abschmecken. Eine tiefe Auflaufform (gut geeignet ist eine Auflaufform für Lasagne) einfetten und mit der Hälfte der Spinatmischung füllen. Die fein geschnittenen Pastinakenscheiben auf die Masse legen und mit dem verbliebenen Spinat bedecken. Darauf die Käse-Sahne-Masse verteilen und bei 200 Grad im Ofen etwa 35 Minuten backen.

Deutsch-italienisches Länderspiel:

Risotto mit Kohlrabi und Pinienkernen

für vier Personen

800 g	Kohlrabi (ungeschält)
1,5 l	Gemüsebrühe
2	Zwiebeln
1 TL	Olivenöl
300 g	Risottoreis
150 ml	Weißwein
2-3 EL	Pinienkerne
1 Bund	glatte Petersilie
2 TL	Butter
80 g	frisch geriebener Parmesankäse
	Pfeffer und Salz nach Ermessen

Den Kohlrabi schälen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Die Würfel in der Gemüsebrühe 15 Minuten garen, dann herausnehmen. Die Brühe weiter warm halten. In einer geölten Pfanne die fein gehackten Zwiebeln und den Risottoreis bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und ohne Deckel bei ständigem Rühren etwa 5 Minuten köcheln lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben. Der Reis sollte immer leicht von der Brühe bedeckt sein. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten unter regelmäßigem Rühren garen. In der Zwischenzeit in einer zweiten Pfanne die Pinienkerne unter Rühren leicht anrösten. Wenn der Risottoreis den gewünschten Garpunkt erreicht hat, die Kohlrabiwürfel unterheben. Parmesan und Butter unterrühren und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller anrichten, mit fein gehackter Petersilie und den gerösteten Pinienkernen bestreuen und servieren.



m o o i



porro



vitra.



Freisberg Wohnbedarf GmbH

Filiale Ludwigshafen-Oppau
Edigheimer Straße 7 · 67069 Ludwigshafen
Tel. 0621 6591970 · Fax 0621 6591999

Filiale Mannheim
R 6,1 · 68161 Mannheim
Tel. 0621 25469 · Fax 0621 14652

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

www.freisberg-wohnbedarf.de

creative inneneinrichter

Besuchen Sie unsere neue Webseite: www.freisberg-wohnbedarf.de



vitra.



USM
Möbelbausysteme



vitra.



Altbekanntes neu entdeckt

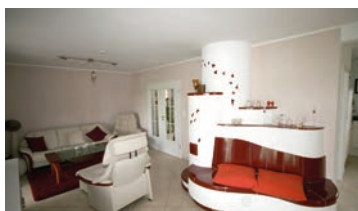
Rückzug ins Grüne

Hausgärten feiern ihr Revival, Kleingärten sind beliebter denn je und der Trend des Urban Gardening beweist, dass die Sehnsucht nach der eigenen grünen Insel und der Wunsch, mit Einsatz der eigenen Hände Arbeit Lebensmittel zu erzeugen, keinesfalls ein alter Hut ist. Und dieser Wunsch kennt ganz grundsätzlich keine Grenzen, denn sowohl in dicht besiedelten Gebieten als auch im ländlichen Raum wollen Menschen gleichermaßen die Gartenhacke schwingen. Wenn überhaupt, dann wäre anzumerken, dass die Möglichkeiten, diesen Wunsch in die Tat umzusetzen, ungleich zwischen urbanem und ländlichem Raum verteilt sind. Allerdings entstehen fantasievolle Möglichkeiten, Gemüse auf Dächern, in Hochbeeten oder auf kleinsten Flächen anzubauen.

Vermittlung von Immobilien
zum Kauf und zur Miete.



F. Neitzer Immobilien



Die Gründe für das Streben nach dem eigenen Garten sind indes mannigfaltig und so individuell wie die Menschen, die hinter den Gartenprojekten stehen. Einige Beweggründe, die dazu führten, dass man sich mit der Hacke in der Hand im Garten wiederfindet, würde wohl jeder Gärtner unterschreiben können. So wird die Möglichkeit, sich persönlich zu entfalten, mindestens genauso geschätzt, wie die Verbundenheit mit Natur und Umwelt. Der Zeitplan für Pflege, Aussaat und Ernte der Kulturpflanzen wird von der Natur vorgegeben und lässt genügend Zeiträume zur Entspannung im eigenen Rückzugsraum. Genau diese Möglichkeit des Rückzugs führt in Verbindung mit einem gesteigerten Interesse an regionalen, biologisch einwandfrei produzierten Produkten dazu, dass Urban Gardening immer mehr Zuspruch erfährt. Durch die eigenverantwortliche Herstellung von Nahrungsmitteln auf lokaler Ebene und dem unmittelbaren oder auch mittelbaren Eigenkonsum dieser werden Ressourcen und Umwelt gleichermaßen geschont.

Gärten und Gartenbauprojekte verbessern durch Entseigerung und durch Umnutzung von Brachflächen das städtische Mikroklima und generieren wichtige Voraussetzungen, um das Ziel der Biodiversität zu erreichen. Die sozialisierende Wirkung des Gärtnerns sollte ebenfalls nicht unterschätzt werden, denn Gärten sind stets auch ein Ort der Begegnung, der Kommunikation und der gemeinsamen Arbeit.

In vielen Städten sind Urban Gardening Vereine aktiv. Eine Übersicht über bereits bestehende Gartenprojekte erhält man unter www.gartenpiraten.net/urbane-gaerten

Nichts geht über meine selbst angebauten Pastinaken

Mit der Rückbesinnung auf traditionelle Anbauverfahren und Bewirtschaftungsformen treten alte Gemüse- und Obstsorten wieder in den Fokus der Gartenfreunde. Eigentlich waren sie ja auch nie weg, die Pastinaken und Mataäpfel, wenn auch ihre Verwendung in der heimischen Küche eine zugegebenermaßen lange Pause einlegte. Gründe für diese Pause gab es viele, denn zuweilen dominierten andere Kriterien, die die Verbraucher und damit folgerichtig auch die Lebensmittelindustrie als Maßstab für die Qualität von Gemüse und Obst anlegten. Hinzu kommt, dass heutzutage Lebensmitteln, die ihren Ursprung in anderen Teilen der Welt haben, fast immer verfügbar sind und sich dadurch unsere Essensgewohnheiten im Laufe des 20. Jahrhunderts nachhaltig verändert haben. Niemand in Deutschland ist mehr darauf angewiesen, eine Gartenfläche zu bewirtschaften, um den eigenen Nahrungsbedarf zu decken. Das Gärtnern zum Selbstzweck gehört definitiv der Vergangenheit an. Warum also dieser Trend zum Anbau traditioneller Gemüse- und Obstsorten, wenn doch im Grunde alle Dinge des täglichen Bedarfs im Supermarkt um die Ecke bezogen werden könnten? Vieles spricht dafür, dass gerade ein Wandel in den Köpfen stattfindet. Fragestellungen nach Herkunft, Produktion, ökologischen Gesichtspunkten und Qualität von Lebensmitteln rücken immer mehr in den Fokus der Betrachtung.

Viel zu oft wurde und wird immer noch die Qualität von Gemüse und Obst anhand der Faktoren Beschaf-

SANKT ANNAGUT
L E R G E N M Ü L L E R

GENUSS

das klassische kleine Boutique-Weingut zum Genießen und Verweilen



KÜCHE

Genießen Sie Pfälzer Gerichte und Wild aus der eigenen Jagd, die gehobene deutsche Küche mit einem Hauch mediterraner Extravaganz im klassischen Ambiente unseres stilvollen Restaurants.



WEIN

vom höchstgelegenen Weinbau auf 355 NN stammen die Sankt Annaberg-Weine, eine exklusive Spezialität, mit der wir Sie gerne begrüßen.



GEÖFFNET

Mo, Di Ruhetag
Mi - Fr. ab 17.00 h – 21.00 h
Sa, So, Feiertag 12.00 h – 21.00 h

RESTAURANT SANKT ANNAGUT

Sankt-Anna-Straße 203
76835 Burrweiler
Tel. 06345 3258
eMail: info@sankt-annagut.com
webseite: www.sankt-annagut.com

Altbekanntes neu entdeckt



fenheit und Optik bewertet. Der Geschmack, insbesondere aber die tatsächliche Qualität, die sich erst nach einem kräftigen Biss in die Gartenprodukte beurteilen lässt, muss jedoch nicht in ein Schema, in ein normiertes industrielles Raster, passen. Der Trend des Lebensmitteldesigns, das den Wert von Lebensmitteln auf das Vorhandensein einer möglichst blank polierten Optik reduziert, befindet sich auf dem absteigenden Ast. Immer mehr Verbraucher sehnen sich in die Zeiten zurück, in der das Anpflanzen von Gemüse und Obst zur Sicherstellung des eigenen Bedarfes eine Selbstverständlichkeit der persönlichen Daseinsvorsorge darstellte. Die Optik des Erntegutes spielte dabei nur eine untergeordnete Rolle. Vielmehr waren es Kennzeichen wie Ertrag und Geschmack, die die Gärtner der zurückliegenden Jahrhunderte an- und umtrieben.

Weisen heute Rezepte auf die Verwendung von beispielsweise Pastinaken hin, dann wird man nur noch selten schräge Blicke ernten. Alte Gemüse und Obstsorten sind nämlich beliebter denn je und definitiv besser als ihr Ruf. Wer bei klassischen deutschen Gemüsesorten nur an Kohl und Rüben denkt, der lässt viele leckere Klassiker aus. Die Wurzeln, Knollen, Rüben und Salate sind wahre Wertspeicher für Vitamine und Mineralstoffe und können jedem Vergleich mit etablierten Sorten standhalten. Mehr noch: Oft schlagen die alten Sorten in lebensmittelchemischen Tests vergleichbare Produkte aus dem Supermarkt, die meist eine lange Reise hinter sich haben, um Längen. Was läge also näher, als sich auf Pflanzen zurückzubedenken, die mit fast allen heimischen Standorten zurechtkommen und ohne Einsatz chemischer Hilfsmittel gedeihen?

Pastinake

Bevor die südamerikanische Kartoffel sie weitestgehend verdrängte, war die weiß-gelbliche Pastinake ein wichtiges Nahrungsmittel in Europa. Pastinaken sind reich an Zucker und Stärke und finden in Salaten und Eintöpfen Verwendung.

Tipp: Wer Pastinaken gerne süßer mag, der sollte sie erst nach dem ersten Frost ernten. Frostige Temperaturen wandeln nämlich die Stärke der Knolle in Zucker um und lassen sie insgesamt noch vielseitiger einsetzen.

Kohlrabi

Nie ganz von den Tellern verschwunden und zudem typisch deutsch ist der Kohlrabi. Der nussige Geschmack, der von einer milden Schärfe begleitet wird, kann als Rohkost und als Ein- und Beilage in Suppen und Ofengerichten verwandt werden. Sein Reichtum an Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium ist bemerkenswert.

Tipp: Je kräftiger die Farbe des Knollenlaubes, desto frischer ist der Kohlrabi. Größere Knollen können schnell holzig werden und sind schwerer zu verarbeiten.

Petersilienwurzel

Wenn überhaupt, dann kennt man die Wurzel mit dem kräftigen Aroma allenfalls aus dem vorgebundenen Bund Suppengrün. Deshalb bleibt der Nutzen der Petersilienwurzel oftmals auf das Liefern eines würzigen Geschmacks in Eintöpfen und Suppen beschränkt.

Tipp: Die auch als Heilpflanze geltende Wurzel kann mit ein wenig Experimentierfreude auch als Gemüsebeilage, in Pürees und in Salaten überzeugen.

Melde

Bereits etwa 40 Tage nach der Aussaat kann die geschmacklich an Spinat erinnernde Melde das erste Mal geerntet werden. Die jungen Blätter besitzen ein mildes Aroma und eignen sich gut als Salat oder gedünstet als Gemüsebeilage.

Tipp: Bei der Ernte nicht alle Blattpaare entfernen. Wenn man Blattpaare stehen lässt, dann kann die Melde neu austreiben und noch zwei bis drei Mal im selben Jahr geerntet werden.

Jens Wacker



Wir nehmen
Wohlfühlen
persönlich.



Ralf BiBoir 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.

Meisterbetrieb - Verkauf - Verlegung



Zahnarzt-Team mit breitem Spektrum

Die zahnmedizinischen Behandlungsmöglichkeiten haben in den vergangenen Jahren enorm zugenommen. Wer Zahnbehandlungen nur mit bohren, Zahn ziehen und Gebiss in Verbindung bringt, kennt nur den geringsten Teil aller Möglichkeiten. Auch wenn der Zahnersatz immer noch in aller Munde ist, haben sich doch einige Praxen dem Zahnerhalt als erste Priorität verschrieben. So auch die Praxis für ästhetische Zahnheilkunde Franka Meuter in Wachenheim.



Seit Juli vergangenen Jahres ist mit Samy Wared ein Zahnarzt in das Praxisteam gekommen, der mit seinen Fachgebieten Endodontologie und Implantologie das Behandlungsspektrum für die Patienten deutlich erweitert. Gemeinsam erstellen die beiden Zahnärzte Meuter und Wared für den jeweiligen Patienten den individuellen Behandlungsplan mit gezielten Maßnahmen für den gewünschten und bestmöglichen Behandlungserfolg. Dabei muss der Patient die Praxis nicht wechseln, Team und Räumlichkeiten bleiben ihm vertraut und die Behandler kennen ihren Patienten genau. Nun ist ein großes Spektrum an Behandlungen von den beiden Zahnmedizinerinnen abgedeckt. Die persönliche Bindung zwischen Arzt und Patient wird als ein wesentlicher Erfolgsfaktor bewusst erhalten. Zum Zahnerhalt trägt die Endodontologie wesentlich bei.

Die statistische Wahrscheinlichkeit, dass nach einer Wurzelkanalbehandlung der Zahn noch nach zehn Jahren im Mund vorhanden ist, liegt bei 90 Prozent. „Wir möchten die Zähne eines Patienten möglichst nur einmal wirklich in Ordnung bringen und anschließend durch eine regelmäßige halbjährliche Kontrolle, eventuell kleinere Maßnahmen und professionelle Zahnreinigung gesund erhalten“, sagt Wared. Denn schon unbemerkte Karies, die sich ungestört in den Zahn vorarbeiten kann, kann Auslöser für die Notwendigkeit einer Wurzelkanalbehandlung sein. Aber auch Zähneknirschen, außergewöhnliche Zahnbelastungen wie nächtliches Beißen oder Druck durch ungleiche Zahnhöhen, sowie ein Schleiftrauma beim Überkronen können die empfindliche Zahnwurzel irritieren und zu Entzündungen führen. Wird eine konsequente Wurzelkanalbehandlung durchgeführt, so kann sich der Knochen im Kiefer nach Abklingen der Entzündungen wieder ausbilden. Der Zahn sitzt fest und sicher im natürlichen Gebiss. Ist der Zahn jedoch nicht mehr zu retten, so hilft die Implantologie, eine nahezu natürliche Zahnreihe mit feststehendem Zahn herzustellen. „Aber dies raten wir nur dann, wenn der Zahn in der Tat nicht zu retten ist“, bekräftigt Wared. „Bei der Vorbereitung zum Implantat gehen wir nach der TMC-Methode von Dr. Stefan Neumeier vor“, sagt Fran-

ka Meuter. „Wir nutzen die Selbstheilungskräfte des Körpers.“ Nach der Extraktion des Zahnes werde ein kleines Stück des eigenen Zahnes wieder eingesetzt, so dass der Knochen nicht den Eindruck gewinnt, der Zahn fehle. Damit werde die Rückbildung des Knochens an dieser Stelle entgegengewirkt, was zur Folge hat, dass beim eigentlichen Setzen des Implantats weder Knochen aufgebaut noch Membranen gesetzt werden müssen, erklärt die Zahnärztin. Diese Methode sei weniger aufwändig, als die meist in der Praxis durchgeführte vollständige Entfernung des betroffenen Zahnes und anschließender Knochenaufbau mit künstlichen oder tierischen Materialien.

Wichtig für Franka Meuter ebenso wie für Samy Wared ist die gemeinsame Arbeit mit dem Patienten, so dass in einem intensiven und ausführlichen Gespräch vor der Behandlung bis ins Detail ausgearbeitet wird, wann welche Behandlung durchgeführt wird und wie der Patient diese auch für sich verträglich empfindet. So können auch notwendige zahnärztliche Behandlungen dann durchgeführt werden, wenn diese für den Patienten angstbesetzt sind. „Ich kann es sehr gut verstehen, wenn jemand lieber geht als in die Praxis kommt, aber wir haben auch für diese Patienten Lösungen, so dass er sich sicher und tatsächlich bei uns aufgehoben fühlt“, sagt Wared.

Info:



Zahnärztin
Franka Meuter
Römerweg 28
67157 Wachenheim
06322-4007
info@dentista-pfalz.de



HÖRakustik Studio Kirschner

Hier wird

BERATUNG

groß geschrieben!

Unser Service für Sie:

- | Meisterbetrieb
- | fachkundige Hörgeräte-Versorgung
- | unverbindliche Ausprobe modernster Hörsysteme
- | kostenloser Hörtest
- | Gehörschutz/Schwimmschutz
- | Batterien und Zubehör
- | Reparaturen
- | eigenanteilsfreie Hörgeräte*
- | Tinnitus-Beratung
- | Pädakustik
- | Hausbesuche
- | Audiotherapie

* bei Vorlage einer ärztlichen Verordnung
zzgl. gesetzl. Zuzahlung von 10,- € pro Gerät

Gesundheitstipps



tipp

Zur Arbeit radeln

Längst eine Binsenweisheit: Regelmäßige Bewegung reduziert das Krankheitsrisiko. Doch oft scheitert der gute Vorsatz am inneren Schweinehund. Der lässt sich besser überlisten, wenn die Fitnessseinheit perfekt in den Tagesablauf passt, zum Beispiel auf dem Weg zur und von der Arbeit. Der Allgemeine Deutsche Fahrrad-Club – ADFC RLP – appelliert jetzt an Unternehmen, Verwaltungen und Institutionen, sich als *Fahrradfreundliche Arbeitgeber* zertifizieren zu lassen. Das ADFC-Qualitätssiegel bekommen Arbeitgeber, die ihren Beschäftigten ausreichend zweckmäßige Radabstellplätze, Umkleide- und Trockenmöglichkeiten bieten. Doch auch Dienstfahräder, Fahrradchecks, individuelle Streckenberatung, Bonusprogramme und Betriebsausflüge per Rad fallen darunter. Geschulte ADFC-Betriebsberater haben einen Kriterienkatalog entwickelt und helfen den Unternehmen, eine fahrradfreundliche Infrastruktur praktisch umzusetzen.

„Am Ende profitieren Beschäftigte, Arbeitgeber und letztlich wir alle vom Weg zur Arbeit per Muskelkraft“, betont Sara Tsudome, Geschäftsführerin des ADFC-RLP in Mainz. „Das drückt sich aus in einem niedrigeren Krankenstand, weniger Unfällen, mehr Arbeitszufriedenheit und einer entspannten Arbeitsatmosphäre. Die Zertifizierung dürfte sich schnell bezahlt machen, denn ein radfreundliches Image macht einen Arbeitgeber für Arbeitskräfte attraktiv.“ Außerdem: Die Unternehmen können sich über mehr Produktivität freuen, und die Umwelt wird entlastet, weil der Berufspendlerverkehr deutlich zurückgeht.

Will ein Arbeitgeber die ADFC-Zertifizierung erwerben, kommt ein ADFC-Betriebsberater vorbei. Bis zu 600 Punkte kann er zu den Kriterien Infrastruktur, Service, Information und Kommunikation sowie Koordination und Organisation vergeben. Sind sowohl die Mindestzahl von 480 Punkten als auch jeweils 50 Prozent in den Einzelbereichen erzielt, gibt der Berater seine persönliche Einschätzung ab. Bei positiver Bewertung verleiht er das geschützte Zertifikat *ADFC-zertifizierter fahrradfreundlicher Arbeitgeber*.

Foto: ADFC/S.Wieland

tipp

Rheinland-Pfälzische Väter sind Schlusslicht bei Pflege

Fieber, Durchfall, Beinbruch: Wenn Kinder krank sind, werden sie in Rheinland-Pfalz nur selten von Vätern gesund gepflegt. In keinem anderen Bundesland melden sich Männer so wenig von der Arbeit ab, um ihren Nachwuchs zu Hause zu betreuen. Nach einer aktuellen Statistik der DAK-Gesundheit wurden 2014 in Rheinland-Pfalz nur 13 Prozent aller Anträge auf das so genannte Kinderpflege-Krankengeld von Vätern gestellt. Damit liegt Rheinland-Pfalz im Vergleich der Bundesländer auf dem letzten Platz.

Krankenkassen springen ein, wenn Eltern mit kranken Kindern zuhause bleiben und der Arbeitgeber keine Lohnfortzahlung leistet. Anspruch auf das Krankengeld haben gesetzlich versicherte Eltern von Kindern bis zwölf Jahren. Väter und Mütter mit einem Kind haben jeweils Anspruch auf zehn Arbeitstage pro Kalenderjahr. Bei Alleinerziehenden sind es 20 Arbeitstage. Die Höhe beträgt zwischen 90 und 100 Prozent des ausgefallenen Nettogehaltes.

tipp

Pflegeberatung in Deutschland wenig bekannt

Ein Pflegefall kann plötzlich eintreten. Oftmals muss dann schnell Hilfe organisiert werden. Bei dieser komplexen Aufgabe soll in Deutschland die gesetzlich verankerte Pflegeberatung unterstützen. Pflegebedürftige, die Leistungen aus der Pflegeversicherung beziehen oder beantragt haben, haben seit 2009 sogar einen Rechtsanspruch auf individuelle, unabhängige und kostenlose Beratung. Allerdings ist dieser Anspruch knapp 60 Prozent der Deutschen unbekannt, wie eine repräsentative Bevölkerungsbefragung der Stiftung Zentrum für Qualität in der Pflege (ZQP) zeigt. Nur 25 Prozent der Befragten gaben an, eine auf das Thema Pflege spezialisierte wohnortnahe Beratungsstelle zu kennen - nur acht Prozent kannten einen konkreten Pflegestützpunkt. Dabei wurden diese eigens dafür eingerichtet, eine wohnortnahe Beratung zu gewährleisten. Insgesamt weiß lediglich jeder fünfte Befragte, wie er bei einem familiären Pflegefall überhaupt vorgehen müsste.

tipp

Rheinland-Pfälzer gesünder als 2013

Am häufigsten fehlten die Rheinland-Pfälzer wegen Atemwegkrankungen. Jeder fünfte Fall geht auf diese Krankheitsursache zurück. Eine Erkältungswelle, wie sie noch im Frühjahr 2013 die rheinland-pfälzische Wirtschaft lahmlegte, blieb in 2014 aus. Mit 321 Fällen je 100 AOK-versicherte Beschäftigte unter 20 Jahren sind die jungen Erwachsenen am häufigsten krank. Sie fehlten fast doppelt so häufig, wie die AOK-versicherten Beschäftigten über alle Altersgruppen hinweg. Gefolgt von den 20 bis 30 Jährigen, die 224 Fälle je 100 AOK-versicherte Beschäftigte aufweisen. Überdurchschnittlich häufig leiden sie an Atemwegs- und Infektionskrankheiten. Neben den üblichen Ansteckungsrisiken übertragen auch Smartphones und Tablets Viren und Bakterien. Einer britischen Studie zufolge befinden sich auf einem üblichen Touchscreen-Handy mehr Bakterien als auf der Toilettenspülung einer öffentlichen Herrentoilette. Regelmäßiges, gründliches Waschen der Hände und die Reinigung des Touchscreens helfen dabei, sich wirksam vor einer Grippeinfektion zu schützen, so die Forscher. Rückenschmerzen sind 2014 die zweithäufigste Diagnose und kosteten die rheinland-pfälzische Wirtschaft rund 146.866.200 Euro. Insgesamt verursachten Rückenschmerzen und andere Erkrankungen des Muskel-Skelett-Systems und des Bindegewebes die meisten Arbeitsunfähigkeitstage je 100 AOK-versicherte Beschäftigte. So fielen im Jahr 2014 41 Arbeitsunfähigkeitsfälle je 100 AOK-versicherte Beschäftigte an, das sind zwei Fälle mehr als noch im Vorjahr. Auch dauerten die Fälle länger. Durchschnittlich dauerte eine Arbeitsunfähigkeit im Jahr 2014 16,5 Tage. Insgesamt sind die Arbeitsunfähigkeitstage je 100 AOK-versicherte Beschäftigte im Jahr 2014 um 37,4 Tage auf 672 Tage gestiegen.

DAMIT BEIM SPORT NICHTS INS AUGE GEHT!



Rundum Schutz bei voller Sport-Action!
 Testen Sie jetzt die neuen Sportbrillen und erleben Sie präziseres Sehen in allen Situationen. Egal wie schnell Sie unterwegs sind!

Nur bei Ihrem autorisierten AMA-Optiker



OPTIK WAGNER

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



Gesundheitstipps

tipp

Ernährung: 80 Prozent kaufen Sonderangebote

Beim Einkaufen fürs Essen sind die Deutschen Sparfüchse. Nach einer repräsentativen Forsa-Umfrage, in der bundesweit 1.010 Menschen befragt wurden, achten 80 Prozent auf aktuelle Sonderangebote. Ebenfalls entscheidend ist der Faktor Regionalität: Fast jeder Zweite kauft hauptsächlich Produkte aus der Umgebung. Beim Einkaufen zählt in Deutschland vor allem der Preis. 80 Prozent der Befragten achten auf Sonderangebote. Vor allem Frauen, jungen Erwachsenen und Menschen mit Hauptschulabschluss ist es wichtig, dass Lebensmittel günstig sind. Aber auch die Herkunft der Produkte ist für jeden Zweiten entscheidend. „Regionale und saisonale Lebensmittel sind gesund und nährstoffreich, weil sie reif geerntet werden“, erklärt DAK-Ernährungswissenschaftlerin Silke Willms. „Gleichzeitig schonen sie den Geldbeutel, denn Saisonobst oder -gemüse ist meist besonders preiswert.“ Gesund und günstig müsse sich also nicht ausschließen. Erste Adresse für die Deutschen ist der Supermarkt. Hier kaufen 58 Prozent der Befragten den Großteil ihrer Lebensmittel ein, ein Drittel geht zum Discounter. Wochenmärkte besuchen nur vier Prozent regelmäßig.

Nur 22 Prozent der Befragten verzichten zugunsten frischer Kost bewusst auf Konserven oder Tiefkühlkost, vor allem Frauen und Menschen über 50 Jahre. „Wer sich gesund ernähren möchte, für den sind frische, unverarbeitete Produkte die erste Wahl“, kommentiert Willms. „Fertigkost mit mehr als fünf Zutaten ist hingegen nicht empfehlenswert.“ Die Sparmentalität der Deutschen hat auch Grenzen: Acht von zehn Befragten wären bereit, höhere Preise für Fleisch zu bezahlen, wenn die Qualität besser wäre. Auch bei Obst und Gemüse (73 Prozent), Brot (58 Prozent) und Milchprodukten (49 Prozent) können sich viele vorstellen, zugunsten von Qualität tiefer in die Tasche zu greifen.

tipp

Nur jeder Dritte fühlt sich voll und ganz aufgeklärt

Wenn es beim Arzt ernst wird, sind offene Worte besonders wichtig. Das Thema Kommunikation setzt aktuell auch der Deutsche Ärztetag auf seine Agenda. Aus diesem Anlass erklärt Dr. Jens Baas, Vorsitzender des Vorstands der Techniker Krankenkasse (TK): „Kommunikative Kompetenz erlangt einen immer größeren Stellenwert in der Mediziner Ausbildung. Aus gutem Grund: Wenn Ärzte ihre Patienten in die Entscheidung zur Behandlungsstrategie einbeziehen, dann minimiert das Probleme, beispielsweise in der Therapietreue, und zahlt direkt auf den Behandlungserfolg ein.“

Allerdings zeigt der TK-Meinungspuls Gesundheit (erschieden im Oktober 2014), dass sich nur gut jeder dritte Deutsche angemessen über mögliche Chancen, Risiken oder Behandlungsalternativen aufgeklärt fühlt. Nur 36 Prozent der Befragten geben an, dass sie sich voll und ganz informiert fühlten, als sie sich das letzte Mal einer ernsteren medizinischen Behandlung bei einem niedergelassenen Arzt oder im Krankenhaus unterziehen mussten. Insgesamt 34 Prozent hatten den Eindruck, zumindest einigermaßen aufgeklärt worden zu sein. „Zum Handwerkszeug eines Arztes gehört es zwingend dazu, gut zuhören und komplizierte Diagnosen und Behandlungen verständlich erklären zu können“, so Baas. Nur so könne es gelingen, dass die Patienten dem ärztlichen Rat auch folgten.

tipp

243.000 Rheinland-Pfälzer dopen sich für den Job

Hirndoping im Job: 243.000 Arbeitnehmer in Rheinland-Pfalz haben schon einmal verschreibungspflichtige Medikamente genutzt, um am Arbeitsplatz leistungsfähiger zu sein oder Stress abzubauen. Das geht aus dem aktuellen DAK-Gesundheitsreport 2015 hervor. Die Studie zeigt auch die Entwicklung der Fehlzeiten bei den psychischen Erkrankungen. Sie nahmen im vergangenen Jahr um zwölf Prozent zu. Seelenleiden waren damit die zweithäufigste Ursache für Fehltage in Rheinland-Pfalz. Insgesamt sank der Krankenstand leicht auf 4,1 Prozent. Er lag damit über dem Bundesdurchschnitt von 3,9 Prozent.

Mehr als 5.000 Beschäftigte im Alter von 20 bis 50 Jahren wurden befragt. Demnach haben sich 6,9 Prozent der Berufstätigen in Rheinland-Pfalz und den angrenzenden Bundesländern schon einmal gedopt – mit Dunkelziffer sogar bis zu 12,3 Prozent. Hochgerechnet auf die Erwerbstätigen in Rheinland-Pfalz sind das 243.000 Menschen, die schon einmal leistungssteigernde oder stimmungsaufhellende Medikamente geschluckt haben. Derzeit betreiben etwa 33.000 der Erwerbstätigen in Rheinland-Pfalz regelmäßig und gezielt Hirndoping. „Auch wenn Doping im Job noch kein Massenphänomen ist, sind diese Ergebnisse ein Alarmsignal“, warnt Michael Hübner, Landeschef der DAK-Gesundheit in Rheinland-Pfalz. „Damit die Beschäftigten auch bei Leistungsdruck langfristig gesund bleiben, ist Aufklärung zu dem Thema wichtig. Suchtgefahren und Nebenwirkungen des Hirndopings sind nicht zu unterschätzen.“



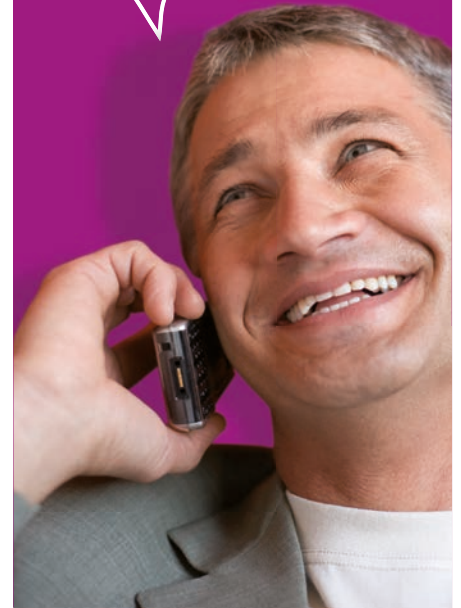
20 Jahre Lila Villa

Seit 20 Jahren besteht nun das Frauenhaus in Bad Dürkheim. Von den kleinen Anfängen in improvisierter Umgebung zu der heutigen fachlich anerkannten Institution war es ein weiter Weg. Trotz aller Erfolge, Verbesserungen und Akzeptanz wird nach wie vor der Kampf ums finanzielle Überleben täglich aufs Neue gefochten.

Im Jahr 1993 gründeten engagierte Frauen den Verein Lila Villa e.V. Das war der Grundstein für die organisierte Hilfe für Frauen, die mit Gewalt konfrontiert sind. Zunächst wurde die gesamte Arbeit ausschließlich ehrenamtlich geleistet. Bis heute noch arbeitet der Vorstand des Vereins aus Überzeugung – das heißt: Ohne finanzielle Vergütung. 1995 wurde in Bad Dürkheim das erste Frauenhaus mit einer halben Personalstelle errichtet. Ab 1996 erhielt die Lila Villa Landesmittel für Personalkosten und eine weitere halbe Stelle wurde geschaffen. Erstmals konnte somit eine nachgehende Beratung für ehemalige Frauenhausbewohnerinnen angeboten werden. Im Juli des folgenden Jahres eröffnete die externe Beratungsstelle, die wiederum mit einer halben Personalstelle besetzt werden

konnte. Seit 2002 arbeitet zusätzlich eine Erzieherin mit den Mädchen und Jungen, die mit ihren Müttern im Frauenhaus Aufnahme finden. Mit mittlerweile nur noch insgesamt 55 vergüteten Wochenstunden – im Jahr 2010 waren es noch 62,5 vergütete Wochenstunden – stemmen die drei Mitarbeiterinnen der Beratungsstelle und des Frauenhauses eine vielseitige, komplexe und ständig wachsende Beratungs- und auch zunehmend geforderte Verwaltungsarbeit, um einem massiven und durchaus nicht neuen Gesellschaftsproblem einen funktionierenden Kontrapunkt entgegen setzen zu können. Neben den Personalkosten fallen jedoch weitere Kosten zur Unterhaltung und Instandhaltung der gemieteten Immobilie des Frauenhauses und der Beratungsstelle an, die der Verein

Du hast mich schon richtig verstanden, 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

FIND YOUR MOMENT #ckminute



JUWELIER
Rehn

LANDAU • FUSSGÄNGERZONE
☎ 0 63 41 / 91 91 10

selbst übernehmen muss. Dazu werden die Sach- oder Geldspenden von Privatleuten, Unternehmen, Institutionen, Verbänden und Vereinen herangezogen, um die die Mitarbeiterinnen und der Vereinsvorstand sich selbst bemühen müssen. Die Bußgeldzuweisungen der Gerichte und die Mieteinnahmen, die durch die Belegung des Frauenhaus fällig werden, helfen weiter. Die Mieten werden zum einen von den betroffenen Frauen gezahlt, oder wenn dies nicht möglich ist, durch staatliche Stellen, in aller Regel vom Jobcenter. Allerdings zahlen einige Frauen nicht, obwohl sie den geschuldeten Mietanteil übernehmen müssten. Nicht selten hilft das Frauenhaus auch bei Geldknappheit mit einem Vorschuss aus, selbst wenn dafür keineswegs ein Budget vorhanden ist. „Aber wir können die Frauen nicht längere Zeit ohne finanzielle Mittel lassen“, sagt die Mitarbeiterin des Frauenhauses Annette Eschmann. Die engagierten Vereinsmitglieder helfen auch mit unbezahlter Arbeit, damit das Notwendigste getan werden kann. Doch immer ist die Kassenlage knapp, der buchhalterische Aufwand hoch und die Nachweisverpflichtung zwar notwendig, aber mit den knappen Zeitressourcen kaum zu leisten. Es ist eine traurige und bizarre Lage, in der die Frauenhäuser belassen werden, obwohl die Notwendigkeit ihre Arbeit mittlerweile durchaus anerkannt ist.

Die Beratung richtet sich an Frauen, die von Gewalt in engen sozialen Beziehungen, Zwangsverheiratung und Stalking betroffen oder bedroht sind. Der Anteil an physischer und psychischer Gewalt bis hin zu Morddrohungen, unter denen die Frauen leiden, ist enorm hoch. Aber auch ökonomische und soziale Gewalt zählt zu den Beweggründen für die Frauen, sich befreien zu müssen. Die externe Beratungsstelle übernimmt rund 160 Fälle im Jahr. In die Beratungsstelle kann jede Frau kommen, die Hilfe sucht. Gewalt in engen sozialen Beziehungen ist weder ein religiöses, ethnisches noch ein milieuhängiges Phänomen. Es ist ein weit verbreitetes

Problem, das weder neu noch alt ist.

Im Bad Dürkheimer Frauenhaus finden auch Kinder Zuflucht, die mit ihrer Mutter fliehen. Sie wurden zu Zeugen der Gewaltanwendung an ihrer Mutter, die sie auf verschiedenen Sinnesebenen wahrnehmen. Sie sehen die Übergriffe, hören die Schreie, spüren die Angst der Mutter und die Aggression des Misshandelnden. Sie fühlen ihre eigene Angst und Ohnmacht. Das Aufwachsen im Kontext von Gewalt beeinträchtigt das Kindeswohl und prägt die betroffenen Mädchen und Jungen. Eine Arbeit mit den Kindern im Frauenhaus ist somit unerlässlich. Doch kann sie mit nur acht bezahlten Wochenstunden nicht ausreichend geleistet werden. „Wir helfen in allen Verwaltungs- oder Rechtsbelangen, die schon sehr zeitaufwändig sind, bieten Unterstützung in schulischen und Ernährungsfragen. Darüber hinaus braucht es gerade bei Kindern viel Zeit und Geduld, um im Gespräch an das Erlebte zu kommen“, sagt Susanne Graf. Sie arbeitet mit den im Haus wohnenden Kindern und Müttern.

Die Aufgaben der Mitarbeiterinnen sind vielfältig. Von der Umzugshelferin bis hin zur Fachreferentin bei Fortbildungen sei jeden Tag alles möglich. Schnelle Hilfen in Bedrohungslagen, Beratung über Schutzmöglichkeiten zum Beispiel nach dem Gewaltschutzgesetz, zu sozialrechtlichen Fragestellungen, psychosoziale Beratung daneben Klärung von Sachfragen bei Behörden, Unterstützung bei der Wohnungssuche, notwendige und geforderte Öffentlichkeitsarbeit, Vorträge und Durchführung von Projekten mit Kindern und Jugendlichen – oder einfach nur zuhören, wenn Frauen sich öffnen. Und immer wieder Formulare ausfüllen und Statistiken erstellen. Das ist normaler Alltag der Fachfrauen vor Ort. Annette Eschmann und Sylwia Konior beraten die Frauenhausbewohnerinnen. Sie stellen fest, dass mittlerweile die zweite Generation von Frauen das Frauenhaus in Anspruch



© Chill – die Werbemacher

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

Rustikales Haus voll Atmosphäre
im Herzen von St. Martin.

Genießen Sie
leichte und sommerliche Gerichte
auf unserer Sonnenterrasse.

Tischreservierung empfohlen.
Dienstag: Restaurant Ruhetag

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

nimmt. „Mädchen, die in Gewaltbeziehungen aufwachsen, sind viel stärker gefährdet, später selbst Opfer zu werden. Und umgekehrt: Jungen, die Gewalt in ihrer Familie erlebten, haben ein erhöhtes Risiko, selbst zu Tätern in ihren eigenen Beziehungen zu werden“, sagt Eschmann. In den letzten fünf bis zehn Jahren addierten sich für die Mitarbeiterinnen eine Vielzahl von Aufgaben hinzu, die verdeutlichen, dass die Frauen mit multiplen Problemlagen in der Lila Villa oder in anderen Frauenhäusern Hilfe suchen. Nur allein die eigenständige Lebensführung fällt offensichtlich zunehmend schwer. Sehr junge Frauen suchen Unterstützung, die mit sich und den Kindern vollständig überfordert sind. Häufig stammen sie aus Elternhäusern, die selbst von Gewalt betroffen waren. Dort wurde ihnen keine grundlegende Sicherheit vermittelt, die notwendig ist, um daraus eine Selbständigkeit zu entwickeln.

Der Verein ist stolz auf die Erfolge und die Akzeptanz, die er in der öffentlichen Wahrnehmung

erreichen konnten. Sind sie doch ein Zeichen für eine beharrlich gute Arbeit. „Das Thema Gewalt in engen sozialen Beziehungen wird nicht mehr als Randphänomen diskutiert und ist in der Öffentlichkeit angekommen“, bestätigt Graf. Dringend werden Mitstreiterinnen im Verein gesucht, die die notwendige Öffentlichkeitsarbeit fortführen wollen. Insbesondere bei der Entwicklung einschlägiger Gesetze zum Schutz von Frauen, die von Gewalt bedroht sind, konnten sich die Rheinland-Pfälzischen Frauenhäuser in ihrer Vernetzung einbringen und wurden gehört.

Der Verein Lila Villa wünscht sich dringend, dass Länder und Kommunen den Frauenhäusern und Beratungsstellen eine finanziell akzeptable Basis zusichern, damit die eigentliche Aufgabe, die Beratung und Begleitung von gewaltbetroffenen Frauen und Kindern, im Vordergrund bleibt. Dazu sind eine individualbedarfsunabhängige Finanzierung der Arbeit mit den Frauen und eine ausreichende finanzielle Förderung der Arbeit mit den Kindern dringend notwendig.

Info:

Kontakt:

06322-8588 (Frauenhaus)
06322-620720 (Beratungsstelle)
lila-villa@web.de
www.frauenhaus-bad-duerkheim.de
Spendenkonto:
Sparkasse Rhein-Haardt
IBAN: DE 20 5465 1240 0000 135 756



Ab ins Grüne, es wird Sommer!

Frische Farben machen Sommerlaune:
Wir polstern und beziehen mit professionellem Blick und fachmännischer Hand Ihre In- & Outdoor-Möbel. Unsere Outdoorstoffe sind zudem pflegeleicht, uv-, seewasser- und chlorbeständig.



Landauer Straße 35
67346 Speyer
Tel.: 06232 - 74464
www.stuehler-broy.de



Das Ziel: rundum begeisterte Gäste

Essen ist Kultur. Die Speisekarte eines Restaurants ist sowohl Gradmesser der kulinarischen Finesse und Handwerksfähigkeit, als auch Ausdruck der Philosophie eines gastronomischen Betriebes. Dass lukullische Genüsse auch einen heilenden Effekt haben können, hat man sicherlich bereits am eigenen Leibe erfahren. Wie sonst ließe sich erklären, dass ein exzellent zubereitetes Gericht erwiesenermaßen die Ausschüttung des Glückshormons Serotonin begünstigt?

Die Küche des Restaurant Savarin beweist in jedem Fall, dass kulinarische Genüsse nicht nur begeistern, sondern auch heilen können. 128 frische Heilkräuter, Heilwurzeln, Heilblüten und Heilbeeren, 50 frische Gartenkräuter, 25 verschiedene Gewürzmischungen und mehr als 75 verschiedene Heilöle kommen in der Küche des Hauses zum Einsatz und bilden den Rahmen des außerordentlichen Restaurantkonzeptes.

Das Restaurant Savarin in Bad Dürkheim besteht bereits in der dritten Generation, ist aber nie in seiner Entwicklung stehen geblieben. Aus der Fülle an Erfahrungen, die bis in das Jahr 1876 zurückreichen, werden stets innovative Konzepte entwickelt. Die Haute Cuisine des Hauses vereint dabei seit je her auserlesene, regionale Produkte mit einer zweiten Betrachtungsebene, dem persönlichen Wohlbefinden. Essen für Körper und Geist sozusagen. Eine einmalige Kombination.

Alle positiven Effekte, die das bewusste Kochen mit ausgewählten Zutaten mit sich bringt, werden im Savarin gezielt zum Einsatz gebracht. Der Kanon der gesundheitsfördernden Zutaten umfasst die Schwerpunktbereiche Regeneration, Aufbau, Verjüngung, Leistungsfähigkeit (Kraft, Performance), Zellerneuerung, Krankheitsvorbeugung und soll zu deren Verbesserung beitragen.

Dass Essen auch das Zwischenmenschliche positiv beeinflussen kann, ist spätestens seit Martin Suters Roman-Kochbuch-Mashup *Der Koch* hinlänglich bekannt. Die sehr private Atmosphäre des Restaurants unterstützt, gepaart mit anregenden Düften, die kulinarische Verführungsreise der Gäste.

Neben kulinarischen Genüssen bietet das Restaurant Savarin seinen Gästen auch persönliche Beratungen zu Naturprodukten, Massagen



und individuelle Ernährungs- und Duftherapien an. Wie bei Savarin üblich werden auch hierfür ausschließlich natürliche, frische Zutaten verwandt, die auch gerne innerhalb 24 Stunden aus aller Welt her beschafft werden können. Materialien, beispielsweise chemischer Natur, werden ganz bewusst abgelehnt.

Info:

Kontakt:

Restaurant Savarin
Weinstraße Nord 12
(am Schloßplatz)
67098 Bad Dürkheim
06322-79 08 9 - 25
www.restaurantsavarin.de

DR. UWE RADMACHER



www.zahnraum.de

**ES GIBT DINGE, DIE SOLLEN BLEIBEN,
WIE SIE IMMER WAREN. ZUM BEISPIEL
IHRE ZÄHNE. DENN DIESE SIND DIE BESTEN,
DIE SIE HABEN. DR. UWE RADMACHER
UND SEIN TEAM TUN ALLES DAFÜR:
WWW.ZAHNRAUM.DE**

**LASSEN SIE SICH
DAS NICHT NEHMEN!**



ZAHNRAUM [AM SCHLOSS]

Sonne, Wind und Wellen.

Wenn Sonne, Wind und Wellen das Ich ins Gleichgewicht bringen sollen, dann benötigt es noch weiterer Komponenten. Ein bereites Ich zum Beispiel. Das Ich ist ein fragiles Instrument, auf dem Töne anders klingen können, wenn man es falsch oder zum falschen Zeitpunkt anschlägt. Das Ich bringt die Konditionen mit, die es zum Glückhsein bedarf.

Es ist ein Spiel, ein Versuch, ein Versprechen und ein Scheitern mit der Chance zum Neuversuch. Balance durch Austarieren. Wellen helfen dem Ich, sich zu finden. Denn in der stetigen Bewegung, in der Gleichförmigkeit des Unterschieds, im Kommen und Gehen steckt der Optimismus.

Es war, es ist und es wird immer sein. Mal mehr, mal weniger, mal ruhig oder stürmisch. Doch immer bleibt es in der Summe konstant. Wie gut und tröstlich. Wie befreiend zu wissen, dass man versuchen, scheitern, neu versuchen und aufbrausen darf. Aufbrausen und beruhigen, gleich und anders, ausprobieren, wiederholen,



variieren und immer sein. Betrachtet man die Wellen, die Menschen am Meer, die Sonne und den Wind, so ist das Leben ein Kommen und Gehen. Mit Höhen und Tiefen. Leben in seiner Ganzheit betrachtet, besteht aus den Einzelteilen, aus Gelegenheiten, Momenten und Erinnerungen, aus Gestern, Heute und Morgen.

Gestern ist die Welle, die nicht mehr ist, und heute ist der Moment, den es auszukosten gilt. Morgen ist ein Geschenk. Und es wird sein. Es wird kommen, gelebt werden und vergehen. Morgen ist keine Angst. Morgen kommt und geht. Und wenn das Morgen zum Heute geworden ist, kommt ein neues Morgen. Mit Sonne, Wind und Wellen. In der Rückbesinnung stellt sich nur eine Frage: Wie tief war das Meer, auf dem Wellen rauschten. Je tiefer es ist, desto höher und gleichförmiger die Wellen. Umso mehr Anteile am Ganzen, umso mehr Gelegenheit aufzunehmen, abzugeben, zu erreichen. Bunt und tief, vielfältig und gefährlich. Je seichter ein Wasser, umso kleinlicher kräuseln sich die Momente in Banalität. Doch was tief, seicht, flach oder unendlich ist, empfindet nur das Ich in seiner eigenen Betrachtung. Wie gut. Wie tröstlich.



EDENKOBEN

**ROCK AM
FRIEDENSDENKMAL**
15. AUGUST 2015 - EINLASS AB 19 Uhr

mit der größten AC/DC-Show
Europas

BAROCK

the true sound of AC/DC

The DEEP PURPLE Experience

Purple Rising

WEITERE INFOS ZUM
KARTENVORVERKAUF UNTER

www.rock-am-friedensdenkmal.de

ZUM VORMERKEN

TAG DER OFFENEN TÜR
in der Winzergenossenschaft
Edenkoben

05. & 06. September 2015

Englische Seite

"HOW SHOULD I ADDRESS YOU?"

Socialising in another language is not easy. There is often more focus on using the right language rather than in business discussions. The situations of relationship building take different forms and demand particular expressions – in other words: small talk. But to refer to it as "small" undervalues its importance. Starting a conversation even when you think you have nothing to say, can make you feel uncomfortable and nervous. Therefore, it is of great importance to know what phrases and expressions are needed to establish a trusting relationship in order to win over a potential business partner.

When meeting their English speaking business partners, many Germans often feel confused about how to address people properly. Using first names in business can be refreshing but many German speakers may be unsure about what it means or how to react. Using first names in English is not necessarily the same as the German "Du"-relationship. In a business situation, it is normally comparable to a relationship in which Germans say "Sie". As we Germans draw a clear line between acquaintances and friends, in other words between people we meet at work and mostly address each other as "Sie" although we have been working together in the same office for years and those we meet in private and with whom we are on a "DU"-basis. For the mostly easygoing, just-call-me-Bob Americans this can be one of the most difficult situations to manage when they are meeting their German colleagues. In many American companies it's even normal practice to call your boss by her or his first name.

The British people, on the other hand, rather keep distance when greeting their colleagues or cli-

ents. In general, people in the UK prefer relationships that are friendly, but not too close. Anything that takes a business relationship to a slightly more personal level, can make them feel uncomfortable. Although it is common courtesy to shake hands, this is mainly used for first encounters only. When I once explained to a group of British business people that in Germany it is quite customary to shake hands with their bosses and business partners at the beginning and at the end of each day, they were almost bewildered.

When establishing relations with Asians, you have to take into account that culture and manner is something highly regarded. As it is said that when two American or European business people meet, they are there to do a deal, but in Asia they are there to first establish a relationship. Asians want to know more about their guests and business partners, about their background and their contacts before going ahead and doing business. Although increased cross-cultural interaction brings about changes in customs and many Asian business people have accommodated to the Western

Info:



Kontakt:

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

handshaking tradition, in most situations bowing is still the only polite move to make – especially to the Japanese. When bowing to people from Japan, the hands should slide down toward the knees or remain at side and the person in the inferior position always bows longer and lower.

TIP 1: How to introduce yourself

When meeting someone for the first time, shake hands and agree in advance whether you will use first or family names. The phrase "How do you do" is a formal first greeting and not a question. And the reply is actually "How do you do" or "Nice to meet you" or "I'm very pleased to meet you".

- Good morning.
- Let me introduce myself.
- My name is Michael Taylor.
- How do you do?

- Good morning, Mr Taylor.
- Nice to meet you.
- Oh, please call me Peter.

TIP 2: How to greet someone you know

When you greet someone you've met before, it's a more informal situation and you always start the conversation by asking "How are you?" or "How are you doing?" This greeting requires an answer. The most common reply is "Fine, thanks. And you?"

- Hello, John.
- How are you?

- Hey, Sue. Great, thank you. How about you?
- I'm fine too.

TIP 3: How to use titles

It is very unusual for people in English speaking countries to use the title "Dr" and "Professor", unless they are medical doctors or they work at universities. In this case, you address the person by "Hello, Dr (Brown)" in speaking as well as in writing. The general titles "Sir" or "Madam" are often used as polite forms when talking to customers or clients in service situations.

- Can I help you, madam?
- Yes, thank you, sir. That's very kind of you.

Vocabulary:

- | | |
|--------------------------------------|---|
| relationship building | - Aufbau von Beziehungen |
| to undervalue the importance | - die Wichtigkeit unterschätzen |
| to establish a trusting relationship | - eine vertrauensvolle Beziehung aufbauen |
| to feel confused | - sich verunsichert fühlen |
| to address sb. | - jemand ansprechen |
| an acquaintance | - ein/-e Bekannte/-r |
| common courtesy | - allgemein übliche Höflichkeit |
| first encounter | - erste Begegnung |
| to be bewildered | - verblüfft/erstaunt sein |
| to take into account | - in Betracht ziehen/beachten |
| to bow | - sich verbeugen |



**Fliesen und mehr.
Vom Fachmann.**

Vereinbaren Sie mit uns unter **06325.9808-22** einen Gesprächstermin.
Wir zeigen Ihnen gerne, was möglich ist!

Naturstein
Fachbetrieb für Fliesen
Keramik
greiner

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



Tierische

Geduld

Eine graue Katze mit weißen Ohren und weißen Tatzen residierte schon seit vielen Jahren in einem recht stattlichen Revier. Sie bewohnte gemeinsam mit drei Menschen ein Haus am Rande der Stadt. Die Katze, die auf den albernen Namen Gretchen getauft worden war, lebte in steter Zwietracht mit dem dicken Hund auf der anderen Seite des Zaunes, einer Maus am Gartenhäuschen, dem frechen Marder, der ihr Angst machte und dem unverschämten, wengleich attraktiven Kater am Ende der Straße.

Eines Morgens kündigte ein lautes Brummen, welches nur ein großes Auto zu erzeugen im Stande war, eine Veränderung im Leben der Tiere an. Ein Laster bog in die Straße ein, hielt vor dem Nachbarhaus, er prustete noch ein paar Mal stinkend aus dem Auspuff und dann erstarb der penetrante Lärm. Zwei große Männer kletterten vorne aus dem Auto, reckten sich wie nach einer langen Fahrt und öffneten letztlich die Ladeklappe. Neugierig, wie es Gretchens Naturell nun einmal entsprach, sprang die graue Katze auf das Fenstersims, von dem sie alles genau überblicken konnte. Sie reckte ihren Hals und machte sich so lang sie konnte, um nur ja nichts zu verpassen. Vornehme Zurückhaltung gehörte nicht zu ihren Tugenden. Die anderen tierischen Bewohner schlugen sich jedoch auch nicht damit herum, wie ein Blick in die Runde bewies. Alle ihre Freund-Feinde hatten sich auf ihre Beobachtungsposten begeben.

Als die Männer begannen Möbel, Kisten, Kartons und allerlei Zeug, das wirklich nur Menschen als notwendig erachten konn-

ten, aus dem Inneren des Wagens in das schöne alte Haus nebenan zu tragen, war es Gretchen klar: Sie bekamen neue Nachbarn. Es war schon einige Zeit vergangen, die die graue Katze zu einem Schläfchen sinnvoll genutzt hatte, als ein weiteres Auto, allerdings kleiner, am Straßenrand parkte. Gretchen blinzelte. Sie kannte es nicht. Auch das Geräusch war ihr fremd. Sie beobachtete, wie eine Frau, ein Mann und zwei Mädchen aus dem Wagen stiegen. Das größere der beiden Mädchen trug einen großen Weidenkorb. Es war ein Katzenreisekorb! Augenblicklich saß Gretchen kerzengerade mit weit aufgerissenen Augen. Die Ohren gespitzt und die Schnurrbarthaare gereckt. Selbst durch die geschlossene Fensterscheibe hörte Gretchen den blöden Köter, der sie wohl beobachtet hatte, hämisch lachen.

Gretchen entspannte äußerlich ein wenig und putzte ihre Vorderpfote ausgiebig, um ihrer arroganten Lässigkeit Ausdruck zu verleihen. Allerdings war diese nur gespielt. Sie platzte vor Neugierde und Anspannung. Eine Katze bedeutete nämlich Konkur-

renz. Ein Kater würde versuchen, das Territorium zu erobern, und falls es ein Katzenkind sein sollte, so ginge ihr der kleine Quälgeist jetzt schon auf die Nerven. Warum konnten die neuen Nachbarn nicht ein Aquarium mitbringen? Daran hätte sie sicherlich ihre Freude gehabt, dachte Gretchen boshaft.

Der Tag verging und die Nacht brach herein. Das quirlige Treiben rund um das Nachbarhaus war einer erfreulichen Ruhe gewichen. Gretchen hatte ein ausgiebiges Nickerchen auf der Fensterbank gehalten und trat nun durch ihre Katzentüre den Weg durch den Garten auf das Grundstück der neuen Nachbarn an. Sie versteckte sich im Schatten eines Busches. Am Fenster des alten Hauses saß eine Tigerkatze, die verunsichert, neugierig und ein wenig traurig in die Dunkelheit blickte. Sie konnte offensichtlich nicht heraus, denn es gab keine Katzenklappe an diesem Haus. Das Fenster war fest geschlossen, so wie alle anderen Fenster es auch waren. Gretchen wusste, wie sehr sie selbst kleinste Veränderungen aller Art hasste. Wie schlimm musste es für diese Katze in einer völlig fremden Umgebung sein? Eingesperrt und alleine. Schrecklich!

Gretchen quoll über vor Mitleid, als sie die Tigerin so verloren am Fenster sitzen sah. Sie rückte in den Lichtkegel, der aus dem Fenster in den Garten fiel, um für die neue Nachbarin sichtbar zu werden. Sie legte ihren Kopf schief und versuchte der neuen Katzen Nachbarin Mut zu machen. Diese schaute erst erschrocken, dann skeptisch, doch dann voller Neugier auf die graue Katze auf dem Rasen vor dem Fenster. Und lächelte. Jeden Abend kam Gretchen nun in den Garten der Tigerin, die schon auf sie zu warten schien.

Zeit zog ins Land, die Blätter fielen, es wurde grau und regnerisch. Die anderen Tiere hatten ihre neue Nachbarin schon längst wieder vergessen und gingen ihren eigenen Interessen nach. Eines Tages öffnete sich jedoch die Haustüre und schüchtern trat die Tigerin hinaus ins Freie. Der Hund von Gegenüber bellte Alarm. Gretchen schreckte hoch, rannte zum Fenster, sah die Streifenkatze und raste zur Katzenklappe. Mit einem Satz war sie im Garten und sauste zur Vorderseite der Häuser. Dort wartete die Tigerin und lächelte Gretchen an. „Man nennt mich Luna.“

bassetti

Home Innovation



LAURA ASHLEY Aktuelle Kollektionen erhalten Sie im Fachhandel

ZucchiCollection
Milano

bassetti
Home Innovation

Bassetti Factory Outlet Mutterstadt
Am Floßbach 5, 67112 Mutterstadt
Tel.: 06234/9477515, Fax: 06234/9477517
Mail: outlet-mutterstadt@bassetti.de

Unsere Öffnungszeiten:
Mo-Fr 09.30 -19.00 Uhr, Sa 09.00 -18.00 Uhr

Buchtipps:

Kastanienbusch

Info:



Kastanienbusch

Jürgen Mathäb
Emons Verlag GmbH
ISBN 978-3-95451-362-8

Der Birkweiler Weinfrühling steht kurz vor seiner Eröffnung. Wie jedes Jahr werden tausende Besucher auf dem wohlbekanntesten Weinfest in dem kleinen Weindorf in der Südpfalz erwartet. Doch dann wird am Morgen ein Unbekannter erstochen im Kastanienbusch, der berühmten Weinlage, aufgefunden. Kommissar Jan Badenhop und seine Neustadter Kollegen ermitteln im Umfeld der Winzer. Sie finden heraus, dass der Tote Spanier war und mit den Winzern vor Ort Geschäfte machte. Seltsame Geschäfte, wie Badenhop erfährt. Die Freundin des Toten verschwindet spurlos und gerät unter dringenden Tatverdacht und Badenhop reist nach Spanien. Doch dann ergeben sich andere Spuren.

Der Weinkrimi von Jürgen Mathäb ist unterhaltsam und kurzweilig. Der Leser erfährt so manches über die bekannte Weinlage Kasta-

nienbusch und hat einen kleinen Einblick in die Pfalz und die Pfälzer Weinszene. Mathäb nennt in seinem Buch tatsächlich existierende Winzer, Restaurants und Cafés, die er für ihre Produkte, ihre Speisen und Spezialitäten lobt. Für Pfälzer selbst sind diese jedoch keine Neuigkeiten und Mathäb verrät somit keine Insidertipps sondern Bekanntes. Man empfindet die ständige Nennung jener berühmten Namen sogar als etwas störend, weil sie für die Geschichte selbst unerheblich sind. Die häufigen Wiederholungen tragen das Aroma von Gefälligkeiten.

Dass Handlungen und Personen frei erfunden wurden, hofft man. Dass Ähnlichkeiten, wie der Autor angibt, mit manchen lebenden Personen zufällig seien, glaubt man aus den oben beschriebenen Gründen schon nicht mehr.

WOHNKULTUR ANTIK & MODERN



1. und 3. Sonntag im Monat Besichtigung von 14-18 Uhr oder nach Vereinbarung.

▪ Verkauf ▪ Restauration ▪ Polsterarbeiten



Schowalter & Partner

Hauptstraße 54 · D-76857 Albersweiler
Fon +49-6345-8480
post@antiquitaeten-pfalz.de
www.antiquitaeten-pfalz.de

Augen-Blick-Mal



Trockene Spitzenrieslinge von herausragender Qualität

Wie macht man einen einzigartigen Riesling, der weltweit berühmt ist und zu den besten Deutschlands zählt? So viel ist klar: Es ist nicht einfach. Man braucht beste Voraussetzungen wie die Spitzenlagen der Mittelhaardt, deren Terroir durch ideale geologische und klimatische Gegebenheiten die Qualität definiert. Erfahrung ist ein unerlässliches Element. Im Weingut Dr. Bürklin-Wolf sind es über 400 Jahre Tradition, in denen über Generationen neben Spitzenweinen auch das Wissen um die Herstellung gereift ist.

Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf in Wachenheim an der Weinstraße ist eines der größten und bedeutendsten Weingüter der Pfalz. Auf einer Fläche von 86 Hektar und einem Schatz von Spitzenlagen an der Mittelhaardt werden Spitzenrieslinge im Einklang mit der Natur erzeugt. Schließlich bedarf es für die herausragende Qualität, wie sie das Weingut Dr. Bürklin-Wolf herstellt, einer stimmigen Philosophie. Die biologisch-dynamische Bewirtschaftung der Weinberge ist dabei ein wichtiger Baustein.

Als erstes nicht französisches und bis heute einziges deutsches Weingut hat Dr. Bürklin-Wolf die Aufnahme in die französische Vereinigung biodynamischer Winzer BIODYVIN geschafft. Voraussetzung dafür ist eine bedingungslos der Qualität und Nachhaltigkeit verschriebene Verpflichtung in der Produktion: Bio-Dynamie bedeutet, dass natürliche Pflanzenstärkungsmittel, Kompostpräparate, Kräutertees anstelle chemischer Produkte eingesetzt werden. Das Ergebnis sind Spitzenweine, die ihre Stärke aus dem Boden ziehen.

Das Weingut Dr. Bürklin-Wolf hat sich höchster Qualität verschrieben. Dem bio-dynamischen Anbau folgt strengste Selektion der Trauben im Weinberg und schonender Ausbau im Keller. Die Lagen sind klassifiziert – und auch hier orientiert sich das Weingut am Vorbild burgundischer Spitzenerzeuger. So können Grand Crus und Premier Crus von wertvollstem Terroir entdeckt werden.

Kontakt:

Weingut Dr. Bürklin-Wolf e.K.
Weinstraße 65
67157 Wachenheim
063 22 - 95 33-0



**Einziges Wellness & Beauty
Restaurant Deutschlands
mit 4 Fachküchen**



- mit basischer, ayurvedischer und alternativmedizinischer Küche
- Besondere Zubereitungsarten ohne Wasser, kochen, braten, frittieren und backen
- Besondere Zutaten wie 128 Heil- und 50 Gewürzpflanzen aus eigenem Anbau
- Eine Küche ohne Salz, Sahne, tierische Fette und Industrieprodukten u.v.m.
- 50 Wellness & Beauty Öle zum Kaufen
- Auserlesene biologische & organische Zutaten, z.B. Wildfangfische, Salzwasserwiesen-Lammfilet uvm.

Mehr erfahren Sie unter
www.savarin.restaurant

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

Öffnungszeiten
Täglich außer mittwochs
von 16:00 - 23:00
Samstag, Sonn- und Feiertage
von 12:00 - 23:00 Uhr

Augen-Blick-Mal

Wichtiges Grundbedürfnis

Neben dem Atmen ist die Aufnahme von Speisen und Getränken das wichtigste Grundbedürfnis des Menschen. Im Laufe seines Lebens verzehrt der Mensch im Durchschnitt rund 30.000 Kilogramm feste Kost und 50.000 Liter Flüssigkeit. Drei Jahre unseres Daseins sind wir allein mit Kauen beschäftigt.

Sicheres Gärtnern

Bohnen, rote Beete, Möhren und anderes Gemüse aus dem eigenen Garten schmecken einfach toll. Doch was tun, wenn mit dem Alter das Bücken immer mühsamer wird? Die Aktion Das Sichere Haus (DSH), Hamburg, rät zu einem Kübelhochbeet. In einem Pflanzkübel aus Kunststoff lässt sich ein kleines Gemüsebeet gut unterbringen, ohne dass man sich bei Saat und Ernte bücken muss. Ideal ist eine Höhe ab 60 Zentimeter. Unter Umständen sind auch ältere Mörtelkübel als Gemüsebeet geeignet. Um Staunässe zu verhindern, muss der Boden Löcher haben. Ein weiteres Plus von Kübelbeeten ist, dass man sich auf dem stabilen Kunststoffrand abstützen kann, sollte es einem plötzlich schwindelig werden.

Ein Obstbaum sollte auf einer schwachwüchsigen Unterlage veredelt sein. Diese Pflanzen werden nur bis zu etwa 2,5 Meter hoch und tragen die gleiche Menge Früchte wie höhere Bäume. Spalierobst ist übrigens nicht von vornherein eine Alternative zum normalen Baum, denn auch Spalierobst kann sehr hoch werden. Pflegeleichter als Rasen ist ein gut eingewachsenes Staudenbeet, in dem sich die Pflanzen berühren. Wer dort mit dem Schuffel regelmäßig das Unkraut entfernt, hat bald keins mehr: Es vertrocknet und sorgt auf diese Weise zusätzlich für Bewässerung.

Mach Dich klein

Die Luftfahrtgesellschaften boten bei Auslandsflügen von deutschen Flughäfen im Jahr 2014 im Schnitt 148 Sitzplätze pro Flug an. Laut Statistischem Bundesamt lag der entsprechende Wert im Jahr 1989 bei 123 Sitzplätzen. Damit erhöhte sich die Sitzplatzkapazität pro Flug in den letzten 25 Jahren um ein Fünftel. Das Platzangebot für den einzelnen Fluggast wuchs nicht mit.

Vorsicht, Kamera!

Eigentümern und Verwaltern von Mietshäusern wird es von den Gerichten im Regelfall untersagt, am Eingang des Gebäudes oder in den Fluren eine Videoüberwachung durchzuführen. Wie aber sieht es mit Kameraattrappen aus? Dazu gibt es nach Auskunft des Infodienstes Recht und Steuern der LBS ein aktuelles Urteil. (Amtsgericht Frankfurt/Main, Aktenzeichen 33 C 3407/14)

Der Fall: Per Aushang wurden die Bewohner zweier Mietshäuser darüber informiert, dass zur ihrer eigenen Sicherheit und zur Überführung von Störern diverse Kameras angebracht worden seien – sowohl im Eingangsbereich als auch in Richtung der Mülltonnen. Von Attrappen war in dem Schreiben keine Rede. Die Bewohner wollten sich in ihrer Wohnanlage keine Videoanlage gefallen lassen. Sie sahen darin eine Verletzung ihrer Persönlichkeitsrechte und forderten eine Demontage der Kameras. Der Eigentümer entgegnete, es handle sich lediglich um Attrappen, die dementsprechend auch nicht an irgendwelche Überwachungs- oder Aufzeichnungsanlagen angeschlossen seien. Deswegen stehe dem Beibehalten der Kameras nichts entgegen.

Das Urteil: Auch Attrappen können das Persönlichkeitsrecht verletzen, entschied das Amtsgericht Frankfurt. Bereits mit ihrer Anbringung sei eine „Androhung der ständigen Überwachung“ der Hausbewohner und ihrer Gäste verbunden. Der Beklagte wurde dazu verurteilt, die Kameras zu entfernen. Nur unter ganz besonderen Umständen wie bereits erfolgten Einbrüchen sei eine derartige Maßnahme gerechtfertigt, hieß es weiter im Urteil. Das allgemeine Ziel, für mehr Sicherheit zu sorgen, reiche nicht aus.

Straßenverkehr forderte im ersten Quartal deutlich mehr Todesopfer

Von Januar bis März verloren in Rheinland-Pfalz 34 Menschen bei Verkehrsunfällen ihr Leben. Nach Angaben des Statistischen Landesamtes waren das zehn Todesopfer mehr als im gleichen Vorjahreszeitraum. Die Zahl der Schwerverletzten sank dagegen um 20,4 Prozent auf 580. Leicht verletzt wurden 3.033 Personen, das war rund ein Prozent weniger als im Vorjahr. Insgesamt registrierte die Polizei 31.141 Straßenverkehrsunfälle im Land, 3,4 Prozent mehr als von Januar bis März des vergangenen Jahres.

In der nächsten Ausgabe:

Die Pfalz hat viele Gesichter und für jeden ist die Pfalz etwas Besonderes. Was ist sie für Sie? Bitte nehmen Sie an unserer kleinen Umfrage teil. Garantiert anonym und kostenlos. Hier sind der QR-Code und der direkte Link <https://de.surveymonkey.com/s/W2HJ86C> zur Umfrage. Die Auswertung der Ergebnisse finden Sie in der Herbstausgabe. Vielen Dank für Ihre Meinung.



Der Redaktionsschluss für die Ausgabe Sept/Okt 2015 ist der 1. August.

Ab dem 11. September 2015 liegt Ihr *Chili* wieder an allen bekannten Verteilerstellen.

Eine Liste unserer Verteilerstellen finden Sie unter www.chili-dasmagazin.de/verteilerstellen

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

inNull/nichts
Mediengestaltung

Thamar Wendler
grafik@chili-dasmagazin.de

Titelbild

Christian Baader

Fotos

Ira Schreck, Karl Jotter www.jotter.de
S. 6, © Christian Baader
S. 14, Fotolia.de © olegganko
S. 24–25, Fotolia.de © Trueffelpix
S. 42–46, Fotolia.de © SG- design
S. 50, Fotolia.de © Jeanette Dietl
S. 54–56, Fotolia.de © olegganko
S. 60 und S. 4, Fotolia.de © Schwoab
S. 67

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, Slogan 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

Kolumne:

Siezen

Als etwa in den 60er Jahren die Studenten begannen, die Altersgrenze für das Siezen großzügig nach hinten zu verschieben, traten sie eine wahrhafte Revolution für die Art und Weise der Anrede los. Bis dahin siezten sich schon junge Leute ab einem Alter von 17 Jahren, um sich gegenseitig zu beweisen, dass sie nun dem Erwachsenenalter angehören. Heute ist die Altersgrenze im Wesentlichen verschwunden. Was noch zu zählen scheint, ist der Altersunterschied der beiden Gesprächspartner, die sich für ein Du oder Sie entscheiden. Aus diesem Grund treten die meisten Irritationen auch bei Menschen in der Altersspanne zwischen 30 und 40 auf. Ihr Eigenbild ist häufig jünger als das Bild, das andere von ihnen haben. Werden sie gesiezt, fühlen sie sich alt. Neben der Frage des Alters existiert auch eine Unterscheidung privater und beruflicher Situationen oder Beziehungen, wenn es um die korrekte und – besser ausgedrückt – passende Anrede geht.

Respekt, Status und Anerkennung waren und sind bis heute Motive der unterschiedlichen Anredeformen. Die Geschichte des Duzens und Siezens ist bereits sehr alt. Erst etwa 900 n.Chr. ging man dazu über, für Ranghöhere die Anrede Ihr einzuführen. Damit drückte man aus, dass diese Person so wichtig erschien, dass die Anrede als eine Person nicht ausreicht. Im 19. Jahrhundert setzte sich das Siezen durch, was wahrscheinlich als eine Kompromisslösung aus allen Formen entstand, da sich das Ihr für den Adel in der Bürgerschaft nicht länger durchsetzen ließ.

Mit der Befreiung des Duzens aus der familiären Enge ist das gesellschaftliche Leben in Deutschland durchaus nicht einfacher geworden. Denn neben der Höflichkeitsform addierte sich eine andere Aussage zur gewünschten und verwendeten Anredeform hinzu: das Lebensgefühl.

Jung, zukunftsgerichtet, sportlich und aktiv – das soll das ewige Du vermitteln. Darüber hinaus ist die Gleichheit und Kastenlosigkeit ein Grund für die einheitliche Ansprache. Das ist schön, funktioniert aber nicht flächendeckend, weil in Deutschland – und nicht nur dort – dem gesellschaftlichen Status eben doch eine enorme Bedeutung zugeschrieben

wird. Nähe, oder eben auch sein Gegenspieler, die Distanz, werden durch die vereinbarte Anredeform zugelassen oder nicht. Tatsächlich gestaltet sich die momentane Situation im Umgang mit der korrekten Anrede sehr kompliziert. Individuell muss ausgehandelt werden, wer wie wann von wem in welcher Situation angesprochen wird.

Neuerdings ist zu beobachten, dass die Rückkehr zum Siezen ausgerechnet von der jüngeren Generation zaghaft, aber doch bemerkbar angeschoben wird. Vielleicht ist der Wille nach Anerkennung und Respekt die Ursache für den Wunsch nach dem formellen Sie. Häufiger wünschen junge Männer die Sie-Anrede, so scheint es, denn bei ihnen ist die Autonomie-Frage eine drängendere und eventuell noch nicht gelöste als bei älteren Geschlechtsgenossen oder gleichaltrigen Frauen. Vielleicht liegt es auch daran, dass der gegenseitige Respekt beim Duzen im Zeitalter der Kommentarfunktion auf der Strecke geblieben ist.

Ein gelegentliches Aushandeln der richtigen und für die Person passenden Anredeform macht Mühe. Jedoch ist es insgesamt zu begrüßen, wenn man sich mit seinem Gegenüber befasst.



Getränke
Mohr
GmbH & Co. KG
Ihr Fach-Großhandel für die Industrie & Gastronomie
Breitenweg 8 - 67354 Römerberg - 06347 - 919404



Hoepfner
BIERSPEZIALITÄTEN AUS DER BURG

10 Jahre SOHO



Hotel **Soho** in Landau
Restaurant | Weinlounge | Cafe | Events | Tagungen

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

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

