

Unbezahlbar

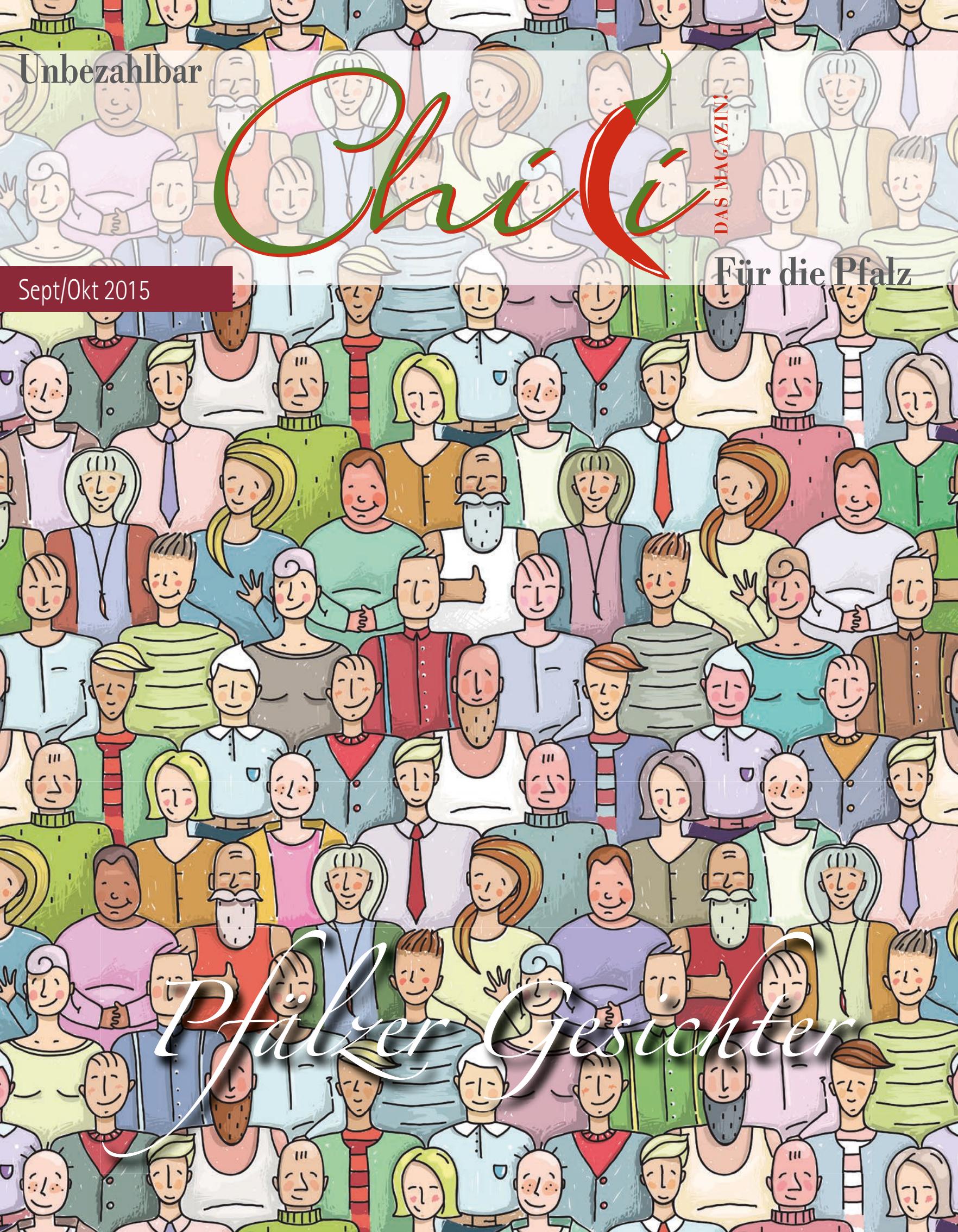
Chic

DAS MAGAZIN!

Sept/Okt 2015

Für die Pfalz

Pfalzer Gesichter



RPR1.

CFE



01.10.2015

O'ZAPFT IS

18:00 UHR

1. FRANKENTHALER AFTER-WORK-PARTY

IM CONGRESSFORUM FRANKENTHAL

Netzwerken, chillen, feiern
mit den Münchner G'schichten - A bayrisch rockige Partyband
bekannt vom Münchner Oktoberfest

EINZELTICKET: 10 € | GRUPPENTICKETS: 8 € | CONGRESSFORUM.DE | **reservix**
dein ticketportal

Pfälzer Gesichter

Liebe Leserin, Lieber Leser,

Menschen kommen, Menschen gehen. Manche bleiben. Alle hinterlassen einen Fußabdruck. Wie tief dieser sein kann, ist individuell sehr unterschiedlich. Diese Spuren können Stolpersteine, nahezu unsichtbar oder wegweisend sein. Vielleicht hören sie mittendrin auf oder werden von anderen weitergeführt. Interessant ist es zu sehen, wie viele Ein- und Abdrücke einer Region ihren Charakter geben. Die Pfalz war und ist eine Region in Bewegung. Sie stand unter dem Einfluss der Geschichte, die häufig nicht gerade friedlich war und bot nicht selten Chancen für Vertriebene und Neustarter. Auch heute wird die Pfalz zu einer neuen Heimat für Menschen, die in ihrem Land nicht in Frieden und Freiheit leben können. Das neue Zusammenleben ist nicht immer einfach – war es nie. Auch nicht in der Geschichte der Pfalz. Aber es hat letztlich immer funktioniert. Und das wird es auch heute. Denn das liegt im Charakter der Pfälzer.

Herzlichst
Ira Schreck
Chefredakteurin



Ira Schreck

Apropos

INHALTSVERZEICHNIS

EinBlick

- 16 Die Sicht der Dinge
- 18 Modjgahn Mangal
- 20 Matthias Goldberg
- 22 Friederike C. Walter
- 24 Wolfgang Zöller
- 26 Ulrike Krieger
- 28 Michael MathäB
- 30 Stefan Leim
- 34 Umfrage: Die Pfalz, eine Region - viele Gesichter?

Kommunales

- 38 Integrationskurse
- 40 Im internationalen Vergleich



Kulinaria

- 42 Gut essen mit Aussicht
- 54 Altbekanntes neu entdeckt
- 58 Kartoffel-Rezepte
- 60 Der Zauber im Kraut



Wohnlich

- 44 Den Sommer verlängern
- 46 Schrank, Kommode, Tisch und Co.
- 52 Zeitlose filigrane Schönheit, die wärmt.

einPfalzReich

- 48 Das Q in Bloqhaus
- 49 Tag des Einbruchschutzes
- 50 Kreative Grabgestaltung

Bildung

- 62 Leidenschaft, Neugierde und Selbstvertrauen
- 64 Lass dich inspirieren

KulTour

- 66 Kellerzauber

Gesundheit

- 68 Gesundheitstipps
- 70 Alles fließt – yogafLOW Neustadt

Typisch

- 72 Reine Kopfsache

erLesen

- 32 Kommentar: Bodenständigkeit
- 74 Englische Seite: Stylish e-mails
- 76 Kurze Geschichte
- 78 Buch-Tipp
- 82 Kolumne: Verkannte Vorzeichen

Standards

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















Magische AUGENBLICKE



Verlängern Sie das Wachstum Ihrer Wimpern.



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

Geöffnet: Termine nach Vereinbarung · Mo.-Fr. 9.30 - 18.30 Uhr · Sa. 9.30 - 14 Uhr

12 | *Chile* kurz & gut

Aus Hande



Wohnen auf Zeit Temporary accommodation

Manchmal gibt es Lebensabschnitte, des Übergangs - der Orientierung - der Erholung: noch nicht ganz fort und noch nicht ganz angekommen. Man arbeitet oder studiert in der Ferne, überbrückt eine Zeit bis zum nächsten Lebensabschnitt oder spannt einfach nur eine gewisse Zeit aus. Die Bewegung liegt in Raum und Zeit. Manchmal sind es nur Wochen, wenige Monate oder sogar ein paar Jahre, die diese Zwischenzeit ausmachen können. Schön ist es, wenn dann Wohnen auf Zeit nicht nur möglich ist, sondern sogar zu einem zu Hause werden kann, wie in der Stadtvilla Neustadt. Dort wird die Zwischenzeit nicht überbrückt, sondern gelebt. Die beiden komplett ausgestatteten Wohnungen sind geräumig und lassen Raum zur Entspannung. Die Ausstattung ist wertig und den stilvollen Räumen würdig. Die Stadtvilla liegt im engeren Altstadtbereich, drei Minuten Fußweg zu Bahn und Bus. Das schöne Anwesen wird von der pfälztypischen, üppigen Vegetation umgeben und lässt einen Blick auf den Pfälzerwald zu. Die beiden Vermieter Annette Prieu und Dieter Schneider richten die Wohnungen bedarfsgerecht für den jeweiligen Mieter ein, bieten auf unaufdringliche Weise Antworten auf Fragen zum Leben und Wohnen in Neustadt an, um so das Wohlfühlen zu erleichtern. „Ich bin beruflich und privat schon viel und weit gereist. Ich weiß, was es bedeutet, einen Rückzugsort in der Ferne zu besitzen und auch, was diesen ausmacht“, sagt Annette Prieu.

Mehr Informationen unter
www.stadtvilla-neustadt.de
Stadtvilla
Von-Hartmann-Straße 9
67433 Neustadt
06321-2728

HerbstLounge

SONNTAG,
den 20. September 2015
ab 14:00 Uhr

mit Tom Keller & Maria Blatz
„Live“

- **Wohlfühlen & Genießen** in toskanischem Gutsambiente
- **Leckereien von unserer Weinbar „WinuS“**, dem Weinlokal 2011 (laut FAZ)
- **Gutsauschank mit ausgewählten Weinen**

bei REGEN, bitte WEB-Seite beachten!



**WINE
SELECT**

www.wineselect.eu



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



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

el & Wirtschaft



Trends kommen und gehen – Qualität bleibt:

Schon zwanzig Jahre vertrauen die Kunden des Landauer Friseursalons mod's hair ihren Kopf Jens Bulla und seinem Team an. Insgesamt 25 Mitarbeiter der Salons in Neustadt und Landau kümmern sich um das typgerechte Styling der Kunden und Kundinnen.

Die Inhaber der beiden mod's hair Salons in Neustadt und Landau, Daniel Correra und Jens Bulla, leben das Franchise-Konzept des französischen Salons mod's hair, zu dem eine hochwertige Ausstattung, perfekte Technik in Schnitt und Pflege und eine ausgesprochene Kundenorientierung gehören.

Typisch für mod's hair sind die eigene Pflegeserie und Farbtechniken sowie natürlich die selbst konzipierten Schnitte und Farben. Zweimal pro Jahr entwickelt mod's hair seit 1968 neue Frisuren und bestimmt damit Frisurentrends international.

Jeder mod's hair Friseur beherrscht gleichermaßen die Techniken für den unverwechselbaren mod's hair Look sowie die Kompetenz, jeden Schnitt typgerecht zu individualisieren. Dafür sorgen interne Schulungen sowie Ausbildungen in den 16 internationalen Schulungszentren der Gruppe. Die mod's hair eigenen Farbtechniken garantieren den schonenden Umgang mit empfindlichem Haar und einen natürlichen Color-Effekt, der genau die gewünschte Wirkung des jeweiligen Schnitts unterstützt. Das Angebot der Salons in Neustadt und Landau wurde um Extensions Hair Dreams, das ist eine Echthaarverlängerungen in sehr guter Qualität, erweitert. Zum Standardangebot gehören bereits seit Bestehen der Pfälzer Salons Wimpernfärben sowie Make-Up und Hochsteckfrisuren für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Abschlussbälle.

Kontakt:

mod's hair Landau
Ostbahnstraße 7
76829 Landau
06341-84024

mod's hair Neustadt
Schütt 8
67433 Neustadt an der Weinstraße
06321-385938



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



Foto: Werner Eicke-Hennig



Bilden sich auf gedämmten Wänden vermehrt Algen?

Algen an Fassaden sind eine optische Beeinträchtigung. Sie treten unter bestimmten Voraussetzungen überall auf: an Außenwänden, auf Dächern aber auch auf Denkmälern, Straßenschildern, Kirchen und Bäumen. Die Bausubstanz wird durch Algen nicht angegriffen, sie beziehen ihre Nahrung aus der Umwelt. Das zunehmende Algenwachstum ist eine Folge der Luftreinhaltung durch den Einbau von Kraftwerksfiltern und Autokatalysatoren.

Algen lieben Feuchtigkeit, daher wachsen sie auch vermehrt auf den Wetterseiten der Häuser. Auf gedämmten Fassaden sind die äußeren Oberflächentemperaturen etwas niedriger als bei ungedämmten, so dass sich vor allem nachts mehr Tauwasser bilden kann. Weitere Feuchtequellen können Schlagregen, Verschattung, Pflanzen oder nahegelegene Gewässer sein.

Vorbeugend kann die Schlagregenmenge durch einen ausreichenden Dachüberstand reduziert werden. Ein dickerer Deckputz kann mehr Wärme speichern und damit die Oberflächentemperatur etwas erhöhen. Das erschwert ebenfalls das Algenwachstum. Um den optimalen Maßnahmenmix für jeden Einzelfall herauszufinden, besteht noch Forschungsbedarf. Algizide sollten, wenn überhaupt, erst als letztes Mittel zum Einsatz kommen. Ihre Wirkung ist außerdem zeitlich begrenzt.



Fulminantes Konzert-Debüt in der Mailänder Scala

Der Herxheimer Jochen Rieder gab sein Debüt als Dirigent in der Mailänder Scala. Am 14. Juni 2015 dirigierte Rieder das Orchestra Filarmonica della Scala in einem Konzert mit Startenor Jonas Kaufmann. Die beiden Deutschen brillierten in Mailand mit einem Giacomo Puccini gewidmeten Programm, in dem unter anderen Arien aus Tosca, La Fanciulla del West, Manon Lescaut und das berühmte Nessun dorma aus Turandot erklangen. Standing ovations, vierzigminütiger Applaus und fünf Zugaben beendeten das auch in der Geschichte der Scala außergewöhnliche Konzert. Für alle, die nicht dabei sein konnten: Der Abend wurde aufgezeichnet und es wird eine DVD geben. Darüber hinaus wird das Konzert im Herbst in über 1.000 Kinos in 40 Ländern ausgestrahlt. Mit dem Puccini-Programm gastieren Jonas Kaufmann und Jochen Rieder übrigens am 26. Oktober 2015 im Rosengarten in Mannheim.



Zahlungsmoral

Die Unternehmen in Deutschland machen derzeit gute Erfahrungen mit dem Zahlungsverhalten ihrer Kunden. 16,5 Prozent der Unternehmen beglichen ihre Rechnungen im Mai 2015 verspätet oder gar nicht. Im Juni 2014 lag die Quote der Nicht- oder Spätzahler noch bei 17,5 Prozent. Von Juni 2014 bis Mai 2015 erreichte die Zahlungsmoral der Firmen im Februar und März 2015 den besten Wert: Lediglich 16 Prozent der Firmen kamen den Zahlungsverpflichtungen verspätet oder gar nicht nach – der Rest überwies innerhalb des Zahlungsziels. Zu diesen Ergebnissen kommt die Studie *Zahlungsmoral deutscher Unternehmen* der Wirtschaftsauskunftei Bürgel.

„Den Unternehmen in Deutschland geht es zurzeit recht gut. Dies spiegelt sich auch in der positiven Zahlungsmoral der Unternehmen wider. Die Firmen profitieren weiterhin von der guten Binnenkonjunktur, die vor allem durch den privaten Konsum und vorteilhaften Finanzierungsbedingungen gestützt wird. Trotzdem kommt es bei knapp jedem sechsten Unternehmen zu Zahlungsverzögerungen“, sagt Bürgel Geschäftsführer Dr. Norbert Sellin zu den aktuellen Zahlen.

Die Zahlungsverzögerungen in Deutschland liegen laut Bürgel bei durchschnittlich 22 Tagen im Mai 2015. Bei einem Zahlungsziel von 26 Tagen warten Unternehmen bei Nicht- oder Spätzahlern im Durchschnitt folglich 48 Tage auf ihr Geld. „Für die Unternehmen bedeutet dieses Verhalten, dass sie knapp doppelt so lange auf ihr Geld warten müssen als ursprünglich einkalkuliert. Damit werden sie unfreiwillig zur Bank ihrer Kunden“, so Dr. Sellin.

In Bezug auf die Rechtsformen zeigt sich erneut, dass Kapitalgesellschaften die schlechteste Zahlungsmoral aufweisen. Über ein Drittel aller AGs und mehr als 27 Prozent aller GmbHs zahlen regelmäßig zu spät. „Große Unternehmen nutzen ihre Macht am Markt aus, zeigen ein liquiditätsschonendes Verhalten und zahlen ihre Rechnungen bewusst verspätet. Es ist keine Frage der Zahlungsfähigkeit, sondern rein eine Frage der Zahlungswilligkeit“, so Dr. Norbert Sellin. „Da Unternehmen dieser Rechtsform offensichtlich das kaufmännische Mahnverfahren als verlängertes Zahlungsziel nutzen, empfiehlt es sich, für diese Kunden ein spezielles Mahnverfahren aufzusetzen. Dieses Mahnverfahren sollte sehr konsequent und vor allem kurz gehalten sein. Beispielsweise generell kürzere Zahlungsziele oder verkürzte Mahnintervalle.“ Der dritte Sonderfall ist die Rechtsform der Unternehmergesellschaft (haftungsbeschränkt). Im Mai 2015 zahlten 21,2 Prozent der UGs die Rechnung nicht oder verspätet. Es gibt jedoch einen großen Unterschied zwischen den UGs und den Kapitalgesellschaften: Während diese Rechtsformen zu großen Teilen Rechnungen bewusst verspätet begleichen, gilt die UG als Problemrechtsform. In vielen Fällen kann die Rechnung nicht bezahlt werden.

LEA TAI ANNE MODE AND SCHUHE

Marktstraße 2
62433 Neustadt/
Weinstraße
Tel. 0 63 21/22 16

LEZARD TURNOVER CLOSED FILIPPAK ESISTO CINQUE





Diskussionen sind Gespräche zwischen zwei oder mehreren Personen, in denen ein Thema untersucht werden soll. Zu diesem Zweck äußern die Diskutanten ihre Sichtweisen und erläutern ihre Argumente. Das Wort Diskussion stammt vom lateinischen Substantiv *discussio*, was mit Untersuchung übersetzt werden kann. Diskussionen finden im privaten Bereich, in Unternehmen und in der Politik statt. Sie werden mündlich und auch schriftlich in Form von Presseartikeln, Leserbriefen oder als Kommentare zu Artikeln in Plattformen der sozialen Medien geführt. Ein guter Diskussionsstil zeichnet sich durch gegenseitiges Zuhören und den Versuch zu verstehen aus.

Ziel einer Diskussion soll sein, zu weiteren Erkenntnissen zu gelangen und eine bestmögliche Lösung, einen Fortschritt oder eine verbesserte Herangehensweise zu finden. Niederbrüllen, Rechthabereien oder Durchsetzen von Macht waren ursprünglich nicht das Anliegen von Diskutanten. Leider verrücken die Intentionen zunehmend. Bei politischen Podiumsdiskussionen fällt auf, dass im Anschluss ein Gewinner herausgedeutet werden muss. Dabei wäre es doch erstrebenswert, dass der Austausch von Informationen, Gedanken und Sichtweisen an sich ein Gewinn für alle ist. Jeder Mensch betrachtet einen Sachverhalt hauptsächlich aus seinem Blickwinkel, der ihm eine ganz bestimmte Sichtweise ermöglicht. Verglichen mit anderen Blickwinkeln können sich Unterschiede auf tun, die aber nicht minder berechtigt sind. Nur in der Ergänzung aller Perspektiven ergibt sich ein stimmiges Bild. Sozusagen in 3-D. Allein in unserer Redaktion diskutieren wir viele Gedanken und Sachverhalte. Wir tragen zusammen und schieben Argumente, Erfahrungen und Informationen solange hin und her, bis wir

den Eindruck haben, dass wir ein Themengebiet erfassen können. Zuhören hilft dabei. Denken auch. Manchmal ist es nicht schlecht, wenn wir Gedanken auch nebeneinander stehen lassen, um schlüssig darzustellen, aus welcher Perspektive die Sichtweise entstanden ist, um der Komplexität eines Themengebiets gerecht zu werden.

In dieser Ausgabe lassen wir die Portraits der Menschen, die wir befragt haben, nebeneinander stehen. Sie zeigen in ihrer Vielfalt Gemeinsamkeiten und Unterschiede. Sie zeigen auch, dass viele Facetten ein Ganzes ergeben. Man muss nicht jedem Recht geben, nicht alles schön finden und es besteht kein Bedarf, alles Gesagte, Gehörte, Gesehene oder Gelesene auf sich zu beziehen. Es reicht, wenn man bereit ist, zuzuhören und einen Augenblick lang dem eigenen Gehirn das Denken anderer Gedanken gestattet. Die Fachbegriffe dafür lauten Neugier, Toleranz und Aufgeschlossenheit. Sie machen die Welt nicht komplizierter, sondern einfacher, interessanter, fröhlicher und heller.

ERLEBEN SIE DIE GRÖSSTE AUSWAHL AN MASSIVHOLZTISCHEN IN DER REGION



**Unsere Auswahl
kann Herzrasen
verursachen.**



Living starts here.

Berlin · Köln · Viersheim

Heidelbergerstr. 29 | T (0 62 04) 92 92 2-15 | Mo. – Fr. 10 – 19, Sa. bis 18 | www.daslagerhaus.de

geboren am
2. November 1990 in
Kabul, Afghanistan



MTA
(medizinisch-technische Assistentin)

wohnt in Neustadt

in der Pfalz seit
2005

Modjgahn

Mangal

„Die Pfalz ist sehr familiär“, sagt Modjgahn Mangal. Man kenne sich, grüße sich und respektiere sich, bestätigt die junge Frau. Die übersichtlichen, attraktiven Mittelzentren und die schöne Region mit den landwirtschaftlich geprägten Dörfern erlauben eine hohe Lebensqualität, so beschreibt sie ihren Eindruck der Pfalz. Sie fühlt sich hier in der Pfalz zu Hause und sicher. Modjgahn lebt mit ihrer Familie seit zehn Jahren in Neustadt. Hier besuchte sie das Gymnasium und legte 2010 ihr Abitur mit sehr gutem Ergebnis ab. In Neustadt wohnen ihre Familie und eine Vielzahl ihrer Freunde.

Immer noch verspürt sie eine starke Bindung zu ihrer Heimat, dort wo ihre Wurzeln sind: Afghanistan. Die Familie flüchtete 1995 aus Kabul, nachdem die afghanische Nordallianz das Leben für die Bevölkerung gefährlich und unerträglich machte. Ihre erste Station war Chemnitz. „Wirkliche Fremdenfeindlichkeit habe ich nur in Chemnitz gespürt. Dort wurden wir von Rechtsradikalen gejagt“, erzählt sie leise. Sie erinnere sich noch gut an die Angst, die sie damals als Kind verspürte. Danach kamen Aufenthalte in Gütersloh und Paderborn. Die Betreuung von Flüchtlingen war nach ihrer Meinung damals weit weniger durchdacht, engagiert und professionell als heute. Kaum je-

mand habe sich um sie gekümmert, das Leben sei nicht immer einfach gewesen. „Die Deutschen wussten über die Menschen, die da kamen, kaum Bescheid und reagierten sicherlich aus Verunsicherung häufig abweisend“. Sie selbst kennt Afghanistan von sehr wenigen Besuchen und vielen Geschichten und Erzählungen. „Unsere Familie besaß lange Zeit keinen Fernseher. Jeden Abend versammelte mein Vater die Familie um sich und erzählte uns alle Geschichten, Sagen, Legenden und Vorkommnisse, die er kannte. Er reihte sie aneinander und jeden Abend bekamen wir ein Stück davon“, berichtet sie. „Ja, ich weiß: wie in 1.000 und eine Nacht. Ich wusste lange nicht, dass es

etwas Besonderes war. Heute ist es mir bewusst.“
 Sehr schnell habe sie Deutsch gelernt. „Nach kurzer Zeit im Kindergarten und auf dem Spielplatz merkte ich, dass ich die anderen Kinder verstehen und auch selbst deutsch sprechen konnte. Als Kind hat man keine Hemmungen, Fehler zu machen“, erzählt sie. Sie war gut in der Schule. Als sie eine Empfehlung für das Gymnasium bekam, waren sich die Lehrer unsicher, wie Modjgahns Vater darauf reagieren würde. Sie besuchten die Familie und wollten ihn von der großen Bildungschance überzeugen. „Diese Situation, in der die Lehrer vorsichtig waren und nach Argumenten suchten, war sehr eigenartig für meine Eltern, denn schließlich war es der größte Wunsch meines Vaters, dass ich zur Schule gehen konnte. Es war einer der Gründe, warum unsere Familie Afghanistan verlassen hat. Zur damaligen Zeit wäre es für mich in Kabul nicht möglich gewesen, eine wirkliche Schulbildung zu bekommen“, sagt sie.
 Modjgahn hat ihre Ausbildung als medizinisch-technische Assistentin erfolgreich abgeschlossen und befindet sich gerade in der Bewerbungsphase für eine Arbeitsstelle. Sie möchte in der Pfalz bleiben. Es gefällt ihr hier sehr und sie weiß ihre Familie in der Nähe. „Die weitaus überwiegende Zahl der Menschen, denen ich begegne, sind freundlich und aufgeschlossen“, sagt die junge Frau. Man bringe ihr freundliche Neugier entgegen, die sie auf ihr asiatisches Aussehen zurückführt. „Das ist natürlich schön und es freut mich, dass die Menschen so viel Interesse zeigen. In Afghanistan bin ich eine unter vielen, kein Exot. Das ist auch schön.

Und angenehm“, sagt sie und lächelt. Ja, sie werde manchmal auch mit dummen Sprüchen konfrontiert, auf die sie jedes Mal sehr sachlich reagiere. „Ich frage dann, was genau derjenige an mir als störend empfindet. Meist kommt keine Antwort. Ich möchte jedoch freundlich bleiben, damit er einen anderen Eindruck mitnimmt und sein Vorurteil nicht bestätigt wird.“
 Modjgahn denkt positiv. Wenn irgend möglich, findet sie die gute Seite an einer Sache.
 Modjgahn wünscht sich für die jungen Leute, für Einheimische ebenso wie für Zuwanderer, sinnvolle Aufgaben, Bildung, Freizeitaktivitäten und natürlich auch die Chance zum Arbeiten. „Wenn man etwas hat, worauf man sich freuen kann oder womit man beschäftigt ist, dann kommt man nicht auf dumme Ideen“, ist sie überzeugt. „Langeweile ist gefährlich!“
 Sie sieht noch großes Entwicklungspotential und große Chancen zur Gestaltung in der Region. „Der Neustadter Marktplatz ist einer der schönsten Plätze, die ich kenne“, sagt sie. „Wäre es nicht schön, wenn man ihn mit Licht und Musik und kleinen Ergänzungen noch attraktiver gestalten könnte?“ Oder: „Der Bahnhofsvorplatz in Neustadt soll nicht grundlegend erneuert werden. Das passt nicht. Ich wünsche mir jedoch kleine Umgestaltungen, die in Zusammenarbeit mit jungen Leuten für alle Menschen zu einer Kommunikationsstätte werden könnten.“
 Die junge Frau hat viele gute Ideen, ein großes Vorstellungsvermögen und den Willen, in ihrer neuen Heimat aktiv die Zukunft zu gestalten.


 - ÖKONOMIERAT ISLER -
 WEINGUT SEIT 1700

Genießen
in paradiesischer Umgebung

Weinstraße 622, 67434 Neustadt-Diedesfeld, Tel. 06321 86236, www.weingut-isler.de
 Am Mittelpunkt der Deutschen Weinstraße.
 ÖFFNUNGSZEITEN täglich von 11 bis 19 Uhr, Dienstags geschlossen.

VINOTHEK
WEINGUT

geboren am
13. Februar 1960 in
Essen



Inhaber des Hotels Soho in
Landau und verantwortlich für
den Restaurantbetrieb

wohnt in Landau

in der Pfalz seit
26 Jahren

Matthias

Goldberg

„Was das Besondere an der Pfalz ist? Die Menschen, die Kulinarik und die Landschaft.“ Matthias Goldberg ist Koch. Viele Jahre war der Sonnenhof in Siebeldingen seine kulinarische Bühne, bis er gemeinsam mit Sabine de la Osa das Soho in Landau eröffnete und schließlich seinen beruflichen und privaten Schwerpunkt ganz nach Landau verlegte.

Vor 26 Jahren kam er aus Essen in die Pfalz. „Es gibt nur wenige Menschen, die mit Ruhrpöttlern kompatibel sind. Die Pfälzer sind es“, sagt er augenzwinkernd. Es sei die Offenheit und Aufgeschlossenheit der Pfälzer, die ihn schon immer begeistert habe. Diese Haltung, die von Neugier und Gastfreundlichkeit getragen wird, ist seiner Meinung nach typisch für eine Weinregion, in der Geselligkeit und die Verbundenheit zur Natur das Leben prägt. Natürlich ist die kulinarische Seite der Pfalz sein großes Thema. „Als ich ankam, war mein Kopf voller neuer Ideen, mit denen ich es bei den Pfälzer zunächst sehr schwer hatte“, erzählt Goldberg. Hartnäckig sei er

geblieben und habe sich nicht beirren lassen. Doch erst als sich weitere Kollegen in der Pfalz angesiedelt hätten, habe man gemeinsam die Pfälzer von der neuen Linie in der Restaurantküche überzeugen können. Die Pfälzer Küche sei im Ursprung eher deftig. Heute jedoch sei die Weinstubenromantik, so Goldberg, sogar vom Aussterben bedroht. „Man findet nur noch selten die wahren Klassiker der Hausmacher-Küche, denn es lohnt sich kaum noch, diese selbst herzustellen. Die nötige Rendite am Ende des Tages ist einfach nicht mehr gegeben. Die früher üblichen Schlachtfeste, die ein Teil dieser Kultur waren und auch noch sind, sind nur noch

unter Einhaltung erheblicher Auflagen gestattet. Was bleibt, ist Convenience Food in der Weinstube," sagt Goldberg. Auch die Variationen der Klassiker in der guten Küche seien schon längst nicht mehr Trend. „Mit Verfremdungen des Saumagens & Co. wurden die Pfalzspezialitäten in der Kohl-Ära salonfähig gemacht. Heute findet man sie noch im Fingerfood als kleine deftige Häppchen oder auf Pfälzer Tapas Tellern," berichtet er. Die Verbundenheit mit der Region erkenne man in der gehobenen Küche auch daran, dass versucht werde, regional und saisonal zu kaufen. Mittlerweile hätten sich regionale Erzeuger darauf spezialisiert, ihre Produkte ausschließlich der Gastronomie anzubieten. „Das ist natürlich gut, beinhaltet aber die Tatsache, dass manche Produkte eben nicht unendlich verfügbar sind. Alles, was immer greifbar ist, ist Massenware, die unter manchmal zweifelhaften Bedingungen produziert wird."

Für ihn selbst ist weniger die Regionalität als der Ursprung und die Qualität der Produkte von Bedeutung. „Ich muss einfach wissen, woher beispielsweise Fleisch kommt, wie die Tiere gelebt haben und ob sie auf der Weide fressen konnten. Tiertransporte lehne ich persönlich ab und kaufe nur Fleisch von Tieren, die bereits in der Nähe ihres Hofes geschlachtet wurden. Natürlich hat dieses Fleisch einen anderen Preis, aber ich biete eben meinen Gästen auch eine andere Qualität, die man schmecken kann. Ganz abgesehen von der ethischen Verantwortung, die wir alle haben und mit unserem Verhalten ausdrücken können", erklärt er.

Der Trend in der Pfälzer Küche gehe zu den bereits erwähnten Kleinigkeiten, bekannt als Tapas. „Da zeigt sich der Pfälzer wieder. In geselliger Runde wird gemeinsam von einer großen Platte Neues und Leckerer probiert und verkostet. Dazu ein schöner Wein, und der Abend ist perfekt."

Problematisch sieht er die personelle Situation in der Gastronomie. „Uns fehlt an allen Ecken und Enden gutes Personal. Es gibt nicht wenige Restaurants, die ihre Öffnungszeiten reduzieren müssen - dem Personalmangel geschuldet," berichtet Goldberg. Eine gute Seite hat der Fachkräftemangel jedoch seiner Meinung nach: „Die Ausbildung in der Gastronomie hat sich deutlich verbessert. Sie ist anspruchsvoller und inhaltsreicher geworden. Auch die Zeiten des rauhen Tons sind weitestgehend vorbei."

„Würde ich ein Restaurant in einer Großstadt leiten, hätte ich sicherlich schon zwei Herzinfarkte hinter mir," ist sich Goldberg sicher. Hier in der Pfalz habe er durch die Landschaft, das Klima, das besondere Licht und die Vegetation immer das Gefühl, schnell Kraft aufzutanken zu können. Es sei eine beruhigende Wirkung, die von der Pfalz ausgehe. Alleine die Ruhe als Gegenpol zur Hektik der Metropole wirke rasch besänftigend, egal wie groß der Stress auch sei. „Wenn ich auf Reisen war und wieder zurückkehre, atme ich jedes Mal durch beim Anblick des Haardtrands, des Walds und der Dörfer". Goldberg nennt die Pfalz mittlerweile ganz selbstverständlich seine Heimat.

Wohlfühlen in der



STADTVILLA
NEUSTADT

Von-Hartmann-Straße 9
67433 Neustadt / Weinstraße
06321-2728

Wohnen auf Zeit / Ferienwohnung

Temporary accommodation | Holiday Apartment



Mehr Informationen unter www.stadtvilla-neustadt.de



Leiterin des Kulturmanagements
am Dom in Speyer

geboren am
28. April 1977
in Neunkirchen



wohnt in Neustadt

in der Pfalz seit
29 Jahren

Friederike C.

Walter

Friederike Walter studierte Kunstgeschichte in Bonn, arbeitete am Zentrum für Kunst und Medientechnologie (ZKM) in Karlsruhe und am Theater in Basel, bevor der Dom in Speyer sie endgültig zurück in die Pfalz holte. In der pfälzischen Stadt am Rhein liegen auch Teile ihrer Wurzeln, denn ihr Vater ist gebürtiger Speyerer. Schon früh war der Dom ein regelmäßiger Besuchs- und Bezugspunkt von Friederike Walter, wenngleich sie evangelisch war und immer noch ist. „Der Dom war mir immer präsent, so dass ich lange Zeit noch nicht einmal auf die Idee kam, infrage zu stellen, ob es meine Kirche war“, erzählt sie lachend. Der Dom betreut faktisch eine Gemeinde von rund 5.000 Gläubigen. Tatsächlich sind es viel mehr, die den Speyerer Dom als ihr Gotteshaus betrachten und immer wieder dort ihre Nähe zu Gott suchen.

gartengestaltung christina dorsch



modernes gartendesign

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

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

Prominentestes Beispiel der jüngeren Vergangenheit ist Helmut Kohl, der den Dom immer als seine Hauskirche bezeichnete. Heute kommen viele Menschen wegen des Doms nach Speyer. „Unser Ziel ist es, diese bedeutungsvolle Kathedrale für alle Menschen zu öffnen und in seinen vielen Facetten darzustellen“, sagt Walter. Sie leitet das Kulturmanagement des Dombauvereins. Die Besucher kommen mit sehr unterschiedlichen Gründen und auch Ansprüchen. Sei es aus religiöser Sicht, mit geschichtlichem Interesse oder mit Blick auf die Architektur. „Für manche ist das Gebäude zunächst lediglich eine Sehenswürdigkeit oder ein Unesco Denkmal. Wir versuchen jedem den Blick zu öffnen, sei es auf sein spezielles Interessensgebiet oder auf den Dom in seiner Ganzheit. Dabei wollen wir nichts als selbstverständlich abtun. So kann es passieren, dass man uns fragt, welche Bedeutung das Becken am Eingang hat. Und somit nehmen wir es auch wieder wahr“, sagt sie und weist auf die vielen Besucher aus anderen Kulturen und Religionen hin. Der Dom habe eine große Bedeutung für die Stadt und die Region, sagt sie und zeigt die vielfältigen Verbindungen und Vernetzungen auf, die mit und durch den Dom in Europa und auch weltweit entstanden sind. Weltoffenheit und Aufgeschlossenheit seien Eigenschaften, die die Pfalz seit Jahrhunderten prägten, erklärt sie. „Bereits während des Dombaus, dessen Anfänge vermutlich auf das Jahr 1025 zurückgehen, kamen Spezialisten des Handwerks aus ganz Europa nach Speyer“, erzählt die Kunstgeschichtsexpertin. „Diese Menschen lebten eine Zeitlang in der Region, arbeiteten und zogen wieder weiter. Sie brachten Kultur, Sprache, Religion und Wissen in die Pfalz und nahmen Erfahrungen mit, die sie weiter in die

Welt trugen. Im Laufe der Geschichte kam es zu vielen Gelegenheiten des Austauschs in unserer Region. Das führte dazu, dass sie niemals nur im eigenen Saft kochte. Noch heute geschieht dies durch die zahlreichen Besucher – auch des Doms – oder durch die internationalen Fachkräfte, die in Weltkonzernen wie BASF oder SAP tätig sind.“

Die Pfalz sei bei aller Beschaulichkeit und Traditionen keineswegs erstarrt oder gar museal, sondern lebhaft. „Wer so viele Feste zu feiern weiß, ist lebensbejahend. Und eine Lebensbejahung zeigt immer eine aufgeschlossene Zukunftszugewandheit“, begründet Walter ihre Wahrnehmung. Die Pfalz sei ein Flächenland, das zwar gut da stehe, aber nicht reich sei. Damit entstehe der Zwang, sich zu entwickeln und kreative Ideen auch auf den Weg zu bringen. Dabei wüssten die Pfälzer ihre Region sehr wohl zu schätzen, was sie jedoch nicht daran hindere, über den Tellerrand hinauszuschauen und Neues aufzunehmen. „Es gibt keine *mia-san-mia-Mentalität* die andernorts zu beobachten ist, sondern eine gesunde Neugier, die Fortschritt erlaubt.“ Aus diesem Grund fänden auch Besucher oder Neuankömmlinge in der Pfalz eine unvergleichliche Willkommenskultur. Ebenso wie rund um den Dom in Speyer, wo man sich mit den vielen Gästen nicht nur einfach abfindet oder sie regelrecht in Kauf nimmt, sondern sie sucht und heranlockt, um mit ihnen in den Austausch zu gehen. „Ein Besucherzentrum ist in Planung, um uns noch besser um die Interessen und Fragen der Gäste kümmern zu können“, sagt Friederike Walter, deren Bürofenster einen eindrucksvollen Blick auf diese geschichtsträchtige und verbindende Kathedrale eröffnet.

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 - Sa ab 15.00 h – 21.00 h
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

geboren am
15. Juli 1958
in Landau



Leiter der Polizei-
inspektion Germersheim

wohnt in Ramberg

in der Pfalz seit
seiner Geburt

Wolfgang

Zöllner

Wolfgang Zöllner leitet die Polizeiinspektion in Germersheim. Sein täglicher Weg zur Arbeit führt aus dem Pfälzerwald heraus, durch eine von Wein- und Getreideanbau geprägte Landschaft an geschäftig betriebenen Gewerbegebieten vorbei hin zu einer Stadt, in der sehr unterschiedliche Menschen leben. Germersheim gehört zu den Regionen der Pfalz, in der Zuwanderung kein neues Thema ist. Vielfalt und Identifikation gehören schon längst zum Alltag. Facettenreich nennt Zöllner auch sofort seine Pfalz. Die Leute seien sehr offen, was wohl auch an der bewegten Geschichte der Pfalz läge, sagt er. Schließlich sei man sich bewusst, dass die immer neue Durchmischung und die Zuwanderung die Pfalz über Jahrhunderte geprägt habe. Auch die Nähe zu Frankreich habe das hiesige Lebensgefühl nachhaltig beeinflusst, ist sich der gebürtige Pfälzer sicher. Das Freiheitsdenken spiegle sich schließlich auch im Hambacher Fest wider, glaubt er, dessen Symbol weithin sichtbare Präsenz genießt. „Die Art der Pfälzer, alles zu hinterfragen und nichts einfach hinzunehmen, ist sicherlich noch ein Relikt aus der Zeit der französischen Revolutionen und der folgenden Umbrüche in und für die Pfalz“, meint Zöllner.

Deshalb ist es nach Zöllers Meinung auch nicht verwunderlich, dass eine große Neugier und Offenheit gegenüber Neuem bestehe, ohne allerdings Traditionen und Bewährtes aus den Augen zu verlieren. Das gehe natürlich nicht immer ohne Knirschen und Reibung ab, glaubt er, aber in der Summe seien alle bemüht, die Pfalz gemeinsam weiterzuentwickeln.

Die Polizeibeamten sollen aus der Mitte der Bevölkerung stammen und die Bürger repräsentieren, die in der Region leben, wohnen und arbeiten. Dieses Ziel ist Zöllers Meinung nach ein großer Schritt in Richtung Identifikation und damit auch Integration. „Man muss sich mit den Menschen beschäftigen, mit jedem einzelnen. Pauschalurteile helfen nicht weiter“, sagt Zöller und weiß genau, wovon er spricht. Jeder Tag bringe neue Situation in der Polizeiinspektion, die neu betrachtet, durchdacht und gelöst werden müssten, erzählt er. Er ist ein Freund von Lösungsansätzen und spricht nicht gerne von Pro-blemen.

Ähnlich sieht er die Situation in der Wirtschaft. „Wir haben eine Reihe großer, international tätiger Unternehmen, die sich in der Pfalz angesiedelt haben“, sagt er. „Diese werden von der Bevölkerung nicht nur deshalb angenommen, weil sie Arbeitsplätze schaffen, sondern weil sie zu einer gewachsenen Struktur mit stabilem Fundament gehören, die keinen Fremdkörper in der Pfalz bilden.“ Für die Wirtschaft ist die Pfalz ein beliebter Standort mit vielfältigen Vorteilen. Die Verkehrs-anbindung ist in Teilen günstig, die Lage in Europa zentral, die Menschen sind verlässlich und der Fachkräftemarkt zeigt sich gut.

Im Hinblick auf die manchmal übergroße Skepsis und Traditionsverbundenheit mancher Pfälzer gibt Zöller zu bedenken: „Natürlich ist es notwendig, immer wieder kritisch zu hinterfragen und ehrlich und ergebnisoffen zu prüfen. Das darf jedoch nicht zu Voreingenommenheit und übertriebene Ablehnung führen. Denn dann besteht die Gefahr, dass man in seiner Entwicklung stehen bleibt und den Anschluss verliert“, warnt er. Aber diese Skepsis sei eher temporär und in der Summe weniger problematisch als ein ständiges, unüberlegtes Nachvorne-Preschen.

Soho

Ihr Hotel in Landau

Restaurant | Weinlounge | Cafe
Events | Tagungen



Ihr modernes Tagungshotel in Landau

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

Alle Wetter:

Unser neu gestaltetes Restaurant mit Dachterrasse.



Goldberg kocht:

Die Kochschule im Soho Catering

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

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



geboren
1949 in Rhodt



Winzerin

wohnt in
Rhodt unter Rietburg

Ulrike

Krieger

Im Jahr 1966 fand es der damalige Rhodter Bürgermeister an der Zeit, dass aus seinem Dorf die Pfälzische Weinkönigin kommen sollte. Er fragte die damals siebzehnjährige Ulrike, ob sie bereit für eine Kandidatur sei und holte das Einverständnis ihrer Mutter ein. Die beiden Frauen fühlten sich geehrt und stimmten zu. „Für mich war es eine Selbstverständlichkeit, mein Dorf, unsere Weine und die Rhodter Winzer zu repräsentieren“, sagt Ulrike Krieger heute. Ulrike wurde gewählt und das Dorf stand Kopf.

Als sie von ihren Freunden und Nachbarn nach der Wahl in Rhodt begrüßt wurde, war sie von dem Empfang überwältigt. Ihr Elternhaus war geschmückt, Blasmusik wurde zu ihren Ehren gespielt und jeder, der Beine zum Gehen hatte, stand vor dem Winzerhaus in der Edesheimer Straße, um ihren Erfolg zu feiern. Aber tatsächlich war es alles andere als eine Selbstverständlichkeit, denn immerhin hatte die junge Ulrike in diesem Jahr mehr als 280 Einsätze als Pfälzische Weinkönigin zu absolvieren. Dazu kam, dass die Mutter das elterliche Weingut alleine führte, da der Vater schon jung verstorben war. „Nachdem er damals aus dem Krieg gekommen war, wurde er nie mehr

ganz gesund“, erzählt die Winzerin rückblickend. Während Ulrike ihren öffentlichen Verpflichtungen nachging, fehlte sie im Weingut. Doch der Zusammenhalt in Rhodt war großartig. Die Landjugend sprang für sie ein, half bei allen Arbeiten im Wingert und im Weingut und ermöglichte so Ulrike ihre Zeit der Regentschaft, ohne dass sie und ihre Mutter wirtschaftliche Nachteile erleiden mussten. Im Dorf herrschten Freude, Begeisterung und Herzlichkeit. Neid und Missgunst spielten keine Rolle. „Die Verbindungen, die ich damals schließen konnte und durfte, bestehen teilweise noch heute“, sagt sie. Sie erzählt von Treffen mit ehemaligen Kolleginnen und Gelegenheiten, bei

denen sie noch immer erkannt wird. Rückblickend seien für sie selbst der Zusammenhalt im Dorf und die Möglichkeit, Menschen begeistern zu können, die prägendsten Erfahrungen gewesen. „Ich erinnere mich noch an meine Abschlussrede, in der ich den Winzern ans Herz legte, immer auf Qualität zu achten. Denn Qualität war und ist der Garant für unsere Zukunft. Daran hat sich bis heute nichts geändert“, bekräftigt die Winzerin, die den elterlichen Betrieb zunächst mit ihrem Mann Heinrich weiterführte. Die Tochter Barbara studierte Weinbau in Geisenheim und stieg in den Betrieb ein. Nach dem Tod Heinrichs im vergangenen Jahr führen nun wieder Mutter und Tochter den Familienbetrieb, zu dem schon seit einer geraumen Weile die Vermietung von Gästezimmern gehört.

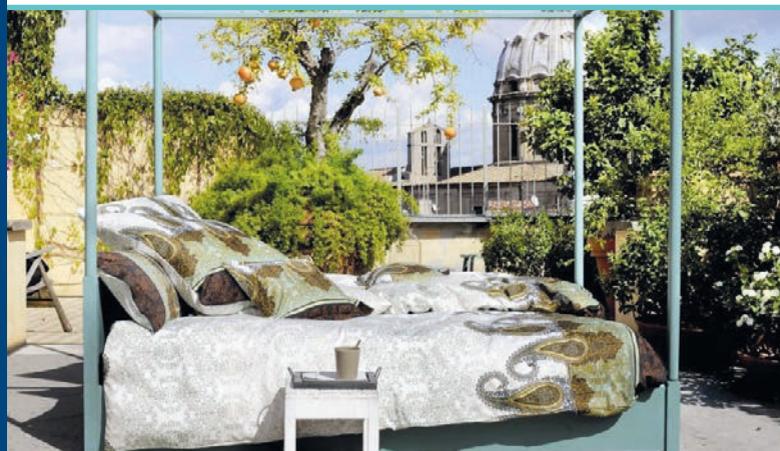
Wenn sie die damaligen Winzer mit der heutigen Winzergeneration vergleicht, dann sieht sie aktuell ein anderes Selbstbewusstsein, einen größeren, auch internationalen Wettbewerb und eine umfassendere Ausbildung mit großer Weltoffenheit. Eine Entwicklung und Veränderung, sowie es der Klimawandel zurzeit den Winzer aufzwingt, habe es immer schon – vielleicht aus anderen Gründen – gegeben, sagt Ulrike Krieger. Schön sei es zu sehen, dass Qualität eine immer größere Bedeutung bei den Winzern einnehme und diese auch inzwischen nicht nur anerkannt, sondern sogar international angesehen sei.

Auch als touristisches Ziel trete die Pfalz weiter in den Vordergrund. „Dort wo Wein wächst, sind die Menschen offener, kommunikativer, ja, man könnte sie sogar sinnlicher nennen“, glaubt sie. Man rücke zusammen und käme schnell über den Genuss ins Gespräch. Diese Herzlichkeit sei bei all dem Wachstum und den Innovationen nicht verloren gegangen. Die Offenheit und Aufgeschlossenheit habe die Internationalisierung und den heutigen Stellenwert, den die Pfalz innehat, erst ermöglicht.

Ulrike Krieger ist mit Leib und Seele Winzerin. Sie muss hinaus zu ihren Rebstöcken, sie wachsen und gedeihen sehen, fühlen und spüren, wie der Jahrgang sich entwickelt, um anschließend mit Kollegen, Freunden, ihrer Familie, den Feriengästen und Kunden über die Weine zu sprechen und ein direktes Feedback zu bekommen. Sie lebt und arbeitet auf dem Weingut, das seit Generationen im Besitz ihrer Familie ist und führt es mit ihrer Tochter über die Gegenwart in die Zukunft.

bassetti

Home Innovation



bassetti ZureichCollection WÄLDER LAURA ASHLEY Aktuelle Kollektionen erhalten Sie im Fachhandel

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

Nennen Sie uns den Code "Chili 4/15" und Sie erhalten
20% Rabatt auf Ihren kompletten Einkauf! *

*Diese Aktion ist begrenzt bis 30. Nov. 2015

Dozent

geboren am
15. Dezember 1963
in Dublin, Irland

wohnt in
Neustadt-
Duttweiler



in der Pfalz seit
1996

Michael

Mathäb

Chili: Was ist Ihr ganz persönlicher Eindruck von der Pfalz als Region und wie würden Sie die Menschen der Region beschreiben?

Mathäb: Wenn man jeden Tag mit einem Urlaubsgefühl aufwacht, weiß man, dass man an einem ganz besonderen Ort wohnt. So ist es für mich in der Pfalz. Die Kultur und die Sprache der Pfalz ist inspirierend, ebenso die Wein- und Esskultur. Mein Hobby ist es, interessante Leute und Orte zu besuchen und die kleinen Schätze der Wein- und Esskultur zu entdecken.

Die Pfälzer sind so sympathisch und lebensfroh. Der Pfälzer ist, wie auch der Ire, ein Mensch, der gerne „Hallo“ sagt und dies auch so meint. Fremde sind für ihn nur

Freunde und Bekannte, die sich noch nicht getroffen haben. Die Pfalz hat mich regelrecht adoptiert und ich fühle mich hier wirklich zu Hause.

Chili: Sie engagieren sich in besonderem Maße ehrenamtlich innerhalb der Region. Was machen Sie genau?

Mathäb: Meine ehrenamtliche Tätigkeit ist sehr weitgefächert. In erster Linie engagiere ich mich bei der Feuerwehr Neustadt, wo ich unter anderem Sicherheitsbeauftragter, Brandschutzerzieher und Ausbilder bin. Ich muss die Wehrleitung der Feuerwehr in Fragen der Sicherheit in und um die Feuerwehr beraten und informieren. Außerdem gehört zu meinen Aufgaben, als Mitglied des Kommandos die verschiedenen Einheitsfüh-

Garten, Kultur & Pflanzen

blumen **SCHUPP**

Mehr als nur
Blumen...



• Pflanzgefäße -

die neuesten Trends
fürs Wohnen.



• Leckerer -

ausgefallene Essige & Öle
der Fa. Wajos.



• Beeriges -

für ein tolles Ambiente
im Herbst.



• Trendiges -

Modisches für die Frau

Öffnungszeiten:

MO - FR 9 - 18 Uhr durchgehend
SA 9 - 14 Uhr.

Neubergstraße 1
67435 Neustadt/Gimmeldingen
Telefon: 063 21/6 8784 Fax: 61 78
www.blumen-schupp.de

rer zum Thema Sicherheit auf dem Laufenden halten, um ein effizientes und möglichst sicheres Arbeitsumfeld zu schaffen, einschließlich der Bereitstellung des notwendigen Trainings für alle Mitglieder.

Das wiederum hilft der Stadt, einen wirklichen first class Brandschutz für ihre Bürger bereitzustellen. Das ist keineswegs eine einfache Aufgabe in einer der größten Feuerwehren in Rheinland-Pfalz, denn es beinhaltet nicht nur eine enorme Verantwortung sondern auch harte Arbeit. Die Unterstützung und die Arbeit der Wehrleitung und der Stadt sind unübertroffen. Vom Stadtfeuerwehrinspektor bis zum jungen Feuerwehranwärter engagieren sich alle ehrenamtlich. Das ist wahrhaft inspirierend und steht für den Charakter der Pfälzer.

Als Brandschutzerzieher leite ich ein Projekt in der Realschule plus Neustadt. In diesem Jahr lautet der Projekttitel *Ehrenamtliche Arbeit in Hilfsorganisationen - Selbstschutz und Selbsthilfe*. Für diese ehrenamtliche Tätigkeit muss ich mir einen Tag in der Woche frei nehmen, um in der Schule zu unterrichten – dies ist ein wunderbares und aufregendes Projekt und ein Verdienst der Feuerwehr-Führung, der Stadt Neustadt und der Schulleitung der Realschule plus.

Ich bin außerdem stark in der Jugendfeuerwehr engagiert. Nicht nur für die Stadt Neustadt als Fachbereichsleiter sondern auch auf regionaler sowie auf Landesebene als stellvertretender Verbandsjugendfeuerwehrwart. Diese Arbeit

ermöglicht mir vor allem Kontakt und regen Austausch mit allen Feuerwehren in der Vorderpfalz und auch in ganz Rheinland-Pfalz. Es ist eine wunderbare und lohnende Arbeit, die Erfahrungen weiterzugeben, zu helfen und zu beraten.

Ich habe auch die Ehre, ein Mitglied des Neustadter Beirats für Migration und Integration zu sein. Mit einem politischen Mandat ist es sehr interessant, bei der städtischen Politik bezüglich Migration und Integration beteiligt zu sein, Einfluss nehmen zu können und ebenso eine Chance, anderen beim Setzen und Erreichen von Zielen zu helfen.

Irgendwie schaffe ich es dazwischen noch, einen vollen Terminplan als Dozent für anglo-amerikanisches Recht und BWL unterzubringen. Und natürlich liebe ich auch mein lebhaftes Familienleben als Vater von 16-jährigen Drillingsjungs – ein nicht immer leichtes Unterfangen.

Chili: In wie fern und in welchen Bereichen kann sich Ihrer Meinung nach die Pfalz noch verbessern?

MathäB: Vielleicht könnte die Pfalz als Region und kulturell auf nationalem und internationalem Niveau besser repräsentiert sein.

Chili: Haben Sie ein persönliches Motto?

MathäB: Wir brauchen alle einmal an einem gewissen Punkt in unserem Leben Hilfe. Man sollte nie Angst haben, darum zu bitten und bereit sein, Hilfe zu geben, wenn man darum gebeten wird. Dies ist eine Haupteigenschaft der Pfälzer und deshalb fühle ich mich hier so zu Hause.

Gutes Design

ist kein Zufall



Dieter Ziesecke e.k.

SANITÄR- HEIZUNGSBEDARF



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

VINOTHEK
& WEINBAR



NEU DO - SA bis 22 Uhr geöffnet



RIESLING TO GO
EXPERTE FÜR GUTE WEINE UND WHISKY



Wein & Käse Lounge Fr. 25. Sept

Lockere Käseverkostung (kein Seminar) zu verschiedenen Weinen mit Käse-Affineur Hanns Stähle und M. Meßmer



Whisky-Treff 3.0 Fr. 06. Nov

„Whiskies of the World“ Eine Reise um die Welt, nicht nur durch Schottland. Mit Experte und 'Torfnase' Frank Jerger, Frankfurt



WEINGUT MESSMER
VINOTHEK
WEINSTRASSE 6
76835 BURRWEILER
LECKER@DASWEINHAUS.COM

30 | *Chili* Einblick

Dipl.-Betriebswirt (FH)



wohnt in
Neustadt-
Diedesfeld

geboren am
2. Juli 1972
in Neustadt

in der Pfalz seit
1972, seit Geburt

Stefan

Leim

Chili: Was ist Ihr ganz persönlicher Eindruck von der Pfalz als Region und wie würden Sie die Menschen der Region beschreiben?

Leim: Die Pfalz beeindruckt mich immer mit der Vielfältigkeit der Landschaften: In der Vorderpfalz die Weite der Rheinebene, dann nach Westen hin die dicht bewaldeten Berge des Pfälzer Berglands, die sich weiter westlich immer mehr in eine mit Wiesen, Feldern und Wäldern durchmischte Landschaft verändern. Hinzu kommt eine bewegte Geschichte mit einer engen Verbundenheit zu unseren Nachbarn.

Und so vielfältig wie die Landschaften sind auch die Pfälzer an sich: Bodenständig, redselig, gesellig, weltoffen und mit einem hohen Gemeinschaftssinn versehen. Und eins kann der Pfälzer: anpacken! Wenn andere noch über Probleme reden und Lösungen diskutieren, wird hier gehandelt und das Problem gelöst.

Chili: Sie sind in besonderem Maße ehrenamtlich innerhalb der Region tätig. Beschreiben Sie bitte in welcher Form Sie sich einbringen, wie die Organisation, der sie angehören, sich engagiert und welche übergeordneten Ziele Sie mit Ihrem Engagement und Ihrer Organisation in der Region verfolgen.

Leim: Ich bin Vorsitzender der Sportjugend Pfalz und damit auch automatisch Mitglied im Präsidium des Sportbunds Pfalz sowie stellvertretender Vorsitzender der Sportjugend im Landessportbund Rheinland-Pfalz. Kinder, Jugendliche und Erwachsene wollen und sollen sich sportlich betätigen – ob im Breitensport, im Leistungssport oder auch im Spitzensport. Um das Sporttreiben zu ermöglichen, müssen die entsprechenden Rahmenbedingungen stimmen. Darum kümmern sich die Sportjugend und der Sportbund. Die Aufgaben sind vielfältig. Aus- und Fortbildung von Trainern, Betreuern und Jugendleitern gehören hier genauso dazu wie die Beschaf-

fung von Geldern oder die Organisation von Freizeiten.

Im Vorstand und in der Geschäftsstelle der Sportjugend unterstützt mich hier ein tolles Team, ohne das die Arbeit nicht möglich wäre.

Chilo: Inwiefern und in welchen Bereichen kann sich Ihrer Meinung nach die Pfalz noch verbessern?

Leim: Die Vermarktung der Pfalz als Tourismusregion war meiner Meinung nach nicht immer die Beste: Wir wohnen an einem der schönsten Flecken in ganz Deutschland und dies gilt es weiter zu transportieren. Der Pfälzer Wein gehört mittlerweile zu den besten Weinen Deutschlands, wenn nicht sogar Europas, was man positiv vermarkten muss. Die Pfalz hat in den vergangenen Jahren im Vergleich zu anderen Regionen in Deutschland immer weiter aufgeholt. Wir müssen die Vorteile der Pfalz weiterhin präsentieren. Schließlich können wir selbstbewusst von uns behaupten, dass wir nicht die Toskana Deutschlands sind – sondern dass die Toskana die Pfalz Italiens ist!

Selbst aktiv werden.

Leim: Ehrenamtliche Arbeit macht Spaß! Deshalb rufe ich gerne dazu auf, dass jeder seine Nachbarn, Jugendliche, Vereinsmitglieder oder die Gemeinschaft in seinem Wohnort unterstützt, denn gemeinsam und ehrenamtlich können wir es schaffen, die Pfalz noch lebenswerter zu machen. Man sollte aber auch nicht vergessen, sich sportlich zu betätigen, denn Sport ist gesund. Wir haben in der Pfalz über 2.100 Mitgliedsvereine mit 520.000 Mitgliedern, die ein reichhaltiges Sportangebot anbieten – dort wird sicherlich jeder etwas für seinen Bedarf finden.

Schon die Kleinsten können an Sportangeboten teilnehmen. Mehrere Studien beweisen, dass sportliche Betätigung auch die geistige Leistungsfähigkeit – insbesondere bei Kindern – fördert. Adipositas, Bluthochdruck oder AD(H)S können durch Sport verbessert oder sogar vermieden werden. Daher ist es wichtig, dass unsere Kinder ihren Bewegungsdrang ausleben können und sich sportlich betätigen. Eltern sollten ihre Kinder dazu ermutigen, Sport zu treiben – am Besten im Verein, denn dort macht's am meisten Spaß.



BESSER ANGEZOGEN

Benvenuto.

SCHMITT
MÄNNERMODE

© Chili - dieWerbeMacher

Marktplatz 8 · Neustadt · 06321/32673
Mo bis Fr: 9.30 bis 18.30 · Samstag: 9.00 bis 16.00
info@mode-schmitt.de · www.mode-schmitt.de

Bodenständigkeit

Die deutsche Sprache ist reich an Worten, die einer ausdrücklichen Definition unterliegen und somit zum Zwecke der Kommunikation herangezogen werden können. Missverständnisse gibt es trotzdem, deren Ursachen vielfältig sein können. Diese liegen im Sagen und Hören, im Meinen und Verstehen, aber auch im unterschiedlichen Sprachgebrauch und -verständnis. Um nur einige Beispiele zu nennen: In manchen Berufsbranchen werden Ausdrücke unterschiedlich verwendet. Die Jugendsprache hat zu allen Zeiten die Sprache weiterentwickelt und verändert den Sinn von Worten, indem sie sie banalisiert, forciert oder in andere Zusammenhänge schickt. Der Einfluss anderer Sprachen findet Eingang ins Deutsche und stellt Begriffe für Neues oder Anderes. Die Technik prahlt mit der Internationalisierung von Fachbegriffen.

Sieht man bei der Betrachtung von Begrifflichkeiten von Schnelllebigkeit, Trend und sprachlichem Brancheninzest ab, so gibt es alltäglich gebräuchliche Wörter, die jeder kennt, aber deren Bedeutung offensichtlich so individuell auslegbar sind, dass man staunt. *Bodenständigkeit* ist ein solcher Begriff, der viel Spielraum für eigene Interpretationen lässt. Wenn man nur kurz über dieses Wort nachdenkt, stellt man fest, dass es tendenziell positiv belegt ist. Aber nicht vollständig. Und schon geht es los.

Ist ein bodenständiger Mensch eher traditionell-konservativ oder weltoffen-realistisch? Oder beides oder nichts zwingend davon? Können phantasievolle Menschen bodenständig sein? Häufig wird bodenständig mit verwurzelt gleichgesetzt. Heißt das, dass ein bodenständiger Mensch immer am gleichen Ort, in der gleichen Region gewohnt und gelebt haben muss? Oder kann ein mobiler Mensch, der aus beruflichen oder privaten Gründen bereits Umzugskartons packen musste, ebenfalls als bodenständig bezeichnet werden? Und wenn ja, was bedeutet dann verwurzelt? Ist jemand, der boden-



ständig ist, dem Fortschritt zugetan, offen für neue Ideen oder verhaftet im Gewohnten? Ist die tatsächliche Erdscholle ein Kriterium für die Geisteshaltung oder ist der Begriff übertragbar auf Menschen anderer Berufsorientierung? Und wie nennt man das Gegenteil von Bodenständigkeit? Wikipedia hilft in diesem Fall nicht weiter. Der Begriff existiert dort einfach nicht. Wahrscheinlich ist die Definition zu kompliziert und umfangreich. Der Duden hingegen weist mit Synonymen wie erd- und heimatverbunden und grundständig auf. Auch zünftig und erdig sowie sesshaft und heimisch bietet er als Erklärung an. Das neudeutsche Wort gesettelt vom englischen settle down würde in diese Reihe passen. Das ist aber nicht befriedigend, wenn man davon ausgeht, dass einen bodenständigen Menschen mehr ausmacht als eine Geburtsurkunde, die nahe dem aktuellen Wohnsitz ausgestellt wurde. Sind Handwerker, Arbeiter und Landwirte bodenständig? Und bedeutet dies, dass kein Arzt, Rechtsanwalt oder Ingenieur je dieses Attribut erlangen kann? Sind es nicht eher Dinge wie Klarheit im Blick, Realitätsnähe und unkomplizierte Denkweisen auch in Fragen der Komplexität, die die Nähe zum Boden beweisen können. Denn schließlich heißt bodenständig auf dem Boden stehend. Das kann durchaus auch der Boden der Tatsachen sein. Geerdet statt verwurzelt. Was bedeutet dann geerdet in einer Zeit der Flexibilität? Ruhe im Inneren eventuell. Sicherheit und Achtsamkeit. Vielleicht rückt man mit diesen Begriffen wieder dem ursprünglich gedachten Sinn ein Stück näher. Bodenständigkeit ist ein altes Wort mit hoher Aktualität, das auf dem Weg zu etwas Außergewöhnlichem ist, wenn man erst einmal begonnen hat, es zu erfassen.

Unsere Facebook Freunde haben sich ebenfalls Gedanken gemacht, was der Begriff bodenständig für sie selbst bedeutet:

Tina B.
verwurzelt

Sibylle Wild
geerdet

Michael Jung
Heimisch, verwachsen, ursprünglich

Elke Schulz
zuverlässig, verantwortungsvoll, ehrlich, zu dem stehen, was man verspricht... bodenständig eben

Michael Iris Feulner
Grundvernunft

Katarina Kati Fischer
hausgemacht, wenig Experimente und kein Schnickschnack

Daggi Schorn
nicht abgehoben

Renate Reis
geerdet

Margarete Hoffmann
geerdet, verwurzelt, bereit für den Einsatz der Flügel

Anja Hoffmann
ursprünglich

yogaflow neustadt
sich immer wieder der wirklich wichtigen Dinge bewusst werden, (besonders wenn es einem so richtig gut geht), Gesundheit, Freundschaft, Zufriedenheit... Alles andere ist schönes Beiwerk.

Thamar Wendler
heimatverbunden, verwurzelt, nicht abgehoben, normal, mit beiden Beinen im Leben stehen, unkompliziert, nahbar, realistisch.

Die Pfalz, eine Region – viele Gesichter?

Jede Region hat einen eigenen Charakter, auch wenn das sehr nach Stigma und Vorurteil klingen mag. Trotzdem herrschen ein bestimmtes Lebensgefühl und eine Haltung vor, die mal mehr, mal weniger zum Ausdruck gebracht werden. Wie sieht der Pfälzer sich selbst und seine Pfalz und wie wird das Leben in der Pfalz von denjenigen wahrgenommen, die schon eine Zeitlang hier leben? Das wollten wir genauer wissen.

Im Zeitraum Juni/Juli 2015 antworteten zahlreiche Ur- und Neupfälzer auf eine Chili-Online-Umfrage zum Thema *Die Pfalz, eine Region viele Gesichter?*. Offensichtlich war es eine männliche Frage, denn 67 Prozent der eingegangenen Antworten wurden von Männern eingereicht. Die mit Abstand stärksten Gruppen der Umfrage bildeten Menschen im Alter zwischen 41 und 60 Jahre.

Dass generell eine große Identifikation mit der Region besteht, zeigte eine direkte Frage zu ihrem Heimatgefühl. Obwohl der Begriff der *Heimat* immer noch eher schwieriger ist, scheinen ihm viele Teilnehmer der Umfrage eine außerordentlich wichtige Rolle zuzuschreiben. Hierbei ist es unerheblich, ob der Befragte erst seit einigen Jahren (47 Prozent der Umfrageteilnehmer), oder bereits seit der Geburt (53 Prozent der Umfrageteilnehmer) in der Pfalz wohnt. 86 Prozent gehen sogar noch einen Schritt weiter und bezeichnen die Pfalz ausdrücklich als ihren persönlichen *Lebensmittelpunkt*. Das ist mehr als nur zu Hause, wenn man sich diese Wertung erlauben darf.

Die Begriffe *weltoffen* und *traditionell* stellen nach Ansicht der Umfrageteilnehmer zumindest

in der Pfalz keinen Gegensatz dar. So werden auch die Begriffe *innovativ/modern* problemlos mit *kleinbürgerlich* kombiniert. Der Rückschluss daraus ist, dass die Pfälzer offensichtlich mit ihren Aufgaben wachsen und sich entwickeln. Das sind fundamentale Entwicklungen mit Bodenhaftung und nicht trendorientierte Kurzfristigkeiten. In gleicher Kombinationen fanden sich die Adjektive *gelassen/ruhig*. Insgesamt 79 Prozent der Befragten beschreiben die Pfalz auf diese Art. Die Pfälzer an sich werden indes fast ausschließlich mit positiven Charakterzügen in Verbindung gebracht. Fast ein Drittel aller Befragten sind sich darin einig, dass Pfälzer vor allen Dingen *freundlich, gesellig* und *offen* sind.

Wenn es um die *Pfälzer Dialekte* geht, dann scheiden sich die Geister. Die Mehrzahl misst der sich regional sehr unterschiedlich darstellenden Mundart nur eine geringe Wichtigkeit zu. Interessant ist, dass Menschen, die verhältnismäßig kurz in der Pfalz wohnen, dem Dialekt eine weit-aus höhere Bedeutung einräumen als Pfälzer, die bereits seit ihrer Geburt in der Region leben.

Die lebhaftere Geschichte der Region spielt nach Ansicht der Umfrageteilnehmer nur eine unter-

Chemie, die
verbindet.
Damit
unsere Welt
Veränderung
liebt.



Unsere Welt verändert sich ständig. Damit sich diese Veränderungen positiv auswirken, entwickeln wir gemeinsam Lösungen für die Herausforderungen der Zukunft. So können nachfolgende Generationen besser leben – in einer Welt ohne wirtschaftliche Not. Wenn sich unsere Ideen gegenseitig beflügeln, ist das Chemie, die verbindet. Von BASF.

Teilen Sie Ihre Visionen mit uns auf wecreatechemistry.com

150 Jahre

 **BASF**

We create chemistry

Chili

DAS MAGAZIN!

für die PFALZ!



BLUMENWERKSTATT

KRASTEL

grainstraße 3 · 67434 neustadt
fon 06321-12986

blumen-krastel@t-online.de



öffnungszeiten:

mo - fr 8.30 - 18.30 uhr · sa 9-17 uhr



36 | Chili | EinBlick

geordnete Rolle, obwohl sie durch die Zuwanderung in den vergangenen Jahrhunderten und dem Gedanken der Freiheit und Demokratie maßgeblich geprägt wurden.

Typisch für die Pfälzer scheint zu sein, dass sie ihre Standortfaktoren – weiche wie harte – durchaus kritisch betrachten: Die *Vereinbarkeit von Familie und Beruf* ist ein wichtiger weicher Standortfaktor zur Bemessung der Wohnqualität einer Region und entscheidet zusammen mit anderen Rahmenbedingungen darüber, ob eine Region auch zukünftig mit Zuzügen junger Familien rechnen darf. Folgt man den Ergebnissen der Umfrage, dann könnte die Vereinbarkeit von Familie und Beruf in Teilen der Pfalz noch deutlich verbessert werden. Ältere Umfrageteilnehmer bewerten diesen Punkt deutlich besser als jüngere. Eine mögliche Lesart dieser Diskrepanz könnte der Umstand sein, dass sich in diesem Bereich sehr viel in den letzten Jahrzehnten getan hat. Kindertagesstätten, Garantien und finanzielle Hilfen lassen die heutige Betreuung aus Sicht der Älteren möglicherweise tendenziell besser erscheinen.

Gefragt nach dem Zustand der Einkaufs- und Versorgungssituation, antworteten die Teilnehmer der Umfrage äußerst differenziert. Während die *Nahversorgung*, also das sich Versorgen mit Produkten des täglichen Bedarfs mehrheitlich als gut bewertet wird, schneidet die allgemeine Einkaufssituation deutlich schlechter ab. Unter *Einkaufssituation* verstehen die Befragten dabei die räumlich vorhandene Versorgung mit unterschiedlichen Artikeln wie beispielsweise

Kleidung, die in unregelmäßigen Abständen bezogen werden. Da die Antworten von Teilnehmern aus der Gesamtpfalz eingingen, so muss eine Unterscheidung zwischen ländlichem Gebiet und Stadtgebiet erfolgen. Anhand der Postleitzahlgebiete sind Rückschlüsse auf die Distanz und Anbindung zu Einkaufszentren möglich. Den Antworten konnte ebenso entnommen werden, dass diejenigen, die zwar in der Pfalz wohnen, aber nicht arbeiten, kaum Kritik an der Einkaufssituation üben. Sie haben scheinbar Alternativen oder kennen die Unterschiede.

Insgesamt lieferte die Umfrage viele interessante Erkenntnisse, die es wert sind, gesondert betrachtet zu werden. In den kommenden Ausgaben wird das *Chili*-Team einzelne Themen näher beleuchten und kritisch hinterfragen.



LUXURY LIFESTYLE BOXSPRING



Brinkhaus

Luxury lifestyle



Die Luxury Lifestyle Boxspring-Bettsysteme

von Brinkhaus betten Ihren Körper himmlisch weich,
wie von Engeln getragen, durch die Nacht.

Wohlgefühl und Schlafkomfort, den man erlebt haben muss.

Ein Luxus, den man nie mehr missen möchte.



BETTENHANS

Betten Hans GmbH
Schütt 2
67433 Neustadt/Wstr.

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



Integrationskurse

In Deutschland werden seit 2005 bundeseinheitlich Integrationskurse angeboten, die sich an Menschen richten, die nach Deutschland zugewandert sind und langfristig bleiben möchten. Integration versteht sich bei der Kurskonzeption sowohl in sprachlichen als auch praktisch-organisatorischen Inhalten. Jeder Integrationskurs besteht aus einem Sprachkurs und einem Orientierungskurs. Der allgemeine Integrationskurs dauert 660 Stunden. Je nach Ausrichtung des Kurses kann die Gesamtdauer auch bis zu 960 Stunden betragen. Der Sprachkurs ist Teil des Integrationskurses. Er dauert im allgemeinen Integrationskurs insgesamt 600 Stunden, in den Spezialkursen bis zu 900 Stunden. Darin werden wichtige Themenfelder aus dem alltäglichen Leben wie Arbeit und Beruf, Aus- und Weiterbildung, Betreuung und Erziehung von Kindern, Einkaufen, Handel und Konsum, Freizeit und soziale Kontakte, Gesundheit und Hygiene, Medien und Medienutzung sowie Wohnen behandelt.

Im Anschluss an den Sprachkurs folgt der Orientierungskurs, der etwa 60 Stunden umfasst. Hierin werden die deutsche Rechtsordnung, Geschichte und Kultur, Rechte und Pflichten in Deutschland, Formen des Zusammenlebens in der Gesellschaft und Werte, die in Deutschland wichtig sind, zum Beispiel Religionsfreiheit, Toleranz und Gleichberechtigung besprochen und den Zuwanderern näher gebracht.

Grundsätzlich wird der Integrationskurs in Vollzeit besucht. Vor Beginn des Integrationskurses führt der Kursträger einen Einstufungstest durch, um so spezieller auf das Können und die Bedürfnisse der Teilnehmer im Sinne aller eingehen zu können. Dabei werden Vorkenntnisse, mögliche andere Schriftzeichen und der Alphabetisierungsgrad berücksich-

tigt. Der Integrationskurs schließt mit einer Abschlussprüfung ab. Anhand des Ergebnisses können unterschiedliche Levels erreicht werden.

2014 wurden bundesweit 211.321 Teilnahmerechtigungen zum Integrationskurs ausgestellt. Dies ist der höchste Wert seit dem Startjahr 2005 und ein Anstieg um rund 26 Prozent gegenüber dem Vergleichszeitraum des Vorjahres. In diesen Zahlen spiegelt sich die deutlich gestiegene Zuwanderung nach Deutschland wider. Hauptverantwortlich für den Anstieg waren die Zulassungen durch das Bundesamt (gemäß § 44 Abs. 4 AufenthG), die mit 115.473 Personen um 24 Prozent beziehungsweise 22.498 Fälle höher lagen als 2013. Der Zuwachs an Teilnahmerechtigungen schlägt sich auch auf

die Zahl der Kursteilnehmer nieder. 142.439 Personen begannen einen Integrationskurs, dies sind rund 21 Prozent mehr als im Vorjahr. Dieser Wert übersteigt alle bisherigen. Der bisherige Spitzenwert lag 2005 bei 130.728 neuen Teilnehmern.

Es nahmen rund 62,3 Prozent der Teilnehmer freiwillig ohne Verpflichtung durch die Ausländerbehörde oder des Jobcenters am Integrationskurs teil. Dabei machen EU-Bürger den größten Teil der freiwilligen Teilnehmer aus. 46,1 Prozent aller neuen Teilnehmer stammten 2014 aus einem EU-Land (65.620 Unionsbürger ohne deutsche Staatsangehörige). Die meisten neuen Integrationskursteilnehmer kommen aus Polen. Bis Ende 2012 war stets die Türkei das Hauptherkunftsland. Unter den Top 10-Herkunftsländern befinden sich mit Polen, Rumänien, Bulgarien, Italien, Griechenland, Spanien und Ungarn sieben EU-Staaten.

Zurzeit sind rund 43,4 Prozent der neuen Integrationskursteilnehmer männlich. Aktuell wandern mehr Männer als Frauen nach Deutschland ein.

2014 erreichten rund 57 Prozent der Testteilnehmer das höchstmögliche Sprachniveau B1. Mit 34,5 Prozent erreichte ein weiteres Drittel das Sprachniveau A2. Zudem verfestigte sich im Orientierungskurstest beziehungsweise dem in 2013 eingeführten skalierten Test *Leben in Deutschland* mit rund 93 Prozent das sehr hohe Erfolgsniveau der letzten Jahre.

Im gesamten Zeitraum seit Einführung der Integrationskurse am 1. Januar 2005 wurden 1.544.340 Teilnahmeberechtigungen erteilt. 1.139.673 Personen haben einen Integrationskurs begonnen. 85.878 Integrationskurse wurden gestartet.



Fenster • Rollläden • Haustüren • Wintergärten • Sichtschutz • Überdachungen • Garagentore • Garten- & Freizeitmöbel

HÖRNER GmbH

Jungholzstraße 8
Tel. 07274 - 70 44 0
Fax 07274 - 70 44 44

76726 GER-Sondernheim
email info@hoerner-gmbh.com
web www.hoerner-gmbh.com

Samstags geöffnet – 10.00 bis 13.00 Uhr

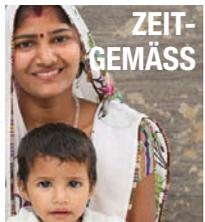
Besuchen Sie uns unter
facebook.de/hoernergmbh





TEPPICH SCHERER

DER TEPPICHBERATER
DIE EMPFEHLUNG



teppico

Zögern Sie nicht:
Besuchen Sie uns auf Teppico.de
oder in unserem Fachgeschäft

76829 Landau,
Johannes Kopp Straße 11
Tel. 06341-890851

FÜR EINE GUTE BERATUNG
LOHNT SICH DER WEITESTE WEG



Im internationalen *Vergleich*

Vor rund zehn Jahren wurden die Weichen für eine Neuausrichtung der Aktivitäten der Tourist-Kongress-Saalbau GmbH (TKS) in Neustadt gestellt. Der Wandel im allgemeinen Reiseverhalten machte eine Profilierung Neustadts als Destination sowohl für den nationalen als auch für den internationalen Reisemarkt notwendig. Waren es vor etwa 15 Jahren noch 70 Prozent der Deutschen, die ihren Jahresurlaub und Kurzurlaub in Deutschland verbrachten, so sind es heute nur noch 30 Prozent. Anteil an der Entwicklung haben unter anderem auch die Billigfluglinien. Durch sie wurde eine Reise in den europäischen Großraum erschwinglich und paradoxerweise eventuell sogar günstiger, als es eine Bahn- oder Autoanreise in Deutschland sein kann. Im Zuge dessen müssen alle touristischen Destinationen ihre ureigensten Stärken erkennen, herausstellen und sich nicht nur einem heimischen sondern auch einem internationalen Publikum stellen. Neustadt vermarktet damit nicht ausschließlich sich als Stadt mit den neun Weindörfern sondern die gesamte Region. Das ist nur folgerichtig, denn niemand tritt

eine Reise an, um lediglich in den engen Grenzen einer hübschen, aber dann doch kleinen Stadt zu bleiben.

Neustadt punktet mittlerweile jedoch nicht nur bei Gästen aus dem deutschen Inland. Konsequenz und mit der Strategie der kleinen Schritte erschloss sich die TKS Kooperationen mit europäischen Urlaubsregionen, die sich in gleicher Situation befinden: klein, fein, mit genussorientierter Ausrichtung. Eine weitere Parallele: Das finanzielle Marketingbudget ist überschaubar. Damit sind andere Maßnahmen erforderlich als nur Publikationen, Anzeigen oder Imagefotos auf Glanzpapier – ohne die jedoch auch Neustadt nicht auskommt. Der beharrliche Aufbau persönlicher Beziehungen kombiniert mit dem Niederreißen von Sprachbarrieren haben Wege nach Italien, Spanien, England, Frankreich, den Niederlanden und nach Schweden geebnet. Kooperation bedeutet Austausch. Dabei werden Gemeinsamkeiten entdeckt – was im Falle des Genusses ein Vergnügen für beide Seiten ist – und Unterschiede als Neuigkeiten möglichst interessant dargestellt. Das findet man beispielsweise in der Präsentation un-



serer Geschichte. Die Annehmlichkeiten werden attraktiv und auf die Bedürfnisse der Reisenden passend in ein komfortables Reisepaket geschnürt. So finden die Schweden die Pfalz exotisch genug, um als Reiseziel in Frage zu kommen. Sie ist nur halb so weit entfernt wie die Toskana und perfekt und ordentlich geregelt, so dass man sich auf Reisen sicher fühlen und zurecht finden kann. Das sind unschlagbare Reiseargumente. Nicht nur für Schweden.

Diese nicht mehr ganz so neue, aber nun wirksam greifende Strategie wird ganzjährig betrieben. Das deutsche Weinlesefest entwickelte sich im Laufe der letzten Jahre. Zu der weinseligen Atmosphäre am Bahnhofsvorplatz wuchs der Wein- und Sekttreff als wichtige Ergänzung heran, der mit dem w.i.n.e Festival im historischen Spiegelpalast Bon Vivant im vergangenen Jahr seine neueste Entwicklung und Variante gefunden hat. Das Angebot der Weine wird zunehmend nationaler und internationaler, ohne die Weine Neustadts dabei aus den Augen zu verlieren. Steffen Christmann, Aufsichtsratsvorsitzender der TKS, sagt, dass die Pfalz und die Pfälzer Weine immer stärker im internationalen Vergleich stehen. Jedoch sei der Vergleich durchaus nicht zu scheuen, sondern ganz im Gegenteil sehr erfreulich. Denn laut Christmann bestehen die Pfälzer Weine diesen Vergleich sogar sehr gut und die Nachfrage und das internationale In-

teresse an Pfälzer Weinen seien hoch. „Und wenn wir uns ohnehin im internationalen Wettbewerb befinden, sollten wir ihn offensiv und selbstbewusst angehen“, sagt er. Darüber hinaus sei es interessant, die Möglichkeit zu haben, alle Weine nebeneinander probieren zu können. Ausgewählte Weine der 13 deutschen Anbaugebiete werden auf der Karte stehen, die ebenfalls das Interesse der Weinkenner auf sich ziehen werden. Mit einer Reihe von Veranstaltungen rund um Wein und Genuss werden die Gäste des Weinfestes einen interessanten Blick auf Neustadt als Mittelpunkt der deutschen Weinstraße erhalten. Die Strategie der Vermarktung Neustadts als Genussregion wird auch während des *Weihnachtsmarkts der Kunigunde* mit großem Aufwand und viel Idee verfolgt. An jedem Adventswochenende präsentieren Anbieter aus der Pfalz, aus Deutschland und den internationalen touristischen Partnerregionen Produkte, die mit dem Thema Genuss und Kulinarik verbunden sind. Tatsächlich hat der Genussmarkt mittlerweile eine solch starke Anziehungskraft entwickelt, dass Übernachtungsgäste aus Deutschland und dem Ausland in dieser untypischen Urlaubszeit gezielt nach Neustadt reisen und hier verweilen. Mit seinem Profil unterscheidet sich der Weihnachtsmarkt der Kunigunde von denen anderer Gemeinden und Städte und schöpft auch daraus seine Attraktivität. Allen einheimischen Kritikern zum Trotz!

GUDRUN GRENZ
DESIGN



**Business
Festivität
Freizeit**

Größen 34 - 60

eigene Produktionsstätte
made in Germany



Shop Speyer
Kornstraße 28 • D-67346 Speyer
Telefon: 06232 / 6079970

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

Shop Düsseldorf
Oststraße 105 • D-40210 Düsseldorf
Telefon: 0211 / 327231

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



Gut essen mit *Ausblick*

„Die Ernährung wird leichter, bekömmlicher und gesünder“, sagt Marcel Sambale-Lergenmüller. Er und seine Schwägerin Victoria Lergenmüller leiten das Restaurant, Hotel und Boutique-Weingut Sankt Annagut, welches oberhalb von Burrweiler angesiedelt ist. „Die Menschen legen Wert auf hohe Qualität beim Essen, das sie mit gutem Gewissen in entspannter Atmosphäre genießen möchten. Die Ansprüche haben sich gewandelt, und somit haben wir unserem Restaurant eine neue Richtung gegeben“, sagt er. Und dies mit Erfolg. Die Küche des Restaurants Sankt Annagut führt Chefkoch Alexander Dellin, der bereits in den unterschiedlichsten Stationen der Sternegastronomie tätig war. Zu seinen Stationen zählen auch das Chapter One in Dublin und das Tschebull in Hamburg. Es ist die gehobene deutsche Küche, die mit feinem mediterranem Einfluss Raffinesse und Leichtigkeit zaubert. Während das Sankt Annagut tagsüber für Wanderer nach wie vor ein beliebter Platz zum Entspannen ist, wo die kulinarische Stärkung durchaus auch mal ein wenig deftiger ausfallen darf, ist das Restaurant am Abend auf die moderne und bewusste Küche und die neue Interpretationen der Pfälzer Klassiker ausgerichtet.

„Unsere Gäste kommen aus einem Umkreis von rund 120 Kilometern zu uns in das Restaurant“, bestätigt Sambale-Lergenmüller. An den warmen oder milden Abenden ist die Terrasse mit den unterschiedlichen Sitzcken und Niveaus sehr beliebt. In den schönen Loungemöbeln lässt sich wunderbar entspan-

nen. Der Blick über Burrweiler und die Ebene fesselt jeden – auch noch nach dem hundertsten Besuch. Eine Reservierung empfiehlt sich in jedem Fall. „Ganz ohne unser Zutun entwickelte sich der Donnerstagabend zu einem After-Work Treff. Dabei steht nicht so sehr das Sehen-und-Gesehen-Werden im





Info:

Vordergrund, sondern der Genuss und die Ruhe nach dem Job, wenngleich es hier sehr kommunikativ zugeht“, erzählt Sambale-Lergenmüller.

Auf der Karte finden sich 38 offene Weine, die zum Probieren einladen. Die Weine unterscheiden sich in ihren Lagen und ihrem Ausbau und es macht Freude, die Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu entdecken. Unter den angebotenen Weinen findet man auch einen Riesling, der von Mundus Vini als bester Riesling ausgezeichnet wurde, und Weine, die vom Deutschen Fußball-Bund für ihre Gäste ausgewählt wurden. Eine geführte Weinprobe vermittelt nicht nur die geschmacklichen Feinheiten, sondern erzählt auch vom nötigen Hintergrundwissen, das beim erfolgreichen Weinbau eine Rolle spielt und bringt den Wein dem Genießer ein Stückchen näher.

Kontakt

Restaurant Sankt Annagut
Sankt-Anna-Straße 203
76835 Burrweiler
06345-3258
www.sankt-annagut.de

WIR SIND BEIM ALLES-IM-GRÜNEN-BEREICH- VERSORGER.

Wie lange denken Sie schon darüber nach, auf Ökostrom umzusteigen? Jetzt wird die Entscheidung für Sie ganz einfach: Mit Ausnahme der Grundversorgung haben wir alle unsere Tarife konsequent auf Ökostrom umgestellt. Egal für welchen unserer vier Ökostromtarife Sie sich entscheiden, Sie entscheiden sich in jedem Fall für zertifizierten, sauberen Strom zu 100% aus Wasserkraft. Mehr über die neuen Ökostromtarife: www.pfalzwerke.de



Gute Ideen voller Energie.



PFALZWERKE



Den Sommer verlängern... ... mit einem Sommergarten!



Fast jeder träumt von einem nie endenden Sommer. Erfüllen kann man sich diesen Traum mit einem Winter- oder Sommergarten und somit die Terrassensaison bis in den Herbst hinein verlängern. Sicherlich steht zu Beginn der ersten Idee *Wohnen unter Glas* die Frage nach der geplanten Nutzung. Möchte man einen Wintergarten als typische ganzjährig nutzbare Wohnraumerweiterung oder möchte man mit einem Sommergarten nur die Terrassensaison etwas verlängern?

Beide Varianten eignen sich hervorragend, um sich seinen Wunsch nach einem besonderen Raum zu erfüllen, sei es zum Aus- und Entspannen, um Gäste zu empfangen oder einfach, um das gemeinsame Frühstück mit der Familie unter nahezu freiem Himmel zu genießen. Bei schönem Wetter lassen sich die Schiebe- oder Falttüren im Handumdrehen öffnen und man sitzt im Grünen. Ein Sommergarten ist im Gegensatz zum einem hochwärmegedämmten, ganzjährig nutzbaren Wintergarten für rund neun Monate vom Frühjahr bis Herbst nutzbar und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Aber selbst in den Wintermonaten kann er genutzt werden, um beispielsweise Pflanzen überwintern zu lassen

oder auch nur, um die Gartenmöbel unterzubringen. Ein Sommergarten oder auch Kalt-Wintergarten genannt, ist nicht dahingehend ausgelegt, die Mindestanforderungen an den Wärmeschutz und klimabedingten Feuchtigkeitsschutz in Gebäuden zu erfüllen. Er wird in der Regel in nicht-thermisch getrennten Aluminiumprofilen, den so genannten Kaltprofilen realisiert. Doch beachtet man einige wenige Nutzungsregeln, ist der Sommergarten eine sehr gute und zudem auch preiswerte Alternative zum ganzjährig nutzbaren Wintergarten. Die senkrechten Schiebe- oder Falttürelemente können wahlweise als Ganzglas-Schiebe- beziehungsweise Faltelemente oder mit schmalem filigranem Aluminiumrahmen gewählt

Kontakt

Wintergartenzentrum Süd-West
R. Ladwig GmbH
Industriestraße 20
67125 Dannstadt
06231 - 9183-0
www.ladwig.de



werden, ganz nach Belieben und eigenem Geschmack.

Wichtig und unumgänglich vor der endgültigen Entscheidung des *Wohnens unter Glas* ist vor allem eine ausführliche und kompetente Beratung und Planung durch einen Experten. Das Wintergartenzentrum Süd-West in Dannstadt bietet mit seiner über 1.000 Quadratmeter großen Wintergartenausstellung und 14 komplett aufgebauten und eingerichteten Winter- und Sommergärten genau die Plattform und Entscheidungshilfe, die es benötigt, die Idee des Glashauses hautnah zu erleben, anzufassen und die Schönheit und Vielfalt der Möglichkeiten direkt vor Augen zu haben. In schöner Atmosphäre können die im Vorfeld meist vagen Vorstellungen und Wünsche konkretisiert werden und reifen letztendlich zu einem Traum-Glashaus heran.

Die Ausstellung ist an sieben Tagen in der Woche geöffnet. Montags bis freitags von 9 bis 18 Uhr und samstags und sonntags von 11 bis 17 Uhr.



**.W.I.N.E.
FESTIVAL
2015**

**vom 1. bis 12.
Oktober 2015**

www.neustadt.eu/winefestival

**Wein in Neustadt
erleben 2015**

im historischen Spiegelpalast
Bon Vivant auf dem
Hetzelpfad in Neustadt
an der Weinstraße

**1. Oktober:
Eröffnungskonzert
in der Stiftskirche
& Fotoausstellung
von Bruno Murialdo
„187 Weinstufen:
Die Pfalz - ein Blick
von außen“**

Musikalische Reise auf den Spuren von Verdi & Piazzolla des Star-Trios Giuseppe Nova, Rino Vernizzi und Giorgio Costa.

Bruno Murialdo präsentiert exklusiv seine fotografischen Werke.

3 Weinbars | Weine aus Neustadt an der Weinstraße
Weine aus den 13 deutschen Anbaugebieten | Weine aus den Partnerregionen Europas | Exklusives Musikprogramm & Veranstaltungen | Verkostungen ausgewählter Tropfen

Karten-Vorverkauf für Sonderevents bei der Tourist-Information unter 06321 9268-0 oder touristinfo@neustadt.pfalz.com
Außerhalb der Sonderevents ist der Eintritt frei!



Schrank, Kommode, Tisch & Co.:

Möbelstücke mit Geschichte geben dem Wohnraum Charakter. Solche Möbel weltweit zu finden und zu einzigartigen Objekten zu machen, ist die Leidenschaft von Iris Weber, Jürgen Volz und Onika Famulok, den drei Köpfen von **daslagerhaus** in Viernheim. Individualität, Herzblut und Nachhaltigkeit sind die Markenzeichen des Lagerhaus-Teams.

Wer hätte gedacht, dass aus der Idee dreier Designstudenten eines Tages ein angesagtes Unternehmen, das sich dem Thema des individuellen Wohnens widmet, entstehen wird? Begonnen hat alles vor vielen Jahren in einem kleinen Laden in Düsseldorf. Die Idee, ihre Passion für internationale Möbel mit Charakter mit anderen zu teilen, traf nach und nach auf Resonanz.

Ideen und Mut haben sich gelohnt

Heute ist die Lagerhaus-Gruppe mit drei Standorten in Viernheim, Köln und Berlin zum Trendsetter kreativen Wohnens geworden. Die Kundenliste ist lang und auch bekannte Persönlichkeiten gehören zum Kundenstamm. Sie alle schätzen den ungewöhnlichen und atmosphärischen Einrichtungsstil, der anspruchsvolle Individualisten anzieht. Das Lagerhaus-Team ist eine gewagte Mischung aus Schreibern, Designern und Innenarchitekten. Es sind Einrichtungs-Profis, die lieben, was sie tun: Sie teilen die Leidenschaft für authentische Möbel, die spannende Geschichten erzählen. Diese Passion spürt man mit jedem Schritt durch die drei Stockwerke des Viernheimer Lagerhauses.

Every piece comes with a story!

Unikate, die nach den Ideen von Iris Weber oder Jürgen Volz in kleinen Werkstätten gefertigt werden, haben viel erlebt. Sei es, dass Türen alter indischer Herrenhäuser als Schranktüren Atmosphäre verbreiten, sei es der Fabrikstisch, der res-

tauriert in neuem Glanz erstrahlen darf. Jeder Schrank und jede Kommode ist ein einzigartiges Original, wertvoll und wertstabil.

Zur Kundengruppe des Lagerhauses gehören deshalb Menschen, die Freude an schönen Dingen haben und gleichzeitig sensibel für Ressourcenerhaltung und Nachhaltigkeit sind. Die besonderen Unikate sind in Handarbeit nach den Vorgaben des Lagerhauses in kleinen Handwerksbetrieben gefertigt. Damit werden lokale Strukturen im Herkunftsland unterstützt. Wo immer möglich werden Bauteile recycled, neu verarbeitet und hochwertiges Holz wiederverwertet.

Esstisch mit Lebenslinien

Ein Möbelstück hat es den drei Lagerhaus-Gründern aber besonders angetan: Der Esstisch. Er wird in seiner Raumwirkung und Bedeutung oft unterschätzt, obwohl er immer mehr in den Mittelpunkt rückt: Er ist Zentrum von Kommunikation und Gastlichkeit. Hier wird heute gelebt, gewohnt und gearbeitet. Umso wichtiger ist die Ausstrah-





lung des Tisches, an dem man sich in jeder Lebenssituation wohlfühlt, der einlädt, der repräsentiert und gleichzeitig behaglich ist.

Das Lagerhaus-Team befasst sich seit fast zwei Jahrzehnten mit solchen Schmuckstücken. Dort werden Hölzer mit sichtbaren Lebenslinien zu Tischen. Im Laufe der Jahre hat sich so eine beeindruckende Vielfalt entwickelt. Schon längst ist das Lagerhaus deshalb Tischanbieter Nummer 1 in Deutschland. Zur Vielfalt an Materialien, Stilen und die kreative Gestaltung kommen die fast unendlichen Varianten durch die Kombinationen aus wunderschönen Massivholzplatten und individuellen Tischbeinen. Auch hier ist Nachhaltigkeit ein großes Thema. Nicht nur die Verwendung von Recycling-Holz ist nachhaltig. Ein Massivholz-Tisch ist eine einmalige Anschaffung. Die Tische wurden für Generationen gemacht. Umso mehr Sorgfalt und Stil muss einfließen, damit aus einer Holzplatte und vier Beinen ein Begleiter für's Leben wird.

Kreative Wohn-Oase für Individualisten

Individualität ist das Leitthema des Lagerhaus-Teams. Damit sind die Kundenbeziehung und die Art der Beratung gemeint, die auf die individuelle Wohnsituation eingeht. Individualität bezieht sich aber auch auf die Herstellung und Gestaltung der Möbelstücke. Aus diesem Grund beschäftigt das Lagerhaus neben Einrichtungsprofis auch hochqualifizierte Schreiner und betreibt eine eigene Werkstatt.

Um Kunden und Freunde des Lagerhauses intensiver in die Gestaltung der Möbel einzubinden, soll es in der Viernheimer Filiale ab Herbst möglich werden, hautnah dabei zu sein, wenn aus einem ästhetischen Stück Holz ein Begleiter für's Leben wird. Lesen Sie mehr dazu in der nächsten Ausgabe von *Chili* – Das Magazin.

Info:

Kontakt

daslagerhaus GmbH & rooms
Heidelbergerstraße 29
68519 Viernheim
06204-929220
www.daslagerhaus.de

LÖFFELFENSTER



FENSTER · TÜREN · GLASSASSADEN

Holz · Holz-Aluminium · Aluminium · Kunststoff



Produktion aus Meisterhand.

Herxheim · +49 (0)7276 / 9898-0 · www.loeffelfenster.de



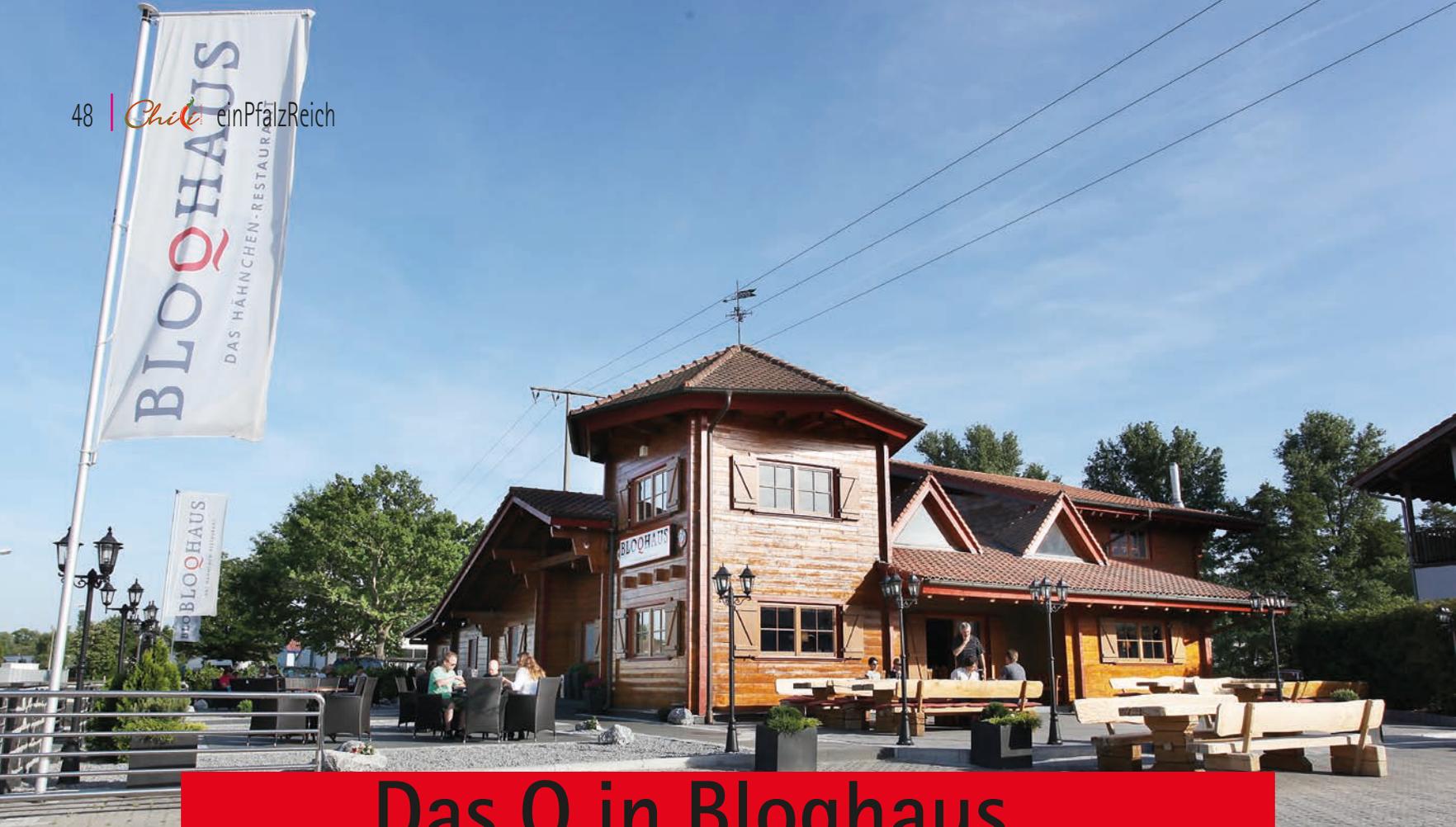
20 Jahre mod's hair Landau!

Vielen Dank für das Vertrauen, das Sie uns 20 Jahre lang entgegenbracht haben.

76829 Landau
Ostbahnstraße 7
Tel. o 63 41/ 840 24

67433 Neustadt
Schütt 8
Tel. o 63 21/ 38 59 38

www.modshair.de



Das Q in Bloqhaus

Das Neustadter Bloqhaus feiert sein fünfjähriges Bestehen. Es ist selten, dass sich ein Restaurant nur auf eine Spezialität konzentriert. Im Falle des Bloqhauses in Neustadt Lachen-Speyerdorf geht das Konzept auf. Ausschließlich Hähnchen werden serviert. Das Besondere: Die Hähnchen sind auf höchstem qualitativem und geschmacklichem Niveau zu familienfreundlichen Preisen. Die Qualität macht den Erfolg aus – wie das q in Bloqhaus garantiert.

Aus kontrollierter heimischer Erzeugung nach strengen deutschen Qualitäts- und Tierschutzstandards sowie nach Halal zertifiziert werden die rund 1.100 Gramm wiegenden Hähnchen täglich frisch geliefert und im Bloqhaus weiterverarbeitet. Die schonende Zubereitung im Konvektomaten gewährleistet, dass das Fleisch saftig bleibt. Die Inhaltsstoffe, die das Geflügelfleisch für die Ernährung so wertvoll machen, bleiben mit dieser Garmethode bei Niedertemperatur vollends erhalten. Die Kunst liegt dabei in der Technik, in der Zeit und in der Güte des Fleisches. Die Küche verzichtet völlig auf die Zugabe von Zusatzstoffen. Damit sind die Hähnchen auch für Menschen mit Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten geeignet. Die Speisen sind laktose- und glutenfrei. Auch in den verwendeten Gewürzen aus dem Hause Wieberg finden sich keinerlei Geschmacksverstärker. Eigens für das Bloqhaus wurden Gewürzmischungen entwickelt, die das Hähnchen zu veredeln wissen und zu den jeweiligen Geschmacksrichtungen

den Weg weisen. Varianten von klassisch bis pikant, von mediterran zu asiatisch zeigen die leckere Vielfalt des Geflügels. Saisonale Zubereitungen bringen Abwechslung. Für den fleischlosen Genuss stehen die Teigtaschen mit einer Füllung aus Trüffeln bereit – natürlich auch hier ohne jegliche Geschmacksverstärker. Sie sind nicht nur für Vegetarier ein kulinarisches Erlebnis.

Das Bloqhaus macht seinem Namen alle Ehre: Eine wuchtige Holzkonstruktion bietet Platz für 175 Gäste im Innenbereich und nun 160 Sitzplätzen im schön gestalteten Terrassen- und Gartenbereich. Im Inneren des urigen Bloqhauses sorgen separate große und kleine Räumlichkeiten für eine gemütliche Atmosphäre. Unkompliziert und stressfrei ist der Besuch selbst bei regem Betrieb. Dafür sorgen das freundliche Serviceteam, das einfach hochwertige Konzept und die Gäste selbst. Über 100 Parkplätze lassen eine Parkplatzsuche gar nicht erst aufkommen.



Kontakt:

Bloqhaus
 Im Altenschemel 24a
 67435 Neustadt
 06327-977311
www.bloqhaus.de
 Öffnungszeiten:
 mittwochs von 12 bis 23 Uhr
 donnerstags bis samstags von
 17 bis 23 Uhr
 Sonntag- und feiertags von
 12 bis 23 Uhr



Polizeiliche Kriminalprävention



Tag des Einbruchschutzes

Zusammen mit Kooperationspartnern aus der Versicherungswirtschaft, den Industrieverbänden und Handwerksunternehmen startete die Polizei im Herbst 2012 die bundesweite Öffentlichkeitskampagne **K-EINBRUCH** mit dem Ziel, die Bevölkerung noch intensiver als bisher für eine wirksame Einbruchsprävention zu sensibilisieren. Der Grund: Nach jahrelangem Rückgang steigt die Zahl der Wohnungseinbrüche seit 2009 wieder an und lag im Jahr 2014 laut Polizeilicher Kriminalstatistik bei 152.123 Fällen, das entspricht einem Plus von 1,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Das bedeutet, dass in Deutschland etwa alle drei bis vier Minuten ein Einbruch verübt wurde.

Der Einstieg in das Haus oder die Wohnung erfolgte dabei meist über leicht erreichbare Fenster und Wohnungsbeziehungsweise Fenstertüren. Durch ihren mutwilligen Eintritt verursachen Einbrecher jährlich einen Schaden von circa 680 Millionen Euro. Dass Präventionsmaßnahmen wie beispielsweise eine geeignete Sicherungstechnik wir-

ken, belegen die Zahlen der gescheiterten Einbrüche (2014: 41,1 Prozent, 2013: 40,2 Prozent). Mit der Kampagne **K-EINBRUCH** sollen deshalb insbesondere diejenigen erreicht werden, für die Einbruchschutz bislang kein Thema war.

Ein zentraler Bestandteil der Kampagne ist der **Tag des Einbruchschutzes**. Am Wochenende des 24. und 25. Oktober 2015, findet im Pfalzbau in Ludwigshafen die **EINBRUCHSCHUTZMESSE** statt. Dort haben Besucher der Messe die Möglichkeit, sich über Einbruchschutz und Finanzierung, sowie über polizeilich empfohlene Hersteller und einbruchhemmende Produkte zu informieren. Der Reinerlös dieser Benefizveranstaltung geht dem Kinderhospiz Sterntaler zu.

Weitere Informationen unter www.einbruchschutzmesse.de und Polizeipräsidium Rheinpfalz

Termine/Öffnungszeiten:
24. und 25. Oktober 2015, 10 bis 18 Uhr
Veranstaltungsort: Pfalzbau in Ludwigshafen
Weitere Informationen: www.k-einbruch.de



Multiloft Visitenkarten



schon ab 37,50 Euro
zzgl. MwSt und Versandkosten

Dick, dicker, Multiloft! Erleben Sie unsere außergewöhnlichen Visitenkarten mit einer Stärke von bis zu 1300g/m².

Panoramic Broschüren



schon ab 2,05 Euro
pro Exemplar, zzgl. MwSt
und Versandkosten

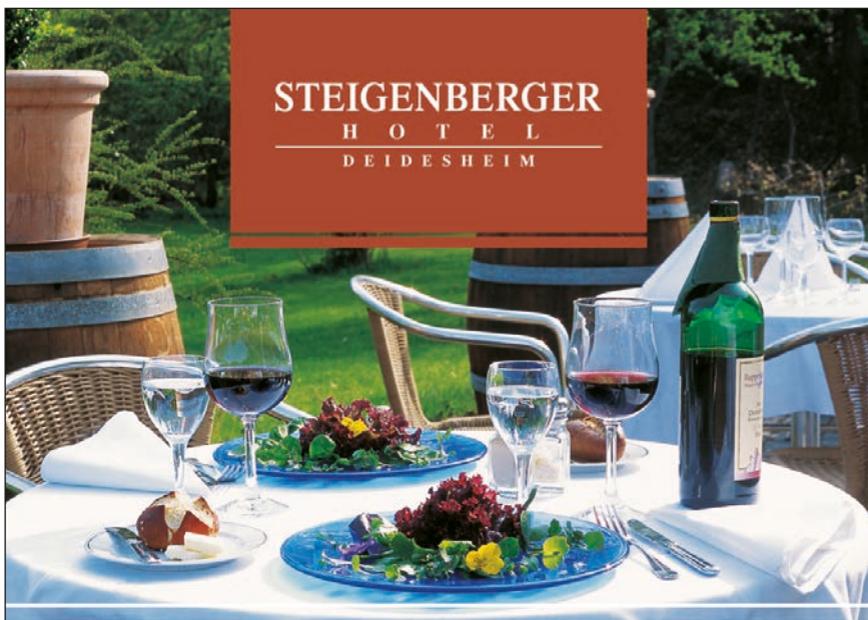
Bilder, Grafiken und Texte können mit unserer Panoramic Bindung ohne Verlust über den Bund laufen und eröffnen dadurch völlig neue Möglichkeiten für Ihre Gestaltung.

Wir können aber auch
Flyer, Poster, Broschüren
uvm ...



Online drucken bei www.faceprint.de
regional, schnell und in bester Qualität

☎ 06327 97 43 35
@ info@faceprint.de
✉ faceprint.de
Im Altenschemel 21
67435 Neustadt/Wstr.



STEIGENBERGER
HOTEL
DEIDESHEIM

AUF DIE LUST AM GENUSS.

Von „Dolce Vita“ bis „Frisch vom Grill“: Wochenende für Wochenende überraschen wir Sie mit besonderen Themenbüfets und verlockenden Brunchideen.

Stoßen Sie mit uns an! Bei Vorlage dieser Anzeige begrüßen wir Sie und Ihre Begleitung mit einem Glas Sekt (gültig für maximal 2 Personen pro Reservierung).

www.deidesheim.steigenberger.de · Tel.: +49 6326 970-0



Kreative Grabgestaltung

Wer der Meinung ist, auf Friedhöfen zwangsläufig eine universelle Monotonie der Grabanlagen vorfinden zu müssen, der wird spätestens seit der Landesgartenschau in Landau eines besseren belehrt. Das Feld der kreativen Grabgestaltung findet in der Landauer Gartenschau eine Plattform, die viele Unternehmen der Region mit ihren Ideen füllen. Das Resultat: moderne und zeitlos-kreative Bepflanzungsformen für die letzte Ruhestätte.

Bereits zu Beginn der Leistungsschau wurden über 40 Mustergrabstätten von Fachleuten bepflanzt. Zwei jener musterhaften Grabanlagen, ein Urnengrab und ein Doppelgrab, wurden bereits Anfang April 2015 von der Neustadter Blumenwerkstatt Krastel angelegt. Das Urnengrab

yogaflow neustadt

Kathrin Kothmann

- Yoga flow
- Yoga slow
- Yoga für den Rücken
- Yoga intensiv
- Yin Yoga
- Faszienrelease

Yoga-Mini-Retreat

Vom 12 bis 14. Februar 2016 im Wohlfühlhotel "Alte Rebschule" in Rhodt
Mehrere Yoga-Einheiten täglich
Anmeldung bis 15. Oktober 2015

Moltkestraße 17 | 67433 Neustadt/Weinstr. | Tel. 0171 247 64 87
info@yogaflow-neustadt.de

Mehr Infos unter www.yogaflow-neustadt.de

zeichnet sich durch seine geometrisch-akkurate Linienführung aus. Die Würfel-form des aus drei versetzt übereingegesetzten Steinwürfeln zusammengesetzten Grabsteines wurde, zusammen mit den in die Würfel eingelassenen Goldlinien, aufgenommen und auf die Bepflanzung übertragen. Die Anordnung der Rahmenbepflanzung und der Bodendecker unterstreicht die besondere Form- und Farbgebung des Steines und bildet ein interessantes Flächenmosaik.

Das zweite Mustergrab, ein Doppelgrab, zeichnet sich insbesondere durch die besondere Symbolik des Grabsteines aus. Auf dem Grabstein ist eine Tür abgebildet, die symbolisch den Weg in ein anderes Leben darstellen soll und eine Inschrift, die die dargestellte Symbolik in Worte fasst. Die fantasievolle Gestaltung des Grabes bildet - wie auch bei dem Urnengrab - die Grundlage für die Anordnung und Wahl der Bepflanzung. Als Spiegelung der auf dem Grabstein dargestellten Tür wurde ein Blumenbeet angelegt, das den Weg durch die Tür in einen anderen Raum, in ein anderes Leben, aufzeigen soll. Die Rahmenbepflanzung vermittelt das Gefühl von Ruhe und bildet den Hintergrund des saisonal

wechselnden, sehr kontrastreichen Wechselbeetes. Die immergrünen Bodendecker, die in einem hell-dunkel Kontrast gepflanzt das Grab gliedern und die einzelnen geometrischen Formen voneinander abgrenzen, symbolisieren Unvergänglichkeit. Durch die Wahl verschiedener Farbtöne soll das Wechselbeet dem schwarzen Stein die Schwere nehmen und das bunte Leben symbolisieren.

Ein solides Handwerk sowie fundierte Kenntnisse der Botanik sind unverzichtbare Voraussetzungen für eine fachgerechte Grabgestaltung. Zwei Fachkräfte der Blumenwerkstatt Krastel bepflanzten binnen zwei Tagen die Mustergräber, deren Wechselflorbeete in der Zeit der Landesgartenschau insgesamt drei Mal getauscht werden. Beide erstbepflanzten Mustergräber der Blumenwerkstatt wurden mit einer Goldmedaille von der Genossenschaft der Friedhofsgärtner ausgezeichnet.

Wer Interesse an einer zeitgemäß-kreativen, stets auf die Wünsche der Kunden eingehenden Grabgestaltung und einer professionellen Grabbetreuung hat, dem kann die Beratung und Ausführung seitens der Blumenwerkstatt Krastel wärmstens empfohlen werden.



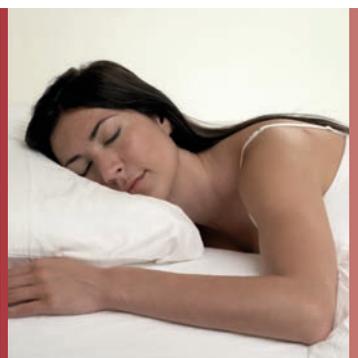
Info:

Kontakt

Krastel
Blumenwerkstatt
Grainstraße 3
67434 Neustadt
06321-12986
blumen-krastel@t-online.de



Munter + Entspannt Altdorfer Matratzengeschäft



Optimaler Schlafkomfort

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

Jahrzehntelange Erfahrung und fachkundige Beratung zeichnen uns aus.

Öffnungszeiten

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

Munter + Entspannt Altdorfer Matratzengeschäft · Warenhandels-gesellschaft mbH

Raiffeisenweg 1 · 67482 Altdorf · Telefon 06327 / 41 02 oder 96 1920 · Fax 06327 / 1699
www.matratzenlager.com

COTTO



© Emil - die WerbeM&K

**Wohnaccessoires
Birgit Hüsken**

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



Zeitlose filigrane

Schönheit, die wärmt.

Die Liebe zu historischen Gussöfen hat bei Markus Stritzinger mit dem privaten Erwerb des ersten antiken Gusseisensofens angefangen. Aus reiner Sammelfreude und Leidenschaft für diesen wunderschönen Traumofen entstand 1985 die Firma Antik Ofen Galerie. Das im Laufe der Jahre gewachsene Unternehmen ist ein professioneller in die Handwerkerrolle eingetragener Fachbetrieb, der auf die Restauration und den Handel mit alten Gussöfen spezialisiert ist. Die Grundlage und Referenz von Antik Ofen Galerie sind 30 Jahre Erfahrung mit der Restaurierung von wertvollen Eisenöfen. Heute wärmen mehr als 2.000 antike Gussöfen die Wohnräume der durchweg zufriedenen Kunden.

**bastian
inverun**



**JUWELIER
Rehn**

LANDAU • FUSSGÄNGERZONE
☎ 0 63 41 / 91 91 10



In der Antik Ofen Galerie Markus Stritzingers finden Kunden die größte Auswahl an originalen, alten Gussöfen aller Epochen. In den Ausstellungsräumen und in einem weiteren Lager fällt die Wahl zwischen über 300 seltenen antiken Gusseisenöfen, wovon jeder seine eigene Geschichte erzählt, nicht leicht. Diese historischen Möbelstücke setzen Glanzlichter auch in modern eingerichteten Wohnungen. Für jede Raumgröße und jede Stilrichtung lässt sich in Stritzingers Auswahl der passende Ofen finden.

Sind die Öfen viel zu schön und deshalb unbezahlbar? Mit diesem Vorbehalt sieht sich Stritzinger häufig konfrontiert. „Stimmt nicht. Die Preise für die antiken Stücke sind nicht höher als bei vergleichbaren Serienprodukten unserer heutigen Zeit“, erwidert der Fachmann. Außerdem seien die Brenn- und Heizwerte ebenfalls vergleichbar. „Sie sind – als Zusatzheizung – individuelle und beständige Wärmespender.“

Wer die Ausstellung im beschaulichen Burrweiler am Haardtrand besucht, ist fasziniert von der antiken Ofen-Parade. Jeder Eisenofen wird aufwändig, liebevoll und selbstredend originalgetreu restauriert. Bei Neu- oder Umbauten hilft Stritzinger als Ansprechpartner für den Architekten oder

Kaminbauer mit seinem Fachwissen weiter. „Für uns ist es selbstverständlich, dass wir alle Formalitäten mit dem Schornsteinfeger für unsere Kunden erledigen“, bekräftigt er. Zu seinem Service zählt die Beratung, auch gerne vor Ort, der Verkauf, die Anlieferung, der Aufbau und der Anschluss und für die Zukunft auch der Wartungsservice.

„Früher waren die Schmuckstücke meist die einzigen Wärmequellen im Haus. Deshalb war ein hoher Heizwert und beste Energienutzung so wichtig“, erzählt Stritzinger. Bei den Gussöfen werde die erzielte Wärme systematisch an einer großen Gussoberfläche entlang geführt. Somit werde der Raum und nicht der Schornstein geheizt, so der Experte. Eine mechanisch regelbare Sauerstoffzufuhr bestimmt die Raumtemperatur. Das sanfte Brummen des Feuers, verbunden mit einer anheimelnden Wärme, vermittelt ein zufriedenes, entspanntes Wohlgefühl.

Info:

Kontakt

Antik Ofen Galerie
Hauptstraße 1
76835 Burrweiler
06345-919033
www.antik-ofen-galerie.de

Kirstin & Luiza

Waffenstraße 30 | 76829 Landau

Fon 06341 9696868

Mail kirstin-und-luiza@web.de

© Chilli - Die Werbemacher



for all **7**rankind SeeByChloe CLOSED WILDFOX
J BRAND 120% lino IQ+ berlin TRUE BELIGION

Guido Maria Kretschmer



TWIN-SET SIMONA BARBIERI PrettyBallorinas odd molly
MAISON SCOTCH LA FEMME BEIJING MARIE HUNKYDORY STOCKHOLM DOROTHEE SCHUMACHER SHABBIES AMSTERDAM



... wir freuen uns auf Ihren Besuch



Altbekanntes neu entdeckt

Wertvolle Knolle



Und es begab sich aber zu der Zeit, dass ein bis dato unbekanntes Gemüse seinen Siegeszug in die deutsche Küche und später auch in die Herzen der Deutschen feierte. Die ersten Kartoffeln, damals verbreitet Tartuffel genannt, sollen im Jahr 1647 unter dem Habsburger Kaiser Ferdinand III. in Pilgramsreuth in Oberfranken angebaut worden sein. Erste urkundliche Erwähnung fand der Anbau etwa ein Jahrhundert später bei Braunlage im Harz. Noch heute ist dort ein Denkmal zu betrachten, welches die Inschrift trägt: „Hier sind 1748 die ersten Versuche mit dem Anbau der Kartoffel gemacht.“

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

Ebenfalls einen nicht allzu geringen Anteil an der Verbreitung der Kartoffel hatte der Preußenkönig Friedrich II., der mit einer für die damalige Zeit äußerst innovativen Marketingstrategie die Knolle beworben haben soll. In einem Erlass aus dem Jahre 1756, der als erster *Kartoffelbefehl* in die Geschichte einging, verfügte der Alte Fritz, dass „Herrschaften und Unterthanen“ des preußischen Staates der Nutzen des „Erd Gewächses“ begreiflich gemacht werden sollte. Ein Instrument jener Werbeoffensive soll das Bewachen eines staatlichen Kartoffelackers durch Soldaten gewesen sein. Bauern, die bisher nicht zu den Anhängern der Knolle gehörten, wurde damit der Eindruck vermittelt, dass es sich bei dem bewachten Gemüse um eine besondere, sehr hochwertige Sache handelte und wurden regelrecht dazu angestiftet, die Pflanzen für den eigenen Anbau zu stehlen.

Das vermeintliche Luxusgut wurde in der Folgezeit flächendeckend angebaut und bildete über weite Zeiträume quasi die einzige Ernährungsgrundlage in weiten Teilen Deutschlands. Als neue Instanz am Nahrungsmittelmarkt diktierte das Ergebnis der Kartoffelernte die Preise der Konkurrenzprodukte, vor allem aber die des Getreides und der Getreideprodukte. Wenn bedingt

durch Schlechtwetterereignisse und -phasen die Kartoffelernte sehr gering ausfiel, dann hatte das einen direkten Einfluss auf die Preise der Konkurrenzprodukte, die bis ins Unerschwingliche stiegen. Mit Anfang des 19. Jahrhunderts wurden Kartoffelkrankheiten aus Amerika eingeschleppt, die einen Großteil des europäischen Anbaus infizierten und zu weit verbreiteten Missernten führten. Während der großen Hungersnot in Irland (1845 bis 1852) verhungerten auch aufgrund ausfallender Kartoffelernten über eine halbe Millionen Menschen. Spätestens zu diesem Zeitpunkt war die inzwischen etablierte Abhängigkeit von der Kartoffel als Nahrungsmittel nicht mehr zu leugnen.

Ursprünglich kommt die *pápa*, wie die Inkas ihre Knolle nannten, aus Südamerika, genauer den Anden. Mitte des 16. Jahrhunderts brachten Spanier die Kartoffel nach Europa, von wo aus sie sich über Italien auf dem gesamten europäischen Kontinent verteilte. Inzwischen wird die Kartoffel weltweit angebaut, was nicht zuletzt auf die Expansions- und Kolonialpolitik europäischer Großmächte zurückzuführen ist. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) schätzt die weltweite Kartoffel-Jahresproduktion auf 376 Millionen Tonnen verteilt auf insgesamt 19,3 Millionen Hektar Anbaufläche (2013).



Wir nehmen Wohlfühlen persönlich.



Ralf Bißoir e. K.

Moltkestraße 19, 67433 Neustadt

Telefon (0 63 21) 48 26 91

oder 48 26 92

Fax (0 63 21) 48 26 93

www.diefliese.com



Öffnungszeiten:

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

Bürozeiten:

Montag bis Freitag 8-14 Uhr.

Das mit Paprika und Tomaten verwandte Gemüse wurde 2006 bis 2011 im wahrsten Sinne in alle Einzelteile zerlegt. Grund hierfür war das *Potato Genome Sequencing Consortium*, ein internationales Forschungsprojekt, das es sich zur Aufgabe gemacht hat, das Genom, also die Grundbausteine der Kartoffel, zu entziffern. 2011 wurde dann das Genom, das nach den Erkenntnissen der Forscher mehr als 39.000 proteincodierende Gene und zwölf Chromosomen enthält, in einer Fachzeitschrift veröffentlicht. Ziel der Sequenzierung war und ist, Züchtern einen Bauplan zur qualitativen und quantitativen Verbesserung ihres Anbaus an die Hand zu reichen. Zudem eröffnet die abgeschlossene Sequenzierung neue Möglichkeiten, die Kartoffel resistenter gegen Krankheiten zu machen.

In Deutschland werden jährlich pro Kopf etwa 55 Kilogramm Kartoffeln verzehrt, Tendenz sinkend. Die weltweit rund 5.000 Kartoffelsorten werden hinsichtlich der Aspekte Reifezeit und Verwendungszweck unterschieden. Speisekartoffeln werden bekanntermaßen nach ihren Kocheigenschaften kategorisiert. Das weiß jeder, der bereits selbst die Erfahrung machen durfte, dass der Griff zum (falschen) Kartoffelsack durchaus dazu führen kann, dass man gelegentlich zwangsweise ein anderes Gericht als ursprünglich vorgesehen kochen muss. Einen Fehlkauf verhindern soll die bereits angesprochene Kategorisierung nach Kocheigenschaften. Die Spanne reicht hierbei von *festko-*

chend über *vorwiegend festkochend* bis hin zu *mehlig kochend*. Festkochende Speisekartoffeln eignen sich hervorragend, um Gerichte wie Bratkartoffeln, Kartoffelgratins oder Kartoffelsalate herzustellen. Vorwiegend festkochende Erdäpfel finden sich meist als Salz- und Pellkartoffeln, oder auch in einer Kartoffelsuppe verarbeitet auf dem Teller wieder. Mehlig kochende Kartoffeln eignen sich am besten für Eintöpfe und Pürees. Außerhalb der Beschränkungen, die die Einteilung in verschiedene Handelsklassen mit sich bringen, werden stark mehlig, trockene und nach dem Kochen sehr lockere Kartoffeln von der Industrie als so genannte Veredlungskartoffeln zu beispielsweise Pommes Frites und Kartoffelchips weiterverarbeitet.

Als wären die genannten Unterscheidungen nicht bereits Grund genug, um verwirrt zurückzubleiben, gibt es eine weitere Kategorie Kartoffeln: die Wirtschaftskartoffel. Je nach Stärkegehalt wird die Wirtschaftskartoffel beispielsweise als Futterkartoffel oder als Pflanzkartoffel eingesetzt. Etwa 30 Prozent der deutschen Kartoffelernte wird zur Gewinnung von Stärke und vier Prozent zur Alkoholgewinnung verwandt. Sechs Prozent dienen als Saatgut und 1,2 Prozent landen als Futtermittel in der Viehwirtschaft. Der geringe Anteil an der Gesamternte, der auf Futtermittel entfällt, begründet sich durch die Konkurrenz zu Soja, das günstig in Schwellen- und Entwicklungsländern produziert, weitaus niedrigere Weltmarktpreise bietet.

Jens Wacker

WALDSHUT-TIENGEN

RHEINFELDEN

STEISSLINGEN

UMKIRCH

ACHERN

MANNHEIM

BIRSFELDEN

STADTHÄUSER SEEFRONT



SCHLEITH
IMMOBILIEN

WOHNEN AM BLIES-SEE

BAUTRÄGER

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

BERATUNG / VERKAUF

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

www.schleith.de

INNOVATION. KOMPETENZ. PASSION.

Der Energieausweis gem. EnEV2014: Bedarfsausweis -
Kennwert: 58,5 kWh / (m²a) Effizienzklasse B

ANTIKE GUSSÖFEN...

... MEHR ALS NUR WÄRME



Einzigartige Vorteile:

- Exklusive Einzelstücke nach Ihrem Geschmack von Barock bis Bauhaus
- spontane Zusatzheizung mit Wärmespeicher
- behagliche Strahlungswärme
- eine Anschaffung für Generationen
- ca. 350 seltene Einzelstücke
- nicht teurer als aktuelle Serienprodukte
- brennfertig geliefert und aufgebaut
- zertifiziert nach Bundesimmissionsschutzverordnung 1 und 2
- zwei Jahre Garantie



ANTIK OFEN GALERIE

HAUPTSTRASSE 1
76835 BURRWEILER
TEL. 0 63 45 - 91 90 33
WWW.ANTIK-OFEN-GALERIE.DE

Besuch nach Vereinbarung,
gerne auch samstags und sonntags.

In September und Oktober
sonntags von 14 bis 18 Uhr
geöffnet.

ANTIK
OFEN
GALERIE
FACHBETRIEB SEIT 1985

Kartoffel-Rezepte

Überbackene Kartoffeln

für vier Personen als Beilage

- 8 festkochende Kartoffeln à 80 g
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- 50 g Greyerzer oder Appenzeller Käse
- 4 TL Tomaten-Pesto
- Pfeffer

Kartoffeln gut waschen und trocken tupfen. Mit Öl und Salz einreiben, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad im unteren Ofendrittel etwa 50 Minuten garen. Inzwischen den Käse reiben. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mithilfe eines Topfbodens flach drücken. In die Mitte jeder Kartoffel einen halben TL Tomaten-Pesto geben, mit Käse bestreuen und pfeffern. Kartoffeln im Ofen noch 20 Minuten überbacken. Alternativ: Statt des Tomaten-Pestos können auch andere Pesto-Sorten verwendet werden. Gut geeignet zum Überbacken sind auch Parmesan oder Gouda. Wer es nicht ganz so vegetarisch mag, belegt seine Kartoffeln mit gewürfeltem Speck. Dazu passt ein grüner Salat.



Kartoffel-Limetten-Suppe mit Rauke-Pesto

für vier Personen

Rauke-Pesto

- 10 g Pinienkerne
- 40 g Rauke
- 6 EL Rapsöl
- 1 TL Limettenschale (fein gerieben)
- 10 g Parmesan (fein gerieben)
- Salz, Pfeffer

Kartoffel-Limetten-Suppe

- 500 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 800 ml Gemüsefond
- 2 Limetten
- 150 g griechischer Joghurt
- Salz, Pfeffer

Für das Pesto die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Rauke waschen, putzen, trocken tupfen und grob schneiden. Rauke mit Pinienkernen, Rapsöl, der Limettenschale und dem Parmesan fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelsuppe die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit Fond auffüllen, die Kartoffeln zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen. Von den Limetten die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 3 TL Limettenschale in die Suppe geben und anschließend fein pürieren. Mit 3 EL Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Joghurt unterrühren und die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten. Jeweils 2 bis 3 TL Pesto auf die Suppe träufeln und mit dem restlichen Pesto servieren.

Straub

CATERING

„white“

jetzt neu!

„black“

In diesem Exposé finden Sie viele leckere Vorschläge für Ihre Feier. Höchste Qualität, auch für das kleinere Budget.

Extra Specials
für Hochzeiten, Familienfeste,
Grillbuffets ...

...heißt unser Premiumangebot für alle, die ihre Gäste mit besonderen kulinarischen Highlights verwöhnen möchten.

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



Tel: 0800 - 6 999 300 (gratis)
Mail: info@straub-catering.de
www.straub-catering.de



Blumenkohl-Kartoffel-Curry

für zwei Portionen

- 300 g Kartoffeln
- 1 kleiner Blumenkohl
- 2 Tomaten
- 1 Zwiebel
- 10 g frischer Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 grüne Chilischoten
- 2 EL Butterschmalz
- ½ TL Kurkuma
- Garam Masala nach Belieben
- Salz

Kartoffeln schälen, in 3 cm große Würfel schneiden und in kaltes Wasser legen. Blumenkohl putzen und ebenfalls in 3 cm große Röschen teilen. Tomaten grob würfeln. Zwiebel fein würfeln, Ingwer dünn schälen und zusammen mit dem Knoblauch fein hacken. Chilischoten (je nach gewünschtem Schärfegrad) mit den Kernen in feine Ringe schneiden. Wer es weniger scharf mag, entfernt vor dem Schneiden die Kerne. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze unter Rühren anbraten. Ingwer-Knoblauch, Chili und die abgetropften Kartoffeln zugeben und weitere 3 Minuten braten. Blumenkohl, Tomaten, Kurkuma und Garam Malsala untermischen. Gemüse salzen, 150 ml Wasser zugeben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze rund 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.



VENENHEILKUNDE
Ambiente

KRAMPFADERN
Radiowellentherapie

ULTRASCHALL-DIAGNOSTIK
Ästhetik

AMBULANTES OPERIEREN
Ultraschall-Diagnostik

RADIOWELLENTHERAPIE
Krampfadern

ÄSTHETIK
Ambulantes Operieren

AMBIENTE

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

AOK Rheinland-Pfalz/Saarland – Die Gesundheitskasse



Eintritt für AOK-Mitglieder:
 Nur 17,50 €, ermäßigt 9,99 €.
 Freier Eintritt für alle Kinder unter 85 cm Körpergröße.



Jetzt Online-Ticket kaufen!
 Rabatt-Code: AOK2015HPH

AOK-Familientag am 13. September 2015

Im Holiday-Park Haßloch von 10.00 bis 18.00 Uhr

Freuen Sie sich auf die Ausstellung „Gesunde Durstlöcher“, Bewegungsspiele mit Jolinchen, ein Gewinnspiel und einen Zauberer am AOK-Info-Stand um 13.00 Uhr!

HolidayPark® · Holiday-Park-Straße 1–5, 67454 Hassloch/Pfalz · www.plopsa.be/holiday-park



GEMME AUS KORALLE
GOLD

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

UNIKATSCHMUCK ANFERTIGUNGEN TRAURINGE



Der Zauber im Kraut

Auf der Wunschliste aller Menschen steht die Gesundheit wie selbstverständlich ganz weit oben. Denn was bedeuten alle Güter dieser konsumfreudigen Gesellschaft ohne Gesundheit? Das Gesunde und Heile ist seit Menschengedenken ein Synonym für das Gute. Doch die Welt teilt sich bedauerlicherweise in Gut und auch in Böse. Das Böse wird jeher gleichgesetzt mit Elend, Kummer – und Krankheit. Unsere Vorfahren – und nicht nur sie – schoben Krankheiten dem Teufel und den Dämonen zu, die die Menschheit geißelten oder sie für ihre Vergehen und Sünden bestrafte.

Heilung war folglich die Vertreibung des Bösen und schon war der Schritt zu Hexen, Geistervertreibern und Zauberern geebnet. Sie, die Kräuterhexen und Heiler, verstanden ihr Handwerk mittels ausgesuchter Pflanzen, Naturheilkunde und gesundem Menschenverstand mit einigen Tricks, Zeremonien und fein ersonnenen Sprüchen zu garnieren, so dass sich ihre durchaus entwickelnde Macht über die Menschen verfestigte und ihr Können okkulte Züge erhielt. Sie waren häufig erfolgreich, was ihnen ein gewisses Ansehen einbrachte. Man rief sie, weil man sie brauchte. Aber sie waren den Menschen unheimlich, da sie offensichtlich mit dem Bösen kommunizieren konnten und das Wohl und Wehe der Menschen scheinbar nun in ihren Händen lag. Außerdem drangen sie in die Nähe anderer machtversessenen Menschen ein: dem Klerus. Obwohl sie wegen der Angst der Kirchenleute und der Bevölkerung gejagt, verurteilt und getötet wurden, suchte man – heimlich – ihre Nähe, wenn der Krankheitszustand bedenklich wurde. Die Medizin des Mittelalters

war eher von Weltanschauung und Kirche als von Wissenschaft geprägt und erschien in einigen Fällen nicht sonderlich kompetent, was ihre Kernaufgabe anging.

Noch heute vertrauen viele Menschen der Naturheilkunde weitaus mehr als der Schulmedizin. Letztere ist zu einem nicht geringen Anteil an wirtschaftlichen Aspekten ausgerichtet und geht in ihrer Verfahrensweise häufig keulenartig statt sanft vor. Die Wahrheit, welche Medizin, ob konventionelle Schulmedizin oder die Homöopathie, wem bei welcher Krankheit inwieweit helfen kann, ist individuell zu klären. Dazu existiert keine allgemeingültige Schreibweise.

Den Heilpflanzen wird noch heute häufig von einigen Menschen eine Kraft zugeschrieben, die über die Chemie hinausreicht. Besonders wirksam sollen diese werden, wenn noch einige Faktoren beachtet werden: Zeitpunkt der Ernte, die Rührrichtung beim Kochen des Suds, Sprechen mit der Pflanze und andere aus der Vergangenheit



© Chilli – die Werbemacher

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

Rustikales Haus voll Atmosphäre
im Herzen von St. Martin.

**Genießen Sie
Wild- und Pilzgerichte
im September-Oktober.**

Tischreservierung empfohlen.
Dienstag: Restaurant Ruhetag

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



übertragene scheinbar logische Handlungen. Im Volksglauben galten Heilkräuter als beseelte Wesen oder gar als Sitz eines Pflanzengeistes, den es anzusprechen galt, bevor man das Kraut ausgrub oder pflückte. Man sollte ihm mitteilen, welches Leid er lindern sollte und ihn schon mit Vorschusslorbeeren überschütten. Tatsächlich hält sich der Glaube bei einigen Pflanzenliebhabern und auch bei manchen Winzern, dass das Besprechen der Pflanzen - im Weinberg beim Schneiden und bei der Lese - eine förderliche Wirkung habe. Wie erwähnt, handelt es sich hierbei um einen Glauben. Sicherlich ist anzunehmen, dass jemand, der mit Pflanzen spricht, sie in seiner buchstäblichen Handhabung pfleglich behandelt (besondere Betonung liegt dabei auf Hand und damit die eigentliche Handlung, die der Pflanze entgegengebracht wird). Wenn dabei gesprochen wird, wird das der Pflanze wahrscheinlich nicht unangenehm sein. Weitere rituelle Handlungen wie das Spielen von speziell ausgesuchter Musik für bestimmte Pflanzen oder deren Produkte, Düngen mit bei Sonnenaufgang gepflücktem Löwenzahn (dann ist im Löwenzahn die größte Menge Sonnenenergie gespeichert) und ähnlichem zeigen nur die Sorgfalt und den Respekt, mit der das Naturprodukt verarbeitet wird. Ganz selbstverständlich und nicht mehr der Rede wert erscheint dann die Erledigung von Dingen wie Wässern, Temperaturregulierung und Schnitt.

Ob dieser Vorgehensweise nun Naivität, tiefste Überzeugung, der Wunsch nach Naturnähe, Aberglaube oder schlichtweg ein Marketingaspekt zugrunde liegt, ist unterschiedlich, letztlich nur für den einzelnen von Bedeutung und nicht schädlich - solange keine Mission daraus erwächst.



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



Alle Formen! Alle Farben!

Lichtschachtabdeckungen



Nach Maß!

Nie mehr Lichtschacht reinigen!

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

- begehbar
- optional mit Einbruchsicherung
- sicher und robust



Das Regenschutzsystem aus Acrylglas für Ihren Lichtschacht!

Elegante Lösung mit Schwung:

- ganz aufklappbar
- ohne Demontage abnehmbar
- effektiver Regenschutz
- elegant im Design



Fliegengitter
HAUCK

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





Leidenschaft, Neugierde und Selbstvertrauen

Für die schulische Ausbildung ist ein Umfeld ideal, in dem nicht nur die notwendigen akademischen Inhalte vermittelt, sondern auch gezielt die persönlichen Fähigkeiten entwickelt werden können. Wer heute weiterkommen will, braucht nicht nur Fachwissen, sondern auch eine Menge Selbstvertrauen, Führungsfähigkeit, Mut und innere Stärke. In einer global vernetzten Welt gewinnen zudem fundierte Sprachkenntnisse immer mehr an Bedeutung.

Die Internationale Schule Neustadt (ISN) baut diese Brücke zwischen Wissensvermittlung und Persönlichkeitsentwicklung in einem global ausgerichteten Umfeld. Der Unterricht findet, bis auf die Fächer Deutsch und Spanisch, in englischer Sprache statt. Die Erfahrung zeigt, dass jedes Kind in der Lage ist, sich gut in das englischsprachige Umfeld innerhalb des ersten Jahres einzufinden.

Der Träger der Schule, SBW Haus des Lernens aus der Schweiz, verfügt über 30 Jahre Erfahrung im pädagogischen Bereich und verfolgt ein ganzheitliches Bildungsmodell. Die schulische Ausbildung sowie die Entfaltung des Potenzials jedes Kindes ist ein Zusammenspiel von Schülern, Lehrern und Eltern. Lernen findet in einer persönlichen und kooperativen Lernumgebung statt, die Kindern und Jugendlichen die Freiheit gibt, ihre kreativen Fähigkeiten und verborgenen Talente zu entdecken und zu entfalten. Die persönliche Entwicklung jedes einzelnen sowie das autonome, selbständige Arbeiten sind wichtige Bestandteile der Unternehmensphilosophie.

In einer Atmosphäre des Vertrauens passen die engagierten und hochqualifizierten Lehrkräfte und Mentoren der ISN die Kursinhalte stetig auf die Entwicklung der Kinder an und gehen dabei auf die individuellen Stärken und Schwächen ein. Das Lehren und Lernen basiert auf Respekt, Hinterfragen, Neugierde, Reflektion und klaren Zielsetzungen. So wird ein gesundes Selbstbewusstsein gefördert. Um Schüler für soziale Themen zu sensibilisieren und die Teamfähigkeit und die soziale Kompetenz zu stärken, geht die ISN eigene, ungewöhnliche Wege. Jeder Schüler engagiert sich während seiner Schulzeit für ein soziales Projekt. Damit übernehmen Schüler jeweils altersgerecht Verantwortung in der Gesellschaft. Dieses Engagement deckt oft verborgene Talente und Führungsqualitäten auf, die Wegweiser für den weiteren Werdegang sein können. So wird aus einem brachliegenden Weinberg ein florierendes Stück Weinberg, wo Kinder nicht nur ihre Körper sondern auch ihre Gehirnmuskeln trainieren, denn bei der Kultivierung der Reben und der Ermittlung der Erträge, welche wiederum gemeinnützigen

Info:



International School of Neustadt
Maximilianstraße 43
67433 Neustadt
06321-8900960





Organisationen in der Region und global zu Gute kommen, sind auch mathematische Kenntnisse notwendig.

Vom Land Rheinland-Pfalz anerkannt ist die ISN sowohl eine vom Bundesministerium für Bildung akkreditierte Ergänzungsschule als auch eine zertifizierte IB World School und ein offizielles Prüfungszentrum für die International Examinations der Cambridge Universität. Mit den anerkannten Abschlüssen (IB Diploma und IGCSE) stehen den Jugendlichen der ISN global alle Türen offen, um sich an Hochschulen, Universitäten oder bei Firmen in der ganzen Welt zu bewerben. Die ISN ist zudem Teil einer großen,

weltweiten Gemeinschaft aus IB Schulen und Schülern aus mehr als 140 Ländern, die sich auf die anspruchsvollen Anforderungen der weltweit besten Universitäten vorbereiten.

Der Austausch mit Schülern anderer Schulen - nicht nur in der Region, sondern auch weltweit - eröffnet ihnen zudem die Möglichkeit, sich ein globales Netzwerk aufzubauen. Die ISN ist nicht nur für Familien von Interesse, die ihren beruflichen Standort häufig wechseln, sondern auch für deutsche Kosmopoliten, die für ihre Kinder nach einer fundierten und gleichzeitig international ausgerichteten Bildungsinstitution suchen.



Wir schaffen Lieblingsplätze.

AUCH SA & SO
GEÖFFNET VON
11 - 17 UHR
(SONNTAGS KEINE BERATUNG,
KEIN VERKAUF)

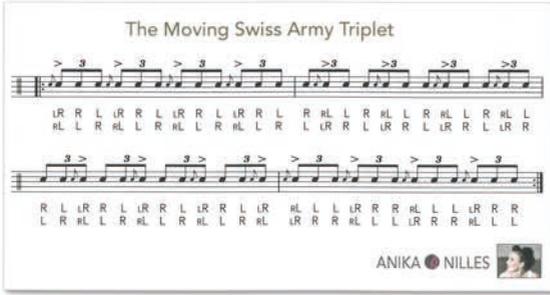
**WINTERGARTEN
ZENTRUM SÜD-WEST**

LADWIG

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

WWW.LADWIG.DE

The Moving Swiss Army Triplet



ANIKA NILLES 

Tension & Release



FLORIAN ALEXANDRU-ZORN 

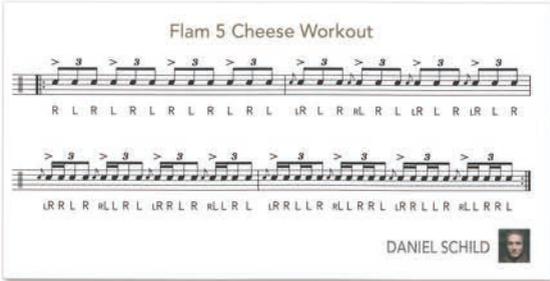
Motion Pyramid



1. Spiele jede Zeile 2x oder 4x und gehe dann zum nächsten Notenwert.
2. Kombiniere immer 2 Notenwerte und wiederhole dies: Immer im Loop.

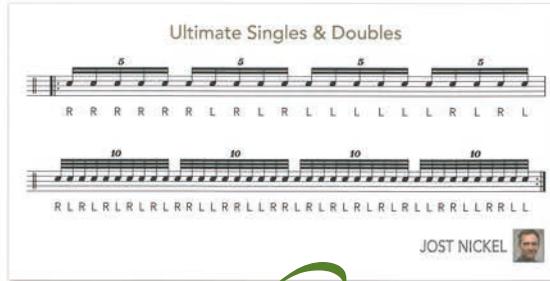
PATRICK METZGER 

Flam 5 Cheese Workout



DANIEL SCHILD 

Ultimate Singles & Doubles



JOST NICKEL 

Lass Dich inspirieren

Bei den Besten zu lernen, ist der Traum aller, die sich leidenschaftlich für eine Sache interessieren. Nicht immer gelingt es. Manchmal ist es eine Frage des Preises, der Zeit oder auch der räumlichen Trennung, die diesen Traum zunichte machen. In Sachen Musik zählen diese Argumente nicht mehr. In Neustadt ging nun onlinelessons.tv an den Start. Das ist eine Musikakademie, in der online und im Stream Unterricht erteilt wird. In enger Zusammenarbeit mit der Popakademie Mannheim stehen 30 Dozenten und immer wieder im Wechsel Gastdozenten für unterschiedliche Fachbereiche zur Verfügung. Die Lektionen richten sich in drei Levels an Einsteiger, führen fort in die Mittelstufe und lehren Fortgeschrittene wie Studenten, Lehrer oder Profis ihre Technik auszubauen. Teilnehmen kann jeder, der sich berufen fühlt, ein Instrument zu erlernen, seinen Gesang zu schulen oder in den Bereichen Mentaltraining, Producing, Recht, Gema und Verwaltung tiefer einsteigen will. Die sehr moderaten Teilnahmegebühren werden auf Abobasis erhoben.

Aufgenommen werden die Musiklessons in dem rund 100 Quadratmeter großen, hauseigenen Studio unter Zuhilfenahme von 128 Audiokanälen und sieben HD-Kameras, die mit unterschiedlichen Einstellungen und Blickwinkeln einen exakten und unverstellten Blick auf den Lehrer und sein Tun richten. Im Live-Chat interagieren die Schüler mit dem Lehrer. Die Fragen werden von einer Regie aufgenommen, gefiltert – um Dopplungen zu vermeiden – und weitergegeben. Bei den bereits bestehenden Filmen, die im Archiv den Teilnehmern zur Verfügung stehen, können die zurzeit rund 2.500 Schüler das Gesehene selbst ausprobieren, immer wieder ansehen und haben so sogar einen Vorteil zu einer herkömmlichen Musikschule.

Namhafte Musiker geben sich in der Neustadter Karolinenstraße die Klinke in die Hand, um in dem Studio online Musikunterricht zu geben. Florian Alexandru-Zorn, der gemeinsam mit Marco Besler onlinelessons.tv initiierte und leitet, betont, dass die

Musiker, die der nationalen Musikprominenz angehören, in der Hauptsache ihrem edukativen Auftrag nachgehen und Schülern die Möglichkeit geben, von ihnen zu lernen.

Weltweit noch einmalig ist diese Art der Musikakademie, in der zukünftig auch berufsbegleitend ein Masterstudiengang angeboten wird. Bereits 2016 soll onlinelessons.tv internationalisiert werden. Schon heute habe man Teilnehmer aus vielen Ländern, erklärt Alexandru-Zorn. Doch diese Präsenz werde durch die Umstellung und Synchronisation der bereits vorhandenen Lehrfilme in die englische Sprache noch forciert werden. Dabei ist der asiatische Raum besonders attraktiv für onlinelessons.tv, sagt Alexandru-Zorn, da man dort einen großen Bedarfsmarkt kenne und die Zeitverschiebung in diese Himmelsrichtung eine angenehmere Rolle spiele.

www.onlinelessons.tv

HÖRTEST: Tatort - Sonntag 20.15 Uhr



Wer beim Fernsehen schlecht versteht, sollte es nicht auf die Schauspieler oder die Lautstärke schieben. Sprach-Finder helfen Sprache wieder besser zu verstehen - entspannt und unauffällig.

Klingt seltsam? Keineswegs. Der Tatort am Sonntagabend gehört für viele zum Abschluss des Wochenendes einfach dazu. Doch ausgerechnet Deutschlands beliebteste Krimiserie sorgt immer wieder für Unmut und wird ungewollt zur Herausforderung für das Gehör.

Zwar war in der Folge „Der irre Iwan“ der Ton tatsächlich unglücklich abgemischt, doch oft reicht es nicht, dem Tontechniker die Schuld zu geben. Viel häufiger ist die Ursache eine andere, denn ein Gehör, das nachlässt, macht sich auch beim Fernsehen bemerkbar.

Wenn das Verstehen der Sprache immer stärker anstrengt

Dies ist oft eines der ersten Anzeichen für ein verändertes Gehör. Die hohen Töne verlieren sich meist zuerst und z. B. ein gesprochenes „s“ und „f“ werden dann nicht mehr verstanden. Viele Menschen bemerken die Veränderung besonders dann, wenn Hintergrundgeräusche um sie herum sind, wie im Restaurant oder auf einer Familienfeier. Missverständnisse häufen sich und Gespräche strengen immer mehr an.

Warum lauter machen keine Lösung ist

Im Fall des Fernseher kann man sich eine Zeitlang behelfen. Man dreht einfach die Lautstärke hoch. Aber wer möchte schon seine Gesprächspartner ständig bitten, lauter zu sprechen.

Wieder komfortabel alles verstehen - leichter als man denkt

Dabei ist die Lösung ganz einfach: Sogenannte Sprach-Finder helfen dabei, dass Sprachanteile hervorgehoben und von störenden Geräuschen getrennt werden. Die Folge: Entspannte Gespräche in jeder Situation, Schauspieler, die man wieder versteht, Musik, die wieder angenehm klingt, und ein Ende der oft peinlichen Missverständnisse.

Die Vorteile der Sprach-Finder:

- Richtmikrofone, die den Sprecher fokussieren
- kabellose Anbindung an Fernseher und Telefon für optimale Sprachqualität
- klein und unauffällig
- verschwinden hinter oder im Ohr

Warum verzichten viele Menschen auf besseres Verstehen?

Andreas Speckert - Hörakustikmeister und Mitinhaber von Hörgeräte Collofong & Speckert: „Viele Menschen denken nach wie vor, dass jeder sehen wird, dass man seinem Gehör auf die Sprünge hilft. Und Hörgeräte waren früher tatsächlich klobig und auffällig. Doch diese Zeiten sind längst vorbei. Wir nennen die besonders kleinen und technisch ausgefeilten Hörgeräte zur besseren Unterscheidung Sprach-Finder. Zum einen unterscheiden sie sich optisch und zum anderen leisten sie heute um ein Vielfaches mehr. Im Grunde sind es Miniatur-Computer. Ein Mikrochip analysiert Hörumgebung und Sprache in Millisekunden und trennt Wichtiges von Unwichtigem. Sprache wird somit hervorgehoben. Dank neuester Mikrofone passiert

dies sogar zielgerichtet - die Person, die man verstehen möchte, wird fokussiert.“

Sind Sprach-Finder wirklich die Lösung? Andreas Speckert: „Oft sind die Kunden skeptisch. Doch wenn man erst einmal einen Sprach-Finder ein paar Tage lang getragen hat, will man meist nicht mehr auf die neue Hörqualität verzichten.“

Verlängert: Sprach-Finder-Aktion noch bis zum 31.10.2015

Auf der letzten Hörerärefachmesse wurden einige neue Sprach-Finder mit raffinierten zusätzlichen Funktionen angekündigt. Sie stehen jetzt zur Verfügung. Nutzen Sie die Aktion, tragen Sie ein Paar Sprach-Finder in Ihrer gewohnten Umgebung und testen Sie, ob sie auch Ihnen das Verstehen wieder erleichtern.

Aufgrund des starken Interesses gilt das Angebot noch bis zum 31.10.2015 und ist kostenlos und unverbindlich.

Verlängerung:

Testaktion

...noch bis zum 31.10.2015

Wird Ihr Fernseher auch immer lauter?

Dann rufen Sie an. Vereinbaren Sie einen Termin und testen Sie bereits am nächsten Wochenende die Stärke der Sprach-Finder.



Inhaber & Hörakustik-Meister:
Georg Collofong & Andreas Speckert



**HÖRGERÄTE
COLLOFONG
& SPECKERT**

Hörgeräte Collofong & Speckert GbR
Hauptstr. 94 (an der Stiftskirche)
67433 Neustadt a. d. Weinstraße
Tel. 06321 / 87 99 005

www.hoergeraete-speckert.de



**AUSSEN KNUSPRIG,
INNEN SAFTIG.**

**5 Jahre
Bloqhaus**

**Beste Hähnchenqualität
in 10 verschiedenen
Geschmacksvarianten**

**ohne Geschmacksverstärker,
gluten- und laktosefrei**

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

▶ **Mittwoch** 12.00 – 23.00 Uhr
Do. – Sa.: 17.00 – 23.00 Uhr
Sonntag: 12.00 – 23.00 Uhr
Feiertage: 12.00 – 23.00 Uhr

Wir bitten um Tischreservierung.

WWW.BLOQHAUS.DE



Kellerzauber

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



Freitag, 27. November 2015, 19 Uhr
Die Twotones: Der Himmel ist oben!

Anna Krämer, das beeindruckende Stimmwunder und Vollblutentertainerin präsentiert zusammen mit Rainer Klundt, dem Wirbelwind an den Tasten, ein neues Twotones- Programm.

Neben niveauvollen Texten aus eigener Feder, energiegeladendem Musikkabarett und urkomischem Schauspiel besinnen sich die beiden noch einmal mehr auf ihr musikalisches Können und lassen viel Raum für leise balladeske Töne.

Freitag, 11. Dezember 2015, 19 Uhr
Kapp & Ko: FIT FOR X- MAS

Die Bundesregierung hat in diesem Jahr Markus Kapp und Nici Neiss, zwei staatlich geprüfte Weihnachtsexperten entsandt. In ihrem Trainingsseminar erklären die beiden, wie man angst- und stressfrei auch die härteste X-mas Belastungsprobe souverän meistern kann.





Freitag, 22. Januar 2016, 19 Uhr
Vanessa Backes (bekannt als Hilde Becker) in Aber mit Schmackes...

Diesmal kümmert sich das Enfant terrible aller saarländischen Hausfrauen um das Menü der Gäste. Keine Angst, sie bereitet es nicht selbst zu, das macht schon Chefkoch Sebastian Köhn. Nur zwischen den Gängen findet sie natürlich Gelegenheit, das Kommando zu übernehmen und das tut sie in ihrer bekannten saarländischen Art.

Freitag, 11. März 2016, 19 Uhr
Marcel Adam: Chansons, Lieder, Mundart, Comédie

Marcel Adam ist einer der bekanntesten Chansonniers, Liedermacher, Autoren, Komponisten und Interpreten aus dem nordfranzösischen und süddeutschen Raum. Geschichten, die das Leben schreibt, prägen seine Texte und Melodien, füllen diese mit viel Humor und Gefühl, und lassen keinen Zuhörer ungerührt. 30 Jahre Bühnenerfahrung, auch im Bereich Kabarett und Comedy, machen sein Programm zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Info:

Info:
 Info- und Tickethotline
 06323-9424-0
 Schloss Edesheim
 Luitpoldstraße 9
 67483 Edesheim

Freitag, 26. Februar 2016, 19 Uhr
Spitz und Stumpf: Die äänzlich Artige!

Die äänzlich Artige! feiern ihr Bühnenjubiläum mit neuem Programm. Nach zwanzig Jahren haben die beiden Pfälzer Weingut-Komödianten keinerlei Firnis angesetzt – nein, sie sind von Programm zu Programm gereift und die neuen Abenteuer im Weingut sind auf Auslese-Niveau!

Wieder treffen sich die ewig halsstarrigen Produzenten Eugen Stumpf und sein selbsternannter, immer besserwisserischer Weingut-Consultant Friedel Spitz und man wird sich wieder fragen, warum das Weingut bei so viel Tollpatschigkeit und Dollbohrerei nicht längst insolvent ist.

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

Gesundheitstipps

tipp

Aus der Mitte entspringt die Kraft

Der Beckenboden ist eine Körperregion, über die sich die meisten Menschen niemals Gedanken machen. Dabei nimmt er wichtige Aufgaben wahr: Er gibt den inneren Organen des Bauchraumes Halt, stärkt das Körpergefühl und sorgt für Stabilität. Ein starker Beckenboden sichert die Kontinenz, hilft während der Schwangerschaft und nach der Geburt und unterstützt das sexuelle Empfindungsvermögen. Eine gut trainierte Beckenbodenmuskulatur ist also in vielerlei Hinsicht von Bedeutung, aber welche Muskeln muss man eigentlich trainieren? Woher weiß ich, ob ich die richtigen Muskeln anspanne?

Jede dritte Frau zwischen 35 und 50 Jahren und jede zweite Frau über 50 leidet zeitweilig oder dauernd an unwillkürlichem Harnabgang. „In Stresssituationen, unter körperlicher Belastung oder beim Husten, Niesen oder Lachen gehen dabei unwillentlich einige Tropfen Urin ab“, erläutert die Expertin das Problem und weiß: „Männer im fortgeschrittenen Alter, besonders nach Prostaoperationen, sind ebenfalls betroffen.“ Auch im Sport kennt man das Problem des unwillkürlichen Harnabgangs: Laut einer Studie von Jácome (2011) sind von 106 Leichtathletinnen, Basketballerinnen und Fußballerinnen 41,5 Prozent von Belastungsinkontinenz betroffen. 95,5 Prozent haben dieses Thema noch nie gegenüber einem Arzt oder Betreuer angesprochen. Ein weit verbreitetes Problem also, das jedoch oft aus Scham verschwiegen wird.

tipp

Stabile Knochen

Knochen sind lebendiges Gewebe, das sich stets erneuert und mit Nährstoffen versorgt werden muss. Der Mythos, dass Knochen im Alter unausweichlich porös und brüchig werden, ist längst widerlegt. Dr. Martin Weiß, Facharzt für Allgemeinmedizin und Chirotherapie erklärt: „Für die Erhaltung der Knochenstruktur und Knochenfestigkeit sind Bewegung und körperliche Belastung wichtig und eine sinnvolle Präventionsmaßnahme.“ Eine positive Wirkung auf die Knochen hat dabei Krafttraining. Es stärkt die Muskeln und hat damit auch Auswirkung auf die Knochenfestigkeit.

Knochen sind eine Dauerbaustelle: „Starke Durchblutung und eine hohe Stoffwechselaktivität kennzeichnen das aktive Innenleben unserer Knochen“, erklärt Dr. Weiß. „Alte und beschädigte Knochensubstanz wird abgebaut und durch neues Material ersetzt.“ Ob die Knochen nun ein Leben lang stabil bleiben, ist in erster Linie eine Frage des Stoffwechsels. Ab dem 30. Lebensjahr verlieren sowohl Männer als auch Frauen an Knochenmasse. Ein Ungleichgewicht der Knochenzellen Osteoklasten und Osteoblasten führt dabei langfristig zum Knochenschwund. Knochenmaterial wird dabei über das normale Maß von den Osteoklasten abgebaut. Die Osteoblasten, die unter dem Einfluss von Vitamin D für den Aufbau von Knochensubstanz und die Einlagerung von Mineralien wie Kalzium verantwortlich sind, kommen mit der Reproduktion nicht mehr ausreichend nach. Die Knochenmasse nimmt ab und die Knochenstruktur wird gröber. Die wichtigsten Ursachen für den in unterschiedlicher Geschwindigkeit zunehmenden Knochenschwund liegen in der genetischen Veranlagung und bei Frauen und Männern in der verminderten Produktion der Geschlechtshormone. Unter den zahlreichen weiteren Ursachen nimmt der Mangel an Bewegung und Belastung eine herausragende Stellung ein.

tipp

Starke Muskeln – starke Knochen

Knochen reagieren ähnlich wie Muskeln auf Krafttraining: Sie gewinnen an Festigkeit und Masse. „Durch das Stemmen von Gewichten beim Krafttraining kontrahieren sich die Muskeln. Über die Sehnen und Bänder werden Zug-, Druck- und vor allem Biegekräfte auf das Knochengewebe übertragen. Ist die Belastung intensiv genug, wird neue Knochensubstanz aufgebaut und Mineralstoffe werden eingelagert. So vergrößern sich Knochenmasse, Knochendichte und folglich die Knochenfestigkeit“, erklärt Dr. Weiß

Knochen bauen sich jedoch ebenso schnell wieder ab wie Muskeln. „Das Krafttraining sollte daher regelmäßig erfolgen, um die Wirkung zu erhalten“, gibt der Experte zu bedenken. Durch die Kräftigung der Muskulatur werden Bewegungen wieder sicherer und das Risiko von Stürzen im Alter sinkt. Die Gefahr von Knochenbrüchen nimmt ab und die Lebensqualität nimmt zu.



Wellness für jeden Tag

Ein erholsamer Schlaf, in dem sowohl Körper als auch der Geist regenerieren können, schafft ganz natürlich die Grundvoraussetzung für einen guten Start in einen erfolgreichen Tag. Hier spielen wiederum die Materialien, die sich an uns schmiegen, eine wichtige Rolle, aber eben auch die Liegeposition. Ein Bettssystem muss ganz individuell unterstützen und einen Ausgleich schaffen. Das Fachgeschäft Betten Hans in Neustadt bietet mit der SENsoflex-Liegediagnose 3D durch eine neue SENsoflex Mess-Station mit einem Bett mit Mess-Matratze und dem in die Rückwand eingebauten Flachbildschirm samt Kamera, auf dem der Messvorgang sichtbar gemacht wird, eine große Sicherheit bei der Auswahl der richtigen Schlafsystems. Vermessen wird auf einer Original-Matratze SENsoflex 700, in welche hunderte von nicht spürbaren Flach-Sensoren eingebettet sind. Die Belastungswerte beim Probeliegen werden an einen Rechner der Station weitergeleitet und in 3D-Körpergrafiken umgewandelt. Und hier kommt die eingebaute Kamera ins Spiel: Sie filmt die Testperson und kombiniert das Livebild mit der Grafik. Das heißt, die 3D-Körpergrafik und die Testperson werden eins. Der Kunde sieht auf dem Bildschirm einleuchtend und einfach erklärbar, wie gut er von der Matratze aufgenommen wird, ob er an den verschiedenen Körperpartien richtig unterstützt oder entlastet wird, ob die Bewegungsfreiheit gewährleistet oder eingeschränkt ist und welche Schlafklima-Entwicklung zu erwarten ist. Vermessen wird auf einer mittelfesten Matratze, wie sie vom Großteil der Kunden benötigt wird. Die Bildschirminformation zeigt auf, ob dies die richtige Festigkeit ist und gibt gegebenenfalls eine Empfehlung für eine passendere Festigkeit, die eventuell auch schon durch Veränderungen an der Unterfederung erzielt werden kann.

Kontakt:

Betten Hans, Schütt 2, 67433 Neustadt, 06321-2681

ZAHNERSATZ:

Zähne, die sich wieder anfühlen, wie die eigenen?

Dieses Versprechen haben wir schon über 30.000 mal eingelöst.

Und wie machen wir das? Mit langjähriger Erfahrung, millimetergenauer Maßarbeit und höchstem ästhetischem Anspruch. Schließlich haben Sie ja noch einiges vor.

*Ingo Schell,
kreativer Zahntechnikermeister*

Unsere verlängerten Öffnungszeiten

Montag bis Freitag:
7:00 – 21:00 Uhr

Samstag:
8:00 – 16:00 Uhr



DR. ROSSA
& PARTNER

Kompetenzzentrum für
moderne Zahnmedizin

Dr. Rossa & Partner · Mundenheimer Straße 251 · 67061 Ludwigshafen · mail@dr-rossa-partner.de · www.dr-rossa-partner.de

*Wir nehmen
uns Zeit für Sie.*
**TERMIN UNTER:
0621 - 56 26 66**

Alles fließt – yogaflow neustadt

..einatmen...



...ausatmen...

Seit fast fünf Jahren besteht in Neustadt das *YogaAtelier*, ein modernes, für die Menschen unserer Zeit gestaltetes Yogastudio. Aus dem *YogaAtelier* wurde nun – begründet durch den privat bedingten Rückzug eines Gründungsmitgliedes – das *yogaflow neustadt*. Wie im richtigen Leben ist auch hier natürlich alles im Fluss.

Wie ist nun das neue Studio, das von Kathrin Kothmann geleitet wird, ausgerichtet? Und was passiert überhaupt bei der Yogapraxis im *yogaflow neustadt*? Singen und atmen, räuchern und auf Matten liegen, kleine indische Elefantengötter anbeten? Wer schon mal eine Yogastunde im bisherigen *YogaAtelier* besucht hat, wird jetzt lächeln.

Weit und breit findet man keine indische Statue, gesungen wird auch nicht. Gelegentlich ertönt mal ein indisches Mantra vom Ipod, das von Künstlern gesungen wird, die das richtig gut können. Mantras gibt es aber allenfalls zu Beginn oder am Schluss der Yogastunde, denn dazwischen wird richtig gearbeitet – und das ist Körperarbeit! Dabei wechseln sich ruhige und fließende, kraftvolle und entspannende Übungen in

Verbindung mit dem Atem ab. Durch dieses äußerst achtsame Üben, immer mit dem Atem in einer Einheit – Bewegung folgt Atmung – wird daraus ein wunderbarer Übungs- und manchmal auch Lebensweg. Das Beruhigende ist: Yoga ist für jeden das, was er sich vom Yoga wünscht. Eventuell bedeutet dies weniger Stress, ein bisschen mehr Schlaf oder einfach eine Stunde Auszeit vom hektischen Alltag, all das kann Yoga dem Übenden schenken.

Mit dem Schenken ist das aber so eine Sache, denn ganz von alleine passiert natürlich nichts. Erforderlich sind eine regelmäßige Yoga-Praxis, gegebenenfalls Geduld mit sich selbst und vor allem Spaß am Yoga. Im *yogaflow neustadt* ist es unter anderem die Aufgabe des jeweiligen Yogalehrers, neben der

korrekten Anleitung der Asanas (Körperübungen) Eigenschaften wie Geduld, Gelassenheit und Disziplin mit den Teilnehmern zu üben – auf der Yogamatte.

Übrigens ist körperliche Flexibilität keine Voraussetzung, um Yoga zu praktizieren, sondern ein angenehmer Nebeneffekt, der sich mit dem kontinuierlichen Üben einstellt. Durch eine regelmäßige Yogapraxis wird der Körper kräftiger und beweglicher. Aber in erster Linie lehrt Yoga, uns so anzunehmen, wie wir sind. Leistungsdruck und Konkurrenz haben auf der Yogamatte nichts zu suchen, kein *höher-schneller-weiter*. Dieser Ansatz wird auch im neuen Studio beibehalten und gepflegt.

Das Kursangebot umfasst ruhige yoga-slow-Stunden, dynamische yoga-flow-Klassen, Yoga für den Rücken, Yoga Intensiv sowie YinYoga & Faszienrelease.

Die yoga-slow- und Rückenstunden sind ideal für Yogaeinsteiger, aber auch für alle Menschen, die es ruhiger angehen möchten, und natürliche für alle Rücken-geplagten.

Im yoga-flow-Format sind diejenigen gut aufgehoben, die es kraftvoller und sportlicher mögen. Auch hier gelingt es, eine Einheit von Atem und Bewegung zu schaffen, durch die Praxis zu fließen und in einen meditativen Zustand zu gelangen (meditation in motion).

YinYoga & Faszienrelease werden neu im Kursplan aufgenommen und zunächst monatlich angeboten. Durch den Mix von Faszienübungen und YinYoga-Positionen, die drei bis fünf Minuten gehalten werden, ist es möglich, einen Zustand der Tiefenentspannung zu erreichen.

Geplant sind weitere Kursangebote. Außerdem warten noch viele schöne Ideen auf ihre Umsetzung: Yogafrühstück am Sonntag, Filmabende im Yogaraum, Workshops mit Gastlehrern, Wochenend-Retreats in einem schönen Hotel – alles fließt und ist in Bewegung. Die aktuellen Angebote, Events und der Kursplan findet man unter www.yogaflow-neustadt.de

Yoga-Mini-Retreat vom 12. – 14.02.2016

Zu Gast im 4*-Wohlfühlhotel Alte Rebschule
in Rhodt unter Rietburg

Retreat bedeutet Rückzug – an einen wundervollen Ort, verbunden mit ganz viel Yoga.

- Yogapraxis an allen Tagen (mehrere Stunden)
- 2 Übernachtungen in wunderschönen Zimmern mit traumhafter Aussicht
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- zünftige Nachmittagsjause
- 4-Gänge-Genießermenü im Restaurant Alte Rebschule
- Tee und stilles Mineralwasser während des gesamten Aufenthaltes satt
- Nutzung des Beauty-Vital-Reichs inklusive Schwimmbad und Fitnessraum
- zusätzlich buchbare Verwöhnbehandlungen im Beauty-Vital-Reich

Classic-Doppelzimmer pro Person: 349 Euro
Classic-Doppelzimmer zur Einzelnutzung: 385 Euro

Die Preise gelten für das gesamte Wochenende pro Person inkl. Yogaprogramm und allen oben genannten Leistungen. Buchung und Informationen über das 4-Sterne-Hotel in Rhodt unter Rietburg auf der Internetseite www.alte-rebschule.de

Ablaufplan des Wochenendes unter
www.yogaflow-neustadt.de

Info:

Kontakt:

yogaflow neustadt
Kathrin Kothmann
Moltkestraße 17
67433 Neustadt/Weinstraße
www.yogaflow-neustadt.de



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

Lambrechtstraße 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



Reine Kopfsache

Es gibt kurze und lange Haare, dünnes oder dickes Haar, lockiges, glattes, strohiges, problematisches Haar oder einen vollkommen unkomplizierten Haarschopf. Von den Farben gar nicht erst anzufangen. Alle haben jedoch eines gemeinsam: Haare wachsen und müssen von Zeit zu Zeit in Form gebracht werden. Sie benötigen Pflege und ein wenig Zuwendung. So einzigartig wie sich der Zustand des Haares präsentiert, was sich im Laufe eines Lebens zudem auch mehrfach verändern kann, so individuell muss die Behandlung, der Schnitt und letztlich die Frisur sein. Fachleute auf diesem Gebiet sind natürlich die Friseure. Wie groß ihr Fachwissen neben ihrem Talent ist, liegt an ihnen selbst. Faktoren wie Ausbildung und die anschließenden und nie endenden Weiterbildungen spielen eine wichtige Rolle, aber eben auch das Interesse und die Fähigkeit, der Faszination des Friseurberufes zu erliegen. Das ähnelt dem Tanzen. Wer die Grundschritte beherrscht, begeistert noch längst nicht auf der Tanzfläche. Dazu gehört mehr. Technik und fachliches Wissen intensivieren sich im Laufe der Zeit und mit wachsender Erfahrung. Neues kommt hinzu, auf anderes wird aufgebaut. Allerdings liegt der Schlüssel zum Erfolg im Umgang mit dem Menschen als unverwechselbare und einzigartige Persönlichkeit.





Ralf Nusskern führt gemeinsam mit Birgit Hertling einen Friseursalon in Dannstadt-Schauernheim. Die fachliche Kompetenz ist für ihn eine Selbstverständlichkeit, die auch der Kunde beim Betreten des Salons voraussetzt. Nusskern legt Wert auf eine bodenständige Arbeit, die sich mit dem Kunden und seinem Haar befasst und dessen Frisurwünsche zu realisieren versucht. Der Kunde soll während der Dauer seines Besuches seine kostbare freie Zeit in einer freundlichen Atmosphäre verbringen.

Um dies in seinem Salon, der bereits in zweiter Generation betrieben wird, tagtäglich umsetzen zu können, bedarf es eines Teams von kreativen und ambitionierten Köpfen, die mehr wollen und können, als nur Schere und Kamm anzusetzen.

Nusskern und Hertling sehen ihren Beruf in der Kombination von Handwerk und Dienstleistung. Fachliche Qualität aus stetiger Aus- und Weiterbildung wird mit konsequenter, freundlicher Kundenorientierung zum gelebten Servicegedanken. Sie selbst schulen bundesweit Friseure in enger Zusammenarbeit mit ihrem Exklusivpartner Goldwell.

Für Nusskern sind die Rahmenbedingungen für die Friseure von Bedeutung, die so gestaltet sein müssen, dass ein Friseur von seiner Arbeit leben kann. „In meinem Salon war der Mindestlohn noch nie ein Thema und wird es auch nicht werden, denn gute handwerkliche Tätigkeit ist einfach mehr Wert. Arbeitszeitmodelle sind darüber hinaus individuell verhandelbar. Zudem besteht in unserem Unternehmen ein eigenes Vorsorgewerk, aus der eine betriebliche Altersversorgung resultiert, damit unsere Arbeitnehmer auch eine Absicherung erhalten“, sagt Nusskern.

Das ist Teil seiner Philosophie, mit der der Salon nun schon viele Jahre erfolgreich am Markt besteht: Respekt vor dem Menschen. Das sind sowohl die Kunden mit ihren Wünschen, Ansprüchen und Bedürfnissen, als auch die Handwerker, die mit großem Fachwissen im Dienstleistungsbereich auf den Kunden zugeschnittenen Service leisten.

Info:

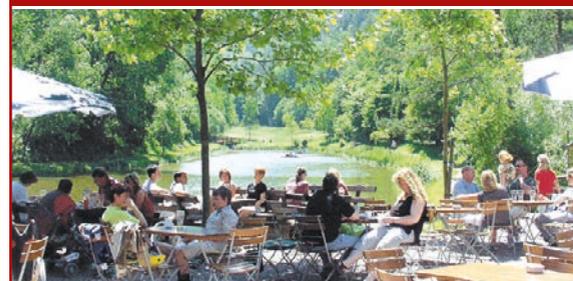


Kontakt:

Nusskern Friseure
Hauptstraße 147 a
67125 Dannstadt
06231-403740



Schöne Spazier- u. Rundwanderwege



Feiern Sie Ihre Feste bei uns!
Betriebsausflüge · Hochzeiten



Durchgehend warme Küche
Fisch-, Fleischgerichte, Flammkuchen
Pfälzer Spezialitäten, Tagesessen
verschiedene saisonale Angebote, z.B.:
Spargel, Wild- und Kastaniengerichte
Kaffee und Kuchen

1. März bis 1. November
TÄGLICH ab 10.30 Uhr geöffnet
KEIN RUHETAG!

Küche bis ca. 19 Uhr
Nov. bis Feb. Sa. und So. geöffnet



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

www.paddelweiher.de



Du hast mich schon richtig verstanden, ich freue mich auf meinen Zahnarzttermin!



Praxis für ästhetische Zahnheilkunde
Meuter + Wared
Zahnärzte

Spezialisiert auf:

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

Vereinbaren Sie jetzt
Ihren Beratungstermin



06322 4007

Behandlungszeiten

Mo - Do 8.00 - 19.00 Uhr
Fr 8.00 - 17.00 Uhr



67157 Wachenheim
Römerweg 28

www.zahnaerzte-wachenheim.de

Englische Seite

Stylish e-mails

Hard to believe that there really was a time when people worked without e-mail. This fast and uncomplicated medium has so revolutionized the way we communicate in business that life without it is meanwhile hard to imagine.

Although its main advantage is the quick flow of information, it is essential to handle the medium effectively. As there are only a few fixed rules for writing e-mails, it is advisable to combine basic business writing skills with an awareness of the particular challenge that e-mails presents. Good preparation is important. E-mails are generally better if a written record is needed or if you wish to communicate the message to a lot of people.

The style of the e-mail should depend on your relationship with the person to whom you are writing. As there are two different main styles of business writing, you should decide whether it is a formal or informal message. Aim to use as few words as pos-

sible, as the best writing is simple, short and clear but at the same time remember to treat the readers as your customers; be as polite as possible and avoid being over-direct.

Use a clear and relevant subject line. It is important in every type of e-mail to make sure that the recipient easily recognizes what the e-mail is about and prioritizes the message in their in-boxes.

Abbreviations are allowed and welcome but make sure you use those which are common in business correspondence and better leave any Cul8r informality for your mobile messages. Check your e-mail thoroughly before you send it off. How does it read? Does it sound right and is the spelling and grammar correct? Have you attached the files you wanted to send? And last but not least keep in mind that whatever you write can be read by someone other than the person you want to send it to.

Info:



Kontakt:

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

Vocabulary:

essential	- sehr wichtig
advisable	- empfehlenswert
awareness	- das Bewusstsein
recipient	- der Empfänger
to recognize	- erkennen
abbreviations	- Abkürzungen
cul8r (short form of "see you later")	

<i>Style</i>	<i>Greeting</i>	<i>Opening</i>	<i>Ending</i>	<i>Closing</i>
Formal (business partners)	Dear Sir/Madam Dear Mr/Mrs/Ms Jackson Dear Dr Smith Dear Xiang Lee	We are delighted to inform you ... We would appreciate ... Please could you send us ... We would be grateful if you ...	Please do not hesitate to contact us if you have any further questions. We look forward to hearing from you soon.	Yours faithfully (if you don't know the person) Yours sincerely Sincerely (US) (if you know the person)
Informal (colleagues and people you know well)	Dear Sam Hello Angela Hi everyone John	Here's the date you requested... This is just a quick note to ... I'm just writing to	Let me know if you need any further help. Let's keep in touch. Talk to you soon.	Best regards (formal and informal closing) Best wishes All the best See you soon Take care

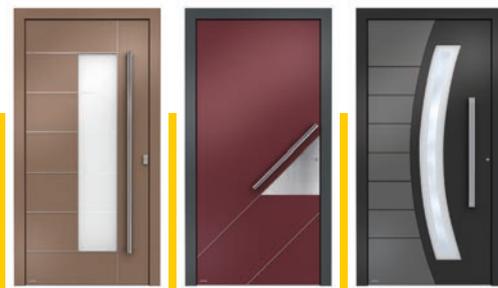
Fenster · Türen · Vordächer · Rollläden · Terrassendächer · Sonnenschutz · Schreinerei

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

International School Neustadt



Einstieg jederzeit möglich!

- Englischsprachige Ganztagschule mit Fokus auf Deutsch: Kindergarten, Primar-, Mittel- und Sekundarstufe (4–18 Jahre)
- International anerkannte Programme und Abschlüsse
- Fragenorientiertes, eigenmotiviertes Lernen mit individueller Betreuung und Förderung

Passion for learning and success

Kontaktieren Sie uns bitte für weitere Informationen:
Tel: +49 6321 890 09 60
info@is-neustadt.de
www.is-neustadt.de



Ganz passend

„Ich heiße Lars Kaufmann“, sagte der Mann zu Lena. Sie schaute ihn an, stellte sich automatisch vor, plauderte wie gewohnt und dachte dabei, dass sie sich nicht erinnern konnte, ihn während des Empfangs bemerkt zu haben. Er betrachtete sie aufmerksam und lächelte ein ehrliches, offenes Lächeln, ohne seltsame Absichten dabei zu verfolgen. Das Lächeln war etwas Besonderes an ihm. Es irritierte sie. Heimlich betrachtete sie ihn genauer.

Er war etwas größer als sie. Nicht dünn, nicht dick, nicht alt und auch nicht jung. Seine Haarfarbe lag irgendwo zwischen blond und braun. Die Frisur hätte sie nicht beschreiben können und wenn sie die Augen schloss, konnte sie nicht mehr sagen, wie er gekleidet war. Noch nicht einmal seine Augenfarbe fiel ihr ein, obwohl dieses Lächeln doch so eindrücklich gewesen war. Sie unterhielten sich noch eine Weile und er erzählte von sich, seinem letzten Urlaub und auch von seinem letzten Möbelkauf. Lena erfuhr, dass er in einer Siedlung wohnt, in der ein Haus dem anderen glich. Die Möbelspedition hatte nämlich Schwierigkeiten beim Finden der richtigen Lieferadresse gehabt. Sie hatte schon seinen Namen vergessen, aber weil ihr dies peinlich war, fragte sie nicht nach. Er war ihr nicht unsympathisch und auch nicht unangenehm. Trotzdem war es Lena ein ausgesprochenes

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



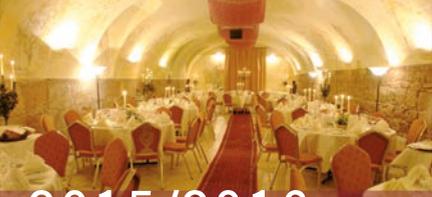


Rätsel, warum er für sie so gesichtslos blieb. Er hinterließ, abgesehen von diesem seltsamen Phänomen, bei ihr überhaupt keinen optischen Eindruck. Sie wollte sich Mühe geben, Interesse zeigen und erkundigte sich nach kleineren persönlichen Dingen wie Musikgeschmack, Sport und dererlei Smalltalk-Themen. Er erzählte von einem Konzert, wo er eine Frau getroffen hatte, die ihm offensichtlich gefallen hatte. Lena hakte amüsiert nach. Sie fand es außergewöhnlich, aber komischerweise trotzdem nicht befremdlich, dass ein ihr fremder Mann über eine Begegnung mit einer anderen Frau sprach. Er kam ins Schwärmen und berichtete von ihrem zufälligen Treffen, der Situation und was sie gesprochen hatte. „Wie sah sie denn aus?“, fragte Lena und er lächelte wieder das schöne Lächeln, das jetzt sogar noch etwa herzlicher ausfiel. „Fantastisch!“, sagte er und Lena war gerührt von seiner Offenheit. Sie sei etwa so groß wie er, nicht so ein entsetzlich magersüchtiger Stecken, sondern eine richtige Frau – in dem Alter, in dem eine Frau wisse, was sie wolle. Ihre Haare vereinten alle Nuancen in einem lebendigen Farbspiel. Die Frisur sei schulterlang und ohne Wellen. Ihre Augen schimmerten je nach Licht mal hell, mal dunkler. Sie sei fein und dezent gekleidet, so dass nicht die Kleidung sondern sie selbst zum Ausdruck kam. Und wenn sie lachte, sei einem, als ob die Sonne aufgehe. „Und stellen sie sich vor, sie wohnt ganz in meiner Nähe“, sagte er.

Besser könnte es nicht passen, dachte Lena und ihr fiel der Vergleich mit dem Topf und dem Deckel ein.



Hotel Schloss Edesheim
 ★ ★ ★ ★
 Städtliche Weinstrasse

Kellerzauber 2015/2016

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

<p>Freitag 27.11.2015: Towotones Der Himmel ist oben: Anna Krämer und Rainer Klundt präsentieren das neue Twotones-Programm, ein energiegeladenes Musikkabarett</p> <p>Freitag 11.12.2015: Kapp & Ko FIT FOR X-MAS: ein Trainingsseminar für die X-mas Belastungsprobe.</p>	<p>Freitag 22.01.2016: Vanessa Backes Aber mit Schmackes...: das Entant terrible aller Saarländischen Hausfrauen.</p> <p>Freitag 26.02.2016: Spitz und Stumpf Die äänzlich Artige: die Pfälzer Weingut-Komödianten feiern ihr 20-jähriges Jubiläum.</p> <p>Freitag 11.03.2016: Marcel Adam Chansons, Lieder, Mundart, Comédie: einer der bekanntesten Chansonniers präsentiert seine Texte und Melodien.</p>
---	---

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

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

©Chill - Die Werbemacher

Zahnarztpraxis Lotze

Zentrum für Funktionsdiagnostik & -therapie

Schnarchen Sie noch oder schlafen Sie schon?

Viele Menschen wissen nicht, dass das nächtliche Schnarchen schwerwiegende Auswirkungen auf die Gesundheit haben kann. Tagesmüdigkeit, Kopfschmerzen, Konzentrationsschwäche und Antriebslosigkeit bis hin zu ernsten Herz-Kreislauf-Störungen sind nur einige Folgen. Schnarchen ist nicht harmlos und muss behandelt werden um eine Schlafapnoe zu vermeiden.

Mit einer sorgfältigen Analyse und einer Schienentherapie kann Schnarchen gestoppt werden und eine Verbesserung des Wohlbefindens erreicht werden. Sprechen Sie uns an!

Zahnarztpraxis Lotze | Zentrum für Funktionsdiagnostik & Funktions-therapie | Hauptstr. 99 | 67433 Neustadt | Tel.: 06321-30350

zait - Herbstfest

KULINARISCHES - KUNST - KULTUR  Live-Musik



Sonntag, 4. OKTOBER 2015 11 – 18 Uhr Weingut Mäurer 67273 Dackenheim

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

78 |  ErLesen

Buchtipps

Ich habe sie geliebt

Info:



Ich habe sie geliebt

Anna Gavalda

Fischer Taschenbuch Verlag

ISBN 978-3-569-51016-0

Chloé wurde von ihrem Mann wegen einer jüngeren Frau verlassen. Sie leidet sehr unter der Trennung. Ihr Schwiegervater Pierre kümmert sich um sie und ihre beiden Töchter. Chloé ist überrascht, dass sich der als wortkarg und arrogant bekannte Pierre so rührend um sie bemüht – besonders weil es sich um seinen eigenen Sohn handelt. In dieser Ausnahmesituation werden die Gespräche der beiden ungewöhnlich offen und ehrlich. Gerade Chloé unternimmt im Gespräch keine großen verbalen Umwege über gängige Höflichkeiten, Taktgefühle und Konventionen. Damit hält sie dem Schwiegervater einen uncharmanten Spiegel vor, was ihn veranlasst, über sein Leben zu sprechen. Darin verbirgt sich seine Geschichte einer unerfüllten Liebe, einer vertanen Chance. Er hat seine große Liebe aus eigenem Egoismus und Feigheit verloren. Mit seiner jahrelangen Lebenslüge beraubte er nicht nur sich selbst und seine Geliebte, sondern auch seine Ehefrau und ebenso seine Kinder der glücklichen und liebevollen Zuwendung, die für ein glückliches Leben möglich und nötig gewesen wäre. Pierre gesteht sich selbst und Chloé seine Ichbezogenheit ein, die aus ihm einen unnahbaren Bourgeois, einen schlechten Ehemann und Vater werden ließ. Chloé versteht nun in Hinblick auf ihre eigene desolante Ehe, dass Unglück auf alle abfährt, wenn falsch verstandenes Pflichtgefühl eine wirkliche Entscheidung verhindert.

Kritik und Spott muss man aushalten, *that's freedom, folks*. Politische Korrektheit hat für manche religiöse Züge. Aber meine innere Behörde verweigert dieser Religionsgemeinschaft die Anerkennung.

Harald Martenstein, 61,
ist Kolumnist beim Tagesspiegel und ZEITmagazin.

Neu erleben: Ein Haus voller Schuhe

Das Speyerer Familienunternehmen BÖDEKER ist nach den Modernisierungsmaßnahmen des Hauptgeschäftes im Herzen der Domstadt Speyer wieder voll im Trend.



Zum Verweilen oder für eine kleine Shoppingpause laden gemütliche Sitzlounges ein, die in samtartigem, roséfarbenem Velourstoff bezogen sind und durch ihre übergroße Sitztiefe eine sehr komfortable Bequemlichkeit bieten. Das gesamte BÖDEKER-Team freut sich, seine Kunden willkommen zu heißen und zu verwöhnen!

Das Schuhhaus Bödeker ist wahrscheinlich deutschlandweit das erste Schuhgeschäft, das mit einer Fußbodenheizung ausgestattet ist, die bei den Damen im Winter für wohlig warme Füße sorgt. Zu weiteren Besonderheiten zählen eine Klimaanlage nach dem neusten Standard, sowie eine LED Beleuchtung in Schaufenster und Laden, mit einer intelligenten Lichtsteuerung, d.h. mit Anpassung an das Sonnenlicht und Frequenz.

■ Wellness für die Füße

Das Geschäft bietet wie gewohnt über zwei Etagen Damenschuhe an, im Erdgeschoss die neusten Trends und im ersten OG eine ganz besondere Wellnessabteilung.



■ Herren - elegant bis sportlich

Auch den Männern wird es beim Schuhe kaufen nicht langweilig. Kostenfreies W-LAN und interessante Zeitschriften runden die Wohlfühlatmosphäre ab.

Augen-Blick-Mal



Neustadter Weinfreunde

Die Neustadter Weinfreunde ist eine Gruppe von Weinenthusiasten, die Anfang 2014 in Facebook von Wolf Bergau, Matthias Krieger und Heike Larsson gestartet wurde. Was erst rein virtuell begann, ist heute eine aktive Gruppe, die gemeinsam inzwischen zahlreiche Weinevents unterschiedlicher Art erlebt hat. Aus den rund 560 Mitgliedern hat sich eine Kerngruppe gebildet, die mittlerweile auf etwa 30 angestiegen ist, Tendenz zunehmend. Larsson und Krieger organisierten bisher rund 15 besprochene Weinproben in Weingütern der Region, die sich großer Beliebtheit erfreuen. Impressionen und Berichte dazu findet man im Blog von pfalzweinproben.de, in dem auch Weinfreund Stephan Nied als Autor und Fotograf stark engagiert ist. Zahlreiche Jahrgangspräsentationen und Weinmessen besuchte die Gruppe inzwischen gemeinsam.

Krieger sagt: „Wir sind begeistert von der Pfalz, ihren Weinen und der spannenden Mischung von traditionellen Weingütern und neuen Namen, die es insbesondere mit der jungen Generation der Weinmacher zu entdecken gibt. Selbstverständlich sind wir gleichzeitig weltoffen und genießen auch immer wieder internationale Weine – umso deutlicher wird dabei, dass unsere Weine in keiner Beziehung hinten anstehen. Mit dem Metallwerk in Neustadt-Mussbach feiern wir mit Wine & Dance Winzer-Partys, die auch Leute ansprechen, die zwar gerne Wein trinken, aber sich nicht unbedingt damit auseinandersetzen. Sie lernen bei diesen Events den heimischen Wein in einer unkonventionellen Weinprobe zu schätzen und freuen sich darüber, dabei mit den Winzern in persönlichen Kontakt zu kommen.“ Bei allen Weinproben werden freiwillige Spenden eingesammelt und damit diverse Projekte unterstützt. So gingen bisher 120 Euro an die Neustadter Tafel, 550 Euro an die Schulranzenhilfe von Schmidt & Bergau. Aktuell gesammelte Gelder werden an das Frauenhaus in Neustadt gehen. Die Neustadter Weinfreunde haben noch viele Weinproben für die Zukunft geplant.

Infos:

<https://www.facebook.com/groups/neustadterweinclub/>

© Foto: Stephan Nied

Änderung der Konditionen bei ISB-Darlehen

Seit dem 1. Juli 2015 bietet die Investitions- und Strukturbank Rheinland-Pfalz (ISB) geänderte Konditionen für die nachrangig gesicherten ISB-Darlehen Wohneigentum. Für den Neubau, den Erwerb und die Modernisierung von selbst genutzten Wohnimmobilien sind Zinsen in Höhe von jährlich 1,85 Prozent bei einer Zinsfestschreibung von zehn Jahren zu zahlen; 2,05 Prozent und 2,15 Prozent im Jahr beträgt der Zinssatz bei Zinsfestschreibungen von fünfzehn beziehungsweise zwanzig Jahren.

Mit dem ISB-Darlehen Wohneigentum soll insbesondere jungen Familien das Wohnen in der eigenen Immobilie ermöglicht werden. Beispielsweise kann ein Vierpersonenhaushalt mit einem Jahresbruttoeinkommen in Höhe von 77.500 Euro das Darlehen beantragen, so Schmid. Bis zu 100.000 Euro könne das Darlehen für den Bau oder Erwerb einer Wohnimmobilie betragen, in der Stadt Mainz bis zu 120.000 Euro.

Neben dem Bau oder Erwerb werden die Verbesserung der energetischen Standards, die Erhöhung des Gebrauchswertes der eigenen Immobilie sowie die 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.

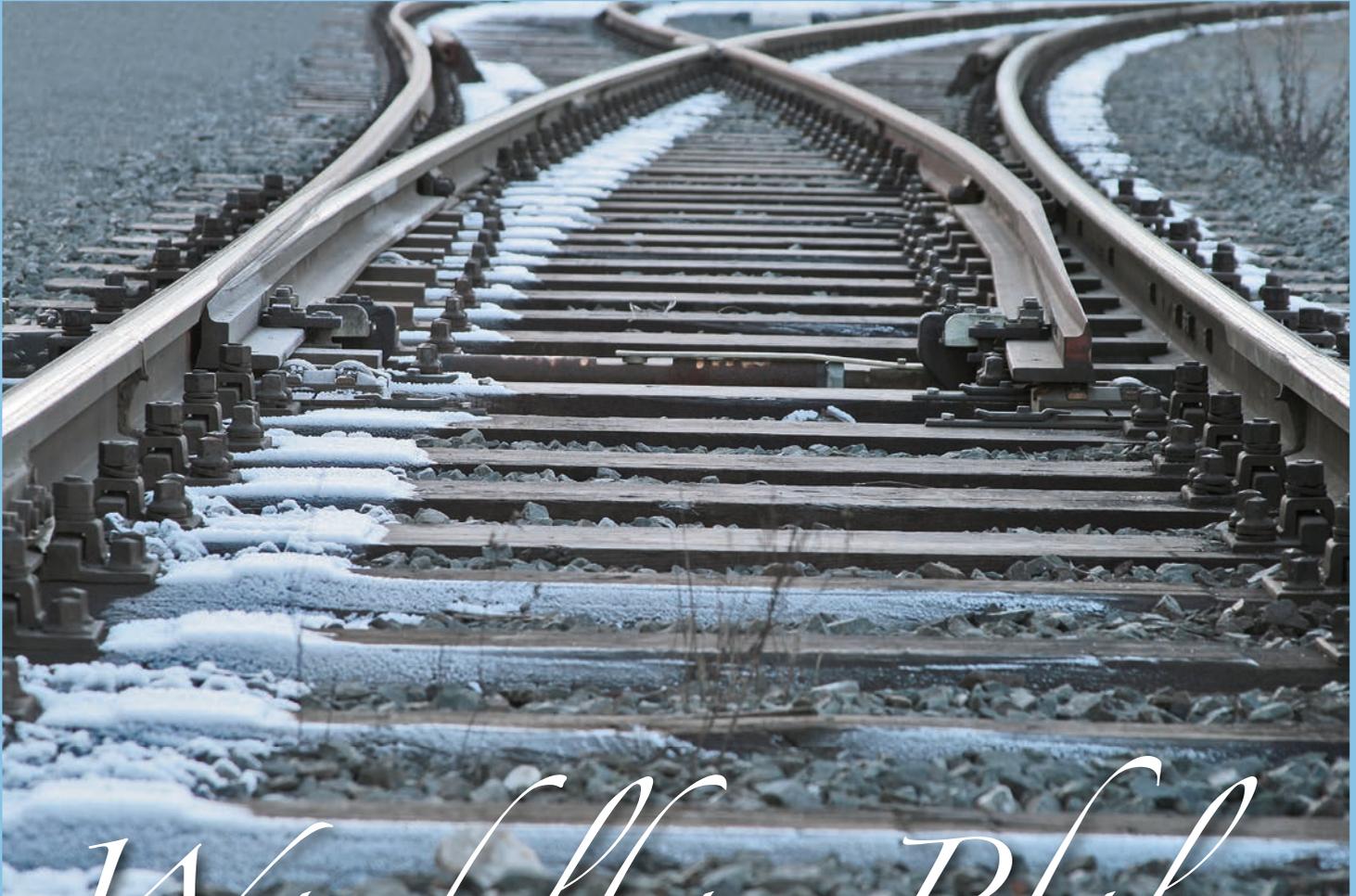
Alle Informationen zu den Konditionen und zur Ausgestaltung der Förderprogramme finden Interessierte auf den Internetseiten der ISB unter www.isb.rlp.de.

In der nächsten Ausgabe:

Der Redaktionsschluss für die Ausgabe Nov/Dez/Jan 2016 ist der 15. Oktober.

Ab dem 12. November 2015 liegt Ihr *Chili* wieder an allen bekannten Verteilerstellen.

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



Wandelbare Pfalz

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

Fotolia.de © Popmarleo

Fotos

Ira Schreck, Karl Jotter www.jotter.de
S. 8, © Dr. Reinhardt Trampe
S. 36, iStockphoto.com ©
S. 54, Fotolia.de © mbongo
S. 58, Fotolia.de © anna_shepulova
S. 59, Fotolia.de © ivanmateev
S. 60, Fotolia.de © LiliGraphie
S. 78, Fotolia.de ©
S. 81, Fotolia.de © PixMedia

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:

Verkannte

Vorzeichen

Das ging schon eine ganze Weile so. Dabei hatte es ganz harmlos begonnen. Kleine Stiche verwunderten ihn zwar, wurden aber von ihm großzügig ignoriert. Achselzuckend quittierte er die zunehmenden Aufmüpfigkeiten, die sich aber ebenso schnell wieder legten, wie sie gekommen waren. Hätte er da schon reagiert, wäre die Situation sicher nicht eskaliert. Doch hinterher weiß man immer Bescheid. Irgendwann ahnte er dunkel, dass etwas Grundlegendes im Argen lag, was drohend im Hintergrund lauerte. Niemand sprach jedoch ernsthaft darüber, so dass auch er die sich anbahnenden Vorzeichen wieder verdrängte. Doch nichts lässt sich wirklich durch Ignorieren aufhalten.

Es dauerte nicht sehr lange, als sich der Zustand von nervig zu lästig, von schmerzhaft zu unerträglich steigerte. Jetzt gab es kein Leugnen mehr, die Zeiten der lässigen Ignoranz aus selbstgemachter Hilflosigkeit waren vorüber. Er versuchte zu retten, was zu retten war. Allerdings waren seine Versuche von lächerlicher Naivität geprägt.

Zum ersten Mal sprach er nun über seine Probleme. Nicht freiwillig, doch die Situation zwang ihn dazu. Zaghafte Lösungsversuche leiteten nicht zu dem gewünschten Ergebnis, noch nicht einmal zu einer Besserung. Nachdem viele Gespräche geführt worden waren, wand er sich an einen Experten. Dessen Rat gefiel ihm nicht. Gar nicht. Er tat ihn ab.

Doch die Lage wurde immer prekärer. Er probierte weiter. Andere Spezialisten suchte er auf, doch egal, an wen er sich wand, der Rat

blieb gleich. Eine Trennung schien unausweichlich.

Das wollte er nicht, hatte er nie gewollt. Er versuchte, zu retten, was zu retten war. Doch viel zu spät kamen seine letztlich engagierten Rettungsversuche.

Nichts half mehr, gleichgültig was er auch immer versuchte. Das Kind war in den Brunnen gefallen. Er hatte zu lange die Augen vor den maroden Zuständen geschlossen, die sich nun massiv offenbarten und die schon seit langem ihre unheilvollen Vorzeichen geschickt hatten.

Als der Schmerz zu groß wurde, kamen ihm in seiner Hilflosigkeit die Tränen. Er musste sich seinem Schicksal fügen, der Tatsache ins Auge blicken:

Der Zahn musste einfach raus.

wohs

RIANI

NICE CONNECTION

MARC AUREL

MARGITTES

MILESTONE

MARCCAIN

PRINCESS
Goes Hollywood

CAMBIO

BASLER

ABRO

NYDJ

alle Marken
in den Größen
34 bis 46

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

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

wohs
feminine classic



Neustadt lädt ein:

VERKAUFSOFFENER SONNTAG

zum Weinlesefest

4. OKTOBER
von 13 - 18 Uhr

Von 11-18 Uhr

Großer Autosalon

Innenstadt

Chöre zu Gast

bei den Pfälzer Weinkehlen im Rathaus-Innenhof
Für das leibliche Wohl ist gesorgt!

Erntedank-Markt

Weinstraßenzentrum, Parkplatz Globus Baumarkt

Kostenloser Shuttle-Busverkehr

(P+R) von 10.30 bis 19 Uhr im 10-Minuten-Takt zwischen Innenstadt (Haltestelle Busbahnhof), Gewerbegebiet „Weinstraßenzentrum“ (Haltestelle Globus) und Louis-Escande-Straße (Haltestelle Decathlon).

Kinderbetreuung: Unter dem Namen „Kindersonntag“ bietet der CVJM e. V. (Christlicher Verein Junger Menschen) von 13 Uhr bis 17 Uhr eine Kinderbetreuung an. Im Vereinsheim in der Fröbelstraße 16 (nahe Drogeriemarkt Müller) können alle Kinder von 5 bis 12 Jahren spielen, basteln und gemeinsam Spaß haben. Unkostenbeitrag pro Familie für Materialkosten 5 €.

■ ■ ■ ■
**WIRTSCHAFTSENTWICKLUNGS-
GESELLSCHAFT**
Neustadt an der Weinstraße mbH
Marktplatz 1,
67433 Neustadt an der Weinstraße
Tel. 0 63 21 - 89 00 92 0
Fax 0 63 21 - 89 00 92 99
www.weg-nw.de



Weitere Infos unter:
www.willkomm-neustadt.de
www.neustadt.eu
☎ 06321-890092-13

**Einweihung Königsbrunnen,
Samstag, 3.10. ab 19 Uhr**

