

Unbezahlbar

Chili

DAS MAGAZIN!

Sept/Okt 2016

Für die Pfalz



Wirtschaft macht Pfalz



DEUTSCHES Weinlesefest

NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

30. Sep bis 10. Okt
2016

www.neustadt.eu/weinlesefest



Wirtschaft macht Pfalz

Liebe Leser.

Es ist ja nicht so, als ob die Pfalz eine ausgesprochene Wirtschaftsmacht darstellt. Das wäre dann doch des Guten zu viel gesagt. Allerdings profitiert die Pfalz von den erfolgreich arbeitenden hier angesiedelten Unternehmen, auch von der in der Nachbarschaft der Pfalz ansässigen Industrie – nicht zu vergessen auch vom Fehlen der Schornsteine. Die Pfalz lebt nicht schlecht vom Tourismus, der auch deshalb in der Pfalz boomt, weil sich scheinbar unberührt von brummenden, summenden, klappernden und stinkenden Fabriken idyllische Dörfchen aneinanderreihen – lediglich getrennt von Weinbergen auf sanften Hügeln einer grandiosen Topographie am Rande des Pfälzerwaldes.

Womit die Pfälzer letztlich ihr Geld verdienen und worin sich die Attraktivität der miteinander konkurrierenden Städte in der Metropolregion Rhein-Neckar begründet, darauf haben wir in dieser Ausgabe einen Blick geworfen. Die Geschäfte in der Pfalz spielen in ihrer Werbung mit dem Begriff Großstadtflair. Doch tatsächlich ist es der Charme des Besonderen und des Services jenseits der Hektik der Großstadt, die sie erfolgreich werden lassen. Ganz einfach auch deshalb, weil es authentisch ist und hier gesucht und gefunden werden kann. Welche Wirtschaft die Pfalz ausmacht und warum, dem sind wir in der neuen Ausgabe ein Stück näher gekommen.

Herzlichst
Ira Schreck
Chefredakteurin



Apropos

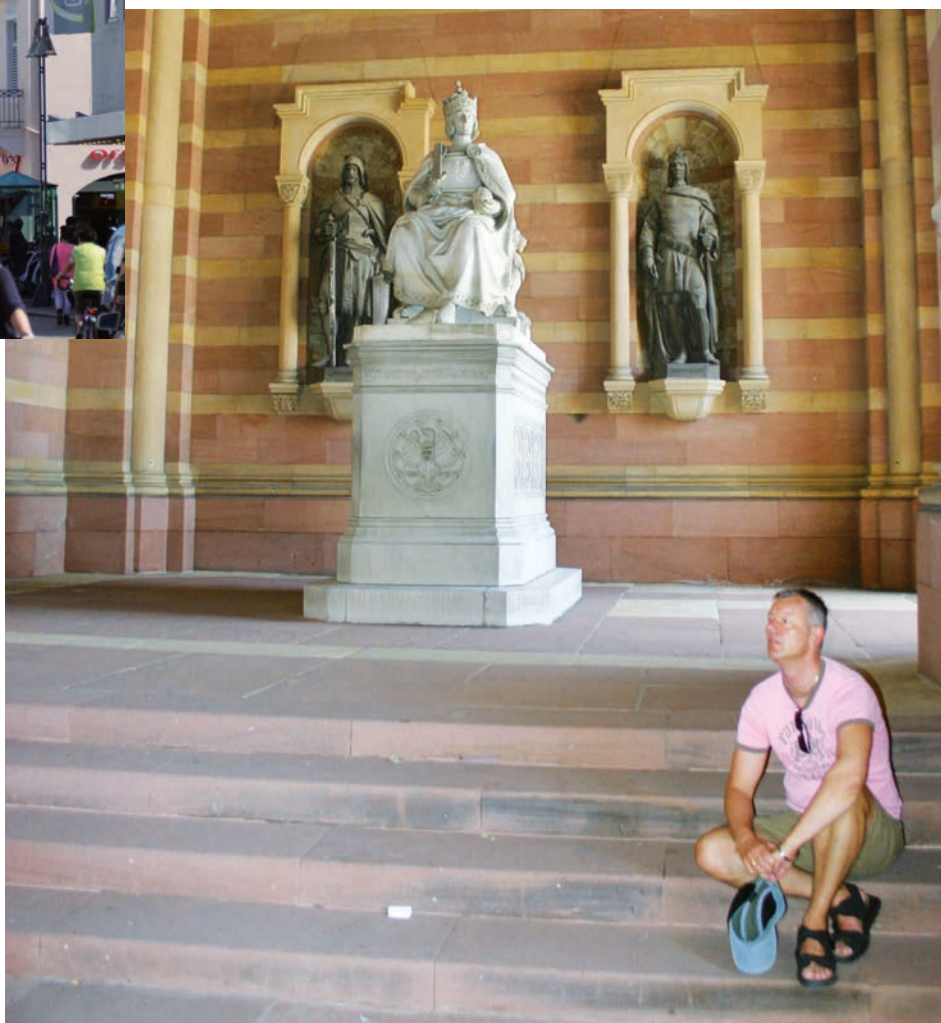
INHALTSVERZEICHNIS

EinBlick

- 14 Wirtschaft in der Pfalz
- 18 Die Wirtschaftskraft im Tourismus
- 20 Ein- und Auspendler
- 21 Kaufkraft
- 22 Die Sache ist: Glasklar
- 26 Wirtschaftsfaktor Weinfest:
Tradition mit Zukunft
- 28 Wirtschaften vor Ort für den Ort
- 30 Vinotheken liegen im Trend



- 36 wohs – mode pur
- 40 Weiße Sommernacht
- 46 Begreifen oder verstehen?
- 48 Die Deutsche Waldesliebe
- 52 Holz ist die erneuerbare Energie aus dem Wald
- 71 5 Jahre La Divina in Landau
- 76 Firmengärten – Möglichkeiten und Chancen
- 78 Die Sache mit der Umfrage
- 82 Betten-Hans feiert 120-jähriges Jubiläum
- 84 Trend: Minimalismus
- 88 Neu bei Autovermietung Mattern:
Urlaub zum Mitnehmen
- 89 Gudrun Grenz: Sommerkollektion 2017





Kommunales

- 32 Aller guten Dinge sind drei
- 44 Gewaltpräventionstrainig

rechtso

- 54 Die Künstlersozialkasse
- 86 Elektronische Kassenführung
– Bargeschäfte ab 2017

Mit allen Sinnen

- 56 Ein Thema zum Herantasten

Gesundheit

- 60 Gesundheitstipps

Kulinaria

- 64 Rezepte: Den Sommer verlängern

Küchenlatein

- 66 Im Herbst gehts's ans Eingemachte

KulTour

- 80 Kellerzauber

erLesen

- 90 Buchtipps
- 92 Englische Seite: Describing wine
- 94 Kurze Geschichte: Der Onkel Emil Laden
- 98 Kolumne: Zeit für alles

Standards

- 3 Apropos
- 4 Inhalt
- 6 Impressionen
- 12 Kurz & gut: Aus Handel und Wirtschaft
- 96 in eigener Sache
- 97 AusSchau
- 97 Anzeigenberatung
- 98 Impressum















Aus Handel



25 Jahre König Antiquitäten

Entgegen unserer schnelllebigen Zeit und den daraus hervorgehenden Massenprodukten bedeutet das antike Einzelstück Wertigkeit und wirkt als wohltuender Kulturpunkt. Auch in der modernen Einrichtung zeigen Möbel mit Geschichte ihre besondere Wirkung. „Oft erzielt gerade Weniges den großen Effekt“, rät Antiquitätenfachmann und Tischlermeister Wolfgang König. „Die Kombination von Modernem mit Antikem betont die Individualität“. Der Zeitgeist in der Einrichtung habe sich gewandelt, sagt er. Überladene Lebensräume gehörten der Vergangenheit an. Heute ergänzen sich wertige Möbel und Architektur gleichermaßen in einer reizvollen Reduzierung.

Antiquitäten König ist ein Meisterrestaurationsbetrieb, der seit 1991 in Altdorf den alten Schätzen zu neuem Leben verhilft. In der Werkstatt fertigt König und sein Team individuell nach den Wünschen der Kunden und passgenau Möbel für den privaten wie auch den gewerblichen Raum.

Am Standort Altdorf investierte König im vergangenen Jahr in einen modernen Maschinenpark und baute die Werkstatt nach den gestiegenen Aufträgen in Volumen und Qualität um. Dort realisiert er auch Objektausstattungen für Vinotheken, Restaurants und Hotels. Sehr hoch in der Kundengunst stehen individuelle und gleichzeitig originelle Tische mit ausgewählten Hölzern im Materialmix mit Metall und Glas, Waschtische, extravagante Einbaumöbel oder massive Türen nach Maß.

Den Verkaufsraum in einem denkmalgeschützten Winzeranwesen in der romantischen Theresienstraße in Rhodt unter Rietburg betreut Ehefrau Stefanie. Das schöne Anwesen wurde in eigener Regie restauriert und ist neben der Ausstellung auch Familiendomizil.

König Antiquitäten feiert sein 25-jähriges Bestehen mit einem Jubiläumsevent am 18. September 2016 in Altdorf. Weitere Infos unter www.koenig-antiquitaeten.de

Info:

König Antiquitäten
Ausstellung, Lager und Werkstatt
Hauptstraße 31
67482 Altdorf
06327-4981

Geöffnet: Montag bis Freitag 14 bis 17.30 Uhr, Samstag 11 bis 13 Uhr sowie nach telefonischer Vereinbarung

Ausstellung
Theresienstraße 56
76835 Rhodt
Telefon 06323- 6139
Geöffnet: Montag - Freitag nach Vereinbarung
Samstag 11 bis 14 Uhr, Sonntag 15 bis 18 Uhr

www.koenig-antiquitaeten.de



Einbruchschutz-Aktion bei Ludwig Meyer GmbH

Die Zahl der Wohnungseinbrüche steigt rasant. Das geht aus den neuesten Zahlen der Kriminalstatistik 2015 hervor. Dabei ist das Muster bei Einbrüchen eindeutig. Die Täter versuchen über Fenster und Balkontüren in das Haus oder die Wohnung einzudringen. Besonders anfällig sind die Beschläge, die in drei von vier Einbrüchen die Hauptangriffspunkte darstellen. Erwiesen ist auch, dass bei Anzeichen geringsten Widerstands sich die Täter neue Objekte suchen, da sie die Risikofaktoren Lärm und Zeit scheuen. Deshalb sollte man den Einbrechern das Öffnen von Fenstern und Türen so schwer wie möglich machen.

Einbruchhemmende Beschläge sind je nach Schutzbedarf in mehreren Sicherheitsstufen erhältlich. Mit speziellen gegenläufigen Pilzkopfzapfen- und Hammerkopfverriegelung kann ein Herausschieben des Fensterflügels aus der Verriegelung verhindert werden.

Jetzt lohnt sich eine Investition in Einbruchschutz gleich doppelt:

Bis zum 31. Dezember 2016 bietet das Neustadter Unternehmen Ludwig Meyer GmbH in seiner Einbruchschutz-Aktion beim Kauf neuer Fenster Sicherheitsbeschläge sowohl mit vier Pilzkopfzapfenverriegelungen und abschließbarem Griff in Anlehnung an RC1 als auch mit sieben bis 13 Pilzkopfzapfenverriegelungen und abschließbarem Griff in Anlehnung an RC2 zu einem Sonderpreis von 23,80 Euro statt 54,94 Euro (vier Pilzkopfzapfenverriegelungen) beziehungsweise 47,60 Euro statt 128,64 Euro (sieben bis 13 Pilzkopfzapfenverriegelungen) pro Fensterflügel an.

Darüber hinaus kann die Sicherheit noch durch weitere einbruchhemmende Elemente, zu denen auch einbruchhemmende Gläser zählen, verbessert werden. Allerdings können Fenster und Türen nur dann ihren Zweck erfüllen, wenn sie fachgerecht eingebaut wurden.

Die Fachleute der Ludwig Meyer GmbH beraten ausführlich und individuell rund um das Thema Einbruchschutz.

Kontakt:

Ludwig Meyer GmbH
Talstraße 227
67434 Neustadt
06321-355550
www.meyer-bauelemente.de



Wir sind umgezogen:

Chili – die WerbeMacher GmbH hat sich räumlich verändert. Die neuen Verlagsräume befinden sich in der Luisenstraße 1 in 67434 Neustadt. Telefon- und elektronische Adressen bleiben unverändert.

Luisenstraße 1
67434 Neustadt an der Weinstraße
06321-8900900
www.chili-dasmagazin.de
info@chili-dasmagazin.de
redaktion@chili-dasmagazin.de

Wirtschaft



Beauty für die Sinne

„Eine Frisur beginnt mit einem perfekten Schnitt“, sagt Elisabeth Vögeler, Inhaberin des Salon La Beauté in Speyer. Egal, ob es sich um eine topmodische Trendfrisur handelt oder der persönliche Stil des Menschen unterstrichen werden soll – erst der Schnitt gibt der Frisur Tiefe und Textur. Der perfekte Haarschnitt berücksichtigt die Haarqualität, die Struktur und auch die Gesichtsform. Auch der Stil des Menschen und die Zeit, die er für ein Styling aufwenden will, spielen für Elisabeth Vögeler und ihr Team bei der Beratung zur neuen Frisur eine Rolle. Sie setzt besonders haarschonende und hochwertige Produkte aus dem Haus L'Oréal ein. Von aktuellen Haarfarbentrends bis zu angesagten Colorationstechniken werden typgerechte Stylings in einer entspannten und freundlichen Atmosphäre geboten. Der Kunde lässt sich inspirieren von den frechen, pfiffigen oder auch romantischen Neuheiten und Trends in Coloration, Pflege, Schnitt, Styling und Make-up. Übrigens: Elisabeth Vögeler erhielt die Goldene Urkunde der Handwerkskammer für 50 Jahre meisterliches Arbeiten.

Kontakt:

La Beauté
Elisabeth Vögeler
Gutenbergstr. 13 a
67346 Speyer
06232-6874500
info@friseur-voegeler.de



Unbreakable

- Superleicht
- Unzerbrechliche Rahmen und Gläser
- Höchster Tragekomfort
- 100 % UV-Schutz

www.gloryfy.com

Exklusive Brillenmode • Sport-Optik • Low-Vision

schallmooptik

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

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

Wirtschaft in der Pfalz

Die Pfalz ist Teil der Metropolregion Rhein-Neckar (MRN). Diese umfasst benachbarte Gebiete von Rheinland-Pfalz, Baden-Württemberg und Hessen, in denen sich Städte wie Mannheim, Ludwigshafen, Heidelberg, sowie Worms, Mosbach, Frankenthal, Neustadt, Landau, Bad Dürkheim und Speyer befinden. Sie alle partizipieren am Gesamterfolg der Region und stehen doch im Wettbewerb zueinander. Der Vergleich der Städte und Landkreise bezüglich ihrer Wirtschaftskraft, ihrem Wohlfühlfaktor und ihrer Zukunftsfähigkeit hat nicht nur eine sportliche Seite. Vom Ansehen der Städte und Kreise, das sowohl auf gefühlten als auch tatsächlichen Fakten beruht, hängen Ansiedlungen von Unternehmen, Zuzüge und Tourismus ab. Das sind wesentliche Bedingungen für die Zukunftsfähigkeit des jeweilig betrachteten Standorts. In den unterschiedlichsten Vergleichstabellen und Rankings werden Zahlen zusammengetragen, die belegen, warum eine Stadt, eine Region, ein Kreis vermeintlich besser oder schlechter als andere ist. So hat im Frühsommer der Prognos Zukunftsatlas ein Standortranking aller 402 Kreise und kreisfreien Städte Deutschlands veröffentlicht. Die MRN kann sich insgesamt zufrieden mit dem Ergebnis ihrer Städte und Kreise zeigen, wenngleich innerhalb dieser Region starke Unterschiede bezüglich Stärke und Dynamik sichtbar sind. Heidelberg gehört nach der Studie zu den Topstädten in Deutschland und nimmt Platz 14 im Gesamtranking der 402 betrachteten Städte und Kreise ein. Mannheim findet sich auf Platz 52



wieder, Speyer besetzt Platz 95 vor Neustadt auf Platz 105. Landau wurde von Prognos Platz 133 zugewiesen und liegt damit ein gutes Stück vor Ludwigshafen (187), Worms (189) und Frankenthal (205). Der Landkreis Südliche Weinstraße kann sich nur mit Platz 234 arrangieren, liegt jedoch weit vor dem Landkreis Bad Dürkheim, der innerhalb von zwölf Jahren um 198 Plätze auf den Platz 286 abgerutscht ist.

Geht man tiefer in die Betrachtung der Zahlen und Faktoren, die zu dem Ranking führten, so stellt man fest, dass alle Städte und Kreise ihre Stärken und Schwächen haben, die zum jeweiligen Profil beitragen. Der Favorit unter den Pfälzer Städten ist nach dem

Prognos Zukunftsatlas Speyer gefolgt von Neustadt und Landau. Betrachtet man das Ranking im Punkt Demografie, so liegt Landau (75) vor Neustadt (77) und Speyer (316). Ludwigshafen belegt in der Demografiebetrachtung deutschlandweit Platz 14 vor Mannheim (17) und Frankenthal (49). Die Landkreise Südliche Weinstraße und Bad Dürkheim verteidigen ihre hinteren Plätze mit den Plätzen 236 und 280.

Hinter der Rubrik Wettbewerb & Innovation des Prognos Zukunftsatlasses verbergen sich die Einflussfaktoren Bruttosozialprodukt der Beschäftigten, die Gründungsintensität, Forschungs- und Entwicklung, sowie Personal in der Wirtschaft, die Investitionsquote



in der Industrie, die Patentintensität, Beschäftigte in den deutschen Zukunftsfeldern und die Anzahl der Top 500 Unternehmen. In dieser Rubrik führt wiederum Ludwigshafen (Platz 50) vor Speyer (113) und Frankenthal (184), gefolgt von Neustadt (207) und Landau (278). Die Landkreise Südliche Weinstraße (281) und Bad Dürkheim (327) bilden wiederum das Schlusslicht. Ludwigshafen profitiert von der wirtschaftlichen Macht der BASF AG, deren Sogwirkung weitere Unternehmen positiv beeinflusst und eine Entwicklung unter anderem auf den Technologie-sektor forciert. Darüber hinaus ist sie Arbeitgeber für eine ganze Region.

Anders sieht die Rangordnung im Bereich Wohlstand & soziale Lage aus. Den Bürger des Landkreises Bad Dürkheim geht es im Vergleich in der Pfalz bezüglich Kaufkraft, Kriminalitätsrate, kommunale Schuldenlast und Anteil der in Bedarfsgemeinschaften lebenden Personen am besten. Deutschlandweit nimmt dieser Landkreis den Platz 141 ein. Auch der Landkreis Südliche Weinstraße (164) besitzt offensichtlich ein wohnorientiertes und wirtschaftliches Wohlfühlklima. Neustadt folgt mit Platz 229, Speyer (296) und Landau auf Platz 313. Die Schlusslichter bilden Frankenthal auf Platz 333 und Ludwigshafen auf Platz 389 von 402 insgesamt in Deutschland untersuchten Städten und Kreisen. Soziale Probleme konzentrieren sich auf die Städte, besonders dort, wo große Firmen Arbeitsplätze für alle Ausbildungsstufen anbieten. Eine hohe Kriminalitätsrate und eine geringe Kaufkraft drücken das Ranking deutlich in die Knie. Hier zeigt sich das Profil der Landkreise deutlich: Wohnort im Speckgürtel ohne eigene nennenswerte Wirtschaftszentren.

Große Zukunftschancen sieht Prognos für Städte und Landkreise, deren Digitalisierungsgrad fortgeschritten ist. Der Digitalisierungskompass gibt Hinweise auf regionale Stärken und Schwächen bei dem Wandel hin zu einer technologiegetriebenen und immer stärker digitalisierten Ökonomie. Digitale Wertschöpfungsaktivitäten und moderne Informations- und Kommunikationstechnologien haben in den letzten Jahren

stark an Bedeutung gewonnen. Unternehmen benötigen nicht nur Know-how und Erfahrung, sondern auch im Umgang mit Digitalisierung geschulte Mitarbeiter. Digitalisierung hat sich damit zu einem entscheidenden Standortfaktor für Regionen entwickelt. Sehr gute Chancen im Digitalisierungskompass spricht Prognos Ludwigshafen zu. Gute Chancen weist Frankenthal auf. Schlechte Chancen nach den gleichen Beurteilungskriterien werden Speyer zugewiesen. Die Landkreise ebenso wie Landau und Neustadt haben aus heutiger Sicht weniger gute Chancen. Das schnelle Internet ist nur eine der Forderungen, die es endlich umzusetzen gilt.

Resultate:

Da sich die Untersuchungskriterien verschiedener Studien immer unterscheiden, sind die Aussagen selten direkt vergleichbar. Nicht zuletzt sollte bei der Betrachtung von Studien immer im Auge behalten werden, an wen sich die Studie richtet und für wen die Ergebnisse interessant sein sollen – und manchmal auch, wer sie bezahlt hat.

Selbst die Ergebnisse des Prognos Zukunftsatlas der vorherigen Untersuchungszeiträume und der aktuellen Studie sind nicht vergleichbar, da sich die Kategorien in ihrer Zusammensetzung geändert haben.

Wenn Städte und Kreise miteinander verglichen werden sollen, dann müssen immer die gleichen Fragen gestellt werden. Letztlich wird dies den Städten und Kreisen nicht gerecht, da sie durchaus unterschiedliche Funktionen übernehmen können. So können Wohn-, Kultur- und Arbeitsstätte durchaus nebeneinander existieren, ohne dass diese durch ein Ranking abwertend eingestuft werden müssen. Es macht Mühe, eine Studie zu hinterfragen. Es lohnt sich, sich mit der Studie zu befassen, um das eigene Bild zu hinterfragen. So spiegelt der Prognos Zukunftsatlas 2016 das negative Bild, das viele Kritiker beispielsweise von Neustadt zeichnen, überhaupt nicht wieder. Bei der Betrachtung sollte das angestrebte und tatsächliche Profil einer Stadt oder eines Kreises sachlich miteinander abgeglichen werden.

Chemie, die verbindet.

Damit Kreativität Effektivität liebt.



Manchmal stehen die Ziele der Menschen in Konflikt mit der Natur. Doch daran können wir arbeiten, indem wir gemeinsam nach Lösungen suchen, von denen Erde und Menschen gleichermaßen profitieren. Wenn mehr Menschen von einer Welt im Umbruch profitieren, ist das Chemie, die verbindet. Von BASF.

Teilen Sie Ihre Visionen mit uns auf wecreatechemistry.com

 **BASF**
We create chemistry



Die Wirtschaftskraft im Tourismus

In der Pfalz ist der Tourismus ein gewaltiges Zugpferd der Wirtschaft. Die ausgedehnte Weinlandschaft, der Pfälzerwald als Erholungsgebiet mit Kulturstatus, die kulturhistorischen Denkmäler wie das Hambacher Schloss und viele andere kleinere Burgen, die malerischen Dörfer und mittelalterlichen Kleinstädte und nicht zu vergessen der Kaiserdom in Speyer ziehen Jahr für Jahr Besucher aus dem In- und Ausland in die Pfalz. Das milde Klima und die damit verbundene üppige Vegetation wirken milde aufs Gemüt. An der Wirtschaftskraft des Besucherstroms können alle Städte und Landkreise bis zur kleinsten Gemeinde teilhaben.

In der Besuchergunst stehen Hotels ebenso wie Ferienwohnungen hoch im Kurs. Wohnen auf dem Weingut birgt für viele Touristen einen romantischen Reiz, für andere sind die noblen Unterkünfte mit der gehobenen Pfälzer Küche schon längst kein Geheimtipp mehr. Anlässlich bekannter und bundesweit beworbener Weinfeste reisen pfalzaffine Gäste an und buchen ihre Zimmer gerne auch schon Jahre im Voraus. Lag die touristische Saison lange Jahr ausschließlich in den Herbstmonaten, so ist heute ganzjährig Tourismus in der Pfalz zu erleben. Die Mandelblüte im zeitigen Frühjahr zieht ebenso die Gäste in die Pfalz wie die Sommersonne, die Weinlese und die Weihnachtsmärkte,

wenngleich der Schwerpunkt immer noch in den milden Monaten September und Oktober liegt.

Da der Tourismus nicht nur für die Hotellerie und Gastronomie ein einträgliches Geschäft ist, buhlen alle Gemeinden und Städte um die Gäste. Immer wieder wird versucht, in der Werbung Ortsgrenzen zu überschreiten, da die Erkenntnis durchaus gereift ist, dass ein Tourist nicht an Ortsausgangsschildern Halt macht und stattdessen eine Region, nämlich die Pfalz, erkunden will. Doch immer noch scheitern diese Bemühungen häufig an der Umsetzung, nämlich dann, wenn es ernst wird: wenn es um's Geld geht.

Wie erfolgreich eine Stadt, eine Gemeinde oder ein Landkreis Touristen anzieht und an sich bindet, ist durch einige Faktoren darstellbar. Die Zahl der Gäste, der Gästeübernachtungen, der Betten und der Bettenauslastung sind Indikatoren, die Aufschluss geben können. Wie viel Geld ein Tourist in einem Ort ausgibt, ist kaum darstellbar, da die meisten Gäste mobil sind und nicht an einem Ort verweilen. Laut Zahlen der IHK Pfalz durfte Speyer in 2015 mit 158.669 Besuchern die meisten Gäste begrüßen. Die höchste Verweildauer mit 2,4 Tagen haben Urlauber in Neustadt an der Weinstraße. Allerdings ist die beste Bettenauslastung wiederum in Speyer zu finden, was aber nur darauf hinweist, dass verhältnismäßig weniger Betten als anderswo für die Gäste zur Verfügung stehen. Sind es in Landau lediglich 523 Betten (Bettenauslastungsgrad 41,2 Prozent),

so haben die Gäste Neustadts eine Auswahl unter 1.929 Betten (Bettenauslastungsgrad 33 Prozent) und in Speyer finden sich 1.520 Betten mit einem Auslastungsgrad von 48,4 Prozent. Im Vergleich zu 2014 konnte Landau 5,7 Prozent mehr Gäste für sich gewinnen. Daran dürfte die Landesgartenschau einen erheblichen Anteil gehabt haben. Neustadt steigerte die Zahl der Gästeankünfte um 4,4 Prozent, ohne ein vergleichbar außergewöhnliches Highlight in 2015 angeboten zu haben. Die IHK Pfalz gibt an, dass in 2015 in dem IHK-Bezirk insgesamt 1.831.878 Gäste registriert wurden. Das ist eine Steigerung zum Vorjahr von 3,1 Prozent. In Gesamt-Rheinland-Pfalz liegt die Gästezahl bei 8.620.211, was einem Plus von 2,8 Prozent entspricht. Die durchschnittliche Verweildauer wurde im IHK-Bezirk mit 2,4 Tagen errechnet und in Rheinland-Pfalz mit 2,6 Tagen.

Fit und Gesund in den Sommer mit dem Badepark Haßloch



Wassergymnastik

Teilnahme kostenlos, Sie zahlen nur den regulären Eintritt ins Bad

Dienstag: 10:15 - 10:45 Uhr
Mittwoch: 11:00 - 11:30 Uhr
Donnerstag: 10:15 - 10:45 Uhr
Freitag: 11:00 - 11:30 Uhr

Aquacycling NEU

Radfahren im Wasser

Es macht fit, schont Hüfte, Knie und Wirbelsäule, da die Belastung im Wasser erheblich geringer ist. Beim Training in der Gruppe und bei passender Musik kommt der Spaß von selbst.

Saunanächte

Zu monatlich wechselnden Themen

10. Sept.	Saunanacht	Asia Night
08. Okt.	Saunanacht	Oktoberfest
12. Nov.	Saunanacht	Gevatter Herbst



Shoppern im Quartier Chopin



Wirtschaft macht Pfalz

Mode begeistert Pfälzerin

AJ | ARMANI JEANS | CAMBIO

WEEKEND

van Saack | MaxMara

HEMISPHERE CASHMERE | PESERICO
RENÉ LEZARD

Kostenlose Stilberatung

www.ladivina-landau.de



QUARTIER CHOPIN

Ostbahnstr. 12 · LANDAU

Inh. G. Gramling/A. Heckert

20

EinBlick



Ein- und Auspendler

Es gibt Städte und Kreise, in denen gearbeitet oder gewohnt wird. Und es gibt Orte, an denen man beides kann: wohnen und arbeiten. Laut IHK Pfalz (Untersuchung vom 30. Juni 2014) ziehen die Städte Kaiserslautern (29.044) und Ludwigshafen (68.125) die meisten Einpendler an. Der Anteil der Einpendler an der Anzahl der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten am Arbeitsort beträgt in Kaiserslautern 58,4 Prozent und in Ludwigshafen 68,9 Prozent.

Betrachtet man diese Prozentzahlen, so liegt der Anteil der Einpendler in Landau und Speyer mit jeweils 67,5 und 67 Prozent ähnlich hoch wie Ludwigshafen, gefolgt von Frankenthal (66,4 Prozent) und Zweibrücken (61,7 Prozent). Pirmasens zieht vergleichsweise ähnlich viele Menschen zum Arbeiten in die Stadt wie Kaiserslautern. Schlusslicht bildet Neustadt mit 55,8 Prozent. Bei den Auspendlern, also denjenigen, die zum Arbeiten die Stadt oder den Kreis verlassen, liegen Frankenthal mit einem Anteil der Auspendler von 67,9 Prozent der sozialversicherungspflichtigen Beschäftigten am Wohnort an der Spitze. Direkt dahinter

nimmt Neustadt mit 61,8 Prozent den zweiten Spitzenplatz unter den Städten ein. Die geringste Auspendlerquote findet man in Kaiserslautern mit 36,6 Prozent und in Pirmasens mit 36,7 Prozent. Der Anteil der Auspendler in Landau, Speyer und Zweibrücken liegt über 50 Prozent, Ludwigshafen knapp darunter.

Die Landkreise Bad Dürkheim und Südliche Weinstraße weisen ein negatives Pendlersaldo auf. Es verlassen mehr Menschen den Kreis zum Arbeiten als eingependelt wird. Die Landkreise werden hauptsächlich eher als Wohn- und nicht als Lebensmittelpunkt verstanden.

Kaufkraft

Wer wohnt wo? Ein Indikator, wer welchen Wohnort wählt, sind unter anderem die Handelskennzahlen. Wie viel Euro pro Kopf stehen den Einwohnern einer Stadt oder eines Kreises zur Verfügung? Der Rheinpfalzkreis führt das Ranking mit einer Kaufkraft pro Kopf von 6.928 Euro an. Menschen im Landkreis Bad Dürkheim haben laut einer Studie der IHK Pfalz aus dem Jahr 2015 die zweithöchste einzelhandelsrelevante Kaufkraft mit 6.854 Euro, was einem Kaufkraftindex von 106,1 entspricht.

Die Neustadter verfügen über 6.823 Euro. Das ist ein Kaufkraftindex von 105,6. In Speyer ist die Summe pro Kopf noch hoch bei 6.747 Euro und in Landau sind es immerhin noch 6.514 Euro. Die Städte Frankenthal, Ludwigshafen, Zweibrücken, Kaiserslautern folgen mit Kaufkraftindices unter 100. Schlusslicht ist Pirmasens mit einem Kaufkraftindex von 93,4, das sind 6.034 Euro pro Kopf. Ob allerdings diese Kaufkraft auch am Ort bleibt, ist nicht immer gesagt. Die mit Abstand höchste Zentralitätskennziffer* findet man in Zweibrücken (188,9), was wegen des überregional bekannten Outlet-Centers nicht verwundert. Kaiserslautern (158,1) ist ebenfalls als Einkaufsstandort attraktiv für die gesamte Region. Landau (152,4) zieht viele Menschen zum Einkaufen in die Stadt. Pirmasens (146,3) und Speyer (142,9) liegen deutlich vor Neustadt (127,7). Ludwigshafen (113,1) und Frankenthal (96,9) werden vergleichsweise weniger als Einkaufsstandorte angenommen als ihre Nachbarstädte. Die

Zentralitätskennziffern der Landkreise liegen alle deutlich niedriger (unter 80).

Ob der Branchenmix, das Angebot, die Attraktivität der Innenstadt, der vorhandene Parkraum oder die Aufenthaltsqualität für das jeweilige Abschneiden der Städte bei der Entscheidung für oder gegen einen Einkaufsbummel stimmen, ist unterschiedlich und bedarf einer genaueren Betrachtung. Man kann voneinander lernen, sollte jedoch nicht zur Kopie des anderen werden, um tatsächlich eine Entscheidung der Kunden herbeiführen zu können.

*Die Zentralitätskennziffer ist ein Maß für die Attraktivität eines Standortes als Einkaufsort. Sie gibt an, inwieweit der örtliche Einzelhandel in der Lage ist, überörtliche Kundschaft anzuziehen. Sie wird als Quotient aus Einzelhandelsumsätzen und Einzelhandelsrelevanter Kaufkraft (multipliziert mit 100) bestimmt.



Ralph Brunner

DIE IMMOBILIENEXPERTEN



IMMOBILIENSERVICE WEINSTRASSE

Büro: Turmstraße 2, 67433 Neustadt
Tel.: 06321 - 956 03 - 0 | Fax: 06321 - 956 03 - 99

Ihr Makler in der Region

Kostenlose Immobilienbewertung:
www.immoservice.century21.de

WIR ♥ IHR

Email: immoservice@century21.de
0151 - 700 34 730

Die Sache ist: *Glasklar*

Recycling und Nachhaltigkeit liegen im Trend. Wiederverwendung und Verwertung von intakten Gebrauchsgegenständen und wertvollen Rohstoffen galt früher als eine Selbstverständlichkeit, die wir heute als Überzeugung wiederbeleben oder generell am Leben erhalten müssen. Bis vor einigen Jahren war es gängige Praxis, dass man nach dem Weingenuss das Leergut an den Winzer oder die Winzergenossenschaft zurückgab. Dort wurde sortiert, gespült und die sauberen und gebrauchsfertigen Flaschen flossen wieder in den regulären Produktionsprozess. Neuglas wurde lediglich hinzugekauft, um den durch Bruch entstandenen Verlust aufzustocken.



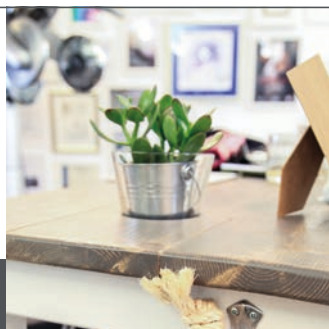


Heute verschwindet dieser Teil des einst normalen Ablaufs häufig aus dem Prozess, denn sowohl Produktivität, als auch Druck aus Handel und Kundenklientel und nicht zuletzt die Bequemlichkeit aller Beteiligten lassen das Recycling als Philosophie in seiner vornehmlichen Bedeutung immer weiter in den Hintergrund rücken.

Die Abteilungen, wenn man sie überhaupt in den kleinen Winzerbetrieben als solche bezeichnen will, in denen Flaschenspülung stattfand, wurden geschlossen und ausgelagert – wenn man nicht mittlerweile sogar ganz auf Neuglas zurückgreift. Gleichzeitig entstanden pfalzweit Dienstleister in Sachen Flaschenspülen. Deren Zukunftschance liegt in den Stärken wie hohe Effektivität, außerordentliche Qualitätsorientierung und Steigerung der Produktivität – in

Kombination mit einem fortschreitenden Kundenservice. Dazu sind kreative Ideen, Flexibilität ebenso wie Beharrlichkeit und enorme Investitionen notwendig. Trotz einer Automatisierung des Spülprozesses ist die Arbeit immer noch sehr personal- und damit kostenintensiv. Diese Vielzahl von Gründen und steigender Konkurrenz- und Preisdruck haben im Laufe der Zeit zu einer Konzentrierung des Dienstleistungsangebots auf nur noch wenige Anbieter geführt.

Einer dieser Betriebe ist die Glasklar Kurpfalz GmbH in Wachenheim. Seit 1993 werden dort Flaschen aufbereitet, gespült und den Winzerbetrieben wieder zum Füllen bereit gestellt. Nach Zeiten stetigen Aufbaus spült der Betrieb am Standort Wachenheim mittlerweile jährlich acht Millionen Flaschen.



nusskern F R I S E U R E

"Unsere Kunden werden so behandelt, wie wir es für uns selbst wünschen würden. Nichts ist kostbarer als die wertvolle Freizeit!"

So einfach erklären Ralf + Birgit Nusskern mit Ihrem aktiven Team das Motto des Salons.

angenehme Atmosphäre / QUALITÄT / fachliche Kompetenz

Nusskern Friseure

Hauptstraße 147a | 67125 Dannstadt

Telefon 06231 / 403740

<http://www.nusskern-friseure.de>

Öffnungszeiten:
Di.- Fr. 09.00 - 18.00 Uhr
Sa. 08.00 - 13.00 Uhr
Montags geschlossen

GOLDWELL.



Wir fördern Talente!

Hanna, erfahrene Friseurin, unter den 5 besten in Deutschland beim international ausgeschriebenen Trendwettbewerb der Firma GOLDWELL "Color Zoom"!



Info:

Kontakt:

Glasklar Kurpfalz GmbH
Am Alten Galgen 6a
67157 Wachenheim
06322-4082
info@glasklar-kurpfalz.de

Mit einem etwa zweiwöchigen Vorlauf werden die Flaschen des Auftraggebers – ob Winzer oder Winzer-genossenschaft – geholt, gespült, verpackt und wieder geliefert. Eine Vorsortierung der Flaschen seitens des Winzerbetriebes ist nicht notwendig. Nach der Sortierung, der Entfernung der Kapseln, des Verschlusses und des Etiketts werden die Flaschen gespült. Im Anschluss an die Spülung wird jede einzelne Flasche von eigens ausgebildetem Personal einer Qualitätskontrolle unterzogen. Eine aufwändige Dokumentation garantiert dem Kunden die Qualität als auch den Rückerhalt seiner eigenen Flaschen in der Verpackungsart, die er wünscht.

Hauptsächlich zählen Pfälzer Betriebe zu den Kunden, jedoch entscheiden sich immer häufiger auch Winzer und Genossenschaften aus Baden-Württemberg und aus Rheinhessen für den Service der Glasklar Kurpfalz GmbH. Diese bietet neben dem Spülen der Flaschen – eine Weinflasche kann im Durchschnitt bis zu sechs Mal gesäubert und aufbereitet werden – sowohl Neuglas als auch Recyclingflaschen an, um den normalen Glasbruch der Betriebe kompensieren zu können.

Nachhaltigkeit in Kombination mit umwelt- und preisbewusstem Arbeiten wird für die Winzerbetriebe zu wirtschaftlichen Argumenten, auf die nicht zuletzt der Endverbraucher Wert legt.



Sie haben etwas mitzuteilen. Wir verschaffen Ihnen Gehör.

Öffentlichkeitsarbeit ist eine Frage guter Planung und gelungener Kommunikation.

In unseren Seminaren und Workshops vermitteln wir Ihnen sowohl Grundlagen als auch gezielte Vertiefungen rund um die Themen:

Marketing

- Keine Werbung kostet Sie ein Vermögen!
- PR Konzepte für Einsteiger und Fortgeschrittene
- Ihr Werbematerial

Pressearbeit:

- Der öffentliche Auftritt
- Umgang mit der Presse
- Pressearbeit für Einsteiger und Profis
- Pressemitteilungen, die gelesen werden
- Strategisches Themensetting

Öffentlichkeitsarbeit braucht Struktur. Ihr Event auch?

Wir machen Ihre Veranstaltung professionell. Von akribischer Planung bis exakter Durchführung.

Moderation:

- Diskussionen
- Veranstaltungen
- Entwicklungsgespräche





Wirtschaftskraft Weinfest

Tradition mit Zukunft

Kaum etwas gehört so bedingungslos zur Pfälzer Lebensart wie die Weinfestkultur. Ein Weinfest vereinigt Genuss, Geselligkeit und Klima. Niemand – oder sagen wir: nahezu niemand – will auf die Weinfeste im Pfälzer Jahr verzichten. Weinfestkalender und Smartphone-Apps helfen den Überblick über die Vielzahl der Feste zu bewahren. Beinahe an jedem Wochenende finden in der Saison die Weinfeste gleich an mehreren Stellen statt. Fast jeder Ort begeht mindestens ein eigenes Fest, meist werden im Laufe des Jahres sogar mehrere Feste pro Gemeinde gefeiert.

Die Weinfeste haben sich über die Jahre ihren ganz eigenen Ruf und ihr spezielles Profil erarbeitet, so dass sie durchaus unterscheidbar sind. Sie haben sozusagen Charakter bei aller Vergleichbarkeit. Die Kriterien sind Musikauswahl, Tradition, Speiseangebote, Standgestaltungen, Weinproben- oder Schorlementalität, um nur einige zu nennen. Für viele Besucher ist die Erreichbarkeit ein Entscheidungsfaktor, ob ein Besuch eingeplant wird oder eben nicht. Besonders jüngere Besucher sind auf eine gute Nahverkehrsanbindung angewiesen und für manchen Autofahrer stellen die öffentlichen Verkehrsmittel eine empfehlenswerte Option dar. Manchmal sind es Feinheiten,

manchmal jedoch auch Grundsätzlichkeiten, womit Weinfeste ihre Besucher anziehen. Ein Verharren in Althergebrachtem ist nicht zeitgemäß. An Festen, die unter dem Motto „Das haben wir immer schon so gemacht“ stehen, ziehen neue, andere oder verbesserte Konzepte vorbei. Hin und wieder müssen Kurskorrekturen in der Festplanung und –gestaltung vorgenommen werden, damit Sicherheit und auch Wirtschaftlichkeit gewährleistet bleiben.

Unter dem Aspekt der Rentabilität werden so manche Traditionen gebrochen, oder positiv ausgedrückt: Sie werden weiterentwickelt. Schon längst

bilden nicht nur Bratwürste das kulinarische Angebot und Wein wird auch in Stilgläsern angeboten. In Pagodenzelten und um weiß behusste Tische drängt sich ein anderes Publikum als in Schunkelhöfen oder in Arealen, die von Coverbands unterhalten werden. Immer häufiger wird neben dem Traditionellen, das nach wie vor seinen legitimen Platz einnimmt und keineswegs altbacken oder einfach daherkommen muss, auch ein kreatives, hochwertiges, vielleicht etwas feineres Qualitätsangebot nachgefragt: in Wein, Musik und Ambiente. Gut ist, wenn jeder Geschmack und Geldbeutel sein Angebot findet. Denn Gespräche und Geselligkeit finden hier wie dort statt. Darin begegnet man dem verbindenden Element.

Weinfeste haben den Status des Nachbarschaftsfests schon längst hinter sich gelassen, wenngleich es bei so manchen Weindörfern an speziellen Tagen noch den Anschein haben kann. Dass mit den Weinfesten Geld verdient wird, ist offensichtlich und auch legitim. Die Risiken in Bezug auf Wetter und Besuchermenge und damit verbundener Waren- und Personaleinsatz sowie über die Festzeit geleisteter Arbeitsaufwand sind durchaus hoch. Ein respektabler Gewinn am Ende des Festes ist nicht nur wünschenswert, sondern auch notwendig, um sich für ein wirtschaftliches Engagement zu entscheiden. Nicht zu vergessen sind die Vereine, Kindergärten oder Interessengemeinschaften, die mit dem Verdienst eines Weinfeststandes die Aktivitäten vieler Menschen eines ganzen Jahres finanzieren helfen. Sie trifft es besonders hart, wenn just an diesem Wochenende das Wetter einfach nicht mitspielen will und die Besucher ausbleiben. Professionelle Standbetreiber, Winzer oder Caterer nutzen darüber hinaus die Möglichkeit, sich in der Region einem breiten Publikum vorzustellen. Die Empfehlung als Weinort, als touristisches Ziel oder lebens- und liebenswerte Gemeinde steht von den Festplanern und Tourismusbeauftragten durchaus im Fokus. Sowohl Birkweiler Weinfrühling als auch das Gimmeldinger Mandelblütenfest, um nur zwei Beispiele zu nennen, ziehen Besucher aus ganz Deutschland und auch aus dem Ausland in die Pfalz. Sie gelten als Botschafter der Pfalz. Obwohl beide Feste nicht unbedingt miteinander vergleichbar sind, üben sie eine gleich hohe Attraktivität aus und verkörpern für Pfälzer und Nicht-Pfälzer das typisch Pfälzische.

Was auch immer dies ist.

Ira Schreck

DAS ESSZIMMER *im Ritterhof*



THOMAS MANTHEY KOCHT!

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

Kommen Sie vorbei - wir freuen uns auf Sie!

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

ÖFFNUNGSZEITEN:

DONNERSTAG BIS DIENSTAG AB 18 UHR (MÄRZ - OKT.)
DONNERSTAG BIS SONNTAG AB 18 UHR (NOV. - FEBR.) • SONNTAGS AB 17 UHR

LÖFFELFENSTER

FENSTER • TÜREN • GLASFASSADEN
Holz • Holz-Aluminium • Aluminium • Kunststoff





Wirtschaften vor Ort für den Ort

In jedem Fall überaus pfälzisch – genauer gesagt rheinland-pfälzisch – ist das Land auf Land ab weit verbreitete ehrenamtliche Engagement der Rheinland-Pfälzer. Circa 1,5 Millionen Menschen investieren hierzulande einen großen Teil ihrer Freizeit in verschiedenen ehrenamtlichen Betätigungsfeldern. So verwundert es kaum, dass Rheinland-Pfalz mit 41 Prozent seiner Einwohner die höchste Engagement-Quote im Vergleich aller Bundesländer vorzuweisen hat.

Viele der Hilfsbereiten organisieren sich in Vereinen, um dem eigenen Antrieb eine Satzung, eine Art Leitfaden, der für alle Mitglieder verbindliche Schwerpunkte der Vereinsarbeit enthält, zu geben. Die Wahl der Vereinsform richtet sich stets nach der späteren Hauptarbeit des Vereins. Ein Verein, der in erster Linie nichtwirtschaftliche Ziele verfolgen möchte, gründet sich daher meist als Idealverein, einem Verein, der wie der Name bereits verrät, in erster Linie keine monetären, sondern vielmehr ideelle Zwecke verfolgt.

Dennoch, so tickt die Welt nun mal, müssen auch Vereine, die in ihrer Arbeit über das Jahr hinweg grundsätzlich mit

wenig Geld auskommen, von Zeit zu Zeit neues Kapital erwirtschaften. Mitgliedsbeiträge und Spenden reichen selten aus, um alle Verbindlichkeiten zu decken und um gleichzeitig alle Vereinszwecke zu erfüllen. Neigt sich der Kassenstand dem Ende zu, dann können Idealvereine als wirtschaftlicher Zweckbetrieb Geld erwirtschaften. Die Mittel, die der Verein durch diesen Geschäftsbetrieb erwirtschaftet, müssen größtenteils und zweckgebunden für den satzungsseitig festgelegten gemeinnützigen Zweck verwandt werden. Außerdem kennt das Wirtschaften Grenzen und wird regelmäßig von Behörden kontrolliert. Bei Zuwiderhandlungen drohen Folgen, die den Weiterbestand des Vereins gefährden können.

WALDSHUT-TIENGEN

RHEINFELDEN

STEISLINGEN

UMKIRCH

ACHERN

MANNHEIM

BIRSFELDEN



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

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

www.schleith.de

INNOVATION. KOMPETENZ. PASSION.

Mittel, die von einem Idealverein vor Ort, beispielsweise während eines Ausschanks auf einem Weinfest erwirtschaftet werden, fließen in verschiedenster Form wieder in den Ort und in die Region zurück – ganz unmittelbar und mannigfaltig. Damit liegt ein Investitionsplan vor, der vor Ort seine Umsetzung findet und der lokalen Gemeinschaft insgesamt nützt.

Die Investitionen der Vereine im Einzelnen, die zumeist ohne große Öffentlichkeit realisiert werden, halten indes viele Bereiche unserer Gesellschaft am Leben, die ohne ehrenamtliche Unterstützung nicht dauerhaft zu finanzieren wären (Kultur, Sport, Natur- und Umweltschutz, Landschaftspflege und viele mehr). Wer also auf dem nächsten Fest ein Glas Wein trinkt, der unterstützt womöglich nicht nur den lokalen Weinproduzenten. Vielmehr hat der Genuss des Weins möglicherweise dazu beigetragen, dass übermorgen ein neuer Baum gepflanzt wird, oder dass der ortsansässige Sportverein neue Fußbälle bekommt. Viel sichtbarer und unmittelbarer, aber vor

allem viel befriedigender kann eine Weitergabe von Kaufkraft kaum sein. Und wer ehrenamtlich Engagierte kennt oder sich bereits selbst engagiert, der weiß, dass die Arbeit äußerst zufriedenstellt, denn nur noch selten sieht man die direkten (positiven) Auswirkungen des eigenen Handelns so gut wie in der Vereinsarbeit vor Ort. Dabei wird von allen ehrenamtlichen Helfern in erster Linie fast ausschließlich mit einer Währung bezahlt, die auf der ganzen Welt immer knapper zu werden scheint und auch nicht in Euro darstellbar ist, nämlich ihrer Freizeit.

Es wäre schade, wenn man dieses Opfer, das die Helfer bereitwillig erbringen, irgendwann nicht mehr zu würdigen wüsste. Man stelle sich eine Zukunft vor, in der die Zahl der für einen ideellen Zweck wirtschaftenden Vereine und der darin Engagierten zurückginge. Wer sollte dieses Vakuum, das sich immerhin durch nahezu jeden Bereich unserer Gesellschaft zöge, füllen?

Jens Wacker

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





Vinotheken

liegen im Trend

Der Weinanbau und -verkauf ist in der Pfalz ein wichtiger Beitrag zur Wirtschaft. Laut Auskunft des Deutschen Weininstituts in Bodenheim wurden im Anbaugebiet Pfalz im Jahr 2015 insgesamt 2.267.000 Hektoliter Weinmost von 3.724 Winzerbetrieben jeglicher Größe produziert und weiterverarbeitet. Davon waren 1.287 Betriebe eigenständige Flaschenvermarkter. Es ist anzunehmen – darüber existieren keine genauen Zahlen – dass von diesen Selbstvermarktern rund 1.000 Betriebe eine Weinprobierstube oder eine Vinothek besitzen, in denen das Weinangebot verkostet werden kann. Neben den traditionellen Weinprobierstuben, die noch immer ihren Reiz haben und ihre Liebhaber finden, befinden sich Vinotheken auf dem Vormarsch im Rennen um die Kunden. Dieser noch relativ junge und immer noch anhaltende Trend hat mehrere Gründe, die im Zusammenspiel häufig zu einer gewaltigen Investition in Architektur, Fläche und Dienstleistung führen. Seit 2010 wurden in der Pfalz 24 Vinotheken, Weinprobierstuben und Vermarktungsräume für Wein gefördert. Laut dem Rheinland-Pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau wurden hierfür Zuschüsse von rund 2,3 Millionen Euro gewährt. Die Fördermittel der Projekte stammten zum größten Teil aus EU-Mitteln des Wein-

marktprogrammes sowie auch im Rahmen der einzelbetrieblichen Förderung mit EU- und GAK-Mitteln (Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes). Diese Unterstützung erhielten die Winzer, weil bei der Bewilligung die Sicherung oder Schaffung von Arbeitsplätzen durch die Erschließung neuer Einkommenspotentiale in Betracht gezogen wurden. Auch die Sicherung beziehungsweise Erhöhung des Einkommens im Weinbau spielte bei der Vergabe der Zuschüsse eine Rolle. Und nicht zuletzt sollten das Potenzial im Tourismus im Hinblick auf die Stärkung der Beschäftigtenzahlen entwickelt werden.

Das ist auch nötig, denn der Tourismus und der Weinbau zählen zu den stärksten Wirtschaftszweigen der Pfalz.

Bis 2012 lag der Marktanteil Pfälzer Weine in Deutschland mit rund 30 Prozent unangefochten auf dem ersten Platz, wenngleich Rheinhessen eine rasante Entwicklung seiner Verkaufszahlen zeigte. In 2013 waren die Absatzzahlen von





Pfälzer und Rheinhessischen Weinen gleich hoch. In 2014 wurden die Pfälzer erstmals von ihren Nachbarn im innerdeutschen Wettbewerb überholt. Nicht nur zwischen den deutschen Anbaugebieten auch innerhalb der Pfalz ist der Konkurrenzdruck hoch. Der Generationswechsel im Weinbau zog eine Modernisierung des Marketings nach sich. Um sich behaupten zu können, wird den Kunden neben der Qualität mehr geboten, was sie zum Probieren und Kaufen animiert: Weine in entspannter, ungezwungener und auch zunehmend moderner Atmosphäre probieren und genießen. Eine großzügige und gelungene Architektur und ein schönes Ambiente spielen eine fast ebenso entscheidende Rolle wie der Wein selbst. Bis zur Selbstinszenierung des Kunden reicht die Palette der Verkaufsstrategien, die durchaus an einigen Stellen große Erfolge feiert. Die Vinothek wandelt sich zur begehrten Location, wo man Gleichgesinnte im stimmigen Rahmen trifft oder auch große Feste ausrichten lässt. Vinotheken präsentieren Weine, Sekte und nun auch kleine kulinarische Köstlichkeiten zum Wein, die längst das angestaubte Image der Bratwurst hinter sich gelassen haben. Manchmal wird die Vinothek an Dritte verpachtet, wenn das Personal des Winzerbetriebs nicht ausreicht, um die Vinothek ebenfalls ausreichend zu bedienen. Von den Kunden ist jedoch eine Tendenz zur Anbindung an den Winzer vorhanden. Vinotheken sind also in der Kundenwahrnehmung durchaus nicht nur eine andere Art von Lounge, Bar oder Bistro, sondern ein bevorzugter Ort, den Genuss zu zelebrieren, oder einfach bei einem ausgewählt guten Glas Wein Freunde zu treffen und den Tag ausklingen zu lassen.



VINOTHEK

probieren · erleben · genießen

Gönnen Sie sich Zeit unsere **WEINE & DESTILLATE** in unserer stilvollen **VINOTHEK** zu verkosten.

PROBE & VERKAUF:

Mo-Fr 8-12 Uhr . 14-18 Uhr . SA 9-16 Uhr

ANTON'S HERBST
DO 15.09. - SO 23.10.16
geöffnet von Donnerstag - Sonntag

Im Herbst wird unsere **Vinothek** zur **WEINBAR** - genießen Sie unsere **WEINE** mit kleinen **KÖSTLICHKEITEN** und die Weinlese hautnah.



Nominierung
ARCHITEKTURPREIS
2016

Weinkeller & Destillerie
RALPH ANTON
HEUWEG 3 . 67489 KIRRWELER
FON: 0 63 21/56 69
www.anton-wein.de

VORADVENTLICHER MARKT
19./20. November '16



Aller guten Dinge sind drei

3. w.i.n.e.FESTival im Rahmen des Deutschen Weinlesefestes

Das Deutsche Weinlesefest in Neustadt ist seit vielen Jahrzehnten eines der Highlights im Pfälzer Herbstprogramm. Es wird überregional wahrgenommen, nicht nur deshalb, weil in Neustadt – mit wenigen Ausnahmen – die Deutsche Weinkönigin gekrönt wird. Die Haiselscher und der große Winzerfestumzug sind schöne traditionelle Elemente des Festes und stehen in ihrer Gesamtheit für sich.

Seit nun mehr zwei Jahren erfreut sich die letzte große Neuerung des Festprogramms einer großen Beliebtheit: der historische Spiegelpalast Bon Vivant auf dem Hetzelplatz. Eingebettet in das w.i.n.e.FESTival wird im Zeitraum vom 30. September bis 10. Oktober 2016 im Spiegelpalast an zwei Weinbars ein mannigfaltiges Angebot bestehend aus ausgewählten Weinen aus der Pfalz, aus Neustadt an der Weinstraße und seinen Weindörfern, aus den 13 deutschen Weinanbaugebieten und den Neustadter Partnerregionen präsentiert. Außerhalb des Spiegelpalasts, im mediterranen Garten, werden in zwei Holzhütten ebenfalls Weine, aber auch kleine Speisen angeboten. Wer die lauen Herbstabende genießen will, der verweilt im Außenbereich an Tischen, Sitzgarnituren und zehn Holzfässern, die zu Stehtischen werden. Ist der Abend nicht ganz so lau, so lädt der Spiegelpalast in eine schöne Atmosphäre.

Flankiert werden der Weingenuss und das Ambiente des w.i.n.e.FESTivals von hochwertigen Veranstaltungen, die

für jeden Geschmack, für verschiedene Interessenslagen und für jeden Geldbeutel etwas bereit halten. Außerdem wird das Programm rund um den Spiegelpalast von einer Neuerung ergänzt, dem Bon Café, das täglich von 11 bis 18 Uhr geöffnet hat. Bevor der historische Spiegelpalast und die Weinbars öffnen, kann der Besucher im neuen Bon Café auf dem Hetzelplatz genüsslich mit feinen Kuchen, heißen Getränken, aber auch schon mit einem Glas Sekt oder einem Hugo Platz nehmen.

Öffnungszeiten historischer Spiegelpalast
Montag bis Freitag: 17 bis 23 Uhr
Samstag und Sonntag: 11 bis 24 Uhr
Am Winzerfestumzugssonntag: 11 bis 23 Uhr

Hinweis:
Außerhalb der Sonderevents ist der Eintritt zum w.i.n.e.FESTival/Spiegelpalast frei!

Öffnungszeiten Bon Café:
Montag bis Sonntag: täglich 11 bis 18 Uhr



Hier ein Kurzüberblick über die kostenpflichtigen und kostenlosen Themenabende:

Freitag, 30. September 2016, 19 bis 22 Uhr

Eröffnung des w.i.n.e.FESTivals durch die Band *Pimp the Pop*. Der Spiegelpalast ist ab 17 Uhr geöffnet und der Eintritt ist frei – keine Voranmeldung erforderlich.

Samstag, 1. Oktober 2016, 11 bis 23 Uhr

Ein Tag voller Live-Musik: von 11 bis 14 Uhr umrahmen das Duo *Rhine Acoustic* und im Zeitraum 19 bis 23 Uhr das *Nicklas-Krueger* Duo das w.i.n.e.FESTIVAL musikalisch. Der Spiegelpalast ist ab 11 Uhr geöffnet und der Eintritt ist frei – keine Voranmeldung erforderlich.

Sonntag, 2. Oktober 2016, ab 11 Uhr

Jungwinzer-Matinée, die Dritte, 11 bis 15 Uhr
Jung, kreativ und authentisch – Über 20 Jungwinzer aus allen neun Neustadter Ortsteilen präsentieren in der dritten Auflage der Jungwinzer-Matinée ihre Weinkreationen. Bei

gutem Wetter findet die Veranstaltung im mediterranen Garten, bei schlechtem Wetter im historischen Spiegelpalast statt. Während der Matinée (11 bis 15 Uhr) präsentiert die Band *Drainpipes* den Gästen des Hetzelplatzes ihr Können. Im Anschluss, nach der Veranstaltung im Zeitraum 19 bis 22 Uhr übernimmt die Band *Stereo Coffee* das Zepter über die weitere musikalische Untermalung des Abends.

Kosten für die Teilnahme an der Jungwinzer-Matinée: 10 Euro pro Person
Ein Armband berechtigt Gäste der Veranstaltung dazu, alle ausgestellten Weine zu probieren. Das Armband kann bereits im Vorverkauf bei der Tourist-Information oder direkt vor Ort erworben werden.

Montag, 3. Oktober 2016, ab 11 Uhr

Sparkling Wine-Day – der Tag der Sekte

Prickelnde Perlen aus den wichtigsten Sektregionen der Welt machen zum Tag der Deutschen Einheit in Neustadt an der Weinstraße Station. Rund 40 hochwertige Sekte aus der Pfalz, aus den deutschen Weinanbaugebieten und der ganzen Welt sind die Protagonisten des Feiertages, der 2016 ganz im Zeichen der Sparkling Wines steht. Stilvoll musika-

Mußbacher Landstraße 19
67433 Neustadt
Tel. 06321 4807456
info@sonflie.de • www.sonflie.de

SONFLIE
FACHBETRIEB FÜR SONNENSCHUTZ
& FLIEGENGITTER

WIR SIND
FLIEGENGITTER



Insektenschutz vom Fachmann - immer die passende Lösung

lich umrahmt wird der Schaumweingenuss durch die Klänge vom *Silke Hauck Duo*, das im Zeitraum 11 bis 14 Uhr und 17 bis 20 Uhr aufspielt. Der Spiegelpalast ist ab 11 Uhr geöffnet und der Eintritt ist frei – keine Voranmeldung erforderlich.

Dienstag, 4. Oktober 2016, 19 bis 23 Uhr

(geschlossene Veranstaltung)

Dem Adel verpflichtet – italienischer Rotwein-Adel zu Gast im Bon Vivant

Piemont-Toskana- Veneto-Sizilien und Sardinien – Traumweine in rot: Eine exklusive Verkostung des dolce vita mit den Protagonisten Barolo, Chianti, Amarone, und Nero d'Avola und ausgewählten Antipasti.

Simona Colonna – zwischen Violine und Violoncello

Die Musikerin und Komponistin Simona Colona präsentiert ihr Programm *duo in uno* Stimme und Violoncello. Fein und sensibel, zupackend und stets mitreißend interpretiert die leidenschaftliche Solistin Klassiker und Eigenkompositionen mittels Worten, Geräuschen und Harmonien aus Folk und Jazz.

Programm:

Besprochene Verkostung von sechs großen Rotweinen aus Italien, Musik, kleine italienische Spezialitäten und einem prickelnden Aperitif.

Beginn: 19 Uhr. Ende: 23 Uhr.

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz
Ticketpreis: 42 Euro pro Person.

Mittwoch, den 5. Oktober 2016, 19 bis 23 Uhr

(geschlossene Veranstaltung)

Das ganze Feuer Spaniens:

Tapas – rassiger Flamenco – feurige Weine

Die Deutsche Weinstraße hat die Weinstraße des Ribera del Duero und des Rioja Alta zu Gast. Die Weine stehen im Mittelpunkt der Veranstaltung und erzählen Geschichten ihres Terroirs, ihres Duftes und ihrer Farben, die sich während der Verkostung der feurigen Weine nacherzählen lassen. Zu den Weinen werden authentische Tapas serviert. Der spanische Abend wird durch die Gitarristen Rick Ginkel und Lobo Guerrero, die einen musikalischen Bogen von lebensfroher Latinomusik bis hin



zu zartmelancholischem Bossa-Nova spannen, und der ballerine di Flamence, einer waschechten Flamencotänzerin, komplettiert.

Programm:

Verkostungen mit Livemusik.

Beginn: 19 Uhr. Ende: 23 Uhr

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz
Ticketpreis: 42 Euro pro Person inklusive Verkostung diverser spanischer Rotweine von den Weinstraßen Ribera del Duero und Rioja Alta, Musik und Tapas.

Donnerstag, 6. Oktober 2016, 17 bis 23 Uhr

Ausgezeichnete Weine, Jazz und französische

Leckereien

Am Abend trifft im historischen Spiegelpalast Französischer Jazz vom Feinsten auf ausgezeichnete Weine. Sopransaxophonist Olivier Franc kommt aus Paris direkt in den Spiegelpalast und gibt Jazz aus den goldenen Zeiten zum Besten. Dazu werden ausgezeichnete Weine und kleine französische Leckereien angeboten.

Programm:

Ab 18 Uhr ist Einlass (Die Musik startet um 19 Uhr).

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz
Der Eintritt ist frei. Jedes Glas der ausgezeichneten Weine kostet 3 Euro (0,1 Liter)



Livemusik auf dem Hetzelplatz:

Freitag, 7. Oktober 2016, 19 bis 22 Uhr, Maria Blatz und Tom Keller

Samstag, 8. Oktober 2016, 11 bis 14 und 19 bis 23 Uhr, 4jazz

Sonntag, 9. Oktober 2016, 17 bis 20 Uhr, Jazzensemble Triority

Montag, 10. Oktober 2016, 18 bis 21 Uhr, harpipe

Das Gesamtprogramm für das w.i.n.e.FESTival findet man im Internet:

www.neustadt.eu/Wein-Tourismus/Top-Events/w-i-n-e-FESTival

Info:

Information, Vorverkauf und Anmeldung unter:

06321-9268-0 und unter touristinfo@neustadt.pfalz.com



Munter + Entspannt Altdorfer Matratzengeschäft



**Wir beraten
Sie auch in
Ihrer Wohnung**

**Für die
Beratung
nehmen wir
uns viel Zeit**

**Wir haben
natürlich auch
die richtige
Matratze für
Sie!**

**Bei Neukauf
entsorgen wir
Ihr altes Bett**

**Lieferung
und Montage
ohne Aufpreis**

**Wir führen
Seniorenbetten
mit automati-
schen Rahmen
(Rücken-, Bein-,
und Niveauan-
hebung)**

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

Raiffeisenstraße 1 · 67482 Altdorf · Telefon 063 27 / 96 19 20 · Fax 063 27 / 16 99
www.matratzenlager.com

Juwelen des Meeres



JUWELIER

Rehn

LANDAU • Kronstraße 24
(in der Fußgängerzone)

☎ 0 63 41 / 91 91 10

36 | *Chill* EinBlick



wohs – mode pur

Seit Juli 2016 hat das Neustadter Damenmodegeschäft von Heidi Wohs in eigenen Räumen eine neue Heimat gefunden. Nur wenige Meter von der Hetzelgalerie entfernt, wo die Boutique für exklusive Damenmode 17 Jahre lang zu finden war, bezogen Heidi Wohs und ihr Team die neuen Geschäftsräume in der Friedrichstraße 8 – vis à vis zum Eingang der Schütt. Die Parkmöglichkeiten sind weiterhin ideal und der Laufweg fast identisch, um sich mit neuester Mode für die kommende Saison einzukleiden. Wie einige andere Geschäftsleute gerade in der Friedrichstraße aber auch in der gesamten Stadt Neustadt, bekennt sich Heidi Wohs zum Standort Neustadt mit der Investition und dem Kauf der eigenen Geschäftsräume.

COTTO



© Chill – die WerbeMacher

Wohnaccessoires Birgit Hüsken

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



Mit einer modernen Warenpräsentation, die ganz auf die Abläufe und vor allem auf die Bedürfnisse der Kunden abgestimmt ist, und einem deutlich verbessertem Lichtkonzept wirken die 200 Quadratmeter Ladenfläche großzügig, einladend und freundlich. Heidi Wohs erarbeitete das bis ins



bassetti

Home Innovation



LAURA ASHLEY Aktuelle Kollektionen erhalten Sie im Fachhandel

ZucchiCollection
Milano

bassetti
Home Innovation

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

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



kleinste Detail durchdachte Ladenambiente gemeinsam mit ausgesuchten Handwerkern, die perfekt Hand in Hand arbeiten. Das Ergebnis ist gelungen und bis ins kleinste Detail stimmig. Komfort ist eines der Stichworte, die dabei eine entscheidende Rolle gespielt haben. Damit Mode stets ein schönes Einkaufserlebnis bleibt, wurde Klimatechnik installiert, die sich in den zurückliegenden Sommermonaten durchaus schon bewähren durfte.

Sortiment, Modelabels, Accessoires und Stil änderten sich durch den Umzug nicht. Hinzugekommen zu den illustren Modenamen ist die Firma Herzensangelegenheit mit ausgefallenem Strick und Hosen von Raffaello Rossi. Ab sofort dürfen sich die Kundinnen von wohs – mode pur auf die Bags & Shoes der Marccain Kollektion freuen, die neu zum Sortiment hinzugekommen sind. Man findet weiterhin Mode in Größe 34 bis 46 in unterschiedlichen Preiskategorien. Neben einer Vielzahl von modischen Accessoires wie Taschen, Schu-



hen, Gürtel, Tüchern und Schmuck, sind jetzt auch einzelne Wohnaccessoires bei wohs – mode pur erhältlich.

Heidi Wohs beschäftigt eine weitere Vollzeitkraft und drei Damen in Teilzeit, die der Stammkundin schon seit vielen Jahren bekannt sind. Die Qualität der Mode und eine





feine Zusammenstellung der Kollektionen schätzen die modischen Damen sehr. Die ehrliche und freundliche Beratung, Zeit für die Kundin und die angenehme Atmosphäre haben wohs – mode pur in der Pfalz und der Metropolregion Rhein-Neckar bekannt gemacht.

Info:

Kontakt:

wohs – mode pur
Friedrichstraße 8
67433 Neustadt
06321-489348



KÖNIG

MÖBELDESIGN, ANTIQUITÄTEN
UND MEHR

900 m² Ausstellung

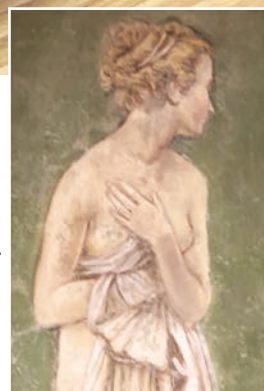
Antike Möbel in Edelholz
und Nadelholz aller Epochen

- Objekteinrichtungen
- Restaurationen
- Maßanfertigungen
- Shellackpolituren
- in eigener Werkstatt
- Ablaugservice



- Steinobjekte
- antike Türen
- Dekorationen für Haus und Garten
- Bilder, Lampen u.v.m.

Große Auswahl
italienischer
Fresken



Wolfgang König Tischlermeister

Altdorf, Hauptstr. 31
Telefon 06327.4981,
0171.8987911

Rhodd, Theresienstr. 56
Telefon 06323.6139,
0171.8987911

Unsere Öffnungszeiten
entnehmen Sie bitte
unserer Webseite.

www.Koenig-Antiquitaeten.de



Es war an einem der Abende im Juli, an dem die Abendsonne die Pfalz in goldenes Licht tauchte. Für diesen Abend hatte sich Ilona Nebel und ihr Team von Kosmetikinstitut Nebel in Geinsheim entschieden, um mit ihren langjährigen Stamm-, vielen Neukunden und Interessierten eine Weiße Sommernacht zu feiern. Ilona Nebel nahm das 35-jährige Bestehen des Unternehmens zum Anlass, sich bei den Kunden, ihrem Team, ihren Geschäftspartnern und der Familie für die vielen Jahren der guten Zusammenarbeit und Unterstützung zu bedanken.



Der weitläufige, stilvoll angelegte toskanische Garten des Kosmetikinstituts Nebel war ein wunderbarer Ort, um dort auf das Wohl des Geinsheimer Instituts anzustoßen. Die Gäste kamen nahezu alle weiß gekleidet, Pavillons, Tische, Stühle bildeten den weißen Rahmen. Wunderbare Atmosphäre zauberte die florale Dekoration von Blumen Schupp aus Neustadt-Gimmeldingen.

Ein mediterranes 3-Gang-Menü von Dominik Grünwedel, Grünwedels Restaurant aus Neustadt-Diedesfeld, begeisterte die Gäste. Live-Musik füllte angenehm die Gartenatmosphäre und die Wein- und Sektbar fand regen Zuspruch. In entspannter Stimmung schlenderten die Damen und Herren durch die Weiße Sommernacht,



GUDRUN GRENZ

DESIGN



Business Festivität Freizeit

Größen 34 - 60

eigene Produktionsstätte
made in Germany



Shop Speyer
Korngasse 28 • 67346 Speyer
Telefon: 06232 / 6079970

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

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

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



plauderten angeregt oder ließen sich durch das Institut führen, um die vielfältigen Möglichkeiten, die das Kosmetikinstitut bietet, kennenzulernen. Ein Profi-Visagist zeigte neueste Trends im Make-up und sparte nicht an Tipps und Tricks für die eigene Umsetzung. Eine Modenschau lässiger, aber feiner Sommermode, Schmuck und Accessoires zog die Blicke auf sich. Im Gartenpavillon fanden interessierte eine Auswahl der Mode, von Wohnaccessoires und schönen Dingen.

Die Abendluft wurde von einem angenehmen Summen erfüllt. Es stammte von den vielen freundlichen Gesprächen, dem herzlichen Lachen und der wohligen Atmosphäre einer Sommernacht in weiß.

Info:



Kontakt

Kosmetikinstitut Nebel
Feldstraße 1
67435 Neustadt-Geinsheim
06327-4871
www.kosmetik-ilona-nebel.de





LA LAIN MODE UND SCHUHE

Turnover
René Lezard
Closed
Filippa K
Samsøe & Samsøe
Cinque

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

Gewaltpräventions- training

Wer Mitte Mai den Parkplatz hinter der Festhalle Herxheim aufmerksam beobachtet hat, wird sich sicherlich gewundert haben: Denn aus einem geparkten Auto heraus sprach ein Mann eine Schülerin an und versuchte das Mädchen aufzuhalten. Leider immer wieder traurige Realität – in diesem Fall glücklicherweise eine praktische Übung eines Sicherheitstrainings von SeSiSta, das an der Grundschule Herxheim durchgeführt wurde.



Bereits zum fünften Mal trainierte Jürgen Mörxbauer vom Sicherheitszentrum SeSiSta in Wiesental mit den Grundschulkindern. Das Ziel ist, Kinder, die in diesem Alter häufig schon alleine unterwegs sind, sensibel für mögliche Gefahren auch auf ihrem Schulweg zu machen, damit sie diese erkennen und richtig einschätzen lernen.

Die Kinder erlernten Strategien, wie sie mit möglichen Situationen richtig und sicher umgehen können. Verstärkt wurde jede dieser Strategien mit einfachen Merksätzen. So lernten die Teilnehmer mit „Spricht mich jemand an, geh ich einfach weiter dann“, dass sie, egal wie verlockend das Angebot auch sein sollte, einfach weitergehen sollen.

Da kein Kind eine Chance gegen einen Erwachsenen hat, der es festhält, wurde der Merksatz: „Greif mich, dann beiß ich!“ einstudiert. Weiterhin lernten die Kinder das schnelle Ablegen des Schulranzens, wenn man daran gezogen oder festgehalten wird.

Besonders wichtig ist immer ein selbstbewusstes Auftreten, ein deutliches, lautes NEIN oder das laute Rufen nach Hilfe. Wird ein Kind verfolgt, kann es sich in so genannten Kinderschutzräumen Hilfe holen. Jedes Geschäft auf dem Nachhauseweg kann dem Kind einen sicheren Raum bieten, wenn es sich auch traut, seine Notlage zu erklären.

Alle Strategien wurden durch praktische Übungen intensiviert, so dass es letztlich allen Kindern gelang, aus verschiedenen nachgespielten Situationen wieder heraus zu kommen beziehungsweise diese durch umsichtiges Verhalten komplett zu umgehen.

Vorbeugung gegen Gewalt beginnt jedoch immer bei der Erziehung. Eltern helfen ihrem Kind, indem sie Vorbild sind, ein offenes Ohr für die Kinder haben, damit sie auch frei über ihre Ängste und Nöte sprechen und so zu starken Persönlichkeiten heranwachsen können.

APP-ROCKEN!

VERANSTALTUNGSTIPPS
KINOPROGRAMM
REGIONALE NACHRICHTEN
ORTE & EMPFEHLUNGEN
VRN-ROUTENPLANER
E-BIKE-LADESTATIONEN

Erhältlich in diesen Stores

Laden im App Store | JETZT BEI Google Play | GET IT ON Windows 10

KOSTENLOS HERUNTERLADEN!

PFALZ WERKZEUG
DIE GANZE PFALZ IN EINER APP!

Gute Ideen voller Energie. **PFALZWERKE**

Kirstin
& Luiza

Waffenstraße 30 | 76829 Landau
Fon 06341 9696868
Mail kirstin-und-luiza@web.de

©Chili - Die Werbemacher



SeeByChloe WILDFOX
for all mankind CLOSED
J BRAND AG 120% lino IQ+ berlin



TWIN-SET SIMONA BARBIERI PrettyBallerinas old moly
HUNKYDORY STOCKHOLM
MAISON SCOTCH LA DROUÈRE VILLON PARIS DOROTHEE SCHUMACHER SHABRIES AMSTERDAM



... wir freuen uns auf Ihren Besuch



46 | Chili EinBlick



Begreifen oder *verstehen?*

Ein Mann betritt ein Autohaus, sieht sich die dort ausgestellten Wagen an, öffnet ein Auto, in das er einsteigt. Er spürt das Leder der Sitze, lässt das Lenkrad durch die Hände gleiten und streicht über das Armaturenbrett. Er schließt die Autotür und lächelt beim satten Ton, den die zuschlagende Autotür erzeugt. Als er aussteigt und die Rundungen des Hecks betrachtet, wird er vom Verkäufer angesprochen: „Doppelte Power im Turbo 3-Zylinder als Benziner.“ Der Störende erntet einen verständnislosen Blick. An diesem Tag kommt kein Geschäft zustande.

Kommunikation ist die Summe vieler Faktoren. Innerhalb der grundlegenden Eckpunkte von sagen, meinen, hören und verstehen gibt es vieles, was den Prozess des erfolgreichen Kommunizierens vereinfachen oder eben auch erschweren kann. Nicht nur, aber eben auch in Verkaufsgesprächen ist es sinnvoll, schnell herauszufinden, wie die Botschaft den Käufer erreichen kann. Oder einfach ausgedrückt, in welchem Wahrnehmungsbereich fühlt sich der Adressat am wohlsten. Man unterscheidet in der Prägung der Wahrnehmung die Bereiche visuell, auditiv, kinästhetisch oder olfaktorisch-gustatorisch. Steht das Sehen, Hören, Fühlen, Riechen oder Schmecken im Vordergrund, wenn Sachverhalte erfasst werden sollen? Manchmal sind es auch Kombinationen oder situationsabhängige Präferenzen, die zum individuellen Verständnis führen.

Nicht nur Verhaltensweisen wie Bewegungen, Berührungen oder Geräuschwahrnehmungen, wie in dem oben angegebenen Beispiel im Autohaus, sondern auch die individuelle Wortwahl kann Auskunft über die Antennen des Adressaten geben. Wer davon spricht, dass eine Sache wirklich gut klingt, keinen Krach riskieren will oder keine monotonen Arbeiten mag, dem ist der Hörsinn im Spiel der Sinne sicherlich sehr wichtig. Andere suchen nach dem Durchblick und wollen Klarheit oder Licht in eine Sache bringen. Diese Menschen verlassen sich hauptsächlich auf ihre Augen. Andere haben ein gutes Gefühl bei einer Sache, begreifen den Kontext oder

wollen die Beschaffenheit ergründen. Sie verfügen über eine kinästhetische Wahrnehmung, die sich hauptsächlich auf Reize der eigenen Bewegung in Raum und Zeit beziehen.

Ein erfahrener Kommunikationspartner kann unter Einbeziehung nonverbaler Elemente und an die sensuellen Bedürfnisse seines Gegenübers angepasster Sprachmuster eher sein Ziel erreichen als durch Ignorieren der ihm angebotenen Signale. „Wer etwas begreifen oder erfassen will, dem gibt man etwas in die Hände, und wer visuell geprägt ist, der benötigt Anschauungsmaterial“, sagt Jochen Hüsken. Er ist selbständiger Coach und entwickelte mit seinem Projekt Ziel Zwo eine besondere Art des Coachings. Er arbeitet in seinen Seminaren die individuell richtigen Zielsetzungen in Beruf und Privatleben heraus und zeigt Möglichkeiten auf, diese im Alltag auch erreichen zu können. Einer seiner Leitsätze heißt „Die Macht des guten Gesprächs“. Hüsken ist davon überzeugt, dass die Wahrnehmung seines Gesprächspartners dabei essentiell ist. Nur wenn man in der Lage sei, eigene Signale und die des Käufers wahrzunehmen und richtig zu deuten, könne man professionell handeln und letztlich verkaufen, sagt er. „Emotionen sind im Verkauf wichtiger als Rhetorik“, so Hüsken. Ziel seiner Seminare, die sich speziell mit der Thematik Verkauf befassen, ist eine verbesserte Praxiskompetenz, die durch tägliches Üben des erlernten Handwerkszeugs weiter verfeinert werden soll.

Info:



Ziel Zwo
Jochen Hüsken
Lincolnstraße 36
67434 Neustadt
06321-9700233
0171-8128305
j.huesken@zielzwo.de



Die Deutsche Waldesliebe

Um Wälder ranken sich seit Urzeiten Mythen und Legenden. Kaum eine andere Form von Landschaft inspiriert Menschen seit jeher zu derart mannigfaltigen künstlerischen Ausdrucksweisen, die in Gedichten, Bildern und Liedern ihren Ausdruck finden. Wälder sind aber auch ein Ort der Geschichte und Bühne für die ein oder andere historische Schlacht, deren konservierte Überreste im Waldboden die Jahrtausende überdauern.

garten**gestaltung** christina dorsch



modernes gartendesign

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

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



Am liebsten ist uns jedoch der Wald, wenn er unsere Freizeitgestaltung mit Leben füllt, oder wenn wir uns an einem schönen Möbelstück erfreuen dürfen, das aus kontrolliert nachwachsenden Holzbeständen und mit Liebe zum Werkstoff erstellt wurde. Natürlich ist Wald in erster Linie ein Naturraum, den es zu schützen gilt. Dennoch erfährt er, seit es Menschen gibt, einen gewissen Nutzungsdruck, der in der Moderne vor allem durch die Bereiche Holzwirtschaft und Waldtourismus in seiner Intensität bestimmt wird. Eines ist schon an dieser Stelle klar: Wald ist weitaus mehr als ein Ort, an dem Geschichte(n) geschrieben wurde(n).

Wirtschaftsfaktor Waldtourismus

Immer dann, wenn ein hoher Versiegelungsgrad und eine hohe Baudichte unseren Siedlungen den Anstrich eines weitgehend naturbefreiten Raumes verleihen, sehnt sich Volkes Seele nach einem Stück unverbautem Freiraum, nach mit allen Sinnen erlebbarer Natur und nach Ursprünglichkeit. Doch mit der Ursprünglichkeit und Natürlichkeit ist das so eine Sache. Wie hoch darf der Grad an Ursprünglichkeit einer Fläche sein, damit diese nicht mit touristisch genutzten und teilweise überformten Bereichen in Konkurrenz tritt? Wie viel Wald sollte ungenutzt und unbetreten bleiben, damit Wildnis ohne naturferne Störquellen existieren kann?

Klar ist, so etwas wie einen Urwald, ein im Laufe der Menschheitsgeschichte stets unberührtes Stück Naturgeschichte, gibt es nicht mehr. Klar ist aber auch: Ein als aufgeräumt und sauber empfundener Wald hat mit dem, was Wald seit Jahrtausenden auszeichnet, nicht viel zu tun. Denn Menschen haben den Wald durch

Bewirtschaftung ständig umgeformt und nachhaltig verändert – je nach Nutzungsdruck und –grad mal mehr und mal weniger. Touristische Aktivitäten im Wald sind immer das Resultat eines Kompromisses aus der Wahrung naturschutzrechtlicher Belange und Grenzen und einem gestiegenen Interesse, den Wald zur eigenen Freizeitgestaltung zu nutzen (Stichwort: Sanfter Tourismus). Die Ergebnisse der Abwägung müssen regelmäßig und ergebnisoffen überprüft werden, um auf Änderungen im Nutzerverhalten und auf Trends, aber auch auf Schutzziele des Umweltschutzes, Rücksicht zu nehmen.

Der Pfälzerwald ist das größte zusammenhängende Waldgebiet der Bundesrepublik Deutschland und erstreckt sich über eine Gesamtfläche von 179.000 Hektar. Er ist ein beliebtes Ausflugsziel für alle Altersgruppen und alle Bevölkerungsschichten. Die Anfänge des Tourismus im Pfälzerwald reichen laut einer Veröffentlichung des Tourismusleitbilds Pfälzerwald aus dem Jahr 2006 des Vereins Naturpark Pfälzerwald e.V. bis in die letzten Jahrzehnte des 19. Jahrhunderts zurück. Reisen sei zu jener Zeit noch ein Privileg des Bürgertums gewesen. Einen ersten Aufschwung habe der Tourismus vor allem zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfahren. Während der fortschreitenden Industrialisierung in den Räumen Mannheim, Ludwigshafen und Heidelberg und durch die Einführung der Sechstage-Woche suchten und fanden die Menschen im Wald einen Ausgleich zu ihrer Arbeitsalltag. Der erste Pfälzerwald-Verein wurde im Jahr 1902 gegründet, weitere Naturfreunde-Gruppen folgten. Zu dieser Zeit wurde die Ausweisung von Wanderwegen forciert, sowie Häuser und Hütten im

DAS GEILSTE SCHNITZEL DER PFALZ

B I S T R O
1718

Öffnungszeiten
Dienstag bis Sonntag
von 12–14.30 Uhr
und 18–22 Uhr
Montag Ruhetag

Reservierungen unter
06326 - 70000 oder
info@ketschauer-hof.com



Wald errichtet. Außerdem führten erstmals organisierte Touren durch den Pfälzerwald. Eine neue Dynamik erreichte der Tourismus in den sechziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts. Ein wachsender Anteil der Bevölkerung leistete sich Urlaubsreisen und bevorzugte größtenteils Reiseziele im Inland. Aus dieser Zeit stammt der größte Teil der heute vorhandenen touristischen Infrastruktur.

Neben Land- und Forstwirtschaft, dem Weinbau und der Holzverarbeitenden Industrie ist der Tourismus nach dem Urteil des Naturpark Pfälzerwald e.V., der 2015 ein neues Tourismusleitbild für den Pfälzerwald verfasst hat, eine der tragenden wirtschaftlichen Säulen im Pfälzerwald und an der Weinstraße. Die Einnahmen aus dem Tourismus verteilen sich auf unterschiedliche Branchen. Von den Tages- und Mehrtagesreisenden profitieren vor allem der Einzelhandel, die Gastronomie, der Beherbergungssektor sowie der Unterhaltungs- und Sportbereich. Die ökonomische Bedeutung des Tourismus lässt die eingangs geäußerte Behauptung, dass es sich bei dem Pfälzerwald um ein beliebtes Ausflugsziel handelt, greifbar werden und errechnet sich aus den Übernachtungszahlen und den Zahlen der Tagesgäste sowie

aus den durchschnittlichen Tagesausgaben. Diese liegen in der Pfalz laut Naturpark Pfälzerwald e.V. bei 30,40 Euro (Tagesgäste) und 80,10 Euro (Übernachtungsgäste). Der touristische Bruttoumsatz in den Städten und Gemeinden, die ganz oder teilweise im Naturpark Pfälzerwald liegen, beträgt 1,27 Milliarden Euro. 671 Millionen Euro des Umsatzes werden innerhalb der Region zu Einkommen, was circa 29.800 Vollzeit Arbeitsplätzen entspricht. 2,5 Prozent des Netto-Primärumsatzes aus dem Tourismus fließen in die kommunalen Haushalte.

Wirtschaftsfaktor Holz

Das Ministerium für Umwelt, Energie, Ernährung und Forsten Rheinland-Pfalz (MUEEF) bezeichnet auf seiner Internetseite Holz als „einer unserer wichtigsten einheimischen Rohstoffe.“ Zentrale Ziele der hiesigen Holzwirtschaft sind laut Ministerium die ausreichende Produktion von Holz, um den Bedarf der Bevölkerung zu decken, damit „umweltbelastende Importe von Holz“ nach Möglichkeit minimiert werden können und die „Sicherung eines bedeutenden Wirtschaftszweigs“, der in Rheinland-Pfalz circa 21.600 Menschen beschäftigt.



57 Prozent und damit der Bärenanteil des Pfälzerwaldes befinden sich im Besitz des Bundeslandes (Staatswald). Zu etwa 30 Prozent sind Kommunen die Eigentümer, zehn Prozent der Waldfläche sind im privaten Besitz. Die Stadt Neustadt an der Weinstraße verfügt mit circa 4.800 Hektar über den größten Stadtwald in Rheinland-Pfalz und ist damit nicht nur der größte kommunale Waldeigentümer, sondern stellt auch den größten gemeindeeigenen Forstbetrieb im Bundesland.

Teilt man die Gesamtfläche des Waldes in Zonen auf, die man aufgrund der diversen naturräumlichen Gestalt und Nutzung unterscheiden kann, dann kommt man zu dem Ergebnis, dass 75 Prozent der Gesamtwaldfläche (134.000 Hektar) tatsächlich auch dicht bewaldet sind. An die bewaldeten Teile schließen sich Übergangs- und Grenzzonen an, die ebenfalls zur Waldfläche gezählt werden. Hierzu zählen Wiesentäler und Äcker genauso wie ein großer Teil der Weinanbauflächen im Bereich der Deutschen Weinstraße (rund 10.000 Hektar).

Gleichwohl man den Pfälzerwald als artenarmen Buchen-Eichenwald einstuft, zeigt sich der Bestand des Waldes weitaus diverser, als es die Klassifizierung zunächst vermuten lässt. Jede Zeit, jede Form wirtschaftlicher Entwicklung wirkt unterschiedlich auf den Wald ein. Der Zustand und die kleinteilige Zusammensetzung des Waldes

ist deshalb nur eine Momentaufnahme. Aktuell wird der Pfälzerwald vor allem durch 49 Prozent Kiefern, 20 Prozent Buchen, elf Prozent Fichten und acht Prozent Eichen geprägt. In Waldrandlage schließen sich ebenfalls landschaftsprägende Kulturpflanzen wie beispielsweise die Kastanie an.

Im ganzen Bundesland werden über das Jahr hinweg drei Millionen Festmeter Holz eingeschlagen. Der Preis, der für den Festmeter zu entrichten ist, bemisst sich nach der Qualität und Seltenheit des Holzes, sowie nach den marktspezifischen Möglichkeiten zur Weiterverarbeitung. Das angebotene Holz stammt dabei stets aus einer nachhaltigen Produktion. Was nachhaltig ist, regeln die Waldgesetzgebung und Zertifikate, die eine Dokumentation der nachhaltigen forstwirtschaftlichen Arbeit voraussetzen. Der Neustadter Stadtwald ist beispielsweise seit 2002 Forest-Stewardship-Council (FSC) zertifiziert und wird ökologisch bewirtschaftet. Im Zuge der Zertifizierung wurden 354 Hektar (entspricht circa 7,5 Prozent der Gesamtfläche des Stadtwaldes) aus der forstwirtschaftlichen Nutzung heraus genommen und bleiben der natürlichen Entwicklung vorbehalten.

Quellen: www.pfaelzerwald.de / Tourismusleitbild Pfälzerwald und www.mueef.rlp.de

Jens Wacker

Ihr Treffpunkt für Modebewusste

fashion
by medical cosmetics
Ulrike Schaaf-Deege

Unsere Mode macht Frauen schöner, es macht sie jünger und lässt Sie erstrahlen. Sie ist hochwertig, immer jung und voll im Trend.

Wir legen besonders großen Wert auf die Passform und bedienen die Größen 34 bis 48.

67454 Haßloch • Wilhelm-Busch-Str. 3 • Tel. 0 63 24 / 97 95 66 • E-Mail: ulrike.deege@gmx.de



SEM PER LEI.
LUISA CERANO

minx
by bla bla

CODELLO
L.CREDI
MUNICH



SPORTAL
KITZRIHE

GAUDI
sumum

EVELIN BRANDT BERLIN



KAFFE



LIEBLINGSSTÜCK



RAFFAELLO
ROSSI

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do. u. Fr. jew. 10 - 12 u. 14 - 18 Uhr • Mi. + Sa. nach Absprache für Einzelberatung oder Farb-/Stilberatung

www.medical-wellness-deege.de



Holz ist die erneuerbare Energie aus dem Wald

Neben Sonnenkollektoren, Windrädern, Wärmepumpen und Wasserkraftwerken zählt auch Holz als CO₂-neutraler Brennstoff zu den erneuerbaren Energien. Während Sonnen- und Wasserkraft insbesondere für die regenerative Stromerzeugung von Bedeutung sind, dominiert Brennholz den Wärmemarkt und ersetzt fossile Brennstoffe wie Erdgas und Heizöl. Biomasse in Form von Brennholz stellt heute rund 80 Prozent der erneuerbaren Energien, die in Deutschland zur Wärmeerzeugung eingesetzt werden. Darauf macht der HKI Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e.V. aufmerksam.

In Form von Scheiten, Briketts und Pellets wird Holz insbesondere von Privathaushalten als CO₂-neutraler Brennstoff genutzt. Hölzer, die bei der notwendigen Durchforstung der Wälder oder in Sägewerken als Nebenprodukt anfallen, stellen hierbei den weitaus größten Anteil. Im vergange-

nen Jahr wurden in den rund elf Millionen privat genutzten Einzelraumfeuerstätten in Deutschland rund 17 Millionen Festmeter Holz zur Wärmeerzeugung verwendet. Hierdurch konnten rein rechnerisch zehn Millionen Tonnen des klimaschädlichen Kohlendioxids (CO₂) vermieden



werden. Der Grund: Bei der Verbrennung von Holz wird immer nur so viel Kohlendioxid abgegeben, wie der Baum zuvor beim Wachstum aufgenommen hat. Während also in den Kaminöfen, Kachelöfen, Heizkaminen oder Pelletöfen die Flammen lodern, wächst draußen im Wald die gleiche Menge und mehr Holz wieder nach - und bindet erneut große Mengen des Treibhausgases.

Holzvorrat in deutschen Wäldern auf Rekordniveau

Dass der Einsatz von Holz als Brennstoff nicht zu Lasten der Wälder geht, belegt die letzte Bundeswaldinventur aus dem Jahr 2014. Deren Ergebnis: Aktuell ist fast ein Drittel der Bundesrepublik mit Wald bedeckt, was einer Fläche von 11,4 Millionen Hektar entspricht. Und darin schlummern Holzvorräte von 3,7 Milliarden Kubikmetern - die größten in ganz Europa. Dabei ist der Holzvorrat in den letzten zehn Jahren sogar um sieben Prozent angestiegen und hat ein Rekordniveau wie vor der Industrialisierung im 18. Jahrhundert erreicht.

KEIN KOMPROMISS BEIM HOLZEINKAUF!

Nachhaltigkeit

Wir verarbeiten Holz aus der Region Pfälzer Wald und Nordvogesen. Daher also keine langen Transportwege.

Lieferung

Unser Holz ist immer verfügbar und wird termingerecht geliefert. Mit unseren Spezialfahrzeugen können wir auch in Garagen und Carports abladen.

Qualität durch Kammertrocknung

Hochwertige Kaminholzscheite aus sortenreinem Buchenholz, welches von Natur aus einen hohen Brennwert bietet.

In Trockenkammern wird das Holz unter eine Restfeuchte von 15 % im Kern getrocknet. Der Heizwert des Holzes wird dadurch enorm gesteigert und senkt den Verbrauch. Frei von Umweltbelastungen und Insektiziden.

Rundholz für Selbermacher

Energieholz Fleischmann Gbr

Büro und Verwaltung:
Weinstraße 2d · 67480 Edenkoben

Produktion und Lager:
Industriegebiet Süd 14
66999 Hinterweidenthal

tel.: +49 (0) 63 23 - 59 43
email: kontakt@feuerholz-fleischman.de
http: www.feuerholz-fleischmann.de



ENERGIE AUS HOLZ

Die Künstlersozialkasse

Das Künstlersozialversicherungsgesetz (KSVG) und die vom Gesetzgeber mit der Umsetzung dieses Gesetzes beauftragte Künstlersozialkasse (KSK) sorgen dafür, dass selbständige Künstler und Publizisten einen ähnlichen Schutz der gesetzlichen Sozialversicherung genießen wie Arbeitnehmer. Sie ist selbst kein Leistungsträger, sondern sie bezuschusst die Beiträge ihrer Mitglieder zu einer Krankenversicherung freier Wahl und zur gesetzlichen Renten- und Pflegeversicherung.

Selbständigen Künstlern und Publizisten, die in der KSK sind, steht der gesamte gesetzliche Leistungskatalog zu. Sie müssen dafür aber nur die Hälfte der jeweils fälligen Beiträge aus eigener Tasche zahlen, die KSK stockt die Beträge auf aus einem Zuschuss des Bundes (20 Prozent) und aus Sozialabgaben von Unternehmen (30 Prozent), die Kunst und Publizistik verwerten. Welchen Monatsbeitrag ein Künstler oder Publizist im Einzelnen an die KSK zahlt, hängt von der Höhe seines Arbeitseinkommens ab.

Welche Künstler profitieren davon?

Als Künstler werden diejenigen betrachtet, die in den Bereichen Musik, darstellende oder bildende Kunst sowie Design tätig sind. Ebenso werden Publizisten, also Journalisten, Texter, Redakteure und auch Fotografen von dem Künstlersozialversicherungsgesetz unterstützt. Die KSK entscheidet jedoch darüber, ob ein Künstler oder ein Publizist als solcher anzuerkennen ist. Voraussetzung für die Aufnahme in die KSK ist unter anderem die Selbständigkeit.

Welche Leistungen werden erbracht?

Die KSK berechnet für ihre Mitglieder die Beitragsanteile, zieht sie ein und leitet dann die vollen Beiträge an die Leistungsträger der Renten-, Kranken- und Pflegeversicherung weiter. Der Staat fördert mit der Künstlersozialversicherung die Künstler und Publizisten, die erwerbsmäßig selbständig arbeiten, weil diese Berufsgruppe sozial meist deutlich schlechter abgesichert ist als andere Selbständige. Das ist nicht nur eine sozialpolitische, sondern auch eine kulturpolitische Errungenschaft. Denn mit dieser Einrichtung der KSK wird die schöpferische Aufgabe von Künstlern und Publizisten als wichtig für die Gesellschaft anerkannt.

Wer zahlt in die KSK ein?

Jede Inanspruchnahme einer künstlerischen oder publizistischen Leistung durch ein Unternehmen beziehungsweise

Verwerter kann sozialabgabepflichtig sein. Für die Inanspruchnahme selbständiger künstlerischer oder publizistischer Leistungen ist die Künstlersozialabgabe zu zahlen. Abgabepflichtig sind Unternehmer unabhängig von ihrer Rechtsform. Abgabepflichtig sind auch Unternehmer, die Werbung oder Öffentlichkeitsarbeit für ihr eigenes Unternehmen betreiben und nicht nur gelegentlich Aufträge an selbständige Künstler oder Publizisten erteilen. Unerheblich ist dabei, ob die Werbung oder Öffentlichkeitsarbeit sich auf ein bestimmtes Projekt bezieht oder das Image des Unternehmens verbessert werden soll. Die Zwecke, die mit den Maßnahmen verfolgt werden, können vielfältig sein. In Betracht kommen Werbung für bestimmte Produkte oder Dienstleistungen, Öffentlichkeitsarbeit für bestimmte Unternehmen oder Branchen, Verfolgung von politischen, sozialen, karitativen oder anderen Zielen, die Sammlung von Spenden oder die Finanzierung von Hilfeleistungen.

Wie werden die zu leistenden Abgaben berechnet?

Die Künstlersozialabgabe stellt den Quasi-Arbeitgeberanteil dar, der von allen Unternehmen erhoben wird, die nicht nur gelegentlich Werke oder Leistungen selbständiger Künstler oder Publizisten verwerten (Verlage, Theater, Galerien, Werbeagenturen, Schallplattenhersteller, Rundfunkanstalten usw.). Der Abgabepflicht unterliegen alle an selbständige Künstler und Publizisten – vielleicht besser: an alle Kreativen – gezahlten Entgelte. Unerheblich ist, ob der Künstler oder Publizist selbst in der Künstlersozialversicherung versichert ist.

Durch das Haushaltssanierungsgesetz vom 22. Dezember 1999 ist mit Wirkung vom 1. Januar 2000 ein einheitlicher Abgabesatz eingeführt worden. Er ist an die Stelle der früheren Abgabesätze für die Bereiche Wort, bildende Kunst, Musik und darstellende Kunst getreten und berücksich-

tigt, dass die einzelnen Bereiche aufgrund der Entwicklung der letzten Jahre teilweise nicht eindeutig voneinander abgegrenzt werden können. Der einheitliche Abgabesatz wird jährlich nach dem aufzubringenden Beitragsvolumen ermittelt. In den Jahren 2014 bis 2016 liegt der Abgabesatz stabil bei 5,2 Prozent. Die Mittel für die zweite Beitragshälfte werden nicht nur durch die Künstler-sozialabgabe, sondern auch durch einen Zuschuss des Bundes aufgebracht. Dieser Zuschuss trägt dem Umstand Rechnung, dass die versicherten Künstler und Publizisten ihre Entgelte nicht ausschließlich von abgabepflichtigen Unternehmern (Fremdvermarktung), sondern auch von Endabnehmern erhalten (z. B. private Kunstsammler, Gagen für Auftritte bei Vereinsfeiern oder privaten Festen). Diese Endabnehmer sind keine Verwerter von Kunst und Publizistik und können deshalb auch nicht zu einer Abgabe herangezogen werden.

Müssen Unternehmer für die Leistungen von Chili – das Magazin an die KSK Beiträge bezahlen?

Nein. Hier spielt die Rechtsform eine Rolle. Chili-das Magazin ist ein Produkt der Chili-die Werbe-

Macher GmbH. Leistungen von Unternehmen mit bestimmten Rechtsformen unterliegen nicht der Abgabepflicht. Dazu gehört die GmbH. Rechnungen von Unternehmen andere Rechtsformen wie eine GbR oder andere Formen der Einzelunternehmung bergen das Risiko der Abgabepflicht auf alle von ihnen gestellten Rechnungen.

Nicht abgabepflichtig sind:

- Zahlungen an juristische Personen
- Zahlungen an eine Kommanditgesellschaft
- Zahlungen an eine GmbH & Co. KG
- Zahlungen an eine offene Handelsgesellschaft
- die gesondert ausgewiesene Umsatzsteuer
- steuerfreie Aufwandsentschädigungen (z. B. Reise- und Bewirtungskosten)
- Entgelte, die im Rahmen der so genannten Übungsleiterpauschale in Höhe von max. 2.400 Euro jährlich steuerfreie Aufwandsentschädigungen sind (§ 3 Nr. 26 EStG)
- Gewinnzuweisungen an Gesellschafter.

Quelle: www.kuenstlersozialkasse.de

Info:

Weitere Informationen:

Christill & Wodausch
Harald Christill
Steuerberater

Büro Weinstraße
Landauer Straße 41
67434 Neustadt an der Weinstraße
06321-9274990

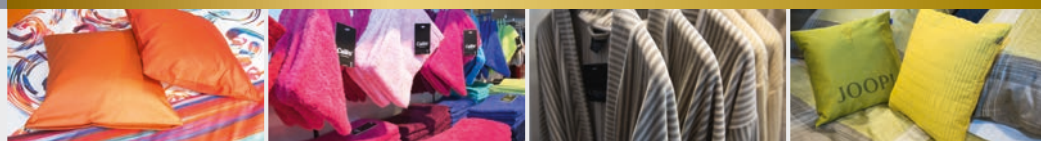
Büro Südpfalz
Haardterweg 1
76891 Bundenthal
06394-9209180

www.christill-wodausch.de

120 JAHRE BETTENHANS



JUBILÄUMS-AKTIONSWOCHEN VOM 17.09.-02.10.2016
FREUEN SIE SICH AUF 10% JUBILÄUMSRABATT* UND SPAREN SIE BARES GELD!



*auf reguläre Ware.

BETTENHANS GMBH

Schütt 2 | 67433 Neustadt/W. | Tel. 06321-2681 | info@betten-hans.de www.betten-hans.de

120 Jahre
BETTENHANS



Ein Thema zum Herantasten

In den letzten Ausgaben von Chili haben wir Ihnen in der Reihe *Mit allen Sinnen* die menschlichen Sinne Sehen, Hören, Riechen und Schmecken näher gebracht. Mit dem Tastsinn, einem oft vergessenen, noch öfter unterschätzten Sinn, möchten wir diese Reihe nun zum Abschluss bringen.

Menschen erfahren ihre Umwelt durch die Interpretation einer Flut von Sinneseindrücken, die unweigerlich und ständig auf sie einwirken. Der Tastsinn ist einer jener Sinne, der grundlegende Informationen liefert, aber letztendlich für viel mehr verantwortlich ist, als uns bewusst ist, und gerade deshalb eine besondere Stellung im Werkzeugkasten menschlicher Sinneswahrnehmungen einnimmt.

Neben dem Geschmackssinn, der sich bereits im Mutterleib entwickelt, verfügen Menschen bereits in dieser frühen Phase ihrer Entwicklung über einen

ausgeprägten Tastsinn. Laut Dr. Martin Grunwald, Leiter des Haptik-Forschungslabors an der Medizinischen Fakultät der Universität Leipzig, ist der Tastsinn „ein Lebensprinzip“, denn „ohne ihn gibt es kein Leben“. Menschen würden „blind und taub geboren, aber ohne den Tastsinn ist noch niemand auf die Welt gekommen“. Die Bedeutung des Tastsinns zeige sich, so Dr. Grunwald weiter, bereits während der Embryonalentwicklung, da der Sinn „wesentlich früher als das auditive oder das visuelle System“ funktioniere. Schon während der achten Schwangerschaftswoche könne ein erst zweieinhalb Zentimeter großer Fötus

auf Reize im Lippenbereich reagieren. „Nur wenige Wochen später kann das Ungeborene Greifbewegungen ausführen, die Nabelschnur umfassen oder beginnt, am eigenen Daumen zu lutschen.“

Gleichwohl Dr. Grunwald das Fühlen zu seinem Forschungsschwerpunkt gemacht hat, hinkt die Forschungswelt in ihrer Gänze gefühlt hinterher. Von allen Sinnen ist der Tastsinn kaum überraschend der Sinn, der bisher am wenigsten erforscht wurde und von dem wir deshalb insgesamt nur wenig wissen.

Berührungen erzeugen Reize auf der Haut, die bei Babys die Ausschüttung von Wachstumshormonen hervorrufen. Bleiben in diesem Stadium der menschlichen Entwicklung Berührungen aus,

dann verzögert sich laut Julia von Sengbusch auf www.planet-wissen.de die Entwicklung des jungen Menschen und seelische Schäden sind nicht auszuschließen. Im schlimmsten Fall, so von Sengbusch weiter, könnte das Ausbleiben von liebevollen Berührungen sogar zum Tode führen. Auch bei Erwachsenen lösten „sanfte Berührungen die Ausschüttung günstiger Hormone aus, die das Wohlbefinden steigern, den Blutdruck senken und die emotionale Bindungsfähigkeit unterstützen.“

Mit etwa zwei Quadratmetern Oberfläche und bis zu einem Gesamtgewicht von zehn Kilogramm ist die menschliche Haut zweifelsohne das größte Sinnesorgan des Körpers und erfüllt eine Fülle an (über-)lebenswichtigen Aufgaben. Seng-



Haarpflege . Haarschnitt
Haarfarben . Styling für spezielle Anlässe
Haarverlängerung . Haarverdichtung
Perücken . Zweithaarersatz

30
JUBILÄUM
JAHRE

Friseursalon
Christa Ballas

An der Fohlenweide 16
(neben Henrys Auktionshaus)
67112 Mutterstadt
Tel. 06234 . 3732
www.friseur-ballas.de

Geöffnet

Di - Fr 9 - 18 Uhr, Sa 9 - 14 Uhr
Montags geschlossen



Christa Ballas
Friseurmeisterin



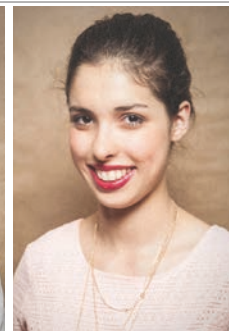
Manuela
Friseurmeisterin



Kathleen
Friseurin



Marion
Friseurin



Ana
Azubine

“**Zuhören, Wünsche erkennen, fachlich Beraten.**

In diesem Dreiklang wollen wir Sie als Meisterinnen unseres Fachs, praxistgerecht und typbezogen, mit einer für Sie optimalen Leistung zufriedenstellen.

Wir nehmen uns Zeit für Ihre Wünsche!

Überzeugen Sie sich persönlich von unserem Service und vereinbaren Sie einen Termin in unserem Salon.

Neue Unterstützung für Ihre Schönheit bei uns im Salon:

Dr. med. Jutta Matheis

Sie leitet eine Privatpraxis für ästhetische Medizin und berät Sie rund um Schönheit und AntiAging.

- Faltenbehandlungen mit Hyaluron, Botox
- Lippen- und Gesichtsvolumenaufbau
- Hautverjüngung (Mesotherapie, Peeling)
- Fettreduktion durch Kälte (Kryolipolyse)

Termine nach Vereinbarung



Grünwedel's
Restaurant



Genießen Sie schöne Stunden auf unserer Außenterrasse
Der ideale Rahmen für Ihre Festlichkeit
Kochschule | Catering | Restaurant



Weinstraße 507 | 67434 Neustadt a. d. W./Diedesfeld
Tel. 0 63 21/21 95 | info@gruenwedels-restaurant.de
www.gruenwedels-restaurant.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
Freitag–Dienstag 11:30–14:00 Uhr u. ab 17:00 Uhr | Mittwoch u. Donnerstag Ruhetag

busch fasst die Qualitäten der Haut wie folgt zusammen: „Die Haut hält unseren Körper zusammen, schützt ihn vor Austrocknung, bildet eine Barriere für Keime, Schmutz und Wasser und reguliert über die Schweißproduktion die Körpertemperatur. Und sie liefert uns wichtige Informationen über unsere Umwelt und uns selbst.“

Damit die Haut alle ihre Aufgaben erfüllen kann, wird jeden Monat die oberste Zellschicht (Teile der Epidermis) der gesamten Hautfläche erneuert. Die drei Hautschichten von außen nach innen, ohne weitergehende Unterteilung: Epidermis, Lederhaut und Subcutis. Alle drei Schichten enthalten Rezeptoren, die Reize, die auf uns von außen einwirken, aufnehmen und in Form elektrischer Impulse an das Rückenmark weiterleiten. Von dort aus wird dem Gehirn signalisiert, welcher Eindruck gerade auf uns einwirkt und im Gehirn interpretiert, um gegebenenfalls eine Handlung einzuleiten.

Damit das Gehirn genügend Information bekommt, um eine ausgewogene Entscheidung zu fällen, besitzt unser Körper verschiedene auf bestimmte Bereiche spezialisierte Rezeptoren. Haarfollikelrezeptoren, die in der Lederhaut sitzen, erfassen Berührungen hinsichtlich deren Zeitpunkt und Intensität. An unbehaarten Körperstellen übernehmen diese Aufgabe die so genannten Meissner-Körperchen. „Wenn wir uns stoßen, wird das Gehirn von den Merkel-Zellen in der Epidermis oder den Ruffini-Körperchen in der Lederhaut über die Druckveränderung informiert. Vibrationen empfangen die Vater-Pacini-Körperchen in der Unterhaut und Schmerzsignale werden von freien Nervenenden verarbeitet“, beschreibt von Sengbusch weiter.

Ebenfalls sehr gut organisiert und vernetzt sind die Rezeptoren des menschlichen Körpers, die sich für die Temperaturwahrnehmung verantwortlich zeichnen. Kälte- und Wärmerezeptoren erfassen ständig und unabhängig von dem Medium, in dem sich der Körper ge-

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 ernstesten 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 & Funktionstherapie | Hauptstr. 99 | 67433 Neustadt | Tel.: 06321-30350



rade befindet, die Außentemperatur und geben diese Information an das Gehirn weiter. Dort werden die Informationen verarbeitet und gegebenenfalls dazu verwandt, die Körpertemperatur auf das Mittel von 37 Grad Celsius anzuheben oder mittels Aktivierung der Schweißproduktion abzusinken.

Bei all den Sinneseindrücken und Signalen durch die schier unendliche Zahl verschiedener Rezeptoren stellt sich die Frage, warum wir nicht pausenlos mit der Interpretation von Sinneseindrücken beschäftigt sind. Der Grund hierfür ist die unterschiedliche Adaptionzeit von Rezeptoren.

Rezeptoren mit einer schnellen Adaptionzeit erfassen einen Reiz nur dann, wenn er startet, endet oder sich ändert. Ist der Reiz gleichbleibend, dann senden die Rezeptoren keine Information an das Gehirn. Ändert sich jedoch der Reiz, dann wird diese Änderung direkt an das Gehirn weitergeleitet und erneut interpretiert. Diese Art Rezeptoren dienen vor allem der Aufnahme von Berüh-

rungen und Vibrationen, die auf den Körper einwirken. Langsam adaptierende Rezeptoren, wie beispielsweise Druck- und Schmerzrezeptoren leiten Reize auch dann weiter, wenn keine Veränderung des Reizes stattfindet, um auf besondere Gefahren hinzuweisen.

Summa summarum kann das menschliche Gehirn zwischen verschiedenen Reizen unterscheiden und diese hinsichtlich ihrer Wichtigkeit für das Wohlbefinden des Körpers unterscheiden. Weniger (überlebens-)wichtige Reize werden unbewusst erfasst, damit wichtigen Reizen die Möglichkeit einer bewussten Handlung folgen kann.

Quellen:

Interview von Ulrike Gebhardt mit Dr. Martin Grunwald, 25.07.2014
www.spektrum.de/news/ohne-tastsinn-gibt-es-kein-leben/1302125
 ARD- Online Angebot „planet wissen“,
 Autorin: Julia von Sengbusch, 06.05.2014
www.planet-wissen.de/natur/sinne/fuehlen_der_unterschaeetzte_sinn/index.html

Jens Wacker

KRANKENHAUS HETZELSTIFT NEUSTADT/WEINSTRASSE

Akademisches Lehrkrankenhaus der
Johannes Gutenberg-Universität Mainz
Medizinische Klinik II

Gastroenterologie (Darmzentrum)
 Onkologie (Tumorerkrankungen)
 Pneumologie (Lungenerkrankungen)
 Hepatologie (Erkrankungen der Leber)
 Infektiologie (Infektionskrankheiten)
 Endokrinologie (Hormonerkrankungen)

modern und sicher



Prof. Dr. med. habil. Stefan Grüne, Chefarzt
Medizinische Klinik II am Krankenhaus Hetzelstift

Nach umfangreichem Umbau und einer grundlegenden Neuausstattung ist die Abteilung Endoskopie nun eine der modernsten und mit höchsten Sicherheitsstandards deutschlandweit.



Stiftstraße 10 · 67434 Neustadt / Wstr.
(0 63 21) 859 - 4006 · www.hetzelstift.de

Das freundliche Krankenhaus

Du hast mich
schon richtig ver-
standen, 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

Gesundheitstipps



tipp

Paleo und pegan: Nichts für Kinder

Zu Fleisch und Fisch gibt es Beeren, Nüsse, Wurzeln, Gemüse oder Kräuter, dagegen sind Getreide, Milch, Kartoffeln und Reis tabu: Bei der paleokonformen Ernährung kommen nur Nahrungsmittel auf den Tisch, die auch Menschen der Steinzeit gegessen haben könnten. Zwar lieferten Studien Hinweise darauf, dass die Steinzeitdiät beim Abnehmen hilft, der Grund dafür sind aber wahrscheinlich nicht die strengen Regeln dieses Ernährungstrends. Bei Paleo esse man weniger Fertigprodukte, Zucker und hochverarbeitete Weißmehlprodukte, „das ist gesund“, erläutert die Hamburger Ernährungswissenschaftlerin Maïke Ehrlichmann im Apothekenmagazin. Andererseits ist Paleo-Ernährung sehr protein- und fettreich. Ganz auf Kohlenhydrate zu verzichten, biete aber keine Vorteile für die Gesundheit, so Ehrlichmann. Familientauglich ist Paleo nicht: Denn Kinder im Wachstum haben einen hohen Energiebedarf und brauchen Kohlenhydrate. Auch von peganer Ernährung, die Elemente des veganen Essens mit Paleo kombiniert, rät Ehrlichmann ab.



tipp

Privatmedizin für alle

Auch als Kassenpatient kann man sich wie ein Privatpatient mit der optimalen Medizin behandeln lassen – nur wissen das viele Patienten gar nicht. Die Freie Ärzteschaft (FÄ) will die Bürger nun stärker über die Möglichkeit der Kostenerstattung informieren und stellt für Arztpraxen ein gut verständliches Informationspapier für das Wartezimmer zur Verfügung.

Die Leistungen der Gesetzlichen Krankenversicherung (GKV) würden bereits zunehmend rationiert, erläuterte Wieland Dietrich, Bundesvorsitzender des Verbandes. Und um Kostensteigerungen etwa durch die Alterung der Gesellschaft zu begegnen, sei in Zukunft eine spürbare Kürzung des gesetzlichen Leistungskatalogs unumgänglich, wie kürzlich die Wirtschaftsprüfungsgesellschaft BDO in einer Krankenkassenanalyse festgestellt habe. „Wer der rationierten Kassenmedizin entfliehen will, kann nur Kostenerstattung wählen“, betont der FÄ-Chef. „Wir Ärzte können dann die Patienten ausschließlich nach ihren medizinischen Bedürfnissen und Wünschen behandeln ohne die wirtschaftlichen und bürokratischen Daumenschrauben der Krankenkassen und Kassenärztlichen Vereinigungen.“

So funktioniert Kostenerstattung: Jeder Kassenpatient kann die Kostenerstattung wählen, das ist gesetzlich festgeschrieben. Der Arzt stellt dann eine Privatrechnung aus und die Krankenkasse erstattet die Kosten für medizinische Leistungen, die sie zu tragen hätte, wenn der Patient seine Krankenversicherungskarte beim Arzt vorgelegt hätte. Kosten darüber hinaus tragen die Patienten zwar selbst, aber oft lohnt sich eine Zusatzversicherung. FÄ-Vorsitzender Dietrich: „Dieses Prinzip gibt Patienten wie Ärzten Autonomie, sorgt für Transparenz und ermöglicht zudem einen fairen Wettbewerb im Gesundheitswesen.“ Jeder Patient habe aber auch die Möglichkeit, nach einem Quartal wieder zum so genannten Sachleistungsprinzip der GKV zurückzukehren.



Chronische Schmerzen

In Neustadt leiden rund 3.200 Menschen unter chronischem Schmerz. Zu diesem Ergebnis kommt der Arztreport der BARMER GEK, der in Zusammenarbeit mit AQUA Institut für angewandte Qualitätsforschung und Forschung im Gesundheitswesen erstellt wurde. „Die Auswertung zeigt, dass sechs Prozent der Bevölkerung in Neustadt von chronischen Schmerzen betroffen sind“, sagt Norbert Kercher, Bezirksgeschäftsführer der BARMER GEK in Neustadt. Im Landesdurchschnitt sind es 4,1 Prozent. Im Vergleich aller Landkreise und kreisfreien Städte in Rheinland-Pfalz liegt Neustadt beim Anteil der Bevölkerung mit chronischen Schmerzen auf dem ersten Platz. In Speyer leiden rund 2.300 Menschen unter chronischem Schmerz, das sind 4,6 Prozent der Bevölkerung in Speyer und liegen somit auf dem elften Platz. Der Landkreis Bad Dürkheim landet auf dem 13. Platz. Dort sind 5.700 Menschen von chronischen Schmerzen betroffen (4,4 Prozent). 1.800 Menschen in Landau haben chronische Schmerzprobleme, das sind 4,1 Prozent. Im Vergleich der Landkreise und Städte liegt Landau damit auf dem 15. Platz.

Kercher fordert: „Die Bekämpfung chronischer Schmerzen muss zu einem nationalen Gesundheitsziel werden. Viele Patienten erleben eine Odyssee, bis ihnen geholfen werden kann.“ Es fehle an einer Vernetzung zwischen den medizinischen Fachgebieten.

„Wir brauchen eine durchgängige Versorgungskette, beginnend beim Hausarzt als Lotsen, über eine ambulante Schmerztherapie bis hin zu einer multimodalen Schmerztherapie im Krankenhaus für Patienten mit besonders schwerwiegenden Krankheitsverläufen“, betont Kercher. Chronischer Schmerz sei eine eigenständige Erkrankung, die sehr spezifisch behandelt werden müsse. „Betroffene bekommen 70 Prozent mehr Medikamente als gleichaltrige Patienten. Damit muss man bei Schmerzpatienten zweifellos gehäuft mit Nebenwirkungen und unerwünschten Wechselwirkungen rechnen“, sagt der Bezirksgeschäftsführer.

In den rheinland-pfälzischen Kreisen und Städten ist die Zahl von Schmerzpatienten unterschiedlich hoch. Während in Neustadt an der Weinstraße mit sechs Prozent und im Kreis Südliche Weinstraße mit 5,6 Prozent die höchsten Diagnoseraten dokumentiert wurden, lagen die niedrigsten Werte mit 2,8 Prozent der Bevölkerung im Kreis Mainz-Bingen und 3,2 Prozent in Mainz deutlich darunter. Chronische Schmerzen werden in allen Altersgruppen deutlich häufiger bei Frauen dokumentiert, wobei die Zahl der Betroffenen mit dem Alter ansteigt.

Kercher sagt: „Wenn Patienten mit akuten Schmerzen in eine Praxis kommen, ist es das erste Ziel, sie von diesen Schmerzen zu befreien. Sind die Therapiemaßnahmen nicht erfolgreich, kann der Hausarzt am besten einschätzen, welche weiteren Therapieschritte zu welchem Zeitpunkt nötig sind.“ Wichtig sei, dass schnell überwiesen werde und ein strukturiertes Behandlungskonzept über die verschiedenen Arztdisziplinen hinweg verfolgt würde. Für niedergelassene Ärzte besteht die Möglichkeit der Fortbildung zum spezialisierten Schmerztherapeuten.

Die multimodale Schmerztherapie bei schweren Verläufen chronischer Schmerzerkrankungen verfolgt einen ganzheitlichen Ansatz und gilt als besonders erfolgversprechend. Es werden mehrere Fachdisziplinen einbezogen, darunter Ergotherapie und Psychotherapie. In Rheinland-Pfalz haben im Jahr 2014 bezogen auf 100.000 Einwohner 115 Patienten eine multimodale Schmerztherapie erhalten. Bundesweit erhielten 75 Patienten je 100.000 Einwohner eine multimodale Schmerztherapie.

Dennoch ist die Versorgung mit dieser Therapieform besonders unter Qualitätsgesichtspunkten nicht ausreichend sichergestellt. „Natürlich lassen sich die dafür notwendigen Rahmenbedingungen nicht von heute auf morgen schaffen“, bemerkt Kercher. Es gehe dabei in erster Linie um die Qualität und Effektivität der Behandlung. „Wir unterstützen daher die Bemühungen der medizinischen Fachgesellschaften, verbindliche Qualitätskriterien für die multimodale Schmerztherapie im Krankenhaus zu entwickeln“, sagt Kercher.

Gesundheitstipps

tipp

Alzheimer-Früherkennung

Viele Menschen befürchten, an Alzheimer zu erkranken. Aber wodurch unterscheiden sich normale menschliche oder altersbedingte Veränderungen von Alzheimer-Symptomen? Muss man sich schon Sorgen machen, wenn man mal den Autoschlüssel verlegt oder den Namen eines Bekannten vergisst?

Welche Veränderungen wirklich auf eine Alzheimer-Erkrankung hinweisen können, wissen noch zu wenige Menschen. Die gemeinnützige Alzheimer Forschung Initiative e.V. (AFI) stellt zehn Symptome vor, die Anzeichen für eine Erkrankung sein können. Wenn eines dieser Anzeichen wiederholt auftritt, sollte unbedingt ein Arzt aufgesucht werden. Es ist wichtig, früh und professionell abzuklären, was der Auslöser der Vergesslichkeit ist, um mögliche Ursachen zu behandeln. Im Falle einer Alzheimer-Erkrankung sollte möglichst frühzeitig mit einer Therapie begonnen werden. Die Medikamente, die den Verlauf verzögern können, wirken am besten zu Beginn der Krankheit.

1. Gedächtnislücken

Ein Anzeichen im Frühstadium der Alzheimer-Erkrankung sind Veränderungen im Kurzzeitgedächtnis mit Auswirkungen auf das tägliche Leben. Diese Form der Vergesslichkeit zeigt sich zum Beispiel darin, dass die Betroffenen wichtige Termine vergessen, nicht daran denken, den Herd auszustellen oder ihren Alltag nur noch mit Erinnerungsnotizen organisieren können.

Normale, altersbedingte Veränderung: Namen oder Verabredungen werden kurzfristig vergessen, später aber wieder erinnert.

2. Schwierigkeiten beim Planen und Problemlösen

Betroffenen fällt es schwer, sich länger zu konzentrieren oder etwas vorausschauend zu planen und umzusetzen. Sie benötigen für vieles mehr Zeit als zuvor. Probleme tauchen beispielsweise auf beim Kochen oder Backen nach altbekannten Rezepten, beim Umgang mit Zahlen oder beim Begleichen von Rechnungen.

Normale, altersbedingte Veränderung: Zerstreuung, wenn viele Dinge gleichzeitig anstehen.

3. Probleme mit gewohnten Tätigkeiten

Alltägliche Handlungen werden plötzlich als große Herausforderung empfunden. Routineaufgaben bei der Arbeit werden zum Problem oder die Regeln eines altbekannten Spiels werden nicht mehr erinnert.

Normale, altersbedingte Veränderung: Gelegentlicher Hilfebedarf beim Umgang mit anspruchsvollen Alltagsanforderungen, zum Beispiel dem Programmieren des Fernsehers.

4. Räumliche und zeitliche Orientierungsprobleme

Oft können Orte oder Zeitabstände nicht mehr eingeordnet werden. Betroffene vergessen zum Beispiel das Jahr und die Jahreszeit, können die Uhr nicht mehr lesen



ts Tipps

oder stehen in ihrer Straße und wissen nicht mehr, wo sie sind und wie sie nach Hause kommen.

Normale, altersbedingte Veränderung: Sich dann und wann im Wochentag zu irren und es später zu merken.

5. Wahrnehmungsstörungen

Viele Betroffene haben große Mühe, Bilder zu erkennen und räumliche Dimensionen zu erfassen. Schwächen zeigen sich beispielsweise beim Erkennen von Farben und Kontrasten, Lesen oder Wiedererkennen von vertrauten Gesichtern. Normale, altersbedingte Veränderung: Verändertes oder verringertes Sehvermögen, zum Beispiel aufgrund von Linsentrübung.

6. Neue Sprach- und Schreibschwäche

Vielen Erkrankten fällt es schwer, einer Unterhaltung zu folgen und aktiv an einem Gespräch teilzunehmen. Sie verlieren den Faden, benutzen unpassende Füllwörter oder haben Wortfindungsprobleme. Auch häufige Wiederholungen können ein Anzeichen sein. Normale, altersbedingte Veränderung: Ab und zu nicht das richtige Wort zu finden.

7. Verlegen von Gegenständen

Menschen mit Alzheimer lassen häufig Gegenstände liegen oder verlegen sie an ungewöhnliche Stellen. Sie vergessen nicht nur, wo die Sachen sind, sondern auch, wozu sie gut sind. So werden beispielsweise die Schuhe in den Külschrank gelegt oder die Autoschlüssel in den Briefkasten. Normale, altersbedingte Veränderung: Dinge hin und wieder verlegen und dann wiederfinden.

8. Eingeschränktes Urteilsvermögen

Oft verändert sich die Urteils- und Entscheidungsfähigkeit, zum Beispiel bei der Kleiderwahl (Pelzstiefel im Sommer), beim Umgang mit Geld oder bei der Körperpflege. Normale, altersbedingte Veränderung: Eine unüberlegte oder schlechte Entscheidung zu treffen.

9. Verlust von Eigeninitiative und Rückzug aus dem sozialen Leben

Viele Betroffene verlieren zunehmend ihre Eigeninitiative und gehen ihren Hobbies, sozialen oder sportlichen Aktivitäten immer weniger nach. Sie bemerken Veränderungen an sich, die sie verunsichern und ziehen sich zurück. Normale, altersbedingte Veränderung: Sich manchmal beansprucht fühlen durch Anforderungen bei der Arbeit, in der Familie oder durch soziale Verpflichtungen.

10. Persönlichkeitsveränderungen

Starke Stimmungsschwankungen ohne erkennbaren Grund können Folge einer Alzheimer-Erkrankung sein. Auch ausgeprägte Persönlichkeitsveränderungen treten auf, zum Beispiel starkes Unbehagen in fremden Räumen, plötzliches Misstrauen, aggressives Verhalten oder Gefühle von Ohnmacht, Traurigkeit und Rastlosigkeit. Normale, altersbedingte Veränderung: Irritation, wenn geregelte Alltagsabläufe geändert oder unterbrochen werden.

Diabetologische Schwerpunktpraxis

Dr. med. Stefan Kewitz



Wir bieten sämtliche Schulungen für Patienten mit chronischen Erkrankungen an.

Physiotherapie

Jessica Rothfuss



Wir bieten sämtliche physiotherapeutische Therapien an.

Fragen Sie unsere Physiotherapeuten:
Telefon 06321.484 55 21
(Anrufbeantworter, wir rufen umgehend zurück)

Wir nehmen Überweisungen und Verordnungen aller Kassen, aller Ärzte und Krankenhäuser entgegen!



Diabetologische
Schwerpunktpraxis
Dr. med. Stefan Kewitz

Weinstraße Süd 2
67487 Maikammer
06321.48 45 50
www.drkewitz.de

Rezepte

Den Sommer verlängern

Birne-Gorgonzola Gebäck

für vier Portionen

1	TK-Pizzateig
4	reife Birnen
100 g	Gorgonzola
50 g	Walnusskerne
1	Rosmarinweig
	Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Pizzateig ausrollen und in 8 gleichgroße Quadrate schneiden. Die Birnen waschen und in Scheiben schneiden. Gorgonzola würfeln. Rosmarin waschen und trocken schütteln, fein hacken, die Walnusskerne grob hacken.

Die Birnenscheiben werden so auf die Teigquadrate gesetzt, dass noch ein wenig Rand erscheint. Darauf die Käsewürfel, den Rosmarin und die Walnusskerne gleichmäßig verteilen. Mit Pfeffer nach Belieben würzen.

In rund 15 Minuten im Ofen backen und lauwarm servieren.



Olivencookies

2 Scheiben	Schinkenspeck
225 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Salz
125 g	Oliven, schwarze, entkernt
100 g	Butter, weich
50 g	Parmesan
1	Ei

Den Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Fett knusprig braten und beiseite stellen. Die Oliven hacken, den Parmesan reiben.

In einer Schüssel die weiche Butter mit Parmesan, Ei und Salz glatt rühren, Mehl und Backpulver darüber sieben und unterrühren. Den abgekühlten Speck hacken und zusammen mit den Oliven unter den Teig heben. Den Teig zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde in den Kühlschrank geben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und diese nebeneinander auf dem Blech platzieren, dabei ein wenig flach drücken. Im Ofen ca. 10 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und die Olivencookies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Chutney von Aprikose und Ingwer

für acht Portionen

400 g	Aprikosen
100 g	Schalotten
1	rote Pfefferschote
20 g	Ingwerwurzel
20 g	Zucker
3 EL	Marillenessig
50 ml	Aprikosensaft



Die Aprikosen über Kreuz einritzen und anschließend 30 Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann abschrecken und abtropfen lassen. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen, in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten pellen und fein würfeln. Die Pfefferschote längs halbieren, putzen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln.

Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren. Aprikosen, Schalotten, Pfefferschote und Ingwer zugeben, mit Essig ablösen und Aprikosensaft auffüllen. Das Chutney bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten im offenen Topf und häufigem Rühren einkochen.

Gläser in kochendem Wasser sterilisieren und mit der Öffnung nach unten auf einem sauberen Küchentuch abtropfen lassen. Das Chutney noch heiß in die Gläser füllen und fest verschließen. Auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.



Chutney von Tomate und Zwiebel

für vier Portionen

200 g	Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	rote Pfefferschoten
1 kg	Strauchtomaten
3	EL Olivenöl
2 Msp.	Kreuzkümmel
1 TI	Kurkuma
0,5 TI	Piment
0,5 TI	Kardamom
1 EL	Tomatenmark
2 EL	brauner Zucker
	Salz Cayennepfeffer
3 Stiele	Koriander

Zwiebeln schälen und in feine Spalten schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Pfefferschoten längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Tomatenstiele keilförmig heraus schneiden. Tomaten kreuzweise einritzen, zehn Sekunden in kochendes Wasser geben, abschrecken und häuten. 600 g Tomaten grob würfeln, restliche Tomaten vierteln, entkernen, grob würfeln und beiseite stellen.

Olivenöl im Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch in fünf Minuten darin glasig andünsten. Mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Piment und Kardamom würzen. Pfefferschoten und Tomatenmark unterrühren und kurz anrösten. Gewürfelte Tomaten zugeben. Mit braunem Zucker, Salz und Cayennepfeffer nach Belieben, aber durchaus kräftig würzen. Chutney offen bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten einkochen lassen. Dabei mehrmals umrühren.

Korianderblätter abzupfen (einige Blättchen zum Garnieren beiseite stellen) und mit den entkernten Tomatenwürfeln in das Chutney mischen und kurz darin erwärmen. Das Tomaten-Chutney in sterile Gläser füllen, auf den Deckel stellen und abkühlen lassen.

Küchenlatein

Im Herbst geht's ans Eingemachte

Die letzte Ernte des Jahres ist eingeholt. Im heimischen Vorratsraum und Keller stapeln sich Behältnisse voll mit Ernteerzeugnissen, die nur noch auf ihren Verzehr warten. Doch was tun, wenn die geerntete Menge an Gemüse und Obst den zur Stunde möglichen Eigenbedarf übersteigt? Das Zauberwort lautet: Haltbarmachung.

Immer mehr Menschen finden Gefallen daran, gemeinsam mit anderen Gleichgesinnten (Beispiel: Urban Gardening) oder in Eigenregie einen Teil ihrer Nahrung selbst anzubauen. Folgerichtig müssen sich jene Freizeit-Landbesteller neben dem Anbau auch mit der Verwertung, insbesondere aber mit der Vergänglichkeit der Erntegüter auseinandersetzen. Während verschiedenen Gemüsen wie zum Beispiel Zwiebeln und Kartoffeln eine dunkle, trockene und möglichst moderat temperierte Lagerstätte ausreicht, um den Winter unbeschadet zu überstehen, benötigen andere Gemüse- und Obstsorten ein wenig mehr Aufmerksamkeit. Seit Erfindung der Tiefkühltruhe sind die klassischen, noch bis in die 60iger Jahre des vergangenen Jahrhunderts verbreiteten Techniken zur Haltbarmachung von Lebensmitteln in Vergessenheit geraten, oder kommen zumindest vergleichsweise

seltener zum Einsatz. Die ständige – auch über den Jahresverlauf hinweg – Verfügbarkeit von Lebensmitteln unterstützte die Abkehr noch weiter. Erst in den letzten Jahren geht der Trend wieder in Richtung der altbekannten Methoden der Konservierung, was sich wie eingangs erwähnt unter anderem mit der Renaissance des Eigenanbaus erklären lässt.

Grundsätzlich lassen sich alle Obst- und Gemüsesorten, gesammelte Pilze, aber auch Fleisch mittels verschiedener Methoden haltbar machen. Wer keine Einzelbestandteile, sondern vielmehr ganze Gerichte haltbar machen möchte, der kann diese, sofern sie eine gewisse Hitze unbeschadet überstehen, in ihrer Gänze einkochen. Je nach Produkt oder Gericht sollte man zwischen verschiedenen Methoden unterscheiden, die eine Konservierung des Lebensmittels ermöglichen:

Einkochen

Das Einkochen zählt ebenso wie das Tiefgefrieren zu den physikalischen Verfahren zur Konservierung. Die zu konservierenden Lebensmittel werden in ein zuvor gesäubertes Einmachglas gefüllt. Das Glas wird verschlossen und in ein Wasserbad gestellt. Das Wasserbad kann je nach Küchenausstattung und bevorzugter Technik entweder in einem Topf oder in einem tiefen Backblech realisiert werden. Wichtig ist, dass zum Beginn des Einkochens das Wasserbad in etwa dieselbe Temperatur hat wie das Einkochgut und dreiviertel der Höhe des Einmachglases bedeckt. Das Glas sollte fest verschlossen werden (geschlossener Haltebügel und dicht aufsitzender Gummiring) und - im Falle mehrerer Gläser im Wasserbad - nicht direkt mit anderen Gläsern in Kontakt stehen. Das A und O beim eigentlichen Einkochvorgang ist die Einkochtemperatur. Sie bemisst sich stets nach dem Produkt, das einzukochen ist, und muss recht genau mittels eines Kochthermometers kontrolliert werden. Eine exemplarische Übersicht verschiedener Einkochtemperaturen, sortiert nach Einmachgut, findet sich in der nachfolgenden Übersicht. Ist die passende Einkochtemperatur erreicht, beginnt der eigentliche Einkochvorgang und die Einkochzeit, die sich nach dem Inhalt des Glases richtet, beginnt.

Nach Ende der (Ein-)Kochzeit wird dem Glas eine kurze Ruhezeit im noch heißen Wasser gegönnt und danach zum Auskühlen aus dem Wasserbad genommen. Nachdem das Glas vollständig erkaltet ist, wird der Verschluss (Metallbügel) geöffnet und der Glasdeckel wird auf seine Dichtigkeit hin überprüft. Im besten Fall hat sich durch das Erkalten des Glases ein Vakuum im Glasinneren gebildet, das den Deckel fest auf die Gummidichtung am Glas Hals drückt. Den besten Lagerplatz teilen sich Einmachgläser übrigens mit den eingangs erwähnten Kartoffeln und Zwiebeln, da auch das Einmachgut eine gleichbleibend kühle und dunkle Lagerstätte benötigt.

Achtung:

- Nur saubere Behältnisse zum Einkochen verwenden. Alles vorher heiß reinigen!
- Falls vorhanden: Gummiringe auf ihren Zustand hin überprüfen. Nur Ringe in tadellosem Zustand akzeptieren!



Einkochzeiten im Wasserbad

Lebensmittel	Einkochtemperatur (in °C)	Einkochzeit (Glas, 1 Liter/ in Min.)
Fleisch, vorgekocht oder gebraten	100	90
Wurst und Pasteten	100	90
Blumenkohl	100	110
Bohnen	100	120
Bohnen, groß	100	90
Erbsen	100	120
Gurken	75	25
Sellerie	100	110
Spargel	100	90
Tomaten	90	30
Tomatenmark	90	30
Äpfel	100	20
Apfelmus	100	20
Aprikosen	100	10
Birnen, hart/weich	100	30/20
Erdbeeren	75	25
Heidelbeeren	80	30
Johannisbeeren	90	25
Kirschen, süß/sauer	100	20
Mirabellen	75	30
Pfirsiche	100	10
Pflaumen/Zwetschgen	100	20
Preiselbeeren	90	25
Rhabarber	80	25
Renekloden	75	30
Stachelbeeren	80	25

Quelle: Eigene Grafik nach www.edeka.de

Tiefgefrieren

Der Gefriervorgang dient dem Zweck, natürliche chemische und biochemische Prozesse zu stoppen, die den Verfall des Produktes normalerweise einleiten würden. Kälteempfindliche Mikroorganismen sterben gar komplett ab. Vorteil der Methode ist der weitgehende Erhalt der Inhaltsstoffe und des ursprünglichen Geschmacks. Wichtig ist, dass man vor dem Verzehr insbesondere Fleisch eine gewisse Zeit einräumt, quasi von selbst und langsam aufzutauen. Besonders langsam und deshalb besonders gut tauen eingefrorene Produkte im Kühlschrank auf, weshalb sich dieser Auftauort vor allem für Fleisch eignet. Gemüse sollten im Gegensatz zu Fleisch schnell erwärmt werden, da ansonsten Inhaltsstoffe verloren gehen und Mikroorganismen genügend Zeit haben, sich zu vermehren.

Die Methode des Trocknens von Lebensmitteln findet seit Urzeiten ihre Anwendung. Mittels Wasserentzug durch Trocknung kann der mikrobiologische Verfall extrem verlangsamt werden. Zu den klassischen Lebensmitteln der Trockenküche gehören unter anderen Dörrefleisch, Pilze, Kräuter und Trockenobst. Nachteil der Methode ist ein weitgehender Verlust der Inhaltsstoffe (Vitamine) und Veränderungen im Bereich Optik und Geschmack.



Einzuckern

Mit Einzuckern, Einsalzen und Einlegen werden chemische Konservierungsverfahren gewählt. Marmeladen-Experten können ihre Aufmerksamkeit direkt dem nächsten Gliederungspunkt widmen, denn Einzuckern ist nichts anderes als die Haltbarmachung von Früchten, Konfitüren oder Marmeladen. Die Zugabe von Zucker leitet einen chemischen Ausgleich der Konzentrationen von mindestens zwei Medien ein, die so genannte Osmose. Wenn zum Beispiel eine Erdbeere in unbehandeltes Wasser gelegt würde, dann würde so lange Wasser in die Erdbeere eindringen, bis die Konzentration des Zuckers im umgebenden Medium (Wasser) der des eingedrungenen Mediums, der Erdbeere, entspricht. Da die Beerenhaut durch den osmotischen Prozess sehr stark in Mitleidenschaft gezogen wird und der Druck innerhalb der Erdbeere selbst immer weiter steigt, würde die Haut der Erdbeere ganz zwangsläufig aufplatzen. Dasselbe Prinzip, in die andere Richtung gedacht: Einzuckern. Durch den Richtungswechsel im Konzentrationsgefälle wird nun die in der Erdbeere enthaltene Flüssigkeit durch den umgebenden Zucker entzogen. Fazit: die Beere zieht sich zusammen und bietet mangels enthaltenen Wassers kaum Angriffsfläche für Mikroorganismen. Das Eindringen und die Ausbreitung von Hefe und Pilzen kann Einzuckern übrigens nicht verhindern. Geschmack und Konsistenz des einzuckerten Lebensmittels verändern sich teilweise erheblich.



Einsalzen

Durch die Methode des Einsalzens werden vor allem tierische Produkte haltbar gemacht. Werden Fleisch, Butter, Fisch oder Käse in Salz eingelegt, dann wird durch Osmose das Wasser, das in dem eingelegten Produkt enthalten ist, entzogen. Ohne Wasser wird die Ausbreitung von Mikroorganismen, die normalerweise das Produkt verzehren würden, stark verlangsamt. Nachteil der Methode ist die starke Veränderung des Ausgangsproduktes in puncto Optik und Konsistenz.

Einlegen

Die Klassiker unter den eingelegten Speisen wie Essiggurken und Rollmops entstehen alle durch dieselbe Methodik. Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse (sowie Kräuter), alle Zutaten werden in einem Medium (Essig, Öl oder Alkohol) eingelegt. Durch den Umschluss der Flüssigkeit wird das Wachstum von Mikroorganismen, die unter anderem den Abbau des Lebensmittels vorantreiben, gebremst.



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

Garten, Kultur & Pflanzen

blumen **SCHUPP***Mehr als nur
Blumen...**Pflanzgefäße -*die neuesten Trends
fürs Wohnen.*Leckeres -*ausgefallene Essige & Öle
der Fa. Wajos.*Beeriges -*für ein tolles Ambiente
im Herbst.*Trendiges -*

Modisches für die Frau

Öffnungszeiten:

MO - FR 9 - 18 Uhr durchgehend
SA 9 - 16 Uhr.Neubergstraße 1
67435 Neustadt/Gimmeldingen
Telefon: 063 21/6 8784 Fax: 61 78
www.blumen-schupp.de

Milchsäurevergärung

Die Milchsäurevergärung, die alkoholische und Essigsäure-Gärung sind mikrobiologische Verfahren der Konservierung. Die Methodik der Gärung kommt zugegebenermaßen nur äußerst selten in den eigenen vier Wänden zum Einsatz, soll aber dennoch an dieser Stelle kurz angerissen werden. Mittels Einsatz bestimmter Mikroorganismen wird Zucker zu Säure abgebaut, was ein Sinken des pH-Wertes zur Folge hat und Mikroorganismen, die den Verfall eines Lebensmittels begünstigen, hemmt. Bei der Haltbarmachung von Milchprodukten werden so genannte Milchsäurebakterien eingesetzt. Resultat der Arbeit der Bakterien sind Produkte wie beispielsweise Kefir und Joghurt. Bei Gemüse sorgen Milchsäurebakterien unter Sauerstoffentzug dafür, dass durch den Gärprozess haltbare säuerliche Lebensmittel wie zum Beispiel Sauerkraut entstehen.

Alkoholische Gärung und Essigsäure-Gärung

Das Prinzip der Alkoholischen Gärung ist sicher den meisten bekannt. Ähnlich wie bei der Milchsäurevergärung wird durch Zugabe eines Katalysators der im Lebensmittel enthaltene Zucker umgewandelt. Im



Gegensatz zum Milchsäurebakterium bei der Milchsäurevergärung kommen bei dieser Art Gärung Hefen zum Einsatz und das Ergebnis sind keine milchsauren Produkte, sondern Produkte mit einem Alkoholgehalt von 12,5 Volumenprozent. Genau wie bei der milchsauren Umgebung bewirkt der Alkohol, dass die Arbeit der Mikroorganismen eingeschränkt wird. Beispiele für alkoholisch vergorene Lebensmittel: Wein und Bier.

Die Essigsäuregärung baut auf den Zusatz von Essigsäurebakterien, die Zucker oder Alkohol zu Essig abbauen. Das Resultat der Gärung, eine Umgebung mit niedrigem pH-Wert, sorgt wie auch bei der Milchsäuregärung dafür, das Wachstum der Mikroorganismen einzudämmen. Beispiel: Weinessig.



Pasteurisieren

Pasteurisieren ist das schnelle Erhitzen von Lebensmitteln auf 60 bis 90 Grad Celsius, um Bakterien abzutöten. Vorteil dieser Methode ist der Erhalt von Nährstoffen und Geschmack des Lebensmittels. Nachteil ist die begrenzte Haltbarkeit, da durch die Methodik Keime und Pilze, die im Lebensmittel enthalten sind, nicht abgetötet werden.

Sterilisieren

Im Gegensatz zum Pasteurisieren werden Lebensmittel beim vergleichsweise lang andauernden Sterilisationsvorgang auf Temperaturen über 100 Grad Celsius erwärmt, was ein Zerstören der ungeliebten Mikroorganismen zur Folge hat. Die richtige Kochtemperatur und Kochdauer vorausgesetzt entstehen durch den Vorgang Lebensmittel, die für einen langen Zeitraum haltbar bleiben.

Quellen:

www.netzwissen.com, de.wikipedia.org,
www.daserste.de und www.edeka.de

Jens Wacker



JEAN d'ARCEL
COSMETIQUE
SCHÖNHEIT IST UNSERE PROFESSION

Schütt-Parfümerie & Kosmetik

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

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

vénusté soin du corps



Hotel Schloss Edesheim
★★★★
Südliche Weinstrasse

Kellerzauber 2016/2017

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

Freitag 11.11.2016: **Vanessa Backes**
Zeichen der Zeit: In ihrer wunderbaren Art erzählt Vanessa Backes von Vielem, was sie bewegt.

Freitag 16.12.2016: **Kapp & Ko**
FIT FOR X-MAS: Wenn die Leitungen der Telefonseelsorge und der Eheberatungstellen heiß laufen, kann man sicher sein – das Christkind steht vor der Tür!

Freitag 20.01.2017: **Detlev Schönaauer**
Neues aus Jacques' Bistro: musikalisch-satirisches Solo-Kabarett.

Freitag 17.02.2017: **Spitz und Stumpf**
Kappeleien: Neuer de Kapp halt. Aber alles wie gehabt: Spitz & Stumpf macht Theater.

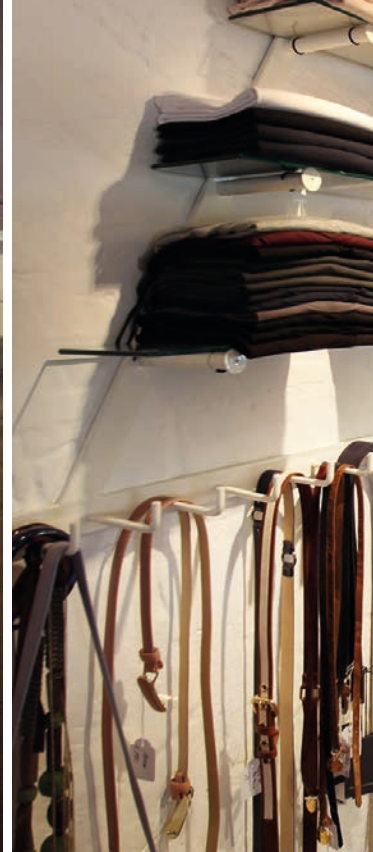
Freitag 17.03.2017: **Andreas Neumann**
Hommage an Heinz Erhardt: Andreas Neumann präsentiert seinen Heinz-Erhardt-Abend im Hotel Schloss Edesheim.

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

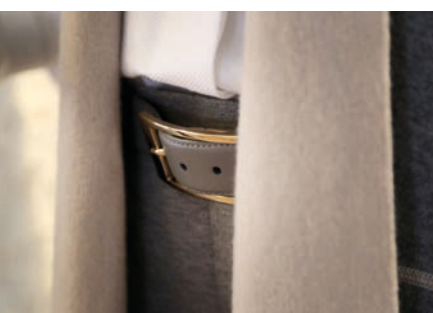
© Chili - Die Werbemacher

Foto: Th. Steinmetz, Platz-Magazin



5 Jahre

La Divina in Landau



Mode ist eine sehr persönliche Angelegenheit. Aussage, Qualität und der Anlass müssen eine Einheit ergeben und die eigene Individualität und natürlich auch den Typ unterstreichen. Jetzt könnte man meinen, dass dies eine Selbstverständlichkeit sei. Das ist es nicht. Für die einen ist es eine Wonne, für die anderen eine Herausforderung, sich selbst immer wieder modisch in Szene zu setzen – oder einfach nur gut angezogen zu sein.

Die Modeboutique La Divina im Landauer Quartier Chopin zeigt eine schöne Auswahl exquisiter Damenmode von sportlich-elegant bis zu Business-Outfits in den Größen 34 bis 46. Dort finden die Kundinnen eine Mode für jeden Tag, die immer neu kombiniert und verändert werden darf und will. Die ausgewählten Sortimente der Labels René Lezard, Max Mara, Cambio, Peserico, Armani Jeans und Hemisphere zeigen sich als echte Teamplayer, die mit vorzüglichen Trageeigenschaften, feiner Qualität, angenehmer Haptik und Langlebigkeit Freude bereiten. Es ist nichts Schreiendes oder Lärmendes an dieser Mode. Sie ist dafür ge-



schaffen, Tradition mit dem Zeitgeist zu verbinden. Ihre Raffinesse zeigt sich im Detail, im Schnitt, im Stoff und wirkt wie ein Schmeichler für jede Frau. Diese Mode nimmt sich bei aller Eleganz und Wertigkeit jedoch niemals zu ernst.

Astrid Heckert und Gudrun Gramling führen die Modeboutique La Divina nun seit fünf Jahren. Während Astrid Heckert die betriebswirtschaftliche Seite des Unternehmens übernom-

men hat, kümmert sich Gudrun Gramling um den Verkauf und die persönliche Kundenbetreuung. Den Einkauf und die Auswahl des eigenen Sortiments bestreiten die beiden Damen gemeinsam. Mit Erfolg. Zum einen haben sie beim Zusammenstellen ihres Boutiquesortiments ihre Kundinnen im Blick und stellen die Auswahl auf ihre Bedürfnisse und Vorlieben ein. Zum anderen legen sie Wert auf bezahlbare Mode ohne Kompromisse im Hinblick auf ihre Ansprüche.



Meisterbetrieb für Zimmerei und Bedachung



- Dachkonstruktionen und Dachaufbauten jeder Art
- Gauben
- Flachdach und Terrassenabdichtung
- Dämmarbeiten
- hochwertige Spenglerarbeiten
- Pergolen, Carports und Terrassen
- Dachflächenfenster ROTO und VELUX
- Gebäudeenergieberatung
- Energieeffizientes Bauen
- Kranarbeiten

Präzision aus Meisterhand.



Im Krückel 4, 67126 Hochdorf-Assenh.
Tel. 06231-939638, Fax. 06231-939637
info@zimmerei-doerr.de

www.zimmerei-doerr.de



„Ich kenne meine Stammkundinnen genau“, sagt Gudrun Gramling. Manchmal sehe sie ein Teil und wisse sofort, für wen es bestimmt sei. Tatsächlich kündigen viele Frauen telefonisch ihren Besuch an. Dann richtet sie vergleichbar mit einem Personal Shopper großer Häuser eine Vorauswahl, mit der sie in den allermeisten Fällen ins Schwarze trifft. Auch werden Abendtermine nach vorheriger Vereinbarung angeboten, denn schließlich, so Gudrun Gramling, haben viele Geschäftsfrauen oder Frauen, die einen weiteren Anreiseweg in die Landauer Boutique gerne in Kauf nehmen, nicht immer die Gelegenheit, zu den üblichen Geschäftszeiten zu kommen. Wer möchte, wird regelmäßig über die neue Saison informiert, bekommt einen Hinweis zur Reduzierungsphase und natürlich dann, wenn besondere Events ins Haus stehen. „Unsere Kundinnen empfehlen uns weiter. Das ist für uns ein schönes Lob, denn das ist ein Zeichen, dass sie zufrieden sind“, sagt Gudrun Gramling. „Ehrliche Beratung steht unbedingt im Vordergrund unserer Arbeit,“ bekräftigt Astrid Heckert. Typgerecht und dem Anlass entsprechend werden die Outfits ausgesucht und immer wieder auf die Kombinationsmöglichkeiten hingewiesen. „Wir wünschen uns, dass sich

die Frauen mit den neuen Kleidungsstücken gut fühlen – mit jeder Figur. Sie sollen gefallen und zu Wegbegleitern werden. Dann kommen die Damen wieder“, bestätigen die beiden Geschäftsfrauen. La Divina heißt jede Frau willkommen, die sich gerne gut kleidet.

Übrigens: Stillstand ist ja bekanntlich Rückschritt – daher hat man sich auch bei La Divina Gedanken um mögliche Verbesserungen in der Zukunft gemacht. Diesbezüglich liegen nun konkrete Pläne für 2017 vor – die auch ganz bald kommuniziert werden. Bis dahin darf man noch gespannt sein. Sicher ist jetzt schon: Es geht hoch motiviert, mit vollem Engagement und der ungebremsten Leidenschaft für tolle Mode weiter.

Info:

Kontakt

La Divina
Quartier Chopin
Ostbahnstraße 12
76829 Landau
06341-99 47 201
www.ladivina-landau.de

INDIVIDUELLE TISCHE | DEIN TASTE | DEIN TEAM | DEIN TISCH | DO IT !



Rettet den Regenwald!

Für jeden verkauften Tisch

pflanzen wir einen Baum auf Borneo.



daslagerhaus

Living starts  here.

Berlin • Köln • Viersen

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

LA BEAUTÉ

frisuren + Kosmetik

ELISABETH VÖGELER

Gutenbergstraße 13a
67346 Speyer

☎ (0 62 32) 6 87 45 00



**Erst der Schnitt
macht die Frisur.**

Colorationen, festliche
Frisuren und kosmetische
Behandlungen

**verwöhnen, entspannen,
genießen!**

Öffnungszeiten:

Dienstag - Freitag: 9 - 18 Uhr

Samstag: 9 - 14 Uhr



LA BEAUTÉ

frisuren + Kosmetik

ELISABETH VÖGELER

Gutenbergstraße 13a
67346 Speyer

☎ (0 62 32) 6 87 45 00



Firmengärten – Möglichkeiten und Chancen

Sich mit einem gut gestalteten Eingangsbereich zu präsentieren, trägt zu dem positiven ersten Eindruck bei, den man bei allen Kunden, Geschäftspartnern und Mitarbeitern erzielen möchte.

Mit dem Eingangsbereich, also dem Vorgarten, ist das Spektrum aber noch nicht erschöpft. Auf Firmengeländen findet man auch Höfe, Innenhöfe, Terrassen, Dachterrassen, Gebäude einfassende Grünflächen, Parkplätze, zuweilen ganze Parkanlagen. Firmengärten dienen nicht nur der Repräsentation, sie können angenehme Wartebereiche für Kunden und Geschäftspartner sein. Sie bieten die Möglichkeit, betrieblichen Sondernveranstaltungen Platz zu geben, beispielsweise einem Tag der offenen Tür, Hausmessen, Jubiläen, Produkteinführungen. Die Gärten dienen nicht selten als Ausstellungsräume. Sie sind natürlich auch Aufenthaltsbereiche für Mitarbeiter, die dort in den Pausen Erholung finden.

Häufig stehen Firmen bei dem Neubau eines Firmengebäudes vor der Aufgabe, Flächen für Ausgleichs- und Ersatzmaßnahmen im Sinne des Naturschutzrechtes anzulegen. Diese

unterliegen bestimmten Anforderungen und sollen in der Regel naturnah und landschaftstypisch bepflanzt werden. Jene Flächen können in dem vorgegeben Rahmen gestalterisch auf das Firmengelände abgestimmt werden und sowohl dem Naturschutz dienen als auch das Erscheinungsbild der Firma fördern.

Die Anforderungen an die Grün- und Außenanlagen von Geschäften, Betrieben und Firmen sind sehr vielfältig. Der Aspekt Funktionalität spielt bei der Gestaltung von Firmengärten eine wichtige Rolle. Die Zugänglichkeit, das Bereitstellen von Flächen für das Parken, Anliefern und Abwickeln aller betrieblich erforderlichen Abläufe müssen reibungslos funktionieren. Der Aufwand für die Pflege der Außenanlagen muss bedacht werden. Die Sicherheit von Kunden und Mitarbeitern soll gewährleistet sein.



Dafür eine gestalterische Antwort zu finden, ist eine Herausforderung und jedes Mal neu zu überlegen. In der Analysephase der Planung werden viele Fragen aufgeworfen und so für die jeweilige Situation die Voraussetzungen für die Entwurfsplanung geschaffen. Übergeordnete Fragen wie zum Beispiel: Wie gestaltet man die Außenanlagen passend zu der Architektur und zu der Nutzung? Lässt sich eine logische Verbindung zu der jeweiligen Branche herstellen? Oder ganz konkret: Wie gelangt man sicher und bequem zu der Stelle, wo man hinmöchte? Kann man für die warmen Jahreszeiten einen Wartebereich zum Beispiel im Innenhof anbieten? Wie kann man den Pflegeaufwand praktikabel gestalten, ohne bei der Gestaltung Abstriche zu machen? Und noch konkreter: Welcher Belag ist der richtige, welchen Belastungen muss er standhalten? Welcher Baum vor dem Eingang hat genau die passende Größe, sieht toll aus, aber wirft keine Blüten und Früchte auf den Boden, auf denen man ausrutschen könnte?

Wenn alle wesentlichen Punkte abgeklopft sind, wird daraus die zugrundeliegende Idee abgeleitet und entwickelt. Danach ordnet man der Idee die gestalterischen Elemente zu: Bepflanzung, Beläge, Ausstattung und vieles mehr. Eine gut gestaltete Außenanlage ist viel mehr als das dekorative Verteilen von Bäumchen und bepflanzten Kübeln. Wenn sie gelingt, fördern sich Architektur und Freiraumgestaltung gegenseitig.

Warum lohnt es sich also, Aufwand in die Gestaltung der Außenanlagen von Firmen zu stecken? Ein gut gestalteter Außenbereich rundet das Bild einer Firma ab. Menschen arbeiten lieber und besser in einer angenehmen Umgebung. Zudem verbringen die meisten Menschen, ob Mitarbeiter oder Chef, einen großen Teil ihrer Zeit am Arbeitsplatz. Nicht zuletzt behält man als Kunde ein rundum stimmiges Bild einer Firma auch als angenehme Adresse in Erinnerung.

Text und Bilder: Dorsch

Info:

Kontakt

Dipl.-Ing. Christina Dorsch
Gartengestaltung
Birkenweg 40
67434 Neustadt an der Weinstraße
06321-6790320
www.gartengestaltung-dorsch.de

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.



**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

Die Sache mit der *Umfrage*

Das Ergebnis des Brexit-Referendums hat es noch einmal ganz deutlich gemacht: Wenn alle gefragt werden, dann fühlen sich auch viele berufen, ihre Meinung zu äußern – ob sie tatsächlich eine eigene Meinung haben oder auch nicht. Und anschließend ist man verwundert, wenn das Ergebnis einer Umfrage, das sich aus Einzelschicksalen und Gefühlslagen zusammensetzt, tatsächlich Konsequenzen hat. Kurz nach Bekanntwerden des Brexit-Ergebnisses bedauerten viele Briten ihre Wahl, da sie wohl angenommen hatten, dass letztlich alles beim Alten bleiben würde und ihre Stimme nur eine Art Denkmittel darstellen sollte.

Es wäre natürlich viel zu kurz gesprungen, daraus zu folgern, dass eine demokratische Abstimmung nicht zielführend sei und nur ein ausgewähltes Elitengruppchen die Schicksale eines ganzen Volkes bestimmen dürfe. Allerdings sollte man ein Volk üben lassen. Demokratie üben. Die Schweizer sind nach zahlreichen Referenden Meister in der Stimmabgabe. Der Fehler bei der neuen Form der Willensabfrage der im Moment en vogue befindlichen Bürgerbefragung ist nur allzu häufig, dass eine Regierung mit einem Thema startet, das eine übergroße Bedeutung



**TRAINING & COACHING
auf höchstem
Niveau**

ZIEL ZWO Coaching UG
Jochen Hüsken

Lincolnstäße 36 | 67434 Neustadt
06321-970 02 33 | mail@zielzwo.de
www.zielzwo.de

**ZIEL ZWO
COACHING**

hat. Die gestellte Frage beinhaltet einen Sachverhalt mit einer Komplexität, die von einem politischen Laien – und das sind die meisten Bürger, auch diejenigen, die lauthals Überschriften repetieren können – nicht eingeschätzt, überblickt und entschieden werden kann. Es ist nicht die Kernaufgabe eines jeden Staatsbürgers, sich mit den internationalen Wirtschaftsbeziehungen, mit politischen Hintergründen und Rechtsfragen auseinanderzusetzen. Das ist die Aufgabe von gewählten Politikern, von denen zu Recht erwartet werden kann, dass sie vor ihrer Wahl ihre politische Gesinnung, ihre Ziele und Grundsätze wahrheitsgemäß offen legen. Denn danach werden sie gewählt. Es mag naiv klingen, doch wollen wir glauben, dass Politiker verantwortungsvoll ihre Aufgaben wahrnehmen und nicht ihre eigene Karriere in den Vordergrund setzen. Ein Referendum von Seiten der Politik bei wichtigen Fragestellungen einzuleiten, ist nicht besonders mutig. Jedoch manchmal wird es als eine Form des politischen Kalküls genutzt, um eine diffuse Angststimmung oder Unzufriedenheit in der Bevölkerung für eigene Ziele einzusetzen. Gefühlte Unsicherheiten auszunutzen – mit oder ohne Referendum –, ist grob fahrlässige Zündelei am System, an der Zukunft und am Frieden. Meist ist sie am rechten oder auch am linken Gesellschaftsrand zu beobachten und besitzt die Kraft, sich in die Mitte zu fressen. Skandierende Massen sollten übrigens auch nicht gleichgesetzt werden mit einer demokratisch geäußerten Meinung.

Die Schweizer gehen mit dem Thema Referendum ganz anders um. Sie werden regelmäßig und seit Jahren immer wieder befragt. Dabei haben sie erfahren, dass ihre Stimme Gewicht hat, ein Teil des Ergebnisses ist und die daraus resultierende Entscheidung ernst zu nehmen ist. Sie können nach Erfüllen bestimmter rechtlicher Kriterien auch selbst ein Referendum einleiten, um über eine Frage abzustimmen. Aber man muss gar nicht so hoch greifen, um über eine Bürgerbefragung noch im Nachhinein den Kopf zu schütteln. Als in Neustadt die Tunneldiskussion in vollem Gange war, konnte man sehr deutlich erleben, dass nur einige Diskutanten versuchten, mit Argumenten zu punkten. Erfolg hatten diejenigen, die einfache Lösungen für komplexe Sachverhalte anboten, die sich letztlich – und leider im Nachhinein – als nicht durchführbar erweisen. Einer der Fehler war, dass man alle Neustadter gefragt hat, ohne vorher eine Bürgerbefragung geübt zu haben. Man hätte beispielsweise mit einem Stadtbeleuchtungskonzept beginnen sollen, welches im Übrigen dringend notwendig wäre...

Soho

Ihr Hotel in Landau

Restaurant | Weinlounge | Cafe
Events | Tagungen



Ihr modernes Tagungshotel in Landau

Tagen mit Fullservice:

Start mit Frühstück | Businesslunch | Kaffeepausen | Snacks |
Incentives | Kochworkshop | Teambuilding | modernste Technik

Alles in entspannter Atmosphäre.



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





Foto: Th. Steinmetz

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 Aperitif und einem dreigängigen Menü für jeweils 69 Euro pro Person.

Info- und Tickethotline 06323-94240, direkt im Schloss Edesheim, Luitpoldstraße 9, 67483 Edesheim

Freitag 11. November 2016, 19 Uhr



Vanessa Backes
(bekannt als Hilde Becker):
Zeichen der Zeit

In ihrer wunderbaren Art erzählt Vanessa Backes von Vielem, was sie bewegt.
Und wenn sie von Backes im Burkhard spricht, geht es um Burkas, Islam und Christentum. Sie verrät, wie man sich durch einfache Leibesübungen mit Küchenutensilien fit hält und vieles mehr.
Schaden kann's nicht!

Freitag 16. Dezember 2016, 19 Uhr



Kapp & Ko:
FIT FOR X- MAS

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

Freitag, 20. Januar 2017, 19 Uhr



Detlev Schönerer:
Neues aus Jacques' Bistro
musikalisch-satirisches Solo-Kabarett

Aus seinen zahl- und überaus erfolgreichen Kabarett-Programmen bastelt Detlev Schönerer immer mal wieder ein ganz neues - altes, aktualisiertes Highlight-Programm *Neues aus Jacques' Bistro*.

Dabei lässt es der Mainzer Kabarettist (mit Wahlheimat Saarland) immer wieder tüchtig krachen und bietet seine besten Nummern dar. Seine Figuren sind der Wiener OP-Pianist, der Sachse, der frivole Laptop-Chats führt, sein saarländischer Wutbürger und seine Glanznummer, der französlende Bistrowirt Jacques. Damit noch nicht genug, können sich zudem noch alternde Komiker wie Emil, Georg Kreisler oder Konstantin Wecker (authentisch transpirativ am Klavier), sowie ein näselnder und keifender Literaturpapst ein Stelldichein geben. Zudem improvisiert Schönerer auf „Teufel komm' raus“ und baut immer wieder gerne sein Publikum mit ein, aber ohne es vorzuführen. Dadurch wird jeder Abend zu etwas besonderem und einmaligem.

Freitag, 17. Februar 2017, 19 Uhr



Spitz und Stumpf: Kappeleien

Immer noch ist es unerklärlich, warum das Weingut von Eicheen Stumpf nie auf den grünen Zweig kommt. Obwohl der Meister-Consulter Friedel Spitz sich doch

so fachmännisch darum kümmert! Und sooo schlecht ist der Wein doch gar nicht. Oder doch?

Aber anscheinend hat er aufgegeben und versucht nun nebenher andere Firmen zu coachen. Gut, der Geflügelzuchtverein ist jetzt keine große Herausforderung für einen erfahrenen Ex-Aniliner. Und sogar Weingutsbesitzer Eicheen scheint den Glauben an seinen Wein oder die Lust am Winzerleben verloren zu haben. Vielleicht klappt es mit Bier besser?

Newer de Kapp halt.
Aber alles wie gehabt: Spitz & Stumpf macht Theater.

Freitag, 17. März 2017, 19 Uhr



Andreas Neumann:
Hommage an Heinz Erhardt

In einer einzigartig gelungenen Weise lässt der Parodist Andreas Neumann den beliebten Komiker und Humoristen wieder auferstehen, und er macht das derart gekonnt, dass die Tochter von Heinz Erhardt, Grit Berthold, anerkennend bemerkte: „Als ich Andreas Neumann hörte, meinte ich, mein Vater lebt wieder.“

Obwohl Heinz Erhardt jede Menge zeitloser Sketche, Geschichten und Gedichte hinterlassen hat, mit denen sich mehrere Abende füllen ließen, wird Andreas Neumann auf der Bühne auch andere prominente Gäste präsentieren, denn als professioneller Parodist sollte man mehr als eine Stimme zur Verfügung haben. Für den Parodisten besonders ergiebige Persönlichkeiten wie Heinz Rühmann, Hans Moser, Theo Lingen und Jürgen von Mangers Tegtmeier leiht Neumann seine variationsreiche Stimme, ebenso kommen Marcel Reich-Ranicki, Inge Meysel, Ekel Alfred und andere zu Wort, meist in einer Geschwindigkeit, das man meinen möchte, es stünden mehrere Personen auf der Bühne. Besonders bemerkenswert ist, dass Neumann zu den bekannten Klassikern auch neue Texte für sein Programm geschrieben hat, so erlebt das Publikum auch stets Neues mit alten Bekannten.



DIE GOLDSCHMIEDE
KARIN ENGELBRECHT ■



ANHÄNGER

GOLD, 3 ROSA TURMALINE

STIFTSPLATZ 1 - 76829 LANDAU

TEL. 06341 - 87708

WWW.DIEGOLDSCHMIEDE.LD7.DE

KARIN.ENGELBRECHT@EMAIL-DIENSTE.DE

UNIKATSMUCK ANFERTIGUNGEN TRAURINGE



Betten-Hans feiert 120-jähriges Jubiläum

Im Jahr 2016 wird das Neustadter Fachgeschäft Betten-Hans 120 Jahre und blickt auf eine lange und erfolgreiche Firmengeschichte zurück. Den Höhepunkt des Feierjahres bilden die Jubiläumswochen vom 17. September bis zum 2. Oktober mit zehn Prozent Rabatt auf den regulären Artikel.

Die Anfänge des Fachgeschäfts Betten-Hans gehen zurück auf ein Kolonialwarengeschäft, das der Kaufmann Peter Hans 1896 in der Friedrichstraße gegründet hatte. Seine Tochter Toni verlegte die Ladenräume in die Schütt und baute das Textil- und Bettwarensortiment aus. Bis heute firmiert Betten-Hans unter dem Namen der Gründerfamilie.

Vom Lehrling zum Inhaber

Ab Mitte der 1960er Jahre führte das Ehepaar Schunk die Firma. Als die Inhaber sich aus dem Berufsleben zurückzogen, kehrte ihr ehemaliger Lehrling Klaus Burk zurück und übernahm, gemeinsam mit seiner Frau Beatrix, am 1. März 2000, die Betten-Hans GmbH. Klaus Burk stammt selbst aus einer auf Bettwaren spezialisierten Familie. Von 1975 bis 1977 absolvierte er in Neustadt eine Ausbildung zum Einzelhandelskaufmann, bevor er ab 1983 die Leitung des elterlichen Bettenhandels in Ludwigshafen antrat. Als sein Lehrbetrieb Anfang des

neuen Jahrtausends zum Verkauf stand, verlegten Klaus und Beatrix Burk ihren Lebensmittelpunkt an die Weinstraße.

Umzug in moderne Räume

Mit dem Umzug auf die gegenüberliegende Straßenseite in die Schütt 2 erfüllten sich die Burks 2010 einen lang gehegten Traum: Mehr Platz, mehr Licht und klimatisierte Räumlichkeiten. Dies schätzen die Kunden ebenso wie das barrierefreie, ebenerdige Areal und das moderne Ambiente. Ohnehin ist das entschlossene Festhalten an hochwertiger Markenqualität und beständiger Wertarbeit das Einzige, was bei Betten-Hans noch an die gute alte Zeit erinnert. Das Sortiment rund um Bett und Bad entspricht durchweg dem Zeitgeschmack, und selbst eine Facebook-Seite wird seit 2011 regelmäßig gepflegt. Die fünf festangestellten MitarbeiterInnen bilden sich regelmäßig in puncto Schlafforschung und Materialkunde fort und beraten stets auf dem neuesten Stand.

Restaurant Robichon

*Fines de Claires
aus Cancale!*

Bouchot Muscheln

*Die Saison
hat begonnen...*



Zurück
aus dem Urlaub:
Ab Freitag,
9. September
2016

Bruno Robichon
76833 Frankweiler
Orensfelsstraße 31
www.restaurant-robichon.de

Tischreservierung
Telefon (0 63 45) 32 68

Öffnungszeiten:
Mi-So 12-14 Uhr und ab 18 Uhr



Qualitätsschlafsysteme und Markenprodukte

Als Mitglied in Europas größtem Betten-Einkaufsverband bietet das Fachgeschäft ausschließlich hochwertige Schlafsysteme mit High-tech-Unterfederung, ergonomische Matratzen sowie langlebige Rahmenprodukte der Marken Rummel und Dormabell an. Bei den Bettgestellen findet sich unter sieben namhaften Marken stets das Passende für besondere Ansprüche – vom Boxspringbett über Massivholzmöbel bis hin zu Komfortbetten mit motorgesteuerten Liegeflächen für Kunden mit gesundheitlichen Einschränkungen. Präzisionsmöbel und Daybeds, die nach Maß gefertigt werden, runden das Angebot ab. Die Lieferung und Montage der neuen Schlafstätten ist ebenso kostenfrei wie die Entsorgung der Altware. Für ein rundum entspannendes

Schlaferlebnis sorgt schließlich die große Auswahl an hochwertigen Kopfkissen und Zudecken. Bettwäsche und Spannbetttücher – von der Designermarke bis zum Klassiker – machen die Erholung perfekt.

3-D-Liegediagnose fürs Handy

Wie man sich sprichwörtlich optimal bettet, das vermisst heute ein elektronisches Messsystem. Es erzeugt ein dreidimensionales Körperbild, das aufs Handy geladen werden kann und hilft, die anatomisch beste Matratze zu finden. Vormerken sollte man sich die Jubiläumswochen vom 17. September bis zum verkaufsoffenen Sonntag am 2. Oktober 2016: Dann gewährt Betten-Hans einen 10-prozentigen Rabatt auf alle regulären Artikel.

Info:

Kontakt:

Betten Hans
Schütt 2
67433 Neustadt
06321-2681
www.betten-hans.de

Wohnmobile günstig mieten.

Jetzt bei Ihrer Auto- und Wohnmobil-Vermietung **MATTERN** in Neustadt!

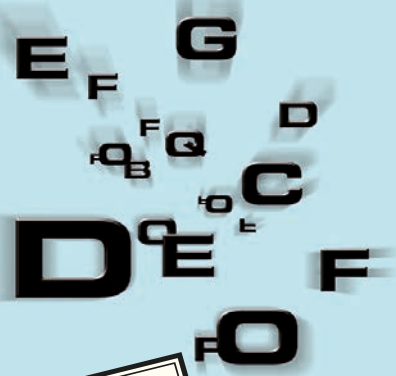


MATTERN
AUTOVERMIETUNG

MATTERN GMBH

Branchweilerhofstraße 91 · 67433 Neustadt/Weinstraße · Telefon 06321 490808
www.autovermietung-mattern.de · urlaub@autovermietung-mattern.de

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



**DIE ZUKUNFT KOMMT
NICHT, SIE IST SCHON DA!**

Für Sie nur das Beste und Neueste! Mit
neuester Technologie zu perfekt einge-
stellten Brillengläsern! Jetzt Termin machen!

Nur bei Ihrem autorisierten AMA-Optiker



**OPTIK
WAGNER**
GmbH

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

Trend: Minimalismus

Von allem zu viel, zu beliebig und un-
wesentlich. So empfinden Minimalisten
das Leben in einer Konsumgesellschaft.
Sie reduzieren ihre eigenen Besitztümer
auf ein für sie akzeptables Minimum und
meiden den Überfluss. Sie verschenken,
tauschen oder verkaufen Dinge, auf die
sie verzichten können, und fühlen sich
nach eigenen Angaben mit jedem Stück
ein wenig leichter und freier.

Einige leben als Vegetarier oder Veganer, manche
misten sogar ihren Freundes- und Bekanntenkreis
konsequent aus. Warum Minimalisten sich und ihre
unmittelbare Umgebung drastisch reduzieren wollen,
hat unterschiedliche Gründe. Zum einen ist es ein
Protest gegen Massenproduktion, Massentierhaltung
und unsoziale Arbeitsbedingungen, wie sie bei der
Textilproduktion in Asien aufzufinden sind. Andere
haben die Finanzkrise zum Anlass genommen, die für
sie beispielhaft für den Werteverfall und die unsinnige
Glückssuche im immer größeren Gewinnstreben
steht. Andere wiederum werden von persönlichen Er-
fahrungen geleitet. Das können schmerzhaft Tren-
nungen, Familienkrisen oder persönliche Versagens-
ängste sein. Mit einem Konsumverzicht wird häufig
auch eine geringere Arbeitsbelastung verknüpft. Kein
Haus voller Dinge muss erarbeitet und abbezahlt
werden. Somit bleibt für Minimalisten mehr Zeit für
Wesentliches: das Leben im Moment.

Der bewusste Konsumverzicht konnte in der Vergan-
genheit immer mal wieder als Bewegung beobachtet
werden. Angefangen bei den Franziskanern, die dem
Beispiel des Franz von Assisi nacheiferten. Als Sohn
einer wohlhabenden Familie führte er zunächst ein



Ute's Wäschemode
Fachgeschäft für Niederwaren & Wäsche

Kellereistraße 16 · 67433 Neustadt/Wstr. · Telefon 06321/399 56 99
Öffnungszeiten: Montag-Freitag 9.30-18 Uhr · Samstag 9.30-14 Uhr

ausschweifendes Leben. Schlimme Kriegserfahrungen entsetzten ihn und ließen ihn an seinen eigenen Zielen und Weltanschauungen zweifeln. Als Konsequenz entsagte er weltlichen Luxusgütern, verschenkte statt verkaufte die Waren seines Vaters und sagte sich nach gerichtlicher Auseinandersetzung von seinem weltlichen Vater los. Anschließend bewegte Franz von Assisi sich am Rand des Existenzminimums, um seinem Glauben völlige Aufmerksamkeit schenken zu können. Aus jüngerer Vergangenheit sind Schlagworte wie Simplify your Life oder Weniger ist mehr bekannt, die helfen sollten, den Überfluss zu ordnen und das eigene Leben besser in den Griff zu bekommen. In mancher Hinsicht geht es um den Rückgewinn von Kontrolle über sich und die individuelle Art zu leben. Sinnsuche und Ordnung sowie der persönliche Entzug aus der Fremdbestimmung führen Minimalisten zu einer bewussten Einschränkung, die sie eher als Befreiung begreifen und empfinden.

Dieser Gegentrend zum unkontrollierten Konsumverhalten wird nur von wenigen in aller Konsequenz durchgehalten, wenngleich ihre Zahl steigend ist. Schließlich kann es auch durchaus unbe-

quem sein, auf dem Boden zu schlafen oder nur eine Kochplatte zu besitzen. Ein Umdenken im allgemeinen Einkauf- und Verbrauchsverhalten hat jedoch auf breiter Ebene stattgefunden. Insgesamt konsumieren die Deutschen zwar mehr, aber durchaus gezielter. Seit einigen Jahren steigt die Nachfrage nach hochwertigen und authentischen Produkten. Die bewusste Auswahl, dessen was uns wichtig erscheint, spiegelt sich im geänderten Kaufverhalten wieder. Das können Gemüse aus der Region, ein besonderes Möbelstück oder auch Ausgaben für Kulturveranstaltungen und Reisen sein. Diese bewusste Entscheidung lässt man sich auch etwas kosten und lehnt dafür andere, nicht den persönlichen Vorstellungen entsprechende Dienstleistungen oder Produkte ab. Damit wird der unkontrollierte Konsum zumindest eingedämmt, was den nicht nachvollziehbaren Warenströmen in einer globalisierten Welt einen Kontrapunkt setzen soll. Natürlich hat auch die gezielte Kaufbereitschaft etwas mit Reduzierung, Vereinfachung und Konzentration auf das Wesentliche zu tun und kann somit als die teure Schwester des Minimalismus betrachtet werden.



**Terrassen-
überdachung**



(Kalt-)Wintergarten

**Herbst
HAUSMESSE**
Sa. 5.11. von 10 bis 16 Uhr
So. 6.11. von 11 bis 18 Uhr



Haustüren



Sichtschutz

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



Elektronische Kassenführung – Bargeschäfte ab 2017

Ab 2017 wird die Kassenführung vermehrt in den Blickpunkt der Steuerprüfung treten. Verschärfte Regelungen werden ab 2017 den Fokus der Steuerverwaltung insbesondere auf Barumsätze und damit die ordnungsgemäße Kassenführung richten.

Das Gute vorweg: Eine Pflicht zur Führung einer elektronischen Kasse ist nicht gesetzlich geregelt. Wer bisher noch eine offene Ladenkasse, so genannte Schubladenkasse führt, das heißt ohne technische Unterstützung bei der Führung der Kassenaufzeichnungen, kann dies grundsätzlich so beibehalten. Dies ist häufig bei Kleinstbetrieben, Betrieben mit geringen Barumsätzen, Vereinen mit einem Vereinslokal oder Marktbeschickern vorzufinden. Für diese Unternehmen bleiben die bisherigen Aufzeichnungspflichten bestehen.

Da durch die Nichterfassung von Barumsätzen ein besonderes Betrugsrisiko möglich ist, sollten die Nutzer, um jedem Verdacht einer Manipulation im Voraus zu begegnen, ein besonderes Augenmerk auf die ordnungsgemäße Kassenführung legen.

Ob diesen Unternehmen durch den Nichteinsatz von elektronischen Kassensystemen Nachteile bei zukünftigen Betriebsprüfungen entstehen, wird die Prüfungspraxis ergeben. Anzunehmen ist, dass die Kassenaufzeichnungen noch genauer beleuchtet werden. Das vom Bundeskabinett beschlossene Gesetz zum Schutz gegen Kassenmanipulationen ermächtigt die Finanzverwaltung zu einer Kassennachschau, also der unangemeldeten Überprüfung der ordnungsgemäßen Kassenführung. Der Unternehmer ist umso mehr gehalten, Kassenaufzeichnungen zeitnah, vollständig und nachvollziehbar vorzunehmen, wenn er nicht das Risiko eingehen will, dass seine Kassenführung und eventuell die gesamte Buchhaltung verworfen wird und damit der Weg für die Finanzverwaltung zu Sicherheitszuschlägen oder Hinzuschätzungen eröffnet wird.

In unserem Nachbarland Österreich ist bereits ein weiterer Schritt erfolgt. Dort wurde die Registrierkassenpflicht, mit gewissen Ausnahmen, in diesem Jahr eingeführt.

Unternehmen, die bereits eine oder mehrere elektronische Kassen im Einsatz haben, müssen zukünftig erweiterten Dokumentationspflichten nachkommen. Der Finanzverwaltung entgehen Einnahmen in Milliardenhöhe durch nicht verbuchte Umsätze, auch zum Teil aufgrund manipulierter Kassensysteme. Ende 2016 läuft die Übergangsfrist zur Nachrüstung von elektronischen Kassen ab. Dort, wo eine Kasse bauartbedingt die vorgeschriebenen digitalen Aufzeichnungspflichten nicht erfüllt und auch nicht umgerüstet werden kann, ist bis zum Ablauf der Übergangsfrist Handlungsbedarf geboten.

Hinsichtlich elektronischer Registrierkassen hat das Bundesministerium der Finanzen die Anforderungen und Aufbewahrungsmodalitäten festgelegt. Danach dürfen nur noch solche Kassen eingesetzt werden, die die Einzelumsätze aufzeichnen und für mindestens zehn Jahre unveränderbar abspeichern können. Unterlagen sind gemäß den gesetzlichen Ordnungsvorschriften für die Aufbewahrung (§ 147 der Abgabenordnung) während der Dauer der Aufbewahrungsfrist jederzeit verfügbar, unverzüglich lesbar und maschinell auswertbar aufzubewahren. Ein Auslesen der Daten aus der Kasse muss ermöglicht werden. Hierzu sind die Kassendaten in einem auswertbaren Format vorzuhalten.

Dies betrifft nicht nur Registrierkassen, sondern auch Waagen mit Registrierkassenfunktion, Taxameter und Wegstreckenzähler wie bei Taxiunternehmen.

Einzelaufzeichnungspflicht bedeutet, dass alle Verkaufsvorgänge dokumentiert werden, wenn Warenverkäufe mit Hilfe ein PC-Kassensystems erfasst werden. Die Erfassung von tatsächlichen Geschäftsvorfällen muss vollständig erfolgen. Auch Stornobuchungen müssen nachvollziehbar dokumentiert werden. Die Aufzeichnungen müssen unveränderbar sein. Änderungen an den Stammdaten müssen protokolliert werden. Vorzuhalten ist auch eine allgemeine Beschreibung der eingesetzten Kassen wie Bedienungs- und Programmieranleitungen und auch technische Systemdokumentationen.

Ab dem 1. Januar 2020, unter bestimmten Voraussetzungen mit einer Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 2022, müssen elektronische Aufzeichnungssysteme künftig über eine zertifizierte technische Sicherheitseinrichtung verfügen. Das Bundesamt für Sicherheitstechnik soll die technischen Anforderungen hierzu bestimmen und zertifizieren.

Der Zugriff der Finanzverwaltung auf die elektronischen Daten der Unternehmen wird immer mehr ausgeweitet. Die Aufbewahrung der ausgedruckten Unterlagen reicht längst nicht mehr. Stattdessen müssen die kompletten Daten gespeichert werden – die so genannte Gläserne Registrierkasse.

Info:

Christill & Wodausch
Harald Christill
Steuerberater

Büro Weinstraße
Landauer Straße 41
67434 Neustadt an der Weinstraße
06321-9274990

Büro Südpfalz
Haardterweg 1
76891 Bundenthal
06394-9209180

www.christill-wodausch.de

Möbel Accessoires Lampen



Verkaufsoffener SONNTAG

mit Weinprobe und Live-Musik

11. September 2016

in Weinheim von 13 bis 18 Uhr



Entdecke Dein Lieblingsstück!

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

Rhein-Neckar-Zentrum
68519 Viernheim
neben Vodafone / Müller
06204/607120

micasa
Internationale Wohnkultur

Birkenauer Talstr. 4
69469 Weinheim
06201/2909820
Mo-Fr 10-19h, Sa 18h

www.micasa.de

zait - Herbstfest

KULINARISCHES - KUNST - KULTUR - LIVE-MUSIK



Eine andere Art, Olivenöl zu handeln.

Sonntag, 2. OKTOBER 2016 11 - 18 Uhr Weingut Heil 67281 Kirchheim

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

88 | *Chili* Einblick

Neu bei Autovermietung Mattern: Urlaub zum Mitnehmen

Urlaub mit dem Wohnmobil ist eine zeitgemäße Art des Reisens, die sich einer steigenden Beliebtheit erfreut. Touristen lieben es, ihren Standort frei wählen zu können und dort zu bleiben, wo es ihnen gefällt. Bei aller Flexibilität und Unabhängigkeit muss man keinesfalls auf den gewohnten Luxus verzichten.



Seit Mai 2016 bietet die Autovermietung Mattern am Standort Neustadt (Branchweilerhofstraße) Wohnmobile mit Komfort an, die selbstverständlich ebenso in den Filialen Speyer (an der Austraße) und Grünstadt (Industriestraße) gebucht werden können.

Mit einem Wohnmobil aus dem Hause Mattern erkundet man die abwechslungsreiche Region entlang der Weinstraße (nach vorheriger Reservierung) ganz bequem und flexibel oder planen Pfälzer ihren Urlaub on the road. Für 2016 sind noch einige wenige Termine frei. Wer jetzt seinen Urlaub für die Reisesaison 2017 bucht, profitiert von den Frühbucherrabatten der Autovermietung Mattern.

Ergänzend zum neuen Urlaubs-Angebot finden Wohnmobilisten einen Shop für Campingzubehör in der Hauptniederlassung der Mattern GmbH in der Branchweilerhofstraße 91 in Neustadt. Dort sind notwendige Utensilien für einen gelungenen Trip mit dem Wohnmobil wie Gasflaschen, Grills, Küchenzubehör für Camper, Campingtische und -stühle, Zahnbürsten bis hin zu Chemie für die Campingtoilette und vieles mehr erhältlich – vor und während des Urlaubs!

Mattern Fans werden jetzt neu auf Facebook aktuell informiert über Wissenswertes rund um das Wohnmobil und auch über besondere Angebote der Autovermietung Mattern.



Info:

Kontakt

Mattern GmbH
Branchweilerhofstraße 91
67433 Neustadt
06321-490808
Im Geishorn 3
67346 Speyer
06232-60440

Industriestraße 24
67269 Grünstadt
06359-801660

www.autovermietung-mattern.de



Gudrun Grenz: Sommerkollektion 2017

Das Modelabel Gudrun Grenz aus Speyer trifft national und international den Modegeschmack der Damen.

Die aktuell gezeigte Sommerkollektion 2017 endete für Gudrun Grenz mit vollen Auftragsbüchern. Gerade internationale Kunden fanden vermehrt Gefallen an den Schnitten und Stoffen. Besonders positiv wurde die eigene Produktionsstätte von Gudrun Grenz creationG auf der Schwäbischen Alb in Balingen/Weilstetten registriert und bewertet. Fashion made in Germany hat einen großen Stellenwert für qualitätsbewusste Käufer.

Die neue Sommerkollektion 2017 wird ab März 2017 in den eigenen und Partnergeschäften im In- und Ausland verkauft werden.

Fotos: Marco Grenz

Info:

Kontakt:

creationG Modedesign GmbH,
Kornegasse 28,
67346 Speyer,
06232 - 607997-0,
www.gudrun-grenz.com



Der Willy ist weg

„Frauen, die mich verlassen, Freunde, die mich betrogen, Feinde, die sich mir gemacht haben, sie alle sagen mir nach, ich sei im Grunde gutmütig, aber nachtragend, unter Umständen regelrecht unversöhnlich.
Da ist ganz sicher etwas dran.“

Info:



Zwei Frankfurter haben das eben gelernt. Zwei Chinesen stand es noch bevor.“

Kristof Kryszinski arbeitet als Privatdetektiv in Mühlheim. Er weiß genau, worüber er äußerst wortreich und in schönster Bildsprache redet. Als Ex-Knacki auf Bewährung und Mitglied einer Gruppe interessierter Motorradbegeisterter mit unstetem Lebenswandel hat er sich eine Vielzahl von Erfahrungen erarbeitet. Er und seine Freunde, allesamt Biker, wohnen bei dem Millionen-erben Williy, der sich mehr als Maskottchen der Gang angeschlossen hat.

Als ein Erpresserbrief mit einer Lösegeldforderung in die Villa flattert, wird allen klar: Der Willy ist weg. Während die übrigen Gangmitglieder

kreative Wege der Geldbeschaffung in Erwägung ziehen, gilt es für den Privatdetektiv, zwischen spielsüchtigen Anwälten, durchgeknallten Nazi-Rockern und hartgesottenen Mafiakillern den Täter zu entlarven. Dabei ist es nicht sein einziger Fall, den es im Auge zu behalten gilt.

Der Krimi, in dem es keinen einzigen Toten gibt, lebt von seinen Figuren, dem Humor der Sprache, der Situationskomik und der genauen Milieukenntnis. Jörg Juretzka, 1955 in Mühlheim geboren, ist gelernter Zimmermann und baute Blockhütten in Kanada, bevor er sich aufs Schreiben konzentrierte. Für *Der Willy ist weg* erhielt Juretzka den Deutschen Krimi Preis. Die Figur des Privatdetektivs Kryszinski lässt er bis heute in einer eigenen Krimireihe Fälle lösen.

Seit über 40 Jahren – WIR STELLEN ALLES IN DEN SCHATTEN



Albert-Einstein-Str. 15
76829 Landau
Tel.: 0 63 41/9 87 67 90
Fax: 0 63 41/9 87 67 99

- Sonnenschutz für innen und außen
- Dachfensterbeschattungen • Rollläden
- Rolll Tore • Rollläden-Automatisierung
- Insektenschutz • Markisen • Jalousien
- Steuerungen • Reparaturservice

www.wuenstel-sonnenschutz.de

– JUBILÄUMSPREISE AUF ALLE PRODUKTE –

TaxiBar

Kristof Kryszinski hat genug von seiner Arbeit als Privatdetektiv. Er war es leid, mit Menschen zu arbeiten, die Gewaltanwendungen als ein adäquates Mittel der Kommunikation betrachten. Deshalb übernahm er die TaxiBar im Mühlheimer Bahnhofsviertel, die ohnehin für ihn zum zweiten Wohnzimmer geworden war.

Doch die Probleme lassen auch dort nicht lange auf sich warten. Während eines Kurzurlaubs an der französischen Atlantikküste findet er ein Päckchen mit lukrativem, wenngleich gefährlichem Inhalt. Heroin in Reinform. Ein Millionenfund, von dem er glaubt, ihn verkaufen zu können. Er gibt das Paket dem Hehler Geronimo in Kommission, der kurz darauf vor seiner Bar erschossen wird. Die eigentlichen Adressaten der Lieferung stehen vor der Tür und wollen die Ware notfalls – und die Schwelle zum Notfall scheint schon längst überschritten – für sich. Auftragskiller, Biker-Mafia und dubiose Belgier versuchen das Heroin als Erste zu ergattern. Gleichzeitig läuft die Bar mit allen Gästen im Alltagsbetrieb einfach weiter. Darüber hinaus kümmert sich Kryszinski um seine Hilfskraft in der Bar, eine Vietnamesin, die von ihrem deutschen Mann miss-

handelt wird, und beäugt skeptisch den Hausmeister, der einen Privatkrieg gegen Zigeuner anzetteln will.

Die Geschichte ist randvoll mit Action, Gewalt, Sarkasmus und Zynismus. Dabei wirkt sie gleichzeitig in ihrer Milieumatmosphäre warmherzig und sehr menschlich. Und natürlich komisch und schrill mit Spitzfindigkeiten und scharfen Dialogen, wie man es von den Büchern Juretzka gewohnt ist. Ob es das beste Buch der Kryszinski-Reihe ist, liegt ganz im Auge des Betrachters. Leider findet der Leser auch hier das, was in vielen Serienbüchern leider unvermeidbar ist: Juretzka scheint in seinen Geschichten immer noch eine Schippe drauflegen zu müssen. Dabei wäre die Geschichte durchaus auch mit weniger von allem ausgekommen. Vielleicht sogar etwas besser.

Info:



TaxiBar

Jörg Juretzka
Unionsverlag
ISBN 978-293-20680-9

HALLO ZUKUNFT. DER BMW 2er GRAN TOURER MIT 7 SITZPLÄTZEN. JETZT JUBILÄUMSANGEBOT NUTZEN.

Genießen Sie Freude am Fahren jetzt auch zu sieb. Nutzen Sie das Jubiläumsangebot inklusive BMW Cruise e-Bike. Starten Sie mit BMW in die nächsten 100 Jahre. Vereinbaren Sie jetzt eine Probefahrt mit dem BMW 2er Gran Tourer.

Unser Leasingbeispiel: BMW 216i Gran Tourer 7-Sitzer

3. Sitzreihe, Leichtmetallräder 16"/17", Freisprecheinrichtung, USB/iPod Schnittstelle, Klimaanlage, Sport-Lederlenkrad, u.v.m.

Fahrzeugpreis:	28.390,00 EUR	Sollzinssatz p.a.*:	3,99 %
Leasingsonderzahlung:	999,00 EUR	Effektiver Jahreszins:	4,06 %
Laufzeit:	36 Monate	Gesamtbetrag:	11.763,00 EUR
Laufleistung p.a.:	10.000 km		
Nettodarlehensbetrag:	25.521,13 EUR	Mtl. Leasingrate:	299,00 EUR

Kraftstoffverbrauch innerorts: 6,7 l/100 km, außerorts: 4,8 l/100 km, kombiniert: 5,5 l/100 km, CO₂-Emission kombiniert: 128 g/km, Energieeffizienzklasse: B. Zzgl. 898,00 EUR für Zulassung, Transport und Überführung.

Ein Angebot der BMW Bank GmbH. Stand 07/2016. Fahrzeug ausgestattet mit Schaltgetriebe. Wir vermitteln Leasingverträge ausschließlich an die BMW Bank GmbH, Heidemannstr. 164, 80939 München. * gebunden für die gesamte Vertragslaufzeit



BMW Cruise e-Bike kostenlos dazu*

BMW Cruise e-Bike mit Alu-Rahmen im Bullneck-Design. BOSCH-Performance-line-Antrieb mit 400-Wh-Rahmen-Akku und optimaler Tretunterstützung bis 25 km/h bei maximal 60 Nm Drehmoment sowie Bordcomputer mit Schaltempfehlung für effiziente Dynamik. Gefederte Suntour-Gabel. 10-Gang-Shimano-Deore/XT-Schaltung.

2.950,00 EUR

*Bei Erwerb und Zulassung eines neuen BMW 2er Gran Tourer 7-Sitzer bis 30.09.2016 gratis dazu.

VOGEL
Autohäuser
Persönlichkeit verbindet!

VOGEL Autohäuser GmbH & Co. KG

Firmensitz/BMW Service

67376 Harthausen

Speyerer Straße 90

Tel. 06344 9484-0

Fax 06344 9484-84

76726 Gernersheim

Hafenstraße 4

Tel. 07274 9484-0

Fax 07274 9484-84

76829 Landau

Am Schänzel 6

Tel. 06341 9484-0

Fax 06341 9484-84

64673 Zwingenberg

Direkt an der A5

Tel. 06251 7099-0

Fax 06251 7099-99



Die 100 Jahre
Innovationsmodelle

www.bmw-vogel.de



Freude am Fahren

Abb. zeigt Sonderausstattungen.

Englische Seite

DESCRIBING WINE

Let's suppose you're at an international dinner party with friends from France, Italy, and China. Someone opens a bottle of wine. After a sip, you say, "That's a big red, with strong blackberry and raspberry flavors. It's delicious!"

Surprisingly, your friends totally disagree with you. The Chinese guest is confused by the description, while the French and Italian guests are put off by the association of wine and fruit. That's what it's like with food and above all with wine: Different cultures relate differently to what they eat and drink. And especially the appreciation of wine can be perceived completely different not only depending on the respective cultural background of each individual but also on the national or local preferences and the knowledge of its cultivation. Describing a wine compares to writing a poem; not as easy as it would seem. Every wine tasting experience is unique because every one of us has an individual taste and preference with our own memory stock of flavours and sense of taste and smell which is different to anyone else's.

Have you ever gone into a wine store and noticed that there are two bottles of the same wine, but one is significantly more expensive than the other? Then you notice that while they look exactly the same, they're actually from two different vintage years. It doesn't make sense that the year in which a wine was bottled can affect the price of a bottle that much, right? Well, if you tasted them side by side, they wouldn't taste exactly the same. How is this possible? Don't wine-makers have wine making processes and procedures that they've cultivated and honed for decades, until they produce their signature and hallmark wines? Of course they do, but what they can't control is Mother Nature. The weather has a huge impact on the grapes that are produced in a given year. If it's a particularly cold or wet year, then the grapes won't ripen all the way by the time harvest arrives. That affects everything about the wine that those grapes make – you might find that particular vintage to be not as bal-

anced as other years. If you were to compare and taste two of the same wines from different vintage years side by side, you would absolutely be able to tell a difference, particularly if they were from drastically different years.

Those with a privileged nose and tongue are able to identify aromas of substances actually present in the wine. The moment, the wine is in your mouth, the multiple taste sensations – flavours, texture, body, sweetness or dryness, acidity, tannin, balance, length not to forget the finish – occur practically all at once. Apart from that, tasters have to explain the impressions the wine created in their mind.

For all these reasons, no description of a wine tasting is ever wrong.

Ten terms for describing wine:

Body refers, talking about wine, to the feeling in the mouth, this weighty feeling is influenced by the alcohol and extracts contained in the wine. Wines are considered light, medium, or full-bodied.

A lovely, crisp wine is a wine with a perceptible acid feeling, but in the good, refreshing sense. Applied to white wines with a clean, fresh flavor.

Dry, definitely not sweet, not at all. The wine does not have sugar or any sweetness that can be appreciated. Some dry wines with very ripe, fruity flavours or new oak flavours. Some red wines that have spent too long in the barrel or bottle, therefore losing their fruity flavour, are "dried-out." Driest of all is Champagne: brut. A **fruity** wine, with plenty of pleasing fruit flavours, will have certain sweetness and be generally appealing. Particular fruits can be identified: the aroma or flavour of apples, berries, citrus, currants, pears, etc.

Green could mean too young and immature –which is

Info:



Kontakt:

Dina Schüle
Business English Trainer
Vigilienstraße 11
67098 Bad Dürkheim
mobile 0174-4068592
www.dse-englishtaining.de

not good, or wine made from unripe grapes, producing tart flavour. If green is followed by gooseberry or apple flavours it would refer to the refreshing, zesty flavours found in some white wine.

Heavy is usually applied to full-bodied red wines with plenty of tannins and it may be a sign of a wine that would benefit from more time in the bottle - definitely good.

A light wine has low acidity and little in the matter of body.

Mature usually means a wine is ready to drink after having past the required time in bottle.

Woody is having the aroma or taste of aging barrels.

Yeasty means smelling similar to bread. Yeasts are introduced to carry out fermentation and can be incompletely removed.

Vocabulary:

to perceive	- wahrnehmen
vintage year	- Jahrgang
to hone	- verfeinern
to ripen	- reifen
texture	- Beschaffenheit, Konsistenz
crisp	- spritzig
acidity	- Säuregehalt
the finish	- Abgang
oak	- Eiche
mature/immature	- reif/unreif
tart	- säuerlich, herb
zesty	- würzig, kräftig
yeasty	- hefig

Fliegengitter

für Fenster & Türen nach Maß!



Besuchen Sie unseren Herbstmarkt!

Informieren Sie sich über Fliegengitter und Lichtschachtabdeckungen bei „Neiem Woi un Zwiwwelkuche“, Kaffee & Kuchen und:



Grosser Herbst-Blumen-Verkauf!



Obst & Gemüse



Gesund durch den Herbst!

DIANA KREBS
HEILPRAKTIKERIN

Arto Ujo
Collagen, Kunst & Schmuck



Fliegengitter
HAUCK

Einfach besser leben!

Hans-Böckler Str. 71
67454 Hassloch
Tel. 06324-81675

www.fliegengitter-hauck.de

Der Onkel Emil Laden

Irgendwo in einem kleinen Weinort fand Emil ein leerstehendes Anwesen mit Hof und Scheune. Die Scheune war in keinem schlechten Zustand, der Hof hatte Flair, das Haus war nicht groß, aber wunderschön. Die Treppenstufen knarzten und die Wände atmeten Geschichte. Ein wenig muffig zwar, aber dies war schnell zu beheben. Emil wanderte um das Haus. Sogar einen Gemüsegarten fand er vor. Er lief durch den Ort und wollte bei einem Kaffee ein wenig nachdenken. Nichts. Kein Café, kein Laden.

Am nächsten Tag kam er wieder. Er hatte seine Frau mitgebracht. Sie brauchte nichts zu sagen, er sah ihre Begeisterung. Sie kauften das Anwesen und bauten, verschönernten, renovierten und entwickelten ihre Idee von einem Hofladen.

Die Scheune wurde zur Hofseite teilweise mit einer Glasfront ausgestattet und in Lager und Verkaufsraum unterteilt. Emil nahm Kontakt zu einem guten Bäcker und einer Kaffeerösterei auf, fuhr die Bauern in der Gegend ab und schloss mit manchen sogar noch Vereinbarungen per Handschlag. Nur Wein hatte er nicht. Emil wollte abwarten. Ein paar schöne Tische und Stühle für den Hof, ein Kaffeeautomat und stilvolle Deko für Hof und Laden gaben dem Entrée etwas Einladendes.

Als der Hofladen eröffnete, kamen die Menschen aus dem Ort erst zögerlich, aber... sie kamen regelmäßig. Es wurden immer mehr. Eines Morgens kaufte jemand gleich um sieben Uhr alle Brötchen auf. Für die Feriengäste. Das war gut. Und schlimm zugleich. Am nächsten Morgen hatte Emil die doppelte Menge geordert und sie reichte bis um halb acht. Für den darauffolgenden Morgen hatte er wieder die Menge erhöht. Um acht Uhr war er ausverkauft. Dann rief er die Fe-

rienwohnungen an und nahm Bestellungen auf.

Sein Gemüse war immer frisch, immer saisonal, immer aus der Region. Manchmal sogar aus seinem Garten. Die Eier stammten nur von Bauern, die ihren Hühnern einen freien Auslauf gönnten. Den Kaffee bezog er von einer kleinen Rösterei in der Nähe. Er traf mit der Güte den Nerv der Zeit. Nach drei Wochen kannte er das ganze Dorf. Man traf sich bei ihm zum Kaffee. Seine Frau machte die Kuchen selbst, kochte Chutney und schon ein wenig Marmelade. Es gab kleine Tapas, die seine Frau in der Küche zubereitete. Sie kauften weitere Tische und Stühle, damit alle sitzen konnten, und eine schöne Theke für den Hof.

Jeder Winzer aus dem Dorf, der wollte, lieferte für den Ausschank eine Woche lang seine Weine und Sekte. Dann wechselte das Angebot. Jeder konnte bei jedem probieren und für die Feriengäste war es ein spannendes Erlebnis.

Onkel Emils Laden, wie die Dorfbewohner den Hofladen nannten – Tante Emma passte ja nicht –, war nicht nur im Dorf beliebt. Mittlerweile kamen die Kunden aus den anderen

Dörfern, die Touristen aßen bei ihm Kleinigkeiten, und sogar die Stadtmenschen fanden den Weg zu ihm. Telefonisch oder per Mail gaben sie ihre Bestellungen auf und reservierten Tische. Er belegte jedoch nur immer die Hälfte der vorhandenen Tische mit einer Reservierung, damit die Einheimischen stets einen Platz finden konnten. Das fand anerkennende Zustimmung im Winzerdorf.

Bei Emil wurden auch Pakete abgegeben, Nachrichten hinterlassen und natürlich auch die Neuigkeiten aus dem Dorfleben ausgetauscht. Onkel Emils Laden war ein Teil des Dorfes geworden.

Doch dann wurde Emil bei einem Autounfall verletzt. Nicht schwer, aber langwierig. Eine Katastrophe für Emil und seine Frau. Aber auch für das Dorf. Den Laden schließen – das ging nicht. Das Dorf sprang ein. Die Nachbarn organisierten Morgens-, Mittags- und Abendschichten. Die Männer transportierten, die Frauen bedienten. Sie lachten miteinander, wenn etwas nicht so schnell ging, staunten, was Emil und seine Frau alles leisteten und schauten einfach nach dem Rechten. Der Laden lief weiter. Noch mehr war Onkel Emils Laden in die Mitte des Dorflebens gerückt. Jeder hatte seinen Beitrag geleistet.

Als Emil wieder gesund war, wollte er seine Helfer bezahlen. Aber niemand wollte Geld. Emil hatte Glück, dass die Stimmung nicht deswegen kippte, denn sie wurden kurzzeitig schon ein wenig grummelig. Aber sie kamen weiterhin. In ihren Laden. Nun gingen sie manchmal sogar hinter die Theke und packten mit an, wenn viele Kunden gleichzeitig erschienen. Sie plauderten und trafen sich dort, die Kinder machten ihre Hausaufgaben an den Tischen, auch die, denen zu Hause nicht geholfen werden konnte. Die Alten hatten Ansprache oder wurden im Krankheitsfall sogar beliefert, manchmal auch bekocht.

Onkel Emils Laden war mehr denn je zu einem sozialen Mittelpunkt herangereift, was mit Geld nicht aufzuwiegen war – weder von Emil noch vom Dorf.

English for socializing, travel and work

- **individual language coaching**
- **small group sessions**
- **in-company training**
- **translations**

placement test ► needs analysis ► learning concept ► timetable

Dina Schüle

Translator and LCCI qualified English Trainer

NEU Vigilienstraße 11
67098 Bad Dürkheim
mobile 0174 / 4 06 85 92
dina.schuele@arcor.de
www.dse-englishtraining.de



yogaflow neustadt

Kathrin Kothmann

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

Yoga-Mini-Retreat

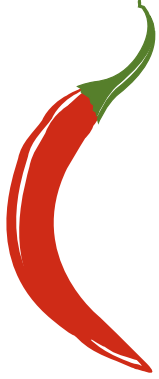
Vom 25 bis 27. November 2016
im Wohlfühlhotel "Alte Rebschule"
in Rhodt.

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

Mehr Infos unter www.yogaflow-neustadt.de



in eigener Sache



Chili – die App noch in diesem Jahr

Noch in diesem Jahr werden wir unser Angebot an unsere Leser und Kunden deutlich erweitern: mit Chili – die App für Smartphone und Tablet.

Tagesaktuelle News insbesondere aus der gesamten Pfalz und der Metropolregion Rhein-Neckar, Hintergrundartikel, Veranstaltungen, Termine aus Kultur, Tourismus, Handel und Wirtschaft sowie ein Einkaufsführer werden als ständige Begleiter auf dem Smartphone oder Tablet jederzeit verfügbar und vor allen Dingen immer aktuell mit der gewohnten Güte und Qualität online abrufbar sein.

Vollgepackt mit aktuellen Informationen ist auch jetzt schon unsere Homepage www.chili-dasmagazin.de. Die Tagesmeldungen und ausgesuchte Artikel der Webseite werden seit einiger Zeit ebenso auf den Plattformen Facebook und Twitter gepostet und treffen auch dort auf ein großes Interesse. Die Aktualität – das A und O einer für den User interessanten App – wird von uns selbstverständlich und in Eigenregie beibehalten und die Newsplattform weiterentwickelt.

Wie in all den Jahren unserer journalistischen Tätigkeit bleibt auch dieses Produkt, Chili – die App, unabhängig und frei von jeglichen Geldgebern im Hintergrund. Unabhängig im Sinne von finanzieller, journalistischer und auch terminlicher Freiheit. An unserem Konzept der Wertigkeit und Nachhaltigkeit hat sich nichts geändert. Wir arbeiten mit der Region für die Region, und haben mit der Agentur *direkt hier* aus Mutterstadt einen zuverlässigen und innovativen Partner bei der Umsetzung unserer App gefunden.

Für den Handel eröffnen wir die Möglichkeit, schnell und unkompliziert die Kunden zu erreichen. Dabei ist es nun auch für so genannte Offline-Unternehmer möglich, User der Netzgemeinde über ihr Angebot in Sekundenschnelle per PUSH-Nachricht (eine sofortige, kurze Nachricht auf die Handys der Nutzer) über das Ortsausgangsschild hinaus zu informieren. Eine Übersicht des Who-is-Who in der Wirtschaft, im Handel und der Gastronomie eröffnet Kunden und Anbietern ganz neue Perspektiven.

Kontakt:

Chili – die Werbemacher GmbH
Luisenstraße 1
67434 Neustadt an der Weinstraße
06321-8900900
www.chili-dasmagazin.de

In der nächsten Ausgabe:

Der Redaktionsschluss für die Ausgabe November/Dezember/Januar 2016/2017 ist der 15. Oktober. Ab dem 10. November 2016 liegt Ihr *Chili* wieder an allen bekannten Verteilerstellen. Eine Liste unserer Verteilerstellen finden Sie unter www.chili-dasmagazin.de/verteilerstellen



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

Luisenstraße 1
67434 Neustadt/Weinstraße
Telefon 0 63 21 – 89 00 90-0
Telefax 0 63 21 – 89 00 90-10
redaktion@chili-dasmagazin.de
www.chili-dasmagazin.de

Grafik/Layout

inNullnichts
Mediengestaltung

Thamar Wendler
grafik@chili-dasmagazin.de

Titelbild

Fotolia.com © Photographee.eu

Fotos

S. 56 © pixabay.com
S. 59 © pixabay.com
S. 60 © pixabay.com
S. 60 © pixabay.com
S. 62 © pixabay.com
S. 64 Fotolia.com © wideonet
S. 65 © pixabay.com
S. 65 © pixabay.com
S. 67 © pixabay.com
S. 68 © pixabay.com
S. 68 © pixabay.com
S. 69 © pixabay.com
S. 70 © pixabay.com
S. 70 © pixabay.com
S. 71 © pixabay.com

Autoren

Ira Schreck, Jens Wacker

Anzeigengestaltung

Anja Klein, Thamar Wendler

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

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Druckunterlagen übernehmen wir keine Haftung.

Für Druckfehler keine Gewähr

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

98 | **Chili** erLesen

Kolumne:

Zeit für alles

Wenn wir jung sind, dann ist genügend Zeit für alles. Die Jugend gilt als die Zeit des Lernens in der Schule, in der beruflichen Ausbildung und später als Berufsanfänger. Sie ist die Zeit der Ausgelassenheit, des sich Ausprobierens, der Rebellion und des Verliebenseins, der grenzenlosen Freiheit und des tiefempfundenen Zweifels. Freunde finden. Partner finden. Sich selbst finden. Es gibt Zeiten für die Liebe, in der man sich ganz vergisst. Während man in anderen Momenten nur an sich denkt. Man glaubt, man finde völlig zu sich selbst. Manchmal stimmt das sogar. Noch häufiger sucht man sein Ich im Spiegel der anderen und verliert sich darin.

Es gibt Zeiten der Strenge und der Freiheit, der Disziplin und der Strukturlosigkeit, der Fragen und der Antworten. Nicht immer sind diese scharf voneinander getrennt. Wenn sich Sicherheit auflöst, macht sie Platz für Erweiterungen. Oder mündet in engen Grenzen, aus denen es sich zu befreien gilt. Es gibt Zeiten des Festhaltens und des Loslassens, des Stehens und des Gehens, des Rennens und des Verweilens. Glücklich ist, wer dem richtigen Impuls folgt. Zur gleichen Zeit sind wir liebevoll und von unglaublicher Eiskälte, werden wir als angenehm und unbequem empfunden, schlägt uns Sympathie und Misstrauen entgegen. Wir sind überwältigt vom Leben und langweilen uns tödlich. Wir möchten weiter und dabei alles mit uns nehmen. Nichts Verlassen beim Neuanfang. Wir wissen aus Erfahrung und haben keine Ahnung. Wir sind neugierig und ignorant, völlig offen bei gleichzeitiger höchst idiotischer Vernagelung.

Wir werden alt und sehnen uns nach der Fröhlichkeit der Jugend. Wir finden sie und trinken uns daran satt. Wir glorifizieren die längst vergangene Zeit und vergessen den Kummer, die Sorgen und die Tiefen, die auf alle Höhen folgten. Bei der Rückschau betrachten wir das Leben durch den Filter der Jahre. Die Intensität der selbst gewählten Filterfarbe ist individuell. Und kann sich ändern. Je nach Stimmung.

Wir bleiben im Augenblick, weil wir wissen, wie vergänglich er ist, und doch schauen wir nach vorne und auch zurück. Was wir sehen? Macht es uns glücklich? Ist es das, was uns ausmacht? Haben wir gelernt? Dazugelernt? Glücklich der, der jedes Gefühl erfahren durfte und intensiv durchlebt hat. Denn er ist Mensch und weiß, was Leben bedeutet. Es gibt Zeiten der Freude und der Trauer. Sie müssen sein, im Wechsel oder zugleich, denn sie sind Bedingung für alles, was uns an tiefem Gefühl widerfährt.



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

WIR SIND UMGEZOGEN!

...seit Juni in der Friedrichstraße 8 in Neustadt



MARCCAIN

MARCCAIN
Marc Cain Bags & Shoes

abro⁺


RAFFAELLO ROSSI

Princess
GOES HOLLYWOOD

NC
NICE CONNECTION

BB
RIANI

CAMBIO

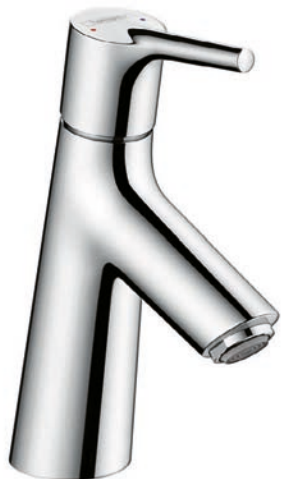

MARC AUREL

MARGITTES
SHIRTS - IN - FASHION


MILESTONE[®]

wohs
Made pur

Friedrichstr. 8 • 67433 Neustadt
063 21-48 93 48 • www.wohs.de



Erst wenn alles
zusammen passt ...



... dann passt's!



Dieter Ziesecke e.k.

SANITÄR- HEIZUNGSBEDARF

67434 Neustadt-Diedesfeld · Weinstraße 580

Telefon 06321-86422 · Fax 06321-32342

www.ziesecke-neustadt.de

