Unbezahlbar

Chili

DAS MAGAZIN!

Für die Pfalz

Sept/Okt 2018

natürlich Pfalz

www.neustadt.eu/weinlesefest

28. September bis 15. Oktober 2018
Neustadt an der Weinstraße

DEUTSCHES
Weinlesefest
NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE
2018

.W.I.N.E. FESTIVAL
2018

2. bis 15. Oktober 2018
Neustadt an der Weinstraße, Hetzelplatz

www.neustadt.eu/winefestival

NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

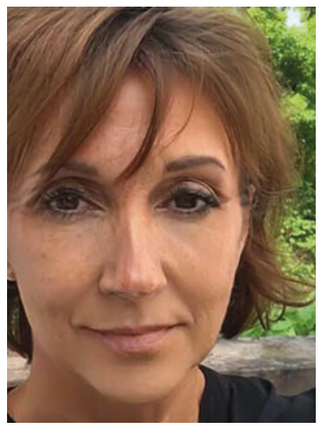
Genuss- und Weinerlebnisregion NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

Chili DAS MAGAZIN

natürlich Pfalz

Liebe Leser.

Jetzt wird es Herbst. Noch ist es warm und sonnig, die Plätze, Cafés, die Terrassen der Vinotheken und die Gärten sind voller Menschen. Der Wald summt vor lauter Wanderern wie ein Bienenstock. Die Hütten sind gut besucht. Die Weinlese hat schon längst begonnen und die Weinfeste laufen allerorts auf Hochtouren. Das ist natürlich die Pfalz. Wer wird da schon dem Sommer nachtrauern, wenn der Herbst in der Pfalz so wunderbar ist. Und selbst wenn das Wetter grauer, die Tage kürzer und auch kühler werden, dann haben wir die vielen wunderbaren Erzeugnisse von Feld und Wingert, die den Sommer mit seiner Wärme und den vielen Sonnenstunden gespeichert haben und ihn für uns mit in den Winter transportieren. Also, was soll´s?!



Herzlichst
Ira Schreck
Chefredakteurin

Apropos

INHALTSVERZEICHNIS

EinBlick

14 natürlich Pfalz
16 Die Pfalz und ihre Mittelzentren
20 Wohnlage Pfalz – Zahlen und Fakten
22 Am Anfang war die Kirchweih

onTour

24 Das deutsche Weinlesefest mit w.i.n.e.FESTival 2018
74 Wandern ohne Gepäck

Kulinaria

28 Weinlounge im Weinkontor
46 regional - saisonal
48 Der Petrolton im Riesling
50 Allergisch auf Äpfel
52 Wann ernte ich mein Obst
54 Rezepte: Äpfel und Birnen

KulTour

30 Kellerzauber

Gesundheit

32 Digitalisierung in der Zahnmedizin

68 Übergewichtige Hausgenossen

modisch

34 Stil, Look, Trend – La Laine

36 Style & Wine bei mod's hair

38 Herbstmode 2018

40 Raneri Moda: elegant, edel, modisch und sportiv

42 Wir machen Mode

Wohnlich

44 Lichter Schatten

56 Seit 125 Jahren: für den gesunden Schlaf

Tipps

58 Wussten Sie schon, dass...

66 Die Geheimnisse nachhaltigen Wohlstands

Umfrage

60 Motivation

Klima

70 Warme Tage, kalte Nächte

erLesen

72 Kommentar: Bereits ein Schritt vor die Haustür erweitert den Horizont

76 Buchtipps

78 Kurze Geschichte: Geräusche in der Nacht

82 Kolumne: So richtig mit Hallo?

Standards

3 Apropos

4 Inhalt

6 Impressionen

12 Kurz & gut: Aus Handel und Wirtschaft

80 Augen-Blick-Mal

81 AusSchau

81 Anzeigenberatung

82 Impressum

Aus Handel

Auf über 200.000 Hektar laufen die Mähdrescher

In diesem Jahr werden in Rheinland-Pfalz rund 218.000 Hektar Getreide und Körnermais gedroschen. Getreide wurde zur Ernte 2018 auf 54 Prozent des Ackerlandes angebaut. Gegenüber dem Vorjahr ist die Getreidefläche etwas kleiner (minus 4,8 Prozent). Dafür hatten die Landwirte mehr Winterraps angebaut (plus acht Prozent). Winterraps hat seine gelbe Blüte auf mehr als 45.000 Hektar gezeigt.

Bei Getreide wurde weniger Winterweizen als im Vorjahr angebaut (minus 5,8 Prozent). Winterweizen ist mit über 100.000 Hektar die wichtigste Getreideart. Wintergerste folgt auf dem zweiten Platz mit mehr als 40.000 Hektar. Der Anbau von Wintergerste wurde ausgedehnt (plus 7,6 Prozent). Ihre Anbaufläche übertrifft seit 2016 den Anbau von Sommergerste, die als Braugerste vermarktet wird (35.600 Hektar).

In der ackerbaulichen Nutzung zeigen sich auch die Folgen des Greenings – einem zentralen Element der Agrarreform. Konventionell wirtschaftende Betriebe mit mehr als 15 Hektar Ackerfläche erhalten die Greeningförderung, wenn sie fünf Prozent ihrer Ackerfläche als ökologische Vorrangflächen bewirtschaften. Auf den Pflichtumfang kann die Stilllegung von Flächen oder auch der Anbau von Hülsenfrüchten angerechnet werden. Stillgelegte Flächen mit Beihilfe umfassen annähernd 19.000 Hektar des Ackerlandes (4,7 Prozent). Hülsenfrüchte werden auf rund 5.400 Hektar angebaut; gegenüber dem Vorjahr wurde der Anbau deutlich erhöht (plus 52 Prozent).

Der größte Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche wird ackerbaulich genutzt (57 Prozent). Dauerkulturen, zu denen auch Rebflächen und Obstanlagen gehören, beanspruchen zehn Prozent der Fläche. Bei den übrigen 33 Prozent handelt es sich um Dauergrünland.

Florist/in gesucht

Blumen Schupp in Neustadt-Gimmeldingen sucht zum nächstmöglichen Termin eine teamorientierte und natürlich kreative Floristin oder einen Floristen. Blumen Schupp ist bekannt für die florale Ausgestaltung von Events aller Art und den innovativen Ideen saisonaler Kreationen, die in den hausinternen Ausstellungen immer wieder gezeigt werden. Zuverlässige, kundenorientierte und exakte Arbeit mit eigenen Ideen und handwerklichem Können sind die Stärken von Blumen Schupp.

Die üblichen Bewerbungsunterlagen an
Blumen Schupp
Claudia Schupp
Neubergstraße 1
67435 Neustadt
06321-68784
www.blumen-schupp.de
post@blumen-schupp.de

zait - Herbstfest

Olivenöl- und Weinprobe, Musik: Kirt Dallaway & friends ZAIT Ausstellung: Passage – Walter Benjamin

Sonntag, 30. September 2018 11 – 18 Uhr Weingut Heil 67281 Kirchheim Info: www.zait.de Telefon 06359/92467-0

& Wirtschaft

Selbstbestimmt zu Hause leben

Die Lebenserwartung in Deutschland steigt: Im Jahr 2000 lag sie im Durchschnitt noch bei 78 Jahren, heute bereits bei 81. Und die Entwicklung geht weiter: Berechnungen des Forschungsinstituts Prognos zufolge werden im Jahr 2030 über 22 Millionen Menschen in Deutschland älter als 65 Jahre sein. Und obwohl die Gesamtbevölkerung im selben Zeitraum leicht abnehmen wird, soll die Zahl der Haushalte steigen, so die Prognose. Das gilt insbesondere für die Altershaushalte, denn die meisten Menschen wünschen sich, so lange wie möglich in ihrem vertrauten Umfeld zu leben. Eine altersgerecht gestaltete Wohnung - etwa mit ebenerdigen Zugängen, breiten und schwellenlosen Türen oder einer bodengleichen Dusche - ermöglicht dies. Doch davon stehen laut den Berechnungen in Deutschland derzeit nur 700.000 zur Verfügung - 2,9 Millionen zu wenig.

2,3 Millionen Haushalte in Deutschland mit Elektrofahrrad

Zum Jahresanfang 2017 besaßen 2,3 Millionen Haushalte in Deutschland mindestens ein Elektrofahrrad. Dies entsprach einem Anteil von 6,1 Prozent aller Haushalte. Damit hat sich die Anzahl der Privathaushalte mit motorisierten Fahrrädern in den letzten drei Jahren nahezu verdoppelt. 2014 waren es noch 1,2 Millionen Haushalten mit Elektrofahrrädern.

natürlich Pfalz

Für den Pfälzer ist die Verbindung zu seiner Pfalz ganz natürlich. Das Pfalzgefühl ist eine Liebe fürs Leben und bricht nur in den seltensten Fällen. Der Pfälzer ist überaus verbunden mit Land und Leuten, mit der Sprache, seinen Weinen, den Weinfesten und einer Vielzahl von Dingen, die eben die Pfalz ausmachen.

Die Pfalz ist bei Menschen beliebt, die sich in der Region ansiedeln wollen. Touristen sind hier ganzjährig unterwegs. Dabei verfolgen sie unterschiedliche Motive. Von Wandern bis Mountainbiken, von Weingenuss bis Wellnessurlaub ist alles dabei. Der Anbau von Wein und Gemüse ist ein bedeutender wirtschaftlicher Faktor. Die Landwirtschaft, insbesondere der Weinbau, prägt darüber hinaus das Landschaftsbild und hat Einfluss auf den Charakter der Menschen. Hier lebt man mit den Produkten der Natur, man genießt sie und bringt ihnen in Küche und Glas große Wertschätzung entgegen. Hervorragende Gastronomie lockt die Menschen in die Pfalz. Die Weine erfreuen sich eines ausgezeichneten Rufs. Die Weinfeste sind legendär. Auf den Wochenmärkten werden nicht nur die landwirtschaftlichen Produkte eingekauft, sondern auch soziale Kontakte gepflegt, Informationen ausgetauscht und neue Beziehungen geknüpft. Das Leben auf der Straße, in den vielen Straßencafés, auf den Festen und in den Waldhütten ist so typisch pfälzisch wie Saumagen und Rieslingschorle.

Alla dann!

Mit SICHERHEIT verkaufen!

SEIT 1967 50 Jahre Markterfahrung

Kostenlose und marktgerechte Werteinschätzung

100%ige Betreuung bis zur Kaufpreiszahlung + Übergabe

Notarielle Kaufverträge mit Sicherheit für jede Seite

Über 5.000 vorgemerkte Suchkunden

Professionelle Fotos von Ihrer Immobilie

360° 360-Grad-Besichtigung (Virtueller Rundgang)

KEINE KOSTEN für den Verkäufer*

*Eröffnungsangebot Filiale Landau bis 31.12.2018

ivd

in Neustadt, Landau, Bad Bergzabern, Germersheim und im Gebiet der südlichen Weinstraße.

NEU! JETZT AUCH IN LANDAU! Kramstraße 5, 76829 Landau

MUHLERT IMMOBILIEN & BERATUNG

landau@muhlert.de LD 06341 - 141 900 www.muhlert.de

Die Pfalz und ihre Mittelzentren

Wenn es um die Themen Wohnen, Leben, Wohlfühlen geht, rangiert die Pfalz in allen Rankings weit vorne. Die Landschaft ist schön, die Dörfer und Städte idyllisch, das Wetter gut. Was will man noch? Einkaufen, arbeiten, ausgehen. Das alles ist auch in der Pfalz oder in den nahe angrenzenden größeren Städten sehr gut möglich. Wunderbar. Man könnte ja zufrieden sein, wäre da nicht der Hang des Menschen, immer nach dem Haar in der Suppe zu suchen. Vorzugsweise in der Suppe des anderen. Aber manchmal, und gar nicht so selten, auch in der eigenen. Gerne vergleicht man das, was man hat, mit dem, was der Nachbar sein eigen nennt. Hin und wieder sind Vergleiche sinnvoll, besonders dann, wenn es vergleichbar ist. Doch ab und an sind die Voraussetzungen einfach andere, damit schlicht unvergleichlich, und nicht auf eigene Modelle übertragbar. Und dies nur aus einem Grund: Die Parameter unterscheiden sich zu stark.

Werfen wir doch einmal einen Blick auf den Pfalz-Vergleichsklassiker: Speyer-Landau-Neustadt. Vergleichbar ist die Größe der drei Mittelzentren mit rund 50.000 Einwohnern. Sie bilden jeweils einen Anziehungspunkt in einer von Landwirtschaft geprägten Umgebung, in der die Menschen in Dörfern oder kleineren Städten leben. Die Städte haben eine Ausrichtung zu Ballungszentren wie Karlsruhe, Mannheim oder Heidelberg. In ihnen sind vermehrt schulische und kulturelle Einrichtungen angesiedelt. Auch größere Verwaltungseinheiten und Gerichte finden sich dort. Sie sind Versorgungszentren hinsichtlich Gesundheit und Konsum. Ein verkehrstechnischer Anschluss per Autobahn und Bahn ist vorhanden. Alle drei Mittelzentren sind bei Touristen beliebt. In allen drei Städten findet man Freizeiteinrichtungen für unterschiedliche Altersklassen und Bedürfnisse. Gewerbegebiete liegen auf der Grünen Wiese und der Kampf um die Grüne Wiese ist in allen Mittelzentren gleich gelagert. Und damit sind wir mit den vergleichbaren Parametern auch schon am Ende.

Die Lage

Gemeinsam ist den drei Städten die Region Pfalz und auch in weiten Teilen das Wetter, wenngleich auftretende Unwetter durchaus auch regionalen Charakter haben können. Speyer liegt am Rhein, Neustadt unmittelbar am Rand des Pfälzerwaldes und Landau ist umgeben von sanften Hügeln.

Der Tourismus

Die Flusslage beschert Speyer vermehrt eine andere Art des Tourismus als Landau und Neustadt, nämlich die Tagestouristen, die per Schiff die Stadt erreichen, einige Stunden bleiben und weiterziehen. Auch der Dom gilt als Touristenmagnet – für ein paar Stunden. Die unmittelbare Nähe zum Pfälzerwald macht Neustadt für Wanderer und Mountainbiker zum idealen Standort und Ausgangspunkt für ihre Aktivitäten. Landau hingegen ist insbesondere bei Geschäftsreisenden beliebt, worauf sich die Hotellerie eingestellt hat. Landau hieß in 2017 rund 55.000 Gäste willkommen und

verbuchte etwa 107.000 Übernachtungen, das sind knapp zwei Übernachtungen pro Gast. Speyer freute sich über rund 153.000 Gäste, die Übernachtungen lagen bei 259.000, was einer Verweildauer von etwa 1,7 Tagen entspricht. Neustadt wurde von rund 111.000 Gästen besucht und die Tourismusbüros registrierten 243.000 Übernachtungen. Damit liegt die Verweildauer bei 2,2.

Wirtschaft

In 2015 erwirtschafteten laut den Zahlen des statistischen Landesamtes Rheinland-Pfalz die Städte Speyer, Landau und Neustadt ein Bruttoinlandsprodukt, das sich wie folgt zusammensetzt:

Speyer: Das Bruttoinlandsprodukt betrug rund 2,5 Milliarden Euro. Davon entfielen auf das produzierende Gewerbe 655 Millionen Euro und das verarbeitende Gewerbe 533 Millionen Euro. Der Dienstleistungsbereich (Handel, Verkehr, Gastgewerbe, Information und Kommunikation) war mit einer Bruttowertschöpfung von 350 Millionen Euro vertreten. Im Bereich Dienstleistung war der Sektor Finanzen, Versicherungen, Immobilien mit 530 Millionen Euro stark und wurde von den öffentlichen Dienstleistern, Erziehung und Gesundheit mit einer Bruttowertschöpfung von knapp 700 Millionen Euro noch übertroffen.

Landau: Das Bruttoinlandsprodukt lag bei 1,8 Milliarden Euro. Die Bruttowertschöpfung des produzierenden Gewerbes belief sich auf 320 Millionen Euro, das verarbeitende Gewerbe war mit 207 Millionen Euro erfolgreich und Handel, Verkehr, Gastgewerbe, Information und Kommunikation trugen mit 307 Millionen Euro zum Gesamtergebnis bei. Der Bereich Finanzen, Versicherung und Immobilien lag bei rund 430 Millionen Euro und die öffentlichen Dienstleister, Erziehung und Gesundheit waren mit 555 Millionen Euro anteilig vertreten.

Neustadt: Das Bruttoinlandsprodukt betrug rund 1,6 Milliarden Euro und bildet damit das Schlusslicht unter den drei verglichenen Städten. Das produzierende Gewerbe hatte eine Bruttowertschöpfung von 188 Millionen Euro, das verarbeitende Gewerbe war mit 89 Millionen Euro vertreten. Auf die Dienstleistungsbereiche entfielen (Handel, Verkehr, Gastgewerbe, Information und Kommunikation) 280 Millionen Euro, sowie (Finanzen, Versicherungen, Immobilien) 410 Millionen Euro und (öffentlichen Dienstleistern, Erziehung und Gesundheit) 493 Millionen Euro. Die Bruttowertschöpfung im Wirtschaftsbereich Land- und Forstwirtschaft, Fischerei sticht im Vergleich zu Speyer (1,8 Millionen Euro) und Landau (15 Millionen Euro) mit einer Bruttowertschöpfung von 29 Millionen Euro heraus. Der Grund hierfür liegt in der Bewirtschaftung des großen kommunalen Waldes Neustadts und natürlich dem Weinbau, den jedoch auch Landau betreibt.

Innenstädte

Alle drei Städte haben eine schöne und attraktive Innenstadt. Welche jedoch am schönsten oder attraktivsten ist, darüber kann man natürlich geteilter Meinung sein. Ob es ein großer Platz mit den Dimensionen für Großveranstaltungen sein soll, ein idyllischer Marktplatz mit Atmosphäre und Flair oder aber eine langgezogene Straße mit Gastronomie und zahlreichen Eiscafés bleibt dem eigenen Belieben überlassen. Auch die Vorlieben beim Shoppen sind unterschiedlich. Zunächst ist die Frage zu stellen, ob man ein Bedarfskäufer ist und seine Einkäufe schlicht erledigen will. Möchte man bummeln und sich inspirieren lassen? Fährt man gezielt zu Geschäften, Boutiquen oder Dienstleistern? Was sucht man und in welchem Preisrahmen? Der Anteil an inhabergeführten Geschäften und Kettenläden ist in Speyer, Landau und Neustadt etwa gleich hoch.

Neustadt kämpft zurzeit mit Leerständen, die sich aus dem Rückzug von Handelsketten aus der Fläche in den Onlinehandel erklären lassen. Zudem hat die Schließung der Hertie-Filiale die Vermarktung Neustadts nicht erleichtert. Das eindeutige Plus auf der Habenseite Neustadts ist die schöne Innenstadt mit ihren sehr gut erhaltenen und wunderschönen alten Gebäuden, die Besucher immer wieder ehrfürchtig nach oben blicken lassen. Landau erfreut sich zurzeit eines guten Rufs als Einkaufsstadt. Der Einfluss der Universität mit ihren zahlreichen Studenten wirkt sich deutlich auf das Warensortiment aus. Waren für junge Leute im niedrigen bis mittleren Preissegment dominieren das Angebot. Die Ansiedlung der hochkarätigen Unternehmen rund um Landau hat das Warensortiment noch nicht beeinflusst. Die Gastronomie, speziell mit Außenbestuhlung, zieht sich durch die Innenstadt. Dies erhöht die Attraktivität und Verweildauer in der Stadt sichtbar und erlebbar.

CHRISTILL & COLLEGEN
STEUERBERATER | RECHTSANWÄLTE

Katja Wodausch | Rechtsanwältin, Fachanwältin für Steuerrecht
Stefan Rohr | Diplom Betriebswirt (BA), Steuerberater

Landauer Straße 41 | 67434 Neustadt a. d. W.
Tel.: +49 (0) 63 21 . 92 74 99 . 0 | Fax: +49 (0) 63 21 . 92 74 99 . 90
info@christill-collegen.de | www.christill-collegen.de

Speyers Einkaufsangebot zielt zum einen auf die Speyerer selbst, aber eben auch auf die Tagestouristen. Die Gastronomie dominiert in der 1a-Lage und prägt das Bild einer belebten, quirligen Innenstadt.

In Neustadt ist eine Außenbestuhlung für die Gastronomie nur an wenigen Stellen erlaubt. Grund dafür sind die engen Gassen, in denen ein Durchkommen von Rettungsfahrzeugen im Bedarfsfall möglich sein muss. Der Marktplatz ist deshalb attraktiver Treffpunkt, der mit seiner schönen Kulisse gerne angesteuert wird. Die Hintergasse mit ihrer wunderbaren Bausubstanz entwickelt sich mehr und mehr zum Szenetreffpunkt. Das hochpreisige Angebot steht neben dem mittleren Preissegment wahrnehmbar und seit vielen Jahren erfolgreich.

Speyer, Neustadt und Landau verfügen über Angebote, die sich ergänzen. Die Wege sind vergleichsweise kurz, ein Besuch der Städte ist jederzeit möglich. Präferenzen für das eine oder andere Angebot wird es je nach Gusto, Zielgruppe und jeweiligen Bedarf immer geben.

Bedenken sollte man, dass die Städte als Mittelzentren in der vorliegenden Größe nicht alles anbieten können. Deshalb wäre es sinnvoll, Landau, Speyer und Neustadt nicht als Konkurrenten, sondern als Partner in der Anstrengung um die Attraktivität der Pfalz zu verstehen. Ein Miteinander im Kampf ums Überleben in einer vermehrt digitalisierten Welt mit einem steten Wachstum im Onlinehandel führt zu größerem Erfolg und mehr Zufriedenheit als die Suche nach dem Haar in welcher Suppe auch immer.

M+E

Munter + Entspannt

Altdorfer Matratzengeschäft

Optimaler Schlafkomfort

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

Jahrzehntelange Erfahrung und fachkundige Beratung zeichnen uns aus.

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 automatischen Rahmen (Rücken-, Bein-, und Niveauanhebung)

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

Munter + Entspannt Altdorfer Matratzengeschäft · Warenhandelsgesellschaft mbH
Raiffeisenstraße 1 · 67482 Altdorf · Telefon 06327 / 961920 · Fax 06327 / 1699
www.matratzenlager.com

Wohnlage Pfalz – Zahlen und Fakten

Wirtschaft in der Pfalz

- Bruttoinlandsprodukt im IHK-Bezirk Pfalz: 49.056 Euro (2016)
- Bruttowertschöpfung im IHK-Bezirk Pfalz: 44.186 Mio. Euro (2016) – ca. 18.659 Mio. Euro entfallen auf das Produzierende Gewerbe und ca. 24.972 Mio. Euro auf den Dienstleistungsbereich (2016)
- Mehr als 100 Millionen Rebstöcke auf einer Gesamtfläche von 23.652 Hektar (2017) bestockter Rebfläche (Ertragsrebfläche 2017: 23.047 Hektar) machen die Pfalz zum zweitgrößten Weinanbaugebiet Deutschlands.
- Durchschnittliche Weinproduktion in der Pfalz: ca. 2,09 Millionen Hektoliter im Jahr (2017)
- In der Pfalz sind ca. 3.600 weinanbauende Betriebe heimisch, davon ca. 1.550 im Haupterwerb
- Jede dritte Flasche Wein, die in Deutschland über die Theke wandert, stammt aus der Pfalz
- Mit mehr als 5.700 Hektar ist die Pfalz das größte Riesling anbauende Gebiet der Welt
- 88.921 Mitgliedsunternehmen im IHK-Bezirk Pfalz (2017)
- 482.408 sozialversicherungspflichtig Beschäftigte im IHK-Bezirk Pfalz (30.06.2017)
- Arbeitslosenquote im IHK-Bezirk Pfalz: 5,6 Prozent (Durchschnittswert des Jahres 2017)

Demografie

- Etwa 1,4 Millionen Menschen (712.409 weiblich und 691.467 männlich) leben in der Pfalz. Das entspricht 34,6 Prozent der Gesamteinwohnerzahl des Bundeslands Rheinland-Pfalz (31.12.2015)
- 18,2 Prozent der Pfälzer sind unter 20 Jahre alt, 60,8 Prozent zwischen 20 und 64 Jahren und 21 Prozent 65 und älter (2013)

Geografie, Wetter

- Fläche: 5.451 Quadratkilometer (31.12.2014)
- 142.872 Hektar Baumbestand machen den Pfälzerwald zum größten zusammenhängenden Waldgebiet Deutschlands
- 1.800 Sonnenstunden im Jahr
- Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt 11 Grad Celsius
- Höchster Berg der Pfalz ist der Donnersberg mit 687 Metern

gartengestaltung christina dorsch

neu: www.gartengestaltung-dorsch.de/aufgelesen/

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

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

Tourismus und Freizeit

- 1,9 Millionen Gäste im Jahr 2017
- 4,36 Millionen Gästeübernachtungen im Jahr 2017
- 36.871 Betten in der Pfalz, Auslastung 32,4 Prozent und durchschnittliche Aufenthaltsdauer 2,3 Tage (alle Stand 2017 – ohne Campingplätze)
- Ca. 12.000 Kilometer Wanderwege, die vom Pfälzerwald-Verein unterhalten werden mit ca. 150 Waldhütten und Jugendherbergen

Pfälzer Superlative

- Die höchstgelegene Siedlung in der Pfalz ist mit 550 Höhenmetern über Meeresspiegel der Hermesbergerhof im Landkreis Südwestpfalz
- Die Pfalz besitzt mit dem Dürkheimer Riesenfass das größte Fass der Welt. Das als Restaurant genutzte Holzbauwerk hat ein Fassungsvermögen von ca. 1,7 Millionen Litern und einen Durchmesser von 13,5 Metern
- Die Pfalz ist reich an Burgen – über 100 zieren noch heute sichtbar den Landstrich
- Mit mehr als 600.000 Besuchern gilt der Bad Dürkheimer Wurstmarkt als das größte Weinfest der Welt
- Als größter Winzerfestumzug der Welt gilt der Winzerfestumzug in Neustadt an der Weinstraße, der alljährlich zum Abschluss des Deutschen Weinlesefestes veranstaltet wird und regelmäßig von 100.000 Besuchern und mehr bestaunt wird.
- Den inoffiziellen Titel der größten Winzergemeinde Deutschlands trägt mit 2.039 Hektar bestockter Rebfläche die Stadt Landau. Nur knapp dahinter rangiert das benachbarte Neustadt an der Weinstraße mit 2.012 Hektar bestockter Rebfläche.
- Die Pfalz verfügt über die älteste Weinstraße Deutschlands. Seit 1935 verbindet sie unter dem Namen Deutsche Weinstraße auf einer Strecke von 85 Kilometern eine Vielzahl der Weinbaugemeinden in der Pfalz. Anfangspunkt der südlichen Ausdehnung der Route ist das Deutsche Weintor bei Schweigen-Rechtenbach, Endpunkt im Norden das Haus der Deutschen Weinstraße in Bockenheim.

Nordische Eleganz

klare Formen
präzise Ränder
klares Design

Dieter Ziesecke e.k.
SANITÄR- HEIZUNGSBEDARF
67434 NEUSTADT-DIEDESFELD
Weinstraße 580
Telefon 06321-86422
www.ziesecke-neustadt.de

© chili-dasmagazin.de

WEINHAUS HENNINGER
Kallstadt
seit 1855
Weinhaus Henninger
★★★★
Hotel • Restaurant

WEINHAUS HENNINGER
Weinstraße 93 • 67169 Kallstadt
Telefon 0 63 22-22 77
info@weinhaus-henninger.de
www.weinhaus-henninger.de

Herbstzeit ist Gänsezeit

Feiern Sie Weihnachten und Silvester beim Henninger in Kallstadt

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

Am Anfang war die Kirchweih

Jeder, der in der Pfalz unterwegs ist, wird sicher schon einmal mit der Mutmaßung konfrontiert worden sein, dass der Pfälzer an sich Teil eines äußerst feierwütigen Völkchens sei. Immerhin, so die Begründung der zugegebenermaßen eher flach anmutenden These, würden Pfälzer ihre Feste stets feiern, wie sie fallen. Und aufmerksame Beobachter stellen fest: die Taktung *des Fallens* ist hoch und bei näherer Betrachtung zudem kein Zufall.

Lässt man sich heute auf den Online-Plattformen, die einem einen Überblick über die Feste in der Pfalz liefern, eine Jahresübersicht anzeigen, dann muss man sich darauf einstellen, ein wenig Zeit zum Lesen mitzubringen. Immerhin werden dem Nutzer der Angebote unzählige Veranstaltungshinweise auf einmal dargestellt, die sich nicht selten ein und denselben Veranstaltungszeitraum teilen. Doch warum feiert man gerade in der Pfalz derart häufig, gerne und auf vielfältige Art und Weise?

Weinfeste sind seit je her Räume des ausgelassenen Feierns, zugleich aber auch Leistungsschau der hiesigen Landwirtschaft, die wenig überraschend zu allererst durch den Weinbau geprägt ist.

Als ältestes und gleichzeitig größtes Weinfest überhaupt gilt der Bad Dürkheimer Wurstmarkt, der seit 1417 (spätestens) gefeiert wird. Seinen Ursprung findet der Wurstmarkt, wie viele weitere Weinfeste der Region auch, im Brauch des Kirchweihfestes. Unter Kirchweih versteht man ganz grundsätzlich den Zeitpunkt der Konsekration (von lat. consecrare: weihen/heiligen) der örtlichen Glaubensstätte. Und der Jahrestag jener Weihe wird gefeiert – in Form eines Kirchweihfestes beziehungsweise einer Kerwe. Im Fall Bad Dürkheimer Wurstmarkt war beispielsweise zunächst eine Wallfahrtskapelle auf dem Michelsberg der zentrale Ort der Feier. Dort befand sich schließlich der Michaelismarkt, der mit allerlei Verpflegungsangeboten für Pilger und Feiernde während

des damaligen Kirchweihfestes präsent war. Später mit der Verbreitung des Reformationsgedankens und der damit verbundenen Abkehr von alten religiösen Traditionen wurde das Fest auf eine nicht weit entfernte Fläche verlegt, auf der noch heute gefeiert wird. Den Namen Wurstmarkt trägt die ehemalige Kirchweih seit 1832. Der Name geht wohl auf die behördliche Feststellung eines besonders hohen Konsums von Wurstwaren während des Festes in jener Zeit zurück. Unzählige Kirchweihfeste werden heute über das Jahr hinweg in der Pfalz gefeiert. Dabei hat sich der Ort des Feierns im Laufe der Jahrzehnte und Jahrhunderte immer wieder an die geänderte Nachfrage der Gäste anpassen müssen. Nur noch selten findet deshalb die Feier rund um den Jahrestag der Kirchweihe in unmittelbarer Umgebung der Glaubensstätte statt. Vielmehr spricht man heute beispielsweise von einer Straßen- oder Dorf-Kerwe und erhält als Gast bereits durch die Bezeichnung einen Eindruck darüber, welchen Größenmaßstab eines Festes man erwarten darf. Andere ehemalige Kirchweihfeste wurden in der Zwischenzeit umgetauft und tragen heute Namen, die nicht mehr Aufschluss über den ursprünglichen Anlass des Festes liefern.

Neben den Weinfesten, die sich auf kirchliche Traditionen gründen, wurden nach und nach neue Festivitäten aus der Taufe gehoben, deren Anlass und Motto so verschiedenartig sind wie der Landstrich selbst. Ein Beispiel sind die so genannten Bitzlerfeste, Feste mit dem Schwerpunkt Neuer Wein, die seit Jahrhunderten in der Pfalz gefeiert werden. Hier steht der Gedanke des Herbstabschlusses in Verbindung mit dem Absatz des ungeschönten, frisch gekelterten Federweißen Pate für die Entstehung der Festivitäten. Eine eher junge Tradition sind Feste, die sich auf weltliche Jubiläen oder über den Weinbau hinausgehende Ereignisse des Jahres gründen. Hierzu zählen zum Beispiel Feste, wie beispielsweise das Freinsheimer Stadtmauerfest, das anlässlich des 1.200-jährigen Stadtjubiläums im Jahr 1977 eingerichtet wurde und das Gimmeldinger Mandelblütenfest, das die frühe Mandelblüte des großen dörfischen Baumbestandes zum Anlass nahm, um seinerzeit das Weindorf bekannter zu machen. Die Aspekte eines gesteigerten Tourismus in der Region und der zunehmende Anspruch, neue Plattformen zur Vermarktung der regionalen Erzeugnisse zu finden, führten dazu, dass seit Mitte des 20. Jahrhunderts eine Vielzahl an neuen Festen entstanden und weiterhin entstehen. Es darf also guten Gewissens davon ausgegangen werden, dass auch zukünftig kräftig auf Pfälzer Art gefeiert werden darf.

Jens Wacker

Wir nehmen Wohlfühlen persönlich.

dieFliese

Meisterbetrieb
Verkauf und Verlegung

Meisterhaft
Deutsche Bauwertschaft

Ralf Bißoir
öffentlich bestellter
und vereidigter
Sachverständiger

Moltkestraße 19 · 67433 Neustadt · Telefon (0 63 21) 48 26 91 oder 48 26 92 · www.diefliese.com
Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung · Donnerstag, Freitag 10 Uhr-12.30 und 14-18 Uhr · Samstag 10-13 Uhr und nach Vereinbarung

Das deutsche Weinlesefest mit w.i.n.e.FESTival 2018

Bald heißt es wieder in Neustadt: Die Haiselscher sinn uff! Vom 28. September bis 15. Oktober ist das Pfälzer Weindorf am Bahnhofsvorplatz in Neustadt Treffpunkt für Genießer Pfälzer Lebensart. Am Hetzelplatz, unweit des Bahnhofs, hat sich der nostalgische Spiegelpalast Bon Vivant mit seiner Auswahl an pfälzischen, nationalen und internationalen Weinen, seinen beliebten Veranstaltungen und dem schönen Flair an den Bars im Fin des Siecle-Ambiente einen festen Platz im w.i.n.e FESTival (vom 2. bis 15. Oktober) erobert. 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. 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.

Öffnungszeiten Haiselscher:
Freitag, 28. September bis Montag, 15. Oktober:
Montag bis Donnerstag: 11 bis 23 Uhr;
Freitag bis Samstag (sowie Dienstag, den 2. Oktober): 11 bis 1 Uhr;
Sonn- und Feiertag: 11 bis 23 Uhr

Öffnungszeiten historischer Spiegelpalast:
Dienstag, 2. Oktober bis Montag, 15. Oktober:
Montag bis Donnerstag: 17 bis 23 Uhr; Freitag bis Samstag: 11 bis 24 Uhr; Sonn- und Feiertag: 11 bis 23 Uhr.
Hinweis: Außerhalb der Sonderevents ist der Eintritt zum w.i.n.e.FESTival/Spiegelpalast frei!

© Chili - die WerbeMacher

LALINE

Modeboutique
Marktstraße 2
67433 Neustadt/Weinstr.
Telefon 0 63 21/22 16

Hier ein Kurzüberblick über die kostenpflichtigen und kostenlosen Themenabende:

Freitag, 28. September 2018, 19.30 Uhr

Wahl und Krönung der 70. Deutschen Weinkönigin im Saalbau

Tickets unter 06321-926856

Montag, den 1. Oktober 2018, 19 bis 20.30 Uhr

Eröffnungskonzert in der Stiftskirche mit anschließender After-Concert-Party im Spiegelpalast

Die Kurfürstlichen Barocksolisten intonieren die Kunst der Barocktrompete

Tickets: 26 Euro pro Person

Mittwoch, 3. Oktober 2018, 11 bis 17 Uhr

Sparkling Wine-Day – der Tag der Sekte

Mehr als 40 Schaumweine, darunter Champagner, Spumante, Prosecco, Crémants, Winzersekte aus der Pfalz sowie renommierten Weinanbaugebieten aus Deutschland und der ganzen Welt gilt es zu probieren, zu verkosten und zu genießen. Stilvoll musikalisch umrahmt wird der Schaumweingenuss durch Brass2Go, die im Zeitraum 12 bis 16 Uhr die musikalische Begleitung bieten und Prime Family, welche von 18 bis 22 Uhr die Gäste unterhalten.

Sonntag, 7. Oktober 2018, ab 11 Uhr

Jungwinzer-Matinée, 11 bis 17 Uhr

Jung, kreativ und authentisch - Jungwinzer aus allen neun Neustadter Ortsteilen präsentieren in der fünften Auflage der Jungwinzer-Matinée ihre Weinkreationen mit kreativem Geist, rebellisch aus einer Kombination von Innovation und traditionellem Weinhandwerk. Während der Matinée unterhält DJ Johnny Lamar die Gäste musikalisch. Im Anschluss von 18 bis 22 Uhr übernehmen Suzan Baker und Dennis Lüddicke die weitere musikalische Untermalung des Abends.

Kosten für die Teilnahme an der Jungwinzer-Matinée: 12 Euro pro Person

Mittwoch, 9. Oktober 2018, 19 bis 22 Uhr (geschlossene Veranstaltung)

Spätburgunder – Pinot Noir

Die weltweite Vielfalt des Pinot Noir im Glas. Die edle rote Rebsorte fühlt sich nicht nur in der Pfalz und im Burgund wohl, auch in Italien, Oregon, Patagonien, Kalifornien und Neuseeland entwickeln diese Trauben ganz unterschiedliche Geschmacksspektren. Wer die meisten Weine und ihre Herkunft errät, gewinnt eine exzellente Flasche Pinot.

Musikalische begleitet das Marvin Frey Duo den Abend.

Ticketpreis: 55 Euro pro Person (inklusive acht Kostproben der Weine und ausgewählten Speisen); Vorverkauf bei der Tourist-Information unter 06321- 9268-0

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz

Mittwoch, 10. Oktober 2018, 19 bis 22 Uhr (geschlossene Veranstaltung)

Barolo und Riesling – Große Weinlegenden des Terroirs

Hier geht es nicht nur um zwei große Rebsorten, sondern auch um die Begegnung von Jahrgängen, um territoriale Unterschiede und darum, wie wir diese Besonderheiten mit allen Sinnen wahrnehmen. Rumbacoustic unterhält die Gäste musikalisch.

Begrüßungssekt ab 18.30 Uhr. Beginn um 19 Uhr

Ticketpreis: 55 Euro pro Person (inklusive Degustation von vier Barolo, vier Rieslingen und italienischen Spezialitäten)

Vorverkauf bei der Tourist-Information unter 06321- 9268-0

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz

Donnerstag, 11. Oktober 2018, 19 bis 23 Uhr

Prämierte Weine aus aller Welt treffen auf Pariser Jazz!

Elegante Jazz-Rhythmen des Daniel Bechet & Olivier Franc Quintetts aus Paris erfüllen am Donnerstagabend den Spiegelpalast und begleiten die stilvolle Verkostung prämierter Weine des Meininger Verlages

Ort: Historischer Spiegelpalast auf dem Hetzelplatz

Livemusik auf dem Hetzelplatz vom 4. bis 10. Oktober

Donnerstag, 4. Oktober 2018, 18 bis 22 Uhr, Chris Cosmo
Freitag, 5. Oktober 2018, 18 bis 22 Uhr, 4 Jazz
Samstag, 6. Oktober 2018, 11 bis 14 Uhr, 4 Jazz und 18 bis 22 Uhr, Rebecca Senck & Begleitung
Donnerstag, 11. Oktober 2018, 19 bis 22 Uhr, Café del Mundo (Spiegelpalast)
Samstag, 13. Oktober 2018, 13 bis 17 Uhr, Markus Koehorst (Hetzelplatz), und 18 bis 22 Uhr, Maria Blatz & Tom Keller (Spiegelpalast)
Montag, 15. Oktober 2018, 18 bis 21 Uhr, Nora Brandenburger

Freitag, 5. Oktober 2018, 19.30 Uhr im Saalbau
Wahl und Krönung der 80. Pfälzischen Weinkönigin

Sonntag, 14. Oktober 2018, ab 13.30 Uhr
Deutschlands größter Winzerfestumzug

Montag, 15. Oktober 2018, 21.30 Uhr
Abschluss-Feuerwerk

Info:

Das Gesamtprogramm für das w.i.n.e.FESTival und das Deutsche Weinlesefest findet man im Internet: www.neustadt.eu/Wein-Tourismus/Top-Events/w-i-n-e-FESTival

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

Guten Morgen **schöne Frau.**

über 23 Jahre Pigmentier-erfahrung

Permanent Make-up

Die Basis Ihrer täglichen Schönheit.
Dezente Eleganz – nachhaltig und natürlich.
Dauerhaftes Make-up verleiht Ihrem Aussehen eine perfekte Basis. Immer und überall.

„Ich nehme mir gerne Zeit, Sie persönlich und individuell zu beraten, kostenlos und unverbindlich."

Ihre Ilona Nebel

ILONA & CHRISTIN NEBEL
HAUS FÜR SCHÖNHEIT & WOHLBEFINDEN

Ilona Nebel-Rößler und Christin Nebel

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

Unsere Ladenöffnungszeiten: Mo. - Fr. 9 Uhr - 18 Uhr · Unsere Behandlungszeiten: Mo., Di., Mi., Fr. 8.30 Uhr - 19 Uhr, Do. 8.30 Uhr - 21 Uhr
Termine sind nach Vereinbarung auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich!

Weinlounge im Weinkontor

Anfang Juli war es endlich soweit: Die Weinlounge im Weinkontor Edenkoben wurde eröffnet. In unmittelbarer Nachbarschaft zum Weinkontor entstand nach mehrmonatiger Planungs- und Bauphase die Weinlounge – weit mehr als nur eine Vinothek. Die Weinlounge bereichert die Gastronomieszene in Edenkoben selbst und an der Weinstraße. Sie ist Treffpunkt für Weinliebhaber, aber auch für alle, die das Angestaubte verlassen wollen, um die pfälzische Küche mit Tradition und Raffinesse zu genießen. Gelungen, weil atmosphärisch stimmig, mutet die neue Lounge des Weinkontors an. Die Architektur greift die Themen bodenständig, erdig und modern auf und hat aus ihnen ein Konzept entwickelt, was sowohl funktional als auch einladend ist. Stylisch und hell präsentiert sich die Weinlounge, lichtdurchflutet sind die Räume, die asymmetrische Terrasse lädt zum Kommen und Bleiben ein.

Mit Willy Koch konnte ein erfahrener Gastronom für die Weinlounge gewonnen werden. Der gebürtige Edenkobener ist seit seinem 20. Lebensjahr in verschiedenen Bereichen der Gastronomie tätig. Sowohl die Großküche, ebenso wie der Cateringbetrieb, die Systemgastronomie als auch das kleine Restaurant waren Stationen seines beruflichen Lebens. In der Weinlounge setzt er auf ehrliche und regionale Küche. Koch arbeitet möglichst mit Anbietern aus der Pfalz. Seine Pfälzer Spezialitäten wie Saumagen und Leberknödel kauft er bei regionalen Metzgern, die Backwaren bezieht er aus einer örtlichen Bäckerei und das Gemüse ist Pfälzer Anbau, frisch und mit kurzen Wege von Pfälzer Bauern. Warme und kalte Pfälzer Spezialitäten, ein Mittagstisch und eine saisonale Karte, auch vegan und vegetarisch, machen das Angebot abwechslungsreich.

Für ein Glas Wein, einen feinen Sekt, ein Treffen unter Freunden, ein Geschäftsessen in schöner Atmosphäre – die Weinlounge bietet für jeden den unkomplizierten Treffpunkt an der Weinstraße. Die mit vielen Auszeichnungen versehenen Weine und Sekte sind allesamt aus dem Weinkontor und können dort für den Genuss zu Hause erworben werden. Die Weine des Weinkontors Edenkoben sind geprägt von einem leichten und sehr geradlinigen, klaren Stil. Die Sektlinie hat schon längst den Status des Geheimtipps hinter sich gelassen und ist mittlerweile ein Must-Have bei Freunden des prickelnden Genusses.

Wer gerne entspannt Pfälzer Lebensart im schönen Ambiente genießen will, wird in der neuen Weinlounge des Weinkontors Edenkoben sicherlich zu finden sein.

Info:

Weinlounge
im Weinkontor Edenkoben
Weinstraße 130
67480 Edenkoben
06323-9898456

Öffnungszeiten:
täglich von 11 bis 22 Uhr
Warme Küche 12 bis 21.30 Uhr

mod's hair Neustadt · Schütt 8 · Tel. 06321 385938
mod's hair Landau · Ostbahnstraße 7 · Tel. 06341 84024

*Nur für Neukunden. Pro Person nur ein Gutschein. Keine Barauszahlung.
Nicht mit anderen Gutscheinen/Aktionen kombinierbar. Nur mit Vorlage des Gutscheins.

International School Neustadt

- Englischsprachige Ganztagsschule von Kindergarten bis Sekundarstufe
- International anerkannte Abschlüsse
- Intensives Lernen in kleinen Gruppen
- Deutsch und Französisch als weitere Sprachen

SBW INTERNATIONAL SCHOOL NEUSTADT

Infos unter Tel. 06321 8900960
info@is-neustadt.de

Kellerzauber

Tradtionell bietet das Hotel Schloss Edesheim im historischen Wittelsbachkeller in der Herbst-Wintersaison eine Reihe von Dinner-Shows. Karten dafür sind immer sehr begehrt, denn sowohl auf der Bühne als auch auf den Tellern sind diese Dinner-Shows von besonderer Güte. Die Veranstaltungen bestehen aus einem anspruchsvollen Entertainmentprogramm aller Genres mit Aperitif und einem dreigängigen Menü aus der mehrfach ausgezeichneten Küche für jeweils 69,- Euro pro Person.

Freitag 30. November 2018, 19 Uhr

Alice Hoffmann: Zeichen der Zeit

Das neue Kabarett-Programm

Die Welt schaut ins Saarland. Direkt in das Wohnzimmer einer patent-gewieften, begriffsstutzig-schlauen, naiv-klugen, provinziellen Dame von Format im besten Alter mit altbacken-antiquierter Kassengestellbrille und gewagtem Kittelschürzen-New-Look-Blusenkleid.

Doch von gemütlicher Kaffeekränzchen-Atmosphäre keine Spur. Ihre Gedanken laufen Amok, sie hyperventiliert, die Fragen aller Fragen: Wo stehen wir? Wohin bewegen wir uns? Wie stehen wir wo? Wie bewegen wir uns wohin? Gelingt das Miteinander der Kulturen? Passen Sahnetorte, Burka und Demokratie zusammen in das Deutsche Haus? Oder wird der Raum dringend gebraucht für unser ureigenes Kulturgut, Pizza, Maggi und Rassismus? Was wird aus dem Saarland, wenn Bayern die Grenzen zumacht?

Die brillante Schauspielerin Alice Hoffmann, Kult als Hilde (Dudenhöffers Familie Heinz Becker, geliebt als Vanessa Backes), zeichnet subtil ihr Frauenportrait, heiter, vergnüglich, aber auch wohldosiert nachdenklich, kommt von Diäten über den Bauchtanz am Bügelbrett und dem modernen Terrorismus – oder etwa Tourismus – spielend leicht zur Burka für alle. Denn die Welt ist auch im Saarland...

Freitag 7. Dezember 2018, 19 Uhr

Kapp & Ko:
Tatort Küche – das Weihnachts-Special

Vom Lichterkettensägen-Massaker bis zum Krieg der Weihnachtssterne - erleben die Gäste eine ultimative Dinner-Show auf Bestellung. Die Theaterköche servieren an diesem Abend, was immer das Herz begehrt und die Nerven vertragen. Zwischen den Gängen des exquisiten Gourmetmenüs dürfen die Gäste nämlich ihre höchstpersönliche schaurig schöne Candle-Light-Killer-Show selbst und à la carte zusammenstellen.

Ein Klingelzeichen genügt und schon wird das Publikum zu einem kriminell scharfen Mafiasteak nach Art des Paten eingeladen, oder von Gräfin Draculina ein BISS-CHE umflirtet. Sehr zu emp-

fehlen auch der extra scharfe Seeräuberspieß mit Hüftschwung à la Johnny Depp mit pikantem Venusfallensalat. Oder vielleicht vor dem Hochzeitssüppchen doch noch eine Henkersmahlzeit und die Leiche zum Dessert?
Dabei gilt es mit detektivischem Spürsinn herauszufinden, welche Comedy Highlights und musikalischen Leckerbissen sich hinter der mysteriös verschlüsselten Speisekarte verbergen.

Nur so viel sei verraten: Die Theaterköche Cynthia Popa und Markus Kapp würzen ihre Küchenschlacht mit jeder Menge schwarzem Humor und messerscharfen Pointen.

Freitag, 25. Januar 2019, 19 Uhr, Schloss Edesheim

Marcel Adam: Chansons, Lieder, Mundart, Comèdie

Marcel Adam ist einer der bekanntesten Chansonniers, Liedermacher, Autoren, Komponisten und Interpreten aus dem nordfranzösischen und süddeutschen Raum. Geschichten, die das Leben schreibt, prägen seine Texte und Melodien, füllen diese mit viel Humor und Gefühl, und lassen keinen Zuhörer ungerührt. 30 Jahre Bühnenerfahrung, auch im Bereich Kabarett und Comedy, machen sein Programm zu einem unvergesslichen Erlebnis. In unzähligen Konzerten in Deutschland und Frankreich begeistert Adam eine ständig wachsende Fangemeinde. Er interpretiert deutsche und französische Chansonklassiker von Piaf bis Moustaki, von Nena bis Rühmann.

Freitag, 15. Februar 2019, 19 Uhr

Spitz und Stumpf: Fisimatenten!

Weingut Stumpf sucht neue Horizonte

Spitz & Stumpf sind bereit zu neuen Abenteuern, die sie - wie immer - bequem daheim im Weingut Stumpf durchleben. Think global, stay local sozusagen. Aber wie motiviert man sich, wenn sowohl der eigene Wein als auch die Umstellung auf Craft Beer nicht der Stoff einer globalen Erfolgsgeschichte sind? Was bleibt, nachdem der Security-Hype zur 1250-Jahr-Feier vorbei und längst Geschichte ist? Der selbsternannte Weingutsconsulter Friedel muss tief in die Trickkiste greifen, um seinen Freund Eicheen vor tiefer Melancholie zu bewahren. Aber Friedel wäre nicht Friedel, wenn er nicht für wirklich alles eine Lösung hätte... Und so beginnen die Fisimatenten. Kein Wort beschreibt die beiden besser, deren Handeln stets Umstände oder Probleme macht, Ursache und Wirkung verwechselt und dabei einfach unglaublich komisch ist. Es hört halt net uff zu bassiere!
Die machen aber auch ein Theater!

Info:

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

Natürlich Pfalz...

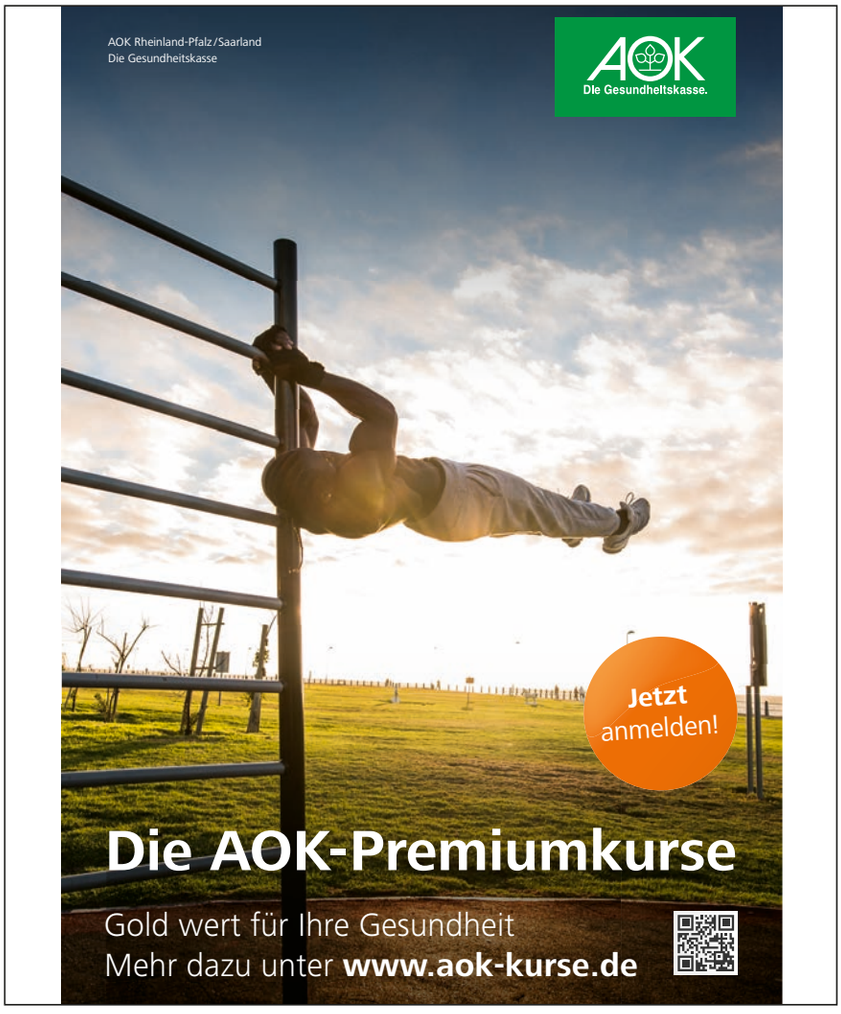
...schick gestylt im neuen Herbstlook.

AIGNER SEDUCTIVE CAMBIO WEEKEND van Laack MaxMara HEMISPHERE CASHMERE PESERICO RENÉ LEZARD windsor.

Kostenlose Stilberatung
www.ladivina-landau.de

La Divina
DIE GÖTTLICHE DESIGNERMODE

RATHAUSPLATZ 1
LANDAU
Inh. G. Gramling/A. Heckert



Digitalisierung in der Zahnmedizin

Die Digitalisierung ist in der Medizin schon lange angekommen. Das gilt besonders für Zahnärzte, die mit hoch spezialisierten Geräten arbeiten. Laserscanner werden in vielen Bereichen eingesetzt, um berührungsfrei Oberflächen abzutasten, zu vermessen und virtuell abzubilden. „Eine vergleichbare Technologie nutze ich als Zahnarzt, indem ich mit einem kleinen Scanner die Mundhöhle durchfahre und so innerhalb kurzer Zeit ein drei-dimensionales Bild aller Zähne erhalte. Präzise vermessen mit einer Genauigkeit im Mikrometer Bereich. Zahnreparaturen und Zahnersatz sind so digital zu planen und umzusetzen", sagt Samy Wared. Er ist Zahnarzt in Wachenheim und Teilhaber der Praxis Meuter + Wared. „Damit entfällt das analoge Verfahren, der unangenehme Abdruck mit Abformmasse", weist er hin.

Wenn Implantate gesetzt werden, muss der Kieferknochen optimal in Breite und Höhe sein, damit umliegende Strukturen geschont und ein langfristiger Erfolg erzielt werden kann. Wie aber kann ein Zahnarzt erfahren, welche Voraussetzungen vor Ort gegeben sind? Das herkömmliche Röntgen des Kiefers liefert ein zweidimensionales Bild, das für die präzise Planung des Implantates nicht ausreicht. Um ein genaues räumliches Abbild zu erzeugen, arbeitet Samy Wared daher mit der Digitalen Volumentomographie (DVT), einem dreidimensionalen Röntgengerät, mit dem er Kieferknochen und Zähne auf seinem Bildschirm von jeder Seite analysieren kann.

Mehr noch: Er kann die Datensätze aus dem Scan mit dem aus dem Röntgen in Übereinstimmung bringen (matchen), so dass die Vorbereitung des Implantates auf einer umfassenden Kenntnis der Situation beim Patienten beruht. Das Setzen der Implantate mit einer führenden Schablone – Stichwort geführte Navigation - verringert den operativen Aufwand, die Wunde bleibt kleiner. Schnellere Heilung, weniger Schwellung und ausgezeichnete Ergebnisse sind die Folge.

Worin liegt der Vorteil des Patienten? Seine Implantate halten länger, die Vorbereitungen sind komfortabler und die Operation verläuft schmerzfreier und schonender. Gelegentlich wird befürchtet, dass die medizinische Digitalisierung zu einer Distanzierung zwischen Arzt und Patient führt, wo nur noch Zahlen und Daten eine Rolle spielen. Für die Praxis Meuter und Wared in Wachenheim trifft das nicht zu, denn der persönliche Kontakt zum Patienten wird als ein hohes Gut angesehen. Die Philosophie des Praxisteams sieht die gründliche Beratung vor jeder Behandlung als unverzichtbar an. Wenn die moderne digitale Technik dabei von Nutzen ist, dann soll sie auch eingesetzt werden.

Info:

Praxis für ästhetische Zahnheilkunde
Meuter + Wared
Franka Meuter
Samy Wared
Römerweg 25
67157 Wachenheim
06322-4007
www.dentista-pfalz.de

Vertrauen Sie nur den Profis ...

... da Sie ein Permanent Make Up nicht mehr abschminken können!

Permanent Make up für
Lidstrich
Wimperkranzverdichtung
Lippenkontur / Lippenschattierung

Augenbrauen mit der
natürlichen Nanoblading-Methode

medical cosmetics
Ulrike Schaaf-Deege

Alle Informationen auf unserer Homepage:
https://medical-wellness-deege.de/kosmetik/permanent-make-up/ und https://medical-wellness-deege.de/kosmetik/nanoblading/

67454 Haßloch • Wilhelm-Busch-Straße 3 • Telefon 0 63 24 / 97 95 66 • Mobil 01 70 / 2 99 10 94 E-Mail: ulrike.deege@gmx.de

www.medical-wellness-deege.de

Stil, Look, Trend – La Laine

„Ich bin ein Trendtyp", sagt Sylvie Breidenbach von sich selbst. „Tatsächlich habe ich ein Gefühl für das, was kommt." Sie sei sehr informiert, sagt sie. Sie liest, schaut und tauscht sich aus. Auch durch ihre zahlreichen Aufenthalte in großen Städten wie Paris, ihre Heimatstadt, aber auch Düsseldorf, ein modisches Epizentrum für den deutschen Markt, ist sie den Trends nahe, manchmal sogar einen Schritt voraus. Sylvie Breidenbach ist in der Pfalz in Sachen Mode ein wichtiger Ankerpunkt. Ihre Boutique La Laine in der Marktstraße in Neustadt beeinflusst die Damen modisch, in Stil, Look, Trend, aber auch ein wenig mit ihrem Blick auf die Welt und die Gesellschaft.

Mode, Gesellschaft, Leben, Persönlichkeit – für sie bilden diese Komponenten eine Einheit. Alles ist Ausdruck, Reflektion, Projektionsfläche. „Wenn man nicht nur eine Karikatur der Mode sein möchte, oder sich lediglich kostümiert, dann muss man wissen, wer man ist und wie man ist!", sagt sie. Dazu gehört natürlich auch, Figur und Alter zu kennen, anzunehmen, zu respektieren und einfach das Beste aus sich selbst zu machen. „Es gibt für jeden Typ genügend Auswahl und Möglichkeiten, sich zu kleiden." Vielmehr als die passende Größe zu finden, empfindet sie es als wichtig und notwendig, sich seiner Persönlichkeit entsprechend zu kleiden. Die Art des gewählten Looks ist Ausdruck von Respekt gegenüber seiner selbst, gegenüber den anderen Menschen und dem Anlass, sei es privat oder beruflich.

Wertschätzung ist auch ein Wort, das Sylvie im Zusammenhang mit Mode einfällt. „Wenn ich mich mit Sorgfalt kleide, dann ist es in erster Linie für mich. Es hebt mein Gefühl, meine Ausstrahlung, stärkt mein Selbstwertgefühl. Ich zeige meinem Gesprächspartner, dass ich der Situation einen Wert beimesse und gebe auch ihm oder ihr ein Zeichen von Wertschätzung. Das ist wichtig."

Wenn Sylvie Breidenbach auf Ordertour ist, dann kauft sie jedoch nicht als Pariserin ein, sondern als Pfälzerin. Sie macht die internationalen Looks tragbar für ihre Kundinnen. Die Pfalz hat ein besonderes Lebensgefühl. „Auf Weinfeste geht man nun mal nicht in High-heels. In den Fluren der Behörden begegnet man auch nicht dem strengen Kostüm", sagt sie. Hier sieht man alle Looks von lässig bis edel, von puristisch bis verspielt.

Ihr Sortiment ist tragbar, kombinierbar, trendig. Dabei hochwertig in den Qualitäten mit wunderbarem Tragekomfort und Pflegeleichtigkeit. Das Angebot in ihrer Boutique ist eine durchdachte Zusammensetzung aus den Kollektionen von Steffen Schraut, René Lezard, Cinque, Samsoe & Samsoe, Esisto, Closed, sowie Schuhe von AGL und Ilse Jacobsen. Bewusstsein für Mode ist auch eine Frage nach der Herkunft des Kleidungsstücks. Sie kauft Ware ein, die in Europa produziert wurde. Sie hat ihren Preis. Durchaus. Aber sie hat auch ein Gewissen. Und eine Wertigkeit.

Unkompliziert ist ein weiterer Begriff, den Sylvie mag. Sie lässt ihre Kunden gerne stöbern, bietet Hilfe und Beratung an, aber lässt ihren Kundinnen Luft und Raum, Zeit und Möglichkeit, zu probieren, sich auszuprobieren und zu entdecken. Auch hier ist viel Fingerspitzengefühl gefragt. „Zeigt man zu viel, dann ist die Kundin vielleicht überfordert. Deswegen ist es manchmal gut, mit den richtigen Teilen der Kollektionen den Weg für die Kundin ein wenig abzukürzen und zu vereinfachen." Manchmal macht es aber der Kundin auch einfach Freude, neue Looks zu wagen. Und dafür braucht man Freiheit, die es bei La Laine gibt. Ebenso wie eine freundliche und unaufdringliche Atmosphäre, in der man einfach man selbst sein mag – oder sich neu entdeckt, vielleicht sogar ein Stück weiterentwickelt.

Einen Begriff mag Sylvie Breidenbach gar nicht: overdressed. „Was soll das sein? Wenn ich mich gut anziehe, mich gut fühle, meiner Umwelt damit ein gutes Gefühl gebe, dann bin ich passend angezogen!"

Info:

Kontakt:
La Laine
Marktstraße 2
67433 Neustadt
06321-2216

Aufgrund des großen Erfolgs und der regen Nachfrage nach der gelungenen Auftaktveranstaltung in diesem Jahr veranstaltete mod's hair in Neustadt Ende Juni seine zweite Style & Wine zusammen mit dem Weingut Härle-Kerth aus Neustadt-Mußbach. Auch dieses Styling und Winetasting Event erfreute sich eines großen Zuspruchs von Damen und Herren, die das After-Work Angebot in der Neustadter Innenstadt gerne annahmen.

Style & Wine bei mod´s hair

Für Kunden und diejenigen, die gerne einmal einen Blick in den freundlich-modern gestalteten Salon von mod´s hair werfen wollten, war es wieder einmal eine schöne Gelegenheit, Neues zu probieren und sich über Trends und wie sie zum eigenen Stil passen, zu informieren. Pflegetipps ebenso wie Stylingtechniken, ein paar Kniffe, vielleicht ein wenig Farbe oder doch mit wenigen Schnitten ein Problem beheben – manchmal ist es nicht so viel, was zum Gelingen der Frisur oder für den entscheidenden Kick sorgt.

Ob kurz, mittel oder lang, kräftige Farben oder lieber dezent – bei mod's hair in der Schütt 8, Neustadt, und Ostbahnstraße 7, Landau bleiben keine Wünsche offen, wenn es um eine modische Frisur und Top-Beratung geht. Die Salons werden von Daniel Correra (Neustadt) und Jens Bulla mit Sohn Dennis (Landau) geleitet. Helle, klimatisierte Räumlichkeiten und die Herzlichkeit des Teams sorgen für den Wohlfühlfaktor, die Professionalität jedes einzelnen Mitarbeiters für ein entspanntes Zurücklehnen.

mod´s hair entwickelt in der unternehmensinternen Akademie fortwährend eigene Schnittkollektionen und die dazu führenden Schnitttechniken. Das Franchise-Konzept des französischen Salons mod's hair verfolgt dabei in Sachen Friseurhandwerk und –konzeption eine klare Linie: moderne Ausstattung, eigene Pflegeserie und Farbtechniken sowie selbst konzipierte Schnitte und Farben. Damit die Frisur auch wirklich so an dem individuellen Kopf fällt und wirkt, wie sie soll, werden die Schnitte erst nach dem Fönen final ausgearbeitet. Damit wird auch gewährleistet,

Foto: Markus Pacher

▲ Team Neustadt

▲ Team Landau

dass der Kunde selbst mit seiner Frisur zurechtkommt. Mit ständiger Fortbildung, in der Regel zwei- bis dreimal monatlich, werden alle Friseure im Haus geschult und ganz persönlich weiterentwickelt: Schneidekonzepte, Farben, Strähnchentechnik und Kollektionen sind die Inhalte, die immer wieder vertieft werden.

Von montags bis samstags können Kunden sich bei mod's hair verwöhnen lassen. Selbstverständlich kann der Kunde auch ohne Terminvereinbarung hereinschauen. Zum Beispiel am Donnerstag. Dann ist der „happy day" – waschen, schneiden, fönen für 40 Euro anstatt 47 Euro oder der Glossing Day immer dienstags. Zu den Standardleistungen zählen neben waschen, schneiden, fönen auch Wimpern- und Augenbrauenfärben, Make-Up und Hochsteckfrisuren für besondere Anlässe wie Hochzeiten oder Abschlussbälle.

„Bei uns ist der Kunde einfach König und soll sich genau so fühlen", resümiert Daniel Correra. Wie ein König können sich Kunden aber nicht nur im Salon in Neustadt fühlen, in dem auch seine Frau Aylin tätig ist und bei den Kunden sehr als Hairstylistin sehr gefragt ist, sondern auch im Landauer Salon in der Ostbahnstraße.

Info:

Kontakt

mod´s hair
Schütt 8
67433 Neustadt
06321-385938
www.modshair-neustadt.de
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 9 bis 15 Uhr

mod´s hair
Ostbahnstraße 7
76829 Landau
www.modshair-landau.de
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 9 bis 15 Uhr

Weingut Härle-Kerth
Breitenweg 10
67435 Neustadt
06321-6305

von links
Prof. Dr. med. Dariusch Haghi
Dr. med. Ulrich Köhler
Prof. Dr. med. Rainer Schimpf
Prof. Dr. med. Tim Süselbeck
Dr. med. Fritz Frohnapfel

Kardiologische Praxisklinik Ludwigshafen

Kompetente Medizin von Diagnostik bis zur interventionellen Therapie.
Ein erfahrenes Spezialistenteam mit umfassenden Schwerpunkten.

Standort: Ludwigshafen / Oggersheim
Ludwig-Guttmann-Straße 11
67071 Ludwigshafen
Tel.: 0621 - 53 82 50
Mail: kontakt@kardiologie-ludwigshafen.de

Standort: Neustadt a. d. Weinstraße
Schütt 2
67433 Neustadt a.d. Weinstraße
Tel.: 06321 - 488 116 - 0
Mail: kontakt-nw@kardiologie-ludwigshafen.de

Standort: Bellheim / Germersheim
Postgrabenstraße 12
76756 Bellheim
Tel.: 07272 - 930 59 34
Mail: kontakt@kardiologie-ludwigshafen.de

www.kardiologie-ludwigshafen.de

Wie wird der Herbst in Sachen Mode? Kurz zusammengefasst: Die Must-haves für die Saison Herbst/Winter: Satin-Anzüge, Mustermix und Erdtöne. Die Schnitte sind ganz unterschiedlich: Von eng anliegend bis hin zu oversized geschnitten ist alles dabei. Figurbetonte Maxikleider mit groß dimensionierten Druck oder Minirock mit Overknees. Letztere sind endgültig von den Modemachern als salonfähig erklärt und vom Schmuddelimage befreit worden. Ob die Kundin und der (männliche) Betrachter dies auch so sieht? Taillenbetonte Kleidung bedeutet die Rückkehr zur schmalen Silhouette. Wer da nicht so mithalten kann oder mag, nimmt den XXL-Oversize-Look für sich in Anspruch. Mäntel, Capes, Pullis in völlig neuer Dimension. Wir werfen wieder einen Blick auf unterpolsterte XXL-Schultern à la Krystle Carrington. Weite Blousons aus den 80er Jahren zur Skinny Jeans erinnern an Michael Jackson und Prince.

Herbstmode 2018

Besonders auffallend ist der Trend zum Kostüm im Style der 60er Jahre. Diese Modeepoche gilt als besonders elegant, weil sie in der Reduzierung und im Detail Raffinesse zeigt. Auch Leo ist noch nicht von den Laufstegen verschwunden und findet nach wie vor seine Liebhaberin. Dagegen stehen die monochromen Outfits in grau, beige und silber – der Kenner sagt übrigens: greige. Monochrom kann aber auch knallrot bedeuten. Oder sogar knallrot mit pinkfarbenen Accessoires. Chic sind tief dunkelblaue Kombinationen, deren Einfarbigkeit eventuell durch Handtasche, Schuhe, Schal oder Handschuhe – nur jeweils ein Masterpiece – unterbrochen wird.

Pelz wird von Feder abgelöst und erfüllt damit die flauschigen Kuschelwünsche an ungemütlichen Tagen. Und wer flauschig dann doch lieber mit pelzig übersetzt, greift zu Fake-Fur in Teddymänteln. Kein Trend ohne contra: Satin als kühler Gegenpart zum Flauscheffekt verlässt das Schlafzimmer. Die leichte, glänzende Webware wird ausgehfein und kommt als modisches Update des klassischen Hosenanzugs daher. Wer sich nicht von seinen Sommerkleidern trennen kann, hat es in dieser Herbstsaison gut, denn dann werden die zarten Sommeroutfits mit Rollkragen und Boots kombiniert.

Ganz wunderbar, kreativ, lebenslustig und experimentierfreudig ist die Mixlust der Designer, die so befreiend für den eigenen Stil wirken kann. Er gibt uns die Sicherheit, uns so zu stylen, wie wir es für richtig halten und keine Modediktat beachten zu müssen.

Schön, wer da schon seinen Stil gefunden hat.

Neue Outfits
für den Herbst

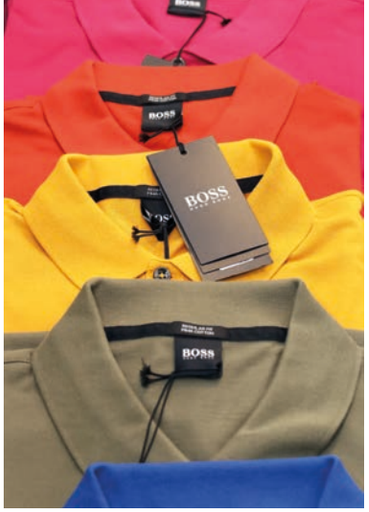
SCHMITT
MÄNNERMODE
Die Nummer 1 in Neustadt/Weinstraße!

Kompetent
in Männermode!

ModehausSchmitt

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

© Chili - dieWerbeMacher



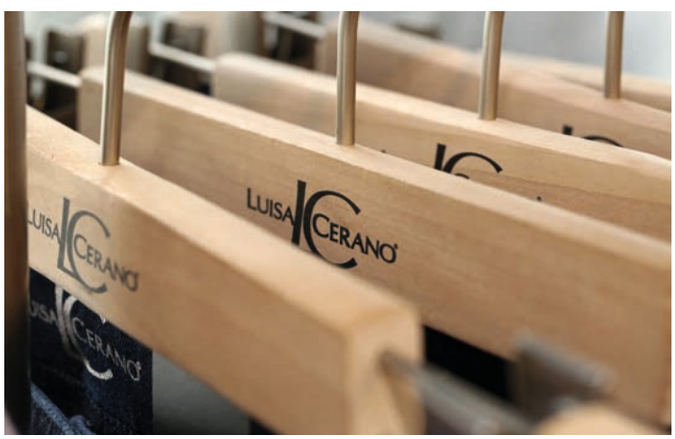
Raneri Moda: elegant, edel, modisch und sportiv

Die elegant-sportive Mode von Emporio Armani ist seit kurzem wieder in Deutschland, und ganz exklusiv in Neustadt an der Weinstraße bei Raneri Moda, erhältlich. Emporio Armani ist eine Linie aus dem Hause Giorgio Armani, die in seiner Historie ab 1987 in Deutschland nur zwei Jahre am Markt war. Giovanni Raneri holte zu dieser Zeit schon die neue Kollektion nach Neustadt, die sonst nur in Düsseldorf und München erhältlich war. Nach kurzer Zeit zog Armani die Linie vom deutschen Markt und gab nur Accessoires, Wäsche und Parfüm frei.

Nun ist die Textillinie wieder für den Kunden auch in Deutschland in ausgewählten Boutiquen zu kaufen. Die Zweitlinie von Giorgio Armani gibt sich sportlicher als die Hauptkollektion – natürlich trotzdem sehr elegant. Der Modeschöpfer Giorgio Armani, Alleineigentümer seines selbstgeschaffenen Imperiums und ebenso immer noch Alleinentscheider in allen Fragen des Stils und der Kollektion, umreißt seine Philosophie so: „Ich verfolge das Ziel, Menschen durch meine Kleidung ihren eigenen Stil verfeinern zu lassen, ohne sie zu Modeopfern zu machen." Das schafft er mit subtilen Überraschungseffekten durch ungewöhnliche Schnitte. Armani liebt seine Kunden, er liebt die Frauen und unterstreicht mit seiner Mode ihre Weiblichkeit und den femininen Weg. Die Herrenkollektion ist von sportiver Eleganz mit lässigem Understatement geprägt.

Für Qualität und Design – ebenfalls für Herren und Damen – ist Hugo Boss bekannt und verehrt. Raneri Moda in Neustadt führt das Label als Hugo Boss und in der Zweitlinie Boss Orange. Die Kollektionen sind modern und edel zugleich. Die Mode stammt aus dem traditionsreichen Schneiderhandwerk des Unternehmens mit Sitz in Deutschland. Die Vielfalt der Marke geht im Herrenbereich weit über den klassischen BOSS Anzug hinaus. In der Kollektion treffen elegante Must-haves auf legere Casual-Looks und sportive Athleisure-Styles – eine Garderobe, die so vielseitig ist, wie der Mann, der sie trägt. Im Damenbereich gibt es immer den passenden Look für die moderne Frau - von Business-Styles über Freizeitoutfits bis hin zu glamouröser Abendgarderobe. Der Fokus liegt auf präzisen Schnitten und klassischer Schneiderkunst. Zeitlose Styles mit modernem Twist treffen auf edle Leisurewear und bilden zusammen den Kern der Kollektion.

Nach wie vor ist die Kollektion von Luisa Cerano Kern des Boutique-Sortiments von Raneri Moda. Trotz des italienisch klingenden Namens handelt es sich bei Luisa Cerano um ein deutsches Unternehmen mit Sitz in Nürtingen, das im Jahr 1998 von Walter Leuthe gegründet wurde. Laut Giovanni Raneri hat das deutsche Label wie kein anderes einen Weg gefunden, die ideale Passform in allen Größen zu kreieren – von Größe 36 bis 46 kleidet Luisa Cerano die Frau mit deutscher Präzision und italienischem Flair. Die Kollektionen werden in Deutschland entwickelt und in Portugal, Italien und Rumänien gefertigt. Es sind raffinierte, aber nicht überladene Stücke, die mit schönen Ideen und feiner Kreativität das Besondere präsentieren.



Das Team von Raneri Moda Moda, zu dem nun auch Tochter Giuliana zählt, legt großen Wert auf typgerechte und sehr ehrliche Beratung. „Schnell erfassen wir den Typ Mensch, der den Laden betritt. Manche möchten selbst stöbern, andere haben eine konkrete Vorstellung oder suchen ein Outfit für einen speziellen Anlass. Wir wissen, was wir zeigen können und verkürzen damit den Weg zu dem für den Kunden ganz eigenen und perfekten Outfit", sagt Inhaber Giovanni Raneri – bereits seit 28 Jahren am Standort Neustadt an der Weinstraße.

Info:

Kontakt
Raneri Moda
Hauptstraße 112
67433 Neustadt an der Weinstraße
06321-34599

Wir machen *Mode*

Wir machen Mode. Frisurenmode für Männer um genau zu sein. Für die Fotosession der nächsten Frisurenkollektion des bekannten Friseurs mit Fokus auf das Herrenfach nahm sich das Team um Birgit und Ralf Nusskern einen ganzen Tag lang Zeit und inszenierte seine Models modern-zeitgemäß und authentisch. Ein Blick hinter die Kulissen.

Donnerstag, 7.30 Uhr ein besonderer Tag liegt vor den nusskern friseuren: Heute heißt es „Bitte lächeln!", denn die neue Kollektion an angesagten Männerlooks soll fotografiert werden. Dafür trifft sich das Team schon sehr früh, um bei einem kleinen Frühstück die Abläufe mit den Fotografinnen Petra Hützen und Hellen Pass zu besprechen. Als die ersten beiden Models eintreffen, ist die Spannung bereits hoch.

Es wird geschnitten, gefärbt und gestylt. Zeitgleich kümmert sich Inga Ehmsen um die passenden Outfits, steckt T-Shirts ab und bügelt fleißig Hosen. Um 8.45 Uhr ist das erste Model fertig: Andi, das brunette Model mit coolen Locken, stand noch nie vor der Kamera und muss nun zum Einstellen des Lichts herhalten. Immer wieder setzt er sich geduldig in Pose, bis alles passt. Neben zwei Profimodels hat nusskern friseure auch zwei Herren aus den eigenen Reihen engagiert, die die neusten Trendfrisuren präsentieren sollen: „Uns ist die Authentizität der Männer besonders wichtig. Denn die Looks sollen zwar modisch trendweisend, aber dennoch von unseren Kunden tragbar sein," so Ralf Nusskern.

Während zügig alle vier Herren in jeweils zwei unterschiedlichen Looks und Outfits abgelichtet werden, filmt ein Kamerateam den Ablauf. Daraus soll ein kleiner Imageclip für die Webseite gemacht werden. Die neue Frisurenkollektion wird dann ab Herbst im Rahmen von Friseurevents auf großen Bühnen gezeigt und an die internationale Presse verschickt. „Das

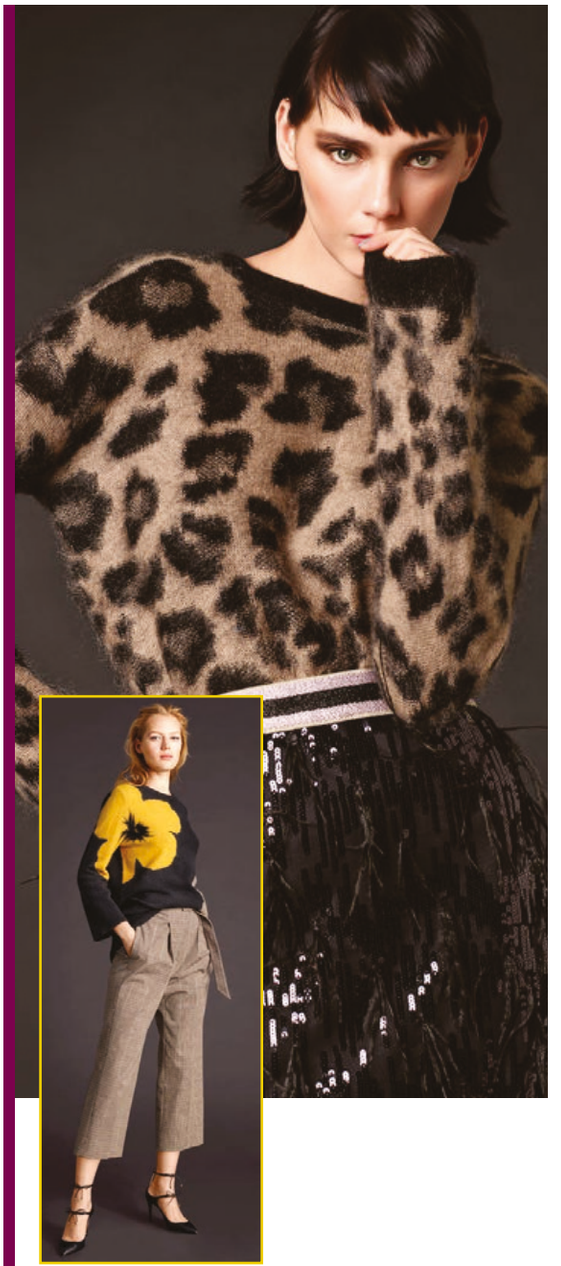
verspricht immer viele schöne Veröffentlichungen, die eine große Wertschätzung an unsere Arbeit und Auszeichnung für die Mitarbeiter sind!"

Um 11.20 Uhr ist alles im Kasten und alle packen fleißig mit an, um im Salon Klarschiff zu machen: „Die erste Hürde ist genommen," erklärt Birgit Nusskern sichtlich erleichtert, „nun geht es raus aus dem Salon für weitere On-Location-Fotos!" Und die Location kann sich sehen lassen: Die Alex Weinlounge in Herxheim am Berg bietet die perfekte Kulisse für die Crew. Neben der modischen Aussage steht nusskern friseure für Regionalität. Deshalb ist es auch kein Zufall, dass man sich diese Location für das Shooting ausgesucht hat.

Regionalität und Authentizität – zwei ganz wichtige Aspekte bei nusskern friseure. „Eine eigene Frisurenkollektion zu produzieren ist natürlich ein großer Aufwand - auch finanziell - für ein Einzelunternehmen. Für uns ist das aber ein echtes Invest in das Image des Friseurhandwerks und in den Zusammenhalt im Team. Wir glauben daran, dass man überall erfolgreich sein kann. Auch oder besser noch gerade in unserer schönen Region!"

Der Stil der Frisuren ist männlich-markant, natürlich und tragbar. Alles wirkt lässig und unaufgeregt, denn es soll die Menschen ansprechen: „Es ist uns ganz wichtig, dass sich unsere Kunden – ob Herren oder Damen in unserem Salon wohl fühlen." Für das Wohlfühlen und den perfekten Service engagieren sich die nusskern friseure nämlich sehr: ständige Weiterbildungen für die Mitarbeiter, Trendcoachings und immer wieder neue kleine, feine Details, die das Serviceerlebnis abrunden.

14.20 Uhr – das letzte Set im Weinberg ist fertig, da ziehen schwarze Gewitterwolken auf. Als die ersten saftigen Windböen über die Terrasse der Weinlounge fegen, sitzt die Crew von nusskern friseure überglücklich im Trockenen: Alles im Kasten!



LUISA CERANO

FEMININ, SPORTIV, INTERNATIONAL

Raneri Damen & Herren MODA

Giovanni Raneri

Hauptstraße 112 · 67433 Neustadt/Wstr.

(+49) 06321.34599 · info@ranerimoda.de

Mo.-Fr. 9.30 - 18.30 | Sa. 9.30 - 16.00

Di. 18.30 - 20.00 (nach Vereinbarung)

BOSS Orange Women Collection · EMPORIO ARMANI Damen & Herren · BOSS HUGO BOSS

Lichter *Schatten*

Schatten ist nicht gleich Schatten. Er ist in den seltensten Fällen einfach nur schwarz. Schatten variieren in Farbe und Intensität, sie sind nicht statisch, sondern verändern sich. Manchmal sind die Veränderungen kaum wahrzunehmen, manchmal sind sie sehr dynamisch, dann wirken Schatten sehr lebendig.

Im Garten ist Schatten ein außerordentlich wirkungsvolles, gestalterisches Element, das die räumliche Wirkung eines Ortes mitprägt. Dennoch gibt es keine gesonderte Schattenplanung, so wie es zum Beispiel eine Lichtplanung durchaus öfter gibt.

Licht und Schatten sind naturgemäß untrennbar miteinander verknüpft. Kein Schatten ohne Licht. Zwischen Licht und Schatten gibt es viele Zwischenstadien. Wenn sich gleißendes Licht an einem Ende der Skala befindet, dann gibt es auf dem Weg zu vollem Schatten zum Beispiel noch Zwielicht, Halbschatten oder lichten Schatten. Schatten sind je nach Lichtintensität scharfrandig, weichgezeichnet oder verschwommen. Je nach Winkel des Lichteinfalls sind Schatten lang oder kurz und je nach Luftbewegung scheinen sie ganz still zu sein, oder bei einem kräftigen Wind können Schattenbilder wild über den Boden tanzen.

Die Jahreszeiten beeinflussen den Eindruck zusätzlich. Der Schattenwurf des Geästes eines reichverzweigten, knorrigen Baumes auf frostigen Grund hat eine ganz andere Qualität als der Schatten desselben Baumes im Austrieb im Frühjahr - oder in vollem Laub im Sommer und lichter werdend im Herbst.

Schatten beeinflussen die Stimmungen im Garten erheblich. Auch wenn es ein sehr flüchtiges und veränderliches Element zu sein scheint, ist es von Bedeutung bei der Planung von Gärten, Schatten zu berücksichtigen und ihre wahrscheinliche Gestalt und Ausprägung mit in die gestalterischen Überlegungen einzubeziehen.

Eine besonders angenehme Ausprägung von Schatten ist der lichte, bewegte Schatten unter Gehölzen. Sitzplätze zu schaffen, die sich im lichten Schatten von Gehölzen befinden, ist Gartengestalterin Christina Dorsch ein starkes Anliegen bei der Planung von Gärten.

COTTO

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

Palatina Watch
Weinliebe
Jetzt auch als
Damenuhr erhältlich!

Weinblatt ist aus
585 Gelbgold mit
14 Brillanten

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

Ein Sitzplatz unter einem schattenspendenden Baum, ist ein zentrales Motiv im Garten. Im Sommer im Schatten von Bäumen ist es durch die Verdunstung der Belaubung erheblich angenehmer als unter einer Markise, einem Sonnenschirm, Sonnensegel oder Vordach zu sein, wo sich die heiße Luft stauen kann. Daher ist der zu erwartende Schatten, den dieser Baum oder dieser Strauch werfen wird, ein zentrales Kriterium für die Auswahl des richtigen Schattenbaumes.

Der Schatten, den Bäume werfen, ist unterschiedlich. Gehölze mit einer sehr dichten Belaubung aus großen Blättern werfen einen kompletten, dunklen Schatten. Gehölze mit einer lockeren Belaubung und eher kleineren Blättern werfen einen lichten Schatten. Das bewegte, lebhafte Licht- und Schattenspiel zeichnet ständig wechselnde Muster auf die Umgebung. Durch die größere Luftdurchlässigkeit ist eine solche Situation für den Aufenthalt im Freien bei warmen Sommertemperaturen am kühlsten und am angenehmsten.

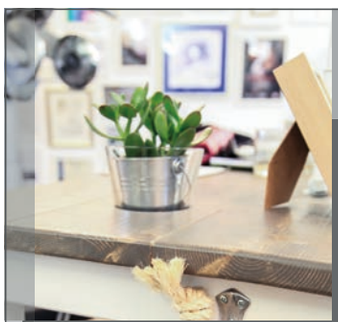
Welches Licht ein Garten bekommt, hängt natürlich von seiner geografischen Lage und Ausrichtung ab. Es ist möglich, mit der Platzierung und Anordnung der Bepflanzung die Lichtverhältnisse im Garten stark zu beeinflussen. Man kann Licht in den Garten locken, man kann es lenken, zum Beispiel die Abendsonne durch eine Strauchrose hindurch, so dass die Blüten am Abend von hinten beleuchtet lebendig werden.

Ein sehr schönes Beispiel für einen solchen Garten haben wir in unmittelbarer Nähe: den Schwetzinger Schlossgarten. Dort gibt es nicht nur die barocke Anlage, sondern auch einen englischen Landschaftsgarten. Christina Dorsch sagt von sich selbst, sie habe dort viel über Schatten gelernt.

Text und Bilder: Dorsch, auch zu finden in ihrem Blog ‚aufgelesen': www.gartengestaltung-dorsch.de/aufgelesen/

Info:

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



Liebe Gäste,

WE ARE FAMILY!

Als familiengeführtes Unternehmen, legen wir sehr viel Wert auf unsere Mitarbeiter und deren Arbeitsbedingungen. Mit Ihrem Besuch bei uns sichern Sie Arbeitsplätze und garantieren faire Löhne. Uns ist das Miteinander sehr wichtig.

Selbstverständlich sind Qualität und Serviceleistungen auch in Zukunft unser Schwerpunkt.

Wir sind stolz auf unser Team, die jeden Tag ihr Bestes für Sie geben, um Ihnen eine angenehme Zeit bei uns zu gewährleisten.

Vielen Dank für Ihren Besuch und die Unterstützung unserer Philosophie.

Herzlichst,
die NUSSKERN`s

nusskern
FRISEURE

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

Öffnungszeiten:
Dienstag, Donnerstag, Freitag 09.00 - 18.00 Uhr
Mittwoch, Samstag 08.00 - 13.00 Uhr
Montags geschlossen

GOLDWELL.

saisonal – regional

Beim Obst- und Gemüseeinkauf werden die Deutschen zunehmend aufmerksamer, was die Herkunft der Produkte anbelangt. Wir sind zwar gewohnt, dass ganzjährig alle Obst- und Gemüsesorten verfügbar sind, entscheiden uns aber auch bewusst für diejenigen landwirtschaftlichen Produkte, die gerade Saison haben.

Zugegebenermaßen haben wir Bananen zur zweitliebsten Obstsorte gekürt und die Paprika steht regelmäßig auf dem Einkaufszettel. Beides wächst jedoch nicht hier, was uns nicht wirklich beim Befüllen unseres Einkaufskorbes kümmert. Trotzdem legen viele Verbraucher immer mehr Wert auf die regionale Herkunft ihrer Nahrungsmittel. Nicht nur Spargel und Erdbeeren werden mit nahezu akribischer Ausschließlichkeit in der Saison und sogar meist direkt vom Erzeugerhof gekauft. Auch in den Supermärkten hat sich der Trend zur Herkunftsangabe Pfalz einen Platz erobert. Kartoffeln beispielsweise werben mit dem Label Pfälzer Grumbeere. Regionale Lebensmittel, konventionell und biologisch angebaut, stehen für eine besondere Qualität. Sie zeichnen sich durch kurze Transportwege aus, sind in der Saison erntefrisch zu genießen und unterstützen Landwirtschaftsbetriebe aus der Region.

Wer sich für den Verzehr von Obst und Gemüse während ihrer normalen Erntesaison entscheidet, verzichtet auf die energiereichen Anbauverfahren und auf eine langwierige Kühlung, ganz abgesehen von Transporten, die häufig über die deutschen Grenzen hinausgehen. Flugware, also Produkte, die mit dem Flugzeug importiert werden, sollte aus Umweltgründen gänzlich vom Ein-

WIEBELHAUS
SIMPLY WEAR

Klare Linien und ausdruckstarkes Design für selbstbewußte Frauen.

Design nach Maß!

Besuchen Sie unser Atelier!

zum Imagefilm:

WIEBELHAUS SIMPLY WEAR
Schloßstr. 10 · 67146 Deidesheim
Telefon 06326 / 228 414 7

Do-Fr 14.30 - 18.30
Sa 10.00 - 15.00
und nach Vereinbarung!

kaufszettel verschwinden. Das sind meist schnell verderbliche Produkte wie Bohnen, Erdbeeren und Mangos. Bananen jedoch werden meist per Schiff transportiert, weil sie unreif geerntet eine lange Lagerung gut überstehen.

Gerade in der Pfalz ist es problemlos möglich, sich in Hofläden beim Bauern oder auf Wochenmärkten mit seinen frischen Lebensmitteln einzudecken. Ob diese Ware jedoch immer bio ist, also aus biologischem Anbau, ist damit jedoch noch längst nicht garantiert. Man sollte einen Blick darauf werfen, ob der gut bestückte Hofladen ausschließlich die Produkte der eigenen Feldarbeit anbietet. Nicht selten nämlich wird Obst und Gemüse im Großmarkt zugekauft, um den Kunden ein möglichst breites Sortiment anzubieten und sie so an sich zu binden. Also: Wer Ananas und Mango beim Bauern um die Ecke antrifft, sollte stutzig werden.

Ebenfalls sollte man nachdenklich werden, wenn die Menge der zum Verkauf stehenden Eier auf dem Geflügelhof deutlich über der Zahl der sichtbaren Hühner im Gehege liegt. Hühner legen nämlich nicht mehrmals täglich ein Ei. So genannte Legehennen bringen es auf 24 Eier monatlich, was sie jedoch nicht länger als zwei Jahre durchhalten. Zum Vergleich: Ein wild lebendes Huhn legt im Jahr etwa um die 60 Eier.

Der Verbrauchertrend, regional einzukaufen, ist lobenswert und vernünftig, führt jedoch auch dazu, dass Produzenten ihn zu bedienen wissen. Es lohnt sich also, genau und kritisch hinzuschauen.

Fliegengitter
für Fenster & Türen nach Maß!

Herbst-Hausmesse

15%* auf alle Lichtschachtabdeckungen

14. & 15.Sep.
Sichern Sie sich Ihren Aktionsrabatt

*Aktion gültig von 15.-22.9.18 für Lichtschachtabdeckungen, nicht verrechenbar mit anderen Aktionen

Nie mehr Lichtschacht reinigen!
Lassen Sie nur Licht und frische Luft in Haus und Keller

LISA - Lichtschachtabdeckung
Einfach sicher!

TERRESA - für die Terrasse
Die flächenbündige Lösung

Unsere Regenschutzabdeckungen

Klappbarer Regenschutz
aus Acrylglas

RESI - Regenschutzabdeckung
mit Lüftungskasten

Jetzt Lichtschächte schützen!

- Sauber: Lichtschächte sind geschützt vor Kleintieren, Insekten, Laub und Schmutz
- Sinnvoll: Investieren Sie jetzt, bevor das Laub fällt!
- Clever: Nutzen Sie unsere 15% Sonderaktion!

HAUCK Fliegengitter

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

Der Petrolton im Riesling

Wein ist ein äußerst sensibles Naturprodukt, das in seinen Wachstums- und Verarbeitungsprozessen einer Vielzahl von Einflüssen ausgesetzt ist. Diese Einflüsse selbst haben sogar die Tendenz, aufeinander einzuwirken. Somit ist die Kunst des Weinmachens eine stetige Herausforderung, insbesondere in Zeiten, in denen sich das Klima wandelt. Neuerdings wird häufiger über die so genannte Petrolnote diskutiert, die sich vornehmlich, aber nicht nur, im Riesling finden lässt. Für die einen ist sie ein Zeichen der Reife, für die anderen ein Fehlton, erinnert jene Petrolnote doch an Petrol, Benzin, Kerosin. Schon wurde unter den Weintrinkern die Vermutung laut, dass die in letzter Zeit häufiger stattgefundenen Kerosinablassungen von Flugzeugen über dem Gebiet der Pfalz für den auftretenden Geschmackston im Wein verantwortlich seien. Ganz klar gesagt: Diese Umweltverschmutzung durch den Flugverkehr ist mehr als ärgerlich, aber nicht ursächlich für die Petrolnote im Wein.

Die Petrolnote in vorzugsweise der Rebsorte Riesling lässt sich auch in anderen Anbaugebieten wiederfinden. Besonders die Weine aus dem Elsass und ebenso die südafrikanischen Weine, um nur zwei Weinregionen zu nennen, weisen den Petrolton regelmäßig auf. Weintrinker begegnen dieser Geschmacksnote mit unterschiedlicher Toleranz und Akzeptanz. Gerade in Nordeuropa ist die Petrolnote erwünscht, in Südafrika wird sie als eine normale Komponente angesehen. Die deutschen Weingenießer sind sich uneins. Bemerkenswert jedoch ist, dass mehrere Institute Untersuchungen über die Herkunft und die mögliche Reduzierung des Petroltons durchgeführt haben – so auch das Institut für Weinbau und Oenologie des DLR Rheinland-Pfalz mit Sitz in Neustadt an der Weinstraße. Das alleine zeigt, dass jene Note nicht uneingeschränkt als normal oder gar erwünscht betrachtet wird.

Hervorgerufen wird der Geschmack durch das Entstehen von 1,16-Trimethyl-1,2 Dihydro-Naphtalin, kurz TDN. TDN entsteht beim Abbau von Carotinoiden, die vermehrt in Rieslingweinen aus stark sonnenexponierten Beeren enthalten sind. Carotinoide sind im Pflanzen- und Tierreich weit verbreitete Farbstoffe, bilden meist gelbe, rote oder violette Pigmente. Bei Riesling ist der Anteil von Beta-Carotin (gelb-orange Farbpigmente) besonders hoch und durch starke Sonneneinstrahlung noch ausgeprägter. Geht die hohe Sonnenbelastung mit Wasserstress einher – also zu wenig Wasser – dann kann es zu einem Laubabfall, kleinen Beeren bis hin zu lockerbeerigen Trauben kommen. Jene lockerbeerigen Trauben bieten der Sonne eine größere Oberfläche, und damit Angriffsfläche, als eine kompakte Traube. Hinzu kommt die Tendenz der Winzer, insbesondere bei hochwertigen Weinen, die Trauben komplett von Laub zu befreien. Eine einseitige, zweiseitige oder gar komplette Entblätterung führt zu unterschiedlichem TDN-Gehalt, der mit dem Ausmaß der Entblätterung zunimmt. Damit ist die Traube des natürlichen Sonnenschutzes durch das üblicherweise vorhandene Blätterdach beraubt. Zudem fand man heraus, dass eine späte Lese den TDN-Gehalt ebenfalls begünstigt.

Die Möglichkeiten zur Minimierung des Petroltons im Keller liegen unter anderem bei der Zugabe von Hefe als Reduktionsmittel und in der Variation der Gärungs-

temperatur. Dort jedoch einen Weg zu finden, der die anderen gewünschten Geschmackstöne nicht angreift, ist keineswegs einfach.

Immer wieder kann man lesen, dass eine lange Lagerung des Weines den Petrolton verstärkt. Es ist eher davon auszugehen, dass der Petrolton gleichbleibt, jedoch deswegen stärker empfunden wird, weil die anderen Nuancen in der Wahrnehmung tatsächlich im Laufe der Zeit zurücktreten beziehungsweise verschwinden.

Was bleibt, ist die Erkenntnis, dass auch auf diesem Feld der Klimawandel erkennbar wird und eine Reaktion erforderlich macht. Tatsache ist, dass führende Weinexperten und Institute Anstrengungen unternehmen, um diesem relativen neuen Geschmackston auf die Spur zu kommen und Strategien dagegen zu entwickeln. Es ist kein Zeichen von Güte, wenn ein Wein nach Kerosin schmeckt, sondern zeugt von zu intensiver Sonneneinstrahlung. Ob man diese Geschmacksnuance mag oder nicht, bleibt jedem selbst überlassen.

Seit über 40 Jahren – WIR STELLEN ALLES IN DEN SCHATTEN

- Sonnenschutz für innen und außen
- Dachfensterbeschattungen
- Rollladen • Rolltore
- Rollladen-Automatisierung
- Insektenschutz • Markisen
- Jalousien • Steuerungen
- Reparaturservice

FRANK WÜNSTEL
SONNENSCHUTZTECHNIK

warema KOMPETENZ PARTNER

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

– Aktionspreise auf alle Produkte –

Hotel Schloss Edesheim
★ ★ ★ ★
Südliche Weinstrasse

MEDITERRANE LEBENSART IN HISTORISCHEM AMBIENTE

- 24 Zimmer und 14 Suiten
- Mediterranes Gourmetrestaurant mit Parkterrasse
- Bezaubernde Säle für Betriebsfeiern, Hochzeiten und andere Festlichkeiten
- Parkanlage mit eigenen Weinbergen
- Attraktive Urlaubsarrangements

VERANSTALTUNGSHIGHLIGHTS BIS NOVEMBER 2018:

27. September: Das original Krimidinner
Der Spuk von Darkwood Castle - Interaktive Dinnershow mit reichlich Spannung.

31. Oktober: Das original Gruseldinner
Dr.Jekyll & Mr. Hyde - Dr. Jekyll lädt ein zu einem Verlobungsfest. Schaurig-schöne Gruselkomödie in fünf Akten.

14. November: Golden Ace - Meister der Täuschung
Faszinierende + aufregende Zaubershow mit vielen Überraschungen.

Alle Veranstaltungen inkl. Aperitif und 4-Gang-Menü: 79,00 €

Luitpoldstraße 9 ▪ 67483 Edesheim ▪ Südliche Weinstraße/Pfalz
Tel. 0 63 23.94 24-0 ▪ Fax 0 63 23.94 24-11
info@schloss-edesheim.de ▪ www.schloss-edesheim.de

Allergisch auf Äpfel

Der Apfel ist das beliebteste Obst der Deutschen. Mit einem jährlichen pro-Kopf-Verbrauch von rund 19,5 Kilogramm ist der Apfel absoluter Spitzenreiter im dem deutschen Obstkorb, wie der Deutsche Bauernverband mitteilt. Umso erschreckender ist es, dass die Apfelallergie als Nahrungsmittelallergie auf dem Vormarsch ist. Jucken im Mund, Bläschen auf den Lippen bis hin zu Atemnot können die Symptome sein, die auf eine allergische Reaktion während oder nach dem Verzehr von Äpfeln hinweisen. Diese kann durch den Apfel an sich hervorgerufen werden oder durch die Chemie, die während des Anbaus eingesetzt wurde.

Meist haben Apfelallergiker kein Problem mit verarbeiteten Äpfeln wie sie in Apfelmus, Apfelsaft, Apfelkuchen oder Bratapfel vorkommen. Lediglich die rohen Äpfel bereiten Probleme. Insbesondere die neuen Sorten sind weniger bekömmlich als die so genannten alten Sorten.

Einen allergiefreien Apfel gibt es nicht, doch konnten Studien belegen, dass die alten Sorten besser vertragen werden als die Neuzüchtungen. Woran liegt das?

Um einen Apfel im Supermarkt besser verkaufen zu können, ist vom Verbraucher ein bestimmtes Erscheinungsbild des Apfels erwünscht. Der Anteil von rot und grün in der Schale muss ausgewogen sein, der Apfel soll rund und prall sein, eine glatte Schale haben und natürlich keine Makel aufweisen.

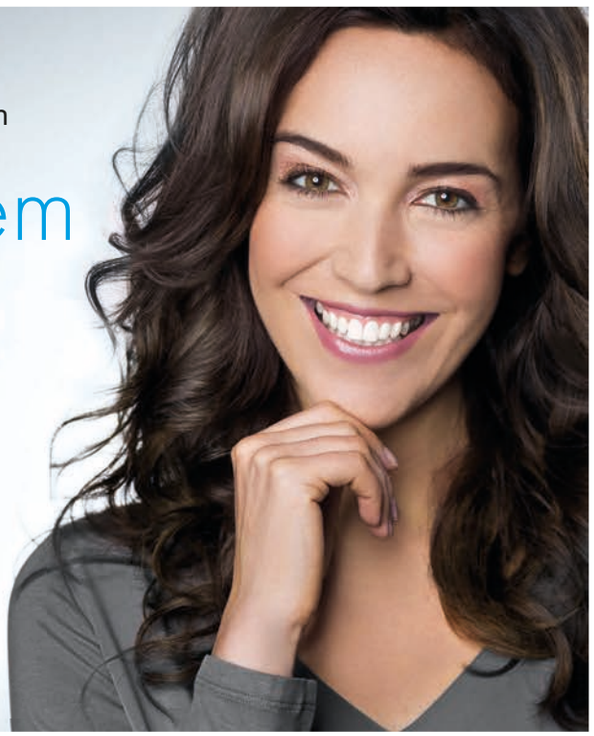
Die geschmackliche Tendenz geht hin zur Süße und eine gewisse Saftigkeit wird gefordert. Um dies zu erreichen und die Absatzzahlen in den Supermärkten hoch zu halten, wurden Apfelsorten gezüchtet, die polyphenolarm sind. Polyphenol ist für die Säure verantwortlich, die zwar den typischen Apfelgeschmack bestimmt, aber gegen den weitverbreiteten Süßgeschmack des Verbrauchers spricht. Polyphenol ist jedoch auch in der Lage, das Apfelallergen zu neutralisieren. Da die alten Sorten noch vermehrt Polyphenol enthalten, werden sie von Allergikern besser vertragen als beliebte neue Sorten wie Pink Lady, Jonagold oder Golden Delicious. Außerdem weisen Neuzüchtungen für den breiten Markt eine größere Pestizidbelastung auf, auf die manche Menschen durchaus sensibel reagieren können.

Bei Apfelbauern findet man noch alte Sorten, in den Supermärkten sucht man oft vergeblich nach ihnen. Gerade nach der Ernte sollte man auf die Suche gehen, da alte Sorten meist in geringerer Menge angebaut werden, denn wegen ihrer Ursprünglichkeit und ihrem manchmal weniger hübschen Äußeren lassen sie nicht die großen Absatzzahlen erwarten, die ein Apfelbauer zum Überleben braucht.

Wir arbeiten mit dem aktuell modernsten

Bleachingsystem

100 % Bleaching –
100 % Made in Germany.



Zahnärzte in der Filzfabrik

St.-German-Straße 9a · 67346 Speyer
Telefon (06232) 7 64 00

www.zahngesundheit-filzfabrik.de

Wann *ernte* ich mein *Obst*?

Es steht die Zeit an, auf die sich Gartenbesitzer besonders freuen: die Zeit der Ernte, die Zeit des Herbstens. Der Lohn für gewissenhaftes Gärtnern wartet je nach Reifegrad darauf, entweder direkt in den eigenen Magen oder zunächst in die Vorratskammer oder den Vorratskeller zu wandern. Doch wann genau ist eigentlich der richtige Erntezeitpunkt? Die Rheinland-Pfälzische Gartenakademie mit Sitz im Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum in Neustadt an der Weinstraße liefert mit ihrem Gartenkalender nützliche Tipps für alle Gartenfreunde und hat auf die wichtigsten Fragen rund um das Gartenjahr verbraucherfreundliche und verständliche Antworten parat.

Bestimmung des Reifegrades

Bereits zu Beginn der Ausführungen zum Thema räumt die Gartenakademie mit einem Vorurteil auf. Demnach sei unter Gartenfreunden weit verbreitet, den Reifegrad der anstehenden Ernte anhand deren Färbung (Fruchtfarbe, Deckfarbe) zu bestimmen. Dabei könne es passieren, dass man in Jahren, in denen die Reife vor der Fruchtfärbung komme, möglicherweise zu weiche, also letztlich überreife Früchte erhalte. Genau aus diesem Grund gibt die Gartenakademie Verbrauchern eine andere Regel an die Hand, die sowohl auf dem eigentlichen Erntezeitpunkt, als auch die spätere Nutzung der Ernte eingeht.

Es gilt: Will der Gartenfreund sein Obst möglichst lange lagern, also über einen verhältnismäßig großen Zeitraum verzehren, dann muss früh geerntet werden. Früh meint, dass das Obst noch viel Stärke enthält, sich also noch fest anfühlt und noch nicht „sortentypisch ausgefärbt" ist. Ist eine eher kurze Lagerung sinnvoll, weil man beispielsweise das Obst direkt verzehren oder weiterverarbeiten möchte, dann sollte man eine spätere Ernte vorziehen. Das Obst ist bei einer späten Ernte bereits vollreif und besitzt folgerichtig eine gute Ausfärbung, ist weich und hat einen hohen Zuckeranteil.

Gerade bei zu erwartenden großen Erntemengen (Richtgröße: Eigenkonsum/Menge zum direkten Verzehr), kann es sinnvoll sein, unterschiedliche Erntezeitpunkte zu wählen. Zwischen einem frühen und einem eher späten Erntezeitpunkt können gut und gerne acht bis zehn Tage liegen.

Ausnahmen von der Regel

Die genannte Regel gilt ausschließlich für so genannte klimakterische Obstsorten wie zum Beispiel Äpfel, Aprikosen, Birnen, Feigen, Kiwi, Nektarinen, Pfirsichen und Zwetschgen, die die Fähigkeit zur Nachreifung mit sich bringen. Beim Nachreifen wird die in den Früchten gespeicherte Stärke zu Zucker abgebaut und Glucose in Fructose umgewandelt. Ergebnis: Das Obst wird mit zunehmender Lagerung süßer.

Keine Gültigkeit besitzt die Regel für nicht klimakterische Früchte. Hierzu zählen zum Beispiel Brombeeren, Erdbeeren, Himbeeren und Tafeltrauben. Diese werden ausschließlich reif geerntet. Nach der Ernte findet durch Lagerung keine Veränderung des Reifezustandes mehr statt.

Jens Wacker

Quelle: „Obstgarten September", Gartenakademie Rheinland-Pfalz, www.gartenakademie-rlp.de

Verkaufsoffener Sonntag am 7. Oktober – wir sind dabei – in der Innenstadt von Neustadt!

MATTERN bewegt

Mattern GmbH
Branchweilerhofstr 91 • 67433 Neustadt • Telefon 0 63 21 49 08 08 • **info@autovermietung-mattern.de**

...auch auf facebook.de unter:
Autovermietung Mattern

www.autovermietung-mattern.de

Rezepte

Äpfel und Birnen

Unter den Herbstobstsorten belegen Äpfel und Birnen immer die ersten Ränge. Gerade weil sie auch aus regionalem Anbau zu haben sind, als alte Sorten durchaus noch zur Verfügung stehen und damit auch Eingang in die Rezepte der Küchenklassiker bekommen haben, lohnt es sich, Äpfel und Birnen nicht nur als Mus oder als Kuchen zu verarbeiten. Ungewöhnliche Kombinationen durchaus mit alter Tradition peppen so manches Gericht auf.

Birnen, Bohnen, & Speck

für 4 Portionen

250 g	breite Bohnen
250 g	Stangenbohnen
150 g	Speck am Stück
12	kleine gekochte Pellkartoffeln
3-4	Zweige frisches Bohnenkraut
1-2 EL	Pflanzenöl
750 ml	kräftige Fleischbrühe
6	kleine feste Birnen
	Saft von ½ Zitrone
50 g	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Die beiden Bohnensorten putzen, waschen und in Stücke schneiden. Speck in etwa ein Zentimeter dicke Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren. Bohnenkraut waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen. Speck in einem Topf in etwas heißem Öl kross anbraten. Bohnen, Kartoffeln und Bohnenkraut hinzufügen und mit Brühe auffüllen. Zehn Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Birnen waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft beträufeln. Zu der Bohnenmischung geben und weiter zehn bis 15 Minuten leise köcheln lassen.

Sobald die Gemüse-Obst Mischung weich sind, Butter in einem kleinen Topf erhitzen, nussbraun werden lassen und unter den Eintopf mischen. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und servieren.

Kartoffelsalat mit Apfel

für 4 Portionen

1 kg	kleine Salatkartoffeln
	Salz
1 TL	Kümmelsamen
1 Bund	Schnittlauch
2	mittelgroße Essiggurken
2	süßsäuerliche Äpfel
	Saft von ½ Zitrone
3	Eier
2	mittelgroße Zwiebeln
3 EL	Sonnenblumenöl
3-4 EL	Apfelessig
200 ml	kräftige Fleischbrühe
1-2 TL	Senf
150 g	saure Sahne (oder nach Belieben auch Mayonnaise)

Kartoffeln waschen und in reichlich Salzwasser mit etwas Kümmel in etwa 20 bis 25 Minuten weich kochen. Kartoffeln noch heiß pellen, etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben. Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln, in feine Röllchen schneiden. Gurken abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel in dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Eier in acht Minuten hart kochen, kalt abschrecken, pellen und in Spalten schneiden. Vorbereitete Zutaten zu den Kartoffeln geben.

Zwiebeln abziehen, fein würfeln, in einer Pfanne mit höherem Rand in heißem Öl glasig dünsten. Mit Apfelessig ablöschen. Brühe zufügen, etwas einkochen lassen. Das Ganze noch heiß zur Kartoffelmischung geben und zusammen mit dem Senf und der sauren Sahne (oder Mayonnaise) locker unterheben.

Tafelspitz-Apfel-Röllchen

für 4 Portionen

2	große süßsäuerliche Äpfel
	Saft von ½ Zitrone
400 g	gekochter Tafelspitz
2-3 EL	Rapsöl
	Salz, Pfeffer
2	Schalotten
50 g	Butter
1 EL	Mehl
150 ml	kräftige Fleischbrühe
200 g	Schlagsahne
80 g	frischer Meerrettich
2	Stangen Lauch
2 EL	Pflanzenöl
1 EL	Zucker

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, Äpfel mit Schale in feine Streifen schneiden (am besten mit einem Gemüsehobel mit Streifenschneider). Apfelstreifen mit Zitronensaft beträufeln. Tafelspitz in etwa zwei Millimeter feine Scheiben schneiden. Jeweils ein kleines Bündel Apfelstreifen auf jede Fleischscheibe legen und darin einrollen. Tafelspitzröllchen mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schalotten abziehen, klein würfeln und in 30 g Butter anschwitzen. Mehl überstäuben, unterrühren. Mit Brühe und Sahne ablöschen, rühren und zehn Minuten leise köcheln lassen. Meerrettich in der Zwischenzeit schälen, die Hälfte davon fein reiben und unter die Sauce rühren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ziehen lassen.

Lauch putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Lauch in heißem Öl zusammen mit der übrigen Butter in einer großen Pfanne anbraten. Mit Zucker bestreuen und das Lauchgemüse leicht karamellisieren lassen. Lauch salzen, pfeffern und mit den kalten Tafelspitz-Apfel-Röllchen und der warmen Meerrettichsauce auf den Tellern anrichten. Übrigen Meerrettich frisch über die Röllchen hobeln und servieren.

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

Ihr modernes Tagungshotel in Landau
Tagen mit Fullservice:
Start mit Frühstück | Businesslunch | Kaffepausen | 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

Seit 125 Jahren: für den gesunden Schlaf

Moderne Bettsysteme helfen im Kampf gegen den Volksfeind Nummer 1, den Rückenschmerz. Damit auch jeder Mensch sein ideales Bett findet, bedarf es einer guten Beratung. Betten Lang in Frankenthal schaut in diesem Jahr auf eine 125-jährige Firmengeschichte zurück, in der Fachkenntnisse, Erfahrungen und das Wissen um technische Entwicklungen rund um das Thema Schlafen nun schon in der vierten Generation zu einer fundierten Beratung führen.

1893 eröffnete Friedrich Lang in der Frankenthaler Schnurgasse das Familienunternehmen. Nach Jahren des Aufbaus übergab er 1936 das Geschäft an seinen Sohn, ebenfalls Friedrich Lang. Der Krieg traf das Unternehmen hart. Das Geschäftshaus wurde 1943 durch einen Bombenangriff komplett zerstört und Friedrich Lang geriet in Kriegsgefangenschaft. Erst nach dem Wiederaufbau des Hauses im Jahr 1952 nahm das Geschäftsleben wieder Normalität an. Anfang der siebziger Jahre übernahm Tochter Renate und Schwiegersohn Willy Curschmann das Unternehmen und führte es über 30 Jahre. 2003 rückte Sohn Thomas Curschmann nach. Er führt das Geschäft mit seiner Frau Stefanie und seinem Team nun seit 15 Jahren. Unter seiner Leitung wurde das Geschäft modernisiert und vergrößert, so dass zum einen eine große und fein zusammengestellte Auswahl an Bettwäsche, Handtücher, Frottierartikel, Homewear und Wohnaccessoires das Wohnen und Schlafen schöner und angenehmer machen, und zum anderen das gesunde Schlafen mit einer umfangreichen und kompetenten Beratung im Mittelpunkt steht.

Betten Lang ist spezialisiert auf ergonomische Schlafsysteme. Größe, Gewicht, Körperbau – jeder Mensch ist ein Einzelstück. Für einen gesunden und erholsamen Schlaf ist deshalb die Auswahl des Bettsystems mit der richtigen Unterfederung und Matratze wichtig. Optimale Anpassung an die persönlichen Maße bietet das Bettsystem ECCO von Röwa. Im Stehen werden mit dem neuen Messportal die wichtigsten Daten des Kunden mit einem Distometer erfasst. Mit den ermittelten Werten wird anschließend der Lattenrost ganz individuell auf den Körperbau des Schläfers eingestellt. Das hochwertige Matratzenprogramm sowie das passende Nackenstützkissen sorgen für höchsten Schlafkomfort. Das Fachgeschäft ist übrigens auch eines von 500 zertifizierten Betrieben in Deutschland, die jährlich von der AGR (Aktion

Gesunder Rücken e.V.) geschult, geprüft und ausgezeichnet werden.

Neben dem genannten Schlafsystem, findet man hier ebenso hochwertige Boxspringmatratzen und Polsterbetten sowie Massivholz-Bettgestelle in verschiedensten Größen. Eine wichtige Voraussetzung für erholsamen Schlaf ist eine gesunde, frische Luft ohne Feinstaub, Pollen oder Hausstaubmilben. Mit dem FreciousCare Innenraum Luftreiniger von Röwa befreit man die Raumluft zu 99,9 Prozent von Schadstoffen und das innerhalb von vier Minuten (bei einer Raumgröße von ca. 30 Quadratmeter) Mit der derzeit fortschrittlichsten Filtertechnik am Markt reinigt das Gerät die Luft 16-mal pro Stunde. Dabei arbeitet der Luftreiniger sehr energiesparend und ist flüsterleise. Gerne kann man diesen bei Betten Lang für ein paar Tage zum Testen ausleihen. Da Schlafen nun einmal eine Angelegenheit mit intensivem Hautkontakt ist, achten Thomas Curschmann und seine Frau ganz bewusst auf die Güte der Textilien. Unbelastete Stoffe, deren Produktionsziel nicht Masse sondern Qualität lautete, verführen in schönen Dessins beispielsweise der Firma Christian Fischbacher und Bassetti zum Wohlfühlen.

Höhenverstellbare Komfortbetten versprechen gerade älteren Menschen ein Plus an Lebensqualität - ob als Einzelbett oder Doppelbett, gefertigt in Holz oder Polsterausführung. Eine große Auswahl an Hölzern und Stoffen ermöglicht, das ganz persönliche Traumbett zu finden.

Der Komfort der Liegeflächenerhöhung als integriertes Liftsystem kann jederzeit auch in vorhandene Betten eingebaut werden. Die Höhenverstellbarkeit der Liegefläche für eine bequeme Sitz- und Aufstehposition hat eine große Bedeutung in Sachen Bequemlichkeit, Komfort und bietet eine Erleichterung bei gesundheitlichen Problemen.

Ein Service, der nur noch selten zu finden ist, ist die Bettfedernreinigung. Bei Betten Lang wird sie aus einer langen Tradition heraus mit Akribie und Fachwissen durchgeführt. Bei der Bettfedernreinigung werden die Federn und Daunen den Hüllen entnommen und lose ohne Chemie gereinigt. Die Hüllen – oder Inlett genannt – können entweder wiederverwendet oder auf Wunsch durch neue ersetzt werden. In der hauseigenen Manufaktur von Betten Lang werden Kopfkissen und Daunendecken noch selbst hergestellt. Je nach Wärmebedürfnis des Kunden wird die richtige Zudecke individuell befüllt. Durch verschiedene Füllmengen, Qualitäten und Absteppungen regulieren die Spezialisten von Betten Lang die Wärme des Steppbettes. Auch über die edelste aller Daunendecken, die Eiderdaunendecke, kann man sich hier beraten lassen und diese auch vor Ort sehen und fühlen.
Schlafen ist individuell. Das Team von Betten Lang hat individuelle Schlaflösungen – seit 125 Jahren.

Info:

Kontakt
Betten Lang
Schnurgasse 24
67227 Frankenthal
06233-27154
www.betten-lang.de

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 9 bis 18 Uhr
Samstag 10 bis 14 Uhr
Termine auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Ingrid Hennrich
Nachhaltig Wohlhabend

SIE WERDEN SICH BEI MIR WOHLFÜHLEN, WEIL ...

- ✓ Klarheit und Wahrheit als Basis für Vertrauen hohe Werte in meinem Leben sind.
- ✓ ECHTE WERTE Ihr Vermögen vor Finanz- und Währungskrisen schützen können.
- ✓ Sie spannende Tatsachen über Geld erfahren können, die Sie so noch nie gehört haben.
- ✓ ich Klartext rede, damit Sie der oft verwirrenden Informationsflut entrinnen können.
- ✓ neue unkonventionelle Wege Ihnen die Möglichkeit eröffnen, Ihr Geld ethisch vertretbar und mit gutem Gewissen einzusetzen und nachhaltig zu vermehren.
- ✓ Sie abseits der ausgetretenen Pfade außergewöhnliche Möglichkeiten bei mir finden, Geld sicher und rentabel anzulegen.

Ingrid Hennrich
www.nachhaltig-wohlhabend.de

Kirchstraße 19 · 67377 Gommersheim
Telefon 0 63 27-12 35
hennrich@nachhaltig-wohlhabend.de

HIMMLISCH GENIESSEN

Vorbeischauen lohnt sich! Lassen sie sich überraschen.
Wir bieten Ihnen ab 2018 monatlich wechselnde Dinner Highlights und kulinarische Events. Eintrittskarten und Informationen erhalten Sie an unserem Empfang.

STEIGENBERGER HOTEL DEIDESHEIM
Am Paradiesgarten 1 · 67146 Deidesheim/Pfalz · Germany
Tel.: +49 6326 970-0 · deidesheim@steigenberger.de
Ein Betrieb der Steigenberger Hotels AG · Lyoner Straße 25 · 60528 Frankfurt am Main

DEUTSCHE HOSPITALITY

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:

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

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

Öffentlichkeitsarbeit braucht Struktur. Ihr Event auch?

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

Moderation:
- Diskussionen
- Veranstaltungen
- Entwicklungsgespräche

Chili DAS MAGAZIN!

Chili – die WerbeMacher GmbH · Luisenstraße 1 · 67434 Neustadt a.d. Wstr. · 0 63 21 – 8 900 900 · www.chili-dasmagazin.de

Wussten Sie schon, dass ...

Tipp

... Röststoffe und Kruste beim Braten in der Pfanne, im Wok oder Topf auf dem Herd sowie im Backofen entstehen? Fleisch, Fisch, Gemüse oder Kartoffeln werden bei hoher Hitze trocken oder in Fett von beiden Seiten gebräunt. Dabei verbinden sich vor allem bei Fleisch-. und Fischstücken die Eiweißbestandteile mit den Fett- und Zuckermolekülen, wodurch eine aromatische Kruste entsteht. Bei Gemüse ist dafür hauptsächlich ein Karamellisierungsprozess verantwortlich. Bei einer Temperatur von 70 Grad verwandelt sich Bindegewebe in Gelatine und bindet das Wasser. Das Fleisch wird zart und saftig. Feinfaserige, bindegewebsarme Fleischstücke wie Filet, Rücken oder Hüfte sowie Fisch benötigen eine deutlich niedrigere Kerntemperatur. Langfaseriges, festes Fleisch wie Schulter, Nacken oder Oberschale hat dagegen eine längere Garzeit. Diese Stücke werden zunächst angebraten und in der Regel weitergeschmort.

Tipp

... das traditionelle Geschenk zum Einzug Brot und Salz ist? Anders als von vielen vermutet, steht dabei jedoch nicht der praktische Gedanke der beiden Grundnahrungsmittel im Vordergrund, sondern die Symbolik. Das Brot soll dafür Sorge tragen, dass stets genügend Essen im neuen Heim auf den Tisch kommt. Das Salz symbolisiert den Wohlstand. Früher nannte man Salz auch das weiße Gold. Es galt als eines der kostbarsten Besitztümer eines Haushalts.

Tipp

... ins Nudelwasser auf keinen Fall Öl gehört? Nudelwasser benötigt reichlich Salz – etwa ein Teelöffel pro Liter Wasser. Öl jedoch nicht, denn das Öl umschließt die Nudeloberfläche, die dann die Nudelsauce nicht mehr aufnehmen kann. Um das Kleben der Nudeln während des Kochens zu verhindern, sollte man einfach mehrmals umrühren. Nach dem Kochen werden die Nudeln nur abgeschüttet und tropfen ab, dann mit der Sauce mischen und sofort servieren. Wer Nudeln lange in der Sauce stehen lässt, riskiert, dass sie ihre Bissfestigkeit verlieren und weich werden.

Tipp

... mit der Hand abspülen keine so gute Idee ist? Wahrscheinlich haben die meisten Hausfrauen und –männer es schon immer geahnt. Tatsächlich hat die Universität Bonn im Institut Landtechnik in einer Untersuchung herausgefunden, dass bis zu rund 200 gefüllte Badewannen pro Jahr und Haushalt weniger verbraucht werden, wenn anstelle des händischen Abwaschens eine Geschirrspülmaschine zum Einsatz kommt. Zudem werden pro Jahr im Durchschnitt 400 Stunden oder 16 Arbeitstage durch den Gebrauch der Spülmaschine eingespart. Natürlich in Abhängigkeit von der Menge des zu spülenden Geschirrs.

weru
Fenster und Türen *fürs Leben*

ICH SCHÜTZE
WAS MIR
WICHTIG IST

Sicherheitsfenster von WERU.

...das Haus der guten Fenster.

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*

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

Motivation, Liebe zum Beruf und Durchhaltevermögen sind die Schlüssel zum langfristigen Erfolg. Soweit ist dies allgemein bekannt. Worin jedoch die Leidenschaft für das, was man tagtäglich so macht, besteht und was als persönliche Motivation angesehen wird, das wollten wir von Unternehmern aus der Pfalz wissen. Mittels einer Umfrage unter Geschäftsleuten und Unternehmer versuchten wir herauszufinden, was Unternehmer dazu bewegt, täglich auf´s Neue ihren Job mit Begeisterung und eben auch mit Erfolg anzugehen und Dinge zu bewegen. Und die Fragen, die wir stellten, lauteten:

Was lieben Sie an Ihrer Arbeit?
Was gibt Ihnen den täglichen Kick weiterzumachen und worin liegt Ihre ganz persönliche Motivation?

Super Team und zufriedene Patienten

Mein Motivationskick für den Tag ist zuallererst mein Team. Mit der positiven Stimmung und der gegenseitigen Unterstützung meistern wir auch schwierige Situationen. Ein glücklicher und zufriedener Patient motiviert natürlich uns als gesamtes Team – und das ist auch mein Anspruch an mich selbst.

Gabriele Lotze
Zahnärztin
Hauptstraße 99
67433 Neustadt
06321-30350

Gutes tun tut gut

Es ist einfach schön, die Freude und Begeisterung der Kunden zu sehen. Gutes tun tut gut! Der schreckliche Werbespruch „Geiz ist geil" kann nicht mit persönlicher Beratung und guter Qualität verglichen werden. Bei uns ist der Kunde König.

Sabine Uhl
Floristin
Flodec Style
Luitpoldstraße 21
67480 Edenkoben
0172-4003441

Wohlfühlen in der eigenen Haut

Ich liebe meine Arbeit und bin motiviert wie vor 38 Jahren, als ich angefangen habe. Meine Kunden sind meine Motivation, ihr Lachen und ihre Freude über ein schönes Ergebnis geben mir den Ansporn, für jede einzelne alles zu geben, damit sie sich in ihrer Haut wohlfühlt. Ich bilde mich und meine Mitarbeiter allerdings auch ständig weiter.
Ohne Motivation, die ganz natürlich von innen kommt, wäre der Job nur halb so schön und mit Sicherheit auch nur halb so erfolgreich.

Ilona Nebel-Rössler
Kosmetikerin
Kosmetik Nebel
Feldstraße 1
67435 Neustadt-Geinsheim
06327-4871

Menschen zu einem besseren Hören verhelfen

Wir lieben unsere Arbeit, weil wir Menschen wieder zu einem besseren Hören verhelfen können. Dies ermöglicht unseren Kunden, ihre sozialen Kontakte aufrecht zu erhalten. Meine persönliche Motivation liegt in der Tatsache, dass Technik alleine keine Lösung ist und wir mit unserer Erfahrung und unserem Anpassprozess viel zum Erfolg beitragen können. Der Dank vieler unserer Kunden ist am Ende die Bestätigung, die sich jeder in seinem Beruf wünscht.

Andreas Speckert
Hörgeräteakustikermeister
Hörgeräte Collofong & Speckert
Hauptstraße 94
67433 Neustadt
06321-8799005

Zufriedenheit und Glück

Das Lächeln, die Zufriedenheit und die Dankbarkeit der Kunden, wenn das Ergebnis des Beauty-Programms für sie stimmig ist und die Haut strahlt, machen mich glücklich und zufrieden. Das ist definitiv der beste und schönste Motivationsschub. Zufriedenheit und Glück kann man nicht kaufen, das muss man sich erarbeiten. Zudem bin von jeher immer neugierig und finde es spannend, neue Dinge auszuprobieren. Für mich ist Stillstand immer ein Rückschritt, was mich dazu antreibt, immer weiter zu machen, mich weiterzubilden und Neues in mein Leben zu lassen, wovon am Ende auch der Kunde in Form von neuen Technologien profitiert. Meine Familie und die engsten Freunden geben mir hierbei immer Kraft und spornen mich zusätzlich an.

Ulrike Schaaf-Deege
Kosmetikerin
medical cosmetics
Wilhelm-Busch-Straße 3
67454 Haßloch
06324-979566

Im Dienste der Gerechtigkeit

Als Rechtsanwalt sehe ich meine Berufung und Motivation darin, an der Durchsetzung von Recht und Gesetz mitzuwirken, Menschen im Dienste der Gerechtigkeit zu helfen und wirtschaftliche Interessen gesetzeskonform zu vertreten. Um all dem zu genügen, bedarf es gründlicher Arbeit und alltäglicher Vertrauensbildung. Mit diesem Ansporn verrichte ich meine Arbeit.

Georg Krist
Rechtsanwalt
Hintergasse 36
67433 Neustadt
06321-9291114

Begeistertes Team und treue Kundschaft

ich habe das Glück, hochwertige Produkte zu verkaufen und seit 35 Jahre in meiner Boutique La Laine eine treue Kundschaft zu haben, die sich auf meinen Stil verlässt. ... Und mein Team... Immer begeistert.... Immer für mich da! Da macht die Arbeit mit der Mode und mit den Kunden im Laden nach so langer Zeit sogar noch mehr Spaß.

Sylvie Breidenbach
Inhaberin
La Laine
Marktstraße 2
67433 Neustadt
06321-2216

Begeistert von Geschichten

Ich bin ein sehr interessierter und neugieriger Mensch. Mich begeistern die Geschichten, die mir die Menschen in den vielen Begegnungen und Gesprächen, die ich erleben darf, erzählen. Es ist immer wieder erstaunlich, wie unterschiedlich Standpunkte, Sichtweisen und Aspekte sein können, ohne dass nur einer davon falsch sein muss. Das öffnet den eigenen Blickwinkel und lässt mich persönlich wachsen. Ich bin sehr froh und dankbar dafür, dass nach den vielen Jahren, die wir Chili jetzt schon machen, unsere Leser immer noch interessant finden, was wir aus den vielen Gesprächen und Informationen zusammentragen und auswählen. Dies zu erhalten und den Lesern mit Chili eine Freude zu machen, ist meine persönliche Motivation.

Ira Schreck
Chefredakteurin
Chili – das Magazin
Luisenstraße 1
67433 Neustadt
06321-8900900

Sylvie Breidenbach, La Laine, über Chili:

„Was ich an euch schätze sind folgende Punkte: Zuverlässigkeit, Professionalität. Ihr seid immer sofort da, um mir zu helfen, und vor allem macht ihr Euch immer Gedanken um Eure Kunden. Was sich im Chili auch sehr extrem widerspiegelt, ist der Sinn für Ästhetik. Das ist so selten:-)“

Das Entstehen eines Produktes

An meiner Arbeit liebe ich die kreativen Freiheiten und die Entwicklung von der Idee zum fertigen Endprodukt mitzuerleben. Der Ehrgeiz, aus Texten und Bildern ein harmonisches Ganzes entstehen zu lassen, also sich in den Kunden hineinzufühlen und ein entsprechendes Produkt herauszuarbeiten, gibt mir den täglichen Kick weiterzumachen. Das ist für mich auch nach so vielen Jahren immer noch spannend und weckt Glücksgefühle. Ich bin so ein Listentyp, mach mir also am Vorabend eine to-do-Liste, die dann nach Prioritäten abgearbeitet wird. Zu sehen, was ich am Tag so alles schaffen kann, spornt weiter an. Die größte Motivation erfahre ich jedoch durch die fertigen Druckerzeugnisse. Zu sehen, dass ein Produkt entstanden ist, dass den Lesern gefällt.

Thamar Wendler
Grafikerin
für Chili – das Magazin

Wir lieben, was wir tun

Wir lieben, was wir tun, das ist das simple Geheimnis. Wir lieben die Arbeit am Kunden und im Team. Täglich mit unserer Arbeit dazu beizutragen, dass sich unsere Kunden ein kleines bisschen schöner, wohler und gepflegter fühlen, das ist unser Antrieb. Ein wichtiger Aspekt ist dabei die Tatsache, dass wir uns in Sachen Service an exklusiven Hotels oder der Gastronomie orientieren: Wir wollen Genussmomente im Alltag schaffen, ohne dabei zu übertreiben.

Ralf Nusskern
Friseurmeister
Nusskern Friseure
Hauptstraße 147 a
67125 Dannstadt
06231-403740

Spaß an der Arbeit

Das seit mehreren Jahren ausgerufene MediaMarkt Werbe-Motto: „Hauptsache ihr habt Spaß“ passt perfekt zu meiner täglichen Arbeit mit Mitarbeitern und Kunden. Meine ganz persönliche Motivation? Hier lebe ich getreu der Weisheit: „Das Wichtigste im Leben ist zu wissen, was das Wichtigste ist.“

Christian Tuscher
Geschäftsführer
Media Markt Neustadt
Chemnitzer Straße 33
67433 Neustadt
06321-3978-0

abwechslungsreich und begeisternd

Ich empfinde meine Tätigkeit eben nicht als Arbeit. Sie ist abwechslungsreich und begeistert mich jeden Tag neu. Die Liebe zum Beruf kann man ähnlich auffrischen wie die Liebe zum Partner. Mit Leidenschaft und Tatkraft am Werk sein – das gibt mir den täglichen Kick und gleichzeitig meine Motivation.

Tamara Demontis-Pirmann
Inhaberin
My Home Immobilienvermittlung
Im Rothenfeld 5
66914 Waldmohr
06373-8590739

Wirtschaftlich wachsen und gemeinsam erfolgreich

Ich liebe vor allem die Flexibilität, die ich als Selbständiger genieße, sodass meine Klienten die auf ihre Anliegen zugeschnittene Leistung erhalten. Ich liebe zudem die Zusammenarbeit mit meinen drei gleichgesinnten Partnern und die gemeinsam entwickelte Haltung und unser Wertekonzept. Der tägliche Kick beginnt mit der Fahrt zur Arbeit – mit einem Lächeln auf dem Gesicht, weil ich mich als selbständiger Freiberufler unglaublich wohl fühle. Ich möchte gemeinsam mit anderen Menschen persönlich und wirtschaftlich wachsen und mit ihnen Erfolge feiern.

Christian Wermke
Rechtsanwalt
Asmus Kamchen Koch Wermke
Luxemburger Straße 3
65657 Kaiserslautern
0631-6279088-0

Lernen und weiterentwickeln

Meine Motivation kommt aus meinem tiefsten Inneren und gibt mir täglich Energie und liebevolle Aufmerksamkeit für meine Mission: Menschen zu einem neuen, wertschätzenden Geldbewusstsein zu inspirieren, damit sie ihr Geld zum eigenen Wohl und zum Wohl von Umwelt, Mensch und Natur sinnvoll einsetzen und nachhaltig vermehren. Es ist mir ein Herzensanliegen, dass Menschen ein selbstbestimmtes Leben führen. Mich motiviert meine Dankbarkeit für all meine Erfahrungen und Erkenntnisse, die ich mit anderen Menschen gerne teile, damit sie ihre eigenen Schlüsse ziehen und entsprechende Entscheidungen treffen können. Mich motivieren die großartigen Möglichkeiten zu lernen und mich in allen Lebensbereichen immer weiter zu entwickeln.
Wenn Arbeit und Freizeit zu einer Einheit verschmelzen, bin ich voll in meiner schöpferischen Energie.

Ingrid Hennrich
Beraterin
nachhaltig wohlhabend
Kirchstraße 19
67377 Gommersheim
06327-1235

Zuschauer erreichen und zum Lachen bringen

Friedel Spitz und Eugen Stumpf sind mittlerweile eigenständige Persönlichkeiten geworden: „Die zwee Dabbschädel" haben sich bei uns beiden so in unseren Köpfe eingenistet, dass wir die Welt manchmal nicht mehr wie Bernhard Weller und Götz Valter betrachten, sondern durch die Brille der beiden Kunstfiguren. Und das macht unendlichen Spaß, das Pfälzer Universum mit ihren Augen zu sehen. Die Herausforderung, der Spitz & Stumpf-Geschichte treu zu bleiben und sich dabei immer wieder in Episoden und Szenen neu zu erfinden, ist aufregend und spannend. Klar, manchmal rutscht einem auch mal das Herz in die Hose. Wird das neue Programm wieder so gut wie das letzte? Werden wir die Zuschauer wieder begeistern können? Aber dann, auf der Bühne ist alles vergessen: Die Spielfreude und das gemeinsame Miteinander-Arbeiten, die Spontanität, die den anderen auch mal aus dem Konzept bringt, die Lebendigkeit der Interaktion, das macht unendliche Freude.
Und wenn wir die Zuschauer erreichen und zum Lachen bringen können, obwohl wir die mittlerweile angesagten Folgen von Flachwitzen nicht bringen und die Gags unter der Gürtellinie tunlichst vermeiden, dann schafft das bei uns Respekt vor einem Publikum, das anspruchsvolle, gute Unterhaltung liebt.
Sich treu bleiben, auch wenn man damit nicht die ganz großen Säle füllt!

Bernhard Weller
(alias Friedel Spitz)
Kabarettist und Autor
Spitz & Stumpf

Vermittlung von Immobilien zum Kauf und zur Miete.

ivd

F. Neitzer Immobilien

Ritterbüschel 16 a • 67435 Neustadt • Telefon 0 63 27 - 96 90 75 • info@neitzer-immobilien.de • www.neitzer-immobilien.de

Zufriedenheit und Dankbarkeit

Ich bin sehr dankbar, dass ich jeden Tag in schöner Umgebung, mit toller Ware, einem guten Team und unseren sehr netten Kundinnen arbeiten darf. Auch der Standort Neustadt liegt mir am Herzen, dem ich nun seit 20 Jahren treu geblieben bin. Ich bin glücklich, jeden Tag in mein eigenes Geschäft gehen zu dürfen und empfinde es nie als Last oder Arbeit, sondern als Privileg. Meine eigenen Entscheidungen treffen zu können und so selbst mit Augenmaß meine Unternehmung zu führen, bedeutet für mich ein Stück Freiheit, was mich zufrieden und dankbar macht.

Heidi Wohs
Inhaberin
wohs mode pur
Friedrichstraße 8
67433 Neustadt
06321-489348

Makeln als Passion

Ich brenne täglich neu für meine Philosophie, Menschen in dem meist einschneidenden Veränderungsprozess wie Verkauf oder Kauf einer Immobilie - gleich aus welchem Anlass - begleiten zu können. Kunden in dieser sensiblen Lebensphase unterstützen zu dürfen, ist eine ganz besondere Herausforderung, der ich mich gerne motiviert und begeistert stelle. In einer Welt voll tückischer Gesetze erfordert jede Immobiliengeschichte umfassende Beratung durch vorhandenes Expertenwissen und Empathie, was mich immer wieder inspiriert.

Stephanie Gaschott
Inhaberin
Gast Immobilien
06235-8203058
www.gast-immobilien.com

bassetti

Nennen Sie uns das
Kennwort „Herbst“ und Sie erhalten
bis zum 29. Dezember 2018

20% Rabatt auf Ihren Einkauf*
***Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar**

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

Die Geheimnisse nachhaltigen Wohlstands

Warum ziehen manche Menschen Geld und Wohlstand an wie ein Magnet, während andere trotz Mühen und Arbeit nie auf einen grünen Zweig kommen? Finanzberaterin Ingrid Hennrich sagt dazu:

„Das 1. Geheimnis:
Wie wir in unserem tiefsten Inneren über Geld und Reichtum denken, entscheidet in hohem Maße über unseren Wohlstand.

In meinen 20 Jahren Finanzberatungspraxis gewann ich die Erkenntnis, dass ängstliche Menschen selten so gute Anlageergebnisse erzielen wie Anleger, die mit einem guten Gefühl, Freude und Vertrauen ihr Geld investieren. Wer ständig Angst hat, Geld zu verlieren und zwanghaft sein Geld festhält, sich ständig ärgert oder unfähig ist, sich über schöne Dinge oder Augenblicke zu freuen, hat kaum die Energie, die es braucht, um Freude, Fülle und Wohlstand in sein Leben zu ziehen. Offene, neuen und kreativen Möglichkeiten gegenüber aufgeschlossene Menschen können mehr Freude, mehr Erfolg, mehr Geld und mehr Freiheit in ihrem Leben genießen. Alles in der Natur ist auf Wachstum und Fülle ausgerichtet. Unser Leben ist eine einzige Aufforderung, wohlhabend zu sein und aus der Fülle zu schöpfen. Betrachtet man jetzt im Herbst die Apfelbäume: Früchte über Früchte! Meist so viele, dass sich die Äste biegen. FÜLLE ist also die natürlichste Sache der Welt. Warum sollte es ausgerechnet bei uns Menschen anders sein?

Aus meiner Sicht ist ein Baum zu pflanzen im Grunde das Gleiche wie Geld zu investieren:
Wir wählen Pflanzen entsprechend dem verfügbaren Platz und bereiten den Boden, damit unser Setzling bestens wurzeln, wachsen, blühen und gedeihen kann. Schließlich wollen wir uns an den Früchten erfreuen und eine üppige Ernte einfahren.

Das 2. Geheimnis:
Bei unserem Geld verhält es sich genauso

Wir wählen Kapitalanlagen und erwarten, dass sie sicher wachsen und gedeihen, damit wir entspannt in eine finanziell abgesicherte Zukunft

Info:

Kontakt:
Ingrid Hennrich
Kirchstraße 19
67377 Gommersheim
hennrich@nachhaltig-wohlhabend.de
www.nachhaltig-wohlhabend.de

blicken und die Früchte unserer Lebenszeit und Lebensarbeit ernten und genießen können. Soweit der Traum. Studien und Umfragen ergaben jedoch, dass es für Kapitalanleger bereits seit Jahren eine große Herausforderung ist, sich in dieser rasant wandelnden Finanzwelt mit unkalkulierbarem Zukunftsausblick für irgendwelche Kapitalanlagen zu entscheiden. Entweder müssen Sparer und Anleger Nullzinsen und somit den Schwund von Vermögen in Kauf nehmen oder hohe Risiken eingehen, um überhaupt noch einen Vermögenszuwachs zu erzielen. Das Vertrauen in unser Banken- und Papiergeldsystem schwindet zusehends und Anleger fragen mich: *Wo ist mein Geld noch sicher?* und *Wo bekomme ich einen Ertrag, damit mein Geld nicht zusehends weniger wert wird?*

Die gute Nachricht ist: Seit Generationen gibt es Menschen, die über Finanz- und Wirtschaftskrisen, Kriege und Währungsreformen hinweg ihr Vermögen bewahren und vermehren konnten, während rund 95 Prozent der Menschen in Deutschland in den letzten 100 Jahren zweimal ihre Ersparnisse verloren.

Das 3. Geheimnis: echte, reale Werte zum Anfassen

Beispiele für echte Werte sind Edelmetalle oder nach ethischen Grundsätzen aufgebaute Kapitalanlagen für Menschen, die ihr Geld verantwortungsbewusst und sinnvoll zum Wohl von Umwelt und Natur einsetzen möchten, weil es ihren eigenen inneren Werten entspricht.

Was stagniert, stirbt!

Ein Baum, der nicht mehr wächst, stirbt ab und trägt keine Früchte mehr. Sobald wir jedoch beginnen, allem was uns umgibt, Freiheit, Liebe, Wertschätzung und Aufmerksamkeit zu schenken, wird sich unser Leben wandeln.

Ihre Ingrid Hennrich"

GEORG
KRIST Rechtsanwalt

Hintergasse 36
67433 Neustadt
Fon +49/6321/9291114
Fax +49/6321/9291116
georg.krist@ra-pfalz.de
www.ra-pfalz.de

Holz. Die Schönheit der Natur

➤ Öffnungszeiten Ausstellung:
Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-13 Uhr
➤ Öffnungszeiten Abholung/Lager:
Mo-Fr 8-17 Uhr, Sa 8-13 Uhr

Große Ausstellung auf 2 Etagen!

NEUBAU der Ausstellung
Jetzt neu auf über 3.000 m²!

➤ Innentüren aus Holz + Glas ➤ Haustüren ➤ Gartenholz + Möbel für die Terrasse
➤ Fassadenprofile + Schnittholz ➤ Konstruktionsholz ➤ Parkett, Laminat + Leisten
➤ Natürliche Dämmstoffe ➤ Bauholz ➤ Plattenwerkstoffe ➤ Paneele für Wand + Decke

➤ Wir beraten Sie kompetent und zeigen Ihnen gerne unsere große Auswahl. NEU: Sie finden uns ab sofort auf doppelt so großer Ausstellungsfläche.

Böden u. Leisten | Türen u. Beschläge | Decken u. Wände | Terrasse u. Balkon | Gartengestaltung | Holz Bau, Öko Baustoffe | alle anderen Produkte rund ums Holz

➤ Lotschstraße 2, Landau/Pfalz
Gewerbegebiet Nord
A65, Ausfahrt Landau Nord
Tel. 06341/684-0, Fax/684-134
info@wickert.net, www.wickert.net

WICKERT HOLZFACHHANDEL

➤ Besuchen Sie unsere Ausstellung EXPO HOLZ

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

Übergewichtige Hausgenossen

Chronisches Übergewicht betrifft nicht nur Menschen, sondern auch immer mehr Haustiere. Ob Hund, Katze oder Kaninchen, fast die Hälfte von ihnen hat Übergewicht, schätzt der Bundesverband Praktizierender Tierärzte. Die Tendenz sei steigend. Knapp 50 Prozent der Hunde und Katzen in Industrieländern Mitteleuropas werden nach Angaben des Instituts für Tierernährung, Ernährungsschäden und Diätetik an der Universität Leipzig als übergewichtig eingeschätzt. Diese Entwicklung ist gefährlich, denn Übergewicht erhöht das Risiko für Diabetes, Herz-Kreislauf- und Gelenkerkrankungen – auch bei Tieren.

Die Gründe, warum so viele Tiere zu viel wiegen, sind vielfältig. „Die Halter geben zwar in den meisten Fällen geeignetes Futter, aber zu viel davon", erklärt Tierärztin Astrid Behr vom Bundesverband Praktizierender Tierärzte. Ein großes Problem sei, dass viele Halter ihren Hund oder ihre Katze zwischendurch mit Leckerlis belohnen oder ihnen Reste vom Tisch anbieten. Dazu komme, dass sich viele Tiere zu wenig bewegen, so Behr weiter. Viele Besitzer gehen nicht lange oder häufig genug mit dem Hund spazieren oder fordern die Hauskatze zu wenig. Wenn das falsche Futter vorgesetzt wird, dann ist es meistens zu energiereiches Futter wie Welpenfutter für ein erwachsenes Tier, minderwertiges Futter oder permanente Trockenfuttergabe.

„Übergewichtige Tiere werden träge und bewegen sich in der Folge noch weniger", erklärt die Tierärztin. So könne sich ein regelrechter Teufelskreis entwickeln. Weniger Bewegung, ein geringerer Kalorienverbrauch, aber die gleiche Futtermenge, und das Gewicht steigt immer weiter. Auch gibt es genetische Unterschiede: Einige Rassen, zum Beispiel Beagle, Cocker Spaniel oder Golden Retriever neigen zu Übergewicht. Auch nach einer Kastration ist das Risiko höher, an Gewicht zuzulegen, vor allem bei kastrierten Hündinnen. Der Einfluss appetit- und stoffwechselregulierender Geschlechtshormone fällt weg, der Appetit steigt, der Energiebedarf ist jedoch vermindert.

Bei einigen Hunderassen ist auf den ersten Blick gar nicht so leicht zu erkennen, ob der Hund zu viel auf den Rippen hat, zum Beispiel bei Langhaarhunden mit dicker Unterwolle. Bei Normalgewicht sollten die Rippen auch bei dickem Fell mit leichtem Druck gut zu ertasten sein. Schaut man von oben auf den Hund herunter, sollte noch eine Taille zu erkennen sein. Katzen bekommen häufig dicke Backen, der Schwanzansatz wird fleischig und dick, bei manchen kann der Bauch herunterhängen. Wer sich unsicher ist, ob sein Hund oder seine Katze zu dick ist, der sollte seinen Tierarzt um Rat fragen, rät Behr.

Sinnvoll füttern

Katzen werden häufig ad libitum gefüttert, das heißt, Futter steht ihnen den ganzen Tag frei zur Verfügung, und sie können sich nach Belieben bedienen. Zwar entspricht diese Art der Fütterung der Natur der Katzen, die in freier Wildbahn im Laufe des Tages mehrere Mäuse und Kleintiere erbeuten und fressen. Bei Katzen, die dazu neigen, zu viel zu fressen, sollte die Futtermenge jedoch besser rationiert werden, so Behr. Der Halter sollte drei bis vier Mal am Tag eine feste Futtermenge anbieten. Doch wer einmal versucht hat, eine Katze von anderem oder weniger Futter gegen ihren Willen zu überzeugen, weiß um den extrem hohen Nervfaktor, den eine Katze in der Lage ist aufzubringen. Zudem sind Hauskatzen, besonders ältere Mitbewohner, nicht immer leicht zum Spiel oder zur Bewegung zu animieren. Bei Freigänger-Katzen, die sich viel draußen aufhalten, ist es oft schwierig, die Futtermenge genau zu kontrollieren. Denn wer weiß schon, ob der Futternapf der Nachbarskatze nicht zwischendurch geplündert wurde oder die eine oder andere Maus dem Appetit des Stubentigers zum Opfer fiel und damit den Diätplan sprengt. Allerdings, das muss man an dieser Stelle einräumen, ist eine Jagd mit Bewegung und Anstrengung verbunden und verbraucht entsprechend Energie.

Für Hunde eignet sich die Ad-libitum-Fütterung hingegen nicht; für sie sollte nicht permanent ein gefüllter Futternapf zur Verfügung stehen. Hunde fressen so viel, wie angeboten wird und kennen keine natürliche Sperre. Ausgewachsene Hunde sollten stattdessen zweimal täglich morgens und abends zu festen Zeiten gefüttert werden. Leckerlis und Tischreste sollten in der Zeit dazwischen möglichst vermieden werden, was den Halter schwerfällt, da ein Hund es schafft, immer hungrig auszusehen und entsprechenden Erfolg beim Betteln hat.

Theoretisch ist die Therapie des Übergewichts ganz einfach: weniger Kalorien und mehr Bewegung. Bei leichtem Übergewicht könne der Halter die Futtermenge ohne große Schwierigkeiten reduzieren, rät Behr. Bei größeren Hunden kann es zum Beispiel sinnvoll sein, etwa eine Handvoll Futter pro Portion wegfallen zu lassen oder das Futter zu strecken. Dafür können beispielsweise faserreiche, stärkearme Gemüsesorten beigemischt werden, etwa Karotten oder Spinat. So bleibt das Futtervolumen gleich, hat aber eine geringere Energiedichte.

Keinesfalls sollte der Halter eigenmächtig eine Nulldiät mit dem Tier durchführen, warnt Tierärztin Behr. „In diesem Fall würde das Fett viel zu schnell abgebaut und die Leber mit Fett überflutet." Es kann eine Fettleber entstehen, schlimmstenfalls droht Leberversagen. Ist das Tier stärker übergewichtig, sollte der Halter gemeinsam mit dem Tierarzt einen Diätplan erstellen.

Warme Tage, kalte Nächte

Nebel ist eine am Boden aufliegende Wolke. In der kühleren Hälfte des Jahres liegt er oft am Morgen über Wiesen und Gewässern. Doch wie entsteht Nebel überhaupt?

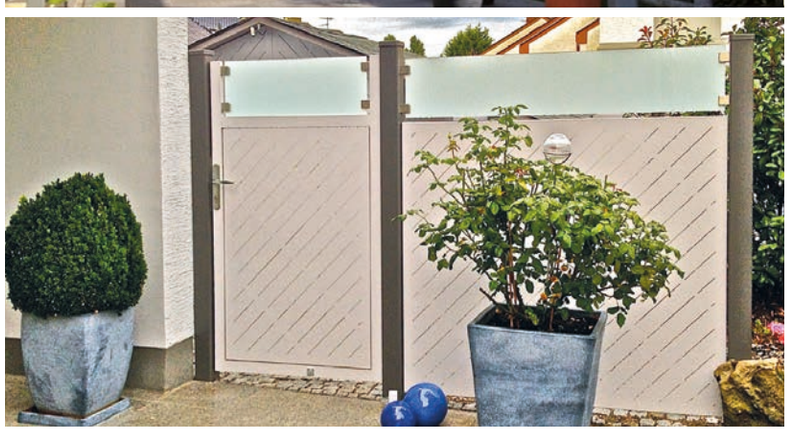
Am häufigsten tritt Nebel bei uns in der dunklen und kühlen Jahreshälfte von Oktober bis Februar auf. Dann kann die Sonneneinstrahlung die Luft tagsüber zwar erwärmen, aber besonders in den Nächten kommt es zu einer bodennahen Kaltluftbildung. Die Luft kann dann weniger Wasserdampf speichern, wodurch die prozentuale Luftfeuchtigkeit steigt. „Nebel bildet sich, wenn die Luft bis zum so genannten Taupunkt abkühlt. Genau dann beträgt die Luftfeuchtigkeit 100 Prozent und der in der Luft enthaltende Wasserdampf kondensiert zu winzig kleinen Nebeltröpfchen", erklärt Matthias Habel, Meteorologe bei WetterOnline, und ergänzt: „Die Tröpfchen bilden sich dabei um Kondensationskerne. Das sind zum Beispiel winzige Ruß- oder Staubpartikel, die zu Tausenden in unserer Luft schweben. Viele dieser Tröpfchen ergeben den Nebel, der nichts anderes ist als eine Wolke am Boden. Die Sichtweite beträgt dann weniger als einen Kilometer."

Warum es in der Stadt seltener Nebel gibt

Grundsätzlich kann sich Nebel überall dort bilden, wo Luft abkühlt. Durch die hohe Luftfeuchtigkeit entsteht er oft auf oder in der Nähe von Gewässern. Bläst der Wind vom Meer, treibt er den Nebel auf das Land. Dieser Seenebel kann dann in Sekunden die Landschaft einhüllen. „Nebel gibt es auf dem Land häufiger als in der Stadt. Die Stadtluft besitzt zwar durch die höhere Verschmutzung eine drei- bis fünfmal so hohe Konzentration an Kondensationsker-

nen, dafür ist sie aber nachts wärmer. Beton und Asphalt speichern die Wärme des Tages und geben sie in der Nacht ab. Dadurch fällt der Temperaturunterschied in der Stadt zwischen den Tageszeiten bis zu zehn Grad geringer aus als auf dem Land und Nebel entwickelt sich seltener", erläutert Habel.
In kalten, windstillen Nächten bildet sich in den Tälern der Gebirge ein oft nahezu endlos erscheinendes Nebelmeer. Der Grund dafür ist, dass die Luft bodennah besonders stark auskühlt und der in ihr enthaltende Wasserdampf kondensiert. Die begrenzenden Berge sorgen dafür, dass der Nebel nicht abfließen kann und die Täler komplett ausfüllt. Hat man das Glück im Morgenrot oberhalb des Nebels in den Bergen zu sein, bietet sich ein beeindruckender Blick auf das Naturschauspiel.

Übrigens kann Nebel wegen der großen Temperaturunterschiede von Tag und Nacht auch in der Wüste entstehen. Allmorgendlich bildet er sich in der Namib-Wüste in Namibia. Manchmal bedeckt der Wüstennebel sogar die Megacity Dubai.



Fenster • Rollläden • Haustüren • Wintergärten • Sichtschutz • Überdachungen • Beschattungen • Zaunsysteme • Garagentore • Garten- und 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

Samstag geöffnet – 10.00 bis 13.00 Uhr

Besuchen Sie uns unter
facebook.de/hoernergmbh

Kommentar

Bereits ein Schritt vor die Tür erweitert den Horizont

Ich wohne in einem Dorf.
Ich kann also auf die Frage hin, welche Müllfraktion in der laufenden Woche vom Entsorgungsunternehmen abgefahren wird, wie aus der Pistole geschossen antworten. Und stehe ich doch mal auf dem Schlauch, was vertrauenswürdigen Quellen zufolge jedem Mensch von Zeit zu Zeit widerfährt, dann hilft mir zur Not auch noch am Tag der Müll-Abfahrt sicher der Nachbar weiter. Selbiger steht mir übrigens auch dann mit Rat und Tat zur Seite, wenn ich mal die Tonne, natürlich aus Versehen, einen Tag länger stehen lasse wie es Gesetze und Verordnungen über die zeitliche Abfolge des An- und Abfahrens der müllfassenden Gebinde vorsehen. Doch das macht mir nichts aus. Immerhin nimmt der Nachbar Notiz von mir. Und als guter Nachbar tue ich es ihm gleich, ich notiere.

Als erstes denke ich an diesen verschrobenen Verschwörungstheoretiker, den ich am Vortag am Ende einer umfassenden Netzrecherche zum Thema Duales System Deutschland von der Suchmaschine unter der Überschrift „Das könnte Sie auch interessieren" angezeigt bekam. Ich wundere mich, war ich doch bisher der Information auf den Leim gegangen, dass solche Videos immer nur dann von der Suchmaschine vorgeschlagen werden, wenn man bereits vorher an einem vergleichbaren Videothema interessiert war. Aber ehrlich, nach einem Video mit dem Titel *Abfallabzocke* habe ich nun wirklich nicht gesucht. Doch warum sollte die Suchmaschine irren? Das interessierte Dorfkind in mir gibt nach und drückt die Schaltfläche zum Abspielen.

Fünf Minuten fahrlässig vergeudete Lebenszeit später frage ich mich, was genau ich da gerade gesehen habe. War das jetzt Kritik, die sich auf Fakten gründet, aber ohne Quellenangaben auskommt, oder war es vielleicht doch eher die filmische Dokumentation des Auslebens eines nicht näher zu fassenden Rauschzustandes? Ich denke an meinen Nachbarn – schon wieder.

Bei einem unserer letzten Zusammentreffen sagte er mir, dass seiner Meinung nach Verschwörungstheoretiker die Ursachen für ein Problem immer im Großen und Ganzen suchen würden, dabei aber das Unmittelbare, das direkt Greifbare aus dem Blick verlören. Ich erinnere mich daran, weil er sich wortreich und von Kopfschütteln begleitet mindestens fünf Minuten lang über den unter Verschwörungstheoretikern beliebten Vorwurf, Frau Bundeskanzlerin Merkel

sei ein Echsenmensch, lustig machte. Okay, zugegeben, ich musste auch schmunzeln.

Das Video der angeblichen *Abfallabzocke* lässt mich nicht los. Was meinte mein Nachbar, als er davon sprach, dass seiner Meinung nach Verschwörungstheoretiker zu Lasten des Unmittelbaren die Ursachen für ein Problem immer im Großen und Ganzen suchen würden.

Ich denke an meine Mülltonne, die ist schließlich greifbar und nah. Aber ich glaube nicht, dass sich die Gedanken meines Nachbarn den ganzen Tag um das Thema Müll drehen, geschweige denn um MEINE Mülltonne im Speziellen. Und die Verbindung Verschwörungstheoretiker und Müll hat ja schlussendlich mein eigener Geist erdacht und nicht etwa der meines Nachbarn.

Obwohl, vielleicht bezog sich mein Nachbar ja genau auf das. Die Tonne! Oder vielmehr den Umstand, dass man über das Thema Müll immer wieder ins Gespräch kommt. Und vielleicht meinte er mit seiner Charakterstudie eines Verschwörungstheoretikers ja nur, dass bereits ein kleiner Plausch unter Nachbarn den Blick ins Unmittelbare, ins Nahe und direkt Greifbare lenkt. Ich weiß es nicht. Vielleicht ist der Plausch an der Tonne aber auch die kleinst-denkbare Keimzelle unserer Dorfgemeinschaft. Ja, vielleicht fängt sozialer Zusammenhalt mit der Debatte um die richtige Sortierung des Hausmülls an. Denn wenn gemeinschaftlich und gesittet gestritten wird, dann hat das doch immer zum Ergebnis, dass man als Gemeinschaft und nicht als Einzelkämpfer am umgebenden sozialen Raum feilt. Und wer die Feile an der eigenen Umgebung ansetzt, der wird über seine Beteiligung auch ein Teil der Gemeinschaft.

Meint das mein Nachbar? Keine Zeit. In einer halben Stunde beginnt die zweite Mitgliederversammlung des Dorfverschönerungsvereins im aktuellen Kalenderjahr, zu der ich geladen bin. Vielleicht weiß ja dort jemand, was mein Nachbar gemeint haben könnte.

Die Runde der Geladenen tagt bis um Mitternacht. Letzter Tagesordnungspunkt: Helfer zur Reinigung des Dorfes und der Flur gesucht. Ich denke an den Verschwörungstheoretiker und meinen Nachbarn, dann hebe ich meinen Arm.

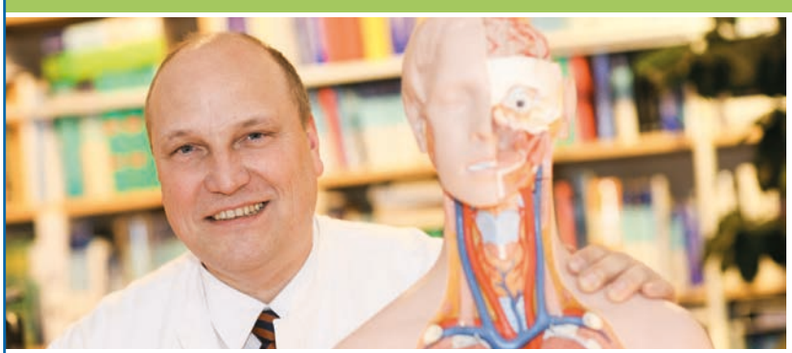
Jens Wacker

Das freundliche Krankenhaus

MARIENHAUS KLINIKUM HETZELSTIFT
NEUSTADT/WEINSTRASSE
Akademisches Lehrkrankenhaus der Universitätsmedizin Mainz

MARIEN HAUS

Die Endoskopie-Abteilung im Marienhaus Klinikum Hetzelstift zählt zu den modernsten Praxen deutschlandweit und entspricht höchsten Sicherheitsstandards.



Prof. Dr. med. habil. Stefan Grüne, Chefarzt der Klinik für Innere Medizin II

modern und sicher

Unser Behandlungsspektum:

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

Stiftstraße 10 · 67434 Neustadt/Wstr. · Telefon 06321 859-4006

www.hetzelstift.de

Wandern ohne Gepäck

Die Pfalz ist als Wanderrevier beliebt und über die Grenzen hinaus bei Tourengängern bekannt. Vielseitig sind die Möglichkeiten, die Pfalz und den Pfälzerwald zu Fuß zu erkunden. Für alle Bedürfnisse, Vorlieben und auch Leistungsgruppen sind die geeigneten Routen vorhanden, bestens ausgeschildert und in vielfältigen Wanderführern beschrieben. Darunter befinden sich auch Fernwanderwege, die in Etappen erlaufen werden können.

Der Pfälzer Höhenweg ist 114 Kilometer lang und geht so hoch hinauf wie sonst nirgendwo in der Pfalz. Anspruchsvolle Teilabschnitte mit Strecken zwischen zwölf und 21 Kilometer und bis zu knapp 800 Höhenmeter pro Etappe sind für erprobte Wanderer mit den weiten Höhenzügen, grandiosen Rundblicken, kleinen Wälder-, Wiesen- und Ackerlandschaften sowie typischen Dörfern und idyllischen Städtchen ein Genuss.

Auch der Pfälzer Waldpfad im Biosphärenreservat Pfälzerwald-Nordvogesen ist mit 144 Kilometern nicht an einem Tag zu erwandern. Dort erwarten spektakuläre Felsen, tief eingeschnittene Täler und ausgedehnte Waldidylle den Wanderer. Der Pfälzer Weinsteig ist mit 172 Kilometer der prägnanteste Pfälzer Fernwanderweg, da er die Pfalz in all ihren Facetten zu präsentieren vermag - kurzweilige Waldpassagen und sonnendurchflutete Abschnitte im Pfälzer Rebenmeer, kernige Anstiege, traumhafte Aussichten und eine mediterran anmutende Vegetation prägen seinen Charakter genau wie die schmucken Weindörfer mit ihren Restaurants und Weinstuben.

Auch die Deutsche Weinstraße kann in der Länge von 96 Kilometern in sieben Tagen erwandert werden. Dabei entdeckt der Wanderer vielfältige Weinlagen und Landschaften, Einkehrmöglichkeiten, wandert entlang des Pfälzerwaldes, durch die berühmten Weinlagen der Mittelhaardt, vorbei an Schlössern und Burgen bis hin zur französischen Grenze.

In sechs Tagen kann man den Pfälzer Keschdeweg von Hauenstein nach Neustadt auf 61 Kilometern erkunden. Keschde (also Esskastanien) lassen sich im Herbst dabei sammeln, was ein wenig zur Sucht werden kann. Im Juni bewundert man die blühenden Kastanienhaine. Doch der Weg ist natürlich zu jeder Jahreszeit geöffnet und einer ausgiebigen Betrachtung wert.

Der Mandelpfad ist im frühen Frühling ein Traum in Rosa und Auftakt für das Pfälzer Outdoorfeeling. Auf 54 Kilometern erobert man in fünf Tagen die Pfalz von Bad Bergzabern nach Neustadt.

Der Genuss wird noch runder, wenn man sein Gepäck einem Gepäckservice überlassen kann und die Unterkünfte schon am Ende des Tages den Wanderer erwarten. In der Pfalz ist das möglich, denn die Pfalz.Touristik e.V. ebenso wie Südliche Weinstraße e.V. haben unterschiedliche Streckenvorschläge in Teilabschnitten mit Übernachtungen und Shuttle sowie Gepäcktransport ausgearbeitet oder arrangieren auf Wunsch auch individuelle Touren. Die jeweilig ideale Wanderroute kann mit Blick auf das eigene Leistungsniveau, das Zeitfenster und ganz nach eigenem Gusto gewählt werden.

Info:

Info und Buchung:
Pfalz.Touristik e.V.
06321-39160
info@pfalz-touristik.de
www.wandermenue-pfalz.de
Südliche Weinstraße e.V.

An der Kreuzmühle 2
76829 Landau
06341-940 407
info@suedlicheweinstrasse.de
www.suedlicheweinstrasse.de

Hotel Atlantique

Delphine Gueron ist nach ihrem Abschied als Kommissarin von der Pariser Polizei in ihren Heimatort an der französischen Biskaya zurückgekehrt. Dort lebt sie im beschaulichen St. Julien de la mer in der Nähe von Biarritz, bestellt ihren Garten und genießt die Nähe zu Wasser und Bergen.

Delphine pflegt die Freundschaft zu Aurélie de Montvignon, einer älteren, betuchten Dame, die durch einen tragischen Unfall ihren Sohn und im vergangenen Jahr ihren Mann verloren hat. Einmal wöchentlich treffen sich die beiden Damen im Hotel Atlantique zum Tee. Aurélie bittet Delphine, sich um das Anwesen zu kümmern und nach dem Rechten zu sehen, falls ihr etwas zustoßen sollte. Delphine willigt ein, zunächst skeptisch, da sie eine verheimlichte ernste Erkrankung der Freundin befürchtet. Aurélie beruhigt sie mit dem Hinweis, dass sie einfach alt sei und Vorsorge treffen wolle. Kurz darauf stürzt Aurélie vom Balkon des Hotels. Der Sturz ist tödlich. Als Ursache vermutet die Polizei einen Unfall, vielleicht einen Schwächeanfall oder gar Selbstmord. Doch Delphine mag nicht daran glauben.

Vor ihrem Tod hat Aurélie ihrer Freundin die Geschichte von Robert anvertraut, einem introvertierten Mann, der mit ihr aufgewachsen ist und Wohnrecht im Palais der de Montvignon genießt. Er ist ein Wehrmachtskind. Aurélie war sieben, als sie an der Hand ihrer Mutter das erlebte, was Richards Leben zerstörte, ehe es überhaupt begonnen hatte: „Es war im August vierundvierzig. Die Nazis waren abgezogen, Paris befreit, de Gaulle in der Stadt, der Krieg für uns vorbei. Meine Mutter rannte mit mir an der Hand nach Hause, weil sie hoffte, dass mein Vater jeden Moment vor der Tür stünde …“ Aurélie und ihre Mutter werden Zeugen, wie Alice Lebrun von einem fanatisierten Mob auf der Straße als putain de boche verhöhnt, bespuckt und getreten wird. „Als Frankreich befreit wurde, hat sich der so genannte Volkszorn entladen, und natürlich waren auf einmal alle schon immer in der Résistance. Genauso wie in Deutschland nach 1945 plötzlich keiner mehr Nazi gewesen sein wollte. In dem einen Land nur Résistance-Kämpfer, in dem anderen keine Nazis – da fragt man sich, wer diesen Krieg überhaupt geführt hat.“ Robert trifft der Tod seiner alten Freundin am härtesten. Delphine spürt, dass Robert etwas verschweigt, was mit Aurélies Tod in Zusammenhang stehen könnte.

Gemeinsam mit dem 15-jährigen Karim trägt die ehemalige Polizisten Delphine eine Information nach der anderen zusammen. Karim ist der Sohn einer Französin und eines Algeriers, wächst jedoch ohne Vater auf und sieht sich stets mit dem Gefühl des Fremdseins und der mangelnden Anerkennung der anderen konfrontiert. Delphine gibt ihm Halt, Vertrauen und Anerkennung.

Der Roman Hotel Atlantique ist eine Hommage an die Biscaya. Man spürt auf jeder Seite die Liebe der Autorin zur Altantikregion. Gleichzeitig deckt er unbarmherzig die Schattenseiten der französischen Gesellschaft auf. Mit seiner vordergründigen Beschaulichkeit entwickelt der Roman leise und zunächst nahezu unbemerkt eine Kraft, die sich beklemmend und beengend auf den Leser legt. Wer jenseits der Düsternis der nordischen Krimis, den ironisch-spöttischen Kommissaren aus England und den inhaltsschwangeren deutschen Kollegen eine Geschichten liebt, die eine Mischung aus Urlaub, Savoir-vivre und sozialistischer Romantik mit melancholischen Charme darstellt, ist bei Hotel Altantique von Valerie Jakob sehr gut aufgehoben.

Info:

Hotel Atlantique

Valerie Jakob
ISBN 978-3-499-29038-1
Rowohlt Verlag
erschienen am 15. Mai 2018

Chateau Mort

Der Sommer neigt sich dem Ende entgegen und die Weinlese im französischen Aquitaine steht kurz bevor. Eine Hitzewelle hält die Landschaft fest im Griff. Während des traditionellen und gleichzeitig äußerst kuriosen Marathons, bei dem die Läufer in ausgefallenen Kostümen antreten und an Versorgungsstationen unterwegs auch noch Wein verkosten können, brechen mehrere Teilnehmer zusammen.

Ein Politiker überlebt nur knapp. Ausgerechnet der sympathische Winzer Hubert stirbt. Alle hatten an der gleichen Station im Schlossgarten von Winzer Richard halt gemacht. Luc Verlain, der Pariser Commissaire, der nur auf Zeit im Aquitaine ermittelt, ist misstrauisch und beginnt mit seinen Ermittlungen. Diese führen ihn hinter die Kulissen einer scheinbar wohlhabenden Winzergesellschaft, die unter großem Erfolgsdruck steht.

Der Autor Alexander Oetker war als langjähriger Frankreichkorrespondent für RTL und n-tv tätig. Er kennt Politik und Gesellschaft unseres Nachbarlandes und beschreibt in seinen Büchern das Lebensgefühl der Franzosen. Seine Bücher sind nicht nur Krimis – Chateau Mort ist Luc Verlains zweiter Fall – sondern auch eine Hommage an das Aquitaine, an Land und Leute, den Wein und das Essen. So ziehen sich die Beschreibungen von kulinarischen Erlebnissen und des Weingenusses durch das gesamte Buch. Der Protagonist Luc ist als echter französischer männlicher Vertreter seiner Art angetan von schönen Frauen. So darf natürlich auch die Romanze mit der Kollegin nicht fehlen. Die Touristen werden stereotyp beschrieben, die handelnden Personen leider auch.

Chateau Mort ist ein kurzweiliger Krimi, der nicht besonders belastet, aber wahrscheinlich auch nicht lange nachhallt.

Info:

Chateau Mort
Alexander Oetker
Hoffmann und Campe
ISBN 978-3-455-00076-4
erschienen: März 2018

VINOTHEK
probieren · erleben · genießen

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

PROBE & VERKAUF:
Mo-Fr 9-12 Uhr . 14-18 Uhr . SA 10-16 Uhr

ANTON'S HERBST
DO 13.09. - SO 21.10.18
geöffnet von Donnerstag - Sonntag

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

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

VORADVENTLICHER MARKT
24./25. November '18

Kurze Geschichte

Geräusche in der Nacht

Geräusche in der Nacht verdichten die Dunkelheit. Sie formen sie zu einem Raum mit einer Struktur. Alle Sinne werden aktiviert. Selbst Bewegungen in Lautlosigkeit bleiben nicht unbemerkt. Als sich die Tür einen Spalt breit öffnete und ein Auge im oberen Teil vage zu erahnen war, deutete kein Laut auf den Riesen hin, der sich hinter dieser Tür verbarg. Regungslos verharrte der Hüne, bis das Auge sich an das geringe Lichtangebot gewöhnt hatte.

Mit katzenartiger Geschmeidigkeit gleitete der Mann durch den Spalt und betrat den Raum. Er wendete sich dem Bett in der Ecke des Raumes zu. Von dort waren die feinen, tiefen Atemzüge eines schlafenden Kindes zu hören, die ab und an von einem kläglichen Gewimmer unterbrochen wurden. Der Mann schaute auf das Bett, worin sich die zarte Silhouette des Kindes vor dem hellen Hintergrund abhob. Das Kind war unruhig, die Decke lag am Fußende.

Mit langsamen und ruhigen Bewegungen hob der Hüne die Decke an und breitete sie über das schlafende Kind aus. Zärtlich schob er dem Mädchen eine Strähne des verwuschelten Haares aus der Stirn und berührte sanft mit seinem Zeigefinger die Handinnenfläche der Kleinen. Sofort schloss sich die Hand fest um den riesigen Finger. Die zweite kleine Hand schnappte ebenfalls danach. Wie in einem winzigen Schraubstock steckte der Finger des Mannes nun fest. Das Mädchen lächelte im Schlaf und murmelte: „Mein Papa!" Ein Seufzer und mehrere ruhige Atemzüge bezeugten den endlich ruhigen Schlaf des Kindes.

Der Vater des Kindes brachte es nicht über das Herz, seinen Finger aus den Händen der Kleinen zu ziehen. Vorsichtig setze er sich neben das Bett und lehnte sich gegen den Schrank. Ein Stofftier diente ihm als Nackenstütze. Er dachte über sich, seine Familie und die Zukunft der Kleinen nach. Er war glücklich, obwohl seine momentane Position alles andere als bequem war. Er rutschte etwas tiefer und tatsächlich schlief er in seiner halb liegenden, halb sitzenden Position ein.

Am frühen Morgen betrat seine Frau das Kinderzimmer und sah ihren Mann neben dem Bett auf dem Boden liegend, das Mädchen lag auf ihm und hielt die Decke fest über beide gespannt. Schlaftrunken hob sie den Kopf und schaute lächelnd ihre Mutter an. „Was macht ihr beiden auf dem Boden?", fragte die Mutter. „Papa lag auf dem Boden. Ohne Decke. Ihm war bestimmt kalt. Ich habe ihm meine Decke geben. Aber dann war mir kalt. Dann habe ich mich auf seinen Bauch gelegt und die Decke über uns beide gelegt. Dann war uns beiden warm. So einfach."

125 Jahre

BETTEN LANG

Schnurgasse 24 · 67227 Frankenthal · 0 62 33 - 2 71 54 · **www.betten-lang.de**

Spitzenqualität zu Jubiläumspreisen vom 01.-22. September

Matratzen / Roste
z.B. Metzeler 7-Zonen-Kaltschaummatratze

90/200 cm / 100/200 cm ~~699,- €~~ **499,- €**

RÖWA Jubiläumsmatratzen
7-Zonen-Boxspringmatratze, Höhe ca. 23 cm

90/200 cm / 100/200 cm ~~1.098,- €~~ **799,- €**

Set Angebot (Matratze und Rost) ~~1.377,- €~~ **999,- €**

Motorrahmen Buche Massivholz
Sitz- und Fußteil durch zwei Elektromotoren verstellbar

90/200 cm / 100/200 cm ~~1.098,- €~~ **849,- €**

Kopfkissen / Daunendecken
aus eigener Herstellung

z.B.Kopfkissen 80/80 cm ~~59,- €~~ **45,- €**
Füllung: 875 g s.w. Gänsehalbdaune

Leichtes Punktstep
Füllung: 500 g ungarische Gänsedaunen

135/200 cm (mittelwarm) ~~279,- €~~ **199,- €**

Karo Step
Füllung: 1000 g ungarische Gänsedaunen

135/200 cm (warm) ~~399,- €~~ **299,- €**

Bettwäsche
z.B. Bassetti, Christian Fischbacher, Elegante

Handtücher / Bademäntel
z.B. Cawö, Möve, CF

25% Jubiläumsrabatt*

* nicht auf Bestellware!

WEITERE TOLLE ANGEBOTE IM GESCHÄFT!

P Kostenloses Parken im Hof, Schurgasse 25

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag 9 -18 Uhr, Samstag 10-14 Uhr

Kostenlose Lieferung
Kostenloses Entsorgen von Matratzen/Roste

Augen-Blick-Mal

Neue Leitung im Frauenzentrum Neustadt e.V.

Nachdem im letzten Jahr Gabi Stuckenberg-Hammann, Gründungsmitglied und langjährige Vorsitzende des Frauenzentrums, ihren Vorsitz an Giorgina Kazungu-Haß abgegeben hat, wurde zum 1. Juli 2018 auch die fachliche Leitung im Frauenzentrum Neustadt e.V. an eine jüngere Kollegin übertragen. Melanie Scherff übernimmt die Aufgaben der bisherigen Leiterin Ingrid Homeier-Morell, die nach fast 25 Jahren Frauenhausarbeit in den Ruhestand ging.

„Es war eine vielschichtige und interessante Zeit. Ich möchte mich auf diesem Weg bei allen bedanken, die durch ihre Unterstützung zum Erfolg unserer Arbeit beigetragen haben", so Homeier-Morell. Sie ist sicher, die Einrichtung in gute Hände abzugeben.

Zu den Aufgabenbereichen der neuen Leiterin zählen das Frauenhaus, die Frauenberatungsstelle und die Interventionsstelle. Melanie Scherff ist gelernte Heilerziehungspflegerin und hat im Frühjahr ihren Masterstudiengang Soziale Arbeit/Sozialpädagogik in Ludwigshafen erfolgreich beendet. Sie konnte in unterschiedlichen Berufsfeldern viel Erfahrung sammeln und bringt wichtige Kompetenzen und Fähigkeiten mit.

Melanie Scherff kann hierbei an die wertvolle Arbeit ihrer Vorgängerin anknüpfen, welche an der Eröffnung des autonomen Frauenhauses, der Beratungsstelle sowie der Etablierung der Interventionsstelle, einer pro-aktiven Beratungsstelle in Zusammenarbeit der Polizeidirektion Neustadt mit Fallzuweisung beteiligt war. Homeier-Morell war darüber hinaus Teil vieler lokaler und landesweiter Bündnisse gegen Gewalt in engen sozialen Beziehungen und hat damit den Weg für eine gesellschaftliche Akzeptanz des Themas bereitet.

Scherff hat sich zum Ziel gesetzt, sowohl die politische Ebene des Themas Gewalt in engen sozialen Beziehungen, als auch die konkreten Problemlagen der Frauen und Kindern im Haus sowie den Beratungsstellen weiterhin im öffentlichen Bewusstsein zu halten - stadtpolitisch, auf Länder- und Bundesebene.

Insbesondere die Umsetzung der Istanbul-Konvention, einem Übereinkommen des Europarats gegen häusliche Gewalt, ist hierbei ein Thema von vielen, mit dem sich die neue Leiterin auseinandersetzen möchte und für deren gute Umsetzung sie aktiv eintreten wird.

Kontakt:

Frauenhaus
Fachberatungsstelle
Interventionsstelle
Postfach 100503
67405 Neustadt

Frauenzentrum
Hindenburgstraße 5
67433 Neustadt/Weinstraße
06321-2603
06321-2329

In der nächsten Ausgabe:

Der Redaktionsschluss für die Ausgabe November/Dezember/Januar 2019 ist der 15. Oktober 2018.
Ab dem 15. November 2018 liegt Ihr *Chili* wieder an allen Verteilerstellen.

Innenleben

Chili DAS MAGAZIN!

Anzeigenleitung

Wolfgang Ulrich
Tel.: 06321-8900900
mobil: 0172 - 6583056
w.ulrich@chili-dasmagazin.de

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

Chefredaktion
Ira Schreck

Verlags- und Redaktionsanschrift
Chili DAS MAGAZIN
Luisenstraße 1
67434 Neustadt/Weinstraße
Telefon 0 63 21 - 89 00 90-0
Telefax 0 63 21 - 89 00 90-50
redaktion@chili-dasmagazin.de
www.chili-dasmagazin.de

Grafik/Layout
inNullnichts Mediengestaltung
Thamar Wendler
grafik@chili-dasmagazin.de

Titelbild
© Fotolia_113131747

Fotos
Ira Schreck
Norman P. Krauß

S. 49 © Fotolia_1569666
S. 60 © AdobeStock_69357714
S. 68 © Fotolia_199108867

Autoren
Ira Schreck, Jens Wacker

Anzeigengestaltung
Anja Klein, Thamar Wendler

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

Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte und Druckunterlagen übernehmen wir keine Haftung.

Für Druckfehler keine Gewähr

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

FSC www.fsc.org MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C015136

Druckerei
PVA Dienstleistung GmbH
Industriestraße 15
76829 Landau/Pfalz
www.pva.de

Kolumne:

So richtig mit Hallo?

Ob es an der Konstellation der Sterne liegt, am übermäßigen Luftdruck, am Monatsende oder reiner Zufall ist, kann man wirklich nicht genau ergründen, wenn an manchen Tagen die Menschen einfach sperriger, unangenehmer oder besserwisserischer sind. Ab und an ist es mit der viel beschworenen gelassenen Freundlichkeit des Pfälzers nicht weit her.

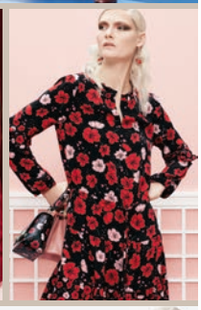
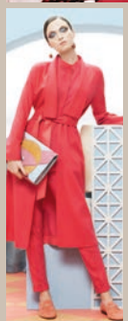
An einem Samstagvormittag kaufte ich Wein in der Winzergenossenschaft. Bestellt, bezahlt und mit dem Abholschein Richtung Lager unterwegs. Dort wartet man normalerweise nie sehr lange, denn die Mitarbeiter sind schnell, freundlich und routiniert. An diesem Vormittag befand sich kein Mitarbeiter wie sonst üblich deutlich sichtbar und ansprechbar in der geräumigen Lagerhalle. Ein kurzer Ruf in den hinteren Teil der Halle, der zwar offen ist, jedoch auch verdeckte Raumteile hat, führte nicht zu einer Reaktion. Das konnte mindestens hundert Gründe haben. Gänzlich fehlendes Personal oder Unlust waren sicherlich nicht dabei. Ich tippte auf das Naheliegende und wartete eben. Kann ja mal passieren.
Die Verbindungstür zum Verkaufsraum wurde von einer hochgewachsenen Frau mit viel Elan aufgestoßen. Eine Kundin, die ebenfalls mit einem Abholschein bewaffnet, sofort auf mich zusteuerte. „Werden Sie schon bedient?" Das Kinn vorgereckt baute sie sich mitten im Raum auf. Ich verneinte, was eine sofortige Reaktion provozierte.

„Haben Sie sich schon bemerkbar gemacht? So richtig mit Hallo? Und auch deutlich?", wurde ich verhört. „Ja, tatsächlich bin ich schon in der Lage und auch psychisch so weit, dass ich mit artikulieren kann", hörte ich mich sagen. „Wissen Sie, es gibt ja Menschen, die können das ja einfach nicht: auf sich aufmerksam machen", war die feiste Antwort der überdynamischen Dame.

Tja, und dann gibt es Menschen, die nehmen sich einfach alles heraus.

MARCCAIN

Marc Cain Collections

RIANI

ABRO

CAMBIO

FROGBOX

MILESTONE

MARC AUREL

RAFFAELLO ROSSI

PRINCESS
GOES HOLLYWOOD

MARCCAIN
SPORTS · COLLECTIONS

wohs
Made pur

Friedrichstraße 8 · 67433 Neustadt 0 63 21 - 48 93 48 · www.wohs.de

mo. - fr. 9.30 - 19 Uhr, sa. 9.30 - 16 Uhr; auch (Abend-)Termine nach Vereinbarung möglich.

Schnitt · Farbe
Verlängerung · Zweithaarersatz

BALLAS
Friseursalon

IHR Wohlfühlkonzept.

- Wissenschaftliche Erkenntnisse
  ... führen zum SLIMYONIK® | AIR Bodystyler.
- Effektivere Fettverbrennung
  ... durch das PLUS an Sauerstoff.
- Individuelle Druckwellenmassage
  ... mit 7 einstellbaren Programmen für unterschiedlichste Anwendungen.
- Ganzheitliches Wohlfühlkonzept
  ... mit ergänzenden, auf die Behandlung abgestimmten Produkten.

Hochzeitsfrisuren und das passende Make-Up für den schönsten Tag Ihres Lebens.
Infos und Beratung direkt im Salon.

✆ **06234 / 3732**

An der Fohlenweide 16 · 67112 Mutterstadt · **www.friseur-ballas.de** · Folgen Sie uns auf facebook.com/ballas.friseur