LiMa-360.de

LiMa 360° Limburg

Ausgabe 2 | Frühjahr 2019

Special

HÖHENFIEBER

Kletter-Trends 2019

Erfolgskonzept

WERKStadt Limburg

Wenn der Einkauf zum Erlebnis wird

Volltreffer

Roman Weidenfeller

Vom Dorfjungen zur Torwartlegende

inter living

ZELLER

www.interliving-zeller.de

Ihr Möbel- & Küchenprofi

20 JAHRE IN WEILBURG

6. WETZLARER KUNDENSPIEGEL
Platz 1
BRANCHENSIEGER
Untersucht: 7 EINRICHTUNGSHÄUSER
86,3% Durchschnittlicher Zufriedenheitsgrad
Freundlichkeit: 92,7% (Platz 1)
Beratungsqualität: 92,7% (Platz 1)
Preis-Leistungs-Verhältnis: 72,6% (Platz 1)
Kundenbefragung: 03/2017
Befragte (Möbel)n 578 von N (Gesamt) = 906
MF Consulting Dipl.-Kfm. Dieter Gretz
www.kundenspiegel.de

Es erwartet Sie eine große und aktuelle **Möbel- & Küchenvielfalt** auf 3 Etagen zu unschlagbaren Preisen!

Besuchen Sie uns in Weilburg!

Wir sind ein familiäres Traditionsunternehmen mit über **117 Jahren** Einrichtungs-Erfahrung!

Beratung, Planung, Lieferung & Montage – alles aus einer Hand!

RENNEROD
MENGERSKIRCHEN
HERBORN
WETZLAR
GIESSEN
WALDBRUNN
DORNBURG
HÜTTENBERG
HADAMAR
GRÄVENWIESBACH
LIMBURG A.D. LAHN
USINGEN
WEHRHEIM
HÜNFELDEN
BAD CAMBERG
SCHMITTEN
BAD HOMBURG
HÜNSTETTEN
ZELLER WEILBURG
22 Min. · 35 Min. · 18 Min. · 24 Min. · 35 Min. · 25 Min. · 18 Min. · 30 Min. · 20 Min. · 15 Min. · 20 Min. · 20 Min. · 32 Min. · 33 Min. · 25 Min. · 40 Min. · 35 Min. · 40 Min.

BESTER SERVICE!

GARANTIERT

- Die Zeller Bestpreis-Garantie!
- Aufmaß vor Ort und Heimberatung!
- Professionelle Planung am Computer in 3D!
- Lieferung zum Wunschtermin!
- Fachgerechte Montage der neuen Küche durch unsere Spezialisten!

KUNDENZUFRIEDENHEIT NOTE 1,5 ★★★★½ 4,5/5,0
STÄNDIGE ZUFRIEDENHEITS-MESSUNG 2018 SERVICE INSPEKTOR® Institut für bessere Kundenzufriedenheit

Vermeiden Sie Wartezeiten!

WEILBURG

Riesige Auswahl in der Möbel- und KüchenWelt

Möbel ZELLER
Viehweg 8 / Gewerbepark
Tel. 0 64 71 / 9 27 80
www.interliving-zeller.de

ÖFFNUNGSZEITEN: Mo. - Fr. 10 - 19 Uhr • Samstag 10 - 18 Uhr

Firmensitz: Wohnkauf Zeller GmbH, Nassauerstraße 42, 35789 Weilmünster

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin mit unseren Küchenprofis in
WEILBURG: ☎ 0 64 71 / 9 27 80

Liebe Leserinnen und Leser,

nach der Erstausgabe des Magazins **LiMa 360° Limburg** im Herbst des vergangenen Jahres, dessen überwältigende Resonanz unser Team völlig überrascht hat, bin ich sehr froh, Ihnen heute die Frühjahrsausgabe präsentieren zu können.

Dass unser neues Lifestyle-Magazin für Aufsehen und positive Resonanz sorgen würde, haben wir gehofft – doch dass wir so viele Zuschriften, Rückmeldungen und Hinweise über unsere Social-Media-Kanäle sowie unseren Wochenblatt-Verlag erhalten haben und über 60 Auslagestellen zusätzlich noch mit LiMas beliefern mussten, hat die Erwartungen übertroffen. Dafür möchten wir uns bei allen Kunden und Lesern in Limburg und Umgebung herzlich bedanken. Neben unseren „Lahn Post"-Ausgaben ist LiMa schon jetzt ein wichtiges Standbein unseres Wochenblatt-Verlages.

Auch die aktuelle Ausgabe ist wieder mit lesenswerten Themen, bewegenden Stories von Menschen und einzigartigen Produkten, die das Wort „Lifestyle" verdienen, gespickt. Im Vordergrund steht diesmal der Sport und die Freizeit – ein Trendthema, das vielfältige Facetten hat.

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag und entdecken Sie beim Stöbern in unserem aktuellen Magazin Anregungen und Inspirationen, freuen Sie sich auf Premium-Artikel, die Sie bei den Werbetreibenden dieses Magazins vor Ort einkaufen können. Unser Magazin finden Sie weiterhin an zahlreichen ausgewählten Auslegestellen.

Wenn auch Sie zukünftig dazu gehören möchten, lassen Sie es uns jederzeit wissen. Auch sind uns Ihre Geheimtipps und Ihre Meinung wichtig – scheuen Sie nicht, uns zu kontaktieren.

Mehr zum Magazin und zu uns finden Sie auch auf:
www.lima-360.de

Burkhard Hau

Geschäftsführer Wochenblatt-Verlag Limburg

*Die Entwickler von **LiMa 360° Limburg,** Christian Thielen und René Kuhmann, bei der Abnahme der finalen Seiten.*

INHALT

6 | DAS WAHRE AMERIKA IST GANZ ANDERS
RTL-Korrespondent Dominik Maur erzählt

12 | GUT SORTIERT & BESTENS AUFGESTELLT
Familienunternehmen Herzberg

18 | SLEEPERO
Schlafen an Orten, die eigentlich zu schade dafür sind

22 | VOM TELLERWÄSCHER ZUM VISIONÄR
Echte Schweinereien vom Freiland Hof

26 | WETON BAUSTOFFE
Die vierte industrielle Revolution hat begonnen

30 | REGIONAL, LEICHT, FRISCH
Das DOM HOTEL und seine Köche

34 | BAD TRENDS
Form und Funktion im Einklang

36 | KNEBEL HEIZUNG
Ein Mann sieht (infra)rot

40 | HÖHENFIEBER
Kletter-Trends 2019

52 | PHYSIOTHERM
Wohlige Wärme in eisigen Höhen

53 | VERSPANNUNGEN LINDERN, STRESS ABBAUEN
Wie Whirlpools positiv auf den Körper wirken

54 | STEUERTIPP
Förderung der Elektromobilität

56 | WELLNESSTRENDS
Wenn bei –160° die Kalorien schmelzen

58 | VOGELBURG FAMILIE STEINER
700 Papageien begrüßen den neuen Tag

62 | STILMITTEL
Klassiker für jede Gelegenheit

67 | HOGANO-HOTELS
Eine Auszeit mit allen Sinnen genießen

68 | SCHMUCKTREND
Die 90's werden vergoldet

70 | FRISURENTREND 2019
Was kommt, was bleibt & was kommt wieder?

72 | WERKSTADT LIMBURG
Wenn der Einkauf zum Erlebnis wird

76 | MÖBELTIPP
Küchen im Industrial Style

77 | BUCHTIPP – ESSEN FÜRS WOHLBEFINDEN
Meal Prep: Low Carb

79 | ELEKTROFAHRRÄDER-BOOM
Es geht weiter aufwärts

80 | MODETRENDS FÜR SIE UND IHN
Der Sommer wird sportlich und bunt

82 | BIRKENHOF BRENNEREI
Ein Stück Schottland im Westerwald

84 | ANLAGEFONDS LÖSEN DAS SPARBUCH AB
Des Deutschen liebstes Kind muss weichen

88 | STAATL. FACHINGEN
Der nachhaltigste Brunnen Deutschlands

92 | EVENTS
Tierisch lustige Comedy, Poetry Slam & mehr

94| ROMAN WEIDENFELLER
Vom Dorfjungen zur Torwartlegende

Fotos: RTL Television; Marcel Gregory Stock; Julian Wolf; Liu Jo; XtravaganT – stock.adobe.com

6

94

22

80

40

IMPRESSUM

Wochenblatt-Verlag Limburg
GmbH & Co. KG
Joseph-Schneider-Straße
65549 Limburg

GESCHÄFTSFÜHRUNG:
Burkhard Hau & Litsa Papalitsa

KONZEPTION & UMSETZUNG:
René Kuhmann & Christian Thielen
(V.i.S.d.P.)

REDAKTION:
Karin Adelfang | Edith Billigmann
Luisa Götzen | Katja Hommes
Christian Thielen

FOTOGRAFIE INNENTEIL:
Julian Wolf | stock.adobe.com
Marcel Gregory Stock |
Edith Billigmann

FOTOGRAFIE TITEL:
Photocreo Bednarek –
stock.adobe.com

GESTALTUNG & DESIGN:
sapro GmbH

DRUCK:
Druckerei Hachenburg GmbH

AUFLAGE:
12.000 Exemplare

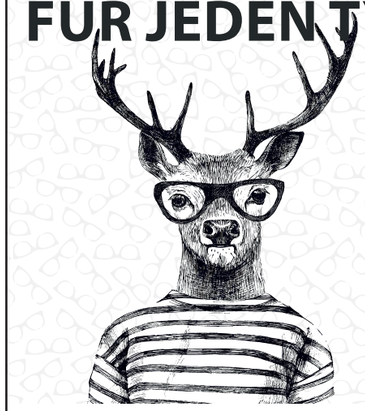
VERTEILUNG:
An ausgewählten Auslagestellen in
Limburg & Umgebung

LiMa 360° Limburg erscheint
in 2019 zweimal pro Jahr.
Nächste Ausgabe: Herbst 2019.

ANZEIGE

optello® OPTIK
IN LIMBURG, MAINZ
UND NIERSTEIN

BRILLEN
FÜR JEDEN TYP



adidas GIVENCHY DOLCE&GABBANA
CÉLINE JIMMY CHOO
BLACKFIN Dior
Ray-Ban götti SWITZERLAND KUBORAUM

WIR FINDEN **IHRE** *LIEBLINGSBRILLE*

In Limburg - optello Optik Büttel & Pohl GmbH
Hospitalstr. 11 | 65549 Limburg / Lahn | Tel.: 06431-67 96
www.optello-limburg.de

In Mainz - optello Optik Büttel GmbH & Co. KG
Augustinerstr. 30 | 55116 Mainz | Tel.: 06131-1435947
www.optello-mainz.de

In Nierstein - optello Optik Nierstein GmbH & Co. KG
Freyburger Allee 5 | 55283 Nierstein | Tel.: 06133-5452
www.optello-optik-nierstein.de

DAS WAHRE AMERIKA IST GANZ ANDERS

RTL-Korrespondent Dominik Maur im Land der unbegrenzten Möglichkeiten: zwischen Extremen und Naturgewalten

Dominik Maur sagt: „Amerika ist anders. Anders, als wir Europäer es zur Zeit erleben." Seit 2016 berichtet der Amerika-Korrespondent live und vor Ort für die großen Sender RTL, Vox und n-tv. Und kommt dabei in Gegenden, die nicht im touristischen Angebot der Airlines auf Platz 1 stehen. „So lerne ich das wahre Amerika kennen", sagt Maur. Und das ist für ihn nicht das multikulturell geprägte New York oder Los Angeles, sondern Orte wie Boise oder Louisville.

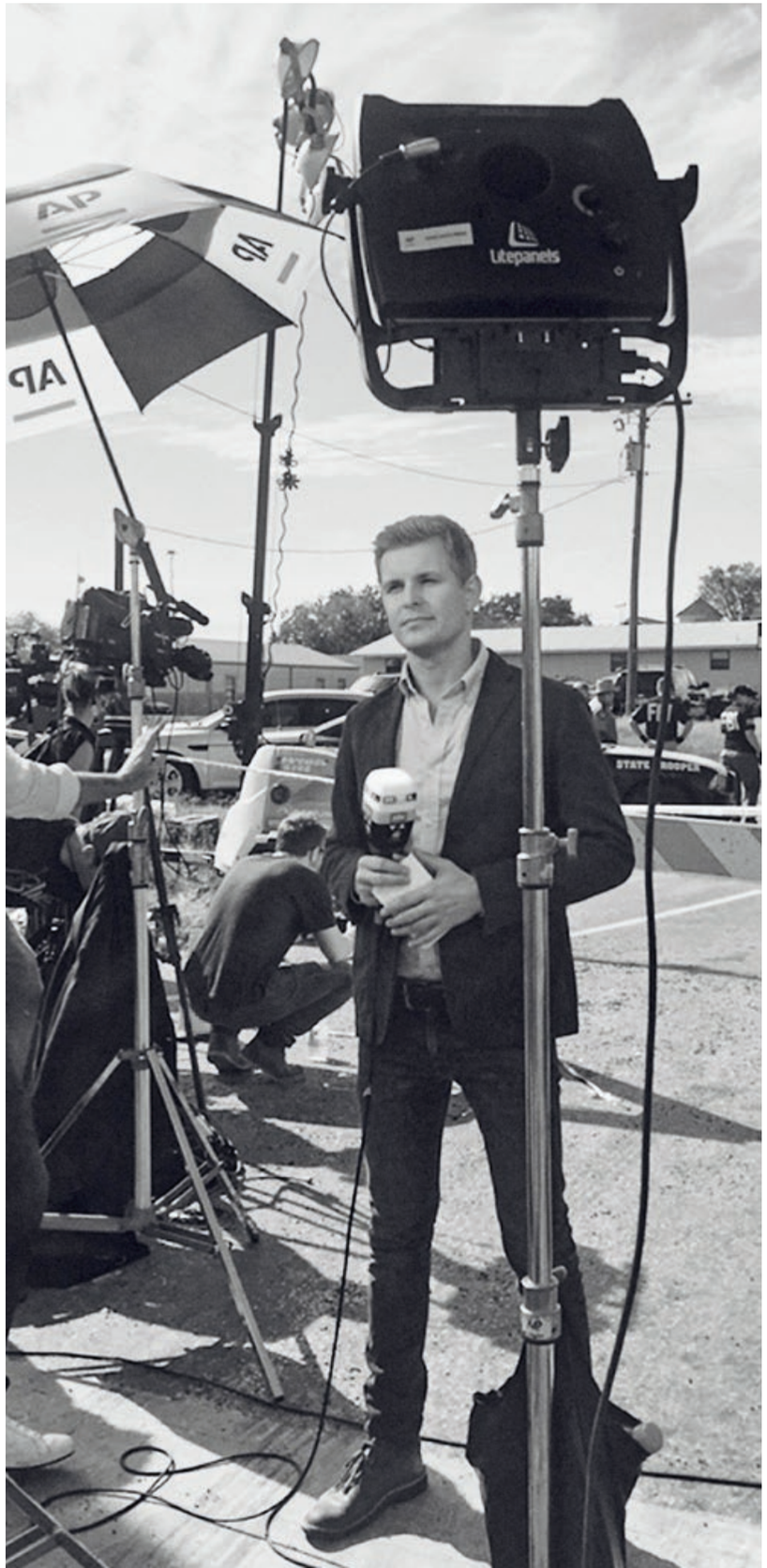
Text: Edith Billigmann
Fotos / Copyright: Screenshots: RTL Television | Fotos: Dominik Maur, ©f11photo – stock.adobe.com

„Die Menschen dort sind sehr offen und haben wenig Berührungsängste. Und sie sind gut vor der Kamera, haben immer einen flotten Spruch auf den Lippen“, erzählt der 35-Jährige, der seine Liebe zum „Land der unbegrenzten Möglichkeiten“ vor sechs Jahren während seiner Hospitanz beim ARD-Studio in Washington entdeckt hatte.

Zuletzt war er in Boise, der Hauptstadt von Idaho. „Kein typischer Touristenort“, so Maur, „aber sehenswert mit seinen historischen Bauwerken und dem Rock Climbing Center, das unter Felskletterern als eines der besten im Westen der USA gilt.“ Ihn allerdings hatte nicht die Schönheit des Ortes dorthin geführt, sondern der freie Fall des bekannten und nun wegen sexueller Belästigung angeklagten US-Schauspielers Kevin Spacey. Dessen Bruder war bereit, sich vor laufender Kamera zu äußern. In Boise eben.

Jugendträume

Dominik Maur ist ein Kind der Region, aufgewachsen im beschaulichen Brohltal. Zu Hause spricht er breites Eifler Platt. Fürs Fernsehen musste er sich das allerdings durch professionelles Sprechtraining mühsam abgewöhnen. Schon als Jugendlicher baut er sich zu Hause ein eigenes Fernsehstudio auf, installiert Kameras und Nebelmaschine und schafft es in die regionale Tageszeitung. Seine Eltern halten es für eine vorübergehende pubertäre Erscheinung. Sie werden eines Besseren belehrt. Noch erfüllen sie ihm seine Wünsche, fahren mit ihm zu den großen Fernseh-Shows nach Holland. Die 100000-Mark-Show ist sein Vorbild. „Es war die Zeit, als die Familie noch gemeinsam Samstag abends vor dem Fernseher gesessen hat“, erinnert sich Maur. Doch von diesem Format ist er heute weit entfernt. Seine Hauptredaktion ist das RTL-Starmagazin „Exclusiv“, wo er Moderatorin Frauke Ludewig mit den aktuellsten Promi-News versorgt. Wer in Amerika über den roten Teppich schreitet, geht in der Regel auch nicht unbeobachtet an Dominik Maur vorbei. Die Bandbreite seiner bunten Geschichten ist groß, von der neuesten Victoria’s Secret-Kollektion bis hin zu privaten Outcomings der Stars. Er ist aber



Mit 12 hatte er bereits sein eigenes Studio. Foto: privat

auch dabei, wenn Hurrikan Florence über North und South Carolina tobt oder schwere Brände den Promiort Malibu dem Erdboden gleichmachen. Oder wenn arktische Temperaturen Amerika nahezu einfrieren.

Facettenreiches Amerika

Tatsächlich zeigt sich Amerika von allen geografischen Seiten und in allen menschlichen Facetten. Die spektakulärsten fängt Maur ein. Doch es sind nicht immer auch die schönsten Bilder. Katastrophen gehören zum Reporter-Alltag. Und da gerät er manches Mal auch ohne Vorwarnung hinein.

Amokläufe und Naturgewalten

2017 ereignet sich bei einem Open-Air-Musikfestival in Las Vegas der schlimmste Terrorakt in der Geschichte Amerikas seit September 2011. Ein Amokläufer schießt aus einem Hotel in die Menge und tötet 58 Menschen, mehr als 500 werden verletzt. Dominik Maur kommt gerade vom Dreh über die vorzeitige Haftentlassung des früheren US-Footballstars O.J. Simpson. Die ersten Schüsse fallen in unmittelbarer Nähe seines Hotels. Menschen schreien, Panik bricht aus, überall ist Blut. Dominik Maur ist ungewollt in ein Szenario geraten, über das er auch noch berichten muss. Früher als die Deutsche Presseagentur (dpa) wissen seine Kollegen in Köln Bescheid. Für n-tv berichtet Maur in einem 4-Stunden–Marathon live aus der Todeszone, anschließend fürs Magazin „Punkt 12“. Abends werden die aktuellen Nachrichten bedient. Normalerweise kann der RTL-Reporter gut zwischen Beruf und Privatleben switchen, aber das hier lässt ihn auch Tage später nicht kalt. Es sind Szenen, die er bis heute nicht vergessen, schon gar nicht verdrängt hat.

Es bleibt nicht der einzige Amoklauf, über den Maur berichtet. Als im November 2017 im US-Staat Texas 26 Menschen in einer Kirche in Sutherland Springs getötet und weitere 20 verletzt werden, ist er live vor Ort und erlebt den schlimmsten Schusswaffenangriff in der texanischen Geschichte. Ein halbes Jahr später, im April 2018, steht er an der von Trümmern und Blutspuren gesäumten Todesstrecke in einem Geschäftsviertel von Toronto. Der Fahrer eines Lieferwagens hat seinen gemieteten Transporter in eine Waffe verwandelt und zehn Menschen getötet, weitere 15 bei der Zickzackfahrt über Gehwege verletzt.

Ob schwere Waldbrände im Promiort Malibu oder arktische Temperaturen in Chicago – der RTL-Reporter ist immer vor Ort, um über das zu berichten, was die Menschen bewegt. © RTL Television

ANZEIGE

SCHIMMEL

„Musik ist die Sprache der Leidenschaft"
– Richard Wagner

Das Musikhaus Mollenhauer Fulda

Christian-Wirth-Straße 4
36043 Fulda
Telefon 0661 941110
www.musik-mollenhauer.de

Hurrikan Florence & die Waldbrände von Malibu

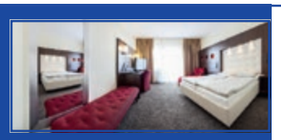
„Man darf nicht zimperlich sein. Und man muss schon einiges wegstecken können“, erzählt Maur und denkt an Hurrikan Florence, der sich im vergangenen Herbst zum tropischen Sturm der Stärke 4 entwickelt hatte. Während rund 1,7 Millionen Bewohnerinnen und Bewohner der Bundesstaaten North Carolina, South Carolina und Virginia evakuiert werden und die Behörden vor lebensgefährlichen meterhohen Überschwemmungen und Sturzfluten warnen, steht der RTL-Reporter bis zum Bauchnabel im Wasser und berichtet live und vor Ort.

Und als bei den schweren Waldbränden in Malibu das Katastrophengebiet ausgerufen wird, dürfen nur noch Rettungskräfte und Journalisten rein. Unter ihnen Dominik Maur. Mit Til Schweigers Tochter Emma und deren Mutter Dana sucht er die Stelle auf, wo zuvor ihr Haus gestanden hat, geht auch zu den Überresten der Promi-Nachbarhäuser von Thomas Gottschalk und Miley Cyrus. „Sie haben Glück gehabt“, meint er. Denn Dutzende Menschen seien bei den Waldbränden in Kalifornien gestorben. Thea Gottschalk konnte sich noch aus der Villa retten. „Die schrecklichen Bilder bleiben im Gedächtnis“, sagt Maur, „aber auch die unglaubliche Hilfsbereitschaft der amerikanischen Bevölkerung, die in Notzeiten wie selbstverständlich Lebensmittel und Kleidung zur Verfügung stellt. Selbst fürs Blutspenden haben Menschen Schlange gestanden.“

Für die Berichterstattung über den Hurrikan Florence stellt sich Maur auch mal mit den Schuhen ins Wasser. © RTL Television

Amerika ist für Maur zur zweiten Heimat geworden. Seit fast drei Jahren lebt er mitten in New York, die mit rund 8,5 Millionen Einwohner bevölkerungsreichste Stadt der Vereinigten Staaten und eine der größten Städte der Welt. „New York hat alles - Action, Kultur und gutes, gesundes Essen“, schwärmt der Amerikaner auf Zeit, der gerne aber auch einen Abstecher nach Deutschland macht. Denn hier hat er noch eine Rechnung offen: Es ist der Flugschein für Ultraleichtflugzeuge. „Den will ich unbedingt noch abschließen“, hat er sich fest vorgenommen. Doch dafür muss er wieder in Deutschland leben. Bis dahin widmet er sich seiner zweiten großen Leidenschaft: der Fotografie. Vor zehn Jahren hat er aus einer Laune heraus damit begonnen; jetzt hat er eine eigene Webseite erstellt. Mit Momentaufnahmen aus Begegnungen mit Musikern, Schauspielern und Künstlern, aber auch professionell inszenierten Szenen bekannter Models.
www.dominikmaur.com ■

ANZEIGE



hotel zur krone
Einmalig

Obertorstraße 1
35792 Löhnberg
06471 6070
www.hotel-zurkrone.de

SCHLUMMERN UND **GENIESSEN** –
EINFACH **MAL VERWÖHNEN** LASSEN

Wir wissen, worauf unsere Gäste Wert legen. Ob Ferien mit der ganzen Familie, Flitterwochen oder geschäftlicher Aufenthalt – in unserem Hotel können sich Singles, Paare, Tagungsgäste und Familien mit Kindern rundum wohlfühlen.

Familiäre Atmosphäre, ein offenes Ohr für individuelle Wünsche sowie ein kompetentes Mitarbeiter-Team sorgen für einen angenehmen Aufenthalt in unseren modernen, geräumig komfortablen und mit Liebe zum Detail eingerichteten Zimmern.

Zu einem schönen Zimmer gehört auch ein gutes Restaurant! Unser Küchenteam begrüßt unsere Gäste täglich mit lokalen und internationalen Gerichten aus regionalen Zutaten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Schlosser

bei der Kreissparkasse Limburg, weil sie sowohl Ausbildung als auch Studium mit

- **vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten,**
- **guter Bezahlung,**
- **sicherem Arbeitsplatz,**
- **Auslandsaufenthalt (im Studium)**

und vielem mehr bietet.

Du möchtest in einem starken Team für Deine Region arbeiten?
Dann bist Du bei uns richtig!

Jetzt bewerben unter
www.ksk-limburg.de/karriere

Kreissparkasse Limburg

Ausbildungsleiter: Herr Lars Kratzheller
Telefon: 06431/202-75912

Alles begann vor 39 Jahren in der Garage von Beselich-Schupbach. Michael Herzberg, gelernter Raumausstatter und heute 60, hatte ein ausgesprochenes Faible für Musik – und einen Zwillingsbruder, mit dem er in einer Band spielte. Irgendwann kam ihm der Gedanke, bei den Festen auch Getränke zu vermarkten. Kurzerhand verstaute er die Kisten in seinen Kombi und setzte die Idee in die Tat um. Das war Ende der achtziger Jahre. Heute ist die Getränke-Firma Herzberg ein Familienunternehmen mit Sohn Christopher an der Spitze und einer der größten Getränkelieferanten und Eventgestalter im Umkreis von 50 Kilometern.

GUT SORTIERT & BESTENS AUFGESTELLT

Christopher Herzberg führt das erfolgreiche Familienunternehmen in die nächste Generation: „Das muss die DNA sein“

Text: Edith Billigmann | Fotos: Thorsten Wagner

Altinhaber Michael Herzberg

Jungunternehmer Christopher Herzberg

SONDERVERÖFFENTLICHUNG

„Getränke verkaufen ist mein Hobby, gleichzeitig mein Beruf und meine Berufung."

Der Erfolg kam schnell. Zwei Jahre nach dem „Kombi"-Experiment kaufte der damalige Jungunternehmer Michael Herzberg in Merenberg ein 5.000 m² großes Grundstück, baute nebenan Wohnhaus und Halle. Wenig später kamen das Büro und eine zweite Lagerhalle dazu. Mittlerweile ist die Firma Herzberg ein Getränkefachgroßhandel mit 18 Mitarbeitern, 8 Lkw, 2 Sprintern und 40 Eventfahrzeugen, in dem Sohn Christopher (30) die Fäden zieht. Und der wird in der Region schon längst als der ultimative Key-Player wahrgenommen. „Wir sind schnell, zuverlässig und kompetent und heben uns dadurch von unseren Mitbewerbern positiv ab", sagt der Juniorchef selbstbewusst. Die Geschäfte laufen gut. Aktuell hat er 5.000 m² an Gewerbefläche dazugekauft. Denn die Nachfrage ist groß und Herzberg muss erweitern.

Die Liste der Kunden ist lang und erstreckt sich vom Lebensmittelhandel und Getränkeabholmärkten, über Tankstellen bis hin zu Gastronomiebetrieben wie Hotels, Restaurants, Diskotheken und Kantinen. Über 1.500 Getränkesorten hält der Merenberger Fachgroßhandel auf Lager, alleine 1.000 Produkte an Weinen und Spirituosen. Das Sortiment ist breit aufgestellt, reicht von Heil- und Mineralwässern über Flaschen- und Fassbiere bis zu Erfrischungsgetränken und Säften.

Gabelstapler statt Sandkastenspiele

„Ich bin spielerisch in der Branche groß geworden", sagt Christopher und macht für seine Leidenschaft für den Getränkehandel schlichtweg die „Herzberg-DNA" verantwortlich. „Ich habe als Kind auf dem Gabelstapler gesessen, während andere im Sandkasten gespielt haben", sagt er ohne Bedauern.

Daran, dass er nach seinem Betriebswirtschaftsstudium in München nach Merenberg zurückkehren wird, daran lässt er von Anfang an keinen Zweifel. Zunächst jedoch sammelt er seine Erfahrungen außerhalb des elterlichen Betriebs. „Und das war auch gut so", weiß er im Nachhinein. Neun Jahre arbeitet er für den Großkonzern Coca-Cola und ist mit einem 16-köpfigen Team als nationaler Key-Account-Manager zuständig für den Getränkefachgroßhandel in ganz Deutschland. Diese Erfahrung kommt ihm zugute, als er als Juniorpartner vor eineinhalb Jahren in den elterlichen Betrieb mit einsteigt.

Christopher Herzberg führt das Unternehmen seit eineinhalb Jahren. „Ich bin mit dem Getränkehandel groß geworden", sagt er. Im Innendienst stehen ihm Max Schorge und Marlena Bartosik zur Seite.

CHRISTOPHER HERZBERG

- Geboren am: 19. Mai 1989 in Gießen
- Von Beruf: Getränke-Betriebswirt
- Hat neun Jahre als nationaler Key-Account-Manager bei Coca-Cola gearbeitet
- Sitzt bei der IHK im Prüfungsausschuss für Azubis
- Ist in der Vollversammlung zuständig für den Fachbereich Großhandel
- Liebt gutes Essen und Trinken
- Ist ehrenamtlich aktiv bei der Feuerwehr
- Hobbys: klassisches Skifahren, Joggen
- Ist leidenschaftlicher Fan von: Eintracht Frankfurt

ANZEIGE

JUWELIER MESINGER'S
TRAUMZEIT 28

JETZT NEU!

Traumhafte Trauringe bei TRAUMZEIT 28

Goldschmiedemeister
WOLFGANG MESINGER

WERKStadt Limburg, neben der Apotheke
Telefon: 06431 5840909

UHREN · SCHMUCK · REPARATUREN · ANFERTIGUNGEN
BATTERIEWECHSEL · OHRLOCHSTECHEN

WERKStadt Limburg
Joseph-Schneider-Straße 1,
65549 Limburg an der Lahn

WERKStadt Limburg

Der Getränkefachgroßhandel beschäftigt 18 Mitarbeiter und verfügt über 8 Lkw, 2 Sprinter und 40 Eventfahrzeuge. Julian Dillmann, Johannes Paiska und Jens Feigenspan sind für die Firma gerne im Einsatz.

Organisation ist alles

Als Servicedienstleister für Veranstaltungen jeglicher Art will er sich mit der Firma profilieren. Das gelingt ihm problemlos, denn Herzberg junior gilt als Arbeitstier. Und er wird mit seinem Gesamtpaket, Veranstaltungen von A bis Z zu organisieren, deutschlandweit mit einer der ersten Dienstleister der Getränkebranche. „Alle Serviceleistungen aus einer Hand" ist die Devise. Und das fängt bei der Beratung für die richtigen Getränke an und endet mit der Entsorgung von Fetten und Altölen. „Wir liefern nicht nur 100% palmfreies Speise- und Frittieröl, sondern gewährleisten auch dessen fachgerechte Entsorgung nach EU-Richtlinien durch den TÜV Rheinland", betont Herzberg.

Ob Polterabend, Geburtstagsfeiern, Open-Air-Veranstaltungen und auch Schützen- oder das traditionelle Limburger Altstadtfest – für Herzberg ist kein Event zu klein oder zu groß. Für alle Veranstaltungen hat er das richtige Maß, die richtige Theke, den optimalen Kühlschrank, Zapfgeräte, Ausschankwagen, Gläser, Geschirr und auch Sonnenschirme. Der technische Support vor Ort gehört dazu. Und – ganz wichtig für alle, die bis in die Nacht feiern: Es gibt einen Notdienst, falls die Getränke ausgehen. „Wir lassen keinen auf dem Trockenen sitzen", lacht Christopher. Und da ist es egal, ob man schon 6 Stunden auf den Beinen ist oder bei 38° noch mal ran muss.

„Den Erfolg, den wir haben, können wir nur mit guten Mitarbeitern umsetzen."

Doch Herzberg weiß auch: Ohne das Engagement der Mitarbeiter geht nichts. Und die gilt es, ganz besonders zu pflegen. Und weil der Chef eine Vorbildfunktion hat, geht Christopher Herzberg mit gutem Beispiel voran. „Sonst wird man unglaubwürdig", sagt er. Da passt es auch, dass er – trotz seiner ständigen Präsenz für die Firma – ehrenamtlich noch immer im aktiven Feuerwehrdienst mitmischt. „Ich möchte ja auch, dass mir im Notfall genauso geholfen wird", betont er. ■

HERZBERG
GETRÄNKE & MEHR
[KEIN EVENT]
OHNE HERZBERG!
EGAL OB PARTY, OPEN-AIR, HOCHZEIT, FIRMENEVENT ...
WIR LIEFERN NICHT NUR DIE GETRÄNKE, AUCH DEN MIET- UND VERANSTALTUNGSSERVICE HABEN WIR DRAUF.
HERZBERG BRINGT'S
Einfach Online bestellen: www.herzberg-getraenke.de
Herzberg Getränke GmbH & Co. KG | Boschstr. 5 | 35799 Merenberg | Tel. 06471 54 24 | info@herzberg-getraenke.de
GETRÄNKE MIT LIEFERSERVICE VERANSTALTUNGSSERVICE MIETSERVICE UVM.

SCHLAFEN AN ORTEN,

DIE EIGENTLICH ZU SCHADE DAFÜR SIND

Komfortabel zelten ohne Schlafsäcke, Iso-Matten, feuchte Wände und Krabbeltiere

Mein Kindheitstraum:
Eine Nacht in einer altehrwürdigen Bibliothek verbringen.

Und Sie? Schonmal von einer Nacht an Orten geträumt, an denen sonst niemand schläft oder sogar schlafen darf? Im Museum, im Schwimmbad, in einer Glashütte, inmitten einer Obstplantage oder vielleicht direkt am Strand oder auf einer Plattform am Meer? Und das auch noch komfortabel und legal?

Kein Problem!
Mit dem Schlafcubus „sleeperoo“.

Was das ist? Irgendwie ein Zelt de Luxe, aber die Begriffe Zelten und Camping hören die sleeperoo-Macher nicht gerne. Doch im Prinzip ist der Pop-Up-Schlafcubus nichts anderes als eine besonders komfortable Variante der Outdoor-Behausung. Das eigentlich besondere ist aber der Ort des Geschehens. Nicht umsonst heißt der Werbeslogan von „sleeperoo“: „Die Nacht, der Ort und Du“. Denn hier gewähren Orte Einlass, die man sonst verlassen muss, wenn die Nacht hereinbricht. Damit ist das außergewöhnliche Erlebnis garantiert.

Die Ausstattung ist zwar minimalistisch, aber um Welten komfortabler als in einem Zelt. Damit kann man sich ganz auf den Moment am besonderen Ort konzentrieren. Gäste genießen die komfortable Matratze mit gemütlichen Decken und Kissen. Schafschurwolldecken und eine Sojaölkernmatratze erfüllen zudem auch höchste und außergewöhnliche Ansprüche. Ein Chillpack mit einer Auswahl an leckeren Snacks und Drinks gibt dem Aufenthalt den besonderen Rahmen. Zwei eingebaute LED-Leuchten machen Leseratten glücklich und eine mobile LED-Laterne steht für Nachtwanderungen zur Verfügung.

Für gutes Klima sorgt ein Netz aus Gaze an der Vorderfront und garantiert mückenfreie Nächte, auch mitten in der Natur. Die Panoramafenster kann man mit Stoffbahnen verschließen. Aber eigentlich möchte man das gar nicht, schließlich will man die Stunden ja auskosten und genießen. Schlafen? Kann man auch woanders! ■

Text: Karin Adelfang | Fotos: sleepero

FAKTEN:

- Fast 30 Orte sind mittlerweile mit „sleeperos“ bestückt: vom nördlichen Sellin an der Ostseeküste bis nach Fröhnd auf 630 Metern Höhe.
- Zu den Übernachtungen gibt es eine Chillbox mit kleinen Snacks, Getränken und allerlei Nützlichem für die „sleeperoo“-Eventnacht.
- Eine Nacht im „sleeperoo“ kostet abhängig von Ort und Wochentag zwischen 100 und 250 Euro.
- Einen „sleeperoo“ kann man auch kaufen – dann sucht man sich die besten Spots einfach selbst.
- Infos gibt es unter: www.sleeperoo.de

Ausgezeichneter Service bei Orth Automobile.

Service und Kundenzufriedenheit werden bei uns groß geschrieben. Lassen auch Sie sich von unserem ausgezeichneten Service überzeugen.

Wir freuen uns auf Sie!

Mercedes-Benz Service Nutzfahrzeuge SEAT

ORTH Automobile

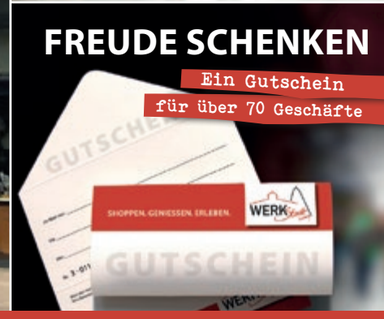
Das A und O Ihrer Mobilität

Orth Automobile GmbH
Gottlieb-Daimler-Straße 1
65614 Beselich-Obertiefenbach
www.orth-automobile.de

SHOPPEN.
GENIESSEN.
ERLEBEN.

10 JAHRE
WERKStadt Limburg

FREUDE SCHENKEN



WERKStadt Limburg

Kernöffnungszeiten*:
Mo. – Fr. 9 – 20 Uhr · Sa. 9 – 18 Uhr
* Lebensmittelmärkte mit erweiterten Öffnungszeiten

Für unsere Kunden 900 Parkplätze,
90 Min. kostenloses Parken

Bahnhofsplatz 2, 65549 Limburg an der Lahn

WERKStadt Limburg – das Einkaufs- und Erlebniscenter für die ganze Familie. Über 70 Geschäfte laden in historischem Ambiente zum Bummeln, Shoppen und Genießen ein.

werkstadt-limburg.de

VOM TELLERWÄSCHER ZUM VISIONÄR

Für Kevin Markus ist Natur der wahre Luxus: echte Schweinereien vom Freiland Hof

Kevin Markus, 30 Jahre

„Heimat Hof“ wird zur Nutztier-Arche und erhält Slow-Farming-Auszeichnung

Ein Schwein in der Massentierhaltung hat über 7 Monate 0,67m² Platz. „Allein die Vorstellung macht mich rasend“, ärgert sich der 30-Jährige. In der Freilandhaltung können sich Schweine unbegrenzt bewegen. Auf seinem Hof steht den Schweinen eine riesige Fläche zum Buddeln, Suhlen und Wälzen zur Verfügung. Von Frühjahr bis Herbst können sie den ganzen Tag über im Freiland verbringen. Zwei seiner Schweine brachten im vergangenen Jahr die ersten Würfe. Von den Ferkeln waren zwei so schwach, dass Kevin sie mit der Hand aufziehen musste: „Wir haben sie mit ins Haus genommen und ihnen alle zwei Stunden die Flasche gegeben – Tag und Nacht. Die beiden bleiben auch vom Schlachter verschont.“ Neben den Schweinen leben auch drei Rinder auf seinem Hof, die er aus schlechter Haltung „gerettet“ hat.

Sneaker tauschte er gegen Gummistiefel, Hemden gegen Outdoor-Jacke und Zweisitzer gegen Geländewagen und Traktor. Der Gastronom Kevin Markus (30), Greentable-Partner, Referent und Pächter eines (nicht) ganz traditionellen Bauernhofes in Beselich-Niedertiefenbach, hat Großes vor und ein ganz eigenes Projekt ins Rollen gebracht. Auf seinem Hof leben Mangalica-Wollschweine, Bunte Bentheimer Landschweine und Rotbunte Husumer. Nur wenige hundert Tiere dieser Arten gibt es noch weltweit. Wenn der 30-Jährige den Stall betritt, fangen sie an zu grunzen, laufen zur Absperrung und stupsen ihn verspielt an. Man erkennt sofort: Die Tiere sind fixiert auf ihren Besitzer. Die Schweine genießen es sichtlich, wenn er ihnen den Rücken krault, und fressen ihm im wahrsten Sinne des Wortes aus der Hand.

Dabei fing alles ganz anders an: „Als ich damals die Schule verlassen habe, um in die Gastronomie einzusteigen, wurde ich spöttisch belächelt“, erinnert sich Kevin Markus. Und obwohl seine ersten Karriereschritte im Nachhinein nicht immer in geordneten Sinuskurven abliefen, wusste der heute 30-Jährige früh, was er will: selbstständig sein.

> *„Die Menschen sollen wieder ein Gefühl dafür bekommen, woher ihr Fleisch kommt.“*

Das Ziel klar vor Augen, machte Kevin zunächst eine Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe.

Doch für die eigene Selbstständigkeit war es dem damals 17-Jährigen wichtig, erst alle Unternehmensspaten kennen zu lernen. Also zog es den jungen Mann nach der Ausbildung ins Marketing und den Vertrieb, bevor er 2014 mit einem Freund zusammen das Sport- und Seminarhotel Glockenspitze in Altenkirchen leitete. Als sein alter Ausbildungsbetrieb wieder frei wurde, zögerte Kevin nicht lange und eröffnete 2015 sein erstes eigenes Restaurant – „Rats – Hauptsache lecker“ wurde geboren.

Das Kochen hat sich der Restaurantfachmann über die Jahre in der Gastronomie selbst angeeignet, auch auf Reisen hat er verschiedene Küchen „getestet“. Mit der Eröffnung seines Restaurants entdeckte Kevin Markus, der auf Bauernhöfen groß geworden ist, seine Leidenschaft für die Landwirtschaft und besondere Schweinerassen. Für ihn stand fest: „Es gibt nichts aus der Masse“. Der junge Mann fand sich immer wieder in Disputen um die heutige Esskultur wieder. „Die Menschen sollen wieder ein Gefühl dafür bekommen, woher ihr Fleisch kommt“, so sein Anliegen. „Wäre das Fleisch nicht so billig zu haben, würden Verbraucher es auch mehr wertschätzen“, ist er sich sicher.

Während der Rats-Zeit suchte der Gastronom aktiv nach Wiesen und Höfen. Und dann, 2016, verlor er sein Herz erst an seine heutige Ehefrau Eva Markus (28) und mit ihr gemeinsam schließlich an den ehemaligen Bauernhof in Niedertiefenbach – ihr neues zu Hause und Grundstein für den eigenen Hofbetrieb „HEIMAT – Genussmanufaktur“. Hieraus entstand 2018 schließlich der Foodtrailer „HEIMAT KÜCHE by Kevin Markus“, mit dem er heute in ganz Deutschland herumtourt.

In seinem Truck wird ausschließlich frisch, nachhaltig und regional gekocht. Das Fleisch stammt aus eigener Freilandhaltung oder von den benachbarten Landwirten – deutsche Küche, modern, aber auch mit Klassikern von Mutti. In seiner Freizeit hinterfragt der Visionär gerne die Herkunft des Fleisches – immer wieder mit dem Ergebnis, dass Regionalität oft eher klein geschrieben wird. Er selbst kauft Fleisch ausschließlich beim Metzger seines Vertrauens. Doch auch hier gelte, Metzger ist nicht gleich Metzger. Viele Fleischer würden zwar ausschreiben, woher das Fleisch stamme, manche bekämen es jedoch aus der Großindustrie. „Wichtig ist es, nachzufragen. Jeder Fleischereifachverkäufer sollte wissen, was er in der Theke hat“. Mehr Transparenz bei den Metzgereien schaffe nicht zuletzt auch Vertrauen.

Und wie geht es nun weiter bei dem ambitionierten, nachhaltigen Landwirt und Gastronom? Kevin Markus ist heute ein beliebtes Werbegesicht für viele Marken. Wenn er nicht gerade mit seinem Foodtruck unterwegs oder als Referent für Greentable tätig ist, arbeitet er an seinem ersten Buch: Woher kommt mein Fleisch? – Hintergründe und Rezepte. Außerdem will er mit seinem Truck einmal durch die Republik in jedem Bundesland kochen. Selbstverständlich regional und nachhaltig. ■

STECKBRIEF

- Name: Kevin Markus
- Geboren am: 22. März 1989 in Aschersleben
- Gründete 2016 den Hofbetrieb „HEIMAT – Hof & Freilandschweine“, wurde im selben Jahr Beiratsmitglied bei Greentable in Berlin
- Erhält seit 2015 bis heute Greentable-Auszeichnung für Regionalität und Nachhaltigkeit
- Betrieb mit dem Restaurant „Hubertusklause“ eines der besten Gasthäuser in Deutschland (Falstaff-Magazin)
- Erhielt den Internorga Zukunftspreis 2018 für das Konzept „HEIMAT by Kevin Markus“
- Gründete 2018 den Foodtrailer „HEIMAT KÜCHE by Kevin Markus“
- 2019 gründet er mit seiner Frau das Gesamtkonzept Heimat-Genussmanufaktur
- Sein Herz schlägt für bedrohte Schweinerassen
- Hobbys: gutes Essen, Reisen und die Tierwelt
- Leidenschaftlicher Fan vom: HSV

Text: Luisa Götzen | Fotos: Julian Wolf; Denise Schmidt

Praxis für Zahnmedizinische Prophylaxe
DENTIKUERE
Dr. Reinhold Rathmer M.Sc.

Limburgs erste Praxis exklusiv für zahnmedizinische

Prophylaxe & Bleaching

Vorsorge und Wellness für die Zähne im anspruchsvollen und gepflegten Ambiente ohne Zahnarztgeruch und Bohrgeräusche

- **Mundgesundheits-Check**
- **Professionelle Zahnreinigung**
- **Schonende Parodontaltherapie**
- **Bleaching – Zahnaufhellung**
- **Exklusive Mundpflegemittel & Beratung**
- **Zahnschmuck**

Fragen Sie uns!

Das Praxisteam von DENTIKUERE steht für Ihre Fragen rund um das Thema Zahngesundheit zur Verfügung. Sie sind herzlich willkommen!

Diezer Straße 13 | 65549 Limburg | Telefon 06431 2171888 | www.dentikuere.de

Interview geführt von Edith Billigmann | Fotos: Marcel Gregory Stock

DIE VIERTE INDUSTRIELLE REVOLUTION HAT BEGONNEN

Die Weton-Gruppe macht's vor: Digitalisierung und Automatisierung machen auch vor dem Baustoffhandel keinen Halt

Weton gehört zu den Betrieben im Bauhandelsgewerbe, die erkannt haben, dass sie sich der digitalen Herausforderung stellen müssen. Noch ist die Limburger Firma für Baustoffe mit Sitz in Staffel in der Testphase, wird aber, wenn alles läuft wie geplant, in zwei Monaten den digitalen Betrieb in Echtzeit aufnehmen können.

Die Gesellschafterin der Weton-Gruppe, Annelie Seibel (68), ist bekannt für ihr fortschrittliches Denken. „Wir haben uns auf den richtigen Weg begeben", sagt sie. „Nur so können wir wettbewerbsfähig bleiben." Gemeinsam mit Manuel Hannappel (33), Geschäftsleiter der Weton Baustoffe GmbH, hat sie den Auftrag für die Erweiterung des Warenwirtschaftssystems mit angebundenem Dokumenten-Managementsystem erteilt. Dafür wurden Lagerverwaltungs- und Tourenplanungssysteme digitalisiert und miteinander vernetzt.

Laut Branchenumfragen erkennen 93 Prozent der Bauunternehmen die immense Bedeutung der Digitalisierung, aber kaum einer handelt entsprechend. Warum hat sich Weton auf die Digitalisierung eingestellt?

Manuel Hannappel: Digitalisierung ist kein Selbstzweck, sondern soll der Branche zu mehr Wirtschaftlichkeit verhelfen. Während die gesamte deutsche Wirtschaft im vergangenen Jahr ihre Produktivität um 11 Prozent steigern konnte, stieg sie im Baustoff-Fachhandel in den letzten Jahren um bescheidene 2,3 Prozent. Wir müssen die Digitalisierungspotenziale rundum ausschöpfen. Wenn hohe Kosten nachweislich durch Ineffizienz, Fehler oder Kommunikationsmängel entstehen, müssen wir hier ansetzen und uns dieser Herausforderung stellen. Denn wer sich verweigert, wird abgehängt.

In welchen Bereichen greift die Digitalisierung?

Annelie Seibel: Wir verfügen über ein flächendeckendes Warenwirtschaftssystem, das angebunden ist an ein Dokumenten-Managementsystem, bei dem alle Belege, angefangen vom Kunden bis zum Lieferanten, zugeordnet werden können.

Die digitale Tourenplanung informiert uns in Echtzeit. Dabei ist das System so intelligent, dass es bereits im Vorfeld automatisch die für uns voraussichtlich anfallenden Kosten errechnet. So gelingt die volle Kostenkontrolle, insbesondere bei den Frachten. Denn diese rentieren sich durchschnittlich erst ab einem bestimmten Warenwert.

Manuel Hannappel: In einem zweiten Schritt stellen wir unseren Kunden die Daten in Echtzeit zur Verfügung. Dadurch erreichen wir Transparenz gegenüber den Kunden.

Wie genau muss man sich die Tourenplanung vorstellen? Ein Beispiel wäre hilfreich.

Manuel Hannappel: Wir haben beispielsweise eine Tour und drei Abladestellen. Die Tourensoftware errechnet die effektivste und für uns kostengünstigste Variante und schlägt dann die genaue Tourenplanung vor, angefangen von der Beladung bis zur optimalen Reihenfolge fürs Abladen. Aufladen, Fahrtzeit und Abladen werden in der digitalen Tourenplanung in Echtzeit abgeglichen und angepasst.

Der Kunde kann online nachverfolgen, wann der LKW bei ihm die Ware anliefern wird. Sobald er die Ware erhalten und auf dem Terminal unterschrieben hat, landet diese Bestätigung sofort auf unseren Bildschirmen und der Kunde erhält auf Wunsch den von seinem Mitarbeiter auf der Baustelle unterschriebenen Lieferschein per E-Mail.

Annelie Seibel: Wenn wir in Echtzeit nachvollziehen können, wer wann wo welche Ware abgeliefert hat, können wir eventuelle Fehler korrigieren, noch bevor der Fahrer die Tour fortsetzt. Das spart Zeit und Kosten.

Lagerverwaltungs- und Tourenplanungssystem werden digitalisiert und miteinander vernetzt.

Wie haben Sie Ihre Mitarbeiter auf die Digitalisierung vorbereitet?

Manuel Hannappel: Für unsere IT bedeutet das natürlich eine Mehrbelastung. Aber sie ist ja bereits mit der Thematik vertraut. Hier bedarf es in den kommenden Jahren Kapazitäten aufzubauen. Bei allen anderen bedarf es einer umfangreichen Schulung. Das Misstrauen gegenüber der Technik verschwindet meist recht schnell, denn die Digitalisierung erleichtert die Arbeit.

ANZEIGE

Arbeitserleichterung inwiefern?

Annelie Seibel: Nehmen wir die Lagerverwaltungssoftware: Sie sagt uns nicht nur, wie viele und welche Produkte dort gelagert sind, sondern gibt auch noch den genauen Standort an, wo das jeweilige Produkt zu finden ist. Darüber hinaus wird jeder Zu- und Abgang automatisch registriert.

Der Staplerfahrer wird vom System zum Produkt geführt. Er muss nicht mehr suchen. Das bedeutet Zeitersparnis und Freisetzung von Ressourcen, die wir an anderer Stelle wieder einsetzen können. Darüber hinaus holen intelligente Algorithmen sogenannte Schnelldreher, also Waren, die sich sehr oft verkaufen, automatisch auf einen vorderen Lagerplatz. Auch das reduziert die Fahrzeiten der Stapler. Der Vorteil für den Kunden: Er kann schnellstmöglich bedient werden.

Manuel Hannappel: Die künstliche Intelligenz ist uns überlegen. Sie kann wesentlich mehr Informationen aus vielen verschiedenen System gleichzeitig verarbeiten und analysieren.

Kann sie denn auch die Ergebnissituation verbessern?

Annelie Seibel: Davon gehen wir sehr stark aus. Selbstverständlich geht es darum, durch Eigenoptimierung die Ergebnissituation zu verbessern, aber es geht auch um die Sicherstellung des Regelbetriebes. Kommt es beispielsweise zum Rückgang der Konjunktur oder zum Preisverfall, ist es wichtig, dass ein optimaler Ablauf gewährleistet wird und keine unnötigen Kosten durch ineffektive Arbeitsweisen generiert werden.

Manuel Hannappel: Wir haben nicht ohne Grund in die Infrastruktur investiert. Dafür wurde der gesamte Hof aufgerissen, Glasfaserleitungen verlegt, Accesspoints als Schnittstellen für kabellose Kommunikationsgeräte eingerichtet. Digitalisierung ist für uns die Zukunft. Die vierte industrielle Revolution hat schon längst begonnen. ■

Echte Zeitersparnis und Freisetzung von Ressourcen.

WETON®
MASSIVHAUS

WETON Massivhaus GmbH
Elzer Straße 22-24 . 65556 Limburg-Staffel
Telefon 06431 91 22 -222
E-Mail: massivhaus@weton.de

INDIVIDUELLE ARCHITEKTENPLANUNG . MASSIV . STEIN AUF STEIN . MIT FESTPREISGARANTIE

Vom Sack Zement bis zum fertigen Eigenheim

Unsere Ausstellung ist jeden letzten Sonntag im Monat für Sie schauoffen!

Nähere Infos unter:
www.weton.de

Ihre kompetenten Partner in Sachen BAUEN & MODERNISIEREN

BAUSTOFFE . BODENBELÄGE . FLIESEN . TÜR UND TOR . GALA . DACH . DÄMMUNG . HOLZ

WETON Baustoffe GmbH
Elzer Straße 22-24 . 65556 Limburg-Staffel
Telefon 06431 91 22 -0
E-Mail: baustoffe@weton.de

WETON
BAUSTOFFE

REGIONAL, LEICHT, FRISCH – DIE ANDERE ART ZU KOCHEN

Das DOM HOTEL und seine Köche: Mario Schötz geht auf mediterranen Küchenkurs und Ewald Jeck in den Ruhestand

Ewald Jecks (62) Geschichte ist eng mit der Geschichte des Limburger DOM HOTEL verbunden. Wenn der 17. Juni 2019 ins Land gezogen ist, kann der Küchenchef auf den Tag genau auf 41 Berufsjahre im gleichnamigen Restaurant zurückblicken. Doch so ganz geht er nicht, auch wenn mit Mario Schötz (35) schon der „Neue“ seinen Dienst angetreten hat.

„Ich muss mich erst einmal ans Rentendasein gewöhnen“, schmunzelt der Senior-Küchenchef. „Man kann nicht einfach sagen: Ab morgen bin ich weg.“ Dafür seien zu viele soziale Kontakte und Bindungen entstanden. Und außerdem koche er für sein Leben gern. Herausgefunden hatte er das bereits in jungen Jahren. „Max Inzinger war einer der ersten Fernsehköche und ich vielleicht sein treuester Fan“, erinnert er sich.

Das leidenschaftliche Koch-Gen hat ihn nicht nur mit seiner Frau zusammengeführt, beide haben ihre Profession gerne an den Nachwuchs weitergegeben. Sohn Thorsten ist gelernter Koch und Enkel Jeremy wird am 1. August in die Fußstapfen seiner Vorfahren treten und eine Kochausbildung beginnen – selbstverständlich im DOM HOTEL unter den wachsamen Augen des neuen Küchenchefs. „Kochen ist nicht nur ein Talent, sondern auch eine Hingabe“, weiß Jeck, der seine Spuren über vier Jahrzehnte im DOM HOTEL-Restaurant hinterlassen hat. 40 Azubis durften unter seiner „Regieanweisung“ das Kochhandwerk lernen, zahlreiche Prominente haben sich im DOM HOTEL die Klinke in die Hand gegeben. Und Ewald Jeck durfte sie (fast) alle verwöhnen. „Bei einigen hätte ich’s gerne à la carte getan“, lacht er. „Aber man glaubt nicht, wie bescheiden Prominente sind.“ So hatte sich Alt-Kanzler Helmut Schmidt mit einer Butterstulle begnügt, Franz-Josef Strauß Omelette gegessen und Reinhard Mey Frikadellen den Vorzug gegeben.

Doch es gab auch einige, die es sich richtig haben schmecken lassen: Für Inge Meysel durfte Ewald Jeck Ochsenschwanzragout auftischen und die Kuchenliebhaber Brunner & Brunner überraschte er mit hausgemachtem Christstollen vom Küchenchef. Udo Jürgens startete seine Deutschlandtournee immer vom Limburger DOM HOTEL aus, Roy Black nächtigte hier und Pierre Brice war ein gern gesehener Gast – alle mit Widmung im Gästebuch festgehalten. Darin auch die des bekannten Schauspielers Uwe Ochsenknecht. Weil er nach einer Veranstaltung in der Stadthalle keinen Schlaf finden konnte, entschloss er sich kurzerhand, mit Klavierstücken die

ANZEIGE

DOM
HOTEL
RESTAURANT

FESTLICHE RÄUMLICHKEITEN FÜR GEBURTSTAG · TAUFE
KOMMUNION · KONFIRMATION · HOCHZEIT · JUBILÄUM
UND VIELES MEHR MIT BIS ZU 140 PERSONEN

www.restaurant-im-dom-hotel.de

ANZEIGE

ORANIENSTEINER KONZERTE
Klassik und Aufbruch

Exklusive Konzerte u. a. mit:
Ensembles der BERLINER PHILHARMONIKER, THE CARAVANS,
VISION STRING QUARTETT

Kartenvorverkauf und Informationen: Tourist-Information Diez, Tel. 0 64 32 - 9 54 32 11
www.oraniensteiner-konzerte.de

Klassik - Jazz - Pop

EWALD JECK

- wurde am 8. Juli 1956 mit einem Koch-Gen geboren
- Mutter ist Köchin, Schwiegermutter ist Köchin, Sohn ist Koch und Enkel beginnt die Ausbildung zum Koch
- hat 1978 im DOM HOTEL begonnen, ist dort seit 1980 Küchenchef
- war drei Monate in der Spitzengastronomie „Ente“ im Nassauer Hof; konnte dort als einziger geschabte Spätzle. Und davon 30 Kilo.
- hat über 40 Azubis in die Welt der Köche entlassen
- am 1. Juli geht er in den Ruhestand, muss das aber noch üben
- hat zum offiziellen Abschied die IHK-Urkunde erhalten
- zum inoffiziellen Abschied gab's „Jeckis Schlemmerheft“ zum Durchprobieren
- kocht auch weiterhin im DOM HOTEL, wenn Not am Mann ist
- kocht zu Hause, aber kein 5-Gang-Menü. Bauernomelette tun's auch.
- bekocht auch seine geliebten Chiwawas, 4 an der Zahl, davon ein Welpe
- ansonsten stolzer Besitzer eines grünen Daumens

Hochzeitsgesellschaft im DOM HOTEL zu unterhalten. Eineinhalb Stunden klimperte Ochsenknecht vor begeistertem und selbst gewähltem Publikum in die Tasten. „Schöne Erinnerungen“, sagt Ewald Jeck, „aber irgendwann muss man loslassen können.“

Mit dem Promifaktor kann der neue Küchenchef vom DOM HOTEL durchaus mithalten. Vor großen Tieren hat Mario Schötz zwar Respekt, aber keine Angst. Wer wie er bereits für politische Größen wie Angela Merkel und Gerhard Schröder, für Sportidole wie Michael Schumacher, Axel Schulz und Michael Ballack, aber auch für Schauspiellegende Terence Hill und Comedian-Star Otto Waalkes gekocht hat, ist in Sachen Nervosität so ziemlich abgebrüht. „In Chemnitz haben wir einmal im Jahr den Sportlerball ausgerichtet“, erzählt der gebürtige Sachse, der seine Ausbildung zum Koch im Romantikhotel Schwanefeld absolviert hat.

Spezialisiert hat sich Schötz, der zuvor Küchenchef im renommierten Montabaurer Restaurant Victor's war, auf die mediterrane Küche. „Sie ist leicht, frisch und variabel, je nachdem, ob man italienische, französische oder spanische Akzente setzt.“ Vor allem aber soll sie authentisch sein. „Wir legen Wert auf regionale und saisonale Produkte“, betont er. „Zu Qualität und Nachhaltigkeit gehört ganz klar auch, dass man mit Partnern aus der Region kooperiert, wie dem hiesigen Bäcker und Metzger.“ Und weil er nicht nur mit einem exquisiten Gaumen, sondern auch einem grünen Daumen ausgestattet ist, ist es nur konsequent, wenn auf dem Flachdach des Limburger DOM HOTEL bald Kräuter, Tomaten und Gurken aus den hauseigenen Hochbeeten geerntet werden.

MARIO SCHÖTZ

- geboren am 17. Januar 1984
- keine genetische Kochdisposition, weil Mutter Schlosser, Vater Bergbauer
- verheiratet mit Sabrina, (noch) keine Kinder
- Ausbildung zum Koch im Romantikhotel Schwanefeld, dort auch Jungkoch und Chef de Partie
- war Küchenchef im Restaurant Victor's im Hotel Schlemmer in Montabaur
- ist seit 1. Januar neuer Küchenchef im Restaurant im DOM HOTEL
- hat den Ausbildungsschein und widmet sich ab 1. August Ewalds Enkel. Weitere Azubis jederzeit willkommen
- liebt Schmorgerichte, Soßen und Wildverarbeitung
- kocht vorwiegend mediterran
- hat einen grünen Kräuterdaumen

Gästebuch mit Promi-Faktor: Inge Meysel, Udo Jürgens und Pierre Brice waren zu Besuch im DOM HOTEL.

Die richtige Würze

Ob beim Frühstück, Mittagstisch oder beim Abendessen – der neue Küchenchef sorgt für die richtige Würze. „Ich koche anders“, sagt Mario Schötz selbstbewusst und verweist auf seine mediterrane Küche. Man darf gespannt sein, wie er sich bei den zahlreichen Events einbringen wird. Denn egal, ob Krimi-Dinner, Improvisationsabende oder das baldige Oster-Taxi – Kreativität ist gefragt. Und davon hat Mario Schötz einiges zu bieten. ■

Text: Edith Billigmann | Fotos: Marcel Gregory Stock; Edith Billigmann

GOURMET Wild
Gesund & schlank
dank 100 % Wild

Einzigartig in Europa
Gourmet Wild
Wir garantieren
echte 100 % Wild.

Fettarm
Lactosefrei
Glutenfrei
100 % natürlich
ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe

Alle Infos online unter: www.gourmet-wildmanufaktur.de oder telefonisch unter: +49 6439 92 96 110

FORM UND FUNKTION IN EINKLANG

Mit moderner Planung zielsicher zum Wohlfühlbad

Laut einer repräsentativen forsa-Studie im Auftrag der Vereinigung Deutsche Sanitärwirtschaft haben die Bundesbürger für ihren neuen Lieblingsrückzugsort das Badezimmer zwei sehr konkrete Wünsche: ausreichend Tageslicht und eine große Badewanne. Auf der reinen Produktseite werden u. a. ein WC mit „Besonderheiten“, eine Sauna, LED-Beleuchtung sowie die ebenerdige Dusche geschätzt. Als Top-Kriterium, wie ihr Bad sein sollte, nannten die Befragten mehrheitlich die bequeme Nutzung in jeder Lebensphase.

Diese Forderung kommt nicht von ungefähr, schließlich halten sich die Bundesbürger rund um das Waschbecken durchschnittlich 40 Minuten am Tag auf. Männer haben es mit 35 Minuten etwas eiliger als Frauen, die 47 Minuten für die Körperpflege und -reinigung aufwenden. Da soll das Ambiente in jedem Fall einladend sein – egal, ob das Bad in der Größe über dem Mittel von rund 9 Quadratmetern liegt oder aber darunter. Hoch im Kurs liegen zudem Zweckmäßigkeit und Funktionalität sowie die Eignung zum Wohlfühlen.

Die Planung des Badezimmers ist also enorm wichtig, gleich ob es sich um einen Umbau oder Neubau handelt. Wer wünscht sich dabei nicht, einmal das neue Zimmer betreten zu können und zu testen, ob es hält, was es verspricht, bevor es zu spät ist. Nur einmal eine andere Badewanne austesten, bei der Auswahl der Badmöbel verschiedene Möglichkeiten oder Farben testen oder sehen, ob das Waschbecken sich in die Gesamteinrichtung gut einfügt? Das ist jetzt im Fachhandel möglich, dank neuester Technik: die dreidimensionale Virtual Reality-Technologie erleichtert die Badplanung. Mit dem Vive-Headset kann man sich frei im geplanten Bad bewegen und sich in Ruhe umschauen. Diese Technik kann mehr als PC-Spiele lebendig werden lassen. Das machen sich Einrichtungsprofis heute zunutze. ■

Gesehen von Karin Adelfang | Fotos: Vive/Vereinigung Deutsche Sanitärwirtschaft

ANZEIGE

MEIN NEUES BAD – TOTAL REAL!

Ihre Badplanung jetzt virtuell
erleben mit modernster VR-Technik

EISEN-FISCHER

Limburger Str. 47
65555 Limburg

Tel.: 06431 - 50 20
www.vr-badplanung.de

LiMa 360° Limburg

NACH DER AUSGABE IST VOR DER AUSGABE!

Seien Sie gespannt auf den Herbst.

*Sie möchten in der nächsten Ausgabe von **LiMa 360° mitwirken** oder die Magazine auslegen?*

Kontaktieren Sie uns gerne!
lima@amwochenende.de | 06431 9133-0
www.lima-360.de

ATANAS KOSTADINOV:

EIN MANN SIEHT (INFRA)ROT

Wie ein Virtuose auf der Geige ein anderes Spielfeld entdeckt: Vom Musiker zum Verfechter erneuerbarer Energien

Vor zehn Jahren noch stand Atanas Kostadinov mit der Violine in der Hand auf den großen Konzertbühnen dieser Welt. Doch davon ist der Diplom-Musiker mittlerweile weit entfernt. Die erste Geige spielt heute bei ihm die Firma Knebel-Infrarot-Heizsysteme in Runkel an der Lahn. Dort gibt der 40-Jährige den Ton an. Als Inhaber und Chef von 20 Mitarbeitern.

Seine Geschichte ist so ungewöhnlich wie der Mann selbst. Geboren in Plovdiv, der zweitgrößten Stadt Bulgariens und eine der Kulturhauptstädte Europas 2019, entdeckt Atanas Kostadinov seine Liebe zur Musik. Schon mit vier Jahren spielt er Geige. Sie wird zu seinem Lieblingsinstrument und Lebensinhalt. Diesen Weg geht er konsequent.

Um die bestmögliche Ausbildung zu erhalten, verlässt er seine Heimatstadt, studiert in Stuttgart und geht als Konzertgeiger auf Reisen. „Ich habe die ganze Welt gesehen“, sagt er stolz. „Und ich habe gelernt, zu improvisieren und mit Menschen auf eine ganz besondere Weise zu kommunizieren.“

Die Manufaktur in Runkel an der Lahn entwickelt, fertigt und testet mit 20 qualifizierten Mitarbeitern eine Vielfalt hochwertiger Heizobjekte.

„Ich habe die Musik als Beruf aufgegeben, um sie weiter lieben zu können.“

„Strom ist die Zukunft. Infrarot ist die gesunde Alternative zum konventionellen Heizen.“

Beides wird ihm später helfen, als er sich beruflich neu aufstellen will. „Ich wusste, dass ich meine Liebe zur Musik nur dann erhalten kann, wenn ich daraus wieder ein Hobby mache“, erklärt er fast entschuldigend. Und weil der Himmel manchmal voller Geigen hängt, war es vielleicht kein Zufall, dass ihn sein Griff nach den Sternen auf die Sonnenseite des Lebens hievte. „Ich bin ein sehr neugieriger Mensch“, behauptet Kostadinov von sich. Und er wollte sich auf verschiedenen Geschäftsfeldern ausprobieren. Eines davon ist Photovoltaik. Für seine Projekte in Bulgarien sucht er deutsche Investoren. Für sie betreut er die Anlagen, vom Aufbau bis zum Verkauf. Dafür pendelt er ständig zwischen Stuttgart und Plovdiv.

Irgendwann lernt er die Runkeler Firma Knebel kennen. Sie ist eine der ersten Hersteller von Infrarot-Heizsystemen, die schon früh den Synergieeffekt mit Photovoltaik erkennt. Atanas ist begeistert, beginnt ein betriebswirtschaftliches Studium und steigt als zweiter Geschäftsführer in die Firma ein. Er ist beeindruckt von der Kreativität und dem fortschrittlichen Denken der inhabergeführten Firma. Als aus Altersgründen die Firma abgegeben werden soll, hat sich Kostadinov schon längst in der ersten Reihe etabliert. Er wird neuer Inhaber und setzt mutige Akzente. Doch anfangs muss er mit Vorurteilen kämpfen. Den Befürchtungen der Mitarbeiter, er könne die Produktion ins Ausland verlegen, tritt er energisch entgegen. Denn Kostadinov schätzt gerade die hohen Standards in Deutschland. „Ein billiger Auslandslohn bedeutet nicht automatisch eine günstigere Produktion“, ist er überzeugt. „Ich habe eine Marke aufgebaut und meine Kunden vertrauen auf hochwertige Komponenten mit langer Lebensdauer.“ Und eins ist für ihn gesetzt: „Ich möchte ehrlich beraten. Und das kann ich nur, wenn ich von meinem Produkt überzeugt bin.“

Das ist Atanas Kostadinov. „Irgendwann wird nur noch mit Strom geheizt“, ist er ganz sicher. „Nachdem der Umstieg der fossilen Treibstoffe auf elektrische Mobilität begonnen hat, wird der Umstieg beim Heizen mit Öl und Gas auf Elektrik nicht mehr allzu lange dauern.“ Die Vorteile liegen für ihn auf der Hand: „Die Heizung als das größte Gewerk im Haus ist zugleich der größte Kostenpunkt.“ Das sei auch bei Neubauten noch der Fall. „Denn durch die aktuelle Energieeinsparverordnung sind die Gebäude so gut gedämmt, dass sich eine große Anlage kaum noch rentiert. Dafür sind Infrarotheizungen optimal ausgelegt.“ In Kombination mit Photovoltaikanlagen sind sie sogar ENEV-konform.

„Betriebswirtschaftlich können wir heute schon mit Wärmepumpen und Gasheizung mithalten. Thermostate ermöglichen ein flexibles und dadurch individuelles Heizen. Das System lässt sich auch von unterwegs über das Smartphone regeln. Und bei Raumklima und Behaglichkeit sind wir ohnehin ungeschlagen“, gibt sich Kostadinov selbstbewusst. Anders als in konventionellen Heizsystemen wird bei den Infrarotheizungen nicht die Luft erwärmt, sondern das Mauerwerk. Dieses gibt die gespeicherte Wärme langsam ab und erwärmt im Sekundareffekt die Gegenstände im Haus. Weil es zu keiner Luftumwälzung kommt, wird auch kein Staub aufgewirbelt. „Das alles macht die Wärme so angenehm und behaglich. Für Allergiker im Übrigen bestens geeignet“, so der Chef.

Aber Kostadinov ist nicht nur der kühle Rechner, sondern auch noch Kunstliebhaber. Mit einer eigenen Vernissage war er im vergangenen Jahr Teil des Runkeler Künstlersommers. Langfristig liebäugelt er mit einer Kunst-Galerie im eigenen Haus. Die Bilder sind natürlich in die Heizung integriert. Und diese ist durch ihre klassische Oberflächenstruktur als solche nicht zu erkennen. Ob Glas oder Leinen, ob glänzend oder satiniert, alles ist machbar. Und wer möchte, kann sein eigenes Motiv kreieren. Der künstlerischen Freiheit sind keine Grenzen gesetzt. ■

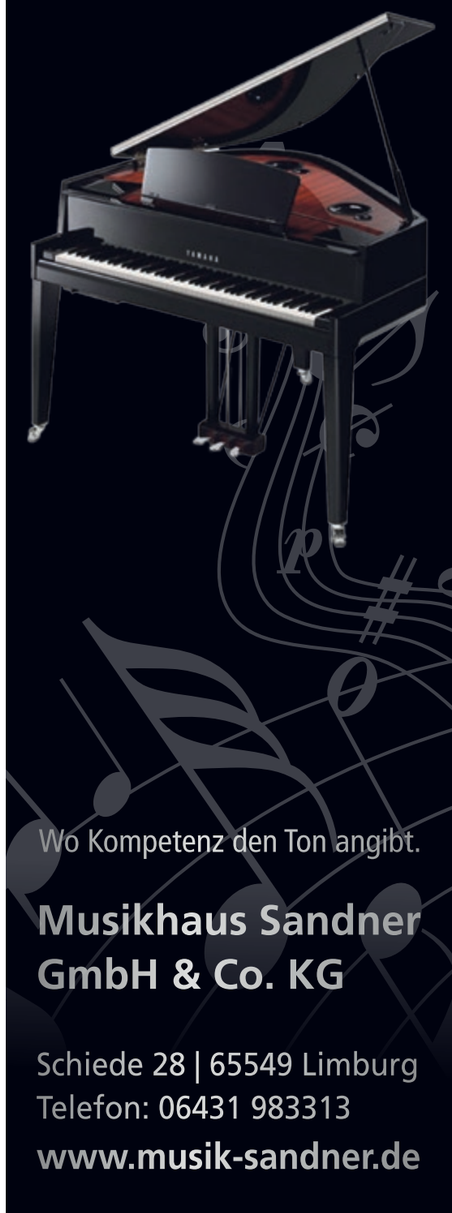
Text: Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf

Die Infrarot-Heizsysteme können sich bei Bedarf in Kunstwerke verwandeln.

ANZEIGE

YAMAHA

Musik Sandner beflügelt und lässt keine Wünsche offen.



Wo Kompetenz den Ton angibt.

Musikhaus Sandner GmbH & Co. KG

Schiede 28 | 65549 Limburg
Telefon: 06431 983313
www.musik-sandner.de

KLETTERN
am Puls der FREIHEIT

Sie sind rastlos und wollen immer hoch hinaus:
Marcel und Sylwia auf der Suche nach dem Adrenalin-Kick

Marcel Wilhelmi (43) klettert seit über 20 Jahren. Ein Leben ohne Klettern kann er sich nicht vorstellen. „Es ist Hobby, Freizeit und Beruf“, sagt der gelernte Forstwirt, der sich auch gerne mal in den Baumkronen zum Übernachten aufhält. Sylwia Mülfarth (40), seine Lebenspartnerin und Klettergefährtin, ist erst vor vier Jahren dazugestoßen. „Eigentlich zu spät, um angstfrei ans Klettern zu gehen“, meint sie selbstkritisch. Dennoch ist sie in Marcels Fußstapfen getreten und bildet nun mit ihm eine gute Seilschaft.

Text: Edith Billigmann
Fotos: Marcel Wilhelmi; Sylwia Mülfahrt; Andreas Eisenhauer; Edith Billigmann

„Eine gute Seilschaft setzt bedingungsloses Vertrauen voraus.“

Ob es die Faszination der Natur ist, die ständige Suche nach neuen Herausforderungen, der ganz spezielle mentale Kick fürs Selbstbewusstsein oder auch nur die pure Abenteuerlust – für Marcel ist es ein Mix aus allem. Aber da ist noch mehr: Es ist das Gefühl, auf dem mühsam erreichten Gipfel mit dem Kletterpartner den gemeinsamen Erfolg teilen zu können. Und ganz wichtig: der Ausgleich zum Alltag. „Die Gedanken sind nur darauf fokussiert, man ist im Hier und Jetzt.“ Vom Wettkampfklettern hält er nichts: „Klettern und gleichzeitig gegeneinander antreten ist für mich ein Gegensatz.“

Dass Sylwia noch nicht auf seinem Niveau klettert, ist für den gebürtigen Horbacher kein Problem. Wichtig ist ihm die gemeinsame Zeit und das Feeling, im Team zu sein und sich zu 100 Prozent auf den anderen verlassen zu können. „Dann ist es eine gute Seilschaft“, fasst er zusammen.

Seine Liebe zum Klettern hat er bei einem Kurs im Andernacher Kandi-Turm entdeckt. Und weil seine Motivation und sein Talent anderen Kletterern auffiel, ließ der erste Felskontakt nicht lange auf sich warten. In den Ettringer Basaltgruben, bekannt für anspruchsvolles Rissklettern, blieb er sprichwörtlich hängen. Und plante dann seine Reisen in die ganze Welt - nach Spanien, Frankreich, in die Schweiz und natürlich die USA. In den Bergen holt er sich einmal im Jahr über mehrere Wochen seinen täglichen Adrenalin-Kick.

DER NEUE
RANGE ROVER EVOQUE

LAND ROVER

ABOVE & BEYOND

AB 6. APRIL 2019 BEI UNS.

Erleben Sie die beeindruckende Evolution unseres preisgekrönten Kompakt-SUVs und entdecken Sie den neuen Range Rover Evoque als einer der Ersten.

British Premium Cars GmbH
In den Sieben Morgen 2, 56077 Koblenz
Tel.: 0261-962470
E-Mail: info@british-premium-cars.de

DIE „WILDESTEN“ TIPPS

Diese Routen hat Marcel selbst getestet und für gut befunden:

- Moonlight Buttress 300 m (5.12d), Zion-National Park
- Astroman am Washington Column (5.11c), Yosemite Valley National Park
- Half Dome im Yosemite Valley National Park
  Kletterroute Snake Dike
- Black-Canyon-of-the-Gunnison-Nationalpark
  Kletterroute „The Scenic Cruise“
- Devils Tower
  Kletterroute El Matador
- Pumprisse Wilder Kaiser
- Schrammtorwächter
  Direkte Nordwand VIIIb
  Elbsandstein in Sachsen

Der Adrenalin-Kick

Zum Beispiel im Oktober 2018 in dem weltbekannten Klettergebiet bei Las Vegas, den Red Rocks. Vom ursprünglichen Plan, romantisch Arm in Arm vom Gipfel des Berges auf das hell erleuchtete Las Vegas bei Nacht hinunterzuschauen und dort in trauter Gemeinsamkeit die Nacht zu verbringen, war bei dieser Klettertour letztendlich nichts mehr geblieben. Weil der Aufstieg länger wurde als geplant, waren Marcel und seine Partnerin bei der letzten Seillänge auf ihre Stirnlampen angewiesen.

Eine Situation, die Sylwia mental forderte. Die Nacht auf dem Gipfel verbrachte sie ängstlich kauernd unter einem Felsbrocken, während Marcel auf einer kleinen Fläche dem Sturm trotzte. Der Abstieg am nächsten Morgen gestaltete sich noch schwieriger, weil der Wind die Seile waagerecht in der Luft wehen ließ. Bereut haben sie ihren „windigen“ Ausflug bis heute nicht, auch nicht das Klettererlebnis im Black Canyon. „Auf dem mit Quarzbändern durchzogenen Gneis hat man keinen richtigen Halt, man rutscht mit den Fingern ab, hat Probleme mit der Reibung an den Schuhen. Ich hatte Angst und wäre am liebsten umgekehrt“, erinnert sich Sylwia, fügt dann aber in einem Atemzug hinzu: „Im Nachgang war’s super! Da will ich noch einmal hin.“

Sylwia ist seit frühester Jugend sportaffin und hat immer die Herausforderung gesucht. Dem Triathlon hat sie mittlerweile abgeschworen („Wurde irgendwann langweilig“), Klettern hat für sie das gewisse Etwas: ein Sport, der 100-prozentige Aufmerksamkeit in jedem Augenblick erfordert. „Jede Felswand ist anders und verlangt von uns, dass wir uns mental und körperlich auf sie einlassen.“

Rhein-Zeitung.de –
das Gesicht der Region!

4 Wochen gratis testen!

Neuer Auftritt, klares Profil:
Jetzt testen und immer top informiert sein!

Am 2. April 2019 geht Rhein-Zeitung.de in neuer Optik an den Start. Worauf Sie sich freuen dürfen: Der Nachrichten-Auftritt wird klarer, moderner und übersichtlicher. Es erwartet Sie ein überzeugender Mix aus **schnellen News und umfassender Info.** Worauf Sie sich weiter verlassen können: Die **lokale und regionale Kompetenz** und die gewohnt **seriöse Berichterstattung** zu allem, was **unsere Region** bewegt. Was Sie jetzt tun sollten: Einsteigen, ausprobieren und top informiert sein.

**Sagen Sie ja zum News-Abo der Extra-Klasse!
4 Wochen gratis testen, danach
monatlich nur 9,99 Euro! Jederzeit kündbar.**

**Alles drin, näher dran...
und Sie bestimmen, was Sie lesen:**

- Rhein-Zeitung.de ist Ihr brandaktuelles Nachrichten-Update
- Rhein-Zeitung.de überzeugt mit schnellen Ladezeiten
- Rhein-Zeitung.de ist beispielhaft übersichtlich
- Rhein-Zeitung.de läuft auf allen Endgeräten
- Rhein-Zeitung.de ist auf bis zu drei Endgeräten gleichzeitig nutzbar

**Jetzt kostenlos bestellen:
Rhein-Zeitung.de/Angebot**

Läuft auf allen Endgeräten!

Rhein-Zeitung.de/Angebot

Rhein-Zeitung
und ihre Heimatausgaben

Clean-Klettern

Die größte Herausforderung ist für Marcel und Sylwia das Clean-Klettern ohne Bohrhaken oder eingerichtete Standplätze. Die mobilen Sicherungsgeräte, wie etwa Klemmkeile oder Klemmgeräte (Cams, Friends und Nuts), werden von den Kletterern selbst in den Felsen gesteckt und auch wieder entfernt. Es ist ein „sauberes“ Klettern, ohne Spuren zu hinterlassen.

Dem Clean-Klettern ähnlich ist das sächsische Klettern. „Hier dürfen allerdings aus Naturschutzgründen und aufgrund strenger Klettertraditionen nur Schlingen, Knoten und vom Erstbesteiger eingeschlagene Ringe benutzt werden“, erläutert Marcel. „Gewöhnungsbedürftig“, wie er meint, aber durchaus eine Herausforderung der besonderen Art, die man nur durch beständiges Üben in den Griff bekommt. Denn durch den Verzicht auf Chalk, der dem porösen Sandstein schaden würde, fehlt der gewohnte Halt an den Fingern.

Seil, Sicherungsgeräte, Gurt, Helm, Schuhe, Erste-Hilfe-Set, Tape und Magnesia müssen immer mit. Nicht zu vergessen: Rucksack mit Isomatte und Schlafsack, Essen und Trinken.

Marcel auf Klettertour im Elbsandstein, dem Gebiet der Schrammsteine.

Voller Körpereinsatz

Abenteuer, die Sylwia schon hinter sich hat. Aber es gibt auch Herausforderungen, auf die die taffe Frau verzichten kann. Dazu gehört ein Klassiker unter den schweren Rissen: der Talweg an der Hlaska in Tschechien. Ohne Schultereinsatz und eine bestimmte Klettertechnik und ein hohes Maß an Kraft und Ausdauer ist die 40 Meter hohe Kletterwand nicht zu bezwingen. Im bis zu 30 Zentimeter klaffenden Riss müsste die 1,58 große und 48 Kilo leichte Frau permanent Höchstleistung bringen. Marcel hingegen scheut die Herausforderung nicht. „Für Off-Width-Kletterer ist das die Paradiestour“, schwärmt er, „ein Magnet, dem man sich nicht entziehen kann.“ Natürlich war er schon dort, hat auch in der berühmt-berüchtigten Felswandnische – unter Kennern „Hundebahnhof“ genannt – gekauert und gewartet, bis sich das plötzlich aufziehende Gewitter verzogen hatte. Angst? „Selbstverständlich“, antwortet er spontan. Aber diese überwunden zu haben, mache unglaublich stark.

BENIMMREGELN

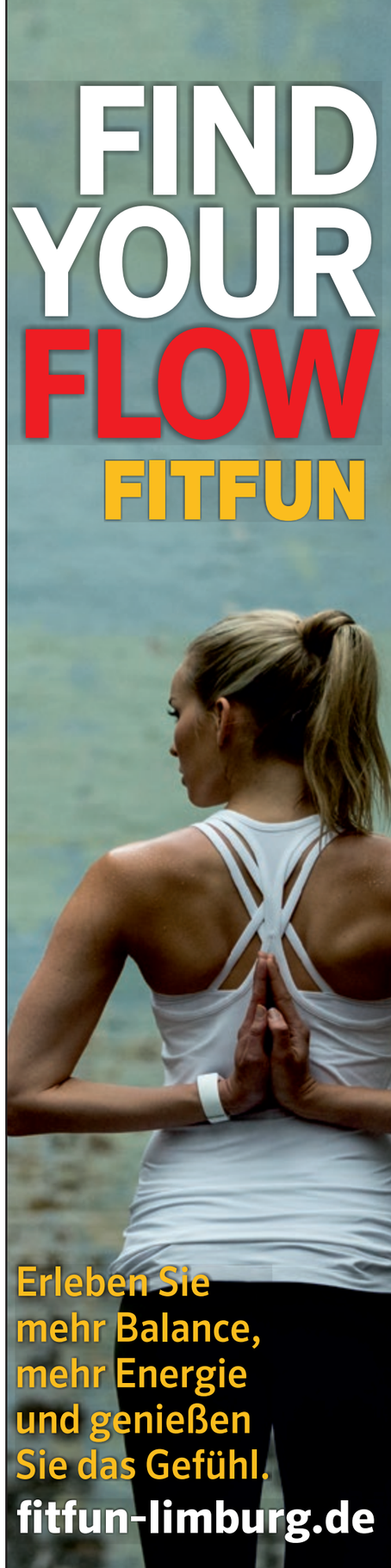
www.kletterknigge.de

www.teufelsturm.de/kletterknigge

www.saechsische-schweiz.info/elbsandsteingebirge/kletterregeln

Kletterfreund Andreas Eisenhauer im Talweg an der Hlaska: Bei tiefen, weiten Rissen kann die Scherentechnik sinnvoll sein.

ANZEIGE



Damit sich Sylwia auch im Winter aufs Rissklettern vorbereiten kann, steht im Garten eine sieben Meter hohe Eiche mit eingearbeiteten Rissen.

Hausinterne Kletterzone

Ohne Ausdauer, Kondition und Koordination sind die Klettertouren nicht zu bewältigen. Weil Marcel und Sylwia beruflich stark eingebunden sind, haben sie sich ihre Klettermöglichkeiten im und rund ums Haus geschaffen. Eine sieben Meter hohe Eiche mit eingearbeiteten Rissen im Garten soll Sylwia im Winter auf das Rissklettern vorbereiten. Und die 30 Meter hohe Buche am Waldrand dient den ambitionierten Kletterern als Ort der Ruhe und Erholung nach einem anstrengenden Arbeitstag.

Im Haus sind die bekannten Kletterutensilien angebracht, angefangen von der Klimmzugstange, über das Lochbrett für Fingerübungen, dem Pegboard bis hin zum ganz neuen Lifestyle-Muscle-up-Fitnessgerät (handgefertigtes Trainingsgerät aus Holz und Stahl). Und weil die meisten Freunde aus der Kletter-Szene sind, hilft man sich natürlich untereinander aus. So ist Andreas Eisenhauers privater Kletterspeicher in Halsenbach das für den Forstwirt zur Zeit beliebteste Anlaufziel nach der Arbeit. Denn für ihn ist eins sicher: „Letztendlich ist der Kopf dafür verantwortlich, ob man in der Wand hängen bleibt oder sich traut, weiterzugehen. Kraft und Ausdauer reichen nicht aus."

Die Selbstüberwindung müsse ständig neu geübt werden. „Je häufiger man sich in die Situation begibt, desto mehr gewöhnt man sich daran", weiß er aus Erfahrung.

WISSENSWERTES

Kletterwald Diez
beliebtes Freizeitvergnügen für Kinder und Erwachsene. Parcours von Kategorie einfach (1 bis 4 Meter) bis sehr schwer (9 bis 12 Meter).
Adresse: Lindenallee, 65582 Diez
Telefon: 06430-2499932
www.kletterwald-diez.de

Cube – DAV Kletterzentrum Wetzlar
Sportparkstraße 1, 35578 Wetzlar
Telefon: 06441-4494350
www.cube-kletterzentrum.de

Sportpark Kelkheim
Mainblick 51a, 65779 Kelkheim
Telefon: 06195-5151
info@sportpark-kelkheim.de

BLOCKWERK
Hauptstraße 17-19, 55120 Mainz
Telefon: 06131-2500927
kontakt@kletterhalle-mainz.de

Extrem-Kletterzentrum Mannheim & Ludwigshafen
Am Ullrichsberg 10, 68309 Mannheim
Telefon 0621-12 81 692
Saarburger Straße 25
67071 Ludwigshafen
Telefon 0621-511287
www.kletterzentrum.de

Kandi-Turm Andernach
Stadionstraße 77, 56626 Andernach
Telefon: 02632-491221
www.kanditurm.de

Eifelblock Boulderhalle
Ernst-Abbe-Straße 13, 56070 Koblenz
Telefon: 0261-98853033
www.eifelblock.de

T-Hall Kletterhalle Frankfurt
Vilbeler Landstraße 7, 60386 Frankfurt
Telefon: 069-94219381
www.t-hall.de

DIGITALE TRANSFORMATION

Als technikaffine "Digital Natives", liegen uns neue Medien ganz einfach in der DNA. Unsere Hands-on Mentalität, unsere Leidenschaft für das, was wir täglich tun und der unablässige Ehrgeiz immer wieder etwas Neues zu erschaffen hat einfach Substanz. Kombiniert mit einer emotionalen Nuance aus den persönlichen Beziehungen zu unseren Kunden, entstehen so grandiose, innovative und individuelle Konzepte. Einmal ein Ziel gesetzt, gehen wir den direkten, logischen Weg auf der Suche nach der optimalen Lösung für Sie.

Entdecken Sie DIE Premium Werbeagentur in Limburg und besuchen Sie uns unter:

WWW.CD-EMOTION.DE

Starten Sie IHRE digitale Transformation - JETZT.

CD-EMOTION new media agency

KLETTERGEBIETE NÄHE LIMBURG

Hohe Lay
Die Hohe Lay ist ein Quarzitbrocken hoch über der Lahnschleuse Hollerich, gelegen östlich von Nassau. Sie ist 18 Meter hoch und bietet Klettertouren vorwiegend im 5. Schwierigkeitsgrad. Die meisten Routen sind für Anfänger geeignet und mit Haken gesichert. Es gibt aber auch markante Risse, die clean belassen wurden. Zugang von einem Wanderparkplatz an der Straße Nassau-Winden.

Fuchslay
Zwischen Diez und Aull am rechten Hang gelegen, ist die Fuchslay das Extremkletterziel im weiten Umkreis. Wandkletterei mit sehr kleinen Griff- und Trittstrukturen: Die kompakten, senkrechten Platten aus Kalkgestein mit Maximalhöhe 18 Meter sind nur für geübte Kletterer geeignet. Mindestanforderung ist Sicherheitsgrad 8. Zugang über den Parkstreifen an der L318 auf einem Fußweg Richtung Aull.

Katzenstein
Der Katzenstein gilt als die bedeutendste Klettermöglichkeit des Westerwaldes. Lage: östlich über Westerburg. Riss- und Verschneidungskletterei an typischen Basaltsäulen. Mit Bohrhaken eingerichtet, eine Route ist clean. Maximalhöhe 10 Meter. Schwierigkeitsgrad von 5 bis 9. Zugang über Parkmöglichkeit am Ende des Buchenwegs in Richtung Wanderweg.

Das nächste Ziel ist ein Riese

Marcel und Sylwia trainieren eifrig für das nächste große Ziel: den Longs Peak (4345 Meter), der als König der Rockies gilt und zu den sogenannten Fourteeners gehört, also Bergen mit einer Höhe von mehr als 14.000 Fuß. Alleine in Colorado gibt es von diesen Riesen 54. An seiner steilen, mehr als 1000 Meter hohen Ostwand befinden sich die schwierigsten Kletterrouten, allen voran die Diamond Wall. Keine Frage, welche Route die beiden nehmen werden ... ■

KONTAKT

www.marcel-wilhelmi.de

ANZEIGE

WOHLIGE WÄRME IN EISIGEN HÖHEN

Nicht nur der Weg auf den Gipfel des Mount Everest ist ein harter, auch beim Abstieg retour ins Basislager sind Alpinisten außergewöhnlichen Situationen ausgesetzt – schneidende Kälte bis zu unter minus 40 Grad, eisige und orkanartige Windböen, totale Exponiertheit am Berg. Der Körper schreit schier nach Entspannung und wohltuender Wärme, verlangt nach Regeneration.

Im Frühjahr und Sommer war dies kein Hirngespinst: Auf 5200 Meter steht die höchstgelegene Infrarotkabine der Welt, dem Bergumfeld entsprechend wurde eine ehemalige Seilbahngondel zur Wellnessoase umgebaut.

„Eigentlich wollte ich eine Sauna im Basecamp haben", erinnert sich Expeditionsveranstalter Lukas Furtenbach. Es blieb beim Wunsch, eine Sauna ist mit den dortigen Nationalpark-Bestimmungen nicht vereinbar. Bei einer Veranstaltung in Innsbruck kam Furtenbach mit Physiotherm-Geschäftsführer Josef Gunsch ins Gespräch, erzählte von seiner Sauna-Idee – und aus der Sauna wurde eine Infrarotgondel für Furtenbachs nächste Everest-Expedition.

2017 wurde im Zillertal die Spieljochbahn abgebaut, um einer modernen Zehner-Gondelnahm zu weichen. Physiotherm übernahm einen Großteil der alten Gondeln. Die Idee dahinter: In liebevoller Kleinstarbeit einen kleinen, feinen Wellnesstempel für den Außenbereich zu schaffen. Für den Everest musste die Infrarotgondel noch eigens adaptiert werden – aufgrund der strengen Umweltbestimmung durften keine Generatoren zum Einsatz kommen. Schlussendlich wurde die saubere Energieversorgung mit einer ultramodernen Brennstoffzelle von New Enerday gelöst – für den deutschen Hersteller ebenfalls ein Höhenrekord.

Der Transport der Gondel in den Himalaya war eine Geschichte für sich, von Tirol ging's nach Kathmandu, von dort über eine Bergstraße nach Tibet, weiter ins Base Camp, begleitet von einem eigenen Sherpa Team. „Ohne sie wäre vieles nicht möglich gewesen", sagt Furtenbach. Der Test im April verlief bestens, die Infrarotgondel sorgte für Aufsehen – und mehr: „Der Duft nach heimischem Zirbenholz, stimmungsvolles LED-Licht und sanfte Musik sorgen für Entspannung – und ein komplett neues Erlebnis am Everest", erzählt der Geschäftsführer von Furtenbach Adventures. Im Mai reiste auch Josef Gunsch in den Himalaya, wollte seine Infrarotgondel selbst in Augenschein nehmen. Und war begeistert: „Die Mission von Physiotherm, Wärme allen Menschen zugänglich zu machen, bekommt hier eine neue Dimension."

Das Ende der Mount Everest Expedition von Furtenbach Adventures bedeutete auch das Ende der Infrarotgondel im Base Camp. Ob es sie noch einmal auf den Berg zieht, wird sich zeigen – Everest-Bezwinger, deren Körper nach dem Abstieg nach Wärme und Regeneration verlangt, hätten wohl nichts dagegen. ■

Text/Fotos: Physiotherm

ANZEIGE

PHYSIO≋THERM®

Gestresst? Verspannt? Rückenschmerzen?

Eine Durchwärmungs-Anwendung in einer Physiotherm Infrarotkabine kann helfen.

JETZT GRATIS TESTEN!*

Terminvereinbarung:

Physiotherm Beratungscenter Frankfurt
Hohemarkstraße 112 e, 61440 Oberursel bei Frankfurt
Tel. 06171-6996504
mail: frankfurt@physiotherm.com

*Wir bitten Sie um Terminvereinbarung unter 06171-6996504

www.physiotherm.com

VERSPANNUNGEN LINDERN, STRESS ABBAUEN

Eintauchen und genießen: Wer es warm und sprudelnd mag, der kennt die positive Wirkung, die ein Whirlpools auf den Körper haben kann. Und das hat seinen Grund. Ein Bad im Whirlpool kann zwar Krankheiten nicht heilen, aber durch Wärme, Massage und Schwerelosigkeit im Wasser können viele Beschwerden gelindert werden.

Daher wird ein Bad im sprudelnden Nass auch zu therapeutischen Zwecken eingesetzt, weil es die Gesundheit gezielt fördert. Viele Ärzte oder Therapeuten raten daher zu einer regelmäßigen Whirlpool-Nutzung bei bestimmten Erkrankungen. Die Unterwassermassage kann beispielsweise vorbeugend und lindernd eingesetzt werden, etwa bei Rücken- und Gelenksschmerzen, bei rheumatischen Erkrankungen, Durchblutungsstörungen und Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Besonders bei Problemen mit Muskulatur und Gelenken leistet das warme Wasser und der Massageeffekt hilfreiche Dienste. Denn der Wasserstrahl lindert Verspannungen und steigert die Durchblutung der Haut. Die optimale Wirkung gelingt mit einem Whirlpool, bei dem die Massagedüsen individuell ausgerichtet und die Strahlstärke eingestellt werden kann. Zusätzlich regt die Massage den Stoffwechsel an, wodurch Bindegewebe, Haut und Adern elastisch gehalten werden. Der Körper kann dadurch Reinigungsprozesse anleiten.

Wer sich nicht nur passiv auf die wohltuende Wirkung des Wassers verlassen, sondern das Element auch aktiv nutzen möchte, für den bietet sich ein Swim Spa an. Effektiv trainieren, Schwimmspaß erleben, Wellness genießen – diese drei Eigenschaften werden vereint. Ein Swim Spa ist, wie ein Whirlpool, mit verschiedensten Massagedüsen ausgestattet. Der Unterschied liegt in der Bewegung. Denn Swim Spas sind mit einer Gegenstromanlage ausgestattet. Diese ist ideal fürs Schwimmtraining und jede Art von Aqua-Fitness geeignet. Die Vorteile: Durch den Wasserwiderstand ist Sport im Wasser viel effektiver als Training an Land. Und das obwohl – oder gerade weil – sich das Körpergewicht unter Wasser reduziert. Swim Spas sind daher eine ideale Verbindung von Wellness und Sport. ■

Text: Katja Hommes | Fotos: ©Max – stock.adobe.com

ANZEIGE

ActiveSpa

ActiveSpa GmbH · In den Heimerswiesen 2a · 63457 Hanau · Tel. 06181 / 983 38 81 · info@activespa.de

FÖRDERUNG DER ELEKTROMOBILITÄT

In den meisten Fällen wird ein Firmenwagen auch privat genutzt. Zukünftig könnte es dabei – abhängig vom zu versteuernden Bruttolistenpreis – vorteilhaft sein, sich für ein Elektro- oder Hybridelektrofahrzeug statt für ein klassisches Fahrzeug mit Verbrennungsmotor zu entscheiden.

Ab 2019 wird die private Nutzung eines solchen Fahrzeugs auf 0,5 % des Bruttolistenpreises halbiert.

Voraussetzung für die Förderung ist, dass das Fahrzeug nach dem 31. Dezember 2018 und vor dem 1. Januar 2022 angeschafft, geleast oder gemietet wird. Extern aufladbare Hybridelektrofahrzeuge dürfen zusätzlich höchstens eine Kohlendioxidemission von 50 Gramm je gefahrenem Kilometer haben oder haben bei ausschließlicher Nutzung der elektrischen Antriebsmaschine eine Reichweite von mindestens 40 km.

Der Dienstwagen kann sowohl ein Neuwagen als auch ein Gebrauchtfahrzeug sein. Zu beachten ist, dass der Zeitpunkt der Lieferung nach dem 31. Dezember 2018 und vor dem 1. Januar 2022 liegt und nicht etwa das Datum des Kaufvertrages. Bei Führung eines Fahrtenbuchs (statt der sogenannten 1 %-Regel) sind die Anschaffungs-, Leasing- oder Mietkosten des Elektro- oder Hybridelektrofahrzeugs nur zur Hälfte anzusetzen. Da Elektro- und Hybridautos einen vergleichsweise hohen Bruttolistenpreis haben, kann sich die Anschaffung unter Inanspruchnahme der Förderung lohnen. Sollte also der halbierte Bruttolistenpreis des Wunschelektrofahrzeugs unterhalb des vollen Bruttolistenpreises eines vergleichbaren Fahrzeugs mit Verbrennungsmotor liegen, lässt sich mithin Einkommensteuer einsparen.

Kürzung des Vorsteuerabzugs bei Luxus-PKW

Aufwendungen, die die private Lebensführung des Steuerpflichtigen berühren, dürfen den Gewinn nicht mindern, soweit sie nach allgemeiner Verkehrsauffassung als unangemessen anzusehen sind. Insoweit wird auch der Vorsteuerabzug ausgeschlossen. Das bedeutet, dass unter bestimmten Bedingungen die Anschaffung eines Luxus-PKW – zumindest teilweise – mit oben genannten Folgen als unangemessen angesehen werden kann. In der Rechtsprechung (vgl. FG Berlin-Brandenburg v. 13.09.2017) wurden folgende Kriterien für die Beurteilung einer eventuellen Unangemessenheit eines PKW herangezogen:

- Die Anschaffungskosten übersteigen ¾ des durchschnittlichen Umsatzes der letzten drei Jahre.
- Die Anschaffungskosten übersteigen das Dreifache des durchschnittlichen Gewinns der letzten vier Jahre.
- Die Tatsache, dass weitere PKW zur Verfügung stehen.
- Der Beitrag eines PKW zum Geschäftserfolg.

Lässt sich mithin ein Zusammenhang zwischen der Anschaffung des PKW und dem Geschäftserfolg nachweisen, kann in der Folge ebenso angemessener Repräsentationsaufwand angenommen werden. Damit blieben die damit in Verbindung stehenden Aufwendungen voll abziehbar und der Vorsteuerabzug wäre gänzlich gegeben. ■

Herr Dipl.-Wirtschaftsjurist (FH) Johannes Quast ist Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und Geschäftsführender Gesellschafter bei der DORNBACH GmbH in Koblenz.

DORNBACH

MANCHE SETZEN AUF RISIKOREICHE STRATEGIEN. MUTIG. ABER NICHT SCHLAU.

Für alle, die auf unnötiges Risiko in Steuer-, Rechts- und Wirtschaftsprüfungsfragen verzichten möchten, gibt es die Experten von DORNBACH.

WWW.DORNBACH.DE

WENN BEI –160° DIE KALORIEN SCHMELZEN

WELLNESSTRENDS

für Experimentierfreudige & Hartgesottene

Ausspannen, relaxen, sich eine Auszeit gönnen. Wellness liegt im Trend. Wer auch einmal abseits von Sauna und Schlammbad etwas ausprobieren möchte, der findet vielleicht Gefallen an den folgenden sieben Methoden.

Text: Katja Hommes

Die Kältetherapie

Eher nichts für Warmduscher: In einer Kältekammer oder Eissauna wird der ganze Körper runtergekühlt. Nicht nur Sportler schwören mittlerweile auf die intensive Kälteeinwirkung bei Temperaturen um die –160 Grad Celsius und weniger. Kein Wunder: Werden ihr doch positive Eigenschaften wie Anti-Aging, Bodyshaping und die Linderung unangenehmer Symptome vieler Erkrankungen nachgesagt. Wiederholte Kältekammer-Anwendungen sollen sogar die Kalorien schmelzen lassen. In jeder Drei-Minuten-Sitzung bis zu 700 kcal. **Na dann: Brrrrr …**

Foto: ©Jacob Lund Photography

Der Königsguss

Beim Pizichil, auch Königsguss genannt, fließt das Aromaöl gleich literweise über den ganzen Körper. Zwei Ayurveda-Therapeuten massieren den Körper dabei synchron, was zu einer ausgleichenden und entspannenden Wirkung führen soll. Vorhandene Schlacken sollen dabei abtransportiert werden. Ayurveda-Experten verleihen dem Königsguss zudem das Prädikat „sehr stark entgiftend und entspannend“.

Foto: ©vkph – stock.adobe.com

Die Farbtherapie

Gelb steht für das Licht, Blau für den Himmel, Rot für die Liebe. Die Symbolkraft von Farben ist bekannt, doch wie sind sie für Körper und Seele nutzbar? Ganz einfach: Indem bestimmte Farben ins Leben integriert werden. Die Wellnessbranche greift diese Methode auf, etwa bei Bädern, Farbakupunktur, Meditation vor kolorierten Tafeln und Bestrahlungen. Die psychologische Wirkung von Farben soll helfen, Krankheiten vorzubeugen, Körper und Geist zu entspannen oder auch die Kreativität zu steigern. Und im Winter beugt die Methode allemal der Tristesse vor.

Foto: ©Kzenon – stock.adobe.com

Wambo Mambo

Einmal entspannen auf australisch: Die Intensivmassage mit einem speziell gefertigten Holzstab kann verschiedene Gewebeschichten erreichen und soll dadurch Verspannungen besonders gut lösen und die Durchblutung steigern können. Die traditionelle Massage der Aborigines verzichtet dabei auf Öl.

Foto: BartekSzewczyk.com

700 PAPAGEIEN
BEGRÜSSEN DEN NEUEN TAG

Wildes Geschrei, buntes Gefieder: Die Vogelburg erwacht – ein Ausflug in Deutschlands einzigartige Burganlage

Text: Edith Billigmann | Fotos: Rudolf K. Wagner; Christiane Solzer; Edith Billigmann

Mitten im Naturpark Hochtaunus, auf 420 Meter Höhe gelegen, ist vor 28 Jahren ein Vogelpark – mittlerweile auch als Zoo anerkannt – der ganz besonderen Art entstanden. Die Vögel, die hier leben, wurden von ihren Besitzern in Hans Gerd Steiners (77) fachkundige Hände abgegeben. „Gründe dafür gibt es viele“, meint der Gründer und Erbauer der Vogelburg, der selbst lange Jahre leidenschaftlicher Züchter war. „Einige Papageienarten werden bis zu 80 Jahre alt und überleben ihren Besitzer“, erklärt er. Oder die Lebensumstände haben sich geändert, die Nachbarn stören sich am Geschrei, es entwickelt sich beim Menschen eine Feder-Staub-Allergie oder die Tiere leiden unter der Einzelhaltung und werden verhaltensauffällig.

Hier in der Vogelburg bekommen sie alles, was sie brauchen: einen Artgenossen, große Volieren, hochwertiges Futter und Beschäftigung. „Die ist ganz wichtig“, meint Steiner. „Denn Papageien sind hochintelligente Tiere.“ Für den 77-Jährigen macht das die Faszination aus: die Intelligenz und das Langzeitgedächtnis, das Selbstbewusstsein und das den menschlichen Strukturen ähnliche soziale Verhalten. „Papageien können lieben und hassen“, erzählt er. „Und sie entscheiden selbst, wen sie mögen.“ Da gibt es beispielsweise den Hahns-Zwergpapagei Lola, ein etwa dreieinhalb Jahre altes Weibchen, das Liebe zu den Menschen sehr einseitig verteilt: für Männer gibt es tiefe Zuneigung – Frauen, die Lola zu nahe kommen, haben es deutlich schwerer. Mitunter endet es sehr schmerzhaft. Lola gehört im Übrigen zu den Papageien, die Steiner beim Spaziergang durch den Wald begleiten. „Papageien sind menschengebunden. Das macht sie als Haustiere so beliebt, aber es verführt auch zu falscher Haltung.“ Beispielsweise, wenn die Vögel aus Einsamkeit und Langeweile aus den häufig viel zu kleinen Volieren Kontakt zum Menschen aufnehmen. Der Hilferuf des Tieres wird vom Menschen dann als Wohlfühlfaktor und Bestätigung erfahren.

„Ich bin mit einer Feder im Bauch geboren“, beschreibt Steiner seine Leidenschaft für Papageien. Schon die Eltern und Großeltern waren Züchter, er selbst bringt es 1981 auf 175 Volieren in einem Vorort von Mainz. Auf der Suche nach einem großen Gelände wird er in Weilrod-Hasselbach fündig. Nur gegen die Auflage, die Anlage öffentlich zu machen, erhält er die Baubewilligung. Steiner sagt Ja und ahnt nicht, was noch kommen sollte.

Er reißt Baracken und Zäune ab und errichtet aus Natursteinen und Material von Abbruchhäusern eine Anlage unglaublichen Ausmaßes, einmalig in Deutschland. Durch das Schiefer-Gestein aus dem Taunus fügt sich die Zooanlage in Weilrod-Hasselbach harmonisch ins Landschaftsbild ein. Alles selfmade, wie Steiner bekennt, der 20 Jahre in seinem Beruf als Bekleidungskaufmann für Damenoberbekleidung gearbeitet hat, bis dass er den Mut hatte, alles auf eine gefiederte Karte zu setzen.

Die Idee, noch weitere Vögel aufzunehmen, kam aber nicht von Steiner selbst. „Das wurde an mich herangetragen“, erinnert er sich. Und weil er die Idee gut, aber für nicht finanzierbar hielt, gründete er den Vogelburg-Club, dem alle ehemaligen Papageienbesitzer bei Abgabe ihres Tieres beitreten müssen.

Für seine Vogelburg hat Hans Gerd Steiner Bauelemente aus Abrisshäusern wie Torbögen, alte Gitter, Türen, Fenster und Fensterrahmen sowie Verzierungen und Skulpturen verwendet. Besonderes Schmuckstück ist die Kuppel direkt hinter dem Eingang. „Die hat mir damals Karl-Theodor zu Guttenberg aus seinem Abriss geschenkt“, erzählt Steiner.

Mittlerweile zählt der Club über 4.000 Mitglieder. Der Betrag ist gering, aber mit den Clubbeiträgen, Eintrittsgeldern, Spenden und Nachlässen sowie Einnahmen aus der Gastronomie ist es Familie Steiner gelungen, den modernen Vogelpark zu finanzieren.

Dass sich der Park zur Attraktion gemausert hat, zeigt ein Blick auf die Zahlen: Mit 75.000 Besuchern pro Jahr ist die Vogelburg ein beliebtes Freizeit- und Ferienziel. Sie ist ganzjährig geöffnet, von Oktober bis Mitte März nur an Sonn- und Feiertagen. Besondere Attraktionen sind die Vorführungen und die Papageienschule.

Wer lieber den direkten Kontakt zu den gefiederten Freunden vorzieht, kann seinen Fuß auch in die großen Volieren setzen. Die kontaktfreudigen Vögel werden es ihm danken – auf ihre ganz persönliche Weise. Weil sie von Grund auf neugierig sind und – wie bereits erwähnt – ganz persönliche Vorlieben haben, ist für sie der Mensch ein willkommenes Erkundungsterrain. So fest kann kein Knopf an der Bluse vernäht sein, kein Ohrring so sicher am Ohr sitzen, als dass da für einen Papageien nicht etwas zu machen wäre. Und noch ein Hinweis in eigener Sache: Festes Schuhwerk wird empfohlen, denn Zehen sind ein beliebtes Erkundungsziel. ■

Die burgähnliche Anlage bietet unzähligen Aras und Amazonen aus Mittel- und Südamerika, Kakadus und Sittichen aus Australien und Papageien aus Afrika ein Zuhause.

Viele Vögel sind handzahm, lassen sich gerne füttern und überraschen den Besucher mit ihren Redekünsten und akrobatischen Klettereien.

Die wunderschönen Farben und die hohe Intelligenz verführen viele Menschen dazu, sich einen Papageien als Haustier anzuschaffen. „Es ist schwierig, den Bedürfnissen eines so hoch entwickelten und intelligenten Lebewesens wirklich gerecht zu werden", weiß Hans Gerd Steiner.

KONTAKT

Vogelburg Fam. Steiner
Vogelpark 1 | 61276 Weilrod/Taunus
Telefon: 06083 1040
E-Mail: info@vogelburg.de | www.vogelburg.de

ANZEIGE

Das Kaffee-Erlebnis auf zwei Etagen:

Besuchen Sie uns in der historischen Limburger Altstadt.

- **preisgekrönte Kaffees aus aller Welt**
- **Maschinenausstellung**
- **gläserne Manufaktur**
- **Shop**
- **Schulungscenter**

fare tredici
LIMBURGER KAFFEERÖSTEREI

life is too short for bad coffee!

Barfüßerstraße 1 · 65549 Limburg
Telefon: 06431-21 75 42
facebook.com/f13caffe
www.f13caffe.de

STIL mittel

Klassiker für jede Gelegenheit

Es gibt Dinge, bei denen man guten Gewissens nicht jedem Trend hinterherlaufen muss: Accessoires, die einfach den eigenen Stil widerspiegeln und ganz selbstverständlich zum Alltag gehören.

Hier finden Sie, wie in jeder Ausgabe, Vorschläge von funktionalen und eleganten Klassikern, die das Leben leichter und vor allem schöner machen.

Gesehen von Karin Adelfang

1 |

2 |

3 |

4 |

HÜTE

Ein Hut ist mehr als nur eine Kopfbedeckung: Er schützt nicht nur vor der Sonne, sondern ist auch Ausdruck eines ganz eigenen Stils. Hier die schönsten Interpretationen des klassischen Strohhutes.

1 | Gucci (Hut mit Ripsband, 450 Euro)
2 | S Max Mara (Hut aus Raffiabast, 155 Euro)
3 | Lola Hats (Strohhut Spinner, 565 Euro)
4 | Etro (Bedruckter Hut aus Baumwolle, 395 Euro, Fotos: mytheresa)

a new culture of light

Occhio LED: Energieeffizienzklasse A+

Occhio

Sofia Boutella
illuminated by Mito raggio

HAU.LICHTDESIGN

HAU LICHTDESIGN
Am Gewerbepark 13 | 56323 Waldesch
Tel 02628 7255101 | www.hau-lichtdesign.de

SONNENBRILLE DAMEN

Der nächste Sommer kommt bestimmt und dafür ist dieses modische Stilmittel unverzichtbar. Erlaubt ist in diesem Jahr, was gefällt. Denn der Trend 2019 ist: kein Trend – von rund und randlos bis zu eckig und breit.

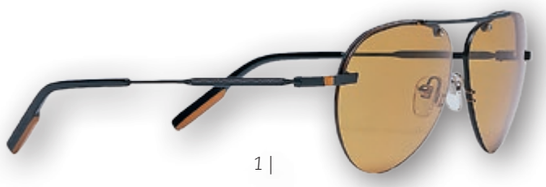
1 | Escada (SES 969, 210 Euro, Foto: Escada)
2 | Dior (Syntesis 01, 420 Euro)
3 | Andy Wolf (JAN, 359,99 Euro, Foto: Breuninger)

1 |

2 |

3 |

1 |



2 |

SONNENBRILLE HERREN

1 | Ermenegildo Zegna (EZ011, 280 Euro, Foto: Zegna)
2 | Prada (LINEA ROSSA PS 54IS, 254,99 Euro)
3 | Ray-Ban (RB 3606, 189,99 Euro)

3 |

SNEAKER DAMEN

Turnschuhe sind was für Teenager? Schon lange nicht mehr, seit es hochwertige und vor allem formschöne Sneaker in den verschiedensten Varianten gibt – vom Hingucker bis hin zum unauffälligen Begleiter.
1 | HOGAN (Plateau-Sneaker, 440 Euro, Foto: Breuninger)
2 | Geox (Sneaker, Foto: Geox)
3 | Liu Jo Shoes (Foto: Liu Jo)

1 |

2 |

3 |

1 |

2 |

SNEAKER HERREN

1 | Geox (Sneaker Euro, Foto: Geox)
2 | PHILIPPE MODEL (TROPEZ, 259,99 Euro)
3 | LEANDRO LOPES (FAISCA, 284,99 Euro, Fotos: Breuniger)

3 |

TASCHEN

Back to the Nineties – aber mit gutem Geschmack. Was damals bunt und leider oft plump so vor den Bäuchen hing, kann man mit den heutigen Gürteltaschen sicher nicht vergleichen. Sie kann man auch mit Haltung tragen.

1 | Escada (Heart, 799 Euro, Foto: Escada)
2 | Gucci (GG 885 Euro, Foto: mytheresa)
3 | Liu Jo (129 Euro, Foto: Liu Jo)
4 | Marc Jacobs (The Hipshot, 364 Euro, Foto: Breuninger)

1 |

2 |

3 |

4 |

EINE AUSZEIT MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Das Schlosshotel Weilburg bietet ein einzigartiges Ambiente.

Sich rundum verwöhnen lassen: Harmonie und Exklusivität machen diese Orte unvergesslich

Gehobene Ansprüche und höchste Erwartungen dürfen Gäste an die Häuser der Hogano-Hotelfamilie stellen. Wer wünscht sich das nicht ab und zu: alle Annehmlichkeiten genießen und dabei rundum verwöhnt werden, ohne lange Anreisen in Kauf zu nehmen. Wenn man dabei trotzdem Neues entdecken und ein außergewöhnliches Umfeld erleben darf, bleiben kaum Wünsche offen.

Die Hogano-Hotels bieten in Bad Marienberg und Weilburg sowie bald auch in Hachenburg, sogar für kurze Auszeiten vom Alltag handverlesene und exklusive Angebote für unterschiedliche Bedürfnisse und Wünsche. Einfach mal bei einem Sonntagsbrunch entspannen? Für einige Stunden beim Magic Dinner alles andere vergessen oder gar in luftiger Höhe beim Speisen eine Runde drehen? Alles kein Problem. Wer den Tag mit einem ausgewogenen Frühstück aus handverlesenen Zutaten beginnen will, der kann im Landhotel Kristall in Bad Marienberg in gemütlichem und komfortablem Ambiente mit einem reichhaltigen Buffet starten. Ein abwechslungsreicher Sonntagsbrunch erwartet in der barocken Residenzstadt Weilburg Gäste jeden Sonn- und Feiertag im Hotel Lahnschleife im Restaurant Caprice. Ob Lunch-, Kuchen- oder Dinnerbuffet – im Wildpark Hotel in Bad Marienberg spielt das Essen, auch wenn es eine echte Gaumenfreude ist, nur die Nebenrolle: Das Drehrestaurant bietet den 360° Genuss: Hier erleben Gäste während eines vorzüglichen Essens in etwa einer Stunde das ganze Panorama des schönen Westerwalds – aus luftiger Höhe.

Krimi-, Musical-, Grusel- oder Magiefreunde kommen im Schlosshotel Weilburg voll auf ihre Kosten. Bei einem exquisiten Essen werden Theaterstücke, Musicals oder eine magische Bühnenshow mit dem Duo Golden Ace gegeben. Ein unterhaltsamer Abend voller Vergnügen. ■

Das 360° Drehrestaurant bietet einen einmaligen Rundumblick.

WISSENSWERTES

Alles Wissenswerte rund um die kulinarischen Erlebnisse in den Hogano-Hotels der Region gibt es hier:
www.wildpark-hotel.de
www.hotel-lahnschleife.de
www.schlosshotel-weilburg.de
www.landhotel-kristall.de

Betriebsstätten der HOGANO GmbH & Co. KG
ZENO-Platz 1, 57629 Norken

Entdeckt von Karin Adelfang | Fotos: Hogano

SCHLOSSHOTEL
WEILBURG
Langgasse 25
35781 Weilburg
Tel. 06471 / 50900
info@schlosshotel-weilburg.de
www.schlosshotel-weilburg.de

Hotel Lahnschleife
WEILBURG
Hainallee 2
35781 Weilburg
Tel. 06471 / 49210
info@hotel-lahnschleife.de
www.hotel-lahnschleife.de

HOGANO HOTELS

WILDPARK HOTEL
BAD MARIENBERG
Kurallee 2
56470 Bad Marienberg
Tel. 02661 / 6220
info@wildpark-hotel.de
www.wildpark-hotel.de

Landhotel Kristall
BAD MARIENBERG
Goethestraße 21
56470 Bad Marienberg
Tel. 02661 / 95760
info@landhotel-kristall.de
www.landhotel-kristall.de

SCHMUCKTREND

DIE 90's WERDEN VERGOLDET

Das ist in der aktuellen Saison angesagt

Geometrisch, auffällig, individuell: Die Schmucktrends in diesem Jahr setzen ein Statement. Und vieles erinnert an ein Jahrzehnt, in dem es nicht ausgefallen genug sein konnte. Die 90er werden 2019 versilbert und vergoldet, aber natürlich nicht plump kopiert, sondern neu interpretiert.

Der Lagenlook mal anders

In diesem Jahr werden nicht nur lange und kurze Ketten kombiniert, sondern auch verschiedene Armreifen übereinandergelegt. Auch Ringe glänzen im „Lagenlook". Modeprofis können beim so genannten „Layering" selbst kreativ werden und verschiedene Ketten und Armreife geschickt kombinieren. Andere vertrauen vielleicht lieber den Profis der führenden Schmuckmarken, die natürlich passende Ensembles bereithalten.

Ganz schön anschmiegsam

Dieser Trend reicht viel weiter zurück als ins vergangene Jahrhundert: Bereits im 15. Jahrhundert zierten so genannte Choker den Damenhals, damals noch meist als einreihige Perlenkette oder mit einem großen Anhänger in der Mitte. Das Markenzeichen: Choker (aus dem Englischen to choke, also würgen) schmiegen sich besonders eng an den Hals an. Im 20. Jahrhundert feierte das Schmuckstück seine Renaissance vor allem in Form von Samt-, Satin- oder Netzbändern. Nun schmiegen sie sich als schmale Gliederketten oder auch als massive Reifen um den Hals. Ein großer Anhänger, wie zu den Anfängen, ist ebenfalls angesagt, etwa als Kreisform oder Talisman.

Nineties? Uhren ticken anders!

Anders als beim Schmuck sind die 90er Jahre bei den Uhren in dieser Saison nicht das vorherrschende Thema. Zwar gibt es auch hier Retrotrends, die reichen jedoch weiter zurück und erinnern unter anderem an die 1920er Jahre. Schlicht, klassisch und minimalistisch lauten die Stichwörter bei den Herrenuhren. Weniger ist mehr lautet dabei das Stichwort und betrifft sowohl Design als auch Durchmesser. Auch bei den Damenuhren dominieren klassische und feine Varianten, zum Teil kombiniert mit floralen Mustern.

Gelbgold und Korallenrot

Gelbgold ist auf dem Vormarsch: Das Klassiker-Gemisch aus reinem Gold und Beimischungen aus Silber oder auch Kupfer setzt in dieser Schmucksaison Akzente. Dabei galt das edle Metall lange Zeit nicht als besonders beliebt, abgesehen bei Einsatz von Goldbarren im Banksafe. Das ändert sich gerade. Gelbgolde Ketten, Ohrringen und Armreife werden nun offen zur Schau getragen. Beim bereits erwähnten „Layering" werden die Schmuckstücke bevorzugt auch mit Silberelementen oder anderen Goldnuancen kombiniert. Und noch eine Farbe erobert den Schmuckmarkt 2019: Korallenrot oder genauer „Living Coral". So nennt sich die vom US-Farbinstitut Pantone gekürte Farbe des Jahres 2019. Der sanfte Rotton mit feiner Goldnuance bietet jedoch nicht nur Korallenschmuck eine neue Chance, sondern bereitet auch Edel- und Schmucksteinen aus der Farbfamilie eine Bühne.

Münzen, Muscheln, Charms

Charms, kleine Anhänger, die lange Zeit Ketten zierten, kehren zurück, allerdings nicht nur als Halsschmuck. Viel eher dekorieren sie nun auch Ohrringe, Gürtel und Handtaschen. Der Formenreichtum kennt dabei kaum Grenzen: Geometrische Figuren, Symbole, Buchstaben und auch Münzen lassen viel Spielraum. Ein anderer Trend in punkto Anhänger: Schätze aus der Natur. Muscheln, Kristalle, Perlen oder auch Holzapplikationen werden zu Hinguckern.

Lauscher auf: Die Größe zählt

Ohrschmuck fällt in diesem Jahr vor allem durch seine Größe auf. Vor allem lange Hänger, die gerne bis zur Schulter reichen dürfen, liegen im Trend. Creolen, auch schon in der vergangenen Saison in, darf dafür noch eine Nummer größer ausfallen. Ganz Mutige wählen den Ohrschmuck übrigens nicht im Paar, sondern setzen ein einseitiges Statement. Wann gab's das schon mal? Richtig! In den 90ern.

Text: Katja Hommes
Fotos: Adobe Stock / Yulia; Adobe Stock / Harald Richter

Was kommt, was bleibt & WAS KOMMT WIEDER?

Das sind die Fashion- und Make-Up-Trends für die kommende Saison

Im Frühling und Sommer 2019 dreht sich alles um SWEET SUBURBIA!

Nichts ist so schnelllebig wie die heutigen Modetrends. Der Hair- and Make-Up Artist Antonio Argentiero zeigt, was geblieben ist, was wiederkommt und die aktuellsten Trends.

Die ruhige Vorortidylle genießen und gleichzeitig den Puls der Stadt spüren – geht nicht? Und ob! Der Haar- und Make-Up-Artist Antonio Argentiero muss es schließlich wissen. Der selbstbewusste 30-Jährige mit einem Hang zur Perfektion war nicht nur an den Beauty-Looks der italienischen Fashion-Week beteiligt, er hat die Vielfältigkeit auf den Schauen genau unter die Lupe genommen. Für ihn ist klar: Persönlichkeit und Style müssen harmonieren. Antonio Argentiero, Inhaber der Antonio Argentiero Academy für Trinity Haircare, kreiert Looks, die den eigenen Stil perfekt unterstreichen.

„Das Beste aus zwei Welten“

Argentieros Devise für den Sommer: Einfach die Vorteile des Lebens wahrnehmen und für DICH selbst entscheiden, was DU willst, wie Du es tun willst, wann und mit wem.

Entdeckt von Luisa Götzen | Fotos:Trinity Haircare

Alles aus beiden Welten. Exklusiv für Frauen, die es wagen, Entscheidungen zu treffen, und diesen Frühling/Sommer aufblühen. Starke, farbenfrohe Mode und charakteristisch weibliche Haar-Styles. Die aktuellen Fashion Looks der SWEET SUBURBIA-Trendkollektion von TRINITY haircare sind eine Hommage an die 60er. Hier trifft Retro auf moderne Mode. Aufpolierte und häusliche Powerfrauen, die Stärke ausdrücken – kein Widerspruch, sondern die Mode für den Frühling und Sommer 2019. Farbenfroh mit starken Mustern und Designs bekommen die Styles den gewissen Retro-Touch. Auffällige Accessoires verpassen der Mode den letzten Schliff. Angesagt sind feminine Linien und moderne Stoffe.

Doch Antonio Argentiero, der vom Estetica Magazin zum „Choice of the year 2018“ gewählt wurde, ist gerade nicht nur auf der Überholspur in Sachen Modetrends. Auch wenn es um Make-Up geht, mischt der Modemacher mit: „Das Make-Up wird in der kommenden Saison perfekt auf die Mode abgestimmt. Es zeigt genau die richtige Mischung aus Unabhängigkeit und Kraft, Süße und sanfter Schönheit.“ Klarer und auffälliger Eyeliner, kombiniert mit zarten Pastelltönen und einem Touch Gloss. „Auf dieser Basis kannst Du entweder deine Augenlider glänzen lassen oder auf den Wangenknochen schöne und sanfte Pastelleffekte zeigen“, so der Stylist. Ein Hauch der späten 60er Jahre im Make-Up ist eine Reminiszenz an einen Vorstadt-Lifestyle der Retrospektive.

Und welche Lippenstiftfarbe ist das Must Have für die kommende Saison?

„Für das Tages-Make-Up sollte jede Frau einen Ton in petto haben, der die eigene Lippenfarbe unterstützt“, rät Argentiero. Für den Alltag außerdem im Trend: matte Farben. Diese sehen zu vielen Looks um einiges moderner aus. Der Experten-Tipp: Den Lippenstift am besten mit der Fingerspitze auf die Lippen auftragen. Das sorgt für eine gute Durchblutung und wirkt natürlicher. Zum Ausgehen lässt sich zum pastelligen und weichen Augen-Make-Up perfekt ein kräftiger und ausdrucksstarker Lippenstift kombinieren. ■

ANZEIGE

ANTONIO ARGENTIERO
HAIR - BEAUTY - ACADEMY

- Creativ Director für Trinity Haircare and Tailors
- Mitglied im European Artistic Team
- Stylist der Fashion Week in Rom
- Haar- und Kopfhauttherapeut

Hair-Beauty-Academy
Antonio Argentiero

Bahnhofsplatz 1a (2. Etage)
65549 Limburg
info@antonio-argentiero.com
Telefon: 06431 58 40 210

Text: Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf; feuer-werk.immobilien GmbH

wo TRADITION & MODERNE SICH DIE HAND REICHEN

Limburgs WERKStadt hat Charme: Wie aus dem Industriedenkmal ein Einkaufs- und Erlebniscenter wurde

Marcel Kremer sucht die Herausforderung. Am meisten reizen ihn historische Gebäude.

Insbesondere, wenn es gilt, ein Konzept zu finden, das nicht direkt auf der Hand liegt. Wie zum Beispiel für das ehemalige Ausbesserungswerk der Deutschen Bundesbahn: Aus dem Industriedenkmal im Gründerstil ist ein Einkaufs- und Erlebniscenter geworden mit überwiegend inhabergeführten Einzelhandelsgeschäften und Dienstleistern.

„Die WERKStadt ist eine Bereicherung für Limburg."

Seine Skeptiker von damals hat Bauingenieur Kremer mittlerweile überzeugt. Zehn Jahre nach der Eröffnung des ersten Bauabschnitts und vier Jahre nach Fertigstellung des dritten und letzten kann er sich zurücklehnen: Das Konzept, Kunden neugierig auf die Einkaufsstadt Limburg zu machen, ist ihm gelungen. Ein klares Indiz dafür sind die gut belegten Stellplätze, 900 an der Zahl.

Vom gestiegenen Kundenstrom profitieren auch die Geschäfte in der Limburger Innenstadt. Und so will Kremer auch verstanden werden: Die WERKStadt soll keine Konkurrenz zu den alteingesessenen Einzelhandelsgeschäften sein, sondern vielmehr eine Ergänzung, mehr noch: eine Bereicherung. „Wir sind kein klassisches Einkaufszentrum, denn wir haben sehr viele inhabergeführte Geschäfte. Das macht den gewissen Reiz aus", sagt er. „Und wir haben mit Aldi, tegut, einem Elektrofachmarkt und – jetzt ganz neu – einem riesigen Trampolin-Park Angebote ins Zentrum geholt, die man bis dato allenfalls am Stadtrand vorgefunden hat."

Mit mehr als 1.000 Beschäftigten präsentiere sich die WERKStadt als Konjunkturpaket. Und überhaupt gehe es in erster Linie um die Attraktivität des Standortes Limburg. Das werde mittlerweile auch von vielen Einzelhändlern so gesehen. „Es ist mir wichtig, was in Limburg passiert", sagt er.

„Mir ist wichtig, was in Limburg passiert."

Ein Kind der Region

Marcel Kremer ist ein Kind der Region und deshalb der Stadt eng verbunden. „Ich bin hier zur Schule gegangen, habe hier Fußball gespielt und viele Freunde und Bekannte. Früher wollte ich mal Fußballprofi werden", erzählt er schmunzelnd. „Aber irgendwann habe ich gemerkt, dass es nicht reicht. Und da musste ich mir was anderes suchen." „Was anderes" lag ziemlich nah, denn Marcel Kremer ist in der Dehrner Unternehmerfamilie Egenolf groß geworden. Großvater und Mutter, die auch heute noch mit ihren 70 Jahren in der Finanzbuchhaltung „Chefin des Geldes" ist, haben ihn geprägt.

MARCEL KREMER

- Geboren am: 31. August 1972 in Limburg, aufgewachsen in Dehrn
- Von Beruf: Bauingenieur
- ist Investor und Inhaber der feuer-werk.immobilien GmbH mit Sitz in der WERKStadt
- freut sich, wenn die Frankfurter gewinnen, ist aber kein fanatischer Fan. Turniere der Nationalmannschaft sind ein Muss.
- liebt die Herausforderung, aus Ungewöhnlichem etwas Besonderes zu machen
- Laufende Projekte: macht aus der ehem. Helios-Klinik in Diez ein Familienzentrum, aus der Alten Kaserne in Diez eine Rossmann-Filiale
- Selbstbeschränkung auf 100-km-Projekte-Umkreis. Weil: drei Kinder. Und die will er aufwachsen sehen.
- Hobbys: Familie und schöne Projekte bei der Arbeit

Und noch ein Projekt ...

„Die meiste Zeit verbringe ich damit, ein Projekt fertig zu stellen“, sagt der 46-jährige Bauingenieur. Und dann geht es weiter zum nächsten. Zum Beispiel zur ehemaligen Helios-Klinik in Diez, die zur Zeit zu einem Familienzentrum mit betreutem Wohnen, ambulanter Tagespflege, einem Kindergarten sowie weiteren Dienstleistungsangeboten umgebaut wird. Oder zur Alten Kaserne in Diez, wo aktuell eine neue Rossmann-Filiale entsteht. Mit ihren 800 m² im Vergleich zur WERKStadt ein „kleines Projekt“. Aber es ist ein mehr als 300 Jahre altes, denkmalgeschütztes Gebäude – und damit für Kremer eine Herausforderung: „Solche Projekte machen mir mehr Spaß, als auf der grünen Wiese einen Schuhkarton zu bauen.“

Tradition und Moderne

Das hatte er bereits mit seiner WERKStadt unter Beweis gestellt. Denn die Einbindung von Tradition und Moderne in ein harmonisches Ganzes verlangte viel Kreativität und starke Nerven. Die historische Bausubstanz mit dem Neubau zu verbinden und dabei alle Interessen – angefangen bei den Genehmigungsbehörden, über den Denkmalschutz bis hin zu den einzelnen Mietparteien – zu berücksichtigen, gehörte für alle Fachplaner schon zu den ambitionierteren Herausforderungen.

„Alle haben an einem Strang gezogen.“

Alleine schon, ein lückenloses Brandschutzsystem in der verwinkelten Bauweise und einem überdachten Bereich im Erdgeschoss mit 37.000 m² und zusätzlich im Obergeschoss mit 8.000 m² auszutüfteln, war eine Kunst für sich. Gleiches galt für die komplette Vernetzung der Gebäudetechnik. „Wenn man moderne Systeme in denkmalgeschützte Räume installiert, hat das eine ganz andere Dimension. So etwas funktioniert aber auch nur mit einem hervorragenden Team, also einem guten Architekturbüro, den entsprechenden Fachplanern und natürlich mit meinen Mitarbeitern“, erklärt Kremer. Wie in einer anderen Dimension hatten sich auch die Statiker gefühlt mit der „unterirdischen“ Aufgabe, die neue Tiefgarage um die bestehenden, denkmalgeschützten Gebäude zu errichten. Diese hatten kein Untergeschoss, außerdem reichte die Tiefgarage bis fast an die Bahngleise heran. Aber auch das ist geglückt, ebenso wie die Umsetzung der Barrierefreiheit auf dem kompletten WERK-Stadt-Gelände. Um ebenerdig ausbauen zu können, musste in der letzten Baumaßnahme der deutlich tiefer liegende Postinnenhof um bis zu 1,5 Meter aufgefüllt werden. Für Kremer der gelungene Beweis für die Umsetzung des integrativen Gedankens: „Für Rollstuhlfahrer, Eltern mit Kinderwagen und ältere Menschen mit Rollatoren ist das ideal.“

„Letztlich haben alle an einem Strang gezogen“, erinnert sich Kremer an eine harte und aufwendige, aber dennoch geglückte Bauphase, die bis zum Schluss von allen Beteiligten viel Kreativität und guten Willen abverlangt hatte. ■

KONTAKT

feuer-werk.immobilien GmbH
Bahnhofsplatz 2d | 65549 Limburg
Tel.: 06431 2880765 | info@werkstadt-limburg.de

ANZEIGE

hagebau

KOMPETENZ AUF 27.000 qm!
Ihr kompetenter Partner vor Ort.

Imagefilm
Virtueller Rundgang
www.inspirationen-bauen-leben.de

INSPIRATIONEN BAUEN LEBEN

- Roh-/ Hochbau
- Putz- und Ausbausysteme
- Naturbaustoffe
- Fenster / Türen / Tore
- Fliesen / Sanitär
- Paneele / Holzdecken
- Decken- und Lichtsysteme
- Parkett / Kork / Laminat
- Galabau
- Profi - Fachmarkt
- Farben / Tapeten
- Farbmischservice
- Brennstoffe / Heizöl
- Containerdienst
- Energieausweis
- Thermographie
- Feuchtemessung / Schimmelanalyse

An der kleinen Seite 5 | 65604 Elz
Telefon 06431 9564-0
Öffnungszeiten:
Mo.- Fr. 6.30 - 18.00 Uhr
Sa. 6.30 - 13.00 Uhr
Sonntags schauoffen!
von 13.00 - 17.00 Uhr (außer an Feiertagen)

FRIEDRICH BAUZENTRUM
Die ganze Welt des Bauens
www.friedrichbauzentrum.de

Rauer Fabrikflair hält Einzug in die Wohnwelten

KÜCHEN IM INDUSTRIAL STYLE

Scharfe Werkzeuge aus Metall, Dampf, pfeifende Kessel und Rohre, brütend heiße Öfen. Sie befinden sich wahrscheinlich in einer Fabrik – oder vielleicht doch in einer Küche? In ihrer Funktion ist den beiden Orten eine gewisse Ähnlichkeit nicht abzusprechen – und wir haben einen Einrichtungsstil, der wie kein zweiter zu einer ehrlich und intensiv benutzten Küche passt: den Industrial Style – und der liegt gerade wieder stark im Trend.

Ähnlich dem Shabby Chic entfaltet auch der Industrial Style seine Wirkung durch Elemente im Used Look. Doch während der Shabby Chic hauptsächlich Holz verwendet und stark an einen nostalgisch verwitterten Landhausstil erinnert, besticht der Industrial Style durch kühle Robustheit, durch eher harte Farben und Materialien und setzt auf den rauen Charme alter Lagerhäuser und Industriehallen. Man denkt hier an Stein und Beton, an Glas und Metall, versetzt mit Akzenten aus dunklem Hartholz. Materialien, die, gut verarbeitet und in Szene gesetzt, perfekt zu dem Arbeitsplatz Küche passen. Dabei verzeiht der Industrial Style nicht nur kleinere Makel und Schönheitsfehler, sondern verlangt sie geradezu.

Dazu passen die aktuellen Farbentrends in Sachen Küche: Bei den Farben sind dunkle Grautöne und auch Schwarz besonders auffällig. Schwarz kommt darüber hinaus auch bei Hausgeräten, wie Backofen und Herd, bei Beschlags-Lösungen für das Innenleben, Keramikspülen, wie auch als ganze Front für Kühlschränke zum Einsatz. In Kombination übrigens wieder mit den klassisch warmen Metalltönen Gold, Messing und Kupfer. Im grauen Farbspektrum spielt Betonoptik zunehmend eine Rolle.

Wer seine Küche im Industrial Style plant, der schafft sich nicht nur einen ebenso robusten wie authentischen Arbeitsplatz, sondern holt sich auch die unwiderstehliche Atmosphäre alter Industrielofts in die eigenen vier Wände. ■

Gesehen von Karin Adelfang | Fotos: Polster City

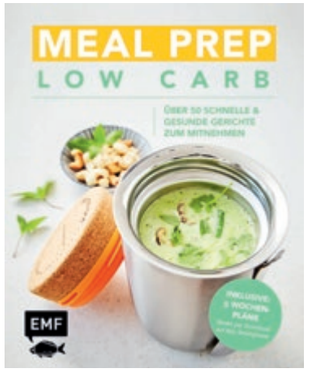
ANZEIGE

ESSEN FÜRS WOHLBEFINDEN

Morgens nicht überlegen, was abends auf den Tisch kommt – und das Tage im Voraus? Wer davon träumt, der stößt früher oder später auf den neuesten Food-Trend aus den USA: Meal Prep. Doch Moment mal – eigentlich gab es den schon zu Omas Zeiten. Hieß damals nur „Vorkochen"…

Denn im Grunde heißt das Prinzip nur, dass wir einmal in der Woche gut geplant einkaufen, die Lebensmittel dann aber nicht einfach in den Kühlschrank legen – wo sie manchmal leider, wenn wir ehrlich sind, doch einfach in Vergessenheit geraten – sondern sie direkt verarbeiten. Gut verpackt halten sie sich dann je nach Zutaten so lange, bis zu dem Tag, an dem sie gebraucht werden. Spart Zeit, Nerven und Geld, denn hier wird alles gleich verbraucht und man findet nicht eine Woche später den halb vergammelten Brokkoli im Gemüsefach, dem nur noch das Schicksal Biotonne bleibt. Übrigens funktioniert Meal Prep auch mit Fleisch- und Fischgerichten und nicht nur im vegetarischen Bereich ganz prima.

BUCHTIPP



Gebundenes Buch, emf-Verlag
144 Seiten
Meal Prep Low Carb –
50 schnelle und gesunde
Gerichte zum Mitnehmen
Inklusive 5 Wochenplänen
ISBN: 978-3-96093-070-9

DARUM LOHNT SICH MEAL PREP:

- Zeit sparen
- weniger Ausgaben
- keine unnötigen Kalorien
- Kontrolle über den Low-Carb-Gehalt
- eignet sich für alle Mahlzeiten vom Frühstück bis hin zum Abendessen
- keine Lebensmittel-Verschwendung
- gesunde Ernährung
- Kontrolle über das eigene Gewicht

Wer das Prinzip ganz genau kennenlernen möchte, wird in dem Buch „Meal Prep Low Carb. 50 schnelle und gesunde Gerichte zum Mitnehmen“ aus dem emf-Verlag fündig. Es beinhaltet 50 Rezepte, die sich fix daheim zubereiten lassen. Die nährstoffreichen Gerichte zum Mitnehmen sind dabei low carb. Einkaufslisten mit Wochenplänen machen einem das Ausprobieren und die Umsetzung der Methode besonders einfach.

HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN

Lebensmittel und Mahlzeiten sind unterschiedlich lange haltbar. Hier gibt es einen kleinen Überblick, wie lange und wo es aufbewahrt werden kann.

Im Kühlschrank:

- Gekochte und gebratene Mahlzeiten drei bis vier Tage
- Gerichte aus frischen Zutaten, wie Salate oder Fischgerichte ein bis zwei Tage

Im Gefrierschrank:

- Gekochte Gerichte wie Suppen und Eintöpfe etwa drei Monate
- Gekochte Fleischgerichte etwa 3 Monate
- Fleisch sechs bis zwölf Monate
- Fisch sechs bis zwölf Monate
- Gemüse sechs bis zwölf Monate
- Obst etwa drei Monate

Text: Karin Adelfang

ELEKTROFAHR-RÄDER-BOOM:

ES GEHT WEITER AUFWÄRTS

Mehr Antriebsvarianten, weniger Gewicht – das sind die Trends 2019

Text: Katja Hommes | Foto: ©jessivanova – stock.adobe.com

Elektrofahrräder oder Pedelecs: Fahrräder mit Unterstützungsmotor sind seit einigen Jahren der Renner in der Radbranche. Schätzungen zufolge waren im vergangenen Jahr drei Millionen solcher Zweiräder in Deutschland unterwegs – Tendenz steigend. Die technische Entwicklung auf dem Markt ist rasant. Inzwischen sind Elektroräder eine echte Alternative zum Auto. Was gibt es für neue Trends und worauf ist beim Kauf zu achten?

Ein Trend für 2019 lautet: Gewichtsreduktion. Das ist nicht etwa ein Gesundheitstipp für die Radfahrer, sondern vielmehr Ergebnis von Weiterentwicklungen. Denn durch die zusätzlich verbauten Teile sind Elektrofahrräder naturgemäß schwerer als normale Fahrräder. Einige Hersteller haben daher reagiert und das Gewicht nach unten geschraubt. Möglich wird das unter anderem durch die Verwendung von Materialien wie Aluminium oder Carbon. Das erleichtert die alltägliche Handhabung, etwa beim Befestigen der Räder am Autoträger, sondern soll auch mehr Fahrspaß bringen.

Schicker und hochwertiger darf es außerdem sein. Denn angesprochen werden soll in diesem Jahr nicht nur das typische Bike-Klientel. Modelle in Leder- oder Vintage-Optik drängen auf den Markt, ebenso wie Edel-Räder, die nicht nur höchste Ansprüche auf den Antrieb, sondern auch auf das Design legen.

In diesem Jahr kommt zudem eine Vielzahl an Antriebssystemen auf den Markt, die je nach Ambitionen ein unterschiedliches Fahrgefühl versprechen. Das passende Modell gibt es für jeden – vom City-Radler bis hin zum sportlich ambitionierten Mountainbike-Fahrer. Der Hintergrund: Mehr Akteure als zuvor erkämpfen sich einen Platz auf dem E-Bike-Markt. Käufer haben also ab sofort mehr Auswahl, welcher Antrieb zum eigenen Fahrstil und Einsatzbereich passt.

Erstkäufer sollten sich auf jeden Fall vorab über die Unterschiede und Feinheiten informieren und im Fachhandel beraten lassen. Welcher Antrieb ist geeignet, wie hoch ist die Akkulaufzeit? Diese und viele weitere Fragen, etwa zu Gangschaltung und Gewicht, sollten vorab geklärt werden. Und natürlich muss zunächst geklärt werden, welcher Zweiradtyp grundsätzlich den späteren Besitzer in Fahrt bringt. Soll es beispielsweise ein Pedelec (Pedal Electric Cycle) sein, das den Fahrer während des Tretens mit einem Elektromotor bis maximal 250 Watt unterstützt und dies nur bis zu einer Geschwindigkeit von 25 km/h? Pedelecs machen über 90 Prozent des Marktes aus. Oder soll es ein S-Pedelec mit einem Unterstützungsmotor von 500 Watt sein? Für diese schnelle Klasse ist laut Allgemeinem Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) jedoch eine Betriebserlaubnis beziehungsweise eine Einzelzulassung des Herstellers vom Kraftfahrtbundesamt (KBA) notwendig.

Oder kommt ein E-Bike in Frage, das den Fahrer auch ohne eigenes Treten nach vorne bringt, und zwar mit Geschwindigkeiten bis zu 20 km/h? Hierfür werden allerdings dann ein Versicherungskennzeichen, eine Betriebserlaubnis und mindestens eine Mofa-Prüfbescheinigung nötig. ■

ANZEIGE

MANN MODE

1 |

2 |

Sportlichkeit klassisch kombiniert

Was Männer im nächsten Sommer tragen

1 | Das kommt bei hohen Temperaturen gut an: die Hosen werden weit getragen (Tiger of Sweden).
2 | Sportswear bleibt alltags-, sogar businesstauglich (Ermengildo Zegna).
3 | Der Sommer kann kommen: kurze Shorts bleiben angesagt (hier von Brunello Cucinelli und Boss (Foto: Breuninger))
4 | Karos sind immer noch gefragt, wie hier im klassischen Hemd (Hugo).
5 | Willkommen zurück: das klassische Polohemd liegt wieder voll im Trend, gerne in der Modefarbe Orange.

3 |

4 |

5 |

FRAU TRENDS

1 |

2 |

Der Sommer wird bunt

Was Frauen im nächsten Sommer tragen

1 | Bei Strenesse ist er klassisch, elegant aber der Anzug darf in diesem Jahr auch gerne bunt oder oversized getragen werden.
2 | Print-Mix: hier werden Muster und Farben kunterbunt gemischt. Regeln? Gibt es keine… (Escada).
3 | 4 | 5 | Das Label Liu Jo präsentiert die Trendfarben der Saison in Entwürfen für die verschiedensten Anlässe.

3 |

4 |

Zusammengestellt von Karin Adelfang

5 |

Text: Katja Hommes | Fotos: Birkenhof-Brennerei

EIN STÜCK SCHOTTLAND IM WESTERWALD

Für alle, die edle Spirituosen brennend interessieren: Von der Verkostung zum eigenen Blending

Seit vielen Jahrzehnten brennt in Nistertal eine Leidenschaft für hochprozentige Genüsse der besonderen Art. Die Birkenhof-Brennerei, 1848 gegründet, verbindet traditionelles (Kunst-)Handwerk mit moderner Technologie und bringt überaus erfolgreich „neue Traditionen in alte Fässer." Dabei werden Obst und Getreide nicht etwa hinter verschlossenen Türen veredelt. Wer möchte, kann das Handwerk zu verschiedensten Anlässen hautnah kennenlernen, etwa bei Genussabenden, Gin oder Whisky Blending Workshops, um nur einige zu nennen.

Wie entsteht ein echter Whisky? Aus welchen Rohstoffen besteht er? Was bedeuten Pot-Still-Verfahren oder New Spirit? Wer Antworten auf diese und viele weitere Fragen erhalten möchte, muss nicht etwa ins Mutterland des Whiskys, nach Schottland, reisen. Denn längst haben auch deutsche Destillerien den Markt erobert. Eine davon ist die Birkenhof-Brennerei.

Mit ihrem Whisky Fading Hill haben die Besitzer Stefanie und Peter Klöckner ein Generationenprojekt gestartet, das den Geschmack der Whisky-Liebhaber trifft, denn schon die erste Fading Hill-Abfüllung war innerhalb kürzester Zeit vergriffen.

Heute lagern im mit 380 Fässern beeindruckend gut gefüllten und eigens dafür errichteten Warehouse auf dem Birkenhof verschiedene Jahrgänge Fading Hill. Hier reift Malt Whisky in Sauternes-, Pinot Noir- oder auch Rum-Fässern. Dazu Rye Whisky im Olorosso Sherry-Fass, Dinkel Whisky im Portwein-Fass und sogar ein Brot Whisky im Cognac-Fass. Das Stammhaus des Unternehmens wurde 2015 um ein mehr als 250 Quadratmeter großes Besucherforum erweitert, in dem auch eine neue Whisky-Destille (Pot-Still-Brennblase, 1400 l) ihren Platz fand. Seither wird die Faszination für Besucher greifbar. Wem das reine Schauen und Probieren nicht genügt, für den hat die Brennerei einiges zu bieten. Dazu zählt zum Beispiel ein Whisky Blending Workshop. Dabei werfen die Teilnehmer nicht nur einen genauen Blick hinter die Kulissen, begleitet von einem Destillateur oder Sommelier. Nach einer Verkostung im Warehouse, wo die Teilnehmer bei einer Fass-Füllung dabei sind und auch einen Newmake verkosten, beginnt das Master-Blenden, also das Mixen verschiedener Whisky-Sorten. Bei diesem spannenden Vorgang erleben Whiskyfans, mit welchen Feinheiten und Raffinessen die Herstellung zusammenhängt. Kleine Nuancen entscheiden, ob etwa ein Hauch von Karamell oder Aromen wie Schwarzkirsche, Schokolade und Bittermandel dominieren.

Aus drei bis vier Fassproben kann sich jeder Teilnehmer seinen eigenen Single Malt Whisky mit individuellem Label blenden und in einer 0,35l-Flasche mit nach Hause nehmen. Den Abschluss bildet ein ausführliches Fading Hill Whisky Tasting.

Ausgezeichneter GENUSS

„Für uns ist das Handwerk des Destillierens edler Brände ein Kunsthandwerk. Es ist das wichtigste Element in unserem Unternehmen. Wir verstehen uns als Manufaktur des guten Geschmacks, vor allem – aber natürlich nicht nur – was unseren Whisky angeht", sagt Inhaber und Geschäftsführer Peter Klöckner. Beim Entstehen des guten Geschmacks zusehen können Besucher das ganze Jahr hindurch. Im Rahmen einer Führung oder Verkostung schauen sie den Destillateuren der Brennerei über die Schulter. Dabei landen mehrfach hochprämierte Produkte im Glas. Unter anderem würdigte die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Qualität der Produkte bereits unzählige Male mit Gold- und Silbermedaillen. Dreimal in Folge wurde der Birkenhof-Brennerei der Staatsehrenpreis verliehen. Zu den ausgezeichneten Bränden zählten dabei nicht nur traditionelle Produkte wie der Williams Birnenbrand oder der Haselnuss-Likör. Auch neuere Errungenschaften wie Gentle 66 Gin punkteten bei der Jury. Ähnlich wie beim hauseigenen Whisky machen Workshops und Tastings auch den Gin auf besondere Art erlebbar. Mit 45 Prozent gilt der im Grand Marnier-Fass gereifte Gin aus dem Westerwald als sanfter und zarter Begleiter ob pur oder in Gin-Cocktails. ■

KONTAKT

Birkenhof-Brennerei GmbH
Auf dem Birkenhof
57647 Nistertal

Telefon 02661 982040
besuch@birkenhof-brennerei.de

www.birkenhof-brennerei.de

VERKAUF: Mo.–Fr. 8–12 Uhr
und 13–18 Uhr | Sa. 9–13 Uhr

ANZEIGE

Des Deutschen liebstes Kind muss weichen:

ANLAGEFONDS LÖSEN DAS SPARBUCH AB

Klaus Merz beißt sich im wahrsten Sinne des Wortes gerne durchs Leben: als bekennender Feinschmecker („Essen und Trinken sind meine Kernkompetenzen“), als zäher Kämpfer in Sachen Abnehmstrategie („Ich habe in einem Jahr 26 Kilo verloren“), in erster Linie aber als Vorstand der Volksbank Rhein-Lahn-Limburg. Seine Vorstandstätigkeit hat Merz 1999 bei der Volksbank Goldner Grund in Bad Camberg begonnen. Zwei Jahre nach der Fusion mit Limburg übernahm er 2003 den Vorstandsvorsitz. Vor annähernd drei Jahren leitete er gemeinsam mit seinem Kollegen, Alfred Ullner, die Fusion mit der Volksbank Rhein-Lahn ein. Über 20 Jahre, die ihre Spuren hinterlassen haben. Klaus Merz erinnert sich.

Interview geführt von Edith Billigmann | Fotos: Julian Wolf

KLAUS MERZ

- Klaus Merz ist 52 Jahre, verheiratet, Vater zweier Kinder (18 und 23)
- Der gebürtige Westerwälder wohnt in Diez und arbeitet in Limburg, übernahm im Februar 2003 den Vorstandsvorsitz der Vereinigten Volksbank eG Limburg und ist seit der Fusion 2016 im Vorstand der Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG.
- Er mag alles, „was brummt und fährt“, war mal leidenschaftlicher Motorradfahrer („kurze Episode“), jetzt bestimmt die Bank sein Leben (seit über 20 Jahren im Vorstand).
- War mal bei der Feuerwehr Großmaischeid und schreckt jedes Mal zusammen, wenn die Sirenen gehen.
- Ist bei der IHK Vorsitzender im Dienstleistungsausschuss sowie Mitglied im Haupt- und Finanzausschuss, Vorstandsmitglied im CityRing, ehrenamtlicher Richter am Hessischen Finanzgericht und amtierender Schatzmeister und Zensor beim Lions Club Limburg-Mittellahn. Und er ist Ehrensenator der Blauen Funker.
- Wenn er aber doch mal Zeit hat, liest er gerne Krimis (sehr selten) oder macht das, was er als seine Kernkompetenz bezeichnet: Essen und Trinken (sehr häufig).
- Hat innerhalb eines Jahres 26 Kilo verloren. Kann also nicht nur beim Essen beißen. Für die ungetrübte Ausübung der Kernkompetenz und aus Gesundheitsgründen trainiert er 3 x in der Woche in der Diez-Arena, gerne morgens ab 6 auf dem Crosstrainer.

Was ist Ihnen in den 20 Jahren Ihrer Vorstandstätigkeit ganz besonders in Erinnerung geblieben?

Klaus Merz: Der technische Fortschritt im Dienstleistungssektor ist enorm. Man fing ja mal mit dem Fax an. Als wir 1999/2000 die Computer auf das neue Jahrtausend umstellen mussten, machte das Y2K-Problem erst einmal Schlagzeilen. Bei der Bearbeitung und Speicherung von Jahreszahlen waren bis dato nur die letzten beiden Ziffern benutzt worden, was natürlich beim Übergang ins Millennium fatal gewesen wäre. Aber entgegen der Szenarien apokalyptischen Ausmaßes ist die Umstellung relativ unspektakulär gelungen.

Sehr stark in Erinnerung geblieben sind natürlich auch die Jahre 2001 durch den Anschlag auf das World Trade Center, 2002 durch die Einführung des Euro und 2008, als die US-amerikanische Investmentbank Lehman Bros. infolge der Finanzkrise Insolvenz beantragen musste. Die Folgen weiteten sich zu einer großen globalen Finanzkrise aus. Den regionalen Banken hingegen mit ihren traditionellen Geschäftsmodellen vertraute man. Sie erhielten einen großen Zulauf.

Speziell für die hiesige Volksbank prägend waren natürlich die Fusionen 2001 der Volksbank Goldner Grund mit Limburg und 2016 mit Rhein Lahn sowie der Neubau vor 13 Jahren.

Das Jahr 2018 endete dramatisch: mit dem eskalierenden Handelsstreit und der Haushaltskrise in den USA, dem Streit Italiens mit der EU und dem unsicheren Ausgang des geplanten Brexits. Prognosen am Kapitalmarkt gingen von einer Rezession in diesem Jahr aus. Wo liegt die Wahrscheinlichkeit heute, gemessen an der realen Situation?

Klaus Merz: Sie reden vom bösen „R“-Wort? Moment, meine Zauberkugel ist trübe. Nein, im Ernst: Von Dramatik möchte ich jetzt nicht reden. Aber es bleibt spannend. Prognosen sind im eigentlichen Sinne ja Aussagen über Ereignisse und Verläufe, die in der Zukunft geschehen könnten. Und da meines Wissens nach niemand in die Zukunft schauen kann, stellen wir uns lieber den tatsächlichen Herausforderungen, wenn sie denn eingetreten SIND!

Das heißt nicht, dass wir niemals mit einer „echten“ Krise zu rechnen haben, man kann aber vorbereitet sein und trotzdem immer noch auf das Beste hoffen. Was mir aber vermehrt auffällt, ist, dass sich unsere Gesellschaft lieber mit dem Negativen befasst, das eventuell eintreten könnte, statt zufrieden zu sein und positiv nach vorn zu schauen. 2018 war zwar ein schwaches Börsenjahr, aber auch das ist nicht das erste Mal, dass sich innerhalb kürzester Zeit die Kurse wieder erholen. Langfristig führt kein Weg an der Anlage in Aktien vorbei.

Und ich finde, wir haben wirtschaftlich keinen Grund zur Sorge: Mit annähernder Vollbeschäftigung und den damit einhergehenden positiven Effekten für die öffentlichen Haushalte und den gut gefüllten Sozialkassen steht Deutschland mehr als gut da. Vielleicht flacht das Wachstum etwas ab – das war’s dann aber auch schon, meiner Meinung nach. Außerdem ist die Nachfrage auf dem Immobiliensektor ungebrochen. Das wird sich entsprechend auf die Preise und die Baukosten auswirken, aber die Zinsen sind gut für Investitionen, daher ist ein Immobilienkauf langfristig eine gute Entscheidung.

Natürlich kann ein harter Brexit die Wirtschaft in nicht abzuschätzender Weise treffen. Selbst die Fachleute können hierüber keine umfassende Einschätzung abgeben. Das britische Volk hat entschieden und das gewählte Parlament redet bzw. streitet immer noch. Auch hier bleibt es spannend. Und Frau May muss ständig in Brüssel nachverhandeln – oder versucht es.

Wie entwickelt sich das Bankgeschäft in Zeiten des Niedrigzinses und zunehmender Bankenfusionen?

Klaus Merz: Fusionen sind vorausschauende Entscheidungen und heißen nicht zwingend „Personalfreisetzungen“, „der Untergang der deutschen Bankenkultur naht“ oder Ähnliches. Sie bieten Synergien in vielen Bereichen.

Unsere Fusion vor annähernd drei Jahren hat zwei starke Häuser zu einem starken Haus gemacht und gut für die Zukunft aufgestellt. Zum zweiten Mal in Folge können wir auf ein mehr als zufriedenstellendes Ergebnis nach der Fusion stolz sein. Unsere Bilanzsumme beläuft sich auf rund 2 Milliarden Euro, das gesamt-betreute Kundenvolumen auf 4,4 Milliarden.

Was werden die Zukunftsgeschäfte der Bankinstitute sein? Welche Investitions- und Anlagestrategien können Sie den Kunden empfehlen?

Klaus Merz: Wie bereits erwähnt, rechnen wir nicht mit steigenden Zinsen. Das ist zwar für Investitionen hervorragend, aber für Zinsanlagen katastrophal.

Wir empfehlen unseren Kunden alternative Anlageformen,

zum Beispiel Sparpläne in Fonds. Und da ist für jede Generation etwas dabei, etwa der 50-Euro-Aktienfondsansparplan für Kinder und Enkelkinder oder der Aktienfondsansparplan im Riester-Vertrag für Berufsanfänger.

Es muss ein massives Umdenken im Aufbau der Vermögensstruktur bzw. in der Altersvorsorge geschehen. Das bei den Deutschen so beliebte Sparbuch kann diesen Gedanken nicht mehr bedienen, denn dazu müsste ein Zinssatz von 1,50 % im 10-Jahres-Bereich gezahlt werden können, um den Kapitalerhalt möglich zu machen! Sparen in Zinsprodukte ist wirkungslos in dieser Zins-Situation. Außerdem sind die niedrigen Zinsen gute Ansätze, direkt in Immobilien oder indirekt über Immobilienfonds zu investieren.

Welche neuen Herausforderungen müssen Lokalbanken bewältigen?

Klaus Merz: In meiner 20-jährigen Tätigkeit als Vorstand eines regionalen Kreditinstitutes gab es fast keinen Tag ohne Herausforderung, und da geht es nicht nur uns so, sondern allen. Im Besonderen haben wir seit der Bankenkrise vor 10 Jahren mit einer ungebändigten Regulatorik zu kämpfen. Mittlerweile ist es nicht mehr möglich, ohne einen 5 Zentimeter hohen Stapel Papier ein einfaches Giro-Konto zu eröffnen, geschweige denn, einen Immobilienkredit herauszulegen. Es würde viel Zeit in Anspruch nehmen, alle neuen Verordnungen und Gesetze aufzuzählen, die seit dem Beginn meiner Vorstandstätigkeit verabschiedet wurden. Und ja, es ist nicht immer einfach, dem Kunden klar zu machen, dass das nicht unsere Idee ist. Und ich bin realistisch genug, dass das Ende dieser Systematik noch lange nicht in Sicht ist. Es bleibt spannend, dem Spagat zwischen Service für den Kunden und Erfüllung aller aufsichtsrechtlichen und gesetzgebenden Verpflichtungen Rechnung zu tragen. Man muss kreativ bleiben – auch als Banker.

Wie können sich die Volksbanken gegen den internationalen Wettbewerb behaupten?

Klaus Merz: Als regionaler Finanzdienstleister stehen uns Verbundpartner mit allen nötigen Produkten zur Seite, um eben auch, der international tätigen Kundschaft entsprechend, alles bieten zu können, was sie benötigt. Unser Zentralinstitut, die DZ-Bank, ist in dieser Sparte bestens aufgestellt und bietet spezielle Fachkompetenz für alle Ansprüche, so dass wir unseren im internationalen Wettbewerb tätigen Kunden alles zur Hand geben können, was sie benötigen.

Wie ist den Volksbanken die digitale Transformation geglückt?

Klaus Merz: Mit mehr als 80 digitalen Dienstleistungen, die bequem via App auf dem Smartphone oder am PC zu Hause erledigt werden können, gibt es fast nichts, was den Weg des Kunden außerhalb unserer Geschäftszeiten zu uns nicht möglich machen würde. Wir stehen mit 28 personenbesetzten Filialen in der Region unserem Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Außerdem haben wir einige Filialen in SB-Filialen mit Videokonferenz ausgerüstet. Ob Firmen- oder Privatkundengeschäft – wir bieten verschiedene Tools und Unterstützungsformen im Omni-Kanal – physisch wie digital, mobil und stationär. Wir stehen einheitlich, nahtlos und datengleich unseren Kunden zur Verfügung. ■

ANZEIGE

GLOBUS LIMBURG

Herzlich Willkommen im Globus SB-Warenhaus Limburg.

Wir bieten Ihnen in unserer Wein- und Spirituosenabteilung eine große Vielfalt verschiedener Weine und Spirituosen. Egal ob rot, weiß, rosé, trocken oder lieblich – bei uns ist für jeden der passende Wein dabei. Lassen Sie sich von unserem Assistant Sommelier, Herrn Kevin Meyer, über Weine, Whisky, Rum und mehr beraten und finden Sie das perfekte Getränk für Ihren Anlass.

Wir möchten Ihnen die Möglichkeit bieten an unseren Kundenabenden, in unserem Restaurant oder in der Wein- und Spirituosenabteilung, teilzunehmen und in einer Gruppe mehr über Herstellung, Reifung und Geschmack zu erfahren. Infos zu den Kundenabenden erhalten Sie in unserem Markt.

Wein- und Spirituosenabende

Demnächst können Sie auf Anfrage individuelle Kundenabende in unserer Weinabteilung, über Herrn Kevin Meyer oder die Teamleiterin Verkostung Frau Bianca Becker, buchen – speziell auf Sie zugeschnitten. Die Mindestanzahl der Gruppengröße sollte 8 Personen sein. Egal ob Gin, Rum, Whisky, Cognac oder eine Weinverkostung, aus diesem Portfolio können Sie frei wählen.

Wir freuen uns, Sie persönlich in unserer Wein- und Spirituosenabteilung begrüßen zu dürfen. Kontaktieren Sie uns unter folgender Telefonnummer oder Email:

Herr Kevin Meyer 06431/2120441
kev.meyer@globus.net oder
Frau Bianca Becker 06431/2120123
bia.becker@globus.net

DER NACHHALTIGSTE BRUNNEN DEUTSCHLANDS

Text: Edith Billigmann | Fotos: Marcel Gregory Stock; Staatl. Fachingen; Krones AG

Staatl. Fachingen auf ungebrochenem Wachstumskurs:

Warum sich die Marktabkopplung gelohnt hat

Gegen den Strom zu schwimmen, hat sich für Staatl. Fachingen ausgezahlt. Seit 2012 ist der Absatz kontinuierlich gestiegen, im letzten Jahr lagen die Zahlen bei einem satten Plus von 10,2 Prozent. „Wir haben uns bewusst von der Marktentwicklung abgekoppelt“, sagt Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH mit Sitz in Birlenbach. Der Erfolg gibt ihm Recht. Seit 2013 wächst Fachingen kontinuierlich und stärker als der Markt. Dieser lag bei der Absatzentwicklung 2018 für Mineral- und Heilwasser in Deutschland bei 5,3 %, war im Jahr davor sogar leicht rückläufig. Unser Plus ist ein Ergebnis von Qualität, Nachhaltigkeit und einem zunehmend gesundheitsorientierten Kundenverhalten“, ist Heiner Wolters überzeugt.

Die Käufer von Staatl. Fachingen sind zu 80% Premium- und Markenkäufer mit hohem Qualitätsbewusstsein.

Auch im Bereich Digitalisierung, Energiemanagement und praktizierter Nachhaltigkeit habe Staatl. Fachingen neue Maßstäbe gesetzt und kräftig investiert: 15 Millionen Euro für die neue Glas-Mehrweganlage, die im Mai 2018 offiziell in Betrieb gegangen ist, 1,2 Millionen für die neue klimaneutrale Vollguthalle 2016.

Mit der neuen Glas-Mehrweganlage verfüge man über die zur Zeit modernste auf dem heutigen Markt, so Wolters. Und man erfülle bereits jetzt schon die zukünftigen hohen Anforderungen von GMP (Good Manufacturing Practice), beispielsweise in Sachen Hygienestandards. Dort, wo die Flaschenreinigungsstation eingehaust ist, findet ein 25-facher Luftwechsel in der Stunde statt, vergleichbar mit den Anforderungen an eine Intensivstation.

Marktführer

Weltweit gibt es lediglich 40 Heilwässer, davon 35 alleine in Deutschland. Unter diesen ist Staatl. Fachingen STILL mit einem Bekanntheitsgrad von über 80 Prozent unangefochtener Marktführer – und kann von sich behaupten, das weltweit meistgekaufte Heilwasser zu sein. Mit einer gewichteten Distribution von 84 Prozent ist es schon jetzt als eine der wenigen deutschen Heilwassermarken national verfügbar. Aber Heiner Wolters will noch mehr. Sein erklärtes Ziel: „Jedes zweite in Deutschland verkaufte Heilwasser sollte Staatl. Fachingen sein.“

Und das scheint, mit den großen Märkten wie Rewe, Edeka, Metro und Kaufland im Rücken, in greifbare Nähe zu rücken. Dort hat sich auch der Markt für das Mineralwasser Staatl. Fachingen MEDIUM etabliert. Es unterscheidet sich vom Heilwasser durch die zugesetzte Kohlensäure von 4,8 Gramm pro Liter.

Seit 2013 wächst Fachingen kontinuierlich und stärker als der Markt. Heiner Wolters, Geschäftsführer der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH: „Wir haben uns bewusst von der Marktentwicklung abgekoppelt.“

Imagewechsel

Seine Beliebtheit verdanken Heil- und Mineralwasser einem Imagewechsel unter Wolters Führung. „Wir sprechen gezielt gesundheitsbewusste und aktive Menschen mit einem bestimmten Lifestyle an“, erläutert der Geschäftsführer die Werbekampagne. „Die Verbraucher, die sich aufgrund der Qualität für unsere Marke entscheiden, haben eine bewusste Entscheidung getroffen. Der Preis ist kein Handicap, sondern Ausdruck eines Lebensgefühls: Sie sind es sich wert.“

Laut Statistik besteht die höchste Markenloyalität nachweislich bei Wässern über 70 Cent pro Liter. Die Käufer von Staatl. Fachingen sind zu 80 Prozent Premium- und Markenkäufer mit hohem Qualitätsbewusstsein. „Sie achten auf eine gesunde Ernährung und sind als Genussmenschen bereit, einen hochpreisigen Warenkorb an der Kasse zu bezahlen“, führt Wolters aus. „Der Markt wächst über Marken, denen der Verbraucher vertraut. Was wirklich Qualität hat, entscheidet die Zeit. Hypes wird es immer wieder mal geben, aber die kennt in 30 Jahren keiner mehr.“ Hier genau setzt auch die Imagekampagne an. „Bekannt waren wir immer, wir müssen aber auch verfügbar und gemocht sein“, so Wolters. „Eigentlich haben wir nur einen Diamanten, den wir hatten, geschliffen.“

Historie

Staatl. Fachingen ist tatsächlich das älteste funktionale Lebensmittel. 1740 wird die Quelle von einem Kölner Schiffer entdeckt, der damit sein Verdauungsleiden lindern kann. Eine erste Analyse des Quellwassers erfolgt 1742, dem offiziellen Gründungsjahr von Staatl. Fachingen. Bereits vier Jahre später wird das Wasser, abgefüllt in Tonkrügen, in ganz Deutschland vertrieben. Wenig später erscheint die erste Doktorarbeit mit dem Titel „Über die Heilwirkungen des Fachingenwassers“, in der es speziell um die natürliche Wirksamkeit gegen Sodbrennen geht. Unter den Genießern des Heilwassers befindet sich auch Johann Wolfgang von Goethe, Deutschlands berühmtester Dichter. Er schreibt 1817: „Die nächsten vier Wochen sollen Wunder leisten. Hierzu wünsche aber mit Fachinger Wasser und weißem Wein vorzüglich begünstigt zu werden, das eine zur Befreyung des Geists, das andere zu dessen Anregung.“

Johann Wolfgang von Goethe gehörte bereits 1817 zu den Genießern des Heilwassers.

Wolters lacht: „Goethe hat das Testimonial erfunden, hat mit Staatl. Fachingen das Heilwasser als Getränk herausgebracht. Heute wäre er ein moderner Blogger.“ Apropos Bücher: Auch da hat sich Staatl. Fachingen ins Zeug gelegt. Weil aufgrund seiner Mineralisation, insbesondere seines hohen Hydrogencarbonat-Gehaltes, Heil-

In diesem Jahr wird die Abfüllung auf 80 Millionen Flaschen angepeilt. Die neue Glas-Mehrweganlage ist auf 100 Millionen Flaschen ausgerichtet.

und Mineralwasser ausgleichend auf den Säure-Basen-Haushalt wirken, gibt es für die genussvolle und gesunde Zubereitung eines Kaffees gleich auch die Anleitung in gedruckter Form, nachzulesen in „Kaffee-Lust“ von Michael Gliss, herausgegeben von der Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH. Und in der gleichen Reihe wird unter dem Titel „10 Tipps für mehr Lebenslust und Elan“ von Sabine Wacker demnächst Band 7 erscheinen.

Gesundheit

Die heilende Wirkung des Fachinger Wassers beruht auf seiner einzigartigen Zusammensetzung. Durch den natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1846 mg pro Liter unterstützt das Heilwasser den Körper bei der Regulation der Säure-Basen-Balance. „Und die kann sehr schnell durch Ernährung, Schwangerschaft, körperlichen oder seelischen Stress aus dem Gleichgewicht geraten“, erläutert Wolters. Indiziert ist das Heilwasser aber auch zur Verdauungsförderung, zur Förderung der Harnausscheidung, zur Vorbeugung gegen Harnsäure- und Calciumoxalatsteine und zur Unterstützung der Therapie bei chronischen Harnwegsinfektionen. Als frei verkäufliches Arzneimittel unterliegt das Premium Heilwasser Staatl. Fachingen STILL dem Arzneimittelgesetz und benötigt deshalb auch eine amtliche Zulassung. Pilotstudien aus den Jahren 2013 und 2014 belegen seine Authentizität. Zum Lifestyle-Produkt für Menschen mit einem aktiven, gesunden und genussvollen Lebensstil hat sich das exklusive Mineralwasser Staatl. Fachingen MEDIUM entwickelt. Es liegt im oberen Preissegment und ist auch in der gehobenen Gastronomie und Top-Hotellerie ein Begriff. Im Deutschen Reichstag in Berlin, im Fontenay-Hotel in Hamburg, dem Hyatt und Le Méridian wird es angeboten, seit neuestem auch in der Lindner-Hotelgruppe, bei Little Kitchen in Limburg und als Begrüßungswasser im Steigenberger.

Authentizität

Glaubwürdigkeit und Authentizität beginnen für Wolters aber bereits vor dem Verkauf. „Wir sind Marke und Kulturgut“, betont er. Und dazu gehöre auch das Thema Ressourcenschonung. Damit ein Ausbeuten der Quelle vermieden wird, darf nur bis zu einer gewissen Grenze Wasser entnommen werden. Die jüngst erteilte Bewilligung für die nächsten 30 Jahre ist für ihn eine wichtige Bestätigung der nachhaltigen Produktion. Das Thema Nachhaltigkeit spielt neben Energieeffizienz und Digitalisierung ohnehin für das Image des Unternehmens eine große Rolle. Heiner Wolters: „Die neue Vollguthalle ist klimaneutral, die Flaschenreinigungsmaschine weist eine sehr gute Energieeffizienz auf. Unser komplettes Heizsystem haben wir auf moderne Brennwerttechnik umgestellt, so dass wir mit der Gasdirektbefeuerung etwa 30 % an Energie einsparen können.“ Das neue System mache auch eine Absenkung der Laugentemperatur von bisher 80° auf nunmehr 72° möglich. Die Wärmerückgewinnung aus der neuen Flaschenreinigungsmaschine werde für den Kastenwascher eingesetzt. Auch der Wasserverbrauch sei deutlich zurückgegangen.

Noch mehr Nachhaltigkeit

Das System Nachhaltigkeit ist ausgetüftelt: Fachingen arbeitet mit Firmen aus Deutschland zusammen, sichert so Arbeitsplätze und vermeidet teure und umweltschädliche Frachtwege über die Meere. Die grüne Flasche kommt aus dem 30 Kilometer entfernten Wirges, die Flaschenverschlüsse aus Worms, die Etiketten aus dem Allgäu und die Kisten aus Bayern. Aber für Wolters ist das noch nicht genug: Zu nahezu 100 Prozent werden die Flaschenverschlüsse, Etiketten und Kisten wieder recycelt. Und: „Unsere Kisten werden aus dem eigenen Regenerat hergestellt.“

Auch die Firmen-Pkw-Flotte wurde von Diesel auf Erdgas umgestellt, die Gabelstapler liefen ohnehin schon mit Strom. Mit der Elektrokehrmaschine wurde auch der letzte Diesel vom Hof verbannt.

Ausblick

In diesem Jahr wird die Abfüllung von 80 Millionen Flaschen angepeilt, 2018 waren es 77,3. Kein unmögliches Unterfangen, ist die neue Glas-Mehrweganlage doch auf 100 Millionen ausgerichtet. Denn was die alte Anlage in fünf Tagen erledigen konnte, schafft die neue in drei. Möglich ist das durch die zustandsorientierte Wartung und Instandhaltung. Die Überholungswochen vor und nach der Saison, in denen die Produktion stillgestanden hat, werden dadurch hinfällig. Nun informiert stattdessen eine digitale Plattform in Echtzeit über die Leistungsperformance der Anlage. „So können wir Defizite frühzeitig erkennen und reagieren, bevor die größere Reparatur fällig ist“, erläutert Wolters. Nach den Bereichen Marketing, Produktion und Verwaltung ist Staatl. Fachingen den letzten Schritt gegangen und hat auch den Vertrieb digitalisiert. Nun präsentiert sich eine alte Quelle im modernen Gewand. ■

Im Bereich Digitalisierung, Energiemanagement und praktizierte Nachhaltigkeit hat Staatl. Fachingen neue Maßstäbe gesetzt und kräftig investiert: 15 Millionen Euro für die neue Glas-Mehrweganlage, die im Mai 2018 offiziell in Betrieb gegangen ist, 1,2 Millionen für die neue klimaneutrale Vollguthalle 2016.

ANZEIGE

EVENTS

von tierisch lustiger Comedy bis zum Kampf um die goldene Badewanne

MUSIK

Landespolizeiorchester Rheinland-Pfalz

6. April, 20 Uhr, Stadthalle

Seit mehr als einem halben Jahrhundert ist das Landespolizeiorchester Rheinland-Pfalz ein sympathischer Werbeträger für die rheinland-pfälzische Polizei und ein musikalischer Botschafter des Bundeslandes. Vom traditionellen Marsch über Bearbeitungen klassischer Werke, Originalkompositionen für Blasorchester, verschiedene Solokonzerte bis hin zu Unterhaltungsmusik auf hohem Niveau reicht das Repertoire dieses Orchesters.

„Die Höhner" – Kölns Kultband live in Limburg

26. Juni, 20 Uhr, Stadthalle

Mit Karnevalsschlagern wie „Schenk mir dein Herz", „Ich bin ene Räuber" oder „Viva Colonia" haben sich die Höhner deutschlandweit in die Herzen ihrer Fans gesungen. Als lokale Kölner Band vor vielen Jahren gegründet, sind die Musiker inzwischen eine nationale Berühmtheit. Nicht nur an Karneval sorgen sie für Stimmung, sondern das ganze Jahr hindurch. Auch in Limburg werden ihre zahlreichen Hits begeistern.

„Hanne Kah"

14. September, 20 Uhr, Stadthalle, Clubebene

Die gemeinsame Liebe für Outlaw Music eint diese Band, welche verbunden ist, mit der grundsätzlichen Einstellung zum Leben. Es gilt das zu wahren, was uns umgibt, nachhaltig und umsichtig. Die musikalischen Einflüsse werden von den zahlreichen Erlebnissen der Musiker geprägt, nicht zuletzt durch die Neugierde auf die Welt, die immer wieder durch fernöstliche Reisen der Band aktiviert wird. Im Mai veröffentlichen die vier Bandmitglieder ihre neue CD, im September kommen sie mit dem neuen Programm nach Limburg.

COMEDY & KABARETT

Mundstuhl – „Flamongos"

12. April, 20 Uhr, Stadthalle Limburg

Die beiden Comedians Lars Niedereichholz und Ande Werner gelten seit über 20 Jahren als das erfolgreichste und wandelbarste Comedy-Doppelpack Deutschlands. Mit ihrer unverwechselbaren Gratwanderung zwischen Nonsens, hintergründigen Wortgefechten, derben Späßen und politischen Inkorrektheiten halten sie der Gesellschaft erneut einen irrwitzig komischen Zerrspiegel vor das bierselige Antlitz.

René Sydow – „Die Bürde des weisen Mannes"

14. April, 19 Uhr, Stadthalle, Clubebene

Warum wird die Welt nicht klüger, wenn der Zugang zu Wissen noch nie so leicht war? Warum verarmen Menschen, bei all dem Reichtum der Welt? Woher kommen Hass, Fanatismus und Turbo-Abi? Und wer trägt eigentlich die Bürde des weisen Mannes? In seinem dritten Soloprogramm geht der Träger des Deutschen Kabarettpreises etwas weniger laut, aber umso intensiver der Frage nach, was uns zum Menschen macht: Bildung? Wahlrecht? Oder doch nur freies WLAN?

Jürgen von der Lippe – „Voll fett"

4. Mai, 20 Uhr, Stadthalle Limburg

Der Meister der geschliffenen Pointe betritt die Bühne mit seinem brandneuen Programm: In „Voll fett" erwarten die Zuschauer humoristische Glanzstücke – beginnend mit einem turbulenten Seminar über Jugendsprache über die Untiefen von Paarbeziehungen bis hin selbstironischen Betrachtungen von Sex im Alter. Auch nach 43 Bühnenjahren kann der Altmeister noch überraschen.

Dieter Nuhr – „Nuhr hier, nur heute"

24. Mai, 20 Uhr, Stadthalle Limburg

In „Nuhr hier, nur heute" gibt der Kabarettist alle der Lächerlichkeit preis, die die Welt mit primitiven Ideen beglücken wollen: Ideologen, Populisten und sonstige Heilsprediger. Nuhr entzieht ihnen durch die Kraft des Humors die gedankliche Geschäftsgrundlage. Bei ihm geht es immer ums Ganze, um Glauben, Verschwörung und Verdauung, um Liebe, Tod und die Sprengkraft des Schnarchens. Seine Botschaft ist: Es gibt ein Leben vor dem Tod. Wir müssen nur damit anfangen.

THEATER

„Mein Kampf"

11. April, 20 Uhr, Stadthalle Limburg

Das Theater Poetenpack Potsdam zeigt diese Farce von George Tabori: In einem Wiener Männerwohnheim Anfang des 20. Jahrhunderts spielt die groteske Handlung um den jungen Schriftsteller Adolf Hitler und den jüdischen Buchhändler Schlomo Herzl. Herzl wird das erste Opfer des sich allmählich ausprägenden Antisemitismus Hitlers, der als unsympathischer Wirrkopf dargestellt wird. Die Inszenierung zeigt Mut zur Komik, verliert jedoch nie den gebotenen Ernst.

„Mobbing"

12. Mai, 20 Uhr, Stadthalle

Das Stück nach dem Roman von Annette Pehnt beschreibt, was die psychische Belastung durch Mobbing am Arbeitsplatz in unseren Seelen zerstört und wie sich Mobbing auf unser Privatleben auswirkt. Erzählt wird der „Fall" eines Mannes aus der Sicht seiner Frau. Sie wird haltlos in den Strudel ihres Mannes hineingezogen, schwankt zwischen Solidarität und Vorwürfen.

SONSTIGES

18. Whisky-Festival – „Festival der Sinne"

Samstag, 27. April, 11–19 Uhr, Stadthalle
Sonntag, 28. April, 10 bis 18 Uhr, Stadthalle

An diesem Wochenende präsentiert sich in Limburg die keltische Kultur in all ihren Facetten. Die Besucher begeben sich auf eine Reise durch Schottland und Irland, bei der Impressionen in Form von Bildern, Kunstausstellungen, Folk-Musik, Dudelsack, Lifestyle und Reisemöglichkeiten vorgestellt werden. Dabei wird das schottische Nationalgetränk, der Whisky, das Motto der Veranstaltung prägen. Veranstalter: The Whisky Fair

1. Thing-Poetry Slam – „Der Kampf um die goldene Badewanne"

11. Mai, 20 Uhr, Kleinkunstbühne Thing

Gemeinsam mit Kaddy Kupfer, der lokalen Poetry-Ikone, veranstaltet die Kleinkunstbühne Thing einen Poetry Slam. Hier können Dichter und Poeten gegeneinander antreten und um die Gunst des Publikums ringen. Doch in jedem Wettstreit muss es auch eine Trophäe für den Sieger geben. Aber was würde die verschiedenen Facetten eines solchen Kampfes und gleichzeitig die Stadt Limburg repräsentieren? Natürlich die „goldene Badewanne"!

Weitere Termine, Tickets und Informationen gibt es unter folgenden Links:

www.stadthalle-limburg.de
www.kulturvereinigung-limburg.de
www.thing-ev.de

ANZEIGE

Jungentraum wird Realität:
Heute Kindertalent – morgen Nationaltorwart

VON NENTERSHAUSEN IN DIE CHAMPIONS LEAGUE

Die Geschichte von einem Dorfjungen, der sich plötzlich in der Profiliga wiederfand

Mittwochnachmittag, 15 Uhr. Der ehemalige BVB-Profifußballer Roman Weidenfeller sitzt bei strahlendem Sonnenschein am Limburger Kornmarkt in seinem Lieblings-Café Meloni und schlürft genüsslich und mit entspanntem Gesichtsausdruck seinen Espresso.

„Hier beim Walter fühle ich mich immer willkommen. Fernab vom Rummel, der gerade in den letzten Jahren zu meinem Leben dazu gehört hat“, sagt Weidenfeller, der trotz seiner Profikarriere doch erstaunlich bodenständig wirkt. Mit dabei: Hund Charlie, der aktuell bei den Eltern im Westerwald lebt und den Besuch seines Herrchens sichtlich genießt. Kein Zweifel, Charlie gehört zu Roman Weidenfeller wie der Ball ins Tor. Vor nicht mal einem Jahr suhlte der Ex-BVB-Profi sich um diese Zeit noch bei Wind und Wetter im Matsch auf dem Trainingsplatz des BVB. Dort, im Signal Iduna Park in Dortmund, beendete der 38-Jährige am Freitagabend des 7. September nach 16 Jahren im Borussen-Trikot vor ausverkauftem Stadion seine aktive Fußballkarriere. Eine Karriere, die aus einem Nentershausener Dorfjungen einen Fußball-Weltmeister gemacht hat. Zahlreiche Fans, Weggefährten, Freunde und vor allem unglaubliche Emotionen waren mit dabei, als „Roman and friends“ gegen die „BVB Allstars“ antraten. „Nach so langer Zeit bei meinem Verein, ja, meinem ‚Wohnzimmer‘, empfand ich es als eine riesen Wertschätzung, dass da so viele Menschen kamen, um mich zu verabschieden.“

Die Hingabe, mit der Weidenfeller für den BVB gespielt hat, steht ihm noch jetzt deutlich ins Gesicht geschrieben. Um 20.45 Uhr und nach zwei Toren war seine große Karriere auf der Fußball-Bühne endgültig beendet.

Es klingt wie der Kleinjungentraum schlechthin: Fußballtorwart bei einem DER deutschen Profivereine. „Um zur Sportelite zu gehören, investieren die Jungs nahezu alles - ohne Garantie auf Erfolg. Hohe Erwartungen sind ja bekanntlich ein guter Nährboden für die Desillusionierung.“ Roman Weidenfeller hatte als Junge vom Land wenige Erwartungen. Weder an den Fußball noch an ein Leben im Blitzlichtgewitter. „Es war einfach schon immer mein Hobby und wurde mehr und mehr zur Leidenschaft“, erinnert sich der heutige Ex-Profi. Und doch, ja vielleicht gerade deswegen, erfüllte sich für ihn, was für viele andere „Minikicker“ ein Traum blieb. Mit gerade einmal fünf Jahren begann Weidenfeller mit dem Fußballspielen bei den Sportfreunden Eisbachtal. Damals wusste noch niemand, dass es sich bei dem kleinen Jungen aus dem Westerwald um einen echten Rohdiamanten handelte.

Schon früh stehen die Nachwuchstalente unter großem Druck, müssen Bestleistungen zeigen und dabei mental stark bleiben. Wer will, dass der Traum vom Profi wahr wird, muss viel geben, viel opfern, und hat doch meist wenig Chancen. Der Weg in die Profiliga ist steinig. Neben Talent, Zielstrebigkeit und Ehrgeiz ist es vor allem eine große Portion Glück, die über die weitere Karriere entscheidet. Denn die bittere Wahrheit ist: Auch der begabteste Jugendliche kann scheitern, oft entscheiden nur Kleinigkeiten darüber, ob der Traumberuf Profikicker Realität wird. „Viele haben sicherlich das nötige Talent und auch den Ehrgeiz, es zu schaffen. Und dann verletzen sie sich plötzlich und die Karriere ist schneller beendet, als sie begonnen hat“, erzählt Weidenfeller halb scherzend, aber auch mit einem Ausdruck von Dankbarkeit und Demut im Gesicht. Und das ist nur ein Beispiel dafür, was schiefgehen kann auf dem Weg zum Profi. „Ich bin meinem Körper wirklich dankbar, dass er mir diese Chance geschenkt hat. Meine Karriere war kein Selbstläufer, darüber war ich mir immer bewusst und habe danach gelebt.“ Auf die Frage hin, wie man im Profisport mental überlebt, antwortet der ehemalige Fußballnationaltorwart ernst: „Man wächst mit dem Druck auf. Ich war mit dem Herzen zu jeder Zeit mit 100 Prozent beim Fußball und habe das Ziel nie aus den Augen verloren. Außerdem kannte ich ja von Anfang an die Spielregeln. Privatsphäre wird im Profifußball eher klein geschrieben. Dafür herrscht strikte Disziplin, Kontrolle und hin und wieder auch Fremdbestimmung.“

Vor allem sei es aber die Rückendeckung seiner Familie gewesen, die es ihm ermöglicht habe, genau diesen Weg zu gehen – und ja, sein Ziel letztendlich auch zu erreichen. Den engen Bezug zu seinen Eltern, seinem Bruder und dem Westerwald habe er während der aufregenden Jahre nie verloren. Seit 2016 verbringt Weidenfeller jede freie Minute mit Sohn Leonard. „Das Gefühl, Papa zu sein, kann dir kein Sieg der Welt geben.“ Auch Hund Charlie ist zum festen Familienmitglied geworden. Der quirlige Mini Labrador hält ihn sichtlich auf Trapp. Immer wieder fordert er den Ex-Keeper zum Rumtoben und Spielen auf.

„Alles stand im Zeichen des Fußballs.“

Ihren Anfang nahm die Karriere auf der Wiese zu Hause im heimischen Westerwald. „Meine Familie war schon immer fußballverrückt. Mein Vater, selbst glühender BVB-Fan, hat bereits früh angefangen, meinen Bruder und mich zu trainieren. Mein Elternhaus in Nentershausen steht nur einen Steinwurf entfernt vom Eisbachtal-Stadion. So hatte mein Vater uns bei den Heimspielen und dem Training immer schön unter Beobachtung“, fügt er lachend hinzu, während er genussvoll in seine Focaccia beißt. „Wenn ich heute auf dem Sportplatz meines Jugendvereins stehe, empfinde ich ein absolutes Heimatgefühl. Hier bin ich immer noch der kleine Roman von damals. Und das ist auch gut so. Hier will ich einfach als Mensch und nicht als Profifußballer oder Marke wahrgenommen werden.“ Während seiner aktiven Karriere war sich der 38-Jährige, der stets für seine Meinungsstärke bekannt war, immer dessen bewusst, dass es ein absolutes Privileg ist, ein solches Leben auf der Überholspur zu führen: „Respekt und Anstand sind das Wichtigste. Nur weil du im TV zu sehen bist, gehen nicht überall automatisch die Türen auf. Manchmal ist es angebracht, dich hintenanzustellen.“

„Ein absolutes **Heimatgefühl**“,
so beschreibt Roman Weidenfeller den **Westerwald**.

Mit 15 Jahren wechselte Weidenfeller zum 1. FC Kaiserslautern. „Das war der Grundstein meiner Karriere“, ist sich der Ex-Keeper bewusst. Gelebt hat der Teenager dort im Elternhaus des früheren Bundesliga-Schiedsrichters Markus Merk. In Lautern war Weidenfeller einer von zahlreichen Schülern der Torwarttrainer-Legende Gerry Ehrmann, der selbstverständlich auch bei seinem Abschiedsspiel mit von der Partie war.

2000 gab er schließlich sein Profidebüt in der Bundesliga, gehörte als Ersatztorwart zur ersten Mannschaft des FCK und war bis 2001 gleichzeitig Stammtorhüter der Amateure. Bis 2002 bestritt der Ex-Profi hier jeweils drei Bundesligaspiele. Nach gerade einmal acht Profispielen beim FCK wechselte er ablösefrei ins Ruhrgebiet. Zwischen 2002 und 2018 absolvierte Weidenfeller, der vom Kicker-Sportmagazin als bester Bundesliga-Torwart ausgezeichnet wurde, insgesamt 349 Bundesligaspiele für die Borussia, wurde je zweimal Deutscher Meister und DFB-Pokalsieger. „Dass wir damals mit dem BVB nach einer solchen Durststrecke Deutscher Meister wurden, war schon was ganz Besonderes. Zumal unser Verein vorher wirtschaftlich fast totgesagt war“, erinnert sich der einstige Fußballer des Monats. „Diese Erfolge haben mich mit dem Team zusammengeschweißt und das Zugehörigkeitsgefühl wahnsinnig gestärkt“, fügt er hinzu. 2014, mit 33 Jahren, gipfelte seine Karriere als Torwart der deutschen Nationalelf und dem Weltmeistertitel in Brasilien. Doch eins seiner emotionalsten und wichtigsten Spiele war das Champions-League-Finale am 25. Mai 2013 in Wembley gegen die Bayern im ersten rein deutschen Finale dieses Wettbewerbs. „Das war ein Spiel auf Augenhöhe, das wir am Ende allerdings 1:2 verloren haben. Eine bittere Pille, weil wir wussten, dass es unglaublich schwer würde, überhaupt noch einmal an diesen Punkt zu kommen“, so der Ex-Profi immer noch ein bisschen wehmütig.

Was macht ein **Profi-Fußballspieler** *nach seinem* **Karriereende?**

Auch nach der aktiven Fußballkarriere kommt bei einem Mann wie Roman Weidenfeller keine Langeweile auf, ganz nach dem Motto „Wo sich die eine Tür schließt, öffnet sich eine andere“. Der Ex-Profi ist offiziell Markenbotschafter vom BVB und PUMA. Hierfür ist er viel im Ausland unterwegs. Seine Aufgabe ist es, unter anderem Sponsoren anzusprechen und sie an den Verein zu binden. Weidenfeller war in Asien und Amerika mit dabei, ist aber auch viel im deutschen Raum unterwegs. Der 38-Jährige will sich nun im „Background“ weiterentwickeln und sich die Möglichkeit offenhalten, so richtig in den Verein einzusteigen. Außerdem fungiert Weidenfeller als Fußballexperte für NITRO und RTL. Hier analysiert er die Spiele der Europa League. „Dadurch bin ich dem Spitzenfußball immer noch sehr nah – meiner Leidenschaft, die mir von klein auf alle Möglichkeiten gegeben hat, die mich schnell erwachsen werden ließ und der ich für all das wahnsinnig dankbar bin“, fasst er noch einmal zusammen, bevor er sich den zweiten Espresso schmecken lässt. ■

sapro.

Wir entwickeln Ideen und Layouts, die Umsatz bringen!

Verkaufsförderung durch Medialeistung.

sapro GmbH – Gesellschaft für Satzproduktion
Triebstraße 16 | D-56370 Gutenacker | fon +49 6439 9161-0 | info@sapro.de | www.sapro.de

STECKBRIEF

- Name: Roman Weidenfeller
- Beruf: gelernter Bürokaufmann, Profifußballer
- Hat 11 Jahre lang bei den Sportfreunden Eisbachtal gespielt
- Als 15-Jähriger wechselte er in die Jugendabteilung des 1. FC Kaiserslautern
- 2000 gab Weidenfeller sein Profidebüt in der Bundesliga, gehörte als Ersatztorwart zur ersten Mannschaft des FCK und war bis 2001 gleichzeitig Stammtorhüter der Amateure
- Wechselte im Juni 2002 ablösefrei zu Borussia Dortmund, wo er als Ersatztorwart hinter Jens Lehmann fungierte
- Wurde 2003 zum neuen Torhüter Nummer 1 des BVB erklärt und hielt diesen Titel zehn Jahre lang
- Zwischen 2002 und 2018 bestritt Weidenfeller insgesamt 349 Bundesligaspiele für die Borussia, wurde je zweimal Deutscher Meister und DFB-Pokalsieger
- Weltmeister 2014 in Brasilien
- Hobbys: Skifahren, Golfen, Tennis und Reisen
- Lebensmotto: „Sieger zweifeln nicht, Zweifler siegen nicht."

Text: Luisa Götzen | Fotos: Marcel Gregory Stock

Zum fünften Mal in Folge Branchensieger beim Limburger Kundenspiegel

Wir danken Ihnen!

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

www.voba-rll.de

Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG

Natürlich besser leben.

Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

HCO_3^-

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL. FÜRSTLICH FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.