Liebert Marie Mari

Kunst

BANKSY UND ANDY WARHOL

Ein Kleinod: das Rosenhang Museum in Weilburg

Special

KRÄUTERWIND

Die bunte Welt der Gärten

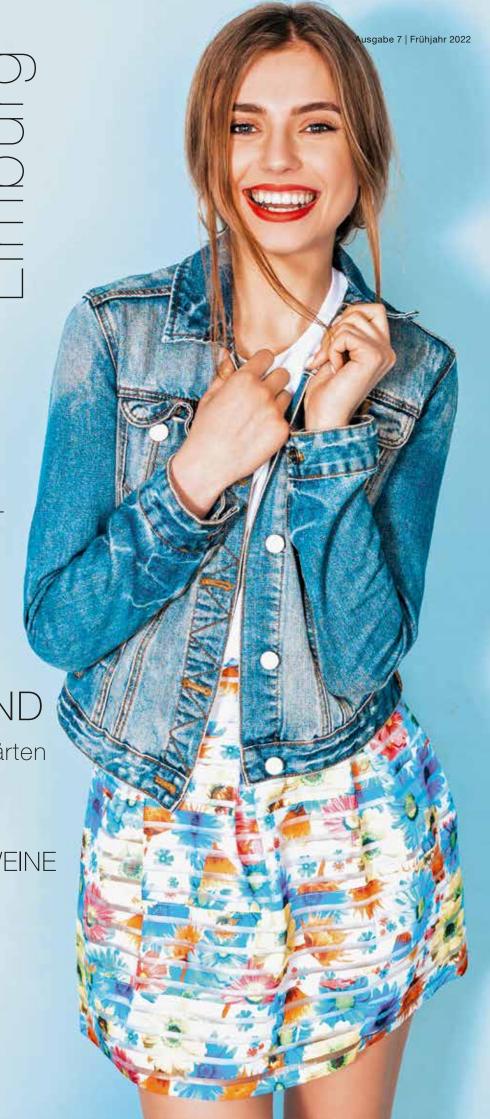
Genuss

DIE VIELFALT DER WEINE

Mit Geselligkeit zum echten Weinkenner

Trends

Mode, Lifestyle, Reise, Beauty













Liebe Leserinnen und Leser.

endlich ist es wieder so weit: Unsere ersten 360-Magazine haben für das Jahr 2022 das Druckhaus verlassen und gelangen nun in die Hände unserer geschätzten Leser – und das in einigen Regionen schon zum siebten Mal. Im Herbst 2018 wurde aus einer spontanen Idee ein besonderes Lifestyle-Magazin geboren, das sich durch seine Themenvielfalt und die zahlreichen Kundeninserate abhebt. Während sich seitdem viele Prozesse und Abläufe bei uns eingespielt haben, ist eins seit der ersten Ausgabe unverändert geblieben: Unsere Leidenschaft & Lust und die unserer Kunden für Lifestyle, Regionalität, Trends und vieles mehr ist ungebrochen.

Wir sind stolz, dass die 360-Familie immer weiterwächst und das Interesse in der Region stetig zunimmt. Schon kurz nach dem Start der LiMa-Ausgabe in Limburg folgte die Erweiterung in den benachbarten Westerwald mit WeMa. Doch damit nicht genug: Mittlerweile haben sich unsere Lifestyle-Magazine noch weiter ausgedehnt und decken nun auch das Gebiet rund um Mayen mit MyMa und die Region Mittelrhein mit dem Magazin ReMa ab. Vier Magazine aus der Region für die Region!

Auch diesmal warten in unserer Frühjahrs-Ausgabe wieder viele exklusive und aufwändig recherchierte Themen auf Sie, die genauso vielfältig sind wie unsere schöne Region und die Menschen hier. Abgerundet wird das Ganze mit hochwertigen Angeboten von Gewerbetreibenden. Lassen Sie sich überraschen und beim Lesen inspirieren! Und wem das noch nicht genug ist, kann uns auf den digitalen Kanälen folgen, um immer brandaktuell mit den neuesten Meldungen versorgt zu werden.

Unsere Magazine erhalten Sie weiterhin über den Lesezirkel und an ausgewählten Premium-Auslegestellen. Sie haben Ideen und Anregungen und möchten sich für die Region oder für unsere Magazine engagieren? Dann kontaktieren Sie uns gerne.

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

Herzliche Grüße

René Kuhmann Verlagsleitung

Christian Schütz Magazinleitung

GRUSSWORT





Liebe Leserinnen und Leser,

gerade in den Pandemie-Nachwehen ist es wichtig, dass starke Partner gemeinsam agieren. Deswegen feiern wir bei dieser Ausgabe auch in unserem Vorwort Premiere. Neben mir, René Kuhmann, Verlagsleiter Wochenblatt-Verlag, begrüßt Sie auch Michael Büttel, Eigentümer mehrerer Optello Filialen. Warum? Weil uns beiden das Wohl unserer Region mit der Stadt Limburg im Mittelpunkt am Herzen liegt! Nach 30 Jahren Zusammenarbeit engagieren wir uns gemeinsam im Altstadtkreis Limburg mit einem eindeutigen Appell an die Stadt und alle, die mit ihr partizipieren:

Wir sind der Überzeugung, dass Einkaufen in der Innenstadt eine Zukunft hat – wenn man es schafft, ein attraktives Einkaufserlebnis zu erzeugen. Um dies in der Stadt Limburg zu realisieren, darf nach unserer Meinung keine weitere Zeit verloren werden, sondern es muss jetzt gehandelt werden! Dafür müssen viele Personen und Institutionen aus unterschiedlichen Bereichen an einem Strang ziehen und zum Wohle unserer Stadt ein kundenorientiertes Konzept entwickeln.

Nach zwei extrem schwierigen Jahren für den gesamten Einzelhandel sehnen wir uns alle nach einer Rückkehr zu Normalität – doch die Welt hat sich weiter gedreht, und wir müssen aus unserer Sicht Altbewährtes pflegen und Neues wagen. Wir sind stolz, im Namen des gesamten Vorstandes des Limburger Altstadtkreis mitzuteilen, dass das Limburger Altstadtfest 2022 in diesem Jahr wieder stattfindet. Vom 24. bis 26. Juni wartet auf die Besucher ein großartiges Programm. Dabei wünschen wir Ihnen jetzt schon genauso viel Spaß wie beim Lesen des LiMa 360-Magazins!

Sie haben Ideen und Anregungen und möchten sich für die Region oder für unsere Magazine engagieren? Wenden Sie sich gerne jederzeit an rene.kuhmann@der-lokalanzeiger.de.

Herzliche Grüße

Michael Büttel & René Kuhmann

NEU: Einzigartig in Europa!

Alle Produkte aus 100 % Wild – vom Jäger erlegt



Alle Glaskonserven und Tiefkühlwaren bis zu 24 Monate haltbar!

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

Gourmet Wildmanufaktur GmbH

Dorothea-Twer-Straße 2 · 56370 Bremberg
Telefon + 49 6439 9296 110 · info@gourmet-wildmanufaktur.de
www.gourmet-wildmanufaktur.de



- 8 | KLARE ZUKUNFTSORIENTIERUNG Rund 500 Beschäftigte schaffen bei AW seit Jahrzehnten Werte
- 14 | EIN KLEINOD MIT GROSSER STRAHLKRAFT
 Privates Museum bietet Forum für etablierte
 und aufstrebende Künstler
- 20 | FITNESS-TRENDS So geht Training im Jahr 2022
- 22 | MITARBEITER ALS MARKENBOTSCHAFTER Limburger Unternehmen will neue Mitarbeiter für organisches Wachstum gewinnen
- 28 | NÜRBURGRING MITTENDRIN IM GESCHEHEN SEIN Einzigartige und vielfältige Karrierechancen
- 30 | EHRLICHE MUSIK Lissy Fey hat ihr Debütalbum veröffentlicht
- 34 | 200 JAHRE GENUSS AUF HOHEM NIVEAU Von der Treidelstation zum exklusiven Landhotel
- 39 | MUTIG UND KREATIV

 Die Trendfarbe dieses Jahr heißt Very Peri

- 40 | RECHTSTIPP caspers-mock:
 Alles Wichtige zum Thema "Kurzarbeitergeld"
- 42 | WORLD'S BEST CRAFT DISTILLERY
 Birkenhof-Brennerei präsentiert
 innovative Gemüse- und Kräuterbrände und Liköre
- 44 | BEAUTY-TIPP: Ein Make up-Look mit Wow-Effekt
- 46 MIT GESELLIGKEIT ZUM WEINKENNER
 Weinbruderschaft "Nassauer Land"
 ist für alle offen, die Spaß am Wein haben
- 52 | NEXT HORIZONS: Einblicke in die Zukunft des textilen Wohnens
- 54 | FINANZTIPP Dombach GmbH: Was man über "Betriebsaufspaltungen" wissen muss
- 56 | DIE SAYNER HÜTTE Innovative Technik und feinster Eisenkunstguss
- 60 | ALT STADT LEBEN Limburger Altstadtkreis will Lebendigkeit und Zauber der Altstadt bewahren



Fotos: Christof Henninger; Veronika Sterrer; Touristik Verband Wiedtal

- 62 | STYLE UND FUNKTION Neue Outdoor- & Trekking-Kollektionen
- 64 | GEWÜRZE NICHT OHNE NEBENWIRKUNGEN Riechen, Schmecken und Staunen bei Pfeffersack & Soehne
- 72 | REISETIPP

 Die reizvollsten Regionen
 auf zwei Rädern entdecken

74 | KUNTERBUNTE GARTENWELT

Noch bis September für "Wäller Gartenpreis" bewerben

- 76 | EINFALLSREICHER
 GRILLEN UND PICKNICKEN
 Außergewöhnliche Chips mit köstlichen
 Dips bringen Schwung in die Beilagen
- 78 | MODETRENDS FÜR SIE: Dezente Schnitte zur auffälligen Farbe
- 80 | MODETRENDS FÜR IHN: Warum ist die Männermode so farblos?









IMPRESSUM

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

GESCHÄFTSFÜHRUNG:

Litsa Papalitsa

KONZEPTION & UMSETZUNG:

Rene Kuhmann | Christian Schütz Christian Thielen (V.i.S.d.P.)

REDAKTION:

Karin Adelfang | Daniel Korzilius

FOTOGRAFIE INNENTEIL:

stock.adobe.com Christof Henninger

FOTOGRAFIE TITEL:

©halayalex - stock.adobe.com

GESTALTUNG & DESIGN:

sapro GmbH

DRUCK:

Druckerei Hachenburg · PMS GmbH

VERTEILUNG:

An ausgewählten Auslagestellen in Limburg & Umgebung

LiMa 360 Limburg erscheint in 2022 zweimal pro Jahr. Nächste Ausgabe: Herbst 2022.

-75 JAHRE ERFOLGREICH AUF DEM BAU

Rund 500 Beschäftigte schaffen seit Jahrzehnten Werte





V or dem Eingang des neuen Verwaltungsgebäudes steht eine große historische Dampfwalze. Sie ist schon sehr alt und die sorgsame Restaurierung hat ihr gutgetan – auch wenn sie lange nicht so alt ist wie das Unternehmen, dem sie gehört.

Hinter dem Gebäude ist ein großes Lager. Überdachte Regalflächen, Freilager, Silos, Baumaterial und die Nachfolger unserer historischen Dampfwalze, moderne LKW und große Baumaschinen. Sie alle tragen das Logo des Unternehmens mit den zwei Buchstaben – AW.

Fast jeder kennt diese beiden Buchstaben von Baustellen in unserer Region. Ob beim Straßenbau, beim Kanalbau für die Ver- und Entsorgung der Haushalte, des Gewerbes, der Industrie, oder am Bauzaun beim Gebäudebau.

Hier vor dem Eingang der Zentrale in dem Limburger Stadtteil Offheim ist das Logo auf einer großen Tafel zu sehen, zusammen mit den Namen der Tochtergesellschaften.

Der erste Gesprächspartner ist Vorstandsmitglied Stefan Jung-Diefenbach. Er sitzt im 1. Stock in der Mitte des Gebäudes und inmitten der Belegschaft. Seine Tür steht offen. Er sitzt zunächst noch hinter dem Schreibtisch und erhebt sich sofort, um sich für das Gespräch an den Besprechungstisch zu setzen.

Text: Klaus-Peter Kreß | Fotos: Christof Henninger; Klaus-Peter Kreß; Albert Weil AG; Adobe Stock

LiMa 360 | Frühjahr 2022



Gespräch, in dem es um ein Unternehmen mit langer Ge- Aufträgen. schichte und auch mit Zukunft gehen soll - die Bauunternehmung Albert Weil AG.

bert Weil AG gehen soll, möchten wir zunächst wissen, wie das alles mit diesem Bauunternehmen begann, dass nun wirklich fast jeder in der Region kennt. Zumindest seinen nehmens. Namen.

Eine beeindruckende Entwicklung

Und Stefan Jung-Diefenbach beginnt auch gern zu erzählen. Von einer Unternehmensgeschichte, die im kommenden Jahr 75 Jahre andauert und von der Zukunft, die er mit seiner Arbeit positiv unterstützen und steuern möchte.

Jahren, den Aufbaujahren nach dem Zweiten Weltkrieg, gängerbereiche in den Innenstädten.

"Wir sind ein Stück weit immer noch ein Familienunterneh- mit Straßenbau und Platzbefestigungsarbeiten beschäfmen. Und wir sind an jedem einzelnen Mitarbeiter und an tigt. Der Wiederaufbau der im Krieg zerstörten Industriejeder einzelnen Mitarbeiterin interessiert", startet er das und Verwaltungsgebäude gehörte ebenfalls zu den ersten

Bereits Anfang der 50er Jahre gründete Albert Weil für seine Belegschaft eine betriebliche Unterstützungskasse, die Auch wenn es heute vor allem um die Beschäftigten der Alwiederkehrende Zahlungen im Renten- oder Invaliditätsfall garantieren sollte. Mitarbeiterorientierung und Sozialleistungen gehören also tatsächlich zur Grund-DNA des Unter-

> Ende der 50er Jahre – der Schutt der zerstörten Gebäude war längst weggeräumt - baute das Unternehmen weiter Straßen und Kanäle, erstellte für die aufstrebende Wirtschaft Industrie- und Verwaltungsgebäude. Über 30 Brücken hatte die damalige Albert Weil GmbH bis zu diesem Zeitpunkt schon gebaut und beschäftigte über 150 Mitarbeiterinnen und Mitarheiter

Besonders interessant an seinem Bericht ist die Geschichte. Jahre später, man hatte die positive Entwicklung des deut-1948 gründete der gelernte Schuhmacher Albert Weil mit schen Wirtschaftswunders erlebt und das Unternehmen seiner Frau Elisabeth die Bauunternehmung Albert Weil war inzwischen eine AG, baute man zusätzlich Kläranlagen GmbH. Die zunächst 30 Mitarbeiter waren in den ersten und Rückhaltebecken, verkehrsberuhigte Zonen und FußBis heute sind weitere Aufgaben hinzugekommen, das Leis- Jetzt spricht Stefan Jung-Diefenbach wieder von den Mitartungsspektrum wurde diversifiziert und neue Tochtergesellschaften gegründet. Jüngste Unternehmensakquisition ist offensichtlich wichtig. Und man nimmt ihm dies uneingedie Firma Otto Stricker Bau GmbH aus Idstein mit ihren 30 schränkt ab. Er ist tatsächlich an jeder Einzelnen und an je-Beschäftigten.

Weil über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erwirtschaftet einen Jahresumsatz von circa 80 Millionen Euro.

Langjährig Beschäftigte und viele Sozialleistungen

Stefan Jung-Diefenbach ist seit 25 Jahren dabei und seine Aufgabe ist vor allem die Auftragsakquisition. Er gehört damit zu dem rund einen Drittel der Belegschaft, das länger kreis von rund 80 Kilometer rund um Limburg. als 15 Jahre im Unternehmen ist. Seit 2011 ist Jung-Diefenbach im Vorstand. Er teilt sich die Vorstandsressorts mit dem Vorstandsvorsitzenden, Klaus Rohletter, der die Bereiche Versorgung, Finanzen und Organisation seit 2006 verantwortet. Dritter im Bunde der Vorstände ist seit 2013 Stefan Hopmann, der sich vor allem um die Baustellen sowie Personal- und IT-Themen kümmert.

beiterinnen und Mitarbeitern. Ihm ist dieses Thema ganz dem Einzelnen im Unternehmen interessiert.

Heute beschäftigt die gesamte Unternehmensgruppe Albert "Wir zahlen sehr gute Löhne und Gehälter und bieten eine ganze Reihe von Sozialleistungen", sagt er. Vom stets gefüllten Obstkorb über eine 50prozentige Kostenbeteiligung für das Fitnessstudio bis hin zu, und das ist für viele sehr wichtig: "Bei uns ist jede und jeder abends wieder bei seiner Familie. So etwas wie mehrtägige Montagereisen sind eine absolute und sehr seltene Ausnahme." Gerade dies sei anders als in vielen anderen Bauunternehmen. Auch deshalb konzentriere sich die Albert Weil AG auf Baustellen im Um-

> "Bei uns ist jede und jeder abends wieder bei seiner Familie. So etwas wie mehrtägige Montagereisen sind eine absolute und sehr seltene Ausnahme."



LiMa 360 | Frühiahr 2022 LiMa 360 | Frühjahr 2022



"Wir unterstützen gleich in der Ausbildung und haben deshalb ein Patensystem installiert"

Das Mehrgenerationenunternehmen

sind bereits in der zweiten Generation bei Albert Weil tätig. nehmen muss ihn überzeugt haben, denn seit 2008 ist er Es muss also gute Gründe geben, warum das Unternehmen dort Mitarbeiter. für die dort beschäftigten Eltern und für die eigenen Kinder empfehlenswert ist. Diese wissen, dass sie dort einen guten Mit Personalthemen kennt er sich aus. Verantwortet er Arbeitgeber haben.

Themen für die Beschäftigten, berichtet zwei Mal jährlich Christine Schäfer. Sie leitet den Bereich Marketing und Kommunikation bei der Albert Weil AG und verantwortet das Unternehmensmagazin "AW Welt", dass sich an die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ebenso wendet wie an Kunden und eine breitere Öffentlichkeit.

Oberbauleiter im Familienunternehmen

Einer der Mitarbeiter, der die Albert Weil als Arbeitgeber schätzt, ist Moritz Gruber. Er ist Oberbauleiter. Eine wirklich räte. verantwortungsvolle Aufgabe. Aus diesem Grund ist er auch Mitglied in der erweiterten Geschäftsführung. Moritz Gruber ist Oberbauleiter für den Bereich Straßen- und Kanalbau schen und die Baumaßnahmen die Unternehmensphilosomit einem Jahresumsatz von 30 Millionen Euro.

familiären Familienunternehmen Albert Weil AG kam er in Selbstverständnis", so Gruber.

Eine ganze Reihe von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Kontakt, als er dort seine Diplomarbeit schrieb. Das Unter-

doch die Arbeit von rund 120 gewerblichen Mitarbeitern und zehn Ingenieuren. Zusammen mit anderen kümmert Über diesen "Generationenvertrag" sowie viele weitere er sich von Anfang an um neue Kollegen. "Wir unterstützen gleich in der Ausbildung und haben deshalb ein Patensystem installiert", erklärt Moritz Gruber. Er hat viel Erfahrung und weiß, nach der Prüfung ist die Ausbildung noch nicht zu Ende. "Handwerkliches Geschick muss man sich in der Praxis erarbeiten, um ein wirklich guter Facharbeiter zu werden. Dies gilt gerade auch für die zahlreichen modernen Baumaschinen." Viele davon längst mit GPS für die Baustelle und einer Menge weiterer Elektronik ausgerüstet. Denn längst sind nicht mehr Spitzhacke und Schaufel im Straßen- und Kanalbau die wichtigsten Ge-

Moritz Gruber lebt mit seiner Verantwortung für viele Menphie der Albert Weil AG. "Wir bieten sichere und gut bezahlte Arbeitsplätze, haben sehr sozial eingestellt Vorgesetzte, die Nach einer Berufsausbildung und dem Abitur über den 2. jederzeit bei fachlichen oder persönlichen Fragen ansprech-Bildungsweg, studierte er Ingenieurwissenschaften. Mit dem bar sind und haben insgesamt ein eher familiär orientiertes Ein ganz offensichtlich sehr erfolgreiches Konzept. Ist doch die Albert Weil AG in den vergangenen Jahren und Jahrzehnten kontinuierlich gewachsen und war wirtschaftlich erfolg-Klare Zukunftsorientierung des Vorstands Stefan Jung-Diefenbach und seine beiden Vorstandskollegen, Klaus Rohletter, und Stefan Hopmann wollen diesen Kurs auch in Zukunft fortsetzen. "Wir haben mit unserer

Strategie das Unternehmen langfristig aufgestellt. Denn wir wollen und werden auch in 10 oder 15 Jahre noch ein erfolgreiches Bauunternehmen sein. Stark, stabil und gesund. Mit einem Wachstum, das zu uns passt", so die Position des Gesamtvorstands.

Der Weg zum Ausgang führt am Büro des Vorstandsvorsitzenden, Klaus Rohletter, vorbei, der auch mitten unter der Belegschaft arbeitet. Die Tür ist offen. Er grüßt freundlich, wünscht einen guten Tag und sagt: "Bleiben Sie gesund."



Wir suchen Mitarbeiter (m/w/d) im Straßen- & Kanalbau:

- Polier
- **Baggerfahrer**
- Facharbeiter
- (Jung)Bauleiter

Interesse? Frau van Herk freut sich auf Ihren Anruf!

06431 9100-303

Onlinebewerbungen: karriere.albertweil.de

Bauunternehmung Albert Weil AG Albert-Weil-Str. 1. 65555 Limburg

Sicherer Regionale Arbeitsplatz. Projekte.

Gelebter Teamgeist.

EIN KLEINOD

mit großer Strahlkraft

Privates Museum in Weilburg zeigt zeitgenössische Kunst und bietet ein Forum

für etablierte, aber auch junge aufstrebende Künstler

Text: Klaus-Peter Kreß | Fotos: Christof Henninger, Rosenhang Museum

icht immer stehen die schönsten Blumen gleich in der ersten Reihe. Gelegentlich blühen sie ein wenig versteckt weiter hinten. Kenner wissen jedoch längst, wo sie sind, besuchen sie immer wieder und erfreuen sich an ihrem Anblick.

Eine solches, ein weinig im Verborgenen strahlendes Kleinod, hat Weilburg und mindestens der gesamte mittelhessische Raum dem Ehepaar Antje Helbig und Joachim Legner zu verdanken – das Rosenhang Museum in Weilburg.

Viele Menschen kennen in der rund 13 000 Einwohner zählenden Stadt Weilburg das Schloss. Es liegt auf der Ostflanke eines Bergsporns des Taunus und zählt zu den bedeutendsten barocken Schlossanlagen in ganz Hessen.

Immer mehr Menschen nehmen jedoch auch das 2017 eröffnete Rosenhang Museum wahr, besuchen die Ausstellungsräume mit zeitgenössischer Kunst am Ufer der Lahn und werden in vielen Fällen "Wiederholungstäter".

Der Familie von Antje Helbig war die Kunst, zumindest die gestaltende Kunst, keineswegs in die Wiege gelegt. Vor genau 200 Jahren begannen ihre Vorfahren, sich mit der Kunst des Bierbrauens zu beschäftigen. Das Weilburger Pils war sehr lange ein Begriff in der Region. Nach dem Umzug aus dem Stadtkern an das Ufer der Lahn wurde hier noch bis Anfang der 2000er Jahre Bier gebraut.



Sonderausstellungen, wie zum Beispiel "The Art of Pop" von Andy Warhol sorgen immer wieder für Furore in dem Weilburger Kunstmuseum.

14 **LiMa** 360 | Frühjahr 2022 15



Private Sammlung wird zu groß

Zusammen mit ihrem Mann, Joachim Legner, ein erfolgreicher Unternehmer aus der Reisebranche, hatte Antje Helbig privat zeitgenössische Kunst gesammelt. Bis die eigenen "vier Wände" schließlich nicht mehr ausreichten und sich immer mehr befreundete Kunstliebhaber die Sammlung ansehen wollten.

Im September 2016 stand der Entschluss fest. Die beiden Kunstfreunde wollten ein Museum für zeitgenössische Kunst gründen. Die für den Abriss des alten Brauereigebäudes eingeplanten Finanzmittel wurden für den Umbau und Käufe für die Kunstsammlung investiert. Nach gerade einsenhang Museum am 3. Juni 2017 eröffnet.

Teile der ehemaligen Brauereieinrichtung und alte Elemente der Brauerei wurden in den Räumen des Museums belassen und gelegentlich bedarf es eines zweiten Blicks, ob sie nicht doch zu einer der Kunstinstallationen gehören.

Seit dieser Eröffnung steigt die Zahl der treuen Besucher und Kunstfreunde ständig und auch die Sammlung selbst entwickelt sich ständig weiter. "Es freut mich natürlich besonders", so Antje Helbig, "dass viele Besucher immer wiederkommen und immer auch neue Gäste mitbringen."

und gelegentlich bedarf es eines zweiten Blicks, ob sie nicht doch zu einer

der Kunstinstallationen gehören.

mal neun Monaten für die Umbauarbeiten, wurde das Ro- Auch deshalb geht der gute Ruf des Museums inzwischen weit über den Kreis Limburg-Weilburg und die Region Mittelhessen hinaus. Ziel der Betreiber sei immer gewesen, auf den insgesamt rund 3000 qm zeitgenössische Kunst auch außerhalb der großen Metropolen zu zeigen. Damit bietet das Rosenhang Museum auch außerhalb von New York und Berlin ein Forum für zeitgenössische Künstler.

ken wurden immer wieder wechselnde Installationen und Kunst von Frauen ein besonderes Anliegen von Antje Helbig. Sonderausstellungen gezeigt. Und manchmal werden aus Sonderausstellungen auch Dauerausstellungen. So etwa Im Rahmen des Förderpreises 2020 des Rosenhang Museums die des Street Art Künstlers Banksy. "Die Ausstellung "Who wurden 55 Kunstwerke junger Künstler erworben, die durch the Fuck is Banksy" lockte sicher einige Tausend Besucher die Corona Pandemie in ihrer Existent bedroht waren. Hierfür in unser Museum und damit auch nach Weilburg", erzählt investierte das Museum insgesamt rund 500000,- Euro. Antje Helbig.

Auch die Namen vieler anderer, teils mit Sonderausstel lungen vertretenen Künstler können sich sehen lassen Eine weitere Besonderheit des Weilburger Kunstmuseums und haben einen guten Klang in der Kunstszene. Christopher Lehmpfuhl, Georg Baselitz und Gerhard Richter sind nur einige davon. Dieter Nuhr, den meisten als Satiriker aus hatten dieser Aktion den Titel "Museum to go" gegeben. dem Fernsehen bekannt, war 2018 mit einer Auswahl eigesorgte die Ausstellung "The Art of Pop" von Andy Warhol für darüber hinaus auch Workshops zum Beispiel mit Kinder-

Großer Kunst- und Förderpreis

Seit 2021 vergibt das Museum den Kunstpreis "Löwe von Euro. Erste Preisträgerin war die koreanische Künstlerin besonderen künstlerischen Ambiente.

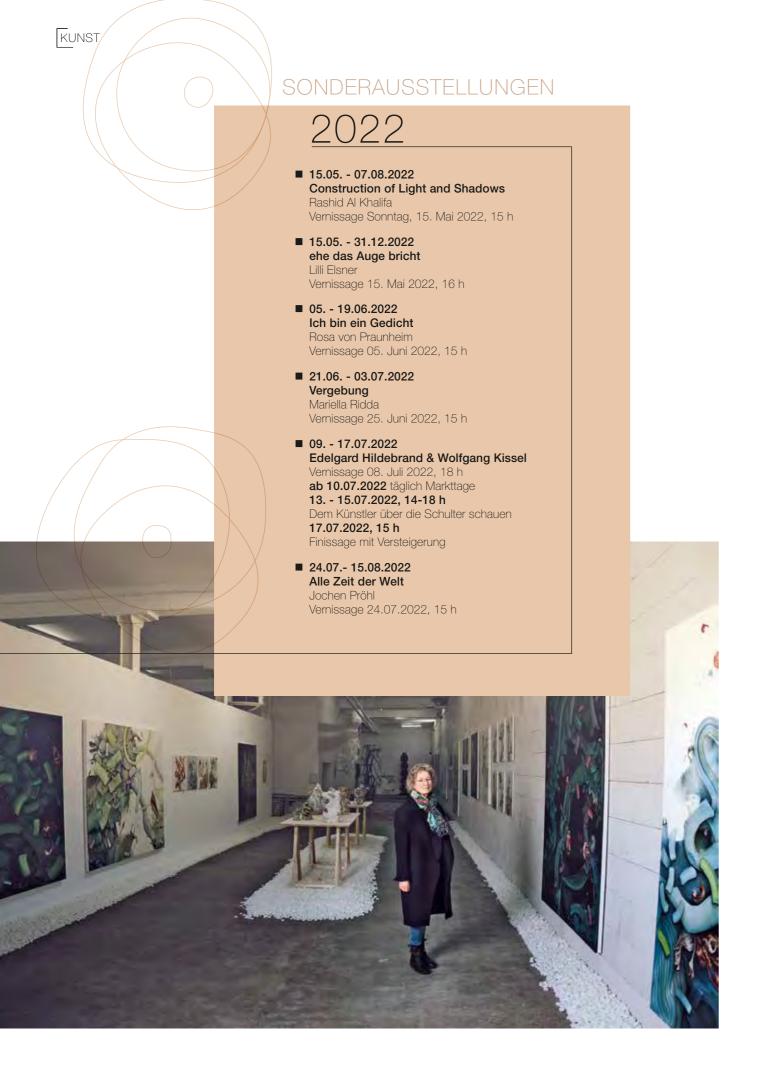
Neben den vom Museum selbst angekauften Kunstwer- SEO, eine Meisterschülerin von Georg Baselitz. Überhaupt ist

Museum to go und Eventlocation

war während des Corona-Lockdown die Möglichkeit, sich Kunstwerke auszuleihen. Antje Helbig und Joachim Legner

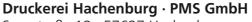
ner Kunstwerke im Rosenhang Museum zu Gast. 2019/2020 Neben der Kunstausstellung bietet das Rosenhang Museum gartengruppen, Künstlergespräche, Lesungen und Konzerte. Und wer ein ganz besonderes Umfeld für seine Veranstaltung mit bis zu 200 Personen sucht, findet sie hier mit den zur Verfügung stehenden Räumen im Museum. Zum Beispiel für Tagungen, Messen, Firmenevents, oder private Weilburg". Namenspatron ist das Wappentier des Weilburger Feste. Ein passendes kulturelles Rahmenprogramm kann in-Stadtwappens. Dotiert ist der Preis mit insgesamt 60000,- dividuell vom Museum organisiert werden. In einem ganz











Saynstraße 18 · 57627 Hachenburg Tel. 02662 802-0 · info@druckerei-hachenburg.de www.druckerei-hachenburg.de



- **☑** Hochwertige Produkte
- **☑** Persönliche Beratung
- **✓** Moderne Badplanung
- **Dein Bauprojekt**
- Mietgeräte



☑ Inspiration für

- **✓** Farbmischservice,
- ☐ Und vieles mehr!





SO GEHT TRAINING

2022 -

Smart Watches, Fitness-Tracker, Herzfrequenzmesser und GPS-Tracking-Geräte sind seit Jahren im Trend, doch seitdem man beim Training auf sich selbst gestellt war, nimmt man die Hilfe der Fitness-Wearables immer stärker zu Hilfe – auch zur Motivationshilfe.

Abwechslung

Elektrische Helfer

Von HIIT bis zu

mentaler Achtsamkeit

Auf eine Trainingsart beschränken das ist Vergangenheit. Gefragt ist, was grade in den Alltag und die Situation passt. Hauptsache Bewegung und das flexibel.



Sport im Freien

nessstudios geschlossen waren, suchen statt - ob im Homeoffice, Homeschoodie Menschen nach Möglichkeiten, sich ling oder Vereinsleben, aber eben auch gesund zu bewegen. Dabei ist das Trai- in der Fitnesssparte. Ob Fitness-Studio ning im Freien noch doppelt gesund, mit Livestreams, On-Demand-Inhalte denn Bewegung an der frischen Luft oder youtube-Videos für alle. Wir bleiben stärkt zusätzlich das Immunsystem. fit vor dem Bildschirm. Dabei reicht das Also bleibt der Trend, auch wenn drin- Angebot vom fordernden High-Intensinen wieder trainiert werden darf.

Fitness online

Frische Luft und Abstand: Seit die Fit- Das Leben findet heutzutage auch online ve-Training bis zum Yogakurs.





FRIEDRICH
BAUZENTRUM

An der kleinen Seite 5 | 65604 Elz

DIE MNT GRUPPE

steht für Sachverstand und Kompetenz

Limburger Unternehmen will für Wirtschaftsprüfung, Steuerberatung und Unternehmensberatung neue Mitarbeiter für organisches Wachstum gewinnen

verlässig und sorgsam um seine Mandanten kümmert. Aber Standorten in Limburg, Frankfurt, Montabaur sowie Wiesbaes muss einen Grund geben, warum manche dieser Unter- den und seit kurzem Herschbach im Oberwesterwald. Die Abnehmen erfolgreicher sind als andere Unternehmen und wa- kürzung "MNT" stand bei der Gründung des Unternehmens rum manche dieser Firmen einen besseren Ruf als Arbeitge- 1980 für Mittel-Nassauische Treuhand GmbH Steuerberaber haben als andere. Der freundliche Empfang im Foyer und tungsgesellschaft. der leckere Espresso im Besprechungszimmer kann es sicher



| atürlich kann man davon ausgehen, dass sich ein Wirt- Eines dieser geschäftlich besonders erfolgreichen Unternehschaftsprüfungs- und Steuerberatungsunternehmen zu- men und beliebter Arbeitgeber ist die MNT GRUPPE mit ihren

> 1980 mit insgesamt zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gegründet, beschäftigt das Unternehmen inzwischen über 200 Fachleute an allen Standorten zusammen. Und regelmäßig werden es mehr, denn auch die Zahl der Mandanten nimmt zu, wie auch die Komplexität an angebotenen Dienst-

Neben Wirtschaftsprüfung und Steuerberatung gehören Rechtsberatung sowie Unternehmensberatung zum Dienstleistungsportfolio für die meist mittelständischen Mandan-



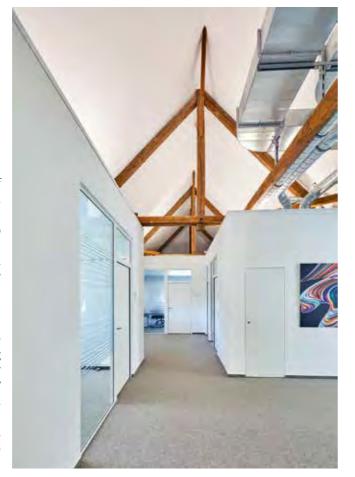




Regional – national – global

Geografisch ist die MNT GRUPPE mit ihren Standorten auf das Rhein-Main-Gebiet und den Westerwald konzentriert. Da die Mandanten zum Teil auch national und international tätig sind, hat dies die MNT GRUPPE im Unternehmen auch so abgebildet. Man müsse, so ist von einem der Partner zu erfahren, die multikulturelle Mentalität und die wirtschaftlichen Ziele der Mandanten und des jeweiligen Landes, in dem er tätig ist, kennen, verstehen und in die Arbeit einbinden.

Für darüber hinausgehende, teils weltweite Mandantenbetreuung, ist die MNT GRUPPE Mitglied in der "Leading Edge Alliance" (LEA Global). Sie ist eine internationale Vereinigung unabhängiger Wirtschaftsprüfungsunternehmen und ist der zweitgrößte Wirtschaftsprüfungsverband der Welt. Die MNT GRUPPE kann damit ihren Mandanten gewährleisten, auch in entlegenen Weltregionen auf den zuverlässigen Sachverstand geprüfter Partnerkanzleien zurückgreifen zu können. Im Unternehmen selbst sind neben Deutsch noch weitere 16 Sprachen vertreten.



Wir wollen neue Kolleginnen und Kollegen gewinnen

Eine ganz wesentliche Voraussetzung für den Unternehmens- Berufslebens ergeben. Wenn außerdem die Arbeitsatmosphäerfolg der MNT GRUPPE und das auch weiterhin geplante or- re stimme und es Gestaltungsmöglichkeiten gäbe, würde die ganische Wachstum, sind qualifizierte Mitarbeiterinnen und Arbeit nicht nur für Geld und Karriere stehen, sondern sei Mitarbeiter und die weitere Rekrutierung von zusätzlichen auch erfüllend und befriedigend. Beschäftigten. Die MNT GRUPPE spricht davon, neue Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu gewinnen. "Wir suchen Verstär- Dies sieht Marie-Eve Mädrich bei der MNT GRUPPE als gege-

Operativ verantwortlich ist die Personalreferentin Marie-Eve bei nutzt sie natürlich alle modernen Medien, ob das Internet Mädrich. Im Namen der MNT GRUPPE achtet sie nicht nur mit einer eigenen Karriereseite, Facebook, LinkedIn und mehr. auf die richtigen Rahmenbedingungen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter müssten sich mit all ihren Talenten verwirklichen Als mittelständisches Beratungsunternehmen könne die

kung", so der auf Partnerebene Verantwortliche, Jochen Altbrod. ben an. "Wir suchen nicht nach neuen Kolleginnen und Kollegen", sagt sie, "wir wollen sie vielmehr für uns gewinnen." Da-

können. Einen wirklichen Sinn in der Arbeit zu erkennen sei MNT GRUPPE auch schnell reagieren. Mit Bekanntwerden der ebenso wichtig wie Perspektiven, die sich im Laufe eines arbeitsrechtlichen Vorgaben in der Corona-Pandemie konnte



man innerhalb sehr kurzer Zeit Homeoffice für die Beschäftigten umsetzen. Dies sei gerade für Frauen ein wichtiger Aspekt gewesen. Die vielen verschiedenen zur Auswahl stehenden Teilzeitmodelle machen die MNT GRUPPE zu einem besonders frauenfreundlichen Arbeitgeber.

Bei der MNT GRUPPE seien junge Menschen, die sich vorstellen könnten, sowohl mit Zahlen als auch mit Menschen gleichermaßen umzugehen, gut aufgehoben. Eine gute Ausbildung, Weiterbildung und Zusatzqualifikationen seien ebenso selbstverständlich wie Schulungen, oder die Möglichkeit für ein Duales Studium.

Bei der Auswahl schaue man sehr genau auf die Bewerberinnen und Bewerber. Denn: "Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter ist ein Markenbotschafter und transportiert mit den eigenen Leistungen und dem Verhalten die Werte der Marke MNT GRUPPE", so Jochen Altbrod. Auch deshalb werde viel in die Beschäftigten investiert. Nicht nur beim Gehalt, sondern auch bei Sozialleistungen, Fortbildung und dem Gemeinschaftsgedanken.

Ein besonderer Schwerpunkt der Akquisitionsarbeit von Marie-Eve Mädrich ist derzeit der Beruf des Fachassistenten/der Fachassistentin Lohn und Gehalt. Ein anspruchsvolles Berufsbild, wie sie sagt.

Mit Jochen Altbrod ist sie sich einig, dass moderne Personalpolitik auch gerade darin bestehe, die Talente des einzelnen Menschen zu erkennen und sie so einzusetzen und zu fördern, dass jeder seine Stärken entwickeln könne.

KONTAKT

Bewerben Sie sich unter:



karriere.mnt.de

Bistrothek der MNT GRUPPE für kleine und große Pausen.



Klare Ziele, klare Leitlinien, klares Selbstverständnis

GRUPPE, mit zahlreichen Standorten, Fachkompetenz. Mit Empathie drückt beiterinnen und Mitarbeiter sind privat mehreren Kompetenzfeldern und den das Unternehmen aus, Werte zu schät- sozial und ehrenamtlich engagiert. Das unterschiedlichsten Mandanten, ist es zen und sie auch im täglichen Miteinan- Unternehmen selbst fördert zahlreiche wichtig, klare Ziele, Werte und ein de- der zu leben. Alle im Unternehmen Täti- soziale und kulturelle Projekte. finiertes Selbstverständnis zu haben. gen identifizieren sich mit dem, was sie An derzeit fünf Standorten arbeiten tun und zeigen deshalb Engagement. Man kann zusammenfassend sagen: zahlreiche Fachleute in den Kompe- Und schließlich ist Effizienz, das präzise Die MNT GRUPPE ist ein rundum gut tenzfeldern Wirtschaftsprüfung, Steu- und strukturierte Arbeiten, eine Grund- aufgestelltes Unternehmen, ein modererberatung, Rechtsberatung und Un- voraussetzung für erfolgreiches Arbei- ner Arbeitgeber, der durch den für seine ternehmensberatung. Für ihr Leitbild ten und unternehmerischen Erfolg. hat die MNT GRUPPE vier wesentliche Felder definiert. Mit Exzellenz verbin- Verantwortung übernimmt die MNT positiven Zukunftsperspektive für beide

det das Unternehmen die langjährige GRUPPE aber auch außerhalb ihrer "vier Seiten.

Für ein Unternehmen wie die MNT Erfahrung aller Beschäftigten und deren Wände". Zahlreiche Partner und Mitar-

Mandanten erarbeiteten Erfolg selbst wirtschaftlich erfolgreich ist. Mit einer





WIRTSCHAFTSPRÜFUNG · STEUERBERATUNG

Als unabhängige, überregional tätige Unternehmensgruppe mit über 200 Mitarbeitern und internationalem Netzwerk bieten wir Unternehmen, Unternehmern, Körperschaften (inklusive Vereinen und Stiftungen) und Privatpersonen umfassende, interdisziplinäre Beratungsleistungen an. Wir verstehen uns als strategischer Partner an der Seite unserer Mandanten. Wir beraten ganzheitlich und stehen für Premium-Beratung und exzellente Leistungen.

LIMBURG · FRANKFURT · MONTABAUR · WIESBADEN

Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Steuerberatungsgesellschaft

Bruder-Kremer-Straße 6 65549 Limburg

- T 06431 969-200
- F 06431 969-222
- M info@mnt.de I www.mnt.de



— VIELFÄLTIGE KARRIERECHANCEN -

so einzigartig wie der Nürburgring selbst

Fotos: Nürburgring 1927 GmbH & Co. KG

🔿 er Nürburgring ist vielfältig. Als einzigartige Eventloca- 🛮 Voller Einsatz bei vielseitigen Aufgaben tion findet sich hier in der Saison der spannende Mix aus Motorsport, Musik und Sport. Rund 50 Großveranstaltungen begeistern jedes Jahr tausende Besucher aus der ganzen Welt. Zu erleben gibt es legendäre Veranstaltungen wie das ADAC TotalEnergies 24h-Rennen, Rock am Ring, die den ADAC Truck-Grand-Prix, die ADAC GT Masters oder den Hindernislauf StrongmanRun sowie Rad am Ring. Gleich Saison am Start - mit ihrem Highlight: die 12h Nürburgring.

nings, im Offroad-Park, bei den Touristenfahrten oder bei Sportfahrertrainings auf der legendären Nordschleife, auf der ring°kartbahn, im ring°kino oder im Motorsport-Museum ring°werk. Auf und abseits der Rennstrecke finden pro Jahr zudem rund 400 emotionale Firmen-Events statt - als Tagungen, Produktpräsentationen oder Meetings. In den Nürburgring-Hotels und im Nürburgring Ferienpark bieten 1.000 Betten die Möglichkeit, auch über Nacht zu bleiben

Damit das gesamte Portfolio über das ganze Jahr zuverlässig funktioniert, sind am Nürburgring über 350 festangestellte Mitarbeiter und über 1.100 Aushilfen im Einsatz. Sie planen und organisieren, dokumentieren oder bewerben das, was FIA World RX of Germany, den AvD-Oldtimer-Grand-Prix, an der längsten permanenten Rennstrecke der Welt passiert. Dementsprechend vielseitig sind die Karriere-Chancen bei den Nürburgring-Unternehmen. Bei der Nürburgring 1927 mehrere Male ist die Nürburgring Langstrecken-Serie in der GmbH & Co. KG als Betreibergesellschaft der Rennstrecke und Eventlocations, der Lindner Hotels AG als Manager der Nürburgring Hotels und des Ferienparks, bei der VLN Und auch darüber hinaus gibt es jede Menge zu erleben und VV GmbH & Co. KG – Ausrichter der Nürburgring Langstrezu erfahren. Ob bei den Nürburgring-eigenen Formel-Trai- cken-Serie sowie bei nürburgring tv GmbH & Co. KG und bei der Nürburgring eSports GmbH & Co. KG.

KONTAKT

Alle Job-Angebote gibt es unter:

www.nuerburgring.de/karriere



NEBENJOB AM RING

Wer keine Festanstellung sucht, ondern einen Nebenjob als Aushilfe, ist am Nürburgring ebenfalls genau richtig. Die Rennstrecke ist immer auf der Suche nach verlässlichen Menschen für folgende Aufgaben: Parkplatz- und Einlasskontrollen, ring°werk/ring°kino, ring°kartbahn, Hostessen, info°center, Merchandising, Nürburgring Driving Academy (Technik oder Organisation), Streckensicherheit sowie für verschiedene Arbeiten





DEIN VOLLGASJOB

an der legendärsten Rennstrecke der Welt

Der Nürburgring – seit 1927 ein einzigartiger Mythos und heute eine der weltweit legendärsten Motorsport-, Event- und Businesslocations.

> Dich fasziniert die Grüne Hölle und Du willst andere davon begeistern?

Bewirb Dich jetzt

- in Festanstellung oder als Aushilfe und werde ein Teil der Nürburgring-Familie!

BE A PART OF IT!

Text: Daniel Korzilius | Fotos: Veronika Sterrer | Album-Cover: Ulf Dreesbach (Foto)/Anni Buhl (Artwork)

MEINE MUSIK MUSS SICH EHRLICH ANFÜHLEN

Lissy Fey hat ihr Debütalbum "Da wo ich herkomm" veröffentlicht

| n ihrem Ende Januar veröffentlichten Debütalbum "Da wo ich herkomm" erzählt Lissy Fey von ihrer bisherigen Reise, auf der die gebürtige Hunsrückerin auch Station im Westerwald machte. Von der fünften Klasse bis zum Abitur im Jahr 2011 verbrachte sie insgesamt neun Jahre im Internat des Landesmusikgymnasiums in Montabaur und hat somit bereits sehr früh ihr Elternhaus verlassen, um auf eigenen Beinen zu stehen und sich ihrer großen Leidenschaft, der Musik, zu widmen. Ein mutiger Schritt, wie sie heute selbst zugibt: "Das war damals aber mein eigener Wunsch. Wahrscheinlich, weil ich seit meinem ersten Lebensjahr mit meinem Vater auf Jugend- und Kinderfreizeiten gefahren bin. Im Internat habe ich jedoch schnell gemerkt: Nur Freizeit ist das nicht. Es gab viele Strukturen und Regeln, die eine gewisse Anpassungszeit in Anspruch genommen haben."

LiMa 360 | Frühiahr 2022

"Vielleicht liegt es auch an den Genen, denn mein Opa hat Gedichte verfasst."

ist Montabaur eine viel größere Nummer. Ich fand es span- Ihre Songs schreibt und komponiert die 30-Jährige, die nend, auf eigene Faust oder mit Freundinnen die Stadt zu in Osnabrück Pop-Gesang studiert hat, alle selbst. Geholerkunden", blickt Lissy zurück und ist dankbar für die vielen fen hat ihr dabei sicherlich die musikalische Ausbildung, Freundschaften, die in der Zeit im Internat entstanden sind aber vieles hat sie sich auch selbst angeeignet. "Nach der und bis heute auch auf Distanz noch immer funktionieren. Blockflötenzeit habe ich mit dem Klavierspielen begon-In ihrem Leben zog es die Singer-Songwriterin in etliche nen. Mit zwölf Jahren habe ich dann mit eigenen Texten Länder (u.a. Freiwilligendienst in Bolivien) und schließlich und Akkorden angefangen und mit der Zeit immer mehr über Osnabrück und Mainz nach Köln. Auf der Suche nach durchs Machen dazugelernt. Geschrieben habe ich schon

LiMa 360 | Frühiahr 2022 31





Die Produktion ihres Debütalbums in einem Studio in Köln wie Lissy erklärt: "Ich muss beim Schreiben das Gefühl hahat Lissy Fey u.a. durch eine Crowdfunding-Aktion, bei der ben, dass es sich ehrlich anfühlt. Nur dann verfolge ich den rund 9000 Euro zusammenkamen, finanziert. "Das war ein Gedanken weiter und investiere meine Energie. Ich schreibe super spannender Prozess, den ich mit großem Optimismus, nicht, nur um den Leuten zu gefallen oder um einen Hit zu aber hin und wieder auch mit Zweifeln angegangen bin. Umso landen. Das würde sich nicht ehrlich anfühlen und das wäre toller ist das Ergebnis, das für mich ein riesiges Geschenk ist." auch nicht ich." Von den ersten Planungen bis zur Veröffentlichung des Albums vergingen knapp zwei Jahre. Herausgekommen ist ein Im Sommer stehen erstmal kleinere Gigs auf dem Pro-Werk mit elf Songs, die von kalten und grauen, warmen und gramm. Für das Frühjahr 2023 plant die selbstständige weichen Beziehungen erzählen. Von Freundschaften, die zer- Musikerin und Sängerin eine Tour mit Band. Wer sich bis fallen und jenen die bleiben, von Nähe und Distanz, vom Sudahin nicht gedulden kann, sollte sich Lissy Feys Album chen nach dem eigenen Wert und dem Wunsch endlich nach "Da wo ich herkomm" streamen, digital kaufen oder als CD Hause zu kommen. Dabei entstehen die Texte meist intuitiv, bestellen unter www.lissyfey.com.



Lissy Feys Single "Immer noch" ist ein Song an die Freundschaft. Er erzählt von der Verbundenheit zwischen zwei Menschen, die sich schon lange kennen. Von einer Freundschaft, die sich verändern darf und trotzdem bleibt. Während Wohnorte, Studiengänge und Jobs regelmäßig wechseln, ist das Telefon fester Bestandteil heutiger Beziehungen.

Es entsteht ein Gefühl von Ruhe, wenn die Freundin am Klang der Stimme erkennt, dass etwas nicht stimmt. Manchmal auch Vertrauen und Nähe, obwohl man sich seit Monaten nicht gesprochen hat und kilometerweit weg wohnt. In Zeiten großer Veränderung gewinnen kleine Dinge an Wert. Wie der Anruf einer alten Freundin, der auf dem Handydisplay aufleuchtet und einen dankbar denken lässt: "Nach all den Jahren rufst du immer noch an."

Noch mehr Zeitung – E-Paper macht's möglich!



Viele Vorteile auf einen Blick!

Mit der digitalen Ausgabe der Zeitung für PC, Smartphone und Tablet.

E-Paper ist das Abbild der gedruckten Zeitungsausgabe und bietet Ihnen ein modernes und frisches Zeitungserlebnis für noch mehr Lesespaß.

Überzeugen Sie sich selbst!

Jetzt kostenlos testen: 6 0800/2022200 Rhein-Zeitung.de/E-paper

- Überall und offline lesbar!
- ♣ Bereits am Vorabend lesen!
- **Lesevergnügen teilen!**
- Praktische Vorlesefunktion!
- Alle Lokalausgaben lesen!
- Komfortable Lesehilfen!
- ♣ Interaktiver Rätselspaß!
- Digitales Zeitungsarchiv!

Rhein-Zeitung.de/E-paper



-200 JAHRE AUF HOHEM NIVEAU

In der kleinen Lahngemeinde Balduinstein bietet ein Familienbetrieb seit Jahrzehnten Speisen und Weine auf höchstem Niveau

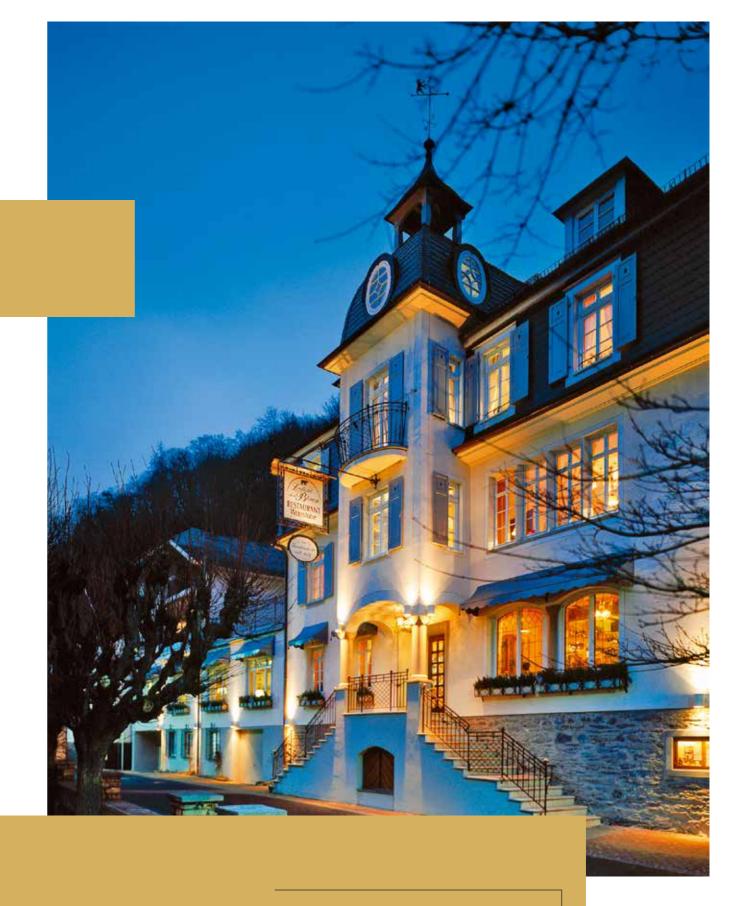
Text: Klaus-Peter Kreß | Fotos: Christof Henninger; Landhotel zum Bären

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts mussten Mensch und Tier Der Treidelpfad an der Lahn im frühen 19. Jahrhundert meist deutlich härtere Arbeit verrichten, um sich das war die Geburtsstunde des "Landhotel zum Bären" in Baltägliche Brot zu verdienen. So auch an vielen Flussläufen. duinstein, das seit Jahrzehnten vor allem auch wegen seiner Hier wurde getreidelt. Flussabwärts nutzte man die Strö- herausragenden Küche bekannt und beliebt ist. Inzwischen mung oder Segel. Flussaufwärts mussten Lastkähne und in der 8. Generation, sind heute Joachim und Corina Buggle kleine Schiffe durch die Kraft von Pferden, die von Men- für den Familienbetrieb verantwortlich. schen auf dem "Treidelpfad" oder "Leinpfad" geführt wurden, gezogen werden.

hier die riesigen Containerschiffe von leistungsstarken Lokomotiven gezogen.

In den fast 200 Jahren seiner Geschichte wurde das Gebäude immer wieder erweitert, umgebaut und behutsam restau-Im Jahr 1827 befand sich an der Lahn in dem kleinen Ort riert. "Mein Ur-, Ur-, Uropa hat den 2. Stock auf das Haus Balduinstein eine Treidelstation. Hier wurden die erschöpf- gesetzt", erzählt Margit Buggle, die Mutter von Joachim, dem ten Pferde gewechselt und die Pferdeführer übernachteten aktuellen Chef. Noch immer unterstützt sie, wenn eine helauf bereitgestellten Bänken. Der größte heute noch existie- fende Hand gebraucht wird, oder ein Rat gefragt ist. Später rende "Treidelpfad" ist der Panamakanal. Allerdings werden kam noch ein Tanzsaal mit Bühne dazu. "Es war der Tanzsaal unseres Dorfes und hier wurde auch der Fasching gefeiert", erzählt Margit Buggle aus ihren Erinnerungen. Sie





Der Treidelpfad an der Lahn im frühen 19. Jahrhundert war die Geburtsstunde des "Landhotel zum Bären" in Balduinstein





ist seit 1973 im "Bären" und erinnert sich noch gut an die Urgroßmutter, die damals in der Küche stand und kochte. "Gut bürgerlich", wie Margit Buggle erzählt. Ihr Mann Walter hatte in diesem Jahr – 1973 – die Küche übernommen. Und seine Ambitionen gingen weit über "gut bürgerlich" hinaus.

Das Restaurant war auch damals schon in den Teil "Am Kachelofen", der 1974 an der Stelle alter Ställe und Landwirtschaft erbaut wurde und die "Bibliothek" unterteilt. In den 80er Jahren hatte Walter Buggle aus der "Bibliothek" ein Sternerestaurant gemacht. Der Guide Michelin verlieh ihm diese Auszeichnung immerhin vier Mal.

zu bekommen und noch schwieriger, ihn zu halten", erzählt Corina Buggle. In den 80er Jahren musste man noch selbst an die französische Grenze fahren oder in den Elsass, um die begehrten Waren frisch zu erhalten. Heute könnte man größten Großhandel der Welt in Paris bestellen.

einem Stern" zu gehen. Im Gespräch mit ihr wird deutlich, terranen Akzenten.

"Corina und Joachim Buggle haben für das Restaurant ein ganz eigenes Konzept entwickelt. Und es erscheint sehr erfolgreich zu sein. "

dass die beiden "Jungen" diese Zweiklassengesellschaft ge-"Auch heute ist es noch sehr schwer, einen solchen Stern" stört hat. Ziel war für sie ein gemeinsames Restaurant mit einheitlich gehobener Gastronomie.

Geschmackserlebnisse finden Genießer heute in dem urigen Restaurant "Am Kachelofen", in der eleganten "Bibliothek" bei einem Lieferservice alle frischen Produkte direkt beim mit edlem Holzregalen und antikem Buchbestand, in der Weinstube, oder im Sommer auf der mediterranen Terrasse. Mit Blick auf die idyllische Lahn, den Westerwald und Dennoch haben sich Corina Buggle und ihr Mann Joachim den Taunus genießen die Gäste raffinierte und traditionelle bewusst dafür entschieden, nicht mehr "auf die Jagd nach Gerichte aus regionaler Küche mit französischen und medischmackvoll eingerichtete Zimmer. Vom romantischen seien einmal in der Woche zu Gast, andere kämen zwei Mal Turmzimmer bis zum kuscheligen Einzelzimmer. Die Gäste im Jahr zu besonderen Gelegenheiten. Alle würden von ihfinden von Balduinstein aus auch eine ganze Menge an Freinen gleich wertgeschätzt. zeitmöglichkeiten und sehr viel Natur, die es zu entdecken, nicht mehr auf die Gäste. Ein wenig anspruchsvoll ist höchseinem Schloss aus dem 12. Jahrhundert.

Ausbildung bei großen Namen

ganz eigenes Konzept entwickelt. Und es scheint sehr erfolgreich zu sein. Dies sei, so erklärt es Corina Buggle, sicher auch das Ergebnis von Jahrzehnten, in denen die vor- Buggle sagt hierzu: "Alles Essen muss gut und von hoher herige Generation hervorragende Arbeit geleistet habe und Qualität sein, egal was." Für den Gast ist es nicht so einfach. den Grundstein des guten Rufes gelegt hat. Auch heute ist Fast schon die Qual der Wahl. Auch die Auswahl des Weines das Führen eines solchen Hotels und Restaurant noch eine nimmt Zeit in Anspruch. Ein wohlsortierter Weinkeller bürgt Menge Arbeit. Aber Corina und Joachim Buggle haben schon schlimmeres erlebt.

"Natürlich haben wir hier keinen Halbtagsjob. Aber in unserer Ausbildung", so schildert Corina Buggle ihre Erinnerungen, "hatten wir auch schon einmal einen 16 Stunden-Tag." Auf gutes und qualifiziertes Personal legt Familie Buggle Gelernt haben die Beiden, die sich in einem Restaurant am besonderen Wert. Sie haben gerade erst wieder zwei Ser-Kaiserstuhl kennengelernt haben, ihren Beruf in sehr guten Häusern. Der Koch Alfons Schuhbeck und das Restaurant Personalmangel wie viele andere Restaurants. "Wir achten Tandris in München sind nur zwei Namen der langen Liste.

Stammkunden ablesbar ist. "Wir haben sehr viele Gäste, die bekommen", ergänzt sie.

Das Hotel selbst bietet insgesamt zehn individuell und ge- regelmäßig zu uns kommen", erzählt Corina Buggle. Manche

zu erwandern gilt. Anstrengende Treidelaufgaben warten Man muss tatsächlich einmal Gast im Bären in Balduinstein gewesen sein, um zu verstehen, warum dies so ist. Betritt ten noch die Wanderung zur nahe gelegenen Schaumburg, man einen der Restauranträume empfängt einen sofort die angenehme Atmosphäre und das stilvolle Ambiente. Aufmerksame, aber unaufdringliche Servicekräfte reichen die Speisekarte und begleiten den Gast während des gesamten Abends – stets aufmerksam. In diesem Moment steht die Corina und Joachim Buggle haben für das Restaurant ein schwerste Entscheidung des Abends an. Die aufgeführten Gerichte machen die Wahl schwer. Zumal man von vorherigen Besuchen um die Qualität der Küche weiß. Corina auch hier für Qualität.

vicekräfte eingestellt und leiden deshalb auch nicht unter darauf, unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nicht zu überlasten. Sie sollen mit ihrer Arbeit zufrieden sein. Dann Und einen guten Ruf hat das Haus in dem kleinen Ort Bal- ist dies auch gut für unsere Gäste", sagt Corina Buggle. "Lieduinstein zweifelsohne, was auch an der großen Zahl von ber etwas tiefer in die Tasche greifen und dafür gute Leute



Im Restaurant Am Kachelofen sorgt nicht nur der Kachelofen für ein Wohlfühlambiente. Aufmerksamer Service und hervorragende Speisen leisten einen ganz wesentlichen Beitrag.

LiMa 360 | Frühlahr 2022 **LiMa** 360 | Frühiahr 2022 37 Die schwierigen Wochen und Monate des Lockdowns in der Corona-Pandemie haben sie gut überstanden. In dieser Zeit habe man das Außerhausgeschäft deutlich ausgeweitet. "Wir haben eine großartige Solidarität unserer Stammkunden erlebt, was uns finanziell sehr geholfen hat", ist Corina Buggle noch heute dankbar. In dieser Zeit sei es auch zu der Zusammenarbeit mit "Blumen Lorenz" aus Limburg gekommen, oder die Organisation eines Weihnachtsmarktes, den es auch in Zukunft weiterhin geben soll.

Klarer Plan für die Zukunft

Für die Zukunft hat sich Familie Buggle vorgenommen, die hohe Qualität im Restaurant und im Hotel zu halten und die Kinder und Enkel ihrer jetzigen Kunden als zukünftige Gäste dauerhaft zu gewinnen.

Inzwischen muss man auch nicht mehr auf die Pferde auf dem Treidelpfad warten, die das Schiff nach Balduinstein ziehen. Das Landhotel ist gut erreichbar mit dem Auto, der Bahn, dem Fahrrad und dem Fahrgastschiff aus Limburg. Mit welchem Verkehrsmittel auch immer – der Besuch des "Landhotel zum Bären" lohnt sich.



KONTAKT

Landhotel zum Bären

Bahnhofstraße 24, 65558 Balduinstein Telefon: 06432 - 800780 E-Mail: info@landhotel-zum-baeren.de

www.landhotel-zum-baeren.de



wir leben in Zeiten der Veränderung. Dem trägt auch das Pantone-Institut Rechnung. Es wählte nämlich die letzten 22 Jahre immer aus der eigenen Farbpalette die Trendfarbe aus. Für das Jahr 2022 kreierte das Team allerdings eine komplett neue Farbe! "Wir bewegen uns auf eine Welt mit noch nie dagewesenen Veränderungen zu... Very Peri bietet alle Eigenschaften von Blautönen sowie eine rötlich-violette Nuance und zeigt uns eine lebhafte, fröhliche Sicht auf die Welt", erklärt Leatrice Eiseman, geschäftsführende Direktorin des Pantone Color Institute die Wahl. Die Farbe erinnert außerdem an Lavendeltöne. Deren beruhigende Wirkung kommt einer symbolischen Kampfansage an unsere krisengeschüttelte Zeit gleich - genau das, was wir jetzt brauchen.

VERY PERI!

Mutig und kreativ: Die Trendfarbe dieses Jahr heißt Very Peri

Die leuchtende Farbe kann in der Mode wunderbar kombiniert werden mit Pastelltönen genauso wie mit knalligen Sommerfarben. Auch im Wohnbereich lassen sich mit Very Peri herrlich punktuelle Akzente setzen. Fröhlich und dynamisch wird die Farbe genannt – und tatsächlich, beim Betrachten spürt man Stärke und gute Laune. Auf jeden Fall stimmt der Ton positiv und erwartungsvoll für die Zukunft.





ÜBER PANTONE COLOR OF THE YEAR

Seit mehr als 20 Jahren hat Pantone Color of the Year einen maßgeblichen Einfluss auf die Produktentwicklung und auf Kaufentscheidungen in zahlreichen Branchen, einschließlich Mode, Inneneinrichtung und industrielles Produktdesign sowie Produktverpackung und Grafikdesign.

39

LiMa 360 | Frühjahr 2022

ABSCHLUSSPRÜFUNGEN ZUM KURZARBEITERGELD

Droht den Unternehmen eine Rückzahlung des gewährten Kurzarbeitergeldes?



Text; von RA Christian Hecken, Caspers Mock Anwälte, Bonn | Fotos; Caspers Mock; adobe.stock.con

🔪 / iele Betriebe setzen seit Beginn der Corona-Pandemie 🏻 füllt waren und ob Kurzarbeitergeld in der korrekten Höhe verstärkt auf Kurzarbeit. So sind im April 2020 rund 6 gewährt worden ist. Millionen und im Februar 2021 etwa 3,7 Millionen Beschäftigte in Deutschland in Kurzarbeit gewesen. Die hohe Anzahl Es ist daher zu erwarten, dass vielen Betrieben zeitnah die Sonderregelungen hinsichtlich der Kurzarbeit erlassen und hierdurch unter anderem die Anspruchsvoraussetzungen für den Bezug von Kurzarbeitergeld herabgesenkt hat.

In vielen Betrieben wurde oder wird daher "kurzgearbeitet". Nach derzeitigem Stand enden die Sonderreglungen zum Kurzarbeitergeld zum 30.06.2022.

Wird die Kurzarbeit im Betrieb beendet, steht grundsätzlich die Abschlussprüfung der Bundesagentur für Arbeit an. Kurzarbeitergeld wird den von der Kurzarbeit betroffenen Betrieben nämlich in der Regel nur mit vorläufigem Bescheid bewilligt und ausgezahlt. Die Bundesagentur für Die Bundesagentur für Arbeit gibt auf ihrer Homepage augeführt und dabei geprüft wird, ob auch tatsächlich alle Voraussetzungen für den Bezug von Kurzarbeitergeld er- Umfang des Arbeitsausfalls zu prüfen.

an Personen in Kurzarbeit begründet sich auch dadurch, Ankündigung der Bundesagentur für Arbeit zur Durchfühdass der deutsche Gesetzgeber seit Pandemiebeginn diverse rung der Abschlussprüfung zugeht. Hierbei wird die Bundesagentur für Arbeit insbesondere folgende Unterlagen und Dokumente sichten und prüfen wollen:

- Arbeitszeitnachweise und Arbeitszeitkonten
- Gehalts- bzw. Lohnabrechnungen
- Einzelvereinbarungen mit den Beschäftigten beziehungsweise eine Betriebsvereinbarung mit einem etwaig bestehenden Betriebsrat über die Einführung von Kurzarbeit
- Kündigungsschreiben und/oder Aufhebungsverträge von Mitarbeitern
- Urlaubspläne oder Urlaubslisten der Mitarbeiter

Arbeit gibt auf ihrer Homepage an, dass nach Beendigung ßerdem an, dass gegebenenfalls weitere Unterlagen wie z.B. der Kurzarbeit im Betrieb eine Abschlussprüfung durch- Auftragsbücher und betriebswirtschaftliche Auswertungen angefordert und geprüft werden, um z.B. den angegebenen Ist Kurzarbeitergeld zu Unrecht bewilligt und geleistet wor- zungen und fehlendem Hinweis an die Bundesagentur auch den, müssen Arbeitgeber damit rechnen, dass sie zur Erstat- strafrechtliche Ermittlungsverfahren wegen Subventionsbetung des gezahlten Kurzarbeitergeldes aufgefordert werden. truges gegen die Unternehmensverantwortlichen drohen. Gerade wenn für viele Beschäftigte eines Betriebs über einen Arbeitgeber sollten die Abschlussprüfung daher nicht auf längeren Zeitraum Kurzarbeitergeld bewilligt worden ist, die leichte Schulter nehmen, sondern müssen auf diese gut können sich hier erhebliche Erstattungsansprüche der Bun- vorbereitet sein. Im Zweifel empfiehlt es sich zur Vermeidesagentur für Arbeit aufsummieren. Aus Sicht der Staats- dung etwaiger Risiken frühzeitig anwaltliche Beratung und anwaltschaften handelt es sich zudem beim Kurzarbeiter- Hilfestellung in Anspruch zu nehmen. Sprechen Sie die Vergeld um eine Subvention, so dass bei fehlerhaften Angaben fasser bei Problemen rund um das Thema Kurzarbeitergeld im Antrag oder dem nachträglichen Wegfall der Vorausset- und Abschlussprüfung gerne an.







Dr. Jur. Marc Fornauf, Rechtsanwalt Fachanwalt für Steuerrecht und Strafrecht

ANZFIGE

"Caspers Mock ist und bleibt eine, wenn

mock

Anwälte

Koblenz | Frankfurt | Bonn | Berlin | Köln | Saarbrücken | Mainz | Düsseldorf



RECHTSANWÄLTE

Dr. jur. Jochem Caspers (bis 2015) Dr. jur. Gerhard Wolter Hans-Dieter Mock Elmar Kloss Dieter Kessler Peter Sprengart Prof. Dr. jur. Hans Rudolf Sangenstedt Dorothea Wagner Horst-Walter Bodenbach Eckhard Finke Prof. Dr. jur. Wolfgang Weller Ralf Georg Markus Schmuck Dirk Waldorf

Karin Thillmann Dr. jur. Dirk Lindloff Christian Tümmler Dr. jur. Ingo E. Fromm Gerrit Diesinger Christian Saevecke Lars Christian Nerbel Laura Calasso

Dr. jur. Bettina Luft gen. Plaisier Carsten Schwenk Ingmar Schuller Ralf-Uwe Adler Hero Blecic Maximilian Brenner, LL.M. Oliver Weihrauch Dr. jur. Marc Fornauf Ralph Muthers Silke Weigel Simon Lüders, LL.M.

Martina Hennige Marcus Lüttgen Stefan Ziegler Jonas Frobel Elgin Bröhmer Désirée Lambert Stephan Lenz, LL.M. Alexander-Roger Börner Elena Schorr Maike Scheller Marius Saager

Maria Christian Janina Delius Christian Hecken, LL.M., LL.M. Ingo Zils-Fuhrmann Wolfhard Uli Kielert Monique Dahlhauser Ercan Tasdemir, LL.M. Lucas Bell Simon Esch Melanie Schulze

Norbert Bierbach

www.caspers-mock.de

Rudolf-Virchow-Str. 11 · 56073 Koblenz Tel. 0261/40499-0 · Fax 0261/40499-38 koblenz@caspers-mock.de

Unter www.caspers-mock.de finden Sie unsere Fachanwälte für:

Arbeitsrecht | Bank- und Kapitalmarktrecht | Bau- und Architektenrecht | Erbrecht | Familienrecht Gewerblicher Rechtsschutz | Handels- und Gesellschaftsrecht | Insolvenzrecht | IT-Recht | Medizinrecht Miet- und Wohnungseigentumsrecht | Steuerrecht | Strafrecht | Sozialrecht | Transport- und Speditionsrecht | Vergaberecht | Verkehrsrecht | Versicherungsrecht | Verwaltungsrecht



WORLD'S BEST CRAFT DISTILLERY: VOM WESTERWALD

IN DIE WELT

SPIRITS BERLIN WORLD'S

Mit drei Auszeichnungen, drei Goldmedaillen in drei aufeinanderfolgenden Jahren gewinnt die BIRKENHOF-BRENNEREI aus Nistertal bei der Craft Spirits Berlin 2022 den Titel "World's Best Craft Distillerv".

den Weinaperitif VINN white sowie der an Charakterköpfen, das unsere Be- erklärt Steffi Klöckner. dritten Goldmedaille / Best In Class für geisterung für ausgezeichnete Produkte den Salbeigeist mit Honig – mit dem mitträgt ", führt die Impulsgeberin der Da der Westerwald im nördlichen Titel World's Best Craft Distillery aus- Destille aus. gezeichnet.

Kollegen kommt – die Bewertung der teurmeister und Inhaber Peter Klöck- tet werden.

| andgemachte Spirituosen, regio- Produkte und der Leistungen in diesen ner, den Umbau des Unternehmens in nal verankert und nachhaltig aus Wettbewerben geht auf die Wertungen eine moderne Genuss-Manufaktur ein. natürlichen Zutaten produziert – eben aus den Reihen von Fachleuten aus un- "Ich mag es, außerhalb vorgeschriebe-"Spirits mit Geist". Genau diese Quali- serer Branche zurück. Gerade in diesen ner Bahnen zu denken. Wieso sollte täten stehen auf dem Birkenhof hoch aufregenden Zeiten ist ein solcher Ge- man nur Korn und Obst destillieren? im Kurs und ganz oben in den Leit- winn wirklich etwas ganz Besonderes. Also haben wir unsere Ideen in die linien der Destillerie, die schon seit Eine Bestätigung, dass trotz aller auf- Tat umgesetzt, haben mit Botanicals 1848 nach diesen Vorgaben ihre edlen reibenden Dinge im Zuge von CoVid-19 und Kräutern aus unserem Kräuter-Tropfen brennt. Dafür wurde sie nun alles gepasst hat. Solche Titel schafft garten – direkt neben der Destillerie – im Rahmen der Craft Spirits Berlin man nur mit viel Leidenschaft und vor experimentiert, sie mit in den Prozess 2022 – neben einer Silbermedaille für allen Dingen einem großartigen Team einbezogen und einfach neu gedacht",

Rheinland-Pfalz ein nicht unbedingt mediterranes Klima aufweist, bezieht 1848 begann das Unternehmen seine die Brennerei auch Obst und Kräuter Die Westerwälder Destillerie ist eine der Geschichte als klassische Getreide- von überregionalen, nachhaltig produerfolgreichsten des Landes: "Wir freu- brennerei. Westerwälder Korn, Küm- zierenden Anbau-Partnern. Zum Beien uns sehr über diese Auszeichnung", mel & Co. wurden gebrannt, häufig spiel Amalfi-Zitronen oder Kumquats, sagt Steffi Klöckner, Geschäftsführerin noch mit Getreide aus eigenem An- die u.a. in der neuen Weinaperitifder Birkenhof-Brennerei mit einem Lä- bau. Stefanie Klöckner läutete 1999 Serie VINN und dem preisgekrönten cheln. "Vor allem, weil sie einfach von gemeinsam mit ihrem Mann, Destilla- Gin GENTLE 66 der Destillerie vearbeiSchritt auf dem Weg zum fertigen Li- mit seinen Destillateur-Kollegen eine und JON, einen Handcrafted Rum komkör oder Edelbrand. Hier, bei der ersten Lieferung von Zitronen und Kumquats plettiert. Alle sind inzwischen mehrfach Geschmacks- und Duftprobe, entschei- prüft. det sich im Grunde schon, in welche

Richtung sich das spätere Destillat So entstehen in der Genuss-Manufaktur Ein gleichbleibend erstklassiges, anentwickeln wird. Deshalb ist Sensorik seit vielen Jahren innovative Gemüse- spruchsvolles Qualitätsniveau muss gein unserer Arbeit ein wichtiger Punkt. und Kräuterbrände, Liköre und traditio- halten und gelebt werden -genau dieser Gleich für welches Produkt – meistens nelle Klassiker. Anfang der 2000er Jahre Anspruch gehört zu den Grundfesten entscheidet schon der erste Blick in auch der erste Fading Hill-Whisky der der Traditions- und Innovations-Destildie Obstkiste", erklärt Jonas Klöckner, Destillerie und Begründer der Master lerie Birkenhof im Westerwald. Ein Destillateurmeister und Best Young Edition. Diese Edition wurde durch LUK, Besuch und eine Verkostung der außer-

"Die Kontrolle der Früchte ist der erste Distiller 2021, während er gemeinsam einen außergewöhnlicher Vintage-Korn national und international goldprämiert.

gewöhnlichen Produkte lohnt sich!

Die erstklassigen Destillate der Destillerie gibt es im gut sortierten Einzelhandel ebenso wie im Online-Shop des Hauses unter www.birkenhof-brennerei.de.



Fotos: Willwacher; IMKINODAS Gbi

KONTAKT

Birkenhof-Brennerei GmbH

Auf dem Birkenhof | 57647 Nistertal

Telefon 02661 982040 info@birkenhof-brennerei.de www.birkenhof-brennerei.de

Verkauf:

Montagbis Freitag 8 – 12 Uhr und 13 - 18 Uhr

Samstag 9 - 13 Uhr



DER NUDE-LOOK

Make up-Look mit Wow-Effekt

Die Natur gibt den Ton an:

Mit der dekorativen Kosmetik von trend IT UP und Beauty Tools von ebelin zeigen wir einen aufregenden Make-up Look zum Nachschminken.

Step 2

Zum sanften Konturieren und Hervorheben der Gesichtspartien empfehlen wir die Face Lights Highlighter & Bronzer Edition. Mit dem hell schimmernden Puder setzen wir Highlights auf Wangen, Amorbogen, Nase und unterhalb der Augenbrauen. Um Tiefe zu erzeugen oder das Gesicht optisch schmäler wirken zu lassen, verblenden wir mit dem Professional Rougepinsel den Bronzer unterhalb der Wangenknochen, auf den Nasenflügeln und entlang des Haaransatzes an den seitlichen Stirnpartien.



Tipps

Plumping-Gloss lässt die Lippen voller erscheinen. Mit einer braunen Mascara wirkt der Nude-Look noch natürlicher und zum Verdichten der Augenbrauen eignet sich ein Augenbrauenstift mit natürlichen Zellstofffasern.

Entdeckt von: Karin Adelfang Quelle und Fotos: Trend it up/ ebelin





MIT GESELLIGKEIT ZUM ECHTEN — WEINKENNER

"Ich wollte schon immer lernen, wie man guten von schlechtem Wein unterscheiden kann."

Text: Klaus-Peter Kreß | Fotos: Christof Henninger, Adobe Stock





ie beiden Vorstandsmitglieder sitzen an diesem späten Nachmittag schon seit einer Stunde gemeinsam am Tisch bei einem Glas Weißwein und erzählen. Sie sind beide keine Historiker und doch unterhalten Sie sich angeregt über ein Thema von wahrlich weltumspannender und historischer Bedeutung.

Die beiden reden über Wein.

Weinbau ist erstmals im 6. Jahrtausend v. Chr. in Georgien und Armenien, also Vorderasien nachgewiesen. Seitdem hat er sich auf der ganzen Welt verbreitet. In Kalifornien ebenso wie in Südafrika und Australien. Europa und insbesondere Südeuropa zählen noch heute zu den wichtigsten Anaugebieten.

Die beiden Weinkenner trinken aber nicht nur gern einmal ein Glas "guten Weißen" oder "guten Roten". Sie kümmern sich fast schon professionell um den Rebensaft und wissen fast alles über diesen "vergorenen Saft aus den Beeren der Edlen Weinrebe".

Wein war nicht immer nur ein Getränk

Wein hatte viele Jahrhunderte eine große Bedeutung in der Medizin, für das rituelle Leben und auch in den Religionen. Lange glaubte man zum Beispiel, die durch den Alkohol erzeugte Ektase führe zu einer besonderen Nähe zur Gottheit. Und Gottheiten gab es in den vergangenen Jahrtausenden genug.

Im antiken Griechenland stand Wein im Mittelpunkt der Kulte um den Gott Dionysos, einem damals landesweit bekannten und gleichsam angebeteten Kampftrinker. Die Römer verehrten Bacchus als den Gott des Weines. Sie waren es auch, die den Wein in den Norden des Kontinents brachten. So kamen auch die Germanen erstmals mit dem Wein in Berührung.

LiMa 360 | Frühjahr 2022 47

Medizinische Anwendungen sind insbesondere für das 12. Jahrhundert in Deutschland beispielhaft und umfangreich in den Schriften der Äbtissin Hildegard von Bingen belegt. Bei den Christen gilt der Wein noch heute als Symbol für das Blut Christi und ist Teil des Sakraments der Eucharistie. Dies beschert den Priestern noch immer bei der Wandlung ein Schlückchen Wein während des Gottesdienstes.

So nimmt es auch nicht Wunder, dass die Kirche schon sehr lange zu den großen Besitzern von Weinbergen gehörte und gehört. Die Vergangenheit des Klosters Eberbach in der Nähe von Eltville ist ein Beispiel hierfür.

Natürlich können echte Weinkenner noch viel mehr über die Geschichte des Weins erzählen. So auch über die Geschichte, in der Wein einigen Menschen das Leben rettete.

Die Rede ist vom griechischen Heldenepos Odyssee. Hier, so wird erzählt, geriet Odysseus in die Gefangenschaft des einäugigen Zyklopen "Polyphem". Durch eine List verleitete Odysseus den Zyklopen zum Weinrinken. Während der anschließend seinen Rausch ausschlief, konnte Odysseus fliehen.

Seit sehr langer Zeit beschäftigen sich Menschen aber auch inhaltlich und wissenschaftlich mit dem Wein. So auch die beiden Gäste des Nachmittags. Sie sind beide Mitglieder der Weinbruderschaft "Nassauer Land".

Bruderschaften sind organisierte Gemeinschaften, die gemeinsame Interessen verfolgen. Weinbruderschaften gibt

es schon seit mehreren Jahrhunderten. Öffentliche, kulturelle und fachliche Weinveranstaltungen stehen bei ihnen auf der Tagesordnung. Sie pflegen und bewahren die Kultur und die Geschichte des Weines sowie das Wissen um den Wein. Die Weinbruderschaft

"Weine sind so vielfältig und

differenziert wie die Menschen."





Der Stadthauptmann Ritter Hattstein trank Mitte des 14. Jahrhunderts den Wein noch direkt aus dem Spundloch

"Nassauer Land" wurde 2008 im Weinhaus Schultes in Die meisten Mitglieder der Bruderschaft hatten auch frü-Limburg gegründet. Von Anfang an sind auch Frauen Mither gern ein Glas Wein getrunken. Sie hatten sich schon glieder der Bruderschaft, die damit eigentlich "Geschwister- lange für Wein interessiert und wollten mehr über Wein schaft" heißen müsste. Mehr als ein Drittel der Mitglieder wissen und wie man guten von schlechtem Wein untersind heute Frauen.

Die Mitglieder der Weinbruderschaft "Nassauer Land" besuchen zum Beispiel Winzer vor Ort. Teilweise auch in Italien und Frankreich. Zudem gibt es monatliche Treffen im Vereins-Lokal "Bürgerhaus Staffel" oder in anderen geeigneten Lokalitäten der Region, zu denen auch Gäste eingeladen sind. Es sind Präsentationen von Winzern oder auch sind so vielfältig und differenziert wie die Menschen, die sie Fachvorträge renommierter "Weinkundiger" – beispielswei- in allen Winkeln dieser Welt unter verschiedensten Bedinse Deutschlands renommierte Sommeliere Natalie Lumpp, gungen zum Beispiel bezüglich Klima, Bodenbeschaffenheit oder den Kenner der Ahrtal-Weine Paul Gieler. Einmal im und Kellerei-Methoden kultivieren. All dies hilft am Ende Jahr gib es zudem eine Champagnerverkostung. Ein beson- auch bei der Auswahl und bei dem Erwerb der persönlichen derer Lieblingstermin der Frauen, wie die beiden Vorstands- Wein-Lieblinge, sei es auf dem Weingut, im Fachhandel oder mitglieder schmunzelnd erzählen.

scheiden kann. Inzwischen sind sie alle echte Weinkenner geworden

Die Mitglieder der Weinbruderschaft Nassauer Land trinken gern ein Glas im stimmungsvollen Ambiente eines Weinkellers

Geschult wird zum Beispiel das Verständnis des Weinbaus, seiner Ursprünge und Historie genauso wie die Schulung der entsprechenden Sinnesorgane in der Wahrnehmung von Farbe, Geruchs-Noten und Geschmacks-Aromen. Weine auch im Supermarkt.

LiMa 360 | Frühiahr 2022 **LiMa** 360 | Frühiahr 2022 49

Bürgerhaus im Limburger Stadtteil Staffel. Rund 25 – 30 Weinbrüder und -schwestern zu einem ganz speziellen Weinkenner und solche, die es noch werden wollen, sind re- Wettkampf. Deutsche "Rote" traten gegen französische gelmäßig bei den Verkostungen dabei. Sie alle stammen aus "Rote" an." Wer das Treffen gewonnen hat ist nicht zu erfahder ganzen Region rund um Limburg und Diez.

Die Auswahl der Themen, die jeweils in einem Jahresprogramm für die Wein-Proben festgelegt werden, ist vielfältig. Frankreich gehört zu den größten Weinerzeugern weltweit. Vergleiche einer Rebsorte von verschiedenen Winzern einer 2016 wurden auf der Welt insgesamt 260 Millionen Hektoli-Region oder überregional, Rebsorten im internationalen ter produziert. In Italien waren es rund 50 Millionen Hektoli-Vergleich (Deutsche Spätburgunder und französische Pino ter, in Frankreich etwa 42 Millionen und in Spanien rund 38 Noirs, Sauvignon Blanc aus fünf Kontinenten), Weinbau-Re- Millionen. Deutschland brachte es in diesem Jahr auf rund gionen Deutschlands, Große Gewächse, Wein-Anbau und neun Millionen Hektoliter. Ausbau, Wein-Fehler und die ideale Kombination von Küche und Keller sind nur einige Beispiele.

leas Fogg brauchte 80 Tage, um die Welt zu umrunden. Der drei Stunden. Wobei man ihm zugutehalten muss, dass ihn und Ausbauvarianten. der Vorstand der Bruderschaft auf zehn "Etappen" begrenzt Wer Mitglied in der Weinbruderschaft werden, oder nur an

KONTAKT

www.weinbruderschaft-nassauerland.de

Die Mitglieder treffen sich zu den Clubabenden meist im Während der Fußballeuropameisterschaft trafen sich die ren. Genossen, so Zeugen des Abends, haben es aber alle, die an diesem Abend dabei waren.

Gäste und neue Mitglieder willkommen

Im Oktober vergangenen Jahres begaben sich die Weinbrü- Man könnte den Mitgliedern der Weinbruderschaft noch der und -schwestern auf eine Weltreise. Jules Verne's Phi- stundenlang zuhören. Über die verschiedenen Qualitätsstufen des Weins, die richtige Lagerung und natürlich den un-Kellermeister der Weinbruderschaft schaffte das in knapp endlich verschiedenen Geschmack der einzelnen Rebsorten

> einer Verkostung teilnehmen möchte, findet alle notwendigen Informationen auf der Internetseite www.weinbruderschaft-nassauerland.de

> Eine Voraussetzung müsse ein neues Mitglied aber auf alle Fälle erfüllen. "Er oder sie muss Spaß am Wein haben".



DER NEUE RANGE ROVER THE ORIGINAL INFLUENCER





AB SOFORT BEI UNS. JETZT PROBE FAHREN!

British Premium Cars GmbH

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

EXT HORIZONS

Einblicke in die Zukunft des textilen Wohnens



Die Heimtextil präsentiert hierzu vier Trendthemen, die den neuen Denkansatz abbilden:

Für die Welt der Textilien und der Inneneinrichtung sieht "Beyond Identity" recycelte synthetische Stoffe, Vintage-Seide und -Satin, naturfarbene Textilien und Stoffe auf Zellulosebasis vor.

Die Farbskala für "Deep Nature" hat einen harmonischen und weichen Ausdruck, der für ungezähmte Muster verwendet wird. Pilzartige, pflanzliche Töne und zarte Blau- und Rougetöne schaffen einen ruhigen, tonalen und erdigen Ansatz.

Reaktionsfähige Materialien, technische Fasern, fließende Muster und mikroskopische Strukturen beschreiben Materialien und Textilien für "Hyper Nature". Reflexionen und künstliches Licht schaffen eine neue Wahrnehmung von Farben aus der Natur.

Recycelte und historische Textilien in Kombination mit Handwerkstechniken wie Tuften, Sticken und besonders das Sticken mit Kreuzstich stehen bei "Empowered Identity" im Fokus.

Das Heimtextil Summer Special findet vom 21. bis 24. Juni 2022 in Frankfurt statt.







UNVERGESSLICHE MOMENTE an der Lahn erleben —





Exklusives Ambiente und erstklassiger Service: Die Häuser der Hogano-Hotels bieten für jeden Anspruch das passende Arrangement: Sei es ein Kurzurlaub am Wochenende, ein saisonales Arrangement, entspannende Wellnesstage oder ein Candle-Light-Dinner im Restaurant.

Hotel Lahnschleife feiert 20-jähriges Jubiläum im neu gestalteten Restaurant "Caprice"

Das Hotel Lahnschleife wird dieses Jahr 20 Jahre alt. Es liegt mitten in der barocken Residenz Weilburg und unmittelbar an der namensgebenden "Schleife" des Flusses Lahn. In mediterran anmutender, stilvoller Atmosphäre sorgt das versierte Team für einen unvergesslichen Aufenthalt. Der Geburtstag des Hauses wurde kürzlich mit einem Jubiläumsbrunch Auch in Bezug auf das Schlosshotel gibt es Neuigkeiten: es mit Zauberer, Osternestsuche für Kinder und einem Jubiläumsabend mit Cocktailempfang, festlichem Buffet, Live-Musik und Tanz gefeiert. Das Restaurant "Caprice" im Hotel Lahnschleife wurde im Zuge des Jubiläums neu gestaltet und Gäste aus der Umgebung von Weilburg. lädt nun zum Besuch ein.

Jeden Sonntag 11:30-14:30 Uhr großes Brunchbuffet 24,50 € pro Person inkl. Glas Sekt Beauty- und Wellnessbehandlungen von Di – Sa buchbar

Schlosshotel und Restaurant "Alte Reitschule" wieder geöffnet

erwachte kürzlich endlich aus dem zweijährigen "Dornröschenschlaf". Auch das Restaurant "Alte Reitschule" hat nun wieder geöffnet, natürlich sowohl für Hausgäste als auch

Neue Termine für Magical, Grusel- und Krimidinner unter www.schlosshotel-weilburg.de Wochenend-Arrangement "Zu Gast im Schloss" ab 149,00 € pro Person



WEILBURG

Hainallee 2 35781 Weilburg Tel. 06471 / 49210

info@hotel-lahnschleife.de www.hotel-lahnschleife.de



WEILBURG

Langgasse 25 35781 Weilburg Tel. 06471 / 50900

info@schlosshotel-weilburg.de www.schlosshotel-weilburg.de



HACHENBURG

Burggarten 1

57627 Hachenburg

Tel. 02662 / 949650

Kurallee 2 56470 Bad Marienberg Tel. 02661 / 6220

info@parkhotel-hachenburg.de info@wildpark-hotel.de www.wildpark-hotel.de www.parkhotel-hachenburg.de

BAD MARIENBERG

BAD MARIENBERG

Goethestraße 21 56470 Bad Marienberg Tel. 02661 / 95760

info@landhotel-kristall.de www.landhotel-kristall.de

BETRIEBS-AUFSPALTUNG Mehr Risiko als Chance

Die Betriebsaufspaltung ist den meisten Unternehmern, die sich mit dem Thema Steuern beschäftigen, ein Begriff. Gerade im Mittelstand kommt es dennoch immer wieder vor, dass das Thema wenig abgesichert ist.



ist Wirtschaftsprüfer, Steuerberater und

gut überlässt.

Beispiel:

Unternehmer U ist an der U-GmbH zu 100 % beteiligt und überlässt dieser GmbH ein ihm gehörendes Grundstück.

Dies führt dazu, dass das Grundstück und die GmbH steuerlich Betriebsvermögen werden. Der Unternehmer beherrscht sowohl das Wirtschaftsgut Grundstück als auch die GmbH; daher nimmt die Rechtsprechung hier gemeinschaftliches Betriebsvermögen für beides an. Die Rechtsfolge: Das Grund-

Kommt es nun zu einer Aufgabe der Betriebsaufspaltung aufgedeckt werden.

ie Betriebsaufspaltung ist im Standardfall dadurch sind Steuern auf die Verkehrswerte der Grundstücke und der gekennzeichnet dass ein Unternehmen zu in der Grundstücke und der gekennzeichnet, dass ein Unternehmer seiner eigenen GmbH zu zahlen – und zwar ohne, dass es einen Liquiditäts-GmbH ein sogenanntes funktional wesentliches Wirtschafts- zufluss gibt. Dies kann z.B. dann passieren, wenn im Erbfall durch ein nicht abgestimmtes Testament Grundstück und GmbH-Anteile nicht auf die gleiche Person übergehen.

> Eine Möglichkeit, diese nachteiligen Folgen zu vermeiden, besteht darin, dass der Unternehmer vor Gründung der GmbH die Immobilie auf den Ehepartner überträgt und dieser dann die Immobilie an die GmbH überlässt ("Wiesbadener Modell"). Durch diese Gestaltung wird eine Beherrschung beider Wirtschaftsgüter vermieden. Das Grundstück und die GmbH-Beteiligung bleiben steuerliches Privatvermögen.

Eine solche Gestaltung ist jedoch oftmals nicht gewollt oder nicht möglich, weil z.B. mehrere Gesellschafter beteiligt sind. Dann bietet es sich an, das Grundstück und stück kann nicht mehr nach zehn Jahren steuerfrei verkauft die GmbH-Anteile in eine "gewerblich geprägte GmbH & werden. Sämtliche Erträge aus der Grundstücksüberlassung Co. KG" einzubringen. Die GmbH & Co. KG ist wegen der und der GmbH unterliegen nun dem Grunde nach der Ge- sogenannten Prägung (die GmbH ist Komplementär und übernimmt die Geschäftsführung) immer gewerblich tätig. In der Erbfolge kann dann grundsätzlich völlig frei agiert Diese Konsequenzen sind grundsätzlich ärgerlich genug. werden, ohne dass stille Reserven ohne Liquiditätszufluss





nweit von Koblenz liegt im idyllischen Sayntal die Sayner Hütte. 1769 wurde diese einstige Eisenhütte von Kurfürst Clemens Wenzeslaus gegründet und gehört heute zur Stadt Bendorf. Erstaunlich gut erhalten blieb das gesamte Areal, zu dem auch ein umfangreiches historisches Kanalsystem gehört, das unter- und oberirdisch verläuft und Wasser zum Antrieb der Maschinen vom Saynbach heranführte

Im Besitz des preußischen Staates wurde die Sayner Hütte ab 1815 zu einem herausragenden Innovationszentrum der Gusseisentechnologie, des Maschinenbaus und des Eisenkunstgusses ausgebaut. Die zu dieser Zeit neu errichtete Gießhalle beinhaltet ein völlig neues Kransystem, dass den Transport schwerster Lasten ermöglichte. Wie eine Basilika konzipiert beherbergte die Halle neben diesem Laufkran auch weitere neueste Technik und Maschinen der Zeit. Mit





Auf der Sayner Hütte gegossene Glocke mit einem Drehkran der Gießhalle im Hintergrund.

In den Hallen und auf dem Hüttenplatz finden das ganze Jahr verschiedene Veranstaltungen statt.

6 **LiMa** 360 | Frühjahr 2022

Sensation.

reien stellte die Sayner Hütte neben den und Lichteffekte versetzten dabei die das ganze Gelände führt und spannen-Hütten in Berlin und Gleiwitz nicht nur Gäste in die Zeit vor über 150 Jahren zu de Details verrät. Gebrauchseisen und Teile für den Fes- den Arbeitern in die Gießhalle. tungsbau in Koblenz her, sondern auch feinsten Eisenkunstguss, wie Schmuck, Eisenkunstgussmuseum Statuetten und Bildnisse. Hierzu gehört auch das wohl bekannteste Objekt der Sayner Hütte, der gusseiserne Schin- Einen umfangreichen Überblick über die kelstuhl. Er zeugt schon 100 Jahre vor Fülle an Objekten, die auf der Sayner Hütdem Bauhaus vom Beginn des Designs te einst gegossen wurden, bietet das neue die Sonderausstellung "Bendorfs indusund wurde ganz selbstbewusst mit der Eisenkunstgussmuseum, das derzeit völ-Marke "Sayner Hütte" signiert.

Nach vielen behutsamen Restaurierungsarbeiten kann das Industrieareal Sayner Hütte heute wieder täglich von März bis Anfang November besucht werden. Die historische Technik, die größtenteils verloren ging, kann mittels Augmented Reality an Monitoren vor Ort entdeckt werden. Dabei lassen sich die Größe und die Funktion der ein-

Die Krupp'sche Halle aus Backstein wurde vom Krupp Konzern als Maschinenhalle 1908/09 als letztes auf der Sayner Hütte erbaut.

Die Gießhalle von 1830 wurde komplett aus gusseisernen Elementen hergestellt, die jeweils

Halle heute noch eine architektonische gesamte Zusammenspiel der ausgeklü- son im Frühjahr 2023 eröffnet wird. gelten Technik in der Gießhalle wieder nachvollziehen. Der große Moment Weitere Einblicke in Geschichte und

wird 2023 eröffnet

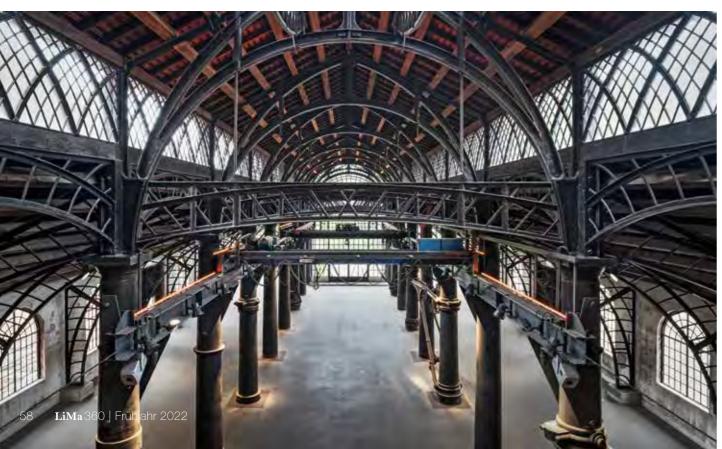
ihrer vollverglasten Westfassade ist die zelnen Öfen und Maschinen sowie das lig neu konzipiert und zur nächsten Sai-

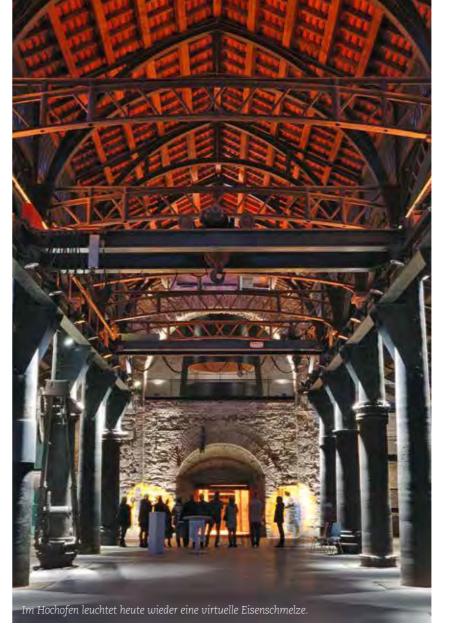
Der gusseiserne Schinkelstuhl des Roheisenabstichs wird im Hocho- Technik gibt schon heute ein umfangfen mit einer Multimediainszenierung reiches Führungsangebot für Groß und Als königlich-preußische Eisengieße- möglich gemacht. Arbeitsgeräusche Klein sowie ein Audioguide, der über

Sonderausstellung "Bendorfs industrielles Erbe"

Dass die Sayner Hütte nur der Ausgangspunkt für eine größere industrielle Entwicklung Bendorfs war, zeigt trielles Erbe", die das ganze Jahr in der







KULTUR

Krupp'schen Halle zu sehen ist. Viele große Industrieunternehmen prägten einst die Stadt Bendorf und sind heute oftmals nur noch in Spuren erhalten geblieben.

In verschiedenen Workshops kann die Sayner Hütte aber auch ganz praktisch entdeckt werden. Sie beschäftigen sich mit den Themen: Technik, Schmuck, Gießen und Erfindungen und können jederzeit gebucht werden.

Auch als kultureller Veranstaltungsort hat die Sayner Hütte viel zu bieten. Die historischen Hallen mit ihrem besonderen Ambiente sind der ideale Ort für Festivals, Konzerte, feine Handwerksmessen und -märkte. Am dritten Advent wird das Areal zum außergewöhnlichsten Weihnachtsmarkt der Region. So ist das Industrieareal rund ums ganze Jahr ein lohnendes Ausflugsziel.

KONTAKT

Weitere Informationen unter: www.saynerhuette.org

ANZFIGE

SEAT Top Hit

SEAT Ateca Ab 24.790 €.

Musik in meinen Ohren.



Orth Automobile GmbH Gottlieb-Daimler-Straße 1 65614 Beselich-Obertiefenbach

Lutomobile Telefon 06484 9131 0

SEAT Ateca Style 1.5 TSI ACT, 110 kW (150 PS), Kraftstoffverbrauch: innerorts 6,3, außerorts 5,2, kombiniert 5,6 l/100 km; CO₂-Emissionen: kombiniert 127 g/km. CO₂-Effizienzklasse: B.





OPTELLO OPTIK WERNER-SENGER-STRASSE 1 65549 LIMBURG/LAHN 06431-6796 **INFO@OPTELLO-LIMBURG.DE**





Cartier GUCCI Marc O'Polo



ALT STADT LEBEN -DREI WÖRTER, EINE VISION

Limburger Altstadtkreis will Lebendigkeit und Zauber der Altstadt bewahren und fördern



Das bunte Team aus den unterschiedlichsten Branchen bringt seine Erfahrungen und Perspektiven im regelmäßigen, konstruktiven Austausch zusammen. Dabei denken die Mitglieder über die Grenzen der Altstadt hinaus und schaffen neue und wichtige Synergien zwischen Handel und Gastronomie. Mit einer starken Kooperation und gemeinsamen Aktionen trägt das wachsende Netzwerk dazu bei, das Limburger Stadtleben nachhaltig zu beleben und zu fördern.

Das Thema Nachhaltigkeit wurde u.a. schon bei Pflanzaktionen oder einem Mehrwegsystem aufgegriffen und findet auch bei der Planung des Limburger Altstadtfestes (24. bis 26. Juni) Beachtung. Der neue Vorstand des Altstadtkreises ist seit September 2021 im Amt und möchte das Quartier noch differenzierter zeigen unter dem Motto "Alt Stadt Leben": Mit "Alt" soll die Tradition gelebt und bewahrt werden, mit Leben soll die Stadt in der Gegenwart und Zukunft gefüllt werden. Ein wichtiges Projekt ist dabei die neue Homepage www.alt-stadt-leben-limburg.de, auf der eine Plattform für die Unternehmen geschaffen werden soll und Kunden mit der Newsletter-Anmeldung von exklusiven Vorteilen profi-

ie geschichtsträchtige Limburger Altstadt ist Teil der Deutschen Fachwerkstraße. Über viele Jahre haben die Eigentümer der farbenfrohen Altstadthäuser in den kleinen und verwinkelten Gassen Arbeitskraft und Geld investiert und mit unglaublichem Engagement sowie viel Liebe zum Detail für den originalgetreuen Erhalt des historischen Stadtkerns gesorgt. Hand in Hand mit den Anwohnern will der Limburger Altstadtkreis e.V. dazu beitragen, die Lebendigkeit und den kulturellen Zauber einer der schönsten Städte Hessens zu bewahren und zu fördern.

Text: Daniel Korzilius | Fotos: Marcel Gregory S.





ie Vorfreude auf die Garten- und Terrassensaison dürfte in diesem Jahr besonders groß sein. Nach dem Corona-Winter sehnen sich viele Menschen danach, im Laufe des Sommers draußen wieder unbeschwerter Freunde treffen zu dürfen, sich im Freien bei einer guten Lektüre zu entspannen und in der Outdoor-Küche leckere Mahlzeiten zuzubereiten. Die neuen Gartenmöbel sorgen dabei für viel Komfort und Urlaubsfeeling.

Das sind die aktuellen Trends:



Die komfortablen Lounge-Betten, auch Daybeds genannt, versprechen eine große Portion Erholung. Mit einem Mix aus Metall, Holz, wetterfesten Kunstfaser-Geflechten und wasserabweisenden, komfortablen Polstern sorgen sie für einen behaglichen Rückzugsort.

Gefragt sind in diesem Jahr auch Möbel zum Schaukeln, denen wegen des sanften Wippens eine beruhigende Wirkung nachgesagt wird. Neben der modernen Version der Hollywood-Schaukel gibt es innovative, pfiffige Ausführungen von Schaukelstühlen und Schaukelliegen.

Foto: Freifrau



Das Kochen unter freiem Himmel vermittelt vielen Hobbygrillern ein Gefühl von Freiheit und Urlaub. Immer mehr von ihnen wollen sich nicht mehr nur mit einem Grill begnügen, sondern schaffen sich eine komplette Outdoor-Küche an. Die lassen sich individuell konfigurieren und mit Gas- und Holzkohlegrills sowie Kühlschrank ausstatten.

Foto: Burnout Kitchen



Stark an Bedeutung gewinnen Accessoires für draußen: Mit Outdoor-Teppichen, großen Sonnenschirmen, flauschigen Decken, Bodenvasen, LED-Lampen, Windlichtern oder Lichterketten werden Terrasse oder Balkon zur Wohlfühloase. Die handgewobenen LED-Leuchten sorgen für Atmosphäre beim Aufenthalt im Freien.

Foto: Dedon



Gewürze nicht ohne Nebenwirkungen

Purer Genuss mit Gewürzen. Mischungen, Essig, Vinaigrettes, Chutneys und Soßen

S chon einige Schritte vor dem Eingang kann man es riechen: Man ist auf dem richtigen Weg. Herzhafte, würzige Aromen sind schon hier wahrnehmbar. Der Geruch erinnert ein wenig an die Gewürzstraße im Khan el khalili Basar in der ägyptischen Hauptstadt Kairo. Nur sind hier in Koblenz und Limburg die einzelnen Aromen besser zu unterscheiden, die Luft ist weniger stickig und heiß und das Gedränge deutlich weniger unangenehm.

Doch nehmen Sie sich in Acht, wenn Sie eines der Geschäfte in der Koblenzer Altstadt oder der Limburger WERKStadt betreten. Nebenwirkungen sind nicht nur nicht ausgeschlossen, sondern eher sehr wahrscheinlich. Typisch sind aufkommender Appetit bis zu Hungergefühlen und Ihnen wird sehr wahrscheinlich das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und Sie könnten für den Rest des Lebens verdorben sein für billige Gewürze und schnell zusammengerührte Gewürzmischungen.





Ganz in der Nähe der Koblenzer Liebfrauenkirche und in oder eine neue Gewürzmischung hinzu". Natürlich auf die dem Limburger Einkaufszentrum WERKStadt gibt es ein jeweilige Saison abgestimmt", ergänzt er. Die Rezepturen der Kontor der Firma Pfeffersack & Soehne. Schon beim Betre- Mischungen entstehen in der eigenen Produktentwicklung ten des Ladenlokals taucht man ein in eine ganz eigene und zusammen mit profilierten Köchen. vor allem besondere Welt der Gewürze. Hier findet der Interessierte rund 120 Einzelgewürze und Mischungen aus der Purer Genuss auf 180 Quadratmetern ganzen Welt, Kräuter aus Deutschland und Europa.

Stangenpfeffer aus Indonesien, Tonkabohnen aus Brasilien, Kerbel aus Deutschland, oder Vanille aus Madagaskar. Pfeffersack & Soehne macht es den Kunden mit dieser großen Auswahl nicht gerade leicht. Zahllose Gewürze und Mischungen warten hier auf ambitionierte Laienköche, ange- angeboten werden. hende oder tatsächliche Gourmets, oder Kunden, die einfach ein großartiges Geschenk für gute Freunde suchen.

Stefan Ternes berichtet von dem Koblenzer Kontor. Hier finden die Kunden rund 180 qm puren Genuss. Gewürze, Mischungen, Essige, Vinaigrettes, Chutneys und Soßen, aber auch Mühlen, Mörser und Reiben zum richtigen Verarbeiten der wertvollen Gewürze, die nicht gemahlen zum Verkauf

Nach der Gründung des Unternehmens Pfeffersack & Soehne im Jahr 2010 erfolgte der Verkauf zunächst für einige "Und es wird auch nicht einfacher für unsere Kunden", sagt Jahre nur online. 2015 wurde das Kontor in Koblenz eröff-Stefan Ternes, einer der Gründer und Geschäftsführer des net und erfreut sich noch immer zunehmender Beliebtheit. Unternehmens. "Jedes Quartal kommt ein neues Gewürz Mit dazu beigetragen haben sicher auch die zahlreichen Kathi Krechting möchte bald in Limburg Gewürzseminare anbieten.

Gewürzseminare und Genussabende. Seit 2017 konnten schon mehr als 2.000 Gäste bei diesen Veranstaltungen begrüßt werden und bekamen dabei auch ein paar geheime Tricks und Kniffe verraten. "Natürlich haben unsere Seminarteilnehmer auch vorher schon Gewürze genutzt", so schildert Stefan Ternes seine Erfahrungen bei diesen Veranstaltungen, "aber bei uns erschließt sich ihnen eine ganz neue Geschmackswelt. Sie saugen die Informationen auf wie ein Schwamm."

Kathi Krechting verantwortet das Kontor in Limburg und sie ist stolz darauf. Sie liebt den Umgang mit Kräutern sowie Gewürzen und berät die Kunden gern. Dabei schöpft sie aus einem großen Fachwissen. Ihr Kontor wurde im späten Herbst 2019 eröffnet. Kaum ein paar Monate später kam der erste Corona-Lockdown. Schlecht für das Geschäft? "Bei weitem nicht so schlecht wie zunächst erwartet", fasst sie die Wochen der erzwungenen Geschäftsschließung zusammen.

LiMa 360 | Frühiahr 2022 **LiMa** 360 | Frühjahr 2022 67 Pfeffersack & Soehne halfen hier zwei Aspekte. Zum einen die mehrjährige Onlineerfahrung nach der Gründung 2010. Zum anderen, dass die Menschen durch den Lockdown nun mehr Zeit zu Hause verbrachten und sich damit auch mehr Zeit nehmen konnten, hochwertiger und geschmackvoller zu kochen. Weitere Kunden konnten über die Social-Media-Kanäle des Unternehmens gewonnen werden. "Viele unserer Kunden legten nun noch mehr Wert auf Qualität und entschieden sich so für unsere Gewürze und Kräuter, die wir Ihnen in dieser Zeit zu ihnen nach Hause lieferten." Inzwischen kommen sie längst wieder persönlich in das Kontor in der Limburger WERKStadt. Der Kauf von Kräutern und Gewürzen ist eben doch ein ganz besonders sinnliches Erlebnis.

Inzwischen nehmen Kunden auch bis zu zwei Stunden Anfahrt auf sich, um Limburg zu besuchen und um dann bei Pfeffersack & Soehne einzukaufen. Manchmal sei es auch umgekehrt, erzählt Kathi Krechting.

Auch Kathi Krechting möchte bald in Limburg Gewürzseminare anbieten. Stefan Ternes unterstützt sie bei dieser Idee. Derzeit wird noch ein passender Partner gesucht. Limburg und die Region, so die beiden Kräuterexperten, sei ein guter Markt für ihr Angebot.

Bioqualität und nachhaltige Verpackung

Und die Kunden wissen auch, warum sie das Angebot von Pfeffersack & Soehne so schätzen. Ein ganz beachtlicher Teil der Gewürze wird in Bio-Qualität bezogen. Die hohe Qualität wird regelmäßig von unabhängigen Instituten geprüft. Dabei wird, als Teil der freiwilligen Selbstverpflichtung, ein höherer Standard angesetzt, als der Gesetzgeber es vorschreibt. Das heißt: Keine Pestizide, mikrobiologisch absolut unbedenklich, frei von Schwermetallen und Sporen. Eben einfach nur richtig gute Gewürze. Es werden auch keine Jahre alten Gewürze verarbeitet. "Bei uns", so Stefan Ternes, "werden nur Gewürze der aktuellen oder der Vorjahressaison verarbeitet.

Inzwischen nehmen Kunden auch bis zu zwei Stunden Anfahrt auf sich, um Limburg zu besuchen und um dann bei Pfeffersack & Soehne einzukaufen. Manchmal sei es auch umgekehrt, erzählt Kathi Krechting.



Mit jedem Kauf der Gewürze werden Kleinbauern und Erzeugerinitiativen auf der ganzen Welt unterstützt, die jeden Tag alles geben, um die beste Qualität zu liefern. Viele der Gewürze wachsen sogar wild an den entlegensten Orten der Welt und werden in liebevoller Handarbeit weiterverarbeitet. Und wenn der beste Estragon gleich um die Ecke wächst, muss er auch nicht aus der Ferne kommen. Selbst die Korken stammen aus $\rm CO_2$ -neutraler nachhaltiger Forstwirtschaft portugiesischer Korkeichen und sind natürlich zu 100% recyclebar.

Auch die Dosen, in denen die meisten Kräuter und Gewürze aufbewahrt und verkauft werden, stammen aus der Region. Die rund 250000 Behälter jährlich sind aus Keramik und stammen aus dem Westerwald.







LiMa 360 | Frühjahr 2022 69

Pfeffersack & Soehne gehört nicht zu den ganz Großen Und Ihr Lieblingsgewürz, Frau Krechting? Sie legt ein paar der Gewürzbranche in Deutschland. Deutschland ist eher Muskatblüten in eine Riechschale und hält sie hoch. "Großein Gewürzmonopolmarkt. "Oft sind die Etiketten auf den artig, nicht wahr?", fragt sie nach dem intensiven Aroma. Kunststoff- oder Metalldosen unterschiedlich. Der Inhalt Man kann ihr nur zustimmen. kommt aber meist aus der gleichen Großmühle", erklärt Stefan Ternes.

lichst kein fein gemahlenes Gewürzpulver." Erstens wisse noch besser, möchte man fast ergänzen. man dadurch nie, was alles gemahlen wurde und zum anderen verliere das Gewürz sehr schnell enorm an Aroma. Bei Ein Besuch in den Kontoren in Koblenz oder Limburg lohnt Pfeffersack & Söhne bleiben die Gewürze deshalb ganz, oder sich für jeden, der gern kocht und noch lieber isst. Hier kann werden nur geschrotet. Erst bei der Verwendung während man herrlich riechen, schmecken und staunen. des Kochens werden sie gemörsert. Dies verlängere zudem die Zeit, in der das Gewürz ohne Einbußen zu Hause genutzt werden kann.

Die Lieblingsgewürze der Region

Café de Paris, Würze für Wurzeln, geräucherte Paprika, aber auch Salz und Pfeffer sind besonders gefragte Gewürze. Bei Pfeffer wird besonders gern der Tasmanische Bergpfeffer genommen. Offensichtlich ein echter Renner, denn Pfeffersack & Soehne kaufen rund zehn Prozent der gesamten Jahres-

Besonders beliebt sind bei den Kunden zurzeit auch die "Rosé Salzflocken" mit ihrer feinen Textur. Sehr gut zum Bespiel für Fleisch vom Grill geeignet. Es kommt aus dem Punjab-Gebirge. Gern gekauft wird auch der sehr exklusive Patagonische Pfeffer.

"Es duftet hier so gut", hört man von den Kunden im Ladenlokal von Pfeffersack & Soehne immer wieder. Ja, und mit Und er gibt auch gleich noch einen Tipp. "Kaufen Sie mög- den Gewürzen und Gewürzmischungen schmeckt es auch

KONTAKT

Pfeffersack & Soehne

Kontor Altstadt

Kontor WERKStadt

www.pfeffersackundsoehne.de



LAYOUTS, IDEEN UND KONZEPTE, DIE UMSATZ BRINGEN.

Alles aus einer Hand Medienproduktion seit mehr als 35 Jahren

- @sapro_gmbh
- /saprogmbh
- info@sapro.de
- 06439/9161-0

sapro.de



Drei abwechslungsreiche Routen führen durch das Kieler Umland

Entdeckt von: Karin Adelfang/ did/ Fotos: did/Ostsee-Holstein-Tourismus

ahrrad- statt Fernreise: Wir alle machten schon in den vergangenen beiden Jahren das Beste aus den Urlaubsbeschränkungen, blieben einfach in der Heimat und erkundeten die reizvollsten Regionen auf zwei Rädern. Ein besonders attraktives Ziel ist die Probstei an der Kieler Bucht. Im Binnenland gibt es Naturerlebnisse für alle Sinne: abwechslungsreiche Landschaften, Felder, Wälder und Seen. Dazu kommen die weiten Strecken entlang der Ostseestrände. Auf unterschiedlichen und überwiegend flachen Routen lässt sich die Vielfalt der Region auf dem Rad entdecken, wir stellen drei Touren vor.

Maritim-Route: Die 61 Kilometer lange, flache und beschilderte Maritim-Route startet am großen Jachthafen in Laboe an der Kieler Förde und folgt dem Weg der Schiffer entlang der Küste. Es geht vorbei an der Bademole von Stein und dem Museumshafen in Marina Wendtorf. Danach folgen die Strandabschnitte mit den exotischen Namen Kalifornien und Brasilien – bis zur 260 Meter langen Seebrücke am Schönberger Strand. Danach geht es in das Landesinnere, vorbei an ausgedehnten Feldern, Wiesen und den typisch schleswig-holsteinischen Knicks - das sind spezielle norddeutsche Wallhecken. Zum Abschluss fährt man entlang des zweitgrößten Sees Schleswig-Hol-

steins, des Selenter Sees, sowie des Passader Sees zurück ans Meer.

Kultur-Route: Landschaft erleben. Kultur entdecken. Auf der 57,6 Kilometer langen Route liegen sieben Museen, Denkmäler und Sehenswürdigkeiten. Am 85 Meter hohen Marineehrenmal in Laboe kann man beispielsweise starten, die gesamte Tour ist aber auch in Teilstrecken befahrbar. Vom Museumsbahnhof Schönberger Strand aus brechen immer wieder Dampfloks zu Ausflügen auf. Bemerkenswert ist auch das 1649 erbaute Schloss Hagen in Probsteierhagen mit dem historischen Pfad.





Natur-Route: Die gut 60 Kilometer lange Route führt zu den ruhigsten und ursprünglichsten Flecken der Region. Und zeigt den Radlern, welche seltenen und besonders schützenswerten Tiere und Pflanzen hier ihren Lebensraum gefunden haben. Die Meeresbiologische Station im Naturerlebnisraum Laboe, direkt am Startpunkt der Route gelegen, gibt einen faszinierenden Einblick in die Unterwasserwelt der Ostsee.





Schnell sein lohnt sich!

Jetzt Termin vereinbaren. Wir führen eine große Auswahl an exklusiven Trauringen

25 % Rabatt

bis zum 31. Juli 2022 sichern!



Neumarkt 2 | Limburg Fußgängerzone neben Telekom (Vohl & Meyer) 06431-5840401





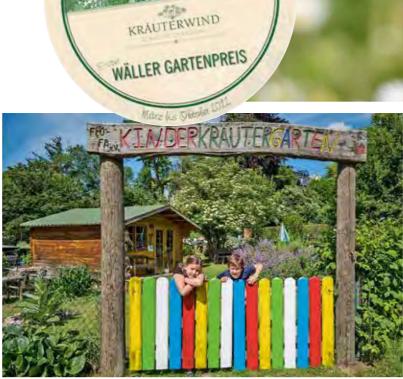
DIE BUNTE, MANNIGFALTIGE WELT

DER GÄRTEN

Noch bis September für "Wäller Gartenpreis" bewerben

Text: Carola Nimischk | Fotos: Touristik Verband Wiedtal; Hotel Heinz; Kräuterwind









G arten ist ein unendlich vielfältiges Thema. Das wird Entspannung und Erholung für den Menschen, Schutz, allein schon an den Beiträgen zur in Rheinland-Pfalz Lebensraum und Nahrungsquelle für Tiere, Wasserspeivorteilhafte Funktionen für uns haben.

sehr bekannten Kräuterwind-Gartenroute deutlich: Die cher und Klimaschoner, Anbaufläche für Obst und Gemü-Grünanlagen der Festung Ehrenbreitstein in Koblenz gehö- se, Platz für Feiern und Spielen, Inspiration und sinnvolle ren genauso dazu wie der Arnika-Rundwanderweg auf der Freizeitaufgabe: Das sind nur einige der Eigenschaften, die hoch oben im Westerwald gelegenen "Fuchskaute" oder der Gärten gerade auch in Deutschland schon seit Jahrhun-"Wildkräuterwanderweg" der Kräuterwindwirte der Rot- derten beliebt machen. Über 55 Millionen Menschen hierweindomäne Assmannshausen. Der Steinbruch-Erlebnis- zulande sind zumindest ab und an in einem Garten aktiv, garten im Stöffel-Park, Enspel, hat gleichermaßen seinen sei es der eigene, ein allen offenstehender Gemeinschaftsbesonderen Reiz wie der Hachenburger Bierpark oder der oder das urbane Leben verändernder Stadtgarten. Etwa 17 Naturgarten von Gartenplanerin Susanne Piwecki in Ober- Millionen Gärten gibt es in der Bundesrepublik, noch gar zeuzheim. Deswegen möchte der in diesem Jahr erstmals nicht mitgezählt sind die vielen kommunalen Grünflächen, ausgerichtete "Wäller Gartenpreis" die Region in ihrem gan- Blühstreifen in der Landwirtschaft oder nachhaltig bewirtzen, wunderbaren Abwechslungsreichtum zeigen und das schaften Firmengelände, die ebenso wertvolle Gartenfunk-Bewusstsein stärken, dass Pflanzen jeder Art eine Menge tionen erfüllen. Selbst ein Waldstück ist, auf seine eigene Art, eine Form von "Garten", und einige Kräutertöpfe und Pflanzkästen auf Balkon oder Terrasse sind manchem (Junior-Chefin des "Hotels Heinz"), Jörg Hohenadl (Projekt-Pflanzenfreund genauso wichtig wie dem Gestalter mehrerer Tausende Quadratmeter großer Anwesen sein "grünes "Birkenhof Brennerei"), Sandra Köster (Vorstand "Wir Wes-Reich". Der "Wäller Gartenpreis" möchte die ganze bunte, terwälder" gAöR), René Kuhmann (Verlagsleiter "Verlag für mannigfaltige Gartenwelt und ihren Wert unterstreichen! Bis Mitte September haben die Menschen in der Region sellschafter der "Westerwälder Holzpellets" sowie "MANN zwischen Siegen, Lohmar, Adenau, Bingen und Wetzlar in Energie") – wird am Ende des halbjährigen Wettbewerbes diesem Jahr erstmals die Möglichkeit, sich um den WÄLLER aus allen Einsendungen ihren Favoriten auswählen. GARTENPREIS zu bewerben. Ausdrücklich sind auch Schulgärten, Kita-Projekte, Privatgärten ebenso wie kommunale Projekte oder "grüne Klassenzimmer", gestaltete Grünflächen auf Firmengeländen, reine Obstgärten usw. teilnahmeberechtigt.

Eine Jury – bestehend aus Jens Geimer (geschäftsführender Gesellschafter der "Westerwald-Brauerei"), Christina Heinz

leiter "Naturgenuss"), Steffi Klöckner (Geschäftsführerin Anzeigenblätter"), Markus Mann (geschäftsführender Ge-

LiMa 360 | Frühiahr 2022 **LiMa** 360 | Frühiahr 2022 75 Einfallsreicher grillen und picknicken

Entdeckt von Karin Adelfang / djd | Fotos: djd / gofoods.eu

Außergewöhnliche Chips mit köstlichen Dips bringen Schwung in die Beilagen

ie Grill- und Picknickzeit steht endlich vor der Tür! Ganz vorne dabei auf Tisch und Picknickdecke sind neben Würstchen und Co. heutzutage vegetarische und vegane Köstlichkeiten. Zu gegrillten Feta-, Tofu oder Polentaschnitzeln, Gemüsespießen und gefüllten Champignons gehören natürlich auch die richtigen Beilagen. Neben einem bunten Salat eignen sich auch leckere Dips, um das Menü aufzupeppen. Und dazu müssen nicht immer das ewige Baguette oder die meist fettigen klassischen Kartoffelchips herhalten.

Cremiger Feta Dip

7utaten:

■ 1 Packung Fetakäse (oder veganer Feta)

■ 5 EL Milch/Pflanzenmilch

■ 2 EL Olivenöl, Rosmarin/Italienische Kräuter

■ 1 Spritzer Reissirup/Honig/Agavendicksaft

Zum Dekorieren: geröstete Pinienkerne, Granatapfelkerne, etwas Petersilie

Zubereitung:

Feta mit Milch, Öl, Gewürzen und Sirup im Mixer zu einer gleichmäßigen Masse pürieren. Mit gerösteten Pinienkernen, Granatapfelkernen und etwas Petersilie dekorieren. Chips reindippen und snacken.







Diezer Straße 61a 65549 Limburg Telefon 06431 4078 417

Öffnungszeiten Dienstag - Sonntag 11:00 - 22:30



MODE TRENDS



Die Kombination Pink/Rosa mit Orange ist angesagt in diesem Sommer. Teils wird das sogar in einzelnen Kleidungsstücken praktiziert, wie zum Beispiel bei diesem Pullover von Aniston by Baur (Blazer ca. 70 Euro, Pullover ca. 40 Euro, Hose ca. 30 Euro). Foto: Aniston by Baur/dpa-mag



Das Color Blocking im Frühling und Sommer 2022 formt fröhlich wirkende Outfits. Hier ein Beispiel von Madeleine (Blazer ca. 260 Euro, Kurzarm-Pullover ca. 120 Euro, Palazzo-Hose ca. 140 Euro) Foto: Madeleine/dpa-mag

Aber viel mehr gibt es über sie auch nicht zu sagen. Das ist Form von dicken Streifen kombiniert. Dazu eine Jeans oder eibeim Color Blocking ganz anders.

Eine kleine Begriffserklärung vorab: Color Blocking ist ein Dezente Schnitte zur auffälligen Farbe Mix aus verschiedenen Farben in einem Outfit. Sie kommen den auch einfarbige Stücke in verschiedenen starken Farben miteinander kombiniert. Schuhe und Taschen bilden dabei eigene Farbblöcke.

Besonders angesagt: Orange zu Pink

Das kann ein grünes Shirt zum gelben Rock sein, ein strahlend pinkes Oberteil zur rosa Hose oder ein rotes Beinkleid häufigsten auf: Orange zu Pink.

eigenen Muster das Color Blocking aufweisen. Das ist auch Dangmann.

eige, Grau, Schwarz, Marineblau – das sind Farben, mit einer der Tipps von Madeline Dangmann vom Modemagazin denen man nicht sonderlich viel falsch machen kann. «Glamour». Das kann zum Beispiel ein Pulli sein, der Farben in nen Rock in neutralen Tönen tragen, rät die Modejournalistin.

aber nicht in kleinen Streifen oder anderen winzigen Mus- Die Alternative ist, selbst zu kombinieren. «Wer diesen Trend tern vor, sondern es handelt sich um breite Flächen. Oft wer- erst für sich entdeckt, sollte sich zunächst auf zwei Farben für die Kombination beschränken», rät Dangmann. «Denn drei oder vier starke Töne miteinander zu mixen, erfordert schon jede Menge modisches Fingerspitzengefühl, damit das Ergebnis auch gut aussieht.»

Zu diesem Stilgefühl gehört zum Beispiel, dass die Looks an sich - von der Farbe abgesehen - eher schlicht sind. Die Farbe als Merkmal bleibt im Vordergrund stehen und auf zum sanftrosa Blazer. Eine auffällige – und ungewöhnliche – Rüschen, Volants oder verspielte Details wird komplett ver-Farbkombination fällt beim Blick in die Kollektionen am zichtet, so die Journalistin. Eine Variante des Color Blocking sind die monochromen Looks, die in einer Farbwelt bleiben. Man mischt also verschiedene Töne einer Farbe miteinan-Außerdem neu ist, dass viele Kleidungsstücke schon in ihrem der, etwa «zwei auffallende Rot- oder Blautöne», empfiehlt



Einfach gelingt das trendige Color Blocking mit Stücken, die die Farbkombination schon in sich umsetzen: Ein Beispiel dafür ist dieser Pullover von Aniston by Baur (Pullover ca. 40 Euro, Jean's ca. 50 Euro). Foto: Aniston by Baur/dpa-mag

Heraus kommen fröhlich wirkende Outfits. Looks, zu denen man an sonnigen Tagen gerne greift. Sie eignen sich aber auch, um tristen Frühlingsregen erträglicher zu machen und natürlich den Pandemiealltag.

Mode, die Glücksgefühle auslösen soll

«Dieser Trend zu intensiven Farben hat zunächst mit der einschränkenden Situation zu tun, in der wir alle in den vergangenen zwei Jahren gelebt haben: Homeoffice, wenig Kontakte, keine Partys», erklärt Modeanalyst Niels Holger Wien vom Deutschen Mode-Institut. «All das hat dazu geführt, dass die modische Farbwelt eher zurückhaltend unfarbig war.»

Das ändert sich jetzt: «Die Menschen wollen rausgehen, gesehen werden, das Leben genießen, andere Menschen treffen», so Wien. «Intensive Farben im Color Blocking bekommen da Signalwirkung - und sie lösen positive Emotionen aus.» Das nennt sich «Dopamine Dressing». Der Begriff lässt sich allerdings nicht wörtlich übersetzen: «Dopamin» ist ein Hormon, das Glücksgefühle auslöst, «dressing» das Anziehen. Zusammen ergibt das eben Mode, die fröhlich machen

Dafür steht in dieser Saison besonders die Kombi von Pink und Orange. «Die erinnern nämlich einerseits an fremde Blüten wie Hibiskus oder Kurkuma. Andererseits sind Pink und Orange auch die Töne eines südlichen Sonnenuntergangs - und bringen Urlaubsgefühle automatisch mit», sagt Trendanalyst Niels Holger Wien.





Oft treffen sich im aktuellen Color-Blocking-Trend starke Farben – wie dieses Beispiel von Essentiel Antwerp zeigt (Hose ca. 65 Euro, Pullover ca. 145 Euro). Essentiel Antwerp/ dpa-maa

LiMa 360 | Frühiahr 2022 **LiMa** 360 | Frühiahr 2022 79

MODE TRENDS

FRÜHLING- UND SOMMERTREND:

Darum ist die Männermode so farblos

änner, dieser Sommer wird zurückhaltender. Ein Blick auf die Schauen der trendgebenden Modemarken zeigt eine Entwicklung hin zu entspannten, weiteren Schnitten. Dabei bleiben die Farben aus gutem Grund dezent.

Vor allem Braun, helles Beige und Grün sind zu sehen. Der Modeanalyst André Bangert von der Zeitschrift «TextilWirtschaft» erklärt, warum das so ist.

Herr Bangert, einer der neuen Trends der Männermode ist ein monochromer, zurückhaltender Look. Können Sie uns diesen beschreiben?

André Bangert: Dieser Look bleibt in einer Farbwelt. Er lebt von sachten Farbabstufungen. Das wirkt modern und zugleich entsteht durch das Zurücknehmen der Farben mehr Raum für einen Fokus auf die Stoffe und die Schnitte. Denn hier liegt eigentlich die Neuerung.

Man muss dazu etwas erklären: Bei den meisten Männern ist jetzt erst angekommen, dass alles, was schlank ist, modern ist. Viele Labels bedienen diesen Wunsch sehr erfolgreich. Die Männer mögen diese körpernahen Styles, die über tolle Stretch-Stoffe mittlerweile auch sehr bequem sein können.

Bei vielen trendgebenden Modemarken und während der Schauen ist aber zu beobachten, dass es deutlich hin zu entspannteren, etwas weiteren Schnitten geht. Dass da zunächst mal etwas zurückhaltender mit Farbe umgegangen wird, ist klar. Der lässige Schnitt und der tolle Stoff sollen im Fokus sein. Sonst wird das alles «too much».

Diese neue Weite ist momentan schon bei den Hosen zu sehen, die Oberteile tasten sich da erst ganz langsam heran. Man findet aber schon einige überschnittene Pullover und Sweatshirts. Das sind super Teile, die einfach viel frischer hemd, wie man sie seit jeher kennt.

Wie weit ist die neue Hosenweite?

für die allermeisten kein Thema. Schon im Mainstream ange-

André Bangert ist Modeanalyst und Leiter des Ressorts Männermode der Fachzeitschrift «TextilWirtschaft». Foto: André Bangert/dpa-mag Monochrome Looks, fließende Schnitte: Wie bei Fendi zu sehen, verändert sich eine Stilrichtung der Männermode in Richtung etwas mehr Weite (Jacke aus Lammleder ab ca. 6000 Euro, Hemd ab ca. 1450 Euro, Hose ab ca. 2700 Euro, Sandalen ab ca. 695 Euro). Foto: Fendi/dpa-mag

> kommen ist indes die Tapere-Form. Sie sitzt oben etwas lässiger und wird nach unten enger.

Sie ist der Tipp für den Mann, der an der neuen Silhouette nippen möchte, sich aber noch nicht an weite Hosenbeine oder an moderne «Regular»-Schnitte traut.

Die Tapered-Hose ist auch meistens etwas kürzer, sodass der Schuh auf keinen Fall untergeht. Wäre auch schade um den

Bei Chinos ist das ähnlich: Oben etwas weiter, unten zu den sind als die knackengen, farbigen Strick-Pullis zum Karo- Füßen hin eng zulaufend. Manche Marken wollen das optisch unterstreichen und setzen hier immer öfter kleine Bundfalten an die Front. Die Hose bleibt damit dennoch schlank, wirkt aber entspannter. Auch hier kann man sich auf diese Bangert: Richtig weite Jeans sind zum Beispiel im Moment Weise langsam an die etwas entspannteren Hosensilhouetten herantasten.

MANN



Wenn man etwas mehr starke Farben im Look möchte, bietet sich zu den erdigen Tönen zum Beispiel Orange als Kombinationspartner an. Wie in diesem Beispiel von Tommy Hilfiger zu sehen (Hose ab ca. 150 Euro, Parka ab ca. 300 Euro, Schuhe ab ca. 90 Euro). Foto: Tommy Hilfiger/dpa-mag

Im modischen Part der Männermode werden die Denims und klassischen Blau und Grau, das natürlich weiterhin Thema ist im Mainstream aber noch keineswegs so ist. Ob die Männer Oliv-Schiene kombinieren lässt. sich bald mal wieder die Hosenbeine auf der Straße kaputtlatschen wie in den 90ern, bleibt noch abzuwarten. Logisch Wenn man etwas mehr starke Farben im Look möchte, bietet wäre diese Weiterentwicklung des Trends schon.

Bei langen, weiten Hosenbeinen sollte dann aber ein satter, etwas wuchtiger Schuh gewählt werden, sonst verschwindet er ja fast. Und das will keiner.

Welche Farben machen diese zurückhaltenden Sommer-Looks aus?

Bangert: Die zurückgenommenen Farben, die diesen neuen, entspannten Schnitten mehr Präsenz geben, sind die ganzen erdigen Brauntöne bis hin zu grünlichen Tönen. Militär- und Wüstentöne gehören auf jeden Fall dazu.

Generell gilt: Je heller, desto gewagter. Aber da wird dann Und gerade wenn es ins Nachtleben geht, ist Schwarz eine Männer arrangieren. Das ist für mich eine Alternative zum komplett aus Beige und Oliv.



Die etwas weiteren Hosen werden gerne mit Bundfalten betont. Hier ein Beispiel von Brunello Cucinelli im angesagten monochromen Look (Cardigan ab ca. 1550 Euro, Knit-Shirt ab ca. 590 Euro, Hose ab ca. 1150 Euro, T-Shirt ab ca. 280 Euro, Schuhe ab ca. 550 Euro). Foto: Brunello Cucinelli/dpa-mag

die anderen Hosen sogar schon etwas zu lang getragen, was und sich auch übrigens wunderbar zu dieser Braun- und der

sich zu den erdigen Tönen Orange, ein ruhiges Senfgelb oder auch ein strahlendes Gelb an. Auch hellere Blautöne darf man im Frühling und Sommer nicht vergessen. Sie sind auch für den Anzug interessant. Auf Hochzeiten mit dem beliebten Boho-Motto sind die hellen Blautöne ja gar nicht mehr wegzudenken.

Wenn man es mal avantgardistischer möchte, darf man Beige, Braun, Oliv und Co. auch ruhig mal mit Schwarz kombinieren. Schwarz ist eine starke, immer sehr moderne Farbbasis, die den Look ein bisschen beruhigt und auch progressiver

auch die Zielgruppe kleiner. Spaghetti Napoli will da keiner Möglichkeit, den Look aufzubrechen. Monochrom, schön und mehr essen. Aber mit Oliv und interessanten Grüntönen gut - aber wenn es abends in die coolste Bar der Stadt geht, in Kombination zu dunkleren Grautönen können sich viele sehen sich auch künftig die wenigsten Männer in Outfits

LiMa 360 | Frühiahr 2022 **LiMa** 360 | Frühiahr 2022 81



NACH DER AUSGABE IST VOR DER AUSGABE!



Die Trend-Magazine LiMa, WeMa, MyMa und ReMa in herausragender Papierqualität werden an ca. 4.000 Auslagestellen in den Regionen als Frühjahrs- und Herbstausgabe verfügbar sein und Leser/innen mit Themen begeistern, die wirklich interessieren.

Sie und Ihr Unternehmen möchten auch

an LiMa 360 mitwirken?

Dann werden Sie Medienpartner in der nächsten Ausgabe.

Kontaktieren Sie uns gerne!

-magazine@amwochenende.de | 0 64 31 91 33 - 21 | www.360-Magazine.de









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.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat



Das Wasser. Seit 1742.





Anwendungsgebiete: Staatl. Fachingen STILL regt die Funktion von Magen und Darm an, fördert die Verdauung und hilft bei Sodbrennen. Es fördert die Harnausscheidung bei Harmwegserkrankungen, beugt Harnsäure- und Calciumoxalatsteinen vor und unterstützt die Behandlung chronischer Harnwegsinfektionen. Zu Risiken und Nebenwirkungen lesen Sie das Etikett und fragen Sie Ihren Arzt oder Apotheker. Stand der Information: 01/2013. Fachingen Heil- und Mineralbrunnen GmbH · Brunnenstraße 11 · 65626 Fachingen · www.fachingen.de