

Brandschutz im Stama: Viel zu tun

Hgm. BAD KREUZNACH Um rund eine Million Euro geht es bei einem Sanierungsprojekt unter Regie des Landkreises: Den Brandschutz im Gymnasium an der Stadtmauer. Fachleute haben festgestellt, dass viele technische Anlagen nicht mehr den heutigen Standards entsprechen. Das reicht von der Beleuchtung über den Blitzschutz und die Rauchabzüge bis hin zur Hausalarmanlage oder den Rettungstüren. Was im einzelnen wie modernisiert werden muss, muss ein Elektro-Fachingenieur ermitteln. Den Vertragsabschluss mit dem Experten hat der Kreisausschuss jetzt gebilligt.

Kurz notiert

Aktion Brotpfennig

Mit dem Stollenanschnitt am Mittwoch, 22. Oktober, 11.30 Uhr, in der Mannheimer Straße/Ecke Hospitalgasse startet die Kreishandwerkerschaft die Aktion Brotpfennig. Der Brotpfenniglauf findet dann am Samstag, 29. November, statt. Die Spenden aus der Aktion Brotpfennig gehen in diesem Jahr an die Aktion „Benni & Co“, Herzessache e. V., Südwestrundfunk (SWR) und an den Förderverein Christliche Hospizbewegung Bad Kreuznach, Ambulanter Dienst.

Tagesfahrt

Der Seniorenverband-BRH, Bad Kreuznach unternimmt eine Tagesfahrt nach Lauterecken, Kusel und Meisenheim. Am Dienstag, 28. Oktober, um 10 Uhr startet die Gruppe ab Bahnhof Bad Kreuznach. Es ist eine Besichtigung/Führung der Burg Lichtenberg eingeplant. Anmeldungen unter Telefon (0671) 33162 oder (06708) 1420.

Schweikert liest

Am Donnerstag, 23. Oktober, stellt Ulrike Schweikert ihren neuen Roman „Die Dirne und der Bischof“ im Rahmen der Aktion „Deutschland liest. Treffpunkt Bibliothek“ in der Stadtbibliothek Bad Kreuznach vor. Der Eintritt kostet 2,60 Euro. Der Roman spielt im Jahr 1430. Eine junge Frau wird verletzt und ohne Gedächtnis auf der Straße gefunden. Fortan muss sie bei ihrer Pflegerin im Dirnenhaus arbeiten. Erst im Schlafgemach des Bischofs kehrt ihre Erinnerung zurück.

Neuer Internetkurs

Am Freitag, 24. Oktober, startet der nächste Kurs der TuM „Einstieg in das Internet – Surfen im weltweiten Netz ganz einfach gemacht!“ im Haus des Gastes. Beginn ist um 14.30 Uhr. Der zweite Kursnachmittag ist am Dienstag, 28. Oktober. Interessierte können lernen, wie sie Informationen im weltweiten Netz suchen und finden. Der Teilnehmerbeitrag beträgt 35 Euro, Kursgäste zahlen 30 Euro, zuzüglich 3 Euro für die Kursunterlagen. In der Kursgebühr ist eine Tageskarte für die spätere Nutzung des Internetcafés enthalten. Anmeldungen werden unter Telefon (0671) 8360050 entgegen genommen.

Tafelsitten

„Tafelsitten wie anno dazumal“ stehen am Samstag, 25. Oktober, 15 Uhr beim Kindernachmittag im Schloßparkmuseum auf dem Programm. Heute gibt es in manchen Restaurants kein Geschirr und Besteck mehr. Man isst mit den Fingern. Noch vor einigen Jahrzehnten legte man sehr großen Wert auf Tischsitten und eine stilvolle Tafel. Doch diese eleganten Tafelfreuden waren auch mit Arbeit verbunden. Die Kinder (ab sechs Jahre) beschäftigen sich gemeinsam mit Sigrid Brandstetter mit den „Herrschaften“ und dem Personal, üben Silberputzen und gravieren ein Glas mit Monogramm. Der Unkostenbeitrag beträgt 3 Euro.



Am Planetenweg entlang der Nahe bekennt der Herbst mit seinem bunten Laub Farbe.

Foto: Isabel Mittler

Herbstliche Farbenpracht

red. BAD KREUZNACH Die Bäume in den Bad Kreuznacher Parks und Anlagen haben ihr Herbstkleid angelegt und die Blätter fallen. Für kurze Zeit präsentieren sie sich wie im Farbenrausch. Warum die Blätter sich mit Rot-, Braun- und Gelbtönen schmücken, erklärt Rainer Michalski vom Nabu Bad Kreuznach so: Der grüne Farbstoff ist im Chlorophyll enthalten, mit dessen Hilfe die Pflanzen Photosynthese betreiben. Zur Photosynthese braucht jede Pflanze Wasser und Nährstoffe. „Wenn es im Winter friert, kann aber keine Pflanze mehr Wasser aufnehmen. Würde der Baum seine Blätter behalten, dann würde er vertrocknen und absterben.“

Eingeleitet durch die niedrigen nächtlichen Temperaturen verlagern die Bäume die Nährstoffe der Blätter in die Wurzeln. Wenn dabei das Chlorophyll abgebaut wird, kommen die vom Grün zuvor überlagerten gelben und orangen Töne der Carotinoide zum Vorschein. Einige Laubbäume werden – wie Menschen zum Schutz vor der Sonne – braun. Sie bilden rote Anthocyane und schützen ihre Nährstoffe so vor der UV-Strahlung.

Eltviller Vinothek-Erfahrung: So wird's gemacht

Bachmanns betreiben seit Jahren eine Vinothek – eine Erfolgsstory, zur Nachahmung an der Nahe empfohlen

BAD KREUZNACH / ELTVILLE Eine Vinothek für Naheheim könnte nach dem Modell Eltville gestaltet werden. Im Rheingauer Weinort funktioniert sie seit fünf Jahren als eigenständige GmbH mit einem aus den beteiligten Winzern zusammengesetzten Kuratorium. Wir sprachen mit Inhaber Ulrich Bachmann.

Von Robert Neuber

Ulrich Bachmann kennt sie alle, die Bedenken, Einwände, Unkenrufe, dass eine regionale oder örtliche Vinothek doch nie und nimmer funktionieren könne. Doch seit fünf Jahren ist er mit seiner Vinothek für Eltviller Weine erfolgreich, die Winzer ziehen mit und profitieren. „Kein einziger ist in den fünf Jahren abgesprungen“, sagt Bachmann, was nur eines heißen kann: Die 20 Eltviller Güter, deren Weine er verkauft, sind zufrieden. Und wie macht man das? En détail könnten sich die Weinvertreter von der Nahe selbst das Erfolgsrezept erläutern lassen – Bachmann macht das oft für interessierte Verbände und Winzer anderer Regionen und Orte, zuletzt für die Vinothek auf der Landesgartenschau in Bingen. Von sich selbst sagt der gelernte Jurist ganz unbescheiden, dass wohl niemand in Deutschland so viele Vinotheken besucht habe wie er.

Als Bachmann die Idee einer Ortsvinothek seinerzeit mit Winzern der Gemeinde besprach, herrschte zunächst eitel Sonnenschein – alle begrüßten das Konzept. „Als es

ernst wurde, zeigte sich dann natürlich schnell, dass die Winzer das wirtschaftliche Risiko nicht tragen wollten.“ Also habe er mit seiner Frau kurzerhand eine GmbH gegründet, und der Vinotheks-Verein

mit den Winzern dient als Kuratorium.

Das Problem beim Zusammenspiel von Winzer und Vinothek sei der Spagat, der vollführt werden müsse: Einerseits müssen ihm die Winzer ihren

Wein billiger verkaufen, damit Bachmann in der Vinothek eine Gewinnmarge hat und nicht teurer ist als die Erzeuger selbst. Dieser Nachteil für den Winzer muss auf der anderen Seite des Spagats dadurch aus-

geglichen werden, dass die Vinothek den Erzeugern Neukunden zuführt. Will heißen: Die Vinothek in Eltville ermöglicht Weininteressierten einen Überblick und einen (kauf-)zwanglosen Erstkontakt, wie Bachmann sagt. Finde der Kunde Gefallen an einem bestimmten Wein, landet er später beim Erzeuger. Der Spagat gelingt, denn ohne wirtschaftlichen Nutzen wären die beteiligten Winzer abgesprungen, da ist sich Bachmann sicher.

Die Eltviller Vinothek ist auch wegen ihrer Weinveranstaltungen erfolgreich – große Weinproben lässt sich Bachmann nicht nehmen, das macht er selbst. Sechs Mitarbeiter seien in der Vinothek beschäftigt. Drei davon machen auch Weinproben, vier von ihnen sind ausgewiesene Fachleute, zwei nicht. „Die müssen Wissen vermitteln können und zugleich einen Unterhaltungswert haben“, be-

schreibt er das Profil der Vinotheks-Angestellten. Nur auf Expertise könne man nicht setzen: „Ich hatte einen Super-Crack – aber das Problem war, dass der nur das verkauft hat, was ihm selbst geschmeckt hat.“ Mitarbeiter zu gewinnen, sei im Rheingau nicht besonders schwer, da gebe es ja die Forschungsanstalt in Geisenheim, wo viele Studenten mit einschlägiger Vorbildung zu finden seien.

Auch die Logistik sei überhaupt kein Problem: „Anfangs haben die Winzer uns ihren Wein gebracht. Aber wir haben mittlerweile so viel Umschlag, dass wir einen eigenen Holddienst eingerichtet haben.“ Welche Weine zur Verkostung in die Vinothek kommen, entscheiden Bachmann und der jeweilige Winzer im Vertrauensverhältnis. Die Ladenhüter in die Vinothek abzuschleppen komme jedenfalls nicht in Frage, da ist Bachmann resolut. Und daher hat die Eltviller Vinothek auch Top-Weine von erstklassigen Gütern des Ortes im Angebot, etwa von Hans Lang oder Norbert Barth, beide auch im Verband der Prädikatsweingüter organisiert und vielfach national und international prämiert. „Norbert Barth ist sogar Gründungsmitglied“, so Bachmann. Dass sich Nahe-Winzer wie Helmut Dönnhoff skeptisch hinsichtlich einer Nahe-Vinothek zeigten, kann Bachmann nicht nachvollziehen: „Der Dönnhoff wäre verrückt, wenn er es nicht machen würde.“

■ Die Eltviller Vinothek im Internet: www.eltviller-vinothek.de



Ulrike und Ulrich Bachmann führen die Eltviller Vinothek seit fünf Jahren erfolgreich – warum sollte das nicht auch an der Nahe funktionieren? Foto: privat

Im Nebenjob

■ Ulrich Bachmann arbeitet halbtags als Jurist im hessischen Sozialministerium, seine Frau Ulrike, Mitgesellschafterin der GmbH und Geschäftsführerin der Eltviller Vinothek, arbeitet als freie Architektin. Die Vinothek sei jedoch beileibe nicht nur ein Hobby, sagt Bachmann. Er könnte von der Vinothek leben – dann müsste er allerdings auf das Personal verzichten, das er jetzt aufgrund seiner anderweitigen Berufstätigkeit einsetzt.

Qualität zum kleinen Preis beim Skibasar

VfL-Jahnhalle wird am 1. November zum Markt

red. BAD KREUZNACH Am Samstag, 1. November, richtet die VfL-Wintersport-Abteilung in der Jahnhalle ihren Skibasar aus. Was mal klein angefangen hat, ist heute eine feste Größe und ein munterer Basar für gebrauchte Ski und Stöcke, Skibekleidung, Snowboards. Gerade für Familien mit Kindern bietet er beste Chancen, gute Qualität zu günstigen Preisen zu erwerben. Von 9.30 Uhr bis 11.30 Uhr kann in der Jahnhalle nach Lust und Laune gestöbert und gekauft werden. Dazu gibt es eine Kuchentheke und Informationen zu den Wintersport-Fahrten im VfL. Wer etwas verkaufen möch-

te, der kann die Artikel am Donnerstag, 30., und Freitag, 31. Oktober, jeweils von 18 bis 20 Uhr in der Jahnhalle in der Hochstraße in Bad Kreuznach abgeben. Der VfL bittet, die Kleidung ordentlich und gewaschen anzubieten. Die Ski sollten nicht länger als 1,70 Meter oder Carver sein.

Bei der Annahme der Artikel begutachten Experten aus dem Vorstand und ausgebildete Skilehrer die Ware. Denn: Ski-bindungen und Skischuhe müssen dem aktuellen Sicherheitsstandard entsprechen, unterstreichen die Basar-Ausrichter.

Mädchen denken über sich nach

Erde, Luft, Wasser und Feuer sind Leitgedanken beim „Frühstück“

red. BAD KREUZNACH „Die vier Elemente unseres Ichs!“ So lautet das Motto der aktuellen Mädchenfrühstücke. An vier Samstagen im November treffen sich Mädchen zwischen zwölf und 16 Jahren im Jugend- und Kooperationszentrum „Die Mühle“, um sich kreativ auszutoben und gemeinsam über sich selbst, die vier Elemente und die dazugehörigen Charaktereigenschaften nachzudenken. Daneben kommt auch der Spaßfaktor nicht zu kurz.

Der 8. November steht im Zeichen des Elements Erde. Verbunden damit ist die Frage, was die Mädchen traurig oder wütend macht. An diesem Tag werden Traumfänger erstellt.

Am 15. November ist das themengebende Element die Luft. Mit dem Spruch „...mir doch egal!“ werden die Charaktereigenschaften der Sanguiniker unter die Lupe genommen. Zur kreativen Darstellung der Gleichgültigkeit werden Marionetten hergestellt.

Das Element, um das sich am 22. November alles dreht, ist das Wasser. An diesem Tag ist alles im Fluss und glücklich. Dementsprechend lautet auch das Motto „Hyper happy“. Um die zufriedene Balance darzustellen, werden Mobiles gestaltet.

Das letzte Frühstück am 29. November befasst sich mit dem Element Feuer. Die Mädchen werden überlegen, für was sie

Feuer und Flamme sind, und dies in einer Kerze darstellen. Darüber hinaus können an den Mädchenfrühstück-Samstagen die Mädchen ungestört die Möglichkeiten im Café nutzen und sich nach dem gemeinsamen Frühstück auch am Billard oder Kicker versuchen.

Die Frühstücke finden immer samstags zwischen 10 und 15 Uhr statt. Der Unkostenbeitrag beläuft sich auf 2 Euro pro Tag.

■ Anmeldung und weitere Infos bei Vanessa Berg, Jugend- und Kooperationszentrum „Die Mühle“, Mühlenstraße 23, Telefon (06 71) 9 20 04 12 oder per E-Mail unter v.berg@diemuehle.net.

Klecksworkstatt und Spielgruppe

red. BAD KREUZNACH In der „Kunterbunten Klecksworkstatt“ für Eineinhalb- bis Dreijährige und ihre Eltern sind noch freie Plätze zu belegen, teilt die Familienbildungsstätte mit. Hier können Kinder mit Farben und Techniken experimentieren. Start ist am 6. November. Am 3. November beginnt eine Eltern-Kind-Spielgruppe unter der pädagogischen Leitung von Petra Schütz. Teilnehmende Kinder im Vorkindergartenalter und Eltern sollen einen Schatz von Ideen für den Alltag nach Hause mitnehmen. Beide Veranstaltungen finden in der Familienbildungsstätte der Caritas, Zentrum St. Hildegard, Bahnstraße 26, statt. Anmeldungen unter Telefon (06 71) 8382840 oder per E-Mail an die Adresse info@caritas-kh.de.