

Li 360 Ma limburg



Karriere

TRAUMJOB AM COMPUTERDISPLAY

Ilka Hesche erzählt
vom Alltag als Game-Artist

Kunst

BELIEBTE BEGEGNUNGSSTÄTTE

Die Kunstsammlungen der Stadt Limburg

Trends

Mode, Lifestyle,
Genuss

Unternehmen

EIN MENSCHENLEBEN LANG

75 Jahre
Bauunternehmung Albert Weil AG



ZELLER

www.interliving-zeller.de

Ihr Möbel- & Küchenprofi

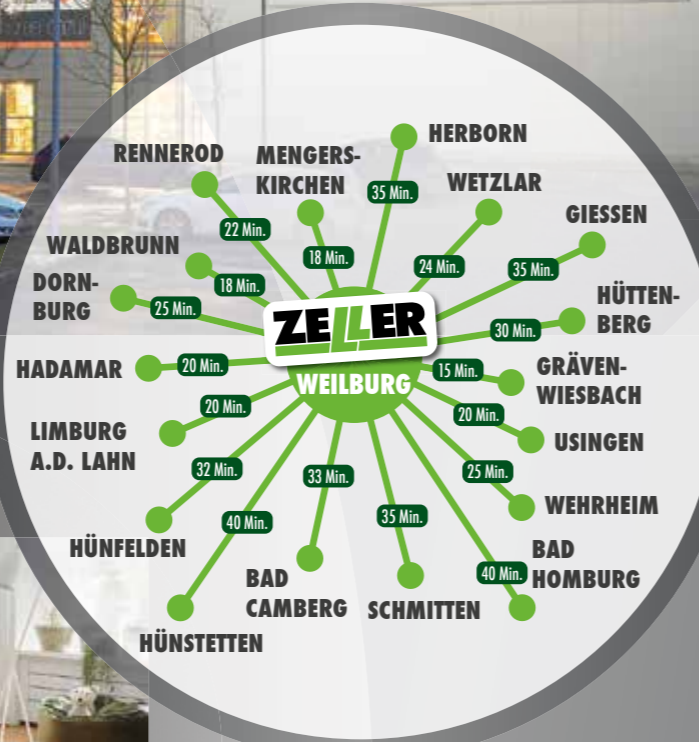


Es erwartet Sie eine große und aktuelle **Möbel- & Küchenvielfalt** auf 3 Etagen zu unschlagbaren Preisen!

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

Wir sind ein familiäres Traditionsunternehmen mit über **120 Jahren** Einrichtungs-Erfahrung!

BESUCHEN SIE UNS IN WEILBURG!



Alle Bilder sind Musterbeispiele.

BESTER SERVICE

- Persönliche Fachberatung
- 3D-Computerplanung im Detail
- Aufmaß bei Ihnen Zuhause
- Wunschgerechte Lieferung
- Perfekte Montage

VERMEIDEN SIE WARTEZEITEN!

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

WEILBURG

Riesige Auswahl in der Möbel- und KüchenWelt

Interliving ZELLER

Viehweg 8 / Gewerbepark
Tel. 0 64 71 / 9 27 80

Firmensitz: Wohnpark Zeller GmbH
Nassauer Straße 42, 35789 Weilburg



GEPRÜFTE QUALITÄT
HERAUSRAGENDES Möbelhaus 2023



ÖFFNUNGSZEITEN: Di. – Fr. 10 – 19 Uhr · Sa. 10 – 18 Uhr



Liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns sehr, dass wir Sie wieder mit neuem Lesestoff versorgen können. Passend zur kalten Jahreszeit gibt es die neuen 360-Magazine aus unserem Haus, um ein bisschen Licht ins Dunkle zu bringen.

Unsere Produkte LiMa für Limburg und Umgebung, WeMa für den Westerwald, MiMa für die Städte Neuwied und Koblenz sowie MyMa für die Landkreise Mayen-Koblenz und Cochem-Zell haben das Druckhaus verlassen und werden Sie wieder mit vielen exklusiven, vielseitigen und aufwendig recherchierten Themen begeistern.

Nehmen Sie sich eine Auszeit vom stressigen Alltag und lassen Sie sich von unseren Lifestyle-Magazinen inspirieren. Lernen Sie unsere schöne Region und interessante Persönlichkeiten noch besser kennen. Mode, Wellness, Rezepte, Apps, Ausflugsziele und vieles mehr – wir präsentieren Ihnen die Trends der Saison. Abgerundet wird das Ganze mit hochwertigen Angeboten von Gewerbetreibenden. Ihre Lust auf hochwertige Produkte und besondere Dienstleistungen wird garantiert geweckt.

Wenn Ihnen das alles nicht genug ist, folgen Sie uns auch gerne auf den digitalen Kanälen, 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 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

INHALT

6 | BELIEBTE BEGEGNUNGSSTÄTTE Die Kunstsammlungen der Stadt Limburg

10 | MULTITALENTE IN DER KÜCHE
Per Koch-App zum leckeren Gericht

12 | EIN MENSCHENLEBEN LANG 75 Jahre Bauunternehmung Albert Weil AG

18 | LA MER – DAS UNTERWASSER-RESTAURANT
Kulinarischer Tauchgang in Neuwied

20 | FINANZTIPP DORNBACH GMBH:
Schenkung und Verkauf
von Unternehmen

22 | BASISCHE BEAUTYPFLEGE
Natürlich schön von Kopf bis Fuß

24 | TRAUMJOB AM COMPUTERDISPLAY Ilka Hesse erzählt vom Alltag als Game-Artist

28 | MARMOR-GESCHICHTE
380 Millionen Jahre in einem Museum

33 | ALLE JAHRE WIEDER Das neue CityRing-Weihnachtsmagazin

54 | WÄLLER GARTENPREIS
Linda Wurm hat den schönsten Garten

55 | HIGHLIGHTS ZUM SCHWELGEN
So schön ist der Christmas Garden Koblenz

56 | SAISONKÜCHE
Neues Kochbuch von Sylvia Hoefler
und Dorothee Holsten

58 | DIE WAHL-GROUP
Innovativ, kundenfreundlich und serviceorientiert

60 | DOGTHERR® NATUR AKADEMIE
Tierunterstützte Intervention & Pädagogik

62 | DIE WOHNFABRIK NEUWIED
Mit loft werden Luxusmöbel bezahlbar

64 | MODISCHE ACCESSOIRES
Ein echter Blickfang an kühlen Tagen

66 | CREATIVELAND
Die Messe für Bastler und Künstler

68 | FIT UND GESUND AUF DEM E-BIKE
Auf zwei Rädern gegen den Winterblues

70 | PLÄNE – TRACKER – HILFE
Apps für Wintersportler

72 | WINTERDRINKS
Alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails

74 | DESTILLATE VON DEN BESTEN
Erster Großer Staatsehrenpreis
für Birkenhof-Brennerei

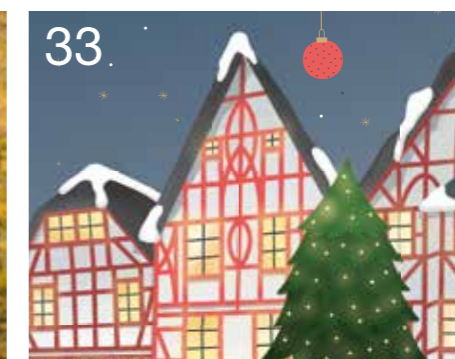
76 | MODETRENDS FÜR SIE:
Das Comeback der Raffinesse

79 | MODETRENDS FÜR IHN:
Edel und lässig durch Herbst und Winter

80 | MÜTZEN & CO.
Was man diese Saison auf
dem Kopf trägt



Fotos: Albert Weil AG; Laura Ludwig/dpa-mag; djd/Robert Bosch; Stadt Limburg; CityRing



24

12

68

33

6

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:
Daniel Korzilius | Klaus-Peter Kreß
Jacqueline Schlechtriem

FOTOGRAFIE INNENTEIL:
stock.adobe.com

FOTOGRAFIE TITEL:
©Vladimir Cosic - stock.adobe.com

GESTALTUNG & DESIGN:
sapro GmbH

DRUCK:
Druckerei Hachenburg · PMS GmbH

VERTEILUNG:
An ausgewählten Auslagestellen in
Limburg & Umgebung

LiMa 360 Limburg erscheint
in 2024 zweimal pro Jahr.
Nächste Ausgabe: Frühjahr 2024.

Die Kunstsammlungen

der Stadt Limburg

Beliebte Begegnungsstätte
für Künstler
und Kunstliebhaber

Text: Klaus-Peter Kreß | Fotos: Stadt Limburg

Das Gebäude Fischmarkt 21 in der Limburger Altstadt hatte schon ganz verschiedene Funktionen. Dieses 1350 erbaute Haus war bis 1899 das Limburger Rathaus. Danach – viele Ehepaare werden sich noch daran erinnern – war es viele Jahre das Standesamt der Stadt.

Seit 1985 hat sich das ehemalige Rathaus ganz der Kunst verschrieben. Zusammen mit dem Nachbargebäude beherbergt es inzwischen die Kunstsammlungen der Stadt Limburg und ist seit Anfang an auch Ort zahlreicher Kunstausstellungen.

„Hausherrin“ ist seit über drei Jahren Dr. Anna Vössing. Sie studierte Kunstgeschichte, Klassische Archäologie und Musikwissenschaften. Für die Funktion als Leiterin des Kulturamtes war sie nach Limburg gekommen und ist hier längst heimisch geworden. Sie kam damals in die neue Stadt, in die neue Funktion, genau zu Beginn der Corona-Pandemie. „Keine Ausstellungen, keine Besucher, aber viel Zeit, um sich in die neue Funktion einzufinden“, erinnert sie sich heute.

Alles begann mit einem Silouettenkünstler

Der Startschuss für die Kunstsammlungen der Stadt Limburg war im Jahr 1978. In diesem Jahr stiftete der Silouettenkünstler Ernst Moritz Engert seine Arbeiten der Stadt. Dies war der Ausgangspunkt für eine eigene, städtische Sammlung. 1980 kaufte die Stadt den Nachlass von Josef Eberz, einem in Limburg geborenen Maler und Grafiker. Das Fundament für die Gründung der Kunstsammlungen war damit gelegt. Seit 1980 wird das Projekt auch durch den „Förderkreis Bildende Kunst Limburg“ unterstützt.

SEIT DER ERÖFFNUNG
UND DER PRÄSENTATION DER ARBEITEN
VON ERNST MORITZ ENGERT,
ZEIGTE DIE STADT IM EHEMALIGEN RATHAUS
über 200 Ausstellungen.

”

Eingebettet in die historische Altstadt zeigen die Kunstsammlungen der Stadt Limburg bisher über 200 Ausstellungen.





Neben den Räumen für die Dauerausstellungen, bietet das ehemalige Rathaus auch Möglichkeiten für die Präsentation wechselnder Künstlerinnen und Künstler.



Seit der Eröffnung und der Präsentation der Arbeiten von Ernst Moritz Engert, zeigte die Stadt im ehemaligen Rathaus über 200 Ausstellungen. Große Namen wie Salvador Dali, Marc Chagall und Pablo Picasso gehörten ebenso dazu wie die zeitgenössischen Künstler Otmar Alt und James Rizzi, ein amerikanischer Maler der Pop Art. Bis heute zeigt Anna Vössing mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Ausstellungen von Künstlern aus Limburg, der Region und weit darüber hinaus.

Die Kriterien für eine neue Ausstellung können sehr unterschiedlich sein. Zum Beispiel das Jubiläum eines Künstlers, oder auch bestimmte Motive oder Inhalte. Künstler können sich auch selbst für eine Ausstellung bewerben.

„Wir wollen aber immer auch zeigen, was alles in unserem Fundus steckt“, sagt Anna Vössing. Und das ist inzwischen eine ganze Menge. Die Kunstsammlungen der Stadt wuchsen stetig und verfügen heute

Mit großformatigen Plakaten machen die Kunstsammlungen auf die Ausstellungen der Stadt aufmerksam.

über rund 5000 Objekte. Online kann man sich die ganze Sammlung jederzeit auch von zu Hause aus ansehen.

Junge Künstler, Kinder und Jugendliche

Die Ambitionen der Kulturamtsleiterin gehen aber noch weiter. Sie bietet immer wieder auch ganz jungen, noch nicht etablierten Künstlern eine Ausstellungsmöglichkeit. Zeitgenössische Scherenschnitte und die Werke von jungen Kunststudentinnen und -studenten gehören sicher zu den bisher besten Ausstellungen in der Limburger Altstadt.

Für Kinder und Jugendliche sind die Kunstsammlungen auch ein außerschulischer Lernort. „Einige besonders ambitionierte Lehrerinnen und Lehrer kommen immer wieder zu uns“, berichtet Anna Vössing stolz.

Überhaupt sind für sie die Kunstsammlungen ein Ort der Begegnung von Künstlern und Kunstliebhabern.

Viele Besucher – Imagegewinn für die Stadt

Für die zahlreichen Ausstellungen stehen insgesamt rund 22 000 Euro pro Jahr zur Verfügung. Mit den damit finanzierten Ausstellungen treffen die Kunstsammlungen der Stadt Limburg offensichtlich auch immer den Nerv der Zeit – und damit das Interesse der Besucher. Etwa 8000 Menschen pro Jahr besuchen die verschiedenen Ausstellungen im alten Rathaus. Hauptsächlich sind es Touristen, die bei ihrem Besuch der Stadt die Ausstellungen besichtigen. Schön für alle Touristen und Limburger: Der Eintritt ist kostenfrei.

Insgesamt werden die Kunstsammlungen durch Fördergelder des Landes Hessen, der Stadt Limburg und durch Zuwendungen von Sponsoren finanziert.



Für Kulturamtsleiterin Dr. Anna Vössing ist eine Ausstellung immer auch ein Ort der Begegnung und der Diskussion.

Die Kunstsammlungen der Stadt Limburg sind eine großartige Einrichtung, die einen Mehrwert sowohl für die Menschen als auch für das positive Image dieser lebens- und liebenswerten Stadt bietet.

ANZEIGE

TANZEN – DIE MUSIK FÜHLEN...

Wir TANZEN ohne Grenzen.

Kurse für Kinder, Jugendliche und Erwachsene – Solo- bis Paartanz.

Mit Leidenschaft für euch da – seit fast 40 Jahren.

Die ADTV-Tanzschule an der Lahn.



TANZEN IST LEBEN!



Tanz-Centrum Josat-Dörr
Eschhöfer Weg 9 | 65549 Limburg a. d. Lahn
Telefon 06431 8427
tanzten-in-limburg.de

Per Koch-App einfach zum leckeren Gericht

Moderne Apps und smartes Kochgeschirr sind nützliche Multitalente in der Küche

Entdeckt von
Jacqueline Schlechtriem, djd



Ob für das Mittagessen mit der Familie oder das Dinner mit Freunden: Manchmal fehlt eine zündende Idee, was auf den Tisch kommen soll. Lecker soll es sein und möglichst unkompliziert in der Zubereitung. Eine gute Hilfestellung, um Gäste und Familie mit köstlichen Gerichten zu verwöhnen, bieten heutzutage Koch-Apps.

App an das smarte Kochsystem koppeln

So gibt es zahlreiche Rezept-Apps, mit denen Hobbyköche eine vielfältige Auswahl an Gerichten finden. Filter-Funktionen helfen dabei, gezielt nach vegetarischen und veganen Rezepten zu suchen oder vorhandene Lebensmittel sinnvoll zu verwerten. Nach Kategorien sortiert sind zum Beispiel die schmackhaften Rezeptideen in der AMC Cook & Go App, die ständig ergänzt werden. Lieblingsrezepte können Hobbyköche als Favoriten abspeichern.

Ideal für Kochanfänger: Man wird Schritt für Schritt durch den gesamten Kochprozess geführt und erhält zudem nützliche Tipps und Tricks mit Video. Die App ist via Bluetooth an den akustischen Signalgeber des smarten Kochsystems gekoppelt, was ein temperatur- und zeitkontrolliertes Kochen ermöglicht.

Kochen über weitere Entfernungen ist über WLAN genauso möglich. Es hat den Vorteil, dass die Lebensmittel immer mit der genau richtigen Temperatur zubereitet werden und somit Vitamine und Nährstoffe optimal erhalten bleiben. Über das Smartphone oder Tablet haben Hobbyköchinnen und -köche den Kochvorgang jederzeit im Blick. Unter www.amc.info gibt es weitere Infos zu dem Kochsystem und der App, die im Apple Store oder bei Google Play erhältlich ist. Über die Rezeptkanäle finden sich zahlreiche Rezepte zum leichten Nachkochen wie Auberginen-Caponata oder Artischocken alla Romana. Ausprobieren sollte man auch diesen Rezepttipp. ■



Auberginen- und Zucchini-Röllchen mit Ricotta

Zubereitung:

Zucchini und Aubergine putzen und längs in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Rucola putzen und mit Pistazien im Gemüse- und Zwiebelhacker zerkleinern. Ricotta, Zitronensaft und Gewürzmischung Al 'n Pep zugeben und vermischen. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne Arondo Grill auf höchster Stufe bis zum Brat-Fenster aufheizen, auf niedrige Stufe schalten. Gemüsescheiben beidseitig mit Olivenöl bestreichen und portionsweise braten, bis der Wendepunkt erreicht ist, wenden und offen fertig braten. Gemüsescheiben mit Salz und Pfeffer würzen und auskühlen lassen. Anschließend je einen Esslöffel der Ricottamasse auf das schmale Ende der Gemüsescheiben legen und vorsichtig aufrollen. Tipp: kühl, aber nicht zu kalt genießen.

Zutaten

- 1 Zucchini
- 1 Aubergine
- 40 g Rucola
- 25 g Pistazien, geröstet
- 250 g Ricotta
- 2 TL Zitronensaft
- 1 1/2 TL Gewürzmischung AMC Al 'n Pep
- Salz, Pfeffer
- 3 EL Olivenöl



Linke Seite li.: Der Kochprozess wird auf dem Display des Smartphones angezeigt.
Rechte Seite unten: Das smarte Kochgeschirr ist Wi-Fi fähig und kann über die sogenannte Cook & Go App gesteuert werden.

Fotos: djd/AMC Alfa Metalcraft Corporation

EIN MENSCHENLEBEN LANG

75 JAHRE

BAUUNTERNEHMUNG

ALBERT WEIL AG

Text | Fotos: Albert Weil AG

Die Bauunternehmung Albert Weil AG hat allen Grund zum Feiern: 75 Jahre wird das mittelständische Familienunternehmen mit Sitz in Limburg in diesem Jahr alt. „75 Jahre – ein Menschenleben lang – ist es nun her, dass Albert Weil einen wertvollen Entschluss gefasst und die Bauunternehmung Albert Weil gegründet hat. 75 Jahre ‚Auf Werte bauen‘ und 75 Jahre, die für Qualität und Anspruch, Tradition und Innovation, Verantwortung und Nachhaltigkeit sowie für Respekt und Miteinander stehen. Dabei sind es unsere Mitarbeiter, die das Unternehmen ausmachen und dessen Erfolg maßgeblich ermöglicht haben“, betont der Vorstandsvorsitzende. Klaus Rohletter an der Jubiläumsfeier in der Josef-Kohlmaier-Halle Limburg

Die Zeichen auf Zukunft

Heute zählt die Unternehmensgruppe neben der Muttergesellschaft sechs Tochterunternehmen: die Dienstleistungen Albert Weil GmbH, die Immobilien- Projektentwicklung Albert Weil GmbH, die Industrieauservice Albert Weil GmbH, die Albert Weil Idstein GmbH, die Albert Weil Umwelt GmbH sowie die BUSS Sand- und Kieswerk GmbH. Was alle eint: Sie sind Bestandteil der Bau-Wertschöpfungskette. Dabei zählt die Unternehmensgruppe über 670 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter – darunter jährlich rund 35 Auszubildende.

Bereits heute stehen die Zeichen auf Zukunft: Benedikt Rohletter, Sohn des amtierenden Vorstandsvorsitzenden und Hauptaktionärs Klaus Rohletter, soll spätestens Ende des Jahres 2028 in den Vorstand der Unternehmensgruppe eintreten. „Zu unserer Verantwortung als Vorstand gehört es auch, die Nachfolge in der Führung unserer Unternehmensgruppe früh zu regeln und diese vorzubereiten. Mit den beiden Diplom-Ingenieuren Stefan Jung-Diefenbach und Stefan Hopmann hat das Bauunternehmen bereits zwei jüngere und erfahrene Führungskräfte im Vorstand“, so Klaus Rohletter.



Klaus Rohletter an der Jubiläumsfeier in der Josef-Kohlmaier-Halle Limburg



Benedikt Rohletter, Geschäftsführer der Dienstleistungen Albert Weil GmbH

DABEI SIND ES UNSERE MITARBEITER, DIE DAS UNTERNEHMEN AUSMACHEN UND DESSEN ERFOLG MASSGEBLICH ERMÖGLICHT HABEN.





WENN SCHÜLER IM
SPIELERISCHEN UMGANG
MIT DER GESCHICHTE
LERNEN: WAS FÜR EIN LAND
IST DIE BUNTE REPUBLIK
DEUTSCHLAND, WO
KOMMEN WIR HER, WO GEHT
DAS HIN – BESSER GEHT'S
DOCH NICHT

”

UDO LINDENBERG

ERSTER ALBERT WEIL

BENEFIZCUP



Dieses besondere Jubiläum feiert die Bauunternehmung nicht nur mit ihren aktiven sowie ehemaligen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, sondern auch Weggefährten. Neben der Diskussionsveranstaltung „75 Jahre Bauindustriekultur in Mittelhessen“ Anfang Juli auf dem Bauhof in Offheim sowie den Jubiläumsfeierlichkeiten Mitte Juli in der Stadthalle Limburg fand erstmalig der Albert Weil Benefizcup Ende August statt. Alle Jugendmannschaften der AW-Partnervereine des SC Offheim, VfR 07 Limburg, FC Waldbrunn und des SV Rot-Weiss Hadamar treten an diesem Tag auf dem Sportgelände des SC Offheim gegeneinander an. Ein Höhepunkt des Tages war das Sponsoren-Elfmeterschießen, zu dem unter anderem Herr Staatsminister Prof. Dr. Roman Poseck, Landrat Michael Köberle, die Landtagsabgeordneten Andreas Hofmeister, Christian Wendel, Marion Schardt-Sauer und Tobias Eckert sowie der Erste Stadtrat Michael Stanke antraten. Der Erlös von insgesamt 30.000 Euro gingen zu 100 Prozent an das Projekt „Hinterm Horizont macht Schule“ der Limburger Goetheschule sowie Theodor-Heuss-Schule in Kooperation mit der Udo Lindenberg Stiftung.





Spendenübergabe zum 75. Jubiläum an die Kreismusikschule Limburg, das Limburger Frauenhaus, die Familie Otto aus Lindenholzhausen und die Kulturenwerkstatt Limburg

Der Region etwas zurückgeben

„75 Jahre Albert Weil sind keine Selbstverständlichkeit. In unserem Jubiläumsjahr wollten wir umso mehr unsere Partner in unsere Aktivitäten mit einbinden und der Region sowie ihren Institutionen und Projekten etwas zurückgeben. Daher unterstützen wir das wunderbare Schulprojekt. Gleichzeitig haben wir auf Geschenke verzichtet und stattdessen unsere Gäste darum gebeten, eine Spende an die Kreismusikschule Limburg, die Kulturenwerkstatt, die Familie Otto aus Lindenholzhausen oder das Frauenhaus Limburg zu entrichten“, so Klaus Rohletter.

75 Jahre Albert Weil bedeuten 75 Jahre Tradition und Innovation, anspruchsvolle regionale Projekte, unzählige gemeinsame Erlebnisse, bis heute bestehende Geschäftsbeziehungen, eine klare Vision und ein gemeinsames Wertekonzept. „Auf die die nächsten 75 Jahre, in denen wir gemeinsam ‚Auf Werte bauen!‘“, so Rohletter abschließend. ■

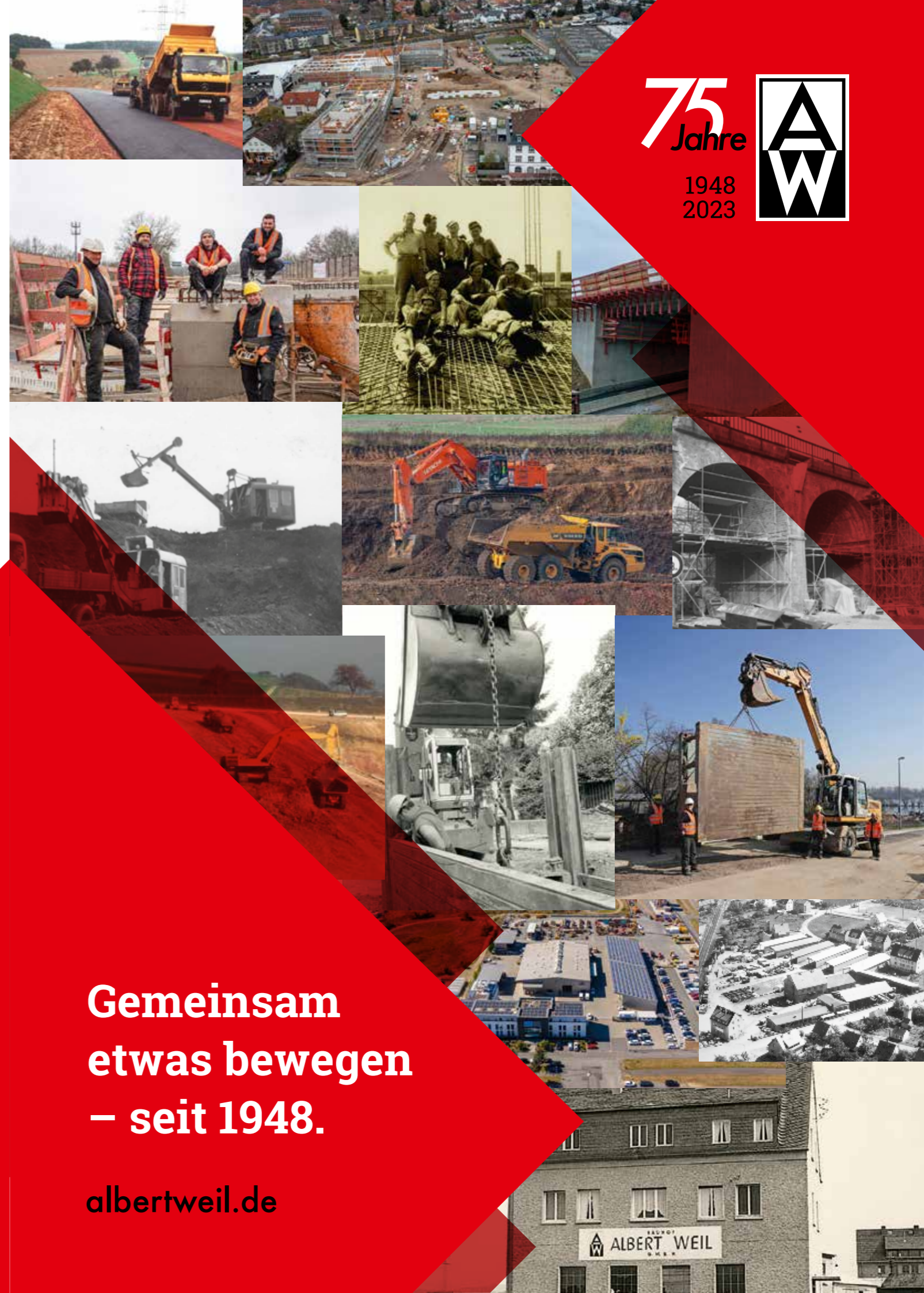


Spendenübergabe zum 75. Jubiläum an die Kreismusikschule Limburg, das Limburger Frauenhaus, die Familie Otto aus Lindenholzhausen und die Kulturenwerkstatt Limburg

”

AUF DIE DIE NÄCHSTEN 75 JAHRE, IN DENEN WIR GEMEINSAM ‚AUF WERTE BAUEN!‘

KLAUS ROHLETTER



**Gemeinsam
etwas bewegen
– seit 1948.**

albertweil.de

La Mer

das
Unterwässer-Restaurant



Kulinarischer Tauchgang in Neuwied

Einmal in die faszinierende Unterwasserwelt abtauchen und sich dabei auf eine kulinarische Reise begeben? Das ist möglich im Unterwasser-Restaurant La Mer in Neuwied. In entspannter Atmosphäre können die Gäste bei mediterraner und frischer Küche einen fantastischen Ausblick auf das Süßwasser-Großaquarium genießen und die Artenvielfalt bestaunen. Lassen Sie sich von dieser außergewöhnlichen Kulisse verzaubern und erleben Sie die damit verbundene Unbeschwertheit.

Ob ein romantisches Candle-Light-Dinner zu zweit oder ein gemütliches Mittagessen mit der Familie – das La Mer verspricht jeden Besuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen. Von April bis September lädt außerdem noch die Außenterrasse zum entspannten Verweilen ein.

Auch bekannte Persönlichkeiten wie beispielsweise Komiker, Musiker, Schauspieler und Synchronsprecher Otto Walkes sowie seine Comedy-Kollegen Martin „Maddin“ Schneider und Norbert Heisterkamp konnten bereits im Restaurant empfangen werden. In traumhafter Atmosphäre der Unterwasserwelt, bei einem Glas Wein und einer vorzüglichen Speise, hat das außergewöhnliche Restaurant auf ganzer Linie überzeugt.

Das Team setzt auf regionale Lieferanten bei Wein, Fisch, Obst und Gemüse. Regelmäßig dürfen sich die Gäste auf eine Speisekarte mit neuen Kreationen freuen. Möchten Sie diese einzigartige Unterwasserwelt selbst erleben? Dann lassen Sie sich schon bald vom Service-Personal verwöhnen!

Text: Jacqueline Schleichtrien | Fotos: La Mer



KONTAKT

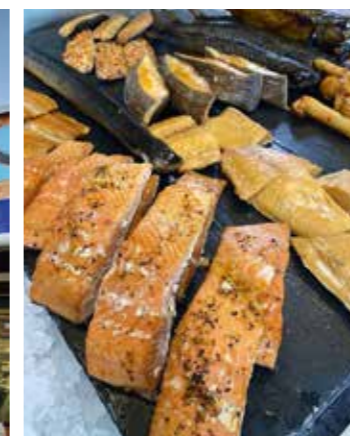
La Mer – Das Unterwasser-Restaurant
Aubachstr. 85 | 56567 Neuwied
Tel. 02631 9535325
www.restaurant-lamer.de

FISCHZUCHT WELLER

Seefischhalle, Angelpark,
Restaurant & Imbiss



Fischzucht Weller GmbH & Co. KG
Aubachstraße 85 | 56567 Neuwied
Tel. 0 26 31 / 9 53 53 20 | info@fischzucht-weller.de



Unsere Seefischhalle bietet Ihnen eine große Auswahl an Meeres- und Süßwasserfischen sowie Fischsalate, Grillfisch und Räucherfisch aus eigener Räucherei an.

Besondere Wünsche und Räucherfischplatten gerne auf Anfrage.

SCHENKUNG UND VERKAUF VON UNTERNEHMEN

– die Vorbereitung
macht oft den Unterschied

Viele Gesellschafter oder Inhaber mittelständischer Unternehmen – oder Unternehmensgruppen – stehen irgendwann vor der Frage, wie es weitergehen soll. Hierbei gibt es grundsätzlich zwei naheliegende Optionen:

- Fortführung durch die Kinder/Erben
- Verkauf des Unternehmens



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

In der Praxis zeigt sich oft, dass beide Konstellationen etwas Vorlauf benötigen. Die Unternehmer und auch ihre Berater warten oftmals erst bis zum Tage X und stehen dann vor einer Vielzahl von steuerlichen Problemstellungen:

Der Klassiker sind hierbei Grundstücke, Büroimmobilien und sog. immaterielle Rechte. Der Mittelstand ist zum Großteil in Personengesellschaften organisiert (z.B. Einzelunternehmen und GmbH & Co. KGs). Bei diesen Unternehmensformen gehören die betrieblich genutzten Immobilien in der Regel zum Betriebsvermögen. Diese Immobilien sind jedoch in vielen Fällen nicht oder fehlerhaft bilanziert.

Beispiel 1:

Unternehmer A ist Alleingesellschafter einer Unternehmensgruppe. Die Muttergesellschaft ist eine GmbH & Co. KG. Die neue Büroimmobilie ist im Betriebsvermögen erfasst. Zusätzlich gibt es jedoch noch einen Anbau an seinem privaten Wohnhaus, ein Schulungszentrum, was fälschlicherweise nicht als Betriebsvermögen erfasst ist.

Werden nun die Anteile an der GmbH & Co. KG ohne das Schulungszentrum an den Sohn verschenkt, kommt es zum Supergau: Die Schenkung löst Einkommensteuer und Erbschaftsteuer aus, da er nicht sein gesamtes Betriebsvermögen (was in beiden Regelungsbereichen Voraussetzung ist) übertragen hat.

Beispiel 2:

Die Brüder A und B vermieten über eine Grundstücks GbR die dort bilanzierten Grundstücke an ihre GmbH. Dies ist ein klassischer Fall der Betriebsaufspaltung. Nun möchte A den GbR-Anteil und seinen GmbH-Anteil auf seinen Sohn übertragen.

In der Praxis zeigt sich jedoch oftmals, dass die Grundstücke gar nicht im zivilrechtlichen Eigentum der GbR sind, sondern in vielen Fällen lediglich sogenanntes Bruchteilseigentum der Gesellschafter. Das bedeutet für das Beispiel, dass das Grundstück fälschlicherweise als Betriebsvermögen der GbR bilanziert wird.

In dem vorliegenden Beispiel muss also nicht nur der GbR-Anteil, sondern der Bruchteil an dem Grundstück selbst mitübertragen werden. Alternativ kann der Bruchteil vorher in das Vermögen der GbR eingebracht werden und dann der GbR-Anteil geschenkt werden.

Beide Beispiele (die man noch um etliche Fälle weiterführen könnte) zeigen, dass es sinnvoll ist, den Verkauf und die Schenkung von Unternehmen frühzeitig anzugehen. Hierbei ist es von besonderer Bedeutung, die vom Unternehmen genutzten Wirtschaftsgüter, wie Immobilien und Rechte, zu identifizieren und zu strukturieren. Anderenfalls können in späteren Betriebsprüfungen Überraschungen drohen. ■

DORNBACH

SIE KÖNNEN AUF

ANTWORTEN

HOFFEN ...

**ODER SIE DIREKT ERHALTEN.
MIT DEN LÖSUNGSMACHERN.**

Wir bei DORNBACH vereinen vielfältige Disziplinen in einer Expertengruppe. Mit Erfahrung, Kompetenz und in engem Austausch bieten wir unseren Mandanten individuelle Lösungen in allen Bereichen der Wirtschaftsprüfung, Steuerberatung und Rechtsberatung an.

Wir sind Lösungsmacher

Wirtschaftsprüfung · Steuerberatung · Rechtsberatung

WWW.DORNBACH.DE



Natürlich schön VON KOPF BIS FUSS

Foto: djd/Jentschura International/
Mandar-shutterstock

Mit basischer Beautypflege Haut und Umwelt schützen

Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sind wichtige Themen in unserer Gesellschaft. So ist auch Naturkosmetik weiter auf dem Vormarsch. Doch wie soll man den riesigen Beautydschungel überblicken? Ein bewährter Ansatzpunkt ist die basische Haut- und Körperpflege. Sie beinhaltet verschiedene Anwendungen, die das heimische Badezimmer in eine echte Wellness-Oase verwandeln. Voll- oder Teilbäder mit einem mineralischen Badesalz wie „Meine Base“ verwöhnen die Körperhülle auf natürliche Weise und fördern dabei gezielt die Entgiftung und Selbstfettung der Haut. Zusätzlich können Bürstungen sowie Peelings mit dem Pflegesalz die Durchblutung anregen und für einen rosigen Glow sorgen. Weitere Anregungen dazu gibt es zum Beispiel unter www.p-jentschura.com in der Themenwelt „Basische Körperpflege“.

Entdeckt von
Jacqueline Schlechtriem, djd

Natürlich zarte Haut: Peelings mit einem mineralischen Pflegesalz können unschöne Verhornungen etwa an den Ellenbogen lösen.

Hautwasser mit Sauerstoff und ätherischen Ölen kann belebend wirken und die Mikrozirkulation anregen.

Basische Bäder und Körperbürstungen fördern die Ausscheidung von Säuren und machen die Haut angenehm weich.

Bewegung an der frischen Luft ist gut für Körper und Seele – und schafft ganz nebenbei einen rosigen Teint.

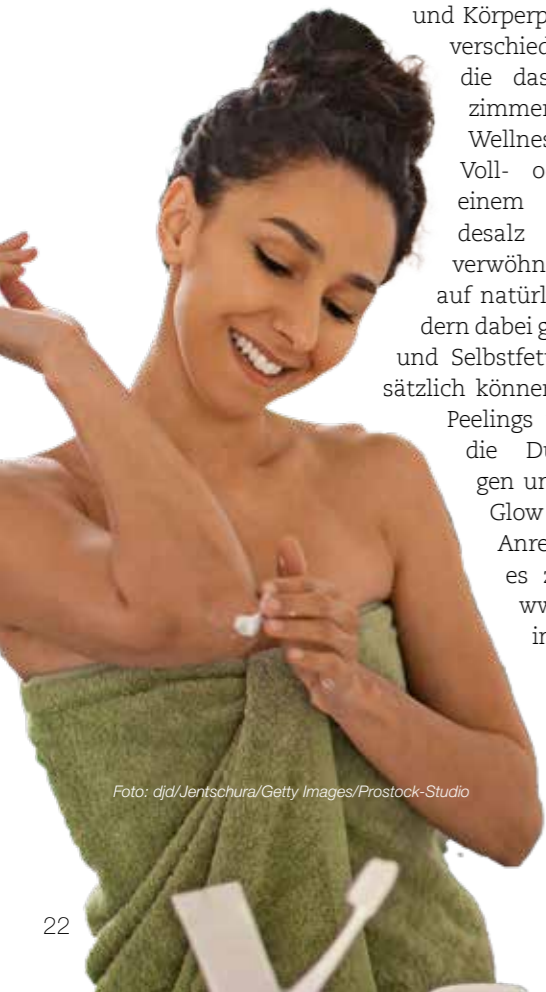
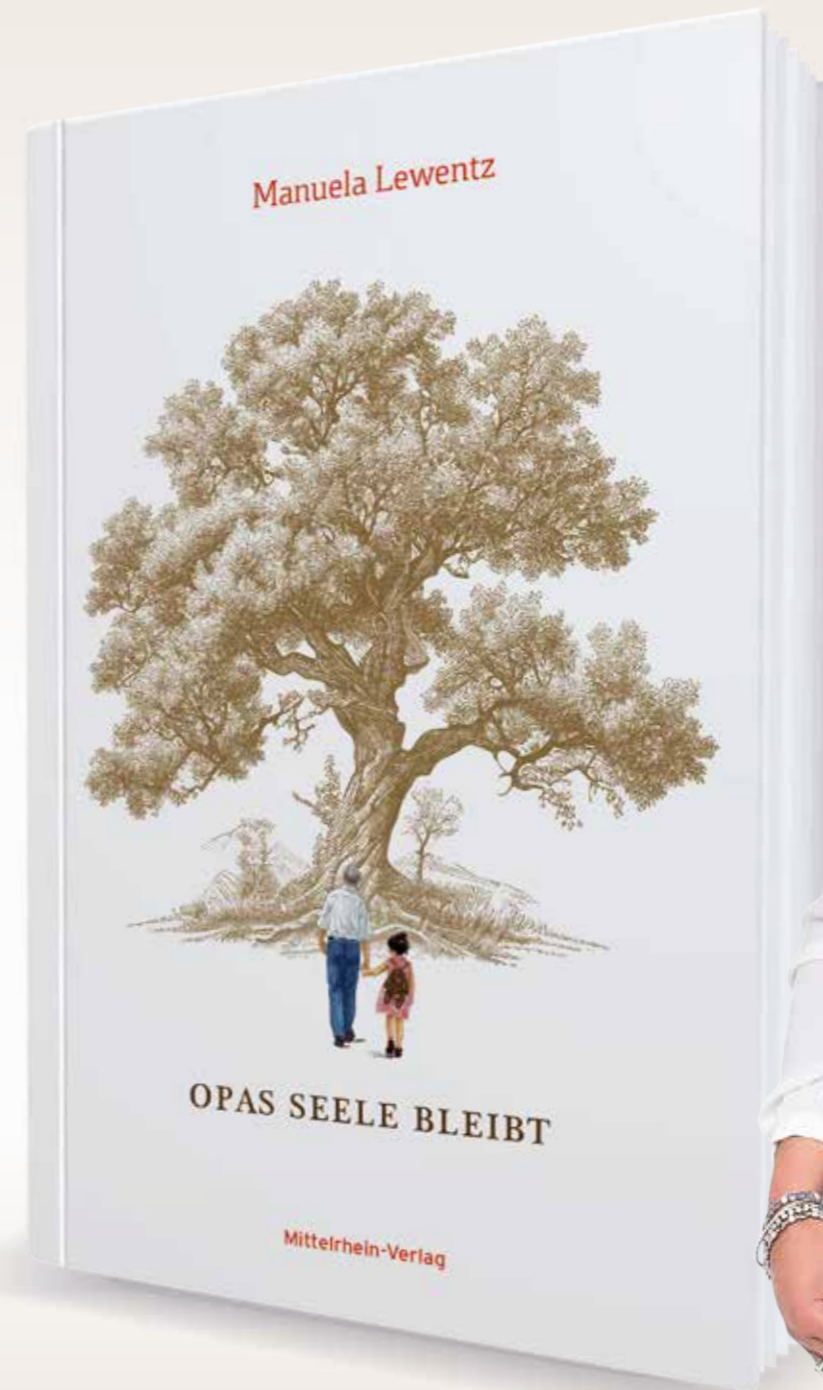


Foto: djd/Jentschura/Getty Images/Prostock-Studio



Foto: djd/Jentschura International



OPAS SEELE BLEIBT

Begeben Sie sich auf eine emotionale Reise.

Das neue Buch von Manuela Lewentz. **JETZT IM HANDEL!**

Erhältlich online bei rz-forum.de sowie überall, wo es Bücher gibt.
14,90 Euro · ISBN 978-3-925180-46-0 · **Auch als E-Book erschienen**

manuela-lewentz.de



Der Traumjob am Computerdisplay

Ilka Hesche erzählt vom Alltag als Game-Artist

Text: dpa-mag | Fotos: Laura Ludwig/dpa-mag; Adobe Stock

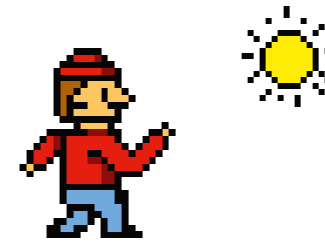


Was früher vielleicht der Schaffner oder der Fußballspieler war, ist heute der Game-Artist. Viele junge Menschen streben nach dem vermeintlichen Traumjob am Computerdisplay. Ilka Hesche ist 2D-Konzept-Artist – und zwar aus Überzeugung. Doch die 23-jährige weiß auch, dass viel mehr als nur Zeichnen und Zocken zum Job gehört. Uns erzählt sie, worauf es ankommt:

Mein Weg in den Beruf

Ich habe schon immer gerne Computer gespielt und gezeichnet. Als ich etwa 16 Jahre alt war, brachte mir eine Freundin einen Flyer der Privatschule mit, an der ich später einen Game-Art-Lehrgang belegte. Zunächst habe ich dort einen einwöchigen Schnupperkurs gemacht, das hat mir sehr gut gefallen. Ich fand es schön zu sehen, dass man dafür bezahlt wird, den ganzen Tag zu zeichnen und sich Dinge auszudenken. Das war der Moment, in

Als Game-Artist kann die 23-jährige Ilka Hesche ganz neue Welten erschaffen.



dem ich genau wusste, diesen Beruf möchte ich machen. Es gibt aber auch öffentliche Universitäten, die Studiengänge in Richtung Game Art anbieten.

Die Aufgaben

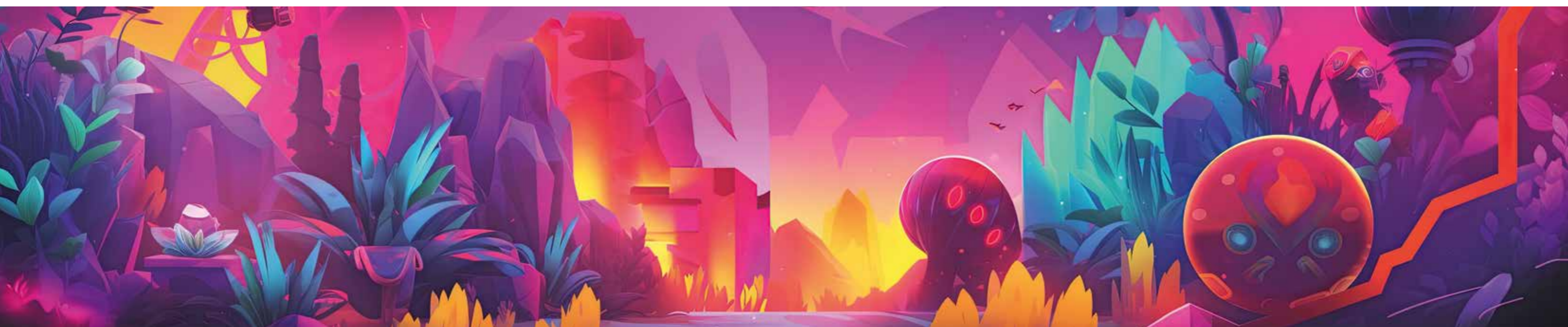
Meine Aufgabe besteht hauptsächlich darin, Konzepte zu entwickeln, wie das Spiel aussehen soll. Man definiert Formsprachen, Farben, welche Kulturen in dem Spiel vorkommen können und wie die Architektur aussieht. All das ist anfangs nicht klar und es ist die Aufgabe eines Game- und Konzept-Artists das festzulegen.

Dann arbeite ich aber auch an Spielen, die schon auf dem Markt sind. Dafür mache ich grafische Elemente wie beispielsweise Dekorationen. Hierbei gibt es oft ein Thema und ganz spezifische Anforderungen. Ich erstelle erste Skizzen, bekomme dann Feedback und schließlich wird das Element hübsch gezeichnet. Danach fangen wir an, es zu animieren.

Im Bereich der Game-Arts gibt es fünf große Bereiche: 2D, 3D, Animation, Tech-Art (für visuelle Effekte wie Blitze) und User-Interface (für Buttons oder Schriften). All diese Bereiche haben unterschiedliche Workflows. Überhaupt arbeitet jeder Artist anders. In großen Studios gibt es für all diese Bereiche oft ganz viele Artists, in kleineren Studios machen manchmal wenige Artists alles.



Hier entstehen ganze Konzepte für neue Computerspiele – oder kleine Elemente für bestehende Games: Bei Formsprache, Gestaltung und Farbe kann Game-Artist Ilka Hesche ihrer Fantasie freien Lauf lassen.





Schwierig finde ich manchmal, dass Game-Artist ein PC-Job ohne viel Bewegung ist. Wir drucken nichts und telefonieren nicht – unsere Tätigkeiten sind nicht so abwechslungsreich wie die in anderen Büro-Jobs.

Mir fällt außerdem schwer, dass ich nicht über die Projekte reden darf, an denen ich gerade arbeite. Es dauert ein bis drei Jahre, bis ein Spiel veröffentlicht ist. Wenn das Projekt aber fertig ist und man es von vorne bis hinten durchspielen kann, ist das ein sehr besonderes Gefühl.

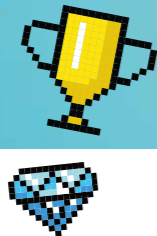
Was man für den Beruf mitbringen sollte



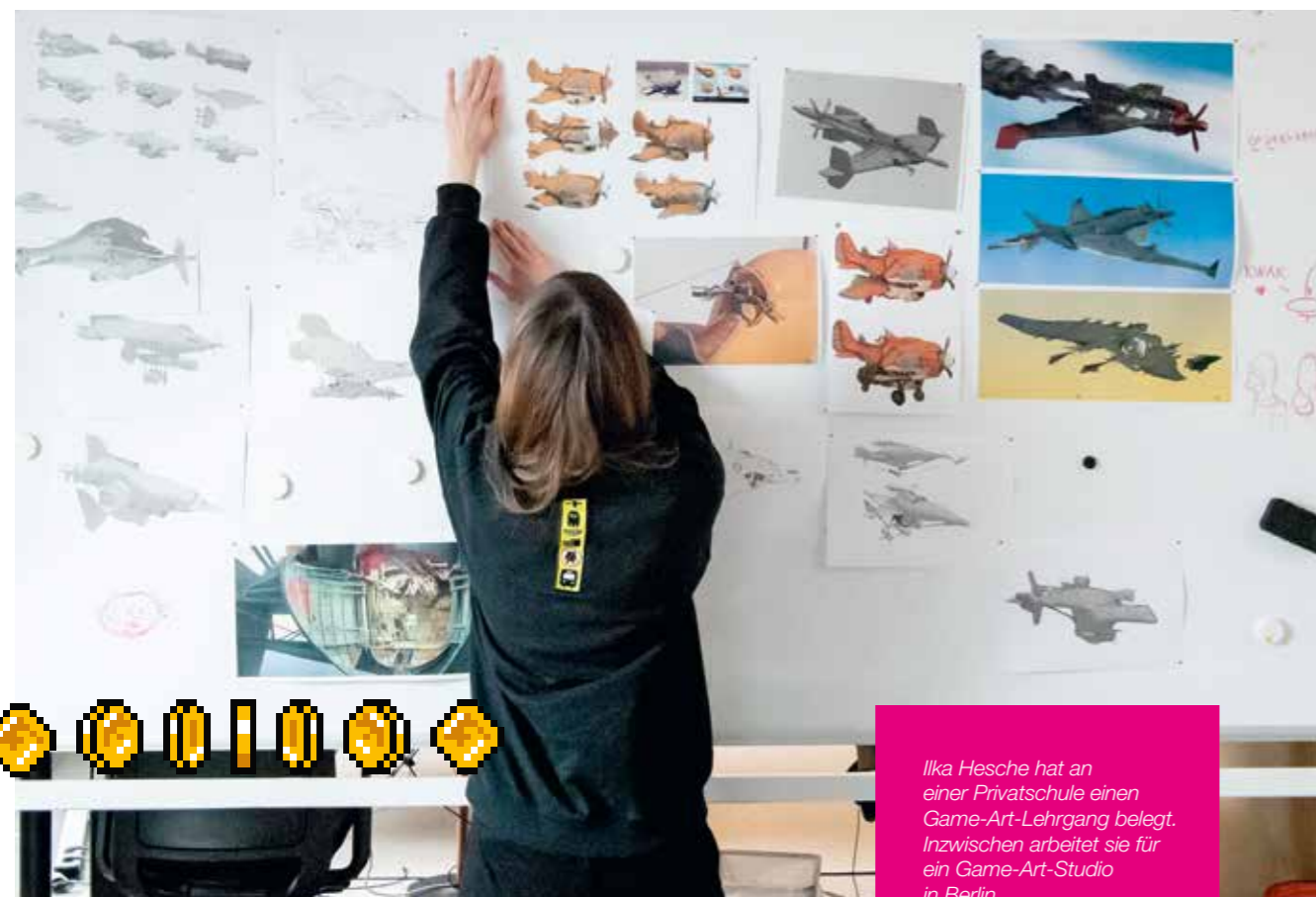
Viele Menschen, die gerne zeichnen und viel allein vor dem Computer sitzen, sind etwas schüchterner. Aber man sollte auch mit dem Team kommunizieren und seine Ideen vorstellen können. Man muss sich auf neue Projekte und Menschen einstellen können, denn mit jedem neuen Spiel muss man sich immer wieder neu erfinden.

Außerdem sollte man bereit sein, viel Zeit zu investieren und sich auch selbst einiges beizubringen. Selbst wenn man eine Ausbildung absolviert, ist das häufig nicht genug Zeit, um nur dadurch auf das Level eines Junior Artists zu kommen. Der Abschluss garantiert leider keinen Einstieg in die Branche, da das Wichtigste für die Bewerbungen das eigene Portfolio mit Arbeitsproben ist. ■

Gute und weniger gute Seiten



Es macht mir großen Spaß zu zeichnen, mit dem Computer und dem Stift zu arbeiten. Man hat sehr viel kreativen Freiraum. Ich kann auf diese Weise ganz neue Welten erschaffen und vorschlagen, was ich in dieser Welt alles erleben will. Es ist außerdem ein Beruf, den man gut im Homeoffice machen kann. Gerade während der Corona-Zeit war das wertvoll.



Ilka Hesse hat an einer Privatschule einen Game-Art-Lehrgang belegt. Inzwischen arbeitet sie für ein Game-Art-Studio in Berlin.

MS & CIE.

Vermögensberatung

GLOBAL DENKEN. LOKAL HANDELN.

MB FUND MAX GLOBAL

Die starke Lösung, um von den Chancen des Kapitalmarkts zu profitieren.

REGIONAL EINKAUFEN GEHT AUCH BEI DER GELDANLAGE.

Ob Einmalanlage oder Sparplan: Mit einer Geldanlage in den MB Fund Max Global Fonds investieren Sie mit einer breiten international Streuung.



EINMALANLAGE ODER SPARPLAN

Möglich mit regelmäßigen Einzahlungen ab 50 € monatlich

EXKLUSIV FÜR LiMa-LESER

Bei Depotführung über die MS & CIE. reduzierter Ausgabeaufschlag von 1% anstelle regulär 5%

Diese Marketing-Anzeige richtet sich an Personen mit Sitz oder gewöhnlichem Aufenthalt in Deutschland. Die Angaben dienen ausschließlich Ihrer Information, können sich jederzeit ändern und stellen keine Anlageberatung oder sonstige Empfehlung zum Kauf von Wertpapieren dar. Bitte lesen Sie den Verkaufsprospekt des Fonds, bevor Sie eine endgültige Anlageentscheidung treffen. Diesen finden Sie kostenlos auf folgender Internetseite: www.hal-privatbank.com/asset-servicing/fondsportal/detail/mb-fund-max-global-b-lu0230368945. Eine Zusammenfassung der Anlegerrechte in deutscher Sprache finden Sie auf www.hal-privatbank.com/rechtliche-hinweise. Der Wert einer Anlage kann sowohl steigen als auch fallen. // Foto von Uwe Conrad auf Unsplash

MS & CIE. VERMÖGENSBERATUNG GMBH | BRÜSSELER STRASSE 5 | 65552 LIMBURG

06431-9473 0 | WWW.MS-CIE.DE | INFO@MS-CIE.DE

ALS VILLMAR NOCH SÜDLICH DES ÄQUATORS LAG

380 MILLIONEN JAHRE

MARMOR- GESCHICHTE

Text: Klaus-Peter Kreß

Das Gebäude liegt nahe der Lahn in einem idyllischen Teil von Villmar, Oberau 4. Von außen eher schlicht gehalten, fast puristisch, birgt es Schätze von besonderer Schönheit, Farbe und von fast beispiellosem Alter. Mit etwas Glück trifft man auf Ursula Alban, Irmgard Rado oder eine andere Museumsführerin, bzw. einen anderen Museumsführer. Danach ist man um vieles schlauer und vor allem tief beeindruckt.

Ursula Alban ist Vorsitzende des Lahn-Marmor-Museum e.V., Irmgard Rado ist Mitglied im Vereinsvorstand und im Stiftungsbeirat. Beide gehören mit einigen anderen zu den treibenden Kräften, die das Museum in dieser Form erst möglich gemacht haben bzw. es am Leben erhalten.

Das Lahn-Marmor-Museum zeigt alles Sehenswerte über Entstehung, Abbau und Nutzung des Lahnmarmors, der im eigentlichen geologischen Sinn gar kein Marmor ist.

Vor rund 380 Millionen Jahren

Doch gehen wir einfach einmal chronologisch vor und reisen in der Weltgeschichte 380 Millionen Jahre zurück, in die Zeit des Mitteldevon.

Die heutige Lahnregion war damals noch ein Teil eines ganz anderen Kontinents und lag rund 20 Grad südlich des Äquators. Nach der Millionen Jahre dauernden Verschiebung der Kontinente liegt diese Region heute rund 50 Grad nördlich des Äquators. Vor 380 Millionen Jahren waren riesige Flächen von einem teils tiefen, in weiten Teilen aber eher flachen, warmen Meer bedeckt. Aus diesem Devonmeer kamen die ersten Wirbeltiere an Land.

Über tausende von Jahren hatte sich ein Stromatoporenriff gebildet. Stromatoporen sind koloniebildende Meerestiere, die den Schwämmen zugeordnet werden. Abgestorbene Stromatoporen sowie die zu Boden sinkenden Kalkbestandteile von abgestorbenen Korallen, Seelilien, Kopffüßern und Schnecken bildeten über die Zeit eine viele Meter dicke Schicht. Über Jahrmillionen, Gebirgsbildungen und vulkanische Aktivitäten führten zu einer Verdichtung und daraus folgend zum Riffkalkstein. Aus Sicht der Geologen fehlte ein metamorpher Prozess, also ein höherer Druck und eine höhere Temperatur, um aus dem Riffkalkstein, oder Massenkalk echten Marmor zu machen, wie wir ihn etwa als Carrara-Marmor kennen.

Die prächtigen Säulen rund um den Altar in der Jesuitenkirche in Mannheim sind aus Lahn-Marmor gearbeitet.

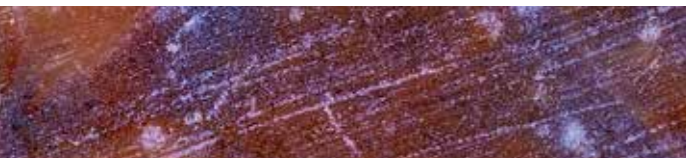
Foto: Jürgen Müller

Weniger Druck hat auch Vorteile

Der damals fehlende Druck und damit der nicht stattgefundenen Umwandlungsprozess hat für uns einen großen Vorteil. Die versteinerten Kalkbestandteile der Lebewesen sind heute noch gut erkennbar. Gerade dies macht den Reiz des Lahnmarmors aus. Seine Entstehungsgeschichte kann somit aus dem Stein gelesen werden.

Die Geologen sprechen von Massenkalk, Steinmetze zum Beispiel verwenden den Begriff Marmor, denn es ist ein polierbarer Kalkstein, der am Ende der Bearbeitung die Optik von Marmor hat.

Es gibt insgesamt über 100 Varietäten, also Varianten des Lahnmarmors. Hierzu gehören zum Beispiel Famosa Violett, Schupbach Schwarz, Steedener Rot oder Balduinsteiner Grau. Geologen und erfahrene Steinmetze können diese Varietäten oft den jeweiligen Steinbrüchen zuordnen. Von Wetzlar bis Balduinstein wurde in den über 100 Brüchen im Laufe der Zeit Lahnmarmor abgebaut.



Lahn-Marmor

WURDE WELTWEIT VERBAUT

Die Lubentiuskirche in Dietkirchen ist aus diesem Lahn-Kalkstein im 11./12. Jahrhundert erbaut worden. Beim Bau des Limburger Doms wurde ebenfalls dieser Kalkstein verwendet.

Seit dem 16. Jahrhundert stieg der Bedarf der katholischen Kirche für Marmor deutlich an. Italien, mit seinen schon damals bekannten Marmorbrüchen – zum Beispiel in Carrara – war jedoch weit, der Transport beschwerlich und teuer. So rückte der polierte Kalkstein von der Lahn – der Lahnmarmor – in den Mittelpunkt des Interesses.

Ein größerer Abbau von Lahnmarmor kann erstmals 1594 für eine Burg im Sauerland belegt werden. Aufgrund der damals beschränkten technischen Möglichkeiten waren Abbau und Transport noch sehr mühsam. Ab Mitte des 19. Jahrhunderts verbesserten sich die Transportmöglichkeiten deutlich, insbesondere durch die Lahntalbahn und die Kerkerbachbahn. Seit Ende des 19. Jahrhunderts sind auch größere Betriebe nachweisbar, die Lahnmarmor gebrochen und verarbeitet haben.

Noch heute ist der Lahnmarmor in zahllosen Kirchen, Prachtbauten und herrschaftlichen Häusern in Deutschland und Europa zu finden. Aber auch weit darüber hinaus. Beim Bau des Empire State Buildings in New York 1929/30 wurden für das Foyer die Varietäten Estrellante und Famosa Rot verwendet. Klangvolle Bezeichnungen dienten dem Marketing. Noch heute ist dieser Stein von der Lahn in dem Foyer zu bewundern.

Seit den 1960er Jahren wurde der Abbau an der Lahn nach und nach eingestellt. 1989 wurden im Villmarer Bongard-Bruch noch bereits gebrochene Blöcke geborgen. Damit endeten fast 400 Jahre Abbaugeschichte des Lahnmarmors. Über 100 Marmorbrüche waren in dieser Zeit betrieben worden.



Im Foyer des Empire State Buildings wurden große Mengen Lahn-Marmor verschiedener Varietäten verbaut.

Foto: Alfons Fries Photographie

Ein Museum nimmt Gestalt an

1997 war die Vereinsgründung des Lahn-Marmor-Museum e.V. durch engagierte Bürgerinnen und Bürger. Die Weilburger Rotarier engagierten sich ebenso wie der damalige Bürgermeister des Marktfleckens Villmar oder der Prinz von Wied, der in seiner Burg Runkel auch Ausstellungsräume zur Verfügung stellte. Fördermittel der Europäischen Union (EFRE) an den Marktflecken Villmar trugen dazu bei, das geplante Museum auf die Beine zu stellen.

Wie Ursula Alban berichtet, war die Umsetzung der Museums-idee, der Bau, nicht immer einfach. Es habe durchaus auch Widerstände gegeben.

2016 konnte dann das im Stil der Industriearchitektur gehaltene Museum eröffnet werden. Ohne ehrenamtliches Engagement wäre dies nicht möglich gewesen. Nach 3500 geleisteten Stunden habe man aufgehört zu zählen. Auch die Konzeption, die Innengestaltung, das Einbringen und die Präsentation der Exponate wurden vom Verein geleistet.

Grundsätzlich hat das Lahn-Marmor-Museum einen wissenschaftlichen Anspruch. Die Führungen sind aber so konzipiert, dass sie für alle Besucher verständlich sind. Derzeit stehen fast 30 Ehrenamtliche zur Verfügung, die auch Führungen durch das Museum machen.

„Wir kommen mit den Einnahmen klar, aber wir machen keine Gewinne“, sagt Ursula Alban. Manchmal bekomme der Verein mit seinen rund 200 Mitgliedern und das Museum Zuschüsse für einzelne Projekte. So erzählt Irmgard Rado zum Beispiel von einem Zuschuss des Landes Hessen für einen kleinen Imagefilm.

Im Museum selbst ist die Dauerausstellung in drei Bereiche aufgeteilt. Unter dem Stichwort „Geowissenschaften/Geologie“ wird ein Vergleich zwischen gestern und heute gezogen. Gesägte Platten, Fossilien und Filme erklären die geowissenschaftlichen Facetten des Lahn-Marmors.

In einem zweiten Teil informiert das Museum über den Abbau, die Verarbeitung und den Transport des Lahnmarmors in den rund 400 Jahren seiner wirtschaftlichen Nutzung. Die meist sehr harte Arbeit wird anschaulich mit Werkzeugen, historischen Fotos und Texttafeln dokumentiert.

Der dritte Teil der Dauerausstellung zeigt die Verwendung des Lahnmarmors. Schreibgarituren, Vasen und Schalen sind im Original zu sehen. Über die weltweite Verbreitung und Anwendung des Lahnmarmors wird mit Bildern und Texttafeln informiert.



Eine nachgebaute Bildhauerwerkstatt zeigt den Umgang mit dem wertvollen Material und die Ergebnisse der handwerklichen Arbeit.

Foto: Irmgard Rado



Ein großes Modell zeigt das Leben vor 380 Millionen Jahren und die Entstehung des Lahn-Marmors.

Foto: Lahn-Marmor-Museum



Mit historischen Aufnahmen und Modellen wird die harte Arbeit in den Marmor-Brüchen auch heute noch nachvollziehbar.

Foto: Lahn-Marmor Museum

Der Unica-Bruch

Nach dem informativen und beeindruckenden Besuch des Lahn-Marmor-Museums lohnt ein kleiner Spaziergang zu dem rund 400 Meter entfernten Unica-Bruch. Eine drei Meter hohe und 15 Meter breite glattgesägte und polierte Wand gibt einen „weltweit einmaligen Einblick in ein mitteledevonisches Stromatoporenriff in Lebendstellung“. Zu erkennen sind noch die ehemaligen Tiere dieses Urmeeres, Wachstums- und Störungsphasen und ein Beispiel für das breite Farbspektrum des Lahnmarmors. Dieses Natur- und Kulturdenkmal bietet einen direkten Blick auf die Zeit vor 380 Millionen Jahren.

Deshalb hat der Unica-Bruch auch mehrere Auszeichnungen erhalten. 2005 wurde er mit den Prädikaten „Nationales Geotop“ und „Planet Erde – Welt der Geowissenschaften“ ausgezeichnet. Im Mai 2022 wurde er, nach einer 3D-Vermessung, Geotop des Monats der Deutschen Geologischen Gesellschaft – Geologische Vereinigung (DGGV).

Das Lahn-Marmor-Museum und der Unica-Bruch sind jedes Jahr Ziele zahlreicher Studenten und Wissenschaftler. Auch und gerade den Nichtwissenschaftlern bietet dieses Kleinod an der Lahn Beeindruckendes und Staunenswertes. Vieles, was man so sicher noch nie gesehen hat. ■



Auch heute noch entdecken Ursula Alban und Irmgard Rado Neues und Interessantes an der polierten Wand im Unica-Bruch.
Foto: Klaus-Peter Kreß

WELTWEIT EINMALIGER
EINBLICK IN EIN
MITTEDEVONISCHES
STROMATOPORENRIFF IN
LEBENDSTELLUNG



Foto: B. Volz

CityRing
Limburg

Weihnachts magazin 2023



Oh Tannenbaum!

Unverzichtbares Kulturgut mit Tradition

Limburg & Du

Das digitale Stadtportal für alle Lebenslagen

Einkaufstrends

Gut beraten in der Limburger Shoppingstadt

Weihnachts Geschenk Wochen

In den Adventswochen in Limburg

An allen Samstagen vor Weihnachten haben
viele CityRing Unternehmen für Sie länger geöffnet!

Großes Gewinnspiel CityRing Unternehmen schenken Freude

Aktionszeitraum: 24.11.–21.12.2023

Kaufen Sie Ihre Geschenke innerhalb des Aktionszeitraums bei einem Mitgliedsunternehmen des CityRing und gewinnen Sie bei den wöchentlichen Ziehungen besondere Gewinne und Gutscheine im **Gesamtwert von über 1.000 €**.

So einfach geht's: Kassenbon fotografieren, über den nebenstehenden QR Code hochladen und an der Verlosung teilnehmen.

Weitere Infos unter cityring-limburg.de



Alle Jahre wieder

Liebe Leserinnen und Leser,

die besondere Atmosphäre des stimmungsvollen Weihnachtsbummels in Limburg erinnert uns daran, wie einzigartig der Einkauf vor Ort sein kann.

In diesem Jahr präsentieren wir Ihnen unser neues **CityRing-Weihnachtsmagazin** im Herzen von LiMa 360. Ein Heft im Heft, das auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten ist. Unsere Themen reichen von Weihnachtsritualen bis zu internationalen Bräuchen. Wir laden Sie ein, auf eine Entdeckungstour durch Limburg zu gehen und die festliche Stimmung zu spüren.

Wir stellen Ihnen das beliebte Weihnachtsgewinnspiel des CityRing Limburg vor und porträtieren Ihnen einige unsere Mitglieder. Informieren Sie sich über aktuelle Weihnachtstrends in unseren Geschäften! Genießen Sie kulinarische Köstlichkeiten und finden Sie aktuelle Reisetrends zur Weihnachtszeit.

Die redaktionelle Aufmachung wurde mit Hingabe gestaltet, um Ihre Vorfreude zu steigern. In einem vergnüglichen Rundgang durch Limburg stimmen wir Sie auf ein friedvolles Weihnachtsfest ein.

Die Vielfalt von Limburg wartet auf Sie! Das besondere Einkaufserlebnis, die inspirierende Beratung vor Ort sind nur einige Gründe, warum Sie diese besondere Zeit nicht achtlos online verbringen sollten :-)

Frohe Feiertage und eine besinnliche Weihnachtszeit wünscht Ihnen der CityRing Limburg e. V. und das Team von LiMa 360!

Herzliche Grüße

Dr. Simone Spranz-Osthoff
Vorsitzende CityRing Limburg e. V.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER

Wochenblatt-Verlag Limburg
GmbH & Co. KG
Joseph-Schneider-Str. 1
65549 Limburg
Tel. 06431 91330
Geschäftsführung: Litsa Papalitsa
Verlagsleitung: René Kuhmann
Leitung Magazine: Christian Schütz
Redaktion: Klaus-Peter Kreß

IM AUFTRAG DES

(inhaltlich v. i. S. d. P)

CityRing Limburg e. V.
c/o Nassauer Hof
Brückengasse 1
65549 Limburg
Vertreten durch:
Dr. Simone Spranz-Osthoff
u. Klaus Merz

GESTALTUNG

JR Marketing GmbH
Auf der Schanze 1–3
65555 Limburg a. d. Lahn
Tel. 06431 590 330
Fax 06431 590 33-50
www.jr-marketing.de

DRUCK

Druckerei Hachenburg
PMS GmbH

TEXTE UND FOTOS:

Klaus-Peter Kreß,
Illustrationen – Freepik.com/
JR Marketing GmbH
Cover – JR Marketing GmbH

Oh Tannenbaum, oh Tannen- baum, ...

In deutschen Wohnungen, aber auch Kirchen, öffentlichen Gebäuden und an anderen Orten, ist der Weihnachtsbaum, oder auch Christbaum, ein fester Bestandteil der Weihnachtszeit. Geschmückt wird er mit Kerzen, Lichterketten, Christbaumkugeln, Lametta, kleinen Figuren, manchmal auch mit Süßigkeiten oder gar mit einer Gewürzgurke (siehe Weihnachtsrituale in aller Welt).

Vom deutschsprachigen Raum hatte sich die Tradition des Weihnachtsbaums im 19. Jahrhundert in die ganze Welt verbreitet.

Immergrüne Bäume, Kränze oder ähnliches gab es schon seit der Zeit der alten Ägypter als Sinnbild des ewigen Lebens. Weiter nördlich wurden Tannenzweige im Winter aufgehängt, um Geister abzuwehren und als Vorfreude auf den kommenden Frühling.

Weihnachten selbst wurde im Jahr 813 auf einer Mainzer Synode zum kirchlichen Feiertag erklärt. Seit dem

15. Jahrhundert lässt sich die Verwendung dieser immergrünen Bäume in der Weihnachtszeit nachweisen. Als inzwischen allgemein üblicher Brauch ist der Weihnachtsbaum seit Beginn des 17. Jahrhunderts belegbar. Seit Mitte des 18. Jahrhunderts wird der Weihnachtsbaum in anderen Ländern als typisch deutsches Brauchtum gesehen.

In den „Leiden des jungen Werther“ (1774) beschreibt Johann Wolfgang von Goethe den Besuch des jungen Werther bei seiner Lotte eine Szene, in der der Protagonist durch einen „aufgeputzten Baum“ mit Lichtern, Zuckerwerk und Äpfeln in Verückung gerät.

CityRing Weihnachtsmagazin

Noch 1765 hatte Goethe selbst gestaunt, als er im Haus eines Leipziger Freundes einen Weihnachtsbaum erblickte.

Ab Ende des 19. Jahrhunderts ist der Weihnachtsbaum auch in katholischen Gegenden verbreitet. Bis dahin war er eher bei den Protestanten heimisch. In der katholischen Kirche war vorher die Weihnachtskrippe das zentrale Symbol. Christbaumkugeln fanden seit den 30er Jahren des 19. Jahrhunderts Verwendung.

Zu dieser Zeit brachten deutsche Auswanderer dieses Brauchtum des Weihnachtsbaums nach Amerika. Auch viele andere Länder verdanken den Weihnachtsbaum den Auswanderern, oder der Heirat mit einer oder einem Deutschen.

Offensichtlich fiel dieses Brauchtum auch in anderen Ländern auf fruchtbaren Boden. Mitte des 19. Jahrhunderts wurden allein in Paris 35 000 Weihnachtsbäume verkauft.

Bis heute ist der Weihnachtsbaum ein fester Bestandteil des Weihnachtsfestes. Und noch immer leuchten die Augen insbesondere der kleinen Familienmitglieder beim Anblick des geschmückten Baums. Vor allem, wenn unter dem Weihnachtsbaum auch noch Geschenke liegen.

FROHE Weihnachten

Wir wünschen Ihnen ein friedliches und besinnliches Weihnachtsfest im Kreise Ihrer Liebsten, einen guten Rutsch sowie ein gesundes und erfolgreiches Jahr 2024.

Vielen Dank für Ihre Treue in diesem Jahr.

Ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen der

Auto Bach
UNTERNEHMENSGRUPPE



BERND WOLF

JUWELIER WAGENBLAST
Bahnhofstraße 15
65549 Limburg
Tel 06431-98000
dieterwagenblast@t-online.de

WAGENBLAST
Lieblingsschmuckstücke
made by
BERND WOLF
JUWELIER

Frohe Weihnachten
& EIN GUTES NEUES JAHR

EVL
Energieversorgung Limburg

Mit
Schwung ins
Glück

Waren Ihre Gedanken heute schon im Urlaub?

Eingetaucht in den erfrischenden, türkisblauen Ozean, aufgewärmt am knisternden Kamin im Alpenchalet oder aufgewacht in einem neuen Hafen bereit zur Entdeckungstour? Was gibt es Schöneres, als über die nächste Reise zu reden, den perfekten Ort zu finden, ohne Stress das Hin und Zurück zu planen. Gemeinsam mit Ihnen finden wir den perfekten Weg dorthin.

Wann sprechen wir über Ihre Wünsche?

06431 91600
kontakt@ihrreisebueroLimburg.de
www.ihr-lcc.de
Dr.-Wolff-Str. 2
65549 Limburg an der Lahn

Ihr Reisebüro.
Weltweit.

Frohe Weihnachten

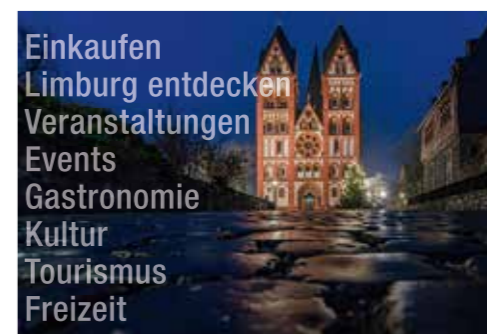


Nassauer Hof
Hotel & Restaurant
nassauerhof-limburg.de
Brückengasse 1 | 65549 Limburg | Tel: 06431 9960



Limburger Online-Portal bietet allen wichtige Informationen

Limburg & Du ist erste Anlaufstelle für Einheimische und Besucher



Einkaufen
Limburg entdecken
Veranstaltungen
Events
Gastronomie
Kultur
Tourismus
Freizeit



Wer hätte nicht gern eine Internetseite, die übersichtlich, klar gestaltet und reich bebildert alle wichtigen und hilfreichen Informationen bietet, Kunden und Anbieter zusammenbringt und für alle Seiten einen Mehrwert bietet?

Die Stadt Limburg jedenfalls hat sie. Und wenn man sich mit Lara Czarnetzki – die Limburger City-Managerin – darüber unterhält, ist man schnell beeindruckt, was das kostenlose digitale Stadtportal **Limburg & Du** (www.limburg-und-du.de) alles zu bieten hat.

Entstanden war die Idee zu diesem digitalen Stadtportal während der Corona-Pandemie, als persönliche Kontakte zwischen Anbietern und Kunden kaum noch möglich waren und durch digitale Möglichkeiten ersetzt werden mussten.

Inzwischen ist **Limburg & Du**, ein Gemeinschaftsprojekt der Stadt Limburg und des CityRing, fester Bestandteil des Stadtmarketings geworden. Gefördert wird dieses Projekt vom Land

Hessen aus dem Programm „Starke Heimat Hessen“.

Mit dem Stadtportal wurde auch ein Beitrag zur Digitalisierung des stationären Handels in Limburg geleistet. „Stell was ein und Du wirst gefunden“, ist deshalb auch ein Motto von Lara Czarnetzki, um Geschäftsinhaberinnen und Geschäftsinhaber zum Mitmachen zu motivieren. Das Portal bietet inzwischen schon rund 440 Einträge. Einfaches Suchen und Finden für die Themen Handwerk, Kultur, Medizin, Shopping und Gastronomie. Natürlich ist auch ein Veranstaltungskalender integriert.

Ein breites Informationsangebot für die einheimische Bevölkerung, aber gerade auch für touristische Besucher. Für Tourismus und Kultur ist **Limburg & Du** die erste Anlaufstelle. Was kann ich wo in Limburg unternehmen? Wo finde ich welches Warenangebot? In welchem Restaurant will ich Essen gehen? „Bucket-Lists“ gibt es für verschiedene Stichworte und

Vorlieben. Für Events in der Stadt ist man hier bestens aufgehoben.

Limburg & Du ist zudem mit anderen Internetseiten und Portalen verknüpft. So auch mit der Touristinfo Limburg. Die Buchung von Hotelzimmern und Stadtführungen ist von hier aus problemlos möglich. Die Auslastung von Parkhäusern und Tiefgaragen ist ebenso einsehbar.

Das Angebot des Stadtportals wurde und wird von vielen Menschen genutzt. Besonders hoch sind diese Besucherzahlen auf der Internetseite bei Großereignissen in der Stadt wie z. B. Weinfest, Flohmarkt oder Altstadtfest. „Dann haben wir schon mal 3000 „Klicks“ pro Tag“, berichtet Lara Czarnetzki. Seit der Einführung im Mai 2021 haben schon fast 400000 Menschen auf das Informationsangebot von **Limburg & Du** zugegriffen. Eine ganz offensichtlich erfolgreich umgesetzte Marketingidee für die Stadt Limburg. •



WIR WÜNSCHEN #VERDUMPT

schöne Weihnachten

albertweil.de

75 Jahre
1948
2023

Festliche Weihnachts- beleuchtung in Limburg

Gerade in den Herbst- und Wintermonaten wird Licht, wird Beleuchtung von den Menschen als angenehm, ja als wichtig wahrgenommen.

Beleuchtung rund um Weihnachten ist bei uns besonders wichtig und fester Teil unserer Kultur geworden – eben Weihnachtsbeleuchtung. Im privaten Bereich haben wir zum Beispiel Lichter am Weihnachtsbaum, oder dekorativ mit Lichtern geschmückte Fenster.

Für die Stadt Limburg ist die öffentliche Weihnachtsbeleuchtung in den Straßen und auf Plätzen in jedem Jahr ein großes und wichtiges Thema. Für Citymanagerin Lara Czarnetzki hat sie für die Stadt das Ziel, eine festliche Atmosphäre und eine positive Weihnachtsstimmung zu schaffen, das Gefühl von Freude und Wärme zu unterstützen. „Wichtig ist die Weihnachtsbeleuchtung auch für den

Limburger Handel, um ein positives Einkaufserlebnis zu schaffen“, sagt die Citymanagerin Czarnetzki.

Sicher ist auch deshalb der CityRing als Werbegemeinschaft bei dem jährlichen Projekt Weihnachtsbeleuchtung mit an Bord und teilt sich die Kosten mit der Stadt.

Der Aufwand für Auf- und Abbau sowie den Betrieb ist groß. „Aber“, so Lara Czarnetzki, „es ist alle Mühe wert.“ Aus ihrer Sicht leistet die Weihnachtsbeleuchtung auch einen Beitrag für den Tourismus, stärkt das Gemeinschaftsgefühl in der Stadt und erhöht das subjektive Sicherheitsgefühl.

Natürlich hat die Stadt Limburg auch die Umweltauswirkungen der Weihnachtsbeleuchtung im Blick. Ein kompletter Austausch ist finanziell zwar nicht möglich, eine nachhaltige Nutzung wird aber immer beachtet. Bei allen notwendigen Reparaturen wird zum Beispiel auf energiesparende LEDs umgerüstet.

Alle Beteiligten sind sich bei der Weihnachtsbeleuchtung einig: ein hoher Aufwand, aber ein sehr positiver Effekt für die Weihnachtszeit in der Innenstadt.



Spranz
LUSTIG & BEZIEHMUNG

OUTDOOR-MODE IM LANDHAUSSTIL
Hochwertige und nachhaltige Naturmaterialien genießen

JETZT AUCH MIT ONLINESHOP
www.trachten-spranz.de

FOLGEN SIE UNS AUCH AUF
f i G+

Spranz Landhaus und Trachtenmoden OHG
Fleischgasse 4-8 • 65549 Limburg • Tel.06431 3782



Menschen. Nähe. Vertrauen. Wir sind für Sie da.

www.ksk-limburg.de
06431 / 202-0

Folgt uns auf:



Kreissparkasse
Limburg

Weihnachts-Trends

Mit einem Weihnachtseinkauf in Limburgs Innenstadt sind Sie garantiert gut beraten!

Mäntel, Mäntel und nochmals Mäntel



Martin Acht
Vohl & Meyer

Martin Acht ist seit vielen Jahren Inhaber des Bekleidungshauses Vohl & Meyer in Limburg und ein Kenner der Modebranche. Er empfiehlt einen von vielen guten Trends für Herbst, Winter und Weihnachten 2023.

„An Wollmänteln geht in diesem Jahr kein Weg vorbei. Sowohl für Damen als auch für Herren“, beschreibt er die aktuelle Situation.

Bei den Damen sind sehr edle Farben wichtig, und von kurz bis lang sei alles möglich. Wickelmäntel mit Gürtel und Zweireiher seien voll im Trend. Die Damen zeigten damit eine sowohl sportive Silhouette und gleichzeitig eine schlanke Linie. Bei den Herren



steht der „Citycoat“ im Mittelpunkt des Interesses. Ein legerer, sportiver Kurzmantel in „Two Tone“ oder Uni.

Martin Acht ist sich sicher, dass sich zahlreiche dieser modischen Mäntel für Damen und Herren in diesem Jahr unter dem Weihnachtsbaum wiederfinden werden.

Wer eine Alternative sucht: „Strick ist aktuell ein ganz großes Thema“, so Martin Acht. Leicht, aber mit Volumen und in wunderschönen Farben. Sowohl für Damen als auch für Herren sind Norweger, Strickjacken und Multicolor-Pullover die Renner. •



Gesellschaftsspiele zu Weihnachten

Seit 10 Jahren ist das Spielwarengeschäft Habakuk in der Limburger WERKStadt ansässig. Auch dieses Jahr ist Habakuk für das bevorstehende Weihnachtsfest gerüstet, um viele individuelle Wünsche zu erfüllen.

Der Trend der Gesellschaftsspiele setzt sich auch zu diesem Weihnachtsfest weiter fort und auch in dem Spiel des Jahres „Dorfromantik“ zeigt sich die Idee des kooperativen Spieles. Bei diesen Spielen geht es darum, gemeinsam zum Erfolg zu gelangen.

„Wir heißen in unserem Sortiment sowohl die Kleinsten auf der Welt willkommen“, so die Filialleiterin Esther Vaupel, „als auch alle Altersklassen bis hin zu unseren Senioren. Es macht Spaß, so vielseitig beraten zu dürfen.“

Für die Kleinen setzen sich nach wie vor klassische Spielzeuge durch, unterstützt durch aktuelle und interessante Lizenzthemen. So feiert auch dieses Jahr Disney seinen 100. Geburtstag, welches sich durch viele Themen und in wunderschönen Puzzles durchsetzt. •



Das schönste Geschenk zu Weihnachten: Zeit.

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

Eine herrliche Weihnachtszeit, erholsame Feiertage und einen wunderbaren Start in ein hoffentlich weniger aufregendes neues Jahr, das wünschen wir Ihnen. Lassen Sie es sich gut gehen!

Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG



Jede Woche ein kleines Weinfest



Der Weinstand des Kastanienhofs von Ronald Stumpf ist eine Institution in Limburg. Mit Federweißer in der Saison hatte für Ronald Stumpf alles angefangen. Zunächst im Zwei-Wochen-Rhythmus, ist der Kastanienhof seit nun 28 Jahren jeden Samstag in Limburg und bereichert das Angebot auf dem Neumarkt.

„Unser Weinstand ist ein echter Treffpunkt für Weinfreunde in Limburg geworden“, sagt Christin Stumpf, die inzwischen 8. Generation des Weinguts. Die Winzerin, die in Geisenheim auch internationale Weinwirtschaft studierte, fühlte sich schon als Kind in Limburg wohl. Für sie ist jeder Samstag in Limburg wie ein kleines Weinfest. Der Weinstand auf dem Neumarkt ist tatsächlich inzwischen ein längst

beliebter Treffpunkt für die Limburgerinnen und Limburger, aber auch für viele Touristen. „Am beliebtesten sind bei unseren Gästen der Grauburgunder und unser Riesling“, berichtet Christin Stumpf von ihrem Standdienst.

Inzwischen bereitet sich die Familie Stupf auf die Glühweinsaison vor.

Am Stand des Kastanienhofs gibt es ihn in Rot, Weiß und Rosé. Gut für alle Glühweinfreunde: Man kann ihn auch in Flaschen kaufen und mit nach Hause nehmen. Denn nicht jeder Wochentag ist ein Samstag mit dem Weinstand des Kastanienhofs auf dem Neumarkt.

UNSER MOTTO: GLÜCK IST ANZIEHEND! & DEINS?

Wir sind erfahren und routiniert, vielseitig und spontan und wir teilen alle eine Leidenschaft: die für Menschen, Fashion, Stil und Styles. Mit Teamgeist, Know-how und Herzlichkeit erfüllen wir in Limburg Modewünsche und freuen uns immer auf neue Team-Player.



Sei auch Teil des Vohl & Meyer-Teams. Kontakt dafür ist Martin Acht, unkompliziert per Anruf oder E-Mail: acht@vohlundmeyer.de 0172/6336046

VOHL & MEYER
MACHT MODE ZU MEINEM ERLEBNIS



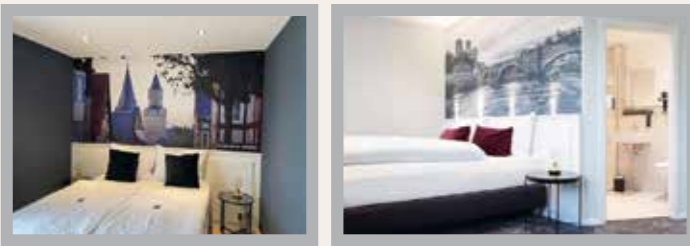
Zentral gelegenes,
familiengeführtes
Traditionshotel
in neuem Glanz

★★★

Hotel Huss

Bahnhofplatz 3 · 65549 Limburg a.d. Lahn
Tel.: 06431-9335-0 · Fax: 06431-25136

E-Mail: info@hotel-huss.de · Internet: www.hotel-huss.de



Feste oder Weihnachtsrituale immer anders

Die meisten von uns kennen die Situation. Insbesondere die Kinder werden am Nachmittag des 24. Dezember langsam unruhig. Natürlich warten sie voll Ungeduld auf das „Christkind“. Die meisten Familien haben für diesen Tag feste Rituale. Nicht immer nur, um die „Kleinen“ ein wenig abzulenken und um die Zeit bis zur Bescherung zu überbrücken.

Auch beim Essen an Heiligabend gibt es bei einer Familie stets das gleiche Menü, bei anderen ist Abwechslung das Maß der Dinge.

Für unser Weihnachtsmagazin haben wir die Vorstandsmitglieder des CityRing nach ihren ganz privaten Weihnachtsritualen gefragt. Sie haben uns einen sehr persönlichen Blick auf ihren Heiligenabend gestattet.



Anna Mielitz
Nassauer Hof & Restaurant Twins

Gemeinsam werden die Geschenke ausgewürfelt

Für **Anna Mielitz**, ihren Mann und die kleine Tochter, steht die gemeinsame Zeit, das Miteinander im Mittelpunkt des Weihnachtstages.

Traditionell trifft sich die Chefin des Nassauer Hofes und des Restaurants „Twins“ sowie Vorstandsmitglied des CityRing mit Mann und Tochter bei ihren Eltern. Mit dabei sind noch weitere Familienmitglieder.

„Das familiäre Beisammensein ist uns ganz wichtig“, erzählt sie. Deshalb wird auch schon

am Vormittag des Heiligenabends der Weihnachtsbaum gemeinsam geschmückt.

Am späten Nachmittag geht es dann in der heimischen Küche lebhaft zu. Die Eltern haben, wie Anna Mielitz selbst sagt, „ordentlich eingekauft“. Daraus kochen dann sechs bis sieben Personen gemeinsam das Weihnachtsmenü. Jedes Jahr etwas anderes.

Nach dem ausgiebigen Abendessen wird auch gemeinsam aufgeräumt. Danach ist Bescherung. „Bei uns ist die Bescherung immer eine große Gaudi“, erzählt sie lachend. Wer das jeweils

nächste Geschenk öffnen darf, wird in der Familie von Anna Mielitz ausgewürfelt. Alle anderen schauen beim Auspacken gespannt zu.

Natürlich muss das Geschenk vom Beschenkten wortreich gewürdigt werden. Geschenkte Bekleidungsstücke müssen sofort angezogen und den anderen Familienmitgliedern vorgeführt werden. So dauert die Bescherung entsprechend lange und kann sich schon einmal bis Mitternacht hinziehen.

In diesem Jahr ist ihre Tochter rund ein Jahr alt. Anna Mielitz ist deshalb schon ganz gespannt, was ihre Tochter von Weihnachten schon mitbekommt und wie sie Weihnachten so findet.



MNT GRUPPE
WIRTSCHAFTSPRÜFUNG | STEUERBERATUNG
RECHTSBERATUNG | UNTERNEHMENSBERATUNG

Wir wünschen Ihnen
alles Gute
für das neue Jahr!

www.mnt.de
@mnt_gruppe @mntgruppe @mnt-gruppe

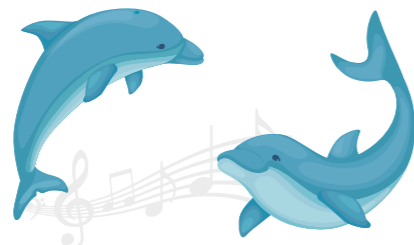


Michael Schmidt
Sparkasse Limburg

Die Flippers kommen jedes Jahr an Weihnachten

Michael Schmidt hat nicht viel Zeit für das Thema, aber er nimmt sich doch zehn Minuten. Neben seinen tagesfüllenden Aufgaben bei einer Sparkasse in Limburg, ist er Schriftführer beim CityRing und damit Vorstandsmitglied. Vielleicht gerade deshalb soll es an Weihnachten in der Familie Schmidt ruhig zugehen, nicht hektisch sein. Der „Baum“ wird schon vier bis fünf Tage vor Heiligabend geschmückt. „Wir wollen ja etwas von dem schönen Anblick haben“, sagt Michael Schmidt. Am 24. Dezember werden dann höchstens noch ein paar Geschenke verpackt. Vor allem aber, und dies ist ein ganz festes Ritual seit vielen Jahren in der Familie

Schmidt, wird immer ein aktuelles Foto der Familie vor dem Weihnachtsbaum aufgenommen.



Am Nachmittag treffen sich die Schmidts mit Freunden zu einem Glühwein. Ein fester Teil des Weih-

nachtstages, seit rund 25 Jahren. Um 17 Uhr geht es zu den Schwiegereltern. Hier treffen sich alle aus der Familie zum Abendessen. „Wir haben kein festes, immer gleiches Abendessen zu Weihnachten“, erzählt er. Seine Schwiegermutter lasse sich immer etwas anderes einfallen. Aber es ist immer reichlich, gesteht er ein. Vor der Bescherung werden auch hier ein paar Weihnachtslieder gesungen. „Solange ich mich erinnern kann, mit Begleitung der ‚Flippers‘ von einer Weihnachts-CD“, sagt er herzlich lachend. Man habe den CD-Player überhaupt nur noch wegen dieser Weihnachtslieder.

Nach einem langen Abend geht es dann noch zur örtlichen Kirche, wo vom Kirchturm einige Trompeter Weihnachtslieder spielen.

Etwas Besonderes gibt es für die Schmidts zu diesem Weihnachtsfest aber doch noch. Der erwachsene Sohn – eine erwachsene Tochter lebt in Deutschland – kommt nach einem einjährigen Aufenthalt in Australien zu diesem Festtag wieder nach Hause. Es wird für die Familie Schmidt deshalb sicher ein ganz besonderes Weihnachtsfest sein.

Stille Nacht – heilige Nacht

Für **Klaus Merz** beginnt die Weihnachtszeit am 1. Advent. „Ich halte nichts von Christstollen und Lebkuchen Ende September oder Anfang Oktober“, beschreibt er seine Sicht der Dinge.



Klaus Merz ist Vorstandsmitglied im CityRing und im Hauptberuf Vorstand der Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG. Vielleicht sind ihm auch deshalb klare Linien wichtig.

Klar ist in der Familie Merz auch, am Weihnachtsbaum werden erst an Heiligabend die Kerzen angezündet. Wenn die Kerzen früher brennen, bringt das aus seiner Sicht Unglück. „Ansonsten feiern wir gern ein ruhiges Weihnachtsfest“, erzählt Klaus Merz.

Den 24. Dezember begeht er mit seiner Frau allein. Am Abend gehen sie noch gemeinsam in den Gottesdienst. Auch deshalb ist das Abendessen an Heiligabend eher einfach gehalten.



Klaus Merz
Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG

Familiär geht es dann am 1., oder spätestens 2. Feiertag zu. Dann kommen die Kinder, die auch schon Partner haben, zu Besuch. An diesem Tag, so Klaus Merz, ist es gute Tradition, dass es dann ein Wildessen für die Familie gibt. Und natürlich Geschenke. „Aber wir übertreiben es damit nicht“, lässt er uns abschließend wissen.

Die Familie steht im Mittelpunkt

Dr. Simone Spranz-Osthoff ist eine erfolgreiche Geschäftsfrau und ein echter Familienmensch, wie sie sich auch selbst bezeichnet. Damit zieht es sie zu Weihnachten auch nicht in ferne Länder. Das eigene Zuhause und dort insbesondere der Weihnachtsbaum, stehen im Mittelpunkt des Weihnachtsfestes.

Wie in vielen Familien ist auch bei ihr längst festgelegt, was es – wie jedes Jahr – am Heiligen Abend zu Essen gibt. „Kartoffelsalat und Würstchen“, erzählt sie. Danach wird die Weihnachtsgeschichte aus der Bibel gelesen und anschließend werden Weihnachtslieder gesungen – begleitet am familieneigenen Klavier.

Mit zwei heranwachsenden Söhnen und einer fast zweijährigen Tochter,



Dr. Simone Spranz-Osthoff
Spranz Landhaus & Trachtenmoden

habe sich der Schwerpunkt bei den Weihnachtsgeschenken natürlich auf die Kinder verlagert. Sie freue sich schon immer auf deren Vorfreude und die glänzenden Augen ihrer Kinder. Der früher übliche Besuch der Christmette im Dom sei zurzeit wegen ihrer kleinen Tochter ausgesetzt. „Ich denke, im kommenden Jahr werden wir wieder alle

gemeinsam zur Christmette gehen,“ freut sie sich schon auf das nächste Weihnachtsfest.

„Am 1. Feiertag sind wir dann die Weihnachtszentrale“, erzählt sie schmunzelnd. Dann trifft sich die „erweiterte Familie“ im Hause Spranz zu einem gemeinsamen Essen. Und natürlich fallen dabei auch noch einmal ein paar Geschenke für die Kinder ab. „Tradition muss sein. Tradition ist für meine Familie und mich wichtig“, sagt die Vorsitzende des CityRing und Inhaberin des Limburger Modegeschäfts „Spranz Landhaus & Trachtenmoden“.



Programm und
Veranstaltungen entdecken

<https://www.limburg.de/LimburgerWeihnacht>



Limburger Weihnacht

Weihnachtsrituale in aller Welt

In Norwegen werden Besen versteckt

Zu Weihnachten sind in Norwegen alle Besen und Wischmopps versteckt. Plätzchenkrümel, die heruntergefallen sind, bleiben liegen.

Grund ist ein Aberglaube in diesem Land, der sich schon sehr lange – und bis heute – gehalten hat. Danach kommen nämlich in der Weihnachtszeit Geister und Hexen aus ihren Verstecken und treiben Unfug mit dem Eigentum der Menschen. Die Hexen suchen in den Häusern nach Besen, um damit herumfliegen zu können. Deshalb verstecken die Norweger ihre Besen. So müssen sie am nächsten Tag nicht die Besen oder andere Gegenstände vom eigenen Dach holen. Ein wenig erinnert dieser Brauch an unsere Walpurgisnacht.

Weihnachtslieder und eine Ziege in Rumänien



In Rumänien ziehen zu Weihnachten Gruppen singender Kinder in traditionellen Gewändern von Haus zu Haus. Ähnlich wie bei uns die Sternsinger.

In Rumänien tragen die Kinder Lieder, Gedichte und Glückwünsche vor. Dafür erhalten sie Süßigkeiten, Obst und manchmal auch Geld.

Begleitet wird die Gruppe von einer „Capra“. Es ist eine als Ziege verkleidete Person, die Späße treibt und die besuchten Familien ein wenig in Schrecken versetzen soll.

In Rumänien gibt es noch viele sehr gläubige Menschen, die die sechs Wochen vor dem 25. Dezember fasten. Am Weihnachtstag wird dann das Fasten gebrochen.

Christmas pickle am Weihnachtsbaum in den USA

An vielen Weihnachtsbäumen in den USA hängt zwischen den Zweigen, Weihnachtskugeln, Lametta und kleinen Süßigkeiten auch eine kleine Gewürzgurke. Natürlich nicht echt, sondern aus Glas oder Schokolade. Durch die grüne Farbe ist sie nur schwer zu finden. Wer sie findet, bekommt meist ein Extrageschenk.

Den „Christmas pickle“ gibt es seit Anfang des 20. Jahrhunderts. Wegen der Armut bekam damals nicht jedes Kind ein Geschenk, sondern nur dasjenige, das den „Christmas pickle“ gefunden hatte.

In den USA hält sich die Legende, es handele sich um eine aus Deutschland stammende Tradition. In Deutschland kennt aber kaum jemand die Geschichte der Weihnachtsgurke.

Einer anderen Legende zu Folge stammt die Tradition aus der Zeit des amerikanischen Bürgerkriegs. Danach bat ein hungriger deutscher Gefangener seinen Aufseher am Weihnachtsabend um eine Gewürzgurke. Damit rettete der Aufseher den Gefangenen vor dem Verhungern.

Nach seiner Entlassung nahm der ehemalige Gefangene die Geschichte mit nach Hause und hängte die Gewürzgurke aus Dankbarkeit und zur Erinnerung an den Christbaum. So entwickelte sich mit der Zeit diese Tradition.

Weihnachtsbaum auch auf den Philippinen

Auf den überwiegend katholischen Philippinen ist die Adventszeit sehr lange. Spätestens ab September ist überall Weihnachtsmusik zu hören. Das Fest selbst wird in der Landessprache „Pasko“ genannt. Ein Weihnachtsbaum – meist aus Plastik – gehört ab Anfang Dezember in jedem Haus zum guten Ton.



Am 25. Dezember werden die Kinder traditionell von den Großeltern beschenkt. Daran schließt sich ein Festessen für die ganze Familie an, zu dem alle Familienmitglieder neu gekaufte Kleidung tragen.

Vorfreude & Winterspaß

Eintauchen in eine glanzvolle Einkaufswelt. Die geschmückte **WERKStadt Limburg** strahlt zur festlichen Saison einen ganz besonderen Charme aus. Lichterketten und unzählige Weihnachtskugeln an riesengroßen Weihnachtsbäumen gehören zur Vorfreude auf Weihnachten. Auch die Geschäfte verwandeln sich wieder in Schatztruhen, die mit einem überwältigenden Angebot gefüllt sind und dafür sorgen, dass jeder Weihnachtswunsch in Erfüllung gehen kann.

Einer Welt voller weihnachtlicher Momente!

Ohne ihn würde definitiv etwas fehlen: Der „Weihnachtszauber im Posthof“ ist längst eine feste Institution zur Weihnachtszeit in der **WERKStadt Limburg** geworden und lädt natürlich auch in diesem Jahr wieder zu einem Besuch ein. Heiße Getränke gibt es am großen Ausschankstand, der den nostalgischen Bahnhöfen der Lahntalstrecke nachempfunden ist. Natürlich warten

auch köstliche Leckereien zwischen duftenden Tannenbäumen und festlicher Musik auf Weihnachtszauber-Genießer. Der Weihnachtszauber im Posthof hat seine Pforten bis zum 30. Dezember geöffnet. Montags bis donnerstags von 16 bis 22 Uhr, freitags ab 14 Uhr und an Samstagen von 10 bis 22 Uhr. An den Adventssonntagen, Heiligabend und den Weihnachtsfeiertagen gönnen wir unserem Zauber eine kleine Verschnaufpause.

Ihr Haus der Geschenke

Der tägliche Löffel gesunde Vielfalt!
86 gute Zutaten, darunter Obst, Gemüse, Wildkräuter und Manuka-Honig MGO 500+. Gut im Geschmack und für die ganze Familie geeignet, mit vielen wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen.

Kosten Sie die Besonderheit von Manuka Health.
Löffel für Löffel pures Wohlgefühl mit dem Besten, das die neuseeländische Natur zu bieten hat. Seit über 10 Jahren erfolgreich in Ihrem Reformhaus. Entdecken Sie jetzt das Geheimnis von Mänuka Honig.

* Mit u.a. Vitamin C und Zink zur Unterstützung eines gesunden Immunsystems.

Wir haben ein Geschenk für Sie!

Einfach Anzeige ausschneiden und 10,00 € sparen! *



Neumarkt 6 - 65549 Limburg



* Gültig bis 30.12.23 bei einem Einkauf ab 40,00 €.

REFORMHAUS REINHARD

RHEINLAND-PFALZ
56130 Bad Ems, Römerstr. 49, Tel. 02603/2506
55116 Mainz, Betzelsstr. 26, Tel. 06131/222203
56626 Andernach, Bahnhofstr. 21, Tel. 02632/42202
56727 Mayen, Marktstr. 33, Tel. 02651/7035870

HESSEN
65549 Limburg, Bahnhofstr. 6, Tel. 06431/9415111
65520 Bad Camberg, Frankfurter Str. 34, Tel. 06434/7365
63450 Hanau, Mühlstraße 17-19, Tel. 06181/21741

Reformhaus

www.reformhaus-reinhard.de

ALLES FÜRS FEST

Ob festliche Dekorationen, weihnachtliche Genüsse oder himmlische Geschenkideen – in der WERKStadt finden Sie es. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Weihnachtszauber mit Eisstockschießen auf dem Posthof



FREUDE SCHENKEN mit den WERKStadt-Gutscheinen
einlösbar in über 70 Geschäften



Wir wünschen allen Kunden, Besuchern und Freunden

Frohe Weihnachten!

Kernöffnungszeiten: Montag – Samstag 10 – 19 Uhr
Lebensmittelmärkte und einzelne Shops haben erweiterte Öffnungszeiten.

Bahnhofsplatz 2 · 65549 Limburg an der Lahn

Für unsere Kunden: 90 Min. kostenloses Parken · 900 Parkplätze

www.facebook.com/WERKStadt.in.Limburg
www.instagram.com/werkstadt_limburg

werkstadt-limburg.de



Michael Büttel und das Team von Optello Optik wünschen eine schöne Weihnachtszeit und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Hospitalstraße 11
65549 Limburg
an der Lahn
Telefon: 06431 6796
www.optello-limburg.de

ZWEITER WÄLLER gartenpreis VERLIEHEN

LINDA WURM AUS HÖHR-GRENZHAUSEN HAT DEN SCHÖNSTEN GARTEN IN DER REGION

Das Regionalprojekt Kräuterwind hat Ende Oktober im Stöffel-Park in Enspel den zweiten Wäller Gartenpreis verliehen. Er ist mit 3000 Euro und mehreren Sonderpreisen dotiert. In diesem Jahr standen naturnahes Gärtnern und Biodiversität im Fokus des Wettbewerbs. So ist ein mit weiteren 1000 Euro ausgestatteter Sonderpreis für naturnahes Gärtnern hinzugekommen.

Neben Preisträgern haben Mitglieder der neunköpfigen Jury an der Vergabe des Wäller Gartenpreis teilgenommen und in einer Gesprächsrunde ihre Entscheidung begründet. Das Gremium setzt sich zusammen aus Jens Geimer (geschäftsführender Gesellschafter der „Westerwald-Brauerei“), Christina Heinz (Junior-Chefin des „Hotels Heinz“), Markus Mann (geschäftsführender Gesellschafter der „Westerwälder Holzpellets“ sowie „MANN Energie“), Steffi Klöckner (Geschäftsführerin „Birkenhof Brennerei“), René Kuhmann (Verlagsleiter „Verlag für Anzeigenblätter“), Andrea Pithan (Landschaftsarchitektin des „Pflanzenhofs Schürg“), Jörg Hohenadl (Projektleiter „Naturgenuss“) sowie der Naturgartenplanung „Wilde Hilde“, vertreten durch Susanne Piwecki und Mirjam Hensel.

Von März bis September hatten Menschen in der Region zwischen Siegen, Lohmar, Adenau, Bingen und Wetzlar die Möglichkeit, sich um den Wäller Gartenpreis zu bewerben. Ausdrücklich waren auch Schulgärten, Kita-Projekte, Privatgärten ebenso wie kommunale Projekte oder „grüne Klassenzimmer“, reine Obstgärten usw. teilnahmeberechtigt. Es sind über 200 qualifizierte Bewerbungen eingegangen und darüber hinaus fünf Dutzend für den Sonderpreis „naturnahes Gärtnern“.

Die Jury lobte bei der Veranstaltung im Stöffel-Park ausdrücklich die vielfältigen Gartenbeiträge und Bewerbungstexte, die in diesem Jahr eingesendet wurden.

Mit dem Wäller Gartenpreis ausgezeichnet wurde Linda Wurm aus Höhr-Grenzhausen. Der Sonderpreis für naturnahes Gärtnern ist an Marcel Weidenfeller aus der Ortsgemeinde Hundsangen vergeben worden. Zusätzliche Sonderpreise wurden von der Firmengruppe MANN (Langenbach bei Kirburg), dem Pflanzenhof Schürg (Wissen) sowie Naturgartenplanung „Wilde Hilde“ (Oberzeuzheim) gestiftet.

Wurm bedankte sich bei der Jury und der Kräuterwind GmbH für die Würdigung. Sie und ihre Familie seien von dem Gewinn „völlig aus dem Häuschen gewesen“. Ihr Garten befinde sich seit 30 Jahren in stetiger Weiterentwicklung. „Es ist jedes Mal so, dass ich wieder etwas umpflanze, um das Gartenbeet noch schöner zu machen. Und jedes Jahr sage ich mir dann: „Nun ist eigentlich alles ganz gut – aber ich weiß jetzt schon: Nächstes Jahr werde ich wieder etwas umpflanzen“, verriet die Siegerin und zitierte den Staudenzüchter Karl Foerster: „Wer mit seinem Garten schon zufrieden ist, hat ihn nicht verdient.“ Weidenfeller, der sich mit seinem Areal in besonderer Weise Artenschutz und -vielfalt verschrieben hat, stimmte zu: „Es gibt immer wieder neue Ideen.“

Zu den diesjährigen Preisträgern gehören auch die Schulgärten der IGS Selters, der Stöffelmaus-Schule in Stockum-Püschchen und der Grundschule Guldental. Sie erhalten von der Firmengruppe MANN gestiftete „Friedenslinden“.

Der Wäller Gartenpreis verfolgt das Ziel, die Region in ihrer Vielfalt zu zeigen und zu stärken (Stichwort „weiche Standortfaktoren“), die Lebensqualität für Bewohner wie Besucher zu fördern, zum Erhalt und zur Schaffung von Nahrung und Lebensraum für Tausende Tiere beizutragen sowie das Bewusstsein der Öffentlichkeit dafür zu fördern, dass Pflanzen zahlreiche unersetzliche Vorteile für uns und die Umwelt haben. Damit geht insbesondere eine weitere Aufwertung des Westerwalds im Wettbewerb der Regionen einher. Der von der Kräuterwind GmbH gestiftete und durchgeführte Preis wurde erstmals 2022 vergeben.



Linda Wurm aus Höhr-Grenzhausen (links) und Kathrin Förster vom Regionalprojekt Kräuterwind.

Foto: Jacqueline Schlechtriem

HIGHLIGHTS ZUM SCHWELGEN: So schön ist der Christmas Garden Koblenz

Einzigartig illuminiertes
Rundweg über
die Festung Ehrenbreitstein

Der Christmas Garden Koblenz präsentiert stolz die neuen Highlights seiner dritten Saison! Noch bis 7. Januar lädt der Christmas Garden Koblenz wieder zu einer magischen Reise auf einem rund zwei Kilometer langen, neu gestalteten Rundweg durch die zauberhaft illuminierte Festung Ehrenbreitstein ein und garantiert ein wundervolles winterliches Open-Air-Erlebnis für Groß und Klein.

Funkelnde Lichtpunkte und mit viel Herzblut inszenierte neue Installationen ziehen die Gäste in ihren Bann und

verzaubern mit exklusiv für den Christmas Garden komponierten Soundkreationen. Das einzigartige Konzept der Christmas Garden bleibt seinem hohen Anspruch treu und hat seine Vielschichtigkeit in diesem Jahr noch weiter gesteigert: Die Christmas Garden versprechen ein Erlebnis des Genusses und der Freude abseits des vorweihnachtlichen Trubels. Im Christmas Garden Koblenz erwartet das Publikum mit rund 30 Installationen eine enorme Dichte an Attraktionen, die das Event zu einer unvergesslichen Erinnerung werden lassen.

Karten und Kombitickets für die Seilbahn und den Christmas Garden gibt es auf christmas-garden.de/koblenz/ sowie auf myticket.de und an ausgewählten Vorverkaufsstellen.

Der Christmas Garden Koblenz ist **montags bis sonntags von 16.30 bis 22 Uhr geöffnet**, letzter Einlass ist um 20.30 Uhr. Am 24. Dezember und 31. Dezember bleibt der Christmas Garden geschlossen.

CHRISTMAS GARDEN KOBLENZ

christmas-garden.de

NEU:
Rollschuhbahn
Interaktiver
Sternenzauber
Videomapping
Firegarden
uvm.

FESTUNG EHRENBREITSTEIN

16. NOVEMBER 2023 – 07. JANUAR 2024

Kombiticket: Mit der Seilbahn zum Christmas Garden schweben. Tickets: myticket.de, Geschäftsstelle Seilbahn Koblenz & Tourist-Information Koblenz.

Saisonküche

ALLES HAT SEINE ZEIT

Entdeckt von Daniel Korzilius | Fotos: Jo Kirchherr

Sylvia Hofer und Dorothee Holsten von der Terrassenmosel zeigten bereits in ihrem erfolgreichen Debüt-Kochbuch „Winzerküche“, wie traditionelle Rezepte mit dem Thermomix neu gedacht und kreiert werden können. Mit der „Saisonküche“ nehmen sie diesmal eine noch klarere Haltung zum Thema Nachhaltigkeit ein. Denn bei den beiden schwang immer öfter das Gefühl mit, dass an diesem ganzjährig unbegrenzten Lebensmittelangebot, das uns die Supermärkte beschere, etwas nicht richtig sein kann. „In unserer ‚Saisonküche‘ kommt nur das in den Mixtopf, was die Böden vor Ort eben saisonal hergeben. Dafür haben wir das Buch in die vier Jahreszeiten untergliedert und beantwortet für die Leser automatisch die Kernfrage ‚Wann reift was in unseren Breitengraden heran?‘“, erklärt Sylvia Höfer.

Die „Saisonküche“ ist in erster Linie – wie bereits die „Winzerküche“ – eine Liebeserklärung der beiden an die Region zwischen Rhein und Mosel. Dorothee Holsten: „Mit diesem Kochbuch nehmen wir die Leser wieder mit in unsere Welt und zeigen, dass der neue Fokus auf das, was quasi vor der Tür wächst, keine Einschränkung bedeutet, sondern zu vielseitigen und authentischen Gerichten führt.“ Und ganz nebenbei wird sich das Blättern, Nachkochen und Schlemmen wie ein genüsslicher Kurzurlaub anfühlen!



ISBN: 978-3-00-075518-7
Zu bestellen auf www.maedels-kueche.de,
www.reuffel.de oder www.rz-forum.de

KONTAKT

www.maedels-kueche.de



Steillagen-Zopf

Zubereitungszeit: 30 Minuten plus Ruhe- und Backzeit | Portionen: ca. 20 Scheiben

Zutaten:

125 g Milch	50 g + 50 g Puderzucker
1 Würfel frische Hefe (42 g)	250 g Marzipan-Rohmasse
1 Prise Salz	50 g Zitronat
75 g Zucker	25 g Orangeat
500 g Mehl (Type 405)	300 g weiche Butter
300 g weiche Butter	50 g gehackte Mandeln
2 Eier (Größe M)	etwas Mehl

Zubereitung:

Milch, Hefe, Prise Salz und Zucker in den Mixtopf geben und 3 Minuten/37°C/Stufe 1 verrühren, 5 Minuten ruhen lassen. Mehl, 175 g Butter und 1 Ei zugeben und 5 Minuten/Teigknetstufe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, umfüllen und zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen 50 g Puderzucker in den Mixtopf sieben, Marzipan und 1 Ei zugeben und 30 Sekunden/Stufe 7 vermischen, umfüllen und den Rest mit den Händen verkneten. Zitronat und Orangeat in den Mixtopf geben und 5 Sekunden/Stufe 7 zerkleinern.

Mandeln und Zitronat-Orangeat-Mischung mit den Händen unter den Teig kneten und 20 Minuten gehen lassen. Marzipan dritteln und zu drei 45-50 cm langen Strängen rollen.

Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/ Gas: siehe Hersteller). Stollenteig ebenfalls dritteln und zu gleich langen Strängen rollen. Teigstränge mit einer Küchenrolle etwas flach drücken und die Marzipanrollen in die Mitte legen. Teig über dem Marzipan gut zusammendrücken.

Rollen zu einem Zopf flechten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und zugedeckt 20-30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten backen. Dann den Backofen auf 175°C (Gas: Stufe 2) herunterstellen und den Stollen in zirka 30 Minuten fertig backen. Inzwischen die restliche Butter schmelzen. Heißen Stollen im Wechsel mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Zum Schluss nochmals dick mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen. Stollen fest in Folie wickeln und mindestens 2-3 Tage durchziehen lassen. ■



Der Hefezopf, mit Puderzucker bestäubt, erinnert an die Gewinner Steillagen, die mit Schnee auch wie bezuckert aussehen. Foto: Jo Kirchherr

DIE WAHL-GROUP: innovativ, kundenfreundlich und serviceorientiert

Text: Jacqueline Schlechtriem | Fotos: privat, Renault-Group



Autohaus Horst Wahl
bietet auch für Sie
die passende Lösung



Gründer Philipp Wahl macht sich 1898 mit der „Waagenbau- und Eisenkonstruktionswerkstätte“ selbstständig. Sein Sohn Alfred Wahl tritt 1920 dem väterlichen Unternehmen bei, wo er sich der Leitung und dem Verkauf in der Motorradabteilung widmet. Foto: privat



*Gesamtverbrauch kombiniert: 4,9-4,6 l/100 km; CO₂-Emissionen kombiniert: 110-105 g/km. Werte gemäß WLTP; NEFZ-Werte liegen für dieses Fahrzeug nicht vor.

Der Automobilmarkt verändert sich – wo früher PS und technische Raffinessen im Vordergrund standen, sind heute Sicherheit, clevere Assistenzsysteme und sparsamer Verbrauch gefragt – und auch die Individualisierung spielt eine immer größere Rolle. Darauf sind die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beim Autohaus Horst Wahl in Koblenz und Montabaur bestens eingerichtet. Egal, ob es darum geht, einen neuen Pkw für die Familie zu finden, einen Transporter für einen Handwerksbetrieb zu erwerben oder einen angemessenen Preis für einen Gebrauchtwagen zu erhalten. Traditionell steht die Marke Renault hier im Mittelpunkt – seit einiger Zeit ergänzt durch die zum gleichen Konzern gehörige Marke Dacia. Gerade letztere erfreut sich bei preisbewussten Kunden großer Beliebtheit.

Der neue Renault Espace:
Ikone in sechster Generation

Über fünf Generationen zur automobilen Ikone gereift, kam im Frühjahr 2023 der neue Renault Espace mit unveränderter DNA, aber im sportlich-elegantem SUV-Design auf den Markt. Wie seine Vorgänger bietet der mit fünf oder aufpreisfrei mit sieben Sitzen angebotene Newcomer ausgezeichneten Langstreckenkomfort und eine hochwertige Ausstattung. Als Antrieb dient der hocheffiziente E-Tech Full Hybrid 200 mit 146 kW/199 PS Systemleistung.

DER NEUE RENAULT ESPACE E-TECH FULL HYBRID 200 PS



jetzt bei uns bestellbar

bis zu 80% elektrisches Fahren in der Stadt¹
und bis zu 1.100 km Reichweite²
7 oder 5 Sitze³, bis zu 777 Liter Kofferraumvolumen³
4Control Advanced³ mit integriertem Google
und 50 Apps im Fahrzeug⁴

Renault Espace E-Tech Full Hybrid 200, Benzin, 146 kW: Gesamtverbrauch (l/100 km): niedrig: 3,8; mittel: 4,2; hoch: 4,2; Höchstwert: 5,6; kombiniert: 4,6; CO₂-Emissionen kombiniert (g/km): 105 (nach gesetzl. Messverfahren, Werte nach WLTP).

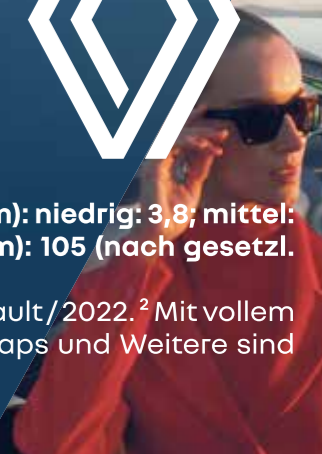
¹ Abhängig von Batteriestand und individuellem Fahrverhalten / interne Quelle Renault / 2022. ² Mit vollem Tank nach WLTP-Daten. ³ Je nach Version. ⁴ Google Play, Android Auto, Google Maps und Weitere sind Marken von Google LLC.

Abb. zeigt neuen Renault Espace E-Tech Full Hybrid mit Sonderausstattung.

WAHL

HORST WAHL GMBH & CO. KG
Andernacher Straße 232 · 56070 Koblenz
+49 261 80800-0 · www.wahl-group.de
renault.koblenz@wahl-group.de

Alleestraße 22 · 56410 Montabaur
+49 2602 999752 · www.wahl-group.de
renault.montabaur@wahl-group.de





Gerd Thiel, Michael und Paula im Naturteich bei der Hydrotherapie

Tierunterstützende INTERVENTION & PÄDAGOGIK

DogTher® Natur Akademie bietet tierische Maßnahmen, um Kinder, Jugendliche und Erwachsene in ihrem Alltag zu fordern und fördern

Entdeckt von Juliane Windt | Text: Gerd Thiel | Fotos: DogTher®

Leise, kaum hörbar, kommt Paula auf sanften Pfoten heran. Sie überlegt nicht lange und schmiegt sich mit ihrer ganzen Weichheit an das kleine Kind. Gemeinsam liegen sie nun so da, auf der bunten Behandlungsliege in der DogTher® Natur Akademie.

Was für ein besonderer Ort. Hier dürfen Kinder noch Kinder und Erwachsene kindlich sein. Ein Ort, der neben einer besonderen Atmosphäre eben auch Sicherheit und Wohlfühlen verspricht. Am Ortsrand der Winzergemeinde Braunenberg (Juffer), direkt in den Weinbergen gelegen.

Hier finden wir das Team der DogTher® Natur Akademie.

Das sind aktuell 22 Therapeuten und Therapeutinnen sowie 36 Hunde von 2,5 Kg bis 58 Kg mit ganz verschiedenen Charakteren. Das hat den besonderen Vorteil, dass sich jeder Mensch einen sogenannten Spiegelhund aussuchen kann, mit dem er sich gut fühlt. Spiegelhunde – das sind die Tiere, welche das jeweilige Verhaltensmuster der Klienten spiegeln, da sie es meist selbst haben.



Das Team im Palliativ und Hospizeinsatz.

Bei DogTher® geht es nicht um klassische Konditionierung der Tiere, sondern das ausgeprägte Art- und Rassespezifische Muster. Jeder Therapiebegleithund darf sich frei und individuell entwickeln und ist somit Spezialist in ganz unterschiedlicher Ausprägung. Das kommt den Klienten zugute.

Dies sind meist Kinder mit besonderen Themen. Nach der Flutkatastrophe waren es Kinder von der Ahr und aus dem Flutgebiet um Trier. Kriegsflüchtlinge aus Afghanistan und der Ukraine.

Jeden Monat sind die individuell ausgebildeten Therapiebegleithunde in einer Kinder- und Jugendpsychiatrie, wo sie für Kinder mit psychischen Erkrankungen und Kinder mit ADHS oder Autismus-Spektrum-Störungen im Einsatz sind. Donnerstags geht es dann in eine Palliativstation, wo das Team DogTher® Menschen auf dem letzten Stück des Weges begleitet und ihnen mit viel Empathie und Herz begegnet.

Es sind die zahlreichen kleinen Wunder, sagt Gerd Thiel, Sozialpädagogin und Inhaber der DogTher® Natur Akademie, die ihn bewegen. Wenn Kinder wieder Motivation haben, sich zu bewegen oder zu greifen. Wenn sich Hände Herz öffnen. Wenn in der DRK-Demenz-Einrichtung ältere Damen und Herren wochenlang die Namen der Hunde wissen – sich selbst aber in der Demenz verloren haben. Das sind kleine Wunder.

Auch Kinder aus Koblenz und dem Westerwald kommen öfter an die Mosel, oder das Team fährt in deren Grundschulen und Kindergärten. Dort können die Kinder spielerisch soziale und emotionale Kompetenzen erlernen und neu definieren. Gemeinsam mit den Hunden stark werden und sich in den eigenen Möglichkeiten wiederfinden.

Das Team DogTher® ist zudem deutschlandweit und in Luxemburg im Einsatz mit einem mobilen Therapieraum, der über Spenden generiert wurde und der speziell für Einsätze geschaffen wurde, in denen keine passenden Räume zur



Nähe und Distanz zeigen eigene Ressourcen der Klienten.

Verfügung stehen. Mit Hilfe des mobilen Therapieraums, sind überall therapeutische Maßnahmen für betroffene Kinder möglich.

Eine ganz andere Seite zeigt sich, wenn Firmen und Einzelpersonen mit tiergestütztem Training und Coaching in Kontakt kommen. Hier werden über die Hunde durch den gezielten Ablauf ganz besondere Muster in der Kommunikation sichtbar und für die Teilnehmer klarer. So können in Betrieben Kommunikation und Werteempfinden gestärkt und die Abläufe verbessert werden.

DogTher® ist keine therapeutische Maßnahme für behinderte Menschen – sondern kann eine tierische Chance sein, für jeden, der sich darauf einlassen möchte, einem wundervollen Tier zu begegnen.

Auch bei der Auswahl für den Familienhund hilft das Team DogTher® und begleitet den Weg von der Auswahl bis zum Kauf und darüber hinaus, denn die ersten 20 Wochen sind wesentlich in der Beziehungsdynamik eines Hundes. Hier wird auf die art- und rassespezifischen Grundlagen der Welpen geachtet, denn bei DogTher® gibt es keine klassische Konditionierung. Mensch und Hund sollen sich immer wohlfühlen im Miteinander und nur dann können beide voneinander „profitieren“.

KONTAKT

Gerd Thiel | Sozialpädagoge

DogTher® Natur Akademie für
Tierunterstützte Intervention und Pädagogik

TeamTraining und Coaching

www.DogTher.com

DIE WOHNFABRIK Neuwied

mit **loft** werden
Luxusmöbel bezahlbar

DIE WOHNFABRIK Neuwied erweitert das Designmöbel- und Küchen-Sortiment an ausgesuchten Premiemarken um die neue, innovative Einrichtungskollektion **loft**, die sich perfekt und authentisch in die Atmosphäre der WOHNFABRIK integriert.

Im Gebäude der ehemaligen Maschinenfabrik Winkler&Dünnebier wurde 2006 DIE WOHNFABRIK eröffnet. Einrichtungsideen in Chrom, Lack, Holz, Leder, Glas oder Stein werden auf eigens inszenierten Markenflächen demonstriert. Heute präsentiert DIE WOHNFABRIK auf einer Ausstellungsfläche von über 4.000 m² Premiemarken wie Erpo, Leolux, Kettner, ROLF BENZ, Hülsta, WK-Wohnen und Koinor. In der Küchen-Manufaktur wiederum finden sich raffinierte Küchenlösungen, die in der Region in ihrer Formensprache einzigartig sind.

Die neue Einrichtungskollektion **loft** steht für Platz, Raum, Luft zum Atmen, für die Harmonie zwischen Altem und Neuem, gleichzeitig aber auch für ein bezahlbares Wohn-design für Menschen mit hohen Ansprüchen. **loft** löst sich von Zwängen, inspiriert und überrascht.

Lösungsorientiert kann der Kunde sich inspirieren lassen und die Interior-Berater der WOHNFABRIK konzipieren maßgeschneiderte Lebensraumkonzepte. Basierend auf der Überzeugung, das Leben ist zu kostbar für Dinge, die keinen Zweck erfüllen, vereint **loft** Pragmatismus mit preisgekröntem Design und macht exklusives Wohnen bezahlbar, ohne Abstriche bei Qualität und Funktionalität.



loft



loft

DIE WOHNFABRIK IN NEUWIED PRÄSENTIERT

loft NEU IM SORTIMENT



IHR ERÖFFNUNGSVORTEIL
ab einem Einkaufswert von 299.- € erhalten Sie

100 Euro
GUTSCHEIN
++

für Ihren nächsten Einkauf. Nicht in bar und kombinierbar mit anderen Aktionen, einlösbar bis 31.12.2023.



Ein Unternehmen der Möbel May GmbH
Industriestraße 9 • 56766 Ulmen



DIE WOHNFABRIK
BY MÖBEL MAY
DIE PREMIUM MÖBEL MANUFAKTUR

MODISCHE Accessoires FÜR KÜHLE TAGE

Entdeckt von Jacqueline Schlechtriem, fashionpress | Foto: insta_photos

Es sind die richtigen Details, die ein Outfit zu einem echten Blickfang machen – Accessoires werten den Look optisch auf und verleihen eine persönliche Note. Trendige Taschen, Schmuck und Gürtel ergänzen jedes Outfit und lassen sich je nach Anlass miteinander kombinieren – für einen stylischen Auftritt zu jeder Gelegenheit.

Trend-Accessoire #1: Schmuck

Schmuck geht immer und genau deshalb sind Ketten, Ohrringe, Uhren und Armbänder auch in dieser Saison Pflicht. Hübsche Perlen-Ohrstecker beim gemütlichen Familienbrunch oder eine schicke Uhr, um beim Shopping die Zeit im Blick zu behalten – Schmuck vervollständigt jedes Outfit. Besonders angesagt ist in diesem Jahr Haarschmuck wie etwa schöne Haarspangen, ein eleganter Haarreif oder besondere Haarbänder.

Trend-Accessoire #2: Taschen und Schirme

Kaum eine Frau verlässt das Haus ohne eine Tasche. Deshalb bleibt das modische Accessoire weiterhin im Trend. Egal ob Rucksack, Shopper oder Statement-Bag – je nach Anlass lässt sich mit der Wirkung dieser Accessoires spielen. Eine große Tasche ist vor allem in der kalten Jahreszeit praktisch, denn darin verschwindet ganz unauffällig der passende Schirm für herbstliches Regenwetter und winterliches Schneegestöber. Außerdem schützt ein praktischer Taschenschirm nicht nur vor Regen, denn je nach Design und Farbe kann der Schirm selbst zum Hingucker werden.

Trend-Accessoire #3: Gürtel

Gürtel sind das Accessoire des Jahres! Dabei sind sie längst nicht mehr nur ein Hilfsmittel zum perfekten Halt der Jeans, sondern vor allem stylische It-Pieces, mit denen sich Kleidung ganz unterschiedlich stylen lässt. Ein schmaler Gürtel über einem weiten Kleid, einem Pullover oder Blazer lässt die Taille schmäler wirken und zaubert eine schlanke Figur. Ganz klassisch lassen sich Gürtel bei Hosen und Röcken mit ausfälligen Schnallen in Szene setzen. Wer sein ärmelloses Sommerkleid im Winter zu einem Herbststyling umgestalten möchte, trägt zum Kleid einen Pullover und befestigt ihn mit einem Gürtel auf Taillenhöhe. ■



Entdeckt von:
Jacqueline Schlechtriem

Fotos:
Messe Frankfurt/
Mathias Kutt;
Messe Frankfurt

NACHHALTIG, nostalgisch, LEBENSFROH

Als Trendplattform ist die Creativeworld die erste Anlaufstelle und Wegweiser der Hobby-, Bastel- und Künstlerbedarfsbranche. Organisiert in den drei Themenwelten Calm Essentials, Vintage Vibes und Funny Styles gibt die Trendschau der Creativeworld vom 27. bis zum 30. Januar 2024 Herstellern und Handel live vor Ort Orientierung über das, was kommt.

Calm Essentials

Calm Essentials lenkt den Blick auf das Wesentliche. „Weniger ist mehr!“ ist das Credo. In der Beschränkung liegen ungeahnte kreative Möglichkeiten. Mehr denn je gewinnt nun die Qualität der Materialien an Bedeutung: Werkstoffe sind Wertstoffe – im Kreativprozess werden sie entsprechend gewürdigt. In der kommenden Saison fällt die Wahl auf edle Werkstoffe wie Merinowolle, Kaschmir und Mohair. Das Natürliche und Unverfälschte steht im Vordergrund.

Vintage Vibes

Vintage Vibes feiern den Charme des bereits Dagewesenen: Nostalgisches erlebt ein Revival. Erbstücke und Flohmarktfunde verwandeln sich kunstvoll in neue Lieblingsteile. Mit unverstelltem Blick wird Altes neu betrachtet; im Kreativprozess eignet man sich Altes neu an: Textile Dessins, Keramiken oder Papiere werden charmant verändert, bemalt und umstickt oder dienen als Schablonenvorlage.

Funny Styles

Ein Hoch auf den Humor und die Ausgelassenheit! Funny Styles beziehen ihre Inspiration daraus. Starke, kontrastreiche Gestaltungen wirken heiter, lebendig und kraftvoll. Mit Dynamik und einem Augenzwinkern mixt dieser Stil in der kommenden Saison verschiedenartige Materialien, kontrastreiche Farben und plakative Motive. Spontane, intuitive Muster und energiegeladene Neontöne stehen dabei im Zentrum.

Die Creativeworld findet zeitgleich mit der Ambiente und der Christmasworld auf dem Frankfurter Messegelände statt.

2024 trends

Creativeworld: 27. bis 30. Januar 2024
Ambiente/Christmasworld: 26. bis 30. Januar 2024

www.messefrankfurt.com



Linke Seite: Kreative Live-Aktionen zu den neuesten Bastelthemen.

Rechte Seite oben: Calm Essentials: Qualität und Reduzierung auf das Wesentliche. | Mitte: Vintage Vibes: Mit Raffinesse und neuer Wertschätzung wird Abgelegtem neues Leben eingehaucht. | Unten: Charmant unperfekt: Inspiriert von Comicomotiven, Pixelästhetik und vibrierend kraftvollen Farben entstehen verspielte Funny Styles.

SCHIMMEL

„Musik ist die Sprache der Leidenschaft“

– Richard Wagner



Das Musikhaus
Mollenhauer
Fulda

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

Auf zwei Rädern gegen den Winterblues

Entdeckt von Jacqueline Schleichriem, djd

Mit dem E-Bike fitter
und gesünder durch die
dunkle Jahreszeit kommen

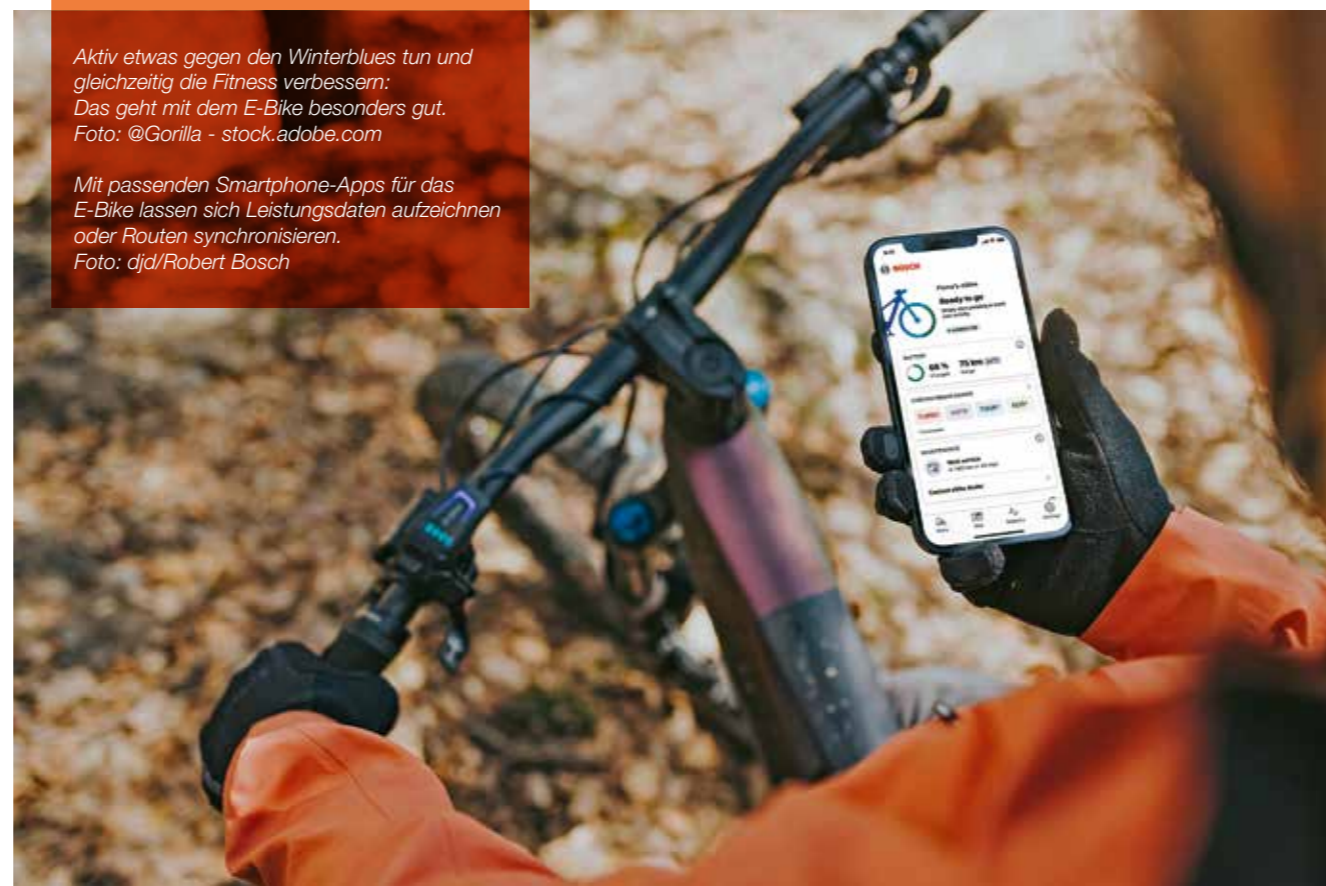
Kurze Tage, viel Dunkelheit und Schmuddelwetter können aufs Gemüt schlagen. Zudem ziehen sich in der nasskalten Jahreszeit viele Menschen auf die heimische Couch zurück. Allerdings können fehlendes Tageslicht und der dadurch verursachte Mangel an Vitamin D zum berüchtigten Winterblues mit langanhaltender Müdigkeit und fehlender Energie führen. Deshalb ist es gerade dann wichtig, möglichst viel Zeit mit Bewegung im Freien zu verbringen. Das führt zu einer Ausschüttung des Wohlfühlhormons Serotonin, Tageslicht fördert die körpereigene Produktion von Vitamin D. Bewegung bringt zudem den Kreislauf in Schwung und stärkt das Immunsystem.

Mit elektrischer Unterstützung gegen den inneren Schweinehund

Eine Sportart, die beide Faktoren kombiniert, ist das E-Biken: Dabei ist man an der frischen Luft unterwegs und profitiert von mehr Bewegung und Fitness im Alltag. Bereits eine tägliche Fahrt von rund 15 Kilometern kann das Herzinfarktrisiko um 40 Prozent senken, so eine Studie des Bundesverkehrsministeriums, der Leibniz-Universität Hannover und der Medizinischen Hochschule Hannover. Für viele ist das E-Bike inzwischen zum Personal Trainer geworden. Kein Wunder, denn bei Rädern mit elektrischer Unterstützung können Freizeitsportler sämtliche Fahrmodi an die eigenen Ansprüche anpassen. Das geht zum Beispiel mit dem Bosch-Antrieb und dem smarten System, das die Antriebseinheit, den Akku, das Display, die Bedieneinheit und das Smartphone samt der zugehörigen „eBike Flow App“ miteinander vernetzt. So lässt sich unter anderem festle-

Aktiv etwas gegen den Winterblues tun und gleichzeitig die Fitness verbessern: Das geht mit dem E-Bike besonders gut. Foto: @Gorilla - stock.adobe.com

Mit passenden Smartphone-Apps für das E-Bike lassen sich Leistungsdaten aufzeichnen oder Routen synchronisieren. Foto: djd/Robert Bosch



gen, wie intensiv und dynamisch der Motor im jeweiligen Modus unterstützen soll. Mit dieser Funktion fällt es in der dunklen Jahreszeit noch leichter, den sprichwörtlichen inneren Schweinehund zu überwinden.

Das E-Bike als Personal Trainer

E-Biker können beispielsweise die ersten Fahrten in der höchsten Unterstützungsstufe starten und dank des elektrischen Rückenwinds leichter trainieren. Je nach Stimmung und Fitness können sie sich danach schrittweise an eine sportlichere, herausfordernde Fahrweise herantasten. Dank der „eBike Flow App“ lässt sich das Rad noch individueller an die eigenen Wünsche anpassen, auch Updates sind bequem möglich und werden via Bluetooth auf das E-Bike übertragen. Außerdem arbeitet die App mit anderen beliebten Tourenplanungs- und Fitness-Apps wie komoot, Strava und Apple Health zusammen und bietet nützliche Features, um Leistung und Ausdauer gezielt zu verbessern. So ist es zum Beispiel möglich, eigene Trainingserfolge mit anderen zu teilen und sich gegenseitig zu messen – für eine Extraportion Motivation. ■



PLÄNE TRACKER HILFE

APPs für Wintersportler

Text: dpa-mag | Foto: Benjamin Nolte/dpa-mag

Göffnete Lifte, Pistenpläne, Schneeberichte oder Einkehrmöglichkeiten: Über all das informieren viele Skigebiete oder Skiorte ihre Wintersport-Gäste mit eigenen Apps. Wer etwas Anderes oder Spezielleres sucht: kein Problem. Es gibt viele digitale Pistenhelfer.

Ein Überblick:

Schnee checken: Pistenberichte, Live-Bilder von Webcams und den aktuellen Schneestatus vor Ort liefern Generalisten wie Bergfex, Skiresort oder Schneehöhen. Und das nicht nur auf den Webseiten.

Anwendungen sind jeweils sowohl für Android als auch für iOS verfügbar und liefern teils auch Wetter-Infos. Die Downloadlinks finden sich ganz unten rechts auf den Seiten, jeweils für Android und iOS. Ansonsten lässt sich das Bergwetter in den Alpen zum Beispiel immer auf einer Service-Seite des Deutschen Alpenvereins abrufen.

Pistenkilometer tracken: Wer sich mit anderen vergleichen möchte oder es einfach nur spannend findet, was man an einem Ski- oder Snowboardtag so geleistet hat, greift zu Apps, die messen, wie lange und wie schnell man auf Brettern unterwegs war.

Sie registrieren zudem, wie viele Pistenkilometer und Höhenmeter Skifahrer und Snowboarder gesammelt und wie viele Abfahrten sie absolviert haben. Anwendungen aus diesem

Bereich sind etwa Skifahren -- Ski Tracker (Android und iOS), Skiline (Android und iOS) oder Sportler Ski Tracker (Android).

Lawinengefahr erkennen: Skitouren-Geher, Schneeschuh-Wanderer oder Freerider, also alle, die sich auch abseits der Pisten bewegen, müssen in Sachen Lawinengefahr und Lawinenwarnungen up to date sein. Dabei helfen Apps, die die offiziellen Lawinenlageberichte und entsprechende Warnungen anzeigen.

Dazu gehören Snowsafe (etwa für Bayern, viele österreichische Bundesländer, Südtirol oder Venetien), Lawine Tirol (fürs österreichische Bundesland Tirol) oder White Risk (für die Schweiz). Alle drei sind für Android und iOS verfügbar. Eine Übersicht über sämtliche Lawinenwarndienste im Alpenraum bietet der Deutsche Alpenverein auf seiner Webseite.

Hilfe rufen: Bei Skiunfällen ist die Bergrettung europaweit immer auch über die 112 zu erreichen. Nationale oder lokale Alpin-Notrufe sind oftmals an Infotafeln ausgeschildert oder lassen sich vor Ort erfragen. Es gibt aber auch Apps, die im Notfall unterstützen.

Per „SOS EU Alp“ (Android und iOS) etwa lässt sich mindestens ein EU-Notruf an die 112 absetzen. In vielen Alpen-Regionen kann die App aber auch die GPS-Standortdaten sowie die Telefonnummer direkt an die zuständige Rettungsleitstelle schicken. In den Schweizer Alpen erledigt all diese Aufgaben eine App der Rettungsflugwacht namens Rega (Android und iOS). ■

Nachhaltige Portfolios
verfügbar!

Für Weiterdenker

VermögenPlus – die verantwortungsbewusste Fondsvermögensverwaltung Ihrer Volksbank Rhein- Lahn-Limburg eG

- Ihre Bedürfnisse und Risikoneigung fließen in die aktiv gemanagte Fondsvermögensverwaltung aus drei Segmenten ein
- Die Experten von Union Investment stehen für das aktive Management ein, sodass Sie sich um nichts kümmern müssen und doch stets den Überblick behalten
- VermögenPlus ist für die langfristige Geldanlage gedacht. Da auch Anlageentscheidungen in Fremdwährungen getroffen werden, besteht ein Wechselkursrisiko

Ihre individuelle Nachhaltigkeits- und Ethikvorstellung kann von der Anlagepolitik abweichen. Allein maßgebliche Rechtsgrundlage für die Vermögensverwaltung in VermögenPlus ist die Rahmenvereinbarung VermögenPlus der Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG, die Sie jederzeit kostenlos in deutscher Sprache auf der Webseite der Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG einsehen können. Dieser können Sie auch dienstleistungsspezifische Informationen entnehmen. Die Eröffnung eines UnionDepots ist erforderlich. Rechtsgrundlage für UnionDepot sind die jeweils aktuellen Allgemeinen Geschäftsbedingungen, Zusatzvereinbarungen und Sonderbedingungen der Union Investment Service Bank AG, die Sie kostenlos in deutscher Sprache über den Kundenservice der Union Investment Service Bank AG erhalten. Dieses Marketingmaterial stellt weder eine Handlungsempfehlung noch eine Anlageberatung durch die Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG dar. Stand aller Informationen, Darstellungen und Erläuterungen: 1. August 2023, soweit nicht anders angegeben.

Winter DRINKS



Entdeckt von Jacqueline Schlechtriem, djd

Leichte, alkoholfreie Aperitifs im Sommer sind schon lange „in“. Im Winter fällt es den meisten Menschen dagegen deutlich schwerer, auf Alkohol zu verzichten. Alkoholische Getränke gehören zu den meisten Weihnachtsfeiern dazu wie der Glühwein auf dem Weihnachtsmarkt. Dennoch gibt es auch in der kalten Jahreszeit genug Gründe, um auf Alkohol zu verzichten: beispielsweise aus gesundheitlichen Aspekten oder weil man noch fahren muss.

Viele Gastgeber bieten deshalb auch alkoholfreie Aperitifs oder Cocktails an, mit denen jeder und jede trinken und mitfeiern kann, weder Schwangere oder Stillende sind von der Geselligkeit ausgeschlossen. Und wer es in der Zeit vor Weihnachten doch nicht geschafft hat, ganz auf Alkohol zu verzichten, kann das neue Jahr mit einem guten Vorsatz beginnen und dem Körper ein paar entlastende Detox-Wochen gönnen. Im Trend liegt etwa der „Dry January“: Die Teilnehmer dieser Challenge verpflichten sich, einen Monat lang keinen Alkohol zu trinken.

Trotz „Alkoholfremse“ oder „Alkoholpause“ muss niemand auf einen leckeren Drink verzichten

Wer auf die Alkoholfremse treten oder eine Alkoholpause einlegen möchte, hat bei alkoholfreien Alternativen zu beliebten alkoholischen Getränken heute die Qual der Wahl. Den angesagten Zitronenlikör Limoncello etwa gibt es auch in alkoholfreien Varianten, zum Beispiel als San Limello vom Berliner Apotheken-Label „Dr. Jaglas“. Er schmeckt sowohl im Cocktail als auch im Spritz und erinnert dank seiner Zitrusnote mitten im Winter an den Urlaub in Italien. Ein alkoholfreier Aperitif aus demselben Haus ist der „Herbe Hibiskus – San Aperitivo“. Hibiskusblüten und Kräuter wie Enzian und Chirettakraut sorgen für einen erfrischend-herben Geschmack, der frische Apricot-Ton erinnert an den Aperol Spritz. Unter www.dr-jaglas.de gibt es nicht nur Rezepttipps, hier können beide Aperitifs auch bestellt werden. Auf Wunsch werden sie im weihnachtlichen Geschenkkarton geliefert. Hier sind drei Rezepttipps: ■



Winter Spritz

Zutaten

- 4 cl San Limello (alkoholfrei)
- 1 cl Holunderblütensirup
- 1 cl Mineralwasser
- 1 cl Zitronensaft (gepresst)

Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen. Mit Zitrone den Rand einreiben und in Zucker tunken.
Glas: Weinglas, Eis: Eiswürfel, Garnitur: Zitrone und Zuckerrand.

Hot Limello (Hot Lemon)

Zutaten

- 1 cl San Limello
- 10g Honig
- 10cl Weißwein

Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen.
Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange und Sternanis.

Heißer Hibiskus

Zutaten

- 5 cl Herber Hibiskus (alkoholfrei)
- 10cl Apfelsaft
- 12cl Prosecco (alkoholfrei)
- 1/2 Orange

Zubereitung: Zutaten im Topf erhitzen, Orangenschalen 2 Minuten ziehen lassen. Glas: Tumbler, Garnitur: Zimtstange.



Die alkoholfreien Aperitifs werden auf Wunsch auch im Geschenkkarton geliefert. Fotos: djd/www.dr-jaglas.de

*Musik Sandner
beflügelt und lässt
keine Wünsche
offen.*



Wo Kompetenz den Ton angibt.

**Musikhaus Sandner
GmbH & Co. KG**

Schiede 28 | 65549 Limburg
Telefon: 06431 983313

www.musik-sandner.de

DESTILLATE VON DEN BESTEN

ERSTER GROSSER STAATSEHRENPREIS GEHT AN BIRKENHOF-BRENNEREI



Es ist der erste Große Staatsehrenpreis, den das Land Rheinland-Pfalz überhaupt an eine Destillerie verleiht. Winzern und Weingütern wurde diese Ehre regelmäßig zuteil; für Brennereien ist es 2023 eine Premiere. Da die Birkenhof-Brennerei im vergangenen Jahrzehnt insgesamt sieben Mal den Staatsehrenpreis gewinnen konnte, wurde sie nun mit dem 1. Großen Staatsehrenpreis des Landes prämiert.

„Umso mehr erfüllt uns natürlich diese außergewöhnliche Auszeichnung mit Freude und Stolz“, meint Stefanie Klöckner, Geschäftsführerin der Birkenhof-Brennerei. Wir wollen uns und unsere Produkte immer wieder verbessern und weiterentwickeln. Daher stellen wir uns auch regelmäßig dem kritischen Urteil der Juroren. Eine solche Ehre ist – genau wie der mehrfache Gewinn des Bundesehrenpreises – die Bestätigung, dass wir etwas richtig gemacht haben.“



Siegerbrand des Jahres:
Vogelbeere siegt zum
dritten Mal

Ganz richtig liegt die Nistertaler Brennerei sicher auch mit ihrem Vogelbeerbrand aus der Serie der exklusiven Edelbrände. Dieser gewann kürzlich bereits zum dritten Mal in Folge den Titel „Siegerbrand des Jahres“ in der Kategorie Wildfrüchte der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz.

Foto: ImKinoDas

Über die Birkenhof-Brennerei

Echt, ehrlich, authentisch – das ist Familiensache seit 1848. Genau diese Grundsätze stehen bei der Inhabersfamilie Klöckner als Leitlinien an erster Stelle. Kombiniert man diese Qualitäten mit einer großen Portion Leidenschaft, Handwerkskunst und High-Tech, entsteht daraus ein besonderes Unternehmen – mit ebenso besonderen Produkten.

Die BIRKENHOF-BRENNEREI, Träger des Bundesehrenpreises in Gold und ausgezeichnet als „Beste Destillerie Deutschlands“ (Frankfurt Intern. Trophy 2022 und 2023), Craft Distillery Of The Year 2023 (Craft Spirits Berlin), wurde 1848 in Erbach/Nistertal gegründet und heute in siebter Generation von Stefanie und Peter Klöckner geleitet. Das Unternehmen kombiniert traditionelles (Kunst-)Handwerk mit moderner Technologie und bringt als Genuss-Manufaktur überaus erfolgreich „neue Traditionen in alte Fässer.“ Hierzu zählen Edelbrände aus Getreide und Obst, Whisky (FADING HILL, DLG-Goldmedaille 2020, Craft Spirits Gold 2020) und Gin (GENTLE66, DLG-prämiert als Bester internationaler Gin/ Dry Gin/ London Gin 2014), Rum (JON – Best in Class 2020, Craft Spirits Berlin), Vintage Korn (LUK, Korn des Jahres, Grand Gold, ISW 2020) sowie Trendliköre und traditionelle Spezialitäten wie Westerwälder Kümmel und Korn.

Vielfach national und international ausgezeichnet – die Destillerie ist mehrfacher Preisträger des Staatsehrenpreises Rheinland-Pfalz und des DLG-Bundesehrenpreises sowie einer Vielzahl von Goldmedaillen für ihre Produkte – legt das Unternehmen viel Wert auf Regionalität und Nachhaltigkeit und bezieht möglichst viele Rohstoffe

direkt aus der Region. Die BIRKENHOF-BRENNEREI beschäftigt derzeit 30 Mitarbeiter und vertreibt ihre Produkte deutschlandweit sowie im europäischen Ausland. Ca. 20.000 Besucher jährlich nutzen das genussreiche Besucher- und Seminarprogramm rund um das 250 qm große Besucherforum samt 1400-L-Pot-Still-Brennblase auf dem Birkenhof. Durch die direkte Verbindung von historischer Kornbrennerei, Forum, Destille und Whisky-Warehouse wird dem Besucher ein intuitiver Zugang zum Thema Destillerie ermöglicht. Weitere Informationen unter www.birkenhof-brennerei.de

Präsente von der „Besten Destillerie des Jahres 2022 und 2023“

„Zeit und Genuss sind gerade heute sehr kostbar. Und das Schönste, das wir verschenken können“, so Geschäftsführerin Stefanie Klöckner.

Das Team um Stefanie Klöckner auf dem Birkenhof hat passend zur Präsentesaison eine Vielzahl von Geschenk-Ideen zusammengestellt. Von Edelbränden, Whiskys und traditionellen Spezialitäten bis hin zu Likören, kombiniert mit leckerer Feinkost, finden Kunden jetzt im Online-Shop der Destillerie und natürlich auch vor Ort im Genuss-Store der Brennerei in Nistertal eine riesige Auswahl an Präsenten für jeden Anlass.



ANZEIGE



Verleihung 1. Großer Staatsehrenpreis 2023 LWK RLP GF Peter Klöckner (2.v.r.) nimmt die Ehrung entgegen

Foto: LWK Rheinland-Pfalz



Verleihung Bundesehrenpreis 2023 Destillateurmeister Jonas Klöckner (2.v.l.) nimmt die Ehrung entgegen

Foto: Ministerium Ernährung und Landwirtschaft



TASTINGS & KURSE –
ERLEBNISSE BUCHEN:



FON 02661 98204-0

birkenhof-brennerei.de/das-erlebnis



**ERLEBNIS
BRENNEREI**
WORKING DISTILLERY

**TASTINGS
& KURSE**
BEI UNS & @HOME

**PRÄMIERTE
BRÄNDE**
IM HANDEL & ONLINE

**Birkenhof
Brennerei**

BIRKENHOF-BRENNEREI | 57647 NISTERTAL
WWW.BIRKENHOF-BRENNEREI.DE

MODE TRENDS

FRAU

DAS COMEBACK DER RAFFINESSE IM HERBST UND WINTER

Text: dpa-mag



Kuschelige Materialien, die uns wie ein Kokon einhüllen, auf der einen Seite. Sogenanntes Dopamine Dressing auf der anderen – also fröhliche Farben, bunt gemixt: Diese Stile bestimmten die Mode der vergangenen Jahre. Jahre, die geprägt von der Corona-Pandemie waren – und in denen Mode einerseits als „Beruhigungsmittel“ dienen sollte, wie Carl Tillessen vom Deutschen Mode-Institut sagt. Andererseits als „Antidepressiva, um nicht zu verzweifeln“.

Doch diese Zeit ist vorbei. „Und insofern ist es jetzt eine sehr interessante Saison, weil Mode wieder von dieser Funktion befreit wird, unsere Stimmung ausbalancieren zu müssen und sich wieder ihren eigentlichen Funktionen zuwenden kann“, sagt Tillessen. Sie kann, so der Trendexperte, wieder „andere Botschaften“ transportieren.

Weiterhin viel zu sehen: die Powerfarbe Pink. Jetzt aber häufig in Kombination mit ruhigeren Tönen, wie in diesem Beispiel von Esprit (Mantel ca. 799 Euro, Hose ca. 100 Euro, Hoodie ca. 399 Euro).

Foto: Esprit/dpa-mag



FOTO OBEN | Jeans werden im Herbst und Winter gerne mit einer Sache kombiniert: noch mehr Jeansstoff. Hier ein Beispiel aus der ATELIER-Kollektion von Replay (Denim-Top ca. 129 Euro, Jeans ca. 249 Euro, Jacke ca. 170 Euro).

Foto: Replay/dpa-mag

FOTO RECHTS | Beige Kombis mit Farbtupfern sind im Herbst und Winter gefragt. Außerdem: Businesslooks mit extrakurzen Blazern, wie in diesem Kombinationsbeispiel von Marc Cain (Mantel ca. 749 Euro, Blazer ca. 379 Euro, Bluse ca. 160 Euro, Hose ca. 249 Euro).

Foto: Marc Cain/dpa-mag



MODE TRENDS

MANN

Edel und lässig: Männermode im Herbst und Winter

Neue Eleganz, neue Silhouette: So lassen sich zwei aktuelle Trends in der Männermode zusammenfassen.

Konkret heißt das etwa: Statt Sweatshirt wird vermehrt Strick unterm Sakko getragen, Hemden sind nicht nur in Business-Kontexten angesagt – und gleichzeitig verändern sich die Formen. Wo es früher eng zuging, ist jetzt mehr Weite gefragt. Doch wie so oft im Leben gilt auch in der Mode: Die Mischung macht's.

Charme des Traditionellen

Die Eleganz, die im Herbst und Winter die Männermode prägt, kommt etwa nicht ohne einen Hauch Lässigkeit aus. André Bangert, Journalist bei der Fachzeitschrift *Textilwirtschaft*, spricht auch von „lässigem Schick“. Er sagt: „Eine neue Eleganz heißt nicht Steifheit.“ Stattdessen gehe es darum, den „Charme des Traditionellen“ neu zu übersetzen. Und das spiegle sich nicht zuletzt in „neuen Schnitten“ wider.

Die sind nämlich vor allem eines: nicht mehr darauf angelegt, eine möglichst schlanke Form zu erzeugen. Im Gegenteil: „Von den Silhouetten her wird es ein bisschen kastiger, voluminöser“, so der Modejournalist und Autor Bernhard Roetzel.

Die Hosen, häufig mit hohem Bund und Bundfalten, werden weiter, das Jackett länger, fließender, die Revers breiter. Und das Hemd, für Bangert derzeit „in Sachen Mode eines der wichtigsten Teile“, kann auch mal ähnlich einer Bluse geschnitten sein. ■

FOTO LINKS | Jetzt häufig als Farbtupfer in Looks zu sehen, die ansonsten in dunklen Tönen gehalten sind: Rot. Hier ein Beispiel von Ferrari (Mantel ca. 2.300 Euro, Rolli ca. 590 Euro, Hose ca. 1.150 Euro, Brille ca. 1.150 Euro, Schuhe ca. 550 Euro). Foto: Filippo Fior/Ferrari/dpa-mag

FOTO RECHTS | Wärmt unterm Sakko und sieht lässig aus: der Strickpullover. Hier ein Beispiel von Replay (Rolli ca. 149 Euro, Blazer ca. 249 Euro, Hose ca. 169 Euro, Sneaker ca. 190 Euro). Foto: Replay/dpa-mag

Text: dpa-mag



Eine der Botschaften, die Tillessen für den Herbst und Winter ausmacht, ist dann auch diese: Wertschätzung des Alltäglichen, des Vertrauten und Bewährten. „Das ist ein sehr starker Trend, der sich farblich darin äußert, dass es im kommenden Winter eine Rückkehr von klassischen Grautönen gibt.“

Das Besondere daran: Die Farbe prägt das gesamte Outfit – und das unabhängig vom Anlass. „Also wirklich von der Sportswear bis zu den eleganten Looks zieht sich dieses Grau durch“, sagt Tillessen. Doch das Grau ist nicht der einzige farbliche Aufsteiger in dieser Saison. ■

Fransen sind gefragt: Hier etwa am Rock von &otherstories (Bluse ca. 89 Euro, Gürtel ca. 119 Euro, Rock ca. 99 Euro, Boots ca. 229 Euro).

Foto: &otherstories/dpa-mag



Das Label Ecoalf zeigt die Trendfarbe Rot in der angesagten „Pommes Schranke-Kombination“, also mit hellem Beige oder mit Cremeweiß (Mantel ca. 375 Euro, Pullover ca. 130 Euro, Hose ca. 120 Euro, Schuhe ca. 95 Euro).

Foto: Ecoalf/dpa-mag



FOTO LINKS | Jetzt häufig als Farbtupfer in Looks zu sehen, die ansonsten in dunklen Tönen gehalten sind: Rot. Hier ein Beispiel von Ferrari (Mantel ca. 2.300 Euro, Rolli ca. 590 Euro, Hose ca. 1.150 Euro, Brille ca. 1.150 Euro, Schuhe ca. 550 Euro). Foto: Filippo Fior/Ferrari/dpa-mag

FOTO RECHTS | Wärmt unterm Sakko und sieht lässig aus: der Strickpullover. Hier ein Beispiel von Replay (Rolli ca. 149 Euro, Blazer ca. 249 Euro, Hose ca. 169 Euro, Sneaker ca. 190 Euro). Foto: Replay/dpa-mag

Text: dpa-mag



Mützen & Co.

WAS MAN DIESE SAISON AUF DEM KOPF TRÄGT

Text: dpa-mag



FOTO oben | Dauerbrenner mit Schirm: Newsboy Hats, hier von Stetson (l-r: ca. 130 Euro, 99 Euro, 89 Euro).

Foto: Stetson/dpa-mag

Um die Ohren warm zu halten – oder weil es einfach gut zum Outfit passt: Wenn es draußen kühler wird, sind Mützen und andere Kopfbedeckungen wieder besonders gefragt.

Die gute Nachricht für alle, die noch zögern: Der Personal Shopperin Sonja Grau zufolge können alle Menschen Mützen und Co. „sehr gut tragen“. Schließlich gibt es für jede Kopfform und jeden Geschmack das richtige Modell. Man muss sich manchmal nur ein wenig durchprobieren.

Inspiration für neue Hut- und Mützen-Trends liefern dabei oft Serien, Filme – und ihre Figuren. Man denke nur an Stilikone Carrie Bradshaw, gespielt von Sarah Jessica Parker, aus „Sex and the City“ oder, aktueller, deren Fortsetzung „And Just Like That“.

Der Huttrend dazu: Der Fedora, ein Klassiker mit einem Kniff im Oberteil und meist zwei Dellen vorne – eine elegante Alternative zur Strickmütze. Die Krampe darf derzeit etwas breiter sein, das Material etwa aus Leder.

Bringen klassischen Schick ins Outfit: Newsboy Hats. Hier ein Beispiel von someday (Mütze ca. 30 Euro, Jacke ca. 150 Euro).

Foto: someday/dpa-mag



Wird in Knallfarben zum absoluten Hingucker im Herbst: das Beret. Hier ein Kombinationsbeispiel von Fabienne Chapot (Beret: Showpiece, Kleid ca. 299 Euro).

Foto: Fabienne Chapot/dpa-mag



Alleskönner: Die Beanie passt zu jeder Gesichtsform – und zu vielen Outfits. Hier ein Beispiel von Opus (Beanie ca. 30 Euro, Sweater ca. 90 Euro, Jacke ca. 130 Euro).

Foto: Opus/dpa-mag



FOTO rechts | Angesagte Kopfbedeckung für Modemutige: Der Fuzzy Hat. Hier ein Kombinationsbeispiel von Marc Cain (Hut ca. 140 Euro, Mantel ca. 699 Euro, Pullover ca. 379 Euro, Hose ca. 249 Euro).

Foto: Marc Cain/dpa-mag



FOTO UNTEN | Klassische Alternative zur Strickmütze: der Fedora. Hier ein Beispiel von Stetson (ca. 329 Euro).

Foto: Stetson/dpa-mag



ANZEIGE

ALLES FÜR DEIN ZUHAUSE!

- Hochwertige Produkte
- Persönliche Beratung
- Moderne Badplanung
- Inspiration für Dein Bauprojekt
- Farbmischservice, Mietgeräte
- Und vieles mehr!



FRIEDRICH
BAUZENTRUM

An der kleinen Seite 5 | 65604 Elz
Telefon 06431 9564-0

Die ganze Welt
des Bauens

www.friedrichbauzentrum.de

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 6.30 - 18.00 Uhr, Sa. 6.30 - 13.00 Uhr

Besuchen Sie uns auch auf unseren Socialmedia-Kanälen.



LiMa 360 Limburg

NACH DER AUSGABE IST VOR DER AUSGABE!



Die Trend-Magazine LiMa, WeMa, MyMa und MiMa in herausragender Papierqualität werden an ca. 4.000 Auslagestellen in den Regionen als Sommer- und Winterausgabe 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 | 064 31 91 33 - 21 | www.360-Magazine.de



XXXL Markenvielfalt bei den XXXLutz Möbelhäusern



XXXLutz Hennef | Josef-Dietzgen-Str. 2 | 53773 Hennef | Tel. (030) 25549259-0 | Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 10.00 - 19.00 Uhr | hennef@xxxlutz.de

XXXLutz Görgeshausen | Unter der Issel | 56412 Görgeshausen | Tel. (030) 25549529-0 | Öffnungszeiten: Mo. - Sa. 10.00 - 19.00 Uhr | goergeshausen@xxxlutz.de



24/7 Online Shopping



MEIN MÖBELHAUS. MEIN ONLINE SHOP.

XXXLutz

Für Druckfehler keine Haftung. Die XXXLutz Möbelhäuser, Filialen der BDSK Handels GmbH & Co. KG, Mergentheimer Straße 59, 97084 Würzburg.

Natürlich besser leben.

Sodbrennen einfach wegtrinken?



Dank dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** neutralisiert Staatl. Fachingen STILL überschüssige Säure im Magen. Eine wissenschaftliche Studie empfiehlt zur symptomatischen Behandlung von Sodbrennen bei Erwachsenen das Trinken von zwei Flaschen unseres Heilwassers pro Tag. Angenehm im Geschmack kann es so einen wertvollen Beitrag zu einem gesunden, unbeschwerten Leben leisten.



**STAATL.
FACHINGEN**

Das Wasser. Seit 1742.

Haben Sie Fragen
zu Staatl. Fachingen?
0800 - 100 81 56
(gebührenfrei)