

WESCHNITZ-BLITZ

Kulturmagazin & Veranstaltungskalender - kostenlos & unabhängig



Kulinärk & Kultur

Inhalt

- 3 Editorial
- 4 Ankündigungen
- 5 Ein Jahr „Mörlens Restobar“
- 6 Gold aus dem Weschnitztal
- 11 Ankündigungen
- 16 Von Blechkuchen und Rouladen
- 18 Ankündigungen
- 20 Ankündigungen und Kalender
- 23 Ankündigungen
- 26 Egbert
- 27 Impressum

Kleinanzeigen

Suche für Rimbacher Haushalt zuverlässige Putzkraft für einmal wöchentlich putzen.
Gerne auf Minijobbasis, steuerlich angemeldet (Putzkräfte in Vollzeit ebenfalls, wenn steuerlich angemeldet). Kontakt: 0163 - 8986765, dudszus@arcor.de.

Ferienwohnung im Kleinwalsertal mit tollem Ausblick zu vermieten ab 75 € pro Nacht. Platz für bis zu 5 Personen. Ideale Lage zum Wandern und Wintersport. Große Restaurantauswahl. Schwimmbad, Sauna, Indoorspielplatz inklusive. Bei Interesse Mail an: arnold.kleinwalsertal@web.de

Ortsteil Rimbach, EFH, ca. 130 m², 3 Zimmer, Küche, Bad, ausgebautes DG, offener Wohn-/ Essbereich, Gäste-WC, Keller, Ölheizung, Garage, Grundstück. KM 1.000 € zzgl. NK, 2 MM Kauktion. Nichtraucher. Tel. 01517/4580350

Interesse an einer Kleinanzeige? Wir veröffentlichen Kleinanzeigen bis maximal 280 Zeichen für 11,90 € inkl. Umsatzsteuer für Sie.

The image shows a stack of firewood logs. A large watermark across the logs reads "www.Kaminholz-Hofmann.de". Above the logs is a logo for "KaHo" featuring a stylized tree and flame. Below the logs, the text "Natürlich aus dem Odenwald" is written diagonally. In the bottom right corner, there is a circular logo for "Bundesverband Brennholzhandel und Brennholzproduktion e.V." which includes a tree icon and the text "Kooperation Sauberes Holzfeuer".



Das Titelbild

Unser Titelbild zeigt den Imker Florian Koch bei seiner Arbeit mit den Bienen.



Alexandra Wagner

Editorial

Na, können Sie diesen Ort erkennen? Die Auflösung finden Sie am Ende dieser Ausgabe.

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Das Thema Kulinarik weckt in Verbindung mit einer bestimmten regionalen Kultur oft direkte Assoziationen. So dachten auch wir zunächst an Apfelwein, Kochkäse und Handkäs' mit Musik, als wir mit der Recherche für diese Ausgabe begannen.

Schnell wurde uns jedoch klar, dass Kulinarik vieles sein kann: Erinnerung, Identität, Handwerk und manchmal sogar eine Kunst. Gemeinsam mit unseren Gastautorinnen haben wir uns in dieser Ausgabe auf kulinarische Spurensuche im Weschnitztal begeben.

Unsere Autorin Alexandra Wagner ist für Sie in die faszinierende Welt des Honigs eingetaucht. Dafür sprach sie mit der Familie Ihrig aus Nieder-Liebersbach, die das Imkerhandwerk bereits seit 40 Jahren ausübt, sowie mit den Florian Koch und Lea Daniel aus Steinbach, die seit drei Jahren ihre „Mini-Imkerei“ betreiben.

Die Sprachwissenschaftlerin Sarah Helferich blickt währenddessen in einem Essay auf eine „Kulturgeschichte der besonderen Art“, in der sie nicht nur alte Rezepte, sondern auch historische Schriften und Maßeinheiten entschlüsselt.

Außerdem finden Sie in dieser Ausgabe wieder wie gewohnt zahlreiche Veranstaltungshinweise und darüber hinaus Rezepte und den einen oder anderen Restauranttipp.

Unser Egbert steht derweil ganz im Zeichen des Sommeranfangs und stimmt sich bereits – insbesondere musikalisch – auf die warmen Wochen ein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen und einen schönen Start in den Sommer!



Jakob Eisenhauer und Melena Schneider

Mit Dir zum Wir

Wir suchen Dich!

» als Fachkraft

in pädagogischen, pflegerischen und handwerklichen Berufen

» im Dualen Studium

im Bereich Soziale Arbeit sowie Sozialpädagogik und Management

» im Anerkennungspraktikum

als Erzieher, Arbeitserzieher oder Sozialpädagoge (m/w/d)

» für die Ausbildung

z.B. in der Heilerziehungspflege oder in der Verwaltung

» für FSJ und BFD



Dein Weg zur bhb
beginnt hier:



www.bh-b.de

[bewerbung@
bh-b.de](mailto:bewerbung@bh-b.de)

Behindertenhilfe
Bergstrasse
gGmbH

Bensheim
Lorsch
Fürth

Sommertreff MOTOR- SPORT-FREUNDE

**Samstag, 28. Juni - Sonntag, 29. Juni
ab 11 Uhr | Clubhaus in Zotzenbach**

Die Motor-Sport-Freunde Zotzenbach laden herzlich zum traditionellen Sommertreff ein, der am Wochenende des 28. und 29. Juni 2025 am Clubhaus der MSF, am Ortsausgang von Zotzenbach, stattfindet. Ein geladen sind alle Zotzenbacher, Freunde des Vereins sowie interessierte Besucherinnen und Besucher aus nah und fern.

Liebhaberinnen und Liebhaber von Old- und Youngtimern kommen hier voll auf ihre Kosten: Zahlreiche Fahrzeuge aus verschiedenen Jahrzehnten können aus nächster Nähe bestaunt werden. Die Besitzerinnen und Besitzer stehen gerne für Gespräche rund um ihre automobilen Schätze zur Verfügung. Auch historische Motorräder und Traktoren werden erwartet – viele davon stammen aus dem eigenen Kreis der Vereinsmitglieder. Jeder, der selbst ein besonderes Fahrzeug besitzt – ob Oldtimer, Youngtimer, Motorrad oder Traktor – ist herzlich eingeladen, dieses auf dem Gelände auszustellen und mit anderen Enthusiasten ins Gespräch zu kommen.



Für das leibliche Wohl ist ebenfalls bestens gesorgt: Die MSF servieren wieder ihre beliebten Haxen frisch vom Schwenkgrill. Außerdem gibt es Steaks, Bratwürste sowie eine Auswahl an Kuchen. Die Veranstaltung beginnt an beiden Tagen jeweils um 11 Uhr.

Die Motor-Sport-Freunde Zotzenbach freuen sich auf viele Besucherinnen und Besucher und ein gemütliches Beisammensein in entspannter Atmosphäre.

Ein Jahr „Mörlens Restobar“

Freitag, 20. Juni | 17 - 22 Uhr | Mörlens Restobar

Der Rathausbrunnen plätschert, die Abendsonne taucht die Mörlenbacher Kirchtürme und das historische Standesamt in warmes Licht. Wer den Ortskern von Mörlenbach an einem Sommerabend erlebt hat, kennt diese besondere Atmosphäre. Seit gut einem Jahr ist der Rathausplatz zudem wieder ein belebter Treffpunkt – Grund dafür ist die Restobar „Mörlens“, die Gäste weit über die Ortsgrenzen hinaus anzieht.

Mit ihrem stilvollen Ambiente, den großen Fenstern und dem einladenden Außenbereich ist sie für viele zu einem Ort der Begegnung, des Wohlgefühls und der kleinen Auszeit geworden. In der Restobar verbindet sich die Gemütlichkeit einer Bar mit der kulinarischen Qualität eines gehobenen Restaurants – ein „Stück Urlaub mitten in Mörlenbach“, wie manche ihrer Gäste sagen.

Am Freitag, dem 20. Juni, möchten der Inhaber und die Inhaberin des Mörlens, Ivo Zlatkov und Severina Yoskova, mit ihrem Team das einjährige Bestehen dieses besonderen Ortes feiern – und das gemeinsam mit Ihnen. Egal, ob zum ersten Mal oder als Stammgast: An diesem Abend, von 17 bis 22 Uhr, dürfen Sie sich auf erstklassiges Essen, eine hochwertige Atmosphäre und nicht zuletzt auf stimmungsvolle Musik freuen. DJ Jonas Böhm wird entspannte Loungemusik auflegen, die je nach Wetterlage den Innen- oder Außenbereich erfüllen wird.

Kulinarisch können Sie aus einer kleinen Karte mit ausgesuchten Gerichten frei wählen. Außerdem erwartet Sie an der Bar eine exklusive Auswahl an Cocktails, die Barkeeper Thomas Kroll an diesem Abend mischt.

Ivo Zlatkov und Severina Yoskova blicken mit Freude auf das erste Jahr zurück: „Es war eine wunderbare Zeit, in der wir viele tolle Erinnerungen sammeln durften. Wir fühlen uns in Mörlenbach herzlich aufgenommen und willkommen.“

Aufgrund des großen Interesses der Gäste wuchs das Team, mit dem die Gastronomiebetreibenden bereits lange zusammenarbeiten, auf neun Mitarbeitende an. Mittlerweile sind sie auch in größerer Besetzung ein eingespieltes Team, wie Ivo Zlatkov betont: „Wir können uns voll und ganz aufeinander verlassen.“

Neben dem Gastronomiebetrieb, von Dienstag bis Samstag jeweils von 17 bis 22 Uhr und sonntags von 11 bis 20 Uhr, organisierte das Mörlens-Team im vergangenen Jahr eine ganze Reihe besonderer Abende für seine Gäste. Ein Beispiel hierfür sind die „Afterwork Fridays“ – entspannte Cocktailabende am Freitagabend, an denen die Gäste den stressigen Alltag hinter sich lassen und im Mörlens in guter Gesellschaft ins Wochenende starten können.

Mit einer bewusst kleinen, sorgfältig zusammengestellten Speisekarte mit kreativen Gerichten aus der europäischen Küche sowie einer ansprechenden Wein- und Cocktailkarte möchte das Mörlens nicht nur Qualität, sondern vor allem Emotionen servieren. „Das ‚Mörlens‘ soll ein Ort sein, an dem ihr euch wie zuhause fühlt und immer wieder gerne vorbeikommt“, betonen Ivo Zlatkov und Severina Yoskova.

Reservierungen für die Feier zum einjährigen Bestehen am 20. Juni sind möglich und empfehlenswert.

*Telefonnummer: +49 172 8696314,
E-Mail-Adresse: restobarmor@gmail.com*





Gold aus dem Weschnitztal

Alexandra Wagner hat sich für diese Themenausgabe auf die Suche nach Menschen im Weschnitztal gemacht, die sich mit Herz und Wissen der Honiggewinnung widmen. Was guten Honig ausmacht und vor welchen Herausforderungen Bienen dabei stehen, erfahren Sie in diesem Beitrag.



Text von Alexandra Wagner
Bilder von Alexandra Wagner und Lea Daniel

Es summt und brummt in der Natur, auf den Wiesen und im Wald. Die Honigbiene sammelt fleißig Blütennektar, Pollen und den sogenannten Honigtau. In sechseckige Wabenzellen trägt sie ihr Futter ein, lagert um und bereitet ihn auf. Der Honig reift in den Waben aus und kann, wenn der perfekte Zeitpunkt gekommen ist, geerntet werden. Ein uraltes Lebensmittel entsteht, so wie es sich auch heute noch bei uns im Weschnitztal ereignet. Schon in der Steinzeit nutzte der Mensch Honig als Nahrungsmittel, wie 9000 Jahre alte Höhlenmalereien mit „Honigjägern“ zeigen. Es ist ein reichhaltiges, süßes und gesundes Naturprodukt, das zur Linderung von Erkältungen, als Heuschnupfenprophylaxe oder Energiespender seine Anwendung findet.

Eine gewisse Faszination umgibt die Imkerei und sie ist hier an vielen Orten zu finden: Bienenstöcke stehen am Waldrand oder auf der nahegelegenen Weide, golden gefüllte Gläser reihen sich im kleinen Verkaufsschränkchen vor dem Nachbarhaus. Viele Hobbyimkerinnen und -imker fangen die Vielfalt unserer Natur in Form von Honig ein und unterstützen damit die Bestäubung vieler Nutzpflanzen. Gemeinsam mit den Wildbienen sind die Honigbienen ein zentraler Bestandteil unseres Ökosystems und unserer Nahrungsmittelversorgung. Gäbe es keine Bienen, die im Frühjahr die Apfelblüten auf den Streuobstwiesen in unserem schönen Odenwald bestäuben, sähe es um die Apfelernte und das Keltern im Herbst wohl ziemlich schlecht aus.

Lea Daniel und Florian Koch sind neuzeitliche Honigjäger und betreiben seit drei Jahren mit viel Sorgfalt und

Leidenschaft ihre selbsternannte „Mini-Imkerei“ in Steinbach. Florian Koch nahm bei einem von der EU geförderten Projekt zur Ausbildung von jungen Hobby-Imkern teil, Lea Daniel wurde neugierig und schloss sich ihm kurz darauf mit einem Grundkurs der Imkerei und einem Honigkurs in Michelstadt an. Mit zwei jungen Völkern starteten sie ihren Betrieb, heute stehen vier Völker ganz nah an ihrem Haus auf einer Wiese. „Wir können immer mal spontan nach den Bienen schauen, das ist schon sehr praktisch für uns“, erzählt Lea Daniel. Sie stehen kurz vor der Einbringung der Frühtracht, dem Frühjahrshonig, der meist Ende Mai geschleudert wird.

Die Sommertracht wird Mitte oder Ende Juli eingebracht, je nach Region, Nektarvorkommen und individueller Vorgehensweise der Imkerei. Die beiden jungen Imker haben sich einem regionalen Imkerverein angeschlossen, um von der langjährigen Erfahrung anderer Imkerinnen und Imker zu profitieren. „Gerade als Nachwuchsimkerin ist es mir wichtig, mich ständig weiterzubilden und dranzubleiben“, erklärt Lea Daniel. „Ich finde, es ist eine große Verantwortung und man sollte dafür Sorge tragen, bestmöglich informiert zu sein und zu wissen, wen man bei Problemen fragen kann.“ Ein Verein biete den idealen Dreh- und Angelpunkt, um einerseits aus den Erfahrungen anderer zu schöpfen und gleichzeitig neue Erkenntnisse einzubringen.



Als größte Herausforderung für die Gesundheit und das Wohlergehen ihrer Honigbienenvölker sehen sie die Varroamilbe. Ein Befall durch diesen Parasiten kann zu immens hohen Verlusten führen und die Bekämpfung ist kein

leichtes Unterfangen – schon gar nicht für private Bienenhalterinnen und -halter mit begrenzter Zeit und Ressourcen. Koch und Daniel nutzen ein biochemisches Verfahren zur Bekämpfung, das sie nach Einbringung der Sommertracht durchführen. „Ich glaube das ist auch eine Aufgabe von kleinen Imkereien, einfach dranzubleiben und zu schauen, was die Forschung gerade macht. Man kann sich zum Beispiel Zuchtmaterial bei Universitäten abholen und damit seine Völker weiterführen, auf bestimmte Königinnen setzen, die man aber zukaufen muss.“ Es sei eine Herausforderung, den richtigen Weg der Völkerführung und Vermehrung zu finden, da verschiedene Zuchtmöglichkeiten auch mit einem erheblichen Arbeitsaufwand einhergehen.

Nichtsdestotrotz steht bei den jungen Imkern die Freude an ihrer Arbeit im Vordergrund. Ihr kleiner Verkaufsladen vor dem Haus ist meistens ausverkauft, ganz ohne Werbung. „Bei uns kaufen die Leute Honig, weil er von genau da ist, wo sie wohnen. Wir kennen die Felder, wir wissen, was hier drumherum passiert und können deswegen auch sehr gut einschätzen, was in unseren Honig kommt.“ Lea Daniel schmunzelt, als ich sie frage, ob sie aus Leidenschaft imkert. „Wer privat Bienen hält, muss das aus Leidenschaft machen. Es ist auf jeden Fall kein Modell, das sich finanziell trügt. Es ist auch ein Hobby, das vor allem dann viel Arbeit erfordert, wenn es draußen schön ist und man ganz viele andere Dinge tun könnte. Natürlich sind wir in unserem kleinen Rahmen auch nicht so effizient oder eingespielt in den Arbeitsabläufen; wir haben schon jedes Wochenende gut zu tun mit den Bienen.“ Umso schöner sei es dann, wenn Freunde bei der Honigernte helfen und die Tracht zu einem richtigen Event wird.

Ein Thema, das die beiden gerade umtreibt, ist der aktuelle Honig-Test von Stiftung Warentest. Dort wurden aus ihrer Sicht zentrale Kriterien für die Qualität von Honig nicht beachtet und Discounter-Honige haben überraschend gut abgeschnitten. Erst im Dezember 2024 veröffentlichte ZDF Frontal Laborergebnisse von DNA-Analysen mehrerer Supermarkt-Honige, die darauf hinwiesen, dass diese mit Zuckersirup gestreckt wurden. „Authentischer Honig besitzt ein DNA-Profil, das sich zweifelsfrei von verändertem oder gestrecktem Honig unterscheidet“, so Prof. Kaarel Krjutškov, DNA-Experte des Instituts Celvia in Estland. Das Labor bewertet die DNA-Profile aller untersuchten Supermarkt-Honige als nicht authentisch. Für die privaten Imker aus Steinbach und alle, die ihren Honig für mehr als 2,99 € pro Glas verkaufen wollen und müssen, sei dies ein Schlag ins Gesicht. „Deswegen würde ich auf jeden Fall dazu ermuntern, Honig aus der Region oder idealerweise auch von größeren Betriebsimkern zu kaufen“, schließt Lea Daniel ab.

Ein paar Ortschaften weiter betreut Familie Ihrig aus Nieder-Liebersbach 20 Wirtschaftsvölker an vier verschiedenen Standorten. Im letzten Jahr feierten Heinz und Margrit Ihrig ihr 40-jähriges Imkerei-Jubiläum und das Ehepaar blickt auf viele erfolgreiche Jahre zurück. Ihre beiden Töchter Johanna Biermann und Gudrun Ihrig sind ebenfalls fest in den Imkerei-Betrieb mit eingebunden. Es gab Jahre, in denen sie zwischen 40 und 60 Bienenvölker zählten. „Wir haben vernünftig gearbeitet und da war das ein Selbstläufer“, so Heinz Ihrig, „aber manchmal gibt es Zusammenbrüche, von denen wir eigentlich immer verschont blieben.“ Die letzten beiden Jahre seien schlecht gewesen, es gab leider einen Einbruch. Die Gründe dafür können unterschiedlich sein.

Bienen können als Insekten sehr anfällig für kleinste Veränderungen ihrer Umwelt sein. Die Varroamilbe ist nur eine Bedrohung, gegen

die die Ihrigs schon verschiedene Bekämpfungsmethoden eingesetzt haben. Andere Gefahren sind zum Beispiel die Tracheenmilbe, die asiatische Hornisse, Faulbrut oder Nosemose, eine Durchfallerkrankung – ja, sogar Honigbienen können Durchfall haben. Neben unterschiedlichen Krankheitsbildern können auch klimatische Veränderungen oder Veränderungen im Nahrungsangebot schwere Folgen für die Gesundheit und das Wohlbefinden eines Bienenvolkes haben. Da Honigbienen in der Regel einen sehr kurzen Lebenszyklus haben, sind die ausschlaggebenden Faktoren für den Niedergang eines Volkes manchmal nicht leicht zu bestimmen. Eine im Sommer geschlüpfte Biene lebt mitunter nur 32 Tage, während eine überwinternde Biene hingegen acht Monate alt werden kann.

„Für mich gehört auf jeden Fall ein Stück Idealismus und ganz viel Naturliebe dazu“, erklärt Johanna Biermann. „Wir als Imker merken auch den Klimawandel, weil wir beinahe jedes Jahr früher zufüttern müssen. Früher haben wir



Johanna Biermann bei der Arbeit



Bienen bei der Arbeit



Der Lohn der Arbeit



DU SUCHST...

- ... einen sinnvollen Job in der Region?
- ... ein kompetentes Team, das deine Stärken schätzt?
- ... gute Arbeitszeiten und faire Bezahlung?
- ... ein berufliches Umfeld, in dem du dich weiterentwickeln kannst?

WIR SUCHEN (M/W/D):

Fahrer/innen für Überführungsfahrten

Qualitätssicherung Fahrzeugtechnik

Fahrzeugmonteur/innen

Projektleiter/innen

**Werde jetzt schnell und einfach
Teil unseres Teams!**

Anschrift:
Philipp-Reis-Straße 18-20
64668 Rimbach

Telefon:
0171 2723403

E-Mail:
info@doersam-kuehlfahrzeuge.de



vielleicht im September damit angefangen, jetzt finden die Bienen oft schon Mitte August keine Nahrung mehr. Das macht einen schon traurig.“ Die Trockenheit hat nicht nur einen erheblichen Einfluss auf das Wachstum von Pflanzen, sondern auch auf die Zusammensetzung von Pflanzennektar, welcher wiederum Nahrung für die Bienen ist. Die Standorte für die Bienenvölker der Ihrigs sind sorgfältig ausgewählt. Sie haben eine Ostausrichtung, sind windgeschützt und im Halbschatten unter Bäumen platziert. Für ausreichend Wasser ist mit Trögen gesorgt und die umliegenden Bäume sind mit Futterhäuschen und Nistkästen für Vögel ausgestattet. Meisen fressen gerne die verstorbenen Bienen und gehen auch mal an lebendige Exemplare, wenn sie sonst kein Futter finden. Einer der Standorte befindet sich am Rande eines Naturschutzgebiets. Die Völker stehen direkt an einem Acker, der zum Schutz einer heimischen Schmetterlingsart, dem blauen Widderchen, nur zwei Mal im Jahr gemäht wird. Mit viel Liebe zum Detail und großer Fürsorge kümmern sich die Ihrigs um ihre Völker und sehen in der Hochsaison mindestens alle neun Tage nach den Stöcken.

Honigbienen sind faszinierende Lebewesen und können nur im Verband und mit einer Königin langfristig überleben. „Die Königin hat eine wichtige Funktion: Sie sichert mit ihrer Brut das Überleben. Das Volk merkt binnen weniger Sekunden, wenn sie fehlt“, schildert Biermann. Wie die Bienen dabei genau untereinander kommunizieren, bleibt bis heute ein Mysterium. „Jeder mittelständige Betrieb ist neidisch auf diese Kommunikation“, witzelt sie. Die Königin darf sich innerhalb des Stocks frei bewegen und wird nicht von einem Gitter vom sogenannten Honigraum getrennt, der sich ganz oben befindet und in dem der Honig von den Bienen eingelagert und mehrmals umgeschichtet wird. Johanna Biermann betont: „Die Brut geht immer vor.“ Wenn die Königin Brutzellen zwischen den Honigzellen anlegt, dann darf sie das gerne tun, selbst wenn der Honigertrag für die Imker dann am Ende darunter leiden sollte. Bei der Arbeit mit den Bienen fallen ihr manchmal Unterschiede zwischen den Völkern auf. „Manche sind Architektinnen und bauen sich Aufzüge, andere sind Optimiererinnen und wieder andere sind besonders ordentlich.“ Die männlichen Drohnen sind stark in der Unterzahl, sorgen aber für die gute Stimmung im Stock und werden von den „Mädels“ im Honigraum gefüttert. „Es ist keine Monarchie, so wie man es früher mal dachte, das sind eher agile Teams.“ Bienen schlafen nicht, sondern ruhen nur und das ab etwa 16 Uhr. „Danach stört man nur noch“, weiß Johanna Biermann. Zur Brutzeit herrscht im Stock eine Temperatur von 36 °C, die konstant gehalten werden muss. Unter 16 °C verlassen die Bienen ihr zuhause nicht, erklärt Heinz Ihrig. „Es ist immer spannend, auch für uns“, fügt er hinzu.

Auf ihrem täglichen Rundflug besucht eine Honigbiene etwa 300 Blüten und ist dabei blütenstet. Das bedeutet, dass sie während ihres Ausflugs ausschließlich Blütenpflanzen derselben Pflanzenart ansteuert. Erst wenn diese Nahrungsquelle aufgebraucht ist, sucht sich



Florian Koch auf dem Weg zum Bienenstock



Ernte der Frühtracht

die Honigbiene eine neue Pflanzenart aus, um Nahrung zu sammeln. Dabei entfernt sie sich in der Regel nicht weiter als drei Kilometer von ihrem Stock. Die Jahreszeit, das Wetter und die regionale Pflanzenwelt am Standort des Bienenvolkes prägen Duft und Farbe der entstehenden Honigsorte und ihr charakteristisches Aroma. Die Frühtracht ist oft cremiger und süßer, während die Sommertracht etwas flüssiger und dunkler sein kann. Ahorn zum Beispiel kann den Honig sehr dunkel färben, während die meisten anderen Frühjahrsblüher den Honig heller werden lassen.

Das Weschnitztal ist aufgrund seines milden Klimas und den üppigen Wiesen schon immer ein reichhaltiger Lieferant für Blütennektar gewesen. Doch das Landschaftsbild wandelte sich in den letzten Jahrzehnten und auch die zunehmende Trockenheit stellt eine Herausforderung für die Gesundheit und das Wohlergehen der Bienenvölker dar. Nichtsdestotrotz blickt Johanna Biermann positiv in die Zukunft. Grund dafür sind vor allem positive Entwicklungen im Naturschutz. „Ich freue mich über jeden, der in seinem Garten ein bisschen Wiese stehen lässt“, betont sie. Auch die Förderung von Blühstreifen und Blühflächen zwischen landwirtschaftlich genutzten Flächen sei ein mutmachender Richtungsweiser für mehr Lebensraum für Insekten – nicht nur für Honigbienen, sondern auch für Wildbienen und viele weitere wichtige Bestäuber, die die Natur unserer Heimat am Leben halten.





Honig aus Steinbach



Salbei-Minz-Limonade mit Honig

- 4 Zitronen
- 4 EL Honig
- 1 Bund frischen Salbei
- 1 Bund frische Minze
- 500 ml Wasser

Den Saft von drei Zitronen mit Wasser und Honig mischen. Zehn Salbeiblätter und den Bund Minze fein hacken, anschließend beides mit der Limonade verrühren. Nach einer Stunde Ziehzeit im Kühl-schrank die Limonade durch ein Sieb gießen. Die Zitronenscheiben einer Zitrone und den restlichen Salbei auf vier Gläser verteilen und mit der gekühlten Limonade auffüllen.



Honig aus Nieder-Liebersbach

Honig-Senf Salatdressing

- 50 ml Olivenöl
- 20 ml Balsamico
- 2 TL Dijonsenf
- 2 TL flüssiger Honig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- nach Bedarf Chilipulver

Geben Sie alle Zutaten in ein Glas oder Schälchen und vermengen Sie alles gründlich, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Kurz vor dem Servieren träufeln Sie die Mischung über den Salat Ihrer Wahl. Je nach Geschmack können die Mengen der einzelnen Zutaten angepasst werden.

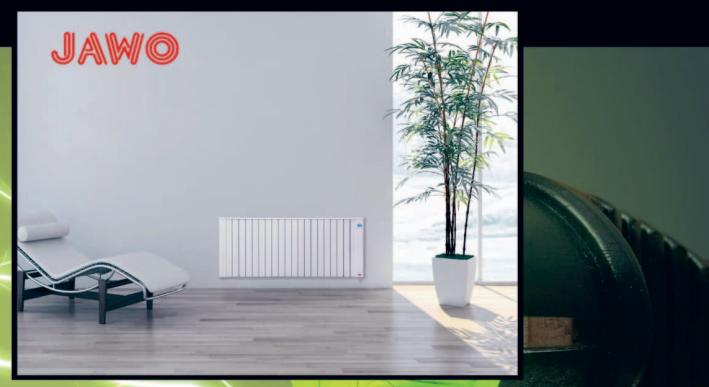


Die clevere Alternative zur unflexiblen, alten Nachtspeicherheizung.

MIT WENIG AUFWAND IN KÜRZESTER ZEIT UMSETZBAR | BIS ZU 30% ENERGIEEINSPARUNG
GEGENÜBER NACHTSPEICHERHEIZUNG BEI OPTIMALER NUTZUNG | MADE IN GERMANY

elektro eckert
technik vom profi

Elektro Eckert | Philipp-Reis-Str. 17 | 64668 Rimbach | ☎ 06253-7418 ☐ info@elektroeckert.com



FOLLOW



www.elektroeckert.com

Obst- und Gemüse-Häusel

Telefonische Bestellungen:
06201 87 84 20

Nieder-Liebersbach:
Liebersbacherstraße 110



Daniel Guggenheim Quartet

Donnerstag, 26. Juni | 20 Uhr | Studiobühne Fürth

In diesem Quartett mit Daniel Guggenheim, Sebastian Sternal, Dietmar Fuhr und Silvio Morger treffen sich vier erfahrene Jazzmusiker, um ihrer Spielfreude und Lust auf Neues Ausdruck zu verleihen. Es werden Kompositionen aus der Feder Guggenheim zu hören sein, die sowohl eine atmosphärische Dichte als auch Raum für individuelle Entfaltung schaffen. Die ganze Bandbreite von verhalten-lyrisch bis expressiv-kraftvoll wird dabei ausgelotet werden.

Der Weg Daniel Guggenheims führte aus der Schweiz über Paris, Rio de Janeiro und New York zum Erfolg. Dabei haben ihn von Anfang an starke Persönlichkeiten geprägt, wie z.B. Jimmy Hendrix, John Coltrane oder Sonny Rollins. 1983 trifft er in Brasilien auf Hermeto Pascoal. Ein wahrer Glücksfall. Durch den Musikanarchisten Pascoal lernt Guggenheim seine eigene Musik zu leben und Grenzen immer wieder neu auszuloten. Ob Paris, New York oder Frankfurt, wo er sich mittlerweile niedergelassen hat: Daniel Guggenheims Musik lässt immer wieder neue Bilder entstehen, die für alle Beteiligten zu einem einzigartigen Erlebnis werden. Er spielte mit Jazzlegenden wie Elvin Jones, Cecil McBee, Richie Beirach, Billy Hart und David Liebman. Immer wieder geht der Jazzmusiker auch ungewöhnliche Wege, wie seine Zusammenarbeit mit den Pop-Größen Nena und Udo Lindenberg zeigt.

Tickets sind im Vorverkauf für 18€ im UNVERPACKT in der Gymnasiumstraße 12 in Rimbach (Telefon: 06253 9488918) und der Buchhandlung am Rathaus in Fürth (Telefon: 06253 3661, Mail: info@buchhandlung-fuerth.de) sowie für 20€ an der Abendkasse erhältlich.

Ihr Sonnenschutzhändler in
Rimbach



Montage Service

Steven Braun

Sonnenschutz

Lamellendächer
Wintergartenbeschattungen
Markisen
Schirme
Rolladen

Haustüren & Fenster

Spanndecken

Böden

Insektschutz

Plissees

Reparaturen

Montage Service Steven Braun
Philipp - Reis - Straße 16
64668 Rimbach
Tel. 06253 / 94 74 803
montageservicebraun@t-online.de
www.lamellendach-profi.de

Machen Sie Ihr Projekt zu unserem!



Bücherreise durch Europa

Freitag, 13. Juni | 19:30 Uhr | KÖB Mörlenbach

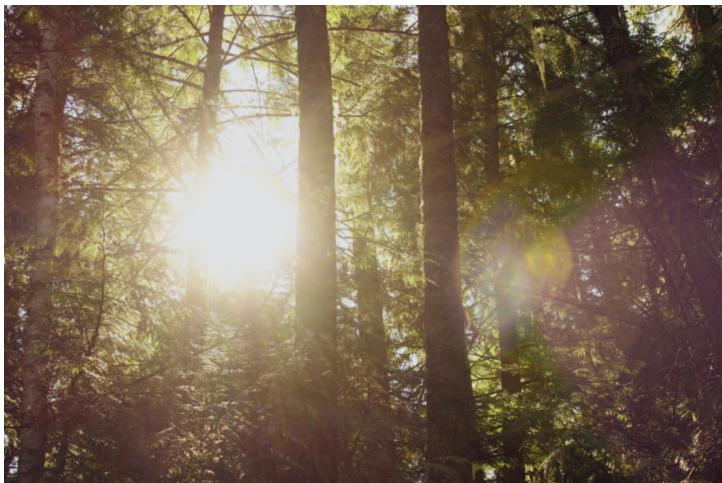
Am Freitag, dem 13. Juni, um 19:30 Uhr ist es wieder soweit: In den Räumen der KÖB Mörlenbach (Öffentliche Bücherei in der Schlosshofschule, Kirchgasse 25) findet die diesjährige „Soirée estivale“ statt. Jutta Meyer und Ellen Förster stellen in unterhaltsamer Art Bücher vor, die sie begeistert haben. Dabei entführen sie ihr Publikum erstmalig nicht nur nach Frankreich, sondern auch an verschiedene Schauplätze in Europa. Entdeckt werden können aktuelle Krimis, Romane, Unterhaltungsliteratur und einiges mehr. Beim Einlass und in der Pause ergänzen Baguette, Käse und Wein die literarischen Angebote, sodass in gemütlicher Atmosphäre geplaudert und am Büchertisch gestöbert werden kann. Hier können sich die Zuhörenden gleich mit der passenden Lektüre für den Sommer versorgen. Die beiden Bücherdamen und das Team der KÖB als Veranstalter freuen sich auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher und einen anregenden Abend.

Ein barrierefreies Badezimmer ist das moderne Bad

GebäudeTechnik **GÖLZ & SCHMITT** GMBH

• Sanitär • Umwelt • Heiz- und Spenglerservice

Rimbach, Waldstraße 32, Telefon: 06253-84862
info@goelzschnitt.de



Waldbaden zum Sommeranfang

Sonntag, 22. Juni | 14 Uhr | Forsthaus Almen

Geopark-Vor-Ort-Begleiterin Anne Schlosser-Larhzali feiert mit Ihnen den Sommeranfang mit einem erfrischenden Waldbad. Entdecken Sie, wie die Natur uns Stärkung bietet. Wissenswertes z.B. zur Geologie des Weschnitztals und ein gemeinsamer Ausklang am Forsthaus Almen runden die etwa dreistündige Tour ab. Teilnehmerinnen und Teilnehmer jeden Alters sind willkommen. Die Teilnahme ist kostenfrei. Das Geopark-Team-Fürth freut sich über Spenden.

Die Anzahl der Teilnehmenden ist begrenzt. Wir bitten um Anmeldung unter: geoparkfuerth@telva.de

75 Jahre Rimbacher Pfingstmarkt

Freitag, 6. Juni - Montag 9. Juni | Marktplatz
Rimbach

Der Rimbacher Pfingstmarkt feiert in diesem Jahr sein 75-jähriges Bestehen – ein Grund mehr, das lange Wochenende vom 6. bis 9. Juni gemeinsam zu genießen. Eröffnet wird das Jubiläumsfest am 6. Juni, um 19 Uhr auf dem Marktplatz. Holger Schmitt, Vorsitzender des Wirtschafts- und Verkehrsvereins, übernimmt den traditionellen Fassbieranstich. Begleitet wird die Eröffnung von Auftritten der Brüder-Grimm-Schule, der Jazz-Tanzgruppe der TG Rimbach sowie musikalisch vom Spielmannszug der Freiwilligen Feuerwehr. Ab 20 Uhr sorgen am Freitag-, Samstag- und Sonntagabend Livebands und DJs auf drei Bühnen für abwechslungsreiche Unterhaltung. Die Fahrgeschäfte öffnen am Freitag bereits ab 18 Uhr auf dem Rathausparkplatz. Darüber hinaus erwartet die Besucherinnen und Besucher in der gesamten Rathausstraße wie gewohnt buntes Markttreiben. Am Sonntag um 14 Uhr zieht der große Festumzug unter dem Motto „Von damals bis heute – 75 Jahre Pfingstmarkt“ durch den Ort. Zusätzlich findet von Samstag bis Montag das traditionelle Pfingstturnier des ländlichen Reit- und Fahrvereins Rimbach am Hoppersweg statt.

Der Eintritt ist an allen Tagen frei. Für die Unterstützung der kostenlosen Abendveranstaltungen kann ein Pfingstmarktbecher erworben werden, über den ab 20 Uhr der Getränkeausschank erfolgt. Ausführliche Veranstaltungsinformationen: www.rimbach.de

75 JAHRE
RIMBACHER PFINGST-MARKT 2025

WV-RIMBACH.DE

Der Wirtschafts- + Verkehrs
VEREIN
RIMBACH

JUNI 06.

JUNI 09.
2025

Sparkasse Starkenburg

PFINGSTADER

Volksbank Weschnitztal eG

DAS VOLKSFEST IM WESCHNITZTAL



Ihr Bettenfachgeschäft aus Heppenheim
Alles für Ihren gesunden Schlaf

Friedrichstraße 15 06252-6588
64646 Heppenheim www.fischer-raum.de

Daunendecken & Daunenkissen aus eigener Herstellung
Zudecken aus Naturhaar oder Synthetik
Nackenstützkissen
Matratzen und Lattenroste
Bettgestelle, Kleiderschränke und Kommoden
Bettwäsche & Heimtextilien

Bettfedern-
reinigung
Dienstag
Mittwoch



Krönchen-Frühstück

Krönchen bylenalisa | Hauptstraße 21 | Fürth



Ein Frühstück wie ein kleiner Urlaub: Mit frisch aufgeschlagener Butter, hauchdünn aufgeschnittener Wurst und Käseauswahl; garniert mit Gemüse, Räucherlachs, einer Senf-Dill-Soße, fruchtiger Marmelade, Eierspeise und wahlweise Secco oder Orangensaft. Dazu ein frischer Brotkorb mit Brot, Brötchen, Baguette und Croissant. Kombiniert mit der breiten Kaffeeauswahl der Krönchen-Speisekarte steht einem gemütlichen Frühstücksmorgen mit Freunden oder Familie nichts mehr im Weg. Das Krönchen freut sich auf Ihren Besuch!



Dark and Stormy & Hurricane

**Mörlens Restobar | Rathausplatz 3
Mörlenbach**



Der „Dark and Stormy“ aus Rum, Ginger Beer und frisch gepresstem Limettensaft, garniert mit Crushed Ice und einer spritzigen Limette, gehört fest zur Karte des Mörlens.

Der „Hurricane“ aus hellem und dunklem Rum, kombiniert mit Limetten- und Orangensaft und verstärkt durch die Aromen von Maracuja sowie einem Hauch Grenadine, ist ein Beispiel für die exklusiven Cocktails, die ausschließlich bei den regelmäßigen „After Work Fridays“ angeboten werden – die nächste Gelegenheit ist am 20. Juni.

In eigener Sache

Ob Restaurant, Unternehmen oder Veranstaltung: Werben Sie dort, wo Ihr Engagement für die Region sichtbar wird. Mit einer Anzeige im Weschnitz-Blitz erreichen Sie die Menschen direkt vor Ort – und unterstützen dabei kulturelle Angebote in der Region.

Bei Interesse, schreiben Sie uns gerne: info@weschnitz-blitz.de

BERATUNG - PLANUNG - FERTIGSTELLUNG



- Individuelle Herstellung
- Schlosserei Qualität
- Kein Steck oder Schraubensystem
- Pulverbeschichtung in Wunschfarbe
- VSG aus ESG in Wunschfarbe
- Werbung im Glas
- Wunschgeländer ? Wir bauen es nach!
- Montage - Service
- Ein Ansprechpartner
- Lieferung und Montage in 4 - 6 Wochen
- Balkongeländer
- Anstellbalkon
- Französische Balkone
- Treppengeländer
- Treppen - Spindeltreppen
- Vordächer - Carport aller Art
- Zaun - Türen - Tore - Flügeltore
- Sichtschutz - Windschutz
- Individuelle Herstellung aller Art, auch Maschinenteile

Unser neuer **Showroom in Fürth** ist eröffnet, mit vielen ausgestellten Mustern freuen wir uns darauf, Sie dort willkommen zu heißen!



64658 Fürth, Heppenheimerstraße 7

Öffnungszeiten nach Terminvereinbarung



Mobil: 0151 - 50838484 Tel.: 06207 - 922112



Info@stahl-chrom.de



www.stahl-chrom.de



64689 Grasellenbach, Güttersbacher Str. 3



WE WANT YOU Live Music Hall e.V.

Nachdem Carsten Piwko die „Hall“ vor knapp 16 Jahren übernahm, war es zunächst ein Spaß – er wollte eigentlich nur zwei bis drei Jahre einen Club führen, Live-Bands auftreten lassen und ein wenig im eigenen Wohnzimmer feiern. Doch schnell wurde diese Aufgabe zu einem Full-Time Job, der nicht einfach nebenbei betrieben werden konnte.

Im Laufe der Zeit wuchs das Herzblut, und die Bindung zu den Gästen wurde immer größer. Bald begriff er, dass es nicht einfach nur ein Spaß war, sondern viel mehr eine kleine Lebensaufgabe – etwas, das man nicht einfach so aufgeben konnte. So vergingen viele Jahre mit Höhen und Tiefen, aus denen er so viel lernte und immer wieder weitergemacht hat. Selbst die Corona-Pandemie hat die Hall mit viel Kraft gemeistert. Einige Male wollte Carsten schon alles hinschmeißen, weil der Aufwand in keinem Verhältnis zum Ertrag stand – doch Geld ist bekanntlich nicht alles.

So nahm er Jahr für Jahr kleine Kredite auf und freute sich immer wieder über neue Mitstreiter, sodass das Projekt bis heute kein Ende fand. Und er muss sagen: Das war alles genau richtig so! Es wäre schade gewesen, den Club nicht im heutigen Gewand zu sehen – ein Club, der mit seinen Live-Konzerten internationales Ansehen genießt und über die Landesgrenzen hinaus bekannt ist.

Doch irgendwann kommt die Zeit, in der Veränderung notwendig ist. Genau an diesem Punkt ist die Hall jetzt: Es soll Schluss damit sein, ständig neue Bankkredite aufnehmen zu müssen oder sich mit nur wenigen Mitstreitern die Wochenenden und Nächte um die Ohren zu schlagen. Es wird Zeit, alles gemeinsam zu machen und im Kollektiv etwas noch Größeres zu schaffen.

Deshalb hat Carsten Piwko nun einen gemeinnützigen Verein gegründet und wird ab dem 1. Juni 2025 mit dem „Live Music Hall e.V.“ den ersten rein interaktiven Musikverein an den Start bringen. Er erklärt:

„Wir geben den Club in die Hände der Mitglieder und werden ihn alle gemeinsam führen!“

Neben internationalen Konzerten, Newcomer-Festivals und Partys wird der Verein wieder stärker auf regionale Bedürfnisse eingehen: Das bedeutet, das kulturelle Treiben in der Region möglichst umfassend zu unterstützen, Open-Airs zu veranstalten oder Familientage für Jung und Alt zu planen. Die Menschen sollen sich wieder mehr begegnen, gemeinsam fortgehen und vor Ort Spaß haben – ohne weit fahren zu müssen. Dabei sollen die Preise stabil und günstig gehalten werden, damit wirklich alle die Hall besuchen können.

„Werdet Mitglied und lasst uns gemeinsam die LIVE MUSIC HALL unsterblich machen!“

Weitere Infos unter:

0170 7379283

www.live-music-hall-weiher.de



SCAN ME



QR-CODE
SCANNEN
& TOP-DEAL
SICHERN!

NEUERÖFFNUNG IN MÖRLENBACH

JETZT TOP-DEAL IM VORVERKAUF SICHERN

CLEVER FIT CF MÖRLENBACH

Weinheimer Str.50 · 69509 Mörlenbach

<https://www.clever-fit.com/moerlenbach>



Die Schultzes im Mühlengarten

Sonntag, 8. Juni | 16 -18 Uhr | Fuchs'sche Mühle

Die „SCHULTZES“, das sind Petra Arnold-Schultz und Jürgen „Mojo“ Schultz. Seit mittlerweile 20 Jahren touren die Beiden durch die „Lande“ und sind durch unzählige Auftritte auch ein fester Bestandteil der hiesigen Musikszene. Zu Beginn ihrer musikalischen Zusammenarbeit hauptsächlich dem Blues verschrieben, hat sich ihr Repertoire mittlerweile erheblich erweitert, so dass sie problemlos einen Blues oder Bluegrass/ Country oder Oldie/Rock n Roll Auftritt bestreiten könnten. Jürgen „Mojo“ Schultz ist in Sachen Blues in Deutschland als sehr versierter und vielseitiger Gitarrist bekannt. Ob elektrisch, akustisch, mit Slide in verschiedenen Stimmungen, bringt er diverse und teilweise sehr spezielle Saiteninstrumente wie Lapsteel und Resonatorgitarren zum schwingen und singen. Petra Arnold Schultz zupft und slapped seit vielen Jahren den Kontrabass, hat sich durch ihre solide Spielweise einen Namen gemacht, und ist als Rhythmusgeber das Rückgrat der Schultzes. Die Instrumentierung wird durch zwei unverwechselbare Stimmen ergänzt. Abgerundet wird ihr Bühnenauftritt durch sehr viel Spielfreude und Authentizität und nicht zuletzt durch die spezielle Moderation von Petra Arnold-Schultz, stets in der „ourewällerische Muddersprooch“ und mit viel Witz und Spontanität.

Reservierungen über 06201/10020
oder Info@Fuchssche-Muehle.de



Die Wolpertinger - Adax Dörsam & Matz Scheid

Samstag, 28. Juni | 19 Uhr | Zum Gude Drobbe

Wenn auch manch einer den gemeinen Wolpertinger als Phantom bezeichnet und in das Reich der Fabelwesen verweist, ist doch eines ganz real: Die Musik der Wolpertinger, des Odenwälder Gitarrenduos. Adax Dörsam und Matz Scheid bringen INTERNATIONALE FOLXSMUZIEK zur Aufführung und veranstalten dabei einen faszinierenden Streifzug durch die gitarenorientierte „Wasweißichmusik“. Dreieinhalf Jahrzehnte hat das skurrile Depptett mittlerweile auf dem Buckel, doch ihr virtuoses Handwerk, der verschmitzte Humor und der permanente Kontakt zum Publikum lassen die Performance der beiden musikalischen Lausbuben unverbraucht wirken wie eh und je. Wer auf schwarzen Humor steht und virtuose Gitarrenmusik liebt, der kommt hier voll auf seine Kosten. Matz Scheid und Adax Dörsam zelebrieren ihr Kaleidoskop voller kleiner und großer Fiesigkeiten gepaart mit liebevollen und sensiblen Kleinoden. Die Zuhörenden erwarten Bayrisch-Derbes gemischt mit hintergründig Hochdeutschem und gelegentliche Ausflüge ins Weltmusikalische.

Reservierungen: 06207 / 92 44 250
oder esther@zum-gude-drobbe.de

Von Blechkuchen und Rouladen

Unsere Autorin Sarah Helferich ist Sprachwissenschaftlerin und freie Redakteurin. Für diese Ausgabe ist sie auf die Suche nach guten alten Rezepten aus der Gegend gegangen. Auf die Spur gekommen ist sie einer Kulturgeschichte ganz eigener Art.

Text von Sarah Helferich



Kulturelle Identität hat nicht nur etwas mit Brauchtum und Folklore zu tun, sondern geht auch durch den Magen. Entgegen gängiger Klischees erfreut sich die traditionelle regionale Küche bei Einheimischen wie bei auswärtigen Besuchern großer Beliebtheit. Dabei sind viele Kenntnisse darüber, wie dieses oder jenes Gericht zuzubereiten sei, in den letzten Jahrzehnten verloren gegangen. Das Interesse am Kochen nimmt aber seit einiger Zeit wieder erkennbar zu.

Was Oma noch wusste ...

... muss der Enkel oder die Enkelin heute oft aus dem Internet zusammensuchen. Spätestens seit den 1970er Jahren war die Begeisterung für Fertiggerichte oder die „kleinen Helfer“ so groß und so weit verbreitet, dass die Dosenprodukte, Backmischungen und Gewürzzubereitungen zum Statussymbol wurden: Schön blöd, wer noch lange in der Küche stand und sich Gedanken um die Zubereitung machte. Der Trend hat sich, insbesondere durch Kochvideos in sozialen Medien wie TikTok oder Instagram, mittlerweile jedoch umgekehrt. Jüngere Menschen interessieren sich wieder verstärkt für kulinarische Themen. Auch und gerade für die traditionelle Küche – wobei für solche, die selbst kochen wollen, das Problem weniger darin besteht, dass man Mühe hätte, Rezepte zu finden, sondern vielmehr darin, dass man oft nicht sicher ist, welche der vielen angebotenen Zubereitungsformen die besten Ergebnisse bringen. Manchmal hat man vielleicht sogar noch aus der Kindheit ein besonderes Geschmackserlebnis in Erinnerung, für dessen Wiederholung man, gleichwohl mit unsicherem Erfolg, vielleicht jahrelang experimentieren müsste.

Schwarzer Holunder
(*Sambucus nigra*)



Nicht allein die Frage nach Zutaten schafft Probleme, sondern auch die nach der Art der Bewerkstelligung. Wer weiß heute schon noch, dass man für Serviettenknödel den Kloßteig als Rolle in einem Tuch – oder eben, wie der Name sagt, in einer Serviette – eingeschlagen im Wasserdampf gart, also in einem Dämpfeinsatz über dem kochenden Wasser (nicht darin), und dass man die Tücher nicht zusammen mit anderer Wäsche reinigt, sondern ohne Seife oder Waschmittel als Kochwäsche behandeln muss? Wer hat im Blick, dass man Rouladen, ehe man siewickelt, mit Senf bestreichen oder für einen Schweinekrustenbraten die Speckschwarte gitterartig einschneiden muss, damit sie schön kross wird? (Wichtig: mit einem scharfen Messer in etwa einen Zentimeter große Quadrate schneiden, aber keinesfalls so tief, dass man durch die Fettschicht bis ins Fleisch dringt, da dieses sonst trocken wird.)

Eine richtig gute Rinderkraftbrühe, vielleicht sogar mit selbstgemachten Markklößchen, eine Starkbiersauce, ein Rhabarber-, Apfel- oder Stachelbeerkompott – all das ist aufwendig, wenn man es selbst machen will; man braucht auch hochwertige, frische Zutaten dafür. In der regionalen Küche kommt es aber nicht auf Chichi an, sondern auf bodenständige Ehrlichkeit – auch und gerade bei den Beilagen. Salat frisch vom Feld, Obst aus dem eigenen Garten (statt außerhalb der Saison aus Übersee), hochwertige, aromatische Kartoffeln (nicht solche, die nach nichts oder gar seifig schmecken) – wenn hier die Qualität nicht stimmt, kann auch ein noch so gutes Stück Fleisch die Freude am Essen nicht retten. Wie heißt es schon bei Hugo von Hofmannsthal: „Die jungen Leut wissen ja gar nicht mehr, daß die Sauce mehr wert ist als der Braten.“

Alte Rezepte sind manchmal schwierig zu lesen

Wer keine Oma mehr hat, die Tipps geben und Tricks verraten könnte, ist gut dran, wenn sich im Familienbesitz alte Kochrezepte befinden. Diese sind allerdings nicht immer leicht zu lesen. Probleme bereitet nicht nur die alttümliche Handschrift, sondern auch so manche Abkürzung. Im Einzelfall handelt es sich sogar noch um die weithin als „Sütterlinschrift“ bekannte deutsche Schreibschrift, die sich von der seit Generationen in den Schulen gelehnten lateinischen Schreibschrift deutlich unterscheidet. Ludwig Sütterlin entwickelte 1911 im Auftrag des preußischen Schulministeriums eine Ausgangsschrift für Grundschulen auf der Grundlage der seit Jahrhunderten gebräuchlichen deutschen Kurrentschrift. Aus dem Schulunterricht verbannt wurde sie dann nicht etwa nach dem Zweiten

Weltkrieg, sondern bereits 1941, also noch in der NS-Zeit.

Man kann sich Lesekenntnisse der deutschen Schrift durchaus im Selbststudium aneignen; allerdings hat man dann immer noch die Schwierigkeit, mit geheimnisvollen Abkürzungen für altertümliche Mengen- oder Gewichtsangaben zuretzukommen. Weit verbreitet ist ein Schnörkel, der entfernt wie ein doppeltes kleines t aussieht. Dabei handelt es sich allerdings um das alte Pfund-Zeichen. Ein Pfund ist ein halbes Kilo, und das Zeichen ist kein doppeltes t, sondern ein „lb“: Es steht für „Libra“, ein altrömisches Gewichtsmaß, auf das sich auch die alte italienische Währung „Lira“ und das L-Zeichen für das britische Pfund (£) zurückführen lässt.



Altes Pfund-Zeichen

Ein anderes Zeichen, dem man begegnen kann, ist das Unzen-Symbol, das wie eine Drei mit einem Häkchen darüber erscheint (ʒ). Eine Unze war ursprünglich ein Zwölftel, später meist ein Sechzehntel eines Pfundes und entspricht etwa 27 bis 31 Gramm. Die Unze konnte noch unterteilt werden in zwei Lot (was etwa 15 Gramm oder „ein Löffel voll“ entspricht), das Lot wiederum in vier Quentchen (zu je etwa vier Gramm, umgangssprachlich: „eine Messerspitze“).

Historisches „Crossover“

Die Vorstellung, dass es eine einheitliche „deutsche“ Küche gebe, die mit „bürgerlich“ gleichzusetzen sei, ist falsch. Vielmehr findet sich eine große Anzahl regionaler Zubereitungsarten, die sich gegenseitig auf mannigfache Weise beeinflusst haben. An der Bergstraße und im vorderen Odenwald begegnen sich die badische und die hessische Küche. Wichtig ist weniger eine spezifische Zubereitungsart, sondern vielmehr, dass die Zutaten aus der Region kommen. Die regionale Küchenkenntnis daher Gerichte wie Flädlesuppe (Rinderbrühe mit Pfannkuchenstreifen), Käsespätzle, Maultaschen, Schupfnudeln oder „Bubespitzle“ (gekochte oder in Fett gebackene Teigröllchen) mit Apfelmus, Schäufele oder Schäufelchen (das Schulterblatt) mit Sauerkraut und Kartoffelsalat sowie Handkäs „mit Musik“ (in einer Marinade aus Essig, Öl, Pfeffer und Zwiebeln). Nicht als Dessert, sondern durchaus als Hauptspeise gelten Dampfnudeln, die nicht süß, sondern salzig sind und gern zur Kartoffelsuppe gegessen werden.

Frankfurter Grüne Soße



Gekochtes Rindfleisch kann sowohl auf die süddeutsche Art mit Meerrettichsauce serviert werden als auch mit der vor allem in Frankfurt beliebten Grünen Sauce, die sieben verschiedene Kräuter verlangt: Borretsch, Kerbel,

Tofu-Produkte
in Bio-Qualität und mit
Soja aus deutschem Anbau

- Tofu natur und geräuchert
- eingelegte Tofus
- Tofu Snacks (Landjäger, Burger, Frühlingsrollen, Aufschnitt)

Soma Manufaktur
in Ravensburg

Bild: freepik.com

Tofu-Probierwoche vom
16. – 21. Juni 2025
Schau vorbei:

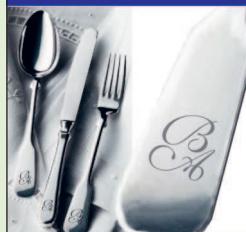
UNVERPACKT
im Weschnitztal

Einkaufen PUR in der Gymnasialstr. 12 in 64668 Rimbach

DE-ÖKO-006

Panoramastr. 1
69509 Mörlenbach
Tel.: 06209 - 8396. Fax: 06209 - 1083
E-Mail: info@ehmanngravuren.de
www.ehmanngravuren.de

Ehmann Gravuren



**BEI UNS DREHT SICH VIELES
UM DEN BUCHSTABEN**

zum Beispiel bei der **BESTECKGRAVUR**
oder auf Anhänger, Armbänder, Uhren.

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9:00 - 12:30 Uhr

Terminvereinbarungen, per Telefon oder Mail, sind außerhalb der Geschäftszeiten möglich.

Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Zubereitungsarten gibt es dabei viele. Man kann mit Schmand arbeiten, mit Joghurt oder auch mit Crème fraîche – das bleibt dem persönlichen Geschmack ebenso überlassen wie das Mischungsverhältnis der Kräuter und die Frage ob man hartgekochte Eier im Ganzen kleinschneidet und befügt, oder ob man nur das Eigelb verwendet. Wichtig ist nur, dass keine Zutat aufdringlich vorschmeckt: ein in sich rundes, kräuteriges, leicht säuerliches Gaumenerlebnis ist das Ziel.

Im Frühjahr ist Spargel beliebt – traditionell gereicht mit gekochtem Schinken, zerlassener Butter und Salzkartoffeln und nach Gusto mit etwas geriebener Muskatnuss verfeinert, im Herbst der Zwiebelkuchen, ein Hefeblechkuchen mit Zwiebelauflage, oft auch mit Speckstückchen und Kümmel. Zur Zeit der Holunderblüte gibt es hier und da auch Holunderpfannkuchen: salzig-deftige Eierkuchen mit frisch gepflückten Holunderdolden. Die Fladen sind fertig, wenn die Blüten (die man von den grünen Stengeln weitgehend befreit) schön goldbraun gebraten sind.

Was Süßes ...

An Süßspeisen kennt man beispielsweise Odenwälder Lebkuchen, ein traditionelles Gebäck, das besonders in der Weihnachtszeit geschätzt wird, auch sonst verschiedene Sorten Weihnachtsgebäck, wie Butterplätzchen (wichtig: nur das Eigelb kommt in den Teig, mit dem Eiklar bepinselt man die Oberfläche, ehe das Ganze in den Backofen kommt), auch Kokosmakronen, Haselnussmakronen, Spritzgebäck und mehr, oft mit Schokoladenüberzug. Zum Dessert könnte es Mus (Kompott) aus regionalen Früchten geben, oft mit Apfel als Basis, in verschiedenen Geschmacksrichtungen wie Apfel-



Riwwelkuche

Vanille, Apfel-Himbeere oder Apfel-Erdbeere. Ebenfalls ein beliebter Nachtisch: süße Schupfnudeln mit Kirschenfüllung.

An Kuchen hat die Region Besonderheiten wie Fleckenkuchen (schokoladiger Teig mit cremiger Quarkfüllung und fruchtigen Klecksen), Quetschenmichel (ein Kuchen mit Pflaumen und Grieß) oder Kirschenjockel (aus saftigem Teig auf Weißbrotbasis mit eingekochtenen Kirschen) zu bieten, aber auch Klassiker wie „Riwwelkuchen“ (Streuselkuchen) und Blechkuchen mit Obst, je nach Jahreszeit vor allem mit Äpfeln oder Pflaumen. Der Boden

ist dabei kein Hefeteig, sondern ein Mürbeteig, und besonders lecker wird der Kuchen mit kleinen Quarkklecksen obendrauf, die mitgebacken werden.

... und ein guter Tropfen

Zum Zwiebelkuchen passt neuer Wein – der süße „Federweiße“ (nicht „der Federweißer“) oder der etwas herbere, schon stärker gärende „Risser“. Da die Bergstraße ein altes Weinbaugebiet ist, wird dort traditionell Wein getrunken. Die Liste der aktuell kultivierten Rebsorten ist lang, beliebt sind unter anderem Riesling, Grauburgunder und Müller-Thurgau, beim Rotwein beispielsweise Spätburgunder oder auch Dornfelder. Im Odenwald ist auch der Apfelwein verbreitet. Vielerorts gibt es auch lokale Bierbrauereien und Brennereien für Hochprozentiges aus Obst oder Kräutern. Selbst gekeltert, gebraut oder gebrannt: das ist vielerorts ein Garant für Heimatverbundenheit ebenso wie für Qualität.

Regionale Küche, wie sich zeigt, ist alles andere als langweilig, wenn die Qualität der Bestandteile stimmt und das Essen liebevoll zubereitet wird. Altbewährtes kann dabei im Einzelfall auch durchaus einmal neu interpretiert werden. Denn auch in der Gastronomie gilt: **Tradition ist die Weitergabe des Feuers, nicht die Anbetung der Asche.**

...sucht:

Mitarbeiter*innen zur Nachmittagsbetreuung ab sofort:

- **päd. Fachkraft** in Wald-Michelbach (20 Std.)
- **päd. Fachkraft** in Elmshausen (19 Std.)
- **päd. Kraft** ab sofort in Gadernheim (20 Std.)
- **päd. Kraft** ab sofort in Gadernheim (20 Std.)
- **Küchenkraft zur Essensausgabe** in Reichenbach (7 Std.-Minijob)

Mitarbeiter*innen zur Schulbegleitung ab 18.8.25:

- **päd. Fachkraft** in Reichelsheim (32 Std.)
- **päd. Kraft** in Reichelsheim (25-26 Std.)
- **päd. Kraft** in Groß-Bieberau (28 Std.)
- **päd. Kraft** in Wald-Michelbach (24-26 Std.)
- **päd. Kraft** in Bensheim-Heppenheim (26-29 Std.)

Nähere Informationen zu den Stellenprofilen finden Sie auf unserer Homepage <https://www.kubus-kroeckelbach.de>

Wir freuen uns auf Ihr Interesse, Ihre Fragen und auf Ihre Bewerbung:
06253-9475054
bewerbung@kubus-kroeckelbach.com

Ferendorf Kroeckelbach im Odenwald

...sucht ab 01.09.25
für den Waldkindergarten „Wilde Möhre“:

FSJ Kraft für ein freiwilliges soziales Jahr

Wir freuen uns auf Ihr Interesse, Ihre Fragen und auf Ihre Bewerbung:
06253-3149
bewerbung@ferendorf-kroeckelbach.de

Kommt ins

KREATIV-CAFÉ

am Dienstag, 17. Juni 2025
von 16 - 18 Uhr

Kreativ-Café Unverpackt

Dienstag, 17. Juni | 16–18 Uhr | Unverpackt im Weschnitztal

Eine Tasse Kaffee, Tee, heiße Schokolade oder ein kühles Getränk? Dazu ein Stück Kuchen in Bio-Qualität und ein nettes Gespräch? Beim Kreativ-Café dürfen gerne Handarbeiten mitgebracht werden – sie sind aber kein Muss. In gemütlicher Runde wird geplaudert und die gemeinsame Zeit genossen. Das nächste Kreativ-Café findet am 17. Juni 2025, von 16 bis 18 Uhr, in der Café-Ecke des Unverpackladens in der Gymnasiumstraße 12, in Rimbach, statt. Das Unverpack-Team freut sich auf Ihren Besuch!

Ansprechpartnerin:
Malou Helfert
(malou@unverpackt-in-rimbach.de)



Hauptstraße 67
69488 Birkenau
Tel: 06201 31082
www.fries-elektro.de

Verkauf
Beratung
Reparatur

Miele

Autorisierter
Vertragshändler



FATHastischer Abschied

Samstag, 21. Juni | 19 Uhr | TSV-Halle Ellenbach

Vier Chöre aus dem Odenwald veranstalten ein gemeinsames Abschiedskonzert für ihren langjährigen Chorleiter Oliver Fath: Die Swinging Cords Ellenbach 1906 e. V., der Frauenchor des GV „Eintracht“ 1900 Fahrenbach e. V., der Männerchor „Sängerlust“ Schlierbach sowie die Chorgemeinschaft Siedelsbrunn. Über zwanzig Jahre lang prägte Oliver Fath diese Chöre musikalisch, stellte sie immer wieder vor neue Herausforderungen und förderte die musikalische Entwicklung jedes und jeder Einzelnen. Seit Beginn des Jahres laufen die gemeinsamen Vorbereitungen für diesen besonderen Abend. Mit Liedern wie z.B. „Über den Wolken“, „Thank you for the Music“, „Que sera“ oder „Tage wie Diese“ wird ein Rückblick auf die gemeinsamen Jahre dargeboten abwechslungsreich, bunt und mit einigen Überraschungen. Die Veranstaltung findet am Samstag, den 21. Juni, in der TSV-Halle Ellenbach in der Schlierbacher Straße 43 in Fürth-Ellenbach statt.

Beginn ist um 19 Uhr, Einlass bereits ab 18 Uhr. Der Eintritt ist frei. Für Essen und Trinken ist gesorgt.

Anna Krämer im Kunstpalast

Sonntag, 29. Juni | 17 Uhr | Kunstpalast (Thourotte Saal)

Die „Schönen Mannheims“ servierten einen unvergesslichen Abend auf der CoolTur. Nun freuen wir uns, dass Anna Krämer, die als Teil der „Schönen Mannheims“ bekannt ist, in ihrem neuen Solo-Konzert wieder allerhand Crème-törtchen anbietet: ihre Stimme, ihre Komik, ihren Charme, ihre Wandlungsfähigkeit und reichlich Selbstgebackenes. Sie richtet den Zeigefinger immer direkt auf sich und trifft dabei mitten ins Herz und in die Seele. Die Vollblutentertainerin singt beschwingt und bringt in poetischen Bildern ihre Lebenslieder zum Ausdruck, schlüpft hemmungslos in alle Charaktere und tanzt gerne aus der Reihe, wenn sie musikalische Grenzen einfach überschreitet und neu kombiniert – von sanfter Chansonnière bis Rockröhre. Ein Abend mit Herz, Hirn und Seele! Einlass ist bereits ab 16 Uhr. Tickets sind im Vorverkauf für 20 € im „Unverpackt“ Rimbach und für 22 € an der Abendkasse erhältlich. Der Thourotte-Saal befindet sich in der Kirchgasse 5 in Rimbach.



BAU MIT UNS DIE ZUKUNFT



Wir suchen Dich!

- **Arbeiten mit Sinn:**
In der Region, für die Region
- **Arbeiten mit Zukunft:**
Tradition trifft Innovation
- **Arbeiten auf Augenhöhe:**
Ein Team, ein Ziel
- **Arbeiten mit Herz:**
Familiengeführt seit 1949



**Jetzt bewerben und gemeinsam
Zukunft bauen!**

Standorte:

Mörlenbach, Ludwigshafen, Kürnach,
Schwebheim, Merseburg



baugeraetecenter.de/unternehmen/karriere



Sommerfest und Benefitzkonzert

**Samstag, 14. Juni | 17 Uhr | Begegnungsstätte
Rimbach**

Seit Beginn des Ukraine-Krieges fährt der Rimbacher Grant Carmine mit Hilfstransporten in die Ukraine. Mit dem Begegnungsfest auf dem Rimbacher Marktplatz soll dieses Hilfsprojekt unterstützt werden. Unter der Schirmherrschaft von Bürgermeister Holger Schmitt und begleitet von der rockigen Musik junger Bands sowie einiger Altprofis aus der Region wird es am 14. Juni ab 17 Uhr die dritte Auflage des Begegnungsfestes geben. Ganz besonders freuen sich die Veranstalter, dass die Gitarristin Adax Dörsam sein Mitwirken zur Unterstützung der Ukraine zugesagt hat. Mit „Grant Friends feat. Adax D.“ wird er mit Rock-Klassikern für besten Sound sorgen. Das Sommerfest in und vor der Rimbacher Begegnungsstätte am Marktplatz (Waldstraße 1) ist für Einheimische, Neubürger und Geflüchtete sowie für alle Freunde guter Rockmusik gedacht. Der Eintritt ist frei, für das leibliche Wohl wird gesorgt. Für die Rimbacher Ukrainehilfe kann gespendet werden. Das Organisatorenteam um Grant Carmine, Thorsten Diehm und Erik Gröbe, dem Flüchtlingsbeauftragten der Gemeinde, freut sich über zahlreiche Besucherinnen und Besucher. Es darf gerne mitgesungen und getanzt werden!

Der Kindergarten

Pfalzbach-Wichtel e. V.
in Heppenheim Wald-Erlenbach
sucht ab sofort eine/n

ERZIEHER/IN IN VOLLZEIT (M/W/D) UNBEFRISTET

**AUSHILFE FÜR DIE PÄDAGOGISCHE BETREUUNG
(M/W/D) AUF MINIJOB-BASIS
FÜR DIE KRANKHEITS- UND URLAUBSVERTRETUNG**

REINIGUNGSKRAFT

**(M/W/D) AUF MINIJOB-BASIS
FÜR DIE KRANKHEITS- UND URLAUBSVERTRETUNG**

Mehr Infos?
Scan mich!



www.pfalzbach-wichtel.de



Juni 2025

**hopp!
bewegt**

**Samstag, 28. Juni | ab 10 Uhr | alla hopp!-
Anlage Mörlenbach**

Unter dem Titel „hopp! bewegt“ wird am Samstag, dem 28. Juni 2025, die beliebte alla hopp!-Anlage in Mörlenbach zum Schauplatz eines besonderen Bewegungs- und Begegnungsfestes. Anlass ist das 30-jährige Bestehen der Dietmar Hopp Stiftung, die seit 1995 gemeinnützige Projekte in Medizin, Bildung, Sozialem und Jugendsport unterstützt.

Nach dem offiziellen Auftakt um 10 Uhr erwartet die Besucher ein vielfältiges, kostenfreies Bewegungsprogramm. Geplant sind unter anderem ein Zumba-Kurs, ein Kinderfußballspiel und ein Seniorenspaziergang. Ein besonderes Highlight ist der Auftritt der Fürther Tanzgruppe der Behindertenhilfe Bergstraße (bhb), die mit ihrem Beitrag für zusätzlichen Schwung sorgt.

Den musikalischen Abschluss gestaltet ab ca. 16 Uhr die Band „Britgirl Abroad“ mit mitreißendem Independent Folk-Pop. Für Speisen und Getränke sorgen die örtlichen Vereine. Ein detaillierter Zeitplan wird vorab auf der Homepage der Gemeinde veröffentlicht.

VERANSTALTUNGEN

Rimbach

OGV- Gartenrunde



Donnerstag, 05. Juni & Donnerstag, 03. Juli
19 - 21 Uhr | Zotzenbach, Vereinshütte
Weitere Informationen: www.ovg-zotzenbach.de



75 Jahre Pfingstmarkt

Freitag, 6. Juni - Montag, 9. Juni
Marktplatz Rimbach
Mehr auf Seite 12



Sommerfest

Samstag, 14. Juni
17 Uhr | Begegnungsstätte Rimbach
Mehr auf Seite 20



Kreativ-Café

Dienstag, 17. Juni
16 - 18 Uhr | Unverpackt Laden
Mehr auf Seite 18



Vorspiel Geigenklasse

Montag, 23. Juni
18 Uhr | Thourotte Saal
Klasse von Dana Issakhova und Alexander Galushkin



Erster Rimbacher Flohmarkt

Samstag, 28. Juni
10 - 17 Uhr | Vereinsgelände Fahrenbacher Straße
Rund ums Haustier



Sommertreff MSF

Samstag, 28. Juni - Sonntag, 29. Juni
ab 11 Uhr | Clubhaus MSF Zotzenbach
Mehr auf Seite 4



Anna Krämer im Kunstopalast

Sonntag, 29. Juni
17 Uhr | Kunstopalast (Thourotte Saal)
Mehr auf Seite 19



Musikschulfest

Montag, 14. Juli
11-13 Uhr | Alte Schule Rimbach
Instrumente ausprobieren - Mitspielen - Zuhören

Birkenau

Festgottesdienst



Sonntag, 15. Juni
10:30 Uhr | Evang. Kirche Nieder-Liebersbach
60. Jubiläum Kirche Nieder-Liebersbach



Sonnenuhrenfest

Montag, 30. Juni
17 Uhr | Evangelische Kirche Reisen
Traditionelles Fest um die Kirche



Brunnenfest

Samstag, 05. Juli - Sonntag, 06. Juli
Dorfplatz Nieder-Liebersbach
Mehr auf Seite 23



Theaterworkshop

Montag, 07. Juli - Mittwoch, 09. Juli
9 - 12:30 Uhr | Evangelisches Gemeindezentrum
Mehr auf Seite 23

Weinheim

Die Schultze



Sonntag, 8. Juni
16 - 18 Uhr | Fuchs'sche Mühle
Mehr auf Seite 15



Corrigall & Lorbeer

Donnerstag, 5. Juni
20 Uhr | Woinemer Hausbrauerei
"Zauberhaftes Zwischenspiel" | Eintritt frei



Tielman & Maslak

Donnerstag, 3. Juli
20 Uhr | Woinemer Hausbrauerei
"Tielman Explosion" | Eintritt frei

Reichelsheim

Bembel meets Sangria



Sonntag, 6. Juli
16 - 18 Uhr | Dachsberghof
Mehr auf Seite 25

VERANSTALTUNGEN

Fürth

100 Jahre SV Fürth



Freitag, 13. Juni - Sonntag, 15. Juni
Fürther Stadion
Jubiläumswochenende im Stadion

Kindererlebnistag



Sonntag, 15. Juni
11 - 13 Uhr | Bergtierpark Erlenbach
Tierisches Wissen & Spaß



Johannismarkt

Freitag, 20. Juni - Montag, 23. Juni
Marktplatz Fürth
Motto: "Der Berg ruft"



FATHastischer Abschied

Samstag, 21. Juni
19 Uhr | TSV-Halle Ellenbach
Mehr auf Seite 19



Sommerbeginn Waldbaden

Sonntag, 22. Juni
14 Uhr | Forsthaus Almen
Mehr auf Seite 12



Guggenheim Quartett

Donnerstag, 26. Juni
20 Uhr | Studiobühne Fürth
Mehr auf Seite 11



Jamsession

Montag, 30. Juni
20 Uhr | Studiobühne Fürth
10€, Mitwirkende 5€, Profis frei

Wald-Michelbach

Band Eternity



Donnerstag, 12. Juni
18 Uhr | Am Einhaus
Überwälder Traumnacht



Märchen - Spaziergang

Sonntag, 15. Juni
15 Uhr | Hoftheater Tromm
Drei Märchen im Wald

Mörlenbach

Bücherreise



Freitag, 13. Juni
19:30 Uhr | KÖB Mörlenbach
Mehr auf Seite 11



Mörlenbach genussreich!

Samstag, 14. Juni - Sonntag, 15. Juni
14 - 19 Uhr | Bürgerhaus
Wein & mehr



Ein Jahr Mörlens

Freitag, 20. Juni
17 - 22 Uhr | Mörlens Restobar
Mehr auf Seite 5



Walk of Art

Sonntag, 22. Juni
15 - 18 Uhr | Bürgerhaus, Rosensaal
Vernissage "Odenwald Kunst"



hopp! bewegt

Samstag, 28. Juni
10 Uhr | alla hopp!-Anlage Mörlenbach
Mehr auf Seite 20



Adrian's Drive

Freitag, 4. Juli
19 Uhr | Rathausplatz Mörlenbach
Mehr auf Seite 24



Chorkonzert

Sonntag, 6. Juli
18 Uhr | Rathausplatz Mörlenbach
125 Jahre Sängerbund Bonsweiher



FOUR CHORDS & THE TRUTH

Freitag, 11. Juli
19 Uhr | Rathausplatz Mörlenbach
Mehr auf Seite 24



Babbel-Treff

donnerstags
15 - 17 Uhr | Begegnungsstätte Grabengasse 3
gesellige Nachmittage bei Kaffee und Kuchen

Alten- und Pflegeheim Hardberg GmbH



Für unser Alten- und Pflegeheim suchen wir ab sofort:

examinierte Pflegekräfte
in Voll- oder Teilzeit

1- jährige Pflegekräfte
in Voll- oder Teilzeit

Mittlerweile in der dritten Generation bietet das Alten- und Pflegeheim Hardberg GmbH, als privat geführtes Haus, bis zu 76 Bewohnern eine kompetente, liebevolle, einfühlsame und familiäre Betreuung und Pflege durch qualifiziertes Fachpersonal.

Wir sind ein junges Team arbeiten mit Bezugspflege in 3 stationären Wohnbereichen, davon einen betreuten Wohnbereich und eine Tagespflege.

Wir bieten flexible Arbeitszeiten nach Absprache sowie Fortbildungen an.

**Alten- und Pflegeheim Hardberg GmbH,
z.Hd. Frau Weber
Winterhauchstr. 2, 69483 Wald-Michelbach
info@pflege-hardberg.de 06207-2725**



Brunnenfest Liebersbach

Samstag, 5. Juli - Sonntag, 6. Juli

Die Liebersbacher Vereine laden am ersten Wochenende im Juli zum Brunnenfest auf dem Dorfplatz im Herzen von Nieder-Liebersbach ein. Am Samstag, 5. Juli, gibt es ab 18 Uhr einen Dämmerschoppen mit Bewirtung und Musik von Djane JackieM. Am Sonntag, 6. Juli, erwartet die Besucherinnen und Besucher ab 11 Uhr ein buntes Programm der beteiligten Vereine. Lautstark eröffnet wird es von den Birkenauer Jagdhornbläsern. Sportler, Tänzer, die Kindertrachtengruppe und Chöre zeigen auf der Bühne, was sie zu bieten haben. Die örtliche Grundschule ist neben einer Hüpfburg mit Aktivitäten auf dem Parkplatz an der „Gut Stubb“ zu finden, in der der Verein Liebersbach Wiki über seine Arbeit und heimatkundlichen Erkenntnisse informiert. Für das leibliche Wohl sorgen die Veranstalter mit Getränken, Gegrilltem sowie Kaffee und Kuchen. Gegen 18 Uhr klingt das Brunnenfest aus. Der Erlös fließt nicht direkt an die beteiligten Vereine, sondern kommt dem ganzen Dorf zugute. (hje)

Fotos vom Brunnenfest 2024: Hans-Jürgen Emmerich



Theaterworkshop Kulturverein Birkenau

Montag, 7. Juli - Mittwoch, 9.Juli | 9 - 12:30 Uhr | Evangelisches Gemeindezentrum

Ihr Kind oder Enkel kommt im nächsten Schuljahr in die dritte oder vierte Klasse und hat Spaß daran, auf der Bühne zu stehen? Dann ist jetzt die perfekte Gelegenheit! Vom 7. bis 9. Juli gastiert eine Theater-Werkstatt aus Heidelberg in Birkenau und Ihr Kind kann kostenlos Theaterluft schnuppern. Die Anmeldung beim Kulturverein Birkenau ist unkompliziert und es entstehen keine Kosten. Am letzten Tag des Workshops dürfen die Kinder ihr eigenes kleines Theaterstück aufführen – vor Familie und Freunden.

Anmeldung bis 30. Juni: kulturverein-birkenau@gmx.de
Bei Fragen wenden Sie sich gerne an Renate Reinhard unter Telefon: 0171 2164030



Mörlenbach erleben!

Rock & Klassik

Adrian's Drive

**Four Chords
and the Truth**

**Kammermusik
Laubenheim**

**Maffay
Show Band**

Eintritt frei!

**4. | 11. | 18. | 25. Juli
19 Uhr**

Rathausplatz Mörlenbach

Freitag, 25. Juli | 19 Uhr | Maffay Show Band

Die Maffay Show Band präsentiert eine professionelle Tribute-Show mit den größten Hits aus „50 Jahren Maffay on Tour“. Die Musiker aus dem Erzgebirge sorgen für ein Konzerterlebnis, das Fans von Peter Maffay tief berühren wird. Die Band kann mit Stolz behaupten, eine der wenigen Coverbands zu sein, die nicht nur mit ihrem Idol Zeit, sondern auch die Bühne geteilt haben. Die Musiker haben bereits im Auftrag von Peter Maffay gespielt und mehrfach gemeinsam mit ihm musiziert. Zudem engagieren sich die Musiker seit Jahren für die „Peter Maffay Stiftung“ und die „Fundatia Tabaluga“ in Rumänien.

Mörlenbach erleben!

**Fünf Veranstaltungen im Juli
Rathausplatz Mörlenbach**

Sommer, Sonne, gute Musik! Der Heimat- und Verkehrsverein Mörlenbach e.V. lädt herzlich zu vier fantastischen Open-Air-Konzerten im Juli auf dem Mörlenbacher Rathausplatz ein – der Eintritt ist frei!

Freitag, 4. Juli | 19 Uhr | Adrian's Drive

Die Mörlenbacher Coverband Adrian's Drive (Kalle Jeck, Bertold Fries, Ansgar Böhm, Jens Dapper und Werner Zander) feiert im nächsten Jahr ihr beeindruckendes 20-jähriges Bühnenjubiläum. Die Band, die ihre Ursprünge im traditionellen Blues Rock hat, ist bekannt für ihre unverwechselbare gitarenorientierte Musik, die vom Ausnahmetalent Jens Dapper geprägt wird. Wer eines ihrer Konzerte besucht, darf sich auf eine besondere Auswahl erinnerungsträchtiger Songs freuen, die man heute kaum noch live hört. Elias Bernard, ein junges musikalisches Talent, wird an diesem Abend im Vorprogramm für Begeisterung sorgen.

Freitag, 11. Juli | 19 Uhr | FOUR CHORDS & THE TRUTH

Von der Kleinkunstbühne bis zum ARD „Tatort“ Soundtrack – „FOUR CHORDS & THE TRUTH“ steht für virtuose Gitarren, erstklassige Songs und eine markante Stimme. Bernd Hoffmann und Philipp Wetzel sind seit vielen Jahren musikalische Partner in verschiedenen Bands und Projekten. Die gemeinsame Vorliebe der beiden Musiker für die Songs von Mark Knopfler sowie das Verschmelzen von akustischen und elektrischen Gitarren, bilden die Grundlage für ihr ausdrucksstarkes Duo-Programm: virtuos, humorvoll und bewegend zugleich. Die junge Sängerin und Songwriterin Franziska Trillig tritt an diesem Abend im Vorprogramm auf und zeigt ihr Können.

Freitag, 18. Juli | 19 Uhr | Kammermusikensemble Laubenheim

Nach dem großen Erfolg seines Debüt-Albums „Filmreif“ aus dem Jahr 2021 widmet sich das Kammermusikensemble Laubenheim (KAMEL) auch an diesem Sommerabend dem faszinierenden Kosmos der Musik aus Film und Fernsehen. Das junge Streichorchester aus Mainz entführt das Publikum in ferne Länder, Fantasiewelten und andere Galaxien. Für dieses besondere Event hat das Ensemble zudem die aus „The Voice of Germany“ bekannte Sängerin Joy Esquivias und den Sänger Moritz Steckenstein eingeladen. Ihre vielseitigen Stimmen verbinden sich mit dem dynamischen Streichersound und schaffen unvergessliche musikalische Höhepunkte.

Samstag, 19. Juli | 17 Uhr | Mörlenbach erleben! KIDS

An diesem Samstagnachmittag verwandelt sich der Rathausplatz in eine magische Erzählbühne mit Märchen und Mythen aus aller Welt. Märchenmuhme Hannah erzählt stimmungsvoll und lebendig. Begleitet wird sie dabei von Klangkauz Manu und Goldkehlchen Jule mit Gitarre, Cello, Percussion und Gesang. Gemeinsam nehmen sie kleine und große Zuschauende für ca. 45 Minuten mit auf eine fantasievolle Reise. Im Anschluss daran gibt es ein Kreativprogramm mit Bastel- und Schminkangeboten.

**Jetzt Tickets
sichern!**

9. Sommer-Kino Open-Air auf der Burg Lindenfels



**DER PINGUIN
MEINES LEBENS**

Donnerstag
21. August 2025

**DRACHENZÄHMEN
LEICHT GEMACHT (2025)**

Die Animationsfilm-Saga als Realfilm
Freitag
22. August 2025

**MISSION IMPOSSIBLE:
THE FINAL RECKONING**

Samstag
23. August 2025

Das Burgtor öffnet um 19.00 Uhr · Filmbeginn: ca. 20.45 Uhr



**Sparkassenstiftung
Starkenburg**

25
JAHRE

Kino-Tickets

8,00 Euro im Vorverkauf
(Abendkasse 10,00 Euro)

- bei der Sparkassenfiale Fürth
- beim Kur- und Touristikservice Lindenfels
- bei der Tourist-Info Heppenheim
- bei Diesbach Medien
- hier gibt es Tickets →
- und bei eventim

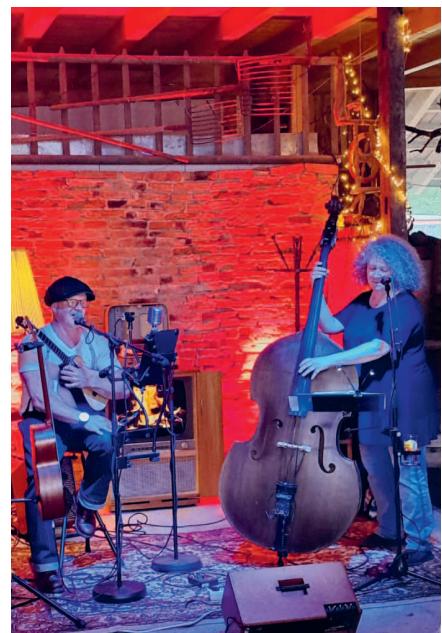


Bembel meets Sangria

Sonntag, 6. Juli | 16 - 18 Uhr | Dachsberghof

Das Akustik-Duo „Bembel meets Sangria“ könnte genauso gut „Kontrabass meets Ukulele“ oder „Arnold-Schultz meets Carrasco Torres“ heißen. Ihre Interpretationen bekannter Lieder, z. B. von John Lennon, Frank Sinatra, Elvis Presley, Cyndi Lauper, Harry Belafonte und Bruce Springsteen, teilweise zweistimmig auf Englisch oder Spanisch gesungen, versprechen ein schwungvolles und abwechslungsreiches Repertoire. Durch die besondere Instrumentierung mit Ukulele und Kontrabass sowie durch den zweistimmigen Gesang erhalten die dargebotenen Songs ein ganz neues, eigenständiges Klangbild. Der „Bembel“ im Namen steht für ihren speziellen Odenwälder Charme bzw. ihre Odenwälder Herkunft. Der „Sangria“ repräsentiert ihre Liebe zu Spanien und dessen charakteristischer Musik. Seit etwa 30 Jahren kennen sich die beiden. Damals haben sie zusammen die „Crazy Petticoats“ ins Leben gerufen und über zehn Jahre lang die Bühnen des Odenwaldes gerockt. Einige Lieder aus dieser Zeit sind heute, natürlich neu interpretiert, wieder im Programm.

Bei „Bembel meets Sangria“ kann man entspannt der Musik lauschen, bei Altbekanntem mitsingen oder ganz neue Lieder für sich entdecken. Der Dachsberghof befindet sich im Dachsbergweg 1 in Reichelsheim/Unter-Ostern.



Auf den Spuren des Hölzerlips

Sonntag, 22. Juni | 11 Uhr | Geopark-Schilder am Rathaus Rimbach

Vor gut 200 Jahren waren im Odenwald Räuber wie die Hölzerlips-Bande unterwegs. Wer ihr Wirken und ihre Spuren kennenlernen möchte, kann sich am Sonntag, dem 27. Juli, um 11 Uhr einer Erlebnistour mit Geopark-vor-Ort-Begleiter Horst Eberle anschließen. Er zeigt, wo die Bande unterwegs war und wo sie Unterschlupf fand. Außerdem kann man von ihm erfahren, wie sich Räuber früher verständigten und was ihre Zeichen – die sogenannten ‚Gaunerzinken‘ – bedeuteten. Los geht es um 11 Uhr im Rimbacher Ortskern bei den Geopark-Schildern nahe des Rathauses. Auf der rund vierstündigen Tour erfahren die Teilnehmenden nicht nur etwas über den „Odenwälder Räuberhauptmann“ und seine Spießgesellen, sondern lernen auch schöne Plätze und wunderbare Aussichtspunkte kennen, die einen Blick hinab ins Weschnitztal gestatten. Dazu kommt der sportliche Aspekt, da bei der Tour immerhin 30 km und rund 600 Höhenmeter zu bewältigen sind.

Die Tour fällt bei Unwetter aus – eine Anmeldung ist erforderlich.

Anmeldung: Horst Eberle, Telefon 06253 972589

Treffpunkt: Rimbach Geopark-Schilder am Rathaus, Teilnahmebeitrag: 8€





Mainhattan-Transfer

Makiola-Kiessling, Mörlenbach

Telefon 06209 / 797424 Mobil: 0171 / 8360635
Mainhattentransfer@t-online.de



Fête de la musique

Samstag, 21. Juni | 11 - 21 Uhr | Weschnitztal

Am 21. Juni verwandelt sich das Weschnitztal in eine lebendige Klanglandschaft: Von 11 bis 21 Uhr (und vielerorts auch darüber hinaus) erklingt Musik in den Ortskernen, auf öffentlichen Plätzen, in privaten Gärten, an Bahnhöfen – und sogar in der Weschnitztalbahn! Egal ob sanfte Klänge oder mitreißende Rhythmen – hier ist Platz für jede Stilrichtung, für jede Stimme, jedes Instrument. Ob Laie oder Profi – alle Musiker:innen sind herzlich eingeladen, mitzuspielen! Bringt eure Instrumente, eure Stimmen und eure Freude mit und werdet Teil dieses besonderen Festes der Musik, das ganz ohne große Bühne auskommt. Spontan, lebendig, mitten Menschen. Und falls es regnet? Kein Problem – dann ziehen wir einfach in regengeschützte Orte oder gemütliche Gaststätten um. Die Musik findet ihren Weg! Weitere Informationen zum Programm gibt es auf den Webseiten der Gemeinden und Partnerschaftsvereine.

Kommt vorbei, bringt Freund:innen mit – und feiert mit uns den Sommer, die Musik und die deutsch-französische Freundschaft!

Egbert spricht

Text und Bild von Klaus Weber



Egbert, unser Redaktionshamster, ist im Zuge eines falsch verstandenen Hamsterkaufes in unsere Redaktion gekommen. Hier in seiner Kolumne berichten wir gerne aus dem Nähkästchen, das in der Redaktion direkt neben dem Hamsterrad steht.

Seit Egbert aus dem Urlaub zurück ist, dringen aus dem Hamsterbüro seltsame Geräusche in die Redaktion: das quietscht und pfeift, trötet und rumort und manchmal päpert es sogar!

Als wir Egbert vorsichtig darauf ansprachen, setzte er umgehend zu einer seiner langatmigen Erklärungen an. Er habe ja, meinte er, in Katalonien einen sehr inspirierenden Urlaub verbracht. Besondere Freude habe ihm die *Sardana* gemacht, ein für alle offener Rundtanz, der zur katalanischen Volkskultur gehöre. Die ebenfalls Sardana genannte Musik dazu mache die *Cobla*, ein elfköpfiges Orchester und genau so ein Orchester wolle er jetzt gründen. Er fände nämlich, dass so etwas prima zur *Fête de la Musique* passen würde, die ja bald im Weschnitztal steigen solle.

Jetzt sind wir natürlich total gespannt, ob es unserem Egbert gelingt dieses Projekt umzusetzen und üben vorsichtshalber schon mal ein paar einfache Tanzschritte.



Die Auflösung

Genug geraten? Unser Editorialbild zeigt den Blick in das Umland des Fürther Ortsteils Steinbach.

Design für Dich

- Logo Social Media
- Website Plakate
- Flyer Visitenkarten



Werbeagentur in Mörlenbach

Ruf uns an: 06209 / 71111
Schreib uns: info@seltmann.team
www.seltmann-webdesign.de

Impressum

Verlag und Herausgeber
Schneider & Eisenhauer Verlag GbR,
Kapellenweg 1a,
69509 Mörlenbach

Redaktion und Layout
Melena Schneider, melena.schneider@weschnitz-blitz.de
Jakob Eisenhauer, jakob.eisenhauer@weschnitz-blitz.de

Anzeigen und Inserate
Jakob Eisenhauer, jakob.eisenhauer@weschnitz-blitz.de

Autorinnen und Autoren
Alexandra Wagner, Klaus Weber, Sarah Helferich und Melena Schneider

Kontakt
Ob Lob, Kritik, Vorschläge oder Wünsche, wir freuen uns auf Ihre Nachricht! Oder wollen Sie im Weschnitz-Blitz für Ihr Unternehmen oder eine Veranstaltung werben? Treten Sie gerne an uns heran.



E-Mail: info@weschnitz-blitz.de
Telefon: Termin nach Absprache
Internet: www.weschnitz-blitz.de

Druck

GEMMION | Druck · Medien · Service
64385 Reichelsheim

GEMMION



Der Weschnitz-Blitz wird auf FSC®-Mix zertifiziertem unbestrichenem Papier gedruckt.

Mehr Informationen zur FSC®-Mix-Zertifizierung erhalten Sie über den QR-Code oder unter www.fsc-deutschland.de



Kooperation: Der Green Forest Fund ist eine Non-Profit-Organisation mit Sitz in Heidelberg. Ihr Ziel ist es, durch den Erwerb von Flächen und anschließende Pflanzung von Mischwäldern einen Beitrag zum Arten- und Klimaschutz zu leisten.

Informationen zur Ausgabe Nr. 187

Die Ausgabe 187 erscheint am 15. Juli und bleibt bis Ende August aktuell. Der Redaktionsschluss ist der 25. Juni 2025.

*Regional und fair gehandelte Immobilien
aus der Region*

RE/MAX Classic
Staatsstr. 2 - 64668 Rimbach
Tel. 0 62 53 - 9 47 65 00
E-Mail volker.gruch@remax.de
www.remax.de/volker_gruch



Lindenfels - MFH
220 m² verm. Fläche
148 m² Grd. 299T €*
Kl. F 194,2 kWh/m²a B Gas Bj. 1989



Fürth - MFH mit Gew.
1261 m² verm. Fläche
1122 m² G. 1,8Mio €*
Kl.F 165,6 kWh/m²a B Öl Bj. 1981



Abtsteinach - MFH
355 m² verm. Fläche
364 m² Grd. 700T €*
Kl.G 231,9 kWh/m²a V Öl Bj. 1995



WaMiBa - Lost Place
1023 m² Grundstück
Abrissobjekt 180T €*
Kl.H 690 kWh/m²a B Elektro Bj. 1948



Verkauft zum besten
Marktpreis: EFH in
Ohrdruf/Thüringen
Kl. E 140,4 kWh/m²a V Öl Bj. 1980



Möchten Sie Ihr
Traumhaus
verkaufen?
Ich berate Sie
gerne!
Gerne vermittele ich Ihre
Immobilie zum besten
Preis an solvente Kunden!
Rufen Sie mich an!

RE/MAX - weltweit die Nr. 1 in der Vermittlung von Immobilien
(alleine in Deutschland sind mehr als 900 Makler in 200 Büros für Sie aktiv)



Mit uns wird Sonne Strom. Auch bei Ihnen.

RUNDUM SERVICE | WARTUNG | FINANZIERUNG - ALLES AUS EINER HAND.

elektro eckert
technik vom profi

Elektro Eckert | Philipp-Reis-Str. 17 | 64668 Rimbach | ☎ 06253-7418 | ☈ info@elektroeckert.com



FOLLOW



www.elektroeckert.com