

WESCHNITZ-BLITZ

Kulturmagazin & Veranstaltungskalender - kostenlos & unabhängig

Die Herbst
Ausgabe



**Revierförster i.R.
Jens-Uwe Eder im
Interview**

**Wie komme ich zu
meinem Brot?**

**Bio-Landwirt
Karl Bauer im
Interview**

Inhalt

- 4 Interview mit Jens-Uwe Eder
- 8 Wie komme ich zu meinem Brot?
- 10 Gemüse- & Kräuteranbau zuhause
- 12 Rezept: Kürbissuppe mit Dill
- 13 Termine
- 14 Interview mit Karl Bauer
- 18 Termine
- 20 Veranstaltungskalender
- 22 Termine
- 26 Egbert
- 27 Impressum



Unser Titelfoto

Das Titelbild dieser Ausgabe zeigt eine Aufnahme aus unserem Redaktionsgarten.



Informationsabend Steinbruch Mackenheim

**MITTWOCH 13. NOVEMBER | 19:30 UHR |
DORFGEMEINSCHAFTSHAUS VÖCKELSBACH**

Der Verein für die Erhaltung des Naturerbes Vöckelsbacher Tal e.V. lädt am Mittwoch, den 13. November 2024, um 19:30 Uhr zu einer wichtigen Informationsveranstaltung im Dorfgemeinschaftshaus Vöckelsbach ein. Thema des Abends ist die geplante Erweiterung des Steinbruchs Mackenheim.

Es wird darüber informiert, was sich im Jahr 2024 im Steinbruch getan hat und welche Auswirkungen die Erweiterung auf Vöckelsbach und die umliegenden Gemeinden haben wird. Zudem gibt der Verein Einblicke in seine bisherigen Bemühungen und Erfolge sowie einen Ausblick auf die bevorstehenden Entwicklungen.

Der Eintritt ist frei.



*Wir fördern
Kultur!*

Sparkassenstiftung
Starkenburg

Gogol&Mäx TEATRO MUSICOMICO
DAS JUBILÄUMSLACHKONZERT



**Samstag, 16. November 2024 · 20.00 Uhr
Rudi-Wünzer-Halle Wald-Michelbach**

TICKETS ab 15,00 Euro bei

- Tourist-Info Heppenheim
- Diesbach Medien
- hier gibt es Tickets →



• und bei
eventim



Na, können Sie diesen Ort erkennen?

EDITORIAL

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Die Luft wird kühler, die Blätter färben sich und es riecht nach Kaminholz. Der Herbst und seine Wandlungsfähigkeit inspirierte uns zu dieser Ausgabe zum Thema „Forst- und Landwirtschaft im Weschnitztal“.

In zwei großen Interviewbeiträgen sprechen der ehemalige Revierförster Jens-Uwe Eder und Bio-Landwirt Karl Bauer über den Wald und das Land, mit denen sie durch ihre Berufe eng verbunden sind. Im Fokus stehen unter anderem Themen wie die Geschichte, der aktuelle Zustand und die Zukunft unserer Wälder, die traditionelle Apfelernte, nachhaltige Feldbewirtschaftung und artgerechte Rinderzucht.

Außerdem haben wir die Freie Schule Laubenhöhe in Mörlenbach besucht, die landwirtschaftliche Arbeit fest in den Schulalltag integriert und währenddessen mit der Schulgemeinschaft eine „Solidarische Landwirtschaft“ betreibt.



Zur Freude unserer Redaktion haben sich außerdem viele von Ihnen auf unseren Fotoaufruf in der vergangenen Ausgabe gemeldet. Dank Ihrer schönen Einsendungen dürfen wir Ihnen nun eine bunte und vielfältige Bildergalerie - von und für Weschnitz-Blitz-Lesende - präsentieren.

In unserem Veranstaltungskalender werfen wir neben vielen Lesungen, Konzerten, Ausstellungen und Theater schon jetzt einen Blick auf die bevorstehende Weihnachtszeit. Ja, wir wissen, es fühlt sich an, als wäre der Sommer gerade erst vorbei. Aber: Wer weiß, wie Sie im nächsten Monat zu Lebkuchen und Glühwein stehen – also besser frühzeitig planen!

Außerdem haben wir freudige Nachrichten aus dem Hamsterrad: Egbert ist bei uns in der Redaktion angekommen! Was er uns an seinem ersten Arbeitstag zu erzählen hatte, erfahren Sie am Ende dieser Ausgabe...

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!
Hanna Felber, Jakob Eisenhauer und Melena Schneider

SCHUTZ & NUTZEN

Jens-Uwe Eder ist ehemaliger Revierförster. Im Interview mit dem Weschnitz-Blitz erzählt er über die Geschichte und Zukunft der Wälder im Weschnitztal.

Text und Bilder von Melena Schneider

Herr Eder, Sie waren 34 Jahre lang Förster in Fürth. Seit dem vergangenen Jahr sind Sie im Ruhestand. Fehlt Ihnen der Wald manchmal?

Das muss er zum Glück nicht. Ich bin nach wie vor sehr oft im Wald unterwegs. Er gibt mir persönlich so viel, ich könnte gar nicht ohne ihn. Selbst wenn ich in den Urlaub fahre, müssen bei mir immer Bäume in der Nähe sein - die letzte Reise ging nach Norwegen. Als Waldpädagoge bin ich zudem regelmäßig mit Kindern hier in der Region unterwegs. Der Wald ist meiner Meinung nach der schönste Spielplatz, den man sich wünschen kann. Momentan sind wir dabei leider durch die Sperrzone II etwas eingeschränkt. Als Teil des Geopark-vor-Ort-Teams Fürth gebe ich außerdem regelmäßig Führungen, zum Beispiel über historische Waldwirtschaft oder den Wald als Lebensraum für Tiere. Ich möchte - und mag - dieses Revier sehr. Der Wald hier ist einfach wunderschön.

Wie natürlich ist der Wald im Weschnitztal?

In dieser Frage steckt eine wichtige Unterscheidung, die man treffen sollte, nämlich die zwischen dem Forst und dem natürlichen Wald. Der Forst entsteht durch Pflanzungen und wird daher von der systematischen Planung durch den Menschen beeinflusst. Der Wald ist wiederum von natürlichen Lebenszyklen und der Abfolge von Vegetationsformen, der sogenannten Sukzession, geprägt. In Wäldern mit einem sehr hohen Schutzstatus ist dies beispielsweise der Fall. Im Weschnitztal gibt es aber tatsächlich nur ganz wenige Gebiete, die nicht forstwirtschaftlich genutzt werden. Auch die meisten Naturschutzgebieten und FFH-Gebiete - diese sind nach der Flora-Fauna-Habitat-Richtlinie geschützt - werden unter klar geregelten Auflagen wirtschaftlich genutzt. In Fürth haben wir insgesamt 31 Baumarten und können bei dieser Artenzusammensetzung von einem Mischwald sprechen. Monokulturen, bei welchen also nur eine einzelne Baumart gezielt durch die Anpflanzung durch den Menschen gefördert wird, findet man hier nicht. In 80% der Abteilungen, so nennt man die kleinsten Wirtschaftseinheiten im Forst, sind mindestens vier Baumarten vertreten, in 40 % sind es sogar acht. Dabei handelt es sich um eine bunte Mischung aus Laubbäumen und Nadelgehölzen. Gerade bei den Nadelgehölzen ist die Unterscheidung der Arten häufig keine leichte Aufgabe. Doch auch wenn man im Weschnitztal mal weitere Strecken Nadelwald sieht, so soll betont sein, dass man hier mindestens fünf verschiedene Arten finden wird.

Können Sie uns mehr darüber erzählen, wie der Wald im Weschnitztal zu dem geworden ist, was er heute ist?

Dafür gehe ich historisch mal etwas weiter zurück: Vor etwa 4.000 Jahren wurde hier in der Region gekohlert. Das bedeutet, dass Holz unter geregelter Luftzufuhr langsam verkohlt wurde, um daraus Holzkohle zu gewinnen. Hierfür wurden sogenannte Grubenmeiler ausgehoben - das kann man sich wie eine Art unterirdische Badewanne vorstellen - in denen der Prozess teilweise über Tage bis Wochen stattfand. Holzkohle hatte viele Vorteile. Zum einen war sie leichter zu transportieren als Holzscheite, zum anderen konnte man durch ihre Verbrennung ihre Verbrennung wesentlich höhere Temperaturen erreichen. Die Praxis der Holzkohlegewinnung war deshalb zu jener Zeit ein bedeutender Wirtschaftszweig.

Dabei waren es insbesondere Laubbäume wie die Buche, die zu dieser Zeit in Deutschland in natürlichen Reinbeständen sehr weit verbreitet waren. Überreste dieser

Monokulturen

Monokulturen sind anfälliger für flächen-deckende Schäden, da sich artspezifische Krankheiten und Schädlinge dort ungehindert ausbreiten können. Durch ihre einseitige Struktur ist der Wald als System zudem weniger anpassungsfähig gegenüber sich ändernden Umweltbedingungen. Durch den mangelnden Strukturreichtum bieten Monokulturen schließlich auch weniger Lebensräume für Flora und Fauna als Mischwälder.

Grubenmeiler findet man in den Weschnitzäler Wäldern auch heute noch. Es findet auch Forschung statt: Die Arbeitsgemeinschaft Altbergbau Odenwald arbeitet dabei gemeinsam mit der Goethe Universität Frankfurt intensiv hier in unserer Region. Das war jetzt ein ganz lokales Beispiel. Der Wald wurde jedoch in Deutschland im Laufe der Geschichte auf ganz unterschiedliche Weise genutzt - und übernutzt. Holznot zu Beginn des 19. Jahrhunderts oder auch die Waldschäden nach dem Zweiten Weltkrieg brachten die Menschen zu verschiedenen Zeiten dazu, Entscheidungen zu treffen, die nicht in erster Linie zum Wohle der Natur geschahen. Diese beinhalteten die Anpflanzung von wirtschaftlich vielversprechenden Bäumen wie der Kiefer, der Douglasie oder der Fichte. Zuverlässige Vermehrung und vor allem ein schnelles und gerades Wachstum standen dabei als Vorteile im Vordergrund und ließen Monokulturen dieser Arten als attraktive Wirtschaftsstrategie erscheinen.

Wie würden Sie den Zustand der Wälder im Weschnitztal momentan einschätzen?

Im Vergleich zu anderen Regionen in Deutschland ist die Welt bei uns noch einigermaßen in Ordnung. Ja, auch wir haben Schäden, beispielsweise durch Krankheiten oder Käferbefall, zu beklagen, doch durch die vielfältige Struktur unserer Wälder sind diese in ihrer Flächenausdehnung begrenzt. Hessen insgesamt ist aber ein Buchenland. Die klimatischen Veränderungen arbeiten jedoch leider gegen diese Baumart. Die Krankheit Buchenlepra eine Kombination von mehreren Erkrankungen, schwächt diese Bäume, die natürlicherweise am stärksten in Reinbeständen vorkommen. Ist ein Baum krank und stirbt, so entstehen Löcher im Bestand, die durch die sich verändernden Standortbedingungen auch für die Nachbarbäume nachteilig sein können. Die Löcher können sich so

immer weiter vergrößern. Ein Teufelskreis, sozusagen. Es ist aber neben diesen großskaligen Entwicklungen auch zu betonen, dass unsere Wälder gerade in diesem regenreichen Jahr nach den starken Dürren endlich mal wieder Luft holen konnten - und das sieht man ihnen auch positiv an.

Inwieweit sind die Baumarten in ihrem ehemaligen Revier für klimatische Veränderungen gerüstet? Wurden in den vergangenen Jahren Anpassungsmaßnahmen vorgenommen? Viele Käferarten, die Bäume belasten, sind wirtsspezifisch. Das bedeutet, dass sie sich nur von einer bestimmten Baumart ernähren. Die Fichte ist zum Beispiel der Wirt des Borkenkäfers. Das sieht man besonders deutlich, wenn man sich Fichten in Monokulturen mit Borkenkäferbefall einmal anschaut: Der Fraß beginnt, wo Fichtengebiete anfangen, und endet dort, wo eine andere Baumart oder Mischwälder die Fichte ablösen. Der flachwurzelnde Baum, der ohnehin schon unter den häufiger werdenden Dürrejahren leidet, steht deshalb stark unter Druck. Doch auch unter diesen Umständen bin ich der Meinung, dass man die Fichte nicht komplett totsagen sollte. Wir sehen auch bei dieser Baumart Naturverjüngung. Das bedeutet, dass sich der Baum selbst aussät und an einer Stelle etabliert. Das sollte man meiner Meinung nach in jedem Fall fördern. Die Fichte ist schließlich nicht nur Wirtschaftsbau, sondern auch eine wichtige Nahrungsquelle für bestimmte Tierarten. Die Hügelbauende Waldameise ernährt sich zum Beispiel hauptsächlich von ihr. Ich sehe das so: Junge Bäume müssen mit anderen Bedingungen zureckkommen, als ihre Vorfahren und sich mit diesen arrangieren. Die Natur hat dabei manchmal gute Ideen. Trotz positiver Beispiele von natürlicher Anpassung, sind menschlich gesteuerte Maßnahmen aber ebenfalls wichtig. In meiner Zeit als Förster habe ich mich zudem beispielsweise für die Einführung der Elsbeere entschieden, welche in Baden-Württemberg weit verbreitet ist. Mit seinen Standortansprüchen passt dieser Baum auch sehr gut in unsere Region und weist zudem viele Eigenschaften auf, die ihn im Klimawandel widerstandsfähiger machen als andere Arten.

Ein Wald besteht nicht nur aus Bäumen. Was macht ihn sonst noch aus?

Das Wertvollste an unseren Wäldern ist ihr Boden. Um 10 cm Mineralboden zu bilden, braucht es etwa 2000 Jahre. In den natürlichen Schichten des Waldbodens - der Streuauflage, der Humusschicht und dem tieferliegenden Mineralboden - liegt insgesamt ein enormes Potential, Wasser und auch Kohlenstoff, in Form von Pflanzenresten und ihren Abbauprodukten, zu speichern. In meiner Diplomarbeit habe ich mich deshalb schon vor Jahrzehnten intensiv mit der Frage beschäftigt, wie wir die Waldböden noch besser schützen können. Neben gut durchdachter Wegeführung und der Weiterentwicklung der schweren forstwirtschaftlichen Maschinen gibt es beispielsweise auch Überlegungen zu Drahtseilmastanlagen, durch welche Bäume ganz ohne Schädigung des Waldbodens abtransportiert werden könnten. Was den Wald außerdem ausmacht, ist der Lebensraum, den er für unzählige Tierarten bietet. Von einer Eiche profitieren etwa 1000 Tiere, die sich



an ihr ernähren, in ihr brüten oder sie anderweitig nutzen. Bei der Birke sind es allein schon 40 Insektenarten. Wälder sind Ökosysteme. Ihre vielfältigen Bestandteile sind fein aufeinander abgestimmt. Als Förster war ich immer bestrebt, diese Verbindungen zu fördern und zu schützen.

Wo kommt das Holz aus den Weschnitzäler Wäldern eigentlich hin?

Wir haben hier im Umkreis glücklicherweise noch einige Sägewerke, die Wert darauf legen, Holz aus unserer Region zu vermarkten. Beispiele sind das Holzwerk Delp in Reichelsheim, das Sägewerk Gehrisch im Modautal oder die Firma Lautenschläger in Otzberg bei Darmstadt. Sie stellen verlässliche Partner für die lokale Forstwirtschaft dar, weil sie verschiedene Baumarten unterschiedlicher Größe abnehmen. Aufgrund der eher kleineren Dimensionen dieser Firmen sind es jedoch keine großen Mengen, die dort verarbeitet werden können. Deswegen sind die Wege auch manchmal länger. Betrachtet man Deutschland insgesamt, so muss man leider beobachten, dass nur noch sehr wenige große Sägewerke ihren Ankauf auf Deutschland konzentrieren. In den vergangenen Jahren haben sich viele Absatzmärkte gebildet, die häufig ins Ausland führen.

Manchmal sieht man tote Baumstümpfe im Wald stehen oder abgebrochene Äste auf dem Boden liegen. Welche Bedeutung hat Totholz für den Wald?

Als Förster habe ich immer um das Verständnis geworben, dass eine tote Eiche stehen bleiben sollte. Sie ist in dieser Form ein sehr wertvolles Biotop. An den Wurzeln bis ins Innere des Baumes entsteht beim Faulen ein Sud, der sogenannte „Mulf“, der für bestimmte Käferlarven eine ideale Brutstätte darstellt. Ein Beispiel für einen solchen Käfer ist der Hirschkäfer, der bis zu sieben Jahre im Larvenstadium im Mulf verharrt, bis er als Käfer den Baumstumpf verlässt. Unter einer „sauberen Forstwirtschaft“, in welcher Totholz keinen

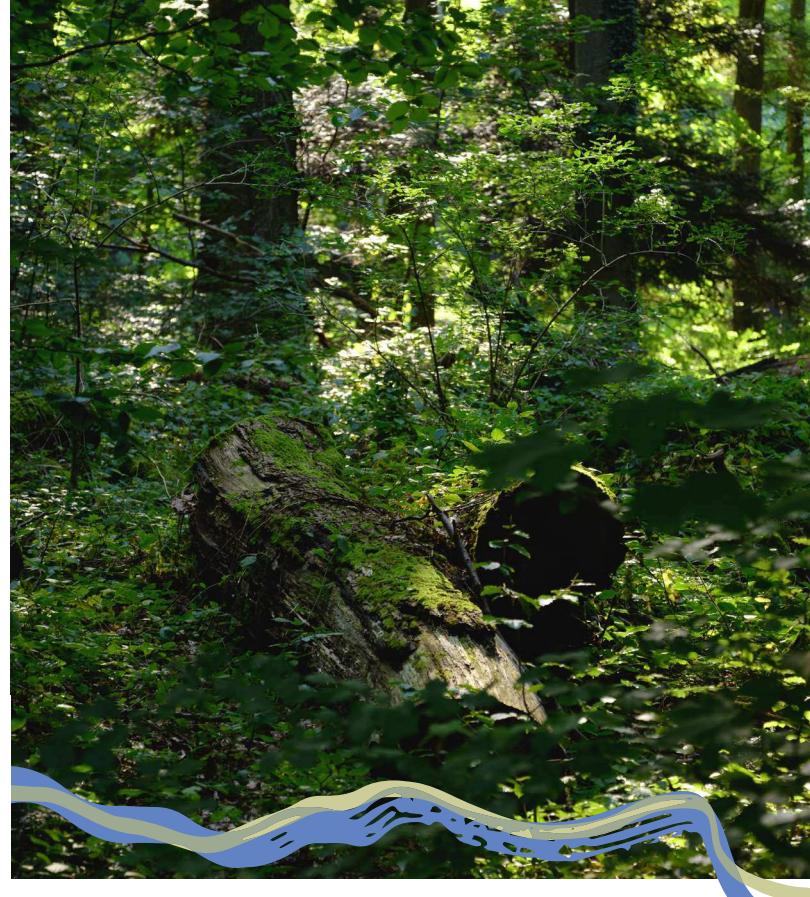
Platz im Wald hat, leidet neben der angesprochenen Artenvielfalt zu- dem auch der Waldboden, der

Was kann die Elsbeere?

Die Elsbeere (*Sorbus torminalis*) wird wegen ihres schönen Holzes auch die „schöne Else“ genannt. Der feine Schnaps, der aus ihren Beeren gewonnen werden kann, ist besonders in Frankreich beliebt. Die Elsbeere wird darüber hinaus als „Zukunftsbaum“ bezeichnet, da sie sich gegenüber Wetterextremen sowie steigenden Durchschnittstemperaturen unempfindlicher zeigt als andere Arten.



Noch mehr Informationen zur Elsbeere gibt's hier:



gunsten der Verkehrssicherheit anfällt, im Wald bleibt. Allerdings kann ich es auch nicht unerwähnt lassen, dass Ansammlungen von Totholz an Straßen, an denen besonders viele Sicherheitsschnitte vorgenommen werden, zur Gefahr für Tiere werden können. Kleinsäuger, die sich darin aufhalten, werden auf diese Weise häufiger überfahren. Man muss diese Entscheidungen immer differenziert treffen und sichergehen, inwieweit sie wirklich einen Vorteil für die Natur bedeuten.

Wie sieht nachhaltige Forstwirtschaft Ihrer Meinung nach aus?

Die forstwirtschaftlich genutzten Wälder hier im Weschnitztal sind PEFC-zertifiziert. Damit weisen wir nach, dass wir eine jährlich kontrollierte, ökologisch, ökonomisch und sozial nachhaltige Waldbewirtschaftung betreiben. Die Kriterien hierfür sind vielfältig und reichen von der Wahrung der Vitalität des Waldes über die Förderung der biologischen Vielfalt bis hin zur Sicherung der Produktionsfunktion unseres Waldes für die heimische Holzproduktion. Ich persönlich bin zudem seit vielen Jahren Mitglied der „Schutzbund Deutscher Wald“. Ich bin der Meinung, dass wir Naturschutz und die wirtschaftliche Nutzung unserer Wälder zusammen denken müssen. Die Forderung danach, immer mehr Wald unter Naturschutz zu stellen und die Forstwirtschaft einzuziehen, stelle ich dabei jedoch in Frage. Der Grund dafür ist für mich folgender: Wir haben in Deutschland einen Holzverbrauch, den wir nur etwa zu zwei Dritteln mit unserer eigenen Produktion decken können. Das übrige Holz kommt schon jetzt aus anderen Ländern, mit zum Teil langen Transportwegen. In vielen von ihnen wird nachhaltiger Waldwirtschaft darüber hinaus kein vergleichbarer Wert zugemessen wie hier in Deutschland. Naturnahe Forstwirtschaft in Deutschland - nutzen und schützen gleichzeitig - ist deshalb das, was ich in meiner Zeit als Förster immer zum Ziel hatte. Erhält man Bäu-

die wertvollen Bestandteile der Baumreste nicht in sich aufnehmen kann. Aber auch unter Waldbrand-aspekten ist Totholz eine sinnvolle Sache: Als Wasserspeicher kann es die Ausbreitung von Waldbränden verhindern. Ich begrüße es deshalb, dass im Weschnitztal Holzverschnitt, der beispielsweise Korrekturschnitten zu-

me möglichst lange, so fördert man das gesamte Ökosystem Wald, in dem gerade ältere Bäume eine wichtige Rolle spielen. Ich denke hierbei zum Beispiel an verschiedene Spechtarten, die dickere und ältere Bäume für die Aufzucht ihrer Jungen bevorzugen. Viele dieser Arten sind bedroht. Sägewerke sind jedoch häufig so automatisiert, dass dickere Bäume nicht ohne Probleme in die Maschinen passen. Um Komplikationen und Zeitverzögerungen vorzubeugen, werden dickere Hölzer deshalb von vielen Firmen schlechter bezahlt. Manchmal ist es auch nur Kulanz, dass sie überhaupt mitgenommen werden. Dieser Trend geht hin zu relativ jungen Hölzern und einer monotonen Altersstruktur unserer Wälder - und somit weg von einer naturnahen Forstwirtschaft. Wir müssen und können auf die Nutzung des Waldes nicht komplett verzichten. Wir können und müssen sie aber so anpassen, dass der Wald als schützenswertes Ganzes erhalten bleibt - für uns und alle anderen, die ihn brauchen.



Soirée littéraire

**FREITAG 15. NOVEMBER | 19:30 UHR |
KÖB MÖRLENBACH**

Es ist wieder soweit: Jutta Meyer und Ellen Förster laden zu ihrer jährlichen Soirée littéraire ein. Ab 19:30 Uhr stellen sie in der KÖB Mörlenbach (Katholische öffentliche Bücherei in der Schlosshofschule) ihre aktuellen Lieblingsbücher mit Schwerpunkt Frankreich vor. Die Zuhörenden können sich auf Romane, Krimis, Kinder- und Sachbücher und natürlich auch auf Baguette, Käse und ein Glas Rotwein in der Pause freuen. Nach Stöbern und Einkauf am Büchertisch steht den gemütlichen Lesestunden in der dunklen Jahreszeit nichts mehr im Wege.



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



FOLLOW



www.elektroeckert.com



WIE KOMME ICH ZU MEINEM BROT?

An der Freien Schule Laubenhöhe in Mörlenbach werden Kinder und Jugendliche bis zur Jahrgangsstufe 10 auf Grundlage der Waldorfpädagogik unterrichtet. Welche Rolle das Säen, Pflegen, Ernten und Verwerten hier im Schulalltag spielen und wie die Schulgemeinschaft dabei eine „Solidarische Landwirtschaft“ betreibt, hat der Weschnitz-Blitz bei einem Besuch erfahren.

Text und Bilder von Melena Schneider

Die ersten herbstlichen Sonnenstrahlen bahnen sich ihren Weg durch die Baumkrone. Wir sitzen unter einer alten Eiche und schauen uns um. Es ist ein ruhiger Ort, von dem aus man Felder, Weiden und Streuobstwiesen überblicken kann - und damit fast das gesamte Schulgelände. Wir sind hier mit Heike Schmoll-Lorenz verabredet. Sie ist Gründungsmitglied des Vereins, der im Jahr 2017 für den Aufbau der Freien Schule Laubenhöhe ins Leben gerufen wurde. Bis heute setzt sie sich gerne für die Schule ein.

„Wir sitzen bereits mitten im Klassenzimmer. Schule findet hier auf dem gesamten Gelände statt“, erzählt sie. Rund 3,5 Hektar stehen dafür zur Verfügung. Heike Schmoll-Lorenz deutet in die Ferne. „Auf dem Acker werden jedes Jahr, von Zucchini und Gurken über Wurzelgemüse bis hin zu Auberginen und Kürbissen, die unterschiedlichsten Gemüsearten angepflanzt. Die Kinder sind immer mit dabei – von der Anzucht bis zur Ernte“, beschreibt sie.

Landwirtschaft wird an der Freien Schule Laubenhöhe auf der Grundlage der sogenannten Handlungspädagogik in den Schulalltag integriert. Gemeint ist damit ein praxisnahes Lernen,

bei dem theoretische Inhalte direkt in der Anwendung vermittelt werden. Heike Schmoll-Lorenz beschreibt das anhand eines Beispiels: „Wenn die Kinder im Unterricht auf dem Feld erfahren, wie viele Kürbisse aus einem einzigen Samen entstehen können und das dann auf die 500 Samen hochrechnen, die wir zur Verfügung haben, dann staunen sie. So wird auf anschauliche Weise der Gemüseanbau mit Mathematik und nicht zuletzt mit viel Emotion verbunden.“ Auch mehrere Apfelbäume, die auf einem nahegelegenen Gemeindegelandstück stehen, werden von der Schule gepflegt. Einmal im Jahr, nach der Apfelernte, wird zudem ein Ausflug zu einer regionalen Kelterei organisiert. „Zu unserem Glück können wir außerdem Mirabellen, Kirschen, Birnen und Walnüsse von unseren eigenen Bäumen ernten. Auf einer Anhöhe befinden sich zudem ein Kräutergarten und Beerensträucher“, ergänzt sie.

Während in der ersten Klasse vorwiegend das Beobachten landwirtschaftlicher Tätigkeiten und die Möglichkeit, Fragen zu stellen, im Vordergrund stehen, wird es ab der dritten Klasse so richtig praktisch: In der sogenannten „Ackerbau-Epoche“, in der Schülerinnen und Schüler sich über mehrere Wochen täglich intensiv mit einem Thema beschäftigen, lernen sie,



selbst Getreide anzubauen und es zu verwerten. „Die Kinder bewirtschaften in dieser Zeit einen eigenen kleinen Feldabschnitt und backen zum Abschluss selbst Brot“, erzählt uns Heike Schmoll-Lorenz. Das Ziel: Die Kinder sollen auf diese Weise begreifen lernen, wie die Lebensmittel, die sie täglich essen, entstehen und was hinter den Produktionsprozessen steckt.

„Die Ackerbau-Epoche beginnt damit, dass die Schulklassen eines unserer traditionellen Ackergeräte mit vereinten Kräften erst einmal selbst für ein paar Meter zieht.“ Der Gedanke dahinter ist weniger sportlicher, als vielmehr pädagogischer Natur: Wenn Schulpferd Teresa anschließend vor das Gerät gespannt wird und mit Leichtigkeit ihre Bahnen zieht, entsteht ein Gefühl für Kräfte - die Klasse unternimmt einen Ausflug in die Physik. Gleichzeitig lernen die Schülerinnen und Schüler durch das historische Ackergerät etwas über die Geschichte der Landwirtschaft. Diese Anknüpfungspunkte und der positive Effekt auf die Bodengesundheit sind die Hauptgründe, warum der hölzerne Pflug anstelle moderner landwirtschaftlicher Maschinen zum Einsatz kommt. In höheren Klassenstufen werden dann wiederum nachhaltige Planungsprozesse rund um die Fruchfolge, Düngung und Pflege landwirtschaftlicher Flächen in den Fokus gerückt.

Bei der Landnutzung orientiert sich die Waldorfschule an dem Ideal biodynamischer Lebensmittelerzeugung. Angestrebt wird dabei eine Kreislaufwirtschaft: Teil dieses Kreislaufs sind zum Beispiel die Schulpferde Teresa und Fichte, die ihre Sommer auf den Weiden und ihre Winter im Offenstall verbringen. Neben ihrer kraftvollen Unterstützung bei der Bodenbearbeitung kommen auch ihre Hinterlassenschaften als biologischer Dünger auf den Feldern der Schule zum Einsatz. Auf die

Verwendung von Herbiziden und Pestiziden wird verzichtet. „Wir orientieren uns bei dem, was wir an die Schülerinnen und Schüler vermitteln, an den Kriterien, die für Produkte mit hohem ökologischem Standard erfüllt werden müssen“, erklärt Heike Schmoll-Lorenz. Anders als ein wirtschaftlicher Betrieb müssen sie hierbei nicht auf Produktions- und Verkaufszahlen achten, sondern betrachten die Ernte als ihr „pädagogisches Nebenprodukt“. „Meine Tochter besucht hier die vierte Klasse. Vor Kurzem stand sie vor mir und erklärte, dass sie den Gemüseanbau in unserem Garten nun selbst in die Hand nimmt. ‘Ich weiß doch jetzt, wie das geht’, sagte sie“, erzählt uns Heike Schmoll-Lorenz mit einem Lächeln.

Solidarische Landwirtschaft

Eine Solidarische Landwirtschaft (SoLaWi) ist ein Konzept, bei dem Produzierende und Verbrauchende gemeinsam die landwirtschaftliche Produktion tragen. Statt einzelne Produkte über Zwischenhändler zu kaufen, finanzieren die Verbrauchenden durch Mitgliedsbeiträge die Landwirtschaft direkt.

Die Freie Schule Laubenhöhe setzt dieses Prinzip im Kleinen um: „Viele Eltern beteiligen sich bei der Feldpflege, unterstützen durch Spenden oder helfen bei der Ernte. Dafür können sie sich fast das ganze Jahr über jeden Freitag etwas von unserem Erntestand mitnehmen“, erklärt Heike Schmoll-Lorenz. Im Projekt der Schule verschmelzen auf diese Weise die Rollen von Erzeugenden und Verbrauchenden: Eltern beteiligen sich nicht nur finanziell und erhalten landwirtschaftliche Erzeugnisse, sondern sind auch selbst auf den Feldern aktiv. In größeren SoLaWi-Projekten kooperieren hingegen oft Landwirtinnen und Landwirte als Produzierende mit Verbrauchenden, die sich (nur) durch finanzielle Beiträge beteiligen. Diese Form der Zusammenarbeit bringt ebenfalls viele positive Effekte mit sich:

Für den Landwirt oder die Landwirtin...

Finanzielle Sicherheit:

Sie haben durch feste Mitgliederbeiträge eine sichere und planbare Einkommensquelle, unabhängig von Marktschwankungen.

Risikoteilung:

Risiken, wie Ernteausfälle durch Wetterextreme, werden finanziell von der gesamten Gemeinschaft getragen.

Nachhaltige Produktion:

Produktionsmengen können besser geplant werden. Es kann dementsprechend ohne den Druck, möglichst hohe Erträge für den Markt zu erzielen, umweltfreundlicher und ressourcenschonender gewirtschaftet werden.

Für die Verbraucherin oder den Verbraucher...

Frische, regionale Lebensmittel:

Mitglieder erhalten regelmäßig frische Produkte, die keine langen Transportwege zurücklegen müssen.

Transparenz:

Sie wissen genau, woher ihre Lebensmittel kommen und wie sie produziert wurden.

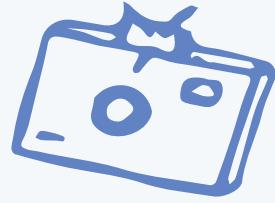
Mehrwert:

In erfolgreichen Erntejahren erhalten Mitglieder eine größere Menge an Lebensmitteln für den gleichen Beitrag.

Mehr Informationen zu Solidarischer Landwirtschaft gibt es hier: [Hier](#)



FOTOAUFRUF GEMÜSE- & KRÄUTERANBAU ZUHAUSE



Wir bedanken uns für die vielen Einsendungen zu unserem Fotoaufruf in der vergangenen Ausgabe zum Thema Gemüse- und Kräuteranbau bei Ihnen zuhause.



Christiane Körner aus Absteinach sendete uns Einblicke in ihren Selbstversorgergarten. Bei ihr wächst Obst und Gemüse um das ganze Haus herum. Dabei auch unterschiedlichste Kartoffel- und Tomatensorten, die man so im Supermarkt nicht finden wird.

Aus Wald-Erlenbach erreichten uns zahlreiche Bilder der **Familie Helfert**. Hier teilen sie mit uns ihre Freude über eine gelungene Tomatenernte und zeigen darüber hinaus ihre schönen Herbsthimbeeren.



Malou Helfert baute den Kräuterturm am Dorfgemeinschaftshaus in Wald-Erlenbach.



Brigitta Schilk aus Mörlenbach ist sicherlich dem einen oder der anderen Weschnitz-Blitz-Lesenden durch ihre Geopark-Führungen hier in der Region bekannt. Neben Heilpflanzen wie dem einjährigen Beifuß und der Bergminze wächst in ihrem Garten auch der „Borretsch“. Er findet nicht nur in der Küche vielseitige Verwendung, sondern ist darüber hinaus eine beliebte Trachtpflanze bei Insekten.



Borretsch



Steinquendel

Wir retten
Film, Video, DIA, Foto
Tonband, Schallplatte
auf DVD/CD und USB



Passbilder
Bewerbungsfotos

Guschelbauer

Öffnungszeiten:
Mo 14-18 Uhr, Di 9-13 Uhr
Do 14-18 Uhr, Fr 9-13 Uhr

Tel. 06209 - 225

69509 Mörlenbach - Weinheimer Str.13
www.guschelbauer.de



Bislang eher in der Imkerei und Gärtnerei geschätzt findet die „Silphie“ mittlerweile auch in der Landwirtschaft für die Biogasproduktion Anwendung. In Mörlenbach wächst sie im Garten von **Maria Kopatsch**.



einjähriger Beifuß



Natürlich lassen auch wir es uns nicht nehmen, Ihnen hier einen kleinen Ausschnitt aus unserem **Redaktionsgarten** zu zeigen. Gekonnte Hebetechniken waren gefragt, als unser **Redakteur Jakob Eisenhauer** den 35 Kilogramm schweren Kürbis der Sorte „Arctic Giant“ aus dem Gemüsebeet erntete. Und: Ja, den kann man essen!



Stephan's Kürbissuppe MIT DILL



Rezept und Bild von Hanna Felber

Familienrezept!

GANZ EINFACH,
SUPERLECKER &
SCHNELL ZUBEREITET !

ZUTATEN

700 G HOKKAIDO-KÜRBIS (UNGEPUTZT A. 900 G)
2 ZWIEBELN
40 G BUTTER
2 EL HELLER BALSAMICO
1 EL GEMÜSEBRÜHE
200 G CRÈME FRAÎCHE
ETWAS SALZ & PFEFFER
1-3 TL HONIG
FRISCH GERIEBENE MUSKATNUSS
FRISCH GEHACKTER DILL (ALTERNATIV GEFRORENER)

Rezept für 4 Personen
45 Minuten Zubereitungszeit

1 Den Kürbis waschen und putzen. Unschöne Stellen wegschneiden. Dann den Kürbis entkernen und würfeln. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Kürbis darin anbraten, bis der Kürbis ganz leicht gebräunt ist. Mit dem Balsamico ablöschen und die Brühe aufgießen. Aufkochen und 10-15 Min. leicht kochen, bis der Kürbis weich ist.

2 Die Crème fraîche hinzufügen und die Suppe mit dem Pürierstab glatt pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Honig, einer Prise Muskatnuss und dem frisch gehackten Dill abschmecken.

TIPPS:

Der frisch gehackte Dill verleiht der Suppe eine nordische Note. Mit einem Sahnehäubchen, können Sie die Suppe schön zusätzlich verzieren. Ein Klecks Joghurt hingegen gibt ein bisschen zusätzliche Säure. Ein Spritzer Kürbiskernöl gibt der Suppe Farbe und intensiviert das Kürbisaroma.



Mainhatten-Transfer

Makiola-Kiessling, Mörlenbach
Telefon 06209 / 797424 Mobil: 0171 / 8360635
Mainhattentransfer@t-online.de

Ehmann Gravuren

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

**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.



25. Mörlenbacher Adventsmarkt

**SAMSTAG 30. NOVEMBER - 1. DEZEMBER |
14 - 20 UHR | RATHAUSPLATZ**

Am Samstag, dem 30. November, und Sonntag, dem 1. Dezember, verwandelt sich der Rathausplatz in ein winterliches Wunderland und lädt zum 25. Mörlenbacher Adventsmarkt ein. Der Adventsmarkt ist an beiden Tagen jeweils von 14 bis 20 Uhr geöffnet. Besucher dürfen sich auf viele neue und festliche Stände, kulinarische Köstlichkeiten und ein buntes Rahmenprogramm freuen. Besonders beliebt sind der Glühwein und der heiße Apfelwein. Auch dieses Jahr wird wieder die Mörlenbacher Partnerstadt Großbreitenbach vor Ort sein und original Thüringer Bratwürste anbieten. Aber auch die „Mörlens Restobar“ wird erstmalig mit ihrer Schirmbar mit Heizelementen dabei sein. Nur ein paar Meter vom Adventsmarkt entfernt ist auch dieses Jahr wieder die Winterwelt mit einer komplett neuen Überdachung aufgebaut und bietet ein vielfältiges Programm an. Für die Kinder gibt es ein abwechslungsreiches Programm, darunter ein kleiner Streichelzoo mit Krippenfiguren, Kinderschminken, ein Kinderkarussell und Ponyreiten. An beiden Tagen schaut der Nikolaus gegen 17 Uhr vorbei. Am Samstag wird der Markt von Bürgermeister Erik Kadesch um 14 Uhr eröffnet. Im Anschluss sowie am Sonntag ab 14 Uhr sorgen lokale Vereine und Musikgruppen für Unterhaltung und weihnachtliche Stimmung.

Die Gemeinde lädt alle Bürgerinnen und Bürger ein, die besinnliche Zeit gemeinsam zu genießen und die Vorfreude auf das Weihnachtsfest zu erleben. Der Adventsmarkt verspricht, ein Ort der Begegnung und des Austauschs zu werden – ein festlicher Treffpunkt für Jung und Alt.



Unverpackt – Einladung zum Wintermarkt

**SAMSTAG 16. NOVEMBER | 12-17 UHR |
UNVERPACKT IM WESCHNITZTAL**

Anlässlich des fünften Geburtstags von „Unverpackt im Weschnitztal“ laden die Betreiberinnen bereits im November herzlich zu ihrem diesjährigen Wintermarkt ein. Der Wintermarkt findet im Hof des Unverpacktladens statt. Neben einer warmen Suppe werden die Gäste mit Glühwein & Kinderpunsch, Kaffee & Tee sowie einem vielfältigen Kuchenbuffet kulinarisch versorgt. „Lassen Sie sich inspirieren, wie lecker unsere selbstgemachten Kuchen aus unverpackten Zutaten schmecken!“, laden die Veranstalterinnen ein. Außerdem werden wieder viele regionale Handwerksarbeiten ausgestellt, die zu Gunsten des Unverpacktladens verkauft werden. Mit dem Beginn des Novembers naht auch die scheinbar noch so weit entfernte Weihnachtszeit. „Vielelleicht findet der eine oder die andere bei unserem Wintermarkt die ersten Geschenke für die Liebsten. Für Kinder gibt es außerdem eine Bastelecke, in der auch die ersten Weihnachtsdekorationen hergestellt werden können“, kündigt Unverpackt an. Auch das Kinderschminken wird Kinderherzen mit Sicherheit höherschlagen lassen. Das Team des „Unverpackt im Weschnitztal“ freut sich auf Ihr Kommen und Gespräche in gemütlicher, vorweihnachtlicher Atmosphäre.

Bei Fragen: Malou Helfert Tel. 0172 5796876 oder
E-Mail: malou@unverpackt-in-rimbach.de
oder Nina Lanzer E-Mail:nina@unverpackt-in-rimbach.de



GEHT ES AUCH ANDERS?

Karl Bauer ist Ökolandwirt aus Überzeugung. Zwischen seiner Arbeit auf der Kuhweide, bei der Apfelernte und hinter den Marktständen der Region hat er mit dem Weschnitz-Blitz über die Landwirtschaft gesprochen.

Text und Bilder von Melena Schneider

Herr Bauer, stellen Sie sich und Ihren Betrieb doch gerne mal vor!

Ich bin gebürtiger Igelsbacher und ursprünglich Agrartechniker von Beruf. Auf dem Bauernhof meiner Eltern habe ich bereits als Kind Landwirtschaft hautnah kennengelernt und besitze heute selbst zwei Höfe auf rund 80 Hektar Land. Mitte der 80er Jahre konnte ich den Steinbacherhof im gleichnamigen Ortsteil Fürth-Steinbach von meiner Tante übernehmen. Dort verbringen meine momentan 90 Charolais-Rinder die meiste Zeit. Der Guldenklingerhof hinter Wald-Erlenbach in der Nähe der Guldenklinger Höhe kam später hinzu. Dort bewirtschaftete ich eine Apfelplantage und - neben denen in Steinbach - mehrere Felder. Seit 1993 ist mein Betrieb nach EU-Richtlinien Bio-zertifiziert, im Jahr 2010 kam zudem die Anerkennung als Naturland Betrieb hinzu. Ich bin Direktvermarkter. Hier auf dem Guldenklinger Hof habe ich einen Hofladen und ich bin außerdem regelmäßig auf Märkten in der Region mit meinen Äpfeln, Säften, Fleisch, Kochkäse und vielem mehr vertreten. Bei den Betrieben, mit denen ich zusammenarbeite, lege ich Wert darauf, dass sie ebenfalls aus der Region kommen und Lieferwege möglichst kurz sind.

Wann und warum haben Sie sich dem ökologischen Landbau verschrieben? Haben Sie vorher konventionell angebaut?

Das Thema Ökolandbau ging in den 80er Jahren erst so richtig los. Die älteren Bauern waren davon nicht begeistert. Herbizid- und Pestizideinsatz sowie synthetische Dünghemöglichkeiten wurden als fortschrittlich und als der Schlüssel zur Ertragssteigerung angesehen. Fünf Jahre habe ich selbst konventionell angebaut. Als Agrartechniker habe ich auch eine Zeit lang im Reifeisenmarkt in Fürth gearbeitet und genau solche Produkte verkauft. Es lief gut, ich hatte super Erträge.

Was mich aber an der ökologischen Landwirtschaft gereizt hat, ist das langfristige und mitunter kreative Denken, das man dazu braucht. Ich war neugierig, ob Landwirtschaft auch anders funktionieren kann - ohne „Hilfsmittel“. Ich wollte wissen, ob ich es schaffen kann, einen Betriebskreislauf zu schließen, die Natur zu schonen und dabei qualitativ hochwertige Lebensmittel zu produzieren.

DÜNGEN MIT PFLANZEN?

Statt synthetischem Dünger kommen im Ökolandbau sogenannte Leguminosen häufig zum Einsatz. Diese Pflanzen binden Stickstoff aus der Luft mithilfe von sogenannten „Knöllchenbakterien“ in ihren Wurzeln und versorgen somit den Boden auf biologischem Weg mit diesem wichtigen Nährstoff. Beispiele: Klee, Luzerne, Phacelia

Das Bio-Siegel auf Lebensmitteln ist bekannt. Können Sie uns mehr darüber erzählen, wie sich das Siegel in Ihrer Arbeit als Bio-Landwirt zeigt?

„Bio“ bedeutet für mich als Produzent erstmal den Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel, eine artgerechte Tierhaltung, ein Verbot von Gentechnik und eine genau geregelte Verwendung von Zusatzstoffen. Das bedeutet in der Praxis, dass ich die einzelnen Glieder meines Betriebs intensiv beobachten und immer mit den gegebenen Bedingungen planen muss. Als Bio-Landwirt muss ich häufig Entscheidungen treffen, die erst meine Ernte in zwei Jahren beeinflussen werden. Zum Beispiel, wann ich den Mist meiner Kühle auf die Felder fahre, um den Boden mit Stickstoff zu nähren. Das erfordert langfristige Planung und ein gutes Gespür für natürliche Kreisläufe. Die Naturland Standards, denen mein Betrieb ebenfalls entspricht, sind gewissermaßen eine Erweiterung der Kriterien für das Bio-Siegel. Hier gibt es sehr klare Vorgaben für mich als Produzent, zum Beispiel in Bezug auf die Medikamentenvergabe an meine Rinder, die Größe der Offenställe und der Weideflächen pro Tier, aber auch für die Art und Weise, wie ich mein Getreide oder meine Äpfel anbaue und verwerte. Auch alle Betriebe, mit denen ich zusammenarbeite, müssen diesen Standards entsprechen. Für die Sicherstellung gibt es jährliche Kontrollen und zusätzliche unangemeldete Besuche.

Sie sprechen von einer genau geregelten Verwendung von Zusatzstoffen. Welche sind das in der ökologischen Landwirtschaft zum Beispiel?

Ein Beispiel ist die Verwirrmethode, bei der mit bestimmten Duftstoffen gearbeitet wird, die die Paarung von Faltern, wie beispielsweise die des Apfelwicklers, stören können. Kalium und Schwefel zur Unterstützung der Kulturpflanzen oder Niem-Insektenschutz sind ebenfalls in geregelten Mengen erlaubt. Das habe ich aber in diesem Jahr alles nicht gebraucht. Des Weiteren ist auch die Menge an Mist, die ich ausbringen darf, begrenzt. Das ist eng an die Haltung meiner Charolais Rinder gekoppelt. Durch eine festgelegte Anzahl an Tieren pro Hektar kommt nur so viel Dung zustande, wie ich auf meinen Feldern verwenden kann. So wird eine Überproduktion verhindert.

Der Boden ist die wohl wichtigste Ressource für die Landwirtschaft. Was ist wichtig, damit es ihm langfristig gut geht?

Alle zwei Jahre düngt ich den Boden, auf dem gesät und geerntet wird, mit dem Mist meiner Kühle. Die Fruchfolge auf meinen Feldern, die einer einseitigen Nährstoffentnahme aus dem Boden und Pflanzenkrankheiten vorbeugen soll, besteht momentan aus Weizen, Dinkel und Winterhafer. Außerdem säet ich Kleegras, durch das der Boden zusätzlich mit Stickstoff angereichert werden kann. Dafür fahre ich mit der Grubber auf das Feld. Mit dieser Maschine werden im Gegensatz zum Pflug lediglich die ersten paar Zentimeter des Bodens bearbeitet, sodass das Kleegras oberflächennah eingearbeitet werden kann.

WAS IST EIGENTLICH HUMUS?

Humus ist die Gesamtheit der abgestorbenen organischen Substanz im Boden. Seine Kapazität, Wasser und Nährstoffe zu speichern sowie der Lebensraum, den er für wichtige Bodenorganismen darstellt, machen ihn in der Landwirtschaft sehr wertvoll. Organische Düngung, Gründüngung, Minimalbearbeitung und eine vielfältige Fruchfolge können zum Erhalt des Humus beitragen.

Zudem wird so das Unkraut klein gehalten und das Bodenleben in tieferen Schichten wird nicht gestört. Der Vorteil dieser „Minimalbearbeitung“ ist, dass der Humus tieferer Bodenschichten so erhalten bleibt, während der oberflächennahe, neu gebildete Humus von der nächsten Frucht gezeehrt werden kann. Vor allem für den Weizen, der viel Stickstoff verträgt, ist das sehr vorteilhaft.

Extremwetter wie Hitzewellen oder Starkregenereignisse gab es in den letzten Jahren häufig. Welche Auswirkungen davon spüren sie in Ihrem Betrieb?

Mindestens 80 % meiner Apfelbäume haben bleibende Schäden durch die vergangenen Dürrejahre. Hinzu kommen die Misteln, die den Bäumen noch zusätzlich Wasser entziehen und im Klimawandel durch die immer häufiger ausbleibenden Minustemperaturen im Winter zu den Gewinnern gehören. Die Bäume weisen dann „Schorf“ auf, der sich auf Rinde, Blätter und auch die Äpfel selbst legt. Viele Sortenspezialisten sagen, dass keine Apfelsorte regelmäßige Temperaturen über 38 Grad aushalten kann. Wenn es weiter wärmer wird wie bisher, dann können wir uns also von der Apfelernte im Odenwald verabschieden. Meine Apfelernte fällt in diesem Jahr jedoch glücklicherweise - entgegen des gesamtdeutschen Trends - besser aus als letztes Jahr. Durch die hohe Lage des Guldenklingerhofs, blieben wir dieses Mal vom Spätfrost verschont. Gefährlich war jedoch die feuchte Witterung: Ist die Feuchtigkeit zu lange auf den Äpfeln, so begünstigt das Pilzbildung. Beim Getreide ist in extremen Regenjahren wie diesem wiederum das Problem, dass ich mit meinen Maschinen



kaum über die Felder fahren kann, ohne Schäden zu hinterlassen. So konnte ich meine Bearbeitungszyklen nicht wie gewohnt einhalten. Ist es zu heiß und das Wasser knapp, so zeigt sich das wiederum an einem vermindernten Wachstum des Getreides. Im letzten Dürrejahr habe ich eine hochtragende Kuh verloren, die an einem Hitzschlag gestorben ist. Kälber kommen insgesamt immer häufiger mit

2023 betrug der Anteil der ökologisch bewirtschafteten Fläche an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche in Deutschland 11,2 %. Ziel der Bundesregierung ist ein Flächenanteil von 30 % ökologisch bewirtschafteter Fläche bis 2030.

Quelle: Umwelt Bundesamt

zu Geburtskomplikationen. Es sind diese Extremwetter, die bekanntlich durch den Klimawandel immer häufiger werden und die mich in meiner Arbeit am meisten belasten.

Die Preise im Supermarkt für Bio-Produkte sind bekanntlich höher als die für konventionelle Produkte. Wieso gibt es dann nicht mehr Ökolandwirte?

Der höhere Preis macht sich leider nur bei den Verbraucherinnen und Verbrauchern bemerkbar. Der Aufschlag für Bio-Bauern ist miserabel, teilweise liegt er gleichauf mit konventionellen Produkten. Beim Fleisch sind es beispielsweise nicht mehr als 50 Cent mehr pro Kilo für einen Bio-Landwirt. Das ist neben meinem Anspruch, regionale Vermarktung zu fördern, auch ein Hauptgrund, warum ich Direktvermarkter bin. Anders wäre es wirtschaftlich wirklich sehr schwierig. Hinzu kommt, dass die Erträge in der ökologischen Landwirtschaft etwa nur ein Drittel derjenigen in der konventionellen Landwirtschaft betragen. Dafür ist die Qualität meiner Lebensmittel sehr hoch. Darum geht es mir auch. Ich muss nicht den europäischen Markt mit meinen Äpfeln füllen, sondern wenn es für meine Kunden genug ist und ich die Natur schonen kann, dann ist das für mich genug.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft der Landwirtschaft?

Für die Zukunft der Landwirtschaft müssen wir die globalen klimatischen Veränderungen ernst nehmen und jetzt gegensteuern. Für die ökologische Landwirtschaft wünsche ich mir, dass sie nicht mehr als Nische, sondern als Zukunftsprojekt angesehen wird. Fortschritt in der Landwirtschaft bedeutet meiner Meinung nach nicht, die neuesten Präparate richtig anzuwenden, sondern langfristig zu denken und ein Gefühl für Kreisläufe und das Tempo der Natur zu entwickeln. Dieses Handwerk kann eine Kunst sein, wenn man es richtig macht. Dazu braucht es jedoch Übung. Ich würde mir deshalb wünschen, dass die ökologische Landwirtschaft in den Fokus der landwirtschaftlichen Grundausbildung in Deutschland gesetzt wird. Bis heute sind es leider immer noch die konventionellen Methoden, die in der Berufsschule abgefragt werden.

Ihre Rinder halten Sie in der sogenannten „Mutterkuhhaltung“. Was genau kann man sich darunter vorstellen?

Ich kaufe alle zwei Jahre zwei Zuchtbullen, die bei uns zum Deckeinsatz kommen. Meine Mutterkühe stammen wiederum immer aus meiner eigenen Zucht. Um die Qualität meiner Tiere regelmäßig zu prüfen, bin ich im Zuchtverband Alsfeld. Meine Tiere sind dort auch bereits ausgezeichnet worden. Eine gute Zucht ist meiner Meinung nach unabdingbar für einen erfolgreichen landwirtschaftlichen Betrieb. Gesunde Kühe bedeuten gesunde Kälber. In meinem Fall bedeutet das: langfristig. Die

Hitzschlag auf die Welt und müssen gekühlt werden oder sind in regenreichen Jahren, wie diesem, durch zu viele Nährstoffe übergröß und es kommt

Mutterkühe leben bei uns nämlich im Schnitt acht bis neun Jahre auf dem Hof und kalben jedes Jahr. Von Mai bis September sind die Offenställe auf dem Steinbacher Hof leer und meine Herden sind auf den Weiden in Steinbach und zum Teil um den Guldenklinger Hof verteilt. Nur zum Kalben hole ich sie von der Weide, um im Notfall unterstützen zu können. Die Kälber, nach Geschlechtern getrennt, bleiben mit ihren Müttern im Herdenverband und werden gesäugt, bis sie 300 Tage alt sind. Manche Tiere wiegen zu diesem Zeitpunkt schon 350 bis 400 Kilogramm. Weibliche Kälber werden dann meist zur eigenen Zucht behalten oder verkauft. 20 bis 25 Tiere im Jahr werden zur Fleischvermarktung eingesetzt - das sind meist die männlichen Nachkommen. Wenn sie nach etwa 14 bis 15 Monaten geschlechtsreif sind, kommen sie hierfür zu einem regionalen, von Naturland anerkannten Schlachtbetrieb.

Die Schlachtung der Kühe gehört in Ihrem wirtschaftlichen Betrieb fest dazu. Würden Sie sagen, dass Sie trotzdem eine emotionale Bindung zu Ihren Tieren haben?

Ich hatte auch schon Kühe, die bei mir 17 oder 22 Jahre alt geworden sind. Letzte Woche habe ich eine 14 Jahre alte Mutterkuh weggebracht. Ich schlachte nicht selbst. Und ehrlich gesagt könnte ich es auch nicht. In dieser langen Zeit erlebt man so viel zusammen, das ist fast mit einer menschlichen Freundschaft zu vergleichen. Ich habe Geburten gemeinsam mit ihr durchgestanden und sie in ihrem Wesen über die Jahre kennen und schätzen gelernt. Diesen Schritt nach so langer Zeit zu gehen, ist mit Abstand das schwerste an meinem Beruf. Zwischen mir und den Jungrindern, die die meiste Zeit auf der Weide stehen, ist die Verbindung weniger stark. Doch auch hier fällt es mir bei manchen Tieren schwer. Ich könnte es mit meinen Werten und Gefühlen deshalb niemals vereinen, sie zur Schlachtung an einen Ort zu geben, bei dem ich nicht vollstes Vertrauen darin hätte, dass meine Tiere dort einen wertschätzenden Umgang erfahren.



Was schätzen Sie daran, Landwirt zu sein?

Ich bin Landwirt geworden, weil ich ein freier Mensch sein wollte. Ich wollte einen Beruf, in dem ich jeden Tag selbst entscheiden kann, was ich mache. Und: Weil mich viel Arbeit

nicht stört. Mein Herz schlägt vor allem für meine Charolais-Rinder. Schon als Kind habe ich mein erstes Geld nicht für Spielsachen oder Lutscher, sondern für eine Kuh gespart. Die Herde, die heute auf meinen Weiden steht, stammt von etwa 15 Tieren ab, die ich in Frankreich gekauft habe, als ich in den 90er Jahren mit der Rinderhaltung angefangen habe. Das von Natur aus ruhige Gemüt der Tiere habe ich durch bewusste Entscheidungen in der Zucht über die Jahre hinweg verfeinert. Heute habe ich eine sehr entspannte Herde, in der ich jede Kuh und jedes Kalb ohne Probleme anfassen kann. Es geht mir bei meiner täglichen Arbeit ehrlich nicht ums Geld, sondern um die Sache. Das ist vielleicht eine ganz merkwürdige Einstellung in der heutigen Welt, aber danach lebe ich. Ich hab noch nie gesät mit dem Gedanken damit später im Jahr Geld zu machen. Ich möchte gute Lebensmittel herstellen, mit und nicht gegen die Natur.



Kunst-Handwerk-Hobby Ausstellung

**SONNTAG 27. OKTOBER | 11 BIS 17 UHR
BÜRGERHAUS MÖRLENBACH**

Am Sonntag, den 27. Oktober, lädt die Gemeinde Mörlenbach herzlich zur Kunst-Handwerk- und Hobbyausstellung im Bürgerhaus Mörlenbach ein. Von 11 bis 17 Uhr können Besucherinnen und Besucher ein vielfältiges Angebot an schöpferischen Tätigkeiten bestaunen und erwerben.

Die Ausstellung präsentiert ein breites Spektrum kreativer Werke: von Malerei, Fotografie und Holzkunst über Floristik, Textilarbeiten wie Patchwork, Stickern, Stricken, Häkeln, Filzen bis hin zu Schmuck und herbstlichen Kränzen. Auch Marmeladen, Liköre, Pestos, Kräutersalze, Essig, Öl und Honig sowie originelle Holz- und Kerzendeko werden ausgestellt. Zudem gibt es Informationen rund um das Thema **Selbstversorgung mit Gemüse- und Obstbau**.

Besonders erfreulich: Viele neue Ausstellerinnen und Aussteller bereichern das Programm.

Für das leibliche Wohl ist ebenfalls gesorgt: Kaffee und leckere Kuchen laden zum Verweilen ein. Kinder können sich auf begleitete Kreativ-Projekte rund um das Thema Natur freuen. Der Eintritt ist frei.

Ihr Sonnenschutzhändler in Rimbach  Montage Service Steven Braun



Sonnenschutz
Lamellendächer
Wintergartenbeschattungen
Markisen
Schirme
Rollläden

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!



..sucht ab sofort:



Mitarbeiter*in zur Nachmittagsbetreuung – unbefristet:

- eine **päd. Kraft** in Reichenbach 19,5 Std.

Nähre 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



..sucht ab 01.01.25 :

Erzieher*in für den Waldkindergarten "Wilde-Möhre":

- eine **staatlich anerkannte/r Erzieher/in**, in Fürth-Steinbach, unbefristet (24 Std.)

Weitere Informationen unter: www.gemeinde-fuerth.de

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



kaffeestopp
PRIVATRÖSTEREI

#WIR MACHEN KAFFEE



Warum wir uns jeden Tag aufs Neue dem Kaffee widmen? Weil eine gute Tasse Kaffee wie ein kleiner Urlaub ist und dazu einlädt, für einen Moment auf "Stopp" zu drücken. Mit den vielfältigen Kaffeesorten unserer kleinen Rösterei laden wir euch auf eine Entdeckungsreise rund um den Erdball ein.

Hauptstraße 72
69488 Birkenau
Tel. 06201/8435809

www.kaffeestopp.de



ODENWÄLDER BAUMASCHINEN

Husqvarna READY WHEN YOU ARE

SÄGESPÄNE – DER FEENSTAUB ECHTER MÄNNER.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zentrale Mörlenbach
Weinheimer Str. 58-60
69509 Mörlenbach
06209 718-0

Standort Ludwigshafen
Industriestraße 59
67063 Ludwigshafen
0621 67020-30

BAUGERÄTE CENTER
Fachmarkt für Bau und Industrie

**Laubsauger Gartengeräte
Kettensägen
Heckenscheren Laubbläser
Gartenwerkzeuge**

www.baugeraetecenter.de



Unbekanntes Hornbach – Schluchtenwanderung

SONNTAG 10. NOVEMBER | 14 UHR | GEOPARK-VOR-ORT-TEAM WESCHNITZTAL

Geoparkbegleiter Georg Frohna führt Interessierte bei dieser Wanderung durch die eindrucksvollen Schluchten des Birkenauer Pfarrwaldes, vorbei an der Ortels- und Reinigsklamm. Unterwegs gibt er spannende Einblicke in Flora, Fauna & historische Ereignisse wie den Überfall auf die Nachtwache 1808 sowie in die Entstehung des Schluchtenbündels. Der Birkenauer Ortsteil Hornbach war einst eine wichtige Bastion der Kurpfalz - die Belege dafür, die denkmalgeschützten Grenzsteine, werden auf der Wanderung zu sehen sein. Das Geopark-Team empfiehlt festes Schuhwerk und wettergemäße Kleidung. Treffpunkt ist auf dem Parkplatz der Mehrzweckhalle in Hornbach.

Anmeldung: Georg Frohna, Telefon: 06201-33017
Für 7 €, Kinder bis 12 Jahre frei.



„Blu“ - Neo Stephanou, Gigu Neutsch und Rolf Schauder

DONNERSTAG 24. OKTOBER | 20 UHR | STUDIOBÜHNE FÜRTH

Thommie Bayer, Freund der Band „Blu“ und leidenschaftlicher Konzertbesucher berichtet: „Drei harmonierende Stimmen, drei inspirierte Komponisten, drei versierte Multi-Instrumentalisten unternehmen eine musikalische Weltreise und finden Formen, Farben und Geist der verschiedensten Musiktraditionen, verbinden sie zu einem vielsprachigen Programm voller Schönheit und Delikatesse, entführen ihre Zuhörer in den Raum, den nur die Musik eröffnet – den Raum, in dem alles zu allem passt.“

Ein portugiesisch sprechender Zypriote, Neo Stephanou ein italophiler Wahlagentinier, Gigu Neutsch und ein Kraichgauer Norwegen-Cowboy, Rolf Schauder.

Die Musik von BLU ist halbakustisch, melodös, leicht und elegant – die Erfahrung dreier gestandener Profis, ihre Neugierde und Hingabe fügen sich zu einem ebenso lässigen wie intensiven Musikerlebnis in der wärmsten Farbe: Blu.“

Eintritt: Vorverkauf 18€, Abendkasse 20€.



Kulturverein Birkenau Herbst-Programm

**EVANGELISCHES GEMEINDEZENTRUM
BIRKENAU**

 „Kumm geh fort!“ - Kabarettabend mit Kain und Maser |
Samstag 19. Oktober | 19 Uhr
27 €, Mitglieder 25 €

In ihrem Kabarettprogramm treffen Franz Kain und Manfred Maser als „dischbedierfreudiges Duo“ aufeinander und liefern sich ein humorvolles Rededuell. Wenn der quirlige Rollenspieler Kain (33 Jahre Spitzklicker) auf den bedächtigen Geschichtenerzähler Maser (33 Jahre Odenwälder Shanty Chor) trifft, werden auf unterhaltsame Weise die Themen der Zeit diskutiert.

 Die Beatles - biographischer Abend mit Werner Köhler |
Samstag 2. November | 19 Uhr
12 €, Mitglieder 10 €

Werner Köhler, einer der profunden Beatles-Kennern Deutschlands, gibt an diesem Abend spannende Einblicke in die kreative Arbeitsweise und den märchenhaften Erfolg der Beatles. Mit persönlichen Anekdoten und musikalischen Beispielen erzählt er humorvoll, wie vier Jungs aus Liverpool zu weltweiten Musikikonen wurden

 Bücher, Bücher, Bücher! - musikalischer Literaturabend |
Freitag 22. November | 19:30 Uhr
10 €, Mitglieder 8 €

„Um die langen Abende in der dunklen Jahreszeit zu versüßen, braucht es einfach gute Bücher“, ist Andrea Ohlig, Inhaberin des Birkenauer Buchladens, überzeugt. An diesem Novemberabend präsentiert sie gemeinsam mit dem Buchladen-Team einige ihrer liebsten Neuerscheinungen. Musikalisch begleitet wird die Buchvorstellung durch Felix Schulze an der Posaune.

**ÜNVERPACKT
im Weschnitztal**
Einkaufen PUR in der Gymnastikstr. 12 in 64668 Birkenau
Bild von Freepik

**VIP-Shopping
für Einsteiger**
jeden 1. Samstag im Monat
von 14:00 - 15:30 Uhr



**Du bist unsicher, wie ein
Einkauf im Laden abläuft. Du
hast Fragen zur Umsetzung
im Alltag?**

Komm zum VIP-Shopping, lass dir alles genau zeigen und probier' es aus! Wir nehmen uns ganz viel Zeit für dich und deine Fragen!

mit Kinderbetreuung

Miele



**Hochwertige
Jubiläumsangebote!
125 Jahre Qualität.**

Miele Waschmaschine WCI890 WPS 125 Gala Edition. Energie sparen in der besten Energieeffizienzklasse A, SteamCare reduziert die Bügelzeit um bis zu 50%, automatische Waschmitteldosierung mit TwinDos® sowie effiziente und schnelle Ergebnisse in nur 49 Minuten dank QuickPowerWash.

Mehr Informationen bei uns:

**FRIES
ELEKTRO**

Hauptstraße 67 Tel.: 06201 31082
69488 Birkenau Mobil: 0171 9066940
fries-elektro@t-online.de
www.fries-elektro.de



Melody, Tap & Bass

**DONNERSTAG 14. NOVEMBER | 20 UHR |
STUDIOBÜHNE FÜRTH**

Bis in die 50er Jahre hinein war Stepptanz (eigentlich Tap Dance), als der Tanz des Jazz aus der Jazzszene nicht wegzudenken. Aus den gleichen Wurzeln hat er sich parallel zum Jazz entwickelt. Ab den 60er Jahren geriet diese Verbindung in Vergessenheit und der Stepptanz wurde vor allem mit Hollywoodfilmen und choreographierten Showtänzen kombiniert. Das Projekt „Melody Tap & Bass“ hat die Absicht die gemeinsamen Wurzeln wieder ins Gedächtnis zu rufen. So wird der Stepptanz wieder ein Teil der gemeinsamen spontanen Improvisation über die zeitlosen Melodien der Jazzstandards.

Das Trio (Proteges of Allen Blairman) setzt sich zusammen aus Olaf Schönborn am Saxophon, Kurt Albert, einem international bekannten Jazz Tapdancer (unter anderem Auftritte in New York, Chicago, Los Angeles) und Mario Fadani am Kontrabass.

Eintritt: Vorverkauf 18€, Abendkasse 20€.

VERANSTALTUNGEN

BIRKENAU



DISCHBEDIERFREUDIGES DUO

Samstag 19. Oktober | 19 Uhr

Evangelisches Gemeindezentrum | 27€, Mitglieder 25€
Mehr auf Seite: 19



ABENDKONZERT „LIEBE“

Samstag 26. Oktober | 19 Uhr, Einlass 18Uhr
Dorfgemeinschaft Nieder-Liebersbach | 15 €
Mehr auf Seite: 24



LOUDEST WHISPER

Freitag 1. November | 20 Uhr

Mac Menhir Irish Pubs
Rimbacher Gastronomie & Einkaufsläden haben offen



DAS LEBEN DER BEATLES

Samstag 2. November | 19 Uhr

Evangelisches Gemeindezentrum | 12€, Mitglieder 10€
Mehr auf Seite: 19



SCHLUCHTENWANDERUNG

Sonntag 10. November | 10 Uhr

Hornbach, Parkplatz Mehrzweckhalle | 7€, Kinder bis 12 frei
Mehr auf Seite: 18



BÜCHER, BÜCHER, BÜCHER!

Freitag 22. November | 19:30 Uhr

Evangelisches Gemeindezentrum | 10€, Mitglieder 8€
Mehr auf Seite: 19

BENSHEIM



TERRAVISAMUSICA MIT ADAX DÖRSAM

Samstag 2. November | 19 Uhr

Autohaus Schneider, Berliner Ring 30

Island & Grönland Bilderschau mit Live Musik

HEPPENHEIM



LILIT SARGSYAN & TRIO 3 D

Sonntag 3. November | 16 Uhr

Heppenheim Kürfürstensaal

Armenische Liedermacherin trifft deutsches TRIO

FÜRTH



VDK STAMMTISCH

Samstag 19. Oktober | 14:30 Uhr

SV Heim in der Goethestrasse 6
Beratung zum Thema Barrierefreies Wohnen



FRÜHSCHOPPEN MIT MUSIK

Sonntag 20. Oktober | ab 11 Uhr

TV Halle Fürth
KKM und TV Fürth laden ein



„BLU“

Donnerstag 24. Oktober | 20 Uhr

Studiobühne Fürth | VV 18€, AK 20€
Mehr auf Seite: 18



MARTINSMARKT

Sonntag 10. November

Fürth



MELODY, TAP & BASS

Donnerstag 14. November | 20 Uhr

Studiobühne Fürth | VV 18€, AK 20€
Mehr auf Seite: 19



WANDERN IN DER DÄMMERUNG

Samstag 16. November | 16 Uhr

Forsthaus Almen | 13 €, Kinder bis 12 frei
Mehr auf Seite: 23



A TRIBUTE TO ELLA FITZGERALD

Donnerstag 28. November | 20 Uhr

Studiobühne Fürth | VV 18€, AK 20€
Mehr auf Seite: 22



ERLENBACHER ADVENTSMARKT

Sonntag 1. Dezember | ab 12 Uhr

Erlenbacher Dorfplatz

Mehr auf Seite: 24

HIRSCHBERG



MATZ SCHEID SOLO

Samstag 23. November | 20 Uhr, Einlass 19 Uhr

„Eriks Weinscheuer“, Breitgasse 30, Hirschberg-Großsachsen
Vorverkauf: info@eriksweinscheuer.de

MÖRLENBACH



FILMFESTIVAL DER GENERATIONEN

Donnerstag 17. Oktober | 18:30 Uhr

Bürgerhaus Mörlenbach

Seniorenbeirat Mörlenbach



KUNST-HANDWERK-HOBBYAUSSTELLUNG

Sonntag 27. Oktober | 11 bis 17 Uhr

Bürgerhaus Mörlenbach

Mehr auf Seite: 17



ZUFLUCHT NEHMEN

Mittwoch 6. November | 18 Uhr, Einlass 17:30 Uhr

Live Music Hall | Eintritt frei

Dokumentarfilm zu Häuslicher Gewalt



CANTA CON ME GET FUNKY

Samstag 9. November | 20 Uhr

Bürgerhaus Mörlenbach | VV: 18 €, AK: 20 €

Repertoire aus Funk und Soul



HÜGELGRÄBER AUF DER JUHÖHE

Sonntag 10. November | 14 Uhr

Parkplatz an der L 3120 | 13 €, Kinder 12 frei

Mehr auf Seite: 26



ERWEITERUNG STEINBRUCH MACKENHEIM

Mittwoch 13. November | 19:30 Uhr

Dorfgemeinschaftshaus Vöckelsbach | Eintritt frei

Mehr auf Seite: 2



SOIRÉE LITTÉRAIRE

Freitag 15. November | 19:30 Uhr

KÖB Mörlenbach

Mehr auf Seite: 7



WINTERWELT OPENING-PARTY

Samstag 16. November | 20 Uhr

Parkplatz Schmitgasse 7

Mit DJ Minimi



NABU-STAMMTISCH MIT VORTRAG

Mittwoch 20. November | 19 Uhr

Restaurant „Olive“, Ober-Mumbach

„Unser Boden - das geheimnisvolle Wesen“



25. MÖRLENBACHER ADVENTSMARKT

Samstag 30. November bis 1. Dezember | 14 Uhr

Rathausplatz Mörlenbach

Mehr auf Seite: 13



BABEL-TREFF

Jeden Donnerstag | 15 bis 17 Uhr

Begegnungsstätte in der Grabengasse 3

Seniorenbeirat Mörlenbach

RIMBACH



OKTOBERFEST MIT DUO SKYLINE

Samstag 19. Oktober | 20 Uhr

Kulturbühne Ellenbach

Tanz und Musik



THE POWER OF SONG

Sonntag 10. November | 17 Uhr

Evangelische Kirche Rimbach | Eintritt frei

Mehr auf Seite: 23



KREATIV-CAFÉ

Dienstag 12. November | 16 bis 18 Uhr

Gymnasiumstraße 12 | Eintritt frei

Unverpackt im Weschnitztal



WINTERMARKT

Samstag 16. November | 12 bis 17 Uhr

Gymnasiumstraße 12

Mehr auf Seite: 13



Der Buchladen

Birkenau, Hauptstr. 87
Telefon: 0 62 01 - 846 33 15
www.derbuchladen.info
Öffnungszeiten: Mo - Fr: 9 -13 und 14 -18 Uhr; Sa: 9-13 Uhr

Nicht vergessen:

Bücherabend mit Musik
22.11.2024
19:30 Uhr

Im Ev. Gem.Zentr. Bi.
VVK bei uns

ab 2024 BIG-HAUS-Standard
klimafreundliches Gebäude
KFW40 mit QNG-Plus!

25 JAHRE
ENERGIEEFFIZIENTE MASSIVHÄUSER
BIG-HAUS.com
RECYCLABLE WOHNQESUND
the green line

Macht es für mich als Bauherr Sinn nach **QNG** zu bauen oder auch nicht?
Lassen Sie sich beraten!

Rufen Sie uns an und vereinbaren einen Termin!
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Im Büro bei BIG-Haus, Steiniger Weg 1, 64668 Rimbach / 06253-85357 / www.big-haus.com



A Tribute to Ella Fitzgerald

DONNERSTAG 28. NOVEMBER | 20 UHR | STUDIOBÜHNE FÜRTH

Die neue Ella-Tribute-Show ist für Nicole Metzger eine sehr persönliche Angelegenheit und ein lang gehegter Wunsch, wurde sie doch wegen Ella Fitzgerald Jazzsängerin! Wolfgang Sandner von der FAZ schreibt über sie: Nicole Metzger ist mit ihrem Trio - Daniel Prandl (piano), Lukas Hatzis (double bass) - das Wagnis einer musikalischen Huldigung für Ella eingegangen und hat sie souverän gemeistert. Es ist ihr gewissermaßen durch die Ausführung eines Doppelpagats gelungen: Nämlich zum einen die Essenz von Ellas vokaler Kunst ehrend zu adaptieren, zum anderen den eigenen Gesangsstil dagegen zu setzen. Überhaupt war ihr Auftritt mit all den Highlights aus Ellas Songbook - von „Undecided“ über „Sophisticated Lady“ und „It Don't Mean A Thing (If It Ain't Got That Swing)“ bis zu Charlie Chaplins „Smile“ - eine Demonstration hoher Jazz-Vokalkunst. Was Nicole Metzger dabei mit dem Subjekt ihrer Huldigung verband, war die Wärme der Tongebung, die Variabilität des Ausdrucks, der große Tonumfang quasi vom Baritonregister bis in die Sopran spitzen, vor allem aber die immer passende Stimmung.

Eintritt: Vorverkauf 18€, Abendkasse 20€.



„Alle Jahre wieder – Skandal im Kaufhaus Broiler“

SAMSTAG 7. DEZEMBER | 18 UHR | MENSA DER MLS

Die Proben haben bereits begonnen.

„Alle Jahre wieder – Skandal im Kaufhaus Broiler“, so lautet der Titel des neuen Stücks des Theater-Workshops von Nicole Agostin in Kooperation mit der Jugendmusikschule Überwald/Weschnitztales. Können Sie bereits erahnen, worum es dieses Mal geht?

Genau, es ist der 24.12.2024 und wie im richtigen Leben, müssen an diesem Tag noch einige Kunden des Kaufhauses Broiler ihre Last Minute Schnäppchen für Heilig Abend besorgen. Die glitzernde Verkäufercrew samt dem Kaufhauschef Rico Broiler versuchen mit aller Kraft die letzten Ladenhüter unter die Käufer zu bringen. Da ist zum Beispiel die gestresste Mutter Yvonne Müller, die noch mindestens 10 Geschenke für all Ihre Kinder braucht. Dann das niedliche alte Ehepaar Brunhilde und Ansgar Lindberg sowie das soeben gelandete Pilotenpaar Ronny Albatros und seine quirlige Stewardess Jacqueline Flügel. Es kommt, wie immer, zu ungeahnten Verwechslungen und der Weihnachts-Einkauf läuft nicht für alle wie geplant.

Auf das Publikum wartet eine **witzige Weihnachtskomödie**, natürlich mit **tollen Gesangseinlagen**. Die Aufführung findet am Samstag 07.12.2024 um 18:00 Uhr in der Mensa der MLS statt.

Tickets gibts für 6 € im **Lesezimmer** oder bei **Brillen Widtmann Rimbach**.

NEBI YAMAN

📞 0151 - 50838484 📍 Güttersbacherstraße 3
06207 - 922112 64689 Grasellenbach
✉️ Info@stahl-chrom.de 🌐 www.stahl-chrom.de
👤 stahlchrom

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



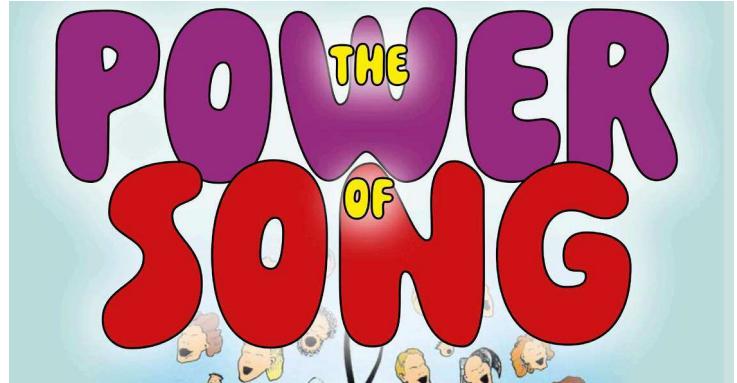
Wandern in der Dämmerung

SAMSTAG 16. NOVEMBER | 16 UHR | GEOPARK-VOR-ORT-TEAM FÜRTH

Bei der etwa dreistündigen Wanderung gegen Ende des Tages wird die Natur anders, besonders wahrgenommen. Mitten im Herbst lassen die Bäume ohne Laub andere Ein- und Durchblicke zu. Bei klarem Wetter wird der Vollmond ebenfalls für stimmungsvolle Eindrücke sorgen.

Treffpunkt ist um 16 Uhr am **Forsthaus Almen, Odenwaldstraße 50 in Weschnitz**, Ortsteil von 64658 Fürth. Revierförster i.R. Jens-Uwe Eder wird diese Veranstaltung leiten. Ein Abschluss am Forsthaus ist vorgesehen.

Anmeldung: Annelie Szych, Mail: annelie@szych-fuerth.de, Mobil: 0174 766 4980



Dorfchor-Konzert

SONNTAG 10. NOVEMBER | 17 UHR | EVANGELISCHE KIRCHE RIMBACH

So kann Singen im Chor viel Spaß bringen: Der Dorfchor verbindet Freude an der Gemeinschaft mit dem Anspruch, richtig gut zu klingen. Dazu haben sich die Sängerinnen und Sänger um die Chorleiterin Han Kyoung Park-Oelert ein für sie passendes Repertoire ausgesucht. Zum Vortrag kommen Werke von Freddie Mercury, John Miles, Barry & Robin & Maurice Gibb, Rag'n'Bone Man, Bill Withers, ABBA, Enya, John Fogerty, Bobby Darin, Cyndi Lauper, Leonard Bernstein und natürlich Lennon/ McCartney ... Der Name „Dorfchor“ bezieht sich nicht auf ein bestimmtes Dorf, die Sängerinnen und Sänger stammen aus dem ganzen Weschnitztal und Umgebung. Wer Lust bekommt, beim Dorfchor mitzumachen, kann einfach bei einer Singstunde vorbeischauen. Am **Mittwochabend** probt der Chor **ab 19:30 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus in Erlenbach**.

Bei ihrem großen Konzert „The Power of Song“ nimmt der Chor **kein Eintrittsgeld**, freut sich aber über **Spenden**.

Hier könnte Ihre Werbeanzeige stehen!

Schreiben Sie uns einfach.

Jakob Eisenhauer steht für Sie als Ansprechpartner gerne bereit!

E-Mail: jakob.eisenhauer@weschnitz-blitz.de



Erlenbacher Adventsmarkt

**SONNTAG 1. DEZEMBER | AB 12 UHR |
ERLENBACHER DORFPLATZ**

Am ersten Adventssonntag zeigt sich der Erlenbacher Dorfplatz wieder in vorweihnachtlichem Gewand! Der familienfreundliche Adventsmarkt in Erlenbach bietet eine stimmungsvolle Atmosphäre, köstliche Leckereien und handgefertigte Geschenke. Im beheizten Dorfgemeinschaftshaus wartet eine große Auswahl an hausgebackenen Kuchen und Torten sowie anderen süßen Leckereien. Auch beim Deftigen hat man verschiedenste Optionen. Für musikalische Untermalung sorgen die Beiträge der Schule am Katzenberg, des Posaunenchors der Evangelischen Kirchengemeinde Schlierbach, des Dorfchores Erlenbach, des Akkordeonorchester Fürth sowie der Original Odenwälder Trachtenkapelle. Alljährliche Highlights sind die große Tombola und das Würfelspiel der Feuerwehr. Auch beim Dart-Club darf man sein Glück versuchen. Wie immer wird den Kindern besondere Achtung geschenkt: Der Weihnachtsmann kommt samt Kutsche und lädt sie zu einer Rundfahrt ums Dorf ein. Einen Sack voller Überraschungen hält er ebenfalls bereit. Für alle, die ihre Wünsche direkt an den Weihnachtsmann schicken möchten, wird es auch wieder den Wunschzettel-Briefkasten geben. Übrigens: Der gute Zweck steht bei uns im Vordergrund, denn ein Großteil des Erlöses kommt dem Erlenbacher Kindergarten sowie der Schule am Katzenberg zugute.

Die Erlenbacher, Seidenbacher und Linnenbacher Vereine und Institutionen freuen sich auf Ihren Besuch!

MGV
EINTRACHT BIRKENAU EV
Gesang & Geselligkeit seit 1852

Gesangverein „Sängerlust“ 1951
Nieder-Liebersbach

ABENDKONZERT

„Liebe“

Samstag, 26. Oktober 2024, 19 Uhr
Dorfgemeinschaftshaus
Nieder-Liebersbach • Einlass 18 Uhr

Abendkonzert „Liebe“

**SAMSTAG 26. OKTOBER | 19 UHR |
NIEDER-LIEBERSBACH**

Die Männerchorgemeinschaft Eintracht Birkenau/Sängerlust Nieder-Liebersbach lädt zu ihrem diesjährigen Chorkonzert ein. Beginn ist um 19.00 Uhr im Dorfgemeinschaftshaus in Nieder-Liebersbach. Der Saal wird bereits ab 18.00 Uhr geöffnet sein. Das Motto des Konzerts heißt ganz schlicht „Liebe“ - und zu diesem großen, unerschöpflichen Thema hat Chordirigent Erich Schütz ein sehr interessantes Programm zusammengestellt. Ergänzt und bereichert wird der 45-Mann-starke Gemeinschaftschor durch einen ambitionierten Frauen-Projektchor. Durch die Mitwirkung des renommierten Künstler-Paares, Oxana und Helmut Schmiedel, sowie der bekannten Pianistin Swetlana Hauk erfährt das Programm eine beachtliche Aufwertung, was man getrost als ein Versprechen auf ein abwechslungsreiches und anspruchsvolles Musikerlebnis interpretieren darf. Die Sänger der beiden Vereine freuen sich, ihren Mitgliedern, Anhängern und einem interessierten Publikum einen Einblick zu geben, darüber was man sich das Jahr über in den Singstunden so erarbeitet hat.

Kartenvorverkauf bei Schreibwaren Herrmann, Hauptstraße 81 in Birkenau und ab dem 17. Oktober bei Susannes Blumenladen im Kohlmannshof in Nieder-Liebersbach sowie bei allen Sängern der Chorgemeinschaft.

Der **Eintrittspreis** liegt bei 15 €. Restkarten an der Abendkasse. Ein volles Haus und das Gefühl, dem Publikum einen schönen, vergnüglichen Abend zu bereiten, wird den Akteuren Ziel, Motivation und Freude sein.

GÄRTNEREI
Leeder

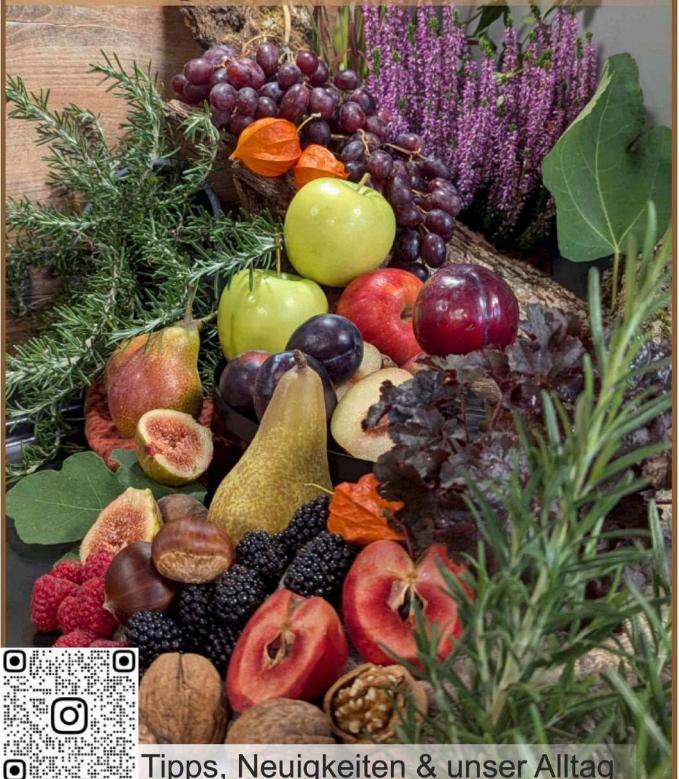
Gärtnerei Leeder
Am Linnenbach 31
64658 Linnenbach
Tel.: 06253 5579

www.gaertnerei-leeder.de
Instagram: gaertnereileeder
Facebook: gaertnereileeder

Herbst - eine gute Pflanzzeit für viele Pflanzen!

Durch die Witterung und das feuchte Klima benötigen Pflanzen im Herbst weniger Wasser. Deshalb eignet sich diese Zeit besonders gut zum Einpflanzen. Es entstehen weniger Verbrennungen der Blätter und es ist stressfreier für die Pflanzen. Jetzt haben wir wieder frische Obstgehölze, Beeren, Heckenpflanzen & sämtliche Ziersträucher. Das Besondere bei uns, ist die Sortenvielfalt. Wir führen z.B. über 30 verschiedene Apfelsorten, sowie viele versch. Birnen, Kirschen, Zwetschgen, Pfirsiche und mehr. Auch Exoten, wie Indianerbanane, Feige, Kaki, Granatapfel etc. finden Sie bei uns. Kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich selbst. Im November trifft bei uns die Wurzelware ein, Infos dazu gibt es auf unserem Insta Profil. (QR Code)

Obst & Beerensträucher in großer Auswahl



Tipps, Neuigkeiten & unser Alltag

★ Adventausstellung: Fr. 22. bis So. 24. Nov.



D RSAM
FAHRZEUG- UND KLIMATECHNIK

WIR BRAUCHEN VERSTÄRKUNG

Mechatroniker / Meister
Fahrzeug- und Karosseriebauer
oder mit ähnlicher Ausbildung
Elektriker
Fahrer / Hilfskraft
(m/w/d)



☎ 0171 272 3403

✉ info@doersam-kuehlfahrzeuge.de



Streifzug entlang der Hügelgräber

**SONNTAG 10. NOVEMBER | 14 UHR |
GEOPARK-VOR-ORT-TEAM WESCHNITZTAL**

Beim „Streifzug entlang der Hügelgräber auf der Juhöhe – den Vorfahren auf der Spur“ können Interessierte mit der Geo-Vor-Ort-Begleiterin Brigitte Schilk in die Frühgeschichte der Region eintauchen. Die sechs Hügelgräber, die sich am Steinkopf auf der Juhöhe befinden, stammen aus der Jungsteinzeit und sind direkt an Wanderwegen gelegen, bleiben für das ungeübte Auge jedoch oft verborgen. Brigitte Schilk erläutert, dass bei Ausgrabungen in den Jahren 1892, 1903 und 1928 verschiedene Artefakte wie Vorratsgefäße, Steinbeile und Feuersteinmesser in den Grabmulden gefunden wurden. Sie gibt Einblicke in das friedliche Leben der Hügelgräberleute, die vor 4000 Jahren als Ackerbauerinnen und Viehzüchter lebten. Teilnehmende sollten wetterangepasste Kleidung und feste Schuhe tragen.

Der Treffpunkt ist der Parkplatz an der Lee (L 3120), Mörlenbach-Juhöhe, links Richtung Heppenheim. Die Teilnahme erfolgt auf eigene Verantwortung.

Anmeldung: Brigitte Schilk, Telefon: 06209 7979 783
Für 13 €, Kinder bis 12 Jahre frei.

Die Auflösung

Na, genug geraten? Das Bild am Anfang dieser Ausgabe zeigt den Blick auf den Guldenklinger Hof von Karl Bauer zwischen Wald-Erlenbach und Heppenheim.

Egbert spricht

Text und Bilder von Klaus Weber



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

Wer beschreibt das Erstaunen, das uns beim Betreten des Büros heute morgen ergriff? Da saß unser Egbert an seinem Laptop und arbeitete fleißig vor sich hin. „Endlich!“, dachten wir und trauten uns kaum, ihn zu stören. Schließlich fragten wir ihn dann aber doch, was aus der Dammbaustelle im Ulfenbachtal geworden sei, die er sich ja mit seinem Biberfreund Jack vorgenommen hatte. „Alles in Butter“, war die Antwort, „Damm repariert, Jack in die Tochter des Burgherrn verliebt ...“



Diese Entwicklung ließ uns einigermaßen sprachlos zurück, aber Egbert plapperte schon munter weiter, dass er dadurch eine prima Idee gehabt hätte, wie er seine literarischen Fähigkeiten gewinnbringend einsetzen könnte. Er wäre jetzt Autor von Romanen des Genres YOUNG ADULT ROMANCE und sein Erstlingswerk, das demnächst erscheinen soll hieße „Liebe im Fluss“. Daraufhin hat es uns dann endgültig die Sprache verschlagen.



Hey du, Werbung gefällig?

- Logo Social Media
- Website Plakate
- Flyer Visitenkarten



Werbeagentur im Odenwald

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



Impressum

Weschnitz-Blitz

Kulturmagazin und Veranstaltungskalender

VERLAG UND HERAUSGEBER

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

Vertreten durch die Gesellschafterin Melena Schneider und
den Gesellschafter Jakob Eisenhauer.

REDAKTION

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

LAYOUT UND GRAFIK

Hanna Felber, hanna.felber@weschnitz-blitz.de

VERANTWORTLICH FÜR ANZEIGEN

Jakob Eisenhauer, jakob.eisenhauer@weschnitz-blitz.de

DRUCK

WIRmachenDRUCK GmbH

AUTORINNEN UND AUTOREN

Melena Schneider, Klaus Weber & Hanna Felber

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. Wir sind am besten per Mail erreichbar:

E-Mail: info@weschnitz-blitz.de

Telefon: Termin nach Absprache

Internet: www.weschnitz-blitz.de

Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichungen kann trotz Prüfung durch die Redaktion vom Herausgeber nicht übernommen werden. Honorierte Grafiken und Artikel gehen in das Verfügungsberecht des Verlags über. Für unverlangt eingeschickte Manuskripte, Fotos und Abbildungen keine Gewähr.

Informationen zur Ausgabe Nr. 182

Redaktionsschluss: 13. November 2024

Erscheinungsdatum: 2. Dezember 2024

Regional und fair gehandelte Immobilien aus der Region von Ihrem Weschnitztalmakler Volker Gruch



FÜRTH-OT, MFH, Bj. 1981
305 m² Wfl., 774 m² Grdst.
439.000 € + 3,57 % Prov.
Kl.D Öl V 114,8kWh/m²a



LINDENFELS, MFH, Bj. 1989
226 m² Mietfl., 148 m² Grdst.
299.999 € + 3,57 % Prov.
Kl.F Gas B 194,2kWh/m²a



Epfenbach, MFH, Bj. 1935/88
252 m² Wfl., 686 m² Grdst.
350.000 € + 3,57 % Prov.
Kl.F Öl B 195,6kWh/m²a



Für Sie vor Ort:
RE/MAX Classic
Immobilien
Volker Gruch
Staatsstr. 2
64668 Rimbach



Eberbach-Brombach, MFH,
Bj. 1967/2006, 643 m² Mietfl.
999.000 € + 3,57 % Prov.
Kl.C Öl V 96,3kWh/m²a



Heusenstamm, EFH, Bj. 1984
335 m² Wfl., 589 m² Grdst.
1,15 Mio € + 3 % Prov.
Kl. F Gas B 281kWh/m²a



HEPPENHEIM, ETW, Bj. 1972
1-Zi-App. verietet, 34m² Wfl.
näheres demnächst online unter www.remax.de



01 70 - 7 38 69 97 * 0 62 53 - 9 47 65 00 * volker.gruch@remax.de
RE/MAX - weltweit die Nr. 1 in der Vermittlung von Immobilien!
Wir sind auch in Ihrer Nähe aktiv - ich freue mich auf Ihren Anruf!

elektro
eckert
technik vom profi

Mit uns wird Sonne Strom. Auch bei Ihnen.

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

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



FOLLOW



www.elektroeckert.com