



OBRIGHEIMER NACHRICHTEN



Donnerstag, 28. März 2024

13

Amtsblatt der Gemeinde Obrigheim mit Nachrichten aus den Ortsteilen



Foto: Gemeinde Obrigheim

Öffnungszeiten Rathaus

Informatives

Telefon Rathaus Zentrale 06261/646-0

Öffnungszeiten des Bürgerbüros

Montag 8.00 – 12.15 Uhr
und 14.00 – 17.00 Uhr

Dienstag 8.00 – 12.15 Uhr

Mittwoch 13.00 – 18.00 Uhr

Donnerstag 8.00 – 12.15 Uhr

Freitag 8.00 – 12.15 Uhr

Wichtige Rufnummern bei Störungen

Wasserversorgung

Zweckverband Mühlbachgruppe
Bad Rappenau 07264/917699

Stromversorgung

kostenfreie 24-h-Hotline

bei Stromstörungen 0800/3629477

Feuerwehr Notruf 112

Polizei Notruf 110

Ostern

*„Frühling ist eine echte Auferstehung,
ein Stück Unsterblichkeit.“*

(Henry David Thoreau)

Liebe Mitbürgerinnen und Mitbürger,

ich wünsche Ihnen und Ihren Familien, auch im Namen des Gemeinderats und der Gemeindeverwaltung Obrigheim, ein fröhliches und geruhames Osterfest und eine sonnige Frühlingzeit.

Ihr
Achim Walter
Bürgermeister



Foto: spaper.com/Stock/Thinkstock

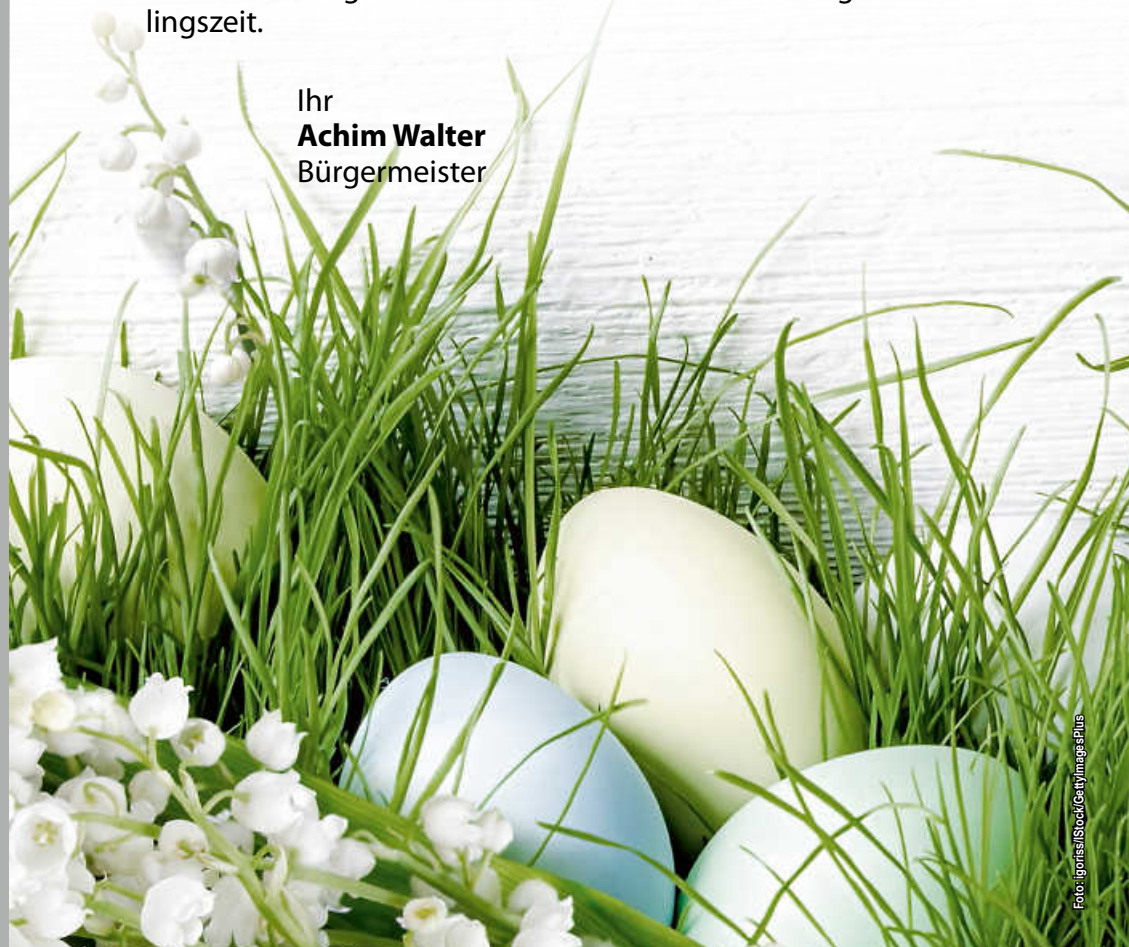


Foto: igoriss/Stock/Gettyimages/Plus



FAHRER GESUCHT!

für den ehrenamtlichen Fahrdienst der Gemeinde Obrigheim

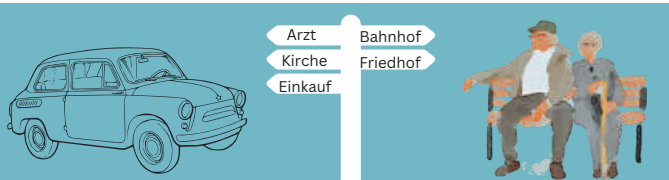
Wer eignet sich dafür?

Wenn Sie sich vorstellen können, mit Ihrem eigenen PKW ab und zu mobilitätseingeschränkte Menschen (vor allem Senioren) zu Terminen, wie beispielsweise zum Arzt, zur Physiotherapie oder zum Einkaufen zu fahren, dann sind Sie genau der oder die Richtige. Die Fahrten sind keine medizinischen Krankenfahrten und auch keine Konkurrenz oder Ersatz dafür. Es sind ehrenamtliche Fahrten für Menschen, die keine eigene oder andere Fahrmöglichkeit haben. Fragen zur Versicherung sind geklärt.

Was haben Sie davon?

- Sie helfen Mitbürgerinnen und Mitbürgern Ihrer Gemeinde mobil zu bleiben
- Sie lernen neue Menschen kennen
- Sie erhalten von der Gemeinde die Fahrtkosten, die der Kunde für die Fahrt bezahlt

Melden Sie sich gerne telefonisch im Rathaus unter der Rufnummer 06261/646 -0 oder kommen Sie im Bürgerbüro vorbei. Wir beantworten Ihre Fragen gerne.



DIE SOMMERZEIT BEGINNT

In Kürze gibts zum Feierabend wieder mehr Sonnenschein:

In der Nacht vom 30. März (Samstag) auf den 31. März 2024 (Ostersonntag) werden die Uhren um eine Stunde vorgestellt, von zwei auf drei Uhr.



IMPRESSUM

Herausgeber:
Gemeinde Obrigheim

Verantwortlich für den amtlichen Teil, alle sonstigen Verlautbarungen und Mitteilungen der Gemeinde:
Bürgermeister Achim Walter,
Hauptstraße 7, 74847 Obrigheim
o.V.i.A.

Verantwortlich für den übrigen Inhalt, „Was sonst noch interessiert“ und den Anzeigenteil: Timo Bechtold,
Kirchenstraße 10, 74906 Bad Rappenau

Druck und Verlag:
Nussbaum Medien Bad Rappenau
GmbH & Co. KG, Kirchenstraße 10
74906 Bad Rappenau, Tel. 07264 70246-0
www.nussbaum-medien.de

INFORMATIONEN

Vertrieb (Abonnement und Zustellung):
G.S. Vertriebs GmbH
Josef-Beyerle-Str. 2, 71263 Weil der Stadt

Tel. 07033 6924-0, info@gsvertrieb.de
www.gsvertrieb.de

Bildnachweise:
© Fotos Rubrikenbalken: Thinkstock



Amtliche Bekanntmachungen der Gemeinde

Gemeinderatswahl am 9. Juni 2024

Öffentliche Sitzung des Gemeindevwahlausschusses zur Vorbereitung der Wahl des Gemeinderats am 9. Juni 2024

Am **Donnerstag, 4. April 2024 um 18.00 Uhr**, findet im Sitzungssaal des Rathauses Obrigheim, Hauptstraße 7, eine öffentliche Sitzung des Gemeindevwahlausschusses statt.

Tagesordnung

1. Verpflichtung der Mitglieder des Gemeindevwahlausschusses und ihrer Stellvertreter sowie der Schriftführerin und deren Stellvertreter (§ 21 Abs. 2 KomWO)
2. Prüfung der eingegangenen Wahlvorschläge und Beschlussfassung über ihre Zulassung (§ 18 Abs. 1 KomWO)
3. Verschiedenes

Zu der Sitzung hat jedermann Zutritt.

Der Vorsitzende des Gemeindevwahlausschusses
Sven Homma

Vorübergehend geänderte Öffnungszeiten im Bürgerbüro

Aufgrund personeller Ausfälle sind wir gezwungen, unsere Öffnungszeiten vorübergehend anzupassen. Bis zum 30.4.2024 bleibt das Bürgerbüro montagnachmittags geschlossen.

Unsere Öffnungszeiten sind in dieser Zeit wie folgt:

Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 8.00 bis 12.15 Uhr und Mittwoch von 13.00 bis 18.00 Uhr.

Wir bitten um Beachtung, vielen Dank.

Jahrbuch 2023 – Obrigheim gestern und heute

Das neue Jahrbuch 2023 „Obrigheim gestern und heute“ wurde von der Gemeinde Obrigheim und dem Heimatverein Obrigheim als Mitherausgeber vorgestellt.

Mit diesem Jahresheft wollen wir besonders auf unser Jubiläum 1250-Jahre-Obrigheim im letzten Jahr zurückblicken und ebenso einen Blick in die Geschichte unserer Gemeinde geben. Ab sofort ist das neue Jahrbuch 2023 für 5,00 € im Bürgerbüro des Rathauses Obrigheim käuflich zu erwerben.

Auch Jahrbücher aus den Vorjahren sind in unserem Archiv vorhanden: Wer an älteren Jahrgängen Interesse hat, kann sich ebenso an das Bürgerbüro des Rathauses Obrigheim wenden. Diese Jahrbücher werden zu einem Preis von 2,50 €/Stück verkauft.

Obrigheim 2023



gestern und heute

Veranstaltungskalender für April 2024 der Gemeinde Obrigheim

Datum	Veranstaltung	Veranstalter	Veranstaltungsort
10.4.	Jahreshauptversammlung	SV Obrigheim	Gymnastikhalle
13.4.	Filmschmied	Kolpingsfamilie Asbach	Vereinsraum Asbach
13.4.	Volleyballturnier	Volleyballclub Obrigheim	Neckarhalle
14.4.	Handball	SV Obrigheim	Neckarhalle
18.4.	DRK-Blutspende	DRK Blutspendedienst BW-Hessen	Neckarhalle

27.4.	Gewichtheben	SV Obrigheim bei Qualifizierung/Finale	Neckarhalle
28.4.	Konfirmation	Ev. Kirchengemeinde	Obrigheim
28.4.	Handball	SV Obrigheim	Neckarhalle
30.4.	Maibaum-aufstellen mit Bewirtung	Freiwillige Feuerwehr Obrigheim	vor dem Rathaus/Feuerwehrgerätehaus

– Ende der amtlichen Bekanntmachungen –



Schul- und Gemeindebücherei

Achtung, geänderte Öffnungszeiten in den Osterferien

Die Schul- und Gemeindebücherei Obrigheim hat in den Osterferien

am Mittwoch, 27. März von 10.00 – 12.00 Uhr und am Donnerstag, 28. März von 10.00 – 13.00 Uhr geöffnet.

In der Woche nach Ostern, vom 2. bis 7. April, bleibt die Bücherei geschlossen.

Ab 8. April sind wir zu den gewohnten Öffnungszeiten wieder da.



Bekanntmachungen anderer Behörden

Zweckverband Wasserversorgungsgruppe Mühlbach

Wasser- und Abwassergebühren werden fällig

Die Abschlagszahlung für das 1. Quartal 2024 für die Wasser- und Abwassergebühren ist zum 1. April 2024 fällig. Wir möchten Sie bitten, den Abschlagsbetrag zum 1. April 2024 zu bezahlen. Die für das Jahr 2024 festgesetzten Abschläge sind auf der Jahresabrechnung 2023 angegeben. Es werden keine extra Abschlagsrechnungen erstellt.

Einzahlungen können bei allen Banken und Sparkassen geleistet werden. Bitte geben Sie immer Ihre Kundennummer an. Sollten Sie uns ein SEPA-Lastschriftmandat erteilt haben, so werden wir den fälligen Betrag von Ihrem Konto abbuchen.

Nicht bezahlte Abschlagsbeträge zum oben genannten Fälligkeitstermin werden von uns angemahnt. Dadurch werden zusätzlich zum Abschlagsbetrag Mahngebühren und Säumniszuschläge festgesetzt.

Bitte achten Sie darauf, dass Sie uns einen Eigentumswechsel, die Änderung der Bankverbindung oder sonstige Änderungen im Bezug auf die Wasser- und Abwassergebühren umgehend mitteilen.

Ihr zuverlässiger Partner in der Trinkwasserversorgung
Mühlbach Wasser
Bad Rappenau

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis

Fahrbahndeckenerneuerung zwischen Hochhausen und Obrigheim seit 25. März 2024

Der Neckar-Odenwald-Kreis führt auf der Landesstraße 588 ab dem Ortseingang Hochhausen in Richtung Obrigheim auf einer Länge von circa zwei Kilometern eine Erneuerung des Fahrbahnbelags durch. Aufgrund der beengten Verhältnisse erfolgt die Baumaßnahme unter Vollsperrung. Sie begann am Montag, 25. März und dauert voraussichtlich bis Freitag, 5. April. Die gesamte Fahrbahn ist während dieser Zeit gesperrt, der Verkehr wird örtlich umgeleitet. Die Zufahrt zu Hochhausen ist über Haßmersheim durchgehend gewährleistet.

Die Arbeiten wurden notwendig, da aufgrund Alterung und Verkehrsbelastung erhebliche Fahrbahnschäden wie Risse, Ausbrüche und Setzungen entstanden waren. Der Fahrbahnbelag wird

auf einer Gesamtfläche von rund 14.000 Quadratmetern über die gesamte Fahrbahnbreite erneuert. Der vorhandene Fahrbahnaufbau wird als Tragschicht mitbenutzt.

Die Arbeiten erfolgen im Auftrag des Neckar-Odenwald-Kreises. Die Bauleitung liegt beim Fachdienst Straßen des Landratsamts. Auftragnehmer ist die Firma Schneider (Öhringen).

Trotz aller Bemühungen werden Einschränkungen sowie Störungen durch den Baustellenverkehr und die Umleitung nicht zu verhindern sein. Die Verkehrsteilnehmer und Anwohner werden um Rücksichtnahme und Verständnis gebeten.

Betreuungsverein Neckar-Odenwald-Kreis e.V.

Einführung ins Betreuungsrecht – Grundwissen für rechtliche Betreuer

Der Betreuungsverein bietet an zwei Abenden einen Einführungslehrgang für gesetzliche Betreuer an. Inhaltlich geht es in dem Lehrgang um gesetzliche Grundlagen der Betreuung, Rolle und Pflichten des Betreuers, Organisation der Vermögensverwaltung und Gesundheitsvorsorge und vieles mehr.

Zu den Veranstaltungen sind alle Personen eingeladen, denen die Bestellung als Betreuer z.B. für einen Familienangehörigen bevorsteht oder die diese Aufgabe bereits übernommen haben. Die Informationen richten sich darüber hinaus insbesondere an Menschen, die eine ehrenamtliche Betätigung als Betreuer unter Anleitung des Betreuungsvereins erwägen. Am Donnerstag, 11.4.2024 findet der erste Abend statt mit Informationen zu gesetzlichen Grundlagen einer Betreuung, zur Rolle und den Aufgaben eines Betreuers. Veranstaltungsbeginn ist jeweils 18.00 Uhr im Gebäude 6 des Landratsamtes in Mosbach, Scheffelstr. 3 (früheres Kreismedienzentrum).

Der zweite Termin ist Donnerstag, 18.4.2024.

Anmeldungen nimmt die Geschäftsstelle unter der Rufnummer 06261/842523, Fax 06261/844770 oder per E-Mail: betreuungsverein@neckar-odenwald-kreis.de ab sofort entgegen.

Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Kreissenorenrat Neckar-Odenwald-Kreis e.V.

Einladung zur Mitgliederversammlung am 16.4.2024

Der Kreissenorenrat veranstaltet am Dienstag, 16. April von 9.30 bis 12.00 Uhr seine jährliche öffentliche Mitgliederversammlung. In dieser Sitzung wird der Vorstand neu gewählt.

Die Versammlung findet statt im Sitzungsraum des ehemaligen Kreismedienzentrums in der Scheffelstraße 3 in Mosbach.

Jeder und jede, die sich für die Arbeit des Kreissenorenrats interessieren, ist herzlich eingeladen.

Kontakt

Tel. Tel. 06261/84-2530

E-Mail: kreissenorenrat@neckar-odenwald-kreis.de

Homepage: kreissenorenrat-nok.de

Fachdienst Landwirtschaft veranstaltet Workshop „Küchenparty mit Verkostung von regionalen Ölen“

Das Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis, Fachdienst Landwirtschaft in Buchen lädt zum Workshop „Küchenparty mit Verkostung von regionalen Ölen“ am **Dienstag, 9.4.2024 von 17.00 bis 20.00 Uhr** ein. Herr Walter von der Ölmühle Walter aus Ravenstein stellt seine regionalen Öle vor. Wir verkosten die selbstproduzierten Öle von Hanföl über Knoblauchöl bis hin zu Lein-, Senf- und Sonnenblumenöl und erfahren deren gesundheitlichen Aspekte und küchenpraktische Verwendung.

Zusätzliche Geschmackserlebnisse gibt es bei der Zubereitung und Verkostung von Fingerfood mit den entsprechenden Ölen.

Der Workshop findet in der Lehrküche des Fachdienstes Landwirtschaft, Präsident-Wittmann-Straße 14, 74722 Buchen statt. Es wird ein Unkostenbeitrag von 20,- € (inklusive 5,- € ÖL-Gutschein) erhoben.

Eine Teilnahme ist nur mit Anmeldung bis 5.4.2024 unter ernaehung@neckar-odenwald-kreis.de möglich.

Terminvormerkung für ehrenamtlich Engagierte: ein Abend als Dankeschön am 4. Juni 2024

Das inzwischen 14. Ehrenamtsevent findet am Dienstag, 4. Juni um 19.00 Uhr in der Stadthalle in Buchen statt. Diesen Termin sollten sich ehrenamtlich Engagierte schon einmal vormerken. Denn an diesem Abend sagt der Neckar-Odenwald-Kreis wieder „Danke“ an alle, die sich in ihrer Freizeit in Vereinen und Initiativen einbringen. Neben der Begegnung mit Gleichgesinnten bietet der Abend ein spannendes Unterhaltungsprogramm mit vielen Überraschungen. Informationen zur Anmeldung werden rechtzeitig veröffentlicht.



Ehrentafel des Alters

Geburtstag

30.3. Joachim Manfred Alfred Wittig, Obrigheim 85 Jahre

Wir gratulieren herzlich und wünschen allen Jubilaren, auch denen, die aus persönlichen Gründen nicht genannt sein wollen, alles erdenklich Gute und einen schönen Geburtstag.

Frau Krososka feiert 100. Geburtstag

Alloheim Senioren-Residenz Obrigheim

Am 22. März 2024 feierte Frau Margarete Krososka in der Alloheim Senioren-Residenz den 100. Geburtstag. Entsprechend ausgiebig wurde die Jubilarin in der Cafeteria der Einrichtung gefeiert. In der Cafeteria der Senioren-Residenz Obrigheim durfte Frau Krososka viele Gratulanten begrüßen, die gemeinsam mit ihr den 100. Geburtstag feierten. Darunter waren Mitglieder ihrer Familie, insbesondere ihre Nichte, die regelmäßig zu Besuch kommt, sowie der Bürgermeister von Obrigheim, Herr Achim Walter. Bereits am Morgen hatten Residenzleiter Marcus Jeske sowie zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in ihrem Zimmer vorbeigeschaut, um ihr für das nächste Lebensjahr alles Gute zu wünschen. Geboren wurde Margarete Krososka am 22. März 1924 in der heutigen Tschechischen Republik, wo sie auch zur Schule ging. Dort erlebte sie den Zweiten Weltkrieg, an dessen Ende sie auf einem Wagon in den Westen floh, wo sie sich ein neues Leben aufbaute. Während ihrer beruflichen Tätigkeit arbeitete sie bei einem Notar in Mosbach, den sie über viele Jahre bei seiner Arbeit unterstützte. Als Gegenpol zu dem arbeitsreichen Leben liebte Margarete Krososka ihr Haus mit dem eigenen Garten, welches stets ihr Ruhepol und Rückzugsort war.



Foto: Alloheim Senioren-Residenz „Obrigheim“

„Wir freuen uns immer, wenn wir diese ermutigenden und besonderen Geburtstage feiern und miterleben dürfen“, sagt Residenzleiter Marcus Jeske. Auch Bürgermeister Achim Walter gratulierte recht herzlich und übergab ihr eine Urkunde. So sehr Frau Krososka auch die kleine Feier und die vielen Gratulanten gefreut haben, genoss sie im Anschluss wieder die Ruhe in ihrem kleinen Reich. Selbst zu ihrem 100. Geburtstag bleibt sie bescheiden und braucht nicht viel Aufhebens um ihre Person.

Klotz, Leitung Sozialer Dienst Alloheim Senioren-Residenz Obrigheim



Ärzte- und Apothekendienst

Ärztlicher Notfalldienst für die Arztbereiche Mosbach, Neckarelz, Obrigheim

Ärztlicher Bereitschaftsdienst an den Wochenenden und Feiertagen und außerhalb der Sprechstundenzeiten kostenfreie Rufnummer 116 117 (Anruf ist kostenlos)

Dies gilt in der Zeit von montags bis freitags von 19.00 Uhr bis morgens 7.00 Uhr, mittwochs gilt dies bereits ab 13.00 Uhr und an den Wochenenden ganztägig.

Allgemeine Notfallpraxis Mosbach Neckar-Odenwald-Kliniken

Knopfweg 1, 74821 Mosbach, Tel. 06261/83-0

Öffnungszeiten: Mo., Di., Do., Fr. 19.00 bis 22.00 Uhr, Mi. 13.00 bis 22.00 Uhr, Sa., So., Feiertag 10.00 bis 20.00 Uhr www.neckar-odenwald-kliniken.de

Kostenfreie Onlinesprechstunde

Montag bis Freitag 9.00 bis 19.00 Uhr: docdirekt - kostenfreie Onlinesprechstunde von niedergelassenen Haus- und Kinderärzten nur für gesetzlich Versicherte unter 0711/96589700 oder docdirekt.de

Zahnärztlicher Notfalldienst

Sprechzeiten sind samstags, sonn- und feiertags von 10.00 bis 11.00 Uhr

Außerhalb dieser Zeit ist der diensthabende Zahnarzt ausschließlich telefonisch erreichbar. Der diensthabende Zahnarzt ist beim DRK, Tel. 06261/19222 zu erfragen.

Zahnärztliche Notfallversorgung nach Unfällen

Zahnärztliche Notfalldienstnummer: 0761/12012000
Notfalldienstsuche der KZV BW:
www.kzvbw.de/patienten/zahnarzt-notdienst

Augenärztlicher Notfalldienst 116 117

Kinderärztlicher Notfalldienst 116 117

HNO-ärztlicher Notfalldienst 116 117

Notdienste der Apotheken

finden Sie auf der Homepage der Landesapothekerkammer Baden-Württemberg www.aponet oder telefonisch: Festnetz 0800/0022833, mobil 22833



Schulnachrichten

Volkshochschule Mosbach Außenstelle Obrigheim



Computerschreiben mit 10 Fingern – online

Im Zeitalter der Digitalisierung ist das schnelle und präzise Tippen mit 10 Fingern ein echtes Ass im Ärmel – ob für die Schule, den Beruf, das Studium oder im Privatleben. Der vierteilige Kompaktkurs „Computerschreiben“ mit Dozentin Dorothea E. Fudickar richtet sich an Teilnehmer ab 10 Jahren und soll auf unterhaltsame Weise nützliche Kenntnisse vermitteln (Kursbuch steht zur Verfügung). Er startet am Montag, 8. April um 18.00 bis 20.30 Uhr und wird jeweils online über Zoom ausgestrahlt. Anmeldungen nimmt die VHS-Geschäftsstelle unter Tel. 06261/918660-0 oder www.vhs-mosbach.de entgegen.

Magensäureblocker – muss das sein?

Sind die Verordnungen für Magensäureblocker wirklich immer nötig oder können sie den Patienten auch schaden? Die Referentin Rita Fehst erklärt den Einfluss der Ernährung auf die Zusammensetzung des Magensaftes und gibt umfassende Ernährungstipps, um die Beschwerden zu lindern. Der Vortrag findet am Donnerstag, 11. April um 19.00 bis 21.15 Uhr in der VHS-Raum 2, Hauptstraße 22 statt. Anmeldungen nimmt die VHS-Geschäftsstelle unter Tel. 06261/918660-0 oder www.vhs-mosbach.de entgegen.

Musikschule Mosbach

MusikSpektrum in der Alten Mälzerei

Ensembles der Musikschule musizieren wieder im MusikSpektrum. Beginn ist am Sonntag, 14. April um 17.00 Uhr in der Alten Mälzerei Mosbach. Wie gewohnt werden sie mit kurzen und attraktiven Beiträgen ein anspruchsvolles und abwechslungsreiches Konzert bieten. „Wir wollen“, so Musikschulleiter Martin Daab, „in diesem Konzert einen farbigen Ausschnitt aus dem Spektrum der Musik präsentieren.“ Hierzu haben die verschiedenen Formationen ein kurzweiliges Programm vorbereitet.

Es musizieren ein Trompetentrio unter der Leitung von Werner Engelhardt, das Gitarrenensemble „Saitenklang“ und das Gitarrenorchester unter der Leitung von Michael Diedrich, der Kinder- und Jugendchor „Pirol“ unter der Leitung von Martin Daab, die Percussionensembles unter der Leitung von Wessela Kostowa-Giesecke, ein Streicherensemble unter der Leitung von Daniela Tomas, ein Duo aus dem Bereich Kunstlied von den Klassen M. Daab und B. Trach und das Rockprojekt unter der Leitung von Thomas Stalter. Das Konzert wird von der Volksbank Mosbach unterstützt. Der Eintritt ist frei.

Viele Veränderungen – moderate Schulgelderhöhung

Jahresbericht und Haushaltsberatungen standen im Mittelpunkt der Mitgliederversammlung der Musikschule Mosbach. Zu dieser begrüßte OB Julian Stipp als 1. Vorsitzender die Vertreter der Mitgliedsgemeinden. Musikschulleiter Martin Daab berichtete im Jahresrückblick über zahlreiche Veränderungen: Nach 37 Jahren wurde der stellvertretende Schulleiter Michael Diedrich verabschiedet. Die stellvertretende Schulleitung wird in Zukunft von einer studierten Betriebswirtin wahrgenommen, der neuen Verwaltungsleiterin Charlotte Kammerer. Fünf weitere Personalwechsel leiteten den Generationenwechsel an der Musikschule ein. Für besonders interessierte und motivierte Schülerinnen und Schüler bietet die Musikschule seit dem neuen Schuljahr eine Studienvorbereitende Ausbildung (SVA) an. Die Instrumenteninformation wurde erstmalig an 4 verschiedenen Tagen durchgeführt, um ausführlicher das umfangreiche Unterrichtsangebot der Musikschule vorstellen zu können. Die Musik-Podien in Elztal und Schwarzach führte die Musikschule erstmalig als Bilderbuchkonzert für Kinder und ihre Familien durch und freute sich über große Besucherzahlen.

Die Bürgermeister der Mitgliedsgemeinden dankten allen Mitarbeitenden der Musikschule für die hervorragend geleistete Arbeit. Schulleitung, Lehrkräfte und Verwaltungsmitarbeiterinnen hätten mit viel Engagement die zahlreichen und wichtigen Veränderungen erfolgreich umgesetzt. Auch in finanzieller Hinsicht ist die Musikschule gut aufgestellt. Wenn nur die hohe Inflation nicht wäre. Allerdings konnte durch sparsames Wirtschaften in den letzten Jahren die Erhöhung der Schulgeldtarife auf durchschnittlich 3 % begrenzt werden. Das liegt deutlich unter der Inflationsrate der letzten Monate. Die Schulgelderhöhung gilt ab 1. September 2024. Die Schüler- und Elternschaft der Musikschule werden über die Details schriftlich informiert.



Kirchliche Nachrichten

Evangelische Pfarrgemeinden Asbach, Mörtelstein und Obrigheim

Ev. Pfarramt Mörtelstein, Tel. 06262/9257011
E-Mail: pfarramt@evangelisch-obrigheim.de
Öffnungszeiten Sekretariat Mörtelstein: Di., Do.,
Fr. 9.00 – 12.00 Uhr
Pfarrer Wolfgang Müller (Pfarramt Asbach), Tel. 06262/6345
E-Mail: pfarrer@evangelisch-obrigheim.de
Öffnungszeiten Pfarramt Asbach: Di. 16.00 – 18.00 Uhr
Ev. Kindergarten Obrigheim, Tel. 06261/9183320
Ev. Kindergarten Asbach, Tel. 06262/2156
www.evangelisch-obrigheim.de

Gottesdienst am 28. März (Gründonnerstag)

Obrigheim: 19.00 Uhr (Müller) mit Abendmahl

Gottesdienste am 29. März (Karfreitag)

Asbach: 15.00 Uhr (Müller) mit Abendmahl und Männergesangsverein „Liederkranz“ Asbach

Mörtelstein: 9.30 Uhr (Müller) mit Kirchenchor

Obrigheim: 10.45 Uhr (Müller) mit Kirchenchor

Andacht mit Osterfeuer am 30. März (Karsamstag)

Mörtelstein: 20.00 Uhr (Schlegel) am Gemeindehaus

Gottesdienste am 31. März (Ostersonntag)

Asbach: 9.30 Uhr (Müller) mit Abendmahl und Kirchenchor; Verabschiedung von Klaus Reinmuth als Organist

Mörtelstein: 10.45 Uhr (Müller) mit Abendmahl und Kirchenchor

Obrigheim: 6.00 Uhr (Lukas) Osternacht mit Abendmahl

10.45 Uhr (Lukas) mit Kirchenchor

12.00 Uhr (Müller) Taufe von Marvin Schneider

Gottesdienst am 1. April (Ostermontag)

Obrigheim: 10.45 Uhr (Müller) Gottesdienst für Groß und Klein mit Abendmahl (Saft) im Gemeindesaal

Termine

Donnerstag, 28.3.

15.30 Uhr Laufzwerge im Gemeindesaal Obrigheim

20.00 Uhr Kirchenchor Obrigheim

Dienstag, 2.4.

19.00 Uhr Gemeinsames Friedensgebet in der Friedenskirche Obrigheim

19.00 Uhr Frauenkreis Obrigheim im Gemeindesaal

19.00 Uhr Kirchenchor Asbach

Mittwoch, 3.4.

9.00 Uhr Krabbelgruppe im Gemeindesaal Obrigheim

19.30 Uhr Bastelkreis im Gemeindesaal Obrigheim

Donnerstag, 4.4.

15.30 Uhr Laufzwerge im Gemeindesaal Obrigheim

16.00 Uhr Jungbläserprobe Posaunenchor Asbach mit anschl. Bowlen

20.00 Uhr Kirchenchor Obrigheim

Informationen und Nachrichten

Kollekten

Am Gründonnerstag ist die Kollekte bestimmt für „Kinder- und Jugendarbeit in unserer Kirchengemeinde“ und an Karfreitag ist die Landeskollekte für „Gemeindeaufbau und Diakonie in Osteuropa“. Am Ostersonntag sammeln wir eine Landeskollekte für „Diakonische Hilfe für ältere Menschen“ und am Ostermontag bitten wir um eine Gabe für „Neuere Gottesdienste“.

Auferstehungsfeier mit Abendmahl in Obrigheim

Dieses Jahr wollen wir wieder am Ostersonntag, 31. März 2024 um 6.00 Uhr die Auferstehung Jesu feiern und laden herzlich dazu in die Friedenskirche ein.

Wir freuen uns auf Sie! Bitte beachten Sie, dass in dieser Nacht auch die Uhren von Winter- auf Sommerzeit gestellt werden. D.h. alle müssen etwas schneller schlafen!

Musikalische Gestaltung des Gottesdienstes in Obrigheim

Die Gottesdienste am Karfreitag und am Ostersonntag wird jeweils der Kirchenchor musikalisch umrahmen. Beide Gottesdienste beginnen um 10.45 Uhr. Herzliche Einladung!

Gottesdienst für Groß und Klein

Am Ostermontag, 1. April 2024, laden wir wieder ganz herzlich zum nächsten Gottesdienst für Groß und Klein ein. Wir treffen uns um 10.45 Uhr im Gemeindesaal (Ev. Kindergarten) in Obrigheim. Die Gottesdienste für Groß und Klein sind ein Format für Familien – generationenübergreifend, in lockerer Atmosphäre, mit viel Musik und mit parallelem Kinderprogramm. Im Anschluss an den Gottesdienst laden wir wieder ein, zusammen Pizza zu essen. Auf euer Kommen freut sich das Team der Gottesdienste für Groß und Klein!

Christuskirche Mörtelstein – Offene Kirche

An Karfreitag und Ostersonntag gibt es eine „Offene Kirche“ im Anschluss an den Gottesdienst – jeweils bis 18.00 Uhr. Am Ostersonntag versteckt der Osterhase Überraschungen für die Kinder. Herzliche Einladung nach Mörtelstein.

Pfarrbüro Mörtelstein

Am Donnerstag, 28. März und Dienstag, 2. April ist das Pfarrbüro in Mörtelstein geschlossen. Pfarrer Müller erreichen Sie unter der Telefonnummer 06262/6345.

Gebet für den Frieden in der Ukraine und weltweit

Am Dienstag, 2. April 2024, laden die Glocken der Friedenskirche in Obrigheim um 19.00 Uhr wieder zum gemeinsamen Friedensgebet ein. Wir wollen ca. 20 Minuten innehalten und gemeinsam für den Frieden in der Welt und insbesondere für die Menschen in der Ukraine beten. Herzliche Einladung!

Wochenspruch zu Ostern

Christus spricht: Ich war tot, und siehe, ich bin lebendig von Ewigkeit zu Ewigkeit und habe die Schlüssel des Todes und der Hölle. (Offenbarung 1,18)

Katholische Kirchengemeinde MOSE

Mosbach-Elz-Neckar



Freitag, 29.3. – Karfreitag

10.00 Uhr ASB-Seniorenheim, Haßmersheim: Wort-Gottesfeier mit den Senioren/-innen

10.00 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: Familienkreuzweg – Beginn an der katholischen Kirche (bei Regen: Treffpunkt katholischer Pfarrsaal)

- 10.15 Uhr St. Paulus, Lohrbach: Kreuzwegandacht für Kinder – Blumen, Palmzweige und Opferkässchen können mitgebracht werden
- 10.30 Uhr Tempelhaus, Neckarelz: Familien- und Kinderkreuzweg rund ums Tempelhaus
- 11.00 Uhr Alloheim, Obrigheim: Wort-Gottes-Feier mit den Senioren/-innen
- 11.00 Uhr Maria Königin, Bergfeld: Andacht zum Karfreitag mit Kreuzwegstationen in der Kirche bis 18.00 Uhr
- 11.00 Uhr St. Bruder Klaus, Waldstadt: ökumenischer Kinder- und Jugendkreuzweg
- 11.00 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: Kreuzwegandacht für Kinder
- 15.00 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: Feier vom Leiden und Sterben Christi
- 15.00 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: Feier vom Leiden und Sterben Christi
- 15.00 Uhr St. Josef, Mosbach: Feier vom Leiden und Sterben Christi mitgestaltet vom Kirchenchor
- 15.00 Uhr St. Juliana, Mosbach: Feier vom Leiden und Sterben Christi – kroatische Gemeinde
- 15.00 Uhr St. Laurentius, Obrigheim: Feier vom Leiden und Sterben Christi
- 15.00 Uhr St. Maria, Neckarelz: Feier vom Leiden und Sterben Christi
- 15.00 Uhr St. Paulus, Lohrbach: Feier vom Leiden und Sterben Christi
- 19.00 Uhr St. Maria, Neckarelz: Trauermesse

Samstag, 30.3. – Karsamstag

- 12.00 Uhr Stiftskirche: ökumenisches Friedensgebet
- 20.30 Uhr St. Bruder Klaus, Waldstadt: Wort-Gottes-Feier – Feier zur hl. Osternacht
- 20.30 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: hl. Messe – Feier der heiligen Osternacht
- 20.30 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: hl. Messe – Feier der heiligen Osternacht, mitgestaltet vom Kirchenchor
- 20.30 Uhr St. Josef, Mosbach: Wort-Gottes-Feier der heiligen Osternacht
- 20.30 Uhr St. Maria, Neckarelz: hl. Messe – Feier der heiligen Osternacht anschließend österliches Beisammensein im Gemeindezentrum
- 20.30 Uhr St. Paulus, Lohrbach: Wort-Gottes-Feier der heiligen Osternacht
- 23.00 Uhr St. Josef, Mosbach: hl. Messe – heilige Osternacht der Kroaten

Sonntag, 31.3. – Ostersonntag

- 5.30 Uhr Maria Königin, Bergfeld: hl. Messe – Auferstehungsfeier mit dem Singkreis anschließend gemeinsames Osterfrühstück
- 9.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: hl. Messe – Hochfest zur Auferstehung des Herrn
- 9.00 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: Hochamt
- 9.00 Uhr St. Josef, Mosbach: Hochamt
- 9.00 Uhr St. Paulus, Lohrbach: Hochamt
- 10.15 Uhr St. Josef, Mosbach: hl. Messe für Kroaten
- 10.30 Uhr Herz Jesu Reichenbusch: hl. Messe
- 10.30 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: Hochamt
- 10.30 Uhr St. Laurentius, Obrigheim: Hochamt
- 10.30 Uhr St. Maria, Neckarelz: Hochamt
- 18.00 Uhr Tempelhaus, Neckarelz: Ostervesper
- 19.00 Uhr St. Bernhard (Steyler Mission): hl. Messe

Montag, 1.4. – Ostermontag

- 9.00 Uhr Evangelische Kirche, Neckarzimmern: hl. Messe in der ev. Kirche
- 9.00 Uhr St. Josef, Sattelbach: hl. Messe
- 10.00 Uhr St. Josef, Mosbach: ökumenischer Gottesdienst mit der Christusgemeinde
- 10.15 Uhr St. Juliana, Mosbach: hl. Messe für Kroaten
- 10.30 Uhr Maria Königin, Bergfeld: hl. Messe
- 10.30 Uhr St. Bruder Klaus, Waldstadt: hl. Messe mitgestaltet vom Kirchenchor
- 11.00 Uhr Ökumenisches Zentrum, Waldsteige: hl. Messe
- 19.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: hl. Messe

Dienstag, 2.4. – Dienstag der Osteroktav

- 18.00 Uhr St. Laurentius, Obrigheim: hl. Messe
- 19.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: Vesper
- 19.00 Uhr St. Josef, Sattelbach: hl. Messe

Mittwoch, 3.4. – Mittwoch der Osteroktav

- 15.30 Uhr Seniorenheim am Elzpark: hl. Messe mit den Senioren/-innen
- 17.30 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: hl. Messe
- 18.00 Uhr Maria Königin, Bergfeld: hl. Messe
- 19.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: hl. Messe

Donnerstag, 4.4. – Donnerstag der Osteroktav

- 10.00 Uhr AWO, Diedesheim: Wort-Gottes-Feier
- 10.00 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: Erstkommunionprobe
- 18.00 Uhr St. Bruder Klaus, Waldstadt: hl. Messe
- 19.00 Uhr St. Maria, Neckarelz: hl. Messe

Freitag, 5.4. – Freitag der Osteroktav

- 9.30 Uhr Pfalzgrafenstift, Mosbach: hl. Messe mit den Senioren/-innen
- 16.30 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: eucharistische Anbetung bis 17.30 Uhr
- 18.00 Uhr St. Josef, Mosbach: hl. Messe
- 18.00 Uhr St. Juliana, Mosbach: hl. Messe für Kroaten
- 19.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: Vesper
- 19.00 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: hl. Messe

Samstag, 6.4. – Samstag der Osteroktav

- 9.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: hl. Messe
- 10.00 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: Erstkommunionprobe
- 18.30 Uhr Herz Jesu, Reichenbusch: hl. Messe
- 18.30 Uhr St. Laurentius, Obrigheim: hl. Messe (Josefa Brauch)

Sonntag, 7.4. – 2. Sonntag der Osterzeit

- 9.00 Uhr Krankenhaus, Mosbach: hl. Messe
- 9.00 Uhr St. Josef, Mosbach: hl. Messe
- 10.00 Uhr St. Cäcilia, Mosbach: hl. Messe – Erstkommunion
- 10.00 Uhr St. Maria, Neckarelz: hl. Messe – Erstkommunion
- 10.15 Uhr St. Josef, Mosbach: hl. Messe für Kroaten
- 10.30 Uhr St. Dionysius, Haßmersheim: hl. Messe
- 19.00 Uhr St. Bernhard (Steyler Mission): hl. Messe

Pfarrbüro St. Cäcilia

Pfalzgraf-Otto-Str. 6, 74821 Mosbach, Tel. 06261/2423, Fax 893816

Frau Bieler, Frau Freund, Frau Koch,

E-Mail: st.caecilia@kath-mose.de

Öffnungszeiten: Di., Mi. u. Fr. 9.00 – 12.00 Uhr, Di., 15.00 – 18.00 Uhr

Pfarrbüro St. Maria

Marienstr. 2, 74821 Mosbach-Neckarelz, Tel. 06261/7233

Frau Brauch, Frau Baier, E-Mail: st.marien@kath-mose.de

Öffnungszeiten Mo., Di. u. Do. 9.00 – 12.00 Uhr, Do., 15.00 – 18.00 Uhr

Rosenkranzgebet in Obrigheim

werktags jeweils eine halbe Stunde vor der hl. Messe

Gemeinsame Tauftermine

Sa., 30.3 (Osternacht), So., 31.3 (Ostersonntag),

Mo., 1.4 (Ostermontag), Sa., 20.4, So., 21.4.

Es ist auch möglich, an diesen Taufwochenenden, während einer hl. Messe ein Kind taufen zu lassen oder während einer Wort-Gottes-Feier, wenn diese von einem Diakon gefeiert wird.

Auskunft im Pfarrbüro St. Maria, Neckarelz (06261/7233) und St. Cäcilia, Mosbach (06261/2423).

Redaktionsschluss für den Pfarrbrief Nr. 5

Freitag, 19. April 2024, 8.00 Uhr

Beiträge bitte an: pfarbrief@kath-mose.de

Der nächste Pfarrbrief geht vom 4. Mai bis 2. Juni.

Katholische Seelsorgeeinheit Aglasterhausen - Neunkirchen

Kath. Kirchengemeinde St. Maria, Asbach

www.kath-aglasterhausen-neunkirchen.de

Pfarrer Josef Dorbath (Tel. 06262/6581)

E-Mail-Adresse: josef.dorbath@gmail.com

Diakon Franz Jünger (Tel. 06262/6394)

E-Mail-Adresse: info@kath-aglasterhausen-neunkirchen.de

Diakon Joachim Szendzielorz (Tel. 06263/428352)

Kath. Pfarramt Aglasterhausen

Mosbacher Str. 15, Tel. 6394

E-Mail: info@kath-aglasterhausen-neunkirchen.de

Pfarrsekretärin: Katharina Geier

Öffnungszeiten: Freitag, 10.00 – 11.00 Uhr

Kath. Pfarramt Neunkirchen, Luisenstr. 21, Tel. 6581

E-Mail: info@kath-aglasterhausen-neunkirchen.de

Pfarrsekretärin: Martina Steck

Öffnungszeiten: Montag, 11.00 – 12.00 Uhr

Montag, 15.00 – 16.00 Uhr

Freitag, 11.00 – 12.00 Uhr

Gottesdienstordnung

Gründonnerstag, 28.3.

20.00 Uhr Neunk. Messe v. letzten Abendmahl, anschl. Beichtgelegenheit

Karfreitag, 29.3.

15.00 Uhr Neunk. Liturgie vom Leiden u. Sterben Jesu Christi, Kreuzverehrung (Blumen können abgelegt werden)

15.00 Uhr Asbach Liturgie vom Leiden u. Sterben Jesu Christi, Kreuzverehrung (Blumen können abgelegt werden), mit Kirchenchor

Karsamstag, 30.3.

20.00 Uhr Aglasterh. Feier der Osternacht
Osterlichter 1,00 €, Segnung der Osterspisen (in allen Ostergottesdiensten), anschl. Umtrunk vor der Kirche

Ostersonntag, 31.3. – Hochfest der Auferstehung des Herrn

9.00 Uhr Neunk. Messfeier

10.30 Uhr Asbach Messfeier mit Kirchenchor und Kinderkirche, anschl. Osterneuer-Suche für die Kinder

Ostermontag, 1.4.

6.30 Uhr Asbach Emmaus-Gang

9.00 Uhr Schwarzach Messfeier mit Kirchenchor

10.30 Uhr Aglasterh Messfeier

Mittwoch, 3.4.

19.00 Uhr Asbach Messfeier

Donnerstag, 4.4. – hl. Isidor

17.00 Uhr Aglasterh. Probe für Erstkommunion

19.00 Uhr Aglasterh. Messfeier

Freitag, 5.4. – Herz-Jesu-Freitag

18.00 Uhr Neckark. Messfeier

Samstag, 6.4.

11.00 Uhr Neunk. Taufe des Kindes Colin Dollinger

18.30 Uhr Schwarzach Vorabendmesse

Sonntag, 7.4. – 2. Sonntag der Osterzeit/Weißer Sonntag

9.00 Uhr Neunk. Messfeier

10.30 Uhr Aglasterh. Feier der Erstkommunion, mitgestaltet vom Chor Rauchzeichen, anschl.: Minis bieten Umtrunk an

Geistlicher Brosamen

Echter Osterglaube beschränkt sich weder auf ein längst vergangenes Ereignis, noch auf etwas, das nach dem Tode kommt. Ostern ist ständige Gegenwart. Auferstehung geschieht immer und überall dort, wo Menschen aus dem Glauben an Christus leben, lieben, leiden und sterben. Der Glaubende ist einer, der den Auferstandenen aufnimmt, um selbst zu einem Lebendigen zu werden.

Frère Roger Schutz, Gründer der Brüder von Taizé

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen ein frohes und gesegnetes Osterfest.

Ihr Pfarrer Josef Dorbath

Gründonnerstag

Der Name dieses Tages kommt von dem althochdeutschen Wort „greinen“, das bedeutet „weinen“. Die Kirche gedenkt an diesem Tag der Einsetzung der heiligen Eucharistie und des Priestertums. In der Abendmahlsmesse wird der Gloria-Gesang feierlich gestaltet, danach verstummen Orgel und Glocken bis zur Osternacht. Am Ende der Gründonnerstags-Liturgie wird das Allerheiligste vom Tabernakel in den Seitenaltar übertragen und die Altäre „entblößt“ (Tücher und Leuchter entfernt). Sinnfällig soll an das Geschehen erinnert werden, das dem letzten Abendmahl folgt. Verhaftung, Verurteilung und Kreuzigung Jesu.

Karfreitag

Der Name „Karfreitag“ leitet sich her vom althochdeutschen Wort „kara“: „Trauer“. Den Karfreitag halten die katholischen Christen als strengen Fasttag. Die Kirche ist ohne jeden Schmuck, der Altar ohne Tücher und ohne Kerzen, der Tabernakel ist leer. Am Karfreitag feiert die Kirche keine heilige Messe, sondern zur Todesstunde des Herrn um 15.00 Uhr versammelt sie sich zur Feier vom Leben und Sterben des Herrn.

Segnung der Osterspisen

Die Segnung der Osterspisen findet in allen Ostergottesdiensten statt.

Herzliche Einladung zum



für Kinder von **2 bis 8** Jahren
und evtl. Begleitperson

Ostersonntag, 10.30 Uhr
31. März 2024

Katholische Kirche St. Maria, Asbach

Anschließend Osterneuer-Suche
für alle Kinder!



Foto: SE Aglasterhausen-Neunkirchen

Erstkommunion in Aglasterhausen

Folgende Kinder gehen am 7.4.2024 in Aglasterhausen zur Erstkommunion: Florentine Bauer, Ben-David Forster, Marlena Galus, Amelie Landwehr, Fabio Lannert, Nikol Ponjavic, Silas Richter, Nala Rößner, Celine Rothenberger, Pia Schmitt und Henri Zimmer

Termine

Do., 28.3. Aglasterhausen: 15.45 Uhr Tanzen der Frauengemeinschaft, Pfarrsaal

Do., 4.4. Aglasterhausen: Tanzen der Frauengemeinschaft entfällt.

Fr., 29.3. Asbach: 11.00 Uhr Ministranten-Probe auf Ostern

Öffnungszeiten der Bücherei Aglasterhausen

(unter der Sakristei)

Do., 16.00 – 17.30 Uhr, Sa., 10.00 – 11.30 Uhr

So. nach dem Gottesdienst, i.d.R. 11.30 – 12.00 Uhr

E-Mail: buch-hausen@web.de

www.eOPAC.net/buch-hausen

Neuapostolische Kirche

Gottesdienste in Haßmersheim

Freitag, 29.3. – Karfreitag

9.30 Uhr Gottesdienst in Mosbach mit Pr. Gramlich, stellvertretender Bezirksvorsteher

In Haßmersheim findet kein Gottesdienst statt.

Sonntag, 31.3. – Ostern

10.00 Uhr Gottesdienst mit Bildübertragung durch Stammapostel Schneider aus Herrenberg in Haßmersheim

Mittwoch, 3.4.

20.00 Uhr Gottesdienst in Mosbach

In Haßmerheim findet kein Gottesdienst statt.

Hydranten freihalten

Hydrantenschilder weisen auf den genauen Standort des Hydranten hin.





Mitteilungen der Feuerwehr



Freiwillige Feuerwehr Obrigheim

Abteilung Obrigheim

Jahreshauptversammlung

Zur Jahreshauptversammlung der Abteilung Obrigheim konnte Abteilungskommandant Florian Ritter die anwesenden Kameraden der Einsatz- und Altersabteilung begrüßen. Ein besonderer Gruß galt Herrn Bürgermeister Achim Walter, dem Gesamtkommandanten Frank Streib, den Kommandanten der Abteilungen Asbach und Mörtelstein, dem stellvertretenden Kreisbrandmeister Bernd Häring, dem Leiter der KWO-Werkfeuerwehr Klaus Wuscher, sowie den Vertretern des Gemeinderats.

Die Abteilung Obrigheim zählte am Ende des Berichtsjahres 57 Aktive in der Einsatzabteilung. Sie wurde verstärkt durch den Neuzugang Tobias Wörner. Die Altersabteilung bestand im Berichtsjahr aus 13 Kameraden. In der Jugendfeuerwehr sind 22 Jugendliche aktiv. Florian Ritter beglückwünschte den Kameraden Yannick Strobel zu den bestandenen Lehrgängen Truppmann 1 und Sprechfunker.

Im vergangenen Jahr 2023 erfolgte die Umstellung auf Digitalfunk im Gerätehaus und in den Fahrzeugen. Die Umstellung des Einsatzstellenfunks ist für 2024 vorgesehen. Der Funkraum wurde neben der neuen Funktechnik auch mit einem Alarmbildschirm ausgestattet, auf dem neben dem Wetterstatus auch die alarmierten Fahrzeuge zu sehen sind. Ebenso wurde die Alarm- und Ausrückeordnung aktualisiert. Die Frage „Wie viel Feuerwehr benötigt die Gemeinde Obrigheim“ wurde in einem neuen Feuerwehrbedarfsplan, in Zusammenarbeit mit Herrn Dr. Demke, festgeschrieben.

Die Abteilung Obrigheim wurde insgesamt zu 56 Einsätzen alarmiert. Größere Schadenslagen bzw. Einsatzereignisse blieben der Feuerwehr im vergangenen Jahr glücklicherweise erspart. Zum Abschluss seiner Rede dankte Florian Ritter allen Kameradinnen und Kameraden sowie den Aktiven, die zusätzliche Aufgabe übernommen haben, für die vertrauensvolle Zusammenarbeit.

Anschließend verlas Jürgen Schmitt den Bericht des Schriftführers mit einem kurzweiligen Überblick über die kameradschaftlichen Aktivitäten. Danach folgte der Kassenbericht von Benjamin Schwarz, der von den Kassenprüfern Andreas Bergner und Oliver Hirsch für seine sorgfältige Kassenführung gelobt und von der Versammlung einstimmig entlastet wurde. Jugendwart Marco Häring berichtete über die zahlreichen Aktivitäten der Jugendfeuerwehr.

Nach dem Bericht des Gesamtkommandanten Frank Streib und der Ansprache des Bürgermeisters Achim Walter und der Grußworte des stellvertretenden Kreisbrandmeisters Bernd Häring sowie der Kameraden der anwesenden Werksfeuerwehren, beendete Florian Ritter die Versammlung gemäß dem Motto der Feuerwehr „Gott zur Ehr, dem Nächsten zur Wehr“.

Abteilung Asbach

Jahreshauptversammlung

Gründung einer Kinderfeuerwehr ist in Planung

Roman Scholl für 25-jährigen Feuerwehrdienst ausgezeichnet

Eine überaus erfreuliche Nachricht konnte auf der Jahreshauptversammlung der Freiwilligen Feuerwehr Obrigheim, Abteilung Asbach verkündet werden: Noch in diesem Jahr wird hier eine Kinderfeuerwehr für Sechs- bis Zehnjährige ins Leben gerufen. Sie wird als Untergruppe der bereits bestehenden Jugendwehr geführt; betreut wird sie neben den beiden Jugendwarten Roman Scholl und Sebastian Schäfer zusätzlich von Janine Schäfer, Diana Scholl, Tanja Lunczer sowie Daniela Maahs. Dafür sind die vier neuen Feuerwehranwärterinnen extra in die freiwillige Feuerwehr eingetreten und wurden per Handschlag von Bürgermeister Achim Walter als obersten Dienstherrn offiziell in die Wehr aufgenommen.

Abteilungskommandant Daniel Endl begrüßte eingangs die Einsatzabteilung sowie die Kameraden der Alters- und Jugendwehr.

Ein besonderer Willkommensgruß galt Bürgermeister Achim Walter, Gesamtkommandant Frank Streib, dem stellv. Kreisbrandmeister Bernd Häring sowie den Kommandantenkollegen aus Obrigheim, Mörtelstein und der KWO-Werkfeuerwehr.

Endl berichtete über 28 Einsätze und 15 Übungseinheiten im vergangenen Jahr; alle Einsätze wurden professionell und sicher abgearbeitet. Die Asbacher Wehr zählt aktuell 42 Mitglieder: 24 Aktive, 9 Kameraden in der Alterswehr sowie 9 Jugendliche in der Jugendfeuerwehr. Abschließend ging der Dank des Abteilungskommandanten an seine Feuerwehrtruppe für das gezeigte Engagement sowie an die Gemeindeverwaltung Obrigheim, die Gesamtweführung und die Kreisfeuerwehrspitze für die gute Zusammenarbeit.

Die einzelnen Einsätze, Sicherungsdienste und Übungseinheiten wurden nochmals durch den Bericht des Schriftführers Michael Maahs anhand einer Fotopräsentation lebendig: Die Asbacher Wehr wurde zu Brandmeldeanlagen, Bränden, Verkehrsunfällen, Sturm-/Unwetterschäden gerufen und konnte vielen Menschen, die sich in einer Notsituation befanden, helfen. Zu den gesellschaftlichen Aktivitäten gehörten ein Spanferkelessen, ein Grillfest der Gesamtwehr in Mörtelstein sowie eine Jahresausklangfeier im Feuerwehrgerätehaus.

Kassenwart Thomas Uibelhör informierte die Versammlung über die aktuelle Finanzlage der Kameradschafts- sowie der Jugendwehrgasse. Eine tadellose Kassenführung bescheinigten die beiden Kassenprüfer Bernhard Weber und Thorsten Geier; die Entlastung erfolgte daraufhin einstimmig.

Die Asbacher Jugendfeuerwehr wird seit 2022 von Roman Scholl und Sebastian Schäfer betreut. Im vergangenen Jahr fanden 39 Übungstermine statt, die Jugendlichen beteiligten sich an der Gesamtjugendfeuerwehrrübung im Rahmen des Obrigheimer Neckarfestes zur 1250-Jahr-Feier und zum Abschluss des Jubiläumsfestes „50 Jahre Eingemeindung Asbach nach Obrigheim“ wurde eine sehr beachtete Schauübung vor der Asbacher Mehrzweckhalle abgehalten. Viel Lob gab es von den Ausbildern für die begeisterungsfähige und lernwillige Jugendwehrmannschaft. Zum Dank fand ein Ausflug zur Feuerwehr nach Haßmersheim und ein Jahresabschluss im Bowlingcenter Obrigheim statt.

Über aktuelle Themen der Gesamtwehr informierte Gesamtkommandant Frank Streib. Nach dem Abschluss des neuen Feuerwehrbedarfsplans konnten bereits einige Neuanschaffungen getätigt werden. Klärungsbedarf sieht Streib noch bei der neuen Alarm- und Ausrückeordnung des Landkreises. Hier werden aktuell Erfahrungen gesammelt und stetig Anpassungen vorgenommen.



Im Rahmen der Jahreshauptversammlung der Abteilungwehrr Asbach wurde Roman Scholl (2. von links) für 25 Jahre ehrenamtlichen Feuerwehrdienst ausgezeichnet. Beförderungsurkunden erhielten Kevin Köhler (3. von links) und Christoph Lunczer (5. von links). Gleich vier Feuerwehranwärterinnen konnten begrüßt werden: von links Tanja Lunczer, Janine Schäfer, Diana Scholl und Daniela Maahs.
Foto: Achim Haag

Bürgermeister Achim Walter dankte allen Floriansjüngern für ihren vorbildlichen Einsatz zum Wohle der Bürger. Er hob ausdrücklich die Wichtigkeit der Abteilungswehren in allen drei Teilorten der Gemeinde hervor und wünschte sich für die Zukunft noch mehr junge Menschen, die sich für die Feuerwehrarbeit interessieren. Vorbildlich wurden die zahlreichen Veranstaltungen im Rahmen der 1250-Jahr-Feier von Obrigheim seitens der Feuerwehren abgesichert. Dafür gab es ein großes Lob und Dankeschön vom Gemeindeoberhaupt.

Grußworte sprachen der stellv. Kreisbrandmeister Bernd Häring sowie der Leiter der KWO-Werkfeuerwehr, Klaus Wuscher. Beide bedankten sich für die stets gute Zusammenarbeit. Im Ehrungsteil des Abends wurde nochmals Roman Scholl für 25 Jahre ehrenamtlichen Feuerwehrdienst gedankt. Die offizielle Ehrung fand bereits anlässlich des Neujahrsempfangs der Gemeinde Obrigheim statt. Befördert wurden Kevin Köhler zum Hauptfeuerwehrmann sowie Christoph Lunczer zum Feuerwehrmann.

Mit einem Ausblick auf die kommenden Aktivitäten und Übungseinheiten wurde die Versammlung beendet. Ein gemütliches Beisammensein im Restaurant Brecht schloss sich an.

(Text: Achim Haag, RNZ)



Vereinsmitteilungen



SV Germania Obrigheim e.V.

Einladung zur Jahreshauptversammlung

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Mitglieder, gemäß § 19 der Satzung vom 1.3.2023 laden wir Sie herzlich zur diesjährigen ordentlichen Mitgliederversammlung ein. Sie findet am Mittwoch, **10. April 2024 um 19.30 Uhr in der Gymnastikhalle in Obrigheim** statt. Die Auswahl der neuen Räumlichkeit ermöglicht einen barrierefreien Zugang und ist zentral gelegen. Für Ihr leibliches Wohl sorgt die Abteilung Tischtennis.

Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Totengedenken
3. Jahresbericht durch die Vorstandschaft
4. Kassenbericht
5. Prüfbericht Kassenprüfer
6. Aussprache zu den Berichten (Berichte der Abteilungen liegen in schriftlicher Form aus)
7. Entlastung der Vorstandschaft
8. Ehrungen
9. Grußworte
10. Verschiedenes

Anträge zur jährlichen Mitgliederversammlung sind schriftlich zu stellen und müssen 10 Tage vor der Versammlung in den Händen der Vorstandschaft sein. Die Kontaktdaten finden Sie auf unserer Internetseite: sv-obrigheim.de

Abteilung Schwerathletik



Jugendgewichtheben

Herbert-Ehrbar-Turnier in Nagold

Obrigheimer Teilnehmer überzeugten mit neuen Bestleistungen

Insgesamt sechs Obrigheimer Nachwuchsathleten wurden vom Landesverband für das alljährlich in Nagold stattfindende Herbert-Ehrbar-Turnier, einem Einladungswettbewerb für Kaderathleten, nominiert. Während Dylan Slabschi und Lara Ludäscher schon im Vorfeld passen mussten, konnten sich die vier Verbliebenen Kim Schönsiegel, Alexej Fitz sowie Jakob und Ephraim Wojcik – vor Ort betreut durch Volker Hauß und Andre Hemmann – über neue Bestleistungen freuen.

Herausragend die 60,0 Relativpunkte der noch 12-jährigen Kim Schönsiegel, die einmal mehr ihr großes Talent unter Beweis stellte. Die Schwester von Bundesliga-Heberin Celina Schönsiegel zeigte sich optimal vorbereitet und überzeugte mit 41 kg im Reißen und der neuen Bestleistung von 53 kg im Stoßen.

Bei den Jungs musste als erster Jakob Wojcik an die Hantel. Auch er verbesserte sich nach 40 kg im Reißen auf die neue Stoßbestmarke von 51 kg. In der Relativwertung bekam er dafür 22,0 Punkte gutgeschrieben. Einen fehlerfreien Wettkampf absolvierte Alexej Fitz. Im Reißen egalisierte er mit 53 kg seine persönliche Bestmarke und steigerte sich im Stoßen auf vorher nie bezwungene 67 kg. Ähnliches gilt für Ephraim Wojcik, der im 2. Reißversuch mit 90 kg seine Bestleistung einstellte, dann aber bei 95 kg die rote Kelle gezeigt bekam. Im Stoßen jedoch blieb bei den Versuchen an 103, 110 und 115 kg alles weiß, sodass

auch er sich mit einem persönlichen Rekord aus dem Wettkampf verabschiedete. Im Mannschaftswettbewerb erreichte Obrigheim Platz 2 hinter dem ASV Tuttlingen.

Franz Hauß



Nachwuchstalente Kim Schönsiegel Foto: Andre Schönsiegel

Horst Nitschke erneut deutscher Meister

Die deutsche Meisterschaft der Masters im Gewichtheben wurde am vergangenen Wochenende in Nagold ausgetragen. Der dort ansässige Weightlifting Fitness Club hatte über vier Tage ein Mammut-Teilnehmerfeld abzuwickeln, denn 325 Masterssportler nutzten diese Möglichkeit, in 12 Altersklassen (ab 30 Jahren) zu Titelehren zu kommen.

Vom SV Germania Obrigheim war nur der über Jahre erfolgreiche Horst Nitschke am Start. In der Altersklasse der 85-Jährigen und älter wechselte Nitschke seine normale Gewichtsklasse, um in der Klasse bis 73 kg den deutschen Rekord in Angriff zu nehmen. Mit sechs gültigen Versuchen, 30 kg im Reißen, 34 kg im Stoßen und 64 kg im Zweikampf baute er nicht nur seine Titelsammlung weiter aus, sondern stellte dabei auch drei neue deutsche Rekorde in dieser Alters- und Gewichtsklasse auf. Nitschke ist nun Rekordhalter in drei Gewichtsklassen seiner Altersklasse: in der Klasse -62 kg, -67 kg und nun auch -73 kg.

Edmund Ehrmann

Abteilung Handball



Ostergrüße

Die Handballabteilung wünscht Ihnen ein frohes und erholsames Osterfest und einen sonnigen Start in den Frühling.

Herren 1

Platz drei gefestigt

Vor keiner einfachen Aufgabe stand die Herrenmannschaft des SV Obrigheim am vergangenen Sonntag. Zu Gast in der Neckarhalle war die TSG Schwäbisch Hall. Im Hinspiel wurden nach spannendem Spiel die Punkte getauscht. So war auch in der Obrigheimer Neckarhalle ein enges Spiel zu erwarten. Den besseren Start ins Spiel fanden die Gäste, die mit 2:0 in Führung gingen. Nach drei Minuten erzielte Pascal Bauer das erste Tor für die Germanen. Es entwickelte sich nun ein Spiel auf Augenhöhe. Die Führung wechselte mehrfach und keiner Mannschaft gelang es, sich signifikant abzusetzen.

Besonders in der Defensive hatten die Germanen nicht immer vollen Zugriff, sodass Schwäbisch Hall mehrfach einfache Treffer aus dem Rückraum erzielen konnte. Dann kam auch noch etwas Pech ins Spiel, da die meisten Abpraller den Weg zurück zu Schwäbisch Hall fanden. Im Umschaltspiel nach vorne hatte man auf Obrigheimer Seite einige ungewohnte Abspielfehler zu verzeichnen. So blieb das Ergebnis ausgeglichen. Albin Mustafa gelang kurz vor der Halbzeitpause der Treffer zum 18:18.

Auch im zweiten Durchgang sahen die Zuschauer ein Spiel auf Augenhöhe. Über ein 20:20, 23:23 und 28:28 nahm Trainer Oliver Winter beim Stand von 30:29 nach 54 Minuten eine Auszeit. Die Ansage, konsequent in der Abwehr und konzentriert und geduldig im Angriff zu spielen, konnte die Mannschaft gut umsetzen. So konnten die Germanen an Oberwasser gewinnen und das Spiel am Ende mit 36:32 gewinnen.

Mit dem Heimsieg konnte man einen weiteren Schritt in Richtung Platz drei machen, den die Germanen aktuell mit 17:11 Punkten belegen. Nach den Osterferien gastiert am 14.4. die SG Heuchelberg in Obrigheim.

Es spielten: Joachim Guagliano, Arianit Mustafa, Marcel Wilke (alle im Tor), Christian Scheu (8/1), Pascal Bauer (7/1), Julius Eyermann (5/1), Niklas Pfleger (5), Kevin Bieler (4), Albin Mustafa (4), Paul Zimmermann (2), Thorsten Sienholz(1), Jonas Moll, Stefan Prokschi, Nicolaj Schneider.

Termine der Handballabteilung

4.5.: Letztes Saisonspiel und Derby in Neckarelz

11.5.: Rundenabschlussfeier

1.6. – 2.6.: Handballer-Gockelfest

6.6. – 9.6.: Besuch der Handballmannschaft aus Krsko, Slowenien

Ehemaligentreffen

Zum Heimspiel am vergangenen Sonntag trafen sich ca. 20 ehemalige Spielerinnen und Spieler des SV Germania Obrigheim. Nach der Gelegenheit alte Anekdoten auszutauschen, schauten die Veteranen die Begegnung der aktuellen Mannschaft gegen einen starken Gegner aus Schwäbisch Hall an und durften die starke Leistung ihrer Nachfolger beim Heimsieg anerkennen



Ehemaligentreffen 2024

Foto: J. Eyermann

Förderverein der Handballfreunde Obrigheim e.V.



Einladung zur Jahreshauptversammlung

Liebe Vereinsmitglieder, hiermit laden wir dich/euch zu unserer diesjährigen Jahreshauptversammlung am **Mittwoch, 10.4.2024 um 18.30 Uhr** in den Clubraum der Handballer, in der Friedhofstraße, in Obrigheim ein.

Auf der **Tagesordnung** stehen folgende Themen:

1. Begrüßung
2. Totengedenken
3. Genehmigung der Tagesordnung
4. Bericht des Vorstands zur aktuellen Situation
5. Bericht des Kassenwarts
6. Bericht der Kassenprüfer
7. Entlastungen
8. Neuwahlen
9. Verschiedenes

Anträge auf Ergänzungen der Tagesordnung müssen bis zum 20.4.2024 schriftlich beim Vorstand eingereicht werden, damit der Vorstand sie noch auf die Tagesordnung setzen kann. Bitte an die E-Mail-Adresse: hinninger@online.de schicken.

Der Vorstand des Fördervereins der Handballfreunde Obrigheim e.V. freut sich auf dein Kommen.

Das Vorstandsteam

Ski-Club Schlossberg Obrigheim e.V.



Ski-Club Obrigheim lädt zur Abschlussfahrt

Am 4. bis 7. April beendet der Ski-Club Obrigheim mit seiner Abschlussfahrt zum Hochzeiger im Pitztal die Wintersaison.

Abfahrt ist um 16.30 Uhr am Messplatz in Neckarelz.

Infos und Anmeldungen unter www.skiclub-obrigheim.de

Verband Wohneigentum Baden-Württemberg e.V.



Erste Pflanzentauschbörse in Obrigheim

Liebe Pflanzenliebhaber und Grünzeug-Freunde, Hobby- und Freizeitgärtner,

erstmalig bietet der Verband Wohneigentum Ortsverband Obrigheim-Aglasterhausen am Samstag, 20. April 2024 von 11.00 bis 15.00 Uhr auf dem Josef-Kraus-Platz eine Pflanzentauschbörse an. Hierzu laden wir alle ein, die sich für Pflanzen interessieren, Neugierige, Amateure und Profis, egal, ob mit oder ohne grünen Daumen, um kostenlos Pflanzen anzubieten und kostenlos zu tauschen bzw. Erfahrungen zu teilen.

Ob Garten- und Zimmerpflanzen, Balkon- oder Terrassenblumen, überzählige Gemüsepflanzen, die zu schade für den Kompost sind, Teichpflanzen, Kräutersetzlinge usw. alles rund um Pflanzen kann angeboten werden. Auch wer nur mitnehmen möchte, ist herzlich eingeladen. Es werden Tische aufgestellt, auf denen man die Pflanzen abstellen kann. Hilfreich wäre es, wenn Sie zu Ihren Pflanzen selbst Auskunft geben könnten.

Die Organisatoren des Vereins freuen sich über eine rege erste Pflanzentauschbörse und bitten um Anmeldung per E-Mail: obrigheimaglastherhausen@gmail.com oder Tel. 06261/13059 und 06261/60040, damit ein guter Verlauf der Veranstaltung gewährleistet werden kann.

Heimatverein Obrigheim



Heimatmuseum

Das Heimatmuseum ist wieder geöffnet am Sonntag, 7. April von 14.30 bis 16.30 Uhr.

Neben den Dauerausstellungen sind derzeit folgende Wechsellausstellungen zu sehen: „Neckar, Neckarschiffahrt und Neckarkanalisation“ von Karl Heinz Nesper und „150 Freiwillige Feuerwehr Obrigheim“ von Peter Brauß.



Sonderführungen sind nach Absprache möglich

Kontakt: Karl Heinz Nesper

Tel. 63236, E-Mail: karlheinz-neser@kabelbw.de

Ostergrüße

Wir wünschen unseren Mitgliedern und Unterstützern ein frohes Osterfest.

FC 1928 Asbach e.V.



Abteilung Fußball

FC Asbach – FC Neckarzimmern

2:0

Der in der Rückrunde noch sieglose FC Asbach empfing den FC Neckarzimmern. Asbach fand von Beginn an gut in die Partie und erspielte sich in der ersten Halbzeit einige Tormöglichkeiten. Auch spielerisch konnte der FCA im Vergleich zu den letzten Partien überzeugen. Das Einzige, was man der Heimelf ankreiden müsste, ist, dass die Mannschaft sich für die Leistung in der ersten Hälfte nicht belohnte. Nach dem Seitenwechsel kamen die Gäste zunächst stärker aus der Kabine. Der FCA fing sich jedoch sehr schnell wieder und ging in der 51. Minute durch M. Heisner mit 1:0 in Führung. In der Folge ergaben sich weniger Tormöglichkeiten auf beiden Seiten. In der 65. Minute erzielte H. Jesberger das 2:0, was zugleich den Endstand bedeutete.

Vorschau

Das nächste Spiel findet am Montag, 1.4. um 13.15 Uhr gegen den FSV Waldbrunn 2 auf dem Sportplatz in Strümpfelbrunn statt.

Kolpingsfamilie Asbach



Das Osterfest steht bevor

Die Kolpingfamilie Asbach wünscht allen Mitgliedern, Freunden und Gönnern und ihren Familien ein frohes und gesegnetes Osterfest und schöne Osterfeierfertage.

Allen Kranken wünschen wir eine baldige Genesung.

Einladung zum Emmausgang

Der traditionelle Emmausgang der Kolpingfamilie mit anschließendem gemeinsamem Frühstück im Vereinsraum findet am Ostermontag, 1. April 2024, statt.

Treffpunkt ist um 6.30 Uhr vor der Kath. Kirche Asbach.

Auch Nichtmitglieder sind herzlich eingeladen.

Euer Vorstandsteam

Förderverein Gemeindehaus Mörtelstein e.V.

Mörtelsteiner freuen sich auf Osterfeuer

Einladung zum Familienevent am Samstag vor Ostern im Gemeindehaus in der Ortsmitte

Es ist in Mörtelstein mittlerweile gute Tradition: Am Samstag vor Ostern brennt im Hof des Gemeindehauses das Osterfeuer. Schon seit zehn Jahren lockt diese besondere Feier Menschen aus der gesamten Region an. Wie schon in den letzten Jahren beginnt der Abend mit einer Andacht, die von Dr. Dorothee Schlegel gestaltet wird. Dabei geht es immer darum, mit einem etwas anderen Blick auf die biblischen Ereignisse in der Osternacht zu schauen. „Natürlich wollen wir noch nicht zu viel verraten, worum es denn in diesem Jahr gehen soll“, so die Prädikantin, die schon in den vergangenen Jahren, die Feier im Mörtelsteiner Gemeindehaus gestaltete. Auch in diesem Jahr hat Dr. Schlegel wieder ein besonderes Motto ausgewählt. In den vergangenen Jahren löste Sie schon einen Kriminalfall, sprach mit den Frauen am Grab Jesu, berichtete als Reporterin von den Ereignissen oder sah einfach mal alles ganz „grün“. Wie in den vergangenen Jahren wird nach der Andacht im Mörtelsteiner Gemeindehaus das Osterfeuer im Hof entzündet. In christlicher Hinsicht steht das Feuer für die Auferstehung. Und das Licht des Feuers symbolisiert Jesus Christus selbst: „Ich bin das Licht der Welt“, sagt Jesus im Johannesevangelium (Johannes 8,12). So feiern deutschlandweit viele Kirchengemeinden in der Nacht von Karsamstag auf Ostersonntag Gottesdienste und entzünden anschließend ein Osterfeuer. Die kurze Andacht im Mörtelsteiner Gemeindehaus beginnt am Samstag, 30.3. um 20.00 Uhr. Für Groß und Klein ist es ein besonderer Moment, wenn schließlich nach der Andacht das große Feuer im Hof entzündet wird. Der Förderverein des Gemeindehauses lädt im Anschluss zu einem gemütlichen Zusammensein und einem Umtrunk ein.



Foto: Daniel Schuster

Evangelischer Kirchenchor Mörtelstein

Herzliche Einladung zum Tagesausflug: „In vino veritas“ – lasst uns gemeinsam diese Wahrheit suchen
Am 27. April 2024 können Reiselustige, Weinliebhaber und Kulturgebeisterter auf ihre Kosten kommen.

Der Mörtelsteiner Kirchenchor organisiert einen Tagesausflug in die Pfalz und lädt alle Interessierten herzlich dazu ein.

Schon morgens um 8.30 Uhr geht es los, wir fahren mit dem Bus nach Lorsch, wo die Möglichkeit besteht, das Kloster und den Pfingstrosengarten zu besichtigen, bevor wir dann direkt nach Worms weiterfahren, wo wir gegen 12.00 Uhr ankommen werden. Der Busparkplatz in der Innenstadt ist so zentral gelegen, dass viele



Sehenswürdigkeiten, wie z.B. der Dom St. Peter, die Dreifaltigkeitskirche, das Lutherdenkmal oder der Jüdische Friedhof in nur wenigen Gehminuten zu erreichen sind. Auch Cafés und Restaurants laden zum Verweilen ein. So kann jeder alleine, oder in der Gruppe seinen Aufenthalt in Worms individuell gestalten. Nachmittags geht die Fahrt dann weiter nach Flörsheim-Dalsheim, wo das Event „Flörsheim schenkt ein“ stattfindet. Und hier wird dann dem Wein auf den Grund gegangen ...

Über 20 verschiedene Weingüter präsentieren ihre Weine und mehrere Stände bieten Leckereien für das leibliche Wohl an.

Hier besteht nun die Möglichkeit, sich nach Herzenslust durch alle Weine durchzuprobieren, die im ganzen Ort angeboten werden. Oder man kann bei unserem ausgesuchten Weingut, nämlich dem Weingut Graf aus Westhofen, an einer exklusiven Weinprobe mit ca. 10 versch. Weinen, inkl. einer deftigen Brotzeit, teilnehmen. Gegen 19.00 Uhr treten wir dann die Heimfahrt an, wo wir voraussichtlich um 20.30 Uhr wieder in Mörtelstein ankommen werden. Interessierte können sich gerne noch bis zum 10. April anmelden.

Nähere Informationen gibt es bei Brigitte Riedinger, Tel. 06262/2942, E-Mail: b.obrigheim@gml.com oder Julia Schmitt, Tel. 06262/9259646, E-Mail: juschmitt@gmx.de.



DLRG Ortsgruppe Gundelsheim

Training im Hallenbad Haßmersheim

Am kommenden Samstag, 30. März 2024 entfällt das Training im Hallenbad Haßmersheim aufgrund der Osterfeiertage.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten frohe Ostern.



Aus den Gemeinderatsfraktionen

Fraktion CDU/Bürgerliste

Frohe Ostern

Die Mitglieder der Gemeinderatsfraktion CDU/Bürgerliste sowie die Kandidatinnen und Kandidaten auf unserer Liste für die Gemeinderatswahl wünschen Ihnen allen ein frohes und gesegnetes Osterfest.

SPD-Fraktion

Ostergriße

Frohe und gesegnete Osterfeiertage wünschen die SPD-Gemeinderatsmitglieder Bernd Knaus, Sylvia Lambert und Johannes Schäfer allen Bürgerinnen und Bürgern der Gemeinde Obrigheim.



Mitteilungen der Parteien

CDU Orts- und Gemeindeverband Obrigheim



Frohe Ostern

Wir wünschen allen Mitbürgerinnen und Mitbürgern frohe Ostern, erholsame Feiertage und eine schöne Frühlingzeit.



ALLES AUF EINEN BLICK

Freie Wähler Obrigheim



Ostergriße

Die Kandidatinnen und Kandidaten der Freien Wähler Obrigheim für die Gemeinderatswahl am 9. Juni grüßen und wünschen allen ein frohes Osterfest.

Auf dem Foto fehlen: Christina Bingel-Erlenmeyer, Birgit Stemper und Martin Tschürtz



Foto: privat

SPD Ortsverein Obrigheim



Ostergriße

Die Obrigheimer Sozialdemokraten/-innen wünschen allen Mitbürgerinnen und Mitbürgern ein frohes Osterfest und erholsame Feiertage.



Sonstige Bekanntmachungen

Wichtige Dienste

Notruf, Rettungsdienst und Feuerwehr Tel. 112

Krankentransport Tel. 06261/19222

Polizei Tel. 110

Pflegestützpunkt Neckar-Odenwald-Kreis

Wenn eine Pflegesituation eintritt, sind Angehörige und Pflegebedürftige meist mit vielen Fragen konfrontiert. Hier setzt das Angebot des Pflegestützpunkts als erste Anlaufstelle an. Das Team aus speziell ausgebildeten Mitarbeitern steht als Pflegelotsen zur Verfügung und berät zum Thema Pflege, gibt Auskunft zu sozialrechtlichen und finanziellen Leistungen, informiert über Entlastungs- und Unterstützungsangebote im Landkreis, erstellt bei Bedarf einen Versorgungsplan und hilft bei der Organisation, wenn Leistungen beantragt und Angebote in Anspruch genommen werden. Die Mitarbeiter/-innen am Standort Mosbach (Scheffelstraße 2) sind unter den Telefonnummern 06261/84-2553 (Frau Scheuermann) und 06261/84-2554 (Herr Bauer) erreichbar. Die Mitarbeiterinnen am Standort Buchen (Hollergasse 14) sind unter den Telefonnummern 06281/5212-2551 (Frau Baumgartner-Kniel) und 06281/5212-2550 (Frau Landwehr) erreichbar. Eine Kontaktaufnahme per E-Mail ist unter pflgestuetzpunkt@neckar-odenwald-kreis.de möglich. Das Angebot ist neutral und kostenfrei, eine Terminvereinbarung wird empfohlen.

SHG „Fair geht vor“ (Mobbing am Arbeitsplatz)

Betroffene können sich unter Tel. 0175/800 3473 anmelden.

Wohnberatung für Senioren und behinderte Menschen – barrierefreies Wohnen und Leben

Unterstützung bei sämtlichen Fragen der Wohnraumanpassung, Finanzierung, Hilfsmittelberatung und bei Umbau
Ansprechpartnerin: Andrea Körner, Altenhilfe-Fachberaterin des Landkreises, Scheffelstr. 3, Mosbach, Tel. 06261/84-2284.

Altenhilfe-Fachberatung

Der Altenhilfe-Fachberater unterstützt die Seniorenarbeit. Er ist Ansprechpartner für Einzelpersonen, Einrichtungsträger, Institutionen sowie weitere Gruppierungen des Landkreises.
Ansprechpartnerin: Andrea Körner, Scheffelstraße 3, Mosbach, Tel. 06261/84-2284

Hospizgruppe Kleiner Odenwald

Hospizdienst

Die IGSL-Hospizgruppe Kleiner Odenwald leistet ambulante Sterbebegleitung zu Hause, in Pflegeheimen und im Krankenhaus. Daneben bieten wir Trauerbegleitung und Informationen zur Patientenverfügung und Vorsorgevollmachten unter Verwendung der Vorsorgekarte IGSL an.

E-Mail: kleiner-odenwald@igsl-hospiz.de
www.hospizgruppe-kleiner-odenwald.de

Bereitschaftsdienst

Tel. 06262/915-381, 6356 oder 6487

Trauercafé

Wir laden die Angehörigen Verstorbener recht herzlich ein zum Gespräch und zum gegenseitigen Gedankenaustausch, um sie auf dem Weg in ihrer Trauer zu begleiten.

Nächste Termine

Do., 4.4.2024, Do., 2.5.2024 um 15.00 Uhr im Vereinsraum 1 der Festhalle in Aglasterhausen

Trauer in Bewegung

Herzliche Einladung zum monatlich stattfindenden „Trauer-Geh-Gespräch“. Die Bewegung in der Natur und die Gespräche dabei können bei dem Weg durch die Trauer hilfreich sein. Jede und jeder ist willkommen. Egal, ob der schmerzliche Verlust schon länger zurückliegt oder sich erst vor Kurzem ereignet hat.

Wir gehen eine ebene Strecke (ca. 5 km) im eigenen Tempo.

Nächste Termine

Do., 18.4.2024, Do., 16.5.2024

Treffpunkt um 15.00 Uhr auf dem Parkplatz bzw. Raum 1 der Festhalle in Aglasterhausen.

Bei schlechter Witterung fällt die Wanderung aus.

Tel.-Nrn. für Rückfragen 06262/2360 oder 915381

Pilotprojekt in Haßmersheim: Sammlung von Altspeisefett/-öl – „Upcycling statt Abflussrohr“

Der Gedanke ist eigentlich genial und vor allem umweltfreundlich: Anstatt dass gebrauchtes Speiseöl in den Abfluss wandert und dadurch Rohre verstopft, wird dieses gesammelt und daraus klimaneutraler Kraftstoff erzeugt. Muss nur noch die Frage geklärt werden, wie die alten Öle und Fette vom Haushalt zur Aufarbeitungsanlage kommen.

In Haßmersheim hat man seit letzter Woche die Antwort, denn im Rahmen eines zweijährigen Pilotprojektes, angestoßen von der Gemeinde, zusammen mit der „Jeder Tropfen zählt GmbH“ aus Thalmässing und der KWiN steht nun auf dem Parkplatz des Rewe-Marktes ein Sammelautomat, an dem in zuvor ausgeteilten Kunststoffflaschen das gebrauchte Öl abgegeben und gleich wieder eine neue Flasche mitgenommen werden kann.

Der Startschuss mit „großem Bahnhof“ war Anfang letzter Woche im Haßmersheimer Rewe-Markt. Im Café Bansbach freute sich Bürgermeister Christian Ernst über die zahlreichen Gäste, allen voran Landrat Dr. Brötel, KWiN-Vorstand Sebastian Damm, den Verbandsdirektor der Metropolregion Ralph Schlusche und Martin Kneisel, Referatsleiter beim Ministerium für Umwelt, Klima und Energiewirtschaft Baden-Württemberg aus Stuttgart. Dieses Projekt, so der Bürgermeister, sei ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz – man wolle in den nächsten zwei Jahren herausfinden, wie viel „Biokraftstoff aus den Küchen“ kommen könne. Die Jugendfeuerwehr werde in den nächsten Tagen die grünen Tauschbehälter an alle Haushalte der Gesamtgemeinde vertei-

len. Er dankte der Betreiberfamilie des Rewe-Marktes Idrizaj für die Zusammenarbeit. Genauso wichtig für dieses Projekt seien die Sponsoren, vertreten durch die Vorstände Martin Graser und Marco Garcia von der Sparkasse und der Volksbank sowie Tobias Hornung und Ralph Mündörfer vom örtlichen Unternehmen European Aerosols.



Speiseöle und -fette aus der Küche können in Haßmersheim seit letzter Woche an einem Sammelautomaten am Rewe-Einkaufsmarkt abgegeben werden. Dieses Gemeinschaftsprojekt der Gemeinde Haßmersheim, der KWIn und der Betreiberfirma „Jeder Tropfen zählt GmbH“ soll dafür sorgen, dass kein verbrauchtes Speiseöl mehr im Abfluss landet, sondern vielmehr wertvoller Kraftstoff hergestellt werden kann.



Von der einfachen Handhabung des Altspeiseöl-Sammelautomaten überzeugten sich vor Ort am Rewe-Markt in Haßmersheim (von links) KWIn-Vorstand Sebastian Damm, Landrat Dr. Achim Brötel, Bürgermeister Christian Ernst, Verbandsdirektor Ralph Schlusche und Kreisrat Karlheinz Graner.



Fotos: Martin Hahn

KWIn-Vorstand Sebastian Damm freute sich in seinen Grußworten über dieses innovative Projekt. Vielleicht könnte in Zukunft auch „die Müllabfuhr“ mit diesem Kraftstoff klimafreundlich betankt werden. Zudem könne man im Rahmen eines solchen Projektes sehr gut mit Haushalten in den Dialog treten. Damm war sich sicher, dass dieses Projekt gut ankommen werde. Hubert Zenk und Christian Hilbert von der Betreiberfirma „Jeder Tropfen zählt GmbH“ gaben anschließend interessante Hintergrundinformationen: Bereits seit 2017 sammle man zusammen mit dem Speiseölverwerter Lesch, ein Mittelständler mit über 100 Mitarbeitern und 25.000 Kunden, vorwiegend im süddeutschen Raum Öle und Fette aus Haushalten. Die Gründe seien einleuchtend; einfach „in Spüle oder WC“ ausgegossenes Speiseöl verstopfe die Leitungen im Haus und im Kanalnetz und sei schlecht für die Kläranlage. Der gewonnene Kraftstoff dagegen

ermöglichte rund 90 % CO₂-Einsparung verglichen zum üblichen Herstellungsverfahren aus Erdöl und man sei definitiv raus aus der „Teller-Tank-Diskussion“, für diese Mengen müssten keine Energiepflanzen angebaut werden. Rund 1,3 kg könne man im Idealfall pro Bürger und Jahr sammeln. Hier gehe man davon aus, Ende des zweiten Jahres bei rund 500 Gramm zu liegen. An Wertstoffhöfen in Bayern werde beispielsweise bisher lediglich 80 Gramm gesammelt. Nachbarländer wie Italien, Spanien oder Holland, so Zenk, seien diesbezüglich schon deutlich weiter als Deutschland. Damit die Bevölkerung gut mitmachen könne und vor allem wolle, sollten folgende Voraussetzungen gegeben sein: Der Automat muss immer erreichbar sein, der ideale Stellplatz liegt an den üblichen Besorgungswegen (also eher an einem Supermarkt als im Wertstoffhof), die grünen Tauschbehälter mit 1,3 Liter Inhalt müssen zum Start jedem Haushalt „vor die Türe“ gestellt werden und eine intensive Öffentlichkeitsarbeit sei notwendig. Mit Haßmersheim habe man deshalb einen idealen Partner gefunden. Während dieser Pilotphase werde permanent überwacht, nach zwei Jahren könne man dann entscheiden, ob man dieses System beispielsweise kreisweit einführen wolle.

Landrat Dr. Achim Brötel sah diese Aktion als eine interessante Ergänzung zu den diesjährigen 1250-Jahre-Feierlichkeiten der Gemeinde. Statt dass verbrauchtes Speiseöl „auf seltsamen Wegen“ im Abfluss verschwinde, sei es viel sinnvoller, Fahrzeuge damit zu betreiben. So bekomme Haßmersheim buchstäblich „sein Fett weg“. Nicht ohne Stolz verwies Brötel auf zahlreiche Projekte des Landkreises und der Kreislaufwirtschaftsgesellschaft im Bereich Bioökonomie und man habe noch einiges in Vorbereitung. Die Gemeinde nehme zusammen mit den Sponsoren Geld in die Hand, um „für die Bioökonomie“ Erfahrungen in Hinblick auf die Akzeptanz und die Abläufe zu sammeln.

Verbandsdirektor Ralph Schlusche freute sich zusammen mit Dr. Miriam Freudenberger, Projektleiterin kommunale Bioökonomie im Bereich Zukunftsfelder und Innovation bei der Metropolregion Rhein-Neckar GmbH, über dieses in der Metropolregion „einmalige“ Projekt. Eine solche „Vorreiterrolle“ passe gut in den Neckar-Odenwald-Kreis.

Martin Kneisel wünschte sich noch viel mehr „stoffliche Verwertung“ der Abfälle. Innovative Lösungen funktionierten oft „von unten nach oben“, also wenn jede Familie mitmachen würde, am besten. Trennung sei wichtig für die optimale Weiterverarbeitung der Stoffe. Nur so könne Abfall kostengünstig und umweltfreundlich weiterverarbeitet werden, was sich schlussendlich auch an fairen Abfallgebühren widerspiegeln würde. Er hoffe, dass in Zukunft möglichst viele auf diesen Zug aufspringen würden.

Anschließend wurden weitere technische Hintergründe erläutert. Die Rückmeldungen aus der Bevölkerung, aktuell ca. 600.000 Personen, seien durchweg positiv. Die Reinigung der Altöle wird, so Zenk, ohne Chemie durchgeführt. Grundsätzlich gehe man davon aus, dass bei einer weiteren Verbreitung die Unterhaltskosten durch Automation und höheren Stückzahlen geringer würden. Zum Projektstart mit entsprechenden „Anlaufkosten“ lägen die Kosten bei 1,35 € pro Bürger und Jahr.

Abschließend wurde der Sammelautomat auf dem Rewe-Parkplatz erläutert. Der gefüllte Sammelbehälter wird einfach in ein Fach gestellt, kurz darauf wird eine „neuer“ gereinigter Behälter ausgegeben. Hier war man sich einig: Das Handling dieses Automaten „animiere geradezu zum Mitmachen“, bequem für den eigenen Haushalt und gut für die Umwelt.

DRK-Kreisverband Mosbach e.V.

Tipps rund um das Thema „Pflegrade“

Das nächste Treffen des Gesprächskreises für pflegende Angehörige, veranstaltet von DRK-Kreisverband Mosbach und der AOK-Gesundheitskasse, findet am Dienstag, 2. April 2024 von 9.30 bis 11.00 Uhr im Service-Center des DRK in der Mosbacher Bleichstraße 3, im ersten Stockwerk statt. Dabei beantwortet Gastreferentin Sonja Makan vom sozialen Dienst der AOK Fragen zum Thema Leistungen im Bereich der Pflegegrade 1 – 5. Daneben bietet der Gesprächskreis wie gewohnt die Gelegenheit zum Austausch mit anderen Betroffenen. Denn die Versorgung eines pflegebedürftigen Menschen bedeutet eine große zeitliche, körperliche und seelische Belastung. Wer diese Aufgabe übernimmt, ist oft über Jahre gefordert. Ein Austausch kann Orientierung und Sicherheit geben und zur Entlastung beitragen. Gespräche dienen zur emotionalen Unterstützung. Ferner werden konkrete Angebote zur Entlastung der Pflegeperson aufge-

zeigt. Der fachkundig geleitete Gesprächskreis findet monatlich dienstags nach Ankündigung statt. Die Teilnahme ist kostenlos und nicht an eine Mitgliedschaft in der AOK gebunden. Alle Informationen und Gesprächsinhalte werden vertraulich behandelt. Zur besseren Planung wird um eine telefonische Voranmeldung gebeten bei Michaela Langer per Telefon 06261/9208-741 oder per E-Mail an tagespflege@drk-mosbach.de.

IHK StarterCenter

Termine im April 2024

Das StarterCenter der Industrie- und Handelskammer (IHK) Rhein-Neckar lädt Gründer und Unternehmensnachfolger zu folgendem Termin ein:

- Basisinformation Existenzgründung zum grundsätzlichen Überblick am 11. April 2024 in Buchen, Stadtverwaltung (Anmeldung unter www.ihk.de/rhein-neckar/basisinfo-nok erforderlich).

Weitere Termine im IHK StarterCenter vor Ort in Mosbach sind:

- Rechtssprechstunde: 12. April 2024 (Anmeldeschluss: 8. April 2024)
- Steuersprechstunde: 24. April 2024 (Anmeldeschluss: 17. April 2024)
- Seniorexperten unterstützen mit ihrem langjährigen Know-how: 8. April 2024 (zusammen mit den „Senioren der Wirtschaft“, Anmeldeschluss: 3. April 2024)
- Betriebswirtschaftliche Beratung zu Themen wie Businessplan und Konzept: 17. April 2024 (Anmeldeschluss: 12. April 2024)
- Finanzierungssprechtag für Gründungen, Übernahmen und Projekte am 21. April 2024 (zusammen mit der L-Bank und der Bürgschaftsbank, Anmeldeschluss: 15. April 2024)

Eine Anmeldung zu diesen kostenfreien Veranstaltungen ist erforderlich. Anmeldung unter 06261/9249-0 oder www.ihk.de/rhein-neckar/sprechstunden-startercenter.

Tierschutzverein Mosbach und Umgebung e.V.

Frühlingsflohmarkt am 13. April im Tierheim

Am Samstag, 13. April lädt der Tierschutzverein zu einem Frühlingsflohmarkt im Tierheim Dallau ein. Von 13.00 bis 16.00 Uhr sind die Tore des Tierheims für die kleinen und großen Besucher/-innen geöffnet. An den Flohmarktständen lässt sich nach Herzenslust stöbern und Schönes oder Nützliches für Zwei- und Vierbeiner „schnappen“. Die Einnahmen kommen zu 100 % den tierischen Bewohnern zugute. Auch für das leibliche Wohl der Besucher/-innen ist bestens gesorgt – es gibt Kaffee und Kuchen, aber auch Herzhaftes und erfrischende Getränke. Selbstverständlich gibt es auch Zugang und fachkundige Informationen zu Hund, Katz & Co., momentan stehen wieder zahlreiche Schützlinge zur Vermittlung.

Der Tierschutzverein Mosbach und Umgebung e.V. freut sich auf zahlreiche Gäste, Interessierte und Schnäppchenjäger im Tierheim im Talweg 15 in 74834 Elztal-Dallau.



Alzheimer Gesellschaft
Baden-Württemberg e.V.
Selbsthilfe Demenz

Demenz – mehr darüber wissen!

Sie haben Fragen zum Thema Demenz?
Sie machen sich Sorgen um einen Angehörigen?

Wir senden Ihnen gerne Infomaterial oder beraten Sie individuell und vertraulich am Telefon.

Alzheimer Gesellschaft Baden-Württemberg e.V.
Beratungstelefon: **0711 24 84 96 - 63**
InfoPortal Demenz: **www.alzheimer-bw.de**



Wassonstnochinteressiert

Aus dem Verlag

Kleine Zitronenkuchen

Der saftige Teig mit Zitronenlikör und Crème fraîche ist schnell zusammengemixt und backt nur kurz im Ofen. Dann werden die warmen Kuchen mit zitronigem Läuterzucker getränkt und mit Guss bestrichen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: leicht

Nährwert: Pro Stück (6): 896 kcal, 3747 kJ, 2 g E, 28 g F, 136 g KH;

Rezeptautor/Rezeptautorin: Claudia Hennicke-Pöschk

Zutaten

Für den Zitronteig:

- 100 g Butter
- 250 g Zucker
- 5 Eier (Größe M)
- 60 g Zitronenpaste (siehe Extrarezept)
- 40 g gewürfeltes Zitronat
- 150 g Crème fraîche
- etwas Salz
- 4 EL Zitronenlikör (Limoncello)
- 260 g Weizenmehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver

Für die Tränke:

- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- 120 g Zitronensaft, frisch gepresst
- 5 EL Zitronenlikör (Limoncello)

Für die Glasur:

- 150 g Puderzucker
- 1-2 EL Zitronensaft
- 6 Bio-Zitronenscheiben (nach Bedarf)

Außerdem:

- 6 Mini-Backformen (à 200 g Inhalt, alternativ eine große Kastenform)
- Weiche Butter für die Formen
- Backpapier

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backformen fetten.
2. **Für den Zitronteig** die Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen. Topf von der Kochstelle nehmen.
3. Zucker und Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Nacheinander Zitronenpaste, Zitronat, Crème fraîche, 1 Prise Salz, zerlassene Butter und Likör unterrühren.
5. Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, mischen, auf die Zitronenmischung sieben und kurz unterrühren.
6. Zitronteig in die vorbereiteten Förmchen füllen.
7. Im heißen Ofen auf dem Rost in der Ofenmitte etwa 50 Minuten backen, dabei nach 10 Minuten die Ofenhitze auf 165 Grad reduzieren.
8. **Inzwischen für die Tränke** Wasser und Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Läuterzucker kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
9. Von der Kochstelle nehmen. Zitronensaft und Zitronenlikör unterrühren.
10. Küchlein nach dem Backen vorsichtig auf Backpapier stürzen.
11. Jeweils 3 EL Zitronen-Tränke in die Formen geben und die Kuchen wieder in die Formen setzen. Restliche Tränke gleichmäßig auf die Küchlein verteilen. Küchlein in der Form auf einem Gitter eine Stunde abkühlen lassen.
12. **Für die Glasur** Puderzucker und Zitronensaft in einer kleinen Schüssel verrühren. Küchlein aus den Formen nehmen und mit Zitronenglasur bestreichen.
13. Nach Belieben mit Zitronenscheiben dekorieren.

Quelle: Kaffee oder Tee, Mo. – Fr., 16.05 – 18.00 Uhr, im SWR



Etwas gedrängt fand sich die Einweihungs-Gesellschaft unter dem Vordach des WaldMobils Oberschwaben für ein trockenes Foto ein: Darunter für die Nussbaum Stiftung Peter Jahn (6. v.l.), Hermann Eberhardt (Vorstand SDW BW, Mitte links), WaldMobil-Koordinator Silvan Hild (Mitte r.), die Waldkönigin Eva-Maria Speidel, Christoph Palm (Josef Wund Stiftung, 5.v.r.) und Karl-Wilhelm Röhm, der Vorsitzende des Fördervereins WaldMobil (2.v.r.). Foto: LRA Sigmaringen

WaldMobil Süd-Ost feierlich eingeweiht

Schule in Baden-Württemberg unter freiem Himmel

Stuttgart/Sigmaringen. Jetzt hat auch der Süd-Osten Baden-Württembergs ein eigenes WaldMobil: Am 18. März wurde mit dem WaldMobil Süd-Ost das vierte seiner Art im Land feierlich eingeweiht. Ab sofort ist es im Einsatz und verlegt das Klassenzimmer für eine gewisse Zeit unter freien Himmel – genauer in den schulnahen Wald. Unter anderem mit den dreitägigen Bildungsprogrammen #WaldWasserWir oder WaldMachtMut macht es nachhaltige Bildung erlebbar.

Landesweites Angebot

Die WaldMobile der Schutzgemeinschaft Deutscher Wald Baden-Württemberg – kurz SDW BW – sind ein landesweites waldpädagogisches Angebot. Jedes Mobil hat ein Basisangebot für Schulen und Kitas, Ferienprogramme und Veranstaltungen. Darüber hinaus gibt es Programme, die das jeweilige Mobil individualisieren. Das WaldMobil Süd-Ost beispielsweise bietet, neben seinem Basisangebot, ein dreitägiges Bildungsprogramm für Jugendliche mit dem Projekt-Titel

#WaldWasserWir an. Teenager zwischen 13 und 15 Jahren lernen während des Workshops essentielle Zusammenhänge zwischen unserem Wasser und dem Wald. Mit einem spannenden Stationen-Spiel „Escape the Climate-Crisis“ wird am zweiten Tag, mit Hilfe einer App, die Bedeutsamkeit des Erhaltens der Wald-Wasser-Funktionen aufgezeigt. Am dritten Tag darf das Gelernte kreativ festgehalten und an eigenen konkreten Lösungs-ideen gearbeitet werden.

Hermann Eberhardt, Vorsitzender der SDW BW, überreichte im Rahmen einer kleinen Feierstunde den symbolischen WaldMobil-Schlüssel an Silvan Hild, den Koordinator des neuen WaldMobils. Beide bedankten sich bei den Förderern und Unterstützern dieses besonderen waldpädagogischen Angebotes.

Nussbaum Stiftung unterstützt

„Dieses vierte WaldMobil kann heute vor allem dank unserer Förderer seinen Dienst antreten. Die Nussbaum Stiftung und die Hans Schwörer Stiftung haben maßgeblich bei der Anschaffung und dem Ausbau unterstützt. Die Josef Wund Stiftung finanziert außerdem die Kosten des Programms #WaldWasserWir so dass dies für alle Schulen die nächsten drei Jahre kostenfrei angeboten werden kann“, freut sich Hermann Eberhardt.

Jedes der WaldMobile hat eine Basisstation von der aus in den Wald gestartet wird. Das Süd-Ost Freiluft-Klassenzimmer hat seine an der Waldschule Wunderfitz in Sigmaringen. „Das Waldmobil ergänzt hervorragend das pädagogische Angebot unserer eigenen

Waldschule Wunderfitz, die in diesem Jahr das zehnjährige Bestehen feiert“, sagte Adrian Schiefer, Dezernent für Bau und Umwelt beim Landratsamt Sigmaringen. „Aus eigener Erfahrung wissen wir, wie sehr sich Kinder für Waldpädagogik begeistern lassen. Gleichzeitig ist es die wichtigste Aufgabe unseres Fachbereichs Forst, den Wald nachhaltig zu gestalten und damit fit für die Zukunft zu machen. Schon bei den Kindern anzusetzen, die Zusammenhänge und die vielfältige Bedeutung des Waldes zu verdeutlichen, ist dabei ein sehr wichtiger und wertvoller Ansatz. Ich bin mir sicher: Das wird eine tolle Sache!“

„Unglaublich wichtig“

In diesem Punkt waren sich alle Redner der Feierstunde einig. Peter Jahn von der Nussbaum Stiftung pflichtet ihm bei. „Umweltbildung ist unglaublich wichtig. Denn nur was man kennt, schützt man auch“, unterstreicht Jahn in seiner Rede. „Gerade das Element Wasser hat eine extrem hohe Wichtigkeit beim Thema Klimawandel“, hebt Christoph Palm von der Josef Wund Stiftung hervor.

Walderlebnisse für Kinder und Jugendliche, das Begreifen unserer Natur mit allen Sinnen, das machen die WaldMobile der SDW BW möglich. Karl-Wilhelm Röhm, Vorsitzender des Fördervereins WaldMobil e.V. will das Angebot auch in Zukunft weiter ausbauen. „Es ist für die Schulen sehr komfortabel, dass wir das Klassenzimmer unter freiem Himmel in einen Wald in Schulnähe bringen können. Für die Lehrkräfte fallen weite Anfahrten weg und so bleibt mehr Zeit zum Walderleben“ erklärt Karl-Wilhelm Röhm. (sdw/red)



Das WaldMobil Oberschwaben ist jetzt einsatzbereit!
Foto: SDW/BW/van Aken



Der Markt des guten Geschmacks mit seinem Wahrzeichen - der Langen Tafel

DER FRÜHLING ZIEHT EIN AUF DER MESSE STUTTGART

Die Vorstellung des eigenen Gartens verbindet sich oft mit Bildern von blühenden Blumenbeeten, saftig grünem Gras und vielleicht einem Gemüsegarten. Doch ein Garten kann so viel mehr sein als ein Ort für Pflanzen. Mit der richtigen Planung und Gestaltung verwandelt er sich in eine Wohlfühlzone, einen Rückzugsort, der nicht nur die Augen erfreut, sondern auch Entspannung und Erholung verspricht.

Grün, naturnah, insektenfreundlich

Auf der GARTEN outdoor ambiente präsentiert der Verband Garten- und Landschaftsbau Baden-Württemberg bauliche Gartenbeispiele und bepflanzte Mustergärten. Hier werden Fragen nach frostsicheren Materialien beantwortet, neue Trends für Terrasse und Sitzplatz vorgestellt sowie maßgeschneiderte Sichtschutz-Ideen für das private Grün aufgezeigt.

Kein Geringerer als Volker Kugel, der Gartenexperte im Ländle schlechthin, begleitet und gestaltet zusammen mit

der Messe das viertägige Rahmenprogramm. Die Themenkonzeption umfasst sämtliche Grünbereiche von Pflege, Gestaltung und Gartenbau, aber das ist nicht alles. „Selber Gärtnern ist im Trend! Und das völlig zurecht, denn es macht einfach Spaß, selbst angebautes Gemüse und Kräuter zu ernten“, sagt Kugel, „gerade im Hochbeet ist das besonders bequem möglich, auch auf dem Balkon oder der Terrasse.“



Gartenexperte Volker Kugel

Ebenfalls auf der GARTEN dabei ist der „Guru der Schrebergärten“, Horst Mager. Er ist der wahrscheinlich charmanteste Grün-Experte, den Deutschland zu bieten hat. Der gelernte Landschaftsgärtner und Diplom-Biologe hat TV-Sendungen wie Grünzeug oder die RBB-Gartenzeit mitgestaltet. Sein Anliegen, das naturnahe Gärtnern, beleuchtet er in Fragestunden auf der Forumsbühne und Lesungen in seinem kleinen insektenfreundlichen Gärtchen.

Ran an den Rost

Menschen, die gern Fleisch, Gemüse oder Marshmallows auf dem heißen Eisen brutzeln lassen, können sich auf Schau-grillen, leckere Verkostungen und Tipps zum Thema Barbecue und Outdoor-Küchen sowie auf die baden-württembergische Grill- und BBQ-Meisterschaft freuen. Auf die Messegäste warten zudem Smoker, Pellet-Grills und Outdoor-Möbel sowie eine Auswahl an handwerklich gebrauten Craft Bieren aus der Region, die beim Foodpairing mit dem passenden Fleisch verkostet werden.

Gerichte mit Geschichte

Passend zu gut und fair hergestellten Nahrungsmitteln lädt die Slow Food Chef Alliance, ein Zusammenschluss professioneller Slow Food-Gastgeber, zum Kennenlernen und Austausch ein. Auf dem Markt des guten Geschmacks stellen Köchinnen und Köche die Idee hinter Slow Food vor. Auf ihren Speisekarten findet man regional typische Gerichte, alte Sorten und Arche-produkte. Ob Nordseescholle von Langeoog, Harzer Rotes Höhenvieh oder Schwäbisch-Hällisches Landschwein – Vielfalt auf dem Teller ist gewiss!

Nacht der Sinne

Die Stuttgarter Frühjahrs-messen sind ein Fest für Augen, Nasen, Ohren und Zungen. Dazu passt die „Nacht der Sinne“, wenn am ersten Messeabend (4. April) die Hallen bis 22 Uhr geöffnet bleiben. Vinothek, Schaugärten und Lange Tafel laden ein, zu schlendern und zu genießen.

Alles auf einen Blick:
www.messe-stuttgart.de/fruehjahrs-messen



Der größte Messeverbund zum bewussten Genießen

Europas modernstes Messegelände wird jährlich im April zur Drehscheibe für Slow Food und Fairen Handel, umweltschonende Mobilität, Artenvielfalt, Embodiment und Gesundheit sowie ökologisches Bauen und nachhaltiges Konsumieren. Diese Highlights erwarten euch dieses Jahr:

- Eisbaden, Vitalpilz Kakao und Bulletproof Kaffee auf den BIOHACKING DAYS
- Q & A rund ums naturnahe und insektenfreundliche Gärtnern
- Test-Fahrzeuge und alternative Antriebe im 2- und 4-Rad-Parcours
- Baden-württembergische Grill- und BBQ-Meisterschaft
- Tape Art-, Floristik-, Malerei- und Häkel-Workshops
- Charity Event YOGA FOR GOOD



DIE
FRÜHJAHRSMESSEN



Im Rahmen der Frühjahrmessen:

iMOBILITY

GARTEN

Fair
Handeln

KREATIV



Babini
die Babymesse



BBQ
DAYS

MARKT
DES GUTEN
GESCHMACKS
Die Slow Food Messe

ZUKUNFT
HAUS

YOGAWORLD
VEGANWORLD



Tickets unter:
www.messe-stuttgart.de/tickets

MESSE STUTTGART

4. – 7. APRIL 2024



Innovativster Verein gesucht

**NUSSBAUM Award 2024 honoriert
Übergang von Tradition in digitale Zukunft –
NUSSBAUM Jugend-Award belohnt
Vorbildcharakter**

Die Nussbaum Stiftung sucht den ideenreichsten gemeinnützigen Verein in Baden-Württemberg. Das Preisgeld von 5.000 Euro belohnt Initiativen, wie sich der Verein von veralteten Strukturen löst und einen Generationenwechsel vornimmt – hin zu einem coolen, flexiblen, zukunftsorientierten Lieblingsverein. Aussichtsreiche Chancen haben Vereine, in denen auch junge Menschen mitentscheiden können und die mit gut ausgebildeten, digitalaffinen Frauen und Männern neue Mitglieder an sich binden. Der ebenfalls mit 5.000 Euro dotierte NUSSBAUM Jugend-Award 2024 zeichnet junge Menschen mit Vorbildcharakter aus. Preiswürdig sind die Jugendlichen, die ein außergewöhnliches soziales Miteinander pflegen.

Der NUSSBAUM Award und der NUSSBAUM Jugend-Award werden beim Forum für Gesellschaftlichen Zusammenhalt am 12. Oktober 2024 in Stuttgart überreicht. Schirmherr ist der baden-württembergische Sozialminister Manne Lucha.

**2x
5.000
Euro**
Preisgeld

Wir freuen uns
auf eure Bewerbung bis
zum 15. Mai 2024 unter:

www.nussbaum-stiftung.de/award



STELLEN jobsucheBW



MOSBACH
Große Kreisstadt
Neckar-Odenwald

**Fachwerk
sucht
Fachkraft**

Die Große Kreisstadt Mosbach sucht für **die Abteilung Bildung, Sport und Generationen** zum nächstmöglichen Zeitpunkt eine

Koordinierung Kernzeit- und Ganztagesbetreuung (m/w/d)

Die Aufgabenschwerpunkte:

- Führen eines Teams mit rund 20 Betreuungskräften einschl. pädagogischer Anleitung der Mitarbeiter*innen
- Entwicklung von Konzepten und Angeboten für die unterschiedlichen Betreuungsformen

Unser Angebot:

- unbefristete Teilzeitstelle (50%)
- Eingruppierung bis Entgeltgruppe S 8a TVöD-SuE

Bewerbungsschluss: 14. April 2024

Wir freuen uns über Ihre Online-Bewerbung in unserem Job-Portal www.mosbach.de/karriere – dort finden Sie auch weitere Informationen zu der ausgeschriebenen Stelle sowie zu den attraktiven Angeboten für unsere Beschäftigten.

www.mosbach.de



UNTERRICHT

Nachhilfe

Klasse 4 bis zum Abi
Mathe, Deutsch, Englisch,
sehr preiswert (gewerblich)

☎ 01579 2470304

VERMIETUNG

Mosbach: 4,5-Zimmer Wohnung

zentral gelegen in ruhigem Wohngebiet. 108 m² Wohnfläche, Erdgeschoss, neuwertige Einbauküche, 2022 umfangreich modernisiert, hohe & helle Räume, sonniger Balkon, Mitbenutzung des Gartens, Kellerraum, Kaltmiete 1.100 € + Nebenkosten incl. Stellplatz. Melden Sie sich gerne für einen Besichtigungstermin. 0176-62306135

kaufm BW

Geschmack braucht keinen Alkohol alkoholfrei

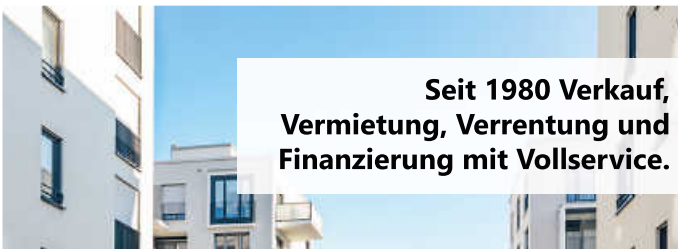
Erstklassiger Weingenuss mit 0,0 Prozent

Jetzt entdecken

zusätzlich **10%** Rabatt für Abonnenten von Nussbaum Medien



IMMOBILIEN-VERKÄUFE



Seit 1980 Verkauf,
Vermietung, Verrentung und
Finanzierung mit Vollservice.

Wir sind nicht überall, aber
dort, wo Sie uns brauchen.



Mehr als
ein Makler.

Lange Str. 22
74889 Sinsheim
Telefon 07261 7299696
www.garant-immo.de

GARANT
IMMOBILIEN

IMMOBILIEN

IMMOBILIENKOMPETENZ SEIT ÜBER 25 JAHREN

WIR SUCHEN DRINGEND WOHNUNGEN UND HÄUSER!

Verkaufen Sie mit uns erfolgreich Ihre Immobilie! Wir sind die erfahrenen Immobilienmakler in der Region und mit Büros in den Landkreisen Rems-Murr, Ludwigsburg, Böblingen, Heilbronn, Hohenlohe, Neckar-Odenwald und in Stuttgart sind wir auch in Ihrer Nähe!



Mein Name ist Alexander Wöhrle und ich kümmere mich um Ihre Immobilie als wäre sie meine eigene. Sie möchten Ihre Immobilie verkaufen? Dann rufen Sie mich für einen unverbindlichen Termin an.

GUTSCHEIN

Sie möchten den Wert Ihrer Immobilie wissen? Mit diesem Gutschein erhalten Sie eine kostenlose, marktorientierte Wertermittlung.



Neckartal Immobilien GmbH

Spreuergasse 30 • 70372 Stuttgart • Tel. 0711 888 26 27

Mehr Infos über uns unter www.neckartal.immo



Foto: press-photography / iStock/Thinkstock

ANZEIGE

EXPERTENTIPP



BEIM IMMOBILIENVERKAUF DIE NERVEN BEHALTEN

Unerwartete Ereignisse stellen Immobilienbesitzer vor besondere Herausforderungen. Ganz gleich ob Scheidungskrieg, ein plötzlicher Pflegefall oder eine zerstrittene Erbengemeinschaft: In einer spannungsgeladenen Situation treten Meinungsverschiedenheiten und unterschiedliche Erwartungen noch deutlicher zu Tage und machen eine klare und sachliche Betrachtung des Objektes meist unmöglich. Da gehen etwa die Ansichten in Bezug auf den Verkaufszeitpunkt oder den möglichen Verkaufserlös mangels Erfahrung oft weit auseinander.

Hinzu kommt, dass Familienmitglieder Objekte eher nach emotionalen Kriterien bewerten – z.B. ob sie positive oder negative Erinnerungen damit verknüpfen. Nimmt eine solche heterogene Gruppe den Verkauf selbst in die Hand, können Kaufinteressenten versuchen, zu ihrem Vorteil Einfluss auf die Erben zu nehmen.

In Eigenregie werden Objekte in einer solchen Ausnahmesituation für gewöhnlich weder schnell noch zum bestmöglich erzielbaren Marktpreis verkauft. Denn: Neben subjektiven Empfindungen und gefährlichem Halbwissen der Beteiligten, fehlt es vor allem an Verkaufsroutine. Ein professionelles Verkaufsteam kann hingegen helfen, Angebot und Verkauf strukturiert durchzuführen. Von der Begutachtung der Immobilie auf Bauzustand, Lage und Potenzial, über das professionelle Exposé und Marketing bis hin zur notariellen Vorbereitung, sind dann Experten am Werk.

Professionelles Vorgehen verhindert außerdem, dass der Immobilienverkauf in einer emotional befrachteten Situation, wie etwa einem Erbstreit oder Scheidungsprozess, zu einem zusätzlichen Konfliktfeld gerät. Indem man einen unabhängigen Fachmann mit dem Verkauf betraut, kann das Geschäft objektiv, rational und klar strukturiert durchgeführt werden.

Bekannt aus der Fernsehwerbung bei RTL und TV

DIE KÖNIGSKINDER IMMOBILIEN

Verkaufen Sie Ihre Immobilie, Ihr Gewerbeobjekt, Ihr Grundstück (egal ob bebaubar oder nicht, egal ob Abrisshaus) an unsere bonitätsstarken, vorgemerkten Kunden (Finanzierung liegt vor) oder einfach direkt an uns.*

☎ **0800 5800 200**
Kostenlose Hotline

* vorbehaltlich einer internen Prüfung

Ansprechpartner:
Leon Djolaj und Dr. Barth



EIN STARKES TEAM
AN IHRER SEITE

KÖNIGSKINDER
IMMOBILIEN

Werden Sie Franchisenehmer.
Werden Sie ein Königskind.

info@koenigskinder.de | www.koenigskinder.de



Die dickwandigen Hasenformen können bis zu eineinhalb Kilogramm wiegen.

TRADITION

Fotos: LIP

DER ZUCKERHASE: EINE FAST AUSGESTORBENE ART

Vor Ostern sind die Regale in Supermärkten gut gefüllt mit allerlei Naschwerk: Neben Schokoladen-, Fondant und Baiser-Eiern finden sich dort auch Marzipanfiguren sowie Schokohasen in allen Formen und Größen. Eine ältere Art der Nascherei, der rote Zuckerhase, ist hingegen kaum noch zu finden. Denn nur wenige Bäcker oder Konditoren im Land wissen noch, wie man diese Leckerei herstellt.

Schon im 18. Jahrhundert verbreitete sich der meist rote Zuckerhase vor allem im süddeutschen Raum. Zucker war erschwinglicher geworden, da er in Fabriken aus Zuckerrüben raffiniert werden konnte. Zuvor musste teurer Rohrzucker importiert werden. Zucker wurde dadurch nicht nur für breite Bevölkerungsschichten erschwinglich, sondern auch zusehends von Konditoren verwendet. Schokolade hingegen blieb zunächst nur der wohlhabenden Bevölkerung vorbehalten. Vor allem Mitte des 19. bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurden in Süddeutschland die bei Kindern beliebten Zuckerhasen produziert. Erst danach wurden Ostereisigkeiten vermehrt aus Schokolade hergestellt, so dass die charakteristischen Metallformen für die Zuckerhasen nur noch selten gebraucht wurden. Heute sind sie sehr schwer zu bekommen und finden sich meist in Museen wieder.

AUFWÄNDIGE HANDARBEIT

Für die österliche Schleckerei wird eine Masse aus Kristallzucker, Wasser, Glukosesirup und rotem Lebensmittelfarbstoff benötigt. Die rote Farbe versinnbildlicht dabei das Blut Jesu Christi und symbolisiert die Auferstehung, also den Sieg des Lebens und der Liebe über den Tod.

Die Zuckermasse muss zunächst auf 150 bis 156 Grad Celsius erhitzt werden, sodass sie zähflüssig

wird. Bei diesem Vorgang darf sie nicht umgerührt werden, da der geschmolzene Zucker sonst wieder Kristalle bilden würde.

Die heiße Masse wird in zweiteilige, dickwandige Hasenformen aus Metall gegossen, die zuvor mit Pflanzenöl bestrichen wurden. Der Großteil des flüssigen Zuckers muss kurz nach dem Füllen der Form wieder ausgegossen werden. Der gesamte Prozess erfordert einiges an Kraft. Große Hasenformen wiegen nämlich bis zu eineinhalb Kilogramm. Zusammen mit der Masse kommen dann schonmal drei Kilogramm Gesamtgewicht zusammen, die mit einer Hand bewegt werden müssen.

Zum Abkühlen wird die Form auf einen Metallrost gestellt. Zurück bleibt eine hohle, dünnwandige Figur. Nach dem Aushärten muss der überschüssige Zucker abgeklopft werden.



Die heiße, zähflüssige Zuckermasse wird in die schwere Metallform gegossen.

Erst jetzt kann die Form geöffnet werden und gibt die rote, durchsichtige Hasenfigur frei. Beim Öffnen kommt es allerdings auf den genauen Zeitpunkt an: Entweder ist der Zuckerhase zu weich, bekommt Risse und verliert seine Form oder er verbindet sich zu fest mit der Metallform und zerbricht beim Herausnehmen.

SELTENES HANDWERK

Die Produktion fand früher in Bäckereien, Konditoreien oder Zuckerbäckereien statt. Heute gibt es in Baden-Württemberg nur noch vereinzelte „Hasenmütter“ und „Hasenväter“, welche die ausgefallene Süßigkeit herstellen. Im Freilichtmuseum Beuren am Trauf der Schwäbischen Alb können Gäste jedes Jahr vor Ostern einen Einblick in das alte Handwerk erlangen. Vor Ort wird gezeigt, wie Zuckerhasen gegossen werden. (dyh)


lokalmatador

Noch mehr Osterbräuche? Von Osterbrunnen, Osterlämmern bis Ostereierschurgeln haben wir die schönsten im Ländle zusammengestellt. Entweder unter dem QR-Code oder hier:



<https://lokalmatador.net/osterbrauch>

ALTBAU SANIERUNG



Den Altbau vor dem Kauf begutachten lassen

Immer mehr junge Familien schätzen ältere Häuser. Vor dem Kauf sollten sich Interessierte allerdings unbedingt Rat von Experten holen. Die Besichtigung mit einem erfahrenen Baugutachter ist deshalb sehr zu empfehlen.

Wer ein älteres Haus kaufen möchte, der sollte sich nicht auf den ersten Eindruck verlassen. Eine oder zwei Besichtigungen reichen kaum aus, um den Zustand der Immobilie wirklich zu beurteilen.

Gutachter bestellen

Gerade dem Laien entgehen viele Mängel. Deshalb empfiehlt der Verband Privater Bauherren: Wer dem Kauf einer gebrauchten Immobilie

nähertritt, der sollte vor Vertragsabschluss auf alle Fälle einen unabhängigen Bausachverständigen hinzuziehen. Er kann bei sorgfältiger Betrachtung beurteilen, ob ein Gebäude seinen Preis wert ist oder nicht. Bei Bestandsbauten entfällt die im Vergleich zu Neubauten längere Planungs- und Bauphase. Die Käufer können schneller einziehen. Sie sehen, was an Sanierungsaufwand auf sie zukommt und können

die Kosten des Projektes einschätzen. Allerdings nur, wenn sie sich vorab vom Experten eine Bestandsanalyse machen lassen. Verzichtet der Käufer auf eine gründliche Untersuchung der Immobilie vor Kauf, muss er in der Regel mit versteckten Schäden und Sanierungsfolgekosten rechnen.

Schäden erkennen

Irgendwo liegt immer etwas im Argen, das dem Laien entgeht, der Sachverständige aber als Hinweis auf mögliche Schäden zu deuten weiß. Seien es Putzverfärbungen, Ecken, in denen sich die Tapete wellt oder der Anstrich blättert, seltsame Gerüche, alte Heizungsanlagen, Feuchtigkeit am Fensterrahmen, Zugerscheinungen oder verräterisches Holzmehl unter den Dachsparren. Hinter solchen Details können sich Bauschäden verbergen: verrottete Außenabdichtungen, defekte Rohre, Schimmel und Schädlinge oder durchfeuchtete Dämmstoffe.

Die Besichtigung

Die sachverständige Begutachtung eines Wohnhauses dauert im Schnitt drei Stun-

den und schlägt laut VPB mit unter 500 Euro zu Buche. Nach einer Ortsbesichtigung und anschließender Einschätzung können Sachverständige den Wert der Immobilie taxieren und klären, welche Sanierungen bald anstehen. Fast immer müssen die Käufer die Nachrüstpflichten gemäß des Gebäudeenergiegesetzes (GEG) erfüllen. Dazu gehören etwa die Ummantelung aller Warmwasserleitungen und Armaturen, vor allem in ungeheizten Räumen, die Dämmung der obersten Geschossdecke sowie eventuell der Austausch des alten Heizkessels. Da kann einiges auf die Käufer zukommen, denn die bisherigen Besitzer des Hauses konnten sich meist auf den Bestandsschutz berufen.

Experten-Tipp

Kaufinteressente sollten sich alle Pläne und Berechnungen vorlegen lassen. Nur so entdecken die potenziellen Käufer eventuelle Schwarzbauten, wie etwa ein nicht genehmigtes Vordach oder einen nachträglich angebauten, illegalen Wintergarten. (VPB/red)



- Solaranlagen
- Schwimmbadtechnik


- Sanitärinstallation
- Badgestaltung
- Kundendienst


- Reparaturen
- Renovierungen
- Blecharbeiten

Krebs Haustechnik GmbH & Co. KG
 Pfalzgraf-Otto-Straße 46
 74821 Mosbach
 Tel. 06261 917612 · Fax 06261 917613
www.haustechnik-krebs.de



Foto: Suljo/iStock/Thinkstock





Eine Altbaubegutachtung im Video und Infos zur geplanten Förderung „Jung kauft Alt“ finden Sie unter diesem QR-Code oder auch hier:

<https://lokalmatador.net/altbaubegutachtung/>

GENUSS & ERNÄHRUNG

<https://lokalmatador.net/genuss/>

Foto: Silke Jansen/E+/Getty Images

Tag der Schwarzwälder Kirschtorte am 28. März

Wer hätt's gedacht: Der Sahnetorten-Klassiker aus dem Schwarzwald ist die beliebteste Torte der Deutschen und auf der ganzen Welt bekannt. Am 28. März ist der Tag der Schwarzwälder Kirschtorte – Ein Grund, sich ein Stück zu gönnen!

Die Schwarzwälder Kirschtorte ist ein Traum aus mit Kirschwasser aromatisierten Schoko-Biskuitböden und einer ebenso aromatisierten Füllung aus Kirschen mit lecker Sahne, Kirschen und Schokoraspeln obendrauf. Da läuft einem doch das Wasser im Mund zusammen!

Historisches

Die erste schriftliche Erwähnung der Schwarzwälder Kirschtorte findet sich erst 1934. Joseph Keller (1887 – 1981), ein im schwäbischen Riedlingen geborener Konditor, beanspruchte für sich, die Torte 1915 für das heute nicht mehr existente Café Agner im Bonner Stadtteil Bad Godesberg geschaffen zu haben. Im Schwarzwälder Freilichtmuseum Vogtsbauernhof ist ein

1927 von ihm geschriebenes Rezept ausgestellt. Udo Rauch, Stadtarchivar in Tübingen, datiert die Erfindung der Torte auf das Frühjahr 1930 und schreibt sie dem Konditormeister Erwin Hildenbrand vom Café Walz in Tübingen zu. Die Torte wurde in den 1930er Jahren hauptsächlich in Berlin und anderen Großstädten, aber auch in Österreich und der Schweiz serviert. Weil es vorher noch keine Kühlschränke gab, waren Sahnetorten nicht sehr weit verbreitet.

Weltweit beliebt

Im Jahr 1949 belegte die Schwarzwälder Kirschtorte Platz 13 der bekanntesten Torten in Deutschland und seither wurde sie immer beliebter. Heute ist sie die beliebteste und bekannteste Torte

Deutschlands und man kennt sie auf der ganzen Welt. In vielen Ländern wird das Rezept abgewandelt und einzelne Zutaten durch jeweils heimische ersetzt, auch der Alkohol wird manchmal weggelassen.

Das Original

In den „Leitsätzen für feine Backwaren“ ist staatlich geregelt, was eine original Schwarzwälder Kirschtorte ausmacht. Dort geht es um die Zutaten für Böden, Creme und Füllung. So muss beispielsweise das Kirschwasser geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein. Nur Torten, die diese Kriterien erfüllen, dürfen in Deutschland unter der Bezeichnung Schwarzwälder Kirschtorte verkauft werden. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

stellte 2014 den Antrag, die „Schwarzwälder Kirschtorte“ als garantiert traditionelle Spezialität durch die Europäische Union zu schützen. Dabei werden weitere Mindestanforderungen genannt:

- Die Torte muss einen Durchmesser von wenigstens 17 cm haben.
 - Die Sahne muss mindestens 30 Prozent Fett enthalten.
 - Die Krume muss aus mindestens zwei Biskuitböden bestehen.
 - Die Frucht muss aus ganzen oder stückigen Sauerkirschen (ohne weitere Aromen) bestehen.
 - Die Randgarnierung muss aus Schokolade oder Schokoladenkuvertüre sein.
- Achten Sie also auf diese Kriterien, wenn Sie die Torte zuhause nachbacken. (ao/red)



Foto: Kung_Mangkorn/iStock/Thinkstock

lokalmatador



Wer kann der Schwarzwälder Kirschtorte widerstehen? Wir nicht! Mit diesem Rezept kommt der Schwarzwaldgenuss in die heimische Küche:

<https://lokalmatador.net/schwarzwaelder-kirsch/>

OSTERGRÜSSE



lokalmatador

Foto: kazmulka/iStock/Getty Images Plus

Ei, Ei, Ei – Beauty-Tipps

Osternester sind längst nicht mehr nur mit Süßigkeiten und Eiern befüllt, Beauty-Produkte sind genauso farbenfroh wie bunte Ostereier. Zum Beispiel Produkte mit Ei-Lecithin: Ob Shampoo, Spülung oder Intensivkur, das Ei-Lecithin-Extrakt kräftigt und pflegt das Haar bis in die Spitzen, es wird geschmeidig und seidig-glänzend. DIY-Ei-Shampoo zaubert man aus Eigelb, einem ganzen Ei, etwas Honig und Zitrone. Sofort benutzen, ins gesamte Haar einmassieren. Mit lauwarmem Wasser auswaschen. Das Wasser darf weder zu heiß noch zu kalt sein, damit das Ei nicht gerinnt und der Honig nicht im Haar erkalte. Die natürlichen Vitamine und das Protein versorgen das Haar mit Feuchtigkeit und bringen es zum Glänzen.

Ein Hit im Nest oder auch getarnt im Eierbecher als Überraschungsgeschenk sind Make-up-Eier. Von diesen Präzisionschwämmchen zum Auftragen und Verblenden dekorativer Kosmetik kann man nie genug haben. Die Must-haves sind in vielen verschiedenen Farben erhältlich und bereichern jedes Beauty-Osternest. Angefeuchtet genutzt saugt das Make-up-Ei weniger Produkt auf und beispielsweise Foundation landet dort, wo sie hinsoll: im Gesicht! (beautypress/red)

Weitere Geschenkideen fürs Osternest finden Sie auf www.lokalmatador.de/webcode/thema-901/

lokalmatador

Kreative Osterkerzen verschenken

Die Lichtsymbolik spielt zu Ostern eine zentrale Rolle. Vielerorts werden in der Osternacht die Osterfeuer entzündet und die traditionelle Osterkerze in die Kirche getragen – althergebrachte Symbole für die Auferstehung Christi. Abseits von Brauchtum und Liturgie kann das Osterlicht aber auch als DIY-Geschenkidee punkten.

Handgefertigte Kerzen, die mit Ostermotiven und Frühlingsfarben verziert sind, bringen Licht und Wärme in jedes Zuhause.

Die Kerzen können in verschiedenen Formen wie Eiern, Hasen oder Blumen gestaltet sein und mit Düften wie Vanille, Lavendel oder frisch geschnittenem Gras angereichert werden,

um eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. Solche Kerzen können in einem DIY-Set zum Selbermachen oder als fertige Produkte gekauft werden. Ein Geschenkset aus mehreren kleinen Kerzen ermöglicht es dem Beschenkten, jeden Raum individuell zu gestalten und mit den Düften des Frühlings zu erfüllen. Eine handgefertigte

Osterkerze ist nicht nur ein Zeichen der Wertschätzung und des guten Geschmacks, sondern auch ein Beitrag zum Wohlbefinden und zur Entspannung des Beschenkten.

Darüber hinaus bleibt die österliche Botschaft auf diese Weise auch noch nach den Feiertagen im Alltag präsent. (red)

Weitere Geschenkideen fürs Osternest finden Sie auf www.lokalmatador.de/webcode/thema-901/

OstGrü: ThKell-Kepp



Mehr zum Thema finden Sie auch auf www.lokalmatador.net/ostern/

Wir senden
fröhliche Ostergrüße

SIGMUND
Kraichgaublick 11 74847 Obrigheim
info@sigmund-kaelte.de Tel. 06262/9150682



Foto: AleksandarNakic/E+/Gettyimages

Dein Käsmann-Service.Jetzt **neu**: Auch für **SEAT** und **Cupra**!

Sichere Dir jetzt **ein Jahr Rädereinlagerung ohne Berechnung**, für Deinen SEAT oder Cupra mit dem Räderwechsel bei uns bis zum 31. Mai 2024.

Käsmann
 MEIN AUTOHAUS IN MOSBACH.

Seat/ Cupra Service
 Industriestr. 1a, Mosbach
 Tel. 0 62 61 / 92 82-0
 www.kaesmann.de

**Weilerhöfer
 Bauernladen**
**Puten-**

- **Schnitzel** 100 g € 1,50
- **Schinkenwurst** 100 g € 1,59

Putenspezialitäten
 74921 Helmstadt-Bargen
 Weilerhof 1, Tel. 06262 6142

Ihr Urlaubsdomizil im Salzburger Land
 Haus 18 im Alpendorf Dachstein West


Im Haus 18 finden Sie alles, was Sie von einem gemütlichen Urlaubsdomizil erwarten. Neben Schlafräumen für eine große oder zwei kleinere Familien bietet das Haus eine voll eingerichtete Küche, eine bequeme Wohn-/Essecke mit Sat-TV. Gute Sicht auf Berg und Tal und eine große Portion erholsamer Stille sind im Preis enthalten. Dennoch sind Sie nicht von der Außenwelt abgeschnitten. Ein Internetzugang über WLAN ist in allen Räumen verfügbar und ermöglicht schnelle Kommunikation mit Kollegen und Daheimgebliebenen.

Interesse? Dann melden Sie sich bei uns!

 info@brigitte-nussbaum.de
 Tel: 07033 526675

www.alpendorf-haus18.eu
Werbung bringt Erfolg!

Autohaus Ralph Müller OHG

Suzuki-Vertragshändler


Service:
 Ortsstraße 7
 74847 Obrigheim-Asbach
 Telefon (0 62 62) 21 46
 info@autohaus-mueller.de

Verkauf:
 Odenwaldblick 9
 74847 Obrigheim
 Telefon (0 62 62) 927 86 10
 frank.fuchslocher@autohaus-mueller.de
 www.autohaus-mueller.de

MEIN NAME IST HASE

... der Osterhase lässt grüßen!

Kinder-Aktion für alle kleinen Häschen:
 Am Ostersonntag -> ab 10 Uhr

MAL-AKTION (solange Vorrat reicht)


Für alle „4-beinigen Bunnies“ gibt's eine große Auswahl an „Hasen Villas“

 Tolle **Ostersträuße** - von natürlich bis elegant

 Für ein **mal**-maliges Osterfest
 Inspirationen für Deko/Fashion/Obst + Gemüse/Naturkost
 für den Osterbrunch und ganz viel mehr ...

Barth - Garten - Zoo - Geschenke
 Kreuzmühle · 74858 Aglasterhausen · Fon 06262 9224-0 · Fax 06262 9224-24
 Instagram: Barth_Garten_Zoo_Geschenke Facebook: Barth-Garten-Zoo-Geschenke
 www.landhandel-barth.de

An unsere Leser, Autoren und Kunden


**Ostermontag
 Terminänderungen**
**Obrigheimer Nachrichten**

Bitte beachten Sie, dass es feiertagsbedingt zu folgenden Verschiebungen kommt:

Redaktionsschluss¹ siehe Kalender artikelstar

Anzeigenschluss² Mi. 3. April 2024, 13:00 Uhr

Verteilung ab Fr. 5. April 2024

¹für artikelstar-Autoren und Vereinsredakteure

²Bitte beachten Sie, dass der Anzeigenschluss früher sein kann, wenn es sich um eine Kombibuchung mit anderen Orten handelt.