

NEUENHEIMER NACHRICHTEN

AUSGABE NR. 89

★ NH ★

AUGUST ~~~~~ 2025 ~~~~~ SEPTEMBER

riegler

BACKT SEIT 1765

Hannes. Das Urkornbrot

Natursauerteig & Wilde Hefe

Gebacken aus Urkorn: Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut

Sehr lange
Teigführung.
Einzigartiges
Aroma.

Neu!

**Unser Brot
des Jahres**





Liebe Neuenheimerinnen, liebe Neuenheimer,
liebe Freunde unseres Stadtteils!

Lieben Sie Eis? Ist es nicht herrlich, an einem schönen Sommertag eisschleckend auf einer Bank zu sitzen oder vor einem großen Eisbecher und diesen Löffel für Löffel zu genießen? Mir läuft jetzt schon das Wasser im Munde zusammen. Umso bedauerlicher, dass es seit Jahren keine kleinen Kugeln mehr gibt. Früher konnte man sich verschiedene Geschmacksrichtungen zusammenstellen, mit kleinen Kugeln mehr probieren. Diese riesigen (und inzwischen sehr teuren) Kugeln erlauben es einem eigentlich nur, lediglich eine „Kugel“ zu bestellen. Schade auch für kleine Kinder, für die eine so große Kugelportion zu viel ist und die sich dann auf's Mitschlecken bei den Eltern beschränken müssen. Vielleicht eine Anregung an alle, die Eis verkaufen: Führt auch wieder kleine Portionierungen ein, dann kann man mehr probieren und die Jüngsten können ihr eigenes Eis schlecken!

Wer wissen möchte, woher das Eis stammt, ist bei uns genau richtig. Wir haben nämlich einen Beitrag hierzu im Heft. Außerdem haben wir Freizeitvorschläge für Sie: wandern Sie doch mal ein Stück auf dem Neckarsteig oder schließen Sie sich den RadGuides an.

Aber Vorsicht im Odenwald! Nehmen Sie ein Proviantpaket mit, sonst ergeht es Ihnen wie unserem Autor in seiner Erzählung: Service-wüste Odenwald! Vielleicht möchten Sie aber auch lieber lesen. Auch da gibt es wieder Tipps. Außerdem haben wir einen Beitrag mit Rezepten für die Zucchini, das Sommergemüse schlechthin. Und Sie erfahren einiges über einen Herrn Sütterlin, der in Neuenheim zu Hause war. Interviewt haben wir für dieses Heft drei Neuenheimer Wirtinnen: Uschi Krauß von der Gaststätte „Zum Achter“, Ulrike Ledonne von „Da Claudia“ und Uli Reissig vom „Kyffhäuser“. Drei Wirtinnen, drei Gasthäuser, drei Leben!

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und schöne Ferien, wo immer Sie diese auch verbringen! Kommen Sie gesund wieder!

Zu guter Letzt: Bitte berücksichtigen Sie bei Ihren Einkäufen und Besorgungen die Inserenten in unserem Magazin, die es mit ihrer Werbeanzeige ermöglichen, dass Sie dieses Magazin kostenlos mitnehmen können. Ihnen danken wir ganz besonders für die Anzeigenschaltung.

Bärbel Hufen-Fischer



Foto: Christian Föhr

3
EDITORIAL
○○○○○○

6
STADTTEILVEREIN
○○○○○○
NEUIGKEITEN / INFORMATIONEN

8^{–24}
AUS DEM STADTTEIL
○○○○○○
KINDER / SPORT / KULTUR / POLITIK

26^{–27}
EIN SOMMERABEND
○○○○○○

28^{–35}
INTERVIEW
○○○○○○
USCHI KRAUSS, ULRIKE LEDONNE UND ULI REISSIG

36^{–47}
AUS DEM STADTTEIL
○○○○○○
VERANSTALTUNGEN / KINO / KINDER / SPORT / KULTUR / POLITIK

45
IMPRESSUM
○○○○○○

50
AUGEN AUF IN NEUENHEIM
○○○○○○
BILDERRÄTSEL

NEUES AUS DEM STADTTEIL

6 Ferien! Endlich! Die meisten werden verreisen, die Daheimbleibenden unsere schöne Umgebung genießen. Als da wären die Neckarwiese, die Schwimmbäder, der Zoo, das Märchenparadies. Alles bekannt. Aber: Waren Sie schon auf dem neuen Boule-Platz? Das wäre doch was! Warten Sie aber nicht zu lange, denn die Verabredungen zum Boulespielen schlagen schon in den sozialen Medien Wellen! Darf ein Ziegelhäuser dort auch spielen? Liebe Leute! Jeder darf dort spielen, auch durchreisende Nordlichter, Ziegelhäuser, sogar Hendsemer! Es gibt keine Reservierungen oder Platzrechte. Die soll es angeblich auch nicht bei dem wieder aufgebauten Parklet in der Werderstraße geben. Es ist schon verwunderlich: Außer den Bewohnern des Hauses, vor dem das Parklet aufgebaut ist, möchte das Teil wohl kein Nachbar haben oder nutzen; die Neckarwiese ist nur einen Sprung weit entfernt, ebenso der Werderplatz, der Marktplatz oder der demnächst für die Öffentlichkeit zugängliche Ari-Park an der Mönchhofstraße, zwischen Werder- und Erwin-Rohde-Straße. (Hier hat übrigens die Aktion von Florian Schlüter Erfolg gehabt! Seinen Beitrag zum Ari-Park hatten wir in den NN 88 abgedruckt) Und trotz dieser Möglichkeiten, sich draußen im Grünen zu treffen, pocht man darauf, sich auf die Straße vor sein Haus zu setzen und die anderen Gebäude anzugucken. Dabei gibt es gerade in dem betroffenen Bereich große Vorgärten, die man bestens nutzen kann. Wenn Sie also mal erleben möchten, wie schön es ist, auf der Straße zu sitzen, die Sonne hinter dem Rewe verschwinden zu sehen, besuchen Sie das Parklet, es steht allen offen!

Einen sehr erfolgreichen Abschluss hat das noch junge Projekt des Stadtteilvereins „Kultur im Alten Schulhaus“ gefunden. Am 13. Juli hat die letzte Kulturveranstaltung vor der Sommerpause stattgefunden und war ein großer Erfolg. Anlässlich des französischen Nationalfeiertags am 14. Juli spielte das Heidelberger Duo „Amuse-Gueule“ französische Chanson-Klassiker. Die Besucher waren begeistert, die Verantwortliche, Leila Mousavi und ihr Team, ebenfalls. Ein dickes Dankeschön für die Organisation dieser Kulturreihe an das gesamte Kulturteam!

Am 16. Juli fand die Mitgliederhauptversammlung des Stadtteilvereins statt. Es standen Wahlen an. Knapp 70 Mitglieder waren erschienen, darunter viele neue junge Mitglieder. Der Stadtteilverein Neuenheim schwächelt also nicht! Der erste Vorsitzende Andreas Knorn ließ in seiner Rede die Ereignisse des letzten Jahres Revue passieren, der Schatzmeister, Bernd Heinsteins, führte in seinem Kassenbericht aus, dass der Stadtteilverein finanziell gut dasteht, sodass Spenden an gemeinnützige Vereine getätigt werden können, oder auch ein großer Zuschuss für einen Bouleplatz gespendet werden kann, wies aber auch darauf hin, dass beispielsweise das Fischerfest für den Stadtteilverein, hätte er keinen eigenen Stand, ein ziemliches Verlustgeschäft ist. Der Vorstand wurde entlastet und man konnte zu den Wahlen übergehen. Andreas Knorn betonte, dass jeder im Saal Fragen an die Kandidaten stellen könne. Er selbst trat nach vielen Jahren Vorstandsarbeit nicht mehr an. Vorgeschlagen und gewählt wurde zur ersten Vorsitzenden Damaris Hecker, Pastorin der Evangelisch-Methodistischen Gemeinde. Die weiteren Vorstände, 2. Vor-

sitzender Joachim von der Linde, Schatzmeister Bernd Heinstein und Schriftführer Florian Schlüter, wurden in ihren Ämtern bestätigt, hier erfolgte kein Wechsel. Bei der Beiratswahl war dagegen die Bereitschaft sich wählen zu lassen sehr hoch: Elf Kandidaten standen zur Wahl, von denen fünf zu wählen waren. Gewählt wurden: Gwendolyn Ebert, Bärbel Hufen-Fischer, Leo Morche, Nicolette Ueberle und Yannick Wendt. Dem Vorstand des Stadtteilvereins sowie den Beiräten wünschen wir alles Gute und bei ihrer Arbeit viel Erfolg! Ein herzliches Dankeschön geht an den langjährigen Vorsitzenden Andreas Knorn. Auch ihm wünschen wir alles Gute!

Was kommt? In großen Schritten nähert sich das Event des Jahres: Das Fischerfest! Vom 05. bis zum 08. September steppt der Bär in Neuenheim. Das Fest beginnt traditionsgemäß mit der Marktplatzserenade am Freitag, 05. September. Ab 20 Uhr spielt das Patrick Stephan Trio. Der Samstagmorgen gehört bis in den Nach-

mittag den jungen Flohmarktverkäufern, die ab 8 Uhr ihre Schätze verkaufen und oft wieder mehr mit nach Hause nehmen, als sie verkauft haben. Ab 15 Uhr sind auch die Erwachsenen dran. Die Straßen in Neuenheims Mitte, beginnend bei der Brückenstraße, werden zu einem großen Flohmarkt. Offiziell eröffnet wird das Fest um 18 Uhr mit dem Fanfarenzug der Kurpfälzer Trabanten. Für die Live-Musik sorgt „Bubble Chamber“. Am Sonntagmorgen begrüßt Sie ab 11 Uhr Alexandra-Michaela, bekannt auch als „Muddi“, zu einem bayerischen Frühschoppen, ab 17 Uhr rockt Dj Doc Ahrends mit einer Sundowner Party den Marktplatz. Den Abschluss des Fischerfestes macht am Montag, 08. September, ab 17 Uhr ein DJ mit einer After-Work-Party. (House) An allen Tagen werden Sie bestens mit Speis und Trank versorgt. Freuen Sie sich mit uns auf das Fest! Wir sehen uns!

Nun wünschen wir Ihnen einen entspannten Sommer!

Bärbel Hufen-Fischer

7



Der neue Vorstand des Stadtteilvereins Neuenheim, mit dem ehemaligen 1. Vorsitzendem Andreas Knorn. Von links nach rechts: Joachim von der Linde, Damaris Hecker, Andreas Knorn, Florian Schlüter, Bernd Heinstein

Sütterlin in Neuenheim

8

Von der Sütterlinschrift haben Sie sicher gehört, auch wenn Sie sie nicht lesen oder schreiben können. Diese wurde 1911 von einem Berliner Grafiker und Pädagogen namens Ludwig Sütterlin als Ausgangsschrift für Schulkinder entwickelt. Damals war die allgemeine Verkehrsschrift im deutschsprachigen Raum die deutsche Kurrentschrift – lateinische Schrift wurde nur für Fremdwörter oder Namen verwendet – und diese ließ sich gut mit dem Gänsekiel schreiben. Im Laufe des 19. Jahrhunderts wurden Schreibfedern aus Stahl immer beliebter, weil sie nicht so schnell kaputt gingen. Leider war es wesentlich schwieriger, Kurrentschrift mit Stahlfeder zu schreiben, besonders für Kinder. Also entschied sich die preußische Regierung dafür, eine neue, leichtere Schrift entwickeln zu lassen und diese wurde nach seinem Erfinder genannt: Sütterlinschrift.

Und was hatte Sütterlin mit Neuenheim zu tun? Beim Stöbern durch die Unibibliothek nach möglichen Themen für einen Artikel für die Neuenheimer Nachrichten kam ich auf einen Artikel mit dem Titel „Von der Neuenheimer Schiffer- und Fischersprache“ in einer sprachwissenschaftlichen Zeitung von 1904. Der Autor? Ludwig Sütterlin! Komisch, dachte ich, ich wusste gar nicht, dass Ludwig Sütterlin mal in Neuenheim war. Also schaute ich im Adressbuch der Stadt Heidelberg für das Jahr 1904 nach und tatsächlich: Ludwig Sütterlin war nicht nur „mal“ in Neuenheim, er wohnte in der Brückenstraße 1!

Schnell stellte sich heraus, dass der Neuenheimer Ludwig Sütterlin nicht der Ludwig Sütterlin war, der die Sütterlinschrift entwickelte. Der Verfasser des Artikels war seit 1890 Professor für Germanistik an der Universität Heidelberg, wo er diverse Bücher über die Sprachlehre verfasste. Dieser Neuenheimer Ludwig Sütterlin war Verfechter der damals radikalen Idee, dass „die jetzige Sprache als etwas Gewordenes und Werdendes aufzufassen ist“ und forderte Lehrer auf, „sich nicht durch die starren Gesetze der althergebrachten Schulgrammatik einengen zu lassen“. Eine lebendige Sprache ändere sich ständig, weil bei ihr „nicht die einzelnen Wörter wie fertige Gegenstände zusammengesetzt, sondern Laut- und Schallbilder in immer erneutem Vorgang hervorgebracht und aufgenommen werden“. So untersuchte er gerne, wie bestimmte Wörter von diversen Leuten ausgesprochen wurden und sich dadurch mit der Zeit von dem ursprünglichem Begriff zu neuen Wörtern würden.

Seine Forschungsweise würde heute gar nicht mehr als Wissenschaft gelten. Sie scheint daraus bestanden zu haben, dass er eine Person aus einer bestimmten sozialen Gruppe aussuchte und diese ausführlich über ihre Alltagssprache ausfragte. Er hat beispielsweise einen ganzen Artikel über die englische Aussprache geschrieben, nachdem er sich mit einer Amerikanerin und einem Engländer einige Male unterhalten hatte. So entstand auch den Artikel zur Neuenheimer Schiffer- und Fischersprache, wie er erklärt: „Von einem der jetzt noch vorhandenen Schiffer

und Fischer, einem verständigen Manne in mittleren Jahren, den sein Beruf vielfach nach auswärts führt, und der sich des Unterschieds bewußt ist zwischen seiner Ausdrucksweise und der seiner Gewerbsgenossen in der Umgegend, habe ich mich belehren lassen über die Eigenheiten der hier üblichen Fischer- und Schiffersprache.“ Aus diesem Gespräch kamen spannende Erkenntnisse, zum Beispiel, dass Neuenheimer Fischer und Schiffer „die Boot“ und „der Eis“ sagen; dass nur ältere Schiffer das Wort „Achter“ für das hintere Teil des Schiffes noch verwenden;

und: „die Stangen, die zum Fortschieben der Schiffe dienen, nennt man Hooch“. Leider wird der Hookemann in diesem Artikel gar nicht erwähnt, also erfahren wir nicht, ob der Neckargeist in Wirklichkeit „Hoochemann“ hieß. Aber vielleicht hat Sütterlin mehr über diese Sagegestalt anderswo geschrieben – er hat nämlich viele kleine Texte über Abergläubisches in der Region veröffentlicht, bevor er 1914 Neuenheim für Freiburg im Breisgau verlassen hat.

Sherry Föhr

TONIS 36. BRIEF

Liebe Neuenheimerinnen, liebe Neuenheimer,

jetzt, wo der Redaktionsschluss, also der Abgabetermin droht, ist es sehr heiß hier in Europa, und deshalb fällt es mir sehr schwer, einen schön ausformulierten Brief an Sie zu schreiben! Ideen habe ich einige:

- Leider ist jetzt immer noch inkognito, was in das so plötzlich leer gewordene Mode-Geschäft „Incognito“ kommen wird – wenn Sie dies lesen, hat vielleicht schon etwas höchst Interessantes eröffnet, hoffentlich nicht noch ein Friseur oder Immobilienmakler.
- Hoffentlich bleibt unser Kino „Kamera“ bestehen; denn das Haus Brückenstraße

26 wurde verkauft, wie ich von einer darin Wohnenden erfuhr.

- Die Kreuzung Brückenkopfstraße/Bergstraße einschließlich der Bushaltestelle „Bergstraße“ (Nordseite) soll ja laut einer städtischen Pressemitteilung vom 13. Mai 2025 barrierefrei und fahrradfreundlich umgestaltet werden – irgendwie kann ich mir das nicht vorstellen. Kommt ein Kreisverkehr hin?

Aber, wie gesagt – äh geschrieben – es ist zu heiß!

In diesem Sinne grüßt herzlich und wünscht angenehmeres Wetter

Ihre/Ihr Toni

BUNT, FRÖHLICH, SPORTLICH: 18. DRACHENBOOT-CUP DES WSC NEUENHEIM

Am vergangenen Samstag war es wieder so weit: Bei strahlendem Sommerwetter und einer angenehmen Brise verwandelte sich die Neckarwiese in ein buntes Sportfest. Der Wassersportclub 1931 Heidelberg-Neuenheim e. V. (WSC) richtete zum 18. Mal seinen traditionellen Drachenboot-Cup aus. Insgesamt 44 Teams aus regionalen Firmen und Vereinen traten in den eleganten, zwölf Meter langen Drachenbooten gegeneinander an. Hunderte Zuschauerinnen und Zuschauer kamen, um die Teams anzufeuern. Für ihr leibliches Wohl sorgten die Mitglieder des WSC mit Gegrilltem, kühlen Getränken und hausgemachtem Kuchen. In spannenden Läufen, die im Acht-Minuten-Takt starteten, kämpften sie auf der etwa 200 Meter langen Strecke um jede Sekunde. Dabei standen nicht nur sportlicher Ehrgeiz und Teamgeist im Vordergrund, sondern auch Kreativität und gute Laune: Rund 900 Teilnehmerinnen und Teilnehmer – viele von ihnen kostümiert – machten das Event zu einem farbenfrohen Erlebnis. Ob Steinzeit-Outfits, Matrosen, Schwäne oder fantasievolle Gruppenkostüme in Regenbogenfarben – die Verkleidungen sorgten für Stimmung. Bei der Siegerehrung wurde das kreativste Team-

outfit dann prämiert.

In der Kategorie Fun Mix sicherte sich Sonny's Hausdrache den ersten Platz, gefolgt von den Schwane Twisters und Homo Maurensis. In der Klasse Fun Sport paddelten sich die Riverducks an die Spitze, gefolgt von den 911 Freunden und den 1911er Lahndrachen. Bei der Siegerehrung am Abend wurden alle Teams gebührend gefeiert. Die Vorfreude auf das kommende Jahr war bereits deutlich zu spüren.

„Die Veranstaltung war ein voller Erfolg“, so Jan Schlegel, 1. Vorsitzender des WSC. „Wir freuen uns jedes Jahr über die Begeisterung, mit der die Teams dabei sind.“

Wer im kommenden Jahr dabei sein will, kann jetzt schon gerne zum Schnuppern zu den Drachenboottrainings freitags um 18 Uhr kommen. An einem Stand auf der Wiese stellten sich auch die Frauen von Pink Paddling, die beim WSC Neuenheim aktiv sind, vor. Die Gruppe bietet Drachenboottraining für Frauen nach einer Brustkrebserkrankung. Auch sie laden zum Mitmachen ein. Mehr dazu unter wsc-heidelberg.de im Netz.

Eva Schaeffer



WIE KAM DAS EIS IN DIE DIELE ?

Nein, es waren nicht die Italiener, die als Erste mit Eis experimentiert haben. Zeitlich ganz weit vorne liegen chinesische Herrscher, die bereits in 3. Jahrtausend v. Chr. ihre Speisen mit Eis gekühlt haben sollen. In der Antike waren dann in Persien, über die Griechen und Römer Zubereitungen von Getränken aus Gletschereis, mit Früchten, Honig, Zimt oder auch Rosenwasser bekannt und beliebt. In höheren Kreisen, versteht sich. Heute würden wir diese Kombination, wahrscheinlich leicht naserümpfend, als Sorbet bezeichnen.

Alexander der Große (ca. 300 v. Chr.) reichte seinen erschöpften Offizieren zur Aufmunterung ein Gemisch aus Wein, Fruchtsaft oder Milch mit Honig gesüßt. Die „Eiswürfel“, aus in Erdlöchern gelagertem Gletschereis, kamen zur Kühlung dazu.

Hätten die Römer ihr Reich nicht untergehen lassen, wäre das Wissen für „Eisgekühltes“ in Europa erhalten geblieben. In China war man konzentrierter bei der Sache und verkaufte bereits im 11. Jahrh. v. Chr. Stangen- oder zerkleinertes Eis (heute modisch Crushed Ice) im Straßenverkauf an die Oberschicht.

Die Kreuzfahrer brachten aus dem arabischen Raum die Rezeptur, wo sie aus China übernommen worden war, wieder zurück nach Europa.

Marco Polo (1254 – 1324), der venezianische Asienliebhaber und Handlungsreisende, begeisterte seine Heimat mit Schriften zur Herstellung einer speziellen Kältemischung aus Schnee oder Wasser mit Salpeter. Diese Zutat ist entschei-

dend, denn dessen Fähigkeit, aufgelöst in Wasser und bei gleichmäßiger Drehung Wärme zu absorbieren, brachte die Kühlung.

Ein ständiges Rühren war wichtig, um die Wasserkristalle klein und das Eis cremig zu halten – natürlich auch von den Chinesen abgekupfert. Die Kreation aus Wasser und Fruchtsäfte mit gehacktem Eis wurde in Italien zu dieser Zeit eine Spezialität.

Nun gingen erstmal fast 300 Jahre ins Land, bis man sich dem Thema „Verfeinerung des Eisvergnügens“ erneut gewidmet hat. Dann lief es mit der Verbreitung des gefrorenen Genusses, angeblich durch den kreativen Konditor am Hause der Katharina von Medici, in Europa zügiger.

Bis auf ein im Jahr 1597 von Anna Wecker erschienenes Kochbüchlein mit einem Rezept für eisgekühlten Milchrahm, blieben weitere Ideen mit und ums Speiseeis dann erstmal in italienischen Händen.

Der Sizilianer Francesco Procopio del Coltelli eröffnete 1686 in Paris das erste Kaffeehaus, in dem auch Eiscrème angeboten wurde. Weitere europäische Städte zogen nach. Es entstanden Rezeptideen mit Schokolade, Südfrüchten, Zimt und vielem mehr.

Im 18. Jahrhundert begann in Frankreich der Straßenverkauf und ein Neapolitaner startete mit der ersten, reinen Eisdiele auf dem Boulevard des Italiens richtig durch. Bald folgten New York und auch Hamburg.

Da die Amerikaner, auch dank ihrer Präsidenten Washington und Jefferson, da-

mals schon große Eisfreunde waren, ließ sich 1843 Nancy Johnson ihre handbetriebene Eismaschine patentieren. Aber auch in der 1851 gegründeten Fabrik in Pennsylvania musste das Stangeneis weiterhin bis zum Sommer in Eiskellern gelagert werden. Wie im europäischen Alpenraum, wurde hier das Eis in Blöcken im Winter aus Seen oder Gletschern geerntet und über lange Wege, teils mit Stroh isoliert, zum Zielort gebracht.

Der bayrische Ingenieur Carl von Linde hatte Mitleid mit Eismachern und Bierbrauern und erfand 1871 eine Kältemaschine. Diese Idee hat ihm als Gründer

nicht nur einen Weltkonzern beschert, sondern auch seit den 1920 Jahren einen Eisdieleboom bei uns ausgelöst. Dieses war die erste Welle von italienisch betriebener Gastronomie, und den exotischsten Kreationen standen die Türen offen, bis heute. Die Pizza folgte übrigens 30 Jahre später.

Jetzt wissen wir in groben Zügen, wie das Eis in die Diele kam. Erfunden haben es die Italiener wohl nicht, aber unbestritten zur leckersten, kalten Verführung aller Zeiten kreiert.

Daniela Vogt



UNTERWEGS IN DER SERVICEWÜSTE ODENWALD



Bei meinen Touren im Sommer breche ich früh auf. Ich plane so, dass ich am Ziel bin, bevor die Stunden der größten Hitze kommen. Zwei Liter Wasser sind immer im Rucksack.

Der Melibokus übt eine magnetische Anziehung auf mich aus. Von Zwingenberg hatte ich mir einen Rundweg über Schloss Auerbach vorgenommen, den Melibokus immer im Blick. Ich weiß nicht warum, aber im Wald fällt es mir schwer, mich zu orientieren. Längere Zeit irrte ich hin und her. Ich hatte den Weg verloren, und war viel länger unterwegs als geplant. Es war heiß, die Wasservorräte waren längst aufgebraucht. Wenn ich nicht bald zurück nach Zwingenberg finden würde, wäre ich verloren. Wochen später würden sie den Leichnam eines in Heidelberg vermisst Gemeldeten finden. Obduktionsbefund: „Kein Anhalt für Fremdeinwirkung. Verdurstet.“

Als ich endlich durch eine glückliche Fügung das Städtchen erreichte, waren Mund und Rachen trocken wie Schmirgelpapier, die Zunge am Gaumen festgebacken. Ich brauchte dringend etwas zu trinken, verzweifelt irrte ich umher. Alles geschlossen! Es war Dienstag. Willkommen in der Servicewüste Odenwald.

Die Luft flimmerte vor meinen Augen. Die Umrisse verschwammen, der Boden schwankte unter meinen Füßen. Ich fand einen schattigen Biergarten. Der Service war perfekt, blitzschnell stand ein kühles Bier vor mir. Das Glas war beschlagen. Kein Zweifel, ich halluzinierte. Dienstags ist kein Biergarten geöffnet. Montags auch nicht, und wenn man Pech hat, auch nicht mittwochs.

Ich erwachte zu Hause auf der Couch. Draußen war es grau und regnerisch.

Norbert Specht Leible

NEUES FAHRZEUG FÜR DIE FEUERWEHR

14 Tonnen schwer, 2,35 Meter breit und 7,30 Meter lang ist das neue Fahrzeug, das seit dem 01.07. bei der Abteilung Neuenheim als erstausrückendes Fahrzeug im Dienst ist: Ein Hilfeleistungslöschgruppenfahrzeug 10, kurz HLF 10. Es hat das bisherige Löschgruppenfahrzeug 10/6 (LF 10/6) ersetzt, das nach 21 Jahren im Einsatz altersbedingt nun nur noch als Reservefahrzeug für die Feuerwehr Heidelberg dient.

Besonders punktet das neue HLF durch seine kompakte Bauweise. Die um 15 Zentimeter geringere Breite im Vergleich zu seinem Vorgänger erleichtert das Durchfahren der eng beparkten Heidelberger Straßen deutlich. Mit einem gut durchdachten und in Heidelberg einheitlichen Beladungskonzept können im Ein-

satz alle Einsatzkräfte ohne langes Suchen auf alle Gerätschaften und Materialien zurückgreifen – schließlich sind in Heidelberg noch sieben weitere baugleiche Fahrzeuge bei der Freiwilligen Feuerwehr und zwei weitere bei der Berufsfeuerwehr in Dienst gestellt worden.

Auch die Ausstattung des Fahrzeugs wurde weiter verbessert: Neben zeitgemäßer Löschtechnik wie einer Pumpe mit einer Förderleistung von über 2000 Litern pro Minute, einem Löschwassertank mit knapp 2200 Litern Wasser, ausschließlich modernen Hohlstrahlrohren und einem fest eingebauten Schaummitteltank verfügt das HLF über aktuelle hydraulische Rettungsgeräte zur Befreiung eingeklemmter Personen. Ergänzt wird die Ausrüstung durch eine akkubetriebene Säbel-

14



Das neue HLF 10 – Florian Heidelberg 4/43-1



Der gesamte Fuhrpark der Abteilung Neuenheim

15

säge, einen akkubetriebenen Bohrhammer sowie vollständig in LED ausgeführte Beleuchtungstechnik.

Ein besonderer Vorteil: Statt wie bisher nur zwei können sich nun bis zu vier Einsatzkräfte bereits während der Anfahrt zur Einsatzstelle mit umluftunabhängigem Atemschutz ausrüsten. Zudem unterstützt ein neues Hygieneboard wirkungsvoll bei der Vermeidung von Kontaminationsverschleppung.

Bevor das Fahrzeug an unsere Abteilung übergeben wurde, war die Schulung aller Maschinistinnen und Maschinisten auf das Fahrgestell und der restlichen Mitglieder auf die Beladung und Funktionsweise des Fahrzeugs erforderlich. Somit begannen wir bereits Anfang Juni mit den ersten Übungen und können nach insgesamt

über 30 Stunden Ausbildung darauf vertrauen, dass im Einsatz alle Handgriffe sitzen, wie wir es mit unserem alten Fahrzeug gewohnt waren.

Wer das neue Fahrzeug aus nächster Nähe sehen möchte, kann gerne an einem unserer Übungsdienste donnerstags ab 19 Uhr in der Berliner Straße 95 vorbeischauen oder uns an unserem Stand am Fischerfest Anfang September besuchen. Bis dahin haben wir uns sicherlich auch an den neuen Funkrufnamen gewöhnt – das Fahrzeug hört nämlich jetzt auf „Florian Heidelberg 4/43-1“ statt wie bisher auf „Florian Heidelberg 4/42-1“.

Feuerwehr Heidelberg Abt. Neuenheim
Instagram: @fwhd_neuenheim
mitmachen@feuerwehr-neuenheim.de

APOTHEKERFAMILIE
SEIT 1938

WIR LIEBEN DA SEIN!

REISCHMANN APOTHEKE
Neuenheim
Brückenstraße 21
69120 Heidelberg

☎ 06221 409391
☎ 0157 35992704



Medikamente
per WhatsApp?
Kein Problem!



 **Reischmann**
apotheke



 plus

 express

reischmann-apotheke.de

HILDE-HEIDELBERG.DE



Unverbindliche Projektillustration.



hilde
made in heidelberg

Zuhause in Heidelberg.

4-, 5- und 6-Zimmer-
Eigentumswohnungen im *Hospital Quartier*
mit unverbaubarem Parkblick.

EPPL GmbH

06221.97 10 84

EPPL KALKMANN
WOHNWERTE

Kalkmann Wohnwerte GmbH

06221.65 00 80

AUF SCHUSTERS RAPPEN DEN NECKARSTEIG ENTLANG



18

Eigentlich sind wir jedes Jahr mit den Rädern unterwegs, meine Freundin Beate und ich. In diesem Jahr tauschten wir jedoch die Räder gegen Rucksäcke und Wanderstöcke und wollten zwei Tage den Neckarsteig entlangwandern. Hierzu wählten wir die 3. und 4. Etappe, von Neckarsteinach nach Hirschhorn und von Hirschhorn nach Eberbach.

Los ging's mit der S-Bahn vom Hauptbahnhof; sie fährt alle 30 Minuten und ist im Nu in Neckarsteinach. Dort ging es zunächst ein Stück neckarabwärts bis zu einem großen Fahnenmast. Von dort an ging's bergauf! Die Hinterburg, von deren Bergfried man einen schönen Blick auf das Neckartal hat, war bald erreicht, weiter ging's durch den wunderschönen Wald, hinab ins Steinachtal und durch ein Wohn-

gebiet wieder aufwärts. An einem Brunnen-Rastplatz verspeisten wir den größten Teil unseres Proviant's, was den Rucksack natürlich leichter machte. Weiter ging's Richtung Darsberg, DER Hochzeitslokation weit und breit! Zahlreiche „Promis“ haben dort geheiratet, so beispielsweise Toni Kroos oder Markus Babel. Der Eindruck ist auch tatsächlich bemerkenswert. Aus dem Wald kommend breitet sich vor einem eine große Lichtung aus, auf der das Hotel „Hoher Darsberg“ steht. Man fühlt sich versetzt in einen amerikanischen Blockbuster. Fehlt nur, dass Julia Roberts mit Richard Gere um die Ecke kommen. Nun, da wir nicht dem Dresscode entsprachen, ließen wir das Anwesen links liegen und wanderten weiter in Richtung Hirschhorn, unserem Übernachtungsort. Durch ein paar Umweschleifen

hatten wir schließlich knapp 20 Kilometer statt der angegebenen 16 km zurückgelegt, was den Appetit auf ein ordentliches Abendessen durchaus rechtfertigte. Und das gönnten wir uns dann auch im „Poseidon“, dem Gasthaus, in dem wir schon an der Tür mit Handschlag begrüßt wurden, und in dem wir auch übernachteten.



Nach einem guten Frühstück ging es dann zunächst durch die alten Gässchen von Hirschhorn hoch zur Burg, in der sich auch das Standesamt befindet, und von deren Terrasse man einen grandiosen Blick auf das Neckartal hat – früher ein beliebtes Ausflugsziel für einen schönen Nachmittag mit Kaffee und Kuchen auf der einzigartigen Schlossterrasse, heute leider geschlossen; inzwischen gibt es jedoch einen Kiosk als Übergangslösung. Auch wenn man seine Sahnetorte derzeit nicht auf der Schlossterrasse genießen kann: Die Burg und die Burganlage sind fantastisch!

Weiter ging's in Richtung Eberbach. Nachdem der Weg zunächst recht steil und schmal angestiegen war, wurde er ab der Hoppehütte breit und ohne wesentliche Steigungen. Auch hier nahmen wir wieder den einen oder andere Umweg in Kauf, trafen aber immer wieder auf die blau-weiße Markierung des Neckarsteigs. Hat-

ten wir am Vortrag noch zwei Wanderer, die uns entgegenkamen, getroffen, trafen wir auf dem Weg nach Eberbach niemanden, obwohl wir immerhin wieder 13 km unterwegs waren. Kein Mensch weit und breit. Als wir dann das „Waldklassenzimmer Eberbach“

passierten, waren wir sicher, ein Café und die S-Bahn, die uns wieder nach Heidelberg bringen sollte, sind nicht fern.

Fazit: Eine wunderschöne Tour durch einen wunderschönen Odenwald, nicht überlaufen, gut zu erlaufen und nur zu empfehlen! Der Neckarsteig ist meist gut ausgeschildert. Kartenmaterial gibt es ausreichend. Wir waren im Mai unterwegs, doch ich denke, der Odenwald hat zu jeder Zeit seine Reize. Es gibt auf der gesamten Strecke zwar keine Einkehrmöglichkeit, wie es sie in der Pfalz zuhauf gibt, aber mit einem Picknick im Rucksack ist dem Hunger und Durst ganz schnell abgeholfen. Spärlich sind auch die Übernachtungsmöglichkeiten. So fanden wir in Hirschhorn nur ein Hotel, in Eberbach sieht es etwas besser aus. Trotzdem: zwei Tage, unterwegs mit Rucksack und dem Nötigsten, was man braucht, ist wie ein kleiner Urlaub und tut sooo gut!

Probieren Sie es aus!

Bärbel Hufen-Fischer

150
JAHRE

GEMEINSAM
FÜR MORGEN



Gut vorbereitet in den Urlaub

Ob fremde Währung, Kredit- oder Debitkarte,
Reiseversicherung — Ihre **Heidelberger Volksbank** stattet
Sie mit den passenden Zahlungsmitteln für Ihren Urlaub aus.
Sprechen Sie uns an.



**HEIDELBERGER
VOLKSBANK**



Mit meiner Erfahrung verkaufen Sie sorgenfrei.

Ihre Immobilienberaterin Bärbel Mechler hat für Sie immer alles im Blick.

Seit mehr als 30 Jahren sind wir Ihr starker und verlässlicher Partner rund um die Immobilie. Profitieren Sie von unserer großen Erfahrung als regionaler Platzhirsch. Infos und Angebote: 06221 40 50 30 · www.s-immo-hd.de



Immobilien
Sparkasse Heidelberg



theaterundorchesterheidelberg

Viele Bühnen, ein Zuhause

Stadthalle, wir kommen!



Konzert-Abo 2025/26

*Alle Informationen zum Angebot finden Sie unter www.theaterheidelberg.de/abo.



Heidelberg

café frisch

Unsere süße Kunst



Hier finden Sie uns!

Hauptgeschäft

Jahnstraße 34

69120 Neuenheim

Tel.: 06221 45750

Filiale Handschuhsheim

Kriegsstraße 1

69121 Handschuhsheim

Tel.: 06221 484591

Filiale Pfaffengrund

Im Buschgewann 44

69123 Pfaffengrund

Tel.: 06221 707607

AKTIV ALT WERDEN



Die TSG 78 Heidelberg bietet speziell für ältere Menschen ab 60 Jahre ein Fitnessprogramm „AFT-Praxisprogramm“ an: Das Programm beinhaltet eine Fitness-Testung (Alltags-Fitness-Test), welche zu Beginn und zum Ende eines Kurses über den individuellen Trainingsstand aufklärt. Im Rahmen von zehn Trainingseinheiten werden in jeweils 60 Minuten theoretisches und praktisches Wissen vermittelt, um gesundheitlichen Risikofaktoren, wie Bluthochdruck, Übergewicht, Demenz etc., entgegenzuwirken und zu minimieren, die körperliche Alltagsfitness zu erhalten, zu steigern und die Teilnehmer insgesamt zu einem gesünderen Lebensstil zu führen. Folgende Fähigkeiten sollen dabei gestärkt werden: Kraft, Ausdauer, Beweglichkeit, Koordination, kognitive Fitness.

Die neuen Kurse starten ab Herbst. Eine Anmeldung ist auch ohne eine Vereinsmitgliedschaft möglich.

Weitere Sportangebote speziell für Menschen 60+ unter dem Motto „Bewegung-Wirkt“:

INDOOR-FITNESS 60+ immer dienstags von 17.00-18.00 Uhr im TSG 78-Gymnastikraum

WALKING-FITNESS 60+ immer mittwochs von 10.00-11.00 Uhr im TSG 78-Sportpark

OUTDOOR-FITNESS 60+ immer freitags von 10.30-11.30 Uhr im TSG 78-Sportpark

Eine Vereinsmitgliedschaft ist auch hier nicht erforderlich. Nach zweimaligem Schnuppertraining ist lediglich eine 10er-Karte notwendig. Treffpunkt ist jeweils der Gymnastikraum im TSG 78-Sportpark (Tiergartenstr. 9, 69120 Heidelberg).

Annette Schneider

Weitere Informationen erhalten Sie in der TSG-Geschäftsstelle unter info@tsg78-hd.de, 06221-412819 oder auf der Homepage unter www.tsg78-hd.de/abteilungen/seniorensport

MIT WOLTEMADE IN DIE SLOWAKEI



24

Wenn ein Seemann oder ein Karnevalsmitglied der „Ilvesheimer Insulaner“ mit „Ahoj!“ begrüßt wird, fühlt er sich schnell heimisch. Wo unsere U21-Fußballer um die Europameisterschaft spielten, verbrachte ein naturinteressierter Kurpfälzer eine spannende Woche in der Malá Fatra am westlichen Rand der Karpaten. Die Slowakei war bis 1993 Teil der ehemaligen Tschechoslowakei und ist seither ein souveräner Staat. Nicht viel größer als Baden-Württemberg hat dieser Binnenstaat überraschend viel zu bieten. Bereits die Anreise per Zug via Wien ins nahegelegene Bratislava machte neugierig. Die Hauptstadt hat etwa 500.000 Einwohner. Ein Besuch der Altstadt ist ein Muss: Straßentheater, Musik, Museen, Gastronomie, historische Bauten und der „Aussichtsturm UFO“ hoch über der Donau sind beeindruckend. Noch billige, aber hochqualifizierte Arbeitskräfte arbeiten bei Kia, Skoda, VW und anderen Automarken sowie bei Zulieferern wie Schaeffler. Zielort des Naturbegeisterten war das etwa 600 m hochgelegene Terchová, von wo aus mit einem einheimischen Führer und Gleichgesinnten Flora und Fauna wandernd erkundet wurden. Alpine Steilwände erheben sich über unberührten Wiesen, deren Artenreichtum fasziniert. Allerorten Orchideen und Schmetterlinge, botanisch und faunistisch Interessierte kommen dort voll auf

ihre Kosten. Zum traditionellen täglichen Picknick gehörte das Verkosten einheimischer Köstlichkeiten und der Genuss slowakischen Weins, natürlich in kleinen Mengen. Apropos Wein, Woltemade logierte mit seinen Mitspielern in Modra, einem der bekannten Weinorte. Die Produktion ist leider gering, sodass sich ein Export nicht lohnt. Echt schade! Und was wären die Karpaten ohne Bären? Deren gibt es mehr als Tausend allein in der Slowakei – Bayern war bereits mit einem Pelztier, mit Bruno, überfordert. Bären sind von Natur aus scheu und meiden den Menschen, es sei denn, sie werden angefüttert. Sie sind fast ausschließlich Vegetarier, Kadaver oder Kleintiere ergänzen ihren Speiseplan. Pfotenabdrücke, Kotspuren und ausgegrabene Mäusenester gab es reichlich und verrietten ihre Anwesenheit. Fotofallenbilder zeigten auch Wölfe und Luchse. Milos, bekannt durch den Film „Milos und die Luchse“, unter anderem auf Youtube, führte uns zu Stein- und dem äußerst seltenen Schreiadler. Haften blieb auch, dass viele uns bekannte Vogelarten noch auf Höhen über der Baumgrenze brüten und Kreuzottern allgegenwärtig sind. Bleibt zu hoffen, dass die politisch gesplante Slowakei weiterhin der Natur den entsprechenden Raum zukommen lässt. „Ahoj!“

Jürgen Schnepf



Foto: Alexander Beck





DREI WIRTINNEN – DREI RESTAURANTS – DREI LEBEN

„DA ICH JA NICHT MEHR SO VIEL MACHE, IST FÜR MICH EIN GUTER TAG, WENN ICH MORGENS AM NECKAR WAR UND SEHE, WIE SCHÖN ES BEI UNS IST, UND ICH MIR BEWUSST MACHE, WIE GUT ES UNS EIGENTLICH GEHT.“

DAS SAGT ULI REISIG, WIRTIN DES KYFFHÄUSERS, EINE VON DREI WIRTINNEN, DIE WIR INTERVIEWT HABEN:

USCHI KRAUSS VON DER VEREINSGASTSTÄTTE „ZUM ACHTER“, ULI REISIG VOM KYFFHÄUSER UND ULRIKE LEDONNE VON DA CLAUDIA.



29

SEIT WANN SIND SIE IN DER GASTRONOMIE TÄTIG UND WIE SIND SIE DAZU GEKOMMEN?

U.Krauß: Ich bin durch eine Berufsberatung zu der Ausbildung im Hotelfach gekommen. Ich habe Hotelfach im Holländer Hof in der Altstadt gelernt und habe dann in verschiedenen Hotels gearbeitet, beispielsweise im Schwarzwald im Parkhotel Adler, war in Frankreich, wollte dann aber nach einigen Jahren keinen Chef mehr über mir haben. Ich habe damals vorwiegend in Hotelbars gearbeitet. Der Restaurantleiter war dort mein Vorgesetzter, der aber meist nicht viel Ahnung von einer Hotelbar hatte, mir aber trotzdem Vorschriften machte. Ich habe dann meinen Mann Joe kennengelernt, den

Entschluss gefasst, mich selbstständig zu machen und 1989 in Sinsheim den Krokodilkeller eröffnet.

U.L.edonne: Ich bin eigentlich durch meinen Mann in die Gastronomie gekommen. Er hat immer in der Gastronomie gearbeitet, beispielsweise in der Hauptstraße im „Milano“. Dort habe ich ihn auch kennengelernt. 1983 (?) haben wir das da Claudia übernommen und sind seit dieser Zeit zusammen in der Gastronomie tätig.

HABEN SIE FRÜHER ETWAS ANDERES GEMACHT?

U.Ledonne: Ich habe im Labor in der BASF gelernt, hatte von der Gastro null Ahnung

und war anfangs auch totunglücklich. Aber mein Mann hatte Verständnis, und mir hat der Betrieb dann doch bald Spaß gemacht. Heute mache ich es sehr gerne.

U.Reissig: Ich habe schon immer gerne gekocht. Bevor ich angefangen habe zu studieren, gab es die Option einer Ausbildung in der Hotelfachschule. Die Kosten waren aber sehr hoch. Nach dem Abi bin ich von daheim „abgehauen“ und nach Heidelberg gekommen. Während meines Studium (Sport und Englisch) habe ich immer in Restaurants gejobbt. Dann habe ich in den 80er Jahren eine Ernährungsberaterin der AOK kennengelernt. Das Thema Ernährung kam damals neu auf. Mit dieser habe ich dann Büffets zusammengestellt für die AOK-Mitglieder. So bin ich in die Küche gekommen. Als mein Studium beendet war, habe ich keine Stelle bekommen. Ich habe dann mit meinem Ex-Mann und Freunden beim Fischerfest in der Ladenburger Straße vor dem ehemaligen Blumenladen von Frau Rieth einen Stand mit asiatischem Essen gehabt. Die Leute haben das richtig gut gefunden und wollten wissen, wo wir unser Restaurant hätten. Einige Jahre später erfuhren wir, dass der Kyffhäuser frei würde und zu pachten sei. Und so begann meine Gastro-Karriere!

WANN HABEN SIE DAS GASTHAUS ÜBERNOMMEN?

U.Reissig: 1992.

DAS WAR ERST THAI-KÜCHE, ODER?

U.Reissig: Malaysisch. Da gab es noch nicht viele Asiaten in Heidelberg. Auch kein Take-away.

KÖNNEN SIE IHR LOKAL MIT DREI WORTEN BESCHREIBEN?

U.Reissig: Stammkneipe, authentisch, gutbürgerlich.

U.Ledonne: Früher bekannt als Wohnzimmer der Neuenheimer, Stammkunden, alles selbst hergestellt.

U.Krauß: Kein Schicki-Micki, sondern solide Basics für Neuenheimer, bodenständige, gutbürgerliche, regionale Küche, sämtliche Vereine Heidelbergs zu Gast und viele Stammgäste.

TOLL IST, DASS SIE DREI UNTEREINANDER KEINE KONKURRENTEN SIND, SONDERN EINE GEGENSEITIGE BEREICHERUNG. WENN BEI EINEM VON IHNEN KEIN TISCH MEHR FREI IST, GEHT MAN ZUM NÄCHSTEN.

Alle drei: Ja, wir haben viele Gäste, die unter unseren Lokalen wechseln.

BESTEHEN KANN MAN WAHRSCHEINLICH AUCH NUR, WENN MAN STAMMGÄSTE HAT.

U.Krauß: Ja, die Pandemie hat's gezeigt.

U.Ledonne: Als wir seinerzeit, als wir das alte Da Claudia verlassen mussten, in die Räume beim Schwimmbad gezogen sind, sind unsere Gäste mitgekommen. Und als wir in der Pandemie in das neue Lokal, den „alten Mönchhof“ gezogen sind, haben sie uns auch die Treue gehalten.

U.Reissig: Das liegt an den Jahren, in denen man sich die Kundschaft aufgebaut hat, sie entsprechend behandelt hat und ihnen gute Küche geboten hat. Sonst wären die ja nicht mitgekommen.

WAS MUSS MAN HEUTE ALS RESTAURANT UNBEDINGT BIETEN?

U.Krauß: Ich habe festgestellt, dass man, außer einem guten Essen natürlich, unbedingt eine Terrasse oder einen Biergarten braucht. Die Kunden wollen bei gutem Wetter nicht im Lokal sitzen. Dass ich den Biergarten durchgesetzt habe, darauf bin ich besonders stolz!

U.Ledonne: Ja, das ist richtig. Der Biergarten in der Ladenburger Straße war toll, jetzt haben wir ja im Mönchhof auch einen schönen Garten.

U.Reissig: Ja, eine Außenbestuhlung ist sehr wichtig. Ich hatte ja lange keine. Durch die Änderung der Parkplatzeinteilung in der Ladenburger Straße und durch die Pandemie bin ich nach langem Hin und Her auch zu einer Außenbestuhlung gekommen.

WELCHES IST DER UMSATZSTÄRKSTE TAG BEI IHNEN?

Alle: Kann man nicht mehr pauschal sagen.

U.Ledonne: Früher hat man gesagt, das Wochenende ist immer gut. Aber es hat sich viel geändert. Derzeit ist Freitag recht gut. Und Sonntag, aber auch Montag, da viele Gaststätten montags geschlossen haben.

U.Reissig: Wenn es nicht so heiß ist und keine Ferien sind, in denen die Neuenheimer eh immer weg sind, Freitag und Sonntag. Früher war Dienstag noch ein toller Tag. Das hat sich aber auch geändert.

U.Krauß: Bei mir ist der Donnerstag nicht schlecht, da ich an dem Tag Stammtische habe.

HABEN SIE RUHETAGE?

U.Ledonne: Ja, dienstags.

U.Reissig: Nein, ich habe keinen Ruhetag.

U.Krauß: Ich habe zwei Ruhetage: montags und dienstags. Seit mein Mann verstorben ist, brauche ich die. Es wird mir sonst zu viel. Allerdings meine ich, dass sich alles verschoben hat. Ich glaube, im Endeffekt habe ich in der Woche genauso viele Gäste, auch bei zwei Ruhetagen.

KOCHEN SIE SELBST?

U.Krauß: Nein, ich habe einen tollen Koch. Ich werde für den Service und die Organisation gebraucht.

U.Ledonne: Nein, ich nicht. Ich bin im Service. Mein Mann und mein Sohn kochen.

U.Reissig: Ich kann kochen, ich mach's auch manchmal, aber ich muss es nicht mehr. Ich habe zwei Köche. Aber ich kann in jeden Job einspringen: ich kann in den Service, ich kann putzen, ich kann Buchhaltung, ich kann kochen.

U.Krauß: Die Basics könnte ich auch in der Küche. Man lernt, das ja. Wir haben aber viele Banketts, die entsprechende Gerichte verlangen. Da brauche ich dann schon einen Koch.

U.Ledonne: In die Küche wollte ich nicht.

WELCHES IST DENN DAS GERICHT, DAS AM HÄUFIGSTEN BESTELLT WIRD?

U.Ledonne: Piccata Milanese wird bei uns sehr häufig bestellt, also Kalbfleisch mit Ei und Käse paniert und mit Tomatensoße auf Spaghetti angerichtet.

U.Reissig: Knödel und alle Cordon-Bleu-Gerichte sowie meine vegetarischen Gerichte.

U.Krauß: Schnitzel, Putensteaks, Maulaschen und die Salate.

GIBT ES EIN GERICHT, WAS VON ANFANG AN AUF DER KARTE STAND UND NICHT RUNTERGENOMMEN WURDE?

Alle drei: Alle waren von Anfang an auf der Karte.

U.Krauß: Schuster bleib bei Deinen Leisten!

Ist es spürbar, dass mehr vegetarische Gerichte verlangt werden?

U.Ledonne: Das hat schon zugenommen. Die Leute wollen weniger Fleisch.

U.Reissig: Wobei am Wochenende so viele Schnitzel gegessen werden, dass sich das wieder ausgleicht. Unter der Woche wird viel vegetarisch gegessen. Meine vegetarischen Gerichte waren auch von Anfang an auf der Karte, da ich selbst kaum Fleisch esse.

U.Krauß: Ja, man merkt das schon. Wir haben auch vegetarische Gerichte auf der Karte. Beim Bankett baue ich das schon so ein, dass auch ein Veganer satt und zufrieden ist.

BESTELLEN EIGENTLICH VIELE GÄSTE GERICHTE UND ÄNDERN SIE DANN HINSICHTLICH BEILAGEN UND ZUBEREITUNG SELBST AB?

U.Ledonne: Ja: „Bitte ohne Soße und lieber Pommes und den Salat ohne Gurke“ – das kommt häufiger vor.

U.Reissig: Ja, genau!

U.Krauß: Das heißt dann: „Bitte ein Steak mit Pfefferrahmsoße aber ohne Pfeffer, mit Pommes statt Rösti, und den Salat bitte ohne Gurke.“ Ich sage dann immer: „Könnten Sie bitte sagen, was Sie möchten und nicht, was Sie nicht möchten!“

U.Reissig: Das geht ja alles noch. Aber wenn es dann heißt: „Bitte keine Pommes, sondern Spätzle und die mit Soße...“

U.Krauß: Ja, das kommt auch vor. Wenn Spätzle verlangt werden statt Pommes, dann müssen die frisch gemacht werden, und das ist für die Küche ein zusätzlicher Aufwand.

U.Ledonne: Das ist sehr schwierig für die Küche. Die Gerichte kommen ja als Bon aus der Kasse, wie sie auf der Speisekarte stehen, und gehen in die Küche. Dann muss man alles umändern, damit die Küche Bescheid weiß.

ES GIBT JA INZWISCHEN VIELE RESTAURANTS, DIE DIE GERICHTE QUASI AUSEINANDERNEHMEN: DA WIRD DAS RUMPSTEAK ANGEBOTEN, DANN KANN MAN DIE BEILAGE DAZU WÄHLEN UND KANN, WENN MAN MÖCHTE, NOCH EINEN BEILAGEN SALAT WÄHLEN. ALLES GESONDERT AUFGEFÜHRT, GESONDERT ZU ZAHLEN.

U.Krauß: Das ist eine versteckte Preiserhöhung, eine Mogelpackung. Davon bin ich absolut kein Freund! Ich habe den Beruf erlernt, und ich habe gelernt: Zum Hauptgang gehört eine Salat- oder Gemüsebeilage. Das muss man heutzutage so oft dazubuchen.

U.Ledonne: Bei uns ist alles dabei! Wir führen das nicht einzeln auf!

U.Reissig: Das kostet ja dann auch viel mehr, wenn man für die Pommes schon € 4,50, für

den Beilagensalat auch € 4,50 zahlt und dann noch das Fleisch bestellt.

U.Ledonne: Wenn man irgendwo essen geht, ist fast nirgendwo mehr ein Salat dabei.

U.Krauß: Das ist eine Preiserhöhung von mindestens € 5!

U.Ledonne: Wir waren mal in der Stadt essen, wo wir sogar für den Brotkorb € 5,00 extra zahlen mussten, der zum Salat gereicht wurde! Unmöglich!

**HATTEN SIE MAL EINEN
BESONDEREN GAST, AN DEN SIE
SICH ERINNERN? SO WIE KÖNIGIN
SILVIA VOR EIN PAAR WOCHEN IM
HEGEHOF IN DOSSENHEIM STATION
GEMACHT HAT?**

U.Reissig: Ja, klar! Der Grönemeyer war mal bei mir. Ein Bandmitglied hatte seinen 40. Geburtstag gefeiert. Meine Küchenhilfe kam völlig aufgeregt aus der Küche gerannt und hat sich ihr Top dann von Herbert signieren lassen!

U.Ledonne: Wir haben viele besondere Gäste, aber einen solchen Promi hatten wir noch nicht, zumindest bewusst nicht.

U.Krauß: In Sinsheim hatte ich viele bekannte Musiker zu Gast, auch schon wegen meines Mannes, der ja Musiker war. Aber hier kann ich mich nicht an einen prominenten Gast erinnern. Aber an einen, der mich sehr beeindruckt hat. Es war krankheitsbedingt der letzte Geburtstag eines Gastes gewesen, für den speziell dieser letzte Geburtstag ausgerichtet wurde, und den er bei mir gefeiert hat. Es wurde gelacht und geweint, gesungen und ernste wie auch fröhliche Gespräche geführt. Das war sehr bewegend.

**WIE SIEHT ES DENN MIT
ZECHPRELLERN AUS?**

U.Reissig: Ach, ich habe eigentlich immer Gäste, die ihr Essen bezahlen können. Es kam aber mal ein Gast, der einen recht schlichten Eindruck machte. Die Bedienung fragte mich, ob sie ihn bedienen solle. Ich hab ihr dann gesagt: Ja, klar, der hat ja nichts gemacht, das ist ein Gast. Er hat dann recht opulent gegessen, zwei Wein getrunken und es sich richtig gutgehen lassen. Als es dann ans Bezahlen ging, holte er ein Blanco-Überweisungsformular aus der Jacke und füllte das aus, wie einen Scheck. Wir haben dann die Polizei gerufen, und als die Polizisten kamen, haben die gelacht. Die kannten ihn schon!

U.Krauß: ich hatte bei mir einen obdachlosen Stammgast, der immer mit seinen ganzen Tüten kam, der war supernett und höflich. Er war sogar total korrekt, hat immer exakt seine Rechnung bezahlt und sogar Trinkgeld gegeben, was wir absolut nicht wollten.

**GIBT ES DENN HÄUFIGER
ZECHPRELLER?**

U.Reissig: Mir nicht bekannt.

U.Krauß: Nein, bei uns nicht.

U.Ledonne: Nein, bei uns auch nicht.

**WIE GEHEN SIE DENN MIT
RESERVIERUNGEN UM? NEHMEN SIE
NOCH WELCHE ENTGEGEN?
WERDEN SIE HÄUFIG GEGHOSTET?**

U.Reissig: Wir haben eine „Black-list“. Denn es gibt Leute, die reservieren für sechs Leute und dann kommen sie nicht. Am Wochenende ist es normalerweise voll, wir halten den Tisch frei, aber keiner kommt, hat allerdings nicht abgesagt: Das ist unheimlich blöd!

U.Krauß: Ich hatte einmal meine Terrasse gerichtet für zwölf Leute, die um 17 Uhr kommen wollten. Um 17 Uhr ruft man an und teilt mit, dass man es wohl nicht schaffen würde. Wenn die sich wenigstens früher gemeldet hätten, dann hätte ich nicht die ganze Arbeit gehabt!

U.Ledonne: Wir schreiben auch die Nummern auf, aber es ist schon ärgerlich! Unfair ist es auch, wenn für zwölf reserviert wird, aber dann nur sechs Leute kommen.

U.Krauß: Das macht viel aus, gerade im Freien. Viele reservieren dort gerne für mehr Leute. Besonders blöd ist es bei Bankettanfragen: Der Saal wird reserviert, das Essen besprochen, die Weine probiert, und dann hörst Du nichts mehr. Erst durch Rückfrage sagt man Dir dann, dass sie woanders gelandet sind.

34

U.Reissig: Ich hatte mal das gesamte Lokal für eine große Veranstaltung einer Krankenkasse geschlossen. Man hatte 67 Gäste angekündigt. Alles war vorbereitet. Gekommen sind dann 28!

U.Krauß: Ich mache inzwischen Verträge und will sieben Tage vorher eine verbindliche Zusage. Der Trend geht in Richtung Vorkasse.

U.Ledonne: Wir haben bisher Glück gehabt. Bei Geburtstagen oder anderen Feiern sind eigentlich immer alle da.

WAS IST FÜR SIE DIE GRÖSSTE HERAUSFORDERUNG?

U.Reissig: Meine Leute, auf die ich mich verlassen muss. Jeder ist anders, aber alle müssen sich aufeinander verlassen kommen, müssen in gewisser Weise harmonieren.

U.Ledonne: Dadurch, dass wir ein Familienbetrieb sind, klappt das bei uns recht gut mit den Absprachen.

U.Krauß: Ich liebe die Arbeit am Gast. Meine Mutter hat immer gesagt: „Der Liebe Gott hat einen großen Zoo und wir sind die Wärter.“ Und manchmal komme ich mir tatsächlich so vor, wenn's bei den Gästen mal wieder Spezialisten gibt.

U.Reissig: Ja, im Alter reagiert man auf alles gelassener. Mich macht es nicht mehr verrückt, wenn ein Gast sich aufregt wegen irgendwas.

U.Krauß: Herausfordernd ist die Bürokratie, die immer mehr Zeit und Kosten beansprucht. Wir müssen alles dokumentieren. Die Dunstabzugshaube muss regelmäßig gereinigt werden, der Leitungsreiniger muss kommen, es muss alles dokumentiert werden. Meine Leute müssen die Hygieneschulung machen. Ist natürlich richtig, dass die gemacht werden muss, aber die zusätzliche Dokumentation von all den Dingen ist schon zeitaufwendig.

U.Reißig: Zusätzlich muss ja die Steuer gemacht werden, ständig ändert sich was. Man muss alles dokumentieren. Gerade die Stundenzahl der Aushilfen macht da ziemlich viel Arbeit.

U.Krauß: Auch das Kassensystem ist eine große Herausforderung. Die Leute zahlen ja meist mit Karte, Handy oder sogar Uhr. Bargeld wird immer weniger. Aufpassen muss man beim Trinkgeld, dass dieses richtig verbucht wird. Dokumentation ist alles!



**WÜRDEN SIE JUNGEN LEUTEN
RATEN, IN DIE GASTRO
EINZUSTEIGEN?**

U.Ledonne: Nein, das rentiert sich nicht mehr.

U.Reißig: Ich habe drei Kinder, ich will langsam aufhören. Kein Kind will mein Gasthaus weiterführen. Die sagen zu mir: „Mama, wir haben gesehen, wie viel Du geschafft hast!“

U.Krauß: Meine Tochter sagt zu mir immer: „Mama, Du bist keine Gastro, Du bist eine Einrichtung!“ Man nimmt viel mit nach Hause, kann nicht frei entscheiden, wenn man mal am Wochenende selbst was unternehmen will.

U.Ledonne: Mein Sohn ist jetzt schon 25 Jahre dabei. Wir dachten, wenn wir aufhören, würde er übernehmen. Aber er kann das finanziell gar nicht packen. Wenn mein Mann und ich aufhören, muss er Personal einstellen, und das ist zu teuer.

U.Reissig: Die Personalkosten sind extrem hoch.

**WANN WISSEN SIE AM ABEND:
HEUTE WAR EIN GUTER TAG?**

U.Krauß: Bei der letzten Schlossbeleuchtung waren wir abends alle einer Meinung: Heute war es ein superguter Tag. Wenn's richtig rund läuft, die Gäste nett sind, der Umsatz gut ist, die Stimmung unter dem Personal gut ist, man perfekt zusammenarbeitet, dann ist es ein guter Tag.

U.Ledonne: Ja, das gilt bei mir auch. Wenn angenehme Gäste da waren, und die Gäste den Koch loben und alles geklappt hat.

U.Reissig: Da ich ja nicht mehr so viel mache, ist für mich ein guter Tag, wenn ich morgens am Neckar war und sehe, wie schön es bei uns ist und ich mir bewusst mache, wie gut es uns eigentlich geht.

**HABEN SIE VIELEN DANK FÜR DAS
INTERVIEW, FÜR IHRE ZEIT! WIR
WÜNSCHEN IHNEN VIELE NETTE
GÄSTE UND WEITERHIN VIEL
ERFOLG UND AUCH FREUDE IN
IHREM BERUF.**

Die Fragen stellten Bärbel Hufen-Fischer und Daniela Vogt.

VERANSTALTUNGEN

AUGUST / SEPTEMBER 2025

SONNTAG 03.08.

ERZÄHLMACHMITTAG

Märchen mit Pflanzen mit Dr. Franziska Kubisch im Freiland des Botanischen Gartens. Treffpunkt: Eingang zu den Gewächshäusern, Botanischer Garten INF 340, 14:30 Uhr.

DONNERSTAG 07.08.

KONZERT

Von Bach bis Reineckes märchen- und traumhafter Undine-Sonate, Schubert und Tango. B. Rosnitschek, Querflöte mit F. Stricker, Klavier. Aula der Alten Universität, Universitätsplatz, 20:00 Uhr

MITTWOCH 13.08.

RUDErn GEGEN KREBS

Neckarwiese, 9:00 Uhr

DONNERSTAG 21.08.

KONZERT

Werke von Chopin, Ibert, Debussy und Bizet, gespielt von B. Rosnitschek, Querflöte; B. Mauch-Heinke, Violine; und S. Hwang, Klavier. Aula der Alten Universität, Universitätsplatz, 20:00 Uhr

SONNTAG 31.08.

KONZERT

Bach, Schubert und Tango, gespielt von B. Rosnitschek, Querflöte mit S. Kyoung, Klavier/Orgel. Kloster Lobenfeld, Klosterstr.110, 74931 Lobbach-Lobenfeld, 18:00 Uhr



MITTWOCH 03.09.

STADTTEILVEREIN

Rest-Standplatzvergabe Fischerfest-Flohmarkt. Altes Schulhaus, Lutherstr. 18, 18:30 Uhr

FREITAG 05.09.

STADTTEILVEREIN

Marktplatzserenade auf dem Neuenheimer Marktplatz, 20:00 Uhr. Es spielt das Patrick-Stephan-Trio

SAMSTAG 06.09.

STADTTEILVEREIN

Fischerfest rund um den Neuenheimer Marktplatz, Kinderflohmarkt ab 8:00 Uhr, Erwachsenenflohmarkt ab 15:00 Uhr, offizielle Eröffnung 18:00 Uhr, ab 18:30 Uhr Live-Musik mit Bubble Chamber

SONNTAG 07.09.

STADTTEILVEREIN

Fischerfest rund um den Neuenheimer Marktplatz, ab 11:00 Uhr bayerischer

Frühschoppen mit Alexandra Michaela (Muddi), ab 17:00 Uhr Sundowner-Party mit DJ Doc Ahrends, Ende 22:00 Uhr.

WORKSHOP

„Aus Eins mach Zwei mach Drei“: Pflanzenvermehrung mit Dr. Franziska Kubisch. Treffpunkt: Eingang zu den Gewächshäusern, Botanischer Garten INF 340, 14:30 Uhr.

KONZERT

Musikalische Andacht: B. Rosnitschek, Querflöte und F. Stricker, Klavier. Evangelische Kirche, Hauptstraße 95, 69221 Dossenheim, 18:00 Uhr

MONTAG 08.09.

STADTTEILVEREIN

Fischerfest rund um den Neuenheimer Marktplatz ab 17 Uhr, After-Work-Party mit DJ, Ende 22:00 Uhr

SAMSTAG 27.09.

A-CAPPELLA-CHOR-KONZERT

„Jubilare“ mit dem Kammerchor Baden-Württemberg unter der Leitung von Jochen Woll. Kirche St. Raphael, Werderstr. 51, 20:00 Uhr

SONNTAG 28.09.

JOHANNESLOUNGE

Werke von Johannes Brahms für Klavier, Chor und Solisten. Gemeindehaus an der Johanneskirche, Lutherstr. 67, 19:00 Uhr



Wenn Sie auf eine Veranstaltung im Oktober oder November hinweisen möchten, dann schreiben Sie uns. Redaktionsschluss ist der 31.08.25.

SCHULFEST DER MÖNCHHOFSCHULE

*SPASS, SPIEL UND GEMEINSCHAFT: DIE „SPASSOLYMPIADE“
BEGEISTERT AUF DEM SCHULFEST DER MÖNCHHOFSCHULE*



HEIDELBERG, 11. JULI 2025 – Unter dem fröhlichen Motto „Spaßolympiade“ verwandelte sich der Schulhof der Mönchhofschule Heidelberg am Freitagnachmittag in ein buntes Festgelände voller Leben, Lachen und Mitmachaktionen. Pünktlich um 16 Uhr begann das Schulfest, das sich als voller Erfolg für die ganze Schulgemeinschaft erwies.

Zahlreiche Mitmachstationen der einzelnen Klassen luden Groß und Klein zum Ausprobieren, Spielen und Basteln ein. Ob Geschicklichkeit, Kreativität oder Teamgeist – für jede und jeden war etwas dabei. Doch auch auf die Unterstützung des gesamten Päd-Aktiv-Teams konnte die Mönchhofschule zählen. Die liebevoll durchdachten Stationen waren ein besonderes Highlight.

Für musikalische Stimmung sorgte die Schulband der benachbarten Realschule, die mit ihrem rockigen Auftritt die Bühne zum Beben brachte.

Staunende Blicke zog auch das große Löschfahrzeug der Heidelberger Feuerwehr auf sich. Die Einsatzkräfte erklärten

geduldig Technik und Ausrüstung – und durften dabei natürlich viele Fragen von neugierigen Kindern beantworten.

Ein weiterer Höhepunkt war der Verkaufstand der neuen Schülerzeitung, die von der engagierten Zeitungs-AG der Mönchhofschule produziert wurde. Die jungen Redakteurinnen und Redakteure freuten sich sichtlich über das große Interesse.

Für das leibliche Wohl sorgten die Eltern im liebevoll gestalteten Eltern-Café. Dort konnten sich die Gäste bei Getränken, Snacks und erfrischendem Eis stärken, ins Gespräch kommen und das bunte Treiben beobachten.

Den krönenden Abschluss bildeten die große Tombola-Auslosung – bei der zahlreiche attraktive Preise verlost wurden – und ein mitreißender Flashmob.

Das Schulfest 2025 war mehr als nur ein fröhliches Beisammensein: Es zeigte eindrucksvoll, was entsteht, wenn Gemeinschaft, Kreativität und Engagement aufeinandertreffen. Ein unvergesslicher Tag für die gesamte Schulfamilie!

Carolin Schneeгаß

STERNSTUNDEN IN DER KAMERA

An jedem zweiten Donnerstag um 14:30 Uhr in Kooperation mit der *Akademie für Ältere*.
Eintrittspreis für Mitglieder der Akademie für Ältere e.V.: € 7,00 ☆

Zur Begrüßung gibt es ein Glas Sekt und ein Stück Kuchen der Traditionsbäckerei Riegler!



38

1) DO 28.08.25: DER SALZPFAD

GB 2025, Regie: Marianne Elliott, 116 Min, FSK 6. Die Bestsellerverfilmung mit Gillian Anderson erzählt die beeindruckende wahre Geschichte des Ehepaars Raynor und Moth Winn auf ihrer über 1.000 Kilometer langen Wanderung entlang der wunderschönen, aber rauen Küste Südwestenglands. Eine Reise, die allen Widrigkeiten trotz und dabei gleichermaßen herausfordert, erheitert und befreit. Ein Porträt darüber, was „Zuhause“ bedeutet – wie man es verlieren und auf unerwartete Weise neu entdecken kann.

2) DO 11.09.25: WAS UNS VERBINDET

FR 2024, Regie: Carine Tardieu, 106 Min, FSK 6. Sandra, eine alleinstehende Frau in den Fünfzigern, lebt ein unabhängiges Leben frei von Konventionen. Als das Paar aus der Nachbarwohnung zur Entbindung ihres Kindes ins Krankenhaus muss, erklärt sich Sandra widerwillig bereit, sich um den kleinen Sohn Elliott zu kümmern und ahnt nicht, da-

mit zu einer wichtigen Bezugsperson für die ganze Familie zu werden. Was als vorübergehende Hilfe begann, führt zu einer unerwartet tiefen Bindung. Ein ebenso wahrhaftiger wie lebensbejahender Film.

3) DO 25.09.25: WENN DER HERBST NAHT

FR 2024, Regie: François Ozon, 102 Min, FSK 12. Michelle verbringt ihren Ruhestand in einem ruhigen Dorf im Burgund, ganz in der Nähe ihrer Freundin Marie-Claude. Als ihre Tochter Valérie zu Besuch kommt und Michelle ihr aus Versehen giftige Pilze serviert, eskaliert das ohnehin schon angespannte Verhältnis zwischen den Frauen. Valérie unterstellt ihr böse Absichten und verbietet jeden Kontakt zum Enkel. Michelle ist am Boden zerstört. Doch dann kehrt Marie-Claudes Sohn aus dem Gefängnis zurück – und steht Michelle zur Seite. Ein raffinierter Thriller in herbstlich strahlenden Bildern, der bis zum Ende überrascht.



Traumhaft schlafen

Erwarten Sie Gäste und haben keine Übernachtungsmöglichkeit? Dann sprechen Sie mit uns. Unser Hotel liegt direkt am Marktplatz.

Von den **Zimmern für Doppel- oder Einzelbelegung** mit Sitznische im Fenster bzw. in der Gaube lässt sich das bunte Treiben auf dem Marktplatz entspannt beobachten.

Die Zimmer bieten kostenloses Highspeed-WLAN, Klimaanlage, 50" Flat-TV, Kühlschrank, Tresor, Fenster zum Öffnen, Schreibtisch, Sitzmöbel, ebenerdige Dusche, WC, Haarfön und Kosmetikspiegel.

**Alle Zimmer sind klimatisiert
und mit dem Aufzug
stufenlos erreichbar.**

Die **Familienzimmer** bieten zusätzlich eine dritte Schlafmöglichkeit.

Die Fenster sind abschließbar und alle Steckdosen mit Kindersicherung ausgestattet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Den besten Preis erhalten Sie
auf www.rafaela-hotel.com

ZUCCHINI

Jeder, der einen Gemüsegarten hat, weiß, dass Zucchini ein zweischneidiges Schwert sind. Sie sind köstlich und leicht zuzubereiten, aber eine Pflanze kann viel mehr Zucchini produzieren, als die Durchschnittsfamilie will oder braucht. Wenn man Zucchini nicht erntet, wenn sie noch klein sind, werden sie gefühlt über Nacht zu wuchtigen Keulen. In dem kleinen amerikanischen Dorf, in dem ich aufgewachsen bin, lagerten viele Leute ihre überschüssigen Zucchini im Kofferraum ihres Autos, um sie auf dem Parkplatz des einzigen Lebensmittelladens an ahnungslose Passanten zu verhöckern. Da die meisten aber Zucchini im eigenen Garten hatten, war es meist einfacher, die eigenen einfach zu essen.

Glücklicherweise sind Zucchini ein vielseitiges Gemüse, das in allen möglichen Rezepten verwendet werden kann. In unserem Dorf war die beliebteste Verwendung für Zucchini – besonders die eher größeren – „zucchini bread“. Das ist kein Brot, wie man hier beim Bäcker kauft (das gibt es sowieso nicht in den USA!), sondern ein Kuchen, der in der Kastenform gebacken wurde. Es schmeckt aber lecker, und wegen der Zucchini ist er auch gesünder als der typische Kuchen.

AMERIKANISCHER ZUCCHINIKUCHEN

380g Mehl
1 ½ Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
¼ Teelöffel Backpulver

3 Eier
300 g Zucker
200 ml neutrales Öl
1 Packung Vanillezucker

300 g Zucchini
150 g Walnüsse, grob gehackt

Den Ofen auf 180°C vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel die trockenen Zutaten mischen. In einer größeren Schüssel die Eier gründlich aufschlagen, dann nach und nach Zucker und Öl hinzufügen und weiterschlagen, bis es ein bisschen wie Mayonnaise aussieht. Erst die trockenen Zutaten, dann die Zucchini und die Nüsse unterrühren. Auf zwei gefettete Kastenformen verteilen und ca. 1 Stunde backen. Wem das zu viel nach Weihnachten schmeckt, der kann das Zimt weglassen und zusätzlich 150g Schokotropfchen mit den Walnüssen untermischen.

Man kann auch Spaghetti Carbonara mit Zucchini anstatt Prosciutto vorbereiten:
200 g Linguine (oder andere Nudeln)
70 g Zucchini
3 Eigelb
60 g geriebene Hartkäse, wie z.B. Parmesan, Pecorino oder Grana Padano
40 g Milch
20 ml Olivenöl
Salz und schwarzer Pfeffer

Eigelbe, Salz, 1/3 der geriebene Käse und Milch miteinander verquirlen. Zucchini in dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl 8-10 Minuten weich andünsten. Zwischenzeitlich die Linguine in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Fertige Nudeln abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen und beiseitestellen. Anschließend die Linguine in der Pfanne mit den Zucchini vermengen.

Pfanne von der Herdplatte nehmen. 1-2 Esslöffel Kochwasser mit den verquirlten



Eigelben mischen und auch in die Pfanne geben. Etwa 30 Sekunden lang umrühren (eventuell noch mehr Kochwasser untermischen) bis alles geschmeidig ist. Geriebenen Käse zugeben, vermengen und mit Pfeffer garniert servieren.

Zucchini kann man auch in Quiche verwenden. Da heißes Sommerwetter für die Vorbereitung von Mürbeteig suboptimal ist, hier ein Rezept für

ZUCCHINIQUICHE OHNE BODEN

80 ml + 2 Esslöffel Olivenöl
 1 Stange Lauch
 4 Zehen Knoblauch
 125g Katenschinken, gewürfelt
 5 Eier
 375 g Zucchini, gerieben (ca. 2 kleine Zucchini)
 75 g Cheddar- oder Gouda-Käse, gerieben
 125 g Mehl
 1 ½ Teelöffel Backpulver
 Salz und Pfeffer

Eine kleine Backform (etwa 20x20cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Lauch längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die 2 Esslöffel Olivenöl in eine Pfanne erwärmen und die Lauchscheiben darin 7-10 Minuten andünsten, bis sie weich und goldbraun werden. Knoblauch dazutun und eine Minute umrühren. Alles in eine große Rührschüssel geben und das restliche Öl untermischen, dann beiseite zum Abkühlen stellen.

Eier schlagen und zum Lauch geben. Zucchini, Käse und Katenschinken untermischen. Mehl mit Backpulver, Pfeffer und evtl. Salz mischen und vorsichtig unterheben.

Teig in die Form geben und ca. 30 Minuten backen (bei einer Form aus Glas eher 40 Minuten), bis es nicht mehr wackelt und oben schön gebräunt ist. 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form heben und in Scheiben oder Quadrate schneiden. Schmeckt lecker warm oder bei Zimmertemperatur, einfach aus der Hand!

Sherry Föhr

BUCHTIPPS



ERLEBNISWANDERUNGEN IN & UM HEIDELBERG **ANNETTE UND LARS FREUNDENTHAL** **BERG VERLAG 2025**

Ein Tipp zur Ferienzeit. Es ist ein neues Buch mit Wandervorschlägen erschienen, bei dem man durchaus Lust bekommt, die eine oder andere Tour zu erwandern. Die Touren sind gut beschrieben und charakterisiert, nahezu alle Touren sind mit Bus oder Bahn erreichbar und starten am jeweiligen Bahnhof. Länge und Gehzeit sind angegeben, sowie Charakter der Tour und ob und wo es Einkehrmöglichkeiten gibt. Es ist angegeben, ob die Touren in sehr sonnigem oder meist schattigem Gebiet verlaufen, ob sie für Kinder geeignet sind, ob es Sehenswürdigkeiten gibt. Außerdem können Sie die GPS-Daten herunterladen. Wenn Sie also noch nichts vorhaben: Schauen Sie doch mal rein!

Bärbel Hufen-Fischer

DIE SPÜRST DU NICHT **DANIEL GLATTAUER** **GOLDMANN VERLAG 2024**

Sommerferien. Zwei Ehepaare wollen mit ihren Kindern in ein exklusives Ferienhaus mit Pool in die Toskana fahren. Die Tochter, Sophie Luise, 14 Jahre, will nur mitkommen, wenn sie ihre Schulfreundin Aayana, geflohen aus Somalia, mitnehmen darf. Nach längeren Diskussionen erklärt sich die Familie von Aayana einverstan-

den, und der Familienurlaub kann beginnen. Noch am Abend der Ankunft, kaum, dass man sich ferienmäßig eingerichtet hat, den ersten Prosecco getrunken, passiert das Schreckliche, das Udenkbare, die absolute Katastrophe: Aayana ertrinkt im Swimmingpool!

Ein unglaublich intensives Buch. Es geht um Schuld, wer hat Schuld? Hat überhaupt jemand Schuld? Es geht um Verantwortung, Vorurteile und Scheinheiligkeit.

Bärbel Hufen-Fischer

DIE EISMACHER **ERNEST VAN DER KWAST** **BTB-VERLAG 2016**

Erzählt wird die Geschichte der Eismacherfamilie Talamini, die aus ihrem kleinen Heimatdorf in den Dolomiten alljährlich in Frühjahr in ihr Eiscafé nach Rotterdam zieht.

Über Generationen prägt die Liebe zum Eis, aber auch das Pflichtgefühl gegenüber den Altvorderen die Familientradition. Diese begann mit dem Urgroßvater 1891, der als junger „Eisernter“ in der Alpenregion den Grundstein legte.

Heutzutage allerdings tun sich die Brüder Goivanni und Luca schwer mit der Harmonie, denn der ältere Goivanni widmet sein Leben nicht beruflich dem Speiseeis, sondern erfolgreich der Literatur.

Was ihm von Bruderseite nur Verachtung und Schweigen bringt. Obendrein waren beide in ihren Jugendjahren in Lucas heutige Frau verliebt. Doch dann richtet dieser eine ungewöhnliche Bitte an seinen Bruder.

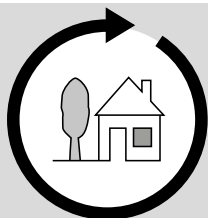
Unterhaltsame Schilderungen über die Anfänge und Grundrezepte der Eisher-

stellung verfeinern die Geschichte.

Es ist ein Roman über die Kunst des Eismachens, über Poesie und Lyrik, über Tradition, Liebe und Sehnsucht in einer Familie, von gestern bis heute.

Eine Sommerlektüre, genussvoll, wie ein leckeres Eis.

Daniela Vogt

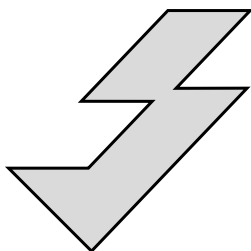


**GEORG
KLORMANN**

- Barrierefreie Maßnahmen nach DIN 18040
- Fliesenverlegung
- Parkettböden verlegen und schleifen
- Wasserschadenbehebung
- Trockenbau und vieles mehr

Georg Klormann GmbH
Renovierung & Sanierung

Im Weiher 16 · 69121 Heidelberg
Telefon 06221-452545 · www.georg-klormann.de



Elektro Bernock

GmbH & Co. KG

Rolf Schmid / Manuel Liszy
Elektrotechnikermeister

Ladenburger Str. 41 · 69120 Heidelberg
Tel. 06221-409270 · Fax 401470
E-Mail info@elektro-bernock.de



**Seit 1910
unter Spannung**

**Ab sofort in der Hausnummer
41 mit neuem Verkaufsraum**

WIR LÖSEN IHRE
Haus-Aufgaben



**HUTHER
IMMOBILIEN**
HEIDELBERG

Uferstraße 10 | 69120 Heidelberg
+49 6221 439 933 | heidelberg@huther-immobilien.de
Inhaber: Dr. Sabine Welters und Marlo Keza

www.huther-immobilien.de

HERAUSGEBER

Stadtteilverein Neuenheim e.V.
Lutherstraße 18, 69120 Heidelberg
info@stadtteilverein-neuenheim.de
www.stadtteilverein-neuenheim.de
v.i.S.d.P.
1. Vorsitzende Damaris Hecker

**REDAKTION
VERANTWORTLICH**

Bärbel Hufen-Fischer, T. 06221 473275
Daniela Vögt, Sherry Föhr,
Helgемarie Schwarz, Renate Wendt
redaktion@stadtteilverein-neuenheim.de

GESTALTUNG

Angel Ponz
info@ponz.de
T. 06221 373187

FOTOS TITEL, POSTER

Christian Föhr
www.spiegellicht.de

DRUCK

P & P Printmanagement
www.pp-print.de

*Die Redaktion besteht aus ehrenamtlichen Mitgliedern,
die diese Zeitschrift in ihrer Freizeit erstellen.
Beiträge mögen deshalb bitte auf Datenträger oder per Email übersandt werden.*

*Eingesandte Beiträge werden von der Redaktion nicht auf ihre inhaltliche
und formale Richtigkeit überprüft. Hierfür sind die Verfasser selbst verantwortlich.
Leserbriefe und namentlich gekennzeichnete Beiträge geben nicht unbedingt
die Meinung der Redaktion oder des Herausgebers wieder. Die Redaktion behält sich
vor, Beiträge oder Leserbriefe gekürzt abzu drucken.*

*Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:
31.08.2025*



**GESTALTUNG UND PRODUKTION VON
DRUCKSACHEN ALLER ART.
KATALOGE, MAGAZINE, BROSCHÜREN U.V.M.**



ponz.design

print und internet

Ladenburger Str. 51 · 69120 Heidelberg · 06221 37 31 87 · info@ponz.de

MIT DEN RADGUIDES RUND UM LADENBURG



46

Seit fünf Jahren gibt es die RadGuides des Rhein-Neckar, die an einem Schulungsprogramm der Umweltakademie Baden-Württemberg BANU und am Schulungsprogramm des ADFC teilgenommen haben und nun, versehen mit viel Wissen über Land, Leute, Kultur und Eigenarten und natürlich Streckenkenntnis Radbegeisterte durch den Rhein-Neckar-Kreis führen.

Anfang Mai habe ich an einer solchen Tour teilgenommen und obwohl ich nicht unbedingt die Gruppen-Fahrerin bin, hat es mir sehr gut gefallen.

Getroffen haben wir uns um 11 Uhr in Ladenburg am Wasserturm. Wir waren ein kleines Grüppchen von insgesamt acht Radlern. Drei E-Bikes gegen fünf

Bio-Räder. Da die Strecke nahezu topf eben war, stellte dies kein Problem dar. Der RadGuide fuhr vorneweg und hielt so ein gleichmäßiges Tempo für die ganze Gruppe. Zunächst ging es auf der Heidelberger Straße nach Süden Richtung Neubotzheim. Kurz hinter dem Trailerpark, an der Kreuzung Losgraben/Im Kirschfeld geht es links einen kleinen Pfad hinein. Dort kommt man gut an den Rombach, in dem einige Biber zu Hause sind. Unser RadGuide Jürgen Schnepf, den Sie aus anderen Berichten über Radtouren bereits kennen dürften, schilderte uns eindrucksvoll die Tätigkeit der Biber, ihre Baufertigkeiten, ihre Ausdehnung über die Flüsse. Weiter gings über Neubotzheim nach Dossenheim, vorbei an der sogenannten Lagune, die durch die Biberbauten entstanden ist. Von Dossenheim

aus ging es über den Dossenheimer Weg nach Schriesheim. Dort ein kurzer informativer Stopp am Jüdischen Friedhof, auf dem zuletzt 1935 eine Bestattung stattgefunden hat. Von dort aus ging die Fahrt durch die Felder und Weinberge bis nach Leutershausen. Dort war wieder ein Stopp eingeplant. Und zwar beim Rathaus. Ein modernes unauffälliges Gebäude, nichts Besonderes. Dachten wir. Bis wir das Glockenspiel entdeckten. 18 Glocken aus Meißener Porzellan. Sie schlagen stündlich von 8 Uhr bis 20 Uhr, erklingen aber um 09:05 Uhr, 12:05 Uhr und 17:05 Uhr zu einem Lied entsprechend der Jahreszeit. Zum Glockenspiel kamen wir zwar etwas zu spät, aber den feinen Stunden-Glockenschlag haben wir noch gehört.

Nun ging die Fahrt weiter nach Großsachsen, dort über die B3; es folgte ein Besuch der Villa Rustica, ein Landgut aus der Römerzeit, das 1984 ausgegraben wurde und zum Umkreis des römischen Lopodunum, dem heutigen Ladenburg, gehörte. Aber wir konnten nicht nur römische Stätten

besichtigen, auch die Natur hatte einiges dort zu bieten: Über uns kreiste ein großer roter Milan, Falken saßen auf der nahen Scheune und beobachteten uns mit Argusaugen. Weiter ging's in Richtung Heddesheim, vorbei an einer großen Storchenkolonie, ein kurzer Stopp erfolgte an einer alten Tabakscheune. Von Heddesheim verlief der Weg zurück nach Ladenburg durch die Felder und an der Bahn entlang. Je näher man sich dem Ziel näherte, desto größer wurde der Wunsch nach einem schönen großen Eisbecher, den man in Ladenburg wunderbar genießen kann.

Fazit: Ein Blick auf die Web-site der Rad-Guides lohnt sich. Angeboten werden viele Touren, auch Touren, die fahrtechnisch recht anspruchsvoll sind. Geboten werden eine sehr gute ortskundige Leitung und viele Hinweise auf Highlights am Wegesrand. Zu finden sind die Touren unter:

<http://www.deinefreizeit.com/radguides>

Bärbel Hufen-Fischer

47





**Bestattungshaus
Heidelberg**
KURZ
FEUERSTEIN



Tag und Nacht für
Sie erreichbar
06221 13120

Hauskapelle



Unsere Hauskapelle - ein Ort des Abschieds
in dem Erinnerung und Individualität
Raum finden.



Organisation
der Bestattung



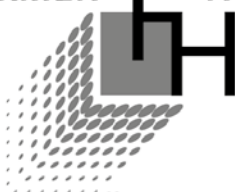
Bestattungs-
vorsorge



persönliche
Abschiednahme

Bestattungshaus Kurz Feuerstein, Bergheimer Straße 114, 69115 Heidelberg

HAUSHALTS- UND FIRMEN- AUFLÖSUNGEN



WIR SIND FÜR SIE DA-
HAUSHALTS- UND FIRMENAUFÖSUNG,
ENTRÜMPELUNG, ENTSORGUNG UND TRANSPORTE



06221/ 434 82 53
0172/ 74 14 666
FAX 06221/ 59 91 91



F. HAGEDORN HAUSHALTS- UND FIRMENAUFÖSUNGEN
NECKARSTADEN 10A • 69117 HEIDELBERG
WWW.HAUSHALTAUFLOESUNG-HAGEDORN.DE



**Dein Partner
in Sachen
Führerschein**

**Fahrschule
Dehousto**

**Ladenburgerstr. 50
HD - Neuenheim**

☎ 45 12 45

oder

www.fahrschule-dehoust.de

Theorie:

Mo + Mi ab 19.00 Uhr

Büro + Anmeldung :

Mo bis Fr 18.00 - 19.00 Uhr

CLAUER

DAS HEIDELBERGER WEINGUT



WWW.WEINGUTCLAUER.DE

**Heidelberger Weine
direkt vom Erzeuger.**

Wir sind Montag bis
Samstag für Sie da:

Weingut Clauer
Dormenackerhof
69126 Heidelberg
Tel: 06221-382439

Gerne führen wir auf Anfrage auch
Weinproben für Gruppen durch.



GEBRAUT, WO WIR ZUHAUSE SIND

WWW.HEIDELBERGER-BRAUEREI.DE



WILLST DU MIT UNS PFLEGEN?



Wir suchen begeisterte Pflegefachkräfte

Bei uns werden Patienten nicht nur gepflegt...wir helfen Menschen in ihrer vertrauten Umgebung und ihrem sozialem Umfeld zu bleiben.

Unsere größte Stärke sind dabei unsere Mitarbeiter*innen. Jeder im Team ist gleichwichtig. Wir arbeiten zusammen und ergänzen uns gegenseitig. Wir teilen Schönes und Trauriges.

Gemeinsam wollen wir für unsere Kunden eine gute Zukunft gestalten.
Bei uns bist du Pflegekraft und nicht nur Pflegeroboter!

Sozialstation St. Vitus Heidelberg Nord und Dossenheim
Pfarrgasse 5a
69121 Heidelberg
Tel. 06221 480686
www.sozialstation-st-vitus.de
info@sozialstation-st-vitus.de



Wir freuen uns auf deine Bewerbung!

AUGEN AUF IN NEUENHEIM



50

UNSER RÄTSEL für unsere Leser, ob jung oder alt, jeder kann mitmachen, außer der Redaktion. Unser Rätsel in der letzten Ausgabe zeigte ein Foto von einem, tja was zeigt es eigentlich? Wo ist es zu sehen? Es war der Schlangenkopf an einer Wippe auf dem Spielplatz am Neckar, der hier abgebildet war. Unter den richtigen Einsendungen haben wir Annette Schub ausgelost. Herzlichen Glückwunsch! Unser neues Rätsel zeigt viel Grün. Wer die letzte Ausgabe der Neuenheimer Nachrichten gelesen hat, dürfte wissen, um was es sich hier handelt. Also: Was zeigt das Foto? Auch dieses Rätsel können Sie auf einem Spaziergang in unserer wunderschönen Umgebung lösen. Wenn Sie es wissen, machen Sie mit; schreiben Sie uns an folgende Adresse: Neuenheimer Nachrichten, Stadtteilverein, Lutherstraße 18, 69120 Heidelberg, Stichwort Bilderrätsel in NN 89 oder mailen Sie uns unter raetsel@stadtteilverein-neuenheim.de. Der Einsendeschluss ist der 31.08.2025. Unter den richtigen Lösungen verlosen wir wieder einen Buchgutschein im Werte von 20,00 €. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Machen Sie mit, es macht Spaß! Augen auf!

Bhf



STADTTEILVEREIN
NEUENHEIM

Fischerfest 2025

Freitag, 05.09.

Marktplatzserenade ab 20:00 Uhr. Es spielt das Patrick-Stephan-Trio, eine Jazz-Combo

Samstag, 06.09.

Ab 8:00 Uhr Kinderflohmarkt in der Rahmengasse

Ab 15:00 Uhr Erwachsenenflohmarkt rund um den Marktplatz

Eröffnung des Fischerfestes: 18:00 Uhr

Ab ca. 18:30 Uhr Live-Musik von Bubble Chamber

Ende 24:00 Uhr

Sonntag, 07.09.

Bayerischer Frühschoppen mit Alexandra-Michaela (Muddi) ab 11:00 Uhr

Ab 11:00 Uhr Kinder- und Erwachsenenflohmarkt

Ab 17:00 Uhr Sundowner-Party mit DJ Doc Ahrends

Ende: 22:00 Uhr

Montag, 08.09.

Ab 17:00 Uhr After-Work-Party mit DJ

Ende: 22:00 Uhr

Samstag bis Montag Kinderkarussell, Schaustellerbuden, Getränke und Speisen in großer Auswahl!



Stadtteilverein Neuenheim e.V.

Lutherstraße 18 · 69120 Heidelberg · Tel: 06221/409786 · Fax: 06221/7356269 · E-Mail: info@stadtteilverein-neuenheim.de
www.stadtteilverein-neuenheim.de



TESTSIEGER	SEHR GUT (0,5)
Stiftung Warentest	Württembergische Krankenversicherung
Finanztest	ZahnSchutz Premium ZZ100+ZZBPlus
	Im Test: 267 Zahn- zusatzversicherungen
	Ausgabe 6/2022
	www.test.de

220124

Zahnschutz vom Testsieger.

Zahnzusatzversicherung

Wir unterstützen Sie mit unserer Zahnzusatz-
versicherung dabei, Ihre Zähne gesund zu halten.
Vertrauen Sie uns Ihr Lächeln an.



Generalagentur
Christian Wilhelm

Brückenstrasse 34
69120 Heidelberg
Neuenheim

Telefon +49 6221 473977
christian.wilhelm@
wuerttembergische.de
wuerttembergische.de/
christian.wilhelm



württembergische

Ihr Fels in der Brandung.