

# Hätten Sie's gewusst?

Spannendes und Kurioses aus unserer Region



Diese Beilage finden Sie auch online – [Rhein-Zeitung.de](http://Rhein-Zeitung.de)  
Anzeigensonderveröffentlichung vom 27. Oktober 2018

**Rhein-Zeitung**  
und ihre Heimatausgaben



In dieser Beilage erfährt man nicht nur, was die Franzosen für kuriose Dinge hinterlassen haben, sondern auch andere wissenswerte Geschichte.

Foto: chiaraforasari - stock.adobe.com

## Hätten Sie's gewusst?

Jetzt, wo nahezu alle Menschen in unserem Land Zugang zum Internet haben und Informationen zu jeder Tages- und Nachtzeit zur Verfügung stehen, fühlt man sich zuweilen erschlagen von der Flut an Nachrichten, Berichten oder Neudeutsch „News“. Ob man durch dieses offene

Tor zur Welt nun „mehr weiß“, sei dahingestellt, sicher ist, dass sich jeder seinen Weg durch die Info-Flut suchen und entscheiden muss, welchen Quellen er vertraut und welchen nicht. Das ist allerdings bei weitem nicht so leicht, wie es sich anhört. Auch in der Informationsbranche arbeitet man nach dem Prinzip „wer am lautesten schreit, den hört man als Erstes“. Schrill, bunt, laut und plakativ kommen Zeitschriften, Fernsehformate und Internetangebote daher und bieten dem geneigten Leser, Zuhörer oder Zuseher „ihre“ Wahrheit als die allein selig machende an.

Wer ständig versucht, das große Ganze im Auge zu behalten, dem entgehen allerdings viele Dinge, die direkt vor seiner Nase stattfinden. Und da hat unsere Heimat jede Menge zu bieten. Kuriose Geschichten, innovative Menschen, Traditionen, de-

ren Ursprung im Dunkel liegt, aber auch Unternehmen, die eine ganz besondere Geschichte oder ein außergewöhnliches Angebot haben. Wir von der Rhein-Zeitung lieben es, genauer hinzusehen. Und genau das haben wir getan. Wir haben an der einen oder anderen Stelle mal genauer nachgefragt, wie Dinge funktionieren und woher manche Geschichten kommen. Dabei sind wir auf spannende, interessante und zum Teil atemberaubende Informationen gestoßen, die unsere Heimat noch mal ein kleines Stück lebenswerter machen, als sie ohnehin schon ist.

Wir stellen Ihnen hier Menschen, Unternehmen und Orte aus einer Sicht vor, die Sie vielleicht noch nicht kennen. Bei vielen Geschichten konnten wir sogar zusätzliche Inhalte finden, die Sie mit Ihrer RZplus-App bequem abrufen können. So haben sie nicht

nur den geschriebenen Text vor sich, sondern vielfach auch ein dazu passendes Video mit weiteren Informationen.

Folgen Sie uns also in die spannende Welt hinter den Kulissen der täglichen Nachrichten und lernen Sie Ihre Heimat auf eine ganz neue Weise kennen.

Haben Sie auch eine kuriose Geschichte zu erzählen? Dann rufen Sie uns an oder schreiben uns eine E-Mail. Sie erreichen uns unter 02651- 701631 oder [jutta.schuetzdeller@rhein-zeitung.net](mailto:jutta.schuetzdeller@rhein-zeitung.net)

### IMPRESSUM

„Hätten Sie's gewusst?“ ist eine Anzeigen-Sonderveröffentlichung der Rhein-Zeitung und ihrer Heimatausgaben vom 27. 10. 2018.

**Herausgeber:** Mittelrhein-Verlag GmbH, 56055 Koblenz

**Verleger und Geschäftsführer:** Walterpeter Twer  
**Geschäftsführer:** Thomas Regge

**Anzeigen:** rz-Media GmbH, 56055 Koblenz  
Geschäftsführung: Hans Kary  
Gebietsleitung: Christoph Link  
V.i.S.d.P.: Ralf Lehna  
Texte: Jutta Schützdeller

**Druck:** Industriedienstleistungsgesellschaft mbH, Mittelrheinstr. 2, 56072 Koblenz

**Rhein-Zeitung**  
und ihre Heimatausgaben



# Hätten Sie's gewusst, dass man hier noch viele Infos finden kann?

Mit der RZplus App wird aus Papier Digital. Finden Sie mit Ihrem Handy jede Menge Inhalte!

Eine Tageszeitung wie die Rhein-Zeitung und ihre Heimatausgaben ist informativ und objektiv. Sie vermittelt dem Leser Informationen, dank derer er sich eine eigene Meinung bilden kann. In all den Jahren hat die Tageszeitung dabei nichts von ihrer Glaubwürdigkeit eingebüßt.

Dennoch hält die Rhein-Zeitung mit den Entwicklungen in der Medienwelt Schritt – beispielsweise mit der Verknüpfung von Zeitung und digitaler Welt. Augmented Reality (AR, Erweiterte Realität) ist das Zauberwort. Dank AR sind redaktionelle Inhalte in der Tageszeitung um digitale Inhalte erweiterbar. Wenn der Leser mehr etwa über ein Thema oder ein Unternehmen erfahren möchte, kann er dies mithilfe seines Smartphones ganz einfach tun. In der Rhein-Zeitung sind die entsprechenden redaktionel-

len Inhalte mit dem RZplus-Logo versehen. Hat der Leser sich die RZplus-App auf dem Handy installiert, kann er den Artikel oder das Bild, das mit dem RZplus-Logo markiert ist, scannen. Dadurch eröffnen sich ihm auf dem Smartphone weitere Möglichkeiten, Informationen zu erhalten. Veröffentlicht die Rhein-Zeitung etwa in den Gartenwochen einen Artikel zum Thema Heckenschnitt, kann der Artikel mit einem Lehrvideo verknüpft werden, das im Detail veranschaulicht, wie man die Hecke richtig schneidet. Das trifft genauso auf Artikel aus dem Bereich Bauen & Wohnen oder vielen anderen zu.

Dasselbe gilt selbstverständlich für Anzeigen, die mit dem RZplus-Logo versehen sind. Hier können sich Interessierte über ein verknüpftes Video in einer Anzeige das werbende Unternehmen

online genauer anschauen, bevor man ihm etwa einen Auftrag zur Renovierung erteilt. Oder man nutzt AR, um mit einem Unternehmen zu kommunizieren. So kann etwa die E-Mail-Adresse im AR-Inhalt hinterlegt sein, sodass der Leser durch einen einfachen Klick direkt eine Mail an das Unternehmen schicken kann – sehr praktisch in einer Ausbildungsbeilage, in der ein Unternehmen Azubis sucht. Ein Klick und sofort kann die Bewerbung abgeschickt werden. Auf diesem Wege lassen sich auch in nur wenigen Sekunden Termine vereinbaren. AR ist also ein deutlicher Mehrwert für Leser und Anzeigenkunden, was zur Folge hat, dass die Zeitung beziehungsweise die Beilage viel länger beim Leser verweilt und das Produkt mehrfach durchgelesen wird.



## Achten Sie jetzt auf das RZplus-Symbol!

In vielen redaktionellen Beiträgen und Anzeigen – mit Smartphone kann Ihre Zeitung jetzt noch mehr!

Ab sofort können sich unsere Leser **jede Menge Mehrwert sichern**. Das geht ganz **einfach und ohne Anmeldung**: Einfach die **kostenlose RZplus-App** aus dem App-Store oder Google-Play-Store herunterladen, öffnen und gekennzeichnetes Element scannen.

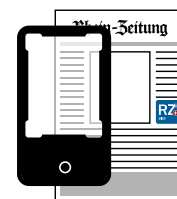
Alle Inhalte, hinter denen Mehrwert steht, erkennen Sie am **RZplus-Symbol**. Scannen Sie das gekennzeichnete Element, Bild oder eine Anzeige. Diese neue Verknüpfung bietet **vielfältige Möglichkeiten**: Mit aktiver Internetverbindung öffnen sich weitere Informationen, Bilderstrecken und auch Videos. Veranstaltungen können Sie direkt per Scan im Kalender speichern. Und mit der Verknüpfung im Routenplaner navigiert Sie Ihr Gerät zu dem Veranstaltungsort.

**Laden Sie sich jetzt die RZplus-App auf Ihr Smartphone oder Tablet und entdecken Sie spielerisch die zahlreichen Möglichkeiten!**



### 1 Installieren der kostenlosen RZplus-App

Wählen Sie im Google-Play-Store oder im App-Store die RZplus-App aus und installieren diese auf Ihrem Smartphone oder Tablet.



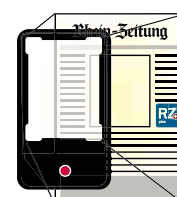
### 2 Starten der App

Öffnen Sie die App, indem Sie auf das RZplus-Symbol auf dem Display Ihres Gerätes drücken.



### 3 Element auswählen

Wählen Sie in Ihrer Zeitung ein Element aus, das mit einem RZplus-Symbol versehen ist.



### 4 Scannen

Drücken Sie auf den roten Button „Scan“ und halten Ihr mobiles Gerät über das ausgewählte Element. Weitere Funktionen (Mail, Telefon, Weblink, Navigation, usw.) erscheinen sofort auf dem Bildschirm.

Noch Fragen? ☎ 02 61/98 36-2000

# Französische Hinterlassenschaft

Die Kanonenkugel, die Jahrhunderte in einer Häuserwand in Neuwied feststeckt

Wir schreiben das Jahr 1792. Das gerade durch die Wirren der Revolution gegangene Frankreich hatte sich im restlichen Europa, das vorwiegend noch durch den Adel regiert wurde, nicht gerade beliebt gemacht. Vor allem der Umgang mit dem französischen König machte große Sorgen, denn dessen Flucht aus dem Land war gerade vereitelt worden und er befand sich in den Händen der Revolutionäre. Sein Schicksal sollte im kommenden Jahr eine dramatische und endgültige Wendung nehmen.

Preußen und Österreich hatten im Jahr 1791 eine Ko-

„Etwas Kurioses? Da kommt mir sofort der Gedanke an das Haus mit der Kanonenkugel in Neuwied.“



Michel Persia

alition geschlossen, um gegen die Revolutionäre vorzugehen, ihnen schlossen sich im weiteren Verlauf das Königreich Sardinien-Piemont, Großbritannien, Spanien, die Niederlande und das Königreich Nepal an. Wie so oft bildeten die großen Flüsse die Frontlinie in



Foto: privat

einem Krieg, im Fall dieses Konfliktes standen die Franzosen auf der rechten Rheinseite in Weißenthurm und Andernach, während sich die Koalitionäre in Neuwied festgesetzt hatten. Nun beschloss man sich tüchtig von beiden Seiten und wo „gehobelt“ wird, fallen bekanntermaßen Späne. Kurz hinter der Deichmauer wurde ein Haus getrof-

fen, das fiel aber nicht wie von den Franzosen beabsichtigt, sang und klanglos in sich zusammen, sondern nahm die Kugel oberhalb des Eingangs in Teilen in die Wand auf.

Da steckte sie nun, halb drinnen, halb draußen und wurde so zum Sinnbild des Koalitionskrieges. Die Revolution nahm ihr bekanntes Ende, das Haus indes blieb

stehen und überdauerte nicht nur diesen, sondern gleich zwei weitere Kriege, den ersten und den zweiten Weltkrieg. Es war Kino, Nachtclub und Piano-Bar, aber nun scheint seine Zeit endgültig gekommen zu sein. Es soll in Kürze abgerissen werden. Und dann hat es die Wirren des Krieges um mehr als 200 Jahre „überlebt“

— Anzeige —



## Hätten Sie's gewusst ...

dass man bei BEWEI total entspannt abnehmen kann?

BEWEI BODY ist DAS DETOX Programm für Menschen, die entspannt, ohne Stress und Anstrengung, zu mehr Vitalität und einem neuen Körpergefühl kommen wollen.

BEWEI kommt aus der medizinischen Arthrotherapie und arbeitet mit Radiofrequenzwellen. Diese dringen tief in die Hautschichten ein und regen die Körperzellen an, ihre FETTDEPOTS, aber auch Schlacken und schädliche Ablagerungen freizugeben. Eine zusätzliche Lymphdrainage sorgt dafür, dass diese körperfeindlichen Stoffe aus dem Körper und Zellgewebe über den Urin ausgeschieden werden.

Das Angenehme ist, dass die Behandlung bekleidet erfolgt und bei Frauen und Männern die gesamte Körper und Gesichtskontur verschönern und zu einem neuen Vitalitätsgefühl verhelfen kann. Start jeder Behandlung ist eine KÖRPERANALYSE, die genauen Aufschluss über Körpergewichtsanteile an

Körperfett, Muskelmasse, Wasser und das Stoffwechsellalter gibt. Bringen Sie Ihren Körper auf Vital-Kurs, denn: „Jede Reise beginnt mit einem ersten Schritt.“ Lao Tse

Das BEWEI Vitalitätskonzept bestehend aus der BEWEI-Anwendung, Ernährung und Bewegung:

- Reduktion von Fett und Körpervolumen
- Aktivierung des Stoffwechsels
- Straffere Haut
- Jüngerer Aussehen
- Entgiftung und Entschlackung des Körpers
- Entzündungshemmende Wirkung bei Gelenkerkrankungen (Arthrose)
- Bessere Aufnahme von Nährstoffen
- Neue Vitalität



BEWEI LOUNGE Rheinbrohl im Cardio-Gym  
Hauptstraße 48 – 50 | 56598 Rheinbrohl  
Telefon: 0 26 35 - 59 28  
[www.cardio-gym.de](http://www.cardio-gym.de)



# Hätten Sie gewusst, dass Alpakawolle nur etwas für Könige war?

Ausgesprochen anpassungsfähige und robuste Herdentiere

Kaum ein anderes Tier ist so ikonografisch für die Anden wie das Lama und seine kleinere Cousine, das Alpaka. Die Geschichte der Domestizierung beider Tiere reicht bis zu 7 000 Jahre in die Vergangen-

heit zurück und das Alpaka hat ebenso wie Guanako, La-

ma und Vikunja zum Aufstieg der Hochkultur der Inka einen großen Teil beigetragen. Schon die Inkas schätzten vor allem die Wolle der Alpakas so sehr, dass sie ausschließlich der herrschenden Kaste vorbehalten war – das „niedere Volk“ musste sich mit der deutlich raueren Lamawolle zufrieden geben. Lama und Alpaka, so haben jüngste Forschungen erwiesen, stammen ursprünglich von Guanako (Lama) und Vikunja (Alpaka) ab, allerdings gibt es auch Mischformen. Ebenso wie das Lama zählt das Alpaka zu den sogenannten „Neuweltkamelen“, die hervorragend an die schwierigen Bedingungen in ihrer Heimat angepasst sind. Alpakas werden bei weitem

nicht so groß wie Lamas und werden seltener als Lasttiere verwendet, aber genau wie sie spielen sie in der Versorgung mit Fleisch bis heute für die Menschen in der Andenregion eine wichtige Rolle. Die sanften Alpakas sind Wiederkäuer und haben hierzu drei Mägen – ähnlich wie bei den Kühen. Im Gegensatz zu diesen müssen sie sich im wahrsten Sinne des Wortes jedes Blatt drei Mal „durch den Kopf gehen lassen“, denn die Vegetation im Hochgebirge hält nur hartes, wenig inhaltvolles Hartgras vor. Die Tiere sind genügsam und gedeihen entsprechend gut in unseren Breitengraden, wo sie deutlich bessere Nahrungsangebote vorfinden als in ihrer ursprünglichen Heimat. Nur wenig gibt es, was ein Alpaka in eine spuckende „Zicke“ verwandeln kann, aber Revierstreitigkeiten, und da



Alpakas sind Herdentiere mit einem ausgeprägten Sozialverhalten.

Foto: Karina Baumgart - stock.adobe.com

kann durchaus auch ein zweibeiniger „Eindringling“ wie der Mensch der Aggressor sein, gehört zu den Situationen, wo es unangenehm werden kann. Denn das, was dann aus dem Maul des Alpakas kommt, ist nicht Speichel, sondern Mageninhalt. Wer

sich ihnen gegenüber bestimmt, aber freundlich verhält, hat so ein Verhalten nicht zu befürchten. Ganz im Gegenteil. Kaum jemand, der sich nach einer Begegnung mit einem Alpaka nicht Hals über Kopf in die kuscheligen Tiere verliebt hätte.

— Anzeige —



„Alpakas spüren ganz genau, wie die Gefühlslage der Menschen in ihrer Nähe ist. Sie wirken sehr beruhigend.“



Manfred Schlug

heit zurück und das Alpaka hat ebenso wie Guanako, La-



## Hätten Sie's gewusst...

was die Anden und der Kreis Neuwied gemeinsam haben?

Auf den ersten Blick sollte man meinen, nicht wirklich viel – aber dank der Globalisierung mehr, als man denken würde. In Reichenstein, einem Ortsteil von Puderbach, leben nämlich seit einiger Zeit Alpakas, und was es mit ihnen auf sich hat, ist wirklich bemerkenswert.

In Südamerika werden die bis zu einem Meter Stockmaß großen Tiere vor allem wegen ihrer warmen, sehr weichen Wolle geschätzt, die raue Luft in den Anden macht den Tieren ebenso wenig aus wie die dünne Luft und die karge Kost. Im Kreis Neuwied dürfte ihre Genügsamkeit keine so große Rolle gespielt haben, was also ist der Grund für Katja van de Ven vom Unternehmen Mindbalance, sich Alpakas anzuschaffen?

Alpakas sind grundsätzlich friedliche Tiere und kommt es nicht zu Auseinandersetzungen um Reviere und Weibchen, sind die „Neuweltkamele“ sehr freundliche Zeitgenossen. Nicht nur das, ihre Feinfühligkeit macht sie

zu perfekten Co-Trainern, unter anderem für Führungskräfte trainings. Ein Alpaka reagiert völlig wertfrei auf seine „Kunden“ und spiegelt ihm seine Führungsqualitäten ohne Worte. Das gibt Katja van de Ven die Gelegenheit, mit den Teilnehmern ihrer Kurse zu arbeiten. Die Arbeit mit diesen Tieren hat zudem die Idee reifen lassen, dass die wohltuende Ruhe dieser Tiere auch Menschen in besonderen Stresssituationen und Krisen gut tun können.

Gepaart mit Bewegung an der frischen Luft war das Alpaka-Trekking geboren und erfreut sich wachsender Beliebtheit. Längst muss man keine Lebenskrise mehr vorweisen, um mit einem der flauschigen Weichfüßler unterwegs sein zu dürfen, aber immer eröffnen sich beim Wandern neue Einsichten. Katja van de Ven möchte auf ihre tierischen Kollegen nicht mehr verzichten: „Sie sind ein ungeheurer Gewinn. Ich erlebe so viele tolle Momente mit ihnen.“



Mindbalance Katja van de Ven  
Grube Reichensteinerberg 1 | 56305 Reichenstein  
Telefon: 01 52-53 30 71 95 | 026 84-973 61 70  
E-Mail: [info@my-mindbalance.de](mailto:info@my-mindbalance.de)  
[www.my-mindbalance.de](http://www.my-mindbalance.de)





## Hätten Sie's gewusst...,

dass die Rhein-Zeitung das E-Paper erfunden hat?

Fast wäre die Rhein-Zeitung sogar die erste deutsche Zeitung im Internet gewesen. Anfang 1995 entschied sich die Rhein-Zeitung nach einer Präsentation in der Universität Koblenz zu dem Experiment. Dort hatte der Uni-Informatiker Detlev Droege ein neues Ding namens World Wide Web (www) präsentiert.

Die Programmierer im Softwarehaus der Rhein-Zeitung hatten sich schon länger mit dieser neuen Technik beschäftigt und das Treffen in der Universität arrangiert. Nach der Präsentation erkannten die Programmierer einmal mehr die Möglichkeiten des Internets – und machten sich ans Werk. Es galt, einen Server aufzusetzen, Chefs und Kollegen zu überzeugen, eine Mannschaft zu begründen und vor allem: ein inhaltliches Konzept für einen Internetauftritt zu erfinden.

Die erste noch heute im Originallayout verfügbare

Onlineausgabe der Rhein-Zeitung datiert vom 27. Juni 1995. Bei einer anderen Entwicklung war die Rhein-Zeitung Vorreiter. Das E-Paper wurde von Jochen Magnus und Kollegen im Jahr 2000 für die Rhein-Zeitung erfunden. Das ist noch heute bei Wikipedia nachlesbar. Weltweit das erste Mal ließ sich eine Zeitung in originalgetreuer Darstellung auf dem Bildschirm anzeigen und jeder Artikel war einzeln aufrufbar.

Für die Medienbranche war das ein Novum, es funktionierte besser als die sperrigen PDFs. Drei Jahre später setzte man noch eins drauf, da wurde jedes Wort in den bereitgestellten Artikeln anklickbar und mit Wikipedia sowie den eigenen Archiven verlinkt. Heute umfasst der Dienst mehrere parallele Auftritte. Neben der Internetseite und dem E-Paper gibt es eine für Smartphones optimierte mobile Darstellung. Zwei Apps

wurden für iPad, iPhone und Android-Geräte programmiert.

### Einblicke in die Redaktionsarbeit

Außerdem ist die Rhein-Zeitung in den sozialen Medien besonders aktiv. Bei Twitter und Facebook hat sie sich bundesweit einen Namen gemacht. Über die Social-Media-Kanäle gibt die Redaktion täglich Einblicke in die Redaktionsarbeit, die Zeitung spricht mit ihren Lesern und versteht die beliebten amerikanischen Plattformen nicht nur als Verbreitungskanäle für Texte, Fotos und Videos, sondern auch als Eingang für Leserhinweise.

Jahr für Jahr hat sich die Onlinearbeit verändert. Mit ihrer Darstellung des Arabischen Frühlings schaffte es die Rhein-Zeitung sogar auf die Vorschlagsliste für den renommierten Grimme-Preis. Auch wenn die Auszeichnung

schließlich an jemand anderen ging, schon die Platzierung auf der Short-List kommt einem journalistischen Ritter Schlag gleich. Die Rhein-Zeitung hat außerdem zusammen mit der Entwicklungsagentur Rheinland-Pfalz und der Generaldirektion Kulturelles Erbe ein spannendes und be-

liebtes Internetangebot gestartet: Der Burgenblogger zeigt als temporärer Gast auf Burg Sooneck das Mittelrheintal von einer neuen Seite. Bereits zum vierten Mal wohnt in diesem Jahr ein Journalist und Blogger auf der Burg.

► [www.rhein-zeitung.de](http://www.rhein-zeitung.de)



# Hätten Sie gewusst,

was Lanzelot mit der unteren Mühle von Fahr zu tun hat?

Nein, es handelt sich nicht, wie manch einer denken könnte, bei dem Herrn Lanzelot um den gleichnamigen Helden der Artus-Sage, aber dieser Name war im Hochmittelalter offenbar durchaus beliebt. So ist es zu erklären, dass im Jahr 1425 der neue Ei-



**Am Anfang eines Projektes ist es für viele schwer sich vorzustellen, wie schön das Resultat einmal wird.** Fotos: BV Fahr e.V.

gentümer der Mühle des Neuwieder Stadtteils Fahr diesen Namen trug. Es zeigt aber auch, dass die Mühle in diesem Ort auf eine erstaunliche Geschichte zurückblicken kann. Der Bürgerverein Fahr e.V. hat die lange und zuweilen traurige Geschichte der Mühle recherchiert und für die Öffentlichkeit zugänglich gemacht. Aus ihr ist zu erlesen, dass das Bauwerk vermutlich im 30-jährigen Krieg vor 1636 erstmalig abgebrannt und zerstört worden ist. 1638 wurde sie erneut in Betrieb genommen und bis 1733 von verschiedenen Müllern genutzt, bevor ein „besonderer“ Müller den Neubau der Mühle – das zu diesem Zeitpunkt schon hundertjährige Gebäude war „fast vollständig in Verfall gekommen“ – bezieht. Johannes Kinzing stammte aus der berühmten Uhrmacherfamilie Kinzing, die im 18. Jahrhundert eng mit der Kunstschreinerfamilie Roentgen aus Neu-

wied zusammenarbeitete. Zur damaligen Zeit mahlten Müller nicht nur Mehl, insbesondere in den Wintermonaten, wenn es kaum Arbeit gab, bewiesen viele Müller ihr technisches Geschick und arbeiteten unter anderem als Uhrmacher. Das kann durchaus auch bei Johannes Kinzing der Fall gewesen sein. Im Jahr 1821, Fürst Johann August zu Wied war gerade an der Macht, aber noch nicht volljährig, versuchte man die Mühle zu veräußern, was aber erst im Jahr 1848 gelang. Bis ins Jahr 1953 wird die Mühle als solche genutzt, dann wird der Betrieb eingestellt. Das Gebäude wechselt noch mehrmals den Besitzer, bis es im Jahr 1980 in den Besitz von Anneliese Schulz gelangt. Die untere Mühle, auch „Backeshäuschen“ genannt, ist zu diesem Zeitpunkt bereits als Kulturdenkmal klassifiziert und steht unter Denkmalschutz, nichtsdestotrotz verfällt das Anwesen zuse-



**Von der Außenansicht her hat der Bürgerverein Fahr e.V. die Fertigstellung bald geschafft.**

hends. Im Jahr 2011 erwirbt der Bürgerverein Fahr e.V. die untere Mühle samt Nebengebäude und beginnt mit einem beispiellosen Projekt. Die Vision der ehemaligen Mühle vor Augen und nur aus Spenden finanziert macht sich der Verein daran, das geschichtsträchtige Gebäude

wieder zu errichten. Schon das Modell, im Maßstab 1:25 erbaut lässt ahnen, wie schön das fertige Gebäude werden wird. Jahr für Jahr wächst nun dieses Zeugnis der langen Geschichte der Gemeinde Fahr und ist mittlerweile fester kultureller Anlaufpunkt des Ortes geworden.

— Anzeige —



## Hätten Sie's gewusst...

dass auch ihr Hase „Vollpension“ haben kann?

Urlaubszeit, Reisezeit. Das ist für alle ein Grund zur Vorfriede, da werden Koffer gepackt und Pläne geschmiedet, Tische reserviert und der Bauchspeck noch schnell weggefastet, damit man an Strand oder Pool eine gute Figur macht. Haustiere passen in so eine Urlaubsplanung selten hinein, kein Wunder also, dass es bereits eine große Auswahl an Pensionen gibt, die sich bei Abwesenheit von Herrchen oder Frauchen um die geliebten Hunde oder Katzen kümmern. Aber was ist mit den tierischen Mitbewohnern, die nicht in die beiden Kategorien passen? Was ist mit Hasen, Meerschweinchen und Co.? Die werden oft wie Wanderpokale zwischen Nachbarn und Verwandten herumgereicht und dann notfallmäßig irgendwo „geparkt“, obwohl sie ähnlich viel Pflege und Aufmerksamkeit benötigen wie die hochbeinigen Lieblinge. Das muss aber nicht sein, denn es gibt in Rheinbrohl ein „Hotel“, das sich auf kleinere Haustiere spezialisiert hat. Karin und Michael Roos sind ganz besondere Hoteliers. In ihrem

„Hasenhotel Mümmel“ versorgt das Paar seit acht Jahren Meerschweinchen und Hasen, deren Besitzer in Urlaub gefahren sind. Das tun sie nicht nur mit viel Liebe, sondern auch mit der notwendigen Sachkenntnis, die bei „Notlösungen“ und anderen fragwürdigen Angeboten häufig fehlt. Für die Tiere kann falsche Behandlung sehr schnell zum Verhängnis werden, diese Gefahr besteht bei Karin und Michael Roos nicht, denn sie können nicht nur einen Sachkundenachweis erbringen, sondern verfügen auch über tiermedizinische Erfahrung. Und das wissen nicht nur die flauschigen Vierbeiner zu schätzen, das bestätigen auch die „Hotel-Tester“ des Kreisveterinäramtes. Sie zeigten sich beeindruckt von der hohen Qualität der Versorgung und Unterbringung. Dass es Hase und Co. bei Familie Roos gut haben, hat sich mittlerweile auch bei den Tierheimen und -ärzten herumgesprochen. Immer wieder schicken sie „Übernachtungsgäste“ ins „Hasenhotel Mümmel“.

### Hasenhotel Mümmel

Familie Roos  
Mozartstraße 35 | 56598 Rheinbrohl  
Telefon: 0 26 35 - 53 64  
[www.hasenhotel-muemmel.de](http://www.hasenhotel-muemmel.de)



## Hätten Sie gewusst...,

wo Ihnen im Dezember 30 000 Lichter aufgehen?

Wenn skurrile Hobbys aber dazu führen, dass Menschen in Not geholfen wird, ist wahrlich dagegen nichts einzuwenden. Meikel Rockenfeller und Felix Jung sind beide Elektroniker und zudem auch noch Weihnachtsfans. Diese „Zutaten“ führten dann im Jahr 2010 dazu, dass ein Haus in Feldkirchen in der Weihnachtszeit mehr leuchtete als alle anderen. Die beiden Lichterfans hatten das Haus und den Vorgarten „weihnachtlich“ geschmückt und erregten schon damit jede Menge Aufmerksamkeit. Aber wo etwas gut ist, kann man es noch besser machen, dachten sich die beiden Tüftler und arbeiteten sich in den kommenden Jahren immer mehr dem entgegen, was jetzt eine feststehende Veranstaltung in der Vorweihnachtszeit ist. Das Weihnachtshaus in Feldkirchen ist zur vorweihnachtlichen Attraktion geworden, Musik und Licht gehen hier eine stimmungs-

volle Symbiose ein, bei der einem warm ums Herz werden kann. Aber nicht nur schauen, auch erleben kann man am Weihnachtshaus, denn neben der Lightshow gibt es Glühwein und jede Menge gut gelaunter Besucher. Das Weihnachtshaus soll aber keine Einnahmequelle für Meikel Rockenfeller und Felix Jung sein, von Beginn an stand für die Beiden fest, dass eventuelle Einnahmen einem guten Zweck zu Gute kommen sollten. Bei „Helft uns Leben“ sind die Spenden gut aufgehoben, denn der Verein unterstützt Familien in Not, deren Weihnachten oftmals kein Grund zur Freude ist. Auch in diesem Jahr werden wieder circa 30 000 Lämpchen die Nacht erhellen, 20 000 davon in weiß und 10 000 in Rot. Sie werden über etwa 2 Kilometer Kabel und 50 Steckerleisten geleitet und über eine spezielle Software gesteuert. 180 Kanäle ermöglichen das einmalige Christmas-House



Das Weihnachtshaus in Feldkirchen sammelt seit Jahren für den guten Zweck.

Foto: privat

Erlebnis, bei dem in den Jahren seines Bestehens schon mehr als 35 000 Euro für den guten Zweck zusammengekommen sind. Die mehr als 300 Stunden Aufbauzeit leisten die beiden Elektroniker da gerne. Und woher der Strom für das Spektakel kommt? Die Stadtwerke Neu-

wied unterstützen die Aktion mit freiem Ökostrom und ermöglichen so, dass dieses beispielhafte Engagement auch weiterhin durchgeführt werden kann. Und vielleicht kann mit den Spenden dann doch einer Familie das Weihnachtsfest etwas schöner gestaltet werden.

### ► Termine in 2018

vom 7. bis 9. Dezember  
jeweils um 17 Uhr, 18 Uhr  
und 19 Uhr

14. bis 16. Dezember  
jeweils um 17 Uhr, 18 Uhr  
und 19 Uhr

— Anzeige —

## Gedruckt oder digital: Wir kümmern uns um Ihre Werbung!



Christoph Link



Tanja Striesow



Melanie Becker



Petra Rieser



Sandra Polster



Jutta Schützdeller

### Unser Team ist für Sie da:

0 26 51 / 70 16-31 · Jutta.Schuetzdeller@Rhein-Zeitung.net  
rz-Media GmbH · Bahnhofstr. 46 · 56626 Andernach  
rz-Media GmbH · Marktplatz 32-34 · 56727 Mayen







## Hätten Sie's gewusst ...

dass Andernach einen Weltmarktführer beheimatet?

LTS Lohmann Therapie-Systeme AG ist Weltmarktführer im Bereich transdermaler therapeutischer Systeme und bietet in Andernach etwa 1000 Arbeitsplätze. Obwohl die Hauptverwaltung des Unternehmens seit 25 Jahren in Andernach ansässig ist, kann sich kaum jemand unter dem Namen LTS etwas vorstellen.

Woran liegt das? Die Produkte der LTS werden in Andernach entwickelt und hergestellt, vertrieben und vermarktet werden die Produkte jedoch von namhaften Pharmaunternehmen, unter deren Namen und unter deren Markennamen. Die LTS findet man deshalb so gut wie nie auf einer Verpackung.

LTS stellt pharmazeutische Pflaster her. Das sind keine Pflaster, die man auf Wunden klebt, sondern Pflaster, mit denen man Wirkstoffe durch die Haut verabreicht. Der Vorteil dieser Verabreichung ist, dass die Wirkstoffe nicht durch den Magen/Darm Trakt müssen und man Nebenwirkungen wie Übelkeit und Magenschmerzen abmildern, wenn nicht sogar verhindern kann. Leider gibt es nicht ganz so viele Wirkstoffe, die durch die Haut transportiert werden können, denn die Haut wirkt eigentlich als eine Barriere für fremde Moleküle. Immerhin gibt es bislang etwas mehr als 20 Wirkstoffe, die erfolgreich über die Haut aufgenommen werden können.

Bekannt sind vor allem Nikotinpflaster, die bei der Rauchentwöhnung unterstützen und Hormonpflaster zur Behandlung von Wechseljahresbeschwerden oder zur Empfängnisverhütung. Weitere Indikationen, für die man transdermale Pflaster verwendet, sind starke Schmerzen, Angina Pectoris, Parkinson und Alzheimer.

Von Andernach aus finden die Pflaster der LTS Lohmann Therapie-Systeme AG Ihren Weg in alle Teile der Welt. Herstellung und Qualitätssystem werden deshalb regelmäßig von Behörden aus der ganzen Welt begutachtet und geprüft. Vergleichbare Unternehmen wie die LTS in Europa und in Amerika, wo LTS übrigens auch in New Jersey produziert, lassen sich an zehn Fingern abzählen.

Hier noch ein paar Zahlen, Daten, Fakten. Auf 60.000 Quadratmetern Produktionsfläche produziert die LTS über 750 Millionen Systeme pro Jahr. 80 Prozent der Maschinen, die zum Einsatz kommen, sind selbst entwickelt und erbaut. Über 100 wissenschaftliche Mitarbeiter arbeiten in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung.

Zweites Standbein der LTS sind übrigens orale Wirkstoff-Filme, hauchdünne Folien, die in den Mundraum oder auf die Zunge gelegt werden und bei denen die Wirkstoffe dann über die Mundschleimhaut in den Blutkreislauf gelangen.

Um für die Zukunft gerüstet zu sein, investiert die LTS noch in weitere Technologien. Mit neuartigen Pflastern, den so genannten Mikronadelpflastern sollen in Zukunft auch größere, etwa biologische Wirkstoff-Moleküle durch die Haut transportiert werden. Auf diesen Pflastern sind zwischen 300 und 3.000 winzige Polymerstrukturen aufgebracht, die Wirkstoffe enthalten. Die Pflaster werden mit leichtem Druck aufgeklebt, die polymeren Mikrostrukturen durchdringen die Haut, lösen sich im Gewebe auf und geben den Wirkstoff ab.

LTS Lohmann Therapie-Systeme AG  
Lohmannstraße 2  
56626 Andernach

[www.ltslohmann.de](http://www.ltslohmann.de)

 **LTS**  
TRANSDERMAL. MARKETLEADER.



# Hätten Sie gewusst,

warum wir an Weihnachten Gans essen?

Was essen Sie denn so an Weihnachten? Haben Sie auch ein „Traditions-Gericht“? Bei den Deutschen gibt es einige Gerichte, die untrennbar mit Weihnachten verbunden sind. Der Gänsebraten gehört auf jeden Fall dazu. Aber warum essen wir denn eigentlich Gänse?

Die Gans mit ihrem weißen Gefieder ist schon seit der Antike Symbol von Reinheit und Unschuld. Eine Legende behauptet, dass eine Schar Gänse durch ihr lautes Geschnatter eine römische Garnison vor einem Überfall geschützt haben soll, als „Gänse der Juno“ wurden die Tiere fortan verehrt. Als nun die frühen Christen nach einem symbolischen Essen für das unschuldige Jesuskind suchten, fiel ihre Wahl auf die Gans. Seit dem Jahr 400 nach Christus gilt die Gans deshalb als traditionelles Essen zu Ehren des Christuskindes. Aber nicht nur das ist der Grund für die Gans als Festtagsmahl. Im

Mittelalter konnten sich nur wenige Menschen regelmäßig Fleisch leisten. Gab es dann doch einmal die Gelegenheit, beschränkten man sich auf Schwein- oder Rindfleisch und das ist bis heute so geblieben. Gänse waren durch ihr Fett teurer als Rind und Schwein und nur für wohlhabende Bürger erschwinglich. Die Zeit zwischen St. Martin und Weihnachten galt im Mittelalter als Fastenzeit, also ab den diejenigen, die es sich leisten konnten, vor Beginn und am Ende der Fastenzeit eine knusprige Gans, von der man neben dem Fleisch auch das Fett für Schmalz und die Federn für Kissen und zum Schreiben benutzen konnte. Das erste Kochbuch in deutscher Sprache von 1350 (daz buoch von guoter Spise, Würzburg-Münchener Handschrift) gibt eine genaue Anleitung zur Zubereitung:

*Diz ist ein guot fuele.*

*Stoz ein gans an einen spiz vnd suet daz gekroese, nim*



Foto: Countrypixel - stock.adobe.com

*vier eyer gesoten herte vnd nim dor zvo eine brosmen schoenes brotes vndkuemel dar zvo vnd ein wenic pfeffers vnd saffrans, vnd nim dri gesoten huones lebern. Mals zvo sammene mit ezzige vnd mit huener sode, zvo mazzen sur, vnd schele zwiboln vnd snide sie duenne vnd tuo sie denne in einen hafent, tuo dor zvo smaltz oder wazzer vnd laz sie sieden, daz sie weich werden. vnd nim denne sur epfele, snit die kern her vz. als die zwiboln gar sin gesoten, wirf die epfele dar zvo, daz ez weich belibe, vnd tuo denne*

*daz gemalne vnd die epfele vnd die zwiboln alle in ein phannen, vnd als die gans gebraten ist, so zvo lide sie, lege sie in ein schoen vaz vnd guez daz condimente dar veber vnd gib sie hin.*

Dies ist eine gute Füllung

Steck eine Gans an einen Spieß und koch das Gekröse. Nimm vier Eier, hart gekocht und gib Krumen von hellem Brot und Kümmel dazu und ein wenig Pfeffer und Safran, und nimm drei gekochte Hühnerlebern. Verrühre sie mit Essig und Hühnerbrühe,

aber nicht zu sauer, und schäle Zwiebeln und schneide sie dünn und tu sie dann in einen Topf, tu dazu Schmalz oder Wasser und lass sie sieden, damit sie weich werden. Und nimm saure Äpfel, schneide die Kerne heraus.

Wenn die Zwiebeln gar sind gib die Äpfel dazu, dass sie weich werden, und gib das Gemisch und die Äpfel und die Zwiebeln in eine Pfanne und wenn die Gans gebraten ist, so zerlege sie, lege sie in ein schönes Gefäß und gieße die Soße darüber und serviere es.

— Anzeige —



## Hätten Sie gewusst ...

dass in Andernach die Gänse  
Taxi fahren?

Wenn wir ihr Schreien am Himmel hören, wissen wir, dass der Sommer vorbei ist. In Scharen ziehen sie nach Süden, Gänse sind bekanntermaßen reiselustige Zeitgenossen, die Jahr für Jahr zwischen Sommer- und Winterquartier wechseln. Aber hätten Sie gedacht, dass das Federvieh dabei auch auf ein Taxi zugreift?

### Stimmt das echt?

So stimmt das natürlich nicht – aber dennoch gibt es im Oktober und November in Andernach eine Besonderheit, die man so noch nicht kennt. Dann gibt es in der Bäckerjungenstadt nämlich ein sogenanntes „Gänse-Shuttle“. Darin fahren tatsächlich Gänse, allerdings sind diese knusprig gebraten und duften verführerisch. Hinter dieser genialen Idee steckt die innovative Fleischmanufaktur Ahsenmacher, die damit ihren Kunden eine Menge Arbeit abnehmen möchte. „Gänsebraten gehört ja traditionell zur Martinszeit dazu,“ sagt Johannes Ahsenmacher, der gemeinsam mit seinen Brüdern

das Angebot entwickelt hat und nun verwirklicht, „allerdings ist die Zubereitung einer Gans, die saftig und schmackhaft ist, mit einer Menge Aufwand verbunden. Hier können wir von Ahsenmacher Fleischmanufaktur helfen.“ Und dank ihrer Idee ist es nun denkbar einfach, in der Zeit zwischen dem 15. Oktober und 30. November 2018 an eine der knusprigen Köstlichkeiten zu gelangen. Ein Anruf bei der „Gänse-Hotline“ unter 02632-4996660 reicht, und die Gans wird entweder nur mit klassischer Sauce oder mit kompletten Beilagen wie Rotkraut und Klößen pünktlich zum Festessen angeliefert. Dabei ist der Braten im Gänse-Shuttle am Stück oder bereits essfertig zerteilt, je nach Wunsch der Kunden. Die Vorbereitung übernimmt das Team von Ahsenmacher, die das Gan(s)ze natürlich in gewohnt hoher Qualität, wie man es von Ahsenmacher gewohnt ist, erledigt. Und dann steht dem Genuss wirklich nichts mehr im Weg.



**Ahsenmacher**

Kramgasse 4 | Schillerring 76  
56626 Andernach  
Telefon: 0 26 32 - 4 35 30  
E-Mail: [info@ahsenmacher.de](mailto:info@ahsenmacher.de)



# Hätten Sie gewusst,

das Andernach klimatechnisch so gut wie am Mittelmeer liegt?

Das, was da an Andernach vorbeifließt und die Landschaft prägt, ist natürlich immer noch der gute alte Rhein, aber klimatisch betrachtet, könnte es auch der Po oder die Rhône sein. Durch seine Lage im Tal ist die Bäckerjungenstadt ohnehin begünstigt und verfügt über ein so genanntes „Weinberg-Klima“, das milder als in der Umgebung ist. Dass es in Andernach aber geradezu mediterran zu geht, wissen die Wenigsten.

Die Stadtmauer ist prägendes Element in der Stadt und auch hier finden sich Teile des großartigen Projektes „essbare Stadt“ wieder. Mit ihrer Ausrichtung nach Süd-Südwesten „fängt“ die Mauer maximal viel Sonnenenergie ein und ist sogar in der Lage, diese für eine gewisse Zeit zu speichern. Das

„Andernach ist der perfekte Urlaubsort. Für Zitronen und Orangen muss niemand mehr nach Sizilien fahren!“



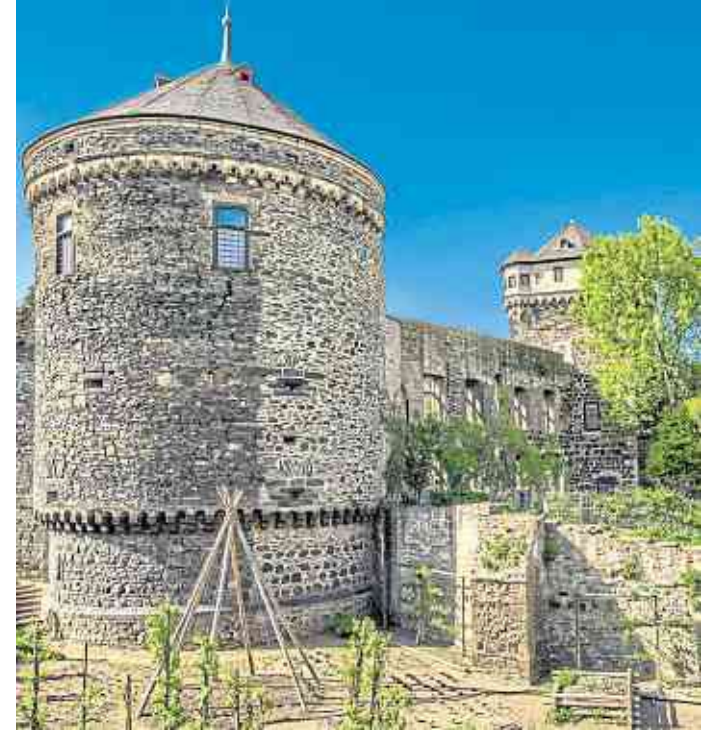
Kristina Neitzert

ist vor allem dann interessant und wichtig, wenn sich am Saisonstart und Ende die Nachttemperaturen ganz erheblich von den Tagstemperaturen unterscheiden.

Engagierte Gärtner werden es wissen, bevor nicht die Eisheiligen vorbei sind, sollten empfindliche Pflanzen nicht nach draußen gestellt werden – dank der Stadtmauer muss man das in An-

dernach nicht. Die Mauer gibt die tagsüber gespeicherte Wärme nachts wieder an ihre Umgebung ab und sorgt dafür, dass die essbare Stadt neben heimischen Obst- und Gemüsesorten auch eine „mediterrane“ Abteilung hat. Hier gedeihen zur großen Freude der Initiatoren Pflanzen wie Kakis, Feigen und Bitterorangen, aber auch ein Granatapfelbusch gehört zu den Wärme liebenden Stars an der Stadtmauer.

In diesem Jahr sind drei Bananenstauden hinzugekommen, ob und wie sie den Winter überstehen, weiß Projektleiter Dr. Kosack noch nicht, aber angesichts der bisherigen Erfolge mit frostempfindlichen Pflanzen ist er zuversichtlich. Und wer weiß, vielleicht beschert die einzigartige Kombination aus geologisch und baulich bedingtem Klimavorteil den Menschen aus Andernach bald auch die ersten Kokosnüsse.



Die Andernacher Stadtmauer fängt mit ihrer Ausrichtung nach Süd-Südwesten die maximale Sonnenenergie ein und kann diese für eine gewisse Zeit speichern.

Foto: JEFs-FotoGalerie - stock.adobe.com

— Anzeige —



## Hätten Sie's gewusst...

das Finzelberg seit 1875 pflanzliche Extrakte für die ganze Welt herstellt?

In unserer schnelllebigen und modernen Gesellschaft werden Konsumenten instinktiv von natürlichen Produkten zum Erhalt und zur Wiederherstellung der Gesundheit mit natürlichen Inhaltsstoffen angezogen. Besonders wenn deren Nutzen durch klinische Studien belegt ist. Traditionelle Heilpflanzen und daraus hergestellte pflanzliche Arzneimittel werden speziell für „Alltagsbeschwerden“ wie Erkältungskrankheiten, Magen-Darmprobleme eingenommen. Basierend auf modernen wissenschaftlichen Erkenntnissen bietet das Andernacher Unternehmen seinen weltweiten Kunden Lösungen für pflanzliche Arzneimittel und zur Nahrungsergänzung. Finzelberg ist einer der weltweit führenden Hersteller und Anbieter pflanzlicher Extrakte für die Gesundheitsindustrie. Eingebunden in die Martin Bauer Group setzt Finzelberg rund um die Welt auf vertikale Integration seiner Lieferketten mit durchgängigen Qualitätsstandards und eigener Verarbeitung vor Ort. Von der Auswahl des Saatgutes, über den

fachgerechten Anbau und Ernte und der schonenden Weiterverarbeitung tun die Experten alles dafür, um die besten natürlichen Rohstoffe für die Extraktion zu sichern.

Dank seiner weltweiten Präsenz und jahrzehntelanger Erfahrung bietet Finzelberg ein breites Portfolio an Extrakten aus über 150 Heilpflanzen wie z. B. Baldrian, Melisse und Johanniskraut. Produkte zum Abbau von Stress, zur Konzentrations- und Leistungssteigerung sind nur einige Beispiele dafür, wie Extrakte von Finzelberg verwendet werden. Finzelberg forscht an neuen Inhaltsstoffen, die für Verbraucher von Bedeutung sind und auf natürlichere Weise die Gesundheit verbessern.

Als modernes Unternehmen sind Finzelberg und die Martin Bauer Group engagiert, ein integriertes System für Nachhaltigkeit, Umwelt, Gesundheit und Sicherheit kontinuierlich zu verbessern. So wurden jüngst Maßnahmen zur Energieeinsparung auch mit Mitteln eines EU-Förderprogramms umgesetzt.



**Finzelberg GmbH & Co.KG**  
Koblenzer Straße 48-56 | 56626 Andernach  
Telefon: 02632-924-00  
Fax: 02632-924-040  
E-Mail: [welcome2FB@martin-bauer-group.com](mailto:welcome2FB@martin-bauer-group.com)  
[www.martin-bauer-group.com](http://www.martin-bauer-group.com)



# Wie funktioniert eigentlich der Geysir von Andernach?

Wer schon mal Bilder von Island, dem Yellowstone-Nationalpark oder Neuseeland gesehen hat, der kennt sie: Dampfende Wassersäulen, die mit ungeheurer Kraft aus dem Boden schießen. Das Wasser dieser Geysire ist kochend heiß, entweicht mit lautem Zischen und wird bis zu 100 Meter in die Höhe geschleudert. Magma im Untergrund wirkt wie eine Herdplatte, die das Wasser im Gestein aufheizt, bis es teilweise verdampft und als heißer Wasserstahl aus dem Boden kommt.

Bei Kaltwassergeysiren sieht die Sache ganz anders aus. Woher sie ihre Kraft nehmen, ist auf den ersten Blick nicht erkennbar. Bei ihnen bildet das Gas Kohlenstoffdioxid (= CO<sub>2</sub>) den Antrieb. Es stammt aus einer Magma-kammer in der Erdkruste, steigt durch Gesteinsklüfte und Störungen nach oben und löst sich in tieferen Grundwasserschichten. Bohrt man diese mit CO<sub>2</sub> angereicherten Grundwasserkörper an und leitet das Wasser in ei-

nen Brunnen, so hat man die Voraussetzungen für einen Kaltwassergeysir geschaffen. Die in dem Bohrbrunnen befindliche Wassersäule wird weiterhin mit CO<sub>2</sub> angereichert, bis das Wasser gesättigt ist. Was nun den Ausbruch des Kaltwassergeysirs auslöst, ist das wieder aus der Wassersäule ausperlende Gas. Wie in einem Glas Mineralwasser bilden sich CO<sub>2</sub>-Bläschen, die aufsteigen, schneller und größer werden und das sie umgebende Wasser mitreißen. Diese Gasblasen, die im Brunnen mit einer Geschwindigkeit von bis zu 100 Kilometer in der Stunde nach oben schießen, schleudern eine schaumige Fontäne aus Gas und Wasser über 50 Meter in den Himmel. 10 bis 15 Minuten dauert dieses Schauspiel, das circa 6000 Liter Wasser fördert. Nach dem Ausbruch füllt sich der Brunnen wieder mit Grundwasser und wird mit CO<sub>2</sub> angereichert, sodass etwa 2 Stunden später der nächste Ausbruch stattfinden kann.



Die treibende Kraft für den Wasserausstoß bei einem Kaltwassergeysir ist aufperlendes Kohlenstoffdioxid.

Foto: mh90photo - stock.adobe.com



## Hätten Sie's gewusst ...

dass Sie in Andernach einen „Nachtwächter“ begleiten können?

**Aus den Erlebnissen des Andernacher Nachtwächters:** Die Brandbekämpfung wurde in Andernach im 16., 17. und 18. Jahrhundert über die Nachbarschaften ausgeführt: Jede der Nachbarschaften hatte ihren eigenen Brunnen und einen Brunnenmeister. Die Alarmierung wurde mittels festgesetzter Signale über ein Alarmhorn ausgelöst. Verantwortlich hierfür war der Wächter auf dem Runden Turm, welcher von dort aus den besten Blick über die Stadt hatte. Das Alarmsignal wurde in der Folge vom Nachtwächter weitergegeben, welcher ebenfalls mit einem Signalhorn ausgestattet war. Aufgrund dieses Systems konnte die Brandbekämpfung in Andernach sehr zügig und effektiv erfolgen. Vielleicht ist dies sogar der Grund dafür, dass in der Historie der Stadt nur selten über ein größeres Schadensfeuer berichtet werden konnte...

Diese und weitere spannende Geschichten erleben die Gäste während der Andernacher Themenstadtführung: „Mit dem Nachtwächter unterwegs“ –

eine besondere Stadtführung, insbesondere in der dunklen Jahreszeit. Im Rahmen des touristischen Winterprogramms von Anfang November bis Ende März wird diese Führung, ebenso wie die beliebte Fackelstadtführung sowie Krimiführungen mit den Autoren Andreas J. Schulte oder Gabriele Keiser zu diversen öffentlichen Terminen angeboten. Für Gruppen sind selbstverständlich Buchungen nach individueller Terminabstimmung möglich. Gerne stellt das Team der Tourist-Information für Gruppen auch Reiseprogramme mit gastronomischen Elementen oder einem Besuch des „Andernacher Weihnachtsdorfs mit Lebender Krippe“ zusammen.

### Informationen und Preise

zu sämtlichen Winterangeboten sind im Flyer „Winterzauber in Andernach!“ oder auf der Webseite [www.andernach-tourismus.de](http://www.andernach-tourismus.de) und telefonisch unter: **026 32-987948-0** erhältlich.



Andernach.net GmbH  
Konrad-Adenauer-Allee 40 | 56626 Andernach  
[www.andernach-tourismus.de](http://www.andernach-tourismus.de)





## Hätten Sie's gewusst...

dass Sie zwei Einkaufsstüten Stein am Tag verbrauchen?

Da reibt man sich verwundert die Augen. Wie soll es möglich sein, dass ein einzelner Mensch, um genau zu sein, jeder einzelne Mensch in unserem Land eine solche Menge an Gestein verbraucht? Wer sich die Mühe macht, genauer hinzusehen wird erkennen, dass eben jene Industrie, die so sehr mit unserer Heimat verbunden ist, spannende Geschichten zu erzählen hat.

Die Gesteinsindustrie in Deutschland liefert nicht nur die Grundlage für jedes Bauwerk, das errichtet wird, die von ihr geförderten Gesteine finden sich in unzähligen Produkten. Häufig ist uns überhaupt nicht bewusst, dass wir gerade Stein „verbrauchen“. Kein Glas Wein ohne Gestein! Der Rohstoff Quarz ist für die Glasherstellung ebenso wichtig wie für die Produktion von Computerchips und Solarzellen. Ohne Gestein würde es ganz schön dunkel werden, denn egal ob Glühbirnen an der Decke oder Farbe an der Wand – überall ist es enthalten. Schon morgens gleich nach dem Aufstehen verbrauchen wir Stein. Wenn wir uns die Zahnbürste in den Mund stecken, um uns die Zähne zu putzen, schmirgelt Quarzmehl die Beläge weg. Das Unternehmen HW Schmitz steht für Stein wie kaum ein anderes. Der heimische Basalt ist nur eines von vielen Gesteinsprodukten des Unternehmens, auch Quarzsand und Ton fördert HW Schmitz an unterschiedlichen Standorten. Die Gesteine des Andernacher Unternehmens finden sich in Wasserreinigungs-Systemen, in Düngemitteln und in Produkten der Pharma- und Lebensmitteltechnik.

Hätten Sie gewusst, dass ein Einfamilienhaus mit Keller 210 Tonnen Gestein benötigt? Und diese gewaltige Menge ist noch gar nichts im

Vergleich mit einem Kilometer Autobahn, für den benötigt man 216.000 Tonnen Gestein. Nahezu bescheiden nimmt sich da ein Kilometer Radweg mit 11.000 Tonnen aus. Das Fundament eines Windrades „schluckt“ immerhin noch 1.300 Tonnen Gestein, der Kilometer Schienenweg erfordert etwa 35.000 Tonnen. Wichtig bei der Förderung und Verarbeitung des Gesteins ist stets die Nähe des Abbaus zu den Verbrauchsstätten. Genau das ist das Credo von HW Schmitz, die sich mit ihren Standorten an den Lagerstätten optimal positioniert haben. Gestein ist natürlich „standortgebunden“, denn nur dort, wo Vorkommen existieren, kann es auch abgebaut werden. Im Gegensatz zu anderen Bauvorhaben kann man eine Gewinnungsstätte nicht einfach verschieben, denn es gilt, auch Natur- und Artenschutz zu berücksichtigen. Hier einen Weg zu finden, der auf alle Beteiligten Rücksicht nimmt, ist eine Herausforderung, der sich HW Schmitz jeden Tag aufs Neue wieder stellt. Zuverlässigkeit, hohe Qualität und Liefertreue prägen die Geschäftsbeziehungen des Unternehmens. Bauen, Wohnen, Leben, Fahren – alles mit Gestein von HW Schmitz. Der Pro-Kopf-Verbrauch beträgt unglaubliche zwei Einkaufsstüten am Tag!

Für Nachschub ist vorerst gesorgt, doch auch hier ist die verfügbare Menge begrenzt. Das liegt vor allem daran, dass an vielen Stellen ein Abbau nicht möglich oder nicht erlaubt ist. Wer jetzt beim Zähneputzen wehmütig auf die Zahnpasta schaut und sich bereits von ihr verabschieden will: Ganz so schnell wird der Nachschub nicht versiegen. Dafür sorgen die Unternehmen der deutschen Steinindustrie wie HW Schmitz.

Singhofener Quarz-Kieswerke  
H.W. Schmitz GmbH & Co.KG  
Rennweg 64–66  
56626 Andernach

Telefon: 0 26 32-92 73-0  
Fax: 0 26 32-92 73-33  
E-Mail: [info@hwschmitz.de](mailto:info@hwschmitz.de)  
[www.hwschmitz.de](http://www.hwschmitz.de)

**hwSchmitz**  
Singhofener Quarzkieswerke



# Die Geschichte der drei Zifferblätter am Plaidter Kirchturm

Die ursprüngliche Kirchturmuhren der im Jahre 1861 errichteten Pfarrkirche zu Plaidt hatte nur drei Zifferblätter: an der Nord-, Süd- und Westseite. Das Blatt nach Osten hin fehlte.

Dieser Umstand soll auf einer Auseinandersetzung zwischen Gerhard Herfeldt dem Pommerhofbesitzer und Pfarrer Nikolaus Degen beruhen. Herfeldt wollte sich partout nicht an den Spenden für die neue Uhr beteiligen, da seine Familie beim Bau der Kirche schon mit einer erheblichen Summe die Chorfenster gespendet hatte. Das erzürnte den Pfarrer derart, dass er Richtung Osten, da, wo die Villa der Herfeldts in der Miesenheimer Straße stand kein Zifferblatt anbringen ließ. Es sollte den Herfeldts nicht vergönnt sein, auf „ihre“ Uhr zu schauen. So blieb es Jahr-

zehnte lang. 1951 wurde die Uhr durch ein neues Werk abgelöst, das die Firma Hörz aus Ulm für 3.650 DM lieferte. Das Uhrwerk hatte in den letzten 100 Jahren so manches Ereignis wie Brand und Blitzschlag ertragen müssen. Bei dieser Gelegenheit wurde das vierte Zifferblatt nun endlich Richtung Osten eingebaut.

Bei genauer Betrachtung erkennt man, dass dieses Blatt etwas einfacher gehalten ist. Die Zahlen sind nicht mehr erhaben genietet, sondern aufgemalt. Uhrenlieferant Philipp Hörz konnte noch im September 2009 anhand seiner Unterlagen nachweisen, dass die Arbeiten für den Einbau des vierten Zifferblatts gegen Osten und die Erneuerung des Uhrwerks am 24. Januar 1951 abgeschlossen wurden.



Ein kompletter Beitrag über „Die Kirchturmuhren von St. Willibrord“ ist in den Plaidter Blättern 8. Jahrgang 2010 erschienen.

Foto: privat



## Hätten Sie's gewusst ...

dass bei Neumann Küchen der Herd mit dem Essen spricht?

Nun ja, ganz so ist es natürlich nicht – aber ein Dialog findet sehr wohl statt. Miele ist etwas gelungen, was sich als Revolution in der Küche zeigen kann. Seit der Mensch seine Nahrung auf dem Feuer zubereitet, spielt der Garzeitpunkt eine wichtige Rolle. Wer hat nicht schon Dramen erlebt, weil der sorgsam vorbereitete Braten so trocken wie die Savanne war, oder das Filet sich blutig über die Servierplatte verteilte? Diese Fehlerquelle hatte das deutsche Unternehmen Miele im Visier und mit dem Dialog-Garer eine Weltneuheit auf den Markt gebracht, die es in sich hat: Das Gerät steht über Sensoren im ständigen Kontakt mit dem Lebensmittel. Dabei ist es egal, ob es sich um eines, oder gleich mehrere Lebensmittel handelt.

Das ist durchaus bemerkenswert, denn man weiß, dass jede Speise ihre ganz „persönliche“ Gartemperatur hat. Steigt man tiefer in die Technik des neuen Dialog-Garers von Miele ein er-

fährt man, dass die Sensoren des Ofens genau erfassen, wie viel Energie das Lebensmittel bereits aufgenommen hat und wie viel es noch zur Fertigstellung benötigt.

Diese Garung erreicht der Ofen mittels elektromagnetischer Wellen, ähnlich der Mikrowellen, aber auf einer anderen Frequenz. Zudem erfasst der Dialog-Garer das Lebensmittel im Ganzen und nicht wie die Mikrowelle, die von innen nach außen gart. Einzig eine Kruste vermag die Garmethode nicht zu liefern, das macht aber nichts aus, denn Miele hat sein innovatives Gerät, das man sich exklusiv bei Küchen Neumann ansehen und bestellen kann, mit einem „normalen“ Backofen kombiniert. Also sind Ober- und Unterhitze oder Grill kein Problem.

Miele bringt mit seinem „Chef M“ ein Gerät in deutsche Küchen, mit dem sich Hobbyköche einmal mehr mit den Profis messen können.

**nk neumann küchen**

Pommerhof 1 Nähe Sportplatz | 56637 Plaidt  
Telefon: 026 32 - 95 47 - 0

[www.neumann-kuechen.de](http://www.neumann-kuechen.de)





**Eigentlich wollte Gregor Alef nur zwei Runden mit dem Flugzeug über dem elterlichen Anwesen drehen.**

Fotos: Archiv/privat

## Hätten Sie gewusst,

dass über Obermendig im ersten Weltkrieg ein Flieger „nicht“ abgeschossen wurde?

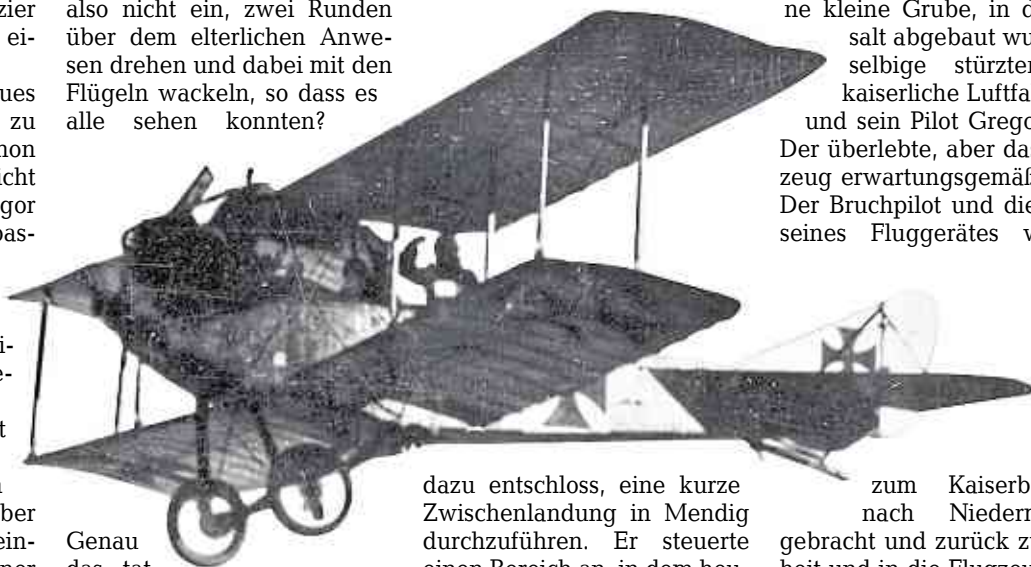
Oder wie der Unteroffizier der Reserve Gregor Alef einen Propeller „hinterließ“.

Eitelkeit ist kein neues Phänomen und hätte es zu Zeiten des Kaiserreiches schon Facebook gegeben, vielleicht wäre das, was Flieger Gregor Alef geschah, gar nicht passiert. Er hätte sich vermutlich mit wehendem Schal in den Lüften selbst abgelichtet und gleich seinen Status auf „fliegt“ gestellt.

Da es Facebook nicht gab, tat Gregor Alef etwas anderes. Er war eigentlich Reserveunteroffizier, war aber bei Beginn des Krieges eingezogen worden. Von seiner Einheit in Köln aus sollte er mit seinem Flugzeug an die Front nach Frankreich fliegen. Seine Flugroute, das wusste Alef, würde ihn in die Nähe seines Heimatortes Obermendig führen, warum

also nicht ein, zwei Runden über dem elterlichen Anwesen drehen und dabei mit den Flügeln wackeln, so dass es alle sehen konnten?

Genau das tat Gregor Alef und verursachte damit wohl einen ziemlichen Aufruhr. Die Menschen kamen aus den Häusern und winkten dem mutigen Flieger zu, der sich angesichts der Begeisterung seiner Mitbürger



dazu entschloss, eine kurze Zwischenlandung in Mendig durchzuführen. Er steuerte einen Bereich an, in dem heute der Obermendiger Kreisel angesiedelt ist, und winkte den herbeilaufenden Menschen begeistert zu. In seiner Freude „übersah“ er leider, dass in seiner Landezone die „Hirschsprungs-Lay“ lag, ei-

ne kleine Grube, in der Basalt abgebaut wurde. In selbige stürzten das kaiserliche Luftfahrzeug und sein Pilot Gregor Alef. Der überlebte, aber das Flugzeug erwartungsgemäß nicht. Der Bruchpilot und die Reste seines Fluggerätes wurden

zum Kaiserbahnhof nach Niedermendig gebracht und zurück zur Einheit und in die Flugzeugwerft geschickt. Gregor Alef dürfte ein gehöriges Donnerwetter erwartet haben. Er kam mit einem neuen Flugzeug noch an die Front, wo er im Jahr 1916 fiel. Was kaum jemand wusste: Nicht das komplette

Flugzeug wurde nach dem unfreiwilligen Crash zurück in die Werft geschickt. Den Propeller hat man in Mendig behalten, die Erinnerung an ihn und daran, wo er gelagert war, ging weitestgehend verloren.

Im Jahr 2003 erwarb der Obermendiger Frank Neideck das alte Schulgebäude von Obermendig, das in seiner Laufbahn schon manche Nutzung erfahren hatte. Beim Schwatz mit den Nachbarn erzählte er von seinen Plänen, auf dem Speicher mal „für Ordnung“ zu sorgen. „Dann findest Du bestimmt das Flugzeug“, wurde ihm prophezeit. Neideck hielt das zunächst für einen Scherz, aber nur so lange, bis er den lange verschollenen Holzpropeller in Händen hielt. So ist das Überbleibsel von Gregor Alef mehr als 100 Jahre später wieder aufgetaucht.



## Hätten Sie's gewusst...

dass die Barmherzigen Brüder gleich zwei Mal Jubiläum feiern?

Fotos: Axel Holz

**Saffig.** Der Orden der Barmherzigen Brüder Trier von Maria Hilf bereitet sich auf zwei Jubiläen im Jahr 2019 vor: Der Geburtstag des Ordensstifters Peter Friedhofen jährt sich dann zum 200. Mal. Und seit 150 Jahren ist der Orden dem Standort Saffig verbunden.

Ordensgründer Peter Friedhofen ist erst 41 Jahre jung, als er am 21. Dezember 1860 einem Lungenleiden erliegt. Geboren wurde er am 25. Februar 1819 in Weitersburg. Vater und Mutter sterben früh; Peter und seine fünf Geschwister wachsen bei Verwandten auf. Er erlernt das Schonsteinfeger-Handwerk, geht auf Wanderschaft und kommt mit Menschen in Kontakt, denen es elend geht. „Was ihr für einen meiner geringsten Brüder getan habt, das habt ihr mir getan“, heißt es im Matthäus-Evangelium. Peter Friedhofen nimmt sich diese Aussage zu Herzen, kümmert sich um Kranke, verbündet sich mit Gleichgesinnten und gründet mit ihnen eine Gemeinschaft, die am 21. Juni 1850 vom Trierer Bischof offiziell als Kongregation anerkannt wird. Zwei Jahre später legt der Ordensgründer in der Koblenzer Liebfrauenkirche sein Ewiges Gelübde ab.

Der junge Orden erwirbt 1852 in der Koblenzer Florinspaffengasse ein Gebäude, das Friedhofen und seinen damals sieben Brüdern als Mutterhaus dient. 1857 erteilt die Stadt die Genehmigung für den Bau eines Krankenhauses und einer Pflegeanstalt für psychisch Kranke, außerhalb der Mauern.

1869 gelingt es dem Orden, in Saffig eine „Nerven-Kranken-Heil-Pflegeanstalt“ zu eröffnen, und zwar in den Resten der alten Von-der-Leyen'schen Burg. Die Nachfrage nach Plätzen war größer als das Platzangebot. In etwa

18 Quadratmeter großen und vier bis fünf Meter hohen Räumen lebten je acht Menschen. Es gab Schlafsäle mit bis zu 40 Bewohnern. Es gab ein Haus für die Bessergestellten, eines für Mittellose und eines für besonders unruhige Patienten. Die Finanzierung erfolgte mittels Bezahlung durch die, die es sich leisten konnten, sowie durch Spenden, Schenkungen und Nachlässe. Die Einrichtung war von einer 1,2 Kilometer langen Mauer umgeben, innerhalb der sich Selbstversorger-Flächen befanden, die zur Finanzierung der Ausgaben beitrugen. Backhaus, Metzgerei, Gärtnerei, Schlachthaus, Viehställe, Pferdeställe und Wäscherei gehörten zum Inventar. Der 1. Weltkrieg beendet die positive Entwicklung. Noch 1912 wurde der Altbau mit einem heute noch bestehenden Gebäude verbunden; die Reste der Von-der-Leyen'schen Burg wurden abgerissen. In beiden Kriegen diente die Einrichtung zeitweise als Lazarett. Erwähnenswert ist: Es gelang der Einrichtungsleitung – mit einer einzigen Ausnahme – die Patienten vor dem Euthanasieprogramm der Nationalsozialisten zu bewahren.

Heute arbeiten 650 Menschen in 40 verschiedenen Berufen in Saffig für die Barmherzigen Brüder Trier gGmbH (BBT-Gruppe). Die Einrichtung ist heute offen zugänglich. 1200 Menschen werden aktuell durch modernste sozial-caritative Leistungsangebote versorgt. Eine Dauerausstellung im Schlösschen der Barmherzigen Brüder, Aumerich 4, 56648 Saffig bietet donnerstags bis sonntags, 14 bis 18 Uhr, Einblicke in die Geschichte des Einrichtungsstandortes Saffig. Jeden 2. Sonntag im Monat, um 15 Uhr, erfolgt eine kostenfreie Führung. Infos unter 02625-31124 oder unter [ausstellung@bb-saffig.de](mailto:ausstellung@bb-saffig.de).

**Barmherzige Brüder Saffig**  
Pöschstraße 18  
56648 Saffig

[www.bb-saffig.de](http://www.bb-saffig.de)

 **Barmherzige Brüder Saffig**





# Grafen, Bischöfe, Gärtner

Kleine Geschichte der Gemeinde Saffig - Ausstellung in Vorbereitung



„Hätten Sie's gewusst, dass Saffig im 18. Jahrhundert als Treffpunkt des Hochadels galt?“

Pascal Nachtsheim

Der Vorsitzende des Geschichtsvereins Saffig, Pascal Nachtsheim, ist einer der besten Kenner der Geschichte seiner Gemeinde. Und wer selbst über die erste urkundliche Erwähnung 1258 hinaus ein bisschen mehr erfahren will, der unterhält sich mit ihm und besucht ab Oktober für ein Jahr lang den besten Anschauungsunterricht: Im Schloßchen, auf dem Gelände der Barmherzigen Brüder

gelegenen, werden in einer Ausstellung dem Betrachter verschiedene Epochen auszugswise nahegebracht.

In vier Räumen geht es unter anderem um Flavius Augustus, Johann VI., Bruder Conrad und die Geschichte der Barmherzigen Brüder. Außerdem tragen Künstler, Autoren, Aktionsgruppen, Sammler und Fotografen zu einem abwechslungsreichen Programm bei, das die Gemeinde und ihre seit Mitte des vorigen Jahrhunderts wichtigste Einrichtung aus unterschiedlichen Perspektiven beleuchtet. Für immer mit Saffig verbunden bleibt das Grafengeschlecht der von der Leyens. Es gehörte zu den bedeutendsten Adelsfamilien des Mittelalters; es stieg vom einfachen Ritterstand auf zu reichsunmittelbaren Fürsten,

allein dem deutschen Kaiser unterstellt. Stellvertretend sei hier Kurfürst-Erbischof von Trier, Johann VI. von der Leyen (1510 bis 1567), genannt. Mitglieder der Familie stellten Fürsten und Bischöfe in Trier, Mainz und Würzburg; ein Abt von Maria Laach war darunter, ebenso Amtsmänner von Andernach und anderen Städten. Nun, sogar die stärkste Linie hat einmal ein Ende; die Saffiger Linie starb Anfang des 18. Jahrhunderts aus. Die Herrschaftsrechte gingen an den moselfränkischen Zweig der Familie über, der in Koblenz seinen Sitz hatte.

Das Grafenleben war deshalb nicht weniger lebhaft und unterhaltsam. In Hans Mertens Lied spielt die dritte Strophe darauf an, dass nicht nur im Ehebett gevögelt wurde: „Saffiger Wind, gräfliches Blut, lachende Augen und fröhlicher Mut, das gibt 'ne Mischung wie feuriger Wein, so sind in Saffig die Mägde-



Blick in die Balthasar-Neumann-Kirche.

Foto: Axel Holz

lein!“ Saffig war im 18. Jahrhundert Repräsentanz der neuen Herrschaft der von der Leyens und Treffpunkt für Jagdausflüge des deutschen Hochadels. Als es 100 Jahre später hieß „Tod des Palästen“, wurde Saffig als Lustort aufgegeben; das Stammschloß ging in Flammen auf. Die Gemeinde war durchaus darauf ausgerichtet gewesen, der Herrschaft ein sorgenfreies Leben zu bereiten. Umgekehrt kümmerte die sich um ihre Untertanen, um sie wenigstens am Leben und bei Lust und Laune zu halten. Ein Ereignis des 18. Jahrhunderts muss noch erwähnt werden: der Bau der Balthasar Neu-

mann-Kirche von 1738 bis 1742. Ein barockes Schmuckstück. Erhalten und gepflegt bis heute. Die besten Verbindungen zu den wichtigsten Höfen der damaligen Zeit machte es erst möglich, dass ein so bedeutender Baumeister sich bis nach Saffig begab, um hier ein Werk zu vollenden. A. Holz

► Dauerausstellung ab Oktober, donnerstags bis sonntags, 14 bis 18 Uhr, Einblicke in die Geschichte Saffigs. Jeden 2. Sonntag im Monat, um 15 Uhr, kostenfreie Führung. Information unter Telefon 02625/311 24 oder unter [ausstellung@bb-saffig.de](mailto:ausstellung@bb-saffig.de)



## Hätten Sie's gewusst...

dass am 14. Dezember in Mayen die perfekte Weihnachtsfeier startet?

Es ist ja vielfach jedes Jahr das gleiche Drama. Wenn der Sommer dem Ende zugeht und sich die ersten Blätter an den Bäumen bunt färben, kommt in den Firmen das Thema Weihnachtsfeier auf. „Eigentlich“ hat niemand Zeit, sich mit der Planung zu befassen, also machen es Chefin oder Chef abends nach Feierabend, oder ein Mitarbeiter wird abgestellt, sich um die Vorbereitungen zu kümmern. Alles in allem kommt es häufig zu Frustrationen, mal passt die Location nicht, mal fehlt der „besondere Kick“, um die Feier zu einem ganz besonderen Ereignis zu machen.

Muss nicht sein!

In Mayen geht in diesem Jahr zum ersten Mal das perfekte Weihnachtsfeier-Event an den Start. Die Just Event GmbH bietet in diesem Jahr in Mayen eine Kombination aus gastronomischem und Unterhaltungs-Angebot. Es ist ganz einfach: Unternehmen können verschiedene Kombinationen des Events am 14. Dezember buchen. Um 17 Uhr geht es im Eventgarten in Mayen los, um 17.30 Uhr

unterhalten Roberto Capitoni & Support Act die Gäste mit Comedy und Musik, bevor es um 19 Uhr zum kulinarischen Teil des Abends geht. Die Gäste haben die Möglichkeit, sich am Büfett des renommierten Caterers Schäfer aus Mayen zu bedienen, der regionale Spezialitäten und winterliche Desserts aufischt. Liebhaber der asiatischen Küche buchen das Essen im Restaurant Mongol, wo eine große Bandbreite köstlicher Gerichte zur Auswahl steht. Schlemmen kann man bis 21 Uhr, dann geht es wieder in den Eventgarten, wo der nächste Teil der Weihnachtsfeier ansteht: Die 80er-Party, bei der alle jede Menge Spaß haben und das gute Essen wieder „weggetanzt“ werden kann. Die Planung ist denkbar unkompliziert, da verschiedene Ticketoptionen angeboten werden. So wählen Sie zwischen Comedy mit Weihnachtsbüfett, Weihnachtsbüfett und 80er-Party oder auch dem Komplettpaket mit Comedy, Weihnachtsbüfett Party. Firmen mit 200 Personen können auf sie zugeschnittene Zusatztermine buchen.

Just Event GmbH  
Telefon: 02654-951145  
[www.just-christmas.de](http://www.just-christmas.de)

Roberto Capitoni & Support Act  
Stand up - Comedy

Comedy-Stage  
Fr. 14.12.18  
Eventgarten Mayen

Just 80s  
Mehr Hits - mehr Clips!  
V.D.J. Peter Baur

Die Musik der 80er auf Großbildwand  
Fr. 14.12.18  
Eventgarten Mayen



## Hätten Sie's gewusst...

wie Mendig zu seinem Namen kam?

In alten gedruckten mittelrheinischen Urkundenbüchern tritt der Ortsname in der allgemeinen Form „Mendich“ erstmalig im Jahre 1041 auf. In Urkunden aus dem Jahre 1139 und 1144 wird Menedich und Mendich erwähnt. In einer Urkunde aus dem Jahre 1147 wird erstmalig bereits in der Topografie unterschieden:

*Agros et vineas in Menedich (1139)*

*Agros et vineas in Lutzinck et in Mendich (1144)*

*Agros et vineas in Luxinc et in menedich inferiori (1147)*

Lat. „inferiori“= „tiefer, niedriger gelegen“

Einen Beweis für den unbestimmten Gebrauch der genauen topografischen Bezeichnung der beiden Dörfer liefert erst eine Urkunde aus dem Jahr 1249. Die deutsche Bezeichnung Obermendig findet sich dann zuerst in einem Weistum aus dem Jahre 1382. Die Schreibweise ist dort noch „Overmendich“. „Mendich“ ist demnach der Kern des Dorfnamens und die verschiedene Höhenlage hat wohl zu der späteren Unterscheidung den Anlass gegeben.

In der Studie „Rheinische Ortsnamen in vorrömischer Zeit“ kommt der Altphilologe Franz Cramer 1901 zum Ergebnis, dass „Mendich“ von dem römischen Personennamen „Mandius“ abgeleitet ist. Später hat sich daraus wohl Mandiacum entwickelt. Die Endung -acum, oder -iacum ist keltischer Herkunft und entspricht in etwa der sich daraus entwickelten deutschen Endsilbe -ich und -ach. Über die Person des Mandius selbst gibt es keine sicheren Quellen. Daher lässt sich auch nichts genaueres über ihn sagen. Vermutlich war es ein reicher römischer Gutsbesitzer, vielleicht sogar der Besitzer der

römischen Villa in der heutigen Gemarkung „Im Lungenkärchen“, deren Standort bereits nachgewiesen wurde. Auffällig ist und bleibt, dass zwei Orte, die zu früherer Zeit noch über einen Kilometer voneinander entfernt gelegen waren, den gleichen Namen trugen. Erklärlich ist es nur dann, wenn man annimmt, dass dieser Mandius zwei große Gutshöfe in der Nähe besaß. Diese gaben dann den beiden alten Siedlungen denselben Namen nach ihrem Besitzer.

Was nützt allerdings die ganze Forschung, wenn es eine viel einfachere Erklärung für die Entstehung der Ortsnamen gäbe ... Im Volksmund erzählt man sich nämlich folgende Geschichte: „Es waren einst drei Geschwister. Zwei Brüder und eine Schwester. Die Schwester der beiden Brüder war von ihrer Gestalt unglaublich schön und hübsch. Die beiden Brüder waren von Gestalt sehr unterschiedlich. Der eine Bruder war von seiner Statur sehr groß und der andere Bruder war nicht so groß wie sein Bruder, also eher kleiner. Diese drei Geschwister hatten in dortiger Gegend verstreut gelegene Ländereien geerbt. Da sie sich nicht einigen konnten, welcher der drei Geschwister welches Stück Land erhalten sollte und man auch nicht darüber in Streit fallen wollte, sollte das Los entscheiden. So geschah es denn. Die Güter wurden unter den Geschwistern verteilt. Der große Bruder bekam die Ländereien oben. Der andere Bruder bekam die Ländereien unten. Und die schöne Schwester, auch genannt Bella, bekam die Ländereien, die noch höher als die Ländereien der beiden Brüder gelegen waren.“

Nach Willi Böhmerich  
„Obermendiger Chronik“, 2015



**Verbandsgemeinde Mendig**  
Marktplatz 3  
56743 Mendig  
Telefon: 026 52-980 00  
E-Mail: [info@mendig.de](mailto:info@mendig.de)  
[www.mendig.de](http://www.mendig.de)





Ein Symbol der  
*Liebe*

## Hätten Sie's gewusst ...

dass man seine Liebsten auch nach dem Tod immer bei sich tragen kann?

Dass man verstorbene Angehörige in liebevoller Erinnerung im Herzen trägt, ist ganz normal. Grabstätten, sei es für Erdbestattung oder Urnenbeisetzung werden gepflegt und individuell gestaltet, soweit es die Friedhofsatzungen zulassen. Dabei unternehmen die Angehörigen zum Teil sehr viel, um das Erinnern an den Verstorbenen erlebbar zu machen. Mit einer Grabstätte sind aber einige Verantwortlichkeiten verbunden, die zuweilen Probleme machen. So ist die Pflege einer Grabstätte zeitaufwändig, Bepflanzung, Steinauflage und Einfassung können schnell ziemlich teuer werden. Nicht selten geraten Hinterbliebene in Streit darüber, wer für die Grabpflege zuständig ist und wer zahlt, wenn ein Unternehmen regelmäßig nachschauen soll. All das kann man sich ersparen. Auch wenn es im ersten Moment merkwürdig klingen mag, eine Diamantbestattung ist nicht nur ungeheuer innovativ, sie löst auch noch viele Folgeprobleme, verhindert Streitigkeiten und bietet eine einzigartige Möglichkeit, ein Erinnerungs- und Erbstück zu schaffen, das außergewöhnlich und ewig ist.

Diamanten sind im Lauf der Erdgeschichte entstanden, weil irgendwo Kohlenstoff (zumeist aus abgestorbener Biomasse wie Bäumen) unter enormem Druck und Hitze gepresst wurden. Kohlenstoffatome ordnen sich unter normalen Bedingungen gitterförmig an, diese Struktur wird unter Druck und Hitze mehr und mehr verdichtet, bis irgendwann ein Kristall entsteht, dessen Härtegrad 10 bislang unübertroffen bei Kristallen ist. Mit ihm lassen sich unzählige Materialien schleifen, schneiden und polieren, perfekt geschliffen ist ein Diamant

ein unvergängliches Schmuckstück, das seine Besitzer um unzählige Jahre überdauern kann. Der Mensch besteht, gleich wie ein Diamant, zu einem nicht unerheblichen Teil ebenfalls aus Kohlenstoff. Mit einem besonderen Verfahren gelingt es einem Unternehmen aus der Schweiz, diesen Kohlenstoff nach der Kremierung des Verstorbenen zu reinigen und zu einem künstlichen Diamanten zu pressen, der sich in seinem Aussehen und seinen Eigenschaften von einem natürlich gewachsenen Diamanten in nichts unterscheidet. Dieser Diamant kann in jede beliebige Form geschliffen werden oder als Rohdiamant erhalten bleiben. Mit diesem künstlichen Kristall haben die Hinterbliebenen ein unvergleichliches Erinnerungsstück, das sich von jedem Goldschmied zu einem Schmuckstück der besonderen Art verarbeiten lässt. So trägt man den geliebten Menschen als Solitärstein an der Hand oder als Kettenanhänger um den Hals und kann sich jedes Mal, wenn man darauf blickt, an die Zeit mit ihm erinnern. Ein solches Schmuckstück kann in der Familie über viele Generationen weitergegeben werden und so zu einem Erbstück der besonderen Art werden. Für viele ist eine solche Vorgehensweise derzeit noch mit Vorbehalten belastet, über diese spricht man am besten mit einem Bestatter wie Marc Pfaffinger, denn er kann genau erklären, wie eine solche Bestattung vor sich geht und warum es keinen Grund gibt, solche Vorbehalte zu haben. Und dann bleibt von dem geliebten Menschen kein grauer Stein und ein paar Blümchen, sondern ein funkelnader Edelstein, den man für immer bei sich haben kann.

**Bestattungshaus Pfaffinger**  
Hansastraße 33  
56743 Mendig

**Zweigstelle:**  
Zum Eichenhain 16  
56626 Andernach/Kell

**Telefon: 0 26 52-5 29 51 10**  
01 60-96 62 52 25  
[www.bestattungen-pfaffinger.de](http://www.bestattungen-pfaffinger.de)

**PFAFFINGER**  
Bestattungen



# Hätten Sie gewusst,

was die „Michaelstruppe“ war?

Fast jeder kennt die Namen von Sophie und Hans Scholl und ihre Bedeutung im Widerstand gegen das Naziregime. Dass es aber auch in unserer Region eine aktive Widerstandsbewegung gegeben hat, ist bei weitem nicht so bekannt. Und doch gab es sie in Gestalt der „Michaelstruppe“. Einziger Überlebender ist der 92-jährige Franz Reiff aus Kruft, dessen Erinnerungen an die gefährliche Zeit noch lebendig sind. „Ich war ein Kind der NS-Zeit“, sagt der rüstige Senior und meint das durch-

aus nicht unkritisch, „ich wurde 1926 geboren und im Jahr 1933 eingeschult, vom ersten Tag an war ich also der Propagandamaschine ausgesetzt. Das zeigte durchaus Wirkung.“ Noch heute erinnert er sich an den Text des Liedes, das die Kinder jeden Morgen singen mussten: „Wir sind Hitlers kleine Soldaten...“

Der luftfahrtbegeisterte Reiff schloss sich wie selbstverständlich der Flieger-Hitlerjugend an und erwarb im Alter von 16 Jahren die Flug-erlaubnis. Damals besuchten er und seine Freunde das Kurfürst-Salentin-Gymnasium in Andernach. Zuhause in Kruft waren sie in der Katholischen Jugend organisiert. So bekamen sie mit, dass sich die Gangart der Nazis verschärfte. Reiff musste miterleben, wie behinderte Mitbürger abtransportiert wurden und genauso wie Juden, Sinti und Roma nie wiederauftauchten. Auch Geistliche, die sich kri-

tisch gegenüber dem Regime äußerten, wie der Niedermendiger Pfarrer Josef Bechtel oder Johann Schulz aus Nickenich, wurden inhaftiert und deportiert. Bischof Clemens August Graf von Galen war zu dieser Zeit Bischof von Münster und kritisierte die Verbrechen der Nazis öffentlich in seinen Hirtenbriefen. Auch wenn er den Nazis ein Dorn im Auge war, wollte man in Zeiten des Krieges keinen Märtyrer schaffen und lies ihn unangetastet. Dass er seine Ansichten in den Hirtenbriefen niederschrieb und publizierte, gefiel den Nazis erwartungsgemäß überhaupt nicht und so war es verboten, diese zu besitzen und zu lesen. Seine Briefe gelangten allerdings dennoch unter anderem auf verschlungenen Wegen bis nach Kruft, wo sie von Reiffs Cousine Agnes Müller an- und mit nach Wittlich zu ihrem Onkel genommen wurden.

**Fortsetzung auf der nächsten Seite.**



Franz Reiff (92, links) und Ludwig Schütz (†) gehörten der Krufter Michaelstruppe an.

Foto: Maximilian Eckhardt/Archiv



Foto: privat

Hans-Clemens Weiler, einer der Gründer der Truppe.

Anzeige



## Hätten Sie's gewusst ...

dass „Grün laut riecht“?

### Mit gutem Sehen und Hören die Welt besser „begreifen“

Wie wichtig es ist, dass alle Sinne gut funktionieren, findet man spätestens dann heraus, wenn einer davon schwächer wird oder ausfällt. Auch wenn die anderen Sinne in der Lage sind, einen Teil der Aufgaben zu übernehmen, sinkt die Lebensqualität enorm, wenn man nicht mehr mit allen Sinnen am Leben teilhaben kann. Gerade im Alter sind Menschen häufig davon betroffen, dass nicht nur das Augenlicht nachlässt, sondern auch das Hören zunehmend schwerfällt. Dann beginnt die Reise zu unterschiedlichen Ärzten und anschließend zum Optiker und Hörgeräte-Akustiker. Das kann ganz schön beschwerlich werden, deshalb ist es toll, wenn ein Unternehmen gleich beide Angebote unter einem Dach vereint.

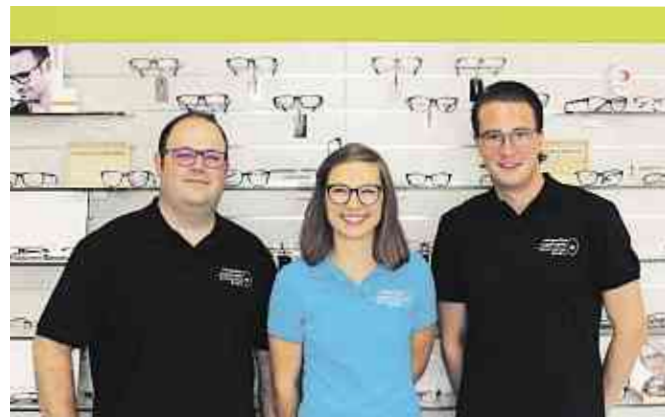
Thomas Wirtz und Frederik Schumacher haben mit „Schumacher & Wirtz“ ein Serviceunternehmen geschaffen, welches den angeschlagenen Sinnen wieder auf die Sprünge hilft. Augen

und Ohren sind zentral, um sich sicher und selbstständig im Alltag bewegen zu können. Das Team von Schumacher & Wirtz besteht aus Hörgeräte-Akustikern und seit Oktober ganz aktuell der Augenoptikmeisterin Nadine Ring, die den Kunden für beide Sinnesorgane zur Seite stehen. Neben umfangreicher Diagnostik wie Hör- und Sehprüfungen mit modernsten Geräten ist die kompetente Beratung der Kunden eine Stärke des Unternehmens. „Wir passen unsere Leistungen den Bedürfnissen der Kunden an“, meint Thomas Wirtz und Frederik Schumacher fügt hinzu: „Unser Ziel ist es, unseren Kunden ihre Lebensqualität zu erhalten oder zurückzugeben.“

So ungewöhnlich die Kombination der beiden Fachrichtungen auch ist, sinnvoll ist sie allemal, das zeigt auch der Erfolg des Unternehmens. Die Kunden von Schumacher & Wirtz fühlen sich gut aufgehoben und versorgt, wenn Augen und Ohren wieder zweifelsfrei signalisieren können: „Grün riecht laut!“

Hörgeräte  
Augenoptik  
Schumacher  
& Wirtz

Schumacher & Wirtz GmbH  
St. Georgstraße 3-5 | 56751 Polch  
Telefon: 02654-96960 44 | Fax: 02654-96960 57  
[www.hoergeraete-schumacher-wirtz.de](http://www.hoergeraete-schumacher-wirtz.de)



# Der Widerstand von Kruft

50 Jugendliche schlossen sich im Dritten Reich zu einer Widerstandsgruppe zusammen

## Fortsetzung von Seite 20.

Der Onkel war Pfarrer und im Besitz einer Schreibmaschine. Die 23-jährige investierte ihren Urlaub, um die Hirtenbriefe des Bischofs von Galen hunderte Male abzuschreiben und ihren Mitverschwörern in Kruft zu bringen. Diese verteilten die Hirtenbriefe in Nacht und Nebel-Aktionen unter großen Gefahren an die Haushalte im Umfeld. Die Truppe flog auf, als die Gestapo einen der Briefe abfangen und zu Hans-Clemens Weiler, einem der Gründer der Truppe, zurückverfolgen konnte. Neben ihm wurden bei einer Razzia auch Hermann Schütz, Alfons Ochtendung und Willi Lohner festgenommen und die

Häuser der ahnungslosen Familien der Widerständler durchsucht. Franz Reiff befand sich zu dieser Zeit nicht in Kruft, nach der Durchsuchung reiste seine schockierte Mutter zu ihm ins Ferienlager nach Kastellaun, um ihn zu warnen.

Verhört wurden alle Mitglieder der Michaelstruppe, derer die Gestapo habhaft werden konnte und Ziel der Verhöre war vor allem, eine Mittäterschaft des Ortspfarrers Mathias Ferres nachzuweisen. Das gelang nicht, weshalb er im Gegensatz zu vielen Kollegen nicht im Konzentrationslager endete. Franz Reiff überlebte den Krieg und die anschließende Gefangenschaft in Frankreich, kehrte

zurück nach Kruft und half beim Wiederaufbau. Er war 25 Jahre lang Bürgermeister seines Heimatortes und lies unter anderem die damals bereits verfallene Johanneskapelle, Treffpunkt der Widerstandsgruppe, wiederaufbauen. Die Umtriebe der AfD sieht der hellwache Reiff sehr kritisch: „Ich habe damals miterlebt, wie es anfang. Zu Beginn war auch alles mehr oder weniger harmlos und niemand hätte gedacht, was einmal daraus werden würde. Genauso sieht es mit der AfD heute aus. Die Umstände gleichen sich sehr und machen mich sehr besorgt.“ Widerstand, so Reiff, ist auch heute noch ein wichtiges Thema und nicht aus der Mode gekommen.



Ortspfarrer Mathias Ferres konnte eine Mittäterschaft nicht nachgewiesen werden.

Foto: privat

Anzeige



## Hätten Sie's gewusst ...

wie hoch Kristian Ritter beruflich aufsteigt?

Kristian Ritter ist Dachdecker aus Leidenschaft – klar, dass er in diesem Zusammenhang durchaus mal dem einen oder anderen Zeitgenossen „aufs Dach“ steigt. Dabei bekommt er jede Menge zu sehen, allerdings sind die durchschnittlichen Hausdächer selten höher als 10 bis 15 Meter. Das reicht durchaus, um ungeübten Menschen einen ordentlichen Schrecken einzujagen, für Kristian Ritter ist es sein täglicher Arbeitsplatz. Manchmal kommt es aber vor, dass selbst bei dem höhenerprobten Dachdecker die Luft „dünn“ wird. Der Wasserturm in Bendorf, ein 55 Meter hohes Gebäude im Industriegebiet, sollte neu eingedeckt werden und stellte sein Unternehmen durchaus vor eine Herausforderung.

Im Turm wurde Wasser gespeichert, das zur Kühlung bei der Steinherstellung benötigt wurde. Auch wenn heute nur noch eine Funkantenne auf dem Gebäude steht, saniert werden muss es dennoch. Sicheres Arbeiten

wird bei Bedachungen Ritter immer großgeschrieben, beim Arbeiten in solchen Höhen erhält Sicherheit aber eine noch viel größere Bedeutung. Der Gurt muss die ganze Zeit über getragen und eingehakt sein, der grandiose Ausblick vom Sanierungsobjekt über das Rheintal täuscht nicht darüber hinweg, dass ein Sturz das Leben kosten kann.

Vorsicht ist angesagt, aber das ist für den Dachdecker keine Frage – er bewegt sich sicher, schwindelfrei und verantwortungsbewusst auf nahezu jeder Unterlage. Die schaut sich Kristian Ritter im Vorfeld eines Auftrages gerne mal mit der Drohne an. Mit der neuen Technologie lassen sich Dächer nach Unwettern kostengünstig auch ohne Gerüst überprüfen. Aber auch für die routinemäßige Kontrolle von Dach und Dachentwässerung ist der Drohnenservice eine sinnvolle Alternative. Und das Beste ist: Bei einem Folgeauftrag ist die Flugkontrolle mit der Drohne kostenlos!



**RITTER Bedachungstechnik**  
Meisterbetrieb  
Kristian Ritter  
Bahnhofstraße 9 | 56751 Polch  
Telefon: 0176-46684118  
E-Mail: [hallo@ritter-dach.de](mailto:hallo@ritter-dach.de)  
[www.ritter-dach.de](http://www.ritter-dach.de)



# Hätten Sie gewusst,

dass die Nähmaschine „eigentlich“ in Mayen erfunden wurde?

Bei vielen bahnbrechenden Erfindungen kennen wir die damit verbundenen Personen. Namen wie Edison, Curie, Gebrüder Wright und Tesla sind uns geläufig, wir verbinden technische Errungenschaften mit ihnen, die unseren Alltag erleichtern, unsere Gesundheit schützen und för-



**Balthasar Kreams war ein „Strumpfwirker“ und entwickelte eine Maschine zum Umsäumen von Mützen.**

dem. Aber nicht alle Erfinder haben es bis ins kollektive Gedächtnis geschafft. Ihre Leistungen sind deshalb nicht minder bemerkens- und erwähnenswert. Einer dieser „stillen Genies“ ist der Mayener Balthasar Kreams, ein Strumpfwirker aus dem 19. Jahrhundert, der neben Strümpfen vor allem Jacken und Wollmützen, sogenannte „Jakobinermützen“ für seine Kunden fertigte. Damals waren all diese Kleidungsstücke Maßanfertigungen, Massenware wie heutzutage gab es damals noch nicht. Balthasar Kreams wollte an den von ihm gefertigten Zipfelmützen den Rand umschlagen und festnähen, eine Arbeit, für die er entweder die Zeit seiner Gesellen in Anspruch nehmen, oder aber den Arbeitsvorgang irgendwie automatisieren müsste. Kreams störte es, diese eigentlich einfache Arbeit von Mitarbeitern ausführen zu lassen, die in dieser Zeit höherwertige Aufträge mit viel

mehr Umsatz fertigen könnten. Sein Ärger schuf die Grundlage für das, was heute milliardenfach in den Häusern und Wohnen der ganzen Welt zu finden ist: Die Nähmaschine. Kreams' Maschine sah dem, was wir heute als Nähmaschine kennen, nicht wirklich ähnlich. Auch seine Erfindung war auf einem Tisch montiert, allerdings ragte über den Rand der Platte ein Rad hinaus, dessen oberer Rand wie eine Krone gezackt war und ein bisschen an einen Apfelentner erinnert. Seitlich aus diesem Rad ragten Nadeln heraus, die sich durch den Rand der in die Krone eingespannte Mütze bohrten. Die Innovation an Kreams' Maschine waren die Nadeln selbst, denn in ihnen befanden sich zum ersten Mal Ösen, durch die ein Faden gespannt war. Die Nadeln bewegten sich nun von Innen durch den Rand und nahmen dabei den Faden jeweils mit, der außen von einem Greifer so lange festgehalten wurde,



**Das Nadelöhr bei Kreams Nähadel war unmittelbar vor der Nadelspitze.**

Fotos: privat

bis sich die nächste Nadel durch das Gewebe schob und in die Schlaufe stach. Damit war der Kettenstich erfunden, der bis heute die Grundlage des Maschinennähens darstellt. Seine Erfindung hätte Balthasar Kreams gut und gerne zu dem weiterentwickeln können, was wir heute als

Nähmaschinen kennen, das tat der bescheidene Strumpfwirker aber nicht. Erst zwanzig Jahre später lies sich der französische Schneider Barthélemy Thimonnier eine Nähmaschine patentieren, die vom mechanischen Prinzip den heutigen Nähmaschinen entspricht.

— Anzeige —



## Hätten Sie's gewusst ...

dass Mayen Spezialisten für Bestattungsfahrzeuge hat?

„Das Leben ist eine tödlich verlaufende Krankheit“ heißt es im Volksmund und das Sterben und der Tod sind immer noch Themen, mit denen man sich nicht gerne auseinandersetzen möchte. Wenn dann aber geschieht, was letztlich unvermeidbar ist, verlassen wir uns nur allzu gerne darauf, dass es Dienstleister gibt, die uns in diesen schweren Zeiten unterstützen. Schon gleich zu Beginn stellt sich dann eine wichtige Frage: Wie kommen die Verstorbenen aus dem Haus oder Krankenhaus zum Bestattungsinstitut, das sich im weiteren Verlauf um alles kümmert? Wie selbstverständlich nehmen wir zur Kenntnis, dass es Fahrzeuge gibt, die offensichtlich ausschließlich zu diesem Zweck gebaut sind. Aber woher kommen diese Fahrzeuge?

Nein, weder der bekannte deutsche Autobauer mit dem Stern, noch Wolfsburg oder die Schweden bieten Leichenwagen „von der Stange“ an, ein Bestattungsfahrzeug ist immer eine Einzelanfertigung und Ergebnis eines Umbaus, den nicht viele Karosseriebauer beherr-

schen. Das Unternehmen Kurt Welsch, Karosseriebau aus Mayen in der Koblenzer Straße, ist eines der führenden Unternehmen in dieser Branche, wo es um so viel mehr als nur PS geht.

Seit 1930 gibt es den Karosseriebau-Betrieb bereits und sehr schnell spezialisierte sich das Unternehmen auf Sonderaufbauten. Die Erfahrung und daraus resultierende Kompetenz, die man sich in all den Jahren aneignen konnte, sind riesig, die Kundschaft zufrieden und treu. Welsch kombiniert die bekannten guten Eigenschaften zuverlässiger Autos mit den praktischen Umbauten, um die speziellen Anforderungen der Kunden zu erfüllen. Und davon gibt es so viele wie Bestatter, die Welsch als Partner für ihr Fahrzeug wählen. Ob klassisch oder modern, Ein- oder Mehrsarg-Modell, bei Michael Dietz, dem Enkel des Firmengründers Johann Welsch und derzeitigem Firmeninhaber lautet die Devise: **„Nennen Sie uns Ihr Wunschfahrzeug und wir schauen, was wir realisieren können.“**

**Fahrzeug- und Karosseriebau  
Kurt Welsch**

**Koblenzer Strasse 149 | 56710 Mayen  
Telefon: 02651-43113 | Fax: 02651-48677**

**E-Mail: [info@welsch-online.com](mailto:info@welsch-online.com)  
[www.welsch-fahrzeugbau.de](http://www.welsch-fahrzeugbau.de)**

**KAROSSERIEBAU KURT WELSCH**



# Hätten Sie gewusst,

dass in Mayen ein Stück Zeitungsgeschichte aufgehoben wird?

Nicht nur bei Menschen weiß man in der Regel nicht, was sich hinter ihrer Stirn abspielt, auch bei Häusern ist es zuweilen schwer sich vorzustellen, was sich hinter der Fassade verbirgt. Selbst wenn sich zur Straße hin ein Schaufenster öffnet und man zu wissen glaubt, was im Inneren zu finden ist, kann man überrascht werden.

Es gibt Momente, da wird man nicht nur als Redakteurin ehrfürchtig und so einen Moment erlebt, wer das Glück hat, von Hermann Peter Runkel in die Lagerräume seines Porzellangeschäftes in der Neustraße geführt zu werden. Runkel, der gemeinsam mit seiner Frau das Familienunternehmen mit viel Liebe führt, obschon er sich mit über achtzig Jahren durchaus zur Ruhe setzen könnte,

hat von seinem Vater Willi die Leidenschaft fürs Sammeln geerbt.

Der unterhielt das von Ahnfrau Agnes Runkel im Jahr 1853 gegründete Gemischtwarengeschäft und sammelte nebenbei alte Ausgaben der Mayener Zeitung und anderer Druckerzeugnisse. Die Sammlung wuchs und bis zu seinem Tod im Jahr 1962 hatte es Willi Run-

kel zu einem beeindruckenden Archiv gebracht.

Wenn sich die Türen der Lagerschränke öffnen, sieht man die nahezu komplett gebundenen Viertel-, Halb- oder Jahresausgaben der Mayener Zeitung, der Mayener Volkszeitung und des Mayener Tageblatts, aber auch regionaler Zeitungen wie der Rhein-Zeitung von der ersten Ausgabe im Jahr 1949 an, dem Spiegel, der Bunten und vielen mehr. Mit unendlicher Geduld und Sorgfalt haben Vater und Sohn Runkel die Ausgaben zusammengetragen, binden lassen und gelagert.

In den Räumen lagert gut bewahrt ein Stück Zeitungsgeschichte, das auch die dunklen Jahre unserer Republik nicht unbedacht lässt. Etwas verschämt zeigt Hermann Peter Runkel Ausgaben der Propaganda-Schrift „Volkszeitung“, die zu Nazi- und Kriegszeiten ihre unseligen Artikel unters Volk brachte. „Man darf so etwas



Die Zeitungen im Archiv von Herrn Runkel reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück.

Foto: privat

„Das Archiv von Hermann Peter Runkel ist beeindruckend. Hier liegt wirklich ein Stück Zeitungsgeschichte!“



Thomas Brost

ja eigentlich gar nicht mehr zeigen, aber diese Ausgaben sind ein Stück Zeitgeschichte,“ meint Runkel, der diese Ausgaben im Gegensatz zu allen anderen Zeitungen nicht hat binden lassen.

Auf die Frage, ob er daran denkt, seine Sammlung einmal zu verkaufen, schüttelt Hermann Peter Runkel vehement den Kopf. „Die Sammlung übernehmen meine Söhne,“ sagt er nicht ohne Stolz.

—Anzeige—



## Hätten Sie's gewusst...

dass es in Mayen schon seit mehr als 100 Jahren Porzellan gibt?

Traditionen sind ja etwas Gutes, vor allem in dieser schnelllebigen Zeit. Gerade im Einzelhandel ist die Fluktuation hoch, Ladengeschäfte öffnen und schließen wieder, schneller als man das nachhalten kann. Wie schön ist es da, ein Unternehmen zu finden, das über ein lange und bewegte Erfolgsgeschichte verfügt.

Die Firma Jos. Runkel in Mayen befindet sich seit 165 Jahren im Familienbesitz. Im ereignisreichen Jahr 1848 ließ sich Ahnherr Friedrich Runkel als Lehrer in Mayen nieder. Er heiratete die tüchtige Agnes Kohlhaas, die im Jahr 1853 einen Gemischtwarenladen eröffnete und damit den Grundstein für die lange Unternehmensgeschichte legte.

Ihr Mann und später auch ihr Sohn Joseph – welcher Namensgeber für das Unternehmen werden sollte – arbeiteten mit im Kolonialwarenladen. Hier konnten die Mayener Bürger Waren aus den deutschen Kolonien

erwerben und bereits seit Anfang des 20. Jahrhunderts gab es im Geschäft feines Glas und Porzellan. Die Familie Runkel wurde von den Kriegen hart getroffen. Nicht nur kehrten die Söhne nicht aus dem Krieg zurück, auch Häuser und Geschäfte, die man sich über all die Jahre hart erarbeitet hatte, wurden zerstört.

Der Unternehmergeist der Runkels blieb indes ungebrochen. Bereits 1946 baute Willy, Sohn von Joseph Runkel, ein neues Geschäftshaus und setzte die Tradition fort. Seit 1962 führt nun dessen Sohn Hermann Peter das Geschäft weiter, seit 1983 als reines Porzellangeschäft.

Das Unternehmen hat Höhen und Tiefen erlebt, aber die Menschen, die hinter dem Namen „Jos. Runkel“ stehen, haben sich niemals unterkriegen lassen. Auch in diesem Jahr wird es wieder feinstes Weihnachtsporzellan der Firma Villeroy & Boch im Geschäft in der Neustraße 39 in Mayen geben.

### Jos. Runkel KG

Porzellan \* Kristall \* Bestecke  
Silberwaren \* Geschenke \* Wunschlisten

Jos. Runkel KG

Neustraße 39 | 56727 Mayen

Telefon: 0 26 51 - 90 05 00 | Fax: 0 26 51 - 90 05 01

E-Mail: [info@jos-runkel.de](mailto:info@jos-runkel.de)

[www.jos-runkel.de](http://www.jos-runkel.de)





## Rückblick | Ausblick | Weitblick

Ausstellung im Schlösschen der Barmherzigen Brüder Saffig

Eintritt frei

Ab dem 18. Oktober 2018

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag | 14 bis 18 Uhr



Römerzeit | Grafen von der Leyen | Psychiatrie und Ordensleben um 1900 | Reservelazarett | Barmherzige Brüder heute

WECHSELAUSSTELLUNG

18. Oktober bis 25. November 2018

**Teleskope, Fernrohre  
und andere Blickwinkel**

In Zusammenarbeit mit der  
Kunstakademie Rheinland

Informationen  
[www.bb-saffig.de](http://www.bb-saffig.de)  
[ausstellung@bb-saffig.de](mailto:ausstellung@bb-saffig.de)

Anfahrt  
Aumerich 4 | 56648 Saffig  
Der Zugang ist barrierefrei.

