Leserbriefe

Fettabscheider **Im früheren Café Zeitgeist wurde die Anlage schon vor Jahren eingebaut**

„Beinahe hätte ich mich aufgeregt“

Da muss ich lesen, dass das Café Wonsyld bis heute keinen Fettabscheider hat und Herr Wonsyld fragt, ob Cafés dabei sind. Ende 2005, nach 11 Jahren, bekam das von der Stadt genehmigte Café Fair Ladies einen neuen Pächter für das Café mit Genehmigung der Stadt. Am 24. Januar 2006 erhielt ich, also vor 12 Jahren, von der Stadt einen Brief mit folgenden Auszügen: „Sie sind Eigentümer einer einer Gaststätte (Zeit-Geist, es war ein Café-Bistro), Hospitalgasse 8 bis 10 (heute das Café Schoko). Wir fordern Sie auf, einen Fettabscheider einzubauen, vor dem Einbau abnehmen zu lassen und den Einbau bis zum 28. März 2006 nachzuweisen. Wir fordern Sie auf, Fettabscheider zu unterhalten und alle zwei Monate leeren zu lassen. Innerhalb von zwei Wochen ist der Abfuhrbeleg unaufgefordert vorzulegen. Anordnung der sofortigen Vollziehung. Begründung: Infolge Einleitens organischer Stoffe wird das Kanalsystem stark geschädigt und die Verschmutzung der Umwelt vorangetrieben.“

Weiter heißt es: Die aufschiebende Wirkung des Widerspruchs wird aufgehoben, und dann Zwangsmittelandrohung mit einem Zwangsgeld in Höhe von 500 Euro, auf Antrag Ersatzzwangshaft nach Paragraf 67. Der Antrag für den Einbau des Fettabscheiders wurde von der Stadt genehmigt und nach Einbau abgenommen. Der jetzige Pächter des „Café Schoko“ wurde 2017 aufgesucht und gefragt, ob ein Fettabscheider installiert sei, und das nach 11 Jahren. Er sagte, das weiß doch die Stadt, sie bekommt regelmäßig die Wartungsbelege. Die Antwort lautete: „Das spielt keine Rolle, ich muss ihn sehen.“ Beinahe hätte ich mich wirklich aufgeregt.

Hans-Ernst Gerharz, Bad Kreuznach

Verkehrssünder **Dieser Leser sieht die OB auf Kuschelkurs**

„Falschparker rigoros abschleppen“

Hat eine OB nichts Wichtigeres zu tun, als provokanten und vorsätzlichen Parksündern Verkehrszeichen zu erklären? In welchem Wolkenkuckucksheim lebt diese Dame eigentlich, wenn sie zu glauben scheint, dass sich damit auch nur ein einziger dieser Provokateure beeinflussen lässt. Ich erwarte von der OB und deren Verwaltung, dass sie dafür sorgt, dass Gesetze und Verordnungen, die für ein kultiviertes und friedliches Zusammenleben in einer Gesellschaft unerlässlich sind, eingehalten und Zuwiderhandlungen sanktioniert werden. Wenn sogar der Zeitpunkt solch unerhörten Fehlverhaltens vorher bekannt sind, verstehe ich nicht, warum man mit diesem Kuschelkurs das Problem angeht, statt die Falschparker rigoros abzuschleppen. Mit mir hat noch niemand gesprochen, wenn ich (völlig zu Recht) einen Strafzettel bekommen habe, weil ein Arzttermin länger als geplant gedauert hat.

Wolfgang Stroh, Burgsponheim

ANZEIGE



Erlesenes aus der Region
SooNahe-Gastronomen
stellen sich Ihnen vor
Anzeigensonderveröffentlichung



Restaurant Kupferkanne
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
Patrick Wahl mit Team
Bad Sobernheim • Berliner Straße 2
Telefon 0 67 51 28 58
www.restaurant-kupferkanne.de

MEISENHEIMER HOF
Meisenheimer Hof GmbH u. Co. KG
Obergasse 33 | D-55590 Meisenheim
Fon +49-(0) 67 53 - 123 778-0
Fax +49-(0) 67 53 - 123 778-9 | mail@meisenheimer-hof.de
www.meisenheimer-hof.de



Isst Du noch – oder genießt Du schon?
Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!
Forellenhof ★★★S HOTEL REINHARDTSMÜHLE
55626 Bundenbach-Rudolfshaus
www.hotel-forellenhof.de
Tel. 0 65 44 / 3 73

HERMANNSHÖHLE Restaurant & Vinothek
Einfach Wohlfühlen im Nahetal!
INH.: WIGBERT WECK
teL.: 0 67 58 / 64 86
HERMANNSHÖHLE 1 (L235)
55585 NIEDERHAUSEN
WWW.HERMANNSHOEHLE-WECK.DE



Genießen Sie die vielfältigen Spezialitäten der regionalen Gastronomie.
Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Genuss in siebter Generation

Helmut, Georg und Walter Hehner halten die Familientradition lebendig



Fotos: Timo Volz

Im Weinhaus Hehner-Kiltz und dem dazugehörigen Weingut Hehner-Kiltz arbeiten heute Helmut Hehner, Georg Hehner und Walter Hehner. Sie sind die siebte Generation, die sich in Waldböckelheim um Gäste und Wein kümmert. Das Restaurant gehört zu den immer weniger werdenden Betrieben, die außer am Ruhetag Dienstag täglich Mittag- und Abendessen anbieten.

Helmut Hehner ist der Küchenchef und bestrebt, möglichst regionale SooNahe-Produkte anzubieten. Aktuell ist Spargel das Thema. Hierzu gibt es Schinken, Medaillons vom Schweinefilet oder Lachsforellenfilet – alles SooNahe-Produkte. Höhepunkt der Saison ist immer der Spargelbrunch. Dieses Jahr findet er am Sonntag, 17. Juni statt. Spargel in vielen Variation, dazu SooNahe-Räucherfisch und Steaks bzw. SooNahe-Lachsforelle versprechen einen genussvollen Mittag. Abgerundet wird das Angebot durch ein Dessertbuffet, bei dem die Erdbeere im Mittelpunkt steht. Eine Spezialität von Helmut Hehner sind weiterhin Menüs. Ob es sich um ein Menü mit Wein oder auch um ein Menü aus der Hildegard-Küche handelt, immer haben Sie einen kompetenten Ansprechpartner. Für Wanderer auf dem Hildegard-Pilgerweg sind drei Hildegard-Vesper-Variationen im Angebot. Gerne organisiert Herr Hehner auch in Zusammenarbeit mit einem Waldböckelheimer Mietwagenservice einen Fahrdienst, so dass der Gast unbeschwert genießen kann.

Georg Hehner ist für den Service zuständig. Ein Hauptrestaurant mit 70 Plätzen, ein Nebenraum mit 28 Plätzen, ein Nebenraum mit 20 Plätzen und eine Terrasse mit 40 Plätzen werden vom ihm und den Servicekräften betreut. Auch Familienfeiern bis 70 Personen sind möglich.

Als Winzermeister ist Georg Hehner auch Ansprechpartner für das umfangreiche Weinangebot des Hauses. Weinproben sind jederzeit möglich. Für Hausgäste – das Weinhaus verfügt auch über neun Gästezimmer – gibt es spezielle Angebote mit geführten Weinwanderungen, Weinproben im Weinberg und Menüs mit Wein.

Walter Hehner ist ebenfalls Winzermeister und sein Schwerpunkt liegt im Bereich Bewirtschaftung der Weinberge und im Weinkeller. Wanderungen mit Hausgästen und Weinverkostungen bei Veranstaltungen gehören ebenso zu seinen Aufgaben.

Genuss mit Spargel und vielen SooNahe Spezialitäten bei schönem Wetter auch auf der Terrasse.

▶ Spargelbrunch am 17. Juni ab 12.00 Uhr. Tischreservierung auch für Pfingsten erbeten. Telefon 06758/7918, E-Mail info@hehner-kiltz.de

Helmut Hehner
Weinhaus Hehner-Kiltz
Hauptstr. 4
55596 Waldböckelheim



Hotel · Restaurant Bergschlößchen ★★★ superior
Pfingstwochenende 19./20. Mai 2018
Samstag & Sonntag ab 18 Uhr
Grillbuffet auf unserer Sommerterrasse
Leckere Fleischspezialitäten, Kartoffelbeilagen,
Dips & verschiedene Salate zu 25,90 € pro Person
Hotel Bergschlößchen GmbH · Claudia Hubert & Michael Böhme
Nannhausener Str. 4 · 55469 Simmern · Telefon 06761/900-0 · www.hotel-bergschloesschen.de

SooNahe Buffet am Simmersee in 55469 Simmern
am Sonntag, 27.5.2018 von 11-14 Uhr
Preis pro Person (ohne Getränke) 25,– €
Anmeldung:
Hotel Bergschlößchen, Simmern, Tel. 06761 9000
Hotel Zum Felsenkeller, Sohren, Tel. 06543 2260
oder unter www.soonahe.de



mühlentor restaurant
Mühlenstr. 10 | 55543 Bad Kreuznach
Tel.: +49-(0)671-83820-0
Fax: +49-(0)671-83820-11
info@hotel-muehlentor.de
www.hotel-muehlentor.de

Gasthaus Zum Goldenen Hirschen
Hauptstr.80
55627 Martinstein
Tel.06754/9461440
Das Hirschrudel freut sich über Ihre Reservierung unter Tel.06754/9461440.
Sie erreichen uns unter dieser Nummer während unserer Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag von 11.30–14.00 Uhr und ab 17.00 Uhr.
Außerhalb dieser Zeiten erreichen Sie uns auch von Montag bis Freitag von 6.30–14.00 Uhr unter Tel.0671/7949597.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SooNahe
Der Konsum regionaler Produkte
· stärkt unsere einheimischen Erzeuger- und Verarbeitungsbetriebe
· sichert Einkommen und Arbeitsplätze in der Region
· spart Energie durch kurze Transportwege und reduziert die Umweltbelastung
· sichert unsere an Artenvielfalt reiche Kulturlandschaft durch eine intakte Landwirtschaft
10 Jahre Regionalmarke SooNahe
SooNahe steht für „Gutes von Hunsrück und Nahe“.
Die Regionalmarke macht Lust auf regionale Produkte und leistet damit einen Beitrag zur Stärkung unserer Region.
Wer weiter denkt, kauft näher ein.
Werde Fan: www.facebook.com/SooNahe.de
www.soonahe.de
SooNahe Gutes von Nahe und Hunsrück

SooNahe
Geniessen Sie Spargel und viele SooNahe Spezialitäten bei schönem Wetter auch auf der Terasse
Spargelbrunch
am 17. Juni ab 12.00 Uhr
Tischreservierung auch für Pfingsten erbeten
Weingut und Weinhaus Hehner-Kiltz
Hauptstraße 4 · 55596 Waldböckelheim · Tel. 06758-7918
info@hehner-kiltz.de · www. hehner-kiltz.de

Diese Seite finden Sie auch online – www.rhein-zeitung.de