



Die letzte Sitzung im Schwurgerichtssaal im Justizgebäude in der Ringstraße (mit dem Wandgemälde Bad Kreuznachs in seinen mittelalterlichen Grenzen) war am Mittwoch. Foto: Christine Jäckel

Justizbehörden ziehen in ihr neues Zuhause

Ortswechsel Heute kein Dienstbetrieb – Gerichte und Staatsanwaltschaft ab Montag in John-F.-Kennedy Straße 17 erreichbar

■ **Bad Kreuznach.** Die Justizbehörden Bad Kreuznach – das Landgericht (einschließlich der Bewährungshilfe), das Amtsgericht, die Staatsanwaltschaft (einschließlich der Landeszentrale für Wein und Lebensmittelstrafsachen) und das Arbeitsgericht – ziehen von heute an bis einschließlich Sonntag ins neue Justizzentrum John-F.-Kennedy-Straße 17 um. Die Postanschrift der Bewährungshilfe lautet dann Dürerstraße 16. Ab

Montag, 25. September, sind die Justizbehörden unter den neuen Anschriften zu erreichen.

Der Dienstbetrieb in den Gebäuden Ringstraße 79, Hofgartenstraße 2 und Wilhelmstraße 7 bis 11 endete gestern. Fristwahrende Schriftsätze müssen bis einschließlich Sonntag, 24. September, in den Nachtbriefkasten des Gebäudes, Ringstraße 79, eingeworfen werden, ab Montag in den Nachtbriefkasten des neuen

Justizentrums John-F.-Kennedy-Straße 17. Die Telefon- und Telefaxnummern werden umgestellt auf vierstellige Durchwahlnummern. Der aktuellen Durchwahlnummer wird für die Anschlüsse des Landgerichts die Ziffer 1, für die Anschlüsse des Amtsgerichts die Ziffer 2 und für die Anschlüsse der Staatsanwaltschaft und des Arbeitsgerichts die Ziffer 3 vorangestellt. Beispielsweise wird aus der Durchwahl des Landgerichts

708-204 die neue Durchwahlnummer 708-1204.

Parkmöglichkeiten für das neue Justizzentrum sind mit dem öffentlichen Parkplatz in der George-Marshall-Straße, der über einen Fußweg durch den Bürgerpark (Entfernung etwa 200 Meter) an das Justizzentrum angebunden ist, vorhanden. Zwei öffentliche barrierefreie Parkplätze gibt es unmittelbar am Gebäude. Das Justizzentrum ist mit öffentlichen Ver-

kehrsmitteln zu erreichen: ab dem Bahnhof Bad Kreuznach über die Buslinie 205, Fahrtrichtung Eilenfeld, Haltestelle Justizzentrum. Es könne nicht ausgeschlossen werden, so heißt es, dass es umzugsbedingt auch nach dem Umzug, insbesondere in der 38. und 39. Kalenderwoche, zu Einschränkungen des Dienstbetriebs kommen wird. Die Bearbeitung von Eilfällen sei aber gewährleistet, teilen die Justizbehörden mit.

Kompakt

Jugendzentrum öffnet

■ **Bad Kreuznach.** In der Zeit von 12 bis 15 Uhr gibt es am Samstag, 23. September, die Gelegenheit zum Kennenlernen des Jugend- und Kooperationszentrums „Die Mühle“. Was ist ein Jugendzentrum?, lautet eine Frage, die mit Vanessa Berg von der Stadtjugendförderung mehrsprachig geklärt werden kann.

Faust führt und serviert

■ **Bad Kreuznach.** Die Faustführung findet am Samstag, 23. September, 19 Uhr, statt. Treffpunkt ist das Fausthaus in der Magister-Faust-Gasse an der Wilhelmsbrücke. Zum Ausklang werden die Teilnehmer mit einem Fausttrunk nach historischem Rezept in der Krone, dem ältesten Wirtshaus der Stadt, gestärkt. Teilnehmerbeitrag: 10 Euro. Informationen: Steffen Quær, Telefon 0671/680 33.

Dorf feiert Kerb

■ **Braunweiler.** Die Gemeinde Braunweiler feiert vom heutigen Freitag an bis Montag, 25. September, Kerb. Los geht's heute um 18 Uhr am Haus Susenburger mit einem musikalischen Umzug zum Festzelt am Heegwaldhaus. Nach der „Kerberedd“ wird mit drei krachenden Böllern das Fest eröffnet. Am Samstag sorgt DJ Mario für Kerbestimmung, und sonntags ab 14 Uhr spielt der Musikverein auf. Dazwischen zeigen einige Showtanzgruppen ihr Können. Der kommunale Frühschoppen beginnt am Montag um 11 Uhr im Gasthaus zur Linde. *nn*

ANZEIGE

Anzeigensonderveröffentlichung

Wir haben für Sie geöffnet

Gasthaus zum Goldenen Hirschen in Martinstein

NAME CASH+CARRY GROSSHANDEL

Wir, der C+C-Bereich der WASGAU AG, sind der Partner von Gastronomie und Großverbrauchern im Südwesten Deutschlands.
Telefon 0671/894440 · Fax 0671/894419

Neueröffnung „Gasthaus zum Goldenen Hirschen“ in Martinstein

Zurück zu den Wurzeln – „...back to the Roots“, trefender lässt sich die ehemalige Picard-Hotel/Restaurant Neueröffnung direkt an der B 41, Hauptstraße 80, nicht umschreiben.

Bereits 1898 existierte mitten in Martinstein neben dem Bahnhof unter mächtigen schattenspendenden Kastanien das „Gasthaus zum Goldenen Hirschen“. Als Mitte der 1950er Jahre die heutige B 41 ausgebaut wurde, war der „alte Hirsch“ in die Jahre gekommen und musste weichen. An der Rückseite entstand ein Neubau, den später jahrzehntelang Anton Picard übernahm und zu einem Genusstempel gepflegter Gastlichkeit werden ließ. In den 1990er Jahren übernahm seine Tochter Karin Kirsch mit ihrem Mann das Hotelrestaurant, erweiterte es

und führte es erfolgreich in die Gegenwart. „Zu allen Zeiten hat das Haus einen exzellenten Ruf und seine Wirtschaftlichkeit unter Beweis gestellt“, nennt Besitzer Stephan Brendel seine Philosophie und Beweggründe, warum er das Anwesen 2016 kaufte, von Grund auf ein Jahr lang aufwendig modernisierte und jetzt als Hotel-Restaurant unter dem Namen „Gasthaus zum Goldenen Hirschen“ öffnete.

Stephan Brendel und seine private wie geschäftliche Partnerin Katharina Bauer haben nach dem Kauf viel Herzblut investiert, fleißig an Wochenenden und mit viel Liebe zum Detail modernisiert, historische Tradition und Moderne verbunden – Picard erfuhr quasi eine „Rosskur“: Außenfassade, Gästetoiletten, sanitäre An-

lagen und Küche mit Fettabscheider sind nach modernsten Standards gebaut. Die urige Theke sowie das gesamte Interieur samt Antiquitäten und Biedermeier-Bilder an den Wänden wie der Echt-Holzfußboden sind ebenfalls neu. Straßelärm ist dank Schallschutzfenstern kaum wahrnehmbar und völlig unbedeutend – für ein behagliches Wohlfühlambiente sorgt handwerklich gefertigtes, massives Nussbaum-möbiliar im Jugendstil des 19. Jahrhunderts. Die ersten Stammkunden und Nachbarn fühlten sich auf Anhieb wohl und sprachen von einem „Wow“-Effekt.

Stephan Brendel ist Koch und Geschäftsführer der Kochart GmbH, die er mit Katharina Bauer 2009 gründete und ständig ausbaute. ▶ Fortsetzung nächste Seite



Und wie immer stellt sich die Frage, was wäre der Mann (Stephan Brendel), ohne die starke Frau im Hintergrund. Die Chefin, Katharina Bauer, ist immer dort wo Sie am dringendsten gebraucht wird.

Wir gratulieren zur Neueröffnung und wünschen viel Erfolg!

Badenheimer Str. 22
55543 Bad Kreuznach
Tel.: 0671 2984958
Fax: 0671 92049777

Wir gratulieren zum gelungenen Umbau

Venter Raumdesign

Bodenbeläge – Gardinen – Farben
Tapeten – Sonnenschutz

E-Mail: infoventer.de · Telefon 06752/93390

Wir wünschen viel Erfolg

NOLKE

Haustechnik

Binger Landstraße 10
55618 Simmertal
Tel. 06754-94639-0
Fax 06754-94639-20
Internet:
www.noelke-ausbau.de

- Heizung
- Lüftung
- Sanitär
- Elektrotechnik
- Kundendienst
- Bädersonierung
- Gesamtrenovierungen

Herbstaktionen:

- ▶ „Knusprige Spansau“ und Oktoberfest-Spezialitäten mit kellerfrischem Kirner Festbier vom Fass
- ▶ ofenfrische „Martinsteiner Martinsgans“
- ▶ Infos auch auf Facebook und auf der Website www.kochartgmbh.de



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

Qualitätssiegel im Handwerk.

Fuchs

Baugestaltung GmbH
Malereibetrieb - Trockenbau

55566 Bad Sobernheim
Tel. 06751 7700 Fax 06751 7800
E-mail: Fuchs-gmbh@t-online.de
www.fuchs-baugestaltung.de

- Fassadenanstriche
- exklusive Wandbeschichtungen
- Rigips - Akustikbau
- Tapezierarbeiten
- Strukturputze
- Bodenbeläge

Herzlichen Glückwunsch zur Neueröffnung

Wir führten die Elektroarbeiten aus.

Elektro - Heinrich

55606 Kirn · Steinweg 24 · Tel. 0 67 52 / 23 98

„Kompetenz und Freundlichkeit.“

Benjamin Dahm · Gewerbetundenberater

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Telefon 0671 378-0
www.VOBA-RNH.de

Volksbank Rhein-Nahe-Hunsrück eG

Vier Wochen Abenteuer in der Sierra Nevada erlebt

Kinderkanal Konrad Lunkenheimer in der Wildnis unterwegs

■ Spabrücken. Seit Montag läuft die vierte Staffel der Serie „Durch die Wildnis“ auf dem Kinderkanal von ARD und ZDF (KiKA). Mit von der Partie ist Konrad Lunkenheimer aus Spabrücken. Der 15-jährige Schüler des Röka-Gymnasiums hat vier Wochen lang Wildnis pur erlebt, und zwar in der Wüstenlandschaft der südspanischen Sierra Nevada. Über seine Eindrücke und Erlebnisse beim KiKA-Abenteuer „Durch die Wildnis“ sprach der „Oeffentliche“ mit Konrad. Die 20 Folgen der vierten Staffel werden von Montag bis Donnerstag, immer um 20.10 Uhr ausgestrahlt.

Wie kam es zu deiner Teilnahme bei der Serie „Durch die Wildnis“?
Ich habe die dritte Staffel im Fernsehen gesehen und fand das cool, ich stehe auf diese Adrenalinsachen. Ich bin auch sehr sportlich, ich fahre Mountainbike und mache seit zehn Jahren Geräteturnen beim TV Rüdeseim.

Wie lief das ab mit deiner Bewerbung?
Zuerst musste ich viele Fragebogen ausfüllen und ein Skype-Interview geben. Dann sind wir zweimal nach Köln gefahren zur Vorauswahl und zum Casting. Und zweimal hat uns ein Kamerateam hier zu Hause be-

sucht, das war für die ganze Familie ein Erlebnis.

Wie viele Jugendliche haben sich für die Staffel beworben?
Es waren zu Anfang 1000 Bewerber und daraus sind nach mehreren Runden drei Mädchen und drei Jungen ausgesucht worden, das war sehr spannend. Außer mir war noch ein Mädchen aus Rheinland-Pfalz mit dabei. Wir haben unsere Teamkollegen aber erst in der Wüste kennengelernt.

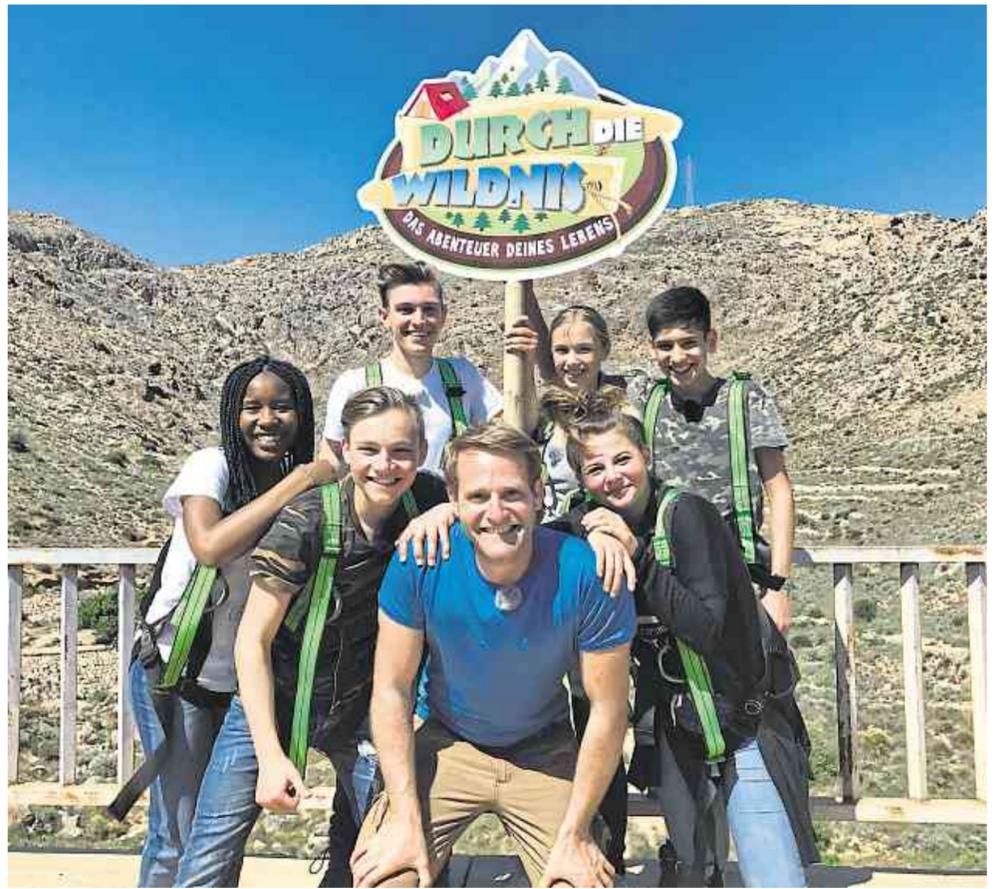
War es wirklich „das Abenteuer deines Lebens“?
Ja, das war es wirklich, es ist eigentlich gar nicht zu beschreiben. Wir haben vier Wochen lang im Zelt geschlafen, sind jeden Tag eine Strecke gewandert und hatten täglich eine Herausforderung zu bestehen. Außer unserem Wildniscoach Tobi hatten wir ja keinen Kontakt zur Außenwelt. Einmal haben wir einen Schäfer getroffen, und ich habe eine Wildkatze von Weitem gesehen. Zum Glück hatten wir keine Begegnung mit Schlangen.

Habt ihr euch selbst gepflegen müssen?
Wir hatten einen Wasservorrat und haben jeden Tag einen Seesack bekommen mit Nahrungsmitteln, aus-

denen wir uns etwas zu essen kochen konnten. Dafür hatten wir auch einen kleinen Gasgrill. Unsere Kleider haben wir im Fluss gewaschen und zum Trocknen auf die Rucksäcke gespannt. Tagsüber war es meistens sommerlich warm, je nachdem in welcher Höhe wir unterwegs waren. Wir hatten aber auch manchmal Frostnächte.

Welche Herausforderungen gab es für euch zu bestehen?
Tobi hat sich sehr viel Mühe gegeben, er hat dafür tolle Plätze ausgesucht. Es gab zum Beispiel den Giants Wing, das war an einem Aquädukt, an dem man in einer gigantischen Schaukel über einem ausgetrockneten Flussbett schaukeln konnte. Nach jeder bestandenen Herausforderung bekam wir einen roten Umschlag, die mussten wir sammeln und durften sie erst am letzten Tag öffnen.

Wie war das für dich, vier Wochen ohne Handy und Computer zu sein, und hast du jetzt noch Kontakt zu den anderen?
Das ging, ich fand es eigentlich ganz gut, mal ohne Handy auszukommen. Und wir haben ja jeden Tag sehr viel erlebt. Unsere Gruppe hat sich von Anfang an super verstanden. Bis auf ein paar kleine Zicke-



Konrad Lunkenheimer (2. von links) hat mit seinen Teamgefährten und dem Wildniscoach Tobi (vorn mit blauem T-Shirt) so manches Abenteuer erlebt.

Foto: e + u tv film- und fernsehproduktion

reien gab es nie Streit. Wir haben eine WhatsApp-Gruppe gegründet, und jetzt nach der Ausstrahlung der ersten Sendungen haben wir uns miteinander in Verbindung gesetzt.

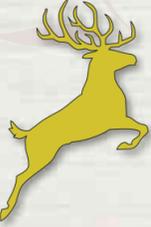
Ist das Abenteuer jetzt ganz abgeschlossen?
Nein, in den Umschlägen war ja jeden Tag ein anderes Puzzleteil für die große Überraschung drin. Was

das ist, wird erst am Schluss der Sendestafel verraten. Und die hat's echt in sich!

Die Fragen stellte **Christine Jäckel**

ANZEIGE

Anzeigensonderveröffentlichung



Wir haben für Sie geöffnet

Gasthaus zum Goldenen Hirschen in Martinstein





Die Mitarbeiterinnen Kimberly Hartwich und Karina Dietrich neben Serviceleiter Patrick Kuttler (26) und Küchenchefin Jasmin Kalkbrenner (32, rechts).

Fotos: Bernd Hey

► Fortsetzung vorherige Seite
„Sein Herz und seine Leidenschaft hängen an guter ehrlicher Küche“, weiß seine Martinsteiner Küchenchefin, Jasmin Kalkbrenner zu berichten, die von der ersten Stunde an Koch.art-Mitarbeiterin und gute Seele ist. Das gilt für alle Bereiche der Firma Koch.art GmbH und natürlich auch für den Goldenen Hirschen in Martinstein. Bis 20 Mitarbeiter werden beschäftigt, bereits seit

Firmengründung im Jahr 2009 wird das Betriebsrestaurant eines global tätigen Unternehmens in Bad Kreuznach bekocht und im Konferenzbereich servicetechnisch betreut, Kindergärten beliefert, mehrere Wohngruppen an 365 Tagen im Jahr mit Frühstück, Mittagessen und Abendessen beliefert, Firmen aus der Umgebung mit Fingerfood oder Mittagessen versorgt. Kunden werden bei Familienfeiern, für private oder

geschäftliche Anlässe ab 30 Personen gerne beliefert. Weitere Räumlichkeiten stehen in der komplett neu renovierten, 300 Jahre alten ehemaligen Barockapotheke mitten im Herzen der Felkestadt bereit. In Bad Sobernheim stehen im historischen Ambiente Räumlichkeiten für bis zu 60 Personen bereit, und hier werden Kühlung, Küche und Keller als sinnvolle Symbiose für Partyservice, Familienfeiern an

der ganzen mittleren Nahe oder als Eventhaus für größere Gesellschaften genutzt. Die Küche im Martinsteiner Gasthaus zum Goldenen Hirschen tischt Fleisch aus der Region und heimische Soonahe-Produkte auf – selbst beim Thunfisch-Carpaccio findet der Gast mit dem „Hunsrücker-Gold“ (Raps-Öl) einen Bezug zur Region. Eine kleine Speisekarte wird regelmäßig mit Tagesempfehlung erweitert. „Qualität mit Brief und Siegel. Frisch hergestellt mit Herz und handgemacht“ sei selbstverständlich und mehr als gehobene Landhausküche, sagt die gelernte Köchin Jasmin Kalkbrenner. Serviceleiter ist der gelernte Hotelfachmann Patrick Kuttler, der nach Wanderjahren in Bad Bertrich nach seiner Ausbildung weitere Erfahrungen in guten Hotels und Restaurants sammelte. Chef Stephan Brendel bildet im Restaurant zur Zeit eine Köchin und zwei Restaurantfachfrauen aus.

Bernd Hey

► Geöffnet ist von Mittwoch bis Sonntag von 11.30 bis 14 Uhr und wieder ab 17 Uhr. Das Lokal bietet 100 Plätze, 40 außen im Biergarten. Neun Doppelzimmer und zwei Einzelzimmer, die zum Dreibettzimmer aufgestockt werden können, sind an dieser strategisch günstigen Lage elementares Standbein.

► „Zum Goldenen Hirschen“:

Im ausgehenden 19. Jahrhundert war Martinstein ein ruhiger idyllischer Ort, geprägt von urbanem Leben mit Weinbau, Handwerksbetrieben und Landwirtschaft. Die schmale gepflasterte Hauptstraße führte durch den Ort, wo Ochsenfuhrwerke landwirtschaftliche Produkte und Waren transportierten und Pferdefuhrwerke Kirner Bier auslieferten, denn der neu erbaute Bahnhof und das Hotel der Familie Schuster lockten erste Touristen und Feriengäste an. Eine Postkarte aus dem Jahr 1898 und alte Ansichten in der engen Bebauung zeigen den damaligen Besitzer H.W. Harbert des „Goldenen Hirschen“ in seiner lauschigen Gartenwirtschaft.

► Tel: 06754/9461440



Unter den Martinsteiner Felsen eröffnet wie vor über 120 Jahren das Hotel-Restaurant „Zum Goldenen Hirschen“.



KIRNER
Privatbrauerei Ph.& C. Andres



SooNahe
Gutes von Nahe und Hunsrück

Wer weiter denkt, kauft näher ein.
Gute Lebensmittel aus der Region

www.soonah.de



maler remmele
für gewöhnlich außergewöhnlich

Alles Gute zur Neueröffnung

Bosenheimer Str. 218 | 55543 Bad Kreuznach | Tel. 0671 79644600
Besuchen Sie uns auch im Internet - www.sven-remmele.de



WEINGUT BARTH
Kirschroth

Meddersheimer Straße 14 · 55566 Kirschroth
Telefon +49 6751 5365 · Telefax +49 6751 94099
E-Mail: barth-kirschroth@t-online.de · www.barth-wein.de



NGS
NAHE GETRÄNKE SERVICE
GmbH + Co. KG

Nahe Getränke Service
GmbH & Co. KG

In der Wässerung 1 · 55606 Kirn
Tel. 06752/13734-0

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

Regionalbündnis
Soonwald-Nahe e.V.

Wir entwickeln **Netzwerk**
Zukunft für unsere **für Nahe & Hunsrück**
Heimatregion

www.regionalbueundnis.de



HEXAMER

ALLES GUTE ZUR ERÖFFNUNG
WÜNSCHT
FAMILIE HEXAMER