

Ausgabe November/2025

DE 7,50 €
Schweiz: 9,90 SFR; ÖSTEREICH: 7,50 €

Kultur - Metropole Rhein Neckar

TOP

METROPOLJOURNAL

**BEST OF
LIFESTYLE
KULINARIK
& EVENTS**



WWW.TOPMETROPOLJOURNAL.DE

Ausgabe November/2025

TOP METROPOLJOURNAL

Winter Varieté

by TRISTAN BRANDT



TIMOTHY TRUST
& DIAMOND
MAGIER DES
JAHRES
2025

DIE DINNERSHOW IN HEIDELBERG

MESSPLATZ

EDITORIAL

TOP
METROPOL JOURNAL

WINTER AUSGABE DES TOP METROPOLJOURNALS

Adventszeit der Menschlichkeit
– Wenn Musik Hoffnung stiftet

Wenn der Dezember naht, wird die Welt leiser. Kerzenlicht ersetzt die grelle Hektik des Alltags, und in vielen Herzen wächst der Wunsch, etwas Gutes zu tun. In Heidelberg zeigte sich besonders eindrucksvoll, was Mitmenschlichkeit bedeutet – und wie Musik zur Brücke zwischen Kunst und Forschung wird.

Advent – das ist die Zeit des Innehaltens. Zwischen den glänzenden Fassaden der Einkaufsstraßen, den Märkten und Konzerten besinnt man sich darauf, was wirklich zählt: Nähe, Anteilnahme, Zuversicht. Gerade in einer Welt, die sich oft zu schnell dreht, wächst das Bedürfnis, Halt zu geben – und Hoffnung zu schenken.

Ein Beispiel für dieses gelebte Miteinander war das SAP-Benefizkonzert „Charity in Concert“, das bereits im September in Heidelberg stattfand. Unter dem Motto „Making The World Sound Better“ veranstaltete die Heidelberg Charity gGmbH das zweite große Benefizkonzert – und was die Gäste erlebten, war ein Fest für Augen, Ohren und Herzen. Zugleich war es ein kraftvolles Signal, wie Kunst und Engagement gemeinsam Großes bewegen können.

Das SAP Sinfonieorchester spielte vor ausverkauftem Haus – nicht nur, um Musik zu schenken, sondern um Gutes zu bewirken. Die Musikerinnen und Musiker traten ehrenamtlich auf, die Einnahmen des Abends flossen vollständig in die medizinische Forschung.

„Wer Musik schenkt, schenkt mehr als einen Moment – er schenkt Hoffnung, dass Heilung möglich wird“

Dank der Spenden aus dem Konzert konnten erneut wichtige Forschungsprojekte unterstützt werden – insbesondere in der Krebs- und Herzforschung. Was im September begann, wirkt nun in der Adventszeit nach: als stilles Symbol dafür, dass Engagement keine Saison kennt.

Advent heißt eben auch: Verantwortung übernehmen. Während draußen die Lichterketten erstrahlen, arbeiten in den Laboren Menschen an Erkenntnissen, die Leben retten können. Dass Unternehmen, Mitarbeitende und Bürgerinnen und Bürger gemeinsam dazu beitragen, ist ein starkes Zeichen von Zusammenhalt.

So wird die stille Zeit zur Zeit der Tat. Zum leisen, aber spürbaren Beweis, dass Menschlichkeit kein vergänglicher Wert ist – sondern ein Geschenk, das sich vermehrt, wenn man es teilt.

Musik kann keine Krankheiten heilen – aber sie kann Herzen öffnen, Gemeinschaft stiften und der Forschung Flügel verleihen.

Weihnachten naht – und mit ihm die Erinnerung daran, dass Hoffnung immer dort wächst, wo Menschen füreinander eintreten.

INHALT

KUNST & KULTUR

NEUE STIFTUNG FÖRDERT
BILDUNG UND INTEGRATION

DIE FAMILIE BASSERMANN:
IHR WIRKEN IN HEIDELBERG TEIL II

JOHN LENNON — HERE WE GO!
DER ROCKSTAR FÜR EIN BESSERES MORGEN

EIN KLEINES WEIHNACHTSWUNDER

WIRTSCHAFT & BUSINESS

ERFOLGREICHER EXIT BEIM LEGAL TECH
„DIE ERBSCHÜTZER“

EIN HAMBURGER IN ST. LEON-ROT
FRANK ADAMOWICZ

GESUNDHEIT & WELLNESS

DIE ZUKUNFT IM BLICK!
NEUESTE TECHNOLOGIEN ZUR
LASERBEHANDLUNG DER AUGEN

WELLNESS, FITNESS UND GESUNDHEIT
SIND EINS BEI PFITZENMEIER

LIESER – MEHR ALS NUR FITNESS.

ESSEN & TRINKEN

ONKEL TAA 12

34 LEIMEN: ALPENZAUBER ZWISCHEN REBEN
– DIE BARACCA SWISS LÄDT ZUM

36 FONDUE-WINTER 70

LANDHOTELS 3KRONEN

90 TRADITION TRIFFT GENUSS 78

84

EVENTS & REISEN

HEIDELBERG: 10 JAHRE WINTERVARIÉTÉ
– EINE DEKADE VOLLER MAGIE,
GENUSS UND VISION 18

HEIDELBERG CHARITY IN CONCERT
48 – 300.000 € FÜR GESUNDHEIT 24

RNV NIMMT NEUES EVENTFAHRZEUG IN BETRIEB 46

NIEDERRHEIN
– KURZURLAUB MIT MEHRWERT 68

DIE ZUKUNFT IM BLICK!

NEUESTE TECHNOLOGIEN ZUR LASERBEHANDLUNG
DER AUGEN

SEITE 6

*Charity in
Concert*

Heidelberg
– 300.000 € für Gesundheit

SEITE 24



SEITE 12

EIN HAMBURGER IN
ST. LEON-ROT

FRANK ADAMOWICZ

VON GERHARD MERTIN

SEITE 48

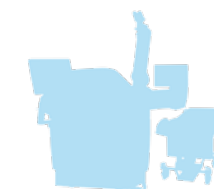
DIE ZUKUNFT IM BLICK!

NEUESTE TECHNOLOGIEN ZUR LASERBEHANDLUNG DER AUGEN

**DAS ZIEL:
EIN LEBEN OHNE BRILLE
ODER KONTAKTLINSE**

PROF. DR. MED. GERD U. AUFFARTH
PRIVATDOZENT DR. MED. H.S.SON

Stellen Sie sich vor: morgens aufwachen, die Welt gestochen scharf sehen – ohne Brille, ohne Kontaktlinsen. Genau das wird heute dank moderner Augenlaser-Operationen in immer mehr Fällen Wirklichkeit. Der Weg dorthin begann vor einigen Jahrzehnten mit einer revolutionären Technik und wurde seitdem kontinuierlich weiterentwickelt – für noch mehr Sicherheit, noch mehr Präzision und noch mehr Freiheit. An der Univ.-Augenklinik Heidelberg stehen heute vier bedeutende Verfahren zur Verfügung – insbesondere auch Dank der Unterstützung durch die Dietmar Hopp Stiftung.



VOM KLASSISCHEN VERFAHREN ZUR MODERNEN VIELFALT

Um eine Kurzsichtigkeit (Myopie) oder Weitsichtigkeit (Hyperopie) oder Stabsichtigkeit (Astigmatismus) zu behandeln, können mit einem Laser hauchdünne Bereiche der Hornhaut (Kornea) des Auges „weggelasert“ werden. Die Genauigkeit des Abtrages liegt hierbei bei einem hunderstel bis tausendstel Millimeter. Über Jahrzehnte wurden hierfür Behandlungsschemata entwickelt.

Früher dominierte das Verfahren LASIK – „Laser-assisted In Situ Keratomileusis“. Bei LASIK wird zunächst ein hauchdünner „Flap“ (Deckel) auf der Hornhaut erzeugt, darunter mittels Laser die gewünschte Korrektur vorgenommen, und der Deckel wieder zurückgeklappt. Es war ein Riesenschritt gegenüber früheren Methoden und eröffnete vielen Menschen den Weg zur Brillenfreiheit. Doch es blieb nicht bei LASIK: Mit Fortschritt in Laser-Technologien und OP-Methodik kamen Femto-LASIK, PRK (Photorefraktive Keratektomie) und jetzt sogar Lentikelbasierte Verfahren wie SMILE, SmartSight oder CLEAR. Diese Verfahren erweitern die Möglichkeiten – auch für höhere Fehlsichtigkeiten, für dünnere Hornhäute und für Patienten, die früher ausgeschlossen wurden.

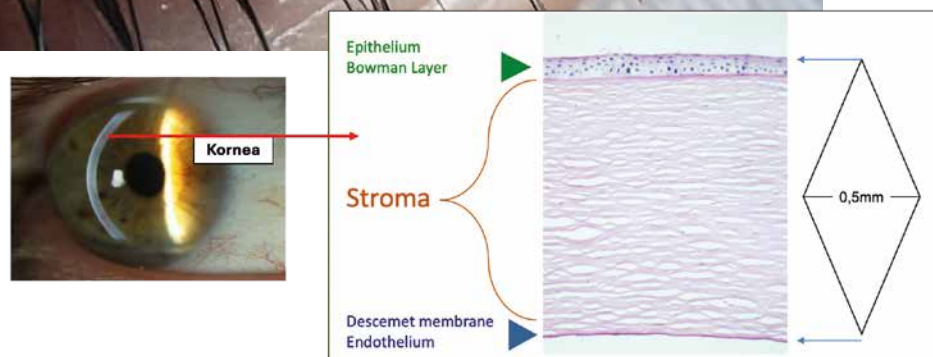
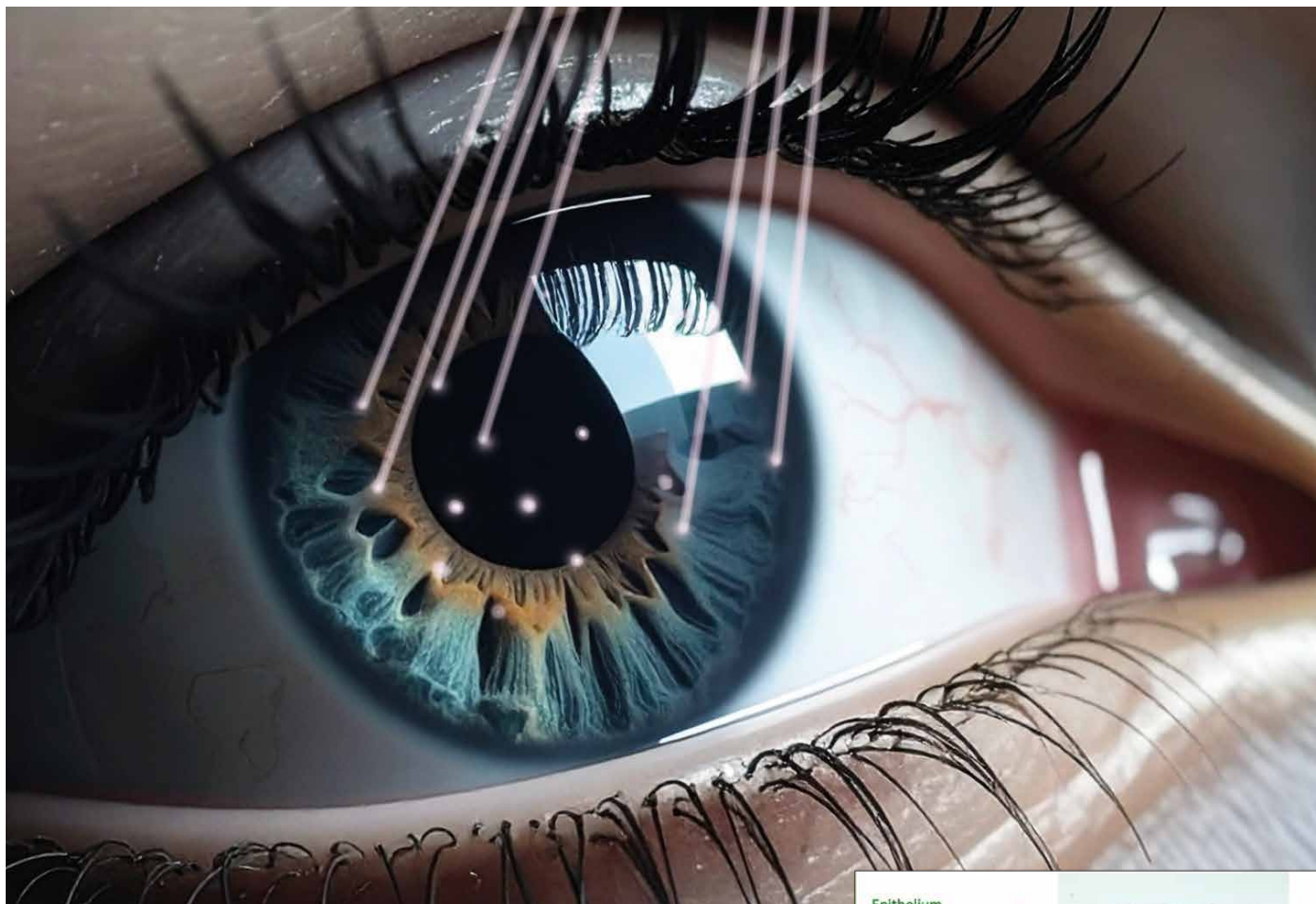
Was bedeuten all diese Verfahren – einfach erklärt?

1. PRK (SURFACE-LASER):

Hier wird die oberste Hornhautschicht entfernt und der Laser bearbeitet direkt die Oberfläche. Der Vorteil: Kein Flap, mehr Hornhaut bleibt erhalten – ideal z. B. bei Sportlern oder dünner Hornhaut. Die Heilung dauert etwas länger.

2. LASIK / FEMTO-LASIK:

Beim klassischen LASIK wird ein Hornhautdeckel geschaffen. Bei Femto-LASIK kommt dafür ein spezieller Laser (Femtosekundenlaser) zum Einsatz – noch präziser. Der Deckel wird zurückgehoben, der Laser formt darunter die Hornhaut neu, Deckel zurück. Sehr schnell gute Sicht – oft bereits am nächsten Tag.



3. LENTIKELBASIERTE VERFAHREN (Z. B. SMILE, SMARTSIGHT, CLEAR):

Das ist die neueste Generation: Statt eines Flaps wird im Inneren der Hornhaut mit einem Femtosekundenlaser ein dünnes „Lentikel“ (kleiner linsenförmiger Gewebelock) ausgeschnitten – durch eine sehr kleine Öffnung (ca. 2–4 mm) wird der Lentikel entfernt und die Hornhaut damit umgeformt. Kein großer Deckel, geringerer Eingriff, oft schnelleres Heilungsgefühl.

TECHNOLOGISCHE HIGHLIGHTS – HOECHSTE PRAEZISION ALS STANDARD

Die moderne refraktive Chirurgie profitiert heute enorm von der technologischen Weiterentwicklung der Lasersysteme. Heute sind die modernsten Lasersysteme der LDV Z8 von Ziemer, VisuMax 800 von Carl Zeiss und ATOS von Schwind. Diese Laser repräsentieren den neuesten Stand der Technik und ermöglichen höchste Präzision, Sicherheit und individuelle Anpassung an jedes Auge.



ZIEMER Z8

Der Z8 ist ein Femtosekundenlaser der neuesten Generation und das darauf basierende Lentikel-Verfahren wird CLEAR genannt. Seine besonders sanfte Schnitttechnik mit minimaler Energieabgabe sorgt für höchste Gewebeschonung. Dank der Flüssigkeitskoppelung arbeitet der Laser kontaktfrei und reduziert mechanische Belastungen der Hornhaut. Das Ergebnis: glattere Schnittflächen, schnellere Heilung und weniger postoperative Beschwerden.



VISUMAX 800

Der ZEISS VisuMax 800 setzt Maßstäbe in Sachen Präzision und Effizienz. Mit seiner Laserpulsfrequenz von 2 MHz ermöglicht er besonders schnelle Behandlungszeiten – die Lentikel-Extraktion (SMILE) dauert oft nur wenige Sekunden pro Auge. Durch integrierte Echtzeit-Trackingsysteme und intelligente Energieanpassung bietet der Laser konstant stabile Ergebnisse. Patient*innen profitieren von kürzester Laserzeit, maximaler Sicherheit und noch klarerer Sicht schon am ersten Tag.



ATOS

Das ATOS-System ist auf höchste Individualisierung ausgelegt. Mit der SmartSight-Technologie werden mikroskopisch feine Lentikel innerhalb der Hornhaut präzise geschnitten – bei maximaler Schonung der Nervenfasern. Die Kombination aus ultra-präziser Strahlführung, automatischem Zentrier-Tracking und adaptiver Energiesteuerung garantiert eine nahezu perfekte Symmetrie. Für die Patient*innen bedeutet das: stabile Sehqualität, weniger Trockenheitsgefühl und schnellere Rehabilitation.

Gemeinsam bieten diese Systeme das Fundament für ein neues Niveau an die höchste Präzision – eine Symbiose aus Technologie, Erfahrung und Sicherheit. Für den Patienten heißt das: bestmögliche Ergebnisse, individuell auf seine/ihre Augen abgestimmt.

Für wen eignen sich diese Verfahren?

- Wer von Brillen oder Kontaktlinsen unabhängig sein will – und bessere Lebensqualität möchte.
- Menschen mit klassischer Fehlsichtigkeit (Kurzsichtigkeit, Weitsichtigkeit, Hornhautverkrümmung).
- Patienten mit dünner Hornhaut oder höherer Fehlsichtigkeit – hier waren früher Grenzen gesetzt: moderne Lentikel-Verfahren schaffen mehr Spielraum.
- Aktiv-lebende Menschen, die schnelle Erholung wünschen und auf minimale Einschränkungen setzen.
- Wichtig: Es ist eine ausführliche Voruntersuchung nötig – Alter, Augengesundheit, Stabilität der Fehlsichtigkeit spielen mit rein. Eine aufmerksame Beratung ist unerlässlich.

NEBENWIRKUNGEN

Auch wenn die Technologien immer weiter verfeinert werden und extrem hohe Sicherheitsstandards erfüllen, ist bei jedem chirurgischen Eingriff mit Nebenwirkungen zu rechnen. Bei den oberflächlichen Laserverfahren wie PRK oder LASIK kann es zu Wundheilungsstörungen und Infektionen kommen. Diese treten in der Regel sehr selten auf und lassen sich meist gut behandeln. Alle hornhautchirurgische Laserbehandlungen können sogenannte trockene Augen verursachen. Dabei müssen dann für eine gewisse Zeit Augentropfen zur Benetzung genommen werden. Eine ausführliche Voruntersuchung vor dem Eingriff kann Risikofaktoren für eventuelle Nebenwirkungen erkennen und dazu beitragen sie zu verhindern oder zu minimieren.

(Hinweis: Dieser Text ersetzt keine individuelle medizinische Beratung. Jede Operation birgt Risiken – in einem ausführlichen Gespräch klären wir alle Aspekte.)

KURZ ZUSAMMENGEFASST

Was vor Jahren mit LASIK begann, hat sich weiterentwickelt zu Femto-LASIK, PRK und inzwischen Lentikel-Techniken wie SMILE, SmartSight oder CLEAR. Die Ergebnisse? Mehr Freiheit, mehr Präzision, oft schnellerer Heilungsverlauf – und für die Patient*in bessere Optionen denn je.

Viele fragen sich: „Soll ich den Schritt wagen?“, dann gilt: Lassen sie sich unverbindlich beraten und untersuchen. Nicht jeder ist geeignet - die Augen müssen sorgfältig untersucht werden. Da an der Univ.-Augenklinik in Heidelberg alle möglichen Techniken verfügbar sind, wird ihnen erklärt, welche Optionen sich in Ihrer Situation anbieten.



MEHR INFOS:

DAS TEAM

DER SEKTION FÜR REFRAKTIVE CHIRURGIE,
DER UNIVERSITÄTS-AUGENKLINIK HEIDELBERG,
TEL. 06221-564573, INFO@LASIK-HD.DE

Fotos: Universitätsklinikum Heidelberg Augenklinik



Foto: DJD/Hochschule für angewandte Wissenschaften Coburg/Natalie Schalk

Forschende der Hochschule und Unternehmer aus der Praxis arbeiten Hand in Hand, um Lösungen zu entwickeln, die vor Ort wirken.

WISSEN, DAS WIRKT

Wie eine Hochschule mit regionalen Organisationen zusammenarbeitet

(DJD). Hochschulen für angewandte Wissenschaften haben die Aufgabe, ihr Wissen aus der Forschung mit der Welt außerhalb des Campus zu teilen. So entstehen Lösungen, die direkt vor Ort wirken und von denen alle profitieren. Die Hochschule Coburg in Oberfranken beispielsweise ist eng mit der Praxis verbunden und arbeitet auf Augenhöhe mit Betrieben, Kommunen und Organisationen im Innovationsdreieck Coburg/Kronach/Lichtenfels. An der Hochschule sorgt das Referat „Transfer und Entrepreneurship“ dafür, dass der Austausch zwischen Wissenschaft und Praxis gelingt. Unter www.hs-coburg.de findet man den Kontakt dorthin.

Beim Bauprojekt „Kleiner Wohnen Redwitz“ wird ein naturnahes, gemeinschaftliches Leben auf kleinen Grundrissen ermöglicht.



Foto: DJD/Hochschule für angewandte Wissenschaften Coburg/Helen Walz

ONKEL TAA

Inmitten der eindrucksvollen Südtiroler Bergwelt liegt ein Ort, der Geschichte atmet und kulinarische Tradition in ihrer edelsten Form zelebriert: das Restaurant Onkel Taa in Parcines bei Meran. Wer hier einkehrt, betritt kein gewöhnliches Gasthaus – sondern ein lebendiges Museum, das von Jahrhunderten erzählt.

Fotos: Onkel Taa



Das historische Gebäude, einst das älteste Heilbad Tirols, reicht bis in die Römerzeit zurück. Schon Kaiserin Elisabeth von Österreich, besser bekannt als Sisi, wusste den Zauber des Hauses zu schätzen – sie verweilte hier gleich zweimal im Jahr 1870. Heute lässt sich in denselben Gemäuern ein Stück kaiserliche Geschichte erleben: Auf der Karte steht die Lieblingssuppe von Kaiser Franz Joseph – nach original überliefertem Rezept zubereitet und mit jener Hingabe serviert, die im Onkel Taa zur Selbstverständlichkeit gehört.

Das Haus „Onkel Taa“ beherbergt auf mehreren Etagen und in 18 Zimmern pro Stockwerk insgesamt mehr als 60.000 Exponate – ein beeindruckendes Gesamtkunstwerk, das Geschichte fühlbar macht. Geplant ist, dass die Landesregierung Teile der Sammlung für das Zimmermannmuseum übernimmt, um sie dauerhaft zu bewahren.



Hausherr und Sammler mit Leidenschaft ist der charismatische Gastgeber, der bereits mit 14 Jahren begann, historische Kostbarkeiten zu sammeln. Mit 16 füllte er damit eine ganze Mühle – heute sind es über 34.000 Exponate, darunter 4.300 Stücke aus der Zeit der Monarchie, römische Fundstücke, 60 historische Türen, 3.900 Schlüssel und sogar die originale Badewanne der Kaiserin Sisi. Die ältesten Werkzeuge – ein Hammer und eine Spindel – stammen aus einer Zeit lange vor Christus.



Hausherr
und
Sammler
mit
Leidenschaft

Auch große Persönlichkeiten waren von diesem Ort fasziniert – so zählte der italienische Staatsmann Giulio Andreotti zu den Stammgästen, der über 16 Jahre hinweg zweimal jährlich hier einkehrte.

Neben der Geschichte begeistert das Onkel Taa mit einem wunderschönen Kräutergarten, in dem alles gedeiht, was die Küche veredelt. Die Gewürze sind, wie der Gastgeber schmunzelnd betont, „nicht hausgemacht, sondern selbstgemacht“.

VIA STAZIONE 17, 39020 PARCINES (BZ), ITALIEN | TELEFON: +39 0473 967342 | WWW.ONKELTAA.COM



Das Haus „Onkel Taa“ beherbergt auf mehreren Etagen und in 18 Zimmern pro Stockwerk insgesamt mehr als 60.000 Exponate – ein beeindruckendes Gesamtkunstwerk, das Geschichte fühlbar macht.


Wer das Zusammenspiel aus Kultur, Geschichte und Kulinarik erleben möchte, sollte sich den Besuch dieses außergewöhnlichen Hauses nicht entgehen lassen. Sowohl das Restaurant als auch die museale Sammlung können nach Anmeldung besichtigt werden.

Adresse: Via Stazione 17,
39020 Parcines (BZ), Italien
Telefon: +39 0473 967342
www.onkeltaa.com



VOM OLDTIMER-MUSEUM ZUR
GLITZERNDEN SHOWARENA:
IN NUR ZEHN JAHREN HAT SICH
DAS WINTERVARIÉTÉ VON EINER
MUTIGEN IDEE ZU EINER INSTITUTION
DES WINTERS VERWANDELT – EIN
KALEIDOSKOP AUS ARTISTIK,
KULINARIK, GEFÜHL UND HERZLICH-
FAMILIÄREER ATMOSPHERE.

Es begann 2015 in Ladenburg – zwischen glänzenden Karosserien und großen Träumen. Im Automuseum Dr. Carl Benz, umgeben von legendären Oldtimern, feierte das erste WinterVariété seine Premiere. 130 Gäste, 15 Künstlerinnen und Künstler aus aller Welt: Der Auftakt war ein Wagnis – und zugleich der Beginn einer Erfolgsgeschichte, die bis heute ihre Resonanz sucht. Die Idee, Hochkultur, Artistik und Gourmetküche in einem winterlichen Gesamterlebnis zu vereinen, traf den Nerv der Zeit. Schon 2016 folgte die Fortsetzung – ein Wiedersehen mit Magie und Mechanik, Emotion und Eleganz. Hier, zwischen Motoren, Museum und Magiern, zeigte sich die DNA des WinterVariété: ein Fest für die Sinne, handgemacht, herzblutgetrieben, immer ein wenig anders als erwartet – und von Anfang an mit einer warmen, herzlich-familiären Note, die das Publikum sofort für sich gewann.



HEIDELBERG: 10 JAHRE WINTERVARIÉTÉ – EINE DEKADE VOLLER MAGIE, GENUSS UND VISION



Mit dem Umzug 2017 nach Heidelberg begann eine neue Ära. „Hallo Heidelberg!“ – dieser Satz markierte den Beginn eines Kapitels, das den Charakter des WinterVariété nachhaltig prägte. Inspiriert von der schillernden Welt des Showbiz, verschmolzen Artistik, Humor und Glamour zu einer Inszenierung, die das Publikum staunen ließ: Rollschuhakrobatik durch die Reihen, ein Elvis-Double mit Augenzwinkern, Magie im Dunkeln. Dazu ein Menü, das die Klassiker der amerikanischen Küche neu interpretierte – ein Vorgeschmack auf den kulinarischen Anspruch, der später zur Signatur werden sollte.

„Emotional, überraschend, anders“ – das Motto, das in Ladenburg geboren wurde, blieb auch in Heidelberg der rote Faden – getragen von einem Team, das mit Leidenschaft und familiärem Zusammenhalt hinter den Kulissen wirkte.

2018 erhob sich die ShowArena am Tiergartenbad wie ein Symbol des Aufbruchs. „The Great Show“ war mehr als ein

Titel – es war ein Versprechen. 250 Gäste fanden unter der eleganten Kuppel Platz, um eine Produktion zu erleben, die in Größe, Technik und Dramaturgie neue Maßstäbe setzte. Nur ein Jahr später brachte „PASSION“ das Publikum mit opulenten Bühnenbildern, LED-Inszenierungen und einem sinnlichen Menü endgültig zum Staunen. Dann kam die Zwangspause – und das Comeback. Nach zwei Jahren Stille kehrte das WinterVariété 2022 zurück. „This is Passion!“ lautete das Motto, und es war wie ein Aufatmen nach der Pandemie: 15.000 Besucherinnen und Besucher feierten die Rückkehr dieser besonderen Magie, die aus Licht, Musik, Menschlichkeit – und einem spürbar familiären Miteinander entsteht.

Ein Jahr später begann mit Spitzenkoch Tristan Brandt ein neues Kapitel. 2023 verschmolzen Kunst und Kulinarik auf höchstem Niveau – präzise komponiert, sinnlich inszeniert, technisch brillant. Brandt setzte mit seinem Menü und der künstlerischen Handschrift einen kulinarischen Standard,

der weit über Heidelberg hinausstrahlte. 2024 folgte der nächste Sprung: Auf dem Heidelberger Messplatz entstand eine spektakuläre Zelt- und Containerlandschaft. „IMAGINE“ hieß das Motto – und es war ein Bekenntnis zur Vorstellungskraft. Zu erleben war ein Gesamtkunstwerk aus Licht, Ton, Akrobatik und Emotion – modern, mutig und poetisch zugleich.

„Das WinterVariété ist längst mehr als eine Show – es ist ein Gefühl. Ein Ort, an dem Träume eine Bühne finden, Genuss zur Kunstform wird und Herzlichkeit das Fundament bildet.“

2025 feiert das WinterVariété sein zehnjähriges Jubiläum – „10 Jahre WinterVariété by Tristan Brandt“. Eine Dekade voller Leidenschaft, Vision und Wandel. Zehn Jahre, in denen aus einer Idee ein kulturelles Ereignis geworden ist, das jedes Jahr aufs Neue über-

rascht, verzaubert und verbindet. Das Jubiläumsprogramm verspricht eine spektakuläre Inszenierung internationaler Artistik und ein exklusives Gourmet-Erlebnis aus Tristan Brandts Küche – ein Feuerwerk aus Geschmack, Bewegung und Emotion.

Das WinterVariété bleibt ein lebendiges, kreatives Projekt, das sich stetig weiterentwickelt – mit viel Herzblut, einer großen Portion Leidenschaft und einem herzlich-familiären Geist, der von Anfang an seine besondere Atmosphäre geprägt hat.

„EMOTIONAL,
ÜBERRASCHEND, ANDERS“
– DAS MOTTO, DAS IN
LADENBURG GEBOREN WURDE





DIE JUBILÄUMSSAISON DER EXTRAKLASSE

Auf dem Heidelberger Messplatz präsentiert das WinterVariété in der Jubiläumsshow ein neues Programm mit internationalen Künstler:innen, moderner LED-Technik und einem exklusiven Menü von Spitzenkoch Tristan Brandt.

Durch den Abend der modernsten Dinnershow der Region führen Timothy Trust & Diamond, frisch gekürte Magier des Jahres 2025. Mit charmanter Mentalmagie, feinem Humor und spektakulären Illusionen sorgen sie für Staunen und beste Unterhaltung. Ergänzt wird das Programm durch preisgekrönte Artist:innen aus aller Welt – von atemberaubender Luftakrobatik bis zu kraftvoller Balancekunst.

Auch kulinarisch setzt das Jubiläum Maßstäbe: Tristan Brandt und das Küchenteam haben gemeinsam mit dem kulinarischen Berater Christian Adam ein 3-Gang-Gourmetme-

nü kreiert, das Raffinesse und Genuss perfekt vereint. Zum Auftakt wird eine Viererlei Vorspeise aus Risoni-Curry-Salat mit Kokosschaum, Eismeersaibling mit Kürbissalat süß-sauer, Austernpilze Dim Sum mit Teriyaki-Sauce und Beeftatar mit Brotchip serviert. Vegetarische Gäste genießen statt Fisch und Fleisch Rote-Bete-Tatar und karamellierte Birne. Im Hauptgang folgt geschmorter Schaufelbug von der Husumer Färse mit Pastinakencreme, Schnittlauchöl und Parmesan – alternativ gibt es Petersilienwurzel mit Milchgnocchi. Das Dessert bildet ein warmer Schokoladenkuchen mit Ananas, Vanille und Mango-Maracuja-Sorbet.

Erleben Sie 10 Jahre WinterVariété: Magie, Genuss und unvergessliche Momente in einer einzigartigen Show in Heidelberg.

Fotos: Winter Variete



TIMOTHY TRUST &
DIAMOND

Heidelberg – 300.000 € für Gesundheit

Heidelberg: Charity in Concert
begeistert mit Musik, Stars und
300.000 Euro Spenden

Charity in Concert



HEIDELBERG:
CHARITY IN CONCERT

"Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend," treffend von Johann Wolfgang v. Goethe beschrieben. Das SAP Sinfonieorchester, begleitet von namhaften Künstlern, brachte Musik vom Feinsten auf die Bühne. Die Impulso Tenors – Val Mihelčič, Germán Gholami und Laszlo Maleczky – begeisterten mit stimmlicher Brillanz, unterstützt von Kerstin Bauer, Sascha Kleinophors und nicht zuletzt dem Stargast Rea Garvey, der als einer der bekanntesten Musiker Deutschlands für Gänsehautmomente sorgte. Die musikalische Reise spannte den Bogen von den Hits der 70er Jahre bis zu modernen Klassikern – abwechslungsreich, emotional und hochklassig.

Charmant und humorvoll führte Franziska van Almsick durch den Abend, sorgte für Leichtigkeit zwischen den Darbietungen und brachte die Gäste im Saal immer wieder zum Lachen. Unter ihnen waren prominente Gesichter wie Diskus-Olympiasieger Lars Riedel, die mehrfache Weltmeisterin im Rodeln Susi Erdmann, Boxpromoter Florian Winter sowie die 82-jährige Eva Jakob von den „Jakob Sisters“, die mit ihrer unermüdlichen Lebensfreude alle in ihren Bann zog.



Doch hinter all der Unterhaltung stand ein tieferer Sinn: Mit den Erlösen des Abends werden drei Stiftungen unterstützt, die entscheidend zur medizinischen Spitzenversorgung in Heidelberg beitragen – die Heidelberger Herz Stiftung, die Thoraxstiftung Heidelberg und die Heidelberger Stiftung Chirurgie.

Diese Institutionen stehen für Hoffnung, Fortschritt und Menschlichkeit.

Die **Heidelberger Herz Stiftung** unterstützt die Klinik für Kardiologie und trägt dazu bei, dass Patienten mit Herz- und Gefäßerkrankungen bestmöglich behandelt werden – Krankheiten, die nach wie vor die häufigste Todesursache in den westlichen Industrienationen sind.

Die **Thoraxstiftung Heidelberg** ist eng mit der traditionsreichen Thoraxklinik verbunden, einer der größten und ältesten Lungenfachkliniken Europas. Sie arbeitet Hand in Hand mit dem Deutschen Krebsforschungszentrum und treibt entscheidende Fortschritte in der Krebs- und Lungenforschung voran.

Die **Heidelberger Stiftung Chirurgie** wiederum widmet sich der Weiterentwicklung hochmoderner Operationsverfahren, darunter Robotik und Künstliche Intelligenz.

Ziel der drei Stiftungen: auch in Zeiten knapper öffentlicher Mittel jedem Patienten Zugang zu modernster Spitzenmedizin zu ermöglichen.

HEIDELBERG:
CHARITY IN CONCERT



HEIDELBERG:
CHARITY IN CONCERT



Am Ende des Abends stand ein beeindruckendes Ergebnis: Über 290.000 Euro wurden durch Spenden und Einnahmen erzielt – und schließlich auf stolze 300.000 Euro aufgerundet. Professor Dr. Norbert Frey (Herz Stiftung), Professor Dr. Christoph Michalski (Stiftung Chirurgie), Professor Dr. Felix Herth (Thoraxstiftung) sowie Initiator Winni Rothermel nahmen die symbolische Summe sichtlich bewegt entgegen.

Warum Charity? Diese Frage stellt sich angesichts der Herausforderungen im Gesundheitswesen kaum noch. Der Staat sorgt für die Grundversorgung – doch Spitzenmedizin, die Leben rettet und die Zukunft verändert, braucht zusätzliche Mittel. Forschung, Innovation und modernste Technik sind teuer. Es kann JEDEN treffen. Ohne das Engagement von Bürgerinnen und Bürgern, ohne die Unterstützung durch Stiftungen und Spender, bleiben viele Chancen ungenutzt. Jeder Euro, jede Spende trägt dazu bei, Heilungschancen zu verbessern und Menschen in schwersten Situationen neue Hoffnung zu geben.

„Charity in Concert“ hat gezeigt, wie Kultur und Engagement sich verbinden lassen, um das Beste für die Gesellschaft zu erreichen. Musik berührt Herzen – und öffnet sie für Solidarität und Unterstützung.

HEIDELBERG:
CHARITY IN CONCERT



Wer diesen Weg mitgehen möchte, hat viele Möglichkeiten, sich einzubringen. Ob mit einer einmaligen Spende, einer regelmäßigen Unterstützung oder durch die Mitarbeit als Förderer: Jede Form von Engagement zählt. Forschung ist der Schlüssel zu neuer Hoffnung und besseren Chancen – und Sie können Teil davon sein.

SPENDENMÖGLICHKEITEN

HEIDELBERGER HERZ STIFTUNG

IBAN: DE36 6729 0000 0149 6545 42
BIC: GENODE61HD1 – Heidelberg Volksbank

Tel.: 06221 568670
– www.heidelberg-herz-stiftung.de
– organisation@heidelberg-herz-stiftung.de

HEIDELBERGER STIFTUNG CHIRURGIE

IBAN: DE08 6725 0020 0009 2311 61
BIC: SOLADES1HDB – Sparkasse Heidelberg

Tel.: 06221 56 4875
– www.stiftung-chirurgie.de
– info@stiftung-chirurgie.de

THORAXSTIFTUNG HEIDELBERG

IBAN: DE08 6729 2200 0049 1049 10
BIC: GENODE61WIE – Volksbank Kraichgau eG

Tel.: 06221 396 2777
– info@thoraxstiftung.de



NEUE STIFTUNG FÖRDERT BILDUNG UND INTEGRATION



Stifterpaar aus Heddesheim engagiert sich gemeinsam mit Sparkasse für junge Menschen

Wohnraumsuche. Ein fest etabliertes Angebot ist das wöchentliche Welcome-Café, das bis heute einen Raum für Austausch und Begegnung schafft.

Die enge Verbindung zum Verein und die Erfahrungen aus der praktischen Integrationsarbeit waren ausschlaggebend für die Entscheidung, eine eigene Stiftung zu gründen. Claus und Hilary Herzog wollen ihr Engagement damit intensivieren und ein dauerhaftes Zeichen für soziale Teilhabe – insbesondere junger Menschen in der Rhein-Neckar-Region – setzen. „Wir hatten das Glück, unseren eigenen Weg gehen zu dürfen. Jetzt wollen wir dazu beitragen, dass auch andere ihren Weg finden können – trotz Hürden“, sagte Claus Herzog im Pressegespräch. Der eigene Weg Herzogs führte ihn vom Bauingenieursstudium bis zur Gründung und Geschäftsführung des Mannheimer Ingenieurbüros Herzog und Partner, mit dem er an so prominenten Bauprojekten wie dem Kongresszentrum Rosengarten, dem Stadthaus N1 und dem Engelhorn Sport beteiligt war.

Bildung, Sprachförderung und interkulturelle Kommunikation im Fokus

Mit der Stiftung wollen Claus und Hilary Herzog gezielt Kinder und Jugendliche fördern. Ihren Blick richten sie dabei nicht nur auf junge Menschen mit Migrationshintergrund. Auch Kinder aus finanziell benachteiligten Familien oder aus Ein-Eltern-Haushalten können Unterstützung erhalten. „Die Hürden sind hoch, der Weg zur Integration oft steinig. Viele

Kinder und Jugendliche scheitern. Ihnen gilt unsere besondere Aufmerksamkeit und Zuwendung. Vergessen wir nicht: Der Weg zur Integration führt über Bildung – die Sprache ist der Schlüssel“, sagt Claus Herzog. Ein weiteres zentrales Anliegen des Ehepaars ist der internationale Jugendaustausch. „Zur Bildung gehört auch die Völkerverständigung – um die Welt besser zu verstehen. Wir unterstützen Begegnungen, interkulturelles Lernen und den internationalen Austausch nicht zuletzt als Beitrag zum Frieden. Aus eigener Erfahrung weiß ich: Die Sprache des aufnehmenden Landes zu lernen, ist die Eintrittskarte in eine Gesellschaft“, sagt Hilary Herzog, die aus dem Norden Englands stammt.

Stiftung wird nach dem Tode im Geiste der Stifter weitergeführt

Heddesheims Bürgermeister Achim Weitz würdigte den Schritt von Claus und Hilary Herzog als „mutiges und zutiefst menschliches Bekenntnis zur Verantwortung in der eigenen Nachbarschaft.“ Dieses Engagement, so Weitz, werde die Lebenszeit des Ehepaars überdauern: Per Testament wird ihr Vermögen in die Stiftung eingebracht, die nach ihrem Tod in ihrem Sinne weitergeführt wird. Sie ist als Treuhandstiftung organisiert und wird von der Stiftergemeinschaft der Sparkasse Rhein Neckar Nord verwaltet. Diese fungiert als Dach für Treuhandstiftungen mit individuellen Zwecken – und bündelt so das Wirken zahlreicher Stifterinnen und Stifter in der Region.

„Mit dem Fachwissen unserer Stiftungsexperten stehen wir interessierten Menschen aus der Metropolregion Rhein-Neckar von der Erstberatung bis hin zur Gründung und Verwaltung der eigenen Stiftung zur Seite“, sagt Sparkassen-Vorstand Thomas Kowalski. Das gelte für jeden, der sein Lebenswerk gemeinnützig und nachhaltig sichern und Gutes tun möchte. Für Kowalski ist das Engagement des Ehepaars Herzog „ein Vermächtnis mit Wirkung weit über Heddesheim hinaus“.

Einschulungshilfe für Kinder aus geflüchteten Familien als erste Spende

Förderberechtigt sind gemeinnützige Organisationen aus der gesamten Metropolregion, die mit anerkannten Trägern zusammenarbeiten. Anträge können ab sofort über die Website der Stiftung unter www.ch-herzogstiftung.de gestellt werden. Zu den ersten Geförderten zählt der Verein F.A.I.R., an den die erste Spende der neu gegründeten Stiftung geht. Neben rund 800 Nachhilfestunden für Kinder und Jugendliche unterstützt der Verein in diesem Jahr acht Kinder aus geflüchteten Familien zum Schulstart – mit Schulranzen, Grundmaterialien und gefüllter Schultüte. Die Stiftung übernimmt dafür die vollständigen Kosten in Höhe von rund 880 Euro und leistet damit einen Beitrag zu mehr Chancengleichheit von Anfang an.

Über die Stiftergemeinschaft der Sparkasse Rhein Neckar Nord

Die 2017 gegründete Stiftergemeinschaft der Sparkasse Rhein Neckar Nord unterstützt Menschen aus der Metropolregion dabei, sich gemeinnützig zu engagieren. Die Stiftungsexpertinnen und -experten des Kreditinstituts begleiten den gesamten Weg – von der Erstberatung bis zur Umsetzung. „Mit Hilfe der Sparkasse konnten wir den gesamten Prozess erheblich vereinfachen. Ohne sie wäre es sicher nicht so schnell gegangen. Die Zusammenarbeit ist vorbildlich, und wir spüren jederzeit, dass wir als Stifter einen starken Partner an unserer Seite haben“, sagt Claus Herzog. Eine eigene Treuhandstiftung unter dem Dach der Gemeinschaft kann gründen, wer mindestens 100.000 Euro ins Stiftungskapital einbringt – ein Weg, den vor Claus und Hilary Herzog unter anderem Bülent Ceylan, Franziska van Almsick und die Gemeinde Schriesheim gegangen sind. Stiftungsfonds unter eigenem Namen sind bereits ab 25.000 Euro möglich, Zustiftungen ab 5.000 Euro.

Die Familie Bassermann:

Ihr Wirken in Heidelberg Teil II

Das Vermächtnis von
Johann Christof Bassermann:
Die Söhne

Johann Christof Bassermann hat mit seiner ersten Frau Sarah Katharina, verw. Paravicini, geb. Lang, drei Söhne: Friedrich Daniel (1738-1810), Johann Adam (1740-1785) und Johann Wilhelm (1744-1811).

Friedrich Daniel
– der Dreikönigswirt zu Heidelberg

Als ältester Sohn übernimmt Friedrich Daniel den Dreikönigs-Gasthof und setzt alles daran, dass dieser das „erste Haus am Platz“ bleibt. Er erreicht, dass die Zahl an illustren Gästen stetig zunimmt. Neben dem Hofadel und Offizieren zieht es zahlreiche Gelehrte nach Heidelberg, die im Gasthof übernachten; auch begüterte Studenten kommen dort zeitweise unter. Im Juli 1763 übernachtet dort Wolfgang Amadeus Mozart mit Vater Leopold und Schwester Nannerl, als er siebenjährig auf der Orgel der Heiliggeistkirche spielt. Die Jahre unter der Leitung von Friedrich Daniel gelten als die Blütezeit des Gasthofs. Von den Gästen gelobt wird die Qualität der Speisen und der Weine. Berühmt sind die in den Räumlichkeiten des Gasthofs abgehaltenen Feste und Bälle, die sogar, dank eines Privilegs, in der Fastenzeit stattfinden dürfen. Unter den Gästen ist auch der Taufpate von Friedrich Daniel, sein Onkel, der Stabschirurg Friedrich Daniel Zinkgräf, verheiratet mit Katharine Christine, geb. Lang, also der

Schwester seiner Mutter. Diese Zeit ist im Familienarchiv der Bassermanns gut dokumentiert: Erhalten ist ein Wirtschaftsbuch aus den Jahren 1784/85, in dem die Gäste, Verzehr und sonstige Auslagen aufgeführt sind. Johann Wolfgang Goethe ist im Sommer 1797 bei seinem 6. Heidelberg-Besuch Gast im Drei König.



Friedrich Daniel B. und M.K. Kissel

Für die damalige Zeit sehr spät, erst mit 27 Jahren, heiratet Friedrich Daniel im Jahre 1765 Maria Katharina Kissel (1739-1808), die Tochter des Bierbrauers und Ratsverwandten

In der Ausgabe 07/2025 des TOP Metropoljournals haben wir uns der Familie Bassermann gewidmet und dabei Johann Christof, Dreikönigswirt und Teilhaber der Rigal'schen Seidenmanufaktur, als wirtschaftlichen Gründungsvater der Bassermann-Dynastie in den Mittelpunkt gerückt. In der heutigen Ausgabe richten wir den Blick auf seine Söhne, die in Heidelberg sein Werk fortsetzen. Wir erfahren, wie familiärer Zusammenhalt und wirtschaftliche Beziehungen auch in schwierigen Zeiten, kriegerischen Auseinandersetzungen, politischen Umbrüchen und später der Teilung der Kurpfalz zum Erfolg führen können. Wir lernen, wie sich die Unternehmerfamilie Bassermann der politischen und sozialen Verantwortung stellt und sich über die Maßen kulturell-historisch engagiert. Wir treffen dabei auf Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens und begegnen Gotthold Ephraim Lessing und Johann Wolfgang von Goethe.

(Stadtrat) Daniel Kissel, der von Worms nach Heidelberg gezogen war. Am Heumarkt 3 betreibt er eine Brauwirtschaft „Zum Goldenen Krachbein“. Dort befindet sich heute das Gustav-Radbruch-Haus, Wohnheim des Studierendenwerks. Das Paar bekommt fünf Töchter und einen Sohn, Friedrich Ludwig (1782-1865). Neben dem Gasthof besitzt die Familie Ländereien und bewirtschaftet eine sog. Schweizerei, d.h. einen Hof mit Vieh- und Milch-wirtschaft. Da keines seiner Kinder noch andere Verwandten bereit sind, das Haus Zu den Drei König zu übernehmen, bleibt Friedrich Daniel keine andere Wahl, als dieses bis ins hohe Alter weiterzuführen.

Sein einziger Sohn Friedrich Ludwig verfolgt andere Pläne: Er erhält zunächst am renommierten privaten Internats-Institut des Pädagogen Johann Jakob Winterwerber in Mannheim zu Beginn der 1790er-Jahre eine hervorragende schulische Ausbildung, zusammen mit seinem Vetter Johann Ludwig. Seine kaufmännische Lehre absolviert er an einem Handels-haus in Frankfurt am Main, dann in Basel und schließlich in einer Weinhandlung im französischen Mâcon. Für dieses Unternehmen ist er als Handlungsreisender in Europa unterwegs; danach wechselt er in ein Straßburger Handelshaus. 1805 lernt er in Schwetzingen Wilhelmine, die Tochter des Mannheimer Tuchhändlers und Oberbürgermeisters Johann Wilhelm Reinhardt, kennen, heiratet sie im gleichen Jahr in Schwetzingen und zieht mit ihr nach Mannheim. Friedrich Ludwig Bassermann gilt als Begründer der Hauptlinie „Bas-

ermann am Markt“ in Mannheim. Er wird später Bankier und bayerischer Konsul in Mannheim.



Ehepaar
Friedrich Ludwig
Bassermann und
Wilhelmine
geb. Reinhardt, 1854

Foto: Stadtarchiv Heidelberg

Nach dem Tod von Friedrich Daniel im Jahre 1810 wird der Gasthof Zu den Drei König, zur damaligen Zeit eine Heidelberger Institution, versteigert. Als Zeichen der familiären Verbundenheit und in Würdigung der wirtschaftlichen Bedeutung des Hauses, entnimmt die Familie einen Schlussstein mit dem Bassermann'schen Wappen und verbaut diesen 1828/29 im neuen Bassermann-Palais am Markt in Mannheim. Der ehemalige Dreikönigsgasthof dient ab 1812 zunächst als Tabakfabrik und später als Wohn- und Geschäftshaus. Besitzer ist, ab den 1820er-Jahren der Kaufmann Georg Leonhard Ritzhaupt, der sich einige Jahre im Tabakgeschäft versucht. Er vermietet

Zimmer in seinem Haus an Studenten, darunter den damaligen Jurastudenten Robert Schumann 1829/30. Eine Tafel am Haus in der Hauptstraße 160 weist auf den Aufenthalt des Komponisten, Dirigenten, Musikers und Literaten Schumann hin. Ritzhaupt, 1830 Zweiter Bürgermeister und von 1840-45 Erster Bürgermeister der Stadt Heidelberg, trennt sich von dem Anwesen und gründet einige Jahre später Konditorei und Café Ritzhaupt an der Unteren Straße, Ecke Haspelgasse, seit 1903 Café Knösel.

Johann Adam und Johann Wilhelm – die Tuch- und Seidenhändler

Die beiden anderen Söhne Johann Adam und Johann Wilhelm folgen einer weiteren Tradition der Familie Bassermann und steigen beide in das Seiden- und Tuchgeschäft ein. Es liegt nahe, dass sie nach dem Tod des Vaters weiterhin als Teilhaber im Seidenunternehmen Rigal-Bassermann in Heidelberg sind und dort ihr Handwerk lernen. Das ändert sich, als Jean Pierre Rigal im Jahre 1769 stirbt und die Seidengesellschaft 1771 unter der Leitung seiner Witwe Margaretha und den beiden Rigal-Söhnen Henry und Louis neu aufgestellt wird: In der Privilegienvereinbarung von 1771 werden acht weitere Gesellschafter, vor allem aus dem Kreis des Kurpfälzer Adels in Heidelberg und Mannheim aufgeführt; darunter befinden sich die Familie der Freiherrn von Maubuisson und Gleisweiler, der Ritter von Helmstatt sowie der kurpfälzische Regierungsrat und Landschreiber (hoher Verwaltungsbeamter, Hofgerichtsrat) in Heidelberg, Ferdinand Joseph Wrede(n), nicht jedoch die Familie Bassermann.

Die Familienchronik attestiert den Brüdern eine hohe Intelligenz und einen ausgeprägten Geschäftssinn: So ist nicht verwunderlich, dass sie sich auf den Handel von Tuchen und Seidenwaren konzentrieren und sich bewusst gegen die wenig zukunftssträchtige Seidenverarbeitung entscheiden. Schon damals zeichnet sich ab, dass die Seidenmanufaktur nur mit Privilegien und Subventionen konkurrenzfähig sein kann. Die Bassermann-Brüder heiraten ebenfalls standesgemäß: Johann Adam ehelicht seine Cousine Katharina Elisabetha, Tochter von Johann Adam Gabel, einem Ratsverwandten und

Handelsunternehmer, verheiratet mit seiner Tante Katharina Margaretha, geb. Lang. Er zieht in das Haus seiner Schwiegermutter in der Hauptstraße 130, das sie von der Witwe des Schaffners Daniel Rübeck erworben hatte. Die ehemalige Rübeckische Handlung wird zum Bassermann'schen Handelshaus, denn die Brüder gründen dort ein Tuchgeschäft, das 1775 unter dem Namen „Seiden-, Woll-, Baumwoll-, Leinen- und Galanteriewaren-Handlungen (en gros)“ firmiert. Heute ist dort seit den siebziger Jahren das Restaurant „Doctor Flotte“ untergebracht, zuvor das Gasthaus „Zum Mainzer Rad“ (s. Foto).

Bassermann'sches
Handelshaus,
Hauptstrasse 130
(später Gasthaus
Zum Mainzer Rad)



Nachweis: Stadtarchiv Heidelberg

Als Johann Adam bereits 1785 mit nur 44 Jahren stirbt, übernimmt Johann Wilhelm die gesamten Liegenschaften und führt das Handelsunternehmen weiter. Er ist mit Maria Elisabetha, geb. Erb (1754-1789) verheiratet. Sie ist die Tochter von Johann Georg Erb, geboren in Wiesloch, der einer Schweizer Familie reformierten Glaubens entstammt. Erb ist als reformierter Pfarrer im pfälzischen Nünschweiler und in Hornbach bei Zweibrücken tätig, tritt dann in die Dienste des Herzogs von Zweibrücken als Geheimer Kabinettskanzlist und Schreiblehrer ein und wirkt später bis zu seinem Tod als Pfarrer in Rohrbach (Heidelberg). Als dieser nach dem frühen Tod seiner ersten Frau die Schwester von Johann Wilhelm heiratet, sind beide in doppelter Hinsicht miteinander

verwandt, als Schwager und Schwiegervater bzw. –sohn. Es wird familiär noch interessanter, denn Johann Wilhelm ehelicht, nur wenige Monate nach dem Tod seiner Frau, deren Schwester Susanna Elisabetha im Jahre 1789 in Rohrbach. Beide verständigen sich auf einen umfassenden, notariell beglaubigten Ehevertrag, der eine vollständige Gütertrennung und das Recht der Selbstverwaltung ihres Vermögens beinhaltet. Familien- bzw. Verwandtschaftsehen sind in dieser Zeit gang und gäbe, wohl auch deshalb, um das Erbe zusammenzuhalten.

Geschäftsfreundschaften, Bündnisse und historische Begegnungen: Bassermann, Hahn'sches Handelshaus und Handelsjungfer Delph – Symbiose von Wirtschaft und Kultur

Die Geschäfte des Bassermann'schen Handelsunternehmens laufen sehr gut. Allerdings wird der Tuchhandel getrübt durch eine, von Kurfürst Carl Theodor erneut privilegierte und subventionierte Heidelberger Zitz- und Cattunfabrik zur Verarbeitung von Baumwolle und Herstellung von bedrucktem Baumwollgewebe. Gegründet im Jahre 1766, wird sie im ehemaligen Palais Freudenberg-Mariotte, dem späteren Palais Weimar (heute Völkerkundemuseum, Hauptstraße 235) angesiedelt. Dieser Monopolstellung der Fabrik, die mit Zwangsabnahmen und faktischen Importverboten einhergeht, widersetzen sich die Heidelberger Tuchhändler, allen voran Johann Wilhelm Bassermann, der sich u.a. mit dem Hahn'schen Handelsunternehmen sowie dem Tuch- und Seidenhandel der Geschwister Delph verbündet. Diese Händler sind bei ihrer Intervention erfolgreich, denn die privilegierte Zitz- und Cattun (Cotton)-Fabrik muss im Jahre 1784 aufgeben, da der kurpfälzische Hof von einer weiteren Finanzierung absieht.

Im Herzen der Heidelberger Altstadt liegt das Hahn'sche Handelshaus in der damaligen Judengasse, der heutigen Dreikönigstraße, geführt von Johann Georg Hahn, der mit den Bassermanns freundschaftlich und geschäftlich verbunden ist. Seine Schwester Eva Katharina (1736-1778) heiratet Jahre 1756 den Hamburger Seidenhändler Engelbert König. Nach

dessen Tod im Jahre 1769 übernimmt sie die Geschäfte des Handelshauses. Da König zudem eine Samt-, Seiden- und Tapetenmanufaktur in Wien betreibt, ist die Witwe auch für diese Fabrikation verantwortlich, wohl mit fachlicher und finanzieller Unterstützung ihres Bruders Johann Georg. 1776 heiratet Eva Katharina den Dichter Gotthold Ephraim Lessing (1729-1781), ein Freund des Hauses König, nach einer für damalige Verhältnisse sehr langen Verlobungszeit von fünf Jahren und zieht mit ihm nach Wolfenbüttel. Dort stirbt sie 1778 an Kindbettfieber. Lessing überlebt sie nur 3 Jahre; er stirbt 1781 in Braunschweig.

Zur gleichen Zeit schreibt Helene Dorothea Delph (1728-1808) Heidelberger Geschichte. Sie entstammt einer reformierten Pfarrersfamilie aus dem hessischen Rheingau. Im Jahre 1750 zieht sie mit ihrer Mutter und ihrer Schwester Sybille Elisabeth nach Heidelberg, um ihren erkrankten Bruder Georg Wilhelm Delph, geb. 1723, zu unterstützen. Dieser betreibt nach einer kaufmännischen Ausbildung im Hahn'schen Handelshaus seit 1748 ein kleines Geschäft u.a. für Seiden- und Tuchwaren. Nach dessen frühen Tod 1760 übernehmen die Delph-Schwwestern das Ladengeschäft.

Es ist vor allem der unternehmerischen Entschlossenheit der durchsetzungsstarken Helene Dorothea, eher despektierlich als „Handelsjungfer Delph(in)“ bezeichnet, zu verdanken, dass das Geschäft floriert, obgleich ihr durch die Zünfte etliche Steine in den Weg gelegt werden und sie als (unverheiratete) Frau in der Heidelberger Geschäftswelt zunächst nicht ernst genommen wird. Sie hält sich nicht an gesellschaftliche (höfische) Konventionen, trinkt schwarzen Kaffee, schnupft Tabak und kleidet sich, wie es ihr passt. Mit wirtschaftlichen Vorschriften hält sie es zudem nicht sehr genau, denn sie bezieht Seidenstoffe aus Lyon, trotz Importverbot und verkauft in ihrem Laden Tee und Kaffee, eigentlich der heimischen Krämerzunft vorbehalten. Sie findet Anerkennung durch ihre Fähigkeiten wirtschaftliche, gesellschaftliche und politische Kontakte zu knüpfen und freundschaftliche Beziehungen zu pflegen. In Heidelberg helfen ihr dabei sicherlich die Freundschaften mit den Bassermanns, Hahns und Rigals sowie der Zusammenhalt mit den Mitgliedern der reformier-



Wohn- und Geschäftshaus
Delph in der Hauptstraße 196
(aktuelles Foto)



Gedenktafel
(aktuelles Foto)

Foto: Stadtarchiv Heidelberg



Goethe 1775



Goethe
verabschiedet
sich von
Heidelberg am
4. November
1775

ten Kirche. Sie besucht regelmäßig die bedeutende Messe in Frankfurt am Main und hält Verbindungen zu wichtigen Handelshäusern und Banken im In- und Ausland, u.a. mit dem Handelshaus der hugenottischen Familie d'Orville und dem Bankhaus Bethmann. Zudem wird kolportiert, sie sei eine Agentin gewesen.

In Frankfurt freundet sie sich mit der Mutter von Johann Wolfgang Goethe an, die sie die „politica Delphin“ nennt. Zu Goethe entwickelt sich eine jahrelange „mütterliche“ Freundschaft mit gegenseitigen Besuchen und einem Briefwechsel. Sie fördert Goethe, bringt ihn in Kontakt mit anderen Dichtern und versucht mindestens zweimal vergeblich eine Ehe für ihn anzubahnen, und zwar mit Lilli Schönemann und der jüngeren Tochter des hochangesehenen Hofbeamten Wrede(n). Helene Dorothea Delph lebt wohl bereits 1775 in ihrem schmalen Haus in der Hauptstraße 196, das sie allerdings erst 1782 ersteigert. Eine Gedenktafel am besagten Haus erinnert an den schicksalhaften Besuch von Goethe bei ihr im November 1775, als er sich direkt von dort nach

Weimar in die Dienste von Fürst-Herzog Carl August begibt und sich damit gegen ein Leben in der Kurpfalz entscheidet. Leider hat sie es nicht geschafft, Lessing mit Goethe zusammenzubringen; die beiden schätzen sich, sind sich aber nie begegnet. August von Goethe, der Sohn von Johann Wolfgang, hält zu Beginn seiner etwa einjährigen Studienzeit in Heidelberg 1808/09 Kontakt zu Demoiselle Helene Dorothea, die im Oktober 1808 im Alter von 80 Jahren stirbt. Sie hat als mutige, entschlossene Frau, allen Widerständen zum Trotz, Spuren hinterlassen.

Politisches Wirken der Familie Bassermann

Unter dem Einfluss der Französischen Revolution, der Revolutionskriege und der politischen Umbrüche engagieren sich die Gebrüder Friedrich Daniel und Johann Wilhelm auch politisch: Sie prangern Misswirtschaft, Korruption und Willkür der städtischen Verwaltung in Heidelberg an und reichen, zusammen mit anderen Vertretern der Bürgerschaft im Jahre 1789 einen Beschwerdebrief beim Kurfürsten ein; dabei stehen

sie an der vordersten Front als Bevollmächtigte und Deputierte. Im Übrigen ist es wiederum Hofgerichtsrat Wrede(n), der sich der Beschwerde annehmen soll. Er, wir erinnern uns, erscheint bereits zuvor als Teilhaber des Rigal'schen Seidenunternehmens und ist gleichzeitig als Kommissar für die Überwachung der Maulbeerplantagen eingesetzt, bestens befreundet mit Helene Dorothea Delph.

Bereits hier zeigt sich die liberal-demokratische Grundhaltung der Bassermanns, die diese Familie über Generationen hinweg prägen wird. Aus dem Leben der Familie erfahren wir durch die umfassende Korrespondenz der zweiten Frau von Johann Wilhelm, Susanna Elisabeth zwischen 1783 und 1808, also noch vor ihrer Eheschließung, mit ihrem Jugendfreund Pfarrer Schmidt, den sie mit „Freund und Gvatter“ anspricht. Sie schreibt aus Zweibrücken und ab 1789 aus Rohrbach. So erhalten wir einen tiefen Einblick in die familiäre Situation und freundschaftlichen Beziehungen.

Die Nachfolge Johann Wilhelms

Johann Wilhelm hat mehr Glück mit seiner Nachfolge als sein älterer Bruder Friedrich Daniel: Sohn Johann Ludwig (1781-1828), lebt bereits in Mannheim, ist seit 1803 mit Susanna Elisabetha, der Tochter des Eisenhändlers Johann David Frohn, verheiratet und übernimmt als Begründer der Eisen-Bassermann-Linie die Geschäfte seines verstorbenen Schwiegervaters. Der jüngere Sohn Karl (1789-1838) erklärt sich nach längerem Zögern bereit, das Heidelberger Handelsunternehmen weiterzuführen, wohl aus einer Verpflichtung der Familie gegenüber, da sein mittlerweile 60 Jahre alter Vater keinen Käufer für das Bassermann'sche Unternehmen findet. Nach dem Tod seiner Stiefmutter und seines Vaters heiratet er im Jahre 1811 Amalie Philippine Marx (1792-1877), Tochter eines Bierbrauers und Gastwirts aus Mannheim-Vogelstang. Dem Paar werden zehn Kinder geboren. Die beiden Söhne studieren Medizin bzw. Ökonomie und verlassen Heidelberg. Amalie Bassermann lebt noch bis zu ihrem Tod 1877 in Heidelberg.

Zeittafel Familie Bassermann in Heidelberg

Johann Christof Bassermann (1709-1762): Wirtschaftlicher Gründungsvater der Bassermann-Dynastie

Jahr	Ereignisse
1709	Geburt am 17. April in Worms Eltern: Johann Philipp B. (1677-1727), Bäckermeister, Mehlhändler, Kirchenältester ref. und Maria Veronika Brettschneider (1676-1738) aus Frankfurt am Main
1736	Eheschließung mit Sarah Katharina Lang, verw. Paravicini (1699-1754) in Bretten
1737	Gastwirt zu den Drei König, Heidelberg, Hauptstraße 160
1737-44	Geburt der Kinder Katharina Christine (1737), Friedrich Daniel (1738), Johann Adam (1740), Maria Sarah (1743) und Johann Wilhelm (1744).
1754	Tod von Ehefrau Sarah Katharina
1756	Eheschließung mit Elisabetha Catharina Frey, verw. Zeller (1732-1778) am 4. April
1758	Teilhhaber der Rigal-Bassermann Seidencompagnie in Heidelberg
1762	Tod am 16. September in Heidelberg

Johann Adam Bassermann (1740-1785): Tuchhändler, Mitbegründer des Bassermann'schen Handelshauses

1740	Geburt am 12. März in Heidelberg Ausbildung im Rigal-Bassermann Seidenunternehmen mit Bruder Johann Wilhelm
1765	Kauf des Hauses Hauptstraße 130 durch Schwiegermutter und Tante Katharina Margaretha
ca. 1768	Eheschließung mit Cousine Katharina Elisabetha, geb. Gabel, Einzug in das Haus Hauptstraße 130
1769-74	Geburt einer Tochter und eines Sohnes
1775	Gründung des Tuchgeschäfts mit Bruder Johann Wilhelm im Haus Hauptstraße 130 (Bassermann'sches Handelshaus)
1785	Tod in Heidelberg am 2. Januar

Friedrich Daniel Bassermann (1738-1810): Wirt des Gasthofs Zu den Drei König, Heidelberg

1738	Geburt am 5. Juli in Heidelberg
1762	Gastwirt Zu den Drei König-Blütezeit des Gasthofes
1763	Gastgeber von Wolfgang Amadeus Mozart und Familie
1765	Eheschließung mit Katharina Kissel (1739-1808)
1766-80	Geburt von 5 Töchtern und eines Sohnes, Friedrich Ludwig (1782-1865)
ab 1780	Politisches Engagement, zusammen mit seinen Brüdern
1797	Gastgeber von Johann Wolfgang Goethe
1810	Tod in Heidelberg am 28. August
1812	Versteigerung des Gasthofs Der einzige Sohn, Friedrich Ludwig, Kaufmann, Bankier und bayerischer Konsul in Mannheim ist Begründer der Hauptlinie Bassermann am Markt. Er ist Erbauer des Palais Bassermann am Marktplatz 1828/29.

Johann Wilhelm Bassermann (1744-1811): Bürger, Kaufmann, Kirchenvorsteher; Mitbegründer des Bassermann'schen Handelshauses

1744	Geburt am 25. Oktober Ausbildung im Rigal-Bassermann Seidenunternehmen mit Bruder Johann Adam
1772/73	Eheschließung mit Maria Elisabetha, geb. Erb (1754-1789)
1773-89	3 Kinder: Elisabeth Katharina; Johann Ludwig (1781-1828) und Karl (1789-1838)
ab 1780	Politisches Engagement zusammen mit den beiden Brüdern
1785	Alleinige Leitung des Handelshauses Bassermann
1789	Eheschließung mit Susanna Elisabetha mit Ehevertrag in Rohrbach/Heidelberg
1797	Kauf des Handelshauses von Schwägerin Katharina Elisabetha
1803	Eheschließung von Johann Ludwig mit Susanna Elisabetha Frohn (1782-1869) am 26. Oktober in Mannheim. Er ist Begründer der Hauptlinie Eisen-Bassermann.
1811	Tod in Heidelberg am 5. Mai im Alter von 67 Jahren Übernahme des Handelshauses in Heidelberg durch Sohn Karl

Die Zeit nach Heidelberg

Wie bereits in Teil 1 kurz erwähnt, verlagert sich das Leben der Familie Bassermann zunächst nach Mannheim, Schwetzingen und Deidesheim. Weitere Standorte sind Frankfurt am Main, München, Karlsruhe und Hamburg. Es fällt sehr schwer, all die Persönlichkeiten zu benennen, die aus der Familie Bassermann hervorgegangen sind. Die Familie ehrt in besonderem Maße Friedrich Daniel Bassermann (1811-1855), Enkel des Dreikönigswirts und Sohn des Begründers der Hauptlinie Bassermann am Markt, Friedrich Ludwig. Er ist Kaufmann, Verleger und liberal-demokratischer Politiker, der als Abgeordneter der ersten deutschen Nationalversammlung im Mai 1848 in der Frankfurter Paulskirche an der vordersten Front für eine liberal-demokratische Verfassung kämpft.



Friedrich Daniel Bassermann, Mannheim, 1811 – 1855

Quelle: Wikipedia

Einer der Mannheimer Wahlmänner war im Übrigen der junge Friedrich Engelhorn (1811-1864), der spätere Gründer der BASF, mit der Familie Bassermann eng befreundet und später verwandtschaftlich verbunden. Dr. August Bassermann (1847-1931) und Albert Bassermann (1867 – 1952) haben einen großen Anteil am Renommee des Mannheimer Nationaltheaters. Der bedeutende Schauspieler Albert Bassermann, Ehrenbürger von Mannheim, emigriert zu Beginn des Nationalsozialismus mit seiner jüdischen Frau Else in die USA. Auf die Schwetzinger Konservenfabrikanten Bas-

sermann hatten wir bereits hingewiesen. Clementine Bassermann wurde zur Schwetzinger Ehrenbürgerin ernannt. Auch das Traditions-Weingut Bassermann-Jordan in Deidesheim fand bereits Erwähnung.



Marktplatz Mannheim mit Palais Bassermann am linken Rand

Heidelberg bleibt stets ein Rückzugsort und vielleicht auch Sehnsuchtsort der Familie Bassermann: Etliche Familienmitglieder studieren an der Universität. So überrascht es auch nicht, dass sich die Familie in den Jahren 1904 und 1906 zu den ersten beiden Bassermann-Treffen in Heidelberg versammelt. Die Teilnehmerliste liest sich wie ein Who's Who deutscher Persönlichkeiten aus Wirtschaft, Politik, Klerus, Verwaltung sowie Kunst und Kultur des frühen 20. Jahrhunderts: Neben den Bassermännern und der Familie Bassermann-Jordan sind es u.a. die Familien Diffené, von Bülow, Engelhorn, Benckiser, von Dusch, Ladenburg, Thorbecke, Clemm, von Blittersdorf.

Ausblick

Abschließend werfen wir nochmals einen Blick auf die Briefe von Susanna Elisabetha Bassermann, geb. Erb: Sie schreibt von zwei Besuchen von Mlle Landfried aus Zweibrücken bzw. aus Pforzheim in Heidelberg-Rohrbach. Dieser Spur wollen wir nachgehen, wenn wir uns im nächsten TOP Metropoljournal im Frühjahr 2026 ausführlich mit der Heidelberger Familie LANDFRIED beschäftigen.

Dr. Jürgen Steiger und Elisabeth Kröger

WIR SIND DIE BIERMACHER.

„Die Biermacher“ zu sein bedeutet für uns mit Leidenschaft und Können die besten Biere zu brauen. Diesen hohen Anspruch erfüllen wir mit der Auswahl unserer natürlichen Zutaten, dem geprüften und zertifizierten Brauprozess und natürlich mit unserem Team aus absoluten Profis.

Wir bieten Dir mit unseren Bieren den bestmöglichen Genuss und sind Dein Partner – Zuhause, in der Gastronomie oder bei Deiner Festlichkeit. Bei Musik-Events, Volksfesten oder Sport-Veranstaltungen sind wir für Dich da und stellen Deine Bedürfnisse für eine erfolgreiche Veranstaltung in den Mittelpunkt. Als Biermacher stehen wir für eine innovatives Team mit Tradition, das mit Kompetenz und Leidenschaft die Nummer Eins in Südhessen ist.

AM BESTEN KALT GENIESSSEN

*Die geschmackvolle Begleitung
zum Winter Varieté-Abend*



DIE BIERMACHER.

PFUNGSTAEDTER.DE

Selbstgemachtes Sauerkraut

Für 4 Gläser à 500 ml

Zubereitungszeit

30 Minuten, Gärungszeit 15 Tage

Zutaten

2 kg Weißkohl

1 TL Kümmel

2 Lorbeerblätter

25 g Salz

Zubereitung

Den Weißkohl putzen und in feine Streifen hobeln. Salz und Kümmel hinzufügen; gründlich mit den Händen mischen und kneten bis genug Saft austritt, dass das Sauerkraut nach dem Einschichten ins Glas bedeckt ist. Die Mischung sehr dicht in saubere, sterilisierte Gläser schichten und die Lorbeerblätter hinzufügen. Nicht randvoll befüllen, sondern 2-3 cm Luft nach oben hin lassen. Die Gläser mit einem Deckel verschließen und bei Raumtemperatur (15-20°C) ca. 5 Tage gären lassen – solange bis keine Flüssigkeit mehr aus den Gläsern austritt. Den Kohl dann noch etwa 10-15 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.

Gut verschlossen ist das Sauerkraut 6-8 Monate haltbar.

Tipp

Während der Lagerung kann zu Beginn Flüssigkeit aus den Gläsern austreten. Eine saubere und einfache Lösung diese Flüssigkeit aufzufangen, ist, die Gläser in eine Bratereinne oder in ein anderes breites Gefäß zu stellen. Diese kann im Anschluss leicht gesäubert werden.

Quelle:
www.trendxpress.org

Rezept und Foto: Le Creuset

rnv NIMMT NEUES EVENTFAHRZEUG IN BETRIEB

Die Flotte der historischen Bahnen der Rhein-Neckar-Verkehr GmbH (rnv) wächst: im Oktober wurde der RHB 1020 als drittes Eventfahrzeug in Betrieb genommen und kann ab sofort für besondere Anlässe angemietet werden.

EIN BESONDERES FAHRZEUG

Mit dem zwölfachsigen Gelenktriebwagen 1020 stößt ein besonderes Fahrzeug zur Flotte der Eventfahrzeuge hinzu: der 1967 gebaute Wagen war damals die längste Straßenbahn der Welt und besticht durch sein elegantes und nostalgisches Design. Nachdem die Bahn abgestellt wurde, begannen mit Unterstützung eines regionalen Vereins die Planungen zur Sanierung und Herrichtung als historisches Fahrzeug.

Über einen langen Zeitraum wurde der Wagen in liebevoller Kleinarbeit nach originalen Maßstäben aufgearbeitet und für den künftigen Einsatz als Eventfahrzeug hergerichtet. Unter anderem wurde das äußere Erscheinungsbild des Wagens in den Ursprungszustand zurückversetzt. Bereits von Weitem besticht die Bahn durch ihre historische Lackierung in elfenbein mit schwarzem Zierstreifen. Auch der Innenraum verbreitet nostalgischen Charme: die restaurierte Holzvertäfelung und die bequemen Kunstlederbänke erinnern an die Atmosphäre der damaligen Zeit. Eine Musikanlage und ein spezielles Beleuchtungskonzept runden den Auftritt als Eventfahrzeug ab.

Die Privatbrauerei Eichbaum, welche seit Jahren bei allen Eventfahrzeugen als Partnerin fungiert, unterstützte den Einbau einer großen Theke und des Ausschanks. Hier werden verschiedenste Getränke und Biere des Mannheimer Traditionsunternehmens sowie Weine der Winzergenossenschaft Schriesheim serviert.

NAME GESUCHT

RHB 1020, der derzeitige Name des Fahrzeugs, ist nur ein Arbeitstitel. Analog zu den beiden anderen Eventfahrzeugen steht noch ein finaler Name für die Bahn aus. Daher hat die rnv einen Wettbewerb gestartet, in welchem interessierte Bürgerinnen und Bürger bis 30. November ihre Namensvorschläge für das neue Eventfahrzeug einbringen können. Teilnahmebedingungen: www.rnv-online.de/namenswettbewerb

DIE EVENTFAHRZEUGE

Neben dem RHB 1020 stehen zwei weitere Eventfahrzeuge, der Salonwagen aus 1928 und der Sixty aus 1963, für besondere Fahrten durch die Metropolregion zur Verfügung. Die Fahrten können individuell geplant werden. Neben Fahrdauer und Strecke ist auch das Zubuchen von Catering möglich. Bei Rückfragen stehen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des rnv-Bereichs Kommunikation und Marketing (KM) unter 0621/465-1421 oder -4459 sowie via E-Mail unter eventfahrzeuge@rnv-online.de zur Verfügung.



IN DIESER AUSGABE:

EIN HAMBURGER IN ST. LEON-ROT

FRANK ADAMOWICZ

VON GERHARD MERTIN

Fotos: Coboc – das Heidelberger E-Bike-Unternehmen verbindet elegantes Design mit innovativer Technik. Die Aufnahmen wurden uns freundlicherweise von Coboc zur Verfügung gestellt.

In unserer Serie

„Eine Person der Region“ stellen wir heute Golflehrer Frank Adamowicz vor.

Bedenken Sie“, erklärt er uns, „es vergehen gerade einmal 1,5 Sekunden vom Ausholen mit dem Schläger bis zum Treffen des Balls – 1,5 Sekunden, in denen alles stimmen muss, um den Ball optimal zu treffen.“

Es gibt Menschen, die lange suchen müssen, um ihre berufliche Bestimmung zu finden – und manche suchen danach sogar ein Leben lang vergeblich. Aber es gibt auch jene Glücklichen, die schon ganz früh wissen, was sie einmal werden wollen. Zu den Letzteren gehört zweifellos Frank Adamowicz, der bereits als Schüler genau wusste, welchen Beruf er einmal ausüben wollte: nämlich Golftrainer.

Das ist schon deshalb bemerkenswert, weil er diesen Entschluss zu einem Zeitpunkt fasste, als Golfspielen und der Beruf des Golftrainers in Deutschland noch eher als etwas Exotisches galten. Frank Adamowicz wurde 1957 in Hamburg in eine Arbeiterfamilie hineingeboren – sein Vater war Lokführer – und in solch einem Umfeld zu Beginn der 1970er-Jahre

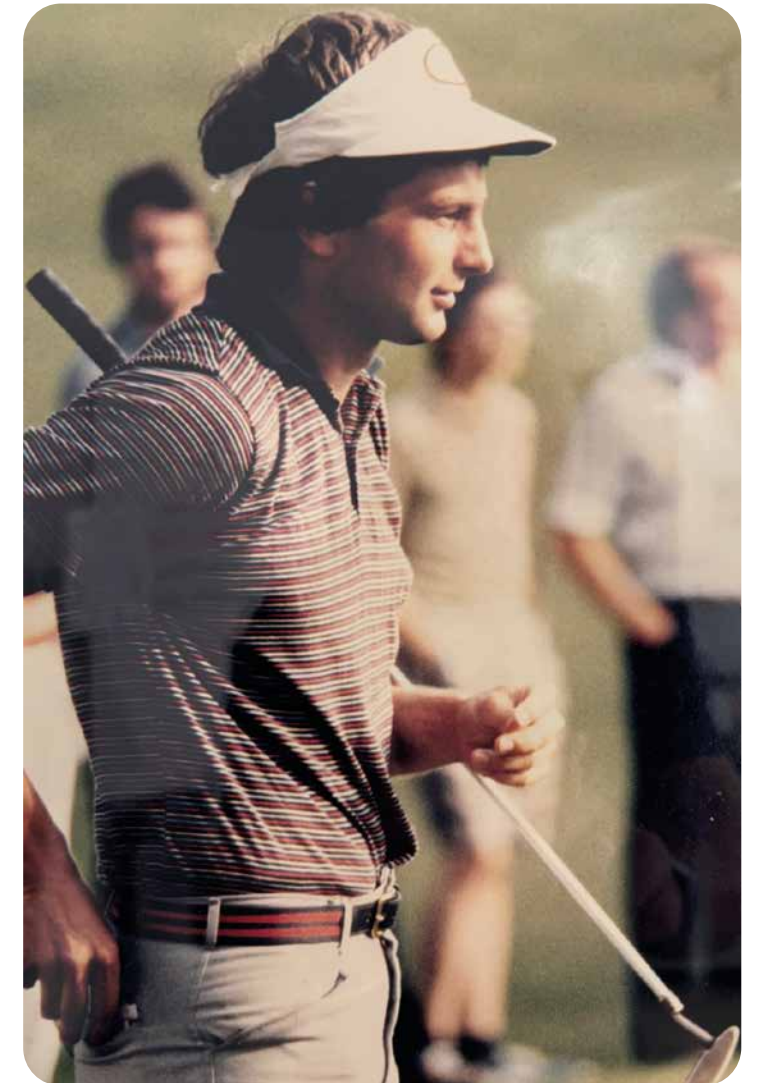


Foto: Privat

diesen Berufswunsch zu äußern, war nicht nur mutig, sondern auch mehr als nur ein bisschen verrückt.

Als wir Frank Adamowicz im Golfclub St. Leon-Rot treffen, sitzen wir einem Mann gegenüber, dem auch mehr als 50 Jahre später noch anzumerken ist, dass seine damalige Entscheidung die einzig richtige war. Der Mann strahlt völlige Zufriedenheit aus, und wenn er spricht – ganz gleich, ob über Golf oder sich selbst – klingt er überzeugend. Er bringt alles klar formuliert und verständlich auf den Punkt.

„Ich hatte schon immer ein gutes Auge und konnte etwas, was mir auffällt, gut erklären“, antwortet Frank Adamowicz auf die Frage, was ihn so früh bewogen habe, Golftrainer werden

zu wollen. „Und als ich gesehen habe, wie ein Schlag funktioniert, wenn er richtig ausgeführt wird, und was andererseits passiert, wenn der Schwung falsch war, wusste ich: Das will ich beruflich machen. Bedenken Sie“, erklärt er uns, „es vergehen gerade einmal 1,5 Sekunden vom Ausholen mit dem Schläger bis zum Treffen des Balls – 1,5 Sekunden, in denen alles stimmen muss, um den Ball optimal zu treffen.“ Diese Sätze lässt er wirken, bis er lachend hinzufügt: „Aber es gibt auch einiges, was man in diesen 1,5 Sekunden falsch machen kann.“

Das versteht auch jemand, der das Golfspielen nur aus der Theorie kennt. Ein Golfspieler weiß ohnehin genau, dass es so ist.

Um es deutlich zu machen: Der kleine Frank träumte nicht davon, professioneller Golfspieler zu werden – kein zweiter Jack Nicklaus oder Arnold Palmer, die in seiner Jugend die weltweit herausragenden Golfprofis waren. Er wollte von Beginn an Golflehrer werden. Er wollte jemand sein, der anderen zeigt, wie man richtig Golf spielt oder besser Golf spielen kann.

Das war auch lange vor der Zeit, in der Bernhard Langer zum Vorbild hätte werden können – der erste Deutsche, der im Golfsport internationale Bekanntheit erreichte. Der Anhauser wurde im selben Jahr geboren wie Frank Adamowicz und stammte ebenfalls aus einer Arbeiterfamilie.

Dass der Golfplatz des Hamburger Land- und Golfclubs Hittfeld e.V. gerade einmal zehn Fahrradminuten von der elterlichen Wohnung entfernt lag, spielte bei der Entstehung seines Berufswunsches für Frank Adamowicz zunächst keine entscheidende Rolle. Eher die Tatsache, dass sich einer seiner Freunde auf dem Golfplatz als Caddy sein Taschengeld aufbesserte und ihn ermunterte, sich ebenfalls um solch einen Job zu bemühen – was auch gelang. Noch heute erinnert er sich an sein erstes verdientes Geld:

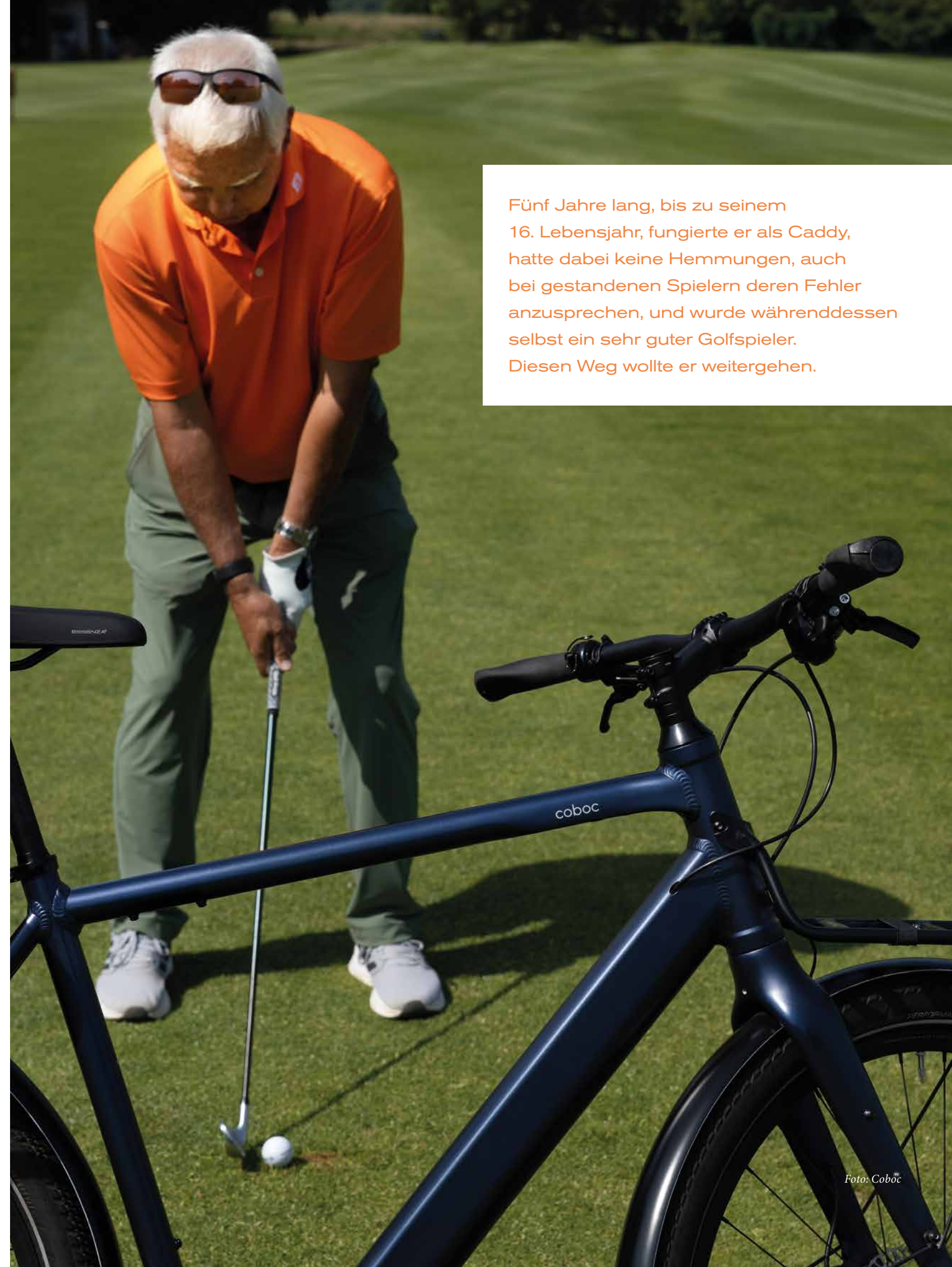
„Drei Mark siebenundfünfzig. Die sieben Pfennige waren Trinkgeld.“ Er schüttelt amüsiert den Kopf. „Keine Ahnung, wie das zustande kam. Aber wenn es über zwei Runden ging, mit jeweils 18 Löchern, kamen schon so 80 Mark am Wochenende zusammen.“

Schnell lernte der junge Frank, dass die wichtigste Aufgabe eines Caddys nicht darin bestand, für die Clubspieler den Golfwagen über das hügelige und bewaldete Gelände zu ziehen. Viel wichtiger war es, nach dem Abschlag den Ball wiederzufinden. Und er erkannte recht bald, woran es lag, dass ein Abschlag entweder gelungen oder misslungen war.

Fünf Jahre lang, bis zu seinem 16. Lebensjahr, fungierte er als Caddy, hatte dabei keine Hemmungen, auch bei gestandenen Spielern deren Fehler anzusprechen, und wurde währenddessen selbst ein sehr guter Golfspieler. Diesen Weg wollte er weitergehen.

Wie er erwartet hatte, teilte man zu Hause jedoch seine Begeisterung nicht. Seine Eltern waren der Meinung, er solle lieber „etwas Vernünftiges“ lernen. Doch mit der Unterstützung einiger „Golfbekloppter“ aus dem Club – von denen einer sogar auf dem Golfplatz wohnte – konnten die Eltern umgestimmt werden, auch wenn beim Vater noch letzte Zweifel blieben: „Na ja, wenn das nicht klappt, kann er ja immer noch etwas anderes lernen.“

Aber es klappte. Ab 1973 absolvierte Frank Adamowicz eine dreijährige Ausbildung zum Golflehrer – eine weitere Parallele zu Bernhard Langer, dessen Karriere ebenfalls mit einer Ausbildung zum Golflehrer begann. Zu dieser Ausbildung gehörte nicht nur intensives tägliches Golftraining, sondern auch das Erlernen von kaufmännischem Wissen, weil zu dieser Zeit Golflehrer meist auch den Shop führten, in dem man die Ausrüstung kaufen konnte. Außerdem wurden Kenntnisse vermittelt, wie man einen Golfclub führt.



Fünf Jahre lang, bis zu seinem 16. Lebensjahr, fungierte er als Caddy, hatte dabei keine Hemmungen, auch bei gestandenen Spielern deren Fehler anzusprechen, und wurde währenddessen selbst ein sehr guter Golfspieler. Diesen Weg wollte er weitergehen.

„Ich muss in meinen Entscheidungen frei sein“, erklärt er diese Haltung. „Wenn ich Vorgaben erfüllen muss, von denen ich nicht überzeugt bin, kann ich nicht so arbeiten, wie ich mir das vorstelle. Ich kann nur gut sein, wenn ich frei bin.“



Foto: Privat

Auch wenn diese Dinge wichtige Bausteine der Ausbildung waren – in erster Linie verstand und versteht sich Frank Adamowicz als Golflehrer. „Mit Leib und Seele“, macht er deutlich. „Ich liebe Golf, und ich liebe es, Menschen in diesem Sport zu unterrichten. Es ist mir vollkommen egal, ob jemand Anfänger oder Profi ist; mich interessiert auch nicht, welches Handicap ein Spieler hat oder erreichen will – das kommt von ganz alleine. Mir geht es einzig und allein um die Entwicklung und Verbesserung seines Spiels, und es ist auch nach so vielen Jahren eine wunderbare Erfahrung für mich zu sehen, wenn meine Arbeit Früchte trägt.“

Nicht zuletzt diese Einstellung veranlasste Frank Adamowicz nach siebenjähriger Tätigkeit in Hamburg, ein Angebot des Golfclubs Gütersloh anzunehmen. „Das war eine gute Entscheidung“, erzählt er. „Die Leute dort spielten Golf, weil sie wirklich Golf spielen wollten – und nicht, weil es für sie gesellschaftlich wichtig war.“

Während Frank Adamowicz Name in der Golfszene immer bekannter wurde, entdeckte auch das deutsche Fernsehen das wachsende Interesse an dieser Sportart. Ende der 1980er-Jahre übertrug der NDR die German Open in Bremen, die von dem inzwischen verstorbenen Sportjournalisten Fritz Klein

kommentiert wurden, der allerdings eher in anderen Sportarten zu Hause war. Die wenig kenntnisreiche Berichterstattung veranlasste Frank Adamowicz, Fritz Klein einen Brief zu schreiben und ihm zu raten: „Du brauchst an deiner Seite jemanden, der Ahnung hat.“

Obwohl er selbst nicht mit einer Antwort rechnete, entstand aus diesem Schreiben eine 20 Jahre andauernde Zusammenarbeit mit der ARD. „Und es war das einzige Mal, dass ich selbst initiativ wurde“, verrät Frank Adamowicz. „Sonst war es jedes Mal so, dass mir ein Angebot unterbreitet wurde.“

So wie 1990, als ihn die Anfrage aus Wiesbaden erreichte, ob er sich vorstellen könne, Nationaltrainer beim Deutschen Golfverband zu werden. Frank Adamowicz sagte zu – jedoch unter einer Bedingung: nur auf Honorarbasis, nicht als angestellter Trainer.

„Ich muss in meinen Entscheidungen frei sein“, erklärt er diese Haltung. „Wenn ich Vorgaben erfüllen muss, von denen ich nicht überzeugt bin, kann ich nicht so arbeiten, wie ich mir das vorstelle. Ich kann nur gut sein, wenn ich frei bin.“

Dazu gehört auch – wenn nötig – hin und wieder erzieherische Maßnahmen zu ergreifen. Für Frank Adamowicz, der es ne-



Foto: Privat

„Und wenn das Wetter durchwachsen ist, gehört auch eine regenfeste Jacke in die Tasche“, sagt er mit Nachdruck. „Wenn die vergessen wird und es zu regnen beginnt, braucht mir keiner am 16. Loch zu kommen und zu sagen, dass er aufhören will, weil er nass wird. Dann spielt er die Runde zu Ende – auch wenn die Ärmel seines Pullovers einen halben Meter über die Arme hängen.“

ben seiner Tätigkeit als Trainer auch selbst als aktiver Golfer in die Golf-Nationalmannschaft geschafft hatte, gehört zum vernünftigen Training stets das Mitführen der kompletten Ausrüstung und Bekleidung. „Und wenn das Wetter durchwachsen ist, gehört auch eine regenfeste Jacke in die Tasche“, sagt er mit Nachdruck. „Wenn die vergessen wird und es zu regnen beginnt, braucht mir keiner am 16. Loch zu kommen und zu sagen, dass er aufhören will, weil er nass wird. Dann spielt er die Runde zu Ende – auch wenn die Ärmel seines Pullovers einen halben Meter über die Arme hängen.“

Der Maxime „Ich kann nur gut sein, wenn ich frei bin“ blieb Frank Adamowicz sein ganzes Leben lang treu – und diese Bedingung stellte er auch, als er 2003 das Angebot erhielt, Trainer im Golfclub St. Leon-Rot zu werden, der 1997 von Dietmar Hopp gegründet worden war und dessen erste Mannschaft damals in der 2. Bundesliga spielte. Obwohl man dort zunächst an einen festangestellten Trainer gedacht hatte, stimmte man Frank Adamowicz Bedingung zu – und beide Seiten brauchten diesen Schritt nie zu bereuen.

Der Golfclub St. Leon-Rot schaffte nicht nur den Aufstieg in die 1. Bundesliga, sondern machte auch Frank Adamowicz Heimatverein, dem Golfclub Hamburg-Falkenstein, die Vor-

machtstellung streitig. Unterlagen die St.-Leon-Roter Golfer beim ersten Zusammentreffen mit dem deutschen Rekordsieger noch knapp im Stechen, glückte ihnen im darauffolgenden Jahr die Revanche: Sie schlugen die Hamburger im Finale um die Deutsche Meisterschaft und sicherten sich erstmals den Titel. Und die Erfolgsstory ging weiter. Im Jahr darauf gelang die Titelverteidigung, und um sein Team zu motivieren, regte Frank Adamowicz an, zu versuchen, einen Hattrick zu schaffen. Als dieser tatsächlich erreicht wurde und er auf dem Sockel des Pokals entdeckte, dass Hamburg-Falkenstein einmal eine Serie von sechs aufeinanderfolgenden Meisterschaften geschafft hatte, forderte er sein Team heraus, dieses Ziel ebenfalls anzustreben.

Das gelang tatsächlich. Mehr noch – der Golfclub St. Leon-Rot packte noch einen weiteren Erfolg obendrauf und setzte mit einer ununterbrochenen Serie von sieben Titeln neue Maßstäbe. „Ich glaube, das ist ein Rekord für die Ewigkeit“, sagt Frank Adamowicz, der längst zum erfolgreichsten Golfmannschaftstrainer Deutschlands avanciert ist. Zu den sieben Titeln mit St. Leon-Rot kommen noch zwei Deutsche Meisterschaften mit dem Golfclub Frankfurt sowie der Gewinn der Champions League mit St. Leon-Rot – eine unglaubliche Erfolgsbilanz.

Und was macht einer wie er, wenn er einmal nicht Golf spielt oder Golfspieler trainiert? Er spricht über Golf – und schreibt über Golf. Vier Bücher über Golf hat Frank Adamowicz bisher geschrieben; das letzte, „Golf mental“, erschien

Das hat Frank Adamowicz verinnerlicht. „Ich erkläre Dinge, die ein Spieler nicht sieht. Ich muss nicht darüber sprechen, was er selbst sieht.“

im Dezember 2023. Außerdem hält er Vorträge über Golf, wobei ihm seine Fernsehaktivität zugutekommt. Er schreibt, wie er spricht: klar, verständlich, kein Wort zu viel. Damit hält er es so, wie er es vor Jahrzehnten von seinem Ausbilder in Hamburg, Josef Raab, gelernt hat: „Was du siehst, musst du nicht sagen.“

Das hat Frank Adamowicz verinnerlicht. „Ich erkläre Dinge, die ein Spieler nicht sieht. Ich muss nicht darüber sprechen, was er selbst sieht.“

Knapper kann man so etwas kaum erklären – und verständlicher ebenfalls nicht.

Eine bestimmte Methode des Golftrainings praktiziert Frank Adamowicz nicht. „Golf ist etwas Individuelles. Jeder Spieler hat andere Veranlagungen, darauf gehe ich ein. Und man muss sich Zeit nehmen. Die Allerwenigsten haben das Zeug zum Profi – auch das muss man sich klarmachen. Golfspielen soll in erster Linie Spaß machen; das will ich vermitteln.“

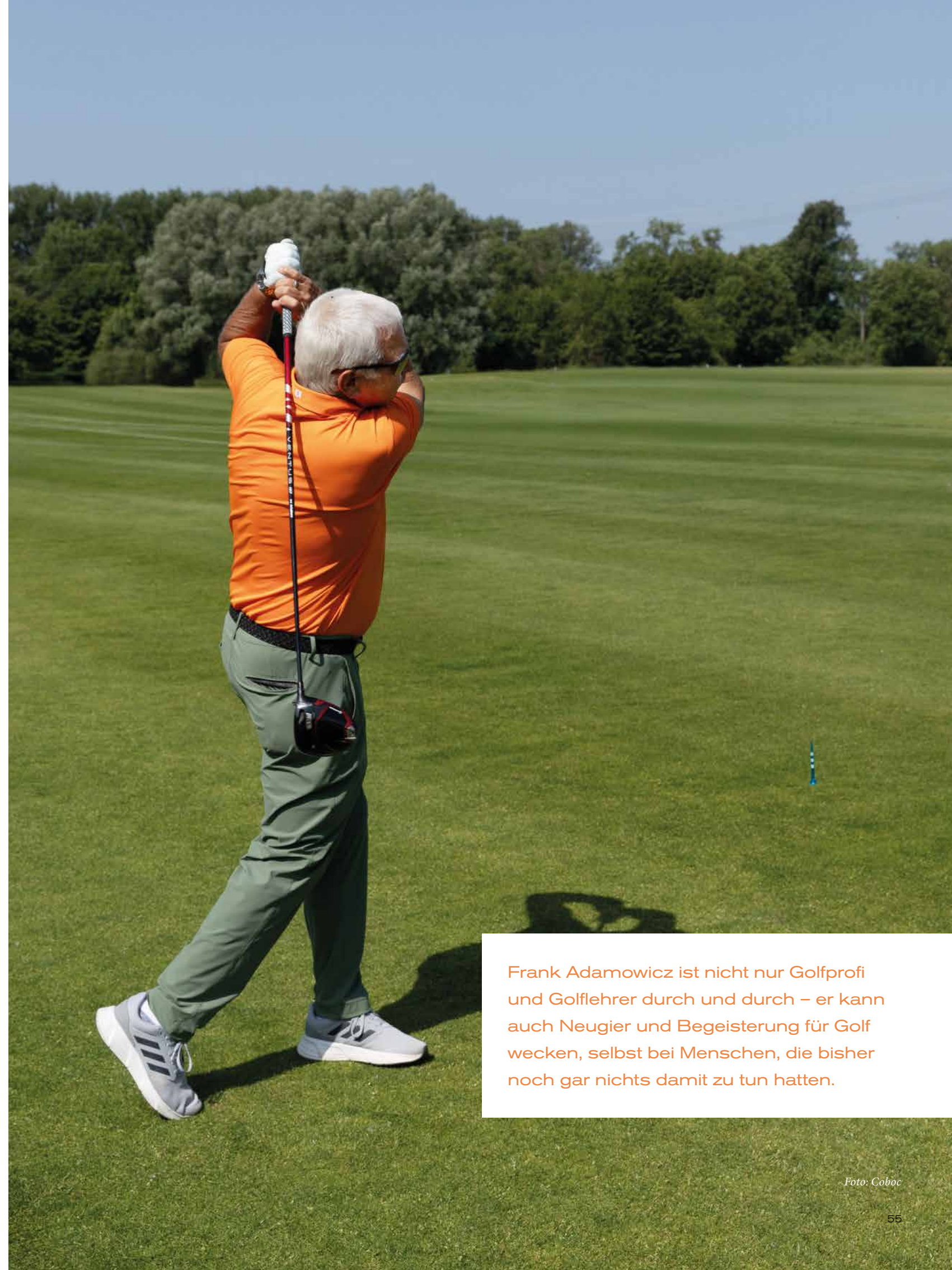
Seiner eigenen Tochter konnte er allerdings die Leidenschaft für seinen Sport nicht vererben – sie spielt kein Golf. „Auch meine Frau spielt nur selten Golf“, erzählt er und fügt lächelnd hinzu: „Aber wir haben uns – natürlich – auf dem Golfplatz kennengelernt.“

Wie Frank Adamowicz bekräftigt, wird der Golfclub St. Leon-Rot seine letzte Station als Trainer bleiben – auch wenn

er noch längst nicht ans Aufhören denkt. „Die Gegend hier ist meine Heimat geworden. In Hamburg bin ich inzwischen doch ein Fremder – ich bin ja seit 50 Jahren weg.“

Ob er sich vorstellen kann, dass Golf irgendwann einmal Breitensport werden könnte, wollen wir zum Abschluss wissen. Frank Adamowicz blickt etwas skeptisch. „Wohl kaum so wie Fußball, Handball oder Tennis“, antwortet er dann. „Vor allem schon deshalb nicht, weil nicht in jeder Stadt oder Gemeinde ein Golfplatz gebaut werden kann – dazu fehlt einfach der Raum. Aber ich würde mir wünschen, dass mehr Menschen Golf spielen würden. Golf ist ein wunderbarer Sport, der in jedem Alter begonnen und gespielt werden kann, und es bereitet mir auch nach über 50 Jahren als Golftrainer immer noch einen Riesenspaß, Menschen diesen Sport näherzubringen und sie als Golfspieler besser zu machen. Ich finde es auch schön, dass sich immer mehr Kinder für Golf interessieren. Allein hier in St. Leon-Rot spielen inzwischen rund 400 Kinder Golf – wir haben hier das einzige Golfinternat Deutschlands. Dafür bin ich vor allem der Familie Hopp dankbar, die hier einmalige Rahmenbedingungen geschaffen und den Golfnachwuchs außerordentlich gefördert hat.“

Frank Adamowicz ist nicht nur Golfprofi und Golflehrer durch und durch – er kann auch Neugier und Begeisterung für Golf wecken, selbst bei Menschen, die bisher noch gar nichts damit zu tun hatten. Als wir nach unserem Gespräch aus den Clubräumen hinaus ins Freie kommen, läuft uns ein Spieler mit voller Ausrüstung über den Weg. Bei diesem Anblick kribbelt es wirklich in den Fingern – man möchte am liebsten selbst einen dieser Golfschläger in die Hand nehmen. Sollte uns Frank Adamowicz tatsächlich in dieser kurzen Zeit bereits mit dem Golfvirus infiziert haben? Daran glauben wir nicht ernsthaft. Aber wir sind vollkommen davon überzeugt: Wenn einer dieses Virus übertragen kann, dann ist es Frank Adamowicz,



Frank Adamowicz ist nicht nur Golfprofi und Golflehrer durch und durch – er kann auch Neugier und Begeisterung für Golf wecken, selbst bei Menschen, die bisher noch gar nichts damit zu tun hatten.

WELLNESS, FITNESS UND GESUNDHEIT SIND EINS BEI PFITZENMEIER



Einsigartig! Ein Schreibfehler? Nein, nicht wenn es um Pfitzenmeier geht. Denn dort sind Fitness, Wellness und Gesundheit eben eins. Alles zusammen ergibt Wohlbefinden, so die Formel des Fitnessgiganten aus der Region. Das ganzheitliche Konzept sieht Abwechslung gepaart mit Expertise vor, ist für Jedermann und -frau gedacht und sorgt mit Innovationen und Trends auch nach über 45 Jahren trotz Tradition für Wow-Erlebnisse. Pfitzenmeier ist einsigartig – und auch irgendwie das Pendant mit dem z.

Wer in den Premium Clubs und Resorts der Region trainiert oder entspannt, hat ein breites Angebot an Möglichkeiten. Da ist es schon mal möglich, den Überblick zu verlieren – im positiven Sinne. Deshalb ist eins besonders wichtig: Die richtige Betreuung. Das Pfitzenmeier-Motto “Wir sind Fitness” beinhaltet auch die Diagnostik. Wie ist der IST-Zustand? Wo soll die Reise hingehen? Gemeinsam mit dem geschulten Fachpersonal kann, wenn gewünscht, an einem individuellen Trainingsplan gearbeitet werden. Natürlich kann sich auch jedes Mitglied selbst ausprobieren. Das Pfitzenmeier-Team steht bei Fragen zur Seite.



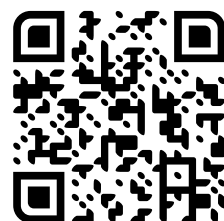


EINSAME SPITZE: TRAINING BEI PFITZENMEIER AN LAND UND IM WASSER

Auf der Trainingsfläche gibt es viele hochwertige Fitnessgeräte, die für Ausdauer, Kraft und Kraftausdauer sorgen. Einzelne Bereiche, wie der traditionelle Langhantelbereich oder der moderne Functional-Bereich bieten weitere Trainingsformen. Jeder kann dort individuell trainieren und seinen Einsatz steuern. Einsatz, ein Wort, das beim Sport eine andere Bedeutung als bei der Arbeit hat und die Eins ebenfalls beinhaltet. Wer sich bei Pfitzenmeier anstrengt, macht das nicht für andere, sondern für sich selbst. Sich Zeit zu nehmen für die eigene Fitness ist wichtig und hilft, das Wohlbefinden zu steigern. Dabei muss man gar nicht allein trainieren, sondern hat bei der Nummer eins der Region das vielfältige Kursangebot als Highlight. Von Yoga bis TRX, von Bauch-Beine-Po bis Bodega Moves gibt es über 1.300 Kurse und Workouts pro Woche an den verschiedenen Standorten – an Land und im Wasser! Neben den herkömmlichen Kursen in den speziellen Räumen bietet Pfitzenmeier auch Aqua-Kurse in den angebauten Schwimmhallen an. In den Aqua-Domes ist das Training nicht weniger effektiv, nur weil es im Wasser stattfindet. Der Spaßfaktor steigt, der Wasser-Widerstand sorgt für Anstrengung und bietet weitere Vorteile. Die Balance und Stabilisation werden durch die andauernden Wasser-Turbulenzen trainiert, die Muskulatur wird ebenfalls gestärkt, da gegen das wohltemperierte Nass gearbeitet wird. Um nur ein paar Beispiele zu nennen. Kurz um: Aqua-Kurse bei Pfitzenmeier sind Eins A.

EINS IST WICHTIG: WELLNESS BEI PFITZENMEIER

Doch nur Fitness wäre kein ganzheitliches Konzept und weniger einzigartig. Pfitzenmeier setzt neben dem Training auch auf Entspannung und das mentale Wohl. Eine Auszeit im Alltag eben. Auch eine Art Krafttraining, aber eben auf völlig andere Art und Weise, denn es wird eher Kraft getankt für die anstehenden Herausforderungen. Stichwort "Wellness". Von den Massagedüsen im Wellnessbecken durchkneten lassen, in den Ruheräumen abschalten oder ein Dampfbad mit Duftessenz von Alpenkräuter bis Lavendel genießen. Pfitzenmeier bietet im Wellnessbereich unterschiedliche Möglichkeiten, die Seele baumeln zu lassen. Für den Geist ist das wichtig. Wellness ist schließlich eins mit Fitness und Gesundheit. Was nicht fehlen darf, ist der Sauna-Bereich, der für die Damenwelt auch separat vorhanden ist. Auch dort glänzt Pfitzenmeier mit Vielfalt und hoher Qualität.



WIR SIND FITNESS



PFITZENMEIER

Fitness since 1978

WERDE EINS MIT UNS.
WWW.PFITZENMEIER.DE



DARAUF KOMMT ES BEI DER DURCHDACHTEN PLANUNG EINES MINI-HAUSES AN

VIEL WOHNKOMFORT AUF WENIG GRUNDFLÄCHE

Fotos: DJD/Danwood



(DJD). Für entspannte Wochenenden auf dem eigenen Grundstück, als Ferienhaus in schöner Landschaft und häufig als dauerhaftes Zuhause für Menschen, die sich beim Wohnen auf das Wesentliche konzentrieren möchten: Mini-Häuser sind gefragt wie nie. Vor allem im Fertighausbau lässt sich ein kleineres Zuhause funktional, mit viel Wohnkomfort und energieeffizient planen. Ein weiterer Vorteil bei der Modulbauweise ist, dass das neue Zuhause schnell bezugsfertig ist. Denn die Modulhäuser werden vorab im Werk komplett fertiggestellt – mit Wand- und Bodenbelägen, mit Türen, Fenstern und eingerichtetem Badezimmer. Auch die Küchenzeile wird oftmals bereits mitgeliefert. Auf dem Grundstück wird das neue Domizil lediglich noch per Kran auf Punktfundamente oder Bodenplatten gestellt.



ÄSTHETIK UND FUNKTION AUF EINEN NENNER BRINGEN

Gut geplante Grundrisse sind das A und O, damit ein kleines Haus die individuellen Anforderungen erfüllt und eine hohe Wohnqualität bei gleichzeitig geringem Platzbedarf bietet. Smarte haustechnische sowie barrierefreie Lösungen helfen dabei, das Leben bequem und sicher zu organisieren. Neben der Funktionalität und dem Komfort ist vielen aber auch das Design wichtig. Raumhohe und wandbreite Fenster für viel Tageslicht im Inneren, schmucke Fassaden und ein hochwertiges Interieur erfüllen etwa bei der Modulhausserie "Next Easy" von Fertighaus-Hersteller Danwood die Ansprüche an eine moderne Ästhetik. Von 23 bis 63 Quadratmeter reicht das Angebot, das sowohl Singles, Paare als auch Familien anspricht. Der windgeschützte Eingang und die Schiebetür zur Terrasse zählen zu den praktischen Details, die sich im Alltag bewähren. Je nach Ausführung sind die Mini-Domizile für die zeitweilige Nutzung oder als Dauerwohnsitz geeignet.

HOCHWERTIGE TECHNIK FÜR NIEDRIGEN ENERGIEBEDARF

Wichtig ist auch im Mini-Haus ein vollwertiges Bad mit Dusche, das genügend Komfort bietet. Tipp: Praktische Stauraumlösungen können dabei helfen, etwa im Schlafzimmer jeden Winkel clever auszunutzen. Eine Infrarotheizung sorgt im kleinen Haus für Wärme an kalten Tagen und eine Wärmepumpe für die energiesparende Warmwasserbereitung. Für jederzeit frische Luft gibt es eine dezentrale Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung. Dreifach verglaste Fenster ergänzen die gut gedämmte Außenwand und sorgen für ein energieeffizientes Wohnen. Vorbereitete Installationen für eine Photovoltaik-Anlage machen es einfach, selbst die benötigte Energie zu gewinnen. Weitere Informationen finden sich etwa unter www.danwood.de, die Besichtigung eines Mini-Hauses ist beispielsweise in der Fertighausausstellung im Bauzentrum Poing bei München möglich.



seit 1996

scheidung. schendel.



Rechtsanwalt Eric Schendel.
Ihr Scheidungsanwalt in Mannheim.

Schwerpunkt Vermögensschutz.

Eric Schendel | Rechtsanwalt | Fachanwalt für Familienrecht | www.schendel.de | Telefon 0621 328890
Mitglied der Kanzlei Philipp | Rechtsanwälte & Fachanwälte | Kolpingstraße 18 | 68165 Mannheim

Erfolgreicher Exit beim Legal Tech „Die Erbschützer“



Das auf die Durchsetzung von Pflichtteilsansprüchen übergangener Erben spezialisierte Internetportal „Die Erbschützer“ erhält ein neues Management, um die Weichen für künftiges Wachstum zu stellen. Hauptgesellschafter und Geschäftsführer ist seit September 2025 Lukas Lewandowski, der die Mehrheitsanteile an der Betreibergesellschaft JustSolutions GmbH von Gründer Prof. Dr. Sven Gelbke übernommen hat.

Der 50-jährige Lewandowski, der in den USA Betriebswirtschaft studierte, verfügt über internationale unternehmerische Erfahrung und Kompetenz im Digital- und Vertriebsbereich. Zuletzt war Lewandowski nach Stationen bei HP und SAP für das weltweit führende E-Learning-Unternehmen Coursera als DACH-Vertriebsleiter tätig. In all diesen Funktionen lag ein Schwerpunkt seiner Tätigkeit in der Skalierung von Organisationseinheiten, d.h. der Schaffung nachhaltigen Wachstums bei gleichzeitiger Ertragssteigerung. Gründer Prof. Dr. Sven Gelbke bleibt dem Unternehmen als Gesellschafter und Head of Legal Operations erhalten. Gemeinsam wollen sie das Unternehmen in die nächste Wachstumsphase führen.

Erbschützer übernehmen wichtige gesellschaftspolitische Funktion

Das Internetportal „Die Erbschützer“ verhilft übergangenen Erben seit 2018 zu ihrem Pflichtteil. Dabei handelt es sich um nahe Verwandte, die von den Erblassern enterbt wurden. Viele von ihnen sind doppelt gestraft, weil sie sich einen langen

Prozess gegen die Erben finanziell nicht leisten können. Hier übernehmen die Erbschützer eine wichtige gesellschaftspolitische Funktion: Statt teurer Anwaltshonorare zahlen die Pflichtteilsberechtigten bei den Erbschützern zunächst nichts. Erst wenn der Pflichtteil auf dem Konto der Klienten gutgeschrieben ist, erhalten die Erbschützer ein Erfolgshonorar in Höhe von 17 Prozent. Zum Vergleich: Würden die Klienten einen Anwalt einschalten, der den Pflichtteil in der angenommenen Höhe von 50.000 Euro einklagt, müsste der Mandant über zwei Instanzen bis zu 36.000 Euro Anwalts- und Gerichtskosten zahlen, falls er am Ende den Prozess verliert.

Wachstumsoffensive mit Künstlicher Intelligenz

Um den Pflichtteilsberechtigten auch in Zukunft das für sie völlig risikofreie No-Win-No-Fee-Modell anbieten zu können, muss nach der erfolgreich abgeschlossenen Aufbauphase die nächste Wachstumsstufe bei den Erbschützern eingeleitet werden – mit Hilfe künstlicher Intelligenz. „Dadurch senken wir massiv Kosten, können Routinen wie die Kommunikation

mit unseren Klienten stärker als bisher automatisieren und Produktivität vervielfachen. Das wiederum versetzt uns in die Lage, mehr Ressourcen für die Kundenansprache einzusetzen, um die betroffenen Rechtsuchenden auf uns aufmerksam zu machen“, beschreibt Lewandowski die angestrebte Wachstumsspirale.

Jährlich werden bis zu 400 Milliarden Euro vererbt

Die Chancen dafür sind nach den äußeren Marktkennzahlen gegeben. Denn während die deutsche Wirtschaft von Quartal zu Quartal in der Rezession steckt, wächst das zu vererbende Vermögen laut Statistischem Bundesamt auf über 120 Milliarden Euro jährlich. Darin sind noch nicht einmal die Vermögen enthalten, die im Rahmen der erbschaftsteuerlichen Freibeträge auf die Erben übergehen. In den vergangenen 20 Jahren hat sich das Nettovermögen der privaten Haushalte in Deutschland mit 13,8 Billionen Euro mehr als verdoppelt. Davon könnten nach Schätzungen des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung (DIW) Berlin jedes Jahr sogar bis zu 400 Milliarden Euro vererbt oder verschenkt werden. Auch im europäischen Rechtsmarkt sieht Lewandowski für die Erbschützer bisher ungenutzte Expansionsmöglichkeiten.

Social Media soll die Erbschützer noch bekannter machen

Repräsentative Studien wie zuletzt vom Allensbach Institut im Auftrag der Deutschen Bank zeigen, dass viele Verbraucher das deutsche Erbrecht und damit auch das Pflichtteilsrecht als Blackbox erleben. Lediglich 11 Prozent der Bevölkerung

wissen nach eigenen Angaben ziemlich genau über die Regelungen des Erbrechts Bescheid. „Fast 90 Prozent der Bevölkerung hält das deutsche Erbrecht für kompliziert. Wir haben den Anspruch, unseren Klienten das Erbrecht verständlich zu erklären und ihnen eine einfache Lösung anzubieten, wie sie ihre werthaltigen Pflichtteilsansprüche effektiv und zeitnah durchsetzen können“, hebt der neue CEO der Erbschützer, Lukas Lewandowski, hervor. Da immer mehr Rechtsuchende das Internet nutzen, um Zugang zum Recht zu finden, setzt Lewandowski auch stärker als bisher auf die Social Media Kanäle, um künftige Klienten auf die Erbschützer aufmerksam zu machen und die First-Mover-Position weiter auszubauen.

Prof. Dr. Sven Gelbke: „Nach der erfolgreichen Aufbauarbeit der letzten sieben Jahre gilt es nun, das Unternehmen mit einer Digitaloffensive zum Wohl unserer Klienten auf ein noch erfolgreicheres Level zu bringen.“ Im Back-Office der Erbschützer arbeitet ein über Jahre eingespieltes und hochspezialisiertes Juristenteam, das die Pflichtteilsansprüche von den Erben einzieht.

Pressekontakt: Marcus Creutz, Public & Media Relations, Am Stocker 20, 83661 Lenggries, T: 0170-5456533, www.marcus-creutz.de, E-Mail: info@marcus-creutz.de

Herausgeber:

JustSolutions GmbH
Maastrichter Straße 45
50672 Köln

E-Mail: info@erbschuetzer.de

Geschäftsführer: Lukas Lewandowski

NICHT NUR SAUBER, SONDERN AUCH GLÜCKLICH

(DJD). Was für manche nur eine lästige Pflicht darstellt, ist für viele andere ein Weg zu mehr Wohlbefinden und innerer Balance: Saubermachen löst Stress und sorgt für mehr Zufriedenheit im Alltag. Zu dieser Erkenntnis kommt die aktuelle internationale Putzstudie von Kärcher, die Gewohnheiten und das Putzverhalten in zehn Ländern beleuchtet. Die Ergebnisse zeigen: mehr Zufriedenheit und überraschend wenig Streit ums Saubermachen.

zent der Befragten fühlen sich in einem sauberen Zuhause ausgeglichener und klarer im Kopf, 73 Prozent sind motivierter und energiegeladener. Das gute Gefühl, etwas geschafft zu haben, wiegt dabei am stärksten: 83 Prozent der Befragten geben dies als positive Auswirkung auf ihr persönliches Wohlbefinden an.

Hygiene dient der Gesundheitsprophylaxe

Sauberkeit hat neben der mentalen Komponente auch Auswirkungen auf die körperliche Gesundheit: 42 Prozent der Deutschen spüren durch Sauberkeit weniger Allergiesymptome, über die Hälfte (51 Prozent) gibt an, in einem sauberen

Deutsche tanken Energie beim Sauber machen

Putzen ist für viele Deutsche laut der Studienergebnisse ein effektiver Stresskiller und sorgt für mentale Klarheit: 80 Pro-

Zuhause besser schlafen zu können. Und für 44 Prozent ist Putzen laut der Kärcher-Studie sogar eine Art Sport, der sie fitter fühlen lässt. Für ein Wohlfühl-Wohnklima setzen die meisten dabei auf klassische Routinen: Ein sauberes Bett ist mit 77 Prozent der Spitzenreiter unter den Gesundheitsfaktoren. 71 Prozent fühlen sich in staubfreier Umgebung am wohlsten und gesündesten und mehr als jede zweite Person (55 Prozent) nennt frische Luft als wichtigen Faktor für Wohlbefinden und Gesundheit zu Hause.

Häusliche Harmonie beim Putzen

Überraschend ist das Ergebnis zur häuslichen Harmonie: Nur bei fünf Prozent der Deutschen sorgt das Thema Putzen regelmäßig für Konflikte in der Beziehung und nur vier Prozent geben an, ihren Partner wegen ungleicher Arbeitsverteilung weniger gern zu haben. Besonders auffällig: Im Alter wird weniger um die Hausarbeit gestritten. 16 Prozent der 18- bis 24-Jährigen, aber nur zwei Prozent der 55- bis 65-Jährigen nehmen die Reinigungsaufgaben als Anlass für einen Streit.



Foto: DJD/Alfred Kärcher/Getty Images/LightFieldStudios

Ambulante Wundversorgung

Ambulanter Pflegedienst

Pflege Profis / Franklin Klinik
Rober-Funari-Str. 2-6
68309 Mannheim

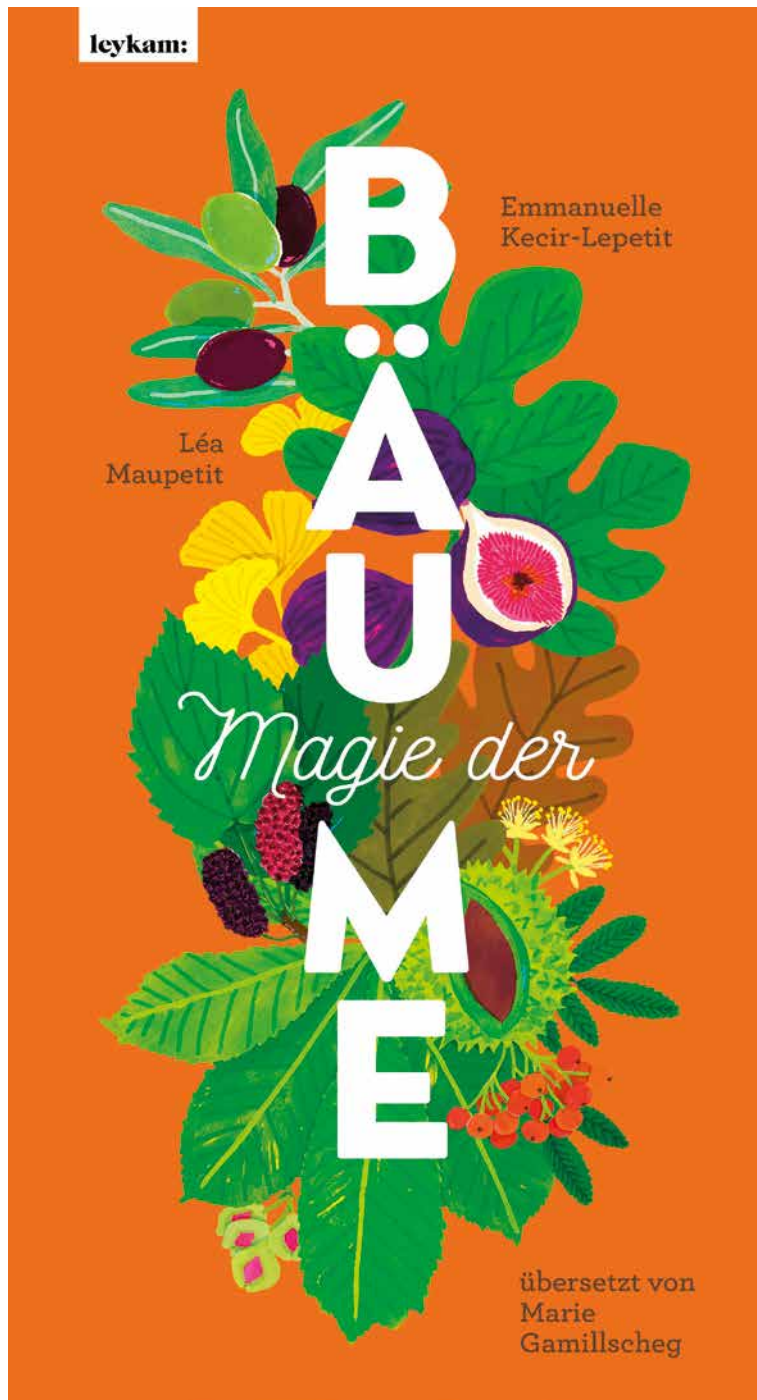
Sie erreichen uns telefonisch:
Tel.: 0621-7001 8980

www.pflege-profis.info

✓ **Grundpflege**

✓ **Wundversorgung**

✓ **Betreuungsleistungen**



Bäume sind schüchtern, können wandern und telefonieren. 37 unterhaltsame und überraschende Geschichten und Fakten über unsere Bäume.

Bäume sehen immer entspannt und unerschütterlich aus, doch dahinter verbergen sich wahre Alleskönner mit Ecken und Kanten! Manche sind gerne allein, andere lieber in Gesellschaft, manche sind aufbrausend, andere schüchtern. Bäume kommunizieren miteinander, indem sie Duftbotschaften mit ihren Blättern oder Wurzeln schicken. Und sie können wandern, indem sie ihre Samen verbreiten!

Ob Kiefer, Ginkgo, Kastanie oder Japanischer Schnurbaum, Emmanuelle Kecir-Lépetit erzählt kompakte und sinnliche Geschichten rund um die Herkunft, Legenden und Besonderheiten der Bäume. Habt ihr gewusst, dass Bären schon vor dem Menschen Apfelbäume pflanzten und die Särge der Päpste aus Zypressenholz gemacht werden? Ein abwechslungsreicher Spaziergang durch Stadt und Garten, Wald und Wiese.

Von Ahorn bis Zypresse: 37 charmante Porträts voller Witz und Poesie

Quelle:
www.trendxpress.org
Fotos: Leykam Verlag

Buntes Wissen, lebendige Geschichten über Bäume: das farbenfrohe Lexikon für jedes Alter

Emmanuelle Kecir-Lepetit,
Léa Maupetit
Magie der Bäume
96 Seiten



Wellness-Auszeit im Winter – ganz entspannt am Niederrhein

Die Region ist sehr gut zu erreichen und bietet viele attraktive Möglichkeiten für eine Auszeit vom Alltag.

Wenn es draußen kalt, grau und hektisch wird, wächst das Bedürfnis nach Wärme, Ruhe und Entspannung. Verständlich ist der Wunsch, dem Alltag für eine Weile zu entfliehen. Der Niederrhein liegt nur wenige Stunden vom Rhein-Neckar-Gebiet entfernt und ist wie geschaffen für einen wohlthuenden Wellness-Kurzurlaub gut erreichbar per Auto oder Bahn und wunderbar erholsam.

Ob ein Wochenende im Spa oder ein mehrtägiger Urlaub – am Niederrhein warten zahlreiche Wohlfühlorte darauf, entdeckt zu werden. Von stilvollen Hotels mit großzügigen Spa-Bereichen über charmante Landhäuser bis hin zu modernen Thermen ist alles dabei. Zu den Highlights gehören unter anderem das AQUA SILVA Spa im Waldhotel Tannenhäuschen in Wesel, das skandinavisch inspirierte Finlantia in Nettetal oder der See Park Janssen in Geldern mit seiner Panorama-Sauna. Weitere Tipps für Winter-Wellness sind das Embricana in Emmerich am Rhein, das stilvolle Libertine Spa in Kalkar oder das gemütliche Landhotel Voshövel in Schermbeck. Die Einrichtungen liegen idyllisch und ruhig und gleichzeitig verkehrsgünstig – am Niederrhein, wo die Natur direkt vor der Haustür beginnt, ist das kein Widerspruch



Besonders zu empfehlen ist die NiederrheinCard, mit der die Auszeit nicht nur besonders angenehm, sondern auch günstiger wird. Die digitale Vorteilskarte bietet zahlreiche Rabatte – auch bei vielen Wellness-Partnern. So profitieren Gäste zum Beispiel von vergünstigten Spa-Tageskarten, Sonderaktionen oder Rabatten auf Anwendungen. An Kurzurlauber richtet sich die Variante mit einer Gültigkeit an vier zusammenhängenden Tagen nach Buchung (für 29 Euro). Die NiederrheinCard 365 (49 Euro) ist dagegen ideal für Einheimische und Mehrfachurlauber. Sie ist nach Buchung ein ganzes Jahr lang gültig. Die Verwaltung der Karte erfolgt bequem über die App – so hat man alle Vorteile immer dabei.

Wer also im Winter neue Kraft tanken möchte, findet am Niederrhein alles, was es für eine gelungene Auszeit braucht – entspannt und mit der NiederrheinCard besonders attraktiv.
www.niederrhein-card.de

KURZURLAUB MIT MEHRWERT

– die NiederrheinCard öffnet Türen zu Erlebnissen, Genuss und besonderen Momenten in einer der schönsten Regionen Deutschlands.



Fotos: ©PatrickGawandtko

NETTE NIERS

Die NiederrheinCard ist weit mehr als eine Vorteilskarte - sie ist ein Schlüssel zum Facettenreichtum des Niederrheins. Ob für Urlauber oder Einheimische: Mit ihr lassen sich Freizeitangebote, Museen, Gastronomie und Outdoor-Abenteuer zu attraktiven Konditionen entdecken.

Besonders überzeugend: Die Karte stärkt nicht nur den Tourismus, sondern auch die regionale Wirtschaft – und verbindet Menschen mit ihrer Heimat auf neue, erlebnisreiche Weise.

Erhältlich ist die Card als 4-Tageskarte für Kurzurlaube oder als 365 Tage Karte (jahresgreifend gültig ab selbstgewähltem Startdatum) für alle, die regelmäßig auf Entdeckungstour gehen möchten. Beide Varianten bieten exklusive Vorteile, Vergünstigungen und kleine Genussmomente – unkompliziert per App und direkt nutzbar bei zahlreichen Partnerbetrieben.

Das TOP Metropoljournal begleitet dieses Projekt redaktionell und widmet der Region in der Frühjahrsausgabe eine eigene Reportage – mit spannenden Porträts, authentischen Gastgeberinnen und inspirierenden Ausflugsideen.



STRAELENER HOF

Tipp: Entdecken Sie die schönsten Seiten des Niederrheins mit der NiederrheinCard – erleben Sie Kultur, Natur und Kulinarik günstiger und komfortabler.

Weitere Infos und Kaufmöglichkeiten unter www.niederrhein-card.de



Fotos: gymi media GmbH

WALDHOTEL TANNENHÄUSCHEN



Fotos: ©PatrickGawandtko

SCHLOSS MOYLAND

LEIMEN: ALPENZAUBER ZWISCHEN REBEN

– DIE BARACCA SWISS LÄDT ZUM FONDUE-WINTER



Wenn draußen die Temperaturen sinken, zieht auf dem Weingut Adam Müller in Leimen ein Stück Alpenromantik ein. Bereits im vergangenen Winter war die Schweizer Fondue-Hütte „Baracca Swiss“ dort zu Gast – mit überwältigendem Erfolg. Auch 2025 wird der charmante Hüttenzauber wieder für wohlige Abende sorgen: urig, authentisch und genussvoll bis ins Detail. Schon beim Eintreten umfängt den Gast der Duft von geschmolzenem Käse und Holzfeuer. Rustikale Balken, warme Lichter, flackernde Flammen – die Baracca Swiss ist kein Ort für laute Après-Ski-Gaudi, sondern für feine Momente in guter Gesellschaft. Hier geht es um Entschleunigung, Genuss und um Erlebnisse, die bleiben. Das Konzept: echte Schweizer Gastfreundschaft, hochwertige Produkte, ehrlicher Service und ein Ambiente, das Geborgenheit ausstrahlt.

**FONDUE, FEUER UND FEINE WEINE
– DIE BARACCA SWISS AUF DEM
WEINGUT ADAM MÜLLER VERBINDET
SCHWEIZER HÜTTENTRADITION MIT
BADISCHER LEBENSART.
EIN WINTERERLEBNIS MIT GESCHMACK,
STIL UND SEELE.**

Fotos: Baracca Swiss

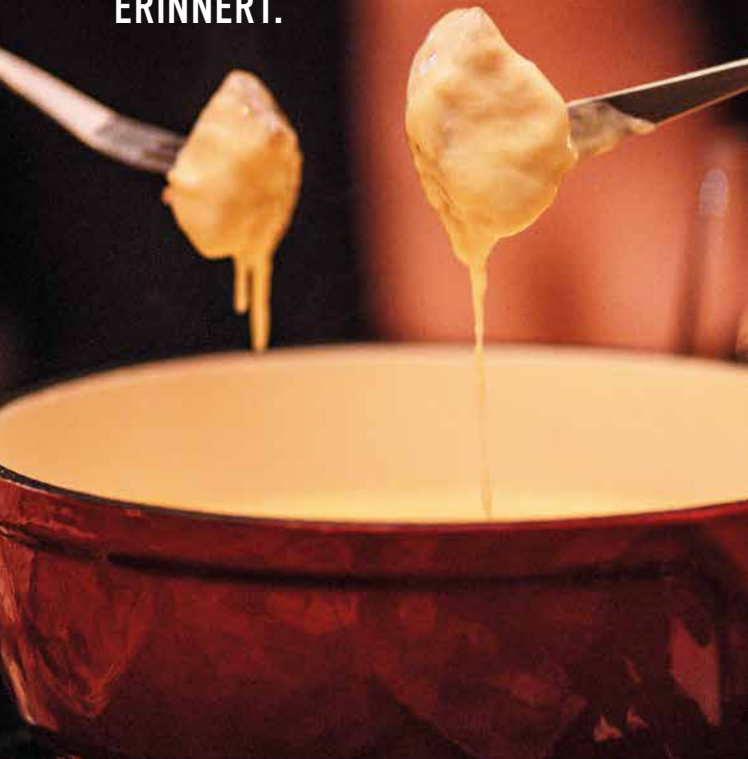
HÜTTENZAUBER MIT STIL

Die große, aufwendig gestaltete Holzhütte bietet Platz für rund 100 Gäste. Wer möchte, reserviert lange Tafeln für gesellige Gruppen oder genießt in kleiner Runde einen romantischen Abend am flackernden Feuer. Besonders beliebt ist das „Romantik-Fässli“ – ein separater Rückzugsort für zwei, umgeben von Kerzenschein und Weinregalen. Auch geschlossene Gesellschaften und Firmenfeiern finden hier den perfekten Rahmen: exklusiv, geschmackvoll, unvergesslich.

FONDUE IN ALLEN VARIATIONEN

Das kulinarische Herzstück ist das Fondue in seiner ganzen Vielfalt. Das klassische Käsefondue gibt es wahlweise mit

**EIN GEHEIMTIPP FÜR KENNER:
WENN DAS KÄSEFONDUE ZUR
NEIGE GEHT, UNBEDINGT DIE
GOLDENE KRUSTE VOM TOPFBODEN
LÖSEN – EIN GENUSSMOMENT,
DER AN SCHWEIZER BERGHÜTTEN
ERINNERT.**



DIE SCHWEIZER FONDUE-HÜTTE IST WIEDER DA!



Endlich - die Schweizer Fondue - Hütte ist wieder da! Die Baracca Swiss geht in die nächste Runde und gastiert vom November bis März in Heidelberg/Leimen. Eingetaucht ins goldfarbene Licht des mittig platzierten Kaminfeuers präsentiert sich die Schweizer Hütte mit verschiedenen Fondues – wahlweise mit Fleisch oder Käse – und entführt Sie in die Genusswelt der Schweizer Alpen.

Die Baracca Swiss umgarnt mit stimmigen Details, mit regionalen Weinen, Bierspezialitäten und ist Botschafter Schweizer Gastlichkeit. Erleben sie den besonderen Flair der Baracca Swiss auf der alt bekannten Location, dem Gelände des Weinguts Adam Müller in der Adam-Müller-Straße 1 in Leimen.

Reservierungen für die Baracca können unter:

www.baracca-swiss.de vorgenommen werden.

Für Exklusiv- oder Gruppenbuchungen kontaktieren Sie uns unter info@baracca-swiss.de.

EIN ORT FÜR BESONDERE AUGENBLICKE MIT DEN LIEBSTEN

Weitere Infos finden Sie unter www.baracca-swiss.de



Wildkräutern, Tomate-Chili oder edlem Trüffel. Für alle, die lieber Fleisch genießen, steht ein feines Fleischfondue mit Kalb, Rind und Huhn bereit. Dazu serviert die Küche alpine Vorspeisen wie ein „Schwyzer Plättli“ mit Bündnerfleisch, Bergkäse und Weinkäse oder frischen Nüsslisalat mit Kernöldressing. Zum süßen Abschluss verführen eine warme Nusstorte oder das legendäre Schokoküchlein mit Valrhona-Schokolade und Vanilleeis.

Ein Geheimtipp für Kenner: Wenn das Käsefondue zur Neige geht, unbedingt die goldene Kruste vom Topfboden lösen – ein Genussmoment, der an Schweizer Berghütten erinnert.

WEIN, FEUER & FEINE BRÄNDE

Natürlich spielt der Wein hier die Hauptrolle. Serviert werden erlesene Tropfen aus dem eigenen Weingut Adam Müller,

die perfekt zu den kräftigen Aromen des Fondues harmonisieren. Wer nach dem Essen das Stövchen anbehält, darf sich auf den „Leonard-Müller-Hütten-Grog“ freuen – ein hausgemachter Tipp: etwas Sherry in die heiße Bouillon, umrühren, einschenken und genießen. Zum Abschluss wartet ein feiner Brand aus der Region – ein letzter Schluck Wärme vor dem Heimweg durch die kühle Nachtluft. Die Baracca Swiss läuft von Anfang November bis Ende Februar und ist dienstags bis sonntags ab 18 Uhr geöffnet (Montag Ruhetag). Reservierungen sind dringend empfohlen – denn die Nachfrage nach einem Platz in dieser kleinen, feinen Winterwelt ist groß.

**Baracca Swiss – Weingut Adam Müller,
Adam-Müller-Straße 1, 69181 Leimen
Telefon: 06201 / 39293912**



LIESER - MEHR ALS NUR FITNESS. VERTRAUT. MODERN. UND IMMER IN BEWEGUNG.

Fotos: Lieser



Und immer in Bewegung.

Bei Lieser verbindet sich moderne Trainingswelt mit echter Nähe.

Hier geht es nicht nur um Leistung – sondern um das gute Gefühl, anzukommen.

Wer einmal hier trainiert, weiß: Lieser ist mehr als nur Fitness. Es ist ein Stück Zuhause.

Besondere Angebote zum Black Friday und zur Adventszeit

Auch in der Adventszeit zeigt sich Lieser von seiner besten Seite: Mit attraktiven Aktionen, besonderen Angeboten und dem beliebten Wechsler-Bonus lohnt sich ein Einstieg jetzt besonders.

Wer wechselt, profitiert – nicht nur von modernster Ausstattung, sondern vor allem von einer Gemeinschaft, in der sich jeder willkommen fühlt.

Zitat Michelle Lieser und Lena Lieser:

„...Und trotz der Neuerungen bleibt das Lieser, was es immer war: ein Ort, an dem man sich kennt, wo Training persönlich bleibt und Gemeinschaft spürbar ist.“

Bei LIESER geht es um mehr als nur Training.

Hier zählt der Mensch – mit seiner Geschichte, seinen Zielen und seinem ganz eigenen Weg.

In Neuhofen ist über die Jahre ein Ort entstanden, der Fitness neu definiert: modern, herzlich und mit Seele. Zwischen smarter EGYM-Technologie, persönlicher Betreuung und echter Begeisterung trifft hier Fortschritt auf familiäre Atmosphäre.

Ein Ort zum Wohlfühlen

Wer bei Lieser trainiert, bleibt selten nur wegen des Trainings. Nach dem Workout lädt die großzügige Sauna- und Wellnesslandschaft zum Entspannen ein, im Sommer lockt der weitläufige Außenbereich mit Beachvolleyballfeld, Sonnenliegen und handgemachtem Eis von der Eismanufaktur Zeitgeist. Hier verschmelzen Bewegung und Erholung zu einem echten Wohlfühlmoment.

Mehr als Training – eine Lebenseinstellung

Lieser steht für Bewegung in jeder Form: körperlich, mental, menschlich.

Mit jedem Training wächst nicht nur die Kraft, sondern auch das Vertrauen in sich selbst.

Jeder Mensch soll sich hier sicher und gesehen fühlen – und mit Freude trainieren, egal auf welchem Level.

Tradition trifft Weiterentwicklung

Was einst als familiäres Fitnessstudio begann, ist heute ein modernes Trainingszentrum mit Vision.

Über drei Jahre hinweg wurde erweitert, modernisiert und umgebaut – Schritt für Schritt, mit Herzblut und klarer Richtung: Mehr Raum. Mehr Energie. Mehr Möglichkeiten.

Neuhofen: Wo Zukunft auf Leidenschaft trifft
LIESER steht für mehr als nur Fitness



Jetzt bis zu **500** Euro
Wechselprämie sichern

Lieser - mehr als nur Fitness
Industriestraße 22
67141 Neuhofen

Telefon: 06236 - 49 64 990
E-Mail: info@lieser-fitness.de
Web: www.lieser-fitness.de



Vorlegeschale Fisch
 Maße: 61x20x4cm
 Material: Aluminium vernickelt
 UVP: 174,90 EUR
 www.hoff-shop.de

Foto: Hoff Interieur



Villeroy & Boch
 Ladezeit: 2h / Laufzeit: 6,5h
 Material: Aluminium
 UVP: ab 99,00 Euro
 www.sompex.de

Foto: Villeroy & Boch

Foto: Feuerhand

Feuerhand – Moments Made Light
 LED Baby Special 276
 Material: Stahl verzinkt, pulverbeschichtet
 Maße (B x H x T): 15 x 26,5 x 13,5 cm
 UVP: 69,90 Euro
 www.feuerhand.de

GESCHENK

MEXICO Schale
 Material: Polyresin
 Farbe: natur, weiß
 Maße: L. 27 cm, B. 27 cm, H. 3 cm
 UVP: 89,95 Euro
 www.fink-shop.com



Foto: Fink Living



Malbec - Der Korkenzieher für anspruchsvolle Sommeliers
 Walnuss-Finish
 UVP: 44,90 EUR
 - In einer Geschenkbox
 de.peugeot-saveurs.com

Foto: Peugeot Saveurs



Globus 10 Graphite
 Brenndauer: etwa 3-4 Stunden
 Watt: 160
 Fassungsvermögen: 0,06 l
 Brennstoff: TenderFuel
 Größe: 10,5 x 8,8 cm
 UVP: 24,90 Euro

Foto: TENDERFLAME

Roomio No. 9401 – Kissen orange 42 cm
 Maße: Ø 42 cm
 Farbe: Kräftiges Orange
 Bezug: Samt
 UVP: 32,95 Euro
 www.roomio.de

Foto: Roomio



IDEEN

Quelle: www.trendxpress.org



Foto: Engels Kerzen GmbH

Objektkerzen Metallic „Wildschwein“
 Wachsfarbe: Burgunder
 Artikel-Maße: 7 x 18 x H 11 cm
 UVP: 18,90 Euro
 www.engels-kerzen.de



Foto: mittelpunkt.

teller . je 4 modelle . dackel oder pferd
 Kollektion: tierisch schön.
 in haus, hof und herz
 Preis: 32,90 EUR–49,90 EUR
 www.mittelpunkt.online

TRADITION SEIT 1716
GELEBTE FAMILIEN-
TRADITION

TRADITION TRIFFT GENUSS – EINE KÜCHE MIT GESCHICHTE UND ZUKUNFT

*Wenn in der Küche des Landhotels 3Kronen der Duft von frischen Kräutern, gebackenem Karpfen und warmem Zitronenaroma durch die Luft zieht, dann spürt man sofort:
Hier wird nicht einfach gekocht – hier wird mit Leidenschaft gelebt.*



Während Großmutter Rosemarie Schmitt in der Küche stand, die Pfannen klirrten und der Duft von Kräutern und frisch zubereiteten Speisen durchs Haus zog, kümmerte sich Großvater Waldemar Schmitt um die Karpfenweiher im Aischgrund. Gemeinsam prägten sie über Jahrzehnte die kulinarische Seele des Hauses – mit Hingabe, Fleiß und einem unverwechselbaren Gespür für guten Geschmack.

Seit 1716 steht das Haus 3Kronen für fränkische Gastlichkeit, die von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Nach Petra und Christian Pöllmann führen heute, in der siebten Generation, Felix und Paul Pöllmann das Landhotel in eine neue Zeit – mit Herz, Mut und dem festen Willen, die Familientradition fortzuführen und zugleich weiterzuentwickeln.

Die Karpfenweiher, die Waldemar Schmitt bis Anfang der 2000er Jahre bewirtschaftete, sind Sinnbild für die tiefe Verbundenheit zur Region. Der Aischgründer Spiegelkarpfen – damals wie heute eine Delikatesse – steht für Beständigkeit, Handwerk und Heimatgefühl.



Was einst in der Küche von Rosemarie und an den Weihern von Waldemar begann, prägt bis heute die Philosophie des Landhotels 3Kronen: Regionalität, Ehrlichkeit und echter Geschmack.

Die Küche war hier schon immer Familiensache – Rezepte wurden weitergegeben, ausprobiert, verfeinert – bis sie zu dem wurden, was Gäste heute so sehr lieben: bodenständige fränkische Küche mit feinem Twist.



Neue Generation, neuer Geschmack

Nach diversen Stationen in renommierten, internationalen Unternehmen kehrten Felix und Paul Pöllmann mit neuen Ideen und einem frischen Blick in die fränkische Heimat zurück.

Paul stammt ursprünglich aus Südtirol, wo auch seine Großeltern ein Hotel führten – die Hotellerie lag ihm also schon früh im Blut. Was beide verbindet, ist die Leidenschaft, aus der langen Geschichte des Hauses etwas Neues zu schaffen – mit Respekt vor dem Gestern und Begeisterung für das Heute.

Gemeinsam bringen sie neuen Wind in das traditionsreiche Haus – mit einer Küche, die Heimat bewahrt und zugleich offen für moderne Einflüsse ist.

Die Karte liest sich wie eine kulinarische Brücke zwischen Franken und der Welt:

Ein zartes Trüffel-Cordon Bleu vom Kalb mit knusprigen Bratkartoffeln, eine aromatische Wildbolognese mit

Preiselbeer-Espuma, oder das beliebte Surf 'n' Turf mit cremigem Karotten-Kartoffel-Püree und wildem Brokkoli.

Wer sich an die fränkische Spezialität herantasten möchte, beginnt am besten mit den knusprigen Karpfenchips – der charmanten Einstiegsvariante für alle, die den Aischgründer Karpfen einmal probieren möchten.

Und auch Vegetarier und Veganer kommen auf ihre Kosten: Das vegane Tatar vom Brokkoli mit Granatapfelkernen, Roter Beete und Walnüssen ist eine frische, kreative Hommage an die pflanzliche Küche – leicht, aromatisch und überraschend raffiniert.

So entsteht eine Küche, die das Beste aus beiden Welten vereint: bodenständig und raffiniert, regional verwurzelt und weltoffen zugleich.





GELEBTE FAMILIENTRADITION SEIT 1716



Slow Food®

GENUSS MIT VERANTWORTUNG

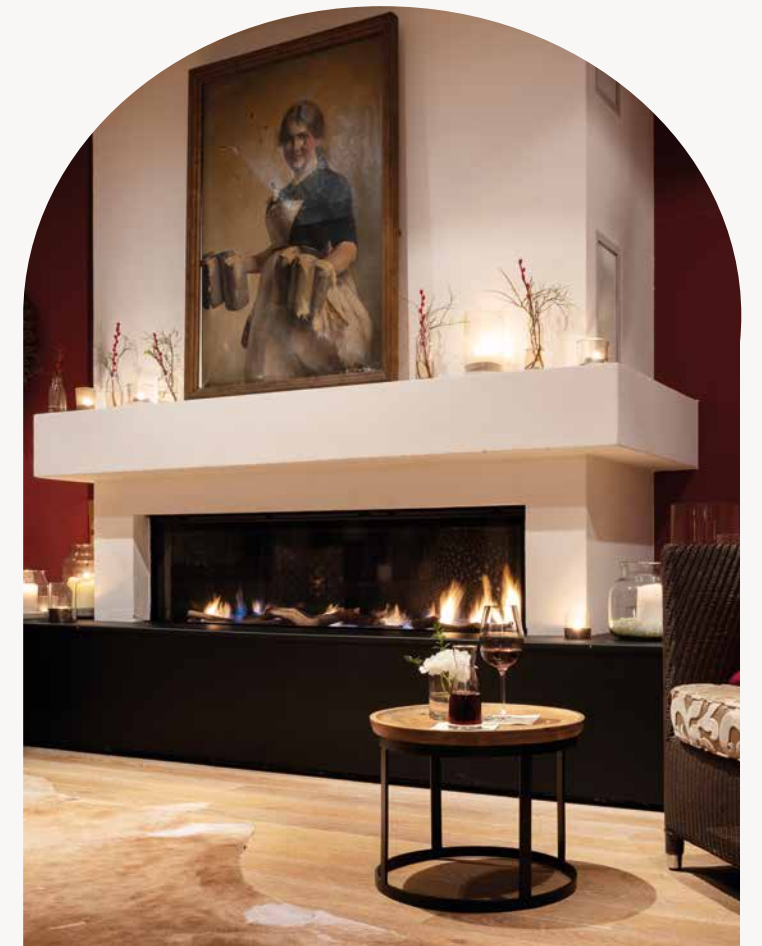
Das Landhotel 3Kronen ist Mitglied bei Slow Food Deutschland – einer Bewegung, die für bewussten Genuss, regionale Erzeuger und nachhaltige Esskultur steht.

Saisonale Produkte, kurze Wege und handwerklich ehrliche Zubereitung sind für das Küchenteam keine Mode, sondern Überzeugung. Vom Wild aus heimischen Wäldern über Gemüse von regionalen Bauern bis hin zu Fischen aus dem Aischgrund: Hier wird gekocht, was die Natur und die Saison hergeben – mit Respekt, Achtsamkeit und Liebe zum Detail.



Wein, der verbindet

Mit unserer neuen *Sommelière, Martina Prenn*, hat der Weingenuss im Landhotel 3Kronen eine besondere Handschrift bekommen. Ihre erlesen zusammengestellte Weinkarte spannt den Bogen zwischen Franken, Südtirol und der Welt – zwischen den Regionen, die uns geprägt haben, und den Plätzen, die wir lieben. Fränkischer Silvaner trifft auf Lagrein aus Südtirol, ergänzt durch ausgewählte Weine aus Frankreich, Spanien und Österreich. Jeder Wein ist mit Bedacht gewählt, erzählt seine eigene Geschichte – und begleitet unsere Küche auf die schönste Weise: authentisch, charaktervoll und mit einem Hauch Fernweh.



Aischgründer Spiegelkarpfen

HERKUNFT: Nur Karpfen aus dem Aischgrund dürfen den geschützten Namen „Aischgründer Spiegelkarpfen“ tragen.

AUFZUCHT: Der Fisch wächst langsam heran – mindestens drei Jahre, bis er zur Speisefischreife gelangt.

QUALITÄT: Sein Fleisch ist fettarm, reich an Omega-3-Fettsäuren und bekannt für seinen feinen, milden Geschmack.

SAISON: Traditionell von September bis April, in den sogenannten „R-Monaten“.

BEDEUTUNG: Die Teichwirtschaft im Aischgrund prägt seit Jahrhunderten die Landschaft und steht für nachhaltige, ökologische Fischzucht.

Tipp für Genießer: Das 3Kronen Schmankerl

Für alle, die Franken oder Bamberg erkunden und dabei kulinarisch verwöhnt werden möchten, bietet sich das 3Kronen Schmankerl an:

- 3 Übernachtungen in der Zimmerkategorie Ihrer Wahl
 - inkl. reichhaltigem Frühstücksbuffet
 - kostenloses Mineralwasser bei Ankunft auf dem Zimmer
 - 1 × Begrüßungsgetränk
 - 1 × 3-Gang-Menü am Abend
 - Nutzung unseres Wohlfühl- und Fitnessbereichs
- Ab 220 € pro Person
buchbar auf www.3kronen.de

Landhotel 3Kronen ▪ Hauptstraße 8 ▪ 91325 Adelsdorf
T +49 (0) 9195 9200 ▪ info@3kronen.de ▪ www.3kronen.de



Bildergeschichten Kollektion - Kunstvolles Design erzählt Geschichten vom Unbeschwertsein

"Unbeschwertheit, das geht einher mit Lebensfreude und Freiheit. Sorglos, voller Optimismus schauen wir in eine positive Zukunft und erfreuen uns an den kleinen Glücksmomenten des Lebens."

Mit zarten Illustrationen und feinen Reliefs zeigen die Bildergeschichten kleine Wunder des Alltags. Sie lassen uns in unbeschwerte Momente eintauchen und erzählen aus jedem Blickwinkel eine andere, herzerwärmende Geschichte.

Ohne Worte. Die Artikel der Serie Bildergeschichten erzählen in einzigartiger Fertigungstechnik von Parkspaziergängen und Nachmittagen im Garten, von Besuchen am Badesee und Blumenpflücken auf Wildblumenwiesen. Worte werden dafür nicht benötigt.

Aufgesetzte Details. Kleine Porzellanblüten und Blätter, in Handarbeit gefertigt und präzise aufgesetzt, zeigen ganz neue Porzellanseiten, sind Ausdruck herausragender Handwerkskunst und machen jedes Produkt zum Unikat.

Reliefs und Prägungen. Filigrane Erhebungen und sanfte Prägungen laden neben der optischen auch zu einer haptischen Entdeckungsreise ein.

Zeichnungen. Goldenes und schwarzes Decal zeigt minimalistische Figuren in unbeschwerten Situationen, eingebettet in eine erhabene Porzellanlandschaft.

Quelle: www.trendxpress.org

Foto: Räder



EIN KLEINES WEIHNACHTSWUNDER



VON GERHARD MERTIN

Paul blies vor Anstrengung die Backen auf, als er den schweren Weihnachtsbaum durch die Wohnung schleppte und hinaus auf die Terrasse bugsierte. Er wollte sich auf keinen Fall von Katharina helfen lassen, auch wenn er das Gefühl hatte, dass der Baum, den seine Frau immer aussuchte, jedes Jahr schwerer wurde. Aber vielleicht lag es ja auch nur an seinem fortgeschrittenen Alter, was er sich aber nicht ernsthaft eingestand. „Jedes Jahr das gleiche Ritual“, stöhnte Paul. „Baum aussuchen, nach Hause schleppen, dann aufstellen und nach drei Wochen wieder entsorgen. Wirklich, jedes Jahr das gleiche Ritual.“

Katharina musste lachen, während ihr Mann den Baum aufrecht in eine Ecke der Terrasse stellte. „Stimmt, genau wie dein Geschimpfe ... jedes Jahr das gleiche Ritual. Weihnachten ist nun einmal die Zeit der Rituale und Gebräuche“, erklärte sie bestimmt, so, als würde sie ihm damit etwas Neues sagen. „Pünktlich zum 1. Advent muss dekoriert sein, spätestens zum 2. Advent muss meine Mutter die ersten Plätzchen gebacken haben, demnächst schauen wir uns im Fernsehen wieder „Der kleine Lord“ und „Tatsächlich ... Liebe“ an und am 24. Dezember wird nachmittags der Weihnachtsbaum geschmückt.“ „Aber vergiss` ja nicht, den kleinen Messingschlüssel daran zu hängen“ ergänzte Paul, worauf beide laut zu lachen anfangen. Neben allen möglichen Ritualen und Gepflogenheiten, die alljährlich an Weihnachten gepflegt werden, gibt es in Katharinas Familie nämlich noch ein weiteres Ritual. Zu Lichterkette und bunten Kugeln, wurde an einen Zweig des Weihnachtsbaums ein kleiner, dreikantiger Schlüssel aus Messing gehängt, der eine ganz besondere Geschichte hatte.

Diese Geschichte hatte Katharina bereits als kleines Mädchen unzählige Male von ihrer Mutter erzählt bekommen. Und später, als sie selbst Kinder hatte, erzählte ihre Mutter - nun als Oma - ihren Enkeln diese Geschichte.

Der Schlüssel gehörte einmal zu einer Spieldose, die die kleine Elisabeth, Katharinas Mutter, an Weihnachten 1946 geschenkt bekommen hatte, als sie fünf Jahre alt war.

„Auf meiner Spieldose war ein kleines, verschneites Haus mit

einem zugefrorenen See davor und mit ein paar Bäumen, die um den See herumstanden“, so begann Elisabeth ihre Geschichte immer. „Auf dem See liefen zwei Mädchen Schlittschuh und am Ufer stand ein kleiner Hund, der einmal schwarz angemalt war, aber vom vielen Anfassen war die schwarze Farbe so abgegriffen, dass er eher schwarz-weiß gefleckt aussah. Und dann gab es noch einen hüpfenden kleinen Jungen, der einen Schulranzen auf seinem Rücken hatte. Allerdings fehlte dem Jungen ein Bein. Es war irgendwann einmal abgebrochen, wahrscheinlich weil ich etwas zu ungeschickt damit gespielt hatte. Wenn man die Spieldose mit einem kleinen Schlüssel aufzog, begannen die beiden Schlittschuhläuferinnen über den See zu gleiten und die Melodie von `Stille Nacht, heilige Nacht` erklang leise.“

Mit diesen, fast immer gleichen Worten, hatte Katharina diese Geschichte Dutzende Male gehört und es hatte sie später immer amüsiert, dass ihre beiden Töchter, als sie noch klein waren, ebenfalls so fasziniert zuhörten, wie sie früher.

Katharinas Großeltern waren mehrmals umzogen, als Elisabeth noch ein Mädchen war und dabei ging die Spieldose irgendwann verloren. Möglicherweise wurde vergessen, sie in einen Umzugskarton zu packen oder sie stand versehentlich bei den Gegenständen, die man entsorgen wollte. Da Elisabeth mittlerweile im Teenageralter war, und mit der Spieldose lange nicht gespielt hatte, fiel dieser Verlust zunächst gar nicht auf.

Eigenartigerweise war der kleine, dreikantige Schlüssel noch da, mit dem die Spieldose aufgezogen werden musste. Er lag in einem Kästchen, in dem Elisabeth ihren Modeschmuck aufbewahrte und erst als sie ihn Jahre später zufällig entdeckt hatte, war ihr aufgefallen, dass die Spieldose nicht mehr da war. Als junge Erwachsene, meist dann, wenn sie einen bestimmten Ring oder Armreif suchte, und dabei wieder einmal der kleine Schlüssel in ihr Blickfeld geriet, dachte sie hin und wieder an die Spieldose und hatte sich öfters mal gefragt, wo sie wohl abgeblieben sein könnte. Einmal entschloss sie sich sogar bei der Familie anzurufen, die in das Haus eingezogen war, das ihre Eltern zuletzt verkauft hatten. Aber auch diese Leute wussten nichts von einer Spieldose, die sich bei ihrem Einzug noch im Haus befunden haben sollte.

Die Spieldose war unwiederbringlich verschwunden, nur der Schlüssel war übriggeblieben. Viele Jahre später, Elisabeth war längst verheiratet und inzwischen Mutter geworden, schenkte sie ihrer Tochter Katharina ihr Schmuckkästchen, mit dem früheren Schmuck, der mittlerweile wieder in Mode gekommen war und unweigerlich kam die Frage nach der Bedeutung des kleinen Schlüssels auf. So erfuhr Katharina die Geschichte der verloren gegangenen Spieldose ihrer Mutter. Und natürlich war Elisabeth hell begeistert, als Katharina ihr vorschlug, doch diesen kleinen Messingschlüssel, jedes Jahr an Weihnachten an einen Zweig des geschmückten Weihnachtsbaums zu hängen – als Erinnerung an die Spieldose, das verlorene gegangene Weihnachtsgeschenk.

Und so geschah es. Der Schlüssel der Spieldose wurde jedes Jahr, als letztes Stück Dekoration, an den geschmückten Weihnachtsbaum gehängt und nach Dreikönig wieder sorgfältig in der Schmuckschatulle verwahrt.

Auch viele Jahre später, als Katharina verheiratet war und selbst Kinder hatte, wurde der Schlüssel jedes Jahr an einen besonders schön geschmückten Zweig des Weihnachtsbaums gehängt. Katharina konnte vollkommen sicher sein, dass in jedem Jahr, wenn sie mit ihrem Mann den Weihnachtsbaum ausgesucht hatten, und ihren Eltern davon erzählte, fast augenblicklich der Hinweis von Elisabeth kam: „Aber wenn du den Baum schmückst, bitte nicht den kleinen Schlüssel vergessen.“ Mit der Zeit wurde auch dieser Satz zum Ritual. Nachdem Katharinas Vater gestorben war und ihre beiden Töchter inzwischen erwachsen und aus dem Haus waren, wurde es zur Gewohnheit, dass Katharina am frühen Nachmittag des 24. Dezember ihre Mutter abholte, um mit ihr zusammen den Weihnachtsbaum zu schmücken. Und jedes Jahr hängte Elisabeth als letztes Dekorationsstück den kleinen Messingschlüssel an den Baum.

So ging das ein paar Jahre, bis im vergangenen Jahr Elisabeth kurz vor Weihnachten über Schmerzen im rechten Oberbauch

klagte. Als sie Katharina drei Tage vor dem 4. Advent endlich davon erzählte, hatte sie die Schmerzen bereits einige Tage ausgehalten, aber dann ging es nicht mehr. Es wurde schnell schlimmer und schließlich musste Elisabeth ins Krankenhaus gebracht werden.

„Ach du lieber Gott, ausgerechnet jetzt, so kurz vor Weihnachten“, antwortete sie leise, als ihr der Arzt die Diagnose nannte: „Ihre Gallenblase ist entzündet, vermutlich durch die Bildung von Gallensteinen.“

„Und wie lange werde ich im Krankenhaus bleiben müssen?“, fragte sie sofort.

„Das kann ich noch nicht genau sagen“, antwortete der Arzt. „Es kommt darauf an, ob wir die Steine entfernen können oder

ob es notwendig ist, die Gallenblase zu entfernen.“

Katharina tat es weh, den gequälten Gesichtsausdruck ihrer Mutter zu sehen. Sie war sich noch nicht einmal sicher, ob es wegen der Schmerzen war oder ob

Elisabeth Angst davor hatte, über Weihnachten im Krankenhaus liegen zu müssen. Noch

nie musste ein Mitglied ihrer Familie den Heiligen Abend im Krankenhaus verbringen.

Es wäre das erste Mal.

„Bis Weihnachten ist es ja noch eine Woche, vielleicht wirst du bis dahin wieder entlassen“, versuchte sie Elisabeth ein



wenig aufzumuntern. „Wichtig ist jetzt erst einmal, dass du wieder gesund wirst und keine Schmerzen mehr hast.“

Sie lächelte ihre Mutter an. „Hey, denk` ein bisschen positiv und denk` auch an Sandra und Natalie. Deine Enkeltöchter wollen Weihnachten bestimmt nicht ohne ihre Oma feiern.

Außerdem musst du mir doch wieder helfen, den Baum zu schmücken ... du weißt schon ...“

Ihre Mutter antwortete nichts; Katharina wusste, dass sie mehr daran dachte, Weihnachten nicht mit der Familie feiern zu können, als an ihre gesundheitlichen Probleme.

Am Tag darauf bestätigte sich der Verdacht: Gallensteine hatten die Entzündung verursacht, Elisabeths Gallenblase musste entfernt werden. Vorausgesetzt, alles verlief ohne Komplikationen, könnte sie noch ganz knapp vor Weihnachten entlassen werden, aber das blieb noch abzuwarten.

Für Katharina wurde die letzte Woche vor Heiligabend noch stressiger als sonst. Zu den ganzen Vorbereitungen kamen nun noch die Besuche bei ihrer Mutter im Krankenhaus. Daher nutzte sie jede Gelegenheit, um zwischen zwei größeren Aufgaben, das eine oder andere Geschenk zu

verpacken, so lange sie ungestört, Papier, Klebestreifen und Geschenkband ausbreiten konnte. Vier Tage vor Heiligabend war sie gerade am Verpacken eines Geschenks für ihren Mann und hatte nebenbei den Fernseher laufen, als sie irgendwann registrierte, dass gerade „Bares für Rares“ lief und mit einem Ohr hörte sie,

dass gerade für viel Geld ein Schmuckstück ersteigert worden war. Noch in Gedanken bei dieser erstaunlichen Summe hörte sie plötzlich einige Wortfetzen, die sie aufhorchen ließen: „... Spieldose, ... sehr alt, ... kleiner Junge, ... Bein abgebrochen...“

Wie erstarrt hielt Katharina inne, blickte mit offenem Mund auf den Bildschirm, sah eine Spieldose, exakt so, wie ihre Mutter ihre Spieldose immer beschrieben hatte und hörte, wie der Verkäufer erklärte, dass leider der Schlüssel zum Aufziehen nicht mehr auffindbar war und es schwierig sei, einen passenden Schlüssel zu finden, da es ein eher ungewöhnlicher Dreikantschlüssel sein müsse.“

Gespannt verfolgte Katharina die Verkaufsverhandlung und tatsächlich kaufte der Händler, der von seinen Mitbietern meist „Waldi“ genannt wurde, die Spieldose zum Preis von 80 Euro. Katharina war wie elektrisiert. Das musste die verloren gegangene Spieldose ihrer Mutter sein. Sie konnte es kaum fassen.

Schnell schaltete sie ihr Notebook ein, um nähere Informationen zu der ausgestrahlten Sendung zu recherchieren. Innerhalb weniger Minuten hatte sie den vollständigen Namen des betreffenden Händlers gefunden und auf dessen Website die Adresse seines Antik-Marktes in der Eifel herausgesucht sowie die Mobiltelefonnummer.

Immer noch völlig aufgeregt und mit fahrigem Fingern wählte sie die Nummer und nach nur dreimaligem Klingeln meldete sich tatsächlich die Stimme, die Katharina kurz zuvor im Fernsehen gehört hatte, mit der unverwechselbaren Eifeler Sprachmelodie.

„Ich habe gerade die Sendung gesehen, in der Sie eine Spieldose ersteigert haben“, platzte Katharina sofort heraus. „Haben Sie diese Spieldose noch? Ich muss sie unbedingt haben. Ist sie noch da ...?“

„Moment, Moment, Engelchen“, kam es aufreizend gelassen aus der Leitung. „Nicht so schnell. Ich habe Dutzende von Spieldosen hier ...“

DIE WEIHNACHTSBESCHERUNG

von Erich Ohser alias e.o.plauen



„Ich bin als Sohn geboren und habe mich im Laufe der Jahre zum Vater empogearbeitet.“

*18. März 1903 - † 6. April 1944



„Ich meine die Spieldose, aus der heutigen Sendung“, unterbrach ihn Katharina sofort. „Die mit dem kleinen Jungen, mit dem abgebrochenen Bein ...“ Sie überschlug sich fast vor Ungeduld. „An der Spieldose fehlt der Schlüssel, ein dreikantiger Schlüssel ...“

„Ach das Ding meinst du“, antwortete der Händler, der sich durch Katharinas Aufregung kein bisschen aus der Ruhe bringen ließ. „Ja, die ist noch hier. Ich habe sie mal aufgemacht und die Feder etwas geölt, zum Glück war sie abgelaufen und nicht mehr gespannt. Man weiß ja nie, wie lange das Teil rumgelegen hat.“

„Was soll die Spieldose kosten?“, fragte Katharina, ohne auf die Erklärungen des Händlers zu achten. Und dann konnte sie sich nicht zurückhalten, ihm die Geschichte dieser Spieldose zu erzählen. „Und deshalb brauche ich diese Spieldose unbedingt“, sagte sie am Ende noch einmal mit Nachdruck. „Aber ich brauche sie noch bis Weihnachten.“

Sie wurden sich handelseinig und der Händler versprach, die Dose sofort zu verpacken und mit einem Express-Paketdienst abzuschicken.

Die letzten Tage bis Heiligabend vergingen für Katharina wie im Flug, aber voller Anspannung. Dass ihre Mutter die Operation gut überstanden hatte und tatsächlich am Morgen des 24. Dezember aus dem Krankenhaus entlassen werden konnte, war für die ganze Familie das schönste Weihnachtsgeschenk. Aber die große Überraschung folgte am Abend, als Katharina nach dem Abendessen alle in das abgedunkelte Wohnzimmer

bat, das von den Kerzen des festlich geschmückten Weihnachtsbaums in ein warmes Licht getaucht wurde.

Alle Augen waren auf Elisabeth gerichtet, die zwar – noch geschwächt von der Operation – noch etwas mitgenommen wirkte, aber doch ihren Blick

erwartungsvoll über den Baum gleiten ließ.

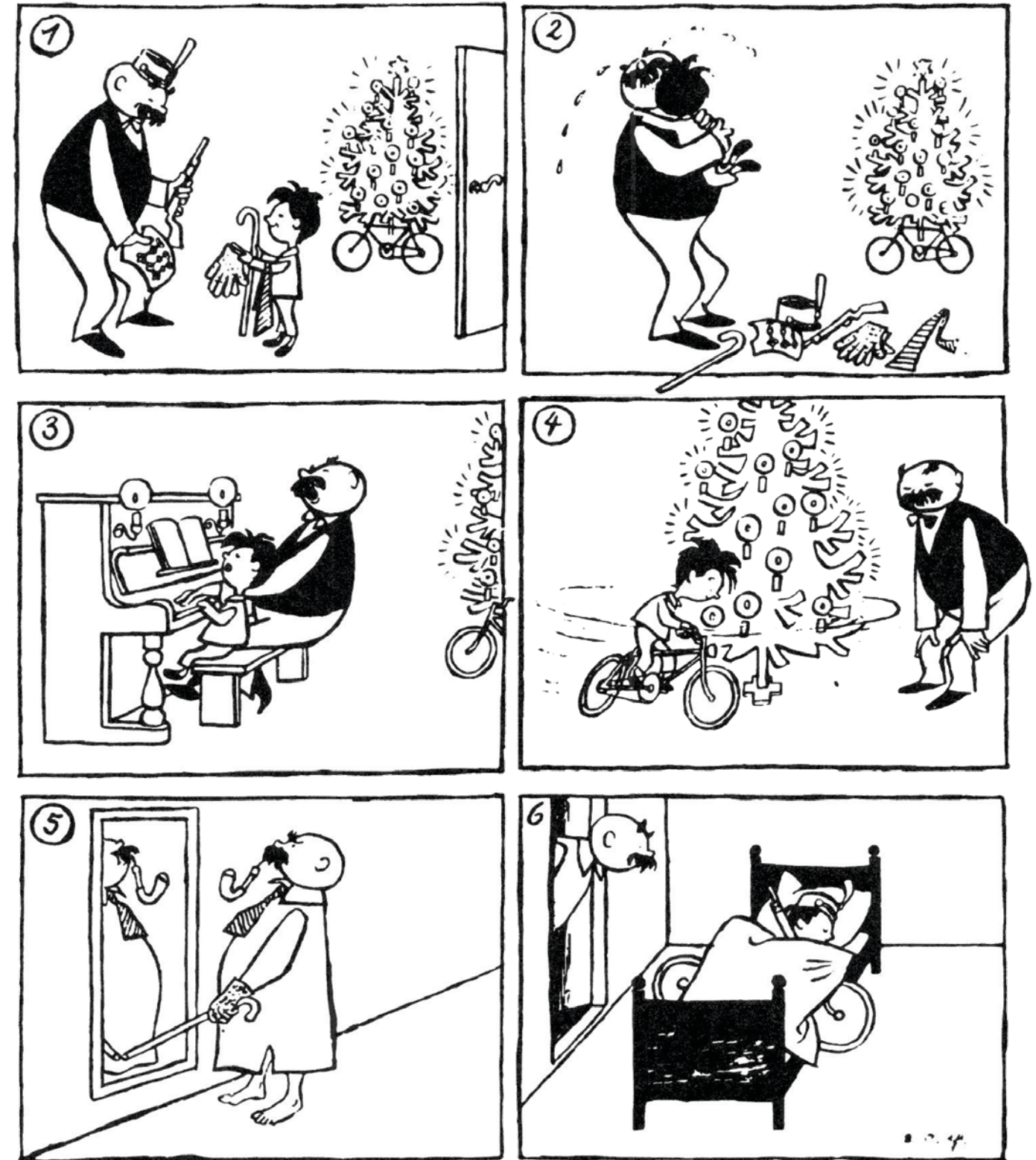
„Hast du auch den kleinen Schlüssel an einen Zweig gehängt“, kam augenblicklich ihre Frage.

„Nein, dieses Jahr nicht“, antwortete Katharina leise. „Ich habe einen besseren Platz dafür gefunden.“

Mit diesen Worten drehte sie den Schlüssel in der Spieldose ein paar Mal herum und die Melodie von „Stille Nacht, heilige Nacht“ erklang. Elisabeth drehte sich verwundert zu Katharina um, sah die Spieldose in ihren Händen, mit dem verschneiten Haus, den beiden Mädchen, die auf dem See Schlittschuh liefen und dem hüpfenden Jungen, mit dem abgebrochenen Bein. Katharina reichte sie wortlos ihrer Mutter.

„Aber das kann doch nicht sein“, flüsterte Elisabeth ergriffen, als sie in ihren Händen die Spieldose hielt – zum ersten Mal wieder nach mehr als sechzig Jahren. „Wo hast du ...?“

„Frag' mich nicht, wie und wo sie wieder aufgetaucht ist“, entgegnete Katharina ruhig. „An Weihnachten geschehen eben immer wieder kleine Wunder. Ich glaube, wir haben gerade eins erlebt.“



Here we go!



Der Rockstar
für ein besseres Morgen

Am 9. Oktober wäre John Lennon 85 Jahre alt geworden – Sound und Attitüde des Ober-Beatles werden immer noch gerne kopiert.

Von Wolf H. Goldschmitt

Mit den Beatles wird er zum Star, doch ohne die Band tor-kelt er lange auf einem Selbstfindungstrip durchs Leben – bis er 1980 seinem Mörder begegnet und ihm sogar noch ein Autogramm gibt. Der frühe Tod befördert den eigen-sinnigen Liverpoolsänger endgültig in den Pop-Olymp. An die- sem Donnerstag wäre John Winston Lennon, der stets mit seiner Stimme haderte, aber dennoch unvergessliche Lie- der sang, 85 Jahre alt geworden.

Zu Lebzeiten hat er gut ein Drittel aller Beatles-Songs kom- poniert, doch vor allem dank seiner Hymne „Imagine“ gilt er als der Rockstar für ein besseres Morgen. 1971 singt der widersprüchliche Multimillionär in seinem berühmtesten Solostück von einer Gesellschaft ohne Besitz. Im selben Jahr fordert er mit der Zeile „War is over“ das Ende des Vietnam- kriegs und lobt in „Power to the People“ den Straßenkampf. Brachial oder vorsichtig? Dessen war sich John Lennon lange uneins. Auf der langsamen „Revolution“-Version des Weißen Albums singt er zum Thema Gewalt: „Du kannst mit mir rechnen“ – gefolgt von „Zähl nicht auf mich“. Diese Zerris- senheit des Musikers mit der Nickelbrille zieht sich wie ein roter Faden durch sein schillerndes, oft von Drogenkonsum bestimmtes Leben. Und sie macht es möglich, dass der wohl kreativste Kopf der Band wegweisende Stücke wie „Strawber- ry Fields Forever“, „I Am the Walrus“, „All You Need Is Love“, „Across the Universe“ und „Tomorrow Never Knows“ schrei- ben konnte – aber auch Ausrutscher wie „Eight Days a Week“, „Girl“ oder „Run for Your Life“.

Was allerdings über seinen Tod hinaus unumstritten ist, ist der Einfluss des Pop-Genies auf kommende Wanna-be-Beatles. Die Liste jener Gruppen und Solisten, die bei vielen der 219 aufgenommenen Titel die Ohren gespitzt und sich freizügig am Songkatalog bedient haben, hat es in sich. Als einer der ganz frühen Epigonen ist Jeff Lynne zu nennen. Sein Electric Light Orchestra zelebriert auf jedem Album unverhohlen den beatlesken Sound. Aber auch Weltstars der Neunziger wie die Brüder Noel und Liam Gallagher von Oasis sind bekennen- de Fans und klingen auf „Don't Look Back in Anger“ oder „Stand by Me“ nahezu identisch. Bei „Shine“ von Take That, Coldplays „The Scientist“, Fools Gardens „Lemon Tree“ oder

„Sign of the Times“ von Harry Styles muss man nicht ein- mal genau anhören, um die Fab Four 2.0 zu erkennen. Selbst „Gorilla“ von Bruno Mars, Robbie Williams' „She's the One“, „Tonight“ von New Kids on the Block oder Miles Kanes „Out of Control“ zeigen, dass die Beatles gut vorgelegt haben. Und auch Green Day, Tame Impala, Lady Gaga oder Ryan Adams greifen gerne zu, wenn die eine oder andere Soundpassage von Lennon und seinem „Partner in Crime“ Paul McCartney ins künstlerische Konzept passt.

Anfang des 21. Jahrhunderts gab es eine Umfrage unter Musikjournalisten, ob die Beatles auch nach dem Tod aller Bandmitglieder noch relevant für kommende Generationen bleiben würden. Das Ergebnis überrascht nicht: Das Schaffen der „Mozarts des vergangenen Jahrhunderts“ wird als zeitlos eingeschätzt. Dafür sprechen die anhaltende Popularität der Beatles auf Streaming-Plattformen, die CD- und Vinylver- käufe sowie das florierende Geschäft mit Memorabilien wie der neuen Sondermünze „Imagine“ in England.

Allein von Lennons künstlerischer Unsterblichkeit zeugt die ungebrochene Nachfrage nach seinem musikalischen Ge- samtwerk. Punktgenau zum 85. Geburtstag erscheint unter dem Titel „Power to the People“ ein neues Album mit seltenen, ikonischen Stücken seiner einzigen Livekonzerte mit Ehefrau Yoko Ono in New York. Das Wirtschaftsmagazin „Forbes“ hat unlängst die Topverdiener unter den toten Stars ermittelt. Und siehe da: Die Einkünfte aus Lennons Werk belaufen sich posthum auf rund 13 Millionen Euro jährlich. Kein Wunder – täglich sorgen unzählige Beatles-Fans am legendären Lon- doner Zebrastreifen neben den Abbey-Road-Studios dafür, dass die Band und ihr Mitbegründer im kollektiven Gedäch- nis lebendig bleiben. Das stets überfüllte „Beatles Story Mu- seum“ in Liverpool, die „Love“-Show des Cirque du Soleil und ab 2028 gleich vier neue Kinofilme unter der Regie von Sam Mendes („American Beauty“) tun ihr Übriges für die Erin- nerungskultur. Die Rolle von John Lennon übernimmt dann übrigens der aus „Stranger Things“, „Game of Thrones“ und „Gladiator 2“ bekannte britische Schauspieler Joseph Quinn.



Wenn Sie das neueste TOP Metropolis Journal in Händen halten, sind es nur noch wenige Wochen bis Weihnachten. Suchen Sie noch ein besonderes Weihnachtsgeschenk? Vielleicht ein Unikat und nichts von der Stange? Dann werden Sie bei HENRY'S in Mutterstadt bestimmt fündig.

Seit 1979 werden hier im Auftrag der Kunden wertvolle Objekte wie Kunstgegenstände, Antiquitäten, Uhren, Schmuck, Orientteppiche etc. versteigert und verkauft. Auf über 7.000 m² Ausstellungs- und Verkaufsfläche bietet das Unternehmen

monatlich bis zu 4.000 wertbeständige Objekte an. Traditionell groß ist jetzt natürlich das Angebot der Auktionen und des Sofortverkaufs. In den Schmuckauktionen am 27. und 28. November, sowie am 18. und 19. Dezember kommen lose Diamanten und Farbsteine, wunderschöne Schmuckstücke aus dem Jugendstil und Art Déco, sowie Schmuck und Accessoires u.a. von Cartier, Chanel, Chopard, Bulgari, Tiffany & Co., Louis Vuitton, Hermès zum Aufruf.

Uhrenliebhaber werden bei den Uhrenauktionen am 12. und 13. Dezember fündig. Luxuriöse Marken wie z. B. A. Lange & Söhne, Audemars Piguet, Cartier, Jaeger-LeCoultre, Patek Philippe, Omega, Rolex werden in der Auktion angeboten.

Aber auch in den Bereichen Antiquitäten und Sammlerstücke, Kunst und Orientteppiche sind viele Besonderheiten zu entdecken. Alle Angebote und Termine können Sie unter www.henrys.de abrufen.

Wenn Sie nicht bis zur Auktion warten möchten, sorgen Sofortverkaufsangebote für glänzende Momente unter dem Weihnachtsbaum. Zudem finden Sie im FASHION-SALE vor Ort ein riesiges Angebot an Marken- und Designermode, Schuhe und Taschen aus Lager- und Boutiqueauflösungen.

Schöne Dinge wie Schmuck, Uhren, Kunst, Antiquitäten etc. haben bei richtiger Auswahl durchaus das Zeug auch Anlageperspektiven zu befriedigen. Daneben gibt es noch den Besitzerstolz gratis dazu!

Finanzamt: Mannheim-Neckarstadt

Ust-ID: DE314810306

Vertrieb/Marketing:

Lothar Binder,

E.-Mail: l.binder@metropoljournal.com

Gustav Beck,

E.-Mail: g.beck@metropoljournal.com

Chefredaktion:

Lothar Binder,

l.binder@metropoljournal.com

Redaktionssekretariat:

Ruth Binder-Wach,

E.-Mail: r.binder@metropoljournal.com

Grafik & Design:

Katharina A. F. Bansah; Designstudio

Anzeigen:

anzeigen@metropoljournal.com

Druck:

printmedia solutions GmbH

Traunstr. 1

68199 Mannheim

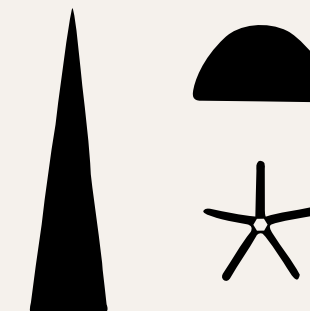
Erscheinungsweise: 3 mal pro Jahr

Inhaltlich Verantwortlicher gem. §10 Abs.3

MDstV:

Ruth Binder-Wach, Postr.21,

68309 Mannheim



**KAFB.
DESIGNSTUDIO**

VERTEILUNGSGEBIET



Gute Gestaltung entsteht im *Dialog*

Katharina Akosua Fatuma Bansah

Art Direction & Designstudio seit 2005

+49 171 83 80 247

GER-Ludwigshafen

www.kafb.de | mail@kafb.de | instagram.com/katharina.bansah

BRAND DESIGN

DIGITAL CREATION

WEB UND PRINT DESIGN

KOCHEN,
BACKEN,
GRILLEN
– ALLES
MIT EINEM
BRICK

DER ORIGINAL BRICKNIC KOCHSTEIN, EIN ABSOLUTES MUST-HAVE FÜR ALLE FOODIES!

Der Bricknic Kochstein ist mehr als nur ein Küchenwerkzeug, er ist eine Einladung zum gemeinsamen Kocherlebnis. Aus 100% natürlichem Ton gefertigt und bei hoher Temperatur gebrannt, speichert der Brick die Hitze optimal und gibt sie gleichmäßig an die Speisen ab.

Das Besondere: Der Brick funktioniert wie ein kleiner Mini-Ofen. Gemüse, Brot, Fisch oder Fleisch garen im eigenen Saft und bleiben besonders aromatisch und saftig. Das Prinzip ist denkbar einfach: Zutaten in den Brick legen, den Deckel schließen und auf den Grill, ins Feuer oder in den Backofen stellen. Nach wenigen Minuten entsteht ein kulinarisches Erlebnis, das zum Teilen einlädt.

Der Bricknic Kochstein ist robust, langlebig und nachhaltig. Dank seines natürlichen Materials ist er komplett frei von Beschichtungen oder Chemikalien. Die Reinigung ist unkompliziert: Nach dem Abkühlen kann der Brick einfach mit Wasser abgespült oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Ob beim Grillabend im Garten, beim Picknick im Park oder gemütlich zu Hause, der Original Bricknic Kochstein bringt Menschen beim Kochen zusammen und macht aus jeder Mahlzeit ein Gemeinschaftserlebnis. Eine aktive Online-Community entdeckt und teilt fast täglich neue Rezeptideen. Es gibt kaum ein Gericht, das nicht im Original Bricknic Kochstein ausprobiert werden kann.

MANNHEIM:

3. WEIHNACHTSCIRCUS VERSPRICHT MAGIE, MUT UND MÄRCHENHAFTE MOMENTE

Vom 17. Dezember 2025 bis 4. Januar 2026 verwandelt sich der Neue Messplatz in Mannheim in ein Reich der Fantasie – mit Artistik, Humor und festlichem Glanz auf höchstem Niveau.

Wenn in Mannheim die Lichter des Weihnachtscircus erstrahlen, beginnt eine der schönsten Traditionen der Rhein-Neckar-Region. Nach dem überwältigenden Erfolg der vergangenen Jahre meldet sich das Team rund um Initiator Gregor Spachmann mit einer neuen Show zurück, die verspricht, alles bisher Dagewesene zu übertreffen. Unter dem Motto „tollkühn, traumhaft und tierisch lustig“ erwartet die Besucherinnen und Besucher ein vollkommen neues Programm – mit internationalen Artisten, preisgekrönten Clowns und faszinierenden Tierdarbietungen. Die Zuschauer dürfen sich auf ein Fest für alle Sinne freuen: atemberaubende Akrobatik, feinsinniger Humor und die unverwechselbare Atmosphäre eines echten Weihnachtsmärchens im Chapiteau. Wie immer

verbindet der Mannheimer Weihnachtscircus höchste Showkunst mit familiärer Wärme und festlicher Eleganz – eine Handschrift, die an die Tradition des PALAZZO erinnert und doch ihren ganz eigenen Zauber entfaltet.

„Wir wollen unser Publikum überraschen – und zugleich genau das bieten, was es an unserem Circus so liebt: Qualität, Gefühl und das Staunen, das man sonst nur aus der Kindheit kennt“, so die Veranstalter.

Ein Erlebnis, das Generationen verbindet und Mannheim in der Weihnachtszeit erneut zum Mittelpunkt festlicher Unterhaltung macht.



Foto: Bricknic

Bricknic

Naturbelassener, gebrannter Ton: Nachhaltig, hitzebeständig und spülmaschinengeeignet.

Farben: Natur oder schwarz glasiert

Höhe: 10 cm | Breite: 24 cm | Tiefe: 12 cm

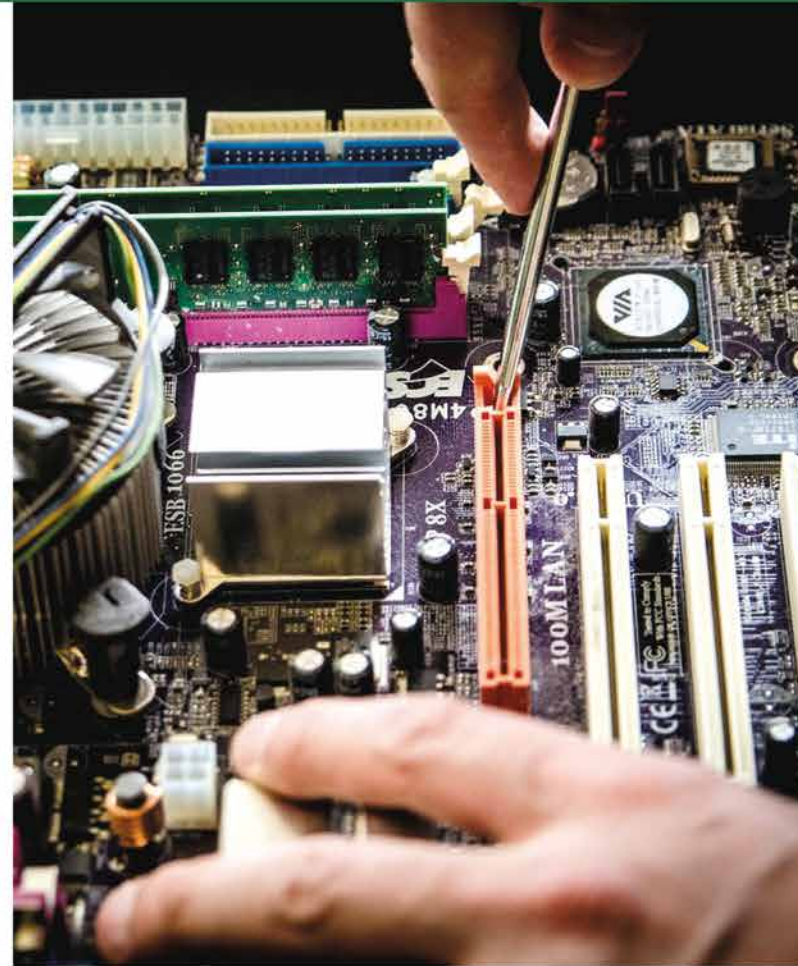
UVP pro Brick:

49,95 EUR (Natur) | 54,95 EUR (Schwarz)

www.bricknic-de.com/

Quelle: www.trendxpress.org





Individuelle PC Lösungen

VWE Business IT Solutions, ist für Sie in der Rhein-Neckar Metropol Region
Ihr Ansprechpartner rund um Hard- und Software.



Harald Klatschinsky
Geschäftsführer

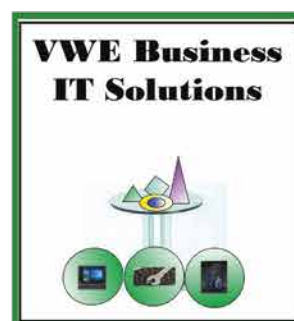
VWE Business IT Solutions
Rottannenweg 32
D-68305 Mannheim
Tel: 0621 7621832
info@vwe-business-it-solutions.de

www.vwe-business-it-solutions.de

- kompetent
- von Mensch zu Mensch
- fachlich qualifiziert
- hier in der Region
- wir helfen weiter

Vertrauen Sie Ihre Wartung den erfahrenen
Händen der Experten von VWE Business IT
Solutions an.

Wir informieren Sie gern
in einem unverbindlichen
Gespräch über die Details
unserer Leistungen.



MANNHEIMER
MORGEN
präsentiert

3. MANNHEIMER
**WEIHNACHTS
CIRCUS**
PALAZZO

MIT KOMPLETT
NEUEM PROGRAMM!

17
DEZ '25

NEUER MESSPLATZ

Karten auf unserer Webseite, bei der Mannheimer Tourist-Info am Hauptbahnhof
und am Paradeplatz, den Ticketshops Ihrer Tageszeitung in Schwetzingen und
Bensheim, an allen eventim-Vorverkaufsstellen sowie ab 14.12. an der Circuskasse.

4
JAN '26

www.mannheimer-weihnachtscircus.de



TAUSENDE GESCHENKIDEEN

Nutzen Sie die Vorweihnachtszeit für einen Besuch bei HENRY'S. Neben einem ständig wechselnden Angebot an Marken- und Designermode, Schuhen und Taschen finden Sie wertvollen Schmuck, bekannte Uhrenmanufakturen, Kunst, Antiquitäten, Orientteppiche u. v. m. Informationen zu unseren kommenden Auktionen finden Sie unter www.henrys.de.

FASHION-SALE

LAGER- UND BOUTIQUEAUFLÖSUNGEN
SPAREN SIE BIS ZU 70 % !



Unser FASHION-SALE

Bei HENRY'S FASHION-SALE sichern Sie sich Marken- und Designermode, Schuhe und Taschen jetzt bis zu 70 % günstiger. Täglich treffen neue Angebote aus Lager- und Boutiqueauflösungen ein.



Seit 1979

HENRY'S
AUKTIONSHAUS

An der Fohlenweide 10-14 | 67112 Mutterstadt | Telefon: 06234/8011-0
www.henrys.de | Geschäftszeiten Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-17 Uhr

