

Jetzt einen Hörtest machen!

Hör! Erlebnis

64331 Weiterstadt · Darmstädter Straße 26
Telefon (06150) 136966

ALLES AUS EINER HAND

Fliesen-, Platten-, Mosaik- & Natursteinverlegung
Sanierung (z.B. Balkon, Terrasse, Wellnessbereiche)
exklusive Ausstellung mit Fachberatung

FLIESEN karch

Plützenstr. 73
64347 Griesheim
Tel. 0 61 55 / 39 91
fliesen-karch@gmx.de
www.fliesen-karch.de

Semler
Freundlich · Familiar · Fair

64347 Griesheim, Ottostraße 16-18
Tel. (06155) 8390-0
info@autohaus-semler.de
www.autohaus-semler.de

IWS RICHTER
Elektrotechnik - Kältetechnik

Photovoltaikanlagen zu super Preisen
Wärmepumpen
Klimaanlagen

25 Jahre Erfahrung

Wir beraten Sie kompetent und KOSTENLOS!

Lise-Meitner-Straße 21 · 64584 Biebesheim
Telefon: 06258 / 6007 · www.iws-richter.de



Griesheimer Anzeiger

Unabhängige Lokalzeitung für Griesheim – seit 1887 · Veröffentlichungsorgan der Stadtverwaltung und anderer Behörden

Nummer 89 · 75. Jahrgang

1,40 €

Samstag, 9. November 2024

Besser Leben mit Ihrer Lokalzeitung!

www.plegge-medien.de/service/abonnentenservice

lassen. Die FDP zog nach der Entlassung Lindners noch am Mittwochabend alle ihre Minister aus der Bundesregierung zurück und beendete damit das Dreierbündnis der Ampel-Koalition. Bundesverkehrsminister Volker Wissing (FDP) hingegen will trotz des Bruchs der Ampel-Koalition bis zur geplanten Neuwahl im Amt bleiben und trat aus der FDP aus. Scholz habe ihn gefragt, ob er bereit sei, das Amt fortzuführen. Am Donnerstag überreichte Bundespräsident Frank-Walter Steinmeier dann Linder und den Ministern ihre Entlassungsurkunden. Die Regierung ist nach der schnellen Wiederbesetzung der Ministerposten zwar noch hand-

„einen koordinierten Bruch dieser Koalition“. Vizepräsident Habeck bedauert den Bruch der Ampel-Koalition, aber diese hätte auch nicht den besten Ruf gehabt und man habe sich häufig gestritten. „Dennoch will ich für uns sagen, dass sich das heute Abend falsch und nicht richtig anfühlt, geradezu tragisch an einem Tag wie diesem, wo Deutschland in Europa Geschlossenheit und Handlungsfähigkeit zeigen muss“, so Habeck. Die Opposition aus CDU/CSU fordert eine schnellere Neuwahl als in Scholz angestrebt. Eine Wahl wäre bereits in der zweiten Januar-Hälfte möglich und Scholz sollte die Vertrauensfrage bereits



Die Stadtverordneten der Stadt Griesheim müssen sich aufgrund einer möglichen Verschiebung der Bundestagswahl in den nächsten Wochen noch einmal über den Termin des Zwiebelmarkts 2025 beraten. Eine Entscheidung könne somit erst im Dezember getroffen

werden. Der Stadt Griesheim findet der Zwiebelmarkt am letzten Wochenende im September von Freitag bis Montag statt. Dies würde im kommenden Jahr bedeuten, dass der Zwiebelmarkt am Wochenende 26. bis 29. September 2025 stattfinden würde. Am 28. September 2025 findet jedoch die Bundestagswahl statt. Dadurch sind Ordnungsamt und Bauhof an diesem Wochenende bereits stark ausgelastet. Es ist deshalb nicht möglich, gleichzeitig den Zwiebelmarkt durchzuführen. Aus diesem Grund wird eine Vorverlegung des Zwiebelmarktes 2025 gemäß Paragraf 2 Absatz 2 der Satzung für den Zwiebelmarkt der Stadt Griesheim auf das



Die Griesheimer Kindergartenkinder freuen sich auf die Laternenfeste und haben bereits ihre Laternen gebastelt.

Laternenumzüge und Feiern

Kindergärten feiern am Montag und Dienstag – Kinder singen für Senioren

Lokales aus erster Hand!

www.plegge-medien.de/service/abonnentenservice

sich mit Vizekanzler Robert Habeck (Grüne) einig, dass Deutschland schnell Klarheit über den weiteren politischen Kurs brauche. Der Bundeskanzler habe dem Finanzminister schwere Vorwürfe gemacht, dass es ihm nur um seine eigene Partei

deshaub Anfang des nächsten Jahres im Bundestag die Vertrauensfrage stellen“, so der Bundeskanzler. Nur nach einer verlorenen Vertrauensfrage kann der Bundeskanzler den Bundestag auflösen. Eine kurzfristige Neuwahl wäre aus Sicht der Bundes-

Zwiebelmarkt statt?
In der Griesheimer Stadtverordnetenversammlung am Donnerstag sollte nach Empfehlung im zuständigen Ausschuss beschlossen werden, dass der Zwiebelmarkt auf das Wochenende vom

und in der nächsten Sitzungsrunde aufzurufen. Auch der Bürgermeister Geza Krebs-Wetzl stimmte Zimmermann zu. Demnach wolle man auch entsprechende Meinungsbilder der Vereine einholen und im Dezember erneut darüber abstimmen.

am Montag, dem 11. November, ihr Martinsfest. Treffpunkt zu diesem Fest ist um 17 Uhr auf dem Vorplatz der Kirche. Gemeinsam mit dem Posaunenchor werden die Kinder singen und die Legende vom St. Martin in Form eines kleinen Spiels darstellen. Mit dem Segen von Pfarrer Detlef Gallasch beginnt dann der Laternenumzug, der schließlich im Vorhof der Gemeinde endet. Gemeinsam wird noch einmal am Feuer gesungen. Zum gemütlichen Ausklang wartet auf die Erwachsenen Glühwein und auf die Kinder warmer Apfelsaft, heiße Würstchen sowie Schmalz-, Käse- oder Wurstbrote. Die Feier endet gegen 19.30 Uhr. Alle Kitakinder sind ganz herzlich mit ihren Familien eingeladen. Die Spenden für

Spenden. **Kita Mathilde**
Auf die Bewohner des Hauses Waldeck wartet am Montag eine besondere Überraschung. Die Kindergartenkinder der Kindertagesstätte Mathilde singen für die Senioren um 17.40 Uhr vor dem Rundbau und um 17.50 Uhr im Garten der Jahreszeiten.

nenchor für entsprechende Stimmung sorgen. „Die Kinder haben in den letzten Wochen die Laternen aus Plastikflaschen gebastelt, die Schauspieler haben in der Kirche geprobt und alle haben zusammen in der Kirche die Lieder einstudiert“, so Kita-Leitung Neele Hartmann. Bei Regen findet nur die Feier in der Kirche statt.

Erste Gehwegsnasen wurden errichtet

Bau und Einrichtung der Fahrradstraße in der Goethestraße – Sicherheit soll erhöht werden

Der Bau und die Einrichtung der Fahrradstraße in der Goethestraße gehen voran. Die Umbaumaßnahmen, Gehwegsnasen und barrierefreie Übergänge mit Blindenleitsystem wurden an den ersten beiden Kreuzungen (Uhlandstraße und Kantstraße) abgeschlossen. Derzeit erfolgt die



An der Kreuzung zur Uhlandstraße und Kantstraße sind bereits Arbeiten für die Fahrradstraße erfolgt. Der erweiterte Bürgersteig zur Fahrbahn wird als Gehwegsnase bezeichnet.

Zeitungsleser wissen mehr!

www.plegge-medien.de/service/abonnentenservice

straße in Richtung Osten, ab der Friedrich-Ebert-Straße durch die Goethestraße, bis zur Gerhart-Hauptmann-Schule. Es folgten umfangreiche Abstimmungen mit der Polizei und dem Ordnungsamt bezüglich der verkehrstechnischen Umsetzung als

auch zur Barrierefreiheit mit der städtischen Behindertenbeauftragten und dem Sozialverband VdK. Die Fahrrad-

straße wurde außerdem ins Förderprogramm des Bundes aufgenommen. Langfristiges Ziel der Fahrradstraße sei es,

den Radverkehr im Stadtgebiet zu fördern und gleichzeitig auch die Sicherheit für Radfahrende zu erhöhen.

Laternen Licht ins Dunkel zu bringen, dazu lädt das Team der Kita die Familien der Kindertagesstätte als auch alle Griesheimer Familien recht herzlich ein. Start ist um 17.30 Uhr an der Tagesstätte. Von dort ziehen alle eine gemeinsame Runde durch den

GUT ZU WISSEN,

WO MAN QUALITÄT BEKOMMT!

GUT bedient
GUT beraten
GUT gekauft

EHMANN
METZGEREI

Bessunger Straße 187
64347 Griesheim
Telefon 06155/63928
www.metzgerei-ehmann.de

LIEBE KUNDEN, die festliche Jahreszeit steht vor der Tür!

Um die Feiertage entspannt und ohne Hektik genießen zu können empfehlen wir Ihnen, Ihre Bestellung rechtzeitig bei uns aufzugeben.

Salami-Adventskalender

AB SOFORT

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 8-12³⁰ Uhr | 14³⁰-18 Uhr
Mi. Mittag geschl.
Sa. 7-12³⁰ Uhr

Das Wetter am Wochenende

FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
8°/6°	12°/4°	7°/4°

ZahnExperten Weiterstadt

64331 Weiterstadt · TEL 0 6150-4710
www.Zahnexperten-Weiterstadt.de

Friedmann e.K.
Malereibetrieb seit 1870

Innenrenovierung
Fassadensanierung

www.friedmann-ek.de Inh. Ralf Bissbort, Malermeister
Ottostraße 2a · 64347 Griesheim · 06155 - 823340

Lieferservice & Abholservice

JETZT NEU: App nutzen & 5€ Gutscheine sichern
CODE: Pizza

PIZZA, PASTA, BURGER

Restaurant DHILLON

SCHNITZEL, INDISCH

Jetzt 15% sparen unter www.pizza-dhillon.de · Tel. 06155/2389
Raiffeisenstr. 16 · 64347 Griesheim

Die Seiten **Pfeffer & SALZ** mit Genuss

Genuss spricht ohne Worte

Liebe Lesenden,

Essen hält ja bekanntlich Leib und Seele zusammen, das Wetter wird am nächsten Tag garantiert schön, wenn der Teller leergegessen ist, man wartet ab und trinkt dabei Tee, während der eine oder die andere wöglich immer einen Tick zu viel seinen Senf dazu gibt. Wir können die Sprichwortwunderkiste eifrig weiter plündern und werden dabei noch viele, viele Sinnsprüche mehr finden, die sich um Speis und Trank drehen. Warum das so ist? Nun, (gutes) Essen beherrscht den Alltag, denn ohne ausreichend Nahrung kann der Mensch wenig bis nichts. Darum sollte man dankbar sein, wenn man sich sogar aussuchen kann, was und wieviel man davon isst. Dabei hat Genuss auf dem Teller eine Funktion, die sich eine Selbstverständlichkeit erarbeitet hat, die wir oft gar nicht genug registrieren, um sie so zu würdigen, wie sie es verdient hätte. Essen verbindet Menschen, Kulturen und Traditionen. Essen kennt oft keine Grenzzäune, keine willkürlich gezogenen Trennstriche. Essen ist Identität, die geteilt wird. Wir gehen gerne zum Griechen, genießen italienische Pizza, stehen auf japanisches Sushi, finden, dass Falafel zu den besten vegetarischen Gerichten der Welt gehört, haben ein zufriedenes Lächeln auf den Lippen nach dem ersten Bissen in das krosse Fladenbrot eines



Ihr Matthias Weißmann
Redaktion

frischen Döners und bekommen aufgestellte Armhärchen beim Eintauchen in die heiße Gewürzwelle afrikanischer Gerichte. Essen spricht mit uns und braucht dafür keine Worte. Essen reduziert uns im gemeinsamen Genuss auf das, was wir alle sind: Menschen. Essen ist aber auch Heimat, Kindheit, selige Erinnerung und Vorfreude. Essen bringt alle an einen Tisch, vermittelt Wohlbehagen und löst Barrieren. Auf den folgenden Seiten haben wir dieser Grenzenlosigkeit nachgespürt, uns nach Traditionen umgesehen und uns gefragt: Woher kommt das eigentlich? Genießen Sie die Inhalte, öffnen Sie ihre Köpfe und Mäuler für die Kulturen der Welt am Gaumen. In diesen konfliktreichen Zeiten, kann ein wenig mehr sensorische Verständigung nicht schaden. Machen Sie Genuss noch mehr zum Kitt der Gesellschaft, als er das glücklicherweise schon ist.

Damit im Hinterkopf ein herzliches Guten Appetit, Buon Appetito, Smaczno, Afiyet olsun, Jabulela ukudla und Hyvää ruokahalua.

Tipps

vom Team



Kornelia Köhler
Verkauf

Heiß macht richtig

Beim Anbraten von Fleisch, etwa für ein Gulasch, müssen Topf oder Pfanne richtig heiß sein. Dann in Etappen das Fleisch hineingeben, nie zu viel, denn sonst fällt die Temperatur des Öls schnell ab und es gibt keinen Bratvorgang. Kein Olivenöl verwenden, es ist für solch hohe Temperaturen nicht geeignet.

Mutwillig montieren

Hat sich, etwa bei Schmorgerichten, die Sauce getrennt, sprich Fett oder Öl schwimmen oben auf, dann hilft die Zugabe eines kühl-schränkenden Stücks Butter. Diese montiert die Bestandteile der Sauce wieder zusammen und man kann sie sämig servieren.

Weglassen und staunen

Weniger ist mehr und Zeit ist alles – so kann bei vielen Gerichten der Weg zum Erfolg lauten. Vor allem die italienische Küche ist eine Künstlerin im sinnvollen Weglassen. Ein wenig Pfeffer und Salz, dazu eine Sorte Kräuter und den Rest überlässt man dem Eigengeschmack der Produkte sowie der Garzeit. Gewürzmischungen und Co. sind meist komplett unnötig. Einfach mal ausprobieren und staunen.

Für die kalte Jahreszeit

Schlesisches Himmelreich, kombiniert Fleisch mit Obst

Die Kombination von deftigem Fleisch und süßem Obst ist vermutlich nicht jedermanns Sache, dennoch werden beide Zutaten in vielen Rezepten kombiniert. So auch im „Schlesischen Himmelreich“. Ein Gericht, das laut dem BdV Hessen vor allem für die kalte Jahreszeit gedacht ist.

Zutaten:

Räucherspeck (Dörrfleisch) circa 350 Gramm, 400 bis 500 Gramm Backobst (getrocknete Apfelingeringe, Birnenscheiben, Pflaumen, eventuell auch Aprikosen, etwas Zitronenschale oder ein Stück Stangenzimt), ein Liter Wasser, etwas Mehl, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

- Das Backobst (am besten über Nacht) in Wasser (circa 300 Milliliter) einweichen.
- Am nächsten Morgen das Dörrfleisch in einen Topf mit einem Liter Wasser geben und circa eine Stunde kochen lassen.

- Dann zunächst die Birnen, 15 Minuten später das übrige Backobst zufügen. Bei kleiner Wärmestufe garen, bis alles weich ist.
- Das Dörrfleisch zum Abkühlen auf ein Brett geben, dann in circa ein bis zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden.
- Das Backobst eventuell mit einem Esslöffel angerührtem Mehl binden, abschmecken (Salz, Pfeffer, Zitronensaft).
- Pro Portion: circa drei Esslöffel Backobst auf einen Teller geben, mit Dörrfleisch-Scheiben und Hefe oder Kartoffelklößen anrichten.
- Während der Kochzeit des Dörrfleisches die Beilage zubereiten. Das sind entweder Hefeklöße oder Kartoffelklöße. Für Hefeklöße einen Hefeteig aus 250 Gramm Mehl, lauwarmer Milch, 25 Gramm Hefe, etwas flüssiger Butter zubereiten. Den Teig gehen lassen, dann kleine Klöße formen, nochmals auf einer bemehlten Serviette/ Geschirrtuch gehen lassen, dann in kochendes

Salzwasser geben und in circa 20 Minuten gar ziehen lassen. Oder: Aus 750 Gramm am Vortag gekochten, durchgepressten Kartoffeln, einem Ei, etwas Mehl und circa einem halben Teelöffel Salz einen Kloßteig bereiten. Daraus acht bis zwölf Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. Dann nur auf kleiner Wärmestufe gar ziehen lassen.



Gerichte wie das „Schlesische Himmelreich“ gehören zum kulturellen Erbe der Vertriebenen.

Foto: Wikimedia Commons

RESTAURANT **Dubrovnik**

KROATISCHE, DEUTSCHE UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

JEDEN MITTWOCH **Schnitzeltag**
 JEDEN DONNERSTAG **Grilltag**
 JEDEN FREITAG **Fischfilettag**
 (Mittagstisch oder Abend)

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Täglich von 11.30 - 14.30 und 17.30 - 23.00 Uhr
 Sonn- und Feiertag von 11.30 - 14.30 und 17.30 - 22.00 Uhr (warme Küche)
 Montag ist Ruhetag (nach Vereinbarung geöffnet)

Pächter Hrvoje Delas · Carl-Ulrich-Str. 9 · 64331 Weiterstadt
 info@dubrovnik-buengerstuben.de · Tel. 0 6150 - 143 73

KALORIEN ZÄHLEN? NICHT BEI UNS. *Hier zählt nur der Genuss!*

WINKLERS Backstube

In Winklers Backstube erwarten Sie handgemachte Spezialitäten – von gedeckten Obstkuchen und Blechkuchen über unwiderstehliche Tartes und Tartelettes bis hin zu zarten Brioches. Frisch aus dem Ofen und mit viel Liebe gebacken. Kommen Sie vorbei und lassen sich von unserem täglich wechselnden Angebot verführen! Fragen Sie in unserer Markt-Bäckerei nach unseren Eigenkreationen. **Jetzt in Ihrem EDEKA Winkler in Griesheim.**

edeka-winkler.de Wilhelm-Leuschner-Str. 59 64347 Griesheim

RESTAURANT - PIZZERIA - BAR - EVENTLOCATION

Pizza & Pasta Genießerlounge Familie Le Bando

Feiern Sie Ihre Feste in unserer gemütlichen Atmosphäre. Wir haben am 25.12. + 26.12. jeweils von 12 Uhr - 14.20 Uhr und 17 - 22 Uhr geöffnet.

Genießen Sie die liebevoll, mit frischen und natürlichen Zutaten hergestellten, Gerichte. Ob Firmen- oder Familienfeier, wir bieten Platz bis zu 80 Personen.

Zum Abschluss ein hervorragender Gin oder Rum gefällig?
 Oder eine Zigarre zum Ausklang?

Unsere gemütliche Genießerlounge lädt hierzu herzlich ein.

Jetzt reservieren!

Pfungstadt-Eschollbrücken | Hintergasse 11-13 | Telefon: 0 61 57 / 98 69 26
 Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag ab 17.00 Uhr
 Sonntag 11.30 - 14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr | Montag Ruhetag

Die Seiten

Pfeffer

SALZ

mit Genuss



Das Aroma aus der Fremde

Die Vertriebenen brachten aus der alten Heimat zahlreiche Gerichte mit

Als Folge der nationalsozialistischen Terrorherrschaft und der politischen Neuordnung Europas nach dem Zweiten Weltkrieg mussten Millionen Deutsche ihre Heimat in Mittel- und Osteuropa verlassen. Viele von ihnen siedelten sich in Südhessen an. Aus ihren Herkunftsregionen brachten sie ihre Dialekte, ihre Kultur und ihre Traditionen mit, dazu gehörten auch ihre Kochtraditionen. „Essen ist elementarer Bestandteil der kulturellen Identität“, betont Helmut Brandl vom Kreisverband des Bundes der Vertriebenen Groß-Gerau (BdV). Besondere Zutaten, die Rezepte der Großmutter oder das Lieblingsessen aus der Kindheit könnten dabei eine Rolle spielen. Brandl nennt als Beispiele das „Schlesische Himmelreich“ oder die „Böhmischen Knödel“, das „Schaschlik“ oder das „Klausenburger Kraut“. „Meist sind es gerade Rezepte oder besondere Gerichte, die auch von den Generationen zu Generationen weitergegeben werden.“ Die regionale Küche könne ein Zugehörigkeits- und auch ein Heimatbewusstsein schaffen. „Gerade beim zwangsweisen Verlassen der Heimat können bestimmte Gerichte oder Fest-

tagstraditionen eine Kontinuität und Verbindung zur Heimat herstellen“, so Brandl. „Deshalb halten sich auch diese Traditionen besonders lang.“

Identitätsstiftend seien aber nicht nur die Gerichte und Zutaten selbst. „Zu diesem Komplex gehören auch Traditionen wie zum Beispiel bestimmte Tischmanieren oder besondere Festtage“, erklärt Brandl. „So ist das ‚Neunerlei‘ oder auch ‚Siebenerlei‘ eine beliebte Weihnachtstradition in verschiedenen Gebieten des östlichen Europas und Deutschlands. Man kennt es in Schlesien, im Erzgebirge und im Egerland, aber auch in vielen Teilen Polens.“ Auch Stereotype werden mit dem Essen verbunden. Italienische Einwanderer wurden hierzulande gerne als „Spaghettifresser“ beschimpft, aber auch die Vertriebenen mussten sich abwertende Bezeichnungen anhören. In Norddeutschland habe man Flüchtlinge aus Ostpreußen häufig als „Pilzesammler“ bezeichnet. Ein anderes Beispiel sei die Bezeichnung „Knoblauchsiedlung“ für Stadtviertel gewesen, in denen besonders viele Flüchtlinge lebten. Aller Diskriminierung zum Trotz – durch Migration verändert sich auch die Küche der Regionen, in die Menschen einwandern. So habe auch manches Gericht der Vertriebenen über deren Kreise hinaus Bekanntheit erlangt. „Liwanzan, Schnitzsuppe oder die allseits bekannten Königsberger Klopse, das sind nur einige der Speisen, die Flüchtlinge und Heimatvertriebene oder im Laufe der folgenden Jahrzehnte Aussiedler mitbrachten.“

Im Zuge der Rückbesinnung auf regionale Küchen-traditionen und Produkte sind laut Brandl auch viele Kochbücher erschienen, die sich mit der Ernährungskultur der Vertriebenen befassen. „Neben den ‚Heimwehkochbüchern‘ gibt es immer mehr moderne Rezept-sammlungen, die sich auf deren Küche beziehen“, erklärt Brandl. Unter dem Titel „Kann Spuren von Heimat enthalten“ veröffentlichte das „Haus des Deutschen Ostens“ in München vor kurzem typische Rezepte der Deutschen aus dem östlichen Europa und präsentiert darin unter anderem Rezepte aus Siebenbürgen, der Slowakei, Galizien, den Sudetenländern (Böhmen und Mähren), Pommern, Ostpreußen, Schlesien, dem Baltikum und der Bukowina. Der BdV in Hessen veröffentlicht seit einigen Jahren auf seiner Website Kochvideos unter dem Titel „Heimatküche – Kochgeschichte(n)“. Darin kommen Zeitzeugen und Nachfahren der Vertriebenen zu Wort und bereiten traditionelle Gerichte zu. So berichtet Karin Scheiner auf dem erwähnten Kanal vom traditionellen „Szekeler-Kuchen“, den sie mit ihrer ehemaligen Heimat in Siebenbürgen verbindet. Margit Gutta aus Posen präsentiert das „Schlesische Himmelreich“ mit Klößen, ein Gericht, das sie mit ihren wenigen Kindheits-erinnerungen an ihre schlesische Großmutter verknüpft. Markus Harzer beschreibt den Schweinebraten mit Dampfkraut und Semmelknödel nach dem Rezept seiner Großmutter aus dem Sudetenland. Das Mutter-Sohn-Duo Tatjana und Eugen Fischer, eine Spätaussiedlerfamilie aus der früheren Sowjetunion präsentieren „Wareniki“, die halbmondförmigen Teigtaschen der russisch-ukrainischen Küche. Martha Grüner aus Ostpreußen erklärt die Zubereitung eines Bauernfrühstücks, dem so genannten Eierkuchen mit Speck. Weitere Kochvorschläge stammen von Annemarie Heilmann aus dem Egerland über „Liwanzan“, der „Klunker-suppe“ von Hannelore Neumann aus Königsberg und von Emma Nazarenus, als Russlanddeutsche im Altai-Gebirge geboren, mit ihrem Rezept über die „Schnitzsuppe“ mit Butterklößen und Krepel.

Wie die Küche der Neuangekommenen auf die Einheimischen wirkte, bezeugt Brandl mit einem Artikel aus der Feder einer „Eingeborenen“ unter dem Titel „Wie haben wir das bloß geschafft“ aus der Festschrift des Ortsverbandes des Bundes der Vertriebenen (BdV) Stockstadt zu seinem 50-jährigen Bestehen im Jahre 1997. „Wer kann sich heute noch vorstellen, wie wir damals miteinander lebten? Nicht alle Zimmer waren heizbar, das Bad war nicht benutzbar, wir lebten in einem ‚offenen Haus‘ Haus. Dadurch gab es auch ganz Ungewohntes zu sehen, hören, schmecken, riechen – etwa das Aroma, das sich verbreitete, wenn die zu uns gekommenen ‚Fremden‘ eine Suppe aus getrockneten Pilzen kochten oder von ihnen in einem ‚offenen Haus‘ typische Gerichte aus ihrer angestammten Heimat zubereitet hatten, die wir als Einheimische bisher nicht kannten und uns Hessen fremd waren“, ist in dem Artikel zu lesen. „Wir lebten auf engstem Raum zusammen und hatten genug Gelegenheit, andere Erfahrungen kennenzulernen und gegenseitig menschliche Eigenheiten mit Nachsicht hinzunehmen. Es erscheint mir nach so vielen Jahren wie ein Wunder, dass wir Gemeinsames entdeckten und Fremdes nicht zu Streit und Unversöhnlichkeit führte.“ ps

Weitere Infos:

bdv-hessen.de/medien/youtube-culture-to-go/heimatkuetze-kochgeschichten



Margit Gutta bereitet für ein Video des BdV Hessen das traditionelle Gericht „Schlesisches Himmelreich“ zu.

Foto: BdV



Die Königsberger Klopse sind vermutlich jedem ein Begriff. Bei diesem Gericht verrät schon der Name die Herkunft aus dem einstigen Ostpreußen.

Foto: Wikimedia Commons

zur Heimat herstellen“, so Brandl. „Deshalb halten sich auch diese Traditionen besonders lang.“ Identitätsstiftend seien aber nicht nur die Gerichte und Zutaten selbst. „Zu diesem Komplex gehören auch Traditionen wie zum Beispiel bestimmte Tischmanieren oder besondere Festtage“, erklärt Brandl. „So ist das ‚Neunerlei‘ oder auch ‚Siebenerlei‘ eine beliebte Weihnachtstradition in verschiedenen Gebieten des östlichen Europas und Deutschlands. Man kennt es in Schlesien, im Erzgebirge und im Egerland, aber auch in vielen Teilen Polens.“ Auch Stereotype werden mit dem Essen verbunden. Italienische Einwanderer wurden hierzulande gerne als „Spaghettifresser“ beschimpft, aber auch die Vertriebenen mussten sich abwertende Bezeichnungen anhören. In Norddeutschland habe man Flüchtlinge aus Ostpreußen häufig als „Pilzesammler“ bezeichnet. Ein anderes Beispiel sei die Bezeichnung „Knoblauchsiedlung“ für Stadtviertel gewesen, in denen besonders viele Flüchtlinge lebten. Aller Diskriminierung zum Trotz – durch Migration verändert sich auch die Küche der Regionen, in die Menschen einwandern. So habe auch manches Gericht der Vertriebenen über deren Kreise hinaus Bekanntheit erlangt. „Liwanzan, Schnitzsuppe oder die allseits bekannten Königsberger Klopse, das sind nur einige der Speisen, die Flüchtlinge und Heimatvertriebene oder im Laufe der folgenden Jahrzehnte Aussiedler mitbrachten.“

Im Zuge der Rückbesinnung auf regionale Küchen-traditionen und Produkte sind laut Brandl auch viele Kochbücher erschienen, die sich mit der Ernährungskultur der Vertriebenen befassen. „Neben den ‚Heimwehkochbüchern‘ gibt es immer mehr moderne Rezept-sammlungen, die sich auf deren Küche beziehen“, erklärt Brandl. Unter dem Titel „Kann Spuren von Heimat enthalten“ veröffentlichte das „Haus des Deutschen Ostens“ in München vor kurzem typische Rezepte der Deutschen

Geleitcafé
in Griesheim

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Geleitcafé am Kreuz
Jean-Bernard-Platz / Groß-Gerauer Straße
Tel. 0 61 55 – 66 73 35

Gio.
Krusprige Pizza, frische Pasta usw.

Ihr Lieferservice für italienische Spezialitäten!
06258-5591711
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Heiligenstr. 9a | 64579 Gernsheim
Mo. + Mi. Ruhetag | www.gio-pizza.de

Am Dornbusch 4
Weiterstadt

Telefon:
06151-860606

ASIANPALAST
Mongolisch, Japanisch, Chinesisch, Thai/Indisch

Frisches vom Grill!
Abends „All you can eat“

Öffnungszeiten: Di.-Do. 11.30 - 14.30 & 17.30 - 22.30 Uhr
Fr., Sa. & So. 11.30 - 22.30 Uhr
Montag Ruhetag

Happy Hour: Fr. bis So. 15.00 - 17.00 Uhr

Jetzt online reservieren: www.asienpalast-in-weiterstadt.de

Gans frisch!

Ab sofort, bieten wir Gänse und Enten aus Freilandhaltung!

Vorbestellungen bitte unter:
Tel. 06158/71409
oder Email bauermanke@gmail.com

Ihre Familie Manke
Ernst-Ludwig-Straße 58
64560 Riedstadt-Wolfskehlen

Die Seiten

Pfeffer

SALZ

mit Genuss

Vom Nigerdelta in den Odenwald

Bridget Robinson-Kuba bringt den Menschen afrikanische Gerichte näher



Das Felsenmeer ist eine über die Region hinaus bekannte Attraktion im westlichen Odenwald. Nicht weit davon entfernt, auf dem Gipfel des Felsbergs in Lautertal, betreibt Bridget Robinson-Kuba seit 2004 ihr Restaurant „Ada's Buka“. Das Besondere dabei: Viele ihrer Gerichte haben ihren Ursprung in Afrika. Bridget Robinson-Kuba selbst stammt aus dem Nigerdelta im südlichen Nigeria. „Ada“ wird in Südnigeria die erstgeborene Tochter genannt, während „Buka“ ein kleines Restaurant am Straßenrand bezeichnet.

Robinson-Kuba entstammt dem Volk der Ekpeye, ihr Vater war zum König gewählt worden. Das hatte maßgeblichen Einfluss auf ihre Küche. „Ich würde nicht sagen, dass meine Rezepte aus einer bestimmten Kochtradition stammen, aber sie kommen ursprünglich vom Schauen und Lernen von dem, was für meinen Vater als König gekocht wurde“, erklärt Robinson-Kuba auf Anfrage der Redaktion. Ihre Rezepte kommen aus Nigeria, aber auch anderen Regionen Afrikas.

Seit 1995 lebt Robinson-Kuba in Deutschland. Auf die Idee, ein Restaurant zu öffnen, kam sie eher zufällig. „Ich besuchte das Felsenmeer mit meinen Kindern auf Empfehlung unserer damaligen Nachbarin in Offenbach“, so die Gastronomin. „Zufällig stellten wir fest, dass das Restaurant und Wohnhaus zu verkaufen waren.“ Sie seien quasi „hängen geblieben“. Ich denke, der Felsberg hat uns mehr gesucht als wir ihn.“

Die Unterschiede zwischen den hiesigen Kochtraditionen und denen ihres Herkunftslandes seien groß, so Robinson-Kuba. „Wir kochen nicht mit Milchprodukten wie Käse oder Sahne und unsere Gerichte basieren nicht auf Fleisch, sondern auf Soße und Beilagen. Wir stellen, vielleicht wegen der Hygiene, immer sicher, dass alles, besonders das Fleisch, gut durchgebraten ist.“ Das Gemüse sei eher gebraten oder gekocht, traditionell esse man in ihrer Heimat keine Salate oder andere kalte, ungekochte Speisen, außer Obst und Saft.

In jüngere Zeit habe sich das aber verändert.

„In der neuen und modernen afrikanischen Küche haben wir viele westliche Einflüsse integriert, das heißt, wir servieren jetzt auch Salat, manchmal Steak und Nachtisch. Die Bohnenbällchen (Akara) werden jetzt zum Beispiel wie ein Hamburger zubereitet und die Süßkartoffeln werden jetzt so geschnitten, dass sie wie Pommes frites aussehen“, so Robinson-Kuba.



Es war nur ein Versuch, den ich zusammen mit einem Odenwälder Metzger entwickelt habe aber das Ergebnis war super.“ Das Antilopenfleisch kommt aus Südafrika. „Jetzt verkaufen wir mehr von der Antilopenwurst als Schweinebratwurst.“

Die Gerichte im Ada's Buka stammen zum Teil aus Nigeria, aber auch aus anderen Regionen Afrikas.

Auch wer Interesse an afrikanischen Getränken hat, kommt bei Robinson-Kuba auf seine Kosten. Sie verkauft in ihrem Restaurant Biere der Marken Windhoek und Serengeti. Zwar sei das afrikanische Bier relativ teuer, aber viele Gäste seien neugierig. „Besonders das Windhoek-Bier aus Namibia ist sehr gefragt.“ Auf ihrer Weinkarte finden sich Sorten aus Südafrika.

Trotz ihrer königlichen Abstammung sei der Anfang in Deutschland schwierig gewesen, berichtet Robinson-Kuba. „das fing schon in der Familie an, in die ich eingeehelert habe. Ich musste härter arbeiten als jede deutsche Schwiegertochter, um akzeptiert zu werden.“

Für das Restaurant musste ich mein Bestes geben und auch Dinge akzeptieren, die ich in meinem Land vielleicht von niemandem akzeptieren würde, um das Geschäft am Laufen zu halten.“ Auch die Sprachbarriere war anfanglich ein Hindernis, inzwischen ist Bridget Robinson-Kuba aber längst angekommen. „Ich bin dankbar, dass ich akzeptiert wurde und fühle mich jetzt in Deutschland zu Hause.“ ps

Weitere Infos:
adas-buka.de



Seit 20 Jahren betreibt Bridget Robinson-Kuba das Restaurant „Ada's Buka“ in Lautertal und serviert darin afrikanische Gerichte.

Fotos (4): Privat

GENIEßEN SIE TRADITIONELLE ITALIENISCHE KÜCHE IN FAMILIÄRER ATMOSPHÄRE

PIZZERIA DOLOMITI DA TONI

Abholung nach telef. Bestellung: DI.-SO. 11.30-14.30 Uhr und ab 17.30 Uhr, SA. ab 17.30 Uhr, MO. Ruhetag

Pizzeria Dolomiti - Da Toni, Telefon 0 61 55 / 7 79 07
Wilhelm - Leuschner - Straße 91, 64347 Griesheim

Wie wäre es mit einem Gutschein für ein Essen im Dunkeln bei **RealBlind** in Gernsheim?

Mehr Infos, Gutscheine und Reservierungen finden Sie unter www.realblind.de.

Magdalenenstr. 63a
64579 Gernsheim **REALBLIND**

fromage fromage - Käsespezialitäten

feinkost . tastings . workshop käse selber machen

Mit gutem Gewissen genießen:
Bio-Geflügel, -Lamm & -Zicklein aus dem Odenwald erhalten Sie bei uns auf Vorbestellung!

Öffnungszeiten:
Mo. Ruhetag
Di. - Fr. 10 - 14 h
und 15 - 18.30 h
Sa. 10 - 14 h

info@fromagefromage.de . www.fromagefromage.de
Tel. 06151/9738840 . Schuknechtstraße 1 . 64289 Darmstadt

Rheinischer Hof

Ihr festliches Weihnachtsessen im Rheinischen Hof genießen!

Wir haben am **24., 25. & 26.12.2024** ab 17 bis 22 Uhr geöffnet.

Am **31.12.2024 Silvesterevent!** Beginn 21 Uhr. Nur mit Reservierung möglich.

Wir verfügen über passende Räumlichkeiten von 20 bis 50 Sitzplätzen.

Auch für Ihre Firmenfeier! Gerne öffnen wir für Sie unseren schönen Biergarten! **JETZT reservieren!**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten: Mo.-Sa. 17-22 Uhr | warme Küche ab 18 Uhr
Rheinstraße 40 | 64319 Pfungstadt | Tel. 0 61 57 / 987 789
www.rheinischerhof.net

Die Seiten

Pfeffer
&
SALZ

mit Genuss



Aus der Antike auf den Teller

Die Pizza – über die Geschichte eines seelenwärmenden Klassikers

Wer kennt das nicht? Man sitzt zuhause auf der Couch und hat zwar Hunger, aber gerade keine Lust, selbst den Kochlöffel zu schwingen. Zum Glück gibt es dafür eine einfache Lösung: Man bestellt sich einfach eine Mahlzeit von einem Restaurant in der Nähe nach Hause. Ein Blick in eine einschlägige Lieferdienst-App zeigt bei einem Test der Redaktion folgendes Bild: In der Nähe gibt es 35 Anbieter, die Gerichte aus ihrer Küche direkt bis an die Haustür liefern würden. 30 davon tragen den Zusatz „Pizzeria“ oder „Pizza“ im Namen oder haben eben



Wasser und Salz, die nur mit ein wenig Olivenöl beträufelt wurden. Über den Kontakt mit den Römern kam das Rezept für diese „Urpizza“ später auch nach Italien, wo es jedoch nicht den besten Ruf genoss. Das lag vor allem an der Einfachheit der Zutaten, die darauf mehr darauf ausgelegt waren, satt zu machen, anstatt einen kulinarischen Hochgenuss zu bieten, was dazu führte, dass die „Pizza“ lange Zeit hauptsächlich als Essen für arme Leute und Bauern galt.

Für die heutige Pizza war es jedoch im Nachhinein ein großes Glück, dass ihr Vorgänger damals nur überwiegend von den weniger wohlhabenden Bevölkerungsschichten verzehrt wurde, weil dieser Umstand es ihr ermöglichte, in Kontakt mit der Tomate zu kommen. Die fand nämlich im 16. Jahrhundert über den Seeweg von Südamerika erstmalig ihren Weg nach. Wie die Tomate letztlich auf der Pizza landete, ist nicht genau bekannt. Es gibt jedoch Vermutungen, die besagen, dass es mit ihrer roten Farbe zu tun. Diese wirkte auf einen Großteil der italienischen Bevölkerung abschreckend, da man sie als Warnsignal für potenzielles Gift interpretierte. So landete die Tomate damals, wie auch die „Urpizza“, schnell in den Händen der ärmeren Bevölkerung, die aus der Not eine Tugend machte und beides schließlich miteinander kombinierte.

Vor allem in der Gegend rund um Neapel entwickelte sich die Pizza daraufhin zu einer regionalen Spezialität. Das führte einer Legende zufolge im Jahr 1889 dann zur Geburtsstunde eines Klassikers: Der Pizza „Margherita“. Ihr Name geht zurück auf Königin Margherita, die damals mit ihrem Mann, König Umberto I., zu Besuch in Neapel war. Da sie die regionale Spezialität probieren wollte, soll sie verschiedene ortsansässige Pizzabäcker mit einer Lieferung beauftragt haben. Darunter befand sich auch der Pizzabäcker Raffaele Esposito, der seine Pizza mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – als Symbol für die italienischen Nationalfarben – belegte und seiner Kreation den Namen „Margherita“ gab. Die Königin soll davon so begeistert gewesen sein, dass sie sogar ein Dankeschreiben an Esposito verfasste. Dieses Ereignis soll dann auch der Auslöser dafür gewesen sein, dass die Pizza nach und nach in der wohlhabenderen Bevölkerung immer salonfähiger wurde.

Von da an verbreitete sich die Pizza durch italienische Auswanderer nicht nur in Europa, sondern auch bis in die USA. In Deutschland wurde einem Artikel der „FAZ“ zufolge im Oktober 1937 erstmals eine klassisch neapolitanische Pizza im Rahmen der 7. Internationalen Kochkunst-Ausstellung der Messe Frankfurt in Frankfurt am Main zubereitet. Die erste Pizzeria auf deutschem Boden wurde dann 15 Jahre später 1952 in Würzburg von Nicolino di Camillo eröffnet. Di Camillo kam 1946 als Küchenhelfer in einem Nürnberger Armyclub mit den Alliierten nach Deutschland. Dort wurde er von einem Offizier auf die Idee gebracht, eine Pizzeria zu eröffnen, da viele US-Soldaten nach dem Gericht verlangten. So waren auch die meisten seiner Gäste zunächst Amerikaner, da Pizza für die meisten Würzburger unbekannt war. Erst mit der Zeit trauten sich immer mehr Einheimische in das Restaurant.

Dem Beispiel von di Camillo sollten viele andere folgen – bis heute. Der Siegeszug der Pizza ist einer, der weltweit seinesgleichen sucht. Die globale Beliebtheit des italienischen Nationalgerichts, in Kombination mit dem Aufkommen zahlreicher neuer Variationen und Tiefkühlprodukte, hat bei seinen „Erfindern“ jedoch auch dazu geführt, dass man sich besonders um das Original „sorgt“. Um auf die modernen Pizza-Trends zu reagieren, wurde 1984 in Neapel die „Associazione Verace Pizza Napoletana“ (AVPN) ins Leben gerufen. Die Organisation hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Traditionen der Herstellung einer „echten handgemachten neapolitanischen Pizza“ zu bewahren. Mitglieder gibt es auf der ganzen Welt und nur diese dürfen ihre Pizza mit dem Zusatz „Verace Pizza Napoletana“ („echte neapolitanische Pizza“) versehen.

Die traditionelle Herstellungsweise und verwendeten Zutaten werden dabei regelmäßig von der AVPN kontrolliert. Wer das „Original“ probieren möchte, sollte also einmal darauf achten. nic

INFOKASTEN:

Was zeichnet eine „echte“ neapolitanische Pizza aus?

- Die Pizza besteht aus folgenden Grundzutaten: Weichweizenmehl, Bierhefe, natürliches Trinkwasser, geschälte Tomaten bzw. kleine Frischtomaten, Meersalz/Kochsalz, natives Olivenöl
- Ergänzend können Knoblauch, Oregano, frisches Basilikum und (Büffel-) Mozzarella verwendet werden
- Die Pizza wird ausschließlich in Holzöfen gebacken, die eine Temperatur von mindestens 485 Grad Celsius erreichen
- Die Garzeit beträgt maximal 90 Sekunden

dieses traditionelle italienische Gericht zumindest auf ihrer Speisekarte stehen - ein auffällig großer Anteil.

Mindestens 485 Grad sind in einem Holzofen notwendig, damit die Pizza sich authentisch neapolitanisch nennen darf.

Foto: Pixabay

Dass dieser Anteil so groß ist, ist angesichts der Beliebtheit der Pizza in Deutschland keine Überraschung. Das Gericht erfreut sich inzwischen seit Jahrzehnten großer Beliebtheit und ist aus der hiesigen Esskultur nicht mehr wegzudenken. Das unterstreichen auch die folgenden Zahlen: Laut der Marke „Lieferando“ gibt es in Deutschland rund 13.000 Restaurants, die anbieten, Pizza nach Hause zu liefern. Zudem sorgte der Verkauf von tiefgefrorenen Pizzen in Deutschland im Jahr 2022 für einen Umsatz von rund 1,3 Milliarden Euro, was einem Marktanteil von 15 Prozent aller verkauften Tiefkühlprodukte entspricht, wie das Verbraucherportal „NIQ“ herausfand.

Doch wie kam es überhaupt dazu, dass das italienische Nationalgericht nicht nur in Deutschland, sondern sogar weltweit so beliebt geworden ist? Die Ursprünge der Pizza, wie man sie heute klassischerweise kennt, liegen tatsächlich in Italien, genauer gesagt in Neapel. Der Ruhm gebührt den Südeuropäern jedoch nicht gänzlich allein. Vorläufer des Klassikers gab es nämlich schon in der Antike im heutigen Griechenland in Form von einfachen Teigfladen aus Mehl,



Selbstgemacht schmeckt auch gut, das PuS-Team hat es ausprobiert und das Resultat kann sich sehen lassen.

Foto: Privat

thermomix
Zuhause genießen mit Thermomix®
Wertvoller denn je: der Thermomix® TM6. Ich berate dich gerne telefonisch oder online.

Neugierig? Melde dich bei mir!
Birgit Hofmann-Wust
Telefon: 01718388399
hofmann-wust@t-online.de

Ich bin für dich da

VORWERK

HOCHWERTIGE MARKEN - KÜCHEN

DIE KÜCHENAGENTUR

Planung
Lieferung
Montage
inkl. Anschlüsse



Wir sind umgezogen!

Auf Wunsch übernehmen wir Renovierungsarbeiten Ihrer Küche inkl. Demontage der alten Küche!

Die Küchenagentur GmbH
Waldstraße 8
64347 Griesheim
Tel. 0 61 50 / 5 27 70
info@die-kuechenagentur.de

Alles aus einer Hand!

zum Grundstein
Feldstr. 14
65468 Hessaue
Das Gasthaus im Dorfgemeinschaftshaus
Tel. 0172 / 611 9778

Mit Freunden oder Familie
Gänseessen
uff de Hessaue bis zum 26. Dezember

Ganze Gans
gefüllt mit Finsel
für 4 Personen

Gänsemix
1 Gänsekeule
1/2 Gänsebrust

Gänsebrust
Gänsekeule

Alle Gänsegerichte servieren wir mit Maronensoße, Rotkohl, Kartoffelklöße, Semmelknödel.

Bestellen Sie noch heute zum Termin Ihrer Wahl. **Ob bei Abholung oder im Lieferservice.** Bis zum 26. Dezember 2024, 10 Uhr Vormittag. Solange der Vorrat reicht.

Das Gestern ist fort, das Morgen nicht da, also lebe heute.

www.zumgrundsteinhessaue.de insta: zumgrundsteinhessaue

Die Seiten **Pfeffer & SALZ** mit Genuss

Genuss im Duft der Jahrhunderte

Jerusalem – ein Schmelztiegel der Kulinarik

Jerusalem ist eine ganz besondere Stadt. Einerseits wegen ihrer religiösen Bedeutung als Herzstück der monotheistischen Religionen Judentum, Christentum und Islam, andererseits wegen ihres riesigen kulturellen wie kulinarischen Reichtums. Letzterer ist mindestens so vielschichtig wie Jerusalem selbst.

Seit Jahrtausenden zieht die Metropole zwischen Mittelmeer und Totem Meer Menschen aus aller Welt an, wechselnde Herrschaftsperioden, religiöse Einflüsse und uralte Handelsverbindungen sind die Zulieferer unterschiedlichster Aromen, Zubereitungsarten und Traditionen. Derzeit tobt jedoch der Nahostkonflikt zwischen Israel – das Jerusalem für sich als Hauptstadt angibt, was jedoch von den Vereinten Nationen und der Mehrzahl deren Mitgliedsstaaten nicht anerkannt wird – den Terrororganisationen Hamas und Hisbollah sowie dem Iran auf einem neuen Maß der Eskalation. Die Fronten zwischen Juden und Arabern sind verhärtet, nur das Essen vermag es – wie so oft – zu-

mindest gelegentlich die Grenzen niederzureißen. Das haben die beiden Köche Sami Tamimi, aufgewachsen im muslimischen Ostjerusalem und Yotam Ottolenghi, der aus dem jüdischen Westteil der Stadt stammt, bereits vor einigen Jahren in einem gemeinsamen Kochbuch festgestellt, worin sie sich auf die Suche nach den Geschmackserlebnissen ihrer Kindheit begeben.

Alle Kulturen und Gruppen aufzuzählen, die Jerusalem bevölkern, ist nahezu unmöglich, dafür sind es schlichtweg zu viele. Daher könnte man annehmen, eine typische Küche der Stadt gäbe es nicht und auch die kulinarischen Welten wären strikt getrennt. Doch Einheimische wie Ottolenghi, der heute in London lebt, haben mit dem nötigen Abstand den Blick auf das Gesamte gewagt und eben doch Gemeinsamkeiten entdeckt, darunter einen Salat aus gehackten Gurken und Tomaten, je nach Zubereitungsort arabischer oder israelischer Salat genannt, gefülltes und eingelegtes Gemüse, Olivenöl, Zitronensaft und Oliven in reichlicher Verwendung, ebenso wie mit Käse gefülltes Gebäck. Die Menschen in Jerusalem lebten laut Ottolenghi mit den Jahreszeiten und ernährten sich von dem, was in der Region erzeugt wird, von der Okraschote bis zur Hülsenfrucht, von Lamm- bis Hühnerfleisch. Lokale Märkte wie der Mahane-Yehuda-Markt bieten eine Vielzahl von Aromen und Zutaten aus aller Welt, während moderne Restaurants traditionelle Rezepte neu interpretieren und die Vielfalt der Stadt feiern.

„Was Juden wie Araber gleichermaßen auszeichnet, ist eine mitunter überwältigende Herzlichkeit und Großzügigkeit. Gästen werden stets Berge von Essen aufgetischt. Es wird an nichts gespart. Und es wäre undenkbar, das, was man serviert bekommt, zurückzuweisen“, schreibt Ottolenghi in „Jerusalem – Das Kochbuch“. Die kulinarische Kreativität dieser Stadt ist hoch, der Geschmack der Speisen von besonderer Intensivität mit viel Säure und Süße geprägt. Letztere finden Genießende etwa in Speisen wie Baklava oder Halva reichlich vor. Hergestellt mit Honig, Nüssen und Zucker fanden sie ihren Weg im siebten Jahrhundert nach Jerusalem, als arabische Muslime die Herrschaft über die Stadt hatten. In dieser Zeit wurden auch viele der heute noch typischen Gerichte entwickelt oder verfeinert: Hummus, Falafel und Taboulé

wurden alltäglich, und Gewürze wie Zimt, Kardamom und Muskatnuss prägten den Geschmack. Zuvor hatten die Römer mediterrane Einflüsse im Gepäck, die die schon in der Bibel erwähnten jüdischen Speisen und Gesetze ergänzten, etwa durch Gerichte mit Olivenöl und Fisch.

Mit den Kreuzzügen im elften und zwölften Jahrhundert erlebte Jerusalem eine Welle europäischer Einflüsse. Die Kreuzritter brachten ihre eigenen Lebensmittel und Kochmethoden mit: Getreide wie Hafer, aber auch Gewürze und Zutaten aus Frankreich, Italien und dem deutschen Raum. Diese Mischung führte zu einer Fusion von östlicher und westlicher Küche, die in dieser Zeit entstand. Gleichzeitig wurden einige europäische Techniken, etwa das Brotbacken, verfeinert und in die Region integriert. Der Einfluss von Kebabs, gefülltem Gemüse, Fleisch- und Reisgerichten sowie die Zubereitung von Joghurt und Eintöpfen prägte die Ära der osmanischen Herrschaft vom 16. bis ins frühe 20. Jahrhundert.

Einwandernde aus Europa, Nordafrika, dem Nahen Osten und Asien brachten in Folge der israelischen Staatsgründung nach dem Zweiten Weltkrieg einen weiteren Strauß kulinarischer Traditionen mit. Zentrale Rollen nehmen heute die jüdische und die palästinensische Küche ein, die oft gar nicht soweit voneinander entfernt sind, wie man bei dem blutigen Schlagabtausch derzeit annehmen mag. Es ist kühn, doch vielleicht vermag die Kunst des Kochens und Genießens einmal ein Baustein auf dem Weg in eine friedlichere Zukunft sein. Den Menschen vor Ort wäre es mehr als zu wünschen.



Der Geschmack vieler Speise in Jerusalem ist oft besonders intensiv, mit viel Säure und Süße. Gewürze wie Zimt, Kardamom und Muskatnuss stammen vor allem aus der Herrschaftszeit der arabischen Muslime im siebten Jahrhundert.

Fotos (2): Pixabay



Jerusalem ist eine Metropole mit über 900.000 Einwohnenden und für die Religionen Christentum, Judentum und Islam von zentraler Bedeutung.



Weihnachtliche Schlemmer-Ideen...

...für genussvolle Stunden mit der Familie, mit Freunden oder gemütlich zu zweit.

Gans außer Haus für vier Personen ab 134 €
11. November bis 26. Dezember 2024

Genießen Sie den traditionellen Gaumenschmaus daheim, in der Firma oder wo immer Sie möchten!
Am besten gleich online bestellen auf:
www.maritim.de/de/gans



Langschläfer-Adventsfrühstück für 26 € pro Person

An allen Adventssonntagen von 6.30 bis 12 Uhr
im Restaurant Landgraf

Starten Sie entspannt in den Tag mit vielfältigen
Leckereien von unserem reichhaltigen Maritim
Frühstücksbuffet. Tischreservierung:
☎ 06151 878-2173 oder ✉ info.dar@maritim.de



Weihnachtslunch für 49 € pro Person

25. und 26. Dezember 2024 von 11.30 bis 14.30 Uhr

Lassen Sie sich an den Weihnachtsfeiertagen von
uns mit weihnachtlichen Köstlichkeiten verwöhnen.
Tischreservierung: ☎ 06151 878-2185 oder
✉ info.dar@maritim.de



Maritim Hotel Darmstadt
Rheinstraße 105 · 64295 Darmstadt · www.maritim.de
Betriebsstätte der Maritim Hotelgesellschaft mbH · Herforder Straße 2 · 32105 Bad Salzungen

Wir bringen *Leben*
in Ihre Küche!



KüchenKeie
... wir leben Küche

KÜCHEN KEIE
WEITERSTADT GMBH

Robert-Koch-Str. 3
64331 Weiterstadt
Tel.: 06151-92830



www.kuechenkeie.de

Die Seiten

Pfeffer
&
SALZ

mit Genuss



Die ganze Vielfalt einer Brottasche

Über die Kulturgeschichte des Döner Kebab in Deutschland

„Döner ist Liebe.“ Mit diesem prosaischen Zitat brachte der Fußballprofi Ermedin Demirovic vom VfB Stuttgart kürzlich auf den Punkt, was Millionen Menschen in Deutschland durch den Kopf geht, wenn sie die lecker gefüllte Fladenbrottasche in der Hand halten, die längst Nummer Eins der schnellen Außerhausküche in der Bundesrepublik ist. Dabei ist es egal ob mit Fleisch oder vegetarisch, vom Berliner Kietz oder in der kleinen Bude am Ort, ein guter Döner mit frischen Zutaten und gewissenhafter Zubereitung ist überall ein Genuss. Zudem überwindet die (gemeinsame) Mahlzeit wie selbstverständlich Grenzen und Ressentiments – selbst blau Wählende sollen schon in Dönerbuden gesichtet worden sein.

Wörtlich übersetzt bedeutet „Döner Kebab“ in etwa „sich drehend“ und „geröstet“, womit in der klassischen Variante ein Fleischspieß vom Kalb oder Lamm gemeint ist, doch auch vegetarische und vegane Versionen des Döners sind inzwischen weit verbreitet und bieten ein ungeahntes Maß für kreative Kreationen. In der türkischen Esskultur ist Döner Kebab tief verwurzelt und ein gerne gegessenes Hauptgericht, oft mit Reis, Salat und verschiedenen Soßen. Die heute in Deutschland bekannte Darreichungsform im Fladenbrot mit Salat, Gemüse und Soße entstand wahr-

scheinlich im West-Berlin der 1970er Jahre und ermöglicht seither den vergleichsweise schnellen Genuss auf die Hand, auch wenn etwa der Dönerteller ebenfalls eine große Fangemeinde hat und auch eher an den Ursprungsgenuss aus der Türkei heranreicht. Der Döner ist dabei klassenlos geworden und steht auf der Speiskarte von Restaurants ebenso wie auf der

Leuchtreklame des Imbisses. Einziger Wermutstropfen: Inflation, Krise und allgemeine Preissteigerungen nicht zuletzt auch im Großmarktgeschäft, haben seinen Preis kräftig steigen lassen. Von den in Darmstadt vor einigen Jahren an vielen Ecken aufgetauchten Graffiti-Tags „Mannheim Döner 2 Euro“ ist nicht nur die Schnellkulinarik der Kurpfalzmetropole inzwischen meilenweit entfernt. Natürlich schließen sich Qualität und Dumpingpreis gegenseitig aus, doch ein günstiger Sattmacher ist Döner heute nicht mehr. Trotzdem ist das leckere Fladenbrotsandwich aus der deutschen Alltagskultur nicht mehr wegzudenken und ein gelungenes Beispiel dafür, wie eine ursprüng-

lich fremde Tradition hier heimisch wurde und in der neuen Umgebung eine eigene Identität entwickelt hat, ohne seine Wurzeln ablegen zu müssen. Ginge ja auch gar nicht, denn sonst würde man wahrscheinlich Schwarz- statt Fladenbrot gefüllt mit Sauer- statt Rotkraut bekommen – ganz schwierig vorzustellen. In einem Döner-Imbiss begegnen sich Menschen unterschiedlichster Herkunft, von der türkischen bis zur deutschen Community und weit darüber hinaus. Der Döner Kebab verbindet sie nicht nur durch den gemeinsamen Geschmack, sondern auch durch die Akzeptanz der kulturellen Vielfalt, die ihn erst möglich machte. mw



Frisch, heiß und lecker auf die Hand – so hat sich der Döner zum liebsten schnellen Essen der Menschen in Deutschland entwickelt. Und auch zum Kulturverbinder.

Foto: Pixabay

Böhmische Pfannkuchen



Traditionelle Liwanzen

Liwanzen sind ein köstliches und traditionelles Gebäck, das seinen Ursprung in der Böhmisches Küche hat und zu den beliebten Mehlspeisen zählt. Beim Ausbacken kommen in der Regel Fette wie Schweineschmalz zum Einsatz, was den Liwanzen ihren unverwechselbaren Geschmack verleiht. Für die Zubereitung wird traditionell Hefeteig verwendet, der eine luftige und lockere Konsistenz verleiht. Die Liwanzen können auf verschiedene Arten verfeinert werden: Eine beliebte Variante ist das Bestreichen mit Pflaumenmus. Alternativ können sie auch mit einer Mischung aus Mohn, Zucker und Zimt bestreut werden, die für zusätzlichen Geschmack und eine Süße sorgt.

Zutaten:

300g Mehl, 50g Zucker, 2 Eier, ½ Hefewürfel, Prise Salz, ½ Liter warme Milch

Zubereitung:

Warme Milch mit der Hefe vermengen. Mehl und Zucker hinzufügen. Anschließend werden Eier und eine Prise Salz ergänzt. Dann muss man warten, bis der Teig aufgeht. Dann kräftig rühren und die restliche Milch hinzufügen. Anschließend den Teig mit einem Löffel in eine Pfanne gießen und anbraten. Wahlweise mit Puderzucker, Zimt, Mohn, Mus oder Früchten anrichten.



Mondo Italiano Pfungstadt
An der Gehrengasse 85
64319 Pfungstadt
Mo-Fr. 8:30-18:00 Uhr
und Sa: 8:30-14:00 Uhr

MONDO ITALIANO
—
WAURIG
—
DAL 1991

**ERLEBE DEINE ITALIENISCHE
GENUSSWELT IN PFUNGSTADT**

Benvenuto in unserem Mondo Italiano Waurig!

Unser Erfolgsrezept ist ein Zusammenspiel von langjähriger persönlicher Zusammenarbeit gepaart mit ausgewählten Lieferanten und Produkten. Dabei pflegen wir mit Leidenschaft und Lebensfreude die italienische Tradition für Genuss in der Gemeinschaft. Wir bieten Euch mit unseren regelmäßigen Verkostungen die Möglichkeit unsere Produkte eigenständig zu probieren und Euch überzeugen zu lassen!

STELLENMARKT

Stellenangebote

Stellengesuche



Die 3P FINANZ AG ist ein nachhaltiger und lösungsorientierter Finanzdienstleister und Versicherungsmakler.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort in Teilzeit **eine Sachbearbeitung im Sachversicherungsbereich (m/w/d)** Wir bieten ein angenehmes Betriebsklima, leistungsorientierte Vergütung und ein attraktives Teilzeitmodell.

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung, gerne auch per E-Mail.
3P FINANZ AG, Bessunger Straße 83, 64285 Darmstadt, info@3p-ag.de



Wir suchen Verstärkung für unseren familiengeführten Omnibusbetrieb in Darmstadt-Eberstadt:

Kaufmännischer Mitarbeiter (m/w/d)

mindestens 30 Std./Woche

Sie sind kundenorientiert und engagiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung: info@brueckmann-reisen.de
Weitere Infos unter: 06154-55274 oder www.brueckmann-reisen.de/jobs



Zu Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort **Verkäufer in Teilzeit und Aushilfskräfte auf € 538,- Basis**

Bei Interesse und für weitere Informationen stehen wir Ihnen unter der Nummer **0172-5655916** zur Verfügung. Bewerbungen senden Sie bitte an calpam.alsbach@gmx.de

Calpam Tankstelle | Gernsheimer Str. 92
64665 Alsbach-Hähnlein

Suche zuverlässige Person: gegen Bezahlung für Winterdienst in Riedstadt-Goddelau. Schnee und Eisbeseitigung auf dem Gehweg (ca. 15 m). Weitere Informationen unter der ☎ 06151-15 96 170

Wir suchen dich! Hilfskoch (m/w/d) oder Pizzabäcker (m/w/d), mit Erfahrung, gesucht. Gusto Trattoria, Stockstadt, ☎ 0157-37519698 oder schriftlich an: trattoriagusto@t-online.de

www.griesheimeranzeiger.de

Erfahrener Handwerker sucht Nebenbeschäftigung! Renovierungsarbeiten aller Art, Fliesenverlegungs- und ☎ 0171/3614585

Biete allgemeine Hilfe an. Bitte alles anbieten. ☎ 0162/2399419 Für Personen mit Pflegegrad kostenlos.

Zuverlässiger Krankenpfleger, betreut und pflegt sie zu Hause. ☎ 0176-45907821

Malermeister sucht Arbeit
☎ 0179-2678159 oder 06152/9477681



Mitarbeiter für unseren Versand (m/w/d)

Ihr Profil

- Eine bereits abgeschlossene Ausbildung im handwerklichen Bereich ist von Vorteil
- Ebenso sind erste Erfahrungen, Kenntnisse, Qualifikationen, Interesse in diesem Bereich oder mit Werkzeugen generell - wünschenswert
- Sie verfügen über eine strukturierte und eigenverantwortliche Arbeitsweise, können aber auch problemlos im Team arbeiten
- Sie besitzen einen PKW-Führerschein der Klasse B

Ihre Aufgaben

Ihr Aufgabenbereich deckt alle Bereiche vom Prüfen der Wareneingänge über den eigentlichen Warenversand bis hin zur Bearbeitung von Retourenabwicklungen ab. Sie ...

- organisieren und prüfen die Wareneingänge
- verantworten Bestellannahmen
- wickeln gezielt Bestellungen ab
- sind für die Vorbereitung des Versands unserer Waren zuständig
- tätigen Retourenabwicklungen

Das bieten wir Ihnen

- sorgfältige Einarbeitung
- kollegiales Team
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen - falls gewünscht!
- flache Firmenhierarchie
- Leistungsgerechte Vergütung

Rudolf-Diesel-Straße 23a • 64331 Weiterstadt
Tel. 06151/67020-0 • bewerbung@neydorff.de • www.neydorff.de



Mitarbeiter für unser Büro (m/w/d)

Ihr Profil

- Abgeschlossene Berufsausbildung in einem kaufmännischen Beruf
- Berufserfahrung im Rechnungswesen
- Fundierte betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse
- Kenntnisse der unternehmerischen Prozesse
- Hohe Vertrautheit mit internetbasierten Kundenkommunikationsplattformen
- Umsatzsteuerliche Grundkenntnisse erforderlich
- Verständnis für funktionsübergreifende Prozesse (Vertrieb, Finanzen)

Ihre Aufgaben

- Tägliche Verbuchung von Zahlungseingängen und Ausgleich offener Posten
- Unmittelbare Klärung von Differenzbeträgen in Form von Skonto, Belastungsanzeigen, Gewährleistungen
- Erstellung von Buchungsbelegen (Gut- und Lastschriften)
- Regelmäßige Kontenabstimmung mit externen Kunden
- Aktives Forderungsmanagement durch Erstellung und Übermittlung schriftlicher Mahnungen
- Erkennung und interne Eskalation von überfälligen Rechnungen mit hohem Ausfallrisiko
- Regelmäßige Überprüfung der Umsatzsteuer-Ident-Nummern der Kunden gemäß §6a (4) UStG

Das bieten wir Ihnen

- sorgfältige Einarbeitung
- kollegiales Team
- die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen - falls gewünscht!
- flache Firmenhierarchie
- Leistungsgerechte Vergütung

Rudolf-Diesel-Straße 23a • 64331 Weiterstadt
Tel. 06151/67020-0 • bewerbung@neydorff.de • www.neydorff.de



Der Gemeindevorstand der Gemeinde Büttelborn

Wir suchen zum nächstmöglichen Zeitpunkt Verstärkung für den

Fachdienst „Abwasseranlagen“

unbefristet in Vollzeit.

Nähere Angaben zur Stellenausschreibung erhalten Sie auf der Homepage der Gemeinde Büttelborn unter www.buettelborn.de, Rubrik „Stellenangebote“

Jetzt Ihre Stellenausschreibung buchen

plegge-medien.de/anzeigen/anzeigenbuchung

Stellenausschreibung

Die **TSV Rot-Weiß Auerbach 1881** ist mit über 3.800 Mitglieder in 15 Abteilungen der größte Sportverein im Kreis Bergstraße. Neben dem Leistungssport liegt unser Fokus insbesondere auf dem breitensportlichen Gedanken sowie der Gesundheitsförderung.

Erfolgreiches Vereinsmanagement erfordert eine starke Organisationsstruktur in der Vereinsführung. Zur langfristigen Neustrukturierung unserer Geschäftsstelle suchen wir spätestens zum **1. April 2025** einen

Leiter der Geschäftsstelle (m/w/d)

Es handelt sich um eine **unbefristete** Vollzeitstelle mit einer regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit von 40 Stunden bzw. um eine Teilzeitstelle mit einer regelmäßigen wöchentlichen Arbeitszeit von mind. 24 Stunden, die von Montag – Freitag (nur bei Sonderveranstaltungen auch an Wochenenden) zu erbringen sind.

Ihre Aufgaben u.a.:

- organisatorische und betriebliche Leitung der Geschäftsstelle und der Immobilien-verwaltung
- Schnittstelle zwischen Präsidium und den externen Dienstleistern z.B. Lohn- und Steuerbüro
- Überwachung der Dienstleistungs- und Versicherungsverträge
- Management und weiterer Ausbau der IT – Infrastruktur im Zuge der Digitalisierung
- Bearbeitung von Anträgen zu öffentlichen Fördermitteln bzw. -geldern

Ihr Profil:

- idealerweise Berufspraxis in verantwortungsvoller Position im Bereich Vereins- management / Personalwesen und / oder Personalführung
- lösungsorientierte und zielgerichtete Kommunikation insbesondere in der Zusammenarbeit mit ehrenamtlichen Funktionsträgern
- erste Erfahrungen im Projektmanagement
- sehr gute Kenntnisse in Microsoft Office
- engagierte Persönlichkeit mit schneller Auffassungsgabe, Teamfähigkeit und Sozialkompetenz
- hohe kommunikative Fähigkeiten
- idealerweise kennen sich im Vereinsleben aus

Wir bieten:

- unbefristetes Beschäftigungsverhältnis
- eine sehr abwechslungsreiche Tätigkeit in einem großen Traditionsverein
- sehr große Möglichkeiten, Ihre Vorstellungen und Eigeninitiativen mit ein-zubringen
- Weiterbildungsmaßnahmen, z.B. zum Vereinsmanager
- perspektivisch: Weiterentwicklung zum Geschäftsführer ist möglich
- flexible Arbeitszeiten
- angemessene Vergütung

Ihre Bewerbung:
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen bis zum **30. November 2024** per E-Mail an Rolf.Schulz@TSV-Auerbach.org
Für Rückfragen steht Ihnen Rolf Schulz unter Rolf.Schulz@tsv-auerbach.org oder telefonisch unter 0172 – 521 93 15 gerne zur Verfügung.



Wir suchen für ein Schlüsselobjekt in Alsbach-Hähnlein zuverlässiges **REINIGUNGSPERSONAL**

Mo-Fr ab 17:00 Uhr auf 538-€-Basis
Tel.: 06123-7998-14
prisma Gebäudeservice GmbH

Stellenanzeigen gehören in den Griesheimer Anzeiger

Sicherheitsmitarbeiter m*w*d in Gernsheim gesucht

Was wir Ihnen bieten: gute Bezahlung & Zulagen, digitales Equipment, abwechslungsreiche Aufgaben, intensive Einarbeitung, langfristige Beschäftigung

Was Sie mitbringen sollten: gerne PC-Kenntnisse, Deutsch in Wort und Schrift wünschenswert, Fleiß, Zuverlässigkeit und Flexibilität. Gerne §34a IHK.

Bewerbungen unter Tel.: 01 52/ 08 50 28 45 0221 / 79 1009 - 14 oder bewerber@comsec-gmbh.de COMSEC GmbH



Backhausstraße 28
64560 Riedstadt-Leeheim
Tel. 061 58 - 7 48 77 37

WIR SUCHEN für die Leitung und Koordination unseres Hotelbetriebes Mitarbeiter in Vollzeit (m/w/d)

- Sie empfangen und betreuen unsere Gäste, Check-in und Check-out
- koordinieren Buchungsanfragen und Reservierungen
- leiten und koordinieren die tägl. Hotelabläufe (Housekeeping und Service Mitarbeiterinsatz, Rechnungserstellung, Kassenführung)
- haben gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift, gute PC-Kenntnisse
- **Sie wohnen in Leeheim oder in der nahen Umgebung von Riedstadt** (Dienstwohnung kann gestellt werden)

Es erwartet Sie eine attraktive, leistungsgerechte Vergütung, ein zukunftssicherer Arbeitsbereich und ein tolles Team. Flexible Arbeitstage nach Absprache von Montag bis Sonntag. Sie erhalten umfassende und gründliche Einarbeitung in alle Arbeitsabläufe. Gerne auch Quereinsteiger mit kaufmännischen Grundkenntnissen und guten PC-Kenntnissen.

Bewerbung bitte an: Frau Rose, per E-Mail: info@hotelbf.de oder Telefon: 061 58 - 7 48 77 37



Die Büchnerstadt Riedstadt beabsichtigt die Stellen als

Fachkraft für Abwassertechnik (w/m/d) und Mitarbeiter/in für den Bauhof (w/m/d) (Schwerpunkt Grünpflege)

zu besetzen.

Einzelheiten der Stellenausschreibung mit Beschreibung von Aufgabenschwerpunkten und dem Anforderungsprofil sind im Stellenportal unserer Homepage (<https://stellenportal.riedstadt.de/stellenangebote.html>) nachzulesen.

Magistrat der Stadt Riedstadt – Personalservice
Rathausplatz 1, 64560 Riedstadt



Service Agent (m/w/d) Fluggastbetreuung in Voll- oder Teilzeit
A job that cares!

Aufgaben:

- Unterstützung mobilitätseingeschränkter Fluggäste bei Ankunft, Abflug und Umsteigeprozessen
- Empfang und Begleitung allein reisender Kinder und Jugendlicher
- Unterstützung der Fluggäste bei der Gepäckaufgabe und Gepäckabholung sowie beim Transport der Gepäckstücke

Sie erwartet ein unbefristetes Arbeitsverhältnis, verschiedene Arbeitszeitmodelle, Vergütung nach TvöD-V, Jobticket, kostenfreier Parkplatz, Jahressonderzahlung, Altersvorsorge, vergünstigtes Tanken und vieles mehr.

Holen Sie sich die Infos unter fracareservices.com ... und senden uns gleich Ihre Bewerbung an bewerbung@fracares.de



Quereinsteiger willkommen!



Wir suchen Sie!

Sind Sie die engagierte Verstärkung für unser Team?

Teamleitung (m/w/d) Schwerpunkt Gebäude- und Liegenschaftsmanagement im Fachbereich Infrastrukturdienste in Vollzeit und unbefristet

Kraftfahrer/in (m/w/d), Sachabteilung Grünpflege im Fachbereich Infrastrukturdienste mit Führerscheinklasse CE und T in Vollzeit und unbefristet

Fachkraft für Tiefbautechnik (m/w/d) im Fachbereich Stadtentwicklung in Vollzeit und unbefristet

Werden Sie ein Teil von uns und bewerben Sie sich jetzt!

Informationen finden Sie auf unserem Karriereportal karriere.griesheim.de



Stadt  **Griesheim**
Mitten drin, näher dran.



Griesheimer Anzeiger sucht Zeitungsausträger!

Wir suchen ab sofort - **Zeitungsausträger auf Minijob-Basis** (gerne auch rüstige Rentner o. Jugendliche ab 16 Jahre), die bereit sind, zuverlässig und pünktlich zweimal in der Woche, dienstags und freitags, den Griesheimer Anzeiger zu verteilen. Mobilität (Fahrrad, Roller, etc.) und bereits gesammelte Erfahrung wünschenswert.

Wir bieten:

- Lohnenden Nebenverdienst
- Sicherheit eines zuverlässigen Arbeitgebers
- Dauerhafte Beschäftigung (zweimal in der Woche)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:
Susanne Kahdemann
Telefon 062 58/ 93 36 - 15
abo@plegge-medien.de

PLEGGE Medien Verlag GmbH
Friedrich-Wöhler-Str. 2, 64579 Gernsheim



PLEGGE Medien
Verlagsgesellschaft mbH

BEKANNTMACHUNGEN

Amtliche Mitteilungen der Stadtverwaltung Griesheim



Bauleitplanung der Stadt Griesheim

Bebauungsplan „Griesheimer Anger“ (Bplan 111)

Änderung des Geltungsbereichs des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111)

Die Stadtverordnetenversammlung der Stadt Griesheim hat in ihrer Sitzung am 07.11.2024 beschlossen, dass der dem Beschluss der Stadtverordnetenversammlung zur Aufstellung des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) vom 20.07.2024 zugrundeliegende Geltungsbereich geändert wird. Der Hauptgeltungsbereich umfasst wie bisher die Fläche zwischen der Nordkante der Nehringstraße, der Nordgrenze des ehemaligen Housing-Areals sowie der Nordkante der Lilienthalstraße im Norden, der Gemarkungsgrenze der Stadt Griesheim im Osten, der nördlichen Grenze der Natura 2000-Flächen im Süden und der Westkante der Theißstraße im Westen. Er ist ca. 11 ha groß und betrifft die folgenden Flurstücke der Gemarkung Griesheim:

- **Flur 115:** 21/5, 21/6, 122 tw., 169
- **Flur 116:** 15, 16, 17/2, 19/3, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32
- **Flur 117:** 7/7, 119/2 tw., 189/2, 217, 218, 219, 220, 225, 226/2, 227, 228, 229, 230, 231.

Des Weiteren umfasst der Geltungsbereich externe Geltungsbereiche im Norden der Stadt Griesheim, die die erforderlichen Ausgleichs- und Ersatzaufforstungsflächen beinhalten. Aufgrund von Flächenzukaufen wurden Änderungen an den erforderlichen Ausgleichs- und Ersatzaufforstungsflächen vorgenommen, indem in der Flur 9 die Flurstücke 136/3 - 136/5 hinzukamen und die Fläche in der Flur 10 verkleinert wurde. Die Geltungsbereiche für Ausgleichsmaßnahmen und Ersatzaufforstung sind insgesamt 1,8 ha groß und umfassen nun folgende Flurstücke:

- **Flur 9:** 133. Flächengröße ca. 0,3 ha,
- **Flur 9:** 135 und 136/3 - 136/5. Flächengröße ca. 0,6 ha,
- **Flur 9:** 117 (tw.), 118 (tw.), 119 (tw.), 120 (tw.), 121 (tw.), 122 (tw.), 123 (tw.), 124 (tw.), 125 (tw.), 126 (tw.), 127 (tw.). Flächengröße ca. 0,7 ha,
- **Flur 10:** 202/3 (tw.). Flächengröße ca. 0,2 ha.

Damit weisen alle Geltungsbereiche des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) zusammen eine Größe von insgesamt 12,8 ha auf.

Bei Abweichungen oder Unvollständigkeits des Grundstücksverzeichnis hat die Planzeichnung Vorrang. Die räumlichen Geltungsbereiche sind in den nachfolgenden Abbildungen 1 bis 3 dargestellt.

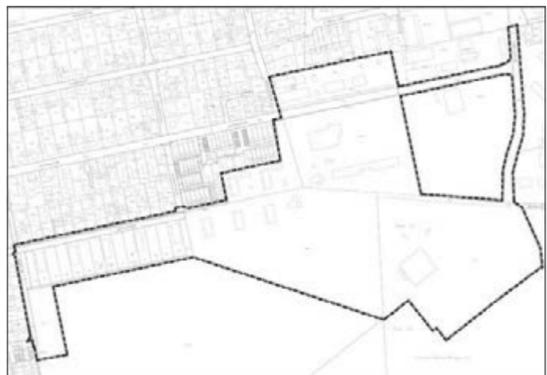


Abbildung 1: Hauptgeltungsbereich des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111); Planzeichnung 1

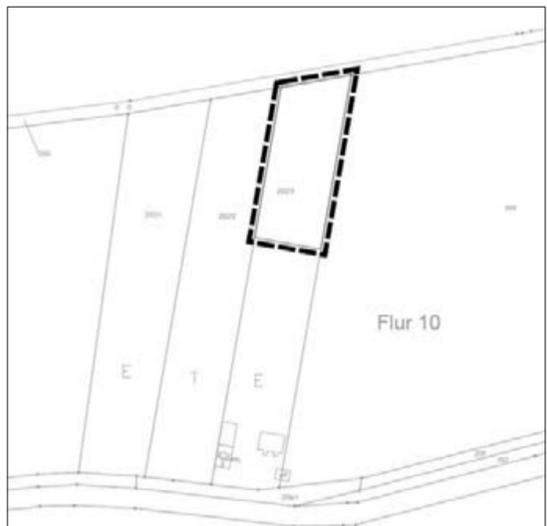


Abbildung 2: Externer Geltungsbereich des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) Planzeichnung 2



Abbildung 3: Externe Geltungsbereiche des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) Planzeichnung 3 Fotos(3): Stadt Griesheim

Bekanntmachung der Erneuten Beteiligung der Öffentlichkeit gemäß § 4a Abs. 3 BauGB im Bebauungsplanverfahren „Griesheimer Anger“ (Bplan 111)

Nach der Beteiligung der Öffentlichkeit sowie der Behörden und sonstigen Träger öffentlicher Belange nach § 3 Abs. 2 BauGB und § 4 Abs. 2 BauGB hat sich aufgrund von Stellungnahmen sowie im Zuge der Planungskonkretisierung an mehreren Stellen ein Anpassungsbedarf für den Bebauungsplanentwurf und die begleitenden Fachgutachten ergeben.

Die Stadtverordnetenversammlung hat in der Sitzung am 07.11.2024 dem Entwurf des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) und den bauordnungsrechtlichen Festsetzungen / örtlichen Bauvorschriften nach § 91 HBO sowie der Begründung, dem Umweltbericht und den angepassten planungsrelevanten Fachgutachten zugestimmt und die Durchführung der erneuten Beteiligung beschlossen.

Der Entwurf des Bebauungsplans „Griesheimer Anger“ (Bplan 111) einschließlich bauordnungsrechtlicher Festsetzungen / örtlicher Bauvorschriften nach § 91 HBO, Begründung und Umweltbericht, Fachgutachten sowie die wesentlichen vorliegenden umweltbezogenen Stellungnahmen und Informationen sind

vom 20.11.2024 bis einschließlich 20.12.2024

im Internet auf der Homepage der Stadt Griesheim, Rubrik Wohnen und Umwelt, unter dem Link <https://www.griesheim.de/wohnen-umwelt/bauleitplanung/> abrufbar. Dort ist auch der Inhalt dieser Bekanntmachung eingestellt. Gemäß § 3 Abs. 2 BauGB sind alle Unterlagen auch über das zentrale Internetportal des Landes unter <https://bauleitplanung.hessen.de> zugänglich.

Als zusätzliches Informationsangebot gem. § 3 Abs. 2 BauGB können die o.g. Planunterlagen im Veröffentlichungszeitraum im Foyer des Stadtbauamtes im Rathaus der Stadt Griesheim, 1. Obergeschoss, Wilhelm-Leuschner-Straße 75 in 64347 Griesheim sowohl digital als auch in gedruckter Form während des Veröffentlichungszeitraums zu den Sprechzeiten der Stadtverwaltung,

montags von 7:00 - 12:30 Uhr, 13:30 - 16:30 Uhr,
dienstags von 7:30 - 12:30 Uhr, 13:30 - 16:30 Uhr
mittwochs nur nach Terminvereinbarung,
donnerstags von 7:30 - 12:30 Uhr, 13:30 - 18:00 Uhr,
freitags von 7:30 - 12:30 Uhr.

Stellungnahmen zur Planung können während der Veröffentlichungsfrist vom 20.11.2024 bis einschließlich 20.12.2024 elektronisch an die E-Mail-Adresse: stadtentwicklung@griesheim.de oder auf dem Postweg an die Stadtverwaltung Griesheim, Wilhelm-Leuschner-Straße 75 in 64347 Griesheim gesendet werden. Zudem können Stellungnahmen schriftlich oder mündlich zur Niederschrift abgegeben werden.

Stellungnahmen, die nicht fristgerecht abgegeben wurden, können gem. § 3 Abs. 2 BauGB i.V.m. § 4a Abs. 5 BauGB bei der Beschlussfassung über den Bebauungsplan unberücksichtigt bleiben.

Gemäß § 3 Abs. 2 BauGB sind alle Unterlagen auch im Internet auf dem Landesportal unter <https://bauleitplanung.hessen.de> einsehbar.

Folgende Arten umweltbezogener Informationen, die teilweise auch schon Gegenstand der Beteiligung nach § 3 Abs. 2 BauGB und § 4 Abs. 2 BauGB waren, sind verfügbar und können während der erneuten Veröffentlichung eingesehen werden:

Gutachterliche Beschreibungen und Bewertungen der Umweltauswirkungen der Bauleitplanung auf die betroffenen Schutzgüter:

Informationen zum Schutzgut Mensch/Gesundheit, insbesondere:

- Mobilitätskonzept Griesheimer Anger, Endbericht, Darmstadt, 05.05.2023 (StetePlanung)
- Schalltechnische Untersuchung zum Bebauungsplan Nr. 111 „Griesheimer Anger“ in Griesheim, Dortmund, in den Fassungen 15.02.2023 / 04.05.2023 und 21.06.2024 / 20.08.2024 (Peutz Consult GmbH)
- Umweltbericht mit Eingriffs-/Ausgleichsbilanzierung (Naturplan)
- Verkehrstechnische Erschließung (Plan), Darmstadt, 04.05.2023 (Umweltplanung Bullermann Schneble GmbH) / Lageplan Straßenraumgestaltung, Darmstadt, 19.08.2024 (Umweltplanung Bullermann Schneble GmbH)
- Verkehrsuntersuchung zur Entwicklung der Konversionsfläche „Griesheimer Anger“, Wiesbaden, 04.05.2023 (HEINZ + FEIER GmbH)
- Stellungnahme zur Verkehrsuntersuchung zum Bebauungsplan „Griesheimer Anger“ der Stadt Griesheim, Wiesbaden, 11.06.2024 (HEINZ + FEIER GmbH)
- Verschattungsuntersuchung zum Bauvorhaben Konversion Süd-Ost/Griesheimer Anger, Griesheim, Dortmund, 24.04.2023 (Peutz Consult GmbH)

Informationen zu den Schutzgütern Tiere und Pflanzen und biologische Vielfalt, insbesondere:

- Bebauungsplan „Griesheimer Anger“ Griesheim, Artenschutzfachbeitrag, Darmstadt, in den Fassungen 15.03.2023 / 19.04.2023 und 26.05.2023 / 05.09.2024 (Naturplan)
- Bebauungsplan „Konversion Südost“ Griesheim, Artenschutzfachbeitrag für den Gebäudeabbruch, Darmstadt, 24.08.2021 (Naturplan)
- Geplante Konversionsfläche Griesheim SE. Landschaftsökologische Grunddatenerhebung, Darmstadt, Juni 2018 (Bürogemeinschaft Angewandte Ökologie)
- Natura 2000-Verträglichkeitsprüfung FFH-Gebiet 6117- 304 „Ehemaliger August-Euler-Flugplatz von Darmstadt“ zum Bebauungsplan Nr. 111 „Griesheimer Anger“, Darmstadt, in den Fassungen Main 2023 und Mai 2023 / 21.06.2024 (Naturplan)
- Natura 2000-Verträglichkeitsprüfung VSG 6117- 401 „Griesheimer Sand“ zum Bebauungsplan Nr. 111 „Griesheimer Sand“, Darmstadt, in den Fassungen Mai 2023 und 26.05.2023 / 21.06.2024 (Naturplan)
- Umweltbericht mit Eingriffs-/Ausgleichsbilanzierung (Naturplan)
- Baumbewertung, Februar 2021 (Naturplan / Baumpflege Hassenzahl)

Informationen zu den Schutzgütern Fläche, Boden, Wasser, Luft, Klima und Landschaft, (Altlasten, Kampfmittel), insbesondere:

- Energiekonzept für die Energieversorgung des Quartiers „Griesheimer Anger“ in Griesheim, Greven, 2023 (Energienlener projects GmbH)
- Machbarkeitsstudie für das effiziente mittelwarme Nahwärmenetz des Neubaugebiets „Griesheimer Anger“ in Griesheim, Greven, 20.03.2024 (Energienlener projects GmbH)
- Ergänzende Untersuchungen Verdachtsfläche KVF 16.1, Darmstadt, 05.05.2021 (Umweltplanung Bullermann Schneble GmbH)
- Geotechnischer Untersuchungsbericht, Darmstadt, 26.10.2022 (Geotechnik Gündling GmbH)
- Gutachten zur Ermittlung des Kompensationsbedarfs des Schutzgutes Boden für die Konversionsfläche „Griesheimer Anger“, Frankfurt am Main, in den Fassungen 11.05.2023 und 21.06.2024 (PGNU, Planungsgesellschaft Natur & Umwelt mbH)
- Historische Erfassung Phase I auf der Liegenschaft Griesheim Airfield, Wetzlar, 17.10.2015 (Institut für Industriellen und Geotechnischen Umweltschutz GmbH)
- Historisch-genetische Rekonstruktion, Hannover, 02.12.2011 / Stellungnahme Phase I, Hannover, 24.08.2016 (Mull und Partner Ingenieurgesellschaft mbH / Oberfinanzdirektion Niedersachsen Bau und Liegenschaften - BL25)
- Klimauntersuchung zum Vorhaben „Griesheimer Anger“ in Griesheim, Dortmund, 10.03.2023 / 04.05.2023 (Peutz Consult GmbH)
- Luftschadstoff- und Depositionsuntersuchung zum Vorhaben „Griesheimer Anger“ in Griesheim, Dortmund, 14.04.2023 (Peutz Consult GmbH)
- Orientierende Untersuchung - Phase IIa - von kontaminationsverdächtigen Flächen (KVF). Teilfläche KVF 14: Ehemalige Betriebsstoff- und Öllagerhalle, Viernheim, 25.06.2018 (Peschla + Rochmes GmbH)
- Rückbau der Gebäude auf der ehemaligen Liegenschaft „Griesheim Airfield“. Ergebnisdokumentation Bodensanierung KVF 16.1, Darmstadt, 01.02.2023 (Umweltplanung Bullermann Schneble GmbH)
- Strukturplan „Griesheimer Anger“, 23.03.2023 (Ulrich Hartung GmbH / studio grüngrau Landschaftsarchitektur GmbH) (Schutzgut übergreifend)
- Umweltbericht mit Eingriffs-/Ausgleichsbilanzierung (Naturplan)
- Wasserkonzept zum Bauleitplanverfahren Bebauungsplan Nr. 111 „Griesheimer Anger“ in Griesheim. Erläuterungsbericht, Darmstadt, in den Fassungen 05.05.2023 und 26.07.2024 (Umweltplanung Bullermann Schneble GmbH)

Informationen zu den Schutzgütern kulturelles Erbe und sonstige Sachgüter, insbesondere:

- Umweltbericht mit Eingriffs-/Ausgleichsbilanzierung (Naturplan)
- Archäologisches Gutachten DA-Griesheim - Flughafenareal, Berlin, April 2023 (AAB-Archäologie René Bräunig)

Sonstige Informationen:

- Unterlagen zum Bebauungsplan „Sondergebiet TU“ (Bplan 118) (Hinweis: kein offizieller Verfahrensstand, sondern Arbeitsstand Vorentwurf. Änderungen vorbehalten)

Umweltbezogene Stellungnahmen aus der Öffentlichkeit sowie von Behörden und sonstigen Trägern öffentlicher Belange gem. § 3 Abs. 1 und 4 Abs. 1 BauGB, die ebenfalls im Internet veröffentlicht und parallel öffentlich ausgelegt werden.

Es handelt sich um folgende Arten umweltbezogener Informationen:

- Stellungnahme Bundesanstalt für Immobilienaufgaben vom 07.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Wasserkonzept (Niederschlagswasserentwässerung) (Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden), verkehrliche Erschließung (Schutzgut Mensch), Artenschutz (Schutzgut Tiere und Pflanzen), fachgutachterliche Berücksichtigung der zukünftigen Nutzung des Bebauungsplans „W 67“ - Ehem. Griesheim Airfield (Schutzgut übergreifend).
- Stellungnahme Darmstadt-Dieburg Nahverkehrsorganisation vom 28.07.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Mobilitätskonzept (Öffentlichen Personennahverkehr (ÖPNV)) (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima).
- Stellungnahme Deutsche Telekom Technik GmbH vom 03.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu technischer Erschließung (Schutzgut Mensch), Anpflanzung von Bäumen (Schutzgut Tiere und Pflanzen).
- Stellungnahme Die Autobahn GmbH des Bundes vom 16.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zum geplanten Ausbau der A 67 bzw. des Knotenpunktes Autobahnkreuz Darmstadt (A5/A67), Emissionen ausgehend von der A 67 sowie A 5 (Schutzgut Mensch).
- Stellungnahme e-netz Südhessen AG vom 05.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu technischer Erschließung (Schutzgut Mensch), E-Mobilität (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima).
- Stellungnahme Hessen Mobil - Straßen- und Verkehrsmanagement vom 24.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu verkehrlicher Erschließung, Leistungsfähigkeit, Ansprüche auf Durchführung von Schutzmaßnahmen aufgrund des BImSchG (Schutzgut Mensch).
- Stellungnahme Hessische Gesellschaft für Ornithologie und Naturschutz e.V. | HGON vom 15.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Neuversiegelung (Schutzgut Boden), Artenschutz, Artenschutzfachbeitrag (Schutzgut Tiere und Pflanzen), Inanspruchnahme von Waldflächen, faunistische Kartierung des angrenzenden ehemaligen Flugplatzes, Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen, kumulative Betrachtung aller aktueller Planvorhaben im Umfeld im Rahmen der Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen, Kompensationsmaßnahmen (Schutzgut übergreifend).
- Stellungnahme Kreisauausschuss des Landkreises Darmstadt-Dieburg vom 19.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Gewässer- und Bodenschutz (Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden), Artenschutz (Schutzgut Tiere und Pflanzen), Schutzgebiete (Landschaftsschutzgebiet, Naturschutzgebiet, FFH-Gebiet und Natura2000-Gebiet (Vogelschutzgebiet), Kompensationsmaßnahmen, kumulative Betrachtung aller aktueller Planvorhaben im Umfeld im Rahmen der Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen, Regionalplanung, Inanspruchnahme von Waldfläche, Ersatzaufforstung, Walderhaltungsabgabe (Schutzgut übergreifend), Energiekonzept (Schutzgut Luft / Schutzgut Klima), Mobilitätskonzept (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima), Brand- und Katastrophenschutz, verkehrliche und technische Erschließung (Schutzgut Mensch).
- Stellungnahme Landesamt für Denkmalpflege Hessen | Bau- und Kunstdenkmalpflege vom 04.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Kulturdenkmal: Griesheim, Flughafenstr. 19-21, Windkanal der Technischen Hochschule, errichtet 1935, Denkmalverzeichnis, Kleindenkmäler (Schutzgut Kultur- und Sachgüter).
- Stellungnahme Landesamt für Denkmalpflege Hessen | hessenARCHÄOLOGIE vom 10.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Bodendenkmalschutz, Bodendenkmalpflege, Bodendenkmäler: Griesheim 101: historische Flughafensareal/Kriegsgefangenenlager, Kulturdenkmäler (Schutzgut Kultur- und Sachgüter).
- Stellungnahme Magistrat der Wissenschaftsstadt Darmstadt vom 07.09.2022, insbesondere mit Hinweisen zu verkehrlicher und technischer Erschließung des geplanten Einsatztrainingszentrums für den Zoll (Bebauungsplan „W 67“ - Ehem. Airfield Griesheim) über die Flughafenstraße (Schutzgut Mensch), Wasserkonzept (Niederschlagswasser- und Schmutzwasserentwässerung) (Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden), Schutzgebiete (Landschaftsschutzgebiet, Naturschutzgebiet, FFH-Gebiet und Natura2000-Gebiet (Vogelschutzgebiet), kumulative Betrachtung aller aktueller Planvorhaben im Umfeld im Rahmen der Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen, Regionalplanung / Zielabweichungsverfahren, Kompensationsmaßnahmen (Schutzgut übergreifend), Artenschutz (Schutzgut Tiere und Pflanzen).
- Stellungnahme Polizeipräsidium Südhessen vom 21.07.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Mobilitätskonzept (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima), verkehrliche Erschließung (Schutzgut Mensch).
- Stellungnahme Regierungspräsidium Darmstadt vom 17.08.2022 / 23.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Kampfmittel, Regionalplanung / Zielabweichungsverfahren, Inanspruchnahme von Waldfläche, Waldumwandlungsgenehmigung, Schutzgebiete (Landschaftsschutzgebiet, Naturschutzgebiet, FFH-Gebiet und Vogelschutzgebiet, kumulative Betrachtung aller aktueller Planvorhaben im Umfeld im Rahmen der Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen, Kompensationsmaßnahmen (Schutzgut übergreifend), Artenschutz (Schutzgut Tiere und Pflanzen), Wasserkonzept (Trinkwasserversorgung, Niederschlagswasser- und Schmutzwasserentwässerung, Starkregenvorsorge), Grundwasser, Altlasten, Bodenschutz (Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden).
- Stellungnahme Rhein-Main-Verkehrsverbund GmbH vom 02.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Mobilitätskonzept (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima).
- Stellungnahme TU Darmstadt | Dezernat V - Baumanagement und Technischer Betrieb | Referat V C - Baumanagement vom 22.08.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Denkmalschutz (Schutzgut Kultur- und Sachgüter), Immissionsschutz, verkehrliche Erschließung, (Schutzgut Mensch), Mobilitätskonzept (Schutzgut Mensch / Schutzgut Klima), Neuversiegelung (Schutzgut Boden), Geltungsbereich, Grün- und Freiflächenkonzept, Kompensationsmaßnahmen, Regionalplanung / Zielabweichungsverfahren, fachgutachterliche Berücksichtigung der zukünftigen Nutzung des Bebauungsplans „Erweiterung TU Darmstadt“, kumulative Betrachtung aller aktueller Planvorhaben im Umfeld im Rahmen der Natura 2000-Verträglichkeitsprüfungen (Schutzgut übergreifend).
- Stellungnahme Wasserverband Schwarzbachgebiet-Ried vom 20.07.2022, insbesondere mit Hinweisen zu Wasserkonzept (Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden).
- Bürger-Stellungnahmen zum Schutzgut Mensch / Schutzgut Kli-

BEKANNTMACHUNGEN

Amtliche Mitteilungen der Stadtverwaltung Griesheim



ma mit Hinweisen zu Mobilitätskonzept, Erschließungsplanung und Verkehrskonzept (Bürger 1 vom 28.07.2022, Bürger 2 vom 29.07.2022, Bürger 3 vom 29.07.2022, Bürger 4 vom 04.08.2022, Bürger 5 vom 18.08.2022, Bürger 6 vom 18.08.2022, Bürger 7 vom 18.08.2022 und Bürger 8 vom 18.08.2022).

- Bürger-Stellungnahmen zum **Schutzgut Pflanzen und Tiere bzw. Schutzgut** übergreifend mit Hinweisen zu Grün- und Freiraumkonzept, Fassadenbegrünung, Kompensationsmaßnahmen (Bürger 6, 18.08.2022 vom 18.08.2022 und Inclusio 4.0 e.V. vom 08.08.2022).
- Bürger-Stellungnahmen zum **Schutzgut Luft / Schutzgut Klima** mit Hinweisen zu Klima und Energiekonzept (Bürger 6 vom 18.08.2022 und Inclusio 4.0 e.V. vom 08.08.2022).
- Bürger-Stellungnahme **Schutzgut übergreifend** mit Hinweisen zu Regionalplanung / Zielabweichungsverfahren (Bürger 6 vom 18.08.2022).

Umweltbezogene Stellungnahmen (Schutzgut übergreifend) aus der Öffentlichkeit sowie von Behörden und sonstigen Trägern öffentlicher Belange gem. § 3 Abs. 2 und 4 Abs. 2 BauGB, die ebenfalls im Internet veröffentlicht und parallel öffentlich ausgelegt werden.

Es handelt sich um folgende Arten umweltbezogener Informationen:

- Stellungnahme Bundesanstalt für Immobilienaufgaben vom 13.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zur verkehrlichen Erschließung und zur technischen Erschließung (**Schutzgut Mensch**), fachgutachterliche Berücksichtigung der zukünftigen Nutzung des Bebauungsplans „W 67“ – Ehem. Griesheim Airfield (**Schutzgut übergreifend**)
- Stellungnahme Die Autobahn GmbH des Bundes vom 08.08.2023, insbesondere mit Hinweisen zum geplanten Ausbau der A 67 bzw. des Knotenpunktes Autobahnkreuz Darmstadt (A5/A67), Emissionen ausgehend von der A 67 sowie A 5 (**Schutzgut Mensch**).
- Stellungnahme E-netz Südhessen AG vom 14.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zur technischen Erschließung (**Schutzgut Mensch**), Anpflanzung von Bäumen (**Schutzgut Tiere und Pflanzen**)
- Stellungnahme Hessen Mobil – Straßen- und Verkehrsmanagement vom 20.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zu Ansprüchen auf Durchführung von Schutzmaßnahmen aufgrund des BImSchG (**Schutzgut Mensch**).
- Stellungnahme Hessische Gesellschaft für Ornithologie vom 01.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zu Neuversiegelung durch Siedlungsentwicklung (**Schutzgut übergreifend**), Artenschutzfachbeitrag, Maßnahmenfestsetzungen, Natura 2000-Verträglichkeitsprüfung Vogelschutzgebiet, kumulierende Betrachtung benachbarter Planungen (**Schutzgut Tiere und Pflanzen**)
- Stellungnahme Kreisausschuss des Landkreises Darmstadt-Dieburg vom 11.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zur Lage einer externen Ausgleichsfläche im Überschwemmungsgebiet, Gewässerrandstreifen, Versickerung von Niederschlagswasser (u.a. in Flächen mit Bodenbelastungen), Hinweis auf Umgang mit wassergefährdenden Stoffen (**Schutzgut Wasser**), Anforderungen aus der neuen Bundes-Bodenschutz- und Altlastenverordnung (**Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden**), Ausgleich des Kompensationsdefizits (**Schutzgut übergreifend**), Artenschutzmaßnahmen und Grünordnungsfestsetzungen (**Schutzgut Pflanzen und Tiere**), Denkmalschutz (**Schutzgut Kultur- und Sachgüter**), Erschließungsplanung und Verkehrskonzept, Löschwasserversorgung (**Schutzgut Mensch**)
- Stellungnahme Landesamt für Denkmalpflege vom 13.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zu Bodendenkmälern (**Schutzgut Kultur- und Sachgüter**)
- Stellungnahme Magistrat der Wissenschaftsstadt Darmstadt vom 11.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zur verkehrlichen Erschließung und zur technischen Erschließung (**Schutzgut Mensch**), Artenschutz / Abstand zu den südlich angrenzenden Schutzgebieten (**Schutzgut Tiere und Pflanzen**), Berücksichtigung der zukünftigen Nutzung des Bebauungsplans „W 67“ – Ehem. Griesheim Airfield (**Schutzgut übergreifend**)
- Stellungnahme Polizeipräsidium Südhessen vom 31.07.2023, insbesondere mit Hinweisen zu verkehrlicher Erschließung (**Schutzgut Mensch**).
- Stellungnahme Regierungspräsidium Darmstadt vom 13.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zu Regionalplanung / Zielabweichungsverfahren, Eingriffs- und Ausgleichsbilanzierung, Inanspruchnahme von Waldflächen, Waldneuanlage (Schutzgut übergreifend), vorsorgender Bodenschutz (**Schutzgut Wasser / Schutzgut Boden**), Artenschutz, Schutzgebiete (Landschaftsschutzgebiet, Naturschutzgebiet, FFH-Gebiet und Vogelschutzgebiet) (**Schutzgut Tiere und Pflanzen**).
- Stellungnahme TU Darmstadt | Dezernat V – Baumanagement und Technischer Betrieb | Referat V C – Baumanagement vom 15.09.2023, insbesondere mit Hinweisen zu verkehrlicher Erschließung / Verkehrskonzept, Schallschutz und Luftschadstoffe (**Schutzgut Mensch**), Berücksichtigung der zukünftigen Nutzung des Bebauungsplans „Erweiterung TU Darmstadt“ und des Bebauungsplans „W 67“ – Ehem. Griesheim Airfield (**Schutzgut übergreifend**), Grün- und Freiflächenkonzept (**Schutzgut übergreifend**), Entwässerungskonzept (**Schutzgut Wasser**).
- Bürger-Stellungnahmen zum **Schutzgut Mensch** mit Hinweisen zu Erschließungsplanung und Verkehrskonzept (Bürger 1 vom 16.08.2023, Bürger 2 vom 23.08.2023, Bürger 4 vom 06.09.2023, Bürger 5 vom 08.09.2023, Bürger 6 vom 09.09.2023, Bürger 7 vom 11.09.2023, Bürger 8 vom 09.09.2023 / 11.09.2023, Bürger 10 vom 15.09.2023 und Bürger 11 vom 15.09.2023), Schallschutz (Bürger 10 vom 15.09.2023, Bürger 11 vom 15.09.2023 und Inclusio 4.0 e.V. vom 11.09.2023) und Verschattung (Bürger 12 vom 15.09.2023).
- Bürger-Stellungnahme zum **Schutzgut Luft / Schutzgut Klima** mit Hinweisen zu Energieversorgung (Bürger 2 vom 23.08.2023) und Klimaschutz (Bürger 6 vom 09.09.2023).
- Bürger-Stellungnahmen zum **Schutzgut Tiere und Pflanzen / Schutzgut Klima** mit Hinweisen zu Artenschutz und Grünordnung (Bürger 5 vom 08.09.2023) und Aufforstung, Grünordnung, Freiraumkonzept, Artenschutz (Bürger 13 vom 14.09.2023).
- Bürger-Stellungnahme zum **Schutzgut Kultur- und Sachgüter** mit Hinweisen zum Denkmalschutz (Bürger 13 vom 14.09.2023).

Die Öffentlichkeit wird durch diese Bekanntmachung von der Veröffentlichung im Sinne des § 3 Abs. 2 BauGB i.V.m. § 4a Abs. 3 BauGB unterrichtet. Über die vorgebrachten Anregungen entscheidet die Stadtverordnetenversammlung der Stadt Griesheim.

Der Magistrat
gez. Geza Krebs-Wetzl
Bürgermeister

Bauleitplanung der Stadt Griesheim

Bebauungsplan „Wilhelm-Leuschner-Straße/Parsevalstraße/Jahnstraße /Am Schwimmbad – 8. Änderung“ (Bplan 26 – 8. Änderung), Aufstellung im vereinfachten Verfahren nach § 13 BauGB

Bekanntmachung der Beteiligung der Öffentlichkeit gemäß § 3 Abs. 2 BauGB – Veröffentlichung des Bebauungsplanentwurfs

Die Stadtverordnetenversammlung der Stadt Griesheim hat in ihrer Sitzung am 07.11.2024 den Beschluss über die Veröffentlichung des Entwurfs des Bebauungsplans „Wilhelm-Leuschner-Straße/Parsevalstraße/Jahnstraße/Am Schwimmbad – 8. Änderung“ (Bplan 26 – 8. Änderung) gefasst.

Mit der Aufstellung des Bebauungsplanes soll im Rahmen der städtebaulichen Feinststeuerung

- die Erhaltung und Stärkung des Gebietstyps Mischgebiet (MI), um das Gebiet weiter als Standort für das Gewerbe und das Wohnen zur Verfügung zu stellen und
- die Vermeidung von Nutzungskonflikten, die aus einer schleichenden Umwandlung des Gebiets zu einem Wohngebiet resultieren sowie
- die Vermeidung einer übermäßigen Dichte der Bebauung erreicht werden.

Der räumliche Geltungsbereich des Bebauungsplans umfasst das Quartier zwischen der Südseite der Wilhelm-Leuschner-Straße Hausnummern 211 bis 233, westlich der Jahnstraße Hausnummern 2 bis 10 und östlich der Straße „Am Schwimmbad“ Hausnummern 3 bis 5A sowie nördlich der Straße „Am Sportfeld“ Hausnummern 1 bis 7.

Das Verfahren zur 8. Änderung eines Teilbereichs des Bebauungsplans „Wilhelm-Leuschner-Straße/Parsevalstraße/Jahnstraße/Am Schwimmbad – 8. Änderung“ (Bplan 26 – 8. Änderung) wird im vereinfachten Verfahren gemäß § 13 Absatz 1 BauGB durchgeführt, da die Grundzüge des Plans durch die Änderungen der textlichen Festsetzungen zur städtebaulichen Feinststeuerung nicht berührt werden. Der Entwurf der Planunterlagen zum Bebauungsplan „Wilhelm-Leuschner-Straße/Parsevalstraße/Jahnstraße/Am Schwimmbad – 8. Änderung“ (Bplan 26 – 8. Änderung), bestehend aus der Plankarte zur Abgrenzung des Plangeltungsbereiches und den textlichen Festsetzungen sowie einer den Planunterlagen beigelegten Begründung ist während der Veröffentlichungsfrist

vom 14. November bis einschließlich 15. Dezember 2024

im Internet auf der Homepage der Stadt Griesheim, Rubrik Wohnen und Umwelt, unter dem Link <https://www.griesheim.de/wohnen-umwelt/bauleitplanung/> abrufbar. Dort ist auch der Inhalt dieser Bekanntmachung eingestellt. Gemäß § 3 Abs. 2 BauGB sind alle Unterlagen auch über das zentrale Internetportal des Landes unter <https://bauleitplanung.hessen.de> zugänglich.

Als zusätzliches Informationsangebot gem. § 3 Abs. 2 BauGB können die o.g. Planunterlagen im Foyer des Stadtbauamtes im Rathaus der Stadt Griesheim, 1. Obergeschoss, Wilhelm-Leuschner-Straße 75 in 64347 Griesheim sowohl digital als auch in gedruckter Form während des Veröffentlichungszeitraums zu den Sprechzeiten der Stadtverwaltung, montags von 7:00 – 12:30 Uhr, 13:30 – 16:30 Uhr, dienstags von 7:30 – 12:30 Uhr, 13:30 – 16:30 Uhr mittwochs nur nach Terminvereinbarung, donnerstags von 7:30 – 12:30 Uhr, 13:30 – 18:00 Uhr, freitags von 7:30 – 12:30 Uhr eingesehen werden.

Der Geltungsbereich der 8. Änderung des Bebauungsplans „Wilhelm-Leuschner-Straße/Parsevalstraße/Jahnstraße/Am Schwimmbad – 8. Änderung“ (Bplan 26 – 8. Änderung) geht aus dem nachfolgenden Kartenausschnitt hervor: *Abdruck Plankarte Geltungsbereich (genordet – ohne Maßstab)*



Grafik: Stadt Griesheim

Stellungnahmen zur Planung können im o.g. Zeitraum elektronisch an die E-Mail-Adresse: stadtentwicklung@griesheim.de oder auf dem Postweg an die Stadtverwaltung Griesheim, Wilhelm-Leuschner-Straße 75 in 64347 Griesheim gesendet werden. Zudem können Stellungnahmen schriftlich oder mündlich zur Niederschrift abgegeben werden. Gemäß § 3 Abs. 2 in Verbindung mit § 4a Abs. 5 BauGB wird darauf hingewiesen, dass nicht fristgerecht abgegebene Stellungnahmen bei der Beschlussfassung über den Bebauungsplan unberücksichtigt bleiben können, sofern die Gemeinde deren Inhalt nicht kannte und nicht hätte kennen müssen und deren Inhalt für die Rechtmäßigkeit des Bebauungsplanes nicht von Bedeutung ist. Die Verarbeitung personenbezogener Daten erfolgt auf der Grundlage der Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe e der Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) in Verbindung mit § 3 BauGB und dem Landesdatenschutzgesetz. Sofern Sie Ihre Stellungnahme ohne Absenderangaben abgeben, erhalten Sie keine Mitteilung über das Ergebnis der Prüfung. Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem Formblatt „Informationen zur Verarbeitung von personenbezogenen Daten im Rahmen der Öffentlichkeitsbeteiligung nach dem BauGB (Artikel 13 DSGVO)“, das mit ausliegt.

Zur Beschleunigung des Bauleitplanverfahrens kann die Gemeinde gem. § 4b BauGB Teile des Verfahrens auf private Dritte übertragen. Es wird hiermit darüber informiert, dass die Stadt Griesheim von dieser Möglichkeit durch Beauftragung des Ingenieurbüros Kaczmarek Städtebau und Stadtplanung, Darmstadt, Gebrauch gemacht hat.

Der Magistrat
gez. Geza Krebs-Wetzl
Bürgermeister

FAMILIENANZEIGEN

HOFMANN BESTATTUNGEN

Ausstellungsraum mit großer Modellvielfalt · Überführungen · Erledigung aller Formalitäten · Auf Wunsch Vorsorge zu Lebzeiten

BESSUNGER STRASSE 122
64347 GRIESHEIM
TELEFON (0 61 55) 23 03

*Und meine Seele spannte
weit ihre Flügel aus,
flog durch die stillen Lande,
als flöge sie nach Haus.*

Joseph von Eichendorff



Schlicht und einfach war dein Leben,
treu und fleißig deine Hand;
vieles hast du uns gegeben,
nun ruhe sanft in Gottes Hand.

In Liebe und Dankbarkeit

Wilhelm Gries
Michael und Bianka Gries

Die Urnentrauerfeier findet am Mittwoch, dem 13.11. 2024, um 13.30 Uhr auf dem Friedhof in Griesheim statt.

Wenn das Herz blutet,
wenn die Seele weint,
wenn der helle Tag
wie dunkle Nacht erscheint,
dann ist es unsagbar schwer.

In Liebe und Dankbarkeit nehmen wir Abschied von unserem lieben Mann und Papa, herzensgutem Opa und Schwiegervater

Walter Lindner

* 28. 11. 1937 † 5. 11. 2024



Ursula
Jeannette und Gerhard
Nicole und Tobias, Luis und Jannis
und alle Angehörigen

Die Trauerfeier findet am Dienstag, dem 12.11.2024, um 13.30 Uhr auf dem Friedhof in Griesheim statt. Wir bitten von Blumenspenden abzusehen.

Es ist vorbei. Ganz ruhig bin ich jetzt.
Erlöst, befreit, mir selbst und Gott zurückgegeben.
Kein Wunsch, kein Wollen, nichts mehr, was verletzt.
Gestorben bin ich nur zu neuem Leben.

Heidi Gerhard

geb. Weber

* 12.11.1961 † 25.10.2024

Werner
Sascha
Nina und Julian mit Maya
und alle Angehörigen

Die Urnentrauerfeier fand in aller Stille auf dem Friedhof in Griesheim statt.

DANKSAGUNG



Horst Dörr

* 24.03.1965 † 29.09.2024

Herzlichen Dank sagen wir allen, die uns tröstende Worte sagten oder geschrieben haben, gemeinsam mit uns Abschied nahmen und verstehen, was wir verloren haben.

Im Namen aller Angehörigen

Ganz in meinem Sinne...

...und über das Leben hinaus.

Mit Ihrem Testament können Sie schon heute Gutes tun. Die Johanniter sind da, wo Menschen in Not sind.

Bitte sprechen Sie mich an:
Dr. Tobias Eilers
Telefon 0221 99399-111
www.johanniter.de/nrw

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

Griesheimer Anzeiger

TRAUERANZEIGEN
Tel. 06258 / 9336-0

An- und Verkäufe

Frau Milli kauft: Pelze, Nerze aller Art, Kleidung, Schreib- und Nähmaschinen, Bilder, Porzellan, Bleikristall, Zinn, Uhren, Alt- und Bruchgold, Zahngold, Goldschmuck, Modeschmuck, Teppiche, Brücken, Krüge, Münzen, Bernstein, Silber aller Art, Silberbesteck, Leder- und Krokotaschen, Antiquitäten, Messing, Gardinen, Möbel, Schallplatten, Orden, Ferngläser, Puppen, Briefmarken, Kompl. Nachlässe aus Haushaltsauflösungen. Kostenlose Beratung u. Wertschätzung. Zahle bar vor Ort. Täglich: 7.30 - 21 Uhr, auch am Wochenende. ☎ 069-59772692

Zu kaufen gesucht: Zinngeschirr, Bilder, Porzellan, Musikinstrumente, Besteck uvm... ☎ 0162/9602695

KFZ-Markt

Wir kaufen Wohnmobile + Wohnwagen ☎ 03944/36160 www.wm-aw.de (Fa.)

Verschiedenes

1 A Abholung kostenlos: PKW, Profilreifen, Batterien, Zweiräder, Eisenschrott, Kabel, Entrümpelung usw. ☎ 0177/4770577

Dienstleistungen

Haushaltsauflösungen, Umzüge, Entrümpelungen, Kleintransporte, Renovierungen - Angebot kostenlos. ☎ 06150/590216 Mobil 0171/3146823

NEUERÖFFNUNG
Wir haben Kapazitäten frei!
Professionelle Baum- & Gartenpflege
Jakob Mundhenke aus Griesheim
Baumpflege ImmerGrün
- 06155 798 767 -
Kostenloses Beratungsgespräch & unverbindliches Angebot!

KFZ BAR ANKAUF
Alle Fahrzeuge
PKW's, Busse, Geländewagen, Wohnmobile, Wohnwagen, Oldtimer, Traktoren, Bagger. **Alles anbieten!**
(Baujahr, km, Zustand egal). **Sofort Bargeld! Jederzeit erreichbar.**
06158 - 6086988
0173 - 3087449

KAUFE AUTOS
PKW, Busse, LKW, Geländewagen, Wohnwagen/-mobile, Traktoren, Bagger, auch mit Mängeln. Zustand egal.
Bitte alles anbieten, zahle bar und fair. **24 Stunden erreichbar!**
06157/9168006
0177/3105303

SUCHE FAHRZEUGE
PKW's, Busse, Geländewagen, Wohnmobile etc. für Export, Zustand egal, zahle Höchstpreise - sofort Bargeld, bitte alles anbieten, jederzeit erreichbar.
0151/71872306
Tel.: 06258/5089921

Fenster + Dachfenster + Reparaturen
☎ 06150-14151 • muhn.de

HAUPTVERSAMMLUNG!?

JAHRES

Laden Sie rechtzeitig Ihre Mitglieder ein.
Dem Satzungsauftrag Ihres Vereins werden Sie gerecht mit einer Anzeige.

Telefon 0 62 58 / 93 36 - 0
info@plegge-medien.de

PM
PLEGGE Medien
Verlagsgesellschaft mbH

BISTRO im HALLENBAD

Telefon: 0 61 55 / 8 68 68 00
Georg-Büchner-Str. 12 • 64347 Griesheim
Di. - FR. von 12 - 20 Uhr
SA. + SO. 10 - 16 Uhr geöffnet

- SELBSTGEMACHTE PIZZA IM STEINOFEN GEBACKEN
- FRISCHE BURGER
- WECHSELNDES SUPPEN-ANGEBOT

Sie können bei uns alle Speisen vorbestellen & abholen oder ganz gemütlich im Bistro essen - und das unabhängig von einem Hallenbad-Besuch. Sie müssen KEINEN Eintritt bezahlen!!!

Gesuche

OSTEOPATHIN sucht: 1-1,5 Zi.-App. oder Praxisraum, barrierefrei, zur Miete ab 1. 1. 2025 in Griesheim ☒ Zuschriften an den Verlag unter Z0011/10725

VALENTINA TERZIS
Wiesenstraße 8
64347 Griesheim
Mobil: 01 57 / 87 50 98 77
info@valentina-kosmetik.com
www.valentina-kosmetik.com

VALENTINA KOSMETIK

GESICHTSBEHANDLUNGEN
FUSSPFLEGE
WIMPERNVERLÄNGERUNG
MICROBLADING

Notfälle kommen aus heiterem Himmel. Rettung auch.

DRF Luftrettung
Unterstützen Sie die DRF Luftrettung. Werden Sie Fördermitglied.
Info-Telefon 0711 7007-2211
www.drfluftrettung.de

DER HERBST IST DA - DIE BLÄTTER FALLEN!

UNSERE PREISE AUCH! BIS 18.11.2024:

30% RABATT Auf absolut jede Komplettbrille!

Optik-Fachgeschäft • Rathausgasse 3 • Tel. 06258-7398
DIE Ö MACHER GMBH
64584 BIEBESHEIM

Die neuen Kalender sind da!

Jetzt abholen!
DIN A1
DIN A3
DIN A4
Kalender!

JETZT GRATIS beim Griesheimer Anzeiger (1. OG) Wiesenstraße 8, Griesheim

Nur solange der Vorrat reicht!

PM
PLEGGE Medien
Verlagsgesellschaft mbH

SONNTAGS FÜR SIE GEÖFFNET: APOTHEKE IM HAUPTBAHNHOF!

Die Apotheken-App:

1. ApothekenApp herunterladen (siehe QR-Code)
2. Ihre Lieblings-Apotheke speichern (siehe QR-Code Linden-, Falken- oder Apotheke im Hauptbahnhof)

Immer in Kontakt mit Ihrer Lieblingsapotheke, Medikamente bequem zur Abholung in der Apotheke reservieren, senden Sie Ihre Rezepte und E-Rezepte an Ihre Vor-Ort-Apotheke immer die nächste Notdienst Apotheke finden...

EINIGE VON UNSEREN ANGEBOTEN

kostenloser Lieferservice

+++ AKTION +++ AKTION +++ AKTION +++

Nicorette 2 mg Freshmint*
105 Nikotin-Kaugummis
22,95
Unser Preis

20% gespart
Aspirin Complex
20 Beutel Granulat
14,95
statt 18,79¹⁾

15% Rabatt auf einen Artikel Ihrer Wahl
01.11.2024 bis 15.11.2024

20% Rabatt auf einen Artikel Ihrer Wahl
16.11.2024 bis 30.11.2024

für ein rezeptfreies Produkt Ihrer Wahl, ausgenommen Bücher und bereits reduzierte Ware. Rabatte sind nicht kombinierbar. Apotheke im Hauptbahnhof/Darmstadt, Linden-Apotheke und Falken-Apotheke/Griesheim

BIKE2FUTURE

NEU ERÖFFNUNG AM 09.11.2024

Mehr als 500 gebrauchte Räder in Topzustand aufbereitet & mit Gewährleistung

Testfahrten & Beratung

Kostenlose Snacks und Getränke

Gewinnspiele & Rabatt-Aktionen

NUR HEUTE IM STORE!
Preise im Wert von mehr als 15.000€

Bei BIKE2 FUTURE findest Du **gebrauchte Premium Bikes in Top-Zustand**. Wir geben Fahrrädern ein zweites Leben und tragen so aktiv zu **mehr Nachhaltigkeit** bei: Das schont wertvolle Ressourcen und sorgt für **erstklassige Bikes - gut für die Umwelt und für Dich**.

14 bis 18 Uhr
Friedrich-Schaefer-Straße 2
64331 Weiterstadt
www.bike2future.de