

Reipoltskircher Dorfzeitung

AUSGABE 9 - SONDERAUSGABE



Vorwort

In der heutigen Sonderausgabe wollen wir Euch eine Draufsicht auf die Gewerbe- und Dienstleistungsbetriebe in unserem Dorf geben. Es zeigt auch den Wandel, den unser Ort in den letzten Jahrzehnten durchlaufen hat.

Nehmen wir zum Beispiel die Landwirtschaft. Waren es in den neunzehnhundertfünfziger- und -sechziger Jahren zeitweise mehr als 30 Betriebe, die ihre Milch in der Milchlieferungsgenossenschaft am Milchhäuschen (heutiger Jugendraum) abgaben, so ist heute im Ortskern kein Abgabebetrieb mehr da. Auch die handwerklichen Berufe wie Schuster, Friseur, Müller oder Wagner verschwanden im Laufe der Zeit vollends von der Bildfläche.

Heute, im Jahr 2022, erleben wir eine große Vielfalt von neuen und traditionellen Betrieben in unserem Ort, was sehr außergewöhnlich ist für ein Dorf unserer Größe.

Dies ist eine Entwicklung, die uns sehr positiv stimmt. Und nun wünschen wir beste Information durch die Sonderausgabe eurer Dorfzeitung. (cs)

INHALT

Vorwort	1
Wasserburg - Neuer Anfang	1
Holzdekoshop Rabe	3
FT-Reifenservice	3
Bäckerei Jörg Müller	4
Hobby Imker Andreas Fritz und Ralf Weid	lemeier -
Ein Ausflug in die Welt der Bienen	5
Nagelstudio Nickel	6
Naturkostladen Pfleger	6
Patchen von Kleidungsstücken	7
Ferienwohnung Kister	8
Imker Seiberlich	9
Gebrauchte Küchen	10
Seniorenzentrum Ingweilerhof	10
Selbstständigkeit leicht gemacht	12
Impressum	12

Wasserburg - Neuer Anfang

Die Wasserburg hat nach langer Durststrecke wieder neue Pächter gefunden.

Frau Ruth Kaiser. Konditormeisterin aus Stelzenberg bei Kaiserslautern hat nach ihrer Ausbildung im Café Hotel Restaurant Wessinger (Neu-Isenburg bei Frankfurt/Main) von 2012 bis 2021 Erfahrung in ersten Adressen der Schweizer Gastronomie gesammelt. Zum Bespiel: Hotel Mövenpick Zürich Airport, Hotel Baur au Lac in Zürich, Seehotel Davos und Park Hotel Vitznau am Vierwaldstätter See – und sie hat auch im Kanton Bern das Schweizer Wirtepatent erworben. Jetzt ist Ruth zurück in der Pfalz, um für die Kaiser-Plaisir GmbH im Frühsommer hier in der 'Alten Welt' in der Wasserburg Reipoltskirchen das Restaurant "Plaisir" zu eröffnen. Etwas später sollen dann im ehemaligen Schwesterheim in der Hauptstrasse 14 auch Gäste übernachten und frühstücken können.

Ruth will als Burgwirtin nicht nur neue, kreative Küche in die alte Burg bringen, sondern auch bei der Wiedererweckung früherer attraktiver Veranstaltungen wie beispielsweise Mittelaltermärkte, Feste örtlicher Vereine/Organisationen, Künstlertreffen, Hochzeiten im Gewölbekeller der Burg, Veranstaltungen in



der Malschule usw. mitwirken. Mit dem Standesamt der Verbandsgemeinde gibt es bereits Gespräche, ab wann wieder Trauungen auf der Wasserburg stattfinden können.

Das Restaurant "Plaisir" soll ein Ort der Gastlichkeit werden, an dem sich unterschiedliche Gäste, ob jung oder alt, Einheimische oder Touristen, Wanderer oder Radler, Stammtischler oder Gäste von Familienfeiern wohl, willkommen und gut bewirtet fühlen. Jeder Neuanfang – vor allem nach so langer Unterbrechung – ist schwer, weiß Ruth Kaiser und sucht dafür noch motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wer interessiert ist, eventuell in Küche oder Service des Restaurants oder auch im Gästehaus mitzuarbeiten (sei es in Vollzeit, Teilzeit oder als gelegentliche Aushilfe) und vielleicht sogar schon einschlägige Erfahrungen mitbringt, möge sich bitte direkt an Ruth Kaiser wenden. Anfragen dürfte sich in jedem Falle lohnen. (Kontaktdaten am Ende des Artikels.)

Das Restaurant "Plaisir" in der Wasserburg soll in der Sommersaison 2022 zunächst Mi.-So. vom späten Vormittag bis in den Abend geöffnet sein. Gäste dürfen sich freuen auf regelmäßig wechselnde leckere Menüs (aus frischen Zutaten je nach saisonaler Verfügbarkeit, vorwiegend mit regionalen Produkten)

und zusätzliche à la carte Spezialitäten (auch solche, die Sie vielleicht noch nicht kennen und/oder hier bei uns sonst nicht bekommen.) Und natürlich ganz besondere Desserts. Biere frisch vom Fass und eine übersichtliche aber hochwertige Weinkarte (bevorzugt - aber nicht nur – von Winzern der Nahe und aus der Pfalz) runden ab.

Insbesondere für Wanderer, Radler oder Ausflugsgäste wird es neben Getränken, Kaffee und Kuchen durchgängig auch außerhalb der üblichen Küchenzeiten etwas einfachere Gerichte geben. "Ich will auch das "Einfache" richtig gut machen" betont Ruth Kaiser dazu "kein Gast soll meine Burg hungrig verlassen müssen." Und sie fügt hinzu: "Jeder, der beim Projekt "Plaisir Wasserburg" mitarbeiten oder mich mit hochwertigen regionalen Produkten beliefern möchte, kann mich gerne ansprechen."

Ruth Kaiser Kaiser-Plaisir GmbH i.G. In der Trift 4, 67705 Stelzenberg, Tel. 06306 701370, e-mail: mail@plaisir-wasserburg.de



Ausgabe 8 SEITE 3

HOLZDEKOSHOP RABE

Seit dem 1.4.2017 gibt es offiziell den HolzDekoShop Rabe in den Leimenäckern 4.

Aus einem Hobby wurde nach und nach ein "Kleingewerbe", da wir feststellten, dass unsere Holzdeko viele Menschen begeisterte und erfreute.

Unsere Werkstatt befindet sich im Hof, diese ist von der Straße aus sehr gut zu sehen. Gerne dürfen Sie uns beim "Werkeln" zuschauen!

Wir fertigen in der eigenen Werkstatt handgemachte Holzartikel, von Schildern über verschieden Figuren bis zur Fensterdeko, entsprechend den 4 Jahreszeiten, in Holz Natur oder farbig.

Sie können unser Sortiment in einem Präsentationsraum besichtigen und natürlich auch kaufen, auch fertigen wir Dekoartikel auf Ihren Wunsch.



Wer nicht neugierig ist, verpasst etwas.

Wir sind ab Frühjahr über Ostern , Sommer, Herbst und Winter (Weihnachtszeit) auf verschiedenen regionalen Märkten zu finden.

Unser Hauptgeschäft ist ab Oktober, da befinden wir uns an fast allen Wochenenden auf Märkten im Umkreis von ca. 40 km. Dort stehen wir mit unserem neuen Verkaufsanhänger oder einer "Holzbude" oder Pavillon, je nach Markt.

Ansprechpartner für Ihre Wünsche oder Besichtigung sind:

Tagsüber: Frau Liane Rabe,

Abends und an den Wochenenden: Herr Oliver Rabe Öffnungszeiten: Unsere Öffnungszeiten sind variabel. Einfach vorbeikommen oder anrufen

Tel. 0170 4856208

FT-Reifenservice

Hallo, mein Name ist Florian Theobald. Ich habe meine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker in der Torpedo Garage in Kaiserslautern im Jahr 2006 erfolgreich abgeschlossen. Nachdem mich immer wieder Freunde nach Rat oder Empfehlungen fragten, habe ich mich dazu entschlossen einen Reifenservice zu eröffnen. Wie man von der Straße erkennen kann, haben mein Vater und ich hierzu den Carport im Hof aufgestockt, um darin eine Hebebühne unterzubringen. Natürlich durften für einen Reifenservice entsprechende Maschinen zum Montieren und zum Auswuchten der Reifen nicht fehlen.

Unter dem Firmennamen FT-REIFENSERVICE biete ich Reifenwechsel, den Verkauf von Reifen (fast) aller Arten, inkl. Montage und Wuchten oder auch den Verkauf von Felgen und Kompletträdern an. Felgenreinigung- und Aufbereitung gehört ebenso zu meinem Serviceumfang, wie ein Ölwechsel oder auch mal ein defektes Birnchen zu tauschen.

Zu finden ist mein Reifenservice in Reipoltskirchen in der Hauptstraße 54. Da ich den Reifenservice nur nebenbei betreibe, gibt es keine festen Öffnungszeiten sondern Termine nach Absprache. Dazu meldet euch einfach und unkompliziert unter 06364-8224.



BÄCKEREI JÖRG MÜLLER

Seit 1904 gibt es die Bäckerei Müller in Reipoltskirchen. Firmengründer war der aus Seelen stammende Wilhelm Müller der in Trippstadt als Bäckergeselle arbeitete. Die Entscheidung zur Selbstständigkeit viel im Laufe des Jahres 1904.

Er ersteigerte das Haus in der damaligen Schloßstraße (heute Kegelbahnstraße) und eröffnete

am 1. November die Bäckerei. Er backte mehrmals in der Woche Brot und Brötchen und am Wochenende gab es in geringem Umfang auch Kuchen.

Das zweite Standbein der Familie war die Landwirtschaft, die weitgehend der Selbstversorgung diente.

Am Ende des zweiten Weltkrieges übergab er den Betrieb an seinen Sohn Oscar Müller, der

verwundet aus dem 2. Weltkrieg nach Hause kam. Es musste nun erstmals ein Geselle beschäftigt

werden, um die körperlich schwere Arbeit gemeinsam erledigen zu können.

Hauptgeschäft des Betriebes war in der Nachkriegszeit die Versorgung von Reipoltskirchen und Ginsweiler mit Backwaren. Es war eine sehr herausfordernde Zeit, in der man oftmals um die Belieferung der Rohstoffe bangen musste.

Im Jahr 1971 übernahm der älteste Sohn von Oscar Müller, Hans Hermann Müller, als neuer Betriebsin-

haber. Zusammen mit seiner Frau Doris führte er den Betrieb in den Wandel.

Man belieferte jetzt auch noch eine Verkaufsstelle in Nußbach und eine weitere in Meisenheim.

Die Räumlichkeiten der Backstube waren den neuen Anforderungen nicht gewachsen und so baute man die alte Scheune, die dem Wohnhaus angegliedert war, zur neuen Backstube um.

Im Januar 1992 kam die nächste Generation Müller ans Ruder.

Jörg Müller übernahm nun mit tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Kerstin den Familienbetrieb.

Der Kundenstamm erweiterte sich ständig. Es wurden jetzt auch Lehrlinge ausgebildet.

Im Jahr 2006 wurde erneut umgeplant. Die bestehende Backstube war zu klein geworden und

in der Zeit von 9 Monaten wurde eine neue errichtet, die auch heute noch Bestand hat.

Sie wurde an Ostern 2007 in Betrieb genommen.

Steckbrief:

Bäckerei Jörg Müller Reipoltskirchen

Inhaber: Jörg Müller

Firma: Einzelunternehmen

Beschäftigte: 15 in Voll- und Teilzeit

verarbeitete Mehlmenge: 60 bis 70 Tonnen jährlich

Verkaufsstellen:

Eigene Geschäfte in Reipoltskirchen Kegelbahnstraße 10 Tel 06364 323

Becherbach Kircheneck 94 Tel 01785636059

Hefersweiler Seelener Straße 3 Tel.01604403320

Schallodenbach Rathausplatz 2 Tel .017657613206

Belieferung der Fa. BITO Meisenheim, Kantine Belieferung der Metzgerei Schroer und Sohn GmbH, Otterberg, Hauptstraße

Belieferung des Maino Frischemarktes, Nußbach, Bachstraße

Ausgabe 8 SEITE S

HOBBY IMKER ANDREAS FRITZ UND RALF WEIDE-MEIER - EIN AUSFLUG IN DIE WELT DER BIENEN

Seit 2013 sind wir stolze Besitzer von ca. einer Million des drittwichtigsten Nutztieres (neben Schwein und Rind) in Deutschland, nämlich der Honigbiene.

Doch wie sind wir zu diesem Hobby gekommen und warum sind wir immer noch so begeistert von dem Imkern?

Ein gemeinsamer Arbeitskollege, welcher schon vor uns begeisterter Imker war, hat uns dieses tolle Hobby näher gebracht. Zunächst war dieser Arbeitskollege unser bisheriger Honiglieferant für den eigenen Verbrauch. Nachdem dieser selbst ein schlechtes "Bienenjahr" hatte und nur wenig Honig geschleudert hat, nutzte er die Gelegenheit und wurde zu unserem "Imkerpaten". Er hat uns das nötige Know-how beigebracht und uns ganz schnell davon überzeugt, dieses tolle Hobby zu beginnen. So starten wir im Jahr 2013 gerade mal mit weniger als einer Handvoll Bienenvölkern.

Natürlich bringt dieses Hobby das ganze Jahr viel Arbeit mit sich. Je nach Jahreszeit stehen andere Arbeiten am und um das Bienenvolk und den Honig an. Im Frühjahr und Sommer sind die Haupttätigkeiten die regelmäßige Bienenvolkpflege, sowie das regelmäßig Durchschauen der Bienenkästen. Außerdem wird zu diesen Jahreszeiten ebenfalls der Honig geschleudert. Beginnt der Herbst müssen die ersten Maßnahmen für die Winterzeit getroffen werden. Hauptaugenmerk wird hierbei auf das Einfüttern und die Behandlung gegen die Bienenmilben gelegt. So können die Bienen satt und gesund in die Winterruhephase starten. Doch für uns Hobby Imker steht keine "Ruhephase" im Winter an. Im Winter müssen andere Tätigkeiten, wie z. B. Holzrahmen zusammenbauen, Bienenwachs schmelzen und den Honig abfüllen, erledigt werden. Aber die ganze Arbeit lohnt sich für den daraus resultierenden Honig, welcher ein echter "Gesundheitscocktail" ist. Der Bienenhonig enthält u. a. Aminosäuren, verschiedene Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe. Außerdem wird dem Honig eine entzündungshemmende und antiseptische Wirkung zugesprochen, welche den darin enthaltenen gelben Pflanzenstoffen – den Flavonen – zu verdanken ist.

Aus diesem Grund können wir Ihnen unseren Imkerhonig – ohne Zusätze und ausschließlich in Reipoltskirchen hergestellt – als ein reines Naturprodukt empfehlen.

Für unsere Kunden haben wir mittlerweile zwei Honigtankstellen in Reipoltskirchen errichtet. An diesen Honigtankstellen können Sie rund um die Uhr, sowie an Sonn- und Feiertagen, unseren Imkerhonig erwerben. In den Honigtankstellen befinden sich einige Gläser Honig, sowie eine kleine Kasse für die Bezahlung. Die Honigtankstellen finden Sie beim Skulpturenweg hinter der Wasserburg und in den Leimenäckern 2 – direkt an der Straße.

Selbstverständlich verkaufen wir unseren Imkerhonig auch gerne persönlich an unsere Kunden. Hierfür erreichen Sie uns unter den Rufnummern: 06364 / 1887 und 06364 / 1892.

Gerne bieten wir Ihnen auch Besichtigungen z. B. als Gruppe vor Ort an, um dem Thema "Imkern – Honig – Bienen" noch näher zu kommen. Bei Interesse können Sie sich ebenfalls gerne unter den o. g. Rufnummern melden.

Wir freuen uns darauf, Sie von unserem leckeren Imkerhonig überzeugen zu dürfen.



NAGELSTUDIO NICKEL

Hallo,

mein Name ist Sina Nickel und ich habe mich nach einer erfolgreich abgeschlossenen Grundausbildung im Nageldesign selbständig gemacht.

Seit Mai 2021 habe ich ein Kleingewerbe angemeldet und mir in der Hohlstraße 13b hier in Reipoltskirchen ein kleines Nagelstudio eingerichtet.

Schöne und gepflegte Hände gehören oft zum ersten Eindruck. Maniküre - natürlich auch für den Mann, Naturnagelverstärkung, Nagelverlängerung und Nageldesign sind Teil meiner Arbeit. Auf Wunsch gestalte ich auch Fingerringe passend zum Nageldesign. Egal ob lange Fingernägel oder für den Job und Alltag benötigte kurze Fingernägel, jede/r kann schöne und gepflegte Hände haben.

Für meine Arbeit benutze ich nur von der EU zugelassene Produkte made in Germany.

Besuchen Sie mich doch einfach mal auf meiner Homepage unter sinasnailcorner.de und bei Interesse vereinbaren Sie gerne telefonisch einen Termin unter der Nummer 01520-9833926.

Angebotsaktion: Für den Zeitraum Mai 2022 gibt es eine "Modelage inkl. Farbe für 25 Euro statt 33 Euro" Ich freue mich darauf, Sie bei mir begrüßen zu dürfen.

Bis bald, Eure Sina



NATURKOSTLADEN PFLEGER

Der Biohof der Familie Pfleger ist vielfältig. Immer wieder führen neue Ideen zu einer Erweiterung des ursprünglichen Betriebes: Zuletzt der Gemüseanbau. Daneben wird Landwirtschaft betrieben, ein Hofladen führt alle Waren des täglichen Bedarfs und Ferienwohnungen heißen Gäste in der Alten Welt willkommen.

Der Bio-Hofladen:

25 Jahre gibt es jetzt den Hofladen "Lebendige Erde" auf dem Ausbacherhof. Dieses Jubiläum zeichnete die IHK Pfalz am 1. Juni 2021 mit einer Urkunde aus. Seit Frühjahr 2020 versorgt die Landwirtschaft den



Ausgabe 8 Sette 7

Hofladen mit frischem Bio-Gemüse direkt vom Feld und aus dem Gewächshaus. Paprika, Peperoni, Zucchini, Gurken, Tomaten aber auch Melonen wachsen unter Glas. Nebenan, auf dem Feld, Kräuter, Blumenkohl, Lauch, Rote Beete, Kartoffeln und vieles mehr. Zudem gibt es seit Beginn unseres Hofladens frisches selbst gebackenes Brot. Elsbeth und Eva Pfleger kümmern sich um den Laden. Hier gibt es wirklich alles: Obst und Gemüse aus dem eigenen Anbau werden ergänzt durch viele weitere frische Lebensmittel. Von der Zahnbürste bis zum Olivenöl, über Wein, Molkereiprodukte, Bücher oder Geschenkartikel. Drei Räume mit etwa 120 Quadratmeter laden auch während der Corona-Pandemie zu einem entspannten Einkauf ein. An der großen Käsetheke werden nicht nur Kuhmilch-, sondern auch Ziegen- und Schafskäsesorten angeboten. Zudem gibt es Fleisch und Wurst aus eigener Aufzucht. Ein weiteres Highlight sind die zweimal wöchentlich frisch gebackenen Brote und ein Kühlschrank voller Kuchen und Torten. Dazu: Kaffee, Cappuccino oder Espresso - auf der Terrasse.

Die Demeter-Landwirtschaft:

In der fünften Generation bewirtschaftet Christian Pfleger die Felder des Hofs. Dabei kümmert er sich um den Anbau von Getreide wie Dinkel, Roggen, Weizen, Gerste und Hafer. Das Getreide wird an verschiedene Mühlen im Umkreis geliefert, aber auch im eigenen Hofladen direkt verkauft. Die Kühe sind im Sommer mit ihren Kälbern und Papa Gahlio auf den Wiesen rund um den Hof, den Winter verbringen sie im Stall. Milch produzieren die Kühe nur für ihre Kälbehen.

Die Ferienwohnungen: Vier Ferienwohnungen befinden sich direkt auf dem Hof. Gäste können die Kühe auf der Weide besuchen, auf der Ferienwiese entspannen, Frühstück in der Sonne genießen oder abends gemütlich am Lagerfeuer sitzen. Die Ferienwohnungen verfügen alle über einen großzügigen Wohn- Essbereich. Sie bieten Platz für 4 Personen. Jede Wohnung hat ein Bad mit Dusche oder Badewanne.

Adresse: Naturkostladen Pfleger

Ausbacherhof 1, 67753 Reipoltskirchen

Telefon: 06304 / 8431

E-Mail: naturkost-pfleger@web.de

Öffnungszeiten Hofladen:

Montag & Donnerstag: 9 - 12 und 14 - 18.30 Uhr

Dienstag & Freitag: 9 - 18.30 Uhr

Samstag: 9 bis 14 Uhr

Mittwochs haben wir geschlossen!

PATCHEN VON KLEIDUNGSSTÜCKEN

2015 habe ich mit dem Patchen angefangen und hierfür auch ein Kleingewerbe für diese Tätigkeit angemeldet. Auf die Idee bin ich damals durch meinen Job im Seniorenheim gekommen.

Aber was ist Patchen eigentlich? Das deutsche Wort "Patch" kommt vom Englischen "to patch" (flicken, reparieren). In Bezug auf Textilien bezeichnet Patchen das Kennzeichnen, Veredeln und Reparieren von Textilien im thermischen Verfahren mittels Patchmaschinen und Transferpressen. Beim Stichwort "Kennzeichnen" sind wir dann auch schon beim Thema.



Bei den vielen Bewohnern des Seniorenheims fällt eine Menge Wäsche an, die auch gewaschen werden muss. Um die Wäsche auch nach dem Waschgang wieder dem Besitzer zuordnen zu können, werden die Wäschestücke mit Namen versehen. Zum damaligen Zeitpunkt wurden dabei die gestickten Namensschilder noch von Hand eingenäht, was zeitaufwendig und teuer war. Durch das "Patchen" wurde dieser Vorgang deutlich einfacher, schneller und günstiger. Technisch gesehen, kann man vereinfacht sagen, dass es sich dabei um Bügeletiketten handelt. Hierzu benötigt man spezielle Etiketten, einen entsprechenden Thermotransferdrucker und natürlich die Patchmaschine selbst. Die Etiketten gibt es in unterschiedlichen Größen und können einfach in beliebiger Stückzahl

von der Rolle gedruckt werden. Der Aufdruck ist dabei mit Namen, Bildern, Symbolen, Strichcodes oder QR-Codes frei gestaltbar. Hat man alles vorbereitet, wird das Kleidungsstück auf die Patchplatte mit Silikonoberfläche aufgelegt und das Etikett an der gewünschten Stelle positioniert. Anschließend wird der Druckhebel auf die Patchplatte aufgesetzt, wobei mittels Hitze und Druck das Etikett mit dem Stoff verbunden wird. Fertig. Das Etikett ist waschfest, flexibel und aufgrund der geringen Dicke beim Tragen der Kleidung nicht störend. Mit dieser Technik können fast alle Stoffe ganz einfach und schnell gekennzeichnet werden, z. B. Kleidung für Heimaufenthalte, Kindergarten- oder Schulkleidung (z. B. auch für Klassenfahrten), für Aufenthalte im Krankenhaus, Reha oder der Kur sowie für Kleidung im Sportverein. So kann jeder seine Kleidung ganz einfach wieder finden.

Tanja Schultz In den Leimenäckern 15 67753 Reipoltskirchen Tel.: 06364/175223 Handy: 0170/6514774

E-Mail: tanja.schultz6@googlemail.de

FERIENWOHNUNG KISTER

Wir sind die Familie Luba und Philipp Kister. Seit vielen Jahren bieten wir Gästen aus aller Welt Unterkunft in unserem ruhigen und idyllischen Ort Reipoltskirchen. In unserer ca. 80qm großen Ferienwohnung finden Sie ausreichend Platz und die notwendige Ruhe, um Ihren Aufenthalt genießen zu können, egal ob Sie Urlaub machen oder arbeiten wollen.

Bei der 4-Sterne Ferienwohnung handelt es sich um eine 3,5-Zimmer-Wohnung mit separatem Eingang, einer schönen Terrasse und einem Garten mit Kinderspielplatz. In der Wohnung sind 1 Doppelbett, 2 Einzelbetten, 1 Schlafcouch, 1 Sofa, 1 Kinderbett, 1 Babybett vorhanden und bietet somit ausreichend Platz. Die Nichtraucherwohnung stammt aus dem Jahr 2003 und befindet sich in einem Neubaugebiet, in ruhiger Lage am Ende einer Sackgasse. Eine Parkmöglichkeit vor dem Haus ist vorhanden. Gemäß der 4-Sterne Einstufung ist in der Wohnung alles vorhanden, was Sie für einen angenehmen und sorgenfreien Aufenthalt benötigen. Z. B. neue Küche mit Geschirr und Töpfen, TV mit SAT, WLAN, Bügeleisen, Haarfön, uvm. Der Garten kann nach Absprache mitgenutzt werden. Dort steht eine Rutsche mit Schaukel und Sandkasten für die Kinder bereit. Auch ist ein Grillplatz vorhanden und kann gegen Gebühr genutzt werden. Wir freuen uns auf euren Besuch oder eure Empfehlung.

Ferienwohnung Kister In den Leimenäckern 13, 67753 Reipoltskirchen Tel.: 06364/175 634 philipp.kister@gmail.com



Ausgabe 8 Seite 9



IMKER SEIBERLICH

Imker gibt es schon lange und sie haben sich in Deutschland im Deutschen Imkerbund e.V. zusammengeschlossen.

Im Mittelalter waren sie in sehr wichtigen, einflussreichen Zünften organisiert und hießen Zeidler.

Honig war damals das einzige Süßungsmittel vor der Einführung des Zuckers. Sehr wichtig war auch das Bienenwachs für die Herstellung von Kerzen.

Es gibt zwei Arten von Bienen: Die Sommerbienen, welche Nektar und Pollen sammeln und einlagern und ca. 45 Tage leben und die Winterbienen, die durch Erzeugung von Wärme im Stock das Bienenvolk durch den Winter bringen und ca. 6 Monate lang leben.

Die Drohnen, die männlichen Bienen, gibt es nur im Sommer. Sie sind für die Begattung der Königin zuständig, danach sterben sie.

Eine Königin lebt in der Regel 5-6 Jahre und verlässt nach der Paarung ihr ganzes Leben lang nicht mehr den Bienenstock.

Vom Frühjahr bis zum Sommer kann sie täglich bis zu 1.200 Eier legen – eine unglaubliche Leistung.

Ein gesundes, kräftiges Bienenvolk kann im Sommer bis zu 60.000 Bienen stark werden und im Winter sind es noch ca. 15.000 bis 20.000 Bienen.

Bienen sammeln Honig, das wissen wir alle. Honig ist eines unserer wichtigsten natürlichen Lebensmittel. Bienen sammeln den Nektar der Blüten von Bäumen und Blumen. Mit ihrem Rüssel saugen sie den

Nektar in ihren Honigmagen, der nach etwa 200 Blüten komplett gefüllt ist. Sie transportieren den Nektar im Honigmagen zum Bienenstock und übergeben ihn den Arbeiterbienen. Diese geben ihn "von Rüssel zu Rüssel" weiter. Dabei wandeln sie ihn jedes Mal ein wenig um, bis er zu Honig wird.

Den halbreifen Honig lassen sie in offenen Zellen trocknen, damit er haltbar wird. Nachdem der Honig weniger als ein Fünftel Wasser enthält, wird er in Lagerzellen gebracht und anschließend verdeckelt. Der Honig darf laut Imkerbund höchstens 18 % Wasseranteil enthalten, im freien Handel bis zu 20 %.

Neben dem Nektar sammeln die Bienen aber auch Pollen als Futter für die Maden und Jungbienen. Außerdem bestäuben sie die Blüten mit Pollen, der an ihrem behaarten Körper hängen bleibt, wenn sie von Blüte zu Blüte fliegen.

Viele Imker haben 15 - 20 Völker und mehr. Erwerbsimker haben sogar über 100 Völker.

Ich selbst bin nur ein kleiner Imker mit 4 Völkern. Für mich ist die Imkerei das süßeste Hobby der Welt und ich habe durch meine Bienen feinsten Honig, worüber sich auch meine ganze Familie sehr freut. Durch den Verkauf des Honigs kann ich außerdem mein Hobby auch zusätzlich finanzieren.

Imker: Seiberlich Josef, Hohlstr. 16, 67753 Reipoltskirchen



GEBRAUCHTE KÜCHEN

Wir verkaufen gut erhaltene gebrauchte Küchen. Die vorhandenen Küchen werden fachgerecht abgebaut und in unser Lager in der Hauptstraße 12 transportiert.

Hier können diese begutachtet und abgeholt werden. Eine Lieferung frei Bordsteinkante ist gegen Aufpreis ebenfalls möglich.

Ob wir aktuell Küchen im Bestand haben, können Sie bei ebay Kleinanzeigen unter den Suchbegriffen "Küche" und "Reipoltskirchen" oder bei facebook sehen.

Gebrauchte Küchen Sabina Orlova Hauptstraße 12 67753 Reipoltskirchen 0157/85098923

SENIORENZENTRUM INGWEILERHOF

Bunt und wechselvoll ist die Geschichte des Ingweilerhof · Seniorenzentrums in Reipoltskirchen, der erstmalig 1339 als "Ingemuodersweiler" urkundlich erwähnt wird und als landwirtschaftlicher Betrieb in der Folgezeit geführt wurde. Früher wie heute liegt der Ingweilerhof eingebettet mitten im Grünen, nur dass sich neben dem repräsentativen Herrenhaus, kleineren Wohngebäuden und der Hofkapelle, seit 2002 an der Stelle der einstigen Stallungen der Neubau des Seniorenzentrums befindet. Als fester Bestandteil der "Alten Welt" bietet das Ingweilerhof · Seniorenzentrum, das von der in Wiesbaden ansässigen LILIEN Pflegegesellschaft mbH betrieben wird, durch qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für pflegebedüftige Menschen der Umgebung einen Ort der Geborgenheit und des Wohlfühlens. Hierfür bringt sich die rund 70 Personen umfassende Belegschaft tagtäglich mit Engagement und Empathie ein, wodurch die Maxime "Bei uns leben und sich wohlfühlen" eben mit Leben gefüllt wird.

Seit der Zulassung zum Betreiben einer Pflegeeinrichtung auf dem Ingweilerhof am 01.03.1951 wurde sich stets mit den jeweiligen Entwicklungen im pflegerischen Bereich durch das Mitwirken in themenspezifischen Gremien auseinandergesetzt. Für die ärztliche Betreuung der Bewohner arbeitet man vertrauensvoll mit den örtlichen Haus- und Fachärzten zusammen

Ausqabe 8 Seffe 11

und Kooperationen mit weiterführenden Schulen, Kindergärten und weiteren Akteuren in der Region sorgen für einen kontinuierlichen Austausch.

Im Mittelpunkt des Handelns stehen dabei immer die Bedürfnisse der 60 Bewohnerinnen und Bewohner, denen ein individuelles Leben in der Gemeinschaft ermöglicht werden soll, wozu alle Bereiche der Einrichtung im ständigen Austausch stehen. Die familiäre und persönliche Atmosphäre im Haus geht Hand in Hand mit einer Raumgestaltung der Geborgenheit, die einfache Orientierung, Privatsphäre und Ruhe, aber auch Anregung gleichermaßen bietet. Im Alltag wird darauf geachtet, dass den Bewohnern ein abwechslungsreiches Angebot an Gruppen- aber auch Einzelaktivitäten offeriert wird und vertraute häusliche Tätigkeiten wie Kochen und Backen sowie motivierende Angebote wie gemeinsames Singen, aktivierende Spiele oder kreative Aktionen schöne Momente bereiten.

Einen Vorteil bei der Berücksichtigung persönlicher Vorlieben, bietet die hauseigene Küche in der Einrichtung, die täglich alle angebotenen Mahlzeiten frisch zubereitet. Neben den knapp 240 Mahlzeiten für den Ingweilerhof (vier Mahlzeiten am Tag/Person) werden seit einiger Zeit auch zwei Kindergärten und zwei Grundschulen der Verbandsgemeinde Lauterecken-Wolfstein mit einem Mittagsgericht versorgt. So gehen mitunter auch weitere 60 Mahlzeiten am Tag in die umliegenden Einrichtungen. Dies stellt ein weiterer Eckpfeiler der regionalen Verbundenheit des Ingweilerhofs dar.

Auf dem Ingweilerhof sind Menschen zuhause. Das Ziel aller ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder einzelne Bewohner zuhause fühlt. Dem Bewohner dabei die Hilfe zu geben, die er erwartet und sich wünscht, ist hierbei die Aufgabe.

LILIEN Pflegegesellschaft mbH Ingweilerhof · Seniorenzentrum Ingweilerhof 2 67753 Reipoltskirchen 06364 271



SELBSTSTÄNDIGKEIT LEICHT GEMACHT

Falls das Lesen dieser Sonderausgabe nun vielleicht euer Interesse geweckt haben sollte, euch auch selbstständig zu machen, dann folgen darauf unzählige Fragen. Denn der Schritt in die Selbstständigkeit sollte wohlüberlegt und sorgfältig geplant sein, um später damit Erfolg zu haben.

Einige dieser Fragen muss man für sich selbst beantworten, für viele andere Fragen gibt es kompetente Ansprechpartner und Berater in unserer Verbandsgemeindeverwaltung oder der Kreisverwaltung.

Die überschaubarste Möglichkeit ist die Kleingründung bzw. das Kleinstunternehmen. Hier wird nach Definition ein Betrag von max. 25.000 Euro für die Gründungsfinanzierung erwartet. In der Regel sind solche Teilzeit- oder Kleinstunternehmen für einen Nebenerwerb gedacht und reichen in der Regel nicht aus, um seinen Lebensunterhalt zu bestreiten. Diese Aktivitäten laufen dann oft zusätzlich zum regulären Job nach Feierabend, während der Elternzeit oder des Studiums oder wenn man sein Hobby zum "Nebenberuf" macht.

Die Geschäftsidee sollte möglichst geringe laufende Kosten und niedrige Investitionen erfordern. Außerdem sollte die Geschäftsidee, auch in die verfügbaren Zeitfenster passen bzw. ein freies und flexibles Zeitmanagement ermöglichen, um parallel zum Alltag betrieben werden zu können.

Für die Gründung ist der erste Ansprechpartner das Gewerbeamt oder das Bürgerbüro in der Verbandsgemeindeverwaltung Lauterecken / Wolfstein, Schulstraße 6a, 67742 Lauterecken, 06382-791-0 oder info@yg-lw.de.

Wer vorab eine umfassendere kostenlose Beratung wünscht oder benötigt, findet auch hierzu eine Anlaufstelle im Kreis Kusel, welche schon ab dem ersten Schritt unterstützend tätig werden kann. Hierbei handelt es sich um das Wirtschaftsservicebüro der KV Kusel, Trierer Str. 49-51, 66869 Kusel, 06381-424169 oder wsb@kv-kus.de.

Dort werden neben umfangreichem Infomaterial auch Seminare in Zusammenarbeit mit einem Gründerinstitut angeboten.

Es besteht auch die Möglichkeit, sich auf Bundesebene zu informieren. In der Broschüre "Starthilfe" des Bundesministeriums für Wirtschaft und Technologie" sind zahlreiche Infoportale zur Eigenrecherche aufgeführt.

www.existenzgruender.de mit online Existenzgründerberater, Zeitplaner und einem "Gründerselbsttest" www.beratungsfoerderung.info mit Beraterdatenbank

www.gruender-coaching-deutschland.de

Um hier nur einige zu nennen, es gibt noch so viele mehr.

Und nun ... ran an die Planung und viel Erfolg auf dem Weg zu einem Kleinstgewerbe oder gar zur Selbstständigkeit, dann seid ihr, wenn ihr möchtet, in der nächsten Sonderausgabe mit dabei!

IMPRESSUM

Herausgeber:

Förderverein der Ortsgemeinde Reipoltskirchen

1. Vorsitzender: Thomas Fischer

Hohlstraße 13

67753 Reipoltskirchen

Redaktion:

Chefredakteur: Martin Schlich

Thomas Fischer Jörg Müller

Dr. Marcel Müller

Korrektur:

Christine Schlich

V.i.S.d.P.: Thomas Fischer

Layout: Dr. Marcel Müller

Auflage: 250 Stück

Reipoltskirchen, April 2022