

HANDWERK

SPECIAL



Handwerkskammer
Koblenz

Nr. 191

11.07.2015

www.handwerk-special.de

E-Mail: presse@hbk-koblenz.de
Tel. 0261/ 398-161 – Fax -996

Auflage: 216.000 Exemplare

Gut.

Für das Handwerk.



Schwerpunktthema dieser Ausgabe: Den Sommer
mit dem Handwerk genießen / Ausflugsziele

Brauermeister Gerd Siebel setzt 650-jährige
Brautradition im Kloster Marienstatt fort

Die Realität leben

Angesichts der aktuellen erschreckenden Taten von Islamisten auf drei Kontinenten in Frankreich, Tunesien und Kuwait stellen sich die Fragen: Was kommt als Nächstes? Sind wir vor einem Gegner, der unberechenbar ist, nicht mehr sicher, wo auch immer wir sind? Wie bedroht ist unsere Freiheit? Weil bedauerlicherweise auch Deutsche unter den Opfern waren, ist der Terror plötzlich sehr nah. Substanzelle Fragen stellen sich auch andernorts in Europa. Das Gezeter um die Rettung Griechenlands zieht sich nun schon fast fünf Jahre hin und droht immer weiter zu eskalieren. Nichts liegt mir ferner, als düstere Stimmung zu schüren. Ich kann und will aber auch nicht einfach darüber hinwegplätschern. Das gehört auch zur Realität, in der wir leben.

Glücklicherweise geht es nicht bei allen Fragen um Tod, Staatsschulden und Pleiten. In der aktuellen Ausgabe von Handwerk Special laden wir Sie, liebe Leser, an Orte in unserer Region ein, die auch dank des Handwerks schön sind und für außergewöhnliche Werte stehen. Ich nenne nur die Berichte über ein Kloster (Marienstatt im Westerwald) und eine Synagoge (Niederzissen in der Eifel), die beide für religiöse Werte stehen, für Geschichte, für bürgerliches Engagement und auch für das Handwerk als Scharnier, das auf besondere Weise alles miteinander verbindet. So zeigt unser Titelbild Brauermeister Gerd Siebel, der heute die 1362 begonnene Tradition des Bierbrauens im Kloster Marienstatt pflegt. Ein Tischlermeister aus dem Hunsrück hat zwei Methusalem-Häuser in Buch und Beltheim vor dem Abriss gerettet und sie zu komfortablen Ferienhäusern mit historischem Charme umgebaut. Dank sorgfältiger Denkmalpflegerischer Sanierung ist es gelungen, die Ruine Burg Balduinseck als baukulturellen Zeitzeugen aus dem 13. Jahrhundert zu erhalten. Auch hier haben Handwerker mit Fachkenntnis und Leidenschaft ihre Spuren hinterlassen.

Wir stellen Ihnen aber auch Handwerker am Rande eines Radwanderwegs entlang der Mosel vor. Das Schwerpunktthema dieser Ausgabe, den Sommer mit und beim Handwerk zu genießen, finden Sie in vielen Reportagen wieder. Darunter sind wertvolle Ausflugstipps und ich verspreche Ihnen: Ein Besuch dort lohnt sich!

Weil zum Sommer für viele auch der Duft von Holzkohlefeuer und gegrilltem Fleisch gehört, haben sich die Fleischereifachbetriebe mit ihren Produkten auf die Grillzeit eingestellt. Wir widmen den Fleischer-, Bäcker- und Konditorbetrieben besondere Aufmerksamkeit. Das Nahrungsmittelhandwerk hat gegen den großen Konkurrenzdruck der Supermärkte mit ihren Dumpingpreisen richtig zu kämpfen. Dabei sind es doch die Handwerksbetriebe, die durch Qualität überzeugen und diese bei externen Überprüfungen immer wieder bestätigt bekommen. Sie entwickeln regelmäßig neue Kreationen für ihre Kunden. So hat der Obermeister der Bäckerinnung des Kreises Ahrweiler mit dem Brohl-Taler ein schmackhaftes Brot in völlig neuem Design hergestellt, das Heimatverbundenheit und Originalität widerspiegelt. Ich begrüße die Initiative vom Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks, die deutsche Brotvielfalt von der UNESCO als Kulturerbe anerkennen und schützen zu lassen. 32 junge UNESCO-Experten aus 31 Ländern haben jetzt in unserem Zentrum für Ernährung und Gesundheit beim Brotbacken zugeschaut.

Liebe Leserinnen und Leser, wo auch immer Sie den Sommer verbringen, genießen Sie ihn und lassen Sie sich nicht von negativen Gedanken und Gefühlen dominieren. Das Leben ist eben nicht nur Freude. Viel Spaß an der Sommerlektüre von Handwerk Special. Vielleicht trifft man sich in unserer schönen Region.

Ihr

f. Baden

Alexander Baden
Sie wünschen ein Gespräch?
Rufen Sie an unter Telefon 0261/ 398-0



**Alexander Baden,
Hauptgeschäftsführer
der Handwerkskammer Koblenz.**



aus dem Inhalt

191

■ Geschichte zum Anfassen

Alte Häuser prägen das Erscheinungsbild von Städten und Dörfern und sind Teil deren Geschichte. Für ihren Erhalt sorgen Fachhandwerker. Sie restaurieren jahrhundertealte Häuser, so auch in Buch (Hunsrück), wo ein Handwerker das alte Pilgerhaus (Foto) vor dem Abriss rettete.



Impressum

V.i.S.d.P.: Hauptgeschäftsführer Alexander Baden
Redaktion: Jörg Diester, Beate Holewa
Layout: Jörg Diester
Mitarbeit: Reinhard Kallenbach, Klaus Herzmann
Fotos: Werner Baumann, Klaus Herzmann, Fotostudio Focus, Godehard Juraschek, P!ELmedia; private Fotos aus Betrieben; HwK Koblenz, wenn nicht anders gekennzeichnet
Herausgeber: Handwerkskammer Koblenz, Friedrich-Ebert-Ring 33, 56068 Koblenz, Tel. 0261/ 398-161, Fax -996, E-Mail presse@hwk-koblenz.de, Internet www.hwk-koblenz.de mit dem Mittelrhein-Verlag Koblenz rz Media GmbH, August-Horch-Str. 28, 56070 Koblenz, Hans Kary (verantwortlich)
in Verbindung Anzeigen:
Techn. Herstellung: Industrie Dienstleistungsgesellschaft mbH, 56070 Koblenz

■ Zum Titel

Brauermeister Gerd Siebel setzt im Kloster Marienstatt (Westerwald) eine 1362 begonnene Tradition fort und braut hier verschiedene Biersorten. Die Klosterbrauerei ist einer von sechs bei der Handwerkskammer Koblenz für das Brauer- und Mälzerhandwerk eingetragenen Betrieben.

Hände hoch fürs Handwerk

Aktionstag: Am 17.9. werden 20 Promis zu Handwerkern

Der bundesweite „Tag des Handwerks“ am 18. September 2015 wirft seine Schatten voraus und wird begleitet von mehreren Aktionen und Veranstaltungen, die ein Ziel verfolgen: Die „Wirtschaftsmacht von nebenan“ wird im Rampenlicht stehen und stellt sich vor und dar. Der Nachwuchswerbung kommt dabei ein besonderer Stellenwert zu, den die Wirtschaftsförderungsgesellschaft Westerwald (WFG) auf besondere Weise in den Mittelpunkt ihrer Aktion „Hände hoch fürs Handwerk“ am 17. September stellt: Promis wechseln einen Tag den Arbeitsplatz im Büro, in Bürger- oder Landratsämtern oder Parlamenten mit dem des Handwerks, tauschen Anzug gegen Latzhose, Zimmermannskluft oder Kittel und steigen auf Dächer, greifen zu Schere und Kamm, backen oder malen.

20 Prominente aus der Politik, darunter Europaabgeordnete, Mitglieder des Bundes- wie auch Landtages, der Kommunalpolitik und der Arbeitsverwaltung wurden im Vorfeld angesprochen „und haben ohne lange zu zögern zugesagt, mit ihrem Einsatz als Handwerker ein deutliches Bekenntnis für diesen interessanten und sympathischen Wirtschaftsbereich abzugeben“, informierte jüngst Wilfried Noll, WFG-Geschäftsführer, im Rahmen einer Auftaktveranstaltung, in die sich auch die Spalte der Handwerkskammer (HwK) Koblenz einbrachte.

„Wir finden die Idee sehr gut und freuen uns natürlich über diese Form der Unterstützung, die dem Handwerk eindeutig zugutekommt“, unterstreichen Präsident Kurt Krautscheid und Hauptgeschäftsführer Alexander Baden. Die Nachwuchssicherung stellt eine der größten Herausforderungen der deutschen Wirtschaft dar und das

Handwerk im Kammerbezirk hat sich langfristig darauf vorbereitet. Eine Vielzahl von Projekten und Beratungsleistungen zielt auf die Ansprache Jugendlicher ab, sie für das Handwerk zu gewinnen. „Die Ausbildung in unseren 19.600 Mitgliedsbetrieben lässt sich über Zahlen sehr gut nachvollziehen und gegen den Bundestrend sind sie stabil“, ist sicherlich eine wichtige Aussage der Kammerspitze, für die in der Vergangenheit und Zukunft viel getan wurde und weiterhin wird.

„Hände hoch fürs Handwerk“ wird entsprechend durch die HwK Koblenz unterstützt, denn die Idee in der Region Westerwald Handwerksunternehmen und prominente Politiker für einen Tag über gemeinsame Arbeits- und Produktionsabläufe zusammenzubringen, Schulen in diese besondere Zusammenarbeit einzubinden, macht bereits im Vorfeld Schlagzeilen und der Spruch „Klappern gehört zum Handwerk“ ist wörtlich zu nehmen.

Der Aktionstag am 17. September wird flankiert durch Kinospots sowie das Netzwerk Facebook. Modern, innovativ und jugendnah – so stellt sich das Handwerk dar, was sich auch in Spots mit jungen Handwerkern niederschlagen wird, die in Kinos der Region gezeigt werden. Dabei wird viel Wert auf Authentizität gelegt und Handwerkslehrlinge stellen in diesen Kurzfilmen ihren Alltag, ihre Berufe, sich selbst – kurzum das Leben als Handwerker vor. Im Rahmen der Auftaktveranstaltung rief WFG-Mitarbeiterin Katharina Schlag Jugendliche auf, sich als Hautdarsteller dieser Kinospots zu bewerben und „die Werkstatt mit der Leinwand zu tauschen. Probiert Euch auch hier aus! Meldet Euch bei uns!“

Am bundesweiten „Tag des Handwerks“ (18. September) wird die „Wirtschaftsmacht von nebenan“ einladen, sich zu informieren, verwöhnen und unterhalten zu lassen. Offene Werkstätten, Veranstaltungen und Aktionen beim Handwerk – so im Rahmen des Koblenzer Kunsthandwerkermarktes – sollen Lust auf diesen vielseitigen Wirtschaftsbereich machen und seine Werte darstellen.

Mehr Infos zur Initiative „Hände hoch fürs Handwerk“ bei der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Westerwald, Tel. 02602/ 124-588, www.wfg-ww.de



Über Ziele und Inhalte des Aktionstages „Hände hoch fürs Handwerk“ am 17. September wurde – ganz authentisch – in einer Werkstatt (Zimmerei Schlag & Pröbstl) informiert. Dabei griffen Handwerker und Initiatoren gemeinsam zum Werkzeug.

Nachgefragt zu aktuellen Handwerksthemen

Die Ausbildung im Handwerk: Neue Initiativen und Aktionen sollen Jugendliche wie auch die breite Öffentlichkeit ansprechen. Dabei bringen sich Prominente aus der Politik ebenso ein, wie auch Förderprogramme von Bund und Land unterstützend wirken (mehr Hintergrundinformationen dazu im Beitrag „Hände hoch!“ auf dieser Seite). Denn die Herausforderungen, die sich aus dem demografischen Wandel für die Wirtschaft ergeben, werden längst vom Handwerk wahrgenommen und aktiv bearbeitet. Mit Erfolg, wie eine Zahl beeindruckend zeigt: Fast zwei Prozent mehr Lehrverträge wurden bislang 2015 gegenüber dem Vorjahr abgeschlossen (Stand 1. Juli 2015).



HwK-Präsident Kurt Krautscheid

Herr Krautscheid, die Zahl neuer Lehrverhältnisse steigt – eine kleine Sensation, die worauf zurückzuführen ist?

Klappern gehört zum Handwerk, und das meine ich wörtlich. Wir sind nie müde geworden und werden es auch weiterhin nicht, auf die Werte und Möglichkeiten einzugehen, die sich mit einer handwerklichen Ausbildung verbinden. Das kommt in der Öffentlichkeit immer mehr an. Im Ergebnis ist das nun erreichte Plus neuer Ausbildungsverhältnisse im Handwerk des Kammerbezirks also kein Zufall oder ein Wunder, sondern auf eine Vielzahl konkreter Initiativen, auf die direkte Ansprache der Jugendlichen und die Attraktivität des Handwerks selbst zurückzuführen. Dass wir nun zum zweiten Mal in Folge gegen den Bundestrend mehr Lehrlinge im Handwerk begrüßen dürfen, freut uns natürlich und es zeigt, dass wir wirklich etwas gegen den Fachkräftemangel unternehmen können. Doch ausruhen darf sich deshalb nun niemand. Die Ausbildungssituation bleibt für die nächsten Jahre die größte Herausforderung der Wirtschaft und auch für das Handwerk.

Dazu passt auch die Aktion „Hände hoch fürs Handwerk!“. Wie sehen die Inhalte aus und wie bringt sich die Kammer ein?

Diese Initiative der Wirtschaftsförderungsgesellschaft Westerwald ist sehr zu loben und sie wird zusammen mit dem Handwerk vor Ort, mit den Innungen, der Kreishandwerkerschaft und der Handwerkskammer Koblenz durchgeführt. Ich finde es Klasse, wenn eine Wirtschaftsförderungsgesellschaft solche Ideen umsetzt: Prominente aus der Politik wechseln für einen Tag die Perspektive und tauschen den Anzug gegen die Bäckerkluft, den Blaumann oder Kittel. Bürgermeister, Landräte, Abgeordnete der Parlamente von Land, Bund und sogar EU werden dann zu Malern, Kfz-Mechatronikern, Dachdeckern oder Orthopädietechnikern, an ihrer Seite jeweils Schüler einer Schule. Das ist Handwerk zum Anfassen und Erleben.

Seitens des Handwerks gibt es einen Vorschlag, der die Flüchtlingssituation und Fachkräftesicherung verbindet. Können Sie Inhalte nennen?

Das Handwerk in Rheinland-Pfalz fordert ein insgesamt sechsjähriges Bleiberecht für Flüchtlinge. Dazu haben wir das Konzept „1+3+2 - Strategie für Flüchtlinge in Rheinland-Pfalz“ erarbeitet und auch in die Beratungen des Ovalen Tisches bei der Landesregierung eingebracht. Die Zahlen „1+3+2“ stehen für einjährige schulische Berufsvorbereitung an Berufsbildenden Schulen, was eine Verzahnung von Sprachvermittlung und berufsbezogenem Unterricht einschließt, drei Jahre Berufsausbildung sowie zwei Jahre Anschlussbleiberecht. Die Zahl der in Deutschland ankommenden Flüchtlinge steigt stark an. In unserem Bundesland werden für 2015 rund 16.000 Flüchtlinge erwartet. Die handwerklichen Betriebe stehen einer Beschäftigung von Flüchtlingen offen gegenüber. Da die Berufsausbildung immer mit persönlichen, zeitlichen, sachlichen und monetären Investitionen einhergeht, die erst nach der Berufsausbildung ihre Früchte tragen, benötigen die Ausbildungsbetriebe insoweit Planungssicherheit, dass der Flüchtling bei Beginn der Ausbildung ein sprachliches und idealerweise auch ein fachliches Fundament vorweist, auf das aufgebaut werden kann. Des Weiteren muss sichergestellt sein, dass der Auszubildende für die Dauer der Berufsausbildung in der Bundesrepublik verweilen darf und darüber hinaus dem Unternehmen nach erfolgreichem Abschluss als Fachkraft für den Zeitraum von mindestens zwei Jahren zur Verfügung steht, sodass sich die Ausbildungsinvestitionen auszahlen. Das wäre eine glatte Win-Win-Situation für alle Beteiligten!

Brauerhandwerk an einem

historischen Ort

Handwerkliche Spitzenleistung im Kloster Marienstatt – dafür steht auch eine Treppe samt Portal, die ein Mönch in 25-jähriger Schnitzarbeit erstellt hat.



Blick auf die Klosteranlage Marienstatt (bei Hachenburg).

Da braut sich was zusammen ...

Im Kloster Marienstatt wird seit 1362 Bier gebraut

1516 erlassen die Bayernherzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. ihr Reinheitsgebot für das Brauen von Bier: Allein Gerste, Hopfen und Wasser dürfen verwendet werden.

In der Geschichte der Abtei Marienstatt bei Hachenburg im Westerwald ist seit mehr als 650 Jahren auch die des Bierbrauens dokumentiert. Seit 1362 taucht diese immer wieder in den Chroniken auf. 1578 wurde den Mönchen neben Wein auch Bier gereicht. 1869 war der Bau des Pilgerheims (heutiges Brauhaus) und 1898 begann der Betrieb der ersten Brauerei. Doch bereits

zehn Jahre später musste die Brauerei wegen „Unwirtschaftlichkeit“ wieder geschlossen werden – fast ein Jahrhundert lang. 2004 öffnet eine kleine, moderne Hausbrauerei mit umgebauter Brauhausgaststätte. Es ist unter anderem die Wirkungsstätte von Gerd Siebel, der hier bis zu dreimal wöchentlich nach deutschem Reinheitsgebot im Sudkessel das einbringt, was die Gäste rund vier Wochen später als Marienstätter „Dunkles“, „Helles“, als saisonale Spezialbiere „Schwarzes“, „Fastenbier“, „Joseph Bier“ oder „Weihnachtsbier“ genießen können. 800 Liter Bier entstehen pro Braugang, wöchentlich bis zu 2.400 Liter.

Der 54-jährige Brauermeister ist gebürtiger Münsterländer und betreut in seiner Heimat eine weitere Brauerei. So ist er viel unterwegs, „aber das war schon immer so“. In Holland, China, Japan, Russland oder in der Schweiz hat er schon im Sinne deutscher Braukultur seine Spuren hinterlassen. Doch das Kloster im Westerwald, sagt er, „das hat seine eigene Atmosphäre und immer wenn ich hierher fahre, sind das ganz besondere Erlebnisse!“

Seit mehr als 800 Jahren dominieren Ruhe, Konzentration auf das Wesentliche und Entschleunigung diesen religiösen Ort, der auch immer einer des Handwerks war. Und so gilt für die Produkte des Brauhauses und des Klosters: „Mit allen Sinnen genießen“.

Tausende von Besuchern der Klosteranlage und des Brauhauses mit Biergarten lassen sich Sommer wie Winter von der Atmosphäre verzaubern. Für Gerd Siebel bedeutet das nicht nur Höchstleistung zwischen Sudkessel, Läuterbottich oder Bierkeller – es ist auch Beleg



Brauermeister Gerd Siebel bei der Arbeit am Sudkessel.

Der
Ausflugstipp
des Handwerks



Brauhaus und Biergarten in idyllischer Lage.

Ferienworkshops beim Handwerk

Kinder und Jugendliche können bei der Handwerkskammer (HwK) Koblenz in den Ferien zu Juniortechnikern werden und die Welt des Handwerks kennenlernen. Es finden Workshops für Nahrungsmittel, unter dem Titel „Jeans und Krawatte“, im Bereich Grafikdesign, PC-Systemtechnik und Kfz-Mechatronik ab 27. Juli in Koblenz (montags bis mittwochs, 9-16 Uhr) statt. Infos und Anmeldemöglichkeiten bei der HwK, 0261/ 398-322.

für ein hochqualitatives und wohlschmeckendes Nahrungsmittel, das aus rein natürlichen Zutaten besteht und nach dem ältesten, noch immer gültigen Lebensmittelgesetz der Welt hergestellt wird. Im nächsten Jahr feiert dieses Reinheitsgebot seinen 500. Geburtstag und eines ist auch für die Zukunft sicher: Die Nachfrage wird bleiben, auch und ganz besonders bei Bieren, die in reiner Handarbeit so gebraut werden, wie im Marienstätter Brauhaus.

Marienstätter Brauhaus, Abtei Marienstatt

1898 Gründung der ersten Brauerei | Brauhausführungen, verschiedene Biersorten, Saisonbiere | Tel. 02662/ 95 35 300, www.abtei-marienstatt.de

Weiterbildung

Verkaufsleiterin
Info-Tel. 0261/ 398-322

Am 7. September beginnt im Zentrum für Ernährung und Gesundheit der Handwerkskammer Koblenz ein Weiterbildungslehrgang zur Verkaufsleiterin im Lebensmittelhandwerk. Der Lehrgang findet montags bis freitags, 8.30 – 15.30 Uhr statt.

Infos & Anmeldung bei der HwK Koblenz:

E-Mail
bildung@hkw-koblenz.de
www.hkw-bildung.de

Der Mosel-Radweg

Genussradeln von Cochem nach Koblenz auf höchstem Niveau

Die Mosel gilt als Inbegriff für erlesene Weine und steigungsfreies Radvergnügen. Eine klassische Weinroute mit Steilhängen und tausenden Rebstöcken gehen seit Jahrhunderten eine innige Umarmung mit der uralten Kulturlandschaft ein. Berauschende Flusskilometer im Sattel erwarten den Pedalisten, inmitten romantischer Moselgeschichte.

Das Moseltal ist ein gemütlicher Flecken Erde. Die Menschen sprechen Dialekt, lieben ihre Region, ihr Heim und das milde Klima. Ihren windungsreichen Lauf beginnt der Strom in den französischen Vogesen. Auf der historischen Reise von 252 Kilometern zur Mündung nach Koblenz schließt sie nicht nur Luxemburg und Deutschland mit ein, sondern auch mächtige Burgenanlagen und urgemütliche Winzerdörfer. Letzteres garantiert unverfälschte Gastfreundschaft – die allerorts noch besondere Bedeutung erfährt.

Zum Einrollen:
Besuch in Cochem

Als heimliche Hauptstadt der unteren Mosel hat sich Cochem einen Namen gemacht. Damit avanciert der sympathische Ort zu einem der beliebtesten Ausflugsziele – an einem der interessantesten Ströme Deutschlands. Bereits bei unserem Start wird alles geboten was eine klassische Weinroute für Radler ausmacht. Ein Meer aus Weinreben schmiegt sich malerisch an die hoch aufragenden Schieferhänge. Und vom Bergkegel herab grüßt die Reichsburg. Deren Ursprung datiert in das 11. Jahrhundert und wurde vom Pfalzgrafen Ezzo in Auftrag gegeben. Wir empfehlen eine Führung durch das Bollwerk bevor man sich den Kunstschatzen rund um den historischen Marktplatz zuwendet. Die wichtigsten Sehenswürdigkeiten in Kürze: Überreiches Fachwerk in den Gassen, Rathaus und Brunnen aus dem 18. Jahrhundert, das Balduins- sowie Endert-Tor. Cochem besitzt darüber hinaus viele gemütliche Weinrestaurants und eine historische Senfmühle, wo sich der Senfmüller gerne bei der Arbeit über die Schulter blicken lässt. Gemütlich steuern

wir unsere Räder entlang der Moselpromenade aus der Stadt hinaus. Neuen Zielen entgegen...

■ Grandiose Weinlandschaften

Schon früh wussten die wohlhabenden Weinhändler um die liebliche Lage der Winzergemeinden. Ausdruck ihrer Wertschätzung sind die herausragenden Bauwerke der „Belle Epoque“, die ihren Teil zur Moselgeschichte beigetragen haben. In großen Abständen wird der Strom nun immer wieder durch Staustufen gebremst. Dazwischen teilen sich Wassersportler und die Schiffahrt den Fluss. Und wir, wir radeln indes ohne Mühe entlang so manch eigenwilliger Moselschleife weiter bis nach Klotten mit seinem

beliebten Tierpark. Eingerahmt von dichten Wäldern liegt der Ort am Fuße der Weinberge. Eine Station weiter erreichen wir die Doppelgemeinde Treis-Karden. Am einstigen Schnittpunkt alter Handelswege zwischen Eifel und Hunsrück gelegen, punkten eine Vielzahl historischer Bauten. Verweilen und nicht gleich weiterradeln ist hier das Credo. Denn die Geschichte der Moselgemeinde reicht bis in die Kelten- und Römerzeit zurück. Der Kunstfreund orientiert sich an den windschiefen Häusern aus dem 12. Jahrhundert, ebenso an der romanischen Stiftskirche St. Castor, die auch als der „Moseldom“ bezeichnet wird – und uns den weiteren Weg flussabwärts Richtung Koblenz weist...

Fortsetzung auf Seite 6

Auf Augenhöhe

Optikerfamilie Ballies, Kobern-Gondorf

Seit der Betriebsgründer die Optikerfiliale an seinen Sohn Christoph Ballies weitergab, betreut dieser mit seinem Team das wichtigste Sinnesorgan seiner Kunden. Dabei ist ihm der Kontakt zu den Menschen mit ihren Bedürfnissen eine Herzensangelegenheit.

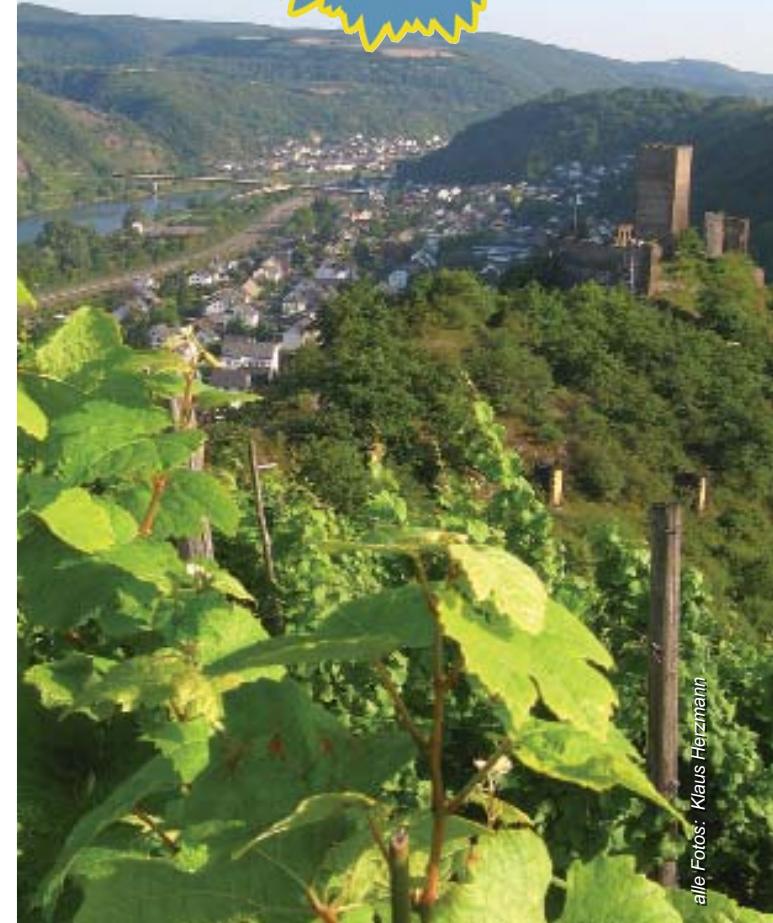
„Eine präzise Messung der Augen ist die Grundvoraussetzung für optimales Sehen“, erklärt Christoph Ballies. Nach dem Umzug 2007 vom Marktplatz in Kobern-Gondorf in die Kastorbachstraße präsentierte sich das Geschäft in neuer Optik.

In den freundlich-hellen Räumlichkeiten wird der Kunde ganz individuell und persönlich betreut. „Anfangs dachte ich gar nicht daran, den elterlichen Betrieb zu übernehmen.“, erzählt er. Politikwissenschaften studierte er in Düsseldorf, ebenso Soziologie, bevor er die Ausbildung als Augenoptiker begann und schließlich doch den Betrieb übernahm.

An den Wänden präsentiert sich heute die ganze Welt der Brillenmode. Vom ansprechenden Design über modische Sonnen- und Sportbrillen bis hin zu Brillengläsern für Kinder. Aber auch Kontaktlinsenträger werden hier kompetent beraten. „Wir müssen uns auf unsere Augen verlassen können“, erklärt er. „Perfekte Gläser machen unsere Augen absolut zuverlässig.“ Schmunzelnd berichtet Christoph Ballies: „Vor wenigen Monaten kam ein hiesiger Weinbauer ins Geschäft, der seine Brille unauffindbar im Wingert verloren hat. Schnell war ein neues Modell gefunden – und kürzlich tauchten zwischen den Weinreben die vorübergehend verlorenen Augengläser wieder auf.“ Nahe am Mosel-Radweg gelegen schaut auch schon einmal der ein oder andere Tourenbiker herein, dem seine Brille zerbrochen ist. Mit einem „neuen Fahrrad“ aus dem Hause Ballies auf der Nase geht's dann gleich ungerübt weiter des Weges ...

Augenoptiker C. Ballies, Kobern-Gondorf

Gegr. 1995 | Meisterbetrieb | 3 Mitarbeiter | Kontaktlinsen, modische Brillen | Tel. 02607/ 1646 | www.optikandermosel.de



alle Fotos: Klaus Herzmann

Blick aufs Moseltal bei Kobern-Gondorf.



Klaus Herzmann (rechts) arbeitet als Reisejournalist und ist bei der HwK Koblenz eingetragener Fotograf.



Christoph Ballies (links) und sein Team.



In der Cochemer Senfmühle wird täglich frisch produziert und können Besucher probekosten.

Scharfe Sache

Cochemer Mühle gibt ihren Senf dazu

Senfmüller Wolfgang Steffens stellt nach original Rezepten aus dem Jahre 1520 und 1820 Gourmet-Senfsorten her. Durch einen Glückfall erwarb er die technischen Denkmäler 1997. Nach umfangreicher Restaurierung mahlen jetzt wieder die 525 Kilogramm schweren Lavabasaltsteine – seit 2001 in Cochem und seit 2009 auch in Köln.

„Die Mischung bestimmt den Geschmack“, erzählt Produktionsleiter Detlef Golm stolz. „Nach einem Mühlenrezept aus dem Mittelalter wird der Maischebrei nach einem wohl gehüteten Geheimnis aus Senfmehl, Essig oder Wein gemischt. Hier in Cochem wird Senf noch auf traditionelle Art ohne jegliche Zusatzstoffe hergestellt. Die Senfpflanze, ein Wildkraut mit gelber Blüte, wird allerdings schon lange nicht mehr in Deutschland angebaut. Wir importieren die Senfkörner aus Kanada.“

„Mit der Senfmühle anno 1810 wird die Maische zwischen die beiden schweren Mühlsteine gepumpt und kalt vermahlen. Der wertvolle Gehalt des ganzen Senfkorns mit seinen ätherischen Ölen und natürlichen Inhaltsstoffen bleibt durch dieses Kaltmahlverfahren ganz erhalten. Danach muss der Senf noch zwei Tage ruhen, bevor er in die Steintöpfe aus dem Westerwald abgefüllt wird. Gekühlt ist er so zwei Jahre haltbar“, erklärt Detlef Golm. Mittlerweile gibt es neun verschiedene Sorten. Neben dem Historischen Senf und Mühlen-Senf über Riesling-Senf „Cochem“ bis zum Indisch-Curry-Senf. Pro Tag werden hier 180 kg Senf hergestellt. Bei täglichen Führungen durch die Produktionsräume erfahren die Gäste viel Interessantes – und bei der Verkostung den Gaumenkitzel schlechthin. Durch den Moselradweg kommen auch immer wieder viele Radfahrer ins Senfmuseum. Gewichtsbedingt lassen sie sich ihre Senffavoriten unkompliziert frei Haus liefern. Ein ganz besondere Gast ist dabei Detlef Golm in Erinnerung geblieben: „Zwei Jahre nach seinem ersten Besuch in Cochem kam ein US-Amerikaner mit einem leeren Senftopf aus unserer Senfmühle und ließ sich den wieder auffüllen...“, berichtet er mit einem Lächeln im Gesicht.

Historische Senfmühle Steffens, Cochem

Gegr. 2001 | 6 Mitarbeiter | Produzierendes Senfmuseum | Führungen, kostenlose Senfprobe, Verkauf | Tel. 02671/ 607 665, www.senfmuehle.net

Ausflug mit dem Handwerk entlang der Mosel

Radelndes Finale
zum Rhein

Der Blick in die Karte verrät: Hatzenport liegt neben Müden als Nächstes auf unserer Radtour. Hier lohnt für gut konditionierte Radfahrer der Abstecher hinauf zum berühmtesten Bollwerk der Region. Burg Elz lässt bitten. Auf einen Giebel, Erker oder Türmchen mehr oder weniger kommt es hier nicht mehr an. Entscheidend ist, dass mit diesem bereits im 12. Jahrhundert begonnenen Bauwerk etwas geschaffen wurde, was den Namen Bilder-Buch-Burg ohne jeden Abstrich verdient. Nicht ohne Grund zierte sie jahrelang den 500-DM-Schein.

Bleibt man auf der Hauptroute, so gelangt man nach Kobern-Gondorf mit der über die Lande hinaus bekannten Matthias-Kapelle. Wir rasten vor dem Stammschloss der Fürsten von Leyen, der einzigen Wasserburg an der Mosel. Wie jede kleine und größere Ortschaft am Strome hat natürlich auch Winningen einen Besuch verdient. Hier dreht sich alles um die „Hex“: Weinhex, Hexenhügel und der Weinhexbrunnen, der malerisch von Fachwerkbauten umgeben ist. Legendär sind aber auch die alljährlichen Weinfeste mit grandiosem Abschlussfeuerwerk. Wir treten wieder kräftig in die Pedale, wechseln in Güls auf die andere Uferseite und rollen weiter zum Deutschen Eck. Im Abendlicht schieben sich gemütlich die Wasser der Mosel in den Rhein ... der gelungene Abschluss einer wundervollen Tour.

Es schmeckt ...

Leckereien aus dem Hause Pistono

Ein Duft von frisch Gebackenem weht durch die historischen Gassen von Winningen. Hier hat Bäckermeister Andreas Pistono seine Bäckerei und Konditorei, die er mit seinem jungen Team in die Zukunft führt.

Kompromisslos hohe Qualität in der Fertigung seiner Produkte hat sich Andreas Pistono nach der Geschäftsübernahme 2014 zum Motto seiner Unternehmensphilosophie gemacht. „Die Lehre habe ich bei der Bäckerei Gassen in Koblenz-Arzheim absolviert,“ erzählt der Hüne, „bevor ich noch eine Konditorenlehre in Boppard anhing.“ Gut aufgestellt, wissen heute die Kunden seine Backwaren, die fast ausschließlich aus natürlichen Zutaten gefertigt werden, zu schätzen.

Ein Blick in die Auslage: verschiedene Ciabatta-Variationen und sein neues Camembert-Cranberry-Brot, in das man am liebsten direkt reinbeißen möchte. Aber auch an verlockenden Süßwaren, wie Erdbeertörtchen, Nussecken und verschiedenen Teilchen mangelt es nicht. Darüber hinaus pflegt er sorgsam ein uraltes Winninger Brauchtum: Zum Neujahrstag bekommen die Buben ein Pferd mit Reiter gebacken und die Mädchen einen Kranz.

Gegenüber dem Verkaufsbereich ist eine kleine gemütliche Sitzecke in die Räumlichkeit integriert, wo Gäste sich zu Leckereien und einem Getränk niederlassen können. Kaum ist die Frage nach den Auswirkungen vom Moselradweg auf die Bäckerei gestellt, öffnet sich die Tür und vier Radfahrer kommen herein. Mutter mit Tochter und deren Partner aus Stolberg auf gemeinsamer Radreise zur Silbernen und Goldenen Hochzeit entlang der Mosel – origineller gehts nicht. Da lässt sich der Bäckermeister auch gerne mal dazu nieder und redet mit den Menschen über deren Erlebnisse auf dem Flussradweg und natürlich auch darüber, wie seine Backwaren ankommen. Denn das Kunden-Echo sind dem Handwerksmeister und seinem Team wichtig. Insofern freut es sie ganz besonders, wenn es viel Lob und Anerkennung für das leckere Angebot gibt ...

Bäckerei + Konditorei A. Pistono, Winningen

Übernahme 2014 | Meisterbetrieb | 6 Mitarbeiter | Ciabatta-Variationen, Camembert-Cranberry Brote | natürliche Produkte | Tel. 02606/ 979 040



Andreas Pistono in der 2014 übernommenen Winninger Bäckerei.

Von 20 auf 600 Liter!

Michael Heuser braut in Mogendorf Bier mit Leidenschaft

So geht Bier! Was als Hobby begann, ist für Michael Heuser aus Mogendorf inzwischen eine Leidenschaft. Ein bis zweimal im Monat braut der diplomierte Maschinenbauingenieur im selbst gebauten Sudkessel Bier. Seit 2014 hat er bei der Handwerkskammer (HwK) Koblenz ein Nebengewerbe angemeldet.

„Mein Jugendfreund hat mit Destillieren von vergorenen Früchten versucht, Schnaps herzustellen. Ich habe mir in der Literatur erste Kenntnisse über das Bierbrauen angelesen“, erinnert sich Heuser an seine erste Beschäftigung mit dem Thema. Beruflich ging der 46-Jährige jedoch andere Wege. Er machte eine Schlosserlehre, holte das Fachabitur nach und studierte Maschinenbau. Seine handwerkliche Begabung kommt ihm heute zugute und ist eine gute technische Basis für sein Nebengewerbe, die „Munruffer, umgangssprachlich für Mogen dorfer Bierfabrik“.

„Das Bierbrauen hat mich gedanklich nie losgelassen. Im Urlaub habe ich mehrmals Brauern in Franken über die Schulter geschaut und viel Fachliteratur

gelesen. Mein erster Braukessel war ein handelsüblicher Ein kochautomat und 20 Liter im Wintergarten gebrautes Bier die Ausbeute. Nur zum Eigenbedarf habe ich etwa fünfmal im Jahr gebraut“, erzählt Heuser von den Anfängen.

Um den zeitlich großen Aufwand des Bierbrauens auch wirtschaftlich rentabler zu gestalten, erwarb er bald große Kochtöpfe und rüstete sie entsprechend mit Schlüchen, Ablaufhähnen, Thermometer und weiteren erforderlichen technischen Raffinessen um. Pro Sud konnte er nun 50 Liter brauen. Die häuslichen Räumlichkeiten wurden zu klein und so hat er in einer ehemaligen Töpferei seine Bierfabrik eingerichtet und zu einem urgemütlichen Partyraum ausgebaut.

Was sich zusammenbraut

Die Gäste sitzen im rustikalen Ambiente mit Blick auf die kupferne Sudpfanne, Marke Eigenbau. „Wie ein Puzzle hat sich alles zusammengefügt“, sagt Heuser und verweist auf 600 Liter Bier, die er pro Sud herstellen kann. Rund 15 Mal im Jahr wird der Maschinenbauingenieur zum Brauer.

Pils und Landbier gehören bis jetzt zum ständigen Angebot. „Das Landbier besticht durch seine Ausgewogenheit zwischen der Malz- und der Hopfennote. Es ist nicht zu herb aber auch nicht zu süß. Das Pilsner Ur Trüb zeichnet sich durch einen frischen, kernigen Geschmack aus“, erklärt er.

Handwerk ist überall

Zudem braut Michael Heuser ein trübes Kölsch nach rheinischem Rezept, dass er hier in der Region so aber nicht nennen darf. Deshalb wird dies helle, obergärige Bier MUNsch genannt. Sein Name lässt sich aus den Silben „MUN“ von Munruffer und „sch“ von Kölsch ableiten. Darüber hinaus gibt es saisonal bedingt einen Maibock, (Strammer Arthur) ein Oktoberfestbier (Märzen) und in diesem Jahr auch einen Weihnachtsbock. Für ein besonderes Bierevent, so einen irischen Abend, wird schon einmal ein Stout (Guinness-like) gebraut.

Heuser legt Wert auf sein handwerklich hergestelltes Bier. „Ich verwende die ganzen Doldenfrüchte des Hopfens und verzichte im Gegensatz zu industriellen Brauereien auf die



In seiner Kleinbrauerei in Mogendorf stellt Michael Heuser Landbier, Pils und MUNsch her.

Verwendung von Pellets oder gar Hopfenextrakten. Der Gärung schließt sich ein sechswöchiger Reifungsprozess an. Bei Temperaturen um den Gefrierpunkt und unter definierten Druck reichert das Bier sich mit der notwendigen Kohlensäure an. Die Biere bleiben alle naturtrüb und werden nicht filtriert.“

Selbst der im Läuterbottich zurück gebliebene Treber findet seine Verwendung. Er wird an die umliegenden Bauernhöfe als eiweißreiches Tierfutter abgegeben. „Aus einem kleinen Teil backe ich herhaftes Brot.“

Handwerk begleitet alle Bereiche des Bierbrauens von Michael Heuser, selbst der große hölzerne „Rührloß“ für die Maische, das sogenannte Braupaddel, wurde von einem Tischler angefertigt.

Derzeit erfolgt der Ausschank vornehmlich in der Bierfabrik, die auch für Familienfeste sowie Vereinsfeiern bestens gerüstet ist. Für den Privatverkauf wird in 10, 20 und 30 Liter Fässer abgefüllt. Der Bügelverschlussflaschenverkauf in eigens dafür hergestellten Holzstiegen ist vorbereitet. Auch hier ist Handwerk am Zug!

Munruffer Bierfabrik, Mogendorf

Gegr. 2014 | 1 Mitarbeiter | Werksverkauf, Events in uriger Atmosphäre
Tel. 0151/240 718 62 | www.munruffer-bierfabrik.de

Ausbildung zum zertifizierten Mediator

Mediation ist eine moderne Form der Konfliktlösung mit dem Ziel einer außerge richtlichen Einigung. Die HwK Koblenz bietet eine Ausbildung zum zertifizierten Moderator an.

Diese Qualifizierung wird vom Mediationsforum Koblenz e.V. in Zusammenarbeit mit der Handwerkskammer Koblenz durchgeführt. Drei Mitglieder des Mediationsforums sind erfahrene Trainer in Mediationsausbildungskursen. Daneben arbeitet das Mediationsforum Koblenz mit bundesweit bekannten Mediationsausbildern zusammen. Die bereits konzipierte Rechtsverordnung zur Ausbildung sieht 120 Zeitstunden (circa 135 Unterrichtsstunden) vor. Dieser zeitliche Rahmen liegt auch den Kursen der Handwerkskammer zugrunde. Die Termine:

18. September, Zentrum für Ernährung und Gesundheit, Koblenz, freitags, 14 bis 20 Uhr und samstags, 9 bis 18 Uhr Infos: Tel. 0261/398-322. Außerdem: 21. September, Koblenz, montags bis freitags, 8.30 bis 15.45 Uhr.

8. September, Bad Neuenahr-Ahrweiler und Wissen, dienstags, 17.15 bis 20.30 Uhr und samstags, 8.30 bis 15.45 Uhr sowie ebenfalls ab 8. September in Herrstein, dienstags und donnerstags, 17.30 bis 20.45 Uhr.

9. September in Cochem und Simmern, mittwochs, 17.15 bis 20.45 Uhr und samstags, 8.30 bis 15.45 Uhr.

7. September in Rheinbrohl, Simmern, Wissen, montags bis freitags, 8.30-15.45 Uhr.

Infos für alle Kurstermine und Kurse: 0261/398-325



Michael Heuser bei der Arbeit an seinem Sudkessel, den er selbst gebaut hat.



Bäckermeister Rolf Genn aus Wehr setzt auf Qualität und regionale Verbundenheit. Und immer wieder entwickelt er Ideen für neue Produkte.

Brohl-Taler ist einmalig

Bäckermeister Genn vereint Heimatverbundenheit und Kreativität

„Zur Eröffnung der neuen Filiale in Burgbrohl im Mai wollten wir unsere Kunden mit etwas Besonderem überraschen. Es sollte ein schmackhaftes Brot in völlig neuem Design sein, Heimatverbundenheit und Originalität widerspiegeln“, so Bäckermeister Rolf Genn aus Wehr. Das Ergebnis: der Brohl-Taler – ein dunkles Fladenbrot – ist ein Blickfang hinter der Ladentheke. Er besticht vor allem durch seine einmalige Verzierung.

„Ich habe meine Vorstellungen im Team diskutiert. Wir haben gezeichnet und eine Art Stempel mit der Burg Olbrück, einer bei Hain im Landkreis Ahrweiler gelegenen Burgruine, entwickelt.



Der Brohl-Taler ist ein dunkles Fladenbrot.

Sie ist das Wahrzeichen vom Brohltal. Ihr Abdruck macht das Brot schon rein optisch einzigartig“, beschreibt der Obermeister der Bäckerinnung des Kreises Ahrweiler und Kreislehrlingswart den Entwicklungsprozess.

■ Wie eine gute Idee umgesetzt wird

Rolf Genn setzte die gefundene Idee in Pappmaché um, klärte das Recht am Namen mit der Verbandsgemeinde Brohltal und fand in Kurt Gerhartz aus Wehr einen Tischlermeister, der seine Vorlage technisch umsetzte. Jetzt wird der Stempel vor jeden Backvorgang auf den von Hand in Form gebrachten Taler aufgelegt und mit Mehl bestäubt. Die Vorlage wird entfernt und das Muster eingebacken. „Es stört nicht, wenn der Taler nicht ganz

rund oder ebenmäßig ist, das ist Handwerk!“, so Rolf Genn. Und Bäckergeselle Felix Schmidgen, der auch in der Bäckerei gelernt hat, ergänzt: „Ich finde es toll, dass der Chef uns in den Entstehungsprozess von Anfang an integriert hat.“

Immer wieder neue Wege zu gehen, Bewährtes zu erhalten und Nischen zu entdecken gehört zur Philosophie der 1862 gegründeten Traditionsbäckerei, die Rolf Genn in der vierten Generation führt. „Das Essverhalten der Menschen hat sich verändert. Bereits in der Schule erfahren die Kinder viel über gesunde Ernährung. Hier liegt auch die Chance des Bäckerhandwerks. Wir wissen, woher das Getreide und das Mehl für unser Brot kommen und können den Kunden genau die Zutaten und Zusammensetzung der Backwaren erklären. Da kann die Industrie nicht mithalten“, betont er. Sein Hauptgeschäft in Wehr und die Filialen in Oberzissen und Burgbrohl sieht er auch als Kommunikationstreffpunkt für die Leute. „Auch das macht Handwerk aus, die Individualität und Zwischenmenschlichkeit.“

Wichtig sind dem 55-Jährigen und seiner Ehefrau Manuela, dass die Bäckerei Genn wirtschaftlich gut aufgestellt ist. „Ich habe immer an den Fortbestand des Betriebes gedacht, wenn ich einmal

Wird deutsches Brot Weltkulturerbe?

Deutsches Brot ist weltweit ein Begriff. Die Menschen verbinden es mit den Attributen: kross, duftig und deftig. Der Zentralverband des deutschen Bäckerhandwerks möchte die deutsche Brotvielfalt von der UNESCO als Kulturerbe anerkennen und schützen lassen.

32 junge UNESCO-Experten des „Young Experts Forums“ aus 31 Ländern fanden jetzt auf Initiative des Zentralverbandes des deutschen Bäckerhandwerks gemeinsam mit der Bäcker-Innung Rhein-Mosel-Eifel den Weg ins Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der HwK Koblenz. Hier sahen sie beim Backen zu und verkosteten die Köstlichkeiten.

3.256 Brotspezialitäten von der „Eifelähre“ über den

ausscheide und stetig investiert. Ein potenzieller Nachfolger soll kein marodes Unternehmen vorfinden. Natürlich stellt die demografische Entwicklung auch das Nahrungsmittelhandwerk vor große Herausforderungen. Die Zahl der Bäckereien ist drastisch gesunken, uns fehlen Lehrlinge und Fachkräfte. Doch Jammern hilft nicht. Wir müssen jungen Menschen vielmehr Wege und

„Hirtenlaib“ bis zu „Dinkelküsst Roggen“ wurden bisher im Rahmen des bundesweiten deutschen Brotregisters gesammelt. In dieses Archiv (www.brotkultur.de) können Handwerksbäcker, die Mitglied einer Innung sind, ihre Brot schöpfungen eintragen. Der Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks hat ein Instrument geschaffen, um die über Jahrhunderte gewachsene Tradition des Brotbackens zu bewahren und sie als „Immaterielles Kulturerbe“ schützen zu lassen.

Ende 2014 wurde die deutsche Brotkultur in das bundesweite Verzeichnis des immateriellen Kulturerbes aufgenommen. Damit wird ihr Wert zumindest für Deutschland offiziell anerkannt. Folgen sollte nun aber die Weiterleitung des Antrags an die Deutsche UNESCO-Kommission in Paris.

Chancen aufzeichnen und ihnen vorleben, wie abwechslungsreich und kreativ unser Beruf ist“, plädiert der Obermeister für seinen Berufsstand. Dafür wirbt er auch bei seinen Innungsbetrieben und motiviert sie, den Kopf trotz steigender Konkurrenz von Supermärkten und Dumpingpreisen, den Kopf nicht in den Sand zu stecken und ihre Stärke herauszustellen.

Bäckerei Genn, Wehr

Gegr. 1862 | 21 Mitarbeiter | 2 Filialen, Backwaren, Kuchen
Tel. 02636/ 7455 | rolf.genn@t-online.de



Die Tauchbasis

Im Metternicher Feld 8
56072 Koblenz
www.die-tauchbasis.de www.koblenztours.de

Wir bieten auch: TÜV für Druckgasbehälter und Sandstrahlarbeiten
für Gewerbe und Privat.

ANZEIGE
www.die-tauchbasis.de Tel.: 0261/805099



Schuck

Betonwerkstein · Marmor
Granit · Grabsteine

- Freitragende Treppen
- Treppenbeläge
- Fensterbänke
- Böden
- Marmor- & Granitfliesen
- Abdeckungen
für Küchen & Bad
- Grabsteine



55758 Sien/Nahe · Tel. 06788/801 + 802 · Fax 7308
www.schuck-sien.de · Email: schuck-sien@t-online.de

BAUEN & WOHNEN

Wir bauen keine Fenster.
WIR SIND TAGESLICHTDESIGNER.



Besuchen Sie unsere Ausstellung an der B8, Hauptstr. 76:

Mo, Di, Mi, Fr 9-18 Uhr, Do 9-19 Uhr, Sa 9-14 Uhr
sowie Sa 14-18 Uhr, So 11-18 Uhr
(keine Beratung, kein Verkauf)

Heep Fenster GmbH · 56414 Hundsangen
Tel. 0 64 35 / 96 43-0 · www.heep-fenster.de

SEIT 1898
Heep
Fenster. Türen. Und mehr!

FLIESEN STRUNK

GmbH

Meisterbetrieb
Am Ufer 16a
56070 Koblenz

Telefon: 02 61 / 8 19 87
Telefax: 02 61 / 80 55 77

www.fliesen-strunk.de
fliesen-strunk@web.de

Beratung
Verkauf und
Ausführung von
Fliesen-, Platten- und
Mosaikarbeiten - innen
und außen

Meisterhaft
Deutsche Bauernschule ★★★★



Eigene Herstellung als Markenzeichen des Familienbetriebs



Manfred, Susanna und Peter Weiler (von links) freuen sich darüber, dass die Qualität ihrer Produkte weit über die Grenzen der Region hinaus bekannt ist.

Mit Herz und Verstand

Fleischerei Weiler in Höhr-Grenzhausen setzt auf Spitzenqualität

Jede Woche, immer dienstags, gibt es kesselfrisches Wellfleisch. Die frische Hausmacher Blut- und Leberwurst, wegen der Probiergröße als „Heinzelmännchen bekannt“, schmeckt einfach im Vorbeigehen und macht Appetit auf mehr.

„Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung sind unser Markenzeichen. Der Geschmack hat sich herumgesprochen, unsere Kunden kommen über die Region hinaus zu uns“, freut sich Fleischermeister Peter Weiler aus Höhr-Grenzhausen. Der 48-Jährige führt den 1951 gegründeten Familienbetrieb in der dritten Generation. Sein Vater, Manfred, der 2009 mit dem Goldenen Meisterbrief der Handwerkskammer Koblenz geehrt wurde, steht ihm in der Produktion immer noch zur Seite. Ehefrau Susanna unterstützt im Verkauf. Seit mehr als 30 Jahren wird der beliebte Partyservice angeboten.

Die Weilers leben nach dem Motto: Handwerk mit Herz und Verstand. „Ohne Engagement läuft

nichts. Gerade im Fleischerhandwerk galt es doch immer wieder, der durch BSE, Schweinepest und Gammelfleisch entstandenen Unsicherheit der Kunden entgegenzuwirken. Das geht nur mit Spitzenqualität“, weiß Peter Weiler. So hat das Fachgeschäft auch Hällisches Schweinefleisch und Hohenloher Rind im Angebot. „Schwäbisch Hällische Landschweine leben artgerecht. Deshalb schmeckt ihr Fleisch auch besonders gut. Es ist besonders zart“, weiß der Fachmann.

Besonderes für
Grill und Präsentkorb

Die Filetspieße vom Schwäbisch-Hällischen sind auch auf dem Grill ein Hochgenuss. Sonst empfiehlt Weiler Schweinenackenfleisch oder Filet zum Grillen. Kräutersteaks mit Thymian, Majoran, Paprika, Salz und Pfeffer gewürzt, werden gern gekauft und Bratwürste mit eingearbeiteten Kräutern gehen immer. „Unsere Kunden marinieren ihr Grillgut überwiegend selbst, bekommen aber Tipps und Hinweise. Ich empfehle ihnen auch, immer wieder Neues zu probieren“, so Weiler. Präsent-

körbe sind ein etwas anderes besonderes Geschenk und verwöhnen den Gaumen.

Kundenservice wird bei Weilers seit mehr als 60 Jahren großgeschrieben. Hier steht der Fleischermeister auch selbst hinter der Ladentheke und spricht mit den Verbrauchern. Der Erfolg bestätigt das Konzept des Meisterbetriebes. Die Betriebsberatung der HwK Koblenz konnte sich bei einem Beratungstermin davon überzeugen.

Meisterkurs

Fleischer (Teilzeit)
Info-Tel. 0261/ 398-311

Einen Meisterkurs für Fleischer in Teilzeitform bietet die Handwerkskammer Koblenz ab Montag, 5. Oktober, an

Der Unterricht findet montags und mittwochs in der Zeit von 17 bis 21 Uhr statt. Kursort ist das Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der Handwerkskammer Koblenz.

Infos & Anmeldung bei der HwK-Weiterbildung:

E-Mail
meister@hwk-koblenz.de
www.hwk-bildung.de

Fleischerei Peter Weiler, Höhr-Grenzhausen

Gegr. 1951 | 6 Mitarbeiter | Partyservice, Verarbeitung von Fleisch
Tel. 02624/ 2430 | Metzgerei-Weiler@t-online.de

Kompromisslose Qualität

Bäckerei Remy erhält Landesehrenpreis des Bäckerhandwerks

„Qualität muss man sich immer wieder durch externe Prüfungen bestätigen lassen. Ich stelle meine Backwaren deshalb gern in ausgeschriebenen Wettbewerben und Kontrollen dem Urteil einer Jury“, so Bäckermeister Frank Remy aus Siershahn. Kürzlich erhielt er den Landesehrenpreis des Bäckerhandwerks Rheinland-Pfalz 2015.



Bereits vor zwei Jahren wurde Frank Remy diese Ehre schon einmal zuteil. „Die Auszeichnung bedeutet dem gesamten Team sehr viel. Sie ist Bestätigung und Ansporn für uns“, freuen sich Frank Remy und Ehefrau Doris.

Aus der Region für die Region

Bei mehr als 20 Brötchen- und 25 Brotsorten im Sortiment der Siershahner Bäckerei haben die Kunden die Qual der Wahl. Kuchen vom Blech, Torten zu bestimmten Anlässen und kleine Snacks ergänzen das Angebot. Er geht mit einem Verkaufsfahrzeug auf Tour, ist auf Märkten präsent und bietet einen Bröt-

chenservice für die umliegenden Dörfer an. Wenn in der Region ein Bierfest stattfindet, werden Produkte angeboten, in denen unterschiedliche Biersorten verarbeitet sind. Zur Herbst- und Winterzeit gibt es immer donnerstags frischen „Düppenkuchen“. Zur Grillsaison können die Kunden Baguettes in sechs verschiedenen Geschmacksrichtungen genießen. Egal, ob man sich für Chili, Paprika, Oliven oder Dinkelsprossen als Würze entscheidet: Alle Backwaren können sich „schmecken“ lassen und bestechen durch ihre Frische und Knackigkeit. „Wir arbeiten mit selbst angesetztem Natursauerteig ohne künstliche Backmittel, Aromen oder Farbstoffe“,

erklärt Remy sein Rezept. Er setzt auf die Verwendung von regionalen Produkten, bezieht Mehl von der Michelbacher Mühle aus dem Westerwald sowie Getreide aus dem Maifeld (Eifel) und dem Kölner Becken.

Punktsieg für Meisterbäcker

„Indem wir Bäckermeister unsere Kunden über die Herstellung der Nahrungsmittel – vom Korn an – informieren, können wir punkten und sie dafür sensibilisieren, dass Qualität auch ihren Preis hat.“ Remy weiß, dass Teiglinge aus Osteuropa und dem asiatischen Raum wegen ihrer billigen Herstellung von Großbäckern und Lebensmittelketten importiert werden und den Preis nach unten treiben, die Qualität aber durch künstliche Zusatzstoffe auf der Strecke bleibt. „Wie kann man sonst erklären, dass sich ein Brot ohne Schimmelbildung fast ein Jahr frisch hält“, fragt er.

Für Frank Remy ist ehrenamtliches Engagement Ehrensache. Für ihn als Mitglied im Vorstand der Bäcker-Innung Rhein-Westerwald und Vorsitzender im Gesellenprüfungsausschuss

Meisterkurs

Konditoren
Info-Tel. 0261/ 398-315

Ein Vollzeitkurs für die Teile I und II beginnt am 12. August (bis 23. November) im HwK-Zentrum für Ernährung und Gesundheit.

Infos & Anmeldung bei der HwK-Meisterakademie:

E-Mail
meister@hwk-koblenz.de
www.hwk-bildung.de

Karriere planen

Handwerksberufe
Info-Tel. 0261/ 398-585

Auf der Suche nach dem richtigen Beruf im Handwerk hilft die Trainings-Werkstatt der HwK Koblenz weiter.

Infos & Anmeldung bei der HwK Koblenz:

E-Mail
heide.gross
@hwk-koblenz.de

„Man kann nicht früh genug beginnen, den Nachwuchs für das Handwerk zu begeistern.“ Auch diese sehr anspruchsvolle Aufgabe erfüllt Frank Remy aus Überzeugung – und natürlich mit viel Herzblut. „Die Freude, die man gibt, bekommt man beim Anblick der kleinen Bäcker, die mit glühenden Wangen und leuchtenden Augen bei der Sache sind, vielfach zurück“, betont der Bäckermeister.



der Innung, ist Ausbildung ein großes Thema. „Der Bäckerberuf ist sehr kreativ und bietet gute Entwicklungschancen“, sagt er. Der 56-Jährige wird nicht müde bei Schülern für seinen Berufsstand zu werben. Schon die Vorschulkinder aus den umliegenden Kindergärten dürfen bei ihm nach Anmeldung eine Stunde in der Backstube kleines Naschwerk selbst zusammenröh-



Bäckerei Remy, Siershahn

Gegr. 1960 | 8 Mitarbeiter, | Verkaufsfahrzeug, Brötchenservice
Tel. 02623/ 5120 | www.baeckerei-remy.de

Auch Bäckerei Wenz wurde geehrt

Mit dem Landesehrenpreis des Bäckerhandwerks werden Betriebe ausgezeichnet, die einen ständig hohen Qualitätsanspruch erfüllen.

Der Landesehrenpreis für das Bäckerhandwerk wird vom rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Klimaschutz, Energie und Landesplanung sowie dem Verband des Rheinischen Bäckerhandwerks und dem Bäcker-Innungsverband Südwest vergeben. Er wurde ins Leben gerufen, um für Traditionsbäckereien ein Mar-

keting-Instrument zu schaffen und die Wertschätzung dieses Handwerksberufes auszudrücken. Dabei geht es neben der handwerklichen Qualität auch um faire Arbeitsbedingungen von Mitarbeitern. Landesweit wurden 14 Betriebe geehrt.

2015 wurde der Landesehrenpreis des Bäckerhandwerks zum dritten Mal verliehen. Zu den ausgezeichneten Betrieben im Bezirk der Handwerkskammer (HwK) Koblenz gehört neben der Bäckerei Remy in Siershahn auch die Bäckerei Wenz in Bundenbach im Landkreis Birkenfeld.



Frank und Doris Remy freuen sich über den Landesehrenpreis. Ihr Betrieb gehört zu den 14 Bäckereien in Rheinland-Pfalz, die in diesem Jahr ausgezeichnet wurden.

Bäckerei Alfred Wenz, Bundenbach

Gegr. 1983 | 14 Mitarbeiter | 1 Filiale in Bad Kreuznach, 2 Verkaufswagen, 18 Stollenvarianten | Tel. 06544/ 8506 | www.baeckerei-wenz.de

Wir müssen uns bewegen

Wie sich Bäckermeister Strüder auf Veränderungen eingestellt hat

Ottmar Strüder aus Langenhahn ist Bäckermeister aus Leidenschaft. Er hat die Gene von Großvater und Vater, die mit diesem Handwerk ebenfalls glücklich waren. „Mich gibt es nur im Doppel-pack“, hat der 59-Jährige schon damals zu seiner heutigen Ehefrau Carola gesagt, die ihn einst lieber ohne den elterlichen Betrieb geheiratet hätte.

„Mein Herz hängt an der Bäckerei, auch wenn nichts mehr so ist, wie es war, als ich den Betrieb 1988 übernommen habe“, sagt Strüder. Der Bäckermeister ist aber überzeugt, dass es die Traditionsbäckerei Strüder nicht mehr geben würde, hätte die Familie sich nicht den Marktveränderungen gestellt.

Nach umfangreichen Umbaumaßnahmen empfängt die Kunden ein freundlicher Verkaufsraum mit wohltuender Farbgebung, moderner Bestuhlung, und einladender Theke. Dazu kommt ein großer Außenbereich. „Back Live“ hat Strüder sein Geschäft genannt, weil der Kunde von seinem Platz aus den Backvorgang

authentisch miterleben kann. Strüder hat nichts zu verbergen. Er legt seine Zutaten offen und zeigt stolz seine Handarbeit. Das neu entwickelte Logo sorgt am Ladeneingang, auf dem Lieferwagen, den Visitenkarten und dem Briefpapier für Wiedererkennungswert und steht für Unverwechselbarkeit. Darüber hinaus setzt Strüder auf Bäckergastronomie. Der Kunde kann mit allen Sinnen zu jeder Tageszeit genießen. Sonntags gibt es einen Brunch.

Moderne Technik schafft Freizeitgewinn

Wer immer noch denkt, das Bäckerhandwerk sei antiquiert und verstaubt, wird beim Blick in die Backstube eines Besseren belehrt. Auch hier gilt für den Bäckermeister, Veränderungen mit Veränderungen zu begegnen. Computergesteuert und in den erforderlichen Temperaturen auf den Punkt gebracht ist beispielsweise der Backofen. „Moderne Technik darf in keiner handwerklichen Bäckerei mehr fehlen“, ist er überzeugt. Zusätzlicher Gewinn ist ein freier Tag für Ottmar Strüder, was eine echte Bereicherung für ihn und seine Familie ist.

Ottmar Strüder konnte viele neue Kunden gewinnen, die seinen Lieferservice nutzen, der frühere Verkaufsstellen in inzwischen aufgegebenen „Tante-Emma-Läden“ der Region ersetzt hat. Zu den Kunden gehören beispielsweise die Hochschule der Deutschen Bundesbank und die Firma Unimet in Hachenburg. Die Zusammenarbeit mit dem Brauhaus und der Abtei Marienstatt hat bereits Tradition.

Ottmar Strüder erinnert sich oft, wie einst alles begann. Sein Großvater Anton hat die Bäckerei nach dem Ersten Weltkrieg gegründet. Sein Vater Willi lernte auswärts und kehrte 1940 heim in den elterlichen Betrieb. Doch bereits ein Jahr später starb der Vater Anton, und Willi war auf sich allein gestellt. 1942 kam dann das vorläufige Aus für den Betrieb. Willi musste wieder in die Ferne ziehen, diesmal sogar auf den tropischen Kontinent.

Als Teilnehmer des Afrika-Feldzuges geriet Willi Strüder 1942 in französische Gefangenschaft. Seine Tätigkeit war nun eine ganz andere. In Nordafrika musste er in Bergwerken sein tägliches Brot verdienen, anstatt es zu backen. Später wurde er dann nach Frankreich gebracht und musste auch dort Bergwerksarbeiten verrichten. Endlich, 1948, kamen dann die Entlassung und



Bäckermeister Ottmar Strüder mit Tochter Franziska (links) und der Auszubildenden Marigona Shala.

Workshop

Zukunft für Bäcker

Nur die Bäckerei wird erfolgreich sein, die für ihre Kunden der beste Anbieter ist. Um dieses Thema ging es beim Workshop Zukunft für Bäcker im Zentrum für Ernährung und Gesundheit (ZEG) der HwK Koblenz. Referent war Bernd Kutschner. Der Direktor der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks sprach auch über veränderte Ernährungsgewohnheiten und Konkurrenzdruck.

den kompletten Text lesen Sie im Internet unter www.hwk-koblenz.de

Back Live, Langenhahn

Gegr. 1919 | 10 Mitarbeiter | Backen live erleben, Bäckergastronomie, Holzofenbrot | Tel.: 02663/ 6805 | www.baeckerei-strueder.de

Experten-Tipp: Signal Iduna startet Kampagne „Belegschaft versorgen“ / Fachkräfte gewinnen mit Zusatzleistungen

Geeignete und motivierte Fachkräfte warten nicht an jeder Straßenecke und im Zuge der gesellschaftlichen Entwicklung werden diese zunehmend zu einer seltener werdenden Spezies. Mitarbeiter wollen zudem nicht nur ge-, sondern auch umworben sein. Sie achten nicht nur darauf, dass die Bezahlung stimmt, sondern vermehrt auch auf Zusatzleistungen ihres Arbeitgebers.

Dabei haben auch mittelständische Betriebe verschiedene Möglichkeiten, um bei Mitarbeitern und Bewerbern zu punkten. Hierauf macht die Signal Iduna im Rahmen ihrer Kampagne „Belegschaft versorgen“ aufmerksam, die wichtige Produkte im Rahmen der betrieblichen Versorgung bündelt.

Mit dem Angebot einer betrieblichen Altersvorsorge (bAV) beispielsweise verschaffen sich Arbeitgeber Vorteile beim Wettbewerb um Fachpersonal. Alle sozialversicherungs-

pflichtigen Arbeitnehmer haben einen gesetzlichen Anspruch auf Entgeltumwandlung für eine bAV. Die Beiträge werden von den Bruttolbezügen einbehalten und vom Arbeitgeber beispielsweise in eine Direktversicherung eingezahlt. Der Arbeitgeber profitiert von der verwaltungsaarmen und unkomplizierten Handhabung. Wenn er zudem einen Zuschuss zur Versorgung zahlt, wird er nicht nur seiner sozialen Verantwortung besonders gerecht, sondern fördert auch die Motivation der Arbeitnehmer und ihre Bindung an den Betrieb. Insbesondere kleine und mittlere Betriebe sollten auch über eine betriebliche Gruppenunfallversicherung nachdenken. Diese ist ab drei versicherten Personen, zu denen auch der Arbeitgeber selbst gehören kann, abzuschließen. Die betriebliche Gruppen-Unfallversicherung ergänzt den gesetzlichen Unfallversicherungsschutz, der zudem erst ab einer Minderung der Erwerbsfähigkeit von 20 Prozent greift. Die private Unfallversicherung erbringt ihre Leistungen ab einem Invaliditätsgrad von einem Prozent und schützt auch in der Freizeit – rund um die Uhr und weltweit.

Schließlich kann auch die arbeitgeberfinanzierte betriebliche Krankenversicherung (bKV) ein attraktives betriebliches Zusatzangebot sein. Mit einem Kollektivvertrag lässt der Arbeitgeber seine Mitarbeiter

von einer umfangreichen Gesundheitsvorsorge profitieren. Die Tarif-Bausteine lassen sich dabei miteinander kombinieren: von Vorsorgeleistungen, wie Schutzimpfungen, über Akutleistungen nach Unfällen bis hin zu umfangreichen Leistungen beim Zahnarzt.

Seit Januar 2015 können Arbeitgeber die Kollektivverträge und die mitversicherten Mitarbeiter einfach und sicher über das Arbeitgeberportal verwalten. Die Leistungsabrechnung erfolgt direkt und datensicher zwischen dem Versicherungsunternehmen und dem Versicherten. Damit entstehen dem Arbeitgeber auch kein höherer Aufwand oder zusätzliche Belastungen, wenn der versicherte Mitarbeiter seine bKV in Anspruch nimmt. Seit dem 1. Januar 2015 haben Arbeitnehmer die Möglichkeit,



Helmut Zeiß.

gegen eigenen Beitrag den Versicherungsschutz für sich und ihre Angehörigen um weitere Leistungsbausteine zu erweitern.

Weitere Informationen gibt es auch im Internet unter: www.belegschaftsvorsorgung.de

Handwerk und Tourismus: eine passende Kombination

Backwaren für alle Sinne

Bäckerei Volk in Bad Salzig: Qualität kann man schnuppern

„Backwaren vom Bäcker Volk erkennt man bereits am Geruch. Super lecker und sehr kross. Die Auswahl an Kuchen und Teigchen ist ebenfalls sehr gut, die angebotenen Sachen sind auch immer frisch zubereitet“, so ein Kunde. Das hört man im Familienbetrieb gerne.

Bruder den elterlichen Betrieb in Spay übernommen hat. Ich habe mich umgehört und war von der zentralen Lage der Bäckerei in Bad Salzig sehr begeistert.“ Von Bad Salzig nach Sankt Goar führt eine Etappe des „RheinBurgen-Wegs“. Der Wanderweg führt durch das UNESCO Welterbe Oberes Mittelrheintal. Hinzut kommt die Traumschleife Fünfseenblick.

■ Vom Kurpark zur neuen Attraktion

Die neue Touristenattraktion bei Boppard mit dem Aussichtsturm „Fünfseenblick“ ergänzt die schon bestehenden Schleifen der Region. Der Startpunkt zur Wanderung befindet sich im Kurpark von Bad Salzig. Zahlreiche Wanderer kehren in der Bäckerei Volk ein und versorgen sich mit frischer Wegzehrung. 50 Außenplätze laden zum Ent-

spannen ein. „Die Wanderer und Radfahrer beleben das Geschäft, und ich freue mich, ihnen die wundervolle Landschaft mit meinen Produkten zusätzlich zu versüßen. Herzhaftes Kreationen gehören aber auch zum Angebot.“ Der Bäcker verweist auf Kassler im Brotteig oder andere Spezialitäten.

„Es wird immer Produkte geben, deren Qualität geschätzt wird und Kunden, die bereit sind dies auch anzuerkennen“, ist Volk überzeugt. So sind seine gedrehten Brote zur Grillzeit, die schon optisch an einen „Korkenzieher“ oder „Kerbholz“ erinnern und unter diesen Namen verkauft werden, ein Renner. „Auch die Optik bestimmt das Kaufverhalten.“ Der Bäcker ist stolz auf seine handwerklich gefertigten Waren und drückt dies auch nach außen aus. So tragen die Tüten für das Einpacken der Backwa-



„Handwerk muss man schmecken“, meint Bruno Volk.

ren den Aufdruck „Handwerk“. Bruno Volk kennt, dass man sich „röhren, immer offen für Kundenwünsche sein muss und Nischen besetzen sollte“. Dabei berichtet er auch über seine virtuelle Bäckerei in der Firma Sebapharma in Boppard. „Jeder Mitarbeiter kann per Mausklick zweimal am Tag bei uns Backwaren bestellen und bekommt sie frisch geliefert. Abgerechnet wird über die Firma“, erklärt er.

Bäckerei Volk, Bad Salzig

Gegr. 1988 | 4 Mitarbeiter + Aushilfen | Konditorei, Café
Tel. 06742/ 6298 | baeckerei.bruno.volk@t-online.de

Die Bewertungen der Kunden sieht Konditormeister und Bäcker Bruno Volk aus Bad Salzig als Bestätigung für sein Konzept. „Handwerk muss man schmecken. Backwaren vom Bäcker sollen ein Erlebnis für alle Sinne sein und Gaumen, Augen und Nase ansprechen“, so Volk.

1988 hat der 58-Jährige die Bäckerei in Bad Salzig erworben. „Ich komme aus einer Bäckerfamilie. Es hat sich aber so ergeben, dass mein älterer

- ANZEIGEN -

Es kann nur zwei geben.

Ab sofort bei uns!



Die Fahrzeuge für wahre Handwerker.



Der neue Transporter und der neue Caddy. Leichter schwer arbeiten.

Der neue T6:

Einer wie keiner: Der neue Transporter ist vollgepackt mit Innovationen, die dort Lösungen bieten, wo es im täglichen Einsatz wichtig ist.

• Auswahl an 2 Radständen und 3 Dachhöhen
• Neueste Generation der TDI-Motoren mit Abgasnorm 6
• Bandbreite von 5,8 bis 9,3 m³ Stauraumvolumen im Laderaum
• Multikollisionsbremse u. v. m.

Kraftstoffverbrauch für Caddy, l/100 km: innerorts 7,3 – 4,9/außerorts 5,3 – 3,8/ kombiniert 6,0 – 4,2/CO₂-Emissionen, g/km: kombiniert 149 – 109. Effizienzklasse C – A.

Kraftstoffverbrauch für T6, l/100 km: innerorts 7,5 – 6,5/außerorts 5,8 – 5,0/ kombiniert 6,4 – 5,5/CO₂-Emissionen, g/km: kombiniert 168 – 153. Effizienzklasse B – A.

Abbildungen zeigen Sonderausstattungen.

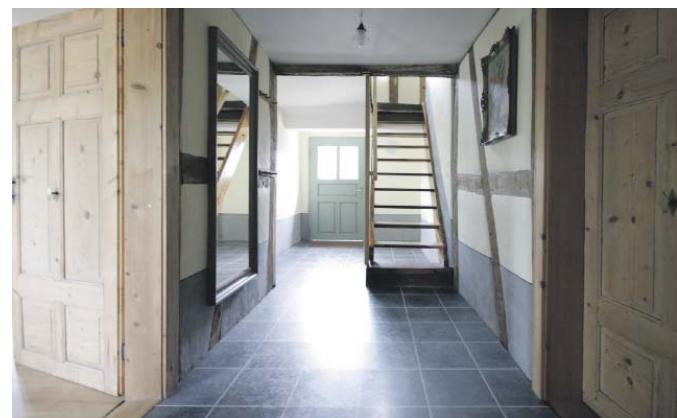
Methusalem-Häuser retten

Tischlermeister Etzkorn erweckt alte Substanz zu neuem Leben

In seinen 34 Jahren der Selbstständigkeit restaurierte er mit Fachwissen, Leidenschaft und Herzblut 30 Gebäude aus früher Zeit. Häuser, die eigentlich abgerissen werden sollten, erstrahlen jetzt in neuem Glanz.

Tischlermeister Peter Etzkorn aus Kastellaun ist ein begnadeter Restaurator. Auch für Möbel und Antiquitäten. Er nutzt dabei überlieferte alte Handwerkstechniken und lässt kleine Kunstwerke entstehen.

„Ich erfinde nichts neu, sondern lasse nur im Verborgenen Schlummerndes auferstehen“, betont Peter Etzkorn. Den historischen Charme von Altertümern zu erwecken und wieder sichtbar zu machen, treibt ihn an. Für sein Engagement bei der Restaurierung des 250 Jahre alten Dreiherrischen Gerichts in Beltheim wurde der Handwerksmeister im Rahmen der Verleihung des Sparkassen-Denkmalpreises 2015 mit einer Anerkennung geehrt.



Bei der Umsetzung seines Projektes arbeitete Peter Etzkorn mit Kollegen zusammen, die auf Arbeiten der Denkmalpflege spezialisiert sind.

Schon 1978 habe er damit geübt, das ehemalige Gerichtsgebäude in Beltheim, einen stattlichen Fachwerkbau, der später als Pfarr- und Wohnhaus genutzt wurde, zu erwerben. „Es war Liebe auf den ersten Blick“, erklärt der Restaurator. So wurde zunächst eine detaillierte Bestandsaufnahme durch das Landesdenkmalamt erstellt. Dazu gehörte auch eine Farbbefundstudie. „An einigen Stellen waren bis zu zehn Farbschichten übereinandergelegt“, erinnert sich Peter Etzkorn. Anhand der letzten gefundenen Schicht wurde das jetzige Farbkonzept entwickelt.

Nach einem schweren Brand 1999 stand das unter Denkmalschutz stehende Gebäude viele Jahre leer und verfiel zusehends. Der Eigentümer wollte es eigentlich abreißen, verkaufte es 2010 dann doch an Etzkorn. Der Handwerksmeister verwandelte die marode Ruine in ein komfortables Ferienhaus. Alle Restaurierungsmaßnahmen erfolgten in enger Absprache mit der unter dem Dach der Generaldirektion Kulturelles Erbe (GDKE) angesiedelten Landesdenkmalpflege, die, wie auch die Gemeinde, die Sanierung der ortsbildprägenden Bausubstanz mit Zuschüssen förderte. „Meinem Prinzip entspricht es, so viel wie möglich von der

historischen Substanz zu bewahren, energetisch zu sanieren und trotzdem durch Veränderungen im Inneren des Gebäudes eine sinnvolle Nutzung zu ermöglichen“, erklärt der Restaurator. So wurde zunächst eine detaillierte Bestandsaufnahme durch das Landesdenkmalamt erstellt. Dazu gehörte auch eine Farbbefundstudie. „An einigen Stellen waren bis zu zehn Farbschichten übereinandergelegt“, erinnert sich Peter Etzkorn. Anhand der letzten gefundenen Schicht wurde das jetzige Farbkonzept entwickelt.

Um das Gebäude vor Wind und Wetter zu schützen, erhielt es – in Zusammenarbeit mit Frank Schneider aus Beltheim – zunächst ein neues Dach. Dachdeckermeister Schneider ist seit 20 Jahren selbstständig und hat drei Mitarbeiter. „Schiefer und altdeutsche Deckung sind bei solch historisch wertvollen Gebäuden obligatorisch. Man muss aber ein Gefühl für das Naturmaterial haben, weil die Schiefer unterschiedlich groß und dick sind. Es macht stolz, so zu arbeiten wie bereits Dachdeckergenerationen vor uns, die auf den alten Hunsrücker Dächern unterwegs waren“, erklärt er.

Mit Denkmalpflege abgestimmt

Historischer Dachstuhl war gut erhalten

Der Dachstuhl hat die Jahrhunderte schadlos überstanden. Kein Wurm oder Käfer bohrte sich in die dicken Eichenbalken. Beim Fachwerk sah es anders aus. An beiden Stirnseiten mussten etliche Balken erneuert werden. Dabei griff Peter Etzkorn auf altes Baumaterial zurück. Beim Aufarbeiten des alten Eichenfußbodens der Türen und Fenster



Für sein Engagement bei der Restaurierung des 250 Jahre alten Dreiherrischen Gerichts in Beltheim wurde Handwerksmeister Peter Etzkorn im Rahmen der Verleihung des Sparkassen-Denkmalpreises 2015 mit einer Anerkennung geehrt.



Auch bei der Restaurierung der Innenräume bewahrte Peter Etzkorn den Geist des historischen Gebäudes.

konnte er auf die Zusammenarbeit mit seinem Fachkollegen, Tischlermeister Dirk Pfläging aus Gödenroth, bauen.

„Es ist ein unbeschreibliches Gefühl, alte Handwerkskunst wieder auflieben zu lassen und

den Hauch der Geschichte zu spüren“, so Pfläging. Er hat seinen Betrieb im Jahr 2000 gegründet und sieht in Restaurierungsaufträgen eine besondere Herausforderung.

Fortsetzung auf Seite 15



Ferienhäuser mit Seele

Trotz moderner Technik blieb Geist der Gebäude erhalten

Mit viel Liebe zum Detail wurde das Dreiherrische Gericht in Beltheim und das Pilgerhaus in Buch vor dem Untergang bewahrt. Eine besondere Herausforderung war, moderne Technik so in die historische Bausubstanz zu integrieren, dass deren Charakter erhalten blieb.

Komplett neu ist die moderne Heizungsanlage und der Sanitärbereich. „Es gab ursprünglich nur eine einzige Wasserstelle im Haus“, erinnert sich Peter Etzkorn. Um die Heizkörper gut in das Erscheinungsbild zu integrieren, ließ er die alten Gussheizkörper von 1910 restaurieren und farblich anpass-

sen. Diese schmücken nun den gemütlichen Wohnraum. Peter Etzkorns Ferienhaus, das Platz für 24 Personen bietet, hat nicht nur historischen Charme, es ist auch komplett ausgestattet – vom Weinglas bis zum Kühlenschrank mit Eiscrusher. Das Feriendomizil ist übrigens ab 10 Personen und zwei Nächten buchbar. In einem alten Gerichtsgebäude zu schlafen und zu leben, verspricht einen besonderen Reiz.

Pilgerhaus von 1826 umgebaut

Jüngstes Objekt, an das Peter Etzkorn sein Herz verloren hat, ist ein altes Pilgerhaus von 1826 in Buch. Er hat es 2013 erworben, nachdem er von der Generaldirektion Kulturelles Erbe (GDKE) auf eine mögliche Restaurie-

zung angesprochen wurde. „Ich brauchte ein paar Tage, um mich zu entscheiden. Das Haus muss zu mir kommen, mein Inneres finden. Deshalb ziehe ich mich zunächst zurück, um ein Gefühl zu bekommen. Ich kratze hier, schabe da, klettere umher. Wenn meine Haare liegen bleiben und sich nicht aufstellen, sage ich ja“, lacht er.

Dabei stand von Anfang an fest, dass in Buch viel geleistet werden musste: Die Außenfassade des Gebäudes war mit Asbestschiefer vernagelt, alle Wetterdächer und Gauben abgerissen. Sprossenlose Fenster komplettierten den damaligen Ist-Zustand. Auch im Pilgerhaus wurde alles entfernt, was nicht dahin gehörte – von der Außenfassade bis zum Teppichboden. Auch hier waren Dachdeckermeister Frank Schneider aus Beltheim und Tischlermeister Dirk Pfläging mit im Boot.

Mit welcher Akribie Peter Etzkorn am Werke war, zeigt, dass er eigenhändig mit Schablone und Pinsel ein unter sieben Farbschichten frei gelegtes Zierband an der Außenfassade erneuert hat. „Es bestand aus 3.600 einzelnen Punkten“, erzählt er nicht ohne Stolz.

Die ersten Feriengäste haben bereits Einzug gehalten. Sie können sich auch von der Liebe zum Detail überzeugen. Dank des Engagements eines Handwerksmeisters in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege und Kollegen aus anderen Gewerken wurde ein kulturgeschichtliches Kleinod erhalten.

Peter Etzkorn informiert im Internet unter www.historischesferienhaus.de über die beiden Gebäude in Beltheim und Buch.



Peter Etzkorn rettete auch das alte Pilgerhaus in Buch vor der Abrissbirne.



Bausubstanz erhalten und beschädigte vorsichtig restaurieren – das galt auch für das Treppenhaus.



Auch das ehemalige Pilgerhaus in Buch wurde in ein gemütliches Gästehaus verwandelt.



Peter Etzkorn hat eigenhändig mit Schablone und Pinsel ein unter sieben Farbschichten frei gelegtes Zierband an der Außenfassade erneuert. Dieses Zierband bestand aus 3.600 einzelnen Punkten.



Der Außenbereich des restaurierten ehemaligen Pilgerhauses in Buch.

Handwerkskammer Koblenz bildet Fachkräfte für Lehmbau aus

Gerade im Bereich des energiesparenden Bauens zeichnet sich Lehm auch in seiner Vielseitigkeit als Baustoff mit enormen Qualitäten für umweltverträgliches Bauen aus.

Die HwK Koblenz ist eine von drei Schulungseinrichtungen, die die Fortbildung Fachkraft Lehmbau (DVL) in

Zusammenarbeit mit dem Dachverband Lehm anbieten. Mit der Qualifikation können sich die Absolventen im Lehmbau selbstständig machen und sich neben der Restaurierung und Sanierung auch im Neubau neue Marktpotentiale eröffnen. So erlernen die Teilnehmer neben dem Einsatz von Lehmprodukten bei der Restaurierung und Instandhaltung auch das Errichten von Stampflehmwänden und die Ge-

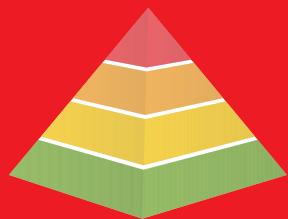
staltung von Oberflächen mit Lehmputz. Internationale Dozenten vermitteln.

Ein wichtiger Baustein der dreiwöchigen Fortbildung ist die Ausführung des theoretisch Erlernten auf einer Praxisbaustelle. Im Freilichtmuseum Bad Sobernheim stellen die Lehmbauer ihr Können unter Beweis. Infos: Tel. 06785/ 9731-761, zrd@hwk-koblenz.de



In jeder Situation an Ihrer Seite.
Engagiert - zuverlässig - individuell.

Das Sparkassen-Finanzkonzept.



Wer könnte Ihnen näher sein bei geschäftlichen Anforderungen als Ihre Sparkasse. Profitieren Sie vom Sparkassen-Finanzkonzept und der kompetenten Beratung vor Ort. **Wenn's um Geld geht - Sparkasse.**

Eine Synagoge und ihre Geschichte

Jüdisches Versammlungshaus in Niederzissen wurde umfangreich restauriert

Die Geschichte der Synagoge in Niederzissen:
Es ist die einer jüdischen Gemeinde, die 1942 endgültig ausgelöscht wurde. Es ist auch die des Handwerks, einer engagierten Bürgerschaft und der Gemeinde, die gemeinsam mit der Restaurierung einen Ort der Begegnung, des Erinnerns und Gedenkens geschaffen haben. Und es ist auch die von Richard Keuler, der stellvertretend für die jüngere Geschichte um die Synagoge steht, die jetzt einen bedeutenden Denkmalpreis erhielt.

Wenn Richard Keuler über die Niederzissener Synagoge erzählt, muss der Zuhörer Zeit mitbringen. Der 65-Jährige ist nicht nur ein Kind des Ortes in der Eifel, dem er viele Jahre als Bürgermeister vorstand. Er ist auch Vorsitzender des örtlichen Kultur- und Heimatvereins, der sich unter anderem der Synagoge angenommen hat und deren umfangreiche Restaurierung durch die Gemeinde initiierte. Dabei hat das Handwerk eine wichtige Rolle gespielt. Doch auch in den Jahrzehnten zuvor ist die Historie der ehemaligen Synagoge eng mit dem Handwerk verbunden. 1840/41 gebaut, verkaufte die jüdische Gemeinde das Haus unter staatlichem Druck 1939 an den Dorfsmied. Wo bislang gebetet wurde, lodert jetzt das Schmiedefeuer, werden später Traktoren repariert.

Vor der ehemaligen Synagoge, die längst um- und ausgebaut wurde, erhalten Pferde neue Hufeisen. Doch mit ihrer Werkstatt sorgt die Schmiede- und Schlosserfamilie Blankart auch für den grundsätzlichen Erhalt des geschichtsträchtigen Gebäudes. Bis Mitte der 1990er Jahre ist der Handwerksbetrieb aktiv, dann wird er abgemeldet. Das Gebäude, längst mehr Werkstatt als Gebetsraum, fällt in einen Dornröschenschlaf. 2007 ändert sich das, und Richard Keuler ergreift gemeinsam mit Vereinsmitgliedern und der Gemeinde Niederzissen die Initiative: Die Synagoge soll wieder in den ursprünglichen Zustand versetzt werden. Doch geradlinig ist dieser Weg nicht. Keuler erzählt über das Auf und Ab, was sich auch mit diesen

Jahren verbindet. Eindickes Fell, aktive Mitstreiter und eine große Portion Idealismus gehören auch dazu – wie auch gute Verbindungen und Überzeugungskraft. Die Gesamtinstandsetzung und Restaurierung des Gebäudes (im Eigentum der Ortsgemeinde Niederzissen) dauert ein gutes Jahr. 12 Handwerksbetriebe bringen sich ein.

Was Richard Keuler und die Beteiligten dabei erleben, klingt unglaublich: Auf dem Dachboden finden Sie Tausende Seiten aus Gebetbüchern, Dokumenten der jüdischen Gemeinschaft, Fragmente von Thorarollen, Thoramäntel und unzählige profane und säkulare Gegenstände, die hier von den Nazis unentdeckt und durch die Schmiedefamilie unangetastet der Nachwelt erhalten blieben. Ein wahrer Schatz für die Wissenschaft, die ebenfalls in die Aufarbeitung eingebunden wird. In der ehemaligen Landmaschinenwerkstatt werden die Reste des rituellen Bades gefunden und freigelegt. Unter schwarzem Ruß, nach über 50 Jahren Schmiedebetrieb allgegenwärtig, wird eine ornamentale Farbbordüre entdeckt. Was niemand für möglich hält – dieser Ort steht nicht nur für Geschichte, er hat sie auch in sich selbst physisch bewahrt.

Einiges davon ist in der heutigen Ausstellung zu sehen. Die Synagoge ist längst auch Erinnerungs- und Begegnungsstätte. Veranstaltungen, Führungen oder Vorträge gehören dazu wie auch die Besuche von Schulklassen, die hier Geschichte zum Anfassen erleben. Und auch Nachfahren der jüdischen Niederzissener sind Gäste, die sich nicht nur über das Schicksal ihrer Familien informieren, sondern auch erleben, wie ihnen gedacht wird. Richard Keuler und seine Mitstreiter haben ein weltweites Netz aufgebaut, dessen Fäden in das Gebetshaus führen und Menschen zusammenbringen, die sich für diesen Ort und seine Geschichte einsetzen, sie aufarbeiten, vermitteln und so bewahren.

Mehr Informationen zur ehemaligen Synagoge, zu **Veranstaltungen** und **Führungen** gibt der Kultur- und Heimatverein Niederzissen:
www.ehem-synagoge-niederzissen.de

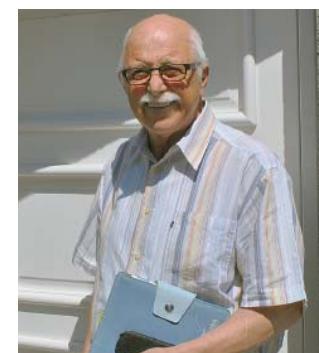


Der
Ausflugstipp
des Handwerks

Die ab 2011 vollständig restaurierte ehemalige Synagoge in Niederzissen wurde jüngst mit dem Sparkassen Denkmalpreis Rheinland-Pfalz 2015 ausgezeichnet.



Foto: Helmut Goldschmidt



Richard Keuler.

Diese Handwerksbetriebe haben sich in die Restaurierung der ehemaligen Synagoge Niederzissen eingebracht:



Foto: Kai-Hildegard Möller

Der Ge-
betsraum
vor der
Restau-
rierung
(oben;
Teil der
Schmiede)
und heute
(rechts).



Holzbau Dahm (Niederdürenbach; Dachstuhl), Jürgen Pech (Burgbrohl; Sanitär, Wasser), Hans Densing (Niederzissen; Heizung), Mürtz & Doll (Plaist; Gerüstbau), Lehmann (Niederzissen; Dacheindeckung), Schwarz Elektrotechnik (Niederzissen; Elektroinstallation), Mayener Natursteinwerke (Kottenheim; Basaltarbeiten), Otmar Klein (Mendig; Putz- und Malerarbeiten), Bernd Dott (Urmitz; Estricharbeiten), Kurt Gerhardt (Wehr; Fenster, Türen, Treppen und Frauenempore), Haroß (Mendig; Fußbodenanstrich), Schiele Maschinenbau (Niederzissen; Metallarbeiten Außenländer). Außerdem haben sich Vereinsmitglieder mit 1.500 Stunden ehrenamtlicher Eigenleistung eingebracht.



Die Burgruine Balduinseck ist wegen der erhaltenen Putzspuren und der gut dokumentierbaren mittelalterlichen Heiztechnik europaweit bekannt.

Das Mittelalter lebt neu auf

Kultureller Zeitzeuge: Sanierte Ruine Burg Balduinseck im Rhein-Hunsrück-Kreis

Es bedarf nicht viel Phantasie, um beim Anblick der trutzigen Mauern der Burg Balduinseck in Buch das Mittelalter wieder aufleben zu lassen.

Die erst kürzlich restaurierte Burg aus dem 13. Jahrhundert war einst Bollwerk des Trierer Erzbischofs gegen die in Kastellaun ansässigen Sponheimer. Ihr allmählicher Verfall begann im 17. Jahrhundert. Dank sorgfältiger denkmalpflegerischer Sanierung ist es gelungen, die Ruine als baukulturellen Zeitzeugen zu erhalten. Im Rahmen des Sparkassen Denkmalpreises Rheinland-Pfalz 2015 wurde dem Objekt eine Anerkennung zugesprochen.

Baudenkmal neu entdeckt

„Das wiedererweckte Baudenkmal verzaubert, besonders, wenn zum Gesang der Grillen die Abendsonne sanft über die Spuren und Narben der Geschichte streicht“, so Hubertus Jäckel (Jäckel Architekten aus Oberwesel). Der Dipl.-Ingenieur und Architekt hat sich mit seinem Team vor allem bei Projekten in Zusammenarbeit mit der Generaldirektion Kulturelles Erbe (GDKE) einen Namen gemacht.

Hubertus Jäckels Sanierungs-konzept der Burg Balduinseck

beschränkte sich auf die zum Erhalt notwendigen Bestands-sicherungsmaßnahmen und bezog auch Naturschutzbelange mit ein.

Original Putze und Malereien untersucht

„Es ist wichtig, sich mit dem Bauwerk eingehend zu befassen, seine Geschichte und die Umstände der Erbauung zu erforschen und Details der Bauweise zu ergrün-den. Bereits im Rahmen der ersten Untersuchungen wurden Analysen der Befundmörtel zur naturidentischen Nachstellung erstellt, ebenso zur Sicherung der noch großflächig vorhandenen Bestandputze und Malereien aus der Bauzeit“, betont der Architekt.

So ist die über einen Zeitraum von sechs Jahren sanierte Burg Balduinseck das Werk vieler Beteiligter, die mit Fachkenntnis und Leidenschaft ihre Handschrift hinterlassen haben. „An einem Denkmal zu arbeiten, ist immer eine besondere Herausforderung“, so Metallbauermeister Dieter Kaster, Mitarbeiter des Unternehmens Schneider Metallbau in Kastellaun stellver-tretend für das Handwerk.

Die „filigrane“ Zuwegung zur Burgruine stammt aus der Werkstatt des Metallbauunter-nehmens. „Aufgrund der geo-

logischen Gegebenheiten einer steil abfallenden Zugangssituati-on wurde sie als letzte Baumaß-nahme 2013 umgesetzt“, erinnert sich Bauleiter Kaster. „Gute Pla-nung ist alles“, stimmt Schlos-sermeister Gerhard Schneider zu. In diesem Jahr begeht er sein

25-Jähriges Firmenjubiläum. Stolz ist er auf seinen Betrieb mit 20 Mitarbeitern. Zwei Meister und ein Dipl.-Ingenieur unterstützen ihn bei seinen Projekten. Sohn Tobias besucht zurzeit den Meisterkurs bei der HwK Koblenz.



Natürlich war das Handwerk bei der Restaurierung der Burgruine mit im Boot. So zeichnet das Unterneh-men Schneider Metallbau mit Sitz in Kastellaun für die neue Erschließung verantwortlich.

22.7.: Tatort Altbau

HwK-Seminarreihe
Info: 06785 / 9731-760

Nach einer längeren Pause wird die Veranstaltungs-reihe „Tatort Altbau“ neu aufgelegt. Tatort Altbau 11 behandelt das Thema „Farbe – Material und Gestaltung.“

Die Veranstaltung findet am Mittwoch, 22. Juli, 9 - 17 Uhr in der Abtei Rommers-dorf, Stiftsstraße 2, 56566 Neuwied, statt.

Neben der Geschichte der Farbgebung an Fassaden, über historische und moder-ne Beschichtungssysteme bis hin zur praktischen Anwendung geeigneter Anstrichsysteme für unter-schiedliche Untergründe be-treffen die Vortragsthemen auch den gestalterischen Umgang mit „Neu neben alt“ sowie Farbe, Material und Form von Um- und Anbauten im historischen Bestand.

Die Seminarreihe „Tatort Altbau“ wurde erstmals von 2008 bis 2011 angebo-ten. Die Veranstaltungen richteten sich an Handwerker, Denkmalpfleger und Architekten. Sie boten die Möglichkeit, sich über die energetische Sanierung von historischen Gebäuden zu informieren und auszutau-schen.

Weitere Informationen und Anmeldung unter:
www.diearchitekten.org

Geschichte und Zukunft

Melzer Kälte + Klima eröffnet in Koblenz sechsten Standort

Schon allein berufsbedingt behalten Axel, Martin und Werner Melzer stets einen kühlen Kopf: Das Unternehmertrio führt ein Kälte-, Klima- und Gebäudetechnikunternehmen mit 70 Mitarbeitern, das jüngst nach Koblenz expandiert ist. Langfristig wurden dafür auch Gespräche mit dem Handwerksbetrieb „Werther Kälte Klima“ geführt und im April 2014 stand die Entscheidung fest: Melzers übernehmen Werther.

„Ein solcher Schritt muss natürlich gut überlegt sein“, gibt Martin Melzer (Kälteanlagenbauermeister und Vorsitzender des Gesellenprüfungsausschusses der Innung für Kälte- und Klimatechnik in Rheinland-Pfalz) Einblick in den Übernahmeprozess, „und eigentlich würde man vermuten: Das Erste, was man sich bei den Unterlagen genauer anschaut, sind Bilanzen und Auftragsbücher. Doch das war hier aber ganz anders ...“.

Denn Vater Werner Melzer, einst bei Werther als Kältemechaniker angestellt und dort zum Kälteanlagenbauermeister ausgebildet, ist als ehemaliger Mitarbeiter nicht nur Teil der Werther-Unternehmensgeschichte, sondern auch namentlich in alten Unterlagen erwähnt. „Wir haben über die Gründlichkeit und Vollständigkeit der alten Unterlagen gestaunt“, berichtet Axel Melzer (Dipl.-Ing. Versorgungstechnik und Obermeister der Innung für Kälte- und Klimatechnik in Rheinland-Pfalz). Und so dauerte es nicht lang, bis man auf einen Arbeitsnachweis vom 6. Juni 1963 stieß, den (der damals noch junge) Vater Werner

ausfüllte. Kunde war das Cafe Bülles in der Koblenzer Löhrstraße, das heute unter dem Namen „Cafe Baumann“ firmiert. Einiges hat sich über die Jahre und Jahrzehnte verändert – auch der Standort von Werthers, der später von der Schützenstraße in der Südlichen Vorstadt nach Rübenach verlegt wurde.

51 Jahre nach der aktenkundigen „Überprüfung und Nachjustierung des Backwarenfrosters“ im Koblenzer Traditions-Cafe ist die Familie Melzer nun Eigentümer des ehemaligen Arbeitgebers von Werner Melzer – und auch der historischen Unterlagen, die nicht nur einen hohen Unterhaltungs-, sondern auch Informationswert haben.

Mit der Einweihung eines neuen Klima-Studios in Koblenz-Rübenach beweist das Familienunternehmen, das seinen Hauptsitz



Im gut geführten Dokumenten-Archiv des Unternehmens Werther fand Werner Melzer (Mitte; zusammen mit den Söhnen Martin (links) und Axel auch Arbeitsnachweise aus seiner Jugendzeit.

in Bornich (Rhein-Lahn-Kreis) sowie Standorte in Simmern, Frankenthal, Mainz und Frankfurt/Main betreibt, dass man nicht nur beim Blick zurück bemerkenswerte Ergebnisse aufweisen kann. Auch perspektivisch haben die 70 Mitarbeiter

– darunter elf Lehrlinge, zehn Handwerksmeister, vier Techniker, ein Diplom-Ingenieur und 36 Gesellen – gute Aussichten. Mit dem neuen Klima-Studio in Koblenz wurde nun jüngst der Arbeitsbereich Richtung Westen ausgebaut.

Melzer Klima- und Gebäudetechnik, Bornich

Gegr. 1966 | 70 Mitarbeiter | 6 Standorte | Beratung, Planung, Installation von Kälte-, Klima- und Gebäudetechnik | www.melzer.net

— ANZEIGEN —

■ PARTNER DES HANDWERKS

KAPP

ROLLADEN + FENSTERBAU GMBH

Höhenweg 8
57627 Gehlert / Hachenburg
Telefon 0 26 62 / 95 59 - 0
Telefax 0 26 62 / 47 13
eMail giese@kapp.de
web www.kapp.de

- Aluminium-Fenster & Türen
- Kunststoff-Fenster & Türen
- Haustüren und Vordächer
- Schaufenster & Trennwände
- Rolläden · Rolltore · Gitter
- Garagen- & Industrietore
- Markisen · Jalousien
- Fassadenbau
- Wintergartenbau
- Holz- & Aluminiumverarbeitung



HÖHNE



MÖBELHAUS

- Wohnmöbel
 - Polstermöbel
 - Küchen
- Koblenz-Ehrenbreitstein
Humboldtstraße 132
Tel. (02 61) 7 51 97

SCHREINEREI

- Bauelemente
- Fenster
- Innen türen

Koblenz-Wallersheim
Ernst-Sachs Str. 20
Tel. (02 61) 86 9 150
www.hohne-koblenz.de



Küchen + Badmöbel
Ihr Wunsch ist unser Handwerk
GORN
DIE KÜCHEN-IDEE
Wallmerod · Telefon 0 64 35-70 33
www.gorn-kuechen.de

Küchen Gorn – so individuell wie Ihre Ansprüche

Vor mehr als 30 Jahren gründete Wolfgang Gorn seinen Küchen- und Möbelfachbetrieb. In der hauseigenen Schreinerei realisiert Küchen-Gorn mit modernsten Holzbearbeitungsmaschinen Möbel nach Maß und Kundenwunsch; egal ob Küchen, Schlaf- oder Wohnzimmer-, Büro- oder Praxismöbel ist Küchen-Gorn für Sie der richtige Ansprechpartner.

Das gilt auch für die Küchenrenovierungen sowie für Elektrogeräte im Ersatzbedarf. Ausgezeichnete Planung und Beratung, passgenaue Qualitätsarbeit und kompetente Mitarbeiter sind ein Garant für die große Zufriedenheit seiner Kunden.

Ihre Fachbetriebe in der Region stehen Ihnen gerne beratend zur Seite





Die Restaurierung des historischen Tores von Schloss Montabaur war für Siegfried Schmidt eine ganz besondere Herausforderung.



Die Sanierung und Ergänzung von Treppen ist eine weitere Spezialität der Holzwerkstätte.

Förderung

Altersgerecht sanieren

Für das altersgerechte Umbauen gibt es ein Förderprogramm der Kfw-Banken gruppe. Eigentümern und Handwerk werden zinsgünstige Kredite oder Zuschüsse gewährt.

■ Info: www.kfw.de/foerderratgeber-wu

Weiterbildung

Energieberater

Die HwK Koblenz bildet auch Energieberater für Baudenkmäler aus. Absolventen gelten als Sachverständige für das Kfw-Programm „Energieeffizient sanieren“.

■ Info: Tel 0261/398-322 [www.hwk-bildung.de](mailto:bildung@hwk-koblenz.de)

Vielseitigkeit ist Trumpf

Holzwerkstätte Schmidt aus Welschneudorf mit breitem Spektrum

Schon immer war der Tischler Ansprechpartner für alle im und ums Haus anfallenden Holzarbeiten. Das Spektrum reicht von Serviceleistungen bis zur aufwendig verarbeiteten Wohnwand. „1949 wurde der Betrieb durch meinen Vater, Tischlermeister Karl Schmidt, gegründet und seitdem zeichnet uns die Vielseitigkeit aus. Nichts ist unmöglich, alles ist machbar“, beschreibt Tischlermeister und Holztechniker Siegfried Schmidt aus Welschneudorf sein Handwerk.

Der Obermeister der Tischlerinnung Westerwald führt den Familienbetrieb seit 1983. Das Unternehmen ist in die Geschäftsbereiche Holzwerkstätte, Bauelemente, Küchengalerie und Bestattungsinstitut gegliedert. Im Küchenstudio und in der Bauelemente-Ausstellung kann sich der Kunde von der hochwertigen Qualität der Zulieferer überzeugen und fachmännisch beraten lassen.

„Unsere Holzwerkstätte wird ihrem Namen gerecht. Holz wird von uns in Form gebracht und wir reagieren auch auf individuelle Kundenwünsche. Wir verarbeiten nicht nur Hölzer aus heimischen Wäldern wie Wildeiche, Kernbuche, Kirsche oder Nussbaum, sondern auch Naturstein, Glas, Edelstahl, Mineralwerkstoffe und Stein furniere. Das schließt ständig neue Herausforderungen ein, die von meinem Team Hand in Hand gemeistert werden“, betont Schmidt. Dieses Motto zieht sich von der Werkstatt bis zum Büro, in dem auch dank eines modernen Zeichen- und Planungsprogramms Kundenwünsche in 3D dargestellt werden

Qualifizierung

Restaurator

Auch Tischler können sich bei der HwK Koblenz zum Restaurator im Handwerk weiterqualifizieren. Die Lehrgangsdauer beträgt 440 Stunden. Am Ende des Kurses steht eine Prüfung.

■ Info: 0261/398-322 bildung@hwk-koblenz.de

können. Ehefrau Maria ist für die kaufmännische Abwicklung zuständig.

Gerne erinnert sich Siegfried Schmidt an die Restaurierung des historischen Tores am Schloss Montabaur oder auch an die Sanierung einer hölzernen Wendeltreppe aus dem 16. Jahrhundert mit gedrehter und profilierte Spindel im Wohnhaus „Alte Burg“ in Winden, die er in Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege ausgeführt hat. Die durch Wurmbefall und Feuchtigkeit geschädigte Spindel musste am Fußpunkt teilerneuert werden. Die Trittstufen sollten aufgrund ihrer Originalität weitestgehend erhalten bleiben. Sie mussten durch eine unterseitige Aufdopelung stabilisiert werden.

Gleichzeitig erfolgte ein Rückbau der optisch unbefriedigenden Sperrholzstufen. Die Lastverteilung wurde durch das Anbringen an den flankierenden Wänden sichergestellt. Da ist neben Fachwissen auch Verantwortung und Seele im Umgang mit alten Baumaterialien gefragt.

Geförderter barrierefreier Umbau

Viel Kompetenz und Engagement lässt der Handwerksmeister in den Bau oder die Ausstattung barrierefreier Küchen fließen. „Mit durchdachten Umbauten und abgestimmten Techniken können Menschen mit körperlichen Einschränkungen oft länger in ihrem gewohnten Umfeld bleiben. Die Freude über die neu

gewonnene Lebensqualität ist bei den Betroffenen und ihren Angehörigen deutlich zu erkennen“. Siegfried Schmidt verweist auf die Investitionszuschüsse der KfW für altersgerechtes Umbauen. So wurde allein von Januar bis März 2015 der barrierefreie Umbau von 4.000 Wohnungen unterstützt. Der Bedarf an altersgerechten Wohnraum wird laut Prognosen in den nächsten Jahren weiter wachsen.

Gelungene Symbiose

Beim Möbelbau setzt er auch auf die glückliche Symbiose mit der Industrie. „Ich plane Küchen internationaler Markenhersteller und passe sie den individuellen Erfordernissen meiner Kunden an. Sonderwünsche, etwa Verkleidungen, Eckbänke, Tische und Schiebetürsysteme, die die Möbelindustrie so nicht liefern kann, werden durch uns verwirklicht.“ Darüber hinaus koordiniert er die komplette Terminplanung, Organisation und Abwicklung des Innenausbau oder eines kompletten Küchenumbaus. Siegfried Schmidt betont in diesem Zusammenhang seine über Jahre bewährte Kooperation mit Handwerkern aus den Bereichen Maurer, Fliesenleger, Elektro, Heizung, Sanitär oder Maler. Der Welschneudorfer Betrieb hat sich damit einen guten Ruf weit über die Grenzen des Westerwaldes hinaus erworben. „Die Kunden schätzen Leistungen aus einer Hand und einen zuverlässigen Ansprechpartner.“



Der Bau bedarfsgerechter, barrierefreier Küchen ist bei Siegfried Schmidt in guten Händen.

Holzwerkstätte Schmidt, Welschneudorf

Gegr. 1949 | 7 Mitarbeiter | Holzwerkstätte, Bauelemente, Küchengalerie, Bestattungshaus | Tel. 02608/ 312 | www.schmidt-welschneudorf.de

Bildung schafft Aufstiegs-Chancen!

Bau und Ausbau

0261/ 398-326, www.hwk-bildung.de/bau

Geprüfter Polier, Gabelstapler-Führerschein, Verkehrssicherung an Arbeitsstellen an Straßen nach MVAS 99, Gerüstbau, Holztreppenbau, Asbestsachkunde, Schimmelexperte

Betriebswirtschaft

0261/ 398-322 und -325, www.hwk-bildung.de/bwl

Geprüfter Betriebswirt HwO, Fachkauffrau/-mann, Kaufm. Grundlagen, Ausbildung der Ausbilder, Kommunikation, Datenschutz, Qualitätsmanagement, Einnahmen/Überschuss-Rechnung, Lexware-Buchhalter

EDV/Netzwerktechnik

0261/ 398-325, www.hwk-bildung.de/edv

Fachkraft IT-Services, Excel-Grundlagen, Netzwerktechnik, SAP-Grundlagen

Elektro/Automatisierung

0261/ 398-326, www.hwk-bildung.de/elektro

SPS-Fachkraft, TREI-Lehrgang, Messen elektr. Anlagen und Betriebsmittel, Elektrofachkraft für festgelegte Tätigkeiten

Energie

0261/ 398-653, www.hwk-bildung.de/energie

Fachkr. erneuerbare Energien, Gebäudeenergieberater, Energieberater Baudenkmale, Fachwirt Gebäudemanagement, Lüftungskonzept, Baubegleitung Effizienzhaus

Ernährung

0261/ 398-322, www.hwk-bildung.de/ernaehrung

Catering-Manager, Vollwertige Ernährung, Verkaufsleiter/in, Verkaufstraining, Party-Snacks, Finger Food, Kalte Theke, Früchte- und Gemüseschnitzen

Friseur/Kosmetik

0261/ 398-322, www.hwk-bildung.de/friseur

Schnitt-Techniken, Trendhaarschritte, Farbe, Make-up, Fruchtsäure-Ausbildung, Dermazeutischer Workshop, Haarverlängerung/Haarverdichtung

Gestaltung

0261/ 398-585, www.hwk-bildung.de/gestaltung

Gestalter, Modellfertigung, InDesign, Corel Draw, Photoshop, Illustrator

Holz und Farbe

0261/ 398-326, www.hwk-bildung.de/holz

Maschinenkurse für Fachkräfte des Tischlerhandwerks, Oberflächengestaltung mit Lack

Innovatives Handwerk – Barrierefreiheit

0261/ 398-585, www.hwk-bildung.de/innovation

0261/ 398-655, www.hwk-bildung.de/barriere

Social Media, Moderation, Führungskompetenz, Generationenfreundliche Produkte und Betriebe, Barrierefreiheit

Kraftfahrzeugtechnik

0261/ 398-326, www.hwk-bildung.de/kfz

Kfz-Servicetechniker, Sachkunde Klimaanlage, Airbag und Gurtstraffer, Abgas-Untersuchung, HV-eigensichere Systeme, GAP/GSP-Schulungen, Befähigte Person für die Püfung von Arbeitsmitteln im Kfz-Betrieb

Kunststofftechnik

0261/ 398-663, www.hwk-bildung.de/kunststoff

DVS-Prüfungen, DVGW Kunststoffschweißen

Rohrleitungssysteme

Laser

0261/ 398-541, www.hwk-bildung.de/laser

Lasersicherheit, Laserstrahlfachkraft, Einsatz und Vergleich CNC-gesteuerter Konturschneidverfahren

Restaurierung

06785/ 9731-761, www.hwk-bildung.de/restaurierung

Restaurator im Handwerk, Fachkraft Lehmbau, Gewölbe- und Bogenbau, Energieberater Baudenkmal

Betriebliches Gesundheitsmanagement

0261/ 398-321, www.hwk-bildung.de/bgm

der Gesundheitstag, Ihr Gesundheits-Workshop

Sanitär, Heizung, Klima

0261/ 398-635 und -326, www.hwk-bildung.de/shk

Öl- und Gasfeuerung, Gasgeräte, Hydraulischer Abgleich, Kältemittel, Der Monteur in der Haustechnik

Sprachen

0261/ 398-321, www.hwk-bildung.de/sprachen

Business-Englisch, Technical Englisch

Schweißtechnik

0261/ 398-521, www.hwk-bildung.de/dvs

verschiedene Schweißverfahren und Prüfungen, Schweißfachmann, Flammrichten, Löten- und Löterprüfungen

CAD/CNC/Metall

0261/ 398-326, www.hwk-bildung.de/technik

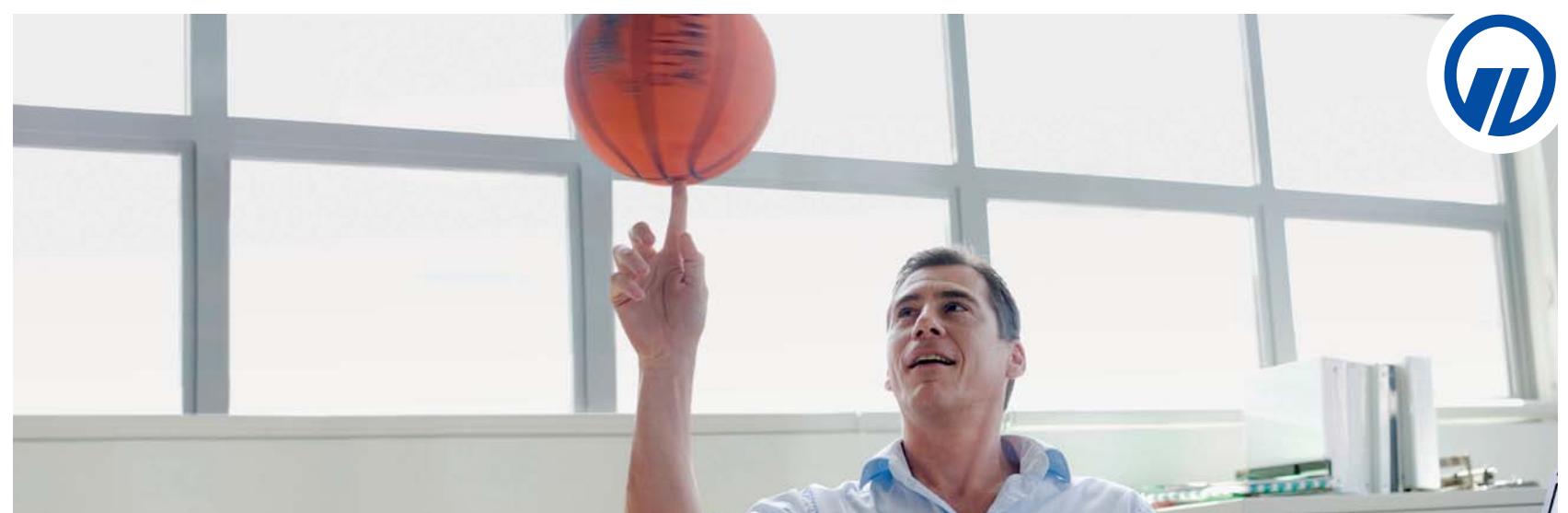
CAD-Kurse, CAD-Fachkraft, CNC-Kurse, CNC-Fachkraft, Pneumatik/Hydraulik, Prüf- und Messtechnik Metall, Servicetechniker für Land- und Baumaschinen

Meister

0261/ 398-312 bis -314, www.hwk-bildung.de/meister

Augenoptiker | Bäcker | Dachdecker | Edelsteinschleifer/-graveure | Elektrotechniker | Feinwerkmechaniker | Fleischer | Fliesen-Platten-Mosaikleger | Friseure | Gebäudereiniger | Gerüstbauer | Gold-Silberschmiede | Informationstechniker | Installateure-Heizungsbauer | Karosserie-Fahrzeugbauer | Keramiker | Klempner | Konditoren | Kfz-Techniker | Landmaschinenmechaniker | Maler-Lackierer/Fahrzeuglackierer | Maurer-Betonbauer | Metallbauer | Raumausstatter | Steinmetzen/-bildhauer | Straßenbauer | Stuckateure | Tischler | Zimmerer

- ANZEIGEN -



Sie kennen den Dreh zur **Mitarbeitermotivation** – wir zeigen Ihnen gern ein paar neue.

SIGNAL IDUNA hält eine große Auswahl an attraktiven Leistungen zur betrieblichen Versorgung für Sie bereit. Bieten Sie Ihren Mitarbeitern das bisschen „mehr“ – mit einer betrieblichen Altersversorgung, Krankenversicherung oder Unfallversicherung. Denn zufriedene Mitarbeiter sind Mitarbeiter, auf die Sie zu 100 % zählen können. Informieren Sie sich jetzt!

SIGNAL IDUNA Gruppe, Filialdirektion Koblenz, Helmut Zeiß, Betriebswirt BAV (FH)
Lörhrstr. 78-80, 56068 Koblenz, Telefon 0261 13901-23, Fax 0261 13901-55
Mobil 0160 7610880, helmut.zeiss@signal-iduna.net

SIGNAL IDUNA


gut zu wissen

DER DUCATO.

TRANSPORTER EINER NEUEN GENERATION.

DUCATO EASY FÜR
€ 14.990,-*



MEHR TECHNOLOGIE. MEHR EFFIZIENZ. MEHR WERT.
Sie sehen, der Ducato hat immer mehr zu bieten: modernste technologische Lösungen, einen der besten Verbrauchswerte seiner Klasse, enorme Ladekapazitäten und ein beeindruckendes Design.



www.fiat-professional.de

Ihr Fiat Professional Partner:



HOTTGENROTH

Autohaus Hottgenroth GmbH
Kölner Str. 100 | 57610 Altenkirchen | Tel. 02681-87 99 50
Koblenzer Str. 15 | 57627 Hachenburg | Tel. 02662 - 93 94 46
E-mail: info@HFAuto.de | www.HFAuto.de

* Aktionsangebot zzgl. MwSt und zzgl. 1.099 € Überführungskosten für gewerbliche Kunden für nicht bereits zugelassene Neufahrzeuge für Ducato Kastenwagen 28 115 Multijet II (Version 290.SLG.4), gültig bis 31.07.2015. Nicht kombinierbar mit anderen Angeboten. Abbildung enthält Sonderausstattung.

■ PARTNER DES HANDWERKS

□□□

Ideen mit Durchblick.



Wies Fensterbau GmbH

Huberstraße 20 - 22 • 55595 Spabrücken
Tel: 0 67 06 / 94 00 - 0 • E-Mail: info@wies.de

Fenster • Haustüren • Wintergärten ■■■

Balkon undicht?

Wir dichten ab mit Polyesterharz und Glasmatte (auf Platten, Estrich usw.) in verschiedenen Farben, mit Garantiegewährung. Angebote anfordern!

Gebr. SCHNEIDER
Gala-Bar • Balkonschutz
57520 Düsseldorf
Tel. 02747/35 32 · Fax 89 76
GebrSchneider@t-online.de
www.gebrschneider.de

METALLBAU
wolf

IDEEN AUS METALL

- Kaminofenbau
- Heizeinsätze für offene Kamine
- Geländer, Treppen, Vordächer
- Türen und Tore

56330 Kobern-Gondorf · Mühlental 29
Telefon 02607/972172 · Fax 972174
www.metallbau-wolf.de
E-Mail: wolf@metallbau-wolf.de



Möbelmodule für das Wohnen im Alter



Jörg Quirbach hat sich darauf spezialisiert, für Menschen mit körperlichen Beeinträchtigungen Küchen mit Wohlfühlambiente zu bauen.

Küchen ohne Hindernisse

Jörg Quirbach aus Niederzissen setzt auf Barrierefreiheit

Jeder dritte Deutsche bezeichnet die Küche als seinen liebsten Raum. Veränderte Lebensumstände durch gesundheitliche Einschränkungen und steigendes Alter erfordern gerade hier ein Wohlfühlambiente, das einen hohen Komfort und Entlastung bietet. Dabei muss es nicht immer auf den Kauf neuer Möbel hinauslaufen.

„Mit Hubmodulen lässt sich auch eine vorhandene Küche bedarfsgerecht umbauen und ergänzen und so auf ein individuell erforderliches Maß für den Kunden bringen“, weiß Jörg Quirbach aus Niederzissen. Der 53-jährige gelernte Gas- und Wasserinstallateur war lange im Kundendienst für Möbelhäuser tätig, bevor er sich 2002 selbstständig gemacht und überwiegend als Subunternehmer gearbeitet hat. Im Mai dieses Jahres eröffnete er ein Studio für barrierefreie Küchen.

„Gerade in der Küche gibt es viele Barrieren, die behoben werden können. Egal ob beim Kochen, Spülen, Backen oder bei der Aufbewahrung von Geschirr“, so Quirbach. Er verweist beispielsweise auf Kochmulden, Spülens und Elektrogeräte, die auch aus sitzender Position erreichbar sind, sowie Hängeschränke, die sich auf Arbeitsplatzhöhe senken lassen. „Ein leichter

Druck auf das Bedienungsfeld setzt den Senkmechanismus in Gang. Dank elektrischer Öffnungsunterstützung reagieren auch Türen, beispielsweise vom Kühlschrank und Geschirrspülern, wie von selbst“, erklärt der Fachmann. Eckschranklösungen mit ausschwenkbaren, höhenverstellbaren Ablagen sind ebenfalls keine Zauberei. „Manchmal verschafft schon das Aussägen von Unterschränken maximale Beinfreiheit am Kochfeld.“

■ Genügend Stauraum ist das A und O

„A und O für eine barrierefreie Küche ist der Stauraum, deshalb sollte man statt Türen Schubladen und Auszüge planen. Eine hitzebeständige Arbeitsfläche unter dem Backofen ermöglicht es, die heißen Speisen abzustellen, wenn man sie aus dem Ofen nimmt. Die Spüle benötigt einen langen Brauseschlauch und einen nach vorn verlegten Bedienungszugang“, so Quirbach.

Er hat sich die individuelle Planung sowie den Ein- und Umbau bezahlbarer Küchen mit entsprechender Technik, die den Alltag erleichtern, auf die Fahne geschrieben. „Ältere Menschen wollen selbstbestimmt in den eigenen vier Wänden leben. Sie benötigen dazu entsprechende funktionell gut durchdachte Produkte, um länger unabhängig zu bleiben. Hier sehe ich ein großes Potential für das Handwerk.“

Möbel- u. Elektromont. Quirbach, Niederzissen

Gegr. 2002 | 4 Mitarbeiter | Küchenstudio, Planung und Montage barrierefreier Küchen | Tel. 02636/941 839 | www.küchencke-quirbach.de

Quirbach ist in die Handwerksrolle der Handwerkskammer (HwK) Koblenz für den Einbau von genormten Baufertigteilen eingetragen. Er hat in zahlreichen Fortbildungsseminaren bei der HwK Fachqualifikationen für Elektro- und Wasserinstallationsarbeiten erworben.

Schulungen

Barrierefrei bauen
Info-Tel. 0261/ 398-655

Die HwK Koblenz bietet Schulungen zum Thema Barrierefreies Bauen und Umbauen an. Eine zweitägige Grundschulung, die auch einen Überblick über Förder- und Finanzierungsmöglichkeiten gibt, schließt mit dem Erwerb des Markenzeichens „Generationenfreundlicher Betrieb Service + Komfort“ ab.

In Kooperation mit der Landesberatungsstelle Barrierefrei Bauen und Wohnen wird auch ein eintägiges Seminar für alle Handwerker, die in die Planung von barrierefreien Wohnraumanpassungen involviert sind, angeboten. Ein Architekt der Landesberatungsstelle vermittelt praxisbezogen notwendige Kenntnisse.

Infos und Anmeldung im HwK-Zentrum für Umwelt und Arbeitssicherheit:

E-Mail
zua@hkw-koblenz.de
www.koblenz.de

Pinnwand: Veranstaltungen rund um das Handwerk

Unter freiem Himmel

Die Grünflächen am Koblenzer Schloss werden von Mitte Juli bis Ende August wieder zur Bühne für Objekte von Künstlern, Handwerkern und Gestaltern. Für 15 Aussteller ist die Natur ein anspruchsvoller Rahmen. Ihre Arbeiten setzen spannende Akzente. Die Ausstellung führt die Handwerkskammer in Kooperation mit der Stadt Koblenz durch.

Im Rahmen der Ausstellung „Unter freiem Himmel“ am Kurfürstlichen Schloss zeigen Studierende der Koblenz International Guitar Academy am 14., 21. und 28. August von 16 bis 17 Uhr im Schlossgarten an der Leselounge im Freien ihr Können (nicht bei Regen).

Die Eröffnung findet am 22. Juli statt. Weitere Informationen bei der Handwerkskammer Koblenz, Galerie Handwerk, Telefon 0261/ 398-277.

**Kunsthandwerkermarkt**

Kunsthandwerker aus ganz Europa und der Region laden im Rahmen des Koblenzer Schängelmarktes vom 18. bis 20. September wieder zum Stöbern, „Schätze entdecken“ und Kaufen ein. Außerdem präsentiert sich das Handwerk am dritten Septemberwochenende in der Schloßstraße mit spannenden Mitmachaktionen für Groß und Klein, kulinarischen Kostproben, technischen Raffinessen und vielem mehr. Die Devise lautet: Handwerk begeistert! Marktzeiten: Freitag von 16 bis 19.30 Uhr, Samstag von 10 bis 19.30 Uhr, Sonntag von 11 bis 18 Uhr.

Infos: Galerie Handwerk, Tel. 0261/ 398-277, galerie@hwk-koblenz.de.

Auf dem Sprung: Schau in drei Galerien

Leap

3 Galerien 7 Positionen



Foto: IKKG Höhr-Grenzhausen

3 Galerien - 7 Positionen: Absolventen (Bachelor und Master of Fine Arts) des Instituts für Künstlerische Keramik und Glas, Hochschule Koblenz, Höhr-Grenzhausen stellen vom 12. bis zum 19. Juli in drei Galerien aus.

Die Absolventen sind auf dem Sprung ins Berufsleben und nennen. Ihre Präsentation daher „Leap“ (englisch für Sprünge oder Sprung). Beteiligt sind: Die Galerie Handwerk Koblenz (Walerija Peter, Claudia Thumm, Yuhuan Zhang), Galerie Barbara Gröbel, Koblenz (Miki Lin) und Kasino in Höhr-Grenzhausen (Randolph Capelle, Clara Clauter, Verena Schatz).

Informationen:
Galerie Handwerk,
Tel. 0261/ 398-277.

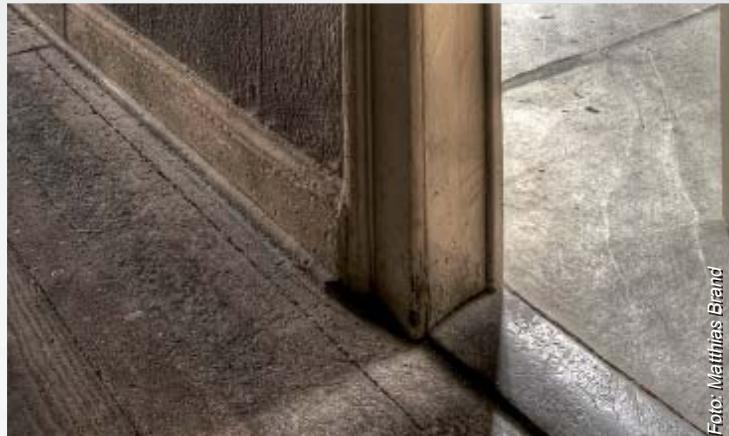
Fotoausstellung „Dornrösenschlaf“ vom 21.8. bis 20.9.

Foto: Matthias Brand

Auf eine belebte Geschichte blickt das einst prächtige Hotel Rhein-gold-Bellevue gegenüber dem Bahnhof von Rolandseck zurück. Rheinromantik, Dampfschiffahrt und Tausende Gäste, die die Exklusivität des Hotels zu schätzen wussten, sind längst Vergangenheit. Heute steht das Haus in der Nähe zum Arp-Museum leer, liegt in einem Dornrösenschlaf. Matthias Brand hat es in den Fokus genommen und in beeindruckenden Fotografien festgehalten. Risse im Putz, abgeblätterte Farbe, Patina allerorten, Efeu auch in den Zimmern auf dem Vormarsch: Fotografenmeister Matthias Brand aus Vallendar bei Koblenz setzt dem Charme der Vergänglichkeit ein lichtbildnerisches Denkmal - zu sehen in der Ausstellung „Dornrösenschlaf“ vom 21. August bis zum 20. September in der Galerie Handwerk der HwK Koblenz, Rizzastr. 24-28, 56068 Koblenz.

Infos: Galerie Handwerk, Telefon 0261/ 398-277.

Erst expandieren, dann neue Mitarbeiter. Oder andersrum?

Finden wir gemeinsam mit unseren Partnern der
Genossenschaftlichen FinanzGruppe Volksbanken Raiffeisenbanken
Antworten. Persönlich, fair, genossenschaftlich.

Sprechen
wir über Ihre
Zukunft!

B. Bosch, Engbers GmbH&Co. KG,
Genossenschaftsmitglied seit 1993

Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Raiffeisenbank Mittelrhein eG
Raiffeisenbank Neustadt eG
Volksbank Koblenz Mittelrhein eG
Volksbank Montabaur - Höhr-Grenzhausen eG
Volksbank Mülheim-Kärlich eG
Volksbank Rhein AhrEifel eG
Volksbank Rhein-Lahn eG
VR Bank Rhein-Mosel eG
VR-Bank Neuwied-Linz eG
Westerwald Bank eG

Wir machen den Weg frei.

Volksbanken
Raiffeisenbanken

