

Je 250 Euro für die Zukunft

Knax-Gewinnspiel der Sparkasse

Heidelberg. (dns) Jeweils 250 Euro können Tabea, Lisa-Maria und Emilia jetzt auf ihr Zukunftskonto einzahlen. Denn unter über 1000 jungen Teilnehmern beim Weltspartag der Sparkasse hatten die drei Mädchen beim Knax-Gewinnspiel besonderes Glück. Bei der Auslosung wurden sie als Gewinnerinnen gezogen.



Lisa-Maria, Tabea und Emilia (sitzend v.l.) gewannen beim Knax-Quiz zum Weltspartag bei der Sparkasse. Juliane Hansen, Jürgen Gugau, Klaus Bouchetob sowie Christin Stephan (kniend v.l.) überreichten die Preise. Foto: RNZ

Beim Knax-Gewinnspiel ergaben die Fragen das Lösungswort „Thea“ – das hatten die drei Gewinnerinnen gleich erkannt. Lisa-Maria kommt aus Neckargemünd, Emilia wohnt auf dem Boxberg und Tabea in Wilhelmsfeld. Darum überreichten in der Kurfürsten-Anlage in Heidelberg auch die zuständigen Sparkassenmitarbeiter Juliane Hansen, Christin Stephan gemeinsam mit Klaus Bouchetob sowie Jürgen Gugau die Preise an die Mädchen.

Hier lebt alte Uhrmacherkunst auf

Schäuble & Söhne war bei Knoblauch zu Gast – Detaillierte Auskünfte für Freunde edler Produkte

Von Werner Popanda

Altstadt. 1924 von Carl Schäuble in Karlsruhe gegründet, stellt die Schäuble & Söhne Manufakturwaren GmbH heute feine und zeitlose mechanische Armbanduhren her, die alle Merkmale traditioneller Handwerksarbeit tragen. In den Werkstätten werden exklusive Kleinserien in streng limitierten Auflagen hergestellt. Unter die Lupe genommen werden konnte die Produktpalette dieses Traditions- und Familienunternehmens, in dem das Wissen um die Uhrmacherkunst des vergangenen Jahrhunderts wieder auflebt, bei einem anderen Traditions- und Familienunternehmen: der seit 135 Jahren in Heidelberg ansässigen Familie Knoblauch.

Hier gab Günther Schäuble allen Uhrenliebhabern detaillierte Auskünfte zu all den Modellen, die er selbst entwickelt. Federführend für das Produktdesign ist Marc Junghans, ein direkter Nachkomme des Begründers der Junghans Uhrmanufaktur. Neben besagten



Gemeinsam mit seiner Tochter Vivienne, nach der die erste Damenuhr benannt wurde, präsentierte Günther Schäuble die Produkte aus dem Hause Schäuble & Söhne bei Knoblauch. Foto: pop

Kleinserien gibt es aber auch Modelle für Uhrenliebhaber, die, so Günther Schäuble, „auf Wunsch auch ganz indi-

viduell modifiziert werden“. Die Firma hat sich auf „serviceorientierten Direktvertrieb und den Verkauf über ausgewählte Showrooms“ konzentriert. Sie bietet: einzigartige mechanische Uhren zu einem „ausgezeichneten Preis-Leistungs-Verhältnis“. Neben der Reparatur von Uhren bietet Schäuble & Söhne auch Uhrenseminare an. Diese werden seit 2006 regelmäßig angeboten, finden monatlich statt und werden von zwei erfahrenen Uhrmachermeistern durchgeführt. Laut Günther Schäuble besteht das Seminarziel darin, die Teilnehmer in den Werkszusammenbau, die Mechanik und Veredelungstechniken einzuweihen.

Info: Schäuble & Söhne Manufakturwaren GmbH, Gerwigstraße 34, 76131 Karlsruhe, Telefon 0721 / 627657-95, Telefax 0721 / 627657-99, E-Mail info@schaeuble-soehne.de, www.schaeuble-soehne.de, Bürozeiten: Montag bis Freitag von 8.30 bis 13 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung.

Gemütlich wie im Wohnzimmer

Regina Gühne feiert Jubiläum als Wirtin in „Regina's Stubb“

Kirchheim. (pop) Natürlich nicht für alle, aber doch für so manchen „Kercherner“ ist „Regina's Stubb“ eine Institution. Von 1990 bis 2009 war man in der „Schwarzwald-Stubb“ bei Regina Gühne in der Oberdorfstraße zu Gast, danach bis zum Jahr 2014 im „Pfälzer Hof“ an der Ecke Hegehenich- und Hagellachstraße – und seit dem April vergangenen Jahres in „Regina's Stubb“ gegenüber dem Kirchheimer Bahnhof in der Hardtstraße.

Vor einem Vierteljahrhundert wurde Regina Gühne also Wirtin – und das wird gefeiert. Sie geht davon aus, dass ihre jetzige „gemütliche Eckkneipe mit schöner Außenbestuhlung“ ihre „Endstation“ sein dürfte. Dass es diese überhaupt noch gibt, ist allerdings nicht selbstverständlich: Denn wie alle anderen Gewerbetreibenden rund um den Bahnhof hatte auch Gühne ein dickes Problem zu meistern: die Rundumsanierung der Hardtstraße. „Ohne meine treuen Seelen“, blickt sie heute auf die Baustellenzeit zurück,



Wirtin Regina Gühne (links) und Mitarbeiterin Elke Mosiniak in „Regina's Stubb“. F: pop

„hätte ich das nicht überlebt.“ „Ein Fremder“, ist sie sicher, „hätte hier keine Chance gehabt.“ Gottlob habe sich jedoch im Laufe der Zeit zu vielen ihrer Gäste ein „freundschaftliches, schon fast familiäres Verhältnis“ entwickelt.

Und deshalb leiden sie als Wirtin und ihr Team selbstverständlich mit, wenn es einem Stammgast „mal nicht so gut geht“. Zeit für Gespräche zu haben – das ist der Wirtin wichtig. Und deshalb ist „Regina's Stubb“ auch keine „Sportsbar“, in der alle nur in die Glotze schauen. „Sondern“, sagt Regina Gühne, „ein normales Wohnzimmer, in dem man sich abends trifft und miteinander redet.“

Info: Regina's Stubb, Kirchheim, Hardtstraße 52, Telefon 06221/716999, Öffnungszeiten: Sonntag bis Dienstag von 10 bis 22 Uhr, Mittwoch bis Samstag von 10 bis 1 Uhr.

Seit 50 Jahren im Dienst der Kundschaft

In Wieblingen feiert die Kreuz-Apotheke Jubiläum – Ein echter Familienbetrieb

Wieblingen. (pop) Vor einem halben Jahrhundert eröffnete der Apotheker Karlheinz Lehlbach in Wieblingen die Kreuz-Apotheke. Jetzt kann diese auf ihr 50-jähriges Bestehen zurückblicken. Als er vor zehn Jahren überraschend starb, übernahm seine Tochter Christine die Geschäftsführung.

Nach 35 Jahren am ursprünglichen Standort hatte sich Karlheinz Lehlbach die Chance geboten, in eigene Räumlichkeiten umzuziehen. In der Mannheimer Straße 277 konnte er auf jetzt gut 200 Quadratmetern seine Vorstellungen über die Einrichtung, die Funktionalität und das Sortiment umsetzen. Das Geschäftsareal erstreckt sich auf das Erdgeschoss mit Verkaufsraum, Rezeptur- und Beratungsecke, das Obergeschoss mit Not-

dienst- und Büroraum sowie den Keller, in dem sich das Labor und Lager befinden. Dort befindet sich auch die Wirkungsstätte des Teams um Christine Lehlbach, die in Freiburg studierte, in München die praktische Ausbildung machte und seit der Jahrtausendwende in der väterlichen Apotheke arbeitet. Zum Team zählen zum einen die Apothekerin Rita Borgetti und der Apotheker Thomas Scheiber, zum anderen die pharmazeutisch-technische Assistentin Sabine Engel und die Apothekenhelferin Sylvia Dörr. Eine große Hilfe ist auch ihre Mutter Brigitte, die seit 50 Jahren für die Buchhaltung verantwortlich ist.

Da Christine Lehlbach in Wieblingen zur Welt kam und sich dort verwurzelt fühlt, ist es für sie selbst-

verständlich, sich vor Ort ehrenamtlich zu engagieren. So kümmert sich die Mutter zweier Kinder als Kinderbeauftragte um die Belange der jungen Bewohner des Stadtteils. Selbstverständlich war für sie ebenso, als Dankeschön für die jahrelange Treue ihrer Kunden eine größere Summe an den „Soroptimist International Club Heidelberg“ zu spenden, in dem sie selbst seit neun Jahren Mitglied ist. Der Club unterstützt eine Schule für syrische Flüchtlingskinder im Südosten der Türkei. Aber auch die „Deutsche Stiftung Denkmalschutz“ durfte sich über eine gute Gabe des Jubilars freuen.

Info: Kreuz-Apotheke, Mannheimer Straße 277, Telefon 836184, www.kreuz-apotheke-heidelberg.de



Gemeinsam mit ihrer Tochter Hannah und ihrem Sohn Florian freut sich Christine Lehlbach über das Jubiläum „50 Jahre Kreuz-Apotheke Wieblingen“. Foto: pop

Wenn Eltern sich sorgen

Zentrum für Entwicklung und Lernen hilft weiter

Weststadt. (dns) Was tun, wenn Eltern bei der Entwicklung ihres Kindes Auffälligkeiten bemerken? Wenn es spät spricht, Verhaltensprobleme aufweist, Schwierigkeiten in der Schule oder besondere Begabungen hat? Das neu gegründete Zentrum für Entwicklung und Lernen (ZEL) in der Weststadt will hier weiterhelfen.

„Wir arbeiten hier fast immer mit den Eltern gemeinsam“, erklärt Dr. Anke Buschmann, die das Zentrum gegründet hat. Dazu bietet die Psychologin, die vorher auch schon an der Uniklinik und der Pädagogischen Hochschule tätig war, gemeinsam mit ihren vier fest angestellten und mehreren studentischen Mitarbeitern neben einer ausführlichen Diagnostik vor allem Beratung an. Im Mittelpunkt steht dabei das „Heidelberger Elterntraining“, das Buschmann schon im Jahr 2003 entwickelte und nun im ZEL anbietet. Darin werden Eltern in Kleingruppen über mehrere Sitzungen im Umgang mit Sprachproblemen ihrer Kinder sowie Lese- und Rechtschreibschwierigkeiten geschult. Zusätzlich werden im ZEL regelmäßig Workshops für Eltern angeboten. Neben der Elternberatung will sie ihr Wissen und ihre Erfahrung aber auch an pädagogische Fachkräfte weitergeben. Dazu bietet das ZEL zertifizierte Weiterbildungen und Fortbildungen an. Darin geht es etwa um Sprachförderung, Inklusion, Frühkindliche Bildung oder die Zusammenarbeit mit den Eltern. Das dritte Standbein bilden drittmittelfinanzierte Forschungsprojekte. Buschmann testet neue Programme und Trainings in der Praxis.

Info: Zentrum für Entwicklung und Lernen, www.zel-heidelberg.de, Telefon: 06221 / 651641, E-Mail-Kontakt: info@zel-heidelberg.de

Ein Kaufhaus für „grünes Design“

Innenarchitektin Nicola Mirus eröffnete ihr „GoodsHouse“

Altstadt. (kaz) „GoodsHouse“ heißt das Geschäft, das die Innenarchitektin Nicola Mirus vor einiger Zeit in der Altstadt eröffnete. Genauer gesagt ist es ein Kaufhaus für „grünes Design“. Auf zwei Etagen werden ausgefallene Artikel angeboten, die aus nachhaltiger, fairer Produktion stammen oder aus sozialen Werkstätten. Das Sortiment reicht von Möbeln, Wohnaccessoires, Küchen- und Badeartikeln, Taschen, Mode für Erwachsene und

Kinder, Spielsachen bis hin zu Schmuck. Nicht zuletzt sind sogenannte „Upcycling“ und vegane Produkte ein Thema. So ist beispielsweise Kork bei manchen Alltagsgegenständen ein guter Ersatz für Leder. Originell: alte Ölfässer zum Möbelstück umfunktioniert oder Taschen aus ausgedienten Jeans zusammengenäht. Antike Einzelstücke sind vor Ort ebenfalls erhältlich. Die seien „nicht auf alt getrimmt“, so die Geschäftsinha-

berin, die der Kundschaft kompetente Beratung garantiert. Zur Ausstattung der Geschäftsräume gehören eine kleine Espresso-Bar sowie eine Spiel- und Stillecke mit Wickeltisch.

Info: Das „GoodsHouse“, Hauptstraße 113a, ist in einem Hinterhaus. Geöffnet ist montags bis freitags von 10.30 bis 19 Uhr, samstags von 11 bis 18 Uhr. Telefon: 06221 / 659687.



Bei Nicola Mirus lohnt sich das Stöbern. In dem ungewöhnlichen Kaufhaus gibt es faire Produkte. Foto:kaz

Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis

Traditionelle koreanische Küche mit internationalem Einfluss – In der Haspelgasse hat das „Gogi Matcha“ eröffnet

Von Karla Sommer

Altstadt. Wie vielfältig in Korea gekocht wird, das kann man seit Kurzem in der Altstadt schmecken, aber auch sehen. Dort steht der junge koreanische Koch, Lea Jin Kang, im „Gogi Matcha“ in der einsehbaren Küche und hat sich zusammen mit dem Inhaber, Dr. Michael Frenken, vorgenommen, eine traditionelle koreanische Küche mit modernen internationalen Einflüssen den Heidelbergern und ihren Besuchern zu servieren. Für den deutschen Gaumen heißt das, sich mit neuen Geschmackserlebnissen auseinanderzusetzen.

Wie kommt nun ein Chirurg aus Frankfurt dazu, in Heidelberg ein Restaurant zu eröffnen? In erster Linie hat ihn seine Frau und auch Kollegin, Eun Young Cho, dazu inspiriert. Sie liebt ihre



Koreanische Küche gibt es jetzt in der Haspelgasse 4. Foto: Hentschel

heimatliche Küche und hat ihren Mann mit ihren Kochkünsten überzeugt: Zwei koreanische Restaurants in Köln und Düsseldorf sind das Ergebnis. Dann wurde der irische Pub in der Haspelgasse 4 frei, und man wagte den Sprung an den

Mandel. Noch exotischer wird's im À-la-carte-Bereich. Da könnte man sich beispielsweise als Vorspeise das Nationalgericht „Kimchi“ servieren lassen – eingeleger Chinakohl. Eine ziemlich scharfe Angelegenheit. Neben Rind- und

Neckar. Nach aufwendigen Umbaumaßnahmen laden nun die neuen, in den Farben Weiß und Braun gehaltenen Räume, zu kulinarischen Experimenten ein. Wer nicht gleich in das achtgängige Menü einsteigen will, für den empfehlen sich die Drei-Gänge-Menüs. Beispielsweise das mit einem Rukola-Feigen-Salat als Vorspeise, dem Hauptgang „Galbi Zzim“ – das ist in Sojasauce mariniertes Rindfleisch mit Blumenkohlpuüre – und als Dessert einem Kürbispudding mit einem Tannenbaum-Cookie aus

Schweinefleischgerichten gibt es auch für Vegetarier etwas: das „Bibimbap“, ein beliebtes koreanisches Gericht mit Spinat, Glasnudeln, Reis, Sojabohnensprossen, Seetang-Blättern und einer Peperoni-Paste. Und auch beim Dessertangebot hat sich der 30-jährige Küchenchef, der nach vielen Stationen auch im Sterne-Restaurant „Zum Kranz“ in Nack bei Schaffhausen gekocht hat, ungewöhnliches einfallen lassen: etwa ein Gelee aus grünem Tee mit Orangen-Kaviar, in Komposition mit Schokoladeneis, gebettet auf einer Mélange aus 20 ausgesuchten Körnern, Nüssen und Bohnen.

Hochwertige Weine aus dem Kraichgau (Heitlinger) und der Pfalz (Altes Schlösschen), typische koreanische Getränke und auch Biere runden ein außergewöhnliches Essen ab. Die Küche hat bis 23 Uhr geöffnet. Ein Anruf genügt und das Servicepersonal wartet gern auf die Gäste – auch nach Abendveranstaltungen.

Info: Gogi Matcha, Haspelgasse 4, täglich geöffnet von 11.30 bis 23 Uhr, Telefon: 06221 / 6183111.