

GEDANKEN ZUM SONNTAG

von Pfarrer Albrecht Effler

Liebe Leserinnen und Leser,



in einem halben Jahr ist Weihnachten. Mitten im Sommer an Weihnachten denken? – Offizieller Schluss der Spargelernte ist der Johannestag. – 24. Juni, also vor 3 Tagen. Manchmal haben wir schon ein Gefühl und Gespür für Zeiträume und Daten. Johannestag – 24. Juni – Geburt des Johannes des Täufers. Normalerweise feiern wir von Heiligen den Sterbetag, als Geburtstag für das ewige Leben. Bei Johannes feiern wir als einzigen Heiligen den Geburtstag. Dass Jesus ein halbes Jahr nach Johannes geboren wird, geht auf Lk 1,26 zurück: „Im sechsten Monat (nach der Verheißung der Geburt des Johannes) wurde der Engel Gabriel ... zu einer Jungfrau (Maria) gesandt...“. Die Daten sind nicht historischer Natur, sondern sind eine theologische Aussage. Christus (und nicht der Kaiser) ist das Licht der Welt, seine Geburt feiern wir, wenn das Tageslicht am kleinsten ist und dann zunimmt, zur Wintersonnenwende. Geburt des Johannes feiern wir an der Sommersonnenwende, von jetzt an nimmt das Tageslicht ab, die Tage werden kürzer. Viele ursprüngliche heidnische Bräuche an diesem Tag werden christlich umgewidmet. Viele von Ihnen kennen das Kreuzigungsbild vom Isenheimer Altar. Unter das Kreuz hat der Maler Johannes den Täufer gestellt (obwohl dieser zur Zeit der

Kreuzigung Jesu schon längst nicht mehr lebt). Johannes zeigt mit seinem übergroßen Zeigefinger auf Jesus. Dahinter steht in lateinischer Sprache geschrieben: „Es gehört sich, jener muss wachsen, ich aber abnehmen.“ Nach der Geburt des Johannes nimmt das Tageslicht ab, nach der Geburt von Jesus nimmt es zu. Die Veränderung des Tageslichts korrespondiert also mit diesem Spruch hinter dem Zeigefinger.

Der Johannestag erinnert uns daran: Es braucht Menschen, die sich selbst in den Hintergrund stellen (und sich nicht ständig im Vordergrund positionieren) und dabei auf Christus hinweisen, der immer der Größere ist:

Menschen, die auf den Anspruch Jesu hinweisen, der etwa in der Bergpredigt formuliert ist, wie wir unser Zusammenleben gelingen kann, gegen alle menschlichen Vorstellungen und Entwürfen. Menschen, die die Gegenwart Jesu überall da sehen, wo Gutes geschieht, und nicht nur auf das (von Menschen gemachte) Unheil schauen. Menschen, die die Bedeutung der Botschaft vom Reich Gottes über die von Menschen gemachten Satzungen stellen. Auf Jesus zu zeigen würde manches menschliche Streben und Gebaren relativieren gegen alle menschliche Selbstüberschätzung. Ich wünsche Ihnen allen einen schönen Sonntag und Menschen, die Ihnen Jesus zeigen.

Chance im Handwerk

Berufsausbildung: Freie Ausbildungsstellen im pfälzischen Handwerk

KAISERSLAUTERN. Das pfälzische Handwerk bietet noch zahlreiche freie Ausbildungsstellen in den verschiedensten Gewerken. Von A wie Augenoptiker bis Z wie Zahntechniker – fast überall sind noch attraktive Ausbildungsplätze zu haben. Bedingt durch die Corona-Pandemie zögern viele Schulabgängerinnen und -abgänger, sich um einen Ausbildungsplatz zu bewerben. Doch nach wie vor stellen viele pfälzische Handwerksbetriebe genügend freie Ausbildungsstellen zur Verfügung.

Mit der aktuell beschlossenen Ausbildungsprämie sollen kleine und mittlere Betriebe

dabei unterstützt werden, weiter auszubilden, obwohl sie durch die aktuelle Krise wirtschaftliche Einbußen hinnehmen haben. Dies und neue Formate der Berufsorientierung, die aktuell von der Handwerkskammer der Pfalz an den Start gebracht werden, sollen verstärkt auf das Handwerk als „Ausbilder der Nation“ aufmerksam machen. Chancen und Perspektiven bietet das Handwerk für jeden Schulabgänger: Fakt ist: Eine Karriere mit Lehre ist gerade jetzt eine gute Entscheidung.

Kontakt bei Interesse: Roger Bier, E-Mail: rbier@hwk-pfalz.de; Tel. 0631 3677-137.

Sitzung des Bau- und Verkehrsausschusses

SCHIFFERSTADT. Am Mittwoch, 1. Juli beginnt um 18 Uhr die siebte Sitzung des Bau- und Verkehrsausschusses im Ratssaal des Schifferstadter Rathauses, Marktplatz 2.

Thema der öffentlichen Sitzung ist zu Beginn die Beratung der Bebauungspläne „Nr. 85 „Gewerbegebiet Nördlich der Ziegeleistraße“, 1. Änderung und Erweiterung“ und „Nr. 94 „Gewerbegebiet Böhler Weg I“. Danach folgt die Vergabe der Objektplanungsleistung bzw. Architektenleistung zur Errichtung einer viergruppigen Kindertagesstätte „Neustückweg/Neustadter Straße/Am Sportzentrum“. Abschließend sind vier private Bauvorhaben zu beraten.

Besucher sind zur öffentlichen Sitzung herzlich eingeladen, werden jedoch gebeten, sich in den Toiletten-Räumen im Rathaus-Foyer zuerst die

Hände zu waschen sowie auf einen Mindestabstand von 1,5 Metern zu achten. Im Falle eines zu großen Besucherandrangs behält sich die Verwaltung zur Sicherheit aller Beteiligten eine Zugangsbeschränkung vor.

OFFENER KANAL

Samstag, 27. Juni 2020
21.03 Uhr: Vellocet - Das Frühschoppenkonzert aus der Reihe Speyer. Kultur.Suppport

Stammtisch des Pfälzerwaldvereins

SCHIFFERSTADT. Einladung zu unserem Stammtisch des PWV Schifferstadt am Donnerstag, den 2. Juli 2020 in das Lokal Mirabelle (Kegelcenter). Ab 18.30 Uhr

Der Südwesten hat kulinarisch einiges zu bieten

BUCH-NEUERSCHEINUNG Kochen mit der Rezeptsucherin Susanne Nett

(red). Als „Rezeptsucherin“ geht Susanne Nett regelmäßig im SWR-Fernsehen auf die Suche nach traditionellen Gerichten aus Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg. Jetzt erscheint mit Die Rezeptsucherin das lang ersehnte Kochbuch zu dem beliebten TV-Format. Die zahlreichen in der Sendung aufgespürten Rezepte, die Susanne Nett in Zusammenarbeit mit dem Trierer Food-Fotografen Oliver Götz für das Buch zusammengestellt hat, laden zum Nachkochen und (Wieder-)Entdecken ein und beweisen: Der Südwesten hat kulinarisch einiges zu bieten!

Seit über zehn Jahren schickt der SWR die begeisterte Köchin jede Woche in einem anderen Ort los, um jemanden zu finden, der sich bereit erklärt, mit ihr zusammen ein vorher festgelegtes lokales Rezept zu kochen. Dass die Rezeptsuche sich nicht immer leicht gestaltet, sorgt für Unterhaltung, zeigt aber auch: viele der regional tief verwurzelten Gerichte geraten zunehmend in Vergessenheit. Aus dem Wunsch heraus, diese besonderen Rezepte zu bewahren, ist die Idee für das Kochbuch entstanden, das jetzt im Regionalia Verlag erscheint.

Da gibt es Spundekäs aus Spredlingen, Lewwerknepp aus Deidesheim, Kuschel Gemusch aus Kaisersesch und Ofenschlupfer aus Ludwigsburg. So unterschiedlich die Vorspeisen, Hauptgerichte, Desserts und Kuchen in diesem liebevoll gestalteten Buch auch sind, haben sie doch eines gemeinsam: Sie bestehen aus regionalen Zutaten und zeugen trotz der oftmals einfachen Mittel von einer bemerkenswerten Kreativität.

Gutes Essen aus der Region und heimische Produkte haben Susanne Nett als Winzerstochter mit Traktorführerschein schon früh geprägt und zu einer leidenschaftlichen Köchin werden lassen. So enthält das Kochbuch auch jede Menge Eigenkreationen sowie überlieferte Rezepte aus ihrer eigenen Familie.

Als Rezeptsucherin genießt sie nicht nur das Entdecken immer neuer alter Gerichte, sondern auch das gemeinsame Kochen mit den Menschen, die das gesuchte Rezept noch kennen. Deshalb lässt sie es sich nicht nehmen, viele der Rezepte in diesem Buch um eine kleine Anekdote von der Rezeptsuche oder um eine persönliche Erinnerung zu ergänzen.

Das Kochbuch ist damit nicht zuletzt ein großes Dankeschön an die vielen Fans, die sie jede Woche bei ihrer Mission begleiten.

Die Rezeptsucherin erscheint im Regionalia Verlag, einem Imprint der Kraterleuchten GmbH mit Sitz in Daun/Vulkaneifel. Kraterleuchten steht für ein breit gefächertes Spektrum von Büchern mit regionalem Bezug bis hin zu international relevanten und preisgekrönten Bildbänden und Sachbüchern zu philosophischen Themen. Aktuell zählt das Programm des Verlags über 200 lieferbare Titel, von denen sich einige als Bestseller bereits mehrere hunderttausend Mal verkauft haben.

BUCHINFO

Susanne Nett, Oliver Götz, Die Rezeptsucherin, Regionalia Apart, 2020, 176 Seiten | 19 x 24 cm | Hardcover, 24,90 €, ISBN 978-3-95540-700-1

DIE AUTORIN

Susanne Nett, geboren 1974 in Mainz. Nach ihrer Ausbildung zur Hotelfachfrau leitet sie zunächst den Gutsauschank des elterlichen Weinguts in Oppenheim, bevor sie 1998 zur Deutschen Weinkönigin gewählt wird. Es folgen Stationen im VDP (Verband Deutscher Prädikatsweingüter), im rheinland-pfälzischen Ministerium für Wirtschaft, Verkehr, Landwirtschaft und Weinbau sowie in der Gastronomie. Seit 2007 ist sie in verschiedenen Formaten regelmäßig im SWR Fernsehen zu sehen, bevor sie 2008 als Moderatorin für »Die Rezeptsucherin« startet. 2015 folgt die zweite Sendung „echt gut! Klink und Nett“ und seit 2018 moderiert sie „Kaffee und Kuchen“ auf SWR4. Seit 2019 betreibt sie unter ihrer Eigenmarke Susanne Nett einen eigenen Onlineshop mit Kaffee, Marmelade, Wein und anderen Köstlichkeiten. www.susanne-nett.com

DER FOTOGRAF

Oliver Götz, Jahrgang 1964. Nach den Stationen Film- und Medientechnik, handwerkliche Fotografen-Ausbildung, Studioleiter in einer Werbeagentur und Meisterschule ist Oliver Götz heute selbständiger Werbefotograf mit eigenem Studio in Föhren bei Trier. Seit 2014 hat er an mittlerweile zehn



Autorin Susanne Nett und Fotograf Oliver Götz.



Als „Rezeptsucherin“ geht Susanne Nett regelmäßig im SWR-Fernsehen auf die Suche nach traditionellen Gerichten aus Rheinland-Pfalz und Baden-Württemberg.

Buchprojekten gearbeitet, als Autor und Texter. www.werbe-fotografie-goetz.de



Köstliche Rezepte (v. oben nach unten): Deidesheimer Lewwerknepp, Munzen aus Unkel, Kürbismuffins aus Martinshöhe.

WO IST DAS BUCH ERHÄLTlich?

Das Buch „Die Rezeptsucherin“ ist direkt im Tagblatt-Shop in der Bahnhofstraße 70 erhältlich. Außerdem kann das Buch online im #einstueckpfalz-Shop unter www.einstueckpfalz.de zzgl. Versandkosten bestellt werden. Dort sind auch viele weitere Produkte von Susanne Nett erhältlich, wie Kaffee, Gin, edle Küchenholz Bretter, Marmelade oder das Buch „Kulinarische Pfalz“.

Sommerferienangebot im Technik Museum Speyer

Betreutes Programm für Kinder unter dem Motto „Technik sehen & Technik erleben“

SPEYER. Seit dem 11. Mai sind die Türen des Technik Museum Speyer wieder geöffnet. Langsam kehrt für die Freizeiteinrichtung wieder etwas Normalität ein und es werden täglich mehr Besucher. Die letzten Monate zeigten, dass der Kontakt zur Fangemeinde und der Community eine wichtige Stellung einnahm.

Per Social Media wurde z.B. über diverse Arbeiten, Vorbereitungen oder die Wiedereröffnung berichtet. Für Kinder wurde das Technik Museum Malheft als kostenloser Download angeboten und mit Quizfragen oder verschiedenen Challenges fanden regelmäßig Interaktionen mit den Fans statt. Aufgrund der Corona-Pandemie sind viele Ferienangebote für Kinder in der Region weggebrochen. Das Technik Museum Speyer möchte nun

seinen Fans etwas zurückgeben und bietet in den Sommerferien ein spezielles Kinderangebot als Alternative.

Unter dem Motto „Technik sehen & Technik erleben“ können Kinder zwischen 8 und 14 Jahren, unter Aufsicht von pädagogisch geschultem Personal und unter Einhaltung der Hygienemaßnahmen, die Welt der Technik erleben.

Das Programm erfolgt in Zusammenarbeit mit der Firma Sepia und findet am 21. und 28. Juli sowie am 4. und am 11. August je von 9.00 Uhr bis 14.00 Uhr statt. Es gibt Führungen zu den Themen Flugzeuge, Schiffe, Raumfahrt und Lokomotiven, man begibt sich mit einem Quiz gemeinsam auf die Suche nach den richtigen Antworten und bei Bastelaktionen ist die Kreativität der jungen Teilnehmer gefragt. Tickets für das Ferienpro-



gramm gibt es zu 20,00 € pro Kind und pro Termin unter www.technik-museum.de/ferienprogramm. Die Teilnehmerplätze sind aufgrund der aktuellen Maßnahmen begrenzt.