

Kupfermühle: Expansion geplant

BISCHHEIM. In Bischheim wurden für die Erweiterung der Kupfermühle die Weichen gestellt. Die Karl Bindewald GmbH, die die Kupfermühle betreibt, will zur Sicherung des Standortes weiter expandieren. Sie plant dazu, im südlich der L386 gelegenen Betriebsteil neue Siloanlagen zu errichten. Diese Fläche dient zurzeit als Parkplatz für Autos und betriebseigene Lkws. Deshalb soll der nördlich der L386 gelegenen Betriebsteils erweitert werden, um dort die Stellplätze einzurichten. Auf den freiwerdenden Flächen soll unter anderem ein neues Getreidelager gebaut werden, andere bauliche Veränderungen zur Optimierung der innerbetrieblichen Abläufe beitragen. Die jeweiligen Satzungsbeschlüsse wurden durch den Gemeinderat angenommen. lgh

Steuern: Erhöhung kommt

MÜNCHWEILER. Einen Anstieg bei den Grundsteuern gibt es in Münchweiler zum Jahreswechsel. „Wir müssen die Grundsteuern auf die Nivellierungssätze anheben, damit wir bei den Umlagen an die Verbandsgemeinde und den Donnersbergkreis nicht drauflegen müssen“, erläuterte Ortsbürgermeister Christoph Stumpf. Die Grundsteuer A steigt um 20 Prozentpunkte auf 345 Prozent, die Grundsteuer B um fünf Prozentpunkte auf 465 Prozent. Dies beschloss der Ortsgemeinderat bei drei Enthaltungen. josw

„Lebkuchen ist einfach Weihnachten“

WEIHNACHTEN SCHMECKT NACH ... (17): Lebkuchen-Mousse-au-Chocolat mit Ananas-Limoncello-Salat

Rolf von der Heide ist aktuell in seiner Küche im Dauereinsatz. Die Menüs in der Weihnachtszeit sind für den Betreiber des „Restaurants Orangerie“ in Kirchheimbolanden der Jahreshöhepunkt. Seinen Gästen bietet er auf seiner Weihnachtskarte zwei Desserts mit einer besonders weihnachtlichen Zutat.

„Lebkuchen ist einfach Weihnachten“, schwärmt Rolf von der Heide. Er hat sich in diesem Jahr für ein Lebkuchen-Tiramisu sowie eine Lebkuchen-Mousse-au-Chocolat auf der Karte entschieden. Dies passe hervorragend zu den Hauptgerichten, die er für seine Gäste in dieser Weihnachtszeit ausgewählt hat. Im Laufe seiner 42-jährigen Karriere als Koch und Restaurantbetreiber hat er viel Erfahrung mit den Wünschen seiner Gäste gesammelt.

Traditionell ganz oben auf der weihnachtlichen Wunschliste stünden Klassiker wie Entenbrust mit Rotkraut und Klößen, die er natürlich anbietet. Seit Jahren findet sich auch sein Rezept für Lammrücken mit Schafkäsekruste und Spinat-Gnocchi auf der Karte. Und Wild darf selbstverständlich nicht fehlen: Aus der Eifel bezieht er hierfür den Hirsch. Aus „guter Zucht“ komme Rumpsteak auf den Teller.

Nach zwei Monaten in Kirchheimbolanden weiß er auch schon um die besonderen Vorlieben der Bewohner der Kleinen Residenz. Der „Pfälzer



Rolf von der Heide beim Zubereiten seines Lebkuchen-Tiramisus in der Küche des Restaurants Orangerie.

FOTO: JEANNETTE ANTHES

Saumagen“ hat es direkt auf seine saisonal geprägte Karte geschafft. Aber der „regionale Renner“ sei ein Gericht, das er in der Vergangenheit nur selten im Programm hatte: Kas-

taniensuppe. Die „Keschdesupp“ sei enorm beliebt bei den Gästen. Für sein Rezept sei er oft gelobt worden. Regionale Einflüsse stünden für ihn schon immer ganz oben auf der Liste.

Nachdem der gebürtige Norddeutsche und seine Frau Katharina Ende Oktober den Pachtvertrag für ihr Lokal mit der Stadt abgeschlossen haben, „brumme es“. Bis zu den Weihnachtstagen sei er täglich für Weihnachtsfeiern gebucht; an beiden Feiertagen sei mittags und abends durchreserviert. Er betreibt das Restaurant im Familienverbund, nur so sei dies mit Blick auf den gegenwärtigen Personalmangel in der Gastronomie überhaupt machbar, berichtet von der Heide.

Sein aktueller Arbeitstag in der Küche dauere nonstop von 6.30 bis 23 Uhr. Lediglich an Heiligabend ist das Restaurant geschlossen. „Da feiern wir ganz traditionell in der Familie. Aber natürlich koche ich daheim auch etwas Nettos. Ich bin halt ein Koch-Junkie“, erzählt er augenzwinkernd. Zudem habe seine Tochter am 24. Dezember Geburtstag.

In seiner Heimatstadt Soltau wuchs der Liebhaber gehobener Küche indes mit dem Klassiker des Heiligabendmenüs auf: „Bockwurst und Kartoffelsalat“, erinnert er sich schmunzelnd. Im kommenden Jahr will er seine Karte mit seinem Leibgericht ergänzen, dem Grünkohl. Hierzulande fände dieser kaum in der Küche Verwendung, was von der Heide sehr bedauert. Im norddeutschen Raum stehe Grünkohl in jedem Lokal auf der Karte, in der Regel ganz klassisch mit Schmalz geschmort.

DAS REZEPT

Lebkuchen-Mousse au Chocolat mit Ananas-Salat

Zutaten:

- 400 Gramm Kuvertüre
- 3 Eier
- 3 Eigelb
- 100 Gramm Zucker
- 0,9 Liter Schlagsahne
- 25 Lebkuchengewürz
- ½ frische Ananas
- 100 Gramm brauner Zucker
- 3 Limetten
- 0,2 Liter Limoncello

Zubereitung:

Für die Mousse Kuvertüre klein schneiden, in Schüssel auf Wasserbad schmelzen. Eier, Eigelb, Zucker und Lebkuchengewürz in Schüssel verrühren, auf Wasser „zur Rose schlagen“. Cremig heiße Masse in Schüssel mit kaltem Wasser stellen, gelegentlich umrühren, bis Masse kalt ist. Sahne steif schlagen. Kuvertüre gründlich unter Eiermasse rühren. Sahne vorsichtig unterheben, in Schüssel abfüllen und kaltstellen.

Für den Salat Ananas schälen, vierteln, Strunk entfernen. Frucht in feine Würfel schneiden, Limetten heiß abwaschen, Schale abreiben, Saft auspressen. Beides mit braunem Zucker und Limoncello zu den Ananaswürfeln geben. Gut vermischen und ziehen lassen.

Bald soll es nicht mehr in die Turnhalle regnen

Dringend notwendige Sanierung der Halle von Grundschule und Mathilde-Hitzfeld-Schule kostet fast vier Millionen Euro

VON TORBEN MÜLLER

KIRCHHEIMBOLANDEN. Ein Dach ist ein Dach ist ... nicht unbedingt so richtig ein Dach. Jenes der Grundschulsporthalle jedenfalls kommt seinen Aufgaben so gar nicht mehr nach. Die Halle muss unbedingt erneuert werden. Nachdem die Sanierung der Grundschule endlich abgeschlossen ist, wartet also das nächste Millionenprojekt.

Wer kennt ihn nicht, den despektierlichen Seitenhieb auf den Gegenüber, der gerade auf dem Schlauch zu stehen scheint: „Du hast deinen Kopf nur, damit es dir nicht in den Hals regnet.“ Nun, für die Turnhalle an Grundschule und Mathilde-Hitzfeld-Schule

käme ein solcher Zustand schon einer Verbesserung gleich. Denn ihr Dach ist nicht mal mehr in der Lage, zuverlässig die recht einfach anmutende Aufgabe zu erfüllen, im Inneren der Halle für trockene Böden zu sorgen.

Dass es in die Turnhalle hineinregnet, ist bereits seit Jahren immer wieder Thema. Vor allem das Flachdach macht Probleme. Aber auch die Fassade, der Hallenboden, die Decken- und Wandbekleidungen sowie die Haustechnik hatten offenkundig auf den Prüfstand gehört. Ende 2021 begann ein Architekturbüro daher, die gesamte Halle auf Herz und Nieren zu prüfen. Das Ergebnis lässt keine Zweifel an dem großen Sanierungsbedarf der Turnhalle, die nicht nur für den Sportunterricht der rund 180 Grund-

schüler und der etwa 90 Schüler der Förderschule bedeutend ist. Auch die Trainingseinheiten etlicher Vereine finden in der Halle Platz, und nicht zuletzt ist sie als Notunterkunft für eine eventuelle Gasmangellage vorgesehen.

Immerhin: Ein Neubau muss wohl nicht her. Ein solcher hätte dazu geführt, dass der Sportbetrieb für Schule wie Vereine länger hätte ausfallen müssen. Zudem wäre ein Neubau wegen geänderter Förderrichtlinien wohl deutlich kleiner ausgefallen – das wäre für den Sportbetrieb an seiner Schule „ein echter Nachteil“ gewesen, wie Grundschulleiter Hermann Mörsdorf gesagt hatte. Dies wird aber nun nicht geschehen. Stattdessen gibt es eine umfangreiche Sa-

nung, deren Kosten das Planungsbüro auf 3,82 Millionen Euro schätzt. Im Sommer 2021 hatte Bauamtsleiter Udo Bauer die Kosten für einen Neubau übrigens auf nur 3,6 Millionen taxiert – das allerdings war eine vorsichtige Schätzung, zu der auch noch die Kosten für den Abriss des bestehenden Gebäudes gekommen wären; von den Preissteigerungen im Baugewerbe seither ganz zu schweigen.

Die Bewertung des aktuellen Hallenzustands liest sich jedenfalls wie ein dringlicher Aufruf, doch bitte schnellstmöglich etwas zu unternehmen. Das gilt allen voran für das Dach: Dieses ist demnach nicht regendicht, stark vermoost, weist undichte Anschlüsse und eine undichte Entwässerung auf, ist stark sedimentiert und

hat ungedämmte Leitungen. Außerdem ist die Dacheindeckung asbesthaltig. Mängel und Schäden an der Fassade, nicht schließende Fenster, der in Mitteleidenschaft gezogene Hallenboden, undichte Außentüren sowie die „unbedingt erforderliche“, aber fehlende Trennung von Trinkwassersystem und Feuerlöschleitung sind einige der Mängel, die der Bericht des Büros aufzeigt.

Die erforderliche Sanierung hat der Rat der Verbandsgemeinde einstimmig beschlossen. Dass nun aber nicht von heute auf morgen lossaniert werden kann, das ist die Regel bei öffentlichen Gebäuden. Zunächst wird die Verwaltung die vorgeschriebenen Vergabeverfahren in Gang setzen für Architektur, Haustechnik und Statik.

Wenn es dann losgeht, sollen – um den Sportbetrieb in der Halle so lange wie möglich aufrecht zu erhalten – zunächst Dach und Fassade in Angriff genommen werden, wie Udo Bauer erläutert. Erst im Anschluss geht es an die Arbeiten im Halleninneren.

Erst im September war die Sanierung von Grundschule und Mathilde-Hitzfeld-Schule abgeschlossen worden – zehn Jahre, nachdem bei einem Brandschutzgutachten umfangreiche Mängel festgestellt worden waren. Hatte das Projekt anfangs gut drei Millionen Euro kosten sollen, entwickelte sich die Sanierung über die Jahre hinweg zum größten Bauprojekt der Verbandsgemeinde. Am Ende standen Kosten von etwa 8,5 Millionen Euro.

Rocky-Roboter am Start

Rockenhausener Teams erfolgreich beim Roboter-Wettstreit

VON ANDREAS LACHMANN

ROCKENHAUSEN. In dieser Woche drehte sich an der IGS Rockenhausen alles rund um das Thema Roboter. Denn dort fand für die mittleren Schulklassen die „VEX IQ Competition“ statt: ein Wettstreit der Roboter.

Die IGS Rockenhausen ist zum vierten Mal Ausrichter eines Robotik-Regionalwettbewerbs und selbst mit drei Teams am Start: „Die Rockys 1, 2, und 3“. Die eigentlichen Protagonisten auf dem Spielfeld sind die etwa 30 mal 30 Zentimeter großen Roboter aus Kunststoff, die in ihrer Form zumeist kubisch daherkommen und als Baustein um die 500 Euro kosten. Ebenfalls dabei sind die „Donnersberger“ der Förderschule am Donnersberg sowie vier weitere, auswärtige Teams.

Der Wettbewerb ist zeitlich eng gestrafft und wird in zwei Bereiche untergliedert. Eine Spielrunde dauert eine Minute. In der „Robot Skills Challenge“ kann jedes Team einzeln mit einem Roboter diverse Punkte beim Lösen von Aufgaben sammeln. Dreimal fahren die Roboter selbstständig, dreimal werden sie von den Schülern per Hand gesteuert.

Auf den ersten Blick sieht alles recht einfach aus, doch der Eindruck täuscht. „Man muss bedenken, dass hinter allem eine aufwendige Programmierung steckt, auch bei der manuellen Steuerung der Roboter“, erklärt Heiko Baumann, Leiter der Robotik-AG der IGS Rockenhausen. „Wenn man die Steuerung nach vorne drückt, kann man zum Beispiel vorher einprogrammieren, ob die Beschleunigung linear ablaufen soll oder logarithmisch. Beim Letzteren ist es möglich, extrem langsam fahren zu können und bei Bedarf trotzdem auf Höchstgeschwindigkeit zu wechseln.“

Im zweiten Teil bilden zwei unterschiedliche Teams eine Allianz bei der „Teamwork Challenge“ und wetteifern gemeinsam um die Punkte. Die Teamzusammenstellung wird per Zufallsgenerator festgelegt. Während der Sekunden 25 bis 35 gibt es in allen Disziplinen einen Fahrerwechsel, was für unheimlich viel Anspannung unter den Teilnehmern sorgt. Durch den kooperativen Charakter des Wettkampfes lernen die Schüler voneinander und tauschen intensiv ihr Wissen aus, um anschließend gemeinsam auf dem „Schlachtfeld“ zu bestehen.

Auf dem etwa zwei mal zwei Meter großen Spielfeld befinden sich breite Strichmarkierungen, während der Bereich in der Mitte durch ein aufgebautes Hindernis zweigeteilt wird. In der einen Hälfte sausen die Roboter meist blitzschnell aus ihrer Startposition heraus in Richtung der Türme, um dort einen Mechanismus auszulösen. Wenn alles klappt, fallen die etwa Fünf-Mark-Stück großen Plastikchips herunter. Schafft es dabei ein Roboter, die herunterkullernden Chips einzusammeln und anschließend auf die zweite Spielfeldhälfte über die Abgrenzung hinweg zu schleudern, gibt es Extra-Punkte.

Jedes Team hofft, sich für die German Masters in Hamburg zu qualifizieren. Doch der Weg dahin kann steinig sein. Beim Team „The killer tomatoes“ der Oscar-Paret-Schule Freiberg am Neckar – das übrigens nur aus Schülerinnen besteht – klemmt in einer Runde die Robotermechanik. Am Ende reicht es mit 51 Punkten für Platz drei in der Rangliste.

„Je komplexer die Mechanismen sind, desto fehleranfälliger wird es“, attestiert Nils Hoffmann, Leiter der Robotik-AG der IGS Contwig, dessen Schülerteam hart für den Wettkampf trainiert hat. „Wir waren über sechs Wochen mit dem Zusammenbau, der Programmierung und dem Testen des Roboters beschäftigt“, erzählen Hoffmanns Schüler, die vor lauter Eifer versäumt haben, ihrem Team einen prägnanten Namen zu verpassen. Doch zum Glück erhält jede Gruppe bei der Registrierung vom Computersystem einen Namen. Und so landet die Mannschaft aus Contwig als Team „67429A“ letztendlich mit 47 Punkten auf dem vierten Rang.

Das Team „41466B“ alias „The Rockys 2“, gesponsert von der Firma Adient aus Rockenhausen, kann dagegen seinen Heimvorteil ausspielen und belegt mit 96 Punkten den ersten Platz. Sämtliche Pokale bleiben somit in Rockenhausen. Und nach Punktewertung sind alle Teams für die Deutsche Meisterschaft qualifiziert.



Beim Robotik-Regionalwettbewerb wollen die Teams möglichst viele Punkte sammeln. Gerade versucht das das Team „The Rockys 3“. FOTO: J. HOFFMANN

—ANZEIGE—

—ANZEIGE—