

BLAULICHT

Messerscharfer Verkauf

HIRSCHBERG (red). Ein 25-jähriger Mann aus Hirschberg wollte sich am Freitag gegen 17 Uhr mit einer ihm unbekannt Person in der Neckarstadt treffen, um ein iPhone zu erwerben. Bei dem Treffen zog der Anbieter des Mobiltelefons jedoch plötzlich ein Messer und forderte die Herausgabe der Wertgegenstände des 25-Jährigen. Der junge Mann gab dem Täter, der anschließend zu Fuß flüchtete, sein Bargeld.

Verdacht auf CO-Vergiftung

MANNHEIM (dpa). Wegen des Verdachts auf eine Kohlenmonoxid-Vergiftung sind in Mannheim am späten Samstagabend 13 Menschen ins Krankenhaus gebracht worden. Ein Mann war in einem Wohnhaus nach dem Duschen zusammengebrochen, wie die Feuerwehr mitteilte. Weitere Bewohner wie auch einige Rettungskräfte wurden vorsorglich untersucht. „Kohlenmonoxid kann in wenigen Atemzügen tödlich sein“, sagte ein Polizeisprecher. Lebensgefahr bestand in diesem Fall jedoch bei keinem der Betroffenen. Vermutlich hatte eine defekte Gastherme den Austritt des gefährlichen Gases verursacht. Kohlenmonoxid kann zum Erstickungstod führen.

Ohne Schein, aber mit Drogen

MANNHEIM/WORMS (red). Einer Kontrolle durch die Polizei wollte sich am späten Freitag gegen 23.15 Uhr ein 32-jähriger Mann aus Worms entziehen. Beamte des Polizeireviers Sandhofen hatten im Bereich der Frankenthaler Straße in Mannheim-Schönau eine Kontrollstelle errichtet. Als der Mann aus Worms diese erblickte, ließ er sein Fahrzeug stehen und versuchte zu Fuß zu flüchten. Er konnte jedoch durch die Beamten gestellt werden. Bei der weiteren Überprüfung wurde der Grund für sein Verhalten ersichtlich. Der Mann besitzt keinen Führerschein, er stand unter dem Einfluss von Marihuana und außerdem hatte er das Fahrzeug seiner Ex-Freundin ohne Erlaubnis benutzt. Die Polizei erstattete Strafanzeige.

AUF EINEN BLICK

Auszeichnung für Pflegeheim

LUDWIGSHAFEN (spe). Zum zweiten Mal ist das DRK-Pflegeheim „In der Melm“ in Ludwigshafen-Oggersheim mit dem Qualitätssiegel „Grüner Haken“ der Bundes-Interessenvertretung der Nutzer von Wohn- und Betreuungsangeboten im Alter und bei Behinderung (BIVA) ausgezeichnet worden. „Respektvoller Umgang, Selbstbestimmtheit und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben sind für die Bewohner bei uns jederzeit gewährleistet. Damit stehen wir für hohe Lebensqualität und Verbraucherfreundlichkeit“, freute sich Heimleiter Jürgen Stephan. Das Kompetenzzentrum für Demenz stand einen Tag lang dem Gutachter offen. Er richtete 160 Fragen an die Heim- und Pflegedienstleitung. Zur Begutachtung gehörten auch eine Begehung des Hauses, die Teilnahme am Mittagessen und die Befragung der Bewohnervertretung. Auf der Suche nach einem geeigneten Pflegeheim ist die Auszeichnung einer Einrichtung mit dem „Grünen Haken“ für die Pflegebedürftigen eine Entscheidungshilfe.

Schnecke ist wieder salonfähig geworden

ZUCHTFARM 60 000 Exemplare tummeln sich auf Areal in Asselheim / Leben zwischen Rennen und Kochtopf

GRÜNSTADT (red). Die Schnecken der Asselheimer Zuchtfarm „Zur Pfalzschnecke“ bekommen zum 1. Mai neue Mitbewohner: Zwei Bienenvölker bringen pünktlich zum Start der Schneckensaison noch mehr Leben ins Beet. Ebenfalls neu sind ein Duftgarten mit Pfefferminze, Zitronenmelisse oder Kamille und ein Kräuterfeld mit blauem Basilikum, Schnittlauch, Bohnenkraut, Oregano oder Rosmarin. Seit vier Jahren züchtet die Familie Charlier Weinbergsschnecken auf der einzigen Farm dieser Art in Rheinland-Pfalz.

Weinbergsschnecken auf roter Liste

Traditionsgemäß erwartet die Besucher am 1. Mai ein buntes Programm: Neben Klaus Ferber aus Eisenberg, der anhand eines ständigen Schau-Bienenstocks die Lebens- und Arbeitsweise der fleißigen Insekten erklärt, stehen die Schnecken-Königin Alma I und Charly, das neue, lebensgroße Maskottchen im Stoffkostüm, für Autogramme und Fotos zur Verfügung. Wer will, kann die Schnecken bei einem „Rennen“ erleben, als Delikatesse kosten und bei Führungen allerhand Wissenswertes über die gemütlichen Tierchen erfahren. Eintritt und Führungen sind frei.

Zu seiner Schneckenfarm kam der Grünstadter Hotelier Stefan Charlier buchstäblich



Eine Jungschnecke auf Nahrungssuche – 60 000 ihrer Artgenossen bevölkern die Zuchtfarm im rheinland-pfälzischen Asselheim. Foto: pfalzschnecke.de

wie die Jungfrau zum Kinde. Als er eines Morgens im Internet von einem Seminar für die Zucht von Weinbergsschnecken las, sagte er zu seiner Frau Gabriele: „Es gibt doch nichts, was es nicht gibt.“ Weil beide immer schon Lust daran hatten, Trends aufzuspüren, meldeten sie sich kurzerhand dort an.

Weinbergsschnecken stehen auf der roten Liste für artengesetzte Tiere, so lernten sie, und deshalb kann die wachsende Nachfrage der Gastronomie

nur durch Zucht befriedigt werden. Dass die Schnecke wieder salonfähig geworden ist, hatten die Charliers bereits in ihrem Pfalzhotel Asselheim bemerkt.

Am 1. Mai ist der Winterschlaf beendet

Schon immer Freunde schneller Entschlüsse stand für die beiden Unternehmer alsbald fest: „Wir machen eine Schneckenfarm auf!“ Bis sich die Pforten dann im

Juni 2007 allerdings öffneten, sollten noch etliche Monate vergehen. Daran schuld war nicht etwa mangelnde Risikofreude, sondern zuerst der Weg durch die behördlichen Instanzen. Denn insgesamt acht Ämter und Institutionen haben bei der Eröffnung einer solchen Zuchtfarm ein Wörtchen mitzureden. Ein optimales Grundstück war zwar schnell gefunden, aber viele Nachbarn hatten Angst, dass die Schnecken ihre Gärten überschwemmen

und ihr Gemüse wegknabbern würden. Dass dies dank eines grünen Zauns, der aufgrund einer Fett-Salz-Mischung für die Schnecken unüberwindbar ist, nicht geschehen wird, konnten die Charliers vermitteln.

„Darüber waren wir sehr froh, denn das Wunsch-Grundstück am Fuß der Asselheimer Weinberge ist ideal“, erläutert Stefan Charlier. Zum einen sei die Gegend um den Weinort „steinreich“, also von Kalksteinen geprägt. Kalk brauchen die Schnecken zu Stärkung ihres Häuschens. Nach anderthalb Jahren war schließlich die Baugenehmigung da. Dann ging es Schlag auf Schlag: Innerhalb von drei Monaten wurden ein Brunnen gebohrt, Pfosten gesetzt, die späteren „Wohnbeete“ angelegt, mit rein biologischem Kompost gedüngt und mit Samen von Wildkräutern und Blumen bestreut, die Schneckenzäune errichtet und eine Bewässerungsanlage installiert. Am 30. Juni 2007 wurde die Schneckenfarm offiziell eröffnet.

Seitdem wiederholt sich dort jedes Jahr die gleiche Prozedur: Am 1. Mai beziehen die Schnecken ihr neues Zuhause. Zuvor sind die schönsten, übrig gebliebenen Exemplare des Vorjahres aus dem Winterschlaf erwacht und haben in einem Gewächshaus schon für Nachwuchs gesorgt. Im Lauf der Saison, die von April bis Oktober dauert, wächst die Population auf bis zu 60 000 Exemplare an. Auf

der Farm tummeln sich 50 000 Exemplare der Sorte Helix aspersa (gefleckte Weinbergsschnecke) und 10 000 Exemplare der Sorte Helix pomatia (Burgunderschnecke).

Die nachtaktiven Tiere suchen tagsüber Schutz unter schattenspendenden Brettern, nachts fressen sie sich durch Thymian, Mangold, Lupinen, Sonnenblumen, Spinat, Raps, Kohl und andere Leckereien. „Und das alles absolut ökologisch“, betont Charlier.

Damit sich die Tierchen gut entwickeln, achtet er auf den richtigen Mix von lockeren, kalkreichen Böden, ausrei-

» Die Schnecke ist ein Feinschmecker. Sie schlängelt ihre Speisen nicht hastig hinunter. Was sie auch zu sich nimmt, sucht sie sorgfältig aus und verleibt es sich genießerisch ein. «

STEFAN CHARLIER, Züchter und Koch

chend Feuchtigkeit und einwandfreie Fütterung. Ein Großteil der Population wird im Oktober eingesammelt, eingekocht und in einen Gemüsesfond eingelegt. Was sich daraus zaubern lässt, zeigt der gelernte Koch seit kurzem in seinem Koch- und Backbuch „Die Pfalzschnecke“.

Gipfeltreffen der Winzer

„MAISPITZEN“ Prädikatsweingüter starten Genuss-Offensive

Von Rolf Sperber

NEUSTADT. Mit den „Maispitzen“ vom 1. bis 30. Mai startet der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) Pfalz in eine Genuss-Offensive. Wein-Menüs in Spitzenrestaurants und Weinwanderungen durch die Spitzenlagen der Pfalz gehören ebenso zum Programm der 26 pfälzischen VDP-Weingüter und der acht VDP-Talente an der Deutschen Weinstraße wie individuelle Weinproben in den Kellern der besten Pfälzer Winzer.

Zwei Höhepunkte ragen aus den „Maispitzen“ heraus: Die VDP-Jahrgangsparty am 17. Mai (Christi Himmelfahrt) im Hofgarten des Sterne-Restaurants „Deidesheimer Hof“ und die VDP-Weinkost am 26./27. Mai (Pfingsten) in der Jugendstil-Festhalle in Landau. In die Jahrgangsparty (Eintritt: 115 Euro) ist auch der Sterne-Koch Stefan Neugebauer eingebunden, der ein „Flying-Dinner“ bietet und eine Austern-

und Käse-Bar aufbauen will. Die VDP-Weinkost in der Jugendstil-Festhalle ist international: Dort präsentieren sich auch unter dem Motto „Gipfeltreffen“ Winzer aus dem Großherzogtum Luxemburg mit Kreszenzen von der Mosel. Die Weinkost ist am Pfingstamstag von 14 bis 18 Uhr (Eintritt: 25 Euro), am Sonntag von 11 bis 17 Uhr geöffnet (20 Euro) und stellt insgesamt rund 200 Weine des Jahrgangs 2011 vor.

Örtliche VDP-Winzer sind auch bereits am 5. und 6. Mai bei einer speziellen Verkostung in den Weinbergen von Forst dabei: „Forster Riesling und mehr“ ist das Motto dieser Präsentation von neun Weingütern und des Forster Winzervereins, die rund 80 Weine vorstellen. Alle Weine an einer 40 Meter langen „Lagenkostbar“ sind nach Lagen oder Themen geordnet und ermöglichen so einen Vergleich der angestellten Riesling-Weine.

www.vdp-pfalz.de

Probe im Bunker

VERKOSTUNG 150 Weine dort genießen, wo einst Nato und Militärgerät präsent waren

ST. MARTIN (spe). Das Ambiente ist ungewöhnlich – eine solche Weinprobe gibt es nirgendwo: Die Jungweinprobe von 14 Weingütern des Winzerdorfes St. Martin bei Maikammer an der Deutschen Weinstraße findet am 5. Mai von 16 bis 23 Uhr in einem ehemaligen NATO-Bunker tief in einem Berg westlich des Ortes statt. Rund 150 Weine werden dort vorgestellt – wo einst der „kalte Krieg“ allgegenwärtig war. Der immer noch spektakuläre langgezogene Bunker wurde zwischen 1964 und

1972 erbaut und sollte im Kriegsfall eine Art Kommandozentrale bilden. Nun dient er den Winzern von St. Martin als „Weinprobenraum“ für die Weine des Jahrgangs 2011. Für zehn Euro kann man unter den Weinen bei der „Bunkerweinprobe“ seine Favoriten herausuchen. Die Winzer empfehlen warme Kleidung, festes Schuhwerk und eine Lampe für den nächtlichen Rückweg.

www.bunker-weinprobe.de

– Anzeige –

+++ Die erste Adresse für Jobsucher in der Region +++

www.jobs.rhein-main-presse.de

DIESER SCHNEEBESEN MÖCHTE MITMISCHEN. MIT IHNEN.

Dieser und tausende weiterer Jobs warten auf Bewerber.



Wer heute seinen Job wechseln möchte, kann schon morgen einen neuen gefunden haben. Klingt einfach. Ist es auch! Denn auf jobs.rhein-main-presse.de sind tausende Jobs schnell und übersichtlich mit wenigen Klicks abrufbar. jobs.rhein-main-presse.de – die erste Adresse für Jobsucher in der Region.