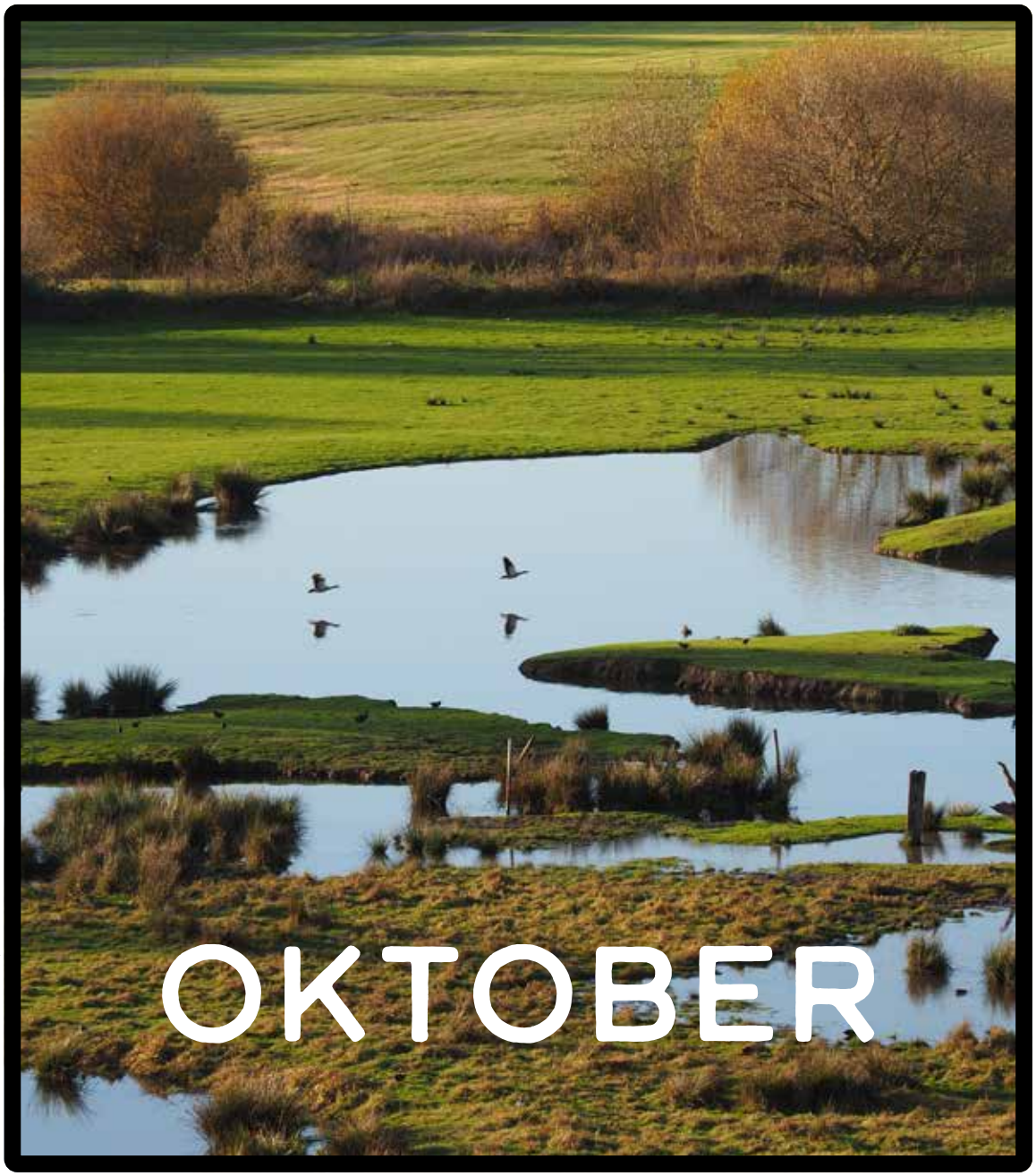
# bagatelle

DIE HOMBURGER STADTZEITUNG

Oktober 2025

## Mit Empfehlungen und Tipps aus Homburg und Umgebung




Titelbild von Adobe Stock / hajo100

**FC 08 Homburg vs. SV Stuttgarter Kickers am 02.11.2025**
Auf ins Waldstadion!

Hotel
STADT HOMBURG

GANS
SCHNELL RESERVIEREN

06841 - 1331

INFO@HOTEL-STADT-HOMBURG.DE

Le
Connaisseur

bagatelle
DIE HOMBURGER STADTZEITUNG

## Impressum

**Herausgeber:**
Anschrift (zugleich auch ladungsfähige Anschrift für alle im Impressum genannten Verantwortlichen):
mps.agency e.K.
Eisenbahnstraße 3, 66424 Homburg
**Telefon:** 06841 / 1877324
**E-Mail:** info@bagatelle-homburg.de
**Internet:** www.bagatelle-homburg.de

**Inhaber:** Marcel P. Schmitt
**Registergericht:** Amtsgericht Saarbrücken
**Registernummer:** HRA 13636
**Ust-Id-Nr.:** DE297742087

**Redaktion & Verkauf:** Marcel P. Schmitt, Heinz Hollinger, Christian Ehrlich, Helmut Corbé
**E-Mail:** redaktion@bagatelle-homburg.de

**Anzeigenverkauf:** anzeigen@bagatelle-homburg.de
**Anzeigen- und Redaktionsschluss:** zum 05. jedes Monats

**Druck:** Kern GmbH, In der Kolling 120, 66450 Bexbach

In diesem Magazin veröffentlichte Anzeigen, Texte und Bilder sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Urhebers weiterverwendet werden. Reproduktion, Nachdruck und Vervielfältigung – nur mit Genehmigung der Redaktion. Für Preise und Satzfehler keine Haftung!

Reifen Hunsicker
Alles läuft rund!
Kanalstraße 8 / 66424 Homburg / 06841-3160 / www.reifenhunsicker.de

Blatt & Ferdinand im Hause Spezi
• Fliesenverlegung
• Sanitäre Montage
• Komplettrenovierung
MEISTERBETRIEB
Fachmarkt Homburg GmbH
Fliesen, Sanitär und mehr
Besuchen Sie unsere Ausstellung
35 JAHRE ERFOLGREICH
Das Bad aus einer Hand
Spezialist auch für altersgerechte Bäder
66424 Homburg-Erbach
Berliner Str. 130, Einfahrt Ecke Rohrwiesen • Tel. 0 68 41 - 7 21 21
Fax 0 68 41 - 7 37 89 • E-Mail: info@spezi-fachmarkt.de
Homepage: www.spezi-fachmarkt.de
Sortiment Marken WC Sitze
verschiedene Farben ab 20,- €

## Memory Walk

**Erlebnisreicher Infotag in Sachen Demenz**

Passend zum Monat der Demenz, warteten auf die Besucher*innen jede Menge Informationen und Aktionen zu Thema Demenz. Außerdem gab es die Möglichkeit, Vorträgen zu lauschen und an Ständen mit den Mitgliedern des GPND zu sprechen und rund um die Themen Prävention, Umgang mit Demenz und Unterstützungsangebote ins Gespräch kommen.

Im Rahmen dieser Veranstaltung waren auf dem Christian-Weber-Platz 10 Infostände der Mitglieder des Netzwerks Demenz aufgebaut. An den Infoständen präsentierten die Netzwerkpartner ihre Arbeit und beantworteten den Interessierten – Menschen mit Demenz und ohne Demenz – ihre Fragen rund um das Thema Demenz. Ein Stadtführer gab den Besuchern auf dem Christian-Weber-Platz Einblicke in die Geschichte der Stadt Homburg. Weitere Aktivitäten vor Ort waren u. a. auch: der Auftritt einer Ukulele-Gruppe mit singenden Kindern des Albert-Schweitzer-Kinderhauses aus Erbach, Vorstellung neuer Museumskoffer zum Thema „60 Jahre“ und „Fußball“. Ein Auftritt des Unterhaltungskünstlers Tommy Leidinger mit Liedern zum Erinnern und Mitsingen. An dem Infostand der Psychosozialen Projekte gab es einen Alterssimulationsanzug, der jüngeren Menschen die Möglichkeit bot, in die Erfahrungswelt älterer Menschen einzutauchen.

*Zwischendurch gab es Auftritte des Unterhaltungskünstlers Tommy Leidinger mit Liedern zum Erinnern und Mitsingen*
*© Heinz Hollinger*

Am Infostand vom Ökumenischen Ambulanten Hospiz- und Palliativberatungsdienst konnte man am Glücksrad drehen und süße Gewinne von früher erhalten. An dem Infostand der Organisation Herz und Pfote Therapiebegleithunde e. V. konnte man viel erfahren über die tolle Arbeit der speziell ausgebildeten Tiere. Diese Hunde werden in therapeutischen Umgebungen eingesetzt, um eine Brücke zwischen Menschen zu schlagen

*An zahlreichen Infoständen präsentierten die Netzwerkpartner ihre Arbeit und beantworteten gerne die Fragen der Besucher*
*© Heinz Hollinger*

und positive Interaktionen zu ermöglichen. Übrigens, die PSP Saarpfalz bietet ein breites Spektrum an Dienstleistungen, das sich an den individuellen Bedürfnissen der Betroffenen orientiert. Dazu gehören unter anderem Beratungsangebote, therapeutische Maßnahmen, Unterstützung bei der sozialen Integration sowie präventive Maßnahmen zur Förderung der psychischen Gesundheit. Ein wichtiger Schwerpunkt der PSP liegt in der ambulanten psychosozialen Betreuung, bei der Betroffene in ihrem häuslichen Umfeld begleitet

*Am Infostand vom Ökumenischen Ambulanten Hospiz- und Palliativberatungsdienst konnte man viel erfahren über die Begleitung von schwerkranken Menschen auf ihrem letzten Lebensabschnitt*
*© Heinz Hollinger*

und unterstützt werden. Diese Unterstützung kann sowohl Einzelpersonen als auch Familien betreffen. Darüber hinaus arbeitet die PSP eng mit anderen sozialen Einrichtungen, Ärzten, Therapeuten und Institutionen zusammen, um eine umfassende und vernetzte Versorgung sicherzustellen. Neben der direkten Betreuung von Menschen mit psychischen Problemen legt die PSP Saarpfalz auch großen Wert auf Prävention und Aufklärung. Durch Informationsveranstaltungen

*Zahlreiche Institutionen waren mit einem Stand vertreten, wo man sich eingehend zum Thema Demenz bzw. Alter informieren konnte*
*© Heinz Hollinger*

wie die „Memory-Walk-Veranstaltung“, Workshops und Schulungen werden Betroffene, Angehörige und Fachkräfte sensibilisiert und informiert, um frühzeitig auf Anzeichen psychischer Belastungen reagieren zu können. Die PSP Psychosoziale Projekte Saarpfalz spielen eine wichtige Rolle in unserer Region, indem sie zur Entstigmatisierung psychischer Erkrankungen beitragen und den Betroffenen eine Perspektive zur Bewältigung ihrer Situation bieten. Die Veranstaltung auf dem Christian-Weber-Platz besuchten nicht nur Passanten und Interessierte, sondern auch Angehörige von Betroffenen sowie Betroffene der Krankheit „Demenz“ selbst. Bei der „Memory-Walk-Veranstaltung“ auf dem Christian-Weber-Platz wurden neben allgemeinen Infos aus der praktischen Betreuungsarbeit auch individuelle Hilfsangebote erläutert. Ziel des Infotages war es, allen Interessierten das Thema „Demenz“ etwas näher zu bringen.

**Kontakt: Gerontopsychiatrisches Netzwerk mit Schwerpunkt Demenz im Saarpfalz-Kreis c/o Psychosoziale Projekte gGmbH Goethestr. 2, 66424 Homburg, Telefon 06841/93 43-0, www.psp-homburg.de © Heinz Hollinger**

## Restaurant „Zum Schießhaus Homburg“

**Neueröffnung im September 2025**

*v.l.n.r. Pächterin Tanja Emich, Bürgermeister Manfred Rippel und Matthias Emich*
*© Chris Ehrlich*

Seit dem 29. August gibt es in der Homburger Gastronomieszene wieder eine Neuigkeit. Hatte das Schießhaus, in der Gemarkung Bruchhof-Sanddorf, seit vergangenem Jahr geschlossen, so gab es Ende August eine Neueröffnungs-Party par excellence.

Es war das im Internet und auf Social Media beworbene „Grand Opening“, eine Vorab-Willkommensparty im großen Stil mit Büfett und der Homburger Band „Take 4“ und auch Bürgermeister Manfred Rippel kam als Gast und überreichte einen Strauß Blumen am Abend der Neueröffnung. Neben ihm kamen auch viele alte Freunde und neue Gäste, um der Pächterin Tanja Emich und ihrem Ehemann Matthias ihre Aufwartung zu machen, alles Gute zu wünschen und gemeinsam mit ihnen und ihrer Familie die Neueröffnung bis spät in die Nacht hinein zu feiern. Ganz besonders freuten sich auch die Mitglieder der Homburger Schützengesellschaft 1849 e.V., da sie nun wieder eine Möglichkeit haben, sich kulinarisch bei ihren hiesigen Stammtischen verköstigen zu lassen. Auch Vijay Misra, der 1. Vorsitzende der Homburger Schützengesellschaft 1849 e.V., dem (nebenbei erwähnt) ältesten Verein in Homburg, äußert sich sehr zufrieden im Interview mit der Bagatelle: „Von November 2024 bis jetzt September 2025 hatten wir leider die Wirtschaft am Schießhaus geschlossen. Das war seit 2001, seitdem ich hier bin, noch nie der Fall gewesen. Jetzt haben wir Tanja Emich als neue Pächterin. Ich denke, sie und ihr Mann Matthias sind fleißige Leute, die bemüht sind, das Schießhaus nach vorne zu bringen.“ Und in der Tat: Nach vielen tatkräftigen Stunden, Tagen und Nächten der Arbeit, den vielen Vorbereitungen und der Erfüllung der gestellten Auflagen im Gastro-Business sind die beiden beherzten Eheleute nun sehr gut aufgestellt. Tanja

*Die Außenansicht des Restaurants „Zum Schießhaus“*
*© Chris Ehrlich*

*Bis spät in die Nacht wurde im Schießhaus ausgiebig gefeiert und auch getanzt*
*© Chris Ehrlich*

*Zum „Grand Opening“ kamen viele Gäste - auch von der Schützengesellschaft 1849 e.V. Homburg*
*© Chris Ehrlich*

*Bei der großen Neueröffnung sorgte die Band „Take 4“ für den musikalischen Rahmen*
*© Chris Ehrlich*

Emich sagt der Bagatelle: „Der Herd musste aus der Küche raus, wird mussten einzelne Zimmer (auch die Küche) komplett neu streichen, haben den Flur und den Eingangsbereich auf Vordermann gebracht und gemeinsam mit dem Verein, sowie vielen mithelfenden Freunden und Bekannten der Familie

*Das Restaurant „Zum Schießhaus“ hat eine schöne Außenanlage mit großem Biergarten*
*© Chris Ehrlich*

unsagbar viele Arbeitstunden im Vorfeld abgeleistet, bevor es hier losgehen konnte. Danke nochmal an alle helfenden Hände!“ (Sie ist sichtlich gerührt.) Galt es anfangs noch, einen adäquaten Koch/Köchin zu finden, so gab es im Restaurant zum Schießhaus bislang seit der offiziellen Eröffnung am 16.

*Das schöne Ambiente im Homburger Restaurant „Zum Schießhaus“ lädt zum Verweilen ein*
*© Chris Ehrlich*

*Der prächtige Festsaal ist ideal für groß angelegte Feiern jeder Art*
*© Chris Ehrlich*

*Der Gastroraum mit dem Büfett am Tag der Eröffnung*
*© Chris Ehrlich*

September das erste Schnitzelbüfett am 25. September und das zweite Schnitzelbüfett am 16. Oktober. Beide Veranstaltungen waren schon innerhalb kürzester Zeit restlos ausgebucht! Es gab auch schon das erste Frühstücksbüfett am Tag der Deutschen Einheit und das Frühstücksbüfett am 9. November – Sie können es sich vielleicht schon denken – ist jetzt schon AUSGEBUCHT! Da scheint es schon ganz praktisch zu sein, sich mal den WhatsApp-Kanal „Zum Schießhaus Homburg“ anzuschauen (siehe QR-Code in der Anzeige hier), damit Sie, liebe Leserinnen und Leser, auch immer schnellstmöglich mitbekommen, wann welche Aktion geplant ist. Sowas kann ja nie schaden. Unser Bagatellemitarbeiter vor Ort erfreute sich selbst auch schon (testweise, versteht sich) an der einen oder anderen kulinarischen Gaumenfreude und war bisher immer restlos von der Qualität und dem Geschmack überzeugt. „Alles prima - nichts zu bemängeln, Tanja“, wie er der freundlichen Wirtin auf ihre Anfrage hin nur immer wieder attestieren konnte. Weiter so! Mit der tatkräftigen Unterstützung von Ehemann Matthias und der Köchin „Nicole“ aus St. Wendel ist Tanja Emich in ihrer Küche im Schießhaus gut aufgestellt und auch das restliche Team arbeitet hier sehr gut zusammen, wie Tanja Emich im weiteren Gesprächsverlauf sagt. Das Team Schießhaus funktioniert also jetzt schon sehr gut und wir dürfen gespannt sein, was es noch an besonderen Veranstaltungen geben wird, denn die Eheleute Emich sind ja immer wieder für eine Überraschung gut in der Homburger Gastronomie-Szene! **Das Team der Bagatelle wünscht weiterhin viel Erfolg nach diesem gelungenen Start. Text: Chris Ehrlich**

## Anspruch auf Krankengeld

**Viele Fallen; dann entfällt der Krankengeldanspruch**

Krankengeld soll die Lohnlücke schließen, wenn eine Erkrankung länger dauert und die Entgeltfortzahlung endet. Der Anspruch ist jedoch an klare gesetzliche Voraussetzungen gebunden – und er kann enden, ruhen oder gar nicht erst entstehen -. Wer seine Rechte kennt und Fristen beachtet, vermeidet unnötige Lücken.

Anspruch auf Krankengeld besteht, wenn eine Krankheit arbeitsunfähig macht oder eine stationäre Behandlung auf Kassenkosten erfolgt. Entscheidend ist die ärztliche Feststellung: Sie begründet den Anspruch – bei ambulanter AU ab dem Tag der Feststellung. Die weitere Arbeitsunfähigkeit muss anschließend ohne Lücke ärztlich festgestellt werden; erfolgt die Folgebescheinigung spätestens am nächsten Werktag nach dem letzten bescheinigten Ende, bleibt der Anspruch bestehen (Samstage zählen in diesem Zusammenhang nicht als Werktag). Für bestimmte Konstellationen, in denen Versicherte nachweislich alles Zumutbare für eine rechtzeitige Feststellung getan haben, hat das Bundessozialgericht Ausnahmen zugelassen. Der Anspruch ist zeitlich gedeckelt: Wegen derselben Krankheit wird längstens 78 Wochen innerhalb eines 3-Jahres-Zeitraums Krankengeld gezahlt (die Blockfrist beginnt mit dem ersten Tag der AU). Tritt währenddessen eine weitere Krankheit hinzu, verlängert das die Höchstdauer nicht. Ist die 78-Wochen-Grenze erreicht, endet der Anspruch – in der Praxis spricht man von Aussteuerung. Ein neuer Anspruch wegen derselben Krankheit entsteht erst wieder, wenn ein neuer 3-Jahres-Zeitraum begonnen hat und zwischenzeitlich mindestens 6 Monate keine AU wegen dieser Krankheit bestand und in dieser Zeit Erwerbstätigkeit oder Verfügbarkeit für die Arbeitsvermittlung vorlag. Mit Beginn einer Vollrente wegen Alters oder einer Rente wegen voller Erwerbsminderung entfällt das Krankengeld kraft Gesetzes. Wird eine solche Leistung während laufender AU rückwirkend zuerkannt, endet das Krankengeld ab deren Beginn; ein neuer Krankengeldanspruch entsteht während dieser Leistungsphase nicht. Teilrenten führen demgegenüber grundsätzlich nicht zum Erlöschen, können aber zu Kürzungen führen. Stuft der Medizinische Dienst die Erwerbsfähigkeit als erheblich gefährdet oder gemindert ein, darf die Krankenkasse die versicherte Person auffordern, innerhalb von 10 Wochen einen Reha-Antrag bzw. – in bestimmten Fällen – einen Rentenantrag zu stellen.

Wird die Frist nicht eingehalten, entfällt das Krankengeld mit Fristablauf. Der Anspruch lebt erst wieder auf, wenn der Antrag nachgeholt wird; die „Auszeit“ wird nicht ausgeglichen. Gleiches gilt, wenn die Kasse zur Regelaltersrente auffordert und der Antrag nicht fristgerecht gestellt wird. In der Praxis endet der Anspruch häufig, weil ein lückenloser Nachweis der Arbeitsunfähigkeit fehlt. Nach dem Gesetz muss die Folgebescheinigung spätestens am 3. Werktag vorliegen – andernfalls endet außerhalb der vom Bundessozialgericht anerkannten Ausnahmefälle – die mit dem Krankengeld verbundene Mitgliedschaft mit Anspruch auf Krankengeld. Wer rechtzeitig alles Zumutbare unternimmt (etwa die Praxis am letzten Tag aufsucht, aber keinen Termin erhält), kann sich auf die Rechtsprechung berufen. Entscheidend bleibt, aktiv zu dokumentieren, dass man die Frist einhalten wollte. Nicht jedes Ende der Zahlung bedeutet, dass der Anspruch erloschen ist. Das Gesetz kennt zahlreiche Ruhe-Tatbestände, in denen die Zahlung vorübergehend aussetzt, der Anspruch dem Grunde nach aber bleibt. Das betrifft insbesondere Zeiten, in denen noch Arbeitsentgelt fließt, z. B. Entgeltfortzahlung, Elternzeit, Mutterschaftsgeld, Kurzarbeitergeld oder Arbeitslosengeld. Auch wenn die weitere AU noch nicht ärztlich festgestellt ist, ruht der Anspruch bis zur rechtzeitigen Folgebescheinigung. Erst wenn Ruhens-Gründe endgültig werden oder gesetzliche Höchstgrenzen erreicht sind, erlischt der Anspruch. Solange ein Anspruch auf Krankengeld besteht, bleibt die Pflichtmitgliedschaft in der gesetzlichen Krankenversicherung kraft Gesetzes erhalten – selbst wenn das Arbeitsverhältnis

beendet wurde. Endet der Krankengeldanspruch, entfällt auch diese Mitgliedschaftsfortsetzung; das kann nahtlos durch andere Tatbestände ersetzt werden, muss aber im Einzelfall gesichert werden. Ein Anspruch kann auch deshalb entfallen, weil er gar nicht entsteht. Bestimmte Versichertengruppen sind vom Krankengeld ausgeschlossen, etwa familienversicherte Angehörige oder hauptberuflich Selbstständige ohne Krankengeld-Wahltarif. Beschäftigte ohne Anspruch auf Entgeltfortzahlung benötigen ebenfalls eine entsprechende Erklärung, damit Krankengeld umfasst ist. Der Anspruch auf Krankengeld endet regelmäßig bei Aussteuerung, mit dem Beginn bestimmter Renten oder durch Fristversäumnisse – vor allem beim Reha-/Rentenantrag und bei der Folgebescheinigung der Arbeitsunfähigkeit. Viele Unterbrechungen sind jedoch rechtlich nur ein Ruhen.

**Wer Fristen beachtet, lückenlos attestieren lässt und auf Aufforderungen der Kasse reagiert, schützt seinen Anspruch und damit auch den Versicherungsschutz. RA Volker Klein**

---

## Die zweite Innovation, Schülerforschung trifft Laborpraxis

**Gymnasium Johanneum und Dr. Theiss Naturwaren GmbH bringen „JoBaDerm“ an den Start**

Nach „JoBaDent“ (2023) präsentiert der Chemie-Leistungskurs des Gymnasiums Johanneum mit Kursleiterin Claudia Oswald (Fachkoordinatorin Naturwissenschaften) und in Zusammenarbeit mit der Dr. Theiss Naturwaren GmbH, Abteilung Forschung und Entwicklung (F&E), unter der Leitung von Ralf Emser und Dr. Sarah Spohrer die neue Gesichtspflege JoBaDerm.

Die Premiere wurde beim Schulfest „60 Jahre Johanneum“ im September vorgestellt. Der Erlös aus dem Verkauf ‚Limited Edition‘ kommt erneut der naturwissenschaftlichen Förderung am Johanneum zugute. Leitgedanke des Projektes ist die Idee, naturwissenschaftlich begabten und motivierten Schülern frühzeitig Einblicke in das breite naturwissenschaftliche Arbeitsfeld eines produzierenden Unternehmens zu ermöglichen. Vom Ideenlabor zum marktfähigen Produkt Die Kooperation zwischen Schule und Unternehmen startete 2022/23 mit der Zahncreme „JoBaDent“. Ein Jahr lang forschten und entwickelten die Schülerinnen und Schüler gemeinsam mit dem F&E-Team von Dr. Theiss Naturwaren – vom Wirkstoffscreening bis zum eigenen Branding. Ergebnis war eine Zahnpasta auf Basis eines Extrakts aus Baobab-Fruchtkernen aus Simbabwe; 50 Tuben wurden in einer Pilotserie von Hand abgefüllt. Verpackung und Design entstanden zusammen mit regionalen Partnern. Die Erlöse flossen in die naturwissenschaftliche Förderung am Johanneum sowie in eine zahnmedizinische Förderung von Schulkindern im „Land des Baobabs“. 2024 gewann das Projekt zudem bei Jugend forscht den Sonderpreis „Unternehmergeist“. „JoBaDerm“ - nächste Stufe der Schüler-Kosmetik Das Nachfolgeprojekt „JoBaDerm“ setzt erneut auf die Analyse und Nutzung baobabbasierter Inhaltsstoffe – diesmal für eine Gesichtscreme, die speziell Bedürfnisse junger Haut adressiert. Die finale Phase mit Marketing und Verpackungsdesign komplettiert das Produkt. Hinweis zur Erläuterung des Produktnamens „JoBaDerm“: Jo steht für Gymnasium Johanneum, Ba repräsentiert den Baobab-Baum und die Abkürzung Derm steht für Dermatologie (stammt vom griechischen Wort dérma für Haut). Weshalb

*v.l.n.r.: Melekvan Sahan, Lisa Follmar, Antonia Grigg, Linn Spiekermann, Emily Weber, Anna Pinsack, Valerius West, Felix Böhnlein, Lukas Sonn, Dr. Sarah Spohrer, Claudia Oswald, Dr. Sven Lang, Ralf Emser, Paul Sohns, Oliver Schales, Donatella Nardi. Vorne: Nikan Zanjani, Moritz Schablowski*
*© Dr. Theiss Naturwaren / Copyright: Stephan Bonaventura*

Baobab? Fachliteratur und Pilotstudien beschreiben hydratisierende, feuchtigkeitsbewahrende und okklusive Eigenschaften von Baobab-Samenöl, gewonnen aus den Früchten des Affenbrotbaums (Adansonia digitata), die es als funktionellen Inhaltsstoff für kosmetische Anwendungen interessant machen. Dabei handelt es sich um kosmetische, nicht um medizinische Wirkversprechen.

**Über Dr. Theiss Naturwaren: Dr. Theiss Naturwaren wurde 1978 von Prof. Dr. Peter Theiss in der Markt-Apotheke in Homburg/Saar gegründet und ist heute ein mittelständisches Familienunternehmen mit sieben deutschen Standorten. Über 700 Mitarbeitende in Deutschland bilden den Kern des pharmazeutisch-kosmetischen Unternehmens, davon rund 600 im Saarland. Mit über 20 Vertriebsgesellschaften sind weltweit etwa 2.000 Beschäftigte tätig. Die qualitativ hochwertigen Produkte – Arzneimittel, Medizinprodukte, Nahrungsergänzungsmittel und Kosmetika – sind in mehr als 60 Ländern erhältlich. Zu den international erfolgreichen Marken gehören unter anderem Dr. Theiss, medipharma cosmetics, LACALUT, Allgäuer Latschenkiefer, proff/Dolgit, Hedelix. © Dr. Theiss Naturwaren**

---

## „Parmaschinken-Spezialist“

**Francesco Vitolo aus Homburg erneut ausgezeichnet**

Das Consorzio del Prosciutto di Parma bestätigt einmal mehr die Kompetenz von ISSIMO für italienische Feinkost.

Feinkost vom Feinsten: ISSIMO zählt seit Jahren zu den ersten Adressen für italienische Spezialitäten im saarländischen Homburg. Jetzt wurde Geschäftsführer Francesco Vitolo erneut vom Consorzio del Prosciutto di Parma, dem Verband der Parmaschinken-Hersteller, ausgezeichnet – als „Parmaschinken-Spezialist 2025/2026“. Die Jury überzeugen konnte er mit seinem profunden Wissen über Herstellung, Qualität, Lagerung, Präsentation und Genuss des italienischen Parmaschinkens. Als Anerkennung für die herausragenden Leistungen von Francesco Vitolo und seinem Bruder Vincenzo erhalten die Brüder eine manuelle Schwungradmaschine, mit der in Italien traditionell der Parmaschinken frisch aufgeschnitten wird. „Ich freue mich sehr über diese erneute Auszeichnung und darüber, dass unser Engagement für italienische Spezialitäten wahrgenommen wird“, betont Francesco Vitolo. „Der Parmaschinken ist ein Klassiker in unserem Sortiment und wird von unseren Kunden besonders geschätzt. Er steht auch für die Philosophie unseres Hauses, bei der sich alles um die Qualität einer Spezialität und deren Genuss dreht.“ Für den Experten italienischer Feinkost gehören nicht nur Geschmack, Aussehen und Authentizität zu einem guten Produkt, sondern auch die enge Zusammenarbeit mit den Herstellern: „Mein Bruder Vincenzo und ich führen gute Beziehungen zu unseren Lieferanten – auch das ist Teil unseres Qualitätsversprechens“, so Vitolo. ISSIMO in der Uhlandstraße bietet seinen Kunden neben Parmaschinken in verschiedenen Reifegraden ein ausgewähltes Sortiment italienischer Spezialitäten, darunter diverse Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten, Pasta, Olivenöl, Essige, Weine und hausgemachte Antipasti. Mit der Auszeichnung gehört Francesco Vitolo zu den insgesamt 42 Fach- und Feinkosthändlern in Deutschland und Österreich, die sich in diesem Jahr über den Titel „Parmaschinken-Spezialist“ freuen dürfen. Über das Consorzio del Prosciutto di Parma Das Consorzio del Prosciutto di Parma wurde 1963 gegründet mit dem Ziel, die Spezialität Parmaschinken weltweit zu schützen, ihre Tradition zu bewahren und das Image der Marke zu fördern. Der Verband repräsentiert heute 127 Mitgliedsbetriebe, bündelt deren Kompetenzen und setzt sich dafür ein, die gemeinsamen Interessen international zu wahren und zu fördern. Über Parmaschinken Parmaschinken ist ein zu 100 % naturbelassener, luftgetrockneter Schinken, der ohne Zusatzstoffe, ohne Nitrite oder Nitrate hergestellt wird. Für den Rohschinken aus der Region Parma braucht es lediglich die Hinterkeule vom Schwein und Meersalz. Dazu kommt viel Zeit zum Reifen im typischen Mikroklima der Region. Seinen milden Geschmack, den die Italiener mit ‘dolce‘ umschreiben, erhält der Parmaschinken durch seine mindestens vierzehn Monate lange Reifung. Zudem steht er seit 1996 unter dem besonderen Schutz der Europäischen Union und trägt das Gütesiegel „geschützte Ursprungsbezeichnung“ (g. U.).

*Francesco Vitolo (2. von rechts) und Vincenzo Vitolo (1. von links) sowie ihr Team freuen sich sehr über die Auszeichnung zum „Parmaschinken-Spezialist“*
*© Antonio Vitolo*

**Mehr Informationen: ISSIMO Feinkost, Uhlandstraße 7, 66424 Homburg/Saar, 06841/12222, issimo-feinkost.de**

## Oktoberfest in Einöd

**Bayrische Gaudi bei „Gortnersch“**

*Ganz im Sinne der bayrischen Tradition strahlte das Festzelt wie jedes Jahr eine urige, gemütliche Atmosphäre aus*
*© Heinz Hollinger*

Ausgerechnet am 4. Oktober, amTag des diesjährigen Oktoberfestes beim Getränkeverleger Gortner in Einöd stürmte und regnete es unaufhörlich. Davon ließ sich aber das treue Gortner-Publikum nicht abhalten. Das Fest war auch in diesem Jahr ein echtes Highlight!

Ganz im Sinne der bayerischen Tradition strahlte das eigens errichtete Festzelt wie jedes Jahr eine urige, gemütliche Atmosphäre aus. Blau-weiße Girlanden, lange Bänke und jede Menge Steh- und Thekenbereiche luden zum Verweilen ein. Schon beim Betreten des Festzelts strömte einem der Duft von frisch Gegrilltem entgegen. Die bayerische Küche wurde bei „Gortnersch“ einmal mehr in ihrer ganzen Pracht zelebriert,

*Mächtig musikalische Gaudi machte gegen Abend dann die Stimmungsband „Franken X-Press“*
*© Heinz Hollinger*

und dazu das bayrische Bier, diesmal von dem „Herzoglichen Brauhaus Tegernsee“. Die vielen Gäste stellten schnell fest, dass es sich bei dem diesjährigen Ausschank-Bier um ein wahrhaft süffiges Getränk handelte. Die Tegernseer Biere sind nicht nur auf Grund der altbewährten Tradition, sondern auch wegen der stets hochgehaltenen Qualität zu einem Botschafter Bayerns geworden. Unverfälschte Bierqualität aus einer der ältesten

*Sascha und Katharina Gortner hatten alles voll im Griff*
*© Heinz Hollinger*

Brauereien Bayers! Schon zur Mittagszeit herrschte im Zelt Hochbetrieb bei zünftiger Live-Musik mit den „Mandelbachtaler Musikanten“. Die Stimmung war ausgelassen, und es dauerte nicht lange, bis die ersten Gäste auf den Bänken standen und begeistert mitklatschten. Am Nachmittag ging es musikalisch weiter mit den „Drei Kleintirolern“. Deren Repertoire setzte sich hauptsächlich aus Musikstücken der Tiroler Wirtshausmusi zusammen. Dass die drei Jungs es auch verstehen ein ganzes

TRISCAN
BASTUCK Sportauspuffanlagen
bosal
ERNST Innovative Abgastechnologie
ALLES FÜR'S AUTO
MANN FILTER
KW
wagner
GmbH
LIQUI MOLY
66424 Homburg - Pirminiusstr. 37
Telefon 06841 67770
Telefax 06841 61275
Meguiar's
K&N PERFORMANCE FILTERS
DAKAtec
· Bremsen (Scheiben / Beläge / Bremssättel) · Lenkungseile ·
· Fahrwerk · Elektronik · Stoßdämpfer (Bilstein) ·
Online-Shop: www.autoteilewagner.de

Zelt zu unterhalten bewiesen sie auch in diesem Jahr sehr eindrucksvoll. Oktoberfest bei „Gortnersch“ ist mittlerweile „Kult“ und längst zu einem Renner geworden! Zünftige Blas- und Stimmungsmusik, gut gefüllte Krüge mit frisch gezapftem Fest-Bier, serviert von freundlichem Personal und eine gut

*Firmengründer Helmut Gortner im freundlichen Gespräch mit den Gästen*
*© Heinz Hollinger*

*Die bayrische Küche wurde bei „Gortnersch“ einmal mehr in ihrer ganzen Pracht zelebriert*
*© Heinz Hollinger*

gelaunte Gastgeberfamilie - all das verleiht dem Fest seine spezielle Note. Sascha Gortner und seine Frau Katharina hatten den Ablauf des Festes organisatorisch fest im Griff. Selbstverständlich gern und kompetent unterstützt von den „Oldies“ Helmut und Roswita Gortner, die das Oktoberfest vor Jahren ins Leben gerufen haben. Die Veranstaltung hat längst ihr Stammpublikum gefunden und wer einmal dort war, der kommt jedes Jahr wieder! Die Erklärung für den Erfolg ist ganz einfach: Neben einem sehr guten Unterhaltungsprogramm und dem geselligen Beisammensein werden alle Speisen und Getränke immer noch zu volkstümlichen Preisen angeboten. Auch im geschäftlichen Bereich arbeitet der Getränkevertrieb Gortner

*Mitten unter den Gästen fühlte sich die Seniorchefin Roswita Gortner (links im Bild) besonders wohl*
*© Heinz Hollinger*

mit fairen Preisen für seine Waren und Dienstleistungen. Die Firma Gortner liefert alles, um ein Fest feiern zu können, sei es im Freien, in einer Halle oder im eigenen Partykeller. Ob Privat- oder

*Zünftige Blasmusik machten die „Mandelbachtaler Musikanten“*
*© Heinz Hollinger*

Geschäftskunde – alle werden bestens und pünktlich beliefert. Tische, Bänke, Sonnenschirme, Durchlaufkühler, Gläser und Zelte, Fassbier, Weine, Spirituosen und Erfrischungsgetränke – bei „Gortnersch“ ist man genau an der richtigen Adresse. Das Sortiment ist so umfangreich, dass neben Privat- oder Vereinsfesten auch ganze Stadtfeste ausgerüstet und beliefert werden. Bei all diesen Aktivitäten der Firma Gortner entstehen

Autohaus SÜSSDORF
Neuer Weg.
Gleiche Leidenschaft.
Wir sind absofort eine freie Werkstatt für alle Marken.
Jetzt Werkstatttermin vereinbaren!
→ Telefon: 06841 - 93 45 610
www.autohaus-suessdorf.de

natürlich jede Menge Kontakte, darunter sehr viele zufriedene Kunden. Und viele davon nutzen das Oktoberfest gern zu einem Gegenbesuch bei ihrem Getränkeverleger. Und hier kamen sie wieder einmal voll auf ihre Kosten. Ab 17.00 Uhr hieß es im großen Festzelt dann: „Bühne frei für den „Franken X-Press“. Die „Stimmungskanonen“ aus Aschaffenburg begeisterten das inzwischen „brechend“ volle Festzelt. Die fränkische Band trug somit auch diesmal maßgeblich zum Erfolg des Festes bei. Alles in Allem war das Oktoberfest bei der Firma Gortner wieder eine bayrische Zelt-Gaudi, bei der Menschen jeden Alters zusammengekommen sind, um gemeinsam zu feiern, zu schunkeln, zu essen und zu trinken. Es war für alle eine willkommene Gelegenheit, die herzliche Atmosphäre und die Gastfreundschaft bei „Gortnersch“ in vollen Zügen zu genießen! **Getränke Gortner finden Sie in der Raiffeisenstraße 1 in 66424 Homburg-Einöd. Weitere Informationen erhalten Sie unter http://www.getraenkegortner.de/ im Internet. © Heinz Hollinger**

Hier könnte Ihre Werbung stehen!
Infos und Preise unter
www.bagatelle-homburg.de

## Dartverein DC Kirrberg e.V.

**„Die Sterne vom Tussberch“**

*v.l.n.r. Thorsten „Darthelmie“ Barthelmie (2. Sportdirektor), Carsten „Dirty“ Dietz (1. Sportdirektor), Nadine „$$$“ Tobi-Kratz (1. Schatzmeisterin), Torsten „Mighty Scratchy“ Kratz (2. Vorsitzender), Markus „El Presidente“ Didion (1. Vorsitzender), Michael „Endgechner“ Didion (1. Beisitzer & Sponsorenbeauftragter)*
*© Chris Ehrlich*

Bereits im Jahr 2020 entstand beim Dartspielen in einer Gartenlaube die Idee zur Gründung eines eigenen Dartsvereins. Am 15.11.2021 versammelten sich dann im Vereinsheim des SV Kirrberg 15 begeisterte Freunde des Dartssports zur Gründung des „DC Kirrberg e.V. - Die Sterne vom Tussberch“.

Wieso gerade hier? Nun, zum einen lag die Synergie auf der Hand, da einige der SV´ler selbst mitmachen wollten (zum Beispiel ist Dominique Steiner, der 1. Vorstand im SV Kirrberg, der Schwager vom 1. Vorsitzenden des DC Kirrberg und Dominik ist selbst Mitglied in beiden Vereinen) zum anderen, da die Anlage das Sportzentrum im Dorf darstellt. Hier wird seit der Dartvereinsgründung und einem praktisch erfolgten Umbau auch trainiert, da im Bürgerhaus schon gleich nach Vereinsgründung klar wurde, dass dort nicht ausreichend Platz zur Verfügung steht. Jetzt sind es im Vereinsheim des SV Kirrberg drei Trainingseinheiten pro Woche, auf 5 Dartscheiben, mit immer um die 25 Leuten, und jeder will natürlich spielen.

*Viel Spielbetrieb auf die 5 Dartscheiben im Sportpark Lerchenhübel, Kirrberg*
*© Chris Ehrlich*

So langsam wird es hier eng und inzwischen hat der Dartverein, der sich auch jetzt schon über die Landesgrenzen hinaus einen guten Ruf erarbeitet hat, so viel Zuwachs erfahren, dass er mittlerweile 142 Mitglieder hat – 100 Männer und 42 Frauen. Davon sind 60 aktive SpielerInnen in 6 Mannschaften, wobei hier auch eine reine Damenmannschaft mit 13 Plätzen vertreten ist; wohl gemerkt die erste und bislang einzige reine Damenmannschaft überhaupt im ganzen Saarland! Im Interview sagt Markus Didion, der 1. Vereinsvorsitzende, unserem Reporter: „Jetzt sind es fast fünf Jahre, und wir stehen als Saarlandmeister sehr gut

*Die Frauenmannschaft „Steel Sisters“, hier mit Carsten Dietz und Team-Kapitänin Tabea Dietz (links) und Co-Kapitänin Angela Wagner (Mitte) im Bürgerhaus Kirrberg*
*© Chris Ehrlich*

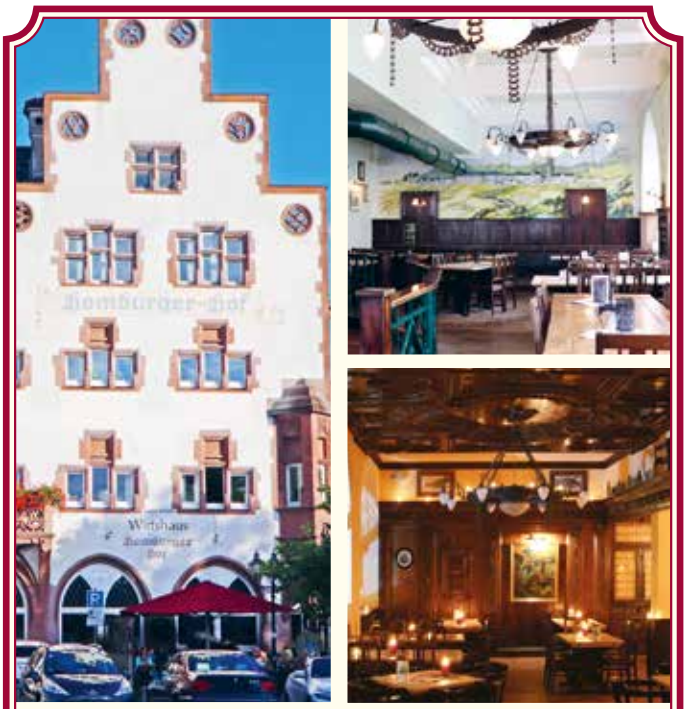
*Lust auf Dart bekommen? Dann sind Sie beim DC Kirrberg genau richtig!*
*© Chris Ehrlich*

da, haben dreimal mit der ersten Mannschaft Meister gemacht und sind ganz oben. In der Saarlandliga 3, Saarlandliga 2 und Saarlandliga 1 haben wir allesamt Meister gemacht. Wer hätte gedacht, dass der Weg so einschlägt? Niemand! Die Leute kommen gerne zu uns und der Zuspruch ist immens gewachsen.“ Er lacht und gibt zu verstehen, dass gerade jetzt damit auch die Jugendarbeit im Verein immer wichtiger wird. Michael Boscolo habe man als Jugendsportleiter mit ins Boot geholt und aktuell werden mit ihm mittwochs im Bürgerhaus Kirrberg Kinder- und Jugendtraining angeboten. Auch hier enorme Teilnehmerzahlen aus dem Dorf und dem gesamten Umland. Bei einem weiteren Besuch montags im Bürgerhaus geben die „Steel Sisters“, wie sich die Damenmannschaft selbst

*Trainingsszene beim DC Kirrberg im hinteren Teil vom Vereinsheim des SV Kirrberg*
*© Chris Ehrlich*

nennt, unserem Mann vor Ort ein Interview: „Wir sind aktuell zu zwölft, nein, wir sind dreizehn, die hier spielen, davon aber nur 12 in der Mannschaft. Wir sind die erste und bislang einzige reine Damenmannschaft, die im Saarland gemeldet ist. Unsere reinen Trainingszeiten am Montag sind ganz unterschiedlich“, meint die Team-Kapitänin Tabea Dietz weiter. „Mal macht man um acht Uhr schon Feierabend, mal geht es bis nachts um eins. Mal treten wir gegen gemischte Teams an, mal gegen reine Männermannschaften, das ist uns egal. Meistens klingt unser Training hier mit einem gemütlichen Beisammensein aus, wo man noch gemeinsam sitzt, was trinkt, zusammen erzählt und den Tag einfach entspannt ausklingen lässt.“ Die Co-Kapitänin Angela Wagner fügt hinzu: „Wir sind hier wie eine große Familie - also generell nicht nur die Frauen, sondern der ganze Verein. Wir sind einfach eine super Truppe und jeder hier steht für den anderen ein. Stress gibt es im Grund so gut wie keinen, von wegen „Zicken“ oder sowas – das gibt´s bei uns nicht!“ Diesen Eindruck hat auch unser Reporter, als er ein Foto der Truppe macht und das Ladies-Training verlässt. Ihre freundliche, lockere Art bleibt ihm noch lange im Gedächtnis. Ideen und die Planungen für die Vereinszukunft sind laut Vorstandschaft schon jetzt da, damit es auch weitergeht und der Verein nicht auf der Stelle stehenbleibt. Wir dürfen also gespannt sein. Fühlen auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, sich nun dazu bewogen, den lieben Leuten des DC Kirrberg e.V. mal einen Besuch abzustatten, so können Sie dies ganz zwanglos zu den folgenden Trainingszeiten tun: Damentraining im Bürgerhaus Kirrberg immer montags ab 18:00 Uhr. Kindertraining jeden Mittwoch ab 17:00 Uhr. Offenes Training im Sportpark Lerchenhübel (im Vereinsheim des SV Kirrberg): Dienstag, Donnerstag und Freitag ab 18:00 Uhr. Jede(r) ist hier herzlich willkommen! Ein besonderer Dank seitens des DC Kirrberg e.V. soll hiermit nochmals an den SV Kirrberg und die gute Zusammenarbeit mit ihm, sowie die folgenden 7 Vereinssponsoren ergehen: Bariel UG Pflege- und Betreuungsdienst Frohnhofen, Darts Zeise Pfeffelbach, Deutsche Vermögensberatung Direktion Frank Bauer Homburg, Partyservice Kurt Linke Homburg Kirrberg, Physio Herz Homburg, Schlag Druck & Werbegraphik Zweibrücken, Sonderpreisbaumarkt Homburg Bruchhof.

**Weitere Informationen rund um den Verein findet man im Internet unter: www.dckirrberg.de Text: Chris Ehrlich**

Täglich wechselnder
**Mittagstisch**

Ab 11:30 Uhr durchgehend
**warme Küche**

Traditionelle & frische Wirtshausküche
Regionale Lieferanten
6 frische Fassbiere

***Pssst!***

Mit der exklusiven **ClubCard Silber** oder **Gold** sparst du bei jedem Besuch bares Geld!

**Bis zu 10% Rabatt und weitere Vorteile!**

Wirtshaus
**Homburger Hof**

Am Rondell 3 66424 Homburg
06841-80 90 802 ***www.homburger-wirtshaus.de***

## Genuss im Herzen Furpachs

**Tradition trifft moderne Saar-Küche**

Das Gasthaus „Zum Landsknecht“ in Furpach ist seit fast 50 Jahren eine feste Größe in der saarländischen Gastronomieszene. Verena und Turgut Tünay führen das Familienunternehmen mit viel Herz und echter Liebe zum Beruf – und das spürt man in jedem Detail: von der warmen Atmosphäre bis zur raffinierten Speisekarte.

Die Küche verbindet traditionelle Wirtshausklassiker mit modernen Akzenten und setzt dabei konsequent auf frische und regionale Zutaten. Besonders beliebt sind die „saarländischen Tapas“ – kleine, liebevoll zubereitete Speisen, die zum Teilen und Genießen einladen. Tapas und Hauptgerichte spiegeln die Philosophie des Hauses wider: Regionalität trifft auf Tradition.

*Alex präsentiert die Spezialitäten der Bruch Brauerei, die im Ladsknecht ausgeschenkt werden*
*© Tünay*

Ab Oktober dürfen sich Gäste auf ein Spezial-Angebot und auf die Winterspeisekarte freuen, die mit deftigen Klassikern wie „Hoorische“ mit Speckrahmsoße und Sauerkraut, zwei Gefüllte mit Speckrahmsoße oder Leberknödel mit Dunkelbiersoße begeistert. Zudem können Sie dann auch das Saarbrücker Hell der Brauerei Bruch frisch gezapft vom Fass genießen, gerne auch an der rustikalen Theke. Selbstverständlich kommen auch Vegetarier voll auf ihre Kosten – mit Gerichten wie veganer Currywurst, „Käsknepp“ oder Mehlknöpfe mit Kartoffeln („Geheiratete mit Lauch“) in Lauchsoße. Ein echtes

Floristik
Geiger-Pauly
Schnittblumen
Topfpflanzen
Hochzeitsdeko
Tischschmuck
Trauerfloristik
Keramik
Geschenkartikel
Öffnungszeiten:
Montag & Dienstag
GESCHLOSSEN!
Mittwoch: 08.00 - 12.00 Uhr
Donnerstag & Freitag:
08.00 - 12.00 & 14.30 - 18.00 Uhr
Samstag: 08.00 - 13.00 Uhr
Ortsstr.18
66459 Altstadt
Tel.06841-80016

*Die sehr feinen Leberknödel machen Lust auf mehr*
*© Tünay*

*Genießen Sie die leckere Kürbissuppe*
*© Tünay*

Highlight sind die Spezialitäten mit Zutaten aus der Region: etwa die Bier-Hackfleischsoße mit Hoorische und Sauerkraut – zubereitet mit Hackfleisch vom Bio-Taurus-Rind vom Habichtshof in Merchweiler und Bruchbier aus Neunkirchen. Ebenso empfehlenswert: die Rinderbäckchen-Schnitzel mit Rotkohl, das zarte Rinderhüftsteak vom Bio-Taurus-Rind oder das Rehragout mit Wild aus heimischen Wäldern. Für Fleischliebhaber gibt es außerdem klassische Schnitzel- und Steakgerichte, frische Salate und vieles mehr. Regionalität liegt der Familie Tünay besonders am Herzen – deshalb ist das Gasthaus stolzer Partner der Regionalmarke des Landkreises Neunkirchen (https://wertvolles-neunkirchen.de/). Im hauseigenen Regionalwarenschrank finden Gäste liebevoll

Fußbodenbau GmbH
Dostert
An der Sandrennbahn 14 · 66424 Homburg
Telefon 06841 / 78473 · Fax 06841 / 756798
info@dostert-fussbodenbau.de
Estrichbau-Meisterbetrieb
Fußbodenbau&Sanierung
Lieferung und Verlegung von:
Teppichböden, PVC-, Linoleum-, Gummibelägen,
Laminat und Fertigparkett, Industriebeschichtungen.
Auf über 300m² Ausstellungsfläche:
Bodenbeläge, Farben, Tapeten und Malerzubehör.

*Rehragout mit Wild aus heimischen Wäldern*
*© Tünay*

*Die saarländischen Tapas kommen sehr gut bei den Gästen an*
*© Tünay*

ausgewählte Produkte aus der Umgebung: Frischei-Bandnudeln und Eier vom Bauern Matthias Spreizer aus Wustweiler, Hundeleckerlis von der Hundekekseria Ilka Honecker aus Ottweiler, Honig von der Imkerei Blies Biene. Auch kreative Holzdeko von Tanja aus Hüttigweiler ist dort erhältlich – ein echtes Stück Heimat zum Mitnehmen. Unter der Woche wird ein abwechslungsreicher Mittagstisch angeboten (Dienstag ist Ruhetag) – von 11:30 bis 14:00 Uhr, warme Küche bis 13:30 Uhr. Abends gibt es von Mittwoch bis Freitag zwischen 17:30 und 21:00 Uhr Tapas und Tellergerichte. Das Frühstücksbüfett lädt von Donnerstag bis Sonntag jeweils von 9:00 bis 11:00 Uhr zum entspannten Start in den Tag ein. Brave Hunde sind im Landsknecht herzlich willkommen – schließlich gehört auch tierische Begleitung zur Familie. Wer feiern möchte, ist hier ebenfalls bestens aufgehoben: Ob Konfirmation, Kommunion, Hochzeit, Taufe, Geburtstag oder auch Trauerfeier – das Team sorgt für einen reibungslosen Ablauf und liebevolle Bewirtung. Feiern sind sogar außerhalb der regulären Öffnungszeiten möglich. Für größere Gesellschaften kooperiert das Gasthaus mit der Eventlocation Voltmer in Kohlhof – dort finden bis zu 50 Gäste Platz. Und wer lieber zu Hause oder an einem anderen Ort feiern möchte, kann den Catering-Service nutzen: Ab 10 Personen liefert das Landsknecht-Team frisch und heiß im Umkreis von 30 km, auf Anfrage auch darüber hinaus. Nicht vergessen: Die Weihnachtszeit naht – sichern Sie sich rechtzeitig Ihren Wunschtermin für die Weihnachtsfeier und fragen Sie gerne nach einem Frühbucherrabatt. Alle Gerichte aus der Speisekarte sind auch zum Mitnehmen erhältlich – ideal für alle, die sich den Geschmack des „Landsknecht“ nach Hause holen möchten. Ob deftige Klassiker, vegetarische Spezialitäten oder saarländische Tapas: Frisch gekocht, liebevoll verpackt und bereit zum Genießen. Für größere Anlässe bietet das Gasthaus außerdem einen kreativen Catering-Service an. Turgut Tünay, erfahrener Koch mit 30 Jahren Berufspraxis, bringt seine kulinarische Expertise direkt zu Ihnen – mit Flying Buffets, Fingerfood oder saarländischen Tapas für bis zu 80 Personen. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Das junge Familienunternehmen begeistert mit außergewöhnlichen Buffets, individuellen Menüwünschen und viel Herzblut. Viele Gäste lassen sich zunächst im Restaurant inspirieren – und buchen danach für ihre eigenen Events. Ein Zeichen für Qualität, die überzeugt. Natürlich gibt es im „Landsknecht“ auch Menüs für jeden Anlass – ob gemütliches Abendessen, festliches Menü oder kulinarische Entdeckungsreise durch die saarländische Küche.

**Lust auf mehr bekommen? Dann besuchen Sie das Gasthaus „Zum Landsknecht“ in der idyllischen Lage Geißenbrünnchen 5a, 66539 Neunkirchen/Furpach. Für Reservierungen oder Fragen melden Sie sich telefonisch unter 06821-31987. Weitere Informationen sowie die Möglichkeit zur Online-Tischreservierung finden Sie bequem auf der Website unter www.zum-landsknecht-neunkirchen.de. se**

## Festakt in der Aula der Schule

**150 Jahre Christian von Mannlich Gymnasium Homburg**

*Der Schulchor sang das Jubiläumslied „150 Jahre Mannlich-Gymnasium“*
*© Chris Ehrlich*

Am Mittwoch, dem 1. Oktober, empfing die Schule ab 18:00 Uhr ein paar ganz besondere Gäste zu ihrem Jubiläum, bevor es dann gegen 18:30 Uhr losging.

Schulleiter Dirk Kleemann empfing am luftballongesäumten Eingang der Schul-Aula, schon vor dem eigentlichen Veranstaltungsbeginn, viele der Gäste persönlich. Als besondere Gäste und Redner des Abends kamen unter anderem Bildungsministerin Christine Streichert-Clivot, der amtierende Landrat Frank John, Bürgermeister Manfred Rippel in Vertretung von Oberbürgermeister Michael Forster sowie Thorsten Bischoff, selbst ehemaliger Mannlichgymnasiast und aktuell der Bevollmächtigte des Saarlandes beim Bund, sowie Schulleiterinnen und Schulleiter anderer Schulen. Der frühere Landrat Clemens Lindemann gab sich auch die Ehre und saß in der ersten Reihen. Zwei verschiedene Chöre gaben ihre Talente zum Besten, aber dazu später mehr. Der Abend lief wie folgt ab: Die Eröffnung begann musikalisch mit „Amazing Grace“ mit Milena Schelepa am Klavier. Gemeinsam mit dem Schulchor wurde unter der Leitung von Lena Rahel Heyerichs das Jubiläumslied 150 Jahre Mannlich-Gymnasium vorgetragen. Danach begrüßte Schulleiter Dirk Kleemann offiziell alle Gäste in der Aula. Kleemann betonte den Stellenwert des Gymnasiums als UNESCO Projektschule und die bilinguale Ausbildung hier; das heißt, dass Englisch verstärkt unterrichtet wird und in Klasse 7, 8, 9 und 10 dann auch die Gesellschaftswissenschaften in englischer Sprache abgehalten werden. Des Weiteren sagte uns der Schulleiter im Interview: „Wir sind jetzt auch eine MINT-freundliche Schule.“ „MINT...?“ fragt der Reporter nach. „Ja, das bedeutet Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik. Diese Fächer stehen bei uns ein wenig im Mittelpunkt“, gab Herr Kleemann zu verstehen. In seiner Rede

*Schulleiter Dirk Kleemann bei seiner Eröffnungsrede*
*© Chris Ehrlich*

*Nachstellung einer historischen Fotoaufnahme*
*© Chris Ehrlich*

sagte er weiter, dass man zwar 150 Jahre „alt“ sei, aber vom Gebäude und allem her wäre das Mannlich-Gymnasium sehr modern, freundlich und gut aufgestellt. Hierfür habe der Kreis in den letzten Jahren sehr viel Geld investiert und man könne jetzt modernen Unterricht machen. Nach seiner beinahe halbstündigen Bühnenpräsenz folgte ein kurzer Ausschnitt aus dem Musical „Insel der Falken“ von Julia Junker, Sophie Stürmer und Oliver Zahn im Rahmen der Musical-AG. Christine Streichert-Clivot, die saarländische Ministerin für Bildung und Kultur, hielt es hiernach mit ihren Grußworten deutlich kürzer und dennoch prägnant. Sie lobte die Haltung der Schule auch in Bezug auf deren Leitbild, in dem Grundwerte wie Respekt, Verantwortung, Engagement und Vertrauen verankert sind, und diese auch nach außen hin glaubhaft vertreten. Im Anschluss an ihre bewegenden Worte sorgte das künstlerische Intermezzo „Eine Welt“ von den Mannlich-Music-Makern für

DKV
Deutsche Krankenversicherung

**Ihr Versicherungspartner vor Ort:**

DKV Deutsche Krankenversicherung AG
Geschäftsstelle **Steffen Forster**
La Baule Platz 7, 66424 Homburg
Tel 06841 150077, steffen.forster@ergo.de
www.steffen-forster-dkv.ergo.de

*Ausschnitt aus dem Musical „Insel der Falken“*
*© Chris Ehrlich*

Abwechslung, bevor der gut gelaunte Landrat Frank John ans Rednerpult trat. Er gab in seiner Rede unter anderem preis, dass er ja hier am Mannlich-Gymnasium einen Politikkurs während seiner Schullaufbahn belegen „musste“, weil an seiner Schule aufgrund mangelnden Interesses kein Politik-LK zustande kam (!) und er bedankte sich bei der Einrichtung. Die Überleitung von dem Herrn Landrat auf Bürgermeister Manfred Rippel übernahm ein Klavierstück („Baroque Expression“), vorgetragen von Jan Hartenberger. Herr Rippel kam in Vertretung des eingeladenen Oberbürgermeisters Michael Forster. In seiner kurzen Ansprache begrüßte auch er alle Schülerinnen und Schüler, Gäste und Ehrengäste. Er zeigte sich erfreut über das abwechslungsreiche Unterhaltungsprogramm, welches immense Vorbereitung gebraucht haben musste, um in diesem Festakt zu enden und bedankte sich im Namen der Stadt bei allen bisherigen Schulleitern sowie auch ganz besonders dem jetzigen Direktor, Herrn Kleemann. „Joyful, Joyful“ hieß es im Anschluss an den Bürgermeister, als der Lehrerinnen-Chor das aus dem Film „Sister Act 2“ bekannte Lied von Mervyn Warren & Roger Emerson zum Besten gab. Zum Abschluss des offiziellen Teils sorgte Thorsten Bischoff, der Bevollmächtigte des Saarlandes beim Bund, mit einer unterhaltsam-informativen Festrede. Als ehemaliger Schüler des Mannlich-Gymnasiums wusste er um viele Besonderheiten der Schule, brachte diese humorvoll auf den Punkt und wob gleichzeitig interessante Berichte aus seiner Schulzeit mit ein, wobei die Schule scheinbar seit jeher eine Schule war, an der sich viele Schülerinnen und Schüler immer wohlgefühlt und dort auch gerne gelernt hätten. Nach Herrn Bischof wurde mit der „Mannlich-Hymne“ der gemütliche Teil des Festes eingeleitet. Hier unterhielt man sich noch lange miteinander und apropos Lernen: Schülerin Melina, aktuell in der 9. Klasse und Klassensprecherin, erklärte im Interview, dass ihr die Schule sehr viel Spaß mache. Besonders die bilingualen Kurse. Auch mache das eigens von ihr gewählte Schulfach „Latein“ keine besonderen Mühen, und dank ihres Mathelehrers Herrn Gerlitz verstehe sie sogar DAS!

**Klassensprecherin, begeistert von Mathematik und dazu freiwillig Latein – Melina hat klare Ziele vor Augen: Sie möchte Psychologie studieren. Ein schönes Beispiel dafür, wie junge Menschen heute mit Engagement und Begeisterung ihre Zukunft gestalten. Text: Chris Ehrlich / Redaktion**

## Feuerwehrfest in Homburg

**Zwei Tage Spaß, Action und Blaulicht-Feeling**

*Gespanntes Warten auf den Pulling-Einsatz, hier auf dem Bild das Team der Feuerwehr Wörschweiler*
*© Heinz Hollinger*

Was für ein Wochenende! Die Freiwillige Feuerwehr Homburg-Mitte hat wieder einmal gezeigt, dass sie nicht nur im Einsatz vollen Einsatz bringt, sondern auch beim Feiern. Zwei Tage lang wurde rund ums Feuerwehrgerätehaus gelacht, gefeiert, gegessen und gestaunt – und das mit einem Programm, das für alle Generationen etwas zu bieten hatte.

Los ging's am Samstag mit einer echten Gaudi: Beim „Fire Truck Pulling" traten Teams von anderen Feuerwehren, von Vereinen, Gruppen und Hilfsorganisationen gegeneinander an, um möglichst schnell ein schweres Einsatzfahrzeug über eine bestimmte Strecke zu ziehen. Mit dabei auch ein Team mit weiblichen Teilnehmerinnen von der Anästhesie der Uniklinik. Ein toller Spaß - nicht nur für die Zuschauer -, sondern vor allem auch für die Teams am Seil. Da wurde angefeuert, gejubelt und geschwitzt – Teamgeist pur! Am Abend hieß es dann: Blaulicht-Partytime! Unter dem Motto „Feiern dort, wo Helden arbeiten" verwandelte sich die Fahrzeughalle in einen echten Club. Bei der „Blaulicht Vibes Party" sorgte DJ BKNS für druckvolle Beats, die Halle wurde von blauem Licht in Szene gesetzt, und die Stimmung kochte. Dazu gab's coole Cocktails und frisch gemixte Drinks an der Bar. Club-Feeling mitten in Homburg, zwischen Löschfahrzeugen und Einsatztechnik. Übrigens, über

*Die Küchenbrigade der Homburger Wehr hatte nonstop zu tun und überraschte mit leckeren Angeboten*
*© Heinz Hollinger*

diese große Blaulicht-Party berichten wir eingehend an anderer Stelle dieser Ausgabe. Der Sonntag startete gemütlich: Schon ab 10 Uhr traf man sich zum Frühschoppen, musikalisch umrahmt von der Pfarrkapelle Kirrberg. In den Mittagsstunden hatten sich jede Menge Gäste eingefunden, um die leckeren Angebote

*Auch die Fastnachtsgruppe aus Beeden machte mit und schnitt recht gut ab*
*© Heinz Hollinger*

der Küchenbrigade zu genießen. Bei der Homburger Wehr gibt es halt immer was Gutes zu essen! Selbstverständlich durfte

*Teamgeist war gefragt beim „Fire Truck Pulling“. Die Teams und die Zuschauer hatten ihren Spaß*
*© Heinz Hollinger*

*Die aktive Wehr begeisterte mit ihrer realitätsnahen Übung. Gezeigt wurde die Bergung eines „Verletzten“ aus einem auf der Seite liegenden PKW*
*© Heinz Hollinger*

*Jede Menge Zuschauer verfolgten mit Interesse die gezeigten Vorführungen*
*© Heinz Hollinger*

*Auch dieser kleine Besucher hatte Freude am „Fire Truck Pulling“ mit einem Kindertruck*
*© Heinz Hollinger*

auch das Homburger Karlsberg Bier nicht fehlen! Nach dem traditionellen Mittagessen wartete ein abwechslungsreicher Nachmittag. Bei Fahrzeugschau, Führungen durch die Wache und spannenden Schauübungen konnten große und kleine Besucher die Feuerwehr hautnah erleben. Ein Highlight: die Vorführungen der Jugendfeuerwehr, die eindrucksvoll zeigte, was der Nachwuchs schon draufhat. Zwischendurch zogen die imposanten Fahrzeuge immer wieder viele Blicke auf sich. Aber auch die aktive Wehr begeisterte mit ihren realitätsnahen Demonstrationsübungen. So wurde z.B. Eine Person aus einem auf der Seite liegenden PKW-Kombi befreit. Das Publikum konnte dabei hautnah miterleben mit welch technischem

TÜV Saarland
kfz-team
TÜVRheinland®
Genau. Richtig.
DER ROTE TÜV
Hauptuntersuchung, Abgasuntersuchung und mehr ...
Kfz-Prüfstelle und mobiler Service in:
Blieskastel, Bliesgaustraße 46
06842 92 28-0
Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 17.00 Uhr
Sa 8.30 – 12.00 Uhr
sowie Termine nach Vereinbarung
Homburg, Saarbrücker Straße 124
06841 21 93
Mo – Fr 8.00 – 12.00 Uhr, 13.00 – 17.00 Uhr
Sa 8.30 – 12.00 Uhr
www.der-rote-tuev.de

*Auch die kleinen Besucher kamen voll auf ihre Kosten und hatten viel Spaß u.a. mit der aufgestellten Hüpfburg*
*© Heinz Hollinger*

*Mit dabei auch ein Team mit weiblichen Teilnehmerinnen von der Anästhesie der Uniklinik*
*© Heinz Hollinger*

Aufwand und Geschick so eine Rettung vonstattengeht.
**Ob „Fire Truck Pulling“, Party, Tradition oder spannender Einblick ins Ehrenamt – das Feuerwehrfest des Löschbezirks Homburg-Mitte war ein voller Erfolg und ein echtes Fest für die ganze Familie. © Heinz Hollinger**

---

Metallbau
Germann
Balkone Geländer Treppen
Vordächer Edelstahlarbeiten
Am Tannenwald 14 - 66459 Kirkel
Tel. 06849 992 99 01 www.metallbau-germann.de
TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
EN 1090-1 Werkseigene Produktionskontrolle

## Die Beeder Kerb

**Die „Straußmääde“ hielten die Kerwetradition am Leben**

In diesem Jahr fand die Beeder Kerb in einer ungewohnten Form statt. 14 „Straußmääde“, nur ein „Straußbub“ und ein Kerweredner boten einen Anblick, den man so bisher in Beeden nicht kannte.

An jedem vierten Wochenende im September wird im Stadtteil Beeden die Kerb gefeiert. In diesem Jahr hielten die Mädels, unterstützt von den zwei Jungs, ( Kevin Keller und Tobias Türk) die jährliche Kerwetradition hoch. Für die Beeder Straußbubenvereinigung ist es immer wieder eine Verpflichtung die Beeder Kerwebräuche am Leben zu erhalten. Nur diesmal war es besonders schwierig, denn die ursprünglich vorgesehenen „Straußbuwe“ sind durchweg Fußballer und die mussten

*Ein Teil der Beeder „Straußmääde“ mit ihrem Kerweredner Kevin Keller*
*© Heinz Hollinger*

ausgerechnet am Kerwesonntag zu ihren Spielen antreten. Nachdem im Jahr 2023 das 111. Kerwejubiläum noch ganz groß gefeiert wurde, stand bei der Straußbubenvereinigung ein Generationswechsel an. Mit der Unterstützung von altgedienten Mitgliedern hielten diesmal wenigstens die „Straußmääde“ die lange Beeder Kerwetradition am Leben. Ein Kompliment an die jungen Damen! Schon am Freitag gab es sozusagen als „Warm Up“ für die nächsten Tage in der Sporthalle einen

*Sichtlich Freude am Kinderkarussell hatte offensichtlich dieser kleine Mats*
*© Heinz Hollinger*

Schlagerabend mit „Harald und Myriam“ Am Samstag wurde dann in der Sporthalle fetzige Musik geboten unter dem Motto „Party on the Rocks“. Ebenfalls am Samstag fand nebenan beim Turnverein ein sehr einladender, stimmungsvoller Herbstmarkt statt. Zahlreiche Stände mit vielen Dekoartikeln, Schmuck, Holz- und Töpfereien und Kinderkleidung lockten zahlreiche Besucher an. Höhenpunkt der Kerb war am Kerwesonntag

*Eine Gaudi war auch der Schießstand, der von den Erwachsenen gerne in Anspruch genommen wurde*
*© Heinz Hollinger*

der traditionelle Umzug durch Beeden. Der war zwar weniger attraktiv wie in den Vorjahren, konnte aber dank des Engagements der „Straußmääde“ immerhin stattfinden. Nach zwei erlebnisreichen Stunden mit viel nettem Publikum am Wegesrand war das Ziel, das Beeder SV-Sportheim, erreicht. Unter dem Jubel der Straußjugend und mit Rufen wie „die Beeder Kerb soll lääwe“, wurde der Kerwestrauß am Sportheim befestigt. Kerwepfarrer Kevin Keller beleuchtete unter dem Beifall der erstaunlich vielen Zuhörer das Dorfgeschehen und wusste dabei manch munteres Anekdötchen zu erzählen. Nach der „Kerweredd“ und auch am Montag zum Frühschoppen spielte der bekannte Alleinunterhalter Harald Keller am und im Sportheim auf. Für leckeres Kerweessen und immer frisch gezapftes Karlsberg Bier sorgte die SV-Wirtin Natalie mit ihrem netten Theken- und Küchenteam. Auch die kleinen Kerwegäste kamen auf ihre Kosten. Die hatten auf einem

*Für die kleinen Kerwegäste gab es in diesem Jahr sogar ein Kinderkarussell*
*© Heinz Hollinger*

kleinen Kinderkarussell ihren Spaß. Eine echte Gaudi war ein Schießstand, der von den Erwachsenen in Anspruch genommen wurde. Am Kerwedienstag hieß es in Beeden dann „Ramba-Zamba bei den Hasen“. Das Hasenheim hatte zum traditionellen Heringsessen mit Livemusik eingeladen. Das Lokal war bis auf den letzten Platz gefüllt. Alt und Jung vereint durch das leckere Heringsangebot. Auch die Straußjugend war gekommen um die „Beeder Kerb“ auch an ihrem letzten Tag gebührend zu feiern. Traditionell wurde die Kerb dann am Mittwoch „beerdigt“.
**Die „Straußbuwe unn Straußmääde“ zogen mit Fackeln durch den Stadtteil und trugen symbolisch die Kerb zu Grabe. Im Sportheim wurden noch einmal Heringe serviert und so klang die diesjährige Beeder Kerb gemütlich aus. © Heinz Hollinger**

## Hohe Auszeichnung für Gerhard Wagner

**Verleihung des Bundesverdienstkreuzes am Bande**

In Anerkennung seines jahrzehntelangen Engagements für Politik, Gesellschaft und Heimat erhielt Gerhard Wagner auf Vorschlag der saarländischen Ministerpräsidentin Anke Rehlinger aus den Händen von Innenminister Reinhold Jost das Bundesverdienstkreuz am Bande der Bundesrepublik Deutschland.

Die festlich dekorierte Halle des SV Beeden war bis auf den letzten Platz gefüllt, als die Veranstaltung gesanglich eingeleitet wurde vom Beeder Chor „Taktlos“. Reinhold Jost lobte in seiner Laudatio nicht nur das kommunalpolitische Engagement Wagners, sondern erinnerte auch an dessen Arbeit an vielen anderen Stellen in Vereinen und Institutionen. Der Minister wörtlich: „Die lange und vielfältige Liste außergewöhnlicher ehrenamtlicher Leistungen von Gerhard Wagner ist ebenso

*Der saarländische Innenminister Reinhold Jost links im Bild bei der Überreichung des Bundesverdienstkreuzes an Gerhard Wagner*
*© Heinz Hollinger*

*Innenminister Reinhold Jost und Oberbürgermeister Michael Forster umrahmten den neuen Träger des Bundesverdienstkreuzes*
*© Heinz Hollinger*

beeindruckend wie inspirierend – und enthält noch gar nicht alle seine Verdienste um die Gesellschaft! Denn über viele Jahre finanzierte er auch diverse Projekte und Feste, um deren Erlöse an Beeder Vereine oder Einrichtungen zu spenden. Gerhard Wagner hat sich mit Leidenschaft und Herzblut Jahrzehnte seines Lebens fortwährend dafür eingesetzt, das

*Zur festlichen Umrahmung der Veranstaltung gehörte auch ein Auftritt des Beeder Chores „Taktlos“*
*© Heinz Hollinger*

Leben seiner Mitbürgerinnen und Mitbürger zu verbessern, sie zu unterstützen und seine Heimat zu stärken. So hat er einen unschätzbar wertvollen Beitrag zu unserer Demokratie, unserem Staat und unserem Gemeinwohl geleistet. Dafür hat er tiefsten Respekt, größten Dank und höchste Anerkennung verdient. Ich freue mich sehr, ihm mit dem Bundesverdienstkreuz ein angemessenes Zeichen der Wertschätzung überreichen zu dürfen!“ Der Innenminister bedankte sich auch ganz herzlich bei Gerhard Wagners Ehefrau Hannelore für die tatkräftige Unterstützung ihres Mannes und die Zeit, die sie ihm gelassen hat für all seine Aktivitäten. Noch vor dem Innenminister hatte der Homburger Oberbürgermeister Michael Forster das Wort ergriffen und betonte, dass Gerhard diese Auszeichnung vollkommen zu Recht verdiene. Michael Forster: „Kaum jemand hat diese Auszeichnung mehr verdient als Du! Dein Wirken ist untrennbar mit Homburg und vor allem mit Beeden verbunden!“

*Bis auf den letzten Platz gefüllt war die Sporthalle des SV Beeden mit Leuten, die Gerhard Wagner die Ehre erwiesen*
*© Heinz Hollinger*

Der OB weiter: „Im Namen der Stadt Homburg, im Namen aller Bürgerinnen und Bürger, im Namen all der Menschen, die von Deinem Engagement berührt wurden und Dein Wirken erleben durften, gratuliere ich Dir von Herzen zu dieser hohen und wohlverdienten Auszeichnung. Die Stadt Homburg und auch ich ganz persönlich sind stolz darauf, jemanden wie Dich in unseren Reihen zu haben!“ Seit seinem Eintritt in die SPD im Jahr 1980 ist Gerhard Wagner eine feste Größe im politischen Leben in unserer Region. Sein unermüdlicher Einsatz für die Bürgerinnen und Bürger des Homburger Stadtteils

*Das Bundesverdienstkreuz am Bande, wie es Gerhard Wagner verliehen bekam*
*© Heinz Hollinger*

Beeden, wo er zunächst viele Jahre als Ortsvertrauensmann wirkte und heute als Ortsvorsteher Verantwortung trägt, ist beispielhaft für gelebte kommunale Demokratie. Doch Wagners Wirken reicht weit über die Politik hinaus. Mit tiefer Heimatverbundenheit hat er unzählige Projekte angestoßen, gefördert und persönlich unterstützt. Möglich wurde das, weil Gerhard Wagner im Verlauf seines Lebens ein erfolgreicher Geschäftsmann wurde. So ermöglichte er durch private Mittel den Anbau an der Beeder Grundschule und hat sich stets mit großer Tatkraft für die örtliche Kindertagesstätte eingesetzt. Sein Name ist untrennbar mit dem Beeder Biotop verbunden, das er mit Gleichgesinnten ins Leben rief. Seit der Gründung des Biotopvereins ist er dessen Vorsitzender. Das Beeder Biotop hat sich mit der Neuansiedlung von Störchen und seinem naturverbundenen Ausbau einen weithin guten Ruf erworben, nicht nur in der Biosphäre Bliestal, sondern auch weit darüber hinaus. Auch das Vereinsleben trägt seine Handschrift: Über Jahrzehnte war er eine zentrale Stütze des SV Beeden, den er mehrmals als Vorsitzender geprägt und den er als Ehrenvorsitzender bis heute begleitet. Auch das Beeder Hasenheim des Kaninchenzuchtvereins gäbe es in dieser Form ohne Gerhard Wagner nicht. Rund um das Hasenheim findet jährlich auch der Beeder Weihnachtsmarkt statt, den er ins Leben gerufen hat. Neben seiner intensiven Arbeit im Stadtteil hat Gerhard Wagner über viele Jahre im Homburger Stadtrat mitgewirkt und dort in verantwortungsvollen Funktionen Weitsicht, Verantwortungsbewusstsein und Gestaltungswillen bewiesen. Geradeaus und direkt, so kennt man Gerhard Wagner! Und genau so kamen auch seine Dankesworte an diesem Abend rüber: „Ich geb's zu! Das hat mich schon einige Diskussionen mit dem Ministerium gekostet, bis klar war, dass die Feier genau so läuft, wie ich das will – nicht in Saarbrücken und auch nicht im kleinen Kreis!" Und Gerhard weiter: „Feiern wollte ich nämlich mit all den Menschen und Wegbegleitern, die mir in meinem Leben schon geholfen haben, denn allein kann man nichts bewegen!" Und an alle Anwesenden gerichtet: „Mir ist deshalb klar, dass Ihr alle, die Ihr heute die Einladung angenommen habt und gekommen seid, eigentlich Teilhaber des Bundesverdienstkreuzes seid!" Feine und doch typische Worte des Geehrten! Im Anschluss ergriffen noch einige Gratulanten offiziell das Wort, wie z. B. Dieter Knicker, das Ehepaar Ingeborg und Dieter Oberkircher, Eduard Samuel und nicht zuletzt Eva, die liebe Schwester des neuen Bundesverdienstkreuzträgers. Gerhard Wagner konnte im Verlauf des Abends noch viele Glückwünsche entgegennehmen, und das bei entsprechender Musik von der Gruppe „Hacke" und bei einem schmackhaften saarländischen Buffet. Die Verleihung des Bundesverdienstkreuzes würdigt nicht nur eine beeindruckende politische und gesellschaftliche Lebensleistung, sondern auch die Persönlichkeit eines Mannes, der mit Tatkraft, Großherzigkeit und unerschütterlicher Heimatliebe Menschen bewegt und das Leben vieler bereichert hat. Gerhard Wagner hat über Jahrzehnte hinweg vorgelebt, was es heißt, Verantwortung für andere zu übernehmen – und sich dabei weit über das gewöhnliche Maß hinaus für seine Mitmenschen eingesetzt.

**Gerhard Wagner steht für das, was unser Land im Innersten zusammenhält: Verantwortung füreinander, Einsatz für das Gemeinwohl und die Liebe zu seiner Heimatstadt Homburg und den Stadtteil Beeden. © Heinz Hollinger**

## Dreißig Jahre Patenschaft

**Stadt Homburg mit dem Minenjagdboot „Homburg“ der Bundesmarine**

Ein ganzes Wochenende lang wurde in Homburg das Jubiläum der 30-jährigen Patenschaft der Stadt mit dem Minenjagdboot „Homburg“ der Bundesmarine gefeiert.

Zuvor bestand bereits seit 1981 eine Patenschaft zum Minensuchboot „Spica“, das Anfang der 90er-Jahre außer Dienst gestellt wurde. Da über all die Jahre diese Patenschaft dank des großen Engagements der Marinekameradschaft Homburg immer mit Leben erfüllt war, wurde die Bewerbung Homburgs für ein Nachfolgeboot durch die Bundesmarine belohnt. Zum Start des Jubiläumswochenendes gehörte auch eine Ausstellung des Minensuchgeschwaders aus Kiel mit dem Titel „Meer know-how. Marine erleben“, die im Kulturzentrum Saalbau von Bürgermeister Manfred Rippel und Fregattenkapitän Inka von Puttkamer eröffnet wurde. Inka von

*Der 1. Vorsitzende der Marinekameradschaft Homburg, Manfred Abel, Fregattenkapitän Inka von Puttkamer, Kapitänleutnant Cornelia Just, Oberbürgermeister Michael Forster (v. l. n. r.) und der Präsident des Deutschen Marinebundes, Heinz Maurus (ganz rechts) vor Besatzungsmitgliedern der Homburg im Saalbau*
*© Jürgen Kruthoff/ Stadtverwaltung Homburg*

*Am Stand des FC 08 Homburg, der übrigens auch ein intensives Verhältnis zum Patenboot Homburg unterhält, herrschte an einem Glücksrad Hochbetrieb*
*© Heinz Hollinger*

*Ein beeidruckendes Konzert des Musikkorps der Reservisten der Bundeswehr unter der Leitung von Michael Schmidt und der Dirigentin Claudia Wälder-Jene*
*© Peter Kleine /Marinekameradschaft*

Puttkamer ist die Kommandeurin des 3. Minensuchgeschwaders und war Schirmherrin der Ausstellung und auch des ganzen Jubiläumswochenendes. Von 2016 bis 2019 war sie zudem Kommandantin der „Homburg“. Sowohl die Stadt als auch die Homburger Marinekameradschaft pflegen über all die Jahre eine lebendige Patenschaft mit dem Minenjagdboot

*Bei hochsommerlichen Temperaturen suchten sich die älteren Mitglieder der Marinekameradschaft ein schattiges Plätzchen am Rande des Christian-Weber-Platzes*
*© Heinz Hollinger*

„Homburg“ der Bundesmarine. In diesem September konnte nun das 30-jährige Jubiläum der Patenschaft zwischen der Kreis- und Universitätsstadt Homburg und dem Minenjagdboot „Homburg“ des 3. Minensuchgeschwaders/Kiel begangen werden. Das Jubiläumswochenende wurde von Freitag bis Sonntag, mit zahlreichen Veranstaltungspunkten begangen. Bereits am Donnerstag war eine Besatzungsabordnung des Minenjagdbootes in Homburg eingetroffen. Am Freitagvormittag fand im Kulturzentrum Saalbau ein Empfang der Gäste sowie die Eröffnung einer Wanderausstellung des Minensuchgeschwaders durch Fregattenkapitän Inka von Puttkamer geplant. Am Samstag war dann auf dem Christian-Weber-Platz bei herrlichem Spätsommerwetter richtig was los. Unter dem Motto „Meer erleben“ stieß die Veranstaltung auch bei der Bevölkerung auf großes Interesse. Von 10 bis 16

*Der 1. Vorsitzende der Marinekameradschaft Homburg, Manfred Abel, Bürgermeister Manfred Rippel, Oberbürgermeister Michael Forster, Fregattenkapitän Inka von Puttkamer und Schüler Felix von Weymeirsch (v. l. n. r.) auf dem Homburger Friedhof am Grab von Karl-Otto Lembert*
*© Michael Klein/ Stadtverwaltung Homburg*

Uhr präsentierten sich auf dem Platz verschiedene Partner-Institutionen. Dazu gehörte neben der Stadt Homburg selbstverständlich auch die Marinekameradschaft Homburg, die nicht nur die treibende Kraft der Patenschaft ist, sondern auch dieser Jubiläumsfeier war. Ebenfalls mit dabei waren auch die Malteser, die Rettungshundestaffel, die DLRG, der FC 08 Homburg, die Feuerwehr sowie die Jugendfeuerwehr Homburg Mitte und die Marine mit einem Infomobil! Hier konnte man sich eingehend über die „Deutsche Marine“ informieren. Zur Unterhaltung war auf der Bühne die bekannte Band M.E.P.

*Auf dem Christian-Weber-Platz wurde ein maritimer Aktionstag geboten, der auch bei der Bevölkerung auf großes Interesse stieß*
*© Heinz Hollinger*

live zu erleben. Auch die Shantychöre aus Zweibrücken und Landsweiler-Reden hatten ihre Auftritte. Am Samstagabend dann wurde im Kulturzentrum Saalbau ein Konzert des Musikkorps der Reservisten der Bundeswehr geboten. Eine feierliche Kranzniederlegung am Sonntag auf dem Homburger Hauptfriedhof bildete den offiziellen Abschluss eines tollen Jubiläumswochenendes.

**Unter https://www.homburg.de/leben-in-homburg/netzwerke/patenboot/ finden Sie weitere Informationen über die Patenschaft. © Heinz Hollinger**

SCHAPPÉ
IMMOBILIEN

Weil Hausverkauf und Vermietung Vertrauenssache ist. **Schappé Immobilien.**

Zuverlässig. Erreichbar. Fair.

Sie kennen jemanden, der **vermieten oder verkaufen** möchte? Dann rufen Sie uns an und sichern Sie sich Ihre **Tippgeberprovision**!

**Telefon: +49 163 8720747**
**www.schappe-immobilien.de**

# KOMM INS KINO!

## Filmvorschau für die Bundesstarts im Eden Cinehouse

### The Running Man

**ab / am 06.11.2025 bei uns!**

In The Running Man kämpft Ben Richards um das Leben seiner Tochter. Er trotzt den Killern und wird zur Sensation. Neuverfilmung des King-Romans.

### Die Unfassbaren 3 - Now you see me

**ab / am 13.11.2025 bei uns!**

Now You See Me 3 zeigt magische Heists der vier Reiter und verborgene Motive. Regie führt Ruben Fleischer, bekannt durch Uncharted.

### Wicked: Teil 2

**ab / am 20.11.2025 bei uns!**

Eine magische Freundschaft auf der Probe: Zwei Hexen, ein Schicksal und ein unerwartetes Mädchen aus Kansas. Das Abenteuer in Oz endet.

### Zoomania 2

**ab / am 27.11.2025 bei uns!**

Nick Wilde und Judy Hopps treten nach einem großen Fall in Zoomania erneut als Partner auf. Sie müssen eine gefährliche Giftschlange aufhalten und lösen das Chaos.

### Avatar: Fire and Ash

**ab / am 17.12.2025 bei uns!**

Jake Sully und Neytiri haben nach den Ereignissen in Avatar 2 das Wasserreich des Metkayina-Clans als neue Heimat gewählt. Doch Frieden wird ihnen verwehrt, denn Miles Quaritch ist weiterhin auf Rache aus.

**3x2 FREIKARTEN ZU GEWINNEN!!**
für einen Film nach Wahl

## Mitmachen und gewinnen!

**Genießen Sie endlich die aktuellen Kinofilme auf der großen Leinwand.**

Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie mit FTB Ronald Ohl und der bagatelle zwei Tickets für einen Film Ihrer Wahl. Schreiben Sie einfach eine E-Mail an info@bagatelle-homburg.de mit dem Stichwort „Kinogewinnspiel-bagatelle“ und dem aktuellen Monat (siehe oben). Bitte Absender nicht vergessen. Achtung: Jedes Gewinnspiel hat einen eigenen Lostopf, daher immer das Stichwort dazu schreiben! Einsendeschluss ist der 01. November 2025. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner werden per E-Mail benachrichtigt!

Eden Cinehouse

**Eden Cinehouse**
Zweibrücker Straße 19
66424 Homburg
06841 - 120 120

Weitere Informationen erhalten Sie unter
**www.kino-homburg.de**