

+++ Geh nicht fort - kauf im Ort, Landgasthof zum Rössl +++

+++ Der grüne Lieferdienst, Energiescout IHK+++

### Informationen der Stadtverwaltung



## Geh nicht fort - kauf im Ort! Damit unsere Stadt lebendig bleibt

Die Neckargemünder Gewerbetreibenden brauchen Ihre Unterstützung! Die Pandemie hält uns nun schon mehr als ein Jahr in Atem, und es wird voraussichtlich noch einige Zeit brauchen, bis diese schwierige Zeit überwunden sein wird. Vor allem für unsere Neckargemünder Geschäftswelt bedeutet die Krise eine enorme Herausforderung. Dabei haben sich viele Einzelhändler, Dienstleister, Gaststätten und Selbstständige kreative Online-Lösungen oder Liefer- und Abholdienste überlegt, um uns alle trotz ganz oder teilweisen Betriebsschließungen weiter zu versorgen und ihre Existenz zu erhalten. Dass wir in unserer Stadt auf kurzen Wegen so schöne Angebote an frischen Waren, Dingen des täglichen Lebens und Geschenkartikeln, guten Dienstleistungen und kompetenten Handwerksbetrieben haben, ist sehr viel wert, aber kein Selbstläufer! Wir werden unsere Lebensqualität und die bunten Angebote nur erhalten können, wenn wir unsere lokalen Geschäftsbetriebe weiter unterstützen.

„Dabei will die Stadtverwaltung Neckargemünd nach Kräften mithelfen“, berichtet Bürgermeister Frank Volk, „wir haben die zahlreichen an die Krise angepassten Angebote gesammelt

und unter [www.neckargemuend-shop.de](http://www.neckargemuend-shop.de) allen Internet-Nutzern zugänglich gemacht. Ein Blick lohnt sich!“ Auf diesen Seiten findet man alles Wissenswerte: Welche Geschäfte derzeit geöffnet haben, wer Online-Dienste anbietet, bei wem Essen bestellt und abgeholt werden kann und wer einen Lieferservice hat. Hier sind auch konkrete Angebote der Betriebe, wie Produkte von Geschäften, die über keinen eigenen Onlineshop verfügen, sowie Hilfsleistungen platziert. Diejenigen Geschäfte, die gemäß den Vorgaben öffnen dürfen, haben darüber hinaus kluge Hygienemaßnahmen ausgetüftelt, sodass das Einkaufen auch persönlich entspannt möglich ist.

Liebe Neckargemünderinnen und Neckargemünder, es ist Ihr und Euer Einkaufsverhalten, das darüber entscheiden wird, ob unsere Betriebe die Krise „überleben“ werden oder nicht. Daher sollten wir alle darauf achten, die täglichen Dinge sowie Geschenke und andere Anschaffungen nach Möglichkeit im Ort direkt bzw. auch über die Online-Shops der lokalen Betriebe zu kaufen. Wir unterstützen damit das Gewerbe vor Ort und tragen dazu bei, dass unsere Stadt weiterhin lebendig und attraktiv bleibt.

Gewerbebetriebe, die in dieses Angebot mitaufgenommen werden wollen, melden sich bitte beim Stadtmarketing, Petra Holzer, Tel. 804-222, [holzer@neckargemuend.de](mailto:holzer@neckargemuend.de) oder bei Jens Hertel von Byte XXL, Tel. 925821, [j.hertel@byte-xxl.de](mailto:j.hertel@byte-xxl.de), der das Portal pflegt.



## Restaurants in Neckargemünd: Landgasthof zum Rössl



Das zweite Restaurant dieser Reihe ist der Landgasthof zum Rössl in der Heidelberger Str. 15, in Neckargemünd-Waldhilsbach. Das Interview wurde mit Inhaber Jochen Hauck geführt.

### Was hat Sie dazu motiviert ein Restaurant in Neckargemünd zu eröffnen bzw. in Ihrem Fall in Waldhilsbach?

Da unser Restaurant ein Traditions-Unternehmen in bereits fünfter Generation ist und mein älterer Bruder sich bereits früh für etwas anderes entschieden hat, war die Option das Restaurant zu übernehmen sehr naheliegend.

### Wo haben Sie vor der Eröffnung ihres Restaurants Erfahrungen in der Gastronomie gesammelt?

Meine Kochausbildung habe ich in München, im Bogenhauser Hof, gemacht, war danach weiter im Königshof in München tätig. Bin dann über Hans Stefan Steinheuer in Bad Neuenahr anschließend in Italien, im „Il Sole Di Ranco“ am Lago Maggiore gelandet. Nach Italien ist die Friedrichsruhe in Öhringen gefolgt, um dann auf der Hotelfachschule in Heidelberg meinem Küchenmeister den „Staatlich geprüften Gastronom“ zu machen.

### Wenn Sie Ihre Firmenphilosophie als Gericht beschreiben müssten, was wäre das für eines?

Ich würde sagen Tradition trifft auf Innovation, also die traditionell regionalen Sachen, die wir hier zur Verfügung haben, wie zum Beispiel Spargelgerichte, welche man dann mit etwas Neuem kombiniert. Als einzelnes Gericht würde das dann spontan wahrscheinlich auf Wildgerichte mit Rhabarber tippen.

### Woher haben Sie ihre Rezepte?

Also ich habe zwar Rezepte über die Wanderjahre, wie man bei uns sagt, gesammelt, aber inzwischen, nach 25 Jahren des Kochens, koche ich gar nicht mehr nach Rezept. Die Rezepte sind aber immer die, die ich in den ganzen Restaurants als am besten empfunden habe, da habe ich mir dann einfach ein paar Notizen zu gemacht. Also das meiste ist einfach Berufserfahrung.

### Analysieren Sie als Koch die Teller die zurückgehen?

Ja, auf alle Fälle! Man versucht nachzuvollziehen an was es gelegen haben könnte, da wir sehr oft Besuch von Senioren haben, ist es da meist aufgrund der Portionsgröße, aber falls es wirklich markant ist, frage ich die Servicemitarbeiter, was da los war oder woran es gelegen hat? Mitunter ist es dann auch so, dass man das Gericht differenziert probiert, um das wirklich nachvollziehen zu können. Denn manchmal ist die Fleischstruktur, eines Rinderrückens zum Beispiel, unterschiedlich und wenn man das weiß, kann man dementsprechend reagieren.

### Welches Gericht ist bei Ihnen derzeit am beliebtesten?

Derzeit ist halt ziemlich schwierig, aber die Klassiker sind, wenn wir normal geöffnet haben, tatsächlich die Schweinelendchen mit Pilzen und Spätzle. Jetzt wär natürlich auch der Spargel an der Reihe gewesen.

### Welches Gericht mögen Sie persönlich überhaupt nicht und welches ist ihr gastronomisches „Laster“?

Mein gastronomisches Laster ist McDonald's, zu dem ich nicht gerne gehe, aber mein Sohn alle viertel Jahr darauf besteht. Es gibt nicht viel, das ich überhaupt nicht mag, außer Lakritze!

### Woher stammt ihre Kundschaft, haben Sie mehr Stammgäste und waren schon Prominente bei Ihnen?

Also unsere Kundschaft besteht zu 85 % aus Stammgästen und davon ungefähr 1/3 aus der nahen Umgebung und der Rest verteilt bis nach Heidelberg/Mannheim. Was Prominente angeht waren schon Franziska van Almsick und Hansi Flick hier.

### Was begeistert Sie an Ihrem Job am meisten?

Am meisten begeistert mich, dass er mich auch noch nach vielen Jahren und auch langen Arbeitstagen doch immer wieder aufs Neue begeistert. Weil der Beruf einem immer wieder Freude bereitet und es einfach schön ist, zufriedene Gäste zu sehen.

### Welche Hobbys haben Sie?

Also ich versuche relativ viel Sport zu machen. Ich geh ins Fitnessstudio, wenn es mal wieder auf hat und spiel eigentlich leidenschaftlich Golf, aber das immer weniger, weil ich wieder mit Tennis angefangen hab.



Landgasthof zum Rössl  
Heidelberger Str. 15 - 69151 Neckargemünd-Waldhilsbach  
Tel.: 06223 / 2665 - [roessl-waldhilsbach.de](http://roessl-waldhilsbach.de)

Mittwoch, Donnerstag, Freitag von 18 Uhr bis 19 Uhr  
Samstag und Sonntag von 12 Uhr bis 14 Uhr und 18 Uhr bis 19 Uhr  
Vorbereitung 1 bis 2 Stunden vor Abholung

Aufgrund Covid-19 sind alle Speisen abholbar und können nicht im Restaurant verzehrt werden.





## Neckargemünds außergewöhnliche Geschäfte

### Rainer Pomrehn - Der letzte seiner Art Teil 5

Wahrscheinlich nicht auf der ganzen Welt, auch nicht in Deutschland aber in Neckargemünd: Gemeint ist Schuhmachermeister Peter Storch. Das Haus Hauptstraße 11 kurz vor dem Stadttor ist recht unauffällig. Auch der Eingang zum Schuhmacherladen fällt nicht unbedingt auf. Aber wenn man



hineingeht, kommt man in eine Welt, die der heutige Sneakerträger wohl gar nicht mehr kennt. Ein kleiner Verkaufsraum mit einer angeschlossenen Werkstatt verströmt den Charme einer vergangenen Epoche.

1985 hat Peter Storch die Schuhmacherei von Helmut Knobloch übernommen. Herr Storch erinnert sich noch an eine orthopädische Schuhmacherei Gärtner in der Mühlgasse, die es wohl bis in die 80iger Jahre des letzten Jahrhunderts gab. Aber jetzt ist er der Einzige in Neckargemünd. Seit die Schuhe geklebt und nicht mehr genäht werden, rentiert sich eine aufwändige Reparatur eher selten. Doch hat Peter Storch noch eine ganze Reihe Stammkunden, die ihm Material zum Aufarbeiten bringen. Das sind nicht immer Schuhe, sondern alle mögliche Dinge wie Reißverschlüsse Gürtel oder andere Lederwaren. Allerdings sind seine Kunden zu 60 % Rentner. Da auch er den Zenit der Jugend überschritten hat, gibt es nur noch eingeschränkte Öffnungszeiten, die an der Außentür vermerkt sind.

Um den Umsatz etwas zu steigern, hat er noch ein Kurzwarensortiment wie Wolle, Nadeln, Verschlüsse etc. in sein Angebot aufgenommen. Da er ein gelernter Schuhmachermeister ist, könnte er auch noch selbst Schuhe fertigen. Der Aufwand mit drei vollen Tagen Arbeitszeit nur für die Fertigung der Schuhe ist sehr groß. Deshalb würden ein paar individuell gefertigte Halbschuhe ca. 3500 Euro kosten. Dabei sind die Leisten noch nicht inbegriffen. Das können sich in Neckargemünd sicher nur einige Wenige leisten. Deshalb sieht er die Zukunft der Schuhmacherei eher skeptisch. Eine Neueinrichtung einer Schuhmacherwerkstatt würde heute ca. 100.000 Euro kosten. Deshalb lassen Sie ihre Schuhe noch bei Herrn Storch reparieren, solange es ihn und die Schuhmacherei noch gibt.

Auch in der Pandemiezeit erhält Herr Storch seinen Betrieb aufrecht. Je nach Inzidenzwert empfiehlt es sich, bei Herrn Storch vorher anzurufen. Seine Telefonnummer steht auch außen am Fenster.

## Schatten, Licht und der Frühling steht vor der Tür!

Wenn Sie jetzt diese Ausgabe der Neckargemünd Aktuell in den Händen halten, hat uns aller Voraussicht nach die Pandemie noch nicht aus ihren Klauen entlassen. Die zunehmend an Fahrt aufnehmende Impfkampagne in Verbindung mit den in Neckargemünd vorhandenen Testmöglichkeiten geben zwar Anlass zur Hoffnung, dass wir alle in wenigen Wochen wieder zu etwas mehr Normalität und Miteinander gelangen werden. Bis dahin bedarf es aber noch einmal einer gemeinsamen Kraftanstrengung und leider auch Geduld.

Dass die vergangenen vierzehn Monate für die meisten von uns herausfordernd und zermürend waren, wurde schon im Übermaß beschrieben und nicht ohne Grund hat diese Zeit das Kunstwort „mütend“ als Beschreibung des Gefühls zwischen Müdigkeit und Wut geprägt. Zu den privaten Ängsten und Sorgen kommt für viele Gewerbetreibende die existenzielle Sorge, nicht „wann“ sondern „ob“ es überhaupt noch weitergeht.

Auch der Gewerbeverein Neckargemünd ist traurig, dass viele Aktionen zur Förderung der lokalen Gewerbebetriebe und Gaststätten bis auf Weiteres nicht stattfinden können. Da ist es umso erfreulicher, dass es entgegen dieser allgemein frustrierenden Bestandsaufnahme auch ein paar Lichter gibt, die Hoffnung auf mehr machen:

- Die Osterkörbchen-Aktion, welche von verschiedenen Geschäften in der Altstadt organisiert und vom Gewerbeverein unterstützt wurde, fand wieder tollen Anklang. Ein echter Erfolg und sicherlich auch etwas für die Nach-Corona-Zeit!
- Der über die Stadt organisierte Online-Shop ([neckargemuend-shop.de](http://neckargemuend-shop.de)) bietet ein immer breiteres Angebot an Waren und Dienstleistungen, ebenso wie das herausragende Außer-Haus-Angebot vieler Neckargemünder Gastronomen.
- Uns freut außerdem, dass wir zwei Neueröffnungen in der Altstadt zu verzeichnen haben. Im **Royal Pizza Kebab** (Hauptstraße 65) gibt es seit Neuestem etwas Leckeres gegen den Heißhunger und in der Hauptstraße 50 bietet die **Änderungsschneiderei „Goldene Schere“** alles zur Reparatur und Änderung Ihrer Lieblingsstücke.

Diese kleinen aber wichtigen Meldungen entgegen dem aktuellen Zeitgeist sind vielleicht ein erster Geschmack, wie es hoffentlich bald weitergeht. Ihre Neckargemünder Kaufleute und Gastronomen können es jedenfalls gar nicht mehr abwarten, Sie wieder in gewohnter Weise begrüßen zu dürfen. Darauf freuen wir uns und haben auch schon ein paar Aktionen zur „Wiedereröffnung“ geplant. Seien Sie also gespannt, bleiben Sie gesund und unterstützen Sie Ihre lebendige Stadt!

#### Impressum

Gewerbeverein Neckargemünd  
e.V. (GNV)  
c/o Sparkasse Heidelberg  
Bahnhofstrasse 15  
69151 Neckargemünd  
Mail: [info@gewerbeverein-neckargemuend.de](mailto:info@gewerbeverein-neckargemuend.de)

#### Redaktion

Ralph Dreher (GVN)  
Daniela Westenhoff (GVN)  
Alexandra Kerbach (SRH)  
Mathis Abendroth (SRH)

## „Mobile Green Library“ - der grüne Lieferdienst der Mediothek des SRH Berufsbildungswerks Neckargemünd

**Ab sofort liefert die Mediothek ihre Medien kontaktlos und frei Haus.**

Um den Kunden das vollständige Medienangebot trotz Schließung zugänglich zu machen bietet die Mediothek ab sofort immer donnerstags, zwischen 14:00 Uhr und 17:00 Uhr, einen mobilen Medienlieferservice im nahen Umkreis von Neckargemünd bis vor die Haustüre an.

Mitarbeitende der Mediothek bringen das Medienpaket mit dem nachhaltigen Elektroauto des Berufsbildungswerks Neckargemünd nach Hause, übergeben dieses kontaktlos und nehmen die Rückgaben gleich mit. Anfallende Gebühren werden auf dem Konto vermerkt und gestundet.

### Und wie funktioniert's?

- Medien auf der Homepage recherchieren und auf Verfügbarkeit prüfen: [mediothek-srh.bibliotheca-open.de](http://mediothek-srh.bibliotheca-open.de)
- E-Mail mit Wunschmedien, der Lesenummer und Wunschliefertermin an das Team der Mediothek senden. [Mediothek.bbwn@srh.de](mailto:Mediothek.bbwn@srh.de)
- Termin bestätigen lassen



## Medien to go

Beim Service „Medien to go“ recherchieren die Kunden vorher im Onlinekatalog nach den gewünschten Medien und bestellen diese anschließend per Mail ([mediothek.bbwn@srh.de](mailto:mediothek.bbwn@srh.de)) unter Angabe des Wunschabholtermins.

Die Abholung findet nach Terminbestätigung im Foyer des Hauptgebäudes statt. Rückgaben der Kunden erfolgen abschließend über den Rückgabekasten vor dem Haupteingang im Spitzerfeld 25.

## Energiescout IHK – Auszubildende denken grün

**Auszubildende des SRH Berufsbildungswerks Neckargemünd haben 2021 mittlerweile zum vierten Mal am „Energiescout IHK“ erfolgreich teilgenommen und konnten mit zukunftsweisenden und nachhaltigen Projekten überzeugen.**



„Energiescout IHK“ ist eine Zusatzqualifikation für Auszubildende der Metropolregion Rhein-Neckar. Unternehmen aus dem IHK-Bezirk, entsenden ausgewählte Auszubildende, die sie zum Thema Energie- und Ressourceneffizienz fit machen möchten.

Dieses Jahr besteht das Team aus Marcel Breddin (2. Lehrjahr, Elektroniker für Gebäudetechnik), Marcel Worzischek (3. Lehrjahr, Elektroniker für Gebäudetechnik) und Manisha Joseph (2. Lehrjahr, Kauffrau für Marketingkommunikation).

Nach einer Ist-Analyse und einem definierten Soll-Zustand haben sich die Auszubildenden für eine Windkraftanlage für den Standort TechnologieCampus in Neckargemünd entschieden. Es war klar, dass sie erneuerbare Energien nutzen, Kosten einsparen und den CO<sub>2</sub> Ausstoß verringern wollten. Wenn alles nach Plan verläuft, kann ein Teil des TechnologieCampus mit dem gewonnenen Strom der Windkraftanlage versorgt werden. Die Windkraftanlage kann ca. 17.520 kWh im Jahr erzeugen - damit kann man 7,03 Tonnen CO<sub>2</sub> pro Jahr einsparen.

Die Elektronik-Auszubildenden konnten mit ihren Kompetenzen zu Energie, Stromversorgung und Einspeisung in das Stromnetz punkten, während die Marketing-Auszubildende für Organisation, Kommunikation und Gestaltung zuständig war.

Klaus Imhof, Referent für betriebliche Ausbildung im SRH Berufsbildungswerk Neckargemünd, sieht den Energiescout als hervorragende Chance für die angehenden Fachkräfte: „Es geht bei dieser Zusatzqualifikation nicht nur um mehr Effizienz, Senkung von Verbräuchen und Kostenersparnis für die Unternehmen - gleichzeitig können sich die Azubis der verschiedenen Fachrichtungen untereinander vernetzen und Erfahrungen austauschen und darüber hinaus andere Betriebe und Unternehmen kennenlernen.“