



NEUERÖFFNUNG

PALMERS jetzt in der WERKStadt

GESCHENKIDEEN

Schönes zum Muttertag unter 20 Euro

INTERVIEW

Limburgs Sternekoch Alexander Hohlwein

Frühling in der WERKStadt

Die WERKStadt gratuliert den *Gewinnern!*



Anja Mellein vom Center Management übergibt die Gutscheine an Alexander Schön

Beschenkt zu werden macht immer Spaß. Noch besser ist es allerdings, wenn man sich das Geschenk verdient hat. Die glücklichen Gewinner der Preisrätsel aus der letzten Ausgabe des WERKStadt Magazins haben ihren Grips eingesetzt und gewonnen.

Alexander Schön aus Dehrn, Gewinner des Erwachsenenrätsels, wird seine WERKStadt-Gutscheine in Höhe von 150 Euro dazu nutzen, um mit seiner zweieinhalbjährigen Tochter shoppen zu gehen.

Cristiano Giebeler aus Oberzeuzheim freut sich sehr über die errätselte Kamera, mit der er richtig viele Fotos machen will.

Bestimmt sind da auch einige von seiner Oma dabei, die ihm beim Lösen des Rätsels ein bisschen unter die Arme gegriffen hat.

Wir von der WERKStadt gratulieren den Gewinnern, wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns schon auf die Gewinner der Preisrätsel in dieser Ausgabe.



Sarah Schepp von HABAKUK (links) und Barbara Hofmann vom Info Point der WERKStadt (rechts) übergeben Cristiano Giebeler, der mit seiner Oma kam, die gewonnene Kamera.

Events und Aktionen – April bis Juni

■ Fr., 3. bis So., 5. April:

Kreativmarkt und Fotoausstellung
„Schöner Schrott“

■ So., 5. April:

AutoClassic Limburg und
verkaufsoffener Sonntag (13-18 Uhr)

■ Osterferien, 6. bis 17. April:

Ferien-WERKStadt

■ So., 3. Mai:

Limburger AutoSalon und
verkaufsoffener Sonntag (13-18 Uhr)

■ Sa., 9. Mai:

MutterSAMStag

■ ab Fr., 12. Juni:

Fußball-EM

... und vieles mehr!

IMPRESSUM

Herausgeber: Wochenblatt-Verlag Limburg GmbH & Co. KG,
Joseph-Schneider-Straße 1 (WERKStadt)
65549 Limburg, Telefon 06431 91330

Geschäftsführung: Litsa Papalitsa

Verlagsleitung: René Kuhmann

Sonderaufgaben: Christian Thielen

Alle unter der Anschrift des Verlages

Im Auftrag der (inhaltlich v. i. S. d. P.):

Werbegemeinschaft WERKStadt Limburg GbR,
Bahnhofsplatz 2d, 65549 Limburg, Telefon 06431 2880765,
Ansprechpartner Dirk Sondermann

Auflage: 75 000 Stück, ¼-jährlich

Realisierung: sapro GmbH, Gutenacker

Druck: Weiss Druck

Fotoausstellung „Schöner Schrott“

„Ein gutes Foto ist ein Foto,
auf das man länger als 1 Sekunde schaut.“

- Henri Cartier-Bresson



Titel des Fotos
„Schwebende
Spirale“
von Klaus-Jürgen Krah,
Mitglied der
Künstlergruppe
„LahnArtists“

Wer an die WERKStadt in Limburg denkt, hat wahrscheinlich zuerst das Bild eines Einkaufszentrums im Kopf. Das ist natürlich nicht falsch, ist aber auch nicht ganz richtig. Denn über das Geschäft hinaus liegen uns auch andere Themen am Herzen. Die Schönheit der Kunst ist eines davon.

Aus diesem Grund freuen wir uns besonders über die Ausstellung „Schöner Schrott“ der Fotografen der Künstlergruppe LahnArtists, die **von Freitag, 3. April, bis zum verkaufsoffenen Sonntag, 5. April**, in der WERKStadt Limburg zu sehen sein wird. Während der Dauer der Ausstellung werden die Künstler immer wieder mal anwesend sein, um Fragen zu beantworten und Informationen über sich, ihre Werke oder über die LahnArtists zu teilen.

Thema und Ausgangspunkt der künstlerischen Arbeiten war der mehrfache Besuch des Schrottplatzes der Firma Schuy Recycling. Die dort entstandenen Fotoarbeiten sind Basismaterial für den künstlerischen Ausdruck der rund zwölf ausstellenden Künstlerinnen und Künstler. Ihre Arbeiten zeigen uns dort Schönheit, wo der normale Betrachter nur die Abfallprodukte unserer Gesellschaft sehen würde.

Entstanden ist der Verein Anfang des Jahrtausends. Im Frühjahr 2000 traf sich eine Gruppe von rund 50 Künstlerinnen und Künstlern unserer Region zu einer gemeinsamen Ausstellung. Ein Jahr

später wurde der Verein gegründet, um die besten Ideen umsetzen und weiterentwickeln zu können.

Die LahnArtists sind nicht auf öffentliche Förderung angewiesen, haben aber in Michael Schuy, dem Geschäftsführer der Schuy Recycling GmbH & Co. KG, einen Unterstützer gefunden, der die Liebe zur Kunst mit der Gruppe teilt. Als Eigentümer hat er ihnen das Gebäude des Kunstzentrums zur Verfügung gestellt.

Die Kunst als Mittelpunkt unseres Lebens zu sehen, das ist die Philosophie der LahnArtists. Ihre drei Schwerpunkte: Das gemeinschaftliche Fördern wo es sinnvoll ist, das individuelle Fördern und Respektieren und die Kunst in das Bewusstsein der Öffentlichkeit zu rücken, als Bereicherung und Denkanstoß. Basierend auf diesen drei Prinzipien stehen einerseits gemeinsame Projekte und Aktionen und andererseits Dienstleistungen, die dem Künstler mehr Freiraum für die eigene Arbeit schaffen sollen.

Weitere Informationen über die LahnArtists findet man auf der Homepage der Gruppe, **www.lahnartists.de**,
oder auf der Facebookseite
www.facebook.com/LahnArtists.Limburg.

Die WERKStadt macht Programm!

In der WERKStadt ist immer etwas los, denn es liegt uns am Herzen, Ihnen ein unterhaltsames und angenehmes Einkaufserlebnis zu bieten.

Freuen Sie sich deshalb auf abwechslungsreiche Aktionen in den nächsten drei Monaten, von denen wir Ihnen im Folgenden ein paar aufzählen.



5. April
2020

Verkaufsoffener Sonntag

An diesem verkaufsoffenen Sonntag bieten wir gleich mehrere Events in der WERKStadt an. Im Rahmen der „Auto Classic Limburg 2020“ lassen die auf dem Posthof ausgestellten Oldtimer das Herz jeden Liebhabers höherschlagen. Zeitgleich finden im Center die Fotoausstellung „Schöner Schrott“ sowie der Kreativmarkt statt, die beide schon am 3. April starten und von denen wir an anderer Stelle in dieser Ausgabe genauer berichten. Das Kinderkino wartet wieder zwischen „Sanitätshaus Kingler“ und „La Flamme“ auf kleine Zuschauer, natürlich kostenlos, und bei HABAKUK gibt es an diesem Tag eine Fotoaktion mit den Ever-Dreamerz von Playmobil. Benjamin Blümchen wird auch da sein und beim großen Osterbasteln dürfen alle Kinder ihre Basteleien natürlich mit nach Hause nehmen. Für die ganz Großen bietet das BlumenWERK an diesem Tag eine Weinverkostung an, mit edlen Tropfen des Weingutes Gröhl.



6. April
2020
bis
17. April
2020

Ferien-WERKStadt

In den Osterferien begrüßt unsere beliebte Ferien-WERKStadt von Montag, 6. April, bis Freitag, 17. April, kleine und größere Kinder wieder zu Spaß und Unterhaltung. Zwischen „Sanitätshaus Kingler“ und „La Flamme“ können alle Kids montags bis freitags, von 16 bis 18 Uhr, kostenlos etwas zu den Themen „Ostern“ oder „Frühling“ basteln oder sich im kleinen Ferienkino Filme anschauen. Das genaue Programm der Ferien-WERKStadt findet man an den Aushängen in der WERKStadt und auf www.ferien-werkstadt.de.



Foto: fotolia.com

3. Mai
2020

Verkaufsoffener Sonntag

Am 3. Mai lädt die WERKStadt von 13 bis 18 Uhr zum zweiten verkaufsoffenen Sonntag in diesem Jahr ein. Anlass hierfür ist der „27. Limburger AutoSalon“. An diesem Tag warten einige Überraschungen auf unsere kleinen Besucher, die wir an dieser Stelle noch nicht verraten wollen.

Als weiteres Highlight kann man bei HABAKUK den Spieltisch mit der farbenfrohen Welt der JIXELZ® erleben, der Frühjahrsneuheit von Schmidt Spiele. Dazu gibt es einen Basteltisch, an dem man ein schönes Muttertagsgeschenk basteln kann.



**9. Mai
2020**

MutterSAMStag

Viel los ist am „MutterSAMStag“, an dem wieder zahlreiche Geschäfte in der WERKStadt besondere Aktionen und Angebote für Mütter haben werden. Markieren Sie sich also diesen Tag, Samstag, 9. Mai, in Ihrem Kalender. Für die kleinen Besucher steht eine Fotobox im Bereich vor „La Flamme“ bereit. Hier können sich schon die Jüngsten ganz fix mit einem Blumenstrauß, einem Papp-Herz oder anderen liebevollen Gegenständen für Mami oder Omi fotografieren lassen und das Bild auch sofort mitnehmen. Die Aktion ist Kindern vorbehalten und selbstverständlich kostenlos. Wer noch das passende Muttertagsgeschenk sucht, dem empfehlen wir unseren Artikel zum Thema in dieser Ausgabe.

Wer noch schnell einen schönen Blumenstrauß zum Muttertag braucht, für den hat das BlumenWERK am Sonntag, 10. Mai, von 9 bis 13 Uhr geöffnet.



Foto: Fotolia.com

**6. Juni
2020**

Kindertag 2020

Der 6. Juni, ein Samstag, hält für die Kleinen eine Überraschung bereit. HABAKUK feiert den Kindertag 2020 mit einem großen Gewinnspiel von Bruder und Playmobil. Dazu wird Clown Pepe von 13 bis 15 Uhr vor Ort sein und viel gute Laune verbreiten.



**12. Juni
2020**

Die Fußball-EM beginnt!

Die Fußball-EM beginnt! Ab Freitag, 12. Juni, finden Aktionen zur EM sowie Übertragungen von Spielen und Berichten im „EM-WERKStadion“ am „Glaskasten“ statt. Dazu wird es wieder eine Panini-Tauschbörse sowie weitere Events geben. Details zu allen stattfindenden Veranstaltungen werden noch bekannt gegeben.



Fotos: WERKStadt Limburg | Text: Thilo Heffen


DENTTHALIA
ZAHNARZTPRAXIS
MEISTERLABOR

Dr. med. dent. Bruno Thaler msc.

Orale Chirurgie und Implantologie

Dr. med. dent. Anja Thaler msc.

Ästhetisch-rekonstruktive Zahnmedizin

Dr. med. dent. Jonas Rother

Bahnhofplatz 1a (WERKStadt) · 65549 Limburg · www.dentthalia.de
Tel. 06431 590 320 · www.dentthalia.de



5 TRENDS

FÜR DIE NEUE BALKON- UND GARTENSAISON 2020

Die ersten Blüten zeigen sich bereits, das Frühjahr steht vor der Tür. Es wird also höchste Zeit, einen Blick auf die neuesten Gartentrends zu werfen. Wir haben bei Benno Ortseifen und Sven Bastian vom BlumenWERK vorbeigeschaut

Nachhaltiges Gärtnern

„Sei für den Natur- und Klimaschutz und fange bei dir selbst an.“ Dieser Trend liegt dieses Jahr klar vorne. Er geht weg von Plastik im Garten und hin zu Tontöpfen, Weidengeflecht und Gartenmöbeln aus Holz, für die kein Regenwald abgeholzt werden musste. Gärten sollen nicht mehr pingelig aufgeräumt sein. In Ecken mit Reisig, nicht abgeschnittenen Stauden und Hagebutten dürfen sich Vögel bedienen, unter Laubhaufen Igel überwintern. Insektenhotels halten Einzug in die Gärten und Saatmischungen mit bienenfreundlichen Blumen zaubern nicht nur eine farbenprächtige Wiese, sondern bieten auch gefährdeten Insektenarten reichlich Nahrung. „Vor drei Jahren noch legten unsere Kunden Wert darauf, keine Pflanzen zu kaufen, die Insekten, wie zum Beispiel Bienen, anziehen. Sie hatten Angst davor, gestochen zu werden.“ sagt Benno Ortseifen, Gärtner und Inhaber des BlumenWERK. „Heute hat sich das Bewusstsein geändert“, meint er weiterhin, „und unsere Kunden legen großen Wert auf Naturschutz in Form von Insektenhotels, Dünger und Spritzmittel aus biologischen Rohstoffen und mehr.“

Sommerflieder und andere blühende Sträucher sind wahre Insektenmagnete. Thujahecken sind out, der Trend geht zu Hecken aus Holunder, Schlehe oder Heckenrosen und ähnlichen Gehölzen, die Vögeln Schutz und Nahrung bieten. Das hat zur Folge, dass sich Nützlinge wie etwa der Marienkäfer gerne im Garten ansiedeln, die Schädlingen wie der Blattlaus den Garaus machen. Die Chemiekeule muss nicht mehr geschwungen werden, die Natur reguliert sich selbst. Auch bei Pilzkrankheiten wird mehr und mehr Wert auf biologischen Schutz der Pflanzen gelegt.

So macht zum Beispiel ein Sud aus Ackerschachtelhalm, mit dem die Pflanze regelmäßig eingesprüht wird, widerstandsfähiger gegen Rostkrankheiten.

Der Wohnraum wird zum Garten und der Garten zum Wohnraum

Das Grün macht dieses Jahr nicht vor der Terrassen- oder Balkontür halt. Der Trend geht weg von der kleinen Zimmerpflanze auf der Fensterbank, hin zu großen Pflanzen überall im Raum. Der Wohnraum wird zu einem Dschungel. Palmen und Bananenstauden im Wohnzimmer lassen Urlaubsfeeling aufkommen.

Auch großblättrige Pflanzen wie Gummibaum und Fensterblatt sind sehr beliebt. Monstera, wie das Fensterblatt botanisch heißt, hat auch den Vorteil, dass es in dunklen Ecken gut gedeiht. Ein weiterer Fokus liegt auf Zimmerpflanzen, die die Luft besonders gut reinigen und damit das Raumklima verbessern. Das Einblatt ist mit seinem, an eine Blüte erinnernden weißen Blatt, zwischen all dem Grün nicht nur besonders nützlich, sondern auch besonders schön. Efeu, nicht nur Schmuck für die äußere Hauswand, kann ebenso im Haus die Räume verschönern und für ein gutes Klima sorgen.

Im Gegenzug wird der Garten mehr und mehr zum Wohnraum. Er dient für viele als Wohlfühloase mit Schwimmbecken oder Whirlpool, Teichen und Wasserläufen. Auch Menschen mit kleinen Gärten oder Balkonen müssen auf das Wohlfühl-Element Wasser nicht verzichten. Gartenduschen erfrischen, auch wenn kein Platz für einen Pool ist. Mini-Teiche, etwa in einer Zinkwanne oder einem ausgedienten Holzfass, sind mittlerweile voll im Trend. Und nicht nur der Mensch freut sich daran, auch Vögel und andere Tiere werden gerne auf einen Schluck vorbeikommen. Ergänzt wird das Wohnzimmer-Feeling durch Gestaltungselemente, Gartenbeleuchtung und Gartenmöbel, die zum Entspannen einladen.

Obst und Gemüse aus eigenem Anbau

Lebensmittel aus dem eigenen Garten schmecken einfach besser. Diese Überzeugung setzt sich immer mehr durch. Auch auf Balkonen ziehen mehr und mehr Kübel mit Tomatenpflanzen und Blumenkästen, gefüllt mit Kräutern, ein. Der Dauertrend Hochbeet wird in diesem Zusammenhang besonders wichtig: Hochbeete machen ein gelenkschonendes Arbeiten und Ernten des Gemüses und der Früchte möglich. So steht dem Genuss von frischem Salat und Erdbeeren direkt vom Strauch nichts mehr im Wege. In Kräuterspiralen gedeihen auf relativ kleinem Raum eine Vielzahl von Kräutern.

Neue Züchtungen von kleinwüchsigen Obstbäumen oder Säulenobstbäumen machen es möglich, dass auch in kleinen Gärten Äpfel, Kirschen und anderen Obstsorten geerntet werden können.

Und für Sträucher findet sich überall noch ein Plätzchen, so dass im Sommer Johannisbeeren und Heidelbeeren den Speiseplan bereichern. Auch Blüten wie Kapuzinerkresse oder Veilchen sind essbar. „Der Trend geht eindeutig hin zum Balkon,“ bestätigt Gärtner Sven Bastian, „die Menschen wollen auch auf engem Raum und auf ihren Balkonen in der Stadt für sich etwas anbauen.“



Vertikale Gartengestaltung

Was bisher nur ein Begriff des Urban Gardening war, dehnt sich jetzt auf größere Gärten und das Land aus. Stadtbewohner haben auf ihren kleinen Balkonen oft nur die Möglichkeit, ihre Pflanzen nach oben wachsen zu lassen. Beim Vertical Gardening nutzen die Gärtner senkrecht aufgestellte Paletten, bepflanzen Hängetöpfe oder stellen einfach ein schönes Regal für ihre Pflanzen auf. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Kletterpflanzen können in einem großen Kübel gepflanzt und an einem Spalier nach oben gezogen werden. Was auf kleinem Raum funktioniert, lässt sich auch auf größere Flächen übertragen. Terrassen können so begrünt und mit neuen Elementen gestaltet werden.

Passend dazu spielen in diesem Jahr auch Zäune eine wichtige Rolle. Der Trend geht weg von kahlen Mauern und nackten Maschendrahtzäunen, hin zu Kletterpflanzen: der Klassiker buntblättriges Efeu, Waldreben mit ihren großen Blüten, Blauregen und vor allem Kletterrosen, die in diesem Jahr ein Revival erleben.

Pflanzen, die nicht viel Wasser benötigen

Die Sommer in unserem Land werden immer heißer und trockener. Das spiegelt sich nach und nach auch in den Gärten wider. Pflanzen, die mit den geänderten Bedingungen gut zurechtkommen, halten Einzug.

Allen voran ist hier der Lavendel zu nennen. Er bringt einen Hauch von Urlaub in Südfrankreich in den Garten, ist ein Bienenmagnet und sein Duft ist für seine beruhigende Wirkung bekannt.

Stauden des Jahres 2020 ist die Rutenhirse. Auch dieses, aus Mexiko stammende, Ziergras kommt bestens mit den trockenen Bedingungen zurecht, ist pflegeleicht und erfreut den Betrachter mit buntem Laub, das besonders im Herbst spektakuläre Farbspiele bietet.

Sonnenblumen verbreiten in all ihren Varianten gute Laune, Stockrosen machen mit ihren beeindruckenden Blüten nicht nur im Bauerngarten eine gute Figur, Lupinen blühen in den unterschiedlichsten Farben und werden nach und nach als Lebensmittel und heimische Eiweißquelle wiederentdeckt. Ringelblumen helfen nicht nur bei Verletzungen, sondern sehen auch schön aus, Verbena verbreiten einen feinen Duft. Sie alle benötigen nicht viel Wasser.

Sven Bastian (links) und Benno Ortseifen vom BlumenWERK Limburg.



Wer mehr Informationen möchte und Wert auf individuelle Beratung legt, der ist im BlumenWERK jederzeit willkommen.

NEUERÖFFNUNG

VON PALMERS IN DER WERKSTADT

DAS WÄSCHELABEL PALMERS IST VOR ALLEM DEN FRAUEN UND MÄNNERN EIN BEGRIFF, DIE WERT AUF BESTE PASSFORM, BESTE QUALITÄT UND BESTE BERATUNG BEIM KAUF IHRER UNTERWÄSCHE LEGEN.

PALMERS



Sie sind das starke Team der neuen PALMERS-Filiale in der WERKStadt Limburg (von links): Friederike Reinz, Katharina Fehler und Michaela Heun.

Cornelia Kingler und Sylke Hirth eröffneten gemeinsam mit der österreichischen Traditionsmarke am Freitag, 28. Februar, den ersten Franchise-Store in Deutschland. Auf einer Fläche von 130 m² bietet die neue Filiale das vielfältige Sortiment von PALMERS. Aufregende Dessous und Lingerie aus den neuen „Fleuresse“ oder „Addilyn“-Kollektionen, trendige Strümpfe, Bademode und bekannte Basics wie die Panties, Slips und Hemdchen aus der „Bodytouch“-Serie sind Teil des vielfältigen Angebotes in der neuen Filiale. Aber auch die Herren kommen nicht zu kurz – Neuheiten aus der „Cool Men“ Unterwäschekollektion oder verschiedene Stücke aus der „Casual“-Reihe haben natürlich ihren Platz

„Wir freuen uns, mit PALMERS den starken Partner für Dessous, Unterwäsche und mehr gefunden zu haben. Als erstes Wäschefachgeschäft in der WERKStadt Limburg wollen wir mit Beratungskompetenz und tollen Produkten begeistern und das Sortiment des Centers um qualitativ hochwertige Wäsche ergänzen,“ sagen Cornelia Kingler und Sylke Hirth, die mit der Eröffnung des Geschäftes den einzigen PALMERS-Shop zwischen dem Rhein-Main-Gebiet und Köln führen.

PALMERS ist eine der Traditionsmarken Österreichs mit einer großen Geschichte. Es gibt rund 150 eigene Filialen in Österreich, Deutschland und Kroatien, ergänzt durch weitere Franchise-Partner national und international. Insgesamt beschäftigt das Unternehmen über 700 Mitarbeiter.

Dabei verspricht das Label den Kunden laut eigenem Mission-Statement vor allem eines, nämlich „Eine Welt, in der die Wahl keine Qual ist und Modells Ecken und Kanten haben. Und Kurven. Eine Welt, in der Männer und Marken Haltung zeigen müssen [...] Eine Welt, die passt.“

Dass das stimmt, davon können sich die Kundinnen und Kunden in der WERKStadt in Limburg überzeugen.





AKTIONEN-KALENDER

AKTIONEN-KALENDER

März

Freitag 27.03. + Samstag, 28.03.

Samstag ab 11:00 Uhr

Wir feiern Frühlingsfest

Staudenfachberatung

Grillwurst und Bratkartoffel

20% auf alle Oscorna Dünger und Bodenverbesserer

April

Freitag 03.04. - Sonntag 05.04.

Sonntag 05.04.

Ostermarkt in der Mall

ab 03.04. 20% auf Oster-Deko

Verkaufsoffen

Weinverkostung Gröhl Weine

Ostersamstag bis 18:00 Uhr geöffnet

Samstag 11.04.

20.04. - 25.04.

Kräuterwoche

60 verschiedene Kräuter, 20 verschiedene Gemüse- und Salatsorten im Angebot

Sonntag 26.04.

Tag der offenen Gärtnerei

in unserer Gärtnerei in Nornborn

Ab 11:00 Uhr Leckeres aus der Pfanne

Ab 14:00 Uhr Kaffee & Kuchen

Mai

Samstag 02.05. + Sonntag 03.05.

Verkaufsoffener Sonntag (13:00 - 18:00 Uhr)

Musterkästenausstellung Beet & Balkon mit Fachberatung (Samstag + Sonntag)

Samstag 09.05.

bis 19:00 Uhr geöffnet

Sonntag 10.05.

Muttertag (09:00 - 13:00 Uhr)

11.05 - 16.05.

Jetzt pflanzt der Fachmann!

Extra-Auswahl an Tomaten, Gurken und Co.

Freitag 22.05 + Samstag 23.05.

Endspurt Beet & Balkon

Brückentags-Rabatt-Aktion

30.05.

Pfingstsamstag bis 18:00 Uhr geöffnet

DIE KÜMMERN

SICH DARUM!



Drei der vier Männer, die überall in der WERKStadt aktiv sind (von links): Salvatore Bascetta, Ken Meurer und Andreas Seel.



Die Kehrmachine erleichtert das Sauberhalten auf den großen Außenflächen der WERKStadt.

Hinter den Kulissen

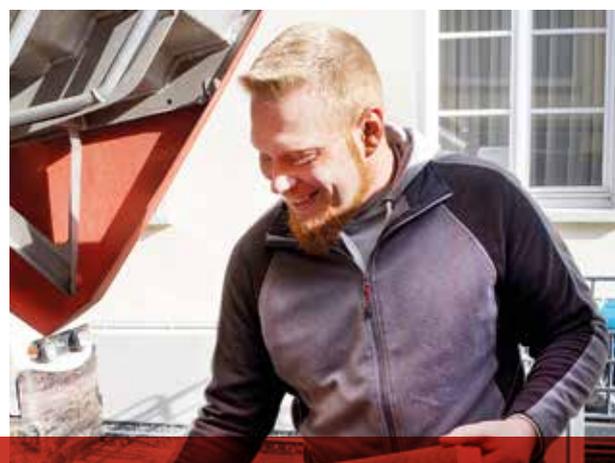
vieler Firmen und Organisationen arbeiten Menschen, die man ohne Zweifel als Rückgrat der ganzen Unternehmung bezeichnen kann.

Ein Beispiel ist das Hausmeister-Team der WERKStadt Limburg, das technische Probleme aus dem Weg räumt, für die Sauberkeit des Einkaufszentrums sorgt und noch für so einiges mehr verantwortlich ist. Obwohl deren Arbeit unter Umständen nicht auf den ersten Blick ins Auge fällt.

Andreas Seel ist ein hochgewachsener Mann mit grau durchsetztem Haar, der Gelassenheit ausstrahlt. Zusammen mit seinem Kollegen Salvatore Bascetta, der auch hier drinnen seine Kappe aufbehält, bestreitet er die Frühschicht. Wir sitzen zusammen im Hausmeisterbüro. Der Raum ist voll mit Werkzeug, Ersatzteilen und Dingen, die man braucht, wenn man den reibungslosen Ablauf eines Einkaufszentrums gewährleisten will. Das wichtigste Werkzeug aber hält er in der Hand. „Hier läuft alles auf,“ sagt Seel und hält das Betriebshandy in die Höhe, „auf dem Telefon rufen die Leute an, wenn es Probleme gibt.“ Bascetta nickt zustimmend. Die Nummer ist allgemein

bekannt und viele Geschäftsinhaber, Lieferanten und Menschen, die in und mit der WERKStadt zu tun haben, wählen sie, wenn sie die Hilfe des Hausmeister-Teams brauchen. Das gilt auch für eventuelle Störungen bei den Kassenautomaten an den Parkplätzen, für die die Hausmeister mit zuständig sind. Überhaupt besteht ein Großteil der Tätigkeit darin, schnell Lösungen zu finden.

Zu Beginn jeder Frühschicht werden Kontrollgänge durchgeführt. Dabei werden zum Beispiel die technischen Anlagen überprüft, die Unterverteilung kontrolliert und nach der Sprinkleranlage gesehen. Ein wichtiger Punkt sind auch die Schranken an den Parkplätzen, die



Jeder der vier Männer im Team hat seine eigene Spezialisierung mitgebracht. Ken Meurer kümmert sich zum Beispiel um die Fahrzeuge.



Andreas Seel führt kleinere Reparaturen an den Bodenfliesen in der WERKStadt durch.

immer einwandfrei funktionieren müssen. Zeitgleich werden die Ticketautomaten mit Papier befüllt. Danach kommen Kehrmaschine und auch Zange und Eimer auf dem Parkplatz zum Einsatz, der bei Öffnung der Geschäfte sauber sein muss. Sind die Routinearbeiten erledigt, geht es an die Arbeiten, die entweder als Aufträge vom Center Management gemeldet wurden oder die das Team proaktiv bemerkt und notiert hat. „Bis zu einem gewissen Grad können wir viele Arbeiten hier selbst machen“, erklärt Andreas Seel, „wenn das nicht geht, muss dann natürlich die entsprechende Fachfirma geholt werden.“ Dabei ist das Aufgabengebiet der Hausmeister recht groß: Die Bandbreite reicht von Reparaturarbeiten über Sicherstellung der Sauberkeit in der WERKStadt, kleineren Dingen wie zum Beispiel dem Schilderwechsel an den Mietparkplätzen bis hin zur Reparatur der Einkaufswagen auf dem Gelände, der Wartung technischer Geräte und Anlagen oder der Terminierung der Kanal-Absaugung in der Tiefgarage. Aber auch das Schneeräumen und Streuen im Winter, Anlieferungen oder die Bewässerung der Grün- und Außenanlagen im Sommer sind Teil der Aufgaben. Kein Job, bei dem man lange auf seinem Stuhl sitzen bleibt.

Wir werden durch das Klingeln des Betriebshandys unterbrochen. In einem Geschäft ist das Notlicht an. Seel verspricht, sich darum zu kümmern.

Seit 2013 ist Andreas Seel dabei. Salvatore Bascetta kam sogar schon 2009, ganz am Anfang, dazu. Was braucht es für diesen Job? Seel überlegt kurz. „Man muss technisches Verständnis haben“, sagt er, „man sollte zuverlässig sein, flexibel, und ein offenes Auge für auftretende Probleme haben.“ Er selbst hat vor diesem Job jahrelang in der Photovoltaik und in der Logistik gearbeitet. Salvatore Bascetta besitzt Zertifizierungen im Bereich Elektrik. Jeder im Team hat seine eigene Spezialisierung. Auch Ken Meurer, der mit Kollege Bodo Wißmach die Spätschicht stellt und gerade ins Büro kommt, hat sein Aufgabengebiet. Als gelernter Kfz-Mechatroniker, der über den Straßenbau zum jetzigen Job kam, kümmert er sich um die technische Wartung der Maschinen. Das schließt jedes von den Hausmeistern benutzte Gerät mit ein, von der Kehrmaschine über den Scooter bis hin zu kleineren technischem Gerät. „Ich kümmere mich um alles, das einen Motor hat. Und wenn ich mal nicht weiterkomme, zum Beispiel bei der Re-

paratur der Schranken, dann frage ich einen erfahrenen Kollegen.“ sagt Meurer. „Wir helfen uns gegenseitig,“ bestätigt Seel, „der Zusammenhalt ist gut.“

„Ich mag meinen Job“, erklärt Andreas Seel, während er in der Wintersonne vor dem Büro Kartons in die Papierpresse wirft, „wir können hier sehr selbstständig arbeiten.“ Ken Meurer, der sich gerade um den Luftfilter der Kehrmaschine kümmert, bestätigt das. „Jeden Tag gibt es neue Situationen, die wir lösen müssen“, sagt er, „langweilig wird uns nie.“ Was sind denn die größten Herausforderungen, mit denen sie in ihrer täglichen Arbeit zu kämpfen haben? Die beiden überlegen. „Das kann man schwer sagen“, antwortet Andreas Seel, „aber was immer wieder ein Problem ist, sind die Kunden, die vom Parkplatz fahren wollen, ohne vorher ihr Ticket am Automaten kontrolliert zu haben. Wenn es dann nicht richtig rabattiert oder der Strichcode vielleicht nicht komplett lesbar ist, stehen sie an der Schranke und können nicht rausfahren. Im schlimmsten Fall stehen noch mehrere Autos hinter ihnen. Das passiert fast jeden Tag.“

Wieder klingelt das Handy. Ein Ticket ist im Kassenautomaten hängen geblieben. Ken Meurer macht sich mit dem Scooter auf den Weg dorthin, um dem Kunden zu helfen.

„Wir müssen Allrounder sein“, sagt Seel und setzt seine Mütze auf, „aber das macht diese Arbeit mit aus.“ Die Sonne ist hinter dicken Wolken verschwunden. Er geht kurz zurück ins Büro und nimmt sich sein Werkzeug. Im Einkaufszentrum sind einige Fliesen zu erneuern, bevor seine Schicht zu Ende ist. Meurer und Wißmach werden dann bis zum Ende ihrer eigenen Schicht die Ansprechpartner für alle Kunden, Besucher und Mieter sein.



HANDGEMACHTES auf dem Kreativmarkt

*Wir in der WERKStadt
lieben das authentische,
handgemachte Stück.*

Deshalb haben sich für den Kreativmarkt in der WERKStadt Limburg, der vor Ostern, von Freitag, 3. April, bis zum verkaufsoffenen Sonntag, 5. April, stattfindet, Kunsthandwerker aus der Region angemeldet.

Und die haben dieses Jahr wieder viele, selbst hergestellte Lieblingsstücke dabei, die sich ganz wunderbar als Geschenkideen zum Osterfest oder einfach als Dekorationen eignen.

Carmen Meuer von „**Carmen's Design**“ aus Heilberscheid bietet handgemalte Acrylbilder und Holzschilder, die dem Betrachter auf charmante Art den einen oder anderen Spruch vermitteln. Mit dabei hat sie außerdem ihre außergewöhnlichen Schmuckstücke aus Aluminium und Leder, die sie in Handarbeit selbst herstellt.

Wem handgemachte Naturseifen und Kosmetikprodukte aus feinsten Zutaten am Herzen liegen, der wird am Stand von „**das Seifenstübchen**“ nicht vorbeikommen. Heike Hammrich berät dazu in allen Fragen rund um Naturseife, Körper- und Gesichtspflege und Naturkosmetika.

Jennifer Haas von „**Ideen by Emma**“ fertigt in liebevoller Handarbeit individuelle Geschenkideen für Groß und Klein. Dabei berücksichtigt sie auch gerne Kundenwünsche. Durch ihre Kreativität veredelt sie die verschiedensten Dinge des täglichen Gebrauchs, vom Brillenetui über die Kosmetiktasche bis zum Kuschkissen.

Kreatives aus Holz bietet Matthias Krug an seinem Stand. Aus heimischen Hölzern wie Kirsche, Walnuss, Esche, Flieder oder Pflaume fertigt er Schmuckstücke und Deko-Objekte, die außergewöhnlich sind und seine Faszination für den Werkstoff Holz zeigen.

Die Handschrift eines Menschen verrät viel über seine Persönlichkeit. Wem das Schreiben am Herzen liegt, der wird am Stand von Berthold Schang einige Zeit verbringen. Dort finden sich handgefertigte **Schreibgeräte aus Edelhölzern**, bei denen man sich vorstellen kann, dass sie als Familienerbstücke an die nächste Generation weitergereicht werden.

Schmuck ist nicht gleich Schmuck. **Goldschmiedin Monika Kurz** bezaubert mit ihren handgefertigten Schmuckunikaten aus Süßwasserperlen, Edelsteinen, wunderschönen anderen Perlen, Leder und Silberschmiedearbeiten. Überzeugen Sie sich am Stand von **L'Arte del Gioiello** selbst von ihrer Kreativität.



Der kleine WERKStadt-Geschenkeratgeber ZUM MUTTERTAG

Falls Sie beim Blick in den Kalender mit Erschrecken festgestellt haben, dass bald schon wieder Muttertag ist (und Sie keine Ahnung haben, was Sie schenken sollen), keine Sorge: Wir von der WERKStadt stehen Ihnen zur Seite!

Wir sind für Sie durch unser Einkaufszentrum geschlendert und haben uns auf die Suche nach schönen Muttertagsgeschenken gemacht.

**DIE EINZIGE BEDINGUNG:
NICHTS DURFTE MEHR
ALS 20 € KOSTEN.**

TRAUM ZEIT 28

Bei Traum Zeit 28 haben Lidia Martin und Rosa Cantarella einen besonderen Tipp. Denn dort gibt es die neue Kollektion von Pandora Me. „In sind einzelne Ohringe, die es bei uns für zehn Euro das Stück gibt“, sagt Lidia Martin. „Aber auch die Anhänger der Pandora Me Kollektion sind wunderschön und freuen jede Mutter“, ergänzt Rosa Cantarella. Die beiden Damen freuen sich darauf, jeden Kunden bei der Suche nach dem richtigen Muttertagsgeschenk beraten zu dürfen.



DEPOT

Als Ideengeber für innovatives Einrichten und Anbieter für Wohnraum-Accessoires, Möbel, Geschenk- und Dekorationsartikel ist DEPOT bekannt. In der Filiale in der WERKStadt gibt es eine riesige Auswahl an trendigen Design-Objekten für die Wohnung. Katharina Ulges hat einen besonderen Tipp, nicht nur zum Muttertag. „Blüten und Blütenmuster sind zur Zeit voll im Trend“, erzählt sie.

Und tatsächlich ist ein hübsches Designobjekt mal etwas anderes als der herkömmliche Blumenstrauß.



Wir spazieren weiter und machen im Food Court der WERKStadt halt.

Shopping macht bekanntlich hungrig. Bei den verschiedenen Angeboten fällt die Wahl zwar schwer, aber hier findet sich für jeden Geschmack etwas, vom vegetarischen Essen bis hin zur original Berliner Currywurst.

VIVA. DAS KLEIDERHAUS

Nachdem wir uns gestärkt haben, schauen wir bei ViVa. Das Kleiderhaus vorbei. Dort findet man einige Accessoires, die sich sehr gut als Geschenk eignen. Zum Beispiel gibt es dort Anhänger mit dem eigenen Sternzeichen oder Armbänder, „Festival Bracelets“ genannt. Auch toll: Die Kollektion an Ohrringen und -steckern in verschiedenen Farben, die in der Auslage funkeln und strahlen. „Das liegt an den Swarovski-Steinen, die auf jedem Ohrring angebracht sind“, klären uns Sabine Reitz und ihre Kollegin Heike Heinz auf.



HABAKUK

Ein Geschäft, an das man im Zusammenhang mit dem Wort „Muttertag“ wohl nicht als erstes denken würde, ist HABAKUK. Aber nicht nur Kinderherzen schlagen beim Anblick des vielfältigen Angebotes höher, wie Filialleiterin Esther Vaupel erklärt. „Wir bieten vieles an, das sich auch für Mütter eignet“, sagt sie, „zum Beispiel Malen nach Zahlen, viele Bücher, Gesellschaftsspiele und Puzzles.“ Sogar Trendartikel wie Handtaschen oder Geldbörsen hat HABAKUK im Angebot. Wer auf der Suche nach Geschenken – nicht nur für Kids – ist, der sollte also unbedingt bei Esther Vaupel und ihrem Team vorbeischaun und sich beraten lassen.

ULLA POPKEN

Ulla Popken, bekannt für trendige Mode in großen Größen, bietet weit mehr als das. Mitarbeiterin Birgit Brückel empfiehlt Besonderes für diesen Ehrentag. „Wir haben vieles, das sich als Geschenk zum Muttertag eignet“, sagt sie, „das reicht von den verschiedensten Accessoires über Schals bis hin zu unseren Gutscheinen.“ Dabei werden gerade zum Muttertag die Geschenke liebevoll verpackt. Denn zusätzlich zum Geschenk selbst kommen noch Schokolade und Luftballons dazu. Ein Besuch bei Ulla Popken lohnt sich also.





STALEY'S

Auf unserem Weg gehen wir bei StaLey's Lieblingsstücke vorbei. Auch dort lässt sich das richtige Geschenk finden! Elke Stach und Heike Leyendecker bieten für alle saisonalen Anlässe – natürlich auch für den Muttertag – originelle Geschenkartikel, Wohnaccessoires und Schmuck an.

Alle, die etwas in den neuen Frühlings-/ Sommerfarben suchen, ob im dekorativen Bereich oder auch in der Mode, werden hier sehr schnell fündig. Das Team von StaLey's steht dabei gerne beratend zur Seite!

PFEFFERSACK & SOEHNE

Wer etwas Außergewöhnliches schenken möchte, der sollte auch bei Pfeffersack & Soehne vorbeischauchen. Dort bestätigt Lena Bohn auf Nachfrage, dass tatsächlich immer wieder Kunden kommen, die zum Beispiel auch für Muttertag etwas Besonderes suchen. „Wir haben für jeden Anlass das passende Angebot,“ sagt sie, „auf unserer Webseite gibt es sogar ein spezielles Geschenkset mit dem Namen Mutti ist die Beste.“ Viele Gewürz-Richtungen in Bio-Qualität, schön verpackt, dürften für freudige Überraschung (nicht nur bei Mama) sorgen.



Natürlich haben auch die meisten anderen Geschäfte in der WERKStadt besondere Angebote zum Muttertag. Unser Vorschlag: Nehmen Sie sich einfach mal ein bisschen Zeit, schlendern Sie durch das Center, genießen Sie einen Kaffee oder das Essen und schauen Sie sich die vielen verschiedenen Angebote vor Ort an. Wer dann noch nicht weiss, was er schenken soll, dem kann geholfen werden.

Mit unseren **WERKStadt-Gutscheinen**, die in den meisten Geschäften eingelöst werden können, liegen Sie immer richtig.

Die Gutscheine bekommen Sie montags bis samstags von 12 bis 18 Uhr am Info Point oder zu den Geschäftsöffnungszeiten bei Ulla Popken.

Aber auch wenn Geschenke etwas Schönes und immer willkommen sind, sollten Sie eines nicht vergessen: Kein Geschenk ersetzt die Liebe, die Sie Ihrer Mutter oder Partnerin entgegenbringen. Und das nicht nur an einem Tag, sondern an jedem Tag des Jahres.

In diesem Sinne wünscht die WERKStadt allen Müttern einen schönen Muttertag. Danke, dass es Euch gibt!



Für die Zukunft gebildet – gleich oder später werden Menschen benötigt, die das **Pflegen** gelernt haben – und das kann mann/frau bei uns tun.

Wir bilden aus:

- 1-jährig –
Altenpflegehilfe:
2 x jährlich, 1. 3. und 1. 9.
- 3-jährig –
Pflegefachfrau / Pflegefachmann:
ab 1. 10. 2020

Wir bilden weiter:

Pflegefachkräfte

- zur Praxisanleitung:
25. 5. 2020 – 20. 10. 2020
(308 Std.)
- zur leitenden Pflegefachkraft
(SGB XI, §71; 650 Std)
- für fachliche **Fortbildungen**
 - Außerklinische Beatmung
(Start: 14. 4. und 1. 9.)
 - Hygienebeauftragte/r
(Start: 16. 9.)

Wir benötigen dafür aber auch noch **fachlich und pädagogisch qualifizierte Fachkräfte**, die uns bei dieser Bildungsarbeit unterstützen!

Bitte melden Sie sich bei:

Ansprechpartnerinnen
Frau Keil, Frau Schott-Stein

BzFGS GmbH Bildungszentrum für Gesundheits- und Sozialberufe
Staatlich anerkannte Pflegeschule

Bahnhofsplatz 1a
65549 Limburg an der Lahn

bzfgs@gmx.de
Tel.: 06431-2119 770
Fax: 06431-2119 772

www.bildungszentrum-bzfgs.de

„WIR ARBEITEN IN EINEM HANDWERK“

Interview mit Sternekoch Alexander Hohlwein vom „Restaurant 360°“ in der WERKStadt Limburg

Im März 2016 eröffnete Küchenchef und Inhaber Alexander Hohlwein gemeinsam mit seiner Partnerin Rebekka Weickert, die als Gastgeberin und Sommeliere mit für das leibliche Wohl der Gäste zuständig ist, das Restaurant 360° in der WERKStadt. Nur sieben Monate später belohnten die Tester des Guide Michelin seine Küche mit einem Stern. Viele weitere Auszeichnungen folgten, zuletzt bei der „Nacht der Sterne“ in Stuttgart. Wir wollten mal ein bisschen hinter das Geschehen schauen und haben uns mit Alexander Hohlwein über seinen Berufswunsch als Kind, das eigene Restaurant und die kulinarischen Besonderheiten Limburgs unterhalten.



Herr Hohlwein, Hand aufs Herz. Was isst man als Profi abends zu Hause: Sternegericht oder geht auch mal eine einfache Pizza?

(lacht) Es geht natürlich auch mal eine Pizza.

Tatsächlich?

Ja, bei uns gibt es alles gemischt. Wir achten schon darauf, dass nicht zu viel Fast Food auf den Tisch kommt, aber meiner Meinung nach ist es kein Ding, wenn wir auch mal eine Pizza von einer guten Pizzeria bestellen. Oder wenn wir etwas Unkompliziertes kochen.

Gab es als Jugendlicher irgendwann zwischendurch auch andere Berufswünsche oder war Koch immer das große Ziel?

Nein, ich hätte gar nichts anderes machen wollen. Vielleicht noch das, was Sie machen, aber da war ich zu faul in der Schule (lacht)!

Herzlichen Glückwunsch!

Der Guide Michelin, Herausgeber des weltbekanntesten Gourmetführers, hat die Qualität des Restaurant 360° bestätigt: Alexander Hohlwein behält weiterhin seinen Stern.

Wir vom WERKStadt Magazin freuen uns mit ihm und seiner Partnerin Rebekka Weickert und wünschen weiterhin viel Erfolg und Spaß beim Kochen!



Stimmt. Und wie kam es zum Restaurant in der WERKStadt?

Das Ganze kam durch eine Begegnung mit Marcel Kremer und meinem Vater zustande. Ich persönlich kannte das Gebäude gar nicht, als ich zum ersten Mal wieder hier war, denn ich bin mit 16 aus Limburg weg und war nur ab und zu auf Besuch hier. Ich hatte keine Vorstellung von dem Objekt oder dem Einkaufszentrum. Aber dann kam der Kontakt zustande und ich dachte, okay, schaust du es dir einmal an. Ich hatte wenig Hoffnung, denn Limburg war zu diesem Zeitpunkt nicht als kulinarisches Mekka bekannt. Meinem Vater zuliebe habe ich mir die Location angeschaut. Zu dem Zeitpunkt gab es hier noch nicht viel. Wir würden hier zum Beispiel noch im Freien sitzen, der Boden ginge noch einen halben Meter runter, und die Säulen da drüben würden frei stehen. Es war damals ein kompletter Rohbau und natürlich eine mega spannende Zeit. Im Nachhinein ist es schön zu sehen, wie sich das alles so entwickelt hat. Ich glaube, wir hatten im Sommer oder Spätsommer angefangen zu planen, und im März des folgenden Jahres haben wir schon eröffnet.

Einen Michelin Stern, Gault Millau Punkte, viele verschiedene Auszeichnungen, Reportagen und Artikel. Sie haben schon einiges an Lob bekommen. Aber gerade in Bezug auf den Stern: Setzt Sie das in irgendeiner Form unter Druck? Müssen Sie dem gerecht werden oder sind Sie da ganz entspannt?

Ich sage immer, Druck macht man sich nur selbst. Das ist natürlich leicht gesagt, aber da ich selbst mein größter Kritiker bin, gehe ich relativ entspannt damit um. Man darf nicht vergessen, wir waren letzten Montag in Stuttgart bei der Nacht der Sterne, dort haben wir deutschlandweit Platz 78 belegt. Wenn ich überlege, dass wir ein eigenständiger Betrieb ohne angeschlossenes Hotel oder Zweitrestaurant sind und auch keine Übernachtungsmöglichkeiten bieten, die das Ganze stützen könnten, dann muss ich schon sagen, ist das eine Top Leistung.

Das spricht natürlich für die Akzeptanz und die Qualität Ihrer Küche.

Ja, auf jeden Fall. Wir sind in Hessen unter den Top Vier, glaube ich, und das macht einfach Freude, da ein bisschen mitgehen zu können. Wir müssen dafür natürlich auch den einen oder anderen Schritt extra gehen.

Zum Beispiel bei den Arbeitszeiten, kann ich mir vorstellen. Wie schaut Ihr Tagesablauf so aus?

In der Regel stehen wir um sieben Uhr auf, kümmern uns um die Kinder und schauen, dass sie in den Kindergarten kommen. Dann geht es auch schon bald los. Als Selbstständige verbringen wir natürlich die meiste Zeit im Restaurant. Wir haben Sonntag und Montag Ruhetag, aber die Leute glauben, dass – wenn dienstags die Tür um zwölf Uhr aufgeht

Ich denke, Sie haben die bessere Wahl getroffen. Wann kam es zu dem Entschluss, zusammen mit Ihrer Partnerin Rebekka Weickert ein Restaurant zu eröffnen?

Das war eher eine spontane Entscheidung. Nachdem wir von der Ostsee zurückkamen, stand das Thema Sesshaftigkeit im Raum. Und da ihre Eltern aus dem Raum Mainz-Worms kommen und meine Eltern gebürtige Limburger sind, war es für uns klar, dass wir auch im Rhein-Main-Gebiet landen. Wir sind aber nicht mit dem konkreten Gedanken zurückgekommen, „Okay, wir machen in Mainz, Worms oder Limburg ein Restaurant auf.“ Das ist eigentlich nur entstanden, weil die Rahmenbedingungen sich so ergeben haben. Man braucht eben ein bisschen Glück.

INTERVIEW

– wir erst um 11.45 Uhr hier aufgelaufen sind und uns schnell die Jacken angezogen haben. Aber so ist es ja leider nicht (lacht). Zu dem Zeitpunkt sind wir natürlich schon eine Weile hier und haben alles von null hochgezogen, weil es tatsächlich so ist, dass Samstag abends die Knöpfe ausgeschaltet werden, es wird alles dichtgemacht und die Schubladen sind leer. Wir produzieren so effizient wie möglich und werfen nur ein absolutes Minimum – wenn überhaupt – weg, damit alles immer so frisch ist, wie wir uns das vorstellen.

Was essen Sie beide denn selbst am liebsten?

Am besten Hausmannskost. Wenn die Eltern oder Schwiegereltern kochen ist mir das am liebsten. Ich esse gerne einen guten Sauerbraten, Rinderrouladen von der Mutter oder Handkäs, wenn der Vater mal einen eingelegt hat. Wenn ich in meiner Freizeit nicht gerade zu einem Kollegen fahre ist mir das auch lieber, denn so habe ich Zeit für die Familie und muss mich nicht selbst drei Stunden in die Küche stellen.

Also trifft auch bei Ihnen, einem Sternekoch, die alte Weisheit zu: „Bei Mutti schmeckt’s am besten!“

Ja, genau.

Welchen Kochstil verfolgen sie?

Wir haben immer gesagt, dass unser Restaurantname auch ein bisschen was mit der Küche zu tun haben soll, auf der unser Fokus liegt. Denn die Küche ist der Punkt, um den sich alles dreht, in dem die größten Veränderungen stattfinden. Bei uns heißt die Speisekarte und alles was wir hier machen AROMAWELT. Das soll auch das Stichwort sein, dem sich alles andere unterordnet. Wir verfolgen jetzt nicht speziell französische oder mediterrane Küche, sondern AROMAWELT bedeutet für mich die weltoffene Küche, d. h. wir machen hier genauso mal eine klassische Gänseleber wie auch ein Thai Curry. Es gibt kein Schubladendenken hier, wir sind immer nach allen Richtungen offen. Unsere Menüs sollen wie kleine Reisen sein, bei deren Genuss der Gast die Welt des Geschmacks erleben kann.

Das schließt die regionale Küche natürlich auch mit ein.

Ja, natürlich. Für mich ist es wichtig, dass wir unseren Gästen immer die besten Produkte anbieten. Ganz egal ob aus regionalem Anbau oder von weit weg. Warum soll ich mich dem verschließen oder warum soll ich dann das schlechtere Produkt nehmen, wenn ich ein besseres in der heutigen Welt bekommen kann. Alles kann, nichts muss.

Was ist das kulinarisch Besondere an der Region Limburg?

Die hessischen Klassiker natürlich, mit Eisbein und Sauerkraut oder Grüne Soße. Hier gibt es noch den Limburger Edelsäcker, ein Gericht aus der Stadt, bei dem ich schon zwei, drei mal daran war, es neu zu interpretieren. Aber da bin ich noch nicht ganz auf der Fährte, da bin ich noch dran.

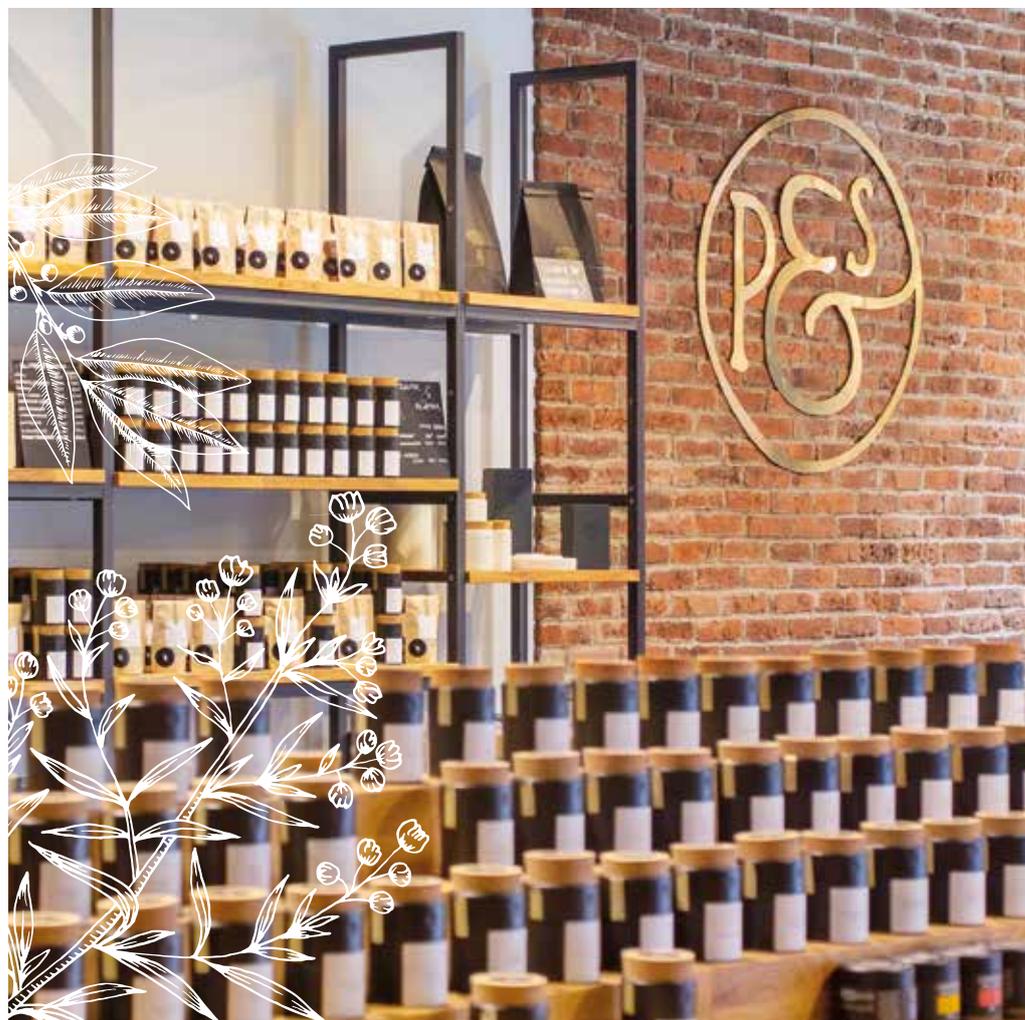
Wie stehen Sie zu Kritik gegenüber Ihrem Essen und gibt es da überhaupt welche?

Ich koche das, was ich auch selbst gerne esse. Das heisst aber noch lange nicht, dass auch jedem alles schmeckt was ich koche. Natürlich bin ich Kritik gegenüber offen. Diese gibt es ab und an auch bei uns, das ist aber ganz normal, wir arbeiten schließlich

mit Menschen und nicht mit Maschinen. Wir arbeiten in einem Handwerk und da können natürlich auch Patzer passieren. Doch eins ist auch klar, es wird nicht der Deutscher Meister, der die meisten Fehler macht! Deshalb ist es enorm wichtig, dass wir eine ehrliche Rückmeldung bekommen, und wenn die negativ ist, dann nehme ich die an, stehe dazu und verbessere das, was es zu verbessern gibt, klar.

Auf was sind Sie im 360° Restaurant besonders stolz?

Gute Frage (lacht). Worauf ich in jedem Fall stolz bin ist, dass wir jetzt innerhalb von vier Jahren wirklich in die Top 100, beziehungsweise Top 80 in Deutschland gekommen sind. Im ersten Jahr waren wir auf Platz 373, vor zwei Jahren waren wir noch auf Platz 128 und jetzt sind wir auf Platz 78. Das ist also schon etwas wo ich sage, das freut mich, und für das Team natürlich auch, denn das ist immer eine Teamleistung. Kochen ist ein Mannschaftssport, der nur funktioniert, wenn alle funktionieren. Fällt auch nur einer im Team aus, läuft die ganze Sache nicht mehr.



PFEFFERSACK
& SOEHNE
IN DER
WERKSTADT
IN LIMBURG



Tauche ein in die Welt der Gewürze, lass' die Seele baumeln und entdecke immer wieder neue, tolle Produkte – unser Pfeffersack & Soehne Kontor in der Limburger WERKStadt.

WERKStadt · Bahnhofplatz 2
65549 Limburg an der Lahn

WWW.PFEFFERSACKUNDSOEHNE.DE

Das war los in der WERKStadt!

Die WERKStadt ist nicht nur ein Einkaufszentrum. Sie ist ein Ort, an dem Dinge passieren, an dem es immer wieder Neues zu entdecken gibt, an dem wir nach vorne schauen. Trotzdem lohnt sich ab und zu ein kurzer Blick zurück. Hier zeigen wir Ihnen noch einmal eine Auswahl an Ereignissen, die in den letzten drei Monaten gelaufen sind.



Im Dezember 2019 sorgte die Kreismusikschule Limburg mit ihren Darbietungen für weihnachtliches Flair in der WERKStadt. Auf der Bühne am Glaskasten und an anderen Stellen im Center traten verschiedene Gruppen und Ensembles sehr zur Freude der anwesenden Gäste, Kundinnen und Kunden auf. Die kleinen und großen Musiker präsentierten ihre Melodien auf den verschiedensten Instrumenten – von der Geige bis zur Klarinette.



Text: Thilo Hefen

Wer bei all der Bratwurst und dem Glühwein, die beim „Weihnachtszauber“ auf dem Posthof der WERKStadt serviert wurden, ein bisschen körperliche Betätigung brauchte, für den war das Eisstockschießen genau das Richtige. Auf zwei Bahnen konnte jeder – nach Voranmeldung – von Ende November bis Ende Dezember seine Treffsicherheit und das Gefühl für die schweren Eisstöcke unter Beweis stellen.

Im neuen Jahr gab es dann etwas für die Kleinen. Zum ersten Mal war das kostenlose Kinderkino auch in den Winterferien geöffnet und zeigte von 6. bis zum 10. Januar immer um 16 Uhr tolle Filme, wie zum Beispiel „Der König der Löwen“ oder „Benjamin Blümchen - der Kinofilm“. Ziemlich sportlich wurde es am 15. Februar, als der VfR 07 Limburg wieder zu Gast in der WERKStadt war. Die Mannschaften, Jahrgänge und Abteilungen zeigten im Rahmen kurzer Vorführungen ihr Können. Dabei blieb es für die Besucher nicht nur beim Zuschauen. An Mitmachstationen wie zum Beispiel der Torwand oder dem Koordinationsparcours konnte jeder seine sportlichen Fähigkeiten testen.



Fotos: Thilo Hefen und WERKStadt Limburg

Wissen Sie, was eine Ranzenparty ist? In der HABA-K-Filiale der Limburger WERKStadt gab es am 15. Februar von 10 bis 17 Uhr wichtige Informationen rund um den Schulranzen. Worauf ist beim Schulranzenkauf zu achten? Ist der Ranzen richtig angepasst? Wie schwer sollte ein Schulranzen sein? Diese und viele andere Fragen wurden bei der Ranzenparty beantwortet. Weitere Veranstaltungen dieser Art werden mit Sicherheit folgen.

Am Donnerstag, den 20. Februar, öffnete die Aldi-Filiale in der WERKStadt Limburg nach Umbau und Renovierung wieder ihre Türen. Eine warme Filialatmosphäre und klare Warenpräsentation stehen für einen weiteren Schritt in Richtung Zukunft, die das Einkaufserlebnis der Kunden verbessern soll. Neuerungen umfassen zum Beispiel das Backsystem, dessen erweitertes Sortiment jetzt 33 Artikel beinhaltet, die von den Mitarbeitern in der Filiale frisch gebacken werden.



Natürlich waren in der WERKStadt auch wieder die Narren los. Am 22. Februar gab sich Prinz Frank I. zu Diez vom Holzheimer Ardecksberg die Ehre. Der diesjährige Regent des Dreierbundes erschien mit seinem Gefolge. Am 25. Februar hielt Prinz Charly I. aus Löhnberg mit seinen Hofdamen Einzug im Center. Bei den Empfängen für beide Tollitäten spendierte die WERKStadt allen anwesenden Kindern Krüppel.

Der 28. Februar markierte ein weiteres Highlight in der WERKStadt: Die Eröffnung der deutschlandweit ersten Franchise-Filiale der österreichischen Traditionsmarke PALMERS. Das Wäschelabel ist vor allem den Frauen und Männern ein Begriff, die Wert auf beste Passform, beste Qualität und beste Beratung beim Kauf ihrer Unterwäsche legen. Damit wird die Angebotspalette der WERKStadt um qualitativ hochwertige Wäsche ergänzt.



Allen Pokémon-Fans dürfte am 29. Februar das Herz höher geschlagen haben. Denn da fand bei HABAKUK in der WERKStadt wieder eine Pokémon-Tauschbörse statt. Wer Pokémon-Karten sammelt und wem die eine oder andere Karte fehlte, der konnte von 14 bis 17 Uhr nach Herzenslust mit anderen Sammlern und Fans tauschen. Dazu gab es spannende Tipps rund um die beliebten Sammelkarten.

Leider gab es auch weniger gute Nachrichten. Die für den 1. März geplante Limburger Weinmesse des Rotary Clubs wurde abgesagt. Grund war die zunehmende Ausbreitung des „Corona“-Virus und die Empfehlung von offizieller Seite, wenn möglich auf die Veranstaltung größerer Events zu verzichten. Aber aufgeschoben ist nicht aufgehoben! Sobald wie möglich wird ein Ersatztermin für die 5. Limburger Weinmesse bekannt gegeben.



HAPPY BIRTHDAY! Der in der WERKStadt ansässige Biomarkt „biotop“ feierte vom 5. bis 7. März seine Geburtstagsparty. Alle Besucher konnten sich im Markt oder im angeschlossenen Bistro bei leckeren Verkostungen und tollen Rabatt-Aktionen von der ausgezeichneten Qualität der Produkte überzeugen.

Wir freuen uns zusammen mit unseren Besuchern auf die nächsten drei Monate in der WERKStadt!



Wissenswertes aus der WERKStadt DER HOCHBUNKER



Besonders in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden in vielen deutschen Städten Hochbunker gebaut. Sie befinden sich vollständig oder hauptsächlich oberhalb der Erdoberfläche und verdanken dieser Tatsache ihren Namen. Da der Abriss der Bunker hohe Kosten birgt und einen erheblichen Aufwand mit sich bringt, stehen noch einige in Deutschland und werden für andere Zwecke genutzt

Aufgrund der Bodenbeschaffenheit entschied man sich in verschiedenen Bereichen Deutschlands dagegen Tiefbunker zu bauen und setzte lieber auf den Schutzraum über der Erde. Manchmal war es grundsätzlich nicht anders umsetzbar. Flaktürme sowie Truppenmannschaftsbunker wurden generell als Hochbunker errichtet

Diese Schutzgebäude vereinen viele Vorteile in sich: Sie bieten genauso viel Sicherheit, wie diejenigen unter der Erde und können auch genauso vielen Menschen Zuflucht gewähren. Ihre Fertigstellung war effizienter realisierbar, da weniger Geld und weniger Materialien notwendig waren. In der Form sind sie vielfältig gestaltet und oft mit einem Dach bewehrt, damit sie sich von den übrigen Wohnhäusern aus der Vogelperspektive nicht direkt unterscheiden. Ein weiterer Vorteil von Hochbunkern: Freitreppen, mit denen manche Gebäude ausge-

stattet waren. Durch sie konnten Schutzsuchende die rettenden Orte auch dann erreichen, wenn die Umgebung von Trümmern bedeckt war

Der Abriss dieser Gebäude gestaltet sich sowohl sehr kostenintensiv als auch aufwendig und so findet man sie vielfach noch immer in Deutschland. Anstatt sie zu zerstören, baut man viele von ihnen um. Sie bekommen eine neue Bedeutung und werden beispielsweise zu Wohn- und Arbeitsraum, zu Orten der Kunst und der Feierlichkeiten.

Das Gelände der WERKStadt Limburg ist auch Heimstatt des sogenannten Winkelturms. Seine Form erinnert an einen Zuckerhut – ein Begriff, der für diese Art von Bunkern in der Bevölkerung verwendet wurde. Der Limburger Winkelturm ist einer von ungefähr 200 Bunkern dieser Art, die in Deutschland errichtet wurden. Die Bezeichnung dieses Luftschutzbunkers geht auf seine Bauweise zurück und leitet sich vom Namen des Konstrukteurs Leo Winkel ab. Bis zu 600 Menschen konnten in den Winkeltürmen Schutz finden.

Er hat einen runden Grundriss und ein spitzes, abgechrägtes Dach, das entwickelt wurde, um so wenig Angriffsfläche wie möglich zu bieten. Das Bauwerk wurde mit dem Ziel gestaltet eine Bombe, ohne dass sie Schaden verursacht, einfach hinuntergleiten zu lassen. 1941 wurde dieser Spitzbunker gebaut, damit die Mitarbeiter des Reichsbahn-Ausbesserungswerks Limburg Zuflucht vor den Bombenangriffen finden konnten. Er ruht auf einem Untergrund aus Eisenspänen, die den Erschütterungsschutz erhöhen und dadurch zu mehr Sicherheit beitragen. Die damalige Ausstattung des auffälligen Gebäudes ist noch weitestgehend vorhanden. Die Holzbänke beispielsweise stehen noch heute. Wie viele seiner Artgenossen aus Beton steht der Hochbunker inzwischen unter Denkmalschutz und gehört zu den Kulturdenkmälern Hessens.

Die meisten, die in die WERKStadt kommen, haben es schon gesehen: Das große, kegelförmige Gebäude, das entfernt an einen Zuckerhut erinnert. Aber was es ist, wissen die wenigsten. Wir haben uns schlau gemacht und erzählen Ihnen, was es mit diesem seltsamen Gebäude, dem Hochbunker, auf sich hat.



Mitmachen und GEWINNEN!

Auf die Gewinnerin oder den Gewinner warten
WERKStadt-Einkaufsgutscheine
 im Wert von **150 €**

(3 Gutscheine à 50 €)

heiter, vergnügt	kurze Begehenheit	Malerbedarf	besitzanzeigendes Fürwort	ungewiss, unbestimmt	Ersatz	Hauptstadt von Thüringen	Vornehm-tuer	Gebirge in Marokko	Affe, Weißhandgibbon	oberer Teil e. Schreibens	amerikanisches Militärfahrzeug
Wiedereingliederung Kranker (Kzw.)			fettarm				Edel-metall				
		Tadel				Blechblas-instrument		3			Material-splitter
knappes Oberteil (engl.)	8		Ruder (Seemanns-sprache)	Kuh-antilope		6	Musik: an keine Tonart gebunden	ein Gewebe			
Buch des Alten Testaments	Fäden kreuzweise verbinden	Feld-ertrag			7	großer schwar-zer Vogel		schnell beför-derter Fracht		Spiel-leitung (Kunst, Medien)	
chinesi-scher Koch-topf			Rand; Kleider-besatz	Teil-zahlung	freund-lich		Vorsilbe: unterhalb (lat.)				
hollän-discher Käse	1				poetisch: Löwe	Gebirge auf Kreta	flüssiges Fett	5	brit. Autor: ... Follett		10
	4		bildende Künst-lerin					heißes Rum-getränk			Abkür-zung für Klasse
gerade jetzt		Straf-fälliger, Delin-quent		9		zusätz-lich, darüber hinaus			eine Spiel-karten-farbe		
zu keiner Zeit			unpar-teiisch		2			ge-deckter Tisch			

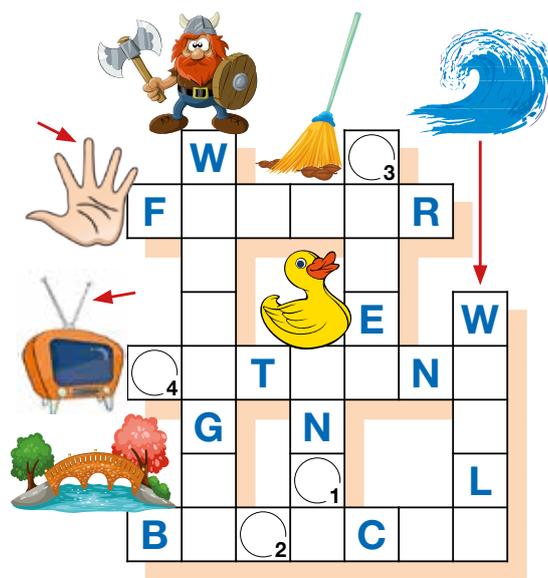
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Für KLEINE RÄTSELFANS

Zusammen mit unserem Partner **HABAKUK** verlosen wir einen **Kinder-Fahrradhelm** der Marke **ABUS**.



Modell, Farbe und Design dürfen vor Ort ausgewählt werden.



Die nummerierten Felder ergeben das Lösungswort!

Lösung: **1 2 3 4**

Für beide Rätsel gilt: Postkarte mit dem Lösungswort am Info Point in der WERKStadt abgeben oder ausreichend frankiert senden an: WERKStadt Limburg, Bahnhofplatz 2d, 65549 Limburg, Kennwort „WERKStadt Rätsel“ bzw. „Kinderrätsel“. **Einsendeschluss ist der 31.05.2020. Wichtig: Bitte unbedingt Telefonnummer oder E-Mail-Adresse angeben!** Unter allen richtigen Einsendungen werden die Gewinne verlost. Die Gewinner werden telefonisch oder per E-Mail benachrichtigt und öffentlich bekannt gegeben (Internet, WERKStadt Magazin). Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Daten der Teilnehmer werden nur für das Gewinnspiel verwendet und nicht gespeichert.

EG

- Aldi 04
- amarylles 52
- American Nails 10
- Apotheke 58
- Asia Fu Dong 44
- Atrium 28
- Bäckerei Grund 30
- Biomarkt Biotop 19
- BLUMEN-Werk 01
- Bonita 08
- Brooklyn Store 101 27
- Brooklyn Store Kids 07
- CATwalk 46
- City Sport 12
- COLLOSEUM 14
- DEPOT 45
- Die Mühlenbäcker 50
- dm 05
- Doobacco 36
- DuVaTex 63
- ESPRIT 25
- Fast Forms 34
- FEXCOM 47
- Fressnapf 02
- Frisch Fit 29
- GERRY WEBER 22
- GINA LAURA 59
- HABAKUK 17
- HairExpress 48
- Jeans Fritz 09
- JUMP'N FUN ARENA 06
- KING NAILS 49
- La Flamme 40
- McPaper 56
- MEDIMAX 15
- MI LOK Burger 43
- mister*lady 13
- NANU-NANA 26
- Naspa 18
- PALMERS 35
- Pamukkale 42
- Pfeffersack & Soehne 32
- Postbank Finanzberatung 60
- RENO 23
- s.Oliver 24
- Sanitätshaus Kingler 39
- SCHUH OKAY 51
- Sportivo 33
- Staley's Lieblingsstücke 38
- Sunpoint 03
- tegut 53
- Tom Tailor Denim 16
- Traum Zeit 28 57
- tredy 37
- Ulla Popken 20
- ViVa. Das Kleiderhaus 21
- Waffel Inn 62
- WERKStadt Kiosk 54
- WERKStadt Lounge 31
- ZEBRASTORE 11
- Zum Berliner 41

OG

- Zugang 1**
(Bahnhofsplatz 1a)
- Antonio Argentiero Hair · Beauty · Academy
 - Augenärzte Dr. Kirchner-Pauli und Dr. Becker
 - Bildungszentrum für Gesundheits- und Sozialberufe
 - DENTHALIA
 - Dres. B. & A. Thaler Zahnarztpraxis/ Meisterlabor
 - Kunstwerkstatt Unendlich
 - Restaurant 360°
 - Sportive Woman
 - TeamEscape Limburg
 - THM StudiumPlus

- Zugang 2**
(Bahnhofsplatz 2a)
- Anwaltskanzlei Markus Bittner
 - BARMER
 - Diakonisches Werk Limburg-Weilburg
 - HNO Zentrum Taunus
 - Hörwerkstatt Interhup
 - KreativSign
 - Kulturenwerkstatt

- Zugang 3**
(Joseph-Schneider-Str. 1)

Lahn-Post

-  Parkplatz
-  Parkhaus, Tiefgarage
-  Behinderten-Parkplatz
-  Parkscheinautomat
-  Toiletten
-  Behinderten-WC
-  Wickelraum

-  Lift, Aufzug
-  Geldautomat
-  Spielbereich
-  Massagestühle
-  Center Management
-  Info Point

Kernöffnungszeiten*:
Mo. – Fr. 9 – 20 Uhr · Sa. 9 – 18 Uhr
* Lebensmittelmärkte mit erweiterten Öffnungszeiten

Für unsere Kunden
90 Min. kostenloses Parken
900 Parkplätze
werkstadt-limburg.de

