

Farbe, Logo und Fuhrpark erneuert

PFLEGEZENTRUM Odenwälder Dienstleister tauscht alte Fahrzeuge gegen 32 neue Modelle aus

ODENWALDKREIS (est). Täglich, auch am Wochenende und an Feiertagen, sind im Odenwaldkreis die Pflegekräfte vom Pflegezentrum Odenwald mit ihren Dienstfahrzeugen unterwegs, um ihre Patienten in der häuslichen Alten-, Kranken- und Kinderkrankenpflege zu versorgen. Angewiesen sind sie dabei auf zuverlässige Fahrzeuge. Deshalb werden die bisherigen Fahrzeuge des Modells „VW Up“ gegen neue Autos der gleichen Marke getauscht.

Insgesamt wurden 32 neue Dienstfahrzeuge zu besonderen Konditionen der Volkswagen AG beim Autohaus Vögler in Zell bestellt, wie Gert-Rüdiger von Neindorf erläuterte.

Drei Autos für Frühberatungsstelle

Die Autos wurden auf die Mobile Pflege Erbach/Michelstadt, Bad König/Brombachtal, Oberzent und Gersprenal sowie die Hauswirtschaft und Betreuung verteilt. Der Frühberatungsstelle werden drei Fahrzeuge zugeordnet. Sie ist dem Zweckverband Zentrum Gemeinschaftshilfe im Odenwaldkreis zugeordnet und betreut behinderte oder von Behinderung bedrohte Kinder bis zum Einschulungsalter.

Da die Fahrzeuge in der ambulanten Alten- und Kranken- und Kinderkrankenpflege zur Versorgung der Patienten sowie in der Betreuung und Hauswirtschaft eingesetzt werden sollen, wurden bei der Beschriftung die Hilfen für zu Hause noch mehr in den Vordergrund gestellt: Statt des ursprünglichen Schriftzugs „Wir pflegen mit Herz“ heißt es nun „Ihr Pflegedienst für daheim“. Dieser Schriftzug, der nun auch das neue Logo der Mobilen Pflege beim Pflegezentrum Odenwald darstellt, ist auch auf den Fahrzeugseiten zu sehen.

Unverkennbar ist wie bisher das rote Herz auf der Motorhaube, an den Fahrzeugseiten und am Heck. Auf den hinteren Seitenscheiben und der Heckscheibe wird außerdem auf die Seniorenresidenz Hedwig Hennebühl hingewiesen, die ebenfalls das Pflegezentrum Odenwald betreibt.

Die Fahrzeuge haben nun auch eine andere Farbe. Waren sie früher weiß, so sind sie nun türkisfarben mit weißem Dach und weißen Außenspiegeln. Es handelt sich um die ersten Fahrzeuge dieser Farbkombination im Odenwaldkreis.

Das Pflegezentrum Odenwald versorgt Patienten ambulant im Odenwaldkreis mit Ausnahme der Gemeinden Höchst, Breuberg und Lützelbach. Dabei übernimmt der Pflegedienst auch Aufträge in abgelegenen Ortsteilen, „ausnahmslos“, wie von Neindorf betont, für die Grund- und Behandlungspflege. Im Einsatz sind erfahrene Pflegekräfte. In der häuslichen Alten-, Kranken- und Kinderkrankenpflege werden auch abends Patienten besucht, bei denen ein Zweitbesuch erforderlich ist. Eine Rufbereitschaft sei „rund um die Uhr“ erreichbar.

Umweltfreundlichkeit spielt eine wichtige Rolle

Wegen der teilweise weiten Wegstrecken pro Tour wurde bei der Anschaffung der Fahrzeuge großer Wert auf Sicherheitsstandards und Umweltfreundlichkeit gelegt. So haben die Kleinwagen jetzt eine City-Notbremsfunktion, die eine Vollbremsung einleitet, wenn in der Stadt bis Tempo 30 ein Fußgänger die Straße quert. Die neuen Autos verbrauchen nach Herstellerangaben kombiniert lediglich 4,4 Liter Superbenzin auf 100 Kilometer.



Eine starke Truppe: Anja Hinrichs (links), Manuel Heiß, Malte Hinrichs, Tina Uhrig, Maurice Fink und Timo Fink von der Kortelshütter Feuerwehr haben sich für den Landesentscheid qualifiziert. Foto: Thomas Wilken

Heißer Kampf um den Titel

FEUERWEHR-WETTSTREIT Brandschützer aus Kortelshütte fahren zum Landesentscheid

Von Thomas Wilken

KORTELSHÜTTE. Zum dritten Mal vertritt die Freiwillige Feuerwehr aus dem Oberzent- Stadtteil die Region beim Landesentscheid in Hungen. Die Kortelshütter belegten bei den Feuerwehrleistungsübungen auf Bezirksebene in Echzell (Wetterau) den vierten Platz, der zur Teilnahme berechtigt. Aus dem Odenwaldkreis nimmt außerdem noch Kirchbrombach teil, das sich als Sechster den letzten verfügbaren Platz sicherte. Sieger war Ober-Mockstadt.

Vierter Platz bei Bezirksentscheid reicht

Die Feuerwehr Kortelshütte hatte sich für die Teilnahme am Bezirksentscheid mit Platz 1 bei den Kreismeisterschaften Odenwald qualifiziert.

Als erstes kam in Echzell die Theorie an die Reihe. Dieser Fragebogen hatte es wirklich

in sich „und bereitete uns doch einiges Kopfzerbrechen“, berichtet der stellvertretende Kommandant Timo Fink. „Die war sehr schwer im Vergleich zum Kreisentscheid in Breuberg-Neustadt“, sagte er. Gut gelaunt gingen die sechs Teilnehmer schon ganz früh am Morgen in die theoretische Prüfung (mit 15 Fachfragen).

Nachdem man die Startnummer zwölf für die Praxis gezogen hatte, hieß es erst einmal lange warten und zuschauen, was die Konkurrenz so macht – bei schwülwarmen Wetter nicht gerade angenehm. Als die Kortelshütter Staffel endlich an der Reihe war, legte sie eine sehr gute Übung hin. Es gab nichts zu beanstanden und auch die Knotenzeit war super. Der praktische Teil verlief reibungslos und ohne Fehler.

Da er aber auf einem Rasenplatz stattfand, bedeutete das eine große Umstellung fürs

Team, die jedoch gut gemeistert wurde. Es waren noch zwei Mannschaften hinter den Kortelshütern dran, sodass diese auf die Folter gespannt wurden, ob sie letztendlich aufs Neue nach Hungen fahren dürfen.

„Für uns ist es die dritte Qualifikation nach 2006 und 2016.“

Anja Hinrichs, Kommandantin

2016 hatten sie das mit dem fünften Platz auf Bezirksebene ebenfalls geschafft. Die Entscheidung auf Hessenebene findet wie die vergangenen beiden Male wieder im Landkreis Gießen statt. Somit sind die Oberzentler auf vertrautem Terrain unterwegs.

Nachmittags hatte man endlich die Gewissheit: Mit 95,83 Prozent wurde der vierte Platz

erreicht und damit erneut die Eintrittskarte für den Landesentscheid am 9. September gelöst. Erneut bewiesen die Brandschützer aus dem kleinen Stadtteil mit seinen 450 Einwohnern, auf welchem hohen Niveau sie in den verschiedenen Leistungsübungen mitmischen. „Damit vertreten wir als erste Mannschaft die Stadt Oberzent in einem Landesentscheid“, freute sich Kommandantin Anja Hinrichs. „Für uns ist es die dritte Qualifikation nach 2006 und 2016“, sagte sie.

Wie bei den bisherigen Wettbewerben üblich konnte die Mannschaft auf ihren treuen Fanclub zählen. Gerrit Bissdorf und Theresa Kuntzi versorgten das Wettkampfteam mit einem leckeren Frühstück. Ein ganz dickes Dankeschön der Wehrleute ging an Coach Günter Braner, „ohne den die Mannschaft nie so weit gekommen wäre“, betonte Tina Uhrig.

Probleme am Grünschnittplatz

ERBACH (josi). Aufgrund anhaltender Probleme, dass Fahrzeuge donnerstags schon weit vor der eigentlichen Öffnungszeiten um 13 Uhr die Zufahrt zum Grünschnittplatz sowie die Relystraße zuparken und dadurch die Zufahrt einer anliegenden Firma versperren, sowie den Verkehr in der Relystraße selbst massiv behindern, werden die beiden Städte Erbach und Michelstadt versuchsweise die Öffnungszeiten am Donnerstag auch wie am Montag auf 9 bis 17 Uhr erweitern, um eine weitere Eskalation der Situation vor Ort zu vermeiden. Die Verantwortlichen beider Städte werden die Entwicklung verfolgen und die Bürger über die weitere Vorgehensweise erneut informieren. Öffnungszeiten: 24./25./26. und 27. Kalenderwoche, Montag 9 bis 17 Uhr, Donnerstag 9 bis 17 Uhr, Samstag, 9 bis 12 Uhr.

Feuerwehr feiert ihr Jubiläum

LÜTZEL-WIEBELSBACH (josi). Die Jugendfeuerwehr Lützel-Wiebelsbach feiert ihr 50-jähriges Jubiläum. Ein Highlight steht dabei am Samstag, 16. Juni, ab 20 Uhr an. Bei der Disco-Party „Ab in den Süden“ wird die Fahrzeughalle des Feuerwehrhauses in Lützel-Wiebelsbach zu einer beeindruckenden Evenlocation mit Strand- und Mittelmeerflair. Dazu heizt DJ Lukaz Beat mit passender Stimmungsmusik ein. Der Eintritt ist frei.

Freibad öffnet in Erlenbach

ERLENBACH (josi). Die Eröffnung des kleinen Freibads in Erlenbach ist für Samstag, 16. Juni, vorgesehen. Erwachsene können sich zum Preis von 1,50 Euro, Jugendliche zum Preis von 1 Euro abkühlen. Dauerkarten kosten für Erwachsene 20 Euro und für Jugendliche 10 Euro. Die Karten sind direkt an der Kasse erhältlich. Das Schwimmbad ist an Wochentagen von 15 Uhr bis 19 Uhr, samstags, sonntags und in den Ferien von 11 Uhr bis 20 Uhr geöffnet. Bei schlechter Witterung bleibt das Bad geschlossen.



Geschäftsführer Michael Vetter freut sich mit den Gruppenleiterinnen Silke Weyrauch (von links), Andrea Krall, Regina Luck und Silke Mester über die neue Beschriftung. Foto: Neindorf

BLAULICHT

Rasenmäher gestohlen

DORF-ERBACH (est). Einen Schaden von gut 1400 Euro haben Hausbesitzer in der Geschwister-Scholl-Straße in Dorf-Erbach am Donnerstagmorgen feststellen müssen: Ihr Rasenmäherroboter ist samt Kunststoff-Unterstand in der Nacht vom Gartengrundstück gestohlen worden. Das Gerät der Marke Robomow RC308u war vor dem Diebstahl an der Ladestation in dem schützen-

den Unterstand angedockt. Der etwa 11,5 Kilogramm schwere Roboter ist schwarz/grün. Um den grünen Lack zu schützen, wurde nachträglich eine Folie aus Carbon aufgezogen. Wer Hinweise zu den Tätern oder zum Verbleib des Rasenmähers geben kann, soll sich an die Ermittler der Polizeistation Erbach wenden unter Telefon 06062-95 30.

KURZ NOTIERT

Sänger laden ein

FRÄNKISCH-CRUMBACH (josi). Der Gesangverein Eintracht 1843 Fränkisch-Crumbach lädt für Samstag, 16. Juni, um 19.30 Uhr zu einem Open-Air-Sommerkonzert im Jubiläumsjahr des Crumbacher Chors in den Brunnenwiesen am Volksbank-Parkplatz, in Fränkisch-Crumbach ein.

Harfen erklingen

HÖCHST (josi). Das Harfenorchester Darmstadt unter der Leitung von Gabriele Emde-Hauffe gestaltet am Sonntag, 17. Juni, um 14 Uhr im Kloster Höchst im Odenwald ein umfangreiches Klassik-Konzert. Es werden unter anderem Werke von Haydn, Clementi und Bach zu hören sein.

Spezialitäten made in Odenwald

GENUSSWERKSTATT Langenbrombacher Betrieb holt das Schwäbisch-Hällische Landschwein nach Balsbach

LANGENBROMBACH (red). Spezialitäten direkt vom Bauernhof: Die Odenwälder Genusswerkstatt in Brombachtal hatte jetzt zur Verkostung von bäuerlichen Erzeugnissen eingeladen. Carmen und Michael Frühwein haben den elterlichen Betrieb – die Metzgerei Volk in Langenbrombach – seit einem Jahr übernommen. Sie bringen frischen Wind in die Region und setzen neue Ideen um. Und die kann man schmecken.

Die Zubereitung der Verkostung übernahm Viola Feinle, Botschafterin der Informationskampagne „Schwäbisch-Hällisches Qualitätsfleisch g.g.A.“, sie informierte auch über die Haltebedingungen mit viel Platz und auf Stroh, gentechnisch unverändertes Futter oder die tierchutzgerechte Schlachtung.

In Zusammenarbeit mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) ist es Frühweins gelungen, die älteste Schweinerasse in den Odenwald zu holen. Unweit der Odenwälder Genusswerkstatt, auf dem Bauernhof Bär im Brombachtaler Ortsteil Balsbach, hat Frühwein nach Absprache mit Ehepaar Bär aus Balsbach zwölf



Genuss-Garanten: Carmen und Michael Frühwein (von links), Viola Feinle, Petra Neubert und Alfred Hawelky (beide Kreisvorstand von Bündnis 90/Die Grünen) bei der Verkostung. Foto: Alfred Hawelky

Jungschweine zur Mast in den Odenwald gebracht. Die Tiere werden ausschließlich mit Getreide mit vitaminisiertem Futtermittel und Eiweißergänzungen aus

Erbsen- und Bohnenschrot gefüttert und sollen zum Jahresende schlachtreif sein. Damit wird beispielhaft gezeigt, wie die kleinbäuerliche Landwirtschaft auch

im Odenwald eine sichere Zukunft haben kann. Das Schwäbisch-Hällische Landschwein gehört zur ältesten Schweinerasse in Deutschland. Hintergrund:

Um das Jahr 1820 auf Anweisung von König Wilhelm I. von Württemberg wurden im Stuttgarter Umland chinesische Maskenschweine mit heimischen Tieren gekreuzt. Und so entstand das Schwäbisch-Hällische Landschwein. Ende der fünfziger Jahre setzten sich dann eher magere Rassen durch. Das Landschwein wurde verdrängt. Mit sieben verbliebenen Tieren gründeten 1986 einige Hohenloher Bauern die Züchtervereinigung Schwäbisch-Hällisches Schwein und verhalfen der alten Rasse zu neuem Erfolg. Die BEGH hat gezeigt, dass Hartnäckigkeit und Weitsicht zum Erfolg führen.

Der Odenwald könnte für die alte Rasse gute Bedingungen schaffen und für die heimische kleinbäuerliche Landwirtschaft. Nachhaltigkeit und Regionalität schaffen Mehrwerte, auf die Verbraucher achten. Die Initiative der Odenwälder Genusswerkstatt könnte dazu beitragen, dass gemeinsam die Odenwälder Landwirtschaft gestärkt, echtes Tierwohl gefördert und ein qualitativ hochwertiges Produkt erzeugt wird, vielleicht sogar mit der Herkunftsbestimmung „Made in Odenwald“.