



Auf ihrem überdachten „Waldsofa“ fühlen sich die Mädchen und Jungen wohl.

Foto: Familie Marxheim

## Natur mit allen Sinnen erleben

**WIESENWÄLDCHEN** Ferienspiele der Familie Marxheim wecken das Umweltbewusstsein

**MARXHEIM** (red). Die Natur erleben und den Wald mit allen Sinnen erleben – so lautete das Motto der Ferienspiele der Familie Marxheim. 15 Mädchen und Jungen verbrachten in der ersten Ferienwoche vier Tage im Wiesenwäldchen. Dort lernten sie vieles über die Funktio-

nen des Waldes. Sie bestimmten Baumarten, sammelten Müll auf und hielten Tierspuren in Gips fest. Natur und Umwelt sind eng miteinander verbunden. Ziel des Ferienangebots war es, durch Übungen mit Spiel und Spaß diese Verbindung näher zu bringen. Dabei

lernten sie ihre Umgebung mit ihren Sinnen zu selbst erarbeiteten Themen kennen. Laut Stadtverwaltung vermittelten diese praktischen Erfahrungen den Kindern ein besseres Verständnis von ökologischen Zusammenhängen und verdeutlichten, wie wichtig die Na-

tur als Basis des menschlichen Lebens ist. Auch die Auswirkungen menschlichen Handelns auf die Natur wurden ihnen vor Augen geführt, was sie zu sparsamerem Umgang mit natürlichen Ressourcen bewegen soll. Während der Woche waren die Kinder die ganze Zeit

draußen. Auf ihrem selbst gebauten überdachten Waldsofa machten sie Pause und tauschten sich über ihre Erlebnisse aus. Auf dem nahen Gelände des Kleintierzuchtvereins gab es an allen Tagen ein Mittagessen, das ebenfalls die Familie Marxheim organisierte.

## Dankeschön an die Helfer

**OSTERAKTION** Menüs mit „Essen auf Rädern“

**HOFHEIM** (red). An den Osterfeiertagen musste nicht auf das frisch gekochte Essen von „Essen auf Rädern“ verzichtet werden. Die ehrenamtlichen Helfer der SeniorenNachbarschaftshilfe (SNH) fuhren am Ostersamstag eine zusätzliche Schicht und lieferten die für die Feiertage bestellten Essen aus. Als kleines Dankeschön für den „österlichen“ Einsatz gab es vom Verein einen Schokohäsen.

„Essen auf Rädern“ kann jederzeit genutzt werden. Die Evim Service GmbH (Schlockerstiftung) hat ihre Küche in Hattersheim. Menschen mit körperlichen und geistigen Einschränkungen bereiten die schmackhaften und abwechslungsreichen Menüs täglich frisch zu.

Nach Möglichkeit werden Produkte der Region verwendet. Neben „normalen“ Speisen können Diabetiker- und vegetarische Menüs oder auch einfach ein großer Salatteller

bestellt werden. Das Ganze wird nicht anonym geliefert: Die ehrenamtlichen Helfer der SNH verstehen sich als aufmerksame und helfende Besucher.

Der Service bietet mehrere Vorteile

Die Nutzung des Services „Essen auf Rädern“ bietet drei Vorteile: Besteller erhalten eine schmackhafte, gesunde Mahlzeit, Unterstützung der Nachbarschaftshilfe und die Unterstützung einer sozialen Einrichtung. Die Ausführung erfolgt ehrenamtlich.

Interessierte können sich im Büro der SNH bei Michael Breitenbach unter der Telefonnummer (0 61 92) 96 65 61 melden oder schriftlich unter mb@hofheimersenioren.de. Die Büroöffnungszeiten sind montags bis freitags von 11 bis 12.30 Uhr und nach Vereinbarung.

## Beschilderung beachten

**BAUSTELLE** Grünanlage Pflingstweide

**HOFHEIM** (red). In dieser Woche überarbeitet der Bauhof weitere Teile der Wegedecken in der beliebten Grünanlage Pflingstweide. Bereits im Vorjahr wurden etwa 300 Quadratmeter Wegeflechte erneuert. Die letzte größere Instandsetzung der fußläufigen Verbindungen in Nähe des Krankenhauses liegt mehr als zehn Jahre zurück.

der neue Belag ausreichende Zeit bis zum Erhalt seiner vollen Belastbarkeit bekommt. Besucher der Grünanlage werden dringend gebeten, bis dahin die verbliebenen Wegeverbindungen zu nutzen, die Beschilderungen an den neuansetzten Wegen zu beachten und die instandgesetzten Flächen noch nicht zu betreten.

Der direkte Zugang vom Krankenhaus in den Park ist ebenfalls betroffen, so dass die angrenzenden Bürgersteige um die Grünanlage herum zum Ausweichen mitbenutzt werden sollen.

Darüber hinaus werden Teile der Straßenränder während der Einbauphase in der Friedensstraße einseitig mit einem Halteverbot belegt. Der Magistrat bittet die Bürgerinnen und Bürger um Verständnis für die Beeinträchtigungen.

Wege sind noch bis Ende April gesperrt

Insgesamt werden auch dieses Mal mehr als 300 Quadratmeter befestigter Fläche zwischen Parkdeck, Teich und Spielplatz saniert. Die betroffenen Wegeabschnitte des Krankenhausparks werden bauartbedingt noch bis Ende April gesperrt bleiben, damit

## Versuche mit der Trendfrucht

**LANDWIRTSCHAFT** Der Wallauer Reiner Paul will ab Mai zum ersten Mal Heidelbeeren ernten

Von Angelika Heyer

**WALLAU.** Sie ist „die Trendfrucht schlechthin, der ganz viele gesundheitliche Wirkungen zugeschrieben werden“, sagt Reiner Paul. Der Wallauer Landwirt spricht von der Heidelbeere. Vor zwei Jahren hat er die ersten kleinen Sträucher gepflanzt, in diesem Jahr werden sie zum ersten Mal Früchte tragen.

In einem großen Sonnentunnel gegenüber der Feldscheune am nördlichen Rand von Wallau stehen die Töpfe mit den kleinen Heidelbeer-Sträuchern in Reih' und Glied. 3000 Stück. Es ist ein erster Versuch, sagt Paul.

Anders als die Erdbeeren, die der Landwirt zwecks früher Reife und Ernte seit Jahren zum Teil unter den von Folie überspannten, über vier Meter hohen Stahlrohrkonstruktionen anpflanzt, werden die Heidelbeeren nicht in den Boden gesetzt. Denn sie benötigen



Reiner Paul begutachtet die Heidelbeerpflanzen, die im Sonnentunnel in Töpfen in Reih' und Glied stehen. Foto: Volker Dziemballa

sauren Waldboden. Nur mit einigen wenigen Heidelbeerpflanzen will Paul im Herbst das Experiment wagen und sie auspflanzen. Dafür müssen kleine Dämme aus Rindenmulch und Waldmaterial angelegt werden.

„Richtig großer Busch“ bis 1,60 Meter hoch

Die meisten Heidelbeeren bleiben in ihren Töpfen und sollen trotzdem in diesem Jahr zum ersten Mal Früchte tragen. Und zwar schon Mitte bis Ende Mai, hofft Paul. Ohne die Wärme im Sonnentunnel, in dem es bei Sonnenschein

schnell weit über 20 Grad warm wird, würden die blauen Beeren erst von Juni bis September reifen.

Die Heidelbeersträucher sind auf eine verhältnismäßig lange Lebensdauer angelegt. In drei bis fünf Jahren werden sie in größere Töpfe umgepflanzt und werden später „ein richtig großer Busch“ mit einer Höhe bis 1,60 Meter.

Zehn bis 15 Jahre lang können dann Heidelbeeren geerntet werden. „Ein Lieferant zeigte uns sogar eine Plantage im Freiland, die 25 Jahre abgeerntet wird“, erzählt Paul. Die kultivierten Sorten haben ihren Ursprung in Nordamerika, inzwischen werde aber

auch in Deutschland (besonders im Norden) an ihnen gezüchtet.

Wie die Erdbeeren in den Sonnentunneln werden auch die Heidelbeeren von Hummeln bestäubt. Hummeln sind geeigneter als Bienen, weil sie schon bei niedrigeren Temperaturen ausfliegen und nicht den Stand der Sonne zur Orientierung benötigen.

Paul rechnet damit, dass die Pflanzen vier bis fünf Wochen lang Früchte erbringen. Jetzt, im ersten Jahr, werde eine Heidelbeerpflanze vielleicht 500 bis 800 Gramm in der Saison tragen, später dann drei bis vier Kilogramm. Mit dem frühen Angebot an heimischen

Heidelbeeren will Paul einen Teil des Imports aus Chile, Peru oder Spanien ersetzen und einen guten Preis erzielen. „Der Markt für regionale Produkte ist total im Aufstreiben“, sagt Paul, der auch Vorstandsmitglied in der Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter ist.

Rechtzeitig zum Erntebeginn von Erdbeeren, Himbeeren und jetzt eben auch Heidelbeeren werden ausländische Erntehelfer anreisen. In der vergangenen Saison hat Paul zu „Hochzeiten“ etwa 120 Helfer vor allem aus Polen und Rumänien beschäftigt. Schon 2015 habe er den Druck auf dem Wohnungsmarkt gespürt und musste erstmals einen Teil seiner Beschäftigten in Wohncontainern unterbringen.

Er sei froh, dass er schon im vergangenen Sommer drei Wohnhäuser und die Wohncontainer für dieses Jahr angemietet habe, denn durch die Flüchtlingsunterbringung „muss man froh sein, wenn man welche bekommt“. Paul könnte sich übrigens gut vorstellen, Flüchtlinge als Erntehelfer zu beschäftigen, allerdings erst dann, „wenn die bürokratischen Hürden gefallen sind“. Ein Vorzug wäre, dass sie bereits eine Unterkunft hätten.

– Anzeige –

IHR TEEFACHGESCHÄFT  
In Hofheim  
**eva kreker**  
TEE UND GESCHENKE  
BURGRABENSTRASSE 20

## Wer macht in diesem Jahr das Rennen

**WETTBEWERB** Weinetiketten werden prämiert

**HOFHEIM** (red). Auch in diesem Jahr schreibt die Stadt Hofheim einen Wettbewerb zur Gestaltung des Flaschenetiketts für den Wein aus dem städtischen Weinberg, den „Diedenberger Sonnenhang“, aus. Teilnehmen können alle, die ihren Wohnsitz in Hofheim haben oder die Mitgliedschaft in einem Hofheimer Verein nachweisen können und volljährig sind.

Jeder Teilnehmer kann bis zu zwei Arbeiten einreichen. Die Werke müssen im Querformat gestaltet werden. Als Preis winken dem Gewinner 500 Euro und einige Flaschen des edlen Tröpfchens, außerdem eine Veröffentlichung in der Presse und auf der Internetseite der Kreisstadt Hofheim.

Die Anmeldung zum Wettbewerb muss schriftlich bis zum 1. Juni beim Magistrat der Stadt Hofheim erfolgen. Das Anmeldeformular und die Richtlinien können beim Team Stadtkultur, Telefon (06192) 202-394 sowie unter der Mail-Adresse stadtkultur@hofheim.de angefordert werden oder auf www.hofheim.de/Themen/Kultur/Weinkultur he-

runtergeladen werden. Die Wettbewerbsbeiträge müssen zum 1. August im Rathaus abgegeben werden. Eine unabhängige Jury wird die Auswahl treffen. Alle Wettbewerbsbeiträge werden im Anschluss für rund drei Wochen im Rathausfoyer ausgestellt. Bei der Ausstellungsöffnung werden auch die Preise verliehen.

Alle Techniken der Malerei sind erlaubt

Erlaubt sind alle Techniken der Malerei sowie grafische Arbeiten, auch Computer-Art und textiles Gestalten. Der thematische Schwerpunkt liegt beim Wein, hier soll eine Beziehung im weiteren Sinne erkennbar sein.

Der Wein stammt aus dem städtischen Weinberg in Diedenbergen und trägt den Namen „Diedenberger Sonnenhang“. Da der Weinberg außerhalb der Weinbergrolle liegt, darf der daraus gewonnene Weißwein nur als Deutscher Tafelwein bezeichnet werden. Er entspricht dennoch der Qualität einer Spätlese.