

Einfach das bessere Stadt-
magazin für Homburg...
...eben weil's gelesen wird

es Hefteche®

August 2025

Ausgabe 156 / 13. Jahrgang

www.es-Hefteche.de

Das kostenlose Stadtmagazin
für Homburg und Umgebung

Informativ, lehrreich und unterhaltsam

Jubiläum

Schützen-Club Erbach

Familientag

Naturbühne Gräfinthal

Oh!lio

Zehnjähriges Bestehen

Riesige Spielwiese

Familien- und Kinderfest



FLIESENMARKT SCHWENK GmbH
06821 / 48 56 01 | 06851 / 91 22 177
www.fliesen-schwenk.de

IHR MEISTERBETRIEB

Ihr Meisterbetrieb in Neunkirchen und St. Wendel

- Ausführung sämtlicher Estrich- und Fliesenarbeiten
- Schlüter®-BEKOTEC-System Fachbetrieb
- Schlüter®-System Handwerker



**Große Spende:
10.000 EUR**



**Mitmachen und gewinnen:
Europa-Park Rust**

es Heftche



SCAN ME



Unsere neue Website hat viele neue und praktische Funktionen zu bieten, die Sie begeistern werden:

- ✓ Newsticker mit chronologischen Meldungen
- ✓ Neue Struktur für mehr Übersichtlichkeit
- ✓ Tagesaktuelle Nachrichten aus der Region
- ✓ Übersichtlicher Veranstaltungskalender
- ✓ Blätterversion der aktuellen Ausgaben
- ✓ und vieles vieles mehr...

Besuchen Sie jetzt unsere neue Website unter www.es-heftche.de

Zum Titelbild:
Sommerurlaub in Kroatien

Titelbild von:
Adobe Stock / simona

Editorial

Impressum

Herausgeber:

mps.agency e. K.
Inhaber: Marcel Philipp Schmitt (V.i.S.d.P.)
Registergericht: Amtsgericht Saarbrücken
Registernummer: HRA 13636
Eisenbahnstraße 3, 66424 Homburg
Telefon (06841) 1877324
e-mail: info@es-heftche.de
Internet: www.es-heftche.de

Verbreitung in:

Homburg, Limbach, Kirkel, Altstadt, Blieskastel, Bexbach, Beeden, Bruchhof-Sanddorf, Einöd, Erbach, Jägersburg, Kirrberg, Reiskirchen, Schwarzenbach, Schwarzenacker, Wörschweiler, Waldmohr und Zweibrücken

Chefredaktion:

Silvia Schenk (se)
e-mail: silvia.schenk@es-heftche.de

Redaktion-Team:

Silvia Schenk (se) & Christian Ehrlich (ce).
e-mail: redaktion@es-heftche.de

Anzeigenverkauf:

Direktvertrieb durch mps.agency:
Silvia Schenk und Marcel Philipp Schmitt.
e-mail: werbung@es-heftche.de

Verifizierte Anzeigen-Vertriebspartner:

ANZEIGEN.DE GmbH
Werbeagentur SatzDesign Werner Möhn

Layout und Gestaltung:

mps.agency, Homburg.

Datenschutzerklärung:

Informationen zum Datenschutz unter:
www.es-heftche.de/datenschutz

Druck:

Druckerei Kern GmbH
In der Kolling 120, 66450 Bexbach
Internet: www.kerndruck.de

Anzeigen- und Redaktionsschluss für Ausgabe 157 ist am 18. August 2025

Verlag und Redaktion freuen sich über jeden unverlangt eingesandten Text, Haftung dafür kann allerdings nicht übernommen werden. Alle Veröffentlichungen im **Stadtmagazin „es Heftche“** sind urheberrechtlich geschützt. Dies gilt insbesondere auch für Werbeanzeigen, die vom Verlag oder in dessen Auftrag gestaltet wurden. Weiterverwendung nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlags. Namentlich gekennzeichnete Texte spiegeln nicht unbedingt die Meinung des Herausgebers wider. Keine Haftung bei Fehler, Irrtümer, Druck- und Satzfehler. Als besonderen und kostenlosen Leserservice finden Sie alle Berichte dieses Heftes auch in unserer Onlineausgabe vom **Stadtmagazin „es Heftche“** für Neunkirchen und Umgebung unter **www.es-heftche.de**. Schauen Sie mal rein!

Liebe Leserinnen und Leser,

willkommen im August! Wir hoffen gemeinsam mit Ihnen auf einen Monat voller Sonnenschein, großartigen Veranstaltungen und jeder Menge guter Laune. Sicherlich planen Sie in den Ferien Ausflüge, sofern Sie nicht in Urlaub fahren. Mitte August beginnt auch schon wieder die Schule und wir wünschen unseren jüngsten Leser:innen einen guten Start ins neue Schuljahr. Falls Sie auf der Suche nach großartigen Veranstaltungen sind, werden Sie sicherlich in unserem Veranstaltungskalender fündig, Sie finden diesen in der Mitte des Magazins. Wir waren wieder fleißig für Sie unterwegs und haben Veranstaltungen besucht, über die wir gerne für Sie berichten.



Wir freuen uns auch immer über die Artikel, welche uns von den Vereinen zugesendet werden. Herzlichen Dank für dieses Engagement.

Ihr Marcel Philipp Schmitt

In unserer August-Ausgabe lesen Sie:

- Machen Sie bei unserem Gewinnspiel mit und gewinnen Sie Karten für die Wasserwelt Rulantica, ultimativer Sommerspaß für die ganze Familie.
- Wer bis jetzt noch keine Gelegenheit hatte die Events zum Musiksommer auf dem Homburger Marktplatz zu genießen, dem verspricht das Programm im August und bis zum letzten Konzert am 6. September noch einige Highlights.
- Am Sonntag, dem 29. Juni, verwandelte sich der Homburger Stadtpark zum 25. Familien- und Kinderfest erneut in eine riesige Spielwiese mit unzähligen Spiel- und Essensständen.
- Am 5. Juli feierte der Schützen-Club Erbach e.V. 1955 sein 70-jähriges Bestehen mit einem festlichen Jubiläumsabend im Vereinsheim. Zahlreiche Mitglieder, Freunde und geladene Gäste waren der Einladung gefolgt, um diesen besonderen Anlass gemeinsam zu begehen.
- Am Donnerstag, den 14.08.2025 findet von 14:00 bis 18:00 Uhr ein Cocktaillnacht im Seniorenwohnpark Am Erbach, Kollwitzstraße 17 statt. Die Residenz lädt ein zu Daiquiri und anderen Cocktails.
- Gummibärchen sind eine süße Leckerei, die fast jeder mag. Darum haben wir uns gedacht, dass wir diese Süßigkeit doch auch selbst machen können. Das Rezept gibt es auf der Kinderseite und auch das Kreuzgitterrätsel mit Gewinnchancen ist dort zu finden.
- Auch in diesem Jahr hatte die Kreissparkasse Saarpfalz ihre jungen Kunden im Alter von 3 bis 7 Jahren zum beliebten Familientag auf der Naturbühne Gräfinthal eingeladen. Inmitten einer idyllischen Kulisse erlebten die kleinen Gäste und ihre Familien eine zauberhafte Aufführung des Klassikers Rumpelstilzchen.
- Mitten im Herzen der Stadt, feierte das Restaurant Oh!lio sein zehnjähriges Bestehen – und jeder Gast spürt: Das hier ist nicht einfach nur ein Ort zum Essen. Das ist ein Ort, der gewachsen ist, mit Hingabe, mit Geschichte und mit ganz viel italienischer Leidenschaft.
- Der Rechtsexperte informiert - Bleibt es auch anlässlich „Zeitenwende“ in Deutschland bei den momentan geltenden Erbschaftsteuerfreibeträgen? Liebe Leserinnen und Leser unserer regelmäßigen Mitteilungen betreffend Erbrecht/Erbschaftsteuerrecht möchten wir Ihnen auch in dieser Ausgabe nicht vorenthalten.

Viel Spaß beim Lesen...

...wünscht Ihnen Ihr Team vom Stadtmagazin „es Heftche“!

Schlemmen in Wohlfühlatmosphäre

Frühstück, Sommerkarte und mehr

Verena Tünay (geb. Hock), ein echtes Furpacher Mädel, hat gemeinsam mit ihrem Mann, dem gelernten Koch Turgut Tünay, das traditionsreiche Restaurant Zum Landsknecht übernommen – und haucht ihm mit viel Herzblut und frischen Ideen neues Leben ein. Wer das Furpacher Geißenbrünnchen besucht, sollte unbedingt im Landsknecht vorbeischauen – zum Frühstück, Abendessen oder einfach auf ein kühles Bier in der Abendsonne. Ab dem 13.08. sind wir wieder für euch da.

Ein leckeres Frühstück kann der Beginn eines wundervollen Tages sein und dies bekommen Sie in Furpach für nur 13,90 € pro Person. Es duftet nach frischen Brötchen, Croissants und Pancakes beim Eintreten in den gemütlichen Gasträum des Restaurants „Zum Landsknecht in Furpach“ und sogleich wird man auch sehr freundlich begrüßt von Verena und Turgut Tünay und ihrem zuvorkommenden Team. Von Donnerstag bis Sonntag jeweils von 9.00 Uhr bis 11.00 Uhr können Sie sich an den Köstlichkeiten vom Frühstücksbuffet laben und es bleiben wirklich keine Wünsche offen. Für ein großartiges Preis- Leistungsverhältnis stehen Ihnen alle Möglichkeiten für ein



Obstsalat und Joghurt dürfen nicht fehlen
© Tünay

süßes oder deftiges, vielleicht auch beides, Frühstück offen. Schon die frischen, oft noch warmen drei Sorten Brötchen und zwei Sorten Croissants lachen einem quasi zu. Gerne können Sie sich beim Team informieren, was denn so alles auf dem großzügigen Buffet zu finden ist, das im Übrigen immer wieder aufgefüllt wird. Überhaupt ist man im „Landsknecht“ sehr

aufmerksam, aber niemals aufdringlich und gerne kommt jemand am Tisch vorbei und fragt höflich, ob denn auch alles in Ordnung sei. Die Auswahl fällt schwer, denn die Käseplatte mit drei Sorten Käse sieht



Frisches Obst und Gemüse gehört ebenfalls zum Frühstücksbuffet dazu
© Tünay

ebenso lecker aus, wie die Wurstplatte. Für Geflügelliebhaber gibt es auch eine Geflügelplatte. Natürlich sind verschiedene hausgemachte Marmeladensorten und Nussnougatcreme im Angebot. Wer gerne etwas Warmes frühstücken möchte, der kann auf zweierlei Rührei (Eier von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler) und leckere Bratwürstchen zurückgreifen. Auch die frischen Pancakes laden ein zum Naschen, denn es gibt diese in zwei Va-

rianten, einmal als Buttermilch-Pancakes und einmal in der veganen Variante als Bananen-Pancakes. Einladend warten die Obstplatten mit frischem Obst der Saison, sowie Gemüse und Tomate-Mozzarella auf die Gäste und auch ein Obstsalat, mehrere Sorten Joghurt und drei Sorten Müsli stehen bereit. Warme Getränke von Dallmayr sind beim Frühstücksbuffet inklusive und am bereitstehenden Kaffeefullautomaten können Sie sich so oft bedienen, wie

Öffnungszeiten:

Mo. 11:30 – 14 Uhr
Dienstag geschlossen
Mi. 11:30 – 14 Uhr & 17:30 – 21 Uhr
Do. 09 – 14 Uhr & 17:30 – 21 Uhr
Fr. 09 – 14 Uhr & 17:30 – 21 Uhr
Sa. 09 – 11:30 Uhr
So. 09 – 14 Uhr
Die Küche ist mittags an allen Tagen bis 13.30 Uhr geöffnet.

Feiertagsöffnungszeiten:

Frühstück von 9 – 11 Uhr
Mittag von 11.30 – 14 Uhr (Küche bis 13.30 Uhr)
Am Abend geschlossen (Ausnahme am 15.08.: Frühstück, Mittag und Abend geöffnet)

Sie möchten. Hier stehen Ihnen Kaffeespezialitäten, wie Kaffee Crema, Espresso, Espresso Macchiato, Latte Macchiato, Cappuccino, Moccachino und Kakao zur Verfügung. Wer lieber Tee möchte, der kann aus sechs Sorten Tee wählen. Sie sehen also, Frühstück im Landsknecht in Furpach lohnt sich.

Selbstverständlich haben Verena und Turgut Tünay noch viel mehr zu bieten, denn im Landsknecht können Sie auch hervorragend speisen, neben dem wöchentlich wechselnden Mittagstisch erwartet Sie am

Ingenieurbüro Schindin GmbH



Plakette fällig? Wir führen die **Hauptuntersuchung** & **Änderungsabnahmen** an Ihrem Fahrzeug durch. Ohne Termin.



Unsere Prüfstellen in Ihrer Nähe

Merchweiler

Quierschiederstr. 20
66589 Merchweiler
☎ 06825 / 8016756

Ramstein

Spesbacher Str. 61d
66877 Ramstein-Miesebach
☎ 06371 / 6177637

Bexbach

Saarpfalz-Park 105a
66450 Bexbach
☎ 06826 / 53231

✉ info@schindin.de

Abend eine Saarländische Tapas-Karte, eine großartige Idee, um vieles probieren zu können, am Tisch untereinander zu tau-



Leckeres Topping für Pancakes & Co
© Tünay



Frisch gebacken kommen die Croissants und Brötchen auf den Tisch
© Tünay

schen und das Beste ist, dass Turgut Tünay als erfahrener Koch alles wunderbar kombiniert. Und wer keine Tapas probieren möchte, der kann zwischen verschiedenen Gerichten oder Salaten wählen. Auf

Regionalität wird im Landsknecht sehr viel Wert gelegt, das Ehepaar Tünay ist Teil der Regionalmarke im Landkreis Neunkirchen und so werden auch Waren der Regionalmarkenpartner verwendet, wie zum Beispiel Rindfleisch von den Habichtswäldern aus Merchweiler von Christina Rulhof – Rinder aus Bio-Haltung. Ebenso Kartoff-



Für die süßen Frühstückser gibt es eine Auswahl an leckeren Brotaufstrichen
© Tünay

feln, Eier und Nudeln von Bauer Matthias Spreitzer aus Wustweiler. Übrigens bekommen Sie alle Gerichte auch zum Mitnehmen. Ob auf der gemütlichen Terrasse oder im Gasträum – im Landsknecht lässt es sich wunderbar verweilen. Für Feiern aller Art, wie Familienfeste, Hochzeiten,

Auch im Internet:
www.es-heftche.de

es Heftche

Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung

Einfach besser, da es gelesen wird!

Taufen bietet das Restaurant Platz für bis zu 60 Personen. Auch Trauerfeiern werden ganz nach Ihren Wünschen ausgerichtet. Auch gerne außerhalb der üblichen Öffnungszeiten. Der Partyservice versorgt Veranstaltungen mit bis zu 150 Gästen – zuverlässig, lecker und individuell. Wenden Sie sich mit all Ihren Fragen gerne an Verena und Turgut Tünay. Donnerstags ist Stammtisch-Zeit Jeden Donnerstag lädt der Landsknecht zum geselligen Stammtisch-Abend ein – mit drei frisch gezapften Fassbieren im Angebot (Weizen 0,5 l: 4,50 €, Pils 0,25 l: 2,20 €, Helles 0,3 l: 3,50 €) und herzhaften Kleinigkeiten, die perfekt zum Bier passen.

Neugierig geworden? Schauen Sie unbedingt einmal vorbei im Gasthaus „Zum Landknecht“ im Geißenbrunnchen 5a in 66539 Neunkirchen/Furpach. Anfragen und Reservierungen gerne telefonisch unter 06821-31987. Gerne können Sie sich auch unter <https://www.zum-landsknecht-neunkirchen.de> informieren oder online einen Tisch reservieren. se

Sparen Sie nicht am falschen Ende.

Jetzt wird's ZEIT!

Gewinnen Sie neue und alte Kunden mit Werbung im

es Heftche

Das Monatsmagazin für Ihre Stadt und Umgebung

Mehr als ein Monatsmagazin
Informativ, lehrreich, unterhaltsam

☎ 06841-1877324

Jetzt Wertschlüssel sichern und sparen!

AUF INS FREIBAD!

SOMMER, SONNE, FERIEEN!

Mehr Infos unter:
www.koi-homburg.de

Campingplatz Königsbruch und Grüne Homburg

Austausch zu Themen des Umwelt- und Klimaschutzes

„Nur skrupellose Unternehmen zerstören heute noch die Natur.“ Mit diesem vom Dialogforum der Unternehmen für Biologische Vielfalt (UBi) aus Berlin mitgebrachten Zitat begrüßte Steven Enkler, Betreiber des Campingplatz Königsbruch, seine Gäste.

Er erklärt weiter, dass „das leider nicht ganz stimmt“, denn viele kleine Unternehmen zerstören täglich die Natur, ohne es zu wissen. Beim Betriebsbesuch der Homburger Grünen stellte der Unternehmer seine in den vergangenen Jahren vorangetriebenen Bemühungen für mehr Biodiversität und CO2 Reduktion am Campingplatz vor. Biodiversität, also eine stabile Artenvielfalt in Kombination mit verschiedenen Lebens-

umdenken.“ Auf dem Gelände finden sich heute naturnahe Uferzonen, Blühflächen, Nistkästen für Vögel, sogar eine speziell für den Eisvogel eingerichtete Brutstätte und eine Eidechsenmauer. Die Beleuchtung wurde auf energiesparende LED-Leuchten mit Bewegungsmeldern umgestellt, um die

Diesen und weitere
Berichte finden Sie auch
auf unserer Website unter:
www.es-heftche.de

Lichtverschmutzung zu reduzieren. Auch in Sachen Energieeffizienz wurde viel erreicht. Der Stromverbrauch sank durch eigene Photovoltaikanlagen deutlich, es



Diskussionspunkt hier: Invasive südamerikanische Krebsart eindämmen
© Chris Ehrlich

räumen, ist von entscheidender Bedeutung für eine langfristige Erhaltung unserer natürlichen Lebensgrundlagen vor Ort. Bei einem Rundgang über das Gelände erklärte Enkler, dass er seit einigen Jahren konsequent daran arbeitet, den Platz ökologisch umzubauen: „Früher war das hier klassisch durchgestylt: knapp gemähter Rasen, Thuja Zierhecken, viel Versiegelung“, sagte Enkler. „Aber ohne Natur kein zukunftsfähiger Campingplatz. Also mussten wir

wurde auf Ökostrom umgestellt und der Dieserverbrauch konnte seit 2016 um rund 75 Prozent gesenkt werden. Ein vom Platzwart vorgestellter Elektrobagger zeigt, wie der Wechsel funktionieren kann, mit Vorteilen für Mitarbeitende durch weniger Lärm- und Luftverschmutzung. Ziel ist langfristig ein klimaneutraler oder sogar klimapositiver Betrieb. „Diese Initiative zeigt, dass Tourismus und Ökologie sehr gut zusammenpassen“, sagte Katrin Lauer, Spre-



*Zukunftsansiedlungsprojekt
„Sumpfschildkröte“*
© Chris Ehrlich



*Vorstellung des ökonomischeren Fuhrparks
des Campingplatzes Königsbruch*
© Chris Ehrlich

cherin der Grünen Homburg. „Eine derartige Führungsweise eines Unternehmens unter Einbezug von Möglichkeiten zur Verbesserung der Biodiversität trägt lokal

Eden Cinehouse

WIR GRATULIEREN!

Die Lösung lautete:

„SUPERMAN“

In unserer letzten Ausgabe vom Stadtmagazin „es Heftche“® Juli 2025 hatten wir ein Gewinnspiel für Sie. Dabei gab es 3x2 Freikarten für einen Kinofilm Ihrer Wahl im Eden Cinehouse zu gewinnen. Folgende Gewinner dürfen sich nun über 2 dieser Tickets freuen. Die Ziehung fand im Zufallsprinzip und unter Ausschluss des Rechtsweges statt. Die Gewinner wurden zusätzlich per Mail benachrichtigt.

**Bozena Schwarz, Homburg
Theresia Homberg, Kirkel
Viktoria Schmidt, Martinshöhe**

Herzlichen Glückwunsch!

und konkret zum Schutz der Natur bei.“ Gemeinsam äußerten sich die Grünen und Steven Enkler kritisch zur geplanten Ausweitung der Grundwasserentnahme durch den Wasserzweckverband Ost (WVO). Es geht hierbei darum, die Fördermenge des



Die akkubetriebenen Werkzeuge werden vorwiegend mit Solarstrom aufgeladen
© Chris Ehrlich

Grundwassers aus dem Königsbruch für weitere 20 Jahre zu verlängern und sogar noch in der Menge aufzustocken. Diese würde sich negativ auf das angrenzende Moorgebiet und die Artenvielfalt vor Ort auswirken. Stattdessen sprachen sie sich für die Prüfung einer alternativen Versorgung über die Talsperre Nonnweiler aus. „Vor

Ort kämpfen wir für eine Wiedervernäsung des Königsbruch, der größten Moorfläche des Saarlandes, als kostengünstige, naheliegende und effiziente Maßnahme für den Klimaschutz“, sagt Andreas Filler, ebenfalls bei den Grünen und Sprecher der Moorschutzgemeinschaft, „und dann soll unser Wasser vor Ort als günstigste Lösung die Region Neunkirchen versorgen?“. Weiter erklärt er, dass es natürlich nicht darum geht, die Trinkwasserversorgung im Ostsaarland in Frage zu stellen, sondern dass geprüft werde, wo es im Saarland am umweltverträglichsten entnommen werden kann.

Zum Abschluss des Rundgangs zeigte sich Enkler überzeugt: Biodiversität muss künftig ein Kernthema für Unternehmen werden - auch aus wirtschaftlicher Sicht. „Ab 2026 müssen Banken bei der Kreditvergabe Nachhaltigkeitsaspekte bewerten. Wer sich mit Themen wie Biodiversität nicht beschäftigt, wird Nachteile haben.“ Text: Andreas Filler, Katrin Lauer, Steven Enkler

EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

WIR GRATULIEREN!

Die Lösung lautete:

„ED UND EDDA“

In unserer letzten Ausgabe vom Stadtmagazin „es Heftche“® Juli 2025 hatten wir ein Gewinnspiel für Sie. Dabei gab es 3x2 Eintrittskarten für den Europa-Park in Rust zu gewinnen. Folgende Gewinner dürfen sich nun über 2 dieser Tickets freuen. Die Ziehung fand im Zufallsprinzip und unter Ausschluss des Rechtsweges statt. Die Gewinner werden zusätzlich per Post benachrichtigt.

Guido Ecker, Winnweiler
Anika Bauer, Ramstein Miesenheim
Jenny Grün, Blieskastel

Herzlichen Glückwunsch!

15. August 2025 | Mariä Himmelfahrt | 11:00 Uhr

CHRISTIAN-WEBER-PLATZ
HOMBURG

„Oh Happy Day“

ÖKUMENISCHER GOTTESDIENST

mit dem Elmar Federkeil Trio und seinen Gospel-Sängern

MITWIRKENDE

Pfarrer Prof. Dr. Dr. Stefan Seckinger
Diakon Dr. Ulf Claßen
Pfarrerin Petra Scheidhauer

IM ANSCHLUSS

Traditionelle Kräutersegnung
Spenden werden einem guten
Zweck zugeführt.



ELMAR FEDERKEIL TRIO

Martin Preiser
Luigi Burgio
Elmar Federkeil

& GOSPEL-CHOR

Miss Carolyne
Noreda Graves
Elijah Salaah
Isaac Roosevelt

ALLE SIND HERZLICH EINGELADEN!

Familientag war ein großer Erfolg

Idyllische Kulisse auf der Naturbühne Gräfinthal

Auch in diesem Jahr hatte die Kreissparkasse Saarpfalz ihre jungen Kunden im Alter von 3 bis 7 Jahren zum beliebten Familientag auf der Naturbühne Gräfinthal eingeladen. Inmitten einer idyllischen Kulisse erlebten die kleinen Gäste und ihre Familien eine zauberhafte Aufführung des Klassikers Rumpelstilzchen.

Das Stück, das die Herzen der Zuschauer im Sturm eroberte, wurde von den Darstellern mit viel Leidenschaft und Humor auf die Bühne gebracht. Trotz des etwas unbeständigen Wetters, das zwischendurch für leichte Regenschauer sorgte, hielten die Besucher tapfer durch und genossen die Aufführung in vollen Zügen. Das Engagement und die gute Laune der Zuschauer machten die Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis für alle Beteiligten. „Es ist immer wieder schön, unsere jungen

Kunden und ihre Familien bei einem solchen Event zu sehen. Der Familientag auf der Naturbühne Gräfinthal ist ein fester Bestandteil unseres Jahresprogramms und wir



Inmitten einer idyllischen Kulisse erlebten die kleinen Gäste und ihre Familien eine zauberhafte Aufführung des Klassikers Rumpelstilzchen
© Andrea Ingrao

freuen uns schon darauf, diese Tradition im nächsten Jahr fortzusetzen“, so Andrea Ingrao von der Kreissparkasse Saarpfalz.



Sie hießen im Namen der Kreissparkasse Saarpfalz alle herzlich willkommen (v.l.n.r.: Eva Bieg, Tanja Nowotnick, Tanja Wagner-Dolgun, Andrea Ingrao und Frank Stolz)
© Andrea Ingrao

Demenzbegleiterkurs startet

Malteser suchen engagierte Ehrenamtliche in Saarbrücken

Im September beginnt bei den Maltesern in Saarbrücken ein neuer Qualifizierungskurs zur Mitarbeit im Demenzdienst. Gesucht werden engagierte Menschen, die stundenweise Zeit schenken und die Lebensqualität von demenziell veränderten Personen verbessern möchten.

Der Kurs vermittelt in insgesamt 40 Unterrichtseinheiten das nötige Wissen und praktische Handwerkszeug für die Begleitung von Menschen mit Demenz. Die Schulung wird von Dozentin Daniela Herda geleitet und bereitet die Teilnehmenden auf ihre Tätigkeit im häuslichen Umfeld oder in Gruppenangeboten wie dem Café Malta, Musik Café Malta oder dem Tanz-Café vor. Die Malteser begleiten Menschen mit Demenz individuell, würdevoll und mit Respekt vor ihrer Persönlichkeit. Ziel ist es, Teilhabe am Alltag zu ermöglichen und Angehörige spürbar zu entlasten.

Die Veranstaltung, die seit Jahren sehr gut angenommen wird, ist nicht nur ein Highlight für die Kinder, sondern auch für deren Familie. Die Kreissparkasse Saarpfalz bedankt sich herzlich bei allen Besuchern und bei den Verantwortlichen der Naturbühne Gräfinthal und freut sich bereits heute auf die kommende Saison. KSK Saarpfalz

Wer Interesse an einer sinnvollen ehrenamtlichen Tätigkeit als Demenzbegleiter hat, ist herzlich eingeladen, mit dem Demenzdienst der Malteser in Saarbrücken Kontakt aufzunehmen. Kontakt und weitere Informationen: Sabine Eis Sabine.E-Mail: eis@malteser.org, Telefon: 0681 3799 7512

Auch im Internet
www.es-heftche.de

es Heftche
Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung

Werde auch Du Fan

Finde uns auf
Facebook

facebook.com/esHeftche

PARTHENON

Inh.: Savatu Jusufi

Grill-Restaurant · Griechische Spezialitäten
– Mit moderner und großer Außenterrasse –

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 14:00 Uhr und 18:00 bis 24:00 Uhr · Montag ist Ruhetag

Winterfloß 26 · 66539 Wellesweiler
Telefon 06821-41381 · www.parthenon-grill.de



Für die Richtigkeit kein Gewähr

APOTHEKEN-DIENSTPLAN

für den Monat August 2025

Homburg, Kirkel, Altstadt, Limbach, Bexb., Oberbexb., Beeden, Bruchhof-Sanddorf, Einöd, Erbach, Jägersb., Kirrberg, Reiskirchen, Schwarzenb., Schwarzenh., Wörschw., Frankenholz

IM NOTFALL

**Apotheken-
Notdienstfinder:**

0800-00 22 8 33 (Festnetz)

22 8 33 (Handy)

| | | | | | |
|-----|--------|---|------------------------------------|--|--|
| Fr. | 01.08. | Rats-Apotheke | Homburg | Talstr. 23 | 06841/5223 |
| Sa. | 02.08. | Schloss-Apotheke | Jägersburg | Saar-Pfalz-Str. 84 | 06841/72058 |
| So. | 03.08. | Apotheke in Einöd | Einöd | Heinrich-Spoerl-Straße 2a | 06848/7309640 |
| Mo. | 04.08. | Schulze-Kathrin-Apotheke Markt-Apotheke Burg-Apotheke | Schwarzenholz Homburg Kirkel | Bartholomäusstr. 8 Marktplatz 12 Goethestraße 4a | 06838/92626 06841/2309 06849/220 |
| Di. | 05.08. | Schlossberg-Apotheke Rathaus-Apotheke | Homburg Oberbexbach | Talstraße 49 Frankenholzer Str. 114 | 06841/5544 06826/96307 |
| Mi. | 06.08. | Ring-Apotheke Marien-Apotheke | Bexbach Erbach | Bahnhofstraße 11 Dürerstr. 81 | 06826/8189731 06841/73273 |
| Do. | 07.08. | Apotheke am Erbach | Erbach | Berliner Str. 104 -106 | 06841/755018 |
| Fr. | 08.08. | Apotheke an der Uni | Homburg | Universitätskliniken Geb. 4 | 06841/176100 |
| Sa. | 09.08. | Bahnhof-Apotheke | Homburg | Eisenbahnstr. 52 | 06841/4081 |
| So. | 10.08. | AVIE-Apotheke Bexbach | Bexbach | Aloys-Nessler-Platz 3 | 06826/931990 |
| Mo. | 11.08. | Brunnen-Apotheke | Homburg | Talstraße 34 | 06841/2228 |
| Di. | 12.08. | Merburg-Apotheke | Kirrberg | Ortsstraße 2 | 06841/9838300 |
| Mi. | 13.08. | Hohenburg-Apotheke | Homburg | Kaiserstraße 16 | 06841/2500 |
| Do. | 14.08. | Apotheke am Enklerplatz | Homburg | Talstr. 9 | 06841/9825089 |
| Fr. | 15.08. | Blies-Apotheke Apotheke im Globus Einöd | Limbach Einöd | Bahnhofstraße 17 Neunmorgenstr. 10 | 06841/80635 06848/206 |
| Sa. | 16.08. | Rats-Apotheke | Homburg | Talstr. 23 | 06841/5223 |
| So. | 17.08. | Schloss-Apotheke | Jägersburg | Saar-Pfalz-Str. 84 | 06841/72058 |
| Mo. | 18.08. | Apotheke in Einöd | Einöd | Heinrich-Spoerl-Straße 2a | 06848/7309640 |
| Di. | 19.08. | Markt-Apotheke Burg-Apotheke | Homburg Kirkel | Marktplatz 12 Goethestraße 4a | 06841/2309 06849/220 |
| Mi. | 20.08. | Schlossberg-Apotheke Rathaus-Apotheke | Homburg Oberbexbach | Talstraße 49 Frankenholzer Str. 114 | 06841/5544 06826/96307 |
| Do. | 21.08. | Ring-Apotheke Marien-Apotheke | Bexbach Erbach | Bahnhofstraße 11 Dürerstr. 81 | 06826/8189731 06841/73273 |
| Fr. | 22.08. | Apotheke am Erbach | Erbach | Berliner Str. 104 -106 | 06841/755018 |
| Sa. | 23.08. | Apotheke an der Uni | Homburg | Universitätskliniken Geb. 4 | 06841/176100 |
| So. | 24.08. | Bahnhof-Apotheke | Homburg | Eisenbahnstr. 52 | 06841/4081 |
| Mo. | 25.08. | AVIE-Apotheke Bexbach | Bexbach | Aloys-Nessler-Platz 3 | 06826/931990 |
| Di. | 26.08. | Brunnen-Apotheke | Homburg | Talstraße 34 | 06841/2228 |
| Mi. | 27.08. | Merburg-Apotheke | Kirrberg | Ortsstraße 2 | 06841/9838300 |
| Do. | 28.08. | Hohenburg-Apotheke | Homburg | Kaiserstraße 16 | 06841/2500 |
| Fr. | 29.08. | Apotheke am Enklerplatz | Homburg | Talstr. 9 | 06841/9825089 |
| Sa. | 30.08. | Blies-Apotheke Apotheke im Globus Einöd | Limbach Einöd | Bahnhofstraße 17 Neunmorgenstr. 10 | 06841/80635 06848/206 |
| So. | 31.08. | Rats-Apotheke | Homburg | Talstr. 23 | 06841/5223 |

Anzeigen

Auch im Internet
www.es-heftche.de

es Heftche

Das Monatsmagazin für Ihre Stadt und Umgebung

Meinungen · Trends · Tipps
Veranstaltungen und Vereinsleben

Werde auch Du Fan



Finde uns auf
Facebook

facebook.com/esHeftche

INVESTIEREN SIE IN KINDHEIT

FÜR JUNGE MENSCHEN MIT VIEL POTENZIAL



sos-kinderdoerfer.de



SOS
KINDERDÖRFER
WELTWEIT

10 Jahre Oh!lio – Ein Stück Italien mitten in Homburg

Wie aus einer Idee für einen Pastaladen ein Restaurant mit Herz und Seele wurde

Homburg, ein warmer Sommerabend. Die großen Fenster des Restaurants Oh!lio stehen weit offen, Stimmen und Lachen dringen nach draußen auf den historischen Marktplatz, in der Luft liegt der Duft von frischem Basilikum, geschmolzenem Käse und knusprigem, frisch gebackenem Teig. Genau hier, mitten im Herzen der Stadt, feiert das Restaurant Oh!lio sein zehnjähriges Bestehen – und jeder Gast spürt: Das hier ist nicht einfach nur ein Ort zum Essen. Das ist ein Ort, der gewachsen ist, mit Hingabe, mit Geschichte und mit ganz viel italienischer Leidenschaft.

Die Geschichte beginnt vor über einem Jahrzehnt, als Giuseppe Nardi die kleine Nudelfabrik „Pasta Romana“ übernahm. Schnell kam ihm der Gedanke: Es reicht nicht, Pasta nur zu verkaufen. Man muss sie schmecken, spüren, erleben können. Er war privat schon immer Gastgeber aus Überzeugung, jemand, der gutes Essen nicht nur zubereitet, sondern lebt. Also entwickelte sich die Idee eines Ortes, an



Der Name schwebt auf der Glaswand, welche den Gästen des Restaurants die Gelegenheit gibt Einblicke in die italienische Kochkunst zu erlangen.
© Marcel Schmitt

dem genau das möglich sein sollte – ein kleines Lokal, in dem man die Nudelgerichte direkt genießen kann. Doch dann wurde aus der Idee eines kleinen Lokales ein umfassendes Gastronomie-Konzept, als die passende Immobilie gefunden

wurde – das historische Eckhaus, der ehemalige Bertelsmann-Shop sowie das Nachbargebäude, ehemals ein Schmuckgeschäft – und aus einer Vision wurde ein ernsthaftes Projekt. Im Jahr 2014 begannen die Umbauten. Es wurde entkernt, durchgebrochen, erweitert, verbunden. Die Küche wurde komplett neu aufgebaut,



Unser persönliches Highlight ist die gemütliche Sitzcke im hinteren Teil des Restaurants, welche ein bisschen an ein Esszimmer zuhause erinnert.
© Marcel Schmitt

mit professionellen Geräten, einem Menüsystem aus der Schweiz und einem original italienischen Steinofen, wie er in Neapel stehen könnte. Innerhalb von einem Dreivierteljahr wurde das Gebäude in ein mo-



Der großzügige Gastraum bietet Platz für viele Gäste, ohne dabei ungemütlich zu wirken.
© Marcel Schmitt

dernes, aber gemütliches Restaurant verwandelt, das sich bewusst nicht wie aus dem Katalog anfühlen sollte – sondern so, als hätte es sich über die Jahre Stück für Stück entwickelt. Unterschiedliche Böden, liebevolle Details, ein Stil, der atmet – das Oh!lio soll nicht perfekt wirken, sondern echt. Und genau so fühlt es sich auch an. Die Küche ist bodenständig, klassisch italienisch, mit einer wechselnden Karte, saisonalen Spezialitäten und nur wenigen bewusst „eingedeutschten“ Gerichten. Es darf auch mal laut werden – denn so ist Italien. Aber es schallt nie, die Decken sind schallgedämpft, der Raum wirkt offen und einladend. Im Sommer öffnet sich das Restaurant zur Stadt hin, im Winter zieht es die Gäste in den beliebten, gemütlichen Wintergarten – eine Idee, die noch vor der Pandemie entstand und sich seitdem als echtes Highlight bewährt hat. Eine der schönsten Geschichten des Hauses ist die von Francesco Nardi, dem Sohn des Gründers. Ursprünglich wollte er sich um Zah-



Küchenchef Francesco Nardi & Gastronomischer Leiter Marco Dante
© Marcel Schmitt

len, Kalkulationen und Rezepte kümmern – bis der damalige Küchenchef krankheitsbedingt ausfiel. Francesco, der zu Hause schon früh kochen gelernt hatte, sprang kurzerhand ein – und ist heute leidenschaftlicher Küchenchef eines zwanzigköpfigen Teams. Er organisiert, koordiniert, probiert



Einfach ein himmlisches Ambiente.
© Marcel Schmitt

ständig neue Gerichte aus und sagt selbst: „Die Gäste dürfen gerne in meinen Kochbüchern blättern – es geht nicht darum, Rezepte nachzukochen, sondern selbst kreativ zu werden.“ Seine Begeisterung ist spürbar, seine Küche ist präzise, aber nie steif. Und er liebt gutes Essen – „außer Nierchen und Kutteln“, wie er lachend zugeht. Gastronomischer Leiter des Hauses ist



Das eingespielte Team des Oh!lio erwartet Sie um Ihnen mit Leidenschaft das italienische Lebensgefühl näher zu bringen.
© Marcel Schmitt

schon seit vielen Jahren Marco Dante. Er lebt und liebt die Gastronomie mit voller Leidenschaft und verleiht dem Restaurant eine ganz persönliche Note. Kaum einen Gast kennt er nicht persönlich und trotz

des oftmals turbulenten Geschehens während des Abendservices, nimmt er sich stets Zeit für ein kurzes Gespräch mit den Gästen oder ein Späßchen im Vorbeigehen. Marco ist nicht nur gastronomischer Leiter

UNSER VINOH

AB SOFORT GEÖFFNET



Weine, Antipasti & mehr

Genießen Sie Weine
& Erlesene Speisen

DIENSTAG BIS FREITAG

SAMSTAG

17 - 22 UHR

10 - 17 UHR




VINOH | MARKTPLATZ 3 | 66424 HOMBURG





Küchenchef Francesco präsentiert die fertige Pizza.
© Marcel Schmitt

und Service-Chef, er ist die gute Seele des Hauses und streng genommen auch darüber hinaus. Denn nicht nur im Innenraum des Restaurants, sondern auch draußen vor dem Eingang und auf der Terrasse legt er großen Wert darauf, dass ein einladendes, freundliches Gesamtbild entsteht. Dazu gehört auch, dass die meist üppig bepflanzten Blumentöpfe stets der Jahreszeit

angepasst und gepflegt werden. Eine Aufgabe, die Marco höchstpersönlich übernimmt. Das Herz des Oh!lio schlägt aber nicht nur im großzügigen Gasträum und am Herd, sondern auch in der Auswahl der Zutaten. Vieles wird direkt von der Familie angebaut – unter der Regie von Bruno Nardi, Giuseppe's Bruder. Der Anbau reicht zwar nicht aus, um den gesamten Bedarf zu decken, aber Salat, Tomaten, Paprika oder Auberginen aus eigenem Boden fließen regelmäßig in die Gerichte ein. Die Gewächshäuser, welche auf dem Gelände der Firma Theiss Naturwaren stehen, werden stets mit Hingabe bewirtschaftet. Die Verbindung nach Italien ist dabei allgegenwärtig – mit Feigenbäumen, Weinreben und Erinnerungen an den Großvater, der diese Leidenschaft für Landwirtschaft in die Familie getragen hat. Ein besonderes Kapitel widmet sich im Oh!lio der Pizza. Die Herstellung ist ein kleines Ritual: Der



Das gemütliche Restaurant lädt zum Verweilen und Genießen ein.
© Marcel Schmitt



Der Barbereich des Oh!lio ist besonders gemütlich gestaltet. Auch hier kann man, wenn man möchte, einen Blick in die Kochbücher werfen.
© Marcel Schmitt



Giuseppe Nardi hielt anlässlich des 10. Geburtstages des Oh!lio eine Rede, zusammen mit Dr. Peter Theiss und Jonas Thielmann (v.l.n.r.)
© Jennifer Weyland

Teig reift mindestens 24 Stunden, wird aus Mehl Typ 00 in einer italienischen Knetmaschine verarbeitet, in Handarbeit zu 320-Gramm-Kugeln geformt, ruht, geht, entspannt – und wird schließlich bei bis zu 350 °C im Steinofen gebacken. Belegt wird er mit Zutaten, die höchsten Ansprüchen genügen: Fior di Latte, Tomaten von Mutti, frisches Basilikum, bestes Olivenöl. Sogar der Pizzabäcker stammt direkt aus Italien. Und dann war da noch das große Jubiläum – ein Abend, der in Erinnerung blei-



Ein voller Marktplatz, Giovanni Zarrella und eine schicke Kulisse am 10. Geburtstag des Oh!lio.
© Jennifer Weyland

Homburger Musiksommer 2025
Historischer Marktplatz Homburg

Jazz-Frühschoppen samstags 11:00 – 14:00 Uhr
Querbeat freitags 19:00 – 22:00 Uhr
Eintritt frei!

| | |
|--|---|
| <p>Fr. 1. Aug. FROM DA SOUL Sa. 2. Aug. Mike's Music Train Fr. 8. Aug. Blues Company Sa. 9. Aug. UNAVANTALUNA Sa. 16. Aug. Barrelhouse Jazzband Fr. 22. Aug. Disco Inferno Sa. 23. Aug. Evas Apfel</p> | <p>Fr. 29. Aug. Revengers Sa. 30. Aug. Rody Reyes & Havanna Con Klasse Fr. 5. Sept. Little River EAGLES Sa. 6. Sept. Uni-Bigband Homburg Sa. 13. Sept. Zusatzkonzert SR Kultur in Zusammenarbeit mit dem Saarländischen Chorverband</p> |
|--|---|

www.musiksommer-homburg.de



Das italienische Lebensgefühl findet sich mit vielen kleinen, liebevollen Details im Restaurant wieder.
© Marcel Schmitt

ben wird. Zum zehnjährigen Bestehen verwandelte sich der Marktplatz in eine Bühne der Emotionen, als Giovanni Zarrella auftrat. Kein Star-Gehabe, keine Distanz – sondern Herzlichkeit, Geschichten, Musik. Besonders bewegend wurde es, als er die junge Chiara, eine Schülerin aus Kirkel-Limbach, auf die Bühne holte und gemeinsam mit ihr „Sarà perché ti amo“ sang – live, a cappella, echt. Das Publikum klatschte, lachte, hatte Gänsehaut. Es war einer dieser seltenen Momente, in denen alles stimmt: die Musik, die Atmosphäre, das Herz. Giovanni Zarrella sprach von einem Freundschaftsdienst. Für ihn sei das Oh!lio nicht irgendein Auftrittsort, sondern ein Stück Zuhause. Für die Familie Nardi war sein Besuch das schönste Geschenk zum Jubiläum. Zehn Jahre sind vergangen. Zehn Jahre voller Arbeit, Hingabe, Veränderung und Wachstum. Das Oh!lio ist nicht nur ein Restaurant – es ist ein Ort geworden, an dem Menschen sich treffen, verweilen, genießen und sich ein kleines bisschen wie in Italien fühlen dürfen. Und wer einmal dort war, versteht: Hier geht es nicht nur um gutes Essen. Hier geht es um Herkunft, Handwerk und eine Familie, die ihren Gästen das Gefühl gibt, selbst dazu zu gehören.

Wenn auch Sie sich von dem Geschmack Italiens in gemütlichem Ambiente direkt am Historischen Marktplatz in Homburg überzeugen möchten, dann haben Sie von Montag bis Sonntag Gelegenheit dazu! Die Öffnungszeiten sind: Montags von 16 bis 23 Uhr, dienstags bis freitags von 11 bis 22 Uhr, samstags von 9 bis 22 Uhr und sonntags von 9 bis 14 Uhr. An Feiertagen ist das Restaurant von 9 bis 22 Uhr geöffnet. Mehr Infos sowie die Möglichkeit zur Onlinereservierung unter www.ohlio.de.mps

Special



Vom Teig zur *Pizza*

es Hefische

Exklusive Fotostrecke auf Seite 14



TIERBEDARF
PAULA SCHWARZ

NEUERÖFFNUNG

Regional. Persönlich. Mit Herz.

Tierbedarf Schwarz – jetzt auch vor Ort in Waldmohr.



Nickelsweiher 5, 66914 Waldmohr

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Freitag: 10:00 – 17:00 Uhr (Mittwoch bis 17:30 Uhr)
Samstag: 10:00 – 13:00 Uhr
Montag: geschlossen

Kontakt & persönliche Beratung:
Tel.: 06373 / 8259882 und per Mail an info@tierbedarf-schwarz.de
Unsere Onlineshops:
www.futternest.de + www.futterwolke.de

So wird im Oh!lio Pizza gemacht!

Oh!lio
himmlisch italienisch
Vom Teig zur
Pizza

Wer Lust hat, sich auch zuhause einmal an die Zubereitung eines locker luftigen Pizzateigs, nach original italienischem Rezept zu wagen, dem haben wir nachfolgend die wichtigsten Schritte zusammengefasst:



1. Zutaten

Die Zutaten sind simpel: Mehl, Wasser, Hefe, Salz und Olivenöl. Wer ein wahres Geschmackserlebnis kreieren möchte, der sollte jedoch Wert auf die Qualität seiner Zutaten legen. Das ist eines von mehreren Geheimnissen, welche die Pizza im Oh!lio so unvergleichlich schmackhaft machen. Angefangen bei hochwertigem italienischem Pizzamehl des Typs 00 bis hin zur Tomatensoße, die nur mit echten Mutti-Tomaten hergestellt wird, steht hier die Qualität der Zutaten stets im Mittelpunkt. Die Menge der einzelnen Zutaten hängt dabei von der gewünschten Anzahl an fertigen Pizzen ab, die man am Ende erhalten möchte.

Zuerst wird die Hefe in zimmertemperatur-warmen Wasser vermischt. Danach folgt das Mehl des Typs 00, da dieses sehr fein ist und dem Teig seine besondere Elastizität verleiht.

Dann das Salz dazu und zunächst für etwa 8 Minuten in einer großen Schüssel vermengen, bevor das Olivenöl dazugegeben wird und der Teig weitere 12 Minuten kräftig geknetet werden kann. Im Oh!lio übernimmt das Kneten eine italienische Maschine, zuhause empfiehlt es sich eine Küchenmaschine mit Kneithaken zu verwenden, um sich die Arbeit ein wenig zu erleichtern. Nach dem Kneten lässt man den Teig zunächst für weitere 10 Minuten ruhen, damit er sich entspannen und die Hefe zu arbeiten beginnen kann.



2. Hefe ins Wasser



3. Mehl & Salz dazugeben



4. 8 Minuten kneten lassen



5. Olivenöl dazugeben



6. Nach 10 Min. Teig entnehmen



7. Portionieren & Bälle formen

Im Anschluss kann der Teig aus der Schüssel genommen und in gleichgroße Portionen unterteilt werden und in Bälle geformt werden. Je runder der Teigball, desto runder wird später die Pizza. Die einzelnen Rohlinge setzt man nun behutsam in eine Teigbox, wo sie abgedeckt so lange bei Zimmertemperatur stehen, bis sich ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Für eine traditionell italienische Pizza, wie man sie im Oh!lio bekommt, sollte jedes Teigbällchen ca. 320g wiegen.

Jetzt darf der Teig für rund 24 Stunden ruhen; gerne auch etwas länger. Am besten funktioniert das in einem Gärschrank, wie ihn Francesco Nardi im Oh!lio nutzt. Nach der Ruhezeit



9. Teig mit Mehl bestäuben



10. Rundum in Mehl baden

werden die vorportionierten Teigrohlinge etwa 2 bis 3 Stunden vor der Weiterverarbeitung aus dem Gärschrank genommen damit sie Zimmertemperatur annehmen und sich besser formen lassen. Um eine Pizza zu formen wird der Teigrohling nun vollständig mit



8. Min. 24h Gärschrank



11. Von Hand formen

Mehl bedeckt ohne jedoch zusätzliches Mehl auf der Arbeitsplatte zu verteilen. So bleibt später kein Mehl am Teig kleben, welches im Ofen verbrennen würde. Das Formen der Pizza erfolgt natürlich per Hand.



12. Schön rund muss sie sein

Nun zeigt sich, ob die Bälle schön rund geformt wurden, denn nur dann wird es die Pizza später ebenso. Im Oh!lio ist der Boden etwas dicker.



13. Tomatensauce drauf

Nun kann die Tomatensauce drauf. Nicht zu viel, nicht zu wenig. Wie schon erwähnt werden für die Tomatensauce ausschließlich Mutti-Tomaten verwendet. Eine Prise Salz und etwas Pfeffer - das war's.



14. Nach Wunsch belegen

Für unsere Pizza Margherita belegt Francesco die Pizza mit Mozzarella, Fior di Latte „Pizzamozzarella“ auf Büffelmilch, Basilikum und Olivenöl.



15. Bei 300 - 350 °C in den Ofen

Anschließend kann die Pizza bei 300 bis 350 Grad gebacken werden. Der Ofen sollte möglichst heiß sein und die Verweildauer der Pizza darin gerade nur so lange, bis sie eine schöne Bräune erhält.



16. Pizza genießen!

Zum Abschluss bleibt uns nur noch zu sagen: Viel Spaß beim Nachmachen! Und sollte Ihnen die perfekte Pizza trotz unserer Anleitung nicht gelingen, dann freut sich das Team Oh!lio auf Ihren Besuch!

Veranstalter: Förderverein der
Freiw. Feuerwehr Homburg Löschbezirk Mitte e.V.

HOMBURG-MITTE FEUERWEHRFEST

Samstag, 30.08. ab 17 Uhr

- FIRE TRUCK PULLING
Der Wettbewerb für Hilfsorganisationen und Vereine
Anmeldung: lb1@feuerwehr-homburg.de

- BLAULICHT VIBES PARTY
ab 20 Uhr mit DJ & Clubbing

Sonntag, 31.08. ab 10 Uhr

- FRÜHSCHOPPEN
- TRADITIONELLES MITTAGESSEN
mit der beliebten und leckeren Erbsensuppe
- FAHRZEUGSCHAU
- FÜHRUNGEN DURCH DIE WACHE
- SCHAU-ÜBUNGEN

FEUERWEHR HOMBURG

30.08. - 31.08.25

www.feuerwehr-homburg.de

feuerwehr.homburg
Kreis- und Universitätsstadt



Rulantica – Die Wasserwelt des Europa-Park

Ultimativer Sommerspaß für die ganze Familie

Die Mystik und Schönheiten des Nordens entdecken und gleichzeitig die südbadische Sonne genießen – Rulantica bietet ganzjährig Indoor sowie Outdoor eines der schönsten Baderlebnisse Europas. Im Sommer lockt vor allem der weitläufige Outdoor-Bereich große und kleine Rulantica Besucher. Auf 26.000 Quadratmetern stehen dort spritzige Wasserattraktionen, zwei beheizte Outdoor-Pools, Sandstrände mit Liegemöglichkeiten und jede Menge Rutschen zur Verfügung.

Outdoor-Abenteuer im Sommerparadies Im umfassenden Außenbereich wartet von Anfang Mai bis Ende September außergewöhnlicher Badespaß auf die Besucher. Ganz neu ist dort der großzügige „Svømmepøl“. Das mystisch nordisch gestaltete Outdoor-Becken ist ideal zum Schwimmen oder für genussvolles Ver-



In Vikingløp, der größten Speed-Rutsche Europas, geht es mit dem Kopf voraus auf Matten dem Ziel entgegen
© Europa-Park

weilen. Neben reichlich Platz zum Planschen finden Gäste auf sanft sprudelnden Wasserliegen in einer schattigen Felshöhle entspannende Rückzugsorte. Faszinierende Geysire sorgen mit spektakulären Wasserfontänen und feinem Nebel für ein einzigartiges nordisches Ambiente. Direkt im wohltemperierten Wasser lädt die Swim-up Bar Svømme-Bar zu erfrischenden Drinks ein. Der gigantische Schlangenkopf „Svalgurok“ lädt zu wilden Abenteuern im Außenbereich ein. Ob spannende Rutschpartien auf den zehn unterschiedlichen Rutschen, eine Abkühlung unter dem riesigen Wassereimer oder unendlicher Spaß

mit den über 100 verschiedenen Spielmöglichkeiten – hier erleben Gäste garantiert eine aufregende Zeit. Ein absolutes Highlight an heißen Tagen ist außerdem das interaktive Wasser-Karussell „Tønnevirvel“: Hier liefern sich die Fahrgäste eine erfrischende Wasserschlacht mit überdimensionalen Wasserspritzpistolen. Im großen Außenpool „Frigg Tempel“ können sich Wasserratten so richtig austoben und sich anschließend mit einem erfrischenden Getränk im Tempel Krog stärken. Snorris Welt für kleine Entdecker Im weitläufigen Kinderspielbereich „Snorri Strand“ findet sich viel Platz zum Toben. Bei „Snorri’s Rutscheplads“ können sich Abenteurer auf gleich drei Rutschen abkühlen: Hinter dem „Snorri Strand“ haben die jüngeren Gäste von Rulantica die Wahl zwischen zwei sanft geschwungenen Kinderrutschen und einer Mini-Rennrutsche, die allesamt von einem Hügel hinab führen. Am „Skip Strand“ hat Snorri außerdem Strandgut gefunden – perfekt, um daraus „Snorri’s Spe-laborg“ zu bauen. Auch die interaktive und gut überschaubare Spielecke befindet sich hinter „Snorri Strand“ und lädt zum Entdecken ein. Gleich daneben bietet „Snorri’s Düne“ gemütliche Liegen unter schattenspendenden Sonnenschirmen. Während die Kinder toben, können Erwachsene die badische Sonne auf einer der über 1.000 Liegemöglichkeiten im Außenbereich herrlich genießen. Sommerlichen Komfort bieten 21 hinzubuchbare Strand Sofas sowie gemütliche Strand Inseln und Strand Eggs. Luxuriöse Entspannung erleben Besucher auf den Rulantica VIP Yachten „Rangnak“,

„Svensson“ und „Stenrokk“. Jede VIP Yacht hat eine ganz individuelle Ausstattung, so dass Gäste aus einem vielfältigen Angebot an Yachten-Flair wählen können. Auf 1.400 m² bietet der nordische Sandstrand „Dynstrønd“ weitere Liegemöglichkeiten für pures Urlaubsfeeling. Sommernächte mit besonderer Stimmung Rulantica hat bei den „Sommernachtspartys“ am 08. und 15. August bis 24 Uhr geöffnet, sodass die Gäste die magisch illuminierten Attraktionen der Wasserwelt noch länger genießen können. An zahlreichen weiteren Terminen lässt sich auch bei den „Rulantica



Mitmachen & gewinnen!

Freundlicherweise hat uns der Europa-Park in Rust 3 x 2 Eintrittskarten für Rulantica zur Verlosung zur Verfügung gestellt. Wenn Sie zwei der Eintrittskarten gewinnen möchten, beantworten Sie bitte zur Teilnahme folgende Frage:

Wie heißt der gigantische Schlangenkopf, der zu wilden Abenteuern im Außenbereich einlädt?

Stichwort: europa park hom

Auf unserer Website unter www.esheftche.de/gewinnspiele (Dort finden Sie auch die Teilnahmebedingungen) können Sie das Gewinnspiel-Formular ausfüllen. Bitte beachten Sie, dass wir keine E-Mails oder Post zur Gewinnspielteilnahme annehmen.

Einsendeschluss ist der 15.08.25
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Ihr Augenoptiker in Homburg






ZENTRUM FÜR GUTES SEHEN
ROMAN WAGNER
DER AUGENOPTIKER

Harald Gutmann
Augenoptiker
Geschäftsführer

Der Augenoptiker Roman Wagner+Gutmann GmbH
Dürerstraße 138 · 66424 Homburg-Erbach · Tel. (06841) 70 30 21 0
E-Mail: homburg@optik-wagner.de · Internet: www.roman-wagner.de

Vibes“ ein entspannter Sommerabend vor der spektakulären Kulisse der Outdoor-Rutschenwelt „Svalgurok“ verbringen: ideal für all diejenigen, die sich nach einem sommerlich-gechillten Abend mit entspannenden Sounds und coolen Drinks sehnen. Den entspannten Übergang vom Sommer zum Herbst bildet die Skandinavische Saunawoche vom 19. bis 28. September. Wasserspaß zu jeder Jahreszeit Auch im Indoor-Bereich der Wasserwelt ist Action angesagt. Bei „Dugdrob“ und „Vildfål“ geht es im freien Fall durch Rangnakor. Dabei ist der Adrenalinkick garantiert. Für weiteren Wasserspaß sorgt „Vikingsløp“, die größte Speed-Rutsche Europas. In acht Röhren auf insgesamt mehr als 1.500 Metern Länge rutschen die Gäste dabei auf Matten liegend um die Wette. Gäste, die ihre Zeit eher gemütlich verbringen möchten, können sich in „Snorri's Saga“ auf einem 250 Meter langen Lazy River auf Reifen



Das gibt's nur in Rulantica: Im Tønnevirvel heißt es „Ab in die Boote... fertig... nass“!
© Europa-Park

vorbei an schroffen Felsen, mächtigen Kiefern und einem imposanten Schiffswrack treiben lassen. Auch für die Jüngsten wird im Innenbereich der Wasserwelt einiges geboten: Im idyllischen „Trølldal“ können sie in sicherer Umgebung zwischen Trollen im Wasser spielen und erste Rutscherfahrten sammeln. Bei der Attraktion „Snorri Snorkling VR“ von MackNeXT und VR Coaster können Fans des süßen Rulantica Charakters mit Taucherbrille und Schnorchel in eine fantastische Unterwasserwelt eintauchen. Wohlfühl-„Hyggedal“ Erwachsene können es sich anschließend im exklusiven Sauna- und Wohlfühlbereich „Hyggedal“ gemütlich machen. Die Entspannungsoase in nordischem Ambiente befindet sich oberhalb des Restaurants „Lumålunda“ und bietet einen traumhaften Blick über die gesamte Wasserwelt. Auf über 1.000 m² warten auf die Gäste unter anderem gemütliche Liegemöglichkeiten und für Besucher ab 18 Jahren drei textiltreie Holzsaunen mit einer großen Außenterrasse sowie ein Dampfbad. „Hyggedal“ verfügt als besonderes Highlight außerdem über die „Hygge Supreme Hydda“ – eine



Ob spannende Rutschpartien auf den zehn unterschiedlichen Rutschen, eine Abkühlung unter dem riesigen Wassereimer oder unendlicher Spaß mit den über 100 verschiedenen Spielmöglichkeiten
© Europa-Park

exklusive Top Suite für bis zu vier Personen mit einmaliger Aussicht auf die Wasserwelt, einer privaten Sauna sowie einem persönlichen gastronomischen Service. Hoch oben im Nordiskturn sind die Rulantica Svits „Nörd“, „Øst“, „Sør“ und „Vest“. Die optional hinzubuchbaren Tages-Suiten bieten zahlreiche luxuriöse Annehmlichkeiten wie zum Beispiel eine Sauna, einen gemütlichen Lounge-Bereich und eine private Loggia. Noch mehr Exklusivität versprechen die Rulantica VIP Svits „Sørvind“ und „Vestavind“. Jede dieser zweigeschossigen Tages-Suiten verfügt ebenfalls über eine hochwertige Ausstattung, Panoramafenster und Privatbalkon. In Rulantica gibt es zahlreiche weitere exklusive Rückzugsorte, wie die Komfort Hyddas mit exklusivem Zugang zum Hydda Loft mit Sauna, Liegemöglichkeiten und privater Sonnenterrasse. Außerdem gibt es acht unterschiedlich thematisierte Hütten in Rangnakor oder die Komfort Sofas, komfortable Tagesbetten in gemütlichen Nischen.

Der optimale Kurzurlaub im Europa-Park Erlebnis-Resort Ein Aufenthalt in einem der sechs parkeigenen 4-Sterne Superior Erlebnishotels oder in der Silver Lake City rundet den Tag optimal ab. Das Erlebnishotel „Krønasår“ bietet einen direkten Zugang zur Wasser-Erlebniswelt und weitere komfortable Annehmlichkeiten. Mit den „Krønasår Boutique Suites“ gibt es 11 Suiten, teilweise sogar mit Dampfbad oder Sauna. In unmittelbarer Nähe zu Rulantica befindet sich auch der Europa-Park. Die Gäste können in Deutschlands größtem Freizeitpark 17 europäische Themenbereiche und über 100 Shows und Attraktionen erkunden.

Rulantica ist täglich von 9:30 bis 22 Uhr geöffnet (für Gäste der Europa-Park Hotels mit gültiger Eintrittskarte täglich ab 9 Uhr geöffnet; Ausnahmen: 24./25. Dezember geschlossen, 31. Dezember bis 19 Uhr). Aufgrund der begrenzten Kapazität empfehlen wir, Rulantica Tickets rechtzeitig online zu buchen. Tickets sind online unter tickets.rulantica.de oder zum Best-Preis in Kombination mit einer Übernachtung unter europapark.de/reservierung erhältlich. Aktuelle Informationen sowie Eintrittspreise unter rulantica.de. Telefon: +49 (0) 7822 77-6655 Aktuelle Informationen sowie Eintrittspreise unter europapark.de. Telefon: +49 (0) 7822 77-6688 © Europa-Park

**HOSPIZ
AKADEMIE
SAAR**
St. Jakobus Hospiz
gemeinnützige GmbH

Der neue Anbieter für qualifizierte und zertifizierte Fort- und Weiterbildungen im Hospiz- und Palliativbereich im Süd-Westen.

Nähere Informationen und das vielfältige Veranstaltungsangebot finden Sie auf unserer Webseite hospizakademie-saar.de



Hospizakademie Saar
Eisenbahnstraße 10
66117 Saarbrücken
Tel.: +49 (0) 681 / 92 700 853
info@hospizakademie-saar.de



Große Spende an Förderverein für Palliativzentrum „Schmetterling“ in Homburg

Geburtstagsaktion von Steven Enkler unterstützt Neubau des Kinderhospizes in Homburg

Homburg/Königsbruch, Juli 2025 – Mit einer berührenden Geste zum 35. Geburtstag hat Steven Enkler, Betreiber des Campingplatzes Königsbruch, ein starkes Zeichen für Mitmenschlichkeit gesetzt: Statt Geschenke bat er Freunde, Familie und Gäste um Spenden für das geplante Palliativzentrum „Schmetterling“ in Homburg – und sammelte so 10.000 Euro.

Der Betrag wurde nun offiziell an den Förderverein für altersübergreifende Palliativmedizin e.V. übergeben, der das Projekt maßgeblich vorantreibt. „Mir war wichtig, dass das Geld dort eingesetzt wird, wo es konkret hilft.“, sagte Enkler bei der Übergabe. Mit seiner Geburtstagsaktion wolle er gezielt etwas zurückgeben – an Menschen, „die mit einer unvorstellbar schweren Lebenssituation konfrontiert sind.“ Professor Dr. Sven Gottschling, Vorsitzender des Fördervereins und Leiter des Palliativzentrums am Universitätsklinikum Homburg, zeigte sich tief bewegt: „In puncto Einzelspenden ist das ganz weit oben.“ Der Förderverein plant mit dem „Schmetterling“ ein bundesweit einzigartiges Projekt: Ein Kinderhospiz, ein Erwachsenen hospiz und ein Palliativbereich in einem Gebäudekomplex – offen für alle Menschen, unabhängig von Her-

kunft, Religion oder Weltanschauung. Das „Palliativzentrum Schmetterling“ soll ein Ort werden, an dem schwerkranke Menschen, insbesondere Kinder, liebevoll begleitet werden. Auch Familienangehörige finden dort Raum für Ruhe, Rückzug und gemeinsames Abschiednehmen. Die Architektur und das Konzept des Zentrums sind auf ein ganzheitliches Lebensende ausgerichtet – würdevoll, professionell

und menschlich. Die Planungen laufen auf Hochtouren. Zahlreiche Unterstützer, auch aus der regionalen Wirtschaft, engagieren sich bereits. Dennoch ist das Projekt weiter dringend auf private Spenden angewiesen. Frühere Presseberichte hoben bereits hervor, wie einzigartig dieses Zentrum in Deutschland sein wird – nicht nur wegen der medizinischen Versorgung, sondern auch aufgrund seiner offenen, warmen und inklusiven Ausrichtung.

Mit seiner Geburtstagsaktion hat Steven Enkler ein eindrucksvolles Beispiel dafür geliefert, wie privates Engagement echte Veränderungen anstoßen kann. Seine Spende ist nicht nur ein finanzieller Beitrag – sie ist ein Zeichen der Hoffnung. mps



Steven Enkler übergibt Rüdiger Schneidewind (Förderverein für altersübergreifende Palliativmedizin Homburg e.V.) und Prof. Dr. Gottschling (Chefarzt altersübergreifende Palliativmedizin der Uniklinik) den Spenden-Scheck (v.l.n.r.)

© Marcel Schmitt

Sparen Sie nicht am falschen Ende.

Jetzt wird's ZEIT!

Gewinnen Sie neue und alte Kunden mit Werbung im

es Hefische
Das Monatsmagazin für Ihre Stadt und Umgebung

Mehr als ein Monatsmagazin
Informativ, lehrreich, unterhaltsam

☎ 06841-1877324

Die Alltagsbegleiter 

IHR WOHLBEFINDEN LIEGT UNS AM HERZEN

Zertifizierter Anbieter für Angebote zur Unterstützung im Alltag nach § 45a SGB XI.

Die Abrechnung kann direkt mit der Pflegekasse erfolgen.

Wir unterstützen mit Tatkraft und Herz

Wir rechnen Entlastungsleistungen, Verhinderungspflege und Verordnungen direkt mit den Krankenkassen ab.

DIE ALLTAGSBEGLEITER SAARPFALZ-KREIS UG (haftungsbeschränkt)
Fabrikstraße 51, 66424 Homburg, 06841 661 59 51
kontakt@diealltagsbegleiter-sl.de, www.diealltagsbegleiter.de



Stadt Homburg beim Europapreis 2025 ausgezeichnet

Ein starkes Zeichen aus Homburg: Sonderpreis für Engagement gegen Gewalt an Frauen

Ein toller Erfolg für die Kreis- und Universitätsstadt Homburg: Beim mittlerweile neunten Europapreis für kommunale Partnerschaften, der in dieser Woche in der Staatskanzlei des Saarlandes verliehen wurde, erhielt Homburg den Sonderpreis „Beseitigung von Gewalt gegen Frauen“, dotiert mit 1.000 Euro und gestiftet von der Landesregierung.

Bürgermeister Manfred Rippel nahm die Auszeichnung stellvertretend für die Stadt entgegen. Er betont: „Es erfüllt uns mit Stolz, dass unser kreatives Projekt im Kampf gegen Gewalt an Frauen auf europäischer Bühne gewürdigt wird. Dieses Thema geht uns alle an, und wir senden mit unserem roten Faden ein klares Signal für Zusammenhalt und Menschlichkeit.“ Die Auszeichnung würdigt das Homburger Projekt „Internationaler Tag zur Beseitigung von Gewalt gegen Frauen mit Kunst und rotem Faden 2024“, das auf dieses drängende gesellschaftliche Thema aufmerksam machte. Auf Initiative von Frauenbeauftragter Anke Michalsky und Astrid Di Franco, Betreuerin der Städtepartnerschaft, entstand ein kreatives Gemeinschaftsprojekt, bei dem Bürgerinnen und Bürger aus Homburg sowie der italienischen Partnerstadt Albano Laziale rote Strickarbeiten anfertigten. Diese wurden zu einem gemeinsamen Kunstwerk zusammengefügt – als starkes Zeichen der Solidarität und des Zusammenhalts gegen Gewalt an Frauen. Frauenbeauftragte Anke Michalsky erklärt: „Dieses Projekt ist ein Herzensanliegen. Gewalt gegen Frauen ist kein Randthema, sondern betrifft unsere gesamte Gesellschaft. Mit dem roten Faden konnten wir sichtbar machen, dass viele Menschen – über Ländergrenzen hinweg – bereit sind, gemeinsam ein klares Zeichen zu setzen.“ Neben Bürgermeister Rippel waren für die Stadt Homburg zudem Frauenbeauftragte Anke Michalsky, Petra Simon (Stiftungen und Städtepartnerschaften Homburg), Astrid Di Franco (Betreuerin der Städtepartnerschaft) und Barbara Emser anwesend. Auch Gäste aus der



(v. l. n. r.) Christina Roth Avalle, Barbara Emser, Frauenbeauftragte Anke Michalsky, Staatssekretär David Lindemann, Petra Simon, Vincenzo Avalle, Enrica Cammarano, Bürgermeister Manfred Rippel, Maria Cristina Casella und Astrid Di Franco
© Julie Jäger

Partnerstadt Albano Laziale ließen es sich nicht nehmen, bei der Verleihung dieses wichtigen Preises persönlich anwesend zu sein und nahmen dafür den weiten Weg aus Italien auf sich: Das Ehepaar Christina und Vincenzo Avalle (Mitinitiatoren der Städtepartnerschaft), Maria Cristina Casella, (Beigeordnete für Europapolitik und Partnerschaften), sowie Enrica Cammarano (Beigeordnete für Frauen und Chancengleichheit), nahmen an der Feierstunde in der Saarbrücker Staatskanzlei

Gewalt gegen Frauen aufmerksam macht, da dieses Thema die Gesellschaft im Allgemeinen betrifft.“

Unter <https://www.saarland.de/stk/DE/portale/europa/saarland-in-europa/staedtepartnerschaften> erfahren Sie mehr über den Europapreis für kommunale Partnerschaften. © Stadt HOM

Busreisen für Kurzentschlossene

| | |
|---|--|
| <p>Märchenhaftes Münsterland 28.08. – 31.08. 4 Tage / ÜF ab € 578</p> <p>Ferienparadies Luganer See 06.10. – 09.10. 4 Tage / HP ab € 738</p> <p>Anne-Sophie Mutter in Leipzig 01.11. – 03.11. 3 Tage / ÜF ab € 463</p> <p style="background-color: #e0f0ff; padding: 2px; text-align: center;">Abfahrt ab Homburg</p> | <p>Oktoberfest in München 27.09. – 30.09. 4 Tage / ÜF + 2 Abendessen ab € 549</p> <p>Trentino – Das Tal der Sonne 17.10. – 20.10. 4 Tage / HP ab € 438</p> <p>Auszeit am Comer See 20.10. – 23.10. 4 Tage / HP ab € 628</p> |
|---|--|

Die ganze Urlaubsvielfalt finden Sie auf [goetten.de](https://www.goetten.de)

ANTON GÖTTGEN REISEN

Anton Göttgen GmbH · Saarbrücken · Faktoreistr. 1 · Tel. 0681 3032-00 · E-Mail: reservierung@goetten.de

TERMINE FÜR HOMBURG UND UMGEBUNG

Schauen Sie doch einmal rein unter:
www.homburg.de und www.es-heftche.de

AKTIVITÄTEN FÜR KINDER & JUGENDLICHE

Dienstag, 05. August

11.00 – 17.00 Uhr, Römermuseum
Schwarzenacker

**Dienstags in den Sommerferien im
Römermuseum: Sommerferien-Special -
Family-Picknick und Kinderwerkstatt**
Kostenbeitrag: 5 € pro Aktion zuzüglich
Museumseintritt; Infos unter [www.
roemermuseum-schwarzenacker.de](http://www.roemermuseum-schwarzenacker.de)
Römermuseum Schwarzenacker

Dienstag, 12. August

11.00 – 17.00 Uhr, Römermuseum
Schwarzenacker

**Dienstags in den Sommerferien im
Römermuseum: Sommerferien-Special -
Family-Picknick und Kinderwerkstatt**
Kostenbeitrag: 5 € pro Aktion zuzüglich
Museumseintritt; Infos unter [www.
roemermuseum-schwarzenacker.de](http://www.roemermuseum-schwarzenacker.de)
Römermuseum Schwarzenacker

Donnerstag, 14. August

14.00 – 18.00 Uhr, Seniorenwohnpark
Am Erbach, Kollwitzstraße 17, Homburg
Cocktailnachmittag im
Seniorenwohnpark Am Erbach

Der Eintritt ist frei. Um Anmeldung
wird gebeten bis zum 07.08.2025
unter 06841—17528-0 [info@
seniorenwohnpark-homburg.de](mailto:info@seniorenwohnpark-homburg.de)
Seniorenwohnpark Am Erbach

KONZERTE THEATER

Freitag, 01. August

19.00 – 22.00 Uhr, Homburg, Historischer
Marktplatz

**Querbeat: „From da Soul“ im Rahmen
des Musiksommers**
Der Eintritt ist frei.
*IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt
Homburg*

Samstag, 02. August

11.00 – 14.00 Uhr, Homburg, Historischer
Marktplatz

**Jazz-Frühshoppen: „Mike’s Music Train“
im Rahmen des Musiksommers**

Der Eintritt ist frei.

*IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt
Homburg*

Donnerstag, 07. August

20.00 Uhr, Klosterkirche Wörschweiler;
Shuttle-Service ab Fa. Begra

Kultur im Museum - „Marcel Adam Trio“
Karten gibt es in der Tourist-Info
Homburg, an allen Ticket-Regional-VVK-
Stellen, unter www.ticket-regional.de
sowie an der Abendkasse
Homburger Kulturgesellschaft gGmbH

Freitag, 08. August

19.00 – 22.00 Uhr, Homburg, Historischer
Marktplatz

**Querbeat: „Blues Company“ im Rahmen
des Musiksommers**
Der Eintritt ist frei.
*IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt
Homburg*

Samstag, 09. August

11.00 – 14.00 Uhr, Homburg, Historischer
Marktplatz

**Jazz-Frühshoppen: „Unavantaluna“ im
Rahmen des Musiksommers**
Der Eintritt ist frei.
*IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt
Homburg*

FESTE UND VERANSTALTUNGEN

KOMPETENZ IM BAD
HEIZEN MIT SYSTEM

martin
BRID-WÄRME-UMWELT

Mit allen Sinnen Bad erleben.

Besuchen Sie
unsere Ausstellung

Wellesweilerstraße 278-280 · 66538 Neunkirchen · www.haustechnik-martin.de

Samstag, 16. August

11.00 – 14.00 Uhr, Homburg, Historischer Marktplatz
Jazz-Frühshoppen: „Barrelhouse Jazzband“ im Rahmen des Musiksommers
 Der Eintritt ist frei. Infos unter www.musiksommer-homburg.de
 IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt Homburg

20.00 Uhr, Homburg, Christian-Weber-Platz
14. Homburger Klassik Open-Air mit dem Homburger Sinfonieorchester: „Aura Italiana“
 Karten gibt es in der Tourist-Info Homburg, an allen Ticket-Regional-VVK-Stellen, unter www.ticket-regional.de sowie, falls noch verfügbar, an der Abendkasse
 Homburger Kulturgesellschaft gGmbH

Donnerstag, 21. August

20.00 Uhr, Römermuseum Schwarzenacker
Kultur im Museum - „Morley“
 Karten gibt es in der Tourist-Info Homburg, an allen Ticket-Regional-VVK-Stellen, unter www.ticket-regional.de sowie an der Abendkasse
 Homburger Kulturgesellschaft gGmbH

Freitag, 22. August

19.00 – 22.00 Uhr, Homburg, Historischer Marktplatz
Querbeat: „Disco Inferno“ im Rahmen des Musiksommers
 Der Eintritt ist frei.
 IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt Homburg

Samstag, 23. August

11.00 – 14.00 Uhr, Homburg, Historischer Marktplatz
Jazz-Frühshoppen: „Evas Apfel“ im Rahmen des Musiksommers
 Der Eintritt ist frei.
 IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt Homburg

Freitag, 29. August

19.00 – 22.00 Uhr, Homburg, Historischer Marktplatz
Querbeat: „Revenegers“ im Rahmen des Musiksommers
 Der Eintritt ist frei.
 IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt Homburg

Samstag, 30. August

11.00 – 14.00 Uhr, Homburg, Historischer

Marktplatz
Jazz-Frühshoppen: „Rody Reyes & Havana con Klasse“ im Rahmen des Musiksommers
 Der Eintritt ist frei.
 IG Homburger Altstadt e. V. und Stadt Homburg



Samstag, 02. August

8.00 – 16.00 Uhr, Gelände am Forum, Homburg
Größter Floh- und Antiquitätenmarkt Südwestdeutschlands
 Standplätze gibt es bis Donnerstag vor dem jeweiligen Flohmarkt in der Tourist-Info Homburg, unter www.ticket-regional.de und an allen Ticket-Regional-VVK-Stellen.
 Homburger Kulturgesellschaft gGmbH

Samstag, 30. August

10.00 – 17.00 Uhr, Homburg, Innenstadt
Homburger ARTmosphäre 2025
 Der Eintritt ist frei.
 Homburger Kulturgesellschaft gGmbH



Mittwoch, 20. August

10.30 Uhr, St. Barbara Kirche in Herbitzheim
Gottesdienst für Menschen mit Demenz und Ihre Angehörigen/Betreuer
 Das Thema des Gottesdienstes lautet: „Der gute Hirte“ Im Mittelpunkt sollen Menschen mit Gedächtnis-, Denk-, und Orientierungsstörungen sowie deren Angehörige, Pflegekräfte und Betreuer stehen.

Metallbau

Germann

- Balkone
- Geländer
- Treppen
- Vordächer
- Edelstahlarbeiten

Am Tannenwald 14 - 66459 Kirkel
 Tel. 06849 992 99 01 www.metallbau-germann.de

Heizöl

OEL SCHNEIDER

☎ (06894) 52072

**Pellets,
Holz &
Briketts**

Heizöl Detsch

☎ (06841) 2339

www.oelschneider.de

Geprüfte und zertifizierte einbruchhemmende Fensterelemente

Basic^{SL}
 Serienmäßig, RC 1 N geprüft

Protection^{SE}
 Sonderausstattung
 RC 2, RC 2 N geprüft

Bei uns haben Einbrecher keine Chance!
 Minitec Allee 5 · 66901 Schönenberg-Kübelberg
 Telefon 063 7315 000 104 · www.planz-sonnenschutz.de

CLIMATIC Energiespar-Fenster mit Sicherheitstechnik

VORTRÄGE
FÜHRUNGEN

Sonntag, 03. August

11.00 – 12.30 Uhr, Treffpunkt: Am Kreuz auf dem Schlossberg
Gästepföhrung: „Der Schlossberg - eine wechselhafte Geschichte“
 Gästepföhrer: Gerhard Schmidt; keine Anmeldung erforderlich; Preis 7 €/Erw., 3,50 €/Kind
VHS Homburg in Kooperation mit der Kreisstadt Homburg

Samstag, 09. August

14.00 – 17.00 Uhr, Treffpunkt: Homburg-Jägersburg, Weiher, Parkplatz Schloßstraße
Themenwanderung: Essbare Wildpflanzen im Sommer
 Infos und Anmeldung: 06894-9630516 oder kebsaarpfalz@aol.com; Kosten: 18 €
 Bitte mitbringen: dem Wetter angepasste Kleidung, Sitzunterlage, Becher und Glas mit Schraubverschluss
KEB Saarpfalz

Mittwoch, 13. August

14.30 – 16.00 Uhr, Treffpunkt: Wartebereich am Eingang der Schlossberghöhlen
Familienföhrung durch die Schlossberghöhlen mit Gästepföhrer Matthias Wachmann
 Anmeldung unter touristik@homburg.de, vhs@homburg.de oder 06841-101820;
 Preise: 10€ pro Erw., 5€ pro Kind, 20€ pro Familie jeweils inkl. Höhleneintritt. Festes Schuhe und gerne eigene Taschenlampe
VHS Homburg in Kooperation mit der

Kreisstadt Homburg

Samstag, 16. August

14.00 Uhr, Dorfplatz in Niederbexbach
Wässereigeschichtliche Rundwanderung in Niederbexbach
 Festes Schuhwerk ist angeraten, Getränke bei der heißen Witterung nicht vergessen. Die Wanderstrecke beträgt 10 Kilometer.
Heimatkundeverein Bexbach e.V.

Samstag, 23. August

14.00 – 17.00 Uhr, Treffpunkt: Karlsberger Hof, Homburg-Sanddorf
Gästepföhrung: „Das versunkene Schloss Karlsberg - Eine Wanderung durch die barocke Geschichte Homburgs“
 Gästepföhrer: Thomas Klein; Anmeldung erforderlich bis 22.8., 14 Uhr unter touristik@homburg.de oder 06841-101820; Kosten 10 €/Erw., 5€/Kind, 24€/Fam., Hunde erlaubt; feste Schuhe und etwas Kondition
VHS Homburg in Kooperation mit der Kreisstadt Homburg

10.00 – 14.00 Uhr, Treffpunkt: Klosterruine Wörschweiler
Gästepföhrung: „Ruhe, Stille und Achtsamkeit erleben am Koster Wörschweiler“ mit NLF Jutta Klicker
 Preis: 10 €/Person; wegen Mindestteilnehmerzahl Anmeldung erforderlich bis 18.08.25 unter touristik@homburg.de oder 066841-101820; Durchführung wetterabhängig; Rucksackverpflegung, Getränke mitnehmen
VHS Homburg in Kooperation mit der Kreisstadt Homburg

Donnerstag, 28. August

18.00 – 19.30 Uhr, Treffpunkt: Außengelände des Siebenpfeiffer-Hauses, Kirchenstraße 8
Kostümföhrung: „Mit Regina Wirth durch



Homburg“

Die Teilnahme ist kostenlos. Info: <http://siebenpfeiffer-stiftung.de/wordpress/2020/12/02/kostuemfuehrung-mit-regina-wirth-durch-homburg/>
Siebenpfeiffer-Stiftung

Änderungen vorbehalten.

Cocktailnachmittag

Im Seniorenwohnpark Am Erbach

Am Donnerstag, den 14.08.2025 findet von 14:00 bis 18:00 Uhr ein Cocktailnachmittag im Seniorenwohnpark Am Erbach, Kollwitzstraße 17 statt.

Die Residenz lädt ein zu Daiquiri und anderen Cocktails. Begleitend gibt es ein kleines kulinarisches Angebot in gemütlicher Atmosphäre. Es besteht die Möglichkeit, die Apartments zu besichtigen. Der Eintritt ist frei.

Um Anmeldung wird gebeten bis zum 07.08.2025 unter 06841-17528-0 info@seniorenwohnpark-homburg.de
 © Seniorenwohnpark Am Erbach



SD2102

A. Arend

Fenster, Türen
Wintergärten
Rollläden
Insektenschutz
Glasschäden

Andreas Arend · Industriestraße 5 · 66914 Waldmohr
 Tel. 0 63 73 - 34 75 oder -90 33 · Fax 0 63 73 - 89 39 66
info@aarend-fenster.de · www.aarend-fenster.de

Geschwister-Scholl-Schule wird neue Biosphärenschule

Mit Technik und Innovation Klima und Natur auf der Spur

Die Gemeinschaftsschule Geschwister-Scholl-Schule wurde vom Vorstandsvorsteher des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau, Landrat Frank John und Bürgermeister Bernd Hertzler, offiziell als Biosphärenschule ausgezeichnet.

Idyllisch in Blieskastel an der Blies gelegen ist die Geschwister-Scholl-Schule ein idealer Bildungsort der Bildung für nachhaltige Entwicklung, der vorbildlich Technik mit Natur- und Umweltschutz vereint. Vor der Schule steht z.B. ein eigenes kleines Windrad. Es deckt den Strombedarf eines Dreipersonenhaushalts und kann somit als Anregung für die „Selbstversorgung mit Energie“ für Privathaushalte gesehen werden. Weiterhin säumen Obstbäume mit Nisthilfen das Schulgelände. Die heimische Vogelwelt ist ein wichtiger Schwerpunkt, sie wird im Jahresverlauf genau beobachtet und dokumentiert. Und es gibt durchaus Spannendes zu entdecken: In unmittelbarer Nähe der Schule brüten Rotmilan, Weißstorch und Orpheusspötter. Der Gesang von Pirol und Nachtigall ist bei offenem Fenster in den Klassenräumen zu hören. Auch außerhalb des eigenen Geländes engagiert sich die Schule für die Natur und unterstützt z.B. den NABU Blieskastel am Amphibienzaun im Taubental. Im Schulgarten ist die „AG Schulgarten“ eifrig am Säen, Pflanzen, Ernten und Verarbeiten. „Als MINTfreundliche Schule und besonders mit dem Wahlpflichtfach Technik und Klima fördert die Geschwister-Scholl-Schule naturwissenschaftliche Kompetenzen mit konkreten Klima- und Naturschutzfragestellungen, man kann auch sagen, Ihr fördert Nachwuchsforscherinnen und -forscher, die unser Biosphärenreservat als Modellregion für nachhaltige Entwicklung unbedingt braucht“, erklärt der Vorstandsvorsteher des Biosphärenzweckverbandes Bliesgau, Landrat Frank John. Gemeinsam mit dem Bürgermeister der Stadt Blieskastel Bernd Hertzler zeichnete er die Schule für ihr großes Engagement offiziell als Biosphärenschule aus. Schulleiter Sascha Matheis erläutert die Ausrichtung seiner

Schule: „Was man nicht kennt, kann man auch nicht schützen. Deshalb vermitteln wir Kindern Artenkenntnis und zeigen wie man mit einfachen Maßnahmen im eigenen Umfeld zum Schutz der Natur beitragen kann. Darüber hinaus erkunden unsere Schülerinnen und Schüler wie modernste Technologien zum nachhaltigen Wirtschaften mit begrenzten Ressourcen eingesetzt werden können. Unser Schwerpunkt trägt dazu bei, dass junge Menschen Handlungskompetenzen in diesen Zukunftsfeldern entwickeln.“ Um die heimische Tierwelt noch besser beobachten zu können, überreichte der Rotary Club Hom-

burg der Schule einen Klassensatz hochwertiger Ferngläser. Biosphärenschulen sind wichtige Lernorte für nachhaltige Entwicklung, sie vermitteln grundlegende Informationen über das Biosphärenreservat Bliesgau, beziehen regionale Akteure in den Schulalltag ein, machen nachhaltige Erlebnisse möglich und arbeiten im Netzwerk intensiv mit dem Biosphärenzweckverband und den anderen Biosphärenschulen zusammen.

Infos zur Geschwister-Scholl-Schule finden Sie auf deren Website unter www.gss-blieskastel.de. Außerdem weitere Informationen zu den Biosphärenschulen gibt es bei Stefanie Lagaly vom Biosphärenzweckverband Bliesgau (Tel: 06842-9600913, E-Mail: s.lagaly@biosphaere-bliesgau.eu).

MEIN ENERGIE FAIRSORGER.



Beantragen Sie Ihren THG-Bonus für 2025.





Stadtwerke Homburg GmbH
Lessingstraße 3, 66424 Homburg
Tel.: 06841 - 694 219
energiesdienstleistungen@stadtwerke-homburg.de
www.stadtwerke-homburg.de






Die Kindersseite

Leckere Gummibärchen selbst gemacht

Gummibärchen sind eine süße Leckerei, die fast jeder mag. Darum haben wir uns gedacht, dass wir diese Süßigkeit doch auch selbst machen können.

Für unsere Süßigkeiten brauchen wir:



Zur Gummibärchen-Produktion stehen in der Küche die Zutaten bereit
© se

Gummibärchen aus Fruchtsaft:

- 100 Milliliter Fruchtsaft (Kirsche, Johannisbeere, Multivitamin, Apfelsaft)
- 6 gestrichene Teelöffel gemahlene Gelatine oder 8 Blatt Gelatine
- 1-2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Esslöffel Zucker (je nach Geschmack)

Gummibärchen aus Götterspeise:

- 1 Päckchen Götterspeise
- 5 Esslöffel Zucker
- 100 Milliliter Wasser

Gummibärchen mit Quark:

- 200 Milliliter Wasser
- 2 Packungen Sofortgelatine oder Agar-Agar (pflanzlich)
- 1 Packung Götterspeise
- 100 g Quark
- 2 Esslöffel Zucker

Außerdem braucht ihr:

Eine viereckige Schale, Ausstechförmchen, ein Messer oder Gummibärchenförmchen, einen Topf pro Rezept.

Wie es geht:

Wir stellen uns die Zutaten bereit. Die Gelatine und die Götterspeise weicht ihr

mit dem Wasser oder dem Fruchtsaft ein. Nach der Wartezeit stellt Ihr den Topf auf den Herd und schaltet ihn auf eine kleine Stufe ein, das reicht aus zum Erwärmen. Nun bringt ihr nach Packungsangabe die Flüssigkeit zum Kochen, bis sich die Götterspeise (Gelatine oder Agar-Agar) aufgelöst hat. Bei den Fruchtsaftgummibärchen macht ihr Zitronensaft und Zucker dazu, bei denen mit Götterspeise den Zucker und die mit Quark erhalten den Quark und Zucker dazu. Gut durchrühren. Die Förmchen stellt ihr bereit. Die heiße Flüssigkeit füllt ihr in einen Messbecher, so könnt ihr sie besser verteilen. Wenn ihr keine Förmchen habt, könnt ihr die Flüssigkeit auch in eine flache Form schütten. Nun muss alles fest werden, das geht relativ schnell im Kühlschrank. Mit Ausstechförmchen könnt ihr aus der Platte eure Gummi-Süßigkeiten



Alles ist in den Förmchen, nun geht es ab in den Kühlschrank zum Festwerden
© se

ausstechen. Ihr könnt auch mit einem kleinen Glas Kreise ausstechen. Vielleicht habt ihr Lust mit euren Freunden zusammen eine Gummibärchen-Party zu machen.

Viel Spaß beim Ausprobieren. se

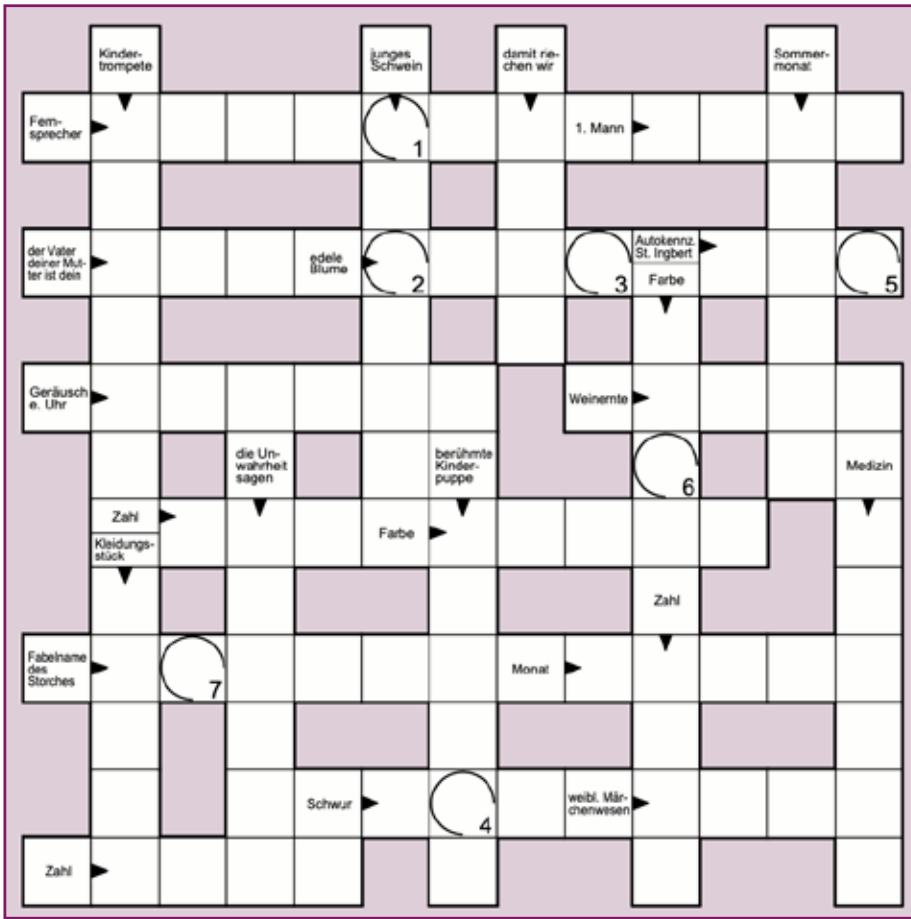
es Heftche
Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung
www.es-heftche.de

Einfach das bessere Magazin...
... eben weil's gelesen wird!

Mehr als ein Monatsmagazin
Informativ, lehrreich, unterhaltsam



Leckere Gummibärchen-Rezepte haben wir für euch ausprobiert
© se



Für fleißige Rätselfreunde

So schnell vergeht die Zeit und die Hälfte der Sommerferien ist schon wieder rum. Mitte August beginnt wieder die Schulzeit

len. Geht ihr denn gerne zur Schule? Die meisten Schulen sind mittlerweile Ganztagschulen, da könnt ihr sicher vieles schon in der Schule erledigen. Zu Hause könnt ihr dann die Freizeit genießen. Wir hoffen, ihr findet genug Zeit auch unse-

Ulrike macht Hausaufgaben: „Wie viel sind sechs plus vier?“, fragt sie den Bruder. „Na, zehn!“, sagt er. „Das kann nicht sein“, meint Ulrike, „fünf plus fünf sind doch schon zehn!“

„Wie hoch ist mein Gehalt?“, fragt der Auszubildende den Chef. „500 am Anfang, später mehr.“ „Gut, dann komme ich später wieder!“

Die Mutter sagt: „Die Lehrerin hat wieder über dich geklagt!“ „Das kann nicht sein“, sagt der Sohn, „ich war doch heute gar nicht in der Schule!“

Der Lehrer fragt: „Welchen Nutzen hat die Sonne?“ „Überhaupt keinen“, antwortet Fritzchen spontan. „Nachts scheint sie nicht und tagsüber ist es sowieso hell!“

Das Telefon klingelt. Vera: „Papi, es ist Ninas Vater. Er lässt fragen, wann du mit meinen Hausaufgaben fertig bist. Er möchte sie abschreiben!“

Die Lösung lautet:

„KIRMES“

Wir haben wieder fünf Gewinner unter Ausschluss des Rechtsweges gezogen:

Ein Gutschein im Wert von 10,-€ für:
Jessica Schankula, Homburg

Ein Gutschein im Wert von 10,-€ für:
Ida Flesch, Bexbach

Ein Gutschein im Wert von 10,-€ für:
Mira Günnewig, Neunkirchen

Ein Gutschein im Wert von 10,-€ für:
Felix Meier, Neunkirchen

Ein Gutschein im Wert von 10,-€ für:
Tim Bubel, Mandelbachtal

Herzlichen Glückwunsch

und für die einen geht es zum ersten Mal in die Schule, andere freuen sich auf die nächste Klasse oder den Wechsel von der Grundschule in die weiterführenden Schu-

re Kinderseite zu beachten und habt Lust unsere Rätsel zu lösen. Was macht ihr sonst so in eurer Freizeit? Seid ihr viel draußen oder zockt ihr lieber mit euren Konsolen? Seid ihr in einem Verein? Eine gesunde Mischung aus allem wäre sicherlich optimal und ganz egal was ihr gerne macht, Hauptsache ihr habt Spaß dabei. Das wünschen wir euch nämlich von ganzem Herzen, genießt den August und habt jede Menge Spaß.

Stadtmagazin „es Heftche“® für Homburg und Umgebung

Zum Mitmachen müsst ihr unsere
Internetseite besuchen:

Stichwort: kinderseite hom
www.es-heftche.de - Viel Glück!
Einsendeschluss: 15.08.25

**Wir wünschen euch viel Spaß mit
unserer Kinderseite. se**

Auch im Internet
www.es-heftche.de

es Heftche
Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung

... mehr als nur ein
Monatsmagazin
Informativ, lehrreich
und unterhaltsam

Witzig in den August

Vielleicht können wir euch ein wenig
zum Lachen bringen?

Zum x-ten Mal hat Frau Schmitthuber ihre Jüngste ins Bett gebracht. Immer wieder ruft sie: „Mami, ich hab’ noch Hunger!“ „Mami, ich muss mal!“ Mit ihrer Geduld am Ende, schreit die Mutter: „Wenn du noch mal Mami rufst, dann setzt es was!“ Einen Moment lang ist Stille.

Kaum sitzt die Mutter wieder im Sessel, erschallt es aus dem Kinderzimmer: „Frau Schmitthuber, kann ich was zu trinken haben?“

Der Rechtsexperte informiert

Fachanwaltskanzlei Fries und Herrmann berät Sie gerne



Liebe Leserinnen und Leser, auch in dieser Ausgabe wird Sie Klaus Herrmann von der Fachanwaltskanzlei Fries und Herrmann im Stadtmagazin „es Heftche“[®] rund um Ihre Rechte informieren. Alle bisher veröffentlichten Teile finden Sie auch immer im Internet auf unserer Website www.es-heftche.de.

Bleibt es auch anlässlich „Zeitenwende“ in Deutschland bei den momentan geltenden Erbschaftsteuerfreibeträgen??

Liebe Leserinnen und Leser unserer regelmäßigen Mitteilungen betreffend Erbrecht/ Erbschaftsteuerrecht möchten wir Ihnen auch in dieser Ausgabe nicht vorenthalten. Aufgrund der umwälzenden Veränderungen in der gesamten Weltpolitik - Einzelheiten brauchen wohl anlässlich der täglich uns erreichenden Nachrichten nicht näher ausgeführt zu werden! – wird sich in Zukunft vieles ändern, ggf. auch mit – jetzt vielleicht noch nicht im einzelnen absehbaren – Auswirkungen auf das alltägliche Leben von uns allen. Namentlich auch, was unsere Finanzen anbetrifft!

Vielfältige Nachrichten erreichen uns jeden Tag am Fernsehgerät, im Rundfunk, in der Presse und letzten Endes auch im Internet: Erreichung der Verteidigungsfähigkeit (Zeitenwende bereits seit 3 Jahren !!) mit anvisierter Erhöhung der Verteidigungsausgaben auf 5 %, (teilweise) Auflockerung der Schuldenbremsen in Bund und Land – und vieles andere! Es ist abzusehen, dass in – zumindest ggf. mittlerer – Zukunft sich betreffend weitere Schuldenlasten irgendwann die konkrete Frage stellen, wie dies alles weiter finanziert werden soll! Wenn dies auch momentan – jedenfalls noch nicht konkret bzw. offen ausgesprochen – auf dem Plan steht: Könnte es nicht doch sein, dass dann nicht nur – wie jetzt – über Steuererleichterungen, sondern – ganz im Gegenteil – dann auch wieder über Steuererhöhungen gesprochen wird!? Falls dem

tatsächlich so sein sollte, könnte – unter anderem – ggf. auch die Schenkungssteuer/Erbschaftsteuer wieder in die Diskussion geraten.

Diese Steuer steht bereits seit längerem durchaus in der kontroversen Debatte! Namentlich auch und gerade im Hinblick auf eine etwaige Absenkung der in Deutschland – jedenfalls für Eheleute, Kinder und Kindeskinde – doch relativ hohen Erbschaftsteuer-Freibeträge! Ggf. sollte dies jetzt schon Anlass bieten, erbrechtliche Gestaltungen, namentlich im Hinblick auf etwaige lebzeitige Übergabeverträge im Sinne der vorweggenommenen Erbfolge, durchaus konkret ins Auge zu fassen und nicht auf die lange Bank zu schieben!

Was erledigt ist, ist eben auch erledigt! Freibeträge für Schenkungssteuer und Erbschaftsteuer können aus verfassungsrechtlichem Vertrauensgrundsatz grundsätzlich nicht rückwirkend geändert werden!! Als Impuls für solche Überlegungen möge die im Folgenden abgedruckte Übersicht über die jetzt (noch?) geltenden Steuerfreibeträge für die Erbschaftsteuer/ Schenkungssteuer dienen!

Persönliche Freibeträge

Steuerklasse I:

Ehegatten und eingetragene Lebenspartner 500.000 €, Kinder/Stiefkinder und Kinder verstorbener Kinder 400.000 €, Enkel * 200.000 €, Eltern/Großeltern/Urgroßeltern usw. im Erbfall, Ururenkel usw. 100.000 €

Steuerklasse II:

z.B. Eltern/Großeltern/Urgroßeltern usw. bei Schenkung, Geschwister, Nichten **, Neffen **, geschiedener Ehegatte 20.000 €

Steuerklasse III:

Übrige Erwerber der Steuerklasse III z.B. nichteheliche Lebensgefährten 20.000 € * wenn nicht Freibetrag von 400.000 € („Kinder verstorbener Kinder“) ** nur Abkömmlinge ersten Grades von Geschwistern

Steuersätze beim Erben und Schenken

Wert des steuerpflichtigen Erwerbs

bis einschließlich 75.000 €
Steuerklasse I 7 %

Steuerklasse II 15 %
Steuerklasse III 30 %

300.000 €
Steuerklasse I 11 %
Steuerklasse II 20 %
Steuerklasse III 30 %

600.000 €
Steuerklasse I 15 %
Steuerklasse II 25 %
Steuerklasse III 30 %

6.000.000 € Steuerklasse I 19 %
Steuerklasse II 30 %
Steuerklasse III 30 %

13.000.000 €
Steuerklasse I 23 %
Steuerklasse II 35 %
Steuerklasse III 50 %

26.000.000 €
Steuerklasse I 27 %
Steuerklasse II 40 %
Steuerklasse III 50 %

und darüber
Steuerklasse I 30 %
Steuerklasse II 43 %
Steuerklasse III 50 %

Weitere interessante Informationen über die Kanzlei Rechtsanwältin Monika Fries & Rechtsanwalt Klaus Herrmann, Ihre Fachanwaltskanzlei für Erbrecht, Vermögensnachfolge sowie Vorsorgevollmacht und Patientenverfügung: Schlossbergstraße 2, 66440 Blieskastel, Telefon 06842-2523 oder 06842-53022, E-Mail: kanzlei@fries-herrmann.de. Infos auch online unter: fries-herrmann.de. RA Klaus Herrmann

Sei Du selbst

BIANCA RUFFING **Praxis für Psychotherapie**
(nach dem Heilpraktikergesetz)

HYPNOSEN

Wenn die Seele Hilfe braucht...

- Hypnose- und Kinderhypnosetherapie
- Gesprächstherapie
- Meditation und Tiefenentspannung
- Yogakurse und Workshops

Wolfershheimer Str. 38 · 66440 Blieskastel-Blickweiler
Tel. 06842 / 921 98 30 · info@biancaruffing.de
www.biancaruffing.de

50 Jahre Bergrennen

OB Michael Forster lobt: „Das Bergrennen macht unsere Stadt über die Region hinaus bekannt“

Mit vielen persönlichen Erinnerungen und anerkennenden Worten wurde das 50. Homburger ADAC Bergrennen eingeläutet. Im Festzelt des Fahrerlagers an der Käshoferstraße kamen zahlreiche Gäste, Organisatoren sowie Unterstützerinnen und Unterstützer zusammen, um auf fünf Jahrzehnte Bergrenn-Geschichte zurückzublicken. Auch Oberbürgermeister Michael Forster war bei der Veranstaltung anwesend und machte deutlich, wie sehr die Stadt Homburg hinter dem traditionsreichen Rennen steht.

„Die Homburger Stadtverwaltung steht zu 100 Prozent hinter dem Bergrennen. Dieses Rennen gehört einfach zu unserer Stadt und ist nicht mehr wegzudenken. Und wir sind stolz, eine solche Veranstaltung hier in Homburg zu haben. Denn man darf nicht vergessen: Das Bergrennen ist international besetzt und macht unsere Stadt über die Region hinaus bekannt“, so OB Forster. In seiner Rede betonte er zudem: „Ich danke allen Helferinnen und Helfern, die es ermöglichen, dass das Bergrennen bereits zum 50. Mal stattfinden kann – großes Kompliment vor allem an den Homburger Automobilclub für diese großartige Leistung.“ Auch Andreas Herl, Vorsitzender des Homburger Automobilclubs, und Thomas Krisam, Vorsitzender des ADAC Saarland, wandten sich an die Gäste und betonten die gute Zusammenarbeit mit der Stadtverwaltung. Herl hob hervor, dass das

Bergrennen in Homburg heute zu den wenigen Veranstaltungen dieser Art gehöre, die „die letzten Jahre überstanden haben“ – dank viel ehrenamtlichem Engagement und starker lokaler Unterstützung. Er zeigte sich besonders dankbar für die Rücken- deckung durch Oberbürgermeister Forster, der das Rennen Jahr für Jahr unterstützte. Ein Rückblick auf die Entstehung des Berg-

Diesen und weitere
Berichte finden Sie auch
auf unserer Website unter:
www.es-heftche.de

rennens rundete den Abend ab: Hartmut Schöffler, ehemaliger Organisationsleiter und Mitbegründer der Veranstaltung, schilderte eindrucksvoll, wie aus einer Idee Anfang der 1960er-Jahre eines der bekanntesten Bergrennen der Region wurde. Auch Landrat Frank John war anwesend und würdigte in seinem Beitrag die Bedeutung des Rennens für den gesamten Saarpfalz-Kreis. Am Samstag und Sonntag, 12. und 13. Juli, wurde es dann auf der Käshofer Straße wieder ernst: Das 50. Homburger ADAC Bergrennen startete mit rund 2,6 Kilometern Strecke, anspruchsvollen Kurven und Fahrerinnen und Fahrern aus dem In- und Ausland. Gefahren wurde im Einzelzeitfahren – vom Ortsausgang Homburg über die Käshofer Straße hinauf bis zur Landesgrenze nach Rheinland-Pfalz bei Käshofen. In verschiedenen Fahrzeug-

klassen – von modernen Tourenwagen bis hin zu historischen Rennfahrzeugen – ging es um Hundertstelsekunden. Die Strecke zwischen dem Saarland und Rheinland-Pfalz gilt unter Motorsportfans als abwechslungsreich und anspruchsvoll.

Zuschauerinnen und Zuschauer konnten sich auf spannende Rennen und ein vielfältiges Rahmenprogramm im Fahrerlager freuen. © Stadt HOM

SD2103



ENDOSKOPIEZENTRUM
NEUNKIRCHEN
Gastroenterologische
Gemeinschaftspraxis

Dr. med. Markus
Hoffmann-Cornely, MaHM
Dr. med. Claudia Strubel
Dr. med. Claus Mai

Fachärzte für Innere Medizin
und Gastroenterologie

Kapselendoskopie
Endoskopie
Magen-/Darmspiegelung
Vorsorgekoloskopie
**Polypentfernung/
Mukosektomie**
Ultraschall/Punktion
Spezialsprechstunden:
Lebererkrankungen und
chronisch-entzündliche
Darmerkrankungen

Boxbergweg 3 · 66538 Neunkirchen
Telefon 0 68 21/22 25 · Fax 0 68 21/17 82 26
E-mail: info@endo-nk.de
Internet: www.endo-nk.de



FRIES & HERRMANN Anwaltskanzlei

Fachanwälte für Erbrecht, Familienrecht und Verkehrsrecht
VorsorgeAnwälte (Vorsorgevollmacht u. Patientenverfügung)
Testamentsvollstreckung, Vermögensnachfolgeplanung



Kanzlei Blieskastel
Schlossbergstraße 2
66440 Blieskastel
Tel.: (0 68 42) 25 23
Fax: (0 68 42) 5 25 59
kanzlei@fries-herrmann.de



QUALITÄT DURCH
FORTBILDUNG
Fortbildungszertifikat der
Bundesrechtsanwaltskammer



Kanzlei am Rotenbühl
66123 Saarbrücken-Rotenbühl
(Post nur über Kanzlei Blieskastel
Tel.: (06 81) 91 00 30 61
Fax: (0 68 42) 5 25 59
kanzlei@fries-herrmann.de

Mitglied bei VorsorgeAnwalt e.V. (www.vorsorgevollmacht-anwalt.de)

DSG Geschäftsstelle Deutsche Schiedsgerichtbarkeit für Erbstreitigkeiten



Großartige Veranstaltungen

Homburger Musiksommer im August und September

Mit dem Konzert der Singin' Birds aus Warschau am letzten Juli-Wochenende ist bereits mehr als die Hälfte der insgesamt dreißig Musiksommer-Konzerte erreicht. Wer bis jetzt noch keine Gelegenheit hatte die Events auf dem Homburger Marktplatz zu genießen, dem verspricht das Programm im August und bis zum letzten Konzert am 6. September noch einige Highlights.

Ob freitags ab 19:00 Uhr bei „Querbeat“ mit Musik aus allen Genres moderner Popmusik, oder samstags ab 11:00 Uhr



Am 1. August bietet die Formation „From Da Soul“ eine krachende Symbiose aus Soul, Pop und Funk
© Band

beim Jazzfrühschoppen, ein genüssliches Open Air Erlebnis bei freiem Eintritt und vielfältiger Außengastronomie ist in jeder



Am 23.8. wird „Evas Apfel“ die Zuhörerinnen und Zuhörer mit Jazz, Pop und unterhaltsamen Showeinlagen verführen
© Alexander Schnoor

Hinsicht garantiert. So bietet gleich am 1. August die Formation „From Da Soul“ eine krachende Symbiose aus Soul, Pop

und Funk. Einen Tag später am Samstag 2. August gibt wieder einmal „Mike's Music Train“ aus München ein Stelldichein auf dem Homburger Marktplatz. MMT beherrscht alle Facetten des modernen Big-



Am Samstag 2. August gibt wieder einmal „Mike's Music Train“ aus München ein Stelldichein auf dem Homburger Marktplatz
© Campos Viola

Band Sounds: Swing- und Jazz-Arrangements, Latin und Filmmusik bis hin zu Funk, Soul und Rockn & Roll. Am 8. August kommen dann die Freunde des Blues auf ihre Kosten. Diese Musikrichtung wird in Deutschland von keiner anderen Band so erfolgreich repräsentiert wie von Todor Todorovic und seiner Blues Company.



Weiter geht es am 22.8. mit „Disco Inferno“ und dem „Sound of 70s Funk & Disco“
© Zippo Zimmermann

Am Samstag 9. August ist mit Unavantaluna ein Top-Ensemble mit Musikern der fünf sizilianischen Provinzen beim Musiksommer zu hören. Eine gefragte Band auf Folk-Festivals in ganz Europa, mit Jazz in seiner Ursprungsform. Die Reihe Querbeat legt dann am 15. August eine Pause ein wegen der zeitgleich stattfindenden Probe



Am 6. September spielt die Uni-Bigband auf
© Simon Schäfer

zum Klassik Open Air auf dem Christian-Weber-Platz. Am Samstag 16. August findet vormittags wie gewohnt der Jazzfrühschoppen statt. Unter dem Motto „Feel The Spirit“ startet die Barrelhouse Jazzband in neuer Top-Besetzung in die Saison 2025, unter anderem mit Jan Luley am Piano, nachdem die langjährigen Frontmänner



Am 5. September können Sie „Little River EAGLES“ erleben
© Band

Reimer von Essen und Horst Schwarz ihre Karriere beendet haben. Weiter geht es am 22.8. mit „Disco Inferno“ und dem „Sound of 70s Funk & Disco“, bevor dann samstags 23.8. „Evas Apfel“ die Zuhörerinnen und Zuhörer mit Jazz, Pop und unterhaltsamen Showeinlagen verführen. Am letzten August-Wochenende (29./30.8.) ist freitags die Kultband „Revengers“ aus dem benachbarten Zweibrücken zu hören und samstags „Rody Reyes und Havanna Con Klasse“, was so viel bedeutet wie „Musik aus der kubanischen Hauptstadt Havanna auf höchstem Niveau“.

Im September folgen dann noch drei Konzerte, am 5. September „Little River EAGLES“, am 6. September die Uni-Bigband Homburg und Samstag, 13. September die Saarländische Chorverband in Zusammenarbeit mit SR Kultur Radio: „Chöre, Singer-Songwriter und Pop“. © Homburger Musiksommer

Brotmarkt wieder bestens besucht

Bürgermeister Manfred Rippel betonte Bedeutung des Handwerks / Jazzfrühschoppen sorgte für Musikgenuss

Zum inzwischen 8. Saarländischen Brotmarkt konnten Bürgermeister Manfred Rippel, Landrat Frank John sowie die Geschäftsführerin der saarländischen Bäckerinnung, Sabine Hensler, und Innungsmeister Hans-Jörg Kleinbauer, viele Besucherinnen und Besucher begrüßen.

Bürgermeister Rippel dankte den beteiligten Bäckerbetrieben für ihre Teilnahme an diesem schönen Markt sowie dem Stadtmarketing für die Organisation der Veranstaltung. Er erinnerte daran, dass die Idee während der traditionellen Brezelübergabe der Bäcker an die Stadt- und Kreisverwaltung entstanden sei und auch ein Zeichen für die schöne und lange Verbundenheit der Bäckerinnung mit der Stadt und dem Kreis sei. „Wir sind stolz auf dieses Handwerk und ich appelliere an Sie

alle, die örtlichen Bäckereien nach Kräften zu unterstützen“, betonte Manfred Rippel. Er wies auch auf die große Vielfalt und die Qualität der Brote hin, die etwas Besonderes darstellten. Auch Landrat Frank John ging auch die Bedeutung der Bäcker



Bürgermeister Manfred Rippel bei der Eröffnung des Brotmarktes
© Jürgen Kruthoff/Stadtverwaltung

vor Ort ein und sagte, dass ihn morgens sein erster Weg auch zum heimischen Bäcker führe und er gern verschiedene Bäcker aufsuche, wenn er im Saarpfalz-Kreis unterwegs sei. Er bedankte sich bei den Bä-

ckern für ihre gute und anstrengende Arbeit sowie für den Brotmarkt und wünschte diesem noch viele Fortsetzungen. Innungsmeister Hans-Jörg Kleinbauer ging kurz darauf ein, dass es auch andere anstrengende Berufe gebe. Er sagte auch, dass sich das Backhandwerk verändern, aber in jedem Fall bestehen bleiben werde. „Wenn die Zahl der Bäckerbetriebe zurückgeht, wird leider auch die Vielfalt bei den Backwaren zurückgehen, da jeder Bäcker seine eigenen Spezialitäten hat“, gab er zu bedenken.

Diese Vielfalt konnten die zahlreichen Besucherinnen und Besucher im Bereich der oberen Eisenstraße am Marktplatz an verschiedenen Ständen bereits ab 10 Uhr probieren und kaufen. Als um 11 Uhr auf der Bühne des Marktplatzes dann noch Willy Ketzer und seine Gruppe mit Terrence Ngassa zum Jazzfrühschoppen im Rahmen des Homburger Musiksommers auftraten, bildeten der Genuss am Brot und an der Musik ein schönes Zusammenspiel.
© Stadt HOM



SCHAPPÉ
IMMOBILIEN



Weil Hausverkauf und Vermietung Vertrauenssache ist. Schappé Immobilien.

Zuverlässig. Erreichbar. Fair.



Bis zu
500 EUR
Tippgeber-
Provision!



Immobilie des Monats:

Eigentumswohnung in
Homburg/Schwarzenbach

1 Zimmer, 34 qm, 78.000 EUR (zzgl. 3,57% Maklerprovision)
Für mehr Infos QR-Code scannen!



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

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

Mut, Herzblut und Tierliebe

Lagerverkauf-Eröffnung für Tierbedarf in Waldmohr

Mit 24 Jahren startet Paula Schwarz ihr erstes stationäres Geschäft – und bringt frischen Wind in die regionale Heimtierbranche. Am 1. August 2025 um 10 Uhr eröffnet Sie Ihren ersten Lagerverkauf für Tierbedarf in Waldmohr Nickelsweiher 5 – ein Herzensprojekt, das von Beginn an auf Qualität, persönliche Beratung und echte Tierliebe setzt.

Was als Online-Shop und Eigenmarke begann, wird jetzt zu einem greifbaren Ort für Tierfreunde aus der Region. „Ich habe gemerkt, wie sehr sich viele Menschen nach direktem Kontakt und kompetenter Beratung sehnen – gerade, wenn es um ihre Tiere geht“, sagt Paula Schwarz. Deshalb schafft sie nun mit dem neuen

Pflegeartikeln und Pferdefutter. Immer am Puls der Zeit Neben bewährten Klassikern hält Tierbedarf Schwarz stets die neuesten Trends bereit – Vom hochwertigen Katzenfutter über innovatives Zubehör bis hin zu Spezialprodukten für wählerische Katzen finden Tierliebhaber hier alles, was das



Barf-Produkte von Barfgold erhalten Sie im Lagerverkauf
© se



Einfach ein großartiges Team, Sabine und Paula Schwarz mit Fabian Schefer
© se

Lagerverkauf einen Raum, der weit mehr ist als nur ein Laden: ein Treffpunkt für Tierhalter, ein Ort für Austausch, Beratung und hochwertige Produkte. Ein echtes Lagerfeeling, das Spaß macht – und das man so in der Region nicht alle Tage findet. Im Mittelpunkt steht ein sorgfältig zusammengestelltes Sortiment – vom Premium-Hundefutter über Barf-Produkte von Barfgold bis hin zu Zubehör, Snacks,

Katzenherz begehrt. Hier gibt es alles, was sich Tierhalter:innen heute wünschen. Und falls einmal etwas nicht vorrätig ist, können Produkte jederzeit auf Kundenwunsch bestellt werden. Eröffnungswoche mit vielen Aktionen Zur Feier der Eröffnung erwartet Besucher:innen vom 1. bis 8. August 2025 ein abwechslungsreiches Programm: 15 % Eröffnungsrabatt auf das gesamte Sortiment. Tombola am 1. & 2. August mit tol-

len Preisen (in Kooperation mit Trixie Tierbedarf). Gratis-Futtertonne beim Kauf von Bosch-Futter (ab 10 kg). Begrüßungssnack für jeden Hund. Ein Unternehmen mit Haltung „Ich wollte von Anfang an zeigen, dass Tierbedarf auch anders geht – regional und ehrlich“, sagt die Gründerin. Mit ihrer Eigenmarke Futternest bietet sie Naturkau-



Viele Artikel für die Gesundheit Ihres Hundes oder Ihrer Katze runden das Angebot ab
© se

artikel und Snacks für Hunde – eine Idee, die ankam. Inzwischen vertreibt sie über zwei Online Shops auch Produkte kleinerer Start-ups, sowie bekanntere Firmen wie Trixie und Bosch, die -wie sie selbst - auf Qualität und Nachhaltigkeit setzen. Dass sie nun mit gerade einmal 24 Jahren ihren ersten stationären Verkaufspunkt eröffnet,



Paula Schwarz und Fabian Schefer präsentieren Naturkauartikel und Snacks für Hunde der Eigenmarke Futternest
© se

Auch im Internet
www.es-heftche.de

es Heftche
Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung

Werde auch Du Fan

Finde uns auf
Facebook

facebook.com/esHeftche



Sabine Schwarz steht ihrer Tochter Paula gerne zur Seite
© se

ist kein Zufall, sondern Ergebnis harter Arbeit, viel Lernbereitschaft und einer klaren Vision: Tiere verdienen das Beste – und ihre Menschen ehrliche Beratung und faire Preise.

Tierbedarf Schwarz – Lagerverkauf
- Nickelsweiher 5, 66914 Waldmohr
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag: 10:00 – 17:00 Uhr (Mittwoch bis 17:30 Uhr) Samstag: 10:00 – 13:00 Uhr Montag: geschlossen
Kontakt & persönliche Beratung: 06373 / 8259882 info@tierbedarf-schwarz.de www.futternest.de www.futterwolke.de Regional. Persönlich. Mit Herz. Tierbedarf Schwarz – jetzt auch vor Ort in Waldmohr. © Schwarz

Dorfgemeinschaft

Beigeordneter Peter Fuchs eröffnete Reiskircher Dorffest

Bei hochsommerlichen Temperaturen wurde am Samstagmittag, 28. Juni, das 43. Reiskircher Dorffest eröffnet – traditionell mit dem Brezelumzug der Kinder mit ihren Familien, angeführt von der Freiwilligen Feuerwehr, und einem anschließenden musikalischen Auftakt durch die Harrasberger Sänger.

In Vertretung von Oberbürgermeister Michael Forster begrüßte Homburgs Beigeordneter Peter Fuchs die zahlreichen Gäste auf dem Festplatz und überbrachte die herzlichen Grüße des Stadtoberhauptes: „Michael Forster hätte diese Eröffnung sehr gerne persönlich vorgenommen – umso

mehr freue ich mich, heute in seinem Namen hier sein zu dürfen.“ Fuchs bedankte sich bei den Veranstaltern für die Einladung und betonte in seiner Ansprache die Bedeutung solcher Stadtteilfeste für das gesellschaftliche Miteinander: „Was der Bürgerverein hier mit so viel Engagement auf die Beine stellt, ist beeindruckend – und nicht nur der Verein allein: Wenn ich mich umblicke, sehe ich ganz viele helfende Hände, viele Vereine und engagierte Menschen. Genau das macht gelebte Dorfgemeinschaft aus und ohne sie würde es nicht gelingen.“ Dabei spiele der im vergangenen Jahr neu gegründete Ortsrat ebenfalls eine wichtige Rolle: „Der Reiskircher Ortsrat bringt sich mit vielen Ideen ein und hat noch einiges vor.“ Diese Aktivitäten und das Engagement von allen Seiten brauche man, „damit man gerne hier lebt und sich zu Hause fühlt“. Dafür brauche es auch solche Feste in den Stadtteilen und nicht nur zentral in der Stadtmitte. Auch der Ortsvorsteher Manfred Ecker und der Vorsitzende des Bürgervereins, Lothar



Beim Fassanstich v. l.: Lothar Schackmar (Reiskircher Bürgerverein), Markus Schaller (Kreisbeigeordneter), Ortsvorsteher Manfred Ecker (hinten), der Beigeordnete der Stadt, Peter Fuchs, und Markus Uhl, Ortsvorsteher von Erbach
© Linda Barth

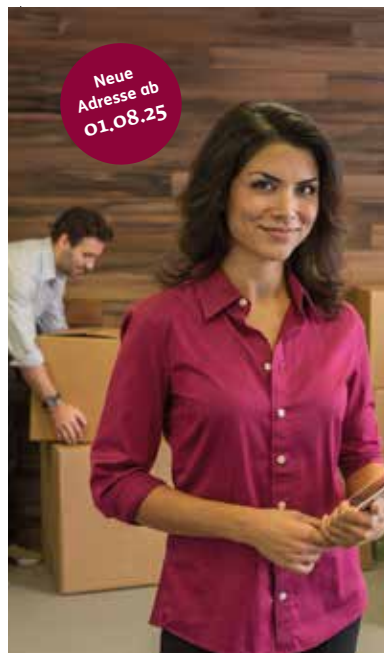
Auch im Internet
www.es-heftche.de

es Heftche
Das Monatsmagazin
für Ihre Stadt und Umgebung

**Eine Anzeige in dem
Stadtmagazin „es Heftche“[®]
ist Werbung, die ankommt.
Eben weil's gelesen wird!**

Schackmar, begrüßten die Besucherinnen und Besucher und wünschten dem Fest einen gelungenen Verlauf. Gemeinsam mit dem Kreisbeigeordneten Markus Schaller, der als Schirmherr für Landrat Frank John sprach, sowie Markus Uhl, dem Ortsvorsteher von Erbach, übernahmen sie den traditionellen Fassbieranstich – bei strahlender Sonne und bester Stimmung.

Mit einem bunten Programm, kulinarischen Angeboten und musikalischer Unterhaltung zeigte sich die Veranstaltung von ihrer besten Seite: „Das Reiskircher Dorffest lebt vom Miteinander und dem besonderen Einsatz der Vereine und der Menschen vor Ort und ist fester Bestandteil im Veranstaltungskalender der Stadt“, freute sich Peter Fuchs und stieß auf ein gutes Gelingen mit den ersten Gästen an. © Stadt HOM



Jetzt auch in Ihrer Nähe!

Besuchen Sie uns in den neuen Büroräumen. Wir freuen uns auf Sie.



Geschäftsstelle
Thomas Felden

Ostring 9
66424 Homburg
Tel. 06841 150015
thomas.felden@ergo.de
www.thomas-felden.ergo.de

Einfach, weil's wichtig ist.

ERGO

Jubiläum im heißen Sommer 2025

25. Familien- und Kinderfest im Homburger Stadtpark

Am Sonntag, dem 29. Juni, verwandelte sich der Homburger Stadtpark erneut in eine riesige Spielwiese mit unzähligen Spiel- und Essensständen.

Wie bereits in den vergangenen Jahren präsentierten sich an diesem Tag viele umliegende Vereine (dieses Mal rund 80 an der Zahl), warben für sich und ihre Aktivitäten und boten den vielen Kindern ein buntes Mitmach-Programm mit Spiel und Spaß an. Die Maus aus der „Sendung mit der Maus“ war als besonderer Gast-Star im Stadtpark, als sogenannter „Walk-Act“



Die jungen Leute vom Jugend Kulturzentrum Homburg (JUKUZ) hatten einen Infostand am Skatepark im Stadtpark und zeigten dort ihr Können
© Chris Ehrlich



Die „Maus“ war auch zu Gast beim 25. Jubiläums Familien- und Kinderfest (hier mit dem neu gewählten 1. Beigeordneten Philipp Scheidweiler, re.)
© Chris Ehrlich

unterwegs. Neben ihr hatten auch diverse andere Maskottchen, wie „KIKO“ von der Polizei, „Jolinchen“ von der AOK-Krankenkasse und Erdmännchen „Willi Erdmann“ von den Homburger Stadtwerken im Park viel zu tun und ließen sich nach Herzenslust mit den Kindern auf Fotos und Selfies ablichten. Dieses Jahr gab es erneut

mehrere Bühnen, auf denen es allerlei Tanz- und Musikveranstaltungen, sowie diverse Präsentationen und Showeinlagen zu sehen und zu hören gab. Die „Sportbühne“, am alten Freibad, hatte „Homburg1“ inne. Hier wurde unter anderem ausgelassen getanzt. Die sogenannte „Jugendbühne“ neben der Minigolf-Anlage führte der SR1 und im „Sparkassen-Areal“ an der Unterführung gab es viele musikalische Darbietungen, moderiert von Gast-Moderator Michael Friemel (siehe auch



Christiane Seitz mit ihrer bunten Musiktruppe auf der Sparkassen-Bühne
© Chris Ehrlich

Artikel zur Learn To Rock Music School in dieser Bagatelle-Ausgabe). Der Veranstaltungstag begann um 11:00 Uhr und das Fest fand gegen 18:00 Uhr sein Ende. Der hauptamtliche Beigeordnete Philipp Scheidweiler sagte zur Eröffnung auf der Sparkassenbühne: „In den vergangenen 25 Jahren haben wir hier in Homburg ein tolles Konzept aufgebaut, das einfach funktioniert. Das Fest steht für Gemeinschaft, Kreativität und Lebensfreude und genau das wollen wir den Familien jedes Jahr bieten: einen Tag voller Spaß.“ Organisiert wurde das Fest von Anke Michalsky, der Frauenbeauftragten der Stadt Homburg, gemeinsam mit Barbara Emser vom J.O.S.H. Kinder- und Jugendbüro Homburg. Die beiden Koordinatorinnen haben mit ihrem engagierten Team, den Vereinen



Viel trinken und ab und zu ein Eis - das war die Devise des Tages - hier am Stand der Gelat!Oh-Eismanufaktur
© Chris Ehrlich

und Institutionen sowie den vielen ehrenamtlich Helfenden ein tolles Programm auf die Beine gestellt, das einem Jubiläum gerecht wurde. Und auch die vielen

Sponsoren haben mit ihrer Unterstützung das 25. Familien- und Kinderfest erst möglich gemacht. Hierzu gehörten: Stadtwerke Homburg, Kreissparkasse Saarpfalz, LBS, Saarland-Versicherungen, Bank 1 Saar,



Im „Sparkassen-Areal“ standen die Menschen am Stand der Kreissparkasse Schlange!
© Chris Ehrlich



Auf dem Gelände des Homburger Wasserwerks
© Chris Ehrlich



Der Floßteich war im Grunde der einzig „kühle Ort“ auf dem diesjährigen 25. Homburger Familien- und Kinderfest
© Chris Ehrlich

Michelin Reifenwerke sowie die Medienpartner SR1 und Homburg1. Es war an diesem herrlich bunten Sonntag im Stadtpark unheimlich heiß, mit Temperaturen von weit über 30°Celsius! Das tat jedoch dem



Am Stand der Homburger Narrenzunft gab es Kuchen, Waffeln, Popcorn, Pommes, Wurst und allerlei Getränke zu kaufen
© Chris Ehrlich



„Jolinchen“, das Maskottchen der AOK-Krankenkasse, tanzte fit wie ein Turnschuh auch bei Temperaturen über 30°C!!
© Chris Ehrlich

regen Trubel keinen Abbruch. Ein jeder „kühlte“ sich eben so gut es ging. Sei es am Stand der Feuerwehr, zum Beispiel mit „Spritzen-Übungen“, oder auf dem Gelände des Homburger Wasserwerks, wo man mittels „Water Zorb“-Bällen übers

Wasser laufen konnte. Ein Eis am Stand der etablierten Gelat!Oh-Eismanufaktur konnte auch für ein wenig Cool-Faktor sorgen und natürlich gab es auch reichlich gekühlte Getränke, Slush-Eis und Erfrischungen. Auf dem Stadtparkareal strategisch gut verteilt fand man mehrere kostenfrei nutzbare Trinkwasser-Bars der Stadt. Sehr gut mitgedacht, Homburg! In

den vergangenen Jahren gab es immer wieder mal teils heftige Gewitter am Nachmittag. Bei der Vierteljahrhundertfeier in diesem heißen Jahr blieb der Regen glücklicherweise gänzlich aus.

Fazit: Viele begeisterte Familien und Besucher hatten zum 25. Jubiläum des Familien- und Kinderfestes ihren Spaß im Homburger Stadtpark. Wir von der Bagatelle freuen uns schon aufs kommende Jahr mit diesem schönen Fest im Homburger Stadtpark. Text: Chris Ehrlich



Cocktailnachmittag

Donnerstag, 14. August 2025 · von 15 bis 18 Uhr

Klassisch und modern – mit dem Charme von Ernest Hemingway!

Freuen Sie sich auf einen Nachmittag im eleganten Ambiente des frühen 20. Jahrhunderts – mit Jazzmusik und Daiquiri. Zusätzlich dazu wird es ein kleines kulinarisches Angebot und weitere leckere Cocktails geben. Interessierten Besuchern bieten wir außerdem einen Einblick in unsere Residenz.

Der Eintritt ist frei, um Voranmeldung bis spätestens zum 7. August 2025 wird gebeten.


**SENIOREN
WOHN-PARK**
Am Erbach



Kollwitzstraße 17 · 66424 Homburg · Telefon 06841 17528-0
info@seniorenwohnpark-homburg.de · seniorenwohnpark-homburg.de

70 Jahre Schützen-Club Erbach e.V. 1955

Festabend mit prominenten Gästen und Ehrung verdienter Mitglieder

Am 5. Juli feierte der Schützen-Club Erbach e.V. 1955 sein 70-jähriges Bestehen mit einem festlichen Jubiläumsabend im Vereinsheim.

Zahlreiche Mitglieder, Freunde und geladene Gäste waren der Einladung gefolgt, um diesen besonderen Anlass gemeinsam zu begehen. Nach der offiziellen Begrüßung durch den Vereinsvorstand eröffneten die Harrasberger Sängers den musikalischen Teil des Abends und sorgten für einen stimmungsvollen Auftakt. In ihren Grußworten würdigten zahlreiche

Leistungen und sein Engagement dankte. * Bernd Schneider, Präsident des Schützenverbands Saar, der in seiner Rede die Rolle des Vereins innerhalb des saarländischen Schützenwesens hervorhob. * Frank Brass vom Schützenverein Reiskirchen, der die gute Nachbarschaft und den sportlichen Austausch zwischen den Vereinen betonte. * Lothar Schackmar vom Bürgerverein Reiskirchen, der die enge Verbindung zwischen Bürgerschaft und Verein würdigte. * Thomas Braun von den Harrasberger Sängern, der dem Schützen-Club Erbach im Namen des Chores gratulierte und die langjährige musikalische Verbundenheit hervorhob. Ein besonderer Höhepunkt des



Einige Mitglieder des Schützenclubs Erbach e.V. 1955 bei der 70-Jahr-Feier
© Chris Ehrlich

Ehregäste das langjährige Wirken des Schützen-Clubs und seine Bedeutung für das gesellschaftliche Leben in Erbach und darüber hinaus. Zu den Rednern zählten unter anderem: * Landrat Frank John, der als Schirmherr der Veranstaltung die Bedeutung des Ehrenamts und der Vereinsarbeit im Landkreis hervorhob. * Ortsvorsteher Markus Uhl, der die tiefe Verwurzelung des Vereins im Stadtteil Erbach betonte. * Peter Fuchs, ehrenamtlicher Beigeordneter für öffentliche Sicherheit und Bevölkerungsschutz, der in Vertretung des Oberbürgermeisters die Glückwünsche der Stadt überbrachte. * Kreisschützenmeister Klaus Grub, der dem Verein im Namen des Schützenkreises für seine sportlichen

Abends war die feierliche Ehrung langjähriger und besonders engagierter Mitglieder. Für ihre Treue und ihr Engagement erhielten sie Ehrenurkunden in mehreren Kategorien: Für besonders langjährige Mitgliedschaft: • Karl Bonaventura • Klaus Bonaventura • Christoph Eisel • Lucia Eisel • Hans-Peter Katzenmayer • Michael Mayer • Josef Mehlhorn • Regina Mehlhorn • Elfriede Sutter Für langjährige Mitgliedschaft: • Rainer Hennes • Herbert Heymann • Sven Neu • Hans Günther Schulz • Hermann Stärkle • Christine Trautmann Für besondere Leistung und langjährige Mitgliedschaft: • Jürgen Hans • Peter Lill • Klaus Peter Simon • Brigitte Thomas • Karen Thomas • Manfred Thomas • Stef-

fen Trautmann Für besondere Leistung und besonders langjährige Mitgliedschaft: • Dieter Bächle • Franz Eisel • Wolfgang Emser Nach dem offiziellen Teil genossen die Gäste ein gemeinsames Abendessen. Weitere Auftritte der Harrasberger Sängers trugen zur festlichen Atmosphäre bei. Der Abend klang in geselliger Runde bei vie-



Gruppenbilder der Harrasberger Sängers, die beim 70-jährigen Jubiläum des Schützenclubs Erbach e.V. 1955 sangen
© Chris Ehrlich



Familie Thomas ist schon lange im Verein tätig
© Chris Ehrlich

len Gesprächen, Erinnerungen und guten Begegnungen aus. Ein herzlicher Dank gilt auch allen Inserenten und Spendern, die mit ihrer großzügigen Unterstützung die Erstellung der Festschrift ermöglicht und damit wesentlich zum Gelingen des Jubiläums beigetragen haben. Ihr Engagement ist ein wichtiges Zeichen der Verbundenheit mit dem Verein. Der Schützen-Club Erbach blickt stolz auf 70 Jahre Vereinsgeschichte zurück, die geprägt ist von Zusammenhalt, sportlicher Begeisterung und ehrenamtlichem Engagement und freut sich mit seinen Mitgliedern auf viele weitere erfolgreiche Jahre im Dienst der Gemeinschaft.

Informationen und Kontakt „live“ im Vereinsheim in der Georgstraße 6, 66424 Homburg-Erbach oder im Internet unter: <https://www.facebook.com/SCERbach> Text: Karen Thomas & Chris Ehrlich

Wir sind Ihre Marketingexperten.

Marken. Konzepte. Digitales.

content creation

digital+kreativ

mps.agency

social media

branding

marketing

web



mps.agency

Programmübersicht/Vorschau



Die nackte Kanone
ab / am 31.07.2025



Freakier Friday
ab/am 07.08.2025



Das Kanu des
Manitu
ab/am 14.08.2025



Nobody 2
ab / am 14.08.2025



Lilly und die
Kängurus
ab / am 28.08.2025



Die Schule der
magischen Tiere 4
ab / am 25.09.2025



Momo
ab / am 25.09.2025



The Running Man
ab / am 06.11.2025



Die Unfassbaren 3
- Now you see me
ab/am 13.11.2025



Wicked: Teil 2
ab/am 20.11.2025



Zoomania 2
ab / am 27.11.2025



Avatar: Fire and
Ash
ab / am 17.12.2025

Mitmachen & gewinnen!

Mit ein bisschen Glück gewinnen Sie mit FTB Ronald Ohl und esHeftche zwei Tickets für einen Film Ihrer Wahl.

Zum Mitmachen müssen Sie unsere Internetseite besuchen:

www.es-heftche.de

Stichwort: cinehouse hom

Einsendeschluss 17.08.25

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